

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
合計	756	100.0	283	8	2	1	25	56	92	2	6	25	66
水産食品	22	2.9	4	1	-	-	-	-	-	-	1	-	2
水産加工食品	20	2.6	3	-	-	-	-	1	-	-	-	-	2
畜産食品	25	3.3	5	-	-	-	-	3	1	-	-	-	1
畜産加工食品	41	5.4	8	-	-	-	-	4	-	-	-	1	3
その他の動物性食品	2	0.3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
農産食品	22	2.9	14	-	-	-	1	1	-	-	2	5	5
農産加工食品	66	8.7	29	2	1	-	8	5	3	-	1	3	6
そう菜半製品	112	14.8	48	-	-	-	6	11	14	-	1	9	7
そう菜半製品	5	0.7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
パン類・菓子類	100	13.2	31	4	-	-	3	4	6	-	1	2	11
飲料	55	7.3	27	-	-	1	2	8	12	-	-	-	4
複合調理食品	255	33.7	101	1	1	-	4	17	54	1	-	4	19
その他の食料品	20	2.6	8	-	-	-	1	2	2	-	-	-	3
器具容器包装	2	0.3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
食品類以外	6	0.8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
不明	3	0.4	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『異物混入』の事例

- ・ 飲食店でサラダを喫食したところ、ロメインレタスの葉に黄色斑点が付着
→ 当該品にナモグリバエの一種による吸汁痕と産卵痕があったため、黄色斑点はナモグリバエの卵であると推定された。
- ・ なすミートソースに注射針が混入
→ 注射針は外径0.7mm、長さ1.1cmのものであり、遡り調査の結果、生後3ヶ月齢程度までの子豚に使用する注射針である可能性があった。また、注射針が混入した食肉を排除することが困難である場合があること等から、生産段階で豚に使用された注射針が食肉処理場等で排除されず、豚肉の挽き肉に混入した可能性が示唆された。
- ・ たこキムチの中に白色異物
→ 異物は長さ約1.5cm、白色の細長い棒状の物質であった。多数の関節を有し、塩酸を滴下したところ、顕著な発泡が確認され大部分が溶解した。このことから、異物は海洋生物であるウミシダ類の一部であると推察された。

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		
小計	アニサキス	テナクラリア	テラノバ	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他	小計	人毛(毛髪等)	獣毛	爪・歯等								ネズミの糞	その他
24	13	1	3	7	114	14	9	83	8	102	66	4	3	5	24	73	10	7	19	2	7	115
3	3	-	-	-	4	-	-	3	1	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	9
-	-	-	-	-	6	1	-	5	-	3	2	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	4
-	-	-	-	-	2	-	1	1	-	6	-	-	-	-	6	1	1	-	1	-	-	9
17	8	1	3	5	2	1	-	1	-	4	2	-	-	-	2	5	-	-	-	-	-	5
-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	5	-	1	4	-	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1
1	-	-	-	1	9	-	-	9	-	9	7	-	1	-	1	7	-	-	4	1	1	5
-	-	-	-	-	20	3	2	15	-	14	10	-	1	-	3	12	-	1	2	-	1	14
-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	13	-	1	11	1	15	10	1	1	3	-	14	2	-	6	-	2	17
-	-	-	-	-	4	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	2	3	-	1	17
2	1	-	-	1	42	5	4	29	4	44	33	2	-	2	7	29	4	3	3	1	2	24
1	1	-	-	-	5	1	-	3	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	4
-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	2	1	-	1	-	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2

・ サンドイッチから糸状の異物

→ 異物は約5mm角の黒褐色を呈する物質の塊であった。水に浸したところ、繊維状物質が絡まっているの確認され、顕微鏡観察で導管及び細胞が認められたことから、植物の根と考えられた。異物がパン生地内に存在していたため、パン製造所を調査したところ、パン生地の原材料として使用していた乾燥ケツパーが粉碎されないまま生地に混入したものであった。

・ ペットボトルの容器に異物

→ 異物は茶褐色で長さ7mm程度、ペットボトルの容器に練りこまれている状態のポリエチレンテレフタレート系樹脂であると特定された。ペットボトルの荒型(プレフォーム)を製造する際、加熱・溶解したペット樹脂を金型注入時にパイプから金型への入り口部分に微量、残留する。その残留物が加熱・冷却を繰り返すうちに焦げが発生し、それがそのまま金型に入り、プレフォームに練りこまれたものと推定された。

