

食品衛生法等の違反及び不良食品等に関する情報（福岡市）

平成29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 | 措置 | 指導状況 |
|----|-----------------------------------|--------|--------------------------------|--------------|-------|--|
| 1 | H29.9.14 (対応完了日: H29.10.10) | 豚ステーキ | 製造、加工及び調理基準違反 (加熱不十分な豚肉の提供) | 食品衛生法第11条第2項 | 指導票交付 | ・豚肉は中心部まで加熱する必要がある旨を情報提供すること ・豚肉を加熱不十分で食せると誤解を招く発言を行わないこと |
| 2 | H29.12.1 | ブリ刺身 | 保存基準違反(はみ出し販売) | 食品衛生法第11条第2項 | 口頭指導 | ロードライン内での販売を指導 |
| 3 | H29.12.1 | ウインナー | 保存基準違反(はみ出し販売) | 食品衛生法第11条第2項 | 口頭指導 | ロードライン内での販売を指導 |
| 4 | H29.12.1 | 乳飲料 | 保存基準違反(はみ出し販売) | 食品衛生法第11条第2項 | 口頭指導 | ロードライン内での販売を指導 |
| 5 | H29.12.12 | 豚の腎臓 | 動物用医薬品(ベンジルペニシリン)残留基準超過 | 食品衛生法第11条第2項 | その他 | 違反食品の廃棄 |

指導基準、衛生規範不適合事例 等

| No | 月日 | 食品等の名称 | 違反内容 | 違反条項等 | 措置 | 指導状況 |
|----|-----------|---------------|-----------------|----------------------------------|------|---|
| 1 | H29.10.4 | 鶏レバーの甘煮 | 大腸菌群検出 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・食材の十分な加熱 ・温度管理の徹底 |
| 2 | H29.10.4 | 卵の花(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 | 口頭指導 | ・原材料及び商品の温度管理の徹底 ・器具の洗浄消毒の徹底 ・手指の洗浄消毒の徹底 |
| 3 | H29.10.4 | おはぎ | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・原材料の洗浄の徹底 ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・商品の温度管理の徹底 |
| 4 | H29.10.5 | 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 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・食材の十分な加熱 ・温度管理の徹底 |
| 5 | H29.10.16 | だし巻 | 大腸菌群検出 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・調理場の清掃、消毒 |
| 6 | H29.10.20 | ヒラス(生食用) | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底 |
| 7 | H29.10.24 | 野菜サラダ | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範 | 口頭指導 | ・原材料及び商品の温度管理の徹底 ・器具の消毒殺菌の徹底 ・食材の十分な洗浄 ・手指の洗浄消毒の徹底 |
| 8 | H29.10.24 | スパサラダ | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・原材料及び商品の温度管理の徹底 ・器具の消毒殺菌の徹底 ・食材の十分な洗浄 ・手指の洗浄消毒の徹底 |
| 9 | H29.10.27 | タイ(生食用) | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食品の温度管理の徹底 |
| 10 | H29.10.31 | 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 | 口頭指導 | ・手指、器具の消毒殺菌の徹底 ・原材料及び製品の温度管理の徹底 |
| 11 | H29.11.16 | 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 弁当及びそうざいの衛生規範 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底 |
| 12 | H29.11.16 | 幕の内(おかずのみ) | 黄色ブドウ球菌検出 | 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 | 口頭指導 | ・手指、原材料及び器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・原材料及び製品の温度管理の徹底 |
| 13 | H29.11.16 | からあげ弁当(おかずのみ) | 大腸菌群検出 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指、原材料及び器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・原材料及び製品の温度管理の徹底 |
| 14 | H29.11.21 | 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 洋生菓子の衛生規範 | 口頭指導 | ・原材料の洗浄の徹底 ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・商品の温度管理の徹底 |
| 15 | H29.11.22 | チョコレートケーキ | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 洋生菓子の衛生規範 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い |
| 16 | H29.11.22 | 和生菓子 | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い |
| 17 | H29.12.11 | 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 弁当及びそうざいの衛生規範 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底 |
| 18 | H29.12.11 | レタス巻き | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底 |
| 19 | H29.12.11 | 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 | 口頭指導 | ・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底 |

| | | | | | | |
|----|-----------|-----------|----------|------------------------------|------|--|
| 20 | H29.12.11 | 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 | 口頭指導 | ・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底 |
| 21 | H29.12.11 | ツナたまごサンド | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 文書通知 | ・手指, 原材料及び器具の洗浄消毒の徹底 ・原材料及び製品の衛生的な取扱い ・原材料及び製品の温度管理の徹底 |
| 22 | H29.12.11 | かまぼこ | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・原材料及び商品の温度管理の徹底 ・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・自主検査の実施 |
| 23 | H29.12.11 | 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 | 口頭指導 | ・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い |
| 24 | H29.12.13 | ねりきり(和菓子) | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食品の適切な温度管理 ・食品の適切な取扱い |
| 25 | H29.12.19 | ねりきり(和菓子) | 生菌数基準値超過 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 | 口頭指導 | ・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材及び製品の適切な保管 |
| 26 | H29.12.20 | シュークリーム | 大腸菌群検出 | 福岡市食品衛生成分規格指導基準 洋生菓子の衛生規範 | 口頭指導 | ・手指, 器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底 |

