

令和2年度JAS品質管理責任者等専門講習会開催

食肉科研は、1月21日～22日に標記講習会を開催しました。今回は、新型コロナウイルス感染拡大に鑑み、ZOOMによるウェブセミナーとし、例年3日目に実施している実習を中心とした「格付検査担当者技能研修会」は中止としました。

品質管理責任者、格付担当者の資格取得を希望する46名が受講されました。開講に際し川島理事長の挨拶の後、FAMIC相原専門調査官より「食肉製品のJAS規格関連法規について」、猪口専務理事より「食肉製品の表示について」の講習を行いました。午後からは、NPO法人カビ相談センター理事長高鳥先生より「食肉、食肉製品とカビ」、日本獣医生命科学大学応用生命科学部教授松石先生より「塩漬の原理と食肉製品製造における意義」の講習を行いました。

翌22日は、食肉科研中島微生物部長より「JAS認証工場における検査のあり方」、大妻女子大学家政学部教授堀江先生より「食肉及び食肉製品中の残留化学物質について」の講習を行い、最後に猪口専務理事よりJAS格付業務の講習を行いました。

FAMIC 主任調査官 相原 拓史先生



NPO 法人カビ相談センター 高鳥 浩介先生



日本獣医生命科学大学教授 松石 昌典先生



大妻女子大学家政学部教授 堀江 正一先生

