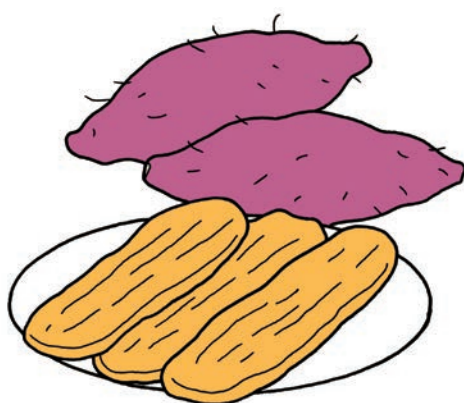


# HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 のための手引書

(小規模な干しいも製造事業者向け)



平成 31 年 2 月

ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会

## 目 次

【1】はじめに .....	1
【2】実施すること .....	3
【3】干しいもの衛生上の特性 .....	4
【4】特に気をつけること .....	5
【5】干しいも製造と危害要因 .....	6
【6】衛生管理計画 .....	9
【7】手順書 .....	12
【8】記録表 <毎日実施する記録> .....	16