

2021(令和3)年4月14日

組合員各位

全国いか加工業協同組合

2021 組合主催研修会 I 「食品表示基準の改正に対応する研修会」 のご案内(全2日日程)

皆さまもご存知の通り、2017(平成29)年9月に食品表示基準が改正・施行され、国内で作られたすべての加工食品に対して、原料原産地表示を行うことが義務付けられました。

本制度の経過措置期間は2022(令和4年)3月までとなっており、それまでの間に新たな原料原産地表示にご対応頂く必要があります。包材への印字の切り替えを伴う場合が多いと思いますので、早期の理解と対応が必要と思われまます。これに対応する研修会です。「新しい表示制度について再確認をしたい」「新しい制度で包材を準備する予定だが、準備が滞っている」などのケースには最適な研修会と思われまます。

1. 組合主催研修会 I (テーマ:食品表示基準の改正に対応する研修会)の内容

1)研修内容:カリキュラムの内容の通り(別紙ご参照)

2)開催日程:2021年6月14日(月)~15日(火)の2日間
内容上、原則2日日程で受講してください。

3)対象者:食品表示の変更に関わる、経営者、責任者、担当者

4)受講方法

対面受講、リモート受講のいずれの受講も可能

・対面受講:東京都大田区平和島四丁目1番23号 JS プログレビル 3 階

・リモート受講:ZOOM による

5)個別事例の Q&A【重要】

本研修会では、個別の案件についてお答えするパートを設けております。

個別の表示の記載例や個別の疑問点にもお答えをさせていただきますので、ご質問の希望がありましたら、申込時に併せてご提出ください(書式は自由)。

2. お申込方法・交通費等の精算方法

①お申込は、参加申込フォームに記載し、期日(6月4日金)までに申し込んでください。

受理については、指定のメールアドレスにご返信いたします。

②交通費等の精算は交通費等精算フォームに記載の上、研修終了後に提出してください。

詳細はフォーム内に記載の注意事項をご確認ください。

<ご注意>

コロナウイルス対応の為、会場受講の定員を15名までに限定させて頂く可能性がございます。その場合は、先着順優先とさせて頂きますこと、先んじてご了承をお願いいたします。

*参加申込フォーム、及び交通費等精算フォームは、全いかのホームページ「定型書式ダウンロード」(URL以下)よりダウンロードしてご使用ください。

<http://www.zen-ika.com/download.html>

3. 宿泊等の参加費用について

①交通費:本研修会は原則として全額の交通費を負担いたします。

但し、合理的かつ経済的なルートによることを原則として、旅費計算ソフトで計算される標準的な費用を上限とさせて頂きます。

また、在来線で1時間以内の距離の新幹線の利用、タクシーの利用は補助対象外となります。

②宿泊費用:2泊分(宿泊料は1泊の上限を1万円)まで補助致します。

③研修実施日の昼食はお弁当を提供させていただきます。

④その他の費用は、研修者の負担となります。

4. 旅行社のご利用について

航空券、JR チケット、ホテルのご手配については、以下の旅行社をご利用頂けます。ご利用いただいた場合、代金のお支払いは必要ありません。

東武トップツアーズ(株) 東京法人営業部 担当:池田 正人

TEL:03-6667-0534

masato_ikeda@tobutoptours.co.jp

以上

組合主催研修会 I カリキュラム

「食品表示基準の改正に対応する研修会」

2022年4月1日製造分から、原料原産地表示が義務付けられます。これによる包材の切替えも予想されますので、まだ余裕のある段階で具体的な対応方法を理解しておくことが重要です。

新しい原料原産地表示方法の理解と原材料欄作成スキルの習得

1日目

時間	講義名	主な内容	方法
10:00~10:15	主催者あいさつ オリエンテーション	—	—
10:15~11:50	新しい食品表示法を理解する	2022年4月1日より施行される食品表示法の概要(変更点)について解説します。 この変更に際して、具体的に準備する必要があること、注意すべきことについて解説します。	講義
11:50~12:50	昼休憩		
12:50~15:00	一括表示項目 (原料原産地表示を含む) 詳細事項	生鮮食品と加工食品の区分を確認した後、それぞれの食品に最低限必要な表示について、事例を交えて解説致します。また、製造所固有記号のルールなどの改正内容については特に詳しく解説します。	講義
15:10~17:30	食品添加物の表示方法	食品添加物やこのため、これらの表示ルールをしっかりと身に付ける必要があります。 食品添加物の表示については、講義と数多くの演習により、必要な知識を身に付けて頂きます。	講義 実習

2日目

9:00~10:00	アレルギー・遺伝子組換えの表示方法	アレルギー物質については、表示ミスにより、商品回収が発生しています。食品表示法の施行により変更が行われている箇所があるため、その内容を中心に解説致します。また、遺伝子組換え食品の表示の基本を学んで頂きます。	講義
10:10~11:40	原料原産地と特色のある原材料について	原料原産地表示や特色のある原材料について、事例を挙げながら解説します。	講義 演習
11:40~12:40	昼休憩		

12:40~13:40	原材料名欄の作成	一括表示項目の中で最も難解で変化のある原材料名の欄について、ケーススタディで実際に作成しながらルールを学んで頂きます。	講義 実習
13:50~15:30	栄養成分表示と景品表示法について	食品表示法の施行により新たに義務表示となった栄養成分表示について解説します。また、近年大きな社会問題となった景品表示法について事例を基に解説します。	講義
15:30~16:00	個別事例に対する Q&A	事前に具体的な質問を提出し、その対応について解説を行います。	

注意) 講義の時間割や内容については、変更する場合がございます。ご了承ください。