

# 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	918	100.0	266	34	87	23	77	45	32	18	14
水産食品	76	8.3	18		8	2	1	7	21	11	10
水産加工食品	24	2.6	4	2		1	1		1		1
畜産食品	30	3.3	4	2			1	1	2	1	1
畜産加工食品	32	3.5	4	3				1	0		
農産食品	25	2.7	17	1		4	9	3	0		
農産加工食品	64	7.0	26		4	6	14	2	0		
菓類	145	15.8	33	6	4	2	14	7	2	2	
飲料	55	6.0	25	6	12	1	4	2	2	1	1
調理済み食品	411	44.8	111	12	53	6	21	19	4	3	1
その他の食品	9	1.0	3				2	1	0		
その他の食品	28	3.1	13	1		1	9	2	0		
器具容器	2	0.2	0						0		
食品類以外	14	1.5	8	1	6		1		0		
不明	3	0.3	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(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

##### ・ ハヤシライスからゴキブリ

→食堂でハヤシライスを食べていたところ、ゴキブリが入っているのを発見した。  
 検査の結果、ゴキブリは加熱前の調理工程で混入していたと考えられたが、具体的な混入経路の特定には至らなかった。

##### ・ サラダにガラス片

→セルフ方式の飲食店でサラダを食べた際、ガラス片が入っていることに気付いた。  
 異物はガラス片ではなく、サラダ用のコーンの味付けに使用する岩塩の大きな塊であった。お湯の中にコーンと岩塩を入れて溶かしていたが、塊が大きく溶け残ってしまったと考えられた。

##### ・ 寿司に虫

→回転寿司で「天然ぶり」の寿司を食べようとしたところ、白い寄生虫のような虫が付着していた。  
 虫体を鑑別した結果、人体に無害である「ブリ糸状虫」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
117	19	12	70	16	127	81	6	11	29	116	47	7	62	36	14	10	4	10	67	56	63
8	2	1	4	1	13	10	1		2	5	2		3	1					3	7	
5			5		3				3	0						1			6	2	2
6	2		4		7	3	2		2	3	2		1	1					1	3	3
2		1	1		5	4	1			8	2	1	5	1					1	5	6
3		2	1		1	1				1			1	1						2	
10		4	5	1	9	7			2	3	1		2	5		1			1	2	7
17	2		12	3	25	12	1	7	5	23	12	1	10	8	3	3			18	7	6
0					2	2				5			5						6	10	5
59	13	4	34	8	59	40	1	3	15	61	25	5	31	17	10	5	4	8	28	16	29
1				1	1	1				2			2	1							1
5			4	1	1	1				1	1			1	1			1	2	1	2
0					0					1			1								1
1				1	0					2	2						1	1	1	1	
0					1			1		1			1								1

・ 甘酒からハエ

→未開封の透明なパウチ状の甘酒の中に、ハエが入っているのを見つけた。  
調査の結果、製造所内に同種のハエの生息が確認され、充填までの工程で混入したと考えられた。

