

第235回講演会・第186回研究会

主催 包装食品技術協会
共催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

ご 案 内

日 時： 令和6年6月13日（木）13時00分～16時00分
場 所： あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-1320

シーアンドエス株式会社
西日本事業部 シニアスーパーバイザー

津 田 訓 範 氏

講座： 13:05～16:00（休憩時間15分）

食物アレルギーコントロールプログラム

～食品工場の導入と運用の実際～

1. 食物アレルギー表示制度について
2. 食物アレルギーコントロールプログラムの導入について
(FSSC 22000ver6.0 の要求事項の解説を含む)
3. 食物アレルギーコントロールプログラムの運用事例

内 容：

消費者庁は令和5年（2023年）3月9日、「くるみ」の食物アレルギー症例数の増加を踏まえ、食品表示基準の一部を改正し、特定原材料として「くるみ」を追加しました。また、令和5年（2023年）12月、第6回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議において、特定原材料に準ずるものとして、「マカダミアナッツ」の追加、「まったけ」の削除が提案されています。更に、2023年4月1日にFSSC 22000財団が、追加要求事項ver6.0を発効し「2.5.6 アレルゲンの管理」について詳細に示すなど、食物アレルギー管理の重要性が明確になってきました。そのため、食品工場では、食物アレルギー管理について定期的な頻度で検証するなどの対応が必要となってきました。

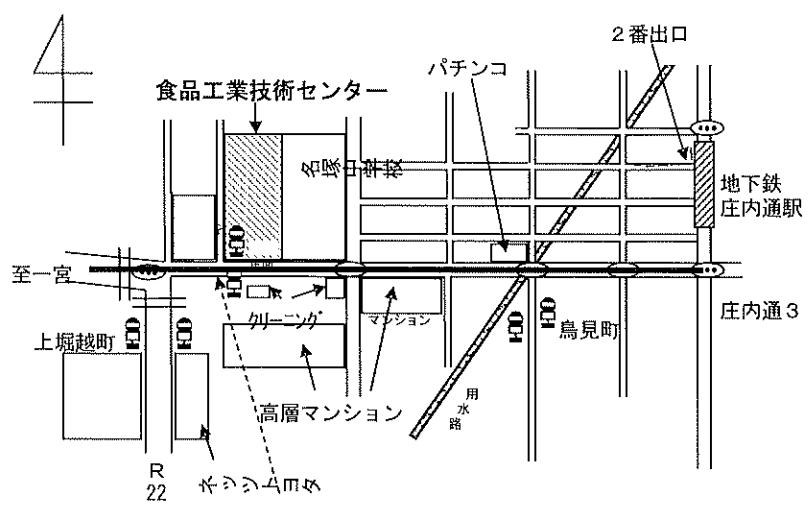
そこで、今回は、食物アレルギーコントロール方法について実例を中心に解説、食品工場における食物アレルギー管理方法について理解を深めたいと思います。

～ 講師の紹介 ～

- ・ 北里大学水産学部水産食品学科卒
- ・ 臨床検査業務（衛生検査技師）や食品企業の品質管理の経験を基に、食品製造現場の衛生管理や微生物対策の問題解決を手掛け、FSSC22000(ISO22000)食品安全マネジメントシステムのコンサルティング、危害要因分析・HACCPプラン作成・SSOPなどの構築、監査、現場での教育などに従事。
- ・ 都府県、業界団体における講演活動、投稿も行い、食物アレルギーコントロールの取り組みも進めている。
- ・ GFTC（カナダ）のHACCPトレーニング200時間以上受講。
- ・ 資格など ① FSPCA 予防管理適格者（PCQI）
② JRCA（一般社団法人日本要員認定協会）登録食品安全マネジメントシステム（ISO22000:2018）審査員補（F1214）

定員：先着60名
 参加費：会員 無料、非会員 1名につき 5,000円
 申込先：包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内
 TEL 052-521-1320 FAX 052-521-1323

会場案内：



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 交通案内

- ・地下鉄：
 - 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
 - 鶴舞線（犬山、上小田井方面行き）「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分
- ・市バス：
 - 名古屋駅方面（名古屋駅バスターミナルから）
 - 5番のりば名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車、徒歩約3分
 - 6番のりば名駅13号系統（中切町行き、上飯田町行き）「鳥見町」下車、徒歩約6分
 - 栄方面から（オアシス21）
 - 1番のりば栄25号系統（名塚中学行き、名西橋行き）「上堀越町」下車、徒歩3分
- ・タクシー：名古屋駅から約20分
- ・駐車場：51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛
 FAX 052-521-1323

第235回講演会・第186回研究会 参加申込書

(会社・団体名)：.....
 所在地：.....
 連絡担当者：(氏名).....(所属).....
 (TEL).....(FAX).....

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 令和6年6月6日(木)までにメールまたはFAXにて申し込みください。