

第5回食品表示連続講座

栄養成分表示

中級
・
上級



日時

2019年10月8日(火)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！
- ★分析機関の立場から、成分表示の注意点や事例を解説！
- ★間違い探しやクイズを交えて正しい成分表示の知識を深められる！

プログラム

裏面をご参照ください

お申込締切

2019年10月1日(火)
※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
10:10～11:10 (60分)	座学1「食品表示基準が規制要求する栄養成分表示の実際」 食品表示基準が規制要求する表示基準
栄養成分を分析する側の視点から、表示値を求める方法や外部分析機関に依頼する時のポイント、表示を行う際の留意点、分析値を用いた検証方法等、栄養成分表示の基本的な考え方を学びます。	
11:10～11:20	休憩
11:20～12:10 (50分)	座学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(Ⅰ) ～義務表示としての栄養成分表示の解説～」
義務表示としての栄養成分表示の作成方法の解説、食品表示基準の活用方法や“ゼロ”と表示できる場合の含有量を定めるもの、その他表示作成の注意点など、事例を交えて実際の表示作成の仕方を解説致します。	
12:10～13:00	昼食（こちらでお弁当・お飲み物ご用意します♪）
13:00～13:50 (50分)	座学3「食品表示法・食品表示基準に基づく新ガイドライン解説(Ⅱ) ～任意の栄養強調表示の解説～」
任意の栄養強調表示(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)の作成方法と解説、栄養強調表示における総合的な注意点など、事例を交えて解説致します。	
13:50～14:00	休憩
14:00～16:30 (150分)	演習1「分析値からの栄養成分表示の表示値の作成」
実際の分析報告書から栄養成分表示の作成を行う他、栄養成分表示の間違い探しやクイズを交えながら知識を深め、正しい表示の見方を身に付けます。	
16:40～17:00 (20分)	座学4「食品表示とリスク:総評」 閉会の挨拶 ★セミナー終了後17時から別途個別相談会も実施致します！

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5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☑) 食品表示の 経験	☐ 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		☐ 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

