

令和7年度

ハム・ソーセージ類を知ろう!

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

2025年10月3日(金)
9時30分～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

主な内容

テーマ	概要
1. 食肉製品の基礎知識	<ul style="list-style-type: none">食肉製品の種類と規格食肉製品の製法と食品添加物一括表示の見方 など
2. 食肉製品の微生物制御と食中毒防止	<ul style="list-style-type: none">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、食品の回収事例 など
3. 食肉製品の衛生管理	<ul style="list-style-type: none">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

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

受講を希望される方は(一社)日本食肉加工協会までお問い合わせ下さい。

お問い合わせ先 ▶ TEL 03-3444-1772 管理課

講習会等 年間スケジュール(2025年度)

●第1回精度管理のための技能評価

- 主催:食肉科学技術研究所
- 申込締切:2025年5月30日(金)
- 試料発送日:6月20日終了

●品質管理担当者講習会 ※開催終了

- 主催:食肉科学技術研究所
- 日時:2025年7月24日(金)

今後の予定

●検査技術実技研修会

- 主催:食肉科学技術研究所
- 日時:2025年9月19日(金)・20日(土)
- 参加申込:2025年7月締切

●第2回精度管理のための技能評価

- 主催:食肉科学技術研究所
- 申込締切:2025年10月中旬予定
- 試料発送日:11月7日予定

●食肉製品の基礎セミナー

- 主催:日本食肉加工協会/食肉科学技術研究所
- 日時:2025年10月3日(金)
- 受講申込:受付中



●後期技能検定試験(ハム・ソーセージ・ベーコン製造)

- 主催:中央(東京・大阪)職業能力開発協会
- 実技試験協力:日本ハム・ソーセージ工業協同組合
- 日時:

【学科試験】	2026年1月25日(日) ※9月1日公示
【実技試験】	1級 1月31日(土)
	2級 2月1日(日)
- 受講申込:2025年9月上旬予定

●初級食肉加工技術講習会

- 主催:日本食肉加工協会/協力:食肉科学技術研究所
- 日時:2026年1月-2月頃
- 開催方法:オンライン2日間及び集合型3日間(実習含む)
- 受講申込:11月頃予定



●HACCPシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品)

- 主催:日本食肉加工協会/協力:食肉科学技術研究所
- 日時:2026年2月頃
- 開催方法:集合型 4日間
- 受講申込:11月頃予定

●JAS格付検査担当者技能研修会

- 主催:食肉科学技術研究所
- 日時:2026年2月予定
- 参加申込:12月予定

●JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会

- 主催:食肉科学技術研究所
- 日時:2026年2月予定
- 受講申込:12月予定