

V 要因別苦情処理件数

1 異物混入

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	虫										
			小計	メイガ	カツオブシムシ	チャタテムシ	その他の食品害虫	ハエ	ゴキブリ	クモ	虫卵	幼虫	その他
合計	792	100.0	240	8	1	1	18	46	90	4	3	15	54
水産食品	30	3.8	11	1	-	-	2	2	1	-	-	1	4
水産加工食品	22	2.8	9	-	-	-	-	4	2	-	-	-	3
畜産食品	28	3.5	8	-	-	-	-	1	2	-	1	2	2
畜産加工品	35	4.4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
その他の動物性食品	2	0.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
農産食品	22	2.8	9	1	-	-	4	1	-	-	-	2	1
農産加工食品	74	9.3	23	-	1	-	3	5	5	1	1	3	4
そう菜	101	12.8	31	-	-	-	3	5	12	-	1	1	9
そう菜半製品	5	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
パン類・菓子類	147	18.6	24	3	-	1	2	7	3	2	-	1	5
飲料	42	5.3	17	-	-	-	1	2	8	-	-	1	5
複合調理食品	255	32.2	94	2	-	-	3	16	52	-	-	4	17
その他の食料品	18	2.3	7	1	-	-	-	2	1	1	-	-	2
器具容器包装	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品類以外	10	1.3	5	-	-	-	-	1	4	-	-	-	-

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

『異物混入』の事例

・飲食店で注文した明日葉の天ぷらに金属異物

→飲食店を調査した結果、調理器具である鍋やフライヤーを洗浄する金だわしの一部であった。

・マグロの赤身に白い卵状異物

→異物は、白色、米粒大で、筋肉中に点在しており、寄生虫の粘液胞子虫のシスト（胞子が入っていた袋）であった。この寄生虫はマグロのほかにカジキやカレイにも寄生するが、喫食しても人への影響はない。

・クリームドーナツからプラスチック異物

→異物はオレンジ色の合成樹脂製であった。販売店を調査した結果、陳列されたドーナツを客がトングを使ってトレーに取るセルフ方式であった。また、店で使用していたトングの先端部分には、異物と同じ色の合成樹脂がついていたが、中にはヒビが入ったものや破損したものを認めた。このことから、異物は、この先端部分が破損し、ドーナツに混入したものと考えられた。

寄生虫				鉱物性異物				動物性異物					合成樹脂類	木	紙	繊維	たばこ	絆創膏	その他			
小計	アニサキス	テナクラリア	テラノバ	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他	小計	人毛(毛髪等)	獣毛								爪・歯等	ネズミの糞	その他
8	4	1	-	3	109	16	12	74	7	145	92	14	9	9	21	77	8	21	16	5	9	154
7	4	1	-	2	2	-	-	2	-	2	1	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	4
-	-	-	-	-	5	-	1	4	-	5	2	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	2
1	-	-	-	1	1	-	-	1	-	9	4	3	-	1	1	5	1	-	-	1	1	1
-	-	-	-	-	4	1	-	3	-	6	4	-	1	-	1	-	-	2	-	-	-	21
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	3	2	-	-	1	-	-	-	2	-	-	1	5
-	-	-	-	-	8	3	2	3	-	12	4	-	2	3	3	7	1	2	2	-	-	19
-	-	-	-	-	16	3	2	8	3	11	9	1	-	-	1	16	2	8	2	-	2	13
-	-	-	-	-	3	2	-	1	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	25	3	-	21	1	31	22	2	4	2	1	19	2	2	5	1	1	37
-	-	-	-	-	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	1	-	-	18
-	-	-	-	-	39	2	7	27	3	59	42	6	2	1	8	18	2	5	6	3	4	25
-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	3	1	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	6
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2

・飲食店のうどんから絆創膏

→飲食店を調査した結果、調理従業者の一人が指に絆創膏をていたにも関わらず、使い捨て手袋を使用せずに素手で調理作業を行っていたため混入したと考えられた。

・スープから歯

→調理されたスープを喫食していたら、歯のようなものが出てきた。調理場を調査したところ、異物は調理従業者の差し歯であることが判明した。別の調理食品の味見を行った際、そばにあった当該スープを調理する回転釜の中に取りれた差し歯が混入したものと考えられた。

