

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	925	100.0	237	21	98	27	62	29	18	10	8
水産食品	27	2.9	6		2	1	1	2	11	4	7
水産加工食品	38	4.1	5		2	1	2		1	1	
畜産食品	32	3.5	3	1	2				0		
畜産加工食品	39	4.2	2				2		0		
農産食品	14	1.5	8	1		2	4	1	0	0	
農産加工食品	67	7.2	24		6	6	8	4	0	0	
菓子	119	12.9	21	4	2	2	7	6	0	0	
飲料	36	3.9	15	2	7	2	2	2	0		
油脂	1	0.1	0						0		
調理済み食品	499	53.9	138	13	67	13	34	11	4	3	1
そう菜半製品	3	0.3	0						0		
その他の食品	20	2.2	6		3		2	1	0		
器具容器	6	0.6	0						0		
おもちゃ	1		0						0		
食品類以外	18	1.9	8		6			2	0		
不明	5	0.5	1		1				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(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

・ 納豆パックにウジ

→購入した納豆パックを自宅で喫食しようと開封したところ、内部にウジが多数いた。虫体鑑別の結果、オオキモンノミバエ2齢幼虫であった。

販売店及び製造所への調査において同様の苦情はなく、成長速度等を鑑みると家庭で混入した可能性が高いと考えられた。

・ ザーサイにガラス片

→飲食店で食事をした際、ザーサイの中にガラス(2~3cm位の大きさ)が入っており、気づかずに噛んでしまい、歯の裏から出血した。

提供したザーサイの小鉢は盛り付け前にガラスの保管場所付近に並べられていた。届出者が食事をする前に従業員が、ふちが欠けたグラスを発見して廃棄していたが、破片が見つからなかったとの証言があり、その破片が小鉢内に混入し、気づかずに盛り付け、提供されたと考えられた。

・ 親子丼の中に爪

→親子丼を喫食したところ、ごはんの部分から爪のようなギザギザしたもの(8mm位)が出てきた。

前日に米研ぎを行った従業員の爪が欠けていたため、作業中に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
127	9	10	94	14	158	93	5	13	47	151	68	10	73	28	22	16	2	4	60	43	59
2		1	1		2	1			1	1			1			1			3		1
4		1	3		6	2			4	10	4		6	1	1	4			3	1	2
7	1	1	4	1	9	4			5	1	1			1	1				4	3	3
8			6	2	7	4			3	7	3		4	2	3				3	2	5
2			2		2			1	1	0									1	1	
8	1	1	6		8	4		1	3	11	5	1	5	3		3			4	1	5
20	1		15	4	32	19	1	9	3	20	6	2	12	3		3			10	5	5
6	1		5		1	1				3		1	2	2		1			1	1	6
0					0					0				1							
66	5	5	51	5	83	53	3	2	25	88	46	5	37	14	17	3	2	2	28	26	28
0					1	1				1			1						1		
1			1		3	2			1	3		1	2	1		1		1	2	1	1
2				2	0					2			2							1	1
0					1				1	0											
1		1			3	2	1			4	3		1					1		1	
0					0					0											2

・ 大福餅からムカデ

→購入した大福餅を食べたところ、口の中で違和感があり、吐き出したらムカデが出てきた。
包あん機のある投入口での混入の可能性が高かった。

・ パンからダブルクリップ

→購入したパンを喫食中、ダブルクリップが出てきた。
生地がクリップ内部にもこびりついており、練り込まれた状態で焼成されたことが推定された。

・ 目玉焼きからビニール様異物

→介護施設の入居者から、朝食に提供された目玉焼きからビニール様異物が出たと申し出があった。検査の結果、卵の白身の可能性が高いことがわかった。
施設を調査した結果、コンベクションオーブンで焼成すると、卵白が薄く伸びた時にフィルム状になることがあると判明した。

・ 弁当に白色硬質異物

→弁当を喫食したところ、白色で硬質の異物が入っていた。
異物は原材料のホタテに由来する、ホタテ貝が形成するカルシウムを主成分とする真珠層物質であった。ホタテの加工所では袋詰め後にX線検出器を通るが、身が重なっていたこと等により発見されないまま出荷され、店舗での調理時にも気づかずに提供されたと考えられた。