・ 炊き込みご飯から金属片

→デパートで購入した炊き込みご飯から、金属片が出てきた。  
炊き込みご飯の素を製造する製造所内の調査の結果、計量機器の部品の一部であることが判明した。

・ 冷凍ピラフに青いビニール片

→購入した冷凍ピラフを電子レンジで加熱して食べようとしたところ、青いビニール片が入っているのを見つけた。

製造所の調査の結果、原材料の牛肉が入っている包装の一部であることが判明し、原材料の投入時に誤って混入したと考えられた。

・ ミネラルウォーターに白色異物

→ミネラルウォーターの注ぎ口付近に、白色の塊が付着していた。

製造者の調査の結果、白色の異物はミネラルウォーターに含まれるミネラル成分の結晶であった。

(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	918	100.0	266	34	87	23	77	45	32	18	14	117	19	12	70	16
飲食店営業	470	51.2	157	20	77	5	27	28	12	7	5	63	14	5	35	9
小計	39	4.2	13	2	8		1	2	2	1	1	6	1		3	2
一般 (和食店)	48	5.2	23	3	8	3	5	4	1	1		7	2	1	4	
一般 (外国料理店)	53	5.8	25	3	10		3	9	0			8	3	2	3	
一般 (中華料理店)	35	3.8	9	1	7		1		1		1	8	2		3	3
一般 (食堂)	14	1.5	4	1	2				0			3	1	1	1	
一般 (焼肉店)	35	3.8	15	1	11	1	1	1	1	1		4		1	2	1
一般 (居酒屋)	112	12.2	41	6	22		9	4	3	1	2	11	3		6	2
一般 (その他)	6	0.7	0						0			3	1		2	
旅館・ホテル	15	1.6	2				1	1	3	2	1	0				
すし屋	15	1.6	6		5	1			0			1			1	
そば屋	5	0.5	1		1				0			1			1	
仕出し屋	49	5.3	11	3	2		2	4	1	1		5			5	
弁当屋	31	3.4	3		1			2	0			4			3	1
そうざい店	4	0.4	2						0			2	1		1	
給食	1	0.1	0						0			0				
天ぷら船・屋形船	8	0.9	2					2	0			0				
その他の	94	10.2	24	5	6	1	9	3	2	2		6	1		5	
菓子製造業	2	0.2	0						0			0				
アイスクリーム類製造業	2	0.2	0						0			0				
乳処 理 業	3	0.3	0						0			1			1	
乳製 品 製 造 業	1	0.1	1	1					0			0				
食肉製 品 製 造 業	4	0.4	0						0			1			1	
魚肉ねり製 品 製 造 業	1	0.1	0						0			0				
清涼飲料水製 造 業	1	0.1	1	1					0			0				
豆腐製 造 業	2	0.2	0						0			0				
めん類製 造 業	6	0.7	0						0			2			1	1
そうざい製 造 業	19	2.1	3			2	1		0			4		1	2	1
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	2					2	0			0				
条例で定める許可を要する製 造 業	4	0.4	0						0			1		1		
許可を要しない製 造 業	10	1.1	1				1		0			1		1		
乳類販 売 業	1	0.1	0						0			0				
食肉販 売 業	29	3.2	4	1			2	1	1	1		5	2		3	
魚介類販 売 業	29	3.2	3	1			1	1	14	8	6	3	1		2	
食料品等販 売 業	114	12.4	31	4	1	6	15	5	1		1	9	1	2	5	1
食商(弁当等)販 売 業	1	0.1	0						0			0				
上記以外の販 売 業	43	4.7	15	1	1	2	9	2	0			13		2	8	3
臨時営業	1	0.1	1				1		0			0				
臨時出 店	1	0.1	0						0			0				
家庭	14	1.5	5		1		3	1	1		1	0				
その他	15	1.6	4				3	1	0			4			4	
不明	48	5.2	14	1	3	6	4		1		1	4			3	1

(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	648	70.6	202	31	81	10	47	33	21	13	8	80	16	10	42	12
パート・スーパー	150	16.3	34	3	4	6	15	6	9	5	4	24	2	2	17	3
コンビニエンスストア	36	3.9	6				5	1	0			5	1		4	
自動販売機	2	0.2	0						0			0				
自動車	2	0.2	0						0			0				

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
127	81	6	11	29	116	47	7	62	36	14	10	4	10	67	56	63
59	42	1	3	13	61	28	4	29	8	10	3	4	9	32	27	25
6	4		1	1	6	2		4			1			2	2	1
5	4			1	3			3	1	1				4	2	1
7	6			1	6	1		5	1		1	3		1	1	
3	3				4	3		1		1			3	1	2	3
2	2				2			2						1	1	1
3	2			1	4	3		1						4	4	
8	6			2	19	10	1	8	1	1	1	1	5	7	6	8
2	1	1			0				1							
3	1		1	1	2	1		1		1				2	1	1
2				2	1	1			3	3				1		1
0					1	1						1		1		
7	6			1	7	3	3	1	3	2				6	4	3
7	5			2	4	2		2	1	1				2	3	6
0					0									0		
1	1				0									0		
3	1		1	1	2	1		1							1	
15	7	1	4	3	14	8	1	5	5	3	2			15	5	3
0					1			1							1	
0					0										1	1
0					1	1										1
0					0											
2	2				1			1								1
0					0											
0					0											
1	1				0									1		1
2	2				0										1	
1	1				4		1	3	2					5		
0					1			1								
1	1				1			1				1				
2	1			1	0				3					1	2	
0					0											1
8	4	3		1	5	3		2	1						2	3
5	4			1	1			1						1	1	1
17	10	1	2	4	12	5		7	13	1	3			9	6	12
1				1	0											
3	3				3	1	1	1	1		1			1	4	2
0					0											
0					0						1					
1				1	1			1	1						1	4
1	1				3			3	1							2
8	2		2	4	7	1		6	1					2	5	6

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
84	56	4	7	17	81	36	3	42	22	11	4	4	10	53	40	36
26	18	2	2	4	15	6	4	5	8	3	4			8	9	10
5	4			1	8	3		5	3	4	1			4		4
0					1	1										1
1				1	0										1	1

## 2 腐敗・変敗

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	89	100.0
水産食品	4	4.5
水産加工食品	18	20.2
畜産食品	6	6.7
畜産加工食品	3	3.4
農産食品	13	14.6
農産加工食品	9	10.1
菓子	5	5.6
飲料	1	1.1
油脂	1	1.1
調理済み食品	28	31.5
その他の食品	1	1.1

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	89	100.0	
小計	43	48.3	
飲食店営業	一般（和食店）	2	2.2
	一般（外国料理店）	2	2.2
	一般（中華料理店）	6	6.7
	一般（食堂）	1	1.1
	一般（焼肉店）	6	6.7
	一般（居酒屋）	5	5.6
	一般（その他）	9	10.1
	旅館・ホテル	1	1.1
	すし屋	1	1.1
	そば屋	4	4.5
	仕出し屋	1	1.1
弁当屋	4	4.5	
給食	1	1.1	
菓子製造業	2	2.2	
豆腐製造業	1	1.1	
そうざい製造業	2	2.2	
条例で定める許可を要する製造業	1		
許可を要しない製造業	1		
乳類販売業	3	3.4	
食肉販売業	3	3.4	
魚介類販売業	3	3.4	
食料品等販売業	19	21.3	
上記以外の販売業	6	6.7	
その他	3		
不明	2	2.2	

### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	58	65.2
デパート・スーパー	24	27.0
コンビニエンスストア	2	2.2

### 『腐敗・変敗』の事例

・ **スライスされた牛肉が腐っていた**  
 →食肉の販売店で購入した牛肉が緑色に変色し、強い腐敗臭を放っていた。  
 販売店内は狭く、高温多湿な環境で作業を行っており、スライスした牛肉を店内に放置したことにより、腐敗が進んだものと推測された。

・ **キクラゲが腐っていた**  
 →つけ麺のトッピングのキクラゲを食べたところ、変な味がして吐き出した。  
 当該店舗では、乾燥キクラゲを熱湯で戻した後、1週間以上冷蔵庫で保管していた。保健所の検査の結果、菌数が多く腐敗が進んでいたことが確認された。

・ **バナナが腐っていた**  
 →スーパーで購入したバナナが黒く変色し腐っていた。  
 腐敗臭はなく、流通や販売時の衝撃で変色したものと推察された。

・ **蟹味噌が腐っていた**  
 →寿司屋で注文した蟹味噌の軍艦巻きを食べたところ、きつい腐敗臭を感じた。  
 寿司屋では冷凍の瓶入り蟹味噌を冷蔵庫で解凍し、使用していたが、あまり出ない商品であったため、かなり前に解凍したものを使用し続けていた。

### 3 カビの発生

#### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	126	100.0
水産加工食品	6	4.8
畜産食品	7	5.6
畜産加工食品	6	4.8
農産食品	23	18.3
農産加工食品	21	16.7
菓子類	33	26.2
飲料	14	11.1
油脂	1	0.8
調理済み食品	5	4.0
そうざい半製品	1	0.8
その他の食品	2	1.6
器具容器包装	3	2.4
食品類以外	4	3.2

『カビの発生』の事例

#### ・ チーズケーキからカビ

→購入した袋入りのチーズケーキを食べようとしたところ、黒カビが付着しているのを見つけた。

製造所の調査の結果、包装不良の商品を検品で見抜けず、出荷してしまっていたことが判明した。

#### ・ 味噌にカビ

→購入した味噌の表面にカビのようなものが付着しているのを見つけた

調査の結果、異物は酵母の塊であり、製造所内で汚染され、流通時に増殖したと推察された。

#### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)
合計	126	100.0
小計	18	14.3
飲食店営業		
一般（和食店）	2	1.6
一般（外国料理店）	1	0.8
一般（中華料理店）	1	0.8
一般（居酒屋）	2	1.6
一般（その他）	6	4.8
すし屋	2	1.6
そば屋	1	0.8
仕出し屋	1	0.8
弁当屋	2	1.6
菓子製造業	1	0.8
清涼飲料水製造業	26	20.6
魚肉ねり製品製造業	2	1.6
めん類製造業	1	0.8
そうざい製造業	1	0.8
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	2	1.6
条例で定める許可を要する製造業	2	1.6
乳類販売業	1	0.8
食肉販売業	1	0.8
魚介類販売業	2	1.6
食料品等販売業	34	27.0
上記以外の販売業	16	12.7
家庭	5	4.0
その他	6	4.8
不明	8	6.3

#### ・ 梅干しにカビ

→梅干しの表面に白い斑点のカビが付着しているのを見つけた。

付着物を顕微鏡で観察したところ、菌糸ではなく、結晶構造を認めたことから、クエン酸カルシウムが析出したものと推察された。

#### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	61	48.4
デパート・スーパー	41	32.5
コンビニエンスストア	5	4.0

## 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	251	100.0	131	120
水産食品	7	2.8	2	5
水産加工食品	7	2.8	2	5
畜産食品	13	5.2	3	10
畜産加工品	55	21.9	30	25
農産食品	16	6.4	9	7
農産加工食品	21	8.4	7	14
菓子類	26	10.4	17	9
飲料	25	10.0	18	7
調理済み食品	68	27.1	38	30
その他の食品	5	2.0	5	
食品類以外	6	2.4		6
不明	2	0.8		2

