

生食用食肉の規格基準に係る 養成講習会の開催について

参加料無料



愛媛県中予地方局にて、食品等事業者等の皆様に生食用食肉の安全確保に必要な知識を習得していただくため、「生食用食肉の規格基準に係る養成講習会」を開催します。

申し込みを希望される方は、施設の所在地を管轄する各保健所(ご相談先)にご相談をお願いします。

開催日・開催場所

開催日	場所
7月4日(木)	中予地方局6階 第2会議室 (松山市北持田町 132 番地)

講習内容

時間	講習内容
13:10~	受付
13:30~14:30	生食用食肉(牛肉)の規格基準
14:30~15:30	生食用食肉(牛肉)の取扱いに係る留意事項
15:30~16:30	食肉に関する衛生管理※

ご相談先

保健所	所在地	連絡先
四国中央保健所 衛生環境課	〒799-0404 四国中央市三島宮川 4-6-55	0896-23-3360
西条保健所 生活衛生課	〒793-0042 西条市喜多川 796-1	0897-56-1300
今治保健所 生活衛生課	〒794-8502 今治市旭町 1-4-9	0898-23-2500
中予保健所 生活衛生課	〒790-8502 松山市北持田町 132	089-909-8758
八幡浜保健所 生活衛生課	〒796-0048 八幡浜市北浜 1-3-37	0894-22-4111
宇和島保健所 生活衛生課	〒798-8511 宇和島市天神町 7-1	0895-22-5211
松山市保健所 衛生検査課	〒790-0813 松山市萱町 6-30-5	089-911-1808

※食品衛生責任者の方は、「食肉に関する衛生管理」の受講を省略できることから、当日資格を確認できる食品衛生責任者手帳等を必ず持参してください。

