

H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
乾し椎茸小分け事業者、乾し椎茸加工事業者向け

---

令和2年3月 第二版発行

発行元 : 全国椎茸商業協同組合連合会  
〒426-0005  
静岡県藤枝市水守2丁目3-4

本手引書の著作権は全国椎茸商業協同組合連合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。

【改訂経緯（公表日）】 2020年2月28日 初版発行  
2020年3月9日 改訂第2版

【改訂箇所】

2020年3月9日 改訂第2版

・14ページ

【どのように行うか】

・公益社団法人日本食品衛生協会「日食協が推奨する衛生的な手洗い」などを参考にしたマニュアルで教育及び徹底します。

【問題があったときにはどうするか】

・作業中に従業員が必要なタイミングで手洗いを行っていない時は、再度すぐに衛生的な手洗いをさせます。

・最終ページ

令和2年3月 第二版発行

発行元 : 全国椎茸商業協同組合連合会  
〒426-0005  
静岡県藤枝市水守2丁目3-4

2020年2月28日 初版発行

・14ページ

【どのように行うか】

・公益財団法人日本食品衛生協会「日食協が推奨する衛生的な手洗い」などを参考にしたマニュアルで教育及び徹底します。

【問題があったときにはどうするか】

・作業中に従業員が必要なタイミングで手洗いを行っていない時は、再度すぐに衛生的な手洗いをさせます。

・最終ページ

令和2年2月 初版発行

発行元 : 全国椎茸商業協同組合連合会  
〒426-0005  
静岡県藤枝市水守2丁目3-4