

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

2025

3.5 [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。

アーカイブ視聴希望の方も登録をお願いします。

タイムスケジュール

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

講演1

対象者：従事者および
品質管理者

気づいていますか？食品加工施設に潜む小さな脅威 ～虫の内部発生原因と対策～

食品への異物混入で最も多い『虫』。一概に虫と言っても内部発生や外部侵入の2つの要因が考えられます。今回は、特に内部発生に焦点を当てて、なぜ虫が発生するのか、発生リスクとなる環境要因や原因を紐解き、具体的な防止対策について解説します。

講師

HYSIA食品衛生コンサルタント

猪股 理沙



講演2

対象者：従事者および
品質管理者

食品加工施設に見るカビのリスクと対処法 ～放置するとどうなる？カビが引き起こす様々な被害～

食品加工施設において、カビが発生している箇所は多かれ少なかれあり放置されているケースが多くあります。カビによる汚染は食品だけではなく、施設設備の劣化や害虫の発生、さらには従業員の健康被害にまでつながる可能性があります。リスクが大いにも関わらず改善が進んでいないのはなぜでしょうか。カビ汚染によるリスクの解説と対策について紹介します。

講師

HYSIA食品衛生コンサルタント

菅原 妙子



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>



お問い合わせ