附件1：

**湖南省肉类协会**

全省畜禽屠宰企业肉品品质检验人员培训方案

为做好全省畜禽屠宰肉品品质检验人员培训工作，特制订如下计划：

**一、培训对象**

生猪（畜禽）定点屠宰厂（场、点）从事肉品品质检验工作或拟安排从事该项工作的技术人员。屠宰企业参加培训人员要求具有食品检验、动物检疫、畜牧畜医等相关学历或高中以上学历。经培训考试合格由我会统一颁发培训结业证书。

**二、培训内容**

1、畜禽定点屠宰相关法律法规及政策;

2、畜禽肉品品质检验基础知识;

3、畜禽肉品品质检验规程;

4、畜禽宰后常见器官组织病理变化的鉴定及处理；

5、病死猪或病害组织的处理，无害化处理规程；

6、屠宰企业非洲猪瘟防控技术与生物安全管理；

7、屠宰企业实验室检测技术（含非瘟检测）

上述培训采用农业部统编教材，由国家生猪屠宰肉品品质检验标准委、省肉类协会专家组老师授课。

**三、收费标准**

按照有偿服务、自愿参加的原则，为便于管理，参训人员统一安排食宿，培训费用按每人1500元（含三天食宿费、授课费、授课老师往返交通费、会议租场费、教材费、文印费、制证费）收取。

**四、培训时间、地点**

根据各地摸底报名情况确定培训时间、地点，拟从七月上旬开始培训。

**五、报名安排**

参训企业人员统一向所在地屠宰管理部门报名，市州屠宰管理机构汇总报送省肉类协会秘书处确认。

**六、省肉类协会联系人**：高飞，联系电话（传真）：0731-85554008、13187048261，邮箱：[261764736@qq.com](mailto:261764736@qq.com)。



湖南省肉类协会 2019年06月03日

附件2：

**培训人员报名回执**

市州：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 性别 | 学历及专业 | 单 位 | 联系电话 | 企业类别 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

注：本回执请按A、B类企业，分别统计填写。