

イカリクリンネス大学 大阪講座

三方よしのHACCP管理

監査目線で見えるポイントと アレルギー管理

日時 2018年4月26日(木)
時間 13:00~16:30
(受付・展示 12:00~)
会場 新大阪丸ビル別館
大阪市東淀川区東中島1丁目18-22
TEL:06(6325)1302

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、4月19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新大阪駅東口より 徒歩2分
地下鉄御堂筋線新大阪駅⑤、⑥番出口より 徒歩8分

詳しくは新大阪丸ビル別館(株式会社ジャパンライフ)HPへ
<http://marubiru-bekkan.com/access.php>

IKARI

イカリ消毒株式会社

三方よしのHACCP管理 監査目線で見えるポイントとアレルギー管理

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. 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え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
チーフコンサルタント
脇 洋平

..... 【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举と、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/>

イカリ消毒

検索

※ 各企業様最大3名様までのお申し込みとさせていただきます。ご了承ください。

ホームページ上でお申し込みが出来ない場合は、
お手数ではございますが下記の電話番号までご連絡ください。

IKARI イカリ消毒株式会社 大阪営業所

〒577-0013

東大阪市長田中1-5-13

☎ 06(6785)6611 担当:白石