

認識資料一覧表
－ ち ゑ ー

副原料の脱脂乳を含む、原料食材の部分は除く(生乳の部分はこちら)

カテゴリー	ハザード	認識事由	認識資料
副原料食材 (脱脂乳)			
カテゴリー	ハザード	認識事由	認識資料
産業段階	食品加工過程 (原料資材)	レンネットの不純物 スターター菌 スターターの共存微生物 白カビ	作成者 作成者 作成者 作成者 上野川修一(編):乳の科学, p.174, 朝倉書店, 東京, 1996 上野川修一ら(編):ミルクの事典, p.99, 朝倉書店, 東京, 2009
		食塩	作成者 厚生労働省:日本人の食事摂取基準(2101年版)
	原料生乳共存菌 酪酸菌	作成者	山内邦男, 横山健吉(編):ミルク総合事典, pp.210-211, 朝倉書店, 東京, 1992
(製造機械など)	機械装置からの移行物質 アルミニウム 真ちゅう等銅合金 材質金属変質物質(さび)	標準規格 標準規格 標準規格	JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003)
	機械装置由来異物 材料表面剥離物 磁器由来 堅木由来	標準規格 標準規格 標準規格	JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003)
	機械装置由来汚染物質 ほろろ由来 接着剤等 油圧液体 信号伝達用液体	標準規格 標準規格 標準規格 標準規格	JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003)
(製造工程)	膜素材溶出物	作成者	JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003)
	鳥とその痕跡物 爬虫類とその痕跡物 汚染物質(機械等残留物由来)	標準規格 標準規格 標準規格	JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2:食品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則一第2部:衛生設計基準(2003)
	チラミン ヒスタミン	専門書 専門書	細貝祐太郎:食品衛生化学物質データベース, p.771, 中央法規出版, 東京, 1998 細貝祐太郎:食品衛生化学物質データベース, p.781, 中央法規出版, 東京, 1998
	共存細菌 シュードモナス属菌 クロストリジウム・スポロジュース バシルス・ピュトリフィキウス	海外情報 作成者 作成者	RASFF Notification Reference - 2010.0941 クリテチャン・ブリュム(松木 司訳):チーズの本, p.243, 柴田書店, 東京, 1978 クリテチャン・ブリュム(松木 司訳):チーズの本, p.243-244, 柴田書店, 東京, 1978
	共存糸状菌 ジヨトリコム属菌 スコピュラリオプシス属菌	作成者 作成者	クリテチャン・ブリュム(松木 司訳):チーズの本, p.245, 柴田書店, 東京, 1978 クリテチャン・ブリュム(松木 司訳):チーズの本, p.245, 柴田書店, 東京, 1978
	人為的混入毒物	海外機関	FDA Food Defense Programs: http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/FoodDefensePrograms/default.htm
運搬保管過程	容器包装の溶出物質 接着剤	作成者	
	カビ ダニ アンモニア	事故申告 専門書 専門書	消費者庁 事故情報データベースシステム 情報番号0000009370, http://www.jikejoho.go.jp/ai_national/ 服部宏・白石敏夫:チーズ入門, p.31, 日本食糧新聞社, 東京, 2004

	異物(乳糖結晶)	海外情報	RASFF Notification Reference - 2010.1098
	汚染系状菌 カビ クラドスポリウム属菌 ムコール属菌	海外情報 作成者 作成者	RASFF Notification Reference - 2011.0695 山内邦男, 横山健吉(編):ミルク総合事典, p.109, 朝倉書店, 東京, 1992 山内邦男, 横山健吉(編):ミルク総合事典, p.109, 朝倉書店, 東京, 1992
販売過程	病原微生物(購買者由来) 汚染化学物質(購買者由来) 汚染物質(ペット由来) 意図的混入毒物	措置基準の対象外 措置基準の対象外 措置基準の対象外 関連法令	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針:食安発0227012 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針:食安発0227012 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針:食安発0227012 流通食品への毒物の混入等の防止等に関する特別措置法
営業段階共通			
消費者段階	運搬保管過程	腐敗菌とその代謝産物 昆虫とその痕跡物	規制の対象外 行政注意喚起
			厚生省告示第370号:食品、添加物等の規格基準 RASFF Notification Reference - 2010.0868
調理過程	異物(調理器具等由来) 汚染物質(調理器具由来) 汚染物質(什器由来) 残留洗剤 殺菌剤	措置基準の対象外 規制の対象外 規制の対象外 専門書 専門書	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針:食安発0227012 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 中村好志・西島基弘(編):食品安全学, p.140, 同文書院, 東京, 2005 中村好志・西島基弘(編):食品安全学, pp.140-141, 同文書院, 東京, 2005
摂食過程	病原微生物(共食者由来) 病原微生物(ハエ等由来)	作成者 作成者	