

機能性表示食品届出指導員養成講座 参加申込書

参加希望会場に印を願います。

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 東京会場 (ビジョンセンター田町)
東京都港区芝5-31-19
ビジョンセンター田町
アクセス:
田町駅(JR)より徒歩3分
品川駅→田町駅(山手線) 約10分(JR)
東京駅→田町駅(山手線) 約15分(JR)
羽田空港→田町駅(モノレール/山手線) 約40分
・平成30年10月 5日(金) 13:00~16:30
・平成30年11月 2日(金) 13:00~16:40
・平成30年12月 7日(金) 13:00~16:40
・平成31年 1月11日(金) 9:30~17:30(補講) | <input type="checkbox"/> 大阪会場 (マイドームおおさか)
大阪府大阪市中央区本町橋2-5
マイドームおおさか
アクセス:
堺筋本町(堺筋線)より徒歩6分
新大阪駅→堺筋本町駅(御堂筋線/中央線) 約30分
大阪伊丹空港→堺筋本町(空港連絡バス/四つ橋線/中央線) 約60分
・平成30年10月18日(木) 13:00~16:30
・平成30年11月15日(木) 13:00~16:40
・平成30年12月13日(木) 13:00~16:40
・平成31年 1月17日(木) 9:30~17:30(補講) |
|--|--|

団体・大学・会社名:

■ 参加者役職名:

■ 参加者名:

■ 住所: 〒

■ TEL:

■ FAX:

■ E-mail:

上記ご記入いただいた個人情報は、当機構が実施する指導員養成講座の開催に関する目的以外には使用いたしません。

申込方法

- ▶ 上記参加申込書にご記入の上、募集期間に記載の申込期限(平成30年8月31日(金))までにFAXにてお申し込み下さい。
当機構のホームページ(<http://www.ofsi.or.jp>)参加申込フォームからお申し込みいただけます。
- ▶ 参加費は**全て無料**です。
- ▶ 申込締切後、受講の可否につきまして**メールまたはFAXでご連絡いたしますので必ず連絡の取れるE-mail、FAXを記載下さい。**

お問い合わせ先

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構

担当: 業務部 杉本・寺田

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6F

TEL: 03-5809-2176 FAX: 03-5809-2183

フロントランナーとして生鮮分野での機能性表示食品制度を牽引する方を養成します。

機能性表示食品届出指導員養成講座

公益財団法人食品流通構造改善促進機構は、農林水産省の補助を受け、機能性表示食品制度の円滑な普及を図るため、生鮮分野における機能性表示食品届出指導員を養成するための講座を開催(東京会場・大阪会場)します。

生鮮分野において機能性表示食品制度を正しく指導できる者を養成することが目的です。

機能性表示食品制度はスタートして間もないことから、制度の解釈・普及に関し様々な方々がそれぞれの解釈で制度の普及を行っているのが現状です。また機能性表示食品の届出をする上での必須の届出予定食品の成分分析・SR(システムティック・レビュー)や消費者庁への届出に関しても、適切な指導・助言を得ることが難しい状況に置かれています。

当機構では、このような状況を踏まえ、生鮮分野において機能性表示食品制度について適切な助言を行うことができる者を養成するため、機能性表示食品届出指導員養成講座を開催します。指導員の方々が正しい知識とノウハウを関係者に普及することにより、生鮮分野における機能性表示食品制度の円滑な推進を図ることを目指します。

東京会場 (東京都港区:ビジョンセンター田町)

平成30年10月5日(金)・11月2日(金)・12月7日(金)・平成31年1月11日(金)

大阪会場 (大阪市中央区:マイドームおおさか)

平成30年10月18日(木)・11月15日(木)・12月13日(木)・平成31年1月17日(木)

講座内容 東京会場 / 大阪会場共通

	開催日	時間	講義内容
第1回	東京(10/5) 大阪(10/18)	13:00~13:10	注意事項
		13:10~14:40	①食品表示法と食事摂取基準
		15:00~16:30	②機能性表示食品制度概要・届出方法
第2回	東京(11/2) 大阪(11/15)	13:00~14:30	③安全性の根拠・健康被害情報の収集体制
		14:40~16:10	④生産・製造及び品質管理
		16:10~16:40	質疑
第3回	東京(12/7) 大阪(12/13)	13:00~14:30	⑤機能性の根拠
		14:40~16:10	⑥機能性の根拠・可能な機能性表示
		16:10~16:40	質疑
補講・もう一度聴きたい講義			
東京(31/1/11) 大阪(31/1/17)		9:30~12:00	食品表示法と食事摂取基準 機能性表示食品制度概要・届出方法
		12:15~14:45	安全性の根拠・健康被害情報の収集体制 生産・製造及び品質管理
		15:00~17:30	機能性の根拠 機能性の根拠・可能な機能性表示

機能性表示食品届出指導員養成講座

本講座では生鮮分野における機能性表示食品届出指導員を養成します。下記に記載する条件等に合致し、かつ全ての講義に出席可能なことを確認の上、お申し込みください。

募集期間

平成30年7月2日～8月31日
(全国に適正人数配置する上から先着順ではありません。)

募集人数

60名 (東京会場 30名・大阪会場 30名)

