

## 第14回

## 折兼 衛生管理WEBセミナー開催のご案内

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。

さて、食品衛生法の改正により、2021年6月から「HACCP制度化」が本施行され、食品事業者はより一層の衛生管理の徹底が求められることとなりました。また、一般衛生管理におけるアレルゲン管理の重要性があらためてクローズアップされており、現在の洗浄作業に不安をお持ちの方も多いのではないでしょうか。

そこで、今回は「効果的・効率的な洗浄作業の追求」～正しい洗浄ツールの選び方と管理のポイント～をテーマにセミナーを開催いたします。

このセミナーでは、国内の大手スポンジメーカーで長年商品開発に携わってきた専門家が、洗浄の基礎知識を解説し、そのうえで汚れや対象物にあった洗浄ツールを正しく選択するための知識や、管理のポイントを紹介いたします。

洗浄作業を効率化したい現場責任者の方、環境ふき取り検査の結果に悩まれている衛生管理担当者の方は、是非ご参加くださいますようお願い申し上げます。

敬具

## テーマ

### 「効果的・効率的な洗浄作業の追求」 ～正しい洗浄ツールの選び方と管理のポイント～

セミナー内では、食品防御や衛生管理全般に関する「質疑・応答コーナー」も設けます。

## 日時

## 2022年11月16日（水） 14：00～15：00

## 対象

### 全食品事業者

※食品事業者でない方の参加はお断りする場合がありますので、あらかじめご了承ください。

## 参加費

## 無 料

## 講師

キクロン 株式会社 洗浄化学研究所  
代表研究員 井上 滋紀  
(講師経歴)

洗浄スポンジの大手メーカー「キクロン」にて、業務ルートのマーケティング活動に10年以上従事し、洗浄現場における課題を研究しながら新製品を数多く開発してきた。

また、大学の栄養学部や、自治体の学校給食従事者を対象に、洗浄をテーマに講習も行っていきます。

## 開催方法

### Zoomオンラインセミナー

## 申込方法

下記の専用ページにて申し込みをお願いいたします。

[https://orikane.satori.site/eisei\\_the14th\\_webseminar](https://orikane.satori.site/eisei_the14th_webseminar)



## 問合せ先

(株)タニモト 営業担当、  
または、直接の場合(株)折兼 衛生管理WEBセミナー事務局  
eisei\_style@orikane.co.jp

「衛生関連商品」に力を入れています



本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246