

衛生 マニュアル

目 次

1. 清潔保持	- 1 -
2. ユニフォーム	- 1 -
3. 手洗いの励行	- 2 -
4. その他遵守すべき事項	- 2 -
5. 冷凍・冷蔵庫	- 2 -
6. 食品庫	- 3 -
7. 各種器具等の取り扱い	- 4 -
調理作業上の留意点	- 7 -
1. 共通事項	- 7 -
2. 下処理	- 7 -
3. 調理	- 8 -
4. 盛り付け・配膳	- 10 -
設備・器具の衛生管理	- 11 -
1. 厨房・パントリー	- 11 -
食品をより安全にするための5つの鍵	13
基本の手洗い基準	14

2916年4月1日

信州子ども食堂 ネットワーク

特定非営利活動法人NPOホットライン信州
松本市寿北 5-1-7 連絡先 0120-914-993

衛生 マニュアル

1. 清潔保持

調理に携わる者は、次の点を心がける。



頭髮は、できる限り短く、洗髪・整髪しておく。化粧は華美な化粧、臭いの強い香料は避ける。

ユニホーム（作業衣）は常に清潔な物を着用する。特に前掛けは一番汚れやすいので毎日洗濯をし、清潔にしておく。装飾品（時計・指輪・ネックレス）は身に付けない。爪は短く切り、マニキュアは付けない

2. ユニフォーム

- (1) 厨房内では、専用の上下、前掛け、帽子、さんかくきん三角巾、〔必要に依じゴム手袋又は使い捨て手袋(以下手袋)という〕及び厨房内専用履物を着用する。
- (2) トイレでは専用履物を着用する（殺菌マット使用の場合を除く）。

3. 手洗いの励行

(1) 手洗いの必要な時

- ① 厨房に入る前
- ② 作業工程が変わる時
- ③ 用便後
- ④ 上記以外にも汚れた場合、長時間同一作業をする場合は適宜（例えば30分に一度）に手洗いをを行う。

(2) 手洗いの方法（別添参照）

- ① (1)の①～③は、ひじから下を石鹼で洗う（爪の間はブラシを使用）→流水ですすぐ→逆性石鹼で30秒間もみ洗い→軽く水洗い→ペーパータオルで拭くか自動乾燥殺菌装置を利用する。
- ② (1)の④は、水洗いをする。（必要に応じ石鹼、ブラシを利用する）

4. その他遵守すべき事項

厨房内では

- (1) 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行われるようにすること。
- (2) 従事者は、6月に1回以上検便を受けること。
- (3) 専用の作業衣・帽子・履物を使用すること。
- (4) 厨房内での喫煙、放たん、食事、着替えを禁止する。
- (5) 従事者の手指は清潔を保ち、作業前、用便後及び作業中汚染の恐れのあるものに触れた場合は、十分に洗浄消毒を行うこと。
- (6) トイレ時には、帽子、上着、前掛けを脱ぐ。
- (7) 作業中の私語は、禁止する。
- (8) 厨房内には、私物を置かない。

5. 冷凍・冷蔵庫

(1) 温度管理

- ① 庫内温度は、冷凍庫 -20°C 以下、冷蔵庫は（魚 4°C 以下、野菜果物類 10°C 以下）に保つ。

※野菜類は 5°C 以下におくと低温障害（斑点腐り）がおきるが、2～3日程

度ならばポリエチレンに包み水分の蒸散を防止して5℃前後に置くと15℃前後に置くよりも、はるかに肉質がしっかりとして鮮度が良好に保たれる。

- ② 庫内温度は、定期的に測定する。(午前・午後1回ずつ記録し1ヶ月以上保存する)
- ③ 温度計は、定期的に点検する。(1年に1回以上点検しその結果を記録する)
- ④ ドアの開閉は、庫内温度上昇防止の為、敏速、最小限に行う。
- ⑤ 庫内への収納は、容積の70%以下にする。

