

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28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	措置	指導状況
1	H28.4.11	生食用ウニ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
2	H28.4.12	和菓子	カビが生えた食品の販売	法第6条第4号	その他	管轄自治体に調査・指導を依頼
3	H28.4.27	とうふ	保存基準違反	法第11条第2項	口頭指導	販売方法の改善
4	H28.5.23	ウーロン茶	大腸菌群検出	法第11条第2項	口頭指導	・給水ラインの洗浄消毒 ・販売の停止

指導基準、衛生規範等不適合事例 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	H28.4.29	そうざい (卵焼き)	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
2	H28.4.29	そうざい (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、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	H28.4.29	そうざい (肉じゃが)	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
4	H28.4.29	そうざい (おからサラダ)	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
5	H28.5.6	そうざい (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	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
6	H28.5.9	加熱そうざい	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準 弁当及びそうざいの衛生規範	文書通知	・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
7	H28.5.9	加熱そうざい	大腸菌群検出	福岡市食品衛生成分規格指導基準	文書通知	・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
8	H28.5.9	そうざい (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
9	H28.5.9	そうざい (ハムサラダ)	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
10	H28.5.9	そうざい (ほれんそうのごまあえ)	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
11	H28.5.9	そうざい (大根のすのもの)	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、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	H28.5.23	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	・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
13	H28.5.26	生食用線魚介類 (タイ)	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
14	H28.6.1	加熱そうざい	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 ・温度管理の徹底
15	H28.6.1	生食用線魚介類 (カンパチ)	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 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
16	H28.6.7	そうざい (ひじき煮)	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 ・温度管理の徹底
17	H28.6.7	そうざい (春雨の酢物)	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
18	H28.6.7	そうざい (ゆば入りしらあえ)	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
19	H28.6.7	そうざい (アジのさっぱり南蛮漬け)	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	H28.6.9	そうざい (きゅうり和え物)	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	H28.6.9	そうざい (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
22	H28.6.13	生食用線魚介類 (カンパチ)	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 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
23	H28.6.14	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	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
24	H28.6.14	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 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
25	H28.6.14	生食用線魚介類 (カツオ)	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

26	H28.6.14	生食用線魚介類 (カンパチ)	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 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
27	H28.6.15	生食用線魚介類 (かんぱち)	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
28	H28.6.15	生食用線魚介類 (いわし)	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
29	H28.6.15	生食用線魚介類 (さば)	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
30	H28.6.17	そうざい (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
31	H28.6.17	そうざい (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、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
32	H28.6.17	そうざい (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	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
33	H28.6.17	そうざい (ヒレカツ)	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、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
34	H28.6.17	サンドイッチ (ハムチーズサンド)	生菌数基準値超過	福岡市食品衛生成分規格指導基準	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
35	H28.6.21	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	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
36	H28.6.21	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
37	H28.6.21	シュークリーム	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 洋生菓子の衛生規範	文書通知	・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
38	H28.6.22	加熱そうざい	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 弁当及びそうざいの衛生規範	文書通知	・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
39	H28.6.22	そうざい (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
40	H28.6.22	わかめごはん	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、器具の洗浄消毒の徹底 ・食材の衛生的な取扱い ・温度管理の徹底
41	H28.6.22	そうざい (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
42	H28.6.22	そうざい (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	文書通知	管轄保健所へ情報提供

食品表示法違反

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	H28.4.12	和菓子	保存方法表示不備	食品表示法第5条	他自治体への情報回付等	管轄自治体への調査・指導を依頼
2	H28.4.13	刺身	加工者名表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
3	H28.4.18	辛子めんたいこ	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	H28.4.18	うす色辛子めんたいこ	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
5	H28.4.29	豆の炊き込みご飯	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	販売の停止
6	H28.5.7	ゆずごしょう	製造所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
7	H28.5.9	ムース	原材料名・保存方法・製造者名・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
8	H28.5.17	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
9	H28.5.17	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
10	H28.5.21	なす床漬	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
11	H28.5.24	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
12	H28.5.25	ひじき煮	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
13	H28.5.25	春雨サラダ	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
14	H28.5.25	ごぼうのごま煮	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
15	H28.5.25	サバ竜田	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
16	H28.5.26	ポテト付からあげ 焼きそば	無表示	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
17	H28.5.30	かまぼこ	製造者名表示・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
18	H28.5.31	茶	製造者名表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
19	H28.6.6	バニラアイス	種類別表示不備	食品表示法第5条	文書指導	指導票交付 適正な表示の実施
20	H28.6.7	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
21	H28.6.15	アイスクリーム	無脂乳固形分及び乳脂肪分表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適正な表示の実施
22	H28.6.15	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
23	H28.6.15	生食用ウニ	加工所所在地・期限表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施
24	H28.6.23	路上弁当	無表示	食品表示法第5条	文書指導	指導票交付 適正な表示の実施
25	H28.6.28	生食用ウニ	加工所所在地表示不備	食品表示法第5条	口頭指導	適切な表示の実施

【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)