(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	925	100.0	237	21	98	27	62	29	18	10	8	127	9	10	94	14
飲食店営業	515	55.7	154	15	81	13	30	15	9	6	3	68	6	4	51	7
小計	515	55.7	154	15	81	13	30	15	9	6	3	68	6	4	51	7
一般（和食店）	51	5.5	18	1	11		4	2	2	2		3			2	1
一般（外国料理店）	41	4.4	15	1	10		3	1	0			1	1			
一般（中華料理店）	55	5.9	23	5	12	2	1	3	0			11	2		8	1
一般（食堂）	50	5.4	17		8	1	5	3	2		2	2			2	
一般（焼肉店）	9	1.0	2		1	1			0			1				1
一般（居酒屋）	37	4.0	19	1	13	3	2		2	1	1	5		1	4	
一般（その他）	110	11.9	27	4	11	3	7	2	1	1		23	3	1	16	3
旅館・ホテル	4	0.4	1						1	1		0				
すし屋	17	1.8	2		1		1		0			2			2	
そば屋	11	1.2	6	1	2	1	1	1	0			3			3	
仕出し屋	14	1.5	4		3		1		0			3			3	
弁当屋	48	5.2	6	1	4		1		0			11		2	8	1
惣菜店	49	5.3	5		2	1	1	1	1	1		1			1	
給食	10	1.1	6		1	1	3	1	0			1			1	
その他	9	1.0	3	1	2				0			1			1	
喫茶店	1	0.1	0						0			1			1	
菓子製造業	84	9.1	17	4	3	1	5	4	0			9	1		7	1
アイスクリーム類製造業	2	0.2	1					1	0			1			1	
乳処理想造業	3	0.3	0						0			1				1
乳製品製造業	9	1.0	0						0			1				1
食肉処理想造業	1	0.1	0						0			1			1	
食肉製品製造業	1	0.1	0						0			0				
魚肉ねり製品製造業	2	0.2	0						0			1			1	
清涼飲料水製造業	3	0.3	0						0			2			2	
豆腐製造業	4	0.4	0						0			1			1	
めん類製造業	4	0.4	1			1			0			0				
そうざい製造業	16	1.7	5				4	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	3	0.3	1		1				0			1			1	
条例で定める許可を要する製造業	3	0.3	0						0			1			1	
許可を要しない製造業	6	0.6	3				2	1	0			2		1	1	
乳類販売業	2	0.2	0						0			0				
食肉販売業	28	3.0	3		2		1		1	1		6	1	1	3	1
魚介類販売業	25	2.7	5		2	1	1	1	4	1	3	2		1	1	
食料品等販売業	113	12.2	26	2	3	5	10	6	1		1	15	1	2	10	2
上記以外の販売業	20	2.2	2			1	1		0			4		1	2	1
臨時営業	1	0.1	0						0			1			1	
家庭その他	10	1.1	1		1				0			2			2	
その他	22	2.4	3			1	2		0			2			2	
不明	47	5.1	15		5	4	5	1	3	2	1	5			5	

(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	752	81.3	213	19	92	23	55	24	14	7	7	103	9	4	80	10
デパート・スーパー	140	15.1	13	1	4	1	5	2	4	3	1	20		5	12	3
コンビニエンスストア	29	3.1	9	1		3	2	3	0			3		1	1	1
自動販売機	3	0.3	2		2				0			1			1	
自動車	1	0.1	0						0			0				

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	77	100.0
水産食品	5	6.5
水産加工食品	1	1.3
畜産食品	6	7.8
畜産加工食品	2	2.6
農産食品	14	18.2
農産加工食品	6	7.8
菓類	4	5.2
飲料	1	1.3
調理済み食品	36	46.8
その他食品	2	2.6

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	77	100.0	
小計	41	53.2	
飲食店営業	一般（和食店）	5	6.5
	一般（外国料理店）	6	7.8
	一般（中華料理店）	3	3.9
	一般（食堂）	2	2.6
	一般（焼肉店）	1	1.3
	一般（居酒屋）	3	3.9
	一般（その他）	8	10.4
	すし屋	3	3.9
	仕出し屋	1	1.3
	弁当屋	6	7.8
そうざい店	3	3.9	
菓子製造業	2	2.6	
肉ねり製品製造業	1	1.3	
豆腐製造業	1	1.3	
そうざい製造業	1	1.3	
乳類販売業	1	1.3	
食肉販売業	6	7.8	
魚介類販売業	3	3.9	
食料品等販売業	13	16.9	
上記以外の販売業	7	9.1	
臨時営業	1	1.3	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	55	71.4
デパート・スーパー	19	24.7
コンビニエンスストア	3	3.9

『腐敗・変敗』の事例

・ **あん団子が腐っていた**
→購入したあん団子が酸っぱくて腐っていた。

当該施設を調査した結果、3日前に製造したあんこを冷蔵庫で保管し、再加熱せずにそのまま使用、提供されていた。また、冷蔵庫の電源を入れたり切ったりして温度調整をしていたことがわかった。庫内の温度が一定に保たれていなかったことも、腐敗の原因になったことが考えられた。

・ **温泉卵が腐っていた**

→温泉卵を購入し、自宅で喫食しようと割ったところ、白身が赤く変色していた。

当該品は要冷蔵であるが、常温で販売されていたため、腐敗したと考えられた。

・ **かつ丼弁当のご飯が糸を引いた**

→夜、弁当店で購入したかつ丼を1～2時間室温で保管した後に見たら、ごはんが糸を引いた。他の日にも同店舗で購入してすぐ喫食しようとしたところ、糸を引いたことがあった。

