

## 委員会通知

食品寄付を含む食品小売業のための食品安全マネジメントシステムに関するガイダンスの提供  
(2020/C 199/01)<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=OJ:C:2020:199:FULL&from=EN>

## 目次

1. はじめに.....	1
2. 目的及び内容.....	3
3. 小売業における簡易型 FSMS のためのガイダンス.....	4
4. 小売業に関連する PRP の概要.....	5
5.1. PRP14：賞味期限管理.....	9
5.2. PRP 15: 返品された食品の取り扱い（例：スーパーマーケットから中央流通センターへの食品返品）.....	9
5.3. PRP16：残りの保存可能期間の評価を含む、食品提供のための評価.....	10
5.4. PRP 17：寄付を目的とした食品の冷凍保存.....	11
6. フローダイアグラムとハザード分析.....	14
8. 食料品店（青果・野菜）.....	18
9. パン屋.....	20
10. 魚屋.....	23
11. アイスクリーム店.....	27
12. 配送センター.....	31
13. スーパーマーケット.....	34
14. レストラン、ケータリングサービス、パブ.....	エラー! ブックマークが定義されていません。
15. 食品寄贈.....	エラー! ブックマークが定義されていません。

## 1. はじめに

欧州議会及び理事会規則(EC) No 852/2004 (1)の第 4 条に従い、全ての食品事業者 (FBOs) は、同規則の附属書 I（一次生産及び関連事業）又は II（その他の FBOs）に定める一般衛生要求事項を遵守するものとする。さらに、第 5 条では、一次生産者以外の FBO は、危害分析重要管理点 (HACCP) の原則に基づく恒久的な手順または手続きを配置し、実施し、維持しなければならないと定めている。

一般的な衛生要件は、欧州議会および理事会規則 (EC) No 853/2004 (2) の付属書 III に規定された特定の衛生要件とともに、前提条件プログラム (PRP) (3) と見なされ、HACCP 原則に基づく手順とともに、HACCP に基づく手順を実施する。2016 年に採択された「特定の食品事業における実施に関する円滑化／柔軟化を含む、前提条件プログラム (PRPs) および HACCP 原則に基づく手順を網羅する食品安全マネジメントシステムの実施に関する委員会通知」(4) で説明されているように、各食品事業の統合食品安全マネジメントシステム (FSMS) に帰結しなければならない（「2016 年委員会通知」）。

HACCP の原則に基づく手順は、規則 (EC) No 852/2004 の第 5 条 (2) (a) に従い、HACCP 原則の第 1 であるハザード分析の一部として、防止、除去または許容レベルまで低減しなければならないあらゆるハザードを特定することからなる必要がある。HACCP の原則に基づく手順(第 5 条 2 項の(b)~(g)) における追加ステップの必要性は、ハザード分析の結果次第であり、例えば、ハザード分析が重要管理点 (CCP) を特定する必要性を示す場合など。規則(EC) No 852/2004 の説明 15 は、特定の食品事業において、CCP を特定することが不可能であり、場合によっては、優良衛生習慣 (上記で言及した一般衛生要件及び特定衛生要件) が CCP のモニタリングに代わることができることを認めている。

Regulation (EC) No 852/2004 の Recital 15 では、小規模事業者の場合、このような柔軟性が必要であることが明示されている。第 5 条 4 項 (a) に従い、HACCP の原則に基づく手順の遵守を検証する際には、食品事業の性質と規模を考慮しなければならない。

欧州委員会の保健・食品安全総局の旧食品獣医局 (FVO) は、EU における HACCP の実施状況および改善点について、机上調査、実態調査、加盟国および民間関係団体との協議を実施した。この演習に基づき、FVO は 2015 年に「EU における HACCP の実施状況と改善のための領域に関する概要報告書」(5) (以下「2015 年 FVO 報告書」) を発表した。2015 年 FVO 報告書では、FSMS に関するガイダンスを拡張することが推奨されており、ハザード分析および CCP の設定に関するガイダンスなど、いくつかの改善案が示されている。2016 年の委員会通知は、FVO レポートの勧告に対応しているが、活動内容は特定されていない。

食品小売業者 (レストラン、肉屋、パン屋、ケータリング、食料品店、パブなど) は小規模事業者であることが多く、FSMS 適用義務の一環としてハザード分析を実施する科学的知識と資源が不足している。

食品寄贈は小売レベルで行われることが多く、この活動による追加ハザードの検討と可能な限りの特定は、ハザード分析に含まれなければならない。食品提供の促進は、欧州委員会の循環経済行動計画 (6) において、国連の持続可能な開発目標に沿った、食品廃棄物の防止と食料安全保障の促進の手段として優先されている。この目的は、追加的な関係者 (フードバンクやその他の慈善団体など) の関与や、再分配される食品が食品寄贈を検討する際に賞味期限が近づいている可能性を考えると、場合によっては食品安全の観点から困難なものとなる可能性がある。

小売業者のハザード分析を支援するため、欧州委員会はまず、欧州食品安全機関 (EFSA) に対し、小売店舗のハザード分析アプローチに関する勧告を提供するよう要請した。EFSA は 2 つの意見書を採択した。2017 年には、肉屋、食料品店、パン屋、魚屋、アイスクリーム屋に焦点を当てた「食品安全マネジメントシステムの適用を考慮した特定の小規模小売事業所のハザード分析アプローチ」(7) に関する意見書を採択した。2018 年、EFSA は、流通センター、スーパーマーケット、レストラン (パブやケータリングを含む) に焦点を当て、ハザード分析の中で、小売レベルでの食品提供の場合の潜在的な追加ハザードに対処する「特定の小規模小売店舗と食品に関するハザード分析アプローチに関する第 2 次科学的意見」(8) を採択した。

## 2. 目的及び内容

本ガイダンスの目的は、以下の小売業者（肉屋、食料品店、パン屋、魚屋、アイスクリーム屋、配送センター、スーパーマーケット、レストラン、ケータリングサービス、パブ）のハザード分析を中心とした FSMS に関する EU 要求事項の実施を促進し調和を図ることである。

したがって、この通知は、これらの小売業者が、その活動の中で、特に、一般衛生要件に関する規則 (EC) No 852/2004 の第 4 条および附属書 II、ならびに HACCP 原則に基づく手順に関する規則第 5 条をどのように実施できるかのガイダンスを提供する。これは同時に、2016 年の欧州委員会通知で推奨された円滑化/柔軟性に関するものを含むガイドラインを、小売業が具体的にどのように実施できるかを示す例でもある。所轄官庁は、これらの食品事業者による EU 要求事項の実施を検証するために、本ガイドラインを利用することも可能である。

食品寄付に関連する部分は、食品寄付に関する EU ガイドライン (9) を補足するもので、余剰食品の提供者と受領者が EU 規制の枠組みで定められた要件（食品安全、食品衛生、食品情報、トレーサビリティ、責任など）を遵守することを促進するために、EU 法の関連規定を明確にしている。例えば、食品衛生の分野では、ガイドラインは、FBO（フードバンクやその他の慈善団体を含む）が、食品再分配活動に関連する HACCP の原則に基づき、優れた衛生習慣を適用し、自己点検システムを設置する必要性を概説している。

この通知は、FVO 報告書からの多くの勧告に対応し、2 つの EFSA 意見によって提供された科学的助言を、FBO がすぐに利用できるように文書化したものである。

本通知は、第 3 章において、小売業者に対する FSMS の簡易なアプローチを適用するための EFSA 意見に沿った一般的なガイダンスから始まる。セクション 4 では、小売レベルでの FSMS の基礎として関連する特定の PRPs の概要が提供され、セクション 5 では、食品提供の場合に消費者の安全を確保することを特に意図した PRPs が補足されている。

セクション 3 の簡略化されたアプローチは、セクション 6 で説明するフローダイアグラムの作成から始まる FSMS の次のステップであるハザード分析に関するガイダンスを提供するために使用された。具体的なフロー図から出発して、セクション 7 から 14 では、各活動のガイダンスとして一般的なハザード分析を提供しているが、これは単なる例であり、小売業者の特定の活動に適合させる必要があるかもしれない（プロセスやステップの追加や削除が可能である）。食品提供中に起こりうるハザードをどのようにハザード分析に含めるかについてのガイダンスは、異なる小売業活動において同様に適用できることから、セクション 15 で水平的に扱われている。

本ガイダンスの推奨事項は拘束力を持たず、含まれる各小売業者の活動に関連しない可能性もある。小売業者は、本通知及び EFSA 意見に記載された食品安全管理への「簡易アプローチ」（「簡易 FSMS」）を適用することができる。しかしながら、詳細な活動を示すフロー図が本通知に示されているものと一致しない場合、個々の小売事業所が、その事業に関連する他の特定のプロセス（段階）及び製品に基づいて、明確かつ使いやすい方法で FSMS を調整することが重要である。これは、関連するフロー図を適応させることによって行うことができる。

この EU のガイダンスは、特定の地域または国の状況をよりよく考慮するために、国レベルのガイダンスによって補完または置換されることがある。さらに、EU レベルで規制され調和されていない問題（例えば、食品の寄付に関して）については、国内規則が存在する可能性がある。したがって、そのような国内規則やガイダンスが存在する可能性について、各国当局に相談することが推奨される。各国の食

品寄付の慣行に関する情報の共有を促進するため、欧州委員会は、EU 加盟国に存在するガイドラインを、食品廃棄物防止に特化したウェブサイトで公開している(10)。

欧州委員会は、これらの問題について検討し、合意に達するために、加盟国の専門家と協議を行った。現行のガイダンスをさらに改善するために、すでに特定の EFSA 勧告を適用している加盟国から、簡略化されたアプローチの実際の適用に関する経験が検討されました。

本通知は、規則(EC) No 852/2004 の適用において、特定の小売業者を支援することを意図している。欧州連合司法裁判所のみが、連邦法を権威的に解釈する権限を有する。

### 3. 小売業における簡易型 FSMS のためのガイダンス

EFSA 意見の勧告に基づき、規則 (EC) No 852/2004 の要件に準拠した FSMS のための「簡易」アプローチは、以下のように説明できる。

(1)小売業者は、特定のハザードについて深い知識を持たずに、特定の段階で発生する可能性のあるハザード群(生物的、化学的、物理的又はアレルゲン)を認識していればよい(例えば、サルモネラ、カンピロバクター又は志賀毒素生成大腸菌であるかどうかを知らずに生肉に関する生物的ハザードがあるかもしれないことを知っている)；各ハザード群の管理活動が小売レベルで同じだから可能なのだ。

(2)小売店は、生食用食品と調理済み食品(RTE)の分離など、特定のリスク低減活動を行わなかった場合、リスクになることを理解しなければならない。

(3)リスクランキングの理解や適用を要求されることはない。

(4)アレルゲンは、ケミカルハザードとは対照的に、別のハザードとして扱われる。

(5)PRPは常に実施されなければならない。義務付けられたハザードの特定と重要管理点の特定(ハザード分析)の結果に基づいて正当化される場合は、そのようなPRPで十分であり、HACCP原則に基づく手順の追加ステップ(CCPの特定など)で補完する必要はない場合がある。

このガイドを実際に使って、あなたのビジネスのFSMSを取得するにはどうしたらよいでしょうか？

1.小売業(例：肉屋、食料品店)を特定する。

2.所轄官庁のウェブサイトで、あなたの事業に対する適正な衛生習慣とHACCPに関する国のガイダンスが存在するかどうかを確認する。多くの場合、国の指針はあなたの国のビジネスに適応しており、あなたが必要とするすべての情報を提供してくれるかもしれない。

3.そうでない場合、またはこの問題にもっと興味がある場合は、セクション7から15のいずれかにあるあなたのビジネスのフロー図をチェックしてみてください。それは、あなたのビジネスにおけるすべての活動や連続したステップや段階を表しているか？

(a)「はい」の場合は、「4」に進んでください。

(b)そうでない場合は、例から始めて、あるアクティビティを追加または削除して、独自のフロー図を作成する必要がある。

4.あなたのビジネスのフロー図に続くハザード分析表を見てください。最初の列には、フロー図に示されたすべての段階が表示されます。フロー図を修正する必要がある場合(3(b)参照)、表も修正し、追加の段階を追加または削除する必要がある。

5.表の他の列は、あなたのビジネスのためのハザード分析を表している。

2列目と3列目は、各段階でのハザードの特定を表している。

- ハザード」：各段階で発生する可能性があり、管理する必要があるハザードのグループ、すなわち「生物学的」（このグループにはサルモネラ菌などが含まれる）、「化学的」（このグループには例えば物理的」（割れたガラスの破片、タバコなど）、「アレルゲン」（アレルギーを起こす可能性のある食品・成分など）である。）
  - ハザードの発生の増加または減少に寄与する活動。
  - 4 の欄は、危険の発生を防止するための「管理活動」を表します。この管理活動とは、本通知の第 4 章に記載されている関連 PRP のことです。
- 6.食品を寄付する際には、セクション 15「寄付者としての寄付を表すフロー図」と表 11「食品寄付のためのハザード分析」も考慮する必要がある。講じることのできる管理措置は、セクション 5 に詳述されている。
- 7.寄付を受ける慈善団体である場合、第 15 節でフロー図の後半部分と表 12（第 5 節と合わせて）を検討する必要がある。
- 8.食品寄付に関与していない場合でも、第 5 項の PRP14 は、あなたのビジネスに関連しているかもしれない。

