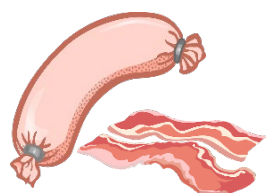


令和5年度第1回

食肉、食肉製品の



基礎セミナー

**食肉製品の基礎知識を身につけたい方に！
営業部門、事務職、お客様相談室の方など、
自社製品を改めて知る機会に！**

日時

2023年9月8日（金）
10時～16時

定員

30名（先着順）

参加費（テキスト代、消費税込み）

会員 9,900円／1名

会員以外 14,850円／1名



ZOOMによるオンラインセミナーです

インターネットに接続可能な環境が必要です。（通信費用は自己負担）
（PC、カメラ、マイク）

【主な内容】

- ☆ 食肉製品の種類を知ろう
- ☆ 表示の意味を知ろう
- ☆ 微生物の種類を知ろう
- ☆ 食中毒にならないためにはどうするの？
- ☆ 工場の衛生管理ってどうなってるの？

一般社団法人 日本食肉加工協会
一般社団法人 食肉科学技術研究所

●カリキュラム

スケジュール	
10:00-	開講挨拶
10:05-12:00	1.食肉、食肉製品の基礎知識
12:00-13:00	休憩
13:00-14:30	2.食肉製品の微生物制御と食中毒防止
14:30-14:40	休憩
14:40-15:40	3.食肉製品の衛生管理
15:40-16:00	質疑応答、閉講

セミナー名	セミナー概要
1.食肉、食肉製品の基礎知識	・食肉製品の種類と規格 ・食肉製品の作り方 ・役立つ一括表示の見方 など
2.食肉製品の微生物制御と食中毒防止	・身近に潜む微生物の種類 ・微生物のコントロールポイント ・食中毒の事例 など
3.食肉製品の衛生管理	・食品衛生と5S活動 ・お客様に安全な製品を提供するための取組み など

※オンラインセミナーでは受講者様との質疑応答も予定しております。可能な限り、受講者1名につき、パソコン、カメラ、マイクの準備をお願いいたします。複数名でパソコン等を共有して受講される場合は、チャット等でご質問をお受けすることもできます。

●お申込み方法 *定員30名。先着順で受付いたします。

- ① 別紙受講申込書に必要事項をご記入の上、**メール又はFAX**にて送信してください。
メールアドレス **nikukyoukai1@niku-kakou.or.jp** / FAX **03-3441-8287**
- ② 受付後、ご記入いただいたメールアドレスに受付メールを返信します。
- ③ 受付メールに従って、セミナー前日までに受講料をご入金ください。
- ④ 請求書はお申出がない限りお送りしませんので、必要な場合は受講申込書「請求書の有無」にご記入ください。
- ⑤ セミナーのURLは、開催日2日前までにメールにてご連絡いたします。
- ⑥ テキストは、8月31(木)に発送いたします。

【お問い合わせ先】TEL 03-3444-1772(日本食肉加工協会 管理課)