	・病原微生物による汚染	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・指定外添加物の使用 ・添加物の対象外使用、過量使用等使用基準不適合	・原材料に使用されている添加物を含め、指定外添加物が使用されていないこと ・使用基準に適合しない添加物が使用されていないこと、また、使用量等が適量であること	・定期的な試験検査による指定外添加物が含有していないこと、添加物の使用基準等の適合の確認	
	・規格基準不適合 （清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等）	・成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していること ・放射線照射による殺菌等が行われていないこと （ばれいしょの芽止めを除く。） ・製造工程、製品に使用されている原材料及び添加物の正確な名称・割合等の生産・製造者への確認 ・必要に応じ、最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・製造工程、原材料等に変更がないこと ・定期的な試験検査による成分規格等の適合の確認 ・最終製品の試験検査による食品衛生法の適合の確認	・保存基準の遵守 ・事故の有無
農産物及びその加工品	・アフラトキシン、パツリン等のカビ毒 （穀類、豆類、香辛料、りんごジュース等）	・収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策	・定期的な試験検査によるカビ毒の確認	・カビの発生を防止するための適切な温度、湿度等の管理
	・シアン配糖体等の自然毒	・自然毒の有無の確認 ・製造・加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること ・有害、有毒植物の混入防止対策	・定期的な試験検査による自然毒の確認	
	・放射性物質汚染 （きのこ、ベリー類濃縮加工品、ハーブ等）	・採取地域が放射性物質汚染地域でないこと	・定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認	
	・腸管出血性大腸菌 O157等の病原微生物 （生食用野菜）	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・残留農薬	・農薬の使用状況 ・加工品の原材料は、残留基準に適合していること	・収穫前、収穫後における農薬の適正な用法、用量の遵守 ・定期的な試験検査による残留農薬の確認	・収穫後における農薬の使用の有無
	・安全性未審査の遺伝子組換え食品 （とうもろこし、パパイヤ等）	・遺伝子組換え食品の承認の有無 ・安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入防止対策	・定期的な試験検査による安全性未審査の遺伝子組換え食品が混入していないことの確認	・適正な管理
	・品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物の使用 （生鮮野菜）	・着色料、漂白剤等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物が使用されていないこと	・定期的な試験検査による添加物の確認	
畜産物及びその加工品	・腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌等の病原微生物 （食肉、ナチュラルチーズ等）	・病原微生物による汚染防止対策	・定期的な試験検査による病原微生物の確認	・微生物の増殖による危害の発生を防止するための適切な温度管理
	・放射性物質汚染 （トナカイ肉、ビーフエキス等）	・生産地域が放射性物質汚染地域でないこと	・定期的な試験検査による放射性物質濃度の確認	
	・衛生証明書の不備 （食肉、食肉製品）	・生産国及び輸出国政府機関が発行する衛生証明書の記載事項		・衛生証明書の確認
	・牛海綿状脳症 （牛肉及び牛由来製品）	・生産地域が輸入禁止対象国・地域でないこと ・特定危険部位を含まないこと		