

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	幼虫	その他
合計	639	100.0	209	9	2	2	18	39	57	1	25	56
水産食品	30	4.7	4		1			1				2
水産加工食品	20	3.1	6					3				3
畜産食品	23	3.6	2					1				1
畜産加工食品	25	3.9	8					1			1	6
農産食品	26	4.1	19	3		2	2	2		1	4	5
農産加工食品	60	9.4	21		1		4	1	1			8
そう菜半製品	69	10.8	18					4	7			7
パン類・菓子類	3	0.5	0									
飲料	94	14.7	21	3			7	5	3		2	1
複合調理食品	37	5.8	19				1	7	7		1	3
その他の食料品	223	34.9	76	1			2	11	35		7	20
器具容器包装	9	1.4	6	2				1			2	1
食品類以外	3	0.5	0									
不明	15	2.3	8				1	2	4			1
不	2	0.3	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

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ります。(以降省略)

『異物混入』の事例

・ 焼きそばに異物

→ 店舗でエビ焼きそばを購入し、すぐに喫食したところ、歯間に異物が挟まり、確認したところ、針金様の異物を認めたため、保健所へ届出があった。異物は、長さ10mm、太さ5mm程の金属製の丸棒で、片端に千切れたような断面が認められた。調査の結果、異物は調理に使用した金属製ザルの一部であることが判明した。ザルは原材料の野菜類を洗浄する際に使用しており、当日使用したザルには破損が認められた。破損部分の針金状のものが折れて野菜に刺さり混入したものと考えられた。製造所では、破損又は破損の可能性のある調理器具の使用を禁止するとともに、管理体制を見直し、調理器具の定期点検を実施するとのことであった。

・ いちじくヨーグルトに異物

→ 店舗にていちじくヨーグルトを購入し、喫食していたところ、食感に違和感があり、口から取り出したところ、異物が認められた。当該商品の過去の喫食では今までこのような異物が混入していたことはなかったとのことで、保健所へ届出があった。検査の結果、異物は種が密集して付着している植物片であり、当該商品の原材料であるいちじくの果肉であることが判明した。違和感を感じた原因は、原料熟度による果肉食感の違いによるものと考えられた。熟度の若い果肉は通常の果肉と比較して食感が

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
22	9	2	3	8	78	15	11	45	7	114	63	7	11	9	24	63	15	17	16	2	3	100
19	7	2	3	7	0					3			1		2							4
0					3		1	2		3		2		1		2		1	4			1
0					1			1		9	3				6	3					1	7
0					2			2		6	3				3	1	1	1	1			5
0					3	1		2		2	1			1								2
0					9	3	1	5		10	6	1		1	2	5	1	1	2			11
2	1			1	8	1	1	5	1	13	6	1	1		5	12	2		1			13
0					2			2		0												1
0					13	6	2	5		18	9	1	6	1	1	12	4	3	4			19
0					3			2	1	1	1				1	2	1	1				10
1	1				30	2	6	19	3	47	33	2	3	5	4	24	5	9	4	2	2	23
0					1				1	0												2
0					1	1				1				1		1						
0					1	1				1						1	1	1				
0					1	1				1	1					1	1	1				2
0					1				1	0												

・ しじみ佃煮に異物

→ 知人より郵送された「しじみ佃煮」を喫食し、口の中に硬いものを感じたため吐き出したところ、虫の脚のようなものが出てきたと保健所へ届出があった。製造所では、当該品以外に「いなご甘露煮」を製造しており、「いなご甘露煮」のいなごの脚と異物を目視検査したところ、形態的に同一であり、異物はいなごの脚と推測された。原因については、「いなご甘露煮」の製造工程で使用した毛髪除去機のブラシ洗浄が不十分であったため、いなごの脚が残り、その後「しじみ佃煮」の製造に同じ毛髪除去機を使用したため混入したと考えられた。保健所は製造者に対し、製造工程及び器具の管理体制(毛髪除去機の洗浄方法等)の見直しを行うよう指導し、報告書を徴収した。

