

食品衛生法等の違反及び不良食品等に関する情報

平成25年10月～12月

食品衛生法(食中毒事例を除く)、福岡県食品取扱条例

No	発見年月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	措置状況
1	H25.10.1	弁当	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
2	H25.10.2	弁当	表示基準違反 (期限)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
3	H25.10.4	さば味醂干し	表示基準違反 (冷凍食品である旨)	法第19条第2項	始末書等徴収	適正な表示の実施
4	H25.10.4	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
5	H25.10.4	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
6	H25.10.4	漬物	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
7	H25.10.4	漬物	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
8	H25.10.9	サバの南蛮漬け	表示基準違反 (甘味料サッカリン)	法第19条第2項	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	適正な表示の実施
9	H25.10.11	漬物	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
10	H25.10.16	辛子めんたいこ	表示基準違反 (製造者住所)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
11	H25.10.16	辛子めんたいこ	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
12	H25.10.18	ピーマン	規格基準違反 (農薬EPNの残留基準超過)	法第11条第3項	指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	自主回収の実施 在庫の有無、販売状況調査指導 出荷者管轄自治体へ文書通知
13	H25.10.28	中国茶	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
14	H25.10.29	豆腐	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
15	H25.11.5	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
16	H25.11.8	ハコフグ	有毒部位(肝等) の販売	法第6条第2号 福岡県ふぐ取扱条例	指導票交付 勧告書交付 ふぐ処理師業務停止命令	未処理のフグの販売中止 適切なふぐ処理の実施
17	H25.11.8	ポン酢	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
18	H25.11.8	漬物	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
19	H25.11.12	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
20	H25.11.15	豚肉	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
21	H25.11.19	ハコフグの 肝みそ焼き	有毒部位(肝・皮) の提供	法第6条第2号	指導票交付 ふぐ処理業務停止命令	有毒部位の提供の中止
22	H25.11.19	豆腐	使用水の管理不良 (飲用不適の井戸水使用)	法第50条第3項	指導票交付	製造方法の改善
23	H25.11.20	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
24	H25.11.20	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
25	H25.11.21	漬物	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 商品の撤去
26	H25.11.23	ショウサイフグ	有毒部位を除去してい ない ふぐの販売	法第6条第2号	指導票交付	有毒部位を除去していないふぐの販売禁止 販売したふぐの回収
27	H25.11.25	ハコフグの 肝みそ焼き	有毒部位(肝・皮) の提供	法第6条第2号	指導票交付	有毒部位の提供の中止
28	H25.11.26	冷凍生地	表示基準違反 (製造者固有記号)	法第19条第2項	口頭指導 製造所管轄保健所へ通知	適正な表示の実施
29	H25.11.26	ショウサイフグ	有毒部位(ヒレ)付き で販売	法第6条第2号	指導票交付 勧告書交付	未処理のフグの販売中止 適切なふぐ処理の実施

30	H25.12.2	ウィンナー	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
31	H25.12.2	あさり(解凍)	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
32	H25.12.2	はまぐり(解凍)	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
33	H25.12.2	ちりめん	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
34	H25.12.2	チキンカツサンド	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
35	H25.12.2	味付け肉	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
36	H25.12.2	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
37	H25.12.2	ウィンナー	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
38	H25.12.2	パン	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
39	H25.12.2	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
40	H25.12.2	手羽元煮	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	保存及び販売時の温度管理の徹底
41	H25.12.2	煮豚	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	保存及び販売時の温度管理の徹底
42	H25.12.2	生食用ゆでだこ	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
43	H25.12.2	ゆでがに	規格基準違反(保存温度 不適) 表示基準違反(保存温度)	法第11条第2項 法第19条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底 適正な表示の実施
44	H25.12.2	ウィンナー	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
45	H25.12.2	ネギトロ	表示基準違反 (保存温度)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
46	H25.12.2	はも天	表示基準違反 (期限)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
47	H25.12.2	ポイルタラバガニ (生食用)	表示基準違反 (保存方法)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
48	H25.12.2	ポイルズワイガニ (生食用)	表示基準違反 (保存方法)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
49	H25.12.2	ポイルタラバガニ (生食用)	表示基準違反 (保存方法)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
50	H25.12.2	ポイルタラバガニ	表示基準違反 (保存温度)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
51	H25.12.2	塩サンマ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
52	H25.12.2	豆腐	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
53	H25.12.2	豆腐	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
54	H25.12.2	食肉	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
55	H25.12.2	食肉	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
56	H25.12.2	食肉	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
57	H25.12.2	鳥唐揚げ	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
58	H25.12.2	ゆでかに	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
59	H25.12.2	ハマチ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
60	H25.12.2	シシャモ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底

