

令和3年度 北海道ナチュラルチーズ製造研修会

「チーズ工房における衛生管理講習」の開催について

一定の製造経験がある方を対象に、チーズを製造する上で知識の習得が必要な関係法令や衛生管理に対する理解の醸成を図るため、次のとおり研修を実施します。

1 開催日時

令和3年8月25日(水) 13:00~16:00

2 開催場所

インターネットでの生配信 (Microsoft Teams を使用)
(それぞれの場所でパソコン等を使用して受講できます。)

3 内容

チーズ製造における衛生管理、食品表示
※ 詳細は別紙カリキュラムを御参照ください。

4 対象者

道内チーズ工房職員、今後チーズ工房の設立等を目指す者

5 定員

最大40名

※ 応募多数の場合は抽選となります。あらかじめ御了承ください。

6 申込方法

令和3年8月10日(火) (必着) までに別紙「参加申込書」により、FAXまたはメールにてお申込みください。併せて、事前アンケートへの回答もお願いします。

7 主 催

北海道、雪印メグミルク株式会社

8 申込先・問合せ先

北海道農政部生産振興局畜産振興課牛乳乳製品係 担当 上野
〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目
TEL : 011-231-4111 (内線 27-772) FAX : 011-232-1064
e-mail : ueno.haruka@pref.hokkaido.lg.jp

9 その他

受講する際に必要な会議用 URL 及びテキスト資料は、別途メールにてお知らせします。

(別紙)

令和3年度 北海道ナチュラルチーズ製造研修会 チーズ工房における衛生管理講習

開催日時 : 令和3年8月25日(水) 13:00~16:00

開催場所 : リモート形式(Microsoft Teamsを使用)

■ カリキュラム

時間配分	内容	講師(予定)
(12:30)	(接続作業スタート)	
13:00	開 会	
13:00~13:10	開会挨拶・事前説明	
13:10~13:40	○ 食品衛生法について 「食品衛生法の制度改正」 「監視票関係」 ※ 質疑応答	北海道保健福祉部食品衛生課
13:40~14:10	○ HACCPの概要	農林水産省 北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課
14:10~14:40	○ 食品表示について	農林水産省 北海道農政事務所 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課
14:40~14:50	○ 休憩	
14:50~15:30	○ チーズ工房における衛生事項	雪印メグミルク株式会社 品質保証部食品衛生研究所
15:30~16:00	○ 質疑応答	
16:00	終 了	