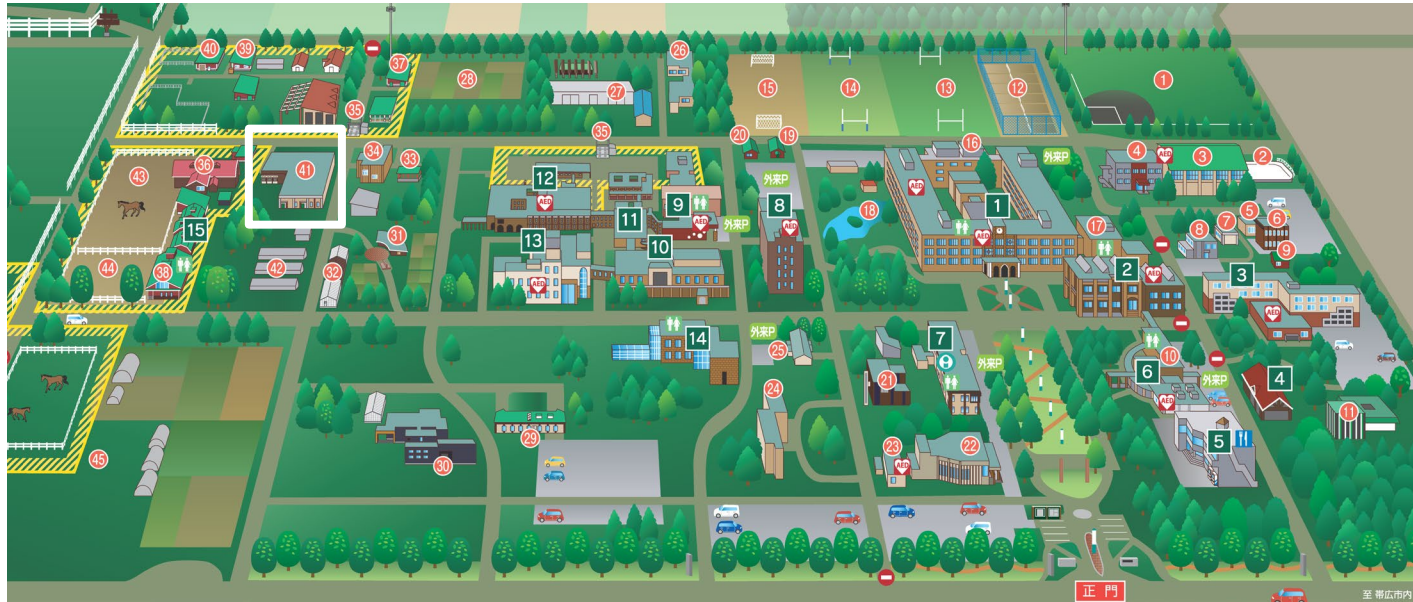


帯広畜産大学構内配置図



食品加工実習施設

中央に管理共通ゾーンを挟み、乳、食肉、枝肉、と畜の各作業室にはそれぞれに更衣洗浄室を備え、交差汚染を防ぐと共に、床面は作業エリアの清浄度によって色を変え、清浄度の違いを視覚的に認識できるよう配慮している。

食肉加工室、食品加工実習室（乳製品）、枝肉処理室、解体・内臓処理室には、見学窓を設け、作業室内へ立ち入らなくとも、見学が可能となっている。

と畜場の設置許可取得状況：簡易と畜場（と畜場番号 104、と畜解体実習ゾーン）

保健所許可取得状況：食肉処理業、食肉製品製造業

施設を利用する実習：

全学農畜産実習（1年）、食品科学応用実習（畜産3年）

家畜生産科学実習（畜産2年）、食品衛生学実習（獣医4年）等

施設概要

鉄筋コンクリート造 平屋建

改修部分	建築面積	323.93㎡	床面積	323.93㎡
改築部分	建築面積	1,015.67㎡	床面積	991.74㎡
合計	建築面積	1,339.64㎡	延べ床面積	1,315.67㎡