・ 春雨スープに木片様異物

→ 異物は約20×5mm及び25×10mmの白色固形物であり、多数の繊維状物が絡まったものであった。顕微鏡観察では、細胞壁と維管束を認め参考品のタケノコと類似しており、FT-IRにおいても、参考品のタケノコと類似した吸収スペクトルを認めた。調査の結果、当該異物はタケノコの異型部分であり、洗浄・選別工程で除去されず製品に混入したものと推定された。

(2)施設別分類

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	
合計	756	100.0	283	8	2	1	25	56	92	2	6	25	66	
飲食店営業	小計	392	51.9	181	0	1	1	11	36	80	1	2	13	36
	一般	271	35.8	131			1	7	26	56	1	2	11	27
	そば	24	3.2	13					3	7				3
	し	7	0.9	3				1						2
	弁当	32	4.2	12		1		1	3	5				2
	仕出し	13	1.7	6					1	5				
うどん	26	3.4	10					1	6				2	
給食	17	2.2	6				1	2	1				2	
旅館	2	0.3	0											
菓子製造業	77	10.2	23	3				3	4	3		1	2	7
アイスクリーム類製造業	2	0.3	2						1					1
乳処	1	0.1	0											
乳製品製造業	2	0.3	0											
食肉処	1	0.1	0											
食肉製品製造業	3	0.4	0											
魚肉ねり製品製造業	2	0.3	0											
ソー	1	0.1	0											
酒類製造業	1	0.1	0											
清涼飲料水製造業	1	0.1	0											
豆腐製造業	11	1.5	1							1				
めん類製造業	3	0.4	2						1					1
うどん製造業	9	1.2	2						1					1
かん詰又はびん詰食品製造業	3	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	4	0.5	1						1					
条例で定める許可を要する製造業	7	0.9	3							1				2
許可を要しない製造業	7	0.9	4	2	1							1		
デパート・スーパー	110	14.6	31	1				6	6	5		2	5	6
コンビニエンスストア	21	2.8	8	1					4	1			1	1
行商・自動車での販売業	1	0.1	0											
自動販売機	1	0.1	1											1
上記以外の販売業	35	4.6	8						2				1	5
本人又は家族	13	1.7	2					2						
不明	30	4.0	10	1				2		1			3	3
その他	18	2.4	3								1			2

注:届出のなかったものについては省略

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		
小計	アニサキス	テナクラリア	テラノバ	その他	小計	ガラス	石・砂	金属	その他	小計	人毛 (毛髪等)	獣毛	爪・歯等								ネズミの糞	その他
24	13	1	3	7	114	14	9	83	8	102	66	3	3	5	25	73	10	7	19	2	7	115
2	1	0	0	1	60	11	6	38	5	56	45	2	1	1	7	35	6	3	5	1	4	39
1				1	41	11	5	21	4	40	33	2	1	1	3	26	4	2	1	1	2	22
0					5			5		2	1				1	1	1					2
0					2			2		0								1				1
0					5			4	1	4	4					4	1					6
0					3			3		1	1					2						1
0					2		1	1		6	5				1	2			3		1	2
0					2			2		3	1				2				1			5
1	1				0					0												1
0					9		1	7	1	15	9	1	1	3	1	9	1		5		2	13
0					0					0												1
0					0					0						1						1
0					0					0						1						1
0					0					1	1				1							1
0					1			1		0								1				
0					0					0												
0					4			4		1	1					2			1		1	1
0					0					0												1
0					1	1				1	1					1	1					3
0					1			1		1					1							2
0					0					1			1									
0					2	1		1		0												2
0					1			1		0												2
15	9	1	2	3	22	1	2	18	1	13	4			1	8	13		1	2			13
1	1				1			1		1	1					2			1			6
0					0					1												
4	2		1	1	6			6		4	1				3	5	1			1		6
0					2			1	1	0						1						5
0					3			3		3	1				2	2			1			10
2					1			1		3	1				2	2			1			8

