

ひと目でわかる！すぐに役立つ！！ 異物混入を防ぐ！



＜主な収載内容＞

- 1 異物混入と苦情
- 2 異物混入対策
 - 有害生物対策
 - 毛髪対策
 - 硬質異物対策
- 3 異物の検査(鑑定・同定)方法
 - 簡易的な異物検査の手法
 - 異物検査の実際
- 4 日常の管理体制の構築
 - 異物混入対策の基本—5S

異物混入事例集
工場害虫プロフィール

豊富な写真とイラストにより、近年の異物混入苦情の動向と状況、異物混入を防ぐための具体的な対策、異物検査の方法とその知識、日常気を付けるべきこと等について詳説した、異物対策の決定版！

- 体裁 A4判 128ページ
- 定価 3,500円＋税
- 発刊 2016年6月

現場を知っているイカリが・・・
異物検査を受託しているイカリが・・・
執筆に携わりました！！

食品・食品製造施設を カビからまもる!!

その知識と対策

<主な収載内容>

- 1 カビとは
- 2 カビが生えるためには
- 3 カビの代謝物
- 4 カビの生態
- 5 食品と食品製造環境
- 6 知っておきたい制御・データ
- 7 製造現場でのカビ制御
- 8 食品汚染カビの実例
- 9 生える前の制御策
- 10 カビの検査

カビQ & A 主なカビの名称一覧
参考文献 関連資料

イカリ消毒が7~9章の
執筆を担当しました。



豊富な写真とイラストにより、カビの基本的な特徴、性質、生態、分布、有害性、制御を解説し、食品のカビ汚染を防ぎ、食品製造現場での対応を詳説した、食品・食品製造施設のカビ対策の決定版！

- 体 裁 A4判 120ページ
- 定 価 2,750円+税
- 発 刊 2015年12月

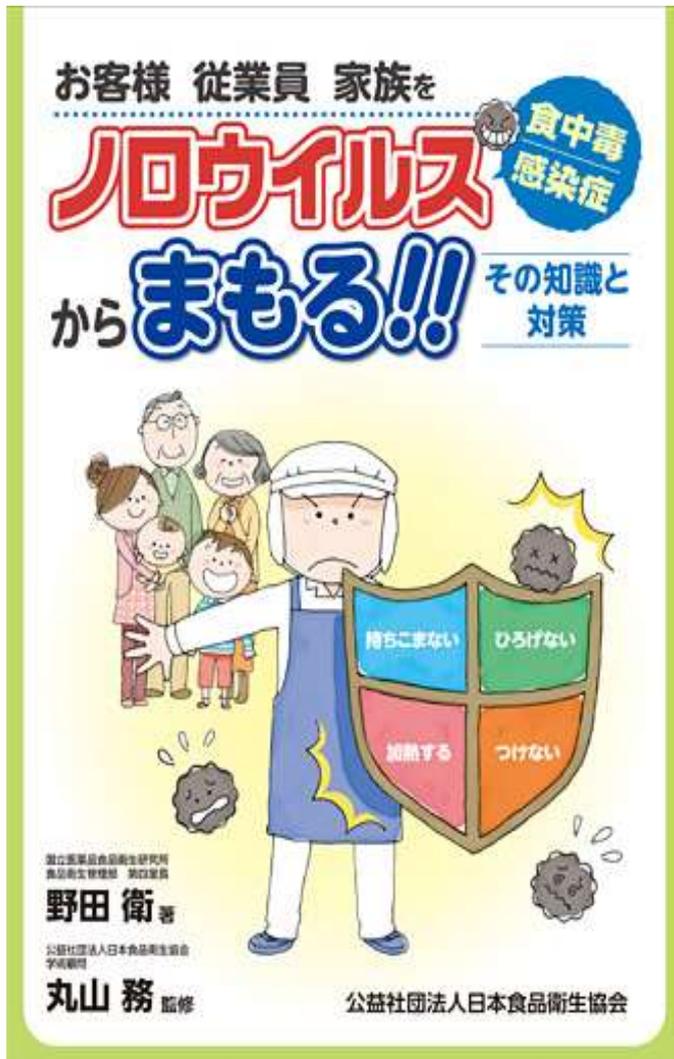
お客様 従業員 家族を

ノロウイルスからまもる!!

その知識と対策

<主な収載内容>

- 1 ノロウイルスによる食中毒・感染症の発生状況
- 2 ノロウイルスの正体
- 3 ノロウイルスの自然界に生態と感染経路
- 4 ノロウイルス感染と臨床症状
- 5 ノロウイルス食中毒の予防
- 6 手洗い
- 7 消毒
- 8 環境設備
- 9 汚染時の対応
- 10 環境の清掃
- 11 食品取扱い者の健康管理



豊富な写真とイラストにより、ノロウイルスの基本的な特徴、性質、生態、分布、有害性、制御を解説し、食品のノロウイルス汚染を防ぎ、食品製造現場での対応を詳説した、食品・食品製造施設のノロウイルス対策の決定版！

- 体裁 A4判 107ページ
- 定価 800円＋税
- 発刊 2013年11月

お申込み先・お問い合わせ先

イカリ消毒(株) 検査分析営業課
TEL : 03-5843-6271 FAX : 03-3669-2110

お申込みの際は、下記項目にご記入の上、FAXにて送信願います。

貴社名			
部署名・ご担当者名			
ご住所	〒		
お電話番号			
お申込み品名・冊数	① 異物混入を防ぐ！	3,500円	冊
	② 食品・食品製造施設をカビからまもる！！	2,500円	冊
	③ お客様従業員家族をノロウイルスからまもる！！	800円	冊
備考	上記の価格は、税抜き価格です。消費税は別途申し受けます。 また、別途送料(1,200円)が発生いたします。		

弊社使用欄

申込受付日		発送日	
合計金額(税込)			
	所属長	事務	担当者

IKARI イカリ消毒株式会社 検査分析営業課

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町5-4 アライズ第2ビル
TEL : 03-5843-6271 FAX : 03-3669-2110
E-mail : kensabunseki@ikari.co.jp



WEB



youtube