

# はじめに

## 1 序文

食物アレルギーのある方々が安心して生活できる環境づくりを進めるために、東京都は、食品等事業者の皆様に対して、食品の製造・調理段階でのアレルギー管理に関する技術指導等を行っています。

これまで、当センターでは、主に食品製造現場への立入にあたって、平成24年2月に作成した「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」等を活用しながら、必要な啓発・指導を行ってきました。

しかし、作成から10年を経て、この間、食物アレルギー表示に関する制度改正があったほか、食品の国際基準を作る政府間組織であるコーデックス委員会が、「食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）」を改訂し、その内容にアレルギー管理を追加するとともに、アレルギー管理の国際基準となる「食品事業者向け食品アレルギー管理に関する実施規範（CXC 80-2020）（以下、「コーデックス規範」という。）」を新たに採択するなど、アレルギー管理を取り巻く状況は変化しています。

また、令和3年6月に始まった食品リコール情報届出制度に基づく届出件数のうち、約4割がアレルギー表示の不備を原因としたものであり、適切なアレルギー管理推進の必要性が改めて浮き彫りになっています（集計期間：令和3年6月～令和4年5月）。

このような状況を踏まえ、コーデックス規範に沿ったアレルギー管理を推進するため、「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」の改訂版として、本ガイドブックを作成いたしました。本ガイドブックが、食品製造業等の皆様のアレルギー管理推進に活用され、ひいては食物アレルギーのある方々の安全で安心な食生活の一助となることを期待いたします。

## 2 ガイドブックの活用

### (1) 対象者

本ガイドブックは、食品製造業等の管理・監督者及び衛生管理又は表示作成を担当する方を主に対象としています。

### (2) 活用の範囲

本ガイドブックは、食品製造業等でコーデックス規範に沿った体系的なアレルギー管理に取り組むときに、参考として活用していただけるよう作成したものです。

ただし、コーデックス規範を網羅したものではなく、内容を簡略化又は省略している部分があります。また、一次生産、小売店及び調理施設に関する内容は含んでいません。

このため、コーデックス規範への適合性の判断や全体の確認を行う場合には、コーデックス規範の原文を確認してください。

### (3) 活用時の留意点

食品の製造現場は千差万別であり、それぞれ固有の問題を抱えています。このため、アレルギー管理についても全ての施設に共通する正解を示すことはできません。

本ガイドブックの活用にあたっては、各施設の実情、食品等事業者団体による衛生管理計画手引書及び過去の自主回収事例等を踏まえた柔軟かつ継続的なアレルギー管理推進の観点が必要で

す。なお、本ガイドブック第2章では、アレルギー管理の観点で優先的に取り組んでいただきたい管理事項にマークを付していますので、段階的に取り組む場合の参考としてください。

## 3 用語の定義

本ガイドブックでは、以下のとおり用語を定義し、使用しています。

なお、用語によってはコーデックス規範と内容が異なる場合があります。

### ① アレルゲン (Allergen)

食品表示法の食品表示基準に基づく「特定原材料」及び通知に基づく「特定原材料に準ずるもの」を対象としています（ただし、従業員教育資料では資料中に記載の意味で使用。）。

### ② アレルゲンの交差接触 (Allergen cross-contact)

アレルゲン又はアレルゲンを含む食品が、そのアレルゲンを含まない食品に意図せずに混入すること。以前は、交差汚染やコンタミネーションとも言われていましたが、アレルゲンは汚染物質ではないことから、コーデックス規範では交差接触 (cross-contact) と表現されています。

### ③ アレルゲンマップ (Allergen map)

施設内で扱われるアレルゲンについて、保管、取扱い等される場所、関連する工程、動線等を図面上に表示したもの。

### ④ 容器 (Container)

製造工程で原材料等の保管、運搬等に使用される入れ物。

(例：仕掛品の一時保管に使用する番重)

