

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										
			小計	メイガ	カツオブシムシ	チャタテムシ	その他の食品害虫	ハエ	ゴキブリ	クモ	虫卵	幼虫	その他
計	567	100.0	214	3	-	3	12	23	104	1	1	17	50
水産食品	44	7.8	6	-	-	-	-	-	2	-	-	1	3
水産加工食品	20	3.5	4	-	-	-	-	1	2	-	-	-	1
畜産食品	14	2.5	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-
畜産加工品	21	3.7	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
農産食品	14	2.5	8	2	-	-	2	-	-	-	-	-	4
農産加工食品	47	8.3	23	-	-	2	-	2	9	-	-	5	5
そう菜	63	11.1	25	-	-	-	3	1	10	-	-	4	7
パン類・菓子類	89	15.7	25	1	-	1	4	2	7	-	1	1	8
飲料	32	5.6	9	-	-	-	-	1	6	1	-	-	1
複合調理食品	199	35.1	96	-	-	-	3	11	58	-	-	5	19
その他の食料品	9	1.6	6	-	-	-	-	2	3	-	-	-	1
食品類以外	12	2.1	7	-	-	-	-	2	5	-	-	-	-
不明	3	0.5	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-

※ 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

「異物混入」の事例

- ・2ヶ月前に購入した米を米びつに入れておいたところ、米がクモの巣様になっていた
→米の中からノシメマダラメイガの幼虫を発見
- ・冷凍ライチに虫
→ライチの収穫前、果肉に産み付けられたレイシココホソガと判明
- ・鶏肉からテラノーバ
→鍋の材料として生タラと鶏肉を並べてあったため
- ・マグロの刺身の切断面に3～5ミリの白色米粒状異物
→粘液胞子虫のジェリーミート(シストが破れ、蛋白分解酵素により筋肉組織が溶解し液化したもの)と判明
- ・おかゆから金属片
→鍋を洗浄する際に使用する金属たわしの一部が切れて混入したもの
- ・カキ氷から細かい異物
→カキ氷機の回転部分に硬貨が挟まり削られていた
- ・レトルトカレーから10ミリほどの異物
→原料の肉に付着していた牛骨片が除去されずに混入

小計	寄生虫				小計	鉱物性異物				小計	動物性異物					合成樹脂類	木	紙	繊維	たばこ	絆創膏	その他
	アニサキス	テナクラリア	テラノバ	その他		ガラス	石・砂	金属	その他		人毛(毛髪等)	獣毛	爪・歯等	ネズミの糞	その他							
41	17	4	5	15	77	8	11	48	10	90	59	5	4	4	18	29	7	9	8	6	6	80
29	10	4	4	11	2	-	1	1	-	4	3	-	-	-	1	-	2	-	-	1	-	-
5	2	-	-	3	3	1	-	2	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	1	4
1	-	-	1	-	2	-	1	-	1	4	1	1	-	-	2	1	-	1	-	-	1	2
-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	5	3	-	-	-	2	1	-	1	-	-	-	11
-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	2
-	-	-	-	-	9	1	1	6	1	5	4	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	9
1	-	-	-	1	13	2	2	7	2	5	1	-	1	1	2	5	1	1	1	1	2	8
-	-	-	-	-	13	-	2	10	1	22	14	-	3	1	4	11	3	2	4	-	-	9
-	-	-	-	-	3	1	1	-	1	2	1	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	16
5	5	-	-	-	26	2	3	19	2	40	32	3	-	-	5	8	1	3	1	2	2	15
-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
-	-	-	-	-	2	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1
-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

・スーパーで購入したツナの揚げ物に異物

→X線分析の結果、マグロの骨であることが判明

・卵を割ったところ中から黄色いひも状の異物がでてきた

→カラザと卵黄膜がよじれて長くなったものと判明

・草団子からプラスチック片

→団子をトレイに乗せ自動包装機でラップをするが、ラップ切断用のカッターがトレイの一部を噛み破損した部分が混入してしまった。

・かつカレーから布状異物

→原料の肉の下敷きのドリップ吸収シートが混入したと判明

・バニラアイスの中から黒色粒状異物

→香料として使用しているバニラビーンズであった

・ヨーグルトに異物

→製造工程中にある殺菌機の加熱工程中に生じた焦げが充填ノズルから製品に混入したと推測

(2) 施設別件数

施設分類	合計	構成比 (%)	虫										
			小計	メイガ	カツオブシムシ	チャタテムシ	その他の食品害虫	ハエ	ゴキブリ	クモ	虫卵	幼虫	その他
計	567	100.0	214	3	-	3	12	23	104	1	1	17	50
飲食店営業小計	291	51.3	141	-	-	-	4	14	90	1	-	8	24
一般	187	33.0	102	-	-	-	3	10	66	1	-	6	16
そば	21	3.7	10	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-
すし	17	3.0	7	-	-	-	-	1	2	-	-	1	3
弁当	31	5.5	7	-	-	-	-	1	4	-	-	-	2
仕出し	12	2.1	6	-	-	-	-	1	4	-	-	-	1
そうざい	12	2.1	4	-	-	-	-	1	2	-	-	1	-
給食	11	1.9	5	-	-	-	1	-	2	-	-	-	2
喫茶店営業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子製造業	72	12.7	19	1	-	-	3	1	4	-	1	1	8
乳処理業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品製造業	2	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉処理業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
氷雪製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
醤油製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水製造業	2	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐製造業	1	0.2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
めん類製造業	2	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そうざい製造業	8	1.4	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
かん詰又はびん詰食品製造業	2	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	3	0.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
条例で定める許可を要する製造業	2	0.4	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
許可を要しない製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
デパート・スーパー	70	12.3	20	1	-	1	2	1	5	-	-	4	6
コンビニエンスストア	8	1.4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
行商・自動車での販売業	2	0.4	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
自動販売機	2	0.4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
上記以外の販売業	42	7.4	11	1	-	-	-	3	-	-	-	1	6
本人又は家族	15	2.6	4	-	-	-	-	1	2	-	-	-	1
その他	17	3.0	5	-	-	-	1	2	-	-	-	-	2
不明	20	3.5	6	-	-	2	1	-	1	-	-	2	-

小計	寄生虫				鉱物性異物					動物性異物					合成樹脂類	木	紙	繊維	たばこ	絆創膏	その他	
	ア ニ サ キ ス	テ ン タ ク ラ リ ア	テ ラ ノ バ	そ の 他	ガ ラ ス	石 ・ 砂	金 属	そ の 他	人 毛 (毛 髪 等)	獣 毛	爪 ・ 歯 等	ネ ズ ミ の 糞	そ の 他									
	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計	小計									
41	17	4	5	15	77	8	11	48	10	90	59	5	4	4	18	29	7	9	8	6	6	80
9	8	-	1	-	38	6	3	23	6	44	34	3	-	1	6	9	2	4	3	4	4	33
3	2	-	1	-	21	3	2	11	5	24	19	1	-	1	3	6	-	-	1	3	3	24
-	-	-	-	-	3	1	-	1	1	4	4	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	1
5	5	-	-	-	1	-	-	1	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1	1	-	-	-	9	2	1	6	-	7	4	2	-	-	1	-	1	2	1	-	-	3
-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	1	-	-	-	-	1	2	-	-	-	1	1	1
-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	2	1	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	10	-	1	8	1	17	12	-	1	1	3	11	3	-	3	-	-	9
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	3	-	-	1	-	2	1	-	-	-	-	-	1
1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
1	-	1	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
15	6	2	2	5	13	-	5	7	1	9	5	1	-	1	2	3	-	1	-	-	1	8
1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
11	2	1	2	6	4	-	2	2	-	5	4	-	-	-	1	-	2	1	1	1	-	6
2	-	-	-	2	1	-	-	-	1	4	-	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	4
-	-	-	-	-	3	1	-	2	-	3	1	-	1	-	1	1	-	1	-	-	-	4
1	-	-	-	1	4	1	-	3	-	1	-	-	-	-	1	1	-	3	-	1	-	3

