

形式：対面セミナー

補足：配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 2 1 2 s 1

アレルギー混入事故を防ぐためには、アレルギーを正しく管理することが重要です。本セミナーでは、食品製造におけるアレルギー管理の基礎知識と各種事例を解説し、ふき取り検査とアレルギーマップ作成については、実習形式で手を動かしながら体験していただきます。

食品事業者のためのアレルギー管理の基礎知識

～アレルギー検査・自主回収・ふきとり検査実習・アレルギーマップ作成演習～

- 日程：2025年2月12日（水）13:00～16:45 ※個別質問・名刺交換の時間を設けます
- 会場：東京都内中心部で調整しております。 ※お手数ですが、会場については HP でご確認ください
- 受講料：36,300 円（税込/テキスト・実習付） ※12/12 までにお申込の場合、29,040 円（2 割引）となります

～プログラム～

第 1 部：食品工場のアレルギー管理における検査技術 13:00-14:30

講師：プリマムグループ 株式会社つくば食品評価センター 検査試験事業部長 加藤重城氏

I. 食物アレルギーとアレルギーの表示制度

食物アレルギーの発症と表示の関係

II. 表示の検証に必要なアレルギーの検査方法

（アレルギー検査キットの選択）

1. 通知法（ELISA 法）とイムノクロマト法の検査原理
2. 検証のための検査キットの選択
3. 食品工場で使う検査キット

III. 【実習】ふき取りのアレルギー検査実習

1. アレルギーの残留がないか、実際にふき取り検査で確認
2. 精度を高めるふき取り検査方法
3. くるみ・アーモンドのふき取り検査キット

IV. ふき取り検査を活用したアレルギー管理

1. アレルギーマップ
2. 調理麺工場での調査事例

講演概要：食品工場では、アレルギー管理のために主にイムノクロマト法（検査キット）が活用されており、新規に導入する工場は年々増加しています。本講演では、アレルギー検査法の基礎知識に加え、食品工場での実態調査事例を示しながらアレルギー検査キットの活用事例を紹介いたします。また、より理解が深まるように、実際に検査キットを用いたふきとり実習を行い、ハンドリング性を体験していただくとともに、アレルギー検査キットの取扱いや実務における注意点などを解説します。

第 2 部 食品の製造工程における食物アレルギー対策とアレルギーマップの作成 14:45-16:45

講師：東京都南多摩保健所 生活環境安全課 食品衛生担当 統括課長代理 寺村渉氏

I. 食品の製造工程における食物アレルギー対策について

1. 表示に記載のないアレルギー混入事例
2. 食物アレルギー事故事例
3. アレルギーポイントとアレルギーマップ
4. アレルギーマップを活用したアレルギー管理

II. 図上演習

1. アレルギーポイントを「見える化」する
2. アレルギー管理において注意すべき製造工程
3. アレルギーマップの効果

III. 製品の自主回収について

1. 自主回収の対象となる事案
2. 自主回収事例
3. 自主回収のポイント

講演概要：イムノクロマトグラフィーを活用した、食品の製造工程におけるアレルギー管理について詳述します。アレルギーマップというツールを使い、どのようにアレルギー管理をすればよいか、またどのような改善方法があるか、実際の改善事例を紹介しながら説明します。また図上演習を行い、実際にアレルギーマップを作成しながらアレルギーの管理方法について考えていきます。さらに、万一製品にアレルギーが混入してしまった場合に必要となる製品の自主回収についても具体的に解説します。