

# 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					寄生虫			
			小計	ハエ	ゴキブリ	虫卵・幼虫・蛹	その他の虫	不明	小計	アニサキス	その他
合計	981	100.0	238	39	78	32	56	33	26	14	12
水産食品	39	4.0	1					1	18	11	7
水産加工食品	34	3.5	2	1			1	1	2	1	1
畜産食品	38	3.9	6		1	1	2	2	0		
畜産加工食品	43	4.4	5	2		2	1	1	1	1	
農産食品	29	3.0	17	1	1	3	11	1	0		
農産加工食品	71	7.2	24	3	4	5	7	5	1		1
菓子類	163	16.6	31	6	5	6	7	7	0		
飲料	59	6.0	21	5	12		2	2	0		
油脂	0	0.0	0						0		
調理済み食品	459	46.8	112	20	50	10	19	13	4	1	3
そう菜半製品	6	0.6	2				2		0		
その他の食品	18	1.8	7	1		4	1	1	0		
食品添加物	0	0.0	0						0		
器具容器	1	0.1	0						0		
おもち	1	0.1	0						0		
食品類以外	17	1.7	9		5		3	1	0		
不明	3	0.3	1				1		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

##### ・ 錦玉子に白色異物

→ 購入した錦玉子を切り分けて喫食しようとしたところ、内部に白く硬い異物が入っていた。検査の結果、異物はでん粉の塊と判明した。原料の混合の工程で、攪拌が不十分であり、澱粉が不均一のまま多い水分のもとで加熱されたため、固い塊状になり最終製品に残ったものと考えられた。

##### ・ コロッケにゴム様異物

→ 冷凍コロッケを油で揚げ、喫食したところ、中から噛めないゴムのような異物が出てきた。製造所の調査の結果、異物は、原材料の豚ハラミである横隔膜周辺の血管系と推定された。

##### ・ 菓子パンに糸様異物

→ 購入した未開封の菓子パンに、糸様異物が混入していた。検査の結果、異物は、油が付着した綿繊維からなる糸であった。また、製造所の調査では、窯出しの際に手に装着する「ツカミ」で同様の素材が用いられており、当該製品のラインで使用されている「ツカミ」の生地に糸のほつれがあることが確認された。このことから、「ツカミ」からほつれた糸が抜け製品に落下した可能性が考えられた。

鉱物性異物					動物性異物				合成樹脂類			植物性異物	紙	繊維	たばこ	絆創膏	食品の一部	その他	不明		
小計	ガラス	石・砂	金属	その他	小計	人毛（毛髪等）	獣毛	人の歯（歯科治療材を含む）	その他	小計	ビニール類									ゴム	その他の合成樹脂類
131	14	11	91	15	149	95	7	5	42	146	83	9	54	46	19	15	3	8	75	54	71
5	2	1	2		5	2			3	3	1		2		1				5		1
5	1		4		11	1	1	1	8	2			2	1		1			5	2	3
3		1	2		9	3	3		3	4	1		3	4	2				4	4	2
5		1	3	1	7	3	1		3	8	2	3	3	2		5			3	2	5
2			1	1	0					2	1		1	2		1			1	2	2
10	1		7	2	7	7				5	1		4	7					4	4	9
25	1	3	18	3	24	20		1	3	32	13	1	18	9	5	5			12	9	11
5	3	1		1	2	1			1	3	2	1		2	3				4	11	8
0					0					0											
67	6	4	52	5	80	57	2	3	18	81	58	4	19	18	8	3	3	7	33	17	26
0					0					2	2			1					1		
1				1	0					2	1		1						2	2	4
0					0					0											
0					0					1			1								
0					1				1	0											
2			2		3	1			2	1	1							1	1		
1				1	0					0											1

・ プロセスチーズに黒色異物

→ 購入したプロセスチーズを自宅で喫食しようとしたところ、黒色異物を発見した。製造所の調査の結果、異物は、充填機ノズルに使用されている硬質ゴムパッキンの一部と考えられた。製造所の記録より製造当日にX線異物検査装置が4個の製品に反応したことが判明しており、ラインを一時ストップし取り除いたが、取り除いた当該商品が再度ラインに乗ってしまったことが原因であると推察された。

・ 団子に竹串片

→ 購入したそば団子を自宅で喫食したところ、長さ2cmの串片が出てきた。製造所の調査の結果、自動団子串刺し機に竹串を投入する際に、折れた竹串に気付かず竹串投入口に入れてしまい、それがそのまま団子生地練りに練り込まれてしまったと推定された。

・ 餃子から異物

→ 飲食店で餃子を喫食したところ、中から堅く鋭利な異物が出てきた。飲食店では、冷凍餃子を仕入れて焼成して提供していた。冷凍餃子の製造所の調査の結果、異物が製造所の床材と類似していたことや、製造工程から床塗装破片が餃子タネに混入し、成形機を通り抜け、そのまま製品になったものと考えられた。

