

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。

このセミナーは、会場出席のほか「Zoom」を使用したWEB視聴での参加もできます。

開催日時

令和2年11月24日(火) 13:00～17:00

開催場所

公益社団法人全国食肉学校
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

受講料

1名 16,500円(税込)

お一人様1台のPC、携帯電話またはタブレットをご準備ください。
1台で複数名の視聴はご遠慮ください。

定員

15名

締め切り

先着順で定員になり次第締め切ります。
またWEB参加の方は資料を事前に送付するため、開催の10日営業日前に締め切ります。※
※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、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

変更版

1. 開催月日 : 令和2年11月24日(火) 13:00 ~ 17:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
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
11/24 (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