

【お知らせ】ジビエの特性を意識した衛生管理研修を開催します！

野生鳥獣肉のさらなる利用拡大を推進するためには、野生鳥獣肉の食品としての、加工、流通及び販売における衛生管理の高度化を促進することが重要です。

衛生管理は、食肉処理施設のみならず、加工、流通、販売といった消費者に届くまでの全ての段階で必要であり、それぞれ衛生管理の高度化を図る必要があります。特に加工、流通、販売の段階では、一般的な食品の衛生管理は理解していても、野生鳥獣肉（ジビエ）の特性を踏まえた衛生管理についての認識が薄い状況が依然としてあります。

これらの状況を踏まえ、(株)食環境衛生研究所主催による、食品加工業者、流通業者、販売業者の方々を対象とした、ジビエの衛生管理についての研修を実施することになりました。ジビエの特性を意識した衛生管理についてご理解いただくことで、ジビエ・ジビエ加工製品の流通促進に繋がれば幸いです。

【開催日時、場所】

ご興味のある方は、会場ごとに設けたそれぞれのフォームよりお申込みください。（研修は無料です。）

・北海道 札幌

2024年11月14日(木) 10:00～15:30（終了時間は予定）

札幌コンベンションセンター 102会議室（定員 30名）

https://form.k3r.jp/shokukanken/gibier_sapporo

・岩手 盛岡

2024年11月21日(木) 10:00～15:30（終了時間は予定）

岩手県公会堂 21号室（定員 72名）

https://form.k3r.jp/shokukanken/gibier_morioka

・兵庫 神戸

2025年1月23日(木) 10:00～15:30（終了時間は予定）

神戸国際会議場 402（定員 54名）

https://form.k3r.jp/shokukanken/gibier_koube

・福岡

2024年10月29日(火) 10:00～15:30（終了時間は予定）

福岡国際会議場 503（定員 50名）

https://form.k3r.jp/shokukanken/gibier_fukuoka

・熊本

2025年1月29日(水) 10:00～15:30（終了時間は予定）

熊本城ホール中会議室(B2+B3 連結)（定員 96名）

https://form.k3r.jp/shokukanken/gibier_kumamoto

上記5会場の日程では都合が付かないが、研修を受けてみたいという方については、別途お問い合わせフォームを設けましたので、

下記フォームよりお問い合わせください。

https://form.k3r.jp/shokukanken/gibier_kobetsu

当研修は、加工・流通・販売事業者様向けとなっておりますが、地方自治体のご担当者様などでもお申し込みは可能です。

- ・ジビエの取扱いを検討している
- ・ジビエの衛生管理について勉強したい
- ・面白そうだから参加してみたい！

等々、参加動機は問いませんので、奮ってお申込み・お問い合わせ頂ければと思います。

またお知り合いやご友人などにも拡散いただけますと幸いです。

何卒宜しくお願い申し上げます。