### 『異味・異臭』の事例

#### ・ 漬物から酸っぱい臭い

→購入した漬物を、自宅で食べようとしたところ、酸っぱい臭いを感じた。

販売店を調査したところ、数日前まで販売用の冷蔵庫が故障しており、その際廃棄されるはずの漬物が誤って販売されてしまったことが判明した。

#### ・ 糠漬けから薬品臭

→購入した糠床を使用して漬けた糠漬けから薬品臭を感じた。

糠床のかき混ぜ不足により、酪酸菌が増殖し、酢酸エチルが生成されたものと推察された。

#### ・ シュークリームの味がおかしい

→シュークリームを食べたところ、いつもと異なる変な味と臭いがした。

販売店舗の温度管理に不備があったことから、シュークリームに含まれていたバニリンが分解され、グアイアコールという臭気物資が生成されたと推察された。

## (2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計		251	100.0	131	120
飲食店営業	小計	114	45.4	69	45
	一般 (和食店)	11	4.4	8	3
	一般 (外国料理店)	7	2.8	6	1
	一般 (中華料理店)	16	6.4	7	9
	一般 (食堂)	8	3.2	3	5
	一般 (焼肉店)	12	4.8	9	3
	一般 (居酒屋)	7	2.8	4	3
	一般 (その他)	20	8.0	11	9
	旅館・ホテル	1	0.4	1	
	すし屋	5	2.0	5	
	そば屋	3	1.2	1	2
	仕出し屋	6	2.4	3	3
	弁当屋	10	4.0	7	3
	そうざい店	4	1.6	2	2
給食その他	1	0.4		1	
その他	3	1.2	2	1	
菓子製造業	11	4.4	7	4	
乳処理業	1	0.4	1		
乳製品製造業	2	0.8		2	
食肉処理業	1	0.4	1		
食肉製品製造業	1	0.4		1	
清涼飲料水製造業	2	0.8		2	
豆腐製造業	2	0.8		2	
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	
許可を要しない製造業	1	0.4		1	
乳類販売業	7	2.8	4	3	
食肉販売業	12	4.8	1	11	
魚介類販売業	15	6.0	4	11	
食料品等販売業	44	17.5	22	22	
上記以外の販売業	13	5.2	9	4	
家庭	3	1.2		3	
その他	4	1.6	3	1	
不明	17	6.8	10	7	

## (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	異味	異臭
店舗等	157	62.5	82	75
デパート・スーパー	61	24.3	33	28
コンビニエンスストア	8	3.2	2	6
自動車	1	0.4	1	



## 5 変色

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	48	100.0
水産食品	3	6.3
畜産食品	3	6.3
畜産加工食品	2	4.2
農産食品	13	27.1
農産加工食品	5	10.4
菓子類	5	10.4
調理済み食品	15	31.3
そうざい半製品	1	2.1
不明	1	2.1

### 『変色』の事例

#### ・ 春雨を茹でたら緑色に変色

→鍋に水道水を入れ春雨を茹でたところ、緑色に変色した。

春雨中のクロロゲン酸が、鍋に付着した洗剤の塩基性成分により酸化され、緑色に変色したと推察された。

#### ・ フライドポテトが黒色に変色

→購入したフライドポテトの一部が黒色に変色していた。

フライドポテトの黒色部分と正常な部分に成分組成の差はなく、カビなどの微生物も観察されなかったことから、病変であると推察された。

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	48	100.0	
小計	21	43.8	
飲食店営業	一般 (外国料理店)	1	2.1
	一般 (中華料理店)	1	2.1
	一般 (焼肉店)	1	2.1
	一般 (居酒屋)	1	2.1
	一般 (その他)	3	6.3
	すし屋	3	6.3
	そば屋	1	2.1
	仕出し屋	4	8.3
	弁当屋	1	2.1
	そうざい店	2	4.2
	給食	1	2.1
	その他の食	2	4.2
	菓子製造業	1	2.1
めん類製造業	2	4.2	
許可を要しない製造業	1	2.1	
食肉販売業	3	6.3	
魚介類販売業	2	4.2	
食料品等販売業	10	20.8	
上記以外の販売業	1	2.1	
家庭	3	6.3	
その他	1	2.1	
不明	3	6.3	

### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	27	56.3
デパート・スーパー	12	25.0
コンビニエンスストア	2	4.2

## 6 変質

### (1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	24	100.0
水産食品	1	4.2
水産加工食品	3	12.5
畜産加工食品	2	8.3
農産食品	4	16.7
農産加工食品	7	29.2
菓子類	1	4.2
飲料	2	8.3
油脂	2	8.3
調理済み食品	1	4.2
その他食品	1	4.2

『変質』の事例

・ **マンゴーの中に空洞**  
 →購入したマンゴーをカットしたところ、虫に食われたような空洞があった。  
 虫食いの痕ではなく、マンゴー自身の生理現象によるものであった。

・ **納豆がジャリジャリする**  
 →納豆を食べたところ、食感がジャリジャリして砂混じりのような感じがした。  
 納豆の熟成が進み、析出したアミノ酸によるものであると推察された。

### (2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	24	100.0	
飲食店営業	小計	2	8.3
	一般（その他）	1	4.2
	そば屋	1	4.2
乳類販売業	1	4.2	
魚介類販売業	1	4.2	
食料品等販売業	13	54.2	
上記以外の販売業	2	8.3	
家庭	3	12.5	
不明	2	8.3	

