CODE OF PRACTICE ON FOOD ALLERGEN MANAGEMENT FOR FOOD BUSINESS OPERATORS

食品事業者のための食品アレルゲン管理に関する行動規範

Adopted in 2020.

2020年に採用

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である食物アレルギーは、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の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り、そのいくつかは食物連鎖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、食物アレルギーのある人々をケアしている消費者、食品事業者（FBO）、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し、リスクを最小限に抑え、可能な場合は意図しないアレルゲンの存在を防止するための措置を講じ、所管官庁がガイダンスと監視を提供することが期待されています。必要な、食品アレルゲン苦情調査に関するFBOに。生産者、加工業者、卸売業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、小売業者、輸送業者、外食産業を含むFBO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.

問題とそれに対処するために必要な措置についての調和のとれた理解があることが重要です。アレルゲン管理慣行は、製造、小売、および食品サービスにおいて、適切な衛生慣行（GHP）の一部であり、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、サプライチェーンと生産プロセス全体で管理する必要があります。加熱、高圧処理などの病原性微生物にとって致命的な治療は、一般的にアレルギー性タンパク質を破壊しません。酵素加水分解や酸加水分解などのタンパク質を分解するプロセスは、アレルゲンタンパク質を排除または完全に破壊するために依存すべきではありません。

Hazard characterization

ハザードの特性評価

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:

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の食品安全上の危険性として特定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できます。

 immunoglobulin E (IgE)-mediated (immediate hypersensitivity),

 non-IgE mediated (cell-mediated, or delayed hypersensitivity), and

 mixed IgE and non-IgE mediated.

•免疫グロブリンE（IgE）を介した（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

•混合IgEおよび非IgE媒介。

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を介した症状は、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媒介および混合IgEおよび非IgE媒介食物アレルギーは、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ます。死に至る可能性があります。

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

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が、世界規模での食物アレルギーの大部分は、8つの食品/食品グループ（および派生製品）のさまざまなタンパク質によって引き起こされます。それらは、

 cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats2, spelt or their hybridized strains)

 crustaceans;

 eggs;

 fish;

 milk;

 peanuts;

 soybeans; and

 tree nuts

•グルテンを含むシリアル（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;

• ミルク;

• ピーナッツ;

•大豆;そして

•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 記載されている食品は、1つの例外（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、包装済み食品の表示に関する一般基準（CXS 1-1985）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、アレルゲンが交差接触します。

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 disease3, 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、これらの穀物に特定のアレルギーを持つ人に副作用を引き起こす可能性があります。

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、ゴマ、ソバ、セロリ、マスタード、軟体動物、ルパンなどの他の食物アレルゲンは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、追加の主要なアレルゲンが特定される可能性があります。この行動規範（コード）で概説されている規制は、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これらを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の管理、および必要なアレルゲンラベルの適用の確認が含まれます。

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、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。反応を引き起こす用量は個人によって異なり、アレルゲンの種類に一部依存します。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加します。

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 minimise the likelihood of allergen cross-contact should be based on risk assessment conducted by food business operators.

アレルゲンの相互接触は、食品の加工、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、そのいくつかは他の要因よりもアレルゲンの相互接触の可能性が高くなります。アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小化するために実施される管理措置は、食品事業者によって実施されるリスク評価に基づくべきです。

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、原材料を含む食品のアレルギー性を識別し、処理する加工助剤を特定し、申告されていないアレルゲンの潜在的な存在を管理するための措置を講じることができることが重要です。

Factors contributing to exposure

ばく露に寄与する要因

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、食物アレルギーのある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.

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;

収穫、取り扱い、保管、輸送の場合：

•再利用可能なバッグを含むコンテナ、および輸送車両の不十分または効果のない清掃。

•異物粒子（穀物、ナッツ、種子など）が不注意に含まれている。

•異なるアレルゲンプロファイルを持つ商品の不適切な物理的分離または保管。そして

•食物アレルギーの深刻な性質についての理解の欠如を含む、食物アレルゲンの管理に関する従業員のトレーニングと意識の不十分または欠如。

パッケージ食品製造施設の場合：

•ラベル付けエラー（例：ラベル開発中の間違い、ラベルのミスプリント、古いラベル、紛失したラベル、パッケージに適用された間違ったラベル、誤って翻訳されたラベル、またはアレルゲンの宣言の省略、間違ったパッケージの製品）。

•プロセス中またはプロセス後のアレルゲンの相互接触によるアレルゲンの意図しない存在。

•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。

•リワークの処理におけるエラー。

•以前に製造された製品からのアレルゲンの意図しない存在をもたらす製造シーケンス（スケジューリング）。

•製品の切り替え時の機器の洗浄/衛生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欠如。

•アレルゲン含有成分の不適切な使用または取り扱い。

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.

セリアック病は、グルテンが消費されると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。これは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。

 undeclared allergen in a supplier ingredient; and

 inadequate or lack of employee training/education on managing food allergens.

•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ゲン。そして

•食物アレルゲンの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:

小売店およびフードサービス施設の場合：

 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 minimise 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.

•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、または受け取った原材料や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のタイムリーな通知を提供しなかった。

•アレルギー性食品のラベル表示エラー。

•アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小化するための適切な保管または準備エリアの欠如。

•不適切な流れまたは操作の分離、または不適切な機器のレイアウトまたは器具。

•アレルゲンの相互接触を回避するための食品の準備およびサービス手順がない、または不十分である。

•食物アレルギーの深刻な性質についての理解の欠如を含む、食物アレルゲンの管理に関する従業員のトレーニング/教育の不十分または欠如。

•FBOがアレルゲン情報を顧客に明確に伝えることができない。

•食品中のアレルゲンの存在を消費者に伝えることができない食品配達ウェブサイト、およびアレルゲンに関する消費者の食事要件を食品を準備するFBOに伝える配達サービスの失敗。そして

•食物アレルギーのある人が、自分のアレルギーを外食産業の担当者に知らせていない。

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、食物連鎖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、この規範内の関連セクションに概説されています。

FBO Responsibilities

FBOの責任

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:

FBOは、食品事業に固有のアレルゲン管理ポリシーと手順を文書化して詳細に説明することをお勧めします。アレルゲン管理のポリシーと手順の実装、およびこれらの遵守：

 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.

•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措置を講じ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精度を高めます。

•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。そして

•意図しないアレルゲンの存在による食物アレルギーのある消費者へのリスクを軽減します。

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:

セクションI-目的

この規範は、一次生産者を含むFBOに、食品の生産、調理、サービスのすべての分野でアレルゲンを特定するための方針と手順を策定し、以下の管理を含むアレルゲン管理慣行を実施するためのガイダンスを提供します。

 prevent or minimise 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.

•食物アレルギーのある消費者にとってリスクとなるアレルゲンの相互接触の可能性を防止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防止または最小限に抑える。

•包装済み食品に正しいアレルゲンラベルが貼られていることを確認してください。そして

•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ようにします。

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.

この規範の管理ツールとガイダンスは、食品の安全上の問題が食品で検出された後の対応策ではなく、食品の生産、調理、サービスにおけるアレルゲンを効果的に管理し、消費者のリスクを軽減するための積極的なアプローチです。

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).

食品アレルゲン管理には、アレルゲンの表示も含まれます。このコードは、製品の製造中または顧客の小売店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管理に対応していますが、食品のラベル付け要件は、包装済み食品のラベル付けに関する一般基準（CXS 1-1985）によって対応されています。グルテン不耐性の人のための特別な食事用食品の基準（CXS118-1979）。

SECTION II – SCOPE, USE AND DEFINITIONS

セクションII–範囲、使用、および定義

2.1 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.

2.1範囲

この規範は、一次生産、製造中、小売および外食産業のエンドポイントを含むサプライチェーン全体のアレルゲン管理を対象としています。これは、外食産業における製造および食品調理の実践においてGHP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.

