

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	660	100.0	213	36	91	15	44	27	21	13	8
水産食品	18	2.7	0						15	9	6
水産加工食品	18	2.7	4	2			1	1	2	2	
畜産食品	21	3.2	1	1					0		
畜産加工食品	20	3.0	3		2			1	0		
農産食品	16	2.4	9		1	3	5		0		
農産加工食品	46	7.0	18	1	4	5	7	1	0		
菓類	70	10.6	16	3	4	1	5	3	0		
飲料	66	10.0	25	5	14		3	3	0		
油脂	1	0.2	0						0		
調理済み食品	349	52.9	126	24	60	6	21	15	4	2	2
そう菜半製品	6	0.9	0						0		
その他の食品	15	2.3	7		4		1	2	0		
器具容器	1	0.2	0						0		
食品類以外	8	1.2	3		1		1	1	0		
不明	5	0.8	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

・ ビビンバから白色硬質異物

→飲食店で注文したビビンバに白色の硬質異物が入っていた。

異物と同質の小皿があり、小皿の欠けた部分と当該異物が重なったことから小皿の破片であると考えられた。

・ パンからビニールひも様異物

→パンを食べていたらビニールひも様の異物が出てきた。

合成樹脂製の袋の一部が、生地を調整しているミキサーに入り込み、成形する際にも発見されず商品に混入した可能性が高いと考えられた。

・ カレーから白色ゴム様異物

→カレーを食べていたところ、紙のように薄い白色のゴム様の異物が出てきた。

カレーの製造工場が検査したところ、当該異物は肉の筋であることが判明した。

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
88	11	11	60	6	81	46	4	6	25	82	44	10	28	27	10	13	8	6	45	26	40
2			2		0					0									1		1
3		1	2		3	2			1	4	2		2			1			1		
6			5	1	4	1			3	3	1		2	1	1				1	2	2
3			3		3	1	1		1	3		1	2	3	1				2	1	1
2	1	1			0					0									1	3	1
8	1	1	6		1	1				1	1			7	1	1		2	4	1	2
10	2	1	6	1	12	3		6	3	11	6	1	4	7	1	5			3	2	3
10	2	1	6	1	0					7	2		5				2	1	6	5	10
0					0					0									1		
38	3	5	27	3	55	36	2		17	46	30	7	9	8	6	4	6	3	25	11	17
0					0					5	1	1	3	1							
4	1	1	2		1	1				1			1	1					1		
0					0					0						1					
1	1				1		1			1	1									1	1
1			1		1	1				0											2

・ 担々麺からナメクジ

→飲食店で担々麺を食べていたところ、2 cm程度のナメクジが入っていた。

ナメクジはトッピングの水菜に付着しており、調理時の目視確認が不十分だったため混入したと考えられた。

・ サンドイッチからプラスチック様異物

→購入したサンドイッチを喫食中、1 cm程度の透明なプラスチック様異物が出てきた。

調査の結果、当該異物は原材料の厚焼き卵の包装資材の一部であると示唆された。

・ たい焼きから毛様異物

→購入したたい焼きを食べたところ、毛様の異物が2～3本出てきた。

異物は木の繊維様のものであった。製造所を調査したところ、餡を煮る釜の蓋、餡を練るヘラが木製であり、老朽化が進み手で触れると欠落する箇所も認められた。餡の製造途中にそれらが欠落し、混入したと推察された。