## (2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	虫						寄生虫			鉱物性異物					
			小計	ハエ	ゴキブリ	虫卵・幼虫・蛹	その他の虫	不明	小計	アニサキス	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他	
合計	981	100.0	238	39	78	32	56	33	26	14	12	131	14	11	91	15	
飲食店営業	小計	502	51.2	152	23	68	14	30	17	6	3	3	69	9	5	48	7
	一般（和食店）	36	3.7	12		9		2	1	2	1	1	8	2	1	5	
	一般（外国料理店）	34	3.5	13	3	6	2	1	1	1	1		1			1	
	一般（中華料理店）	65	6.6	28	4	13	3	4	4	0			10			10	
	一般（食堂）	46	4.7	18	4	7	1	4	2	1	1		9	1	1	4	3
	一般（焼肉店）	5	0.5	2				2		0			0				
	一般（居酒屋）	10	1.0	5	1	3			1	1		1	1	1			
	一般（その他）	106	10.8	31	5	15		6	5	0			15	3	2	9	1
	旅館・ホテル	4	0.4	1					1	0			1			1	
	すし屋	21	2.1	1				1		0			1			1	
	そば屋	24	2.4	8	1	5		2		0			4	1		2	1
	仕出し屋	11	1.1	3		1		2		0			3			3	
弁当屋	50	5.1	12	2	6	3	1		0			6		1	4	1	
そうざい店	53	5.4	8	2	1	1	4		1		1	7	1		6		
給食	24	2.4	8	1		4	1	2	0			1			1		
その他の	13	1.3	2		2				0			2			1	1	
喫茶店営業	1	0.1	0						0			0					
菓子製造業	94	9.6	17	5	3	1	2	6	0			13		1	10	2	
あん類製造業	0	0.0	0						0			0					
アイスクリーム類製造業	1	0.1	1					1	0			0					
乳処 理 業	1	0.1	0						0			0					
乳製品製造業	9	0.9	2			2			0			1			1		
食肉処 理 業	3	0.3	1		1				0			0					
食肉製品製造業	6	0.6	1	1					0			1				1	
魚肉練り製品製造業	1	0.1	0						0			0					
清涼飲料水製造業	3	0.3	1	1					0			0					
豆腐製造業	8	0.8	1					1	0			2			2		
めん類製造業	4	0.4	1					1	0			2			1	1	
そうざい店製造業	12	1.2	2	1			1		0			0					
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	5	0.5	0						0			0					
条例で定める許可を要する製造業	3	0.3	0						0			0					
許可を要しない製造業	8	0.8	2				1	1	0			0					
乳類販売業	6	0.6	0						0			0					
食肉販売業	33	3.4	7	1		1	3	2	0			4		1	3		
魚介類販売業	42	4.3	1	1					12	5	7	6	3	1	2		
食料品等販売業	119	12.1	20	1	3	4	11	1	4	3	1	17	1	1	13	2	
上記以外の販売業	36	3.7	11	1	1	4	5		0			3		1	2		
臨時営業	1	0.1	0						0			1			1		
家庭他	10	1.0	1	1					1		1	1			1		
その他	30	3.1	5	2		1		2	1	1		5			4	1	
不明	43	4.4	12	1	2	5	2	2	2	2		6	1	1	3	1	

## (3)施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	虫						寄生虫			鉱物性異物				
			小計	ハエ	ゴキブリ	虫卵・幼虫・蛹	その他の虫	不明	小計	アニサキス	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他
店舗等	646	65.9	182	29	72	20	35	26	7	4	3	85	9	6	59	11
デパート・スーパー	204	20.8	33	6	4	4	16	3	14	6	8	27	4	4	18	1
コンビニエンスストア	44	4.5	5			2	3		1	1		6			5	1
自動販売機	1	0.1	0						0			0				
自 動 車	2	0.2	0						0			0				

動物性異物					合成樹脂類			植物性異物	紙	繊維	たばこ	絆創膏	食品の一部	その他	不明	
小計	人毛 (毛髪等)	獣毛	人の歯 (歯科治療材を含む)	その他	小計	ビニール類	ゴム									その他の合成樹脂類
149	95	7	5	42	146	83	9	54	46	19	15	3	8	75	54	71
71	52	2	2	15	81	58	3	20	14	10	1	3	8	33	23	31
4	3			1	1	1			2				1	2	2	2
6	3		1	2	7	4		3						3	2	1
6	6				9	6	1	2	2	2		1	4	1	2	
3	2			1	5	3		2	1					3	1	5
1				1	0					1					1	
0					2	1		1				1				
13	10			3	16	13	1	2	4	2				5	8	12
0					1	1								1		
8	5	2		1	4	2		2	2			1		3	1	
2	2				5	2		3	2					1		2
2	1			1	1	1			1	1						1
8	8				11	10		1	1	1			2	4	2	2
13	7		1	5	12	10		2	2	1				5	1	2
2	2				3	2		1						4	2	4
3	3				4	2	1	1						1	1	
0					0											1
15	15				22	10	1	11	5	4	1			8	6	3
0					0											
0					0									1		
0					0											
1	1				1		1							1		1
0					0				2							
3		1		2	0											
1				1	0											
0					0											
2	2				0				2							1
0					0											1
1	1				4	3		1	2					2		1
3	1	1	1		0				1					1		
0					0						1					1
2	1			1	1			1						2	1	1
0					2			2	1		1				1	1
8	3	3		2	4	1		3	1	1	1			3	4	
11	2			9	2	1		1		1				5	2	2
16	9		1	6	19	5	3	11	12	1	5			10	4	11
3	2			1	4	2	1	1	2	1	1			4	4	3
0					0											
1				1	1			1	1					2	1	1
8	5			3	2			2	3					1	2	3
3	1		1	1	3	3				1	1			2	3	10

動物性異物					合成樹脂類			植物性異物	紙	繊維	たばこ	絆創膏	食品の一部	その他	不明	
小計	人毛 (毛髪等)	獣毛	人の歯 (歯科治療材を含む)	その他	小計	ビニール類	ゴム									その他の合成樹脂類
96	65	5	3	23	96	58	5	33	25	13	6	3	8	49	35	41
35	20	1	1	13	35	19	3	13	13	5	7			17	7	11
5	3	1		1	9	3	1	5	4		1			3	6	4
0					0											1
1	1				0									1		

## 2 腐敗・変敗

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	80	100.0
水産食品	5	6.3
水産加工食品	4	5.0
畜産食品	4	5.0
畜産加工食品	5	6.3
農産食品	14	17.5
農産加工食品	11	13.8
菓子	3	3.8
飲料	2	2.5
調理済み食品	29	36.3
その他食品	1	1.3
不明	2	2.5

