

## 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	505	100.0	126	22	41	10	26	27	7	5	2	49	8	3	32	6	79	47	3	2	27	82	33	3	46	14	6	6	0	1	36	43	56
水産食品	8	1.6	1	0	1	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
水産加工食品	16	3.2	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	0	0	2	3	1	0	2	0	0	0	0	0	1	2	4	
畜産食品	15	3.0	2	1	0	0	0	1	0	0	0	4	0	0	3	1	3	0	0	0	3	1	1	0	0	0	0	0	0	2	3	0	
畜産加工食品	12	2.4	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	1	4	2	0	2	0	0	1	0	0	0	1	3	
農産食品	14	2.8	7	1	1	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	0	0	1	1	1	
農産加工食品	27	5.3	11	0	2	1	4	4	0	0	0	1	1	0	0	2	2	0	0	0	2	1	0	1	1	1	0	0	0	2	3	4	
菓類	79	15.6	10	2	0	0	5	3	0	0	0	9	4	0	4	1	9	7	1	0	1	13	3	0	10	6	1	4	0	0	12	8	7
飲料	37	7.3	12	3	4	0	0	5	0	0	0	5	1	0	4	0	2	0	0	0	2	1	0	0	1	0	1	0	0	2	6	8	
油脂	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	
調理済み食品	264	52.3	71	11	28	9	13	10	3	2	1	29	2	3	20	4	49	29	1	2	17	50	23	2	25	5	2	1	0	12	15	26	
そう菜半製品	3	0.6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
その他の食品	7	1.4	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	
食品添加物	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	
器具容器包装	3	0.6	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	
おもちゃ	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	
食品類以外	16	3.2	6	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	1	0	0	4	2	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	
不明	4	0.8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	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

##### ・ そばからボルト様異物

飲食店でそばを喫食していたところ、ボルト様異物が混入していた。調査の結果、当該メニューの具材であるキュウリの千切りを作る際に使用するスライサーのボルトが外れており、当該異物をはめてみたところ形状が一致した。当該施設ではスライサーの点検方法についてマニュアル等はなく、また、許可取得後間もない施設であったため、従業員が業務に習熟しておらず、目視確認等が不十分であった可能性が考えられた。

##### ・ 購入したおにぎりにペーパータオルの破片

購入したおにぎりを自宅で喫食していたところ、白色の硬い異物が混入していた。店長が異物を確認したところ、1~2cm四方の白色の異物であり、製造施設で使用しているペーパータオルの切れ端と推察された。具材混合時に使用するボウルは使用前にアルコール消毒をしており、それをふき取る際にペーパータオルを使用していたことから、ふき取り時にペーパータオルが破れ、混入した可能性が高いと考えられた。

##### ・ あんかけ焼きそばから硬質異物

スーパーであんかけ焼きそばを購入し、自宅で喫食していたところ、2cm程の透明な硬質異物が混入していた。異物の形状から、原材料に使用しているカット野菜が入った袋の上部が加熱されたものと推察された。カット野菜の袋を開封する際は、上部を切り取り、確実にゴミ箱に入れるルールとなっていたが、入れ忘れてしまい、製品に混入して、調理過程で加熱され、最終製品に残存した可能性が考えられた。

