

VI 食品別苦情件数

1 魚介類・海藻とその加工品

(1) 要因別件数

要因	対象食品					計	%
	1 鮮魚介類	2 魚ソー 肉ハム・ セージ	3 魚肉ねり 製品	4 魚介類加 工品	5 海 藻		
1 異物混入	28	1	4	7	1	41	19.2
2 有症苦情	65	1	3	21	1	91	42.5
3 腐敗・変敗	4		2	5		11	5.1
4 カビの発生			4	2		6	2.8
5 異味・異臭	19			13		32	15.0
6 変色	2				1	3	1.4
7 変質			2	1		3	1.4
8 食品添加物						-	-
9 安全性への疑義	1					1	0.5
10 表示	4			5		9	4.2
11 食品等の取扱い	8		1			9	4.2
12 施設・設備						-	-
13 器具・容器包装				2		2	0.9
14 その他	3		1	2		6	2.8
計	134	2	17	58	3	214	
%	62.6	0.9	7.9	27.1	1.4		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品					計	%
	1 鮮魚介類	2 魚ソー 肉ハム・ セージ	3 魚肉ねり 製品	4 魚介類加 工品	5 海 藻		
1 飲食店営業	24			1	1	26	12.1
2 魚肉ねり製品製造業		1	4			5	2.3
3 かん詰又はびん詰食品製造業				1		1	0.5
4 許可を要するその他の製造業				7		7	3.3
5 許可を要しない製造業					1	1	0.5
6 デパート	11		1	3		15	7.0
7 スーパー	43		6	17		66	30.8
8 その他の販売業	49	1	6	27	1	84	39.3
9 本人または家庭	7			2		9	4.2
計	134	2	17	58	3	214	100.0

(3) 鮮魚介類

① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 鮮魚	2 生かき	3 貝類	4 その他	
1 異物混入	15		4	9	28
2 有症苦情	18	23	17	7	65
3 腐敗・変敗	1		2	1	4
4 カビの発生					-
5 異味・異臭	3		5	11	19
6 変色	1		1		2
7 変質					-
8 食品添加物					-
9 安全性への疑義				1	1
10 表示	2		2		4
11 食品等の取扱い	6		1	1	8
12 施設・設備					-
13 器具・容器包装					-
14 その他	3				3
計	49	23	32	30	134

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 鮮魚	2 生かき	3 貝類	4 その他	
1 飲食店営業	2	17	4	1	24
2 デパート	3	1	3	4	11
3 スーパー	15	3	12	13	43
4 その他の販売業	26	2	11	10	49
5 本人または家庭	3		2	2	7
計	49	23	32	30	134

③ 主な苦情内容

- ・冷凍イカのパックの中にタバコの吸い殻が入っていた。
- ・シジミの中にガムが混入していた。
- ・タイの中から釣針が出てきた。
- ・刺身盛合せに塩素臭。
- ・刺身用マグロが蛍光を発する。
- ・タチウオの切身から、小指大の骨ないし、歯の様な物が出てきた。(タチウオの骨成分の異常沈着物)

(4) 魚肉ねり製品製造業

① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 かまぼこ	2 ちくわ	3 揚物	4 その他	
1 異物混入	1		1	2	4
2 有症苦情	1		2		3
3 腐敗・変敗	2				2
4 カビの発生	1	1	2		4
5 異味・異臭					-
6 変色					-
7 変質	1	1			2
8 食品添加物					-
9 安全性への疑義					-
10 表示					-
11 食品等の取扱い			1		1
12 施設・設備					-
13 器具・容器包装					-
14 その他	1				1
計	7	2	6	2	17

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 かまぼこ	2 ちくわ	3 揚物	4 その他	
1 魚肉ねり製品製造業	2		1	1	4
2 デパート			1		1
3 スーパー	3		3		6
4 その他の販売業	2	2	1	1	6
計	7	2	6	2	17

③ 主な苦情内容

- ・はんべんにガラス片が混入していた。
- ・スーパーでカニかまぼこを小分けしていた。
- ・さつまあげに青カビが発生していた。
- ・常味期限の過ぎたおでんセットを販売していた。
- ・ナルトにぬめりがある。
- ・焼きかまぼこが腐敗していた。

(5) 魚介類加工品

① 要因別件数

要因	対象食品							計
	1 魚介類乾製品	2 魚介類塩蔵品	3 魚介類調味加品	4 魚介類加熱品	5 魚介類漬物	6 魚介類製品	7 魚介類缶詰	
1 異物混入	3	3					1	7
2 有症苦情	4	8	8		1			21
3 腐敗・変敗	1		1	2	1			5
4 カビの発生	1		1					2
5 異味・異臭	4	8	1					13
6 変色								-
7 変質		1						1
8 食品添加物								-
9 安全性への疑義								-
10 表示	1	2	2					5
11 食品等の取扱い								-
12 施設・設備								-
13 器具・容器包装			1				1	2
14 その他			1	1				2
計	14	22	15	3	2	-	2	58

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品							計
	1 魚介類乾製品	2 魚介類塩蔵品	3 魚介類調味加品	4 魚介類加熱品	5 魚介類漬物	6 魚介類製品	7 魚介類缶詰	
1 飲食店営業		1						1
2 かん詰又はびん詰食品製造業							1	1
3 許可を要するその他の製造業	3		3	1				7
4 デパート		3						3
5 スーパー	3	6	5	2	1			17
6 その他の販売業	8	11	6		1		1	27
7 本人または家庭		1	1					2
計	14	22	15	3	2	-	2	58

③ 主な苦情内容

- ・通信販売で購入したフグチリセットを喫食後、吐き気、口のしびれを呈した。
- ・マグロの干物に爪が混入していた。
- ・ソフトさきイカの表面にネットが発生していた。
- ・くさやの包装にハエが入っていた。
- ・タラバガニの缶詰の底の部分が黒ずみ、カニ肉も薄く黒変していた。

(6) 海藻

① 要因別件数

要因		対象食品		計
		1 海藻	2 海藻加工品	
1	異物混入	1		1
2	有症状情	1		1
3	腐敗・変敗			-
4	カビの発生			-
5	異味・異臭			-
6	変色		1	1
7	変質			-
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示			-
11	食品等の取扱い			-
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他			-
計		2	1	3

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設		対象食品		計
		1 海藻	2 海藻加工品	
1	飲食店営業	1		1
2	許可を要しない製造業		1	1
3	その他の販売業	1		1
計		2	1	3

