

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25年 4月～6月
食品衛生法等違反事例（食中毒事例を除く）、福岡県食品取扱条例違反

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	H25. 4. 5	生ウニ（生食用）	規格基準違反 （腸炎ヒブリオ超過） 表示基準違反 （加工所所在地の表示なし）	法第11条第2項 法第19条第2項	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導 ・文書通知	・違反食品の回収指導 ・加工所管轄保健所へ通知 ・適正な表示の実施
2	H25. 4. 15	アイスクリーム	無許可営業 （アイスクリームの小分け）	法第52条第1項	・営業の中止及び許可の取得を指示	・営業の中止
3	H25. 4. 15	ホットドック	無許可営業 （ホットドックの提供）	法第52条第1項	・営業の中止及び許可の取得を指示	・営業許可の取得
4	H25. 4. 16	豚の腎臓	規格基準違反 （動物用医薬品ドキシサイクリンの残留基準超過）	法第11条第2項	・食品等取去検査成績書交付	・違反食品の廃棄
5	H25. 4. 18	ココナッツラスク	表示基準違反 （特定原材料（卵）表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票の交付	・適正な表示の実施
6	H25. 4. 18	和菓子	表示基準違反 （特定原材料（卵）の表示なし）	法第19条第2項	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付 ・文書通知	・適正な表示の実施 ・製造所管轄自治体へ通知
7	H25. 4. 22	漬物	表示基準違反 （名称の不備）	法第19条第2項	・口頭指導 ・文書通知	・適切な表示の実施 ・製造所管轄自治体へ文書通知
8	H25. 4. 23	生菓子	表示基準違反 （製造者氏名の不備）	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
9	H25. 5. 6	牛の筋肉	規格基準違反 （農薬アリピロキサム、メクロブ ラミド [※] の残留基準超過）	法第11条第2項	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付 ・廃棄命令書交付	・違反食品の廃棄
10	H25. 5. 13	弁当	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票の交付	・適切な表示の実施
11	H25. 5. 13	弁当	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票の交付	・適切な表示の実施
12	H25. 5. 14	生めん	表示基準違反 （製造所住所の不備）	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
13	H25. 5. 14	小麦粉	表示基準違反 （製造者氏名の表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
14	H25. 5. 18	パン	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
15	H25. 5. 18	ジャム	表示基準違反 （製造者氏名の表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
16	H25. 5. 18	山菜おこわ	表示基準違反 （製造者氏名の表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・適切な表示の実施
17	H25. 5. 25	和菓子	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・販売自粛
18	H25. 5. 25	ハヤの甘露煮	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・販売自粛
19	H25. 5. 25	若鮎の甘露煮	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・販売自粛
20	H25. 5. 31	蒲鉾	表示基準違反 （食品添加物、製造所住所の表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票交付	・適切な表示の実施
21	H25. 5. 31	蒲鉾	表示基準違反 （食品添加物、製造者氏名の表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票交付	・適切な表示の実施
22	H25. 5. 31	アイスコーヒー	無許可営業 （アイスコーヒーの注ぎ分け）	法第52条第1項	・口頭指導	・調理行為の中止及び許可の取得
23	H25. 6. 14	ナシフグ	販売禁止食品	法第6条第2号	・口頭指導	・販売自粛 ・産地及び原材料の確認について指導
24	H25. 6. 14	アイスクリーム	規格基準違反 （大腸菌群検出）	法第11条第2項	・食品衛生指導票交付	・自主再検査の実施 ・改善報告書の提出 ・違反食品の廃棄

25	H25.6.17	生ウニ（生食用）	表示基準違反 （加工所所在地の不備）	法第19条第2項	・口頭指導 ・文書通知	・適正な表示の実施 ・加工所管轄自治体へ通知
26	H25.6.17	うなぎ蒲焼	表示基準違反 （保存温度の二重記載）	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の実施
27	H25.6.24	カレーライス そうざい	手洗設備なし（仮設営業） 無許可営業（そうざいの販売）	法第50条第3項 福岡県食品取扱条例第4条	・食品衛生指導票交付 ・口頭指導	・手洗い設備の設置 ・そうざいの販売禁止
28	H25.6.25	生ウニ（生食用）	表示基準違反 （加工者氏名の不備）	法第19条第2項	・口頭指導 ・文書通知	・加工所管轄自治体へ通知 ・適正な表示の実施
29	H25.6.25	生ウニ（生食用）	表示基準違反 （加工者氏名の不備）	法第19条第2項	・口頭指導 ・文書通知	・加工所管轄自治体へ通知 ・適正な表示の実施
30	H25.6.25	生ウニ（生食用）	表示基準違反 （加工者氏名の不備）	法第19条第2項	・口頭指導 ・文書通知	・加工所管轄自治体へ通知 ・適正な表示の実施
31	H25.6.25	生ウニ（生食用）	表示基準違反 （加工者氏名、加工所所在地の不備）	法第19条第2項	・口頭指導 ・文書通知	・加工所管轄自治体へ通知 ・適正な表示の実施
32	H25.6.25	生ウニ（生食用）	表示基準違反 （加工所所在地、消費期限の不備）	法第19条第2項	・口頭指導 ・文書通知	・加工所管轄自治体へ通知 ・適正な表示の実施
33	H25.6.25	清涼飲料水	食品の取扱い不良 （保存温度不適切）	法第50条第3項	・口頭指導	・保存方法の改善
34	H25.6.25	乳飲料	保存基準違反	法第11条第2項	・口頭指導	・保存方法の改善
35	H25.6.25	ヨーグルト	食品の取扱い不良 （保存温度不適切）	法第50条第3項	・口頭指導	・保存方法の改善
36	H25.6.25	弁当	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票交付 ・口頭指導	・適正な表示の実施
37	H25.6.25	弁当	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票交付 ・口頭指導	・適正な表示の実施
38	H25.6.25	弁当	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票交付 ・口頭指導	・適正な表示の実施
39	H25.6.26	弁当	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票交付 ・口頭指導	・適正な表示の実施
40	H25.6.27	弁当	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・食品衛生指導票交付 ・口頭指導	・適正な表示の実施
41	25.06.13	馬刺し	表示基準違反 （表示なし）	法第19条第2項	・口頭指導	・適正な表示の指導
42	25.06.24	ソフトクリーム	規格基準違反 （大腸菌群検出）	法第11条第2項	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理
43	25.06.24	ソフトクリーム	規格基準違反 （大腸菌群検出）	法第11条第2項	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付 ・口頭指導	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理

