

食肉衛生検査研修

SBOs	科目及び講義課題	講師名	時間数			
			集合	オンライン	遠隔	
1. 食肉衛生検査に関する最新の行政及び研究動向を説明できる。	1 「食肉衛生」に関する体系的知識 1) 食肉衛生行政の動向 2) 食肉の衛生管理の国際的な動向 3) リスクコミュニケーション 4) 一般衛生管理（GHP）について 5) HACCPシステムについて 6) とちく検査と病理学（腫瘍類似病変を含む） 7) One Healthの実践 8) 寄生虫を原因とする疾病の検査 9) 食品に残留する農薬等の規制とその試験法	外部講師 外部講師 外部講師 院内講師 院内講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師	A A B A A A A A A	2 2 4 2 2 6 4 2 2		
2. 食肉処理におけるHACCPを含めた衛生管理方法について、行政の立場から検証・評価が実施できる。	2 微生物管理 1) HACCP関連演習 2) カンピロバクター汚染実態と低減対策 3) リステリアモノサイトゲネスによる食品汚染と食中毒 4) 事業者による衛生管理の取組 5) 企業団体による食品安全管理に関する取り組み 6) 外部検証について	院内講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師	B A A A A A	6 2 2 2 2 2		
3. 安全な食肉生産のための家畜生産段階における対策について説明することができる。	3. 生産段階での対策 1) 家畜衛生行政の動向 2) 家畜の生産段階における微生物学的リスク管理の取組状況 3) アニマルウェルフェアをめぐる情勢 4) 牛疾病の病理 5) 豚熱とアフリカ豚熱 6) 鳥インフルエンザ	外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師	A A A A A A	2 2 2 2 2 2		
4. 食肉衛生検査業務の現場における課題を設定した上で、その解決・対応策を取りまとめて発表することができる。	4 課題解決 1) 課題研究 2) 課題共有演習 3) 食肉衛生検査所見学・意見交換 4) 行政セミナー	院内講師 院内講師 院内講師 外部講師	B B D B	36 6 8 4		
5. その他	5 その他 1) 研修の検証 2) 修了時評価（試験）	院内講師 院内講師	E E	2 1		
			小計	111		
時間数	集合	A 44.0 B 56.0 C D 8.0 E 3.0			合計	111
	オンライン	A B C D E				
	遠隔	A B C D E				

Aは講義、Bは演習、Cは実験、Dは見学、Eはその他、修了時評価等（オリエンテーション、開講式・閉講式は除く。）

遠隔は、遠隔システムを利用し、予習・復習を行うもの（事前課題は除く。）