(2) 保管方法

- ① 原材料のうち、冷凍食品、魚介類、食肉、野菜類および添加物の保管は、それぞれ定められた場所に明確に区分し、食品相互の汚染防止に努める。
- ② 処理済の食材は、相互汚染を避けるために密封容器に入れるか、ラップ等に包んで一定の場所に保管する。
- ③ 熱いものは、冷ましてから専用の容器に入れる。
※ 放熱には、次の方法がある。
イ、空 冷…部屋の温度・湿度管理に気をつける。
ロ、水 冷…ビニールの中に入れるなど、直接水に入れない。
ハ、冷蔵庫…乾燥を必ず防ぐ。
ニ、急速冷凍…冷却機の使用方法に従う。
- ④ ふたの開いている缶詰は、他の容器に移して保管する。
- ⑤ 段ボール箱ごと入れない(ただし冷凍食品を除く)。
- ⑥ 先入れ先出しの原則を守る。
- ⑦ 毎日清掃を十分に行い、いつも庫内を清潔に保つ。

6. 食品庫

(1) 保管方法

- ① 缶詰は、品質保持期限、品質を確かめた上で使用する(膨張缶、変形缶、さび缶に注意)。
- ② 開封後の油は、保管しない。
- ③ 粉類は、開封日を記入し、未使用時は、密封して保管する。
- ④ 洗剤等調理用雑貨は、食品とは別の保管場所(保管庫など)に区分して保管する。
- ⑤ 未使用の食品用ポリ容器は、必ず蓋をして保管する。
- ⑥ 先入れ先出しの原則を守る。

- ⑦ 賞味期限切れの食品はすべて廃棄する。

(2) 設備

- ① 庫内は、温度の上昇防止として、直射日光を遮断し、常に換気をよくする。
② 窓には、虫除けとして、網戸を設置する。
③ 棚は、木製だと汚れやすいので金属製が望ましい。
④ すのこを敷き、直接床に置かないようにする。

7. 各種器具等の取り扱い

(1) まな板

(材質)

原則として合成樹脂製（プラスチック製）とする。

(色別)

- ① まな板の側面に色板をはめ込む等により野菜用、魚用、肉用、その他の食品用に色別区分して使用する。

- ・ 魚介類用 白
- ・ 食肉用 黄
- ・ 野菜用 緑
- ・ その他の食品用 黒
- ・ 上記のうち生食用はさらに青を加える。

※ 色別の区分は必ずしも記載例どおりにしなくても良いが、施設相互間では統一したほうが望ましい。

- ② 消毒・乾燥する時間を考え、必要数を用意する。

(消毒方法)

- ① 洗剤を使用しタワシで洗浄後水洗いし、熱湯（80℃で5分以上）・蒸気（5～6分以上）消毒もしくは次亜塩素酸ナトリウム消毒液 200PPM（約250倍溶液）に15分以上つけた後、水洗いする。
② 使用直前に再度消毒する。
③ 黄ばみがひどくならないうちに漂白する。
④ 漂白する場合は、次亜塩素酸ナトリウム消毒液 200～250PPM（250倍～200倍溶液）に1時間以上つけた後水洗いする。漂白が十分でない場合は一夜つけると良い。

(保管方法)

消毒後、乾燥させ床上30cm以上の所定の場所に格納、もしくは殺菌庫（殺菌標準時間30分以上）に格納する。

(2) 包丁

(材質)

柄は不浸透性の物を使用する。

(区分)

野菜用、魚用、肉用、その他の食品用に区分して使用する。

(消毒方法)

刃、柄の部分を洗浄し熱湯消毒する。

(保管方法)

乾燥させ、錆に注意し、箱又は戸棚等所定の場所に格納もしくは、殺菌庫（殺菌標準時間 30 分以上）に格納する。

(3) フキン

(材質)

サラシ木綿、レーヨン、麻等（水分を良く吸収するもの）が望ましい。

(区分)

- ① 調理用フキン、器具用フキンは、使用目的に応じ、布に目印等をつけるか色分けなどして区分して使用する。
※色分けには、漂白剤に対し色落ちのしにくい合成糸を縁取り部分に用いた物を使用する。
- ② 手拭き、雑巾は、調理用フキン等と明確に区分して使用する。
- ③ 1日の必要枚数は、通常必要数の2倍以上を用意する。

(消毒方法)

