

よくわかる

賞味期限・消費期限の考え方

～期限設定のポイントと食品工場の微生物対策～

講師：イカリ消毒株式会社

LC環境検査センター
テクニカルエキスパート

榊 美保 氏



日時

令和8年11月17日（火）

13:30～15:00

（受付開始 13:00）

会場

千葉県産業支援技術研究所 天台庁舎

（千葉市稲毛区天台6-13-1）

●(JR/京成) 千葉駅から

千葉都市モノレール（2番線・千城台方面）

⇒「スポーツセンター」駅 徒歩1分

●(JR) 稲毛駅から

京成バス（東口1番・2番のりば）

⇒「スポーツセンター駅」バス停 徒歩3分

内容

①賞味・消費期限設定の基本的な内容

②食品の保存性に関する評価項目と関連する試験

③期限設定・品質管理に関する事例紹介

- ◆商品開発や品質管理に携わる方はもちろん、これから期限設定や衛生管理について学びたい食品製造事業者の皆様におすすめです！
- ◆事前質問も受け付けておりますので、この機会に是非ご相談ください！

申込

ちば電子申請サービス（右の二次元コード
または以下URL）からお申し込みください。

申込期限 11月13日（金）まで

URL : https://apply.e-tumo.jp/pref-chiba-u/offer/offerList_detail?tempSeq=65733

参加費

無料

定員

30名

お申込みはこちら↓



【お問い合わせ先】

千葉県産業支援技術研究所

TEL : 043-231-4365

食品技術室（担当：大久保・松田）

Email: citri-food@mz.pref.chiba.lg.jp