

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	1,118	100.0	273	45	74	33	79	42	13	9	4	
水産食品	27	2.4	6				2	2	2	9	6	3
水産加工食品	33	3.0	7	1			1	4	1	1	1	
畜産食品	36	3.2	5	1	2			1	1	0		
畜産加工食品	43	3.8	1	1						0		
農産食品	16	1.4	13				6	7		0		
農産加工食品	102	9.1	32	1	3	8	15	5		0		
菓子	158	14.1	29	4	7	2	11	5		0		
飲料	71	6.4	33	9	11	2	6	5		0		
油脂	2	0.2	1						1	0		
調理済み食品	574	51.3	128	27	46	10	24	21	3	2	1	
その他半製品	10	0.9	0							0		
その他の食品	20	1.8	9				2	6	1	0		
器具容器	5	0.4	1					1		0		
食品類以外	16	1.4	5		3			2		0		
不明	5	0.4	3	1	2					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

・ 大判焼きに金属異物

→購入した大判焼きの中から金属異物が出てきた。異物は長さが16mm～20mmで、製造所で使用している金属ブラシと形態等が酷似していた。

検査の結果、当該異物と金属ブラシは同一である可能性が高く、金属ブラシの一部が脱落し、製品に混入したと考えられた。

・ サラダにガラス片

→サラダを喫食中に口の中に違和感を感じて吐き出すと2mm～3mm程のガラス片であった。付属のドレッシングはガラスの器に入れられており、残りのドレッシングからも10mm程のガラス片が出てきた。

製造所を調査すると、ドレッシングを入れるガラスの器は重ねて保管されており、底が一部欠けた器が発見された。その器の欠けた部分と混入していた欠片が一致したため、製造所内で器を破損し、欠片が除去されないまま客に提供されたと考えられた。

・ パンに紐状異物

→購入したパンにモップの紐のようなものが入っていた。

製造所を調査した結果、パン生地を発酵させる際に使用する布がほつれ、混入したと考えられた。

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
149	26	15	95	13	166	110	2	12	42	189	98	13	78	55	30	26	5	4	83	55	70
1			1		3	2			1	1			1		2	1	1		2	1	
4	2		2		9	5			4	2	1		1		2				3	1	4
6		1	5		3				3	8	5	1	2		4			2	4	2	2
4	1	1	1	1	9	5			4	7	2		5	3	1	5			4	3	6
0					0					2	2										1
13	3	2	8		11	9		1	1	17	6	1	10	6	1	3	1		8	4	6
29	4	2	20	3	27	15	1	2	9	20	8	1	11	14	7	8			10	5	9
3			2	1	3			1	2	8	1	1	6	4	1	1			2	7	9
0					0					0									1		
86	16	8	55	7	93	70	1	7	15	114	68	8	38	28	13	6	3	2	42	27	29
2		1		1	4	2			2	1	1								2		1
0					2	1			1	4	2	1	1						3	1	1
1			1		0					1			1	1	1					1	
0					1	1				4	2		2						2	2	2
0					1			1		0										1	

・ 弁当にネジ

→購入した弁当の中にネジが入っていた。

製造所を調査すると、炊飯器のネジが欠損しており、当該異物と酷似していたため、ネジが炊飯器から脱落し、混入したと考えられた。

・ うなぎの肝焼きに針

→うなぎの肝焼きを喫食していたところ、針が混入していた。異物は釣り針であり、うなぎの胃の中から出てきたとのことであった。

製造所を調査した結果、うなぎが飲み込んだ釣り針が除去されないまま客に提供されたと考えられた。

・ さきいかにゴム様異物

→さきいかを喫食したところ、口の中でゴム様の食感がする異物が入っていた。

異物を検査すると、ゴム成分は検出されず、タンパク質であったため、イカの薄皮の一部と考えられた。

・ カレーのライスに白色異物

→カレーを喫食したところ、白色の異物が入っていた。

製造所を調査した結果、製造所内で使用していた水切り用ラックの塗装の一部であることが判明した。

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	70	100.0
水産加工食品	2	2.9
水産加工食品	4	5.7
畜産加工食品	8	11.4
畜産加工食品	2	2.9
農産加工食品	17	24.3
農産加工食品	5	7.1
菓菓子	4	5.7
飲料	2	2.9
調理済み食品	25	35.7
食品類以外	1	1.4

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	70	100.0	
小計	27	38.6	
飲食店営業	一般（和食店）	1	1.4
	一般（外国料理店）	3	4.3
	一般（中華料理店）	2	2.9
	一般（食堂）	1	1.4
	一般（焼肉店）	1	1.4
	一般（居酒屋）	2	2.9
	一般（その他）	4	5.7
	すし屋	1	1.4
	そば屋	2	2.9
	仕出し屋	2	2.9
	弁当屋	2	2.9
	そうざい店	5	7.1
その他の	1	1.4	
菓子製造業	2	2.9	
そうざい製造業	2	2.9	
許可を要しない製造業	1	1.4	
乳類販売業	1	1.4	
食肉販売業	5	7.1	
魚介類販売業	4	5.7	
食料品等販売業	10	14.3	
上記以外の販売業	11	15.7	
家庭	1	1.4	
その他の	2	2.9	
不明	4	5.7	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	39	55.7
デパート・スーパー	22	31.4
コンビニエンスストア	1	1.4
移動	1	1.4