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	129	100.0
水産食品	13	10.1
水産加工食品	11	8.5
畜産食品	9	7.0
畜産加工品	7	5.4
農産食品	12	9.3
農産加工食品	11	8.5
そう菜	15	11.6
パン類・菓子類	5	3.9
飲料	3	2.3
複合調理食品	42	32.6
食品類以外	1	0.8

「腐敗・変敗」の事例

・飲食店の味噌汁が酸っぱい
→具をお椀にいれ、機械に仕込んだ汁のみを注ぐ方式であったが、前日の提供数が少なかったため、当日まで常温で放置してしまった

・スーパーで購入した魚が腐っていた
→売れ残りをリパックしその日を加工日にしていたことが判明

・スーパーで購入した魚の粕漬けから腐敗臭
→販売店では冷凍状態で仕入れ、冷蔵庫内で4日間かけ解凍した。パック詰後陳列したが、陳列時に4日間の設定で期限を表示した事が判明

(2) 施設別件数

施設分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	129	100.0
飲食店営業	56	43.4
小計	22	17.1
一般	4	3.1
そば	6	4.7
すし	12	9.3
弁当	3	2.3
仕出し	6	4.7
そうざい	2	1.6
自動車・移動給食	1	0.8
菓子製造業	1	0.8
乳処 理 業	1	0.8
みそ製造業	1	0.8
豆腐製造業	3	2.3
許可を要しない製造業	1	0.8
デパート・スーパー	34	26.4
コンビニエンスストア	3	2.3
自動販売機	1	0.8
上記以外の販売業	22	17.1
本人又は家族	1	0.8
その他	2	1.6
不明	3	2.3

・栗おこわが糸を引いている
→十分な放冷がされずにパックされた

・きつねそばのあげに酸味があり腐敗していた
→保管冷蔵庫は0℃であったが、庫内整理が悪く、詰め過ぎの状態。容器に蓋をしておらず、調理日も不明だった

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	109	100.0
水産食品	1	0.9
水産加工食品	7	6.4
畜産加工品	2	1.8
農産食品	7	6.4
農産加工食品	7	6.4
そう菜	3	2.8
そう菜半製品	1	0.9
パン類・菓子類	54	49.5
飲料	16	14.7
複合調理食品	8	7.3
その他の食料品	1	0.9
器具容器包装	1	0.9
食品類以外	1	0.9

「カビ発生」の事例

・アップルパイの中からカビが発生
 →マニュアルでは「切断に使用するナイフにアルコールを噴霧する」となっているが、苦情ロット品切り分け作業時に規定のアルコールを使用していなかったため、切り口からカビが発生したこと推測された

・缶詰をあけたところカビが発生
 →缶上部のアルミ製プルトップ部分に、何らかの外圧が加わりピンホールを生じたと推測

(2) 施設別件数

施設分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	109	100.0
飲食店営業	14	12.8
小計	11	10.1
一般	1	0.9
すし	2	1.8
弁当	29	26.6
菓子製造業	5	4.6
清涼飲料水製造業	1	0.9
そうざい製造業	1	0.9
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.9
許可を要しない製造業	19	17.4
デパート・スーパー	2	1.8
コンビニエンスストア	21	19.3
上記以外の販売業	3	2.8
本人又は家族	5	4.6
その他	8	7.3
不明		

4 異味・異臭

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	異味						
			小計	苦味	酸味	辛味	えぐ味	刺激味	その他
計	338	100.0	169	25	43	1	1	28	71
水産食品	20	5.9	7	2	-	-	-	2	3
水産加工食品	26	7.7	11	-	3	-	1	1	6
畜産食品	12	3.6	5	-	1	-	-	-	4
畜産加工食品	27	8.0	14	1	2	1	-	3	7
農産食品	41	12.1	28	10	4	-	-	10	4
農産加工食品	34	10.1	16	3	4	-	-	1	8
そう菜	29	8.6	8	3	2	-	-	1	2
そう菜半製品	3	0.9	2	1	-	-	-	-	1
パン類・菓子類	25	7.4	14	-	5	-	-	3	6
飲料	30	8.9	19	3	4	-	-	2	10
油脂	1	0.3	1	-	-	-	-	1	-
複合調理食品	81	24.0	42	2	18	-	-	4	18
その他の食料品	2	0.6	-	-	-	-	-	-	-
食品類以外	7	2.1	2	-	-	-	-	-	2