③ 苦情内容

- もずくに虫が混入していた。
- もずくを喫食後、下痢をした。
- 缶入り焼のりの切断面が青白く変色していた。

2 食肉・卵とその加工品

(1) 要因別件数

要因	対象食品				計	%
	1 食肉	2 食肉製品	3 食肉加工品	4 卵		
1 異物混入	11	2		1	14	17.1
2 有症苦情	7	8	2	2	19	23.2
3 腐敗・変敗	6	1		4	11	13.4
4 カビの発生		1			1	1.2
5 異味・異臭	7	2	1		10	12.2
6 変色	2			2	4	4.9
7 変質				1	1	1.2
8 食品添加物	2				2	2.4
9 安全性への疑義	5			1	6	7.3
10 表示	2	1			3	3.7
11 食品等の取扱い	6	1		2	9	11.0
12 施設・設備					-	-
13 器具・容器包装					-	-
14 その他	1			1	2	2.4
計	49	16	3	14	82	
%	60.0	19.5	3.7	17.1		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計	%
	1 食肉	2 食肉製品	3 食肉加工品	4 卵		
1 飲食店営業	4	1	1	3	9	11.0
2 食肉製品製造業		2			2	2.4
3 デパート	2	1			3	3.7
4 スーパー	21	2		3	26	31.7
5 その他の販売業	20	8	2	4	34	41.5
6 本人または家庭	2	1		1	4	4.9
7 不明		1			1	1.2
8 その他				3	3	3.7
計	49	16	3	14	82	100.0

(3) 食肉

① 要因別件数

要因	対象食品							計
	1 牛 肉	2 豚 肉	3 鳥 肉	4 その 他の 食肉 (馬肉等)	5 ひ き 肉	6 内蔵 (皮・ む・ 骨)	7 食肉 全般	
1 異物混入	3	5			1	1	1	11
2 有症苦情	4	1	1				1	7
3 腐敗・変敗	3	1			1		1	6
4 カビの発生								-
5 異味・異臭	1	1	1		1	3		7
6 変色					2			2
7 変質								-
8 食品添加物		1			1			2
9 安全性への疑義	2	1				1	1	5
10 表示							2	2
11 食品等の取扱い			2	1			3	6
12 施設・設備								-
13 器具・容器包装								-
14 その他							1	1
計	13	10	4	1	6	5	10	49

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品							計
	1 牛 肉	2 豚 肉	3 鳥 肉	4 その 他の 食肉 (馬肉等)	5 ひ き 肉	6 内蔵 (皮・ む・ 骨)	7 食肉 全般	
1 飲食店営業	2		1				1	4
2 デパート	1					1		2
3 スーパー	5	3	2		5	2	4	21
4 その他の販売業	5	5	1	1	1	2	5	20
5 本人または家庭		2						2
計	13	10	4	1	6	5	10	49

③ 主な苦情内容

- ・豚モモ肉ブロックで焼豚を作ったところ、内部に白い球状の異物があった。(膿瘍の治癒痕)
- ・鳥のささ身にアルコール臭。
- ・ひき肉の中に獣毛が混入していた。
- ・豚モモスライスを調理したところ、紙が出てきた。
- ・包装された食肉に、救急ばんそうこうが混入していた。
- ・牛スネ肉のブロックを調理したところ、血の様な汁が多く出てきた。

(4) 食肉製品

① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 ハム	2 ソーセージ	3 ベーコン	4 その他	
1 異物混入	2				2
2 有症苦情	4		1	3	8
3 腐敗・変敗	1				1
4 カビの発生				1	1
5 異味・異臭		1	1		2
6 変色					-
7 変質					-
8 食品添加物					-
9 安全性への疑義					-
10 表示		1			1
11 食品等の取扱い				1	1
12 施設・設備					-
13 器具・容器包装					-
14 その他					-
計	7	2	2	5	16

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 ハム	2 ソーセージ	3 ベーコン	4 その他	
1 飲食店営業				1	1
2 食肉製品製造業		1	1		2
3 デパート		1			1
4 スーパー	1			1	2
5 その他の販売業	6		1	1	8
6 本人または家庭				1	1
7 不明				1	1
計	7	2	2	5	16

③ 主な苦情内容

- ・細切ハムのパックに毛髪が混入していた。
- ・スモークハムを喫食後、全身に発疹を呈した。
- ・スライスハムの表面にネトが発生していた。
- ・ベーコンを喫食後、じんましんが出た。
- ・バラ売りのソーセージの表示がおかしい。
- ・砂肝のスモークしたものを喫食後、口がしびれ、発熱を呈した。

(5) 卵

① 要因別件数

要因	対象食品		計
	1 鶏 卵	2 そ の 他	
1 異物混入	1		1
2 有症状情		2	2
3 腐敗・変敗	3	1	4
4 カビの発生			-
5 異味・異臭			-
6 変色	2		2
7 変質	1		1
8 食品添加物			-
9 安全性への疑義	1		1
10 表示			-
11 食品等の取扱い	2		2
12 施設・設備			-
13 器具・容器包装			-
14 その他	1		1
計	11	3	14

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品		計
	1 鶏 卵	2 そ の 他	
1 飲食店営業	3		3
2 スーパー	2	1	3
3 その他の販売業	4		4
4 本人または家庭	1		1
5 その他	3		3
計	13	1	14

③ 主な苦情内容

- ゆで卵の中に、1.5 cm位の石状の異物があった。(カルシウム由来の物質)
- スーパーで購入した鶏卵の中に腐敗しているものがあった。
- ピータンを喫食後、食中毒様症状を呈した。(2件)
- 鍋焼きうどんセットの中の卵が腐っていた。
- 鶏卵の殻が変形していた。

3 鯨肉とその加工品

苦情事例なし

4 乳と乳製品

(1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計	%
		乳	乳製品	その他		
1	異物混入	4	5	2	11	21.6
2	有症苦情	8	3		11	21.6
3	腐敗・変敗			1	1	2.0
4	カビの発生	3	6		9	17.6
5	異味・異臭	3	1		4	7.8
6	変色		1		1	2.0
7	変質	1			1	2.0
8	食品添加物				-	-
9	安全性への疑義	1			1	2.0
10	表示				-	-
11	食品等の取扱い	8	1	1	10	19.6
12	施設・設備				-	-
13	器具・容器包装		1		1	2.0
14	その他		1		1	2.0
計		28	19	4	51	
%		54.9	37.3	7.8		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計	%
		乳	乳製品	その他		
1	飲食店営業	1	1	2	4	7.8
2	菓子製造業			1	1	2.0
3	乳処理業	4			4	7.8
4	乳製品製造業			1	1	2.0
5	デパート		2		2	3.9
6	スーパー	10	7		17	33.3
7	その他の販売業	11	8		19	37.3
8	自動販売機	1	1		2	3.9
9	本人または家庭	1			1	2.0
計		28	19	4	51	100.0

(3) 乳

① 要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		牛乳	加工乳	その乳・乳飲料(脱脂)	
要因					
1	異物混入	4			4
2	有症苦情	5	1	2	8
3	腐敗・変敗				-
4	カビの発生			3	3
5	異味・異臭	3			3
6	変色				-
7	変質			1	1
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義	1			1
10	表示				-
11	食品等の取扱い	6		2	8
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		19	1	8	28