店舗への調査時、ご飯を保管する保温ジャーには電源が入っておらず、43℃であった。菌が増殖しやすい温度帯で長時間、ごはんが保管されたことが原因であると考えられた。

・ **卵スープが腐っていた**

→夕食に配達された弁当の付け合わせのスープからすえた臭いがした。

昼食用として当日の朝に調理されたスープの残りが釜に放置されていたものを別の調理者が夕食に使えろと考え、保温ジャーに注いで配送された。

調理後、長時間が経過したため、腐敗菌が増殖したと考えられた。

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	97	100.0
水産加工食品	6	6.2
畜産食品	1	1.0
畜産加工品	2	2.1
農産加工食品	16	16.5
農産加工食品	21	21.6
菓子類	24	24.7
飲料	8	8.2
油脂	1	1.0
調理済み食品	10	10.3
その他食品	1	1.0
器具容器包装	2	2.1
食品類以外	5	5.2

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	97	100.0	
小計	14	14.4	
飲食店営業	一般（和食店）	2	2.1
	一般（食堂）	1	1.0
	一般（居酒屋）	1	1.0
	一般（その他）	5	5.2
	すし屋	1	1.0
	そば屋	1	1.0
	そうざい店	3	3.1
菓子製造業	22	22.7	
食肉処理業	1	1.0	
魚肉ねり製品製造業	1	1.0	
条例で定める許可を要する製造業	1	1.0	
許可を要しない製造業	1	1.0	
食肉販売業	1	1.0	
食料品等販売業	25	25.8	
上記以外の販売業者	14	14.4	
臨時出店	2	2.1	
家庭	5	5.2	
その他	4	4.1	
不明	6	6.2	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	65	67.0
デパート・スーパー	26	26.8
コンビニエンスストア	6	6.2

『カビの発生』の事例

・ レトルトご飯からカビ

→購入したレトルトご飯にカビが生えていた。容器を確認したところ、パック表面にピンホールが開いていた。

当該製品は合成樹脂製の弁当箱形パックの上部に合成樹脂製フィルムがふたとして熱圧着されており、ポリエチレン製外袋に5パックずつ2列、計10パック入りで販売されている。苦情品はパックの一番下に位置しており、上部にあるパック底部に強い圧力がかかって合成樹脂製フィルムにピンホールが開き、カビが生えたと考えられた。

・ 魚肉ソーセージにカビ

→購入した魚肉ソーセージを開封し、喫食したところ、口の中がピリッとした。残品を確認したところ、カビが発生していた。

製造所を調査した結果、製品を外包装する工程で、ヒートシールする位置がずれ、内包装が損傷された可能性が考えられた。このような包装不良品は本来製造工程で排除されるが、排除された製品が廃棄処分されずにラインに再投入されてしまったため、カビが発生したと考えられた。

・ 回転ずしの皿にカビ

→回転ずしを利用したところ、皿の裏側に黒カビが生えていた。

通常、使用後の皿は湯を張ったシンクに漬け、洗浄機で洗浄、乾燥を行い、皿箱に保管する。皿や皿箱が完全に乾燥されないまま保管されたため、カビが発生したと考えられた。

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	224	100.0	112	112
水産食品	14	6.3	5	9
水産加工食品	10	4.5	4	6
畜産食品	4	1.8	1	3
畜産加工食品	11	4.9	7	4
農産食品	14	6.3	7	7
農産加工食品	21	9.4	15	6
菓子	30	13.4	16	14
飲料	29	12.9	17	12
油脂	1	0.4	1	
調理済み食品	73	32.6	36	37
その他の食品	5	2.2		5
器具容器包装	1	0.4		1
食品類以外	9	4.0	2	7
不明	2	0.9	1	1

『異味・異臭』の事例

・シェイクから薬品臭

→飲食店で購入したシェイクを飲んだところ、薬品の様な臭いがし、味が変わった。

シェイクの製造機はマニュアルに基づき、毎日洗浄、消毒しており、注ぎ口付近の分解できない部分は洗剤を流している。

すすぎの時間や回数は規定されておらず、洗浄後に味見をすることになっているが実際行われていなかった可能性があった。当該品は洗浄後に提供された最初の商品であると考えられ、すすぎが不十分であったことが原因であると考えられた。

・団子からシンナー臭

→ごま団子を購入し、自宅で喫食したところ、シンナー臭がして舌がピリピリした。

製造施設への調査をしたところ、団子生地を練った後に冷水を張ったシンクに入れ、粗熱を取っていたが、そのシンクが汚れていた。また、参考品を保健所で3日間常温で保管したところ、当該品と同様のシンナー臭を発した。そのため、シンクを介して酢酸エチルを産生する酵母が付着し、シンナー臭の原因になったと考えられた。

・缶コーヒーの味がおかしい

→店舗で購入したホットの缶コーヒーの味がおかしい。届出者は同商品を日常的に好んで飲んでいるため、明らかにいつもと味が違うと感じた。

調査の結果、メーカーが推奨している加温販売期間である14日を過ぎると、味の変化や風味が落ちる等の品質劣化が起こりうるということがわかった。当該品もメーカーが推奨する保管期間を超えて加温されていたと考えられ、日常的に愛飲している届出者が、いつもの味の違いを感じたと考えられた。

