



簡易異物検査

【おすすめ技術分野】食品の製造・品質評価技術

これらの異物の正体は？



フーリエ変換赤外分光光度計

日時

2025年7月30日(水) 11:00～16:00

場所

(地独) 東京都立産業技術研究センター 食品技術センター
東京都千代田区神田佐久間町 1-9
東京都産業労働局 秋葉原庁舎

- JR「秋葉原駅」徒歩1分
- つくばエクスプレス「秋葉原駅」徒歩1分
- 都営地下鉄新宿線「岩本町駅」徒歩3分

申込締切日

2025年
7月15日
(火)

定員

5名

受講料

7,400円

特徴

- ・食品中の異物検査のスキルを学びたい方に最適な内容です
- ・実習により異物の簡易検査法が学べます。
- ・機器を用いた異物分析の紹介を行います。

詳細は裏面またはこちら



お問合せ先

(地独) 東京都立産業技術研究センター 食品技術センター 技術セミナー担当
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9 TEL:03-5256-9251
メール宛先: kenshu@iri-tokyo.jp

講習会

簡易異物検査

概要

食品に異物が混入した場合、迅速な対応が求められます。混入した異物のリスクが大きい場合には、すぐにも自主回収実施等の対応をとらなければなりません。状況の整理や緊急性を把握するためにも自主的に簡便かつ迅速に検査を行う必要があります。異物の簡易検査は、高度な機器は用いず、異物をおおよそ推定でき、クレームなどに対する初報として迅速に対応できることなどが特長です。

食品に混入する可能性のある異物の種類は無限にあります。異物の検査法には公定法として定められた方法がありません。異物を推定するための基本的な操作手順を学びましょう。

スケジュール

時 間	タ イ ト ル	講 師
11:00～12:00	【講義】簡易異物検査の意義とその方法	東京都立産業技術研究センター 食品技術センター 主任研究員 野田 誠司 主任研究員 佐藤 健 副主任研究員 畑山 博哉 研究員 望月 和人 食品の成分分析に従事
12:00～13:00	休憩	
13:00～15:00	【実習と演習】簡易異物検査の実際 加熱、水への溶解、磁石、観察などによって異物を推定する実習と演習を行います。	
15:00～16:00	【実演】分析装置の紹介 フーリエ変換赤外分光光度計（FTIR）やデジタルマイクロスコープなど高度な分析装置を用いた異物分析の実演を行います。	

募集要項

- 利用約款** 下記ウェブページでご確認ください。
<https://www.iri-tokyo.jp/service/terms/>
- 応募資格** 原則として、日本の法人の従業員、個人事業主または創業を予定している個人
- 申込方法** 下記ウェブページの申込フォームから、お申込みください。
<https://www.iri-tokyo.jp/seminar-event/seminar-250730food/>
- 受講可否** 受講予定者には、請求書およびコンビニ払込書を郵送いたします。
定員などの関係で受講をお断りする場合、電話または電子メールでご連絡いたします。