このコードは、IgEを介した、IgEを介さない食物アレルギー、および少量の不快な食物アレルゲンによって引き起こされる可能性のあるその他の過敏症（セリアック病など）を対象としています（したがって、ラベル付けに加えてGHPに注意を払う必要があります）。世界的に食物アレルギーの大部分を引き起こす8つの食品/食品グループ（および派生製品）があります。これらはグルテンを含むシリアルです。甲殻類;卵;魚;ミルク;ピーナッツ;大豆;と木の実。ただし、認識されている食品アレルゲン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ゲンが適用可能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.

この規範は、乳糖不耐症や亜硫酸塩感受性などの非免疫学的病因を伴う過敏症を対象としていません。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欠如など、食物に対する非免疫性の反応から生じます（例えば、乳糖不耐症の人のラクターゼの欠如または欠乏）。以下のテキストでは不耐性について明示的に言及していませんが、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 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).

2.2使用

この規範は、食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）の形式に従っており、それと併せて使用する必要があります。また、包装済み食品のラベル付けに関する一般基準（CXS 1- 1985）およびバルクおよびセミパック食品の食品輸送のための衛生慣行のコード（CXC47-2001）。

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.

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.

この文書の規定は、製品の成分、プロセス、管理手段の多様性、およびアレルギー性に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、食品事業（製造、小売、外食産業など）に適切に適用する必要があります。材料/食品。

この文書は、食品事業者に広く適用される食品アレルゲン管理の原則を概説し、小売および外食産業に特に適用されるべき原則を特定するように構成されています。

2.3 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:

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.

2.3定義

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）およびその他の該当するコードの定義を参照してください。さらに、この規範の目的上、次の表現には次の意味があります。

アレルゲンとは、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反応を引き起こすことができる、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ことができ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.

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.

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

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

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.

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

アレルゲンの交差接触は、アレルゲン食品または成分が、そのアレルゲン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。

アレルゲンプロファイルとは、意図的な添加によって存在する食物アレルゲンと、食品に不注意に存在する（またはアレルゲンが存在しない）アレルゲンを意味します。

外食産業とは、直接消費する食品を生産、調理、提供する食品事業または機関を意味します。

小売とは、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食品事業を意味します。

再加工とは、不衛生な状態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、または再処理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、清潔で混じりけのない食品を意味します。

目に見えるほどきれいとは、目に見える食べ物、破片、その他の残留物がないことを意味します。

SECTION III – PRIMARY PRODUCTION

セクションIII–一次生産

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：アレルゲンの導入が食物連鎖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).

このセクションでは、アレルゲンの相互接触の可能性がある（しばしば偶発的存在と呼ばれる）栽培商品の一次生産に焦点を当てています。

3.1 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.

3.1環境衛生

作物によっては、栽培者は栽培環境からのアレルゲンの相互接触の可能性を考慮する必要があります。アレルゲンの相互接触の可能性を評価するために、栽培者は特定の栽培地域（つまり以前の作物）の歴史、および他のどの作物が近接して栽培されているかを知る必要があります。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（グルテンフリーなど）、実行可能な範囲で、再生産前に以前の作物の物理的残留物を除去するために特定の作物対策が必要になる場合があります。植付。

3.2 Hygienic production of food sources

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

3.2食料源の衛生的な生産

成長中、アレルゲンの相互接触を引き起こす可能性のある他の植物材料を含むメンテナンス機械（例えば、除草に使用される）の可能性を防止または最小限に抑えます。

3.3 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.

3.3取り扱い、保管、輸送

収穫の前に、作物の収穫に使用される機器を検査して、機器に目に見え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を判断します。

収穫された商品は、サイズによるふるい分け、通気、機械的洗浄などのさまざまな方法を使用して可能な限り洗浄し、可能な場合は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る必要があります。

To prevent or minimise 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 minimise the potential for allergen cross-contact. 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.

アレルゲンの相互接触の可能性を防止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施設を視覚的に検査し、適切に清掃する必要があります。穀物/豆​​類/種子などの複数の商品を取り扱う場合は、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小限に抑えるために、物理的な分離が行われていることを確認してください。貯蔵施設の明確な「アレルゲンマップ」（セクション5.2.1.1を参照）があると、アレルゲン作物が入り、貯蔵される場所が示されるため、アレルゲンの相互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 colours). 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.

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

商品が袋詰めされている場合、バッグは清潔で、アレルギー性商品に使用されているものを特定する必要があります（たとえば、異なる色で）。アレルゲン商品に使用されたバッグは、別の商品に再利用しないでください。たとえば、ジュート/キャンバスバッグがすでにアレルゲン商品に使用されている場合は、非アレルゲン商品に再利用しないでください。穀物や豆類を袋詰めして一緒に保管する場合は、アレルゲンを下の棚に保管して、非アレルギー性商品との接触を防ぐという観点からこぼれたものを簡単に管理できるようにします。

FBOは、商品の意図しない混合を防ぐために、アレルゲン商品用に指定された保管場所と保管材料に明確なラベルまたは色分けを付ける必要があります。

Transportation of foodstuff should be carried out using a clean transport vehicle that is dry and free of the previous load to prevent or minimise 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 minimise 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.

食品の輸送は、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小限に抑えるために、乾燥していて以前の負荷がない清潔な輸送車両を使用して実行する必要があります。必要に応じて、輸送用コンテナは使用前に洗浄する必要があります。荷降ろしの際、アレルギー性商品を含む輸送コンテナからすべての貨物を空にし、必要に応じて清掃して、次の積荷のアレルゲン相互接触の可能性を防止または最小限に抑える必要があります。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を参照してください。

3.4 Cleaning, maintenance and personnel hygiene at primary production

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

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.

3.4一次生産時の清掃、メンテナンス、および人員の衛生

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

さらに、FBOは、商品が乾燥するエリアが清潔であり、こぼれやアレルゲンの相互接触を防ぐための物理的な障壁が整っていることを確認する必要があります。商品を置く、吊るす、または袋に入れるために使用される材料または容器は、アレルギー性残留物を除去するために洗浄する必要があります。

SECTION IV – ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES

セクションIV–施設：設計と施設

PRINCIPLE: Establishment design should prevent or minimise 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：施設の設計では、エリアの区切りと分離、機器の場所、プロセスフロー、人員の移動、および換気システムに関して、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小限に抑える必要があります。

4.1 Location

4.1.1 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.

4.1場所

4.1.1施設

複数の場所で食品を生産するFBOは、特定のアレルゲンを含む製品の生産、加工、保管を1か所に統合​​することが可能かどうかを検討する必要があります。これは、特に中小企業にとって常に実現可能であるとは限りませんが、アレルゲンの相互接触を制限するために使用できます。生産施設の専用化が不可能な場合、生産は時間（5.2.1。を参照）または空間（異なるアレルゲン用の別々の部屋またはライン）で分離され、施設は生産において直線的な流れを持つように設計されます。セクション6で概説されているような効果的な洗浄手順も、アレルゲンの相互接触を管理する上で重要です。

4.1.2 Equipment

4.1.2.1 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 minimise allergen cross-contact.

4.1.2機器

4.1.2.1製造

食品製造施設は通常、同じ機器で複数のアレルゲンを処理します。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処理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る必要がありますが、これはすべての場合に実行可能というわけではありません。特に中小企業の場合、生産順序付け（つまり、時間による分離）をオプションとして検討する必要があります。アレルゲンの相互接触の可能性、およびアレルゲンの相互接触を防止または最小化するために専用の処理ライン、機器の再設計、またはその他の制御手段が必要かどうかを判断するために、機器の設計を含むプロセスの分析を行う必要があります。

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 minimise 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（特定のアレルゲンを含まない食品と含む食品など）に別々の生産ラインを使用する場合、製造業者は、1つのラインからのアレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小限に抑えるために十分な分離を提供する必要があります。もう1つは、食品、プロセス、およびアレルゲンの相互接触の可能性に基づいています。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、交差点を排除するか、食品を封じ込めまたはシールドする手段（たとえば、閉じたパイプ、密閉または覆われたコンベヤー）を提供する必要があります。

4.1.2.2 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).