##### ・ 寿司からゴキブリ

飲食店でにぎり寿司を喫食していたところ、ネタとシャリの間から生きた小さいゴキブリが出てきた。店員が店内を確認したがゴキブリは見つからず、また、過去3か月分の記録にもゴキブリが発生した記録はなかった。シャリはロボットが製造し、その後、店員がネタを乗せているが、シャリは最長10分間程度放置されることがあるため、その間にゴキブリがシャリの上に乗る、店員がそれに気づかずにネタを乗せ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	505	100.0	126	22	41	10	26	27	7	5	2	49	8	3	32	6	79	47	3	2	27	82	33	3	46	14	6	6	0	1	36	43	56	
小計	303	60.0	93	17	37	8	17	14	4	3	1	31	4	2	22	3	50	27	2	2	19	46	21	3	22	5	4	3	0	1	16	22	28	
飲食店営業	一般 (日本料理店)	29	5.7	5	1	4	0	0	0	1	1	0	2	0	0	2	0	9	6	0	1	2	3	1	0	2	0	0	0	0	3	3	3	
	一般 (外国料理店)	27	5.3	8	1	2	1	2	2	0	0	0	4	0	2	1	1	5	3	0	0	2	3	0	0	3	0	0	1	0	1	0	2	3
	一般 (中華料理店)	39	7.7	20	2	13	2	2	1	1	0	1	4	0	0	4	0	6	3	0	1	2	5	2	0	3	0	0	0	0	0	1	2	3
	一般 (定食屋、レストラン)	56	11.1	15	3	4	0	6	2	0	0	0	6	3	0	2	1	11	5	0	0	6	10	7	1	2	1	1	0	0	3	6	3	
	一般 (焼肉店)	3	0.6	2	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	一般 (居酒屋)	12	2.4	6	2	2	0	2	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	47	9.3	9	1	1	2	1	4	0	0	0	4	0	0	4	0	7	4	0	0	3	11	7	1	3	1	2	0	0	4	3	6	
	一般 (その他)	85	16.8	28	7	9	3	4	5	1	1	0	8	1	0	7	0	11	5	2	0	4	14	4	1	9	2	1	1	0	3	7	9	
	簡易移動	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
	臨時自動車	1	0.2	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	1	0	0	0	0	0
天ぷら船、屋形船	2	0.4	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	1	0	0	
調理機能をもつ自動販売機	1	0.2	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	1	
食肉類販売	7	1.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	2	0	0	0	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
魚介類販売	6	1.2	0	0	0	0	0	0	3	2	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
食肉処理	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食菓	47	9.3	6	2	0	0	3	1	0	0	0	6	1	0	4	1	7	5	1	0	1	7	1	0	6	3	0	3	0	7	4	4		
清涼飲料水製造業	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	
食肉製品製造業	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	
水産製品製造業	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	
豆腐製品製造業	3	0.6	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
そうざい製造業	9	1.8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2	2	0	0	0	4	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	0	
冷凍食品製造業	2	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	
漬物の小分け	1	0.2	0	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	
食品衛生法に適合する	1	0.2	1	0	0	0	0	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	
食品衛生法に適合する	3	0.6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	
食品衛生法に適合する	4	0.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	
旧許可業種であった営業	5	1.0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	3	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
(届出) 旧販売	56	11.1	16	2	3	1	3	7	0	0	0	3	3	0	0	0	6	4	0	0	2	10	4	0	6	3	0	0	0	6	8	4	4	
製造・加工	1	0.2	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	1	
行	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	
臨時出店者	2	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
その他	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	23	4.6	3	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	4	2	0	0	2	4	3	0	1	1	0	0	0	2	2	6	6	
不明	29	5.7	4	0	1	0	1	2	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	4	0	0	4	0	1	0	0	4	3	11	11	

## 2 腐敗・変敗

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	70	100.0
水産食品	4	5.7
水産加工食品	2	2.9
畜産食品	4	5.7
畜産加工食品	2	2.9
農産食品	21	30.0
農産加工食品	4	5.7
菓	2	2.9
飲料	0	0.0
油脂	0	0.0
調理済み食品	30	42.9
その他	0	0.0
食品添加物	0	0.0
器具容器包装	0	0.0
その他	0	0.0
食品類以外	0	0.0
不明	1	1.4

### 『腐敗・変敗』の事例

#### ・ラム肉が腐敗

当該スーパーで、購入者から、購入したオーダーカットのラム肉から異臭がする旨申出を受けた。品質管理部で検査を実施したところ、腐敗状態を示す結果であった。当該品は期限内の商品であったが、容器包装にピンホールがあったため、そこから腐敗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	70	100.0
小計	30	42.9
飲食店営業		
一般（日本料理店）	5	5.0
一般（外国料理店）	3	3.0
一般（中華料理店）	5	5.0
一般（定食屋、レストラン）	2	2.0
一般（焼肉店）	2	2.0
一般（居酒屋）	4	4.0
一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	7	7.0
一般（その他）	2	2.0
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	2	2.9
魚介類販売業	2	2.9
食肉処理業	0	0.0
菓	1	1.4
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	1	1.4
豆腐製品製造業	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	0	0.0
集団給食	0	0.0
（届出）		
旧許可業種であった営業	1	1.4
販売・加工業	28	40.0
銀行	0	0.0
臨時出店者	0	0.0
家庭	0	0.0
その他	1	1.4
不明	4	5.7

### 3 カビの発生

(1)食品別分類

食品分類	合計	構成比(%)
合計	67	100.0
水産食品	1	1.5
水産加工食品	2	3.0
畜産食品	1	1.5
畜産加工食品	3	4.5
農産食品	10	14.9
農産加工食品	6	9.0
菓子類	19	28.4
飲料	2	3.0
油脂	0	0.0
調理済み食品	13	19.4
そう菜半製品	0	0.0
その他食品	0	0.0
食品添加物	0	0.0
器具容器包装	2	3.0
おもちゃ	0	0.0
食品類以外	5	7.5
不明	3	4.5

