

付録 自己チェックシート（『まずはコレ』抜粋版）

(1) アレルゲン管理の実施体制 対象なし

(2) アレルゲン管理方法の検討

①原材料に含まれるアレルゲンの確認、整理 (P6 参照)	<input type="checkbox"/>	・原材料のアレルゲン含有状況を正確に把握しているか。 (対策例) 原材料規格書等の入手（困難な場合は原材料の表示確認）、仕入先でのアレルゲン管理状況の調査、原材料のアレルゲン検査
	<input type="checkbox"/>	・原材料規格変更時に、情報伝達が確実に行われるようになっているか。 (対策例) 仕入先に原材料規格変更時の確実な対応を依頼、仕入先から規格変更の連絡があった場合の社内連絡体制の整備
②施設環境におけるアレルゲン等の情報の確認、整理 (P8 参照)	<input type="checkbox"/>	・施設での交差接触対策の検討に役立つ情報を収集し、確認しているか。 (情報例) 原材料等の動線、アレルゲンの種類・形態、区画・原材料等の露出状況・共用する機械器具等による交差接触の起こりやすさ
③アレルゲン管理に係る重要工程の特定及び管理方法の検討 (P9 参照)	<input type="checkbox"/>	・アレルゲン等の情報を踏まえてアレルゲン管理の方法を検討しているか。 ・交差接触防止及び適正表示の観点から、重要な作業工程を特定しているか。
	<input type="checkbox"/>	・特定された重要な作業工程において、確実にアレルゲン管理が実施されるよう、管理方法が定められているか（実施状況の確認及び記録の実施を含む）。

(3) 食品取扱時の対策

①対策の基本方針 (P10 参照)	<input type="checkbox"/>	・アレルゲンを扱う製造ラインを専用化又は十分に離して設置できないかを検討しているか。 ・製造ラインを離せない又は専用化できないときは製造時間を分けているか。アレルゲンを含まない製品から製造するなど製造スケジュールを工夫しているか。
	<input type="checkbox"/>	・製造中に使う機械器具等は専用化・見た目の区別が可能か検討しているか。 (対策例) 色分け、用途を表示 ・専用化できない機械器具は洗浄しやすいものを選べるか検討しているか。
②原材料受入・保管時の対策 (P11 参照)	<input type="checkbox"/>	・受入時に原材料の表示が事前に把握したアレルゲン含有状況と合っていることを確認しているか。 ・原材料が再利用可能な包材に入れられている場合は、その包材がアレルゲンを含む食品に使用されていなかったかを確認しているか。
	<input type="checkbox"/>	・原材料を保管する際は、含まれるアレルゲンを分かりやすく識別表示し、そのアレルゲンを含まない原材料とは離して置いているか。 ・保管中に交差接触のおそれがある場合、包装されていない原材料にカバーをしているか。
③原材料使用時の対策 (P12 参照)	<input type="checkbox"/>	・原材料や仕掛品の使用時には、指示書どおりのものか確認しているか。 (対策例) 複数人で確認、チェック表を活用
	<input type="checkbox"/>	・原材料を開封・計量するときに交差接触が起こらないよう対策しているか。 (対策例) アレルゲンを含む原材料は指定場所で開封・計量、はかり・スコップの専用化、乾燥した原料からの粉じん飛散防止
④製造・加工工程における対策 (P13 参照)	<input type="checkbox"/>	・製品の切り替え時や製造終了時に機械器具等を適切に洗浄・清掃しているか。 ・製造にゆで水、揚げ油等を使用する場合、使いまわしを避けているか（交差接触のおそれがないことを確認できている場合を除く。）。
	<input type="checkbox"/>	・製造室や一時保管場所で包装されていない原材料や仕掛品の交差接触対策を行っているか。 (対策例) カバーで覆う、蓋付き容器に入れる、パーテーションで仕切る
⑤包装・貼付及びラベルシール等の管理に係る対策 ア ラベルシール・包材の管理 (P15 参照)	<input type="checkbox"/>	・取り違えのないよう、ラベルシールや包材は識別しやすいように保管しているか。 ・ラベルシールや包材は包装機械にセットしたまま、製造現場に持ち出したままにせず、製造終了時には保管場所に戻しているか。
	<input type="checkbox"/>	・旧製品用など、使用しないラベルシールや包材は廃棄しているか。 ・ラベルプリンターに登録された旧製品のラベルデータは誤使用されないように管理しているか。
イ 包装工程の管理 (P16 参照)	<input type="checkbox"/>	・製品の包装前には、ラベルシールや包材と製品の整合性を確認しているか。
	<input type="checkbox"/>	・誤ったラベルシールが付けられた製品の取扱方法を決めているか。
	<input type="checkbox"/>	・表示がラベルシールや包材に適切に印字されていること（印字のかすれ、欠け、抜け等がないか）を確認しているか。 ・表示が印字されたラベルシールは記録のため保管しているか。