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	80	100.0	
小計	39	48.8	
飲食店営業	一般（和食店）	3	3.8
	一般（外国料理店）	2	2.5
	一般（中華料理店）	4	5.0
	一般（食堂）	3	3.8
	一般（焼肉店）	1	1.3
	一般（居酒屋）	4	5.0
	一般（その他）	7	8.8
	旅館・ホテル	1	1.3
	すし屋	1	1.3
	仕出し屋	2	2.5
	弁当屋	8	10.0
	そうざい屋	2	2.5
	その他	1	1.3
菓子製造業	2	2.5	
乳製品製造業	1	1.3	
乳類販売業	1	1.3	
食肉販売業	3	3.8	
魚介類販売業	3	3.8	
食料品等販売業	16	20.0	
臨時営業	9	11.3	
その他	4	5.0	
不明	2	2.5	

### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	48	60.0
デパート・スーパー	22	27.5
コンビニエンスストア	4	5.0

#### 『腐敗・変敗』の事例

##### ・ おせちが傷んでいる

→ 和食店でおせちを購入し食べたところ、中身が一部傷んでいた。調査の結果、おせちには、冷蔵すべきものも入っていたが、常温で発送されていた。また、消費期限は科学的根拠に基づいて設定されていない。本件は、保存方法や消費期限の設定の不備が原因と考えられた。

##### ・ ソースが噴出

→ 瓶入りのソースを購入し、自宅で常温保存した。翌日、開栓したところ中身が噴出した。当該品を検査した結果、酵母を $1.3 \times 10^4/g$ 検出した。このことから、混入原因やタイミングは不明であるが、製品に混入した酵母が原因で膨張や発泡を呈したと考えられた。

##### ・ ひじき煮が腐っている

→ 飲食店のランチで出されたひじき煮が腐っていた。当該品は、前日に調理した残りであり、雨で客が少なく常温保管が長くなったため腐敗したものと考えられた。

##### ・ 仕出し弁当が腐っている

→ 工事現場で発注した弁当が腐っていた。従業員が、本日分の弁当を配達する際に、他の事業所から回収した前日の弁当を混ぜてしまい前日分を誤って配達してしまっ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	120	100.0
水産加工食品	3	2.5
畜産食品	1	0.8
畜産加工食品	4	3.3
農産食品	21	17.5
農産加工食品	26	21.7
菓子類	38	31.7
菓飲料	10	8.3
調理済み食品	10	8.3
そう菜半製品	1	0.8
その他の食品	1	0.8
器具容器包装	2	1.7
食品類以外	3	2.5

#### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	120	100.0	
飲食店営業	小計	23	19.2
	一般（和食店）	3	2.5
	一般（外国料理店）	3	2.5
	一般（中華料理店）	1	0.8
	一般（食堂）	1	0.8
	一般（焼肉店）	2	1.7
	一般（居酒屋）	1	0.8
	一般（その他）	5	4.2
	そば屋	1	0.8
	仕出し屋	2	1.7
	弁当屋	2	1.7
	給食その他	1	0.8
菓子製造業	17	14.2	
清涼飲料水製造業	2	1.7	
酒類製造業	1	0.8	
豆腐製造業	1	0.8	
許可を要しない製造業	2	1.7	
乳類販売業	1	0.8	
食肉販売業	1	0.8	
魚介類販売業	1	0.8	
食料品等販売業	28	23.3	
上記以外の販売業	21	17.5	
家庭	4	3.3	
その他	6	5.0	
不明	12	10.0	

#### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	62	51.7
デパート・スーパー	29	24.2
コンビニエンスストア	5	4.2
移動	2	1.7

『カビの発生』の事例

#### ・洋菓子にカビ

→ 洋菓子を購入し、自宅で開封したところカビが生えていた。届出者によると、品質保持剤は、外包装に封入されている旨が記載されているにもかかわらず、開封時には認められなかったとのことだった。

製造所の調査の結果、品質保持剤がない場合は4日程度でカビ等の異常が生じる製品であることが判明した。なおかつコンベア上に隙間があり品質保持剤の落下が生じやすいにも関わらず、検品対象数が多いため、十分な検品がなされているとは言い難い状況であった。そのため品質保持剤の欠落がカビ発生の原因であると考えられた。

#### ・日本酒にカビ

→ 開封して、おちょこに注いだところ黒い異物が浮かんでいた。また、瓶のフタの内側が真っ黒で、フタと接触する瓶の口部分にも黒い異物が付着していた。調査の結果、異物はカビであった。製品出荷前又は出荷後に製品が落下した際に、フタが変形して液漏れが生じ、フタ内側部分にカビが発生したものと考えられた。

#### ・スポーツドリンクにカビ

→ 未開封のスポーツドリンクに黒い異物が沈んでいた。調査の結果、異物は、カビであった。充填前のペットボトルの整列時に、従業員がペットボトルに触れた際に、手指からカビが付着したことが原因と考えられた。

## 4 異味・異臭

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計	307	100.0	142	165
水産食品	7	2.3	2	5
水産加工食品	19	6.2	9	10
畜産食品	15	4.9	5	10
畜産加工食品	13	4.2	6	7
農産食品	22	7.2	13	9
農産加工食品	35	11.4	13	22
菓菓子	23	7.5	14	9
飲料	45	14.7	27	18
調理済み食品	110	35.8	48	62
そう菜半製品	2	0.7	1	1
その他の食品	5	1.6	3	2
器具容器包装外	4	1.3	1	3
食品類以外	7	2.3		7

#### 『異味・異臭』の事例

##### ・菓子パンから異味

→ 菓子パンを食べたところ、洗剤のような味がした。製造所の調査の結果、膨張剤として使用する炭酸水素アンモニウムを計量せずに加えていた。このため、過量な使用、混合不足により、焼成を経ても、完全に分解せず、臭気、苦みが偏在して残ったものと考えられた。

##### ・黄桃の缶詰から異味

→ 黄桃の缶詰を喫食したところ苦みを感じた。苦情品を確認したところ、賞味期限後一年六か月が経過していた。また、缶の表面は腐食が発生し、缶内面に錆びたような状態が見られた。このことから、届出者が当該品を長期保管していたことにより缶が腐食し、内容物が苦くなったと考えられた。

##### ・レトルトご飯から異臭

→ レトルトご飯を電子レンジで加熱し、開封したところアルコール臭がした。調査の結果、異臭の原因物質はエタノールと酢酸エチルであった。原因として、製造所での包装不良又は、出荷後の物理的衝撃によって包装のシールがはがれたことで菌類が流入して繁殖し、エタノールと酢酸エチルが産生されたと考えられた。

## (2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計		307	100.0	142	165
飲食店営業	小計	138	45.0	65	73
	一般（和食店）	10	3.3	5	5
	一般（外国料理店）	10	3.3	3	7
	一般（中華料理店）	15	4.9	6	9
	一般（食堂）	9	2.9	5	4
	一般（焼肉店）	5	1.6	2	3
	一般（居酒屋）	6	2.0	2	4
	一般（その他）	35	11.4	19	16
	旅館・ホテル	1	0.3	1	
	すし屋	14	4.6	5	9
	そば屋	3	1.0	3	
	仕出し屋	5	1.6	3	2
	弁当屋	8	2.6	3	5
	そうざい店	11	3.6	5	6
給食その他	5	1.6	2	3	
喫茶店営業	1	0.3	1		
菓子製造業	11	3.6	6	5	
乳処 理 業	2	0.7	1	1	
清涼飲料水製造業	3	1.0	3		
豆腐製造業	3	1.0		3	
めん類製造業	2	0.7	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	0.3		1	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.3		1	
許可を要しない製造業	3	1.0	1	2	
食肉販売業	14	4.6	4	10	
魚介類販売業	16	5.2	7	9	
食料品等販売業	49	16.0	23	26	
上記以外の販売業	25	8.1	11	14	
臨時出店業者	3	1.0	1	2	
家庭	8	2.6	4	4	
その他	12	3.9	7	5	
不明	15	4.9	7	8	

## (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	異味	異臭
店舗等	167	54.4	74	93
デパート・スーパー	82	26.7	37	45
コンビニエンスストア	16	5.2	9	7
自動販売機	2	0.7	2	
自動車	1	0.3	1	
移動	1	0.3		1

## 5 変色

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	62	100.0
水産食品	3	4.8
水産加工食品	2	3.2
畜産食品	13	21.0
畜産加工食品	1	1.6
農産食品	12	19.4
農産加工食品	11	17.7
菓飲料	3	4.8
調理器具	2	3.2
済み食器	14	22.6
容器包装	1	1.6

『変色』の事例

#### ・おにぎりの変色

→ 購入したおにぎりの一部が、緑色に染まっており、食べると塩辛かった。米飯に、「焼き塩」を使用すると、塩成分である酸化マグネシウムがアルカリ性を呈し、米飯中のフラボノイド色素が無色から黄色又は黄緑色に変化することがあり、そのことが原因と考えられた。

#### ・コーンポタージュの変色

→ 購入したコーンポタージュを飲んだところ錆臭い味がした。また、食器に移したところ、褐色に変色していた。検査の結果、苦情品から大量の鉄が検出され、缶のコーティングに使われているPE・PPの混入も認められた。購入店では、2～3週間しか温めてはいけない当該商品を温め続けており、在庫を確認したところ苦情品と同様になっていた。このことから、不適切な管理による缶の剥離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	62	100.0	
小計	18	29.0	
飲食店営業	一般 (和食店)	2	3.2
	一般 (外国料理店)	1	1.6
	一般 (中華料理店)	1	1.6
	一般 (食堂)	1	1.6
	一般 (その他)	5	8.1
	すし屋	1	1.6
	仕出し屋	2	3.2
	弁当屋	2	3.2
	そうざい屋	3	4.8
	乳類販売業	1	1.6
食肉販売業	11	17.7	
魚介類販売業	4	6.5	
食料品等販売業	8	12.9	
上記以外の販売業	7	11.3	
家庭	6	9.7	
その他	2	3.2	
不明	5	8.1	

### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	23	37.1
デパート・スーパー	24	38.7
コンビニエンスストア	2	3.2

## 6 変質

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	51	100.0
水産食品	2	3.9
畜産加工食品	4	7.8
農産食品	15	29.4
農産加工食品	5	9.8
菓菓子類	7	13.7
飲料	3	5.9
調理済み食品	15	29.4

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)
合計	51	100.0
小計	16	31.4
飲食店営業		
一般（外国料理店）	1	2.0
一般（食堂）	1	2.0
一般（焼肉店）	1	2.0
一般（居酒屋）	2	3.9
一般（その他）	1	2.0
すし屋	2	3.9
そば屋	2	3.9
弁当屋	1	2.0
そうざい屋	4	7.8
その他の	1	2.0
菓子製造業	4	7.8
そうざい製造業	1	2.0
許可を要しない製造業	1	2.0
乳類販売業	1	2.0
魚介類販売業	1	2.0
食料品等販売業	7	13.7
上記以外の販売業	9	17.6
臨時営	1	2.0
家庭	4	7.8
その他	5	9.8
不明	1	2.0

### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	26	51.0
デパート・スーパー	14	27.5

#### 『変質』の事例

・ **スモークチーズが硬い**  
 → 冷蔵庫に保管していたスモークチーズを食べたところ、非常に硬かった。当該品は、一か月前に開封し、密閉せずに冷蔵庫で保管されていた。このことから、長期間保存されたことで、水分が失われ硬化したと考えられた。

・ **スプーンが変質**  
 → アールグレイティの茶葉に、合成樹脂製のスプーンを入れておいたところ、表面ががさがさになった。アールグレイティには、ベルガモット香料が含まれていた。ベルガモット香料には、テルペンという物質が含まれており、テルペンはポリスチレンを変質させることが知られている。このことから、アールグレイティに含まれていたベルガモット香料中のテルペンにより、スプーンが変質したと考えられた。

