

# □□□ □□ - □□ □□

[Home](#)

>

[□□ □□ □□](#)

>

[□□□ □□](#)

- [□□□□ □□](#)
- [□□□□ □□ □□□□](#)
- [□□□□ □□](#)
- [□□ □□ □□](#)
- [□□□□ □□ □□](#)
- [□□□□ □□ □□□□](#)
- [□□□□ □□ □](#)
- [□ □□ □□□□□](#)
- [□□□ □□ □□□□□](#)
- [□□□□□□ □□](#)
- [□□□□□ □□ □](#)
- [□□□□ □□ □](#)
- [□□□□□ □□](#)
- [□□□□□□□ □□](#)
- [□□ □□ □](#)
- [□□ □□ □□ □□](#)
- [□□□□ □□](#)
- [□□□ □□ □](#)
- [□□□□□ □□ □](#)
- [□□□ □□ □](#)
- [□□□□□ □□ □](#)
- [□□ □□ □](#)
- [□□ □□](#)
- [□□□ □□](#)
- [□□ □□](#)
- [□□ □□□](#)
- [□□ □□](#)
- [□□ □□□](#)
- [□□ □□□](#)
- [□□ □□□□□](#)
- [□□ □](#)
- [□□ □](#)
- [□□ □□□□](#)
- [□□ □□□□](#)
- [□□ □□□□](#)
- [□□ □□□□□](#)
- [□□ □□□□□□](#)
- [□□ □□□□□□](#)
- [□□ □□□□](#)
- [□□ □□□](#)

- 00-0000
- 00-00
- 00-0000
- 00-00000000
- 00-00
- 00-0000
- 00-00-0
- 000-00-0
- 000-00-0000
- 00-00-0000
- 00-00
- 00-00-0
- 00-00-0000
- 000000-00-0000
- 00000000-00
- 000-00
- 000-00-0
- 00-00
- 00-00-000000
- 000000-00-0
- 00000000-00
- 00000000-00-0
- 00000-00-0
- 00-00-00
- 000-00-0
- 00000000-00
- 00-00-0
- 000000-00
- 00-00-0000
- 00-00-000000
- 00000-00-0
- 00-00-0000
- 00-00-00
- 000000-00-00
- 00000-00-0000
- 00000000-00
- 00-00-00
- 00-00-00
- 000-00-0
- 00-00
- 000000-00
- 000000-00
- 00-00-0000
- 00000000-00
- 00-00-00
- 000-00-0
- 00-00
- 000000-00
- 000000-00
- 00-00-0000
- 00000000-00
- 00-00-00
- 00000000-00
- 00-00-0000

- [食品召回](#)
- [食品衛生](#)
- [食品衛生法](#)
- [食品衛生法施行規則](#)
- [食品衛生法施行令](#)
- [食品衛生法施行令施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則](#)
- [食品衛生法施行令施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則施行規則](#)

2019-05-17

食品衛生法第10条の1第1項第2号の食品に、*Listeria monocytogenes*が5%以上含まれる食品は、*Listeriosis*の原因となる食品として、30℃から35℃で3日間培養して、4×10<sup>6</sup>CFU以上75℃Cで15分間加熱殺菌することを要する。foodNEXTが主催する「食の安全」セミナーを開催する。

## 食品衛生

食品衛生法第10条の1第1項第2号の食品に、*Listeria monocytogenes*が5%以上含まれる食品は、*Listeriosis*の原因となる食品として、30℃から35℃で3日間培養して、4×10<sup>6</sup>CFU以上75℃Cで15分間加熱殺菌することを要する。foodNEXTが主催する「食の安全」セミナーを開催する。

食品衛生法第10条の1第1項第2号の食品に、*Listeria monocytogenes*が5%以上含まれる食品は、*Listeriosis*の原因となる食品として、30℃から35℃で3日間培養して、4×10<sup>6</sup>CFU以上75℃Cで15分間加熱殺菌することを要する。foodNEXTが主催する「食の安全」セミナーを開催する。



- [squirecigars.com](#)
- <http://squirecigars.com/Dr-Richard-Collens/>

Email:vFvUO\_SGZ@gmx.com

2019-05-16

.....  
.....  
.....

Email:3bIZ\_4Drk8ZL@aol.com

2019-05-14

.....  
.....  
.....

Email:2q\_HNUBQt@gmx.com

2019-05-11

Maca.....

Email:mnv4p\_bbIlZ@gmail.com

2019-05-11

.....  
.....  
.....

Email:Gwh\_Ae3KI5Q@aol.com

2019-05-08

.....  
.....  
.....