# 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 | ○○株式会社　AB<br>東京都港区○○○○○ |

改善

・原材料と添加物は明確に区分して表示します。

・アレルゲン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 | ○○株式会社<br>東京都港区○○○○○ |
| 製造所 | △△株式会社<br>島根県○○市○○○○ |

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

義務化

| 栄養成分表示<br>1個（25g）当たり | |
|---|---|
| 熱量 | ○kcal |
| たんぱく質 | ○g |
| 脂質 | ○g |
| 炭水化物 | ○g |
| 食塩相当量 | ○.○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！***

**食品表示に関するご相談も受付けております**
**お困りの内容がございましたら下記までご相談ください**


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

**必要事項をご記入の上 0852-55-4525 まで FAX して下さい**

# 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・会場<br>各会場 先着 20 名まで | □ ５月 28 日（火）10：30 ～ 14：30<br>島根県環境保健公社（松江市古志原 1-4-6）<br>□ ５月 29 日（水）10：30 ～ 14：30<br>島根県環境保健公社（浜田支所・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）<br>(イ) この商品以外で新表示に対応した商品がある<br>(ウ) まだ新表示に対応した商品はない | | |

※選択技の回答は、データ入力の場合はアンダーバーを、手書きの場合は丸を付けてください

## 当日持参いただくもの（①～⑥）

| | |
|---|---|
| ①レシピまたは配合表<br>※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<br>または、配合割合の一覧表<br>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<br>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 | |