・豚肉のこま切れを炒めたらハエの卵

→肉に付着していた約1.2mm大、乳白色異物（多数固まりで限局的に）を検査した結果、種の同定はできなかったものの、ハエの卵塊であった。カタラーゼ試験を実施した結果、この虫卵は強陽性であった。また、検査した翌日に幼虫が孵化したため、肉の加熱調理後にハエが卵を産みつけたと考えられた。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	虫											小計	
			小計	メイガ	カツオブシムシ	チャタテムシ	その他の食品害虫	ハエ	ゴキブリ	クモ	虫卵	幼虫	その他		
合計	792	100.0	240	8	1	1	18	46	90	4	3	15	54	8	
飲食店営業	小計	381	48.1	148	2	-	-	5	27	77	1	1	8	27	-
	一般	256	32.3	107	1	-	-	4	20	56	1	-	6	19	-
	そば	22	2.8	10	-	-	-	1	-	8	-	-	-	1	-
	すし	8	1.0	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
	弁当	38	4.8	9	-	-	-	-	2	6	-	-	-	1	-
	仕出し	15	1.9	7	-	-	-	-	2	2	-	-	1	2	-
そうざい	24	3.0	6	-	-	-	-	1	4	-	1	-	-	-	
給食	17	2.1	7	1	-	-	-	1	-	-	-	1	4	-	
旅館	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
喫茶店営業	4	0.5	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	
菓子製造業	118	14.9	18	-	-	1	2	9	2	-	-	1	3	-	
アイスクリーム類製造業	3	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳処 理 業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
乳製品製造業	7	0.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
食肉製品製造業	2	0.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	
みそ製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
醬油製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
酒類製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
清涼飲料水製造業	2	0.3	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	
豆腐製造業	8	1.0	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	
めん類製造業	4	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
そうざい製造業	14	1.8	4	-	-	-	1	-	1	-	-	1	1	-	
かん詰又はびん詰食品製造業	5	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	2	0.3	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	
条例で定める許可を要する製造業	4	0.5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
許可を要しない製造業	7	0.9	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
デパート・スーパー	106	13.4	30	1	-	-	4	5	5	-	1	5	9	6	
コンビニエンスストア	17	2.1	4	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2	-	
自動販売機	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
上記以外の販売業	40	5.1	10	2	-	-	3	1	-	1	-	-	3	2	
本人又は家族	12	1.5	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2	-	
その他	15	1.9	4	-	-	-	1	1	-	-	-	-	2	-	
不明	35	4.4	8	2	-	-	-	-	1	2	-	-	3	-	

注：届出のなかったものについては省略

寄生虫				鉱物性異物				動物性異物					合成樹脂類	木	紙	繊維	たばこ	絆創膏	その他		
アニサキス	テナクラリア	テラノバ	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他	小計	人毛 (毛髪等)	獣毛	爪・歯等								ネズミの糞	その他
4	1	-	3	109	16	12	74	7	145	92	14	9	9	21	77	8	21	16	5	9	154
-	-	-	-	56	8	8	34	6	69	49	7	2	3	8	30	3	13	7	4	7	44
-	-	-	-	36	8	4	22	2	45	33	3	2	1	6	14	3	10	2	3	3	33
-	-	-	-	3	-	1	2	-	3	1	1	-	1	-	1	-	-	-	-	3	2
-	-	-	-	3	-	-	2	1	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	6	-	2	3	1	10	8	2	-	-	-	4	-	-	3	1	-	5
-	-	-	-	2	-	-	1	1	5	4	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	5	-	1	3	1	2	2	-	-	-	-	7	-	2	-	-	1	1
-	-	-	-	1	-	-	1	-	3	-	-	-	1	2	1	-	1	2	-	-	2
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
-	-	-	-	22	2	-	19	1	26	18	2	5	1	-	14	1	2	4	-	1	30
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
-	-	-	-	1	-	-	1	-	3	1	-	1	1	-	1	1	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2
-	-	-	-	2	-	1	1	-	3	2	1	-	-	-	3	1	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	3
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	2	-	-	2	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1
3	1	-	2	7	3	-	4	-	21	9	2	1	3	6	18	1	2	1	1	1	18
-	-	-	-	1	-	-	1	-	6	2	1	-	-	3	1	-	-	1	-	-	4
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1	-	-	1	6	2	-	4	-	6	5	-	-	-	1	1	1	-	1	-	-	13
-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	6
-	-	-	-	2	-	2	-	-	3	2	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	5
-	-	-	-	8	-	1	7	-	3	2	-	-	-	1	3	-	1	-	-	-	12