(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	660	100.0	213	36	91	15	44	27	21	13	8	88	11	11	60	6
飲食店営業	399	60.5	145	24	75	8	19	19	6	4	2	48	8	7	31	2
小計	29	4.4	13		8	2	1	2	1	1		4	1		3	
一般 (和食店)	34	5.2	10		6		1	3	0			5		1	4	
一般 (外国料理店)	52	7.9	32	9	18		3	2	0			6		2	3	1
一般 (中華料理店)	21	3.2	9	2	3		2	2	0			2	1		1	
一般 (食堂)	8	1.2	2		1		1		0			3	2		1	
一般 (焼肉店)	29	4.4	17	2	10		2	3	2	2		0				
一般 (居酒屋)	113	17.1	37	5	20	3	4	5	2	1	1	14	3	1	10	
一般 (その他)	2	0.3	1		1				0			0				
旅館・ホテル	13	2.0	3		2			1	0			3		1	1	1
サービス屋	10	1.5	5	1	3		1		0			1	1			
仕出し屋	3	0.5	1	1					1	1		1			1	
弁当屋	35	5.3	8	3	1	2	2		0			4		1	3	
惣菜店	36	5.5	4	1	1		1	1	0			2			2	
給食	7	1.1	1				1		0			1		1		
その他の食	7	1.1	2		1	1			0			2			2	
喫茶店	5	0.8	1				1		0			0				
菓子製造業	47	7.1	16	3	4	2	4	3	0			6	1		4	1
アイスクリーム類製造業	2	0.3	1				1		0			0				
乳処	1	0.2	0						0			0				
乳製品製造業	2	0.3	1					1	0			0				
食肉処	5	0.8	0						0			3			3	
食肉製品製造業	1	0.2	0						0			0				
魚ねり製品製造業	1	0.2	0						0			0				
清涼飲料水製造業	3	0.5	0						0			0				
酒類製造業	2	0.3	0						0			1			1	
豆腐製造業	1	0.2	0						0			1			1	
めん類製造業	2	0.3	1				1		0			0				
そうざい製造業	8	1.2	3				3		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	5	0.8	3	2	1				0			2		1	1	
条例で定める許可を要する製造業	6	0.9	3		1		2		0			0				
許可を要しない製造業	4	0.6	1		1				0			1		1		
乳類販売業	1	0.2	0						0			0				
食肉販売業	17	2.6	1	1					0			3			2	1
魚介類販売業	23	3.5	2	1				1	14	9	5	3			3	
食料品等販売業	56	8.5	18	5	4	2	7	7	0			8	1	1	6	
上記以外の販売業	13	2.0	5				4	1	0			0				
臨時出店	1	0.2	0						0			0				
臨時出店	2	0.3	1		1				0			0				
家庭	4	0.6	2			1		1	0			0				
その他	13	2.0	2			1	1		1		1	3			3	
不明	36	5.5	7	4	1	1	1	1	0			8	1	1	4	2

(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	448	67.9	166	31	79	7	28	21	7	4	3	57	8	9	37	3
パート・ストア	96	14.5	18	1	3	3	8	3	11	8	3	13	1	1	10	1
コンビニエンスストア	22	3.3	7	1	1	2	3		0			1			1	
自動販売機	3	0.5	1				1		0			1			1	
自動車	1	0.2	0						0			1			1	
移動	2	0.3	0						0			1			1	

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
81	46	4	6	25	82	44	10	28	27	10	13	8	6	45	26	40
50	33	3	1	13	54	32	8	14	10	8	3	8	5	27	14	21
3	3				3	2		1	1	2				1	1	
2	2				6	5		1	2		1	1		1	1	5
2	2				2	2			1	1		4	1	1	1	3
4	1	1		2	2	2			1	1				1	1	
1	1				0									1	1	
3	1	1		1	3	3						2				2
12	5		1	6	14	4	3	7	4	1	1	1	3	11	6	7
1	1				0											
0					4	3		1						2		1
2	2				0				1	1						
0					0											
8	5	1		2	9	4	3	2		1				2	1	2
9	7			2	9	6	1	2	1	1				6	2	1
3	3				0									2		
0					2	1	1					1				
0					1	1			1					1	1	
7	3		3	1	5	3		2	4	1	2			2	1	3
0					0						1					
0					0											
0					0											
0					0											
2				2	0									1		
1	1				0											2
0					0									1		1
0					0											
2		1		1	1	1								1		
0					0						2			1		
1				1	0										1	
0					0											1
3	2			1	3	2		1		1				1	2	2
1					1	1				1					1	1
6	2		2	2	5	2		3	4				1	6	3	5
2	1			1	4	2	1	1		1					1	
0					0				1							
1	1				0				1						1	
0					0											
1		1			1			1						4		1
4	2			2	7		1	6	5		1				1	3

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
55	36	3	3	13	52	31	8	13	15	8	7	8	4	28	14	27
12	3		3	6	14	10	1	3	2	2	3			6	9	6
4	1			3	3									6		1
0					1	1										
0					0											
0					0								1			

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	65	100.0
水産食品	2	3.1
畜産食品	3	4.6
畜産加工品	6	9.2
農産食品	18	27.7
農産加工食品	8	12.3
菓子類	2	3.1
飲料	2	3.1
調理済み食品	21	32.3
そのうちの半製品	1	1.5
その他の食品	2	3.1

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	65	100.0	
小計	29	44.6	
飲食店営業	一般 (外国料理店)	2	3.1
	一般 (中華料理店)	4	6.2
	一般 (食堂)	3	4.6
	一般 (焼肉店)	1	1.5
	一般 (居酒屋)	5	7.7
	一般 (その他)	8	12.3
	仕出し屋	1	1.5
	弁当屋	3	4.6
そうざい店	2	3.1	
菓子製造業	3	4.6	
豆腐製造業	1	1.5	
乳類販売業	2	3.1	
食肉販売業	2	3.1	
魚介類販売業	3	4.6	
食料品等販売業	15	23.1	
上記以外の販売業	7	10.8	
その他	2	3.1	
不明	1	1.5	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	35	53.8
デパート・スーパー	19	29.2
コンビニエンスストア	3	4.6

