

認識資料一覧表

－ 部分肉(豚) －

カテゴリー	ハザード	認識事由	認識資料
産業段階 と畜過程	食品汚染菌	専門書	伊藤肇躬:肉製品製造学, p.318, 光琳, 東京, 2007
	検印付着物	専門書	伊藤肇躬:肉製品製造学, p.332, 光琳, 東京, 2007
運搬保管過程	汚物	専門書	伊藤肇躬:肉製品製造学, p.316, 光琳, 東京, 2007
	体表付着物	専門書	伊藤肇躬:肉製品製造学, p.316, 光琳, 東京, 2007
	獣毛	輸出規制	衛乳第35号厚生省生活局長通知「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」
	血液含有物質	輸出規制	衛乳第35号厚生省生活局長通知「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」
	人為的混入毒物	外国機関	FDA Food Defense Programs : http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/FoodDefensePrograms/default.htm
	腐敗微生物	行政資料	厚生労働省サイト「安藤鉄男:食品の安全に対する取り組み」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/dl/070510-2e_a_0001.pdf
	脂肪の酸化生成物 異物(プラスチック) 異物(ステープラーの針)	専門書 行政資料 行政資料	山内清:肉の科学(沖谷明紘編), pp. 160-161, 朝倉書店, 東京, 1996 国立医薬品食品衛生研究所のサイト「食品安全情報」(2010-2012年を対象にハムと豚肉で検索) 国立医薬品食品衛生研究所のサイト「食品安全情報」(2010-2012年を対象にハムと豚肉で検索)
変色生成物	専門書	動物性食品のHACCP研究班(編):HACC:衛生管理計画の作成と実践 乳・乳製品, 食肉製品実践編, p.394, 中央法規, 東京, 1998	
ぶどう球菌毒素	専門書	動物性食品のHACCP研究班(編):HACC:衛生管理計画の作成と実践 乳・乳製品, 食肉製品実践編, p.418, 中央法規, 東京, 1998	