施設整備費 3億300万円

備品費 2,300万円

所在地 帯広市稲田町西3線18番地

工事期間 2012年5月17日～2012年12月26日

食品加工実習施設



HACCPに対応した
公衆衛生実践施設

自然環境や学内既存施設
と調和するデザイン

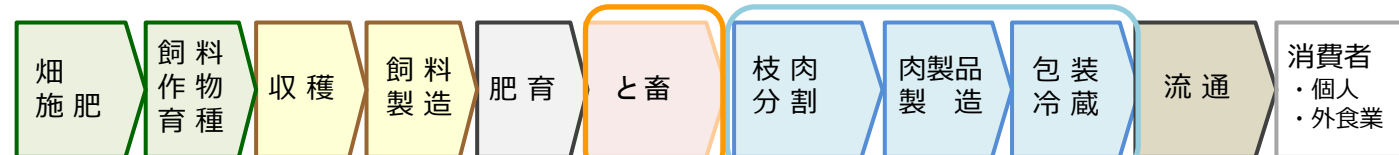
社会に通用する人材育成
実学重視の教育



国立大学法人北海道国立大学機構
帯広畜産大学

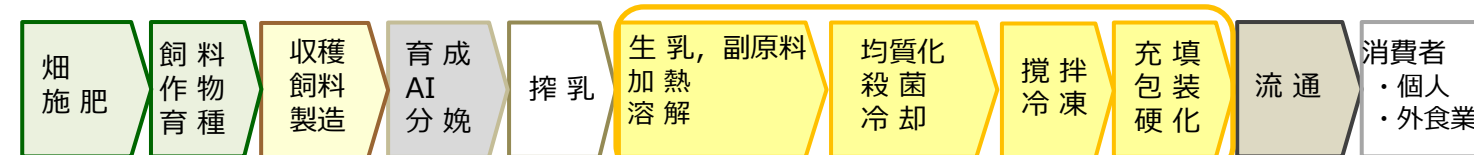
Obihiro University
of Agriculture and Veterinary Medicine

実務実習プログラム（食肉加工）



- 有機農法 ■ エコフィード ■ 飼料効率 ■ 食品衛生 ■ HACCP ■ 肉質 ■ 包装デザイン ■ 機能性（健康）
- バイオマス（コンポスト） ■ 成長 ■ 検査（細菌・病理・理化学） ■ マーケティング ■ 付加価値
- 環境衛生（環境影響評価・環境衛生） ■ BSE ■ 枝肉格付 ■ 加工技術 ■ 保蔵技術

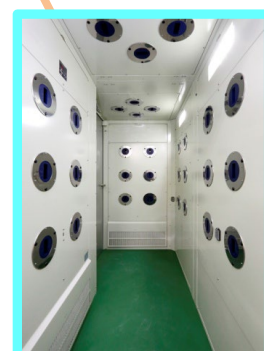
実務実習プログラム（アイスクリーム加工）



- 有機農法 ■ 飼料効率 ■ 乳房炎 ■ 家畜福祉 ■ 食品衛生（食品添加物・食中毒等） ■ HACCP ■ 機能性（健康）
- バイオマス（コンポスト・エネルギー） ■ 検査：風味・成分・比重・細菌 ■ 包装デザイン ■ マーケティング
- 環境衛生 ■ 動物衛生（医薬品残留等） ■ 排水処理（パーラー排水等） ■ 加工技術 ■ 保蔵技術 ■ 付加価値



