

申込締切迫る！

講習と製造実習を体験することにより、日常業務の理解が深まります！！

令和6年12月

会 員 各 位

一般社団法人 日本食肉加工協会
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号
Tel 03-3444-1772、Fax 03-3441-8287

令和6年度初級食肉加工技術講習会の 開催案内について（再度のご案内）

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

本講習会は、食品の衛生管理等に関する知識の習得を希望する者を対象として、当業界をとりまく社会的情勢を理解していただくとともに、食肉加工品の基礎的な知識と製造技術の習得を目的として開催しております。昨年に引続き、座学でのオンライン講習と製造実習を伴う対面講習の2部構成で実施致します。主な内容は、座学では製造の理論や衛生管理等について、また製造実習では製造の基礎と食品添加物の有無によるソーセージの品質の違いや、レトルト食品のHACCPの危害分析が体験でき、食肉製品に特化した内容です。

受講を希望される方は下記実施要領にて（一社）日本食肉加工協会宛お申込み下さい。

なお、開催案内は各工場には送付致しておりませんので、関係者の皆様へお知らせいただきますようお願い申し上げます。定員まで十分な空きがございますので、皆様のご参加をお待ちしております。

敬具

記

【実施要領】

1. 日程

開催日時	開催方法	定員	申込締切
令和7年1月23日(木) 9:30～17:15	オンライン	40名	令和6年 12月23日(月)
1月24日(金) 9:30～16:45			
2月5日(水) 9:45～17:00	対面 ※会場は3頁を ご参照下さい。		
2月6日(木) 9:30～17:00			
2月7日(金) 9:30～12:15			

2. 受講料：会 員 49,500円 、 会員外 74,250円

*テキスト代、消費税を含む。

3. お申込みの流れ及びお支払い方法：

- (1)別添の受講申込書に必要事項を記入の上、メール「nikukyokail@niku-kakou.or.jp」宛に令和6年12月23日(月)までにお申込み下さい。受領後、参加者のメールアドレスに受付確認メールをお送り致します。
- (2)受付確認メールと同時に受講料のお支払いについてご案内致しますので、記載の口座にお振込み下さい。なお、受講料入金後のキャンセルにつきましては、協会がやむを得ないと認めた場合を除いて、受講料の返還はご対応致しかねますのでご了承ください。
- (3)講習会への参加登録方法及びライブ配信URLをメールにて1月21日(火)頃に、ご連絡致します。お送りするURLの転送は固くお断りいたします。
- (4)テキストは1月14日(火)頃発送を予定しております。

4. 受講資格：食肉加工品の基礎的な知識と製造技術の習得を希望する者。

5. プログラム（時間は当日の状況により前後します）

【オンライン講習】

日 時	演題及び講師（敬称略）	
令和7年1月23日(木)		
9:20～	Zoomミーティングの開設	
9:30～10:40	食肉加工品を巡る情勢について	一般社団法人 日本食肉加工協会 専務理事 塩島 勉
10:50～12:10	食肉の格付	公益社団法人 日本食肉格付協会 専務理事 小林 淳二
13:00～15:00	食肉の科学	北海道大学大学院農学研究院 准教授 若松 純一
15:15～17:15	食品添加物の種類とその効果	北海道大学大学院農学研究院 准教授 若松 純一
令和7年1月24日(金)		
9:20～	Zoomミーティングの開設	
9:30～11:30	塩漬（えんせき）とその理論	日本獣医生命科学大学 准教授 江草 愛
12:30～14:30	食肉・食肉製品の栄養	部大学 名誉教授 根岸 晴夫
14:45～16:45	加熱（くん煙）とその理論	日本獣医生命科学大学 教授 松石 昌典

