



NPO法人

食科協ニュースレター 第211号

目 次

【食科協の活動状況】	2
------------	---

2020年11月～2020年12月の主な活動(先月報告以降)

【行政情報】	2-4
NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	

- 1 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格 基準の一部を改正する件について
- 2 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（清涼飲料水の製造基準の一部改正）
- 3 食品衛生法第57条に基づく営業届について

【コーデックス情報】	4-59
コーデックス委員会が公表した新しい食品アレルギー管理に関するガイドラインの紹介	
NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	

※記事中の参照リンク先に飛べない場合はそのURL をコピーペーストして下さい。

令和 3年2月18日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麺連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】**1. 2020年12月～2020年2月の主な活動**

- 1月15日 ニュースレター210号を発行。
- 1月19日 かわら版ニュース&トピックス 106号を発行。
- 1月22日 かわら版 272号・かわら版ニュース&トピックス 107号を発行。
- 1月22日 第9回常任理事・運営委員合同会議
- 1月26日 かわら版ニュース&トピックス 108号を発行。
- 1月29日 かわら版 273号・かわら版ニュース&トピックス 109号を発行。
- 2月02日 かわら版ニュース&トピックス 110号を発行。
- 2月05日 かわら版 274号・かわら版ニュース&トピックス 111号を発行。
- 2月05日 2020年度第二回公開講演会締め切り
- 2月09日 かわら版ニュース&トピックス 112号を発行。
- 2月12日 かわら版 275号・かわら版ニュース&トピックス 113号を発行。
- 2月09日 かわら版ニュース&トピックス 112号を発行。
- 2月12日 かわら版275号・かわら版ニュース&トピックス113号を発行
- 2月16日 かわら版ニュース&トピックス114号を発行。
- 2月18日 ニュースレター211号を発行。

【行政情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
顧問 森田 邦雄

1 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

1月15日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。これは、同日、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件が公布又は告示され、食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部がそれぞれ改正されたことに伴うものでその内容は次の通り。

食品衛生法第12条の規定に基づき、亜硫酸水素アンモニウム水、キチングルカン、DL-酒石酸カリウム及びビニルイミダゾール・ビニルピロリドン共重合体（以下「指定4品目」という。）を省令別表第1に追加したこと。

指定4品目の使用に当たっては、使用基準を遵守するとともに、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。指定4品目の使用基準にいうぶどう酒とは、酒税法第3条第13号に規定する果実酒又は同条第14号に規定する甘味果実酒に該当し、ぶどうを主原料とするものであること。施行期日及び適用期日は公布日及び告示からとする。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000719129.pdf>

2 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（清涼飲料水の製造基準の一部改正）

1月21日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。これは、改正前の食品衛生法第13条に基づく総合衛生管理製造過程において厚生労働大臣の承認を受けていたものに対するものでその主な内容は次の通り。

ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水について、殺菌又は除菌した後に乳酸菌、酵母、発酵乳又は乳酸菌飲料を混合するときは、病原微生物により污染されない適当な方法で管理しなければならない旨の製造基準が追加された。

総合衛生管理製造過程に基づく承認品は、殺菌した後に乳酸菌又は発酵乳を混合しているが、HACCPに基づく衛生管理や一般衛生管理によって病原微生物の制御がなされていることから、食品衛生上問題ないことが確認され、承認されたものである。

このため、運用上の注意として、製造基準の適合性（乳酸菌、酵母、発酵乳又は乳酸菌飲料の混合以降の工程が病原微生物により污染されない適切な方法で管理されていること等）については、当分の間、別添に定めるところにより、個別に厚生労働省に照会することとした。

適用期日は告示の日から。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000725938.pdf>

3 食品衛生法第57条に基づく営業届について

2月10日、厚生労働省は、医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。これは、食品衛生法（以下「法」という。）第57条（本通知内での条番号については、令和3年6月1日時点のもの）に基づく営業届に関し、その取扱いを示したものでその主な内容は次の通り。

（1）食品衛生申請等システムによる受付等

食品衛生申請等システムによる、法第57条に基づく営業届の受付については、本年2月15日からの利用開始とする。

（2）法第57条に基づき届出が必要となる営業者

法第57条に基づき届出が必要となる営業（以下「届出業種」という。）については、同条において、「営業（法第54条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令により定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）」とされているところです。これまで、法第55条に基づく営業許可を有する事業者（以下「許可営業者」という。）が併せて届出業種を営んでいる場合には、法第57条に基づく届出は不要と説明していたが、改めて精査し、許可営業者であっても、届出業種を営む場合には別途、同条に基づく届出が必要と整理した。なお、複数の届出業種を営んでいる場合は、代表的な業種について届出を求めることとする。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000739246.pdf>

これに関連し、同日、令和2年3月31日付け薬生食監発0331第11号「営業許可申請・届出等に関する様式、記載要領及び添付書類取扱いについて」（厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）の内容について、改正する通知が出された。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000739247.pdf>

【コーデックス情報】

翻訳機能を使用しておりますので、訳が不十分なところがあります。原文をご参照ください。

コーデックス委員会が公表した新しい食品アレルギー管理に関するガイドラインの紹介

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
運営委員 立石 亘

コーデックス委員会は昨年の総会で、食品事業者のための食品アレルギー管理に関する規範コードを採択しました。本コードは、食品安全ハザードを特定した上で、問題発生後の事後対応ではなく、未然予防のためのアプローチを促進することを目的としています。とりわけ「アレルギーを含む食品」から「アレルギーを含まない食品」への意図しない移行（いわゆる交差接触（cross contact）（※）を予防するための管理を含む、製造プロセス全体にわたるアレルギー管理に関するガイダンスを提供しています。なお、本コードは、改訂された「食品衛生の一般原則」と組み合わせて使用することを想定した構成となっています。

※交差接触：微生物の移行は交差汚染（cross contamination）と表現されるが、食物アレルギーの移行は、（汚染物質の移行ではなく）、食品成分の移行であることから、「交差接触」と「交差汚染」で用語を使い分けている。

改訂版の内容については、個人的な関心がありましたので、私的な勉強用の資料として、google で翻訳を行い、一部、基本的な文字校正などを施してみました。筆者としては、近い将来、しかるべき組織・団体から同文書の正式な翻訳版が刊行されるか、関係者による要点解説のセミナーやシンポジウム等が開催されると考えており、そうした場できちんと情報を積み上げていきたいと考えております。ですので、本稿は、きちんとした情報収集の機会が得られるまでの“場つなぎ”として、あるいは“予習用の資料”として作成したものです。

今回は、参考資料として、google 翻訳（＋少しの編集）版をご提供申し上げます。翻訳に関しては、甚だ拙く、粗訳にすぎないレベルで、読みにくい箇所も多々あるかと思いますが、全体の雰囲気などを掴むなどの用途であれば、多少の参考資料としてご利用いただけるかと思います。

そのような背景や意図で作成した資料ですので、誤訳、内容の誤り等に関しては、著者は一切の責任を負えないことをご了承ください。翻訳時の訳語の不統一、不適切な翻訳箇所なども多々あるとは思いますが、ワードで作成しておりますので、お気づきの点などございましたら、各自でご修正いただくなどして、ご利用いただけましたら幸いです。

あくまでもウェブ翻訳をベースとした、私用の参考資料でございます。ご興味のある方は、原文（PDF）をご参照ください。

〔URL①〕 コーデックス委員会の Codes of Practice の一覧ページ
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

〔URL②〕 General Principles of Food Hygiene の PDF ページ
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080e.pdf

なお、本ガイドラインの主な構成は以下のとおりです。

- はじめに
- セクション 1 目的
- セクション 2 範囲、使用および定義
- セクション 3 一次生産
- セクション 4 施設：デザイン（設計）および設備
- セクション 5 作業のコントロール
- セクション 6 施設：メンテナンスおよびサニテーション
- セクション 7 施設：個人衛生
- セクション 8 輸送
- セクション 9 製品情報および消費者の意識
- セクション 10 トレーニング

Code of practice on food allergen management for food business operators (CXC 80-2020)

食品事業者のための食品アレルギー管理に関する規範コード（CXC 80-2020）

Adopted in 2020.
2020 年採択

はじめに Introduction

Food allergies, an immune-mediated food hypersensitivity, are an increasing food safety issue globally and have emerged as a major public and personal health burden. While food allergies may affect a relatively small proportion of the population, an allergic reaction can be severe or potentially fatal. Furthermore, it is increasingly apparent that people with food allergies experience a very significant reduction in quality of life, some of which could be mitigated by a harmonised approach to the management of allergens in the food chain.

免疫性炎症性食品過敏症（immune-mediated food hypersensitivity）である食物アレルギー（food allergies）は、世界的に増加している食品安全問題であり、主要な公衆および個人の健康上の負担として浮上しています。食物アレルギーは人口の比較的小さな割合に影響を与える可能性がありますが、アレルギー反応は重度または潜在的に致命的である可能性があります。さらに、食物アレルギーを持つ人々が生活の質（quality of life）において非常に重大な低下を経験することがますます明らかになっていますが、フードチェーンにおけ

るアレルゲンの管理への調和のとれたアプローチによっていくらかは軽減される可能性があります。

Allergens are an ongoing food safety concern for consumers suffering from food allergies, those who have people with food allergies in their care, food business operators (FBOs), and competent authorities.

アレルゲンは、食物アレルギーに苦しむ消費者、食物アレルギーを持つ人々をケアしている消費者、食品事業者（FBO；food business operators）、および管轄当局にとって、継続的な食品安全上の懸念事項です。

With the increasing health burden posed by food allergens, comes the expectation that FBOs take steps to accurately declare the presence of allergenic ingredients, minimize the risk from, and, where possible, prevent unintended allergen presence and that Competent Authorities provide guidance and oversight, where necessary, to FBOs on food allergen complaint investigations. FBOs including producers, processors, wholesalers, distributors, importers, exporters, retailers, transporters, and food service operators all have a role in managing allergens.

食物アレルゲンによる健康への負担の増大に伴い、FBO がアレルゲン成分の存在を正確に宣言するためのステップ、意図しないアレルゲン（unintended allergen）の存在によるリスクを最小限に抑えるためのステップ、かつ可能な場合は意図しないアレルゲンを予防するためのステップをとり、所管官庁は必要に応じてFBO に対して食品アレルゲン苦情調査に関するガイダンスおよび監視（oversight）を提供します。FBO（生産者、加工業者、卸売業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、リテール業者、輸送業者、およびフードサービス業者を含む）は、すべてアレルゲンを管理する役割を担っています。

In a global market, it is crucial that there is harmonized understanding of this issue and of the measures required to address it. Allergen management practices should be part of good hygiene practices (GHPs), and, where appropriate, HACCP systems, in manufacturing, retail and food service.

グローバルマーケットにおいて、この問題とそれに対処するために必要な手段について調和のとれた理解があることは極めてクリティカルです。アレルゲン管理規範（allergen management practices）は、製造、リテールおよびフードサービスにおいて、適正衛生慣規範（GHP；good hygiene practices）の一部である必要があり、必要に応じて HACCP システムの一部である必要があります。

Allergens need to be managed throughout the supply chain and production process. Treatments lethal for pathogenic microorganisms, such as heating, high pressure processing, etc. generally do not destroy allergenic proteins. Processes that degrade proteins, such as enzymatic or acid hydrolysis, should not be relied upon to eliminate or completely destroy allergenic proteins.

アレルゲンは、サプライチェーンおよび生産プロセス全体でマネジメントする必要があります。病原性微生物にとって致死的な処理（例えば加熱や高圧処理など）は、一般的にアレルギー性タンパク質を破壊しません。タンパク質を分解するプロセス（例えば酵素加水分解や

酸加水分解など)は、アレルゲンタンパク質を排除または完全に破壊する上で依存すべきではありません。

ハザードの特性評価 (hazard characterization)

The allergenic nature of some foods should be identified as a food safety hazard for susceptible individuals. Food allergies are caused by an adverse immune reaction (hypersensitivity) to certain food proteins. Allergies to food can be classified by their immune mechanism:

- immunoglobulin E (IgE)-mediated (immediate hypersensitivity),
- non-IgE mediated (cell-mediated, or delayed hypersensitivity), and
- mixed IgE and non-IgE mediated.

一部の食品のアレルゲン性は、感受性の高い個人にとって食品安全上のハザードとして識別する必要があります。食物アレルギーは、特定の食物タンパク質に対する有害な免疫反応(過敏症)によって引き起こされます。食物に対するアレルギーは、免疫機構によって分類することができます。

- 免疫グロブリン E (IgE) 媒介 (即時型過敏症)
- 非 IgE 媒介 (細胞媒介、または遅延型過敏症)、および
- IgE 媒介および非 IgE 媒介の混合

IgE-mediated symptoms typically develop within minutes to 1-2 hours of ingesting the food. Non-IgE-mediated and mixed IgE- and non-IgE-mediated food allergies present with their symptoms several hours after the ingestion of the food. Symptoms of IgE-mediated food allergy may include itching around the mouth, hives, swelling of lips and eyes, difficulties in breathing, drop in blood pressure, diarrhoea and, in its most severe form, anaphylaxis; and may result in death.

IgE を媒介する症状は、通常、食物を摂取してから数分から 1~2 時間以内に発症します。非 IgE 媒介、および IgE 媒介・非 IgE 媒介の混合による食物アレルギーは、食物摂取の数時間後に症状を示します。IgE を媒介した食物アレルギーの症状には、口の周りのかゆみ、じんましん、唇や目の腫れ、呼吸困難、血圧の低下、下痢、そして最も重症の場合はアナフィラキシーなどがあり、そしてそれは死に至る可能性もあります。

While many different foods can cause allergic reactions in susceptible individuals, the majority of food allergies on a global basis are caused by a variety of proteins in eight foods/ food groups (and derived products). These are¹

- cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats², spelt or their hybridized strains)
- crustaceans;
- eggs;
- fish;
- milk;
- peanuts;
- soybeans; and
- tree nuts

多くの異なる食品が感受性の高い個人にアレルギー反応を引き起こす可能性があります、世界規模での食物アレルギーの大部分は、以下の8つの食品／食品グループ（および派生した製品）中のさまざまなタンパク質によって引き起こされます（※1）。

・グルテンを含むシリアル（すなわち小麦、ライ麦、大麦、オート麦（※2）、スペルト小麦、またはそれらの交雑株）

- ・甲殻類
- ・卵
- ・魚
- ・乳
- ・ピーナッツ
- ・大豆、および
- ・木の実

※1 The listed foods, with one exception (i.e. deletion of sulphites), are referred to in the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) as the foods and ingredients known to cause hypersensitivity and that must always be declared .

※2 While oats do not contain gluten, they are commonly produced in the same location as gluten-containing cereals such as wheat, resulting in allergen cross-contact.

※1 下記に記載する食品は、一つの例外（すなわち亜硫酸塩の削除）を除いて、過敏症を引き起こすことが知られている食品および成分として、「General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985)」（包装食品のラベリングに関する一般基準）で言及されており、常に宣言する必要があります。

※2 オート麦にはグルテンは含まれていませんが、通常、小麦などのグルテンを含む穀物と同じ場所で生産されるため、アレルギーの交差接触（cross-contact）が起きます。

The most common allergic reactions to tree nuts involve almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamias, pecans, pistachios and walnuts. In addition, cereal grains such as wheat, barley and rye contain gluten, which can cause adverse reactions in persons with Coeliac disease（※3）, as well as those with specific allergies to those cereals.

木の実に対する最も一般的なアレルギー反応には、アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミア、ピーカンナッツ、ピスタチオ、クルミが含まれます。さらに、小麦、大麦、ライ麦などの穀物にはグルテンが含まれているため、セリアック病（※3）や、これらの穀物に対して特異的なアレルギーを持つ個人に副作用を引き起こす可能性があります。

※3 Coeliac disease is a serious lifelong illness where the body's immune system attacks its own tissues when gluten is consumed. This causes damage to the lining of the gut and results in the inability of the body to properly absorb nutrients from food.

※3 セリアック病は、グルテンが消費されたときに、体の免疫系が自身の組織を攻撃する、深刻な生涯にわたる病気です。腸の内壁に損傷を与え、体が食物から栄養素を適切に吸収することができなくなります。

While the allergens listed above are the most common, other food allergens such as sesame seeds, buckwheat, celery, mustard, molluscs and lupin are recognised as important in many countries. The list of recognised food allergens varies among countries and there is the potential for additional major allergens to be identified in the future. The controls outlined in this Code of Practice (Code) would be similar for any other allergens, and FBOs should apply these as appropriate to their own business requirements and applicable legislation. This includes being aware of the food allergens recognised as important in countries they are exporting their product to, managing those allergens and ensuring the necessary allergen labels are applied.

