

一般社団法人 食品微生物科学協会 第55回ワンコインセミナー @兵庫 2025年5月24日

食品事業者のためのアレルギー管理と 検査法の基礎知識



プリマハムグループ
(株)つくば食品評価センター
検査試薬事業部

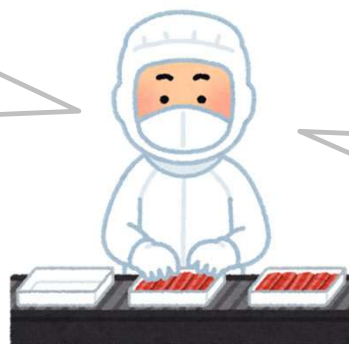
加藤重城

食品工場におけるアレルゲンの管理

一つの製造ラインでさまざまな商品を作っている

機械にアレルゲンが
残っていないか？

最終商品にアレルゲン
が混入していないか？



アレルゲンは目では
見ることができない。

どうすればいいの？



検査キットで目で見えるようにして管理する

アレルギー検査キットの選択

アレルギー混入の確認

食品の検査

- ①原材料の受入検査
- ②原材料表示との整合性確認



アレルギーアイ イムノクロマト

アレルギー残存の確認

洗浄後の設備や環境の検査

- ①ふき取りによる検査
- ②すすぎ水の検査



アレルギーアイ クイック

ふき取り検査用イムノクロマト

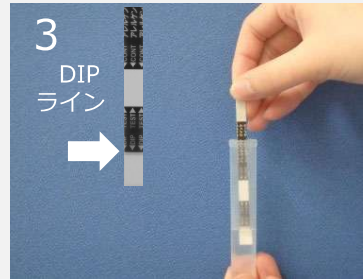
[綿棒によるふき取り検査の場合]



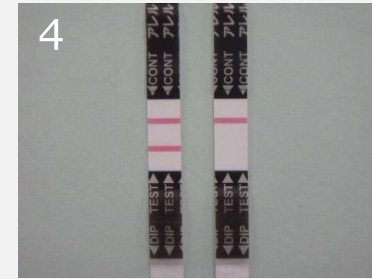
綿棒でふき取る



緩衝液に混ぜる



スティックをつけて
取り出す



陽性 陰性
10分後に判定

緩衝液中に0.2ppm以上のアレルゲンタンパク質がある場合に陽性になる