② 施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		牛乳	加工乳	その乳・乳飲料(脱脂)	
原因施設又は調査施設					
1	飲食店営業	1			1
2	乳処理業	4			4
3	スーパー	4	1	5	10
4	その他の販売業	8		3	11
5	自動販売機	1			1
6	本人または家庭	1			1
計		19	1	8	28

③ 主な苦情内容

- ・賞味期限が過ぎたL牛乳を販売していた。
- ・牛乳に消毒臭。
- ・ジャージー牛乳を飲んだところ、喉がひりひりした。
- ・スーパーにおいて、牛乳を冷蔵していない。
- ・カフェオーレにシンナー臭。

(4) 乳製品

① 要因別件数

要因	対象食品								計
	1 バター	2 チーズ	3 クリーム	4 アイスクリーム類	5 はっ酵乳	6 調整粉乳	7 乳酸菌飲料 (乳主原含む)	8 その他	
1 異物混入		2		2	1				5
2 有症苦情		1		1	1				3
3 腐敗・変敗									-
4 カビの発生		2			3	1			6
5 異味・異臭						1			1
6 変色							1		1
7 変質									-
8 食品添加物									-
9 安全性への疑義									-
10 表示									-
11 食品等の取扱い						1			1
12 施設・設備									-
13 器具・容器包装					1				1
14 その他		1							1
計	-	6	-	3	6	1	2	1	19

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品								計
	1 バター	2 チーズ	3 クリーム	4 アイスクリーム類	5 はっ酵乳	6 調整粉乳	7 乳酸菌飲料 (乳主原含む)	8 その他	
1 飲食店営業		1							1
2 デパート		2							2
3 スーパー		1		1	3		1	1	7
4 その他の販売業		2		2	3	1			8
5 自動販売機							1		1
計	-	6	-	3	6	1	2	1	19

③ 主な苦情内容

- ・薬局で購入した粉ミルクの賞味期限が切れていた。
- ・チーズの中に黒い塊があった。(ダニによる食害の跡)
- ・カップ入りラクトアイスの中にホチキスの針が混入していた。
- ・乳酸菌飲料にクレゾール臭。
- ・スモークチーズにネズミにかじられた様な跡があった。

5 穀類・豆類とその加工品

(1) 要因別件数

要因	対象食品								計	%
	1 パ ン	2 穀 類	3 穀 類 加 工 品	4 め ん 類	5 豆 類	6 豆 工 腐 と そ の 加 品	7 納 豆	8 あ ん 類		
1 異物混入	18	6		8		1	1		34	32.4
2 有症苦情				1	1	2	1		5	4.8
3 腐敗・変敗			2	1		11			14	13.3
4 カビの発生	5		4	5			1		15	14.3
5 異味・異臭	2	1	2			6	2		13	12.4
6 変色		1	5	1		1			8	7.6
7 変質			1						1	1.0
8 食品添加物				1					1	1.0
9 安全性への疑義									-	-
10 表示			1			2	1		4	3.8
11 食品等の取扱い	5		1	2					8	7.6
12 施設・設備									-	-
13 器具・容器包装		1							1	1.0
14 その他	1								1	1.0
計	31	9	16	19	1	23	6	-	105	
%	29.5	8.6	15.2	18.1	1.0	21.9	5.7	-		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品								計	%
	1 パ ン	2 穀 類	3 穀 類 加 工 品	4 め ん 類	5 豆 類	6 豆 工 腐 と そ の 加 品	7 納 豆	8 あ ん 類		
1 飲食店営業	4					2			6	5.7
2 菓子製造業	20								20	19.0
3 魚肉ねり製品製造業			1						1	1.0
4 豆腐製造業					6				6	5.7
5 めん類製造業				3					3	2.9
6 許可を要するその他の製造業						2			2	1.9
7 許可を要しない製造業		1	1						2	1.9
8 デパート		1	1			1	1		4	3.8
9 スーパー	2	2	1	8		8	2		23	21.9
10 その他の販売業	5	3	4	5	1	6			24	22.9
11 本人または家庭		2	8	3			1		14	13.3
計	31	9	16	19	1	23	6	-	105	100.0

(3) パン

① 要因別件数

対象食品		1	2	計
		食パン類	ロールパン類	
要因				
1	異物混入	12	6	18
2	有症状情			-
3	腐敗・変敗			-
4	カビの発生	3	2	5
5	異味・異臭	1	1	2
6	変色			-
7	変質			-
8	食品添加物			-
9	安全性への疑義			-
10	表示			-
11	食品等の取扱い	4	1	5
12	施設・設備			-
13	器具・容器包装			-
14	その他	1		1
計		21	10	31

② 施設別件数

対象食品		1	2	計
		食パン類	ロールパン類	
原因施設 又は 調査施設				
1	飲食店営業		4	4
2	菓子製造業	14	6	20
3	スーパ－	2		2
4	その他の販売業	5		5
計		21	10	31

③ 主な苦情内容

- ・食パンの中にゴキブリが混入していた。
- ・製造日から10日も経ったパンを販売していた。
- ・ファーストフードショップでパンを施設外に出している。
- ・パンの中にビニール片が混入していた。
- ・食パンにシンナー臭。

(4) 穀類

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 米	2 小 麦	3 そ の 他	
1 異物混入	6			6
2 有症苦情				-
3 腐敗・変敗				-
4 カビの発生				-
5 異味・異臭	1			1
6 変色	1			1
7 変質				-
8 食品添加物				-
9 安全性への疑義				-
10 表示				-
11 食品等の取扱い				-
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装	1			1
14 その他				-
計	9	-	-	9

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 米	2 小 麦	3 そ の 他	
1 許可を要しない製造業	1			1
2 デパート	1			1
3 スーパー	2			2
4 その他の販売業	3			3
5 本人または家庭	2			2
計	9	-	-	9

③ 主な苦情内容

- ・白米の中に、緑色と赤色の米粒が混入していた。
- ・米の中から虫卵が出てきた。
- ・胚芽米の包装にネズミにかじられた様な穴があいていた。
- ・胚芽精米の色が黒く、味も異常であった。

(5) 穀類加工品

① 要因別件数

要因	対象食品		計
	1 小麦粉	2 その他	
1 異物混入			-
2 有症苦情			-
3 腐敗・変敗		2	2
4 カビの発生		4	4
5 異味・異臭		2	2
6 変色		5	5
7 変質		1	1
8 食品添加物			-
9 安全性への疑義			-
10 表示		1	1
11 食品等の取扱い		1	1
12 施設・設備			-
13 器具・容器包装			-
14 その他			-
計	-	16	16

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品		計
	1 小麦粉	2 その他	
1 魚肉ねり製品製造業		1	1
2 許可を要しないその他の製造業		1	1
3 デパ-ト		1	1
4 ス-パ-		1	1
5 その他の販売業		4	4
6 本人または家庭		8	8
計	-	16	16

