

### 3. 原材料の危害分析一覧表

(分類) B : 生物学的, C : 化学的, P : 物理的 (評価) 重度 : O, 中度 : Δ, 軽度 : ×

原材料	想定される 危害原因物質	分 類	評 価	発生要因	防止措置
パン	カビ	B	Δ	・温度管理不良	・保管条件 湿度60%以下 室温20°C±2°C ・鮮度管理
	セレウス菌	B	×	・湿度管理不良	
生麺	腐敗微生物	B	O	・水分の残存	・温度管理
	セレウス菌	B	Δ	・温度管理不良	・使用日限管理
	カビ毒 (アフラトキシン等)	C	Δ	・温度管理不良	・原材料試験成績書の確認
	金属	P	Δ	・工程からの混入	・業者の金探管理指導
香辛料	腐敗微生物	B	×	・原料からの残存	・原材料試験成績書の確認
	セレウス菌	B	×		
	ウェルシュ菌	B	×		
	カビ毒 (アフラトキシン等)	C	×	・原料からの残存	・原材料試験成績書の確認
油脂類	腐敗微生物	B	×	・分離による腐敗微生物の 発生(エマルジョンのもの)	・期限内使用
	重金属	C	×	・原料からの残存	・原材料試験成績書の確認
	油の酸化	C	×	・製造不良	
	アフラトキシン	C	Δ	・原料からの残存	
サラダ (買入)	腐敗微生物	B	O	・温度管理不良	・原料試験成績書確認
	黄色ブドウ球菌	B	O		・温度管理10°C以下
	セレウス菌	B	O		・使用期限内の使用
	病原性大腸菌	B	O		・開封後の使用管理 (残は廃棄する等)
	サルモネラ	B	O		
	腸炎ビブリオ (魚介類使用のみ)	B	O	・取扱い不良による破損・破袋	・目視チェック ・メーカーの指導
	添加物	C	Δ	・メーカーの製造管理不良	・メーカーの確認
	アフラトキシン	C	Δ		
	ソラニン	C	O		
	金属	P	O	・メーカーの製造管理不良	・メーカーの金探使用確認
乳製品	腐敗微生物	B	O	・温度管理不良 (流通・保管)	・原料試験成績書の確認
	病原性大腸菌	B	Δ		・冷蔵庫室温管理10°C以下 ・期限内使用
	金属	P	×	・メーカーの製造管理不良	・金探使用の確認

原材料	想定される 危害原因物質	分 類	評 価	発生要因	防止措置
魚類 (白身魚)	腐敗微生物	B	△	・温度管理不良 (保管・流通)	・冷凍庫-18℃以下保管 ・冷蔵庫10℃以下保管 (庫内温度管理徹底)
	黄色ブドウ球菌	B	△		
	病原性大腸菌	B	○	・メーカーの生産管理不良	・メーカーの指導
	アニサキス	B	△		
	ヒスタミン	C	×		
	毒素	C	×	・魚種により存在	・魚種確認 ・業者の確認
	骨	P	△	・メーカーの製造管理不良	・メーカーの指導
金属	P	×			
石	P	×			
鶏卵・液卵	腐敗微生物	B	△	・産卵日時からの経過	・生産者、GPセンター、 採卵日等の履歴の把握
	黄色ブドウ球菌	B	×		
	病原性大腸菌	B	△	・卵殻の汚染	・卵殻の洗浄の徹底 ・亀裂卵、ひび割れ卵の除去
	サルモネラ	B	○		
	抗生物質	C	△	・生産者の飼育管理不良	・生産者指導、証明書の取得
					※ 液卵の場合 ・原料規格書の確認 (殺菌液卵であること)
卵加工品 (スプレッド)	腐敗微生物	B	○	・温度管理不良 (保管・流通)	・原料試験成績書の確認 (製造工程)
	黄色ブドウ球菌	B	○		
	病原性大腸菌	B	○	・メーカーの製造管理不良	・細菌検査成績書確認 ・冷蔵庫室温管理10℃以下 ・期限内使用 ・メーカーの指導
	サルモネラ	B	○		
	添加物	C	×		
	抗生物質	C	×	・メーカーの製造管理不良	・証明書の確認 ・メーカーの指導
	金属	P	○	・メーカーの製造管理不良	・原料規格書の確認 (製造工程) ・メーカーの指導
殻	P	○			

