

千葉県野生鳥獣肉処理衛生管理講習会

猪などの野生鳥獣肉の処理加工を行う際に身につけておくべき衛生的な知識や各種法規について学び、現地にて実際に捕獲された個体の解体作業を見学することで処理加工作業の流れ、処理技術や衛生管理等の習得を目指します。



☆座学研修☆ ※裏面に注意事項記載



日時：平成 30 年 2 月 7 日(水) 午後 1 時～ (定員 200 名)

会場：大多喜町中央公民館 研修室 (大多喜町大多喜 486-10)

- 内容：①千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン及び野生鳥獣肉の疾病排除について
②食品衛生法関連法規について
③野生鳥獣肉の放射性物質検査について

※本座学研修は「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」に基づく講習会であり、受講後に千葉県より「受講済書」が交付されます。

☆現地研修☆ 対象者：座学研修を受講済みの方

日時：平成 30 年 2 月 14 日(水) 午後 1 時～ 午後 3 時 30 分～
2 月 15 日(木) 午後 1 時～ 午後 3 時 30 分～
(4 回実施 各回定員 25 名)

会場：道の駅たけゆらの里おおたき (大多喜町石神 855)

大多喜町都市農村交流センター

内容：実際にイノシシ個体を用いて、枝肉になるまでの解体作業の流れを見学
講師 (有)たけゆらの里大多喜 猪解体技術者・池田 哲雄

別紙「受講申込書」をご記入の上、下記申込書送付先へ郵送または FAX にてお申込みください。

お申込み〆切：平成 30 年 1 月 31 日(水) (ただし、定員になり次第申込みを締切ります。)

※ 報道機関による取材は可能ですが、事前に下記お問合せ先へ御連絡くださるようお願いいたします。

☆お申込み先及びお問合せ先☆

【申込書送付先】郵送：〒298-0256 千葉県夷隅郡大多喜町石神 855

(有)たけゆらの里大多喜 講習会受付係 担当 森・三好

FAX：0470-82-5505

【お問合せ先】TEL：043-223-2785 (千葉県農林水産部 農地・農村振興課)

MAIL：takeyura@titan.ocn.ne.jp (道の駅たけゆらの里おおたき)

千葉県野生鳥獣肉処理衛生管理講習会（座学研修）
受講者注意事項

- 1 受付時間は午後0時30分から午後1時までです。
- 2 1日の講義すべてを受講することを原則とします。
- 3 認印をお持ちください。
- 4 会場へは、なるべく公共交通機関をご利用いただくか、お車の場合は乗り合いでお願いします。
- 5 会場を含め施設内は飲食禁止です。

【座学研修会場：大多喜町中央公民館 研修室】



【座学研修会場：大多喜町中央公民館 研修室】
(大多喜町大多喜 486-10)



【現地研修会場：道の駅たけゆらの里おおたき 大多喜町都市農村交流センター】
(大多喜町石神 855)

