

認識資料一覧表  
 - 牛 乳 -

原料食材の部分は除く(生乳の部分はこちら)

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)	原料の汚染微生物	
(製造機械)	機械装置からの移行物質 アルミニウム 真ちゅう等銅合金 材質金属変質物質(さび) 機械装置由来異物 材料表面剥離物 磁器由来 堅木由来 機械装置由来汚染物質 ほうろろ由来 接着剤等 油圧液体 信号伝達用液体	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)
(製造工程)	残留洗浄剤 カセイソーダ 硝酸 残留消毒剤 次亜塩素酸ナトリウム  混入異物 塵芥 計測器などの破片  メイラード反応生成物 超高温殺菌生成物  人為的混入毒物	作成者 作成者  非強制規制  作成者 作成者  作成者 懸念集団  海外機関	伊藤肇躬:乳製品製造学増補版, pp.265-266, 光琳, 東京, 2011 伊藤肇躬:乳製品製造学増補版, pp.265-266, 光琳, 東京, 2011  乳処理施設の監視指導の強化について:衛乳第61号    伊藤肇躬:乳製品製造学増補版, p.292, 光琳, 東京, 2011  FDA Food Defense Programs: <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/FoodDefensePrograms/default.htm">http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/FoodDefensePrograms/default.htm</a>
運搬保管過程	残留洗浄液  エタノールアミン ヘキシルアミン	非強制規制  専門書 専門書	乳処理施設の監視指導の強化について:衛乳第75号  細貝祐太郎:食品衛生化学物質データベース, p.755, 中央法規出版, 東京, 1998 細貝祐太郎:食品衛生化学物質データベース, p.789, 中央法規出版, 東京, 1998
販売過程	腐敗微生物(増殖)  意図的混入毒物	非強制規制  関連法令	集団飲用等の牛乳飲用の促進について:衛発第214号  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
消費者段階	運搬保管過程	腐敗微生物(増殖)とその代謝産物	規制の対象外 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
	調製過程	汚染物質(容器包装由来) 汚染微生物(容器包装由来) 汚染物質(什器由来) 汚染微生物(什器由来)	作成者 作成者 規制の対象外 規制の対象外 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
	摂食過程	ガラス破片 病原微生物(共食者由来)	作成者 作成者