

事務連絡  
令和3年1月20日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会

### 共同利用加工施設の衛生管理における留意事項について

当協会の事業運営につきましては日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、標記のことについて、(公社)神奈川県食品衛生協会を通じて神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課から次のとおり事務連絡がありましたので、該当する組合員並びに従業員から照会等ありましたら、ご案内いただきますようお願いいたします。

令和2年12月24日付け各都道府県等衛生主管部(局)宛て厚労省食品監視安全課  
事務連絡 概要

- ・ 複数の利用者が複数の品目を取り扱う農業協同組合等が管理する共同利用加工施設がHACCPに沿った衛生管理を実施するにあたり、その特殊性に着目した「共同利用加工施設における衛生管理の留意事項」を農林水産省食料産業局食品製造課がとりまとめたので、業務の参考に情報提供する。

※ 農林水産省ホームページ

- 改正食品衛生法の概要、HACCP手引書等について

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/what\\_haccp/vision.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/what_haccp/vision.html)

↓

共同利用加工施設の衛生管理における留意事項

共同利用施設の衛生管理における留意事項(令和2年12月作成)(PDF)



2 食産第4777号  
令和2年12月17日

厚生労働省医薬・生活衛生局  
食品監視安全課長 殿

農林水産省食料産業局食品製造課長  
(公印省略)

### 共同利用加工施設の衛生管理における留意事項について

日頃より、農林水産行政の推進にご協力いただき誠にありがとうございます。  
平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として、全ての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなり、農業協同組合等が管理する共同利用加工施設で食品を製造する場合もHACCPに沿った衛生管理の実施の対象となりました。

実施にあたっては、事業者団体が作成し、厚生労働省の「食品衛生管理に関する技術検討会」において内容を確認した手引書を参考にすることとなりますが、補足的資料として、共同利用加工施設の複数の利用者が複数の品目を取り扱う特殊性に着目し、「共同利用加工施設における衛生管理の留意事項」(別添)をとりまとめましたので、関係機関への周知をお願い申し上げます。

# 共同利用加工施設の 衛生管理における留意事項



令和2年12月  
農林水産省食料産業局食品製造課



# 目次

項目	ページ
1 はじめに	1
（１）HACCPに沿った衛生管理	1
（２）本留意事項の目的と対象	2
2 施設設置者・利用者がしなければならないこと	2
3 共同利用加工施設の衛生管理において留意すべきこと	3
4 共同利用加工施設における衛生管理の流れ（イメージ）	4
参考記入例等	6

## 1 はじめに

### （１）HACCPに沿った衛生管理

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品の製造・加工、調理、販売等を行う者に対し、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務付けられることになりました。この制度は令和2年6月に施行、1年間の経過措置を経て、令和3年6月より完全施行されます。

「HACCPに沿った衛生管理」には、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」があります。

小規模事業者等については、業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を参考に、コーデックスHACCPの考え方を取り入れながらも簡略化された手法により、衛生管理計画の作成、管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」による実施が認められています（下図右側）。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」はこれまでの衛生管理を基本としつつ、HACCPの原則に則して体系的に整理することで食品の安全性確保の取り組みを「見える化」しようとするものです。

#### 全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

##### 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者等

##### 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が**50人未満**の者）
- ◆ そうざいの製造、弁当の製造 等

# 1 はじめに

## (2) 本留意事項の目的

共同利用加工施設において食品を製造する場合も、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が必要です（加工・製造に従事する者が50人未満の場合）。

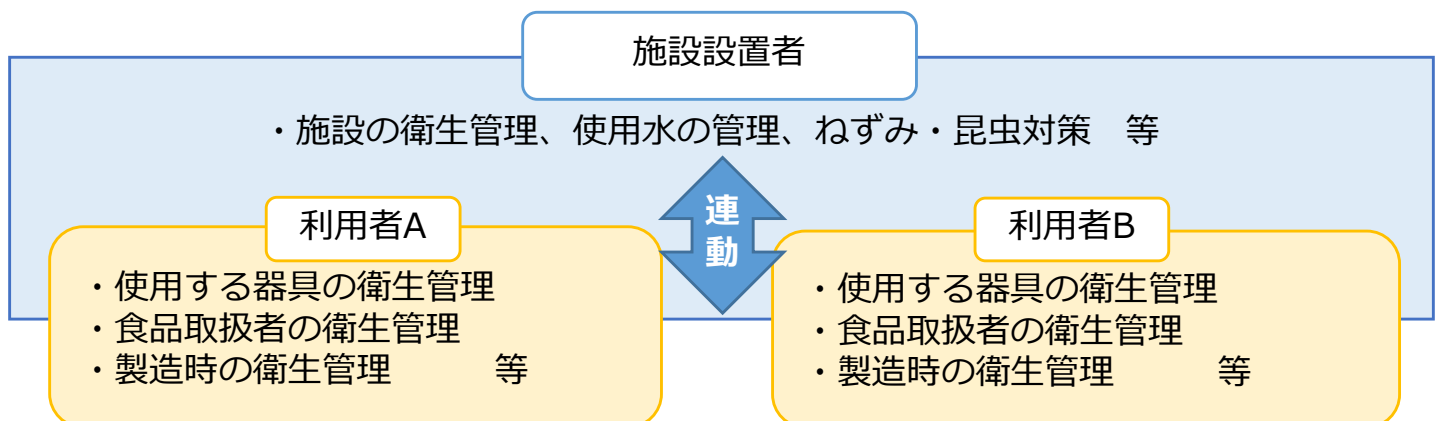
基本的には、製造する品目に応じた手引書を参考に衛生管理を実施することができますが、共同利用加工施設には、通常の加工施設とは異なる以下のような特徴があることから、補足的な資料として共同利用加工施設の衛生管理における留意事項をとりまとめました。