『カビの発生』の事例

・菓子にカビ

クラウドファンディングの返礼品の菓子にカビが生えていた。  
製造所を調査したところ、シーラーの不具合やシール部分への原材料の噛み込みによるシール不良により脱酸素剤の効果が発揮されず、カビの発生につながった可能性が高いと考えられた。また、賞味期限設定が不適切であったこと、性能が低下した脱酸素剤を使用した可能性があることも、カビ発生要因の一つであると考えられた。

・弁当のおかずにかビ

イベントで購入した弁当のおかずにかビが生えていた。  
当該おかずは、原料であるフキの水煮を調味液で煮付け、冷却し、真空袋に詰めた後、加熱殺菌を行うのが正しい製造工程であった。しかし、作業者が調味液で煮ることが殺菌であると思い込み、加熱殺菌をせず製造してしまっていた。このことから、正しい方法で製造していなかったことがカビが発生した原因と考えられた。

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)
合計	67	100.0
小計	20	29.9
飲食店営業	20	29.9
一般（日本料理店）	5	7.5
一般（外国料理店）	2	3.0
一般（中華料理店）	1	1.5
一般（定食屋、レストラン）	2	3.0
一般（焼肉店）	2	3.0
一般（居酒屋）	3	4.5
一般（仕出し屋、弁当屋、そうざい店）	1	1.5
一般（その他）	4	6.0
簡易移動	0	0.0
臨時	0	0.0
自動車	0	0.0
船舶	0	0.0
天ぷら船、屋形船	0	0.0
調理機能有する自動販売機	0	0.0
肉類販売	1	1.5
魚介類販売	0	0.0
食肉処製	1	1.5
菓子製造	11	16.4
清涼飲料水製造	0	0.0
肉製品製造	0	0.0
水産製品製造	1	1.5
豆腐腐製	0	0.0
そうざい製	0	0.0
冷凍食品製	1	1.5
漬物の小分け	1	1.5
食品衛生法において許可を要する	0	0.0
食品衛生法以外の給	0	0.0
集	0	0.0
（届出）	0	0.0
旧許可業種であった営業	21	31.3
販売	0	0.0
製造・加工	0	0.0
行	0	0.0
臨時	2	3.0
出店	1	1.5
の	4	6.0
その他	3	4.5
不明	3	4.5

## 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	173	100.0	62	111
水産食品	7	4.0	1	6
水産加工食品	6	3.5	1	5
畜産食品	10	5.8	1	9
畜産加工品	3	1.7	1	2
農産食品	10	5.8	2	8
農産加工食品	13	7.5	3	10
菓子	15	8.7	9	6
飲料	20	11.6	11	9
油脂	1	0.6	0	1
調理済み食品	68	39.3	30	38
そう菜半製品	1	0.6	0	1
その他の食品	4	2.3	2	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	10	5.8	1	9
不明	5	2.9	0	5

『異味・異臭』の事例

### ・ウインナーから腐敗臭

スーパーで購入したウインナーを自宅で開封したところ、腐敗臭がした。

調査の結果、容器包装の真空漏れ等の異常がある場合は変色するが、当該品については外観上の異常は確認できなかった。ウインナーなどの食肉製品については、流通段階や売場において、落下等の衝撃が加わることで、ごく稀に真空状態が維持できなくなる真空漏れを起こすことがあるため、本件についてはそれが原因の可能性と考えられた。

### ・鶏肉から異臭

スーパーで購入し、自宅で冷凍保存した鶏肉から異臭がした。

調査の結果、鶏肉が売れ残った際はリパックして販売することがあり、その際、鶏肉特有の臭いが強い場合は、オゾン水に浸けてパックしていた。また、ドリップが多い場合は、パックの中で蒸れ、臭いが発生することがあるとのことであった。

