



ハ サ ッ プ
「HACCPは食品の安全になぜ必要か？」

ハ サ ッ プ
～HACCPってなんだろう～

安全な食品を食卓に届けるための衛生管理方法「HACCP(ハサップ)」の導入が、食品の製造工場などで進められています。

HACCPとは、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。

主催：栃木県・とちぎ食の安全ネットワーク

■日 時：2018年7月12日(木)
13時30分～15時30分 (開場：13時15分)

■会 場：大田原西地区公民館(2階) 第3・第4会議室
(大田原市浅香3丁目3578番地747) TEL0287-23-8719

ハ サ ッ プ
■基調講演：「HACCPは食品の安全になぜ必要か？」

講 師：宇都宮大学名誉教授 宇田 靖 氏

■報告事項：「とちぎHACCPの推進等県の取組について」

報 告 者：栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進班長 町田 剛

■定 員：60名

■申込み締め切り：6月29日(金)まで

申込み期間終了後も、会場に空きがあればお申込みを受付致します。

■参加費 無料

駐車場に限りがございます。なるべく
乗り合わせの上、お越し下さい。

【お問い合わせ・お申込み】

栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進担当

☎ 028-623-3114 fax 028-623-3116