『腐敗・変敗』の事例

・ ひじきの煮物が傷んでいた

→飲食店で喫食したひじきの煮物が酸っぱく、糸を引いていた。

調査の結果、当該品は使用期限内であったものの、苦情者へ提供した日の前日に、当該品を保管していたプレハブ冷蔵庫の扉が開放状態となり、庫内温度が一時20℃になっていたことが判明した。そのため、保存温度を逸脱し、腐敗が進んだ可能性があると考えられた。

・ 卵が腐っていた

→卵を割ったら、黄身がドロっとして青かった。

調査の結果、原因としては産卵ゲージからの集卵漏れや目視・透過検査など検卵での除去不備、微細なヒビ割れによる細菌汚染などが複合的に起きたためと考えられた。

・ サラダから腐敗臭

→購入したサラダを喫食しようと開封したところ、腐敗臭がした。
販売施設を調査すると、ケースに陳列されたサラダの商品表面の温度は17℃であった。ケースは本来、ガラス扉がついていたが、撤去してしまったとのこと。本件は、購入後の取扱いが不明であったため、苦情の原因は断定できなかったが、商品を陳列するケースの温度が高く、設定された消費期限まで品質が保てずに商品が腐敗した可能性が高いと考えられた。

・ 鶏料理が腐っていた

→飲食店で喫食した鶏料理が腐っていた。

調査をしたところ、調理従事者は調理前に原材料の異常な臭気を感じていたものの、提供できるものと判断し、酢水で表面を洗ってから加熱し、提供していた。また、食材の使用期限は特に定めておらず、外観等を見て経験則で判断しているとのことであった。本件は、期限設定の不備及び原材料に異常を感じたにも関わらず提供を中止しなか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	102	100.0
水産加工食品	3	2.9
畜産食品	2	2.0
畜産加工品	3	2.9
農産食品	24	23.5
農産加工食品	16	15.7
菓子類	22	21.6
飲料	12	11.8
油脂	1	1.0
調理済み食品	14	13.7
そう菜半製品	1	1.0
その他の食品	3	2.9
器具容器包装	1	1.0

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	102	100.0	
小計	19	18.6	
飲食店営業	一般（和食店）	1	1.0
	一般（外国料理店）	3	2.9
	一般（食堂）	1	1.0
	一般（焼肉店）	1	1.0
	一般（居酒屋）	3	2.9
	一般（その他）	4	3.9
	旅館・ホテル	1	1.0
	すし屋	1	1.0
	そば屋	2	2.0
弁当屋	2	2.0	
菓子製造業	10	9.8	
あん類製造業	1	1.0	
清涼飲料水製造業	2	2.0	
めん類製造業	2	2.0	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	1.0	
許可を要しない製造業	3	2.9	
食肉販売業	1	1.0	
食料品等販売業	26	25.5	
上記以外の販売業者	18	17.6	
臨時出店	1	1.0	
家の	4	3.9	
その他	4	3.9	
不明	10	9.8	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	56	54.9
デパート・スーパー	21	20.6
コンビニエンスストア	6	5.9

『カビの発生』の事例

・ 干し柿から墨の臭い

→購入した干し柿を冷蔵保管し、喫食しようと口に含んだところ、墨汁のような墨の臭いがした。

検査の結果、干し柿から強い墨汁臭を発生させるペニシリウム属のカビが見つかった。製造所を調査すると、苦情品のロットは、製造者が契約している加工者以外の市場で購入した干し柿を使用していたことが判明した。苦情品は、外観に異常はなく、製造所での目視確認で排除されないまま出荷されたことが原因と考えられた。

・ レモン調味料にガーゼのような異物

→レモン調味料(瓶入り)を、使い切って中を見たところ、ガーゼのような平たい異物が容器の底に入っていた。当該品は、開封後、1か月程度冷蔵保管し、使用していた。

検査の結果、異物はカビであると判断した。

また、当該商品のホームページを確認したところ、開封後は冷蔵保管し、1~2週間を目安に使い切ることが推奨されていた他、綿のような塊状のカビが発生することがある旨が記載されていた。

・ ピタパンにカビ

→カビが生えたピタパンを提供してしまった。ピタパンは、使用する前日に冷凍品を常温で解凍し、そのまま提供されていた。調査の結果、ビニール袋に入れたまま解凍していたため、結露が生じた可能性が高く、また、高温多湿の厨房内に40時間以上置かれていたことも原因と考えられた。

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	268	100.0	125	143
水産食品	18	6.7	3	15
水産加工食品	13	4.9	7	6
畜産食品	15	5.6	3	12
畜産加工食品	9	3.4	5	4
農産食品	23	8.6	13	10
農産加工食品	23	8.6	9	14
菓子	18	6.7	12	6
飲料	16	6.0	13	3
油脂	4	1.5	2	2
調理済み食品	107	39.9	55	52
そう菜半製品	2	0.7	1	1
その他の食品	5	1.9	1	4
器具容器包装	1	0.4		1
食品類以外	12	4.5	1	11
不明	2	0.7		2