上記のアレルゲンが最も一般的ですが、ごま、そば、セロリ、マスタード、軟体動物、ルピナスなど、その他の食物アレルゲンも多くの国で重要であると認識されています。認識されている食物アレルゲンのリストは国によって異なり、将来的に、主要なアレルゲンが追加して識別される可能性があります。この規範コード（Code of Practice、以下「コード」）で概説するコントロールは、他のアレルゲンについても同様であり、FBOは必要に応じて独自のビジネス要件および適用される法律に対して、適切であるように適用する必要があります。これには、製品の輸出先の国で重要であると認識されている食品アレルゲンの認識、それらのアレルゲン管理、および必要なアレルゲン表示（ラベル）が適用されていることの保証が含まれます。

Poor allergen management can result in the presence of varying levels of undeclared and/or unintended allergens in food, which may pose a risk if consumed by an individual with an allergy to the food. The doses that provoke reactions vary among individuals and are dependent in part on the type of allergen. The risk of allergic reactions within a larger proportion of the population suffering from food allergies increases with increasing concentration of undeclared allergen.

アレルゲン管理が不十分だと、食品にさまざまなレベルの宣言されていない、および／または意図しないアレルゲンが存在する可能性があります。食品にアレルギーを持つ個人が摂取するとリスクが生じる可能性があります。アレルゲンが反応を引き起こす用量は個人差があり、一部は種類に依存します。食物アレルギーに苦しむ人口の大部分でのアレルギー反応のリスクは、宣言されていないアレルゲンの濃度の増加とともに増大します。

Allergen cross-contact can result from a number of factors in processing, preparing and handling foods, some of which pose a greater potential for allergen cross-contact than others. The control measures implemented to prevent or minimize the likelihood of allergen cross-contact should be based on risk assessment conducted by food business operators.

アレルゲンの交差接触は、食品の加工、調製（調理）、取り扱いにおける多くの要因から生じる可能性があります、そのいくつかでは他の要因よりもアレルゲンの交差接触（allergen

cross-contact)の可能性がより大きいです。アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化するために実施されるコントロール手段は、食品事業者が実施するリスクアセスメントに基づくべきです。

It is important that FBOs are able to identify the allergenic nature of the foods, including ingredients, and processing aids they handle and take steps to manage any potential presence of undeclared allergens.

FBO が、原材料を含む食品（成分、および取り扱う加工助剤を含む）のアレルギー性を識別できること、宣言していないアレルゲンが存在する可能性を管理するための手段をとれることが重要です。

ばく露に寄与する要因（factors contributing to exposure）

A variety of situations may result in the exposure of individuals with a food allergy to undeclared allergens. These include (but are not limited to) the following:

さまざまな状況により、食物アレルギーを持つ個人が宣言されていないアレルゲンにさらされる可能性があります。これらには、以下が含まれます（ただし、これらに限定されません）。

For harvesting, handling, storage and transportation:

- inadequate or ineffective cleaning of containers, including reusable bags, and transport vehicles;
- inadvertent inclusion of foreign particulates (e.g. grains, nuts or seeds);
- inadequate physical separation or storage of commodities with different allergen profiles; and

- inadequate or a lack of employee training and awareness on managing food allergens including lack of understanding of the serious nature of food allergies.

収穫、取り扱い、保管、輸送の場合

- コンテナ（再利用可能なバッグを含む）、および輸送車両（transport vehicles）の不十分なクリーニング、または効果のないクリーニングを行っている。
- 不注意により異物粒子（例えば穀物、ナッツ、種子など）が含まれている。
- 異なるアレルゲンプロファイルを持つ商品の物理的分離または保管が不適切である。および、
- 食物アレルゲンの管理に関する従業員のトレーニングおよび意識が不十分である、または不足している（食物アレルギーの深刻な性質について理解が不足していることを含む）。

For packaged food manufacturing facilities:

- labelling errors (e.g. mistakes during label development, label misprints, outdated labels, lost labels, wrong label applied to package, incorrectly translated labels or omitting the declaration of an allergen, product in the wrong package);
- unintentional presence of an allergen due to in-process or post-process allergen cross-contact;
- inappropriate design of the establishment in terms of separation of areas, location of equipment, traffic patterns, and the ventilation system, among others;
- errors in handling of rework;

- production sequences (scheduling) that result in the unintentional presence of an allergen from a product produced earlier;
- inadequate or ineffective equipment cleaning/sanitation procedures at product changeover;
- lack of change management for changes in formulation, ingredient supply and documentation processes;
- improper use or handling of an allergen-containing ingredient;
- undeclared allergen in a supplier ingredient; and
- inadequate or lack of employee training/education on managing food allergens.

包装食品の製造設備の場合

- ラベリング（表示）のエラー（例えば、ラベル開発中の間違い、ラベルのミスプリント、ラベルが古い、ラベルの紛失、包装に間違ったラベルを適用する、翻訳に誤りがあるラベル、またはアレルギーの宣言の省略、包装を間違えた製品、など）。
- プロセス中またはプロセス後のアレルギーの交差接触による、アレルギーの意図しない存在。
- とりわけ、エリアの分離、機器の場所、交通パターン、および換気システムの観点からの施設の不適切な設計。
- リワークの取り扱いにおけるエラー。
- 以前に製造された製品からのアレルギーの意図しない存在をもたらす製造順序（スケジューリング）。
- 製品の切り替え時の機器のクリーニング／サニテーション手順が不十分、または効果的でない。
- 配合、成分供給、および文書化プロセスの変更に対する変更管理の不足。
- アレルギー含有成分の不適切な使用または取り扱い。
- サプライヤーの成分に含まれる宣言されていないアレルギー。および、
- 食物アレルギー管理に関する従業員のトレーニング／教育が不十分、または不足している。

For retail and food service establishments:

- failure of the establishment to receive accurate information from supply chain or lack of allergen information with ingredients or foods received;
- failure of the supplier to provide timely notification of ingredient changes;
- labelling errors for allergenic foods;
- lack of adequate storage or preparation areas to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact;
- inappropriate flow or separation of operations or improper equipment lay-out or utensils;
- absence of, or inadequate, food preparation and service procedures to avoid allergen cross-contact;
- inadequate or lack of employee training/education on managing food allergens, including lack of understanding of the serious nature of food allergies;
- inability of FBOs to clearly communicate allergen information to customers;
- food delivery websites which fail to communicate allergen presence in food items to the consumer, as well failure of a delivery service to communicate a consumer'

s dietary requirements, with respect to allergens, to the FBO preparing the food; and

- individuals with a food allergy not making their allergies known to food service personnel.

リテールおよびフードサービス施設の場合

- 施設がサプライチェーンから正確な情報を受け取れない、または受け取った成分または食品に関するアレルゲン情報が不足している。

- サプライヤーが成分変更についてタイムリーな通知を提供していない。

- アレルギー性食品のラベリングのエラー。

- アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化するための適切な保管エリアまたは調理エリアの不足。

- 不適切な流れまたは作業の分離、または不適切な装置レイアウトまたは器具。

- アレルゲンの交差接触を回避するための食品の調理およびサーブのための手順がない、または不十分である。

- 食物アレルゲンの管理に関する従業員のトレーニングおよび意識が不十分である、または不足している（食物アレルギーの深刻な性質について理解が不足していることを含む）。

- FBO が、顧客に対してアレルゲン情報を明確にコミュニケーションすることができない。

- 食品アイテム中のアレルゲンの存在を消費者にコミュニケーションできていない食品デリバリーのウェブサイト、およびデリバリーサービスが食品を調理する FBO に対して、アレルゲンに関する消費者の食事の際の要件をコミュニケーションできていない。および、

- 食物アレルギーを持つ個人が、自分自身のアレルギーについてフードサービス要員に知らせていない。

Allergen cross-contact can occur at many points in the food chain. Potential points where allergen cross-contact can occur are outlined in relevant sections within this Code.

アレルゲンの交差接触は、フードチェーンの多くのポイントで発生する可能性があります。アレルゲンの交差接触が発生する可能性のある潜在的なポイントは、このコード内の関連セクションで概説しています。

FBO の責任（FBO responsibilities）

FBOs are encouraged to have documented and detailed allergen management policies and procedures specific to the food business. Implementing allergen management policies and procedures, and compliance with these:

- allows a business to demonstrate it is taking all necessary steps to eliminate or reduce the likelihood of an allergen being unintentionally present in a food;

- increases accuracy of allergenic ingredient declarations;

- provides an opportunity for businesses to demonstrate adequate skills and knowledge in allergen management; and

- reduces the risk to the consumer with a food allergy from the presence of an unintended allergen.

FBO は、食品企業ごとに固有のアレルゲン管理の方針（ポリシー）および手順を文書化し、詳細に説明することを推奨します。アレルゲン管理の方針および手順を実施する際には、以下のことを順守します。

- 企業が、アレルゲンが意図せずに食品に存在する可能性を排除または低減するために必要なすべてのステップをとっていることを実証できるようにします。
- アレルゲン成分の宣言の正確性を高めます。
- 企業がアレルゲン管理における適切なスキルと知識を実証する機会を提供します。および、
- 意図しないアレルゲンの存在による食物アレルギーがある消費者へのリスクを軽減します。

セクション 1 目的

SECTION I - objectives

This Code provides guidance to FBOs, including primary producers, to develop policies and procedures to identify allergens in all areas of food production, preparation and service, and then implement allergen management practices, including controls to:

- prevent or minimize the potential for allergen cross-contact that is of risk to the consumer with a food allergy;
- prevent or minimize the potential for undeclared allergens being present in a food due to errors arising in the supply chain;
- ensure the correct allergen label is applied to prepackaged foods; and
- ensure that accurate information can be provided to consumers at point of sale when the food is not prepackaged.

本コードは、FBO（一次生産者を含む）に対し、食品の生産、調製（調理）、サービスのすべての分野において、アレルゲンを識別するための方針（ポリシー）および手順を開発し、以下のことのコントロールを含むアレルゲン管理規範を実施するためのガイダンスを提供します。

- 食物アレルギーを持つ消費者にとってリスクとなるアレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑える。
- サプライチェーンで発生するエラーが原因で、宣言されていないアレルゲンが食品に存在する可能性を予防または最小限に抑える。
- 包装食品に正しいアレルゲンラベルが貼られていることを保証する。および、
- 食品が事前に包装されていない場合、販売時点で正確な情報を消費者に提供できることを保証する。

The management tools and guidance in this Code are a proactive approach for effectively managing allergens in food production, preparation and service and reducing risk for consumers, rather than a reactive response once a food safety hazard has been detected in a food.

本コードの管理ツールおよびガイダンスは、食品について食品安全上の問題が検出された後対応（reactive response）ではなく、食品の生産、調製（調理）およびサービスにおいて効果的にアレルゲンを管理し、消費者のリスクを軽減するための未然アプローチ（proactive approach）です。

Food allergen management also involves allergen labelling. While this Code addresses controls to ensure that the correct label is applied during manufacturing of a product or when labelled at retail for the customer, labelling

requirements for food products are addressed by the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) and the Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten (CXS 118-1979).

食品アレルギー管理には、アレルギーの表示も含まれます。本コードは、製品の製造中、または顧客であるリテール店舗でラベル付けされたときに、正しいラベルが適用されることを保証するためのコントロールについて取り扱っていますが、食品のラベルリングに関する要件については、「General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985)」（包装食品のラベリングに関する一般基準）および「Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten (CXS 118-1979)」（グルテン不耐性の人のための特別な食事用食品の基準）で記述しています。

セクション2 範囲、使用および定義

SECTION II – Scope, use and definitions

2.1 範囲 (scope)

This Code covers allergen management throughout the supply chain including at primary production, during manufacturing, and at retail and food service endpoints. It complements GHP in manufacturing and food preparation practices in food service.

本コードは、サプライチェーン全体（一次生産、製造中、リテールおよびフードサービスなどのエンドポイントを含む）でのアレルギー管理を対象としています。これは、製造におけるGHP、およびフードサービスにおける食品調製（調理）規範（food preparation practices）を補完します。

This Code covers IgE-mediated, non IgE-mediated food allergies and other hypersensitivities (e.g. Coeliac disease) that can be triggered by small amounts of the offending food allergen (thus requiring attention to GHPs in addition to labelling). There are eight foods/food groups (and derived products) that cause the majority of food allergies on a global basis, these are cereals containing gluten; crustaceans; eggs; fish; milk; peanuts; soybeans; and tree nuts. However, since the complete list of recognised food allergens varies among countries, it is important to consider which allergens are applicable when exporting food.

本コードは、IgE 媒介、非 IgE 媒介の食物アレルギー、および少量でも不快な食物アレルギーによって引き起こされる可能性があるその他の過敏症（例えばセリアック病など）を対象としています（そのためラベリングに加えて GHP にも注意を払う必要があります）。世界規模では、食物アレルギーの大部分は、8 つの食品／食品グループ（および派生する製品）が引き起こしています。これらはグルテンを含むシリアル、甲殻類、卵、魚、乳、ピーナッツ、大豆および木の実です。しかしながら、認識されている食品アレルギーの完全なリストは国によって異なるため、食品を輸出する際には、どのアレルギーが適用可能であるかを検討することが重要です。

This Code does not cover hypersensitivities with a non-immunological aetiology such as lactose intolerance and sulphite sensitivity. Food intolerance adverse reactions usually result from a non-immune mediated reaction to food, such as a

lack of an enzyme to process foods effectively (e.g. the absence or deficit of lactase in those with lactose intolerance). While intolerances are not explicitly mentioned in the following text, some of the controls described here could be applied to protect those with food intolerances.

本コードでは、乳糖不耐症や亜硫酸塩感受性のような、非免疫学的病因による過敏症は対象とはしません。食物不耐症の副作用は通常、食物を効果的に処理する酵素の不足など、食物に対する非免疫性の反応から生じる場合があります（例えば、乳糖不耐症の人の場合は、ラクターゼの不足または欠乏など）。以下のテキストでは不耐性について明示的には言及しませんが、ここで説明するいくつかのコントロールは、食物不耐性を持つ人々を保護するために適用できます。

2.2 使用 (use)

This Code follows the format of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) and should be used in conjunction with it, as well as with other applicable codes and standards such as the General Standard for Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) and Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food (CXC 47-2001).

本コードは、「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」（食品衛生の一般原則）の形式に従っており、「General Principles of Food Hygiene」や「General Standard for Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985)」（包装食品のラベリングに関する一般基準）、「Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food (CXC 47-2001)」（バルクおよびセミパック食品の食品輸送のための衛生規範のコード (CXC47-2001) など、他の適用可能なコードや基準を併用すべきです。

The provisions in this document should be applied as appropriate for the food business (e.g. manufacturing, retail, food service), with consideration of the diversity of ingredients, processes, and control measures of the products and various degrees of public health risks associated with allergenic ingredients/foods.

本文書における規定は、製品の成分、プロセス、コントロール手段の多様性、およびアレルギー性のある成分／食品が関連するさまざまな程度の公衆衛生上のリスクを考慮して、食品企業（製造、リテール、フードサービスなど）に適切に適用すべきです。

The document has been structured to outline the principles of food allergen management which apply broadly to food business operators, as well as identify those which should be specifically applied to retail and food service sectors.

この文書は、FBO に対し、広く適用される食物アレルギー管理に関する原則を概説する（とりわけリテールおよびフードサービスが特に適用すべき原則を識別する）ような構成になっています。

2.3 定義 (definitions)

Refer to definitions in the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) and other applicable Codes. In addition, for the purpose of this Code, the following expressions have the meaning stated:

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則)、およびその他の該当するコードの定義を参照。さらに、このコードの目的上、以下の表現は、記載されたような意味を持ちます。

Allergen means an otherwise harmless substance capable of triggering a response that starts in the immune system and results in an allergic reaction in certain individuals. In the case of foods, it is a protein which is found in food capable of triggering a response in individuals sensitised to it.

・アレルギー(allergen)とは、免疫系で始まり、特定の個人にアレルギー反応を引き起こす可能性がある、そうでなければ無害な物質を意味します。食品の場合、それはそれに感作された個人の反応を引き起こす可能性がある食品に見られるタンパク質です。

Allergen cross-contact occurs when an allergenic food, or ingredient, is unintentionally incorporated into another food that is not intended to contain that allergenic food.

・アレルギーの交差接触(allergen cross-contact)とは、アレルギー食品または成分が、そのアレルギー食品を含むことを意図していない別の食品に、意図せずに組み込まれた場合に発生します。

Allergen profile means the food allergens present via intentional addition as well as those inadvertently present (or the absence of any allergens) in a food.

・アレルギープロフィール(allergen profile)とは、意図的な添加によって存在する食物アレルギーと、食品中に不注意によって存在するアレルギー(またはいかなるアレルギーも存在しないこと)を意味します。

Food service means a food business or institution that produces, prepares and serves food for direct consumption.

・フードサービス(food service)とは、直接消費する食品を生産、調製(調理)、提供する食品事業または施設(food business or institution)を意味します。

Retail means a food business primarily involved in selling prepackaged or non-prepackaged food directly to consumers for off-site or future consumption.

・リテール(retail)とは、主に包装済みまたは包装されていない食品をオフサイト(離れた場所)または将来の消費のために消費者に直接販売することに関与するフードビジネスを意味します。

Rework means clean, unadulterated food that has been removed from processing at any point up to and including final packaging for reasons other than insanitary conditions or that has been successfully reconditioned by reprocessing and that is suitable for use as food or a food component.

・リワーク（rework）とは、不衛生な状態（insanitary conditions）以外の理由で最終包装までの任意の時点で処理から除外された、または再加工によって正常に再調整され、食品または食品成分としての使用に適した、クリーンで、変敗などが無い食品（clean, unadulterated food）を意味します。

Visibly clean means having no visible food, debris and other residues.