### ⑤ リワーク (Rework)

製造工程から一度外れた食品が再使用に適する場合に再び製造工程に戻すこと。





(例：包装不良品を開封して中の食品を再包装すること)

### ⑥ 仕掛品 (WIP : Work-in-Process)

製造工程の途中にあって未完成のもの。中間製品。

(例：クッキーの生地)

## 4 本ガイドブックで使われているマーク

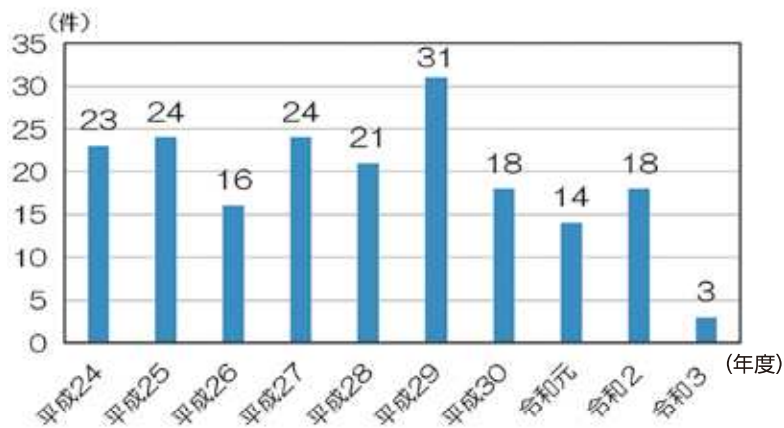
	<p>これからアレルギー管理を始める場合等に、アレルギー管理の観点で優先的に取り組みたい管理のポイントを示しています。</p>
	<p>実際にあった自主回収事例での対応等を紹介しています。</p>
	<p>コーデックス規範中で関連する内容の項番を示しています。</p>
	<p>本ガイドブック中で関連する内容の箇所を示しています。</p>

## 【参考】 アレルゲン表示漏れによる自主回収事例

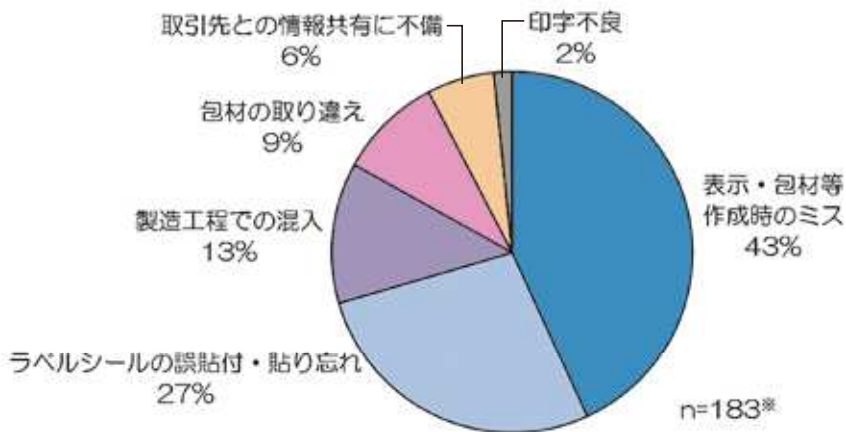
次のグラフは、東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度<sup>\*</sup>による報告事例のうち、アレルゲン表示漏れを原因とする事例について集計したものです。

<sup>\*</sup>平成24年度から令和3年度までの約10年間に計928件の報告があり、このうちアレルゲン表示漏れを原因とするものは、毎年概ね一定の割合で発生し、計192件（21%）でした。

なお、本制度は令和3年5月31日に終了し、同年6月1日からは、食品衛生法及び食品表示法に基づく食品等のリコール情報届出制度が始まっています。



アレルゲン表示漏れを原因とする自主回収事例の発生状況



アレルゲン表示漏れを原因とする自主回収事例の発生原因 (n=183<sup>\*</sup>)

<sup>\*</sup>発生原因が明らかな事例のみを集計。

