

# 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	その他の食品害虫	ハエ	ゴキブリ	虫卵	幼虫	その他
合計	681	100.0	194	5	13	27	73	1	19	56
水産食品	45	6.6	7			3			3	1
水産加工食品	24	3.5	2			1				1
畜産食品	25	3.7	6			2	2		1	1
畜産加工食品	21	3.1	2							2
その他の動物性食品	1	0.1	0							
農産食品	20	2.9	11	1	3		1		2	4
農産加工食品	58	8.5	19	2	3		1		2	11
そう菜	63	9.3	14		1	2	3		3	5
そう菜半製品	2	0.3	0							
パン類・菓子類	86	12.6	21	2	1	2	4	1	4	7
飲料	43	6.3	16		1	4	9			2
複合調理食品	257	37.7	80		1	11	48		4	16
その他の食料品	13	1.9	8		3		1			4
器具容器包装	2	0.3	0							
食品類以外	15	2.2	7			2	4			1
不明	6	0.9	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 (以下同じ)

注2 :届出のなかったものについては省略 (以下同じ)

注3 :構成比は四捨五入しているため、合計と一致しない場合がある (以下同じ)

#### 異物混入』の事例

##### ・キャベツの千切りに木片様異物

異物はキャベツの芯が木化したものと考えられた。

異物は長さ約33mm、直径2～4mmの象牙色棒状物質で、縦に数箇所割れていた。乾燥したキャベツの芯と考えられた。芯取り後及び千切り前に芯が完全に除去されているか、目視確認を徹底するよう指導した。

##### ・佃煮に硬物異物

友人からもらったエビの佃煮を食べたところ、歯のような異物を見つけた。調査の結果、異物はナマズの歯と考えられた。ナマズはエビを餌にしており、漁獲の際、ナマズがエビの網に入ることが多いことから、混入した可能性が高い。選別を強化するよう指導した。

##### ・冷凍たこ焼きからプラスチック様異物

検査の結果異物はシリカゲルであり、家庭で喫食時に使用した別途購入の青海苔に同封されていた乾燥剤由来と考えられた。

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	
27	13	3	1	10	109	13	9	76	11	119	68	3	10	3	35	80	11	11	18	6	7	99	
22	12	3	1	6	2		1	1		8	1			1	6	2							4
1	1				5	1		4		6	2				4	4							6
0					4	1		1	2	9	3		1	1	4	1					1		4
0					7	2	1	3	1	5	2		1		2	1			2				4
0					0					0													1
1				1	3			3		1					1	1					1		2
0					12	1	2	9		10	7			1	2	3	5			1			8
1				1	10	1	2	6	1	9	3	1	2		3	11	1	1	4	1			11
0					0					1					1	1							
0					15	1	2	10	2	11	7		2		2	18	2	1	7				11
0					3			3		1					1	2							21
1				1	44	4	1	35	4	51	37	2	3		9	34	3	9	5	3	5		22
0					0					1	1					1							3
0					1	1				0													1
1				1	2	1		1		3	3					1				1			
0					1				1	3	2		1										1

・もち焼酎に虫

もち焼酎を開封したところ、複数の生きた虫がでてきた。検査の結果、当該虫はタバコシバンムシであった。製造所を調査したところ、同商品の未開封在庫品にも同様の虫体が認められた。製造所内の衛生管理にも不備が認められ、製造工程中自然乾燥時に卵が産み付けられたと考えられた。

・麦茶に白色異物

飲みかけの2リットルペットボトル入り麦茶に白色の浮遊物と沈殿物を認めた。白色浮遊物は油脂であり、沈殿物内及び飲み口に扁平上皮細胞が確認されたことから、直接口をつけて飲んだ際に、口中の油分や食品残渣が混入したと考えられた。

・ウォーターサーバーから白色異物

検査の結果、真菌は認められず、ケイ素及びカルシウムを検出した。フレークス現象が起こったと推測され、衛生上の問題はないと考えられた。

・パスタに毛が混入

スパゲティに20数本の毛様異物が付着していた。異物はクマネズミの体毛であった。店舗のある駅ビルでは恒常的にネズミが捕獲されており、食器保管場所に侵入し、食器に体毛が付着したと考えられた。

