

令和3年度神奈川県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 はじめに

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により策定した「令和3年度神奈川県食品衛生監視指導計画（以下「計画」という。）」に基づき、食品衛生に関する監視指導を実施し、その結果について取りまとめました。

2 計画実施区域と実施期間

実施区域	横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市及び茅ヶ崎市（寒川町を含む。）を除く県の区域
実施期間	令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間

3 監視指導の実施体制

(1) 監視指導の実施機関

生活衛生課	(食品衛生グループ及び茅ヶ崎駐在事務所(食品衛生専門監視担当)の食品衛生監視員) ○計画の策定及び公表並びに関係機関との連絡調整を行いました。 ○県民に対し食品衛生に関する情報提供を行いました。 ○広域大量製造・調理施設等及び食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導並びに広域流通食品等の収去を行いました。
保健福祉事務所 (4センターを含む。以下同じ。)	(食品衛生監視員) ○食品衛生法に基づく食品営業施設及び食品表示法に基づく食品関連事業者の監視指導並びに食品等の収去を行いました。
食肉衛生検査所	(と畜検査員) ○と畜場法に基づく監視指導を行いました。 (食鳥検査員) ○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく監視指導を行いました。 (食品衛生監視員) ○食品衛生法に基づく食品営業施設（と畜場に併設した食品営業施設に限る。）の監視指導及び食品等（と畜場及び食鳥処理場でと畜処理、解体等をした食肉、食鳥肉に限る。）の収去を行いました。

(2) 検査の実施機関

衛生研究所	○食品等の検査を行いました。 ○業務管理基準の遵守及び信頼性確保部門による内部点検の実施並びに外部精度管理調査の定期的受検により食品等検査の信頼性を確保
-------	---

	しました。
食肉衛生検査所	○と畜場及び食鳥処理場で収去した食肉、食鳥肉の検査を行いました。 ○衛生研究所と同様に業務管理基準の遵守等により食品検査の信頼性を確保しました。

4 重点監視指導事業

(1) 食中毒予防対策

ア 食肉の生食等による食中毒予防対策

- (ア) 食肉を生食用又は加熱が不十分な状態で提供する食品等事業者に対し、生食用食肉の規格基準や衛生基準及び牛の肝臓や豚の食肉の規格基準の遵守について指導を行いました。
- (イ) 食品等事業者に対し、生食に関する規制のない鶏肉、野生鳥獣肉等を生食用又は加熱が不十分な状態で提供しないことについて指導を行いました。
- (ウ) 食品等事業者に対し、調味料に浸潤させる処理・結着させる処理等の特定の加工処理を行った食肉を十分に加熱すること及び消費者が自ら加熱する場合にも、営業者が消費者に対して注意喚起をすることについて指導を行いました。

イ ノロウイルスによる食中毒予防対策

- (ア) 給食施設、旅館、ホテル、仕出し屋、弁当屋等の調理施設について重点的に監視指導を行い、特に学校、社会福祉施設、保育所等の給食施設については、衛生管理の指導を強化しました（業種別監視数は別表1及び2）。
- (イ) 従事者の手指等を介しての食品へのノロウイルスの汚染を防ぐため、食品衛生責任者講習会や監視時等において、健康管理や手洗の励行及びカキ等の二枚貝の衛生的取扱いや十分な加熱調理について指導を行いました。

ウ 寄生虫による食中毒予防対策

関係する飲食店、魚介類販売店等の調理施設について重点的に監視指導を行い、食品衛生責任者講習会や監視時等において、冷凍処理、加熱処理が有効であること、また、アニサキスについて、除去の徹底や早めの内臓の除去について指導を行いました。

エ 腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い人が利用する給食施設等について、重点的に監視指導を行い、浅漬け製造施設に対して指導基準等に基づく衛生管理の指導を強化しました。

浅漬け製造施設数	立ち入り検査実績
87	26

オ 持ち帰り・宅配食品による食中毒予防対策

- (ア) 食品の持ち帰りや宅配等のサービスを提供する施設に対して、持ち帰りに適したメニューを選定し、施設設備の規模に応じた提供食数とすることについて指導を行いました。
- (イ) 中心部まで十分に加熱し、製品の適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行うことについて指導を行いました。
- (ウ) 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供することについて指導を行いました。