(2)施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計		224	100.0	112	112
飲食店営業	小計	113	50.4	56	57
	一般（和食店）	10	4.5	6	4
	一般（外国料理店）	9	4.0	3	6
	一般（中華料理店）	13	5.8	7	6
	一般（食堂）	9	4.0	5	4
	一般（焼肉店）	2	0.9	1	1
	一般（居酒屋）	5	2.2		5
	一般（その他）	31	13.8	17	14
	旅館・ホテル	1	0.4	1	
	すし屋	5	2.2	3	2
	そば屋	3	1.3		3
	仕出し屋	1	0.4		1
	弁当屋	10	4.5	6	4
	そうざい店	10	4.5	5	5
給食その他	3	1.3	2	1	
その他	1	0.4		1	
喫茶店営業	1	0.4		1	
菓子製造業	17	7.6	9	8	
食肉処理業	1	0.4		1	
清涼飲料水製造業	1	0.4	1		
豆腐製造業	3	1.3		3	
そうざい製造業	2	0.9		2	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.4		1	
許可を要しない製造業	1	0.4	1		
乳類販売業	1	0.4	1		
食肉販売業	6	2.7	2	4	
魚介類販売業	11	4.9	4	7	
食料品等販売業	27	12.1	15	12	
上記以外の販売業	17	7.6	10	7	
臨時出店	1	0.4	1		
家庭	1	0.4	1		
その他	9	4.0	6	3	
不明	11	4.9	5	6	

(3)施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	異味	異臭
店舗等	175	78.1	83	92
デパート・スーパー	37	16.5	20	17
コンビニエンスストア	9	4.0	7	2
自動	1	0.4		1
移動	2	0.9	2	

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	38	100.0
水産食品	4	10.5
畜産食品	6	15.8
畜産加工食品	1	2.6
農産食品	5	13.2
農産加工食品	7	18.4
菓子類	2	5.3
油脂	1	2.6
調理済み食品	10	26.3
その他食品	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	15	39.5
	一般（和食店）	2	5.3
	一般（外国料理店）	1	2.6
	一般（中華料理店）	1	2.6
	一般（その他）	4	10.5
	すし屋	1	2.6
	弁当屋	1	2.6
	そうざい店	3	7.9
	給食	1	2.6
	その他の	1	2.6
菓子製造業	1	2.6	
食肉販売業	4	10.5	
魚介類販売業	2	5.3	
食料品等販売業	9	23.7	
上記以外の販売業	2	5.3	
不明	5	13.2	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	23	60.5
デパート・スーパー	12	31.6
コンビニエンスストア	1	2.6
自動販売機	1	2.6
自動	1	2.6

『変色』の事例

・ 干し柿にカビ

→干し柿を購入しようとしたところ、干し柿の表面に黒色のカビの様なものが見えた。

調査の結果、カビではなく、タンニンと鉄が反応して黒色化したものであると考えられた。

・ 井の淵に白い塊

→マグロユッケ丼を食べていたら井の淵に白い模様の固形物がついていた。

調査の結果、異物はマグロユッケのドリップが温かいご飯により一度溶けた後、冷却されて固まった物であることが判明した。

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	25	100.0
水産食品	1	4.0
農産食品	4	16.0
農産加工食品	5	20.0
菓子類	2	8.0
飲料	3	12.0
油脂	1	4.0
調理済み食品	6	24.0
その他食品	3	12.0

『変質』の事例

・ ヒレかつの肉が黒くて硬い
 →購入したひとくちヒレかつを包丁で切ったところ、中がカチカチに硬くて黒かった。
 ヒレかつは、自宅の電子レンジで5分程度温められていた。再現実験を行ったところ、申立品と同じように肉の部分のみが黒く変色し、全体的に縮んで硬くなった。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	25	100.0	
小計	8	32.0	
飲食店営業	一般 (外国料理店)	1	4.0
	一般 (中華料理店)	1	4.0
	一般 (食堂)	1	4.0
	一般 (焼肉)	1	4.0
	一般 (居酒屋)	1	4.0
	一般 (その他)	1	4.0
	そうざい店	1	4.0
	給食	1	4.0
菓子製造業	2	8.0	
清涼飲料水製造業	1	4.0	
豆腐製造業	1	4.0	
魚介類販売業	1	4.0	
食料品等販売業	3	12.0	
上記以外の販売業	3	12.0	
家庭	3	12.0	
その他	2	8.0	
不明	1	4.0	

・ 豆乳が固まった
 →購入した豆乳を1週間前に開封し、開封後は冷蔵庫で保管して2日に1回のペースで飲んでいた。残り半量ほどで中身が固形化していることに気付いた。
 メーカーの実験においても菌を植え付けて7日後、豆乳が凝固したというデータがあり、開封後に菌が付着し、凝固した可能性が考えられた。

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	17	68.0
デパート・スーパー	7	28.0
自動販売機	1	4.0