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	件数	構成比 (%)
合計	114	100.0
水産食品	13	11.4
水産加工食品	13	11.4
畜産食品	4	3.5
畜産加工食品	6	5.3
農産食品	9	7.9
農産加工食品	14	12.3
そう菜	17	14.9
そう菜半製品	1	0.9
パン類・菓子類	6	5.3
飲料	2	1.8
複合調理食品	28	24.6
その他の食料品	1	0.9

『腐敗・変敗』の事例

・飲食店の刺身盛り合わせのツマが腐っている
→刺身の盛り合わせを提供した飲食店を調査した結果、苦情品提供日の前日にツマを造り、冷蔵庫保管をせずに室温で放置していたために、腐敗したものと考えられた。

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	114	100.0	
飲食店営業	小計	57	57.0
	一般	30	30.0
	そば	2	2.0
	すし	7	7.0
	弁当	9	9.0
	仕出し	4	4.0
そうざい	給食	4	4.0
	食	1	1.0
菓子製造業	1	1.0	
食肉処理業	1	1.0	
食肉製品製造業	1	1.0	
豆腐製造業	1	1.0	
そうざい製造業	1	1.0	
デパート・スーパー	33	33.0	
コンビニエンスストア	1	1.0	
行商・自動車での販売業	2	2.0	
自動販売機	2	2.0	
上記以外の販売業	8	8.0	
本人又は家族	1	1.0	
不明	5	5.0	

注：届出のなかったものについては省略

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	件数	構成比 (%)
合計	116	100.0
水産加工食品	2	1.7
畜産食品	1	0.9
畜産加工食品	2	1.7
農産食品	18	15.5
農産加工食品	21	18.1
そう菜類	5	4.3
パン類・菓子類	41	35.3
飲料	12	10.3
複合調理食品	8	6.9
その他の食料品	3	2.6
器具容器包装	1	0.9
食品類以外	2	1.7

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	116	100.0	
飲食店営業	小計	8	6.9
	一般	7	6.0
	すし	1	0.9
菓子製造業	29	25.0	
乳製品製造業	1	0.9	
清涼飲料水製造業	6	5.2	
そうざい製造業	1	0.9	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.9	
許可を要しない製造業	3	2.6	
デパート・スーパー	32	27.6	
上記以外の販売業	16	13.8	
本人又は家族	11	9.5	
その他	2	1.7	
不明	6	5.2	

注：届出のなかったものについては省略

『カビの発生』の事例

・缶入り野菜ジュースから紙様物

→缶入り野菜ジュースのプルトップを開けて直接飲んでいたら、途中で中身の出が悪くなった。中身をコップに移し替えたところ、中からドロツとした固まりが出てきた。約2～4cm×3～

4.5cm、厚さ約0.3cmの赤色不定形物質の異物を検査した結果、*Aureobasidium pullulans*の集落であった。製造所を調査した結果、①製造当日の殺菌工程の記録に異常がないこと②真空度検査及び巻き締め検査の記録に異常がないこと③製造時に落下した缶をラインに戻した事実はないこと④他に同様の苦情がないことが判明した。これらのことから、工場出荷後に外部からの衝撃が加わって缶に微細な亀裂等が生じ、カビが侵入・増殖したことが推察された。

・かび臭い黒砂糖

→合成樹脂製袋に入った黒砂糖を開封したところ、カビの臭いがした。食品を検査した結果、*Aspergillus restrictus*及び*Wallemia sebi*が検出された。製造所を調査した結果、他にも同様の苦情があり、製造ラインを洗浄した後の水洗浄後の乾燥に不備があり、ラインに残留していた水分が一部の製品に付着していたのが原因であった。