2 腐敗・変敗

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	114	100.0
水産食品	8	7.0
水産加工食品	13	11.4
畜産食品	6	5.3
畜産加工食品	5	4.4
農産食品	18	15.8
農産加工食品	10	8.8
そう菜	21	18.4
そう菜半製品	1	0.9
パン類・菓子	4	3.5
飲料	3	2.6
複合調理食品	24	21.1
不明	1	0.9

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『腐敗・変敗』の事例

・ 卵の黄身が腐敗

→ 食品衛生監視員立会いもと、残品の卵を割ったところ、黄身と白身が混在し、黒灰色様のもも混ざった状態で、腐敗臭がした。GPセンターを調査したところ、不良卵が検卵時に発見できず出荷されたものと推測された。本事例の卵は赤卵であったが、赤卵の場合、投光検卵(卵に光を当てて行う目視検査)においてもその透過性が低下することから、検卵に熟練を要する。

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	114	100.0	
飲食店営業	小計	45	39.5
	一般	28	24.6
	そば	2	1.8
	すし	2	1.8
	弁当	4	3.5
	仕出し	3	2.6
そうざい	6	5.3	
菓子製造業	4	3.5	
乳処業	1	0.9	
豆腐製造業	4	3.5	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.9	
デパート・スーパー	37	32.5	
コンビニエンスストア	4	3.5	
行商・自動車での販売業	1	0.9	
自動販売機	1	0.9	
上記以外の販売業	7	6.1	
不明	5	4.4	
その他	4	3.5	

注: 届出のなかったものについては省略

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	117	100.0
水産加工食品	6	5.1
畜産食品	2	1.7
農産食品	13	11.1
農産加工食品	31	26.5
そう菜半製品	5	4.3
パン類・菓子類	3	2.6
飲料	43	36.8
複合調理食品	8	6.8
器具容器包装	1	0.9
食品類以外	3	2.6
	2	1.7

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上
 注2: 届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	117	100.0	
飲食店営業	小計	13	11.1
	一般	8	6.8
	そば	2	1.7
	弁当	1	0.9
	そうざい	1	0.9
給食	1	0.9	
喫茶店営業	1	0.9	
菓子製造業	23	19.7	
魚肉ねり製品製造業	1	0.9	
清涼飲料水製造業	1	0.9	
豆腐製造業	1	0.9	
めん類製造業	2	1.7	
許可を要しない製造業	2	1.7	
デパート・スーパー	31	26.5	
コンビニエンスストア	4	3.4	
上記以外の販売業	16	13.7	
本人又は家族	6	5.1	
不明	10	8.5	
その他	6	5.1	

注: 届出のなかったものについては省略

『カビの発生』の事例

- ・ 魚肉ソーセージにカビ
 → 魚肉ソーセージに黒色のカビが発生していた。カビを検査したところ、Cladosporium sphaeroperumであることが同定された。施設の調査の結果、原因は①充填機で結紮を行う際にタイミングがずれ、結紮不良が生じた②外包装されるまでの工程中に結紮部が挟まれ、ワイヤー周囲のフィルムが脆弱となり何らかの要因により破損したことが考えられた。
- ・ ホールコーンに黒色物
 → 缶詰のコーンに黒色物が付着していた。顕微鏡で観察したところ、菌子の集塊、孢子等を認めたため真菌と推定されたが、培養試験では陰性であった。輸入者を調査したところ、製造所における殺菌不良ではなく、農場の段階でコーンの粒が傷つき、その部位に菌が付着し生育したものが、殺菌工程によって死滅、黒色化した「スマット」と呼ばれるものであると推定された。

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	えぐ味	刺激味	その他
合計	239	100.0	112	29	22	3	18	40
水産食品	7	2.9	1				1	
水産加工食品	10	4.2	4	1	1			2
畜産食品	7	2.9	1	1				
畜産加工食品	12	5.0	6	1			3	2
農産食品	17	7.1	10	4	1		4	1
農産加工食品	37	15.5	20	4	4		1	11
そう菜	35	14.6	15	3	5	1	3	3
そう菜半製品	2	0.8	1					1
パン類・菓子類	30	12.6	18	5	6		3	4
飲料	19	7.9	14	5		1	1	7
複合調理食品	47	19.7	20	5	4	1	2	8
その他の食料品	3	1.3	2		1			1
器具容器包装	1	0.4	0					
食品類以外	12	5.0	0					

