

食肉製品の基礎セミナーについて

～Zoom を利用したオンラインで開催しています～



【講習概要】

本講習会は営業職の方、お客様相談室のご担当者、新入社員などを対象に、食肉製品についての基礎知識を学んでいただき、自社製品への理解をより深めて頂くことを目的としています。ハム・ソーセージ類の種類や特徴、表示、製品を注意して取り扱うポイントなどを習得していただけます。

【実施要領】

1. 開催期間：1日（毎年8月から9月頃に開催）
2. 開催方法及び定員：オンライン講習（30名）
3. 講習カリキュラム：内容及び時間等は変更になる場合があります。

時 間	内 容
9:30 ～	開講挨拶
9:35 ～ 12:00	1. 食肉製品の基礎知識
12:00 ～ 13:00	休憩
13:00 ～ 14:30	2. 食肉製品の微生物制御と食中毒防止
14:30 ～ 14:40	休憩
14:40 ～ 15:40	3. 食肉製品の衛生管理
15:40 ～ 16:00	質疑応答、閉講

テ ー マ	概 要
1. 食肉製品の基礎知識	<ul style="list-style-type: none">・食肉製品の種類と規格・食肉製品の製法と食品添加物・一括表示の見方 など
2. 食肉製品の微生物制御と食中毒防止	<ul style="list-style-type: none">・身近に潜む微生物の種類・微生物のコントロールポイント・食中毒の事例、食品の回収事例 など
3. 食肉製品の衛生管理	<ul style="list-style-type: none">・食品衛生と 5S 活動・お客様に安全な製品を提供するための取組み など