

第240回講演会・第191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

こ 案 内

日 時： 2025年9月30日（火） 13時00分～16時10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

食物アレルギー表示制度と食物アレルゲンコントロール

演題1：

食物アレルギー表示制度

伊藤 大樹 氏

県保健医療局 生活衛生部 生活衛生課

内 容：

食品表示の中でも食物アレルギーの表示は、消費者が健康被害を受けることを未然に防ぎ、安全・安心な食品の流通に寄与する重要なものです。そのため、適切な食物アレルギー表示を行うことができるよう、衛生事項に関する最近の動きを踏まえて、表示制度を解説します。

演題2：

食物アレルゲンコントロールと洗浄

福崎 智司 氏

三重大学大学院生物資源学研究科 教授

内 容：

食品工場におけるアレルゲン対策および管理方法としては、洗浄（清掃を含む）による除去、室内空気の洗浄化、湿度管理、ふき取り検査による実態調査等が挙げられます。この中で最も重要な操作は、「洗浄」によるアレルゲン物質の系外への除去です。食物アレルゲンは主にタンパク質なので、タンパク質汚れの除去・不活化に有効な洗浄方法を採用する必要があります。本講演では、食物アレルゲンであるタンパク質の洗浄除去メカニズムと有効な洗浄方法を解説するとともに、ふき取り検査管理における操作上の留意点について触れてみたい。

～ 講師のご紹介 ～

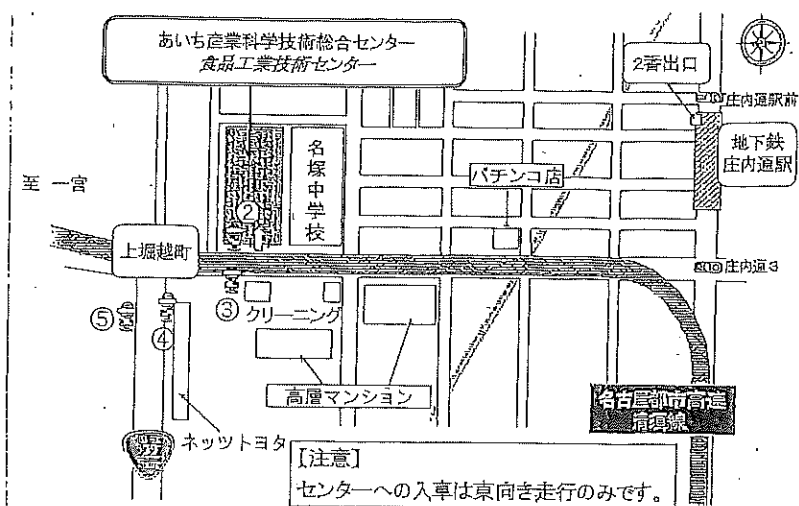
（略 歴）

平成3年3月： 広島大学大学院博士課程後期発酵工学科 修了
平成3年4月： 岡山県工業技術センター入所
食品技術グループ長、化学・新素材グループ長
研究開発部長を歴任後
平成25年4月 三重大学大学院生物資源学研究科 教授 に就任
令和元年 日本防菌防黴学会 学会賞 を受賞

（主な著書）

「次亜塩素酸の科学」（米田出版）、 「次亜塩素酸の基礎と利用技術」（幸書房）

定 員 : 先着60名
 参加費 : 無 料
 申込先 : 包装食品技術協会 事務局
 会場案内 : 食品工業技術センターには、飲料水の自動販売機はありませんのでご注意ください。



○ 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240回講演会・第191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

*2025年9月24日(水)までにメールまたはFAXにて申し込み下さい。