

食物アレルギー検査実習(基礎1日間)

概 要	食品製造現場で必要となる特定原材料等の基礎知識や検査技術の習得			
開催日時	2025年9月12日(金) 9:50 ~ 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 南多摩保健所 生活環境安全課 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 ~ 9:50	
	オリエンテーション		9:50 ~ 10:00	0:10
	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: 特定原材料検査の為のサンプリング ~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~		14:30 ~ 15:00	0:30
	休憩(片付け)		15:00 ~ 15:10	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	寺村 渉	15:10 ~ 16:00	0:50
	6 演習: アレルゲンマップの作成と対策		16:00 ~ 16:40	0:40
	7 講義: 自主回収について		16:40 ~ 17:00	0:20
	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。