

平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果
許可を要する営業施設

	調査・ 監視指導 延施設数 (1)	違反発見 施設数 (2)	違反件数				処分件数						処分 以外の 処置件数 (13)	告発件数	
			施設基準 違反 (3)	管理運営 基準違反 (4)	製造基準 等違反 (5)	その他 (6)	営業許可 取消命令 (7)	営業禁止 命令 (8)	営業停止 命令 (9)	改善命令 (10)	物品廃棄 命令 (11)	その他 (12)		無許可 営業 (14)	その他 (15)
飲食店営業															
一般食堂・レストラン・料理店	57,417	3,661	1,509	2,195	11	248	0	6	26	1	0	16	3,370	1	1
すし屋	4,671	175	60	108	0	18	0	1	3	0	0	0	166	0	0
そば・うどん屋	2,950	145	51	88	0	6	0	0	0	0	0	0	134	0	0
旅館	7,812	480	95	506	2	10	0	0	3	0	0	0	390	0	0
仕出し屋・弁当屋	17,577	740	138	462	1	64	0	2	4	0	0	0	556	0	0
カフェ・バー・キャバレー	9,148	427	220	196	0	18	0	0	0	0	0	0	379	0	0
自動販売機	476	13	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	52,933	1,962	578	1,258	8	170	0	3	9	0	1	6	1,591	0	0
菓子製造業	23,571	853	176	549	2	46	0	0	0	0	0	5	653	0	0
乳処理業	322	10	2	6	0	1	0	0	0	0	0	0	17	0	0
特別牛乳さく取処理業	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業	617	12	1	7	1	0	0	0	0	0	0	1	7	0	0
集乳業	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類販売業	90,837	1,323	127	1,628	16	71	0	0	11	0	0	4	1,713	0	0
魚介類せり売り営業	2,351	23	2	164	3	1	0	0	0	0	0	0	166	0	0
魚肉ねり製品製造業	911	29	4	16	2	2	0	0	0	0	0	0	23	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	2,747	70	11	49	1	2	0	0	0	0	1	0	59	0	0
かん詰またはびん詰食品製	669	21	4	14	0	2	0	0	0	0	0	0	15	0	0
喫茶店営業															
自動販売機	9,550	57	1	12	0	4	0	0	0	0	0	0	18	0	0
その他	4,406	87	30	45	0	6	0	0	0	0	0	1	65	0	0
あん類製造業	231	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
アイスクリーム類製造業	3,833	154	22	60	20	13	0	0	0	0	3	4	84	0	0
乳類販売業															
自動販売機	2,549	21	2	8	0	9	0	0	0	0	0	0	19	0	0
その他	24,454	425	28	243	4	41	0	0	0	0	0	1	264	0	0
食肉処理業	5,000	120	9	93	1	13	0	0	1	0	0	0	104	0	0
食肉販売業	28,130	646	107	394	7	49	0	0	1	0	0	3	475	0	0
食肉製品製造業	750	23	3	17	0	1	0	0	0	0	0	0	21	0	0
乳酸菌飲料製造業	107	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	156	5	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
マーガリン又はショートニング製造業	11	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	670	32	5	18	0	1	0	0	0	0	0	0	13	0	0
醤油製造業	229	8	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
ソース類製造業	424	25	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0
酒類製造業	287	12	2	10	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0
豆腐製造業	1,349	49	13	35	1	2	0	0	0	0	0	0	42	0	0
納豆製造業	64	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
めん類製造業	1,468	45	14	39	0	1	0	0	0	0	0	0	37	0	0
そうざい製造業	6,763	237	51	153	1	8	0	0	1	0	0	2	177	0	0
添加物(規格あり)製造業	215	3	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
食品の放射線照射業	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	895	29	4	8	1	5	0	0	0	0	0	0	15	0	0
氷雪製造業															
自動販売機	38	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他	356	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0
氷雪販売業	381	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0
小計	367,355	11,939	3,297	8,416	82	812	0	12	59	1	5	43	10,616	1	1

