

認識資料一覧表

— ご飯(中食) —

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	調理過程 (原料資材)	使用水含有物質(51種類) セレン及びその化合物 ウラン及びその化合物 1,2ジクロロエタン	関連法令 水道法 水道法 水道法
	(炊飯装置)	いわゆる炊飯添加物 ふぐ皮コラーゲン 活性機能水 有機酸発酵液 油	公的資料 特許公報コーパス「ekouhou.net」: http://www.ekouhou.net/disp-fterm-4B023LP11.html 公的資料 特許公報コーパス「ekouhou.net」: http://www.ekouhou.net/disp-fterm-4B023LP11.html 公的資料 特許公報コーパス「ekouhou.net」: http://www.ekouhou.net/disp-fterm-4B023LP11.html 専門書 大坪研一(編):米飯食品ビジネス, p.315, サイエンスフォーラム, 東京, 2001
		機械装置の材料 アルミニウム	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一第2部:衛生設計基準(2003)
		異物(材料表面剥離物) 異物(磁器由来) 汚染物質(接着剤等) 汚染物質(信号伝達用液体)	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一第2部:衛生設計基準(2003) 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一第2部:衛生設計基準(2003) 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一第2部:衛生設計基準(2003) 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一第2部:衛生設計基準(2003)
	(炊飯工程)	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)	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一第2部:衛生設計基準(2003) 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一第2部:衛生設計基準(2003) 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一第2部:衛生設計基準(2003)
		一般細菌(残存) 大腸菌群(残存)	業界自主基準 大坪研一(編):米飯食品ビジネス, p.315, サイエンスフォーラム, 東京, 2001 業界自主基準 大坪研一(編):米飯食品ビジネス, p.315, サイエンスフォーラム, 東京, 2001
	運搬保管過程	おこげ生成物 メラノイジン カラメル	措置基準の対象外 措置基準の対象外 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
		耐熱芽胞菌(増殖) 酵母とその産生物質	作成者 大坪研一(編):米飯食品ビジネス, p.317, サイエンスフォーラム, 東京, 2001 作成者 藤井建夫:加工食品と微生物, pp.47-48, 中央法規, 東京, 2007
	販売過程	おかずからの移行物 汚染物質 腐敗微生物	作成者 作成者
		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 措置基準の対象外 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:食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 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
		容器包装資材からの発生物質	作成者
消費者段階	運搬保管過程	セレウス菌(増殖)とその産生毒素 ブドウ球菌(増殖)とその産生毒素 腐敗微生物(増殖)とその生成物	規制の対象外 規制の対象外 規制の対象外 食品衛生法施行規則 食品衛生法施行規則 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
	摂食過程		