4.1.2.2小売およびフードサービス

小売店や外食産業のオペレーターも、通常、同じ機器で複数のアレルゲンを処理します。可能であれば、特定のアレルゲンを含む食品専用の機器を使用する必要があります（たとえば、牛乳を含むチーズと牛乳を含まない肉には別々のスライサーを使用します）。あるいは、アレルゲンプロファイルが異なる食品を切り替えるときは、機器を清掃する必要があります（セクション6.1を参照）。

4.2 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.

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

4.2施設と部屋

可能であれば、FBO（製造業者、小売および食品サービス事業者）は、アレルゲンの相互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に基づいて、内に専用の生産エリアを提供する必要性を検討する必要があります。アレルゲンを含まない食品を調理するための施設、専用の生産エリアを提供するため、またはスクリーンを使用して、異なるアレルゲンプロファイルを持つ食品のための一時的な隔離エリアを設定します。たとえば、甲殻類と魚を扱う施設は、これらの食品を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。大豆たんぱく質や粉乳などのさまざまな種類のたんぱく質粉末を扱うものは、これらの粉末を扱うために別々の領域を専用にすることができます。あるいは、異なる食物アレルゲンを切り替えるときは、機器を完全に洗浄する必要があります（セクション6.1を参照）。該当する場合、アレルゲンの相互接触を減らすために効果的な洗浄を実施できるように、領域を適切に設計する必要があります。

FBOは、他のアレルゲンとは別にアレルギー性成分を保管する領域を設けること、および非アレルゲン性成分や食品からそれらを分離することを検討する必要があります。

4.2.1 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 minimise allergen cross-contact when foods with different allergen profiles are processed at the same time.

4.2.1製造

製造業者は、異なるアレルゲンプロファイルの食品が同時に処理されるときにアレルゲンの交差接触を防止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（壁、仕切り、カーテンなど）またはライン間の適切な分離（間隔など）を提供することを検討する必要があります。

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、食物アレルギーのある消費者へのリスクの評価に基づいて、製造業者は、特に処理エリア全体で空中アレルゲンの相互接触の可能性を軽減するために、適切なアレルゲンダスト除去またはフードシステムを確保するための施設と部屋の設計を検討する必要があります小麦粉、粉乳、大豆たんぱく質などの粉末アレルゲンが使用されています。このような制御は、周囲の機器にほこりが付着するのを防ぐために、粉末がミキサー、ホッパー、またはカートにダンプされる場合に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、投棄後の周辺地域や機器の清掃などの他の管理策を使用して、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を参照）。

4.3 Equipment

4.3.1 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 minimise 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.

4.3機器

4.3.1製造

アレルゲンを含む食品と接触する機器、工具、器具、および容器（使い捨ての容器および包装を除く）は、洗浄中にアレルゲンを効果的に除去できるように設計および構築する必要があります。アレルゲンの交差接触の可能性を防止または最小限に抑えるために、理想的には、アレルゲン、特に粒子状アレルゲン（ピーナッツ、木の実、ゴマ、焼き菓子のパン粉など）が得られないように、機器、工具、および器具を設計または選択する必要があります。隙間に引っ掛かり、適用された洗浄手順では取り除くのが困難です。溶接部は滑らかで、シールとホースに亀裂がないようにし、アレルゲンを含む食品のポケットが蓄積する可能性があり、除去できない領域の配管やその他の領域の「行き止まり」を適切に清掃する必要があります。

4.3.2 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.

4.3.2小売およびフードサービス

小売業および外食産業のオペレーターは、洗浄中にアレルゲンを簡単かつ効果的に除去できるように設計および構築された機器、工具、器具、および容器（使い捨ての容器および包装を除く）を使用する必要があります。

4.4 Facilities

FBOs, including retail and food service, should place hand wash basins in appropriate areas to prevent or minimise 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.

4.4施設

小売業や外食産業を含むFBOは、人員によるアレルゲンの相互接触を防止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を配置する必要があります。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、人員が石鹸と水で手を洗うようになります。 FBOはまた、食物アレルギーのある消費者へのリスクに基づいて、特に粉末アレルゲンを取り扱う製造施設内の特定のエリアから人員が移動する場合に、防護服の交換を可能にする施設を検討する必要があります。

SECTION V – CONTROL OF OPERATION

セクションV–操作の制御

PRINCIPLE:

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

原理：

食品中のアレルゲンの意図しない存在は、操作の適切な段階でGHPおよびHACCPベースの管理を通じて予防措置を講じることによって防止または最小限に抑えられます。

5.1 Control of food hazards

FBOs should control allergens by preventing or minimising 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:

5.1食品の危険性の管理

FBOは、食品に存在するアレルゲンを特定する情報が明確で正確であり、小売店や外食産業が調理する食品に存在するアレルゲンを伝達できるようにすることで、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小化することにより、アレルゲンを管理する必要があります。 。コントロールはリスクベースでなければなりません。アレルゲンの相互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を評価するのに役立つ可能性のある情報には、次のものがあります。

 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;

• 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;

•施設内に存在するアレルゲン。

•同じ処理ラインを共有するアレルゲン。

•アレルゲンの性質（つまり、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、またはアレルゲンが成分の成分であるか）。

•サプライヤーからの通知に従って、アレルゲンが存在するか、存在する可能性があるか。

•アレルゲンが粒子、粉末、液体、ペーストのいずれであるか。

•アレルゲンが使用される処理ステップ。

•処理ライン間のアレルゲンの相互接触を容易に防止します。

 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).

•さまざまなアレルゲンプロファイルを持つ食品の処理に使用される機器の洗浄のしやすさ。そして

•アレルゲンの交差接触によるアレルゲンの最大量（情報が利用可能な場合）。

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、必要なアレルゲン管理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職員を教育および訓練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 minimise 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は次のことを行う必要があります。

•アレルゲンの相互接触の可能性をもたらす業務のステップを特定し、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、重要なステップを確認します。

•効果的なアレルゲン管理手順を実装して、これらのステップでのアレルゲンの相互接触を防止または最小限に抑えます。

•アレルゲン管理手順を監視し、適切な場合は文書化して、継続的な有効性を確保します。

•特に業務が変更された場合は、アレルゲン管理手順を定期的に確認してください。

•サプライヤーが食品アレルゲンの仕様に精通し、準拠していることを確認します。

•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します。そして

•担当者がアレルゲン管理手順を認識し、それに従うようにします。

5.1.1 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.

5.1.1製造

製造業者は、化合物成分のレシピとラベルの確認、正しい成分が使用されていることの確認、正しい製品が正しいパッケージに梱包されていることの確認など、アレルゲンが適切に宣言されていることを確認するために重要な操作の手順を特定する必要があります。正しいラベル）。レシピを確認するときは、光沢のある仕上がりにするための焼き製品の卵洗浄などの製品強化プロセスも含める必要があります。

5.1.2 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.

5.1.2小売およびフードサービス

小売店や外食産業のオペレーターは、アレルゲン情報が含まれている場合は、店内やWebサイトなどのメニューを管理して、コンテンツが最新で食品と一致していることを確認する必要があります。

5.2 Key aspects of hygiene control systems

5.2.1 Manufacturing

5.2.1.1 Minimising 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 minimise the amount of equipment in the production area that comes in contact with the allergen. This will help prevent or minimise potential allergen cross-contact and facilitate cleaning.