4 異味・異臭

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	異味						
			小計	苦味	酸味	辛味	えぐ味	刺激味	その他
合計	247	100.0	102	26	31	-	2	4	39
水産食品	18	7.3	6	2	-	-	1	-	3
水産加工食品	14	5.7	5	-	2	-	-	-	3
畜産食品	16	6.5	1	-	-	-	-	-	1
畜産加工食品	9	3.6	5	2	1	-	-	-	2
農産食品	26	10.5	14	9	2	-	1	1	1
農産加工食品	25	10.1	13	5	3	-	-	1	4
そう菜	31	12.6	17	1	10	-	-	-	6
そう菜半製品	2	0.8	1	1	-	-	-	-	-
パン類・菓子類	14	5.7	7	1	2	-	-	1	3
飲料	27	10.9	16	5	2	-	-	-	9
油脂	1	0.4	1	-	-	-	-	1	-
複合調理食品	45	18.2	14	-	8	-	-	-	6
その他の食料品	3	1.2	1	-	1	-	-	-	-
食品添加物	1	0.4	-	-	-	-	-	-	-
食品類以外	12	4.9	-	-	-	-	-	-	-
不明	1	0.4	1	-	-	-	-	-	1

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

『異味・異臭』の事例

・キュウリが苦い

→キュウリ等のウリ科植物が本来持っている苦味成分のククルビタシンと推察された。この成分は、キュウリのへた部分に多く、また、低温や水分不足など生育環境が悪いと量が増える。なお、食べても問題はない。

・ミカンからクレゾール臭

→ミカンの結果時期に冷害にやられるとミカンの品質が悪くなり、さらに採集後すぐにポリ袋などに入れるとむれて、クレゾール等の薬品臭がするようになる。

小計	異臭									
	アルコール臭	シンナー臭	クレゾール臭	その他の薬品臭	石油臭	刺激臭	酸臭	カビ臭	アンモニア臭	その他
145	3	2	1	21	5	2	18	4	5	84
12	1	-	-	2	-	-	-	-	1	8
9	1	-	-	1	-	-	-	-	-	7
15	-	-	-	1	-	-	4	-	2	8
4	-	-	-	-	-	1	2	-	-	1
12	-	-	1	2	2	1	1	1	-	4
12	-	1	-	1	2	-	1	-	-	7
14	-	-	-	2	1	-	3	-	-	8
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
7	-	-	-	2	-	-	2	-	-	3
11	-	-	-	3	-	-	1	2	-	5
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	7	-	-	4	1	1	18
2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
14	-	1	-	-	-	-	-	-	1	12
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	異味						
			小計	苦味	酸味	辛味	えぐ味	刺激味	
合計	247	100.0	102	26	31	-	2	4	
飲食店営業	小計	101	40.9	42	5	20	-	-	-
	一般	61	24.7	24	2	11	-	-	-
	そば	4	1.6	1	-	1	-	-	-
	すし	9	3.6	4	2	1	-	-	-
	弁当	7	2.8	4	-	1	-	-	-
	出張	2	0.8	1	-	1	-	-	-
そうざい	給食	13	5.3	7	-	5	-	-	-
	旅館	4	1.6	1	1	-	-	-	-
	旅館	1	0.4	-	-	-	-	-	-
喫茶店営業	1	0.4	-	-	-	-	-	-	
菓子製造業	7	2.8	3	1	1	-	-	-	
食肉処理業	1	0.4	-	-	-	-	-	-	
清涼飲料水製造業	4	1.6	3	-	-	-	-	-	
豆腐製造業	2	0.8	-	-	-	-	-	-	
めん類製造業	2	0.8	1	-	-	-	-	-	
そうざい製造業	2	0.8	-	-	-	-	-	-	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.4	-	-	-	-	-	-	
許可を要しない製造業	1	0.4	-	-	-	-	-	-	
デパート・スーパー	64	25.9	26	10	4	-	2	3	
コンビニエンスストア	8	3.2	4	2	1	-	-	-	
自動販売機	8	3.2	6	1	1	-	-	-	
上記以外の販売業	22	8.9	11	3	3	-	-	-	
本人又は家族	5	2.0	1	1	-	-	-	-	
その他	6	2.4	2	1	-	-	-	1	
不明	12	4.9	3	2	1	-	-	-	

