

食品の製造・加工業における 食品アレルギー管理ガイドブック

～アレルギー管理をこれから始める、見直すときの道しるべ～

令和5年3月



東京都健康安全研究センター広域監視部

【 目 次 】

第1章 はじめに

1 序文	1
2 ガイドブックの活用	1
(1) 対象者	
(2) 活用の範囲	
(3) 活用時の留意点	
3 用語の定義	2
4 本ガイドブックで使われているマーク	3
【参考】アレルゲン表示漏れによる自主回収事例	4

第2章 食品の製造・加工業者における食品アレルゲン管理のポイント

1 アレルゲン管理の実施体制	5
2 アレルゲン管理方法の検討	6
(1) アレルゲンに関する情報の確認、整理	
(2) 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	
3 食品取扱時の対策	10
(1) 対策の基本方針	
(2) 原材料受入・保管時の対策	
(3) 原材料使用時の対策	
(4) 製造・加工工程における対策	
(5) 包装・貼付及びラベルシール等の管理に係る対策	
(6) リワーク品の管理に係る対策	
(7) 輸送時の対策	
4 洗浄・清掃時の対策	19
(1) 洗浄・清掃の手順及び検証	
(2) 洗浄・清掃時の注意点	

5	リコール手順の作成	24
6	食品表示作成時の対策	25
7	教育・訓練	27
8	文書の作成・記録付け	28
9	検証	29
	(1) 実施状況及び見直しの必要性の確認	
	(2) 新製品開発・変更時の確認	

第3章 参考資料

1	自己チェックシート	31
2	アレルギーマップの活用	35
	(1) アレルギー管理検討の流れ	
	(2) アレルギー管理の改善事例	
3	機械器具の洗浄効果検証事例	45
4	参考ホームページ	47
5	従業員教育資料	巻末