#### 4. 小売業に関連する PRP の概要

PRP とは、HACCP 実施前および実施中に必要となる予防的な手法や条件であり、食品安全のために不可欠なものである。必要な PRP は、そのセクターが操業しているフードチェーンのセグメントと活動の種類によって異なる。食品生産の様々な段階での活動特有の相当用語の例としては、適正農業規範（GAPs）、適正獣医療規範（GVPs）、適正製造規範（GMPs）、適正衛生規範（GHPs）、適正生産規範（GPPs）、適正流通規範（GDPs）、適正取引規範（GTPs）などがある。コーデックス規格書（11）では、PRP は広義には「実施基準」または「GHP」と表記されている。PRPs 全般の詳細は 2016 年委員会通知で、小売業に特化した PRPs の詳細は EFSA Opinions で確認することができる。

以下の表 1（およびセクション 5 の表 2）は、各 PRP について、PRP によってハザードをどのように制御できるか（コラム 2）、食品事業において PRP の適用を監視すべきかどうか、どのように監視すべきか（コラム 3）、適用した監視について記録を残す必要があるか（コラム 4）、監視結果で PRP が適切に適用されていないことが示された場合にどの管理方法を適用すべきか（コラム 5）についてのガイダンスを示している。

**Table 1** 2016 年欧州委員会通知と EFSA 意見に基づく小売業活動に関連する PRP のまとめ

PRP	制御基盤・活動	モニタリング	記録保持（はい/いいえ） <sup>(*1)</sup>	管理方法
PRP 1: インフラストラクチャー（建物と設備、可動式または仮設の建物を含む）。	衛生的なインフラと目的に合った建物や設備。	インフラ（衛生・状態）のチェックリストに基づき、毎月目視確認。	あり。ただし、改善作業が必要な場合のみ。	建物・設備の適切な維持管理。

PRP 2: 清掃と消毒。	清掃・消毒のスケジュールおよび/または 'clean as you go' 方針。	スポット目視チェック 毎日の目視チェック 定期的な微生物学的検査。頻度は施設の規模および前回の検査結果に依存する可能性がある。	はい、不適合がある場合。影響を受けたエリア/機器の洗浄・消毒。	見直し、必要であればスタッフの再教育、および/または消毒の頻度や方法の見直し。
PRP 3: 害虫駆除：予防に重点を置く。	害虫駆除の活動。	週1回の社内チェック。	ただし、改善作業が必要な場合のみ、または外部業者を利用する場合は日誌を作成する。	有害生物防除活動の見直し、更新。
PRP 4: 技術的なメンテナンスとキャリブレーション。	すべての機器のメンテナンスを行う。 計測機器（温度計、天秤など）の校正を行う。	機器の継続的なモニタリング。 定期的な校正状況または別の温度計によるバックアップの確認。	No. はい、校正・バックアップチェックの状況。	必要に応じ、機器の修理・交換を行う。 メンテナンスとキャリブレーションのプログラムを見直す。
PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染。	すべての材料が正しく保管されていることを確認する。 製造者の指示に従い、消毒後にすべての表面が適切にすすぎ/拭き取られていることを確認する。	処理中に目視で確認すること。 チェックリストに基づく毎月のチェック、またはインフラの目視検査（衛生および状態）。	Y ただし、改善作業が必要な場合のみ。	保管、洗浄、消毒の手順などを見直す。
ベーカリー製品の場合、高温はアクリルアミドの生成を促進する。	適切な焼成条件（温度・時間）を確保する。	加工中および最終製品の目視確認	いいえ	「加熱しすぎた」製品の廃棄。
PRP 6: アレルゲン	原材料に意図しないアレルゲンが含まれていないことを管理する。	サプライヤーからの原材料の仕様書。	いいえ。アレルゲン事故が発生した場合、何らかの記録（少なくとも是正処置に関するも	サプライヤー/供給者の要求事項を見直す。 受入基準を改訂する。

	<p>アレルギーの可能性のある食品について、発生源（原料、二次汚染など）を含む最新の在庫を保持すること。 二次汚染の潜在的な発生源を特定し、管理する。</p>	<p>二次汚染を防止するための活動が継続的に実施されている。</p>	<p>の)を残すべきである。潜在的に「汚染」された原材料の使用を中止する。</p>	<p>二次汚染防止のための活動を見直し、修正する。 上記のすべての活動にもかかわらず二次汚染が回避できない場合、FBOはリスクアセスメントに従って、食品中のアレルギーの可能性及び意図的でない存在に関する情報を提供するかどうかが評価すべきである。</p>
PRP 7: 廃棄物管理。	<p>原材料や食品から廃棄物を完全に分離すること。 動物由来食品（動物副産物）の廃棄物の保管と廃棄に関する特定の法的要求事項を遵守する。</p>	<p>廃棄物管理に関する食品事業者の方針が完全に遵守されていることを確認するための定期的な目視確認。</p>	<p>ない。</p>	<p>食品を扱うエリアから廃棄物を過度な遅延なく除去する。 現在の廃棄物管理活動を見直し、改訂する。 必要に応じ、スタッフの再教育を行う。</p>
PRP 8: 製水を含む水の管理（自治体の飲料水の供給以外の水を使用する場合）。	<p>水源を管理し、配水インフラの状態を良くし、有毒な接触物質がないようにする。</p>	<p>水処理の継続的なモニタリング。 定期的な微生物学的および化学的検査。</p>	<p>はい、微生物学的および化学的検査の結果。</p>	<p>水処理を見直す。</p>
PRP 9: 従業員（衛生、健康状態）。	<p>活動の性質に応じた衛生規則や従業員との協定の有無。 従業員の健康状態</p>	<p>加工時の毎日の目視確認 全従業員に対する健康診断と意識向上トレーニング。</p>	<p>衛生指導の文書化 メディカルチェックとトレーニングの記録</p>	<p>人員に関する問題は直ちに対処する。 担当者へのアドバイス、周知。</p>
PRP 10: 原材料（サプライヤーの選定、仕様）。	<p>原材料は法的要求事項を満たしている。 小売業者は、できれば仕様書（臭気、匂いな</p>	<p>サプライヤーからの仕様書がある、または包装</p>	<p>はい。ただし、原材料が正しい温度で納入されていないなど、不適</p>	<p>影響を受ける原材料を使用しない。仕入先/仕入先の要求事項を見直す。</p>

	ど)に基づいた受入基準を有している。	材料のラベルがある。 受入基準が納品毎に確認されている。	合がある場合のみ。	受入基準を見直す。
PRP 11：保管環境の温度管理。	保管環境の温度（冷却または深冷）が製品温度要件に達するのに適切である。	アラーム付き自動監視、及び／又は自動記録管理。 保管施設及び製品の温度を手動で監視／毎日チェック、又はそれ以上のチェックを行っている。	適宜（2016年委員会通知参照）。	冷蔵・冷凍設備の交換/修理/リセット。 不適合の程度に基づき、影響を受けた製品の処分を検討する。
PRP12：作業方法。	明確な、できれば文書化された作業指示書（標準作業手順書（SOP））に従った人員（賞味期限が近づいた製品に関する指示を含む）。 高温がアクリルアミド形成を促進するベーカリー製品については、「加熱しすぎた」製品の廃棄に関する指示が追加されるべきである。	毎日の目視確認	しない。	従業員の再教育
PRP13：製品情報と消費者意識。	小売レベルでのすべての製品は、消費者による適切な取り扱い、保管、調理を促進するために、口頭または書面による十分な情報を添付する必要がある。	この情報が提供されていることを確認するための定期的なチェック。	しない。	必要に応じて情報を見直し、改訂する。



	適切な場合には、アレルギー情報及び賞味期限情報も提供されなければならない。			
--	---------------------------------------	--	--	--

5. 食品提供に関わる小売業に最も関連性の高い追加的な基準の概要

食品寄贈に関しては、以下に示す 4 つの追加 PRP が EFSA により推奨されており、食品寄贈に関与するすべての FBO（寄贈者と受領者の両方）に適用される。

これらは表 1 の 13 の PRPs と一部重複する可能性があるが、これら 4 つの PRPs はスーパーマーケット、レストラン、食品流通、その他の小売業者における特定の活動（特に PRPs14 と 15）、特に保存期間、返却食品の取り扱い、食品寄付を目的とした食品保存のための冷凍に関する独自の課題を呈する食品寄付に関する管理を行うために必要となる可能性がある。

5.1. PRP14：賞味期限管理

賞味期限とは、特定の保存及び取扱条件下で、食品が許容できる又は望ましい特性を維持する期間のことである。これらの許容可能な又は望ましい特性は、食品の安全性又は品質に関連し、微生物学的、化学的又は物理的なものである場合がある。欧州議会と理事会の規則 (EU) No 1169/2011 (12) の第 9 条(1)(f) と第 24 条、附属書 X の 1 点と 2 点は、食品のラベルに、最低耐久年数（「賞味期限」）または「使用期限」のいずれかを表示するよう義務付けている。FBO（通常は食品メーカー）は、賞味期限の長さだけでなく、「賞味期限」と「使用期限」のどちらが必要かを決定する責任を負っている。

賞味期限を過ぎた食品の多くは、食べても安全かもしれないが、品質が劣化している可能性がある。一方、腐りやすい食品の中には、比較的短時間で人の健康に直接危険を及ぼすものがあり、このような食品については、賞味期限を「使用期限」としてラベルに表示している。これは、正しく保存されていれば、その食品を安全に消費できる期限を示すものである。使用期限は、生肉、生魚、冷蔵調理済み食品によく用いられます。使用期限を過ぎた食品は、欧州議会および理事会規則(EC) No 178/2002 (13) の第 14 条(2)～(5)に従って安全でないとみなされるので、使用期限を過ぎた食品は市場に出してはならず、消費もしてはならないことになっている。FBO は、ラベルに表示された「使用期限」終了前に食品が取り除かれていること、また、食品寄付の場合は、この期限内に再分配されていることを確認するために、日常的に食品をチェックすべきである。

特定の包装食品（例えば、丸ごとの新鮮な果物及び野菜、ワイン及び体積比 10%以上のアルコールを含むその他の飲料、特定のベーカリー製品、酢、食塩、固形糖、菓子製品及びチューインガム）については、最低耐用年数（「賞味期限」）が要求されない。

包装されていない食品については、消費者への食品情報に関する EU の規則では、日付表示の提供は義務づけられていない。しかし、国内法で特定の義務が規定されている場合がある。

5.2. PRP 15: 返品された食品の取り扱い（例：スーパーマーケットから中央流通センターへの食品返品）

FBO は、返品された食品が以下の状態になるまで、確実に保管され、別個に管理されるべきである。

(a) 安全で人間の消費に適していることを確認する。

- (b) 破壊されるか、または安全かつ合法的な方法で使用または処分される。
- (c) 供給者に返却される。
- (d) 製品が人間の消費に適している場合、寄付のために送られる。
- (e) さらに加工する。

返品された食品には完全なトレーサビリティがあることが重要である。

### 5.3. PRP16：残りの保存可能期間の評価を含む、食品提供のための評価

1.以下の種類の食品は、食品の寄贈を検討することができる。

- (a) 日付表示のある包装された食品
- (b) 日付のマーキングを必要としない包装済み食品
- (c) 新鮮な果物・野菜、生肉、生魚、ベーカリー製品、ケータリング・レストランからの余剰食品など、寄贈の前に包装・梱包が必要な非包装食品

2. 寄付を目的とした食品は、ラベルに記載されている「使用期限」を過ぎてから配布したり消費したりしてはいけません。ただし、ラベルに「賞味期限」が記載されている食品の場合は、食品の安全性に直接影響しないため、以下の条件に当てはまる場合は、賞味期限を過ぎた製品でも食品寄付の目的で配布することができる。

- (a) 包装材の完全性／健全性が損なわれていないこと（例：破損、開封、結露などがないこと）。
- (b) 必要な温度およびその他の条件に従って、食品が適切に保管されていること（例：-18°Cでのディープフリージング、または乾燥保管）。
- (c) 食品の寄付を目的として賞味期限が切れる前に冷凍保存された食品の場合、冷凍保存の日付に関する情報（場合によってはラベルに記載されていることもある）を確認すること。
- (d) 食品が依然として人間の消費に適していること（例：有機的に許容され、カビや腐敗がないことなど）。
- (e) その他の重大な食品安全または健康リスク（例：放射能）にさらされていないこと。