③ 主な苦情内容

- ・ご飯をジャーで保存したところ、赤くなった。
- ・ステンレス蒸器で赤飯を調製したところ、蒸器に接した赤飯が黒変していた。
- ・木のおひつに赤飯を入れておいたところ、苦くなった。
- ・サヤエンドウと白米と一緒に炊き、1日保温したところ、赤変した。

(6) めん類

① 要因別件数

要因	対象食品					計
	1 生 め ん	2 ゆ で め ん	3 乾 め ん	4 即 席 め ん	5 皮 類	
1 異物混入		2	3	3		8
2 有症苦情			1			1
3 腐敗・変敗		1				1
4 カビの発生	2	3				5
5 異味・異臭						-
6 変色			1			1
7 変質						-
8 食品添加物					1	1
9 安全性への疑義						-
10 表示						-
11 食品等の取扱い	1	1				2
12 施設・設備						-
13 器具・容器包装						-
14 その他						-
計	3	7	5	3	1	19

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品					計
	1 生 め ん	2 ゆ で め ん	3 乾 め ん	4 即 席 め ん	5 皮 類	
1 めん類製造業		1	1		1	3
2 スーパー	2	5	1			8
3 その他の販売業	1	1		3		5
4 本人または家庭			3			3
計	3	7	5	3	1	19

③ 主な苦情内容

- ・カップめんにはチャタテムシが混入していた。
- ・乾めんの中に幼虫が混入していた。
- ・乾めんをゆでて、一晩常温保存したところ、青黒くなった。
- ・学校給食用のワンタンの皮が黄色に着色されていた。
- ・スパゲッティをゆでている時に、表面に黒い斑点を見つけたが、虫卵ではないか。

(7) 豆腐とその加工品

① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 豆 腐	2 揚 物	3 凍 豆 腐	4 豆 乳	
1 異物混入	1				1
2 有症苦情	1	1			2
3 腐敗・変敗	9	2			11
4 カビの発生					-
5 異味・異臭	6				6
6 変色	1				1
7 変質					-
8 食品添加物					-
9 安全性への疑義					-
10 表示	2				2
11 食品等の取扱い					-
12 施設・設備					-
13 器具・容器包装					-
14 その他					-
計	20	3	-	-	23

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 豆 腐	2 揚 物	3 凍 豆 腐	4 豆 乳	
1 飲食店営業	2				2
2 豆腐製造業	5	1			6
3 デパート	1				1
4 スーパー	7	1			8
5 その他の販売業	5	1			6
計	20	3	-	-	23

③ 主な苦情内容

- ・スーパーで豆腐の製造年月日を付け直していた。
- ・豆腐がすっぱくなっていた。

※・冷蔵庫で保存していた豆腐の表面が赤変した。(Serratia marcescens, 事例No.5 p.86)

- ・販売店において、製造年月日が翌日のものがあった。

(8) 納豆

① 要因別件数

要因	対象食品		計
	1 糸引納豆	2 塩納豆	
1 異物混入	1		1
2 有症状	1		1
3 腐敗・変敗			-
4 カビの発生	1		1
5 異味・異臭	2		2
6 変色			-
7 変質			-
8 食品添加物			-
9 安全性への疑義			-
10 表示	1		1
11 食品等の取扱い			-
12 施設・設備			-
13 器具・容器包装			-
14 その他			-
計	6	-	6

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品		計
	1 糸引納豆	2 塩納豆	
1 許可を要するその他の製造業	2		2
2 デパート	1		1
3 スーパー	2		2
4 本人または家庭	1		1
計	6	-	6

③ 主な苦情内容

- ・納豆にクレゾール臭。
- ・納豆の苦みが強い。
- ・納豆に緑色のカビが生えていた。
- ・納豆に添付されているからしの添加物も外装に表示すべきではないか。

6 野菜・果実とその加工品

(1) 要因別件数

要因	対象食品													計	%
	1 野菜	2 果実	3 山菜	4 きのこ	5 漬物	6 ジャム類	7 乾燥果実	8 ナッツ類	9 茶	10 水煮加工品	11 シロップ漬	12 香料	13 その他		
1 異物混入	10			1	7			1	2					21	15.7
2 有症苦情	8	11			3			1			3		1	27	20.1
3 腐敗・変敗	3	6	1		4						1			15	11.2
4 カビの発生	1	1		1	5		3			1				12	9.0
5 異味・異臭	9	4		2	4					3	2			24	17.9
6 変色	4				2					1				7	5.2
7 変質														-	-
8 食品添加物	2				1			1						4	3.0
9 安全性への疑義	4	3		1	4									12	9.0
10 表示					1									1	0.7
11 食品等の取扱い	2	1												3	2.2
12 施設・設備														-	-
13 器具・容器包装					1	1				1	1		1	5	3.7
14 その他		1			1				1					3	2.2
計	43	27	1	5	33	1	3	3	3	6	7	-	2	134	
%	32.1	20.1	0.7	3.7	24.6	0.7	2.2	2.2	2.2	4.5	5.2	-	1.5		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品													計	%
	1 野菜	2 果実	3 山菜	4 きのこ	5 漬物	6 ジャム類	7 乾燥果実	8 ナッツ類	9 茶	10 水煮加工品	11 シロップ漬	12 香料	13 その他		
1 飲食店営業	6	2			5								2	15	11.2
2 そうざい製造業					1									1	0.7
3 許可を要するその他の製造業					4									4	3.0
4 許可を要しない製造業								1	2					3	2.2
5 デパート		2				1	1		1	2				7	5.2
6 スーパー	9	6			5				1	1			1	23	17.2
7 その他の販売業	21	12		3	3	2	2	1	2	3				49	36.6
8 本人または家庭	7	4	1	2	14						1		1	30	22.4
9 不明					1									1	0.7
10 その他		1												1	0.7
計	43	27	1	5	33	1	3	3	6	7	-	2	134	100.0	

(3) 野菜

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 葉 菜	2 根 菜	3 そ の 他	
1 異物混入	8	1	1	10
2 有症苦情	2		6	8
3 腐敗・変敗			3	3
4 カビの発生		1		1
5 異味・異臭	2	3	4	9
6 変色		1	3	4
7 変質				-
8 食品添加物		2		2
9 安全性への疑義	2		2	4
10 表示				-
11 食品等の取扱い			2	2
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装				-
14 その他				-
計	14	8	21	43

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 葉 菜	2 根 菜	3 そ の 他	
1 飲食店営業	6			6
2 スーパー	2	2	5	9
3 その他の販売業	5	5	11	21
4 本人または家庭	1	1	5	7
計	14	8	21	43

③ 主な苦情内容

- ・セリをおひたしにして喫食したところ、口の中がしびれたり腫れるなどした。
- ・レタスの葉をインコに与えたところ、死ぬものがあった。農薬のせいではないか。
- ・ゆでたほうれん草に紫色の異物が付着していた。(蛾の卵)
- ・販売用の野菜類を車庫に保管している。
- ・レタスに生きたナメクジが付着していた。
- ・根しょうがにカビが発生していた。(Fusarium. Sp.)

