アレルゲンの交差汚染対策

アレルゲンである卵や乳製品等がそれらを含まない製品へ混入することを防止します。

① 原材料にアレルゲンの配合がない製品から製造します。これが困難な場合は、アレルゲンを配合した製品の製造作業に用いた機械や器具類の清掃・洗浄を念入りに行います。製造終了後も翌日以降の製造に備え、念入りに清掃・洗浄を行います。

② アレルゲンの計量や保管に使用する器具は、アレルゲンごとに専用の器具を使用します。共用する場合はよく洗浄してから使用します。

③ 戻し生地などを再加工に使用する場合は、同一生地のみに使用します。

④ 新規原材料を採用する場合には、含まれているアレルゲンを規格書等により確認します。

● アレルゲンの交差汚染が発生しないように、保管中の再加工品（戻し生地等）には、生地名やアレルゲンの有無を示す適切な表示をしましょう。

● アレルゲンの切り替え清掃が適切に行われているかを確認するために、定期的にアレルゲン蛋白質拭き取り検査を実施しましょう。

**意図しないアレルゲンの混入（コンタミネーション）について**

例えば、７大アレルゲンの一つである卵を使用していない製品であっても、同一工場内の他の製品に卵が使われている場合には、交差汚染対策を徹底してもごく微量が意図せず混入（コンタミネーション）してしまう可能性があります。食物アレルギーはごく微量（数μｇ／ｇ濃度レベル）のアレルゲンによっても発症することがありますので、卵アレルゲンの表示がないことをもって“卵は含まれていない（卵アレルゲンフリー）”と保証することは適切ではありません。

【特定原材料(7品目)：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生】

【特定原材料に準ずるもの（21品目）あわび、イカ、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、サケ、サバ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド】