

「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)

食物アレルギー検査
専用窓口

メールお問い合わせは
こちらをクリック



House ハウス食品分析テクノサービス