どのような場合でも、元の「賞味期限」が見えるようにしておき、提供者と受領者がその食品の再配布や消費について自分で判断できるようにする。

食品の残りの賞味期限は、食品寄付のために製品を送るときと受け取るときの両方で評価されなければならない。

3. 食品の保存可能期間に関する寄付者の任務は以下の通りである。

- (a) 賞味期限が表示されている食品の場合、その日より前に寄贈された場合には、パッケージの完全性を維持し、所定の保存条件が達成されていることを保証する以外、寄贈者はそれ以上の行動をとる必要はありません。賞味期限後に寄付が行われた場合、EUの規則では、製品が安全であり、消費者に提供される情報に曖昧さがないことを条件に、これらの製品を再配布することが認められている(14)。
- (b) 「使用期限」が表示された食品については、食品提供者は、フードバンクやその他の慈善団体への当該製品の配送時に、表示された「使用期限」前に最終消費者による安全な再配布・使用を可能にするために、十分な保存可能期間があることを保証すべきである。
- (c) 賞味期限を必要としない包装食品、例えば、新鮮な果物及び野菜、ペストリーなどは、適切に取り扱い、保管し、それらがまだ人間の消費に適していることを確実にするためにチェックする必要がある。

(d) 包装されていない食品が寄付された場合、受取人への再配布を可能にするために、寄付者による包装または再包装が必要となる場合がある。

4. 寄贈者及び受領者は、食品再分配の各段階において、適切かつ文書化された保管条件で、ラベルに記載された温度で食品を適時に輸送し、製品が残存する賞味期限を維持できるようにする。

5. 食品の保存可能期間に関する受取人の任務

(a) 受領者は、包装を含めて受け取ったすべての食品の衛生、安全、品質の状態を可能な限り評価するために、食品を検査しなければならない。この検査は、破壊的な方法（例：包装の開封、官能評価など）または非破壊的な方法（例：温度記録、全体的な外観、ドリップロス、軟化、褐変、包装の完全性などの目視検査）で行うことができる。

(b) 「使用期限」のラベルが貼られた食品については、受取人は、食品が冷蔵または冷凍状態で受け取られていることを確認し、ラベルに記載された保存温度がコールドチェーン全体で維持されていることを、例えば提供者が提供する文書によって評価できるようにしなければならない。

(c) 「使用期限」は、非包装食品の義務ではないが(15)、動物由来の食品については、そのような行為が限界的で、地域的で、制限された活動である場合には、そのような行為を許可する国の措置が実施されていることを条件に、新鮮な肉、魚又はレストラン／ケータリングからの余剰食品のような非包装で非常に腐敗しやすい食品の寄贈を妨げるものではない（下記 PRP17 参照）。原則として、これらの食品は可能な限り早く消費されるべきであり、そうでない場合には、必要な温度で保存するか、または、必要な保存期間と条件に適合していることを含む履歴を示す書面情報が食品に添付されていれば、冷凍保存することができる。

#### 5.4. PRP 17：寄付を目的とした食品の冷凍保存

賞味期限を延長し、安全な再配布を促進するために、ラベルに表示された「使用期限」が終了する前に食品を冷凍することは、再配布組織や慈善団体が受け取った食品を必ずしもこの日までに顧客に届けることができないため、寄付を促進することになる。しかし、衛生上の理由から、規則(EC) No 853/2004 (16)は、冷凍用の肉は製造後に過度の遅延なく冷凍しなければならないと規定している。この要件は、フードバンクなど他の FBO に供給している小売業者にも適用されるため、この場合は小売店での肉の冷凍は認められない。ただし、加盟国は、そのような小売活動が本規則の第1条(5)(b)(ii)に従って限界的、局所的、かつ制限されていることを条件に、再分配目的のための食肉の冷凍を認める国内措置を採用することができる。国内措置を適宜採用し、欧州委員会および他の加盟国に通知すべきである。

使用期限が表示された食品の冷凍は、できるだけ早く、絶対に表示された使用期限の終了前に、-18°C以下の温度で行うべきである。この温度は、流通を通じて維持されなければならない。

包装されていない生肉、生魚、レストラン／ケータリングからの余剰食品など、包装されていない食品が寄贈される場合、「使用期限」を持つ必要はないが、受取人は、冷凍または消費に適しているかどうかの評価を可能にするために、これらの食品の保管時間と条件について知らされるべきである（表2）。

食品の冷凍保存は、加盟国で許可されており、国内規定が尊重されている場合には、食品提供者と受取人の両方が行うことができる。その際、消費者に誤解を与えたり、消費者保護の水準を低下させたりしないこと、また、この点に関する国内の関連規定やガイダンスを考慮することを条件に、食品の使

用・消費可能な期間や保存期間を延長することができる。加盟国は、一定期間内の食品の使用、食品の当初の「使用期限」または「賞味期限」の表示（提供されている場合）、冷凍された日付、食品の使用または消費可能な期間に関する情報の提供、適切な解凍方法の指示または解凍後の消費期限などの追加条件を考慮することができる。

Table 2 食品の寄付に最も関連する追加 PRP14、15、16、17 の概要と関連するモニタリング、記録保持、是正活動

PRP	援助者と被援助者の双方が実施するインフラ／活動の管理	モニタリング	記録の保管 (※2)	管理方法
PRP 14: 賞味期限管理		食品は定期的にチェックし、使用期限が切れる前に製品が取り除かれていることを確認する。FBO は、この機会に、包装の完全性、適切な保管条件などをチェックすることもできる。	No	日付表示（「使用期限」および「賞味期限」）に関する食品情報に関する規則 (EU) No 1169/2011 の遵守。 製造者が推奨する温度、光、湿度の条件に従って、食品を適切に保管すること。 以下の場合、廃棄しない、または食品の返却を拒否する、または返品する。 1. 製品の残存有効期間が十分でない場合。 2. 使用期限を過ぎてから受け取った場合。 3. 破損した（内側の）包装が検出された場合。 4. 不適切または不適切な（不明瞭または不可視の）表示。 5. 有機的に許容できなくなった食品。




<p>PRP 15: 返品された食品の取り扱い。</p>	<p>異なるタイプの保管（冷蔵、冷凍、常温）のための適切な倉庫施設で、返品されない製品との分別がなされていること。 先入れ先出し方式の物流およびトレーサビリティシステム。</p>	<p>パッケージの完全性及びその他の視覚的欠陥のバッチ検査を行い、目に見える腐敗の兆候がないこと。 受け取り時の温度監視。寄贈の可否を決定する。</p>	<p>はい。返品された食品の基本的な説明、返品日、返品理由、食品の出所、および返品先の記録。</p>	<p>人間の消費に適さないと判断された食品、または適時に適切な保管場所に置かれなかった食品の廃棄。 安全性を高めるための食品の再加工。</p>
<p>PRP16：食品提供のための評価と残りの保存可能期間の評価。</p>	<p>賞味期限が最も短い製品は、チルドおよび常温配送のための先出し物流。センサー評価のための設備と作業方法。 トレーサビリティシステム。</p>	<p>包装食品に「賞味期限」又は「使用期限」が存在するかどうかを評価し、どのくらいの時間をまだ割り当てることができるかを決定する。 賞味期限が要求されていない包装食品の場合（例えば、包装された果物及び野菜、ベーカリー製品、ワインなど）。- 例えば、包装された果物及び野菜、ベーカリー、ワインなど。リスト PRP14 を参照）官能評価（例えば、匂い、味、色など）及びまだ消費に適しているかどうかの決定。 賞味期限が設定されている食品の場合、期限を過ぎたものでも寄付の対象とすることができますが、この食品は以下の点を確認するために定期的にチェックする必要がある。（1）包装材の完全性（破損、開封、結露などがないこと）（2）必要な温度やその他の条件に従って食品が適切に保管されていること（例（2）食品が必要な温度およびその他の条件で適切に保存されていること（例：-18°Cでの深凍、ま</p>	<p>Y はい、受付時の初期表示または情報の記録。使用期限を過ぎた食品の廃棄、または回収。</p>	<p>賞味期限を必要とするが、賞味期限がない食品の廃棄。</p>

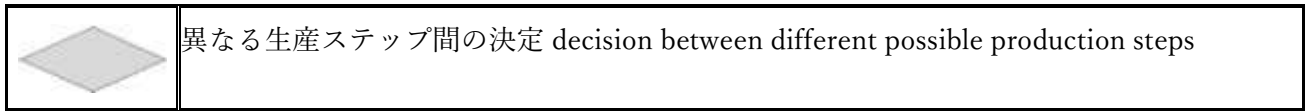
		たは乾燥保存)、(3) 食品提供を目的として賞味期限前に冷凍された食品の場合、冷凍日付に関する情報を確認していること、(4) 官能的特性を評価していること(カビ、腐敗などがなく、依然として人間の消費に適していること)、(5) その他の重大な食品安全上の危険またはその他の健康上のリスクにさらされていないことが必要である。		
PRP17: 食料品の寄付のための冷凍保存。	急速冷凍と冷凍保存のインフラ。物流。日付表示(「使用期限」および「賞味期限」)に関する食品情報に関する Regulation (EU) No 1169/2011 の遵守。動物由来の食品に関する特定の衛生規則を定めた Regulation (EC) No 853/2004 の遵守。	温度モニタリング パッケージの完全性の検査 ラベルの検査 冷凍期限に関する情報及び食品が使用又は消費できる期間について提供されたその他の情報の確認(利用可能な場合には、国レベルで確立された追加のガイダンスを考慮に入れるべきである)。	No.	以下のような場合の食品の廃棄。 1. 「使用期限」の終了後の受け取り。 2. 包装(内部)の損傷が検出された場合。 3. 不適切または不十分な(不明瞭または不可視の)ラベリング。 4. 適切な時期に保管されていない食品。 5. 有機的に許容できなくなった食品。

### 6. フローダイアグラムとハザード分析

肉屋、食料品店(果物と野菜)、パン屋、魚屋、アイスクリーム屋、配送センター(フードバンクを含む)、スーパーマーケット、レストラン、ケータリングサービス、パブの一般的なフロー図とハザード分析は、それぞれセクション7、8、9、10、11、12、13、14に記載されている。

流れ図の凡例は以下の通りである。

	プロセスステップ process step
	生産プロセスのスタートエンド start-end of production process
	原材料、中間製品、最終製品 raw materials, intermediate product or final product



各食品事業者は、フローダイアグラムの作成からハザード分析を開始すべきである。フローダイアグラムは食品事業における全ての活動及び連続したステップ又はステージを示すものでなければならない。セクション 7 から 14 にある一般的な流れ図は活動を表しているかもしれないが、特定の食品事業を反映させるためにいくつかを追加または削除しなければならないかもしれない。

ハザード分析表（表 3～10）は、食品事業の流れ図（1 列目）に示されたステップや活動に沿っている。表の他の列はハザード分析そのものを表している。

- 2 列目と 3 列目は、それぞれの段階でのハザードの特定を表している。
- ハザード：生物製剤、化学物質、物理的ハザード。アレルギーは化学的ハザードであるが、特定の管理活動を必要とするため、別個に検討されている。各段階で発生する可能性があり、管理する必要があるもの。
- ハザードの発生を増加または減少させる活動。- 列 4 は、ハザードの発生を防止するための「管理活動」を表す。これらの管理活動は、本通知のセクション 4 に記載されている関連 PRP である。

