

2023年度

青森市会場

オンライン同時配信

初めて食品表示を学ぶ方・現在の制度を復習したい方向け！
表示のルールの全体像が学べる！

食品表示 基礎コース

コース名	対象者	開催地	日時	金額(税別)	定員
修了証発行 「食品表示 基礎コース」	初めて食品表示を 学ぶ方 現在の制度を 復習したい方	青森市 オンライン (ZOOM使用) 同時配信	6月9日(金) 9:30~12:30	15,000円	20名
青森市会場	県民福祉プラザ ※会場は上記の予定ですが、変更の際は別途お知らせいたします。				
講義	演習	タイムスケジュール(予定)			
<ul style="list-style-type: none"> 食品表示に係る法律と食品表示基準 一括表示 特定原材料(アレルギー)表示 栄養成分表示 原料原産地表示 	<ul style="list-style-type: none"> 講義内容の復習 	9:30~10:00 食品表示基準 10:00~11:00 一括表示 11:00~11:15 アレルギー表示 11:15~11:30 栄養成分表示 11:30~12:00 原料原産地表示 12:00~12:30 講義内容復習			

コースの特徴1

食品表示法に対応した内容です。

コースの特徴2

加工食品の一括表示・栄養成分表示を基礎から学べます。



コースの特徴3

講義内容の復習演習で理解度の確認ができます。

コースの特徴4

新たに食品表示担当者となる方向けの教育訓練としてもご利用いただけます。

■申込方法

ホームページの申込書を添付して、メールでお申込みください。

■最終締切は開催日の1か月前までとなります。

(締切以降は直接お問い合わせください。)

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。



2023年度

青森市会場

オンライン同時配信

原材料の製品規格書を基に一括表示が作成できるようになる!!

食品表示 基礎演習コース

コース名	対象者	開催地	日時	金額(税別)	定員
修了証発行 「食品表示 基礎演習コース」	主に加工食品における表示作成にお困りの方 (基礎コース終了者または同等の知識をお持ちの方)	青森市 会場は下記に記載 オンライン (ZOOM使用) 同時配信	6月9日(金) 13:30~16:30	15,000円	20名
青森市会場	県民福祉プラザ ※会場は上記の予定ですが、変更の際は別途お知らせいたします。				
講義	演習	タイムスケジュール(予定)			
<ul style="list-style-type: none"> 一括表示について 一般用加工食品の一括表示作成手順 表示のチェックポイント 栄養成分表示 注意が必要な事例 	<ul style="list-style-type: none"> 原材料、添加物一覧表作成 一括表示の作成 	13:30~15:00 作成の留意点解説 15:00~16:00 演習 16:00~16:30 総評等 ※演習の状況により前後することがあります。			

コースの特徴1

食品表示法に対応した内容です。

コースの特徴2

図表を活用した分かりやすいテキストを使用し、実際に表示を作成する手順を解説します。

STEP1 製品に使っている原材料、添加物を全てあげる

記入例 最終製品が菓物の場合 該当するものに○をつけよう!

品名	重量	分類		
		生鮮	加工	添加物
鶏肉	100g	○		
りんご(水煮)	88g		○	
たけのこ(水煮)	72g		○	
にんじん	48g	○		
たれ	40g		○	
しいたけ	32g	○		
しょうゆ	16g		○	
砂糖	4g			○
グルタミン酸Na	1g			○

※原則として、原材料として使用した「肉」を記載する必要はありません。

コースの特徴3

基礎を復習しながら、実際に加工食品の一括表示を作成する演習で理解を深められます。

コースの特徴4

新たに食品表示担当者となる方向けの教育訓練としてもご活用いただけます。

■申込方法

ホームページの申込書を添付して、メールでお申込みください。

■最終締切は開催日の1か月前までとなります。

(締切以降は直接お問い合わせください。)

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