(4) 果実

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 りんご	2 かんきつ類	3 その他	
1 異物混入				-
2 有症苦情	2	2	7	11
3 腐敗・変敗		1	5	6
4 カビの発生		1		1
5 異味・異臭		3	1	4
6 変色				-
7 変質				-
8 食品添加物				-
9 安全性への疑義		1	2	3
10 表示				-
11 食品等の取扱い			1	1
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装				-
14 その他			1	1
計	2	8	17	27

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 りんご	2 かんきつ類	3 その他	
1 飲食店営業			2	2
2 デパート	1	1		2
3 スーパー		4	2	6
4 その他の販売業	1	1	10	12
5 本人または家庭		1	3	4
6 その他		1		1
計	2	8	17	27

③ 主な苦情内容

- ・みかんに塩素臭。
- ・青梅を冷凍して食べているが、大丈夫か。
- ・ピワを喫食後、口の中、食道、歯茎が腫れ、胃が痛くなった。
- ・八百屋で桃に殺虫剤をかけていた。
- ・イチゴが腐っていた。
- ・イチジクを喫食後、口の周囲がびりびりした。
- ・生パイナップルを喫食後、舌や口がしびれた。

(5) 漬物

① 要因別件数

要因	対象食品								計
	1 塩漬	2 しょう油漬	3 ぬか漬	4 たくあん漬	5 かす漬	6 酢漬	7 みそ漬	8 その他	
1 異物混入	1	1				1		4	7
2 有症苦情	1					1		1	3
3 腐敗・変敗	1	1						2	4
4 カビの発生	4					1			5
5 異味・異臭	1	2				1			4
6 変色	1					1			2
7 変質									-
8 食品添加物								1	1
9 安全性への疑義	3					1			4
10 表示	1								1
11 食品等の取扱い									-
12 施設・設備									-
13 器具・容器包装	1								1
14 その他	1								1
計	15	4	-	-	-	6	-	8	33

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品								計
	1 塩漬	2 しょう油漬	3 ぬか漬	4 たくあん漬	5 かす漬	6 酢漬	7 みそ漬	8 その他	
1 飲食店営業	2					1		2	5
2 そうざい製造業		1							1
3 許可を要するその他の製造業	2							2	4
4 スーパ		1				2		2	5
5 その他の販売業		2						1	3
6 本人または家庭	11					3			14
7 不明								1	1
計	15	4	-	-	-	6	-	8	33

③ 主な苦情内容

- ・野沢菜の漬物の製造年月日が先付けされている。
- ・自家製梅干にカビが生えたが食べても大丈夫か。
- ・マイタケのたまり漬に鉄片が混入していた。
- ・赤ジソを自家製の梅酢に漬けたところ、細かい泡がたくさん出てきた。
- ・きのこの酢漬けを喫食後、下痢をした。
- ・漬物にミミズが混入していた。

7 冷凍食品

(1) 要因別件数

要因	対象食品					計	%
	1 無加熱 摂取冷 食品	2 加熱後 摂取未 加熱	3 加熱後 摂取冷 食品	4 生食用 冷凍類	5 冷凍食 (全般)		
1 異物混入		1	2			3	60.0
2 有症苦情			2			2	40.0
3 腐敗・変敗						-	-
4 カビの発生						-	-
5 異味・異臭						-	-
6 変色						-	-
7 変質						-	-
8 食品添加物						-	-
9 安全性への疑義						-	-
10 表示						-	-
11 食品等の取扱い						-	-
12 施設・設備						-	-
13 器具・容器包装						-	-
14 その他						-	-
計	-	1	4	-	-	5	
%	-	20.0	80.0	-	-		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品					計	%
	1 無加熱 摂取冷 食品	2 加熱後 摂取未 加熱	3 加熱後 摂取冷 食品	4 生食用 冷凍類	5 冷凍食 (全般)		
1 許可を要する製造業			1			1	20.0
2 ス - パ -		1				1	20.0
3 その他の販売業			2			2	40.0
4 本人または家庭			1			1	20.0
計	-	1	4	-	-	5	100.0

(3) 主な苦情内容

- ・冷凍食品のエビピラフを喫食後、アゴが腫れ、全身がかゆくなった。
- ・冷凍のアスパラ巻を焼いたところ、中からタラコ状のものが出てきた。
(スジが熱で縮み、油身が出たもの)
- ・冷凍の酢豚を喫食後、吐き気や目まいを呈した。
- ・冷凍食品のピラフにネジが混入していた。
- ・冷凍食品の中にカメムシが混入していた。

8 弁当類

(1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	計	%
		弁 当	仕 出 し	調 理 パ ン	お に ぎ り		
1	異物混入	29	8	10	3	50	24.8
2	有症苦情	41	9	15	9	74	36.6
3	腐敗・変敗	8	1	3	1	13	6.4
4	カビの発生	4	3	4		11	5.4
5	異味・異臭	14	3	5		22	10.9
6	変色	1			1	2	1.0
7	変質					-	-
8	食品添加物					-	-
9	安全性への疑義				1	1	0.5
10	表示	2		2		4	2.0
11	食品等の取扱い	12	4	3		19	9.4
12	施設・設備					-	-
13	器具・容器包装					-	-
14	その他	5	1			6	3.0
計		116	29	42	15	202	
%		57.4	14.4	20.8	7.4		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	4	計	%
		弁 当	仕 出 し	調 理 パ ン	お に ぎ り		
1	飲食店営業	78	27	29	7	141	69.8
2	菓子製造業			1		1	0.5
3	デパート	1		1		2	1.0
4	スーパー	17		3	3	23	11.4
5	その他の販売業	17		7	4	28	13.9
6	本人または家庭	1	1		1	3	1.5
7	不明	1				1	0.5
8	その他	1	1	1		3	1.5
計		116	29	42	15	202	100.0

飲食店営業の内訳

飲食店営業	1	2	3	4	5	6	7	8	9	計
	一般	そば	寿司	弁当	仕出し	そうざい	移動	給食	旅館	
件数	11	-	-	103	27	-	-	-	-	141
%	7.8	-	-	73.0	19.2	-	-	-	-	100.0

(3) 弁当

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		幕の内弁当	すし弁当	その他の	
1	異物混入	2	8	19	29
2	有症苦情	1	11	29	41
3	腐敗・変敗	1	1	6	8
4	カビの発生		1	3	4
5	異味・異臭	1	4	9	14
6	変色			1	1
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示			2	2
11	食品等の取扱い		3	9	12
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他			5	5
計		5	28	83	116

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		幕の内弁当	すし弁当	その他の	
1	飲食店営業	3	20	55	78
2	デパート		1		1
3	スーパー	1	6	10	17
4	その他の販売業	1	1	15	17
5	本人または家庭			1	1
6	不明			1	1
7	その他			1	1
計		5	28	83	116

