



～原料原産地・特色のある原材料～

日時：2019年6月19日（水）13:30～17:00

会場：イカリ消毒(株)大阪オフィス

（大阪市中央区難波5-1-60 なんばスカイオ15階）

定員：30名 講習料：7,000円

※4月・5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。

新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成29年内閣府令第43号）が公布・施行されました。消費者にとって商品を選択する要件に、原料原産地表示はその商品を構成する情報の主たる要素として重要な役割を果たしています。現代社会の食を取り巻く環境から鑑みても、消費者に対する誤表示は食品表示における信憑性を大きく問われることとなります。

本講習会は、食品表示基準 第3条 第2項が規制要求する原料原産地表示の改正された基準の全容を解説するものである。また、関連条項として任意の強調表示である「特色のある原材料」の原産地との相違点やその活用方法について解説致します。

原料原産地を食品表示基準の規制要求事項に従って適正に表示し、高い倫理観のもとに社会の要請に応えてゆく企業が、消費者からの信頼を勝ち取るのではないか。是非この機会に受講さればと思います。

加工食品の
原料原産地表示

特色のある
原材料

又は表示
大括り表示

製造地表示

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。

セミナープログラム

●開会

●講演1：新しい原料原産地表示「食品表示基準が示唆する原料原産地の規制要求事項」

イカリ消毒株式会社 技術顧問 石黒 厚 氏

新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成29年内閣府令第43号）が公布・施行されました。従来からの別表第15は新たに刷新され、かつ全ての加工食品に原料原産地表示が義務化され、その特例措置の範囲まで幅広く施行されました。本セミナーにおいては、原料原産地表示の経緯の解説を始め、従来からの表示方法、新たな改正の基準となる表示方法や根拠資料の作成方法までの解説を行います。

* _____ * _____ * _____ * _____ *

●講演2：原料原産地及び特色のある原材料の相違と表示方法

イカリ消毒株式会社 さくらいふ推進室 新居 由莉 氏

義務表示としての原料原産地表示（食品表示基準第3条第2項）の基準の重要性と任意の強調表示基準である特色のある原材料（食品表示基準第7条）における原産地表示との相違とその各々の活用する方法を解説致します。

* _____ * _____ * _____ * _____ *

●講演3：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

