

食品表示作成 1日完結型研修

新しい食品表示基準に基づく食品表示への移行期間が、残り1年をきりました。
食品表示の切り替えはお済でしょうか。

今まさに取り組まれている方、食品表示ラベルの作成はできているが適正な表示か確認をしたい方、食品表示に係る法律が複雑でよくわからない方などを対象とした1日完結型研修を企画いたしました。

1日完結型研修とは、食品表示作成に必要なポイント解説と持参された商品やラベルを用いた個別相談によって、1社1品の食品表示を1日で作成する研修です。

参加無料です 是非ご参加ください!

●旧表示基準での表示(例)

名称	焼菓子
原材料名	砂糖、卵、小麦粉、マーガリン、水あめ、クリーム、アーモンド粉末、乳化剤、膨張剤、着色料(カロテン)、香料、(原材料の一部に乳、大豆を含む)
内容量	10個
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
販売者	〇〇株式会社 AB 東京都港区〇〇〇〇〇

改善

・原材料と添加物は明確に区分して表示します。

・アレルギーの表示は原則個別表示です。

●新表示基準での表示(例)

名称	焼菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、卵、小麦粉、マーガリン(大豆を含む)、水あめ、クリーム(乳成分を含む)、アーモンド粉末 / 乳化剤、膨張剤、着色料(カロテン)、香料
内容量	10個
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
販売者	〇〇株式会社 東京都港区〇〇〇〇〇
製造所	△△株式会社 島根県〇〇市〇〇〇〇

栄養成分表示 1個(25g)当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
ナトリウム	〇mg

義務化

栄養成分表示 1個(25g)当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇.〇g

※ 下線部は新表示基準に基づき変更した箇所

食品表示の新基準への切り替え期限が迫っています

2020年3月31日までに対応ください!

.....

ご不明な点等がございましたら下記までご相談ください

問合せ先

公益財団法人島根県環境保健公社

環境事業推進課 TEL 0852-24-0207 FAX 0852-55-4525

E-mail kankyo-kanri@kanhokou.or.jp

申込先

浜田商工会議所 商工振興課

FAX 0855-22-5400 E-mail masuzawa@hamada-cci.or.jp

新しい食品表示への対応を「1社1品」1日で完結する研修

2020年4月1日以降に製造される加工食品および添加物は、新しい食品表示基準に基づく表示をしなければ販売できなくなりますので、早めの準備をお進めください。

- 食品表示の基礎的な講義から自社商品1アイテムの表示完成まで1日で完結します
1アイテムの表示を完成することで、ほかの商品の変更も対応できるようになります
- 入手困難な書類や数値がある場合でも、講師の持つノウハウで解決の方法を探ります
また、書類不足等で当日に完結しない場合は、1アイテム完成まで講師がフォローします

開催日時	令和元年11月26日(火) 9:30~14:00終了予定 (募集定員:15名 先着順)	会場	島根県環境保健公社 浜田支所 1階 ホール (浜田市竹迫町2373-4)
-------------	---	-----------	--

事業者名			
住所			
主要製品			
受講者氏名		役職	
電話番号		FAX番号	
E-mail			
当日、表示を作成する製品	ご持参ください!		
新表示への対応状況 ※	(ア) この商品は新表示に対応済み(確認のために受講) (イ) この商品以外で新表示に対応した商品がある (ウ) まだ新表示に対応した商品はない		

※選択肢の回答で、データ入力の場合はアンダーバーを、手書きの場合には○を付けてください

当日持参いただくもの(①~⑥)

①レシピまたは配合表 ※様式は問いません	1回の製造ロット等の単位で使用する原材料の重量がわかるもの または、配合割合の一覧表 重量の場合は容量(リットル)や分量(大さじ)も全て重量(g)に 換算してください
②製造工程表	作り方のわかる書類
③使用原材料の規格書	醤油等のように複数の原材料から製造されている複合原材料について、 その中の原材料、添加物やアレルゲンの情報がわかる書類 規格書は購入元等から入手できますが、入手が難しい場合は、原材料の表示ラベルをご準備ください
④表示を作成する製品	現在表示がついている製品
⑤筆記用具	⑥電卓