

製造工程におけるアレルギー管理の検証・記録を支援致します

お問い合わせ
せはこちら

- 2020年より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。また、食品安全システムの代表的な国際規格であるFSSC22000でも、アレルギー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、免疫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ギー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ギーマップは見えないパーテーションとなり、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	備考
製造工程アレルギー安心サービス(拭き取り10箇所)	¥38,000	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ギー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。
製造工程アレルギー安心サービス(拭き取り20箇所)	¥58,000	
アレルギーマップ作成※3	¥10,000	貴社製造ラインの平面図又は写真をご提供頂き、弊社にてアレルギー検出／不検出のマップを作成致します。

※対象アレルギー:卵, 乳, 小麦, そば、落花生, 甲殻類, くるみ、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。

