

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	535	100.0	160	25	54	15	38	28	14	8	6
水産食品	15	2.8	3	1	1		1		10	4	6
水産加工食品	9	1.7	2	1				1	0		
畜産食品	28	5.2	6	2	1		1	2	0		
畜産加工食品	15	2.8	2				2		0		
農産食品	16	3.0	11		1	2	6	2	0		
農産加工食品	36	6.7	15	4	1	1	5	4	0		
菓類	58	10.8	13	3	2	2	3	3	0		
飲料	39	7.3	13	1	3		4	5	0		
調理済み食品	293	54.8	86	10	42	7	17	10	4	4	
そう菜半製品	6	1.1	0						0		
その他の食品	11	2.1	6	3	1	1	1		0		
器具容器包装	1	0.2	0						0		
食品類以外	8	1.5	3		2			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

・ タルトケーキからガラス片

→飲食店でタルトケーキを食べていたところ、硬質の異物に気づき、口から吐き出した。

異物は1cm角で、検査の結果、カフェ用ガラスの欠片と推定された。食洗器の中で割れたコップの破片と一緒に洗浄していたボールに付着し、ガラス片に気が付かないままクリームを混合してしまったことが原因と判明した。

・ 弁当からネジ

→購入した弁当からネジが出てきた。

調査の結果、調理工程中で使用する鍋のふたの部品であった。

・ ハッシュドポテトから黒色異物

→購入したハッシュドポテトを食べていたところ、黒色の異物が中から出てきた。

異物は、虫やカビではなく、ジャガイモの黒斑と呼ばれる原材料由来と考えられた。

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
59	15	4	36	4	86	57	7	7	15	70	32	9	29	18	18	11	1	3	43	20	32
1			1		0					0			2	1					1		1
2			2		0					2			2		1				1		1
2			2		6	2	1		3	6	3	1	2			3			2	2	3
2	1		1		3		2		1	1	1			1	1	1			2	1	2
1			1		0					0				1					2		1
5	2	2		1	2	2				4	1		3	2					5	1	2
4	1		2	1	11	7		3	1	7	2	1	4	3	2	2		2	8	3	3
4	2		2		0					1			1	1	5	1			3	4	7
36	8	2	24	2	58	41	3	4	10	47	25	6	16	9	9	4	1	1	23	6	9
1			1		3	2	1			0				1					1		1
0					1	1				1		1							1		2
0					1	1				0											
1	1				1	1				1			1								2

・ポテトフライからチャバネゴキブリ

→飲食店でポテトフライを食べていたところ、チャバネゴキブリと卵鞘が混入していた。

定期的に殺虫消毒を実施しているが、消毒直後の日だったため、弱ったゴキブリが出て来たものと思われる。

・鶏の竜田揚げからビニール様異物

→購入した鶏の竜田揚げを食べていたところ、噛み切れずに口から出した。

異物はビニール片が熱で固まったものだった。原材料の包装を開封する際は、はさみを使い、端を切り落とさないルールになっているが、包装の一部が誤って仕込中の食材に混入し、揚げてしまった可能性が考えられた。