・目視でクリーン（visibly clean）とは、目視でわかる食べ物、破片、その他の残渣がないことを意味します。

セクション3 一次生産

SECTION III – Primary production

PRINCIPLE: Where the introduction of an allergen may adversely affect the allergen profile of food at later stages of the food chain, primary production should be managed in a way that reduces the likelihood of introducing such allergens.

原則：アレルゲンが入り込む（以下「アレルゲンの導入」）ことが、フードチェーンの後の段階で食品のアレルゲンプロファイルに悪影響を与える可能性がある場合、そのようなアレルゲンを導入する可能性を減らす方法で、一次生産を管理する必要があります。

This Section is focused on primary production of cultivated commodities where there is a likelihood of allergen cross-contact (often referred to as adventitious presence).

本セクションでは、アレルゲンの交差接触の可能性のある栽培商品の一次生産に焦点を当てています（「交差接触の可能性」は、しばしば「偶発的な存在」と称される）。

3.1 環境衛生（environmental hygiene）

Depending on the crop, growers should consider the potential for allergen cross-contact from the growing environment. In order to assess the likelihood of allergen cross-contact, growers should know the history of the specific growing area (i.e. previous crops), and what other crops are being grown in close proximity. Where the adventitious presence of an allergen needs to be managed to ensure the allergen profile of the final food (e.g. gluten free), particular crop measures may be needed to remove, to the extent practicable, the physical remains of previous crops prior to re-planting.

作物によっては、栽培者は栽培環境からのアレルゲンの交差接触の可能性を考慮すべきです。アレルゲンの交差接触の可能性を評価（アセスメント）するために、栽培者は特定の栽培地域の歴史（つまり以前の作物）、および他のどの作物が近接して栽培されているかを知っているべきです。最終食品のアレルゲンプロファイルを確保するためにアレルゲンの偶発的な存在を管理する必要がある場合（例えばグルテンフリーなど）、実行可能な範囲で、植え直す以前の作物の物理的残渣を除去するために特定の栽培手法が必要になる場合があります。

3.2 食物源の衛生的な生産（hygienic production of food sources）

During growing, prevent or minimize the potential for maintenance machinery (e.g. used for weeding) to contain other plant material which could result in allergen cross-contact.

生育中にアレルゲンの交差接触が起きる可能性がある他の植物材料（plant material）を含むメンテナンス機械（例えば除草に使用するなど）の可能性を予防または最小限に抑えます。

3.3 取り扱い、保管、輸送（handling, storage and transport）

Prior to harvest, inspect equipment used for harvesting of crops to determine if the equipment is clear of visible plant debris and signs of previous crops/ food material.

Harvested commodities should be cleaned to the extent possible using various methods such as sifting via size, aeration, and mechanical cleaning to remove foreign allergenic matter where feasible and consistent with applicable Codex standards.

収穫前に、作物の収穫に使用される装置を検査（インスペクション）して、装置に目視できる植物の残骸や以前の作物／食品素材の兆候がないかどうか判断します。

To prevent or minimize the likelihood of allergen cross-contact, storage facilities that hold different commodities should be visually inspected and appropriately cleaned. When handling multiple commodities such as grains/pulses/seeds ensure that physical segregation is in place to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact.

収穫された商品は、サイズによるふるい分け、通気、機械的クリーニング（洗浄）などのさまざまな方法を使用して可能な限りクリーニングして、（可能であれば）適用可能なコーデックス基準に準拠して異物のアレルギー物質を除去すべきです。

Having a clear “allergen map” (see Section 5.2.1.1) of the storage facility will show where allergenic crops enter and are stored so the potential for allergen cross-contact is managed.

アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるために、さまざまな商品を保管する保管設備を目視検査して、適切にクリーニングすべきです。穀物／豆類／種子など複数の商品を取り扱う場合は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるために、物理的な分離（physical segregation）が適所にあることを保証します。保管設備の明確な「アレルゲンマップ」（セクション 5.2.1.1 参照）があると、アレルゲン作物が入ってくる場所、および貯蔵される場所が示されるため、アレルゲンの交差接触の可能性が管理されます。

Where a commodity is bagged, bags should be clean and those used for allergenic commodities should be identified (e.g. with different colors). Bags that have been used for an allergenic commodity should not be reused for a different commodity. For example, avoid the re-use of jute / canvas bags for non-allergenic commodities if they have already been used for allergenic commodities. Where grains or pulses are bagged and stored together, store allergens on the bottom

shelves so that spillages can be easily managed from the perspective of preventing contact with non-allergenic commodities.

商品が袋詰めされている場合、バッグはクリーンで、アレルギー性商品に使用されているものを識別可能にすべきです（例えば、異なる色にするなど）。アレルギー商品に使用されたバッグは、別の商品に再利用しないようにすべきです。例えば、ジュートバッグ／キャンバスバッグがすでにアレルギー商品に使用されている場合は、非アレルギー商品に再利用しないようにすべきです。穀物や豆類を袋詰めして一緒に保管する場合は、非アレルギー性商品との接触を防ぐという観点から、アレルギーを下の棚に保管して、こぼれたものを容易に管理できるようにします。

FBOs should ensure storage areas and storage materials designated for allergenic commodities are clearly labelled or color coded to prevent unintentional mix of commodities.

FBO は、商品の意図しない混合を防ぐために、保管エリアを確保し、アレルギー商品用に指定された保管材料に明確なラベル付けをしたり、あるいは色分け（カラー・コーディング）をします。

Transportation of foodstuff should be carried out using a clean transport vehicle that is dry and free of the previous load to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact. As necessary, transport containers should be cleaned before use. At unloading, transport containers containing allergenic commodities should be emptied of all cargo and cleaned as appropriate to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact of the next load. The use of single-use packaging may be a useful option for some transporters. For more detail on transportation refer to Section 8.

食品（foodstuff）の輸送は、アレルギーの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるために、乾燥した、以前の積み荷がない、清潔な輸送用の乗り物（transport vehicle）を使用して実行すべきです。必要に応じて、輸送用コンテナは使用前に洗浄すべきです。荷降ろしの際、アレルギー性商品を含む輸送用コンテナからすべての貨物を空にし、必要に応じてクリーニングをして、次の積み荷のアレルギー交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるべきです。使い捨てパッケージの使用は、一部の輸送業者にとって有用なオプションとなる場合があります。輸送の詳細についてはセクション8 参照。

3.4 一次生産時のクリーニング、メンテナンス、および要員の衛生（cleaning, maintenance and personnel hygiene at primary production）

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」（食品衛生の一般原則）参照。

In addition, FBOs should ensure that the area where commodities are dried is clean and physical barriers are in place to prevent spillage and allergen cross-contact. Materials or containers used to lay, hang or bag commodities should be cleaned to remove allergenic residue.

さらに、FBO は、商品が乾燥するエリアがクリーンであり、こぼれやアレルギーの交差接触を防ぐための物理的な障壁（physical barriers）が適所にあることを保証すべきです。

商品を置く、吊るす、または袋に入れるために使用する資材または容器（コンテナ）は、アレルギー性残渣を除去するためにクリーニングすべきです。

セクション4 施設：デザイン（設計）および設備

PRINCIPLE: Establishment design should prevent or minimize the potential for allergen cross-contact with respect to delimitation and isolation of areas, location of equipment, process flow, personnel movement and ventilation systems.

原則：施設のデザイン（設計）では、エリアの区切り（delimitation）および分離（isolation）、装置の場所（ロケーション）、プロセスフロー（工程フロー）、要員の移動、および換気システムに関して、アレルギーの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるべきです。

4.1 場所（location）

4.1.1 施設（establishments）

FBOs producing food at more than one site should consider whether it is feasible to consolidate production, processing and storage of products containing specific allergens at one location. Although this may not always be feasible, particularly for small businesses, it could be used to limit allergen cross-contact. If dedication of production facilities is not possible, the production could be separated in time (see 5.2.1.) or space (separate rooms or lines for different allergens) and the establishment may be designed to have a linear flow in the production. Effective cleaning procedures, such as those outlined in Section 6, are also important in managing allergen cross-contact.

複数の場所で食品を生産するFBOは、特定のアレルギーを含む製品の製造、加工、保管を1ヶ所に統合することが可能かどうかを検討すべきです。これは、特に小規模事業者にとっては常に実現可能であるとは限りませんが、アレルギーの交差接触を制限するために用いることができます。もし製造施設の専用化が不可能な場合、製造は時間を分離する（5.2.1 参照）、または空間を分離する（異なるアレルギーに対して、別々の部屋またはラインにする）ことができ、施設は製造において直線的に流れるように設計するかもしれません。セクション6で概説するような効果的なクリーニング手順も、アレルギーの交差接触を管理する上では重要です。

4.1.2 装置（equipment）

4.1.2.1 製造（manufacturing）

Food manufacturing facilities commonly handle multiple allergens, frequently on the same equipment. Ideally these facilities would be designed to use processing lines dedicated to food with specific allergen profiles and where feasible, manufacturers should consider the use of dedicated lines, however, this is not feasible in all cases. Production sequencing (i.e. separation by time) should be considered as an option, especially for small businesses. An analysis of the process, including the equipment design, should be conducted to determine the likelihood of allergen cross-contact and whether dedicated processing lines,

equipment redesign, or other control measures are needed to prevent or minimize allergen cross-contact.

食品製造施設は、通常、同じ装置で複数のアレルゲンを取り扱います。理想的には、これらの施設は特定のアレルゲンプロファイルを持つ食品専用の加工ラインを使用するように設計され、可能であれば、製造業者は専用ラインの使用を検討すべきですが、これはすべてのケースで実行可能というわけではありません。とりわけ小規模事業者の場合は、生産の順序（すなわち時間による分離）をオプションとして検討すべきです。アレルゲンの交差接触の可能性、およびアレルゲンの交差接触を予防または最小化するために専用の加工ライン、装置の再設計、またはその他のコントロール手段が必要かどうかを判断するために、プロセスの分析（装置のデザイン含む）を実施するべきです。

If separate production lines are used for foods with different allergen profiles (e.g. for foods that do not contain a particular allergen and for foods that do), manufacturers should provide sufficient separation to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact from one line to another based on the food, the process, and the likelihood of allergen cross-contact. Manufacturers should eliminate cross-over points or provide a means to contain or shield food (e.g. closed pipes, enclosed or covered conveyors) to prevent food spilling from one line to another.

アレルゲンプロファイルが異なる食品（例えば「特定のアレルゲンを含まない食品」と「特定のアレルゲンを含む食品」など）に別々の生産ラインを使用する場合、製造業者は、あるラインから、別のラインへのアレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるために十分な分離を、食品、プロセスおよびアレルゲンの交差接触の可能性に基づいて提供すべきです。製造業者は、あるラインから別のラインへの食品のこぼれを防ぐために、交差する箇所（ラインが交差する箇所）を排除するか、食品を封じ込めるか、あるいはシールドする手段（例えば閉鎖系のパイプ、密閉されたコンベア、またはカバーされたコンベアなど）を提供すべきです。

4.1.2.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Retail and food service operators also commonly handle multiple allergens, frequently on the same equipment. They should, where feasible, use equipment dedicated to foods with a particular allergen (e.g. use a separate slicer for cheese, which contains milk, and for meats that do not contain milk). Alternatively, equipment should be cleaned when switching between foods with different allergen profiles (see Section 6.1).

リテールおよびフードサービスの作業業者も、通常、同じ装置で複数のアレルゲンを取り扱います。可能であれば、特定のアレルゲンを含む食品専用の装置を使用すべきです（例えば、チーズ（乳を含む）と食肉（乳を含まない）では別々のスライサーを使用する、など）。あるいは、アレルゲンプロファイルが異なる食品に切り替えるときは、装置をクリーニングすべきです（セクション6.1 参照）。

4.2 プレミス（施設とその周辺）および部屋 (premises and rooms)

Where feasible, FBOs (manufacturers, as well as retail and food service operators) should consider the need, based on the likelihood of allergen

cross-contact resulting in a risk to the consumer with a food allergy, to provide a dedicated production area within the establishment for the preparation of foods that do not contain allergens, or provide dedicated production areas, or use screens to set up temporary segregated areas, for foods with different allergen profiles. For example, an establishment that handles shellfish and fish could dedicate separate rooms or other areas for handling these foods. One that handles different types of protein powders such as soy protein and milk powder could dedicate separate areas for handling these powders. Alternatively, equipment should be thoroughly cleaned when switching between different food allergens (see Section 6.1). Where applicable, the areas should be appropriately designed such that effective cleaning could be administered to reduce allergen cross-contact.

可能であれば、FBO（製造業者だけでなく、リテールおよびフードサービスの作業員も）は、アレルギーを含まない食品を調製（調理）するために施設内に専用の生産エリアを提供する必要性について、あるいは異なるアレルギープロファイルを持つ食品のために専用の生産エリアを提供するか、一時的な隔離エリア（temporary segregated areas）を設けるためにスクリーンを使用する必要性について、アレルギーの交差接触が食物アレルギーのある消費者にリスクをもたらす可能性（起こりやすさ）に基づいて検討すべきです。例えば、甲殻類と魚を扱う施設が、これらの食品を取り扱うために、別々の部屋または他のエリアを専用にすることができます。大豆タンパク質や粉乳のように、異なる種類のタンパク質粉末を取り扱う場合、これらの粉末を取り扱うために別々のエリアを専用にすることができます。あるいは、異なる食物アレルギーに切り替えるときは、装置を完全にクリーニングすべきです（セクション 6.1 参照）。該当する場合、アレルギーの交差接触を減らすために、効果的なクリーニングを実施できるようエリアを適切に設計すべきです。

FBOs should consider having areas to store allergenic ingredients separately from other allergens, as well as separate them from non-allergenic ingredients or foods.

FBO は、あるアレルギー性成分を、他のアレルギーとは隔離して保管するエリアを設けること、非アレルギー性の成分や食品から隔離することを検討すべきです。

4.2.1 製造（manufacturing）

Manufacturers should consider providing appropriate barriers (e.g. walls, partitions, curtains) or adequate separation (e.g. spacing) between lines, when necessary, to prevent or minimize allergen cross-contact when foods with different allergen profiles are processed at the same time.

製造業者は、異なるアレルギープロファイルの食品を同時に加工する際は、アレルギーの交差接触を予防または最小限に抑えるために、必要に応じて、適切なバリア（例えば壁、仕切り（パーティション）、カーテンなど）、またはライン間の適切な分離（例えば間隔など）を提供すべきです。

When necessary, based on an assessment of risk to the consumer with a food allergy, manufacturers should consider designing premises and rooms to ensure appropriate allergen dust removal or hood systems to mitigate the likelihood of

airborne allergen cross-contact throughout the processing area, especially when powdered allergens such as wheat flour, dried milk powder, soy protein, etc. are used. Such controls could be important where powders are dumped into mixers, hoppers, or carts to prevent dust settling on surrounding equipment. Where dust removal systems are not in place, other controls such as cleaning surrounding areas and equipment following dumping could be used to mitigate the likelihood of allergenic proteins in powders being transferred to other foods (see Section 5.2.1).

必要に応じて、食物アレルギーを持つ消費者へのリスク評価（アセスメント）に基づいて、製造業者は、加工エリア全体で空気由来のアレルゲン（空中に浮遊するアレルゲン）の交差接触の可能性を軽減するために、アレルゲンを含む粉塵（allergen dust）の適切な除去またはフードシステムを確保したプレミスおよび部屋の設計について検討すべきです（とりわけ、小麦粉、粉乳、大豆タンパク質などの粉末アレルゲンが使用されるエリアについて）。このようなコントロールは、周囲の装置に粉塵が付着するのを防ぐために、粉末がミキサーやホッパー、またはカートなどに投入するところで、重要になる可能性があります。粉塵除去システムが設置されていない場合、周辺エリアや投入後の装置のクリーニングなど、その他のコントロールを用いることで、粉末中のアレルゲンタンパク質が他の食品に移行する可能性を軽減できます（セクション 5.2.1 参照）。

4.3 装置 (equipment)

4.3.1 製造 (manufacturing)

Equipment, tools, utensils and containers (other than single-use containers and packaging) in contact with foods that contain allergens should be designed and constructed to facilitate the effective removal of allergens during cleaning. To prevent or minimize the potential for allergen cross-contact, ideally, equipment, tools and utensils should be designed or selected so that allergens, especially particulate allergens (e.g. peanuts, tree nuts, sesame seeds, crumbs from baked goods), do not get caught in crevices and are difficult to remove by the cleaning procedures applied. Welds should be smooth, seals and hoses should not contain cracks, and “dead ends” in pipework or other areas where pockets of foods containing allergens can accumulate should be eliminated and where elimination is not possible, should be adequately cleaned.

