



# 過敏原標示指南 — 了解食品成分以及如何標示

本指南涵蓋了您生產、進口或販賣的食品和飲料中食品過敏原的聲明規則。

## 為什麼需要聲明食品過敏原？

患有食物過敏或食物不耐症的人需要知道他們的食物中含有什麼，這樣他們才能決定是否可以安全食用。

每個生產和銷售食品的人都有責任向消費者提供做出安全選擇所需的資訊。為了讓消費者做出安全的選擇，必須在配料成份和包含聲明中註明常見過敏原。配料成份將包括所有配料和相關過敏原，而包含物聲明則是一份摘要，強調食品中存在的過敏原。

本指南將幫助您了解這些規則內容以及它們對您業務的影響。

## 過敏原標示規則

過敏原標示規則有助於消費者更容易識別食品中的過敏原，並幫助他們做出安全的選擇。

### 根據先前的過敏原標示規則進行的產品標示

在 **2024年2月25日** 之前，依照先前過敏原標示規定包裝並貼標的任何食品，可繼續銷售兩年（**至2026年2月25日**）

以下是根據過敏原規則應採取的措施的總結：

過敏原名稱規定

使用規定的過敏原名稱

粗體字

以粗體字列出過敏原



使用 9 種指定樹堅果的個別堅果名稱



適當使用“fish”，“mollusc”或“crustacean”名稱

包含：大豆、麩質

使用規定的包含物聲明



將“wheat”列為“gluten”以外的過敏原

# 目錄

## 有用資訊

---

### **為什麼過敏原很重要**

**第 3 頁**

## 過敏原標示規則

---

### **什麼是過敏原標示規則**

**第 4 頁**

必須聲明的過敏原

第 4 頁

過敏原標示規則概述

第 5 頁

您在哪個位置聲明過敏原？

第 6 – 7 頁

過敏原措辭

第 8 – 9 頁

## 有用資訊

---

### **額外資訊**

**第 10 頁**

### **有用的連結**

**第 11 頁**

### **您的產品符合過敏原標示規則的核對清單**

**第 12 – 13 頁**

# 為什麼過敏原很重要

## 過敏原的危害

食物過敏的人在吃了不合適的食物幾分鐘內就可能會出現危及生命的反應。

將無過敏原食品與含有過敏原的食品分開準備、烹飪、展示和處理，以保持無過敏原食品的完整性。患有食物過敏或食物不耐症的人需要確切知道他們的食物中含有什麼，這樣他們才能決定是否可以安全食用。