『異味・異臭』の事例

・カップラーメンの味がおかしい

→店内の給湯ポットを使用し、カップラーメンを調理した客から味が変わっていると申出があった。給湯ポットのお湯を確認すると酸味があったため、異味の原因は給湯ポットのお湯と考えられた。

検査を行うと、お湯には洗浄用のクエン酸が含まれており、ポットを洗浄する際にクエン酸を使用し、すすぎを怠っていたことが原因と判明した。

・たくあんからアルコール臭

→購入したたくあんのアルコール臭が強く、いつもと異なる味がした。当該商品は仕入れてから販売店の店頭で樽に並べて常温で販売されていた。

調査の結果、要冷蔵であるにも関わらず、夏場の高温の店頭で常温販売したため、通常よりも発酵が進んだことが原因と考えられた。

・ミネラルウォーターの味とにおいがおかしい

→インターネットで購入したペットボトル入りのミネラルウォーターの味とにおいがおかしい。

調査の結果、出荷前の保管場所で当該商品の隣に柔軟剤が置かれていたため、におい移りし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 (%)	異味	異臭
合計		268	100.0	125	143
飲食店営業	小計	126	47.0	61	65
	一般 (和食店)	14	5.2	7	7
	一般 (外国料理店)	11	4.1	8	3
	一般 (中華料理店)	13	4.9	7	6
	一般 (食堂)	8	3.0	7	1
	一般 (焼肉店)	4	1.5	2	2
	一般 (居酒屋)	10	3.7	4	6
	一般 (その他)	19	7.1	9	10
	すし屋	4	1.5	1	3
	そば屋	4	1.5	2	2
	仕出し屋	4	1.5	2	2
	弁当屋	12	4.5	2	10
	そうざい店	15	5.6	7	8
	給食その他	2	0.7		2
その他	6	2.2	3	3	
菓子製造業	9	3.4	5	4	
アイスクリーム類製造業	1	0.4	1		
乳製品製造業	1	0.4		1	
食肉処理業	1	0.4		1	
豆腐製造業	1	0.4	1		
そうざい製造業	6	2.2	4	2	
許可を要しない製造業	2	0.7		2	
乳類販売業	3	1.1	1	2	
食肉販売業	14	5.2	3	11	
魚介類販売業	20	7.5	5	15	
食料品等販売業	48	17.9	25	23	
上記以外の販売業	21	7.8	13	8	
臨時出店	1	0.4	1		
家庭	1	0.4		1	
その他	11	4.1	4	7	
不明	2	0.7	1	1	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	異味	異臭
店舗等	169	63.1	86	83
デパート・スーパー	74	27.6	28	46
コンビニエンスストア	8	3.0	4	4
自動	1	0.4	1	
移動	1	0.4		1

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	54	100.0
水産加工食品	5	9.3
水産加工食品	2	3.7
畜産加工食品	6	11.1
畜産加工食品	2	3.7
農産加工食品	10	18.5
農産加工食品	5	9.3
菓類	5	9.3
飲料	1	1.9
調理済み食品	14	25.9
その他食品	3	5.6
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	
小計	13	24.1	
飲食店営業	一般 (外国料理店)	2	3.7
	一般 (中華料理店)	2	3.7
	一般 (食堂)	1	1.9
	一般 (焼肉店)	1	1.9
	一般 (その他)	2	3.7
	すし屋	1	1.9
弁当屋	1	1.9	
そうざい店	3	5.6	
喫茶店営業	1	1.9	
菓子製造業	3	5.6	
めん類製造業	1	1.9	
そうざい製造業	1	1.9	
許可を要しない製造業	1	1.9	
乳類販売業	1	1.9	
食肉販売業	6	11.1	
魚介類販売業	5	9.3	
食料品等販売業	9	16.7	
上記以外の販売業	2	3.7	
家庭	3	5.6	
その他	3	5.6	
不明	5	9.3	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	19	35.2
デパート・スーパー	21	38.9
コンビニエンスストア	3	5.6

『変色』の事例

・ コーヒーが青く変色した

→自宅でコーヒーを作り、茶碗にコーヒーとミルクを入れ、すぐに飲んだ。飲んでいる途中で一旦席を立ち、戻ってきたところ、コーヒーが青く変色していた。残りのコーヒーからは鉛筆の削りかすのような異物が出てきた。

届出者に確認したところ、コーヒーを飲んだ席で、化粧用の鉛筆型のアイラインを削っていたとのことであった。異物と当該アイラインの削りかすを顕微鏡で比較すると、断片が似ており、ミルク入りコーヒーに削りかすを入れ再現したところ、同様の青色が溶け出した。本件は、届出者が気づかぬうちにアイラインの削りかすがコーヒーに混入したことが原因と考えられた。

・ 枝豆の茹で汁がピンク色になった

→自宅で枝豆を茹でたら茹で汁がピンク色になった。

本件は、枝豆に含まれるアントシアニン色素が溶出したためと考えられた。

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	29	100.0
水産加工食品	3	10.3
水産加工食品	1	3.4
畜産加工食品	1	3.4
畜産加工食品	3	10.3
農産加工食品	4	13.8
農産加工食品	3	10.3
菓菓子	7	24.1
飲料	3	10.3
調理済み食品	4	13.8