②施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	虫								
			小計	メイガ	その他の食品害虫	ハエ	ゴキブリ	虫卵	幼虫	その他	
合計	681	100.0	194	5	13	27	73	1	19	56	
飲食店営業	小計	382	56.1	126	1	4	17	63	0	8	33
	一般	252	37.0	89	1	4	13	47		5	19
	そば	30	4.4	15			1	9			5
	すし	14	2.1	4			1	1		1	1
	弁当	28	4.1	7				4			3
	仕出し	14	2.1	4				2			2
そうざい	32	4.7	5			2			1	2	
自動車・移動	1	0.1	0								
給食	10	1.5	2						1	1	
旅館	1	0.1	0								
菓子製造業	47	6.9	10	1		2	1	1	2	3	
アイスクリーム類製造業	5	0.7	0								
乳製品製造業	2	0.3	0								
食肉製品製造業	3	0.4	0								
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	0								
酒類製造業	2	0.3	0								
清涼飲料水製造業	2	0.3	0								
豆腐製造業	13	1.9	1							1	
めん類製造業	1	0.1	0								
そうざい製造業	1	0.1	0								
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.1	0								
条例で定める許可を要する製造業	2	0.3	0								
許可を要しない製造業	1	0.1	1	1							
デパート・スーパー	65	9.5	14			3	1		2	8	
コンビニエンスストア	19	2.8	3			1				2	
行商・自動車での販売業	1	0.1	1				1				
自動販売機	2	0.3	0								
上記以外の販売業	92	13.5	28	1	7	3	3		6	8	
本人又は家族	4	0.6	0								
不明	18	2.6	4	1			3				
その他	17	2.5	6		2	1	1		1	1	

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
27	13	3	1	10	109	13	9	76	11	119	68	3	10	3	35	80	11	11	18	6	7	99
4	1	0	0	3	60	10	3	41	6	65	43	3	3	1	15	49	3	9	9	5	5	47
2	1			1	35	7		26	2	41	28	1	3	1	8	29	2	8	3	4	5	34
0					8			7	1	1	1					2			1			3
1				1	0					4	2				2	3			1			1
0					3	1	1	1		9	6	2			1	7			1			1
0					1				1	5	3				2	2		1				1
0					9	1	2	6		4	3				1	5	1		3	1		4
0					1			1		0												
1				1	2				2	1					1	1						3
0					1	1				0												
0					7		1	4	2	9	6		2		1	7	2	1	6			5
0					3	1		1	1	0						1						1
0					1			1		0												1
0					2			2		1					1							
0					1	1				0												1
0					1			1		0												2
0					5		1	4		2	2						4					1
0					0					0												1
0					0					1	1											1
0					0					0												
8	4	1		3	9			8	1	13	6		2		5	6	1		1		1	12
1	1				2		1	1		6	4				2	3						4
0					0					0												
0					0					0												2
12	6	2	1	3	11		1	9	1	14	3		1	2	8	7	1	1	2		1	15
1	1				0					2			1		1							1
0					2			2		4	3				1	4				1		3
1				1	5	1	2	2		2			1		1	2						1

## 2 腐敗・変敗

### (1)食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	79	100.0
水産食品	2	2.5
水産加工食品	4	5.1
畜産食品	2	2.5
畜産加工食品	6	7.6
農産食品	18	22.8
農産加工食品	6	7.6
そう菜	10	12.7
そう菜半製品	1	1.3
パン類・菓子類	5	6.3
飲料	3	3.8
複合調理食品	22	27.8

### (2)施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	79	100.0	
飲食店営業	小計	36	45.6
	一般	20	25.3
	そば	4	5.1
	すし	1	1.3
	弁当	5	6.3
	仕出し	2	2.5
そうざい	旅館	3	3.8
	旅	1	1.3
菓子製造業	1	1.3	
乳処 理 業	1	1.3	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	1.3	
デパート・スーパー	10	12.7	
コンビニエンスストア	2	2.5	
行商・自動車での販売業	1	1.3	
自動販売機	1	1.3	
上記以外の販売業	23	29.1	
不明	1	1.3	
その他	2	2.5	

