

鳥取市公設地方卸売市場 品質管理高度化指針

令和4年2月制定

鳥取市経済観光部経済・雇用戦略課

改定履歴

版	施行日	ページ	内容
第1版	令和4年2月1日	－	－

～目次～

第1	目的	- 1 -
1.	目的	- 1 -
2.	適用範囲	- 1 -
3.	用語の定義	- 1 -
第2	施設の整備	- 1 -
1.	閉鎖型施設	- 1 -
2.	商品・人の動線を考慮した配置	- 1 -
3.	コールドチェーン対応	- 2 -
4.	構造・設備	- 2 -
5.	機材	- 3 -
第3	作業プロセスごとの管理	- 3 -
1.	青果	- 3 -
2.	鮮魚	- 4 -
3.	花き	- 6 -
4.	共通	- 7 -
第4	一般的な衛生管理	- 7 -
1.	施設・設備等	- 7 -
2.	機材・器具	- 8 -
3.	廃棄物	- 8 -
4.	使用水	- 9 -
5.	ねずみ・昆虫対策	- 9 -
6.	従業員	- 9 -
7.	教育訓練	- 9 -
8.	商品の回収	- 9 -
第5	HACCP	- 10 -
1.	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	- 10 -
2.	HACCP認証	- 10 -
第6	品質管理マニュアル	- 10 -
1.	品質管理マニュアルの作成	- 10 -
2.	記録の作成	- 10 -
第7	食品衛生関係法令	- 10 -
1.	食品衛生関係法令の遵守	- 10 -

【参考文献】

第1 目的

1. 目的

令和3年2月に策定した、鳥取市公設地方卸売市場経営戦略（以下、「経営戦略」という。）において、鳥取市公設地方卸売市場（以下、「鳥取市場」という。）は、建替により閉鎖型施設へ転換し、コールドチェーンやHACCPへの対応を行って機能を強化し、地域経済の持続的発展をけん引する卸売市場を目指すこととした。

本指針は、経営戦略で定めた品質管理の高度化に関する方針を、より具体的にし、鳥取市場として守るべき品質管理の基準を設定するものである。

2. 適用範囲

本指針は、鳥取市場に参画する全事業者を対象に適用し、とくに卸売業・仲卸業において作業にあたる際の管理基準について定める。

3. 用語の定義

本指針で使用する用語の定義は、以下のとおりとする。

コールドチェーン	生鮮食品などを産地から消費地まで一貫して低温・冷蔵・冷凍の状態を保ったまま流通させる仕組み。
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point の略。 食品の入荷から出荷に至る全工程の中で、食中毒や異物混入等の危害要因を分析し、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。
卸売棟	再整備する鳥取市場における、卸売業者の入る建物。
仲卸・関連事業者棟	再整備する鳥取市場における、仲卸業者や関連事業者の入る建物。
低温卸売場	卸売場のうち、作業者と商品が同居する空間において商品の一時的な利用（通過）を目的とし、空調により温度管理された場所。
冷蔵設備	商品の保管・貯蔵を目的とし、温度管理された設備。 一定時間（日、週、月）の滞留を前提とした冷蔵庫と、短時間の保管と温度維持を目的とした保冷库をいう。
冷凍車	冷却装置を備え、荷台を低温（-5度～-30度程度）に保つ構造をした車両。
冷蔵車	冷却装置を備え、荷台を中温（5度～5度程度）に保つ構造をした車両。
保冷库	冷却装置を備えず、荷台の温度を保つ構造をした車両。

第2 施設の整備

1. 閉鎖型施設

- 外部の雨風、塵埃、害虫、鳥類、鳥類の糞などの影響を受けないよう、また、施設内の温度管理を可能とするため、可能な限り閉鎖型の施設とする。
- 車両が施設内に入ることがないように、荷の搬入・搬出用のスペース（以下、「トラックバース」という。）を設ける。
- トラックバースは、外部からの雨風、塵埃、直射日光等を防ぐことができる構造とする。

