

行商弁当の販売実態（総括表）

食品衛生法

弁当の製造

○飲食店営業（許可）

- ・店舗【別紙1 行商用弁当の製造施設に対する調査】
- ・自動車



食品製造業等取締条例

弁当の運搬

- ・自動車使用 57%
【別紙4 自動車の使用に関する事項】
- ・運搬用具（リヤカー、台車等）を用いた人力による 43% …… 平均25分



〈運搬時間〉

〈車内での温度管理〉

平均51分 …… 保冷箱に保冷剤を詰めて対応 52%、温度管理なし 25%

弁当の販売

- 食料品等販売業（許可）
 - ・店舗
 - ・自動車
- 行商（届出）
 - ・人【別紙2 行商人に対する調査】



【別紙3 弁当の細菌検査】

行商時弁当の細菌の不適合率：36.8%



〈届出実態〉

主たる営業地への届出：89%

〈販売実態〉

場 所：路上 87%
 販売時間：平均1時間20分
 管理状況：運搬容器から出して陳列販売（＝固定販売）50%
 保冷容器でない運搬容器の使用 61%
 運搬容器の蓋を開けた状態で販売 48%
 取扱数量：平均45食（50食超 21%）

〈法令等の遵守状況〉

無届営業 15%
 不適正表示率 37%

消費者購入
・喫食

違反

行商弁当による
 食中毒事例なし
 ※弁当による食中毒
 発生状況【別紙5】



苦情内容

○弁当行商に係る苦情【別紙6】

- 路上等での営業 90%
- ・道路占有
 - ・固定店舗の営業妨害
 - ・不衛生など

行商用弁当の製造施設に対する調査

(1) 目的

行商用弁当の製造施設に対し、弁当の製造から運搬までの各過程について、「弁当及びそうざいの衛生規範」に則った衛生管理等が行われているか調査を実施し、行商用弁当の製造施設における衛生状態を把握する。

(2) 実施期間

平成 25 年 6 月 1 日から平成 25 年 6 月 30 日まで

(3) 調査対象

行商用弁当の製造施設（一般飲食店、仕出し屋、弁当屋等）：101 軒

(4) 調査方法

対象施設に立ち入り、衛生管理状況等について、別添 1 の調査票に基づき、聞き取り調査を行なった。

行商用の弁当を製造する施設に対する調査票

立入日時:平成 年 月 日 時 分 [保健所] [担当者:]

営業者名			営業者所		
屋号			対応者		
所在地				施設番号	
業態	1 一般飲食店 2 仕出し屋 3 弁当屋 4 工場形態 5 その他()				
従業員数			弁当の製造数	(個数/1日)	
提携している行商人の数			未加熱処理のおかず(サラダ等)の有無	1 有	2 無
弁当の製造時間	時 分 ~ 時 分 (時間 分)		弁当の運搬開始時刻	時 分	
盛付場所	1 調理場 2 調理場内の専用区画 3 客席 4 その他()				
盛付時の使い捨て手袋着用の有無	1 有 2 無				
放冷場所	1 調理場 2 調理場内の専用区画 3 客席 4 その他()				
放冷方法	1 室温放置 2 クーラー 3 扇風機 4 急速冷却機 5 その他()				
手洗いは消毒液等完備しているか	1 有	2 無	従業員専用トイレの有無	1 有	2 無
マスク・帽子の着用の有無	1 有	2 無	検食の有無	1 有	2 無
自主検査の実施の有無	1 有	2 無	従業員検便の実施の有無	1 有	2 無
実務講習会の受講の有無(過去1年以内)	1 有	2 無	衛生管理マニュアルの有無	1 有	2 無
運搬での自動車使用の有無	1 有	2 無	運搬時の弁当の温度	℃	
自動車使用の場合、運搬車での温度管理状況	1 冷蔵車を使用(設定温度: ℃) 2 保冷車を使用(車内温度: ℃) 3 その他() 4 無し				

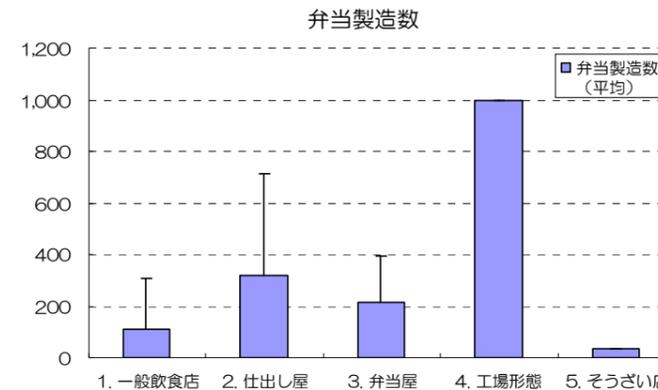
備考欄

--

行商用弁当の製造施設に対する調査（調査結果）

1 行商用弁当製造施設の業態別内訳
(業態別内訳)

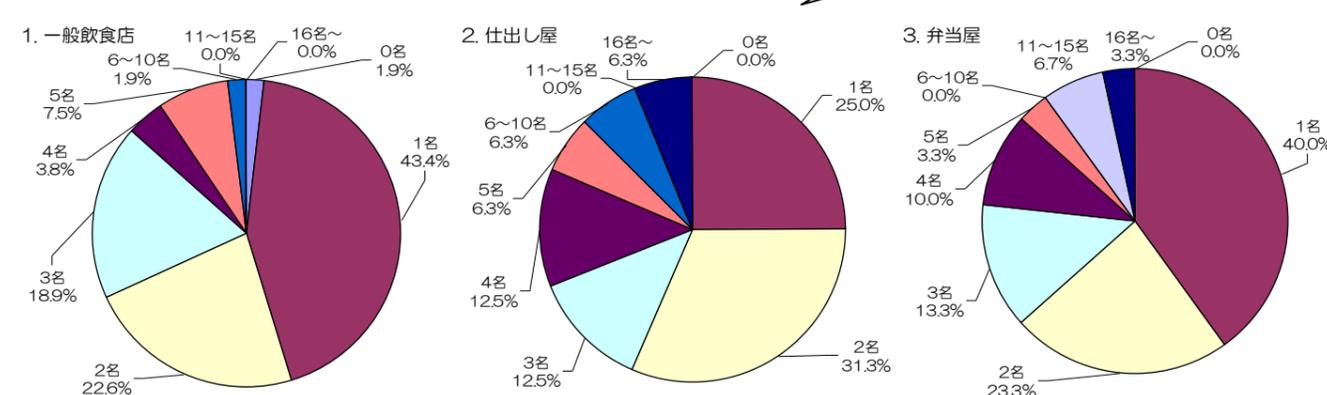
業態	施設数	弁当製造数 (平均)
1. 一般飲食店	53	112
2. 仕出し屋	16	319
3. 弁当屋	30	217
4. 工場形態	1	1,000
5. そうざい店	1	35
合計	101	184



1施設あたりの提携している行商人数をしてみると、概ね5名以下であるが、10名以上の行商人と提携している施設がある。

(提携している行商人数内訳)