### ※共同利用加工施設とは

農業協同組合等が設置し、組合員等が利用する加工施設です。複数の利用者が使用することや複数の品目を製造することが大きな特徴と言えます。地域の伝統食や郷土食（例：まんじゅう、味噌、漬物）等を加工し、最寄りの直売所等で販売等しています。

衛生管理は農業協同組合等の施設設置者と利用者が分担して行っています。

### ※共同利用加工施設の衛生管理のイメージ



## 2 施設設置者・利用者がしなければならないこと

厚生労働省は「小規模営業者等が実施すること」として以下を示しています。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

参考：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省 HP） [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

#### (1) 共同利用加工施設においても手引書を参考に衛生管理計画を作成

共同利用加工施設においても、利用者や施設設置者は、品目別の手引書を参考に衛生管理を実施することとなります。

まず、自分が製造している品目の手引書を用意しましょう。複数品目を製造する場合は、該当する手引書をすべて確認しましょう。また、該当する手引書がない場合は、原材料や製造工程等が類似しており、危害要因（病原性微生物、金属片などの危害をもたらす要因）が共通している業種の手引書を参考にし、必要に応じて保健所等に相談しましょう。

参考にする手引書が用意できたら、2ページの「2 施設設置者・利用者がしなければならないこと」に沿って衛生管理を実施しましょう。

#### (2) 役割分担の明確化

共同利用加工施設は、農業協同組合などの施設設置者と利用者が分担して衛生管理を行っています。

衛生管理計画を作成する際には、手引書をよく読み、施設設置者と利用者が話し合いなどにより、どちらが何をするのか役割分担を明確にして衛生管理に漏れがないようにし、確認の方法も決めておきましょう。

#### (3) 利用者間の交差汚染防止・アレルギー管理

##### (14ページ(参考)アレルギー管理のための利用簿(記入例))

共同利用加工施設は、複数の利用者が使用し、複数の食品が製造されることが想定されることから、病原性微生物の交差汚染や、アレルギー品目とそれ以外の品目が混ざることなどが起こらないよう管理する必要があります。

農業協同組合などの施設設置者は、いつ誰がどんな原材料を使用するのかもれなく把握し、保健所とも相談しながら、使用する原材料によって製造する順番や加工場所を分けるなどの管理を行いましょう。

利用者は、利用簿等を通じて、自身が利用する原材料等の情報を適切に共有し、他の利用者が使用している原材料等も確認して作業を行いましょう。また、原材料として持ち込む農産物は、農薬を適切に使用したものであるかなどを確認の上、泥や土などを落としてから持ち込み、使用した器具の洗浄や加工場の清掃もしっかり行いましょう。

