

9. 分析及びサンプリングの方法
Codex Alimentarius 13 巻を参照。

6. 引用・参考文献

- 1) 「一般的衛生管理マニュアル」 (財) 食品産業センター (2000 年)
- 2) 「衛生管理と HACCP 導入の手引きマニュアル」
(財) 食品産業センター (2001 年)
- 3) 「ケアマークと食品の輸・配送管理」 (財) 食品産業センター (2001 年)
- 4) 「HACCP 手法による自主衛生管理マニュアル」(調理パン編)
(財) 食品産業センター (2001 年)
- 5) 「HACCP 管理実用マニュアル」 サイエンスフォーラム (1998 年)
- 6) 「HACCP 必須技術」 幸書房 (1999 年)
- 7) 「キムチ (沈菜)」 食品研究社 (1999 年)
P79 ~ P97 (「コーデックスキムチ国際規格と日本キムチのあり方」前田安彦)
- 8) 「漬物学—その化学と製造技術」(前田安彦) 幸書房 (2002 年)
- 9) 「HACCP の基礎と実際」 中央法規出版(株) (1997 年)
P87 ~ P96 (第 2 章 5 : 「農産加工品の微生物制御」宮尾茂雄)

**H A C C P手法を取り入れた
浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアル**
(平成13年度加工食品履歴情報遡及システム)
開 発 ・ 普 及 事 業

2002年3月 初版発行

発行者 財団法人食品産業センター
制作・監修 全日本漬物協同組合連合会
