

令和5年度 J A S 品質管理責任者等専門講習会及び 格付検査担当者技能研修会開催

食肉科研は、2月1日、2日に標記講習会を開催しました。4年ぶりの対面開催となりました。

品質管理責任者、格付担当者の資格取得を希望する59名が受講されました。小原理事長の開講挨拶の後、FAMIC望月主任調査官より「食肉製品の J A S 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、大妻女子大学家政学部教授堀江先生より「食肉及び食肉製品に含まれる化学物質について」、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」についてご講義いただきました。

そして今回は久しぶりの対面講習ということもあり、一部の受講者に限らせていただきましたが、1日目の講習後、希望者に食肉科研の検査、研究施設を見学していただきました。

翌2日は、食肉科研吉田部長より「J A S 認証工場における検査のあり方」、続いて、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」について講習を行いました。

最後に猪口専務理事より J A S 格付業務の講習を行い、無事終了いたしました。

ありがとうございました。

FAMIC 主任調査官 望月 毅先生



食肉科研 小原健児理事長

