

第16回



とちぎ食品安全フォーラム

HACCPで とちぎの 食の安全確保を！

参加無料
託児有

安全な食品を食卓に届ける衛生管理の方法「HACCP（ハサップ）」が食品の製造工場などで進められています。どんな方法で、**私たち消費者にはどんなメリットがあるのか**、学んでみませんか。

皆様の御参加をお待ちしています。9月29日（金）までに**参加申込み**をお願いします。

日時：平成29年10月12日（木）

午前10時～12時（開場：午前9時30分）

会場：栃木県庁 研修館 講堂
宇都宮市塙田 1-1-20

※募集人数：150名（先着順）

～プログラム内容～

第1部（午前10時10分～11時30分）

○基調講演「HACCPは食品の安全になぜ必要か？」

～HACCPってなんだろう～

講師 宇都宮大学 名誉教授 宇田 靖 氏

○報告 **HACCPの取組**

- ・ 県の取組 栃木県生活衛生課 食品安全推進班
- ・ 食品事業者の取組 遠藤食品株式会社

第2部【意見交換・質疑応答】（午前11時30分～12時）

パネラー

- ・ 第1部の基調講演者、報告者

お申込み・お問い合わせ

栃木県保健福祉部 生活衛生課 食品安全推進班

TEL 028-623-3114

FAX 028-623-3116

とちぎ食の安全ネットワーク事務局

（栃木県生活協同組合連合会）

TEL 028-624-6650

FAX 028-624-6652

主催：栃木県・とちぎ食の安全ネットワーク / 共催：宇都宮市