7. 肉屋

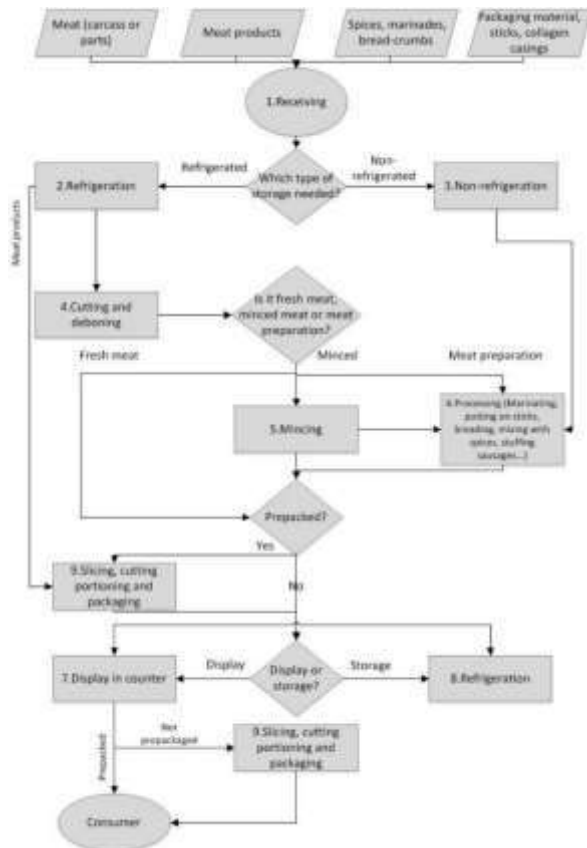


Table 3 肉屋のための一般的なハザード分析

段階	ハザード (1)				ハザードの発生を増加させる活動	管理行為
	B	C	P	A		

受け取り	Y	Y	Y	Y	入荷する原材料の微生物学的品質を確保していないこと	PRP10：原材料（サプライヤー選定、仕様） PRP 11: 保管環境の温度管理 PRP 12: 作業方法
					入荷する原材料に化学的、物理的な危険性やアレルギーがあるかどうか	PRP 6: アレルゲン PRP 10：原材料（サプライヤー選定、仕様） PRP12：作業方法
冷蔵・冷凍保存	Y	Y	Y	Y	適切に冷却されないことによる微生物の繁殖	PRP 4：技術的なメンテナンスと校正 PRP11：保管環境の温度管理
					生ものと RTE 製品の分離を怠ったことによる二次汚染	PRP12：作業方法
					環境や人員などからの化学的・物理的ハザードによる汚染。	PRP 3: 害虫駆除：予防に重点を置く PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染.
					アレルゲンによる汚染	PRP 6: アレルゲン
常温保存	Y	Y	Y	Y	乾燥した状態で保管しなかったことによる微生物の繁殖	PRP1：インフラ（建物・設備） PRP 2: 洗浄・消毒
					環境や人員などからの化学的・物理的ハザードによる汚染。	PRP1：インフラ（建物・設備） PRP 3: 害虫駆除：予防に重点を置く PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルゲンによる汚染	PRP 6: アレルゲン
カット & ポーション	Y	Y	Y	N	器具の適切な洗浄・消毒が行われていないことによる生物学的、化学的、物理的ハザードによる汚染、個人の衛生管理の不備、刃物や器具、廃棄物による二次汚染	PRP 2: 洗浄・消毒 PRP 4：技術的なメンテナンスと校正



						PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 7: 廃棄物管理 PRP 9: 人員 (衛生、健康状態)
ミンチ	Y	Y	N	Y	機器の洗浄・消毒・保管が適切に行われなかったり、個人の衛生状態が悪かったりすることによる生物学的ハザードとの二次汚染	PRP 2: 洗浄・消毒 PRP 9: 人員 (衛生状態、健康状態)
					化学的ハザードによる汚染	PRP 2: 洗浄・消毒
					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
加工	Y	Y	Y	Y	機器の適切な洗浄・消毒を行わなかったこと、個人の衛生状態の不備、環境、許容範囲を超える高濃度の添加物などによる生物学的、化学的、物理的ハザードによる汚染	PRP 2: 洗浄・消毒 PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 9: 人員 (衛生状態、健康状態) PRP 12: 作業方法 PRP 4: 技術的な保守および校正 (添加物の重み付け)
					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
カウンターに表示	Y	Y	N	Y	適切に冷却されないことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 保管環境の温度管理
					生ものと RTE 製品の分離を怠ったことによる生物学的ハザードによる二次汚染	PRP 12: 作業方法
					化学的危険性のある汚染	PRP 2: 洗浄と消毒 PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	適切な冷却を行わなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的な保守および校正 PRP 11: 保管環境の温度管理

					生ものと RTE 製品の分離を怠ったことによる交差汚染	PRP12: 作業方法
					環境、人員などからの化学的・物理的ハザードによる汚染	PRP 2: 洗浄・消毒 PRP 3: 害虫駆除: 予防に重点を置く PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
スライス、盛り付け、包装	Y	Y	Y	Y	作業方法の失敗や個人の衛生状態の欠如による、生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルギーによる汚染。	PRP 2: 清掃および消毒 PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー PRP 9: 人員 (衛生状態、健康状態) PRP 12: 作業方法
					潜在的なアレルギーや保管方法、時間などを消費者に知らせていないこと。	PRP 6: アレルギー PRP 13: 製品情報および消費者意識

8. 食料品店 (青果・野菜)

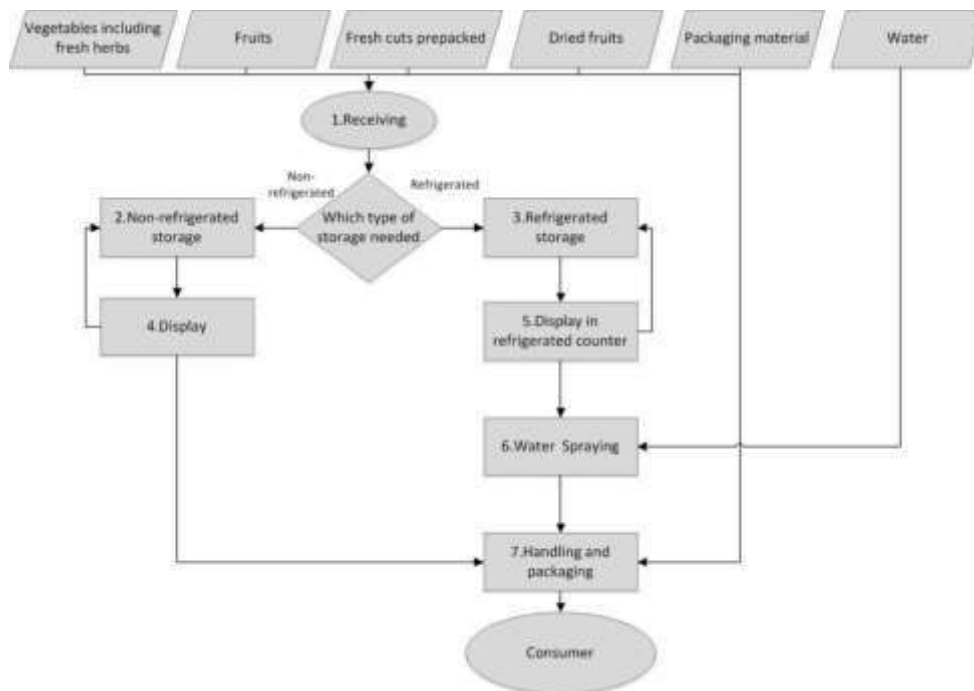


Table 4 食料品店 (青果・野菜) のための一般的なハザード分析

段階	ハザード (1)				ハザードの発生を増加させる活動	管理行為
	B	C	P	A		
受け取り	Y	Y	Y	Y	受入原材料の微生物学的品質保証の失敗	PRP10：原材料（サプライヤー選定、仕様書） PRP 11: 保管環境の温度管理 PRP 12: 作業方法
					受入原材料の化学的または物理的な危険性、あるいはアレルゲンの存在	PRP 6: アレルゲン PRP 10：原材料（サプライヤーの選定、仕様）。 PRP12：作業方法
常温保存	Y	Y	Y	Y	環境、人員などからの生物的、化学的、物理的ハザードによる汚染	PRP 1: インフラ（建物・設備） PRP3：害虫駆除：予防に重点を置く PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルゲンによる汚染	PRP 6: アレルゲン
冷蔵・冷凍庫	Y	Y	Y	Y	適切な冷却が行われなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP11：保管環境の温度管理
					環境、人などからの化学的・物理的ハザードによる汚染	PRP 3: 害虫駆除：予防に重点を置く PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルゲンによる汚染	PRP 6: アレルゲン
洗浄	Y	Y	Y	N	水、環境、人などからの生物的、化学的、物理的な有害物質による汚染。	PRP 2: 洗浄・消毒 PRP 4：技術的なメンテナンスと校正 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 8：水と空気の管理 PRP9：人（衛生、健康状態）。
ディスプレイ	Y	Y	Y	Y	環境、人員などからの生物的、化学的、物理的なハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP 1: インフラ（建物・設備） PRP2：清掃・消毒

						PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 7: 廃棄物管理
冷蔵カウンターでの陳列	Y	Y	Y	Y	適切な冷却が行われなかったことによる微生物増殖	PRP 4：技術的なメンテナンスと校正 PRP 11：保管環境の温度管理
					環境、人員などからの生物的、化学的、物理的なハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP 1: インフラ（建物・設備） PRP2：清掃・消毒 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 7: 廃棄物管理
噴霧	Y	Y	Y	N	水、環境、人などからの生物的、化学的、物理的な有害物質による汚染。	PRP 2: 洗浄・消毒 PRP 4：技術的なメンテナンスと校正 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 8：水と空気の管理 PRP9：人（衛生、健康状態）。
盛り付け・包装	Y	Y	Y	Y	環境、人員などからの生物的、化学的、物理的なハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP2：洗浄・消毒 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 9: 人員（衛生、健康状態） PRP12：作業方法
					潜在的なアレルゲンや保管形態・時間などを消費者に知らせなかったこと。	PRP 6: アレルゲン PRP13：製品情報および消費者意識

9. パン屋

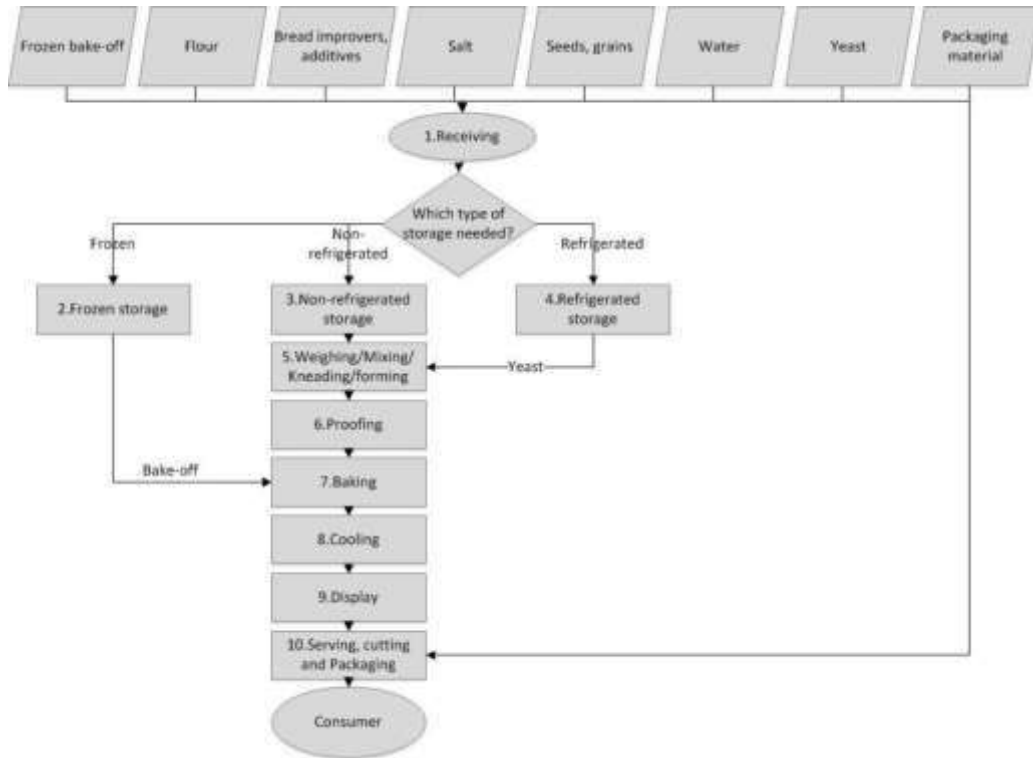


Table 5 パン屋のための一般的なハザード分析

段階	ハザード (1)				ハザードの発生を増加させる活動	管理行為
	B	C	P	A		
受け取り	Y	Y	Y	Y	受入原材料の微生物学的品質の保証の失敗	PRP 10: 原材料 (サプライヤーの選定、仕様書) PRP 11: 保管環境の温度管理 PRP 12: 作業方法
					受入原材料に化学的、物理的危険性または非申告アレルゲンが存在すること。	PRP 6: アレルゲン PRP 10: 原材料 (サプライヤー選定、仕様書)。 PRP12: 作業方法
常温保存	Y	Y	Y	Y	乾燥状態での保管の不備による微生物増殖	PRP1: インフラ (建物・設備) 整備 PRP 2: 洗浄・消毒
					環境、人などからの化学的、物理的な危険による汚染。	PRP 1: インフラ (建物・設備) PRP 3: 害虫駆除: 予防に重点を置く。 PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染

