

食品表示資格取得を目指す方！

IKARI

イカリ消毒株式会社

第4回食品表示連続講座

アレルギー物質を含む 食品の表示

中級
・
上級

日時 2019年9月12日(木)10:00～17:00

会場 なんばスカイオ15階
イカリ消毒株式会社 大阪オフィス

受講料 27,000円(税込) ※昼食代含む

対象者 食品表示作成やチェックなどに携わる実務担当者の方

ポイント

- ★実務経験30年以上の講師による現場目線での講演！
- ★アレルギー検査キットを实际手に取って実習ができる！
- ★表示作成のみならず、コンタミのリスク管理ノウハウも学べる！

プログラム 裏面をご参照ください

お申込締切 2019年9月5日(木)
※定員30名となっております。お申込みはお早目に！

お申込方法 裏面下部の申込書にご記入の上、弊社へFAXまたはEメールをお送り下さい

お支払方法 セミナー開催後、後日請求書発行・送付させていただきます

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。

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

Facebook



Twitter



時間	内容
10:00～10:10	開会の挨拶・オリエンテーリング
10:10～11:30 (80分)	座学1「アレルギー物質を含む食品の表示の全容解説」 食品表示基準第3条第2項に基づくアレルギー表示の解説
Point! 下記①～⑤を事例を交えて解説致します。 ①特定原材料を定める範囲、②アレルゲンの表示方法、 ③繰り返しになる特定原材料の省略規定、④アレルギー表示における旧基準からの変更点、 ⑤添加物製剤に含まれている副剤の添加物及び食品素材におけるアレルギー物質の表示方法	
11:30～12:20	昼食 ★こちらでお弁当・お飲み物をご用意します
12:20～13:20 (60分)	座学2「製造場内のアレルゲンポイントとその対策」
Point! 製造場内におけるアレルゲンのコンタミネーションが起こりやすいポイントや 管理方法等をお話致します。	
13:20～13:30	休憩
13:30～15:30 (120分)	演習1「アレルギー物質を含む食品表示の作成」 練習問題:アレルギー表示の基準設問 演習問題:アレルギー表示の作成問題
15:30～15:40	休憩
15:40～16:40 (60分)	座学3「アレルゲンキットの原理と使い方」
Point! アレルゲン対策ができているか、確認の手法としてアレルゲンキットの原理と使い方を、 実際に手に取って使用しながら学びます。	
16:40～17:00 (20分)	座学4「食品表示とリスク:総評」 閉会の挨拶

お申込先

下記のフォームに必要事項をご記入の上、FAX/Eメールでお申込み下さい

FAX:06-6636-2720 Eメール:sakulife@ikari.co.jp

第4回食品表示連続講座 参加申し込み

氏名						
所属	会社 事業所名				業種 (該当するものに☑)	☐ 食品メーカー ☐ 検査機関 ☐ 卸売り・百貨店・スーパー・小売り ☐ 包材メーカー ☐ その他()
	部署		役職		食品表示の 経験	☐ 表示の作成 ☐ 表示の確認 ☐ 成分分析 ☐ 製品企画 ☐ 従事していない
連絡先	住所	〒				
	TEL			FAX		
	MAIL					
備考						

【お問い合わせ】イカリ消毒株式会社 さくらいふ推進室

〒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