⑥リワーク品の管理に 係る対策 (P17 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> リワーク品を再使用するときの取扱い及び確認方法を定めているか。 (手順例) 責任者による確認、再使用前に設備洗浄をする必要性の確認、リワーク品の数とラベル発行枚数の照合
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> リワーク品が誤って他の製品の製造に使われないよう識別表示しているか。 必要に応じて蓋付きの容器で保管しているか。
⑦輸送時の対策 (P18 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 包装されていない原材料等を輸送する際の交差接触対策を実施しているか。 (対策例) 積載前に点検し必要に応じて残さを除去、液体や粉体の輸送に用いる運搬車の専用化、アレルゲン別に置き場所を分ける、カバーをする、交差接触対策が十分に実施できないおそれがある場合は複数品の混載を許可しない

(4) 洗浄・清掃時の対策

①洗浄・清掃の手順 及び検証 (P19 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 施設設備、機械器具等の洗浄・清掃について、アレルゲンを残さないための手順を定めているか。
②洗浄・清掃時の注意点 (P22 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄・清掃はアレルゲンが飛散しないように行っているか。 (対策例) 水を使用する場合の水はね抑止（特に高圧洗浄機使用の場合）、水を使用しない場合の乾燥した食品の飛散防止（できるだけ圧縮空気は使用しない、粉状アレルゲンを吸引する掃除機には高性能フィルターを装備等）
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 機械器具は、可能であれば分解して洗浄しているか。分解できない場合は、洗浄効果を確認し、その結果を踏まえて管理方法を検討しているか。 換気フィルターやソックダクトは定期的に洗浄・交換しているか。

(5) リコール手順の作成

対象なし

(6) 食品表示作成時の対策

①食品表示作成時の対策 (P25 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 適切なアレルゲン表示を行うための表示作成手順を定めているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 作成した表示は複数人で確認しているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の変更等で表示を修正したときは、古い表示のデータが誤使用されないように管理しているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> アレルゲン表示を含む食品表示について、最新の情報を収集しているか。

(7) 教育・訓練

①教育・訓練 (P27 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> すべての関係者に対し、アレルゲン管理に関する教育・訓練を実施しているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 管理・監督者は日頃からアレルゲン管理に関する情報を収集し、最新の知識を備えているか。

(8) 文書の作成・記録付け

対象なし

(9) 検証

①実施状況及び見直しの 必要性の確認 (P29 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> アレルゲン管理の実施状況を定期的に確認しているか。 (確認例) 製造記録とアレルゲンを含む原材料の使用記録の合致、製品とラベルに記載された原材料の合致、交差接触対策の実施状況、原材料等に変更がないことの確認状況、変更時の見直し状況、従事者の訓練状況
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 新製品の開発時、既存製品の原材料や仕入先の変更時には、含まれるアレルゲンを確認しているか。可能であれば、新たなアレルゲンの持ち込みが生じないように新製品開発や既存製品の変更ができないか検討しているか。 施設で扱う原材料等のアレルゲン含有状況に変更があった場合に、関連するアレルゲン管理（取り違え防止、交差接触対策、表示）を見直しているか。
②新製品開発・変更時の 確認 (P30 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> 製品のリニューアルにより含まれるアレルゲンを変更する場合は、取引先や消費者に情報提供しているか。 (対策例) 含まれるアレルゲンに変更があった旨を包材やホームページ等に掲載、既存製品の包材の色などの特徴を変更
	<input type="checkbox"/>	