

よりそい、つよく、ささえる。

IKARI

ここでしか見られない展示・セミナーがある！

第692回

クリンネス大学 滋賀講座



食の安全によりそい、強く支える衛生管理へ！
～HACCPの運用とカビ汚染対策～

2025年6月20日(金) 13:00～16:30

会場：草津商工会議所

滋賀県草津市大路2丁目1-35
キラリエ草津
<https://www.kstcci.or.jp/exp>



定員：100名

受講料：無料

セミナープログラムのご紹介

HACCP運用でお困りの方はこちら！

あななのお会社は大丈夫？
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
コンサルタント

カビのプロ直伝！

食品製造現場における
カビ汚染とその対策



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

セミナー詳細・申込方法・展示内容については裏面をご覧ください

展示ブース

- ◆ イカリ消毒
 - ・防虫対策商品のご案内 ・検査業務のご案内
 - ・清掃、工事のご案内・衛生管理全般に関する相談窓口
 - ・衛生管理のデジタルソリューション「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
【品質管理さんの業務サポートDX】

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。

●13:10～14:10

あななのは会社は大丈夫？

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
コンサルタント

佐藤 弥生

●14:50～16:05

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。

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/>

二次元コード▶



イカリ消毒



申込締切 6月13日(金)

※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ので、ご了承ください

お問い合わせ先

IKARI イカリ消毒株式会社 滋賀営業所
〒520-3035 滋賀県栗東市霊仙寺6丁目6-11

☎ 077-516-4105 / FAX 077-516-4108
E-mail: shiga@ikari.co.jp
担当: 溝本

※ 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/>