

## 農産物加工研究所

## HACCPに沿った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し、消費者に安心できる食品を提供しなければなりません。

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、正しい衛生管理をする必要があります。



そこで、現在の衛生管理を見直すきっかけとなるように、食品事故の事例紹介、加工器具・機器の洗浄や保管場所の清掃方法、HACCPに沿った衛生管理の方法等について、研修を行います。

## 研修テーマ：「HACCPに沿った加工場の衛生管理について」

日 時： 令和7年6月10日（火曜日）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 2F会議室 ※本会場  
（上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91）  
農林総合研究所 3F会議室 ※サテライト会場  
（黒石市田中82-9）  
下北ブランド研究所 2F会議室 ※サテライト会場  
（むつ市大畑町上野154）

講 師： 青森県上北保健所 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：清野、高田、葛西）

## 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 清野、高田、葛西

### ●農産物加工研究所（六戸町）



### ●農林総合研究所（黒石市）



### ●下北ブランド研究所（むつ市）

