

令和5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

開催日時 : 令和5年8月3日(木) 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 獣医師 吉田 瑛佑 氏
16:20~16:50	○ 質疑応答(事前提出の質疑含む)	
17:00	終 了	