『腐敗・変敗』の事例

・惣菜の腐敗

→スーパーで当日消費期限の惣菜を購入し、帰宅後すぐに食べたところ、通常と味等が異なっており、店舗に当日申し出たところ、腐敗していることを認めた。

店舗を調査した結果、同様苦情はなかった。流通経路の温度管理についても特段の問題はなく、納品後もすぐに冷蔵ケースにて陳列販売したとのこと。調査時は冷蔵ケースの温度が高い状況がみられたが、腐敗していた原因は特定できなかった。

・パクチーが腐っていた

→飲食店を利用したところ、出されたパクチーが黄色や茶色に変色し腐っていた。当該施設では、パクチーを袋に入れて冷蔵庫保存し、2～3日程度で使い切るようにしていた。

腐敗したパクチーの提供に関して、状態が良くないものが入荷したため、劣化したものが含まれてしまった。店舗への同様苦情はなく、調査時はパクチーに変色は確認できなかった。

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	70	100.0
畜産加工品	7	10.0
農産食品	12	17.1
農産加工食品	9	12.9
菓子類	27	38.6
飲料	3	4.3
調理済み食品	6	8.6
その他食品	1	1.4
器具容器包装	1	1.4
食品類以外	3	4.3
不明	1	1.4

『カビの発生』の事例

・ ミートボールにカビ

→飲食店で提供されたミートボールに白カビが生えていた。

当該品は数日分をまとめて作り、冷蔵保管していた。調理後から提供までの経過期間は不明だった。

また、営業開始直前に小皿に盛り付け、営業時間中は常温で保管していた。

・ レトルトのパックごはんのカビ

→コンビニエンスストアで購入したレトルトのパックごはんを電子レンジで加温し、開封したところ、ごはんの表面に複数色のカビが生えていた。

苦情品を確認したところ、ごはんの表面全体カビが生えていた。パックにピンホール等は見られなかったことから、何らかの原因で蓋の接着部分が外れたことによりカビが発生したものと推測された。

販売店舗で陳列されている商品を確認したが、包装破損やカビが発生した商品はなかった。

・ チーズにカビ

→スーパーで購入したチーズを食べようとしたところ、カビが生えているのを発見した。

調査の結果、当該品の包装からピンホールが発見された。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	70	100.0	
飲食店営業	小計	18	25.7
	一般 (外国料理店)	5	7.1
	一般 (焼肉店)	1	1.4
	一般 (その他)	8	11.4
	すし屋	1	1.4
	弁当屋	1	1.4
	そうざい店	1	1.4
その他の	1	1.4	
菓子製造業	10	14.3	
乳製品製造業	1	1.4	
めん類製造業	1	1.4	
条例で定める許可を要する製造業	2	2.9	
食料品等販売業	16	22.9	
上記以外の販売業	7	10.0	
家庭	4	5.7	
その他	4	5.7	
不明	7	10.0	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	33	47.1
デパート・スーパー	17	24.3
コンビニエンスストア	1	1.4

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	210	100.0	90	120
水産食品	14	6.7	4	10
水産加工食品	4	1.9	2	2
畜産食品	11	5.2	2	9
畜産加工食品	10	4.8	5	5
農産食品	16	7.6	6	10
農産加工食品	16	7.6	6	10
菓子	13	6.2	6	7
飲料	21	10.0	12	9
調理済み食品	84	40.0	44	40
そう菜半製品	1	0.5	1	
その他の食品	1	0.5		1
器具容器包装	1	0.5		1
食品類以外	11	5.2		11
不明	7	3.3	2	5

『異味・異臭』の事例

・ もやしの酸味

→ラーメンに入っていた茹でもやしに酸っぱかった。

調査したところ、製造日(パッケージ日)から6日経過したもやしを使用していた。通常は製造日から1~2日間で使用していた。

もやしは毎日3~4袋仕入れているが、保管する冷蔵庫の手前に新しいものを置いてしまったため、先入れ先出しができていなかった。

・ 菓子から化学薬品臭

→土産にもらった菓子を開封したところ、化学薬品のような強い匂いがした。

製造者による同一ロット品の官能検査ではブランドの揮発性の匂いはあるものの通常の範囲内だった。

調査の結果、当該品は正常である可能性が高いと考えられた。届出者が開封した日は気温が高かったため、ブランドが揮発、充満し、開封時に薬品臭として感じられた可能性がある。

