

日本いいチーズ大学 令和8年度第17回研修会
小規模チーズ工場の設備と衛生管理 ―工房づくりから、日々の洗浄・殺菌まで―

おいしいチーズを、安心して食べていただく。その土台となるのが、適切な設備と、日々の衛生管理です。丹精込めてつくるチーズの品質、お客さまの健康、そして工房への信頼を守るために、製造に携わる一人ひとりが衛生管理の意味を理解し、実践することが大切です。毎日行っている洗浄や殺菌、作業の手順について、「なぜ必要なのか」「この方法でよいのか」「スタッフに理由まで説明できるか」と、改めて考えてみませんか。基本を学び直すことは、自らの知識を深めるとともに、工房の課題に気づき、日々の作業を見直すきっかけにもなります。

今回の研修では、設備分野のニチラク機械と、食品衛生分野のイカリ消毒を講師に迎え、工房の設計・機器選びから、洗浄・殺菌の基本、少人数でも続けられる衛生管理までを学びます。両講師とともに、設備と衛生をつなげて考える合同実務セッションも予定しています。これから工房を立ち上げる方はもちろん、すでに製造に携わり、知識や日々の管理を見直したい方にもご参加いただきたい内容です。新しく加わった従業員の基礎研修や、経験のあるスタッフの学び直し、現場で指導する方が「相手に伝わる教え方」を考える機会としても、ぜひご活用ください。工房の皆さままで学び、共通の理解を持って衛生管理に取り組む一歩につながっていただければと思います。

開催概要

1. 日時：2026年11月4日（水）14:00～16:30
2. 開催方法：オンライン配信
3. 対象：チーズ工場の開設を検討・準備している方、チーズ製造に携わる方、既存工場の改造・増設や衛生管理の改善を考えている方
4. 主催：日本いいチーズ大学（株式会社 FOOD VOICE）
5. 講義内容

第1部 小規模チーズ工場の設備全体像

細山義男 氏

ニチラク機械株式会社 営業技術部 営業技術1課 技術顧問

新たな工場の建設や、既存工場の改造・増設を考えるチーズ生産者に向け、工房建設の概要を次の6項目から解説します。

1. チーズ工場開設にかかわる法規等
2. チーズ製造工程と必要機器
3. 製造量と設備能力
4. ユーティリティーについて
5. 工房設計のポイント
6. 工房建設のコスト管理

第2部 チーズ工房のための食品安全講習

～おいしさを守る衛生管理と洗浄・殺菌の基本～

峯口祐里 氏

イカリ消毒株式会社 コンサルティング部 コンサルタント

小規模なチーズ工房で実践できる HACCP の考え方を中心に、食中毒や品質トラブルを防ぐ管理ポイントを解説します。チーズ工房特有の汚れ、洗浄と殺菌の使い分け、効果的な清掃の要素に加え、現場に適したルールづくりと継続的な改善の仕組みを紹介します。

第3部 合同実務セッション（予定）

小規模チーズ工房の設備と衛生を一緒に考える

開業準備や日々の製造現場を想定し、設備と衛生の両面から実践上のポイントを考えます。少人数で運営する工房の動線、洗浄しやすい設備、日常の清掃・記録などを題材に、両講師と理解を深めます。

6. 定員 20 名（先着順）

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

8. 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」

9. 受講料

5,000 円（税込）※1 名分の受講料です。複数人での視聴はご遠慮ください。

10. 申込方法

下記の申込フォームに必要事項を記入し、送信してください。

11. <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfd05jl0lTTjlu2dXjZNLB2jmP5e3driL12vaHTv93lnGEN3w/viewform?usp=header>

12. 申込締切

2026 年 11 月 2 日（月）まで

申込み受付後、受講料の振込先をメールでお知らせします。

13. 注意事項

- 本研修の録音、録画、撮影、画面のスクリーンショットは禁止します。
- 研修内容や映像の無断転載、複製、配布は固くお断りします。
- 通信環境や使用機器は、受講者自身でご準備ください。

14. キャンセルについて

申込フォームの送信をもって、受講申込みの受付となります。

キャンセルされる場合は、申込み後 24 時間以内に事務局までメールでご連絡ください。

連絡がない場合は、当日の受講の有無にかかわらず、受講料をお支払いいただきます。

15. 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「@」に置き換えてください。