V 要因別苦情処理件数

1 異物混入

(1)食品別分類

(1) 食品	/J1/J1 / 59									生	1			岩	序生虫	Ė
		食品	4分類			合計	構成比 (%)	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
		É	計			863	100.0	250	31	93	22	53	51	20	13	7
水	Ē	É	食	E	口口	20	2.3	4		2	1		1	11	6	5
水	産	加	工	食	묘	28	3.2	4	3			1		3	1	2
畜	<u> </u>	蘣	食	ξ	묘	43	5.0	11	2	1			8	0		
畜	産	-	加	工	묘	36	4.2	1				1		0		
農	<u> </u>	崔	食	ξ	品	24	2.8	16		2	7	6	1	0		
農	産	加	工	食	品	56	6.5	23	2	3	8	4	6	0		
農菓			子		類	101	11.7	15		3	3	7	2	0		
飲					料	54	6.3	24	7	9		3	5	1	1	
油					脂	1	0.1	0						0		
調	理	済	み	食	묘	455	52.7	138	17	65	3	29	24	5	5	
そ	う	菜	半	製	品口	2	0.2	0						0		
そ	\mathcal{O}	他	\mathcal{O}	食	ㅁ	18	2.1	6		4		1	1	0		
器	具	容	器	包	装	1	0.1	0						0		
食	ㅁ	3	類	以	外	15	1.7	7		3		1	3	0		
不			の事局	ル フ.1	明っており	万日 15割	1.0			1				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

・ 豆腐からコバエ様異物

→未開封の豆腐パック内の水中にコバエ様異物が浮遊していた。 異物はハエ目ノミバエ科の成虫であった。製造所を調査した結果、防虫トラップに捕獲記録があり、機 械裏側の清掃不足が確認され、豆腐のカットから包装までの工程で混入した可能性が高い。

・ 魚介乾製品からカメムシ様異物

→自宅でアーモンド小魚を食べていたところ、調味料等が付着したカメムシ様異物を発見した。 異物はカメムシであった。製造所を調査した結果、換気扇の外部ダクトの防虫網が壊れており、この隙間から侵入し、包装までの工程で混入した可能性が高い。

・ 食パンからビニール片

→自宅で食パンの包装を開封したところ、中から複数のビニール片が出てきた。 異物は当該製品に使用されている包装袋の一部であった。製造所を調査した結果、包装機の不具合で混入したことが判明した。

	鉱物	加性異	具物			動物	加性星	具物		<u>{</u>	計成権	射脂类	頁	l-la	J. IT	\ -1 +\	7.	Jul.		7	-
小計	ガラス	石・砂	金属	その他	十二	人毛 (毛髮等)	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	植物性異物	紙	繊維	たばこ	絆創膏	食品の一部	その他	不明
109	10	10	71	18	132	85	6	17	24	120	50	5	65	33	16	10	5	7	50	40	71
0					2	2				1		1								1	1
4	1		2	1	6	5			1	5	1		4						1	1	4
5			5		8	1	2	1	4	5	1	1	3	3	2				4	2	3
4		1	2	1	4	2			2	7	2		5	4		2			4	3	7
2	1	1			1			1	-	1			1	1	-	1				1	1
1	1	1	1	4	7	6		1.0	1	9	3 7		6	1 2	1	3	1		2	3	8 7
19	1	1	13	4	21	9		10	2	18 2	1		11 2	2		3	1	1	4 8	11 6	8
					2 0	1			1	0			4	1				1	0	O	0
67	6	7	42	12	73	54	2	5	12	68	33	3	32	19	12	2	2	3	26	11	29
1			1		0					0			~ _	13					1		
3			3		3	1	2			0						1		1		1	3
1	1				0					0											
0					1				1	2	2				1	1	1	2			
2			2		4	4				2	1		1								

・ おにぎりからビニール片

→購入したおにぎりの喫食中に違和感があったため吐き出したところ、ビニール片を発見した。 異物は原材料の包装の一部であった。製造所を調査した結果、通常の手順とは異なる開封作業を 行っていたため混入したことが判明した。

そう菜(タコ入り)に石様異物
 →購入したそう菜を食べていたところ、容器の底に石のような異物を発見した。
 異物は炭酸カルシウムを主体とする生物由来のものと推定された。製造所を調査した結果、原材料のタコに含まれる異物が製造工程において除去できなかった可能性が考えられた。

・ジャムからガラス

→自宅でジャムを食べていたところ、瓶の底にガラス片を発見した。(当該品は欠けていない) 異物は当該品のジャム用ガラス瓶に酷似しており、製造工程で混入したと考えられた。

・ パンから毛髪様異物

→自宅でパンを食べていたところ、毛髪様異物がパンに練り込まれていることに気がついた。 異物は毛髪であり、同様苦情もあることから製造所での混入の可能性が高いと考えられた。

