

2日間で手順と結果の解析をマスター！

微生物検査実習

『自社検査』というと、「そんな施設作れない」と、最初からあきらめていませんか？実は、特別な設備がなくても、簡易的な検査はできるのです。自社検査ができると、製品の安全性の確認はもちろん、工場内の気になる場所の衛生チェックもすぐにできます。今回は基本的な検査技法と、結果の見方について、2日間でマスターします！

日時

10月26日（木）・27日（金）
両日とも10：00～16：00

講師

旭川食品産業支援センター

センター長 浅野 行蔵

簡易キットで
手軽に
自社検査！

場所

旭川リサーチセンター 2階 研修室
(旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号)

※会場のみ受講となります。YouTube配信はありません。



内容

- ・ 簡易検査キットの紹介（協力：関東化学(株) 森太紀氏）
- ・ 微生物・食品衛生と検査に関する基本事項
- ・ 食品中の「一般細菌」「大腸菌群」「大腸菌」検査の実習
- ・ 施設内の気になる場所の拭き取り検査の実習

(セミナー参加申込先) 定員10名 (定員に達し次第締め切ります)

電話番号：0166-68-2824 FAX：0166-68-2828

Email：fosup@arc-net.or.jp

こちらからも
お申込できます



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