

## 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	幼虫	その他
合計	755	100.0	229	6	5	1	28	29	81	3	19	57
水産食品	19	2.5	0									
水産加工食品	22	2.9	3					2				1
畜産食品	26	3.4	4					1	1			2
畜産加工食品	29	3.8	4					2				2
その他の動物性食品	1	0.1	0									
農産食品	41	5.4	31	3			6	1	3		6	12
農産加工食品	53	7.0	15	2			7	1			3	2
そう菜半製品	72	9.5	18	1			2	2	7	1		5
そう菜半製品	2	0.3	0									
パン類・菓子類	108	14.3	25		2	1	5	3	4		2	8
飲料	38	5.0	20				1	2	11		1	5
複合調理食品	303	40.1	94		3		6	13	46	2	7	17
その他の食料品	15	2.0	6				1	1	3			1
器具容器包装	2	0.3	0									
食品類以外	22	2.9	9					1	6			2
不明	2	0.3	0									

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

##### ・ マドレーヌに虫

→ マドレーヌを食べようとして割ったところ、内部にゴキブリ様の異物が混入していた。検査の結果、異物は黒ゴキブリの幼虫でほぼ完全体で混入していた。マドレーヌ内部に虫体が混入していたことからカップに充填される前に生地に混入したと考えられた。

##### ・ メンチカツに紙様異物

→ スーパーで購入したメンチカツを食べたところ、紙様の異物が出てきた。検査の結果、異物はダンボール片と一致した。また、製造所では、玉ねぎカッター機の隣に玉ねぎのダンボール箱が積み上げられており、その場で箱の開封が行われていた。そのため、箱開封の際に破損したダンボール片が細切後の玉ねぎに混入したと考えられた。

##### ・ 冷凍たこ焼きに軟質異物

→ 検査の結果、異物はポリプロピレン系樹脂の薄片であり、製造工場では当該異物と色、形状、材質が同一のトレーが使用されていた。このトレーは破損することがあるとのことなので、その破片が製品に付着、包装されたと考えられた。

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	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
15	7	1	7	105	23	5	67	10	145	96	9	9	3	28	72	8	20	18	5	13	125
12	5	1	6	0					3	1				2	2	1					1
2	1		1	4	1		3		5	1	1			3	2						6
0				7	1		6		5		1	1		3	3		1				6
0				4	2		2		8	3		1		4	7			3			3
0				1				1	0												
0				2	1		1		4	1	1			2							4
0				8			6	2	7	6	1				4	2		1			16
0				11	5	2	4		18	14				4	11	1	1	1	2	2	7
0				1			1		1	1											
0				17	3	2	10	2	18	14	1	1		2	11	2	4	5		2	24
0				0					4	2				2	1		2				11
1	1			48	9	1	33	5	61	45	3	5	3	5	29	2	11	6	3	9	39
0				1			1		2			1		1	1		1				4
0				0					0					1							1
0				1	1				8	7	1							2			2
0				0					1	1											1

・ 豚肉に糸状異物

→ スーパーで購入した豚肉の一部に2cm程度の黒い糸状の異物が混入していた。検査の結果、異物は動物の体毛(獣毛)の集合体であった。動物は、胎内での成長過程で正常な位置以外の場所に組織が残る場合があり、本件は皮膚の下部の脂肪に異所定着した毛根細胞から豚毛が生育したものと考えられた。

・ワインに虫様異物

→ ワインをグラスに注いだところ、ビンの底から異物が流れ落ちてきた。検査の結果、異物は酒石酸水素カリウム(いわゆる酒石)を主とする物質であったことから、ワイン中の酒石酸がカリウム等と結合し析出したと判断された。

・キャベツに白色物質が付着

→ 検査の結果、主たる成分としてカルシウムを検出した。産地の調査の結果、展着剤として石灰を使用しているが、日照り続きで洗い流されなかったため残留したと考えられた。

・コンビーフに黒色異物

→ 開缶したところ米粒大の異物が混入していた。検査の結果、肉繊維片及び脂片が認められ、またルミノール反応も陽性であり血液が検出された。このことから、異物は血液が凝固・変性したものと判断され

