

食品衛生法の違反事例及び不良食品等に関する情報(福岡市)

平成30年 10月～12月

食品衛生法違反事例(食中毒事例を除く)

No	月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	指導内容等
1	H30.11.20	牛の腎臓	動物用医薬品(ドキシサイクリン)残留基準値超過	食品衛生法第11条第2項	・違反食品の廃棄
2	H30.12.3	豚肉	販売時の温度が保存基準(10℃以下)を超過	食品衛生法第11条第2項	・販売中止 ・適切な販売の実施
3	H30.12.3	牛肉	販売時の温度が保存基準(10℃以下)を超過	食品衛生法第11条第2項	・販売中止 ・適切な販売の実施
4	H30.12.3	ソーセージ	販売時の温度が保存基準(10℃以下)を超過	食品衛生法第11条第2項	・販売中止 ・適切な販売の実施

指導基準, 衛生規範不適合事例等

No	月日	食品等の名称	不適合内容	違反条項等	指導内容
1	H30.10.1	玉子サンド	生菌数基準値超過 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・食材の十分な洗浄 ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
2	H30.10.1	ポテトサラダ	生菌数基準値超過 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
3	H30.10.1	ほうれん草の白あえ	生菌数基準値超過 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
4	H30.10.1	サンドイッチ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
5	H30.10.19	白あえ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	・食材の十分な洗浄 ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
6	H30.10.19	キュウリとワカメの酢の物	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・食材の十分な洗浄 ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
7	H30.10.23	スパゲティサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
8	H30.10.23	煮物	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
9	H30.10.23	野菜サンド	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
10	H30.10.31	うどん(ゆでめん)	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
11	H30.10.31	うどん(ゆでめん)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
12	H30.10.31	ちゃんぽん(ゆでめん)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
13	H30.11.5	親鶏の湯引き(そうざい)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
14	H30.11.5	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
15	H30.11.5	ほうれん草の白和え	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
16	H30.11.6	タイ切り身(刺身用)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底

17	H30.11.6	カンパチ切り身(刺身用)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
18	H30.11.6	タイ切り身(刺身用)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の十分な洗浄 ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・製品の温度管理の徹底
19	H30.11.13	もめん豆腐	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
20	H30.11.15	サンドイッチ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
21	H30.11.20	シュークリーム	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
22	H30.12.13	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
23	H30.12.13	小松菜のナムル	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
24	H30.12.13	日替り弁当(そうざい)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
25	H30.12.13	ポテトサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の十分な洗浄 ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・製品の温度管理の徹底
26	H30.12.20	おはぎ	生菌数基準値超過 大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の十分な洗浄 ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・製品の温度管理の徹底
27	H30.12.20	栗きんとんどら焼き	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	<ul style="list-style-type: none"> ・手指, 調理器具の洗浄, 消毒の徹底 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底

【参考】

法, 条例等	主な規定内容
食品衛生法第6条第1号	腐敗, 変敗又は未熟な食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第6条第4号	異物の混入等により, 人の健康を損なうおそれがある食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第11条第2項	規格及び基準等にあわない食品又は添加物の販売等の禁止
食品衛生法第11条第3項	一律基準を超えて農薬, 動物用医薬品等が残留する食品の販売等の禁止
福岡市食品衛生成分規格指導基準	福岡市が独自に定めた食品の指導基準(調理ご飯, そうざいの細菌数100,000コ/g以下など)
弁当及びそうざいの衛生規範	衛生的な弁当及びそうざいの製造, 販売等の為の指針(加熱処理した製品の細菌数100,000コ/g以下など)
生めん類の衛生規範等	衛生的な生めん, ゆでめん及び具等の製造, 販売等の為の指針(ゆでめんの細菌数100,000コ/g以下など)
洋生菓子の衛生規範	衛生的な洋生菓子の製造, 販売等の為の指針(細菌数100,000コ/g以下, 大腸菌群陰性など)