(2)施設別分類	54				1	虫				字	子生虫			鉱物	性異	物	
	施設分類	合計	構成比 (%)	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	863	100.0	250	31	93	22	53	51	20	13	7		10	10	71	18
	小計	487	56.4	171	24	83	6	32	26	7	5	2		3	4	39	13
& ct >> ***	一般 (和国本語) 一般 (外国本語) 一般 (外国本語) 一般 (中華 食 内 国	45 43 41 41 11 32 120	5.2 5.0 4.8 4.8 1.3 3.7 13.9	16 20 19 6 14 47	3 2	15 9 13 8 2 10 18	1 3 1 1	2 4 2 4 3	2 1 2 2 1 2 11	1 1 0 0 0 2 1	1 1 1	1	10 2 3 3 12	1 1 1	1 2 1	1 4 8 1 2 9	3 2 1 1 2 1 2
飲食店営業	す し 屋 そ ば 屋 仕 出 し 屋	3 14 13 12	0.3 1.6 1.5 1.4		1	1 3		1 1	1 2 1	0 1 0	1		0 0 3			3	
	弁当基店そうざいた給天ぷら船・屋形	48 37 16 1	5.6 4.3 1.9 0.1	2 0	2	1 1 1		3 2 1	1	1 0 0	1		3 4 2 0			2 4 2]
喫茶	その 他 店営業	10	1.2 0.3	2		1		1		0			0				
菓 子	man and and	68 5 5 4	7.9 0.6 0.6 0.5	10 1 0		2	2	5 1	1	0 0 0			13 0 0		1	10	2
食食清酒豆	処 理 製 品 製 造 業 次 料 水 製 造 業 i 製 造 業	2 4 3 2 0	0.2 0.5 0.3 0.2 0.0	0		1				0 0 0 0			0 1 0 0		1		
めんそう	類 製 造 業 ざ い 製 造 業	2 10	0.2 1.2	0						0			0			1	
そ の 条例で定	法において許可を要する他の製造業	6	0.7	0						0			0				
乳 数食 魚 介食 料	販売業 類 販売業	6 1 36 23 102 1	0.7 0.1 4.2 2.7 11.8 0.1	0 5 5	1 3	1 1 4	7	4	3 1 11 1	0 0 0 10 2 0	6	4	0 1 6 2 13 0	1 1 1	2	1 5 1 9	
上家そ不	ス 外 の 販 売 業 の 他 田	31 7 18	3.6 0.8 2.1		1	1	3 2 2	5 1 1	3	0 0 0	1		3 2 4	1 1	2	1 2 2	1

					虫				岩	子生虫			鉱物	か 性異	物	
施設分類	合計	構成比 (%)	六	ハエ	ゴキブリ	虫卵・幼虫・蛹	その他の虫	不明	平字	アニサキス	その也	一計	ガラス	石・砂	金属	その他
店 舗 等	590	68.4	190	22	85	11	37	35	9	6	3	76	6	5	51	14
デパート・スーパー	134	15.5	22	6	2	1	6	7	9	6	3	12	1	1	8	2
コンビニエンスストア	45	5.2	14		2	3	3	6	0			6		2	3	1
自動販売機	2	0.2	1				1		0			0				
自 動 車	0	0.0	0						0			0				

	動物	物性異	以物		É	合成樹	脂類		l-tr	紙	6+h:	J.	(v/h	A	7	~
小計	人毛 (毛髪等)	獣毛	(歯科治療材を含む)人の歯	その他	小計	ビニール類	ゴム	その他の合成樹脂類	植物性異物	拟	繊維	たばこ	絆創膏	食品の一部	その他	不明
132	85	6	17	24	120	50	5	65	33	16	10	5	7	50	40	71
74 6	54 4	2	6	12	64	30	1	33	14 1	13	1	2	6	31	11	31
6	3			3	1	1			1	1	2		1	2	2	1 3
3 8	3 4		1	3	1 1			1 1	1 2	1	1	1	1 1	1	2	4
0 5	1		2	2	0 2			2		2				2	1	3
14	12	1	2	1	16	6	1	9	4	2			1	13	2	10
1 4	1 3		1		0 3	2		1		2				1	1	1
2	2				0								1		-	_
1 11	1 10			1	3 15	8		3 7	2	2		1	1	1 2	1	4
5	4			1	15	8		7	3	2				1	,	2
5 1	5			1	1 0	1								4	1	1
2	1		1		4 2	2		2	1						1	1
13	8		4	1	12	3		9	2		3	1		3	7	4
0					2 0			2	1					1 1	2	2
0					0						1				ű	2
0					0 1			1	1	1	1			1		
0					0				1				,		1	1
0					0								1			
1 3	1 2		1		1 3	3		1						3		
0	2		1		2	J		2	1					2		1
3	1	2			2	1		1	1					2		1
1	1	4		1	0	1		1	1							1
0 8	1	2		5	0 6	2	1	3	1	1				3	2	4
3	2		3	1 3	1	5	1 2	5	1 5					3	9	1 11
18 0	12		ა	3	12 0		2		Э	1						
1 1	1		1		7 0	5		2	1			1		2	2	4 2
1				1	3			3	2			1			3	
5	3		2		2	1		1	1		1				3	7

	動	物性	異物		É	合成樹	脂類					_				
小計	人毛(毛髪等)	獣毛	(歯科治療材を含む)人の歯	その他	一計	ビニール類	ゴム	その他の合成樹脂類	植物性異物	紙	繊維	たばこ	絆創膏	食品の一部	その他	不明
9	92 63	3 3	3 10	16	72	25	1	46	18	14	8	3	7	38	20	43
2	26 15	5 2	2 4	5	30	14	4	12	6	1				8	6	14
	3 2	2 1			8	6		2	3					4	4	3
	0				1	1										
	0				0											

2 腐敗・変敗

(1)食品別分類

	111/3/1/3/		分類			合計	構成比(%)
						ЦП	114777711(70)
		合	計			68	100.0
水		産	食		品	7	10.3
水	産	加	工	食	品	3	4.4
畜		産	食		品	4	5.9
畜	産	力	П	工	品	4	5.9
農		産	食	•	品	11	16.2
農	産	加	工	食	品	7	10.3
菓		=	子		類	7	10.3
飲					料	1	1.5
調	理	済	み	食	品	24	35.3