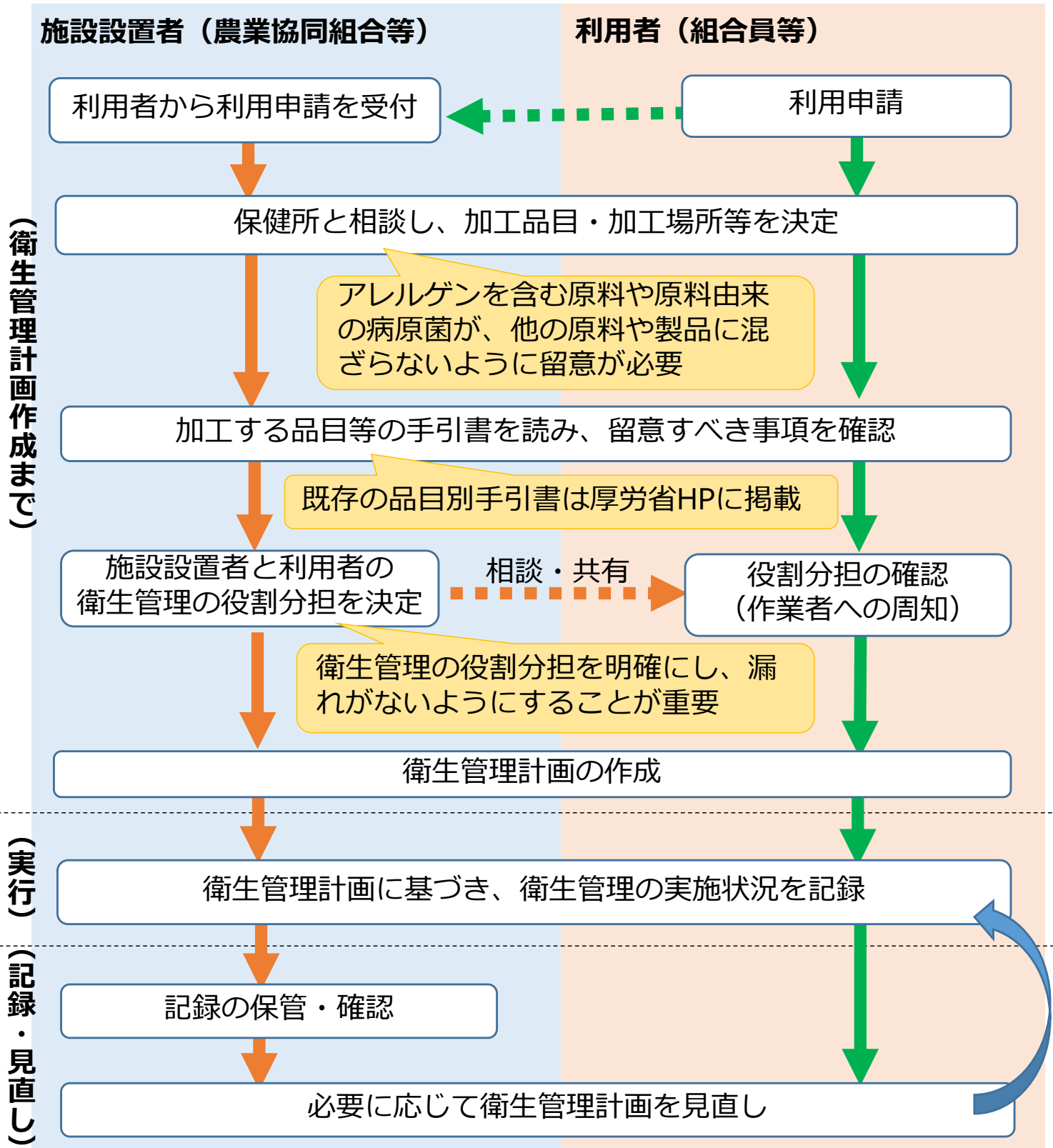
6ページ以降に、衛生管理計画の作成例をつけていますので、参考にしてください。

## 4 衛生管理の流れ（イメージ）①

### ※共同利用加工施設の衛生管理

共同利用加工施設の衛生管理は、農業協同組合等の施設設置者と利用者が分担して衛生管理を実施していますが、食品衛生法上は、営業許可取得・届出を行う者が、衛生管理の責任を負うことになります。営業許可取得・届出者は、実態に応じて施設設置者と利用者の役割分担を決め、衛生管理計画と記録を保管し、適切に衛生管理が実施されているか、定期的に確認をするようにしましょう。

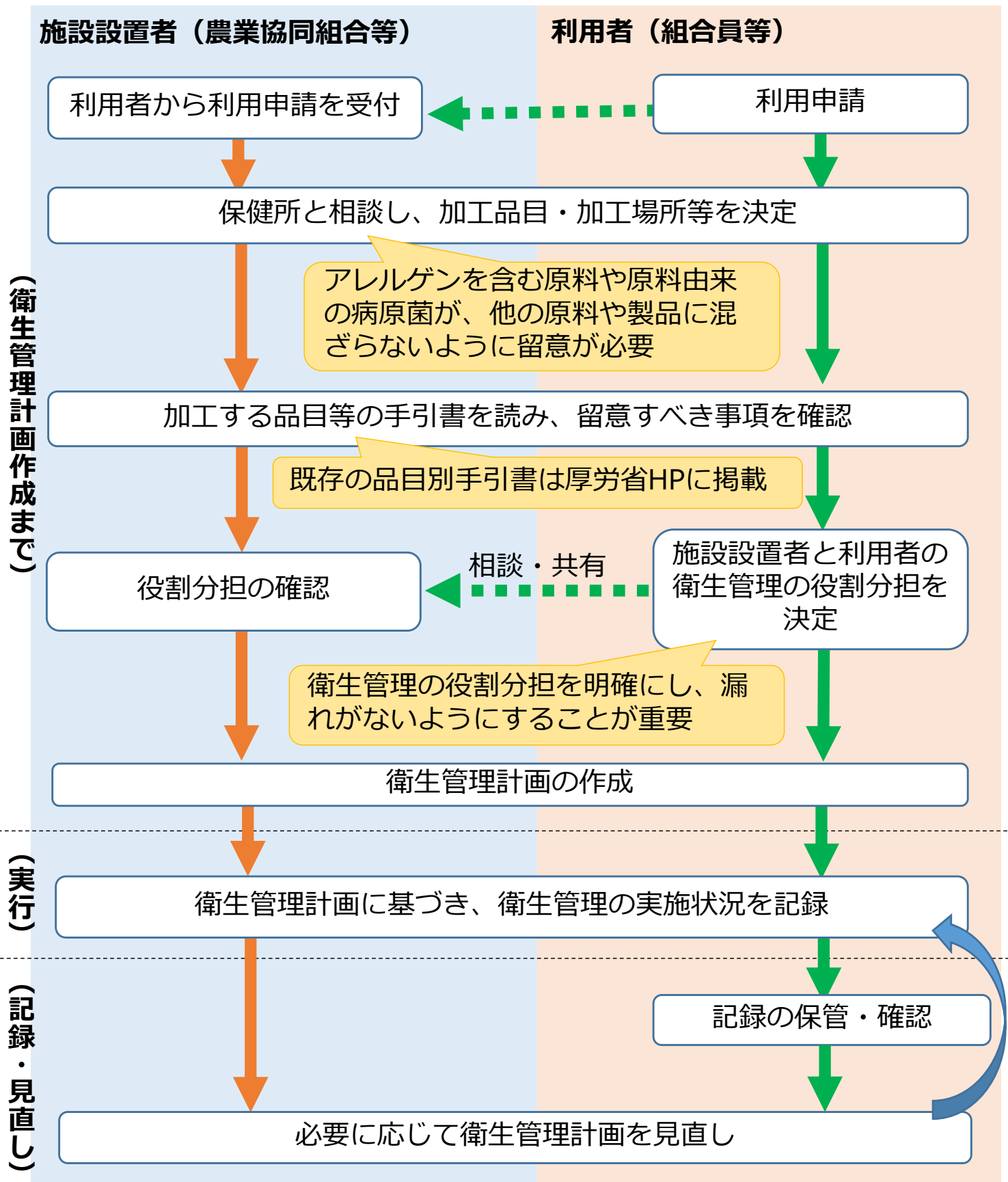
#### ①施設設置者が営業許可取得・届出者の場合（イメージ）





## 4 衛生管理の流れ（イメージ）②

### ②利用者が営業許可取得・届出者の場合（イメージ）



「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書」参照抜粋  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000478404.pdf>

(製造単独型)

〇〇〇〇〇〇 における衛生管理計画

手引書に沿って記載

当社(当店)の 〇〇〇〇 工場(製造所)における菓子製品の製造管理については、HACCPガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書」(平成31年2月8日厚生労働省確認)(以下、「手引書」という)に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

なお、JA担当者が行うものについては、文の後ろに(JA)と記載する。

## I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場(製造所)で製造する菓子製品は、手引書

第1分類:生地調整で加熱する菓子

第2分類:生地調整後に加熱する菓子

第3分類:加熱後手細工加工等が入る菓子

第4分類:仕上げ工程(充填、巻き締め)後加熱

第5分類:加熱加工しないあるいは低加熱加工の

に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品

衛生管理計画を作成する際に、利用者と施設設置者の役割を明確にする  
例えば、上記に記載したように施設設置者が行うものを文中に括弧を付して明示

記録表を確認の際、確認者は、必要に応じて施設設置者に確認

## II. 菓子製造・販売に係る衛生管理手順

当工場(製造所)は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に以下の衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名: 〇〇〇〇

### 1. 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理

#### (1) 設備の衛生管理

① 作業場内は毎日作業終了後に必ず清掃するとともに、製品の保管場所は常に清潔に保つ。

② 落下異物などを防ぐため、天井(清掃可能な範囲)、窓、照明器具、換気扇、排水溝は月に1回、日を決めて清掃する。(JA)

③ トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態

例えば、月に1回の掃除やトイレの管理を施設設置者が行う場合は、その旨、明確にする。

別紙-3 菓子の製造に係る衛生管理記録

記載期間 ○年 ○月 (半)