平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果
許可を要しない営業施設

	調査・ 監視指導 延施設数 (1)	違反発見 施設数 (2)	違反件数			処分件数					処分 以外の 処置件数 (11)	告発件数 (12)
			設備の 不備 (3)	食品の 取扱不良 (4)	その他 (5)	営業・業務 禁止命令 (6)	営業・業務 停止命令 (7)	改善命令 (8)	物品廃棄 命令 (9)	その他 (10)		
給食施設												
学校	2,582	204	56	54	18	0	0	0	0	0	115	0
病院・診療所	752	34	18	15	6	0	1	0	0	0	29	0
事業所	522	26	13	12	6	0	1	0	0	0	24	0
その他	4,436	352	113	128	65	0	0	0	0	0	186	0
乳さく取業	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品製造業	8,083	140	39	59	35	0	0	0	0	1	123	0
野菜果物販売業	36,059	94	1	59	8	0	0	0	1	1	65	0
そうざい販売業	21,190	74	9	56	11	0	0	0	0	1	70	0
菓子販売業	23,850	53	3	20	5	0	0	0	0	0	28	0
食品販売業												
自動販売機	972	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0
その他	61,558	525	61	361	60	0	0	0	0	0	454	0
添加物(規格なし)の製造業	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物の販売業	8,588	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪採取業	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	11,894	6	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0
小計	180,655	1,513	313	764	223	0	2	0	1	3	1,103	0

平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り結果
食品の収去試験(国内品)

	試験した収去検体数 (1)	暫定規制値の定められたものを試験した収去検 (2)	違反件数 (3)	違反理由																処分		処分以外の措置 (22)	
				法第6条違反		法第9条違反 (6)	法第10条違反 (7)	法第11条違反							法第16条違反 (16)	法第18条違反 (17)	健康増進法に基づく違反 (18)	その他の違反 (19)	廃棄命令 (20)	その他 (21)			
				異物 (4)	その他 (5)			成分規格大腸菌群 (8)	成分規格農薬 (9)	成分規格動物用医薬品 (10)	成分規格その他 (11)	製造基準 (12)	保存基準 (13)	添加物の使用基準 (14)							その他 (15)		
魚介類	2,691	115	11	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	8
魚介類加工品	1,484	21	9	0	0	0	0	7	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	9
食肉	1,951	12	3	0	0	0	0	2	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17
食肉製品及び食肉加工品	672	7	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
卵及びその加工品	246	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	536	13	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
乳製品及び乳類加工品	307	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
アイス・クリーム類・氷菓	1,438	40	62	0	0	0	0	58	0	0	14	1	0	0	0	0	0	0	1	4	4	47	
穀物	124	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	588	19	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
もち	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,731	7	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	4	
(上記以外の)穀類加工品	216	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	1,749	39	4	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
野菜果物乾燥品及び加工品	607	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
豆腐及びその加工品	493	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
漬物	1,088	11	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	3
(上記以外の)野菜・果物の加工品	166	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	5,212	23	18	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	16	0	0	0	24
弁当	1,772	4	16	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	14	
冷凍食品																							
無加熱摂取冷凍食品	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	57	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	117	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	606	28	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
酒精飲料	55	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	75	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	121	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	214	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	866	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具及び容器包装	38	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計	25,343	408	132	0	4	0	0	69	5	3	20	1	0	2	2	0	0	0	42	4	7	136	

食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果 (平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り)

A. 鶏肉を取り扱う施設

1. 立入りを行った施設数 50,448 施設 ※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設も計上します。
2. 1のうち通知文書、パンフレット等の配布(情報提供)又は通知文書、パンフレット等を用いて指導した施設数 35,492 施設
3. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数(実数)及び指導した内容(延べ数)
- (1) 指導した施設数(実数) ※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設は計上しません。 1,657 施設
- (2) 指導した内容(延べ数) ※(a)～(e)の合計は、指導した施設数(実数)にはなりません。
- | | | |
|---|-------|----|
| (a) 生食用としての販売・提供を中止すること | 488 | 施設 |
| (b) 不十分な加熱の食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること | 1,009 | 施設 |
| (c) 不十分な加熱の食肉について、販売、提供を中止すること | 676 | 施設 |
| (d) 加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差汚染の防止(器具の使い分け、消毒、手洗い等)を行うこと | 1,017 | 施設 |
| (e) 一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使い分けをすること等の情報提供を行うこと
(例 食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲食店) | 258 | 施設 |
| (f) その他の指導 ※指導の内容について記載してください。□ | 221 | 施設 |