## (2)施設別分類

施設分類	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	幼虫	その他	
合計	755	100.0	229	6	5	1	28	29	81	3	19	57	
飲食店営業	小計	416	55.1	136	0	2	0	8	18	69	3	7	29
	一般	297	39.3	109				4	14	59	2	5	25
	そば	13	1.7	0									
	すし	14	1.9	0									
	弁当	41	5.4	16	2		1	3	8			2	
	仕出し	7	0.9	2			1						1
そうざい 自動車・移動 給食 旅館	そうざい	27	3.6	3				1	1				1
	自動車・移動	1	0.1	0									
	給食	13	1.7	6				2		1	1		2
旅館	3	0.4	0										
菓子製造業	60	7.9	14			1	2	1	3		1	6	
アイスクリーム類製造業	2	0.3	1					1					
乳処理業	1	0.1	0										
乳製品製造業	5	0.7	1									1	
食肉製品製造業	4	0.5	0										
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	1					1					
酒類製造業	1	0.1	1					1					
清涼飲料水製造業	2	0.3	1									1	
豆腐製造業	8	1.1	4				2	1				1	
めん類製造業	2	0.3	1								1		
そうざい製造業	7	0.9	2					1	1				
かん詰又はびん詰食品製造業	3	0.4	1	1									
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	2	0.3	0										
デパート・スーパー	80	10.6	17	2			2	3	3		5	2	
コンビニエンスストア	14	1.9	3				1					2	
行商・自動車での販売業	1	0.1	0										
自動販売機	2	0.3	1						1				
上記以外の販売業	89	11.8	28	2	1		8	1	2		2	12	
本人又は家族	9	1.2	4	1			2					1	
不明	22	2.9	7		2		1	1			2	1	
その他	22	2.9	6				2		2		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	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
15	7	1	7	105	23	5	67	10	145	96	9	9	3	28	72	8	20	18	5	13	125
4	4	0	0	62	19	2	38	3	85	65	3	4	3	10	34	3	12	6	5	11	58
3	3			47	17	2	26	2	56	43	3	2	1	7	19	3	10	4	2	8	36
0				2			2		4	3			1		2		1				4
1	1			3	1		2		4	2		1		1							6
0				5			5		4	4					6		1	2	3		4
0				0					4	3				1							1
0				1			1		11	9			1	1	6						3
0				0					0												1
0				3			2	1	1	1											3
0				1	1				1	1					1						3
0				7			5	2	13	10	1	1		1	6	2	2	2			13
0				0					0												
0				0					0						1						
0				1			1		1					1	1			1			
0				4			4		0												
0				0					0												
0				0					0												1
0				1			1		1	1					1	1					1
0				0					0												
0			1	0					2	1				1	1						2
0				0					0												1
0				0					2		1			1							
0				0					0												2
4	1		3	8	2	1	4	1	19	6	3	2		8	9	1	4	4			14
0				2			2		4	4					1			2			1
0				0					1	1											1
0				0					0												1
6	2	1	3	11		1	6	4	11	4	1	1		5	13	1		1			18
0				2			2		1					1			1				1
0				4	2		2		3	2		1			1			1			6
0				3		1	2		2	2					4		1				6

## 2 腐敗・変敗

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	95	100.0
水産食品	5	5.3
水産食品加工食品	4	4.2
畜産食品	8	8.4
畜産加工食品	4	4.2
農産食品	13	13.7
農産加工食品	11	11.6
そう菜類	12	12.6
パン類・菓子類	4	4.2
飲料	3	3.2
複合調理食品	29	30.5
その他の食料品	2	2.1

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	95	100.0	
飲食店営業	小計	43	45.3
	一般	23	24.2
	そば	5	5.3
	すし	2	2.1
	弁当	3	3.2
	仕出し	2	2.1
	そうざい	5	5.3
給食館	2	2.1	
旅館	1	1.1	
菓子製造業	4	4.2	
食肉製品製造業	1	1.1	
豆腐製造業	1	1.1	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	1.1	
デパート・スーパー	18	18.9	
上記以外の販売業	21	22.1	
本人又は家族	2	2.1	
不明	2	2.1	
その他	2	2.1	