注：届出のなかったものについては省略

その他	異臭										
	小計	アルコール臭	シンナー臭	クレゾール臭	その他の薬品臭	石油臭	刺激臭	酸臭	カビ臭	アンモニア臭	その他
39	145	3	2	1	21	5	2	18	4	5	84
17	59	1	1	-	10	1	-	8	4	3	31
11	37	-	1	-	6	-	-	4	3	2	21
-	3	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-
1	5	-	-	-	2	-	-	-	-	1	2
3	3	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2
-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2	6	-	-	-	-	1	-	2	-	-	3
-	3	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1
-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1	4	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-
-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
7	38	1	-	1	6	2	1	4	-	-	23
1	4	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2
4	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
5	11	1	-	-	-	-	-	2	-	1	7
-	4	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3
-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
-	9	-	-	-	1	2	1	1	-	-	4

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	57	100.0
水産食品	6	10.5
水産加工食品	3	5.3
畜産食品	11	19.3
畜産加工食品	2	3.5
農産食品	13	22.8
農産加工食品	5	8.8
そう菜類	5	8.8
パン類・菓子類	2	3.5
飲料	4	7.0
複合調理食品	3	5.3
その他の食料品	1	1.8
器具容器包装	1	1.8
食品類以外	1	1.8

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	57	100.0	
飲食店営業	小計	8	14.1
	一般	4	7.0
	弁当	2	3.5
	仕出し	1	1.8
	そうざい	1	1.8
清涼飲料水製造業	1	1.8	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	2.8	
デパート・スーパー	18	31.6	
上記以外の販売業	10	17.5	
本人又は家族	12	21.1	
その他	3	5.3	
不明	4	7.0	

注：届出のなかったものについては省略

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	73	100.0
水産食品	4	7.0
水産加工食品	5	8.8
畜産食品	7	12.3
畜産加工食品	7	12.3
その他の動物性食品	1	1.8
農産食品	14	24.6
農産加工食品	8	14.0
そう菜類	3	5.3
パン類・菓子類	7	12.3
飲料	8	14.0
複合調理食品	5	8.8
その他の食料品	4	7.0

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	73	100.0	
飲食店営業	小計	13	17.8
	一般	7	9.6
	すし	1	1.4
	弁当	3	4.1
	そうざい	2	2.7
菓子製造業	5	6.8	
乳処理業	1	1.4	
乳製品製造業	1	1.4	
デパート・スーパー	29	39.7	
コンビニエンスストア	4	5.5	
自動販売機	3	4.1	
上記以外の販売業	4	5.5	
本人又は家族	3	4.1	
その他	2	2.7	
不明	8	11.0	

注：届出のなかったものについては省略

7 食品の取り扱い

(1) 食品別分類

『変色』の事例

・ボイルタラバガニの筋肉の色が黒い
→カニ筋肉に含まれるチロシンが、チロシナーゼ酵素の作用により酸化されてメラニンが生成され、黒色になったと推察された。

・生タマネギを切ったら内部がピンク色
→タマネギの成分で催涙物質でもあるチオプロパノール・S・オキサイドの化学変化によるものと推察された。なお、食べても問題はない。

『変質』の事例

・自家製梅干に白色異物
→鏡検の結果、カビの胞子や菌糸はなく、白色粉状のものであった。また、当該物を水に入れるとすぐに溶解した。これらのことから、梅の酸味の主成分であるクエン酸が、天然塩のカルシウムと結合してクエン酸カルシウムとなり、塩と共に梅干の表面に析出したものと推察された。

『食品の取り扱い』の事例

- ・期限切れ商品の販売
- ・要冷蔵食品の常温での陳列販売
- ・ばら売りのそう菜に虫が集っている
- ・素手での食品の取扱い
- ・飲食店で提供された食品が十分加熱されていない

食品分類	件数	構成比 (%)
合計	361	100.0
水産食品	18	5.0
水産加工食品	20	5.5
畜産食品	18	5.0
畜産加工食品	20	5.5
その他の動物性食品	1	0.3
農産食品	4	1.1
農産加工食品	21	5.8
そう菜類	52	14.4
パン類・菓子類	45	12.5
飲料	15	4.2
複合調理食品	79	21.9
その他の食料品	14	3.9
器具容器包装	2	0.6
食品類以外	46	12.7
不明	6	1.7

