

<配布資料>

- 資料1 HACCPとは、特徴、利点、普及に求められる課題等
- 資料2 食肉加工施設における HACCP 導入の取組
- 資料3 食品製造における HACCP による工程管理の普及のための
検討会 第2回
-
- 参考資料1 第1回検討会での意見
- 参考資料2 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
(ガイドライン) (平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第
0227012 号)
- 参考資料3 コーデックスガイドライン
「食品衛生の一般原則」CAC/RCP1-1969
- 参考資料4 FAO/WHO guidance to governments on the application of
HACCP in small and/or less-developed food businesses
- 参考資料5 平成20年度 HACCP 導入状況全国調査報告書(農林水産
省補助事業)
- 参考資料6 食品製造における HACCP による工程管理の普及のため
の検討会 第1回資料