・ ももシラップづけ缶詰に金属異物

→ 缶詰を開缶し、喫食していたところ、果肉に金属粉末状の異物が4～5個付着していることに気づき、さらにシラップ中にも同様の粉末が数個浮いているとのことで、保健所へ届出があった。一般に、白桃を含む果実類の缶詰では、果肉が酸化し褐変するのを防止するため、還元作用を有し、有害性の低い錫(すず)のメッキ加工を鉄板に施したブリキ缶が広く使用されており、当該缶は、ブリキ缶であった。錫は比較的柔らかい金属のため、缶切りによる開缶時に、缶の内壁が削られ、微細な破片となって中身に混入したのと考えられた。保健所は輸入者から報告書を徴収した。

(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	幼虫	その他	
合計	639	100.0	209	9	2	2	18	39	57	1	25	56	
飲食店営業	小計	332	52.0	126	0	1	0	6	26	51	1	12	29
	一般	233	36.5	97		1		5	22	37	1	7	24
	そば	16	2.5	8				1		7			
	すし	10	1.6	5					1	2		1	1
	弁当	23	3.6	5					2	2		1	
	仕出し	12	1.9	2						1		1	
そうざい	26	4.1	5					1	1			3	
給食	10	1.6	4						1		2	1	
旅館	2	0.3	0										
喫茶店営業	2	0.3	1						1				
菓子製造業	53	8.3	13	1			6	3	1		1	1	
乳処理業	1	0.2	1					1					
乳製品製造業	2	0.3	0										
清涼飲料水製造業	1	0.2	0										
豆腐製造業	6	0.9	1								1		
めん類製造業	3	0.5	1		1								
そうざい製造業	10	1.6	0										
かん詰又はびん詰食品製造業	1	0.2	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										
条例で定める許可を要する製造業	2	0.3	1	1									
許可を要しない製造業	4	0.6	1									1	
デパート・スーパー	68	10.6	17	1			2	2			5	7	
コンビニエンスストア	19	3.0	6								1	5	
行商・自動車での販売業	1	0.2	1									1	
自動販売機	1	0.2	0										
上記以外の販売業	81	12.7	16	4			1	4	3		1	3	
本人又は家族	15	2.3	7			2	2				3		
その他	10	1.6	3						1			2	
不明	25	3.9	13	2			1	3			1	6	

注1:届出のなかったものについては省略

注2: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ります。(以降省略)

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
22	9	2	3	8	78	15	11	45	7	114	63	7	11	9	24	63	15	17	16	2	3	100
6	5	0	0	1	45	11	5	24	5	59	43	2	3	4	7	28	7	8	4	2	3	44
4	4				32	11	1	17	3	39	30		2	2	5	14	3	6	3	2	2	31
0					1			1		2	1		1			1	1	1				2
0					2		1		1	0						1	1					1
0					2			2		8	5	1		1	1	4	1					3
0					1		1			3	2			1		3			1		1	1
1	1				5		1	4		5	3	1			1	4	1	1				4
1				1	1				1	2	2					1						1
0					1		1			0						0						1
0					7	3		4		10	6	1		2	1	8	4		2			9
0					0					0						0						0
0					0					1				1		1						1
0					1			1		2	1	1				1	1					1
0					1			1		0						1						0
0					1			1		2	1			1		1			4			2
0					0					0						1		1				0
0					0					0						0						1
0					1			1		1				1								1
6	2	1	1	2	6		1	5		12	4		1	1	6	11	2	4	2			8
0					3		2	1		4	1		2	1		4						2
0					0					0						0						0
0					0					0						0						0
9	1	1	2	5	8		2	6		16	6	3	2	1	4	4		2	4			1
1	1				2	1			1	4			2	2		1		2				22
0					2		1		1	0						1						4
0					0					3	1		1	1		3	1	2				3

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	87	100.0
水産食品	4	4.6
水産加工食品	1	1.1
畜産食品	7	8.0
畜産加工食品	5	5.7
農産食品	21	24.1
農産加工食品	4	4.6
そう菜	16	18.4
パン類・菓子類	4	4.6
飲料	4	4.6
油脂	1	1.1
複合調理食品	18	20.7
食品類以外	2	2.3

