

# VI 食品別苦情件数

## 1 魚介類・海藻とその加工品

### (1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	計	%
	鮮魚介類	魚ソ 肉ハセ ム・ジ	魚肉 ねり 製品	魚介 類加 工品	海 藻			
1	異物混入	36		2	10	1	49	20.2
2	有症苦情	59		3	14	1	77	31.8
3	腐敗・変敗	17		1	4		22	9.1
4	カビの発生	4		3	4	2	13	5.4
5	異味・異臭	25	1	1	10	1	38	15.7
6	変色	5			1	1	7	2.9
7	変質	6			2		8	3.3
8	食品添加物						—	—
9	安全性への疑義	2					2	0.8
10	表示	4			1		5	2.1
11	食品等の取扱い	7		1	1		9	3.7
12	施設・設備						—	—
13	器具・容器包装						—	—
14	その他	11			1		12	5.0
計		176	1	11	48	6	242	
%		72.7	0.4	4.5	19.8	2.5		100.0

### (2) 施設別件数

原因施設又は調査施設	対象食品	1	2	3	4	5	計	%
	鮮魚介類	魚ソ 肉ハセ ム・ジ	魚肉 ねり 製品	魚介 類加 工品	海 藻			
1	飲食店営業	17			1		18	7.4
2	魚ねり製品業		1	2			3	1.2
3	そうざい製造業					1	1	0.4
4	びん詰・かん詰業				1		1	0.4
5	許可を要するその他の製造業				3		3	1.2
6	デパート	8			4		12	5.0
7	スーパー	75		5	15	2	97	40.1
8	その他の販売業	73		3	22	2	100	41.3
9	自動販売機				1		1	0.4
10	本人又は家庭	1		1	1	1	4	1.7
11	その他	2					2	0.8
計		176	1	11	48	6	242	100.0

食品別  
苦情件数

### ③ 鮮魚介類

#### ① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 鮮魚	2 生かき	3 貝類	4 その他	
1 異物混入	27	3	1	5	36
2 有症苦情	21	21	8	9	59
3 腐敗・変敗	6		4	7	17
4 カビの発生	1			3	4
5 異味・異臭	7		11	7	25
6 変色	3			2	5
7 変質	2	1	1	2	6
8 食品添加物					—
9 安全性への疑義			1	1	2
10 表示	2	2			4
11 食品等の取扱い	5	1	1		7
12 施設・設備					—
13 器具・容器包装					—
14 その他	9			2	11
計	83	28	27	38	176

#### ② 施設別件数

原因施設又は調査施設	対象食品				計
	1 鮮魚	2 生かき	3 貝類	4 その他	
1 飲食店営業	2	12	1	2	17
2 デパート	3	1	1	3	8
3 スーパー	35	11	11	18	75
4 その他の販売業	42	4	13	14	73
5 本人又は家庭				1	1
6 その他	1		1		2
計	83	28	27	38	176

#### ③ 苦情内容例

- ・まぐろのアラに寄生虫様異物が混入していた（魚の神経）。
- ・ホッケの開きを焼いて食べたところ虫が出てきた（シュードテラノーバ）。
- ・生ウニにカビが生えていた（*Mucor sp.*, *Penicillium sp.*）。
- ・冷凍ズワイガニをボイルしたところ、カニ肉が青色に変色した（水溶性で銅を含む血色素ヘモシアニンが酸化され、メトヘモシアニンになるため。）。
- ・生食用かきを購入、喫食したところ、約8時間後に食中毒様症状を呈した。
- ・生タラ切り身を焼いて食べようとしたところ、カッターの刃が付いていた。
- ・スーパーの店頭で魚を露出販売している。

(4) 魚肉ねり製品

①要因別件数

要因		対象食品				計
		1 か ま ぼ こ	2 ち く わ	3 揚 物	4 そ の 他	
1	異物混入			1	1	2
2	有症苦情	2		1		3
3	腐敗・変敗		1			1
4	カビの発生	1		2		3
5	異味・異臭				1	1
6	変色					—
7	変質					—
8	食品添加物					—
9	安全性への疑義					—
10	表示					—
11	食品等の取扱い	1				1
12	施設・設備					—
13	器具・容器包装					—
14	その他					—
計		4	1	4	2	11

②施設別件数

原因施設又は調査施設		対象食品				計
		1 か ま ぼ こ	2 ち く わ	3 揚 物	4 そ の 他	
1	魚肉ねり製品製造業	1			1	2
2	スーパー	2	1	2		5
3	その他の販売業			2	1	3
4	本人又は家庭	1				1
計		4	1	4	2	11

③苦情内容例

- ・竹輪の表面にネトが発生していた。
- ・蒲鉾の賞味期間が切れていた。
- ・イカ入りさつま揚げを購入したところカビが発生していた。
- ・さつま揚げに楊枝が混入。

(5) 魚介類加工品

①要因別件数

対象食品 要因		1 2 3 4 5 6 7							計
		魚介類乾製品	魚介類塩蔵品	魚介類加工調味品	魚介類加熱品	魚介類漬物	魚介類製品	魚介類缶詰	
1	異物混入	4		4			1	1	10
2	有症苦情	7	1	2		1	1	2	14
3	腐敗・変敗	4							4
4	カビの発生	4							4
5	異味・異臭	3	4	2	1				10
6	変色					1			1
7	変質		1		1				2
8	食品添加物								—
9	安全性への疑義								—
10	表示		1						1
11	食品等の取扱い	1							1
12	施設・設備								—
13	器具・容器包装								—
14	その他	1							1
計		24	7	8	2	2	2	3	48

②施設別件数

対象食品 原因施設又は調査施設		1 2 3 4 5 6 7							計
		魚介類乾製品	魚介類塩蔵品	魚介類加工調味品	魚介類加熱品	魚介類漬物	魚介類製品	魚介類缶詰	
1	飲食店営業	1							1
2	びん詰・かん詰業							1	1
3	許可を要するその他の製造業	1	1				1		3
4	デパート	1	1	1		1			4
5	スーパー	10		4		1			15
6	その他の販売業	9	5	3	2		1	2	22
7	自動販売機	1							1
8	本人又は家庭	1							1
計		24	7	8	2	2	2	3	48

③苦情内容例

- ・イカの塩辛が臭い（細菌数 $10 \times 10^4$  個/g、VBN239.7mg%）。
- ・いわし丸干しを食べたところ、唇が痺れた。
- ・明太子に寄生虫が混入（アニサキス）。
- ・あじの開きの表面の直径1cm位の範囲に小さな粒が密集して付着している（イエバエの卵）。
- ・茹でダコを酢ダコにして食べたところ、強い塩素臭があった。
- ・魚のかす漬を食べたら腹痛を呈した。

(6) 海藻

①要因別件数

対象食品		1	2	計
		海 藻	海 藻 加 工 品	
要 因				
1	異物混入		1	1
2	有症苦情	1		1
3	腐敗・変敗			—
4	カビの発生		2	2
5	異味・異臭		1	1
6	変色		1	1
7	変質			—
8	食品添加物			—
9	安全性への疑義			—
10	表示			—
11	食品等の取扱い			—
12	施設・設備			—
13	器具・容器包装			—
14	その他			—
計		1	5	6

