



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



総合衛生メニュー



2021
12/21
Tuesday

セミナー番号【HY007】 13:30-14:15

清掃・洗浄の基本とカビ対策

整理整頓、清掃、洗浄は食中毒対策、異物混入対策の基本です。日常清掃では手が届かない個所の清掃は少なくとも年に1回はやりましょう。清掃・洗浄・殺菌を効果的に行うための道具、洗剤、殺菌剤等、また、カビ対策の基本について解説します。

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



セミナー番号【FD007】 14:30-15:15

- 廃棄物、そ族昆虫管理
- 改善措置、検証方法

排水・廃棄物の取り扱いのルールはありますか？ネズミや衛生害虫の発生は病原微生物の媒介や異物混入の恐れにもつながります。どのような対策方法があるのかをご紹介します

講師 HACCP支援担当
菅原 妙子



総合衛生メニュー



2022
1/18
Tuesday

セミナー番号【HY008】 13:30-14:15

一般衛生管理マニュアル作成のポイント

HACCP構築の土台となる一般衛生管理は、HACCPに基づく衛生管理を行う場合もHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う場合も、同様に必要となります。一般衛生管理マニュアルが整備され、実行されていれば多くの事故は未然に防げます。マニュアル作成のポイントについて解説します。

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



セミナー番号【FD008】 14:30-15:15

- 衛生教育
- 記録簿の作成、記録について

5Sにある躰や習慣は1度きりの社員教育では身につけません。衛生教育のコツについてご紹介します。

HACCPで重要な取り組みである記録について、なぜ記録をするのか、内部監査の際の記録簿の見方などについて解説します。

講師 HACCP支援担当
菅原 妙子



年間スケジュール

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

2022
2/22

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
導入事例改善措置、検証方法
食品衛生マネジメントの第三者認証制度

2021年度年間予定表はこちらをチェック ▶



受講料無料！