B. 鶏肉以外の食肉を取り扱う施設

1. 立入りを行った施設数 49,461 施設 ※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設も計上します。
2. 1のうち生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数(実数)及び指導した内容(延べ数)
- (1) 指導した施設数(実数) ※情報提供(通知文、パンフレット配布等)のみの施設は計上しません。 1,729 施設
- (2) 指導した内容(延べ数) ※(a)～(h)の合計は、指導した施設数(実数)にはなりません。
- | | | |
|---|-----|----|
| (a) 牛の筋肉について、生食用食肉の規格基準に適合したものを販売、提供すること | 131 | 施設 |
| (b) 生食用としての販売・提供を中止すること(例 豚レバー刺身の提供) | 185 | 施設 |
| (c) 不十分な加熱の食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること | 388 | 施設 |
| (d) 不十分な加熱の食肉について、販売、提供を中止すること | 187 | 施設 |
| (e) 馬の肝臓又は肉について、衛生基準(平成10年9月11日付け生衛発第1358号)に基づいた取扱いを行うこと | 597 | 施設 |
| (f) 加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差汚染の防止(器具の使い分け、消毒、手洗い等)を行うこと | 992 | 施設 |
| (g) 一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使い分けをすること等の情報提供を行うこと
(例 食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲食店) | 584 | 施設 |
| (h) 他の指導と併せて、通知文書、パンフレット等による事業者への情報提供 | 815 | 施設 |
| (i) その他の指導 ※指導の内容について記載してください。□ | 77 | 施設 |

C. A.3.及びB.2.の指導をした施設数(提供畜種・部位・方法別)(延べ数)

鶏

提供部位 提供方法	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	砂嚢	その他の 部位
生食用として 販売・提供	490	7	0	230	76	162	7
不十分な加熱で販 売・提供	984	11	1	163	27	40	4

牛

提供部位 提供方法	筋肉 ※	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の 部位
生食用として 販売・提供	50	0	0	9	45	29	10	108	7
不十分な加熱で販 売・提供	169	12	4	30	21	14	11	32	4

※ 規格基準に適合した生食用食肉(牛の食肉)を除く

豚

提供部位 提供方法	筋肉	挽肉	結着肉等	肝臓	心臓	舌	横隔膜	胃・腸	その他の 部位
生食用として 販売・提供	1	0	0	2	5	1	0	0	0
不十分な加熱で販 売・提供	26	6	2	5	7	3	1	3	4

馬

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	舌	脂肪	その他の 部位
生食用として 販売・提供	666	36	13	26	19
不十分な加熱で販 売・提供	30	1	1	0	6

めん羊・山羊

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	8	1	0
不十分な加熱で販 売・提供	3	0	0

猪

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	0	0	0
不十分な加熱で販 売・提供	3	0	0

鹿

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	5	0	0
不十分な加熱で販 売・提供	7	0	0

その他の食鳥肉(鴨、ダチョウ、ウズラ、ホロホロ鳥)

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	7	0	1
不十分な加熱で販 売・提供	20	0	0

ヒグマ

提供部位 提供方法	筋肉	肝臓	その他の 部位
生食用として 販売・提供	0	0	0
不十分な加熱で販 売・提供	1	0	0

鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食肉処理業者、卸売業者等)に関する監視指導結果
(平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り)

鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食肉処理業者、卸売業者等)

1. 立入りを行った施設数

2,708 施設

※情報提供(通知文配布等)のみの施設も計上します。

2. 1のうち加熱が必要である旨の情報伝達について指導した施設数(実数)

指導した施設数(実数) ※情報提供(通知文配布)のみの施設は計上しません。

560 施設

野生鳥獣肉等の取扱施設調査結果 (平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り)

1	監視指導実施施設数（立入りを行った施設数）	<u>480</u> 施設
2	監視指導実施施設の業種別施設数（延べ数）	
	飲食店営業 食肉販売業	<u>280</u> 施設 <u>117</u> 施設
	食肉製品製造業 その他	<u>15</u> 施設 <u>108</u> 施設
3	調理・販売が行われている野生鳥獣肉等はどのようなものか。	
	食肉処理施設で処理されたものを仕入れ、調理・販売している。	<u>274</u> 施設
	自身が所有する食肉処理施設で処理を行ったものを調理・販売している。	<u>123</u> 施設
	食肉処理施設以外で処理されたものを調理・販売している。	<u>15</u> 施設

※食肉処理施設とは、食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づく食肉処理業の営業許可を得ている施設です。

浅漬を取り扱う施設に対する指導内容
(平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り)

1 立入り調査を行った施設数及び指導を行った施設数

施設	立入施設数	指導施設数	割合
一日最大製造量が100kg以上の施設	124施設	62施設	50%
一日最大製造量が100kg未満の施設	343施設	277施設	81%
合計	467施設	339施設	73%

2 施設ごとの管理状況

一日最大製造量(kg)	適合していた項目の割合				
	>80%	60~80%	40~60%	20~40%	<20%
100kg以上	71施設	23施設	5施設	18施設	7施設
100kg未満	63施設	25施設	16施設	85施設	154施設
合計	134施設	48施設	21施設	103施設	161施設
割合	29%	10%	5%	22%	34%

