

## 適正管理研修実施報告書

1 研修実施年月日 平成21年8月20日(木)

### 2 研修概要

研修主催者： 農林食肉市場(株)

研修内容：

- ① 牛せき柱の飼料・肥料への利用規制に係る関係法令に関する事。
- ② 牛せき柱の適格かつ効率的な除去作業の実施に関する事。
- ③ 牛せき柱の管理記録の保管に関する事。
- ④ 牛せき柱の管理に係る情報管理の合理化に関する事。
- ⑤ 牛せき柱を含まない畜産副産物の利用方法に関する事。

テキスト名称： 牛せき柱適正管理研修テキスト( (社) 全国食肉学校著)

豚由来たん白質等の分別利用の手引き( (社) 全国食肉学校著)

講師： 農林食肉市場(株)業務部長 農林 次郎 氏(業務経験10年)

略歴：平成2年4月 業務第1課長

平成7年4月～ 現職

研修場所： 千代田区霞ヶ関△-△-△ 農林食肉市場(株)本社ビル大会議室

### 3 研修を受けた役職員数

牛せき柱の管理に携わる役職員数 20名

うち当該研修を受けた役職員数 20名(うち2の研修 5名、伝達研修 15名)

社内伝達研修会実施年月日 平成21年8月27日(木)

研修主催者： 農林食肉センター(株)霞ヶ関工場

研修内容：

- ① 牛せき柱の飼料・肥料への利用規制に係る関係法令に関する事。
- ② 牛せき柱の適格かつ効率的な除去作業の実施に関する事。
- ③ 牛せき柱の管理記録の保管に関する事。
- ④ 牛せき柱の管理に係る情報管理の合理化に関する事。
- ⑤ 牛せき柱を含まない畜産副産物の利用方法に関する事。

テキスト名称： 牛せき柱適正管理研修テキスト( (社) 全国食肉学校著)

豚由来たん白質等の分別利用の手引き( (社) 全国食肉学校著)

講師： 農林食肉センター(株)霞ヶ関工場業務1課長 農水 三郎 氏

研修場所： 千代田区霞ヶ関1-2-1 農林食肉センター(株)霞ヶ関工場会議室

### 4 その他

9月3日から牛せき柱管理台帳の記載項目を実際の業務で利用しやすいよう修正した。

「牛せき柱適正管理チェックリスト」のチェックを再確認した。

### 5 添付資料

- (1) 農林食肉市場(株)研修会の受講証の写し 1部
- (2) 農林食肉市場(株)研修会の研修報告書の写し 1部
- (3) 霞ヶ関工場における社内伝達研修会の参加者名簿の写し

事業場名 農林食肉センター株式会社霞ヶ関工場  
所属及び役職名 工場長

氏名 農林 太郎