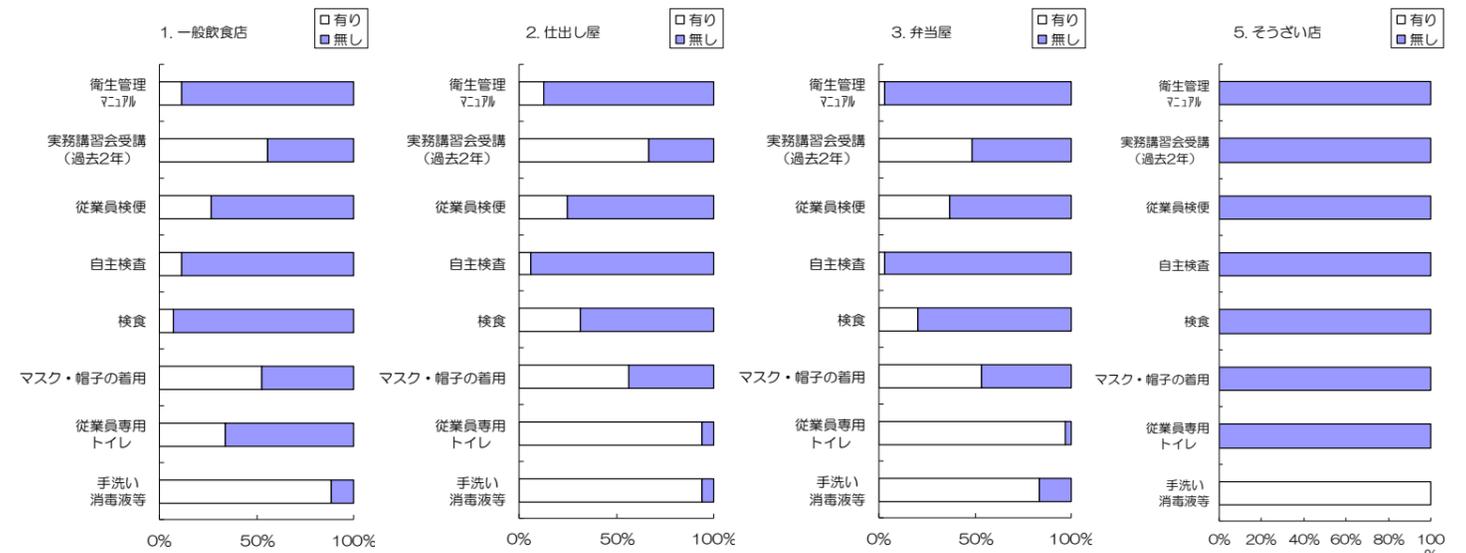
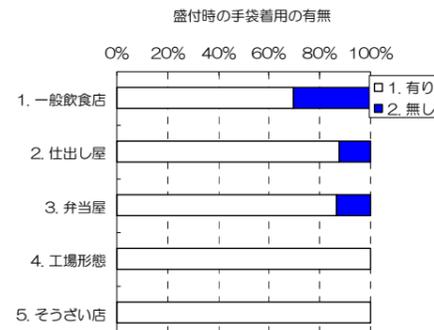
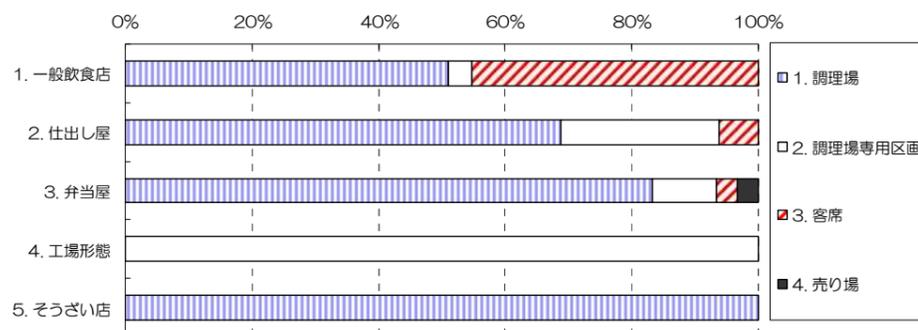
業態	行商人数 (平均)	(内訳)									
		0名	1名	2名	3名	4名	5名	6~10名	11~15名	16名~20名	
1. 一般飲食店	2.2	1	23	12	10	2	4	1	0	0	
2. 仕出し屋	3.7	0	4	5	2	2	1	1	0	1	
3. 弁当屋	3.4	0	12	7	4	3	1	0	2	1	
4. 工場形態	3.0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	
5. そうざい店	1.0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
全体	2.8	1	40	24	17	7	6	2	2	2	



2 一般的な衛生管理状況

(盛付場所と手袋使用の有無)

業態	盛付場所				手袋	
	1. 調理場	2. 調理場専用区画	3. 客席	4. 売り場	1. 有り	2. 無し
1. 一般飲食店	27	2	24	0	37	16
2. 仕出し屋	11	4	1	0	14	2
3. 弁当屋	25	3	1	1	26	4
4. 工場形態	0	1	0	0	1	0
5. そうざい店	1	0	0	0	1	0
合計	64	10	26	1	79	22



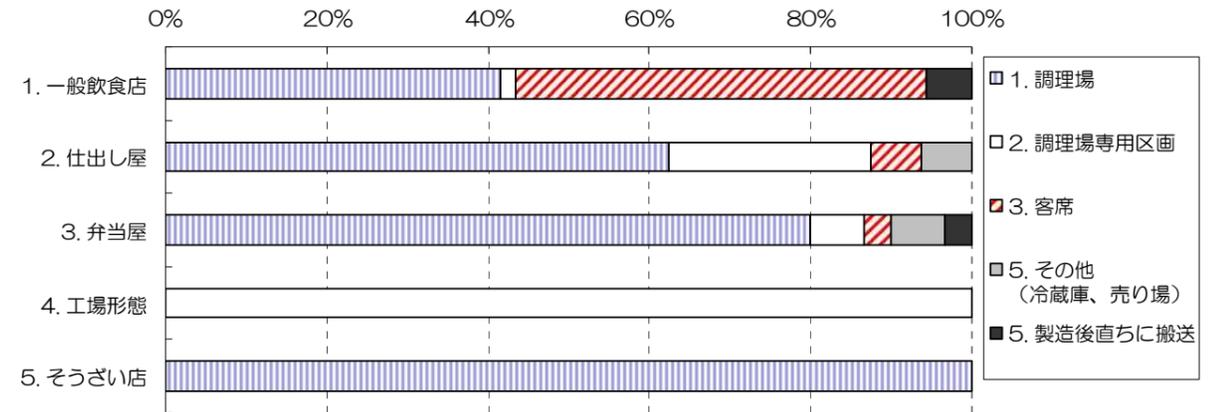
• 一般飲食店、仕出し屋、弁当屋において、検食と自主検査を実施している施設は少ない。
• 工場形態の1施設は、すべての項目について遵守されていた。

3 温度管理に関する事項

- 専用区画を設けて放冷している施設は少なく、一般飲食店の51%が客席で放冷を行っている。
- 仕出し屋の25%は、専用の放冷場所を設けていた。
- 一般飲食店の51%が、室温で放冷している。
- 弁当製造後、放冷をせずに搬送している施設があった。

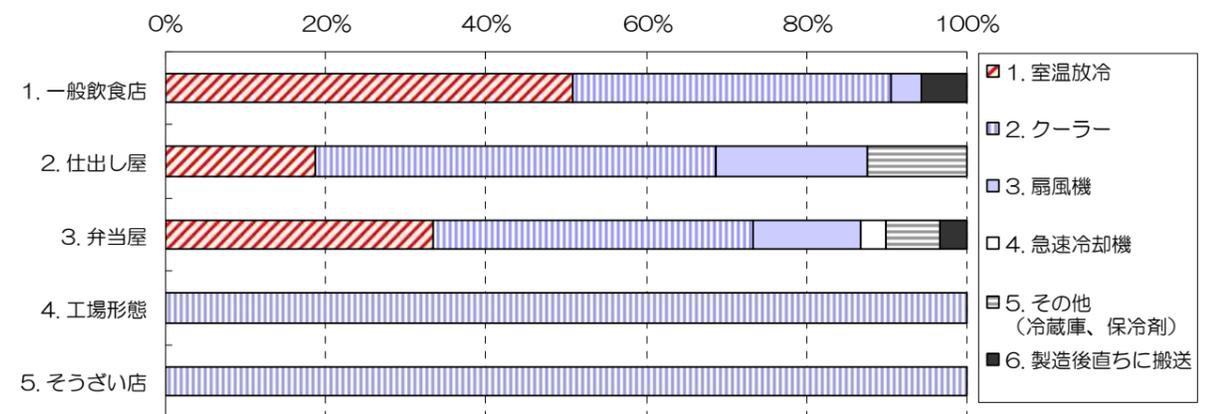
(放冷場所)

業態	1. 調理場	2. 調理場専用区画	3. 客席	4. その他(冷蔵庫、売り場)	5. 製造後直ちに搬送
1. 一般飲食店	22	1	27	0	3
2. 仕出し屋	10	4	1	1	0
3. 弁当屋	24	2	1	2	1
4. 工場形態	0	1	0	0	0
5. そうざい店	1	0	0	0	0
合計	57	8	29	3	4



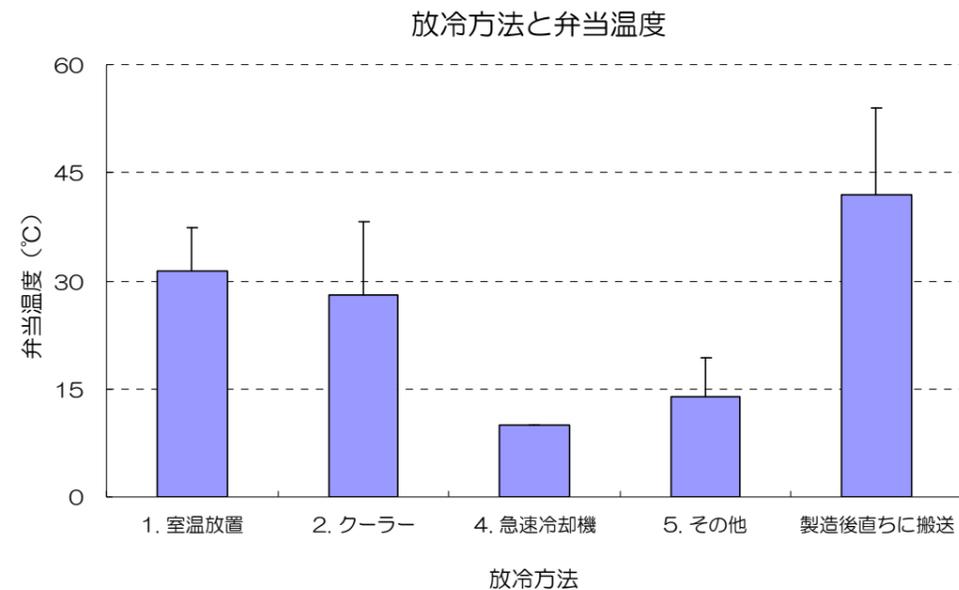
(放冷方法)

業態	1. 室温放冷	2. クーラー	3. 扇風機	4. 急速冷却機	5. その他(冷蔵庫、保冷剤)	6. 製造後直ちに搬送
1. 一般飲食店	27	21	2	0	0	3
2. 仕出し屋	3	8	3	0	2	0
3. 弁当屋	10	12	4	1	2	1
4. 工場形態	0	1	0	0	0	0
5. そうざい店	0	1	0	0	0	0
合計	40	43	9	1	4	4



(放冷方法と弁当温度) ※温度の記載があるもののみ抜粋 (n=39)

放冷方法	弁当の平均温度 (°C)	n
1. 室温放冷	31.4	n=14
2. クーラー	28.1	n=19
3. 扇風機	—	n=0
4. 急速冷却機	10.0	n=1
5. その他	14.0	n=3
6. 製造後直ちに搬送	42.0	n=2



室温で放冷している場合、
弁当の平均温度は30°Cを超えていた。

行商人に対する調査

(1) 目的

弁当の行商人に対し、弁当の運搬から販売までの取扱状況について、条例等を遵守した衛生管理等が行なわれているか調査を実施し、行商時の衛生実態を把握する。

(2) 実施期間

平成 25 年 6 月 1 日から平成 25 年 6 月 30 日まで

(3) 調査対象

弁当行商人：260 人

(4) 調査方法

対象者に対し、衛生管理状況等について、別添 2 の調査票に基づき、聞き取り調査を行なった。

行 商 人 に 対 す る 調 査 票

立入日時:平成 年 月 日 時 分 [保健所] [担当者:]

行 商 人 氏 名			行商の届出 の有 無	1 有 2 無	
出 店 場 所	1 車道 2 歩道 3 公園 4 私有地 5 屋内(オフィスビル等) 6 その他()				
鑑札の有無	1 有 2 無		記章の有無	1 有 2 無	
鑑札等の交 付 保 健 所	1 自保健所 2 他保健所()				
出店場所は営業地として届出しているか (必要に応じて各保健所間で連絡して確認)	1 届出している(主) 2 届出している(従) 3 届出していない				
雇 用 形 態	1 弁当製造者及びその社員 2 雇われ人(アルバイト、パート等) 3 仕入品を販売する個人主				
仕 入 先 屋 号			仕 入 先 所 在 地		
仕 入 先 業 種	1 飲食店営業 2 飲食店営業(自動車) 3 食料品等販売業 4 食料品等販売業(自動車)				
弁 当 の 取 扱 数	(個数/1日)		適正表示の 有 無	1 有 2 無	
弁 当 の 仕 入 時 間	時 分	弁当の販売 時 間	時 分 ~	時 分 (時間 分)	
弁当の測定 温 度	℃		外 気 温 天 気	℃(天気:)	
未加熱処理のおかず (サラダ等)の有無	1 有 2 無		保 冷 剤 の 有 無	2 有 2 無	
運搬容器の 種 類	1 保冷容器(クーラーボックス等) 2 合成樹脂製容器(衣装ケース等) 3 その他()				
運 搬 容 器 の 遮 光 性 の 有 無	1 有 2 無		販売時に運搬容器の フタを閉めているか	1 閉めている 2 閉めていない	
陳 列 販 売 の 有 無	1 有 2 無				
仕入先からの出店場所 への弁当の運搬方法	1 自動車を使用 2 公共交通機関を使用 3 仕入場所から行商を実施				
運 搬 用 具	1 台車、リヤカー、ワゴン等 2 自転車、原動機付自転車 3 人力(歩き売り)				
食 品 衛 生 責 任 者 の 資 格 の 有 無	1 有 2 無		検 実 便 の 実 施 の 有 無	1 有 2 無	

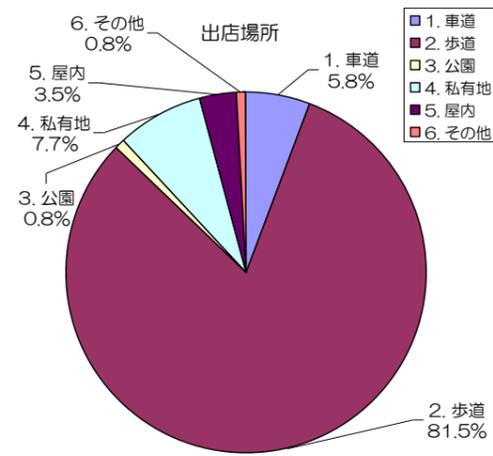
備考欄

--

行商人に対する調査（調査結果）

1 行商人の販売実態に関する事項
（出店場所）

出店場所	
1. 車道	15
2. 歩道	212
3. 公園	2
4. 私有地	20
5. 屋内	9
6. その他	2
合計	260



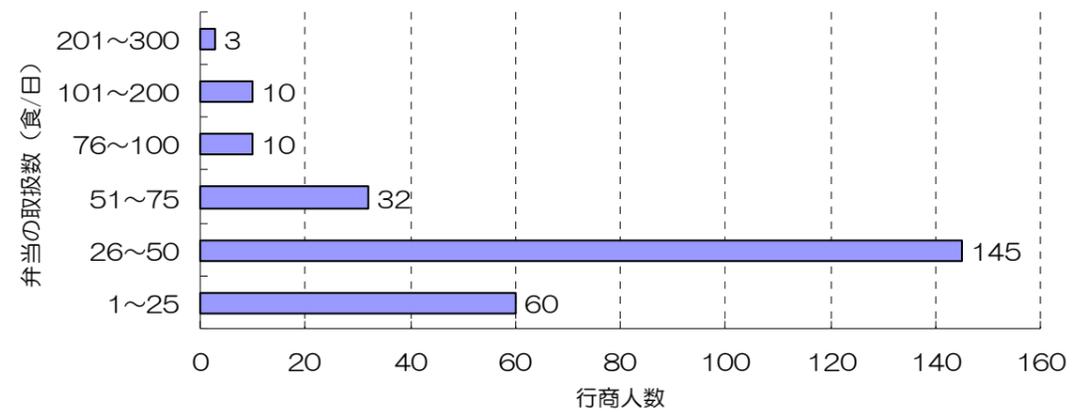
出店場所は、
87%が車道や歩道

（出店場所別の弁当の取扱数（食/日））

出店場所	取扱数 （平均）	（内訳）					
		1~25	26~50	51~75	76~100	101~200	201~300
1. 車道	37	2	11	2	0	0	0
2. 歩道	41	54	120	25	8	5	0
3. 公園	77	0	1	0	0	1	0
4. 私有地	72	3	8	4	1	3	1
5. 屋内	108	0	4	1	1	1	2
6. その他	20	1	1	0	0	0	0
全体	45	60	145	32	10	10	3

- 行商人一人当たりの弁当の取扱数は、平均で 45 食。
- 21%の行商人は、50 食を超えた弁当を取扱っている。

行商人一人あたりの弁当の取扱数（食/日）



（雇用形態と食品衛生責任者の有無）

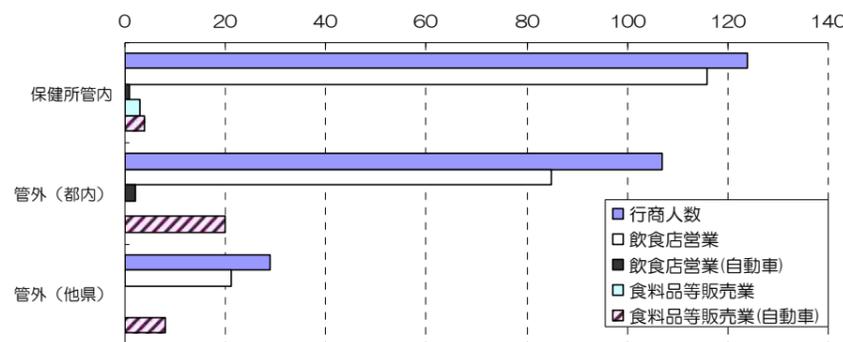
	1. 有り	2. 無し	合計
1. 製造者、社員	44	30	74
2. アルバイト、パート等	11	171	182
3. 仕入品販売	2	2	4
合計	57	203	260

- 行商人の 78%が食品衛生責任者の資格を持っていない。
- 行商人の 70%がアルバイトやパートで、そのうち 94%が食品衛生責任者の資格を持っていない。

○ 製造所所在地と仕入先業種

製造所所在地	行商人数	（内訳（延数））			
		飲食店 営業	飲食店 営業 （自動車）	食料品等 販売業	食料品等 販売業 （自動車）
届出保健所管内	124	116	1	3	4
管外（都内）	107	85	2	0	20
管外（他県）	29	21	0	0	8
合計	260	222	3	3	32

製造所所在地と仕入先業種

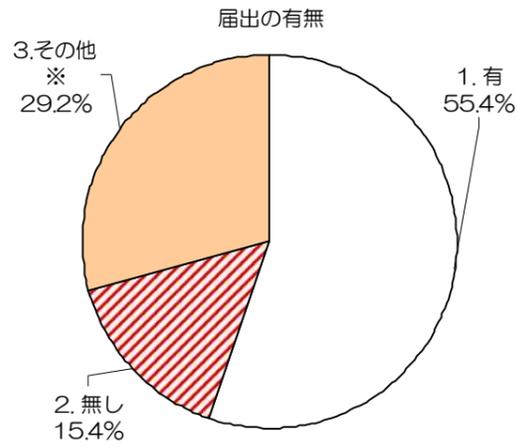


行商人の 45%は、
管内の飲食店から弁当を仕入れている。

2 法令等の遵守状況

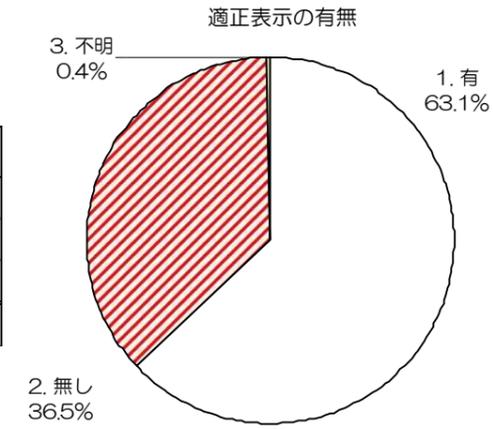
(届出の有無)

届出の有無	
1. 有り	144
2. 無し	40
3. その他*	76
合計	260



(適正表示の有無)

適正表示の有無	
1. 有り	164
2. 無し	95
3. 不明	1
合計	260



※ 中央区、港区の事前調査票等

(鑑札及び記章の携行の有無)

	鑑札の有無	記章の有無
1. 有り	137	136
2. 無し	7	8
合計	144	144

(鑑札等の交付保健所と届出た営業地での行商行為)

交付保健所	1. 主たる営業地で 行商	2. 従たる営業地で 行商	3. 記載の無い 営業地で 行商	合計
1. 営業地の保健所	125	5	3	133
2. 営業地以外の保健所	3	1	7	11
合計	128	6	10	144

・届出どおり、主たる営業地で行商をしていたのは、89%。
・届出に記載のない営業地で行商をしていたのは、合計 10名 (7%)。

(陳列販売の有無)

陳列販売の有無	
1. 有り	130
2. 無し	130
合計	260

(検便の有無)

検便の有無	
1. 有り	48
2. 無し	212
合計	260

(使用している運搬用具及び運搬容器)

運搬用具		運搬容器	
1. 台車等	236	1. 保冷容器	102
2. 自転車、原付	10	2. 合成樹脂製容器	137
3. 人力	12	3. その他 (木箱、布バック等)	21
合計	258*	合計	260

61%の行商人は、運搬容器として保冷容器を使用していない。

※ 自動車内に弁当を積んで販売：1 施設、台を設置して販売：1 施設

3 温度管理に関する事項

(運搬容器の遮光性)

(販売時運搬容器フタ)

運搬容器の遮光性有無		販売時の運搬容器フタの開閉状況	
1. 有り	182	1. 閉めている	134
2. 無し	78	2. 閉めていない	126
合計	260	合計	260

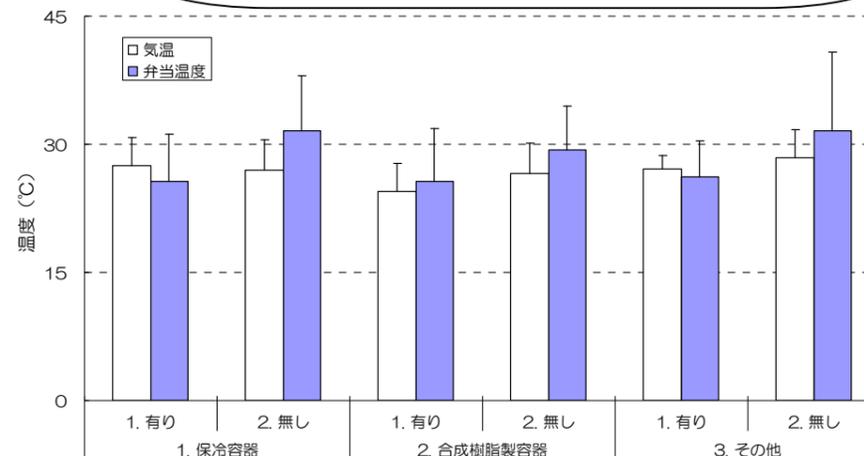
・70%が遮光性のある運搬容器を使用。
・48%の行商人が、運搬容器のフタを開けた状態で販売を行っている。

・「保冷剤の有無」や「運搬容器の種類」によって、弁当の温度に違いが見られた。
・保冷剤を使用しているも、保冷容器を使用していないと保冷効果が低い。

(運搬容器の種類と保冷剤の有無) (平均温度)

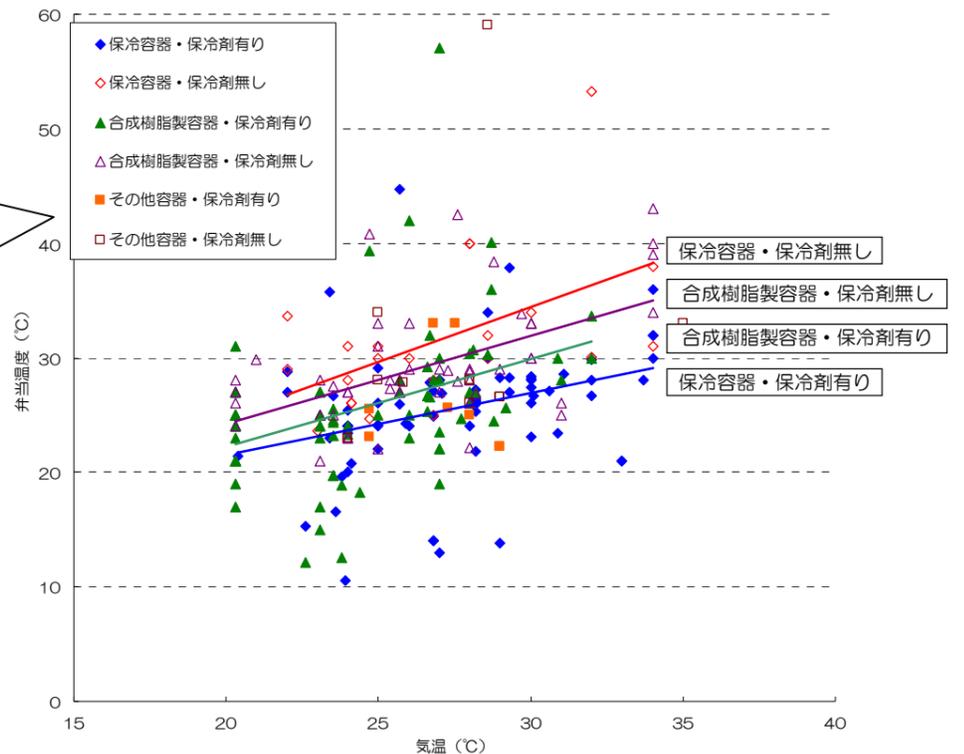
※温度の記載があるもののみ抜粋 (n=248)

運搬容器	保冷剤の有無	気温 (°C)	弁当温度 (°C)	n
1. 保冷容器	1. 有り	27.5	25.6	74
	2. 無し	26.9	31.6	22
2. 合成樹脂製容器	1. 有り	24.5	25.7	82
	2. 無し	26.6	29.3	50
3. その他 (木箱、布バック等)	1. 有り	27.1	26.2	8
	2. 無し	28.4	31.6	12



運搬容器の種類と保冷剤の有無

運搬容器の種類と保冷剤の有無



弁当の細菌検査

1 目的

弁当の路上販売において、製造から販売までの温度管理等が弁当の衛生状態に与える影響について、細菌検査により検証する。

2 実施期間

平成 25 年 6 月 1 日から平成 25 年 7 月 31 日まで

3 検査規模

①実態試験：行商用弁当 製造時、行商時 各 95 検体

②負荷試験：行商用弁当 126 検体

比較対象として、店舗用弁当 28 検体

4 内容

①行商用弁当の実態試験

弁当製造施設及び行商人から同一ロット品の弁当を採取し、細菌検査を実施する。その検査結果を比較することにより、路上における弁当販売行為が、弁当の衛生状態に与える影響を検証する。

②行商用弁当及び店舗用弁当の負荷試験

一般飲食店等で調理された行商用弁当について、負荷条件下（東京都の夏季の平均気温：30℃、「弁当及びそうざいの衛生規範」において盛付後喫食までの目安：4 時間）で、弁当の衛生状態に与える影響について検証する。また、比較対象として、店舗販売用に出荷される弁当についても同様に実施する。

5 弁当の細菌検査結果の判定方法について

太ワク は「弁当及びそうざいの衛生規範」

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	セレウス菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性*	陽性	陽性	—
弁当類 (未加熱そうざいを 含まないもの)	10万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性*	陽性	陽性	—
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—
弁当類 (未加熱そうざいを 含むもの)	100万/g を超えるもの	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性	—

・判定については以下のとおり

「不良」 …太ワクで囲んだ「弁当及びそうざいの衛生規範」に適合しないもの

「要注意」 …「弁当及びそうざいの衛生規範」以外で、上記判定表に適合しないもの

「参考」 …セレウス菌を検出したもの

※「弁当及びそうざいの衛生規範」に記載されている、冷凍食品の規格基準で定められた E.coli の試験法以外の方法による検査を行ったため、検査結果が陽性であった場合も要注意判定としている。

弁当の細菌検査（結果及び考察）

(1) 行商用弁当について、行商時(平均温度:31.0℃、平均時間:1時間27分)において、製造時と比較すると、細菌数及び大腸菌群数(定量)の不適合率が+12.6%増加した。

実態試験の結果（弁当製造施設及び行商人から同一ロット品の行商用弁当を収去し、検査結果を比較）

	① 細菌数及び大腸菌群数（定量）	② ①+食中毒起因菌等（定性）
製造時	7.4%（不良2検体+要注意5検体）	33.7%（不良5検体+要注意27検体）
行商時	20.0%（不良9検体+要注意10検体）	36.8%（不良11検体+要注意24検体）
	+12.6%	+3.1%

(参考)

負荷試験の結果（東京都の夏季の平均気温：30℃、『弁当及びそだいの衛生規範』における盛付後喫食までの目安：4時間）

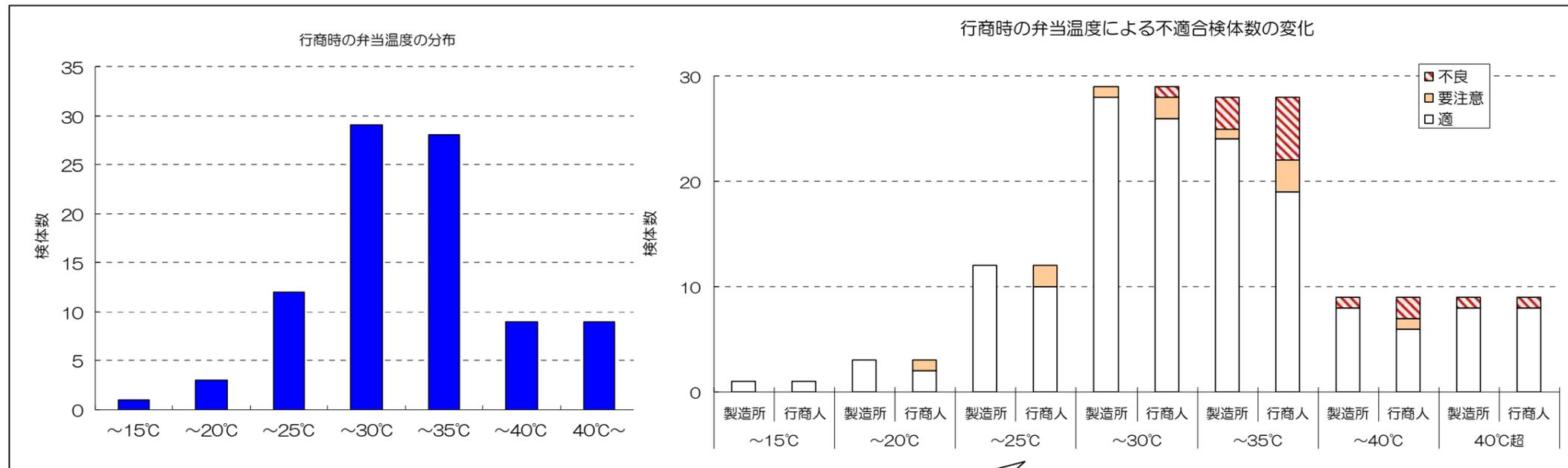
ア 行商用弁当

	① 細菌数及び大腸菌群数（定量）	② ①+食中毒起因菌等（定性）
前	16.7%（不良10検体+要注意11検体）	38.9%（不良10検体+要注意39検体）
後	38.1%（不良38検体+要注意10検体）	55.6%（不良39検体+要注意31検体）
	+21.4%	+16.7%

