

参考文献

- 1.食品衛生法：食品衛生法規集(加除式)、中央法規出版
- 2.弁当・惣菜の衛生規範について：食品衛生法規集(加除式)、中央法規出版
- 3.漬物の衛生規範について：食品衛生法規集(加除式)、中央法規出版
- 4.青果物カット事業協会：カット野菜(生食用) 衛生管理マニュアル(1997)
- 5.兵庫県・食品安全対策推進委員会：農産食品の衛生管理マニュアル(1999)
- 6.小沼博隆：野菜における微生物汚染状況とその対策、日本食品微生物学会誌、17(1)37～41(2000)
- 7.小沼博隆：市販カット野菜の微生物汚染状況、食品衛生研究、46(6)25～37(1999)
- 8.金子賢一：生食用野菜および果実が媒介食品となる感染症、食衛誌46(6)417～425(1999)
- 9.船渡川圭二他：生野菜の効果的な殺菌方法と中性洗剤の病原菌におよぼす影響、食品衛生研究49(8)71～75(1999)
- 10.鈴木順子他：学校給食施設による生食用野菜の洗浄・殺菌方法について、食品衛生研究45(9)93～99(1995)
- 11.(社)日本施設園芸協会：水耕栽培野菜の微生物学的安全法について、月刊HACCP、11、45～55(2000)
- 12.(株)流通システム研究センター：カット野菜の現状と将来展望ニューフォーカスレポートNo.31(1991)
- 13.一色賢司：生産農場から食卓までの微生物学的安全性の確保、日本食品微生物学会誌17(1)31～35(2000)
- 14.岩田 隆他共著：食品加工学、理工学社(1990)
- 15.工業技術会：食品の鮮度保持と保存技術、1～161(1998)
- 16.(株)食品産業新聞：冷凍野菜果実のすべて(2000)
- 17.日本冷凍食品協会監修：冷凍食品ハンドブック、朝倉書店(1980)
- 18.日佐 勤：冷凍食品入門、(株)日本食糧新聞社(1998)
- 19.山根照美：氷温貯蔵の科学、農山漁村文化協会(1996)
- 20.永山敏広：食品と残留農薬、防菌防黴学会誌28(11)707～717(2000)
- 21.厚生省食品保健課他 編：食中毒予防必携、日本食品衛生協会(1998)
- 22.影井 昇：食品媒体寄生虫病、日本食品衛生協会(1987)
- 23.西田 博：経営者のための食品衛生、中央法規出版(1990)

- 24.西田 博：手洗いのバイブル、(株)光琳(1989)
- 25.太田静行他 編：食品の洗浄と異物除去、他人書館(1993)
- 26.日本食品衛生協会：食品の異物混入防止対策(2000)
- 27.高野光男他 編：洗浄殺菌の科学と技術、(株)サイエンスフォーラム(2000)
- 28.辻 薦他 編：食品工業の洗浄と殺菌、日本衛生技術研究会(1978)
- 29.(財)食品産業センター：HACCP実践のための一般的衛生管理マニュアル(2000)
- 30.土肥由長：食品業界HACCP入門、日本食糧新聞社(1999)
- 31.芝崎 勲監修：製造・流通環境におけるエンジニアリングとHACCP-有害微生物管理技術Ⅱ、3～24、(株)フジ・テクノシステム(2000)
- 32.(財)食品産業センター：食品加工工場の衛生管理とHACCP導入の手引き(1998)
- 33.HACCP連絡協議会：HACCP専門講師養成講習テキスト(2000)
- 34.北海道食品産業協議会：北海道食品製造ハンドブック(1997)
- 35.高橋泰二：冷凍食品衛生管理読本、中央法規出版(1979)
- 36.加藤光夫：これで完璧HACCP導入のポイント、日本経済新聞社(1999)
- 37.一色賢司：食品としての農産物の安全性確保、月刊HACCP 6、69～73 (1999)
- 38.横山理雄：HACCPを支える洗浄・殺菌技術、食品工業 8.30、31～39 (2000)
- 39.加工用野菜安定供給推進事業報告書：(財)食品産業センター(1986～92)
- 40.原料野菜供給安定対策推進指導事業報告書：(財)食品産業センタ(1987～92)
- 41.指導資料：北海道立花・野菜技術センター(2001)
- 42.冷凍食品自主規定：(社)日本冷凍食品協会(1985)
- 43.泉 秀実：カット野菜の衛生規範と微生物制御、食品と科学 5.82～92 (1999)
- 44.(財)ヤマサ食品安全研究所：大量調理における生野菜の提供をめざして—電解水による野菜の洗浄と除菌効果1～3、月刊HACCP 12.90～93 (1999)、1.64～68 (2000)、2.64～69 (2000)
- 45.小関成樹、伊藤和彦：強酸性電解水を用いたカット野菜の殺菌(1)、日本食品科学工学会誌47(9) 722～726 (2000)
- 46.小関成樹、伊藤和彦：強酸性電解水の有効塩素濃度がカット野菜の殺菌効果に及ぼす影響、日本食品科学工学会誌47(12) 888～898 (2000)
- 47.小関成樹、伊藤和彦：カット野菜の電解水殺菌における強アルカリ性電解水の前処理効果、日本食品科学工学会誌47(10) 907～913 (2000)
- 48.小関成樹、伊藤和彦：電解水によるカット野菜の洗浄・殺菌における物理的補助手段の併用効果、日本食品科学工学会誌47(12) 914～918 (2000)
- 49.村田昌人：乳化剤を利用した食品用除菌・洗浄剤、食品と科学 3.90～92 (1997)

50. (財) 食品産業センター：食品事故への対応について(中間取りまとめ)(2000)
51. 日本食品洗浄剤衛生協会：食品取扱者の手洗い衛生指針—清潔ですか
あなたの手(1996)
52. 日本食品洗浄剤衛生協会：食品衛生に大活躍！アルコール製剤(1994)
53. 日本食品洗浄剤衛生協会：食品衛生に活躍するアルコール製剤Q & A(1995)
54. 日本食品洗浄剤衛生協会：殺菌・消毒に活躍する次亜塩素酸ナトリウム(1996)
55. 渡辺重行、遠藤 寿：食品製造施設の異物(毛髪)の混入防止について、食衛誌
37(6) J-285~286(1996)
56. 種田耕蔵：異物検出、包装リーク検出、除去装置、ジャパンプードサイエンス
5. 64~74(1998)
57. 小野晴寛：食品のなかへの異物混入防止対策とその機器、ジャパンプードサイ
エンス 7. 55~61(1996)
58. 泉 秀実：米国におけるカット野菜のHACCPシステムとQ T Vプログラム、
ジャパンプードサイエンス 7. 63~69(1998)
59. (財) 食品産業センター：HACCPマニュアル 調理冷凍食品(1995)
60. 北海道保健福祉部食品衛生課：HACCP導入マニュアル 水産加工食品の
衛生水準を向上するために(1998)
61. 厚生省生活衛生局乳肉衛生課：対米輸出水産食品の取扱いについて(1997)

HACCP手法による カット野菜の 衛生管理マニュアル

発 行 平成13年3月31日
発行機関 社団法人北海道食品産業協議会
発行責任者 常務理事 田中 富重
札幌市中央区大通西8丁目2
T E L 011-241-6447
F A X 011-241-6730

本書を複製または転載する場合には当協議会の承諾を必要とする。

社団
法人 **北海道食品産業協議会**

〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目2

TEL (011)-241-6447・241-6720 FAX (011)-241-6730

メールアドレス hofia@cocoa.ocn.ne.jp