・ チーズタルトの異味

→チーズタルトを2個購入し、1個喫食したところ、味に違和感があった。もう1個の表示を確認したところ、賞味期限が9日過ぎていた。

店舗のマニュアルでは、賞味期限の5日前に売り場から撤去することになっていたが、実行されなかった。周囲の商品には期限切れはなかった。

(2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計		210	100.0	90	120
飲食店営業	小計	117	55.7	55	62
	一般 (和食店)	10	4.8	6	4
	一般 (外国料理店)	4	1.9	2	2
	一般 (中華料理店)	20	9.5	5	15
	一般 (食堂)	8	3.8	3	5
	一般 (焼肉店)	3	1.4	2	1
	一般 (居酒屋)	6	2.9	3	3
	一般 (その他)	32	15.2	17	15
	すし屋	8	3.8	4	4
	そば屋	3	1.4	2	1
	仕出し屋	1	0.5	1	
	弁当屋	9	4.3	2	7
	うどん店	9	4.3	6	3
その他の	4	1.9	2	2	
喫茶店	1	0.5	1		
菓子製造業	9	4.3	1	8	
乳製品製造業	1	0.5	1		
食肉処理業	1	0.5		1	
清涼飲料水製造業	2	1.0		2	
酒類製造業	2	1.0		2	
許可を要しない製造業	1	0.5	1		
乳類販売業	1	0.5	1		
食肉販売業	9	4.3	1	8	
魚介類販売業	16	7.6	5	11	
食料品等販売業	28	13.3	16	12	
上記以外の販売業	5	2.4	4	1	
家の	2	1.0		2	
その他の	6	2.9	1	5	
不明	9	4.3	3	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	136	64.8	60	76
デパート・スーパー	38	18.1	18	20
コンビニエンスストア	5	2.4	4	1
自動車	1	0.5	1	

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	44	100.0
水産食品	1	2.3
水産加工食品	2	4.5
畜産食品	7	15.9
農産食品	13	29.5
農産加工食品	6	13.6
菓子類	2	4.5
飲料	1	2.3
調理済み食品	12	27.3

『変色』の事例

・ 肉が青緑色に変色

→肉屋のひき肉が青緑色に変色していた。

店舗にて確認したところ、肉を吊り下げるフックが劣化しており、塗装が剥げていた。そのため、変色はフックの鉄分と、肉のミオグロビンが反応したものと推察された。

・ ジャガイモが緑色に変色

→スーパーで購入したジャガイモの皮を洗ったところ、緑色に見えた。皮を剥くとさらに緑色で、厚く剥かないと白い部分が出てこなかった。

当該品は土付きのもので、1か月程度前に入荷してバックヤードで保管していた。店頭では冷蔵ケース内の棚に陳列していたが、蛍光灯の当たる場所だった。店舗側が苦情を受け、当該品を洗ってみると緑色で、割ってみると傷んでいたが、外観からはシワや芽は確認できなかった。通常は、入荷から1か月以上も販売することはないが、土付きで見落としがあった。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	44	100.0	
小計	14	31.8	
飲食店営業	一般 (外国料理店)	3	6.8
	一般 (中華料理店)	1	2.3
	一般 (焼肉店)	2	4.5
	一般 (その他)	4	9.1
	すし屋	1	2.3
	弁当屋	2	4.5
そうざい店	1	2.3	
菓子製造業	2	4.5	
食肉販売業	5	11.4	
魚介類販売業	1	2.3	
食料品等販売業	11	25.0	
上記以外の販売業	4	9.1	
家の庭	4	9.1	
その他	2	4.5	
不明	1	2.3	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	23	52.3
デパート・スーパー	11	25.0
コンビニエンスストア	2	4.5

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	12	100.0
水産加工食品	1	8.3
畜産食品	1	8.3
畜産加工品	1	8.3
農産加工食品	2	16.7
菓菓子	3	25.0
飲料	1	8.3
調理済み食品	3	25.0

『変質』の事例

・わさびの膨張

→購入した小袋のわさびが膨張していた。

製品は要冷蔵品であったが、届出者は常温に数日間保管していたところ、膨張した。

メーカーが細菌検査を行ったところ、微生物の増殖で炭酸ガスが発生したことによる膨張であることが分かった。メーカーが保存している同ロット品の検査結果は問題がなかったため、購入後、常温に長時間保管されたことが原因であると推定された。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	12	100.0	
飲食店営業	小計	1	8.3
	一般（中華料理店）	1	8.3
菓子製造業	3	25.0	
食肉販売業	1	8.3	
食料品等販売業	2	16.7	
上記以外の販売業	1	8.3	
臨時出店者	1	8.3	
その他	1	8.3	
不明	2	16.7	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	4	33.3
デパート・スーパー	4	33.3

