主催：旭川食品産業支援センター、関東化学株式会社 札幌営業所

見えないものを見える化する

食の安全管理のポイント

開催方法　　Ｙｏｕ　Ｔｕｂｅ配信

＊お申し込み後、招待メールをお送りします

自社の安全性を向上させるための知識や情報が満載!!

第１部

①安全な食品を提供するための
微生物の知識
講　師：旭川食品産業支援センター
センター長　浅野　行蔵

②食物アレルゲンの
簡易検査の紹介と活用事例
講　師：㈱森永生科学研究所

第２部

①簡易的な食品微生物検査の紹介と
それぞれの特性
講　師：関東化学㈱

②ＡＴＰ検査の基本的な知識と
活用方法
講　師：キッコーマンバイオケミファ㈱

（セミナー視聴申込書）
電話番号:0166-68-2824　FAX:0166-68-2828　E-mail:fosup@arc-net.or.jp

☆視聴を希望する番号に〇をつけてお申し込みください☆
１．両 方　・　２．第１部のみ　・　３．第２部のみ

企業名･団体名	
住　所 電話番号	(　　)　　-　　FAX:(　　)　　-
フリガナ 氏　　名	※連名可
E-mail	