

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			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	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	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
合計	546	100.0	162	32	59	15	35	21	17	11	6	69	10	10	45	4	80	51	4	1	24	84	32	6	46	14	6	13	4	2	26	30	39
水産加工食品	20	3.7	5	2		1	1	1	12	8	4	0					3	2			1	0				0	0	0	0	0	0	0	0
水産加工食品	7	1.3	0						1		1	1			1		3		2		1	0				0	0	0	0	0	1	0	1
畜産加工食品	14	2.6	3	1			1	1	0			1		1			2	1			1	3	1		2	0	0	1	0	0	1	1	2
畜産加工食品	7	1.3	2	1			1		1	1		1				1	1			1	2	1		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農産加工食品	18	3.3	10			1	5	4	0			4		1	3		2	1			1	0				0	0	0	0	0	0	1	1
農産加工食品	30	5.5	9	1		4	3	1	0			2			1	1	4	3			1	3	1	1	1	1	0	1	0	0	3	2	5
農産加工食品	69	12.6	12	2	4	1	3	2	0			15	2	3	10		12	8	2		2	14	6		8	3	0	2	0	0	3	4	4
飲料	31	5.7	11	3	4	1	1	2	0			4	2	1	1		3	1			2	0				2	2	1	0	0	1	3	4
油脂	0	0.0	0						0			0					0				0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
調理済み食品	310	56.8	93	14	46	5	20	8	3	2	1	37	4	3	29	1	45	32			13	58	22	5	31	8	3	7	2	2	15	19	18
その他の食品	3	0.5	0						0			1		1			0					2	1		1	0	0	0	0	0	0	0	0
食品添加物	12	2.2	7	4	2	1			0			1				1	0					1			1	0	0	0	0	0	1	0	2
食器容器包装	0	0.0	0						0			0					0				0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
食器容器包装	0	0.0	0						0			0					0				0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
食品類以外	0	0.0	0						0			0					0				0	0				0	0	0	0	0	0	0	0
食品類以外	21	3.8	10	4	3	1		2	0			2	2				3	2			1	1			1	0	1	1	2	0	1	0	0
不	4	0.7	0						0			0					2	1			1	0				0	0	0	0	0	0	0	2

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

・冷凍豚肉から青い異物

→宅配で配送された冷凍豚肉に青い異物が付着していた。当該施設では、肉をスライスしやすくするため、原料肉を1つずつ青いビニールシート(以下「シート」という。)に包んで凍結させ、スライスの際に原料肉からシートを剥がしている。異物混入の原因として、原料肉にシートを噛み込んだ状態で凍結したことで、原料肉からシートを剥がす際に噛み込んだシートが千切れて、原料肉にシート片が残存した可能性が考えられた。

・自宅で調理したサンドイッチからげっ歯類の歯のような異物

→ドラッグストアで購入した食パンにスライスチーズ、自分で切った薄切りリンゴ及びキウイフルーツを載せてサンドイッチにして食べていたところ、歯にカチッと当たったものがあり、吐き出した。確認したところ、げっ歯類の歯のようだった。保健所で残品を確認したところ、異物はげっ歯類の歯ではなく、キウイフルーツの芯の部分であった。

・給食のスープの中に虫

→学校の給食で提供されたスープに1cm程度の虫が混入していた。同じ釜で製造し、別の学校に提供したスープでも同様の苦情が寄せられていた。虫は加熱されていた。納品された原材料の白菜に虫が多くついており、いつもは3回程度の洗浄を4～5回に増やして対応していたが、洗浄不足でスープに混入した可能性が考えられた。

・弁当のおかずから調味料の内蓋

→弁当のおかずを喫食していたところ調味料の内蓋を口の中で見つけた。混入していたものはおかずの調理に使用していた調味料の内蓋であった。調味料を開封した際、内蓋をまな板の上において作業を続けたことでおかずには混入した可能性が考えられた。

・弁当からピン様異物

→弁当販売所で弁当を購入し、自宅で食べたところ、中からピン様異物が出てきた。保健所で確認したところ、異物は全長2cmで、水色の玉がついた画鋲のようであり、金属のピン部分にはサビが生じていた。当該施設では、通気のために使い捨て容器の蓋に穴を開けるため、画鋲を使用していた。本件探知後に確認したところ、本来刺さっている場所から画鋲がなくなっていた。弁当を放冷するため、蓋をせずに一時的に放置した際、画鋲が落下して弁当に混入した可能性が考えられた。

・牛めしから白い糸

→飲食店で牛めしをテイクアウトし、自宅で食べていたところ、米飯の中に白い糸が混入していた。白い糸は飲食店で使用している布巾の繊維であった。布巾は炊きあがった米飯を炊飯器から飯盛り機(米飯を1杯ずつ計量する機械)に移す際、炊飯釜をつかむために使用していた。布巾にほつれがあれば交換していたが、ほつれていたことに気が付かず使用したことで米飯に糸が混入した可能性が考えられた。

