**大分県産業科学技術センター**

賞味期限・消費期限設定のための

技術研修のご案内

賞味期限・消費期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造工程での衛生管理、容器包装の形態、流通・保存環境など様々な要素を勘案し、科学的、合理的に行うことが必要です。

そこで、賞味期限・消費期限設定の基礎と留意すべきポイントと併せて、科学的根拠になりうる微生物試験、理化学試験、官能試験等の設定方法を、実技を交えて個別に解説します。

●受講対象者 県内で食品関連の製造業に従事する技術者、今後従事しようとする者また、これらを支援する立場にある者

●日　時 平日9：00～12：00　又は　13：30～16：30　（土日祝日を除く）

 案内開始日から平成30年2月末まで

●場　所 産業科学技術センター内

●説明者 食品産業担当職員

●内　容　 食品の特性把握、賞味期限・消費期限の考え方と注意点、科学的　　　根拠となる試験項目の解説、保存試験の設定、客観的データに基づく期限の設定

●受講料 受講料・開催費用　無料

●受講者人数 3名程度（最少開催人数2名）

●問合せ 大分県産業科学技術センター　食品産業担当　水江 智子

 Tel：097-596-7100（代表）　Fax：097-596-7110

 E-Mail　mizuesa@oita-ri.jp

●申込み 開催日時・内容をセンター担当者と調整後、申込書にご記入のうえ　FAXまたはメールでお申し込みください。

●その他

①　開催日時・場所は、担当者との打ち合わせにより調整します。

②　研修終了後、引続き機器を使用する場合は、機器毎に機器貸料が発生します。

センター窓口にて現金でお支払いください。

③　受講目的によっては開催できない場合があります。また、都合によりご希望どお　　りの条件で開催できない場合があります。

大分県産業科学技術センター

食品産業担当　　水 江　　行

賞味期限・消費期限設定のための技術研修　申込書

FAX　097-596-7110 E-Mail　mizuesa@oita-ri.jp

|  |
| --- |
| 会社名(団体名) |
| 〒　　　　　　　　住所： |
| ※開催日時：平成　　　年　　　月　　　日　　　　　時延長機器使用希望　（　あり　　　時間　・　なし　） | ※センター担当者と調整のうえご記入ください。 |
| ※開催場所： |
| 受講者(受講代表者) | 所属：職名：　　　　　　　　　　　　　：連絡先電話：連絡先E-Mail： |
| 受講者 | 所属：職名：　　　　　　　　　　　　　： |
| 受講者 | 所属：職名：　　　　　　　　　　　　　： |
| 受講者 | 所属：職名：　　　　　　　　　　　　　： |
| 受講者 | 所属：職名：　　　　　　　　　　　　　： |
| 受講者 | 所属：職名：　　　　　　　　　　　　　： |