②施設別件数

対象食品		1	2	計
		海 藻	海 藻 加 工 品	
原因施設又は調査施設				
1	そうざい製造業		1	1
2	スーパー	1	1	2
3	その他の販売業		2	2
4	本人又は家庭		1	1
計		1	5	6

③苦情内容例

- ・メカブを食べて下痢をした（細菌数 $44 \times 10^5$ 個/g、大腸菌群 $17 \times 10^4$ 個/g）。
- ・のり佃煮にカビが発生。
- ・さしみワカメの表面に約 1.5cmの生物が付着していた（マルエラワレカラ：甲殻類の一種）。

## 2 食肉・卵とその加工品

### (1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	計	%
		食肉	食肉製品	食肉加工品	卵		
1	異物混入	6	4		1	11	16.7
2	有症苦情	1	1		2	4	6.1
3	腐敗・変敗	2	5		3	10	15.2
4	カビの発生		1		1	2	3.0
5	異味・異臭	7	3		2	12	18.2
6	変色	2			2	4	6.1
7	変質					—	—
8	食品添加物					—	—
9	安全性への疑義	1				1	1.5
10	表示	1	1			2	3.0
11	食品等の取扱い	8	4	1	1	14	21.2
12	施設・設備					—	—
13	器具・容器包装					—	—
14	その他	5		1		6	9.1
計		33	19	1	12	66	
%		50.0	28.8	3.0	18.2		100.0

### (2) 施設別件数

原因施設又は調査施設	対象食品	1	2	3	4	計	%
		食肉	食肉製品	食肉加工品	卵		
1	飲食店営業	2	1			3	4.5
2	食肉処理業	2				2	3.0
3	食肉製品製造業		3			3	4.5
4	デパート		3	1	1	5	7.6
5	スーパー	12	2	1	2	17	25.8
6	その他の販売業	17	10		7	34	51.1
7	本人又は家庭				1	1	1.5
8	その他				1	1	1.5
計		33	19	2	12	66	100.0

(3) 食肉

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	計
		牛 肉	豚 肉	鳥 肉	その他の食肉 (馬肉等)	ひ き 肉	内臓(皮・骨を含む)	食 肉 全 般	
1	異物混入	1	2	2	1				6
2	有症苦情	1							1
3	腐敗・変敗	1	1						2
4	カビの発生								-
5	異味・異臭	3	2				2		7
6	変色	2							2
7	変質								-
8	食品添加物								-
9	安全性への疑義	1							1
10	表示	1							1
11	食品等の取扱い			1	1			6	8
12	施設・設備								-
13	器具・容器包装								-
14	その他			1			1	3	5
計		10	5	4	2	-	3	9	33

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	計
		牛 肉	豚 肉	鳥 肉	その他の食肉 (馬肉等)	ひ き 肉	内臓(皮・骨を含む)	食 肉 全 般	
1	飲食店営業			1				1	2
2	食肉処理業						1	1	2
3	スーパー	5	2				2	3	12
4	その他の販売業	5	3	3	2			4	17
計		10	5	4	1	-	3	9	33

③苦情内容例

- ・生食用レバーの色が悪く苦かった（前日の売れ残り）。
- ・肉屋が計り売る際に素手で肉を取り扱っている。
- ・馬刺し中に鉛玉が混入していた（カナダ産馬肉、放牧中の馬に猟の流れ玉が当たったもの）。
- ・牛バラ薄切肉に白いプチプチしたものが付着（オンコセルカ属の寄生虫）。
- ・バーゲンセールの牛肉を食べたら全身に発疹が出た。
- ・カレー用豚肉に虫が混入していた（豚の血管）。

(4) 食肉製品

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		ハム	ソーセージ	ベーコン	その他	
1	異物混入	1			3	4
2	有症状	1				1
3	腐敗・変敗	2	2		1	5
4	カビの発生		1			1
5	異味・異臭		1	1	1	3
6	変色					-
7	変質					-
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義					-
10	表示				1	1
11	食品等の取扱い	2			2	4
12	施設・設備					-
13	器具・容器包装					-
14	その他					-
計		6	4	1	8	19

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		ハム	ソーセージ	ベーコン	その他	
1	飲食店営業				1	1
2	食肉製品製造業		1		2	3
3	デパート		1		2	3
4	スーパー	1		1		2
5	その他の販売業	5	2		3	10
計		6	4	1	8	19

③苦情内容例

- ・生ハムを購入したところ賞味期限が過ぎていた。
- ・焼豚用肉塊に虫がいた（肉の腱）。
- ・ミートボールに黒い異物が混入（玉葱の焼焦げ）。
- ・焼豚切落し（真空パック詰）が腐ったような臭いがし、食べられない（ピンホール）。



(5) 卵

①要因別件数

対象食品		1	2	計
		鶏卵	その他	
要因				
1	異物混入	1		1
2	有症状情	1	1	2
3	腐敗・変敗	3		3
4	カビの発生	1		1
5	異味・異臭	2		2
6	変色	2		2
7	変質			-
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示			-
11	食品等の取扱い	1		1
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他			-
計		11	1	12

②施設別件数

対象食品		1	2	計
		鶏卵	その他	
原因施設又は調査施設				
1	デパート	1		1
2	スーパー	2		2
3	その他の販売業	7		7
4	本人又は家庭		1	1
5	その他	1		1
計		11	1	12

③苦情内容例

- ・卵を購入し、目玉焼にしたら卵黄が割れた。古いのではないか。
- ・市民祭で購入した鶏卵が化粧品臭い（グレープフルーツの隣で長期間冷蔵保管していたため、グレープフルーツの臭いが移ったものと思われる）。
- ・卵を割ったところビーズ状異物が出てきた（シリカゲル、混入原因不明）。
- ・卵の殻の内側が黄色に変色し薬臭い。

### 3 鯨肉とその加工品

苦情事例なし

### 4 乳と乳製品

#### (1) 要因別件数

対象食品 要因		1	2	3	計	%
		乳	乳製品	その他		
1	異物混入	2	9		11	24.4
2	有症苦情	10	6		16	35.6
3	腐敗・変敗	2	2		4	8.9
4	カビの発生	1	2		3	6.7
5	異味・異臭	5			5	11.1
6	変色		1		1	2.2
7	変質				-	
8	食品添加物				-	
9	安全性への疑義				-	
10	表示				-	
11	食品等の取扱い	2	3		5	11.1
12	施設・設備				-	
13	器具・容器包装				-	
14	その他				-	
計		22	23	-	45	
%		48.9	51.1	-		100.0

#### (2) 施設別件数

対象食品 原因施設又は調査施設		1	2	3	計	%
		乳	乳製品	その他		
1	飲食店営業	1	1		2	4.4
2	アイスクリーム類製造業		1		1	2.2
3	乳処理業	1			1	2.2
4	乳製品製造業		2		2	4.4
5	許可を要するその他の製造業		1		1	2.2
6	デパート	1			1	2.2
7	スーパー	7	8		15	33.3
8	その他の販売業	11	10		21	46.7
9	自動販売機	1			1	2.2
計		22	23	-	45	100.0

(3) 乳

①要因別件数

対象食品 要因		1	2	3	計
		牛乳	加工乳	(脱脂乳の・乳飲料)	
1	異物混入	2			2
2	有症苦情	6		4	10
3	腐敗・変敗	1		1	2
4	カビの発生			1	1
5	異味・異臭	5			5
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い	1		1	2
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		15	-	7	22

