

# HYSIA オンラインセミナー

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セミナーを開催いたします。  
皆様のご参加をお待ちしております。

参加費  
無料

2023

3.14 [火]

13:30 - 14:50 [開場 13:00-]

## 開催

### オンライン (Zoom)

アーカイブ配信 (Youtube) もござい  
ます。当日ご都合がつかない方も録画  
保存したものをご覧いただけます。

### タイムスケジュール

13:00 入場  
13:30 開講  
13:35 講演1&QA  
14:15 講演2&QA  
14:50 終了

## お申込み

右のQRコードを読み取って  
参加登録出来ます。

または、弊社HP「サニート」で検索  
<https://dsnt.jp/hysia-seminar>



講演 1

### 臭気問題と対策

臭いは食品に付着してその商品価値を損なうことがあります。また施設が発する臭いのお客様を遠ざけているかもしれません。臭いの発生原因とその対策について解説します。

講師

株式会社ダイナミック・サニート  
環境衛生コンサルタント

金澤 良平



講演 2

### 清掃・洗浄のポイント！ おさえていますか？

洗しやすい箇所だけ丁寧に洗浄していませんか？的を外した清掃・洗浄はリスクを高めてしまいます。効果的な清掃・洗浄で害虫の発生や食中毒事故、品質低下を防ぐことができます。

清掃・洗浄のポイントをわかりやすく解説します。

講師

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



## お問い合わせ

株式会社 **ダイナミック・サニート**  
本社 〒010-0802秋田市外旭川字三後田175

TEL 018 (868) 2568

Mail [foodsafety@hysia.jp](mailto:foodsafety@hysia.jp) 担当/菅原 妙子