

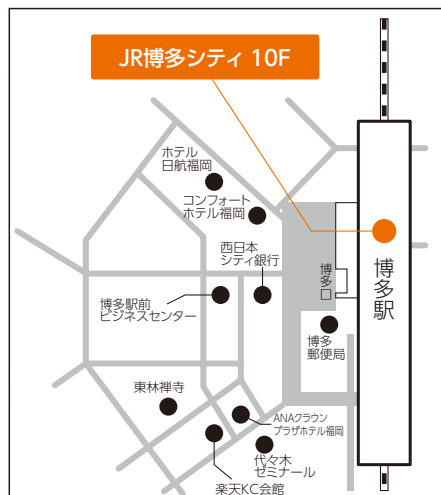
第664回

イカリクリンネス大学 福岡講座

テーマ

食品の高まるリスクに対して 今後進めていくべき取り組みの基本

- 日時** 2019年10月18日(金)
時間 13:00~17:00
(受付・展示 12:30~)
- 会場** JR博多シティ会議室 10F 大会議場
福岡市博多区博多駅中央街1番1号
- 受講料** 無料
- 申込方法** 弊社HPからお申し込みください
<https://www.ikari.co.jp/>
- 申込締切** 準備の都合上、10月11日までに
お申し込みください
なお、先着順に定員(120名)になり次第、
締め切らせていただきます



- JR博多駅(博多口)直結
- 天神から100円バスで12分、地下鉄で8分
- 福岡空港から地下鉄で8分

IKARI

イカリ消毒株式会社

食品の高まるリスクに対して 今後進めていくべき取り組みの基本

プログラム(概要)

※講師の変更や終了時間が前後する場合がございます

1. HACCP制度化の活かし方 ～手引書の活用方法～

Point

制度化に向けて、HACCPを導入する企業が急増しています。しかし、やみくもに取り組むのでは非効率で効果があがりません。
既存の取り組みをどう活かすか、HACCP手引書を基に導入の留意点を解説します。

イカリ消毒株式会社
コンサルティング部
コンサルタント
横山 昭一郎

..... 【休憩・展示ご案内】

2. 微生物制御のための洗浄殺菌、予防策のポイント

Point

食品製造現場での微生物(カビ)は、品質への影響、及び昆虫発生要因となります。
業務用洗浄剤専門メーカーより、微生物を効果的に除去する洗浄、殺菌のポイントを解説します。
防カビ専門コンサルタントより、カビの発生抑制のポイントと具体的な予防策を解説します。
最後にイカリ消毒(株)から殺菌部門を独立させ(株)イカリストリファームを立ち上げました。
過酢酸系除菌剤を使用した食品工場の殺菌事例について紹介します。

ライオンハイジーン株式会社
マネージャー 伊豫 弘之
株式会社ファインテック
営業部次長 藤巻 靖人
株式会社イカリストリファーム
セールスチーム 課長
坂井 利夫

..... 【休憩・展示ご案内】

3. 実験結果や各種データで示す防虫管理のポイント

Point

防虫対策を検討する上でこれまで常識とされてきた事項を、調査・実験データにて徹底的に検証した内容を紹介します。
(モニタリングの地域別季節性、陰圧陽圧での虫の侵入実験、封水トラップ効果など)

イカリ消毒株式会社
西日本分析センター
異物分析課
段床 稔


申込方法 弊社HPからお申し込みください

<https://www.ikari.co.jp/>

※FAXでもお申し込みいただけます

受講申込書 以下に必要事項をご記入の上、ご返信ください

E-mailアドレスは必ずご記入ください

貴社名			
住所	〒		
電話番号		FAX番号	
御名前	御所属部署・御役職名	E-mail	
 イカリ消毒株式会社 福岡営業所 〒812-0897 福岡市博多区半道橋1-18-19 ☎ 092(483)1141 担当:岡本		FAX 092(483)1139	

第664回 イカリクリニック大学 福岡講座

※ 誠に申し訳ございませんが、同業他社の方からの申し込みは、お断りさせていただく場合がございます。