

令和3年11月

社員・JAS認証工場
(一社)日本食肉加工協会会員 各位

一般社団法人 食肉科学技術研究所

令和3年度JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会の開催について
(ZOOMによるウェブセミナー)

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、JAS認証工場には品質管理を担当する者が2人以上必要であって、うち1人は一般講習と専門講習の両講習を修了した者でなければならないとされております。また、第三者検査・自己格付のいわゆるB認証工場には、格付に関する課程を修了した格付担当者を少なくとも1名置くこととされています。

ついては、これらの資格取得に必要な専門講習会を下記のとおり開催致しますのでご案内申し上げます。

今回は、新型コロナウイルス感染拡大の影響に鑑み、ZOOMによるウェブセミナーといたします。

受講を希望される方は下記の事項等を十分ご確認の上、下記要領にてお申込みください。

本講習会を受講された方には受講課程に応じた修了証書を発行致します。

なお、例年3日目に実施しております、実習を中心とした「格付検査担当者技能研修会」は、本年度は中止とさせていただきます。

敬 具

記

1. 講習日時

2022年1月20日(木) 9:50~16:00

2022年1月21日(金) 9:50~15:10

2. 対象とする農林物資の種類

- ・ベーコン類等(ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージ)
- ・熟成ハム類等(熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類)
- ・ハンバーガーパティ及びチルドハンバーグステーキ
- ・チルドミートボール

3. 対象者別受講課程

対象者	受講課程 (カリキュラム番号)*
前述2に掲げる農林物資について、品質管理及び格付に関する課程を受講したい方	品質管理講習 及び格付講習 (1~7)

前述2に掲げる農林物資について、品質管理に関する課程を受講したい方	品質管理講習(1~6)
前述2に掲げる農林物資について、すでに品質管理に関する一般、専門の両講習を修了している方であって、格付に関する課程を受講したい方 〔カリキュラム7を受講することで前述2に掲げる農林物資について格付担当者の資格を取得できます。〕	格付講習(7)

*: 3頁に記載。

4. 受講申込みの方法（申込み締切り：2022年1月12日(水)）

(1) 受講申込書に必要事項をご記入の上メールにてお申込みください。

宛先：nikukaken@niku-kakou.or.jp

(2) 受付後、「ウェビナー登録案内」をメールでお送りいたします。お申し込みから数日過ぎても案内がないときはご連絡ください。

(3) 定員は70名とさせていただきます。受付は先着順に行います。定員に達したときは締め切らせていただきます。

(4) テキストは、2022年1月14日(金)に発送する予定です。発送後、その旨をメールでお知らせします。

5. 受講料（いずれも1名様、テキスト代を含む、消費税非課税）

受講課程(カリキュラム番号)	受講料
品質管理講習及び格付講習(1~7)	30,000円
品質管理講習(1~6)	25,000円
格付講習(7)	6,000円

6. 受講料お支払い方法

「ウェビナー登録案内」を受領後、次の口座にお振り込み下さい。

三菱UFJ銀行 恵比寿支店 当座 1544706

口座名：一般社団法人 食肉科学技術研究所

7. 修了条件

*資格に関わる講習会ですので、出欠確認のため、以下を条件とさせていただきます。

(1) 事前にお送りするテキストに、アンケート用紙を同封いたします。

(2) 講師が講義中に重要な箇所をパワーポイントで強調して説明します。

(3) 強調したパワーポイントの番号をアンケート用紙の番号記入欄に記入してください。

(4) FAXにてご返信ください。(FAX: 03-3441-8273又は8274)

(5) 返信されたアンケート用紙の内容を確認し、出席とさせていただきます。

《本件に関するお問い合わせ先》

JAS業務管理課：中島、小室、電話：03-3444-1923

令和3年度JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会カリキュラム

*カリキュラム番号1～6：品質管理講習、7：格付講習

2022年1月20日（木）

時 間	*	講習演題	講 師
9:30 -		受付（ウェビナー参加）	
9:50 - 10:00		開講挨拶	食肉科学技術研究所 理事長 川島 俊郎
10:00 - 11:20	1	食肉製品のJAS規格関連法規について(仮題)	独立行政法人農林水産消費 安全技術センター担当官
11:20 - 11:25		休 憩	
11:25 - 12:15	2	食肉製品の表示について(仮題)	食肉科学技術研究所 専務理事 猪口 由美
12:15 - 13:10		休 憩	
13:10 - 14:30	3	食肉製品の製造における塩漬の原理と 意義について(仮題)	日本獣医生命科学大学応用 生命科学部 教授 松石 昌典先生
14:30 - 14:40		休 憩	
14:40 - 16:00	4	食肉及び食肉製品の残留化学物質につ いて(仮題)	大妻女子大学家政学部 教授 堀江 正一先生

2022年1月21日（金）

時 間	*	講習演題	講 師
9:30 -		受付（ウェビナー参加）	
9:50 - 10:40	5	JAS認証工場における検査のあり方 (仮題)	食肉科学技術研究所 微生物部長 中島 誠人
10:40 - 10:50		休 憩	
10:50 - 12:10	6	食肉、食肉製品とカビー食肉製品製造 工場におけるカビ発生防止ー(仮題)	NPO 法人カビ相談センター 理事長 高鳥 浩介先生
12:10 - 12:15		連絡事項	食肉科学技術研究所
12:15 - 13:10		休 憩	
13:10 - 15:10	7	JAS認証工場における格付業務	食肉科学技術研究所 専務理事 猪口 由美 微生物部長 中島 誠人
15:10 -		閉講挨拶	食肉科学技術研究所 専務理事 猪口 由美

令和3年度JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会受講申込書

令和 年 月 日

一般社団法人 食肉科学技術研究所 JAS業務管理課 行

メールアドレス: nikukaken@niku-kakou.or.jp

フリガナ			
受講者氏名			
生年月日	昭和 平成 年 月 日生		
勤務先住所	〒		
テキスト送付先 (上記住所と異なる場合)	〒		
会社名及び工場名			
所属部署			
電話・FAX	電話:		FAX:
受講課程(希望 カリキュラムに○印)	品質管理講習及び 格付講習 (カリキュラム1~7)	品質管理講習 (カリキュラム1~6)	格付講習 (カリキュラム7)
受講料	30,000円	25,000円	6,000円
受講料振込予定日: _____ 月 _____ 日 金額: _____ 円 貴社取扱銀行名: _____ 支店名: _____ 貴社振込の名義: _____			

[連絡事項] (特別にご連絡いただく事項がございましたら、ご記入ください。)

ご記入いただいた個人情報は、修了証書発行のために使用させていただきます。