

2011年度第6期アレルギー大学特別講座（食品コース）

食品表示と食品の品質管理実践・応用編 講座・実習のご案内

全国トップクラスの講師陣が勢ぞろい！2日間で食品関係者に必須の特別講座！

【新潟会場】11月20日(日)の特別講座

講座No.6080 講座名：アレルギー表示と医学 「ひやりはっと事例から学ぶ」

【講義の概要】加工食品アレルギー物質表示制度が2002年に制定されてから約10年が経とうとしています。表示のお陰で、安心してスーパーなど一般の食品売り場で購入できるようになったといえます。しかし、まだこの表示制度には分かりづらい点があります。その例として、「一部に含む」「製造ラインが同じ」「同じ工場内で●●を製造」等です。また、表示されているアレルゲン物質が含まれていることは分かりますが、どの程度の量かは分かりません。そこで我々は、加工食品に含まれるアレルゲン物質を測定し「加工食品のアレルゲン含有量早見表」を作成しました。この早見表が上記疑問に答えてくれ、さらに、食物アレルギーの原因食品が表示に記載されていても食べることができる加工食品を見つけることができます。「加工食品のアレルゲン含有量早見表」を医師の指導のもと使って頂きたいと思えます。また、インターネットも広い意味での表示となります。しかし、医学的に不可解な内容のものもあり、正しく読み解く知識をもって頂けるよう、その例を提示し解説致します。最近、石鹸、化粧品、保湿剤など外用品に含まれる食物による食物アレルギーの事例が増えています。食物アレルギーの患者さんは、外用品に含まれる食物にも注意を払って頂きたいと思えます。

講座時間：9:30-12:00 (9:15 受付開始)
会場：東区プラザ 多目的ルーム
講師：

宇理須 厚雄

(藤田保健衛生大学坂文種報徳会病院(第二教育病院)小児科教授)



講座No.6081 講座名：食品表示法とその応用 「食品表示法制度を正確に学ぶ」

【講義の概要】大手食品メーカーで品質保証の責任者として長年経験を重ね、実際にすすめてきた食品表示の要点について演習を取り入れながら分かり易く解説します。また、食品製造現場・企業において品質管理を向上させていく上で必要な視点とその応用についても語っていただきます。

講座時間：13:30-16:00 (13:15 受付開始)
会場：東区プラザ 多目的ルーム
講師：藤森 正宏(農学博士)

消費生活アドバイザー。元(株)ミツカングループ本社品質環境室長。
農林水産省 JAS 調査会専門委員などを歴任。

【新潟会場】11月26日(土)の特別講座

午前の講義後午後の実習を受けていただくとう理解が深まる内容となっておりますので、1日通しての受講をお勧めいたします。

講座No.6082 講座名：食品検査と品質管理 「アレルゲン検査を生かす品質管理とは」

【講義の概要】「アレルギー表示」の法で定められた「検知法」の説明と、アレルゲンの簡便な検査法をとり入れた方法などを実際に即したお話とともに、「アレルゲン検査」にもとづいてどう現場で品質管理を向上させるか、そのノウハウを検査試薬メーカーの研究者の方々に語っていただきます。

講座時間：9:30-12:00 (9:15 受付開始)
会場：東区プラザ 多目的ルーム
講師：北村仁美(日本ハム(株)中央研究所)

講座No.6083 講座名：検査の応用実習 「アレルゲン検査の実際を体験する」

【講義の概要】受講生の皆さんに実際に現場で使っている調理器具・食器などを持って来ていただき、アレルゲン検査の体験実習を行います。その上で、実際の調理・製造現場などでの混入を防ぐ洗浄方法、施設設備の改善ポイント、チェック体制など食品の品質管理に欠かせないお話と質疑・討論を行います。

講座時間：13:30-16:00 (13:15 受付開始)
会場：東区プラザ 多目的ルーム
講師：今井勝明(日水製薬(株)産業試薬営業所 近畿東海グループマネージャー)