## 7 食品・器具の取扱い

### (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	不衛生な取扱い	その他
合計	638	100.0	32	74	118	312	102
水産食品	21	3.3	4	1	2	8	6
水産加工食品	15	2.4	2		5	5	3
畜産食品	38	6.0		14	2	13	9
畜産加工食品	27	4.2	7	1	7	8	4
農産食品	26	4.1	1	1	3	14	7
農産加工食品	43	6.7	3		16	15	9
菓類	67	10.5	4	2	32	25	4
飲料	31	4.9			13	7	11
油脂食品	4	0.6			3	1	
調理済み食品	185	29.0	8	54	21	78	24
そう菜半製品	1	0.2				1	
その他の食料品	21	3.3			9	7	5
器具容器包装	17	2.7				16	1
食品類以外	124	19.4	2	1	3	100	18
不明	18	2.8	1		2	14	1

#### 『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ 路上で、冷蔵等せずに弁当を販売している。
- ・ 飲食店が、食材を屋外に放置している。
- ・ 飲食店で提供されたハンバーグの中が生焼けだった。
- ・ 飲食店で、コップを十分に乾燥しないで使用している。
- ・ 歩道に台を置き、生揚げ用の豆腐を干している。
- ・ 購入した牛乳が冷えていない。
- ・ 食品を取り扱う台で、切り花の作業を行っている。
- ・ 床に落ちた生肉を販売された。
- ・ 飲食店で、まな板のすぐそばに殺虫剤(スプレー缶)が置かれている。
- ・ スーパーの惣菜コーナーで販売されている惣菜に、客の荷物やカゴがあたっている。
- ・ レバ刺しを提供している。
- ・ 購入したレトルトカレーの賞味期限が2年も過ぎていた。

## (2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	不備管理	温度管理	不加熱調理	期限切れ	取扱い生	その他
合計		638	100.0	32	74	118	312	102	
飲食店営業	小計	391	61.3	12	74	28	224	53	
	一般 (和食店)	41	6.4		10	1	27	3	
	一般 (外国料理店)	20	3.1		7		11	2	
	一般 (中華料理店)	28	4.4		4		23	1	
	一般 (食堂)	29	4.5		6	1	21	1	
	一般 (焼肉店)	23	3.6		9		7	7	
	一般 (居酒屋)	37	5.8		11	1	19	6	
	一般 (その他)	92	14.4	7	15	13	47	10	
	旅館・ホテル	3	0.5		1		2		
	すし屋	11	1.7				9	2	
	そば屋	21	3.3		1		17	3	
	仕出し屋	3	0.5	1		1	1		
	弁当屋	26	4.1	2	4	4	14	2	
そうざい店	31	4.9	1	3	6	17	4		
給食	19	3.0		1	1	6	11		
その他の	7	1.1	1	2		3	1		
喫茶店営業	3	0.5					2	1	
菓子製造業	27	4.2	1		5	18	3		
アイスクリーム類製造業	2	0.3				2			
食肉処理業	2	0.3			1	1			
豆腐製造業	5	0.8	1			4			
そうざい製造業	1	0.2				1			
条例で定める許可を要する製造業	4	0.6				2	2		
許可を要しない製造業	3	0.5			1	1	1		
乳類販売業	7	1.1	3		2	1	1		
食肉販売業	9	1.4			1	7	1		
魚介類販売業	22	3.4	3		4	8	7		
食料品等販売業	79	12.4	10		45	15	9		
行商(弁当類以外)	1	0.2					1		
上記以外の販売業	39	6.1	2		25	6	6		
臨時営業	2	0.3			1	1			
臨時出店者	7	1.1			1	6			
家の	2	0.3			1		1		
その他	24	3.8			1	9	14		
不明	8	1.3			2	4	2		

## (3) 施設小分類(再掲)

施設分類		合計	構成比 (%)	不備管理	温度管理	不加熱調理	期限切れ	取扱い生	その他
店舗等	442	69.3	17	69	36	255	65		
デパート・スーパー	114	17.9	13	4	50	31	16		
コンビニエンスストア	32	5.0	1	1	24	4	2		
自動販売機	3	0.5			2		1		
自動車	2	0.3	1				1		
移動	1	0.2					1		

## 8 従事者

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	不衛生			従業者の衛生知識の 欠如	健康管理	その他	
			小計	手洗い不備	身だしなみ				その他
合計	203	100.0	99	25	19	55	43	24	37
水産食品	3	1.5	1		1		1		1
畜産食品	7	3.4	2	1		1	3		2
畜産加工食品	1	0.5	1			1			
農産食品	5	2.5	2			2	1		2
農産加工食品	1	0.5	1		1				
菓子類	8	3.9	4	1		3	2	1	1
飲料	4	2.0	1			1		1	2
調理済み食品	38	18.7	17	5	3	9	8		13
その他の食品	1	0.5	1			1			
器具容器	2	1.0	1			1	1		
器具容器類	1	0.5	1			1			
食品類	122	60.1	65	18	14	33	26	16	15
不	10	4.9	2			2	1	6	1

#### 『従事者』の事例

- ・ お金を触ったそのままの手で、肉を扱っている。
- ・ 調理人が、味見のために調理用の箸を舐めていた。
- ・ 従業員が厨房で喫煙している。
- ・ 調理従事者が、厨房作業着のまま、トイレを使用している。
- ・ 寿司屋の板前が、嘔吐した客の汚物の処理をした後に、十分手を洗わずに寿司を握った。
- ・ 飲食店の店員が、くしゃみや咳をしながら厨房に立っていた。

