

第 675 回 クリンネス大学 埼玉講座

テーマ

食品事故・クレームを 減らすための 衛生管理の重要ポイント

開催日 2023年**10月11日**(水)

時間 **13:00～16:30**

(受付・展示 12:00～)

**事前
予約制**

会場 **ソニックシティホール 4F
国際会議室**

埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5

<https://www.sonic-city.or.jp/access.html> ▼

◎JR大宮駅西口

歩行者デッキにて直結 徒歩3分



受講料 無料

定員 先着100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/>

イカリ消毒



セミナープログラム

※講師の変更や終了時間が前後する場合があります。

13:10~14:10

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

有害生物を効果的に管理するためには工場にあるリスクを把握する必要があります。様々なリスクを低減するために必要な、各種リスク調査のポイントと分析方法について解説します。

イカリ消毒株式会社
技術サービス部
予防技術課
マネージャー

向田 健一郎

14:15~14:45

eラーニングを活用したHACCPシステム構築

HACCPシステムの構築には、食品安全の確保に関する知識が必要であり、その教育訓練が重要です。時間やコストを削減しつつ、多様な教材で学習するeラーニングを効果的に活用するポイントや事例を紹介します。

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

田口 勇介

【休憩・展示】

14:45~15:15

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!

15:15~16:15

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ります。カビ汚染による問題の特徴を紹介するとともに、食品製造現場で発生する汚染事例とその対策について解説します。

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

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 **10月6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	〒		
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 大宮営業所

〒330-0852 埼玉県さいたま市大宮区大成町3-547-2

☎ 048-788-3781 / FAX 048-788-3782

担当: 平川

※ 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。