

食品製造業におけるアレルギー検査 と微生物検査セミナー



アレルギー 検査

微生物 検査



2025年 **7月29日(火)** 13:30~15:30

- ◆ 場所 佐賀県工業技術センター 本館1階 技術研修室
- ◆ 定員 先着30名

食品事業者にはアレルギーを適切に管理し、正しく表示することが求められています。また、食品の品質を維持するために衛生環境を保つことも重要な課題です。
本セミナーでは、「食物アレルギー表示の概要と製造現場でできるアレルギー管理のポイント」と「微生物検査の基礎」について、実演を交えながらご説明します。



1. 日時

2025年7月29日(火) 13:30~15:30

2. 場所

佐賀県工業技術センター 本館1階 技術研修室
(佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114)

3. 内容

1. 食物アレルギー表示の概要と製造現場でできるアレルゲン管理のポイント

講師:株式会社森永生科学研究所 営業部 学術担当 菅村茉莉佳 先生

(13:35~15:00)

食物アレルギーは、命に係わるような大きな問題であることから、食品事業者にはアレルゲンを適切に管理し、正しく表示することが求められています。
本講演では、アレルギーの基礎知識とアレルギー表示制度について解説し、拭き取り検査を体験して頂きながら、現場におけるアレルゲン管理のポイントをお伝えします。

2. 微生物検査の基礎

講師:関東化学株式会社 試薬事業本部 試薬技術部 室伏甲 先生

(15:00~15:30)

食品の品質低下や食中毒の多くは微生物によって引き起こされます。そのため、微生物検査は食品の安全性を確認・管理する上で重要な役割を担っています。
本講演では、食中毒起因菌の特徴や衛生指標細菌検査の目的や方法などをお伝えします。

4. 参加料

無料

5. 定員

先着30名

6. お申込【期限:2025年7月25日(金)】

下記URL, もしくは右のQRコードにアクセスし,
フォームからお申し込みください。

<https://logoform.jp/form/jbBd/1114815>

※ご提供いただきました個人情報は、係る事務および参加者との連絡においてのみ使用し、その他の目的のために使用することはありません。



7. お問い合わせ先

佐賀県工業技術センター 食品コスメ部 岩元(いわもと) TEL. 0952-30-8162