## (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	不衛生				従業者の衛生知識の 欠如	健康管理	その他	
			小計	手洗い不備	身だしなみ	その他				
合計	203	100.0	99	25	19	55	43	24	37	
飲食店営業	小計	170	83.7	82	21	17	44	33	22	33
	一般 (和食店)	22	10.8	14	3	3	8	2	3	3
	一般 (外国料理店)	8	3.9	3		1	2	1	1	3
	一般 (中華料理店)	19	9.4	11	2	1	8	3	1	4
	一般 (食堂)	15	7.4	4			4	6	1	4
	一般 (焼肉店)	10	4.9	4		2	2	3		3
	一般 (居酒屋)	9	4.4	6	3		3	1		2
	一般 (その他)	34	16.7	17	5	3	9	7	2	8
	旅館・ホテル	1	0.5	1		1				
	すし屋	7	3.4	4	2	1	1	3		
	そば屋	4	2.0	4	2		2			
	仕出し屋	1	0.5	0				1		
	弁当屋	10	4.9	4	1	1	2	4	1	1
うどん店	6	3.0	3	1	2		1		2	
給食その他	21	10.3	4	1	1	2	1	13	3	
その他	3	1.5	3	1	1	1				
喫茶店営業	1	0.5	1			1				
菓子製造業	6	3.0	5	1		4			1	
めん類製造業	1	0.5	1			1				
条例で定める許可を要する製造業	1	0.5	1			1				
乳類販売業	1	0.5	1	1						
食肉販売業	7	3.4	4	1		3	2		1	
魚介類販売業	2	1.0	1			1	1			
食料品等販売業	4	2.0	0				3		1	
上記以外の販売業	2	1.0	1			1	1			
その他	4	2.0	1	1			2	1		
不明	4	2.0	1			1	1	1	1	

## (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	不衛生				従業者の衛生知識の 欠如	健康管理	その他
			小計	手洗い不備	身だしなみ	その他			
店舗等	178	87.7	90	23	16	51	34	21	33
デパート・スーパー	14	6.9	6	1	3	2	5		3
コンビニエンスストア	2	1.0	0				1	1	
移動	1	0.5	1			1			

## 9 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―物質	原産地等	その他
			45	73	26	29	8	69			
合計	250	100.0	45	73	26	29	8	69			
水産加工食品	9	3.6	1	4				1		3	
水産加工食品	21	8.4	3	11	1	1				5	
畜産加工食品	15	6.0	1	7				2		5	
畜産加工食品	6	2.4	3		1	1				1	
農産加工食品	10	4.0	1	1	1			3		4	
農産加工食品	24	9.6	2	9	1	2				10	
菓類	68	27.2	10	22	10	14				12	
飲料	8	3.2	2	1						5	
油脂	2	0.8		1						1	
調理済み食品	56	22.4	13	11	9	10	2			11	
その他の食品	3	1.2	1		1					1	
その他の食品	20	8.0	3	6	2	1				8	
食品添加物	2	0.8								2	
食品類以外	4	1.6	3							1	
不明	2	0.8	2								

#### 『表示』の事例

##### ・ 菓子の遺伝子組換え原材料表示

→菓子に、邦文表示では「とうもろこし（遺伝子組換えでない）」と記載されていたが、韓国文表示では「とうもろこし（一部遺伝子組換えのものを含む可能性がある）」と記載されていた。

輸入者への調査で、原材料供給者による非遺伝子組換え作物の生産、分別流通を確認することができた。また、とうもろこしの試験結果は、意図しない混入のレベルであり、邦文表示に問題はなかった。韓国では、意図しない遺伝子組換え作物の混入についての閾値が定められていないが「含まれている可能性があります」という文言を加えることが義務付けられている。本件は、日本と韓国の法律の違いによって発生したと考えられた。

- ・ 製造所所在地表示に、製造所ではなく申請者の住所が記載されている。
- ・ 商品の表示に記載されている産地が、値札に記載されている産地と異なっている。
- ・ 原材料にしょうゆを使用しているが、小麦を含む旨のアレルギー表示がない。
- ・ ビルの売店で、無表示の弁当が販売されている。
- ・ 保存温度帯を変更した商品の期限表示を二重にして販売してしまった。

## (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―物質 原産地等 その他						
			45	73	26	29	8	69	
合計	250	100.0	45	73	26	29	8	69	
飲食店営業	小計	52	20.8	15	13	4	6	3	11
	一般 (和食店)	3	1.2	2	1				
	一般 (外国料理店)	1	0.4	1					
	一般 (中華料理店)	2	0.8	1	1				
	一般 (食堂)	2	0.8						2
	一般 (焼肉店)	3	1.2	1					2
	一般 (居酒屋)	6	2.4	4					2
	一般 (その他)	7	2.8	1	2		2	1	1
	すし屋	1	0.4	1					
	そば屋	2	0.8		2				
	弁当屋	12	4.8	1	5	4	1	1	
うどん屋	11	4.4	2	2		3	1	3	
給食	1	0.4						1	
その他の	1	0.4	1						
喫茶店営業	4	1.6	1	2				1	
菓子製造業	44	17.6	6	8	9	14		7	
食肉処理業	2	0.8			1		1		
食肉製品製造業	1	0.4						1	
豆腐製造業	1	0.4		1					
めん類製造業	2	0.8		1				1	
そうざい製造業	7	2.8			1			6	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	3	1.2				1		2	
条例で定める許可を要する製造業	12	4.8	1	1	2			8	
許可を要しない製造業	4	1.6		2	1			1	
食肉販売業	9	3.6	2	4	1	1		1	
魚介類販売業	15	6.0	2	7			1	5	
食料品等販売業	50	20.0	10	25	4	4	3	4	
行商(弁当類販売業)	1	0.4	1						
上記以外の販売業	19	7.6	2	7		2		8	
臨時出店者	1	0.4	1						
その他	16	6.4	3	1	2			10	
不明	7	2.8	1	1	1	1		3	