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)
合計	29	100.0
小計	8	27.6
一般（外国料理店）	1	3.4
一般（中華料理店）	1	3.4
一般（食堂）	1	3.4
一般（その他）	3	10.3
弁当屋	1	3.4
そうざい店	1	3.4
菓子製造業	4	13.8
酒類製造業	1	3.4
乳類販売業	2	6.9
食肉販売業	1	3.4
魚介類販売業	3	10.3
食料品等販売業	3	10.3
上記以外の販売業	3	10.3
臨時出店者	1	3.4
その他	1	3.4
不明	2	6.9

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	16	55.2
デパート・スーパー	7	24.1
コンビニエンスストア	2	6.9

『変質』の事例

・ 団子がやわらかくなった

→購入した団子をその日に開封し、一部を喫食後、冷蔵庫で保管した。翌日、残りの団子を喫食しようとしたところ、爪楊枝で刺せないほど柔らかくなっていった。

調査を行うと、団子には、硬くなるのを防ぐために、酵素剤が添加されていた。酵素剤は季節によって添加量を調節しており、温度が高いところで保管すると、酵素剤が効きすぎてしまい、本件のように柔らかくなる可能性があることがわかった。

・ みかんの缶詰の内壁にサビ

→購入したみかんの缶詰を開缶したところ、缶の内壁に黒いサビのような物質が多数あり、他にも白い物質といく筋もの円周状の傷が見られた。

調査を行うと、缶の内面は塗装を施していないブリキであり、黒いサビのような物質と白い物質は脱錫(だっしょく)反応によるものと考えられた。あえて浅い傷をつけスズを酸化させやすくし、みかんの保存性を高めているとのことであった。

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	587	100.0	49	86	102	255	95
水産食品	22	3.7	4		2	10	6
水産加工食品	8	1.4	1		5	1	1
畜産食品	52	8.9	2	19		17	14
畜産加工食品	25	4.3	4	6	10	4	1
農産食品	11	1.9			2	5	4
農産加工食品	20	3.4	3		11	4	2
菓飲料	53	9.0	4	3	29	13	4
調味料	23	3.9			8	5	10
その他食品	208	35.4	14	57	19	85	33
その他食品	3	0.5		1		2	
その他食品	33	5.6	4		12	10	7
食品添加物	1	0.2					1
器具容器包装	23	3.9	1			17	5
おもち	1	0.2				1	
食品類以外	89	15.2	9		3	72	5
不明	15	2.6	3		1	9	2

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ 飲食店の下駄箱に取り皿を保管し、そこから取り出して客に配膳していた。
- ・ 祭りの出店者が瓶ビールの栓を歯で開けていた。
- ・ パック入りの焼鳥がほぼ生焼けだった。
- ・ 飲食店で提供された皿に硬くなってこびりつた米がついていて、洗浄不足だった。
- ・ 飲食店の厨房に子供がおり、靴を履いたまま作業台の上に立っていた。
- ・ 食材と思われるモツが飲食店の店舗前に一晩中置かれていた。
- ・ 飲食店の客用調味料の期限表示を見たら5年前であった。
- ・ 鮮魚陳列用のザルにカビが生えていた。
- ・ 飲食店で客が食べ残した刺身のつまを回収し、洗っているところを見かけた。使い回しているのではないか。
- ・ イベントで配布していたジュースの賞味期限が切れていた。

(2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	不備 温度 管理	不備 加熱 調理	期 限 切 れ	取 扱 衛 生 な	そ の 他
合計		587	100.0	49	86	102	255	95
飲食店営業	小計	358	61.0	23	79	17	190	49
	一般 (和食店)	23	3.9	6	5		11	1
	一般 (外国料理店)	17	2.9	1	6	1	8	1
	一般 (中華料理店)	41	7.0	3	8	1	25	4
	一般 (食堂)	23	3.9		11	1	11	
	一般 (焼肉店)	12	2.0	2	4		1	5
	一般 (居酒屋)	47	8.0	3	13	1	25	5
	一般 (その他)	84	14.3	2	18	4	48	12
	旅館・ホテル	5	0.9	1		1	2	1
	すし屋	10	1.7	1			8	1
	そば屋	13	2.2				12	1
	仕出し屋	4	0.7				3	1
	弁当屋	24	4.1	2	4	4	11	3
そうざい店	29	4.9	1	7	1	15	5	
給食その他	21	3.6	1	1	3	7	9	
その他	5	0.9		2		3		
菓子製造業	25	4.3	2	4	5	11	3	
アイスクリーム類製造業	1	0.2	1					
食肉処理業	2	0.3	1			1		
食肉製品製造業	1	0.2				1		
清涼飲料水製造業	1	0.2					1	
豆腐製造業	1	0.2				1		
そうざい製造業	3	0.5				1	2	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.2					1	
許可を要しない製造業	2	0.3				2		
乳類販売業	6	1.0	3		3			
食肉販売業	14	2.4				9	5	
魚介類販売業	19	3.2	3		6	6	4	
食料品等販売業	86	14.7	12		55	10	9	
行商(弁当類販売業)	2	0.3					2	
上記以外の販売業	21	3.6	1		11	6	3	
臨時出店	4	0.7		1		3		
臨時出店	7	1.2		2		3	2	
家庭その他	2	0.3					2	
その他	19	3.2	2		3	6	8	
不明	12	2.0	1		2	5	4	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類		合計	構成比 (%)	不備 温度 管理	不備 加熱 調理	期 限 切 れ	取 扱 衛 生 な	そ の 他
店舗等	420	71.6	35	79	38	207	61	
デパート・スーパー	91	15.5	10	3	48	19	11	
コンビニエンスストア	24	4.1	1	1	10	7	5	
自動販売機	1	0.2			1			
自動車	2	0.3					2	
移動	3	0.5					3	

