

## 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30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	措置	指導内容
1	H30.2.23	パブリカ	農薬(エトキサゾール)残留基準値超過	食品衛生法第11条第3項	返品・回収指導	・回収指導 ・在庫の有無、販売状況の調査指示 ・輸入者管轄自治体へ文書通知
2	H30.3.13	タビオカドリンク	異物(くぎ)の混入	食品衛生法第6条第4号	指導票交付	・製品検査の徹底 ・調理施設内の清掃 ・調理器具等の点検

### 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	措置	指導内容
1	H30.1.16	調理パン	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	口頭指導	・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	H30.1.24	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	口頭指導	・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	H30.1.29	弁当(おかずのみ)	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、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 ・製品の温度管理の徹底
4	H30.1.29	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	口頭指導	・手指、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材の十分な洗浄 ・食材及び製品の温度管理の徹底
5	H30.1.29	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	口頭指導	・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
6	H30.2.13	トラフグ刺身	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、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	H30.2.16	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、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 ・食材の十分な洗浄 ・食材及び製品の温度管理の徹底
8	H30.2.16	調理パン	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	口頭指導	・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
9	H30.2.16	サラダ用カットキャベツ	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、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
10	H30.2.16	キャベツサラダ	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、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	H30.2.20	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、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 ・食材の十分な加熱 ・食材及び製品の温度管理の徹底
12	H30.3.2	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、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材の十分な洗浄 ・製品の温度管理の徹底
13	H30.3.5	ひじきのマリネ	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、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
14	H30.3.5	親鶏の湯引き	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、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材の十分な洗浄 ・食材及び製品の温度管理の徹底
15	H30.3.9	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、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材の十分な洗浄 ・製品の温度管理の徹底
16	H30.3.9	なすの煮物	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	口頭指導	・手指、調理器具の洗浄、消毒の徹底 ・食材の十分な洗浄 ・食材及び製品の温度管理の徹底
17	H30.3.13	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、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
18	H30.3.23	チョコレートケーキ	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、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

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	指導内容
1	H30.1.15	ローストビーフ付属ソース	賞味期限表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	—
2	H30.1.17	パン	添加物、製造者及び特定原材料の表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
3	H30.1.22	クッキー	特定原材料及び添加物表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
4	H30.1.26	パン	添加物、製造者及び特定原材料の表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
5	H30.2.5	カップケーキ	添加物表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
6	H30.2.7	調理パン	特定原材料及び保存方法の表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
7	H30.3.16	明太子の和え物	賞味期限、保存方法及び特定原材料の表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施

【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）