

センター施設見学講習の概要報告(食品衛生管理者登録講習会)

公益社団法人日本食品衛生協会から、同協会が主催する令和4年食品衛生管理者登録講習会のうち施設見学講習について日本食肉流通センターに依頼があり、この度、実施したので報告いたします。この施設見学講習は、当センターにおいて、センターの役割や食肉情勢、食肉加工の見学などを企画し、日本食品衛生協会主催の講習として実施したものです。

受講者にとって、この講習会は、食品衛生管理者の資格を取得するための重要な講習となっています。

1 日時 令和4年7月6日(水)、13日(水)の二日間

2 場所 日本食肉流通センターG棟大会議室 枝肉加工室・枝肉保管庫見学F棟

3 受講者

- ・食肉加工食品製造企業の職員で食品衛生管理者を目指す方。(対象業種:食肉製品製造業)
- ・参加人数 48名 2日間 合計 96名

4 講習内容

- | | |
|----------------------------------|-----|
| (1)「日本食肉流通センターの業務内容」の説明 | 15分 |
| (2)センター講演 演題「コロナ禍における食肉業界をめぐる状況」 | 30分 |
| (3)枝肉加工室・枝肉保管庫の見学(見学通路から) | 15分 |

センターF棟の株式会社コーシン様の枝肉加工室・枝肉保管庫を見学して、福田工場長に加工概要を説明して頂きました。

5 受講者の声

- ・普段、枝肉を見る機会がなく、初めて近くで見た。
- ・枝肉を処理する現場を初めて見たので、見学できて良かった。
- ・現状の食肉状況や実際の現場加工場を見て、大変勉強になった。

6 施設見学講習を企画したセンター担当の所感

枝肉の処理施設について衛生管理等(枝肉搬入～部分肉出荷まで)の講義があつて、その後、現場を見学すれば、より理解が進んだのではないかと思います。今後は、このような視点についても日本食品衛生協会のご担当と相談したいと思います。

7 講習会の様子(写真)

大型バス到着



講習風景①(小林理事長からの歓迎の挨拶)



講習風景② (センター業務の説明)



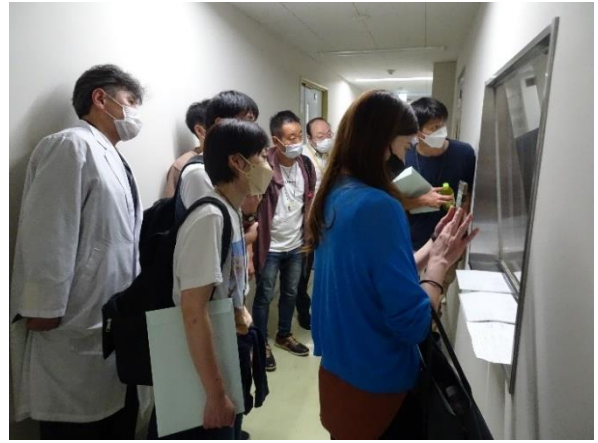
講習風景③(コロナ禍の状況の講演)



枝肉加工室の見学



枝肉加工室前で、(株)コーシン福田工場長より、加工工程・衛生管理等の説明を受ける。



枝肉保管庫

