

2024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

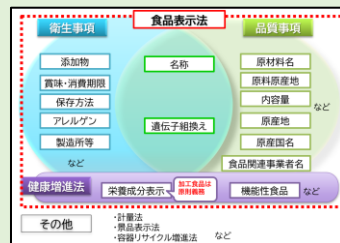
コース名	日時	受講料(税別)	定員
「食品表示基礎コース」	6月14日(金) 10:00~12:30	15,000円	20名
対象者	会場		
初めて食品表示を学ぶ方 現在の制度を復習したい方	県民福祉プラザ <small>※会場は上記の予定ですが、変更の際は別途お知らせいたします。</small>		
講義内容			
<ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示に係る法律と食品表示基準</li> <li>一括表示</li> <li>特定原材料（アレルギー）表示</li> <li>栄養成分表示</li> <li>原料原産地表示</li> </ul> <small>※講習内容については、一部変更する場合がございます。</small>			

## コースの特徴1

食品表示法に対応した内容です。  
改正を含めた最新情報を確認できます。

## 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

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。

※会場参加の方には、講義終了後、個別の質問や相談にも  
応じております。理解度からも集中して受講できる会場参加  
をお勧めしております。

### ■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。



### ■問い合わせ先（食品衛生学術課）

【TEL】017-762-3620（代表）



2024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	日時	受講料(税別)	定員
「食品表示基礎演習コース」	6月14日(金) 13:30 ~ 16:30	15,000円	20名
対象者	会場		
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〕	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。		
講義内容	演習		
<ul style="list-style-type: none"> <li>一括表示</li> <li>一般用加工食品の一括表示作成手順</li> <li>表示のチェックポイント</li> <li>栄養成分表示</li> <li>注意が必要な事例</li> </ul> ※講習内容については、一部変更する場合がございます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料、添加物一覧表作成</li> <li>一括表示の作成</li> </ul>		

## 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 最終製品が食物の場合 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	○		
れんこん水煮	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「水」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。