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	580	100.0	42	86	86	297	69
水産食品	13	2.2	4		1	6	2
水産加工食品	3	0.5			2	1	
畜産食品	40	6.9	3	12	2	15	8
畜産加工食品	21	3.6	7	3	10		1
農産食品	13	2.2			2	8	3
農産加工食品	21	3.6	6	1	8	6	
菓子類	51	8.8	3		20	24	4
飲料	25	4.3	2		6	11	6
油脂	2	0.3		1	1		
調理済み食品	235	40.5	12	69	22	109	23
惣菜	4	0.7	1		1	1	1
その他食品	19	3.3	1		7	4	7
食品添加物	1	0.2					1
器具容器包装	12	2.1				11	1
食品類以外	97	16.7	1		2	85	9
不明	23	4.0	2		2	16	3

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ 飲食店でラーメンを食べた際、従業員がレジで小銭を触った後、手洗いせずに麺や野菜を素手で触っていた。
- ・ スーパーで魚介類や乳製品等の要冷蔵品が常温で陳列されていた。
- ・ 焼肉屋で加熱用の肉を扱うトングを用意してくれなかった。
- ・ グラスに前の人の口紅が付着していた。
- ・ ファストフード店で、紙に包んだ商品を床に落としたにもかかわらず、そのまま提供された。
- ・ 飲食店で提供されたハンバーグの中がピンク色で、生焼けだった。
- ・ スーパーで購入したおにぎりの賞味期限が切れていた。
- ・ ビュッフェを利用したところ、料理の上にトングが直接置いてあった。トングの持ち手が料理に触れていて不衛生である。

(2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	不 備 度 管 理	不 加 熱 調 理	期 限 切 れ	取 扱 い 不 衛 生 な	そ の 他
合計		580	100.0	42	86	86	297	69
飲食店営業	小 計	380	65.5	21	81	21	216	41
	一般 (和食店)	32	5.5		8	1	21	2
	一般 (外国料理店)	34	5.9	2	8	1	22	1
	一般 (中華料理店)	40	6.9		4	2	30	4
	一般 (食堂)	22	3.8	1	6	1	12	2
	一般 (焼肉店)	15	2.6		7		5	3
	一般 (居酒屋)	49	8.4	5	18		19	7
	一般 (その他)	98	16.9	6	16	8	60	8
	旅館・ホテル	1	0.2				1	
	すし屋	10	1.7	1	1		8	
	そば屋	16	2.8			3	12	1
	仕出し屋	5	0.9				3	2
	弁当屋	13	2.2	2	3	3	3	2
	うどん店	23	4.0		9		8	6
その他の食	13	2.2	3	1	1	5	3	
その他の	9	1.6	1		1	7		
喫茶店営業	4	0.7	1			2	1	
菓子製造業	26	4.5	1		2	21	2	
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		
豆腐製造業	2	0.3				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	1				1	
乳類販売業	4	0.7	2		2			
食肉販売業	20	3.4	2		4	12	2	
魚介類販売業	9	1.6	2		2	4	1	
食料品等販売業	78	13.4	8	2	48	10	10	
行商(弁当等)販売業	3	0.5	1			1	1	
上記以外の販売業	12	2.1	1		4	5	2	
臨時営業	1	0.2				1		
臨時出店業者	6	1.0	1	1	1	2	1	
その他	12	2.1				10	1	
不明	17	2.9		2	1	9	5	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類		合計	構成比 (%)	不 備 度 管 理	不 加 熱 調 理	期 限 切 れ	取 扱 い 不 衛 生 な	そ の 他
店舗等		412	71.0	28	73	37	235	39
デパート・スーパー		84	14.5	8	10	25	25	16
コンビニエンスストア		20	3.4	3		12	2	3
自動販売機		2	0.3				1	1
自動車		3	0.5				3	
移動		4	0.7	1			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	263	100.0	140	50	31	59	45	42	36
水産食品	1	0.4	1		1				
畜産食品	5	1.9	4	2		2			1
農産食品	1	0.4	1		1				
農産加工食品	2	0.8	1		1				1
菓類	18	6.8	13	5	4	4	3	1	1
飲料	2	0.8	0				1		1
調理食品	56	21.3	33	18	2	13	9	4	10
調理器具	4	1.5	2			2	2		
食器	1	0.4	1	1					
食品類	139	52.9	79	21	22	36	28	17	15
不明	34	12.9	5	3		2	2	20	7

