

微生物と温度の関係

食品衛生管理 ガイドブック ~ここからHACCP~

すべての細菌の殺菌
(15分)

煮沸殺菌

85~90℃ (90秒以上)
ノロウイルス失活化の目安

(5分以上)

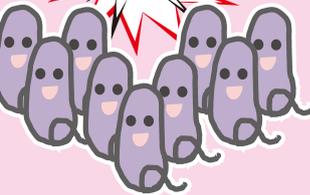
調理器具・食器類の殺菌

75℃ (1分以上)
腸管出血性大腸菌
の殺菌

温蔵庫の設定温度
(65℃以上)

通常の細菌が増殖しやすい

危険温度



どんどんふえる!

冷蔵食品の保存温度
(10℃以下)



ほとんどの細菌は
発育しない
※死滅するわけ
ではない

冷凍食品の保存基準

検食の保存温度
(-20℃以下で2週間)



1 HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理

ハサップ (1) HACCPとは?

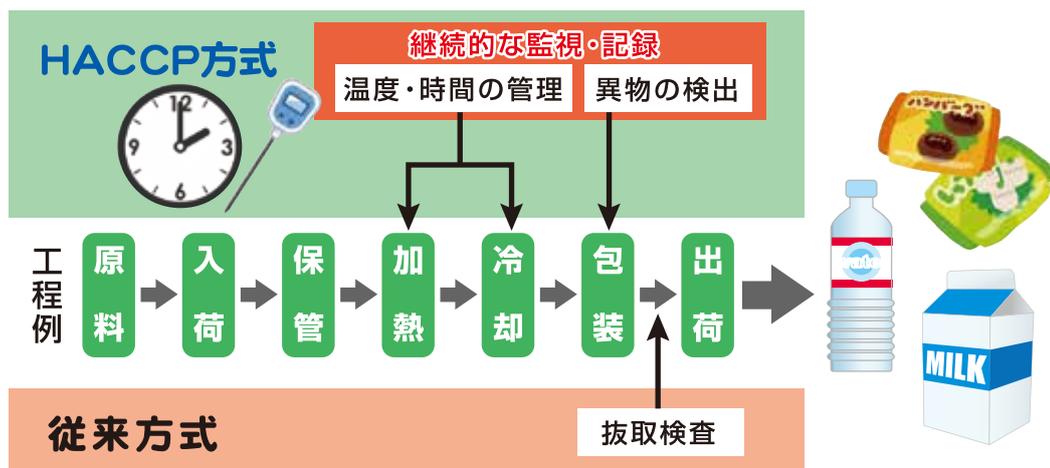
HACCPとは、原材料の受入から最終製品までの各工程において、食中毒などの健康被害を引き起こすおそれのある危害要因（ハザード）を分析し、重要な工程を重点的に管理し、記録することにより、食品の安全性を確保する、国際基準の衛生管理手法です。具体的には、**7原則12手順**の順序に沿って進めます。

HACCP7原則12手順

- (手順 1) HACCPチームの編成
- (手順 2) 製品説明書の作成
- (手順 3) 意図する用途および対象となる消費者の確認
- (手順 4) 製造工程一覧図の作成
- (手順 5) 製造工程一覧図の現場確認

コーデックス7原則

- (原則1) (手順 6) 危害要因の分析
- (原則2) (手順 7) 重要管理点の決定
- (原則3) (手順 8) 管理基準の設定
- (原則4) (手順 9) モニタリング方法の設定
- (原則5) (手順10) 改善措置の設定
- (原則6) (手順11) 検証方法の設定
- (原則7) (手順12) 記録の文書化と保存



これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



HACCPって、大きな製造工場だけが行うものじゃないの？
ウチのような一般の飲食店には敷居が高くて、難しいよ…。

HACCPは、今やっている(今までやってきた)衛生管理の延長線上にあるもので、どなたでも取り組みます！**一般的な飲食店・食堂**などでHACCPに沿った衛生管理を行う場合、**まずは衛生管理を「見える化」**していきましょう！食中毒予防の三原則を基本に、現在取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点(冷蔵する、加熱する)を衛生管理計画として明確にし、それを実施し、記録・確認することで、衛生管理が「見える化」されます。