・牛すじ煮込みから毛様異物

→購入した牛すじ煮込みを喫食したところ、3センチほどの長さがある毛様異物が出てきた。

検査機関で実施した検査の結果、獣毛(牛の毛と推定)であると鑑定された。

原料肉加工施設における作業工程中の目視点検で除去できず混入したと考えられた。また、当該商品製造施設における作業工程中で除去できず、混入したと考えられた。

(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	535	100.0	160	25	54	15	38	28	14	8	6	59	15	4	36	4
飲食店営業	310	57.9	103	16	49	8	19	11	5	5	0	38	12	1	24	1
小計	310	57.9	103	16	49	8	19	11	5	5	0	38	12	1	24	1
一般 (和食店)	31	5.8	13	1	6	1	3	2	1	1		5	3		2	
一般 (外国料理店)	17	3.2	6	1	5				0			2			1	1
一般 (中華料理店)	34	6.4	15	4	7		2	2	0			4	1		3	
一般 (食堂)	27	5.0	9		6		2	1	0			4	2		2	
一般 (焼肉店)	8	1.5	2	1	1				0			2			2	
一般 (居酒屋)	18	3.4	12	1	9		1	1	0			2	2			
一般 (その他)	77	14.4	24	3	9	6	2	4	0			10	3		7	
旅館・ホテル	1	0.2	0						0			1			1	
すし屋	12	2.2	1				1		3	3		0				
そば屋	10	1.9	6	1	2	1	1	1	0			0				
仕出し屋	4	0.7	1	1					0			1			1	
弁当屋	27	5.0	5	1	2		2		0			4			4	
惣菜店	30	5.6	4	1	2		1		1	1		1	1			
給食	6	1.1	2				2		0			0				
その他の飲食	8	1.5	3	1			2		0			2			1	1
喫茶店	5	0.9	1				1		0			2			2	
菓子製造業	39	7.3	7	2	1		2	2	0			3	1		1	1
乳製品製造業	4	0.7	1			1			0			0				
食肉処理業	7	1.3	1					1	0			0				
魚肉練り製品製造業	1	0.2	0						0			1			1	
豆腐製造業	2	0.4	1	1					0			0				
麺類製造業	1	0.2	0						0			0				
惣菜の製造業	8	1.5	1				1		0			3		2	1	
食品衛生法において許可を要するその他の製造業	1	0.2	1				1		0			0				
許可を要しない製造業	3	0.6	0						0			0				
食肉販売業	20	3.7	5	2	1		1	1	0			3			3	
魚介類販売業	14	2.6	3	2			1		8	3	5	2			2	
食料品等販売業	63	11.8	16		1	2	7	6	0			5	1		2	2
上記以外の販売業	13	2.4	8		1	2	2	3	0			0				
家庭	5	0.9	3	1			1	1	0			0				
その他	11	2.1	3			1	2		1		1	1		1		
不明	28	5.2	6	1	1		1	3	0			1	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	360	67.3	118	20	49	10	24	15	5	5		47	12	3	29	3
デパート・スーパー	87	16.3	24	3	3	4	6	8	7	2	5	5	2		3	
コンビニエンスストア	20	3.7	3				2	1	0			3			3	
自動販売機	1	0.2	1				1		0			0				
自動販売機	2	0.4	0						0			1				1

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
86	57	7	7	15	70	32	9	29	18	18	11	1	3	43	20	32
55	39	3	4	9	41	25	5	11	7	10	6	1	1	24	6	13
5	5				5	2	2	1						1		1
3	2			1	2	2			1				1	2		
7	5			2	0				3		1		1	1	2	
7	6	1			1	1			1				3			2
1				1	1		1			1			1			
15	12	1	1	1	7	4	1	2		4	4		4	2		7
0					0											
2	1			1	2	2				1			2	1		
1				1	0					1			1			1
1	1				0											1
5	5				6	4		2	1				5			1
5		1	3	1	12	9	1	2	1	1	1		3	1		
1				1	3	1		2								
1	1				1			1		1						
0					0								1	1		
8	5		2	1	7	2	1	4	4	1			2	4	1	2
0					0					1					1	2
2	1	1			0						2				2	
0					0											
0					0			1		1				1	1	1
0					1											
2	1	1			0									1		
4	1	1		2	5	2	1	2			1					2
0					0									1		
11	9	1		1	10	2		8	3	3				5	3	7
0					0				2					2	1	
0					0									1	1	
0					1			1	1	1				2		
4	1		1	2	5	1	2	2	1	1	1			1	3	5

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
63	47	5	2	9	33	17	4	12	11	13	8	1	3	27	11	20
12	6	1	2	3	19	9	2	8	4	1	1			8	2	4
3	2			1	4		1	3		1				4		2
0					0											
1	1				0											

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	45	100.0
水産加工食品	2	4.4
畜産食品	7	15.6
畜産加工品	3	6.7
農産食品	19	42.2
農産加工食品	2	4.4
菓子類	1	2.2
飲料	1	2.2
調理済み食品	10	22.2

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	45	100.0	
小計	16	35.6	
飲食店営業	一般（和食店）	1	2.2
	一般（外国料理店）	1	2.2
	一般（中華料理店）	1	2.2
	一般（食堂）	1	2.2
	一般（焼肉店）	2	4.4
	一般（その他）	6	13.3
	すし屋	2	4.4
そうざい店	2	4.4	
菓子製造業	1	2.2	
魚肉練り製品製造業	1	2.2	
許可を要しない製造業	1	2.2	
食肉販売業	3	6.7	
食料品等販売業	10	22.2	
上記以外の販売業	9	20.0	
不明	4	8.9	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	25	55.6
デパート・スーパー	13	28.9
コンビニエンスストア	2	4.4

『腐敗・変敗』の事例

・ 納品された肉の腐敗

→肉屋から仕入れた豚ひき肉の下面全体が、緑色に変色していた。

当該品は仕入れた塊肉を5日間冷蔵保存した後、ひき肉の状態に加工し、さらに2日間冷蔵保存したものであった。

保管してあった当該品を確認したところ、腐敗が進んだことで緑に変色しているようであり、腐敗臭も感じられた。冷蔵保存であっても、時間の経過とともに腐敗は進むため、店舗での取り扱いに問題があったと考えられた。

