

食物アレルギー検査実習(基礎1日間)

目的	食品製造現場で必要となる特定原材料等に関する基礎知識や検査技術の習得			
概要	特定原材料表示について、導入の背景から新しい表示法における取り扱いについての基礎的な講義を行います。次に、食品製造現場での自主検査に必要なサンプリング、簡易迅速検査法であるイムノクロマト法を用いて実際の検査を行い、検査技術の習得を図ります。また、食品の製造工程における食物アレルギー対策について、アレルゲンマップを作成する演習を行い、効果的な特定原材料の混入防止対策について考えます。			
開催日時	2026年9月18日(金) 9:45 ~ 17:10			
定員	24名			
講師 (敬称略)	国立医薬品食品衛生研究所 生化学部 東京都保健医療局 多摩立川保健所 プリマハムグループ 株式会社つくば食品評価センター		為廣 紀正 寺村 渉 加藤 重城, 橋本 美保	
内容	項 目	講師(敬称略)	時間	所要時間
	受付		9:15 ~	
	オリエンテーション		9:45 ~ 10:00	0:15
	1 講義: 基礎から学ぶ特定原材料表示 ~導入の背景から新しい表示法における取扱いまで~	為廣 紀正	10:00 ~ 12:00	2:00
	昼食 (研修室への移動案内 12:45~13:00)		12:00 ~ 13:00	1:00
	2 実習: 特定原材料検査のためのサンプリング - 検体の均一化と秤量, 抽出 -	加藤 重城 橋本 美保	13:00 ~ 13:40	0:40
	休憩		13:40 ~ 13:50	0:10
	3 実習: イムノクロマト法を用いた特定原材料の検査(食品検査) - ろ過, 検査キットの結果判定 -		13:50 ~ 14:25	0:35
	片付け		14:25 ~ 14:30	0:05
	4 実習: イムノクロマト法を用いた特定原材料の検査(環境検査: 拭き取り) - ふき取り, 検査キットの結果判定 -	寺村 渉	14:30 ~ 15:05	0:35
	休憩(片付け)		15:05 ~ 15:15	0:10
	5 講義: 食品の製造工程における食物アレルギー対策		15:15 ~ 16:05	0:50
	6 演習: アレルゲンマップの作成と対策	寺村 渉	16:05 ~ 16:45	0:40
	7 講義: 自主回収について		16:45 ~ 17:00	0:15
質疑応答、クロージング		17:00 ~ 17:10	0:10	

* 進行時間は目安です。

お問い合わせ先: 検査事業部 検査事業課

TEL 042-789-0212 / FAX 042-789-0355 / E-mail kenshu@jfha.or.jp