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	361	100.0	
飲食店営業	小計	160	44.4
	一般	93	25.8
	ばし	9	2.5
	すし	9	2.5
	弁当	15	4.2
	仕出し	3	0.8
そうざい	自動車・移動給食	19	5.3
		5	1.4
菓子製造業	16	4.4	
食肉処理業	2	0.6	
魚肉ねり製品製造業	1	0.3	
清涼飲料水製造業	1	0.3	
豆腐製造業	1	0.3	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.3	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.3	
許可を要しない製造業	2	0.6	
デパート・スーパー	95	26.3	
コンビニエンスストア	10	2.8	
行商・自動車での販売業	2	0.6	
自動販売機	2	0.6	
上記以外の販売業	57	15.8	
本人又は家族	1	0.3	
その他	6	1.7	
不明	3	0.8	

注：届出のなかったものについては省略

8 表示

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	218	100.0
水産食品	19	8.7
水産加工食品	17	7.8
畜産食品	19	8.7
畜産加工食品	9	4.1
その他の動物性食品	1	0.5
農産食品	10	4.6
農産加工食品	30	13.8
そう菜類	14	6.4
パン類・菓子類	38	17.4
飲料	8	3.7
油脂	1	0.5
複合調理食品	24	11.0
その他の食料品	13	6.0
食品類以外	14	6.4
不明	1	0.5

『表示』の事例

- ・輸入食品に邦文表示がない
- ・原材料名、製造者、固有記号等の記載がない
- ・表示と中身が異なっている
- ・期限表示の異なるシールが二重に貼られている

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	218	100.0	
飲食店営業	小計	30	13.8
	一般	14	6.4
	弁当	8	3.7
	出だし	2	0.9
	そうざい	3	1.4
	給食	2	0.9
旅館	1	0.5	
菓子製造業	16	7.3	
乳製品製造業	1	0.5	
食肉処理業	1	0.5	
食肉製品製造業	2	0.9	
ソー스類製造業	1	0.5	
清涼飲料水製造業	1	0.5	
豆腐製造業	1	0.5	
そうざい製造業	1	0.5	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.5	
条例で定める許可を要する製造業	8	3.7	
許可を要しない製造業	1	0.5	
デパート・スーパー	70	32.1	
コンビニエンスストア	8	3.7	
行商・自動車での販売業	1	0.5	
自動販売機	1	0.5	
上記以外の販売業	59	27.1	
本人又は家族	4	1.8	
その他	8	3.7	
不明	3	1.4	

注：届出のなかったものについては省略

9 有症

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	1,036	100.0
水産食品	78	7.5
水産加工食品	18	1.7
畜産食品	39	3.8
畜産加工食品	15	1.4
その他の動物性食品	1	0.1
農産食品	26	2.5
農産加工食品	33	3.2
そう菜	78	7.5
そう菜半製品類	4	0.4
パン類・菓子類	30	2.9
飲料	22	2.1
複合調理食品	463	44.7
その他の食料品	8	0.8
食品類以外	16	1.5
不明	205	19.8

・食中毒事件については、別誌「東京都の食中毒概要」（平成16年度及び17年度）を参照のこと。

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	1,036	100.0	
飲食店営業	小計	617	59.6
	一般	425	41.0
	そば	17	1.6
	すし	52	5.0
	弁当	41	4.0
	仕出し	7	0.7
	そうざい	7	0.7
	自動車・移動給食館	3	0.3
喫茶店営業	3	0.3	
菓子製造業	10	1.0	
乳処 理 業	1	0.1	
乳製品製造業	1	0.1	
清涼飲料水製造業	1	0.1	
めん類製造業	2	0.2	
そうざい製造業	1	0.1	
許可を要しない製造業	1	0.1	
デパート・スーパー	105	10.0	
コンビニエンスストア	21	2.0	
行商・自動車での販売業	3	0.3	
自動販売機	1	0.1	
上記以外の販売業	41	4.0	
本人又は家族	26	2.5	
その他	30	2.9	
不明	172	16.6	

