

環境衛生・食品衛生セミナーのご案内

HYSIA
environmental health

HYSIA オンラインセミナー

あらゆる業種のお客様に環境衛生・食品衛生の正しい情報をお伝えしながら、
お困りごとを解決する手立てとなるセミナーを開催いたします。
皆様のご参加をお待ちしております。

参加費
無料

2023

3.14 [火]

13:30 - 14:50 [開場 13:00-]

開催

オンライン (Zoom)

アーカイブ配信 (Youtube) もございます。当日ご都合がつかない方も録画保存したものをご覧いただけます。

タイムスケジュール

13:00 入場
13:30 開講
13:35 講演1 & QA
14:15 講演2 & QA
14:50 終了

お申込み

右のQRコードを読み取って
参加登録出来ます。

または、弊社HP「サニート」で検索
<https://dsnt.jp/hysia-seminar>



講演1

臭気問題と対策



臭いは食品に付着してその商品価値を損なうことがあります。また施設が発する臭いがお客様を遠ざけているかもしれません。臭いの発生原因とその対策について解説します。

講師 | 株式会社ダイナミック・サニート 環境衛生コンサルタント **金澤 良平**

講演2

清掃・洗浄のポイント！ おさえていますか？



洗いやすい箇所だけ丁寧に洗浄していませんか？的を外した清掃・洗浄はリスクを高めてしまいます。効果的な清掃・洗浄で害虫の発生や食中毒事故、品質低下を防ぐことができます。
清掃・洗浄のポイントをわかりやすく解説します。

講師 | 株式会社ダイナミック・サニート 食品衛生コンサルタント **菅原 妙子**

お問い合わせ

株式会社 **ダイナミック・サニート**
本社 〒010-0802 秋田市外旭川字三後田175

TEL 018 (868) 2568

Mail foodsafety@hysia.jp 担当/菅原 妙子