

「技術」「経験」「感性」で食品安全をサポート致します

食物アレルギー検査 (ELISA法)

食品安全マネジメントシステムの要求事項FSM29 (アレルギーの管理)では、「全ての製造施設において、アレルギーの管理計画を作成、実施しなければならない。この計画には、アレルギーの交差汚染にかかわるリスク評価および、実施する交差汚染のリスクを低減または除去するための管理手順が含まれていなければならない。アレルギーを含む、もしくは混入の可能性のあるすべての最終製品は、想定される出荷先の国の法令に従って識別されなければならない。」と定められています。

弊社では、年間延べ5000件に及ぶ最終製品のELISAスクリーニング検査実績とノウハウで、貴社のアレルギー管理をご支援させていただきます。是非、この機会にご検討ください。

※使用キット

卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ

甲殻類(えび/かに)

⇒ モリナガFASPECエライザⅡ・FASTKITエライザVer.Ⅲシリーズ の2キット

⇒ FAテストEIA-甲殻類Ⅱ「ニッスイ」・甲殻類キットⅡ「マルハニチロ」 の2キット

貴社の万全な
工程管理



分析機関による
科学的・客観的な
検証



さらなる
安心・安全

ご依頼・お問い合わせはお気軽にどうぞ。

☎ 043-237-5676
(平日10:00~17:00)

お問い合わせ
フォーム



House

ハウス食品分析テクノサービス

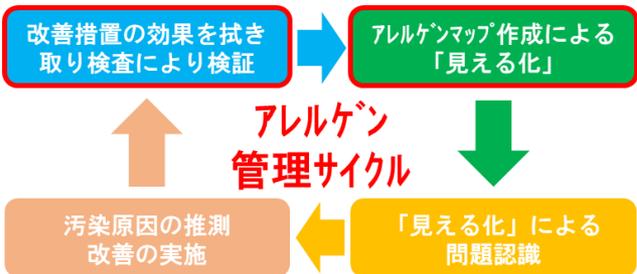
PC・CKにおけるアレルゲン管理の検証・記録をサポート致します。

- 食品衛生法で原則全ての食品事業者求められる「HACCPに沿った衛生管理」では、「**検証方法の設定**」「**文書化及び記録の保持**」が定められています。食品安全マネジメントシステムでも、**アレルゲン管理計画の策定**が要求されています。
- ELISA法による最終製品のスクリーニング検査に加えて、**イムノクロマト迅速検出法による製造工程のモニタリング検査**を行うことで、より効果的なアレルゲン管理が実現致します。
- 製造工程の拭き取り検査によるアレルゲンマップは**見えないパーティション**となり、製造従事者が自発的に交差汚染を防ぐ行動をとるようになる等の効果が見込めます。

試験メニュー	定価(税抜)	備考
アレルギーふき取り検査※1 (10箇所, イムノクロマト法)	¥30,000	弊社より、拭き取り検査キットと拭き取りマニュアルを送付致します。貴社製造ラインのアレルゲン管理ポイントを拭き取り頂き、弊社まで冷蔵にてご送付下さい。
アレルギーふき取り検査※1 (11箇所以上・1箇所につき)	¥2,000	
アレルゲンマップ作成※2	¥10,000	貴社製造ラインの平面図又は写真をご提供頂き、弊社にてアレルゲン検出/不検出のマップを作成致します。

※1.対象アレルゲン項目:卵, 乳, 小麦, 落花生, そば, くるみ, 甲殻類, 大豆からお選び下さい。複数項目の場合、価格は項目毎に発生致します。

※2..アレルゲンマップ作成は、拭き取り検査と合わせてご依頼下さい。



汚染源 (アレルゲンポイント) の消失へ