アレルゲンを含む食品と接触する装置、道具、器具および容器（使い捨ての容器および包装を除く）は、クリーニングのときにアレルゲンを効果的に除去できるような設計および構造であるべきです。理想的には、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるために、装置、道具および器具はアレルゲン（とりわけピーナッツ、木の实、ごま、焼き菓子のパン粉などの粒子状アレルゲン）が、隙間（crevices）に引っ掛からないようなものを設計または選択すべきで、そうしたアレルゲンは適用されたクリーニング手順では除去するのが困難です。溶接部は滑らかであるべきで、シールやホースは亀裂がないようにすべきで、かつアレルゲンを含む食品が蓄積する可能性があるような配管やその他のエリアの「デッドエンド」（編注：盲管のような洗浄が困難な箇所）は排除すべきであり、そうした排除が不可能な場合は適切なクリーニングを行うべきです。

4.3.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Retail and food service operators should use equipment, tools, utensils and containers (other than single-use containers and packaging) that have been designed and constructed to ensure that allergens can be easily and effectively removed during cleaning.

リテールおよびフードサービスの作業者は、クリーニングのときはアレルゲンを容易かつ効果的に除去できるような設計および構造の装置、道具、器具および容器（使い捨ての容器および包装を除く）を使用すべきです。

4.4 設備 (facilities)

FBOs, including retail and food service, should place hand wash basins in appropriate areas to prevent or minimize allergen cross-contact via personnel. Having convenient hand wash basins will encourage personnel to wash hands with soap and water between handling foods that have different allergen profiles. FBOs should also consider, based on the risk to consumers with food allergies, facilities to enable change of protective clothing, especially when personnel are moving from particular areas within the manufacturing facility such as those handling powdered allergens.

FBO（リテールおよびフードサービスを含む）は、要員を介したアレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑えるために、適切な場所に手洗い洗面台（hand wash basins）を設置すべきです。便利な手洗い洗面器があると、アレルゲンプロファイルが異なる食品を取り扱う間に、要員が石鹸と水で手を洗うことが促されます。また、FBOは食物アレルギーのある消費者へのリスクに基づいて、施設が防護服の交換を可能にすることを検討すべきです（とりわけ粉末アレルゲンを取り扱うような製造施設内の特定のエリアから要員が移動する場合などに）。

セクション5 作業のコントロール

SECTION V - control of operation

PRINCIPLE:

The unintentional presence of allergens in food is prevented or minimized by taking preventive measures through GHPs and HACCP-based controls at appropriate stages in the operation.

原則：食品中で意図しないアレルゲンが存在することは、作業の適切な段階におけるGHPおよびHACCPベースのコントロールを通じた予防手段（とりわけ粉末アレルゲンを取り扱うような製造施設内の特定のエリアから要員が移動する場合などに、）をとることによって、予防または最小限に抑えられます。

5.1 食品ハザードのコントロール (control of food hazards)

FBOs should control allergens by preventing or minimizing the potential for allergen cross-contact, by ensuring that information identifying the allergens present in foods is clear, correct, and that retail and food service establishments are able to communicate the allergens present in the foods they prepare. Controls should be risk-based. Information that may be helpful in assessing the likelihood

of allergen cross-contact resulting in a risk to the consumer with a food allergy includes:

- allergens present in the facility;
- allergens that share the same processing line;
- the nature of the allergen (i.e. whether the food itself is an allergen, derived from an allergen, or the allergen is a component in an ingredient);
- whether allergens are, or may be, present, as notified by the supplier;
- whether the allergen is a particle, powder, liquid or paste;
- the processing steps where the allergen is used;
- ease of preventing allergen cross-contact between processing lines;
- ease of cleaning the equipment used to process foods with different allergen profiles; and
- the maximum amount of an allergen due to allergen cross-contact (if the information is available).

FBO は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化することによって、食品中に存在するアレルゲンを識別する情報が明確で正確であることを保証し、かつリテールおよびフードサービスが調理する食品に存在するアレルゲンについてコミュニケーションがとれることを保証することによって、アレルゲンを管理するべきです。コントロールはリスクベースであるべきです。アレルゲンの交差接触が食物アレルギーを持つ消費者にリスクをもたらす可能性（起こりやすさ）について評価する際に役立つかもしれない情報としては、以下のものがあります。

- 設備に存在するアレルゲン。
- 同じ加工ラインを共有するアレルゲン。
- アレルゲンの性質（すなわち、食品自体がアレルゲンであるか、アレルゲンに由来するか、あるいはアレルゲンが成分中の構成物であるか）。
- サプライヤーからの通知に従ったときに、アレルゲンが存在するか、あるいは存在する可能性があるか。
- アレルゲンが粒子か、粉末か、液体か、ペーストか。
- アレルゲンが使用される加工ステップ（加工工程）。
- 加工ライン間でアレルゲンの交差接触の予防が容易である。
- さまざまなアレルゲンプロファイルを持つ食品の加工に使用される装置のクリーニングのしやすさ。および、
- 情報が利用可能であれば、アレルゲンの交差接触によるアレルゲンの最大量。

It is important that FBOs educate and train personnel to have awareness of food allergens and their health impact in order to ensure they implement the necessary allergen controls.

FBO は、必要なアレルゲンコントロールを確実に実施するために、食物アレルゲンとその健康への影響を認識できるように、要員を教育およびトレーニングすることが重要です。

FBOs should:

- identify any steps in their operations that pose the likelihood of allergen cross-contact, assess the level of risk to the consumer with a food allergy at those steps and ascertain the ones that are critical;

- implement effective allergen management procedures to prevent or minimize allergen cross-contact at those steps;
- monitor, and when appropriate document, allergen management procedures to ensure their continuing effectiveness;
- review allergen management procedures periodically, particularly when the operations change;
- ensure suppliers are familiar and comply with food allergen specifications;
- notify customers in a timely manner of any changes to the allergen profile of the product; and
- ensure personnel are aware of and follow allergen management procedures.

FBO がすべきこと

- アレルゲンの交差接触の可能性をもたらす業務上のステップを識別し、それらのステップで食物アレルギーを持つ消費者へのリスクのレベルを評価し、クリティカルなステップを突き止める。
- 効果的なアレルゲン管理の手順を実施し、これらのステップでのアレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑える。
- アレルゲン管理の手順をモニタリングし、適切な場合は文書化して、継続的な有効性を保証する。
- アレルゲン管理の手順を定期的にレビューする（とりわけ業務が変更された場合には）。
- サプライヤーが食物アレルゲンの仕様に精通し、かつ順守していることを保証する。
- 製品のアレルゲンプロファイルに変更があった場合は、タイムリーに顧客に通知する。および、
- 要員がアレルゲン管理の手順を認識し、かつ従っていることを保証する。

5.1.1 製造 (manufacturing)

Manufacturers should identify steps in the operation that are critical to ensuring allergens are properly declared, including reviewing recipes and labels on compound ingredients, ensuring that the correct ingredients are used, and ensuring that the correct product is packed in the correct package (i.e. with the correct label). When reviewing recipes, product enhancement processes, such as egg washes on baked products for glossy finish, should also be included.

製造業者は、アレルゲンが適切に宣言されていることを保証する上でクリティカルな作業中のステップ（手順）を識別すべきで、そこには、化合物成分のレシピおよびラベルのレビュー、正しい成分が使用されていることの保証、および正しい製品が正しいパッケージに梱包されている（すなわち正しいラベルがついている）ことの保証などが含まれます。レシピをレビューするときは、例えば、光沢のある仕上がりにするために焼き製品に卵液を付ける（いわゆる egg wash）のような、製品を強化するためのプロセスも含めるべきです。

5.1.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Retail and food service operators should also manage menus, including in-store and on websites, if they contain allergen information, to assure content is current and matches the food product.

リテールやフードサービスのオペレーターは、アレルゲン情報が含まれている場合は、店内やウェブサイトなどのメニューを管理し、コンテンツが最新で、かつ食品製品と一致していることを保証（assure）する必要があります。

5.2 衛生コントロールシステムのカギとなる側面（key aspects of hygiene control systems）

5.2.1 製造（manufacturing）

5.2.1.1 加工中のアレルゲンの交差接触を最小限に抑える（minimizing allergen cross-contact during processing）

If the same production area is used for foods with different allergen profiles, manufacturers should, where feasible, implement production scheduling to separate by time the manufacture of products with different food allergen profiles, e.g. process foods that do not contain allergens before foods with allergens. For instance, production schedules could be established in some cases whereby products that do not contain allergens are handled at the beginning of the schedule and different products containing the same food allergen profile could be run sequentially before products with different allergen profiles, to reduce the potential for allergen cross-contact (e.g. all frozen desserts containing only milk are run before those containing both milk and egg). Where possible, allergenic ingredients should be added as late in the production process as possible, or as far downstream as possible in the processing line (e.g. closest to the filling and packaging equipment), to minimize the amount of equipment in the production area that comes in contact with the allergen. This will help prevent or minimize potential allergen cross-contact and facilitate cleaning.

同じ生産エリアが異なるアレルゲンプロファイルの食品に使用される場合、製造業者は、可能であれば、異なる食品アレルゲンプロファイルの製品の製造を時間ごとに分離するための生産スケジュールを運用する必要があります（例えば、アレルゲンを含む食品の前に、アレルゲンを含まない食品を加工する、など）。例えば、アレルゲンを含まない製品をスケジュールの最初に加工して、異なるアレルゲンプロファイルを持つ製品の前に、同じ食品アレルゲンプロファイルを含む異なる製品を順番に実行することで、アレルゲンの交差接触可能性を提言する生産スケジュールを確立できる場合があります（例えば、乳だけを含むすべての冷凍デザートは、牛乳と卵の両方を含む冷凍デザートの前に実行する）。可能であれば、アレルゲン成分は、生産プロセスのできるだけ遅い段階で、または加工ラインのできるだけ下流（例えば、充填装置および包装装置に最も近い、など）に追加して、生産エリアの中でアレルゲンが接触する装置の量を最小限に抑えるべきです。これは、潜在的なアレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑え、クリーニングを容易にする上で役立ちます。

Manufacturers should design traffic flow of allergen-containing ingredients and waste, packaging supplies and personnel during the manufacture of foods to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact. This should include consideration for managing the movement of transient people such as managers, quality assurance personnel, inspectors, maintenance personnel, and visitors.

製造業者は、食品の製造中にアレルゲンを含む成分と廃棄物、包装資材（packaging supplies）、および要員の交通の流れを設計し、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるべきです。これには、管理者（managers）、品質保証要員、検査官（インスペクター）、メンテナンス要員、訪問者などの一時的な人々（transient people）の移動を管理するための考慮事項を含めるべきです。

“Allergen mapping”（a diagram that identifies where allergens are stored, handled and prepared on site, overlaid with the processes involved） can be useful in identifying areas where controls should be applied to prevent or minimize allergen cross-contact.

「アレルゲンマッピング」（アレルゲンが現場で保管、取り扱い、調製（調理）され、関連するプロセスが重なる場所を識別する図）は、アレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑えるためにコントロールを適用すべきエリアを特定するのに役立ちます。

Where there is a likelihood of allergen cross-contact by personnel, personnel working on processing lines that contain an allergen should be restricted from working simultaneously on lines that do not contain that allergen.

要員によるアレルゲンの交差接触の可能性がある場合、アレルゲンを含む加工ラインで働く要員は、そのアレルゲンを含まないラインで同時に働くことを制限すべきです。

Manufacturers should consider a system to clearly identify personnel working on lines manufacturing foods containing different allergen profiles, e.g. different colored uniform or hair net.

製造業者は、異なるアレルゲンプロファイルを含む食品を製造するラインで働く要員を明確に識別するシステムを検討すべきです（例えば、異なる色のユニフォームまたはヘアネットにするなど）。

Containers and utensils used to hold or transfer foods that contain allergens should, where possible, be dedicated to holding a specific allergen and be marked, tagged, or color-coded to identify the allergen. Where such dedication is not possible, effective cleaning procedures should be in place to clean containers and utensils before use for a food with a different allergen profile. Disposable liners can also be an effective strategy.

アレルゲンを含む食品の保持または輸送に使用する容器および器具は、可能であれば、特定のアレルゲンを保持する専用にして、アレルゲンを識別するためにマーク付け、タグ付け、または色分けすべきです。そのような専用化ができない場合は、異なるアレルゲンプロファイルの食品に使用する前に、容器および器具をクリーニングするための効果的なクリーニング手順を設けるべきです。使い捨てライナーも効果的な戦略です。

Manufacturers should provide shielding, permanent and/or temporary partitions, covers, and catch pans to protect exposed unpackaged product from allergen cross-contact. Dry ingredients should be physically contained by covering specific equipment, such as conveying equipment, hoppers, storage silos, shakers, and

size graders. Where feasible, manufacturers should dedicate utensils and tools for processing lines with different food allergen profiles; these utensils and tools should be distinguishable (e.g. through marking, tagging or color-coding) to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact. Similarly, manufacturers could consider duplicating certain pieces of equipment (e.g. scales) and dedicating them for specific allergen-containing production runs. 製造業者は、むき出しの包装されていない製品をアレルゲンの交差接触から保護するために、シールド、恒久的および／または一時的なパーティション、カバーおよび受け皿 (catch pans) を提供すべきです。乾燥成分は、搬送装置 (conveying equipment)、ホッパー、保管サイロ、シェーカー、サイズの選別装置などの特定の装置を覆うことによって物理的に封じ込めるべきです。可能であれば、製造業者は、異なる食品アレルゲンプロファイルの加工ラインのための器具および道具を専用のものにすべきです。これらの器具および道具は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるために、区別できるようにすべきです (例えばマーキング、タグ付け、または色分けなどによって)。同様に、製造業者は、特定の装置 (例えばスケールなど) を複数にして、それらを特定のアレルゲン含有製品の稼働用に専用化することを検討すべきです。

Manufacturers should not use ingredients for which the allergen profile is unknown, and should never guess or assume that an allergen is not present. Allergen-containing ingredients should, if feasible and necessary to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact, be opened and weighed in designated areas before being transferred in covered or closed containers to the processing line.

製造業者は、アレルゲンプロファイルが不明な成分を使用すべきではなく、かつアレルゲンが存在しないと推測または想定すべきではありません。アレルゲン含有成分は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化するために実行可能かつ必要な場合は、蓋付きまたは密閉容器に入れて加工ラインに運び、指定されたエリアで開封および計量すべきです。

When there is a likelihood of allergen cross-contact from the dust of dry ingredients that are, or contain, a food allergen, they should be added in a manner that minimizes the potential for unintentional dispersion by dust. For example, the formation and dispersion of allergen dust can be minimized by adding liquid ingredients to mixers at the same time as powders, using dust collection systems (e.g. local exhaust, ventilation systems and/or vacuum systems), controlling surrounding dust sources, and/or covering equipment. The use of dry allergens with a propensity for dust formation should, where feasible, be scheduled at the end of a production/processing day.

食品アレルゲンである、または食品アレルゲンを含む乾燥成分の粉塵 (dust) からアレルゲンが交差接触する可能性がある場合は、粉塵による意図しない拡散の可能性を最小限に抑える方法でそれらを添加すべきです。例えば、アレルゲンを含む粉塵 (allergen dust) の形成および分散は、粉末と同時にミキサーに液体成分を追加する、集塵システム (例えば局所排気システム、換気システムおよび／または真空システムなど) を用いて周囲のダストの源をコントロールする、および／または装置を覆うなどで、最小限に抑えることができます。

可能であれば、粉塵が発生する傾向のある乾燥アレルゲンの使用は、製造／加工日の終わりにスケジュールすべきです。

Manufacturers should evaluate the potential for allergen cross-contact due to cooking media, such as water or oil. It may be necessary to use an appropriate method to eliminate any allergen-containing particulate material (for example, dedicated cooking media) if it is likely that the risk from allergens cannot be prevented or minimized, e.g. in the case where particles could end up in a food with a different allergen profile.

製造業者は、調製（調理）に用いる媒体（水、油など）によるアレルゲンの交差接触の可能性について評価をするべきです。アレルゲンによるリスクを予防または最小化できない可能性がある場合（例えば、粒子が、異なるアレルゲンプロファイルを持つ食品になってしまう可能性がある場合など）、適切な方法を使用して、アレルゲンを含む粒子状物質（例えば専用の調製（調理）媒体など）を排除する必要があります。

Spills that contain food allergens should be cleaned up as soon as possible, avoiding further dispersion (e.g. for liquids, spill kits could be used or vacuums for dust). Care should be taken not to generate aerosols with high pressure washers, or to re-suspend dust using compressed air hoses.

食物アレルゲンを含むこぼれは、それ以上広がらないように、できるだけ早くクリーンアップする必要があります（例えば、液体の場合は、こぼれキット（液体吸収キット）を使用したり、埃の吸引機を使用したりできます）。高圧洗浄機でエアロゾルを発生させたり、圧縮空気ホースを使用して埃を再び舞わせないように注意を払うべきです。

5.2.1.2 リワークと仕掛品（rework and work-in-process）

Rework and Work-in-Process (WIP) that contains allergens should be stored in sturdy containers with secure covers in designated, clearly marked areas. The rework or WIP should be appropriately labelled with all food allergens specifically highlighted, and properly inventoried and accounted for during storage and when used, to prevent or minimize the potential for incorporation into the wrong product.

アレルゲンを含むリワークおよび仕掛品（WIP；work-in-process）は、指定された、明確にマークされたエリアの中で、安全なカバー（secure covers）が付いた頑丈な容器で保管すべきです。リワークまたはWIPは、特に強調表示されたすべての食品アレルゲンで適切にラベル付けし、保管中および使用時に適切に在庫管理および説明（account）し、間違った製品に組み込まれる可能性を予防または最小限に抑える必要があります。

Manufacturers should implement a policy for rework to be added back to the same product whenever feasible.

