

# イカリクリニックス大学 福岡講座

## 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

**日時** 2018年6月22日(金)  
**時間** 13:00~18:00  
(受付・展示 12:00~)  
**会場** 博多バスターミナル大ホール  
福岡県福岡市博多区博多駅中央街2-1  
博多バスターミナル9F

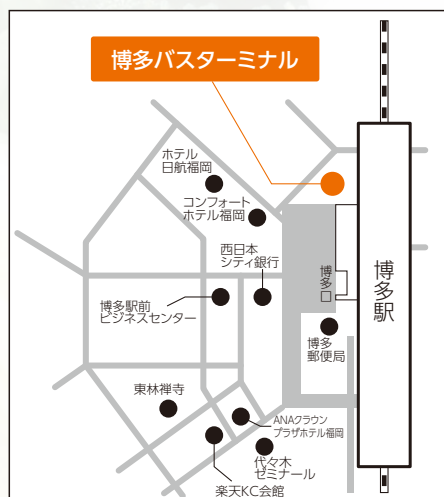
**受講料** 無料

**申込方法** 弊社HPからお申し込みください

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

**申込締切** 準備の都合上、6月15日までに  
お申し込みください

なお、先着順に定員(100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)から徒歩1分
- 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

## 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. 国際的な食品安全要求の変化と対応 ~FSSC22000要求事項を例に~

#### Point

FSSC22000要求事項は、国際的な食品安全の懸念を敏感に反映します。食品安全の動向や、食品偽装、食物アレルギー管理などの具体的な要求事項を解説します。

イカリ消毒株式会社  
営業統括部  
コンサルティング部  
チーフコンサルタント  
脇 洋平

..... 【休憩・展示ご案内】 .....

### 2. 監査会社の視点で考えるHACCPの要点

#### Point

HACCPシステム構築時には文書化や現場改善など多くの取り組みがあり、全体像がぼやけやすくなりますが、一度、俯瞰して見てみると現在のシステムの構築状況が整理できます。その一例として、HACCPシステムを監査目線で見する方法とポイントをご紹介します。

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 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635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。