

コースNo.公31

	項目		ご担当者の記入欄	
1. 実習概要	実習機関・自治体名称		佐世保市（食肉衛生検査コース）	
	受入期間		8月1日～9月30日の間で4日間程度 1月13日～2月28日の間で4日間程度	
	受入人数		最大4名（同時期の受入人数は2名）	
	受入条件(または優先事項)		公衆衛生分野への就職志望の方、興味関心のある方を優先	
	その他必要な資格		なし	
	実施場所1名称		佐世保市食肉衛生検査所	
	所在地		長崎県佐世保市干尽町3番地42	
	実施場所2名称			
	所在地			
	実施場所3名称			
	所在地			
	実施場所4名称			
	所在地			
	実施場所5名称			
	所在地			
実習開始日の集合日時／場所		午前8時にJR佐世保駅東口に集合（詳細は別途連絡）		
集合場所までのアクセス方法		公共交通機関をご利用ください（近隣ホテルから徒歩圏内）		
2. 実習内容	実習プログラム 詳細	概要説明	食肉衛生検査所業務の概要講義及び実習	
		1日目	場所	佐世保市食肉衛生検査所
			午前	食肉衛生検査の概要説明、と畜検査（豚生体検査）
			午後	と畜検査（豚解体後検査）、衛生検査、病理検査
		2日目	場所	佐世保市食肉衛生検査所
			午前	微生物検査、衛生検査
			午後	食肉処理施設見学、病理検査、残留検査
		3日目	場所	佐世保市食肉衛生検査所
			午前	と畜検査（牛生体検査、解体後検査）、理化学検査
			午後	残留検査、病理検査
		4日目	場所	食鳥処理場（民間施設）・食肉衛生検査所
			午前	食鳥検査見学、その他講義まとめ
			午後	
		5日目	場所	
			午前	
			午後	
	注意事項		4日目の集合時間は7時30分頃を予定しています。 実習プログラムは必要に応じて変更する場合があります。 アレルギー体質の方などは、事前にその旨をご連絡ください。	
3. 受入決定後の 連絡先	実習窓口担当者氏名		織田 和紀	
	担当課		佐世保市食肉衛生検査所	
	電話		0956-33-5843	
	メールアドレス		svokun@city.sasebo.lg.jp	