

食肉の基礎知識、衛生管理を 半日で学びます

食肉の基礎知識半日セミナー

- ①東京都内
②オンライン

食肉の基礎知識については、知っているようで知らないことや、理解が不十分である場合があります。

食肉関連業務に従事するうえで最低限必要な基本知識を、半日でわかりやすく説明します。普段の業務が忙しく、何日も事務所・現場を離れることができない方、是非このセミナーを利用してください。

※なお、同日午前中に「食肉加工品の基礎知識半日セミナー」も実施いたします。

開催日時

① 令和4年6月9日(木) 13:30 ~ 17:30

② 令和4年9月16日(金) 13:00 ~ 17:00

開催場所

① 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第1.2会議室
〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16

② オンライン配信[Zoom]

②にお申込みの場合は、オンライン通信が可能なパソコンまたはタブレットをご準備ください。(スマートフォンからもご視聴いただけますが、閲覧・操作面等からパソコンのご利用をお勧めします。) また、1名1台での受講をお願いします。1台で複数名でご視聴の場合は、ご視聴の人数分の受講料を申し受けます。

受講料

①② 16,500円/1名(税込)

定員

① 20名 ② 50名

締め切り

① 令和4年6月3日(金)

② 令和4年9月8日(木)

※先着順で定員になり次第締め切ります。

☆②は資料を事前(1週間前)に送付するため、資料送付後のキャンセルはできませんので、あらかじめご了承ください。

カリキュラム

裏面の「食肉の基礎知識半日セミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

食肉流通

枝肉取引規格

精肉売り場概要

牛・豚のと畜工程

食肉の科学

品質・衛生管理

牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程

食肉の栄養

5Sと異物混入対策

部位別の用途

海外の食肉生産と輸入食肉

食品安全マネジメントシステム



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

A-2-①②

食肉の基礎知識半日セミナーカリキュラム

1. 開催月日 : ① 令和4年6月9日(木) 13:30~17:30
 ② 令和4年9月16日(金) 13:00~17:00
2. 開催場所 : ① 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第1.2会議室
 ② オンライン配信 [Zoom]
3. 定員 : ① 20名 ② 50名
4. 注意事項 : ① 筆記用具を持参してください。
 ② オンライン通信が可能なパソコンまたはタブレットをご準備ください。
 スマートフォンからもご視聴いただけますが、閲覧性や操作性の面からパソコンのご利用をお勧めします。

①	6/9 (木)	13:15 13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	閉講式	会場 (一財)馬事畜産会館
	受付・開講式	講義 ○食肉流通、牛・豚のと畜工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程 ○部位別用途、枝肉取引規格 ○食肉の科学、食肉の栄養 ○海外の食肉生産と輸入食肉、精肉売り場概要 ○品質・衛生管理、5Sと異物混入対策、食品安全マネジメントシステム						

②	9/16 (金)	12:45 13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	閉講式	オンライン配信 Zoom
	受付・開講式	講義 ○食肉流通、牛・豚のと畜工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程 ○部位別用途、枝肉取引規格 ○食肉の科学、食肉の栄養 ○海外の食肉生産と輸入食肉、精肉売り場概要 ○品質・衛生管理、5Sと異物混入対策、食品安全マネジメントシステム						

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。