(2) HACCPに沿った衛生管理に関する指導

食品等事業者に対し、営業施設の監視指導、食品衛生責任者講習会等において、HACCPに沿った衛生管理について、導入後の運用状況の確認を行い、適正に実施されるよう助言・指導を行いました。

(3) 輸入食品衛生対策

ア 輸入食品の検査

検疫所等における違反事例や流通実態を参考として、残留農薬、動物用医薬品、指定外添加物等の検査を行いました。

食品名	検査項目	検体数	違反数
食肉	農薬	6	0
	動物用医薬品	20	0
	抗生物質	12	0
ハチミツ	動物用医薬品	0	0
	抗生物質	0	0
食肉製品	成分規格	7	0
柑橘類等	防ばい剤	12	0
魚介類	動物用医薬品	16	0
	抗生物質	9	0
	農薬	0	0
ナチュラルチーズ等	病原性微生物	6	0
香辛料等	カビ毒	6	0
農産物	農薬	26	0
冷凍食品、清涼飲料水等	成分規格	69	0
その他の食品	指定添加物	201	0
	指定外添加物	65	0
	組換え遺伝子	3	0
計		458	0

イ 輸入食品を取り扱う施設の監視指導

輸入食品を取り扱う施設において、使用、販売されている食品表示の点検を行い、適正な表示が徹底されるよう監視指導を行いました。

(4) 適正な食品表示の徹底

アレルギーを含む食品及び遺伝子組換え食品に関する適正表示の徹底のため、食品等事業者に対し、使用原材料の点検及び製造工程における管理について指導を行うとともに、流通している食品の検査を行いました。

検査項目	検査食品	検体数	違反数
特定原材料（卵）	その他の食品等	20	0
組換え遺伝子	米加工品	14	0
	ばれいしょ加工品	6	0
	大豆	6	0

5 立入検査及び収去検査

(1) 年間立入検査

計画の業種別立入検査回数に基づき、生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所（食品衛生専門監視担当）及び保健福祉事務所ごとに年間立入検査の計画を策定し、監視指導を実施しました。

また、県外に流通する食品を製造する大規模製造施設、大規模調理施設等に対しては重点的な監視指導を実施しました。

全体では、立入検査計画数 19,098 件に対し、14,290 件（74.8%）の立入検査を実施し、大規模施設は、立入検査計画数 991 件に対し、603 件（60.8%）の立入検査を実施しました。

なお、許可営業、届出営業等の業種別の立入検査状況は、別表 1 及び 2 のとおりです。

ア 立入検査

区 分	計 画		実 績	
	施設数	立入検査	施設数	立入検査
許可営業施設	32,226	14,030	26,395	10,062
届出営業施設	*24,097	4,777	9,048	3,957
と畜場	1	250	1	249
食鳥処理場	6	29	6	16
届出食肉販売業	2	12	2	6
合計	56,332	19,098	35,452	14,290

※ 食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成 12 年神奈川県条例第 8 号）に基づく報告営業施設数

イ 大規模製造、調理施設等立入検査（再掲）

区 分	計 画		実 績	
	施設数	立入検査	施設数	立入検査
大規模製造施設	225	600	140	388
大規模調理施設	226	391	268	215
合計	451	991	408	603

(2) 食品衛生総点検

夏期及び年末に実施することとしていましたが、国が新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、保健所における業務負担が大幅に増加していることなどに鑑み、特段の重点監視指導項目を示さなかった趣旨に基づき、実施要領を定めず、次のとおり監視指導等を実施しました。

ア 食品衛生夏期総点検（7月1日から8月31日まで）

次の施設について、HACCP に沿った衛生管理の周知及び監視指導による実施状況の確認を行いました。

- (ア) 夏期に多発する EHEC やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる可能性が高い施設
- (イ) 新たにテイクアウト等を開始した施設
- (ウ) 長期間休業していた施設の営業再開をする施設

