

# 島根県猪肉処理責任者講習会実施要領

猪肉に係る衛生管理ガイドラインに定める講習会を以下のとおり実施します。

- 開催日時 平成22年10月26日(火)～28日(木)
- 実施場所 島根県食肉衛生検査所：大田市朝山町仙山1677-2  
(注) 日程の一部について、実施場所を変更する場合があります。

### 3 講習会日程

	第1日目(10/26)	第2日目(10/27)	第3日目(10/28)
8:45	受付・開講式		
9:00	猪肉に係る衛生管理 ガイドライン関係	解体実習	家畜伝染病学
10:00	食品衛生法関係		食肉衛生学
12:00	(昼食・休憩)		
13:00	と畜場法関係	解剖実習	家畜内科病理学
15:00	鳥獣保護法関係		家畜解剖生理学
16:00			閉講式
16:15			

### 4 受講資格

この講習会を受講するためには、飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業、食肉製品製造業又はそうざい製造業のいずれかにおいて、食肉を取扱う業務に1年以上従事した経験が必要です。

### 5 受講の申込み方法

この講習会の受講を希望する方は、別紙受講申込書により所管の保健所長に提出してください。

### 6 申込み期限 平成22年10月13日(水)

### 7 準備するもの

この講習会の受講には、次のものがが必要です。

- 受講料(資料代) 2,000円  
内訳 食品衛生責任者ハンドブック 840円  
処理責任者講習会資料 1,160円
- 筆記用具
- 清潔な白衣、白帽及び長靴 (白衣及び白帽は会場で購入することもできます。)