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	228	100.0	104	30	18	56	53	26	45
水産食品	6	2.6	2	1		1	2		2
畜産食品	8	3.5	6	2		4	2		
畜産加工食品	4	1.8	2		1	1	1		1
農産食品	3	1.3	2			2		1	
農産加工食品	6	2.6	3	2		1	1	1	1
菓子類	10	4.4	2	1	1		1	3	4
飲料	5	2.2	2	1		1	2		1
調理食品	55	24.1	26	8	6	12	15	3	11
調理器具	1	0.4	1			1			
容器	1	0.4	0						1
食品類以外	116	50.9	56	15	10	31	28	13	19
不	13	5.7	2			2	1	5	5

『従事者』の事例

- ・ 厨房内で従業員が喫煙していた。
- ・ 従業員がモップがけをした後、手を洗わずに食品を触っていた。
- ・ 従業員が手を洗ったあと、まずペーパータオルで水気をふき取っていたが、拭き足りなかったのかエプロンでも水気をふき取っていた。
- ・ 厨房内で従業員が爪を切っていた。
- ・ 従業員がつけ爪をして調理していた。
- ・ 従業員が包丁で指を切り、輪ゴムを巻いて出血したまま調理を続けていた。

(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	228	100.0	104	30	18	56	53	26	45	
飲食店営業	小計	175	76.8	84	24	15	45	44	16	31
	一般 (和食店)	17	7.5	11	2	1	8	3		3
	一般 (外国料理店)	6	2.6	4	3		1	1		1
	一般 (中華料理店)	16	7.0	11	4		7	4		1
	一般 (食堂)	12	5.3	7	2	1	4	2		3
	一般 (焼肉店)	4	1.8	4			4			
	一般 (居酒屋)	23	10.1	17	5	5	7	3	1	2
	一般 (その他)	42	18.4	15	3	4	8	14	3	10
	旅館・ホテル	2	0.9	1			1	1		
	すし屋	11	4.8	3	2	1		4	1	3
	そば屋	7	3.1	1			1	5	1	
	仕出し屋	5	2.2	3	1	1	1	1		1
	弁当屋	6	2.6	3	1	1	1	1		2
そうざい店	4	1.8	2	1		1			2	
給食	19	8.3	1		1		5	10	3	
その他	1	0.4	1			1				
菓子製造業	15	6.6	5		2	3	2	5	3	
食肉処理業	1	0.4	0				1			
豆腐製造業	2	0.9	2	2						
そうざい製造業	2	0.9	1			1			1	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.4	0					1		
食肉販売業	7	3.1	5	2	1	2	2			
魚介類販売業	3	1.3	0				1		2	
食料品等販売業	11	4.8	5	1		4	2		4	
上記以外の販売業	3	1.3	1	1					2	
臨時出店	1	0.4	0				1			
不明	6	2.6	1			1		3	2	

(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	196	86.0	92	28	17	47	49	21	34
デパート・スーパー	14	6.1	7		1	6	2		5
コンビニエンスストア	9	3.9	4	2		2	1	1	3
移動	1	0.4	0						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)	アレルギー物質	原産地等	その他
合計	237	100.0	30	83	19	29	15	61
水産加工食品	11	4.6		3			2	6
水産加工食品	13	5.5	1	9	1			2
畜産食品	11	4.6	1	6			3	1
畜産加工食品	5	2.1	1	3				1
農産食品	10	4.2		1			6	3
農産加工食品	26	11.0	2	7	2		2	13
菓子	59	24.9	8	27	5	13		6
飲料	13	5.5	1	6				6
油脂	4	1.7	1	2				1
調理済み食品	64	27.0	10	17	6	16	1	14
そう菜半製品	2	0.8	1					1
その他の食品	12	5.1	1	1	4		1	5
食品添加物	2	0.8			1			1
食品類以外	3	1.3	2					1
不明	2	0.8	1	1				

『表示』の事例

- ・菓子を購入したところ、3週間ほど前の期限となっている印字がマジックで消され、その上から新たな期限のシールが貼り直されていた。
- ・野菜の産地表示が店頭ポップと仕入箱で異なっている。
- ・商品の一括表示に重なるように機能性表示食品届出番号を記したシールが貼付され、必要な表示が見えない状態で販売されていた。
- ・輸入食品の邦文表示がなかった。
- ・他商品の表示を誤って貼付け、販売してしまった。
- ・一括表示には期限表示が「枠外表面記載」とあるが、商品表面には期限表示がなかった。