イ 食品衛生年末総点検（12月1日から12月28日まで）

次の事項について、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認しました。

- (ア) 大量調理施設・飲食店等のノロウイルスによる食中毒の原因施設となる頻度が高い施設
- (イ) 飲食店における持帰り・宅配の衛生管理
- (ウ) ジビエの調理・販売
- (エ) 生食用又は加熱不十分な食肉の提供

(3) 食品等の収去検査等

県所管域内で製造された食品等及び県所管域内に流通する食品等について、食品衛生法に定める規格基準等に適合しているかを確認するため、収去検査等を実施しました。

全体では、3,015 検体の計画に対し、2,338 検体（77.5%）の収去検査等を実施しました。その結果、1 件の違反食品が発見されました。

	食品名	検査項目	収去検体 計画数	収去等 検体数	違反数
県所管域内製造食品	食肉	抗生物質、動物用医薬品、農薬	870	807	0
	食肉製品	微生物、食品添加物等	36	27	0
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	27	21	0
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品、農薬等	27	24	0
	清涼飲料水	微生物、食品添加物、重金属等	24	22	0
	その他の県所管域内製造食品等	微生物、食品添加物等	545	329	0
		放射性セシウム	16	12	0
		小計	1,545	1,242	0
輸入食品	食肉、ハチミツ	農薬、抗生物質、動物用医薬品	61	38	0
	食肉製品	微生物、食品添加物等	10	7	0
	魚介類	農薬、抗生物質、動物用医薬品	44	25	0
	農産物	農薬、防ばい剤	55	38	0
	香辛料等	カビ毒	6	6	0
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	-	3	0
	おもちや	重金属	4	4	0
	その他の輸入食品	食品添加物、指定外添加物等	459	337	0
		小計	639	458	0
所管域外製造食品等	食肉、鶏卵	抗生物質、動物用医薬品	23	16	0
	食肉製品	微生物、食品添加物	40	26	0
	魚介類	抗生物質、動物用医薬品等	17	17	0
	魚肉練り製品	微生物、食品添加物	54	32	0
	生食用かき	微生物	3	3	0
	乳、乳製品	微生物、動物用医薬品等	103	67	0
	農産物	農薬、重金属	87	53	1
	冷凍食品	微生物	48	48	0
	清涼飲料水	微生物、食品添加物等	58	45	0
	遺伝子組換え食品	組換え遺伝子	32	23	0
	アレルギー含有食品	特定原材料	20	20	0
	その他の県所管域外製造食品等	微生物、食品添加物等	196	173	0
		放射性セシウム	70	40	0
	小計	751	563	0	
流通食品の調査	微生物等	80	75	-	
食中毒調査に伴う調査等	微生物等	-	0	-	
	合計	3,015	2,338	1	

6 と畜場の衛生対策及びBSE対策

(1) と畜場の衛生対策

と畜場設置者等に対して、HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されていることの確認を行うとともに、自主管理の推進を図りました。

と畜場が行う施設設備の衛生管理の適切な実施の確認及び併設された食品営業施設での衛生管理、個体識別管理の徹底等、一貫した監視指導を行いました。

また、施設の衛生管理の実施状況を確認するため、枝肉、施設等の細菌検査を実施し、衛生管理の徹底を指導しました。

(2) B S E 対策

安全な食肉を供給するため、適正な B S E 検査を実施するとともに、と畜場における牛の月齢等による分別管理、特定部位の除去及び焼却等、B S E 対策が適切に行われるよう監視指導を実施したところ、問題を認めませんでした。

B S E スクリーニング検査頭数	陰性頭数	陽性頭数
3 頭	3 頭	0 頭

7 違反食品等への対応

(1) 違反施設

食中毒の原因施設のうち、許可営業施設 3 件に対し営業禁止の措置と改善指導を行い、改善が図られたことを確認しました。また、違反した者の氏名、対象施設、内容等について公表しました。

(2) 違反食品

収去検査で発見した違反食品は、次のとおり 1 件ありました。違反食品については、他自治体へ通報を行い、違反食品が流通しないようにしました。

食品分類	品名	件数	違反内容
野菜類・果物及びその加工品	しゅんぎく	1	基準値を超える農薬の検出

8 食中毒等健康危害発生時の対応

- (1) 「神奈川県食中毒処理要領」(平成 11 年 10 月 1 日制定)に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局や関係自治体と連携を図り、調査を実施しました。

