



## 化学的危険

- 化学的危険  
アレルギー・・・アナフィラキシーショック
- (リスクの原因)
  - ①残留
  - ②意図せざる混入(コンタミネーション)
- (リスクへの対処)
  - ①識別管理
  - ②器具・ラインの専用化
  - ③清掃手順見直しとモニタリング

## 化学的危険

- 化学的危険  
塗料・洗剤、殺虫剤・除草剤、殺菌剤・潤滑油の混入
- (リスクの原因)
  - ①漏えい
  - ②残留
  - ③意図的混入
- (リスクへの対処)
  - ①設備構造の工夫(移動、受け皿)
  - ②残留検証(洗浄後のリンス水のpH測定など)
  - ③悪意を抱かせない(客観的で適正な評価システムとFB) 抑止力(定位位置数管理、在庫の施錠管理、カメラ設置)

## 食品成分そのものによるリスク

- トランス脂肪酸
- 飽和脂肪酸
- アクリルアミド
- 塩分過多 → 偏食

## 物理的危険

- 物理的危険  
危害性異物(ガラス片、金属片、プラスチック片)、作業由来異物の混入
- (リスクの原因)
  - ①原材料からの混入
  - ②生産設備の破損混入
  - ③意図的な混入
- (リスクへの対処)
  - ①体系的な設備メンテナンス(TPM・ガラス硬質樹脂総点検)
  - ②異物検出機器の積極的導入(金属検出機・X線異物検出機)
  - ③悪意を抱かせない(客観的で適正な評価システムとFB) 抑止力(カメラ設置)

## 流出防止 検出器の導入



X線異物検出機



金属検出機

## カメラの導入

(カメラ導入目的)

- ①有事の際に工場従業員が正しく作業していることを客観的に証明するため。
- ②敷地外からの不審者の侵入を防止するため。



全方位カメラ



全方位魚眼画像



10m平面補正画像

## 加工食品のリスク

- 1) 食中毒(微生物、)
- 2) 有害性異物
- 3) 食品テロ
- 4) アレルゲン混入(誤表示含む)

化学物質、放射能、遺伝子組み換え、食品添加物、成分そのもの