5.2衛生管理システムの重要な側面

5.2.1製造

5.2.1.1処理中のアレルゲンの交差接触を最小限に抑える

同じ生産地域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実装する必要があります。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処理します。たとえば、アレルゲンを含まない製品をスケジュールの最初に処理し、同じ食品アレルゲンプロファイルを含む異なる製品を異なるアレルゲンプロファイルを持つ製品の前に順番に実行して、可能性を減らす生産スケジュールを確立できる場合があります。アレルゲンの相互接触の場合（たとえば、牛乳のみを含むすべての冷凍デザートは、牛乳と卵の両方を含むものの前に実行されます）。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、または処理ラインのできるだけ下流（たとえば、充填および包装機器に最も近い）に追加して、来る生産エリアの機器の量を最小限に抑える必要があります。アレルゲンと接触しています。これは、潜在的なアレルゲンの相互接触を防止または最小限に抑え、洗浄を容易にするのに役立ちます。

Manufacturers should design traffic flow of allergen-containing ingredients and waste, packaging supplies and personnel during the manufacture of foods to prevent or minimise 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.

“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 minimise allergen cross-contact.

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.

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、包装用品、および人員の交通の流れを設計して、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小限に抑える必要があります。これには、管理者、品質保証担当者、検査官、保守担当者、訪問者などの一時的な人の移動を管理するための考慮事項を含める必要があります。

「アレルゲンマッピング」（アレルゲンが現場で保管、処理、準備され、関連するプロセスがオーバーレイされている場所を特定する図）は、アレルゲンの相互接触を防止または最小限に抑えるために制御を適用する必要がある領域を特定するのに役立ちます。

担当者によるアレルゲンの相互接触の可能性がある場合、アレルゲンを含む処理ラインで作業する担当者は、そのアレルゲンを含まないラインで同時に作業することを制限する必要があります。

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

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 colour-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.

製造業者は、さまざまな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る必要があります。異なる色のユニフォームまたはヘアネット。

アレルゲンを含む食品を保持または移送するために使用され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ことに専念し、アレルゲンを識別するためにマーク、タグ付け、または色分けする必要があります。そのような献身が不可能な場合は、異なるアレルゲンプロファイルの食品に使用する前に、容器や器具を洗浄するための効果的な洗浄手順を実施する必要があります。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 colour-coding) to prevent or minimise 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、露出した未包装の製品をアレルゲンの相互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、およびキャッチパンを提供する必要があります。乾燥成分は、運搬装置、ホッパー、貯蔵サイロ、シェーカー、サイズグレーダー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必要があります。可能であれば、製造業者は、さまざまな食品アレルゲンプロファイルを持つラインを処理するための器具とツールを専用にする必要があります。これらの器具と道具は、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小限に抑えるために、区別できる必要があります（たとえば、マーキング、タグ付け、または色分けによって）。同様に、製造業者は、特定の機器（スケールなど）を複製し、それらを特定のアレルゲン含有生産工程専用にすることを検討できます。

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 minimise 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してはならず、アレルゲンが存在しないと推測または想定してはなりません。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防止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処理ラインに移す前に、指定された場所で開封および計量する必要があります。

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 minimises the potential for unintentional dispersion by dust. For example, the formation and dispersion of allergen dust can be minimised 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追加する必要があります。たとえば、アレルゲンダストの形成と分散は、粉末と同時にミキサーに液体成分を追加し、ダスト収集システム（たとえば、局所排気、換気システム、および/または真空システム）を使用し、周囲のダスト源を制御することによって最小限に抑えることができます。 /またはカバー機器。粉塵が発生する傾向のある乾燥アレルゲンの使用は、可能であれば、製造/加工日の終わりにスケジュールする必要があります。

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 minimised, e.g. in the case where particles could end up in a food with a different allergen profile.

製造業者は、水や油などの調理媒体によるアレルゲンの相互接触の可能性を評価する必要があります。アレルゲンによるリスクを防止または最小化できない可能性がある場合は、適切な方法を使用して、アレルゲンを含む粒子状物質（専用の調理媒体など）を排除する必要があります。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。

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、それ以上の拡散を避けて、できるだけ早くクリーンアップする必要があります（たとえば、液体の場合は、こぼれキットを使用したり、ほこりの掃除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ほこりを再懸濁したりしないように注意する必要があります。

5.2.1.2 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 minimise the potential for incorporation into the wrong product.

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

5.2.1.2手直しと仕掛品

アレルゲンを含む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領域に安全なカバーが付いた頑丈な容器に保管する必要があります。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して説明し、間違った製品に組み込まれる可能性を防止または最小限に抑える必要があります。

製造業者は、可能な場合はいつでも同じ製品に再加工を追加するためのポリシーを実装する必要があります。

5.2.1.3 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.

5.2.1.3製品ラベルの適用

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確認する手順を実装し（5.3入荷材料要件を参照）、製品を包装/ラベル付け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を確認する必要があります。これには、正しいパッケージが使用されていることを確認するための手動チェックおよび/またはバーコード認識や視覚検査システムなどの自動チェック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 minimises 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.

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.

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っ張る可能性を防止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コンテナは、生産実行の最後に取り外して、指定された保管場所に戻す必要があります。

製造業者は、誤ってラベル付けされた食品を分離して再ラベル付けする手順を実装する必要があります。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、彼らは食品を破壊する手順を持っているべきです。

5.2.1.4 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.

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.

5.2.1.4監視と検証

製品処方の変更を含む製品処方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、アレルゲンの相互接触管理が適切であることを確認するために、生産システムの定期的な内部監査を実施する必要があります実装され、そのライン担当者は適切に訓練されています。

多成分成分（ソース、スパイスミックスなど）、加工助剤、または操作を含むすべての成分が、新しいアレルギー性成分を導入したり、アレルゲンをもたらすような方法で変更されていないことを確認するために、サプライヤーの定期的なレビューが必要です。クロスコンタクト。宣言されていないアレルゲンの時折の製品テストも、検証に適切であると見なされる場合があります。

5.2.1.5 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.

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.

5.2.1.5製品開発と変更

新製品を開発するとき、または製剤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ゲンが導入されないように、非アレルゲン成分を使用してアレルゲン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る必要があります。

施設または処理ラインへの新しいアレルゲンの導入が避けられない場合。工場での試験または消費者試験中は、既存の製品とのアレルゲンの相互接触を避けるように注意する必要があります。

Procedures for preventing or minimising 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.

アレルゲンの相互接触を防止または最小化するための手順、および関連するHACCP文書、操作手順、および関連する人材育成は、特にアレルゲンが新しい場合は、異なるアレルゲンプロファイルを持つ新製品または製剤に対処するためにレビューおよび改訂する必要があります。生産施設が関与しています。

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 colour when a new allergen is included in the formulation.

製品ラベルは、新製品または変更された配合物が製造される前に配合物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。アレルゲンプロファイルの変更をもたらす処方の変更がある場合、製造業者は、「新しい処方」などの情報とともに、適切な期間、パッケージおよび自社のWebサイトにこれを示すことを検討する必要があります。新しいアレルゲンが配合に含まれる場合、色などのパッケージの特徴を変更することを検討することができます。

5.2.2 Retail and Food Service

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

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).

5.2.2小売およびフードサービス

アレルゲンを含む食品に使用される機器は、アレルゲンを識別するためにマーク、タグ付け、または色分けする必要があります。こ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の使用の合間に機器を清掃する必要があります。

密封されたパッケージに入っていないアレルゲン含有食品も、アレルゲンでラベル付けし、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（物理的な接触を防ぐ分離など）とは別に保管する必要があります。

5.2.2.1 Minimising 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:

5.2.2.1準備中のアレルゲンの交差接触を最小限に抑える

小売店および外食産業の担当者は、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するために、顧客に提供される食品中のアレルゲンに注意する必要があります。彼らはまた、食品の調製に続くプロセスからのアレルゲンの相互接触の可能性を知り、理解する必要があります。準備中のアレルゲンの交差接触は、主に次の方法で発生します。

 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.