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比(%)	異味	異臭	
合計	173	100.0	62	111	
小計	96	55.5	39	57	
飲食店営業	一般 (日本料理店)	12	6.9	6	6
	一般 (外国料理店)	8	4.6	5	3
	一般 (中華料理店)	7	4.0	6	1
	一般 (定食屋、レストラン)	11	6.4	2	9
	一般 (焼肉店)	5	2.9	2	3
	一般 (居酒屋)	15	8.7	4	11
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	11	6.4	7	4
	一般 (その他)	27	15.6	7	20
	簡易移動	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
調理機能を有する自動販売機	0	0.0	0	0	
食肉販売	6	3.5	0	6	
魚介類販売	9	5.2	1	8	
食肉処理	0	0.0	0	0	
菓子製造	9	5.2	5	4	
清涼飲料水製造	1	0.6	0	1	
食肉製品製造	0	0.0	0	0	
大豆製品製造	0	0.0	0	0	
そうざい製造	1	0.6	0	1	
冷凍食品製造	2	1.2	0	2	
冷凍食品の小分け	0	0.0	0	0	
漬物	0	0.0	0	0	
食品衛生法において許可を要する	0	0.0	0	0	
その他の製造	0	0.0	0	0	
集約	1	0.6	0	1	
(届出)	旧許可業種であった営業	1	0.6	0	1
	販売・加工	32	18.5	13	19
	行商	0	0.0	0	0
臨時出店	臨時出店	0	0.0	0	0
	家庭	1	0.6	0	1
	その他	8	4.6	2	6
不明	不明	6	3.5	2	4

## 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	0	0.0
畜産食品	3	10.7
畜産加工食品	2	7.1
農産食品	7	25.0
農産加工食品	6	21.4
菓子	1	3.6
飲料	0	0.0
油脂	0	0.0
調理済み食品	6	21.4
その他の食品	0	0.0
食品添加物	0	0.0
器具容器包装	1	3.6
おもちゃ	0	0.0
食品類以外	0	0.0
不明	0	0.0

『変色』の事例

・ 冷凍里芋が変色

スーパーで購入した冷凍里芋を調理し、喫食したところ、里芋が変色していた。

里芋が変色する原因としては、里芋が酸化し、紫色を呈するアントシアニンやタンニンが生成することが考えられた。

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)	
合計	28	100.0	
小計	8	28.6	
飲食店営業	一般 (日本料理店)	0	0.0
	一般 (外国料理店)	1	3.6
	一般 (中華料理店)	2	7.1
	一般 (定食屋、レストラン)	2	7.1
	一般 (焼肉店)	0	0.0
	一般 (居酒屋)	1	3.6
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	0	0.0
	一般 (その他)	2	7.1
	簡易移動	0	0.0
	臨時	0	0.0
	自動車	0	0.0
	天ぷら船、屋形船	0	0.0
調理機能をも有する自動販売機	0	0.0	
食肉販売	2	7.1	
魚介類販売	1	3.6	
食肉処製	0	0.0	
菓子製造	1	3.6	
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	
その他の食品製造	1	3.6	
冷凍食品製造	0	0.0	
漬物製造	0	0.0	
食品の小分け	0	0.0	
食品衛生法において許可を要するその他の給食	0	0.0	
その他の給食	0	0.0	
(届出)	旧許可業種であった営業	0	0.0
	販売・加工	12	42.9
	製行	0	0.0
臨時出店	者	0	0.0
	家庭	1	3.6
	その他	2	7.1
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	14	100.0
水産食品	1	7.1
水産加工食品	1	7.1
畜産食品	1	7.1
畜産加工食品	0	0.0
農産食品	1	7.1
農産加工食品	1	7.1
菓子	1	7.1
飲料	1	7.1
油脂	1	7.1
調理済み食品	4	28.6
その他食品	0	0.0
食品添加物	1	7.1
器具容器包装	0	0.0
おもちゃ	0	0.0
食品類以外	0	0.0
不明	1	7.1

『変質』の事例

### ・錠剤のサプリメントが粉末化

購入後、開封し、自身で小分けした錠剤のサプリメントを翌日喫食しようとしたところ、全て粉末状になっていた。

保健所職員が当該品の表示を確認したところ、「本商品には空気中の水分を吸収しやすい成分が含まれているため、開封後は必ずチャックを閉めて保管してください。チャックを開けて保管する、または、袋から粒を出して保管すると、空気中の水分を吸収し粒が崩れるおそれがあります。」旨記載されていた。このため、届出者が当該品を開封後、袋から取り出して小分けし、保管していたことが粉末化の原因と考えられた。

(2)施設別分類

施設分類	合計	構成比 (%)
合計	14	100.0
小計	6	42.9
飲食店営業		
一般 (日本料理店)	1	7.1
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)	1	7.1
一般 (焼肉店)	0	0.0
一般 (居酒屋)	1	7.1
一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	2	14.3
一般 (その他)	1	7.1
簡易移動	0	0.0
臨時	0	0.0
自動車	0	0.0
天ぷら船、屋形船	0	0.0
調理機能有する自動販売機	0	0.0
食肉販売	0	0.0
魚介類販売	1	7.1
食肉処理	0	0.0
菓子製造	0	0.0
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
冷凍食品製造	0	0.0
冷凍物の小分け	0	0.0
食品衛生法において許可を要する	0	0.0
その他の給食	0	0.0
旧許可業種であった営業	0	0.0
(届出)	5	35.7
販売	0	0.0
製造	0	0.0
加工	0	0.0
臨時	0	0.0
臨時の出店	2	14.3
その他	0	0.0
不明	0	0.0

## 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	552	100.0	51	108	75	255	63
水産加工食品	12	2.2	3	0	0	7	2
畜産加工食品	8	1.4	3	0	4	1	0
畜産加工食品	52	9.4	5	16	3	20	8
農産加工食品	24	4.3	6	3	8	4	3
農産加工食品	9	1.6	2	0	0	5	2
菓子	19	3.4	4	0	6	7	2
飲料	49	8.9	8	1	18	15	7
油脂	24	4.3	1	0	9	11	3
調理済み食品	1	0.2	0	1	0	0	0
調理済み食品	229	41.5	17	86	12	94	20
その他食品	0	0.0	0	0	0	0	0
その他食品	20	3.6	1	1	10	7	1
食品添加物	0	0.0	0	0	0	0	0
器具容器包装	10	1.8	0	0	0	5	5
その他	0	0.0	0	0	0	0	0
食品類以外	79	14.3	1	0	2	67	9
不明	16	2.9	0	0	3	12	1

『食品・器具の取扱い』の事例

- ・スーパーで購入したレトルトパックに穴が開いていた。
- ・飲食店でレア状態でハンバーグを提供していた。
- ・購入したソーセージの賞味期限が切れていた。
- ・飲食店の外でそうざいを放置したり、肉を解凍している。

(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	552	100.0	51	108	75	255	63	
小計	400	72.5	22	106	20	206	46	
飲食店営業	一般 (日本料理店)	39	7.1	4	6	1	27	1
	一般 (外国料理店)	33	6.0	2	8	1	21	1
	一般 (中華料理店)	35	6.3	0	5	3	24	3
	一般 (定食屋、レストラン)	59	10.7	3	22	3	23	8
	一般 (焼肉店)	18	3.3	0	9	0	4	5
	一般 (居酒屋)	66	12.0	2	28	4	22	10
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	57	10.3	7	12	4	27	7
	一般 (その他)	86	15.6	4	16	4	53	9
	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	2	0.4	0	0	0	2	0	
調理機能のある自動販売機	5	0.9	0	0	0	0	0	
魚介類販売	10	1.8	4	0	2	4	0	
肉処製	5	0.9	1	0	0	4	0	
菓子製造	16	2.9	2	1	1	9	3	
清涼飲料水製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
肉製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
水産製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
豆腐製造	2	0.4	0	0	0	2	0	
そうざい製造	2	0.4	0	0	1	1	0	
冷凍食品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
漬物製造	0	0.0	0	0	0	0	0	
食品の小分け	0	0.0	0	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要する	0	0.0	0	0	0	0	0	
その他	6	1.1	0	0	3	2	1	
集	5	0.9	1	0	1	1	2	
(届出)	70	12.7	18	1	35	10	6	
旧許可業種であった営業	1	0.2	0	0	0	1	0	
販製造・加工	2	0.4	1	0	0	1	0	
臨時出店	8	1.4	1	0	2	4	1	
家庭	1	0.2	0	0	0	1	0	
その他	14	2.5	1	0	6	4	3	
その他	5	0.9	0	0	1	4	0	

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	175	100.0	78	25	12	41	37	38	22
水産加工食品	1	0.6	1	0	1	0	0	0	0
水産加工食品	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
畜産加工食品	7	4.0	0	0	0	0	7	0	0
畜産加工食品	1	0.6	1	0	0	1	0	0	0
農産加工食品	2	1.1	1	1	0	0	0	0	1
農産加工食品	1	0.6	0	0	0	0	1	0	0
菓類	9	5.1	4	0	2	2	2	1	2
飲料	4	2.3	3	0	1	2	1	0	0
調理済み食品	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	41	23.4	21	10	2	9	9	3	8
食器	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
その他	1	0.6	1	1	0	0	0	0	0
食品類以外	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
不明	3	1.7	1	0	0	1	0	0	2
不明	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
不明	74	42.3	43	13	5	25	14	11	6
不明	31	17.7	2	0	1	1	3	23	3

