

よりそい、つよく、ささえる。

IKARI

お取引先様に 安心していただける衛生管理

第688回 クリンネス大学 徳島講座

日程

2025.6.3(Tue.) 11:00~15:30
(開場・展示 10:30~)

会場

あわぎんホール

<https://www.kyoubun.or.jp/access.html>
徳島県徳島市藍場町2丁目14番地



定員

200名

受講料

無料



セミナープログラムのご紹介

大人気コンサルが語る！

監査員はここを見る！
有害生物管理のポイント

あなたの会社は大丈夫？
HACCP運用の課題と
活性化の実践事例



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
武藤 久美子

カビのプロ直伝！

食品製造現場における
カビ汚染とその対策



イカリ消毒株式会社
食品医薬分析部
テクニカルエキスパート
榎 美保

セミナー詳細・申込方法・展示内容については裏面をご覧ください

展示ブース

- イカリ消毒
 - ・防虫対策商品のご案内
 - ・清掃、工事のご案内
 - ・検査業務のご案内
 - ・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「イカリプラス」

- その他、食品・医薬工場だけではなく製紙・印刷工場などでもお役に立てる展示が揃っております。

防虫対策商品、衛生関連資材等の展示がございますのでぜひこの機会にご覧ください。
また、現地にてスタッフがご相談を受け付けております。



オプトクリン8
【約5年ランプ交換不要】



イカリプラス
【衛生管理のデジタルソリューション】

クリンネス大学参加者限定
イカリプラス

2ヶ月無料

キャンペーン実施!
詳しくは会場にて!



イカリプラス
紹介ページ▶

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。

●11:00～11:45

監査員はここを見る！有害生物管理のポイント

有害生物の混入事故は大きな企業リスクであり、取引先監査や審査における有害生物管理の確認は厳しくなりつつあります。有害生物管理および監査・コンサルティングの二つの視点をもつ弊社が、監査においてどのようなポイントを確認するか、文書・記録・現場などの見るポイントの他、専門業者との関係性について解説します。

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
武藤 久美子

●13:20～14:20

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します。

イカリ消毒株式会社
食品医薬分析部
テクニカルエキスパート
榎 美保

●14:30～15:30

あなたの会社は大丈夫？HACCP運用の課題と活性化の実践事例

制度化によってHACCPシステムを導入したものの、社内でのHACCP知識の偏りや書類のメンテナンスが手つかずのケースが多く見受けられます。また近年、HACCPチームメンバーの代替わりにより、対応が困難になっている企業も多いと感じます。そこで、監査やコンサルティングで得た良い事例の紹介を含め、HACCP運用のポイントを解説します。

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
武藤 久美子

●15:30～16:00

セミナー終了後、16:00まで皆様からのご相談を受付いたします。

ぜひお気軽にお声がけください！

受講申込方法

イカリ公式WEBからお申し込みください

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

イカリ消毒

QRコード▶



申込締切 5月27日(火)

※定員になり次第、締め切らせていただきます

※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

お問い合わせ先

IKARI イカリ消毒株式会社 徳島営業所

〒771-0137 徳島県徳島市川内町平石若宮67番地1

☎ 088-665-7402 / FAX 088-665-7403

E-mail:tokushima@ikari.co.jp

担当:白井