- ① 中性洗剤を用い、手洗い（もしくは洗濯機洗い）をし、すすいだ後、煮沸消毒（100℃で 15 分以上）もしくは、次亜塩素酸ナトリウム消毒液（200PPM - 約 250 倍 - で 15 分以上）につけた後水洗いする。
- ② 十分乾燥させる。
- ③ 黄ばんだ場合は、次亜塩素酸ナトリウム消毒液（250PPM 約 200 倍）に 1 時間以上つけ、水洗いをする。

(保管方法)

- ① 使用後のフキンは、専用容器にまとめ適宜に洗浄、消毒、乾燥する。
- ② 乾燥後のフキンは、箱又は戸棚等所定の場所に格納する。

(4) タワシ・スポンジ

(区分)

食器用、器具用、残菜入れ用等に色別等の目印をつけ区分して使用する。

(消毒方法)

洗浄後、煮沸消毒（85℃以上で10分以上）し、乾燥させる。

(保管方法)

水のかかりにくい一定の場所に格納する。（床面から60cm以上の場所で跳ね水などの汚染を防ぐ）

(5) バット、ボール、レードル等

(区分)

野菜用、魚用、肉用、その他の食品用に区分して、それぞれ専用の物を使用する。

(消毒方法)

洗浄後、煮沸消毒（85℃以上で10分以上）する。

(保管方法)

乾燥させ、種類別に整理し所定の場所に格納する。

(6) 食器

(消毒方法)

手洗い（もしくは自動洗浄機）をし、次亜塩素酸ナトリウム消毒液（200PPMで15分以上）又は煮沸消毒（85℃以上で10分以上）する。

(保管方法)

乾燥させ、種類別に整理、密封された所定の場所に格納する。

(7) 調理機械

フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後乾燥させる。

(消毒方法)

3 回水洗いを行い、スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけて良く洗った後、洗剤を洗い流す。部品は、煮沸消毒（80℃以上で5分以上）し、乾燥させる。

※ 注 市販の次亜塩素酸ナトリウムは5%のものが多いので、それを対象とすると100PPM液は500倍に希釈、200PPM液は250倍に希釈、250PPM液は200倍に希釈するとよい。

調理作業上の留意点

食品原材料は、それぞれの用途に応じた調理加工を行い商品化していくが、調理に携わる者として、作業工程中、食品の取り扱い方法はもとより調理器具、手指等第二次汚染には、十分注意しなければならない。

1. 共通事項

- (1) 原材料は、専用の保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜・果物類等、食材別に区分して衛生的な蓋付き容器に保管する。
※容器に入れ替える時は、他の食品や汚染物に触れないようにし二次汚染を防ぐ。仕入れた原材料は速やかに調理する。
- (2) 調理加工は必要最小限にとどめ余剰を作らない。
- (3) 新しいメニューを採用する場合は、能力、作業工程などについて事前に十分な検討を行う。施設能力以上の受注はしない。
- (4) ふぐの仕入れから調理加工における工程において、ふぐ調理師免許を有する者以外携わることはできない。
- (5) 料理等の残品の再使用は行わない。
- (6) 料理後は、速やかにお客様に提供する。

2. 下処理

- (1) 魚介類の下処理に当たっては、所定の場所で処理し洗浄殺菌された非汚染区域では絶対行わないこと。
- (2) 解凍は、冷蔵庫の下段にて行い、急ぐ場合は、ビニール袋に入れて流水解凍する。
- (3) 一度解凍したものは、再度凍結しない（再度凍結した場合は、未加熱のまま使用しない）。
- (4) 下処理に用いる調理器具、容器等は、必ず清潔で衛生的な専用のものを使

用し、それ以外の調理工程には、使用しない。

- (5) 下処理済食品は、必ず食品別に密封容器又はラップ等に包んで直ちに冷蔵庫等に保管する。
- (6) 魚介類の下処理に伴う内臓等は、迅速に所定の容器に入れ、シンクの中や調理台の上に放置しない。
- (7) 魚介類を調理する場合は、その直前に真水（流水）で良く洗浄する（えら、口、腹は特に念入りに行う）。

3. 調理

加熱調理食品

(1) 調理加工中の食品

加熱調理（冷凍された食品を含む）を行う場合、食品の中心温度を測定し（中心温度計を使用）80℃2分以上加熱。それ以上に達していた場合は、その時点から更に1分以上加熱を続け、加熱処理時間を記録する。