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	87	100.0	
飲食店営業	小計	44	50.6
	一般	35	40.2
	弁当	3	3.4
	仕出し	2	2.3
	そうざい	3	3.4
	給食	1	1.1
菓子製造業	1	1.1	
デパート・スーパー	21	24.1	
コンビニエンスストア	3	3.4	
上記以外の販売業	13	14.9	
本人又は家族	3	3.4	
その他	1	1.1	
不明	1	1.1	

注: 届出のなかったものについては省略

『腐敗・変敗』の事例

・モンブランケーキが酸っぱい

→ 店舗にてモンブランケーキを購入し、すぐに喫食したところ、味が酸っぱく腐った匂いがしたとことで保健所へ届出があった。調査の結果、当該品の保管に使用されていたショーケースは故障中しており、10時間近く温度管理ができていない状態で保管されていたことが判明した。保健所は製造者に対し、①洋生菓子は10℃以下で保存し、温度管理ができない状態での販売は行わないこと、②ショーケースは至急修理することを指導した。

・生クリーム缶詰から腐敗臭

→ 購入した缶入りの生クリームを開封したところ、内容物が噴出して天井まで内容物が飛び散り、ひどい腐敗臭がしたとことで保健所へ届出があった。調査の結果、当該缶の一部に巻き締め不良が認められた。これは、巻き締め機の故障等によるものとは考え難く、巻き締め前の段階で空缶の縁部分が何らかの要因で折れ曲がり、その部分だけ正常に巻き締めされなかったことによるものと推測された。製造者は保健所に報告書を提出し、空缶の受け入れ検査、製造工程における空缶の丁寧な取扱について徹底すると

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	109	100.0
水産加工食品	3	2.8
畜産加工食品	2	1.8
農産食品	14	12.8
農産加工食品	20	18.3
そう菜	3	2.8
パン類・菓子類	34	31.2
飲料	13	11.9
複合調理食品	8	7.3
その他の食料品	4	3.7
器具容器包装	2	1.8
食品類以外	6	5.5

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	109	100.0	
飲食店営業	小計	21	19.3
	一般	12	11.0
	すし	2	1.8
	弁当	1	0.9
	仕出し	3	2.8
	給食	2	1.8
旅館	1	0.9	
菓子製造業	25	22.9	
乳製品製造業	2	1.8	
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	1	0.9	
そう菜製造業	1	0.9	
許可を要しない製造業	1	0.9	
デパート・スーパー	16	14.7	
コンビニエンスストア	1	0.9	
上記以外の販売業	22	20.2	
本人又は家族	8	7.3	
その他	3	2.8	
不明	6	5.5	

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

・ 冷麦にカビ

→ 購入した冷麦を1ヶ月程保管後、喫食しようとしたところ、黒いシミが認められたとのことで、保健所へ届出があった。検査の結果、シミ部分からは数種類の真菌が分離され、製造所の調査の結果、製品の乾燥不良によるものと考えられた。製造所は保健所に対して報告書を提出し、①水分計測器による製品の乾燥状態の計測の徹底、②作業場内の湿度管理の徹底について改善するとした。

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	辛味	刺激味	その他
合計	281	100.0	134	19	37	1	14	63
水産食品	15	5.3	8	1			1	6
水産加工食品	14	5.0	8	1	1			6
畜産食品	10	3.6	1					1
畜産加工食品	8	2.8	6	2	1		1	2
農産食品	23	8.2	11	5	2		2	2
農産加工食品	31	11.0	12	1	5		4	2
そう菜類	29	10.3	14	2	6		2	4
パン類・菓子類	16	5.7	10	1	4	1	1	3
飲料	59	21.0	30	4	1		1	24
複合調理食品	52	18.5	30	2	16		1	11
その他の食料品	7	2.5	4		1		1	2
器具容器包装	1	0.4	0					
食品類以外	14	5.0	0					
不明	2	0.7	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