『腐敗・変敗』の事例

#### ・糸を引くまんじゅう

→ 温泉まんじゅうをお土産でもらい、個包装を開封したところ糸を引いていた。製造所の調査結果から、温度管理が不十分で放冷・乾燥が不足していた又は日持ち保持の目的で添加しているグリシンの混合が不足していたことにより、原材料の黒砂糖由来の枯草菌が増殖して粘りを呈したと考えられた。

#### ・宅配弁当が腐っている

→ 配達された弁当を開けたところ中身が腐っていた。届出者は夕食として弁当の宅配サービスを利用していたが、一度契約を終了していた。その後、一度個別に配達を依頼しており、またその翌月には再度配達を依頼していた。本件は、個別に配達を依頼した弁当が玄関脇物置に入れられていたことに気が付かず放置され、再度契約し配達された弁当と勘違いしたことが原因と考えられた。

#### ・ヨーグルト飲料が腐っている

→ 飲食店でサービスで出されたヨーグルト飲料が腐っていた。当該品は従業員が個人的に飲むために、2、3日前に購入、開封していたものであった。当初は冷蔵保管していたが、冷蔵ケースが満杯で入らなくなり、常温放置または温度設定が高い野菜用冷蔵ケースで保管したために腐敗が進んだと考えられた。

### 3 カビの発生

#### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	106	100.0
水産加工食品	6	5.7
畜産加工食品	6	5.7
農産加工食品	17	16.0
農産加工食品	21	19.8
そう菜	6	5.7
パン類・菓子類	26	24.5
飲料	8	7.5
複合調理食品	2	1.9
その他の食料品	4	3.8
器具容器包装	7	6.6
食品類以外	3	2.8

『カビの発生』の事例

#### ・ 赤ちゃん飲料からカビ様異物

→ コップに注いだところ、ゆるい寒天状の塊がボトルからドロツと出てきた。調査の結果、異物は黒カビであった。また、当該ボトルにはカット傷があり貫通が認められたため、そのことがカビの発生の原因と考えられた。カット傷は製造工程ではなく販売店舗で外箱開封の際にカッターを使用したために発生していた。

#### ・ みそおでんのたれにカビ

→ 合成樹脂製の蓋及び容器表面にカビが生えていた。また、開封したところ蓋の内側にもカビが生えていたが、たれにはカビは生えていなかった。このことから、充填時に容器の口及び表面にたれが付着し、ふき取りが不十分であったため外気に触れる部分にカビが発生したと考えられた。

#### ・ プロセスチーズにカビ

→ 外箱を開けたところ、中の合成樹脂製包装の内側にカビが生えていた。充填工程にトラブルが生じ、空気が抜けきらないままシールされたことが原因と考えられた。

#### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	106	100.0	
飲食店営業	小計	22	20.8
	一般	12	11.3
	そば	3	2.8
	すし	4	3.8
	弁当	1	0.9
	そうざい	2	1.9
菓子製造業	18	17.0	
乳製品製造業	1	0.9	
清涼飲料水製造業	1	0.9	
めん類製造業	2	1.9	
許可を要しない製造業	1	0.9	
デパート・スーパー	21	19.8	
コンビニエンスストア	5	4.7	
上記以外の販売業	17	16.0	
本人又は家族	7	6.6	
不明	3	2.8	
その他	8	7.5	

## 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	277	100.0	135	25	30	1	1	21	57
水産食品	18	6.5	7	2	1			2	2
水産加工食品	13	4.7	8	1	1			4	2
畜産食品	7	2.5	2						2
畜産加工食品	9	3.2	7	2	2				3
農産食品	30	10.8	18	9	1		1	1	6
農産加工食品	29	10.5	10		2				8
そう菜	35	12.6	17	1	7			3	6
そう菜半製品	3	1.1	1	1					
パン類・菓子類	32	11.6	20	3	3	1		8	5
飲料	22	7.9	12	3	1				8
油脂	1	0.4	1						1
複合調理食品	56	20.2	30	2	12			3	13
その他の食料品	5	1.8	2	1					1
器具容器包装	1	0.4	0						
食品類以外	13	4.7	0						
不明	3	1.1	0						

