

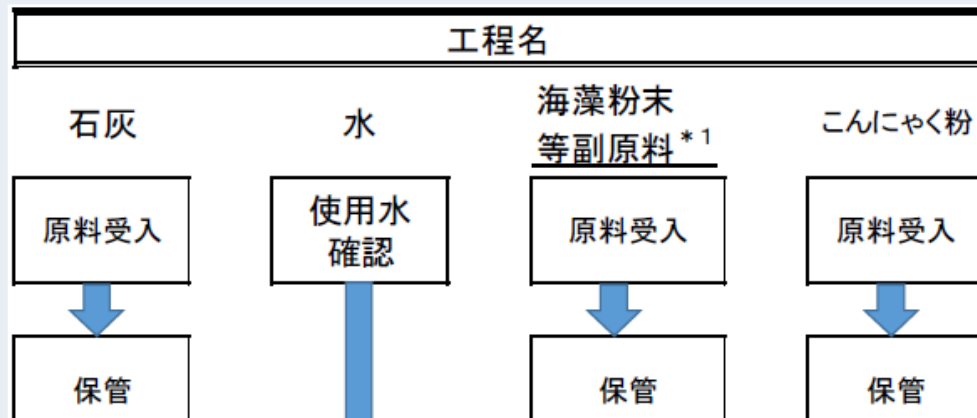
【改訂箇所】

2020年1月29日 改訂第2版

・2ページ

調味液を使用した味付けこんにゃくなどは、pH11.0未満のものが多く、レトルト殺菌など殺菌方法も異なるものが多いことから、通常のこんにゃくと危害要因が異なります。このため、味付けこんにゃくは本手引書の対象から除外しました。一般社団法人日本惣菜協会が作成した「小規模な惣菜製造工場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」、あるいは対象製品は煮豆ですが、全国調理食品工業協同組合が作成した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な煮豆製造業者向け）」を参考にしてください。

・12ページ

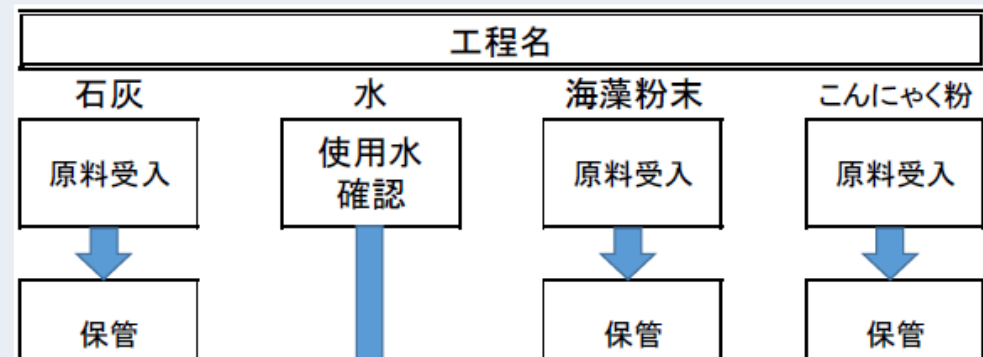


2019年11月28日 初版発行

・2ページ

調味液を使用した味付けこんにゃくなどは、pH11.0未満のものが多く、レトルト殺菌など殺菌方法も異なるものが多いことから、通常のこんにゃくと危害要因が異なります。このため、味付けこんにゃくは本手引書の対象から除外しました。一般社団法人日本惣菜協会が作成した「小規模な惣菜工場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」、あるいは対象製品は煮豆ですが、全国調理食品工業協同組合が作成した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な煮豆製造業者向け）」を参考にしてください。

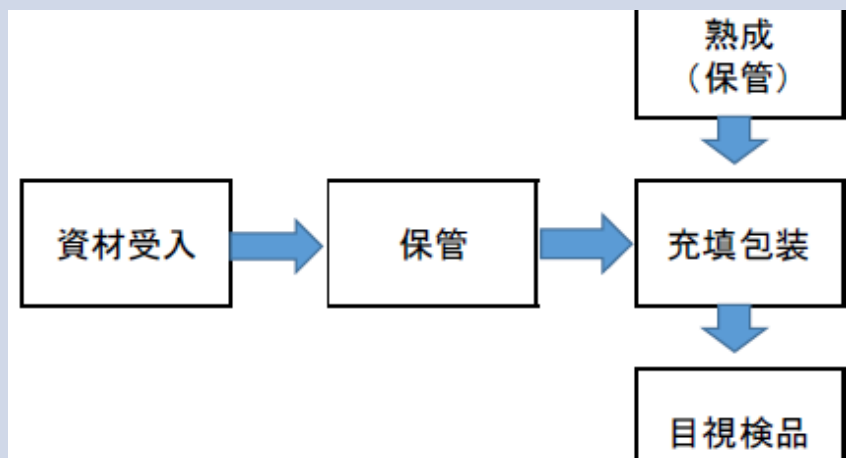
・12ページ



【改訂箇所】

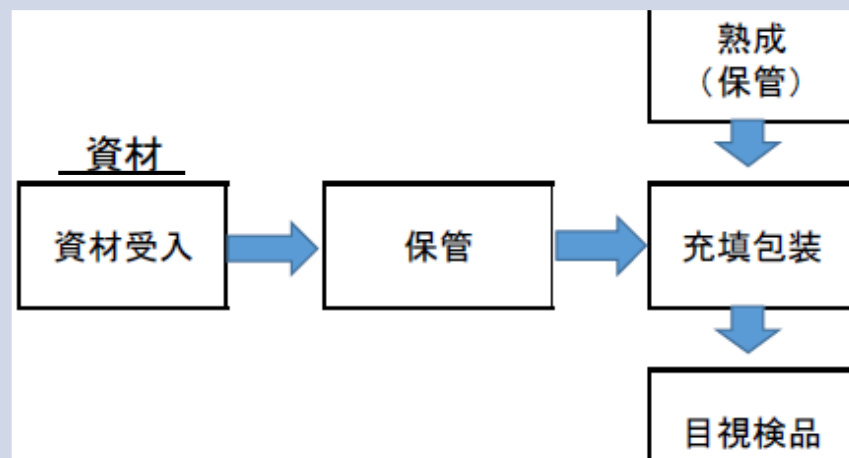
2019年12月27日 改訂第2版

・12ページ



2019年11月12日 初版発行

・12ページ



・35ページ

10/05	(2バッチ目)	90	9:55	10:07	山田
10/05	製品B (3バッチ目)	89	10:10	<u>10:45</u>	山田
10/05	製品B (4バッチ目)	91	<u>10:50</u>	<u>11:23</u>	山田

・35ページ

10/05	(2バッチ目)	90	9:55	10:07	山田
10/05	製品B (3バッチ目)	89	10:10	<u>10:35</u>	山田
10/05	製品B (4バッチ目)	91	<u>10:40</u>	<u>11:13</u>	山田