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	644	100.0	40	84	135	296	89
水産食品	22	3.4	2			15	5
水産加工食品	7	1.1	1		6		
畜産食品	51	7.9	5	12	6	15	13
畜産加工食品	31	4.8	9	8	8	4	2
農産食品	9	1.4				6	3
農産加工食品	31	4.8	3		10	15	3
菓類	70	10.9	4		34	23	9
飲料	37	5.7		2	17	14	4
油脂	1	0.2			1		
調理済み食品	213	33.1	11	57	26	95	24
そう菜半製品	1	0.2			1		
その他の食料品	27	4.2			16	5	6
器具容器包装	21	3.3				17	4
食品類以外	111	17.2	2	5	8	80	16
不明	12	1.9	3		2	7	

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ 提供されたポーションタイプのバターが、既にふたがめくれて使用された形跡があった。
- ・ 裏メニューとして、常連客に牛レバーの刺身を提供している。
- ・ 手を洗わずに、もりそばを盛り付けした。
- ・ 飲食店がマンションの共用部分に食材を置いており、不衛生である。
- ・ 道路で漬物をつけている。
- ・ 店の通路に牛乳、乳製品、漬物などの要冷蔵品を陳列している。
- ・ 飲食店で中心部が赤色のカツを提供された。
- ・ 生肉を触った手を洗わずに生野菜を扱っていた。
- ・ シェフが味見したスプーンをそのまま調理に使っていた。
- ・ 飲食しながらすしを握っていた。

(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	取不 扱衛 い生 な	その 他
合計		644	100.0	40	84	135	296	89
飲食店営業	小計	399	62.0	9	77	42	213	58
	一般 (和食店)	24	3.7	1	3		18	2
	一般 (外国料理店)	32	5.0		6	2	17	7
	一般 (中華料理店)	25	3.9		5	1	16	3
	一般 (食堂)	39	6.1	3	13	4	17	2
	一般 (焼肉店)	26	4.0	1	5	2	7	11
	一般 (居酒屋)	53	8.2		15	3	24	11
	一般 (その他)	94	14.6	3	15	17	48	11
	旅館・ホテル	1	0.2			1		
	すし屋	19	3.0		1		17	1
	そば屋	11	1.7			1	10	
弁当屋	23	3.6		6	6	9	2	
そうざい店	21	3.3	1	4	1	13	2	
給食	14	2.2		1	3	7	3	
その他	17	2.6		3	1	10	3	
喫茶店営業	1	0.2					1	
菓製造業	26	4.0	1	1	5	15	4	
アイスクリーム類製造業	1	0.2				1		
食肉処理業	3	0.5		1	1	1		
豆腐製造業	3	0.5				2	1	
めん類製造業	2	0.3			1	1		
そうざい製造業	4	0.6				2	2	
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		
乳類販売業	6	0.9	5		1			
食肉販売業	19	3.0	2	1	3	11	2	
魚介類販売業	13	2.0	2		1	7	3	
食料品等販売業	98	15.2	16		62	16	4	
行商(弁当等人力販売業)	1	0.2				1		
上記以外の販売業	30	4.7	3	2	11	10	4	
臨時営業	2	0.3				1	1	
臨時出店	7	1.1				5	2	
その他	17	2.6	1	1	6	5	4	
不明	10	1.6	1	1	2	3	3	

(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	取不 扱衛 い生 な	その 他
店舗等	485	75.3	21	75	74	244	71	
デパート・スーパー	102	15.8	14	6	41	30	11	
コンビニエンスストア	30	4.7	4	2	16	6	2	
自動販売機	4	0.6			3		1	
自自動	8	1.2		1		7		
移	15	2.3	1		1	9	4	

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	227	100.0	111	42	20	49	54	25	37
水産加工食品	6	2.6	3	1		2			3
水産加工食品	2	0.9	1			1			1
畜産加工食品	7	3.1	2	1	1		5		
農産加工食品	7	3.1	3	1		2	3		1
菓類	7	3.1	3	2		1	2		2
飲料	8	3.5	5	1	1	3	2		1
調理済み食品	55	24.2	29	9	6	14	13		13
その他の食品	1	0.4	0				1		
器具容器	3	1.3	1			1	1		1
食品類以外	114	50.2	61	27	11	23	26	15	12
不明	17	7.5	3		1	2	1	10	3

『従事者』の事例

- 手にけがをして、血まみれの絆創膏をつけて調理していた。
- 作業用手袋をしたままトイレに行っている。
- お玉に直接口をつけて味見をしている。
- 従業員がくわえタバコをして作業している。
- 従業員がカウンター内で鼻をほじっていた。
- 従業員が口をふさいだり、マスクを着用したりせずに咳をしていて、料理にかかりそうだった。

(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	227	100.0	111	42	20	49	54	25	37	
飲食店営業	小計	165	72.7	87	36	13	38	38	14	26
	一般 (和食店)	20	8.8	11	5	1	5	1	4	4
	一般 (外国料理店)	12	5.3	7	5		2	2		3
	一般 (中華料理店)	18	7.9	10	4	2	4	5	1	2
	一般 (食堂)	12	5.3	7	2	2	3	2		3
	一般 (焼肉店)	5	2.2	2	2			2		1
	一般 (居酒屋)	13	5.7	11	4	2	5	1		1
	一般 (その他)	44	19.4	21	7	4	10	15	1	7
	すし屋	7	3.1	4	1	1	2	2		1
	そば屋	6	2.6	2			2	3		1
	仕出し屋	2	0.9	2		1	1			
	弁当屋	9	4.0	5	2		3	2	1	1
	うどん店	7	3.1	3	3			2		2
給食その他	9	4.0	1	1			1	7		
その他	1	0.4	1			1				
喫茶店営業	2	0.9	0					1	1	
菓子製造業	9	4.0	2	1		1	6		1	
乳処理想業	1	0.4	1			1				
食肉処理想業	2	0.9	1			1			1	
めん類製造業	1	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	0.4	0						1	
食肉販売業	4	1.8	3	1	2		1			
魚介類販売業	11	4.8	6	1	1	4	1	1	3	
食料品等販売業	14	6.2	5	1	1	3	7		2	
上記以外の販売業	2	0.9	1		1			1		
臨時出店者	1	0.4	0				1			
その他	6	2.6	3		2	1		1	2	
不明	8	3.5	1	1				7		

(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	199	87.7	97	38	17	42	47	24	31
デパート・スーパー	21	9.3	12	4	3	5	5		4
コンビニエンスストア	6	2.6	1			1	2	1	2
移動	1	0.4	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)	アレルギー物質	原産地等	その他
合計	246	100.0	36	93	23	26	17	51
水産食品	8	3.3	1	4			2	1
水産加工食品	21	8.5	2	15		1	1	2
畜産食品	9	3.7	1	3			4	1
畜産加工食品	17	6.9	3	5	2	2		5
農産食品	11	4.5	1	1			7	2
農産加工食品	27	11.0	6	10	1		1	9
菓子	64	26.0	9	25	9	11		10
飲料	5	2.0	1	3				1
調理済み食品	57	23.2	8	21	6	11	2	9
その他の食品	19	7.7	2	5	3	1		8
食品添加物	3	1.2			2			1
器具容器包装	1	0.4	1					
食品類以外	3	1.2	1	1				1
不明	1	0.4						1

『表示』の事例

- ・ 店舗で製造・販売している弁当の表示が、製造者ではなく販売者となっていた。
- ・ 冷蔵で売られている商品の表示に要冷凍-18℃以下で保存と記載されていた。
- ・ 購入した加工食品に賞味期限が記載されていなかった。
- ・ 表示のない弁当を販売している。
- ・ 明らかに着色料を使用している菓子の原材料欄に表示がなかった。
- ・ シラスのパックに期限表示がなく、期限を尋ねたところ、その場でマジックで記載した。

(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		246	100.0	36	93	23	26	17	51
飲食店営業	小計	58	23.6	8	22	6	9	2	11
	一般 (和食店)	3	1.2		1			2	
	一般 (外国料理店)	4	1.6	1	3				
	一般 (中華料理店)	1	0.4			1			
	一般 (食堂)	3	1.2		2				1
	一般 (居酒屋)	2	0.8		2				
	一般 (その他)	8	3.3	1	7				
	旅館・ホテル	1	0.4		1				
	すし屋	1	0.4						1
	弁当屋	16	6.5	2	3	3	3		5
	そうざい店	14	5.7	2	2	2	4		4
給食	3	1.2	1			2			
その他	2	0.8	1	1					
喫茶店営業	1	0.4				1			
菓子製造業	40	16.3	7	11	5	9		8	
乳製品製造業	1	0.4						1	
食肉処理業	2	0.8		1				1	
清涼飲料水製造業	1	0.4						1	
めん類製造業	2	0.8	1		1				
そうざい製造業	2	0.8		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	0.8			1			1	
条例で定める許可を要する製造業	9	3.7		1	1			7	
許可を要しない製造業	3	1.2		1				2	
乳類販売業	3	1.2	1	1			1	1	
食肉販売業	7	2.8	2	2		1	1	1	
魚介類販売業	20	8.1	2	11			4	3	
食料品等販売業	49	19.9	5	30	3	2	5	4	
行商(弁当等人力販売業)	1	0.4		1					
上記以外の販売業	22	8.9	6	7	1		3	5	
臨時の出店	1	0.4		1					
その他	18	7.3	4	3	4	3		4	
不明	4	1.6			1	1	1	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	185	75.2	31	64	18	19	10	43
デパート・スーパー	52	21.1	2	24	5	7	6	8
コンビニエンスストア	5	2.0	1	3			1	
自動車	2	0.8	2					
移動	2	0.8		2				

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	1,527	100.0	1,488	39
水産食品	132	8.6	129	3
水産加工食品	25	1.6	23	2
畜産食品	73	4.8	73	
畜産加工品	30	2.0	29	1
農産食品	14	0.9	14	
農産加工食品	21	1.4	16	5
菓 子	54	3.5	46	8
飲料	26	1.7	26	
調理済み食品	814	53.3	795	19
そうざい半製品	1	0.1	1	
その他の食品	22	1.4	22	
器具容器包装	2	0.1	2	
食品類以外	37	2.4	37	
不明	276	18.1	275	1