### (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	5	20.8
デパート・スーパー	14	58.3

## 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	621	100.0	39	109	103	282	88
水産食品	12	1.9	2		2	7	1
水産加工食品	18	2.9	1	2	8	5	2
畜産食品	52	8.4	2	20	3	15	12
畜産加工食品	23	3.7	5	5	4	2	7
農産食品	17	2.7			1	14	2
農産加工食品	22	3.5	1		14	5	2
菓子類	100	16.1	11	9	27	39	14
飲料	35	5.6			15	10	10
油脂	1	0.2			1		
調理済み食品	193	31.1	7	73	14	85	14
そう菜半製品	4	0.6	1		2		1
その他の食料品	18	2.9	3		9	5	1
器具容器包装	18	2.9				13	5
食品類以外	94	15.1	6		1	71	16
不明	14	2.3			2	11	1

### 『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ 餃子の中身が生焼けの状態を提供された。
- ・ 路上に机などを並べて、弁当類を販売している。
- ・ 客の求めに応じて、レバ刺しを提供している。
- ・ 購入した調味料の期限が切れていた。
- ・ 客用トイレ近くに、食材を保管する冷蔵庫が置かれている。
- ・ スーパーの揚げ物売り場のトングが汚れていた。
- ・ サラダ用の野菜を洗わずに調理していた。
- ・ お金を触った後、手を洗わずに調理していた。
- ・ 厨房の外で鮮魚の下処理を行っている。
- ・ 食肉のショーケース内にハエが飛んでいた。

## (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 不 衛 生 な	そ の 他
合計		621	100.0	39	109	103	282	88
飲食店営業	小 計	393	63.3	11	103	22	204	53
	一般 (和食店)	31	5.0		11	2	16	2
	一般 (外国料理店)	32	5.2	2	5	1	21	3
	一般 (中華料理店)	32	5.2		8		20	4
	一般 (食堂)	19	3.1		11		6	2
	一般 (焼肉店)	29	4.7	2	12		6	9
	一般 (居酒屋)	67	10.8		24	1	31	11
	一般 (その他)	93	15.0	4	18	13	48	10
	旅館・ホテル	7	1.1	1			6	
	すし屋	7	1.1				6	1
	そば屋	12	1.9			1	11	
	仕出し屋	6					6	
	弁当屋	14	2.3		4		6	4
うどん店	25	4.0	1	8	3	11	2	
その他の食	12	1.9		1	1	5	5	
その他の	7	1.1	1	1		5		
喫茶店営業	3	0.5				2	1	
菓子製造業	25	4.0	1	2	4	16	2	
アイスクリーム類製造業	1	0.2				1		
乳製品製造業	1						1	
食肉処理業	1	0.2				1		
清涼飲料水製造業	1				1			
豆腐製造業	1	0.2				1		
めん類製造業	2	0.3	1			1		
うどん製造業	2	0.3				1	1	
許可を要しない製造業	2	0.3				1	1	
乳類販売業	3	0.5	1		1		1	
食肉販売業	20	3.2	3		2	12	3	
魚介類販売業	17	2.7	4		6	6	1	
食料品等販売業	97	15.6	16	1	54	19	7	
行商(弁当等人力販売業)	2	0.3				1	1	
上記以外の販売業	25	4.0	2		12	6	5	
臨時出店	1	0.2				1		
臨時出店	4	0.6		2		1	1	
家のその他	1					1		
その他	15	2.4			1	7	7	
不明	4	0.6		1			3	

## (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 不 衛 生 な	そ の 他
店舗等	449	72.3	20	99	36	233	61	
デパート・スーパー	98	15.8	17	7	45	18	11	
コンビニエンスストア	39	6.3	1		19	15	4	
自動販売機	2	0.3			1	1		
自動販売機	3	0.5	1			2		
移動	2	0.3				2		

## 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	219	100.0	101	28	26	47	54	40	24
水産食品	1	0.5	1		1				
水産加工食品	1	0.5	1			1			
畜産食品	5	2.3	4	2		2			1
農産加工食品	1	0.5	1	1					
菓子類	11	5.0	7	1	1	5	3	1	
飲料	26	11.9	13	4	3	6	6	3	4
調理済み食品	40	18.3	20	7	3	10	11	4	5
その器具	2	0.9	1	1			1		
食器類	1	0.5	1	1					
食品類以外	108	49.3	47	9	17	21	30	19	12
不明	23	10.5	5	2	1	2	3	13	2

### 『従事者』の事例

- ・ 目の充血した、具合の悪そうな人が調理している。
- ・ 客が飲食しているすぐ近くで、ごみを片付けている。
- ・ 雑談しながらパンを陳列していた。
- ・ 従業員が厨房内で喫煙している。
- ・ 手の傷口から流血していることに気付いていない店員が、食器等を扱っていた。
- ・ 厨房に客の子供が入り調理している。

