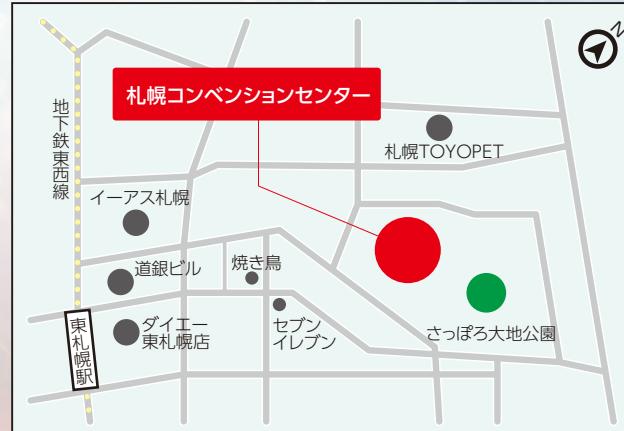


イカリクリンネス大学 札幌講座

食品衛生における 各種課題の解決に向けたポイント

日 時 2018年7月25日(水)
時 間 13:00~17:00
(受付・展示 12:00~)
会 場 札幌コンベンションセンター
中ホール
札幌市白石区東札幌6条1丁目1-1
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、7月18日までに
お申し込みください
なお、先着順に定員(130名)になり次第、
締め切らせていただきます



地下鉄東西線 東札幌駅から徒歩約8分
詳しくはホームページをご覧ください
<https://www.sora-scc.jp/access/>

IKARI

イカリ消毒株式会社

食品衛生における 各種課題の解決に向けたポイント

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. 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。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る方法とポイントを紹介します。

イカリ消毒株式会社
営業統括部
コンサルティング部
チーフコンサルタント
三澤 龍也

2. 有害生物管理を効果的に進めるポイントについて

Point

有害生物管理は現場改善による問題解決が重要となります。改善が一時的で問題解決が進まず、場合によってはマンネリ化が起きやすくなります。ここでは継続的且つ効果的に進めるポイントを紹介します。

イカリ消毒株式会社
札幌営業所
所長代理
柴田 徹

【休憩・展示ご案内】

3. 食品製造現場の微生物対策はこう考える! (汚染原因の特定と「真因」の見抜き方)

Point

微生物汚染防止のために単に拭き取り検査や目視点検を行ってもなかなか成果は上がりません。効果を発揮するための原因究明や対策立案のポイント・コツについて解説します。

イカリ消毒株式会社
LC環境検査センター
センター長
吉浪 誠

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

※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 札幌営業所

〒003-0029

札幌市白石区平和通16丁目北9-6

☎ 011(862)6471 担当:簾内(すのうち)

FAX 011(862)6464

第644回 イカリクリンネス大学 札幌講座

※ 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。