

食品安全レベルを一段上へ！ 現場課題の“本質”を知る 総合衛生セミナー



2026 **6.9** **火** 10:00 ~ 16:30

会場

ビッグパレットふくしま

福島県郡山市南 2 丁目 52

<https://www.big-palette.jp/access/access.html>



定員

200名

受講料

無料

セミナープログラムのご紹介

食品製造現場における
カビ汚染とその対策



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

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



三澤 龍也

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

何故、急にネズミ・ゴキブリが
問題になるのか

～主な原因と対策を探る～



田畑 篤

イカリ消毒株式会社
技術サービス部
部長代理

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。



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。

10:30 ~ 11:45

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。

神 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

13:00 ~ 14:00

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。

三澤 龍也

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

14:30 ~ 16:00

何故、急にネズミ・ゴキブリが 問題になるのか ～主な原因と対策を探る～

衛生害虫であるネズミ、ゴキブリによる食品事故は商品回収や製造停止処分などの重篤性の高い経済被害を及ぼします。以前から1匹も捕獲がなかったのに何故事故が起こってしまったのか。事例を交えて解析し、具体的な対策を紹介します。

田畑 篤

イカリ消毒株式会社 技術サービス部
部長代理

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 イベント 検索

申込締切

6月2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6名までとさせていただきます



二次元コード

お問い合わせ先



イカリ消毒株式会社 郡山営業所

☎ 024-954-3071

〒963-8041

福島県郡山市富田町字町畑 29-1

FAX : 024-954-3072

E-mail : koriyama@ikari.co.jp 担当 : 福士

※ 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/>