

事業者向け 食品表示法講習会



参加無料

対象：食品製造業、輸入業、問屋業、販売業等の営業者、
食品衛生責任者、従業員の方
※ただし、都内の事務所や店舗等に従事する方に限ります。

食品表示法に基づく食品の表示については、最近では、くるみの特定原材料への追加や、遺伝子組換え食品の新たな任意表示制度のスタート等、最新情報をキャッチして制度改正に対応することが必要です。この講習会では食品表示法に関してケーススタディを中心に分かりやすく解説します。是非、この機会に表示内容について確認してみたいかでしょうか。

講師

株式会社BMLフード・サイエンス
技術顧問

佐藤 直樹 氏



【経歴】
1987年4月環境分析センター<現株BMLフード・サイエンス>入社。以後、食品微生物検査、理化学検査、異物検査、環境水質検査の担当を経て、店舗・工場の衛生管理指導に従事。その後、大手量販店に出向し、品質管理メンバーとして、PB商品・輸入食品の品質管理に携わる。帰任し、食品検査受付部門、食品表示コンサルティング部門、衣料雑貨品コンサルティング部門の責任者を担う。現在は、株BMLフード・サイエンスの技術顧問として活躍中。

【資格】
上級食品表示診断士
ISO9001 JRCA登録審査員補
IRCA FSMS准審査員
他、BMLフード・サイエンス担当者

講習会日程

■ 第1回 令和6年10月23日(水)
9:30～12:30

曳舟文化センター ホール (定員500名)
(東京都墨田区京島1丁目38-11)

■ 第2回 令和6年10月23日(水)
14:00～17:00

曳舟文化センター ホール (定員500名)
(東京都墨田区京島1丁目38-11)

■ 第3回 令和6年11月8日(金)
14:00～17:00

パルテノン多摩 大ホール (定員1000名)
(東京都多摩市落合2丁目35)

※両日、受付開始は30分前からになります。
※各回のカリキュラム内容は同じです。

カリキュラム内容

■ 第1部 衛生及び品質事項

生鮮食品、加工食品の表示事例を中心とした説明、食物アレルギー表示、遺伝子組換え表示、食品添加物の不使用表示等の解説

■ 第2部 保健事項

栄養成分表示の概要、基本ルール、表示値の設定、栄養強調表示について表示事例を中心とした説明、保健機能食品制度の解説

申込方法について

右記WEBページよりお申込ください。

<https://shokuhin-hyouji.tokyo>

- 申込みが定員を超えた場合は、抽選により、受講者を決定するため、受講できない場合があります。あらかじめご了承ください。
- 受講日時が決定次第、受講票をEメールで通知いたします(9月下旬～10月上旬を予定しています)。
※抽選の結果、受講できない場合も、その旨、通知いたします。
※申込みに当たりいただきました個人情報当講習会の運営の目的のみに利用いたします。



申込締切 令和6年9月24日(火) 23時59分

問合せ窓口

食品表示法講習会運営事務局 (株式会社アカンパニーテクノロジーズ内)
TEL: 050-5810-4080 (平日 10:00～17:00)

E-mail: event_info@e-webinar.net
担当: 小野

主催:  東京都保健医療局

リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。