(2)「HACCPに沿った衛生管理」制度とは

原則 全ての食品等事業者(食品の製造・加工・調理・販売等)が衛生管理計画を作成

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者・業種】

- ◆ 大規模事業者(※食品取扱従事者50名以上)
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場「食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く)」

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(取り扱う食品の特性等に応じた取組)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者・業種】

- ◆ 当該店舗(併設又は隣接含む)での小売販売(全部又は大部分)を目的とした製造・加工・事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売等)
- ◆ 飲食店営業(給食施設を含む)
- ◆ 菓子製造業のうちパン(おおむね5日程度の消費期限のもの)を製造する営業
- ◆ そうざい製造業
- ◆ 調理機能を有する自動販売機により調理・販売する営業
- ◆ 包装食品を貯蔵・運搬又は販売する営業
- ◆ 食品を分割・包装し、小売販売する営業
- ◆ 小規模事業者(※食品取扱従事者50名未満)

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象であっても「HACCPに基づく衛生管理」を行うことが可能です。
- 本制度は認証取得を要するものではありません。
- 次の事業者は、原則として衛生管理計画及び手順書の作成が免除されます。
 - ・ 食品又は添加物の輸入を行う事業者
 - ・ 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみを行う業者(食品の冷凍又は冷蔵業の営業者を除く。)
 - ・ 包装食品又は添加物のうち冷凍または冷蔵によらない方法で保存した場合において、腐敗、変質等食品衛生上の危害の発生のおそれのないものを販売する営業者
 - ・ 器具又は容器包装の輸入又は販売を行う営業者

本テキストでは、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を対象として、その概要を説明します。

実施することは大きくわけて次の4つです。



2 衛生管理計画の作成

1つめのステップとして、製品（メニュー）に応じて、衛生管理のために実施すること（衛生管理計画）を作成します。

衛生管理計画は「一般衛生管理」と「重要管理」で構成されます。

衛生管理計画作成の要点

- ① **なぜ**必要なのかを理解しましょう。
- ② **いつ**実施するか決めておきます。
振り返った時に問題がなかったことがわかるようにしましょう。
- ③ **どのように、どのような**方法で実施するか決めておきます。
誰がおこなっても同じように実施できるようにします。
- ④ **問題があった時、普段と異なる**ことが発生した場合に、
対処する方法をあらかじめ決めておきます。

(1) 一般衛生管理のポイント

HACCPによる衛生管理の前提条件として、「**一般衛生管理**」があります。

食品の衛生的な取扱い、調理の作業手順、調理施設及び調理器具類の洗浄、消毒を含めた衛生管理、調理場で働く従業員の衛生教育及び衛生管理などが該当します。

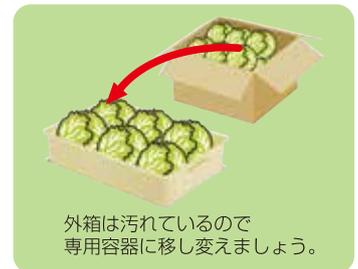
HACCPによる衛生管理を効果的に機能させるためには、その基礎として、「**一般衛生管理**」の実施が必要とされます。

① 原材料の取扱い上の衛生管理

なぜ必要か？

包装が破損していたり、ふた・シート等が閉まっていなかったりすると、鮮度不良や微生物による汚染を引き起こすことがあるためです。

- 食材の納品時には、食品事業者が立ち会い、食品の状態、表示、数量などをチェックしましょう。あわせて、記録もつけましょう。
- 受け入れ後は、速やかに食材毎に適した保管場所（冷蔵庫、冷凍庫、乾物庫）に収納しましょう。
- 汚れた包装紙、輸送容器（ダンボール箱、発泡スチロール箱など）を調理場に持ち込まないように衛生的な専用容器に移し替えてから保管しましょう。



● 衛生管理計画の記載例

原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（ ）
	どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）等を確認する
	問題があったとき	返品し、交換する

② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認、交差・二次汚染の防止

なぜ必要か？

冷蔵・冷凍庫の温度に異常があると、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化したりする可能性があるためです。

また、保管や調理の際に、生肉や鮮魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染が広がらないように交差・二次汚染を防止することが必要です。