イ 店舗用弁当

	①細菌数及び大腸菌群数（定量）	②①+食中毒起因菌等（定性）
前	3.6%（不良1検体）	14.3%（不良1検体+要注意3検体）
後	14.3%（不良3検体+要注意1検体）	25.0%（不良3検体+要注意4検体）
	+10.7%	+10.7%

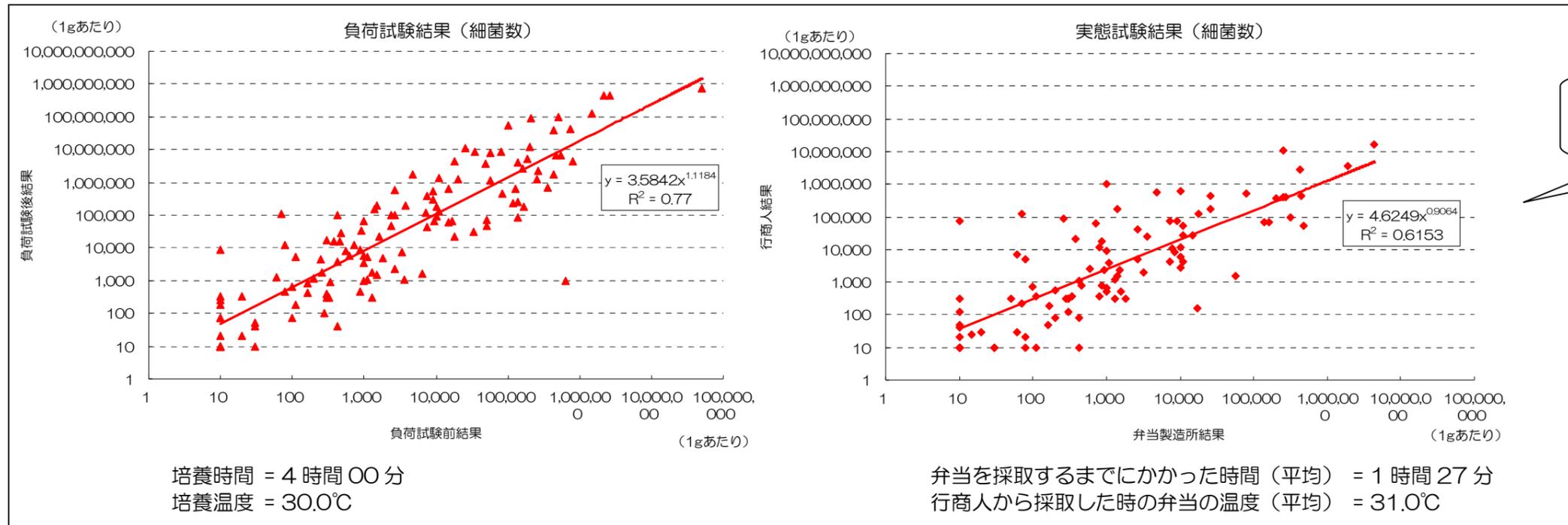
(2) 行商時の弁当温度と細菌数及び大腸菌群数の相関をみると、温度が高くなるにつれ、不適合率が多く見られ、保冷効果の低い管理状況に由来するものと示唆された。



・行商販売時の弁当の82%は、25℃を超える温度で販売されていた。
 ・販売時の弁当温度が25℃を超え始めたところで、不適合率が上がり始めている。

製造所で採取時の弁当の平均温度 = 33.8℃
 行商人から採取時の弁当の平均温度 = 31.0℃

(3)細菌数の動態をみると、負荷試験と同様の傾向が見られ、弁当の衛生状態は、製造所における衛生管理に比例することが示唆された。



製造時における細菌数が高いほど、
行商時の細菌数も高い。

— 自動車の使用に関する事項 —

(弁当製造施設及び行商人に対する調査から判明した事項)

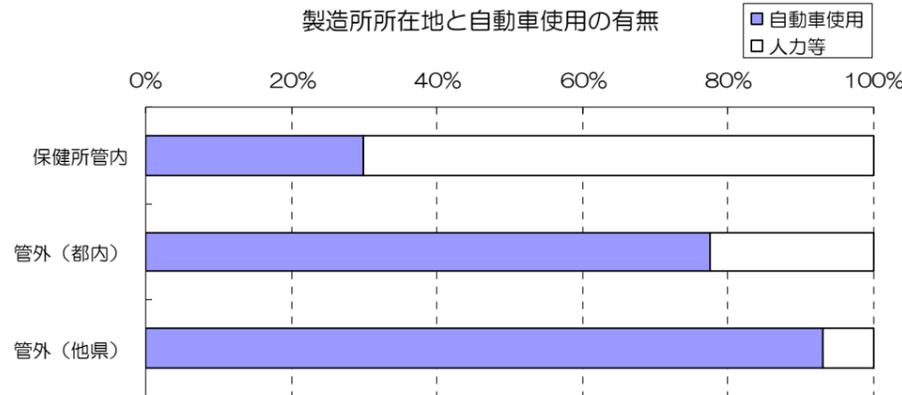
○仕入先からの運搬方法

仕入先からの運搬方法	
1. 自動車	147
2. 公共機関	0
3. 人力等	113
合計	260

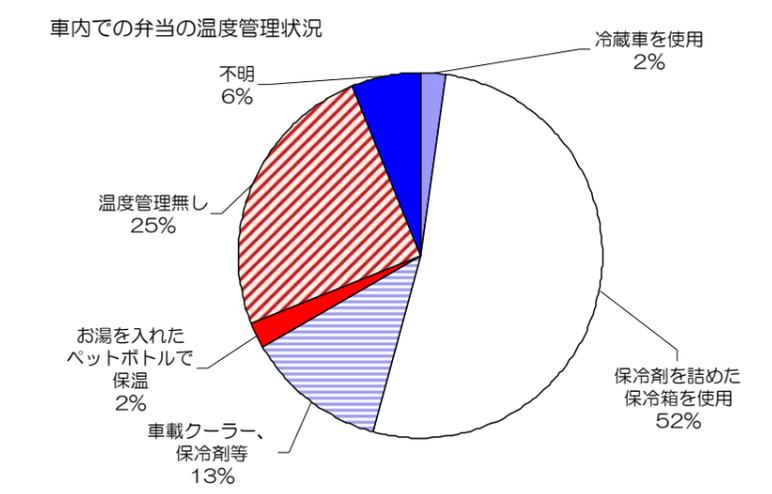
- 57%の行商人は、自動車で弁当を運搬してきている。
- 管外の製造所から弁当を仕入れている場合、81%が自動車を使用している。

○製造所所在地と自動車使用の有無

製造所所在地	合計	(内訳)	
		自動車使用	人力等
管内	124	37	87
管外(都内)	107	83	24
管外(他県)	29	27	2
合計	260	147	113



○車内での弁当の温度管理状況



○販売までの時間に関する事項

販売場所まで運搬するのにかかる時間(平均)

