

認識資料一覧表

－ 生ハム －（現在はロースハムと同じ）

カテゴリー	ハザード	認識事由	資料
産業段階 食品加工過程 (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 使用水の随伴微生物 エンテロウイルス	関連法令 関連法令 関連法令	厚生労働省令第110号「水質基準に関する省令」 厚生労働省令第110号「水質基準に関する省令」 厚生労働省令第110号「水質基準に関する省令」
	使用空気帯同物 非食用油 浮遊微生物 放射性物質	専門書 専門書 専門書 他の食品	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.404, 中央法規, 東京, 1998 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.410, 中央法規, 東京, 1998 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.410, 中央法規, 東京, 1998 ヨミダス歴史館:東京朝刊, 紙面:2社, 2011.12.07
	副食材 食塩 副食材中の不純物 食塩の不純物 食用油の不純物 ワックスの不純物 香辛料の不純物 副食材中の異物 木片 プラスチック 紐	衛研情報 専門書 専門書 専門書 作成者 専門書 専門書 専門書	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) 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.402, 中央法規, 東京, 1998 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.403, 中央法規, 東京, 1998 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.403, 中央法規, 東京, 1998 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.398, 中央法規, 東京, 1998 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.398, 中央法規, 東京, 1998 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.398, 中央法規, 東京, 1998
	想定外使用の副食材 資材中の異物 虫 毛 溶出したインキ・接着剤	専門書 専門書 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.406, 中央法規, 東京, 1998 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.406, 中央法規, 東京, 1998 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.409, 中央法規, 東京, 1998
	食品添加物(前掲を除く) うち一般飲食物添加物(94種) うち天然香料添加物(612種) 亜硝酸塩	非強制規制 非強制規制 業界自主基準	消食表第57号「食品衛生法に基づく添加物の表示等について」 消食表第57号「食品衛生法に基づく添加物の表示等について」 森田重広(監):食肉・肉製品の科学, p.173, 学窓社, 東京, 1992
	想定外使用の食品添加物	作成者	

(原料食材保管)	脂肪の酸化物 発光菌 プトメイン	専門書 専門書 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.408,中央法規,東京,1998 G.モイザーら:フライシャー・マイスターの専門知識 下(吉川純夫、根岸晴夫訳),p.103,食肉通信社,大阪,1991 細野明義,鈴木敦士:畜産加工,p.72,朝倉書店,東京,1990
(製造機械など)	機械装置材質からの移行物質 アルミニウム 真ちゅう等銅合金 材質金属変質物質(さび) 機械装置由来汚染物質 ほうろう由来 接着剤等 油圧液体 信号伝達用液体 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 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 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一第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一第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一第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一第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一第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一第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一第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一第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一第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一第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一第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一第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一第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 汚染微生物とその代謝産物 機械装置の残留物 残留物中の食品汚染菌 燻煙付着物 3,4ベンズピレン 多環芳香属炭化水素 クレゾール 汚染物質 鉛 スズ	標準規格 標準規格 衛研情報 作成者 専門書 専門書 作成者 国際機関 国際機関	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) 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) 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) 伊藤肇躬:肉製品製造学,p.709,光琳,東京,2007 伊藤肇躬:肉製品製造学,p.709,光琳,東京,2007 G.モイザーら:フライシャー・マイスターの専門知識 上(吉川純夫、根岸晴夫訳),p.40,食肉通信社,大阪,1991 CODEX STAN 96-1981 CODEX STAN 96-1981
運搬保管過程	汚染微生物とその代謝産物 カビとその代謝産物 ダニとその随伴物質	専門書 衛研情報 衛研情報	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.422,中央法規,東京,1998 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)
カテゴリー 産業段階	販売過程 ハザード 意図的混入毒物 意図的混入異物 病原微生物(購買者由来)	認識事由 関連法令 他の食品 規制の不徹底	資料 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 毎日新聞社:毎日newsバック(有料サイト),2009.7.3 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
カテゴリー 消費者段階	購入運搬過程 ハザード 病原微生物(汚染)	認識事由 行政注意喚起	資料 農林水産省サイト「これで解決!食中毒予防のポイント」 <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html</a>
保管過程	食中毒菌(増殖)	行政注意喚起	厚生労働省サイト「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」 <a href="http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html">http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html</a>
調理過程	異物(調理器具等由来) 汚染物質(調理器具由来) 残留洗剤	指針の対象外 行政注意喚起 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 農林水産省サイト「これで解決!食中毒予防のポイント」 <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html</a> 中村好志・西島基弘(編):食品安全学,p.140,同文書院,東京,2005

喫食過程

病原微生物(共食者由来)  
病原微生物(ハエ等由来)

指針の対象外  
指針の対象外

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

再喫食過程

食中毒菌(増殖)  
昆虫(ハエ等)とその痕跡物

行政注意喚起  
指針の対象外

厚生労働省サイト「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」  
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>  
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

---