注：届出のなかったものについては省略

10 施設・設備

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	排気・ 排煙	排水	トイレの 不備等	ネズミ・ ゴキブリ・ ハエ	不衛生	その他
合計	408	100.0	69	54	14	104	136	31
水産食品	3	0.7	-	1	-	2	-	-
水産加工食品	1	0.2	1	-	-	-	-	-
畜産加工食品	1	0.2	-	-	-	-	-	1
その他の動物性食品	1	0.2	-	-	-	-	-	1
農産食品	2	0.5	-	-	-	1	1	-
農産加工食品	2	0.5	1	-	-	-	1	-
そう菜	9	2.2	3	-	-	1	4	1
そう菜半製品	1	0.2	-	-	-	-	-	1
パン類・菓子類	6	1.5	-	1	-	2	-	3
飲料	3	0.7	-	-	-	-	2	1
複合調理食品	31	7.6	4	1	-	9	16	1
その他の食料品	5	1.2	-	1	-	1	3	-
器具容器包装	7	1.7	-	-	-	-	7	-
食品類以外	334	81.9	60	50	14	87	101	22
不明	2	0.5	-	-	-	1	1	-

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上
 注2：届出のなかったものについては省略

『施設・設備』の事例

- ・飲食店から臭い排気
- ・飲食店にトイレや手洗い器がない
- ・飲食店の厨房から下水の臭い
- ・店内にゴキブリやねずみがいる
- ・施設内の清掃が不十分で不衛生

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	排気・排煙	排水	トイレの不備等	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	不衛生	その他	
合計	408	100.0	69	54	14	104	136	31	
飲食店営業	小計	332	81.4	62	47	11	85	110	17
	一般	256	62.7	50	36	10	69	79	12
	そば	12	2.9	-	2	1	5	4	-
	すし	9	2.2	1	2	-	2	4	-
	弁当	18	4.4	2	2	-	3	10	1
	仕出し	13	3.2	3	3	-	3	3	1
そうざい	11	2.7	5	-	-	-	4	2	
自動車・移動給食	5	1.2	-	2	-	-	2	1	
	8	2.0	1	-	-	3	4	-	
喫茶店営業	3	0.7	-	-	-	1	2	-	
菓子製造業	8	2.0	-	-	2	2	1	3	
食肉処理業	4	1.0	-	1	-	1	2	-	
ソーダ類製造業	1	0.2	-	-	-	-	1	-	
清涼飲料水製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	1	
豆腐製造業	3	0.7	2	-	-	-	1	-	
めん類製造業	1	0.2	1	-	-	-	-	-	
そうざい製造業	3	0.7	1	-	-	1	1	-	
条例で定める許可を要する製造業	4	1.0	-	1	-	1	1	1	
デパート・スーパー	20	4.9	2	-	-	5	10	3	
コンビニエンスストア	1	0.2	-	-	1	-	-	-	
行商・自動車での販売業	3	0.7	-	1	-	1	-	1	
上記以外の販売業	15	3.7	-	1	-	5	6	3	
本人又は家族	2	0.5	-	-	-	1	1	-	
その他	5	1.2	1	2	-	1	-	1	
不明	2	0.5	-	1	-	-	-	1	

注：届出のなかったものについては省略

11 その他

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	騒音			ゴミ処理	ペット類			
			小計	カラオケ	その他		小計	客のペット持ち込み	店内でのペット飼育	その他
合計	944	100.0	28	8	20	74	48	11	22	15
水産食品	47	5.0	1	-	1	-	1	1	-	-
水産加工食品	20	2.1	-	-	-	-	-	-	-	-
畜産食品	27	2.9	-	-	-	-	-	-	-	-
畜産加工品	28	3.0	-	-	-	-	-	-	-	-
その他の動物性食品	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
農産食品	26	2.8	-	-	-	-	-	-	-	-
農産加工食品	28	3.0	1	1	-	-	-	-	-	-
そう菜	36	3.8	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜半製品	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
パン類・菓子類	47	5.0	2	2	-	-	-	-	-	-
飲料	28	3.0	-	-	-	-	-	-	-	-
複合調理食品	176	18.6	2	-	2	2	-	-	-	-
その他の食料品	14	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-
器具容器包装	11	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-
食品類以外	417	44.2	21	4	17	72	47	10	22	15
不明	36	3.8	1	1	-	-	-	-	-	-

注1：苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2：届出のなかったものについては省略

『その他』の事例

- ・指輪をしたまま刺身を作っている
- ・飲食店で残飯や使用済み揚げ油を排水溝に捨てている
- ・飲食店内でペットを飼っている
- ・自動車で食品販売をしているが許可があるのか
- ・キューイフルーツを食べたら異物が口に刺さった

