

HYSIA
environmental health

environmental health



お申込みは
こちら

HYSIA

オンラインセミナー

2022年

7月6日(水)

13:30 ~ 15:15

<https://dsnt.jp/hysia-seminar/>

参加費無料



お申込の方は一定期間
アーカイブ配信にて
お好きな時間に視聴できます



講演
1



食品加工施設を備えた小売店舗の防虫・防鼠対策

住化エンバイロンメンタルサイエンス(SES)株式会社

営業G 開発G 国際G グループリーダー

株式会社ダイナミック・サニート技術アドバイザー

鈴木 悟 様

決定版!

講演
2



「食中毒対策 増やさない・やっつける」
～ルールは守られていますか?～

株式会社ダイナミック・サニート

食品衛生コンサルタント

菅原 妙子

当社HPから
お申込み可能
です!



「サニート」で検索

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



講演内容

.....

講演 1

食品加工施設を備えた小売店舗の防虫・防鼠対策 決定版!

虫対策・鼠対策において様々な問題が起きやすい食品製造スペースと販売スペースが同居する施設を想定し、最新の防虫防鼠のノウハウについてお話しいたします。

住化エンバイロメンタルサイエンス (SES) 株式会社
株式会社ダイナミック・サニート技術アドバイザー
鈴木 悟 様

Biography

環境、食品衛生管理の技術者として15年活動後、住友化学に入社。
事業開発、コンサルタントとして主に海外で活動、セミナー、フォーラム講演を多数実施。
国内事業サポートの為SESに外向、日本の衛生管理業界のステイタスUPを目指し、多くの業界関係者と協力体制の下、活動中。

講演 2

「食中毒対策 増やさない・やっつける」～ルールは守られていますか?～

気温が高くなり、食中毒事故を起こさないよう細心の注意が必要になってきました。菌やウィルスの特性を理解し製造工程のどこが大事かを解説します。大事な工程の管理ルールが正しく遵守できているか確認しましょう。

株式会社ダイナミック・サニート
食品衛生コンサルタント
菅原 妙子

Biography

2013年から食品衛生コンサルタントとして従事し、秋田県HACCP認証制度の取得支援業務に携わり県内の食品製造業を支援し認証取得企業多数実績あり。県内外の食品製造業へのコンサルやセミナーを行っている。
会社主催セミナーをはじめ、自治体や農林水産関係機関、保健所、商工会議所等のセミナー講師を務める。



タイムスケジュール

7月6日(水) 13:30～

13:00 入場受付

13:30 開講挨拶 株式会社ダイナミック・サニート
代表取締役 金澤 太郎

13:35 講演① 住化エンバイロメンタルサイエンス株式会社
鈴木 悟 様

14:20 休憩

14:30 講演② 株式会社ダイナミック・サニート
菅原 妙子

15:15 ご挨拶・告知

15:20 終了・アンケート