2. 商品・人の動線を考慮した配置

- 業務の能力に応じた広さとし、入荷から出荷まで、可能な限り商品・人が一方向に動く動線となるよう施設・設備を配置する。

- 卸売棟と一体的に、荷を一時的に整理・待機するスペースとして、荷捌きスペースを設ける。
- 施設利用者の出入口には、手洗い、履物の洗浄が行えるよう、手洗い設備、履物の洗浄・消毒設備を設ける。
- 見学者用の通路など一般市民が立ち入る場所や、事務所や休憩スペースなど作業にあたらぬ者が利用するエリアは、業務を行うエリアと区分けする。

3. コールドチェーン対応

- 予冷品、低温貯蔵品など出荷者が温度管理した状態で搬入した商品の品質を保持するため、低温卸売場・冷蔵設備を整備する。低温卸売場の対象区域の設定、冷蔵設備の導入は、対象となる商品とその入荷量を勘案して決定する。
- 温度管理されている空間の温度上昇を防ぐため、出入口や扉の開放が少なくなるよう施設を整備する。
- 空調の排熱が、商品に影響を及ぼさないよう設備配置を行う。
- 配送時にも温度管理ができるよう、冷蔵車等を整備する。
- 温度管理の状態を把握し、記録できるよう、低温卸売場や冷蔵設備、冷蔵車等には温度計を設置する。
- コールドチェーン化にあたっては、「卸売市場コールドチェーン導入の手引」を参考に検討する。

4. 構造・設備

ア 構造

- 施設の内外とも、耐水性材料で、清掃しやすい構造とする。
- 天井は、埃などが溜まる要因となる凹凸のない、平滑な構造とする。また、不必要な天井の高さは避ける。
- 排水設備、換気設備などは、ねずみ・昆虫が施設内へ侵入するのを防ぐ構造とする。
- 軒下には、鳥が侵入するのを防ぐ設備を設ける。

イ 換気

- 換気が適切にできる設備を設ける。

ウ 照明

- 作業を行うのに十分な明るさとなる照明設備を設ける。

エ 給水設備

- 水道水が豊富に供給される給水設備を設ける。

オ 排水設備

- 水で洗浄をする区画には、床面に十分な機能を有する排水設備を設ける。

カ 手洗い設備

- 施設内の便利な位置に、適当な数の手洗設備及び手指の消毒設備を設ける。
- 手洗設備の蛇口は、自動式とする。

キ 洗浄設備

- 洗浄が必要な機械、器具、容器等を洗浄できるよう、洗浄設備を設ける。

ク トイレ

- トイレは、衛生的な構造とし、施設に衛生上の影響を及ぼさない場所に配置する。
- トイレの出入口は、自動ドアにするなどし、トイレの汚れをトイレの外に持ち出すことのない構造とする。
- トイレには、手洗設備及び手指の消毒設備を設ける。
- トイレの出入口で履物の履き替えを行える構造とするか、出入口に履物の消毒設備を設ける。

ケ 廃棄物置場

- 廃棄物置場は、清掃がしやすく、汚液や汚臭が漏れにくい衛生的な構造とし、施設に衛生上の影響を及ぼさない場所に配置する。
- 廃棄物置場は、ゴミの拡散を防ぐ構造とする。

5. 機材

ア 車両

- フォークリフトやターレット車両を新たに購入する場合は、排気ガスの排出のないバッテリー式の車両を購入する。

イ パレット

- 衛生管理のしやすい、プラスチックパレットを使用する。

ウ 温度計

- 温度管理の状況を確認するため、温度計を使用する。なお、品温を把握するために、非接触型の温度計を使用する。

第3 作業プロセスごとの管理

1. 青果

(1) 卸売業者

ア 荷受け

- 荷下ろし前又は荷下ろし中に、商品の状態（車内での商品の並べ方、段ボール箱等容器の破損の有無、温度管理の状態等）をチェックする。
- 荷下ろしの際、荷は直接床に置かず、清潔なパレットなどに載せるようにする。
- 荷下ろし後、着荷状態を検査する。
 - 検査項目：鮮度、外観、品温
 - 検査対象：段ボール等容器の上部が開いているものは全数。
段ボール等容器の蓋が閉まっているものは、一部の容器を開けて検査。
 - 記録：検査結果を記録する。品質劣化など異常が見られた場合は、その内容も記録する。
 - 追加対応：段ボール箱の破損や、予冷品と記載があるのに非予冷品が入っていたり、予冷が不足していたりする場合は、出荷者（出荷団体、産地出荷業者、輸送業者）に対して、原因究明、再発防止を求める。