責任者名 ○○○

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は○、そうでない場合は×を記入し、対応した内容を記録する。なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項	日付							不備が生じた際の対応	担当者
	4	6	金						
施設、設備、機械、器具の衛生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○	○					
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	○	○	○					
	器具類の保管状況	○	○	○					
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃	○	○	○					
	冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	○	○	○					
	生ゴミの工場内からの撤去	○	○	○					
	健康状態	○	○	○					
従事者の衛生管理	帽子、作業着は清潔か	○	○	○					
	逆性石鹼等サニタリー用品の状況	○	○	○					
	原材料、商品の内容、状況確認	○	○	○					
原材料、商品の受入れ時の衛生管理	原材料、商品の消費・賞味期限の確認	○	○	○					
	原材料、商品の保管状況	○	○	○					
	作業前の手指などの洗浄	○	○	○					
	使用器具の衛生管理	○	○	○					
	使用材料の有効期限	○	○	○					
	使用材料の異物混入	○	○	○					
	焼き色等製品の仕上がり	○	○	○					
製造部門)	消費(賞味)期限等食品表示は適正か	○	○	○					
※	製品の保管は適正か	○	○	○					

例えば、月に1回、施設設置者が天井・窓等の清掃を実施することとしている場合は、実施状況等を担当者又は責任者が施設設置者に確認。

※製造部門が複数に分かれている場合には、本表を部門ごとに作成するか、「製造時の衛生管理」のみ別葉で追加する。

(参考) 衛生管理計画・記録記入例 (味噌) ①

「味噌製造における『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』のための手引書」参照抜粋  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000544005.pdf>

■様式 別紙1

衛生管理計画 (なお、JAが行うものについては、文の後ろに (JA) と記載する)

衛生管理計画		作成者	作成年月日
		〇〇〇	〇年〇月〇日
① 施設・設備の 衛生的管理と 保守点検	設備	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 使用する器具は、使用の都度、洗浄し、又はすすぎを行い消毒すると同時に壊れていないかを併せて確認する。
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄又はすすぎを行う。 <input checked="" type="checkbox"/> 部品の欠落や破損、異物の発生を確認し、異物の所在を確認する。
	トイレ	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの洗浄、消毒を行います。便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。(JA)
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。
	② 使用水の衛生 管理 (衛生的 な水であるこ との確認)	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道の使用時 <input checked="" type="checkbox"/> 貯水槽の使用時
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道は、年1回以上水質検査を行い検査証明書等を保管する。(JA) <input checked="" type="checkbox"/> 貯水槽の使用時は、年1回以上清掃を行い記録する。(JA)
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 水質検査の結果、水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 <input checked="" type="checkbox"/> 貯水槽の清掃が行われていない場合、速やかに清掃を実施し記録する。 <input checked="" type="checkbox"/> 水質検査に適合していた以降に製造した製品について確認し、衛生上の問題があれば適切な処置を行う。
③ 排水及び廃棄 物の取扱	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 排水時 <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄物の発生時	
	どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 排水は、原材料、製品を汚染しないよう、床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心がける。 <input checked="" type="checkbox"/> ゴミは製品や原材料との接触を防ぐため蓋付きの容器に保管し、速やかに処置する。	
	問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 床、排水溝、排水管は、水溜りができないように清掃する。 <input checked="" type="checkbox"/> ゴミが散乱していた場合、周囲を清掃する。	

手引書に沿って記載

衛生管理計画を作成する際に、利用者と施設設置者の役割を明確にする。  
 例えば、上記に記載したように施設設置者が行うものを文中に括弧を付して明示。  
 記録表を確認の際、確認者は、必要に応じて施設設置者に確認。

例えば、トイレの管理を施設設置者が行う場合は、その旨、明確にする。

(参考) 衛生管理計画・記録記入例 (味噌) ②

一般衛生管理の実施記録～記入例～

一般衛生管理の実施記録 2018年 8月

日付	① トイレの 洗浄・消毒	② 排水・廃棄物 の取扱	③ 衛生的な 取扱	④ 従業員の 健康	⑤ 手洗いの 実施	日々チェック (記録者)	特記事項	確認者 (週1回)
1日	良否	良否	良否	良否	良否	味噌太郎	8/2 大豆保管庫の床面に 雨漏りあり。 葺の瓦ずれを直し、床の 水切りを した。濡れた原料は廃棄処分とし た。 8/4 昼前、A君がトイレ後に手洗いをせ ず作業に使ったので、注意し手洗 いをさせた。 8/5 朝、Bさんが手に切り傷があるこ とから、製造業務から発注業務に 変更して作業を行った。 8/6 作業後、排水溝に詰まりがあり洗 浄水がオーバーフロー。 溝の清掃を行った。原料、製品への 汚染がない事を確認した。	
2日	良否	良否	良否	良否	味噌太郎			
3日	良否	良否	良否	良否	味噌太郎			
4日	良否	良否	良否	良否	味噌太郎			
5日	良否	良否	良否	良否	味噌太郎			
6日	良否	良否	良否	良否	味噌太郎			
7日								
8日								
9日								
10日	良否	良否	良否	良否	良否			