(2)施設別分類

	施設分類	合計	構成比(%)
	合計	68	100.0
	小計	30	44.1
	一般 (和食店)	4	5.9
	一般 (中華料理店)	1	1.5
	一般((食堂))	6	8.8
然 & 二	一般 (焼 肉 店)	1	1.5
飲食店営業	一般 (居酒屋)	6	8.8
	一般 (その他)	5	7.4
	仕 出 し 屋	1	1.5
	弁 当 屋	4	5.9
	給 食	2	2.9
菓 子	製 造 業	3	4.4
許可を	要しない製造業	1	1.5
食 肉	販 売 業	1	1.5
魚 介	類 販 売 業	7	10.3
食 料	品 等 販 売 業	12	17.6
上記り		10	14.7
そ	の他	2	2.9
不	明	2	2.9

(3)施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	38	55.9
デパート・スーパー	18	26.5
コンビニエンスストア	2	2.9
自 動 車	1	1.5

『腐敗・変敗』の事例

• 豆乳が腐敗していた

→自宅で豆乳を飲んだところ、異味と腐敗 臭を感じ、半固形状になっていた。

当該品には容器上部に刃物で切ったような傷が確認された。調査の結果、流通から販売の過程で傷がつき、腐敗したと推測された。

おにぎりが腐敗していた

→自宅で購入したおにぎりを食べたところ、 海苔に白色点が複数あり、米飯が糸を引き 異臭を放っていた。

調査の結果、製造から廃棄の管理に不備があり、長時間常温に放置したおにぎりを販売したことが判明した。

・ 豚丼の具から腐敗臭がした

→自宅で豚丼の具を解凍し食べたところ、 腐敗臭がした。

購入先、製造者の両方を調査したが、腐 敗臭の原因は不明であった。製造者による と、過去に表示と異なる調理方法を行った 消費者から、獣肉臭がするという苦情を受 けたことはあるとのことであった。

・ 芋加工品から腐敗臭がした

→芋加工品を食べたところ、酸っぱい臭い (腐敗臭)がした。

調査の結果、製造されてから喫食されるまで、3~5時間常温に置かれたことが原因で腐敗が進んだ可能性があった。

3 カビの発生

(1)食品別分類

	H/3 1 / 3 / 7		分類			合計	構成比(%)
		合	·計			77	100.0
水	産	加	工	食	묘	2	2.6
畜		産	£	ŧ	品	1	1.3
畜畜	産	ナ	П	工	品	4	5.2
農		産	負	ŧ	品	13	16.9
農	産	加	工	食	品	12	15.6
菓		=	子		類	23	29.9
飲					料	5	6.5
調	理	済	み	食	品	11	14.3
そ	\mathcal{O}	他	\mathcal{O}	食	品	3	3.9
そ 食	品	类	頁	以	外	2	2.6
不					明	1	1.3

(2) 施設別分類

(4) 肔畝別分類	Į.		
	施設分類	合計	構成比(%)
	合計	77	100.0
	小計	20	26.0
	一般 (和食店)	1	1.3
	一般 (外国料理店)	4	5.2
	一般 (食堂)	1	1.3
	一般 (焼肉店)	1	1.3
飲食店営業	一般 (居酒屋)	2	2.6
	一般 (その他)	5	6.5
	す し 屋	1	1.3
	弁 当 屋	2	2.6
	弁当屋そうざい店	2	2.6
	そ の 他	1	1.3
菓 子	製造業	12	15.6
食料	品等販売業	13	16.9
上 記 以	、外の販売業	10	13.0
家	庭	5	6.5
家 そ	の他	4	5.2
不	明	13	16.9

(3)施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	33	42.9
デパート・スーパー	12	15.6
コンビニエンスストア	1	1.3
自 動 販 売 機	1	1.3
自 動 車	2	2.6
移動	1	1.3

『カビの発生』の事例

輸入ジャムからカビ

→購入したジャムを開封したところ、表面 にカビが生えていた。

当該品の蓋に外部からの衝撃によるものと思われる打痕が確認された。したがって物流・保管段階において蓋に強い衝撃が与えられたことで瓶の密封状態が解け、内部に外気が入ったためと推測された。

ちくわからカビ

→購入したちくわを調理しようとしたところ、 カビが生えていた。

調査の結果、搬送の際に冷蔵車を使用 していたが荷台が十分に冷えていなかっ た。また店頭でも通路に陳列販売されて おり、保管状態の不備により、カビが発生 したと推測された。

・まんじゅうからカビ

→購入したまんじゅうを開封したところ、カビが生えており、脱酸素剤の酸素検知剤が変色していた。

調査の結果、容器のシール部付近にピンホールが認められた。また、在庫品の脱酸素剤に変化はなく、シール不良や輸送時の衝撃等によりピンホールが発生し、カビが発生したと推測された。

4 異味・異臭

(1)食品別分類

(1) 食品別	リノノ大只							
		分類			合計	構成比 (%)	異味	異臭
	合	·計			215	100.0	97	118
水	産	食		口口	17	7.9	3	14
水 産	1 加	工	食	品	7	3.3	1	6
畜	産	食		品	18	8.4	5	13
	産りた	П	工	品	11	5.1	5	6
農	産	食		品	19	8.8	11	8
農産	重加	工	食	品品	17	7.9	6	11
菓	-	子		類	16	7.4	11	5
飲				料	27	12.6	15	12
調理	图 済	み	食	品	67	31.2	38	29
その		\mathcal{O}	食	品	4	1.9	2	2
器具	上 容	器	包	装	1	0.5		1
食	品类	頁	以	外	11	5.1		11

『異味・異臭』の事例

・ 生パン粉から酸っぱい臭い

→生パン粉を開封したところ、酸っぱい臭いがした。

当該食品の包材にはピンホールが確認された。そのため、意図せず微生物に汚染されたと推定された。ピンホールは商品出荷後に発生した可能性が考えられたが、破損原因の特定には至らなかった。

チーズケーキからガソリン臭

→購入したチーズケーキを自宅で食べたところ、ガソリンのような臭いと味がした。 調査の結果、チーズケーキに添付されていた脱酸素剤中の活性炭の吸着効果が不 十分であったことが判明した。

