

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、技術検討会でご指導いただいた先生の皆様、（一財）食品産業センター技術環境部、事前に手引書の有効性確認にご協力いただいた事業者の皆様、そして最後に、この HACCP 手引書の作成・取りまとめに尽力いただいたワーキングチームのメンバーに厚く御礼申し上げます。

#### HACCP 手引書のワーキングチーム

赤城乳業株式会社 品質保証部 部長 大沼 清人（委員長）  
フタバ食品株式会社 品質管理部 部長代理 本田 久治  
丸永製菓株式会社 久留米工場 工場長 玉井 浩之  
株式会社明治 技術部 技術4グループ グループ長 円城 雅史  
森永製菓株式会社 品質保証部 企画管理グループ 第一担当リガー 課長 大島 徹  
森永乳業株式会社 生産本部 生産部 品質技術グループ 第2チーム長 藤井 仁  
株式会社ロッテ 品質保証部 品質保証二課 課長 日比野 勉  
アイスクリーム類及び氷菓 公正取引協議会 事務局長 小野田 敏昭  
一般社団法人日本アイスクリーム協会 専務理事 丸林 勝之  
一般社団法人日本アイスクリーム協会 事務局長 桜木 正実

---

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

2019年12月 初版発行

2020年2月 第2版発行

発行 一般社団法人日本アイスクリーム協会

本手引書の著作権は一般社団法人日本アイスクリーム協会、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。