

カビ・アレルゲン課題解決へ！

食品製造現場で重要性が増す

「カビ対策」と「アレルゲン管理」

その重要ポイントを解説し、

事例と実践手法を交えて要点を紹介します



2026 **10.9** **金** 13:00 ~ 16:00
(受付・展示 12:00~)

会場

ハイズ長岡

アクセス▶

新潟県長岡市千秋3丁目315-11
<https://www.hive.or.jp/>



定員

150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



アレルゲン管理計画作成と
効果確認

~ハザード分析、検証方法について~

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

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
- ・衛生管理の WEB サービス「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。

13:05 ~ 14:15

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

14:45 ~ 15:55

アレルギー管理計画作成と効果確認 ～ハザード分析、検証方法について～

昨今、食品業界で導入されている各種認証や規格は、アレルギー管理を重視する傾向があります。しかし具体的に実施すべき事項は何か、その手法の妥当性・検証はどのように行うのか、悩むケースも多い。実施すべき手法を決めるハザード分析や検証方法について、弊社が考えるポイントを紹介します。



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

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

10月2日(金)

※定員になり次第、締め切らせていただきます
※お申込人数につきましては制限を設けておりませんが、
申込状況により調整のご相談をさせていただく場合が
ございますのでご了承ください



二次元コード

お問い合わせ先



イカリ消毒株式会社 長岡営業所

☎ 0258-86-5404

〒940-0028

新潟県長岡市蔵王 3 丁目 1-1

FAX : 0258-86-5403

E-mail : nagaoka@ikari.co.jp

担当 : 高須

※ 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/>