・ウォーターサーバー用の水がビニール臭

→ ウォーターサーバー用の合成樹脂製の容器に入れられた水を飲んだところ、ビニールのような味、臭いがするとのことで保健所へ届出があった。調査の結果、包装材料フィルムは、ポリエチレン(最外層)、ナイロン(中層)、ポリエチレン(最内層)の三層を酢酸エチルを主成分とする有機溶剤を用いて結合しているものであり、異味、異臭の原因は包装材料に微量に残留していた酢酸エチルが製品内に溶出したことによると考えられた。保健所は製造者に対して①苦情のある製品について、速やかに自主回収をすること、②包装材料を速やかに変更することの2点を指導した。

・野菜ミックスが薬品臭

→ 購入した冷凍食品の野菜ミックスを開封したところ、薬品臭がしたとのことで保健所へ届出があった。当該品は中国で製造され、輸入されたものであった。調査の結果、製造工程中で薬品の使用はなく、また、製造機器の洗浄には次亜塩素酸ナトリウムが使用されていたが、その残留の可能性も低く、原材料のたけのこ特有の青臭さ原因と考えられた。輸入者は保健所に対して報告書を提出し、①原材料のたけのこを匂いの少ない種類のものに変更すること、②製造前の洗浄時の次亜塩素酸ナトリウム濃度と、次

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
147	2	3	2	22	5	2	14	12	3	82
7								1		6
6	1				1			1		3
9				1	1		2			5
2			1							1
12				3	1		1	2		5
19		1		5			3	3	1	6
15			1	1			3			10
6				1			2	1		2
29	1			5	1			4		18
22		2		5		1	3			11
3										3
1				1						
14					1	1			2	10
2										2

・ オーツ麦の異臭

→ インターネットで購入したオーツ麦を開封したところ、洗剤のような異臭を感じたと保健所へ届出があった。苦情品について、官能検査(臭気)を実施したところ、洗剤臭は認めなかったが、本来の臭いに加え、微かにフルーツ臭が認められた。調査の結果、苦情品は紙袋に入れられた状態で、フレーバーティーと共にコンテナに入れられ、船便で2~3週間かけ輸入された後に、国内で小分けされたものであった。輸入時、密閉されたコンテナ内で、臭気の強いフレーバーティーから紙袋入りの苦情品に臭いが移行したことが原因と考えられた。移り香による異臭事例は輸入品では事例が多く、確認のため、監視員が同一ロット在庫品について官能検査(臭気)を実施したところ、同様のフルーツ臭が認められた。以上のことから、輸入時に移り香した商品を製造者が小分け時に異臭の有無を確認しないで販売してしまったことが原因であると考えられた。保健所は製造所に対し、①食品以外のものと同一コンテナで輸入することは引き続き避けること、②異物混入、異臭については注意徹底すること、③輸入の際、オーツ麦の紙製袋をビニール袋で覆って輸入コンテナに積み込む等着臭防止対策を検討することの3点を指導した。

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	異味						
			小計	苦味	酸味	辛味	刺激味	その他	
合計	281	100.0	134	19	37	1	14	63	
飲食店営業	小計	105	37.4	51	6	20	0	3	22
	一般	72	25.6	34	3	12		2	17
	そば	7	2.5	4		2			2
	すし	1	0.4	1	1				
	弁当	10	3.6	5	1	3			1
	出張	2	0.7	1	1				
そうざい	自動車・移動食	11	3.9	5		3		1	1
	自給	2	0.7	1					1
喫茶店	1	0.4	1					1	
菓子製造業	9	3.2	5	1	3	1			
乳製品製造業	2	0.7	1					1	
食肉製品製造業	2	0.7	0						
酒類製造業	1	0.4	1	1					
清涼飲料水製造業	7	2.5	2					2	
めん類製造業	1	0.4	0						
そうざい製造業	3	1.1	1		1				
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	3	1.1	1					1	
許可を要しない製造業	1	0.4	0						
デパート・スーパー	45	16.0	16	1	2		4	9	
コンビニエンスストア	11	3.9	7		3		1	3	
行商・自動車での販売業	1	0.4	1		1				
自動販売機	4	1.4	1					1	
上記以外の販売業	51	18.1	27	8	4		3	12	
本人又は家族	6	2.1	5	2				3	
その他	15	5.3	7		1		2	4	
不明	13	4.6	7		2			5	

