

商品規格書の作り方セミナー —食品表示の大原則と規格書への落とし込み方—

平素より当センターの業務にご理解とご協力を賜り、厚くお礼を申し上げます。新型コロナウイルス感染症の影響で、業務等に不自由を強いられていることと、お見舞い申し上げます。

加工食品などの商品規格書は、商品の製法、原材料、栄養成分、賞味期限、アレルギー表示などをひとつにまとめたもので、食品の製造販売を行う際には、製品ごとに準備しておくべき大切な書類です。

商品規格書を作るには、食品の製造、販売に関する法律の他、技術的な知識も必要となり、記載内容をよく理解しておくことが大切です。特に食品表示は、常に最新のルールを把握しておく必要があります。

この度、食品表示を中心とした商品規格書の作り方に関する研修会を開催いたします。食品の製造販売を計画されている方、取引先から商品規格書を作るように言われて困っている方、食品表示を学びなおしたい方などの参加を賜りたく、ご案内申し上げます。



日程 令和 3年 1月19日(火) 15:00～17:00 ※会場受付：14:30より

会場 北海道立工業技術センター 会議室
〒041-0801 函館市桔梗町379番地

講師 株式会社エフシージー総合研究所
企画開発部 主任研究員 中村 賀香 氏

受講料 無料

定員 20名

主 な 内 容

15:00 - 15:05

【挨拶】

15:05 - 16:50

- 食品表示基準の構造
- 原材料名と添加物表示の三原則
- 事業者と製造者
- アレルゲン表示

16:50 - 17:00

【質疑応答等】

参加申込書に必要事項をご記入し、上記FAXまたはメールにてお申し込み下さい。

申込〆切 1月8日(金)

(定員に成り次第〆切)

商品規格書の作り方セミナー 参加申込書

氏名	ふりがな
会社名	
ご住所	
電話番号	
メールアドレス	

※ご提供頂きました個人情報、本講習会の開催目的と開催実績のデータ管理用としてのみに使用します。

研修会ご参加にあたってのお願い。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、ご参加の際はマスクの着用をお願い致します。

また、風邪の症状など体調がすぐれない場合は、ご参加を控えてくださいますようお願い致します。

【お問い合わせ先】

公益財団法人 函館地域産業振興財団 研究開発部
食産業技術支援グループ 吉岡

〒041-0801 函館市桔梗町379番地
TEL : 0138-34-2600 FAX : 0138-34-2602
E-mail : yoshioka@techakodate.or.jp

