

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	565	100.0	185	35	73	15	42	20	12	10	2
水産食品	15	2.7	2	1			1		9	7	2
水産加工食品	13	2.3	2	1			1		0		
畜産食品	21	3.7	2	1				1	0		
畜産加工食品	18	3.2	3	1	1	1			0		
農産食品	9	1.6	5			2	3		0		
農産加工食品	23	4.1	7	1	2	1	2	1	0		
菓類	66	11.7	7	2			4	1	0		
飲料	43	7.6	30	6	20		3	1	0		
油脂	0	0.0	0						0		
調理済み食品	327	57.9	110	19	43	11	27	10	3	3	
そう菜半製品	3	0.5	3		1				0		
その他の食品	10	1.8	6	1	2		1	2	0		
食品添加物	0	0.0	0						0		
器具容器包装	2	0.4	0						0		
おもちゃ	1	0.2	1						0		
食品類以外	13	2.3	6	2	3			1	0		
不明	1	0.2	1		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: 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

・ イノシシ肉ソーセージから金属片

→インターネットで注文したイノシシ肉ソーセージに金属片が混入していた。

流通に関わる事業所から原料肉の供給元まで遡って調査したところ、当該異物は猟銃の銃弾である可能性が高かった。食肉処理施設、食肉製造施設で金属探知機は使用しておらず、原料肉に混入していた弾丸が取り除かれることがないまま製品となったものと考えられた。

・ ウーロン茶からゴキブリ

→飲食店でホットウーロンを注文したところ、大きな虫が入っていた。虫はチャバネゴキブリで、お茶ポットの口から侵入し、加熱したウーロン茶を注いだときにも気づけず提供してしまったと考えられた。

・ 弁当からミミズ

→弁当店で購入した弁当を喫食したところ、ミミズが混入していた。当該施設を調査した結果、野菜の洗浄の甘さと目視確認を徹底できなかったことが異物混入の原因と推測された。また、炒めた際にミミズと玉葱の区別がつかなかったことも一因だと考えられた。

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
65	8	9	42	6	92	67	3	2	20	70	32	4	34	16	13	6	2	3	26	34	41
2		2			0					0				0	0	1	0	0	0	1	0
3			2	1	1				1	2			2	1	0	0	1	0	0	2	1
3			3		3	2			1	3		1	2	0	2	0	0	0	2	5	1
1			1		4	1	1		2	3	2		1	1	0	0	0	0	2	0	4
0					2		1	1		2			2	0	0	0	0	0	0	0	0
3	1	2			4	3			1	1	1			2	0	0	0	0	0	2	4
14		2	12		15	12			3	12	4		8	4	2	1	0	2	6	3	0
1			1		3	2			1	1	1			0	0	0	0	0	1	5	2
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
32	5	3	19	5	60	47	1	1	11	45	24	3	18	8	8	3	1	1	14	13	29
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
2			2		0					1			1	0	0	0	0	0	0	1	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
1	1				0					0				0	0	0	0	0	0	1	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
3	1		2		0					0				0	1	1	0	0	1	1	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0

・ 漬物から紙

→飲食店で提供されたきゅうりの漬物に紙が混入していた。当該施設では、配膳の際にお盆をアルコールで消毒し、キッチンペーパーで拭いていた。キッチンペーパーは配膳台の上部に吊るしてあり、使用の都度カットして使用していたが、その際にペーパーの一部が切れて混入してしまったことが推測された。

・ デリバリーで注文した食品から指サック

→飲食店からデリバリーで注文した食品に半分に切られた指サックが混入していた。従業員の1人が指にケガをしており、指サックをつけていた。従業員は、製造途中で指サックをなくしたことに気がつき探したが、見つからなかった。当該施設では本件を受けて、指サックの使用を止めて手袋に変更した。

・ ミックスナッツから髪の毛

→ミックスナッツを喫食していたところ髪の毛が数本袋にプレスされているのを発見した。工場内は基本的に自動であるものの、製品原料の投入時又は包材フィルムの交換時に手作業が生じるため人毛が混入した、もしくは原料由来のものと考えられたが、原因の特定には至らなかった。

(2)施設別分類

施設分類	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	565	100.0	185	35	73	15	42	20	12	10	2
飲食店営業	374	66.2	150	26	68	9	32	15	5	5	0
一般 (日本料理店)	43	7.6	8	1	4	1	2		0		
一般 (外国料理店)	47	8.3	20	1	9	2	5	3	2	2	
一般 (中華料理店)	61	10.8	33	5	20	2	5	1	1	1	
一般 (定食屋、レストラン)	56	9.9	32	11	11	2	4	4	0		
一般 (焼肉店)	5	0.9	2		1				0		
一般 (居酒屋)	29	5.1	13		10		3		1	1	
一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	52	9.2	12	2	4		5	1	0		
一般 (その他)	79	14.0	30	6	9	2	8	5	1	1	
簡易移動	1	0.2	0						0		
移動	0	0.0	0						0		
臨時自動車	0	0.0	0						0		
天ぷら船、屋形船	1	0.2	0						0		
調理機能を有する自動販売機	0	0.0	0						0		
食肉販売業	13	2.3	0						0		
魚介類販売業	11	1.9	2	2					5	4	1
食肉処理業	5	0.9	0						0		
菓子製造業	45	8.0	3				3		0		
清涼飲料水製造業	2	0.4	1					1	0		
食肉製品製造業	3	0.5	0						0		
水産製品製造業	2	0.4	0						1	1	
豆腐製造業	1	0.2	0						0		
そうざい製造業	6	1.1	1				1		0		
冷凍食品製造業	0	0.0	0						0		
漬物製造業	0	0.0	0						0		
食品の小分け業	0	0.0	0						0		
食品衛生法において許可を要するその他の営業	5	0.9	0						0		
集団給食	6	1.1	1	1					0		
(届出)	3	0.5	2		1	1			0		
旧許可業種であった営業販売業	50	8.8	10	3		2	1	4	1		1
製造・加工業	2	0.4	1			1			0		
行商	0	0.0	0						0		
臨時出店者	0	0.0	0						0		
家庭	2	0.4	0						0		
その他	16	2.8	7	2	1	1	3		0		
不明	19	3.4	7	1	3	1	1	1	0		

