

HYSIA
environmental health

environmental health



HYSIA

オンラインセミナー

2022年

10月5日(水)

13:30 ~ 16:00

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

参加費無料



お申込みは
こちら

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

当社HPから
お申込み可能
です!



「サニート」で検索

環境衛生・食品衛生セミナーのご案内

講演
1

食品加工施設のカビ対策

株式会社ダイナミック・サニート
環境衛生・食品衛生コンサルタント

金澤 良浩



講演
2

業態によって異なる
HACCPのスタートアップ解説
~HACCPは十人十色~

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



講演
3

1. 食品衛生法改正に伴う
営業許可制度の改正について
2. 秋田県HACCP認証基準
の改正について

秋田県生活環境部生活衛生課
主任

若狭 大志様



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

食品加工施設のカビ対策

株式会社ダイナミック・サニート
環境衛生・食品衛生コンサルタント
金澤 良浩



残念なことに食品加工、調理施設等でカビ問題のない施設は少ないと言えます。カビによるリスクは高いにもかかわらず、カビ問題の解決は困難として後回しにされがちです。本セミナーではカビによる実害、検査・検証、対処と予防についてより具体的に解説いたします。

Biography

医療施設の院内感染対策、食品工場等の環境診断、HACCPコンサル等数多くの経験を持つ。
（株）ダイナミック・サニートHYSIA事業部所属
（公社）日本ペストコントロール協会理事



講演
2

業態によって異なるHACCPのスタートアップ解説 ～HACCPは十人十色～

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



食品工場と仕出し料理店ではHACCPにおける危害要因分析手法が異なります。レストラン、宴会場、給食施設、小売併設製造業、テイクアウトなど「食」の提供方法は多岐にわたります。本セミナーではそれぞれの業態にあったHACCPのスタートアップについて解説いたします。

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。



講演
3

1. 食品衛生法改正に伴う営業許可制度の改正について 2. 秋田県HACCP認証基準の改正について

秋田県生活環境部生活衛生課
主任
若狭 大志 様



食品衛生法の改正により営業許可制度が改正されました。営業許可を取得すべき業種が一部変更され、新たに届出制度が始まりました。今一度確認していただくよう解説いたします。

HACCP制度化に併せて、秋田県HACCPの認証基準の一部が改正されました。よりコーデックスHACCPに近づけるべく、追加された項目があります。これから認証取得を目指す方、既に認証取得されている方、共に聴いていただきたいと思えます。

Biography

これまで各地保健所において食品事業者への食品衛生指導、HACCP導入指導を行って来られました。
昨年4月からは生活衛生課にて食品衛生の制度設計を担っておられます。



タイムスケジュール

10月5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	金澤 良浩
14:15	講演②	菅原 妙子
14:55	講演③-1	若狭 大志 様
15:35	講演③-2	
16:00	終了	

視聴者様
ご感想

HACCPの目的や考え方、導入のきっかけなど、体験から来る説明はとても良かった。

菓子製造業

初心者でも分かりやすい内容でとても満足しました。

包装資材卸業

当職場での新人教育に活用させていただきます。

集団給食施設