(2) 揚げ物・焼き物・蒸し物

- ① 揚げ物後の油以外の残留物は、速やかに取り除く。
- ② 揚げ終わった食品は、十分油切りした後に清潔な容器に入れる。
- ③ ころも等に使用する小麦粉等は、常に新しい物を使用する。

(3) 煮物・炒め物

- ① 調理の順序は、食肉類の加熱を優先する。
- ② 食肉類、魚介類、野菜類の冷凍食品を使用する場合は、十分解凍してから行う。
- ③ 加熱調理後の食品を別の容器に入れ替える場合は、常に清潔で衛生的な容器を使用する。

無加熱調理食品

(1) 刺身

- ① 使用直前に水洗いできる魚介類にあっては、十分洗浄する（流水）。
- ② まな板、包丁、フキン等は刺身専用の物を使用する（二次汚染防止）。
- ③ 調理後の刺身は、盛り付けまで冷蔵庫に保管する（5℃以下）。

- ④ 刺身等を取り扱う場合は、必ず手指の洗浄を十分に行う。
- ⑤ 前日調理は避ける。
- ⑥ 季節外れの貝類は使用しない（特にカキは、通年において必ず十分（80℃ 2分以上）加熱したうえで供すること）。

（2）サラダ・和え物

- ① サラダ及び和え物を作る場合に使用する器具、容器類は、必ず清潔で衛生的な物を使用する。
- ② 調理後直ちに盛り付けしない場合は、一定の容器に収め、必ず冷蔵庫に保管する。
- ③ 和え物時には、使い捨て手袋などを着用する。

（3）生野菜、漬物等

- ① 生野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム消毒液（100PPM—約 500 倍以上）で 10 分間つけて殺菌を行った後、十分な流水で匂いがなくなるまで仕上げ洗いを行うこと。
- ② 生野菜、漬物等に使用するまな板、包丁等は、絶対に食肉類・魚介類用との混用を避ける。
- ③ フキンや容器類は、必ず清潔で衛生的な物を使用する。
- ④ 生野菜、漬物等を取り扱う場合は、必ず手指の洗浄消毒をする。（使い捨て手袋を使用する）
- ⑤ 漬物の一夜漬けは、原則として避ける。

（4）タマゴ

- ① 地タマゴを加工、調理する際は、汚れ等に注意する。
- ② うずらのタマゴを加工調理する際は、消毒液につけ、洗って使用する。
- ③ 既製品の厚焼きタマゴ、錦糸タマゴ等は、ラップに包んでレンジにかける。

（5）弁当類

- ① 弁当の主食と副食は、それぞれ別容器に入れることが望ましい。
- ② 主食と副食を同一容器に入れる場合は、十分放熱した後主食と副食が直接ふれないような工夫をして詰め合わせる。食べる時間に合わせて計画的に調理する。
- ③ 前日作った料理は避ける。
- ④ 味付けは、濃い目にする。（日持ちを良くするため）
- ⑤ かまぼこ等を使う場合は、一度火を通す。
- ⑥ 弁当箱は、清潔なものを使用する。（保管中にゴキブリやネズミにより汚染されないように戸付きの保管庫に収納する）

[6月～9月に注意すべき食品]

(大豆製品)

卵の花、がんもどき、油揚げ、生揚げ、豆腐

(その他の豆製品)

うずら・うぐいす豆等の煮豆

(練り製品)

はんぺん、かまぼこ、伊達巻、さつま揚げ、ちくわ、ごぼう巻等の巻き物

(漬物)

野菜の一夜漬

(タマゴ類)

※タマゴ焼き

(その他)