					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
冷蔵冷凍	Y	Y	Y	Y	適切な冷却が行われなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 保管環境の温度管理
					生と調理済み/RTE 製品の分離の不備による二次汚染	PRP 12: 作業方法
					環境、人などからの化学的、物理的な危険による汚染	PRP 2: 洗浄と消毒 PRP 3: 害虫駆除: 予防に重点を置く PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
計量・混合・混練	N	Y	Y	Y	環境、人員、許容量以上の添加物などによる化学的・物理的ハザードやアレルギーによる汚染。	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 (添加物の加重)。 PRP 5: 製造環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー PRP12: 作業方法
ブルーフィング	N	Y	Y	Y	環境、人などからの化学的、物理的な有害物質による汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP12: 作業方法
					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
焼成	Y	Y	N	N	十分な高温が達成されないことによる微生物ハザードの存続	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 12: 作業方法
					調理のし過ぎによるアクリルアミドの生成	PRP12: 作業方法
冷却	Y	Y	N	N	急速冷却の失敗による微生物繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 12: 作業方法
					ケミカルハザードによる汚染	PRP5: 製造環境からの物理的・化学的汚染
ディスプレイ	Y	Y	Y	Y	環境、人員などからの生物的、化学的、物理的なハザードやアレルギーによる汚染。	PRP 1: インフラ (建物・設備) PRP2: 清掃・消毒 PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染

						PRP 6: アレルゲン PRP 7: 廃棄物管理
盛り付け、カット、梱包	Y	Y	Y	Y	機器の適切な洗浄・消毒の不備による、生物学的、化学的、物理的ハザードまたはアレルゲンによる汚染。	PRP2: 洗浄・消毒 PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 9: 人員 (衛生、健康状態) PRP12: 作業方法
					潜在的なアレルゲンや保管形態・時間などを消費者に知らせなかったこと。	PRP 6: アレルゲン PRP13: 製品情報および消費者意識

10. 魚屋

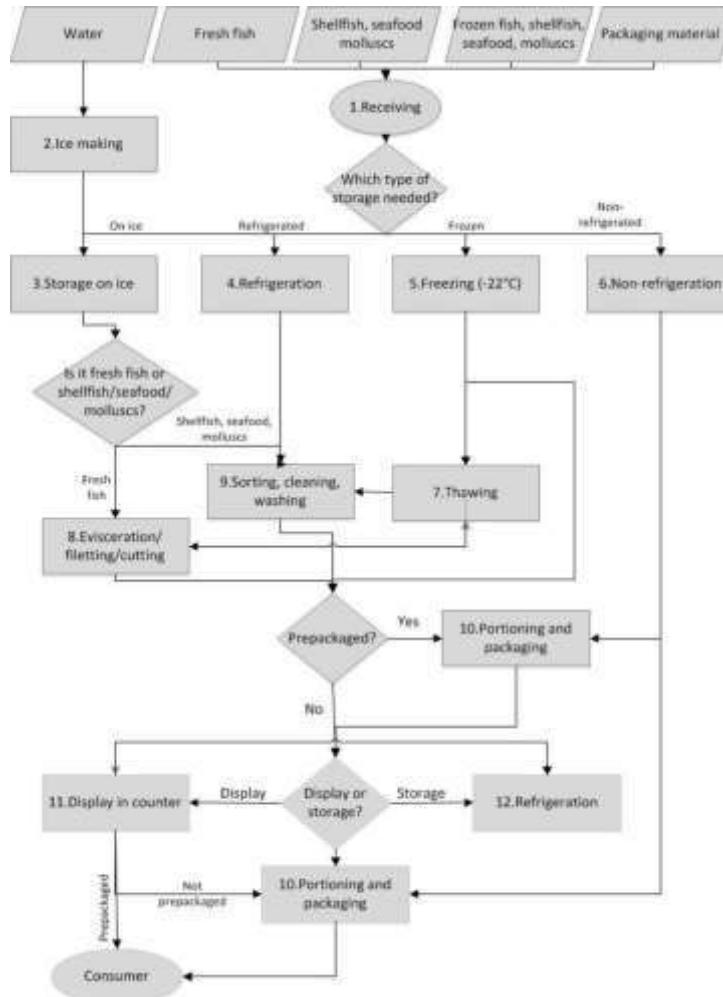


Table 6 魚屋のための一般的なハザード分析

段階	ハザード (1)				ハザードの発生を増加させる活動	管理行為
	B	C	P	A		

受け取り	Y	Y	Y	Y	入荷する原材料のバイオハザードの有無	PRP10：原材料（サプライヤーの選定、仕様書） PRP 11：保管環境の温度管理 PRP12：作業方法
					受入原材料に化学的・物理的ハザードまたは非申告アレルゲンが存在する場合	PRP 6: アレルゲン PRP 10：原材料（サプライヤー選定、仕様書） PRP12：作業方法
製氷	Y	Y	Y	N	使用する水の水質が確保されていないことによる化学的・物理的な危険性の存在	PRP 5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 8：水と空気の管理
					機器の保守、洗浄、消毒の不備による生物学的・物理学的ハザードの存続	PRP 2：洗浄・消毒 PRP 4：技術的なメンテナンスと校正
氷上保存	Y	Y	N	N	適切な冷却が行われなかったことによる微生物の繁殖	PRP 11: 保管環境の温度管理 PRP 12: 作業方法
					不適切な保管条件（時間・温度）による微生物増殖とそれに伴うヒスタミンの生成	PRP12：作業方法
					ケミカルハザードによる汚染	PRP2：洗浄・消毒 PRP 5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP8：水と空気の管理
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	適切な冷却が行われなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11：保管環境の温度管理
					環境、人員などからの生物的、化学的、物理的な有害物質による汚染。	PRP 2: 洗浄と消毒 PRP 3: 害虫駆除：予防に重点を置く。 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP12：作業方法
					アレルゲンによる汚染	PRP 6: アレルゲン



					不適切な保管条件（時間・温度）による微生物増殖とそれに伴うヒスタミンの生成	PRP12：作業方法
冷凍保存	Y	Y	Y	N	凍結温度の不具合による微生物増殖	PRP 4：技術的なメンテナンスと校正 PRP 11：保管環境の温度管理
					環境からの化学的、物理的な有害物質による汚染など。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染
常温保存	Y	Y	Y	Y	乾燥状態での保管の不備による微生物増殖	PRP1：インフラ（建物・設備）整備 PRP 2: 洗浄・消毒
					環境、人などからの化学的、物理的な危険による汚染。	PRP 1: インフラ（建物・設備） PRP 3: 害虫駆除：予防に重点を置く。 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルゲンによる汚染	PRP 6: アレルゲン
解凍	Y	Y	N	N	低温維持の失敗による微生物増殖	PRP11：保管環境の温度管理
					不適切な時間温度条件による微生物の増殖とそれに続くヒスタミンの生成	PRP 12: 作業方法
					ケミカルハザードによる汚染	PRP2：洗浄・消毒 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染
エバシレーション	Y	Y	Y	N	腸や筋肉から見える寄生虫の検証	PRP 10：原材料（サプライヤーの選定、仕様書）
					腸から食肉への生物学的ハザードによる交差汚染	PRP 7: 廃棄物管理 PRP12：作業方法
					環境、人員などからの生物的、化学的、物理的ハザードによる汚染。	PRP 2: 洗浄・消毒 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP9：人員（衛生、健康状態）
選別、洗浄、クリーニング	Y	Y	Y	N	水、環境、人、作業方法などによる生物学的、化学的、物理的ハザードによる汚染。 PRP2：洗浄・消毒	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP8：水と空気の管理

						PRP 9: 人員（衛生、健康状態） PRP12：作業方法
裁断	Y	Y	Y	N	水、環境、人、作業方法などによる生物学的、化学的、物理的ハザードによる汚染。	PRP2：洗浄・消毒 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP8：水と空気の管理 PRP 9: 人員（衛生、健康状態） PRP12：作業方法
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	適切な冷却が行われなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11：保管環境の温度管理
					環境、人員などからの生物的、化学的、物理的な有害物質による汚染。	PRP 2: 洗浄と消毒 PRP 3: 害虫駆除：予防に重点を置く。 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP12：作業方法
					アレルギーによる汚染	PRP 6: アレルギー
					不適切な時間温度条件による微生物増殖とその後のヒスタミン生成)	PRP 11：保管環境の温度管理 PRP 12: 作業方法
冷蔵カウンターでの陳列	Y	Y	Y	Y	適切な冷却が行われなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11：保管環境の温度管理
					環境、人員などからの生物的、化学的、物理的なハザードやアレルギーによる汚染。	PRP 1: インフラ（建物・設備） PRP2：清掃・消毒 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー PRP 7: 廃棄物管理
					不適切な時間温度条件による微生物の増殖とその後のヒスタミン生成	PRP 6: アレルギー PRP 11：保管環境の温度管理

						PRP 12: 作業方法
盛り付け、 梱包	Y	Y	Y	Y	環境、人員などからの生物的、化学的、物理的なハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP2：洗浄・消毒 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 9: 人員（衛生、健康状態） PRP12：作業方法
					潜在的なアレルゲンや保管形態・時間などを消費者に知らせなかったこと。	PRP 6: アレルゲン PRP13：製品情報および消費者意識

11. アイスクリーム店

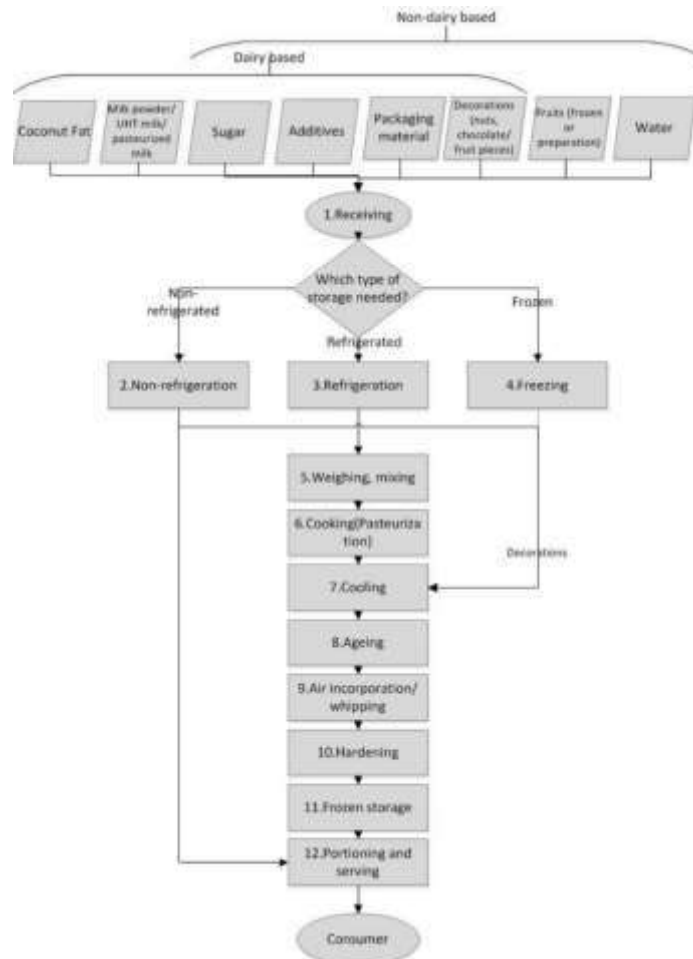


Table 7 アイスクリームショップのための一般的なハザード分析

段階	ハザード (5)				ハザードの発生を増加/減少させる要因となる活動	Control activities
	B	C	P	A		

受け取り	Y	Y	Y	Y	入荷する原材料の微生物学的品質を確保できていないこと	PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様） PRP 11: 温度管理 of storage environment PRP 12: 作業方法
					Presence of chemical or physical ハザード or allergens in incoming raw materials	PRP 6: アレルゲン PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様） PRP 12: 作業方法
常温保存	Y	Y	Y	Y	乾燥状態で保管しなかったことによる微生物の繁殖	PRP 1: Infrastructure (building and equipment) PRP 2: Cleaning and disinfection
					Contamination with chemical or physical ハザード from the environment, personnel, etc.	PRP 1: Infrastructure (building and equipment) PRP 3: Pest control: focus on prevention PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					Contamination with allergens	PRP 6: アレルゲン
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	Microbial growth due to failure to chill properly	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 of storage environment
					生ものと調理済み/RTE 製品を分けなかったことによる二次汚染	PRP 12: 作業方法
					Contamination with chemical or physical hazard from the environment, personnel, etc.	PRP 2: Cleaning and disinfection PRP 3: Pest control: focus on prevention PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染

					Contamination with allergens	PRP 6: アレルゲン
冷凍保存	Y	Y	Y	N	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 of storage environment
					Contamination with chemical or physical hazard from the environment, etc.	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
Weighing and mixing	Y	Y	Y	Y	Microbial growth due to long period of weighing and mixing	PRP 12: 作業方法
					Contamination with chemical or physical hazard and allergens from the environment, personnel, etc.	PRP 2: Cleaning and disinfection PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 9: Personnel (hygiene, health status) PRP 12: 作業方法
調理	Y	Y	N	N	Failure to achieve sufficiently high temperatures	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 12: 作業方法
					Contamination with chemical hazard	PRP 2: Cleaning and disinfection PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
冷却	Y	Y	N	N	Failure to chill quickly	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 12: 作業方法
					Contamination with chemical hazard	PRP 2: Cleaning and disinfection PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
Ageing	Y	N	N	N	Microbial growth due to failure to chill properly	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正