イ 卸売場での荷扱い

- 卸売場に荷を置く時間はできるだけ短時間にする。
- 温度管理が必要な商品（予冷品、非予冷品でも軟弱で品質保持が難しいもの）は、低温卸売場に置く。
- 長時間の滞留が予想される場合には、温度が鮮度にあまり影響しない根菜類などを除き、冷蔵設備に入れる。
- 土が付いている商品は、他の商品に土が付かないよう、十分に注意をして取り扱う。
- 氷や水が入っているものは、洩れた水が周囲を濡らすことがないように、十分に注意をして取り扱う。
- ストレッチフィルムで巻いてある青果物はフィルムを剥がして、空気の流通をよくさせる。また、不必要と思われるストレッチフィルムの使用については、出荷者に改善を促す。

ウ 商品の保管

- 保管期間はできるだけ、短期間とする。（原則、1日を超えない。）
- やむを得ず保管するものは、温度が鮮度にあまり影響しない根菜類など一部を除き、原則全て冷蔵設備に入れる。
- 先入れ、先出しの入出荷管理をする。

(2) 仲卸業者

ア 商品の取り扱い

- 商品を直接手で触って作業する時は、事前に十分に手洗いをを行う。
- 簡易なカットや包装をする時は、使用する器具（包丁、まな板、ふきんなど）は、清潔なものを使用する。また、包装フィルムなども清浄なものを使用する。

イ 商品の保管

- 保管期間はできるだけ、短期間とする。
- やむを得ず保管するものは、温度が鮮度にあまり影響しない根菜類など一部を除き、原則全て冷蔵設備に入れる。
- 先入れ、先出しの入出荷管理をする。

ウ 配送

- 品温の違い、エチレンの生成量・感受性などを考慮して積み込む。
- 配送車両は、できるだけ冷蔵車を使用する。扉の開閉は、必要最小限にする。
- 配送に保冷車を使用する場合は、日陰に置く、夏場は虫などが入らないように注意して扉を開放して置くなどし、配送前に予め庫内温度を下げておく。
- 保冷機能のない車両をやむを得ず使用する場合は、品温が上昇しないよう十分に配慮する。

2. 鮮魚

(1) 卸売業者

ア 荷受け

- 荷下ろし前又は荷下ろし中に、商品の状態（車内での容器の並べ方、容器の破損の有無、温度管理の状態等）をチェックする。
- 荷下ろしの際、荷は直接床に置かず、清潔なパレットなどに載せるようにする。
- 荷下ろし後、着荷状態を検査する。

検査項目：鮮度、外観、品温、氷の状態

検査対象：容器の蓋をとって、全数検査する。

記録：検査結果を記録する。品質劣化など異常が見られた場合は、その内容も記録する。

追加対応：氷が不足している容器には、氷を追加する。品質の劣化や輸送状況に問題がある場合は、出荷者、輸送業者に対して、原因究明、再発防止を求める。

イ 卸売場での荷扱い

- 卸売場に荷を置く時間はできるだけ短時間にする。
- 長時間の滞留が予想される場合には、氷の状態を確認し氷を追加するか、必要に応じて冷蔵設備に入れる。
- 冷凍品などは、見本競りや見本取引を導入し、見本以外の商品はその品温維持が可能な冷蔵設備に入れる。
- 賞味期限、消費期限の記載義務のある商品は、その表示の有無を確認する。

ウ 商品の保管

- 保管期間はできるだけ、短期間とする。
- やむを得ず保管するものは、全て冷蔵設備に入れ、温度管理を行い、庫内温度を記録する。
保管温度の基準は、以下とする。
冷凍品：－18度以下
鮮魚：10度以下（目安：0～5度）
- 先入れ、先出しの入出荷管理をする。