#### 『腐敗・変敗』の事例

##### ・糸を引く手作りウイナーソーセージ

お土産で購入したソーセージからネット及び腐敗臭を認めた。調査の結果、同時購入した別ロット品に異常は無く、販売方法等も問題はなかった。長時間の持ち帰りによる温度条件の悪化で腐敗が進行したものと考えられた。

##### ・幕の内弁当の鶏肉の惣菜が腐っている

イベントで配布された弁当から腐敗臭を認めた。鶏肉の検食を検査したところ、細菌数  $1.7 \times 10^7 / g$  クロストジウム属菌  $3.5 \times 10^2 / g$  を検出した。当該鶏肉は既製品の調理済み冷凍食品で、仕入れ日が不明であり2日前に袋につめかえ冷蔵庫にて解凍、当日午前5時から8時にかけて盛り付けし、9時に会場へ配達した。イベントのための受注量増加、温度及び時間管理の不備に加え、放冷前の温かいご飯を盛り付けたため、弁当内の温度が上昇し、腐敗が進んだと考えられた。加熱された食材の放冷、温度管理時間管理の徹底及び店内の整理整頓等について指導した。

##### ・常温保存のカレーが膨らんでいる

カレーの容器が膨張しておりうち1つは中身がでていた。当該品はレンジアップして喫食する製品のため蒸気口があり、保管中に空気が入り、雑菌が繁殖したことが原因と考えられた。

### 3 カビの発生

#### (1)食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	85	100.0
水産食品	1	1.2
水産加工食品	5	5.9
畜産加工食品	2	2.4
農産食品	20	23.5
農産加工食品	14	16.5
その他	4	4.7
パン類・菓子類	22	25.9
飲料	9	10.6
複合調理食品	5	5.9
器具容器包装	1	1.2
食品類以外	2	2.4

#### カビの発生』の事例

##### ・きび大福の容器にカビ

当該施設では、製造したきび大福を当該容器に入れて冷凍保管しており、都度解凍して販売していた。解凍後の製品は、別容器に移すこともあり、空いた容器は洗浄して再利用していた。洗浄及び乾燥が不十分な状態で容器を保管したことにより、カビが発生したものと考えられた。

##### ・お茶にタンポポ様異物が混入

異物はカビであった。沈殿物から扁平上皮細胞が確認されたことから、直接口から飲み、数日間常温保管されたため、カビが発生したものと考えられた。

#### (2)施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	85	100.0	
飲食店営業	小計	10	11.8
	一般	8	9.4
	弁当	1	1.2
	旅館	1	1.2
菓子製造業	13	15.3	
魚肉ねり製品製造業	1	1.2	
清涼飲料水製造業	1	1.2	
めん類製造業	1	1.2	
許可を要しない製造業	2	2.4	
デパート・スーパー	22	25.9	
コンビニエンスストア	4	4.7	
自動販売機	1	1.2	
上記以外の販売業	20	23.5	
本人又は家族	4	4.7	
不明	3	3.5	
その他	3	3.5	

##### ・つくね串にカビが発生

複数個所に白カビの集落を認めた。店舗には同様にカビのはえたつくね串が1本確認された。平置冷蔵ショーケースに継ぎ足して陳列されていたため、古い製品が残り、販売されたものと考えられた。

## 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	292	100.0	127	17	25	3	3	21	58
水産食品	13	4.5	2	1					1
水産加工食品	15	5.1	8					3	5
畜産食品	13	4.5	3						3
畜産加工食品	13	4.5	8	3				2	3
農産食品	29	9.9	18	8	1		1	4	4
農産加工食品	29	9.9	13	1	5		1	2	4
そう菜半製品	36	12.3	17	1	5			3	8
そう菜・菓子類	3	1.0	1		1				
パン類	25	8.6	13	2	4	1		1	5
飲料	38	13.0	15		1	1	1	1	11
油脂	1	0.3	0						
複合調理食品	54	18.5	28	1	7	1		5	14
その他の食料品	3	1.0	0						
器具容器包装	2	0.7	0						
食品類以外	16	5.5	1		1				
不明	2	0.7	0						

#### 『異味・異臭』の事例

##### ・野菜巻きカツから漂白剤様異臭

弁当屋で購入した弁当のベーコン巻き野菜カツを喫食したところ、漂白剤のようなにおい及び苦味を感じた。同様苦情 8件。当該品にはベーコンが使用され、またバターにも燻液が含まれていることから、燻液のにおいが強く、揚げた際に燻臭が増大されたことが原因と考えられた。

##### ・牛乳の異味異臭

給食の牛乳がどろっとしている等異味異臭の苦情が多数寄せられたと製造者より届出があった。当日は殺菌前のストレージタンクにおいて通常は5℃にて保存するところ、冷却水用ポンプの故障により一時11～12℃となっていたことが判明した。このため、通常より酸度が高くなったことが異味異臭の原因と考えられた。

異臭									
小計	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
165	1	1	23	5	6	16	13	3	97
11			4					1	6
7			1			1	1		4
10			1					1	8
5			1			1			3
11		1	3	2	1		2		2
16			2		2	2	4		6
19			4	1		2			12
2			1			1			
12			2		1	1	1		7
23			1	1			5		16
1						1			
26			3		1	5		1	16
3	1								2
2									2
15				1	1	2			11
2									2

・ドラッグストアで購入したおかきから異臭

検査の結果、油脂が劣化したような異臭を認め、過酸化価が210であった(指導基準50)。直射日光は当たっていなかったが、屋外店頭にて販売されていた。高温状態で保管されたことにより劣化が進んだことが原因と考えられた。

・百貨店で購入した弁当から異臭

販売店での検査の結果、初期腐敗が確認できる細菌数が検出された。連日の猛暑で店内及び調理場内の室温が高く、添え物に使用する冷凍野菜ミックスの加熱不足と加熱後の長時間常温保管が原因と考えられた。

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	その他	
合計	292	100.0	127	17	25	3	3	21	58	
飲食店営業	小計	111	38.0	45	4	12	1	0	7	21
	一般	71	24.3	34	4	9			5	16
	そば	3	1.0	1		1				
	すし	7	2.4	0						
	弁当	14	4.8	5		1	1		1	2
	仕出し	2	0.7	0						
そうざい	12	4.1	5		1			1	3	
自動車・移動給食	1	0.3	0							
	1	0.3	0							
菓子製造業	14	4.8	6		1	1		1	3	
アイスクリーム類製造業	1	0.3	1						1	
食肉製品製造業	1	0.3	1	1						
ソーダ類製造業	1	0.3	0							
清涼飲料水製造業	5	1.7	2						2	
そうざい製造業	4	1.4	1						1	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.3	0							
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	2	0.7	1						1	
条例で定める許可を要する製造業	2	0.7	1					1		
デパート・スーパー	45	15.4	20	3	4		1	3	9	
コンビニエンスストア	8	2.7	5	1	2				2	
自動販売機	1	0.3	1					1		
上記以外の販売業	61	20.9	25	6	5		2	4	8	
本人又は家族	2	0.7	0							
不明	14	4.8	9	2		1		2	4	
その他	19	6.5	9		1			2	6	

異臭									
小計	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
165	1	1	23	5	6	16	13	3	97
66	0	0	5	0	2	8	1	2	48
37			3		2	5		2	25
2									2
7			1						6
9			1			2			6
2									2
7						1	1		5
1									1
1									1
8			1			1	1		5
0									
0									
1				1					
3									3
3				1		1			1
1							1		
1						1			
1									1
25			6	1	2	1	1	1	13
3						2			1
0									
36		1	11	2	1	2	3		16
2	1								1
5							2		3
10					1		4		5

