

食品衛生セミナー
微生物のコントロールのしかた

食中毒の防止は、「つけない、増やさない、やっつける」。でも、食材そのもの
 にいる細菌は、洗浄や次亜塩素酸による殺菌ではあまり減らないことをご存じです
 か？ 条件が良くなれば一気に増える微生物。油断は食中毒のもと！ 食材の組み
 合わせを工夫したり、調味料を利用して増殖を抑える方法などをお話しします。

日時
2022年7月26日（火） 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
 北海道大学名誉教授/農学博士

 「工夫で増殖
 を抑える！」

場所
・旭川リサーチセンター 2F 研修室
 ※希望者には、後日YouTube配信をいたします。

申込
・会場で受講 ・ YouTube配信希望 （○印を付けて下さい）

TEL：0166-68-2824 FAX：0166-68-2828

 E-mail：fosup@arc-net.or.jp

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