

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7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名程度まで
- 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: mizuesa@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: mizuesa@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。