						PRP 11: 温度管理 of storage environment
Air incorporation/whipping	Y	Y	Y	N	Microbial growth due to failure to chill properly	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 of storage environment
					Contamination with chemical or physical hazard from the environment, personnel, etc.	PRP 2: Cleaning and disinfection PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 8: Air and water control PRP 12: 作業方法
Packaging	Y	Y	Y	N	Contamination with microbial, chemical or physical hazard from the packaging materials, environment, personnel, etc.	PRP 2: Cleaning and disinfection PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 9: Personnel (hygiene, health status) PRP 12: 作業方法
Hardening	Y	Y	N	N	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 of storage environment
					Contamination with chemical hazard	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
冷凍保存	Y	Y	N	N	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 of storage environment
					Contamination with chemical hazard	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染

Portioning and serving	Y	Y	Y	Y	Contamination with biological, chemical or physical hazard or allergens due to a failure to clean and disinfect equipment properly.	PRP 2: Cleaning and disinfection PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 9: Personnel (hygiene, health status) PRP 12: 作業方法
					Failure to inform the consumer of potential allergens and storage mode, time, etc.	PRP 6: アレルゲン PRP 13: 製品情報と消費者意識

12. 配送センター

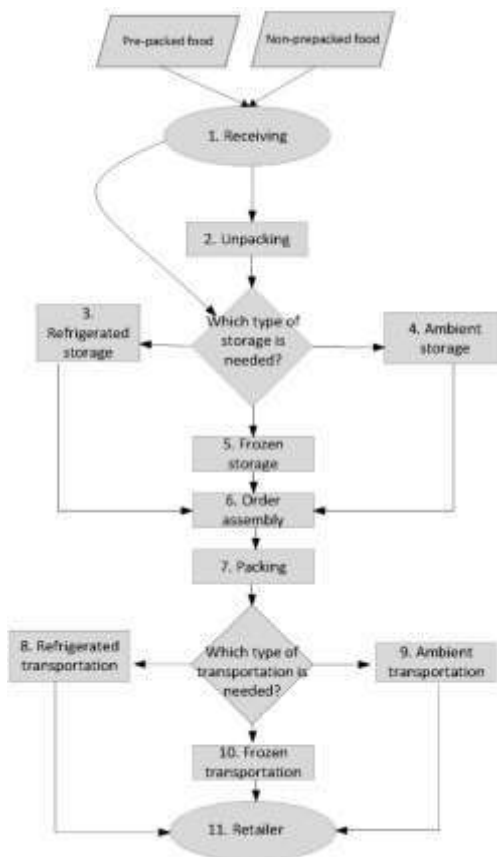


Table 8 配送センターのための一般的なハザード分析

段階	ハザード (6)				ハザードの発生を増加/減少させる要因となる活動	Control activities
	B	C	P	A		
前段階						PRPs 1, 2, 3, 9, 12

受け取り	Y	Y	Y	Y	入荷する原材料の微生物学的品質を確保できていないこと	PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様） PRP 11: 温度管理 PRP14: 保存期間の管理
					入荷する原材料に化学的/物理的な危険性やアレルゲンが含まれていること	PRP 6: アレルゲン PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様）
					賞味期限のデータが不完全/間違っていたり、保存状態が悪かったりして、病原性や腐敗性のある微生物が繁殖した場合。	PRP14: 保存期間の管理
					生物学的/化学的/物理的ハザードや、他の製品との返品によるアレルゲンのハザードの混入。	PRP15: 返品対応について
開梱	Y	Y	Y	Y	環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					生ものと調理済み/RTE 製品を分離していないことによる微生物の二次汚染	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正
					食品の接触材料から放出される化学物質	PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様）
					賞味期限のデータが不完全/間違っていたり、保存状態が悪かったりして、病原性や腐敗性のある微生物が繁殖した場合。	PRP 13: 製品情報と消費者意識 PRP14: 保存期間の管理
					化学物質やアレルゲンによる汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	適正な温度と時間で冷却しなかった場合や、長期間保存した場合に発生する微生物の繁殖。	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14: 保存期間の管理
					生ものと調理済み/RTE 製品を分けなかったことによる二次汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
常温保存	Y	Y	Y	Y	乾燥状態で保管しなかったことによる微生物の繁殖	PRP8: 水と空気の制御 PRP 11: 温度管理 PRP14: 使用期限の管理



						PRP16：食品の寄付に対する評価と残りの賞味期限の配分
					環境や人員などからの微生物／化学物質／物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					アレルゲンを含む食品（粉塵、エアロゾルなどを含む）と、アレルゲンを含まない食品または食品成分との接触によるアレルゲンの混入。	PRP 6: アレルゲン
冷凍保存	Y	Y	Y	Y	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14：使用期限の管理
					環境による微生物・化学物質・物理的ハザードによる汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
Order assembly	Y	Y	Y	Y	環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
梱包	Y	Y	Y	Y	環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					生ものと調理済み/RTE 製品を分離していないことによる微生物の二次汚染	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正
					食品の接触材料から放出される化学物質	PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様）
					賞味期限のデータが不完全/間違っていたり、保存状態が悪かったりして、病原性や腐敗性のある微生物が繁殖した場合。	PRP 13: 製品情報と消費者意識 PRP14：使用期限の管理
常温輸送	Y	Y	Y	Y	乾燥状態で保管しなかったことによる微生物の繁殖	PRP8：水と空気の制御 PRP 11: 温度管理 PRP14：使用期限の管理 PRP16：食品の寄付に対する評価と残りの賞味期限の配分
					環境や人員などからの微生物／化学物質／物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン

					アレルギーを含む食品（粉塵、エアロゾルなどを含む）と、アレルギーを含まない食品または食品成分との接触によるアレルギーの混入。	PRP 6: アレルギー
冷蔵輸送	Y	Y	Y	Y	適正な温度と時間で冷却しなかった場合や、長期間保存した場合に発生する微生物の繁殖。	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14: 使用期限の管理
					生ものと調理済み/RTE 製品を分けなかったことによる二次汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー
					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルギーによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー
冷凍輸送	Y	Y	Y	Y	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14: 使用期限の管理
					環境による微生物・化学物質・物理的ハザードによる汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー

### 13. スーパーマーケット

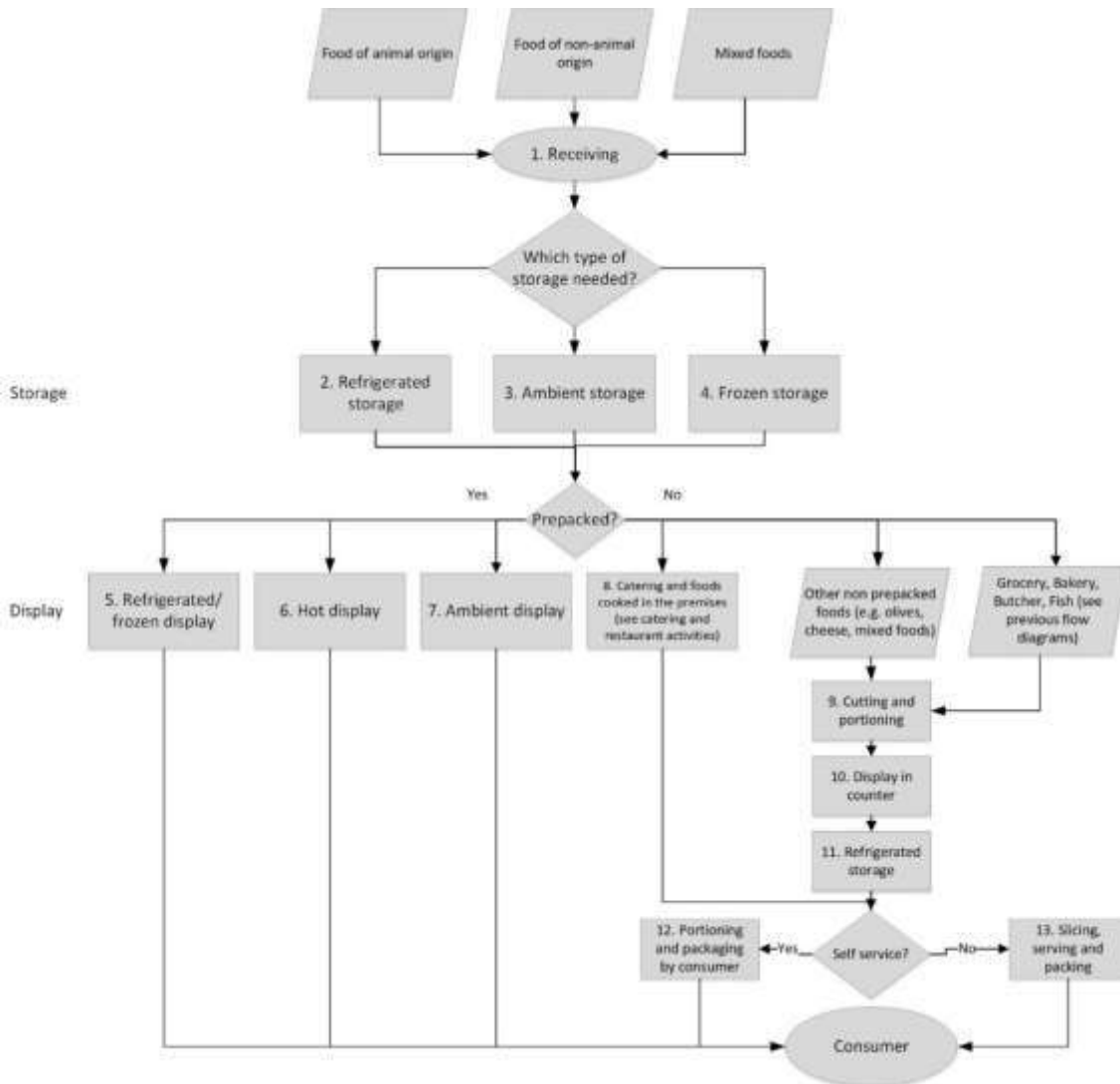


Table 9 スーパーマーケットのための一般的なハザード分析

段階	ハザード (?)				ハザードの発生を増加/減少させる要因となる活動	管理方法
	B	C	P	A		
全段階						PRPs 1, 2, 3, 9, 12
受け取り	Y	Y	Y	Y	入荷する原材料の微生物学的品質を確保できていないこと	PRP 10: 原材料 (サプライヤー選定、仕様) PRP 11: 温度管理 PRP14: 使用期限の管理
					入荷する原材料に化学的/物理的な危険性やアレルギーが含まれていること	PRP 6: アレルギー

						PRP 10: 原材料 (サプライヤー選定、仕様)
					賞味期限のデータが不完全/間違っていたり、保存状態が悪かったりして、病原性や腐敗性のある微生物が繁殖した場合。	PRP14: 使用期限の管理
					生物学的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンの混入 リターンの他製品への混入によるハザード	PRP15: 返品対応について
保管 (未配架)						
常温保存	Y	Y	Y	Y	汚染された食器や不適切な取り扱いによる生物学的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンの混入	PRP8: 水と空気の制御 PRP 11: 温度管理 PRP14: 使用期限の管理 PRP16: 食品の寄付に対する評価と残りの賞味期限の配分
					環境や人員などからの微生物/化学物質/物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					アレルゲンを含む食品 (粉塵、エアロゾルなどを含む) と、アレルゲンを含まない食品または食品成分との接触によるアレルゲンの混入。	PRP 6: アレルゲン
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	適正な温度と時間で冷却しなかった場合や、長期間保存した場合に発生する微生物の繁殖。	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14: 使用期限の管理

					生ものと調理済み/RTE 製品を分けなかったことによる二次汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
冷凍保存	Y	Y	Y	Y	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14：使用期限の管理
					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
陳列カウンターでのパック詰めされた食品（お客様による陳列とセルフサービス）						
常温保存	Y	Y	Y	Y	上記の通り	上記の通り
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	上記の通り	上記の通り
冷凍保存	Y	Y	Y	Y	上記の通り	上記の通り
陳列カウンターのパック詰めされていないもの						
精肉売り場、鮮魚売り場、パン売り場、フルーツと野菜売り場の食材					See; EFSA (2017) 食品安全マネジメントシステムの適用を視野に入れた、特定の小規模小売店に対するハザード分析アプローチに関する科学的意見。 <i>EFSA Journal</i> 2017;15(3):4697, 52 pp. doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	
その他の食品の陳列カウンターにあるパック詰めされていない食品						
1. デリカウンター食品（例：チーズ、オリーブ、複合製品）						