例えば、施設設置者がトイレの清掃を行う  
こととしている場合は、実施状況等につ  
いて記録者又は確認者が施設設置者に確認。

衛生管理計画 (例) ①施設・設備の衛生的な管理、⑥そ族・昆虫の対策

- 施設は清掃していますか。破損がないことを点検していますか。
- 作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じていますか。
- 窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切っておきましたか。

施設の管理	管理事項	日付	確認結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
	衛生管理と保守	8/29	良否	味噌 太郎		味噌 花子
	そ族・昆虫	8/29	良否	味噌 太郎		味噌 花子

衛生管理計画 (例) 異物について(容器)

- ヒビや他の割れた破片など混入がないことを目視で確認していますか。

使用容器の管理	管理事項	日付	確認結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
	異物のないこと	8/29	良否	味噌 太郎		味噌 花子
	割れ等のないこと	8/29	良否	味噌 太郎		味噌 花子

**(参考) 衛生管理計画・記録記入例 (漬物) ①**

「漬物製造におけるHACCPの考え方を取り入れた安全・安心なものづくり (小規模事業者向け衛生管理の手引書)」参照抜粋

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000201294.pdf>

農産物漬物製造における衛生管理計画

1. 事業所名	〇〇〇〇
2. 製造品目	〇〇〇〇
3. 工程表	※自社の製造工程は、 て工程表を作成し、

手引書に沿って記載

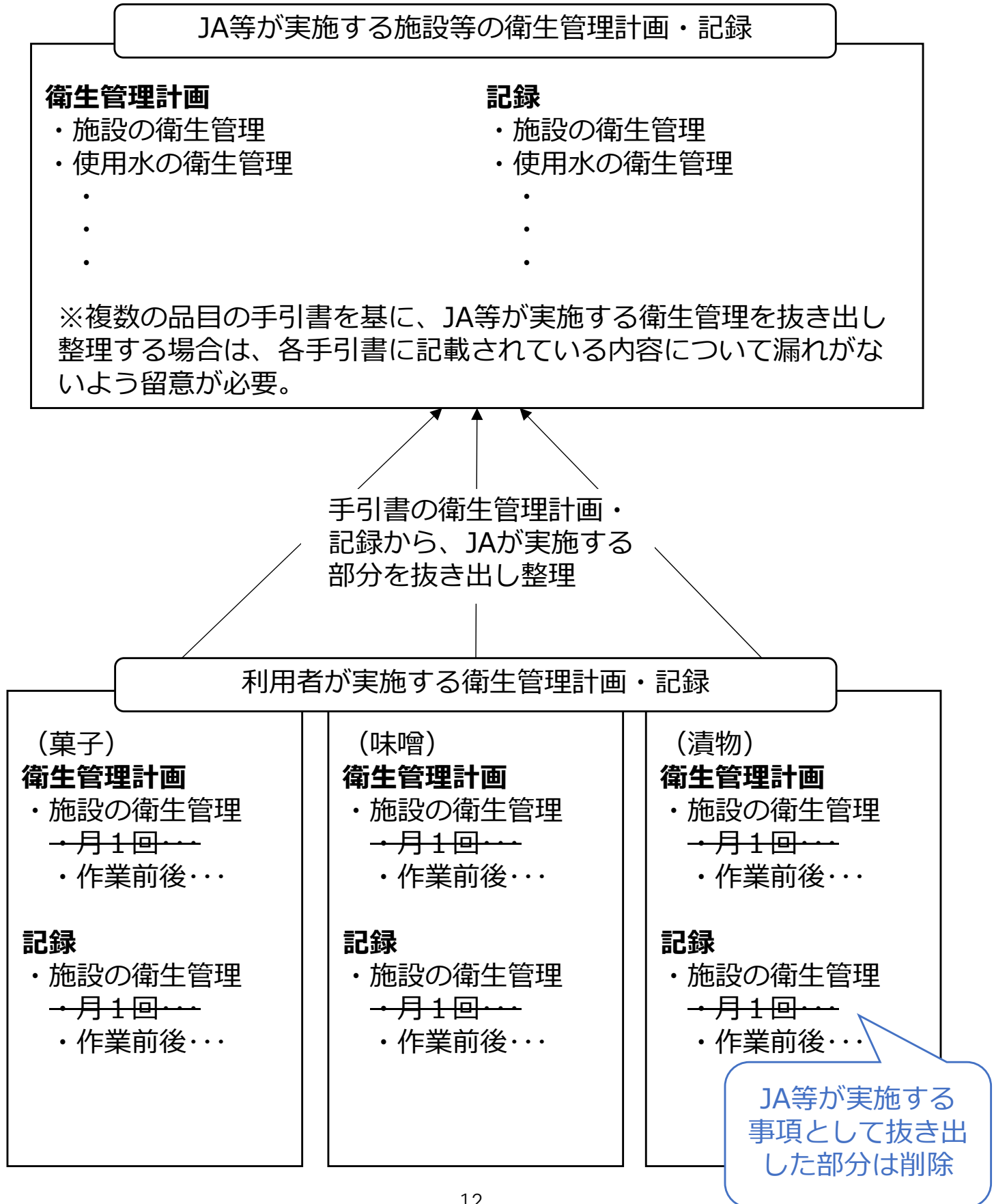
※◎印は、重要な管理のポイント

4. 一般衛生管理のポイント (P14~16 参照)
<p>① 日常点検 (従業員健康・衛生管理、製造環境の衛生管理、機器設備等の衛生管理)  <b>なお、一般衛生管理の実施記録表の</b>                  「便所は清掃し清潔に保たれていますか」                  「使用水は、食品製造使用水を使っていますか」                  「井戸水を使用している場合は、残留塩素は0.1ppm以上ありますか」                  は、JAが確認、記録すること。