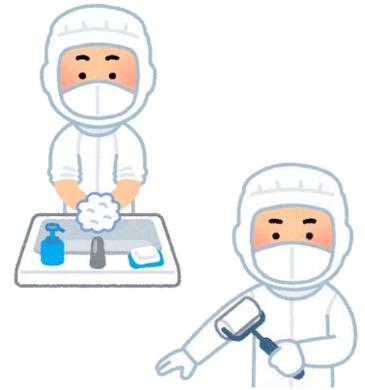


農産物加工研究所

加工場の衛生管理をテーマに農産加工研修を開催します

食品事業者は食中毒等の食品事故を防止するために、清潔な施設・設備で衛生的に作業することが原則とされ、消費者に安心できる食品を提供することが求められています。

また食品そのものの衛生に関する知識や技術だけでなく、食品の調理・加工等においても、より効果的な衛生管理が求められています。



そこで、現在の衛生管理を見直すきっかけとなるように、実際の食品事故事例の紹介、加工に使用する器具・機器の洗浄や保管場所の清掃等、加工場の衛生管理を中心とした研修を行います。

研修テーマ：「加工場の衛生管理について」

日時： 令和6年7月4日（木曜日）13時30分～15時30分

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
（上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91）

講師： 上北地域県民局地域健康福祉部保健総室
生活衛生課 主幹 東海林 明子 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、葛西、横山）

電話番号：0176-53-1315

取材先詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
- 担当者 : 加工技術部 相坂、高田、葛西、横山



地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは、県庁の組織ではありません。

地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願いいたします。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。