

本手引書の作成にあたり、ご指導、ご協力を頂いた、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、当組合作業部会委員の皆様に厚く御礼申し上げます。

全国麦茶工業協同組合 HACCP導入の手引書作成
作業部会委員

座 長	全国麦茶工業協同組合理事・事業委員長 京都グレインシステム株式会社代表取締役	田 宮 尚 一
委 員	株式会社アルトス 取締役営業部長	木 下 和 幸
委 員	株式会社常陸屋本舗 品質保証部部長代理	石 井 裕
委 員	富士食糧株式会社 製造課長	林 裕 之
委 員	全国麦茶工業協同組合 専務理事	満 留 幸 男

全国麦茶工業協同組合
理 事 長 松 尾 久 敏

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
〈小規模な麦茶（焙煎麦）製造業者向け〉

2020年2月 初版発行

発行：全国麦茶工業協同組合

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-12-9 富士第一ビル6階

本手引書の著作権は全国麦茶工業協同組合およ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、改変や商用利用する場合を除き、自由にご利用いただけます。