(2)施設別分類

施設分類			合計	構成比 (%)	虫					寄生虫			鉱物性異物				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	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	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
合計			546	100.0	162	32	59	15	35	21	17	11	6	69	10	10	45	4	80	51	4	1	24	84	32	6	46	14	6	13	4	2	26	30	39
飲食店営業	小計	342	62.6	105	22	48	7	15	13	4	3	1	41	9	1	29	2	54	35	3	0	16	49	21	2	26	7	4	10	4	2	19	22	21	
	一般（日本料理店）	35	6.4	10	3	5		2		1	1		4	1	1	2		4	3			1	6	3		3	1	0	1	0	0	5	1	2	
	一般（外国料理店）	42	7.7	13		9	1		3	0			7	3		4		5	4			1	6	4	1	1	3	0	1	0	2	2	2	1	
	一般（中華料理店）	44	8.1	20	3	8	2	5	2	0			6			6		6	2			4	4	1		3	0	0	0	1	0	1	2	4	
	一般（定食屋、レストラン）	64	11.7	18	5	8		3	2	1		1	7	4		1	2	13	9			4	7	3		4	1	0	1	1	0	1	10	4	
	一般（焼肉店）	10	1.8	3	1	1	1			0			3			3		0					1			1	0	1	1	0	0	0	0	1	
	一般（居酒屋）	20	3.7	6	4	1			1	1	1		1			1		3	1	1		1	4	2		2	1	0	3	0	0	0	0	1	
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	50	9.2	11	3	3	1	3	1	1	1		7			7		10	8			2	10	5	1	4	0	1	2	2	0	3	1	2	
	一般（その他）	77	14.1	24	3	13	2	2	4	0			6	1		5		13	8	2		3	11	3		8	1	2	1	0	0	7	6	6	
	簡易移動	0	0.0	0						0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
移動	0	0.0	0						0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	
臨時自動車	0	0.0	0						0			0					0					0				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	0	0	0	0	0	0	0	0	
調理機能をもつる自販機	販売	1	0.2	1	1					0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉介類販売	業	11	2.0	2	1			1		1		1			1		3	2			1	2	1		1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	
魚介類販売	業	16	2.9	3	2				1	9	6	3	0					3	1			2	0			1	0	0	0	0	0	1	0	0	
食肉子処製造	業	1	0.2	1					1	0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子の製造	業	40	7.3	11	1	5	1	3	1	0			8	1	2	5		4	3			1	7	2		5	2	0	1	0	0	3	2	2	
清涼飲料水の製造	業	2	0.4	1				1		0			1		1			0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
食肉産品の製造	業	0	0.0	0						0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
水産品の製造	業	0	0.0	0						0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆腐製品の製造	業	1	0.2	0						0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	1
そうざいの製造	業	10	1.8	4		3	1			0			2		1	1		0					1	1			1	0	1	0	0	0	1	0	0
冷凍食品の製造	業	2	0.4	1				1		0			1			1		0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物の小分け	業	2	0.4	1				1		0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	1
食品衛生法に適合する	業	0	0.0	0						0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
食生活の向上に努める	業	5	0.9	2		1		1		0			0					0					2	1	1		0	0	0	0	0	0	0	1	0
食生活の向上に努める	業	8	1.5	3	1			2		1		1	1			1		1	1				2		1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
(届出)	旧許可業種であった営業	2	0.4	0						0			0					0				1			1		0	0	0	0	0	0	0	0	1
	販売・加工	47	8.6	15	2	1	3	6	3	1	1		7		2	4	1	9	7		1	1	8	3	1	4	3	0	1	0	0	0	0	0	3
		2	0.4	1				1		0			1			1		0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
	行	1	0.2	0						0			1		1			0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
臨時出店のその他不明		0	0.0	0						0			0					0					0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
		3	0.5	1					1	1	1		0					1		1			0				0	0	0	0	0	0	0	0	0
		26	4.8	3				2	1	0			3		1	2		3	2			1	5	1	1	3	1	2	0	0	0	1	2	6	6
		24	4.4	7	2	1	2	2		0			2				1	2				2	7	2		5	0	0	0	0	0	1	1	4	4

2 腐敗・変敗

(1)食品別分類

食品分類					合計	構成比(%)
合計					81	100.0
水産食品	生産	食品			4	4.9
水産加工食品	生産	加工食品			0	0.0
畜産食品	生産	食品			6	7.4
畜産加工食品	生産	加工食品			5	6.2
農産食品	生産	食品			12	14.8
農産加工食品	生産	加工食品			6	7.4
菓		子			6	7.4
飲料				料	0	0.0
油				脂	0	0.0
調理済み食品	調理	済み	食品		39	48.1
そう菜半製品	そう	菜	半製品		2	2.5
その他の食品	その	他の	食品		1	1.2
食品添加物	食品	添加	物		0	0.0
器具容器包装	器具	容器	包装		0	0.0
おもちゃ	おも	ち	や		0	0.0
食品類以外	食品	類以外			0	0.0
不明					0	0.0

『腐敗・変敗』の事例

・ **チャーハンがねばねばしていた**
→テイクアウトしたチャーハンを自宅に持ち帰り、すぐに喫食しようとしたところ、チャーハンがねばねばしていた。
調理販売施設を調査した結果、当該品を冷蔵庫に入れずに他のおかずとともに常温販売していたことや、当該品の調理時の記録がないなど、マニュアルを逸脱した商品管理を行っていた。また、消費期限を当日中(時間の記載なし)としており、販売当日の朝に調理した商品と昼過ぎに調理した商品の判別がつかず、商品の先入れ先出しができていなかった可能性があった。

(2)施設別分類

施設分類					合計	構成比(%)
合計					81	100.0
飲食店営業	小計				42	51.9
	一般	(日本料理店)			6	7.4
	一般	(外国料理店)			3	3.7
	一般	(中華料理店)			1	1.2
	一般	(定食屋、レストラン)			8	9.9
	一般	(焼肉店)			0	0.0
	一般	(居酒屋)			2	2.5
	一般	(仕出し屋、弁当屋、そうざい店)			14	17.3
	一般	(その他)			8	9.9
	簡易				0	0.0
	移動				0	0.0
	臨時				0	0.0
	自動				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	販売			1	1.2
魚介類	販売	販売			2	2.5
食肉	処	理			0	0.0
菓	子	製			4	4.9
清涼飲料	水	製造			0	0.0
食肉	製品	製造			0	0.0
水産	製品	製造			0	0.0
豆腐	腐	製			1	1.2
そうざい	い	製造			2	2.5
冷凍食品	食品	製造			0	0.0
漬物	物	製造			0	0.0
食品衛生法	の	小分け			0	0.0
食の	に	おいて			0	0.0
食の	他の	の			0	0.0
そ		を業			0	0.0
集	団	給			0	0.0
(届出)	旧許可業種	であった営業			3	3.7
	販売	・加工			16	19.8
	製造				1	1.2
臨時出店者	行				0	0.0
					2	2.5
	の				3	3.7
					4	4.9

3 カビの発生

(1) 食品別分類

食品分類					合計	構成比(%)	
合計					69	100.0	
水産食品	産	食	品		0	0.0	
水産加工食品	産	加	工	食	品	1	1.4
畜産食品	産	畜	産	食	品	1	1.4
畜産加工食品	産	加	工	品	5	7.2	
農産食品	産	農	産	食	品	17	24.6
農産加工食品	産	加	工	食	品	12	17.4
菓子類		子		類	15	21.7	
飲料				料	4	5.8	
油脂				脂	0	0.0	
調理済み食品	理	済	み	食	品	7	10.1
その他の食品	う	菜	半	製	品	0	0.0
その食品	の	他	の	食	品	1	1.4
食器	品	添	加	物		0	0.0
器具	具	容	器	装		1	1.4
おもちゃ	も	ち		装	や	0	0.0
食品類以外	品	類		以	外	4	5.8
不明				明		1	1.4

『カビの発生』の事例

・うなぎの肝焼きにカビ

→店舗で購入したうなぎの肝焼きにカビが生えていた。
販売店を調査したところ、当該品(保存温度10℃以下の表示あり)が置かれていた冷蔵ショーケースの左半分の冷蔵機能が1か月前から故障していた。ロット違いの同一品を放射温度計で測定したところ、約18℃であった。当該品は温度管理の不徹底によりカビが発生した可能性が考えられた。

・菓子にカビ

→香典返しとして受領した菓子にカビが生えていた。
製造所で当該品の包装状態を検査したところ、シール不良が確認された。再発防止のため、自動包装機の圧着時の異常を探知する設定について再検証し、シーラーの設定の見直しを行った。

・パウンドケーキにカビ

→製造したパウンドケーキを卸したところ、卸先からカビが生えていると言われた。
当該品は脱酸素剤を入れて密封しており、外装に破れなどはなかった。フルーツ入りのパウンドケーキであったため水分量が高かったこと、製造後から出荷までは冷蔵庫で保管し、その後常温で販売しているため結露したことなどによりカビが発生した可能性が考えられた。

(2) 施設別分類

施設分類					合計	構成比(%)
合計					69	100.0
飲食店営業	小計				15	21.7
	一般	(日本料理店)			0	0.0
	一般	(外国料理店)			1	1.4
	一般	(中華料理店)			3	4.3
	一般	(定食屋、レストラン)			2	2.9
	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)			1	1.4
	一般	(その他)			8	11.6
	簡易				0	0.0
	移動				0	0.0
	臨時				0	0.0
	自働				0	0.0
	天ぷら船、屋形船				0	0.0
調理機能	を有する				0	0.0
調食肉	介				0	0.0
食魚介	肉類				1	1.4
食肉	子				0	0.0
食菓	処製				12	17.4
清涼飲料	水製				1	1.4
清食肉	製				1	1.4
水産	製				0	0.0
豆腐	腐				0	0.0
その	う				0	0.0
冷凍	食				0	0.0
冷凍	物				0	0.0
食品	の				0	0.0
食品衛生法	において				0	0.0
食品衛生法の	他の				0	0.0
その他	の				0	0.0
集団					0	0.0
(届出)	旧許可業種であった営業				0	0.0
	販売				27	39.1
	製造・加工				0	0.0
臨時出店者	行				0	0.0
	商					
	庭				0	0.0
	明				2	2.9
その他					5	7.2
					5	7.2
					5	7.2

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	189	100.0	94	95
水産食品	6	3.2	0	6
水産加工食品	8	4.2	3	5
畜産食品	7	3.7	0	7
畜産加工品	7	3.7	2	5
農産食品	10	5.3	3	7
農産加工食品	13	6.9	7	6
菓 子	15	7.9	9	6
飲料	21	11.1	15	6
油脂	0	0.0	0	0
調理済み食品	82	43.4	53	29
そう菜半製品	1	0.5	0	1
その他の食品	2	1.1	1	1
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	5.8	0	11
不明	6	3.2	1	5

『異味・異臭』の事例

・ **ポテトサラダがすっぱかった**
→テイクアウトしたポテトサラダがすっぱかった。
当該品を細菌検査したところ、乳酸菌を多量に検出した。ポテトサラダは、工場から包装された完成品を仕入れ、店舗でプラスチック製の容器に移して冷蔵保管し、注文の都度、一定量を皿に盛り付け提供する。この冷蔵保管用プラスチック製容器の洗浄が不十分で汚れが残り、そこに新しいポテトサラダを補充したため、2次汚染によって腐敗が進んだと考えられた。