(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)	アレルギー物質	原産地等	その他
合計		237	100.0	30	83	19	29	15	61
飲食店営業	小計	60	25.3	10	17	5	15	3	10
	一般 (和食店)	3	1.3	1				1	1
	一般 (中華料理店)	1	0.4			1			
	一般 (食堂)	1	0.4					1	
	一般 (居酒屋)	2	0.8	1	1				
	一般 (その他)	12	5.1	3	3		2	1	3
	すし屋	3	1.3		2		1		
	そば屋	1	0.4		1				
	弁当屋	13	5.5	2	5	2	2		2
	うどん店	22	9.3	2	5	2	10		3
その他	2	0.8	1					1	
喫茶店	1	0.4		1					
菓子製造業	31	13.1	5	6	4	10		6	
食肉処理業	4	1.7		1				1	
食肉製品製造業	1	0.4		1					
酒類製造業	1	0.4						1	
めん類製造業	3	1.3			1			2	
そうざい製造業	4	1.7			1		2	1	
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	4	1.7		1	2			1	
条例で定める許可を要する製造業	7	3.0			1			6	
許可を要しない製造業	3	1.3		1				2	
乳類販売業	1	0.4		1					
食肉販売業	7	3.0		5				1	
魚介類販売業	18	7.6	1	10				2	
食料品等販売業	46	19.4	4	27	2	2	4	7	
上記以外の販売業	26	11.0	5	7	2		2	10	
家の庭	2	0.8	2						
その他	12	5.1		3	1	1		7	
不明	6	2.5	3	2		1			

(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)	アレルギー物質	原産地等	その他
店舗等	128	54.0	20	38	14	10	9	37	
デパート・スーパー	77	32.5	3	33	3	16	6	16	
コンビニエンスストア	9	3.8		6	1	1		1	
自動販売機	1	0.4		1					
自動車	1	0.4	1						
移動	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	1,478	100.0	1,453	25
水産食品	137	9.3	136	1
水産加工食品	26	1.8	25	1
畜産食品	92	6.2	92	
畜産加工品	24	1.6	24	
農産食品	12	0.8	12	
農産加工食品	25	1.7	22	3
菓 子	44	3.0	40	4
飲料	16	1.1	16	
油脂	2	0.1	2	
調理済み食品	790	53.5	774	16
その他の食品	23	1.6	23	
食品類以外	27	1.8	27	
不明	260	17.6	260	

- ・食中毒事件については、別誌「平成27年東京都の食中毒概要」及び「平成28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		1,478	100.0	1,453	25
飲食店営業	小計	996	67.4	980	16
	一般 (和食店)	84	5.7	84	
	一般 (外国料理店)	75	5.1	72	3
	一般 (中華料理店)	60	4.1	57	3
	一般 (食堂)	60	4.1	59	1
	一般 (焼肉店)	51	3.5	51	
	一般 (居酒屋)	229	15.5	227	2
	一般 (その他)	177	12.0	172	5
	旅館・ホテル	14	0.9	14	
	すし屋	73	4.9	73	
	そば屋	24	1.6	23	1
	仕出し屋	11	0.7	11	
	弁当屋	35	2.4	35	
	そうざい店	42	2.8	41	1
給食その他	47	3.2	47		
	14	0.9	14		
喫茶店営業	1	0.1	1		
菓子製造業	22	1.5	19	3	
乳処理想業	1	0.1	1		
食肉製品製造業	1	0.1		1	
魚肉ねり製品製造業	2	0.1	1	1	
そうざい製造業	5	0.3	5		
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	1	0.1	1		
条例で定める許可を要する製造業	2	0.1	2		
許可を要しない製造業	3	0.2	3		
乳類販売業	1	0.1	1		
食肉販売業	13	0.9	13		
魚介類販売業	68	4.6	68		
食料品等販売業	71	4.8	70	1	
上記以外の販売業	19	1.3	19		
臨時営業	1	0.1	1		
臨時出店者	5	0.3	5		
家庭	20	1.4	18	2	
その他	21	1.4	21		
不明	225	15.2	224	1	

(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	1,025	69.4	1,004	21
デパート・スーパー	151	10.2	150	1
コンビニエンスストア	20	1.4	20	
自動販売機	3	0.2	3	
自動車	4	0.3	4	
移動	3	0.2	3	

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	639	100.0	111	42	27	152	184	123
水産加工食品	7	1.1	1			1	3	2
水産加工食品	1	0.2						1
畜産加工食品	7	1.1	1	2			3	1
畜産加工食品	5	0.8					2	3
農産加工食品	2	0.3					1	1
農産加工食品	8	1.3	2			2		4
菓飲料	13	2.0				5	3	5
油	6	0.9			1		1	4
調理済み食品	1	0.2	1					
その他食品	84	13.1	14	1	2	22	22	23
器具	1	0.2	1					
その他	5	0.8	1			2		2
器具	1	0.2					1	
食品類以外	471	73.7	90	39	24	114	138	66
不明	27	4.2				6	10	11

『施設・設備』の事例

- ・ 飲食店が路面に排水を撒いており、周辺で異臭がする。
- ・ 客席にネズミが出た。
- ・ 最近オープンした焼肉店のおいや煙がひどい。
- ・ 魚店から悪臭がしており、店外で魚を干してハエが発生している。
- ・ 調理場の手洗い器が故障していることを報告したがなかなか修繕してくれない。
- ・ 陳列ケースのおかずにはハエがたかっていた。
- ・ 飲食店のトイレを利用したところ、消毒装置が故障していた。