61	H25.12.2	辛子めんたいこ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
62	H25.12.2	銀タラ切り身	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
63	H25.12.2	かまぼこ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
64	H25.12.2	ヨーグルト	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
65	H25.12.2	チーズ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
66	H25.12.2	ギョウザ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
67	H25.12.2	うどん (ゆでめん)	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
68	H25.12.2	ふぐ皮	表示基準違反 (名称)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
69	H25.12.2	豆腐	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
70	H25.12.2	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
71	H25.12.2	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
72	H25.12.2	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
73	H25.12.2	漬物	表示基準違反 (期限)	法第19条第2項	口頭指導 製造所管轄保健所へ通知	適正な表示の実施
74	H25.12.7	漬物	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
75	H25.12.8	菓子パン	表示基準違反 (期限・製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 商品の撤去
76	H25.12.10	ヨーグルト	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
77	H25.12.10	乳酸菌飲料	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
78	H25.12.10	牛乳	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
79	H25.12.10	生めん	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
80	H25.12.10	プリン	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
81	H25.12.10	シュークリーム	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
82	H25.12.10	フルーツパフェ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
83	H25.12.10	チーズ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
84	H25.12.10	銀鮭切り身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
85	H25.12.10	生食用カキ	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
86	H25.12.10	ブリ切り身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
87	H25.12.10	タイ切り身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
88	H25.12.10	チーズフォンデュ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
89	H25.12.10	はっ酵乳	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
90	H25.12.10	ウインナー	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
91	H25.12.10	乳飲料	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底

92	H25.12.10	ピザ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
93	H25.12.10	フランクフルト	表示基準違反 (製造者名)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施
94	H25.12.13	こんにやく	表示基準違反 (期限以外)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 商品の撤去
95	H25.12.13	でんぷん	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 商品の撤去
96	H25.12.13	葛粉	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 商品の撤去
97	H25.12.19	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
98	H25.12.19	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
99	H25.12.19	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
100	H25.12.19	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
101	H25.12.19	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
102	H25.12.19	弁当	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	指導票交付	適正な表示の実施
103	H25.12.19	菓子パン	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導 製造所管轄保健所へ通知	適正な表示の実施
104	H25.12.19	調理パン	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導 製造所管轄保健所へ通知	適正な表示の実施
105	H25.12.19	焼菓子	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導 製造所管轄保健所へ通知	適正な表示の実施
106	H25.12.19	乳飲料	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
107	H25.12.19	ホイップクリーム	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
108	H25.12.19	生菓子	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
109	H25.12.19	豆腐	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
110	H25.12.19	数の子	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
111	H25.12.19	カンパチ切り身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
112	H25.12.19	チーズ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
113	H25.12.19	バター	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
114	H25.12.19	クリームチーズ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
115	H25.12.19	ホイップクリーム	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
116	H25.12.19	チーズフォンデュ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
117	H25.12.19	発酵乳	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
118	H25.12.19	ピザ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
119	H25.12.19	プリン	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
120	H25.12.19	シュークリーム	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
121	H25.12.19	フルーツジュース	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
122	H25.12.19	参鶏湯風スープ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底

