

ねずみや虫を製造所に侵入させない ～北海道における発生事例と対策方法～

日時

2025年7月10日（木） 14:00～16:00

講師

イカリ消毒株式会社

旭川営業所 所長 河原 平氏

【講師紹介】

北海道内の乳製品、農産物、水産物、食肉、洋菓子、弁当総菜、飲料、麺類、調味料、冷凍食品、容器包装などの工場や飲食店において、有害生物防除業務支援、及びHACCPシステムなどのコンサルティング業務に携わる。

場所

旭川リサーチセンター 2階 研修室

(旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号)

内容

- ・北海道で発生する有害生物の特徴
- ・ねずみや虫の基本的な対策方法
- ・ねずみや虫が発生しやすい製造所の衛生管理状況

 リアリティのある写真や標本などを用いてご説明いただきます。



※今回はリアル開催のみとなっております。

メール・FAX・QRコード（Googleフォーム）からお申込みください。

こちらからも
申込できます→

企業名・団体名			
住 所			
電話番号	() -	FAX:() -	
フリガナ 氏 名			
E-mail			

※連名可

【お問い合わせ先】

旭川食品産業支援センター

旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号旭川リサーチセンター内

電話：(0166)68-2824 FAX:(0166)68-2828 E-mail：fosup@arc-net.or.jp