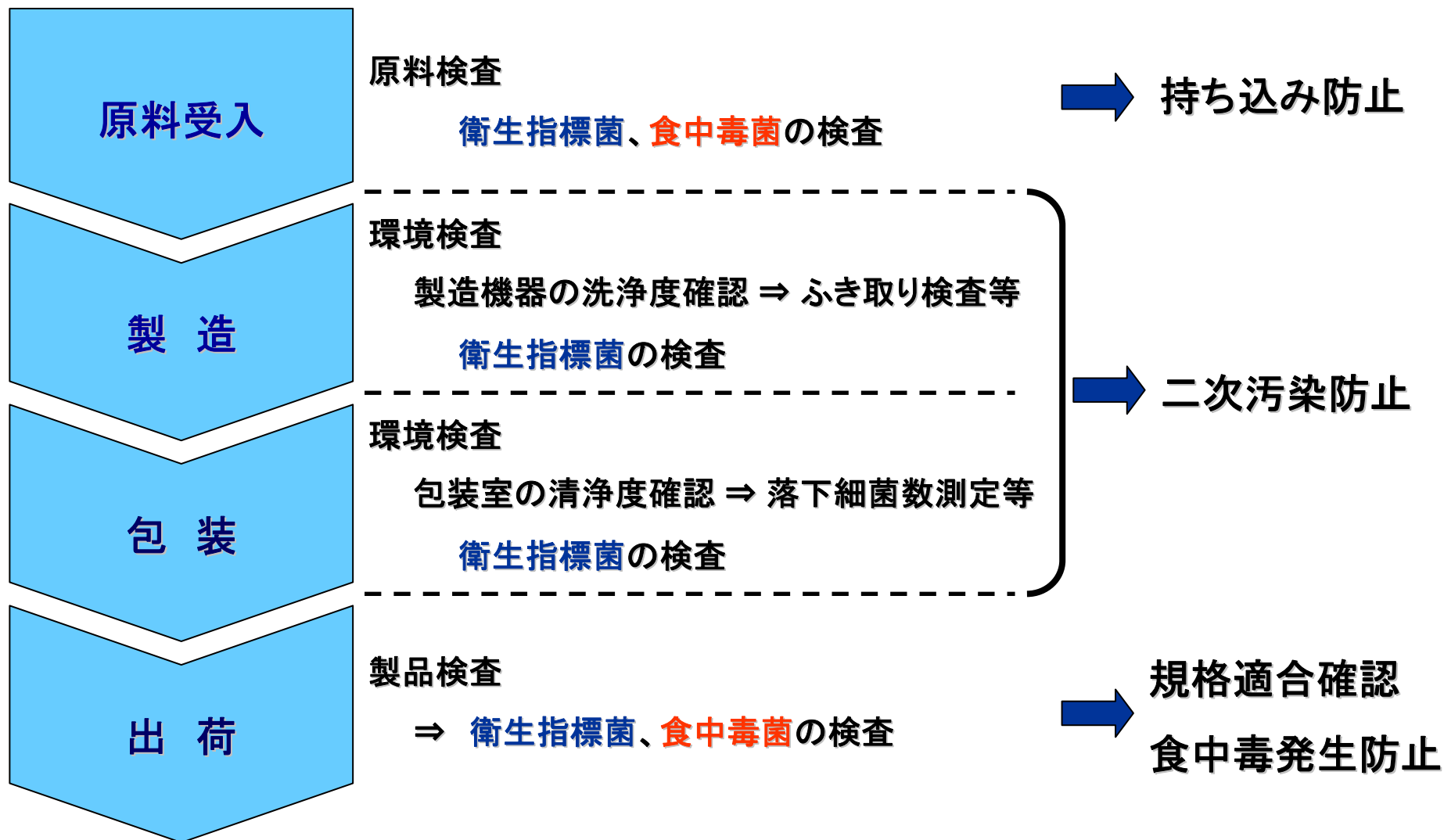


# 各製造工程における細菌検査例



衛生指標菌の検査で清潔を保ち、さらに食中毒菌の検査を組み合わせることにより食中毒発生のリスクを低減