・ スープに入っていた野菜が腐っていた

→飲食店を利用したところ、出されたスープに入っていた野菜が納豆のような腐った臭いや味がした。

当該施設では、下処理済みの野菜の消費期限は3日間に設定されていたが、利用日の野菜は2日前に加工したにもかかわらず傷んでいた。

飲食店における、自社での細菌検査により、下処理済みの野菜の消費期限を2日に短縮することとなった。

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	52	100.0
水産加工食品	2	3.8
農産食品	10	19.2
農産加工食品	6	11.5
菓子類	21	40.4
飲料	3	5.8
調理済み食品	2	3.8
その他食品	1	1.9
器具容器包装	3	5.8
食品類以外	2	3.8
不明	2	3.8

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	
合計	52	100.0	
小計	6	11.5	
飲食店営業	一般（和食店）	1	1.9
	一般（その他）	2	3.8
	すし屋	1	1.9
	そば屋	1	1.9
	給食	1	1.9
菓子製造業	13	25.0	
魚肉練り製品製造業	1	1.9	
清涼飲料水製造業	1	1.9	
食料品等販売業	19	36.5	
上記以外の販売業	6	11.5	
家の庭	3	5.8	
その他	1	1.9	
不明	2	3.8	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比(%)
店舗等	24	46.2
デパート・スーパー	15	28.8
コンビニエンスストア	2	3.8

『カビの発生』の事例

・ バームクーヘンにカビ

→インターネットで注文したバームクーヘンを喫食しようとしたところ、賞味期限内の未開封品であるにもかかわらず、カビが発生していた。

苦情品を確認したところ、ピンホール、シール不良はなかった。不良品の脱酸素剤を使用した可能性が考えられた。

・ パック入りごはんにかび

→パック入りごはんを電子レンジで温め、喫食しようとしたところ、ごはんが一部変色していることに気がついた。

調査の結果、該当商品の容器に変形があったことから、流通段階のどこかで容器に衝撃等の圧力がかかったことで容器の密閉フィルムに剥がれが生じ、そこからカビが侵入・繁殖したため、ごはんが変色したと推定された。

・ ゼリーにかび

→スーパーで購入したゼリーを開封したところ、カビのような黒い異物が付着していた。製造工場が調査したところ、異物はカビであった。カップ側面に傷があり、ここから内容物が漏れカビが発生したと考えられた。

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	166	100.0	83	83
水産食品	6	3.6	2	4
水産加工食品	7	4.2	3	4
畜産食品	9	5.4	1	8
畜産加工食品	6	3.6	3	3
農産食品	10	6.0	7	3
農産加工食品	16	9.6	11	5
菓子	23	13.9	16	7
飲料	27	16.3	15	12
調理済み食品	44	26.5	24	20
惣菜半製品	3	1.8		3
その他の食品	2	1.2	1	1
器具容器包装	1	0.6		1
食品類以外	10	6.0		10
不明	2	1.2		2

『異味・異臭』の事例

・ カキフライの酸味、雑菌臭

→購入した惣菜半製品のカキフライを調理して食べようとしたところ、酸味や雑菌臭を感じた。

製造所を調査したところ、製造工程、その取扱いについて、衛生上の支障は認められなかった。雑菌臭は原料カキの食餌となる植物性プランクトン由来の成分と考えられた。

・ カットパイナップルから消毒薬臭

→購入したカットパイナップルから、消毒液のような変な味がした。

加工所を調査したところ、カット済みのパイナップルを容器に詰めていた。詰め替え作業は使い捨て手袋を着用して行われており、その手袋にアルコールを噴霧しながら作業をしていた。異味の原因としては、手袋に噴霧したアルコールがパイナップルに付着及び残存した可能性が考えられた。

・ 惣菜からアルコール臭

→購入した惣菜からアルコールの味と臭いがした。

製造所を調査したところ、同様苦情もなく、調理内容や食品の取り扱い方法に特に問題はなかった。検査機関の検査の結果、アルコール臭については、原料のもやしの腐敗が原因と考えられた。