•食品から食品へ、例：食品が触れたり、ある食品が別の食品に滴り落ちることによって。

•食品に渡す食品。例：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、調理担当者、フロントサービス担当者、または異なるアレルゲンプロファイルを含む材料の複数の容器で手を使って間に洗わずに取り扱う。

•食品から機器/器具/表面から食品へ。例：器具の共有。たとえば、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ます。手順の合間に泡立て器を完全に洗浄および乾燥したり、同じカッティングボード、グリドル/フライパンを使用したり、魚介類を準備するための他の表面;そして

•食品から調理媒体へ。食品を調理するための共有フライヤーまたは沸騰バット。

Preparation processes should be designed to prevent or minimise 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.

調理プロセスは、食品加工中のアレルゲンの交差接触の可能性を防止または最小限に抑えるように設計する必要があります。アレルゲンプロファイルが異なる食品に使用される個別の器具および器具、アレルゲン含有製品専用の器具/器具、またはアレルゲンプロファイルが異なる食品の使用間で完全に洗浄された器具、器具および調理器具。

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).

小売および外食産業のオペレーターは、可能であれば、アレルギー性食品を準備するために1人の個人を割り当てることを検討する必要があります（例：エビ/エビの考案）。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の準備の合間にアレルゲン管理手順を実施する必要があります（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 colour-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.

アレルゲンを含む食品を保持または移送するために使用される容器および工具は、可能であれば、特定のアレルゲンを保持することに専念し、アレルゲンを識別するためにマーク、タグ付け、または色分けする必要があります。そのような献身が不可能な場合は、異なるアレルゲンプロファイルの食品に使用する前に、容器や工具を洗浄するための効果的な洗浄手順を実施する必要があります。

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.

食品加工業者は、レシピに記載されている材料のみを使用し、新しいまたは異なるアレルゲンが含まれていないことがわかっている場合を除いて、ある材料を別の材料に交換しないでください。 FBOにとってアレルゲン的に重要な食品や成分の理解を助けるために、キッチンエリアで利用可能な関連するアレルゲンのリストがあるかもしれません。オペレーターは、アレルゲンプロファイルが不明な食品を使用したり、アレルゲンが存在しないと推測したり想定したりしないでください。

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 minimise 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、アレルゲンの交差接触を防止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ゲンプロファイルを持つ食品専用にすることが可能であり、必要かどうかを検討する必要があります。たとえば、衣をつけた/パン粉をまぶした魚とジャガイモの両方を揚げるために油を使用しない、ねり粉/パン粉の粒子がジャガイモになってしまう可能性があるため。フライ油に存在するアレルゲン含有粒子状物質が異なるアレルゲン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.

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.

消費者が購入するために陳列された食品は、陳列中のアレルゲンの相互接触から保護する必要があります。プラスチック製のバリアを含む可能性のあるラッピングまたは分離によって。可能であれば、異なるアレルゲンプロファイルの食品を取り扱うために指定された調理器具を提供する必要があり、その食品にのみ使用するか、異なるアレルゲンプロファイルの食品の使用の合間に器具を洗浄する必要があります。

展示や消費者の購入時に製品を取り扱う人員、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は、製品に含まれるアレルゲンについての知識が必要です。あるいは、担当者は、製品に含まれる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。特に、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はそうです。

5.2.2.2 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 minimise 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.

5.2.2.2手直し

再加工と仕掛品は、指定された明確にマークされた領域に安全なカバーが付いた頑丈な容器に保管する必要があります。間違った製品に組み込まれる可能性を防止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必要があります。 FBOは、可能な場合はいつでも同じ製品にのみ追加されるリワークのポリシーを実装する必要があります。

5.2.2.3 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.

5.2.2.3製品ラベルの適用

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小売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、多くの場合購入時に生成および提供されます。小売および外食産業のオペレーターは、製品ラベルが正確であり、製品のパッケージング/ラベル付け時に正しい製品ラベル/情報が提供されるようにするための手順を実装する必要があります。彼らは、製品を分離し、再包装または再ラベル付けする手順、または誤ってラベル付けされた食品を破壊する手順を実装する必要があります。

5.2.2.4 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 minimise 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.

5.2.2.4監視と検証

小売およびフードサービス業務の食品加工およびサービス担当者の監督者は、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小化するために確立された手順に従っていることを定期的に確認し、パッケージに適切なラベルを貼付するなど、食品中のアレルゲンについて消費者に通知する必要があります食品および包装されていない食品に関する関連情報の提供。アレルゲン情報の正確性を確保するために、成分、レシピ、およびラベルの定期的なレビューも実施する必要があります。

5.2.2.5 Product development and change

When introducing a new product or recipe with a different allergen profile, procedures for minimising allergen cross-contact should to be reviewed and possibly revised. Personnel that handle these foods, in particular those who have direct interaction with customers should be made aware of the changes in a timely manner. Allergen information on menus and websites should also be updated.

5.2.2.5製品の開発と変更

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、アレルゲンの相互接触を最小限に抑えるための手順を確認し、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担当者、特に顧客と直接やり取りする担当者は、タイムリーに変更を認識しておく必要があります。メニューやウェブサイトのアレルゲン情報も更新する必要があります。

5.3 Incoming material requirements

5.3.1 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.

Manufacturers should ensure that their suppliers have good allergen management practices to prevent or minimise 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.

5.3入ってくる材料の要件

5.3.1製造

製造業者は、供給業者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供給業者の要件を示す必要があります。

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相互接触の可能性を防止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慣行を持っていることを確認する必要があります。サプライヤーはまた、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すべての食品アレルゲンが、製品情報または完成品のラベルに記載されていることを確認する必要があります（例：食品に使用されるスパイスブレンド成分の牛乳）。アレルゲンの表示を管理するための場所。

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管理プログラムを評価するためのプログラムを実施する必要があります。サプライヤーのサイトで生産された食品のアレルゲンプロファイルと、アレルゲンの相互接触管理および洗浄プログラムを含むサプライヤーのアレルゲン管理計画を評価する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。定期的または各ロットでの仕様書、分析証明書、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の管理に対処する場合や、検証に必要な場合は未申告のアレルゲンを時折テストする場合に役立ちます。

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のあるサプライヤーの業務の変更（例えば、アレルゲンプロファイルに影響を与える処方の変更または特に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、サプライヤーの施設への新しいアレルゲンの導入。製造業者は、サプライヤーの変更に、そのサプライヤーのアレルゲン管理プログラムに関して供給されている製品のレビューが伴うことを保証するための手順/ポリシーを持っている必要があります。

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 flavours) 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.

アレルゲンである、またはアレルゲンを含む入ってくる食品は、一般的な用語を使用して存在するアレルゲンを識別するためにラベルを付ける必要があります（たとえば、カゼインが成分である場合の「牛乳」）。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原材料を含む）の出荷に関するラベルとそれに付随する文書を確認して、原材料に予想される食品アレルゲンのみが含まれていることを確認する必要があります。アレルゲン情報をパッケージ上で見つけるのが難しい可能性がある多成分の事前混合成分パッケージには、特に注意を払う必要があります。

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 minimises 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、受領時に成分、特にアレルゲン含有成分を検査して、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確認する必要があります。容器に漏れ、裂け目、またはその他の欠陥がある場合、製造業者はアレルゲンの相互接触の形跡がないか近くの容器を検査する必要があります。製造業者は、容器が無傷でない場合、またはアレルゲンの交差接触の証拠がある場合、成分を拒否（または適切に廃棄）するか、損傷した容器をアレルゲンの交差接触の可能性を防止または最小化する方法で処理する必要があります（たとえば、損傷した容器を配置する）別のコンテナ内に移動するか、破損したコンテナの内容を別のコンテナに移動します）。

Manufacturers should clearly identify allergen-containing ingredients using a system that adequately distinguishes between ingredients with different food allergen profiles (e.g. tags or colour 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、食品アレルゲンプロファイルが異なる成分（ケース/パレット/バッグのタグまたは色分けなど）を適切に区別するシステムを使用して、アレルゲン含有成分を明確に識別し、これらの材料が特別な予防措置および取り扱い手順の対象であることを担当者に警告する必要があります。確立。加工助剤（大豆を含む可能性のある離型剤など）からのアレルゲンの交差接触の可能性を評価して、特別な予防措置と取り扱い手順が必要かどうかを判断する必要があります。

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 minimise the opportunity for allergen cross-contact in the event of a spill or leak.

