

事業者向け食品表示講習会

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位の原材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！

受講無料

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。



お問合せ先

京都府中丹広域振興局 農商工連携・推進課 総務・農地指導係
〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020番地
TEL：0773-62-2508 FAX：0773-62-2859
Eメール：c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp