

本手引書作成にあたり、ご指導、ご協力いただいた厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課、農林水産省 食料産業局 食品製造課、(一財)食品産業センター技術環境部、当協会作業部会委員の皆様に厚く御礼申し上げます。

日本豆腐協会 HACCP導入の手引書（B基準） 作業部会委員

アース環境サービス(株)学術部 次長	黒田 芳弘
(株)高井製作所 研究開発室 研究室長	天野 原成
(株)棚橋食品 品質管理室 室長	石鉢 正範
(有)土佐屋 副代表	川田 学
森永乳業(株)生産本部生産部生産技術課長	井出 総一郎
日本豆腐協会 専務理事	町田 秀信

日 本 豆 腐 協 会
会 長 棚 橋 勝 道

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な豆腐製造業事業者向け)

平成30年3月 初版発行

発行 日本豆腐協会

〒101-0032

東京都千代田区岩本町1丁目1番6号

ワタトービルディング・アネックスⅡ、4F

本手引書の著作権は日本豆腐協会及び一般財団法人食品産業センターに帰属します。
本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。

JAPAN TOFU ASSOCIATION