白和え、※生鮮魚介類の刺身、※サラダ、※切り身のハム及びソーセージ

※の食品は、6月～10月は、副食として供さないことが望ましい。

4. 盛り付け・配膳・温度管理

- (1) 盛り付けは、できるだけ配膳の直前に行く。
- (2) 盛り付けに使用する器具、容器等は、常に清潔で衛生的なものを使用する。
- (3) 盛り付けは、清潔なマスクをかけ、手指を十分に洗浄、消毒する。
(生鮮魚介類を盛り付けする場合は、マスク、使い捨て手袋を着用する)。
- (4) 盛り付け中は、できるだけ使い捨て手袋を使用する。
- (5) 手拭用のフキンは、常に清潔なものを使用する。(できればペーパータオルを使用する)
- (6) 盛り付けしたものは、できるだけ迅速に配膳し、喫食していただくように計画的に調理・配膳する。
- (7) 弁当及び持ち帰り料理等には、賞費期限・年月日・時間の表示をつけ早く食べていただくよう、受け渡しの際に念押しする。
- (8) 盛り付けしたものは、パントリー、通路等に放置しない。
食品を腐敗変敗させる微生物は、一般に5～65℃の温度が発育可能と考えられており、この範囲の温度で食品を放置しないようにする。
- (9) 加熱調理した食品を保持するには、そのまま熱い状態で保つか、急速に冷却させた後10℃以下(5℃以下が望ましい)で冷蔵する、又は-15℃以下で冷凍する。
- (10) 検食用に50g程度ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。

設備・器具の衛生管理

設備、器具は、どんなに優れた性能を持っていても清掃、保管、保守、取り扱い方法等に誤りがあれば、二次汚染源として食中毒要因につながる恐れがあるため毎日の衛生管理が大変重要となる。

施設（厨房）の出入り口は、出入りなどやむを得ない場合以外は閉めておくこと。出入り口の手洗い設備には、手洗いに必要な洗剤・爪ブラシ・ペーパータオルなどを定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくことが必要。

1. 厨房・パントリー

（1）温度、湿度管理

- ① 厨房・パントリー内の温度及び湿度は、原則として温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つ（カビに十分注意する）。
- ② 温度、湿度計は、室の中央部、盛り付け作業台、調理台の3ヶ所の適宜な位置に取り付ける。
- ③ 6月～9月にあつての測定時間は、10時、13時、15時とし、それ以外の月には週1回以上適宜な時間に測定し、記録しておく。

（2）清掃管理

（毎日行う清掃）

- ① 廃棄物容器…汚臭汚液が漏れていないか定期的に点検する。廃棄物は、適宜集積場に搬出し厨房内に放置しないこと。作業終了後は速やかに1日1回以上清掃し衛生上支障がないように保持する。
- ② 便所…定期的に消毒すること。
- ③ 床…汚れた場合は、そのつど清掃すること。
- ④ 厨房内の整理・整頓。

（毎週行う清掃）

- ① 照明装置…調理作業中の異物混入や施設の汚れがわかるように調理場内の明るさを保つ：150ルクス以上。
- ② 換気装置
- ③ 食品庫
- ④ 冷凍、冷蔵庫

- ⑤ 床面から1メートルの壁面部分
- ⑥ 配膳車、台車、ワゴン、トレー等…汚れた場合は、そのつど清掃すること。
- ⑦ 料理運搬用エレベーター…汚れた場合は、そのつど清掃すること。

(毎月行う清掃)

- ① 換気装置のフィルター…分解清掃
- ② 天井及び内壁
- ③ 厨房外の排水溝…汚れた場合は、そのつど清掃すること。
- ④ グリストラップ…汚れた場合は、そのつど清掃すること。

(毎年行う清掃)

- ① ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の駆除
- ② 貯水槽
- ③ 井戸水、自家用水道の水質検査…年2回
(上記①～③の実施結果は、2年間保存すること)

メモ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



食品をより安全にするための5つの鍵



清潔に保つ

- ✓ 食品を取扱う前だけでなく調理中も頻繁に手を洗いましょう。
- ✓ トイレに行った後は必ず手を洗いましょう。
- ✓ 調理器具および食品と接触する面は洗浄、消毒しましょう。
- ✓ 調理場や食材をねずみ、昆虫、他の動物の害から守りましょう。

どうして？

ほとんどの微生物は病原性がないものの、危険な微生物は土壌、水、動物及び人から広範囲に検出されています。これらの微生物は手、ふきん、調理器具、特にまな板に付着しており、多少の接触でも食品に移行して食中毒を引き起こす可能性があります。