製造業者は、可能な場合はいつでも、同じ製品に戻すリワークに関する方針（ポリシー）を運用すべきです。

5.2.1.3 製品ラベルの適用（application of product labels）

Manufacturers should implement procedures to ensure that allergen information and labels are accurate (see 5.3 Incoming Material Requirements) and verify that the correct product labels are used on the production line when packaging/labelling products. This could involve manual checks and/or automated checks such as bar code recognition or vision inspection systems to ensure the correct packaging is used.

製造業者は、アレルゲン情報とラベルが正確であることを保証するための手順を実施すべきであり（セクション 5.3「受け入れる材料の要件」参照）、製品を包装／ラベリングするときに正しい製品ラベルが生産ラインで使用されていることかどうか検証すべきです。これには、正しい包装が使用されていることを保証するための手動チェックおよび／または自動チェック（バーコード認識または目視検査システムなど）が含まれる場合があります。

Labels and labelled containers should be stored in a way that prevents or minimizes the potential to pull incorrect labels or containers during production. All labels and labelled containers should be removed at the end of the production run and returned to their designated storage area.

ラベルおよびラベル付き容器は、製造中に誤ったラベルまたは容器を引き寄せる可能性を予防または最小限に抑える方法で、保管する必要があります。すべてのラベルとラベル付き容器は、生産稼働の最後に取り外し、指定された保管エリアに戻すべきです。

Manufacturers should implement procedures to segregate and re-label food products that have been labelled incorrectly. If it is not possible to re-label such food, they should have a procedure to destroy the food.

製造業者は、ラベル付けを誤った場合に、その食品を分離し、ラベルを付け直す手順を実施すべきです。そのような食品に再度ラベルを付けることができない場合は、食品を破壊する手順を持っておくべきです。

5.2.1.4 モニタリングおよび検証（monitoring and verification）

Regular internal audits of production systems should be conducted to verify that the product formulation, including changes to product formulation, matches the records of allergenic ingredient use, that the final product matches the ingredients specified on the label, that allergen cross-contact controls are properly implemented and that line personnel are appropriately trained.

製品組成（製品組成の変更を含む）がアレルギー性成分の使用記録と一致すること、最終製品がラベルに指定された成分と一致すること、アレルゲンの交差接触のコントロールが適切であること、ライン要員が適切にトレーニングされていることを検証するために、生産システムの定期的な内部監査を実施すべきです。

There should be a regular review of suppliers to ensure that all ingredients, including multi-component ingredients (e.g. sauces, spice mixes), processing aids, or operations, have not changed in a manner that introduces a new allergenic ingredient or that results in allergen cross-contact. Occasional product testing for undeclared allergens may also be considered as appropriate for verification.

すべての成分（ソースやスパイスミックスなど複数の構成要素から成る成分を含む）、加工助剤、または作業が、新しいアレルギー性成分を導入したり（持ち込んだり）、アレルギーの交差接触をもたらすような方法に変更されていないことを保証するために、サプライヤーの定期的なレビューを行うべきです。時折、宣言されていないアレルギーについて製品試験を行うことも、検証には適切であると考えられる場合もあります。

5.2.1.5 製品の開発および変更（product development and change）

When developing new products, or changing formulations or ingredient suppliers, manufacturers should consider whether it is feasible to use a non-allergenic ingredient to provide the same functionality as an allergenic ingredient to avoid introducing a new allergen into the establishment or a processing line.

新製品を開発するとき、または組成や成分のサプライヤーを変更するとき、製造業者は、施設や加工ラインに新しいアレルギーが導入されないように、非アレルギー成分を使用してアレルギー成分と同じ機能を提供することが可能かどうかを検討すべきです。

Where the introduction of a new allergen into the establishment or a processing line is unavoidable e.g. during factory trials or consumer testing, care should be given to avoid allergen cross-contact with existing products.

施設または加工ラインへの新しいアレルギーの導入が避けられない場合（例えば工場での試作、あるいは消費者試験（consumer testing）のときなど）は、既存の製品とのアレルギーの交差接触を避けるように注意すべきです。

Procedures for preventing or minimizing allergen cross-contact, as well as relevant HACCP documents, operating procedures and associated personnel training, may need to be reviewed and revised to address a new product or formulation with a different allergen profile, especially when an allergen new to the production facility is involved.

アレルギーの交差接触を予防または最小化するための手順、および関連する HACCP 文書、作業手順、関連する要員のトレーニングは、異なるアレルギープロファイルを持つ新製品または組成を取り扱うためにレビューおよび改訂する必要があります（特に製造施設にとって新しいアレルギーが関わる場合）。

Product labels should be designed and verified to match the formulation before the new product or changed formulation is produced, and product and label specifications that are no longer used should be destroyed in a manner that prevents accidental use. Where there is a change in the formulation which results in a change of allergen profile, manufacturers should consider indicating this on the packaging and on their websites for an appropriate period, with information such as “new formulation”. Consideration could be given to changing packaging features such as color when a new allergen is included in the formulation.

製品ラベルは、新製品が製造される前に、あるいは変更後の組成で製造される前に、組成と一致するように設計および検証されるべきであり、使用されなくなった製品およびラベルの仕様は、誤って使用されないように破棄されるべきです。アレルギープロファイルの変更をもたらすような組成の変更があった場合、製造業者は、「新しい組成」などの情報とともに、

適切な期間、パッケージおよび自社ウェブサイトで、これらのことを示すことを検討すべきです。新しいアレルゲンが組成に含まれる場合、パッケージの特徴（例えば色などの）の変更を検討すべきです。

5.2. リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Equipment that is used for allergen-containing foods should be marked, tagged, or color-coded to identify the allergen. Where this is not practical, equipment should be cleaned between use for foods with different allergen profiles.

アレルゲンを含む食品に使用する装置は、アレルゲンを識別するためにマーク付け、タグ付け、または色分けすべきです。それが実用的でない場合は、アレルゲンプロファイルが異なる食品を使用する間に、装置をクリーニングすべきです。

Allergen-containing food that is not in sealed packages, should also be labelled with the allergen and stored separate from food that does not contain allergens, or from food with a different allergen profile (e.g. separation that prevents physical contact).

パッケージが密封されていないアレルゲン含有食品も、アレルゲンについてラベル付けして、アレルゲンを含まない食品、またはアレルゲンプロファイルが異なる食品とは別々に保管すべきです（例えば、物理的な接触を防ぐ分離など）。

5.2.2.1 調製（調理）中のアレルゲンの交差接触を最小限に抑える (minimizing allergen cross-contact during preparation)

Retail and food service personnel should be aware of allergens in the foods provided to customers in order to provide appropriate information when a customer indicates they have a food allergy. They should also know and understand the likelihood of allergen cross-contact from the processes followed in the preparation of food items. Allergen cross-contact during preparation primarily occurs in the following ways:

- food to food, e.g. by foods touching or one food dripping onto another food;
- food to hand to food, e.g. handling by cooking personnel, front service personnel or using hands in multiple containers of ingredients containing different allergen profiles without washing in between, such as adding toppings to pizzas, assembling sandwiches etc.;
- food to equipment/utensils/surface to food, e.g. sharing of utensils, for example, using a whisk to stir a milk-based sauce and then using the same whisk to stir eggs, without thoroughly washing and drying the whisk between procedures, or using the same cutting board, griddle/frying pan, or other surface to prepare fish and shellfish; and
- food to cooking media, e.g. shared fryers or boiling vats for cooking food.

リテールおよびフードサービスの要員は、顧客が食物アレルギーを持っていることを示したときに適切な情報を提供できるよう、顧客に提供する食品中のアレルゲンについて認識しているべきです。また、リテールおよびフードサービスの要員は、食品アイテムの調理に続く工程からのアレルゲンの交差接触の可能性について知っていて、理解している必要があります。調理中のアレルゲンの交差接触は、主に以下の方法で起きます。

- ・食品→食品（例：食品が触れたり、ある食品から別の食品へのドリップによって）。
- ・食品→手→食品へ（例：調理要員、フロントサービス要員による取り扱い。または、手を洗わずに、ピザにトッピングを追加したり、サンドイッチを組み立てたりするなど、異なるアレルゲンプロファイルを含む成分の複数の容器で手を使う、など）
- ・食品→装置／器具／表面→食品（例：器具の共有）。例えば、泡立て器を使用して牛乳ベースのソースをかき混ぜてから、同じ泡立て器を使用して卵をかき混ぜるが、それらの手順の合間に泡立て器の完全なクリーニングおよび乾燥をしていない。魚介類を調製（調理）するために、同じまな板、グリドル／フライパン、その他の表面を使う場合も同様。および、
- ・食品→調理媒体（例：食品を調理するために共有するフライヤーまたはボイリングバット）。

Preparation processes should be designed to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact during food preparation, e.g. separate equipment and utensils that are used for foods with different allergen profiles, dedicate utensils/equipment for allergen-containing products, or clean equipment, utensils and preparation surfaces thoroughly between uses for foods with different allergen profiles.

調理工程は、食品加工中のアレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるように設計すべきです（例えば、アレルゲンプロファイルが異なる食品に使用される装置および器具を別々のものにする。アレルゲン含有製品のための専用の器具／装置にする。または、アレルゲンプロファイルが異なる食品を扱う場合、装置、器具を調理するための表面は、その使用の合間に完全にクリーニングする、など）。

Retail and food service operators should consider, where feasible, assigning one individual to prepare an allergenic food (e.g. deveining prawns/shrimp). Where this is not possible, allergen control procedures should be in place between preparation of foods with different allergen profiles (e.g. washing hands, changing disposable gloves).

リテールおよびフードサービスの作業者は、可能であれば、アレルギー食品を調理するために1人の個人を割り当てることを検討すべきです（例えば小型のエビ／中型のエビの背ワタを取る）。これが不可能な場合は、アレルゲンプロファイルが異なる食品を調理する合間に、アレルゲン管理手順を実施すべきです（例えば、手洗い、使い捨て手袋の交換など）。

Containers and tools used to hold or transfer foods that contain allergens should, where possible, be dedicated to holding a specific allergen and be marked, tagged, or color-coded to identify the allergen. Where such dedication is not possible, effective cleaning procedures should be in place to clean containers and tools before use for a food with a different allergen profile.

アレルゲン含有食品の保持または輸送に使用する容器および道具は、可能であれば、特定のアレルゲンを保持するための専用にして、アレルゲンを識別するためにマーク付け、タグ付け、または色分けすべきです。そのような専用化ができない場合は、異なるアレルゲンプロファイルの食品に使用する前に、容器や道具をクリーニングするための効果的なクリーニング手順を設けるべきです。

Food preparation operators should only use ingredients listed in the recipe, and not replace one ingredient with another unless the ingredient is known not to contain a new or different allergen. To assist with the understanding of foods or ingredients of allergenic significance to the FBO, there could be a list of relevant allergens available in the kitchen area. Operators should not use foods for which the allergen profile is unknown, and should never guess or assume that an allergen is not present.

食品の調理作業者は、レシピに記載されている成分のみを使用し、新しいまたは異なるアレルギーが含まれていないことがわかっている場合を除いて、ある成分を別の成分に置き換えることはしない。FBO がアレルギー性において重大な食品または成分について理解することを助けるために、キッチンエリアで利用可能な関連するアレルギーのリストがあるかもしれません。作業者は、アレルギープロファイルが不明な食品を使用したり、アレルギーが存在しないと推測したり想定することはしない。

FBOs should consider whether it is feasible and necessary to dedicate cooking media, such as water or oil, to foods with specific allergen profiles to prevent or minimize allergen cross-contact, for example, not using oil to fry both battered / breaded fish and potatoes, as batter / breadcrumb particles could end up in the potatoes. It may be necessary to use an appropriate method to eliminate any allergen-containing particulate material present in frying oil if it is likely that such particles could end up in food with a different allergen profile.

FBO は、アレルギーの交差接触を予防または最小限に抑えるために、水や油などの調理媒体を特定のアレルギープロファイルを持つ食品に対して専用化することが可能であるかどうか、その必要があるかどうかを検討すべきです。例えば、衣をつけた／パン粉をまぶした魚およびジャガイモの両方を揚げる場合、バター粉／パン粉の粒子がジャガイモに付く可能性があるため、同じ油は使用しない。フライ油に存在するアレルギーを含有する粒子状物質が、異なるアレルギープロファイルの食品に含まれる可能性がある場合は、適切な方法を使用して粒子状物質を除去する必要があります。

Foods displayed for consumer purchase should be protected from allergen cross-contact during display, e.g. by wrapping or by separation that could include plastic barriers. Designated serving utensils should be provided to handle foods with different allergen profiles, where feasible, and should only be used for that food, or the utensils should be cleaned between uses for foods with different allergen profiles.

消費者が購入するために陳列された食品は、例えば、ラッピングまたは分離（プラスチック製の障壁（バリア）を含む）によって、陳列中のアレルギーの交差接触から保護すべきです。可能であれば、異なるアレルギープロファイルの食品を取り扱うために指定されたサービス器具を提供するべきであり、その食品にのみ使用するか、異なるアレルギープロファイルの食品で使用する間に器具をクリーニングするべきです。

Personnel handling product at display and consumer purchase, as well as servers in restaurants and other food service operations, should be knowledgeable about the allergens in products; alternatively, the personnel should know how to obtain

the information about the allergens in products rapidly - especially when the food does not contain labelling that identifies the allergens.

陳列および消費者の購入時に、製品を取り扱う要員、およびレストランやその他のフードサービス業務のサーバー（サービス担当者）は、製品に含まれるアレルゲンについて知識を持っているべきです。あるいは、要員は、製品中のアレルゲンに関する情報を迅速に入手する方法を知っている必要があります（とりわけ、食品にアレルゲンを識別するラベルが含まれていない場合に、その必要があります）。

5.2.2.2 リワーク（rework）

Rework and WIP should be stored in sturdy containers with secure covers in designated, clearly marked areas. The rework or WIP should be appropriately labelled to prevent or minimize the potential for incorporation into the wrong product. FBOs should implement a policy for rework to only be added back to the same product whenever feasible.

リワークおよび仕掛品（WIP）は、指定された、明確にマークされたエリアで、安全なカバー（secure covers）が付いた頑丈な容器に保管すべきです。間違った製品に組み込まれる可能性を予防または最小限に抑えるために、リワークまたは WIP に適切なラベルを付けるべきです。FBO は、可能な場合はいつでも、可能な場合はいつでも、同じ製品に戻すリワークに関する方針（ポリシー）を運用すべきです。

5.2.2.3 製品ラベルの適用（application of product labels）

In retail and food service operations that package and label foods sold directly to consumers, the label or allergen information is usually generated and provided on site, and often at the point of purchase. Retail and food service operators should implement procedures to ensure that product labels are accurate and the correct product labels/information are provided when packaging/labelling products.

They should implement procedures to segregate, and re-package or re-label products, or destroy food products that have been labelled incorrectly.

消費者に直接販売される食品を包装およびラベル付けするリテールおよびフードサービス業務では、ラベルまたはアレルゲン情報は通常、現場で（多くの場合は購入時に）作成および提供されます。リテールおよびフードサービスの作業者は、製品ラベルが正確であり、製品のパッケージング／ラベリングの際に正しい製品ラベル／情報を提供するための手順を実施すべきです。リテールおよびフードサービスの作業者は、誤ってラベル付けされた食品製品を隔離し、再包装または再ラベル付けする手順、または破壊する手順を実施すべきです。

5.2.2.4 モニタリングおよび検証（monitoring and verification）

Supervisors of food preparation and service personnel in retail and food service operations should periodically verify that personnel are following the procedures established to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact and inform the consumer about allergens in foods, including applying the appropriate label to packaged foods and providing the relevant information with respect to unpackaged foods. Regular review of ingredients, recipes, and labels, to ensure accuracy of allergen information should also be undertaken.

リテールおよびフードサービス業務の食品調理要員およびサービス要員に関する監督者（スーパーバイザー）は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化するために確立した手順に従っていることを定期的に検証するべきであり、かつ、食品中のアレルゲンについて消費者に知らせるべきです（包装された食品に対する適切なラベルの適用、および包装されていない食品に関する関連情報の提供を含む）。アレルゲン情報の正確性を保証するために、成分、レシピおよびラベルの定期的なレビューも実施すべきです。

5.2.2.5 製品の開発および変更（product development and change）

Supervisors of food preparation and service personnel in retail and food service operations should periodically verify that personnel are following the procedures established to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact and inform the consumer about allergens in foods, including applying the appropriate label to packaged foods and providing the relevant information with respect to unpackaged foods. Regular review of ingredients, recipes, and labels, to ensure accuracy of allergen information should also be undertaken.

アレルゲンプロファイルが異なる新製品やレシピを導入する場合は、アレルゲンの交差接触を最小限に抑えるための手順をレビューし、場合によっては改訂する必要があります。これらの食品を取り扱う要員（特に顧客と直接やり取りする人）は、タイムリーに変更を認識しておくべきです。メニューやウェブサイトのアレルゲン情報も更新すべきです。

5.3 受け入れる材料の要件（incoming material requirements）

5.3.1 製造（manufacturing）

Manufacturers should indicate requirements for their suppliers that address allergen controls as appropriate to the supplier and the use of the ingredient by the manufacturer.

