

本手引書の作成にあたり、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 当作業部会委員の皆様に厚くお礼申し上げます。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
(小規模なエキス調味料製造事業者向け)

作業部会

---

座長	日本エキス調味料協会	顧問	石田 賢吾
----	------------	----	-------

---

事務局

日本エキス調味料協会	専務理事	福原 邦彦
同	事務局	宮崎 郁子

**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書**  
(小規模なエキス調味料製造事業者向け)

---

2020年 3月 初版

**発行 日本エキス調味料協会**

〒141-0022 東京都品川区東五反田1-10-7  
Aios 五反田ビル609号

---

本手引書の著作権は日本エキス調味料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。