</p> <p>② 定期点検 (従業員健康・衛生管理、製造環境の衛生管理)  <b>なお、一般衛生管理の実施記録表の</b>                  「天井、壁、窓に汚れや破損はありませんか (月1回以上)」                  「蛍光灯の清掃、点検は行いましたか (月1回以上)」                  「作業場出入り口の防虫設備の点検は行いましたか (月1回以上)」                  「水道水以外の使用水の水質検査は行いましたか (年1回以上)」                  は、JAが確認・記録すること。</p> <p>※一般衛生管理の実施記録表により確認、記録して下さい。</p>



**(参考) 衛生管理計画イメージ  
(施設設置者と利用者で衛生管理計画の項目を分ける場合)**

施設の共通部分について、JA等の施設設置者が衛生管理を行う場合は、施設設置者と利用者で衛生管理計画の項目や記録を分けて整理することもできます。その場合も、営業許可取得・届出者は、衛生管理に漏れがないよう、両方の衛生管理計画・記録を確認するようにしましょう。





## (参考)

## 施設設置者と利用者で衛生管理計画の項目を分ける場合の衛生管理計画例

## ○JAが実施する部分の衛生管理計画例

施設設備の衛生管理	担当者	いつ	週1回
	〇〇	どのように	・施設内部、周辺、敷地内は週1回、点検する。 ・週に1回以上、排水溝は汚れの有無を点検する。
		問題があった時	・施設内部、周辺、敷地内にて清掃が不十分な場合、再清掃を行う。 ・排水溝に汚れが堆積している場合は清掃する。
計測機器の確認	担当者	いつ	月1回
	〇〇	どのように	・月1回、正しい値を測定できていることを確認する。
		問題があった時	・不備があった計測機器は修理又は交換する。
使用水の管理	担当者	いつ	年1回
	〇〇	どのように	・年1回、貯水槽は専門業者による清掃と水質検査を行う。
		問題があった時	・設備による異常の場合は原因を特定し、修理等を実施する。
そ族・昆虫対策	担当者	いつ	月1回定期点検（発生がある場合は駆除）
	〇〇	どのように	・月1回、ネズミ・昆虫の繁殖場所を点検する。 ・窓、ドア、吸排気口の網戸、排水溝の蓋等の設置により、ネズミ・昆虫の侵入を防止する。
		問題があった時	・ネズミ・昆虫等の発生もしくは痕跡を確認した場合は、速やかに駆除作業を行う。
...		...	...