・ **パンから強いアルコール臭**
→購入したパンを食べようと個包装を開封したところ、強いアルコール臭を感じた。
残品の細菌検査及び官能検査では異常がなく、エタノール検査では他の商品と同程度の検出値であった。パン生地を発酵する際に副産物として生成された微量のアルコールによってアルコール臭を感じた可能性が考えられた。

・ **牛肉から糞便臭**
→食肉販売店で国産の牛肉を購入し、焼いて食べたところ、糞便の臭いがした。
複数の保健所職員で当該品(冷蔵)の臭気を確認したが、異臭は確認できなかった。そこで、当該品を電子レンジで加熱し、再度臭気を確認したところ、強い獣臭が確認された。販売店の調査を行ったところ、当該品は獣臭が強いものの、異常はなかった。また、牛肉は脱気包装を開封した際や、加熱した際に強い臭気を発するものがあるが、いずれも健康影響はないとのことであった。

(2) 施設別分類

施設分類		合計	構成比(%)	異味	異臭
合計		189	100.0	94	95
飲食店営業	小計	118	62.4	68	50
	一般（日本料理店）	19	10.1	7	12
	一般（外国料理店）	11	5.8	5	6
	一般（中華料理店）	6	3.2	3	3
	一般（定食屋、レストラン）	15	7.9	9	6
	一般（焼肉店）	8	4.2	7	1
	一般（居酒屋）	13	6.9	9	4
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	16	8.5	8	8
	一般（その他）	30	15.9	20	10
	簡易	0	0.0	0	0
	移動	0	0.0	0	0
	臨時	0	0.0	0	0
	自動車	0	0.0	0	0
	天ぷら船、屋形船	0	0.0	0	0
調理機能有する自動販売機		0	0.0	0	0
食肉販売業		8	4.2	0	8
魚介類販売業		8	4.2	0	8
食菓肉子処製理造業		0	0.0	0	0
		5	2.6	4	1
清涼飲料水製造業		0	0.0	0	0
食肉製品製造業		0	0.0	0	0
水産腐製品製造業		0	0.0	0	0
そうざい製造業		3	1.6	0	3
冷凍食品製造業		1	0.5	1	0
冷凍食品の製造業		0	0.0	0	0
漬物製造業		0	0.0	0	0
食品衛生法において許可を要する食品集団		0	0.0	0	0
		2	1.1	1	1
集		1	0.5	0	1
(届 出)	旧許可業種であった営業	0	0.0	0	0
	販製行造・加工業	15	7.9	7	8
		1	0.5	1	0
臨時出店者 その他 不明		0	0.0	0	0
		2	1.1	1	1
		9	4.8	4	5
		16	8.5	7	9

5 変色

(1) 食品別分類

食品分類					合計	構成比 (%)
合計					26	100.0
水産食品	生産	加工	食品		3	11.5
水産食品	産加	工食	品		0	0.0
畜産食品	産	食	品		3	11.5
畜産食品	産加	工	品		3	11.5
農産食品	産	食	品		4	15.4
農産食品	産加	工	品		2	7.7
菓	子		類		0	0.0
飲料				料	1	3.8
油脂				品	0	0.0
油調理食品	理	済	み	食	9	34.6
そう菜半製品	う	菜	半	製	0	0.0
その他の食品	の	他	の	食	0	0.0
食品添加物	品	添	加	物	0	0.0
器具容器包装	具	容	器	包	0	0.0
おもちゃ	も	ち	や		0	0.0
食品類以外				外	1	3.8
不明				明	0	0.0

『変色』の事例

- ・ **スライスオレンジが茶色く変色**
→飲食店で注文したフルーツティーに入っていたスライスオレンジが茶色かった。
オレンジが変色していた理由としては、オレンジの酸により包丁（鉄製）が黒く変色し、その色素成分がオレンジに移行した可能性があった。当該店舗では今後は鉄製の包丁は使用せず、ステンレス製のものに変更することとした。
- ・ **ハッシュドポテトの一部が黒く変色**
→購入したハッシュドポテトの一部が黒く変色していた。
調査の結果、変色はジャガイモがメラニンにより黒色化したものであった。製造ラインにおいて、複数人で黒変品の除去を実施していたが除去しきれずに残存したものと考えられた。

(2) 施設別分類

施設分類				合計	構成比 (%)
合計				26	100.0
飲食店営業	小計			10	38.5
	一般	（日本料理店）		0	0.0
	一般	（外国料理店）		1	3.8
	一般	（中華料理店）		3	11.5
	一般	（定食屋、レストラン）		1	3.8
	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）		1	3.8
	一般	（その他）		4	15.4
	簡易			0	0.0
	移動			0	0.0
	臨時			0	0.0
	自働			0	0.0
	天ぷら船、屋形船			0	0.0
調理機能有する自働販売機	調理	機	能を有する自働販売機	0	0.0
食肉販売業	食肉	介	類販	2	7.7
食肉処理業	食肉	子	処製	2	7.7
食肉子製造業	食肉	子	処製	0	0.0
食肉子製造業	食肉	子	処製	1	3.8
清涼飲料水製造業	清涼	飲料	水製造業	0	0.0
食肉製品製造業	食肉	製品	製造業	1	3.8
水産製品製造業	水産	製品	製造業	0	0.0
豆腐製品製造業	豆腐	製品	製造業	0	0.0
そうざい製造業	そう	ざい	製造業	0	0.0
冷凍食品製造業	冷凍	食品	製造業	0	0.0
漬物製品製造業	漬物	製品	製造業	0	0.0
食品の小分け業	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業	食品衛生法の	において許可を要する業		0	0.0
その他	その他			0	0.0
集団給食	集団	給食		0	0.0
（届出）	旧許可業種であった営業			0	0.0
	販製造・加工業			7	26.9
	行			0	0.0
臨時出店者 家庭他 その他 不明	臨時出店者			0	0.0
				0	0.0
	の			0	0.0
				3	11.5

