

イシダアイテスフェア in 京都

2019

6月11日(火)・6月12日(水)

10:00~17:00

10:00~16:00

『食の安全・安心』にお役立ちする展示会を開催いたします！



■セミナー

セミナー①

6月11日(火) 10:30~12:00

システムで考える防虫活動

講師：イカリ消毒株式会社 滋賀営業所 小山 和貴氏



昨今、昆虫の異物混入が企業に甚大なダメージを与える事例も増えていることから、より防虫活動を強化されている企業が増えています。今回は、昆虫の発生サイクルを考慮した清掃活動など、システム的な考えをもち、予防的で効果的な防虫対策についてご説明致します。

セミナー②

6月11日(火) 13:30~15:00

食品衛生7Sによる食品工場の現場カイゼン

講師：株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野久史 氏



角野氏は『食品衛生7S』（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・膳・清潔）の構築・維持・発展に努め、食中毒予防や異物混入防止などの現場改善、さらにはコンプライアンスやフードディフェンスの充実に取り組まれております。より安全・安心な食品工場づくりへのカイゼンを具体的な事例を踏まえご紹介致します。

セミナー③

6月12日(水) 10:30~12:00

食品表示法に対する基準とあるべき表示について

講師：株式会社エフシージー総合研究所 企画開発部 森京介 氏



食品表示法対応を中心に、添加物の重量順計算方法をはじめとした『お客様に分かりやすい表示』作成に役立つ方法をご紹介します。食品表示法について様々な情報が錯綜する中、今何をすべきか、またお客様に分かりやすくするためにはどのようにすれば良いのかを、具体的な事例に基づきご紹介致します。

セミナー④

6月12日(水) 13:30~15:00

HACCPとは？ 現場で取り組む一般衛生管理について

講師：株式会社エフシージー総合研究所 企画開発部 森京介 氏



菓子メーカーにおいて品質管理職に10年間携わった経験を活かし、製造現場の『困ったなあ』という声にお応え頂きます。衛生管理のポイントとなるヒト・モノの管理について、実際に取り組まれ実践された事例をもとに、より具体的で現実的な運用方法をご説明致します。

会場

みやこめっせ B1F大会議室、第2・第3会議室

〒606-8343

京都市左京区岡崎成勝寺町9-1（二条通東大路東入）

京都市営地下鉄東西線「東山駅」より徒歩約8分

京都駅：市バス5,100系統「岡崎公園 美術館・平安神宮前」下車

：市バス206系統 東山通り・北大路バスターミナル行き

「東山二条・岡崎公園口」下車

三条京阪：市バス5系統「岡崎公園 美術館・平安神宮前」下車

京都岡崎ループ号

「岡崎公園 ロームシアター京都・みやこめっせ前」下車



展示器物



X線异物検査装置



金属検出機



ウェイトチェッカー



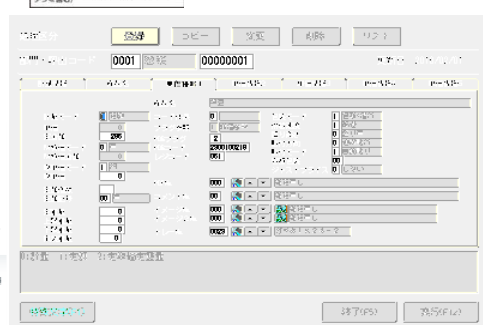
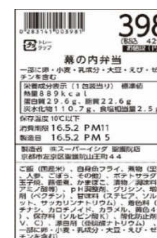
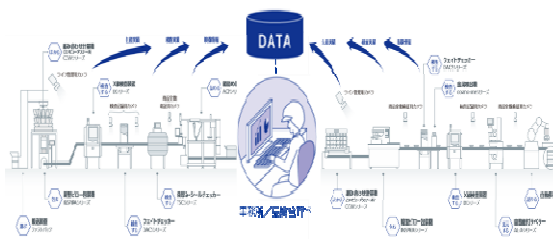
高速自動値付ラベラー



自動計量包装値付機

データ管理/生産の見える化

事務所など生産現場から離れた場所にながら、画面から生産ラインや機器の稼働状況がわかります。さらに、生産・検査データを自動収集し、一元管理できます。



①能力値	35kg
②容水	12kg
③給排水	1000g
④給排水	3000g
⑤給排水	100g
⑥給排水	1900g
⑦給排水	850g



配合計量システム



デジタルサイネージ



電解次亜水生成装置



手貼りラベラー

その他、協賛企業出展も多数ございます！