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
65	8	9	42	6	92	67	3	2	20	70	4	32	34	16	13	7	2	3	25	34	41
38	6	5	22	5	53	41	1	1	10	46	4	24	18	8	7	5	1	1	13	20	27
6	1	1	2	2	8	5		1	2	9	1	4	4	0	0	1	0	0	6	1	4
6	1		5		5	4	1			3		1	2	1	2	0	0	0	1	2	5
5	2		3		10	7			3	3	1	1	1	1	1	0	0	0	4	2	1
3	1		1	1	5	3			2	5		3	2	2	1	0	0	0	1	3	4
0					0					1		1		0	0	0	0	0	0	2	
1	1				3	3				2		2		1	1	1	1	0	1	1	3
8		1	6	1	9	8			1	10	1	6	3	2	1	2	0	0	0	1	7
9		3	5	1	12	10			2	13	1	6	6	1	1	1	0	1	0	7	3
0					0					0				0	0	0	0	0	0	1	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					1	1				0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
3			3		2	1			1	1		1		0	1	0	0	0	1	2	3
3		3			0					0				0	0	1	0	0	0	0	0
1			1		0					2			2	0	0	0	0	0	0	2	0
10	1		9		11	10			1	9		3	6	3	2	0	0	2	3	2	0
0					1	1				0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					2		1		1	0				0	0	0	0	0	1	0	0
1			1		0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	1
1	1				1	1				0				2	1	0	0	0	0	0	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					2	1			1	0				0	0	0	0	0	1	1	1
3			3		1	1				1			1	0	0	0	0	0	0	0	0
0					0					0				0	0	0	0	0	1	0	0
2			1	1	17	10	1	1	5	8		2	6	3	0	0	0	0	2	3	4
1			1		0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0
0			1		0					0				0	1	0	0	0	0	0	0
0					2	1			1	0				0	0	0	0	0	3	4	0
1		1			0					3		2	1	0	1	1	1	0	0	0	5

2 腐敗・変敗

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	75	100.0
水産食品	5	6.7
水産加工食品	1	1.3
畜産食品	4	5.3
畜産加工食品	1	1.3
農産食品	18	24.0
農産加工食品	6	8.0
菓類	3	4.0
飲料	1	1.3
油脂	0	0.0
調理済み食品	34	45.3
そう菜半製品	0	0.0
その他の食品	1	1.3
食器	0	0.0
器具	0	0.0
お容器	0	0.0
おもち	0	0.0
食品類以外	1	1.3
不明	0	0.0

『腐敗・変敗』の事例

・豆腐の腐敗

→店舗で購入した豆腐を、消費期限の夜に食べようとしてパックを開封したところ、水がドロドロになっていて糸を引いていた。

販売店を調査したところ、豆腐や要冷蔵品はショーケースで陳列販売されていた。立入時、放射温度計で豆腐の品温を測定したところ、奥の商品は約8℃に保たれていたが、手前の商品は10～11℃だった。ショーケース温度の記録を確認したところ、一部温度が10℃を超える日、時間帯の記録があったため、商品の保存方法に従った温度帯で販売すること、要冷蔵品(10℃以下表示のある商品)は確実に10℃以下を担保できるショーケース位置において販売することを指導した。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)
合計	75	100.0
小計	36	48.0
一般 (日本料理店)	2	2.7
一般 (外国料理店)	4	5.3
一般 (中華料理店)	3	4.0
一般 (定食屋、レストラン)	7	9.3
一般 (焼肉店)	1	1.3
一般 (居酒屋)	2	2.7
一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	12	16.0
一般 (その他)	4	5.3
簡易移動	0	0.0
臨時自動車	0	0.0
天ぷら船、屋形船	1	1.3
調理機能を有する自動販売機	0	0.0
食肉販売業	3	4.0
魚介類販売業	4	5.3
食肉処理業	0	0.0
菓子製造業	2	2.7
清涼飲料水製造業	0	0.0
食肉製品製造業	0	0.0
水産製品製造業	0	0.0
豆腐製造業	0	0.0
そうざい製造業	0	0.0
冷凍食品製造業	0	0.0
漬物製造業	0	0.0
食品の小分け業	0	0.0
食品衛生法において許可を要するその他の業種	0	0.0
集団給食	0	0.0
(届出)	0	0.0
旧許可業種であった営業販売業	23	30.7
製造・加工業	0	0.0
行商	0	0.0
臨時出店者	1	1.3
家庭	1	1.3
その他	1	1.3
不明	4	5.3