令和 3 年度の食中毒発生件数及び患者数は、5 件 5 人でした。

ア 原因施設別発生状況

区分	件数	患者数
飲食店	3	3
家庭	1	1
不明	1	1
計	5	5

イ 月別発生状況

区分	件数	患者数	病因物質
5月	1	1	植物性自然毒(イヌサフラン)
9月	1	1	アニサキス
1月	2	2	アニサキス
2月	1	1	アニサキス
計	5	5	

ウ 病因物質別発生状況

区分	件数	患者数
アニサキス	4	4
植物性自然毒(イヌサフラン)	1	1
計	5	5

- (2) 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び県民への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止のため必要な情報について速やかに公表を行いました。

9 食品等事業者の自主管理の推進

食品等事業者に対し、立入検査や講習会等を通してHACCPに沿った衛生管理の適正な運用について指導を行い、食品営業施設等のさらなる衛生水準の向上及び自主管理の推進を図りました。

公益社団法人神奈川県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員による巡回指導等自主的な衛生管理をさらに推進するための事業について、指導、支援を行い、また、知事の指定する食品衛生責任者養成講習会の実施について、適切な助言、指導を行い円滑な運営を支援しました。

食品衛生法第58条及び食品表示法第10条の2に基づく食品等の自主回収の届出があった場合は、再発防止や消費者への適切な情報提供について指導を行うとともに、必要に応じて食品衛生法上の指導を行いました。

10 県民との意見交換及び情報提供

(1) 計画実施状況の公表

食品営業施設等への立入検査状況及びその結果並びに食品等の収去検査結果、について、県のホームページで公表しました。

(2) 食品衛生情報の提供

ア リーフレット、ホームページ等を活用した情報提供を行いました。

イ 食品等の収去検査結果、発見した違反食品等に対する調査結果及び措置状況についてホームページ等を通じて公表しました。

ウ 「かながわ食の安全・安心基礎講座」や「食品表示セミナー」等、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、集合開催に代

えて研修資料をホームページに掲載しました。また、「食の安全・安心ラボ」では、オンラインで開催された学園祭に参加しました。

(3) 食中毒の注意喚起と予防に関する知識の普及啓発

ア 食中毒多発期の前に、食品等事業者に対する講習会を開催するとともに、ホームページ等を活用し、食品等事業者及び県民に対し食中毒予防に関する知識の普及啓発を図りました。

イ 8月の1か月を食品衛生月間と定めるとともに、同月の1日又は第1月曜日から1週間を食中毒予防週間とし、食品衛生知識の普及啓発に努めました。

食品衛生月間	8月1日から8月31日 期間中の食中毒：0件0人
食中毒予防週間	8月2日から8月8日 期間中の食中毒：0件0人

※食中毒警報の発令については、令和2年度をもって廃止することとなった。

ウ ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい冬期には「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令することにより、食品等事業者や県民に対して注意を喚起し、危害発生未然防止を図りました。

ノロウイルス 食中毒警戒情報	発令期間：12月6日から3月31日まで（113日間） 期間中のノロウイルス食中毒：0件0人
-------------------	--

エ 県民を対象とした周知等の機会を活用し、野生鳥獣肉を含めた食肉の生食のリスク、魚介類の生食による寄生虫予防対策等食品衛生上の情報を提供しました。

(4) 県民への情報提供と意見交換の実施

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、「かながわ食の安全・安心キャラバン」の代替として、ホームページによる情報発信やアンケートを行いました。

11 国、他の自治体等との連携体制

国、他自治体等と会議を開催し、協議、情報交換等を行いました。

	会議名	開催月日	参加者等
国との連携	輸入食品衛生連絡会	11月25日 (木)	横浜検疫所、東京検疫所川崎検疫所支所、県内保健所設置六市
他自治体との連携	全国食品衛生主管課長連絡協議会	6月25日(金)	各都道府県、保健所設置市、特別区
	関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議	10月27日(水)	関東甲信越静各都県、保健所設置市
県内の連携	県・保健所設置六市食品衛生担当者会議	8月31日(火) 11月25日(木)	県内保健所設置六市
	県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者連絡会議	2月28日(月)	環境農政局(農業振興課、畜産課、水産課)、県内保健所設置六市
庁内における連携	神奈川県食の安全・安心推進会議幹事会	7月26日(月) 10月8日(金) 12月10日(金) 2月22日(火)	幹事会 作業部会(残留農薬、食品表示、リスクコミュニケーション、放射能)

12 食品衛生に係る人材の育成

(1) 食品衛生監視員等の人材育成

食品衛生監視員研修〔食品監視コース(前期・後期)、専門監視コース〕及び食肉衛生技術研修等を開催したほか、関係機関による研修等にも参加しました。

区分	参加回数	延参加人数
自主開催	3回	112人
他関係機関開催	10回	105人

(2) 食品等事業者等の人材育成

食品等事業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に対する講習会を定期的に行うことにより、食品衛生情報の提供を行い、人材の育成を図りました。

また、食品関係団体等の中で、自主的な衛生管理について食品等事業者に対して助言、指導ができる人材の育成を支援しました。

講習会の内訳

区分	開催回数	延出席人員
食品衛生責任者	32回	1,189人
従事者等	8回	474人
消費者	5回	104人
計	45回	1,767人

13 調査研究の推進

- (1) 7月1日(木)から7月5日(月)、衛生監視員等研究発表会を書面開催し、食品衛生の課題について研究結果の共有化を図りました。

- (2) モニタリング調査等の実施
食品衛生法で基準が定められていない細菌等による食品の汚染実態調査等を行いました。
 - ア 加熱せずに喫食される可能性のある乾燥食材の汚染実態調査
 - イ 漬物のリステリア汚染実態調査
 - ウ 食品製造施設における停電時に備えた対応状況調査

食品関係営業施設数及び監視状況（旧法）

業 種		立入検査 計画回数	施設数	監視 件数	
許可営業	飲食店営業	給食、仕出し屋、弁当屋、季節営業、生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設（生食用食肉を加工又は調理する施設を除く）	1	2,428	1,182
		その他	2～実情に応じて	15,413	2,376
	菓子製造業	2～1	1,702	758	
	乳処理業	2～1	8	30	
	乳製品製造業	2～1	32	47	
	魚介類販売業	実情に応じて	1,051	699	
	魚介類競り売り営業	2～1	10	24	
	魚肉練り製品製造業	2～1	26	24	
	食品の冷凍又は 冷蔵業	冷凍食品製造業	2～1	42	38
		その他※ ¹	2～1	(83)	30
	缶詰又は瓶詰食品製造業※ ¹	2～1	23	9	
	喫茶店営業※ ¹	実情に応じて	1,030	100	
	あん類製造業※ ¹	2～1	4	28	
	乳類販売業※ ¹	実情に応じて	(3,175)	185	
	アイスクリーム類製造業	2～1	39	13	
	食肉処理業	2～1	105	273	
	食肉販売業	2～実情に応じて	940	587	
	食肉製品製造業	2～1	41	37	
	乳酸菌飲料製造業	2～1	4	4	
	食用油脂製造業	2～1	14	13	
	マーガリン又はショートニング製造業	2～1	0	2	
	みそ製造業※ ¹	2～1	29	9	
	しょうゆ製造業※ ¹	2～1	1	0	
	ソース類製造業※ ¹	2～1	11	10	
	酒類製造業	2～1	25	8	
	豆腐製造業	2～1	50	42	
	納豆製造業	2～1	5	0	
	麺類製造業	2～1	56	33	
	総菜製造業	2～1	319	159	
	添加物製造業	2～1	19	15	
清涼飲料水製造業	2～1	35	60		
氷雪製造業	2～1	5	10		
氷雪販売業※ ¹	実情に応じて	(25)	1		
許可営業施設小計			23,467	6,806	
報告営業 ※ ²	給食施設	学校	1	189	108
		病院・診療所	1	49	1
		事業所	1	49	14
		その他	1	697	87
	乳搾取業	実情に応じて	292	0	
	食品製造業	2～1	1,149	149	
	野菜果物販売業	実情に応じて	3,022	223	
	総菜販売業	実情に応じて	2,331	205	
	菓子（パンを含む）販売業	実情に応じて	5,255	368	
	食品販売業（上記以外）	実情に応じて	6,687	555	
	食品添加物（規格基準外）の製造業	2～1	15	8	
	食品添加物販売業	実情に応じて	610	83	
	器具容器包装の製造業	1	5	2	
	おもちゃの製造業及び器具容器包装おもちゃの販売業	実情に応じて	1,988	157	
	魚介類加工業	2～1	179	68	
魚介類行商	実情に応じて	47	2		
発酵乳等販売業	実情に応じて	106	1		
報告営業施設小計			22,670	2,031	
合 計			46,137	8,837	