#### 『異味・異臭』の事例

##### ・ おにぎりからシンナー臭

→ スーパーで購入したおにぎりをかじったところ、シンナーのような臭いと味がした。当該品を受取り、表示を確認したところ、消費期限から半日後に喫食していたことが判明した。また検査の結果、当該品から酢酸エチルが、店頭陳列の参考品から酵母が検出された。このことから、おにぎりについていた酵母が増殖し酢酸エチルを産生したことが原因と判断されたが、同様の苦情がないことから期限内に食べていたら問題はなかったと考えられた。

##### ・ 寒天から異味異臭

→ 購入した寒天を開封したところ、異臭がした。これを喫食したところ舌の痛み、しびれ及び苦味を感じたため吐き出した。検査の結果、当該品からカビが検出された。また、製造所の調査の結果シール部にエア漏れが確認されたことから、シール不良による微生物汚染が原因と考えられた。

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
142	2	5	2	17	4	2	6	15	4	85
11				1				1	1	8
5		1			1				1	2
5						1			1	3
2										2
12				3	2	1		1		5
19			1	2	1		3	4		8
18				1			1			16
2										2
12				2			1	2		7
10			1	1				4		4
0										
26	2	3		5			1		1	14
3		1		1				1		
1								1		
13				1				1		11
3										3

・ **ビスケットから異味**

→ ビスケットを食べたところ、唐辛子を食べた後のように舌がピリピリした。製造所の調査の結果、過去にも同様事例が報告されており、当該品の原材料である膨張剤の炭酸アンモニウム及び重層から異味を感じるがあるとのことであった。本件は、混合ムラにより膨張剤が残存したことが原因と考えられた。

・ **せんべいから異味異臭**

→ 詰め合わせの箱に入っているせんべいを開封したところ、酸化したような臭いがした。調査の結果、販売店では内容がわかるように見本品を店頭や店内に陳列しており、本来は返品するはずの見本品を誤って販売してしまったことが原因と判明した。

## (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	277	100.0	135	25	30	1	1	21	57	
飲食店営業	小計	119	43.0	56	1	22	0	0	7	26
	一般	76	27.4	37	1	14			3	19
	そば	2	0.7	2		1				1
	すし	6	2.2	1					1	
	弁当	13	4.7	7		3			2	2
	仕出し	1	0.4	1		1				
そごい	15	5.4	6		3			1	2	
給食	6	2.2	2						2	
菓子製造業	13	4.7	8	1	2			2	3	
あん類製造業	1	0.4	1		1					
アイスクリーム類製造業	2	0.7	2						2	
乳処 理 業	1	0.4	0							
食肉処 理 業	1	0.4	0							
清涼飲料水製造業	1	0.4	1	1						
豆腐製造業	2	0.7	0							
かん詰又はびん詰食品製造業	2	0.7	2	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	0.4	0							
条例で定める許可を要する製造業	1	0.4	1						1	
デパート・スーパー	51	18.4	28	11	2		1	5	9	
コンビニエンスストア	4	1.4	2						2	
自動販売機	1	0.4	0							
上記以外の販売業	48	17.3	19	4	1			3	11	
本人又は家族	1	0.4	0							
不明	15	5.4	10	2	1	1		3	3	
その他	13	4.7	5	4					1	

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
142	2	5	2	17	4	2	6	15	4	85
63	2	1	0	9	0	0	3	4	1	43
39				4			1	3		31
0										
5		1								4
6	1			3			1			1
0										
9	1			2			1		1	4
4								1		3
5				1						4
0										
1										1
1										1
0										
2				1						1
0										
1										1
0										
23		1	2	3	1	1		3	1	11
2					1					1
1					1					
29		3		2			2	5	1	16
1										1
5						1		1	1	2
8				1	1		1	2		3

## 5 変色

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	54	100.0
水産食品	2	3.7
水産加工食品	1	1.9
畜産食品	4	7.4
畜産加工食品	2	3.7
農産食品	12	22.2
農産加工食品	9	16.7
そう菜	3	5.6
そう菜半製品	1	1.9
パン類・菓子	6	11.1
飲料	1	1.9
油脂	1	1.9
複合調理食品	7	13.0
その他の食料品	4	7.4
器具容器包装	1	1.9