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	53	100.0
水産食品	0	0.0
水産加工食品	4	7.5
畜産食品	2	3.8
畜産加工食品	0	0.0
農産食品	3	5.7
農産加工食品	12	22.6
菓子	13	24.5
飲料	6	11.3
油脂	0	0.0
調理済み食品	6	11.3
そう菜半製品	0	0.0
その他の食品	4	7.5
食品添加物	0	0.0
器具容器包装	0	0.0
おもちゃ	0	0.0
食品類以外	2	3.8
不明	1	1.9

『カビの発生』の事例

・干し芋にカビ

→未開封の干し芋にカビのような斑点が複数見られた。

顕微鏡による観察をしたところ、カビの菌糸および胞子が確認され、カビであることが判明した。また、包材の表面に小さい穴が開いていたため、そこからカビの胞子が混入した可能性が高いと考えられた。

・ジャムにカビ

→スーパーで購入したマーマレードジャムを食べようと開封したところ、白いカビが生えていた。

苦情品を確認したところ、蓋の部分にへこみ傷があり、流通又は販売の過程で強い衝撃を受けたものと推測され、この衝撃により空気が瓶内に流入し、カビが発生した可能性が考えられた。

・珍味にカビ

→スーパーで購入した珍味を食べて体調を崩した。珍味の包装にはネズミにかじられたような穴が開いており、カビが発生していた。

販売店では、ネズミの発生があり、壁や陳列商品に穴を開けられていたため、注視していたところであった。

検査の結果、当該品に発生したカビはクロカビであった。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)
合計	53	100.0
小計	17	32.1
一般（日本料理店）	3	5.7
一般（外国料理店）	1	1.9
一般（中華料理店）	2	3.8
一般（定食屋、レストラン）	2	3.8
一般（焼肉店）	0	0.0
一般（居酒屋）	3	5.7
一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	1	1.9
一般（その他）	5	9.4
簡易移動	0	0.0
移動	0	0.0
臨時自動車	0	0.0
天ぷら船、屋形船	0	0.0
調理機能を有する自動販売機	0	0.0
食肉販売業	1	1.9
魚介類販売業	1	1.9
食肉処理業	0	0.0
菓子製造業	10	18.9
清涼飲料水製造業	0	0.0
食肉製品製造業	0	0.0
水産製品製造業	0	0.0
豆腐製造業	0	0.0
そうざい製造業	0	0.0
冷凍食品製造業	0	0.0
漬物製造業	0	0.0
食品の小分け業	0	0.0
食品衛生法において許可を要するその他の営業	1	1.9
集団給食	0	0.0
（届出）		
旧許可業種であった営業	0	0.0
販売業	17	32.1
製造・加工業	0	0.0
行商	0	0.0
臨時出店者	0	0.0
家庭	2	3.8
その他	1	1.9
不明	3	5.7

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	145	100.0	63	82
水産食品	5	3.4	2	3
水産加工食品	4	2.8	1	3
畜産食品	7	4.8	1	6
畜産加工食品	7	4.8	3	4
農産食品	6	4.1	1	5
農産加工食品	15	10.3	8	7
菓類	10	6.9	5	5
飲料	16	11.0	9	7
油脂	0	0.0	0	0
調理済み食品	66	45.5	33	33
そう菜半製品	0	0.0	0	0
その他の食品	2	1.4	0	2
食品添加物	0	0.0	0	0
器具容器包装	0	0.0	0	0
おもちゃ	0	0.0	0	0
食品類以外	7	4.8	0	7
不明	0	0.0	0	0

『異味・異臭』の事例

・ 飲食店で提供された水から塩素臭、異味

→飲食店で提供された水を飲んだところ、次亜塩素酸ナトリウム系漂白剤のような、塩素の臭いや味がした。

水は浄水器から専用のボトルに移し替えた上でコップに注いで提供していた。浄水器の洗浄消毒には薬剤を使用していなかったことから、前日専用ボトルを消毒する際に、次亜塩素酸ナトリウム希釈液が入ったボトルを数本すすぎ忘れた、若しくは希釈液が入ったままのボトルをそのまま提供したことが原因と考えられた。

・ 購入した大豆から異臭

→インターネットで大豆を購入したところ、トイレの芳香剤のような、ホルマリンのような、新しい家具のような化学系の甘い臭いがした。

販売した事業者に食品の取扱い上の不備はなく、配達業者の保管方法による臭い移りであることが判明した。

・ ちゃんぽんから異臭

→宅配サービスの利用でちゃんぽんを注文したところ、酸っぱいような異臭がした。

調理に使用する揚げ麺の入ったビニール袋を確認したところ、賞味期限が、約1年前で切れていた。開封し麺の臭いを嗅いだところ、異臭がした。ただちに、使用を止めさせて、他の食材を含めて、賞味期限の確認を指示した。営業者は、揚げ麺は長期に保管できるものと思っていた。