『従事者』の事例

- ・飲食店を利用したところ厨房が丸見えの造りであった。従業員が話しながらハンバーグを握っており、唾液が混入していた。
- ・居酒屋で食事をしたところ、お金を触ったあと、手を洗わずに食材を取扱っていた。
- ・テイクアウトでケバブ丼を購入した際、従事者の汗がケバブに垂れていた。
- ・ラーメン店を利用したところ、店員が指を切って流血していたが、そのまま盛り付けを行っていた。

(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	175	100.0	78	25	12	41	37	38	22
飲食店営業	111	63.4	64	20	11	33	24	9	14
小計	22	12.6	15	6	3	6	4	1	2
一般 (日本料理店)	9	5.1	5	1	0	4	3	0	1
一般 (外国料理店)	15	8.6	13	4	0	9	2	0	0
一般 (中華料理店)	13	7.4	5	2	1	2	3	3	2
一般 (定食屋、レストラン)	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
一般 (焼肉店)	9	5.1	6	3	0	3	1	0	2
一般 (居酒屋)	12	6.9	6	1	2	3	1	2	3
一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	30	17.1	13	3	5	5	10	3	4
一般 (その他)	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
簡易移動	1	0.6	1	0	0	1	0	0	0
臨時	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
自天	0	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	0
調理機能有する自動販売機	4	2.3	3	2	0	1	1	0	0
魚介類販売	1	0.6	0	0	0	0	0	1	0
食肉処製	3	1.7	0	0	0	0	3	0	0
菓子製造	6	3.4	2	0	1	1	2	1	1
清涼飲料水製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
食肉製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
水産製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
豆腐製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい製造	2	1.1	1	0	0	1	0	1	0
冷凍食品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍物の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
食品の小分け	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
食品衛生法において許可を要する	1	0.6	0	0	0	0	0	1	0
その他	12	6.9	0	0	0	0	0	12	0
旧許可業種であった営業	2	1.1	1	1	0	0	0	0	1
(届出) 販売	9	5.1	4	1	0	3	3	0	2
製造・加工	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
銀行	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0
臨時出店	1	0.6	0	0	0	0	0	0	1
家庭	1	0.6	0	0	0	0	0	1	0
その他	2	1.1	1	0	0	1	0	0	1
不明	20	11.4	2	1	0	1	4	12	2

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	193	100.0	46	56	13	41	7	30
水産食品	9	4.7	0	3	2	0	1	3
水産加工食品	9	4.7	1	5	0	1	1	1
畜産食品	8	4.1	0	5	0	0	1	2
畜産加工食品	9	4.7	6	0	2	1	0	0
農産食品	1	0.5	0	0	0	0	0	1
農産加工食品	5	2.6	0	0	1	0	0	4
菓類	48	24.9	13	21	3	5	2	4
飲料	12	6.2	5	4	1	0	0	2
油脂	0	0.0	0	0	0	0	0	0
調理済み食品	75	38.9	16	13	3	34	1	8
その他の食品	2	1.0	0	1	0	0	0	1
食品添加物	11	5.7	3	4	1	0	1	2
器具容器	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	2	1.0	1	0	0	0	0	1
不明	2	1.0	1	0	0	0	0	1

『表示』の事例

- ・スーパーに陳列されていた弁当の消費期限が切れていた。
- ・アレルギー表示(小麦)が欠落しただんごを販売してしまった。
- ・販売したデミグラスハンバーグの盛り合わせ商品に表示の貼付漏れがあった。
- ・購入した中国の菓子に日本語表示がなかった。