(2) 施設別分類

施設分類	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	219	100.0	101	28	26	47	54	40	24	
飲食店営業	小計	170	77.6	75	16	20	39	45	28	22
	一般 (和食店)	13	5.9	9	2	2	5	2		2
	一般 (外国料理店)	13	5.9	8	2	2	4	2	3	
	一般 (中華料理店)	12	5.5	6	2	1	3	3	2	1
	一般 (食堂)	8	3.7	1			1	5	1	1
	一般 (焼肉店)	3	1.4	2		1	1			1
	一般 (居酒屋)	30	13.7	10	2		8	11	1	8
	一般 (その他)	24	11.0	11	2	3	6	8	3	2
	旅館・ホテル	4		4		4				
	すし屋	15	6.8	10	4		6	4	1	
	仕出し屋	5	2.3	2			2	1	1	1
弁当屋	12	5.5	5	2	3		1	5	1	
そうざい店	6	2.7	2			2	4			
給食	25	11.4	5		4	1	4	11	5	
菓子製造業	11	5.0	8	3	1	4	1	2		
食肉処理業	1	0.5	0						1	
許可を要しない製造業	1	0.5	1	1						
食肉販売業	8	3.7	6	4		2	2			
魚介類販売業	2	0.9	2		2					
食料品等販売業	11	5.0	5	2	3		5	1		
行商(弁当等人力販売業)	1	0.5	1			1				
臨時の営業	7	3.2	2	2				5		
その他	7	3.2	1			1	1	4	1	
不明	0	0.0	0							

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	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
店舗等	185	84.5	89	23	23	43	46	27	23
デパート・スーパー	10	4.6	2		1	1	5	3	
コンビニエンスストア	9	4.1	6	3	2	1	2	1	

## 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	195	100.0	45	59	18	28	6	39
水産食品	7	3.6	1				2	4
水産加工食品	17	8.7	2	8	2		2	3
畜産食品	6	3.1	1	3				2
畜産加工食品	12	6.2	2	6	1			3
農産食品	3	1.5					1	2
農産加工食品	9	4.6	2	1	1	2		3
菓子	41	21.0	11	17	2	8		3
飲料	4	2.1	2	1	1			
油脂	20	10.3	10	3	3	1	1	2
調理済み食品	59	30.3	11	13	6	16		13
そうざい半製品	4	2.1		4				
その他の食品	4	2.1		1		1		2
食品添加物	1	0.5			1			
食品類以外	4	2.1	2	1				1
不明	4	2.1	1	1	1			1

### 『表示』の事例

- ・ 10時30分に購入した弁当の製造日時が、同日の11時になっていた。
- ・ 麺とつゆがセットの商品を購入したが、栄養成分表示が麺のみしか記載されていなかった。
- ・ スーパーで購入した焼きそばの表示が、「製造者」ではなく「販売者」になっていた。
- ・ ケーキの製造所にアレルギーについて問い合わせしたところ、答えてくれなかった。
- ・ 購入したクッキーに賞味期限の表示がなかった。
- ・ 購入した駄菓子の賞味期限が黒く塗りつぶされていた。

## (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		195	100.0	45	59	18	28	6	39
飲食店営業	小計	62	31.8	13	15	6	16	1	11
	一般 (和食店)	3	1.5	3					
	一般 (外国料理店)	4	2.1	1	1	1	1		
	一般 (中華料理店)	1	0.5		1				
	一般 (食堂)	3	1.5	1	1		1		
	一般 (焼肉店)	1	0.5						1
	一般 (居酒屋)	3	1.5	2		1			
	一般 (その他)	8	4.1	1	4	1	1		1
	すし屋	1	0.5					1	
	そば屋	3	1.5	3					
	仕出し屋	1	0.5				1		
	弁当屋	14	7.2	2	4		5		3
	そうざい店	18	9.2		3	3	6		6
その他の	2	1.0		1		1			
菓子製造業	26	13.3	8	6	1	6		5	
食肉製品製造業	2	1.0	2						
そうざい製造業	2	1.0						2	
条例で定める許可を要する製造業	3	1.5	1					2	
許可を要しない製造業	1	0.5		1					
食肉販売業	4	2.1		3				1	
魚介類販売業	15	7.7	1	5	1		3	5	
食料品等販売業	55	28.2	14	24	7	3	1	6	
上記以外の販売業者	14	7.2	3	4	1	2		4	
臨時出店	1	0.5				1			
その他	6	3.1	2	1	1			2	
不明	4	2.1	1		1		1	1	

## (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	92	47.2	31	22	6	14	1	18
デパート・スーパー	78	40.0	9	30	6	13	3	17
コンビニエンスストア	6	3.1		4			1	1
自動車	4	2.1	2	2				
移動	4	2.1			4			