(2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比 (%)	異味	異臭
合計		145	100.0	63	82
飲食店営業	小計	86	59.3	44	42
	一般 (日本料理店)	11	7.6	8	3
	一般 (外国料理店)	10	6.9	4	6
	一般 (中華料理店)	7	4.8	4	3
	一般 (定食屋、レストラン)	12	8.3	7	5
	一般 (焼肉店)	1	0.7	0	1
	一般 (居酒屋)	9	6.2	5	4
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	18	12.4	6	12
	一般 (その他)	18	12.4	10	8
	簡易移動	0	0.0	0	0
	臨時自動車	0	0.0	0	0
	天ぷら船、屋形船	0	0.0	0	0
	調理機能を有する自動販売機		0	0.0	0
食肉販売業		4	2.8	0	4
魚介類販売業		3	2.1	1	2
食肉処理業		1	0.7	0	1
菓子製造業		2	1.4	0	2
清涼飲料水製造業		1	0.7	0	1
食肉製品製造業		0	0.0	0	0
水産製品製造業		0	0.0	0	0
豆腐製造業		3	2.1	2	1
そうざい製造業		2	1.4	2	0
冷凍食品製造業		0	0.0	0	0
漬物製造業		0	0.0	0	0
食品の小分け業		0	0.0	0	0
食品衛生法において許可を要する その他の製造業		0	0.0	0	0
集団給食		1	0.7	0	1
(届出)	旧許可業種であった営業 販売業	1	0.7	1	0
	製造・加工業	32	22.1	8	24
	行商	2	1.4	0	2
臨時出店者		0	0.0	0	0
家庭		2	1.4	1	1
その他		1	0.7	0	1
不明		4	2.8	4	0

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	20	100.0
水産加工食品	0	0.0
畜産加工食品	1	5.0
農産加工食品	4	20.0
農産加工食品	4	20.0
農産加工食品	2	10.0
菓飲料	0	0.0
油	1	5.0
調味品	0	0.0
調味品	7	35.0
その他食品	0	0.0
食器	0	0.0
食器	0	0.0
その他	0	0.0
食品類以外	1	5.0
不明	0	0.0

『変色』の事例

・ スライスハムが変色

→店舗でスライスハムを購入し、自宅にて開封、喫食していたところ、「製品の下部にカビのような変色があった」との申し出があった。

検査の結果、変色部はカビではなく、発色剤の効果衰退による変色と推定された。

・ 提供された米飯が変色

→飲食店で提供されたご飯が茶色に変色していた。

当該ご飯は当日中に消費されていたが、一部の米飯は翌日に持越されていたことから、必要以上の保温や炊飯後の攪拌不足のものが提供された可能性があった。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	20	100.0	
小計	8	40.0	
飲食店営業	一般（日本料理店）	2	10.0
	一般（外国料理店）	1	5.0
	一般（中華料理店）	0	0.0
	一般（定食屋、レストラン）	2	10.0
	一般（焼肉店）	1	5.0
	一般（居酒屋）	0	0.0
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	0	0.0
	一般（その他）	2	10.0
	簡易移動	0	0.0
	臨時自動車	0	0.0
天ぷら船、屋形船	0	0.0	
調理機能を有する自動販売機	0	0.0	
食肉販売業	0	0.0	
魚介類販売業	0	0.0	
食肉処理業	0	0.0	
菓子製造業	0	0.0	
清涼飲料水製造業	0	0.0	
食肉製品製造業	1	5.0	
水産製品製造業	0	0.0	
豆腐製造業	0	0.0	
そうざい製造業	1	5.0	
冷凍食品製造業	0	0.0	
漬物製造業	0	0.0	
食品の小分け業	0	0.0	
食品衛生法において許可を要するその他の営業	0	0.0	
集団給食	0	0.0	
（届出）	旧許可業種であった営業	1	5.0
	販売業	7	35.0
	製造・加工業	0	0.0
臨時出店	商行	0	0.0
	者	0	0.0
	家庭	0	0.0
その他	不明	2	10.0
	不明	0	0.0

6 変質

(1) 食品別分類

食品分類	合計	構成比 (%)
合計	16	100.0
水産加工食品	1	6.3
水産加工食品	0	0.0
畜産加工食品	2	12.5
畜産加工食品	1	6.3
農産加工食品	3	18.8
農産加工食品	1	6.3
菓飲料	2	12.5
油	2	12.5
調理食品	0	0.0
調理食品	3	18.8
その他食品	0	0.0
その他食品	0	0.0
食器	0	0.0
食器	0	0.0
その他	0	0.0
食品類以外	0	0.0
食品類以外	1	6.3

『変質』の事例

・卵の黄身が崩れて緩い状態になっている

→スーパーで購入した卵を割ったら、黄身が崩れて緩い状態になっている。パックに入った卵すべてが同じ状態であった。

夏場は鶏の水分の摂取量が増えるため、卵白が水っぽくなる傾向があり、それが今回の苦情に関連するのではと推察された。

(2) 施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)
合計	16	100.0
小計	1	6.3
一般 (日本料理店)	1	6.3
一般 (外国料理店)	0	0.0
一般 (中華料理店)	0	0.0
一般 (定食屋、レストラン)	0	0.0
一般 (焼肉店)	0	0.0
一般 (居酒屋)	0	0.0
一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	0	0.0
一般 (その他)	0	0.0
簡易移動	0	0.0
臨時自動車	0	0.0
天ぷら船、屋形船	0	0.0
調理機能を有する自動販売機	0	0.0
食肉販売業	0	0.0
魚介類販売業	0	0.0
食肉処理業	0	0.0
菓子製造業	1	6.3
清涼飲料水製造業	0	0.0
肉食製品製造業	0	0.0
大豆腐敗製品製造業	0	0.0
そうざい製品製造業	0	0.0
冷凍食品製造業	0	0.0
冷凍物の小分け業	0	0.0
食品衛生法において許可を要するその他	0	0.0
その他の営業	0	0.0
集団給食	0	0.0
(届出)	0	0.0
旧許可業種であった営業販売	8	50.0
製造・加工	0	0.0
銀行	0	0.0
臨時出店	0	0.0
臨時出店	1	6.3
その他	4	25.0
その他	1	6.3

