

## 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(概要版)

### 第1章 食物アレルギーの基礎知識

- 食物アレルギーについて知っておきたい基本的な知識を収載
- 食品の製造施設の品質管理担当者だけでなく、直接食品を取扱う従事者にも広く原因食品や表示制度等の食物アレルギーに関する知識や情報を提供

### 第2章 食品の製造工程における食物アレルギー対策

#### 1 仕入れた食材に含まれるアレルギー物質を、食品表示等により確認すること

食品の表示を確認したり、表示のないものは、仕入れ先やメーカーに問合せするなどして、食材に含まれるアレルギー物質を把握します。

#### 2 一般的な製造工程管理を行うこと

- ① 混入してはいけない食物アレルギー物質を取扱う作業エリアを区別する。
- ② 原材料を区別して保管する。
- ③ 食物アレルギー物質を含まない製品を先に製造する、など

#### 3 食物アレルギー物質のふき取り検査による検証

- アレルギー物質は目視では判明できないため、ふき取り検査によりアレルギー物質汚染を確認し、上記の一般的な製造工程等の管理がうまく機能していることを検証します。
- 市販の現場簡易検査キットを用いることで、約 10 から 20 分程度で検査結果が判明し、改善に向けた対策を迅速に行うことができます。
- 「アレルゲン管理サイクル<sup>\*</sup>」の考え方を導入することにより、食品の製造工程における食物アレルギー物質の意図せぬ混入防止対策を行います。

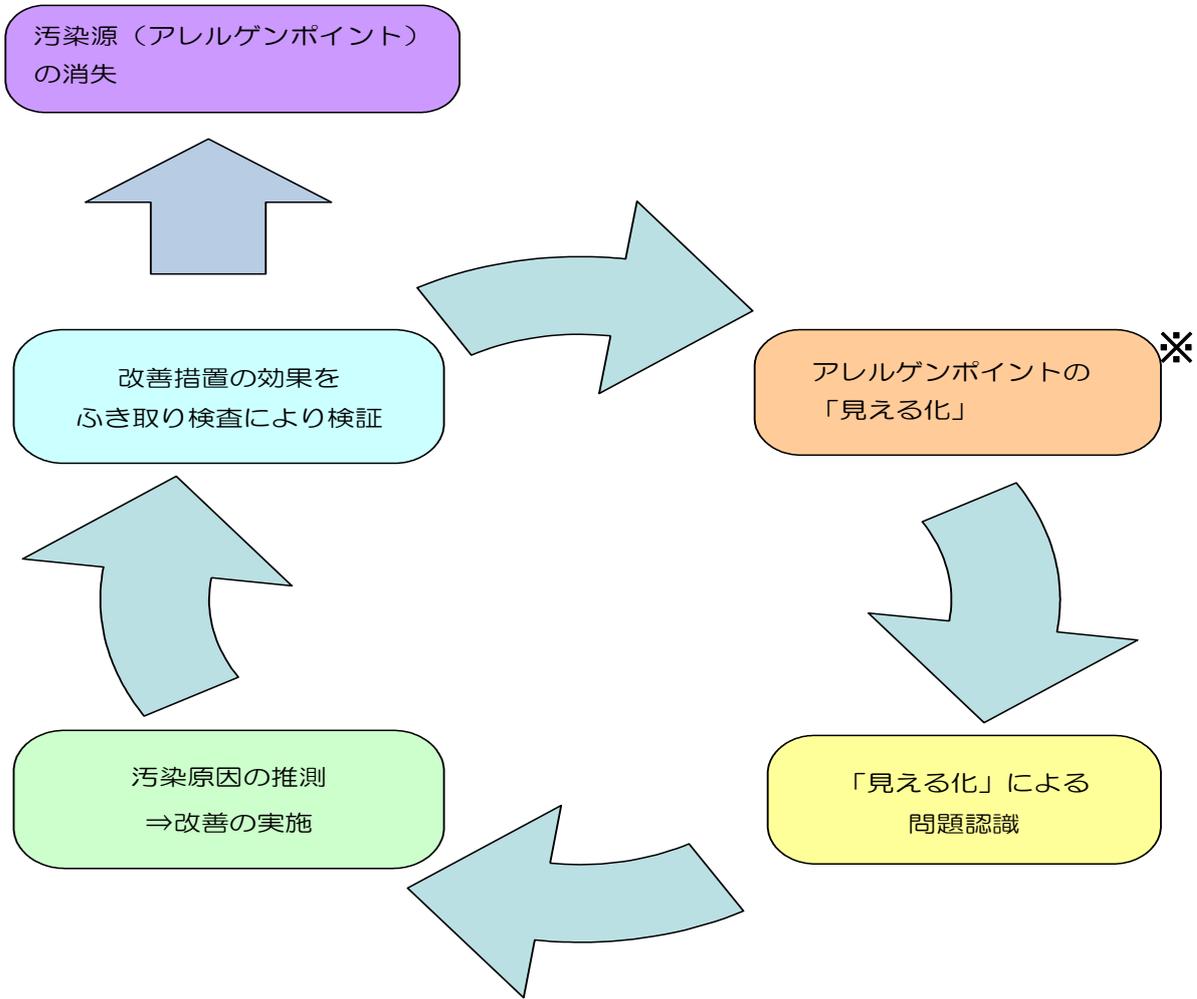
#### \*アレルゲン管理サイクル

- ① ふき取り検査により、アレルギー物質を検出した箇所を製造所の平面図に記入します。
- ② アレルギー物質を検出した箇所をアレルゲンポイントと呼び、施設平面図にその分布を示したものをアレルゲンマップと呼びます。
- ③ これで、目に見えないアレルギー物質を「見える化」できます。
- ④ 「見える化」により、アレルギー物質の汚染情報を共有し、改善に向けた責任の明確化を図ります。
- ⑤ 改善に向けた対策を行った後に、再度 ふき取り検査を実施し、最終的にアレルゲンポイントが除去できるまで繰り返すことで、製造工程におけるアレルギー物質の管理を行います。

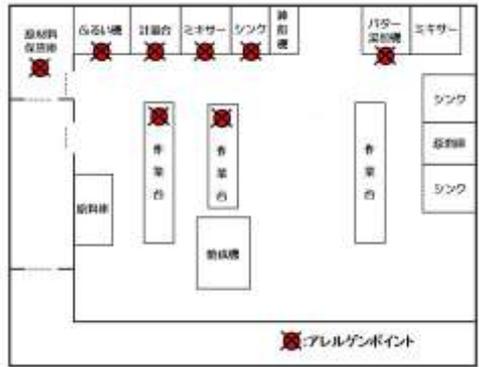
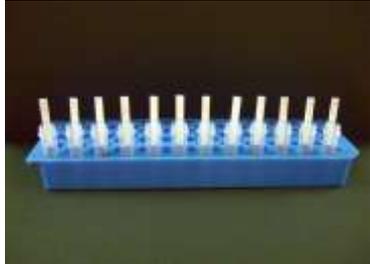
### 第3章 食物アレルギーに関する問合せへの対応

消費者等から食物アレルギーに関する問合せの際に、適切に情報を聞き取り、対策を講じることができるよう、「問合せ受付票」や「回答経過票」等の様式を提示し、具体的に解説

# アレルギー管理サイクルの考え方



## ※ アレルゲンポイントの「見える化」



① アレルゲン混入の可能性がある場所をふき取る。

② 簡易検査キットで検査する。

③ アレルゲンマップを作成する。  
 (陽性となった箇所（アレルゲンポイント）を図面に記入して「見える化」する。)