受講料

無料 (農林水産省の補助により実施いたしますので受講料は徴求しません。)
※会場までの交通費は自己負担となります。

応募資格

地域において一定期間継続して生鮮分野での機能性表示食品制度の普及・指導に携われる者。

申込方法

FAXまたはインターネットでの申込が可能な方。(必ず連絡の取れるTEL、FAX番号、E-mailをご記入ください。)

受講条件

次の条件を満たさない方は受講をお断りする場合があります。
・事前学習で必須に指定する図書(テキスト)に関し、熟読できる方。(事前郵送いたします。)

修了条件

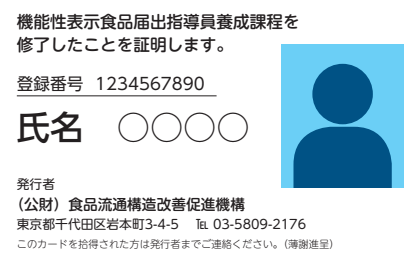
原則、同一会場で全日程(第1回～第3回)・講習内容の全課程(①～⑥)について出席が必要となります。一部課程についてやむを得ず欠席された場合は、他会場の講義を受講いただくか補講に出席いただく必要があります。※補講のみの参加は不可とします。前述の条件を満たさない場合、または講師による最終的な評価が一定の基準に達していないと判断された場合は未修了となります。

その他

最終的な評価が一定の基準に達した方(①機能性表示食品制度の背景と現状、②機能性表示食品の定義、③ガイドラインの理解(安全性、生産・製造及び品質管理、機能性、臨床試験・研究レビュー)、④届出資料、を理解し、かつそれらを的確に指導できる能力がある者)は、修了証(名刺サイズ)を発行いたします。併せて、当機構のホームページにおいて機能性表示食品届出指導員として掲載いたします。

ここがポイント

全6回の講義で機能性表示食品制度について全て理解していただきます。参加できない講義についても他会場での受講、また補講によりフォローします。一度の講義で理解できない場合は、「もう一度聞きたい講義」で再確認することができます。



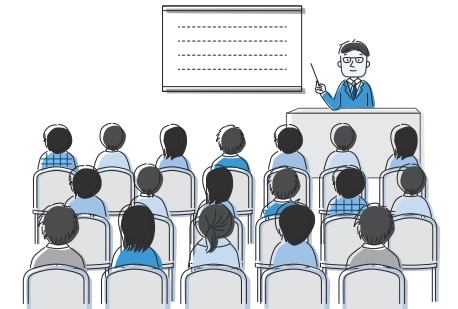
修了証イメージ

47都道府県に各1名程度の指導員(全国60名)の配置を予定します。

機能性表示食品を正しく普及するためには、①機能性表示食品制度の背景と現状、②機能性表示食品の定義、③ガイドラインの理解(安全性、生産・製造及び品質管理、機能性、臨床試験・研究レビュー)、④届出資料、を理解し、かつそれらを的確に指導できる能力が必要です。

このため、日本の機能性表示食品制度を牽引する講師陣がもてる能力の全てを注ぎ、地域におけるフロントランナーとして選ばれた60名を生鮮分野における機能性表示食品届出指導員として養成をいたします。そして、一定の基準に達した者を届出指導員として認定いたします。

また、より高度の能力があると認められる者(届出まで確実に指導できる者)と判断された方には、当該能力を有する機能性表示食品届出指導員である旨の修了証を発行いたします。



◆講師のプロフィール

★武田 猛 氏

株式会社グローバルニュートリショングループ代表取締役。法政大学大学院社会科学研究所修士課程修了。25年間一貫して健康食品業界で実務を経験。機能性表示食品制度の誕生以前から食品の持つ機能に着目したビジネスコンサルティングにより評価を得る。現在までに国内外併せて400件以上のプロジェクトに携わる。機能性表示を効率的に届け出る「コツ」が脚光を浴びている。



★柿野 賢一 氏

有限会社健康栄養評価センター代表取締役。九州大学農学部畜産学科卒。2002～13年、九州大学大学院医学研究院予防医学分野(専修)。2008年、鹿児島大学理学部非常勤講師。2012年～、ナチュラルメディスン・データベース研究会コーディネーター。日本癌学会、日本栄養改善学会、日本実験動物協会、Antioxidant Unit研究会などに所属。医薬品GLP機関における安全性・薬理研究に従事した経験を活かし、様々な食品素材に関する基礎研究・臨床試験を通じた「攻めと防御のエビデンス構築」と研究指導をモットーとする。

資格:博士(医学)、実験動物技術者(日本実験動物協会)。



★中田 光彦 氏

株式会社サラダコスモ 研究開発部 部長。名古屋大学工学部電子機械工学科卒。(株)リクルートを経て、1993年～オリザ油化(株)にて米ぬかや植物の機能性食品素材の抽出・濃縮・素材化の生産技術開発部局及び工場長を歴任し、また、大手健康食品企業からの受託加工の技術営業、ISO9001、医薬品GMP、健康食品GMPなどの品質管理責任者など幅広く経験。2008年に(株)サラダコスモに転職後は、スプラウト栽培の工場長、ちこり村(教育型観光生産施設)の商品開発などを担当し、6次産業化を推進、現在に至る。

資格:健康管理士(日本成人病、予防協会)、健康食品コーディネーター(職業技能振興会)

