

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

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 平成30年6月5日(火) 13:00～17:00

開催場所 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第3会議室
〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16

受講料 16,200円 テキスト代、消費税を含みます。

定員 15名 先着順で定員になり次第締め切ります。

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、牛・豚のと畜工程、
枝肉取引規格、5Sと異物混入対策、
牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程、
部位別の用途、
食肉の科学、食肉の栄養、
海外の食肉生産と輸入食肉、
品質・衛生管理、
食品安全マネジメントシステム



A-2

食肉の基礎知識半日セミナーカリキュラム

1. 開催月日 : 平成30年6月5日(火) 13:00 ~ 17:00
2. 開催場所 : 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第3会議室
3. 定員 : 15名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。

		13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
6/5 (火)	受付・開講式	講義 ○食肉流通、牛・豚のと畜工程、枝肉取引規格 ○牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程、部位別用途 ○食肉の科学、食肉の栄養 ○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				閉講式