「異味・異臭」の事例

・輸入ブロッコリーが苦い

→アブラナ科の植物には硫黄化合物が含まれているので若干の苦味がある

・物産展の赤飯から饅えた臭い

→前日使用した木製しゃもじを洗浄せずに使用していたため

・蓮の天ぷらが酸っぱい

→原料の天ぷら用ハス(業務用)に酸化防止剤として添加されていたアスコルビン酸が原因であった

・いわしの粕漬けを食べたら舌がピリピリ

→粕漬けではなく、ぬか漬けであった。表示の調理方法に「ぬかを取って焼いてください」と表示してあったが、粕漬けと勘違いして調理していた

・ピーナッツバターから石鹼臭

→苦情品を検査したところ油脂の酸価が11(参考品は2)であった

・きのこの炒め物からシンナー臭

→酵母(Hansenula属)を検出した

小計	異臭									
	アルコール臭	シンナー臭	クレゾール臭	その他の薬品臭	石油臭	刺激臭	酸臭	カビ臭	アンモニア臭	その他
169	2	9	4	19	6	6	20	8	6	89
13	-	-	-	2	1	1	-	-	1	8
15	-	-	-	-	-	1	2	1	2	9
7	-	-	-	-	-	-	1	-	1	5
13	-	1	-	-	-	-	3	-	1	8
13	-	-	-	5	1	1	1	1	-	4
18	-	1	1	5	3	1	3	1	-	3
21	-	3	1	1	-	-	1	1	1	13
1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
11	1	2	1	2	-	1	-	1	-	3
11	-	-	-	2	-	-	-	2	-	7
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	1	2	1	2	1	1	7	1	-	23
2	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5

・カキフライが薬品臭かった

→カキフライ製造業者を調査したところ、冷凍生カキを処理する工程に次亜塩素酸ソーダの入った水槽に漬け込むが、その時間が長く、残留してしまった

・肉じゃがから洗剤臭

→盛り付けに使用されたどんぶりの洗浄・すすぎが不十分だったことが原因

・石油臭がするフランス料理

→白トリュフオイル特有の香りであった

・明太子ちりめんから刺激臭

→明太調味液に含まれる唐辛子エキスの刺激臭を異臭と感じたもの

・かまぼこから銀杏のような臭い

→唐板の持っている本来の臭い

(2) 施設別件数

施設分類	合計	構成比 (%)	異味						
			小計	苦味	酸味	辛味	えぐ味	刺激味	その他
計	338	100.0	169	25	43	1	1	28	71
飲食店営業	126	37.3	59	6	19	1	1	5	27
小計	65	19.2	29	1	10	1	-	3	14
一般	6	1.8	3	-	1	-	1	-	1
そば	14	4.1	7	-	-	-	-	1	6
し	16	4.7	10	1	5	-	-	-	4
弁当	5	1.5	-	-	-	-	-	-	-
仕出し	13	3.8	7	2	3	-	-	1	1
そうざい	2	0.6	1	-	-	-	-	-	1
自動車・移動給食	5	1.5	2	2	-	-	-	-	-
菓子製造業	19	5.6	10	-	2	-	-	2	6
あん類製造業	1	0.3	1	-	-	-	-	-	1
アイスクリーム類製造業	1	0.3	1	-	-	-	-	-	1
乳製品製造業	1	0.3	1	-	1	-	-	-	-
食肉製品製造業	1	0.3	-	-	-	-	-	-	-
酒類製造業	1	0.3	-	-	-	-	-	-	-
清涼飲料水製造業	3	0.9	2	-	-	-	-	1	1
豆腐製造業	1	0.3	1	1	-	-	-	-	-
そうざい製造業	4	1.2	3	-	1	-	-	-	2
条例で定める許可を要する製造業	4	1.2	1	-	-	-	-	-	1
許可を要しない製造業	2	0.6	-	-	-	-	-	-	-
デパート・スーパー	68	20.1	26	10	4	-	-	3	9
コンビニエンスストア	13	3.8	9	-	4	-	-	-	5
行商・自動車での販売業	1	0.3	-	-	-	-	-	-	-
自動販売機	9	2.7	7	1	3	-	-	1	2
上記以外の販売業	35	10.4	20	3	3	-	-	9	5
本人又は家族	11	3.3	8	1	-	-	-	6	1
その他	14	4.1	6	1	2	-	-	-	3
不明	23	6.8	14	2	4	-	-	1	7

