

2026年度 家畜衛生・公衆衛生実習 プログラム

項目		ご担当者の記入欄		
1. 実習概要	実習機関・自治体名称	佐世保市（公衆衛生コース）		
	コース	スタンダード編		
	受入期間	3月1日～3月5日の5日間		
	受入人数	2名		
	受入条件(または優先事項)	公衆衛生分野への就職志望の方、興味関心のある方を優先		
	その他必要な資格	なし		
	実施場所1名称	佐世保市動物愛護センター		
	所在地	佐世保市大湯町392-2		
	実施場所2名称	佐世保市中央保健福祉センター（佐世保市保健所）		
	所在地	佐世保市高砂町5番1号		
	実施場所3名称	佐世保市食肉衛生検査所		
	所在地	佐世保市千尽町3番地42		
	実施場所4名称			
	所在地			
	実施場所5名称			
	所在地			
実習開始日の集合日時/場所	初日の8:00にJR佐世保駅東口 送迎車両駐車場付近に集合			
集合場所までのアクセス方法	宿泊場所から徒歩又は公共交通機関 (JR佐世保駅付近に宿泊施設複数あり)			
2. 実習内容	実習プログラム詳細	概要説明	<p>【動物愛護センター】 「動物の愛護と管理」「狂犬病予防」の業務について担当者から説明します。またセンター業務の実習を行います。</p> <p>【生活衛生課】 ※中央保健福祉センター内 「食品衛生」「環境衛生」の業務について各担当者から説明します。</p> <p>【食肉衛生検査所】 牛や豚が食肉になる工程の見学、及び病理・理化学・微生物など各種検査の実習を行います。民間の食鳥処理場の見学を予定しています。</p> <p>※実習のスケジュール等は業務の都合により変更となる場合があります。</p>	
		1日目	場所	動物愛護センター
			午前	オリエンテーション 講義：動物愛護センターの業務説明（動物愛護・狂犬病予防） 見学：動物愛護センター施設見学
		午後	実習：保護動物の健康管理 実習：動物愛護業務・狂犬病予防業務帯同	
		2日目	場所	生活衛生課/食肉衛生検査所
			午前	実習：食品衛生監視現場の随行 講義：食品衛生業務の説明
			午後	講義：環境衛生業務の説明 講義：食肉衛生検査業務の説明
		3日目	場所	食肉衛生検査所
			午前	見学：牛豚の生体検査 見学：牛の内臓検査・枝肉検査 講義：HACCPと外部検証 見学：食肉処理業施設
		午後	実習：微生物検査（染色・鏡検・性状試験・リアルタイムPCR） 実習：病理検査（切り出し）	
		4日目	場所	食肉衛生検査所
午前	実習：衛生検査 実習：理化学検査 見学：豚の内臓検査・枝肉検査			
午後	実習：病理検査（薄切） 実習：残留有害物質検査			
5日目	場所	食肉衛生検査所		
	午前	見学：食鳥検査（食鳥処理場） 実習：衛生検査（結果判定） 実習：残留有害物質検査（結果判定）		
午後	実習：病理検査（染色・鏡検） 講義：進路選択/公務員の仕事/質疑応答など			
注意事項	5日目の集合時間は7時30分ごろを予定しています。 アレルギー体質の方などは、事前にその旨をご連絡ください。			
3. 受入決定後の連絡先	実習窓口担当者氏名	織田 和紀		
	担当課	佐世保市食肉衛生検査所		
	電話	0956-33-5843		
	メールアドレス	svokun@city.sasebo.lg.jp		