

【 食肉流通 】

1 開催期日 令和8年2月3日（火）～2月6日（金） 4日間

2 講義日程

月日	時間	講義名及び講師の所属氏名
2月3日 （火）	13:10 ～13:30	開講式
	13:30 ～15:00	食肉流通の基礎知識 畜産局 食肉鶏卵課 食肉流通班 係長 佐野 光
	15:15 ～16:45	食肉流通と関係法規 全国食肉事業協同組合連合会 専務理事 木村 元治
2月4日 （水）	8:45 ～10:15	食品衛生システムによる食肉センターの衛生管理 麻布大学 獣医学部 獣医学科 公衆衛生学第二研究室 教授 森田 幸雄
	10:30 ～12:00	食肉処理施設を巡る動向 公益財団法人日本食肉生産技術開発センター 専務理事 木下 良智
	13:00 ～14:30	食肉加工の基礎知識 公益社団法人全国食肉学校 専務理事学校長 小原 和仁
	14:45 ～15:55	食鳥流通の基礎知識 畜産局 食肉鶏卵課 食肉需給対策室 鶏卵食鳥班 畜産専門官 佐藤 満美子
	16:10 ～17:20	牛肉輸出の取組 全国農業協同組合連合会 本所 輸出対策部 統括課 横山紗也香
2月5日 （木）	8:45 ～10:15	食肉衛生学概論 麻布大学 獣医学部 獣医学科 公衆衛生学第二研究室 教授 森田 幸雄
	10:30 ～11:45	食肉衛生行政概論 厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 田島 三愛
	12:45 ～14:10	食肉の表示について 消費・安全局 消費者行政・食育課 流通過程監視班 課長補佐 酒井 晃
	14:25 ～15:35	畜産副産物の基礎知識 畜産局 食肉鶏卵課 畜産副産物班 係長 佐久間 弘典
	15:50 ～17:15	生産段階における衛生管理について 消費・安全局 動物衛生課 家畜衛生専門官 千葉 純子
2月6日 （金）	8:45 ～10:15	食肉の格付け 公益社団法人日本食肉格付協会 専務理事 小林 淳二
	10:30 ～12:00	食肉の品質評価 独立行政法人家畜改良センター 企画調整部 改良技術課長 松本 和典
	12:00 ～12:15	閉講式

事情により講師及び時間を変更する場合があります。

3 開催場所（宿泊等の問合せ先）

独立行政法人 家畜改良センター 中央畜産研修施設

住 所 〒961-8511 福島県西白河郡西郷村大字小田倉字小田倉原 1

T E L 0 2 4 8 - 2 5 - 7 0 6 0

F A X 0 2 4 8 - 2 5 - 6 7 5 5

4 受講対象者の範囲

国、地方公共団体、畜産関係団体、農協等生産者団体等又は食肉流通の安全・衛生に係る指導を行う食肉の処理・加工・流通事業者の職員で当該分野に配属されて原則 5 年以内の者、農業に従事する者

5 受講者数 40 名程度

6 受講者の留意事項

- （1）受講者は、宿泊等については研修開始 10 日前までに中央畜産研修施設へ直接申し込むこと。

なお、領収書の宛先は原則個人名宛てになっているが、変更を希望する方は、宿泊届提出の連絡事項にその旨書き込むようにすること。

また、事情により欠席することとなった場合は、速やかにその旨を研修施設に連絡すること。

- （2）研修施設への入所は、研修初日の 9 時 00 分～12 時 00 分までに行うこと。

なお、家畜伝染病予防のため、研修施設に入所する当日は、極力、畜産関連施設等への訪問は避けること。

- （3）受講者は、共済組合員証（健康保険証）、筆記用具、寝間着等を持参すること。

本研修に関する問合せ先

農林水産省畜産局総務課調整班 宮本

TEL 03-6744-0568（ダイヤルイン）