

第661回

イカリクリンネス大学 名古屋講座

テーマ

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 2019年7月30日(火)
時間 13:30~17:00
(受付・展示 12:30~)
会場 愛知県産業労働センター
愛知県名古屋市中村区名駅
4丁目4-38

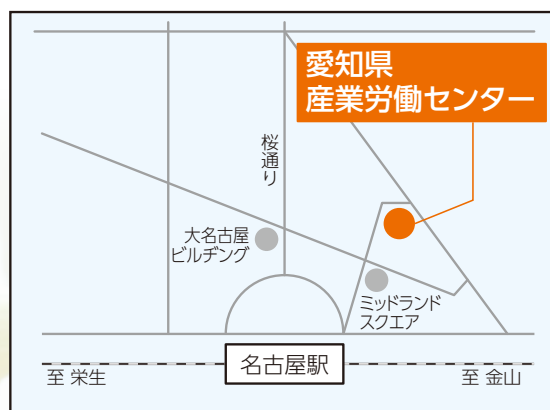
受講料 無料

申込方法 弊社HPからお申し込みください

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

申込締切 準備の都合上、7月23日までに
お申し込みください

なお、先着順に定員(120名)になり次第、締め切らせていただきます



- (JR・地下鉄・名鉄・近鉄) 名古屋駅より
- ◎ JR名古屋駅桜通口から
ミッドランドスクエア方面 徒歩5分
- ◎ ユニモール地下街 5番出口 徒歩2分

IKARI

イカリ消毒株式会社

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. 効果的な有害生物管理を策定するためのリスク調査手法

Point

有害生物管理の目標を達成するためにモニタリングが重要視されていますが、目標を大きく下回るケースがあります。効率的で効果的な有害生物管理計画を構築するための各種リスク調査手法と分析方法を解説します。

イカリ消毒株式会社
技術開発課
マネージャー
片岡 義博

..... 【休憩・展示ご案内】

2. 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・コツについてを解説します。

イカリ消毒株式会社
LC環境検査センター
食品医薬分析部 係長
元杉 美保

3. 施設(工場・研究所)の消毒殺菌について

Point

施設での環境殺菌の手法や除染の具体的な方法等を解説します。

申込方法 弊社HPからお申し込みください

<https://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 名古屋営業所
〒454-0982
名古屋市中西区西伏屋2-909
☎ 052(303)9192 担当:吉村

FAX 052(303)9195

第661回 イカリクリニック大学 名古屋講座

※ 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。