小計	異臭									
	アルコール臭	シンナー臭	クレゾール臭	その他の薬品臭	石油臭	刺激臭	酸臭	カビ臭	アンモニア臭	その他
169	2	9	4	19	6	6	20	8	6	89
67	1	4	2	4	2	2	9	-	2	41
36	-	1	-	4	-	1	4	-	2	24
3	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2
7	-	1	-	-	-	1	-	-	-	5
6	1	-	-	-	-	-	3	-	-	2
5	-	-	-	-	1	-	-	-	-	4
6	-	2	2	-	-	-	-	-	-	2
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
3	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1
9	1	2	1	1	-	1	-	1	-	2
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2
2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-
42	-	2	1	7	3	1	5	-	3	20
4	-	-	-	1	-	1	1	-	-	1
1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
15	-	-	-	1	-	-	-	2	1	11
3	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1
8	-	-	-	2	-	-	2	1	-	3
9	-	-	-	2	-	-	1	2	-	4

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	51	100.0
水産食品	9	17.6
水産加工食品	3	5.9
畜産食品	6	11.8
畜産加工品	1	2.0
農産食品	14	27.5
農産加工食品	7	13.7
そう菜半製品	1	2.0
パン類・菓子類	2	3.9
飲料	3	5.9
複合調理食品	3	5.9
器具容器包装	2	3.9

(2) 施設別件数

施設分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	51	100.0
飲食店営業	10	19.6
小計	4	7.8
一般	3	5.9
すし	1	2.0
弁当	1	2.0
仕出し	1	2.0
給食	1	2.0
菓子製造業	1	2.0
デパート・スーパー	13	25.5
自動販売機	1	2.0
上記以外の販売業	6	11.8
本人又は家族	11	21.6
その他	4	7.8
不明	5	9.8

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	41	100.0
水産食品	3	7.3
畜産食品	2	4.9
畜産加工品	9	22.0
農産食品	5	12.2
農産加工食品	7	17.1
そう菜	2	4.9
パン類・菓子類	4	9.8
飲料	4	9.8
油脂	1	2.4
複合調理食品	4	9.8

(2) 施設別件数

施設分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	41	100.0
飲食店営業	8	19.5
小計	3	7.3
一般	2	4.9
すし	2	4.9
弁当	1	2.4
仕出し	1	2.4
清涼飲料水製造業	1	2.4
デパート・スーパー	8	19.5
コンビニエンスストア	4	9.8
自動販売機	1	2.4
上記以外の販売業	7	17.1
本人又は家族	5	12.2
その他	1	2.4
不明	6	14.6

7 食品の取り扱い

(1) 食品別分類

食品分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	127	100.0
水産食品	7	5.5
水産加工食品	6	4.7
畜産食品	8	6.3
畜産加工食品	8	6.3
農産食品	4	3.1
農産加工食品	5	3.9
そう菜半製品	16	12.6
パン類・菓子類	1	0.8
飲料	11	8.7
複合調理食品	5	3.9
その他の食料品	28	22.0
器具容器包装	3	2.4
食品類以外	1	0.8
不明	20	15.7
不明	4	3.1

「変色」の事例

・ジャガイモの中が茶色に変色していた
→イモの呼吸障害でおこる生理現象(黒色心腐病)

