

# 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31年 1月～3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	H31.1.11	バナメイえび(加工用)	抗菌性物質(スルファメキサゾール)検出	食品衛生法第11条第2項	・輸入者管轄自治体へ文書通知 ・返品、回収の指導
2	H31.2.14	牛の腎臓	動物用医薬品(セファゾリン)残留基準値超過	食品衛生法第11条第3項	・違反食品の廃棄
3	H31.3.1	しゅんぎく	農薬(ルフェエロン)残留基準値超過	食品衛生法第11条第2項	・生産者管轄自治体へ文書通知 ・返品、回収の指導
4	H31.3.6	牛の腎臓	動物用医薬品(オルメプリム、スルファモノトキシム)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
5	H31.3.6	牛の筋肉	動物用医薬品(スルファモノトキシム)残留基準値超過	食品衛生法第11条第2項	・廃棄命令

## 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	H31.1.22	ささみ大根サラダ	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 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
2	H31.2.5	発酵乳 (ディスプレイ)	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
3	H31.2.5	干し豆腐と高菜の和えもの	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
4	H31.2.15	きゅうりともやしのピリ辛	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
5	H31.2.15	和え物	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
6	H31.3.4	巻き寿司	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	H31.3.4	かぼちゃの煮物	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
8	H31.3.12	手作りマカロニサラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・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
9	H31.3.12	玄米パンサンド	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
10	H31.3.12	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 ・食材及び製品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
11	H31.3.13	もめん豆腐	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 ・食材の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
12	H31.3.13	もめん豆腐	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
13	H31.3.18	中華春雨サラダ	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・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
14	H31.3.18	弁当	生菌数基準値超過	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)