



◆ **主なプログラム**

- [基調スピーチ] 日本検査キューエイ株式会社 取締役営業部長 小橋 弘政
- [事例発表] 『共通プラットフォームを利用した高品質なシステム開発(仮)』  
アドソル日進株式会社
- [特別講演] 『昨今の不正アタック技術の動向』  
中小企業診断士・JICQA 審査員 小川 祐司
- [JICQA プレゼンテーション]  
『ISMS クラウドセキュリティ(ISO/IEC 27017)の審査登録の概要』  
日本検査キューエイ株式会社 審査本部審査第2部長 舛井 雄一
- [ワークショップ] 『モデル事例を使用した「企業のリスク及び機会」のグループ討議』  
《ニーズや外的要因など「内外の課題」と、関連するリスク因子の捉え方》や  
《リスク因子に関する効果的な対応策》について、ご参加者によるグループ  
討議を実施します。(ファシリテーターは審査員が担当します)

◆ **詳細とお申込み**

12月12日に弊社からご登録組織の皆様(連絡担当者様)にお送りした、ご案内メールをご覧ください。  
1組織様2名までご参加いただけますが、3名以上の参加ご希望の場合は下記までご相談ください。

担当：営業部 光守 (ミツモリ)、三浦  
(TEL：03-5541-2752)

**3. ISO45001 (労働安全衛生マネジメントシステム) へのJICQAの対応についてお知らせ  
します。**

労働安全衛生に関わる国際規格 ISO45001 の FDIS(最終国際規格案)が11月30日に発行されました。今後、ISの発行は早ければ2018年2月に、JIS規格はその2か月後に発行される見込みです。

製造及びサービス業にとって、安全は、品質、環境と共に重要な柱であり、登録組織の皆さまから多くの問い合わせをいただいております。

今後のJICQAのISO45001への対応についてお知らせします。

1. 審査  
2018年4月開始予定  
※ 審査までに3か月の運用実績が必要です。
2. JICQA登録組織様向け規格説明会(無料)  
2018年1月16日(火)、1月22日(月)、2月9日(金) 各JICQA研修センターにて開催  
※ 登録組織様には別途e-mailで詳細をご案内いたします。
3. 内部監査員養成セミナー(公開セミナー/有料)  
2018年4月開始予定
4. 無料セミナー  
2018年4月開始予定

ISO45001取得をご検討中の組織様は下記担当までお気軽にご相談ください。

担当：営業部 光守 (ミツモリ)  
(TEL：03-5541-2752)

## 公開セミナーのご案内

JICQA 公開研修センターでは、FSSC22000 内部監査員養成セミナー及び規格要求事項の解説セミナーを開講しています。

FSSC22000 とは、食品安全の基本である前提条件プログラム(PRP)をより具体的にするため、食品安全マネジメントシステム ISO22000 の PRP に関する要求事項を産業分野ごとに規定しており、フードディフェンス（食品防御,Food defense）が含まれた規格です。この規格は、「ISO22000:2005+セクターPRP に対する技術仕様書+FSSC 追加要求事項」の3つの構成から成り立っています。

過去に食品分野では食品安全に関わる事件や事故が発生し、様々な取り組みが行われています。近年、世界的なブランドオーナーの集団（GFSI）からグローバルな食品安全認証規格の共通プラットフォーム化により、食品安全の認証を行う枠組み（ベンチマーキング）を供給側と購買側で共有しようとする動きが出てきました。

JICQA はその認証スキームの1つである FSSC22000 の認証機関として多くの実績を上げています。JICQA 公開研修センターの FSSC22000 内部監査員養成セミナー及び規格要求事項の解説セミナーをぜひご利用ください。

### 【FSSC22000 内部監査員養成セミナー】 2日コース

- ・開催日程 1月30日(火)~1月31日(水)
- ・会場 JICQA 九州事務所研修室
- ・受講料 54,000円(税込み)

### 【FSSC22000 規格要求事項の解説】 1日コース

- ・開催日程 東京 1月30日(火)
- ・会場 JICQA 九州事務所研修室
- ・受講料 25,920円(税込み)

FSSC22000 内部監査員養成セミナー及び規格要求事項の解説セミナーの詳細とお申込みについては、JICQA ホームページをご覧ください。

2018年度の開催予定は以下のとおりです。ホームページへの掲載とお申し込みは1月以降となります。

2018年	6月	7月	8月	9月	10月	11月
東京	14(木)-15(金)			4(火)-5(水)		
大阪		3(火)-4(水)			23(火)-24(水)	
福岡			2(木)-3(金)			8(木)-9(金)

\*各日程の1日目が規格要求事項の解説セミナーです。

### 講師からのメッセージ

食品安全を組織に定着させるポイントは、「FSSC22000 をツールとして、何をどのように管理すべきか」を明確にすることです。食品の製造やサービスに関わるためには、一般衛生管理プログラムによる衛生管理を丁寧に確実に行うことが前提です。更に、HACCP 原則を適用し科学的根拠に基づいた危害要因分析を行い、ターゲットにする微生物、化学的物質、硬質異物を特定し管理方法を決定します。公開セミナーでは、これらの手順について受講される皆様の立場になって、「わからないところはどこか」を明確にして、丁寧に講習することで、皆様の理解を深めていただきたいと思います。



渡邊 健次



日本検査キューエイ株式会社 JIC Quality Assurance Ltd. (JICQA)

〒104-0041 東京都中央区新富二丁目15番5号(業務部:大西、樋口)

TEL:03-5541-2751 FAX:03-5541-2955