②施設別件数

対象食品 原因施設又は調査施設		1	2	3	計
		牛乳	加工乳	(脱脂乳の・乳飲料)	
1	飲食店営業			1	1
2	乳処理業	1			1
3	デパート	1			1
4	スーパー	3		4	7
5	その他の販売業	10		1	11
6	自動販売機			1	1
計		15	-	7	22

③苦情内容例

- ・紙パック牛乳（1ℓ）に5～6mmの黒色異物が混入していた（ヒートシール時の焦げ）。
- ・紙パック牛乳が苦い（セレウス菌 $12 \times 10^4$ 個/ml；折山部分に割れ目あり）。
- ・牛乳を飲んで20分後、激しい目眩と嘔吐の症状を呈した（食中毒起因菌陰性、スズ、鉛、ヒ素、水銀（-））。
- ・紙パック牛乳を開封したところ、ヨーグルト状になっていた（冷蔵ケースの故障）。

(4) 乳製品

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	計
		バ タ ー	チ ー ズ	ク リ ー ム	アイスクリーム類	は っ 酵 乳	調 整 粉 乳	乳 酸 菌 飲 料 (乳主原含む)	そ の 他	
1	異物混入			1	3	3	1	1		9
2	有症状情報		1			3	1	1		6
3	腐敗・変敗		1					1		2
4	カビの発生		1			1				2
5	異味・異臭									-
6	変色				1					1
7	変質									-
8	食品添加物									-
9	安全性への疑義									-
10	表示									-
11	食品等の取扱い		1		2					3
12	施設・設備									-
13	器具・容器包装									-
14	その他									-
計		-	4	1	6	7	2	3	-	23

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	計
		バ タ ー	チ ー ズ	ク リ ー ム	アイスクリーム類	は っ 酵 乳	調 整 粉 乳	乳 酸 菌 飲 料 (乳主原含む)	そ の 他	
1	飲食店営業				1					1
2	アイスクリーム類製造業				1					1
3	乳製品製造業		1				1			2
4	許可を要するその他の製造業							1		1
5	スーパー		1		3	4				8
6	その他の販売業		2	1	1	3	1	2		10
計		-	4	1	6	7	2	3	-	23

③苦情内容例

- ・アイスクリーム販売用の冷凍庫が店舗の外に設置されており、管理が行き届いていない。
- ・缶入り粉ミルクに1 cm程の木片様異物が混入していた(畳の切れ端)。
- ・ストロベリーヨーグルトに2~3 cmの甲虫の幼虫が混入(コメツキムシ)。
- ・開封後2ヶ月のコーヒークリームの中にくらげ様の異物が混入(*Cladosporium* 属のカビ)。

## 5 穀類・豆類とその加工品

### (1) 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	計	%
		パ ン	穀 類	穀 類 加 工 品	め ん 類	豆 類	豆 腐 と そ の 品	納 豆	あ ん 類		
1	異物混入	20	8	2	8		6	2		46	46.5
2	有症苦情	1	1		1		2	1		6	6.1
3	腐敗・変敗			1	3		5			9	9.1
4	カビの発生	4			5		2			11	11.1
5	異味・異臭		3	2	2		3	4		14	14.1
6	変色		3							3	3.0
7	変質									-	-
8	食品添加物					1				1	1.0
9	安全性への疑義		1							1	1.0
10	表示	1					2			3	3.0
11	食品等の取扱い	1			2		1			4	4.0
12	施設・設備									-	-
13	器具・容器包装									-	-
14	その他	1								1	1.0
計		28	16	5	21	1	21	7	-	99	
%		28.3	16.2	5.1	21.2	1.0	21.2	7.1	-		100.0

### (2) 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	計	%
		パ ン	穀 類	穀 類 加 工 品	め ん 類	豆 類	豆 腐 と そ の 品	納 豆	あ ん 類		
1	飲食店営業	5								5	5.1
2	菓子製造業	15								15	15.2
3	豆腐製造業						7			7	7.1
4	めん類製造業				3					3	3.0
5	許可を要しない製造業			1						1	1.0
6	デパート	1			1		1			3	3.0
7	スーパー	2	2	2	5		5	5		21	21.2
8	その他の販売業	4	9	2	11	1	8	2		37	37.4
9	本人又は家庭		4							4	4.0
10	その他	1	1		1					3	3.0
計		28	16	5	21	1	21	7	-	99	100.0

(3) パン類

①要因別件数

対象食品		1	2	計
		食パン類	ロールパン類	
要因				
1	異物混入	14	6	20
2	有症苦情	1		1
3	腐敗・変敗			—
4	カビの発生	2	2	4
5	異味・異臭			—
6	変色			—
7	変質			—
8	食品添加物			—
9	安全性への疑義			—
10	表示	1		1
11	食品等の取扱い	1		1
12	施設・設備			—
13	器具・容器包装			—
14	その他	1		1
計		20	8	28

②施設別件数

対象食品		1	2	計
		食パン類	ロールパン類	
原因施設又は調査施設				
1	飲食店営業	4	1	5
2	菓子製造業	9	6	15
3	デパート	1		1
4	スーパー	2		2
5	その他の販売業	3	1	4
6	その他	1		1
計		20	8	28

③苦情内容例

- ・食パンから薬品臭のする黒い綿が出てきた（油引き用のローラーの一部）。
- ・パンの表面にカビが発生（*Penicillium citrinum*）。
- ・パンを買おうとしたらハエがたかっていた。
- ・バターロールパンにチャバネゴキブリが付着していた。
- ・パンの表面及び切り口に細かい砂が付いていた（スライスした製品を誤って床に落とし、廃棄すべきところを袋に詰め出荷してしまった）。

(4) 穀類

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		米	小 麦	そ の 他	
要因					
1	異物混入	8			8
2	有症苦情	1			1
3	腐敗・変敗				-
4	カビの発生				-
5	異味・異臭	3			3
6	変色	3			3
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義	1			1
10	表示				-
11	食品等の取扱い				-
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		16	-	-	16

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		米	小 麦	そ の 他	
原因施設又は調査施設					
1	スーパー	2			2
2	その他の販売業	9			9
3	本人又は家庭	4			4
4	その他	1			1
計		16	-	-	16

③苦情内容例

- ・通信販売で米を購入したところ、発酵臭がし、一部が茶色っぽく変色していた（エクアドル茶米菌による変質）。
- ・胚芽米にウジ虫様の虫が混入していた（ノシメコクガの幼虫）。
- ・お米の中に異物が混入（糖玉）。

(5) 穀類加工品

①要因別件数

対象食品		1	2	計
		小麦粉	その他	
要因				
1	異物混入		2	2
2	有症苦情			-
3	腐敗・変敗		1	1
4	カビの発生			-
5	異味・異臭		2	2
6	変色			-
7	変質			-
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示			-
11	食品等の取扱い			-
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他			-
計		-	5	5

②施設別件数

対象食品		1	2	計
		小麦粉	その他	
原因施設又は調査施設				
1	許可を要しない製造業		1	1
2	スーパー		2	2
3	その他の販売業		2	2
計		-	5	5