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	515	100.0	52	88	85	226	64
水産食品	14	2.7	2	0	4	6	2
水産加工食品	9	1.7	2	0	4	3	0
畜産食品	45	8.7	6	17	3	11	8
畜産加工食品	24	4.7	6	2	7	1	8
農産食品	13	2.5	1	0	0	10	2
農産加工食品	26	5.0	6	1	6	11	2
菓菓子	49	9.5	2	3	27	10	7
飲料	27	5.2	1	0	7	14	5
油脂	1	0.2	0	0	1	0	0
調理済み食品	199	38.6	16	62	17	82	22
そう菜半製品	4	0.8	1	1	1	0	1
その他の食品	19	3.7	2	0	8	6	3
食品添加物	0	0.0	0	0	0	0	0
器具容器包装	6	1.2	0	0	0	6	0
おもちゃ	0	0.0	0	0	0	0	0
食品類以外	69	13.4	5	1	0	60	3
不明	10	1.9	2	1	0	6	1

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・ デリバリーサービスを利用したところ、冷凍食品が解凍された状態で届いた。
- ・ テイクアウトした焼き鳥の中身が赤く生であった。
- ・ スーパーで冷蔵ケースのロードラインを超えて要冷蔵品を陳列していた。
- ・ 店舗で購入した菓子の賞味期限が切れていた。
- ・ 飲食店で、料理の入った鍋を床に直置きしていた。
- ・ 飲食店で提供された食器が汚れており不衛生であった。

(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 扱 い 不 衛 生 な	そ の 他
合計		515	100.0	52	88	85	226	64
飲食店営業	小 計	321	62.3	18	82	15	170	36
	一般 (日本料理店)	38	7.4	1	9	0	26	2
	一般 (外国料理店)	14	2.7	0	2	0	12	0
	一般 (中華料理店)	32	6.2	2	4	0	25	1
	一般 (定食屋、レストラン)	47	9.1	3	17	1	21	5
	一般 (焼肉店)	17	3.3	0	3	0	8	6
	一般 (居酒屋)	63	12.2	3	26	3	23	8
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	36	7.0	6	7	6	12	5
	一般 (その他)	71	13.8	2	14	5	42	8
	簡易移動	0	0.0	0	0	0	0	0
	臨時自動車	0	0.0	0	0	0	0	0
天ぷら船、屋形船	3	0.6	1	0	0	1	1	
	0	0.0	0	0	0	0	0	
調理機能を有する自動販売機	1	0.2	0	0	0	0	0	1
食肉販売業	8	1.6	1	1	1	4	1	
魚介類販売業	15	2.9	4	0	4	6	1	
食肉処理業	2	0.4	0	0	0	2	0	
菓子製造業	20	3.9	1	2	2	10	5	
清涼飲料水製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	
食肉製品製造業	1	0.2	0	0	0	0	1	
水産製品製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	
豆腐製造業	1	0.2	0	0	0	1	0	
そうざい製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	
冷凍食品製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	
漬物製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	
食品の小分け業	0	0.0	0	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要する食	0	0.0	0	0	0	0	0	
集 団 給 食	11	2.1	0	0	1	6	4	
(届出)	旧許可業種であった営業	4	0.8	1	0	2	0	1
	販売業	84	16.3	18	1	45	14	6
	製造・加工業	3	0.6	1	0	0	1	1
臨時的出店者	2	0.4	2	0	0	0	0	
家のその他明	臨時出店者	1	0.2	0	0	0	1	0
	の	2	0.4	0	0	0	0	2
	その他明	31	6.0	5	1	14	9	2
不	8	1.6	1	1	1	2	3	

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	193	100.0	84	26	18	40	41	35	33
水産加工食品	1	0.5	0				1	0	0
水産加工食品	2	1.0	1	1			1	0	0
畜産加工食品	5	2.6	2			2	3	0	0
畜産加工食品	0	0.0	0				0	0	0
農産加工食品	2	1.0	2	1		1	0	0	0
農産加工食品	2	1.0	1		1		0	0	1
農産加工食品	7	3.6	5	2		3	2	0	0
飲料	3	1.6	2		1	1	0	0	1
油脂食品	0	0.0	0				0	0	0
調理済み食品	45	23.3	27	9	3	15	12	1	5
その他の食品	0	0.0	0				0	0	0
その他の食品	2	1.0	0				2	0	0
食品添加物	0	0.0	0				0	0	0
器具容器	0	0.0	0				0	0	0
おもちゃ	1	0.5	1			1	0	0	0
食品類以外	92	47.7	43	13	12	18	19	14	16
不明	31	16.1	0				1	20	10

『従事者』の事例

- ・ 野菜をカットしていた従業員が途中でマスクを顎まで下げる等、不衛生な行為をしていた。
- ・ 飲食店の従業員が、生ゴミを素手で処理した後、手を洗わずに盛り付け等を行っていた。
- ・ 飲食店の従業員が厨房内で爪切りをしていた。
- ・ 店舗において従業員がキッチンでタバコを吸っており、煙が客席まで流れてきた。

