21　　令和８年度　中央畜産技術研修会実施計画　　専門

【　食肉流通　】

１ 開催期日　　令和９年２月２日（火）～２月５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２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　山下　理紗子
	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
２月３日（水）	8:45～10:15	食肉加工の基礎知識 公益社団法人全国食肉学校 顧問　小原　和仁
	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
	13:00～14:15	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 係長　佐分　洋平
	14:30～15:40	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 係長　浦田　博揮
	15:55～17:25	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
２月４日（木）	8:45～10:15	食肉衛生学概論 愛知みずほ短期大学　生活学科 特任教授　森田　幸雄
	10:30～12:00	食品衛生システムによる食肉センターの衛生管理 愛知みずほ短期大学　生活学科 特任教授　森田　幸雄
	13:00～14:25	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
	14:40～15:50	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　古沢　亨
	16:05～17:30	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　保健衛生班 係長　田口　諒
２月５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
	10:30～11:40	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　次長　境　健司
	11:40～12:05	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

ＴＥＬ　0248－25－7060

ＦＡＸ　0248－25－6755

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）