製造業者は、サプライヤーおよび製造業者による成分の使用に応じて、アレルゲン管理に対処するサプライヤーの要件を示すべきです。

Manufacturers should ensure that their suppliers have good allergen management practices to prevent or minimize the likelihood of allergen cross-contact between foods with different allergen profiles. Suppliers should also ensure that all food allergens, including allergens in ingredients they use to manufacture another product, are listed in product information or on the label of the finished product (e.g. milk in a spice blend ingredient used in a food) and should have processes in place to manage allergen labelling.

製造業者は、異なるアレルゲンプロファイルを持つ食品間のアレルゲン交差接触の可能性を予防または最小化するために、サプライヤーが適切なアレルゲン管理規範を持っていることを保証すべきです。また、サプライヤーは、すべての食品アレルゲン（別の製品を製造するために使用する成分に含まれるアレルゲンを含む）が、製品情報または最終製品のラベルに記載されていることを保証するべきであり（例えば、食品に使用されるスパイスブレンド成分中の乳など）、アレルゲンの表示を管理するためのプロセス（工程）を定期所に設けるべきです。

Manufacturers should have programs in place to assess the allergen control programs of suppliers when necessary, e.g. a supplier questionnaire/survey and/or an audit to assess the allergen profile of foods produced at the supplier's site and the supplier's allergen management plan, including allergen cross-contact controls and cleaning programs. A specification sheet, certificate of analysis, or vendor guarantee periodically or with each lot can also be useful in addressing a supplier's control of food allergens, as well as occasional testing for undeclared allergens when necessary for verification.

製造業者は、必要に応じて、サプライヤーのアレルゲンコントロールプログラムを評価するためのプログラム（例えば、サプライヤーのサイトで作成された食品アレルゲンプロファイルの評価のためのサプライヤーのアンケート／調査、および／または監査など）と、サプライヤーのアレルゲン管理計画（アレルゲンの交差接触のコントロールおよびクリーニングプログラムを含む）を適所に設けるべきです。また、定期的または各ロットでの仕様書、分析証明書（certificate of analysis）、またはベンダー保証も、サプライヤーによる食品アレルゲンコントロールに対処するときや、時折、宣言していないアレルゲンを試験する際に（検証で必要なときに）役立ちます。

Manufacturers should have procedures/policies in place for suppliers to notify them, in a timely manner, of any changes in the supplier's operation that could impact the allergen profile of the ingredient from the supplier (e.g. a change in formulation affecting the allergen profile or the introduction of a new allergen into the supplier's establishment, particularly if that allergen will be used on the same line as the ingredient provided to the manufacturer). Manufacturers should have a procedure/policy for ensuring that any change in supplier is accompanied by a review of the product(s) being supplied with respect to that supplier's allergen control program.

製造業者は、サプライヤーからの成分のアレルゲンプロファイルに影響を与える可能性があるようなサプライヤーの作業変更があった場合は、タイムリーな方法で知らされるよう、サプライヤーのための手順／方針を適所に設けるべきです（例えば、アレルゲンプロファイルに影響を与える組成の変更がある場合、またはサプライヤーの施設への新しいアレルゲンが持ち込まれる場合（とりわけ、そのアレルゲンが、製造業者に提供された成分と同じラインで使用される場合）など）。製造業者は、サプライヤーのすべての変更について、サプライヤーのアレルゲンコントロールプログラムの観点で供給製品のレビューがされていることを保証するための手順／方針を適所に設けるべきです。

Incoming foods that are, or that contain, allergens should be labelled to identify the allergens that are present using common terms (e.g. 'milk' when casein is an ingredient). Manufacturers should review labels on, and documents accompanying, shipments of ingredients (including ingredients used in small amounts such as spice blends and flavors) to confirm that the ingredient contains only the expected food allergen(s). Particular attention should be given to multi-component pre-mixed ingredient packages where allergen information may be difficult to locate on the package.

アレルギーである受け入れ食品、またはアレルギーを含有する受け入れ食品は、存在するアレルギーを識別するために、一般的な用語を使ってラベルを付けるべきです（例えば、カゼインが成分である場合の「乳」など）。製造業者は、原材料（スパイスブレンドやフレーバーなどの少量で使用される成分を含む）の出荷に関するラベル、およびそれに付随する文書をレビューし、成分に予期される食品アレルギーのみが含まれていることを確認すべきです。複数の構成要素から成るプレミックス成分のパッケージは、パッケージ上でアレルギー情報をみつけるのが難しい場合があるので、特段の注意を払うべきです。

Manufacturers should inspect ingredients, especially allergen-containing ingredients, upon receipt to ensure that the containers are intact and that the contents have not leaked or spread. If containers have leaks, tears, or other defects, manufacturers should inspect nearby containers for evidence of allergen cross-contact. Manufacturers should reject (or properly dispose of) ingredients when a container is not intact or there is evidence of allergen cross-contact, or handle damaged containers in a manner that prevents or minimizes the potential for allergen cross-contact (e.g. place a damaged container inside another container, or move the contents of the damaged container to a different container).

製造業者は、受け入れ時に成分（特にアレルギーを含有する成分）を検査し、容器に損傷がなく、内容物が漏れたり広がったりしていないことを保証すべきです。容器に漏れ、裂け目、またはその他の欠陥がある場合は、製造業者はアレルギーの交差接触の痕跡がないか、近くの容器を検査すべきです。製造業者は、容器が無傷でない場合、またはアレルギーの交差接触の痕跡がある場合、成分を拒否する（または適切に廃棄する）か、損傷した容器をアレルギーの交差接触の可能性を予防または最小化する方法で取り扱うべきです（例えば、破損した容器を別の容器の中に入れる、破損したコンテナの内容を別のコンテナに移る、など）。

Manufacturers should clearly identify allergen-containing ingredients using a system that adequately distinguishes between ingredients with different food allergen profiles (e.g. tags or color coding of cases/pallets/bags) to alert personnel that these materials are subject to special precautions and handling procedures throughout the establishment. The likelihood of allergen cross-contact from processing aids (such as pan-release agents that could contain soy) should be assessed to determine if special precautions and handling procedures are needed.

製造業者は、食品アレルギープロファイルが異なる成分（例えばケース／パレット／バッグのタグ付け、または色分けなど）を適切に区別するシステムを用いて、アレルギー含有成分を明確に識別し、これらの材料が施設全体において特別な予防措置（precautions）および取り扱い手順の対象であることを、要員に警告すべきです。加工助剤（例えば大豆を含む可能性がある離型剤など）からのアレルギーの交差接触の可能性を評価し、特別な予防措置と取り扱い手順が必要かどうかを決定するための評価を行うべきです。

Secure, closable containers should be used to store allergen-containing ingredients and processing aids. Manufacturers should segregate allergen-containing ingredients based on allergen type and from ingredients that

do not contain allergens e.g. in a dedicated storage room or area of the establishment, or in separate storage bays or areas of a storage room. When this is not feasible, ingredients that contain allergens should be stored below those that do not contain allergens to prevent or minimize the opportunity for allergen cross-contact in the event of a spill or leak.

アレルギーを含む成分と加工助剤を保管するためには、安全で閉鎖可能な容器を使用すべきです。製造業者は、アレルギーの種類に基づいて、アレルギーを含まない成分とアレルギーを含む成分を分離すべきです（例えば、施設の保管室または保管エリアを専用のものにする、または保管の港湾や保管室のエリアを別々にする、など）。これが不可能な場合は、アレルギーを含む成分を、アレルギーを含まない成分の下に保管して、こぼれたり漏れたりした場合のアレルギーの交差接触の機会を予防または最小限に抑えるべきです。

5.3.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Retail and food service operators should purchase ingredients for which the allergen profile is known, e.g. packaged foods that list all ingredients. For example, if a bag of dried porcini mushroom and herb risotto mix does not list the contents, then the product should not be used. Sourcing ingredients from the same supplier may prevent or minimize changes in the allergen profile of foods supplied. リテールおよびフードサービスの作業者は、アレルギープロフィールがわかっている成分を購入するべきです（例えば、すべての成分を記載した包装食品など）。例えば、乾燥ポルチーニ茸とハーブリゾットミックスの袋に内容物が記載されていない場合、その製品は使用しないようにすべきです。同じサプライヤーから原材料を調達することで、供給される食品のアレルギープロフィールの変化を予防または最小限に抑えることになるでしょう。

Retail and food service operators should:

- inspect all raw materials/ingredients, especially allergen-containing ingredients, upon receipt to ensure that the containers are intact and that the contents have not leaked or spread. If containers have leaks, tears, or other defects, operators should inspect nearby containers for evidence of allergen cross-contact;
- reject (or properly dispose of) ingredients when a container is not intact or there is evidence of allergen cross-contact; and
- handle damaged containers in a manner that prevents or minimizes the potential for allergen cross-contact (e.g. place a damaged container inside another container, or move the contents of the damaged container to a different container).

リテールおよびフードサービスの作業者は、以下のことを行うべきです。

- 受け入れ時に、すべての材料／成分（とりわけアレルギーを含有する成分）を検査し、容器に損傷がなく、内容物が漏れたり広がったりしていないことを保証します。容器に漏れ、裂け目、またはその他の欠陥がある場合、作業者はアレルギーの交差接触の痕跡がないか、近くの容器を検査すべきです。
- 容器に損傷がない場合、またはアレルギーの交差接触の痕跡がある場合は、成分を拒否（または適切に廃棄）します。および、

- ・損傷した容器は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑える方法で取り扱います（例えば、損傷した容器を別の容器内に入れる、または損傷した容器の内容物を別の容器に移す、など）。

Incoming packaged ingredients should be checked to ensure that the correct product was received. The labels of incoming packaged ingredients used in the preparation of foods should be reviewed for allergens to ensure knowledge about the allergens present in the final prepared food. Retail and food service operators should store allergen-containing ingredients in a manner to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact e.g. store allergen-containing ingredients below those that do not contain allergens.

受け入れる包装された成分は、正しい製品を受領したことを保証するためのチェックをすべきです。食品の調製（調理）に使用するために受け入れた包装された成分のラベルは、最終的な調製食品（最終製品）に存在するアレルゲンに関する知識を保証するために、アレルゲンについてレビューすべきです。リテールおよびフードサービスの作業者は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化する方法でアレルゲン含有成分を保管すべきです。アレルゲンを含む成分は、アレルゲンを含まない成分の下に保管すべきです。

5.4 包装（packaging）

FBOs should have procedures in place to review and approve all proposed product labels of all foods to ensure the allergens are declared accurately and that they are updated with any change in the formulation of the product. To avoid allergen labelling errors, there should be a procedure for destroying old packaging and labels (and to maintain electronic document control of old labels) when recipes/formulations have been changed.

FBO は、アレルゲンが正確に宣言され、製品組成で変更があった場合は更新することを保証するために、すべての食品に関して、提案されたすべての製品ラベルをレビューおよび承認する手順を適所に設けるべきです。アレルゲンのラベルリングのエラーを回避するには、レシピ／組成が変更されたときには、古い包装およびラベルを破棄する（および、古いラベルの電子文書コントロールをメンテナンスする）手順があるべきです。

5.5 水（water）

Water that has come in to contact with a food that is or that contains an allergen (e.g. water used for cooking or washing) should not be recirculated for use on a food that does not contain that allergen if such use could result in allergen cross-contact that could present a risk to consumers with a food allergy.

アレルゲンである食品、またはアレルゲンを含む食品と接触した水（例えば調製（調理）や洗浄に使用する水など）は、もし食物アレルギーを持つ消費者にリスクをもたらす可能性のあるようなアレルゲンの交差接触が起こる可能性がある場合は、アレルゲンを含まない食品に再循環させないようにすべきです。

Re-use of clean-in-place (CIP) solutions, including rinse water, from washing equipment containing an allergen should be avoided if this could result in allergen cross-contact that could present a risk to consumers with a food allergy.

アレルギーを含む洗浄装置からの定置洗浄（CIP；clean-in-place）溶液（すすぎ用の水を含む）の再利用は、食物アレルギーを持つ消費者にリスクをもたらす可能性があるアレルギーの交差接触を引き起こす可能性がある場合は避けるべきです。

5.6 管理および監督（management and supervision）

FBO managers and supervisors need to have enough knowledge and understanding of allergen control principles and practices to be able to judge the potential for allergen cross-contact and determine the need for new or revised procedures to prevent or minimize the presence of undeclared allergens or the need to take corrective action when allergen control procedures are not properly implemented.

FBO のマネジャーおよびスーパーバイザーは、アレルギーの交差接触の可能性を判断できるように、かつ宣言されていないアレルギーの存在または必要性を予防または最小化するための新しい、または改訂された手順の必要性を決定できるように、またはアレルギーコントロール手順が適切に実施されていない場合に是正措置をとる必要性を決定できるように、アレルギーコントロールの原則および規範に関する十分な知識と理解を持っている必要があります。

5.7 文書化および記録（documentation and records）

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」（食品衛生の一般原則）参照。

5.7.1 製造（manufacturing）

Records could include those for:

- suppliers' allergen management (e.g. questionnaire, survey and/or an audit to assess the allergen profile of foods produced at the supplier's site and the supplier's allergen management plan, including allergen cross-contact controls and cleaning schedules);
- suppliers' allergen information / specification
- procedures for handling and storage of allergens;
- label review;
- label application;
- scheduling;
- batching (putting together the ingredients in a food);
- rework;
- cleaning (Standard Operating Procedures (SOPs)) and documentation that cleaning has been done);
- line clearance procedures for label and packaging material removal at changeover;
- packaging label and print manufacturing records;
- validation data for allergen cleaning efficacy;
- verification activities (including any analytical test results for allergens);
- corrective actions taken;
- training (personnel trained, type of training, and date of training);

- SOPs to minimize/prevent allergen cross-contact;
- Allergen map; and
- HACCP documentation.

記録には、以下のことを含めることができます。

• サプライヤーのアレルゲン管理（例：サプライヤーのサイトで作成された食品アレルゲンプロファイルを評価するためのアンケート、調査および／または監査、およびサプライヤーのアレルゲン管理計画（アレルゲンの交差接触コントロールおよびクリーニングのスケジュールを含む））。

- サプライヤーのアレルゲン情報／仕様
- アレルゲンの取り扱いおよび保管の手順
- ラベルのレビュー
- ラベルの適用（貼り付け）
- スケジュールリング。
- バッチ処理（食品中の成分をまとめる）
- リワーク
- クリーニング（標準作業手順（SOP））、およびクリーニングが行われたことを示す文書

- 切り替え時にラベルおよび包装資材を除去するためのラインのクリアランス手順
- 包装ラベルと印刷物の製造記録
- アレルゲン洗浄効果の検証データ
- 検証活動（アレルゲンのすべての分析試験結果を含む）
- とられた是正措置
- トレーニング（トレーニングを受けた要員、トレーニングの種類、トレーニングの日付）
- アレルゲンの交差接触を最小化／予防するための SOP
- アレルゲンマップ、および、
- HACCP 文書

5.7.2 リテールおよびフードサービス（retail and food service）

Records could include those for:

- allergenic ingredients associated with each menu item;
- label printing and application, where feasible;
- cleaning (SOPs);
- SOPs for handling orders for customers with food allergies; and
- training (personnel trained, type of training, and date of training).

記録には、次のことを含めることができます。

- 各メニュー項目に関連するアレルギー性成分
- 可能な場合は、ラベルの印刷物および適用（貼り付け）
- クリーニング（SOP）
- 食物アレルギーを持つ顧客の注文を取り扱うための標準作業手順（SOP）、および、
- トレーニング（トレーニングを受けた要員、トレーニングの種類、トレーニングの日付）

5.8 リコール手順（recall procedures）

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。

FBOs should have recall procedures which address food allergens in their food recall plan.

FBO は、食品リコール計画において、食品アレルギーに対処するリコール手順を持つべきです。

A traceability/product tracing system should be designed and implemented according to the Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System (CXG 60-2006) to enable the withdrawal of products where necessary. Procedures and processes should be in place that facilitate a one-step-back and one-step-forward traceability review in the case of a food allergen incident (e.g. an allergic reaction to an undeclared allergen).

トレーサビリティ／製品追跡システムは「Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System (CXG 60-2006)」(食品検査および認証システム内のツールとしてのトレーサビリティ／製品追跡の原則)に従って設計および実施し、必要に応じて製品を引き上げることができるようにすべきです。食物アレルギーの事例(例えば、申告されていないアレルギーに対するアレルギー反応が報告された場合など)が起きた場合には、ワンステップバックおよびワンステップフォワードのトレーサビリティレビューを容易にする手順とプロセスを適所に設けるべきです。

※編注：ワンステップバック＝フードチェーンで自社から一つ戻った位置にあるステップ(サプライヤーなど)、ワンステップフォワード＝フードチェーンで自社から一つ後ろに位置するステップ(納入先など)

5.8.1 消費者の苦情および解決 (consumer complaints and resolution)

FBOs should have procedures in place for handling consumer complaints with regard to undeclared allergens in foods. The procedures should define the steps to be followed in handling complaints and include complaint collection, investigation, analysis, record keeping and reporting to relevant competent authorities where appropriate.