③苦情内容例

- ・ちくわぶが異臭がしネット発生。
- ・P袋入り切り餅を開封したら異臭がし、日が経つにつれより強くなった。
- ・オートミールを開封したところ、ウジ虫様の幼虫及びさなぎが混入していた。



(6) めん類

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	計
		生 めん	ゆ で めん	乾 め めん	即 席 めん	ギ ョ ウ ザ 皮 類	
要 因							
1	異物混入	1	2		4	1	8
2	有症苦情				1		1
3	腐敗・変敗	1	1		1		3
4	カビの発生	2	1	2			5
5	異味・異臭				1	1	2
6	変色						—
7	変質						—
8	食品添加物						—
9	安全性への疑義						—
10	表示						—
11	食品等の取扱い		1		1		2
12	施設・設備						—
13	器具・容器包装						—
14	その他						—
計		4	5	2	8	2	21

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	計
		生 めん	ゆ で めん	乾 め めん	即 席 めん	ギ ョ ウ ザ 皮 類	
原 因 施 設 又 は 調 査 施 設							
1	めん類製造業	1			2		3
2	デパート			1			1
3	スーパー	2	2			1	5
4	その他の販売業	1	3	1	5	1	11
5	その他				1		1
計		4	5	2	8	2	21

③苦情内容例

- ・茹でうどんに黒い帯状のものが付着。(機械油)
- ・カップヌードル中に約1cmの生きた白い虫が混入しており、中のコーンが食い荒されていた(スジマダラメイガ)。
- ・ギョウザの皮が異臭がした(細菌数 $25 \times 10^7$ 個/g、乳酸菌 $18 \times 10^7$ 個/g、酵母 $44 \times 10$ 個/0.1g)。

(7) 豆類

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		大	小	そ の 他	
要因		豆	豆	他	
1	異物混入				-
2	有症苦情				-
3	腐敗・変敗				-
4	カビの発生				-
5	異味・異臭				-
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物			1	1
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い				-
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		-	-	1	1

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		大	小	そ の 他	
原因施設又は調査施設		豆	豆	他	
1	その他の販売業			1	1

③苦情内容例

- ・うずら豆を水に浸けておいたら、豆の表面の赤色が落ちた。着色しているのか（豆の天然色素）。

(8) 豆腐とその加工品

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		豆	揚	凍	豆	
要因		腐	物	腐	乳	
1	異物混入	3	2		1	6
2	有症苦情	2				2
3	腐敗・変敗	4	1			5
4	カビの発生		2			2
5	異味・異臭	2	1			3
6	変色					-
7	変質					-
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義					-
10	表示	2				2
11	食品等の取扱い				1	1
12	施設・設備					-
13	器具・容器包装					-
14	その他					-
計		13	6	-	2	21

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		豆	揚	凍	豆	
原因施設又は調査施設		腐	物	腐	乳	
1	豆腐製造業	4	1		2	7
2	デパート	1				1
3	スーパー	3	2			5
4	その他の販売業	5	3			8
計		13	6	-	2	21

③苦情内容例

- ・豆腐屋で毎日豆乳を購入しているが、取扱いが不衛生。
- ・味付け油揚げに爪様の異物が混入（製造に使用されていたプラスチック製ザルの破片）。
- ・冷や奴を食べたら苦味が強く、2時間後嘔吐した。

(9) 納豆

①要因別件数

対象食品		1	2	計
		糸引納豆	塩納豆	
要因				
1	異物混入	2		2
2	有症苦情	1		1
3	腐敗・変敗			-
4	カビの発生			-
5	異味・異臭	4		4
6	変色			-
7	変質			-
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示			-
11	食品等の取扱い			-
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他			-
計		7	-	7

②施設別件数

対象食品		1	2	計
		糸引納豆	塩納豆	
原因施設又は調査施設				
1	スーパー	5		5
2	その他の販売業	2		2
計		7	-	7

③苦情内容例

- ・納豆のアンモニア臭が強く食べられなかった。
- ・納豆パックの中にカラシ、タレと一緒にネジが入っていた（カラシ、タレをパックに入れる機械のネジ）。
- ・納豆を食べたところ、口中がスースーする。

## 6 野菜・果実とその加工品

### (1) 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	計	%
		野 菜	果 実	山 菜	き の こ	漬 物	ジ ャ ム 類	乾 燥 果 実	ナ ッ ツ 類	茶	水 煮 加 工 品	調 整 粉 乳	シ ロ ッ プ 漬	香 辛 料		
1	異物混入	6	5	2	1	8		3		3					28	18.7
2	有症苦情	7	7		3	7	1	1		1					27	18.0
3	腐敗・変敗	3	3									2			8	5.3
4	カビの発生	4	5			7		1	1		1		1		20	13.3
5	異味・異臭	12	14		1	2		1		2	1				33	22.0
6	変色	13			1										14	9.3
7	変質	1				1				1		1			4	2.7
8	食品添加物	1													1	0.7
9	安全性への疑義	2	1		1	1									5	3.3
10	表示		1												1	0.7
11	食品等の取扱い	5													5	3.3
12	施設・設備														-	-
13	器具・容器包装														-	-
14	その他		3		1		1								4	2.7
計		54	38	2	8	26	2	6	1	7	2	3	1	-	150	
%		36.0	25.3	1.3	5.3	17.3	1.3	4.0	0.7	4.7	1.3	2.0	0.7	-		100.0

### (2) 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	計	%
		野 菜	果 実	山 菜	き の こ	漬 物	ジ ャ ム 類	乾 燥 果 実	ナ ッ ツ 類	茶	水 煮 加 工 品	調 整 粉 乳	シ ロ ッ プ 漬	香 辛 料		
1	飲食店営業	6	3			3									12	8.0
2	菓子製造業	1													1	0.7
3	許可を要するその他の製造業				1	1									2	1.3
4	デパート	2	2		1							1			6	4.0
5	スーパー	17	7	1	2	5		1			1				34	22.7
6	その他の販売業	26	23	1	2	8	2	4	1	4	1	2	1		75	50.0
7	本人又は家庭	2	1		1	8		1		2					15	10.0
8	その他		2		1	1				1					5	3.3
計		54	38	2	8	26	2	6	1	7	2	3	1	-	150	100.0

(3) 野菜

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		葉	根	そ の 他	
要 因		葉	葉	他	
1	異物混入	3		3	6
2	有症苦情	1		6	7
3	腐敗・変敗			3	3
4	カビの発生		1	3	4
5	異味・異臭	1	2	9	12
6	変色		7	6	13
7	変質			1	1
8	食品添加物			1	1
9	安全性への疑義		1	1	2
10	表示				-
11	食品等の取扱い			5	5
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		5	11	38	54

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		葉	根	そ の 他	
原因施設又は調査施設		葉	葉	他	
1	飲食店営業		1	5	6
2	菓子製造業		1		1
3	デパート			2	2
4	スーパー	3	3	11	17
5	その他の販売業	2	5	19	26
6	本人又は家庭		1	1	2
計		5	11	38	54