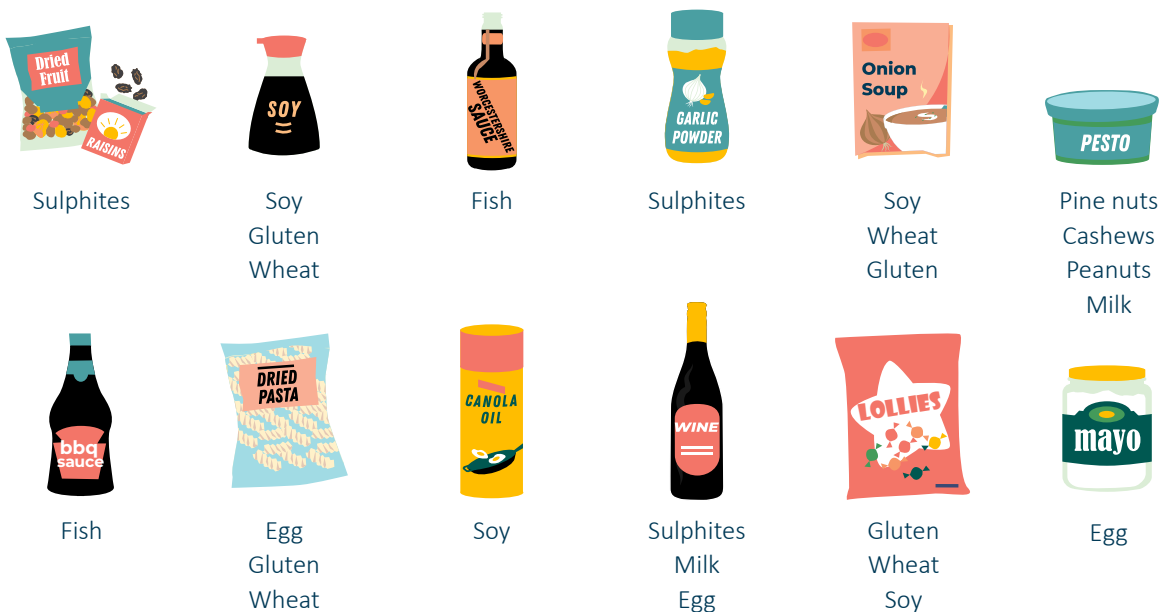
**少量的過敏原**  
就可能危及生命。

## 有些食物含有意想不到的過敏原

您使用的配料可能含有您意想不到的過敏原，因此務必閱讀標籤或規範表以了解其中的成分。如果在購買或交貨時您未被提供完整的過敏原訊息，應該向供應商確認產品中可能存在的任何過敏原。

進口商必須了解紐西蘭的過敏原標示規則。他們必須從海外供應商獲得有關進口食品的確切配料資訊。這樣他們就可以確保標示的正確性，並且可以將訊息傳遞給客戶。

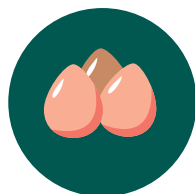
以下是一些可能含有隱藏過敏原的食品範例：



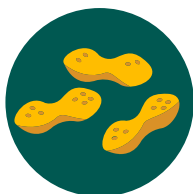
請參閱此處的Unexpected Allergens文件：[allergenbureau.net/wp-content/uploads/2022/08/UNEXPECTED\\_ALLERGENS\\_IN\\_FOOD\\_GUIDE\\_Aug\\_2022\\_F1.pdf](https://allergenbureau.net/wp-content/uploads/2022/08/UNEXPECTED_ALLERGENS_IN_FOOD_GUIDE_Aug_2022_F1.pdf)

## 必須聲明的過敏原

以下是您需要告知客戶並且必須了解的紐西蘭食品過敏原：



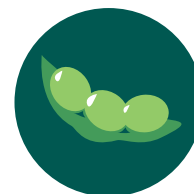
Egg



Peanuts



Milk\*



Soy



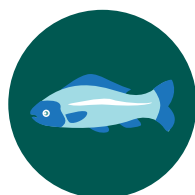
Sesame



Lupin

Gluten  
(barley, oats, rye, wheat\*\*)

Wheat\*\*



Fish



Crustacean



Molluscs



Sulphites\*\*\*



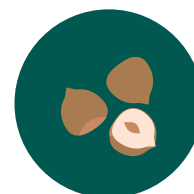
Almonds



Brazil nuts



Cashews



Hazelnuts



Macadamias



Pecans



Pine nuts



Pistachios



Walnuts

\*包括牛奶、鹿奶、羊奶、綿羊奶、水牛奶

\*\*黑小麥和斯佩耳特小麥必須標示為wheat和gluten

\*\*\*添加sulphites – 含量 10 毫克/公斤或以上

### 其他過敏原

還有一些其他可能需要聲明的過敏原。這些是：Royal jelly、Bee Pollen和Propolis。有關如何聲明這些過敏原的特殊規則，請參閱第 [10 頁](#)。

## 過敏原標示規則概述

### 過敏原名稱規定

以下是配料成份中過敏原的表達方式與包含物聲明的比較。您可以使用單數或複數形式。

配料成份	包含物聲明與其他聲明
barley	gluten
oats	gluten
rye	gluten
wheat	wheat, gluten
almonds	almonds
Brazil nuts	Brazil nuts
cashews	cashews
hazelnuts	hazelnuts
macadamias	macadamias
pecans	pecans
pine nuts	pine nuts
pistachios	pistachios
walnuts	walnuts
crustacean	crustacean
mollusc	mollusc
egg	egg
fish	fish
lupin	lupin
milk	milk
peanuts	peanuts
sesame	sesame
soy, soya or soybean	soy
sulphites*	sulphites*

\*添加sulphites – 含量 10 毫克/公斤或以上

儘管您製作或銷售的食品中只含有微量的過敏原 (除非添加的sulphites含量低於 10 毫克/公斤)，您都必須用英文逐一聲明。對此有一些例外。請參閱第 10 頁以了解更多詳情。