・リンゴを2つ割にしたら果肉部に斑点模様
→果肉褐変障害

「変質」の事例

・紙パック牛乳をコップに入れたらドロツとした物が出てきた

→低温細菌数が高かった。販売店での陳列場所が、レジ横の常温であったことが原因

・マグロが部分的に固い
→繊維の増殖を伴った壊死性筋炎

(2) 施設別件数

施設分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	127	100.0
飲食店営業	53	41.7
小計	36	28.3
一般	2	1.6
すし	5	3.9
弁当	2	1.6
出し	6	4.7
そうざい	1	0.8
自動車・移動	1	0.8
旅館	1	0.8
菓子製造業	8	6.3
肉処理業	1	0.8
氷雪製造業	1	0.8
豆腐製造業	1	0.8
そうざい製造業	1	0.8
条例で定める許可を要する製造業	1	0.8
デパート・スーパー	16	12.6
コンビニエンスストア	8	6.3
行商・自動車での販売業	2	1.6
自動販売機	2	1.6
上記以外の販売業	25	19.7
その他	5	3.9
不明	3	2.4

「食品の取り扱い」の事例

・要冷凍の食品を冷蔵ケースに陳列している

・店舗で加熱調理(油で揚げる)するそう菜パンの中心がまだ冷たく、半生状態であった

8 表示

(1) 食品別分類

食品分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	88	100.0
水産食品	5	5.7
水産加工食品	6	6.8
畜産食品	8	9.1
畜産加工食品	5	5.7
農産食品	1	1.1
農産加工食品	8	9.1
そう菜	4	4.5
パン類・菓子類	20	22.7
飲料	5	5.7
油脂	1	1.1
複合調理食品	14	15.9
その他の食料品	6	6.8
器具容器包装	1	1.1
食品類以外	1	1.1
不明	3	3.4

「表示」の事例

・ケーキの賞味期限が二重に貼られている
 →製造者が付けた表示の上に、販売者が新たにラベルを貼ったことを認めた

・「お正月用」のシールが付いた筋子を購入したら消費期限が12月30日だった
 →誤解を与えるような表示であったことを販売店が認めた

・スーパーの精肉が加工日を先付けしている
 →包装機の表示内容入力(タッチパネル)の際押し間違えていたことが判明

・ビールの期限表示が二重になっていた
 →製造所を調査したところ、ボトル詰めが完了した段階で印字ミスに気付き、正しい期限表示を貼って出荷したことが判明。

(2) 施設別件数

施設分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	88	100.0
飲食店営業小計	14	15.9
一般	5	5.7
すし	1	1.1
弁当	4	4.5
仕出し	2	2.3
そうざい	1	1.1
給食	1	1.1
菓子製造業	6	6.8
乳製品製造業	1	1.1
ソース類製造業	1	1.1
条例で定める許可を要する製造業	2	2.3
デパート・スーパー	33	37.5
コンビニエンスストア	2	2.3
行商・自動車での販売業	2	2.3
自動販売機	1	1.1
上記以外の販売業	22	25.0
その他	1	1.1
不明	3	3.4

9 有症

(1) 食品別分類

食品分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	733	100.0
水産食品	71	9.7
水産加工食品	35	4.8
畜産食品	17	2.3
畜産加工品	26	3.5
農産食品	10	1.4
農産加工食品	26	3.5
そう菜	75	10.2
パン類・菓子類	40	5.5
飲料	26	3.5
複合調理食品	293	40.0
その他の食料品	7	1.0
器具容器包装	1	0.1
食品類以外	6	0.8
不明	100	13.6

(2) 施設別件数

施設分類	件数 (件)	構成比 (%)
計	733	100.0
飲食店営業	364	49.7
小計	241	32.9
一般	7	1.0
そば	37	5.0
すし	22	3.0
弁当	13	1.8
仕出し	19	2.6
そうざい	4	0.5
自動車・移動	14	1.9
給食	7	1.0
旅館	1	0.1
喫茶店営業	12	1.6
菓子製造業	1	0.1
食肉処理業	1	0.1
清涼飲料水製造業	2	0.3
そうざい製造業	1	0.1
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
条例で定める許可を要する製造業	1	0.1
許可を要しない製造業	82	11.2
デパート・スーパー	30	4.1
コンビニエンスストア	3	0.4
行商・自動車での販売業	4	0.5
自動販売機	33	4.5
上記以外の販売業	27	3.7
本人又は家族	55	7.5
その他	114	15.6
不明		