- ・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		1,527	100.0	1,488	39
飲食店営業	小計	1,048	68.6	1,029	19
	一般（和食店）	115	7.5	114	1
	一般（外国料理店）	74	4.8	69	5
	一般（中華料理店）	59	3.9	58	1
	一般（食堂）	60	3.9	58	2
	一般（焼肉店）	46	3.0	46	
	一般（居酒屋）	236	15.5	231	5
	一般（その他）	185	12.1	181	4
	旅館・ホテル	14	0.9	14	
	すし屋	95	6.2	95	
	そば屋	10	0.7	10	
	仕出し屋	21	1.4	21	
	弁当屋	48	3.1	47	1
	そうざい店	27	1.8	27	
給食	47	3.1	47		
その他	11	0.7	11		
喫茶店営業	1	0.1	1		
菓子製造業	25	1.6	20	5	
あん類製造業	1	0.1	1		
アイスクリーム類製造業	1	0.1	1		
魚肉ねり製品製造業	1	0.1		1	
清涼飲料水製造業	1	0.1	1		
そうざい製造業	4	0.3	4		
条例で定める許可を要する製造業	2	0.1	1	1	
許可を要しない製造業	2	0.1	2		
乳類販売業	2	0.1	2		
食肉販売業	9	0.6	9		
魚介類販売業	56	3.7	54	2	
食料品等販売業	55	3.6	51	4	
弁当等人力販売業	1	0.1	1		
上記以外の販売業	21	1.4	18	3	
臨時営業	1	0.1	1		
臨時出店	6	0.4	6		
家のその他	12	0.8	11	1	
不明	35	2.3	34	1	
不	243	15.9	241	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	1,388	90.9	1,354	34
デパート・スーパー	104	6.8	99	5
コンビニエンスストア	22	1.4	22	
自動販売機	2	0.1	2	
自動車	3	0.2	3	
移動	8	0.5	8	

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	540	100.0	106	25	17	157	157	78
水産食品	4	0.7				1	3	
畜産食品	12	2.2	5	2		1	3	1
畜産加工食品	3	0.6					2	1
農産食品	3	0.6				2	1	
農産加工食品	3	0.6				2	1	
菓子類	8	1.5	1			1	3	3
飲料	6	1.1				1	2	3
油脂	1	0.2					1	
調理済み食品	61	11.3	14		1	17	19	10
その他食品	4	0.7				1	2	1
器具容器包装	3	0.6					3	
食品類以外	408	75.6	80	22	16	127	108	55
不明	24	4.4	6	1		4	9	4

『施設・設備』の事例

- ・ 隣接する、飲食店が中心の雑居ビルが生ごみを境界線付近に置き、ネズミが大量に発生している。
- ・ 客席のテーブルや置いてある皿等にコバエの死骸がたくさん落ちていた。
- ・ 居酒屋で会食したところ、複数名が大量のダニに刺された。
- ・ 飲食店でトイレを貸してくれない。
- ・ スーパーの商品陳列棚にネズミの糞がみられた。
- ・ 飲食店のダクトから油が垂れている。
- ・ 冷蔵庫が公道に20cmはみ出していて危ない。

(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		540	100.0	106	25	17	157	157	78
飲食店営業	小計	451	83.5	97	18	17	135	125	59
	一般 (和食店)	31	5.7	7		1	12	8	3
	一般 (外国料理店)	39	7.2	10	1	1	14	8	5
	一般 (中華料理店)	66	12.2	18	6	2	16	18	6
	一般 (食堂)	38	7.0	7	1	3	12	10	5
	一般 (焼肉店)	24	4.4	9	4	1	5	4	1
	一般 (居酒屋)	73	13.5	21	3	3	21	16	9
	一般 (その他)	116	21.5	16	3	4	36	35	22
	すし屋	5	0.9				4	1	
	そば屋	8	1.5			1	3	4	
	仕出し屋	10	1.9				4	5	1
弁当屋	4	0.7	1			1	2		
うどん店	20	3.7	5		1	3	9	2	
給食	9	1.7				3	4	2	
その他の	8	1.5	3			1	1	3	
喫茶店	3	0.6				1	1	1	
菓子製造業	16	3.0	1			5	6	4	
あん類製造業	1	0.2				1			
食肉処理業	5	0.9	1	3		1			
食肉製品製造業	1	0.2	1						
豆腐製造業	1	0.2					1		
うどん製造業	2	0.4				1		1	
条例で定める許可を要する製造業	3	0.6		1			1	1	
乳類販売業	3	0.6					2	1	
食肉販売業	4	0.7				1	2	1	
魚介類販売業	7	1.3	1	1			5		
食料品等販売業	24	4.4	2			10	8	4	
行商 (弁当類販売業)	1	0.2						1	
上記以外の販売業	1	0.2						1	
その他の	7	1.3		1		2	1	3	
不明	10	1.9	3	1			5	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	504	93.3	100	24	16	145	146	73
デパート・スーパー	21	3.9	3	1	1	9	5	2
コンビニエンスストア	9	1.7				2	5	2
自動車	2	0.4				1	1	
自移	4	0.7	3					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	705	100.0	75	21	54	77	41	10	21	10	125	140	247
水産食品	9	1.3	1		1		0				1	3	4
水産加工食品	6	0.9	0				0				2	1	3
畜産食品	17	2.4	0				0				2	1	14
畜産加工品	12	1.7	0				0					3	9
農産食品	13	1.8	0				0				2	1	10
農産加工食品	23	3.3	0				0				2	6	15
菓子類	33	4.7	0				2	1	1		3	11	17
飲料	12	1.7	0				0				3	3	6
油脂	2	0.3	0				0				1		1
調理済み食品	112	15.9	0			2	1		1		29	28	52
そう菜半製品	1	0.1	0				0						1
その他の食品	20	2.8	0			2	0				2	1	15
食品添加物	3	0.4	0				0					2	1
器具容器包装	4	0.6	0				0						4
おもちゃ	1	0.1	0				0					1	
食品類以外	389	55.2	71	20	51	73	34	8	16	10	76	71	64
不明	48	6.8	3	1	2		4	1	3		2	8	31