如果過敏原是一種配料、混合物的一部分、食品添加劑或用作加工助劑，則必須將其標示在標籤上。

混合物是由兩種或多種配料組成的食品，例如起司是起司司康餅中的混合物。

在配料成份和包含聲明中，過敏原必須以**粗體字**顯示。有關進一步的格式要求，請參閱[第 7 頁](#)。

如果您使用的加工助劑是過敏原，則應在配料成份中註明過敏原，例如 processing aid (**egg**)，並在包含聲明中註明，例如**Contains egg**。

一些通用名稱不再允許列在配料成份中，例如nuts。

包含物聲明必須以“Contains”一詞開頭，然後列出過敏原。不能使用其他字詞。詳細說明請參閱[第 7 頁](#)。

# 您在哪個位置聲明過敏原？

聲明過敏原的位置取決於您的產品需要什麼類型的標籤。

## 需要標籤但不需要配料成份的產品

有些產品有標籤，但不需要配料成份。這些是：

- 包裝水，
- 標準化酒精飲料\*\*，
- 包裝總表面積小於100平方厘米的食品，
- 以多件裝形式出售的獨立包裝（不打算單獨出售），
- 銷售給外燴/餐飲服務業者作為食材使用的食品，例如餐廳，
- 單一成分食品（例如奶），
- 供應給食品製造商或加工業者以進一步加工的食品\*\*\*。

雖然無需配料成份，但若產品中含有任何過敏原，則必須在標籤上標示規定的過敏原名稱，但無需使用包含聲明或特定格式（如粗體字）來標示。

\*\* 啤酒、蘋果酒、水果酒、水果酒產品、利口酒、蜂蜜酒、梨酒、烈酒、植物酒、植物酒產品、葡萄酒、葡萄酒產品。

\*\*\* 該產品不需要在標籤上註明過敏原的資訊，但必須根據要求以書面形式提供。

過敏原必須是：

在標籤上（使用規定的過敏原名稱*）	✓
粗體字	選擇性的
與配料成份的字型與字體大小相同	不需要
在特定的位置	不需要



## 不需要標示的產品

有些產品不需要標籤，例如：

- 咖啡館販售的可立即食用的食物，
- 外送披薩，
- 在店內挑選和混合的糖果。

您需要使用所需的過敏原名稱\*（例如，提供給詢問的顧客）來聲明過敏原。

注意：業者可選擇在菜單上標示過敏原資訊（非強制性規定）。

欲了解更多資訊，請造訪：[www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/documents/](http://www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/documents/)

\*過敏原的規定名稱請參閱第 5 頁的表格。所有過敏原的規定名稱都必須以英文書寫。

過敏原必須：

聲明（使用規定的過敏原名稱）	✓
粗體字	不需要
與配料成份的字型與字體大小相同	不需要
在特定的位置	不需要

## 附有標籤及配料成份的產品

需要標示配料成份的食品標籤，必須在配料成份中及包含聲明中標示過敏原。

### 配料成份

這裡列出食品中的所有配料。您需要：

- 依配料含量由高至低順序列出。
- 列出您使用過的所有食品添加劑，
- 如使用來自過敏原來源的'加工助劑'，須予以標示，
- 請使用規定的過敏原名稱\*標示過敏原，並以粗體字呈現，字體大小不得小於其他配料標示。

配料成份中的過敏原必須是：

依規定過敏原名稱填寫*	✓
對含有該過敏原的每種配料重複此操作	✓
粗體字	✓
字體大小不得小於配料成份中其他字體。	✓

### 配料成份標示措辭規定

- 1 聲明過敏原時，您可以：
  - 將配料中提及過敏原的部分以**粗體字**標示。  
舉例來說：
    - **egg** whites，
    - **milk**，
    - **wheat** flour，或
- 2 在配料後面，用**粗體字**在括號中寫出過敏原。  
舉例來說：
  - cream (**milk**)，
  - spelt (**wheat**)，
  - Processing aid (**egg**) 或 Processing aid containing **egg**，
  - Whey powder (**milk**) 或 Whey powder (from **milk**) 或 Whey powder (made from **milk**)。

有些成分名稱中看似含有過敏原，例如Oatmeal和Buttermilk，但不得僅將詞中的部分字以粗體標示。例如，正確的寫法是Buttermilk (**milk**)，和Oatmeal (**oats**)。

### 包含物聲明

- 包含物聲明必須明顯區隔，但置於配料成份的旁邊（或上方或下方）。
- 必須以'Contains'開頭，僅列出過敏原的規定名稱\*，不得加入其他字詞。
- 整個包含聲明須以**粗體字**呈現，字型及字體大小應與配料成份中規定過敏原名稱相同。