・ 鶏もも肉から異臭

→購入した鶏もも肉を調理のため開封したところ、異臭がした。 調査の結果、精肉作業室の冷蔵庫が壊れていたが、庫内の温度が7~8℃だったため、 そのまま肉を処理し販売したことが判明した。

(2) 施設別分類				
施設分類	合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計	215	100.0	97	118
小計	111	51.6	54	57
一般(和食店)	10	4.7	4	6
一般 (外国料理店)	7	3.3	5	2
一般 (中華料理店)	7	3.3	3	4
一般(食堂)	7	3.3	1	6
一般 (焼 肉 店)	1	0.5	1	
一般 (居 酒 屋)	17	7.9	9	8
飲食店営業 一般 (その他)	32	14.9	17	15
す し 屋 そ ば 屋	5	2.3	2	3
そば屋	3	1.4	2	1
仕 出 し 屋	2	0.9		2
弁 当 屋	9	4.2	5	4
そうざい店 給 食	7	3.3	3	4
上 給 食	1	0.5	1	
その他	3	1.4	1	2
喫 茶 店 営 業	1	0.5		1
菓 子 製 造 業	5	2.3	4	1
清涼飲料水製造業	1	0.5		1
そうざい製造業	1	0.5		1
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	3	1.4		3
許可を要しない製造業	4	1.9	3	1
乳 類 販 売 業	2	0.9	1	1
食 肉 販 売 業	18	8.4	5	13
魚 介 類 販 売 業	15	7.0	1	14
食料品等販売業	28	13.0	12	16
上 記 以 外 の 販 売 業	10	4.7	6	4
家庭	2	0.9	2	
その他	8	3.7	6	2
不明	6	2.8	3	3

施設分類	合計	構成比 (%)	異味	異臭
店舗等	139	64.7	59	80
デパート・スーパー	40	18.6	15	25
コンビニエンスストア	10	4.7	6	4
直 動 車	1	0.5	1	

5 変色

(1)食品別分類

(1) 2(1)	食品分類				合計	構成比 (%)	
		1	合計			23	100.0
畜		産	纟	ŧ	ᆱ	1	4.3
畜	産		加	工	品	1	4.3
農		産	焦	ŧ	品	4	17.4
農	産	加	工	食	品	2	8.7
飲					料	1	4.3
調	理	済	み	食	品	11	47.8
そそ	う	菜	半	製	品	1	4.3
そ	\mathcal{O}	他	\mathcal{O}	食	品	1	4.3
食	品		類	以	外	1	4.3

(2)施設別分類

	施設分類	合計	構成比 (%)
	合計	23	100.0
	小計	11	47.8
	一般 (中華料理店)	1	4.3
	一般 (食堂)	4	17.4
飲食店営業	一般 (そ の 他)	3	13.0
	す し 屋	1	4.3
	仕 出 し 屋	1	4.3
	そうざい店	1	4.3
豆 腐	製 造 業	1	4.3
めん	類 製 造 業	2	8.7
そう	ざい製造業	1	4.3
許可を	要しない製造業	1	4.3
食肉	販 売 業	3	13.0
魚 介	類 販 売 業	1	4.3
	以外の販売業	1	4.3
そ	の他	1	4.3
不	明	1	4.3

(3)施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店 舗 等 デパート・スーパー	18 2	78.3 8.7

『変色』の事例

・ ポテトフライが黒色に変色

→購入したポテトフライの一部が黒色に 変色していた。

調査の結果、過去に同様苦情がある ことが判明した。輸送時の衝撃で、ポテトの一部が黒く変色(特に加熱後に)す ることがある。

・ フォアグラが濃いベージュに変色

→購入したフォアグラの外身と中身が濃いベージュであった。

加工者の調査の結果、商品の品温管理等衛生管理状況に特段の問題がなく、変色の原因は不明であった。

6 変質

(1)食品別分類

	11/3 1/3 X		分類			合計	構成比 (%)
		合	計			25	100.0
水		産	食		品	3	12.0
畜		産	食		묘	2	8.0
畜	産	加	工	食	묘	3	12.0
農		産	食		묘	4	16.0
農	産	加	工	食	品	1	4.0
菓		=	子		類	2	8.0
飲					料	3	12.0
調	理	済	み	食	묘	7	28.0

(2)施設別分類

(4) / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	*				
	施設分	類		合計	構成比 (%)
	合計			25	100.0
	小		計	7	28.0
	一般	(和食	店)	1	4.0
飲食店営業	一般	(外国料:	理店)	2	8.0
以及四百木	一般	(中華料:	理店)	2	8.0
	す	L	屋	1	4.0
	弁	当	屋	1	4.0
菓 子	製	造	業	1	4.0
乳類	販	売	業	2	8.0
食肉	販	売	業	2	8.0
魚 介	類	販 売	業	3	12.0
食料	品 等	販 売		6	24.0
上記以	人 外 (の販売	艺業	2	8.0
不			明	2	8.0

(3)施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	11	44.0
デパート・スーパー	8	32.0
コンビニエンスストア	1	4.0