アレルゲンを含む成分と加工助剤を保管するには、安全で閉鎖可能な容器を使用する必要があります。製造業者は、アレルゲンの種類に基づいて、アレルゲンを含まない成分からアレルゲンを含む成分を分離する必要があります。専用の保管室または施設のエリア、または個別の保管ベイまたは保管室のエリア。これが不可能な場合は、アレルゲンを含む成分をアレルゲン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ゲンの交差接触の機会を防止または最小限に抑える必要があります。

5.3.2 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 minimise changes in the allergen profile of foods supplied.

5.3.2小売およびフードサービス

小売および外食産業のオペレーターは、アレルゲンプロファイルがわかっている成分を購入する必要があります。すべての成分をリストしたパッケージ食品。たとえば、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でください。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ゲンプロファイルの変化を防止または最小限に抑えることができます。

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 minimises 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).

小売およびフードサービス事業者は次のことを行う必要があります。

•受領時にすべての原材料/成分、特にアレルゲン含有成分を検査して、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確認します。コンテナに漏れ、裂け目、またはその他の欠陥がある場合、オペレーターはアレルゲンの相互接触の形跡がないか近くのコンテナを検査する必要があります。

•容器に損傷がない場合、またはアレルゲンの交差接触の形跡がある場合は、成分を拒否（または適切に廃棄）します。そして

•損傷した容器は、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小限に抑える方法で取り扱ってください（たとえば、損傷した容器を別の容器内に置くか、損傷した容器の内容物を別の容器に移動します）。

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 minimise the potential for allergen cross-contact e.g. store allergen-containing ingredients below those that do not contain allergens.

入ってくる包装された材料は、正しい製品が受け取られたことを確認するためにチェックされるべきです。食品の調理に使用される入ってくる包装された成分のラベルは、最終的に調理された食品に存在するアレルゲンについての知識を確実にするためにアレルゲンについて見直されるべきです。小売および外食産業のオペレーターは、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小化する方法でアレルゲン含有成分を保管する必要があります。アレルゲンを含まない成分の下にアレルゲンを含む成分を保管してください。

5.4 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.

5.4パッケージング

FBOは、アレルゲンが正確に宣言され、製品の配合が変更された場合に更新されることを保証するために、すべての食品の提案されたすべての製品ラベルを確認および承認する手順を実施する必要があります。アレルゲンのラベル付けエラーを回避するには、レシピ/処方が変更されたときに古いパッケージとラベルを破棄する（および古いラベルの電子文書管理を維持する）手順が必要です。

5.5 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.

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.

5.5水

アレルゲンを含む、または含む食品と接触した水（調理や洗浄に使用する水など）は、アレルゲンが交差する可能性がある場合は、そのアレルゲンを含まない食品に再循環させないでください。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のある接触。

アレルゲンを含む洗浄装置からの定置洗浄（CIP）溶液の再利用は、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のあるアレルゲンの相互接触を引き起こす可能性がある場合は避ける必要があります。

5.6 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 minimise the presence of undeclared allergens or the need to take corrective action when allergen control procedures are not properly implemented.

5.6管理と監督

FBOの管理者と監督者は、アレルゲンの相互接触の可能性を判断し、宣言されていないアレルゲンの存在または必要性を防止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判断できるように、アレルゲン管理の原則と実践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アレルゲン管理手順が適切に実施されていない場合に是正措置を講じること。

5.7 Documentation and records

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

5.7.1 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.

5.7文書と記録

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

5.7.1製造

レコードには、次のレコード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生産された食品の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、およびアレルゲンの相互接触管理と洗浄スケジュールを含むサプライヤーのアレルゲン管理計画）。

•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と保管の手順。

•ラベルレビュー。

•ラベルの貼付。

•スケジューリング。

•バッチ処理（食品の材料をまとめる）。

•やり直し。

•クリーニング（標準操作手順（SOP））およびクリーニングが行われたことを示す文書。

•切り替え時のラベルおよび梱包材の除去のためのラインクリアランス手順。

•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（アレルゲンの分析テスト結果を含む）。

•講じられた是正措置。

•トレーニング（トレーニングを受けた人員、トレーニングの種類、トレーニングの日付）。

•アレルゲンの相互接触を最小化/防止するためのSOP。

•アレルゲンマップ。そして

•HACCPドキュメント。

5.7.2 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).

5.7.2小売およびフードサービス

レコードには、次のレコード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、ラベルの印刷と貼り付け。

•クリーニング（SOP）。

•食物アレルギーのある顧客の注文を処理するためのSOP。そして

•トレーニング（トレーニングを受けた人員、トレーニングの種類、トレーニングの日付）。

5.8 Recall procedures

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

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

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).

5.8リコール手順

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

FBOは、食品リコール計画で食品アレルゲンに対処するリコール手順を用意する必要があります。

トレーサビリティ/製品追跡システムは、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（CXG 60-2006）に従って設計および実装し、必要に応じて製品を引き出すことができるようにする必要があります。食品アレルゲン事件（例えば、申告されていないアレルゲンに対するアレルギー反応）の場合に、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実施する必要があります。

5.8.1 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.

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.

5.8.1消費者の苦情と解決

FBOは、食品中の申告されていないアレルゲンに関する消費者の苦情を処理するための手順を整備する必要があります。手順では、苦情を処理する際に従うべき手順を定義し、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必要があります。

苦情の詳細を評価し、取るべき行動について決定を下す必要があります（例：製品のリコール、製造または準備手順の変更、食品アレルゲン事件の詳細の公表）。行動の決定は、苦情の適時性、動機および妥当性とともに特定された消費者への潜在的なリスクを考慮します。 FBOは、最も適切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の調査の主な目的は、公衆の健康と安全が保護され、事件が再発しないことを保証することです。行動計画は調査の結果によって異なります。それ以上の事故が発生しないように、また公衆の健康と安全が保護されるように、常にタイムリーに行動を起こす必要があります。

SECTION VI – ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION

セクションVI–確立：メンテナンスと衛生

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

原則：食物アレルゲンの効果的な管理は、アレルゲンの相互接触の可能性を防止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 Maintenance and cleaning

6.1.1 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 colour code maintenance tools to correspond with specific allergens.

6.1メンテナンスとクリーニング

6.1.1製造

手工具や調理器具が損傷していて簡単に掃除できない場合は、検査して取り外します。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機器および/またはラベルまたはカラーコードのメンテナンスツール専用のツールを検討してください。

Equipment and preparation areas should be adequately cleaned between manufacturing foods with different allergen profiles to prevent or minimise 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.

アレルゲンの相互接触の可能性を防止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間は、機器と準備エリアを適切に清掃する必要があります。アレルゲン残留物を除去するための洗浄手順は、食品残留物の性質、機器、食品接触面、洗浄の性質（ドライクリーニングやウェットクリーニングなど）、および洗浄に使用される機器、ツール、および材料によって異なります。アレルゲン残留物を適切に除去するために、可能であれば、機器を分解する必要がある場合があります。ただし、一部の機器を分解できない場合は、アレルゲン管理プログラムでこれを考慮に入れる必要があります。ダストソックスは定期的に取り外して清掃する必要があります。

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 minimise allergen cross-contact.

ウェットクリーニングの場合、高圧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留物を拡散してエアロゾル化する可​​能性があるため、ウェット処理エリアから食品残留物を除去するために、高圧ウォーターホースの代わりに低圧ウォーターホースを使用する必要があります。乾燥食品の残留物を掃除が難しい場所から取り除くときは、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）を使用する必要があります。圧縮空気は食品アレルゲンの残留物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。真空ではそのような残留物を除去できず、食品残留物を洗浄するための機器を分解することが現実的でないために圧縮空気を使用する場合、製造業者は圧縮空気によって除去される食品残留物を含むように予防措置を講じる必要があります。アレルゲンの相互接触を防止または最小限に抑えるために処理環境を清掃する場合は、必要に応じて、換気システムのダクトを清掃する必要性を考慮する必要があります。

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.

食品アレルゲンである、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、アレルゲンの相互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洗浄する必要があります。

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、洗浄装置、工具、布、スポンジ、および洗浄液は、特定のアレルゲンプロファイルを持つ食品用に指定し、アレルゲンの交差接触を引き起こさない方法で使用する必要があります。たとえば、アレルゲンプロファイルが異なる食品に使用されている洗浄液を再利用するのではなく、新たに調製した洗浄液を使用して、アレルギー性食品の残留物による表面の再汚染を防ぐ必要があります。

6.1.2 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.

6.1.2小売およびフードサービス

アレルゲンの相互接触を防ぐために、食品の準備、保管、および調剤の直後に、機器、器具、容器、および準備エリアを適切に洗浄する必要があります（少なくとも視覚的にきれいにする必要があります）。可能であれば、洗浄装置、工具、布、スポンジ、および洗浄液は、特定のアレルゲンプロファイルを持つ食品用に指定し、アレルゲンの交差接触を引き起こさない方法で使用する必要があります。たとえば、アレルゲンプロファイルが異なる食品に使用されている洗浄液を再利用するのではなく、新たに調製した洗浄液を使用して、アレルギー性食品の残留物による表面の再汚染を防ぐ必要があります。

6.2 Cleaning programmes

6.2.1 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.

6.2クリーニングプログラム

6.2.1製造

製造業者は、可能な限り食物アレルゲンを除去するように設計された洗浄手順を開発する必要があります。これらの手順では、清掃する施設の設備、器具、またはエリアを指定する必要があります。使用する工具と洗浄剤。従うべき一連のステップ。必要な分解;モニタリング活動;手順に従わなかった場合、または食品の残留物が適切に除去されなかった場合に取るべき措置。

Validation of the cleaning process provides a means of assuring that cleaning processes are adequate to reduce or eliminate allergens and thereby prevent or minimise 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).

洗浄プロセスの検証は、洗浄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防止または最小化するのに十分であることを保証する手段を提供します。検証プロセスは、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固有である必要があります。洗浄プロセスは、目視観察（機器が目に見えてきれいであることを確認する）、および実行可能で適切な場合は分析試験プログラム（このコードのセクション6.5を参照）によって検証する必要があります。

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導入する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使用する「プッシュスルー」技術が含まれます。 、それは次の製品の成分になり、食品の残留物を取り除くためにシステムに押し出されます。アレルゲン検査の使用が実行可能で適切な場合、「プッシュスルー」材料、またはラインの最初の製品を評価して、前の生産工程からの食品アレルゲンがこのプロセスによって適切に除去されたことを実証する必要があります。

Manufacturers should develop allergen clean up procedures for the manufacturing line to be followed in the event of spills of allergenic ingredients.

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、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クリーンアップ手順を開発する必要があります。

製造業者は、テスト結果を含む洗浄記録を維持し、それらをレビューして、洗浄手順が実行され、アレルゲンが適切に除去されていることを確認する必要があります。

6.2.2 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.

6.2.2小売およびフードサービス

小売店および外食産業のオペレーターは、アレルゲンを含む食品が流出した場合に従うべき、外食産業の準備、保管、および提示エリアのアレルゲン浄化手順を開発する必要があります。

6.3 Pest control systems

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

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.

6.3害虫駆除システム

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

さらに、害虫駆除システムは、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）を使用しないでください。 FBOにとって、害虫駆除サービスプロバイダーに、食物アレルゲンの使用とアレルゲンの相互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 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 minimise the potential for allergen cross-contact.

6.4廃棄物管理

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と識別され、アレルゲンの相互接触の可能性を防止または最小化する方法で処理されるカバー付きのビン、トート、またはコンテナに入れる必要があります。

6.5 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.

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).

6.5モニタリングの有効性

製造業者は、可能であれば洗浄手順を検証して、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る必要があります。機器は、洗浄のたびに検査して、目に見えてきれいかどうかを判断する必要があります。これは、粒子状アレルゲンで特に役立ちます。

製造業者がCIPシステムを使用して配管作業、機器、および機械を洗浄する場合は、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確認する必要があります（例：すすぎサンプルまたは綿棒のテスト）。

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、洗浄手順が適切に実施され、効果的であることを確認するために、洗浄後に表面に残っている食品の残留物を検出するためのテストを定期的に実施する必要があります。可能であれば、これらのテストには、アレルゲン固有のテストキットの使用を含める必要があります（食品マトリックス内の対象の食品アレルゲンに使用できる場合）。テストは目的に適合している必要があります。つまり、対象となるアレルゲンに適している必要があります。ホエイ（別の乳タンパク質）が懸念されるアレルゲンである場合、カゼイン（乳タンパク質）テストは使用しないでください。テストは、問題のマトリックス/食品で機能することを検証する必要があります。 FBOは、使用されるテストの検出限界とテストの特異性を知っている必要があります。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必要があります（たとえば、テストキットのサプライヤーまたは認定されたテストラボから）。

SECTION VII – ESTABLISHMENT: PERSONAL HYGIENE

セクションVII–確立：個人衛生

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

原則：個人の衛生習慣は、食品取扱者がアレルゲンの相互接触に寄与する可能性を防止または最小限に抑える必要があります。

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、食品取扱者を介した製品とアレルゲン物質とのアレルゲン相互接触の可能性を考慮する必要があります。たとえば、食品取扱者は、皮膚や衣類に付着した食物アレルゲンが直接食品に移行した場合、アレルゲンの相互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ゲンは、アレルゲンを含む非揮発性液体よりも食品取扱者によって移動され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間、または潜在的なアレルゲンの他の供給源と接触した後、職員が手を洗うように訓練されていることを確認する必要があります。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てください。

7.1 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 coloured clothing such as smocks or hairnets).

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.

7.1製造

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、アレルゲンの相互接触の可能性が高い場所で専用の衣服を着用する必要があります。この服の着用はそれらの領域に制限されるべきです。アレルゲンプロファイルが異なる処理ライン（スモックやヘアネットなどの色の異なる衣類など）で作業している担当者を視覚的に特定することが適切な場合があります。

製品、成分、または一次包装が露出している場所に食品や飲料を持ち込むことは許可される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おり、アレルゲンの相互接触が生じる可能性があるためです。

7.2 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.

7.2小売およびフードサービス

アレルゲン食品を準備するために1人の個人を割り当てることが不可能な場合（たとえば、エビ/エビの発見）、その個人の手が完全に洗浄されていることを確認します。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、外衣を着替えます。

SECTION VIII – TRANSPORTATION

セクションVIII–輸送

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防ぐために輸送中に管理する必要があります。

8.1 General

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

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.

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

8.1一般

流通している食品は、アレルゲンの相互接触から保護するために適切に封じ込めまたは包装する必要があります。

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状況に関して従うべき明確な指示を確実に持つようにする必要があります。

輸送業者/運送業者は、輸送する品目の完全性を確保するための手順を実施する必要があります。

8.2 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.

