

2026年8月24日

“長持ち”の陰に潜む「カビのリスク」 食品事故を防ぐ衛生管理とは

ー食品安全・衛生イノベーション展で特別講演を実施ー

イカリ消毒は、9月30日(水)～10月2日(金)にインテックス大阪にて開催される「食品安全・衛生イノベーション展」において、アドバイザー委員として協力するとともに、特別講演を行います。

皆さまのご来場を、心よりお待ちしております。

▼申込はこちら▼

食品安全・衛生イノベーション展

■ 会期:2026年9月30日(水)～10月2日(金)

■ 会場:インテックス大阪

■ 特別講演

2026年10月2日(金)

10:30～12:00

カビを正しく知り、正しく防ぐ

～カビ汚染リスクとその対策～

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)
LC環境検査センター
テクニカルエキスパート
榊 美保

カビ対策のヒントが満載！ イカリ消毒HPで公開中の記事をぜひご覧ください！

スマホはこちら

食品工場で発生しやすい
カビ汚染事例とカビ対策
へのステップ

カビ対策の考え方と現場
でのチェックポイント

食品工場における
カビクレーム防止の考え
方と対策のポイント



[イカリ消毒のカビ対策記事はこちら](#)

以上

《本件に関するお問い合わせ先》
イカリ消毒株式会社 マーケティング企画G
電話:03-3350-5192