## 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	1,380	100.0	1,359	21
水産食品	110	8.0	110	
水産加工食品	9	0.7	9	
畜産食品	62	4.5	61	1
畜産加工品	16	1.2	14	2
農産食品	10	0.7	7	3
農産加工食品	10	0.7	7	3
菓菓子	29	2.1	27	2
飲料	23	1.7	23	
調理済み食品	750	54.3	742	8
そうざい半製品	3	0.2	3	
その他の食品	21	1.5	20	1
器具容器包装	2	0.1	2	
食品類以外	21	1.5	21	
不明	314	22.8	313	1

- ・食中毒事件については、別誌「平成29年東京都の食中毒概要」及び「平成30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		1,380	100.0	1,359	21
飲食店営業	小計	924	67.0	917	7
	一般 (和食店)	81	5.9	80	1
	一般 (外国料理店)	67	4.9	66	1
	一般 (中華料理店)	44	3.2	43	1
	一般 (食堂)	47	3.4	47	
	一般 (焼肉店)	51	3.7	51	
	一般 (居酒屋)	243	17.6	242	1
	一般 (その他)	162	11.7	160	2
	旅館・ホテル	15	1.1	15	
	すし屋	64	4.6	64	
	そば屋	12	0.9	12	
	仕出し屋	13	0.9	13	
	弁当屋	37	2.7	37	
	そうざい店	38	2.8	37	1
給食	37	2.7	37		
天ぷら船・屋形船	1	0.1	1		
その他	12	0.9	12		
喫茶店営業	2	0.1	2		
菓子製造業	17	1.2	16	1	
食肉処理業	1	0.1		1	
清涼飲料水製造業	1	0.1	1		
豆腐製造業	1	0.1		1	
そうざい製造業	3	0.2	3		
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	2	0.1	1	1	
食肉販売業	3	0.2	3		
魚介類販売業	45	3.3	45		
食料品等販売業	41	3.0	36	5	
行商(弁当等人力販売業)	1	0.1	1		
行商(弁当等人力販売業以外)	1	0.1	1		
上記以外の販売業	12	0.9	9	3	
臨時営業	1	0.1	1		
臨時出店者	1	0.1	1		
家庭	12	0.9	12		
その他	21	1.5	20	1	
不明	291	21.1	290	1	

## (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	936	67.8	923	13
デパート・スーパー	102	7.4	97	5
コンビニエンスストア	12	0.9	11	1
自動販売機	1	0.1	1	
自動車	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	124	40	13	187	185	76
水産食品	6	1.0	1				4	1
畜産食品	4	0.6		1		1	2	
畜産加工食品	1	0.2						1
農産食品	2	0.3				1		1
農産加工食品	5	0.8	1			2	1	1
菓子類	7	1.1				5		2
飲料	7	1.1					2	5
調理済み食品	66	10.6	15	3		25	15	8
惣ざい半製品	44	7.0	8		1	11	21	3
その他の食品	5	0.8	1	1		2	1	
器具容器包装	2	0.3					1	1
食品類以外	442	70.7	89	34	12	130	128	49
不明	34	5.4	9	1		10	10	4

#### 『施設・設備』の事例

- ・ 隣接する喫茶店のコーヒーの臭いがきつい。
- ・ 廃油を道路脇のグレーチングに流している。
- ・ 店内から下水のにおいがする。
- ・ 店舗の外で客に飲食させている。
- ・ 菓子店の排気ダクトに鳩が巣を作っている。
- ・ 井戸水で食器を洗浄している。
- ・ 店舗内に食品衛生責任者の掲示がない。

## (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	124	40	13	187	185	76
飲食店営業	小計	529	84.6	116	32	11	157	152	61
	一般 (和食店)	33	5.3	7	3		11	10	2
	一般 (外国料理店)	50	8.0	8	5	1	20	13	3
	一般 (中華料理店)	63	10.1	12	6	3	17	20	5
	一般 (食堂)	35	5.6	8	1	1	14	8	3
	一般 (焼肉店)	20	3.2	9		1	4	4	2
	一般 (居酒屋)	114	18.2	26	4	3	32	30	19
	一般 (その他)	127	20.3	32	8	2	36	38	11
	旅館・ホテル	5	0.8	1			2	1	1
	すし屋	9	1.4	1	1		4	2	1
	そば屋	12	1.9	3			4	3	2
	仕出し屋	16	2.6	2	2		4	5	3
	弁当屋	9	1.4	3	1			5	
	うどん店	17	2.7				6	9	2
給食その他	8	1.3	1	1		2	1	3	
	11	1.8	3			1	3	4	
喫茶店営業	3	0.5					1	2	
菓子製造業	17	2.7	1			10	5	1	
食肉処理業	3	0.5		1			2		
食肉製品製造業	1	0.2		1					
豆腐製造業	1	0.2						1	
めん類製造業	1	0.2		1					
そうざい製造業	3	0.5	3						
食品衛生法において許可を要する	1	0.2						1	
その他の製造業	1	0.2							
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	1	0.2					1		
乳類販売業	1	0.2					1		
食肉販売業	4	0.6					4		
魚介類販売業	11	1.8		1		2	6	2	
食料品等販売業	30	4.8	2	1		13	9	5	
行商(弁当等人力販売業)	1	0.2						1	
上記以外の販売業	4	0.6	1			2	1		
その他	12	1.9		2	2	3	3	2	