6 変質

(1)食品別分類

食品分類					合計	構成比 (%)
合計					28	100.0
水産食品	産	食	品		2	7.1
水産加工食品	産	加	工	食	0	0.0
畜産食品	産	食	品		3	10.7
畜産加工食品	産	加	工	品	1	3.6
農産食品	産	食	品		3	10.7
農産加工食品	産	加	工	品	4	14.3
菓	子	食	品	類	4	14.3
飲料				料	3	10.7
油脂食品				脂	1	3.6
調理済み食品	理	済	み	食	7	25.0
その他の食品	う	菜	半	製	0	0.0
その他の食品	の	他	の	食	0	0.0
食器	品	添	加	物	0	0.0
お具	具	容	器	包	0	0.0
おもち	も	ち	装	や	0	0.0
食	品	類	以	外	0	0.0
不				明	0	0.0

『変質』の事例

・むき甘栗の容器包装が膨張
→購入したむき甘栗の外装を開封したところ、2つのレトルト包装の袋のうち1つが膨張していた。
当該品のピンホール確認検査を行ったところ、ピンホールが発見された。ピンホールから外気流入により傷みが生じ、それに伴いガスが発生、包材を膨張させたものと推察された。

(2)施設別分類

施設分類					合計	構成比 (%)
合計					28	100.0
飲食店営業	小計				14	50.0
	一般	(日本料理店)			3	10.7
	一般	(外国料理店)			1	3.6
	一般	(中華料理店)			1	3.6
	一般	(定食屋、レストラン)			1	3.6
	一般	(焼肉店)			1	3.6
	一般	(居酒屋)			3	10.7
	一般	(仕出し屋、弁当屋、そうざい店)			0	0.0
	一般	(その他)			4	14.3
	簡易				0	0.0
	移動				0	0.0
	臨時				0	0.0
	自働				0	0.0
	天ぷら船、屋形船				0	0.0
調理機能	を有する	自働販売機			0	0.0
食肉	販売	業			0	0.0
魚介	肉類	販売			1	3.6
食肉	処	理			0	0.0
菓	子	製造			4	14.3
清涼飲料	水	製造			0	0.0
食肉	製品	製造			0	0.0
水産	製品	製造			0	0.0
豆腐	製	造			0	0.0
そうざい	製	造			0	0.0
冷凍食品	品	製造			0	0.0
漬物	物	製造			0	0.0
食品	の	小分け			0	0.0
食品衛生法	に	おいて			0	0.0
食品の衛生法	の	他			0	0.0
食	の	許可を要する			0	0.0
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	・	加工		5	17.9
	製造				0	0.0
臨時	出				0	0.0
家庭					0	0.0
その他	の				2	7.1
不明					2	7.1

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	591	100.0	56	99	101	281	54
食品	20	3.4	7	0	4	8	1
食品	5	0.8	3	0	1	0	1
食品	50	8.5	5	19	3	19	4
食品	29	4.9	9	7	4	7	2
食品	17	2.9	2	0	5	8	2
食品	20	3.4	1	0	9	10	0
食品	53	9.0	4	2	24	16	7
飲料	24	4.1	1	0	7	10	6
油脂	3	0.5	0	1	0	2	0
食品	223	37.7	17	65	24	94	23
食品	8	1.4	0	1	3	4	0
食品	20	3.4	1	1	16	2	0
食品	0	0.0	0	0	0	0	0
食品	12	2.0	0	0	0	9	3
食品	0	0.0	0	0	0	0	0
食品	94	15.9	4	3	1	81	5
食品	13	2.2	2	0	0	11	0

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・スーパーマーケットで冷蔵品及び冷凍品がショーケースのロードラインを超えて陳列されている。
- ・飲食店でテイクアウトしたハンバーガーのパテの中心部が生焼けであった。
- ・無人販売所で購入したスイーツの期限が切れていた。
- ・スーパーで店内販売している焼き芋を触った後、買わずに戻す客がいて不衛生である。

