

原材料に由来する潜在的な危害要因

潜在的ハザード			原料食品群																	留意事項						
大分類	中分類	小分類	生鮮食品群(冷蔵、冷凍状態を含む)													加工製品群										
			穀類	いも及びびでん粉類	砂糖及び甘味類	豆類	種実類	野菜類	果実類	きのこ類	藻類	魚介類			肉類		卵類	乳	乳製品		油脂類	調味料類	香辛料類			
												魚類	貝類	えび・かに類	いか・たこ類	畜肉類								鳥肉類		
4	植物性自然毒	アルカロイド;キノコ毒;シアン配糖体		☑ ※39		☑ ※21		☑ ※25		☑ ※25																野草、毒キノコ
4	化学物質	重金属、環境汚染物質	☑ ※21			☑ ※21																				環境由来
5	食品添加物	添加物(使用基準が定められたものに限る)																☑ ※17 ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21					使用基準が定められた物質に限る
5	化学物質	抗生物質、抗菌性物質、動物用医薬品、内寄生虫用剤、ホルモン剤の残留									☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※17 ※21								養殖魚介類・食鳥肉類
5	化学物質	残留農薬	☑ ※21	☑ ※21		☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21						☑ ※21										農産物、畜産物(飼料経由)
6	食物アレルギー	表示基準のある7成分	☑ ※22			☑ ※22												☑ ※22	☑ ※22	☑ ※22						特定原材料7品目:えび、かに、小麦、ソバ、卵、乳、落花生 (推定原材料20品目:あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)
7	物理的異物	金属片、ガラス片、硬質異物	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	☑ ※18	原料由来又は工程由来
8	放射性物質	放射性物質	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	☑ ※21	

注)本表に掲載しているハザードは原材料に由来する主な潜在的ハザードの候補であり、腐敗微生物等この表に記載されていないものもハザードになる可能性があります。

【出典】

食品安全委員会のリスクプロファイル (食品安全委員会ホームページ) URL: http://www.fsc.go.jp/risk_profile/

- ※1: 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌 (平成22年4月改訂)
- ※2: 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス (平成22年4月改訂)
- ※3: 食品中のノロウイルス (平成22年4月作成)
- ※4: 鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ (平成18年10月作成)
- ※5: 非加熱喫食調理済み食品 (Ready-to-eat食品) におけるリステリア・モノサイトゲネス (平成24年1月改訂)
- ※6: 生鮮魚介類における腸炎ビブリオ (平成24年1月改訂)
- ※7: 鶏肉中におけるサルモネラ属菌 (平成24年1月改訂)
- ※8: カキを主とする二枚貝中のノロウイルス (平成18年10月作成)
- ※9: 二枚貝におけるA型肝炎ウイルス (平成24年1月作成)
- ※10: プタ肉におけるE型肝炎ウイルス (平成24年1月作成)
- ※11: FDA魚介類と魚介類製品におけるハザードと管理の指針 (第4版 米国FDA)
- ※12: National Seafood HACCP Alliance 「HACCP: 危害分析重要管理点トレーニングカリキュラム (第5版 トレーニングと教育のための全米水産食品HACCPアライアンス)」
- ※13: 食品微生物の生態 微生物制御の全貌: ICMSF(国際食品微生物規格委員会) 編、山本茂貴、春日文子、小久保彌太郎監訳、中央法規 (2011)
- ※14: 食品由来感染症と食品微生物: 仲西寿男、丸山務監修、中央法規 (2009)
- ※15: CPG Sec. 555.425 Foods, Adulteration Involving hard or Sharp Foreign Objects (米国FDA)

原材料に由来する潜在的な危害要因

潜在的ハザード			原料食品群														留意事項					
大分類	中分類	小分類	生鮮食品群(冷蔵、冷凍状態を含む)											加工製品群								
			穀類	いも及びびでん粉類	砂糖及び甘味類	豆類	種実類	野菜類	果実類	きのこ類	藻類	魚介類		肉類		卵類		乳	乳製品	油脂類	調味料類	香辛料類
魚類	貝類	えび・かに類										いか・たこ類	畜肉類	鳥肉類								
生物的: 1.細菌、2.寄生虫、3.ウイルス 化学的: 4.自然由来、5.意図的、 6.食物アレルギー 物理的: 7.硬質異物、放射性物質																						

※16：「アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起について」（平成26年5月27日厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課事務連絡）

※17：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）

※18：ビブリオ・バルニフィカスに関するQ&A（厚生労働省ホームページ）URL：<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/060531-1.html>

※19：クドアを原因とする食中毒の発生防止について（平成24年6月7日付け食安発0607第7号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

※20：「乳に含まれるアフラトキシンM1の取扱いについて」（平成27年7月23日付け食安発0723第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

※21：食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

※22：「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」（平成23年内閣府令第45号）、「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令」（平成23年内閣府令第46号）、及び「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成25年9月20日付け消費表第257号）

※23：「生食用ホタルイカの取扱いについて」（平成12年6月21日付け衛食第110号厚生省生活衛生局食品保健課長及び衛乳第125号厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知）

※24：「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」（平成27年3月6日付け食安発0306第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

※25：厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

※26：「アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて」（平成23年3月31日付け食安発0331第5号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

※27：「厚生労働大臣が定める放射性物質」（平成24年厚生労働省告示第129号）

※28：「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」（平成23年6月17日付け食安発0617第3号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）

※29：Microbiological specifications of Food Pathogens (Micro-Organisms in Food 5 (ICMSF))

Codex standard

※30：Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin B1 in Raw Materials and Supplemental Feedingstuffs for Milk-Producing Animals (CAC/RCP 45-1997)

※31：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages (CAC/RCP 50-2003)

※32：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CAC/RCP 51-2003)

※33：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts (CAC/RCP 55-2004)

※34：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts (CAC/RCP 59-2005)

※35：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Wine (CAC/RCP 63-2007)

※36：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Dried Figs (CAC/RCP 65-2008)

※37：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Coffee (CAC/RCP 69-2009)

※38：Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Cocoa (CAC/RCP 72-2013)

※39：Code of Practice for the Reduction of Hydrocyanic Acid (HCN) in Cassava and Cassava Products (CAC/RCP 73-2013)

※40：「ムシロガイ科キンシバイ（巻貝）での食中毒の発生事例について」（平成19年8月16日付け食安監発第0816003号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）

※41：「小麦のデオキシニバレノールに係る暫定的な基準値の設定について」（平成14年5月21日付け食安発第0521001号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）

※42：「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知）