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	54	100.0	
飲食店営業	小計	11	183.3
	一般	6	100.0
	すし	1	16.7
	弁当	1	16.7
	そうざい	1	16.7
	給食	2	33.3
菓子製造業	1	16.7	
食肉処理業	1	16.7	
みそ製造業	2	33.3	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	16.7	
デパート・スーパー	11	183.3	
コンビニエンスストア	2	33.3	
上記以外の販売業	13	216.7	
本人又は家族	4	66.7	
不明	3	50.0	
その他	5	83.3	

#### 『変色』の事例

##### ・ 白味噌が赤い

→ スーパーで購入した白味噌がいつもより赤かった。味噌は気温が高いとメイラード反応で赤くなることがあり、そのことが原因だと考えられた。

##### ・ 冷凍タラバガニが青く変色した

→ 冷凍タラバガニを加熱調理して2時間後に白い身の部分が青く変色していた。タラバガニは身に含まれるチロシンが酵素の作用により黒く変色することがあり、そのことが原因であると考えられた。

## 6 変質

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	38	100.0
水産食品	1	2.6
水産加工食品	2	5.3
畜産食品	2	5.3
畜産加工食品	5	13.2
農産食品	5	13.2
農産加工食品	9	23.7
そうめん類	1	2.6
菓子類	2	5.3
飲料	6	15.8
複合調理食品	4	10.5
その他の食料品	1	2.6
器具容器包装	1	2.6

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	38	100.0	
飲食店営業	小計	8	200.0
	一般	4	100.0
	そば	1	25.0
	弁当	2	50.0
	仕出し	1	25.0
乳製品製造業	1	25.0	
条例で定める許可を要する製造業	1	25.0	
デパート・スーパー	6	150.0	
コンビニエンスストア	2	50.0	
自動販売機	1	25.0	
上記以外の販売業	9	225.0	
本人又は家族	3	75.0	
不明	4	100.0	
その他	3	75.0	

#### 『変質』の事例

- ・ おでんのこんにゃくがビニールみたいだ

→ 味噌おでんのこんにゃくを食べようとしたところ、噛み切れずビニールの様だった。当該品は冷蔵品であったが冷凍保存したため、離水し繊維質によって硬く変質したことが原因であった。

- ・ しらたきが溶けていた

→ 購入したしらたきを、自宅でざるにあけたところ溶けていた。しらたきはアルカリの濃度が低いと溶けることがあり、そのことが原因だと考えられた。

## 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	567	100.0	16	36	111	25	166	213	
水産食品	22	3.9			2	1	2	17	
水産加工食品	7	1.2			4	1	2		
畜産食品	50	8.8	3		6		12	29	
畜産加工食品	27	4.8	5	4	6	3	3	6	
その他の動物性食品	1	0.2						1	
農産食品	16	2.8			1		4	11	
農産加工食品	31	5.5			13	1	2	15	
そう菜半製品	55	9.7	1	18	3	5	9	19	
そう菜半製品	7	1.2	1		1		3	2	
パン類・菓子類	71	12.5			32	1	17	21	
飲料	31	5.5			12	1	7	11	
複合調理食品	110	19.4	2	14	14	5	38	37	
その他の食料品	25	4.4	1		14	1	3	6	
器具容器包装	1	0.2						1	
食品類以外	93	16.4	3		1	5	54	30	
不明	20	3.5			2	1	10	7	

#### 『食品の取り扱い』の事例

- ・ 賞味期限切れの飲料が自動販売機で販売されている。
- ・ 外にテントを設置し、おでんの販売をしている。
- ・ 包帯をしたまま調理している。
- ・ 牛レバーを生で常連客にだけ出している。
- ・ 賞味期限切れの要冷蔵ハムが常温で販売されている。
- ・ 味噌汁に店員の指が浸かった状態で提供された。
- ・ 寿司屋の店員が手を洗わずに寿司をにぎっている。
- ・ 弁当屋が売れ残りの弁当を再利用している。
- ・ 牛乳がオープン冷蔵ケースの冷気のあたらない上の方まで積み上げられている。
- ・ 食品が直射日光の当たる場所に置かれて販売されている。
- ・ 路上に落下してしまったパンを販売している。
- ・ 焼鳥の中心部が生だったので再加熱するよう頼んだら、店員に拒否された。

