

さくらいふ講習会

食品表示作成の連続講座 第二回

～栄養成分表示・新ガイドライン～



日 時：2019年5月29日（水）

13:30～17:00

会 場：イカリ消毒(株)大阪オフィス

大阪府中央区難波5-1-60

なんばスカイオ15階

定 員：30名

講習料：7,000円

※4月・6月の講習とセットで申し込むと5,000円に！詳しくは別途パンフレットをご参照ください。

2015年に食品表示法が施行されてから早4年が経過しました栄養成分表示は消費者が自身の健康を考え、自由に選択できるための目安として、義務付けられております。完全移行まで1年となり、栄養成分の分析、表示方法について悩まれている方も多いのではないのでしょうか。

今回、日頃から栄養成分の分析、表示の作成に従事している講師より、栄養成分表示におけるポイントと注意点等、実例を交えながらご紹介いたします。

皆様のご参加をお待ちしております。

講習会メイン講師：石黒 厚 氏



イカリ消毒(株)技術顧問

大手食品メーカーにて品質管理部長・工場長を歴任。日本パン公正取引協議会 専門部会委員を務め、日本パン公正取引協議会より、食品表示における公正競争規約への貢献から功労賞を受賞。食品表示分野では「食品の適正表示マニュアル」をはじめ、国内外問わず多数の執筆活動を行っている。

現在はイカリ消毒株式会社の技術顧問の他、日本食品微生物学会 評議員を務め、食品微生物学的知見から食品の安全・安心に寄与するため産・官・学で幅広い活動を実施。

IKARI

お申込みは裏面にて→

セミナープログラム

● 開会

● 講演1：食品表示基準の逐条から示唆された栄養成分表示の基本的な考え方

イカリ消毒株式会社 環境分析課 田中 亮 氏

いよいよ2020年4月から消費者向けの加工食品や添加物の熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5つの成分表示が義務化されます。栄養成分を分析する側の視点から、皆様が外部分析機関に依頼する時のポイント、消費者庁が定めている分析法の概要、得られた分析結果の見方について解説致します。その他、分析報告書から容器や包装への転記の仕方、表示方法のポイントについて、一般用加工食品を具体例にあげながら、栄養成分表示の基本的な考え方をご紹介します。

* ————— *

● 講演2：食品表示法・食品表示基準に基づく新ガイドライン解説

イカリ消毒株式会社 技術顧問 石黒 厚 氏

- 〔Ⅰ〕食品表示基準における栄養成分表示関連別表第9の活用における別記様式2の作成方法の解説
 - ①栄養成分及び熱量の表示、②栄養成分の単位、③測定法（公定法）、④許容差の範囲、⑤ゼロと表示できる場合の含有量を定めるもの、⑥その他
- 〔Ⅱ〕任意の栄養強調表示（食品表示基準 第7条関係）の作成について、別表第12及び別表第13の活用方法と表示方法の解説及び事例紹介。
 - ①栄養成分の補給ができる旨 ②栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨
 - ③無添加強調表示・糖類無添加と表示できる基準・ナトリウム塩無添加と表示できる基準等

* ————— *

● サービス紹介：イカリ消毒株式会社からの検査受託のお知らせ

イカリ消毒株式会社 さくらいふ推進室

* ————— *

● 質疑応答

● 開会

セミナー終了後、個別相談会を実施

※セミナー内容・時間・講師は予告なしに変更する場合がございます。ご了承ください。

お申込書 宛先：sakulife@ikari.co.jp 又は FAX 06-6636-2720

所属先		部署	
氏名		役職	
住所	〒		
TEL		FAX	
MAIL			
質問事項			
備考			

主催：イカリ消毒株式会社 さくらいふ推進室

後援：NPO法人 関西BS交流会

Twitter Facebook はじめました

さくらいふ推進室

検索



メールマガジン配信中！お申込み sakulife@ikari.co.jp

【お問い合わせ】

イカリ消毒株式会社 さくらいふ推進室 (受付担当：犬塚、松田)

〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波5-1-60 なんばスカイオ15階

TEL：06-6636-2741 FAX：06-6636-2720 MAIL：sakulife@ikari.co.jp

