

認識資料一覧表

－ 豆 腐 －

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	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	関連法令 関連法令 関連法令 水道法 水道法 水道法
(製造機械など)	機械装置の材質 アルミニウム 銅 真ちゅう等銅合金	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)
	材質金属変質物質(さび) 異物(材料表面剥離物) 異物(磁器由来) 異物(堅木由来)	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)
	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	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)	細菌	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類製造に関する一般衛生管理事項, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
	大腸菌	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類製造に関する一般衛生管理事項, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
	黄色ブドウ球菌	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類製造に関する一般衛生管理事項, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
	真菌	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類製造に関する一般衛生管理事項, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
	酵母	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類製造に関する一般衛生管理事項, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
	鳥とその痕跡物 爬虫類とその痕跡物	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)
	汚染物質(機械等残留物由来) 飛翔性昆虫とその痕跡 歩行性昆虫とその痕跡 内部発生昆虫とその痕跡	標準規格 専門書 専門書 専門書	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) 渡辺篤二(監): やさしい豆腐の科学, pp.253-258, フードジャーナル社, 大阪, 1987 渡辺篤二(監): やさしい豆腐の科学, pp.253-258, フードジャーナル社, 大阪, 1987 渡辺篤二(監): やさしい豆腐の科学, pp.253-258, フードジャーナル社, 大阪, 1987
	凝固剤の汚染化学物質	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類のHACCPプラン作成マニュアル, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
	消泡剤の汚染化学物質	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類のHACCPプラン作成マニュアル, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
運搬保管過程	容器包装の汚染物質	業界自主管理	(財)食品産業センター: HACCP手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築マニュアル: 豆腐類のHACCPプラン作成マニュアル, http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_15_tofu.html
販売過程	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 意図的混入異物	措置基準の対象外 措置基準の対象外 措置基準の対象外 関連法令 過去事件	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), 2008.4.17
消費者段階	運搬保管過程	腐敗菌とその代謝産物	法令の対象外 厚生省告示第370号: 食品, 添加物等の規格基準

調理過程	昆虫(ゴキブリ等)とその痕跡物	行政注意喚起	農林水産省: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
	付着病原微生物(調理者由来)	行政注意喚起	農林水産省: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
	付着病原微生物(調理器具由来)	行政注意喚起	農林水産省: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
	付着化学物質(調理者由来)	行政注意喚起	農林水産省: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(調理器具由来)	行政注意喚起	農林水産省: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
摂食過程	汚染物質(什器由来)	行政注意喚起	農林水産省: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	専門書	中村好志ら(編著):食品安全学, p.140, 同文書院, 東京, 2005
	殺菌剤	専門書	中村好志ら(編著):食品安全学, p.140, 同文書院, 東京, 2005
	調理添加物とその含有物	行政資料	厚生労働省:日本人の食事摂取基準(2101年版)
	食塩	行政資料	厚生労働省:日本人の食事摂取基準(2101年版)
	病原微生物(共食者由来)	作成者	
	病原微生物(ハエ等由来)	作成者	
	調味料等とその含有物	専門書	清水俊雄(編著):機能的食品素材便覧 改訂増補版, pp.349-352, 薬事日報社, 東京, 2006
	しょうが	専門書	清水俊雄(編著):機能的食品素材便覧 改訂増補版, pp.349-352, 薬事日報社, 東京, 2006