※¹ 令和3年5月31日時点、※² 魚介類加工業以外令和3年5月31日時点

食品関係営業施設数及び監視状況（新法）

別表 2

業 種		立入検査 計画回数	施設数	監視 件数	
許可営業	飲食店営業	給食、仕出し屋、弁当屋、季節営業、生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設（生食用食肉を加工又は調理する施設を除く）	1	336	337
		その他	2～実情に応じて	1,970	2,363
	調理の機能を有する自動販売機		実情に応じて	15	14
	食肉販売業		2～実情に応じて	36	54
	魚介類販売業		実情に応じて	60	82
	魚介類競り売り業		2	0	0
	乳処理業		2～1	0	0
	食肉処理業		2～1	11	16
	菓子製造業		2～1	279	317
	アイスクリーム類製造業		2～1	6	10
	乳製品製造業		2～1	4	3
	清涼飲料水製造業		2～1	4	6
	食肉製品製造業		2～1	6	9
	水産製品製造業		2～1	37	46
	氷雪製造業		2～1	0	0
	液卵製造業		2～1	0	0
	食用油脂製造業		2～1	3	0
	みそ又はしょうゆ製造業		2～1	5	4
	酒類製造業		2～1	2	2
	豆腐製造業		2～1	6	7
	納豆製造業		2～1	0	0
	麺類製造業		2～1	9	9
	そうざい製造業		2～1	82	96
	複合型そうざい製造業		2～実情に応じて	3	5
	冷凍食品製造業		2～1	2	4
	複合型冷凍食品製造業		2～実情に応じて	1	3
	漬物製造業		2～1	36	38
	密封包装食品製造業		2～1	3	3
	食品の小分け業		2	9	10
添加物製造業		2～1	3	4	
許可営業施設小計			2,928	3,442	
営業届	旧許可業種であった営業	魚介類販売業	実情に応じて	147	36
		食肉販売業	実情に応じて	281	36
		乳類販売業	実情に応じて	983	94
		氷雪販売業	実情に応じて	21	2
		コップ式自動販売機	実情に応じて	1,297	15
	販売業	弁当販売業	実情に応じて	90	10
		野菜果物販売業	実情に応じて	335	64
		米穀類販売業	実情に応じて	73	20
		通貨販売・訪問販売による販売業	実情に応じて	17	3
		コンビニエンスストア	実情に応じて	1,048	114
		百貨店、総合スーパー	実情に応じて	548	496
		自動販売機による販売業	実情に応じて	1,097	84
		その他の食料、飲料販売業	実情に応じて	1,629	291
	製造加工業	添加物製造・加工業	1	4	2
		いわゆる健康食品の製造・加工業	1	9	1
		コーヒー製造・加工業	1	57	23
		農産保存食料品製造・加工業	1	96	49
		調味料製造・加工業	1	22	8
		糖類製造・加工業	1	0	0
		精穀・製粉業	1	47	21
		製茶業	1	20	15
		海藻製造・加工業	1	13	6
		卵選別包装業	1	6	3
	その他の食料品製造・加工業	1	226	110	
	上記以外のもの	行商	実情に応じて	36	19
		集団給食施設	1	662	140
		器具、容器包装の製造・加工業	1	33	20
		その他	実情に応じて	72	58
	営業届施設小計			8,869	1,740
合 計			11,797	5,182	