

知識ゼロからでもノウハウが身につく 食品表示セミナー 申込書

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。

お申し込みはFAXにて

公益財団法人島根県環境保健公社

FAX：0852-55-4525 担当：谷川・石原

締切 6月25日（火）

開催日時	第1回 7月2日（火） 松江 13：30～16：30 （13：00 受付開始）	会場	テクノアークしまね
-------------	---	-----------	-----------

事業者名			
住 所			
主要製品			
受講者氏名・役職			
電話番号		FAX	
E-mail			

募集人員は80名程度です。受付についてのご連絡はいたしません。定員に達した後にお申し込みいただいた場合はご連絡させていただきます。

ご案内

第2回のセミナーを10月29日（火）いわみーる（浜田市）にて実施します

知識ゼロからでも/ウハウが 身につく食品表示セミナー

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セミナーを企画いたしましたので、ぜひご参加ください。

なお、このセミナーは島根県の企業支援事業に基づく業務委託を受け、(公財)島根県環境保健公社が実施するものです。

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!!

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