

認識資料一覧表

－ 白 米 －

原料食材の部分は除く

カテゴリー	ハザード	認識事由	認識資料
産業段階	精米過程 (製造機械)	機械装置の材料 アルミニウム さび	標準規格 標準規格 JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9658: 精米麦機械の安全及び衛生に関する設計基準(2004)
		異物(材料表面剥離物) 異物(磁器由来) 異物(堅木由来) 汚染物質(ほうろう由来) 汚染物質(接着剤等) 汚染物質(油圧液体) 汚染物質(信号伝達用液体)	標準規格 標準規格 標準規格 標準規格 標準規格 標準規格 標準規格 JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003)
	(製造工程)	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) 潤滑油	標準規格 標準規格 標準規格 業界自主規格 JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) JIS B 9650-2: 食料品加工機械の安全及び衛生に関する基準通則―第2部: 衛生設計基準(2003) 一般社団法人日本精米工業会: 精米工業規格
		摩耗物質 金剛砂 ナイロンブラシ ウレタン	標準規格 標準規格 標準規格 JIS B 9658: 精米麦機械の安全及び衛生に関する設計基準(2004) JIS B 9658: 精米麦機械の安全及び衛生に関する設計基準(2004) JIS B 9658: 精米麦機械の安全及び衛生に関する設計基準(2004)
		汚染微生物 石粉 人為的混入毒物	標準規格 作成者 外国機関 JIS B 9658: 精米麦機械の安全及び衛生に関する設計基準(2004) FDA Food Defense Programs:
	運搬保管過程	脂肪分解生成物	作成者 農文協(編): 稲作大百科第2版Ⅱ, 栽培の基礎/品種・食味/気象災害, p.455, 農山漁村文化協会, 東京, 2004
	販売過程	意図的混入毒物	関連法令 食安発0227012: 食品等事業者が実施するべき管理運営基準に関する指針