

## アレルギーコンタミネーション調査票

日付： 2025年2月21日

御社名： 大阪ガスリキッド株式会社 低温粉碎センター食品工場

ご担当者名： 落合真美

主な対象製品： リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー/金胡麻マイクロパウダー

工場内で取り扱っているアレルギーはありますか？ある物に○を付けて下さい。

特定原材料	えび・かに・くるみ・小麦・そば・ <b>卵</b> ・乳・落花生
特定原材料に準ずるもの	<b>ア</b> ー <b>モ</b> ンド・あわび・いか・いくら・ <b>オ</b> レ <b>ン</b> ジ・カシューナッツ
	<b>キ</b> ウ <b>イ</b> フルーツ・牛肉・ <b>ご</b> ま・ <b>さ</b> け・さば・ <b>大</b> 豆・ <b>鶏</b> 肉
	バナナ・豚肉・マカダミア・ <b>も</b> も・やまいも・ <b>り</b> ん <b>ご</b> ・ <b>ゼ</b> ラ <b>チ</b> ン

対象製品の製造ライン上でアレルギーはありますか？

特定原材料	えび・かに・くるみ・小麦・そば・ <b>卵</b> ・乳・落花生
特定原材料に準ずるもの	<b>ア</b> ー <b>モ</b> ンド・あわび・いか・いくら・ <b>オ</b> レ <b>ン</b> ジ・カシューナッツ
	<b>キ</b> ウ <b>イ</b> フルーツ・牛肉・ <b>ご</b> ま・さけ・さば・ <b>大</b> 豆・ <b>鶏</b> 肉
	バナナ・豚肉・マカダミア・ <b>も</b> も・やまいも・ <b>り</b> ん <b>ご</b> ・ <b>ゼ</b> ラ <b>チ</b> ン

アレルギーのコンタミネーション対策として実施している事があれば記入ください。

粉碎終了後、製造ラインを分解し中性洗剤で洗浄を行い、ATPふき取り検査で洗浄度確認を行います。その後殺菌、すすぎ、乾燥、アルコール噴霧後に組立を行います。また、製品を粉碎室外に移動させる際は、ヒートシールまたはインシュロックにて封緘した状態にて行います。

洗浄の妥当性確認として卵粉碎後、粉碎機の通常洗浄を行い、次の製品について日本食品分析センターにてELISA法で卵が検出限界以下であることを確認しております（1回/年）。