③苦情内容例

- ・さつまいもを水で洗ったところ、洗浄水が青紫色になった（アントシアン色素の溶出）。
- ・かいわれ大根にミミズが入っていた。
- ・農家の無人野菜売場で購入したトマトを食べたら口がただれた（長雨で農薬（殺菌剤）を収穫前に使用）。
- ・なすを食べたら舌がしびれた（不適な環境下で生育すると、なす中に強い苦味を持つアルカロイド系物質が多く生成されることがある）。

(4) 果実

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		りんご	かんきつ類	その他	
1	異物混入		1	4	5
2	有症苦情		1	6	7
3	腐敗・変敗	1		2	3
4	カビの発生		3	2	5
5	異味・異臭	3	4	7	14
6	変色				—
7	変質				—
8	食品添加物				—
9	安全性への疑義			1	1
10	表示		1		1
11	食品等の取扱い				—
12	施設・設備				—
13	器具・容器包装				—
14	その他			2	2
計		4	10	24	38

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		りんご	かんきつ類	その他	
1	飲食店営業		1	2	3
2	デパート			2	2
3	スーパー	2	2	3	7
4	その他の販売業	2	6	15	23
5	本人又は家庭			1	1
6	その他		1	1	2
計		4	10	24	38

③苦情内容例

※・リンゴがシンナー臭がする（事例No.9、P.98）。

- ・フィリピン産マンゴーを食べ、10～15分後全身に発疹が出た。
- ・カゴ盛りの果物を購入したところ、その内の洋梨2個が腐っていた。
- ・タンゴールが灯油様の味と渋みがした。
- ・バナナの中に死んだ虫が入っている（バナナの繊維）。

(5) 漬物

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	計
		塩漬	しょう油漬	ぬか漬	たくあん漬	かす漬	酢漬	みそ漬	その他	
1	異物混入	4	1						3	8
2	有症苦情	2			2				3	7
3	腐敗・変敗									-
4	カビの発生	5			1				1	7
5	異味・異臭			2						2
6	変色									-
7	変質	1								1
8	食品添加物									-
9	安全性への疑義	1								1
10	表示									-
11	食品等の取扱い									-
12	施設・設備									-
13	器具・容器包装									-
14	その他									-
計		13	1	2	3	-	-	-	7	26

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	計
		塩漬	しょう油漬	ぬか漬	たくあん漬	かす漬	酢漬	みそ漬	その他	
1	飲食店営業	1			1				1	3
2	許可を要するその他の販売業	1								1
3	スーパー	1			1				3	5
4	その他の販売業	3	1	1	1				2	8
5	本人又は家庭	6		1					1	8
6	その他	1								1
計		13	1	2	3	-	-	-	7	26

③苦情内容例

- ・キムチに白いカビ様物質が発生（有機物の結晶）。
- ・茄子の浅漬を食べたら口内が痺れた。
- ・梅干しを作っている過程で白い異物が浮いているのに気が付いた（*Penicillium* 属のカビ）。
- ・たくあんの味と臭いが変。
- ・きゅうりの一夜漬けを食べて食中毒症状を呈した。



(6) ジャム類

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		ジ ャ ム	マ ー マ レ ード	そ の 他	
要 因					
	1	異物混入			
2	有症苦情	1			1
3	腐敗・変敗				-
4	カビの発生				-
5	異味・異臭				-
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い				-
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他			1	1
計		1	-	1	2

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		ジ ャ ム	マ ー マ レ ード	そ の 他	
原因施設又は調査施設					
	1	その他の販売業	1		1

③苦情内容例

- ・ストロベリージャムを食べ、嘔吐した。

(7) 乾燥果実類

①要因別件数

対象食品 要因		1	2	3	計
		干し ぶ ど う	干 柿	そ の 他	
1	異物混入	1	1	1	3
2	有症苦情		1		1
3	腐敗・変敗				—
4	カビの発生		1		1
5	異味・異臭		1		1
6	変色				—
7	変質				—
8	食品添加物				—
9	安全性への疑義				—
10	表示				—
11	食品等の取扱い				—
12	施設・設備				—
13	器具・容器包装				—
14	その他				—
計		1	4	1	6

②施設別件数

対象食品 原因施設又は調査施設		1	2	3	計
		干し ぶ ど う	干 柿	そ の 他	
1	スーパー		1		1
2	その他の販売業	1	2	1	4
3	本人又は家庭		1		1
計		1	4	1	6

③苦情内容例

- ・干しぶどうにゴキブリの糞様異物が混入（干しぶどうの実の付根部分）。
- ・あんぽ柿を食べたら異常に渋かった。
- ・干柿を親子三人で食べ数時間後食中毒症状を呈した。
- ・干柿にカビが発生。

## 7 冷凍食品

### (1) 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	計	%
		無冷 加 凍 熱 摂 取 品	加 食 熱 品 後 ( 摂 未 取 加 冷 熱 凍 )	加 食 熱 品 後 ( 摂 未 取 加 冷 熱 凍 )	生 鮮 食 魚 用 介 凍 類	冷 ( 凍 全 食 般 ) 品		
要 因								
1	異物混入						-	-
2	有 症 苦 情			1			1	-
3	腐敗・変敗		2				2	-
4	カビの発生						-	-
5	異 味 ・ 異 臭						-	-
6	変 色						-	-
7	変 質						-	-
8	食 品 添 加 物						-	-
9	安全性への疑義						-	-
10	表 示						-	-
11	食品等の取扱い					1	1	
12	施設・設備						-	-
13	器具・容器包装						-	-
14	そ の 他						-	-
計		-	2	1	-	1	4	
%		-	50.0	25.0	-	25.0		100.0

### (2) 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	計	%
		無冷 加 凍 熱 摂 取 品	加 食 熱 品 後 ( 摂 未 取 加 冷 熱 凍 )	加 食 熱 品 後 ( 摂 未 取 加 冷 熱 凍 )	生 鮮 食 魚 用 介 凍 類	冷 ( 凍 全 食 般 ) 品		
原因施設又は調査施設								
1	ス ー パ ー		1	1		1	3	75.0
2	その他の販売業		1				1	25.0
計		-	2	1	-	1	4	100.0

### (3) 苦情内容例

- ・冷凍食品カキフライが変敗していた。
- ・冷凍食品エビグラタンを食べて娘が腹痛を呈した。
- ・スーパーで冷凍食品が山積み陳列されており、上方の物はとけてしまっている。
- ・冷凍コロッケを揚げて食べたら酸っぱかった。

## 8 弁当類

### (1) 要因別件数

要因	対象食品				計	%	
	1 弁 当	2 仕 出 し	3 調 理 パ ン	4 お に ぎ り			
1	異物混入	37	5	8	3	53	21.0
2	有症苦情	57	10	10	10	87	34.5
3	腐敗・変敗	12	4	3		19	7.5
4	カビの発生	2	1	1		4	1.6
5	異味・異臭	6	2	2	1	15	4.4
6	変色	1				1	0.4
7	変質	1				1	0.4
8	食品添加物					-	-
9	安全性への疑義					-	-
10	表示	4		1		5	2.0
11	食品等の取扱い	13	2		1	16	6.3
12	施設・設備					-	-
13	器具・容器包装					-	-
14	その他	52	1	2		55	21.8
計		185	25	27	15	252	
%		73.4	9.9	10.7	6.0		100.0