	平均
1. 自動車	0:51
3. 人力等	0:25

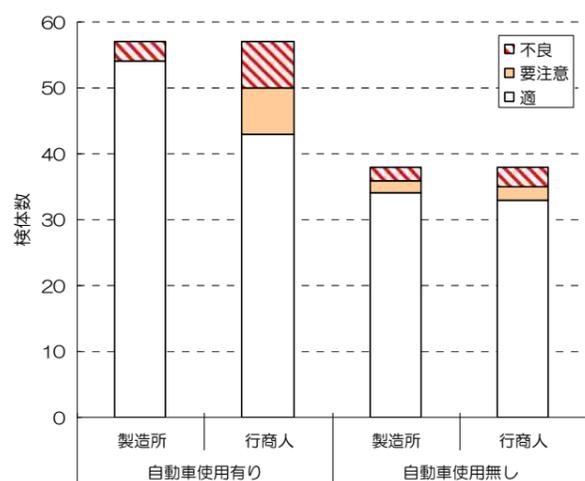
弁当販売開始から販売終了までにかかる時間(平均)

	平均
1. 自動車	1:21
3. 人力等	1:18

- 販売場所まで運搬するのにかかる時間は、自動車を使用する場合 30 分程度長く時間がかかっている。
- 弁当の仕入から販売の終了までにかかる時間は約 1 時間半から 2 時間。

(弁当の細菌検査から判明した事項)

自動車使用の有無による不適合検体数の変化



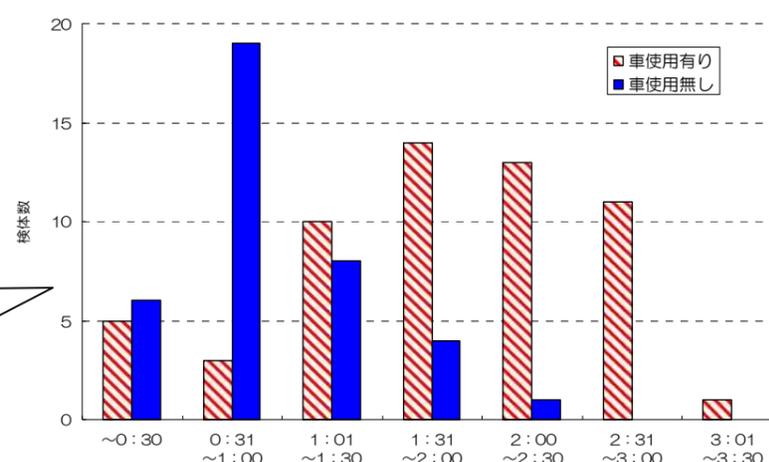
運搬に自動車を使用している場合、細菌数及び大腸菌群の不適合率が 5.3%→24.6%と、自動車を使用していない場合に比べ増加傾向。(自動車を使用していない場合の不適合率は、10.5%→13.2%)

○製造所で弁当を採取してから、行商人から弁当を採取するまでにかかった時間

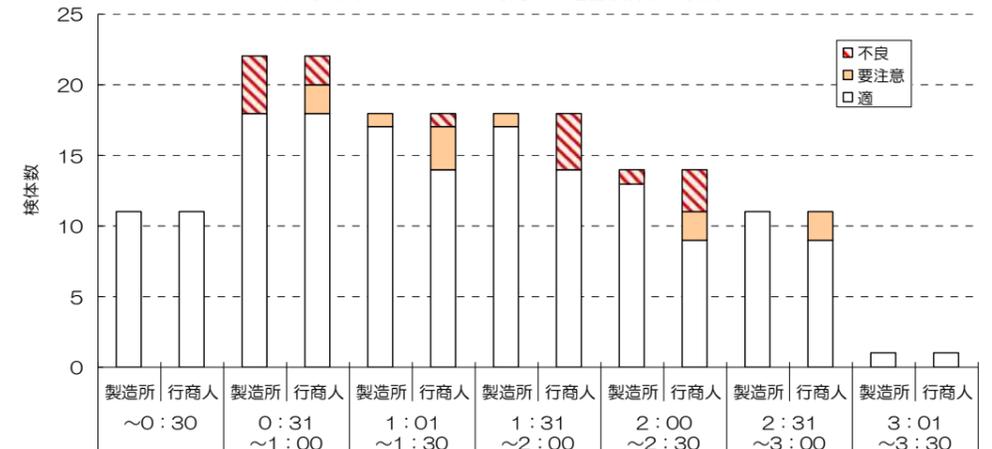
- 車使用あり = 平均 1 時間 50 分
- 車使用なし = 平均 54 分
- 平均 1 時間 27 分
- 行商人から採取した時の弁当の温度
 - 車使用あり = 平均 29.7℃
 - 車使用なし = 平均 32.8℃