FBO は、食品中の申告されていないアレルギーに関する消費者の苦情を取り扱うための手順を持つべきです。手順では、苦情を取り扱う際に従うべきステップ(手順)を定義し、苦情の収集、調査、分析、記録の保持、および必要に応じて関連する管轄当局への報告を含めるべきです。

The complaint particulars should be evaluated and a decision made as to what action to take (e.g. recall of product, changes in manufacturing or preparation procedures, communicating publicly the details of the food allergen incident). The decision on action will consider the potential risk to consumers identified along with the timeliness, motivation and plausibility of the complaint. FBOs may need to contact the relevant competent authority for assistance in determining the most appropriate course of action.

苦情の詳細を評価し、とるべき行動について決定を下すべきです(例えば、製品のリコール、製造または調製(調理)の手順の変更、食品アレルギー事例に関する詳細公表のコミュニケーション)

ーションなど)。行動を決定する際は、苦情の適時性・即時性(timeliness)、動機および妥当性ととも、識別された消費者への潜在的なリスクなどを考慮します。FBOは、最適な行動方針を決定するための支援を得るために、関連する管轄当局に連絡する必要がある場合があります。

The prime objective of an investigation into undeclared allergens in a food is to ensure that public health and safety are protected and the incident will not re-occur. The action plan depends on the outcome of the investigation. Action should always be taken in a timely manner to ensure further incidents do not occur, and public health and safety are protected.

食品中の宣言されていないアレルゲンについて調査する主な目的は、公衆の健康および安全が保護され、事件が再発しないことを保証することです。行動計画(アクションプラン)は、調査の結果によって異なります。そさらなる事故が発生しないよう、また公衆の健康および安全が保護されるよう、常にタイムリーな方法で行動をとるべきです。

セクション6 施設：メンテナンスおよびサニテーション

SECTION VI - establishment: maintenance and sanitation

PRINCIPLE: The effective management of food allergens is facilitated by establishing effective maintenance and cleaning programs that prevent or minimize the potential for allergen cross-contact.

原則：食物アレルゲンの効果的な管理は、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化する、効果的なメンテナンスおよびクリーニングプログラムを確立することによって促進されます。

6.1 メンテナンスおよびクリーニング (maintenance and cleaning)

6.1.1 製造 (manufacturing)

Inspect and remove any hand tools and utensils if they are damaged and not easily cleanable. Where feasible and appropriate, consider dedicated tools for specific equipment and/or label or color code maintenance tools to correspond with specific allergens.

手で扱う道具や器具が損傷していて簡単にクリーニングできない場合は、それらは検査して除去します。実行可能で適切な場合は、特定のアレルゲンに対応する特定の装置、および／またはラベル付けまたは色分けされたメンテナンスツールなど、専用のツールについて検討します。

Equipment and preparation areas should be adequately cleaned between manufacturing foods with different allergen profiles to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact. Cleaning procedures to remove allergen residues depend on the nature of the food residue, the equipment, the food contact surface, the nature of the cleaning (e.g. dry cleaning or wet cleaning) and the equipment, tools and materials used for cleaning. Equipment may need to be disassembled, where feasible, to adequately remove allergen residues. However, if some equipment cannot be disassembled, the allergen management program

should take this into account. Dust socks should be removed and cleaned periodically.

アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小限に抑えるために、アレルゲンプロファイルが異なる食品を製造する合間に、装置および調整エリアを適切にクリーニングすべきです。アレルゲン残渣を除去するためのクリーニング手順は、食品残渣の性質、装置、食品接触表面、クリーニングの性質（例えばドライクリーニングやウェットクリーニングなど）、およびクリーニングに使用される装置、道具および資材によって異なります。アレルゲン残渣を適切に除去するために、可能であれば、装置の分解が必要な場合があります。しかしながら、装置を分解できない場合は、アレルゲン管理プログラムでこのことを考慮に入れるべきです。ダストソックスは定期的に取り外してクリーニングすべきです。

When wet cleaning, low pressure water hoses should be used instead of high pressure water hoses for removing food residues from wet processing areas, since high pressure water hoses could spread and aerosolise food allergen residues during cleaning. When removing dry food residue from difficult-to-clean areas, scrapers, brushes and vacuum cleaners (that are fit for purpose) should be used, rather than compressed air, since compressed air can disperse food allergen residues from one area to another. If compressed air is used because vacuums cannot remove such residues and it is not practical to disassemble equipment for cleaning food residue, manufacturers should take precautions to contain food residues that are removed by the compressed air. The need to clean the ductwork in ventilation systems should be considered, where necessary, when cleaning the processing environment to prevent or minimize allergen cross-contact.

ウェットクリーニングの場合、高圧のウォーターホースは、クリーニング中に食品アレルゲン残渣を拡散してエアロソル化する可能性があるため、ウェットな加工エリアから食品残渣を除去するためには、高圧のウォーターホースの代わりに、低圧のウォーターホースを使用すべきです。クリーニングが難しい場所から乾燥食品の残渣を除去するときは、圧縮空気ではなく、スクレーパー、ブラシ、掃除機（目的に合ったもの）を使用すべきです。圧縮空気は食品アレルゲンの残渣を、ある場所から別の場所に分散させる可能性があるためです。もし掃除機ではそのような残渣を除去できず、食品残渣のクリーニングのために装置の分解が現実的でないために、圧縮空気を使用する場合は、製造業者は圧縮空気によって除去された食品残渣を含む場合の予防措置をとるべきです。アレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑えるために加工環境をクリーニングする場合は、必要に応じて、換気システムのダクトのクリーニングの必要性について考慮すべきです。

Bins, totes, and containers used for ingredients that are, or contain, a food allergen should be cleaned as soon as possible after being emptied to avoid being a source of allergen cross-contact.

食物アレルゲンである成分、または食品アレルゲンを含む成分に使用されるビン、トートおよび容器は、アレルゲンの交差接触の原因とならないように、空にした後、できるだけ早くクリーニングすべきです。

Where feasible, cleaning equipment, tools, cloths, sponges, and cleaning solutions should be designated for foods with specific allergen profiles and used in a manner that does not result in allergen cross-contact. For example, freshly prepared cleaning solutions should be used rather than reusing cleaning solutions that have been used for foods with different allergen profiles to prevent recontamination of surfaces with allergenic food residues.

可能であれば、クリーニング装置、道具、布、スポンジおよびクリーニング溶液（洗剤）は、特定のアレルギープロファイルを持つ食品用に指定し、アレルギーの交差接触を引き起こさない方法で使用すべきです。例えば、アレルギー性食品の残渣による表面の再汚染を防ぐためには、アレルギープロファイルが異なる食品に使用されるクリーニング溶液は、再利用すべきではなく、新たに調製したクリーニング溶液を用いるべきです。

6.1.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Equipment, utensils, containers and preparation areas should be adequately cleaned (at a minimum visually clean) immediately after the preparation, storage, and dispensing of foods to prevent allergen cross-contact. Where feasible, cleaning equipment, tools, cloths, sponges, and cleaning solution should be designated for foods with specific allergen profiles and used in a manner that does not result in allergen cross-contact. For example, freshly prepared cleaning solutions should be used rather than reusing cleaning solutions that have been used for foods with different allergen profiles to prevent the recontamination of surfaces with allergenic food residues.

アレルギーの交差接触を防ぐために、食品の調製（調理）、保管および分配の直後に、装置、器具、容器および調整エリアを適切にクリーニングすべきです（少なくとも目視でクリーンにする）。可能であれば、クリーニング装置、道具、布、スポンジおよびクリーニング溶液は、特定のアレルギープロファイルを持つ食品用に指定し、アレルギーの交差接触を引き起こさない方法で使用すべきです。例えば、アレルギー性食品の残渣による表面の再汚染を防ぐためには、アレルギープロファイルが異なる食品に使用されるクリーニング溶液は、再利用すべきではなく、新たに調製したクリーニング溶液を用いるべきです。

6.2 クリーニングプログラム (cleaning programmes)

6.2.1 製造 (manufacturing)

Manufacturers should develop cleaning procedures designed to remove food allergens to the extent possible. These procedures should specify the equipment, utensil, or area of the establishment to be cleaned; the tools and cleaning materials to be used; the sequence of steps to be followed; any disassembly required; the monitoring activities; and any actions to be taken if the procedures have not been followed or if food residues have not been adequately removed. 製造業者は、可能な限り、食物アレルギーを除去するように設計されたクリーニング手順を開発すべきです。これらの手順では、クリーニングする装置の設備、器具または施設のエリア、使用する道具およびクリーニング資材、従うべき一連の手順（ステップ）、必要なあらゆる分解、モニタリング活動、手順に従わなかった場合（または食品の残渣が適切に除去されなかった場合）にとるべきすべての活動などについて指定すべきです。

Validation of the cleaning process provides a means of assuring that cleaning processes are adequate to reduce or eliminate allergens and thereby prevent or minimize allergen cross-contact. The validation process should be specific to the allergen, process and product matrix combination. Cleaning processes should be verified through visual observation (checking that equipment is visibly clean) and, where feasible and appropriate, through an analytical testing program (refer to Section 6.5 of this Code).

クリーニングプロセスの妥当性確認（バリデーション）は、クリーニングプロセスがアレルゲンを低減または排除し、それによってアレルゲンの交差接触を予防または最小化するのに十分であることを保証するための手段を提供します。妥当性確認のプロセスは、アレルゲン、プロセスおよび製品マトリックスの組み合わせに対して特異的であるべきです。クリーニングプロセスは、目視観察（装置がクリーンであることの目視チェック）、および実行可能で適切な場合は、分析試験プログラム（本コードのセクション 6.5 参照）によって検証すべきです。

Because introducing water into some facilities and equipment can result in microbial problems, some production procedures include a “push-through” technique in which the subsequent product, an inert ingredient, such as sugar or salt, or an allergenic ingredient, such as wheat flour, that will be an ingredient in the subsequent product is pushed through the system to remove food residue. Where the use of allergen testing is feasible and appropriate, “push-through” material, or the first product through the line, should be evaluated to demonstrate that a food allergen from a previous production run has been adequately removed by this process.

一部の施設や設備に水を持ち込むと微生物の問題が発生する可能性があるため、一部の製造手順には、後続の製品、砂糖や塩などの不活性成分、または小麦粉などのアレルギー成分を用いた「プッシュスルー」技術が含まれます。それは、食品の残渣を取り除くために、次の製品の成分で押し出すシステムです。アレルゲン試験の活用が実行可能で適切な場合、「プッシュスルー」の材料、またはラインの最初の製品を評価することによって、このプロセスで、前の生産稼働からの食物アレルゲンが適切に除去されたことを実証するための評価をすべきです。

Manufacturers should develop allergen clean up procedures for the manufacturing line to be followed in the event of spills of allergenic ingredients. 製造業者は、アレルゲン成分がこぼれた場合に従うべき、製造ラインのアレルゲンのクリーンアップ手順を開発すべきです。

Manufacturers should maintain cleaning records, including any test results, and review them to verify that cleaning procedures have been conducted and adequately removed allergens.

製造業者は、試験結果を含むクリーニング記録をメンテナンスし、それらをレビューして、クリーニング手順が実行され、アレルゲンが適切に除去されていることを検証すべきです。

6.2.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Retail and food service operators should develop allergen clean up procedures for the food service preparation, storage and presentation areas, to be followed in the event of spills involving allergen-containing foods.

リテールおよびフードサービスの作業者は、アレルゲンを含む食品がこぼれた場合に従うべき、フードサービスの調理、保管および提示エリアのアレルゲンのクリーンアップ手順を開発すべきです。

6.3 ペストコントロール (pest control systems)

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。

In addition, pest control systems should not use allergens (e.g. peanut butter, cheese) as bait in traps. It is important for FBOs to make pest control service providers aware of concerns about the use of food allergens and potential for allergen cross-contact.

さらに、ペストコントロールシステムは、トラップの餌としてアレルゲン(ピーナッツバター、チーズなど)を使用しないようにすべきです。FBOは、ペストコントロールのサービスプロバイダーに、食物アレルゲンの使用およびアレルゲンの交差接触の可能性に関する懸念を認識させることが重要です。

6.4 廃棄物の管理 (waste management)

FBOs should place waste materials that contain food allergens in covered bins, totes, or containers that are identified as holding waste and handled in a manner to prevent or minimize the potential for allergen cross-contact.

FBOは、食品アレルゲンを含む廃棄物を、廃棄物を保持していること識別でき、アレルゲンの交差接触の可能性を予防または最小化する方法で取り扱えるカバー付きのビン、トートまたは容器に入れるべきです。

6.5 有効性のモニタリング (monitoring effectiveness)

Manufacturers should verify cleaning procedures, where feasible, to demonstrate that if the procedures are followed, allergens are effectively removed. Equipment should be inspected after each cleaning to determine whether it is visibly clean; this is particularly useful with particulate allergens.

製造業者は、可能であれば、クリーニング手順を検証して、手順に従った場合にアレルゲンが効果的に除去されることを実証すべきです。装置は、洗浄のたびに検査して、目視でクリーンかどうかを決定すべきです。これは粒子状のアレルゲンで特に役立ちます。

If a manufacturer uses CIP systems to clean pipe work, equipment and machinery, there should be verification that the CIP system is effectively removing allergens (e.g. testing rinse samples or swabs).

製造業者が配管、装置および機械のクリーニングにCIPシステムを活用する場合、CIPシステムがアレルゲンを効果的に除去していることを検証すべきです(例えば、すすぎサンプルまたはスワブの試験など)。

Manufacturers should periodically conduct tests to detect food residues that remain on surfaces after cleaning as verification that the cleaning procedures have been appropriately implemented and are effective. Where feasible, these tests should include using an allergen - specific test kit (if one is available for the food allergen(s) of interest in the food matrix). Tests should be fit for purpose, i.e. appropriate for the targeted allergen, e.g. a casein (milk protein) test should not be used when whey (another milk protein) is the allergen of concern and the test should be validated to work with the matrix/food of concern. FBOs should know the limit of detection of the test used and the test specificity. If necessary, the FBO should obtain expert advice on interpretation of results (e.g. from the test kit supplier or an accredited testing laboratory).

製造業者は、クリーニング手順が適切に実施され、かつ効果的であることを検証するために、クリーニング後に表面に残っている食品残渣を検出するための試験を定期的に行うべきです。可能であれば、これらのテストは、アレルギーに特異的な試験キットの使用を含めるべきです（食品マトリックス内の対象の食品アレルギーに使用できる場合）。試験は目的に適合しているべきです。つまり、対象となるアレルギーに適している必要があります。例えば、カゼイン（乳タンパク質）の試験は、ホエイ（別の乳タンパク質）が懸念されるアレルギーである場合使用すべきではありません。試験は、懸念されるマトリックス／食品で機能することを妥当性確認すべきです。FBO は、使用される試験の検出限界、および試験の特異性を知っているべきです。必要に応じて、FBO は結果の解釈に関する専門家のアドバイスを得るべきです（例えば、試験キットのサプライヤー、または認定された試験ラボなど）。

セクション7 施設：個人衛生

SECTION VII - establishment: personal hygiene

PRINCIPLE: Personal hygiene practices should prevent or minimize the potential for food handlers to contribute to allergen cross-contact.

原則：個人の衛生規範は、食品取扱者がアレルギーの交差接触に寄与する可能性を予防または最小限に抑えるべきです。

FBOs should consider the potential for allergen cross-contact of products with allergenic materials via food handlers. For example, food handlers may become a source for allergen cross-contact if food allergens on their skin or clothing are transferred directly to foods. Allergens present as dry products (powders) are more likely to be transferred by food handlers than non-volatile liquids containing allergens.

FBO は、食品取扱者を介して、アレルギー物質が製品のアレルギー交差接触を起こす可能性について考慮すべきです。例えば、食品取扱者は、皮膚や衣類に付着した食物アレルギーが直接食品に移行した場合、アレルギーの交差接触の原因となる可能性があります。乾燥製品（粉末）として存在するアレルギーは、アレルギーを含む揮発性液体よりも食品取扱者によって移行する可能性が高くなります。

FBOs should ensure that personnel are trained to wash their hands between handling foods that have different allergen profiles, or after having been in contact with other sources of potential allergens. Where gloves are used, consider changing regularly to reduce the likelihood of allergen cross-contact. FBO は、アレルゲンプロファイルが異なる食品を取り扱う合間、または潜在的なアレルゲンの他の源と接触した後、要員が手を洗うようにトレーニングされていることを保証すべきです。手袋を使用する場合は、アレルゲンの交差接触の可能性を減らすために定期的に交換することを検討します。

7.1 製造 (manufacturing)

Where necessary, food handlers should wear dedicated clothing in areas where specific allergens are handled and there is a high likelihood of allergen cross-contact. The wearing of this clothing should be restricted to those areas. It may be appropriate to visually identify which personnel work on processing lines with different allergen profiles (e.g. different colored clothing such as smocks or hairnets).

