

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
10.11 [水]
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

効果的な防虫対策のご紹介



食品施設では一年を通じて虫対策が必要です。近年、画期的な防虫アイテムが多数開発されています。一方、間違った使い方によっては効果が得られないどころか、逆にリスクが高まることもあります。それらについて詳しく解説します。

講師 | HYSIA環境衛生コンサルタント **金澤 良平**

講演 2

誰も教えてくれない食品衛生の常識と”そのわけ”



「手袋をするのに、なぜ手を洗うの？ 靴の履き替えはなぜするの？」など常識とされているのに、その理由が理解されずにルールが守られていない事はありませんか？理由がわかれば取り組みしやすくなるはず。その理由について解説します。

講師 | HYSIA食品衛生コンサルタント **菅原 妙子**

お問い合わせ