

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

2024
3.13 [水]
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。
※アーカイブ視聴希望の方も登録をお願いします。

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。

※アーカイブ視聴希望の方も登録をお願いします。

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



講演1

衛生検査の活用法 ～現場改善の決め手として～



「衛生管理指導は行っているが、現場改善がなかなか進まない」という事が多いのではないのでしょうか。現場改善には、スタッフのモチベーションアップが必須です。モチベーションアップに有効な「衛生検査」の活用法について実例をまじえて解説します。

講師 | HYSIA環境・食品衛生コンサルタント **金澤 良浩**

講演2

安全な食品を提供するための基礎知識 ～事故から学ぶ衛生管理～



コロナ禍が明け、キッチンカーによる食品のテイクアウトや農業水産業の六次産業化に取り組む方も増えてきました。美味しい食品を提供する一方で、食中毒や異物混入等の事故やリコール回収事案も増えてきています。過去の食品事故等をもとに、事故を起こさないための一般衛生管理の基礎について解説します。

講師 | HYSIA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