



**青森産技**

あおもりの未来  
技術でサポート

## プレスリリース

AITC Press release 2019.6.11

### 農産加工研修を開催します

「消費期限及び賞味期限の設定方法について」  
「加工食品の栄養成分表示について」

農産物加工研究所

# 地方独立行政法人 青森県産業技術センター

## ★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願い申し上げます。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

**農産加工研修を開催します**  
「消費期限及び賞味期限の設定方法について」  
「加工食品の栄養成分表示について」



●研修の趣旨

農産物加工研究所では、農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、(1)農産加工研修、(2)商品化技術研修、(3)現地施設研修を開催しています。

●農産加工研修とは...

売れる加工品開発や加工品の改良等につなげるため、消費者の関心の高い事項や食品加工技術に関する知識の習得を目的としています。

対象：食品企業・農産加工グループ等の加工実務者・指導者・管理者

●農産加工研修

「消費期限及び賞味期限の設定方法について」  
「加工食品の栄養成分表示について」

日 時： 令和元年6月18日(火) 13:30~15:30

場 所： 地方独立行政法人 青森県産業技術センター  
農産物加工研究所  
(六戸町大字犬落瀬字柳沢91)

内 容： (1) 消費期限及び賞味期限の設定方法について  
上北地域県民局地域健康福祉部保健総室  
生活衛生課 主幹 関合 美絵子 氏

(2) 加工食品の栄養成分表示について  
上北地域県民局地域健康福祉部保健総室  
健康増進課 主幹 磯嶋 利恵子 氏

参集(対象) 範囲：食品企業、農産加工グループ、農業団体、市町村、  
県関係機関等

担 当： 農産物加工研究所 加工技術部  
清野、佐々木、山田

電話番号：0176-53-1315

# 「消費期限および賞味期限の設定方法について」 「加工食品の栄養成分表示について」

## ●消費期限および賞味期限の設定方法について

食品を新しく商品化する場合は、その食品がどの程度日持ちするかを示すために「消費期限・賞味期限」を設定する必要があります。

しかし、具体的に消費期限・賞味期限をどのように決めたらいいか、意外とご存じない方も多いのではないのでしょうか。

今回の研修会では、この消費期限・賞味期限の設定方法について解説します。



## ●加工食品の栄養成分表示について

平成27年4月に食品表示法が施行され、新たな食品表示制度が始まりました。これに伴い、2020年4月までに加工食品は栄養成分表示を行うことが義務化されました。

今回の研修会では栄養成分表示の書き方や算出方法等について解説します。

栄養成分表示 [1個 (〇g) あたり]	
熱量	〇kcal
タンパク質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