(2) 施設別分類

施設分類		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		591	100.0	56	99	101	281	54
飲食店営業	小計	403	68.2	23	96	29	223	32
	一般（日本料理店）	47	8.0	2	9	2	32	2
	一般（外国料理店）	24	4.1	3	4	0	15	2
	一般（中華料理店）	44	7.4	4	3	0	33	4
	一般（定食屋、レストラン）	49	8.3	2	14	3	26	4
	一般（焼肉店）	37	6.3	2	19	1	12	3
	一般（居酒屋）	47	8.0	0	24	3	17	3
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	52	8.8	4	7	14	22	5
	一般（その他）	97	16.4	6	13	6	64	8
	簡易移動	0	0.0	0	0	0	0	0
	臨時自動車	1	0.2	0	0	0	0	1
	天ぷら船、屋形船	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	
食肉介肉子処製	9	1.5	4	0	1	4	0	
魚介類販売	13	2.2	3	0	3	6	1	
食肉子処製	1	0.2	0	0	0	1	0	
菓子の製造	13	2.2	1	1	3	5	3	
清涼飲料水の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
食肉産品の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
大豆腐製の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
その他食品衛生法の他に	4	0.7	0	0	1	2	1	
冷凍食品の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
冷漬食品の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
食品衛生法においての許可を要する	0	0.0	0	0	0	0	0	
その他	0	0.0	0	0	0	0	0	
集団給食	14	2.4	0	1	1	7	5	
（届出）	旧許可業種であった営業	6	1.0	0	0	3	2	1
	販売・加工	84	14.2	19	1	46	12	6
	製造	2	0.3	0	0	0	2	0
	行	1	0.2	0	0	0	0	1
臨時出店	家庭他	4	0.7	1	0	0	3	0
	その他	0	0.0	0	0	0	0	0
	の	28	4.7	3	0	13	9	3
	の	9	1.5	2	0	1	5	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	205	100.0	73	21	11	41	55	28	49
水産加工食品	1	0.5	0				0	0	1
水産加工食品	0	0.0	0				0	0	0
畜産加工食品	2	1.0	0				0	0	2
畜産加工食品	3	1.5	3	3			0	0	0
農産加工食品	2	1.0	0				2	0	0
農産加工食品	2	1.0	1			1	0	0	1
農産加工食品	2	1.0	1	1			1	0	0
飲料	2	1.0	0				2	0	0
飲料	0	0.0	0				0	0	0
油調理済み食品	43	21.0	12	4		8	21	0	10
その他の食品	0	0.0	0				0	0	0
その他の食品	1	0.5	1	1			0	0	0
食器・容器・包装	0	0.0	0				0	0	0
食器・容器・包装	0	0.0	0				0	0	0
食品類以外	0	0.0	0				0	0	0
食品類以外	104	50.7	51	11	11	29	26	8	19
食品類以外	43	21.0	4	1		3	3	20	16

『従事者』の事例

- ・ 従業員が手洗いをせず、ソフトクリームを作って渡した。
- ・ 従業員がネイルをしており、手袋を使用せずに食品を扱っていた。
- ・ 利用した店の従業員がハンバーグを生で食べても問題ないという誤った認識を持っていた。
- ・ 従業員が調理場内で喫煙していた。

(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		205	100.0	73	21	11	41	55	28	49
飲食店営業	小計	136	66.3	59	19	7	33	46	7	24
	一般（日本料理店）	21	10.2	9	3	1	5	7	1	4
	一般（外国料理店）	10	4.9	3	2		1	3	1	3
	一般（中華料理店）	15	7.3	8	1	2	5	4	1	2
	一般（定食屋、レストラン）	13	6.3	3			3	6	1	3
	一般（焼肉店）	4	2.0	2			2	1	0	1
	一般（居酒屋）	19	9.3	8	5		3	5	0	6
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	11	5.4	7	2	1	4	2	0	2
	一般（その他）	43	21.0	19	6	3	10	18	3	3
	簡易移動	0	0.0	0				0	0	0
	移動時間	0	0.0	0				0	0	0
	自販機	0	0.0	0				0	0	0
	販売機	4	2.0	3		1	2	0	0	1
	調理機械を有する自販機	3	1.5	0				1	0	2
飲食店営業	2	1.0	0				0	1	1	
肉類処製造	8	3.9	1			1	1	2	4	
清涼飲料水製造	0	0.0	0				0	0	0	
肉産品製造	0	0.0	0				0	0	0	
豆腐製品製造	0	0.0	0				0	0	0	
冷凍食品製造	1	0.5	0				0	0	1	
漬物製品の製造	3	1.5	0				0	1	2	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	
食品衛生法の他に	0	0.0	0				0	0	0	

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	218	100.0	47	67	14	49	11	30
水産食品	15	6.9	0	4	0	0	6	5
水産加工食品	6	2.8	0	5	0	0	0	1
畜産食品	4	1.8	1	2	0	0	0	1
畜産加工食品	6	2.8	0	4	2	0	0	0
農産食品	2	0.9	0	0	1	0	1	0
農産加工食品	14	6.4	4	5	1	0	2	2
菓 子	52	23.9	10	21	4	11	0	6
飲料	8	3.7	4	3	1	0	0	0
油脂食品	0	0.0	0	0	0	0	0	0
調理済み食品	92	42.2	24	14	5	37	0	12
そう菜半製品	1	0.5	0	1	0	0	0	0
その他の食品	8	3.7	2	3	0	0	0	3
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	7	3.2	1	4	0	1	1	0
不明	3	1.4	1	1	0	0	1	0

『表示』の事例

- ・ イベントで販売されていたはちみつが無表示だった。
- ・ 自動販売機で購入した清涼飲料水の賞味期限が切れていた。
- ・ 栗入り 焼菓子の原材料名に栗の記載がなかった。
- ・ 弁当のラベルを貼り間違え、アレルギー表示が欠落してしまった。
- ・ オンラインショップでコーヒー豆を購入したところ、賞味期限と原産地の記載がなかった。

