

参考とした資料及び文献

1. HACCP
これからの食品工場の自主衛生管理
河端俊治+春田三佐夫編集
中央法規出版(株)
2. HACCP; 衛生管理計画の作成と実践
厚生省生活衛生局乳肉衛生課監修
動物性食品のHACCP研究班編集
中央法規出版(株)
3. 改訂早わかり食品衛生法
厚生省生活衛生局監修、
(社)日本食品衛生協会
4. 食品衛生六法 平成10年度版
新日本法規出版(株)
5. 総合食品安全事典
産業調査会 事典出版センター
6. ご存じですか食品の安全性
—食品の安全性に関する調査研究会報告書—
(財)食生活情報サービスセンター
7. 新食品添加物表示の実務
食品添加物表示問題連絡会、
日本添加物協会 共編
8. 食品衛生研究
(社)日本食品衛生協会
9. 食品衛生
(社)日本食品衛生協会
10. 食品工業
(株)光琳
11. 食品機械装置
(株)ビジネスセンター社
12. 食品と開発
(株)健康産業新聞社
13. 月刊 HACCP
(株)鶏卵肉情報センター
14. 食品の安全確保システムについて
(社)日本農林規格協会
15. HACCPマニュアル
(財)食品産業センター
16. 危害分析、重要管理点方式(HACCP)マニュアル
(財)食品産業センター
17. 平成7年度食品等適正製造基準作成報告書(しょうゆ)
(社)日本農林規格協会
18. 味噌企業の製造物責任法ガイドブック
全国味噌工業協同組合連合会