『従事者』の事例

- ・ 店舗スタッフがジェルネイルやマニキュアをしたまま従事していて不衛生である。
- ・ 従業員がトイレを利用する際に靴や着衣を変えておらず、不衛生である。
- ・ 調理従事者が厨房内で喫煙している。
- ・ 飲食店の従業員がマスクをせずに大声で話している。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	不衛生				従業員 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	263	100.0	140	50	31	59	45	42	36
飲食店営業	201	76.4	108	40	22	46	39	30	24
一般 (和食店)	23	8.7	14	7	2	5	3	4	2
一般 (外国料理店)	23	8.7	13	3	3	7	5	1	4
一般 (中華料理店)	17	6.5	9	4		5	5	1	2
一般 (食堂)	11	4.2	7	2	3	2	1	2	1
一般 (焼肉店)	3	1.1	2		1	1	1		
一般 (居酒屋)	15	5.7	10	3	3	4	4	1	
一般 (その他)	56	21.3	30	16	4	10	14	4	8
すし屋	8	3.0	4			4		2	2
そば屋	7	2.7	5	3	1	1		1	1
仕出し屋	2	0.8	0				2		
弁当屋	7	2.7	5	1	1	3	2		
うどん店	6	2.3	4	1	3		2		
給食	21	8.0	5		1	4		13	3
その他の	2	0.8	0					1	1
菓子製造業	18	6.8	12	4	5	3	2	3	1
うどん製造業	1	0.4	0						1
食肉販売業	8	3.0	5	3		2	1		2
魚介類販売業	1	0.4	1			1			
食料品等販売業	11	4.2	7		3	4	1	1	2
行商(弁当等人力販売業)	2	0.8	1	1					1
上記以外の販売業	1	0.4	0						1
臨時営業	1	0.4	1			1			
臨時出店	2	0.8	2	1		1			
その他	4	1.5	1			1	2	1	
不明	13	4.9	2	1		1		7	4

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	不衛生				従業員 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	212	80.6	112	43	23	46	40	33	27
デパート・スーパー	15	5.7	11		4	7	2	1	1
コンビニエンスストア	8	3.0	5	3	1	1			3

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	256	100.0	31	89	24	32	9	71
水産食品	17	6.6		8		2	2	5
水産加工食品	18	7.0	1	11	4		1	1
畜産食品	10	3.9		6		1		3
畜産加工食品	11	4.3		7		1		3
農産食品	5	2.0			2		2	1
農産加工食品	23	9.0	2	5	1		3	12
菓子	75	29.3	11	32	9	6		17
飲料	9	3.5	2	5			1	1
調理済み食品	64	25.0	12	7	7	21		17
その他の食品	19	7.4	3	6		1		9
食品類以外	3	1.2		2				1
不明	2	0.8			1			1

『表示』の事例

- ・店舗で販売されている輸入品の菓子に、日本語の食品表示がなかった。
- ・チーズを使用しているピザを購入したが、アレルギー表示に“乳”が記載されていなかった。
- ・乾物屋で菓子を購入したところ、食品表示がなかった。
- ・祭りで購入した菓子の賞味期限表示が、個包装と外装で異なっていた。
- ・惣菜店で販売されている包装品に食品表示がない。

(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
合計		256	100.0	31	89	24	32	9	71
飲食店営業	小計	61	23.8	9	10	5	19	0	18
	一般 (和食店)	1	0.4		1				
	一般 (外国料理店)	2	0.8	1			1		
	一般 (中華料理店)	3	1.2	2					1
	一般 (その他)	13	5.1	5	4	2	2		
	すし屋	4	1.6			1	1		2
	仕出し屋	1	0.4		1				
	弁当屋	13	5.1		1		7		5
そうざい店	23	9.0	1	3	2	8		9	
給食	1	0.4						1	
喫茶店営業	1	0.4	1						
菓子製造業	44	17.2	4	10	8	8		14	
食肉処理業	2	0.8						2	
清涼飲料水製造業	1	0.4		1					
豆腐製造業	4	1.6		1				3	
めん類製造業	2	0.8						2	
そうざい製造業	1	0.4						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						1	
条例で定める許可を要する製造業	3	1.2						3	
許可を要しない製造業	3	1.2						3	
乳類販売業	2	0.8		2					
食肉販売業	12	4.7		9			2	1	
魚介類販売業	26	10.2		15	3	1	2	5	
食料品等販売業	50	19.5	9	28	5	1	3	4	
行商(弁当等人力販売業)	1	0.4	1						
上記以外の販売業	18	7.0	4	8				6	
その他	17	6.6	3	1	2	1	4	6	
不明	7	2.7		4	1			2	

(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		120	46.9	20	38	11	9	3	39
デパート・スーパー		52	20.3	1	21	6	11	2	11
コンビニエンスストア		5	2.0	1	3		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	1,489	100.0	1,469	20
水産食品	108	7.3	108	
水産加工食品	14	0.9	14	
畜産食品	71	4.8	71	
畜産加工品	24	1.6	23	1
農産食品	12	0.8	12	
農産加工食品	6	0.4	6	
菓菓子	31	2.1	30	1
飲料	24	1.6	22	2
油脂	1	0.1	1	
調理済み食品	821	55.1	806	15
その他の食品	16	1.1	15	1
食品類以外	36	2.4	36	
不明	325	21.8	325	

