

## 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 4月～6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	H30.5.18	ネーム(タイ式生ソーセージ)	豚肉を使用した未加熱のソーセージ様加工品を一般消費者へ「加熱調理せずに喫食できる」として販売	食品衛生法第11条第2項	・回収命令(同様の方法で製造、販売した製品の回収)
2	H30.5.25	豚の腎臓	動物用医薬品(エンロフロキサシン)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
3	H30.6.29	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2項	・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	不適合内容	違反条項等	指導内容
1	H30.4.17	きゅうりと春雨の酢の物	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 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 ・食材の衛生的な取り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
2	H30.4.17	巻きずし	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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
3	H30.4.24	野菜サラダ	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 ・食材及び製品の衛生的な取り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
4	H30.5.1	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 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 ・食材の十分な洗浄
5	H30.5.1	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 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 ・食材の十分な洗浄
6	H30.5.1	ほうれん草白和え	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・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
7	H30.5.2	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	・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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
8	H30.5.18	清涼飲料水(ディスペンサー)	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・機器の洗浄、消毒の徹底
9	H30.5.22	巻きずし	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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
10	H30.5.22	巻きずし	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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
11	H30.5.22	ハム、キュウリ、トマトのサラダ	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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
12	H30.5.23	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	・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
13	H30.5.28	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	・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	H30.6.5	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	・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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
15	H30.6.11	巻きずし	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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
16	H30.6.11	巻きずし	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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
17	H30.6.11	焼そばパン	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り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
18	H30.6.13	アトランティックサーモン(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	・手指、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材の衛生的な取り扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底

19	H30.6.13	アジ(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	・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 ・食材の十分な洗浄
20	H30.6.13	アジ(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	・食材の十分な洗浄 ・手指、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
21	H30.6.13	アトランティックサーモン(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	・食材の十分な洗浄 ・手指、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
22	H30.6.13	いしだい(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	・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
23	H30.6.13	タマゴサンド	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
24	H30.6.13	ヒラメ(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	・手指、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食品の衛生的な取扱い ・食材及び製品の温度管理の徹底
25	H30.6.13	コチ(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	・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
26	H30.6.14	ケーキ	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
27	H30.6.14	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	・食材の十分な洗浄 ・手指、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材及び製品の温度管理の徹底
28	H30.6.18	BLET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	・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
29	H30.6.18	フィッシュバーガー	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
30	H30.6.18	ほうれん草のごま和え	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 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 ・食材及び製品の温度管理の徹底
31	H30.6.18	もずく入りきゅうり山芋酢の物	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 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 ・製品の温度管理の徹底
32	H30.6.18	巻きずし	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
33	H30.6.18	キュウリ酢の物	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 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
34	H30.6.18	くらげの中華風サラダ	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

【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 $\mu$ /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 $\mu$ /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 $\mu$ /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 $\mu$ /g以下、大腸菌群陰性など）