

## 食品工場のアレルゲン管理における検査技術

おいしさ、ふれあい。  
**プリマハム**  
プリマハム株式会社  
基礎研究所  
加藤重城

## アレルゲンの表示

おいしさ、ふれあい。  
**プリマハム**

食品表示法（2015年4月1日）により定められています。

アレルゲンを含む食品を誤って食べてしまうことによる健康危害が発生  
危害を未然に防ぐため、（アレルギー患者にかかわる）消費者への情報  
提供を目的に、食物アレルギー物質の表示が始まりました。

### ■ 特定原材料（7品目） - 表示義務

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

### ■ 推奨品目（20品目） - 表示推奨

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、  
牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、  
まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、  
バナナ、カシューナッツ、ごま

## アレルギー検査方法一覧

アレルギー検査  
123456789

### ELISA法（抗原抗体反応）

- ・消費者庁通知のスクリーニング法
- ・アレルギーの定量分析法
- ・手技、設備が必要
- ・検査結果が出るまで約2日

### ウェスタンブロット法 （抗原抗体反応）

- ・消費者庁通知の確定試験法
- ・高い特異性
- ・手技、設備が必要
- ・検査結果が出るまで約1日

### PCR法（遺伝子）

- ・消費者庁通知の確定試験法
- ・高い特異性
- ・手技、設備が必要
- ・検査結果が出るまで約1日

### イムノクロマト法 （抗原抗体反応）

- ・検査時間が短い（15～20分）
- ・操作が簡単
- ・目視で判定（機器必要ない）
- ・量が測れない（定性）

## 食品工場におけるアレルギー検査

アレルギー検査  
123456789

### 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

アレルギーアイはアレルギーをeye（目）で見ることができる、との意味を込めています。

## 食品中のアレルゲン検査キット

PRIMA HAM

### アレルゲンアイ イムノクロマト

検査対象

加工食品（原材料や最終製品）



- ①目視判定 特別な機器は必要なく、ラインの有無を確認
- ②検出感度 2ppm（国内製では最も感度が高い）
- ③ラインナップ 7大アレルゲン（卵、乳、小麦、そば、落花生、甲殻類）の検査キットが揃っているのは、プリマハムだけ。  
※大豆、ごまのキットもあります。
- ④検査時間 前処理から結果の判定まで約1時間

## ふき取り用検査キット

PRIMA HAM

### アレルゲンアイ®クイック

定期的な検査に

20テスト用



※ふき取り用綿棒は含まれておりません

アレルゲン検査をはじめたい方に

ふき取り綿棒  
5本つきパック



関東化学㈱が販売する  
フキトレール(PBS)  
を採用しています

感度：ふき取り溶液中0.2ppm

定価：24,000円（税抜）

定価：8,000円（税抜）

卵

牛乳  
(カゼイン)

小麦

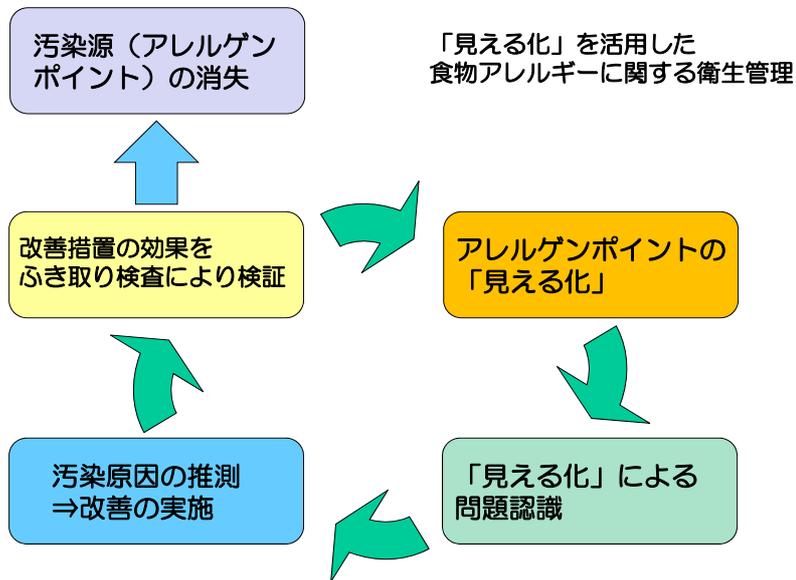
そば

甲殻類

落花生

## アレルギーマップの活用

PRIMAHAM



出典：食品製造施設向け食物アレルギー対策ガイドブック

## お問い合わせ

PRIMAHAM

プリマハム株式会社

基礎研究所

〒300-0841 茨城県土浦市中向原635

Tel : 029-842-4333 Fax : 029-842-5216

E-mail : Allergeneye@primaham.co.jp

ホームページ : <http://www.primaham.co.jp/>

無料サンプルもごさいます。お気軽にご連絡ください。