『変質』の事例

・ 冷凍食品の膨張

→購入した冷凍食品を自宅の冷凍庫で 保管していたところ、膨張していた。

原因は、袋の中の水分の昇華現象によるものと考えられた。

購入店舗では、冷凍食品の取り扱い 状況に不備はなかった。

• サンドイッチの変質

→購入したサンドイッチが一部硬く変質 していた。調査した結果、変質部分は 卵白である可能性が高いことが判明し た。

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	614	100.0	59	75	86	290	104
水 産 食 品	24	3.9	7		2	13	2
水産加工食品	9	1.5	2		3	3	1
畜 産 食 品	70	11.4	6	18	7	18	21
畜 産 加 工 品	29	4.7	9	6	7	3	4
農産食品	19	3.1	2		1	11	5
農産加工食品	19	3.1		1	5	8	5
菓 子 類	58	9.4	5	2	25	20	6
飲料	32	5.2	2		8	14	8
調理済み食品	189	30.8	17	46	15	87	24
そう菜半製品	3	0.5				1	2
その他の食品	27	4.4	1		11	7	8
器 具 容 器 包 装	18	2.9				14	4
食 品 類 以 外	99	16.1	8	2	2	77	10
不明	18	2.9				14	4

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ 店で購入した焼き鳥弁当の鶏肉が赤かった。
- ・床に落とした商品を提供していた。
- ・ 要冷蔵品のスープを店の外に陳列して販売していた。
- ・ 購入した菓子の期限が一か月以上切れていた。
- ・ 施設の入り口や非常口のベランダ部分に食材を置いてあり、不衛生である。
- ・ 小麦粉をまぶしている途中で床に落下したにもかかわらず、その肉を調理し続けていた。
- ・ 施設の外で肉の仕分けや解体等の作業を行っている。
- ・ 温度管理できていない不衛生な棚の上で弁当を販売していた。
- レバ刺しを提供していた。
- ・ドリンクのグラスに口紅の跡がはっきりと付着しており、不衛生である。

	施設分類	合計	構成比 (%)	不備管理	不備熱調理	期限切れ	取扱いな	その他
	合計	614	100.0	59	75	86	290	104
	小計	395	64.3	21	70	24	207	73
	一般 (和食店)	35	5.7		11		20	4
	一般 (外国料理店)	27	4.4		5	1	14	7
	一般 (中華料理店)	37	6.0	6	6		23	2
	一般 (食堂)	19	3.1	1	3	1	11	3
	一般 (焼肉店)	20	3.3		3		5	12
	一般 (居酒屋)	53	8.6	1	20	4	21	7
飲食店営業	一般 (その他)	89	14.5		13	7	54	15
以 及 占 呂 未	旅 館 ・ ホ テ ル	1	0.2				1	
	す し 屋	14	2.3	2	1		8	3
	そば屋	13	2.1				12	1
	仕 出 し 屋	11		2	1	1	5	2
	弁当屋そうざい店	19	3.1	2	1	1	12	3
	そ う ざ い 店	22	3.6	4	5	3	9	1
	給食	23	3.7	1	1	4	7	10
	そ の 他	12	2.0	2		2	5	3
喫茶		3	0.5				3	
菓 子		22	3.6	2	1	6	11	2
アイス:	クリーム類製造業	1	0.2	1				
食肉		5				1	4	
食肉	製品製造業	1	0.2					1
豆 腐		1					1	
そう	ざい 製造業	4	0.7		1		3	
	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	
乳	i 販 売 業	7	1.1	3		4		
食肉		17	2.8	1		4	10	2
魚介	類販売業	26	4.2	8		5	13	
食料	品等販売業	71	11.6	13	1	35	16	6
行 商 (上 記 」	弁 当 類 販 売 業) 以 外 の 販 売 業	1	0.2	0		C	4	1
上 記	弁 当 類 販 売 業) 以 外 の 販 売 業 時 営 業 出 店 者庭	14	2.3 0.7	2 2	1	6	4	2
臨 臨 家 そ 不	出 店 者	2	0.7 0.3		1		1	1
家	庭	4	0.3 0.7				1	3
7	の他	24]	5			8	11
不	明	10			1	1	6	1

施設分類	合計	構成比 (%)	不備 管理	不備調理	期限切れ	取扱いな	その他
店舗等	432	70.4	26	67	38	225	76
デパート・スーパー	80	13.0	21	6	17	29	7
コンビニエンスストア	27	4.4	2		15	10	
自 動 販 売 機 自 動 車	3	0.5	1		2		
自 動 車	6	1.0	1			4	1
移動	1	0.2				1	

8 従事者

(1)食品別分類

(2) 2(1)	口刀177 杉	``							不徫	5年				
		食品	1分類			合計	構成比 (%)	小計	手洗い不備	す 身だしなみ	その他	従業者の衛生知識の	健康管理	その他
		合	計			199	100.0	92	24	21	47	44	21	42
水	産	加	工	食	品	2	1.0	2	2					
畜畜		産	纟	Ē	品	5	2.5	5	4	1				
畜	産		bp	工		2	1.0	1	1			1		
農	産	加	工	食		1	0.5	0						1
菓		_	子		類	14	7.0	12	3	4	5		1	1
飲					料	4	2.0	1			1	2		1
調	理	済	み	食		36	18.1	15	3		12	16		5
そ食	\mathcal{O}	他	\mathcal{O}	食		1	0.5	1		1				
	묘	對	類	以	外	102	51.3		11	12	29	21	7	22
不					明	32	16.1	3		3		4	13	12

『従事者』の事例

- 料理を運んできた店員の爪が長く、ネイルをしていた。また、指が料理の中に入っていた。
- ・ 従業員の服装が汚れており、風邪をひいているにも関わらず、調理をしていた。
- ・ そうざい売り場で、商品の補充中に、店員がマスクをしないで雑談していた。
- ・ 従業員が厨房内でタバコを吸っていた。
- スマートフォンを操作しながら調理していた。
- ・ 調理場のシンクでスニーカーを洗っていて不衛生である。

