

本年度、県では、食品表示に関する研修を、【カテゴリ別編】【仕様書作成編】に分類して実施することとしています。

今回ご案内の「カテゴリ別編」では、菓子・水産加工品・調味料・調理食品の4つの分野について、それぞれの特徴的な表示や法律について詳しく解説する内容になっており、基本的な表示の内容にプラスして、より実践的な知識を習得していただけます。

参加費は無料ですので、ぜひご参加ください。

参考：平成26年度 食品表示関連の研修一覧

概要		開催日時・会場
食品表示研修 (カテゴリ別)	①菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本的な表示方法</li> <li>詰め合わせた時の表示例 ほか</li> </ul>
	②水産加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本的な表示方法</li> <li>練り製品での自治体条例 ほか</li> </ul>
	③調味料 (ポン酢、つゆ、たれ、ドレッシング、トマトソース等のトマト加工品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>調味料を例にとった基本的な表示方法</li> <li>個別の品質表示基準に従った表示方法</li> <li>添加物、アレルギー表示 ほか</li> </ul>
	④調理食品 (缶・瓶・袋詰め調理食品、レトルト食品、漬物等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理食品を例にとった基本的な表示方法</li> <li>添加物、アレルギー表示、原料原産地表示 ほか</li> </ul>
食品表示研修 (仕様書作成)	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品仕様書の作成や、仕様書をもとにした表示の作成をする際に必要となる準備物、確認方法を解説。また、それらを活用した表示作成演習。</li> <li>一括表示について、見落としがちなアレルギー表示、添加物表示(添加物表示の省略化のものを含む)等について解説。</li> </ul>	<p>10月10日(金)</p> <p>菓子・水産加工品の回は募集終了いたしました。</p> <p>11月5日(水) 13:30~17:00</p> <p>高知市総合あんしんセンター(3階中会議室)</p> <p>11月28日(金) 13:30~17:00</p> <p>高知市総合あんしんセンター(2階大会議室)</p> <p>平成27年1月予定</p> <p>高知市、四万十市 ※会場未定</p>

【講師】：株式会社消費経済研究所 福地 祐治 氏

【参加費】：無料

【参加対象者】：県内の食品関連企業の方で、食品表示の知識が必要とされる方等

【定 員】：各60名

【申 込 期 限】：平成26年10月28日（火）

【参加申込方法】：下記申込書にご記入のうえ、メールまたはFAXにてお申込みください。

（お申し込み先） 高知県産業振興推進部 地産地消・外商課  
食品加工推進室 担当 菊地・小笠原  
（〒780-8570）高知市丸ノ内 1-2-20  
TEL：088-823-9704 / FAX：088-823-9262  
Mail：120901@ken.pref.kochi.lg.jp

\*\*\*\*\*

**食品表示研修（カテゴリ別） 参加申込書**

\*\*\*\*\*

企業名		主な取扱商品	
参加者 職・氏名	職名	氏名	参加コース ※複数受講可 (希望コースに○をつけてください)
			調味料 ・ 調理食品
			調味料 ・ 調理食品
電話番号		FAX 番号	
E-Mail			
学びたいこと 質問等があれば ご記入ください			