

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
6.20 [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

製品に混入しやすい虫



虫の発生しやすい時期になりました。混入しやすい虫は製
品の特性や製造環境によって決まります。その虫を特に
マークしておくことで虫が混入するリスクを大きく下げる
ことができます。具体的な例を示して解説します。

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

HACCPがうまくいかない理由 ～チームで取り組む食品衛生～



せっかくHACCP認証を取得したのに、内容はそのレベルに
ない施設は少なくありません。手洗いの励行からHACCPの
運用まで、食品衛生システムがうまく機能しない意外な理由
について、解決のポイントとともに解説します。

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

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