

表1. 味噌醸造で予想される危害原因物質

- (1) 生物学的危害原因物質
 - a. 病原微生物等
 - ・好気性芽胞形成菌：バチルス・セレウス
 - ・嫌気性芽胞形成菌：クロストリジウム属菌
 - ・病原微生物：病原大腸菌
 - b. 腐敗・変敗微生物：産膜酵母、生酸細菌、雑カビ類
 - c. 汚染指標菌：一般細菌、大腸菌群
 - d. 動物性異物：そ属の糞・毛、昆虫、クモ類、毛髪など
- (2) 化学的危険原因物質
 - a. 生物由来の天然化学物質
 - ・自然毒：なし
 - ・生成物：カビ毒
 - b. 人為的に添加された化学物質：食品添加物
 - c. 偶発的に存在する化学物質：農薬、重金属、指定外添加物、洗剤、殺菌剤など
- (3) 物理学的危険原因物質
 - a. 硬質異物：金属片類（ネジ、ナット、ホッチキスの針、針金、ファスナーの引き金など）、ガラス片、石、硬質プラスチックなど
 - b. 軟質異物：そ族の糞・毛、昆虫、クモ類、毛髪など