

現実から学ぶ食中毒

受講

YouTube配信

(お申し込み後、URLをご案内します)

講師

旭川食品産業支援センター
センター長 浅野 行蔵 (農学博士)

内容

食品事故はどうしたら防げたか？

- ・過去の食品事件事例をもとに考える
- ・食品事故を起こさないためにできること
- ・より安全性の高い食品をどう設計していくか

過去の食品事故の事例をもとに
どうしたら防げたのかを一緒に
考えましょう



細菌性の食中毒の9割は7・8月に集中しています
食品は栄養も水分も豊富
そこに快適な温度条件が加わる今は
微生物にとっては楽園ともいえる季節です

企業名・団体名

住所

電話番号

() -

FAX:() -

フリガナ
氏名

※連名可

E-mail

【お問い合わせ先】

旭川食品産業支援センター

旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号旭川リサーチセンター内

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