『その他』の事例

- ・ 弁当屋に鳩が群がっている。営業者が餌やりをしている。
- ・ 飲食店の屋外客席での客の声が夜間うるさい。
- ・ 店舗前の路上に机を並べて弁当を販売している。
- ・ 飲食店内にフクロウを連れてきている客がいた。
- ・ 路上にテーブルとイスを置いて客に飲食させている。
- ・ 白いオカメインコを肩に乗せたまま調理している。
- ・ ソフトドリンクを注文したのにアルコールが入っていた。
- ・ 民家の車庫前で生ビールをサーバーから注いで提供している。

(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	705	100.0	75	21	54	77	41	10	21	10	125	140	247	
飲食店営業	小計	421	59.7	68	20	48	67	33	8	18	7	89	61	103
	一般（和食店）	27	3.8	4	1	3	7	1		1		9	3	3
	一般（外国料理店）	24	3.4	8	4	4	5	1		1		1	2	7
	一般（中華料理店）	39	5.5	2	1	1	9	0				16	3	9
	一般（食堂）	26	3.7	5	2	3	6	2		1	1	1	3	9
	一般（焼肉店）	15	2.1	3	2	1	2	1		1		4	1	4
	一般（居酒屋）	102	14.5	26	2	24	16	12	5	5	2	27	12	9
	一般（その他）	92	13.0	12	4	8	14	10	3	6	1	18	13	25
	旅館・ホテル	4	0.6	1	1			0						3
	すし屋	9	1.3	0			4	0				1	1	3
	そば屋	6	0.9	2	1	1		0				1	1	2
	仕出し屋	9	1.3	0			3	1			1			5
	弁当屋	18	2.6	0				1			1	4	5	8
	そうざい店	13	1.8	3	2	1		3		2	1	1		6
給食	7	1.0	0				0					1	6	
その他	30	4.3	2		2	1	1		1		6	16	4	
喫茶店営業	4	0.6	0				0				1	3		
菓子製造業	19	2.7	0			2	3	1	2		3	2	9	
乳処理想業	1	0.1	0				0						1	
食肉処理想業	1	0.1	0			1	0							
豆腐製造業	2	0.3	0				2						2	
そうざい製造業	1	0.1	0				0					1		
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	3	0.4	0				0						3	
条例で定める許可を要する製造業	6	0.9	0			1	0					3	2	
許可を要しない製造業	3	0.4	0				0					1	2	
乳類販売業	1	0.1	0				0						1	
食肉販売業	8	1.1	0			2	0						6	
魚介類販売業	11	1.6	0			1	0				2	4	4	
食品等販売業	52	7.4	1		1	1	3	1	1	1	10	11	26	
弁当等人力販売業	3	0.4	0				0				1	1	1	
行商（弁当等人力販売業）	9	1.3	0				0				5	3	1	
行商（弁当等人力販売業以外）	2	0.3	0				0					1	1	
上記以外の販売業	15	2.1	1	1			0				3	5	6	
臨時営業	3	0.4	0				0				2	1		
臨時出店者	14	2.0	0				0				2	6	6	
家庭	9	1.3	0				0					5	4	
その他	80	11.3	4		4	1	0				7	28	40	
不明	37	5.2	1		1	1	0					4	31	

(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			
店舗等	571	81.0	73	21 52	73	39	9 21 9	95	96	195	
パート・スペース	27	3.8	0		1	2	1	3	3	18	
コンビニエンスストア	9	1.3	0		3	0				6	
自動販売機	1	0.1	0			0			1		
自動車	24	3.4	1	1		0		8	13	2	
移動	73	10.4	1	1		0		19	27	26	