(2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計		166	100.0	83	83
飲食店営業	小計	73	44.0	37	36
	一般（和食店）	4	2.4	3	1
	一般（外国料理店）	3	1.8	2	1
	一般（中華料理店）	8	4.8	5	3
	一般（食堂）	4	2.4	3	1
	一般（焼肉店）	1	0.6		1
	一般（居酒屋）	8	4.8	4	4
	一般（その他）	15	9.0	7	8
	旅館・ホテル	1	0.6	1	
	すし屋	4	2.4	3	1
	そば屋	3	1.8	2	1
	仕出し屋	3	1.8		3
	弁当屋	4	2.4		4
	そうざい店	11	6.6	5	6
給食その他	2	1.2	1	1	
菓子製造業	15	9.0	9	6	
乳処理業	1	0.6	1		
乳製品製造業	1	0.6		1	
食肉処理業	2	1.2		2	
清涼飲料水製造業	4	2.4	1	3	
酒類製造業	1	0.6		1	
豆腐製造業	1	0.6		1	
麺類製造業	1	0.6		1	
そうざい製造業	2	1.2	1	1	
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	1	0.6	1		
条例で定める許可を要する製造業	2	1.2		2	
許可を要しない製造業	2	1.2	1	1	
乳類販売業	1	0.6	1		
食肉販売業	5	3.0		5	
魚介類販売業	8	4.8	2	6	
食料品等販売業	19	11.4	13	6	
行商（弁当等人力販売業以外）	1	0.6	1		
上記以外の販売業	11	6.6	9	2	
家庭	1	0.6		1	
その他	4	2.4	3	1	
不明	10	6.0	3	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	110	66.3	55	55
デパート・スーパー	29	17.5	13	16
コンビニエンスストア	4	2.4	3	1
自動販売機	1	0.6	1	

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	28	100.0
水産食品	2	7.1
水産加工食品	1	3.6
畜産食品	5	17.9
農産食品	8	28.6
農産加工食品	2	7.1
菓子類	1	3.6
飲料	2	7.1
調理済み食品	6	21.4
その他食品	1	3.6

『変色』の事例

・ **ココナッツジュースがピンク色に変色**
→ココナッツジュースがピンク色に変色していた。

ココナッツに含まれるポリフェノールが古くなるとピンク色に変色することがあるが、健康に影響を及ぼすものではないことがわかった。

・ **大根が青色に変色**

→スーパーで大根を二本購入し、切ったところ青黒く変色している部分があった。

大根の変色は「青変症」と考えられた。収穫後の保管温度が20℃以上で発生しやすく、健康に影響を及ぼすものではないことがわかった。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	28	100.0	
小計	7	25.0	
飲食店営業	一般 (外国料理店)	2	7.1
	一般 (食堂)	1	3.6
	一般 (居酒屋)	1	3.6
	一般 (その他)	3	10.7
菓子製造業	1	3.6	
酒類製造業	1	3.6	
許可を要しない製造業	1	3.6	
乳類販売業	1	3.6	
食肉販売業	5	17.9	
魚介類販売業	1	3.6	
食料品等販売業	2	7.1	
上記以外の販売業	6	21.4	
不明	3	10.7	

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	14	50.0
デパート・スーパー	9	32.1
自動販売機	2	7.1

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	18	100.0
水産食品	2	11.1
畜産食品	1	5.6
畜産加工食品	1	5.6
農産食品	6	33.3
農産加工食品	1	5.6
菓子類	5	27.8
菓調済み食品	1	5.6
その他の食品	1	5.6

『変質』の事例

・牛乳の凝固及び苦味

→自宅に配達された牛乳を開封したところ、凝固しており苦味を感じた。

配達業者を調査した結果、当該牛乳が配達されたと思われる日には、届出者宅に当該商品を配達していないことが分かった。

届出者の聞き取り調査と配達業者への調査結果から、届出者が前回宅配された牛乳を回収し忘れ、牛乳が変質した可能性が高いと考えられた。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	18	100.0	
飲食店営業	小計	3	16.7
	一般（その他）	1	5.6
	そうざい店	2	11.1
菓子製造業	3	16.7	
許可を要しない製造業	1	5.6	
乳類販売業	1	5.6	
魚介類販売業	1	5.6	
食料品等販売業	3	16.7	
上記以外の販売業	家庭	2	11.1
	その他	1	5.6
	不明	1	5.6
	不明	2	11.1

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)
店舗等	7	38.9
デパート・スーパー	5	27.8
コンビニエンスストア	1	5.6

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	596	100.0	55	69	103	306	63
水産食品	16	2.7	5		1	7	3
水産加工食品	7	1.2	1		6		
畜産食品	43	7.2	3	10	3	22	5
畜産加工食品	17	2.9	3	6	4	3	1
農産食品	15	2.5			2	10	3
農産加工食品	24	4.0	2		14	8	
菓子類	46	7.7	3		24	17	2
飲料	34	5.7	1		17	11	5
油脂	2	0.3				2	
調理済み食品	235	39.4	27	50	18	108	32
その他の食品	18	3.0		1	12	3	2
器具容器	16	2.7				15	1
食品類以外	112	18.8	10	2	1	91	8
不明	11	1.8			1	9	1