- 相互汚染防止のために、食材ごとに蓋付き容器や衛生的な覆いをして、区分保管しましょう。
- 整理・整頓し、先入れ、先出しを徹底しましょう。
- 冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認をしましょう。
- 保管している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用しましょう。



● 衛生管理計画の記載例

庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他 ()
	どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下)
	問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を再調整／故障の場合は修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない、または加熱して提供する

交差汚染・ 二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他 ()
	どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板や包丁等の器具類は、用途別に使い分け、扱った都度に十分に洗浄し、消毒する
	問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または食材として使用しない 使用時に、まな板や包丁等に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

③ 調理器具類の衛生管理

なぜ必要か？

まな板、包丁などの調理器具類に汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性があるためです。

(ア) 消毒方法の種類と特徴

消毒方法	対象物の例	利 点	注 意 点
紫外線殺菌	調理器具類	設備の維持管理が容易。	調理器具等の表面のみの殺菌に限定される。光線の当たらない部分及び内部には効果が無い。
次亜塩素酸ナトリウム	まな板 ふきん 調理器具類 野菜（未加熱で提供する場合）	殺菌力が非常に強く、各種細菌、ノロウイルスを含む各種ウイルスに効果がある。漂白効果がある。安価である。	特有の臭気があり、鉄等の金属製品を腐食する。光によって分解しやすく、効果が低下する。酸性製剤と混ぜると塩素ガスを発生し、危険である。有機物があると殺菌力が低下する。野菜の殺菌に用いる場合は、食品添加物の認可を受けているものを使用する。
エタノール製剤	調理器具類 手指	殺菌効果が迅速で、速乾性がある。腐食性が低い。インフルエンザウイルスなどに効果があるが、ノロウイルスには効きにくい。	水の多い場所では薄まり、効果が低くなる。引火性が高いため、火の近くでは取扱いに注意が必要。

(イ) 塩素消毒液のつくり方

市販されている製品ごとに濃度が異なるため、表示を確認し、目的の濃度に希釈して使用しましょう。

家庭用塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム濃度6%）を原液とした場合

調理器具類や設備などの消毒には濃度0.02%（200ppm）

2Lのペットボトルにキャップ約1.5杯分（7mL）の漂白剤を入れ、全量で2Lになるように水を加える。



おう吐物・便の消毒には濃度0.1%（1000ppm）

2Lのペットボトルにキャップ約7杯分（35mL）の漂白剤を入れ、全量で2Lになるように水を加える。



※作成前に、あらかじめ容器の2L部分にマジック等で印をつけておくと便利です。

洗剤を小分けにした容器を食品や食用油などを入れた容器と間違えて使用したことによる食中毒事例もあります。



小分け容器、ペットボトル等に消毒液を保管しなければならない場合は、**消毒液であることをはっきりと容器に記入して保管**しましょう。

● 衛生管理計画の記載例

器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
	どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する
	問題があったとき	使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、またはすすぎを行い、消毒する

④ 施設・設備の衛生管理

なぜ必要か？

施設のごみやほこり、汚れは異物混入や微生物汚染・増殖の原因となるためです。

- 調理場内を常に清掃することで、細菌や衛生害虫・ネズミの発生・増殖を防ぐことができます。それぞれの場所について必要に応じて回数を決め、定期的に清掃しましょう。なお、清掃用具は、保管場所を定め、食品とは別に保管しましょう。