・食中毒事件については、別誌「令和元年東京都の食中毒概要」及び「令和元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		1,489	100.0	1,469	20
飲食店営業	小計	1,025	68.8	1,011	14
	一般 (和食店)	72	4.8	72	
	一般 (外国料理店)	83	5.6	79	4
	一般 (中華料理店)	54	3.6	54	
	一般 (食堂)	42	2.8	40	2
	一般 (焼肉店)	68	4.6	68	
	一般 (居酒屋)	307	20.6	307	
	一般 (その他)	184	12.4	180	4
	旅館・ホテル	15	1.0	14	1
	すし屋	69	4.6	69	
	そば屋	16	1.1	16	
	仕出し屋	13	0.9	13	
	弁当屋	29	1.9	29	
	そうざい店	32	2.1	30	2
給食	34	2.3	34		
天ぷら船、屋形船	2	0.1	2		
その他	5	0.3	4	1	
喫茶店営業	7	0.5	5	2	
菓子製造業	18	1.2	17	1	
食肉処理業	1	0.1	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	2	0.1	2		
許可を要しない製造業	1	0.1	1		
乳類販売業	3	0.2	3		
食肉販売業	5	0.3	5		
魚介類販売業	35	2.4	35		
食料品等販売業	47	3.2	46	1	
行商(弁当等人力販売業)	1	0.1	1		
上記以外の販売業	6	0.4	6		
臨時営業	2	0.1	2		
臨時出店者	1	0.1	1		
家の庭	10	0.7	10		
その他	22	1.5	21	1	
不明	301	20.2	301		

(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	1,024	68.8	1,011	13
デパート・スーパー	79	5.3	75	4
コンビニエンスストア	15	1.0	14	1
自動車	2	0.1	1	1
移動	1	0.1	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	625	100.0	76	45	24	217	190	73
水産食品	2	0.3					2	
水産加工食品	3	0.5	1			1	1	
畜産食品	4	0.6	1				2	1
畜産加工食品	5	0.8				4	1	
農産食品	2	0.3	1			1		
農産加工食品	5	0.8				2	3	
菓子	9	1.4				5	1	3
飲料	5	0.8		1		2	1	1
油脂	3	0.5				1	1	1
調理済み食品	72	11.5	6	2	2	31	26	5
その他の食品	7	1.1		1		2	2	2
器具容器包装	1	0.2					1	
食品類以外	481	77.0	65	38	20	160	141	57
不明	26	4.2	2	3	2	8	8	3

『施設・設備』の事例

- ・ 飲食店を利用したところ、天井からネズミが落ちてきた。
- ・ 店舗から道路へ排水が流れていて周囲に悪臭が漂っていた。
- ・ 中華料理屋からのにおい、煙がひどい。ダクトから油も垂れていた。
- ・ 飲食店のカウンターにゴキブリがいた。
- ・ 飲食店が清掃されていない状態で不衛生である。
- ・ スーパーの天井にカビが発生していた。

(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		625	100.0	76	45	24	217	190	73
飲食店営業	小計	516	82.6	72	35	23	185	147	54
	一般 (和食店)	37	5.9	5	2	1	15	13	1
	一般 (外国料理店)	53	8.5	6	3	2	23	16	3
	一般 (中華料理店)	70	11.2	15	9		23	18	5
	一般 (食堂)	26	4.2	1	1	1	17	6	
	一般 (焼肉店)	24	3.8	13	3	1	2	2	3
	一般 (居酒屋)	95	15.2	17	7	2	36	23	10
	一般 (その他)	121	19.4	8	4	12	40	40	17
	すし屋	15	2.4		1		10	3	1
	そば屋	14	2.2	1	1	1	6	2	3
	仕出し屋	11	1.8	3	2	1		4	1
	弁当屋	20	3.2	3			5	11	1
	うどん店	10	1.6		2		4	3	1
給食	8	1.3			1	2	2	3	
その他の	12	1.9			1	2	4	5	
喫茶店	2	0.3				2			
菓子製造業	17	2.7	1			7	4	5	
めん類製造業	2	0.3					2		
条例で定める許可を要する製造業	3	0.5					2	1	
食肉販売業	13	2.1		6		1	4	2	
魚介類販売業	2	0.3		1			1		
食料品等販売業	31	5.0		1		11	15	4	
行商(弁当等)人力販売業	2	0.3						2	
上記以外の販売業	7	1.1				3	3	1	
臨時営業	1	0.2					1		
臨時出店	1	0.2						1	
その他	9	1.4	1	1		1	5	1	
不明	19	3.0	2	1	1	7	6	2	

