

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、一般財団法人 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は厚く御礼申し上げます。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
作業部会委員

北海物産株式会社	越路 和範
石森製粉株式会社	石森 安征
坂東製粉株式会社	坂東 弘康
池田製粉株式会社	池田 康一郎
三宅製粉株式会社	津村 和栄
全国蕎麦製粉協同組合	矢島 光範

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な蕎麦製粉事業者向け)

令和2年2月 初版

発行：全国蕎麦製粉協同組合

〒170-0003 東京都豊島区駒込 1-40-4

本手引書の著作権は、全国蕎麦製粉協同組合及び一般財団法人 食品産業センターに帰属します。
本手引書は、改変や商用利用する場合を除き、自由にご利用いただけます。