③ 主な苦情内容

- ・すし弁当に薬品臭。
- ・茶巾寿司にタバコのフィルターが入っていた。
- ・手巻寿司の具にビニール片が混入していた。
- ・サバのバッテラを喫食後、激しい下痢になった。
- ・持ち帰り寿司の調理人が長い髪を束ねず、また、しゃべりながら調理をする。
- ・メンチカツ弁当を喫食して、じんましんを呈した。
- ・集会場で老人用の弁当を調理している。
- ・仕出し弁当の米飯に金属粉が混入していた。
- ・サンドイッチの中から輪ゴムが出てきた。

9 そうざい

(1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	6	7	8	計	%
		煮物	焼物	揚げ物	酢の物	和え物	蒸物	いため物	そうざい製品		
1	異物混入	11	6	6		3	2	2		30	25.0
2	有症苦情	7	5	7	2	3	2		1	27	22.5
3	腐敗・変敗	6	7	5		3	1		1	23	19.2
4	カビの発生	1	6	3				2	1	13	10.8
5	異味・異臭	1	5			1	1	1	2	11	9.2
6	変色			1						1	0.8
7	変質									-	-
8	食品添加物									-	-
9	安全性への疑義	2								2	1.7
10	表示					1				1	0.8
11	食品等の取扱い	1	2	1		2			1	7	5.8
12	施設・設備		2							2	1.7
13	器具・容器包装									-	-
14	その他	1	2							3	2.5
計		30	35	23	2	13	6	5	6	120	
%		25.0	29.2	19.2	1.7	10.8	5.0	4.2	5.0		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	4	5	6	7	8	計	%
		煮物	焼物	揚げ物	酢の物	和え物	蒸物	いため物	そうざい製品		
1	飲食店営業	6	16	14		5	1	2	1	45	37.5
2	そうざい製造業	3	1			1	1			6	5.0
3	デパート		4				1			5	4.2
4	スーパー	14	8	6	1	5	1	1	4	40	33.3
5	その他の販売業	5	5	3	1	2	1	2	1	20	16.7
6	本人または家庭	1	1							2	1.7
7	不明						1			1	0.8
8	その他	1								1	0.8
計		30	35	23	2	13	6	5	6	120	100.0

(3) 主な苦情内容

- ・からしれんこんが腐敗していた。
- ・川エビの佃煮に白い斑点があるが、人体に影響はないか。
- ・きんぴらごぼうにタバコのフィルターが混入していた。
- ・タコ焼の中に、鱗の様なものが混入していた。
- ・揚げ出し豆腐が黒ずんでいた。(胡椒のため)
- ・しゅうまいから救急ばんそうこうが出てきた。
- ・チルドのしゅうまいに石が混入していた。

10 調味料

(1) 要因別件数

要因	対象食品							計	%
	1 み そ	2 し ょ う 油	3 ソ ー ス 類	4 酢	5 砂 糖	6 塩	7 そ の 他		
1 異物混入		1					2	3	42.9
2 有症苦情								-	-
3 腐敗・変敗								-	-
4 カビの発生	1							1	14.3
5 異味・異臭							1	1	14.3
6 変色								-	-
7 変質								-	-
8 食品添加物								-	-
9 安全性への疑義				1				1	14.3
10 表示								-	-
11 食品等の取扱い							1	1	14.3
12 施設・設備								-	-
13 器具・容器包装								-	-
14 その他								-	-
計	1	1	-	1	-	-	4	7	
%	14.3	14.3	-	14.3	-	-	57.1		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品							計	%
	1 み そ	2 し ょ う 油	3 ソ ー ス 類	4 酢	5 砂 糖	6 塩	7 そ の 他		
1 飲食店営業		1					1	2	28.6
2 菓子製造業							1	1	14.3
3 許可を要するその他の製造業							1	1	14.3
4 その他の販売業							1	1	14.3
5 本人または家庭	1			1				2	28.6
計	1	1	-	1	-	-	4	7	100.0

(3) 主な苦情内容

※・生ラーメンに添付されている液体濃縮スープにガラス様物質（食塩）が混入していた。（事例No.3 p.82）

- ・通信販売で購入したダシの素に消毒臭。
- ・赤飯に付いていたゴマ塩の袋の中に虫が混入していた。
- ・しょう油さしにゴキブリがつかっていた。

11 菓子類

(1) 要因別件数

要因	対象食品												計	%
	1 和菓子	2 洋菓子	3 焼菓子	4 油菓子	5 干菓子	6 豆菓子	7 キャンデー	8 チョコレート	9 チューインガム	10 菓子パン	11 中華菓子	12 その他		
1 異物混入	14	7	14	3			1	5		4	4	1	53	26.0
2 有症苦情	8	17	1	1						5	2	3	37	18.1
3 腐敗・変敗	3							1			1		5	2.5
4 カビの発生	22	30	1	2		2	1	2		4		1	65	31.9
5 異味・異臭	12	3		1			1	1					18	8.8
6 変色	1		1										2	1.0
7 変質													-	-
8 食品添加物	1												1	0.5
9 安全性への疑義													-	-
10 表示	1	3	1				1	1		1			8	3.9
11 食品等の取扱い	6	2	1	2						1			12	5.9
12 施設・設備													-	-
13 器具・容器包装		1											1	0.5
14 その他		1	1										2	1.0
計	68	64	20	9	-	2	4	10	-	15	7	5	204	
%	33.3	31.4	9.8	4.4	-	1.0	2.0	4.9	-	7.4	3.4	2.5		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品												計	%
	1 和菓子	2 洋菓子	3 焼菓子	4 油菓子	5 干菓子	6 豆菓子	7 キャンデー	8 チョコレート	9 チューインガム	10 菓子パン	11 中華菓子	12 その他		
1 飲食店営業		7										4	11	5.4
2 菓子製造業	48	33	13	4		1	4	3		7	1	2	116	56.9
3 デパート	3	2											5	2.5
4 スーパー	5	8	1							3	2	1	20	9.8
5 その他の販売業	9	12	6	5		1		5		5		2	45	22.1
6 自動販売機	1												1	0.5
7 本人または家庭	2							1					3	1.5
8 その他		1						1					2	1.0
9 不明		1											1	0.5
計	68	64	20	9	-	2	4	10	-	15	7	5	204	100.0

(3) 主な苦情内容

- ・栗まんじゅうの中にスポンジ片が入っていた。
- ・カレーパンからつま楊枝が出てきた。
- ・最中のあんが粉をふいて、カビのように見える。
- ・大福に化粧品の具いがする。
- ・酒まんじゅうを手づかみで袋に入れている。
- ・直射日光のあたる場所で和菓子を販売している。

