

食品セミナー開催のご案内

大阪
開催!

表示作成入門コース
食品事業者のためのやさしい食品表示



初級

日時

2025年 2月 21日 (金)
10:00～16:45 [開場] 9:30

受講料

18,000円 (消費税込)

会場

株式会社阪急クオリティーサポート セミナールーム
〒530-0012 大阪市北区芝田2-2-17 和光ビル 2階

めざす目標

主に加工食品の基本的な表示ラベルを作成、またはチェックができることを目指します。

対象者

・S C/駅ビル含む小売業、食品製造メーカー、レストラン/ホテル業界などで
食品表示チェックや作成にたずさわる方 ・食品表示の基本を学びたい方

ポイント

・表示ラベルのチェックや原材料名欄作成の演習を行うため、幅広い知識が身につきます。
・受講された方には、受講修了証を発行します。

カリキュラム

詳細は裏面をご参照ください。

お申込締切

2月 14日 (金) (お申込み人数により、これ以前に締切らせていただく場合がございます。)
※お申込み状況により、別日程のご案内をさせていただきます。

お申込方法

別添の申込書にご記入のうえ、以下の申込先へFAXまたはEメールでお送りください。

お申込先 : 株式会社阪急クオリティーサポート セミナー事務局
FAX : 06-4802-9070
Eメール : qcosaka-seminar@hankyu-qc.co.jp

お支払方法

受講料は、お申込み後にご案内する銀行口座へ所定の期限までにお振込みください。

主催者及び
お問合せ先

株式会社 阪急クオリティーサポート

セミナー事務局

TEL : 06-6374-5600 FAX : 06-4802-9070 Eメール : qcosaka-seminar@hankyu-qc.co.jp

QUALITA



表示作成入門コース カリキュラム

【時間】10:00～16:45

※カリキュラムは一部変更になる場合がございます。

時間	講義名	内容	進め方
10:00～10:05	オリエンテーション	主催者挨拶、資料確認 他	—
10:05～11:30	第1章 表示ラベルの基本を 学ぼう（1）	食品表示法に基づく生鮮食品の表示と、加工食品の表示の注意点を事項名毎に事例をまじえ、受講生の理解度を確認しながら解説いたします。	講義
11:30～12:30	昼休憩	周辺の飲食店をご利用ください。	
12:30～13:30	第1章 表示ラベルの基本を 学ぼう（2）	食品表示法に基づく生鮮食品の表示と、加工食品の表示の注意点を事項名毎に事例をまじえ、受講生の理解度を確認しながら解説いたします。	講義
13:40～14:40	第2章 表示ラベルを理解 しよう	表示ラベル作成に必要な情報や書類について解説するとともに、その情報や書類をもとに表示ラベルをどのように完成させていけば良いのかを解説いたします。	講義 演習
14:50～16:40	第3章 表示ラベル作成の スキルを身につけよう	表示ラベルの間違いを探し、正しい表示にする「表示チェック演習」や製品回収の原因となりやすい「原材料名欄の作成演習」を通して、適正表示作成に向けての理解度を深めていただきます。	演習
16:40～16:45	修了証進呈 他	演習問題の解説、受講修了証進呈、質疑応答アンケートご記入	—

【受講者様へお願い】

当日は、会場の換気、消毒に注意を払い、開講いたします。
受講者様にはご不便をおかけしますが、以下のご協力をお願いいたします。

1. 運営スタッフ並びに講師はマスクを着用で実施いたします。
2. 体調不良時は事前にご相談ください。受講を中止いただくようお願いする場合がございます。
3. 感染症の発生・拡大や荒天など状況により開催を中止する場合がございます。



ご同業からのお申込みはお断りさせていただく場合がございますので、何卒ご了承ください。