(2) 施設別分類	Κ				不備	5年				
施設分類合計			構成比 (%)	小計	手洗い不備	身だしなみ	その他	従業者の衛生知識の	健康管理	その他
	合計	199	100.0	92	24	21	47	44	21	42
	小計	150	75.4	64	13	15	36	39	14	33
	一般 (和食店)	19	9.5	11	4	1	6	3	2	3
	一般 (外国料理店)	7	3.5	4	1	1	2	3		
	一般 (中華料理店)	17	8.5	13	1	2	10	2		2
	一般(食堂)	9	4.5	2	1	_	1	6		1
	一般(居酒屋)	17	8.5	7	1	1	5	6	0	4
飲食店営業	一般 (そ の 他) 旅 館 ・ ホ テ ル	32	16.1	13	2	5	6	5	2	12
以 及 石 白 未	旅館・ホテル	2 3	1.0 1.5	2	1 1		1	9		
	そば屋	5 6	3.0	3	1	2	1	2 3		
	仕出し屋	1	0.5	0		4	1	J		1
	弁 当 屋	4	2.0	2		2				2
	そうざい店	9	4.5	4	1	1	2	2	1	2
	給食	21	10.6	1			1	6	8	
	そ の 他	3	1.5	1			1	1	1	
菓 子	製造業	13	6.5	12	3	4	5		1	
菓 子 さ う さ カ	ぎい製造業	1	0.5	0				1		
食 肉	販 売 業	6	3.0	6	5		1			
魚介	販売業類販売業品等販売業し外の販売業時営業	2	1.0	2			2			
食料	品等販売業	9	4.5	4	1	1	2	2		3
上記り	l 外 の 販 売 業 時 営 業	1	0.5	0 2	2					1
ロー マー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	時 B 未の 他	2 5	$\frac{1.0}{2.5}$	1			1	2	1	1
食料 上臨 そ 不	明	10	5.0	1		1	1	۷	5	

施設分類	合計	構成比 (%)	小計	不手洗い不備	が 身だしなみ	その他	従業者の衛生知識の	健康管理	その他
店舗等	164	82.4		21	15	41	39	15	33
デパート・スーパー	13	6.5	8	1	4	3	3		2
コンビニエンスストア	2	1.0	1		1				1

9 表示

(1)食品別分類

(1) 12	10/1/77 9	刄											
			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
		台	計			205	100.0	25	69	24	23	9	55
水		産	£	Ē	品	10	4.9	1	2	1		1	5
水	産	加	工	食	ㅁ	17	8.3		7	2	3	1	4
畜		産	£	Ē	ㅁ	8	3.9	1	4		1		2
畜	産	7	加	工	묘	4	2.0		3				1
農		産	焦	Ē	묘	3	1.5	1				2	
農	産	加	工	食	묘	24	11.7	3	8	3		2	8
菓		=	子		類	50	24.4	5	21	9	5	1	9
飲					料	7	3.4	1	5				1
調	理	済	み	食	묘	53	25.9	10	12	6	10	1	14
そ	う	菜	半	製	ㅁ	1	0.5						1
そ	0)	他	\mathcal{O}	食	品	23	11.2	2	6	3	3	1	8
食	品	2	類	以	外	1	0.5		1				
不					明	4	2.0	1			1		2

『表示』の事例

- レストランで販売されているドレッシングが無表示であった。
- ・ スーパーでインスタントラーメンを購入したところ賞味期限が切れており、また邦文表示がなかった。
- ・ 和菓子の表示に製造者表示がなかった。
- ・ 弁当購入時にアレルゲン等について問い合わせしたところ、事業者が把握していなかった。
- ・ 宅配で届いたドリンクに表示がなく、納品書にも「ご注文ドリンク」としか書かれていなかった。
- ・ 購入した菓子に賞味期限が書かれていなかった。

(2)施設別分類								
施設分類	合計	構成比 (%)	無表示	期限表示	(添加物含む)原材料	アレルギー物質	原産地等	その他
合計	205	100.0	25	69	24	23	9	55
小	51	24.9	7	13	5	12	1	13
一般 (和食店) 一般 (外国料理店) 一般 (中華料理店)	1	0.5 1.0 0.5		1		1		1
飲食店営業 一般 (食 堂)	2	1.0		2 7				0
一般 (その他) す し 屋	12	5.9 1.0	2	- 1		1		3
仕出し屋		0.5			1 1	1		
A B B		6.8		2	1	6	1	4
		7.8		1	3	4	1	5
菓 子 製 造 業		18.5		12	7	5	1	10
乳製品製造業		0.5		1				
食 肉 処 理 業	3	1.5		2		1		
めん類製造業	2	1.0						2
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	2	1.0						2
条例で定める許可を要する製造業	14	6.8		3	2	3	2	4
許可を要しない製造業	2	1.0			1			1
食 肉 販 売 業		4.4	2	5				2
魚 介 類 販 売 業	17	8.3	1	5	2		1	8
食料品等販売業		14.6	5	18	4		2	1
行商(弁当等人力販売業)	1	0.5	1					
上 記 以 外 の 販 売 業		8.8	3	7	2		2	4
臨 時 出 店 者	1	0.5		1				
そ の 他		7.3	3	2	1	2		7
不明	1	0.5						1

施設分類	合計	構成比 (%)	無表示	期限表示	(添加物含む)	アレルギー物質	原産地等	その他
店舗等	100	48.8	15	35	11	11	4	24
デパート・スーパー	49	23.9	4	16	7	9	3	10
コンビニエンスストア	11	5.4	2	7				2

10 有症

(1)食品別分類

(1)12	ロロカリス								
		食品	占分類			合計	構成比 (%)	有症	食物アレルギー
		É	計			1,478	100.0	1,452	26
水		産	1	į	品	136	9.2	131	5
水	産	加	工	食	品	12	0.8	12	
畜		産	1	E	品	96	6.5	95	1
畜	産	-	加	工	品	23	1.6	23	
農		産	1	E	品	16	1.1	15	1
農	産	加	工	食	品	16	1.1	16	
菓			子		類	33	2.2	32	1
飲					料	16	1.1	15	1
調	理	済	み	食	品	756	51.2	739	17
そ	う	菜	半	製	品	3	0.2	3	
そ	Ø	他	の	食	品	9	0.6	9	
食	品	1	類	以	外	22	1.5	22	
不					明	340	23.0	340	

