| 形式：オンラインセミナー（Live 配信） | 補足： ※見逃配信はありません |
|---|---|
| ジャンル：食品 | 講習会コード： ｔｄｓ２０２７０３２９ｈ１ |

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、AI を活用したミス予防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** 2027 年 3 月 29 日(月) 13:00～17:00

**●受講料（申込プラン）** **36,300 円（税込）**※12/11（金）までにお申込の場合、**２割引**となります（早期申込割引）

**＜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）の基礎知識と効果的なマネジメントシステムを修得できる。
４．アレルゲン管理にＤＸやＡＩの技術を導入するための最新情報を学べる。

**＜プログラム＞**

**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 －国内外の最新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－
・最近の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、再加工品 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－

**Ⅲ．アレルゲン検出技術の解説と DX 等を活用した実際の管理方法**

・アレルゲン検出技術の解説（簡易キット, イムノクロマト法, エライザ法, PCR 法, MS/MS 他）
・効果的なアレルゲン管理のためのマネジメントシステム構築
・アレルゲン管理の妥当性確認とモニタリング結果から考えるアレルゲン表示について
・アレルゲン管理ミスを予防するＤＸ技術とＡＩ活用方法の紹介

**＜講義概要＞**

食物アレルゲン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るので、すべての食品事業者に義務化された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）**

**FAX 03-6261-7924**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **申込講座** | 3/29 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 | | **申込プラン（複数ある場合）** | |
| **会社名※** | | | | |
| **所在地※**（請求書等の送付先） | 〒 | | | |
| **参加者①** **氏名※** | | | **TEL※** | |
| **所属※** | | | **FAX** | |
| | | | **役職** | |
| **Email※** | | | @ | |
| **会員登録** | □ 登録する　□ 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** | |
| | | | **役職** | |
| **Email※** | | | @ | |
| **会員登録** | □ 登録する　□ 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※** | □ 銀行振込（紙請求書）　□ 銀行振込（PDF 請求書）　□ カード支払い　□ 未定のため後日連絡する | | | |
| **支払予定日※** | □ [　　] 月 [　　] 日ごろを予定している　□未定のため後日連絡する | | | |
| **備考※** | | | | |

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

**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<br>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**<br>**申込・問合先** | **名　称** | 株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ） | | |
| | **住　所** | 〒102-0072　東京都千代田区飯田橋 1-12-15　九段大和ビル 3 階 | | |
| | **電　話** | 03-6261-7920 | **FAX** | 03-6261-7924 |
| | **E-mail** | entry@tech-d.jp （申込） / info@tech-d.jp （問合） | | |