(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	害虫・害獣	不衛生	その他
合計		639	100.0	111	42	27	152	184	123
飲食店営業	小計	516	80.8	103	35	25	124	145	84
	一般（和食店）	31	4.9	4	5	1	8	7	6
	一般（外国料理店）	47	7.4	16	2	1	8	11	9
	一般（中華料理店）	69	10.8	16	4	3	15	23	8
	一般（食堂）	25	3.9	2	2	3	9	5	4
	一般（焼肉店）	18	2.8	8		1	4	4	1
	一般（居酒屋）	100	15.6	26	10	6	25	23	10
	一般（その他）	110	17.2	15	8	8	26	35	18
	旅館・ホテル	3	0.5		1	1			1
	すし屋	18	2.8		1		8	5	4
	そば屋	20	3.1	4	1		6	7	2
	仕出し屋	12	1.9	1			3	6	2
	弁当屋	16	2.5	3			5	3	5
	うどん店	26	4.1	6	1	1	3	10	5
給食その他	10	1.6				2	4	4	
	11	1.7	2			2	2	5	
喫茶店営業	3	0.5						3	
菓子製造業	21	3.3		1		6	6	8	
あん類製造業	1	0.2				1			
乳処理業	1	0.2					1		
食肉処理業	8	1.3	1	2		2	3		
豆腐製造業	1	0.2				1			
めん類製造業	1	0.2					1		
そうざい製造業	7	1.1	1			1	5		
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.2	1						
条例で定める許可を要する製造業	1	0.2	1						
許可を要しない製造業	1	0.2					1		
乳類販売業	1	0.2	1						
食肉販売業	3	0.5		1			2		
魚介類販売業	11	1.7	1	1		3	4	2	
食料品等販売業	26	4.1			1	11	7	7	
行商（弁当類販売業）	4	0.6					1	3	
上記以外の販売業者	6	0.9	1			1	2	2	
臨時出店	1	0.2					1		
家の庭	1	0.2						1	
その他	19	3.0		1	1	1	4	12	
不明	5	0.8	1	1		1	1	1	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	排気・排煙	排水	等トイレの不備	害虫・害獣	不衛生	その他
店舗等	561	87.8	108	39	24	133	164	93
デパート・スーパー	30	4.7		1	1	14	7	7
コンビニエンスストア	9	1.4	1		1	2	5	
自動販売機	1	0.2						1
自動販売機	7	1.1	1			1		5
移動	1	0.2					1	

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	703	100.0	52	22	30	87	41	9	22	10	105	151	267
水産食品	19	2.7	0			1	0				3	7	8
水産加工食品	8	1.1	1	1			0				1	1	5
畜産食品	22	3.1	0			2	0					3	17
畜産加工品	16	2.3	0				0				1	4	11
農産食品	18	2.6	1	1		1		1				2	14
農産加工食品	23	3.3	0				1	1			2	8	12
菓子類	52	7.4	0			1	2		2		4	10	35
飲料	23	3.3	0				0				1	7	15
油脂	5	0.7	0			2	0				1		2
調理済み食品	96	13.7	2	1	1		0				24	30	40
そう菜半製品	2	0.3	0				0					1	1
その他の食品	17	2.4	1		1	1	0					2	13
食品添加物	1	0.1	0				0						1
器具容器包装	2	0.3	0				0						2
食品類以外	350	49.8	45	18	27	76	34	8	17	9	66	67	62
不明	49	7.0	2	1	1	4	3		2	1	2	9	29

『その他』の事例

- ・ 飲食店を利用した客が、ビルとビルの間でよく立小便をしているため、悪臭がする。
- ・ 飲食店の店先に出されたゴミにカラスが群がり、食い散らかしている。
- ・ 店内で犬を放し飼いしており、厨房にも出入りさせている。
- ・ 飲食店の屋外客席を利用している客の騒ぎ声がうるさい。
- ・ 飲食店がドアを開けたまま営業していて、食器を洗う音がうるさい。
- ・ 駅コンコース通路にテーブルを出して、クリスマス用のチキン等を販売していた。
- ・ 飲食店が路上に客席を設けており、通行の妨げになっている。
- ・ 飲食店の従業員が路上で焼鳥を調理している。