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
147	2	3	2	22	5	2	14	12	3	82
54	0	3	1	7	0	2	4	0	0	37
38		2		4		2	2			28
3							1			2
0										
5			1	1			1			2
1										1
6		1		2						3
0										
1										1
0						1		2	1	
4										
1										1
2			1							1
0										
5				1				1		3
1									1	
2	1									1
2										2
1										1
29				4	1		6	3		15
4				2			1		1	
0										
3				1						2
24	1			3	2			4	1	13
1				1						
8				2	1			3		2
6				1			1			4

5 変色

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	62	100.0
水産食品	7	11.3
畜産食品	13	21.0
畜産加工食品	3	4.8
農産食品	12	19.4
農産加工食品	7	11.3
そうめん類	6	9.7
パン類・菓子類	3	4.8
飲料	2	3.2
複合調理食品	6	9.7
その他の食料品	1	1.6
器具容器包装	2	3.2

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

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	62	100.0	
飲食店営業	小計	18	29.0
	一般	16	25.8
	すし	2	3.2
デパート・スーパー	12	19.4	
コンビニエンスストア	2	3.2	
上記以外の販売業	14	22.6	
本人又は家族	8	12.9	
その他	5	8.1	
不明	3	4.8	

注: 届出のなかったものについては省略

『変色』の事例

・ 即席麺の黒変

→ 即席麺を鍋で茹でたところ、茹で上がった麺の一部に黒変部分が認められたとのことで、保健所へ届出があった。成分検査の結果、黒変部分は鉄を多く含んでおり、麺線切り出し機の切り刃の組成と同様であった。切り刃の摩擦で生じた黒色異物が麺に付着し、そのまま製品化されたものと考えられた。製造者は保健所に報告書を提出し、①これまで以上に麺線切り出し機の清掃、保守管理等を徹底すること、②目視確

6 変質

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	32	100.0
水産食品	4	12.5
水産加工食品	1	3.1
畜産食品	2	6.3
農産食品	3	9.4
農産加工食品	5	15.6
パン類・菓子類	4	12.5
飲料	6	18.8
複合調理食品	6	18.8
食品類以外	1	3.1

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

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	32	100.0	
飲食店営業	小計	6	18.8
	一般	4	12.5
	仕出し	1	3.1
	旅館	1	3.1
菓子製造業	1	3.1	
あん類製造業	2	6.3	
条例で定める許可を要する製造業	1	3.1	
デパート・スーパー	7	21.9	
自動販売機	1	3.1	
上記以外の販売業	6	18.8	
本人又は家族	4	12.5	
上記以外の販売業	2	6.3	
不明	2	6.3	

注: 届出のなかったものについては省略

『変質』の事例

・ レトルトカレーの包装容器が膨張

→ 店舗にて購入したレトルトカレーを調理しようとしたところ、包装容器が膨張していたとことで保健所へ届出があった。調査の結果、パウチ表面に約1mmのピンホールが認められ、そこから空気が入り、中身が変質してガスが発生し膨張したものと考えられた。ピンホールが発生した原因としては、製造工程で起きた可能性は低く、出荷後の工程において発生したものと考えられた。製造者は保健所に対

7 食品の取り扱い

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)	温度管理	加熱調理不備	期限切れ販売	不衛生	その他
合計	419	100.0	17	32	74	128	168
水産食品	15	3.6			2	2	11
水産加工食品	16	3.8	2		4	1	9
畜産食品	29	6.9	1	3	2	11	12
畜産加工食品	20	4.8	3	4	8	3	2
その他の動物性食品	1	0.2					1
農産食品	15	3.6	1		3	3	8
農産加工食品	18	4.3		1	13	1	3
その他	58	13.8	2	16	4	7	29
パン類・菓子類	43	10.3	1		15	11	16
飲料	16	3.8			6	5	5
油脂食品	3	0.7			1	1	1
複合調理食品	87	20.8	4	7	9	31	36
その他の食料品	13	3.1	2		5	1	5
食品類以外	78	18.6	1	1	2	47	27
不明	7	1.7				4	3

