

第25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。食品工場におけるカビの発生は、製品の品質低下、風評被害を招く恐れがあり、最悪の場合、食中毒事故につながる可能性もございます。

しかしながら、その対策は困難で、多くの企業様が頭を悩ませていらっしゃいます。

そこで、今回のセミナーでは、長年食品衛生に携わってきた専門家を講師にお招きし、「カビ対策」～現場での対策と実例～をテーマに開催いたします。そもそも、カビはなぜ発生してしまうのか？その原因を詳しく説明するとともに、効率的なカビの除去方法や、カビの発生を抑制する実例を交えて説明いたします。このセミナーに参加することで、現場を衛生的に保ち、カビの発生が無い環境を維持できるようになれば幸いです。皆様の多数のお申込みをお待ちしております。

敬具

記

テーマ

「カビ対策」～現場での対策と実例～

なお、セミナー内では、食品安全に関する「質疑・応答コーナー」も設けます。

日時

2025年7月16日(水) 14:00～15:00

対象業種

全食品事業者

※食品事業者でない方の申し込みはお断りする場合がございますので、あらかじめご了承ください。

参加費

無 料

講師

株式会社クレオ ^{わたる} 八木 亘氏

講師略歴

1965年生まれ、東京都出身。

化粧品会社を経て、1993年にティーポール株式会社に入社、洗剤の研究開発、市場開発に携わる。2014年にシーバイエス株式会社に社名変更後は、HACCPフードセーフティ研究所のチーフコンサルタントとして食品業界全体の衛生管理のコンサルティングに従事。2024年3月に株式会社クレオに転職、現在に至る。名前の亘を分解して、一旦坊主の愛称で活動中。薬剤師。



開催方式

Zoomオンラインセミナー

**申込
方法**

下記の案内ページにて詳細をご確認いただき、申し込みをお願いいたします。
https://orikane.satori.site/eisei_the25th_webseminar



問合せ先

株式会社折兼 衛生管理WEBセミナー事務局 eisei_style@orikane.co.jp

以上