

賞味期限・消費期限 設定の基礎と延長技術

💡 この講習会で学べること

- ◇ 期限設定の考え方
- ◇ 品質評価項目の設定
- ◇ 保存試験の設計
- ◇ 期限延長の具体策

お申込みはこちら



申込期限:9/7(月)



講師

河岸 宏和 氏
食品安全教育研究所

大手ハムメーカー、コンビニ惣菜ベンダー、大手流通、大手コンビニ本部等で品質管理業務に従事。食品安全管理や賞味期限設定に関する豊富な実務経験を有する。

日時

2026年9月10日(木) 13:30~16:30

内容

13:35~15:35 河岸氏による講演
15:45~16:25 期限設定に関する機器のご紹介

場所

栃木県産業技術センター 多目的ホール
宇都宮市ゆいの杜1-5-20

定員

50名 参加費無料

お問合せ先

栃木県産業技術センター 食品技術部 担当:山川、男澤
TEL:028-670-3398

主催:栃木県産業技術センター、(一社)栃木県食品産業協会