『食品の取り扱い』の事例

- ・ 飲食店のとんかつが半生だった。
- ・ スーパーで要冷蔵品を常温で販売。
- ・ 飲食店で床に落とした食材を提供された。
- ・ 精肉店で肉を素手で取って量り売りしている。
- ・ 期限切れ食品を使用している飲食店。
- ・ スーパーの従業員がトイレ後手を十分に洗っていない。

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 (%)	温度管理	加熱調理不備	期限切れ販売	不衛生	その他	
合計	419	100.0	17	32	74	128	168	
飲食店営業	小計	246	58.7	3	30	12	97	104
	一般	175	41.8		22	10	70	73
	そば	11	2.6		1		5	5
	すし	14	3.3	1			5	8
	弁当	21	5.0		3	1	9	8
	仕出し	4	1.0		1		2	1
そうざい	自動車・移動食	13	3.1	1	3	1	1	7
	給食	2	0.5				2	
菓子製造業	16	3.8			1	11	4	
アイスクリーム類製造業	1	0.2					1	
食肉処理業	2	0.5				1	1	
清涼飲料水製造業	1	0.2			1			
豆腐製造業	1	0.2				1		
めん類製造業	1	0.2					1	
条例で定める許可を要する製造業	1	0.2					1	
許可を要しない製造業	1	0.2			1			
デパート・スーパー	35	8.4	8	1	17		9	
コンビニエンスストア	11	2.6			2	4	5	
行商・自動車での販売業	1	0.2					1	
自動販売機	2	0.5			2			
上記以外の販売業	84	20.0	5	1	36	12	30	
本人又は家族	3	0.7					3	
その他	9	2.1			1	2	6	
不明	4	1.0	1		1		2	

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 (%)	表示						その他
			期限表示	無表示	原材料	アレルギー	原料原産地	邦文表示なし	
合計	201	100.0	79	26	10	9	16	6	55
水産加工食品	7	3.5	5				2		
水産加工食品	19	9.5	8	2		1	1	1	6
畜産加工食品	15	7.5	7				3		5
畜産加工食品	6	3.0	5						1
農産加工食品	15	7.5	3	2	0	0	7	0	3
農産加工食品	19	9.5	8	2	0	0	1	0	8
そう菜半製品	12	6.0	3	0	2	2	1	0	4
そう菜・菓子	1	0.5					1		
パン類	43	21.4	22	4	5	2	0	2	8
飲料	9	4.5	6	1	0	0	0	1	1
複合調理食品	28	13.9	7	7	2	3	0	0	9
その他の食料品	15	7.5	4	2	0	1	0	1	7
食品添加物	1	0.5							1
食品類以外	8	4.0		4	1			1	2
不明	3	1.5	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

施設分類	合計	構成比 (%)	表示						その他	
			期限表示	無表示	原材料	アレルギー	原料原産地	邦文表示なし		
合計	201	100.0	79	26	10	9	16	6	55	
飲食店営業	小計	40	19.9	8	9	3	6	1	0	11
	一般	16	8.0	3	5		3			5
	すし	3	1.5			1	1	1		
	弁当	11	5.5	2	3		1			5
菓子製造業	そうざい	8	4.0	3	1	2	1			1
	菓子製造業	23	11.4	9	5	4	1			4
	肉処	4	2.0	3				1		
	そうざい製造業	5	2.5	1	1					3
条例で定める許可を要する製造業	許可を要しない製造業	7	3.5	1					1	5
	許可を要しない製造業	6	3.0		1					5
デパート・スーパー	コンビニエンスストア	31	15.4	19		2		2	2	6
	行商・自動車での販売業	2	1.0	1						1
	自動販売機	2	1.0		1					1
	上記以外の販売業	1	0.5	1						
本人又は家族	その他	64	31.8	31	7	1	2	10	2	11
	不明	1	0.5							1
その他	不明	12	6.0	5	1			1	1	4
	不明	5	2.5		1			1		3

