

認識資料一覧表

－ パ ン －

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)	新規分離パン酵母 パン酵母の成分	作成者		
	核酸	専門団体	東京都病院経営本部:食事療法のすすめ方 痛風(高尿酸血症)の食事, http://www.byouin.metro.tokyo.jp/eiyou/tsufu.html	
	酵母の不純物 細菌	作成者		
	「天然酵母」	安全性標榜	灘吉利晃:天然酵母,“はじめに”,ホームメイド協会,東京,2005	
	食塩自体 食塩の汚染化学物質	行政資料 作成者	厚生労働省:日本人の食事摂取基準(2101年版) 田中康夫,松本博(編):製パン材料の科学,pp.182-183,光琳,東京,1992	
	油脂自体	専門書	竹谷光司:新しい製パン基礎知識(再改訂版),p.65,パンニュース社,東京,2009	
	(製造機械など)	機械装置の材質 アルミニウム ニッケルブロンズ合金	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 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003)
		異物(材料表面剥離物) 異物(磁器由来) 異物(機械の小部品) 異物(錆) 異物(黒鉛)	標準規格 標準規格 業界自主管理 業界自主管理 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) AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) JIS B 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003)
		汚染物質(非金属材料由来) 汚染物質(接着剤等) 汚染物質(信号伝達用液体)	標準規格 標準規格 標準規格	JIS B 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(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)	混入微生物(細菌)	業界自主管理
うち大腸菌			リスク評価	食品安全委員会:小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品に係る食品健康影響評価について(評価案件IDkya20071024072)
混入微生物(酵母) 混入微生物(カビ) 鳥とその痕跡物 爬虫類とその痕跡物 飛来害虫とその痕跡物 異物(プラスチック) 異物(事務用品) 異物(研究開発品) 異物(塗料等) 汚染物質(機械等残留物由来) 汚染物質(廃液) 汚染物質(空気の付随物) 汚染物質(煙霧とその付随物) 殺鳥剤 除草剤 殺菌剤 燻蒸剤 臭気物質 混入物質(生地かす) 混入物質(炭化した粒子) 混入物質(手粉) 混入物質(凝縮物)			業界自主管理 業界自主管理 標準規格 標準規格 業界自主管理 業界自主管理 業界自主管理 業界自主管理 業界自主管理 標準規格 標準規格 標準規格 業界自主管理 業界自主管理 業界自主管理 業界自主管理 業界自主管理 標準規格 標準規格 標準規格 標準規格	AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) 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) AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) 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 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003) JIS B 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003) AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) AIBI食品安全衛生部:AIB Consolidated Standards for Food Safety(AIB食品安全統合基準) JIS B 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003) JIS B 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003) JIS B 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003) JIS B 9651:製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003)
焼成生成物				

	アクリルアミド	海外機関	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, http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/chem_aa.pdf
	メラノイジン カラメル	専門書 作成者	田中康夫, 松本博(編): 製パンプロセスの科学, pp.211-220, 光琳, 東京, 1991 田中康夫, 松本博(編): 製パンプロセスの科学, pp.207-211, 光琳, 東京, 1991
配送貯蔵過程	使用水含有物等(26種類)	標準規格	JIS B 9651: 製パン機械の安全及び衛生に関する設計基準(2003)
	かびとその代謝産物	専門書	田中康夫, 松本博(編): 製パンプロセスの科学, pp.264-266, 光琳, 東京, 1991
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 毒物混入防止法 毎日新聞社: 毎日newsバック(有料サイト), 2009.7.3
消費者段階	運搬保管過程	かびとその代謝産物 腐敗細菌とその代謝産物 昆虫(ゴキブリ等)とその痕跡物	専門書 専門書 行政注意喚起
調理過程	焼成生成物		
	アクリルアミド	海外機関	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, http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/chem_aa.pdf
摂食過程	ベンズピレン	作成者	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, http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/chem_pah.pdf
	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	形状と物性	リスク評価	食品安全委員会: こんにやく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について(評価案件ID kya20090427001)
	調味料等とその含有物		
	トランス脂肪酸	海外機関	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, http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/chem_tfa.pdf
	汚染物質(什器由来) 病原微生物(共食者由来)		