3 衛生規範に基づき指導を行った項目ごとの施設数

内容	製造量 \geq 100		製造量<100		合計		
	指導施設数	割合 *1	指導施設数	割合 *2	指導施設数	割合 *3	
(1)原材料	検収時点検結果の記録	43	35%	238	69%	281	60%
	低温保管温度記録	33	27%	200	58%	233	50%
(2)製造・加工	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	7	6%	92	27%	99	21%
	半製品の保管及び漬け込み工程の温度記録	31	25%	222	65%	253	54%
	殺菌工程	9	7%	131	38%	140	30%
	殺菌に関する記録	42	34%	241	70%	283	61%
(3)製品	自主検査(大腸菌について)の実施の有無	20	16%	218	64%	238	51%
(4)製品の取扱い	保存温度の記録	26	21%	225	66%	251	54%

※1:立入り施設数(124施設)に対する割合
 ※2:立入り施設数(343施設)に対する割合
 ※3:立入り施設数(467施設)に対する割合

(参考)平成29年度食品、添加物等の夏期一斉取締り調査結果

内容	製造量 \geq 100		製造量<100		合計		
	指導施設数	割合 *4	指導施設数	割合 *5	指導施設数	割合 *6	
(1)原材料	検収時点検結果の記録	36	30%	232	74%	268	61%
	低温保管温度記録	22	18%	205	65%	227	52%
(2)製造・加工	半製品の保管及び漬け込みの低温管理	7	6%	71	23%	78	18%
	半製品の保管及び漬け込み工程の温度記録	27	22%	216	69%	243	56%
	殺菌工程	9	7%	149	47%	158	36%
	殺菌に関する記録	24	20%	231	73%	255	58%
(3)製品	自主検査(大腸菌について)の実施の有無	14	12%	234	74%	248	57%
(4)製品の取扱い	保存温度の記録	22	18%	219	70%	241	55%

※4:立入り施設数(121施設)に対する割合
 ※5:立入り施設数(315施設)に対する割合
 ※6:立入り施設数(436施設)に対する割合

脊柱の取扱施設に関する調査結果 (平成30年度食品、添加物等の夏期一斉取締り)

1	監視指導実施施設数（立入りを行った施設数）	<u>199</u>	施設
2	監視指導実施施設の業種別施設数（延べ数）		
	飲食店営業 <u>5</u> 施設	食肉処理業 <u>182</u>	施設
	食肉製品製造業 <u>3</u> 施設	食肉販売業 <u>37</u>	施設
	食用油脂製造業 <u>2</u> 施設	その他 <u>12</u>	施設
3	食品衛生法第11条第1項に基づく牛脊柱の基準について承知しているか		
	承知していた施設	<u>199</u>	施設
	承知していない施設	<u>0</u>	施設
4	特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインの内容について承知しているか		
	承知していた施設	<u>199</u>	施設
	承知していない施設	<u>0</u>	施設
5	30月超若しくは月齢不明の牛の脊柱とこれが付着した肉を骨とともに機械的にミンチ又は細切りする方法により食肉処理が行われていないか		
	行われていた施設	<u>0</u>	施設
	行われていない施設	<u>199</u>	施設

6 重要な指摘事項がないか		
	指摘事項あり	0 施設
	施設指摘事項なし	<u>199</u> 施設
7 牛の脊柱の最終処理方法について		
(1) 化製場で処理している		<u>97</u> 施設
(2) 産業廃棄物処理業者に委託し処理している		<u>93</u> 施設
(3) 市町村等の産業廃棄物処理施設で処理している		<u>3</u> 施設
(4) 一般廃棄物として処理している		<u>3</u> 施設
(5) その他の処理方法		<u>5</u> 施設
8 脊柱を取り扱う食肉処理業、食肉販売業、脊柱の加工業者等における 分別管理等のガイドラインに基づいた対応について		
(1) 脊柱を食品等の原材料として使用している施設		<u>21</u> 施設
【(2) 以降は(1)に該当する施設について回答】		
(2) 脊柱除去について		
・作業場所を分別している		<u>21</u> 施設
(それ以外の方法で分別して行う場合は、交差汚染を防止)		
・個体識別番号によりと畜日の月齢を確認している		<u>21</u> 施設
(輸入牛の脊柱を使用する場合は、衛生証明書及び伝票を確認)		
(3) 脊柱等の出入荷について		
・30月以下の牛に由来することが確認できる荷送状等を添付している		<u>21</u> 施設
・出入荷の記録を3年間保存している		<u>21</u> 施設
・脊柱を含む部分肉出荷時は、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する 特別措置法に基づき、個体識別番号の表示等を行っている		<u>19</u> 施設
(4) 脊柱等の販売について		
・30月以下の牛に由来することが確認できない脊柱等は消費者に販売していない		<u>21</u> 施設