(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	193	100.0	84	24	20	40	41	35	33	
飲食店営業	小計	124	64.2	67	21	16	30	31	7	19
	一般 (日本料理店)	13	6.7	7	3	2	2	3	0	3
	一般 (外国料理店)	10	5.2	5	1		4	2	0	3
	一般 (中華料理店)	20	10.4	15	6	2	7	4	0	1
	一般 (定食屋、レストラン)	13	6.7	8	1	6	1	1	1	3
	一般 (焼肉店)	5	2.6	1			1	2	1	1
	一般 (居酒屋)	17	8.8	9	4		5	5	0	3
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	12	6.2	8	1	2	5	4	0	0
	一般 (その他)	34	17.6	14	5	4	5	10	5	5
	簡易移動	0	0.0	0				0	0	0
	臨時自動車	0	0.0	0				0	0	0
天ぷら船、屋形船	0	0.0	0				0	0	0	
調理機能を有する自動販売機	1	0.5	1			1	0	0	0	
食肉販売業	5	2.6	3			3	1	1	0	
魚介類販売業	3	1.6	0				2	0	1	
食肉処理業	3	1.6	0				1	1	1	
菓菓子製造業	8	4.1	3	1		2	2	1	2	
清涼飲料水製造業	0	0.0	0				0	0	0	
食肉製品製造業	0	0.0	0				0	0	0	
水産製品製造業	0	0.0	0				0	0	0	
豆腐製品製造業	2	1.0	1		1		0	0	1	
そうざい製造業	1	0.5	1			1	0	0	0	
冷凍食品製造業	0	0.0	0				0	0	0	
漬物の製造業	0	0.0	0				0	0	0	
食品の小分け業	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法において許可を要するその他の営業	0	0.0	0				0	0	0	
集団給食	14	7.3	2		1	1	0	9	3	
(届出)	旧許可業種であった営業	0	0.0	0				0	0	0
	販売業	9	4.7	4	2		2	2	2	1
	製造・加工業	0	0.0	0				0	0	0
臨時出店	0	0.0	0				0	0	0	
家庭その他	0	0.0	0				0	0	0	
不明	4	2.1	0				2	1	1	
不	19	9.8	2		2		0	13	4	

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	257	100.0	39	83	19	54	8	54
水産食品	12	4.7	1	4	1	0	2	4
水産加工食品	23	8.9	0	12	4	1	1	5
畜産食品	12	4.7	2	6	0	0	1	3
畜産加工食品	13	5.1	1	7	1	1	0	3
農産食品	4	1.6	1	0	0	0	3	0
農産加工食品	16	6.2	3	5	1	2	0	5
菓子類	60	23.3	13	21	5	8	0	13
飲料	4	1.6	3	1	0	0	0	0
油脂	0	0.0	0	0	0	0	0	0
調理済み食品	86	33.5	10	14	7	40	0	15
そう菜半製品	3	1.2	0	1	0	0	0	2
その他の食品	17	6.6	3	11	0	0	1	2
食品添加物	0	0.0	0	0	0	0	0	0
器具容器包装	0	0.0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	0	0.0	0	0	0	0	0	0
食品類以外	5	1.9	2	1	0	0	0	2
不明	2	0.8	0	0	0	2	0	0

『表示』の事例

- ・自動販売機で購入した食品が無表示だった。
- ・購入した食品に異なる日付の賞味期限のラベルシールが重ね貼りされていた。
- ・イベントで販売されている野菜に原産地表示がなかった。
- ・購入した輸入食品に邦文表示がなかった。
- ・店舗で販売している商品の表示がすべて同じ原材料表示になっていた。
- ・テイクアウト店の掲示物のアレルギー表示に「乳」が漏れており、乳アレルギーの子供が食べて、発症した。

(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		257	100.0	39	83	19	54	8	54
飲食店営業	小 計	85	33.1	8	13	6	38	0	20
	一般 (日本料理店)	1	0.4	0	0	0	1	0	0
	一般 (外国料理店)	1	0.4	0	1	0	0	0	0
	一般 (中華料理店)	5	1.9	2	2	1	0	0	0
	一般 (定食屋、レストラン)	3	1.2	1	1	0	0	0	1
	一般 (焼肉店)	0	0.0	0	0	0	0	0	0
	一般 (居酒屋)	1	0.4	0	1	0	0	0	0
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	49	19.1	2	2	2	30	0	13
	一般 (その他)	25	9.7	3	6	3	7	0	6
	簡易移動	0	0.0	0	0	0	0	0	0
	臨時自動車	0	0.0	0	0	0	0	0	0
天ぷら船、屋形船	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
調理機能を有する自動販売機	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉販売業	7	2.7	1	3	0	0	1	2	
魚介類販売業	23	8.9	2	5	3	1	3	9	
食肉処理業	3	1.2		1	0	0	0	2	
菓子製造業	41	16.0	7	12	5	8	0	9	
清涼飲料水製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉製品製造業	1	0.4	0	0	0	0	0	1	
水産製品製造業	5	1.9	0	2	2	0	0	1	
豆腐製造業	1	0.4	0	0	0	0	0	1	
そうざい製造業	3	1.2	0	3	0	0	0	0	
冷凍食品製造業	1	0.4	0	0	0	0	0	1	
漬物製造業	1	0.4	0	0	0	1	0	0	
食品の小分け業	1	0.4	1	0	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要するその他の営業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
集団給食	1	0.4	1	0	0	0	0	0	
(届出)	旧許可業種であった営業	5	1.9	2	2	0	0	1	0
	販売業	53	20.6	8	33	0	4	3	5
	製造・加工業	2	0.8	0	2	0	0	0	0
商行	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
臨時出店者	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
家庭その他	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
不明	18	7.0	6	5	2	2	0	3	
不	6	2.3	3	2	1	0	0	0	