食中毒事件については、別誌「東京都の食中毒概要」を参照のこと

10 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	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	不衛生	その他
計	215	100.0	70	19	13	42	50	21
水産食品	3	1.4	1	-	-	-	2	-
水産加工食品	2	0.9	1	-	-	-	1	-
畜産食品	2	0.9	2	-	-	-	-	-
農産加工食品	3	1.4	1	-	-	1	1	-
そう菜	9	4.2	4	-	-	1	2	2
パン類・菓子類	1	0.5	-	-	-	-	1	-
飲料	2	0.9	-	-	-	-	1	1
複合調理食品	16	7.4	1	-	1	3	9	2
器具容器包装	1	0.5	-	-	-	1	-	-
食品類以外	167	77.7	59	18	12	36	29	13
不明	9	4.2	1	1	-	-	4	3

「施設設備」の事例

- ・調理施設から食品残渣等、排水が外に常にチョロチョロ出ている
→水道メーター脇に廃油缶が積み上げられており、撤去したところ、上水バルブから漏水していた事が判明
- ・飲食店にトイレが無かった
→トイレを倉庫に改造していた
- ・スーパーの鮮魚売り場で刺激臭がする
→夕方になると、鮮魚及び精肉の作業場内を清掃し、器具の消毒に塩素系薬剤を使用し、最後に床に流している事が原因

(2) 施設別件数

施設分類	合計	構成比 (%)	排気・排煙	排水	トイレの不備等	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	不衛生	その他	
計	215	100.0	70	19	13	42	50	21	
飲食店営業	180	83.7	64	16	10	38	35	17	
小計	150	69.8	53	14	7	32	31	13	
一般	2	0.9	-	-	1	-	1	-	
そば	4	1.9	-	-	1	1	1	1	
し	7	3.3	4	-	-	2	-	1	
当し	8	3.7	4	-	-	2	2	-	
出	5	2.3	3	1	-	-	-	1	
そうざい	3	1.4	-	1	1	-	-	1	
自動車・移動	1	0.5	-	-	-	1	-	-	
旅館	5	2.3	-	1	-	-	3	1	
菓子製造業	1	0.5	1	-	-	-	-	-	
肉処	3	1.4	1	-	-	1	1	-	
理業	5	2.3	2	1	-	1	1	-	
豆腐製造業	1	0.5	-	-	-	-	1	-	
そうざい製造業	3	1.4	-	-	1	1	-	1	
許可を要しない製造業	2	0.9	-	-	1	-	1	-	
デパート・スーパー	4	1.9	-	1	-	-	3	-	
コンビニエンスストア	1	0.5	-	-	-	-	-	1	
行商・自動車での販売業	6	2.8	1	-	-	1	3	1	
自動販売機	3	1.4	-	-	1	-	2	-	
上記以外の販売業	1	0.5	1	-	-	-	-	-	
その他	3	1.4	-	-	1	-	2	-	
不明	1	0.5	1	-	-	-	-	-	

11 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			
			小計	カラオケ	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
計	473	100.0	15	5	10	64	34	4	25	5
水産食品	16	3.4	-	-	-	2	-	-	-	-
水産加工食品	8	1.7	-	-	-	-	-	-	-	-
畜産食品	11	2.3	-	-	-	-	-	-	-	-
畜産加工品	9	1.9	-	-	-	-	1	-	1	-
その他の動物性食品	2	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-
農産食品	11	2.3	-	-	-	-	-	-	-	-
農産加工食品	16	3.4	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜	16	3.4	-	-	-	-	-	-	-	-
パン類・菓子類	21	4.4	-	-	-	1	-	-	-	-
飲料	5	1.1	-	-	-	1	-	-	-	-
複合調理食品	76	16.1	-	-	-	1	-	-	-	-
その他の食料品	2	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-
食品添加物	2	0.4	-	-	-	-	-	-	-	-
器具容器包装	9	1.9	-	-	-	-	-	-	-	-
食品類以外	247	52.2	15	5	10	54	32	4	24	4
不明	22	4.7	-	-	-	5	1	-	-	1