包含聲明中的過敏原必須：

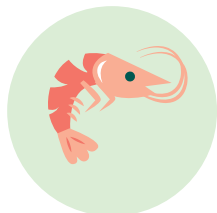
依規定過敏原名稱填寫*	✓
粗體字	✓
字型與字體大小應與配料成份中所使用的過敏原規定名稱一致。	✓
不得使用其他字詞（例如：'and'、'processing aid'）	✓
包含聲明應與配料成份分開標示，但須緊鄰其位置。	✓

本產品供零售販售，依規定須標示配料成份及包含物聲明。

\*過敏原的規定名稱請參閱第 5 頁的表格。所有過敏原的規定名稱都必須以英文書寫。



## 過敏原用詞 依規則使用的字彙：



您必須使用 'mollusc'、'crustacean' 或 'fish' 等字彙來描述所含的過敏原。

### mollusc的範例包括：

- clams (蛤蜊)
- cockles (烏蛤)
- cuttlefish (烏賊)
- kina (海膽)
- mussels (貽貝)
- octopus (章魚)
- oysters (牡蠣)
- periwinkles (玉黍螺)
- pipi (三角斧蛤)
- paua (鮑魚)
- sea snails (海蝸牛)
- scallops (扇貝)
- squid (烏賊)
- tuatua (刀貝)

### crustacean的一些例子是：

- crab (螃蟹)
- crayfish (螯蝦)
- lobster (龍蝦)
- scampi (小龍蝦)
- shrimp (蝦)
- crevette (小蝦)
- prawns (明蝦)

註：軟體動物僅指海洋軟體動物，陸生軟體動物(如蝸牛)無需聲明。



您必須聲明實際使用的特定堅果。

### 必須以英文聲明這些堅果：

- 杏仁
- 巴西堅果
- 腰果
- 榛果
- 夏威夷豆
- 胡桃
- 松子
- 開心果
- 核桃
- almond
- Brazil nut
- cashew
- hazelnut
- macadamia
- pecan
- pine nut
- pistachio
- walnut

### 其他堅果：

僅需將這些列出的堅果標示為過敏原。若使用其他種類的堅果(例如栗子)，必須在配料成份中標示，但不應以粗體字呈現。

**Peanuts**並非木本堅果，而是豆科植物，需另行聲明。



以下內容適用於麩質聲明：

若食品含有**barley, oats 或 rye**(或其雜交品種)且含有gluten，則配料成份中須聲明該穀物的規定名稱，且'gluten'須在包含聲明中標示。

如果食品中含有**wheat**，則需要在配料成份和包含聲明中標明'wheat'。如果wheat含有gluten，則必須在包含聲明中加入'wheat'和'gluten'。



對於乳製品，必須使用'milk'來聲明過敏原的存在。

**顯示過敏原用語的標籤範例：**

以下是一些配料成份和包含聲明所使用的用語和粗體字樣的範例：

**Ingredients:**

water, potato, corn, hoki (5%) (**fish**), shrimp (4%) (**crustacean**), cream (**milk**), onion, mussels (2%) (**mollusc**), celery, corn starch, salt, olive oil, parsley, sugar, garlic, black pepper, lemon juice, chilli powder

**Contains: fish, crustacean, milk, mollusc**

**Ingredients:**

**Peanuts**, dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, **milk** fat, emulsifier (**soy** lecithin), natural flavour), glucose syrup, chicory fibre, corn maltodextrin, sunflower oil, glycerine, natural flavour, salt, emulsifier (**soy** lecithin), sugar syrup, **almonds, pecans**.

**Contains: peanuts, milk, soy, almonds, pecans**



Ingredients: **Wheat** flour, Sugar, Vegetable oil, Salt, **Eggs**, Condensed **milk**, Baking Powder, Emulsifier (**soy** lecithin), Flavour, Colours (102, 110), Antioxidant (307b)

**Contains Wheat, Gluten, Eggs, Milk, Soy**

## 額外資訊

### 免過敏原標示的配料

有些配料不受過敏標示規則的約束。這些配料經評估為安全，因其製造方式適合過敏體質者食用：

- 由小麥澱粉製成的葡萄糖漿 (麩質含量最高限量 20 毫克/公斤)，
- 完全精煉的大豆油，
- 大豆衍生物 (生育酚和植物固醇)，
- 用小麥或乳清蒸餾的酒精，
- 啤酒或烈酒中的麩質/小麥，
- 用於啤酒或葡萄酒的魚膠 (魚)。