① 更衣・洗浄室



③ エアシャワー室



② 手洗い場



⑤ パッケージ室



⑥ 食肉加工室



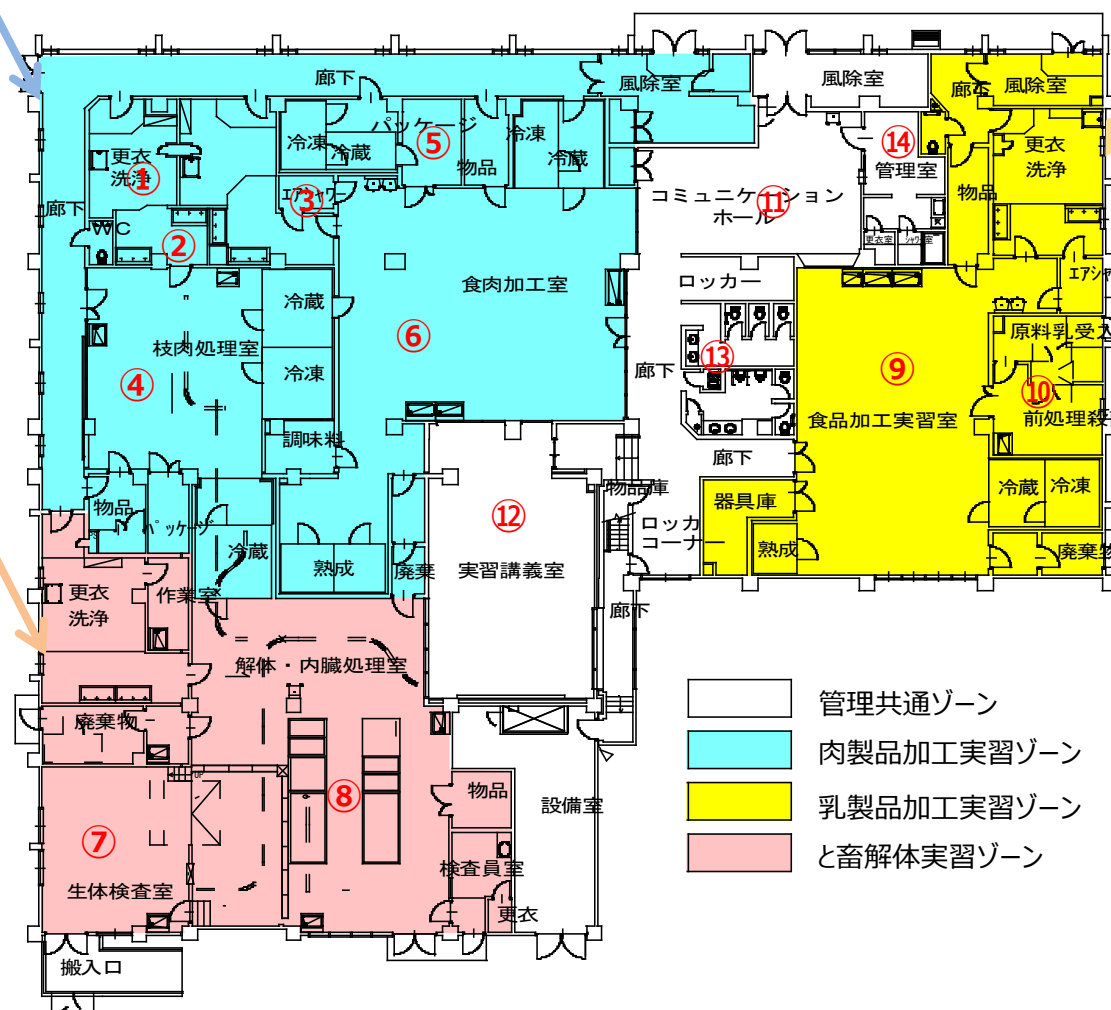
④ 枝肉処理室



⑦ 生体検査室



⑧ 解体・内臓処理室



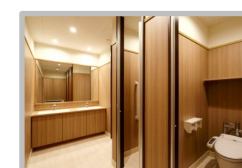
0m 2m 5m 10m



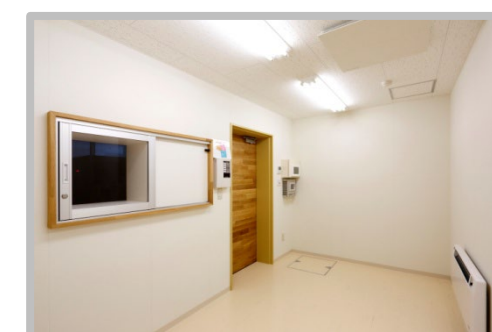
⑩ 原料乳前処理室



⑨ 食品加工実習室(乳)



⑬ お手洗い



⑭ 管理室



⑪ コミュニケーションホール



⑫ 実習講義室