123	H25.12.19	白菜漬け	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
124	H25.12.19	豆腐	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
125	H25.12.19	納豆	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
126	H25.12.19	肉まん	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
127	H25.12.19	ブリカマ切り身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
128	H25.12.19	ムキエビ	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
129	H25.12.19	数の子	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
130	H25.12.19	すり身	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
131	H25.12.19	イカ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
132	H25.12.19	タイ	食品の取扱不良 (保存温度不適切)	法第50条第3項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底
133	H25.12.20	にしん昆布煮	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 商品の撤去
134	H25.12.20	数の子	表示基準違反 (表示なし)	法第19条第2項	口頭指導	適正な表示の実施 商品の撤去
135	H25.12.25	食肉	規格基準違反 (保存温度不適)	法第11条第2項	口頭指導	販売時の温度管理の徹底

指導基準・衛生規範等不適合事例

No	発見年月日	食品等の名称	違反内容	違反条項等	措置	措置状況
1	H25.10.1	たまごサンド	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、調理器具類の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底 製品自主検査の実施
2	H25.10.1	スパゲッティーサラダ	生菌数超過	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
3	H25.10.9	サバの南蛮漬け	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	適正な表示の実施 手指及び調理器具の洗浄、殺菌 製品の温度管理
4	H25.10.9	弁当	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当・そうざいの衛生規範	指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、原材料及び調理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 温度管理の徹底
5	H25.10.9	弁当	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当・そうざいの衛生規範	指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、原材料及び調理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 温度管理の徹底
6	H25.10.9	かしわおにぎり	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	原材料の洗浄を徹底 調理器具、手指の洗浄、消毒の徹底 商品の温度管理の徹底
7	H25.10.15	ぎょうざの皮	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	製造方法の改善 改善報告書の徴収
8	H25.10.15	生めん	生菌数超過 黄色ブドウ球菌陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	製造方法の改善 改善報告書の徴収
9	H25.10.15	ゆでめん (うどん)	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	製造方法の改善 改善報告書の徴収
10	H25.10.15	ラーメン (生めん)	黄色ブドウ球菌陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	調理器具、手指の洗浄、消毒の徹底 商品の温度管理の徹底
11	H25.10.15	ゆでめん (うどん)	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、調理器具類の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底 製品自主検査の実施
12	H25.10.15	スパゲティ (生めん)	黄色ブドウ球菌陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指及び調理器具の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底 従事者の体調管理徹底
13	H25.11.1	サンドイッチ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	製造方法の改善
14	H25.11.1	たまごドッグ	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指及び調理器具の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底
15	H25.11.5	弁当	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当・そうざいの衛生規範	指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、原材料及び調理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 温度管理の徹底
16	H25.11.5	弁当	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、原材料及び調理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 温度管理の徹底

17	H25.11.5	きゅうりごま和え	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	原材料の洗浄を徹底 調理器具、手指の洗浄、消毒の徹底 商品の温度管理の徹底
18	H25.11.12	カレーライス	許可事項の掲示なし	福岡市食品衛生条例第6条	指導票交付	許可事項の掲示
19	H25.11.18	サンドイッチ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指及び調理器具の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底
20	H25.11.22	おからサラダ	生菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、原材料及び調理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 温度管理の徹底
21	H25.11.22	卵・ツナサンド	生菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導 指導事項記載の 食品等収去検査成績書交付	手指、調理器具類の洗浄、消毒の徹底 温度管理の徹底 製品自主検査の実施
22	H25.12.2	シロサバフグ	加工日の表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
23	H25.12.2	とらふぐ刺身	加工日の表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
24	H25.12.2	シロサバフグ刺身	標準和名の表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
25	H25.12.2	とらふぐ刺身	標準和名の表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施
26	H25.12.2	ふぐ皮	標準和名・加工日 の表示なし	フグ加工品等の表示について	口頭指導	適正な表示の実施

法, 条例等	主な規定内容
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
法第6条第2号	有毒な, 若しくは有毒な物質が含まれ, 若しくは付着した食品又は添加物の販売等の禁止
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
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
法第19条第2項	表示基準にあわない食品等の販売等の禁止
法第50条第3項	清潔保持, ねずみ, 昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に違反
法第52条第1項	法に基づく営業の許可(無許可営業の禁止)
福岡県食品取扱条例第4条	条例に基づく営業の許可(無許可営業の禁止)
福岡市食品衛生条例第6条	営業許可事項の掲示
福岡市食品衛生成分規格指導基準	法に定めのない食品の指導基準(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)