

コースNo.公1

	項目	ご担当者の記入欄		
1. 実習概要	実習機関・自治体名称	栃木県食肉衛生検査所(食肉衛生コース)		
	受入期間	7月～3月(原則連続5日間)		
	受入人数	最大6名(同時期の受入れ可能人数は2名)		
	受入条件(または優先事項)	栃木県就職希望(もしくは検討中)者優先		
	その他必要な資格	無し		
	実施場所1名称	栃木県食肉衛生検査所		
	所在地	栃木県芳賀郡芳賀町稲毛田1921-11		
	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	研修初日9時30分に宇都宮LRT 芳賀町工業団地管理センター前乗降場に集合		
集合場所までのアクセス方法	初日と最終日宇都宮LRT 芳賀町工業団地管理センター前乗降場まで送迎			
2. 実習内容	実習プログラム 詳細	概要説明	食肉衛生業務研修	
		1日目	場所	栃木県食肉衛生検査所
			午前	業務概要の説明、根拠となる法律の説明
			午後	検査所内及びと畜場内見学
		2日目	場所	栃木県食肉衛生検査所
			午前	と畜検査(生体検査・内臓検査・枝肉検査)見学(牛)
			午後	精密検査(微生物)
		3日目	場所	栃木県食肉衛生検査所
			午前	と畜検査(生体検査・内臓検査・枝肉検査)見学(豚)
			午後	精密検査(病理)
		4日目	場所	栃木県食肉衛生検査所
			午前	衛生管理指導(HACCP対応業務)
			午後	精密検査(理化学)
		5日目	場所	栃木県食肉衛生検査所
			午前	衛生管理手法検討(HACCP対応業務)
			午後	研修まとめ
		注意事項		自習場所近くの宿泊施設を紹介
3. 受入決定後の連絡先	実習窓口担当者氏名	副所長 坂井 祐介		
	担当課	栃木県食肉衛生検査所		
	電話	028-677-0280		
	メールアドレス	shokuniku@pref.tochigi.lg.jp		