## 5 変色

### (1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	42	100.0
水産食品	2	4.8
畜産食品	7	16.7
農産食品	10	23.8
農産加工食品	9	21.4
そう菜	3	7.1
パン類・菓子類	3	7.1
飲料	3	7.1
複合調理食品	3	7.1
その他の食料品	1	2.4
器具容器包装	1	2.4

### (2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	42	100.0	
飲食店営業	小計	7	16.7
	一般	6	14.3
	そうざい	1	2.4
菓子製造業	1	2.4	
食肉処理業	1	2.4	
デパート・スーパー	8	19.0	
コンビニエンスストア	2	4.8	
上記以外の販売業	12	28.6	
本人又は家族	6	14.3	
不明	2	4.8	
その他の	3	7.1	

#### 『変色』の事例

##### ・挽肉の表面だけが赤色で内部が茶色い

スーパーで牛豚の合挽肉を購入したところ、表面は赤い色をしていたが、内部が茶色がかった。肉を赤く見せる添加物等を使っているのではないかとの届出があった。肉の色素たんぱく質であるミオグロビンは嫌氣的な部分では暗赤色を呈し、表面等の空気に触れる部分では酸化されて鮮赤色を呈する。変色発生部が挽肉内部であること、変色部を空気にさらすと鮮赤色に変化したこと、店舗の食品の取扱いに問題は認められなかったことから、肉の生理的な色調変化であると考えられる。

##### ・ポテトチップスに黒いシミ

検査の結果、微量のスズ及び鉄を含む物質であった。黒点はフライヤーの揚げ油やススが附着したものであると考えられる。

## 6 変質

### (1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	31	100.0
水産食品	2	6.5
水産加工食品	4	12.9
畜産食品	3	9.7
農産食品	6	19.4
農産加工食品	2	6.5
そう菜類	4	12.9
パン類・菓子	3	9.7
飲料	2	6.5
油脂	1	3.2
複合調理食品	2	6.5
その他の食料品	1	3.2
器具容器包装	1	3.2

### (2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	31	100.0	
飲食店営業	小計	8	25.8
	一般	5	16.1
	弁当	1	3.2
	仕出し	1	3.2
	そうざい	1	3.2
菓子製造業	1	3.2	
清涼飲料水製造業	1	3.2	
デパート・スーパー	6	19.4	
上記以外の販売業	7	22.6	
本人又は家族	1	3.2	
不明	3	9.7	
その他	4	12.9	

#### 『変質』の事例

- ・ 購入した生卵の黄身が固まっていた  
自宅冷蔵庫で保管していた生卵を割ったところ、黄身が固まっていた。鶏卵が低温状態で凍り固まったものだと考えられた。

- ・ お茶ゼリーにカビ様異物

ほう茶ゼリーを作ったところ、底部に黒色異物があった。検査の結果、真菌ではなく、黒色部位はお茶中のタンニンと水道水中の鉄が反応して、黒色のタンニン鉄が生成されたものであると考えられた。

## 7 食品の取り扱い

### (1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	温度管理不備	加熱調理不備	期限切れ	施設外での営業	不衛生	その他
合計	499	100.0	23	48	86	47	150	145
水産食品	21	4.2	1	1	1	5	10	3
水産加工食品	12	2.4	3		1	2	3	3
畜産食品	44	8.8	3	5	1	5	5	25
畜産加工食品	29	5.8	5	1	11	1	4	7
その他の動物性食品	1	0.2			1			
農産食品	10	2.0				2	6	2
農産加工食品	29	5.8	4		9	3	6	7
そう菜半製品	60	12.0	1	19	6	4	17	13
そう菜半製品	3	0.6		2				1
パン類・菓子類	56	11.2		1	24	2	16	13
飲料	19	3.8			9	2	3	5
複合調理食品	116	23.2	2	18	9	13	40	34
その他の食料品	17	3.4	2		8		7	
食品添加物	1	0.2						1
器具容器包装	3	0.6					1	2
食品類以外	65	13.0	1	1	1	8	30	24
不明	13	2.6	1		5		2	5

