

2020年のHACCP制度化や、外食産業のジビエへの関心の高まりとともに、捕獲現場や食肉処理施設へも、より徹底した衛生管理が求められています。本講習会では、厚生労働省のガイドラインに沿った解体処理方法や、食肉処理施設での衛生管理のポイントについてお伝えします。

一般社団法人日本ジビエ振興協会 主催

## 《日 程》

6月21日 (金)

7月20日 (土)

8月30日 (金)

## 《会 場》

信州富士見高原ファーム

(長野県諏訪郡富士見町富士見 6666-1588)

# ジビエ解体処理 講習会



## 《プログラム》

- ジビエ取扱いの基礎講座（映像による研修）
- 解体実演研修「衛生的な解体処理のポイント」

実演講師 / 信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴氏

※同じ内容で食肉処理施設への講師派遣も可能です。

## 《受講費》

会 員：39,000 円 / 税抜（受講料 36,000 円 + 資料代 3,000 円）

非会員：43,000 円 / 税抜（受講料 40,000 円 + 資料代 3,000 円）

お支払い方法：請求書前払い

- 日本ジビエ振興協会会員の方は、割引価格にて受講頂けます。
- 食肉処理施設が被害防止計画に基づく地域協議会に属していれば、農林水産省の鳥獣被害防止総合対策交付金により講習会参加費用の活用が可能です。

お申込み方法などの詳細は裏面をご覧ください。



国産ジビエ認証で求められている、厚生労働省「野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に則った解体処理方法を解説・実演する講習会です。2020年に制度化されるHACCPに基づく衛生管理方法や、設備設計のポイントについても解説します。

同じ内容で食肉処理施設への講師派遣も承ります。（解体処理実演用の個体は現地にてご準備ください）ご検討の場合、下記のお問い合わせ先までお気軽にお問い合わせください。

プログラム

13:00~ 15:00	<b>■ジビエ取り扱いの基礎講座</b> 「ジビエの衛生的解体処理術」 「食肉処理加工施設の衛生基準と設計・設備選定のポイント」 「HACCP制度化に向けた導入ガイド」
15:00~ 15:30	休憩・着替え
15:30~ 16:30	<b>■解体実演研修</b> 「衛生的な解体処理のポイント」 実演講師/信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴氏 （日本ジビエ振興協会認定講師）

全日程  
共通です。



・解体実演用のエプロン等をご用意致しますので、特に必要な持ち物はございません。汚れても差支えない服装でお越しください。

《会場》信州富士見高原ファーム

〒399-0211 長野県諏訪郡富士見町富士見 6666-1588  
 アクセス：JR 富士見駅より車で約 10 分  
 または中央道諏訪南インターより車で約 10 分

《受講費について》

会 員：39,000 円 / 税抜  
 （受講料 36,000 円 + 資料代 3,000 円）  
 非会員：43,000 円 / 税抜  
 （受講料 40,000 円 + 資料代 3,000 円）

お申し込み後、請求書を発行致します。開催日の  
 7 日前までに指定の口座へお振込み下さい。ご入  
 金をもってお申し込み完了とさせていただきます。

《お申込みとお問い合わせ》

（一社）日本ジビエ振興協会 事務局  
 メール：seminar@gibier.or.jp  
 電話 / FAX：0266-75-1885

WEB お申込みフォームは  
 こちら！  
<http://www.gibier.or.jp/dismantling/>



▼FAX ご送信用フォーム▼

氏名：	所属：
電話：	メール：
参加日：      月      日	日本ジビエ 振興協会の： 会員      ・      非会員

《通信欄》 請求書のあて名のご指定などございましたらご記入ください。