

令和4年12月14日

会 員 各 位

一般社団法人 日本食肉加工協会  
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号  
TEL 03-3444-1772、Fax 03-3441-8287

**令和4年度初級食肉加工技術講習会【オンライン講習】**  
開催案内について《再案内 お申込みは16日まで》

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

10月初旬にご案内をした、標記講習会の申込期限が近づいてまいりましたので、再度ご案内いたします。本講習会はハム・ソーセージに係わる法令、食品衛生、製法及び品質管理など全体を網羅した講習内容になっております。さらに、本年度は「動画でみる製造実習」を盛り込み経験がなくても製造におけるポイントを理解できるように致しました。まだ定員数まで空きがございますので、是非この機会に参加をご検討いただきますようお願い致します。

受講を希望される方は下記実施要領にて(社)日本食肉加工協会宛お申込み下さい。  
なお、開催案内は各工場には送付致しておりませんので、関係者へお知らせいただきますようお願い申し上げます。

敬具

記

**【実施要領】**

**1. 日程**

開催日時	定員	申込締切
令和5年1月13日(金) 9:30~17:15	50名	令和4年 12月16日(金)
1月20日(金) 10:00~17:15		
1月27日(金) 10:00~17:15		
1月31日(火) 10:00~15:10		

**2. 受講料：会 員 38,500円 、 会員外 57,750円**

\*テキスト代、消費税を含む。

**3. お申込みの流れ及びお支払い方法：**

- (1)別添の受講申込書に必要事項を記入の上、メール「nikukyokail@niku-kakou.or.jp」宛に令和4年12月16日(金)までにお申込み下さい。受領後、参加者のメールアドレスに受付確認メールをお送り致します。
- (2)受付確認メールと同時に受講料のお支払いについてご案内致しますので、記載の口座にお振込み下さい。なお、受講料入金後のキャンセルにつきましては、協会がやむを得ないと認めた場合を除いて、受講料の返還はご対応致しかねますのでご了承ください。
- (3)受付確認メール送信後、1月10日(火)までに、講習会への参加登録方法及びライブ配信URLをメールにてご連絡致します。お送りするURLの転送は固くお断りいたします。
- (4)テキストは12月23日(金)頃発送を予定しております。

**4. 受講資格：食品の衛生管理や製造技術等に関する基礎的な知識の習得を希望する者。**

## 5. プログラム（時間は当日の状況により前後します）

日 時	演題及び講師（敬称略）
<b>令和5年1月13日(金)</b>	
9:20～	Zoomミーティングの開設
9:30～10:40	食肉加工品を巡る情勢について 一般社団法人 日本食肉加工協会 専務理事 塩島 勉
10:40～10:50	(休 憩)
10:50～12:10	食肉の格付 公益社団法人 日本食肉格付協会 専務理事 芳野 陽一郎
12:10～13:00	(昼 食)
13:00～15:00	食肉の科学 北海道大学大学院農学研究院 准教授 若松 純一
15:00～15:15	(休 憩)
15:15～17:15	食肉製品の衛生管理 麻布大学 教授 森田 幸雄
<b>令和5年1月20日(金)</b>	
9:50～	Zoomミーティングの開設
10:00～12:00	ベーコン・ハム・ソーセージの種類と製法 一般社団法人 食肉科学技術研究所 品質保証部長 柴田 清弘
12:00～13:00	(昼 食)
13:00～15:00	塩漬（えんせき）とその理論 日本獣医生命科学大学 准教授 江草 愛
15:00～15:15	(休 憩)
15:15～17:15	加熱（くん煙）とその理論 日本獣医生命科学大学 教授 松石 昌典
<b>令和5年1月27日(金)</b>	
9:50～	Zoomミーティングの開設
10:00～12:00	食品添加物の種類とその効果 北海道大学大学院農学研究院 准教授 若松 純一
12:00～13:00	(昼 食)
13:00～15:00	食肉製品の安全性にかかわる法令等 公益社団法人 日本食品衛生協会 常務理事 加地 祥文
15:00～15:15	(休 憩)
15:15～17:15	食肉・食肉製品の栄養 中部大学 名誉教授 根岸 晴夫
<b>令和5年1月31日(火)</b>	
9:50～	Zoomミーティングの開設
10:00～12:00	食肉製品の品質管理 一般社団法人 食肉科学技術研究所 専務理事 猪口 由美
12:00～13:00	(昼 食)
13:00～15:00	動画で見る製造実習（仮題） 日本大学生物資源科学部 食品加工実習所 森田 博貴
15:00～15:10	理解度テストの説明、閉講

## 6. 受講に必要な視聴環境：

視聴用のパソコン等を準備してください。なおカメラ、マイクは必要に応じ質疑応答時に使用致します。必須ではありません。

## 7. 受講方法

各講習日毎に Zoom への事前登録を要するものと致します。事前登録のご案内はその都度いたしますので、ご登録をお願い致します。

※本講習会は、「協会オンライン講習会 利用規約」に基づき運用致します。