→異物は縦約1~3mm、横約7mm、厚さ約1~2mmの淡黄色の円錐形様物質であった。参考品のキウイの芯（不可食部）と比較検査した結果、よく類似し、異物は先のとがったキウイの一部と推察された。

- ・飲食店のカラオケがうるさくて眠れない

路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する苦情	従業員の衛生知識の欠如	その他
122	125	71	65	411
11	4	4	1	25
-	3	-	1	16
-	4	-	-	23
1	1	1	-	25
-	-	-	-	1
1	2	-	1	22
1	5	2	1	18
2	5	2	2	25
-	-	-	-	1
3	2	1	4	35
-	5	2	-	21
74	13	9	10	66
-	-	-	-	14
-	-	-	-	1
-	6	-	1	4
27	74	48	41	87
2	1	2	3	27

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	騒音			ゴミ処理	ペット類			
			小計	カラオケ	その他		小計	客のペット持ち込み	店内でのペット飼育	
合計	944	100.0	28	8	20	74	48	11	22	
飲食店営業	小計	493	52.2	21	5	16	65	34	10	16
	一般	337	35.7	19	5	14	49	26	7	14
	そば	17	1.8	1	-	1	2	3	3	-
	すし	30	3.2	-	-	-	8	1	-	1
	弁当	33	3.5	-	-	-	3	2	-	-
	出張	19	2.0	-	-	-	3	1	-	-
そうざい	15	1.6	-	-	-	-	1	-	1	
自動車・移動	20	2.1	1	-	1	-	-	-	-	
給食	18	1.9	-	-	-	-	-	-	-	
旅館	4	0.4	-	-	-	-	-	-	-	
喫茶店営業	4	0.4	-	-	-	-	-	-	-	
菓子製造業	35	3.7	-	-	-	-	1	-	-	
乳製品製造業	2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	
食肉処理業	2	0.2	-	-	-	1	1	-	-	
食肉製品製造業	2	0.2	-	-	-	-	-	-	-	
魚肉ねり製品製造業	3	0.3	-	-	-	-	-	-	-	
酒類製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	
清涼飲料水製造業	7	0.7	-	-	-	-	-	-	-	
豆腐製造業	6	0.6	-	-	-	2	2	-	1	
めん類製造業	3	0.3	-	-	-	-	-	-	-	
そうざい製造業	5	0.5	-	-	-	1	1	-	1	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	3	0.3	-	-	-	-	-	-	-	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	
許可を要しない製造業	1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	
デパート・スーパー	90	9.5	-	-	-	-	2	1	-	
コンビニエンスストア	13	1.4	-	-	-	1	2	-	1	
行商・自動車での販売業	87	9.2	2	-	2	-	-	-	-	
自動販売機	3	0.3	-	-	-	-	-	-	-	
上記以外の販売業	58	6.1	1	-	1	2	5	-	3	
本人又は家族	25	2.6	1	1	-	-	-	-	-	
その他	48	5.1	1	1	-	-	-	-	-	
不明	52	5.5	2	1	1	2	-	-	-	

注：届出のなかったものについては省略

その他	路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する苦情	従業員の衛生知識の欠如	その他
15	122	125	71	65	411
8	46	92	26	47	162
5	23	60	20	30	110
-	-	3	-	3	5
-	3	4	-	6	8
2	7	6	-	3	12
1	-	7	-	3	5
-	1	4	-	-	9
-	12	2	5	-	-
-	-	5	1	2	10
-	-	1	-	-	3
-	1	2	1	-	-
1	1	2	2	7	22
-	-	-	-	-	2
1	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	2
-	-	2	-	-	1
-	-	-	-	-	1
-	-	-	1	-	6
1	-	2	-	-	-
-	-	1	1	-	1
-	-	1	1	-	1
-	-	-	-	-	3
-	-	-	-	-	1
-	-	1	-	-	-
1	2	6	-	8	72
1	-	1	1	1	7
-	64	1	18	-	2
-	-	-	1	-	2
2	3	8	9	2	28
-	-	2	3	-	19
-	3	4	5	-	35
-	2	-	2	-	44