### '可能含有物' 聲明

部分食品標籤會使用 '可能含有' 或 '可能存在' 的聲明來提示某些過敏原，例如 '可能含有花生'。這些為食品業者自願採用的聲明，不受本指南涵蓋的過敏原規定約束。

我們不建議普遍使用 '可能含有' 的聲明；若在標籤上使用此類聲明，建議僅在食品業者所制定的過敏原管理計畫確認存在風險時才使用。

### 混合物

在配料成份中聲明混合物時，混合物名稱中的過敏原名稱無須以粗體字標示。須以粗體字標示的是含有過敏原的個別配料。例如，當用於製備膳食時，雞蛋寬麵條配料應聲明為：

**Ingredients:** Egg Fettuccine (Durum **Wheat** Semolina, **Egg**)

**Contains:** **Egg, Gluten, Wheat.**

### 加工助劑

加工助劑是在食品製造過程中執行技術功能的物質 (例如澄清劑、防黏劑)，但不會存在於最終成品中。除非它們含有過敏原，否則不需要將它們列入配料成份內。加工助劑的具體名稱無須標示。食品業者應確認其供應商是否使用了可能含有須聲明過敏原的加工助劑。

### 其他過敏原

您可能還需要在產品上標示其他過敏原。右側表格列出了需聲明的食品/配料及所需使用的標示方式：

過敏原	聲明	聲明用語	規範
Royal jelly or food containing royal jelly	Warning statement	This product contains royal jelly which has been reported to cause severe allergic reactions and in rare cases, fatalities, especially in asthma and allergy sufferers.	You must use these exact words and they must be 3 mm or bigger (or > 1.5 mm for small packages).
Bee pollen or a food containing bee pollen	Advisory statement	You can choose the words to use but you must indicate the product contains bee pollen which can cause severe allergic reactions.	No exact specifications.
Propolis or a food containing propolis	Advisory statement	You can choose the words to use but you must indicate that the product contains propolis which can cause severe allergic reactions.	No exact specifications.

## 有用的連結

### 食品標示指南

食品的標示規定會依銷售對象的不同而有所差異。New Zealand Food Safety已發布針對銷售給這些客戶之食品的標示指南：

- **A Guide to Retail Food Labelling**  
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/2965-A-guide-to-food-labelling](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/2965-A-guide-to-food-labelling)
- **A Guide to Labelling Food Sold to Caterers/ Food Service Businesses**  
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/45112-A-Guide-to-Labelling-Food-Sold-to-CaterersFood-Service-Businesses](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/45112-A-Guide-to-Labelling-Food-Sold-to-CaterersFood-Service-Businesses)
- **A Guide to Labelling Food Supplied to a Food Manufacturer or Processor**  
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/45109-A-Guide-to-Labelling-Food-Supplied-to-a-Food-Manufacturer-or-Processor](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/45109-A-Guide-to-Labelling-Food-Supplied-to-a-Food-Manufacturer-or-Processor)

### 特定產品標示指南

特定食品標示指南：

- **Honey:**  
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/26491-a-guide-to-new-zealand-honey-labelling](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/26491-a-guide-to-new-zealand-honey-labelling)
- **Alcoholic Drinks:**  
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31404-a-guide-to-alcoholic-drinks-whats-in-them-and-how-to-label](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31404-a-guide-to-alcoholic-drinks-whats-in-them-and-how-to-label)
- **Labelling Food Containing Hemp Seeds:**  
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31608-A-Guide-to-Labelling-Food-Containing-Hemp-Seeds](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/31608-A-Guide-to-Labelling-Food-Containing-Hemp-Seeds)

