

商品設計のレベルアップを考える！ 微生物のコントロールの方法

昨今、北海道でも暑い日や湿度が高い日が続くなど気候が変化してきています。今までの商品設計で問題がなくても、今後は食中毒事故につながる可能性があります。食品には様々な栄養成分が含まれており、また微生物も存在しています。期限内は商品が衛生的にかつ品質が一定に保たれていることが大切です。

食品に含まれる微生物の制御方法について考え、商品を衛生的に保つことができる商品設計についてお話しします。多くの方の参加をお待ちしております。

日時

2023年9月27日（水）14：00～16：00

講師

旭川食品産業支援センター
センター長 浅野行蔵

微生物について
考えよう！



場所

旭川市子ども総合相談センター 会議室 1
(旭川市10条通11丁目)

～申し込み～

*ご希望の参加方法に○をつけてください。

・ 会場で受講 ・ 後日YouTube配信で受講 ・ 両方希望

企業名・団体名	
住所	
電話番号	() - FAX:() -
フリガナ 氏名	※連名可
E-mail	

【お問合せ先】

旭川食品産業支援センター（旭川市緑が丘1条3丁目1番6号）

TEL：0166-68-2824 FAX：0166-68-2828 E-mail：fosup@arc-net.or.jp