### (2) 施設別件数

原因施設又は調査施設	対象食品				計	%	
	1 弁 当	2 仕 出 し	3 調 理 パ ン	4 お に ぎ り			
1	飲食店営業	100	23	13	7	143	56.7
2	菓子製造業	1		4		5	2.0
3	デパート	5		1		6	2.4
4	スーパー	12	1	2	4	19	7.5
5	その他の販売業	47		5	3	55	21.8
6	行商	1				1	0.4
7	本人又は家庭	1			1	2	0.8
8	不明	2		1		3	1.2
9	その他	16	1	1		18	7.1
計		185	25	27	15	252	100.0

### 飲食店営業の内訳

飲食店営業	1	2	3	4	5	6	7	8	9	計
	一般	そば	寿司	弁当	仕出し	そうざい	移動	給食	旅館	
件数	56	1	6	55	20	3	1	1	-	143
%	39.2	0.7	4.2	38.5	14.0	2.1	0.7	0.7	-	100.0

(3) 弁当

①要因別件数

対象食品 要因		1	2	3	計
		幕の内弁当	すし弁当	その他の	
1	異物混入	1	10	26	37
2	有症苦情	2	16	39	57
3	腐敗・変敗	1	2	9	12
4	カビの発生			2	2
5	異味・異臭		2	4	6
6	変色			1	1
7	変質		1		1
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示		2	2	4
11	食品等の取扱い		1	12	13
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他		1	51	52
計		4	35	146	185

②施設別件数

対象食品 原因施設又は調査施設		1	2	3	計
		幕の内弁当	すし弁当	その他の	
1	飲食店営業	4	23	73	100
2	菓子製造業			1	1
3	デパート		1	4	5
4	スーパー		3	9	12
5	その他の販売業		8	39	47
6	行商			1	1
7	本人又は家庭			1	1
8	不明			2	2
9	その他			16	16
計		4	35	146	185

③苦情内容例

- ・寿司に白い粉が発生（調味料の結晶）。
- ・駅の売店で購入した太巻寿司弁当がすえた臭いがする。
- ・弁当屋の商品見本の殆どにカビが発生している。
- ・自動車で弁当を販売しているが許可はあるのか（許可あり）。
- ・デパートで購入した弁当が先付け表示となっている（印字ミス）。
- ・握り寿司のまぐろ中に白い粒状のものが混入している（粘液胞子虫）。
- ・シューマイ弁当に甲虫が混入していた（ヒメシリグロハネカクシ）。
- ・鉄火巻に異物が混入（魚の骨片）。

## 9 そうざい

### (1) 要因別件数

対象食品 要因		1	2	3	4	5	6	7	8	計	%
		煮物	焼物	揚げ物	酢物の物	あえ物	蒸物	いたため物	そ半うざい製品		
1	異物混入	10	1	5		2	1		2	21	16.5
2	有症苦情	7	21	7		2	2	1	2	42	33.1
3	腐敗・変敗	5	2			4		1		12	9.4
4	カビの発生	4				1	1		1	7	5.5
5	異味・異臭	5	3	3		5			1	17	13.4
6	変色									-	-
7	変質									-	-
8	食品添加物									-	-
9	安全性への疑義									-	-
10	表示	1		1		1			1	4	3.1
11	食品等の取扱い	4	4	4					2	14	11.0
12	施設・設備		1							1	0.8
13	器具・容器包装			1						1	0.8
14	その他	1	4	2					1	8	6.3
計		37	36	23	-	15	4	2	10	127	
%		29.1	28.3	18.1	-	11.8	3.1	1.6	7.9		100.0

### (2) 施設別件数

対象食品 原因施設又は調査施設		1	2	3	4	5	6	7	8	計	%
		煮物	焼物	揚げ物	酢物の物	あえ物	蒸物	いたため物	そ半うざい製品		
1	飲食店営業	9	18	15		6	1	1		50	39.4
2	魚肉ねり製品製造業	1	1							2	1.6
3	そうざい製造業	1							1	2	1.6
4	デパート	1	1			1	1			4	3.1
5	スーパー	13	14	4		5	2	1	4	43	33.9
6	その他の販売業	11	2	2		3			5	23	18.1
7	本人又は家庭	1		1						2	1.6
8	その他			1						1	0.8
計		37	36	23	-	15	4	2	10	127	100.0

### (3) 苦情内容例

- ・ポリ袋入りカット野菜の袋を開けたら異臭がした（細菌数 $22 \times 10^6$ 個/g、大腸菌群 $34 \times 10^3$ 個/g）。
- ・里芋いか煮の中から虫が出てきた（アニサキス）。
- ・天ぷらにウジ虫が発生していた（前日の売れ残りを販売）。
- ・つぶ貝の煮物を食べて食中毒症状を呈した。
- ・わかさぎの佃煮を食べ約50分後、唇がしびれ腫れてきた。
- ・ぜんまい煮付け中にバンドエイドが混入していた。

## 10 調味料

### (1) 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	計	%
		み	し	ソ	酢	砂	塩	そ		
要因		そ	ょう	ース		糖		の		
		油	類					他		
1	異物混入			1					1	11.1
2	有症状					1		1	2	22.2
3	腐敗・変敗	1							1	11.1
4	カビの発生		1						1	11.1
5	異味・異臭							1	1	11.1
6	変色								-	-
7	変質							1	1	11.1
8	食品添加物								-	-
9	安全性への疑義							1	1	11.1
10	表示								-	-
11	食品等の取扱い					1			1	11.1
12	施設・設備								-	-
13	器具・容器包装								-	-
14	その他								-	-
計		1	1	1	-	2	-	4	9	
%		11.1	11.1	11.1	-	22.2	-	44.4		100.0

### (2) 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	計	%
		み	し	ソ	酢	砂	塩	そ		
原因施設又は調査施設		そ	ょう	ース		糖		の		
		油	類					他		
1	飲食店営業					1			1	11.1
2	ソース類製造業			1					1	11.1
3	スーパー	1						1	2	22.2
4	本人又は家庭		1			1		2	4	44.4
5	その他							1	1	11.1
計		1	1	1	-	2	-	4	9	100.0

### (3) 苦情内容例

- ・使用中の醤油差しの中に白い異物が浮いている（カビ）。
- ・シュガーポット内の砂糖が固っており不衛生。
- ・ハヤシルーに牛乳を入れたら分離、凝固した。
- ・マヨネーズに毛髪が混入していた。
- ・タイ産カレーペーストを使ってカレーを作り、食べたところ、食中毒症状を呈した。

# 11 菓子類

## (1) 要因別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計	%
		和菓子	洋菓子	焼菓子	油菓子	干菓子	豆菓子	キャンデー	チョコレート	チューインガム	菓子パン	中華菓子	その他		
1	異物混入	21	14	8	3	1		2	1		15	1		66	34.6
2	有症苦情	5	12		2				1		3	4	1	28	14.7
3	腐敗・変敗		3				1						1	5	2.6
4	カビの発生	25	20	1			1		1		5	1	1	55	28.8
5	異味・異臭	4	3	1	1						2			11	5.8
6	変色		1											1	0.5
7	変質	1			1									2	1.0
8	食品添加物													-	-
9	安全性への疑義			1										1	0.5
10	表示	1	2		1									4	2.1
11	食品等の取扱い		2	1	1						5		2	11	5.8
12	施設・設備													-	-
13	器具・容器包装										1			1	0.5
14	その他	2									2		2	6	3.1
計		59	57	12	9	1	2	2	3	-	33	6	7	191	
%		30.9	29.8	6.3	4.7	0.5	1.0	1.0	1.6	-	17.3	3.1	3.7		100.0