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ 床に落ちたパンをトングで拾い、袋に詰めていた。
- ・ スーパーで、牛乳やヨーグルトなどの乳製品が常温で通路に置かれ、温度管理がされていない。
- ・ スーパーの鮮魚コーナーで保存方法が冷蔵表示になっているものが、常温で置かれ、温度管理がされていない。
- ・ 店舗外の歩道にテーブルを出してカレーの盛り付けを行っている。
- ・ 飲食店において、提供されたやきとりが生焼けだった。
- ・ 飲食店において、取り皿が汚れていた。
- ・ スーパーで消費期限切れのパンを販売していた。
- ・ 夏場、大量の弁当が直射日光が当たる場所に長時間放置されている。

(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 扱 い 生 な	そ の 他
合計		596	100.0	55	69	103	306	63
飲食店営業	小 計	403	67.6	31	68	30	229	45
	一般 (和食店)	34	5.7	5	1	1	25	2
	一般 (外国料理店)	33	5.5	7	2	1	21	2
	一般 (中華料理店)	49	8.2	1	6	2	36	4
	一般 (食堂)	21	3.5	3	1	2	14	1
	一般 (焼肉店)	24	4.0		4	1	14	5
	一般 (居酒屋)	67	11.2	4	28	2	26	7
	一般 (その他)	94	15.8	4	18	10	46	16
	旅館・ホテル	1	0.2				1	
	すし屋	5	0.8				5	
	そば屋	5	0.8				5	
	仕出し屋	9	1.5	1		2	6	
	弁当屋	22	3.7	4	4	4	8	2
	そうざい店	19	3.2		3	2	12	2
その他の食料品店	11	1.8	2		1	4	4	
その他	9	1.5		1	2	6		
喫茶店営業	3	0.5			2	1		
菓子製造業	20	3.4	2		2	14	2	
アイスクリーム類製造業	1	0.2				1		
乳製品製造業	1	0.2			1			
食肉処理業	2	0.3	1			1		
豆腐製造業	3	0.5				3		
そうざい製造業	1	0.2				1		
許可を要しない製造業	1	0.2				1		
乳類販売業	3	0.5	1		2			
食肉販売業	20	3.4	2		1	16	1	
魚介類販売業	21	3.5	7		3	7	4	
食料品等販売業	75	12.6	9		47	14	5	
行商(弁当等)販売業	2	0.3				1	1	
上記以外の販売業	28	4.7	1		11	12	4	
その他	11	1.8	1	1	4	4	1	
不明	1	0.2				1		

(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 扱 い 生 な	そ の 他
店舗等	456	76.5	40	60	45	265	46	
デパート・スーパー	73	12.2	10	4	27	20	12	
コンビニエンスストア	20	3.4	3	1	10	4	2	
自動販売機	2	0.3			2			
自動販売車	1	0.2		1				
移動	1	0.2				1		

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	363	100.0	160	35	56	69	72	50	81
水産食品	3	0.8	1		1		1		1
畜産食品	3	0.8	0				1	2	
畜産加工食品	3	0.8	1			1	1		1
農産食品	1	0.3	0				1		
農産加工食品	2	0.6	2	1	1				
菓子類	9	2.5	3		2	1	4	2	
飲料	5	1.4	2			2	1	1	1
調理済み食品	69	19.0	40	14	10	16	12	3	14
調理器具	1	0.3	1		1				
容器包装	1	0.3	1		1				
食品類以外	218	60.1	101	18	38	45	40	20	57
不	48	13.2	8	2	2	4	11	22	7

『従事者』の事例

- ・スーパーの従業員が作業用エプロンをつけたままトイレを使用していて不衛生である。
- ・飲食店の厨房内で従業員が喫煙している。
- ・券売機をさわった手袋を交換せず、手を洗わずに調理していた。
- ・調理従事者の爪が長く伸びており不衛生である。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	不衛生				欠如 従業者の衛生知識の	健康管理	その他
			小計	手洗い不備	身だしなみ	その他			
合計	363	100.0	160	35	56	69	72	50	81
飲食店営業	274	75.5	130	32	46	52	56	22	66
一般 (和食店)	34	9.4	12	4	4	4	5	5	12
一般 (外国料理店)	22	6.1	12	4	5	3	4	1	5
一般 (中華料理店)	34	9.4	21	6	5	10	7		6
一般 (食堂)	12	3.3	5	1	1	3	5	1	1
一般 (焼肉店)	13	3.6	7	1	4	2	3		3
一般 (居酒屋)	35	9.6	20	5	4	11	2	4	9
一般 (その他)	65	17.9	27	6	9	12	15	5	18
旅館・ホテル	1	0.3	1	1					
すし屋	14	3.9	6	3	1	2	5		3
そば屋	7	1.9	4		3	1			3
仕出し屋	4	1.1	1		1		1		2
弁当屋	7	1.9	1			1	3		3
そごう店	15	4.1	12	1	8	3	1	1	1
給食	8	2.2	0				3	5	
その他の	3	0.8	1		1		2		
喫茶店	2	0.6	1			1			1
菓子製造業	12	3.3	6	2	2	2	4	1	1
酒類製造業	1	0.3	0						1
豆腐製造業	3	0.8	2	1	1		1		
食肉販売業	8	2.2	4		1	3	4		
魚介類販売業	7	1.9	3		2	1	1	1	2
食料品等販売業	15	4.1	10		2	8	2	1	2
上記以外の販売業	4	1.1	1		1			1	2
臨時の営業	2	0.6	0				1		1
その他	10	2.8	3		1	2	1	3	3
不明	25	6.9	0				2	21	2

