

【あと2回で終了！】ジビエ流通衛生管理高度化事業 集合研修のご案内

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、食品加工業者、流通業者、販売業者の方々に対して、ジビエの衛生管理についての研修を実施することに致しました。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ると幸いです。

【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。）

・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

・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 2 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や個人様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。