## (2) 施設別分類

施設分類		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		567	100.0	16	36	111	25	166	213
飲食店営業	小計	312	55.0	1	33	17	20	115	126
	一般	233	41.1	1	24	8	16	82	102
	そば	15	2.6		1	2	1	9	2
	すし	11	1.9			1		6	4
	弁当	14	2.5		1	2	1	5	5
	仕出し	5	0.9				1	3	1
そうざい	22	3.9		6	4	1	7	4	
自動車・移動	1	0.2		1					
給食館	9	1.6					3	6	
旅	2	0.4							2
喫茶店営業	1	0.2						1	
菓子製造業	22	3.9			2	1	11	8	
アイスクリーム類製造業	2	0.4				1		1	
乳製品製造業	1	0.2	1						
食肉処理業	4	0.7						4	
そうざい製造業	1	0.2							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
条例で定める許可を要する製造業	2	0.4						1	1
許可を要しない製造業	1	0.2						1	
デパート・スーパー	52	9.2	5	2	21	2	9	13	
コンビニエンスストア	20	3.5		1	14		2	3	
行商・自動車での販売業	6	1.1					1	5	
自動販売機	3	0.5			3				
上記以外の販売業	103	18.2	8		52	1	18	24	
本人又は家族	6	1.1					1	5	
不明	4	0.7							4
その他	25	4.4			2		2	21	

## 8 表示

### (1)食品別分類

食品分類	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
合計	242	100.0	17	95	14	23	6	87
水産食品	21	8.7	3	9	1			8
水産加工食品	11	4.5		5	1			5
畜産食品	10	4.1		4			1	5
畜産加工食品	18	7.4		11			1	6
農産食品	7	2.9		1	3		2	1
農産加工食品	18	7.4	2	8	1	1		6
そう菜半製品	21	8.7	1	6	1	2		11
そう菜類・菓子類	2	0.8						2
パン類	70	28.9	2	32	6	11	1	18
飲料	6	2.5		4	1			1
複合調理食品	32	13.2	9	6		7		10
その他の食料品	17	7.0		8	1			8
食品添加物	2	0.8			1			1
食品類以外	6	2.5					1	5
不明	1	0.4		1				

#### 『表示』の事例

- ・ チョコレートでアナフィラキシー(落花生)

→ チョコレートの包装紙にアレルギー表示はされていたが、食品表示の大部分が表面からは確認することのできない、包装の重なり部分や捻り部分にあった。当該品は、表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下であったので食品衛生法上は省略可能であるが、健康被害疑い事例が2例確認されていた。また、JAS法上は表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下であっても名称、製造業者等の氏名又は名称及び住所などは省略できない。そのため表示の適正化を指導した。

- ・ 食肉の表示ラベルが二重に貼られていて、めくると消費期限が異なっていた。

→ 期限表示の設定が印字日+○日と設定されているが、印字した翌日に原材料表示の誤りに気が付き訂正し表示を貼りなおした。その際に期限表示の設定を変更しなかったため、期限が一日ずれてしまった。

- ・ 菓子の販売者表示に登記上の本社所在地ではなく、営業所所在地が記載されている。

- ・ スーパーの食肉の消費期限が科学的根拠に基づいて設定されていない。

## (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						
			17	95	14	23	6	87	
合計	242	100.0	17	95	14	23	6	87	
飲食店営業	小計	47	19.4	4	18	0	7	0	18
	一般	21	8.7	2	10		3		6
	そば	1	0.4						1
	弁当	10	4.1	2	3		1		4
	出だし うどん	14	5.8		5		2		7
喫茶店	1	0.4						1	
菓子製造業	34		2	9	4	7	1	11	
乳製品製造業	1	0.4					1		
食肉処理業	2	0.8		1				1	
食肉製品製造業	2	0.8		1				1	
酒類製造業	1	0.4		1					
豆腐製造業	1	0.4			1				
そうざい製造業	8	3.3			1	1		6	
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	1	0.4						1	
条例で定める許可を要する製造業	10	4.1		1	2			7	
許可を要しない製造業	34	14.0	3	14	1	1	1	14	
デパート・スーパー	2	0.8		2					
コンビニエンスストア	2	0.8	2						
行商・自動車での販売業	1	0.4		1					
自動販売機	87	36.0	6	44	5	7	3	22	
上記以外の販売業	2	0.8		1				1	
不明	2	0.8		2					
その他	4	1.7						4	