カット及び/又は <b>portioning</b>	Y	Y	Y	Y	機器の適切な洗浄・消毒が行われていないこと、個人の衛生状態が悪いことによる、生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
カウンターでの表示 (常温、冷蔵、高温)	Y	Y	Y	Y	必要な温度で保存しなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正
					環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
カウンター内の表示 (冷凍)	Y	Y	Y	Y	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14: 使用期限の管理
					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	上記の通り	上記の通り
消費者によるセルフサービス: 消費者による <b>portioning</b> と梱包	Y	Y	Y	Y	作業方法の失敗や消費者の個人的な衛生状態の欠如による、微生物、化学的、物理的な危険性やアレルゲンによる汚染。セルフサービスの衛生状態は顧客に依存するが、小売業者は監督や指導、清潔な器具や手袋、適切な包装材などを提供することでこれを促進することができる。	PRP 10: 原材料 (サプライヤー選定、仕様)

						PRP 13: 製品情報と消費者意識
2. ケータリング、施設内で調理された食品（ローストチキン、ソーセージ、ピザなど）						
調理	Y	Y	N	Y	十分な温度/時間が得られないことによる病原体の残存や毒素の存在	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					加熱された容器の不適切な洗浄や機器の欠陥による熱伝導率の低下による温度不足による病原菌や腐敗菌の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					アクリルアミドや PAH などのプロセス汚染物質の発生	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					不適切に洗浄された調理器具や、再利用された油や水による化学物質やアレルギーによる汚染	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー
冷却	Y	Y	N	Y	一定時間内に低温を達成できなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					化学物質やアレルギーによる汚染	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー

14. レストラン、ケータリングサービス、パブ

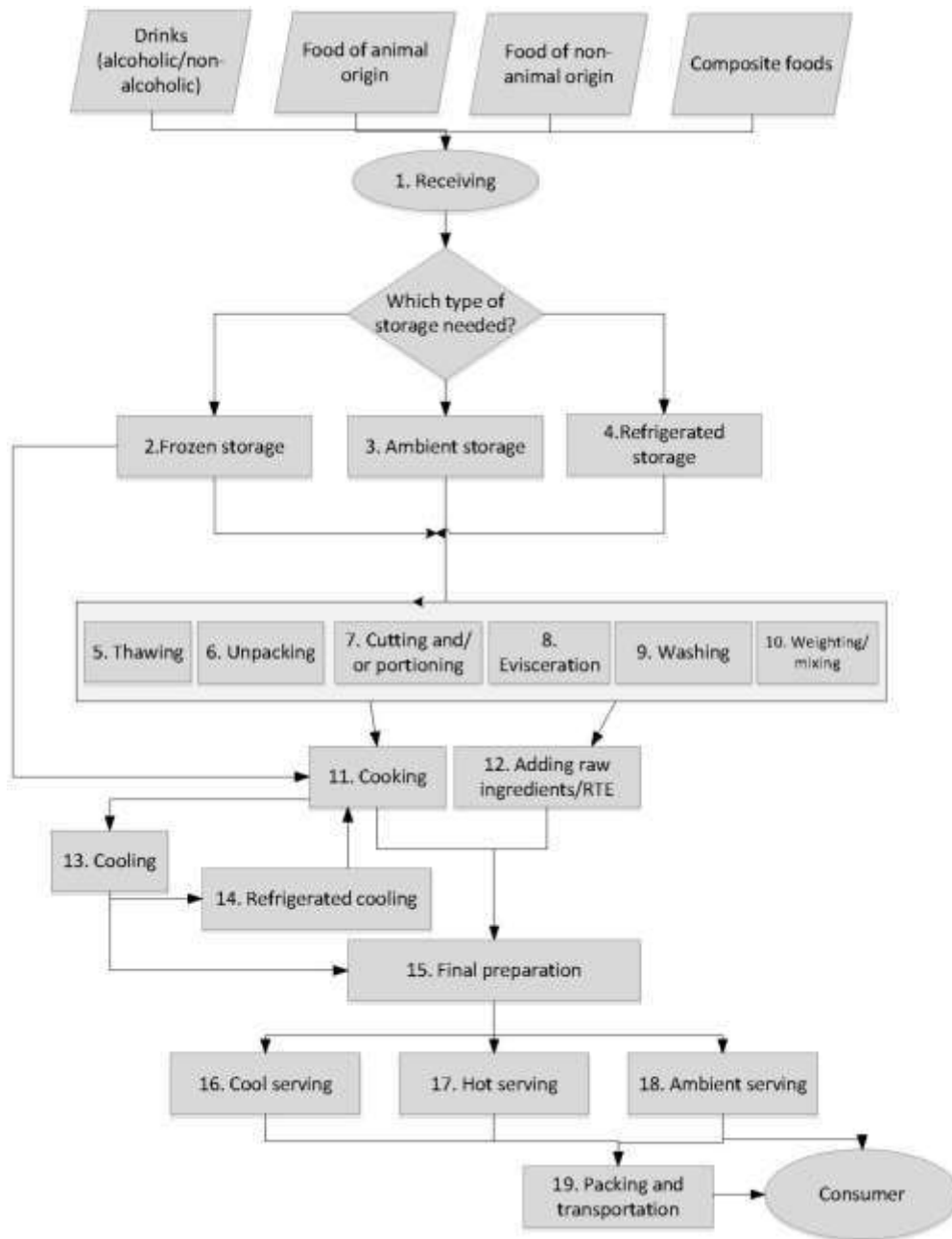


Table 10 レストラン、ケータリングサービス、パブのための一般的なハザード分析

段階	ハザード (8)				ハザードの発生を増加/減少させる要因となる活動	管理方法
	B	C	P	A		
全段階						PRPs 1, 2, 3, 9, 12
受け取り	Y	Y	Y	Y	入荷する原材料の微生物学的品質を確保できていないこと	PRP 10: 原材料 (サプライヤー選定、仕様) PRP 11: 温度管理



						PRP14：使用期限の管理
					入荷する原材料に化学的/物理的な危険性やアレルギーが含まれていること	PRP 6: アレルゲン PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様）
					賞味期限のデータが不完全/間違っていたり、保存状態が悪かったりして、病原性や腐敗性のある微生物が繁殖した場合。	PRP14：保存期間の管理
					生物学的／化学的／物理的ハザードやアレルゲンの混入 リターンその他製品への混入によるハザード	PRP15：返品対応について
常温保存	Y	Y	Y	Y	汚染された食器や不適切な取り扱いによる生物学的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンの混入	PRP8：水と空気の制御 PRP 11: 温度管理 PRP14：保存期間の管理 PRP16：食品の寄付に対する評価と残りの賞味期限の配分
					環境や人員などからの微生物／化学物質／物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					アレルゲンを含む食品（粉塵、エアロゾルなどを含む）と、アレルゲンを含まない食品または食品成分との接触によるアレルゲンの混入。	PRP 6: アレルゲン
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	適正な温度と時間で冷却しなかった場合や、長期間保存した場合に発生する微生物の繁殖。	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14：保存期間の管理
					生ものと調理済み/RTE 製品を分けなかったことによる二次汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン

					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
冷凍保存	Y	Y	Y	Y	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14：保存期間の管理
					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
取り扱い/加工の準備						
解凍	Y	N	N	N	低温と適切な時間を維持できなかったことによる微生物の繁殖	PRP 11: 温度管理
カット及び/又は portioning	Y	Y	Y	Y	機器の適切な洗浄・消毒が行われていないこと、個人の衛生状態が悪いことによる、生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
魚の処理	Y	Y	Y	Y	腸から肉への微生物ハザードによる二次汚染	PRP 7: 廃棄物処理
					環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
洗浄	Y	Y	Y	Y	環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					洗浄水に微生物や化学物質の有害物質が蓄積すること。洗浄した組織からの微生物や化学的ハザードの除去が不十分であること。除菌液の誤用と化学物質の残留物の蓄積。	PRP 7: 廃棄物処理 PRP8：水と空気の制御 PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様など）

Weighting/mixing	Y	Y	Y	Y	環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					生ものと調理済み/RTE 製品を分離していないことによる微生物の二次汚染	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染
開梱	Y	Y	Y	Y	環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					生ものと調理済み/RTE 製品を分離していないことによる微生物の二次汚染	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正
					食品の接触材料から放出される化学物質による汚染	PRP 10: 原材料（サプライヤー選定、仕様）
					賞味期限のデータが不完全/間違っていたり、保存状態が悪かったりして、病原性や腐敗性のある微生物が繁殖した場合。	PRP 13: 製品情報と消費者意識 PRP14：保存期間の管理
					化学物質やアレルゲンによる汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
調理	Y	Y	N	Y	病原体を排除し、潜在的な成長や毒素の生成を抑制するための十分な温度/時間を達成できなかったことによる微生物の生存	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					加熱された容器の不適切な洗浄や機器の欠陥による熱伝導率の低下による温度不足による病原菌や腐敗菌の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					アクリルアミドや PAH などのプロセス汚染物質の発生	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					不適切に洗浄された調理器具や、再利用された油や水による化学物質やアレルゲンによる汚染	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染

						PRP 6: アレルゲン
原材料の追加/RTE	Y	Y	Y	Y	機器の適切な洗浄・消毒が行われていないことや、個人の衛生状態が良くないことによる環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					生ものと調理済み/RTE 製品を分離していないことによる微生物の二次汚染。	PRP 12: 作業方法
					生鮮食品と RTE 食品に共通して使用されている汚染された表面を介した二次汚染	PRP 12: 作業方法
冷却	Y	Y	N	Y	一定時間内に低温を達成できなかったことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					化学物質やアレルゲンによる汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
冷蔵保存	Y	Y	Y	Y	適正な温度と時間で冷却しなかった場合や、長期間保存した場合に発生する微生物の繁殖。	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理 PRP14: 保存期間の管理
					生ものと調理済み/RTE 製品を分けなかったことによる二次汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					環境や人員などからの生物・化学・物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
最終準備・盛り付け	Y	Y	Y	Y	機器の適切な洗浄・消毒が行われていないことや、個人の衛生状態が良くないことによる環境や人員などからの生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					生ものと調理済み/RTE 製品を分離していないことによる微生物の二次汚染。	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正
					生鮮食品と RTE 食品に共通して使用されている汚染された表面を介した二次汚染	PRP 7: 廃棄物処理

給仕（冷・温・両方）	Y	Y	Y	Y	適切に冷却されなかったり、規定の期間を超えて製品の温度を乱用したりすることによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					微生物の増殖を防ぐ加熱と高温維持に到達しなかったことによる微生物の増殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP 11: 温度管理
					汚染された食器や不適切な取り扱いによる微生物、化学的、物理的ハザードやアレルゲンの混入	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン PRP 13: 製品情報とお客様の意識
					アレルゲンを含む食品（粉塵、エアロゾルなどを含む）と、アレルゲンを含まない食品または食品成分との接触によるアレルゲンの混入。	PRP 6: アレルゲン PRP 13: 製品情報とお客様の意識
給仕（常温）	Y	Y	Y	Y	汚染された食器や不適切な取り扱いによる生物学的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンの混入	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染
					アレルゲンを含む製品と非アレルゲンを含む製品または原材料の接触によるアレルゲンの混入	PRP 6: アレルゲン PRP 13: 製品情報とお客様の意識
屋外輸送						
常温輸送	Y	Y	Y	Y	汚染された食器や不適切な取り扱いによる生物学的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンの混入	PRP8: 水と空気の制御 PRP 11: 温度管理 PRP14: 保存期間の管理 PRP16: 食品の寄付に対する評価と残りの賞味期限の配分
					環境や人員などからの微生物/化学物質/物理的ハザードやアレルゲンによる汚染。	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン

					アレルギー含有食品と非アレルギー含有食品 または食品原料の接触によるアレルギーの混入	PRP 6: アレルギー
高温輸送	Y	N	Y	N	微生物の増殖を防ぐ加熱と高温維持に到達し なかったことによる微生物の増殖	PRP 11: 温度管理
					輸送環境、人員などによる物理的な危険性の 混入、または包装の破損によるもの。	PRP5: 生産環境か らの物理的・化学的 汚染 PRP 6: アレルギー

### 15. 食品寄贈

食品メーカーや流通センター、スーパーマーケット、レストランなどの食品小売業者は、売れ残った食品の一部を食品寄贈のために提供することがある。食品寄付の連鎖は通常、食品提供者（すなわち食品メーカーや小売業者など、フードチェーンのあらゆる段階にある FBO）と食品受領者（すなわち再分配組織や慈善団体などの FBO）に分けられる。非営利の再分配組織や慈善団体は、これらの食品を最終消費者に再分配することに関与している。提供者と受領者は FBO とみなされ、FSMS が運用されなければならない。

2017 年、欧州委員会は、EU 法の関連規定を明確にし、現行の規制枠組みの中での食品再分配に対する障壁を取り除くことを目的として、食品寄付に関するガイダンス（欧州委員会通知（2017）/C 361/01）を発行した。このガイドラインは、主要なプレイヤーのそれぞれの責任を含む国レベルで存在するルールと運用手順をすべての関係者のために定めるために、国の当局が定めることができるものを補完するものである。

