

日本いいチーズ大学 令和3年度第5回研修会
「HACCPに基づく衛生管理」

今回のテーマは、今年6月から導入が義務化された「HACCPに基づく衛生管理」について、厚労省が認定する小規模チーズ工房向けの手引書を策定された方をお招きし、衛生管理の肝についてお話をお聞きいたします。

「日本いいチーズ大学」とは、家畜飼養管理やチーズ製造でなかなか現場を離れられないチーズ製造者のために、ネット配信（e-learning）にてチーズ製造に関する技術研修を行い、国産チーズの品質向上のため、製造者の技術向上をサポートするものです。
（チーズ製造技術者、今後製造従事の予定がある方限定となります）

1. 日 時 令和3年10月14日（木） 14：00～（約2時間）
2. 場 所 ネット配信（それぞれの場所でパソコン、スマホで受講できます）
3. 研修テーマ 「小規模工房における HACCP の考え方に基づく衛生管理について」
4. 講 師 雪印メグミルク(株) 生産技術部副部長 細谷俊之氏
北海道乳業株式会社 取締役 製造部部长 山本博紀氏
5. 配信方法 YouTube（受講申し込みを行い、受講料の支払いが完了した方に、中継サイトのアドレス（限定公開）をお伝えします。）
6. 研修の主な内容

今年6月から導入が義務付けられた「HACCPの考え方に基づく衛生管理」。

小規模チーズ工房における衛生管理のための手引書を、乳業技術協会が中心に作成されたが、その策定の中心的な役割を担った細谷さんから、手引書の要旨と、策定の目指すところを解説いただきます。

また、CCPが製品（食品）から危害要因を除去していくのに対し、作業環境にルールを設け、ハザードを減少させる「OPRP」の考えから、小規模チーズ工房におけるそのものの衛生管理の考え方と、製造規模、製造チーズ種類ごとの留意すべき点などについて、山本さんからお話をさせていただきます。

そのあと、実際にチーズ製造をしているいくつかの工房からの事例発表を行っていただいた上で、質疑応答の時間をとることとしています。

7. 研修の特長

・テキスト（レジュメ）は、事前に配布を行い、事前に質問を承ります。その回答を当日解説するとともに、当日聞いていて浮かんだ疑問についても、youtube コメント欄で質問することにより、講師から回答していただきます。

・研修参加者は、アーカイブとしての映像を振り返って、後日見ることができます。

8. 主催 日本いいチーズ大学（事務局：株式会社 FOOD VOICE 内）

9. 後援 独立行政法人農畜産業振興機構「国産チーズ競争力強化支援対策事業

10. 受講資格

- ・現在、ナチュラルチーズの製造に携わっている方
- ・ナチュラルチーズ製造に興味を持ち、将来に製造に従事もしくは工房立ち上げを考えている方

11. 受講料 3,000 円

※会社、団体でご覧になる場合は、団体当たり 5000 円となります。申込時に、会社、団体名を付記した上で、その旨を添えてお申し込みください。

12. 申込方法

- ・下記フォームから必要事項を記載して送信

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc9QXAUgaxNV2tGbAVYKWJDeXHYY3tSnaXzCtKuCQGo0RRzsg/viewform>

13. 申込〆切 10月12日（火）までに入金完了のこと

（振込先口座情報は後日メールにてお知らせいたします。）

14. 注意事項 録画等は一切できません。個人的に撮影などがあった場合は、先方から違約金を請求される契約となっておりますので、厳にご遠慮ください。

15. キャンセルについて

フォーム入力でのお申込みをもって、受講申し込みは完了となります。

キャンセルされる場合は、下記にメールをしてくださいご連絡がない場合は、受講の有無を問わず、受講料はお支払いいただきます。

16. お問い合わせ

日本いいチーズ大学 事務局（株式会社 FOOD VOICE 内）

project_c★food-voice.com（★を@に）