

令和4年度 北海道ナチュラルチーズ製造研修会 チーズ製造基礎講習（2回目）

開催日時：令和4年12月19日（月） 13:00～17:00

開催場所：リモート形式（ZOOM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	
13:10～14:10	○ 衛生講習 「食中毒と乳・乳製品の危害微生物」 「衛生管理」 「チーズ工房における衛生事項」 「質疑応答」	雪印メグミルク株式会社 品質保証部食品衛生研究所 主席 須藤 朋子 氏
14:10～14:20	○ 休憩	
14:20～15:10	○ 基礎講習 「チーズ製造のポイント」 「質疑応答」	雪印メグミルク株式会社 チーズ研究所 課長 昆野 慶 氏
15:10～15:20	休 憩	
15:20～16:20	○ 食品衛生法について ○ HACCPの概要	北海道保健福祉部食品衛生課
16:20～16:50	○ 質疑応答（事前提出の質疑含む）	
17:00	終 了	