8.2要件

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に輸送用に手配する必要があります。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ために使用される大きなビニール袋）を挿入してアレルゲンの交差接触の可能性を減らし、非アレルギー性食品を上に積み重ねるなど、食品を分離する他の手段を検討してください。アレルギー性食品、または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食品を包装します。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。アレルゲンの相互接触の可能性がある場合、商品の混合輸送を許可しない。

The food transportation unit4 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).

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.

食品輸送ユニット4および関連する輸送レセプタクルは、検査および洗浄を容易にするために適切に設計および構築する必要があります。バルクおよび半パック食品の食品輸送に関する衛生慣行のコード（CXC 47-2001）を参照してください。

輸送業者/運送業者は、彼らが運ぶ食品を明確に理解していることを示し、担当者が潜在的なアレルゲンの交差接触状況を特定して理解できるようにする必要があります。

8.3 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 minimise allergen cross-contact. In some instances, dedicated bulk tankers may be best, for example, when transporting dry powders such as wheat flour.

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.

8.3使用とメンテナンス

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車両は、アレルゲンの相互接触を防止または最小限に抑えるために、積荷の合間に適切に洗浄する必要があります。場合によっては、たと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。

食品輸送ユニット（関連する付属品、接続を含む）と荷物運搬エリアを検査し、必要に応じて、再積載する前に、可能な限り前の荷物の残留物を取り除くために清掃する必要があります。採用する洗浄方法は、ユニットに搭載する商品の種類やアレルゲンの種類に適したものでなければなりません。

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（バルクおよびセミパック食品の輸送に関する衛生慣行のコード（CXC 47-2001）に概説されているように）は、食品輸送車両または接触容器（ボックス、コンテナ、ビン、バルクタンクなど）を指します。車両、航空機、トレーラー、船、および食品が輸送されるその他の輸送容器。

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.

小売店やフードサービス施設内、または顧客に食品を輸送するために使用されるカートとトロリーは、使用の合間に清潔に保つ必要があります。例えばチーズオムレツとトーストをカートにこぼし、使用の合間に適切に洗浄しなかった場合、卵、牛乳、小麦にアレルギーのある別の顧客に輸送された後続の食事、調理器具、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、清掃が不要な場合でも、車両の検査時に記録を作成する必要があります。可能であれば、指定された車両を使用して、オープンまたはバルクのアレルゲン成分を輸送する必要があります。生の木の実。

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.

輸送中に発生するアレルゲンを含む食品のこぼれは、その後のアレルゲンの相互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必要があります。荷積み、輸送、荷降ろしの際にアレルゲン汚染の原因となる事故が発生した場合は、商品の所有者または顧客に状況を報告して検討し、具体的な対策が必要かどうかをアドバイスする必要があります。

SECTION IX –PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

セクションIX–製品情報と消費者の意識

PRINCIPLE: Consumers should have access to adequate and correct information on the allergenic nature of a food. This should ensure that those with allergies can avoid allergenic foods and ingredients.

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にアクセスできる必要があります。これにより、アレルギーのある人がアレルギーのある食品や成分を避けることができるようになります。

9.1 Lot identification

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

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

9.1ロットの識別

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

包装済み食品の表示に関する一般基準（CXS 1-1985）が適用されます。

9.2 Product information

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

9.2製品情報

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

9.2.1 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.

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

9.2.1製造

他の食品製造業者または加工業者および消費者が食品がアレルゲンであるか、またはアレルゲンを含むかを確実に知ることができるように、すべての食品および成分は、付随するか、適切な情報を保持する必要があります。

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確認するための手順を実施する必要があります。

9.2.2 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.

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.

9.2.2小売およびフードサービス

すべての食品および成分は、食品がアレルゲンであるか、またはアレルゲンを含む（または含む可能性がある）かどうかを顧客に確実に通知できるように、適切な情報を添付または記載する必要があります。レストランは、サイト（メニュー、店頭など）とオンラインの両方でアレルゲン情報が最新であることを確認する必要があります。同様に、小売業は、提供するアレルゲン情報を確認する必要があります。オンラインで、最新かつ正確であり、パッケージ済み製品のアレルゲンが正しくラベル付けされていること。

顧客に食品を提供するフロントオブハウスの担当者は、メニュー項目のアレルゲンと、アレルゲンの相互接触を引き起こす可能性のあるビジネスの準備方法について知識があるか、この情報を取得する方法を知っている必要があります。メニュー内であろうとフロントカウンターにあるものであろうと、外食産業の担当者に知られているアレルゲンに関して顧客に食事制限を要求する看板も使用できます。外食産業のオペレーターや担当者が食品にアレルゲンが含まれていないことを確認できない場合は、これを顧客に明確に伝える必要があります。

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、アレルゲンの相互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、アレルゲンの相互接触の可能性に関する情報の提供を検討する必要があります（例：アレルゲン警告標識または記号/アイコン）。

9.3 Labelling

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

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.

9.3ラベリング

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

包装済み食品の表示に関する一般基準（CXS 1-1985）が適用されます。

包装済み食品の表示に関する一般基準（CXS 1-1985）には、ラベルに「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 Consumer education

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

9.4消費者教育

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

SECTION X – TRAINING

セクションX–トレーニング

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

原則：食品業務に従事する担当者は、アレルゲンの相互接触を防止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対策を実施するために、食品アレルゲン管理に関する十分なトレーニングを受ける必要があります。

10.1 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.

10.1意識と責任

食品の製造、製造、準備、取り扱い、流通、小売り、およびサービスに関与するすべての担当者は、アレルゲン管理における彼らの役割と、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する必要があります。これには、臨時および保守要員が含まれます。

10.2 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 minimise 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.

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

10.2トレーニングプログラム

食品業界のすべての関係者は、職務に応じて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、アレルゲンの相互接触やラベル表示エラーの可能性を防止または最小限に抑えるために必要な対策に貢献できます。トレーニングプログラムは定期的に見直され、最新かつ適切であることを確認する必要があります。ラベル付け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、すべての適切な担当者が報告および/または直ちに行動を起こすように奨励されるべきです。

トレーニングプログラムには、その人の職務に応じて、次のものを含める必要があります。

 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 minimise allergen cross-contact;

 hygienic design of facilities and equipment to prevent or minimise allergen cross-contact;

 cleaning of premises, equipment and tools, including clear between-product cleaning instructions, and its importance in preventing or minimising allergen cross-contact;

•消費者の観点からの製品中のアレルゲンの意図しないまたは宣言されていない存在の深刻な性質および健康への影響の可能性を含む、一般的なアレルゲンの認識。

•食品サプライチェーンの各段階で特定されたアレルゲンの相互接触の可能性の認識、および食品事業に適用可能な予防措置と文書化手順。

•GHP、たとえば、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て、アレルゲンの相互接触を防止または最小限に抑えます。

•アレルゲンの相互接触を防止または最小限に抑えるための施設および機器の衛生設計。

•明確な製品間洗浄手順を含む、施設、機器、およびツールの洗浄、およびアレルゲンの相互接触を防止または最小化する上でのその重要性。

 handling of rework materials to prevent or minimise unintended allergens from being incorporated into a food;

 waste management, for example how waste should be handled to prevent or minimise 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 minimise 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 minimise 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.

•意図しないアレルゲンが食品に取り込まれるのを防止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。たとえば、アレルゲンの相互接触を防止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。

•製品、生産ラインまたは機器、および予防措置の間で潜在的なアレルゲンの相互接触が発生する可能性がある状況。

•アレルゲンの相互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防止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。たとえば、生産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。

•あるエリアから別のエリアへのアレルゲンの移動を防止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、完成品に含まれるアレルゲンの表示と認識。そして

•アレルゲン情報のソース。サプライヤーの仕様、サプライヤーの監査記録。

10.3 Instruction and supervision

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

10.4 Refresher training

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

10.3指導と監督

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。

10.4リフレッシャートレーニング

食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）を参照してください。