必要に応じて、食品取扱者は、特定のアレルゲンが取り扱われる場所、アレルゲンの交差接触の可能性が高い場所では、専用の衣服を着用すべきです。この衣服の着用は、それらのエリアに制限すべきです。アレルゲンプロファイルが異なる加工ラインで働く要員を視覚的に特定することが適切な場合があります（例えば、スモックやヘアネットのような衣服の色分けなど）。

Personnel should not be permitted to bring food or drink into areas where product, ingredients or primary packaging is exposed, as these foods may contain allergens and result in allergen cross-contact.

製品、成分、または一次包装が露出している場所に食品または飲料を持ち込むことは許可すべきではありません。これらの食品にはアレルゲンが含まれている可能性があり、アレルゲンの交差接触が生じる可能性があります。

7.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

Where it is not feasible to assign one individual to prepare an allergenic food (e.g. deveining prawns/shrimp), ensure that the individual's hands are thoroughly cleaned; that, if using gloves, the individual changes gloves; and, when appropriate, the individual changes outer clothing, before handling another food with a different allergen profile.

アレルゲン食品を調理（例えば、小型のエビ／中型のエビの背ワタ取りなど）するために1人の個人を割り当てることが不可能な場合は、その個人の手が完全にクリーンであることを保証します。手袋を使用している場合、個人は手袋を交換します。そして、適切な場合、個人は、異なるアレルゲンプロファイルを持つ別の食品を取り扱う前には、外衣を着替えます。

セクション8 輸送

SECTION VIII – transportation

PRINCIPLE: Foods containing allergens should be managed during transportation so that allergen cross-contact is prevented.

原則：アレルゲンを含む食品は、アレルゲンの交差接触を予防するために、輸送中に管理すべきです。

8.1 一般 (general)

Foods that are being distributed should be adequately contained or packaged to protect against allergen cross-contact.

流通している食品は、アレルゲンの交差接触から保護するために、適切に封じ込めるか、または包装すべきです。

The FBO assigning the food to be transported should ensure that the transporter/haulier has clear instructions to follow regarding potential allergen cross-contact situations.

輸送する食品を割り当てるFBOは、輸送業者／運送業者が潜在的なアレルゲンの交差接触の状況に関して従うべき明確な指示を持っていることを保証すべきです。

The transporter/haulier should have procedures in place to ensure the integrity of the items they are transporting.

輸送業者／運送業者は、輸送するアイテムの完全性（インテグリティ）を保証するための手順を持っているべきです。

8.2 要件 (requirements)

Foods should be arranged for transport in such a way that unpackaged products with different allergen profiles are transported separately. If this is not possible, consider other means of segregating the foods, such as inserting a pallet cover (i.e. big plastic bag used to cover the entire pallet) to reduce the likelihood of allergen cross-contact, stacking non-allergenic food on top of allergenic food, or packaging the food using poly bags super sacks, or bags with plastic overwrap. Manufacturers should clearly communicate special instructions to their chosen transporter/haulier e.g. to not allow mixed transportation of goods, when there is the likelihood of allergen cross-contact.

食品は、異なるアレルゲンプロファイルを持つ未包装の製品が別々に輸送されるようなほうで、輸送のための手配をすべきです。これが不可能な場合は、パレットカバー（つまり、パレット全体を覆うように使用される大きなビニール袋など）を挿入して、アレルゲンの交差接触の可能性を減らしたり、非アレルギー性食品を上積み重ねたり、アレルギー性食品をポリ袋スーパーサックまたはビニール袋付きの袋を使用して包装するなど、食品を分離する他の手段を検討します。製造業者は、選択した輸送業者／運送業者に特別な指示を明確に伝える必要があります（例えば、アレルゲンの交差接触の可能性がある場合、商品の混載を許可しない、など）。

The food transportation unit (※) and associated transport receptacles, should be suitably designed and constructed to facilitate inspection and cleaning, refer to the Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food (CXC 47-2001).

食品輸送ユニットおよび関連する輸送容器（レセプタクル）は、検査およびクリーニングが容易であるように、適切に設計および構築すべきです。「Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food (CXC 47-2001)」(バルクおよびセミパック食品の食品輸送に関する衛生規範のコード) 参照。

※4 Food transportation unit (as outlined in the Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food (CXC 47-2001) refers to food transport vehicles or contact receptacles (such as boxes, containers, bins, bulk tanks) in vehicles, aircraft, trailers and ships, and other transport receptacles in which food is transported.

※ 食品輸送ユニットとは「Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food (CXC 47-2001)」に概説されているように、食品輸送のための乗り物、または車両、航空機、トレーラー、船などの中の接触容器（例えばボックス、コンテナ、ビン、バルクタンクなど）、および食品が輸送されるその他の輸送容器（レセプタクル）を指します。

The transporter/ haulier should demonstrate a clear understanding of the food they carry and ensure personnel can identify and understand potential allergen cross-contact situations.

輸送業者／運送業者は、自分たちが運ぶ食品について明確に理解していることを実証すべきであり、かつ要員が潜在的なアレルゲンの交差接触の状況について識別および理解ができることを保証すべきです。

8.3 使用およびメンテナンス (use and maintenance)

Vehicles such as bulk tankers used to transport liquids (e.g. raw milk, dairy mixes, juices, liquid egg, oil, water) must be adequately cleaned between loads to prevent or minimize allergen cross-contact. In some instances, dedicated bulk tankers may be best, for example, when transporting dry powders such as wheat flour. 液体（生乳、乳製品混合物、ジュース、液体卵、油、水など）の輸送に使用されるバルクタンカーなどの乗り物は、アレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑えるために、積み荷の合間に適切にクリーニングしなければなりません。場合によっては、例えば小麦粉などの乾燥粉末を輸送する場合は、専用のバルクタンカーが最適な場合があります。

Food transportation units (including relevant accessories, connections) and load carrying areas should be inspected and, if necessary, cleaned to remove any residue of the previous load, to the extent possible, before re-loading. The method of cleaning adopted should be appropriate to the type of commodity and type of allergen to be loaded in the unit.

食品輸送ユニット（関連する付属品、接続を含む）および積み荷を運ぶエリアは検査すべきで、必要に応じて、再積載する前には、可能な限り、前の荷物からの残渣を除去するためにクリーニングをすべきです。採用するクリーニング方法は、ユニットに積み込む商品の種類やアレルゲンの種類に適したものであるべきです。

Carts and trolleys used to transport food within a retail or food service establishment or to customers should be kept clean between uses; e.g. a meal of cheese omelette and toast spilled onto a cart and not properly cleaned between uses could contaminate a subsequent meal, utensils or cups transported to another customer that has allergies to egg, milk or wheat.

リテールまたはフードサービスの施設内、または顧客に食品を輸送するために使用されるカートおよびトロリーは、使用の合間にクリーンに保つべきです。例えば、チーズオムレツとトーストをカートにこぼした場合、使用の合間に適切なクリーニングをしなければ、卵、牛乳、小麦にアレルギーを持つ別の顧客に輸送される後続の食事、器具またはカップが汚染される可能性があります。

For commercial scale haulage, a record should be made when a vehicle has been inspected, even if cleaning is not needed. If feasible, designated vehicles should be used for transporting open or bulk allergenic ingredients e.g. raw tree nuts.

商業規模の運搬の場合、クリーニングが不要な場合でも、乗り物を検査した時に記録を作成しておくべきです。可能であれば、オープン、またはバルクのアレルゲン成分の輸送には、指定された乗り物を使用すべきです（例えば、生のツリーナッツなど）。

Spillages of foods containing allergens that occur during transportation should be cleaned up as soon as possible to ensure that there is no subsequent allergen cross-contact. If any incident occurs during loading, transportation or unloading which could result in allergen contamination, the circumstances should be reported to the owner of the goods or their customer for their consideration and for them to advise if specific measures are needed.

輸送中にアレルゲンを含む食品がこぼれた場合、その後のアレルゲンの交差接触がないことを保証するために、できるだけ早くクリーンアップするべきです。積み込み、輸送、荷降ろしの際にアレルゲン汚染の原因となる可能性がある事故が発生した場合は、その状況について商品の所有者または顧客に状況を報告し、特定の手段が必要かどうか助言をすべきです。

セクション9 製品情報および消費者の意識

原則：消費者は、食品のアレルゲン性に関する適切で正しい情報のためのアクセスを持っているべきです。これにより、アレルギーを持つ人が、アレルギー性の食品および成分を避けられることを保証すべきです。

9.1 ロットの識別

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。

The General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) applies.

「General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985)」(包装済み食品の表示に関する一般基準) が適用されます。

9.2 製品情報

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。

9.2.1 製造 (manufacturing)

All food products and ingredients should be accompanied by, or bear adequate information, to ensure other food manufacturers or processors and consumers can be informed whether the food is, or contains, an allergen.

すべての食品および成分は、食品製造業者または加工業者、および消費者が、その食品がアレルギーであるか、またはアレルギーを含むかどうか通知することを保証するため、適切な情報を添付または記載すべきです。

Manufacturers should have procedures in place to ensure that food is labelled appropriately, as per Section 9.3.

製造業者は、セクション 9.3 に従って、食品に適切なラベルが付けられていることを保証するための手順を適所に持っているべきです。

9.2.2 リテールおよびフードサービス (retail and food service)

All food products and ingredients should be accompanied by or bear adequate information to ensure customers can be informed whether a food is, or contains (or may contain), an allergen. Restaurants should ensure that any allergen information, both on site (e.g. the menu, over the counter) and online, is current. Similarly, retail operations should make sure allergen information they make available, e.g. online, is current and correct and that the allergens in any prepackaged products are correctly labelled.

すべての食品および成分は、その食品がアレルギーであるか、またはアレルギーを含む（または含む可能性がある）かどうかを顧客に通知できることを保証するために、適切な情報を添付または記載すべきです。レストランは、サイト（例えばメニュー、店頭など）とオンラインの両方で、アレルギー情報が最新であることを保証すべきです。同様に、リテール事業者は、例えばオンラインなどで利用可能なアレルギー情報が最新かつ正確であり、包装済み製品ではアレルギーが正しくラベル付けされていることを確認すべきです。

Front of house personnel that serve food to customers should be knowledgeable about the allergens in menu items and preparation practices of the business that may result in allergen cross-contact, or know how to obtain this information.

Signage, whether within menus or located at the front counter, requesting that customers make dietary requirements with respect to allergens known to food service personnel, could also be used. Where the food service operators and personnel cannot ensure that a food does not contain an allergen, this should be clearly communicated to the customer.

顧客に食品を提供する接客要員（front of house personnel）は、メニュー項目のアレルギーと、アレルギーの交差接触を引き起こす可能性があるビジネスに関する調製（調理）規範について知識を持っているか、または情報を取得する方法を知っているべきです。フード

サービス要員に知らされているアレルゲンについては、顧客に食事要件を要求する表示（メニューやフロントカウンターにあるものなど）も使用できます。フードサービスの作業員や要員が、食品にアレルゲンが含まれていないことを保証できない場合は、そのことを顧客に明確に伝えるべきです。

Self-serve areas where consumers handle unpackaged food products may pose a particular risk for consumers with a food allergy due to allergen cross-contact. Provision of information on the likelihood of allergen cross-contact, should be considered in these instances (e.g. allergen alert signage or symbol/icons).

消費者が包装されていない食品を取り扱うセルフサービスエリアは、アレルゲンの交差接触による食物アレルギーのある消費者に特定のリスクをもたらす可能性があります。これらの場合、アレルゲンの交差接触の可能性に関する情報の提供を検討すべきです（例えばアレルゲンの警告標識、または記号／アイコンなど）。

9.3 ラベリング (labelling)

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。

The General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) applies.

The General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985) lists the foods and ingredients known to cause hypersensitivity that “shall always be declared” on the label.

「General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985)」(包装済み食品の表示に関する一般基準) には、ラベルで「常に宣言されなければならない」、過敏症を引き起こすことが知られている食品と成分が記載されています。

9.4 消費者教育 (consumer education)

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。

セクション 10 トレーニング

SECTION X - training

PRINCIPLE: Personnel engaged in food operations should have sufficient training in food allergen management to implement measures to prevent or minimize allergen cross-contact and ensure the correct label with appropriate allergen information is applied to food.

原則：食品作業に従事する要員は、アレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑え、適切なアレルゲン情報が記載された正しいラベルが食品に適用されるようにするための手段を実施するために、食物アレルゲン管理に関する十分なトレーニングを受けるべきです。

10.1 意識および責任 (awareness and responsibilities)

All personnel involved in the production, manufacture, preparation, handling, distribution, retail and service of foods should understand their role in allergen management and the food safety implications of the presence of undeclared food allergens. This includes temporary and maintenance personnel.

食品の製造、製造、調製（調理）、取り扱い、流通、リテールおよびサービスに関与するすべての要員は、アレルゲン管理における自分たちの役割と、宣言されていない食品アレルゲンの存在による食品安全への影響を理解しているべきです。これには、一時的な要員、およびメンテナンス要員も含まれます。

10.2 トレーニングプログラム（training programmes）

All relevant personnel in a food business should receive food allergen training as appropriate to their job responsibilities, so they can contribute to the measures needed to prevent or minimize the likelihood of allergen cross-contact and labelling errors. Training programmes should be reviewed regularly to ensure they are up to date and appropriate. All appropriate personnel should be encouraged to report and/or take immediate action, if any labelling errors or an undeclared allergen is suspected.

フードビジネスのすべての関係者は、自分たちの仕事の責任に対して適切な、食品アレルゲンのトレーニングを受ける必要があります。これにより、アレルゲンの交差接触やラベル表示エラーの可能性を予防または最小限に抑えるために必要な手段に貢献できます。トレーニングプログラムは定期的にレビューされ、最新かつ適切であることを保証すべきです。ラベルリングの誤りまたは宣言されていないアレルゲンが疑われる場合は、すべての適切な要員が報告および／または直ちに措置をとることが奨励されるべきです。

Training programs should include, as appropriate to the person's duties:

- general allergen awareness, including the serious nature and possible health consequences of the unintended or undeclared presence of allergens in products from a consumer perspective;
- awareness of the likelihood of allergen cross-contact identified at each stage of the food supply chain, and the preventive measures and documentation procedures applicable in the food business;
- GHPs, for example, appropriate clothing, hand washing, and minimizing hand contact with foods to prevent or minimize allergen cross-contact;
- hygienic design of facilities and equipment to prevent or minimize allergen cross-contact;
- cleaning of premises, equipment and tools, including clear between-product cleaning instructions, and its importance in preventing or minimizing allergen cross-contact;
- handling of rework materials to prevent or minimize unintended allergens from being incorporated into a food;
- waste management, for example how waste should be handled to prevent or minimize allergen cross-contact;
- situations where potential allergen cross-contact can occur between products, production lines or equipment, and prevention measures;

- procedures for corrective actions when allergen cross-contact or labelling errors are suspected;
- procedures for managing people traffic patterns around the site to prevent or minimize allergen transfer from one area to another, for example people changing production line or site, movement to the canteen/break room and of visitors;
- equipment movement around the site, for example, maintenance tools, carts, food trays, etc. to prevent or minimize allergen transfer from one area to another;
- labelling and the awareness of allergen presence in raw materials, semi-finished goods and finished products; and
- sources of allergen information, e.g. supplier specifications, supplier audit records.

トレーニングプログラムには、その人の職務に応じて、以下のことを含めるべきです。

- 消費者の観点からの一般的なアレルゲンの認識（製品中の意図しないアレルゲンの存在、または宣言されていないアレルゲンの存在に関する、深刻な性質および健康への影響の可能性を含む）。
- 食品サプライチェーンの各段階で識別されたアレルゲンの交差接触の可能性の認識、およびフードビジネスで適用可能な予防手段および文書化手順。
- GHP（例えば、アレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑えるための適切な衣服、手洗い、および食品との手の接触を最小限に抑えることなど）。
- アレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑えるための設備および装置の衛生設的な計。
- プレミス（施設およびその周囲）、装置および道具のクリーニング（製品間のクリーニングの指導などを含む）、およびそれらのアレルゲンの交差接触を予防または最小化における重要性。
- 意図しないアレルゲンが食品に取り込まれるのを予防または最小限に抑えるためのリワーク材料の取り扱い。
- 廃棄物管理（例えば、アレルゲンの交差接触を予防または最小限に抑えるために廃棄物をどのように処理するか、など）。
- 製品、製造ラインまたは装置、および予防手段の合間で潜在的なアレルゲンの交差接触が発生する可能性がある状況。
- アレルゲンの交差接触またはラベリングエラーが疑われる場合の是正措置の手順。
- あるエリアから別のエリアへのアレルゲンの移動を予防または最小限に抑えるために、サイト周辺の人々の交通パターンを管理する手順（例えば、製造ラインまたはサイトの変更、食堂／休憩室への移動、および訪問者の移動など）。
- あるエリアから別のエリアへのアレルゲンの移動を予防または最小限に抑えるための、メンテナンスツール、カート、フードトレイなどのサイト周辺の機器の移動。
- 原材料、半製品、最終製品に存在するアレルゲンのラベリングと認識。および、
- アレルゲン情報のソース（例えば、サプライヤーの仕様、サプライヤーの監査記録など）。

10.3 指導および監督（instruction and supervision）

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。

10.4 リフレッシュートレーニング（refresher training）

Refer to the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

「General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)」(食品衛生の一般原則) 参照。



コーデックス
アレルギー (原文) .f