「その他」の事例

- ・清涼飲料水の自動販売機の周りが汚れている。また空き缶も散乱している状態
- ・飲食店の調理者がくわえタバコで従事している
- ・ビールのグラスが汚れていた
- ・外に机を出して弁当を販売している
- ・スーパーが土曜市と称して野外で肉・魚・牛乳を常温で販売
- ・お金を扱った手でそのまま調理
- ・仕出し弁当を注文したら容器の中から使用済みの箸が出てきた
- ・給食で提供された牛乳ビンの内側が汚い

路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する苦情	従業員の衛生知識の欠如	その他
69	81	47	27	136
1	1	5	1	6
2	2	-	-	4
1	3	1	-	6
-	-	-	-	8
-	-	-	-	2
1	2	-	1	7
-	4	-	-	12
2	1	3	3	7
3	2	1	1	13
-	1	-	-	3
27	12	9	3	24
-	-	1	-	1
-	-	-	-	2
-	4	-	-	5
32	44	24	18	28
-	5	3	-	8

(2) 施設別件数

施設分類	合計	構成比 (%)	騒音			ゴミ処理	ペット類			
			小計	カラオケ	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
計	473	100.0	15	5	10	64	34	4	25	5
飲食店営業	253	53.5	13	5	8	52	23	4	16	3
小計	170	35.9	11	5	6	39	20	3	14	3
一般	14	3.0	-	-	-	2	2	1	1	-
そば	21	4.4	-	-	-	5	1	-	1	-
し当	11	2.3	-	-	-	2	-	-	-	-
弁出し	9	1.9	-	-	-	4	-	-	-	-
そうざい	5	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-
自動車・移動	18	3.8	2	-	2	-	-	-	-	-
給食	5	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-
菓子製造業	14	3.0	1	-	1	1	3	-	2	1
あん類製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
乳処 理 業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
乳製品製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉処 理 業	2	0.4	-	-	-	1	-	-	-	-
豆腐製造業	6	1.3	-	-	-	-	2	-	2	-
そうざい製造業	3	0.6	-	-	-	-	-	-	-	-
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	3	0.6	-	-	-	1	-	-	-	-
条例で定める許可を要する製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
許可を要しない製造業	1	0.2	-	-	-	-	-	-	-	-
デパート・スーパー	28	5.9	-	-	-	1	1	-	1	-
コンビニエンスストア	7	1.5	-	-	-	1	-	-	-	-
行商・自動車での販売業	44	9.3	1	-	1	-	-	-	-	-
自動販売機	2	0.4	-	-	-	2	-	-	-	-
上記以外の販売業	48	10.1	-	-	-	4	5	-	4	1
本人又は家族	11	2.3	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	11	2.3	-	-	-	-	-	-	-	-
不明	36	7.6	-	-	-	1	-	-	-	-

路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する苦情	従業員の衛生知識の欠如	その他
69	81	47	27	136
28	60	18	18	41
19	38	10	13	20
-	4	-	2	4
-	5	-	2	8
1	2	2	1	3
-	2	-	-	3
2	1	1	-	1
6	4	5	-	1
-	4	-	-	1
3	3	-	1	2
-	1	-	-	-
-	-	-	-	1
-	-	-	-	1
-	1	-	-	-
1	1	-	-	2
1	1	-	1	-
-	-	-	-	2
-	1	-	-	-
-	-	-	1	-
1	4	2	5	14
1	-	1	-	4
29	-	14	-	-
-	-	-	-	-
4	8	10	1	16
-	-	-	-	11
-	1	-	-	10
1	-	2	-	32