

# 海外事業展開に役立つ食品添加物と食物アレルギー情報

日時  
2019年 5月31日 (金)  
10:30 ~ 16:30

会場 産業科学システムズ会議室 (東京都千代田区富士見1-5-1)

講師

シッフズジャパン代表 医学博士 (京都大学) 薬剤師 鈴木幸雄氏

## 受講料

1名 37,000円 + 税  
2名以上1名 34,000円 + 税

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分  
JR中央線 (緩行線)  
地下鉄東西線 (A5出口)  
地下鉄有楽町線・南北線 (A4・B2a出口)  
都営地下鉄大江戸線 (A4出口)

## <お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先 (TEL・FAX・E-mail) をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

- 食品添加物の基本情報
  - (1) 医薬品と食品・食品添加物の境界について
  - (2) 既存添加物 (天然添加物) の機能性研究と応用: 酵素処理イソクエルシトリン
  - (3) 国内外の食品添加物情報の収集方法と最新情報 (TPP11、日欧EPAなどの国際貿易の進展)
- 新規食品添加物の紹介
  - (1) 人工甘味料 スクラロース: 安全性試験フルバツテリーの大型添加物
  - (2) 化工セルロース ヒドロキシプロピルメチルセルロース (HPMC): 保健機能食品たるカプセル剤にのみ使用から、一般食品にも使用拡大
  - (3) 増粘多糖類 ジェランガム、キサンタンガム: 遺伝子組み換え非表示の微生物産生添加物
  - (4) 保存料 ナイシン: リステリア菌、芽胞にも有効な抗菌物質
- 食品・食品添加物の規格基準
  - (1) 国際標準: コーデックス
  - (2) 北東アジア: 日本、中国、韓国、台湾
  - (3) 東南アジア: マレーシア (ハラールの現状など)、シンガポール、フィリピン、インドネシア (納豆テンペなど)、タイ、ベトナム
  - (4) インド
- 食品輸出入における食品添加物トラブル事例
  - (1) マレイン酸含有澱粉
  - (2) 違法着色料含有黒胡椒豆腐
  - (3) 安息香酸エステル含有即席麺
  - (4) Nestle インドのマギー即席麺
  - (5) 台湾冷凍麺の二酸化塩素
- 食物アレルギーの法規制
  - (1) 各国のリスク評価
  - (2) 表示品目の比較:
    - 2-1 コーデックス、EU、スイス、オーストラリア、ニュージーランド、米国、カナダ
    - 2-2 日本、韓国、中国、台湾、香港
    - 2-3 シンガポール
  - (3) アレルゲン食品の回収 (リコール) 事例

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ  
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675  
E-mail: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 海外事業展開に役立つ食品添加物と食物アレルギー情報

セミナーコード

1101-190531

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/5/31 ISS

社名	所在地	〒	電話	( )
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	( )
			お支払予定	当日持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト( ) その他				