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『異味・異臭』の事例

・ 酸味のするかんぴょう

→ かんぴょうに付着した二酸化硫黄がかんぴょう中の水分に溶解込み、亜硫酸となり、更に硫酸イオンへと変化し、この硫酸イオン濃度が増加したことによって酸味が増したものと推定された。

・ スモーク臭のする干し柿

→ 干し柿生産施設では、干し柿の後期乾燥を自宅横の倉庫2階の屋根で行っていた。自宅1階には薪で湯を沸かす風呂があり、その煙突と干し柿を乾燥させていた倉庫2階の屋根は5~6m離れた位置でほぼ水平であった。このことから、風呂で炊いた薪の排煙に干し柿がさらされ、スモーク臭がついたと推察された。

異臭										
小計	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
127	4	4	1	17	3	4	11	4	4	75
6					2	1	1			2
6	1									5
6							1		1	4
6			1	1						4
7				2						5
17	1	1		5		1	3			6
20	1	1		3		1	2	2		10
1				1						
12	1			2		1	3	2		3
5				3						2
27		2					1		3	21
1										1
1										1
12					1					11

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	異味						
			小計	苦味	酸味	えぐ味	刺激味	その他	
合計	239	100.0	112	29	27	3	13	40	
飲食店営業	小計	103	43.1	39	10	13	1	2	13
	一般	65	27.2	30	5	12	1	2	10
	そば	8	3.3	1	1				
	すし	5	2.1	1					1
	弁当	9	3.8	2	1				1
仕出し	2	0.8	1	1					
そうざい	11	4.6	2	1	1				
給食	3	1.3	2	1				1	
喫茶店営業	1	0.4	1		1				
菓子製造業	11	4.6	9	2	3		3	1	
乳処理業	1	0.4	1					1	
乳製品製造業	1	0.4	0						
食肉製品製造業	3	1.3	1	1					
豆腐製造業	3	1.3	2		1			1	
そうざい製造業	5	2.1	3		1	1		1	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.4	0						
許可を要しない製造業	3	1.3	1					1	
デパート・スーパー	50	20.9	21	8	2		4	7	
コンビニエンスストア	8	3.3	4				2	2	
行商・自動車での販売業	1	0.4	0						
自動販売機	5	2.1	4			1		3	
上記以外の販売業	21	8.8	13	2	5		1	5	
本人又は家族	3	1.3	2				1	1	
不明	9	3.8	7	3				4	
その他	10	4.2	4	3	1				

注:届出のなかったものについては省略

異臭										
小計	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
127	4	4	1	17	3	4	11	4	4	75
64	2	2	0	4	0	3	5	2	3	43
35	2			2		1	2	2	2	24
7										7
4						1				3
7		1		1			1		1	3
1										1
9		1		1			2			5
1						1				
0										
2										2
0										
1				1						
2										2
1										1
2				1						1
1		1								
2	1									1
29		1		7	1		4	1	1	14
4	1			1		1				1
1			1							
1				1						
8				1			2			5
1					1					
2										2
6				1	1			1		3

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	40	100.0
水産食品	4	10.0
水産加工食品	3	7.5
畜産食品	6	15.0
畜産加工食品	3	7.5
農産食品	11	27.5
農産加工食品	6	15.0
そう菜	2	5.0
パン類・菓子類	3	7.5
複合調理食品	2	5.0

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	40	100.0	
飲食店営業	小計	6	15.0
	一般	5	12.5
	給食	1	2.5
菓子製造業	2	5.0	
食肉製品製造業	1	2.5	
豆腐製造業	1	2.5	
<small>食品衛生法において許可を要するその他の製造業</small>	1	2.5	
許可を要しない製造業	2	5.0	
デパート・スーパー	14	35.0	
コンビニエンスストア	1	2.5	
上記以外の販売業	4	10.0	
本人又は家族	6	15.0	
不明	2	5.0	

注: 届出のなかったものについては省略

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	41	100.0
畜産食品	2	4.9
畜産加工食品	3	7.3
農産食品	8	19.5
農産加工食品	10	24.4
そう菜	6	14.6
パン類・菓子類	4	9.8
飲料	3	7.3
複合調理食品	3	7.3
その他の食料品	2	4.9

