

# 新訂 清涼飲料水工場の一般的衛生管理ガイドブック

「清涼飲料水工場の一般的衛生管理ガイドブック」新訂版は、食品衛生法改正に伴うHACCPの制度化への対応の一助となることを念頭に、より分かりやすく理解を深めていただけるような内容に一新しております。

衛生管理に関する参考資料として、ぜひともご活用下さい。

## 【目次】

### 第Ⅰ部 清涼飲料水製造にかかわる微生物制御（基本技術）

- 第1章 清涼飲料水製造にかかわる基本技術
- 第2章 清涼飲料水製造の実際 - 市販製品の特徴と加熱処理
- 第3章 清涼飲料水製造における品質管理と工程管理

### 第Ⅱ部 清涼飲料水工場における一般的衛生管理

- 第1章 一般的衛生管理とは何か
- 第2章 一般的衛生管理作業の基礎
- 第3章 一次生産管理とフードチェーン（食品流通）
- 第4章 従業員の衛生管理
- 第5章 従業員の衛生教育
- 第6章 工場の施設設備の衛生管理
- 第7章 工場の施設設備・機械器具の保守点検
- 第8章 そ族・昆虫などの防除
- 第9章 清涼飲料水の衛生的取扱い
- 第10章 使用水の衛生管理
- 第11章 排水と廃棄物の衛生管理
- 第12章 製品の回収方法
- 第13章 製品の試験・検査に用いる機械器具の保守点検
- 第14章 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）に規定しているその他の項目

### 第Ⅲ部 HACCPシステムでの一般的衛生管理

- 第1章 HACCPシステムと一般的衛生管理
- 第2章 フードチェーンのなかでの役割
- 第3章 一般的衛生管理の検証システム
- 第4章 記録について
- 最終章 HACCPシステム導入の有効性と制度化について

