

表示実務者のための

# 「食品表示実践」コース



修了証発行

次の方に  
おすすめ!

- ・食品表示担当者の方
- ・実践的な表示の知識を身につけたい方
- ・自分の表示の知識を再確認したい方

## コースの特徴 1

基礎からの復習だけでなく、さらに実践的な内容となっています。

## コースの特徴 2

一括表示項目だけでなく、枠外の表示についても学べます。

## コースの特徴 3

義務表示となった栄養成分表示や、近年大きな社会問題となった景品表示法についても学べます。

## コースの特徴 4

チェックシートの作成等の多くの演習により、理解を深めることができます。

**食品表示を実践的に学びたいエキスパートに最適!**

# カリキュラム

時間 **第1クール** 1日目 13:00 - 18:00 / 2日目 9:15 - 16:30  
**第2クール** 1日目 13:00 - 18:00 / 2日目 9:15 - 16:00

講習名	主な内容	方法
1 食品表示法と食品表示基準の概要の解説	食品表示の中心的な法律である食品表示法について解説します。また、食品表示を作成・チェックするうえで知っておかなければならない食品表示基準の概要について解説します。	講義
2 一括表示の詳細事項	加工食品の義務表示事項である一括表示項目(名称から製造者等の情報)について、事例を基に表示のルールのポイントを解説します。	講義
3 食品添加物・アレルギー・遺伝子組換えの表示方法	食品添加物およびアレルギーの表示ルールを解説するとともに、理解を深めるために演習を行います。また、遺伝子組換えの表示ルールについても解説します。	講義 演習
4 原材料欄の作成実習(モデル事例から)	一括表示事項の中で根幹となる原材料名欄について、配合割合表を見ながら原材料名欄の作成実習を行います。	実習
5 栄養成分表示と景品表示法について	食品表示法より新たに義務表示となる栄養成分表示について解説します。また、2013年秋以降に多発し大きな社会問題となった景品表示法について、表示のポイントを理解するための演習を行います。	講義 演習
6 一括表示外の表示	一括表示項目の外に表示する内容の中に、警告・注意表示、容器包装リサイクル法・資源有効利用促進法があります。これらの関連法規と、その表示方法について解説します。	講義
7 原料原産地表示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
8 チェックシートの作成	食品表示基準を基にして、これまで学んできた知識と法との紐付けを行います。ケーススタディの商品の一括表示事項を確認するとともに、事項ごとのルールを個人毎でリストアップします。	講義 演習

※上記のカリキュラム内容は、変更になる場合がございます。

**セミナー受講料 2日間×2回 66,000円** (テキスト代を含む、税込)

Webからのお申し込みも可能です。 [www.jffic.or.jp](http://www.jffic.or.jp)  
詳しくはホームページをご覧ください。

お問い合わせ

札幌検査所  
tel. **011-612-1530**

仙台検査所  
tel. **022-254-8991**

首都圏事業所  
tel. **03-6436-8767**

名古屋検査所  
tel. **052-671-5309**

関西事業所  
tel. **078-302-1083**

福岡検査所  
tel. **092-451-7259**