



HYSIA
environmental health



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

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。



申込方法 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

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
セミナー前日までお申し込みください。(*必須)



セミナー予告 毎月開催 テーマ：環境衛生・食品衛生（詳しくは裏面ににて）

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



2021
8/24
Tuesday



総合衛生メニュー 13:30-14:15

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。

講師 衛生管理コンサルタント
金澤 良浩



食品衛生メニュー 14:30-15:15

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、何かが見えてきます。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 HACCP支援担当
菅原 妙子



2021
9/21
Tuesday



総合衛生メニュー 13:30-14:15

セミナー番号【HY004】

緊急テーマ
新型コロナウイルス対策の
ポイント(職場・家庭)

新型コロナウイルス感染にはまだまだ気が抜けません。職場では？家庭では？対策のポイントを解り易く解説します。新型コロナウイルス対策はノロウイルスやインフルエンザ対策にも生かされます。

講師 衛生管理コンサルタント
金澤 良浩



食品衛生メニュー 14:30-15:15

セミナー番号【FD004】

食品等の取り扱いについて①
危害分析について①

原材料仕入れ時から下処理、調理工程における有害微生物の管理について解説します。危害とはどこからどのようなものがあるのか、見渡し振り返ってみましょう。

講師 HACCP支援担当
菅原 妙子



年間スケジュール

2021
10/19 食中毒対策② 主にノロウイルス
食品等の取り扱いについて②
危害分析について②

2021
11/24 ネズミ等冬季に侵入しやすい動物の防ぎ方
使用水の管理
CCP、管理基準、モニタリング

2021
12/21 清掃・洗浄の基本とカビ対策
廃棄物、そ族昆虫管理
改善措置、検証方法

2022
1/18 一般衛生管理マニュアル作成のポイント
衛生教育
記録簿の作成、記録について

受講料無料！