(3) 施設小分類(再掲)

施設分類	合計	構成比 (%)	不衛生				欠如 従業者の衛生知識の	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	288	79.3	135	32	45	58	60	24	69
デパート・スーパー	19	5.2	14	1	5	8	2	1	2
コンビニエンスストア	9	2.5	4	1	3		2	1	2
自動車	2	0.6	1		1		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	235	100.0	41	63	20	30	12	69
水産食品	14	6.0	3	3			3	5
水産加工食品	19	8.1	1	14	1			3
畜産食品	10	4.3	2	4			1	3
畜産加工食品	9	3.8		4		2		3
農産食品	7	3.0		1	1		4	1
農産加工食品	16	6.8	5	3	1		1	6
菓子	49	20.9	11	12	6	5		15
飲料	8	3.4		7				1
調理済み食品	80	34.0	15	10	8	22	2	23
その他の食品	15	6.4	3	3	2	1	1	5
食品添加物	1	0.4						1
器具容器包装	1	0.4	1					
食品類以外	5	2.1		1	1			3
不明	1	0.4		1				

『表示』の事例

- ・食品表示のない弁当及び惣菜が販売されていた。
- ・輸入食品の魚醤が邦文表示がない状態のまま店舗で販売されていた。
- ・コンビニエンスストアで販売されている柑橘類について、産地表示がないものや、輸入品で防かび剤の記載がないものが陳列されていた。
- ・エビを使用している小籠包を購入したが、アレルギー表示にエビが記載されていなかった。
- ・店で購入したスコーンの表示に栄養成分表示がなかった。

(2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	無表示	期限表示	(原材料 添加物含む)	アレルギー物質	原産地等	その他
合計		235	100.0	41	63	20	30	12	69
飲食店営業	小計	78	33.2	11	9	9	23	2	24
	一般 (和食店)	5	2.1	2	2		1		
	一般 (外国料理店)	2	0.9		1	1			
	一般 (中華料理店)	3	1.3	2					1
	一般 (食堂)	2	0.9	2					
	一般 (焼肉店)	1	0.4		1				
	一般 (居酒屋)	2	0.9	1					1
	一般 (その他)	8	3.4	2	1		3		2
	すし屋	4	1.7			1	3		
	仕出し屋	1	0.4	1					
弁当屋	16	6.8		2	3	4	1	6	
そうざい店	33	14.0		2	4	12	1	14	
その他の	1	0.4	1						
喫茶店営業	1	0.4		1					
菓子製造業	34	14.5	6	4	7	5		12	
食肉製品製造業	1	0.4						1	
清涼飲料水製造業	1	0.4						1	
麺類製造業	2	0.9		1				1	
そうざい製造業	1	0.4						1	
食品衛生法において許可を要する その他の製造業	4	1.7						4	
条例で定める許可を要する製造業	3	1.3			1		2		
許可を要しない製造業	2	0.9	1	1					
乳類販売業	2	0.9		1				1	
食肉販売業	11	4.7	2	5			1	3	
魚介類販売業	28	11.9	3	14			3	8	
食料品等販売業	34	14.5	8	20			3	3	
行商(弁当等人力販売業以外)	2	0.9	1					1	
上記以外の販売業	17	7.2	5	5	2		1	4	
その他	10	4.3	2	1	1	2		4	
不明	4	1.7	2	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		110	46.8	29	25	10	11	4	31
デパート・スーパー		78	33.2	3	30	5	13	5	22
コンビニエンスストア		5	2.1	1	1	1	1		1
自動		1	0.4	1					
移		2	0.9	2					

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	1,026	100.0	1,011	15
水産食品	92	9.0	92	
水産加工食品	15	1.5	15	
畜産食品	70	6.8	70	
畜産加工食品	23	2.2	23	
農産食品	8	0.8	8	
農産加工食品	15	1.5	13	2
菓 子	15	1.5	13	2
飲料	13	1.3	11	2
油脂	1	0.1	1	
調理済み食品	566	55.2	559	7
そう菜半製品	3	0.3	3	
その他の食品	9	0.9	7	2
食品類以外	5	0.5	5	
不明	191	18.6	191	

