

# 表1 基準B対応の手引書 (2018.11.16現在)

- ・HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き（飲食店編）（2017.04）
- ・HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）（2017.10.04）
- ・食品添加物製造におけるHACCP 導入の手引書（基準B）（2017.10.04）
- ・HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（機械製乾めん・手延べ干しめん製造事業者向け）（2018.02.06）
- ・納豆連 HACCP 全国納豆協同組合連合会食品衛生自主管理制度（2018.03.30）
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な豆腐製造事業者向け）（2018.03.30）
- ・漬物製造におけるHACCPの考え方を取り入れた安全・安心なものづくり（小規模事業者向け衛生管理の手引書）（2018.03.30）
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な魚肉ねり製品事業者向け）（2018.04.05）
- ・生めん類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 – 生めん類の小規模な製造事業者の衛生管理のポイント –（2018.04.05）
- ・米粉等製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（2018.04.05）
- ・スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（2018.06.28）
- ・清涼飲料水の製造における衛生管理計画手引書（2018.11.13）
- ・しょうゆ製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～HACCP導入支援のための手引き（初級者用）～（2018.11.16）