

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

 案内開始日から平成31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

 Tel：097-596-7101　　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：〒　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　TEL： |
| 開催希望日時：　　　　　　年　　　　月　　　　日　　9:00~　または　13:30~※担当者と日程調整のうえご記入ください。 |
| No. | 受講者氏名 | 部署・職名 | 連絡先(メール・電話番号) |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |