

基礎から学ぶ！

アレルギー管理実践コース



こんな方に
おすすめ！

- ・品質管理担当者、品質保証担当者
- ・開発担当者、表示作成担当者
- ・製造現場のリーダー又はその候補者

コースの特徴 1

日本の法的要求事項やFSSC22000等の要求事項を含めた管理方法を解説します。

コースの特徴 2

過去の事故事例を踏まえた管理方法を説明するので、実効性のある管理方法を学ぶことができます。

コースの特徴 3

講師は受講者との対話を重視し、理解度を確認しながら進めていきますので、着実に学ぶことができます。

～講義のポイント～

アレルギー管理を行うための前提条件

組織全体でアレルギー管理を推進するために実施すべき内容について解説します。

アレルギーのコンタミ防止

自社に合わせたコンタミ防止方法を構築するため、アレルギー管理を構築する方法を解説します。

アレルギー表示間違いの防止

表示作成段階、製造現場でのラベリング工程でのアレルギー表示ミスの防止方法について学びます。

アレルギー管理の検証方法

検査やパトロールによるアレルギー管理システムの検証方法を紹介します。

セミナーカリキュラム

時間 10:00～17:00

講習名	主な内容	方法
1. 食物アレルギーの基礎	食物アレルギーの定義、食物アレルギー事故の発生状況、アレルギー管理に関する法的要求事項、FSSC22000等での要求事項について学んでいただけます。特に食品表示法による規制内容(表示・検査・罰則等)について詳しく解説します。	講義
2. アレルゲン管理を行うための前提条件	組織全体でアレルゲン管理を推進するための前提条件を学んでいただけます。実効性のあるアレルゲン管理を行うための組織体制や経営者が実施すべきこと、5S、ヒューマンエラー防止について解説します。	講義
3. アレルゲン表示ミス防止 (表示作成とラベリング)	特に製品回収事故が多いアレルゲン表示ミスの防止方法について学んでいただけます。表示作成段階、製造現場でのラベリング工程での事故事例を踏まえた管理方法について詳しく解説します。	講義 事例紹介
4. アレルゲンコンタミと 配合ミスの防止	アレルゲンのコンタミ(交差接触)、配合ミスの防止方法について、過去の事故事例を紹介するとともに、コーデックス委員会が推奨するアレルゲンマップを用いたアレルゲン管理の構築方法について解説します。また、理解度を深めるための演習、製造ラインのアレルゲンの拭き取り検査方法を紹介します。	講義 事例紹介 演習
5. 変更時の注意点と アレルゲン管理システムの 検証	製品の仕様の変更時におけるアレルゲン管理の注意点やアレルゲン管理システム全体の検証方法について紹介します。	講義 事例紹介

※上記のカリキュラム内容及び時間は、変更になる場合がございます

セミナー受講料

22,000円 (テキスト代を含む、税込)

Webからのお申し込みも可能です。

www.jffic.or.jp/seminar



(QRコード)

【お問い合わせ】

一般財団法人 日本食品検査 関西事業所

住所 : 〒650-0047 神戸市中央区港島南町3丁目2-6

TEL : 078-302-1083

※当該セミナーは2025年度は関西事業所のみで実施予定です。