・食中毒事件については、別誌「令和2年東京都の食中毒概要」及び「令和3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		1,026	100.0	1,011	15
飲食店営業	小計	706	68.8	694	12
	一般（和食店）	67	6.5	67	
	一般（外国料理店）	44	4.3	42	2
	一般（中華料理店）	41	4.0	39	2
	一般（食堂）	28	2.7	27	1
	一般（焼肉店）	65	6.3	64	1
	一般（居酒屋）	182	17.7	182	
	一般（その他）	136	13.3	131	5
	旅館・ホテル	6	0.6	6	
	すし屋	57	5.6	57	
	そば屋	9	0.9	9	
	仕出し屋	3	0.3	3	
	弁当屋	29	2.8	29	
	そごい店	22	2.1	21	1
その他の食店	13	1.3	13		
その他	4	0.4	4		
喫茶店営業	1	0.1	1		
菓子製造業	9	0.9	9		
乳処理業	1	0.1	1		
食肉処理業	1	0.1	1		
麺類製造業	2	0.2	1	1	
そうざい製造業	3	0.3	3		
許可を要しない製造業	2	0.2	1	1	
食肉販売業	4	0.4	4		
魚介類販売業	54	5.3	54		
食料品等販売業	35	3.4	34	1	
上記以外の販売業者	7	0.7	7		
臨時出店	1	0.1	1		
家庭	10	1.0	10		
その他	8	0.8	8		
不明	182	17.7	182		

(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	716	69.8	704	12
デパート・スーパー	80	7.8	78	2
コンビニエンスストア	9	0.9	8	1
自動販売機	2	0.2	2	
移動	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	523	100.0	70	21	24	146	162	100
水産食品	2	0.4				1	1	
水産加工食品	1	0.2						1
畜産食品	2	0.4					2	
畜産加工食品	2	0.4					1	1
農産食品	4	0.8				2	2	
農産加工食品	3	0.6	2				1	
菓菓子	3	0.6				1	1	1
飲料	5	1.0	1				3	1
油脂	1	0.2					1	
調理済み食品	72	13.8	8	1	1	22	25	15
その他の食品	2	0.4				1	1	
器具容器	2	0.4				1	1	
食品類以外	393	75.1	54	19	23	107	117	73
不明	31	5.9	5	1		11	6	8

『施設・設備』の事例

- ・ 飲食店のダクトから油と水がたれており、臭いがひどい。ウジも湧いていて不衛生である。
- ・ 飲食店が路上の排水溝で、厨房用品を洗淨している。
- ・ 飲食店を利用したところ、湯呑みにゴキブリが混入しており、店内にも出てきた。
- ・ 飲食店で食事中、ネズミがカウンターのカレー鍋をのぞいたり、コンロ周りを動いているのを発見した。
- ・ 飲食店を利用したところ、エアコンから水が垂れてきており、天井にカビが広がっていた。
- ・ 飲食店の床が大変汚れており、ゴミ箱の周辺がひどい。トイレ内も清掃されていない。

(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		523	100.0	70	21	24	146	162	100
飲食店営業	小計	437	83.6	64	16	19	127	134	77
	一般 (和食店)	31	5.9	2			13	7	9
	一般 (外国料理店)	40	7.6	7	2	2	11	12	6
	一般 (中華料理店)	62	11.9	5	2	3	21	26	5
	一般 (食堂)	27	5.2	2	2	1	10	7	5
	一般 (焼肉店)	18	3.4	9			5	1	3
	一般 (居酒屋)	83	15.9	18	3	6	17	23	16
	一般 (その他)	114	21.8	15	5	7	29	36	22
	旅館・ホテル	1	0.2	1					
	すし屋	6	1.1				4	1	1
	そば屋	11	2.1	1	1		6	2	1
	仕出し屋	7	1.3				1	5	1
	弁当屋	13	2.5	2			4	5	2
	うどん店	10	1.9	2	1		3	3	1
給食その他	6	1.1				1	3	2	
その他	8	1.5				2	3	3	
喫茶店営業	4	0.8	1			2		1	
菓子製造業	10	1.9	1	1	1	2	4	1	
食肉処理業	3	0.6		2			1		
食肉製品製造業	1	0.2	1						
豆腐製造業	1	0.2				1			
麺類製造業	2	0.4	1	1					
そうざい製造業	2	0.4	1					1	
条例で定める許可を要する製造業	3	0.6	1	1				1	
食肉販売業	6	1.1				2	3	1	
魚介類販売業	4	0.8				2	1	1	
食料品等販売業	36	6.9			4	9	14	9	
行商(弁当等人力販売業)	2	0.4					2		
行商(弁当等人力販売業以外)	1	0.2						1	
上記以外の販売業	4	0.8				1	1	2	
家庭	1	0.2						1	
その他	6	1.1					2	4	

