**大分県産業科学技術センター**

技術研修のご案内

～食品の表示および賞味期限設定のポイントとその方法～

食品を製造･販売するうえで必要な食品表示と賞味期限･消費期限の設定に関するポイントを解説します。食品表示には幅広い記載内容があり、製造業者の規模や販路などに応じて、対応すべき点も異なります。一方、賞味期限・消費期限の設定は、食品の特性や原材料の衛生状態、製造工程での衛生管理など様々な要素を勘案し、科学的、合理的に行うことが必要です。

そこで、食品表示法の概要、表示の基本的な内容から注意すべき点、また賞味期限・消費期限設定の基礎と留意すべきポイントと併せて、科学的根拠になりうる評価の設定方法を、実技を交えて個別に解説します。

●受講対象者 県内で食品関連の製造業に従事する技術者、今後従事しようとする者また、これらを支援する立場にある者

●日　時 平日9：00～12：00　又は　13：30～16：30

 案内開始日から令和8年2月末まで

●場　所 産業科学技術センター内

●説明者 食品産業担当職員

●内　容　 食品の表示および賞味期限・消費期限設定の考え方と注意点など

●受講料 受講料・開催費用　無料

●受講者人数 3名程度

●問合せ 大分県産業科学技術センター　食品産業担当　水江

 Fax：097-596-7110　　　　　E-Mail：　oiri-food@oita-ri.jp

●申込み 申込書に必要事項をご記入のうえ、FAXまたはメールでお申し込みください。

●その他

①　開催内容は、担当者との打ち合わせにより調整します。

②　研修終了後、引続き機器を使用する場合は、機器毎に機器使用料が発生します。センター窓口にてお支払いください。

③　受講目的によっては開催できない場合があります。また、都合によりご希望どおりの条件で開催できない場合があります。

④　お申込みいただいた内容は、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。

⑤　セミナーの様子を撮影して、広報等に使用することがあります。

大分県産業科学技術センター

食品産業担当　　水 江　　行

FAX： 097-596-7110 E-Mail： oiri-food@oita-ri.jp

研修申込書

|  |
| --- |
| 会社名(団体名)：　　　　　　　　 |
| 住所：〒　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　TEL：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　FAX： |
| 開催希望日時：　　　　　　年　　　　月　　　　日　　9:00~　または　13:30~ |
| ご希望の研修内容（対象製品、分析の目的などをご記入ください。） |
| No. | 受講者氏名 | 部署・職名 | 連絡先(メール・電話番号) |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

※メールでのお申込の場合は、必要事項が記載されていれば本様式による必要はありません。