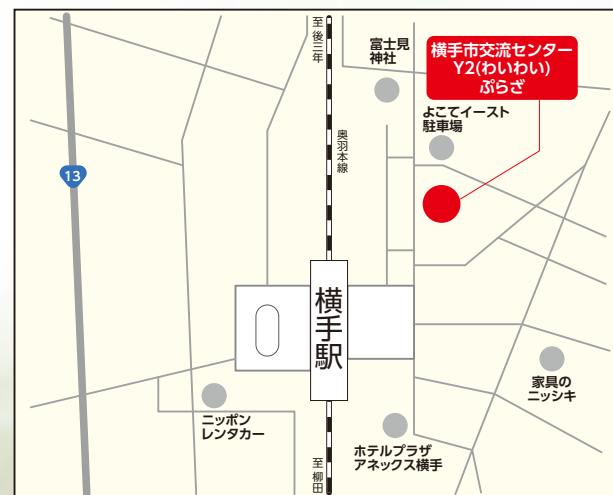


イカリクリンネス大学 秋田講座

HACCPにおける一般衛生管理と アレルギー物質の管理ポイント

日 時 2018年4月25日(水)
時 間 13:00~16:00
(受付・展示 12:00~)
会 場 横手市交流センター
Y2(わいわい)ぷらざ 3F 研修室3
秋田県横手市駅前町1番21号
受 講 料 無料
申込方法 弊社HPからお申し込みください
<http://www.ikari.co.jp/> イカリ消毒 検索
申込締切 準備の都合上、4月18日までに
お申し込みください
なお、先着順に定員(30名)になり次第、
締め切らせていただきます



- JR横手駅から徒歩約5分
- 車でお越しの方は、施設北側にある「よこてイースト駐車場」をご利用ください

IKARI

イカリ消毒株式会社

HACCPにおける一般衛生管理と アレルギー物質の管理ポイント

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における一般衛生管理のポイント

Point

事故や食品クレームを減らすためには、HACCPのベースとなる一般衛生管理が極めて重要です。しかし、その運用や徹底はなかなか思うようにいかない場合があります。そこでポイントとなる部分を解説します。

イカリ消毒株式会社
営業統括部
コンサルティング部
シニアコンサルタント
武藤 久美子

【休憩・展示ご案内】

2. 食物アレルギー物質の現場管理手法について

Point

食物アレルギー物質の管理はアレルギー表示と製造現場でのコンタミネーション防止が必要です。なかでもコンタミネーション防止では、食物アレルギーに関する現場リスクの列挙と、科学的な妥当性を持った管理を構築することがカギとなります。アレルギーマップの作成やアレルギー検査キットを用いた現場管理のポイントを解説します。

イカリ消毒株式会社
営業統括部
コンサルティング部
部長
塩田 智哉

申込方法 弊社HPからお申し込みください

<http://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

IKARI イカリ消毒株式会社 秋田営業所
〒010-0029

秋田市檜山川口境4-10

☎ 018(874)8085 担当:石川・坂田

FAX 018(874)8086

第638回 イカリクリンネス大学 秋田講座

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