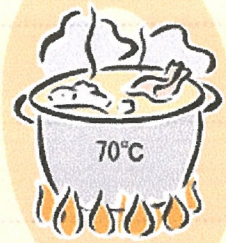


生の食品と加熱済み食品とを分ける

- ✓ 生の肉類および魚介類を他の食材と分けて取扱いましょう。
- ✓ 生の食品を取扱う包丁やまな板などの調理器具は、加熱済み食品に使用する調理器具と分けて使用しましょう。
- ✓ 生の食品と加熱済み食品は別の容器で保存しましょう。

どうして？

肉類及び魚介類など生の食品及びその肉汁には危険な微生物が含まれている可能性があり、調理準備中及び保存中に他の食品へ移行する可能性があります。

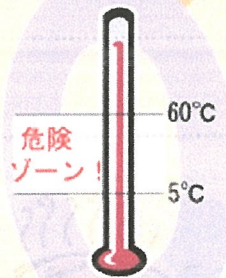


よく加熱する

- ✓ 食品、特に肉類、卵および魚介類をよく加熱しましょう。
- ✓ スープやシチューのような食品は70°C以上にするための沸騰するまで加熱しましょう。肉類に関しては肉汁が透明で、ピンクではないことを確認しましょう。温度計を使用するのが理想的です。
- ✓ 調理済みの食品はよく再加熱しましょう。

どうして？

適切な加熱はほとんどの危険な微生物を死滅させます。各種研究により70°Cまで食品を加熱すると安全に食べられることが確認されています。ひき肉、肉の大きな固まり、丸ごとの鶏の調理には特に注意が必要です。



安全な温度に保つ

- ✓ 調理済み食品を室温に2時間以上放置しないようにしましょう。
- ✓ 調理済みの食品及び生鮮食品を保存するときは素早く冷却しましょう（理想的には5°C以下）。
- ✓ 食べる時まで熱い状態を保ちましょう（60°C以上）。
- ✓ 冷蔵庫内でも食品を長期間保存しないようにしましょう。
- ✓ 冷凍された食品を室温で解凍しないようにしましょう。

どうして？

食品が室温で保存されている場合、微生物は急速に増える可能性があります。温度を5°C以下もしくは60°C以上に維持することで、微生物の増殖を遅らせたり、止めたりすることが可能です。いくつかの危険な微生物は5°C以下でも増殖します。



安全な水と原材料を使う

- ✓ 安全な水を使用しましょう。
- ✓ 新鮮で良質な食品を選別しましょう。
- ✓ 安全性が確保された、殺菌乳のような食品を選びましょう。
- ✓ 果物や野菜を、特に生で食べる場合にはよく洗いましょう。
- ✓ 消費期限をすぎた食品を使用しないようにしましょう。

どうして？

水や水などを含む原材料は危険な微生物、化学物質で汚染されている可能性があります。傷んだり、もしくはカビが生えたりしている食品中には、毒性のある化学物質が生成されている可能性があります。生の原材料の選別時に注意すること及び洗浄や皮むきなどの簡単な処理でリスクを減らすことが可能です。



WHO
Food Safety



国立医薬品食品衛生研究所 食文化情報部
National Institute of Health Sciences

知識 = 予防

© 国立医薬品食品衛生研究所
"Five Keys to Safer Food" より改題・再編集
© World Health Organization, 2005.
Power design © World Health Organization

日食協が推奨する衛生的な手洗い
— 基本の手洗い手順 —

<p>1 流水で手を洗う</p> 	<p>7 指先を洗う</p> 
<p>2 洗剤を手に取る</p> 	<p>8 手首を洗う</p> 
<p>3 手のひら、指の裏面を洗う</p> 	<p>9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p> 
<p>4 手の甲、指の背を洗う</p> 	<p>10 手を拭き乾燥させる <small>(タオル等の共用はしないこと)</small></p> 
<p>5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う</p> 	<p>11 アルコールによる消毒 <small>(必ず、肌表面に直接つけた後、手全体によく磨き込む)</small></p> 
<p>6 親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う</p> 	

※アルコールは、ノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

2度洗いが効果的です！
(2～9までをくり返す)
2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

歯ブラシは不衛生な環境により細菌が繁殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。歯ブラシを使用する場合は十分な数を換え、真菌消毒するなどの衛生的な取扱いが必要です。

発行元：公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp/>

(無断複製・転送・再写禁) 転載を希望される方は、必ずご連絡ください。

