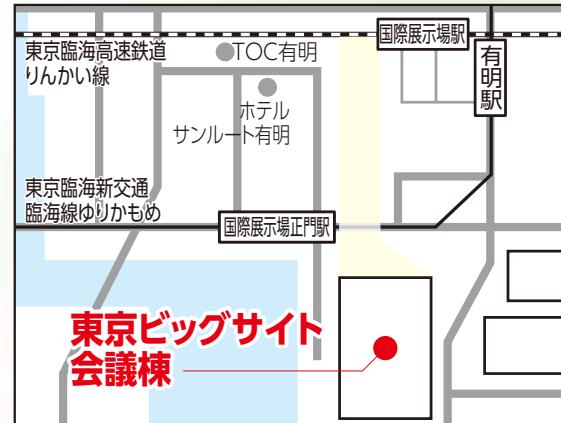


イカリクリンネス大学 東京講座

HACCP制度化に対応した 衛生管理のポイントと 食物アレルギー物質の管理

日 時 2018年10月18日(木)
時 間 13:30~17:00
(受付・展示 12:30~)
会 場 東京ビッグサイト会議棟
(東京国際展示場) 607・608会議室
東京都江東区有明3-11-1
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、10月11日までに
お申し込みください
なお、先着順に定員(200名)になり次第、
締め切らせていただきます



□りんかい線「国際展示場」駅下車 徒歩約7分
□ゆりかもめ「国際展示場正門」駅下車 徒歩約3分
詳しくはホームページをご覧ください
<http://www.bigsight.jp/access/transportation/>

IKARI

イカリ消毒株式会社

HACCP制度化に対応した 衛生管理のポイントと食物アレルギー物質の管理

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も低くなります。
既存の取り組みをどう活かすかだけでなく、これからHACCPに取り組もうとしている企業の方に向けて、HACCP手引書を基に導入の留意点を解説いたします。

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. 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いたします。

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

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 検査分析営業G

〒103-0015

東京都中央区日本橋箱崎町5-4 アライズ第2ビル

☎ 03(5843)6271 担当:薦田 (こもだ)

FAX 03(3669)2110

第652回 イカリクリンネス大学 東京講座

※ 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。