

イカリクリニックス大学

鹿児島営業所開設50周年記念

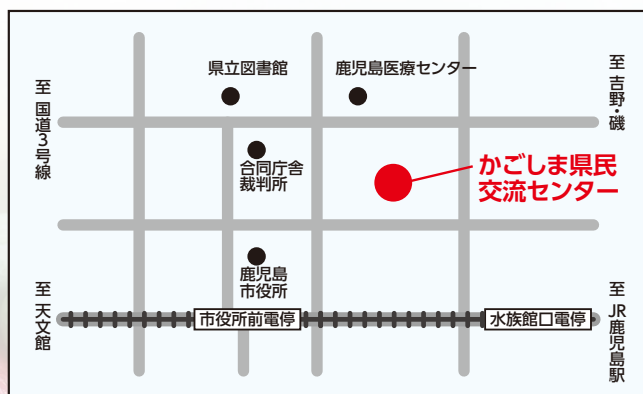
食品事故・クレームを減らすための 衛生管理の重要ポイント

日時 2018年7月19日(木)
時間 13:00~17:00
 (受付・展示 12:00~)
会場 かごしま県民交流センター
 大ホール
 鹿児島県鹿児島市山下町14-50

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、7月12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

詳しくはホームページをご覧ください
<http://www.pref.kagoshima.jp/shisetsu/fukushi/004.html>



- 市電「水族館口電停」下車 徒歩4分
- JR「鹿児島駅」下車 徒歩10分
- バス「水族館口」下車 徒歩5分

IKARI

イカリ消毒株式会社

食品事故・クレームを減らすための衛生管理の重要ポイント

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
チーフコンサルタント
三澤 龍也

..... 【休憩・展示ご案内】

2. 昆虫類の発生事例と防虫清掃・防虫工事のポイント

Point

内部発生昆虫の対策として清掃活動は非常に重要ですが、そのポイントは対象害虫によって異なります。また清掃を補う防虫工事も効果的に活用したい。点検に必要な視点を踏まえながら、具体的なポイントを解説します。

イカリ消毒株式会社
技術サービス部
技術開発課
マネージャー
田畑 篤

3. 微生物制御(カビ対策)のための洗浄殺菌、予防策のポイント

Point

食品製造現場でのカビ発生は、品質への影響、及び昆虫発生の要因となります。業務用洗浄剤専門メーカーより、カビ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。

ライオンハイジーン株式会社
福岡営業所
マネージャー 伊豫 弘行氏
株式会社ファインテック
営業部次長 藤巻 靖人氏

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 鹿児島営業所
〒892-0803
鹿児島市祇園之洲町3-1
☎ 099(248)5515 担当:井上

FAX 099(247)5222

※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いております。