(2) 仲卸業者

ア 商品の取り扱い

- 商品を直接手で触って作業する時は、事前に十分に手洗いをを行う。
- 下処理、加工、包装等を行う場合は、清潔な作業台で作業を行う。
- 刺身など生食用のもの、加熱用のものであれば、仲卸場内で扱う場所・保管場所を別にする。まな板、包丁も用途別にし、清潔なものを使用する。また、包装容器・フィルムなども清潔なものを使用する。
- 魚の内臓、骨などはできるだけ早く廃棄物として処理し、汚水は直ちに排水溝に流す。排水溝が溢れるような使い方はしない。
- 解凍はできる限り消費に近い段階で行うのが望ましいことから、仲卸業者では解凍は行わないか、できる限り販売又は小売店等への配送の間際に行う。解凍を行う場合は、解凍機を使うか、冷蔵庫内で解凍する。商品を常温下に置くことは、絶対に行わない。また、加熱解凍は行わない。

イ 商品の保管

- 保管期間はできるだけ、短期間とする。
- やむを得ず保管する場合は、全て冷蔵設備に入れ、温度管理を行い、庫内温度を記録する。
保管温度の基準は、以下とする。
冷凍品：－18度以下
鮮魚：10度以下（目安：0～5度）
- 先入れ、先出しの入出荷管理をする。

ウ 配送

- 配送車両は、できるだけ冷凍車又は冷蔵車を使用する。扉の開閉は、必要最小限にする。

- 配送に保冷車を使用する場合は、日陰に置く、夏場は虫などが入らないように注意して扉を開放して置くなどし、配送前に予め庫内温度を下げておく。
- 保冷機能のない車両をやむを得ず使用する場合は、品温が上昇しないように、発泡スチロール容器に氷を十分に詰めて、蓋をして搬送する。

3. 花き

(1) 卸売業者

ア 荷受け

- 荷下ろし前又は荷下ろし中に、商品の状態（花き類の状態、容器の破損の有無、温度管理の状態等）をチェックする。
- 荷下ろし後、着荷状態を検査する。
 - 検査項目：鮮度、外観
 - 検査対象：容器の上部が開いているものは全数。
容器の蓋が閉まっているものは、一部の容器を開けて検査。
 - 記録：検査結果を記録する。品質劣化など異常が見られた場合は、その内容も記録する。
 - 追加対応：段ボール箱の破損や、予冷品と記載があるのに予冷が不足している場合は、出荷者（出荷団体、産地出荷業者、輸送業者）に対して、原因究明、再発防止を求める。

イ 卸売場での荷扱い

- 卸売場に荷を置く時間はできるだけ短時間にする。
- 傷みやすい商品（切り花など）は、冷蔵庫施設に置く。
- 長時間の滞留が予想される場合には、温度が品質にあまり影響しない鉢物などを除き、冷蔵設備に入れる。
- 容器に水が入っているものは、洩れた水が周囲を濡らすことがないように、十分に注意をして取り扱う。

ウ 商品の保管

- 保管期間はできるだけ、短期間とする。（原則、1日を超えない。）
- やむを得ず保管するものは、温度が鮮度にあまり影響しない鉢ものなどを除き、全て冷蔵設備に入れる。
- 先入れ、先出しの入出荷管理をする。

(2) 仲卸業者

ア 商品の取り扱い

- 切り花を取り扱う前には、事前に十分に手洗いをを行う。
- 水を新たに容器に供給するときは、水道水を使用する。

イ 商品の保管

- 保管期間はできるだけ、短期間とする。
- やむを得ず保管するものは、低温障害を生ずるものを除いて、原則全て冷蔵設備に入れる。
- 保管中は、水の供給を適宜行う。また、必要に応じて、殺菌剤を投与する。

ウ 配送

- 品温の違い、エチレンの生成量・感受性などを考慮して積み込む。

- 配送車両は、できるだけ冷蔵車を使用する。扉の開閉は、必要最小限にする。
- 配送に保冷車を使用する場合は、日陰に置く、夏場は虫などが入らないように注意して扉を開放して置くなどし、配送前に予め庫内温度を下げておく。
- 保冷機能のない車両をやむを得ず使用する場合は、品温が上昇しないよう十分に配慮する。

