


参考資料





1 自己チェックシート

食品製造業等におけるアレルゲン管理について、体系的な実施状況の把握及び見直しを行うときに使用できる自己点検用のチェックシートです。なお、アレルゲン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。













(1) アレルゲン管理の実施体制




①取組方針の周知及び作業環境の整備 (P 5 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・経営トップが、一丸となって取り組む必要性を従事者に周知し、アレルゲン管理及び各々の役割の重要性について意識付けを行っているか。 ・社内間コミュニケーションは活発であり、効果的なアレルゲン管理の実施に必要な人材の確保、製造ラインや機械器具等を含む作業環境の整備が実施されているか。
②責任者による取組の積極的な推進 (P 5 参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・経営トップは、アレルゲン管理の計画・実施に関する取組を推進しているか。(取組内容) 役割分担等の明確化・周知、変更への対応、管理状況及び文書更新の検証、教育訓練及び監督、法令順守、最新の知見に基づく継続的改善

(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 (P 6 参照)	 <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料のアレルゲン含有状況を整理して一覧表を作成しているか。
②施設環境におけるアレルゲン等の情報の確認、整理 (P 8 参照)	 <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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 (P 9 参照)	 <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー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。アレルギー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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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等は洗浄しやすいものを選ぶか検討しているか。
②原材料受入・保管時の対策 (P11参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・受入時に包材の破損がないか確認しているか。
	 <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・受入時に原材料の表示が事前に把握したアレルギー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られている場合は、その包材がアレルギー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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料を保管する際は、含まれるアレルギーを分かりやすく識別表示し、そのアレルギー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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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) アレルギー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
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーを含む原材料や添加物の投入を製造工程の後の方にできるかを検討しているか。
④製造・加工工程における対策 (P13参照)	 <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーを含む廃棄物は蓋付きのゴミ箱に入れているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・従事者を介した交差接触を防ぐ取組を行っているか。(対策例) 従事者の移動制限、作業着・手袋の適宜交換、包装されていない原材料等がある場所への飲食物持ち込みの制限
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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。

イ 包装工程の管理 (P16参照)	 <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
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、アレルギー別置き場所を分ける、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
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・物流担当者（運転手、受入担当者、荷役担当者等）がアレルギー管理に関する必要な対応をとれるように教育・情報共有しているか。





（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、アレルギーを残さないための手順を定めているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・定めた洗浄・清掃手順でアレルギーを除去できるか確認しているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄・清掃後、アレルギーの残存がないか確認しているか。（対策例）目視、ふき取り検査、製品検査 ・CIP洗浄する場合は、すすぎ液の検査や機械等のふき取り検査を実施しているか。 ・プッシュスルーによりアレルギーを除去する場合は、プッシュスルー後の最初の製品を検査し、アレルギーが除去されたことを確認しているか。
②洗浄・清掃時の注意点 (P22参照)	 <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄・清掃はアレルギー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、粉状アレルギー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。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄・清掃用具（布・スポンジ等）は、可能であれば特定のアレルギー専用のもを用意し、色分け等により管理しているか。
	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーを含む食品をこぼした場合の処理方法を定めているか。



（５）リコール手順の作成

①リコール手順の作成 (P24参照)	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーに関連する事故が発生した場合に備えて、回収に関する手順や方法を定めているか。（手順例）回収実施の判断、回収対象品の特定、原材料ロットや販売先の特定、回収先・回収期間・販売先等への連絡方法、消費者への注意喚起方法
-----------------------	--------------------------	---

(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"/>	・適切なアレルギー表示を行うための表示作成手順を定めているか。
	 <input type="checkbox"/>	・作成した表示は複数人で確認しているか。
	 <input type="checkbox"/>	・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"/>	・アレルギー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"/>	・すべての関係者に対し、アレルギー管理に関する教育・訓練を実施しているか。
	 <input type="checkbox"/>	・管理・監督者は日頃からアレルギー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

①文書の作成・記録付け (P28参照)	<input type="checkbox"/>	・アレルギー管理に関する計画書、手順書を作成しているか。 (例) 仕入先のアレルギー管理の確認、仕入品のアレルギー情報や仕様の確認、アレルギーの取扱いと保管手順、機械器具等の洗浄・清掃、リワーク品の取扱い、アレルギー管理方法の検証・見直し、表示作成、リコール
	<input type="checkbox"/>	・アレルギー管理に関する記録を付け、一定期間保管しているか。

(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"/>	・アレルギー管理の実施状況を定期的に確認しているか。 (確認例) 製造記録とアレルギー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"/>	・現状のアレルギー管理の内容を見直す必要性について、頻度を定めて確認しているか。 (確認例) 製品仕様や製造工程に変更がないか、原材料に含まれるアレルギーに変更がないか
②新製品開発・変更時の 確認 (P30参照)	 <input type="checkbox"/>	・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、含まれるアレルギーを確認しているか。可能であれば、新たなアレルギー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ギー含有状況に変更があった場合に、関連するアレルギー管理（取り違い防止、交差接触対策、表示）を見直しているか。
	 <input type="checkbox"/>	・製品のリニューアルにより含まれるアレルギーを変更する場合は、取引先や消費者に情報提供しているか。 (対策例) 含まれるアレルギー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