※受講に必要な視聴環境：視聴用のパソコン等を準備して下さい。なおカメラ、マイクは必要に応じ質疑応答時に使用致します。必須ではありません。

※受講方法：各講習日毎にZoomへの事前登録を要するものと致します。事前登録のご案内はその都度いたしますので、ご登録をお願い致します。

【対面講習】会場：日本大学生物資源科学部 先端食機能研究センター 会議室/食品加工実習所

令和7年2月5日(水)		
9:30～	開場 受付	
9:45～	ガイドダンス	
10:00～12:00	ベーコン・ハム・ソーセージの種類と製法	一般社団法人 食肉科学技術研究所 品質保証部長 柴田 清弘
13:00～17:00	ハム・ソーセージ・ベーコンの基本的製造方法(脱骨デモンストレーション含む)及びレトルト食品製造におけるHACCP危害要因分析	日本大学 生物資源科学部 食品加工実習所 森田 博貴、今井 淳 一般社団法人 食肉科学技術研究所 理化学試験検査課長 中村 幸信
令和7年2月6日(木)		
9:00～	開場	
9:30～11:30	食肉製品の衛生管理	麻布大学 教授 森田 幸雄
12:30～14:30	食肉製品の安全性にかかわる法令等	公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与 加地 祥文
15:00～17:00	ソーセージのエマルジョンの違い及びレトルト食品製造におけるHACCP危害要因分析	日本大学 生物資源科学部 食品加工実習所 森田 博貴、今井 淳 一般社団法人 食肉科学技術研究所 理化学試験検査課長 中村 幸信
令和7年2月7日(金)		
9:00～	開場	
9:30～11:30	食肉製品の品質管理	一般社団法人 食肉科学技術研究所 専務理事 猪口 由美
11:45～12:15	理解度テストの説明、閉講	

※製造実習用の白衣、帽子及び長靴*を持参して下さい。（1日目、2日目に使用）

*長靴については日本大学での貸出もあります。

※講義内容等は予告なく変更になる場合があります。

ご 宿 泊 に 関 し て

会場近くの宿泊施設及び講習会場までの所要時間を参考までにご案内します。宿泊料、設備、予約などのお問い合わせは直接ホテルへお願いします。

【湘南台駅-小田急江ノ島線】

- 相鉄フレッサイン藤沢湘南台（藤沢市湘南台2-12-6 TEL 0466-41-2031）
最寄り駅：小田急江ノ島線 湘南台駅出口Dより徒歩2分
講習会場までの所要時間(電車+徒歩)：約10分
- 湘南台第一ホテル藤沢横浜（神奈川県藤沢市湘南台2-3-10 TEL 0466-45-7200）
最寄り駅：小田急江ノ島線 湘南台駅西口出口Cより徒歩1分
所要時間(電車+徒歩)：約10分

【藤沢駅-JR・小田急江ノ島線】

- アルメントイン湘南藤沢（神奈川県藤沢市藤沢110-4 TEL 0466-55-2441）
最寄り駅：JR・小田急江ノ島線 藤沢駅北口より徒歩3分
所要時間(電車+徒歩)：約16分
- ホテルウイングインターナショナル湘南藤沢（藤沢市藤沢109-5 TEL 0466-55-1112）
最寄り駅：JR・小田急江ノ島線 藤沢駅北口より徒歩2分
所要時間(電車+徒歩)：約16分
- 相鉄フレッサイン藤沢駅南口（藤沢市南藤沢22-17 TEL 0466-99-0203）
最寄り駅：JR・小田急江ノ島線 藤沢駅南口より徒歩1分
所要時間(電車+徒歩)：約16分
- 東横イン湘南鎌倉藤沢駅北口（神奈川県藤沢市藤沢515-1 TEL 0466-53-1045）
最寄り駅：JR・小田急江ノ島線 藤沢駅北口より徒歩4分
所要時間(電車+徒歩)：約18分
- ホテル法華クラブ湘南藤沢（藤沢市鶴沼石上1-6-1 TEL 0466-27-6101）
最寄り駅：JR・小田急江ノ島線 藤沢駅南口より徒歩5分
所要時間(電車+徒歩)：約19分

【辻堂駅-JR東海道線】

- 第一イン湘南（藤沢市辻堂1-4-14 TEL 0466-36-4411）
最寄り駅：JR辻堂駅南口より徒歩3分
所要時間(電車+徒歩)：約25分