原材料	想定される 危害原因物質	分 類	評 価	発生要因	防止措置
牛肉	腐敗微生物	B	○	・温度管理不良 (流通・保管) ・流通時の包装破損 ・業者の育成管理不良	・冷凍庫-18℃以下保管 ・冷蔵庫10℃以下保管 (室温管理の徹底) ・メーカーの指導
	黄色ブドウ球菌	B	○		
	病原性大腸菌	B	○		
	サルモネラ	B	○		
	ウェルシュ菌	B	×		
	カンピロバクター	B	○		
	ホルモン剤	C	△	・育成業者の管理不良	・業者の確認
	抗性物質	C	△		・原料証明書の確認(原産地)
骨	P	△	・メーカーの製造管理不良	・メーカーの指導	
豚肉	腐敗微生物	B	○	・温度管理不良 (流通・保管) ・流通時の包装破損 ・業者の育成管理不良	・冷凍庫-18℃以下保管 ・冷蔵庫10℃以下保管 (室温管理の徹底) ・メーカーの指導
	黄色ブドウ球菌	B	○		
	病原性大腸菌	B	○		
	サルモネラ	B	○		
	ウェルシュ菌	B	×		
	カンピロバクター	B	○		
	ホルモン剤	C	△	・育成業者の管理不良	・原料証明書の確認
	抗性物質	C	△		
骨	P	△	・メーカーの製造管理不良	・メーカーの指導	
鶏肉	腐敗微生物	B	○	・温度管理不良 (流通・保管) ・流通時の包装破損 ・業者の育成管理不良	・冷凍庫-18℃以下保管 ・冷蔵庫10℃以下保管 (室温管理の徹底) ・業者の指導
	黄色ブドウ球菌	B	○		
	病原性大腸菌	B	○		
	サルモネラ	B	○		
	カンピロバクター	B	○		
	ウェルシュ菌	B	×		
	抗性物質	C	△	・育成業者の管理不良	・原料証明書の確認
	骨(ストローを含む)	P	○	・メーカーの製造管理不良	・メーカーの指導
食肉製品 (ハム・ソー セージ・ハン バーグ・ミー トボール等)	腐敗微生物	B	×	・温度管理不良 (流通・保管) ・メーカーの製造管理不良	・原料証明書の確認 ・冷蔵庫10℃以下保管 (室温管理の徹底) ・メーカーの指導
	病原性大腸菌	B	×		
	サルモネラ	B	×		
	黄色ブドウ球菌	B	×		
	セレウス菌	B	×		
	ボツリヌス菌	B	×		
	ウェルシュ菌	B	×		
	添加物	C	△	・メーカーの製造管理不良	・原料証明書の確認
	金属	P	○	・メーカーの製造管理不良	・原料証明書の確認
骨	P	○			

原材料	想定される 危害原因物質	分 類	評 価	発生要因	防止措置
カット野菜	腐敗微生物	B	○	・メーカーの管理不良	・サニテーションマニュアルの徹底 ・メーカーの指導
	セレウス菌	B	○		
	病原性大腸菌	B	△		
	黄色ブドウ球菌	B	○		
	クロストリジウム	B	×	・温度管理不良 (流通・保管)	・使用期限の厳守 ・カット後の品温5℃以下 ・配送から保管まで5℃以下
	洗剤・殺菌剤の残存	C	×	・メーカーの管理不良	・作業基準の厳守
	農薬の残留	C	×	・生産者の管理不良	・原料証明書の確認
	金属	P	×	・生産者及びメーカーの管理不良	・原料証明書の確認 ・メーカーの指導 (金探の使用)
果物	腐敗微生物	B	○	・温度管理不良(流通・保管)	・品温5℃以下 ・洗浄前後の管理(業者指導)
	病原性大腸菌	B	×		
	カビ	B	○	・メーカーの洗浄不良	・果皮の洗浄(業者指導) ・使用期限の厳守
	ワックス	C	○	・メーカーの洗浄不良	・メーカーの指導
	農薬	C	○		