

令和5年10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5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

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。今年度は対面式講習会です。

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。

敬 具

記

1. 講習日時

令和6(2024)年2月1日(木) 9:50~16:00

令和6(2024)年2月2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

*: 4頁に記載。

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)

4. 受講申込みの方法

受講申込書にご記入の上FAXでお申込み下さい。

宛先：一般社団法人 食肉科学技術研究所 事業統括部 JAS業務管理課 中川、小室
電話：03-3444-1923、FAX:03-3441-8273

5. 申込締切：令和6年1月19日(金) 準備の都合上厳守願います。

定員：80名（先着順とさせていただきます。）

受付次第FAXにて受講票をお送りします。

6. 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

*：昼食代を含む。

7. 受講料お支払い方法：

FAXにてお送りする受講票を確認後、速やかに下記にお振り込み下さい。

入金後の返金は致しかねます。ご了承ください。

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

～食肉科研検査・研究施設見学のご案内～

- 1日目(2月1日)終了後、希望される方に当研究所の検査・研究施設をご案内いたします。「受講申込書」に「見学希望」とご記入ください。
- 10名様限定、先着順とさせていただきます。
- 見学時間は30分位です。
- 食肉科研は、講習会会場から徒歩3分位です。

《本件に関するお問い合わせ先》

JAS業務管理課 中川、小室、電話：03-3444-1923

【会場案内】

イベントスペースEBIS303 エビススバルビル5階

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-20-8

アクセス JR恵比寿駅東口から徒歩約3分（約250m）

地下鉄日比谷線恵比寿駅1番出口から徒歩4分



◎講習会当日のお問い合わせは、電話03-3444-1923（事業統括部）にお願いします。

令和5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

令和6年2月1日(木)

時 間	*	講習演題	講 師
9:20 -		受 付	
9:50 - 10:00		開講挨拶	食肉科学技術研究所 理事長 小原 健児
10:00 - 11:20	1	食肉製品のJAS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	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
14:30 - 14:40		休 憩	
14:40 - 16:00	4	塩漬の原理と食肉製品製造における意義(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
16:00 -		食肉科研検査・研究施設見学の方はハムソーセージ会館に徒歩移動	
- 16:45		食肉科研検査・研究施設見学	

令和6年2月2日(金)

時 間	*	講習演題	講 師
9:20 -		受 付	
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 理化学部長 吉田由香
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
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5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 FAX 03-3444-1408

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	〒		
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。)

食肉科研検査・研究施設見学を希望される方は、レ印をご記入ください。

見学希望

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。