12 油脂類

(1) 要因別件数

要因	対象食品				計	%
	1 マーガリン	2 ショートニング	3 植物性油脂	4 動物性油脂		
1 異物混入					-	-
2 有症苦情	1				1	33.3
3 腐敗・変敗					-	-
4 カビの発生					-	-
5 異味・異臭			1		1	33.3
6 変色					-	-
7 変質					-	-
8 食品添加物					-	-
9 安全性への疑義					-	-
10 表示					-	-
11 食品等の取扱い			1		1	33.3
12 施設・設備					-	-
13 器具・容器包装					-	-
14 その他						
計	1	-	2	-	3	
%	33.3	-	66.6	-		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 マーガリン	2 ショートニング	3 植物性油脂	4 動物性油脂	
1 その他の販売業	1		2		3
計	1	-	2	-	3

(3) 主な苦情内容

- ・マーガリンを喫食後、下痢をした。
- ・天ぷら油の味が変である。
- ・天ぷら油のつぎたしを施設外で行っている。

13 飲料水

(1) 要因別件数

対象食品 要因		1	2	3	4	5	6	計	%
		清涼飲料水	粉末清涼飲料	嗜好飲料	酒精飲料	水	氷		
1	異物混入	6		11	4	2	1	24	35.3
2	有症苦情	3		7	3	2		15	22.1
3	腐敗・変敗	2		1				3	4.4
4	カビの発生			2				2	2.9
5	異味・異臭	5		4	4	1	1	15	22.1
6	変色							-	-
7	変質							-	-
8	食品添加物							-	-
9	安全性への疑義	2				3		5	7.4
10	表示							-	-
11	食品等の取扱い							-	-
12	施設・設備							-	-
13	器具・容器包装				1			1	1.5
14	その他	1			1		1	3	4.4
計		19	-	25	13	8	3	68	
%		27.9	-	36.8	19.1	11.8	4.4		100.0

(2) 施設別件数

対象食品 原因施設 又は 調査施設		1	2	3	4	5	6	計	%
		清涼飲料水	粉末清涼飲料	嗜好飲料	酒精飲料	水	氷		
1	飲食店営業	3	1	12	1	7	1	25	36.8
2	アイスクリーム類製造業						1	1	1.5
3	酒類製造業				3			3	4.4
4	清涼飲料水製造業	3		3				7	10.3
5	デパート	2			1			3	4.4
6	スーパー			5	6			11	16.2
7	その他の販売業	5		2				8	11.8
8	自動販売機	2		1				3	4.4
9	本人または家庭	2		2	2	1		7	10.3
10	その他	2					1	3	4.4
計		19	-	25	13	8	3	68	100.0

(3) 清涼飲料水

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	計
		炭酸飲料	果汁飲料	鉱(泉)水	その他	
1	異物混入	1	2	3		6
2	有症苦情		1	1	1	3
3	腐敗・変敗		2			2
4	カビの発生					-
5	異味・異臭	1	3		1	5
6	変色					-
7	変質					-
8	食品添加物					-
9	安全性への疑義	1	1			2
10	表示					-
11	食品等の取扱い					-
12	施設・設備					-
13	器具・容器包装					-
14	その他			1		1
	計	3	9	5	2	19

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	4	計
		炭酸飲料	果汁飲料	鉱(泉)水	その他	
1	飲食店営業		2		1	3
2	清涼飲料水製造業	1		2		3
3	デパート	1	1			2
4	スーパー					-
5	その他の販売業		2	2	1	5
6	自動販売機		2			2
7	本人または家庭	1	1			2
8	その他		1	1		2
	計	3	9	5	2	19

③ 主な苦情内容

- ・ジンジャーエールの味が異常に刺激性が強い。
- ・ペットボトル入りのウーロン茶にヘドロ状の異物があった。(クラドスポリウム属のカビ)
- ・野菜の缶ジュースを飲んだところ、腐敗臭がした。
- ・スポーツドリンクを飲んだところ、喉がひりひりした。
- ・ミネラルウォーターに白い繊維状の塊が混入していた。
- ・ミネラルウォーターに緑色の藻のようなものが入っていた。

(4) 酒精飲料

① 要因別件数

要因	対象食品				計
	1 清 酒	2 ビ ー ル	3 ウ ィ ス キ ー	4 そ の 他	
1 異物混入		1		3	4
2 有症苦情	1		1	1	3
3 腐敗・変敗					-
4 カビの発生					-
5 異味・異臭	1	2	1		4
6 変色					-
7 変質					-
8 食品添加物					-
9 安全性への疑義					-
10 表示					-
11 食品等の取扱い					-
12 施設・設備					-
13 器具・容器包装		1			1
14 その他	1				1
計	3	4	2	4	13

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品				計
	1 清 酒	2 ビ ー ル	3 ウ ィ ス キ ー	4 そ の 他	
1 飲食店営業				1	1
2 酒類製造業		1		2	3
3 デパート				1	1
4 スーパー	3	2	1		6
5 本人または家庭		1	1		2
計	3	4	2	4	13

③ 主な苦情内容

- ・酒屋でコップ酒やつまみを提供している。
- ・ワインに結晶状の異物が混入していた。
- ・ウィスキーに泡が立ち、味も変である。
- ・缶ビールに強い塩味がした。
- ・営業用の樽詰めビールの口栓部分に水が溜まっていた。

14 複合調理食品

(1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	6	計	%
		めん類	飯類	汁類	すし類	定食類	その他		
1	異物混入	43	14	7	2	29	11	106	30.0
2	有症苦情	19	15	2	24	76	41	177	49.6
3	腐敗・変敗	1			2	6	6	15	4.2
4	カビの発生	1				1	3	5	1.4
5	異味・異臭	5	5		1	9	4	24	6.7
6	変色							-	-
7	変質	1					1	2	0.6
8	食品添加物						1	1	0.3
9	安全性への疑義		1					1	0.3
10	表示							-	-
11	食品等の取扱い	6	1			6	8	21	5.9
12	施設・設備					2		2	0.6
13	器具・容器包装					1		1	0.3
14	その他		1				1	2	0.6
計		76	37	9	29	130	76	357	
%		21.3	10.4	2.5	8.1	36.4	21.3		100.0

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	4	5	6	計	%
		めん類	飯類	汁類	すし類	定食類	その他		
1	飲食店営業	76	35	9	29	130	75	354	99.2
2	本人または家庭		1					1	0.3
3	その他		1				1	2	0.6
計		76	37	9	29	130	76	357	100.0

飲食店営業における内訳

飲食店営業 件数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	計
	一般	そば	寿司	弁当	仕出し	そうざい	移動	給食	旅館	
件数	266	33	30	-	1	1	2	14	7	354
%	75.1	9.3	8.5	-	0.3	0.3	0.6	4.0	2.0	100.0

(3) めん類

① 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	計
		日本そば	中華そば	その他	
1	異物混入	11	18	14	43
2	有症苦情	4	6	9	19
3	腐敗・変敗		1		1
4	カビの発生			1	1
5	異味・異臭	2	1	2	5
6	変色				-
7	変質			1	1
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い		4	2	6
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
	計	17	30	29	76