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	1,337	100.0	1,321	16
水産加工食品	123	9.2	120	3
水産加工食品	11	0.8	10	1
畜産加工食品	79	5.9	79	0
畜産加工食品	20	1.5	19	1
農産加工食品	8	0.6	8	0
農産加工食品	15	1.1	15	0
菓子	22	1.6	19	3
飲料	19	1.4	19	0
油脂	0	0.0	0	0
調理済み食品	760	56.8	752	8
そう菜半製品	0	0.0	0	0
その他食品	9	0.7	9	0
食品添加物	0	0.0	0	0
器具容器包装	0	0.0	0	0
おもちゃ	0	0.0	0	0
食品類以外	11	0.8	11	0
不明	260	19.4	260	0

- ・食中毒事件については、別誌「令和3年東京都の食中毒概要」及び「令和4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		1,337	100.0	1,321	16
飲食店営業	小計	918	68.7	909	9
	一般（日本料理店）	116	8.7	115	1
	一般（外国料理店）	77	5.8	74	3
	一般（中華料理店）	40	3.0	40	0
	一般（定食屋、レストラン）	102	7.6	102	0
	一般（焼肉店）	70	5.2	70	0
	一般（居酒屋）	284	21.2	281	3
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	78	5.8	78	0
	一般（その他）	143	10.7	141	2
	簡易移動	2	0.1	2	0
臨時自動車	0	0.0	0	0	
天ぷら船、屋形船	4	0.3	4	0	
	2	0.1	2	0	
	0	0.0	0	0	
調理機能を有する自動販売機	0	0.0	0	0	
食肉販売業	4	0.3	4	0	
食介類販売業	55	4.1	53	2	
食肉処理業	1	0.1	1	0	
食菓子製造業	11	0.8	8	3	
清涼飲料水製造業	0	0.0	0	0	
食肉製品製造業	1	0.1	1	0	
水産製品製造業	0	0.0	0	0	
豆腐製造業	0	0.0	0	0	
そうざい製造業	1	0.1	1	0	
冷凍食品製造業	0	0.0	0	0	
漬物製造業	1	0.1	1	0	
食品の小分け業	0	0.0	0	0	
食品衛生法において許可を要するその他の営業	0	0.0	0	0	
集団給食	22	1.6	20	2	
（届出）	旧許可業種であった営業	2	0.1	2	0
	販売業	51	3.8	51	0
	製造・加工業	1	0.1	1	0
	0	0.0	0	0	
臨時出店者その他不明	臨時出店者	1	0.1	1	0
	その他	9	0.7	9	0
	不明	18	1.3	18	0
	241	18.0	241	0	

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	475	100.0	51	14	16	200	145	49
水産食品	5	1.1	0	0	0	2	2	1
水産加工食品	0	0.0	0	0	0	0	0	0
畜産食品	9	1.9	0	1	0	3	5	0
畜産加工品	1	0.2	0	0	0	1	0	0
農産食品	5	1.1	0	0	0	1	3	1
農産加工食品	7	1.5	1	0	0	4	2	0
菓菓子	7	1.5	1	1	0	4	1	0
飲料	7	1.5	0	0	0	2	4	1
油脂	0	0.0	0	0	0	0	0	0
調理済み食品	68	14.3	5	1	0	25	31	6
そう菜半製品	1	0.2	0	0	0	0	0	1
その他の食品	7	1.5	1	0	0	4	1	1
食品添加物	0	0.0	0	0	0	0	0	0
器具容器包装	1	0.2	0	0	0	0	1	0
おもちゃ	2	0.4	1	0	0	1	0	0
食品類以外	332	69.9	40	10	15	147	85	35
不明	23	4.8	2	1	1	6	10	3

『施設・設備』の事例

- ・飲食店の客席が漏水したまま営業を続けている。
- ・飲食店のトイレが使用できず、客が使用できる手洗い器がなかった。
- ・飲食店で食事中にネズミが天井から落ちてきた。
- ・飲食店で食事中にゴキブリがカウンターの上を徘徊しているのを発見した。
- ・店舗の天井のカビがひどく、不衛生であった。