## (2) 施設別件数

対象食品		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計	%
		和菓子	洋菓子	焼菓子	油菓子	干菓子	豆菓子	キャンデー	チョコレート	チューインガム	菓子パン	中華菓子	その他		
1	飲食店営業	1	7	1							1	1		11	5.8
2	菓子製造業	40	24	3	2	1					17		2	89	46.6
3	デパート	1	3								1	1		6	3.1
4	スーパー	2	12		2						4	1	2	23	12.0
5	その他の販売業	14	10	7	5		2	2	2		10	2	3	57	29.8
6	本人又は家庭		1						1					2	1.0
7	不明	1										1		2	1.0
8	その他			1										1	0.5
計		59	57	12	9	1	2	2	3	-	33	6	7	191	100.0

## (3) 苦情内容例

- ・シュークリームにゴム状の異物が混入していた（クリーム充填機のゴムパッキング）。
- ・カビの生えた和菓子を食べた後食中毒症状を呈した（*Cladosporium sp.* 検出。既知カビ毒非産生株）。
- ・パン屋のばら売りパンにハエがたかっていた。
- ・みたらしだんごにアルミ箔様金属小片が付着していた（焼網の金属メッキ）。
- ・インドネシア旅行の土産にチョコレートをもらったが虫が付いていた（ノシメコクガ）。
- ・友人に土産にあげた羊かんにゴキブリが混入していた。



## 12 油脂類

苦情事例なし

## 13 飲料水

(1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	6	計	%
		清涼飲料水	粉末清涼飲料水	嗜好飲料	酒精飲料	水	水類		
1	異物混入	6	2	8	4	4	1	25	37.3
2	有症苦情	4		4		1		9	13.4
3	腐敗・変敗			1				1	1.5
4	カビの発生		1	1				2	3.0
5	異味・異臭	4		7	2			13	19.4
6	変色	1						1	1.5
7	変質			3	2	1		6	9.0
8	食品添加物							-	-
9	安全性への疑義			2				2	3.0
10	表示							-	-
11	食品等の取扱い	2		2			1	5	7.5
12	施設・設備							-	-
13	器具・容器包装	1		1				2	3.0
14	その他					1		1	1.5
計		18	3	29	8	7	2	67	
%		26.9	4.5	43.3	11.9	10.4	3.0		100.0

(2) 施設別件数

原因施設又は調査施設	対象食品	1	2	3	4	5	6	計	%
		清涼飲料水	粉末清涼飲料水	嗜好飲料	酒精飲料	水	水類		
1	飲食店営業	4		11	3	6		24	35.8
2	酒類製造業				1			1	1.5
3	スーパー	4		3				7	10.4
4	その他の販売業	10	2	5	5	1	2	24	35.8
5	自動販売機			8				8	11.9
6	本人又は家庭		1					1	1.5
7	不明			1				1	1.5
8	その他			1				1	1.5
計		18	3	29	8	7	2	67	100.0

(3) 清涼飲料水

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		炭酸飲料	果汁飲料	鉱(泉)水	その他	
要因						
1	異物混入		4	1	1	6
2	有症苦情		2	2		4
3	腐敗・変敗					-
4	カビの発生					-
5	異味・異臭	1	2	1		4
6	変色				1	1
7	変質					-
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義					-
10	表示					-
11	食品等の取扱い		1	1		2
12	施設・設備					-
13	器具・容器包装			1		1
14	その他					-
計		1	9	6	2	18

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		炭酸飲料	果汁飲料	鉱(泉)水	その他	
原因施設又は調査施設						
1	飲食店営業	1	2	1		4
2	スーパー		3	1		4
3	その他の販売業		4	4	2	10
計		1	9	6	2	18

③苦情内容例

- ・缶ジュースが異臭（長期加熱による褐変臭）。
- ・野菜缶ジュースにナメクジが混入。
- ・輸入品のグレープフルーツジュースを開缶したところ黒く細かい異物があった。缶底に墨様異物もあった（植物のパルプ成分）。
- ・かき氷用シロップ（ブルーハワイ）の色が納品先で脱色した。
- ・ミネラルウォーターを飲むと腹痛が起こる。
- ・ファーストフード店のシェーク飲料が苦い（シェークマシンのすすぎが不十分だったため、洗浄殺菌剤が残存してしまった）。

(4) 酒精飲料

①要因別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		清酒	ビール	ウイスキー	その他	
要因						
	1	異物混入	3			1
2	有症苦情					-
3	腐敗・変敗					-
4	カビの発生					-
5	異味・異臭	1			1	2
6	変色					-
7	変質		1		1	2
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義					-
10	表示					-
11	食品等の取扱い					-
12	施設・設備					-
13	器具・容器包装					-
14	その他					-
計		4	1	-	3	8

②施設別件数

対象食品		1	2	3	4	計
		清酒	ビール	ウイスキー	その他	
原因施設又は調査施設						
	1	飲食店営業	2			1
2	酒類製造業	1				1
3	その他の販売業	1	1		2	4
計		4	1	-	3	8

③苦情内容例

- ・清酒にピリッとした刺激がある。メチルアルコールが混入しているのでは（メチルアルコール検出せず）。
- ・日本酒の徳利からネズミの糞が出てきた。
- ・赤ワインが混濁しビンの内部に付着物がある。
- ・缶ビールに白濁、沈殿が発生（寒冷混濁）。

## 14 複合調理品

### (1) 要因別件数

要因	対象食品						計	%
	1 めん類	2 飯物	3 汁物	4 すし	5 定食類	6 その他		
1 異物混入	36	16	4	8	40	26	130	29.0
2 有症苦情	18	17	2	25	137	21	220	49.0
3 腐敗・変敗	4	3	2	1	9	1	20	4.5
4 カビの発生					2	5	7	1.6
5 異味・異臭	4	4	2	6	12	5	33	7.3
6 変色		1			1		2	0.4
7 変質				1			1	0.2
8 食品添加物							-	-
9 安全性への疑義							-	-
10 表示							-	-
11 食品等の取扱い	5	2	1	3	3	8	22	4.9
12 施設・設備							-	-
13 器具・容器包装	1		1		2	2	6	1.3
14 その他	2				5	1	8	1.8
計	70	43	12	44	211	69	449	
%	15.6	9.6	2.7	9.8	47.0	15.4		100.0

### (2) 施設別件数

原因施設又は調査施設	対象食品						計	%
	1 めん類	2 飯物	3 汁物	4 すし	5 定食類	6 その他		
1 飲食店営業	70	40	9	43	209	65	436	97.1
2 魚肉ねり製品製造業						1	1	0.2
3 スーパー						1	1	0.2
4 その他の販売業					1		1	0.2
5 自動販売機			1				1	0.2
6 本人又は家庭		3	2	1	1	1	8	1.8
7 その他						1	1	0.2
計	70	43	12	44	211	69	449	100.0