(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		218	100.0	47	67	14	49	11	30
飲食店営業	小計	89	40.8	23	14	5	34	1	12
	一般（日本料理店）	4	1.8	2	1	0	0	0	1
	一般（外国料理店）	3	1.4	2	0	0	1	0	0
	一般（中華料理店）	4	1.8	3	0	0	1	0	0
	一般（定食屋、レストラン）	4	1.8	3	0	0	1	0	0
	一般（焼肉店）	0	0.0	0	0	0	0	0	0
	一般（居酒屋）	5	2.3	4	0	0	0	1	0
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	49	22.5	3	8	4	26	0	8
	一般（その他）	20	9.2	6	5	1	5	0	3
	簡易	0	0.0	0	0	0	0	0	0
	移動	0	0.0	0	0	0	0	0	0
臨時	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
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	
調理機能をも有する自動販売機	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉販売	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉類販売	17	7.8	0	7	0	0	6	4	
食肉処 理 売	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
菓 子 製 造 業	28	12.8	3	6	3	10	0	6	
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	
大豆製品製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
豆腐 製 造 業	1	0.5	0	0	1	0	0	0	
そう ざ い 製 造 業	5	2.3	1	1	0	3	0	0	
冷凍食品の製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
漬食品の小分け製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要する食品の製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要する食品の製造業	1	0.5	0	1	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要する食品の製造業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
（ 届 出 ）	旧許可業種であった営業	1	0.5	0	1	0	0	0	0
	旧製造・加工業	53	24.3	15	25	2	2	4	5
	旧販売業	3	1.4	1	1	1	0	0	0
臨時の出店者 家庭その他 不明		0	0.0	0	0	0	0	0	0
		1	0.5	0	1	0	0	0	0
		0	0.0	0	0	0	0	0	0
その他		15	6.9	3	8	2	0	0	2
		4	1.8	1	2	0	0	0	1

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					1,640	100.0	1,623	17
水産食品	産				112	6.8	112	0
水産加工食品	産	加	工	食	19	1.2	18	1
畜産食品	産				70	4.3	70	0
畜産加工食品	産	加	工	品	20	1.2	18	2
農産食品	産				9	0.5	9	0
農産加工食品	産	加	工	品	20	1.2	20	0
菓					34	2.1	32	2
飲料					23	1.4	21	2
油脂品					3	0.2	3	0
調理済み食品	理	済	み	食	998	60.9	989	9
その他の食品	う	菜	半	製	1	0.1	1	0
食品添加物	の	他	の	食	14	0.9	14	0
器具容器包装	品	添	加	物	0	0.0	0	0
おもちゃ	具	容	器	包	0	0.0	0	0
食品類以外	も	ち	や		0	0.0	0	0
不明	品	類	以	外	36	2.2	35	1
					281	17.1	281	0

・食中毒事件については、別誌「令和5年東京都の食中毒概要」及び「令和6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					1,640	100.0	1,623	17
飲食店営業	小計				1,194	72.8	1,177	17
	一般	(日本料理店)			159	9.7	155	4
	一般	(外国料理店)			79	4.8	77	2
	一般	(中華料理店)			56	3.4	55	1
	一般	(定食屋、レストラン)			164	10.0	163	1
	一般	(焼肉店)			81	4.9	81	0
	一般	(居酒屋)			356	21.7	355	1
	一般	(仕出し屋、弁当屋、そうざい店)			73	4.5	72	1
	一般	(その他)			223	13.6	216	7
	簡易				0	0.0	0	0
	移動				0	0.0	0	0
	臨時				2	0.1	2	0
	自動				1	0.1	1	0
調理機械を有する自動販売機	天ぷら船、屋形船				0	0.0	0	0
調食魚介類販売					1	0.1	1	0
食肉処理業					46	2.8	46	0
菓	肉子製				1	0.1	1	0
清涼飲料水製造業					15	0.9	15	0
					0	0.0	0	0
食肉製品製造業					0	0.0	0	0
水産製品製造業					1	0.1	1	0
豆腐製品製造業					0	0.0	0	0
そうざい製造業					2	0.1	2	0
冷凍食品製造業					0	0.0	0	0
漬物の小分け業					0	0.0	0	0
食品衛生法に適合する業					0	0.0	0	0
食品の衛生法に適合する業					1	0.1	1	0
食の衛生法に適合する業					0	0.0	0	0
集	の他				31	1.9	31	0
	団							
(届出)	旧許可業種であった営業				6	0.4	6	0
	販売業				52	3.2	52	0
	製造・加工業				2	0.1	2	0
	行				0	0.0	0	0
臨時出店者					2	0.1	2	0
家庭					11	0.7	11	0
その他					24	1.5	24	0
不明					251	15.3	251	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	584	100.0	40	30	10	263	181	60
水産食品	9	1.5	0	0	0	3	5	1
水産加工食品	3	0.5	0	0	0	2	0	1
畜産食品	2	0.3	0	0	0	0	2	0
畜産加工品	3	0.5	0	0	0	1	1	1
農産食品	2	0.3	0	0	0	0	2	0
農産加工食品	2	0.3	0	0	0	2	0	0
農菓子	10	1.7	0	0	0	5	3	2
飲料	3	0.5	0	0	0	1	2	0
油脂品	0	0.0	0	0	0	0	0	0
調理済み食品	92	15.8	7	2	1	37	37	8
その他の食品	0	0.0	0	0	0	0	0	0
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	422	72.3	31	25	9	198	117	42
不明	36	6.2	2	3	0	14	12	5

