

IKARI
TOTAL
SUPPORT



あらゆる課題解決の
ヒントがここに。

IKARI Find a Solution 2022

生産活動に関わるあらゆる課題解決の
ヒントが得られる総合展

日時 2022年6月21日(火)
●展示会 10:00~16:00
●セミナー 13:30~16:00

会場 仙台国際センター 展示棟
〒980-0856 仙台市青葉区青葉山無番地
<http://www.aobayama.jp/access/>



展示ブース

出展企業

- イカリ消毒株式会社
 - ・検査業務のご案内(異物・微生物・理化学検査)
 - ・清掃、工事のご案内
 - ・衛生管理全般に関する相談窓口
 - ・オンラインによる報告システム
- 株式会社イカリスティファーム
 - ・環境殺菌、除染サービスのご案内
- ライオンハイジーン株式会社(発泡洗浄剤、アルカリ洗剤 等)
- 日本細菌検査株式会社(簡易検査キット 等)
- 株式会社OSGコーポレーション(殺菌水 等)
- 興研株式会社(浮遊菌対策クリーン機器K^{コーチ}OACH)
- ファインテック(防カビ工事 等)
- 株式会社ホワイトマックス(衛生資材 等)
- 白洋舎(ユニフォームレンタル 等)

● イカリ消毒新技術・サービス

● 洗浄・殺菌 ● 衛生資材 ● 工事 ● 設備

講演スペース

展示ブース

- ライオンハイジーン
- 日本細菌検査
- OSGコーポレーション
- 興研
- ファインテック
- ホワイトマックス
- 白洋舎

● イカリ消毒

● イカリ
スティファーム

セミナープログラム

基調講演 国際的な食品安全の最新情報

DNVビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社
食品・飲料部 ビジネスディベロップメントマネージャー
長谷川 清氏

HACCPの継続的な運用における教育体制を振り返る

HACCP制度化に伴い、食品業界としてHACCPの導入が進み、多くの企業で運用されている。その中で、HACCPチームが主体となり構築・運用を進めている中、中長期的な運用のために引継ぎや後輩の育成に苦労している企業もある。実事例を踏まえ、引継ぎ、後輩の育成のポイントや手段を整理する。

イカリ消毒株式会社
コンサルティング部
チーフコンサルタント 脇 洋平氏

食品製造現場におけるカビ汚染とその対策

食品の保存性の高まりとともに、カビによる食品事故が増加傾向にある。カビ汚染による問題の特徴を解説するとともに、食品製造現場で発生する汚染事例とその対策について紹介する。

イカリ消毒株式会社 執行役員
LC環境検査センター センター長
食品医薬分析部 部長 吉浪 誠氏

受講申込 FAX・WEBサイトからお申し込みください

申込締切

6月17日

FAX申込書

以下に必要事項をご記入の上、ご返信ください

※定員になり次第、締め切らせていただきます

貴社名			
住所	〒	参加する方にチェック 両方の方は二つとも チェックしてください	展示会 ☐ セミナー ☐
電話番号	FAX番号		
御名前	御所属部署・御役職名	必須 E-mail	

IKARI イカリ消毒株式会社 仙台営業所

〒984-0032 宮城県仙台市若林区荒井5-5-2 仙台グローバルビル1階
☎ 022(290)7195 担当:石川

FAX 022(290)7196

※ 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く場合がございます。