### 飲食店営業における内訳

飲食店営業	1	2	3	4	5	6	7	8	9	計
	一般	そば	寿司	弁当	仕出し	そうざい	移動	給食	旅館	
件数	343	37	28	4	2	-	2	13	7	436
%	78.7	8.5	6.4	0.9	0.5	-	0.5	3.0	1.6	100.0

(3) めん類

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計	
		日本そば	中華そば	その他の		
要因						
	1	異物混入	10	14	12	36
	2	有症状苦情	6	7	5	18
	3	腐敗・変敗	1	2	1	4
	4	カビの発生				—
	5	異味・異臭	2	2		4
	6	変色				—
	7	変質				—
	8	食品添加物				—
	9	安全性への疑義				—
	10	表示				—
	11	食品等の取扱い	4		1	5
	12	施設・設備				—
	13	器具・容器包装		1		1
	14	その他	1	1		2
計		24	27	19	70	

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		日本そば	中華そば	その他の	
原因施設又は調査施設					
	1	飲食店営業	24	27	19

③苦情内容例

- ・立ち喰いうどん店でお金を扱った手で天ぷらを掴んだりする。
- ・そば屋が屋外で客に食べさせており、うるさく又不衛生。
- ・ねぎラーメンに2 cm程の金属タワシの破片が入っていた（金タワシの毛）。
- ・五目そばのゆで卵に腐敗臭がする。
- ・カニスパゲッティを食べたら発疹が出た。

(4) 飯物

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計	
		丼 物	カ レ ー ラ イ ス	そ の 他		
要 因	1	異物混入	7	5	4	16
	2	有症苦情	11	4	2	17
	3	腐敗・変敗	2		1	3
	4	カビの発生				—
	5	異味・異臭	3	1		4
	6	変色	1			1
	7	変質				—
	8	食品添加物				—
	9	安全性への疑義				—
	10	表示				—
	11	食品等の取扱い	1	1		2
	12	施設・設備				—
	13	器具・容器包装				—
	14	その他				—
	計		25	11	7	43

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計	
		丼 物	カ レ ー ラ イ ス	そ の 他		
原因施設又は調査施設	1	飲食店営業	25	10	5	40
	2	本人又は家庭		1	2	3
	計		25	11	7	43

③苦情内容例

- ・ハヤシライス中に5mm四角のプラスチック片が混入。
- ・炊き込みご飯の中からタバコフィルターが出てきた。
- ・銅鍋で作ったカレーを食べたら苦かった。
- ・中華丼の具のぎんなんが腐敗していた。
- ・釜飯ごはん中にゴキブリが混入していた。

(5) 汁物

①要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		み	ス	そ	
要 因		そ	い	の	計
		汁	ブ	他	
1	異物混入	3	1		4
2	有症苦情	1	1		2
3	腐敗・変敗		2		2
4	カビの発生				-
5	異味・異臭		1	1	2
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い		1		1
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装	1			1
14	その他				-
計		5	6	1	12

②施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		み	ス	そ	
原因施設又は調査施設		そ	い	の	計
		汁	ブ	他	
1	飲食店営業	4	5		9
2	自動販売機		1		1
3	本人又は家庭	1		1	2
計		5	6	1	12

③苦情内容例

- ・自動販売機のコーンスープの味が変わった。
- ・本しめじのすまし汁を飲んだところ、非常に苦かった。
- ・おたまじゃくしで直接野菜スープの味見をされていて不潔。

## 15 健康食品

### (1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	計
		魚介類・海藻と品	食肉の加工品	鯨肉とその加工品	乳と乳製品	穀類・加工豆類と品	野菜の加工実と品	冷凍食品	弁当類	そうざい類	調味料	菓子類	油脂類	飲料水	複合調理食品	その他	不明	
1	異物混入																	—
2	有症状苦情															1		1
3	腐敗・変敗																	—
4	カビの発生																	—
5	異味・異臭																	—
6	変色																	—
7	変質																	—
8	食品添加物																	—
9	安全性への疑義															3		3
10	表示															1		1
11	食品等の取扱い																	—
12	施設・設備																	—
13	器具・容器包装																	—
14	その他																	—
	計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	5

### (2) 苦情内容例

- ・通信販売で購入したビタミンC含有食品（錠剤）を飲むと、体がだるくなる。
- ・接骨院で健康食品（木の実加工食品、牛肝臓加工食品、牛骨粉加工食品）を購入したが表示がない。
- ・キチン・キトサン含有食品を服用したところ右手に力が入らなくなった。



## 16 その他

### (1) 要因別件数

対象食品		件数
要因		
1	異物混入	-
2	有症苦情	-
3	腐敗・変敗	-
4	カビの発生	-
5	異味・異臭	1
6	変色	-
7	変質	-
8	食品添加物	-
9	安全性への疑義	1
10	表示	-
11	食品等の取扱い	1
12	施設・設備	-
13	器具・容器包装	-
14	その他	2
計		5

### (2) 施設別件数

対象食品		件数
原因施設又は調査施設		
1	デパート	1
2	その他の販売業	4
計		5

## 17 不明

### (1) 要因別件数

対象食品		件数
要因		
1	異物混入	1
2	有症苦情	14
3	腐敗・変敗	-
4	カビの発生	-
5	異味・異臭	-
6	変色	-
7	変質	-
8	食品添加物	-
9	安全性への疑義	-
10	表示	1
11	食品等の取扱い	-
12	施設・設備	-
13	器具・容器包装	-
14	その他	-
計		16

### (2) 施設別件数

対象食品		件数
原因施設又は調査施設		
1	飲食店営業	8
2	その他の販売業	1
3	本人又は家庭	1
4	不明	5
5	その他	1
計		16

### (3) 苦情内容例

- ・炊飯用食品添加物を入れて炊飯したところ、中性洗剤様の臭いがした。
- ・宅配された食品の鮮度が悪く、日付がない。
- ・タイ料理の食材販売店で無許可で食品を販売している（許可あり）。

## 18 輸入食品の再掲

### (1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	計
		魚介類・加工品と海藻	食肉の加工品	鯨肉とその加工品	乳と乳製品	穀類の加工品	野菜の加工品	冷凍食品	弁当類	そうざい類	調味料	菓子類	油脂類	飲料水	複合調理食品	その他	不明	
1	異物混入						3					1		1				5
2	有症苦情	1					3				1							5
3	腐敗・変敗				1													1
4	カビの発生						2											2
5	異味・異臭	1					1											2
6	変色	1																1
7	変質						1							1				2
8	食品添加物																	-
9	安全性への疑義	1																1
10	表示																	-
11	食品等の取扱い		1															1
12	施設・設備																	-
13	器具・容器包装																	-
14	その他	1																1
	計	5	1	-	1	-	10	-	-	-	1	1	-	2	-	-	-	21

### (2) 苦情内容例

- ・輸入チーズが腐敗していた。
- ・フィリピン産マンゴーを食べ、10～15分後全身に発疹。
- ・マツタケに釘が混入していた。
- ・中国産かき（貝）が塩素様の薬品臭がした。
- ・ベトナム産の虫の付いた干柿を食べてしまったが大丈夫か（ヒメマキムシ成虫、コクゾウ成虫、ノシメマダラメイガ幼虫、ケナガコナダニ死骸）。
- ・ニュージーランド産のかぼちゃを切ったところ、あちこちに白い部分がある。