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	41	100.0	
飲食店営業	小計	8	19.5
	一般	4	9.8
	すし	1	2.4
	弁当	1	2.4
	そうざい	2	4.9
菓子製造業	3	7.3	
乳処理業	1	2.4	
乳製品製造業	1	2.4	
酒類製造業	1	2.4	
めん類製造業	1	2.4	
許可を要しない製造業	1	2.4	
デパート・スーパー	14	34.1	
コンビニエンスストア	2	4.9	
自動販売機	1	2.4	
上記以外の販売業	3	7.3	
本人又は家族	1	2.4	
不明	2	4.9	
その他	2	4.9	

注: 届出のなかったものについては省略

7 食品の取り扱い

(1) 食品別分類

『変色』の事例

- ・ バイナップル缶詰の褐変
→ 褐変した部分は果肉の硬度が増しており、楠木の木目のような状態を呈して硬化していることから、バイン花樟病による障害花であると推定された。

『変質』の事例

- ・ 生クリームから塊
→ 製品がゆずられたことにより、クリームの脂肪が固まりバターのような状態になったものと推定された。
- ・ ワインに沈殿物
→ 沈殿物はザラメ状の結晶であり暗褐色であった。また、塩酸に容易に溶け、湿重量1000ppmの溶液から13mg/Lのバリウムを検出したことから、酒石酸がバリウム塩として結晶化したものと推定された。
※ 通常国産のワインでは、酒石酸が結晶化しないようにワインを冷却処理して酒石を析出させた後、ろ過して瓶詰めしている。この工程が不完全であったり、極端な低温や長期間低温にされされると酒石が析出される場合がある。

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	344	100.0
水産食品	21	6.1
水産加工食品	10	2.9
畜産食品	13	3.8
畜産加工食品	17	4.9
その他の動物性食品	3	0.9
農産食品	8	2.3
農産加工食品	26	7.6
そう菜半製品	36	10.5
パン類・菓子類	1	0.3
	49	14.2
飲料	17	4.9
油脂	2	0.6
複合調理食品	75	21.8
その他の食料品	10	2.9
器具容器包装	3	0.9
食品類以外	49	14.2
不明	4	1.2

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

(2) 施設別分類

『食品の取り扱い』の事例

- ・ 期限切れ商品の販売
- ・ 回転寿司の寿司が長時間回っており鮮度が低下
- ・ 直射日光の当たる場所で食品を陳列・販売
- ・ 食器の洗浄不足
- ・ 動物を触った手で食品の取扱い

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	344	100.0	
飲食店営業	小計	155	45.1
	一般	85	24.7
	そば	9	2.6
	すし	11	3.2
	弁当	17	4.9
	仕出し	8	2.3
	そうざい	11	3.2
	自動車・移動給食	2	0.6
	旅館	10	2.9
		2	0.6
菓子製造業	16	4.7	
肉ねり製品製造業	1	0.3	
氷雪製造業	1	0.3	
豆腐製造業	1	0.3	
そうざい製造業	1	0.3	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.3	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.3	
デパート・スーパー	72	20.9	
コンビニエンスストア	17	4.9	
行商・自動車での販売業	7	2.0	
自動販売機	5	1.5	
上記以外の販売業	54	15.7	
不明	4	1.2	
その他の	8	2.3	

注: 届出のなかったものについては省略

8 表示

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	148	100.0
水産食品	11	7.4
水産加工食品	14	9.5
畜産食品	12	8.1
畜産加工食品	9	6.1
農産食品	10	6.8
農産加工食品	15	10.1
そう菜	14	9.5
そう菜半製品	2	1.4
パン類・菓子類	22	14.9
飲料	4	2.7
油脂	1	0.7
複合調理食品	25	16.9
その他の食料	6	4.1
器具容器包装	1	0.7
食品類以外	2	1.4

