

おいしいお肉が店頭に並ぶまで ～安全・安心のための衛生管理～

お肉が店頭に並ぶまでには、処理、解体、加工などの工程があり、それぞれ厳しい衛生管理、品質管理が行われています。
今回その取り組みについて意見交換会を開催します。
ぜひご参加ください。

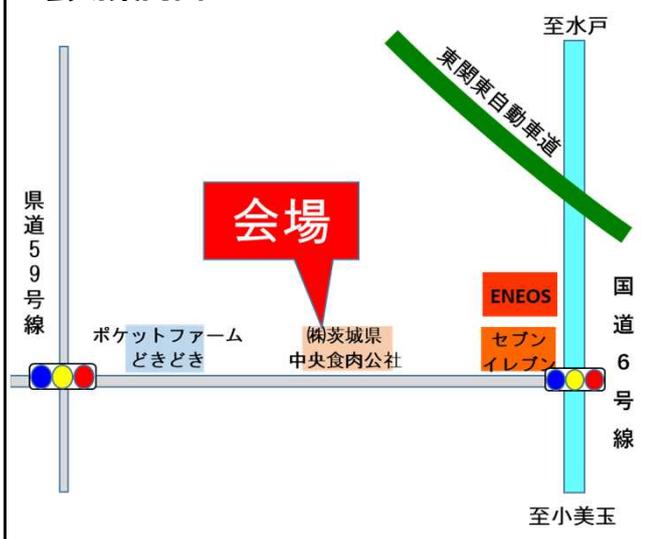


日時：令和5年10月26日（木） 10時～12時
※9:30受付開始

会場：(株)茨城県中央食肉公社 2階会議室
茨城県東茨城郡茨城町下土師1975

内容：①講演 「おいしいお肉が店頭に並ぶまで」
②施設見学 (株)茨城県中央食肉公社
③意見交換会

会場案内図



<募集人数>

20名（申込先着順）※参加は無料です。

<お申込み方法>

裏面の申込書に記載の上、FAX、または電子メールにより送付下さい。

申込締切は

令和5年10月18日（水）です。

<お問い合わせ／お申込み先>

茨城県県北食肉衛生検査所

TEL 029-291-0229（公社駐在）

029-241-4527（本所）

FAX 029-291-0229

E-mail hokusyokuei@pref.ibaraki.lg.jp

主催：茨城県県北食肉衛生検査所