- ・ 調理場の外回りの清掃
- ・ 床、内壁、天井、給排気口、ダクト、空調吹出し口、フードの清掃
- ・ 冷蔵庫、冷凍庫、各種保管庫の清掃・トイレの清掃

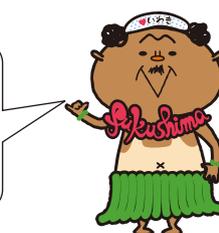
注意！

二次汚染防止のため、清掃は、**調理作業が終了した後**に行うことが原則です。

- 水はねによる汚染を防止するために、食品取扱い中は床面の水洗いは避けましょう。また、床の排水をよくし、なるべく乾燥させましょう。
- 洗浄、消毒した食器類・器具類は、戸棚などにきちんと保管しましょう。また、扉のある戸棚等に保管する場合を除いて、床から離れた場所(床面から60cm以上)に保管しましょう。
- 食品への異物混入を防止するため、調理場に不必要な物品や私物を持ち込むのは避け、整理整頓を心掛けましょう。
- 衛生害虫やネズミは、食中毒や感染症を起こす細菌やウイルスの運搬役となります。侵入防止対策(網戸の網や排水口の目皿等)を行いましょう。また、発生状況を定期的に調査し、発生を確認したら直ちに駆除を実施しましょう。
- 衛生害虫やネズミに住みかやエサを提供することにならないように、ゴミを適切に処理しましょう。専用のごみ容器とごみ置き場を決め、定期的に洗浄して清潔な状態で使用しましょう。
- 十分な換気を行い、調理場内の高温多湿を避けましょう。温度計を設置し、室温を25℃以下に保ちましょう。
- 使用水が井戸水である場合には年1回以上水質検査を実施しましょう。



衛生害虫・有害生物は、生き物ですので、調理場内で生息していくためには「棲むところ」「えさ」「快適な湿度と温度」を必要とします。したがって、これらをなくし、生息しにくい状態にした上で、その状態を維持することが、衛生害虫やネズミ対策には大切です。



● 衛生管理計画の記載例

施設設備の衛生管理	いつ	業務終了後
	どのように	施設設備の清掃を行う。
	問題があったとき	作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合は、すぐに清掃を行わせる。
そ族・昆虫対策	いつ	6月と11月
	どのように	駆除作業を実施
	問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけたときは、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。
廃棄物の取扱い	いつ	業務終了後
	どのように	廃棄物の管理状況を確認
	問題があったとき	ゴミ等が散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。

⑤ 調理従事者の衛生管理

なぜ必要か？

調理従事者に下痢や腹痛、吐き気などの体調不良がある場合、手指などを介して食品を汚染してしまう場合があります。また、不衛生な服装で食品を取り扱っていると、食品への微生物汚染や異物混入を発生させる場合があります。

(ア) 健康管理

調理や作業を始める前に、体調や手指の傷などをチェックしましょう。

調理従事者本人または家族に発熱、下痢、嘔吐などの症状がある場合は必ず責任者に報告し、調理業務に従事しないようにしましょう。

食中毒症状を発症していなくても保菌している状態(不顕性感染)で調理作業を行うと、食中毒事故を起こすおそれがあります。定期的に検便を実施して確認をしましょう。

万が一、検便検査などで保菌者と判定された場合は、再度検査を実施し、細菌やウイルスが検出されなくなるまで、直接食品に触れる作業には従事しないようにしましょう。

注意!

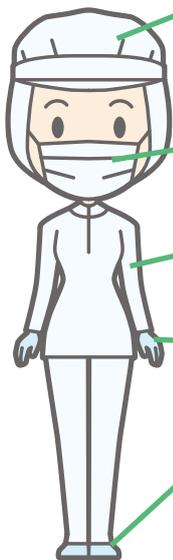
「不顕性感染」

不顕性感染とは、細菌やウイルスに感染しているにもかかわらず症状があらわれない状況のことです。

症状がないため、自分が感染していることを知らないまま周囲に菌やウイルスを広め、食中毒や二次感染を起こすおそれがあります。

調理従事者は症状が無くても、自分が不顕性感染かもしれないことを前提とした心がけや対策が大切です。普段から手洗いや健康管理をしっかりと行いましょう。

(イ) 服装



帽子

清潔な物を着用し、異物混入防止のため、髪の毛は出さずにしまい込みます。

マスク

盛り付け作業など、食品に直接触れる作業のときには必ず着用しましょう。その際、鼻や口を出さないように着用しましょう。

作業着

作業着は汚れが目立つ白色系を選び、こまめに洗濯し、ボタンなどの取れていない、常に清潔なものを着用しましょう。

手袋

手袋をつける前には、十分に手を洗いましょう。二次汚染防止のために、食品に直接触れる作業の際や、傷や手荒れ等がある場合には着用しましょう。作業の切替時や、汚れた際には、適宜交換しましょう。

専用の履物

調理場用(汚染区域用、非汚染区域用) トイレ用など、専用の履物を用意し、使用区分を守って使用しましょう。

● 衛生管理計画の記載例

従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他()
	どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
	問題があったとき	消化器系症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合は、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛りつけの前、作業内容変更時、生肉や生魚等を扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後
	どのように	衛生的な手洗いを行う
	問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる

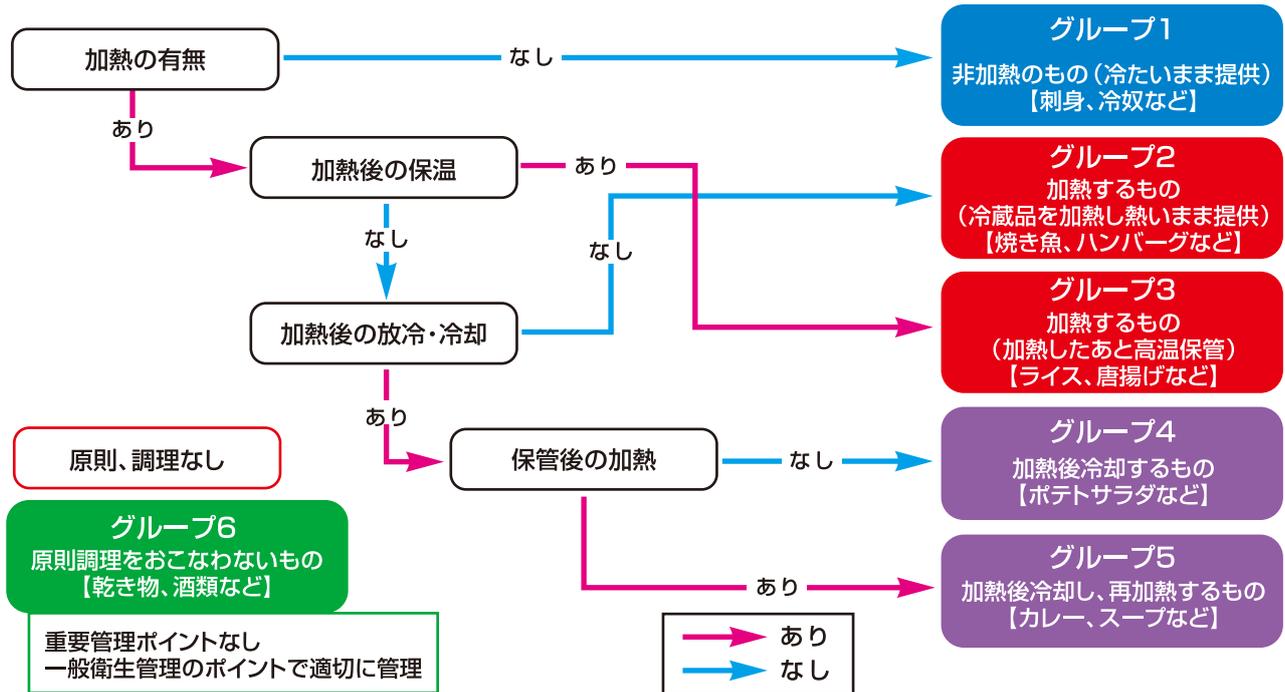
(2) 重要管理のポイント

食品を製造・調理するうえで食品の安全性を確保するため、特に重点的に管理が必要なポイントについて衛生管理の方法を作成します。

重要管理のポイントの例として、加熱、温度管理、アレルギー対策などが挙げられます。

① 一般的な飲食店における重要管理の例

飲食店などの調理業は食品のグループごとに管理方法が大別されます。次のフロー図を用いて、施設で調理するメニューを各グループに分類し、グループごとに重要管理のポイントを作成します。



グループ	分類	メニュー	チェック方法
1	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する
2	加熱するもの (冷蔵品を加熱し熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
		焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触(弾力)、見た目で判断する
		焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
		唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
3	(加熱したあと高温保管)	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
4	加熱後冷却するもの	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
5	加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する

② 小規模な水産物小売り業における重要管理の例

生食用鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄	いつ	下処理後速やかに その他（ ）
	どのように	真水で下処理後の魚体を洗浄しましょう。特に体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄しましょう。 生食用の魚介類は、短時間でも低温管理しましょう。
	問題があったとき	生食用としての販売は避けましょう。 また、場合によっては廃棄しましょう。
加熱加工調理における温度管理	いつ	調理時 その他（ ）
	どのように	食品の中心部まで加熱しているか確認しましょう。(目視)
	問題があったとき	再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売しましょう。 また、場合によっては廃棄しましょう