食品提供の段階は、以下のフロー図（図 9）に要約されている。EU の食品寄付ガイドラインに明記されているように、組織の活動の性質（再配布と慈善団体）によって、食品の安全性と消費者への食品情報に関する EU の規制枠組みの下で適用される特定の規則が決定される。特に、ある組織が食品を他の組織に再分配するか（流通センターとして機能する「企業間取引」）、直接最終受益者（スーパーマーケットのような「消費者間取引」）に届けるか、また、その活動の種類（例えば、社交レストランなどの食事の準備）により、トレーサビリティ、食品衛生、食品情報の面で異なる要件が生じることがある。従って、流通センター、スーパーマーケット及び／又はソーシャルレストランに適用されるフローチャートは、食品提供に従事する組織にも適用されうるということになる。

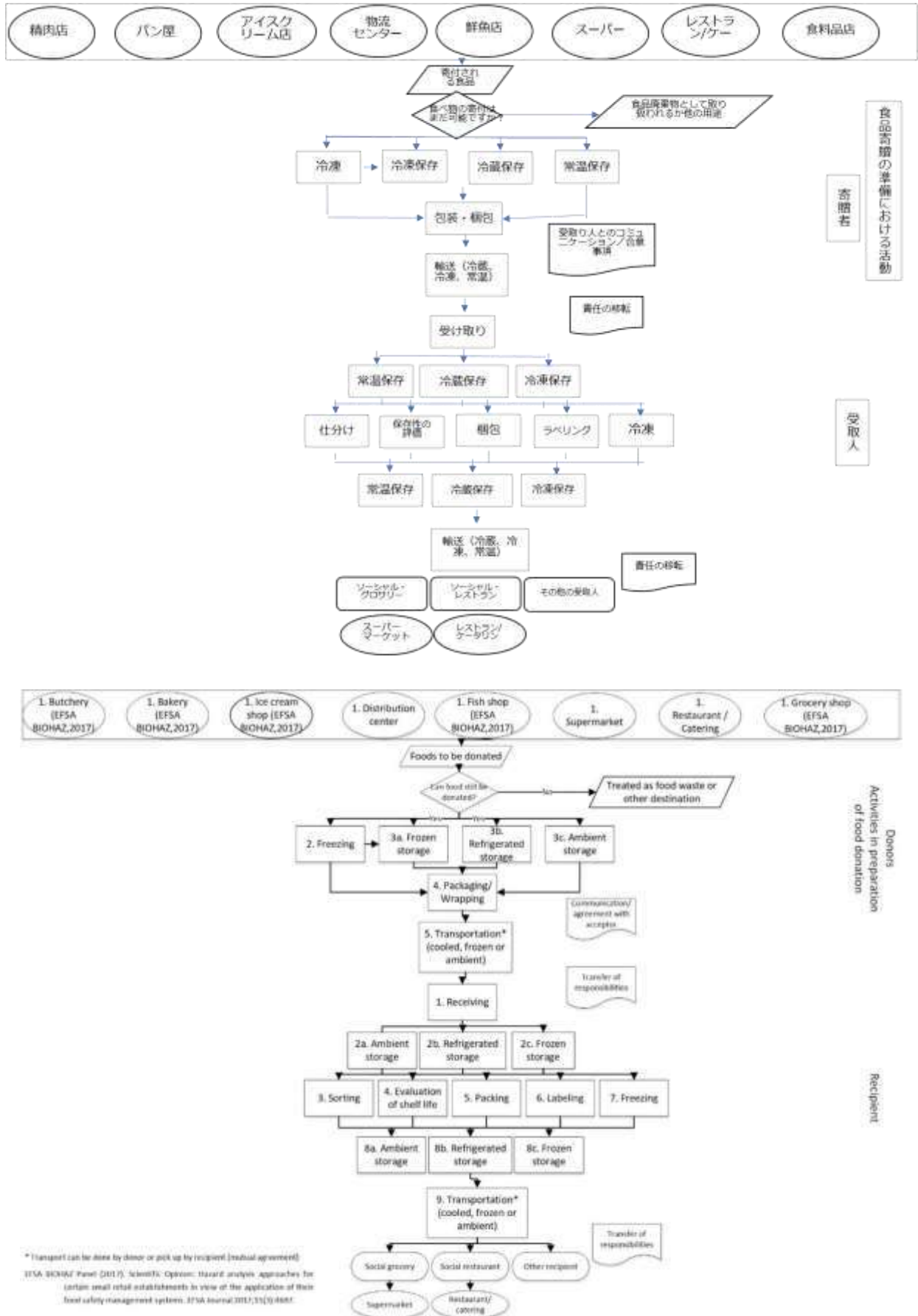


Table 11 食品の寄付の場合、寄付者による一般的なハザード分析

段階	ハザード (9)				ハザードの発生を増加/減少させる要因となる活動	管理方法 (対策)
	B	C	P	A		
全段階						PRPs 1, 2, 3, 9, 12
寄贈する食品の決定						
まだ食品を寄付することはできますか？ 寄贈する食品の可否の判断	Y	Y	Y	Y	寄贈する組織は、保存期間の評価、包装材の状態、ラベル情報などに基づいて、食品がまだ寄贈に適しているかどうかを確定するために、批判的なレビューを行わなければならない。	PRP16：食品の寄付に対する評価と残りの賞味期限の配分
冷凍						
冷凍保存（パック詰めされた食品）	Y	N	N	N	プレパック食品の冷凍が可能かどうかの判断（十分な賞味期限が残っているかどうかを含む）	PRP17：食料品の寄付のための冷凍保存
					冷凍される食品の微生物学的品質を保証しないこと（急速冷凍）	PRP 11：温度管理
					凍結日の再帰属 - ラベル表示	PRP 17: 食品寄付のための凍結
保管						
冷凍保管	Y	Y	Y	Y	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP11：温度管理 PRP14：保存期間の管理
					環境や人員などからの生物的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
冷蔵保管	Y	Y	Y	Y	適切な冷却を行わなかったこと（適切な温度と時間）、または長期間保管したことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP11：温度管理 PRP14：保存期間の管理
					生製品と調理済み/RTE 製品を分離していないことによる二次汚染	PRP 5: 製造環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					環境や人員などからの生物的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン



常温保存	Y	Y	Y	Y	乾燥状態で保管しなかったことによる微生物の繁殖	PRP 8：水と空気の管理 PRP11：温度管理 PRP 14：保存期間の管理 PRP16：食品提供のための評価と残存有効期間の配分
					環境や人員などからの微生物／化学物質／物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					アレルゲンを含む食品（粉塵、エアロゾル等を含む）と非アレルゲンを含む食品又は食品成分との接触によるアレルゲンの混入	PRP 6: アレルゲン
梱包・包装						
梱包	Y	Y	Y	Y	環境や人員などからの生物的／化学的／物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP5：生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					生製品と調理済み/RTE 製品の分離を行わなかったことによる、微生物による二次汚染	PRP 4: 技術的な保守および校正
					食品接触材料から放出される化学物質	PRP10：原材料（サプライヤー選定、仕様）
					賞味期限のデータが不完全／誤っている、または保管条件が悪いために、病原性または腐敗性の微生物が増殖すること。	PRP 13：製品情報と消費者意識 PRP 14: 賞味期限管理
					包装された食品の賞味期限を誤認させる微生物の増殖	PRP 13: 製品情報 製品情報及び消費者意識 PRP16：食品の寄付に対する評価と残りの賞味期限の割り当て
受取り人とのコミュニケーション／合意事項						

受取り人とのコミュニケーション	Y	Y	Y	Y	寄贈された食品の保存期間、温度管理、輸送条件、冷凍条件などについて、受取人との明確なコミュニケーションが必要である。	PRP 13: 製品情報と消費者意識 PRP16: 食品寄贈のための評価と残りの賞味期限の割り当て PRP17: 食品寄贈のための冷凍（賞味期限と冷凍条件）
輸送 (Transportation)						
常温輸送	Y	Y	Y	Y	乾燥状態で保管しなかったことによる微生物の繁殖	PRP 8: 水と空気の管理 PRP11: 温度管理 PRP 14: 保存期間の管理 PRP16: 食品提供のための評価と残存有効期間の配分
					環境や人員などからの微生物/化学物質/物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					アレルゲンを含む（粉塵、エアロゾル等を含む）食品又は食品成分がアレルゲンを含まないものと接触することによるアレルゲンの混入	PRP 6: アレルゲン
冷蔵輸送	Y	Y	Y	Y	適切な冷却を行わなかったこと（適切な温度と時間）、または長期間保管したことによる微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP11: 温度管理 PRP14: 保存期間の管理
					生製品と調理済み/RTE 製品を分離していないことによる二次汚染	PRP 5: 製造環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
					環境や人員などからの生物的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン

冷凍輸送	Y	Y	Y	Y	凍結温度の不具合による微生物の繁殖	PRP 4: 技術的なメンテナンスと校正 PRP11: 温度管理 PRP14: 保存期間の管理
					環境に起因する微生物・化学物質・物理的ハザードによる汚染	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルギー物質

表 12 食品の寄付の場合、受取人による一般的なハザード分析

段階	ハザード <sup>(9)</sup>				ハザードの発生を増加/減少させる要因となる活動	管理方法(対策)
	B	C	P	A		
前段階						PRPs 1, 2, 3, 9, 12
受け取り	Y	Y	Y	Y	入荷する原材料の微生物学的品質を確保していないこと	PRP10: 原材料 (サプライヤー選定、仕様) PRP 11: 温度管理 PRP 14: 保存期間の管理
					入荷する原材料に含まれる化学的/物理的ハザードまたはアレルゲンの有無	PRP 6: アレルゲン PRP 10: 原材料 (サプライヤー選定、仕様)
					賞味期限データの不備・誤記による賞味期限切れによる病原菌の増殖	PRP14: 賞味期限管理
					返品商品が他の商品と混ざることによる、生物学的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンの混入	PRP 15: 返品管理
保管						
常温保管	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
冷蔵保管	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
冷凍保管	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
仕分け						
検査・仕分け	Y	N	N	N	食品の微生物汚染が解決された (例: 果物にカビが生える)	追加の PRP はない
					環境、人員等からの生物学的/化学的/物理的ハザードやアレルゲンによる汚染	PRP 5: 生産環境からの物理的・化学的汚染 PRP 6: アレルゲン
保存性の評価						

保存性の評価	Y	N	N	N	製品が食品寄贈組織に入る前に、製品がまだ寄贈、保管、冷凍、再ラベル付けなどが可能かどうか、帰属する賞味期限を評価しなければならぬ。	PRP16：食品の寄付のための評価と残りの賞味期限の割り当て PRP17：食品寄付のための冷凍保存
再包装・再表示						
包装	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
冷凍						
冷凍保存 (プレパック食品)	Y	N	Y	N	上記参照	上記参照
保管						
常温保管	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
冷蔵保管	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
冷凍保管	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
輸送						
常温輸送	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
冷蔵輸送	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照
冷凍輸送	Y	Y	Y	Y	上記参照	上記参照

(1) Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs ([OJ L 139, 30.4.2004, p. 1](#)).

(2) Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin ([OJ L 139, 30.4.2004, p. 55](#)).

(3) Mostly procedures to ensure traceability of food and recall in case of non-compliance are considered as PRPs and part of the FSMS. They must be applied by any food business but no further guidance for retail activities is included in this Notice.

(4) [OJ C 278, 30.7.2016, p. 1](#).

(5) [http://ec.europa.eu/food/fvo/overview\\_reports/details.cfm?rep\\_id=78](http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78)

(6) COM(2015) 614 final

(7) *EFSA Journal* 2017;15(2):4697, 62 pp.

(8) *EFSA Journal* 2018;16(11):5432, 64 pp.

(9) [OJ C 361, 25.10.2017, p. 1](#).

(10) [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/library\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en)

(11) <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

(\*1) Where recording is not recommended, a programme/plan still need to be available.

(12) Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC)

No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 ([OJ L 304, 22.11.2011, p. 18](#)).

[\(13\)](#) Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety ([OJ L 31, 1.2.2002, p. 1](#)).

[\(14\)](#) Some Member States have established indicative guidelines for food redistribution past the 'best before' date and the donors should consult these when assessing suitability for food donation. Such products may be marketed separately with information indicating that the 'best before' date has been exceeded and, where relevant, recommending immediate consumption.

[\(15\)](#) While EU rules on food information to consumers only require, for non-prepacked foods, provision of information in regard to allergens, national rules laid down by Member States may require provision of other mandatory information including date marking.

[\(16\)](#) Point 4 to Chapter VII of Section I and point 5 to Chapter V of Section II, of Annex III.

[\(\\*2\)](#) While there is no need to keep records in relation to the shelf-life, traceability requirements apply to food donation.

[\(1\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(2\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(3\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(4\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(5\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(6\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(7\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(8\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(9\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.

[\(10\)](#) B = biological, C = chemical, P = physical, A = allergen.