



農産物加工研究所

食品事故防止のための衛生管理をテーマに農産加工研修を開催します

食品を取り扱う場合、食品事故を防止するために、清潔な施設や設備で衛生的に行うことが原則とされ、食品等事業者には、食品そのものの衛生に関する知識や技術のみならず、食品の調理・加工等における衛生管理も求められています。



そこで、現在の取組状況を見直すきっかけづくりになるように、実際の食品事故事例を踏まえ、加工に使用する器具、機器の洗浄や保管場所の清掃等、一般的な衛生管理を中心とした研修を行います。

研修テーマ：「食品事故防止のための衛生管理」

日時： 令和5年6月27日（火）13：30～15：30
場所： 地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所
（六戸町大字犬落瀬字柳沢91）

講師： 一般財団法人 青森県薬剤師会食と水の検査センター
学術部 食品衛生学術課 三上 実里己 氏

参集(対象)範囲：
食品製造事業者、農産加工グループ、農業団体、
市町村、県関係機関等

担当： 農産物加工研究所 加工技術部
（担当：相坂、高田、加川、葛西）

電話番号：0176-53-1315