

## 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  
案内開始日から令和 4 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 後藤  
Tel:097-596-7101 Fax:097-596-7110  
E-Mail:yu-goto@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 後藤 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:yu-goto@oita-ri.jp

会社名(団体名) :			
住所 : 〒			
TEL :			
FAX :			
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			