

参 考 文 献

- 1) 河端俊治・春田三佐夫編：HACCP - これからの食品工場の自主衛生管理、中央法規出版（株）、(1992).
- 2) 河端俊治・春田三佐夫監訳：食品の安全・品質確保のための HACCP、中央法規出版、（株）(1993).
- 3) 河端俊治・春田三佐夫：HACCP の基礎と実際、中央法規出版（株）、(1993).
- 4) 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：HACCP：衛生管理計画の作成と実践、総論編、中央法規出版（株）、(1997).
- 5) 日本食品保全研究会編、河端俊治・春田三佐夫監修：魚肉ねり製品の製造管理と HACCP、中央法規出版（株）、(1997).
- 6) 高度品質管理構築事業委員会編：HACCP マニュアル、I 加熱食肉製品（ロースハム、ウィンナーソーセージ）、II 乳製品（連続式バター製造）、食品産業センター平成9年度食品工場総合管理システム開発事業、(1997).
- 7) 社団法人 日本缶詰協会刊：自主管理のための HACCP 計画マニュアル、モリサワ印刷、(1998).
- 8) 熊谷進監修：HACCP 管理実用マニュアル、（株）サイエンスフォーラム (1998).
- 9) 東京都衛生局生活環境部食品保健課編：HACCP システムの導入（ステップ 1、2、3）大東印刷工業（株）、(1998).