

# 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  
10.23 [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

#### 日常に潜む危険な落とし穴 ～第三者の視点から～

食品製造現場では、日常業務が習慣化しています。その結果、普段の何気ない行動や場所が「当たり前」として捉えられがちですが、第三者が見ると潜在的な危険が多く存在します。今回は、食品衛生における初歩的な内容に重点を置き、監査やインスペクションの経験から、現場でのありがちな事例とリスク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

#### 一般衛生管理にも管理基準を設定しよう

～HACCPの両輪として安全な施設設備の7Sを行うために～

「Codex食品衛生の一般原則2020」において、ハザードを管理するのにCCPではないが、環境及び食品接触面の洗浄殺菌が食品に影響を与えるとされる場合、より注意が必要な一般衛生管理が必要とされました。HACCPの両輪とされる一般衛生管理について、管理基準を盛り込んだマニュアルを作成する必要性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](mailto:foodsafety@hysia.jp) 担当/菅原 妙子