- 自動車使用の有無で、行商人が弁当を販売するまでにかかる時間に違いがある傾向。
- 販売までにかかる時間が長くなるにつれ、不適合率が高くなる傾向。

車の使用の有無と弁当採取までにかかった時間の分布

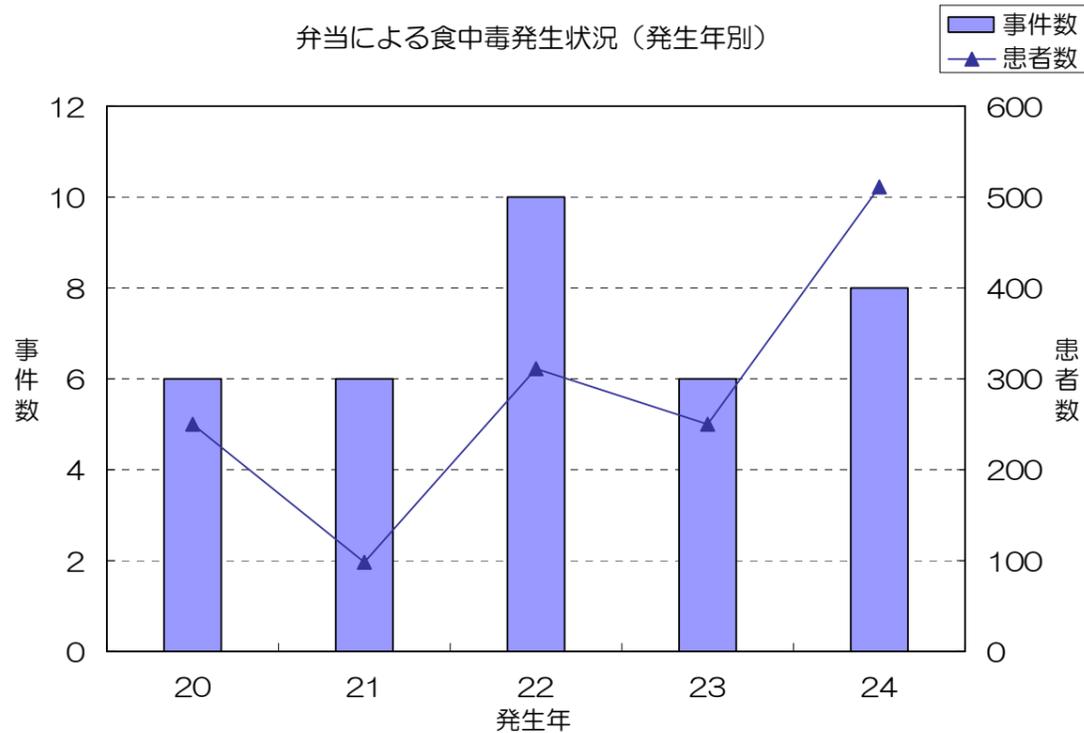


弁当採取までにかかった時間と不適合検体数の変化



弁当による食中毒の発生状況（過去5年間）

【東京都】

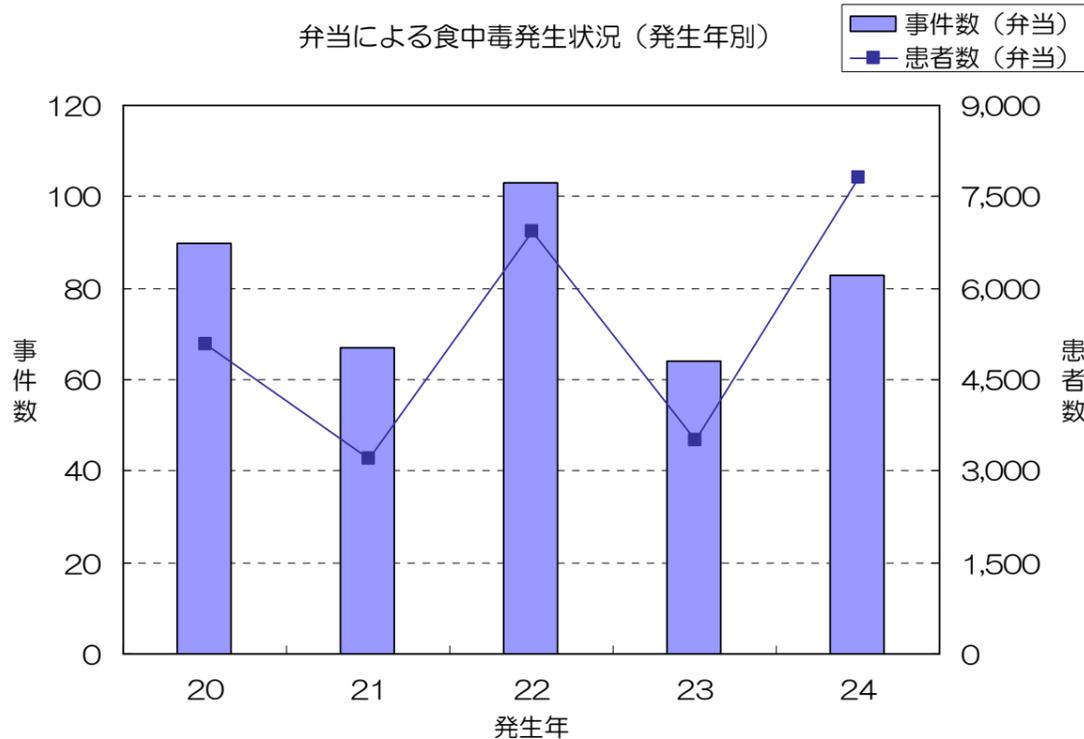


弁当による食中毒の発生状況（病因物質別）

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	19	740
ウエルシュ菌	6	472
黄色ブドウ球菌	5	60
サルモネラ属菌	2	23
腸炎ビブリオ	1	4
腸炎ビブリオ、ビブリオ・フルビアリス	1	30
アニサキス	1	1
不明	1	91
合計	36	1,421

1件あたりの患者数 平均：40名

【全国】



弁当による食中毒の発生状況（病因物質別）

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	225	16,793
その他のウイルス	6	850
黄色ブドウ球菌	49	1,848
サルモネラ属菌	43	2,417
ウエルシュ菌	24	2,081
腸炎ビブリオ	9	258
病原大腸菌	9	1,071
セレウス菌	7	164
腸管出血性大腸菌	2	36
その他の細菌	1	17
化学物質	1	2
植物性自然毒	1	5
その他	2	23
不明	28	929
合計	407	26,494

1件あたりの患者数 平均：65名

都内における弁当の食中毒発生一覧（平成20年～平成24年） ※病因物質がノロウイルス、アニサキス、不明の事件を除く

発生年	発生月	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	病因物質	主な発生要因
20	3	41	34	飲食店(一般)	春巻弁当	ウエルシュ菌	春巻きの具材を加熱調理後、調理場内に常温で16時間以上放置。
20	4	5	5	飲食店(弁当)	鮭いくら弁当	黄色ブドウ球菌	従事者の手指・器具類等を介して食品を汚染。その後、長時間常温放置又は冷蔵庫からの出し入れを繰り返す。
20	6	434	118	飲食店(旅館・ホテル)	弁当	ウエルシュ菌	前日調理と室温放置。提供食数に対して施設面積が狭く、調理設備も少なく能力オーバーの調理。
20	6	47	14	飲食店(弁当)	おにぎり弁当	黄色ブドウ球菌	従事者が素手でおにぎりを調理。その後、弁当注文者が製造直後の温かい弁当を段ボール箱に入れたまま8時間放置。保管場所は冷房を入れていたが、弁当は段ボール箱に入っていたため十分に冷却されず。
21	7	4	4	飲食店(弁当)	弁当・惣菜	サルモネラ属菌	サルモネラに汚染された食材を喫食した従事者の手指を介して調理食品を二次汚染。
21	10	不明	13	飲食店(一般)	弁当	ウエルシュ菌	一部のメニューが前日に調理された後、放冷、運搬及び盛り付け時等に常温保管。
22	1	346	33	飲食店(仕出し)	弁当	ウエルシュ菌	「八宝菜及び春巻き」からウエルシュ菌が検出。加熱調理後の放冷不足等。
22	5	18	14	飲食店(弁当)	ステーキ弁当	黄色ブドウ球菌	参考品の弁当等から黄色ブドウ球菌が検出。従事者が一部の作業を素手で調理。手荒れ及び火傷のあった従事者の手指を介して汚染。
22	7	23	19	飲食店(一般)	仕出し弁当	サルモネラ属菌	「すっぽん」の調理により器具類がサルモネラに汚染。又はサルモネラに感染した従事者が手指等を介して食品を汚染。
22	8	3	2	飲食店(一般)	カレー弁当 かつ丼弁当	黄色ブドウ球菌	参考品の弁当等から黄色ブドウ球菌が検出。従事者の手指等を介して食材を汚染。
22	8	7	4	飲食店(一般)	弁当	腸炎ビブリオ	加熱品を冷まさずに詰め合わせ。弁当内の温度が上がりやすい状態で、喫食時までに弁当内で腸炎ビブリオが増殖。
22	8	50	30	飲食店(一般)	仕出し弁当	腸炎ビブリオ、 ビブリオ・フル ビアリス	従事者の手指や調理器具等を介して、腸炎ビブリオが加熱調理済の食品を汚染し、増殖。
22	9	359	148	飲食店(仕出し)	仕出し弁当のおかず (ゴーヤチャン プル)	ウエルシュ菌	「ゴーヤチャンプル」を加熱調理後、約7時間常温で放置等。
23	11	242	126	飲食店(弁当)	弁当	ウエルシュ菌	おかず3品目を前日調理と提供当日の常温保管。
24	3	不明	25	飲食店(仕出し)	弁当	黄色ブドウ球菌	従事者1名の手指、施設内ふき取り及び弁当残品から黄色ブドウ球菌を検出。弁当調製時に汚染し、配達から喫食までの時間で菌が増殖。

過去3年間の「行商（弁当）」での苦情件数

（食品衛生関係苦情処理集計表から抜粋）

総数

	平成22年度	平成23年度	平成24年度
行商（弁当）	126	158	80

内訳（延数）

苦情要因		平成22年度	平成23年度	平成24年度	内容
1	異物混入	0	1	1	弁当に虫の混入
2	腐敗・変敗	0	0	0	
3	カビの発生	0	0	0	
4	異味異臭	0	1	0	麻婆豆腐弁当が酸っぱい
		1	0	0	カレー弁当が臭い
5	変色	0	0	0	
6	変質	0	0	0	
7	食品の取り扱い	3	0	2	・炎天下で販売 ・店舗外で陳列販売 ・路上での販売 など
8	表示	0	2	3	無表示で販売
9	有症	0	1	0	カレー弁当を食べたら、腹痛・下痢
10	施設・設備	0	0	0	
11	騒音	1	0	0	行商人の呼び込みの音がうるさい
	ゴミ処理	1	0	0	行商弁当のゴミが捨てられて迷惑
	路上等での営業	116	143	73	・道路占有 ・固定店舗の営業妨害 ・不衛生 など
	不衛生な取り扱い	1	0	0	
	許可に関する苦情	6	9	3	保健所へ届出がされているか
	その他	1	2	0	