指導基準、衛生規範等不適合事例

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	25.4.17	明太スパゲッティサラダ	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理
2	25.06.04	ポテトサラダ	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理
3	25.06.11	タイ刺身	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理
4	25.06.11	タイ刺身	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理
5	25.06.24	弁当	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理
6	25.06.24	冷やしうどん	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具の洗浄、殺菌 ・製品の温度管理

7	H25.5.14	ポテトサラダ	細菌数超過 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 食品等取去検査成績書交付	・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な取扱い、 温度管理の徹底
8	H25.6.12	日替わり弁当	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・食品等取去検査成績書交付 ・文書通知	・製造所管轄自治体へ通知
9	H25.6.24	弁当	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 ・食品等取去検査成績書交付	・製品の温度管理 ・製造所管轄保健所へ通知
10	H25.6.24	弁当	細菌数超過 大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	・口頭指導 ・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・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な取扱い、 温度管理の徹底
11	H25.6.24	幕の内弁当	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 ・食品等取去検査成績書交付	・製品の温度管理 ・製造所管轄保健所へ通知
12	H25.4.5	木綿豆腐	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 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
13	H25.4.17	チキンてりやき	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 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
14	H25.5.17	ゆでめん（うどん）	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
15	H25.5.28	タイ刺身	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
16	H25.5.28	シマアジ刺身	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
17	H25.6.10	シュークリーム	大腸菌群陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 洋生菓子の衛生規範	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
18	H25.6.11	タイ刺身	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
19	H25.6.11	サバ刺身	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
20	H25.6.25	弁当	細菌数超過	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	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
21	H25.6.25	弁当	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・原材料及び製品の保管の 温度管理の徹底 ・調理器具類の消毒殺菌の徹底等
22	H25.4.17	ほうれん草白あえ	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
23	H25.4.17	マカロニサラダ	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
24	H25.4.24	シュークリーム	大腸菌群陽性	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 ・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
25	H25.5.28	アジ刺身	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
26	H25.5.28	タイ刺身	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
27	H25.6.10	シュークリーム	大腸菌群陽性	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 ・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
28	H25.6.11	カンパチ刺身	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
29	H25.6.11	カンパチ刺身	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
30	H25.6.11	スズキ刺身	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・調理器具類の洗浄・殺菌の徹底 ・原材料の洗浄の徹底 ・製品の保管温度管理の徹底 ・手指の洗浄・消毒の徹底
31	H25.5.14	中華弁当	細菌数超過	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 ・指導事項記載の 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の 洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施
32	H25.5.27	スパサラ	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の 洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施
33	H25.5.27	スパサラ	細菌数超過	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 食品等取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の 洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施

34	H25. 6. 11	タイ刺身	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施
35	H25. 6. 24	サーモン丼	細菌数超過 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取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施
36	H25. 6. 24	調理パン (たまごサンド)	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施
37	H25. 6. 24	ポテトサラダ	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施
38	H25. 6. 24	おからの酢あえ	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び調理器具類の洗浄・消毒指導 ・温度管理指導 ・製品自主検査実施
39	H25. 4. 15	白菜サラダ	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそごうの衛生規範	・口頭指導 ・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付	・手指及び器具の洗浄・消毒 ・温度管理の徹底
40	H25. 5. 23	タイ刺身	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び器具の洗浄・消毒 ・温度管理の徹底
41	H25. 5. 23	カンパチ刺身	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び器具の洗浄・消毒 ・温度管理の徹底
42	H25. 6. 3	ほうれん草白和え	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び器具の洗浄・消毒 ・温度管理の徹底
43	H25. 6. 10	カンパチ刺身	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指及び器具の洗浄・消毒 ・温度管理の徹底
44	H25. 6. 21	筑前煮	大腸菌群陽性 黄色ブドウ球菌陽性	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそごうの衛生規範	・口頭指導 ・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付	・手指及び器具の洗浄・消毒 ・温度管理の徹底
45	H25. 5. 14	日替弁当	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・手指、器具の洗浄消毒の徹底 ・温度管理の徹底 ・食材の衛生的な取扱い
46	H25. 5. 17	生めん（パスタ）	細菌数超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 生めん類の衛生規範	・指導事項記載の食品等取去検査成績書交付	・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
47	H25. 5. 27	春雨サラダ	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・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
48	H25. 5. 28	アジ刺身	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・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
49	H25. 5. 28	タイ刺身	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・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
50	H25. 6. 10	わらびもち	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・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
51	H25. 6. 11	タイ刺身	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・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
52	H25. 6. 24	調理パン (サンドイッチ)	細菌数超過	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取去検査成績書交付	・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

【参考】

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≧/g以下など）
弁当及びそごうの衛生規範	衛生的な弁当及びそごうの製造、販売等の為の指針（加熱処理した製品の細菌数100,000≧/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≧/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≧/g以下、大腸菌群陰性など）