(3) 施設小分類(再掲)

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
店舗等	464	88.7	69	19	20	129	140	87	
デパート・スーパー	25	4.8		1	2	8	12	2	
コンビニエンスストア	10	1.9		1	1	5	3		
自動車	4	0.8				1		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	853	100.0	72	19	53	73	30	13	9	8	151	157	370
水産食品	12	1.4	0				0				1	6	5
水産加工食品	4	0.5	0				0					1	3
畜産食品	26	3.0	0			1	0				4	14	7
畜産加工品	9	1.1	0				0					6	3
農産食品	6	0.7	0			1	0						5
農産加工食品	11	1.3	0				0				4	2	5
菓子類	19	2.2	0				0					11	8
飲料	18	2.1	0				0				1	6	11
油脂	1	0.1	0			1	0						
調理済み食品	118	13.8	0			1	1	1			50	33	33
そう菜半製品	3	0.4	0				0					2	1
その他の食品	8	0.9	0				0					2	6
食品添加物	1	0.1	0				0						1
器具容器包装	2	0.2	0				0						2
食品類以外	529	62.0	70	19	51	62	23	10	7	6	88	66	220
不明	86	10.1	2		2	7	6	2	2	2	3	8	60

『その他』の事例

- ・ 飲食店の軒先に屋台が出ていて、歩道にはみ出している。
- ・ カレー屋が深夜にカラオケをされていてうるさい。
- ・ 夜中に生ゴミを出し、長時間放置している。ゴミ袋はポリバケツに入れてあるが、蓋をしていないため、ハエが寄ってきて不衛生である。
- ・ 飲食店の調理場で犬を飼っている。
- ・ 飲食店の利用客がハトにパンくずなどの餌を与えるせいで、ハトが集まっている。
- ・ 飲食店が冷凍したパスタソースを通信販売している。飲食店営業の許可の範囲外の行為のため問題ではないか。

(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	853	100.0	72	19	53	73	30	13	9	8	151	157	370
飲食店営業	591	69.3	68	18	50	66	27	12	8	7	112	82	236
小計	591	69.3	68	18	50	66	27	12	8	7	112	82	236
一般（和食店）	34	4.0	2		2	1	0				5	6	20
一般（外国料理店）	39	4.6	7	1	6	6	3	1	2		4	8	11
一般（中華料理店）	48	5.6	1		1	14	1		1		6	5	21
一般（食堂）	21	2.5	0			1	1			1	4	1	14
一般（焼肉店）	25	2.9	5	4	1	5	0				2	7	6
一般（居酒屋）	141	16.5	24	5	19	18	4	1		3	49	12	34
一般（その他）	175	20.5	24	6	18	12	12	7	3	2	20	22	85
旅館・ホテル	4	0.5	2	1	1		0					1	1
すし屋	15	1.8	0			3	0				1	1	10
そば屋	9	1.1	0			1	2	1		1	1		5
仕出し屋	5	0.6	0			3	1		1				1
弁当屋	23	2.7	2		2	1	1	1			5	7	7
そうざい店	15	1.8	0				2	1	1		6		7
給食	7	0.8	0			1	0					2	4
天ぷら船、屋形船	1	0.1	0				0				1		
その他	29	3.4	1	1			0				8	10	10
喫茶店営業	5	0.6	0			1	1		1			1	2
菓子製造業	13	1.5	1		1		1			1	1	4	6
アイスクリーム類製造業	1	0.1	0				0				1		
食肉処理業	2	0.2	1	1			0					1	
麺類製造業	1	0.1	0			1	0						
そうざい製造業	2	0.2	1		1		0				1		
条例で定める許可を要する製造業	3	0.4	0			1	0						2
乳類販売業	5	0.6	0				0					2	3
食肉販売業	10	1.2	0				0					3	7
魚介類販売業	10	1.2	0			1	0				1	4	4
食料品等販売業	48	5.6	0			2	1	1			8	9	28
行商（弁当等人力販売業）	25	2.9	0				0				16	7	2
行商（弁当等人力販売業以外）	2	0.2	0				0				2		
上記以外の販売業	16	1.9	0				0				1	7	8
臨時営業	1	0.1	0				0					1	
家庭	9	1.1	1		1		0				3	3	2
その他	52	6.1	0				0				4	20	28
不明	57	6.7	0			1	0				1	13	42

(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	613	71.9	70	18	52	68	28	12	9	7	111	93	243
デパート・スーパー	39	4.6	0			2	1	1			1	1	34
コンビニエンスストア	8	0.9	0			2	0						6
自動販売機	3	0.4	0				0					1	2
自動車	24	2.8	1	1			0				10	12	1
移動	5	0.6	0				0				3	2	

