メールお問い合わせは
こちらをクリック

困った！　解決！
食物アレルゲン検査
シーン別逆引き集

House ハウス食品分析テクノサービス

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

メールお問い合わせは
こちらをクリック

食物アレルゲンの表示は2002年から食品衛生関連法令などにより、義務表示となり、消費者庁2023年3月9日事務連絡として「くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて」が出され、特定原材料8品目と推奨表示の特定原材料に準ずる20品目となっています。

アレルゲンの管理は川上の原材料（仕様書）での管理が主流となっていますが、実際の食品製造の現場では不安になることも多いのではないでしょうか？

食物アレルゲンの管理のリスクは健康被害に直結します。
単なる製品回収に留まることなく、積み上げた企業ロイヤリティが一瞬にして崩壊する事態になります。

皆さんの不安とリスクを解消するための逆引きを作成しました。
現場のシーンに合わせて当てはめて考えてください。

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

メールお問い合わせは
こちらをクリック

逆引きの使い方

日ごろ困っていること、課題と感じていること、危ないこ日ごろ困っていること、課題と感じていること、危ないことを当てはめてみてください
場面・シーンを大分類で分けています
・原材料関係
・生産ライン、生産工場関係
・お客様関係、回収事案

困ったことから考えられる具体的なリスク

分析テクノがおすすめするリスク解消の検査や教育など

入手できるデータなど

リスク解消以外に得られる最終的なメリット

原材料関係	考えられるリスク	リスク解消、おすすめ検査	入手できる安心	得られる最終メリット
原料の原産国が変更になった	輸送時に予期しないアレルゲンが混入	原料の特定原材料8品目すべてのELISA検査	濃度入り成績書	

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

メールお問い合わせは
こちらをクリック

原料メーカー 原材料関係	考えられるリスク	リスク解消、おすすめ検査	入手できる安心	得られる最終メリット
原料の原産国が変更になった	生産場所・現地の状態が確認ができず、違う原料が混入しそう	現地原料に対して、特定原材料8品目スクリーニング検査（ELISA法）	第三者の分析機関による混入なしのデータ証明	販売促進に使用でき、納入先が増え、売上が拡大する
	現地サプライヤーが初めての取引で、通常の証明書関係だけでは疑わしい	↓	↓	↓
	輸送時に違うものが混入しそう	輸送後原料に対して、特定原材料8品目スクリーニング検査（ELISA法）	↓	↓
原料の製造メーカーが変更になった	製造工場が初めての取引で、通常の証明書関係だけでは疑わしい	納入製品に対して、特定原材料8品目スクリーニング検査（ELISA法）	第三者の分析機関による混入なしのデータ証明	自社の製造する製品のアレルゲン情報が確かなものになり、納入先の信頼獲得と、新規顧客獲得のアピールポイントとなり、売上が拡大する
		第三者によるふき取り検査（イムノクロマト法）	↓	↓
	生産工場の生産状態が確認ができず、違う原料が混入しそう	納入製品に対して、特定原材料8品目スクリーニング検査（ELISA法）	↓	↓
		第三者によるふき取り検査（イムノクロマト法）	↓	↓
	生産工場の生産切り替え時の洗浄状態が確認ができず、違う原料が混入しそう	第三者による洗浄後のふき取り検査（イムノクロマト法）	↓	↓

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

メールお問い合わせは
こちらをクリック

原料メーカー 原材料関係	考えられるリスク	リスク解消、おすすめ検査	入手できる安心	得られる最終メリット
原料メーカからアレルゲンの有無は確認しているが、自社で確認はしていない	原料メーカーの予期しないアレルゲンの混入	原料の特定原材料8品目すべてのELISA検査	第三者の分析機関による混入なしのデータ証明	自社の製造する製品のアレルゲン情報が確かなものになり、納入先の信頼獲得と、新規顧客獲得のアピールポイントとなり、売上が拡大する
包材の仕様・メーカーの変更	包装時・輸送時の予期しないアレルゲンが付着	包材のふき取り検査、イムノクロマト法	陰性・陽性の成績書	↓

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

メールお問い合わせは
こちらをクリック

生産ライン 生産工場関係	考えられるリスク	リスク解消、おすすめ検査	入手できる安心	得られる最終メリット
同一ラインで多品目を生産している	切り替え時の洗浄不足で予期しないアレルゲンが混入	イムノクロマト法による洗浄後のラインふき取り検査	陰性・陽性の成績書	アレルゲンコンタミによる事故防止 得意先の信頼獲得 新規顧客獲得のアピールポイントとなり、売上が拡大する
外部からの出入りがある保全・修理業者	持ち込み工具や人による予期しないアレルゲンが混入			
製造委託元の監査	アレルゲン管理帳票の提出	イムノクロマト法による洗浄後のラインふき取り検査	陰性・陽性の成績書	
		イムノクロマト法による洗浄後のラインふき取り検査を基にしたアレルゲンマップ作成	ラインの管理基になるアレルゲンマップ	
従業員の理解が低い	人による予期しないアレルゲンの混入	従業員向け学習会の実施	意識変化によるリスクの低減	

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

メールお問い合わせは
こちらをクリック

お客様関係 回収事案	考えられるリスク	リスク解消、おすすめ検査	入手できる安心	得られる最終メリット
同一ラインで多品目を生産している	表示以外のアレルゲン混入による健康被害発生	保管している当該製造日付品の特定原材料8品目すべてのELISA検査	濃度入り成績書	事故製品に対する 自社関与・責任の有無の明確化
		同一製品のすべての原料の特定原材料8品目すべてのELISA検査	濃度入り成績書	
お客様クレーム	生産品目に表示以外のアレルゲンコンタミを疑われた	原料の特定原材料8品目すべてのELISA検査	濃度入り成績書	お客様の信頼獲得 お客様のロイヤリティ向上と口コミによる新規のお客様・ファンの拡大
		原料の特定原材料8品目すべてのELISA検査	↓	↓
		包材のふき取り検査、イムノクロマト法	↓	↓

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

メールお問い合わせは
こちらをクリック

分析テクノ　食物アレルゲン検査
受託可能メニュー

＜クリックで分析テクノＨＰの項目にとびます＞

食物アレルゲン(アレルギー)検査
【特定原材料スクリーニング検査・確認検査】

食物アレルゲン(アレルギー)検査
『特定原材料に準ずるもの』【確認検査】

食物アレルゲン(アレルギー)検査
【検査集約・オーダーメード検査】

アレルゲン拭き取り検査(イムノクロマト法)を使った
アレルゲンマップ作成

アレルゲン拭き取り検査(イムノクロマト法)

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc

資料にない内容など、ご不明な点は
メールにてお問合せください

メールお問い合わせは
こちらをクリック

分析テクノ
HPはこちら

© 2023 House Food Analytical Laboratory Inc