・食中毒事件については、 別誌「平成30年東京都の食中毒概要」 及び「令和元年東京都の食中毒概要」 を参照のこと。

(2)施設別分	分類				
	施設分類	合計	構成比 (%)	有症	食物アレルギー
	合計	1,478	100.0	1,452	26
	小計	1,011	68.4	990	21
	一般 (和食店)	107	7.2	104	3
	一般 (外国料理店)	72	4.9	72	
	一般 (中華料理店)	42	2.8	42	
	一般 (食 堂)	53	3.6	51	2
	一般 (焼 肉 店)	58	3.9	57	1
	一般 (居酒屋)	284	19.2	281	3
飲食店営業	一般 (その他)	197	13.3	188	9
以 及 / 日 古 未	旅 館 ・ ホ テ ル	8	0.5	8	
	す し 屋	59	4.0	57	2
	そば屋	13	0.9	13	
	仕 出 し 屋	9	0.6	9	
	弁 当 屋	31	2.1	31	
	そうざい店	36	2.4	36	
	給 食	33	2.2	33	
	そ の 他	9	0.6	8	1
菓 子		21	1.4	21	
乳	処 理 業	2	0.1	2	
そう	ざい製造業	2	0.1	2	
許可を	要しない製造業	1	0.1	1	
乳類		3	0.2	3	
食肉	/// / / /	8	0.5	8	_
魚介	類 販 売 業	57	3.9	56	1
食料	品等販売業	40	2.7	38	2
行 商(弁当類販売業)	1	0.1	1	
	以外の販売業	15	1.0	15	
臨時	時 営 業 : 出 店 者	1	0.1	1	
		3 7	0.2	3	0
家そ	庭 の 他		0.5	5 17	2
そ 不		17	1.2	17	
小	明	289	19.6	289	

施設分類	合計	構成比 (%)	有症	食物アレルギー
店 舗 等 デパート・スーパー	1,030	69.7	1010	20
	89	6.0	85	4
コンビニエンスストア	9	0.6	9	
自 動 車	3	0.2	3	
移動	2	0.1	2	

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	628	100.0	105	38	19	208	187	71
水 産 食 品	4	0.6					3	1
水産加工食品	1	0.2						1
畜 産 食 品	1	0.2					1	
畜 産 食 品 畜 産 加 工 品	1	0.2					1	
農産食品	7	1.1				3	4	
農産加工食品	6	1.0	1			5		
菓 子 類	6	1.0				4	1	1
飲料	3	0.5					3	
調理済み食品	73	11.6	17	4		21	21	10
調 理 済 み 食 品 そ の 他 の 食 品	7	1.1	2			1	4	
食 品 類 以 外 不 明	471	75.0	81	31	19	158	134	48
不明	48	7.6	4	3		16	15	10

『施設・設備』の事例

- ・ 従業員及び客用トイレに石鹸が設置されていない。また、臭いが強く衛生状態が悪い。
- ・飲食店の厨房にゴキブリ・ネズミ・コバエがいた。
- ・ 近隣の飲食店の臭気がひどく、洗濯物が干せない。
- ・ 飲食店の排気ダクトから油が垂れており、側溝にまで流れている。
- ・ 施設の排気ダクトにいつも油汚れがついており不衛生である。
- ・ 食料品店の売り場から異臭(ドブ臭)がする。
- ・ 店舗内に食品衛生責任者の掲示がない。

A
小 計 539 85.8 97 33 18 181 154 一般 (和食店) 56 8.9 6 1 1 29 17 一般 (外国料理店) 44 7.0 10 1 2 14 17 一般 (中華料理店) 62 9.9 20 9 2 14 14
一般 (和食店) 56 8.9 6 1 1 29 17 一般 (外国料理店) 44 7.0 10 1 2 14 17 一般 (中華料理店) 62 9.9 20 9 2 14 14
一般 (和食店) 56 8.9 6 1 1 29 17 一般 (外国料理店) 44 7.0 10 1 2 14 17 一般 (中華料理店) 62 9.9 20 9 2 14 14
一般 (中華料理店) 62 9.9 20 9 2 14 14
. 加 (
一般 (焼肉店) 23 3.7 12 2 5 2
一般 (居酒屋) 96 15.3 29 1 2 34 21
飲食店営業 一般 (その他) 134 21.3 14 10 6 40 46
す し 屋 13 2.1 1 7 3
そ ば 屋 11 1.8 2 3 3
仕 出 し 屋 8 1.3 4 4
弁 当 屋 13 2.1 1 1 3 7 そ う ざ い 店 21 3.3 2 2 1 9 2
そうざい店 21 3.3 2 2 1 9 2
給 食 13 2.1 1 5 4
その他 15 2.4 2 1 3 5
喫 茶 店 営 業 3 0.5 ま 3 0.5
菓子 製造業 16 2.5 1 9 3
アイスクリーム 類 製 造 業 1 0.2 1
乳 処 理 業 1 0.2 1 1 食 肉 処 理 業 2 0.3 1 1
食 肉 処 理 業 2 0.3 1 1 豆 腐 製 造 業 1 0.2 1
立
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 3 0.5 3 3
乳 類 販 売 業 1 0.2 1 1
食 肉 販 売 業 2 0.3 2 魚 介 類 販 売 業 5 0.8 2 3
食料品等販売業20 3.2 2 1 7 8
行 商 (弁 当 等 人 力 販 売 業) 6 1.0 1 1 上 記 以 外 の 販 売 業 3 0.5 2 1
工品以外の販売業 5 0.5 2 1 その 他 15 2.4 2 1 2 8
不 明 3 0.5 2 1 2 3

