

認識資料一覧表

— 豚 肉 —

カテゴリー	ハザード	認識事由	認識資料
産業段階 販売過程 (スライスパック時)	<p>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)</p> <p>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</p> <p>機械装置由来異物 材料表面剥離物 磁器由来 堅木由来</p> <p>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</p> <p>機械装置の残留物 残留物中の食品汚染菌</p> <p>食品添加物(前掲を除く) うち一般飲食物添加物(18種) うち天然香料添加物(612種)</p> <p>想定外使用の食品添加物</p>	<p>標準規格 標準規格 標準規格</p> <p>標準規格 標準規格 標準規格 標準規格</p> <p>標準規格 標準規格 標準規格</p> <p>標準規格 標準規格 標準規格</p> <p>標準規格 標準規格</p> <p>非強制規制 非強制規制</p> <p>作成者</p>	<p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>作成者</p>
(陳列時)	<p>病原微生物(購買者由来) 汚染化学物質(購買者由来) 病原微生物(ペット由来) 病原微生物(販売者由来) 汚染化学物質(販売者由来) 病原微生物(器具包装由来) 汚染化学物質(器具包装由来) 意図的混入毒物 意図的混入異物 劣化生成物</p>	<p>規制の不徹底 規制の不徹底 規制の不徹底 規制の不徹底 規制の不徹底 規制の不徹底 規制の不徹底 関連法令 他の食品 行政注意喚起</p>	<p>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 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 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防止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 農林水産省サイト「テキストブック 食品のかしこい選びかた・扱いかた～卵・肉・魚編～」 http://www.maff.go.jp/j/fs/pdf/data02.pdf</p>
カテゴリー	ハザード	認識事由	資料
消費者段階 購入運搬過程	<p>腐敗微生物(増殖)とその代謝産物 病原微生物(他の食品に汚染)</p>	<p>行政注意喚起 行政注意喚起</p>	<p>農林水産省サイト「これで解決! 食中毒予防のポイント」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html 農林水産省サイト「これで解決! 食中毒予防のポイント」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html</p>
保管過程	<p>食中毒菌(増殖)</p>	<p>行政注意喚起</p>	<p>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</p>

調理過程	変質生成物	行政注意喚起	農林水産省サイト「肉類の扱いかた」 http://www.maff.go.jp/j/fs/handle_1.html
	多環芳香族炭化水素	行政資料	農林水産省サイト「食品安全に関するリスクプロファイルシート(化学物質)」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/120514_pah.pdf
	食中毒菌(生残)	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」 http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html
	病原微生物(調理者由来)	行政注意喚起	農林水産省サイト「これで解決！食中毒予防のポイント」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html
	病原微生物(箸由来)	行政注意喚起	農林水産省サイト「お肉はしっかり火を通してから食べましょう」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/raw_meat.html
	病原微生物(ペット由来)	行政注意喚起	農林水産省サイト「これで解決！食中毒予防のポイント」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html
	異物(調理器具等由来)	措置基準の対象外	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
	汚染物質(調理器具由来)	行政注意喚起	農林水産省サイト「これで解決！食中毒予防のポイント」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html
	汚染物質(什器由来)	行政注意喚起	農林水産省サイト「これで解決！食中毒予防のポイント」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html
	残留洗剤 殺菌剤	専門書 専門書	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, p.140, 同文書院, 東京, 2005
喫食過程	病原微生物(箸由来)	行政注意喚起	農林水産省サイト「これで解決！食中毒予防のポイント」 http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html
	病原微生物(共食者由来)	規制の対象外	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
	病原微生物(ハエ等由来)	規制の対象外	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
再喫食過程	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」 http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html
	食中毒菌(生残)	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」 http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html