

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 日本食肉加工協会

令和8年度JAS認証事業者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。

については、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。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。

また、格付検査担当者に必要な「格付検査担当者技能研修会」を専門講習会に続いて開催致します。本研修会は格付検査のための専門的知識を等しく習得するためのものであり、試料を用いた官能評価及び試料調製などの実技講習も行いますので、B認証工場における品質管理業務にも役立てていただけるものと存じます。JAS認証工場担当者の資格取得を目的とするものではありませんが、1年に1回受講することにより、格付検査担当者としての技能を維持していると認め、受講証明書を発行しています。

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。

敬 具

記

1. 講習日時

開催日時	会場	講習会名
令和9(2027)年1月25日(月) 9:50~16:00	イベントスペース EBiS303	品質管理責任者等専門講習会
令和9(2027)年1月26日(火) 9:40~15:10	イベントスペース EBiS303	
令和9(2027)年1月27日(水) 9:30~12:30	ハム・ソーセージ会館 4階会議室	格付検査担当者技能研修会

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)
- ・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

*: 5 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)
前述 2 に掲げる農林物資について、格付検査担当者技能研修を受講したい方 (格付検査担当者技能研修の一般講習はありません。)	格付検査担当者 技能研修 (8)

4. 受講申込みの方法

受講申込書にご記入の上 F A X でお申込み下さい。

宛先：一般社団法人 日本食肉加工協会 J A S 推進部 J A S 業務管理課 中川、小室
電 話：0 3－3 4 4 4－1 9 2 3、F A X：0 3－3 4 4 1－8 2 7 3

5. 申込締切：令和 9 年 1 月 6 日(水) 準備の都合上厳守願います。

- ・品質管理講習及び格付講習の定員：8 0 名（先着順）
- ・格付検査担当者技能研修の定員：2 0 名（先着順）

いずれも受付次第 F A X 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）*：昼食代を含む。

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)	3 3, 0 0 0 円 *
品質管理講習(1～6)	2 7, 0 0 0 円 *
格付講習(7)	7, 0 0 0 円
格付検査担当者技能研修(8)	2 5, 0 0 0 円

7. 受講料お支払い方法：

F A X 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 U F J 銀行 恵比寿支店 当座 1 5 4 4 7 0 6

口座名：一般社団法人 日本食肉加工協会

～食肉加工協会検査・研究施設見学のご案内～

- 2 日目(1 月 2 6 日)終了後、希望される方(1 5 名様限定、先着順)に当協会の検査・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。
- 見学時間は 3 0 分程度です。

【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（JAS業務管理課）
をお願いします。



【会場案内】

2027年1月27日(水) ハム・ソーセージ会館 4階会議室

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号

交通: JR山手線・埼京線恵比寿駅東口より徒歩3分

地下鉄日比谷線恵比寿駅JR側出口より徒歩4分

◎講習会当日のお問い合わせは、電話03-3444-1923(JAS業務管理課)にお願いします。



**令和8年度JAS認証事業者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、8: 格付検査担当者技能研修

令和9年1月25日（月）会場：イベントスペースEBiS303 エビススバルビル5階

時 間	*	講習演題	講 師
9:20 -	受 付		
9:50 - 10:00		開講挨拶	日本食肉加工協会 理事長 小原 健児
10:00 - 11:10	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 安全技術センター横浜事務 所 規格検査課 新宅 光一 主任調査官
11:10 - 11:15	休 憩		
11:15 - 12:15	2	食肉製品の表示について (仮題)	日本食肉加工協会 調査指導部長代理 福岡京子
12:15 - 13:10	休 憩		
13:10 - 14:30	3	食肉及び食肉製品に含まれる化学物質について ー動物医薬品・食品添加物を中心にー(仮 題)	大妻女子大学 名誉教授 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 名誉教授 松石 昌典先生

令和9年1月26日（火）会場：イベントスペースEBiS303 エビススバルビル5階

時 間	*	講習演題	講 師
9:10 -	受 付		
9:40 - 10:40	5	JAS認証工場における検査のあり方	日本食肉加工協会 JAS検査課長 岡本 武
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 顧問 高鳥 浩介先生
12:10 - 12:15	連絡事項		日本食肉加工協会
12:15 - 13:00	休 憩		
13:00 - 15:00	7	JAS認証工場における格付業務	日本食肉加工協会 JAS検査課長 岡本 武
15:00 -		閉講挨拶	日本食肉加工協会 専務理事 吉田 由香
-		加工協会検査・研究施設見学の方はハムソーセージ会館に徒歩移動	
- 16:10		加工協会検査・研究施設見学	JAS検査課長 岡本 武 理化学部長代理 中村幸信

令和9年1月27日（水）会場：ハム・ソーセージ会館4階会議室

時 間	*	講習演題	講 師
9:00 -	受 付		
9:30 - 12:30	8	食肉製品の品質評価 ー官能検査を中心としてー	日本食肉加工協会 JAS検査課長 岡本 武 JAS検査課 河原 礼人

令和 8 年度 J A S 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 日本食肉加工協会 J A S 業務管理課 行 FAX 03-3441-8273

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)	格付検査担当者 技能研修 (カリキュラム8)
受講料	33,000円	27,000円	7,000円	25,000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。)

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。

日本食肉加工協会検査・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

《本件に関するお問い合わせ先》

J A S 業務管理課 中川、小室、電話：03-3444-1923