施設分類	合計	構成比 (%)	排気・排煙	排水	等イレの不備	害虫・害獣	不衛生	その他
店 舗 等	543	86.5	100	33	16		157	50
	29	4.6		2	1	11	8	7
コンビニエンスストア	7	1.1			2		4	1
自 動 販 売 機	2	0.3					2	
自 動 販 売 機 自 動 車	6	1.0	2	1			1	2
移動	4	0.6					2	2

12 その他

(1)食品別分類

			騒音			ĭ,		ペッ	ト類	路	許可	その	
食品分類	合計	構成比 (%)	小計	施設・設備	その他	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	上等施設外での営業	可・届出に関する苦情	の他
合計	639	100.0	62	22	40	91	39	12	19	8	93	121	233
水 産 食 品	8	1.3	0			1	0						7
水産加工食品	5	0.8	0				0					1	4
畜 産 食 品	15	2.3	0				0					4	11
畜 産 加 工 品	9	1.4	0				0					2	7
農産食品	17	2.7	0			1	0				3		13
農産加工食品	13	2.0	1	1			0					3	9
菓 子 類	22	3.4	2		2		0				4	9	7
飲料	20	3.1	0				0				4	10	6
調理済み食品	98	15.3	2		2	11	1	1			24	23	37
その他の食品	7	1.1	1	1			0					2	4
食品添加物	1	0.2	0				0						1
器 具 容 器 包 装	2	0.3	0				0						2
食品類以外	357	55.9	54	19	35	73	36	11	17	8	56	61	77
不明	65	10.2	2	1	1	5	2		2		2	6	48

『その他』の事例

- 店舗へ予約の電話をした際に盲導犬の同行を告げたところ、予約を拒否された。
- ・ 屋外で焼き鳥を焼き、油はね・臭いがひどく、下水が油で詰まって困っている。
- ・飲食店が客席を屋外に設置し、夜遅くまで騒いでいる。
- ・ 路上で焼き芋や果物を販売しており、臭気がひどく、店の人の叫び声がうるさい。
- ・ 飲食店内に犬が放し飼いになっており、調理場内にも出入りしていた。
- ・ 早朝から金属をたたくような音、コンロの音、包丁で切る音が響き迷惑である。
- ・ 飲食店を利用した時に、客がケージからテーブルの上に犬をのせて餌を与えていた。

(2)施設別分類					騒音		ゴ		ペット	類		路	許	そ
施設分類		合計	構成比(%)	小計	施設・設備	その他	ミ処理	一計	ペット持ち	店内でのペット飼育	その他	上等施設外での営業	可・届出に関する苦情	の他
合計		639	100.0	62	22	40	91	39	12	19	8	93	121	233
	小 計	400	62.6	54	18	36	82	33	11	14	8	58	67	106
	一般 (和 食 店)	26	4.1	2	2		5	2		2		9	3	5
	一般 (外国料理店)	32	5.0	9	1	8	12	3	1	1	1	3	3	2
	一般 (中華料理店)	33	5.2	0			14	4	2		2	5	3	7
	一般 (食 堂)	19	3.0	1	1		2	2		1	1	4		10
	一般(焼肉店)	9	1.4	1	1		1	2	1	1			1	4
	一般(居 酒 屋)	96		21	10	11	24	6	3	2	1	16	9	20
飲食店営業	一般(その他)	91	14.2	12	2	10	9	8	2	5	1	10	23	29
.,	旅館・ホテル	4	0.6	1		1		1		1			2	
	す し 屋 そ ば 屋	9	1.4	0			5	2			2			2
そ ば 仕 出 し		13			1		3	2	1	1		1	1	5
		6	0.9	0				0					2	4
	弁 当 屋	9	1.4	1		1	4	0					2	2
	そ う ざ い 店	11	1.7	0			1	1	1			2	1	6
	給 食	10						0					1	9
	そ の 他	32				5	2	0				8	16	1
喫 茶	店 営 業	2	0.3	0				0					2	
菓 子	製造業	8						1		1			2	5
食 肉	処 理 業	1			1			0						
めん	類 製 造 業	1		0				0				1		
	ざい製造業	1	0.2	0				0						1
条例で定める許可を要する製造業		1	0.2					0						1
	要しない製造業	4						0					2	2
乳類	販 売 業	1	0.2		_			0						1
食 肉	販 売 業	5			1			0						4
魚か		7				_	2	0				2	_	3
	品 等 販 売 業	37			1	2	1	2	1	1		7	7	17
行 商 (弁当等人力販売業)		9						0				6	3	
行 商 (弁当等人力販売業以外)		9						0		0		8	1	_
上 記 以 外 の 販 売 業 臨 時 営 業		17					4	3		3		5	4	5
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	4					1	0				1	2	
臨時	出 店 者	2						0				1	1	1.0
家	庭	12				_		0				,	2	10
そ	の他	65			_	2	_	0				4	24	35
不	明	53	8.3	1	1		5	0					4	43

施設分類	合計	構成比(%)	小計	騒音 その化 と は は は は は は は は は は は は は は は は は は) 処	小計	ツトが	占内でのペッ、その他	路上等施設外での営業	許可・届出に関する苦情	その他
店舗	争 417	65.3	55	20	35 83	37	10	19 8	57	64	121
	- 19	3.0	1	1	1	. 2	2		1	3	11
コンビニエンススト	7	1.1	0		1	. 0			2		4
自 動 販 売 村	幾 1	0.2	0			0				1	
自 動	巨 27	4.2	3		3	0			7	15	2
移	功 7	1.1	0			0			6	1	