

「あおもり食産業」推進セミナー

〈主催：青森県、青森県よろず支援拠点〉



食品を取り扱う上で、どのようなリスクがあるか
ご存じですか？また、近年の食品表示関係の制度改正や
HACCP義務化の動向についてご存じですか？
気になる方はぜひご参加ください！

食 産 業

日時 平成30年1月25日（木） 13:30～16:00

場所 青森国際ホテル 3階 孔雀の間
（青森市新町1丁目6-18）

入場
無料

対象 農林漁業者、食品製造業者、流通販売業者、行政機関等

（1）講演 13:30～15:00

「食品安全に関わるリスクマネジメント」(仮)

講師 一般財団法人 食品安全マネジメント協会
理事・技術本部長 窪田 英俊 氏

食品事業者にとって食品安全・事故対応などリスクの把握と対策は重要です。また、食の安全・安心・信頼確保のためのマネジメント体制の構築・運用は、事業者の発展・成長の基盤となります。安全管理レベルの向上と管理コストの最適化を目指す食品事業者必見の内容です。

（2）今後の制度変更等について 15:10～16:00

・「食品表示の新表示制度への移行について」(仮)

農林水産部 食の安全・安心推進課 主幹 種市 順司

・「HACCPについて」(仮)

健康福祉部 保健衛生課 主査 石井 昌史

お問い合わせ先

青森県農林水産部総合販売戦略課 あおもり食品産業振興グループ

電話 017-734-9456 FAX 017-734-8158

“あおもり食産業支援サイト”からもお申込みいただけます。

<http://www.aomori-shokusangyo.com/>