#### 『食品の取り扱い』の事例

- ・賞味期限切れの商品を販売している。
- ・要冷蔵品を常温で販売。
- ・ユッケ、レバ刺しを提供している。
- ・床に落ちたピザを販売。
- ・お金、髪や顔を触った手で、氷や天ぷらを取り扱っている。
- ・ピザトースト、ハンバーグ、チキンカツ、から揚げが生焼けだった。
- ・溶けたアイスが販売されている。
- ・回転寿司のネタが古い。
- ・漬物、大根おろしを使いまわしている。
- ・トイレ後、お金の取扱い後、盛り付け前に手洗いをしていない。
- ・しゃべりながら調理している。
- ・タバコを吸いながら調理している。

② 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	温度管理不備							その他
			温度管理不備	加熱調理不備	期限切れ	施設外での営業	不衛生	その他		
合計	499	100.0	23	48	86	47	150	145		
飲食店営業	小計	272	54.5	2	44	13	29	94	90	
	一般	182	36.5	1	34	7	21	55	64	
	そば	6	1.2				1	4	1	
	すし	16	3.2		1		3	10	2	
	弁当	17	3.4		1	4	1	5	6	
	仕出し	8	1.6					3	5	
	そうざい	29	5.8	1	6	2	1	13	6	
自動車・移動給食	6	1.2		1		2	2	1		
旅館	7	1.4					2	5		
菓子製造業	22	4.4				2	12	8		
アイスクリーム類製造業	1	0.2						1		
食肉処理業	2	0.4				1	1			
豆腐製造業	2	0.4	1			1				
そうざい製造業	2	0.4					1	1		
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.2						1		
条例で定める許可を要する製造業	3	0.6				1	1	1		
許可を要しない製造業	2	0.4	1				1			
デパート・スーパー	48	9.6	9	1	22	1	9	6		
コンビニエンスストア	21	4.2			11	2	4	4		
行商・自動車での販売業	3	0.6		1		2				
自動販売機	2	0.4			2					
上記以外の販売業	96	19.2	10	2	36	8	23	17		
本人又は家族	1	0.2						1		
不明	3	0.6			1			2		
その他	18	3.6			1		4	13		

## 8 表示

### (1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	表示					
			無表示	期限表示	原材料 (添加物含む)	アレルギー物質	原産地等	その他
合計	201	100.0	24	72	20	12	8	65
水産食品	5	2.5		2	1			2
水産加工食品	15	7.5		8	1	2	1	3
畜産食品	13	6.5		4	1		1	7
畜産加工食品	10	5.0		6		1		3
農産食品	7	3.5		2	1		2	2
農産加工食品	21	10.4	2	8	2	1	1	7
そう菜	20	10.0	2	7	4	2	2	3
そう菜半製品	1	0.5		1				
パン類・菓子類	44	21.9	7	19	2	4		12
飲料	4	2.0	1	1				2
油脂	1	0.5						1
複合調理食品	36	17.9	8	8	2	2	1	15
その他の食料品	14	7.0	2	4	3			5
食品添加物	4	2.0			3			1
食品類以外	2	1.0	2					
不明	4	2.0		2				2

