

HYSIA

environmental health

environmental health



HYSIA

オンラインセミナー

テーマ

一般衛生管理の基礎

2022

4/20

Wednesday

13:30~16:00

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

参加費無料

新人教育
基本の見直しに



お申込みは
こちら

環境衛生・食品衛生セミナーのご案内

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ようなセミナーを開催いたします。

今回のテーマは「一般衛生管理の基礎」です。

皆様のご参加をお待ちしております。

申込方法 株式会社ダイナミック・サニート 担当 菅原

Tel: 018-868-2568 Fax: 018-868-5211 Mail: foodsafety@dsnt.jp

会社名・お名前・電話番号・メールアドレスを記載の上、セミナー前日までに
お申し込みください。

※お申込の方は一定期間、アーカイブ配信にて視聴できます。



☎ | 018(868)2568

✉ | www.dsnt.jp | info@dsnt.jp

📍 | 本社 〒010-0802 秋田市外旭川字三後田175

株式会社 **ダイナミック・サニート**

講演内容

講演 1 主な食中毒菌と食中毒事故例

気を付けるべき主な食中毒菌。
秋田県内の食中毒事故例等につ
いてお話しいたします。

秋田県生活衛生課
食品衛生班
ご担当者様

ご紹介

食中毒対策、HACCP導入、営
業許可など、食品の安全・安心
を確保するための各種施策を
担当されている。

講演 2

理解しておくべき一般衛生管理の基礎

HACCPの管理と共に重要な一
般衛生管理の基礎を解説します。
なぜやらなければならないのか、
ルールを守らないことによる
事故の恐れがあることをお伝え
していきます。

菅原 妙子
(株)ダイナミック・サニート

略歴

食品衛生コンサルタントとして
秋田県HACCP認証、
JFSHACCP認証取得支援
など、多数の実績あり。
自社セミナーの他、自治体、保
健所、商工会議所等のセミナ
ー講師を務める。

講演 3

「我が社のHACCP導入」事例紹介

職人のカンに頼る製造から数字
重視の工程管理への転換。
HACCP導入・従業員の意識変化
と新たな加工技術への挑戦等に
ついてお話しいたします。

佐藤 傳彦 様
(有)落月堂 代表取締役

ご紹介

横手市にて和菓子製造販売会
社を経営。県内外の大手スー
パー等へ納入。秋田県HACCP
認証取得。一定した味や食感、
品質保持期間を実現するため
、数字を重視した工程管理へ
の転換を実現。

タイムスケジュール

4月20日(水) 13:30～

13:00 受付

13:30 司会挨拶

開講挨拶 (株)ダイナミック・サニート 代表取締役 金澤 太郎

13:40 講演① 「主な食中毒菌と食中毒事故例」

秋田県生活衛生課食品衛生班ご担当者 様

14:10 休憩

14:20 講演② 「理解しておくべき一般衛生管理の基礎」

(株)ダイナミック・サニート 菅原 妙子

15:05 休憩

15:15 講演③ 「わが社のHACCP導入」事例紹介

(有)落月堂 代表取締役 佐藤 傳彦 様

16:00 終了

