



これからの食肉加工業界をリードする、
若手社員の皆さまへ
(会員、社員、JAS認証工場向け)

第2回

食肉製品の規格と表示 に関する勉強会

- 食品衛生法における食肉製品の分類を理解しよう
- 食肉と食肉製品の違いは？生鮮食品と加工食品の違いは？
- 2020年4月から完全実施となる食品表示基準を理解しよう
- 加工食品の原料原産地表示を学ぼう
- JAS規格と表示の関係を理解しよう
- 『ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約』をご存知ですか？

日時

2020年2月13日（木）～14日（金）

会場

ハムソーセージ会館 会議室

東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号

参加費（消費税別）

20,000円

* テキスト（食肉製品表示ブック[基準及び通知編]）及び
14日の昼食代を含みます。

一般社団法人 食肉科学技術研究所
一般社団法人 日本食肉加工協会
ハムソーセージ類公正取引協議会

●カリキュラム

日程	内容
2/13 (木) 13-17時	1. 食品衛生法における食肉製品の分類 (成分規格、製造基準、保存基準を含む)
2/14 (金) 9時30分-16時 (1時間昼食休憩を挟みます)	2. 食品表示基準の概要 (食肉、食肉製品を中心に) (1) 一括表示項目 (義務表示事項) (2) 栄養表示、アレルギー表示 ほか 3. JAS規格と表示 4. ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約 5. モデル表示作成演習

- ◆ 講習順序は変更する場合がございます。
- ◆ 2/14は昼食をご用意いたします。

●お申し込み方法 *先着順で受付します。定員20名とさせていただきます。

- ① 参加申込書に必要事項をご記入の上、FAXで送信してください。
【03-3441-8273】
- ② 受付後、受講票をFAXでお送りし、請求書を郵送いたします。
- ③ 当日までにご入金ください。

『食肉製品の規格と表示に関する勉強会』参加申込書

会社名及び 工場名		
勤務先住所	〒	
電話・FAX	電話：	FAX：
所属部署	フリガナ 参加者氏名	

03-3441-8273

【お問い合わせ先】TEL 03-3444-1923(事業統括部)

Japan Meat Science & Technology Institute