

VI. 引用・参考文献

1. HACCP実践のポイント
((財)食品産業センター技術開発部次長 新宮和裕著 日本規格協会刊)
2. HACCP：衛生管理計画の作成と実技 総論編
(厚生省生活衛生局乳肉衛生課監修 中央法規刊)
3. HACCP：衛生管理計画の作成と実践 データ編
(厚生省生活衛生局乳肉衛生課監修 中央法規刊)
4. よくわかるHACCP
(厚生省生活衛生局食品保健課乳肉衛生課監修 日本食品衛生協会刊)
5. こうすればHACCPができる
(細谷克也監修 日科技連刊)
6. こうすればHACCPシステムが構築できる
(細谷克也監修 日科技連刊)
7. こうすればHACCPシステムが実践できる
(細谷克也監修 日科技連刊)
8. HACCPの基礎と実際
(日本食品保全研究会編集 中央法規刊)
9. HACCP実技のための一般的衛生管理マニュアル
((財)食品産業センター技術開発部編 (財)食品産業センター刊)
10. 食中毒の正しい知識 改訂版
(三輪谷俊夫監 菜根出版刊)
11. 食品製造の微生物管理マニュアル
(食品産業センター編 技報堂出版刊)
12. ここがおかしい菌の常識
(青木 阜 著 ダイヤモンド社刊)
13. 経営者のための食品衛生
(西田博二著 中央法規刊)
14. 手づくりのマネジメント手法 5S
(長田 貴 著 日本プラントメンテナンス協会刊)
15. 平成8～10年度「食品衛生関係苦情処理集計表」
(東京都衛生局生活環境部食品保健課一編集・発行)
16. 平成12年度版「食品産業統計年報」
((財)食品産業センター刊)

HACCP手法を取り入れた
「煮豆安全確保システム構築」
マニュアル

平成13年3月15日発行

発行所／全国調理食品工業協同組合

☎110-0015

東京都台東区東上野1-17-2 第二江口ビル4F

TEL:03-5688-1402 FAX:03-5688-1406

印刷／☎103-0014

文港堂印刷株式会社

東京都中央区日本橋蛸殻町1-33-3
