

加工食品輸出事業者のための 賞味期限延長技術セミナー



日付 2026年 **6月26日**(金)

時間 **10:00-16:00**
(9:30から受付開始)

場所 一般財団法人
日本食品分析センター 東京本部

料金 **無料** ※ 事前申し込み必要

定員 **20名** ※ 原則1社1名とします

対象者

- ・ 輸出を目的とした賞味期限延長に関わる具体的な課題のある食品製造事業者
- ・ 賞味期限延長に関わる課題、解決事例を公開できる事業者

詳細については、一般財団法人食品産業センターのHPの募集案内を参照下さい。

▶ <https://www.shokusan.or.jp/event/9323/>

【お問い合わせ】

一般財団法人食品産業センター
加工食品国際標準化緊急対策事務局
MAIL : yushutu@shokusan.or.jp

セミナー概要

食品の品質保持に密接に関与する「微生物」「食品添加物」「包装資材」の三側面から、期限表示に影響する諸因子を体系的に解説するワークショップ形式のセミナーを開催いたします。

カリキュラム

【座学】

総論：ガイドラインに基づく食品期限表示の基本と輸出拡大に向けた考え方。

各論①：品質劣化や食中毒原因微生物の特性と制御手段

各論②：品質や安全性の保持に寄与する食品添加物の役割

各論③：品質や安全性の保持に寄与する包材・包装技術

【ワークショップ】グループワーク

モデル食品を用い賞味期限延長のシミュレーションを行います。



◀ お申し込みは
こちらから

【募集期間】 令和8年4月16日(木)～6月1日(月)