## (3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	排気・排煙	排水	等トイレの不備	害虫・害獣	不衛生	その他
店舗等	568	90.9	121	37	11	164	170	65
デパート・スーパー	27	4.3		1		17	6	3
コンビニエンスストア	8	1.3				3	5	
自動販売機	2	0.3					1	1
自移動車	4	0.6						4
移動車	3	0.5	3					

## 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	668	100.0	98	21	77	87	33	8	22	3	79	129	242
水産食品	8	1.2	0				0					1	7
水産加工食品	6	0.9	0				0						6
畜産食品	12	1.8	0			1	0					2	9
畜産加工品	8	1.2	0				0					3	5
農産食品	13	1.9	0				0				2	1	10
農産加工食品	5	0.7	0				0					3	2
菓子類	20	3.0	0				0				3	5	12
飲料	29	4.3	0				0				3	5	21
油脂	2	0.3	0			1	0						1
調理済み食品	90	13.5	3	2	1	4	3	1	2		19	21	40
その他の食品	39	5.8	9	1	8	3	0				4	13	10
食品添加物	3	0.4	0				0						3
器具容器包装	3	0.4	0				0					1	2
おもちゃ	1	0.1	0				0				1		
食品類以外	382	57.2	81	16	65	77	28	7	18	3	46	67	83
不明	47	7.0	5	2	3	1	2		2		1	7	31

#### 『その他』の事例

- ・ 飲食店のゴミ出しの仕方が悪く、カラスがゴミを散乱させている。
- ・ 飲食店の屋外客席で夜間に客が騒いでいる。
- ・ 歩道路側帯にはみ出して青果を販売している。
- ・ 厨房に猫が出入りしている。
- ・ シェアハウスで調理したものを飲食店に運んでいる。
- ・ 店内で客が暴力行為を働いている。
- ・ 牛肉を注文したのに豚肉を売られた。
- ・ 厨房内で犬が尿をしている。

## (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	668	100.0	98	21	77	87	33	8	22	3	79	129	242
飲食店営業	425	63.6	94	20	74	77	26	4	19	3	54	51	123
小計	425	63.6	94	20	74	77	26	4	19	3	54	51	123
一般（和食店）	17	2.5	1	1		2	1		1			3	10
一般（外国料理店）	34	5.1	8	3	5	9	1		1		7		9
一般（中華料理店）	45	6.7	1	1		20	6	1	4	1	9	1	8
一般（食堂）	14	2.1	1		1	1	1		1		2	3	6
一般（焼肉店）	22	3.3	0			8	3		3		1	2	8
一般（居酒屋）	114	17.1	53	9	44	18	5	1	3	1	18	2	18
一般（その他）	112	16.8	25	4	21	10	4	1	3		7	25	41
旅館・ホテル	1	0.1	0				0						1
すし屋	8	1.2	1	1		3	2		2			1	1
そば屋	7	1.0	1		1	2	1	1					3
仕出し屋	11	1.6	2	1	1	1	0				1	1	6
弁当屋	5	0.7	0				1		1		1	3	
そうざい店	8	1.2	0			1	1			1		1	5
給食	6	0.9	0				0					1	5
その他	21	3.1	1		1	2	0				8	8	2
喫茶店営業	4	0.6	0				0				1	3	
菓子製造業	17	2.5	0			2	1	1				6	8
乳製品製造業	1	0.1	0				0						1
食肉処理業	4	0.6	0			1	0						3
清涼飲料水製造業	1	0.1	0				0					1	
酒類製造業	1	0.1	0				0						1
豆腐製造業	2	0.3	0				0						2
そうざい製造業	3	0.4	0			1	0					1	1
許可を要しない製造業	3	0.4	0				1		1				2
乳類販売業	1	0.1	0				0					1	
食肉販売業	5	0.7	0			1	0					2	2
魚介類販売業	10	1.5	0				0				1	1	8
食料品等販売業	28	4.2	1		1	2	2	1	1		5	4	14
行商（弁当等人力販売業）	17	2.5	0				0				11	6	
行商（弁当等人力販売業以外）	1	0.1	0				0				1		
上記以外の販売業	17	2.5	0				2	1	1		4	6	5
臨時営業	1	0.1	0				0					1	
臨時出店	8	1.2	0				0					7	1
家庭	12	1.8	0				0				1	3	8
その他	78	11.7	3	1	2	1	0				1	34	39
不明	29	4.3	0			2	1	1				2	24

(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	466	69.8	92	18	74	80	29	5	21	3	54	62	149
デパート・ストア	27	4.0	0			3	1	1			3	3	17
コンビニエンスストア	9	1.3	2	2		1	2	1	1				4
自動販売機	2	0.3	0				0					2	
自動車	12	1.8	0				0				4	8	
移動	6	0.9	1		1		0				4	1	