(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	害虫・ 害獣	不衛生	その他
合計		475	100.0	51	14	16	200	145	49
飲食店営業	小計	390	82.1	46	10	13	165	118	38
	一般 (日本料理店)	33	6.9	2	0	2	13	12	4
	一般 (外国料理店)	39	8.2	8	3	2	19	4	3
	一般 (中華料理店)	67	14.1	5	3	1	33	18	7
	一般 (定食屋、レストラン)	39	8.2	3	1	1	19	13	2
	一般 (焼肉店)	13	2.7	4	1	0	3	5	0
	一般 (居酒屋)	87	18.3	14	1	3	34	23	12
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	26	5.5	5	0	0	9	10	2
	一般 (その他)	84	17.7	5	1	4	35	33	6
	簡易移動	0	0.0	0	0	0	0	0	0
	臨時自動車	0	0.0	0	0	0	0	0	0
天ぷら船、屋形船	2	0.4	0	0	0	0	0	2	
調理機能を有する自動販売機	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉販売業	3	0.6	1	0	0	2	0	0	
魚介類販売業	4	0.8	0	0	0	3	0	1	
食肉処理業	5	1.1	0	2	0	1	2	0	
菓菓子製造業	16	3.4	2	1	0	7	6	0	
清涼飲料水製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉製品製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
水産製品製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
豆腐製品製造業	3	0.6	0	0	0	2	1	0	
そうざい製造業	3	0.6	1	0	0	1	0	1	
冷凍食品製造業	2	0.4	0	0	0	1	1	0	
漬物の小分け業	1	0.2	0	0	0	0	1	0	
食品衛生法において許可を要する その他の営業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
集団給食	2	0.4	0	0	0	0	2	0	
旧許可業種であった営業	6	1.3	0	0	0	1	1	4	
(届出)	旧許可業種であった営業	1	0.2	0	0	0	1	0	0
販売業	23	4.8	0	0	2	9	10	2	
製造・加工業	2	0.4	0	0	0	1	1	0	
行商	2	0.4	0	0	0	1	0	1	
臨時出店者	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
家庭その他	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
不明	6	1.3	0	0	1	2	2	1	
不	6	1.3	1	1	0	3	0	1	

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	420	100.0	25	8	17	66	30	8	16	6	34	100	165
水産食品	3	0.7	0			0	0				1	1	1
水産加工食品	0	0.0	0			0	0				0	0	0
畜産食品	9	2.1	0			1	0				0	1	7
畜産加工品	4	1.0	0			0	0				0	1	3
農産食品	2	0.5	0			0	0				0	0	2
農産加工食品	6	1.4	0			1	0				1	0	4
菓子類	24	5.7	0			0	0				1	12	11
飲料	19	4.5	0			0	0				2	6	11
油脂	1	0.2	0			0	0				0	0	1
調理済み食品	55	13.1	0			2	2		2		6	16	29
そう菜半製品	0	0.0	0			0	0				0	0	0
その他の食品	5	1.2	0			0	1		1		0	0	4
食品添加物	0	0.0	0			0	0				0	0	0
器具容器包装	0	0.0	0			0	0				0	0	0
おもちゃ	1	0.2	0			0	0				0	0	1
食品類以外	245	58.3	24	8	16	59	26	8	13	5	22	52	62
不明	46	11.0	1		1	3	1			1	1	11	29

『その他』の事例

- ・キッチンカーの営業者が出店地付近の排水溝に廃油を廃棄していた。
- ・飲食店のゴミ捨て場でネズミが発生しており悪臭がする。
- ・飲食店の従業員が客の飼い犬を触った手で料理や飲み物を作っていた。
- ・路上にテーブルを出し、料理や酒を提供していた。
- ・飲食店営業の許可を取得せずに飲食物を提供しているのではないか。

(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	420	100.0	25	8	17	66	30	8	16	6	34	100	165	
飲食店営業	小計	267	63.6	24	8	16	63	27	7	15	5	24	41	88
	一般 (日本料理店)	24	5.7	1		1	7	3	1	1	1	1	3	9
	一般 (外国料理店)	18	4.3	1		1	8	4	2	1	1	0	3	2
	一般 (中華料理店)	26	6.2	2	2		9	2		1	1	3	2	8
	一般 (定食屋、レストラン)	14	3.3	0			1	2		1	1	0	1	10
	一般 (焼肉店)	12	2.9	3	2	1	2	1		1		0	1	5
	一般 (居酒屋)	68	16.2	10	3	7	19	2	1	1		10	10	17
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	19	4.5	1	1		3	1		1		4	4	6
	一般 (その他)	81	19.3	6		6	13	12	3	8	1	6	14	30
	簡易移動	0	0.0	0			0	0				0	0	0
臨時自動車	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
天ぷら船、屋形船	4	1.0	0			1	0				0	2	1	
	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
調理機能をも有する自動販売機	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
食肉販売業	1	0.2	0			0	0				0	0	1	
魚介類販売業	3	0.7	0			1	0				1	1	0	
食肉処理業	1	0.2	0			1	0				0	0	0	
菓菓子製造業	11	2.6	0			0	1		1		0	5	5	
清涼飲料水製造業	2	0.5	0			0	0				0	1	1	
食肉製品製造業	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
水産製品製造業	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
豆腐製造業	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
そうざい製造業	1	0.2	0			0	1			1	0	0	0	
冷凍食品製造業	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
漬物の製造業	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
食品の小分け業	0	0.0	0			0	0				0	0	0	
食品衛生法において許可を要する その他の営業	2	0.5	0			0	0				1	0	1	
集団給食	6	1.4	0			0	0				0	1	5	
(届出)	旧許可業種であった営業 販売業	1	0.2	0			0	0			0	1	0	
	製造・加工業	30	7.1	0			1	1	1		4	10	14	
	行商	1	0.2	0			0	0			0	0	1	
	9	2.1	0			0	0				1	8	0	
臨時出店者	1	0.2	0			0	0				0	1	0	
家庭	5	1.2	0			0	0				1	2	2	
その他	43	10.2	0			0	0				1	22	20	
不明	36	8.6	1		1	0	0				1	7	27	