

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

2024

6.26 [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&QA
14:15	講演2&QA
14:50	終了

講演1

販路拡大とHACCP認証 ～第三者認証が事業に与える効果～

HACCPは食品事故を未然に防ぐための手段として有効です。HACCPを導入していること、有効に機能していることを客観的に検証し認証するのが第三者によるHACCP認証です。HACCPの第三者認証を受けることが事業展開にどのような効果をもたらすかについて考えてみました。

講師 | HYSIA環境・食品衛生コンサルタント **金澤 良浩**



講演2

食品の適切な温度管理は できていますか？ ～温度変化による品質への影響～

食品は適切に温度管理をしなければ品質の劣化や食中毒事故に繋がる事は認知されています。しかし、流通、納品、保管、調理加工までの流れの中には、つまづきやすい温度管理の落とし穴が潜んでいます。それらを紹介し、食品に与える影響について事例を交えて解説します。

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

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 担当/菅原 妙子