



第698回 クリネス大学 神戸講座

ここでしか見られない
セミナー・展示がある！

兵庫県の食の安全を支える！

HACCPの運用と微生物対策

日程 2025. 11.18 (Tue.) 13:00~16:30

会場 神戸駅前研修センター

神戸市中央区中町通 2-3-1 SK HOTEL 神戸駅前内
<https://f-road.co.jp/kenshu/kobe/about/> ▶



定員 100名 受講料 無料



セミナープログラムのご紹介



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

佐藤 弥生

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



食品の微生物問題に対する
潜在的なリスクの洗い出し方法とその具体例

榊 美保

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

展示ブース

- ◆ イカリ消毒
 - ・防虫対策商品のご案内 ・衛生資材のご案内
 - ・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



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。

●13:20～14:20

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られます。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
佐藤 弥生

●14:50～16:05

食品の微生物問題に対する潜在的なリスクの洗い出し方法とその具体例

食品に発生する腐敗変敗や菌数の基準逸脱など、微生物的な問題の発生を未然に防ぐためのリスクの洗い出しについての考え方を解説するとともに、その具体的な方法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
榊 美保

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



二次元コード▶



申込締切

11月11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

お問い合わせ先



イカリ消毒株式会社 神戸営業所

〒652-0803 兵庫県神戸市兵庫区大開通3-1-23

☎ 078-578-0808 / FAX 078-578-0790

E-mail: kobe@ikari.co.jp

担当: 神野

※ 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。

※ いただいた個人情報は利用目的以外には使用しません。詳細は弊社 WEB サイトをご覧ください。 <https://www.ikari-holdings.com/privacy/>