## ○利用者が実施する部分の衛生管理計画例

施設設備の衛生管理	担当者	いつ	作業前後・週1回
	□□	どのように	・作業前後に設備、機器の異常の有無を確認する。 <del>・施設内部、周辺、敷地内は週1回、点検する。</del> <del>・週に1回以上、排水溝は汚れの有無を点検する。</del>
		問題があった時	・使用機器に異常があった場合は点検を行い、必要な場合は専門業者JAに連絡して修理する。 <del>・施設内部、周辺、敷地内にて清掃が不十分な場合、再清掃を行う。</del> <del>・排水溝に汚れが堆積している場合は清掃する。</del>
計測機器の確認	担当者	いつ	使用前・月1回
	□□	どのように	・作業前には故障や破損の無いことを確認する。 <del>・月1回、正しい値を測定できていることを確認する。</del>
		問題があった時	・異常があった場合、正常に機能する計測機器を使用して製品への影響の有無を確認する。不備があった計測機器は修理又は交換する。
使用水の管理	担当者	いつ	始業時・年1回
	□□	どのように	・毎日、給水末端である手洗い場で、濁りがないか、異味異臭がないかを確認する。 <del>・年1回、貯水槽は専門業者による清掃と水質検査を行う。</del>
		問題があった時	・使用水に異常がある場合、しばらく水を流して再度確認する。 ・しばらく水を流しても異常がある場合は責任者に報告し、専門業者JAに連絡、対応する。 <del>・設備による異常の場合は原因を特定し、修理等を実施する。</del>
...		...	...

※記録についても同様に分けて記入。

## (参考) アレルゲン管理のための利用簿 (記入例)

年：令和3年      施設設置者：〇〇農業協同組合

アレルゲン品目の使用状況を記録します。

施設設置者又利用者は、各利用者が使用する原材料等や器具等の使用状況・清掃状況を記録し、次に施設を使用する利用者が確認できるようにしましょう。

利用日・時間	利用者	品目	アレルゲン (使用した品目に○)	製造場所	作業台や器具の洗浄をしましたか？	確認者
10/11 7:00~ 10:00	×× 女性 部	菓子	えび、かに、 <u>小麦</u> 、そば、 <u>卵</u> 、 <u>乳</u> 、落花生(ピーナッツ)、その他( )	加工室A	○	山田
10/12 8:00~ 10:00	〇〇 生産 組合	みそ	えび、かに、 <u>小麦</u> 、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、 <u>その他</u> (大豆 )	加工室B	○	高橋
			えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、その他( )			
			えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、その他( )			
			えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、その他( )			

アレルゲンとは、アレルギーの原因となる物質のことで、食物アレルギー体質を持つ人が誤って食べると生命に危険が及ぶ可能性があります。アレルゲン食材を取り扱う場合は、次の利用者が使用する際に混入しないよう、作業台や器具等の洗浄をよく行いましょう。

また、「特定原材料」を使用した製造場所で、それらを含まない製品を製造する場合には、「この商品は〇〇を使用した設備で製造しています」などの表示をしましょう。

### ※特定原材料（義務表示）

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い者として表示が義務化されたものです。

対象品目は変更されることがあります。詳細は、消費者庁のHP  
( <https://www.caa.go.jp/> ) で参照できます。

利用状況によっては、アレルゲンを含む原材料ごとに決められた容器（ラベルを添付）や機械器具の使用、冷蔵庫での製品や半製品の保管場所の管理、機械器具等のアレルゲンの洗浄効果の検証等を行いましょう。

## (参考) 食品等事業者団体が作成した業種別手引書リスト (一部抜粋、令和2年11月25日現在)

共同利用加工施設において、製造・加工が想定される品目の手引書は、以下のようなものがあります。

本リスト以外の品目も含め、これまで作成された手引書は、下記厚生労働省HPに掲載してありますので参照ください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)

- 菓子の製造(全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/(一社)日本洋菓子協会連合会/協同組合 全日本洋菓子工業会)
- 漬物製造 (全日本漬物協同組合連合会)
- 味噌製造 (全国味噌工業協同組合連合会)
- 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 ( (公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会)
- 小規模な一般飲食店 (公益社団法人日本食品衛生協会)
- 煮豆製造 (全国調理食品工業協同組合)
- 清涼飲料水製造 ( (一社) 全国清涼飲料連合会)
- パン類製造 ( (一社) 日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/(一社) 日本パン工業会)
- 生めん類製造 (全国製麺協同組合連合会)
- ほしいも製造 (ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会)
- こんにゃく製造 (全国こんにゃく協同組合連合会)
- ところてん製造 (全国こんにゃく協同組合連合会)
- 乾し椎茸小分け事業者、加工事業者 (全国椎茸商業協同組合連合会)
- 油揚げ・厚揚げ・がんもどき・豆腐ドーナツ製造 (日本豆腐協会/(一財) 全国豆腐連合会)
- あんぽ柿製造 (あんぽ柿手引書作成協議会)
- 黒にんにく製造 (黒にんにく手引書作成協議会)
- 凍り豆腐製造 (凍り豆腐手引書作成協議会)
- 野菜乾燥粉末製造 (野菜乾燥粉末手引書作成協議会)
- 農産物のカット・ペースト (低温管理) 製造 (農産物のカット・ペースト (低温管理) 手引書作成協議会)
- 分離液状ドレッシング (水相部pH4.6以下) 製造 (ドレッシング手引書作成協議会)