

事業者向け食品表示講習会

受講無料

令和4年4月に新たな原料原産地表示（全ての加工食品の重量割合第1位の原料に原料原産地を表示）が完全施行されます。表示の切替はお済みですか？
速やかな移行の参考となる、動画で学ぶ食品表示講座をご案内します！
また、この機会に食品トレーサビリティについても学びましょう！

京都府内で
食品を製造・販売
している方へ

内容

京都府食の府民大学 YouTube

京都府食の府民大学「食品表示講座」（平成31年3月開講）において、基礎的な内容の食品表示講座8項目を受講できます。（30分）

「まとめテスト」10問に全問正解すると受講修了証を取得いただけます。

- 1 食品表示とは
- 2 生鮮食品の表示
- 3 加工食品の表示（総論）・栄養成分表示
- 4 原材料名・添加物・アレルゲン
- 5 原料原産地表示の原則と改正
- 6 「又は表示」・「大括り表示」・「大括り表示+又は表示」
- 7 製造地表示
- 8 個別ルールのある表示

食の府民大学の食品表示講座（YouTube）（「京都府食の府民大学」で検索）
http://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/kouza/kouza_01.html



参考 食品トレーサビリティ

食中毒等の食品事故発生時の迅速な食品回収、原因究明に役立ちます。是非ご覧ください。
（「総論」動画10分）



農林水産省HP 食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」（「農林水産省トレーサビリティ」で検索）
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/> 「総論」、「各論」ともテキスト表紙をクリックすると動画が始まります。

アンケート

所要時間は1分程度です。

今後の講習会の参考にさせていただきますので、アンケートにご協力をお願いします。

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=ZVJjJzhURUaGRH82NB5cdYfaH67nehKrmsZty_qRqxUNFc1TIiwRE8wVUIKS1NCUkM3U1oyQU4xVy4u（以下からも検索可能）



府HP 令和2年度事業者向け食品表示講習会（「京都府食品表示講習会」で検索）
<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/hyouji/koushu2.html>