## 9 有症

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	1,434	100.0
水産食品	117	8.2
水産加工食品	35	2.4
畜産食品	90	6.3
畜産加工食品	29	2.0
その他の動物性食品	2	0.1
農産食品	17	1.2
農産加工食品	24	1.7
そう菜	133	9.3
そう菜半製品	7	0.5
パン類・菓子類	41	2.9
飲料	19	1.3
油脂	1	0.1
複合調理食品	652	45.5
その他の食料品	16	1.1
器具容器包装	1	0.1
食品類以外	31	2.2
不明	219	15.3

- ・食中毒事件については、別誌「平成25年東京都の食中毒概要」及び「平成26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	1,434	100.0	
飲食店営業	小計	920	64.2
	一般	689	48.0
	そば	15	1.0
	すし	66	4.6
	弁当	40	2.8
	仕出し	17	1.2
	そうざい	29	2.0
	自動車・移動給食館	5	0.3
菓子製造業	16	1.1	
アイスクリーム類製造業	1	0.1	
乳製品製造業	1	0.1	
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	
そうざい製造業	14	1.0	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.1	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	5	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	105	7.3	
コンビニエンスストア	17	1.2	
上記以外の販売業	92	6.4	
本人又は家族	16	1.1	
不明	195	13.6	
その他	48	3.3	

## 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	512	100.0	97	8	16	148	158	85
水産食品	7	1.4				2	4	1
水産加工食品	1	0.2					1	
畜産食品	8	1.6	2				4	2
畜産加工食品	2	0.4		1				1
農産食品	3	0.6				1	2	
農産加工食品	3	0.6				2	1	
そう菜類	17	3.3	2			6	6	3
パン類・菓子類	14	2.7	1			9	2	2
飲料	5	1.0					2	3
複合調理食品	48	9.4	6		1	18	14	9
その他の食料品	4	0.8	1					3
器具容器包装	1	0.2					1	
食品類以外	381	74.4	85	6	13	106	113	58
不明	18	3.5		1	2	4	8	3

#### 『施設・設備』の事例

- ・ 店内で捕獲されたネズミの画像がインターネット上で公開されている。
- ・ 飲食店が排水をマンホールに流している。
- ・ 焼肉屋の排煙がひどい。
- ・ 飲食店に客用トイレがない。
- ・ トイレにトイレペーパーがない。
- ・ 客席カウンター上の布巾が臭い。
- ・ 食品販売施設が雨漏りしている。
- ・ 飲食店が屋外に冷蔵庫を置いている。

## (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	512	100.0	97	8	16	148	158	85	
飲食店営業	小計	425	83.0	94	8	15	121	121	66
	一般	353	68.9	85	8	14	106	90	50
	そば	5	1.0				1	3	1
	すし	10	2.0				3	4	3
	弁当	11	2.1	1		1	3	4	2
	仕出し	17	3.3	6			3	7	1
	そうざい	13	2.5	2			4	4	3
自動車・移動	5	1.0					2	3	
給食	10	2.0				1	6	3	
旅館	1	0.2					1		
菓子製造業	18	3.5	3			8	3	4	
アイスクリーム類製造業	2	0.4					1	1	
乳製品製造業	1	0.2					1		
酒類製造業	2	0.4				2			
魚肉ねり製品製造業	2	0.4					2		
そうざい製造業	2	0.4					2		
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.2						1	
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	20	3.9				11	9		
条例で定める許可を要する製造業	2	0.4					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	2	0.4					1	1	
コンビニエンスストア	16	3.1			1	3	10	2	
上記以外の販売業	1	0.2						1	
不明	3	0.6						3	
その他	13	2.5				2	6	5	

