

会 員 各 位

発酵乳乳酸菌飲料公正取引協議会
会 長 成 田 裕

令和5年度 表示勉強会の開催のご案内

原料原産地表示の義務化や食物アレルギーに関する表示として「くるみ」の特定原材料への追加、また、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインが公表されるなど、食品表示をめぐる状況は刻々と変化しています。

当協議会ではこれらの変化に対応して、令和3年6月に「発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関する公正競争規約及び同施行規則」を改正し、その後公正競争規約や食品表示基準の改正に対応した解説冊子「発酵乳・乳酸菌飲料の表示」の改訂版を令和4年11月に発行、続いて本年9月に「発酵乳・乳酸菌飲料の表示 Q&A」の改訂版を発行しました。

さらに当協議会は、公正競争規約・規則及び関連法の理解と公正かつ適正な表示の習得を目的とする「表示勉強会」を毎年開催し、表示担当者・責任者に正しい表示への理解を深めてもらっています。

今年の勉強会では、解説冊子「発酵乳・乳酸菌飲料の表示」を用いて公正競争規約を再確認してもらい、このほど改訂した「発酵乳・乳酸菌飲料の表示 Q&A」を用いて間違いやすい表示や問合せの多い表示などを詳しく解説します。

また演習として、市販の商品から問題となる表示を抽出する表示検査会と商品コンセプトに基づく表示作成実習を行います。

つきましては、下記要領にて開催しますので、会員各位におかれましては、ご多忙のこととは存じますが、お近くの会場へご担当者のご参加をお取り計らいますようお願い申し上げます。

記

1. 開催地、日時、会場、定員

開催地	日 時	会 場	定 員
札幌	令和5年11月20日(月) 10:00~16:00	北農ビル会議室 (19階第6会議室) 札幌市中央区北4条西1丁目	10名
東京	令和5年12月1日(金) 10:00~16:00	ホテルグランドヒル市ヶ谷(芙蓉の間) 新宿区市谷本町4-1	30名
大阪	令和5年12月7日(木) 10:00~16:00	ホテルメルパルク大阪(フォンテーヌの間) 大阪市淀川区宮原4-2-1	15名
福岡	令和5年12月15日(金) 10:00~16:00	オリエンタルホテル福岡(葵の間) 福岡市博多区博多駅中央街4-23	15名

2. 募集要項

- ① 対象者：会員企業の表示実務担当者又は責任者。
- ② 募集人数：会員1社から1名～2名。
東京会場30名、地方会場10～15名程度を定員とします。
申込み状況により調整を行う場合もあります。

3. 講師

講師は、当協議会事務局が担当します。

4. 勉強会プログラム

(1) 開会	10：00～10：10
(2) 講義①：発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関わる 法令、基準、ガイドラインの現状	10：10～11：00
(3) 講義②：トピック事項の紹介	11：00～11：45
(4) 演習の説明	12：45～13：00
(5) 市販品の表示検査	13：00～14：00
(6) 表示作成実習	14：00～14：45
(7) 結果発表	14：45～15：45
(8) まとめ	15：45～16：00
(9) 閉会	16：00

内容は、別紙「開催案内」をご覧ください。

5. 受講料

無料（会場までの交通費、宿泊費、食事代等は、各自でご負担ください。）

6. 申込方法及び申込締め切り日

添付の申込書に必要事項をご記入のうえ、11月10日（金）までにメール又はFAXにてお申込みください。

7. 受講通知

締め切り後にメール又はFAXで申込者に連絡します。

8. 問合せ及び連絡先

発酵乳乳酸菌飲料公正取引協議会 事務局 担当：藤崎、伊藤、牛田、小寺
電話：03-3267-4686 FAX：03-3267-4663
E-mail：kenshu@nyusankin.or.jp

以上

発酵乳乳酸菌飲料公正取引協議会

令和5年度 表示勉強会

開催案内

[表示勉強会の目的]

表示の実務を担当する方に、公正競争規約や関係法令の規則・基準を再確認していただきます。また市販商品の表示の検査と、商品コンセプトに基づいた表示を作成することで、不適切な表示を確認し、正しい表示への理解を深めていただきます。

札幌会場

令和5年11月20日(月)
北農ビル 19階第6会議室
札幌市中央区北4条西1-1

東京会場

令和5年12月1日(金)
ホテルグランドヒル市ヶ谷 芙蓉の間
東京都新宿区市谷本村町4-1

大阪会場

令和5年12月7日(木)
ホテルメルパルク大阪 フォンテーヌの間
大阪市淀川区宮原4-2-1

福岡会場

令和5年12月15日(金)
オリエンタルホテル福岡 葵の間
福岡市博多区博多駅中央街4-23

(1) 開会	10:00~10:10
(2) 講義①: 発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関わる 法令、基準、ガイドラインの現状	10:10~11:00
(3) 講義②: トピック事項の紹介	11:00~11:45
(4) 演習の説明	12:45~13:00
(5) 市販品の表示検査	13:00~14:00
(6) 表示作成実習	14:00~14:45
(7) 結果発表	14:45~15:45
(8) まとめ	15:45~16:00
(9) 閉会	16:00

表示検査



表示作成



〔表示勉強会の内容〕

午前の部 (10:00~11:45)	
セッション名	概要
1. 開会、オリエンテーション	勉強会の概要、スケジュールを説明。
2. 発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関わる法令、基準、ガイドラインの現状	食品表示基準の全体像と改正点、規約・施行規則の変更点の解説。 (パワーポイントや解説冊子「発酵乳・乳酸菌飲料の表示」を用いて講義)
3. トピック事項の紹介 ・食品添加物の不使用表示の対応等 ・表示に関する問合せや表示の具体例の紹介	Q&A集の中から、間違いやすい表示、問合せの多い表示、また実際に問合せのあった表示等を詳しく説明。 (「発酵乳・乳酸菌飲料の表示Q&A」改訂版等を用いて講義)
昼食 (11:45~12:45)	
午後の部 (12:45~16:00)	
4. 演習の説明	①受講者のグループ分け ②検査方法の説明
5. 市販品の表示検査 サンプル品の表示を検査し、問題表示の確認と意見交換	①事務局が試買検査会で指摘された問題表示のある商品と適正な表示の商品を混在させた商品群を紹介。 ②受講者個々で表示検査を実施。 ③グループ内で検査結果のまとめ。 検査項目としては、 ・義務表示事項(種類別、原料原産地、添加物、製造者・販売者、アレルギー等) ・栄養表示(栄養強調表示) ・特定事項(無果汁、特色のある原材料、生乳使用) ・不当表示(禁止語句、優良誤認、効能効果)
6. 表示作成実習 商品コンセプトから商品の特徴を活かした表示の作成	①事務局から商品コンセプト(ターゲット、種類別、使用する原材料、内容量、特徴など)を提示するので、グループ内で話し、自由に商品を開発して表示を作成。 ②グループ内で発表する表示のまとめ。
7. 結果発表と評価	①各グループから検査結果、作成した表示を発表。 ②講師からの解答と受講者との意見交換を行い、誤った表示、正しい表示を習得。
8. 勉強会のまとめ	検査会の講評
9. 閉会	