(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	193	100.0	46	56	13	41	7	30	
小計	70	36.3	20	10	4	29	0	7	
飲食店営業	一般 (日本料理店)	5	2.6	2	1	0	1	0	1
	一般 (外国料理店)	4	2.1	4	0	0	0	0	0
	一般 (中華料理店)	3	1.6	2	1	0	0	0	0
	一般 (定食屋、レストラン)	3	1.6	2	0	0	1	0	0
	一般 (焼肉店)	0	0.0	0	0	0	0	0	0
	一般 (居酒屋)	1	0.5	1	0	0	0	0	0
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	36	18.7	7	4	1	21	0	3
	一般 (その他)	18	9.3	2	4	3	6	0	3
	簡易移動	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	
調理機能有する自動販売機	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
肉類販売	6	3.1	0	3	0	0	1	2	
魚介類販売	9	4.7	0	4	1	1	0	3	
食肉処理	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
菓類製造	22	11.4	5	8	2	5	0	2	
清涼飲料水製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
肉製品製造	2	1.0	1	0	1	0	0	0	
水産製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
豆腐製品製造	1	0.5	0	1	0	0	0	0	
そうざい製造	6	3.1	0	2	0	2	0	2	
冷凍食品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
漬物の製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食品の小分け	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要する	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
その他の営業	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
集団給食	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
(届出)	1	0.5	1	0	0	0	0	0	
旧許可業種であった営業	43	22.3	10	19	1	2	4	7	
販売加工	3	1.6	1	0	0	0	1	1	
行商	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
臨時出店	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
家庭	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
その他	24	12.4	5	7	4	2	1	5	
不明	6	3.1	3	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	1,807	100.0	1,783	24
水産食品	146	8.1	146	0
水産加工食品	18	1.0	18	0
畜産食品	70	3.9	69	1
畜産加工食品	22	1.2	19	3
農産食品	17	0.9	17	0
農産加工食品	12	0.7	11	1
菓飲料	19	1.1	17	2
油	22	1.2	21	1
調味食品	1	0.1	1	0
調理済み食	1130	62.5	1114	16
その他の食品	0	0.0	0	0
その他食品	10	0.6	10	0
食品添加物	0	0.0	0	0
器具容器	0	0.0	0	0
おもちゃ	0	0.0	0	0
食品類以外	27	1.5	27	0
不明	313	17.3	313	0

・食中毒事件については、別誌「令和6年東京都の食中毒概要」及び「令和7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	1,807	100.0	1,783	24	
小計	1,331	73.7	1,313	18	
飲食店営業	一般 (日本料理店)	188	10.4	184	4
	一般 (外国料理店)	104	5.8	103	1
	一般 (中華料理店)	77	4.3	75	2
	一般 (定食屋、レストラン)	167	9.2	165	2
	一般 (焼肉店)	88	4.9	88	0
	一般 (居酒屋)	376	20.8	373	3
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	77	4.3	75	2
	一般 (その他)	242	13.4	238	4
	簡易移動	0	0.0	0	0
	臨時	1	0.1	1	0
自販	10	0.6	10	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	1	0.1	1	0	
食肉販売	9	0.5	8	1	
魚介類販売	52	2.9	51	1	
食肉処理	0	0.0	0	0	
菓製造	8	0.4	8	0	
清涼飲料水製造	0	0.0	0	0	
食肉製品製造	0	0.0	0	0	
水産製品製造	1	0.1	1	0	
豆腐製品製造	0	0.0	0	0	
そうざい製造	1	0.1	1	0	
冷凍食品製造	1	0.1	1	0	
漬物の小分け	1	0.1	1	0	
食品衛生法において許可を要する	0	0.0	0	0	
その他の	1	0.1	1	0	
集団給食	27	1.5	27	0	
(届出)	旧許可業種であった営業	3	0.2	3	0
	販売加工	77	4.3	76	1
	製造	0	0.0	0	0
臨時出店	行	0	0.0	0	0
	者の	2	0.1	2	0
	家庭	6	0.3	6	0
その他	の	33	1.8	30	3
	不明	253	14.0	253	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	585	100.0	34	31	12	272	176	60
水産食品	2	0.3	0	0	0	1	0	1
水産加工食品	1	0.2	1	0	0	0	0	0
畜産食品	1	0.2	0	0	0	0	1	0
畜産加工食品	3	0.5	0	0	0	1	2	0
農産食品	3	0.5	0	0	0	3	0	0
農産加工食品	7	1.2	0	0	0	3	3	1
菓子	16	2.7	0	1	0	10	3	2
飲料	7	1.2	0	1	0	3	3	0
油脂	0	0.0	0	0	0	0	0	0
調理済み食品	76	13.0	7	0	0	36	25	8
そう菜半製品	1	0.2	1	0	0	0	0	0
その他の食品	3	0.5	0	0	0	1	2	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	423	72.3	23	27	12	191	129	41
不明	42	7.2	2	2	0	23	8	7

『施設・設備』の事例

- ・飲食店について、調理場の天板が無く、露出している吹付の天井が清掃されておらず不衛生である。
- ・パン販売店の店内にダンボールが散乱していて不衛生に感じた。
- ・店舗入り口に扉が無く、鳩が厨房に侵入して食器に止まっているところを見た。
- ・そば店について、厨房内にネズミがいるのを目撃した。店内はカビ臭等の異臭がしており、床付近では食材を扱う等、不衛生である。