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

#### 表示の事例

##### ・チョコレートパンでアナフィキラー (卵)

原料チョコの原材料表示には乾燥卵白の表示があったが、製造所で確認せず、表示しなかったため

##### ・塩辛の賞味期限表示がない

凍結流通品で温度帯変更者である販売店が印字をしなかったため

##### ・青果物の産地表示がない

##### ・別の商品の表示ラベルをはって販売してしまった

##### ・路上で販売している弁当に表示がない

②施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	無表示					期限表示		原材料 (添加物含む)	アレルギー物質	原産地等	その他
			24	72	20	12	8	65					
合計	201	100.0	24	72	20	12	8	65					
飲食店営業	小計	43	21.4	5	14	4	4	4	12				
	一般	11	5.5	1	5			1	4				
	そば	2	1.0		1				1				
	すし	1	0.5		1								
	弁当	7	3.5	2	3							2	
	そうざい	19	9.5	2	2	4	4	2	5				
給食	3	1.5		2				1					
菓子製造業	23	11.4	5	8	2	3		5					
乳製品製造業	1	0.5						1					
食肉処理業	5	2.5		1	1			3					
食肉製品製造業	1	0.5						1					
清涼飲料水製造業	1	0.5			1								
めん類製造業	2	1.0				1		1					
そうざい製造業	6	3.0				2		4					
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	3	1.5				2		1					
条例で定める許可を要する製造業	6	3.0		1	3			2					
許可を要しない製造業	1	0.5						1					
デパート・スーパー	23	11.4	2	13		3	1	4					
コンビニエンスストア	1	0.5				1							
行商・自動車での販売業	6	3.0	4					2					
自動販売機	1	0.5		1									
上記以外の販売業	58	28.9	7	28	2	2	2	17					
不明	4	2.0	1	2				1					
その他	16	8.0		4	1		1	10					

## 9 有症

### (1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	1,472	100.0
水産食品	126	8.6
水産加工食品	30	2.0
畜産食品	87	5.9
畜産加工食品	28	1.9
その他の動物性食品	1	0.1
農産食品	23	1.6
農産加工食品	28	1.9
そう菜	108	7.3
そう菜半製品	3	0.2
パン類・菓子類	36	2.4
飲料	29	2.0
複合調理食品	684	46.5
その他の食料品	4	0.3
食品類以外	60	4.1
不明	225	15.3

・食中毒事件については、別誌「平成24年東京都の食中毒概要」及び「平成25年東京都の食中毒概要」を参照のこと。

②施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)
合計		1,472	100.0
飲食店営業	小計	1024	69.6
	一般	691	46.9
	そば	22	1.5
	しし	94	6.4
	弁当	45	3.1
	出し	19	1.3
	そうざい	33	2.2
	自動車・移動	3	0.2
	給食館	102	6.9
旅館	15	1.0	
菓子製造業	13	0.9	
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	
清涼飲料水製造業	4	0.3	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.1	
デパート・スーパー	91	6.2	
コンビニエンスストア	23	1.6	
行商・自動車での販売業	1	0.1	
自動販売機	1	0.1	
上記以外の販売業	104	7.1	
本人又は家族	15	1.0	
不明	156	10.6	
その他	38	2.6	

# 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	514	100.0	102	22	24	144	145	77
水産食品	6	1.2				1	5	
畜産食品	6	1.2	2			1	2	1
畜産加工食品	5	1.0					1	4
農産食品	2	0.4				1		1
農産加工食品	3	0.6	1			1	1	
そう菜	12	2.3	3			2	6	1
パン類・菓子類	8	1.6				3	3	2
飲料	11	2.1		1		4	3	3
油脂	1	0.2		1				
複合調理食品	51	9.9	8		2	16	20	5
その他の食料品	6	1.2	1				3	2
器具容器包装	7	1.4				1	4	2
食品類以外	368	71.6	84	18	20	112	87	47
不明	28	5.4	3	2	2	2	10	9

### 施設・設備』の事例

- ・ 焼き鳥屋の排気と臭いがひどい。
- ・ 飲食店が排水を道路に流している。
- ・ 飲食店にトイレがない。
- ・ 客用トイレの水が出ない。
- ・ 飲食店内にネズミやゴキブリが蔓延している。
- ・ 飲食店のグラスに口紅が付着している。

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		514	100.0	102	22	24	144	145	77
飲食店営業	小計	445	86.6	99	19	23	117	125	62
	一般	353	68.7	87	15	17	96	96	42
	そば	16	3.1	3	1	2	4	5	1
	すし	21	4.1	2	2	3	7	5	2
	弁当	8	1.6	1			1	5	1
	仕出し	7	1.4	2	1		1	2	1
そうざい	自動車・移動給食	14	2.7	2			4	5	3
		9	1.8	2			1	2	4
		17	3.3			1	3	5	8
喫茶店営業		1	0.2						1
菓子製造業		15	2.9		1		7	4	3
アイスクリーム類製造業		1	0.2						1
酒類製造業		1	0.2						1
豆腐製造業		2	0.4	1			1		
そうざい製造業		2	0.4		1			1	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業		2	0.4	1				1	
デパート・スーパー		11	2.1			1	6	2	2
コンビニエンスストア		5	1.0				2	2	1
自動販売機		1	0.2					1	
上記以外の販売業		21	4.1				9	8	4
不明		3	0.6	1	1				1
その他		4	0.8				2	1	1

