

# 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、オンライン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！

京都府内で  
食品を製造・販売  
している方へ

**受講無料**

## 1 京都府食の府民大学 (YouTube)

基礎的な内容の食品表示講座（平成31年3月開講）8項目を受講できます。（30分）

内容：生鮮・加工食品の表示、栄養成分、添加物、アレルギー、原材料名、原料原産地、個別ルール

[https://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/kouza/kouza\\_01.html](https://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/kouza/kouza_01.html)（「京都府食の府民大学」で検索）

## 2 食品表示指導者研修会 (Zoom)

食品関連事業者内で指導者的な役割を担う人材を食品表示指導者として養成しています。

日時：令和4年2月18日（金）14時～16時 2月18日午前までに参加申込が必要です。

内容：加工食品の原料原産地表示、HACCP制度の義務化等

講師：消費者庁食品表示企画課 食品表示調査官 大西氏、(株)角野品質管理研究所 代表 角野氏

[https://zoom.us/webinar/register/WN\\_q03ldv8sTDW6QhyJnohJPA](https://zoom.us/webinar/register/WN_q03ldv8sTDW6QhyJnohJPA)（「京都府食品表示指導者」で検索）

## 3 リスクコミュニケーション「食品の表示を学ぼう」(YouTube) (参考)

府民向けに食品表示のリスクコミュニケーションを開催しました。参考までにご覧下さい。（60分）

日時：令和3年9月21日（火）開催分を収録・公開

内容：米、期限、アレルギー、添加物、栄養成分、原料原産地、遺伝子組換え、コロナ等不当表示

講師：消費者庁食品表示企画課 松原氏、表示対策課ヘルスケア表示対策室 田中氏

[https://www.youtube.com/playlist?list=PL08Wt7\\_zWX9NzFuGzTwHkvlx609odF43s](https://www.youtube.com/playlist?list=PL08Wt7_zWX9NzFuGzTwHkvlx609odF43s)（「京都府 リスクミ 表示」で検索）

## 4 食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」(YouTube) (参考)

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。（「総論」動画10分）

農林水産省HP「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。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/>（「農林水産省トレーサビリティ」で検索）

## 5 アンケート

今後の講習会の参考にさせていただきますので、アンケートにご協力をお願いします。（所要時間1分）

[https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=ZVJjzhURUaGRH82NB5cdYfaH67neihKrmsZty\\_qRqxUQzRXOFhSNjc5UkiYTVFGR0RDQjFXTFIDQ54u](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=ZVJjzhURUaGRH82NB5cdYfaH67neihKrmsZty_qRqxUQzRXOFhSNjc5UkiYTVFGR0RDQjFXTFIDQ54u)

(以下からも検索可能)

府 HP 令和3年度事業者向け食品表示講習会（「京都府食品表示講習会」で検索）

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/hyouji/koushu3.html>