(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	585	100.0	34	31	12	272	176	60	
小計	484	82.7	31	23	11	227	146	46	
飲食店営業	一般 (日本料理店)	53	9.1	2	1	2	31	15	2
	一般 (外国料理店)	40	6.8	4	1	1	23	8	3
	一般 (中華料理店)	58	9.9	2	8	1	22	19	6
	一般 (定食屋、レストラン)	59	10.1	1	3	3	31	19	2
	一般 (焼肉店)	23	3.9	5	0	0	10	4	4
	一般 (居酒屋)	80	13.7	6	3	1	37	27	6
	一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	22	3.8	0	1	0	12	8	1
	一般 (その他)	143	24.4	11	5	3	61	45	18
	簡易移動	0	0.0	0	0	0	0	0	0
	臨時自動車	1	0.2	0	0	0	0	1	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	3	0.5	0	0	0	2	1	0	
魚介類販売	6	1.0	0	1	0	1	1	3	
食肉処製	2	0.3	0	0	0	0	2	0	
菓子製造	12	2.1	0	1	0	7	3	1	
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	
水産製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
豆腐製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
そうざい製造	2	0.3	0	1	0	0	1	0	
冷凍食品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
漬物製造	1	0.2	0	0	0	0	1	0	
食品の小分け	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
食品衛生法において許可を要する	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
その他の給食	9	1.5	0	0	0	3	5	1	
(届出)	1	0.2	0	0	0	0	0	1	
旧許可業種であった営業	39	6.7	0	1	1	22	13	2	
販売・加工	1	0.2	0	0	0	0	1	0	
銀行	1	0.2	0	0	0	0	0	1	
その他	0	0.0	0	0	0	0	0	0	
家庭	1	0.2	1	0	0	0	0	0	
その他	12	2.1	0	2	0	5	1	4	
不明	11	1.9	2	2	0	5	1	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	428	100.0	17	3	14	99	20	7	10	3	42	102	148
水産食品	4	0.9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1
水産加工食品	3	0.7	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2
畜産食品	5	1.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3
畜産加工品	5	1.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2
農産食品	6	1.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5
農産加工食品	16	3.7	0	0	0	0	0	0	0	0	5	2	9
菓 子	22	5.1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	7	13
飲料	8	1.9	0	0	0	1	0	0	0	0	0	5	2
油脂	2	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
調理済み食品	61	14.3	2	0	2	2	2	1	1	0	10	23	22
そう菜半製品	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	7	1.6	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	4
食品添加物	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具容器包装	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
おもちゃ	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品類以外	230	53.7	14	3	11	89	16	5	9	2	22	45	44
不	58	13.6	1	0	1	3	2	1	0	1	4	8	40

『その他』の事例

- ・歩道上に客席を設置して食事を提供している。
- ・居酒屋が店の路地裏の私道に蓋をせずにゴミを捨てているためネズミが出ている。

(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	428	100.0	17	3	14	99	20	7	10	3	42	102	148
小計	260	60.7	17	3	14	88	17	5	9	3	26	54	58
飲食店営業													
一般 (日本料理店)	13	3.0	0	0	0	5	2	0	1	1	1	0	5
一般 (外国料理店)	12	2.8	1	0	1	5	1	1	0	0	0	3	2
一般 (中華料理店)	21	4.9	0	0	0	15	0	0	0	0	0	2	4
一般 (定食屋、レストラン)	15	3.5	0	0	0	5	1	0	0	1	1	2	6
一般 (焼肉店)	15	3.5	0	0	0	4	2	0	2	0	0	3	6
一般 (居酒屋)	52	12.1	8	2	6	23	4	0	4	0	7	7	3
一般 (仕出し屋、弁当屋、そうざい店)	27	6.3	1	0	1	4	2	1	1	0	5	5	10
一般 (その他)	94	22.0	6	1	5	27	5	3	1	1	10	25	21
簡易移動	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
臨時自動車	2	0.5	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
天ぷら船、屋形船	8	1.9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6	1
調理機能有する自動販売機	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
肉類販売	2	0.5	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0
魚介類販売	5	1.2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	2
菓子処製	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子製造	10	2.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	7
清涼飲料水製造	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
肉製品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水産製品製造	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
豆腐製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい製造	5	1.2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	3
冷凍食品製造	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物の小分け	0	0.0	0	0	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	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
集団給食	8	1.9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	7
(届出)													
旧許可業種であった営業	1	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
販売製造・加工	31	7.2	0	0	0	3	1	1	0	0	1	12	14
銀行	2	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
行	17	4.0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	2	0
臨時出店	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
家のその他	9	2.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5
不	30	7.0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	13	14
不	44	10.3	0	0	0	1	1	1	0	0	0	8	34