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『表示』の事例

- ・ 賞味期限表示の欠落
- ・ 野菜の原産地表示の欠落
- ・ 食肉に消費期限表示が2つ
→ 一方は加工日の表示であった。
- ・ アレルギー表示の欠落
- ・ 牛すじ肉に輸入が禁止されているはずのアメリカ産と表示
→ ラベルの設定が変更されていなかった。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	148	100.0	
飲食店営業	小計	29	19.6
	一般	9	6.1
	すし	1	0.7
	弁当	12	8.1
	仕出し	1	0.7
そうざい	6	4.1	
菓子製造業	13	8.8	
魚肉ねり製品製造業	1	0.7	
ソース類製造業	1	0.7	
豆腐製造業	2	1.4	
そうざい製造業	1	0.7	
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.7	
条例で定める許可を要する製造業	2	1.4	
許可を要しない製造業	3	2.0	
デパート・スーパー	53	35.8	
コンビニエンスストア	2	1.4	
行商・自動車での販売業	3	2.0	
上記以外の販売業	34	23.0	
不明	1	0.7	
その他	2	1.4	

注: 届出のなかったものについては省略

9 有症

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	1012	100.0
水産食品	75	7.4
水産加工食品	27	2.7
畜産食品	45	4.4
畜産加工食品	25	2.5
その他の動物性食品	1	0.1
農産食品	13	1.3
農産加工食品	19	1.9
そう菜	77	7.6
そう菜半製品	2	0.2
パン類・菓子類	36	3.6
飲料	25	2.5
油脂	1	0.1
複合調理食品	417	41.2
その他の食料品	12	1.2
食品類以外	51	5.0
不明	186	18.4

・食中毒事件については、別誌「平成17年東京都の食中毒概要」及び「平成18年東京都の食中毒概要」を参照のこと。

注1:苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上
注2:届出のなかったものについては省略

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	1,012	100.0	
飲食店営業	小計	560	55.3
	一般	346	34.2
	そば	14	1.4
	すし	58	5.7
	弁当	45	4.4
	仕出し	12	1.2
	そうざい	14	1.4
	自動車・移動給食館	5	0.5
旅行	60	5.9	
菓子製造業	6	0.6	
清涼飲料水製造業	15	1.5	
許可を要しない製造業	4	0.4	
デパート・スーパー	4	0.4	
コンビニエンスストア	101	10.0	
行商・自動車での販売業	22	2.2	
自動販売機	1	0.1	
上記以外の販売業	2	0.2	
本人又は家族	38	3.8	
不明	20	2.0	
その他	214	21.1	
その他	31	3.1	

注:届出のなかったものについては省略

10 施設・設備

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	施設・設備					
			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
合計	384	100.0	85	33	13	99	82	72
水産食品	2	0.5					1	1
畜産食品	1	0.3					1	
畜産加工品	1	0.3						1
農産加工食品	3	0.8				1	1	1
そう菜	6	1.6	1			2	1	2
パン類・菓子類	2	0.5				1	1	
複合調理食品	17	4.4	3			6	4	4
その他の食料品	2	0.5	1					1
食品類以外	348	90.6	80	33	13	89	72	61
不明	2	0.5					1	1

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『施設・設備』の事例

- ・ 飲食店から出る排気・排水の悪臭
- ・ トイレの手洗いの洗浄液の不足
- ・ 店内にネズミや虫が存在
- ・ 厨房内が不衛生
- ・ 給湯設備が使用不能

(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	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	不衛生	その他
合計		384	100.0	85	33	13	99	82	72
飲食店営業	小計	323	84.1	80	26	12	82	68	55
	一般	252	65.6	67	20	9	65	49	42
	そば	17	4.4	1	2	2	5	6	1
	すし	14	3.6	1	1		2	5	5
	弁当	17	4.4	7			4	3	3
	仕出し	10	2.6	1	2		3	3	1
	そうざい	7	1.8	3			2	2	
自動車・移動給食	2	0.5			1			1	
		4	1.0		1		1		2
喫茶店営業	1	0.3							1
菓子製造業	10	2.6	1	3		3	2	1	
食肉処理業	2	0.5				1	1		
めん類製造業	3	0.8				1	1	1	
条例で定める許可を要する	3	0.8		1					2
デパート・スーパー	20	5.2	1		1	7	7	4	
コンビニエンスストア	4	1.0		1		2	1		
行商・自動車での販売業	3	0.8	1			1		1	
上記以外の販売業	8	2.1	1	1		2	2	2	
本人又は家族	1	0.3							1
不明	2	0.5							2
その他	4	1.0	1	1					2

注:届出のなかったものについては省略

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			路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する苦情	
			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
合計	753	100.0	38	6	32	61	47	10	27	10	97	119	56
水産食品	22	2.9	0			1	0				1	2	2
水産加工食品	9	1.2	0				0				1		
畜産食品	12	1.6	0				0					2	
畜産加工品	15	2.0	0				0				2	1	
その他の動物性食品	1	0.1	0				0						
農産食品	13	1.7	0				0						
農産加工食品	21	2.8	0				0					3	
そう菜	31	4.1	1		1		0				4	5	3
そう菜半製品	2	0.3	0				0					1	1
パン類・菓子類	45	6.0	1	1			0				3	5	2
飲料	16	2.1	0			1	0						5
油脂	1	0.1	0				0					1	
複合調理食品	106	14.1	1		1		1			1	44	14	9
その他の食料品	16	2.1	0				0					2	1
器具容器包装	9	1.2	0				0					7	
食品類以外	400	53.1	35	5	30	59	46	10	27	9	41	76	33
不明	34	4.5	0				0				1		

注1: 苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

注2: 届出のなかったものについては省略

『その他』の事例

- ・ 要冷蔵食品を常温で配送
- ・ インターネットで食品を販売している施設の許可の必要性
- ・ 無認証施設におけるふぐの取扱い
- ・ 従業員の服装が不衛生
- ・ 製造者の苦情対応が不十分
- ・ 冷凍食品の袋が開放状態で配送
 - 袋のヒートシールを1つずつ手作業で行っていたため、ヒート不十分の製品が製造され、さらに検品で発見されなかった可能性が考えられた。

従業員の衛生知識の欠如	その他
43	292
	16
	8
2	8
	12
	1
1	12
	18
1	17
4	30
1	9
3	34
1	12
	2
28	82
2	31

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	騒音				ペット類				
			小計	カラオケ	その他	ゴミ処理	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	753	100.0	38	6	32	61	47	10	27	10	
飲食店営業	小計	415	55.1	30	5	25	47	31	5	18	8
	一般	290	38.5	27	5	22	39	25	4	15	6
	そば	23	3.1	0			2	1	1		
	すし	22	2.9	1		1	3	1		1	
	弁当	18	2.4	1		1	1	2		1	1
	仕出し	10	1.3	0			2	2		1	1
	そうざい	16	2.1	0				0			
自動車・移動給食館	11	1.5	0				0				
旅行	22	2.9	1		1		0				
旅館	3	0.4	0				0				
喫茶店営業	2	0.3	0				0				
菓子製造業	32	4.2	1	1			1			1	
乳製品製造業	1	0.1	0				0				
食肉製品製造業	2	0.3	0				0				
魚肉ねり製品製造業	1	0.1	0				1			1	
清涼飲料水製造業	2	0.3	0				0				
豆腐製造業	2	0.3	0				0				
めん類製造業	3	0.4	0				1				
そうざい製造業	4	0.5	1		1		0				
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.1	0				0				
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.1	0				1				
条例で定める許可を要する製造業	2	0.3	0				0				
許可を要しない製造業	3	0.4	0				0				
デパート・スーパー	59	7.8	1		1		2	4	3	1	
コンビニエンスストア	15	2.0	0				2	5	1	3	
行商・自動車での販売業	60	8.0	2		2		0				
自動販売機	1	0.1	0				0				
上記以外の販売業	46	6.1	1		1		2	3	1	2	
本人又は家族	17	2.3	0				0				
不明	31	4.1	0				2	0			
その他	53	7.0	2		2		0	2		1	
										1	

注:届出のなかったものについては省略

路上等での営業	不衛生な取り扱い	許可に関する善情	従業員の衛生知識の欠如	その他
97	119	56	43	292
38	84	24	33	128
22	52	16	22	87
	8	1	3	8
	8		2	7
4	2	1	1	6
1	4			1
5	2	1	2	6
6	1	3		1
	7	1	3	10
		1		2
2	7	2	3	15
		3		1
				1
	2			2
	2			2
				1
				1
		1		1
			1	2
3	8	2	3	36
1	3			4
46	2	6		4
				1
4	9	4	2	21
		1		16
				29
3	2	13	1	27