## (3) 施設小分類(再掲)

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―物質 原産地等 その他					
			24	37	20	13	2	45
店舗等	141	56.4	24	37	20	13	2	45
デパート・スーパー	69	27.6	10	27	2	15	6	9
コンビニエンスストア	13	5.2	4	7	1			1
自動販売機	1	0.4						1
自動	1	0.4	1					

## 10 有症

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)	有症	食物アレルギー
合計	1,487	100.0	1,467	20
水産食品	153	10.3	151	2
水産加工食品	32	2.2	31	1
畜産食品	89	6.0	89	
畜産加工食品	30	2.0	30	
農産食品	9	0.6	9	
農産加工食品	24	1.6	23	1
菓類	31	2.1	29	2
飲料	26	1.7	23	3
油脂	1	0.1	1	
調理済み食品	778	52.3	768	10
そう菜半製品	1	0.1	1	
その他の食品	13	0.9	13	
食品類以外	26	1.7	26	
不明	274	18.4	273	1

- ・食中毒事件については、別誌「平成26年東京都の食中毒概要」及び「平成27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(%)	有症	食物アレルギー	
合計	1,487	100.0	1,467	20	
小計	1,016	68.3	1,005	11	
飲食店営業	一般（和食店）	121	8.1	119	2
	一般（外国料理店）	85	5.7	85	
	一般（中華料理店）	56	3.8	55	1
	一般（食堂）	40	2.7	39	1
	一般（焼肉店）	55	3.7	55	
	一般（居酒屋）	234	15.7	234	
	一般（その他）	176	11.8	175	1
	旅館・ホテル	17	1.1	17	
	すし屋	84	5.6	80	4
	そば屋	20	1.3	20	
	仕出し屋	9	0.6	9	
	弁当屋	35	2.4	35	
	そうざい店	34	2.3	34	
	給食	38	2.6	37	1
天ぷら船、屋形船	1	0.1	1		
その他	11	0.7	10	1	
喫茶店営業	2	0.1	1	1	
菓子製造業	16	1.1	15	1	
食肉製品製造業	1	0.1	1		
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	1	0.1	1		
条例で定める許可を要する製造業	3	0.2	3		
許可を要しない製造業	1	0.1	1		
乳類販売業	2	0.1	2		
食肉販売業	11	0.7	11		
魚介類販売業	70	4.7	69	1	
食料品等販売業	67	4.5	65	2	
行商（弁当類販売業）	1	0.1	1		
上記以外の販売業	18	1.2	18		
臨時出店者	3	0.2	3		
家庭その他	18	1.2	16	2	
その他	27	1.8	27		
不明	230	15.5	228	2	

## (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)	有症	食物アレルギー
店舗等	1,034	69.5	1,021	13
デパート・スーパー	145	9.8	143	2
コンビニエンスストア	24	1.6	24	
自動販売機	1	0.1	1	
自動	4	0.3	3	1

## 11 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	害虫・害獣	不衛生	その他
合計	610	100.0	110	43	23	171	163	100
水産食品	1	0.2					1	
水産加工食品	1	0.2	1					
畜産食品	4	0.7	2				1	1
畜産加工食品	5	0.8				1	2	2
農産食品	5	0.8				2	2	1
農産加工食品	4	0.7				1	1	2
菓類	14	2.3				10	2	2
飲料	4	0.7						4
油脂	1	0.2	1					
調理済み食品	75	12.3	13	3		24	21	14
その他の食品	7	1.1	1				2	4
器具容器包装	2	0.3					1	1
食品類以外	450	73.8	89	38	21	124	118	60
不明	37	6.1	3	2	2	9	12	9

#### 『施設・設備』の事例

- ・ 飲食店を利用したところ、店内にゴキブリが大量発生していた。
- ・ スーパーのダクトから出る油の臭いがひどい。
- ・ 店のトイレから水が溢れて使用不能になっている。
- ・ 油脂工場の動物質原料をカラスが食べており、工場の周囲が糞で汚れている。
- ・ 飲食店が、道路の雨水流入口に氷を捨てているため、流入口から魚の悪臭がする。
- ・ 店舗の排水をパイプを用いて公道の排水溝に流している。
- ・ 屋外にある冷蔵庫から、食材を出して調理している。

## (2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	排気・排煙	排水	不備等の	トイレの	害虫・害獣	不衛生	その他
合計		610	100.0	110	43	23	171	163	100	
飲食店営業	小計	508	83.3	101	34	19	140	140	74	
	一般（和食店）	38	6.2	8	1	3	10	13	3	
	一般（外国料理店）	46	7.5	12	2		17	12	3	
	一般（中華料理店）	78	12.8	16	11		14	27	10	
	一般（食堂）	23	3.8	3			12	6	2	
	一般（焼肉店）	23	3.8	13	1		5	2	2	
	一般（居酒屋）	91	14.9	21	7	5	24	19	15	
	一般（その他）	103	16.9	12	5	8	35	29	14	
	旅館・ホテル	5	0.8	2			1	2		
	すし屋	12	2.0		2		4	6		
	そば屋	10	1.6			2	2	5	1	
	仕出し屋	8	1.3	2	1		1	4		
弁当屋	14	2.3	3	1		1	4	5		
うどん店	23	3.8	4	1	1	7	2	8		
給食	15	2.5				3	5	7		
その他	19	3.1	5	2		4	4	4		
喫茶店	5	0.8	1		1		1	2		
菓子製造業	15	2.5				9	4	2		
乳製品製造業	1	0.2						1		
食肉処理業	3	0.5		2		1				
食肉製品製造業	1	0.2						1		
酒類製造業	1	0.2						1		
豆腐製造業	3	0.5		2			1			
めん類製造業	3	0.5	1	1			1			
うどん製造業	2	0.3	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	0.5	1				1	1		
食肉販売業	3	0.5	1			1	1			
魚介類販売業	9	1.5	1	3		2	2	1		
食料品等販売業	21	3.4			1	10	6	4		
行商（弁当類以外）	1	0.2				1				
上記以外の販売業者	8	1.3				1	1	3	3	
臨時出店	2	0.3				1			1	
家庭	2	0.3					1		1	
その他	10	1.6					3	3	4	
不明	8	1.3	3				1		4	

