

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足：Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は10日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード：t d s 2 0 2 4 0 6 2 6 h 1

食品アレルギーのメカニズム、法令や管理項目などの基礎知識から、アレルゲンの具体的な管理手順や安全マネジメントシステムの構築までを実務ベースで徹底解説！ 現場担当や設備管理者はもちろん、インシデントを防ぎたいR&D担当や品質管理部の方も是非ご受講ください。

食品事業者が身に着けるべきアレルゲン管理の基礎知識と実際

～正しい知識を習得し、効果的に現場を管理して重大事故を予防する～

講師：有限会社 食品環境研究センター 取締役 新蔵 登喜男氏

1983年 食品関連企業に入社し研究開発と法律対応を主な業務とする。
2002年 有限会社食品環境研究センターを設立し、食品企業への教育訓練（HACCP、ISO、FSSC向け）と業務改善などにおいてコンサルタントとして活躍中。著書に『よくわかる食品表示の基礎用語（幸書房）』、共著に『国内外における食品衛生の関連法規と実務対応に向けた基礎知識』など。現在、（公社）日本食品衛生協会技術参与、（NPO法人）食の安全と微生物検査の理事を務める。

- 日程 2024年6月26日（水）13:00～17:00
- 受講料 36,300円（税込／テキスト付）※4/26（金）までにお申込の場合、**29,040円（2割引）**となります

I. 食物アレルギーの基礎知識

- ・食物アレルギーとその発症メカニズム
- ・国内と海外のアレルゲン規制 - 国内外の法令規制について比較解説
- ・アレルゲンの閾値（発症量） - コーデックスおよび食品安全委員会での検討状況 -
- ・重大な事故事例 - 何故アレルギー事故は防げなかったのか -
- ・リコールとその発生要因 - 発生要因から学ぶ優先すべき管理項目 -

II. アレルゲン管理の考え方と具体的な管理手順

- ・コーデックスのアレルゲンコントロールガイド（CXC2020）の解説
- ・米国FDAの食品製造におけるアレルゲン7管理項目 - 具体例を提示しながら解説 -
 - ① 原材料
 - ② 施設設備のデザイン
 - ③ 製造工程
 - ④ 機器の洗浄殺菌
 - ⑤ 仕掛品、再加工程
 - ⑥ ラベリングと包装
 - ⑦ 教育訓練（トレーニング）
- ・HACCPとアレルゲン管理 - 化学的ハザードとしてアレルゲンを管理する -
- ・フードデリバリーまたはECコマースでの対策
- ・飲食店での予防管理とお客様がアレルギーを発症したときの危機管理について

III. 効果的なアレルゲン管理のための食品安全マネジメントシステム構築

- ・効果的なアレルゲン管理の考え方 - スパイラルアップのPDCAサイクル -
- ・アレルゲン管理の妥当性確認、モニタリング、検証方法
- ・モニタリング手法の解説 - エライザ、イムノクロマト他のメリット・デメリット -
- ・環境モニタリングと食品安全文化について - 安全管理を形骸化させないためには -

<本講座での習得事項>

1. アレルゲンとその管理の考え方（国内外の最新情報に基づく）を修得できる。
2. 食品製造におけるアレルゲン管理の具体的な事例（7項目）を学べる。
3. アレルゲン検査手法（迅速法・通知法等）の基礎知識が修得できる。
4. 効果的なアレルゲン管理のための食品安全マネジメントシステム（HACCPの運用含む）を修得できる。

<講義概要>

食物アレルギーは国際的にも重要なハザードと認識され、各国ではアレルゲン管理の規制が強化されています。アレルゲンの管理ミスは特定の人に対して重篤な症状を引き起こすため、食品関連企業にとって優先して取り組まなければならないテーマとなってきました。しかし、アレルゲン管理の考え方と管理手法および検証を体系的に説明されたものは少ないことから、このセミナーではプログラムに示す内容を国内外の信頼できる情報に基づいて解説し、より現場に即し柔軟な管理手法を学ぶことができるようにしました。また、アレルゲン管理は適切なマネジメントシステムに組み込むと効果的になることがわかっていますので、すべての食品事業者には義務化されたHACCPを使ってアレルゲンをどう管理するか事例を示しながら解説します。

<お申込要項>



下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

03-6261-7924

申込講座	2024/6/26 食品事業者が身に着けるべきアレルギー管理の基礎知識と実際		
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店 (909)
口座番号	(普) 0973522
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン (http://www.tech-d.jp/)		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		