

## 令和7年度JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会開催終了報告

食肉科研は、2月9日、10日に標記講習会を開催しました。

品質管理責任者、格付担当者の資格取得を希望する33名が受講されました。小原理事長の開講挨拶の後、FAMIC 新宅主任調査官より「食肉製品のJAS規格関連法規について」、日本食肉加工協会福岡審査役より「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、大妻女子大学名誉教授堀江先生より「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。

翌2日は、食肉科研中村部長代理より「JAS認証工場における検査のあり方」について講習を行い、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」についてご講義いただきました。

最後に食肉科研岡本課長よりJAS格付業務の講習を行い、吉田専務の開講挨拶で無事終了いたしました。2日間、ありがとうございました。

写真（渋谷サンスカイルームにて）

