

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

道の駅や直売所などで、心を込めて作った加工品を消費者に届けるために、最も大切なのは衛生管理です。最近はインターネットの情報を参考に独学で加工を始める方もいますが、一方で思わぬ見落としが重大な食品事故につながる恐れもあります。



そこで、現場で陥りがちな落とし穴を具体的に解説します。手洗いや手袋の正しい使い方、器具の消毒方法など、今日からすぐに役立って衛生管理のいろはを学べる研修を行います。

研修テーマ：「食品事故防止のための衛生管理について」

日 時：令和8（2026）年6月26日（金曜日）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 1F研修室 ※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：一般財団法人青森県薬剤師会 食と水の検査センター

食品衛生調査部 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

参加申込先：右の二次元コード・URLまたは2ページ目の連絡先



<https://forms.gle/go4cvqVZ85QRTByN8>

申込締切：6月19日（金曜日）

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（TEL:0176-53-1315、FAX:0176-53-3245）
- 担当者：加工技術部 清野、加川、山田、葛西

