プレスリリース

AITC Press release 2025.5.23



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等、HACCPに沿った衛生管理の方法について、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」

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

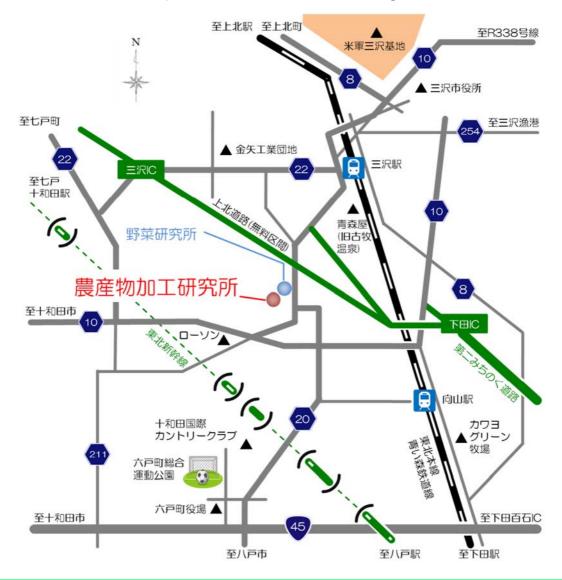
(担当:清野、高田、葛西)



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 清野、高田、葛西



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します。

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