4. 共通

ア 施設内搬送

- 卸売業者から仲卸業者や関連事業者、買受人への商品の受け渡しは速やかに行う。
- 卸売棟と仲卸・関連事業者棟の間のスペースは、買受人の車両が通行する時間帯と仲卸・関連事業者棟への商品の搬送の時間帯を分け、車両による商品の汚染等が起らないよう管理をする。
- 搬送に使用する車両、台車、パレット、コンテナ等の機材は清潔なものを使用する。
- 機材への積み込み、荷下ろしなど商品の扱いは、品質を損なわないよう、丁寧に行う。

イ トレーサビリティ

- 消費者が安全に喫食・利用するために必要な情報を、消費者に提供する。

第4 一般的な衛生管理

1. 施設・設備等

ア 施設

- 作業日は、1日に1回以上清掃する。
- 床・天井・壁、作業台などを清潔に保つ。
- 施設には、不必要な物品を置かない。
- 施設の周囲を定期的に清掃する。
- 施設の窓及び出入口は、原則として開放しない。やむを得ず開放したままの状態にしている場合は、塵埃、ねずみ・昆虫等の侵入を防止する措置を講ずる。
- 施設内の採光、照明及び換気を十分に行う。
- 適切な温度、湿度の管理を行う。
- 施設には、動物や関係者以外の立入を禁止する。

イ 低温卸売場

- 空調設備が正常に機能しているか、定期的に点検を行う。
 - 定期的に低温卸売場の室温を確認し、記録する。
- ※その他は、ア 施設と同様

ウ 冷蔵設備

- 冷蔵設備が正常に機能しているか、定期的に点検を行う。
- 定期的に、冷蔵設備の庫内温度を確認し、記録する。
- 冷蔵設備内は、定期的に清掃し、常に清潔を保つ。

エ 排水設備

- 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合は速やかに補修を

行う。

オ 手洗い設備

- 石けん、ペーパータオル、消毒薬を備えて、手指の洗浄・乾燥が適切に行うことができる状態を維持する。

カ 洗浄設備

- 洗浄設備は、清潔に保つ。

キ トイレ

- 常に清潔にし、作業日は1日に1回以上清掃・消毒を行う。
- トイレの利用時には、トイレ専用の履物に履き替えを行うか、履物の消毒を行う。履物の消毒設備を設ける場合は、消毒効果を発揮するよう、消毒薬の濃度管理を行う。

2. 機材・器具

ア 商品取扱器具

- 商品に直接接触する機材・器具等は、洗浄・消毒のしやすい耐水性のものを使用する。
- 商品に接触する可能性のある器具（包丁、まな板、ふきん、はさみ等）は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄し、熱湯や消毒剤等で消毒を行い、衛生的に保管する。
- 故障や破損などがある場合は、使用を中止し、買い替えるか、速やかに補修する。

イ 車両、台車

- 商品の施設内での搬送や、配送に使用する車両・台車は、定期的に洗浄・消毒を行い、常に清潔を保つ。

ウ パレット、コンテナ

- 定期的に洗浄・消毒を行い、常に清潔を保つ。

エ 温度計

- 温度計の機能を定期的に点検し、点検の結果を記録する。

オ 清掃用具

- 清掃用具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管する。

カ 洗剤・消毒薬

- 洗剤や消毒薬などは、適切な方法により使用する。
- 洗剤や消毒薬などは、それらを入れる容器に内容物の名称を表示するなどの方法により、誤使用を防止する。

3. 廃棄物

- 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液や汚臭が漏れないように清潔にしておく。
- 生ゴミはできる限り排出量を少なくする。ゴミを出すときは、ゴミを入れた袋の口を閉じて、ゴミ

拡散の原因にならないようにして、廃棄物置場に搬出する。

- 不要となった発泡スチロール容器や段ボールも、施設内に放置せず、廃棄物置場に搬出する。
- 廃棄物の処理は、信頼できる廃棄物処理業者に委託する。

4. 使用水

- 使用する水は、水道水とする。
- 海水を施設内で使用する場合は、浄化・濾過・殺菌されたものを使用する。
- 氷は、水道水から作る。また、氷は衛生的に取り扱い、保存する。