(3) 施設小分類(再掲)

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
店舗等	526	84.2	73	41	18	184	153	57	
デパート・スーパー	32	5.1			3	16	10	3	
コンビニエンスストア	16	2.6		2	2	6	5	1	
自動車	5	0.8					1	4	
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	575	100.0	50	25	25	101	23	5	13	5	73	140	188
水産食品	8	1.4	1	1		1	0				2		4
水産加工食品	7	1.2	1		1		0				1	1	4
畜産食品	17	3.0	0				0				1	4	12
畜産加工品	7	1.2	0				0					1	6
農産食品	7	1.2	0				0					2	5
農産加工食品	8	1.4	0				0					4	4
菓子類	8	1.4	0				0				1	3	4
飲料	15	2.6	0				0					9	6
油脂	1	0.2	0				0					1	
調理済み食品	97	16.9	2		2	3	0				23	36	33
そう菜半製品	1	0.2	0				0						1
その他の食品	9	1.6	1	1		1	0					2	5
器具容器包装	1	0.2	0				0						1
食品類以外	340	59.1	41	20	21	92	23	5	13	5	41	72	71
不明	49	8.5	4	3	1	4	0				4	5	32

『その他』の事例

- ・近隣レストランの屋外客席で音楽を流し飲食をしているため、騒音で迷惑している。
- ・路上で魚を焼いている居酒屋がある。屋外で調理をすること認められないと思うので、やめるよう指導して欲しい。
- ・キッチンカーが給水タンク、排水タンク及びシンクを撤去して営業している。
- ・犬が客席や厨房内を出入りしている。
- ・ラーメン店が一部破損したゴミ箱を使用しているため、ゴミ箱から汁や油が路上に漏れ、近隣店舗や自社まで汚液が流れてくる。
- ・店のゴミの管理が悪い。ゴミ箱に蓋をしなくて山盛りのゴミを出すため、道路が肉汁で汚れたり、ネズミが発生して困っている。

(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	575	100.0	50	25	25	101	23	5	13	5	73	140	188
飲食店営業	365	63.5	45	21	24	87	16	5	9	2	43	73	101
小計													
一般（和食店）	15	2.6	0			4	0				1	3	7
一般（外国料理店）	23	4.0	2		2	10	1		1		1	4	5
一般（中華料理店）	49	8.5	5	3	2	16	0				8	9	11
一般（食堂）	21	3.7	1	1		2	1		1		1	7	9
一般（焼肉店）	14	2.4	0			3	0				2	1	8
一般（居酒屋）	100	17.4	21	10	11	23	6	2	3	1	17	12	21
一般（その他）	81	14.1	10	3	7	21	7	3	4		4	20	19
旅館・ホテル	4	0.7	0				0					4	
すし屋	5	0.9	1	1		1	1			1		1	1
そば屋	3	0.5	2	1	1	1	0						
仕出し屋	7	1.2	3	2	1	2	0					1	1
弁当屋	9	1.6	0			3	0						6
そうざい店	7	1.2	0			1	0				3	1	2
給食	8	1.4	0				0						8
天ぷら船、屋形船	1	0.2	0				0						1
その他	18	3.1	0				0				6	10	2
喫茶店営業	6	1.0	0			2	0					4	
菓子製造業	6	1.0	1	1			0					2	3
食肉処理業	3	0.5	1	1			0						2
酒類製造業	1	0.2	0			1	0						
豆腐製造業	1	0.2	0				0						1
めん類製造業	1	0.2	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	2	0.3	0				0					2	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.2	0				0						1
乳類販売業	1	0.2	0				0						1
食肉販売業	11	1.9	0			2	2		2		1	1	5
魚介類販売業	7	1.2	1	1			0				2		4
食品等販売業	24	4.2	0			1	2		1	1	7	7	7
行商（弁当等人力販売業）	23	4.0	0				0				13	9	1
行商（弁当等人力販売業以外）	1	0.2	0				0				1		
上記以外の販売業	17	3.0	0			1	0				1	8	7
臨時営業	3	0.5	0				0					3	
臨時出店	2	0.3	0				0					1	1
家庭	7	1.2	0				0				1	2	4
その他	50	8.7	1		1	2	1			1	4	24	18
不明	43	7.5	1	1		5	1		1			4	32

(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	391	68.0	47	23	24	86	19	5	11	3	44	79	116
デパート・ストア	13	2.3	0			3	1			1			9
コンビニエンスストア	6	1.0	0			5	0						1
自動販売機	2	0.3	0				0					2	
自動車	19	3.3	0				0				8	9	2
移動	7	1.2	0				0				2	4	1