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品	1	2	3	計
		日本そば	中華そば	その他	
1	飲食店営業	17	30	29	76
	計	17	30	29	76

③ 主な苦情内容

- ・かきあげそばのかきあげに輪ゴムが混入していた。
- ・天ぷらそばを喫食後、じんましんを呈した。
- ・コロッケそばにネズミの糞の様なものが混入していた。
- ・ラーメンにタバコの灰が入っていた。
- ・ラーメンのスープに指を入れた。
- ・うどんの中に2cm位の針金が入っていた。
- ・明太子スパゲッティーに金タワシの破片が入っていた。
- ・ラーメンの中に犬の毛が入っていた。

(4) 飯物

① 要因別件数

要因	対象食品			計
	1 丼 物	2 カレー ライス	3 そ の 他	
1 異物混入	2	4	8	4
2 有症苦情	9	2	4	15
3 腐敗・変敗				-
4 カビの発生				-
5 異味・異臭	3		2	5
6 変色				-
7 変質				-
8 食品添加物				-
9 安全性への疑義		1		1
10 表示				-
11 食品等の取扱い	1			1
12 施設・設備				-
13 器具・容器包装				-
14 その他	1			1
計	16	7	14	37

② 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	対象食品			計
	1 丼 物	2 カレー ライス	3 そ の 他	
1 飲食店営業	15	7	13	35
2 その他	1			1
3 本人または家庭			1	1
計	16	7	14	37

③ 主な苦情内容

- ・天井のエビの天ぶらに異臭。
- ・カツ丼の中にネジが入っていて、口の中を切った。
- ・雑炊の中に救急ばんそうこうが入っていた。
- ・エビ天丼を喫食後、じんましんを呈した。
- ・チャーハンに金属片が混入していた。

(1) 汁物

① 要因別件数

対象食品		1	2	3	計
		み そ 汁	ス ー プ	そ の 他	
1	異物混入	4	3		7
2	有症苦情		2		2
3	腐敗・変敗				-
4	カビの発生				-
5	異味・異臭				-
6	変色				-
7	変質				-
8	食品添加物				-
9	安全性への疑義				-
10	表示				-
11	食品等の取扱い				-
12	施設・設備				-
13	器具・容器包装				-
14	その他				-
計		4	5	-	9

② 施設別件数

対象食品		1	2	3	計
		み そ 汁	ス ー プ	そ の 他	
原因施設 又は 調査施設					
1	飲食店営業	4	5	-	9
計		4	5	-	9

③ 主な苦情内容

- ・スープにゴキブリが入っていた。
- ・野菜スープの中に青虫が入っていた。
- ・チキンスープの化学調味料の味が濃く、食中毒様症状を呈した。

15 健康食品

(1) 要因別件数

要因	対象食品	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	計
		魚介類・海藻とその他の加工品	肉・卵とその他の加工品	鯨肉とその他の加工品	乳と乳製品	穀類・豆類とその他の加工品	野菜・果実とその他の加工品	冷凍食品	弁当類	そうざい類	調味料	菓子類	油脂類	飲料水	複合調理食品	その他	不明	
1	異物混入															2		2
2	有症状													2		1		3
3	腐敗・変敗																	-
4	カビの発生																	-
5	異味・異臭																	-
6	変色																	-
7	変質																	-
8	食品添加物																	-
9	安全性への疑義																1	1
10	表示																1	1
11	食品等の取扱い																	-
12	施設・設備																	-
13	器具・容器包装																	-
14	その他																	-
計		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	5	-	7

(2) 主な苦情内容

- ・スッポンの粉末に毛が混入していた。
- ・クロレラ錠を飲んだところ、気分が悪くなった。
- ・無表示のロイヤルゼリーを売っている。
- ・ある栄養補助食品の効能について。
- ・花粉の健康食品の中に幼虫がいた。
- ・健康食品とふれこみの清涼飲料水を飲んで、血圧低下、呼吸の乱れを呈した。
- ・葉草のジュースを飲んだところ、カルキ臭がして、喫食後、むかつきを呈した。

16 その他

(1) 要因別件数

要因	件数
1 異物混入	-
2 有症苦情	-
3 腐敗・変敗	-
4 カビの発生	-
5 異味・異臭	-
6 変色	-
7 変質	-
8 食品添加物	-
9 安全性への疑義	1
10 表示	-
11 食品等の取扱い	-
12 施設・設備	-
13 器具・容器包装	-
14 その他	-
計	1

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	件数
1 その他の販売業	1
計	1

(3) 苦情内容

・サンゴ粒でできた浄水剤（食品添加物）を購入したが、その効果及び安全性について。

17 不明

(1) 要因別件数

要因	件数
1 異物混入	-
2 有症苦情	10
3 腐敗・変敗	-
4 カビの発生	-
5 異味・異臭	-
6 変色	-
7 変質	-
8 食品添加物	-
9 安全性への疑義	-
10 表示	2
11 食品等の取扱い	2
12 施設・設備	-
13 器具・容器包装	-
14 その他	-
計	14

(2) 施設別件数

原因施設 又は 調査施設	件数
1 飲食店営業	8
2 スーパー	2
3 その他の販売業	2
4 本人または家庭	2
計	14

18 輸入食品の再掲

(1) 要因別件数

要因	対象食品																計	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
	魚介類・海産品	とその他の加工品	食肉・卵とその他の加工品	鯨肉その他の加工品	乳と乳製品	穀類・豆類とその他の加工品	野菜・果実とその他の加工品	冷凍食品	弁当類	そうざい類	調味料	菓子類	油脂類	飲料水	複合調理食品	その他	不明	
1 異物混入						4								1				5
2 有症状						1						1						2
3 腐敗・変敗																		-
4 カビの発生						1												1
5 異味・異臭	1					1						1						3
6 変色																		-
7 変質																		-
8 食品添加物																		-
9 安全性への疑義																		-
10 表示	1											1						2
11 食品等の取扱い																		-
12 施設・設備																		-
13 器具・容器包装																		-
14 その他																		-
計	2	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-	13

(2) 苦情内容

- ・輸入品のトリ貝に表示がない。
- ・ラオチュウの中にゴキブリが入っていた。
- ・輸入品のビスケットの中に虫が混入していた。
- ・アメリカンチェリーを食べて上唇が発赤、膨張し、胸やけを呈した。
- ・ウーロン茶葉の中にイモムシ様の虫が混入していた。
- ・輸入品のミカンの缶詰の内壁に白い斑点があり、喫食後、頭がくらくらしてきた。
- ・輸入チョコレートにカビ臭、カビ味をした。
- ・輸入品のはまぐりを調理したところ、異臭がひどくて食べられなかった。
- ・乾燥しいたけの内側に釘が刺さっていた。
- ・チョコレートの添加物表示について。
- ・トマトピューレにカビが発生していた。
- ・ウーロン茶葉の中に虫の死骸が混入していた。
- ・缶詰のパイナップルが苦い。