5. ねずみ・昆虫対策

- 施設及びその周辺は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除する。
- 施設及びその周辺を、1月に1回以上点検し、ねずみ又は昆虫の発生を認めたときは、その都度駆除する。
- 殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合には、商品を汚染しないよう十分に注意する。
- ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、商品や包装資材は容器に入れて保存をする。

6. 従業員

- 従業員は、常に清潔を基本とする。
- 従業員は、爪を短く切るとともに、手洗いを実施し、手指を清潔にする。特に、トイレの後、商品を取り扱う前、汚染されたものを取り扱った後などは、十分に手指の洗浄及び消毒を行う。
- 皮膚に外傷がある者は、当該部位を耐水性のある被覆材で覆う。
- 業務に従事するときは、専用の作業着を着用する。場内に入る際に使用する靴は、底に土や泥が付いていない清潔なものを使用し、消毒をして場内に入る。
- 施設内でおう吐した場合には、汚染が広がらないように処理し、殺菌剤を用いて適切に消毒する。また、商品が汚染された可能性がある場合は、該当の商品は廃棄する。
- 所定の場所以外で、着替え、喫煙、飲食を行わない。

- 食品取扱者が、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している場合は、申し出るようにし、症状の詳細を把握して、医師による診察や食品を取り扱う作業の中止を必要とするか判断する。病原菌保有の恐れのある者は、直接食品に触れることは避ける。
- 必要がある場合は、食品取扱者の検便を行う。
- 食品を取り扱う間に、痰や唾を吐く、くしゃみ、咳等の飛沫を食品に付着させるおそれのある行為を行う場合には、必要に応じてマスクを着用する。

7. 教育訓練

- 衛生管理に必要な教育を、定期的実施する。

8. 商品の回収

- 商品に起因する危害又は危害のおそれが発生した場合は、当該商品を迅速かつ適切に回収する。また、回収後の商品は、適切に廃棄等をする。

第5 HACCP

1. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 食品の取り扱いにあたっては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う。食品の取り扱いの工程ごとに、危害を発生させ得る要因を分析し、それらの危害要因を管理するための措置をとる。

2. HACCP認証

- 生産者や消費者からの信頼に繋げるため、HACCPの手法による衛生管理がされていることを第三者機関が認証するHACCP認証の取得を検討する。

<取得を検討するHACCP認証の例>

- ・鳥取県HACCP適合施設認定制度

第6 品質管理マニュアル

1. 品質管理マニュアルの作成

- 鳥取市場に参画する事業者ごとに、施設・設備の衛生管理、商品の取り扱い等に関するマニュアル（以下、「品質管理マニュアル」という。）を作成し、関係者に周知徹底をする。
- 品質管理マニュアルは、定期的に効果を検証し、必要に応じて見直し・修正を行う。

2. 記録の作成

- 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。記録の方法については、品質管理マニュアルに定める。

第7 食品衛生関係法令

1. 食品衛生関係法令の遵守

- 以下の食品衛生関係法令を遵守する。
 - ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - ・食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
 - ・食品衛生法施行細則（昭和23年厚生省令第23号）
 - ・鳥取県食品衛生条例（平成12年鳥取県条例第17号）
 - ・鳥取県食品衛生条例施行規則（昭和49年鳥取県規則第52号）
 - ・鳥取市食品衛生条例（平成29年鳥取市条例第65号）
 - ・鳥取市食品衛生条例施行規則（平成30年鳥取市規則第7号）
 - ・食品表示法（平成25年法律第70号）
 - ・食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- 特に、施設整備にあたっては、食品衛生法において、都道府県が公衆衛生の見地から必要な施設の基準を条例で定めることとされている業種の施設は、鳥取県食品衛生条例で定められている施設の基準を遵守する。

また、営業施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置が定められている場合は、その基準を遵守する。

【参考文献】

- 「卸売市場における品質管理の高度化に向けた規範策定のためのマニュアル」（平成19年3月株式会社流通システム研究センター）

- 「卸売市場コールドチェーン導入の手引 第2版」（平成25年3月 食品チェーン研究協議会）