食品表示法違反事例

| No | 月日 | 食品等の名称 | 違反内容 | 違反条項等 | 措置 | 指導状況 |
|----|-----------|---------------------|---------------------------|----------|------|-----------------------|
| 1 | H29.10.2 | ハニーバターミックスナッツ | 日本語表示なし(外国語表示のみ) | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | ・適正な表示の実施 ・販売の中止 |
| 2 | H29.10.4 | チョコレート菓子 | 添加物, アレルゲン及び賞味期限の表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 3 | H29.10.5 | とうふムース, あずき黒蜜ぶりん | 保存の方法, 製造者の名称不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 4 | H29.10.11 | 生食用ウニ | 加工所所在地表示不備(県名漏れ) | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 5 | H29.10.23 | 焼きほぐし(魚介類加工品) | 製造者表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 6 | H29.10.24 | 辛子めんたいこ | 賞味期限及び製造者の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 7 | H29.10.24 | 辛子めんたいこ | 添加物表示不備(記載漏れ及び用途名表記なし) | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 8 | H29.10.25 | 弁当 | 添加物, アレルゲンの表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 9 | H29.10.30 | 弁当 | 無表示 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 10 | H29.11.2 | 大根キムチ | 無表示 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 11 | H29.11.4 | サンドイッチ | 無表示 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 12 | H29.11.4 | パウンドケーキ | 名称不備 期限表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 13 | H29.11.6 | ラーメン | 表示貼り間違いによる期限誤表示 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 14 | H29.11.6 | 千切りゴボウ | 加工所所在地表示不備(県名漏れ) | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 15 | H29.11.14 | ベーコン | アレルゲン表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 16 | H29.11.16 | うめぼし | 製造者表示不備(屋号のみ), 保存方法の不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 17 | H29.11.28 | とらふぐの皮 | 原料ふぐの種類表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 18 | H29.12.1 | 弁当 | 賞味期限の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | ・店頭からの撤去 ・適正な表示の実施 |
| 19 | H29.12.1 | 明太子ウインナー | 賞味期限以外の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | ・店頭からの撤去 ・適正な表示の実施 |
| 20 | H29.12.1 | ちりめんじゃこ | 賞味期限以外の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | ・店頭からの撤去 ・適正な表示の実施 |
| 21 | H29.12.1 | 冷凍ゆでガニ | 保存方法の表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | ・店頭からの撤去 ・適正な表示の実施 |
| 22 | H29.12.1 | 魚肉すり身 | 期限表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | ・店頭からの撤去 ・適正な表示の実施 |
| 23 | H29.12.1 | めんたい昆布 | アレルゲン表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |

| | | | | | | |
|----|-----------|-------------|-----------------|----------|------|----------|
| 24 | H29.12.1 | 弁当 | 添加物, アレルギー表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 25 | H29.12.1 | さらし鯨(鯨肉加工品) | 保存温度及び期限表示の誤表記 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 26 | H29.12.1 | グレープフルーツ | 防かび剤の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 27 | H29.12.1 | オレンジ | 防かび剤の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 28 | H29.12.1 | レモン | 防かび剤の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 29 | H29.12.1 | 弁当 | 添加物表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 30 | H29.12.1 | ぬか漬け | 保存方法, 製造者表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 31 | H29.12.1 | グレープフルーツ | 防かび剤の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 32 | H29.12.1 | オレンジ | 防かび剤の表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 33 | H29.12.1 | むき身えび | 保存方法表示不備 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 34 | H29.12.9 | 大根漬 | 無表示 | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |
| 35 | H29.12.13 | 包装食肉 | 消費期限, 保存の方法表示なし | 食品表示法第5条 | 口頭指導 | 適正な表示の実施 |

【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 |
| 食品表示法第5条 | 食品表示基準に従った表示がされていない食品等の販売禁止 |
| 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 \leq /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 \leq /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 \leq /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 \leq /g以下, 大腸菌群陰性など) |