『施設・設備』の事例

- ・焼肉店で、焼き台からの煙が酷く、涙が止まらないほど目に染みた。
- ・飲食店の排水をマンションの共用部の側溝に流していた。
- ・店舗のトイレがいつも汚れていて不衛生である。
- ・飲食店で食事中に複数匹のネズミに複数回遭遇した。
- ・飲食店の客席のテーブルがべたついていたり、配膳された皿に汚れがつい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 (%)	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		584	100.0	40	30	10	263	181	60
飲食店営業	小計	490	83.9	37	27	10	215	155	46
	一般（日本料理店）	48	8.2	1	1	2	22	20	2
	一般（外国料理店）	43	7.4	4	0	0	28	7	4
	一般（中華料理店）	73	12.5	5	6	1	29	26	6
	一般（定食屋、レストラン）	55	9.4	1	4	2	23	19	6
	一般（焼肉店）	20	3.4	5	1	0	6	6	2
	一般（居酒屋）	89	15.2	11	3	1	40	24	10
	一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	31	5.3	3	7	0	12	9	0
	一般（その他）	124	21.2	4	5	4	55	43	13
	簡易移動	1	0.2	1	0	0	0	0	0
臨時	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
自動	6	1.0	2	0	0	0	1	3	
天ぷら船、屋形船	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
調理機能有する自動販売機	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉介類販売	3	0.5	0	0	0	3	0	0	
食肉子処製造	9	1.5	0	1	0	3	2	3	
食肉子製造	3	0.5	0	0	0	1	1	1	
食肉子製造	9	1.5	0	0	0	4	5	0	
清涼飲料水製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉産品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉産品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食肉産品製造	2	0.3	0	1	0	0	1	0	
食肉産品製造	3	0.5	1	1	0	1	0	0	
冷凍食品の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
冷凍食品の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
冷凍食品の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食品衛生法に適合する	1	0.2	0	0	0	1	0	0	
食品衛生法に適合する	4	0.7	0	0	0	2	1	1	
（届出）	旧許可業種であった営業	1	0.2	0	0	0	1	0	0
（届出）	販売・加工	27	4.6	0	0	0	17	8	2
（届出）	製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0
（届出）	製造	2	0.3	0	0	0	1	0	1
その他	の	0	0.0	0	0	0	0	0	0
その他	の	1	0.2	0	0	0	0	0	1
その他	の	7	1.2	1	0	0	1	4	1
その他	の	22	3.8	1	0	0	13	4	4

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	473	100.0	33	5	28	119	26	4	18	4	50	98	147
水産食品	12	2.5	0			1	0				1	2	8
水産加工食品	6	1.3	0			0	0				0	2	4
畜産食品	11	2.3	0			0	0				0	3	8
畜産加工品	5	1.1	0			0	0				0	2	3
農産食品	8	1.7	0			0	0				2	2	4
農産加工食品	6	1.3	0			0	0				0	1	5
菓 子 類	22	4.7	0			0	2		2		3	7	10
飲 料	12	2.5	0			0	0				0	5	7
油 脂	1	0.2	0			0	0				0	0	1
調理済み食品	49	10.4	2		2	7	0				7	18	15
そう菜半製品	1	0.2	0			0	0				1	0	0
その他の食品	9	1.9	1		1	0	0				0	3	5
食品添加物	0	0.0	0			0	0				0	0	0
器具容器包装	2	0.4	0			0	0				0	0	2
おもちゃ	0	0.0	0			0	0				0	0	0
食品類以外	271	57.3	28	5	23	105	23	4	15	4	33	48	34
不 明	58	12.3	2		2	6	1		1		3	5	41

『その他』の事例

- ・ 厨房内に犬が放し飼いにされており、不衛生である。
- ・ 近所の施設の玄関前で食品を調理販売している。
- ・ 許可のない施設で製造した清涼飲料水をインターネットで販売している。

(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				473	100.0	33	5	28	119	26	4	18	4	50	98	147	
飲食店営業	小計				306	64.7	30	5	25	102	22	4	16	2	37	54	61
	一般	(日本料理店)			15	3.2	0			9	2		2		0	3	1
	一般	(外国料理店)			25	5.3	3		3	7	0				3	4	8
	一般	(中華料理店)			31	6.6	0			21	1		1		2	2	5
	一般	(定食屋、レストラン)			19	4.0	1	1		5	2	1	1		0	2	9
	一般	(焼肉店)			11	2.3	0			5	0				0	1	5
	一般	(居酒屋)			74	15.6	13	2	11	24	6	1	5		14	6	11
	一般	(仕出し屋、弁当屋、そうざい店)			13	2.7	1		1	4	1			1	2	3	2
	一般	(その他)			110	23.3	10	2	8	27	10	2	7	1	13	30	20
	簡易移動				1	0.2	0			0	0				0	1	0
	臨時自動車				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				4	0.8	0			0	0				0	1	3	
食肉介類販売				8	1.7	0			1	0				0	1	6	
食肉子処製造				1	0.2	0			1	0				0	0	0	
食肉子製造				5	1.1	0			0	0				1	0	4	
清涼飲料水製造				0	0.0	0			0	0				0	0	0	
食肉製品製造				0	0.0	0			0	0				0	0	0	
食肉腐敗製品製造				1	0.2	0			0	0				0	0	1	
そうざい製品製造				1	0.2	0			0	0				0	0	1	
冷凍食品の小分け				1	0.2	0			1	0				0	0	0	
冷凍食品の衛生法に おいての許可を要する その他				0	0.0	0			0	0				0	0	0	
食品衛生法の その他				0	0.0	0			0	0				0	0	0	
食品衛生法の その他				2	0.4	0			0	0				1	0	1	
集団給食				4	0.8	0			0	0				0	1	3	
(届出)	旧許可業種であった営業 ・ 加工				0	0.0	0			0	0			2	1	0	0
	販売				30	6.3	0			1	3			3	10	13	
	製造				5	1.1	0			0	0			0	1	4	
臨時出店者 その他	行				9	1.9	0			0	0			4	5	0	
	の				1	0.2	0			0	0				0	0	1
	店				8	1.7	1		1	1	0				0	3	3
その他					37	7.8	0			2	1		1	3	18	13	
	不明				50	10.6	2		2	10	0			1	4	33	