

第 676 回 クリンネス大学 名古屋講座

テーマ

食品安全の さらなる高みを目指して 今後進めていくべき 取り組み

開催日 2023年7月25日(火)

時間 13:30~17:00
(受付・展示 12:45~)

事前
予約制

会場 ウィンクあいち
名古屋市中村区名駅4丁目4-38
<https://www.winc-aichi.jp/access/> ▶
◎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



受講料 無料

定員 先着160名

申込方法 イカリ公式HPからお申し込みください

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



●講義は2コースを用意しています。希望するコースを選んでください。

※A・Bコースを同時に受講することはできません。応募者多数の場合は抽選になります。講師の変更や終了時間が前後する場合があります。

Aコース

A-1 13:35 ~ 14:55

世界標準 ~CODEX「食品衛生の一般原則」の概要~

わが国では、原則としてすべての食品関係事業者はHACCP7原則に沿って食品衛生管理を行うことが義務付けられています。

この背景となっているCODEX「食品衛生の一般原則」を理解することが食品安全に関するトレンドを理解するために不可欠であることから、この衛生規範について、その変遷と内容の要点について解説します。



小久保 彌太郎

日本大学農獣医学部獣医学科卒業後、東京都立衛生研究所(現東京都健康安全研究センター)に入所。生活科学部乳肉衛生研究科長、微生物部長などを歴任。現在、イカリ消毒技術顧問、獣医学博士。

Bコース

B-1 13:35 ~ 14:55

「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」の実例解説
— 改正近づく食品添加物の枠外強調表示のあり方 —

消費者庁は「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」をメルクマールとして示達しました。複雑多義におよぶ食品添加物の強調表示のあり方が明確になり、添加物の「無添加・不使用」表示の類型を基に解説を行います。

また、ガイドラインの全容と構成の考え方、景品表示法に関連する基本的な要件等を併せて解説します。



石黒 厚

大手パンメーカーに勤務し、品質管理部長・工場長を歴任。金属異物・生鮮食品微生物対策・食品表示について従事。前日本食品微生物学会評議員。現在、イカリ消毒技術顧問。

【休憩・展示】 14:55 ~ 15:40

防虫対策商品、衛生関連資材の展示多数あり!
現地にてスタッフがご相談受付!

A-2 15:40 ~ 16:50

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

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
技術サービス部
主任

山本 桃子

B-2 15:40 ~ 16:50

HACCP導入のツボ

HACCPは本来シンプルですが、ただ漠然と取り組むだけでは活用しきれず、負担が増えてしまいます。より効果的に、効率的に、自社に合ったHACCPシステムを導入するためには押さえておくべきポイント…「ツボ」が存在します。

食品安全コンサルタント兼監査員の経験をもとにHACCP導入の「ツボ」を解説します。

イカリ消毒株式会社
コンサルティング部
コンサルタント

鈴木 伸隆

受講申込方法 > WEBサイトからお申し込みください <https://www.ikari.co.jp/seminar/> イカリ消毒

※1社につき3名までとさせていただきますので、ご了承ください。

●FAXでもお申し込みいただけます

FAXの方は、以下に必要事項をご記入のうえ、ご返信ください

申込締切 7月21日(金)

※定員になり次第、締め切らせていただきます



貴社名			
住所	〒		ご希望のコースに チェックを入れてください
			Aコース ☐ Bコース ☐
電話番号		FAX番号	
御名前	部署・御役職	必須 E-mail	



イカリ消毒株式会社 名古屋営業所

〒454-0982 愛知県名古屋市中川区西伏屋2-909

☎ 052-303-9192 / FAX 052-303-9195

担当:吉村

※誠に申し訳ございませんが、同業他社様の受講はご遠慮いただいております。