

株式会社 **ダイナミック・サニート****参加費無料****HYSIAオンラインセミナーのご案内****HYSIAとは**

「HYSIA」は HYGIENE(衛生)と ASIA(アジア)を語源とする株式会社ダイナミック・サニートのブランド名です。HYSIAは環境衛生の視点から、皆様の健やかな暮らしを衛ります。

環境衛生・食品衛生セミナーのご案内

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ようなセミナーを毎月テーマを設けて開催いたします。

皆様のご参加をお待ちしております。

総合衛生メニュー 13:30-14:30**食品衛生メニュー** 14:40-15:40**セミナー番号【HY002】**

異物混入対策②
頭髪等人が持ち込むもの編

対策をしても最後まで残ってしまう髪の毛など、人が持ち込む異物対策について、スタッフの身づくろいや出入室管理を含めて解説します。

セミナー番号【FD002】

・従事者の衛生管理
・製品説明書の作成

食品を取り扱う従事者は健康・清潔でなければなりません。厨房や製造室に入る際のサンタリーの必要性について解説します。

HACCP手順2・3は製造している食品についての情報を確認します。

セミナー番号【HY003】

食中毒対策①
夏季に起きやすい食中毒編

万全の対策をしても、小さなミスが原因で食中毒が起きます。食中毒は事業にとって致命傷にもなります。どこかに落とし穴がないか、もう一度考えてみましょう。

セミナー番号【FD003】

・機械器具の衛生管理
・工程フロー図の作成

様々な機械器具の取り扱いルールは今のままで大丈夫ですか?食品の目線で見ると、何が見えてきます。

HACCP手順4・5は製造工程を図に表して現場確認します。相違はありませんか?

講師
衛生管理コンサルタント

金澤 良浩

講師
HACCP支援担当

菅原 妙子**申込方法**

メール(foodsafety@dsnt.jp)・FAX (018-868-5211)まで
会社名*、部署、氏名*、電話番号*、FAX、メールアドレス*、セミナー番号を記載の上
お申し込みください。(*必須)

申込締切

セミナー前日まで

受講料

無料

セミナー予告

毎月開催 テーマ:環境衛生・食品衛生





申込方法

下記申込欄に必要事項をご記入の上、FAX またはメールで
セミナー前日までにお申し込みください。



申込・お問合せ

株式会社ダイナミック・サニート 担当：菅原

TEL: 018-868-2568 FAX: 018-868-5211

MAIL: foodsafety@dsnt.jp

HYSIAオンラインセミナー

参加申込書

会社名

住所

TEL/FAX

Email

参加者氏名

役職

セミナー番号

御社のお悩みやご質問などございましたら、ご記入ください。



オーダーメイドセミナー&個別コンサルティング承ります!

「従業員教育の一環としてセミナーをしてほしい」、「自社の状況に合わせてコンサルティングしてほしい」など、お客様のご要望に合わせて訪問形式やオンラインでのオーダーメイドセミナーや個別コンサルティングを承ります。

一例)

・新入社員向け一般衛生管理(5S,サニタリー)
・異物混入対策

・HACCP構築

・秋田県HACCP認証取得支援

・JFSM-B認証取得支援

有償
サービス



お申し込み FAX 送信先

018-868-5211

株式会社 **ダイナミック・サニート**

☎ | 018(868)2568

✉ | www.dsnt.jp | info@dsnt.jp

📍 | 本社 〒010-0802 秋田市外旭川字三後田175