注: 届出のなかったものについては省略

『表示』の事例

- ・ 野菜に産地表示がない。
- ・ 輸入食品の邦文表示がない
- ・ スーパーの惣菜類にアレルギー表示がない
- ・ ジャムが無表示で販売されている。
- ・ 邦文表示と印字の表示年月日が違う。
- ・ 原材料表示と商品の内容が違う。
- ・ 「きゅうり巻き」に「かんぴょう巻き」の表示ラベルを貼った。

9 有症

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	1,354	100.0
水産加工食品	138	10.2
畜産加工食品	27	2.0
畜産加工食品	103	7.6
農産加工食品	23	1.7
農産加工食品	19	1.4
農産加工食品	29	2.1
その他菓子類	107	7.9
パン類	30	2.2
飲料	18	1.3
油脂	1	0.1
複合調理食品	622	45.9
その他食料品	9	0.7
器具包装	1	0.1
食品類以外	29	2.1
不明	198	14.6

- ・食中毒事件については、別誌「平成23年東京都の食中毒概要」及び「平成24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	1,354	100.0
小計	922	68.1
飲食店営業	694	51.3
一ぱし	17	1.3
すし	85	6.3
弁当	36	2.7
仕出し	11	0.8
そうざい	29	2.1
自動車・移動給食	4	0.3
旅館	41	3.0
旅館	5	0.4
菓子製造業	13	1.0
食肉処理業	2	0.1
清涼飲料水製造業	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	1	0.1
条例で定める許可を要する製造業	1	0.1
デパート・スーパー	94	6.9
コンビニエンスストア	12	0.9
行商・自動車での販売業	3	0.2
自動販売機	1	0.1
上記以外の販売業	86	6.4
本人又は家族	18	1.3
その他	38	2.8
不明	162	12.0

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 (%)	その他					
			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	488	100.0	102	34	16	146	129	61
水産食品	7	1.4	1			1	4	1
水産加工食品	2	0.4					1	1
畜産食品	5	1.0	2		1	1	1	
畜産加工食品	2	0.4		1		1		
農産食品	7	1.4	2			4	1	
農産加工食品	2	0.4						2
そう菜半製品	14	2.9	6			2	4	2
パン類・菓子類	11	2.3	2	1		3	4	1
飲料	3	0.6					1	2
油脂	1	0.2	1					
複合調理食品	29	5.9	4	1		10	13	1
その他の食料品	4	0.8	1			1	1	1
器具容器包装	3	0.6					2	1
食品類以外	383	78.5	81	31	13	119	92	47
不明	14	2.9	1		2	4	3	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

『施設・設備』の事例

- ・ 中華料理店のダクトからの臭いがひどい。
- ・ 飲食店が廃油をそのまま流している
- ・ 飲食店でトイレを貸してくれない。
- ・ 寿司屋にネズミがいた。

