

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。