## 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	1,112	99.5	70	6	64	63	40	12	24	4	132	181	121	68	437
水産食品	29	2.6	2		2		0				3	7	2	2	13
水産加工食品	7	0.6	0				0				1	1			5
畜産食品	26	2.3	0				0					3	3	2	18
畜産加工食品	20	1.8	0				0					2	1	1	16
その他の動物性食品	3	0.3	0			1	0								2
農産食品	20	1.8	0			2	0					3			15
農産加工食品	45	4.0	0			1	0				3	9	3	1	28
そう菜	34	3.1	0			1	0				3	5	4	1	20
そう菜半製品	6		0				0					1	1		4
パン類・菓子類	52	4.7	0				2	1	1		7	7	11	4	21
飲料	32	2.9	0				0				1	4	4	1	22
油脂	2	0.2	0			1	0								1
複合調理食品	124	11.2	2		2	1	1	1			18	25	14	14	49
その他の食料品	33	3.0	0				0					7	4		22
食品添加物	1	0.1	0				0								1
器具容器包装	15	1.3	0				0					7			8
食品類以外	595	53.5	64	6	58	53	34	10	21	3	94	91	70	41	148
不明	68	6.1	2		2	3	3		2	1	2	9	4	1	44

#### 『その他』の事例

- ・ アルバイト従業員が食器洗浄機に入った。
- ・ 飲食店に盲導犬の同伴を断られた。
- ・ 飲食店内で犬を放し飼いしている。
- ・ 屋外で焼鳥を焼いている。
- ・ パンの包装内にトナーを使用した広告用紙が同封されている。
- ・ 文教地域かつ第一種低層住居専用地域にカラオケスナックがある。
- ・ 調理場内で喫煙している。
- ・ 夜に拡声器を使用している営業自動車がうるさい。
- ・ 飲食店でまな板の使い分けがされていない。
- ・ 飲食店のカウンター内でアダルトビデオの撮影が行われていた。
- ・ 仕出し弁当をとったら使用済みの割りばしを提供された。

## (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 その他					
合計	1,112	100.0	70	6 64	63	40	12 24 4	132	181	121	68	437	
飲食店営業	小計	665	59.8	67	6 61	54	34	9 22 3	69	125	56	53	207
	一般	519	46.7	61	6 55	48	31	8 20 3	53	92	43	40	151
	そば	25	2.2	1	1		1	1		11	1	4	7
	すし	25	2.2	1	1	2	1	1		6	1	6	8
	弁当	23	2.1	0			0		3	6	3	2	9
	仕出し	14	1.3	0		4	1	1	1	3	1		4
そうざい	11	1.0	0			0			2	3		6	
自動車・移動	26	2.3	4	4		0		12	4	4		2	
給食	20		0			0			1		1	18	
旅館	2	0.2	0			0						2	
喫茶店営業	5	0.4	0			0				3		2	
菓子製造業	28	2.5	0			1	1	3	6	4	4	10	
乳製品製造業	1	0.1	0			0						1	
食肉処理業	4	0.4	0			0			2			2	
食肉製品製造業	1	0.1	0			0						1	
みそ製造業	1		0			0				1			
醤油製造業	1		0			0			1				
清涼飲料水製造業	1		0			0						1	
豆腐製造業	3		0		1	0			1			1	
めん類製造業	3	0.3	0			0		1				2	
そうざい製造業	4	0.4	0			0						4	
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	1		0			0						1	
条例で定める許可を要する 製造業	6	0.5	0			1	1	1	1	1		2	
許可を要しない製造業	6	0.5	0			0			3	1		2	
デパート・スーパー	56	5.0	0			3	3	1	20	4	3	25	
コンビニエンスストア	15	1.3	0		3	1		1			1	9	
行商・自動車での販売業	47	4.2	1	1		0		40	1	4	1		
自動販売機	3	0.3	0			0				1		2	
上記以外の販売業	93	8.4	1	1	2	0		9	12	11	5	53	
本人又は家族	8	0.7	0			0			1			7	
不明	45	4.0	0		1	0		1	1	1		41	
その他	115	10.3	1	1	2	0		6	7	34	1	64	

注:届出のなかったものについては省略