(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	ネズミ・ゴキブリ・ハエ	不衛生	その他	
合計	488	100.0	102	34	16	146	129	61	
飲食店営業	小計	399	81.8	93	29	15	114	102	46
	一般	324	66.4	83	26	15	88	74	38
	そば	9	1.8	1	1		5	2	
	すし	14	2.9		2		7	5	
	弁当	17	3.5	1			7	8	1
	仕出し	6	1.2				3	3	
そうざい	自動車・移動	14	2.9	7			1	3	3
	給食	4	0.8	1				1	2
	旅館	8	1.6				2	4	2
菓子製造業	3	0.6				1	2		
食肉処理業	3	0.6		1					
そうざい製造業	1	0.2	1						
条例で定める許可を要する製造業	1	0.2						1	
許可を要しない製造業	1	0.2							
デパート・スーパー	18	3.7				13	4	1	
コンビニエンスストア	4	0.8	1			1	2		
行商・自動車での販売業	2	0.4						2	
上記以外の販売業	24	4.9	2	2		9	5	6	
その他	9	1.8		2	1	4		2	
不明	3	0.6				2	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			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	1,086	100.0	35	12	23	65	60	15	25	20	252	160	111
水産食品	22	2.0	0			1	0				4	7	1
水産加工食品	11	1.0	0				0				2	1	
畜産食品	35	3.2	0				0				2	3	4
畜産加工食品	23	2.1	0				0					2	1
その他の動物性食品	1	0.1	0				0						
農産食品	17	1.6	0			2	0				1	2	
農産加工食品	22	2.0	0				1		1			6	2
そう菜	45	4.1	0				2	2			4	7	8
そう菜半製品	1	0.1	0				0						1
パン類・菓子類	31	2.9	0				1	1			3	5	5
飲料	19	1.7	0				0					5	2
油脂	3	0.3	0				0					1	
複合調理食品	131	12.1	1	1		4	2	1	1	32	25	19	
その他の食料品	21	1.9	0				0					4	1
食品添加物	1	0.1	0				0						
器具容器包装	14	1.3	0				0					11	
おもちゃ	1	0.1	0				0						
食品類以外	629	57.9	33	11	22	57	53	15	20	18	204	75	62
不明	59	5.4	1		1	1	1		1			6	5

注:苦情要因が複数の事例は、それぞれの項目に計上

『その他』の事例

・製品の一部が欠損したラクトアイス

→ 販売店でラクトアイスを購入し、包装フィルムを開封したところ、製品上部が歯型のように欠けているとのことで、保健所へ届出があった。調査の結果、当該品製造時にフィルム包装機のトラブルが発生していた。包装工程において、製品の送り出しを行うベルトコンベアの停滞が生じ、ヒーターシール部でフィルムが製品に噛み込んだことが原因であり、検品の不備も重なり、不良品が流通してしまったものと推測された。保健所は製造者から報告書を徴収した。

従業員の衛生知識の欠如	その他
61	342
	9
3	5
6	20
3	17
	1
	12
	13
3	21
	17
2	10
	2
10	38
1	15
	1
	3
	1
28	117
5	40

(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				
			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	1,086	100.0	35	12	23	65	60	15	25	20	
飲食店営業	小計	603	55.5	32	11	21	57	44	8	21	15
	一般	472	43.5	32	11	21	45	36	7	17	12
	そば	21	1.9	0			3	1		1	
	し	21	1.9	0			3	1			1
	弁当	22	2.0	0			2	2		2	
	仕出し	10	0.9	0			3	1			1
そうざい	24	2.2	0			1	1	1			
自動車・移動食	16	1.5	0				1			1	
給食	17	1.6	0				1		1		
喫茶店営業	1	0.1	0				0				
菓子製造業	28	2.6	1		1		3		1	2	
アイスクリーム類製造業	1	0.1	0				0				
食肉処理業	1	0.1	0				0				
食肉製品製造業	2	0.2	0				0				
豆腐製造業	4	0.4	0				1	1			
めん類製造業	1	0.1	0				0				
そうざい製造業	4	0.4	0			1	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	0				0				
条例で定める許可を要する製造業	7	0.6	0				0				
デパート・スーパー	33	3.0	1		1	2	0				
コンビニエンスストア	9	0.8	0			1	1			1	
行商・自動車での販売業	180	16.6	0				0				
自動販売機	2	0.2	0				0				
上記以外の販売業	86	7.9	0			1	8	4	2	2	
本人又は家族	13	1.2	0				0				
その他	60	5.5	1	1		2	3	2	1		
不明	48	4.4	0			1	0				

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	許可に関する苦情	従業員の衛生知識の欠如	その他
252	160	111	61	342
64	129	59	43	175
54	98	40	31	136
1	6	3	3	4
1	8	2	1	5
1	4	4	4	5
1	4			1
1	6	2	2	11
5		8		2
	3		2	11
2	5	1 3	3 1	11
		1		1
	2			1
		1		3
	2	1		2
				4
2	8	1	3	18
166	1	13		4
				1
				2
10	7	9	5	46
	2		1	10
7	3	20	3	21
1	1	2	2	41