## (3) 施設小分類(再掲)

施設分類		合計	構成比 (%)	排気・排煙	排水	不備等の	トイレの	害虫・害獣	不衛生	その他
店舗等	523	85.7	99	39	19	145	146	75		
デパート・スーパー	35	5.7	3	1	1	16	8	6		
コンビニエンスストア	11	1.8	1		2	3	1	4		
自動販売機	2	0.3						1	1	
自動車	13	2.1	4	3				2	4	
移動	3	0.5				1		2		

## 12 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 等施設 外での 営業	許可・ 届出に 関する 苦情	その 他	
			小計	施設・ 設備	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	757	100.0	66	24	42	88	37	12	15	10	132	131	303
水産食品	18	2.4	1	1			0				2	4	11
水産加工食品	12	1.6	0				0				1		11
畜産食品	25	3.3	0				0				1	2	22
畜産加工品	17	2.2	0			1	0				1	4	11
農産食品	12	1.6	0				0						12
農産加工食品	28	3.7	0				0				2	6	20
菓子類	30	4.0	0				0				3	6	21
飲料	17	2.2	0				0				1	5	11
調理済み食品	107	14.1	2	1	1	2	0				30	18	55
そう菜半製品	3	0.4	0				0					1	2
その他の食品	22	2.9	0				0				3	1	18
食品添加物	2	0.3	0				0					1	1
器具容器包装	5	0.7	0				0						5
食品類以外	417	55.1	62	22	40	81	34	10	15	9	86	78	76
不明	42	5.5	1		1	4	3	2		1	2	5	27

#### 『その他』の事例

- ・ 隣の飲食店から出てきた客が、マンションの敷地内でゴミを捨てたり嘔吐して困っている。
- ・ 飲食店の排気音が大きい。
- ・ 店舗外の道路に、営業用資材を置いている店がある。
- ・ 店の外にテーブルを出し、おでんの調理を行っている。
- ・ 屋外客席があり、深夜に客が騒いでいる。
- ・ 自宅アパートの一室でサンドイッチを製造販売している者がいる。
- ・ 歩道に生ごみを出している店があるが、ゴミ箱が破損しているため、生臭くハエがたかかっていて不衛生である。
- ・ 飲食店の調理場内に犬がいる。
- ・ 焼鳥屋が公共下水へ油を廃棄している。

## (2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	騒音 施設・設備			ゴミ処理	ペット類			路上等施設外での営業	許可・届出に関する苦情	その他		
			小計	その他	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	757	100.0	66	24	42	88	37	12	15	10	132	131	303	
飲食店営業	小計	427	56.4	60	20	40	73	30	9	12	9	88	52	124
	一般（和食店）	30	4.0	1	1		10	2	1	1		7	2	8
	一般（外国料理店）	31	4.1	7	2	5	5	2		1	1	7	3	7
	一般（中華料理店）	42	5.5	5	3	2	16	1			1	15	2	3
	一般（食堂）	26	3.4	2		2	1	2	2			4	2	15
	一般（焼肉店）	16	2.1	5	2	3	3	0				1		7
	一般（居酒屋）	101	13.3	23	2	21	18	7	3	3	1	29	11	13
	一般（その他）	78	10.3	11	5	6	7	8	2	4	2	5	12	35
	旅館・ホテル	4	0.5	0			2	0					2	
	すし屋	7	0.9	0				5	1	1	3	1		1
	そば屋	9	1.2	0				2		2		1	1	5
	仕出し屋	4	0.5	0			2	0						2
	弁当屋	15	2.0	0			2	0				3	1	9
	そうざい店	13	1.7	0			4	0				4		5
給食	14	1.8	0			1	0					3	10	
その他	37	4.9	6	5	1	2	1			1	11	13	4	
喫茶店営業	4	0.5	0				0					2	2	
菓子製造業	18	2.4	1	1		3	0				1	3	10	
食肉処理業	5	0.7	0				0					2	3	
清涼飲料水製造業	2	0.3	0				0						2	
酒類製造業	1	0.1	0				0						1	
豆腐製造業	1	0.1	0				0						1	
めん類製造業	2	0.3	1	1			0					1		
そうざい製造業	2	0.3	0				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	1	0.1	0				0					1		
条例で定める許可を要する製造業	3	0.4	0				0					1	2	
許可を要しない製造業	9	1.2	0				0				1	4	4	
乳類販売業	1	0.1	0				1	0						
食肉販売業	14	1.8	0				1	1		1		3	9	
魚介類販売業	21	2.8	1	1		2	1	1			4	1	12	
食料品等販売業	58	7.7	0			3	3	2		1	14	8	30	
行商（弁当類販売業）	14	1.8	0				0				11	3		
行商（弁当類以外）	2	0.3	0				0				2			
上記以外の販売業	25	3.3	0				3	1		1	2	5	14	
臨時営業	2	0.3	0				0				1	1		
臨時出店	11	1.5	0				1	0			2	4	4	
家庭	10	1.3	0				0					3	7	
その他	83	11.0	2		2		0				3	30	48	
不明	41	5.4	1	1		1	0				3	7	29	

(3)施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	騒音		ゴミ処理	ペット類			路上等施設外での営業	許可・届出に関する苦情	その他		
			施設・設備	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	
店舗等	478	63.1	59	19	40	79	34	10	14	10	82	63	161
デパート・スーパー	56	7.4	1	1		5	3	2	1		3	3	41
コンビニエンスストア	13	1.7	0			1	0				2	1	9
自動販売機	3	0.4	0				0				1		2
自動車	37	4.9	3	3		1	0				16	15	2
移動	7	0.9	0				0				6	1	