③ パン類製造における重要管理の例

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄	洗浄、殺菌を再度実施
			戻し生地の適切な使用 製品切替時の残り生地の除去	異なる生地が混入した製品の除去
金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示
有害微生物対策 (焼成後加工時)	毎日	焼成後の加工作業中	器具類の洗浄殺菌	再度洗浄
			野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
			揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	再加熱又は廃棄
			加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保存	日々の使用残は廃棄
			手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用	未着用者への着用の指示

3 計画の実施と記録の作成・保存

作成した衛生管理計画をもとに衛生管理を実施し、その結果を記録します。

作成した記録は、1年間程度（取り扱う食品等が消費されるまでの期間が1年以上の場合はその期間）保存します。

また、使用水（井戸水等の場合）の水質検査成績書や害虫駆除の記録も1年間（水質検査成績書は取り扱う食品等が消費されるまでの期間が1年以上の場合はその期間）保存します。

「記録」の効果

- ・衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止につながります。
- ・衛生管理を適正に実施していることが確認できます。
- ・衛生管理について、対外的に説明しやすくなります。
- ・業務の改善点が見えてきます。これにより、業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が期待できます。

【一般衛生管理の実施記録（記録例）】

分類	原材料の受入れの確認	庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理等	手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良(否)	4、-16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子	6/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後再納品	6/4 太郎
2日	良(否)	9、-23	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子	6/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	
3日	良(否)	15、-23 →再10℃	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子	6/3 11時頃、15℃。20分後10℃。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良(否)	6、-22	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子		

【重要管理の実施記録（記録例）】

分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	加熱したあと 高温保管	加熱後冷却 再加熱	加熱後冷却 するもの	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身・冷奴	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	唐揚げ	カレー、 スープ	ポテトサラダ			
1日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子	6/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。 調理したA君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。A君に加熱の徹底と確認を指示した。	6/4 太郎
2日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子		
3日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子		
4日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	花子		

4 情報の提供

消費者から健康被害（医師の診断を受け、食中毒の疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報を得た場合には、保健所などに速やかに連絡しましょう。

また、消費者などから異味または異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合にも保健所へ速やかに報告しましょう。

万が一、商品に問題があった場合、最終消費者や取引先へ健康被害や混乱などが広がらないようにする必要があります。

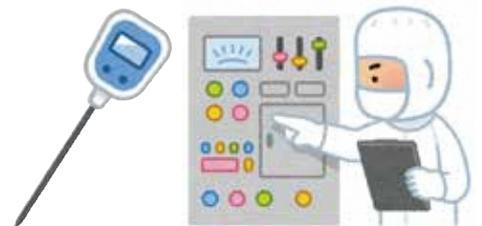


5 検証・ふりかえり

定期的（1ヶ月など）に、作成した衛生管理計画や手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容の見直しを行います。

【検証・ふりかえりの例】

記録の確認、機械等の精度の確認
製品（メニュー）の衛生検査（微生物、汚染物質等）の実施など

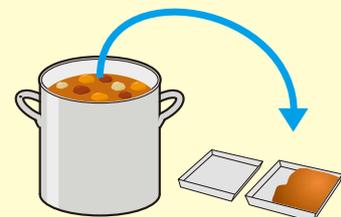


加熱を過信しない

ウェルシュ菌、セレウス菌等は、熱に強い芽胞を形成するため、通常の加熱では食品中に芽胞が残存する可能性があります。

調理後に保管する場合は、衛生的な容器に小分けするなどして、**速やかに**10℃以下になるように冷却しましょう。もしくは、温蔵庫などで65℃以上に管理しましょう。

また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱し、増殖している菌（栄養細胞）を殺菌し、早めに喫食しましょう。



小分けにして冷やす



水(氷)をはってその中で素早く冷やす

注意！



○毒素を産生する食中毒菌の場合は、加熱によって菌が死滅しても毒素が残り、食中毒を引き起こすことがあります。
食中毒予防の3原則を遵守することが大切です。



いわき市保健所
生活衛生課食品衛生係

〒973-8408
いわき市内郷高坂町四方木田191番地
電話 0246-27-8593