### 有用的網站

- **Allergen declarations, warnings, and advisory statements on food labels:**  
[www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/allergen-declarations-warnings-and-advisory-statements-on-food-labels](http://www.mpi.govt.nz/food-business/labelling-composition-food-drinks/allergen-declarations-warnings-and-advisory-statements-on-food-labels)
- **Allergen Bureau**  
[allergenbureau.net](http://allergenbureau.net)
- **Allergen bureau - Unexpected Allergens in Food**  
[allergenbureau.net/wp-content/uploads/2022/08/UNEXPECTED\\_ALLERGENS\\_IN\\_FOOD\\_GUIDE\\_Aug\\_2022\\_F1.pdf](http://allergenbureau.net/wp-content/uploads/2022/08/UNEXPECTED_ALLERGENS_IN_FOOD_GUIDE_Aug_2022_F1.pdf)
- **Food allergen portal**  
[www.foodstandards.govt.nz/consumer/foodallergies/food-allergen-portal](http://www.foodstandards.govt.nz/consumer/foodallergies/food-allergen-portal)
- **Food Standards Code - Plain English Allergen Labelling**  
Standard 1.2.3: [www.legislation.gov.au/Series/F2015L00397](http://www.legislation.gov.au/Series/F2015L00397)  
Schedule 9 [www.legislation.gov.au/Series/F2015L00479](http://www.legislation.gov.au/Series/F2015L00479)  
Standard 1.2.1: [www.legislation.gov.au/Series/F2015L00386](http://www.legislation.gov.au/Series/F2015L00386)  
Standard 1.2.4: [www.legislation.gov.au/Details/F2021C00290](http://www.legislation.gov.au/Details/F2021C00290)
- **CODEX Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators**  
[www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC\\_080e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080e.pdf)

如果您仍然需要協助，我們建議您聯繫食品標示顧問，協助您撰寫標籤。

[www.mpi.govt.nz/food-business/starting-a-food-business/hiring-a-food-consultant/](http://www.mpi.govt.nz/food-business/starting-a-food-business/hiring-a-food-consultant/)

如有關於食品規範及食品安全的問題，請造訪 [www.mpi.govt.nz/food-business](http://www.mpi.govt.nz/food-business)，電子郵件：[info@mpi.govt.nz](mailto:info@mpi.govt.nz) 或致電：0800 00 83 33

## 過敏原標示規定檢查清單

使用這些清單可以幫助您正確標示過敏原。

使用清單 A 進行以下操作：

- 對於不需要在標籤上列出配料成份的產品，
- 不需要標籤的產品。

使用清單 B 進行以下操作：

- 需要在標籤上列出配料成份的產品。

**清單A:** 不需要在標籤上列出配料成份的產品以及不需要標籤的產品

每項產品需填寫一份清單

我已經確認：	完成	備註 如果該項目不適用於您的產品，請在備註欄寫上N/A
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 用於製作我的食品的所有投入物 (配料, 食品添加物和加工助劑)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 上述每種投入物裡含有的過敏原</li> </ul>		
<p><b>我已經聲明過敏原：</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用規定過敏原名稱</li> </ul>		
<p><b>我已經聲明過敏原：</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在產品標籤上</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在以多件裝形式出售的獨立包裝上 (不打算單獨出售)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在與產品一起提供的單獨文件中</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在消費者可索取的資訊裡</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 其他 (請註明)：</li> </ul>		

**清單B：附有標籤及配料成份的產品**

每項產品需填寫一份清單

<b>我已經確認：</b>	<b>完成後 勾選</b>	<b>備註</b> 如果該項目不適用於您的產品，請在 備註欄寫上N/A
<ul style="list-style-type: none"> <li>用於製作我的食品的所有投入物(配料, 食品添加物和加工助劑)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>上述每種投入物裡含有的過敏原</li> </ul>		
<b>我已在標籤的配料成份中採取以下方式聲明過敏原：</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>使用規定過敏原的英文名稱</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>將其作為單獨詞語列出(例如: buttermilk (<b>milk</b>))</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>將過敏原放在括號中(如果需要)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>確保過敏原採用粗體字, 且字體大小不小於配料成份中的其餘文字</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>在相關過敏原旁標示'processing aid'這一術語(如適用)</li> </ul>		
<b>我已經在標籤的包含物聲明中聲明了過敏原：</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>以'Contains'一詞開頭</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>使用規定過敏原的英文名稱且沒有其他字詞</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>確保Contains聲明採用粗體字, 並與配料成份中的字體和字型大小相同</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>將Contains聲明放在標籤上的配料成份旁邊</li> </ul>		

使用Simply Safe & Suitable Template Food Control Plan的食品業者, 可搭配此清單, 使用其"Allergens in your food"空白記錄表, 針對每一項產品進行填寫。空白記錄表可在此處找到：  
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-Food-service-and-food-retail-food-business-record-blanks](http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-Food-service-and-food-retail-food-business-record-blanks)