# 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			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	
			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	971	100.0	39	9	30	57	52	17	29	6	177	141	97	68	340
水産食品	15	1.5	1	1			0				3	3			8
水産加工食品	4	0.4	0				0						1		3
畜産食品	36	3.7	0				0					3	2	7	24
畜産加工食品	18	1.9	0				0				1	1	3	3	10
農産食品	24	2.5	0				1	1			1	2	1	1	18
農産加工食品	25	2.6	0				0					4	3		18
そう菜	41	4.2	0			2	1		1		6	9	9	3	11
パン類・菓子類	38	3.9	0				1	1			2	7	2	5	21
飲料	20	2.1	0			1	0				1	3	2		13
油脂	1	0.1	0			1	0								
複合調理食品	109	11.2	0				4	1	1	2	27	14	11	6	47
その他の食料品	19	2.0	0				0				1	3	1	1	13
食品添加物	1	0.1	0				0								1
器具容器包装	16	1.6	0				0					12			4
食品類以外	549	56.5	38	8	30	53	44	13	27	4	134	77	58	42	103
不明	55	5.7	0				1	1			1	3	4		46

### 『その他』の事例

- ・飲食店のゴミ置場にネズミが発生。
- ・飼い犬を店舗に入れている。
- ・オフィス街で行商人が移行せず弁当販売。
- ・店の前の道路にワゴンを出して惣菜販売。
- ・惣菜の店頭販売の女性が不衛生。
- ・調理場が汚い。
- ・飲食店の厨房内で歯を磨いている。
- ・飲食店の従業員がゴミ捨てをした手を洗わずに作業。

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			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
			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	971	100.0	39	9 30	57	52	17 29 6	177	141	97	68	340	
飲食店営業	小計	566	58.3	34	8 26	50	40	8 26 6	63	104	51	54	170
	一般	431	44.4	32	7 25	46	34	8 22 4	44	81	42	39	113
	そば	5	0.5	0			1		1	1		1	1
	すし	15	1.5	0		1	1		1	5		3	4
	弁当	26	2.7	1	1	1	1	1	8	5	1	3	6
	仕出し	15	1.5	0			0		1	3	1	1	9
	そうざい	21	2.2	0		1	1	1		5		3	11
自動車・移動	21	2.2	0		1	2	1 1	8	2	6		2	
給食	30		0			0			2	1	4	23	
旅館	2	0.2	1	1		0						1	
喫茶店営業	4	0.4	0			0				3		1	
菓子製造業	27	2.8	2	2		2	2	1	11		3	8	
アイスクリーム類製造業	1	0.1	0			0					1		
乳製品製造業	1	0.1	0			0				1			
食肉処理業	1	0.1	0			0						1	
食肉製品製造業	2	0.2	0			0						2	
そうざい製造業	3	0.3	0		1	0				1		1	
条例で定める許可を要する製造	2	0.2	0			0						2	
許可を要しない製造業	6	0.6	0			0			3	1		2	
デパート・スーパー	30	3.1	0			4	4	1	4	1	2	18	
コンビニエンスストア	10	1.0	0			0		3	3			4	
行商・自動車での販売業	102	10.5	1	1		0		95	1	4		1	
自動販売機	2	0.2	0			0			2				
上記以外の販売業	89	9.2	1	1	4	6	3 3	5	8	8	8	49	
本人又は家族	13	1.3	0			0				1		12	
不明	25	2.6	0		1	0		3		1		20	
その他	87	9.0	1	1	1	0		6	5	25		49	