(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	703	100.0	52	22	30	87	41	9	22	10	105	151	267	
飲食店営業	小計	419	59.6	46	18	28	77	33	6	18	9	77	68	118
	一般（和食店）	18	2.6	2		2	6	2	1	1		6	1	1
	一般（外国料理店）	38	5.4	7	3	4	10	1		1		7	4	9
	一般（中華料理店）	31	4.4	1		1	14	3	1		2	5	3	5
	一般（食堂）	17	2.4	3	3		2	3		2	1	3	2	4
	一般（焼肉店）	18	2.6	3	2	1	2	0				2	4	7
	一般（居酒屋）	107	15.2	17	3	14	23	8	2	4	2	27	11	21
	一般（その他）	100	14.2	9	4	5	10	12	2	7	3	12	25	32
	旅館・ホテル	1	0.1	0				0					1	
	すし屋	10	1.4	0			1	0					1	8
	そば屋	18	2.6	2	2		5	2		1	1	2	2	5
	仕出し屋	8	1.1	2	1	1	1	1		1		1	1	2
	弁当屋	18	2.6	0			2	1		1		3	2	10
	そうざい店	11	1.6	0				0				5	1	5
給食	6	0.9	0				0					1	5	
その他	18	2.6	0			1	0				4	9	4	
喫茶店営業	5	0.7	0				0					3	2	
菓子製造業	26	3.7	0			2	3		2	1	2	5	14	
アイスクリーム類製造業	1	0.1	0				0						1	
食肉処理業	3	0.4	1		1		0				1		1	
食肉製品製造業	2	0.3	0			1	0						1	
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	0				0						1	
清涼飲料水製造業	1	0.1	0				0				1			
豆腐製造業	2	0.3	0				0					2		
そうざい製造業	2	0.3	0			1	0						1	
条例で定める許可を要する製造業	2	0.3	1	1			0				1			
許可を要しない製造業	2	0.3	0				0						2	
乳類販売業	3	0.4	0				1	1				1	1	
食肉販売業	2	0.3	0				0						2	
魚介類販売業	5	0.7	0			1	0				1	1	2	
食料品等販売業	44	6.3	1	1			3	1	2		5	13	22	
弁当等人力販売業	1	0.1	0				0					1		
行商（弁当類販売業）	19	2.7	0				0				11	7	1	
行商（弁当類以外）	1	0.1	0				0					1		
上記以外の販売業	26	3.7	0			2	1	1			2	5	16	
臨時営業	4	0.6	0				0					3	1	
臨時出店者	5	0.7	0				0				1	2	2	
家庭	15	2.1	0				0					6	9	
その他	76	10.8	3	2	1	1	0				2	28	42	
不明	36	5.1	0			2	0				1	5	28	

(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		
			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	
店舗等	472	67.1	49	20	29	82	38	7	22	9	78	75	150
デパート・スーパー	34	4.8	0			1	3	2		1	1	5	24
コンビニエンスストア	13	1.8	0			1	0				3	3	6
自動販売機	1	0.1	0				0					1	
自動車	22	3.1	0				0			8	10		4
移	4	0.6	0				0					4	

(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	1,103	100.0	271	45	74	33	78	41	13	9	4	148	26	15	90	17
小計	602	54.6	156	32	57	15	28	24	5	5	0	96	22	8	52	14
飲食店営業	一般（和食店）	42	3.8	12	3	5	1	1	2	1	1	11	3		7	1
	一般（外国料理店）	58	5.3	15	6	4	1	2	2	1	1	12	4	3	4	1
	一般（中華料理店）	64	5.8	31	6	14	2	4	5	0		11	1	1	8	1
	一般（食堂）	46	4.2	13	3	3	3	2	2	0		8	3	2	2	1
	一般（焼肉店）	9	0.8	2		1	1			0		3				3
	一般（居酒屋）	26	2.4	11		8	1	1	1	2	2	6	3			3
	一般（その他）	143	13.0	29	10	7	2	5	5	0		17	4	1	10	2
	旅館・ホテル	6	0.5	2		1			1	0		2				2
	すし屋	22	2.0	3		1		2		0		2				2
	そば屋	19	1.7	8	1	3	1	2	1	0		3	1			2
菓子製造業	仕出し屋	16	1.5	3		1	1		1	0		3			2	1
	弁当屋	80	7.3	16	2	7		5	2	1	1	6	2		3	1
	そごう	50	4.5	5	1	1		2	1	0		7	1	1		5
	給食	21	1.9	6		1	2	2	1	0		5			4	1
	菓子製造業	93	8.4	15	2	4		7	2	0		13				13
	乳製品製造業	6	0.5	1						1	0	0				
	食肉処理業	3	0.3	3			2			1	0	0				
	食肉製品製造業	5	0.5	0						0	0	0				
	魚肉ねり製品製造業	1	0.1	0						0	0	0				
	清涼飲料水製造業	8	0.7	3	1	2				0	0	0				
酒類製造業	酒類製造業	3	0.3	1		1				0		0				
	豆腐製造業	7	0.6	2	1			1		0		1			1	
	めん類製造業	7	0.6	1					1	0		0				
	そうざい製造業	25	2.3	7	1	2		4		0		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	13	1.2	2	1				1	0		1			1	
	条例で定める許可を要する製造業	9	0.8	4			1	3		0		1			1	
	許可を要しない製造業	5	0.5	0						0		1	1			
	食肉販売業	32	2.9	3	1		1	1		0		4		1	3	
	魚介類販売業	26	2.4	5	1		1	1	2	6	3	3	2		2	
	食料品等販売業	127	11.5	36	2	3	7	18	6	2	1	1	14	1	2	9
行商（弁当類販売業）	上記以外	1	0.1	0						0		0				
	臨時出店	47	4.3	13	2	1	2	7	1	0		4		2	2	
	家庭	11	1.0	3			1	2		0		1			1	
	その他	27	2.4	7	1	1	2	3		0		2		1	1	
不明	44	4.0	9		1	3	3	2	0		6	2	1	3		

(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	791	71.7	200	37	65	18	47	33	7	5	2	111	22	8	71	10
デパート・スーパー	199	18.0	41	5	7	8	19	2	6	4	2	23	1	3	17	2
コンビニエンスストア	41	3.7	13	2		1	5	5	0			5	1	1	2	1
自動車	1	0.1	0						0			0				
移動	1	0.1	0						0			0				

