

# HACCPかわらばん vol.8

## ～危害分析の準備 化学的危険～

平成29年10月11日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課

化学的危険も生物的危険と同様に目に見えませんが、自然毒の多くは由来がはっきりしており、化学物質のうち添加物や農薬等の多くは人為的に使用されるものです。ほとんどの化学的危険は加熱等の工程で除去することが困難であるため、**使用原材料の安全性確保、製造工程における使用量の遵守や混入防止等**により管理する必要があります。

分類	主な化学的危険	主な由来	備考
カビ毒	アフラトキシン	輸入ナッツ類 等	基準値有り
	デオキシニバレノール	小麦	暫定基準値有り
	パツリン	リンゴ	基準値有り
動物性自然毒	テロドトキシン	フグ(有毒部位)	取扱い基準有り
	下痢性・麻痺性貝毒	貝類	基準値有り
	シガテラ	バラハタ 等	
	ヒスタミン	サバ等の赤身魚	食中毒件数:年数件
植物性自然毒	キノコ毒・アルカロイド	一部の野生キノコ類・野草	食中毒件数:多
	シアン配糖体	輸入豆類	基準値有り
化学物質	<b>添加物</b>	各種添加物 (使用基準違反の場合)	個別の使用基準有り
	農薬、抗生物質 等	農作物、畜水産物 (残留基準値超過の場合)	個別の残留基準or 一律基準0.01ppm
	<b>洗剤、消毒剤</b> 等	製造工程	
	重金属、汚染物質 等	環境	一部基準値有り
アレルギー	<b>特定原材料(7品目)</b>	小麦、乳、卵、ソバ、落花生、 エビ、カニ	特定原材料に準ずる もの(20品目)

### 【製造工程で管理可能な危険】(添加物、洗剤、特定原材料等)

- ・添加物については、使用基準を遵守し、使用量を記録しましょう。(計量記録等)
- ・洗剤や消毒剤については、食品に混入しないよう**薬剤の保管方法**や**機械器具類の洗浄・消毒手順**をあらかじめ決めて使用しましょう。
- ・アレルギーについては、**表示の確認**や**コンタミ対策**を徹底しましょう。



### 【製造工程で管理が難しい危険】(カビ毒、自然毒、残留農薬等)

- ・信頼できる生産者・業者から原材料を仕入れることが第一です。
- ・使用する原材料の「**規格書**」「**生産記録**」「**検査成績書※**」等を**必要な頻度で確認**しましょう。  
(※基準値が有るものについては出荷時や輸入時に検査が実施されている場合が多いです。)

食品添加物、残留農薬、汚染物質等に関する情報は厚生労働省ホームページの「各施策情報」を参照してください。

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)

●内容に関するご意見・問い合わせ先:長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
(電話026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

次回は物理的危険の管理  
方法を解説する予定です