

## 1. JICQA フォーラム (ISO9001 徹底活用編) を開催しました。

JICQA では当社のご登録組織様を対象に、マネジメントシステムの効果的な運用を支援することを目的としたイベント、「JICQA フォーラム」を実施しています。JICQA フォーラムでは、注目すべき新規格のご紹介、講演や事例発表など、マネジメントシステム活用のヒントとなるコンテンツをご提供しています。

7月16日に第5回 JICQA フォーラム「ISO9001 徹底活用編」を、東京をメイン会場に全国6会場をテレビ会議システムで中継して開催しました。サブタイトルは「企業環境の課題解決にマネジメントシステムを活用しよう」でした。

今回のフォーラムは開催前から大きな反響があり、お申込み受付開始から数時間で多くの会場が満席となるなど、非常に注目を集めていました。

弊社代表取締役社長の川崎による基調講演に続き、JICQA 公開研修センターの小野講師が「ISO9001の解釈と実務への活かし方」と題して講演を行いました。

約2時間にわたって ISO9001 の理解を深めるコツと、個々の要求事項のポイントを、実務への活用事例を交えながら詳細に解説しました。フォーラムの講演としては過去最長のセッションでしたが、来場された登録組織の皆様は熱心に傾聴されていました。

続いて、元大正製薬株式会社 薬事部長 兼 お客様相談室室長の小川道弘氏を講師にお招きし、「マネリ化を防ぎ ISO 活動を活性化させる、社内コミュニケーション術」と題してご講演いただきました。

途中、参加者同士でコミュニケーション術を実際に試していただくグループワークも行い、参加された皆様が普段 ISO 事務局として抱えている悩みを共有するなど、短時間のワークながら非常に盛り上がりました。

フォーラムは大盛況のうちに終了し、参加された皆様からは「ためになった」というコメントを多数いただきました。当社では今回の反応と、ご参加できなかった方が多数いらっしゃったことを踏まえ、同様のフォーラムを11月に再度開催決定しています。ぜひ奮ってご参加くださいますよう、ご案内申し上げます。



東京会場にて、ISO9001 要求事項のポイントを解説する小野講師。休憩を含めると140分間という過去最長のセッションながら、参加された皆様は最後まで集中して聴講されていました。

### 【次回 JICQA フォーラム予告】

上記の通り、今回と同様のフォーラムを以下の日程で開催します。

- 日時：2019年11月22日(金) 13:00～17:30 (12:30 受付開始)
- 会場：弊社本社（東京）及びの各地方事務所（名古屋・大阪・広島・福岡・沖縄）
- 参加費：無料
- 対象者：弊社ご登録組織様・申請組織様（1申請受理番号につき1名様）
- お申込み：2019年10月中旬受付開始予定（事前に連絡担当者様にメールでご案内します）

※誠に恐れ入りますが、7月16日のフォーラムにご参加された組織様はお申込みいただけません。予めご了承ください。

担当：営業部 光守(ミツリ)・三浦  
TEL：03-5541-2752

## 2. 食品安全規格に関する、当社の情報提供活動についてお知らせします。

「HACCP に沿った衛生管理の制度化」(いわゆる HACCP 義務化)の法令(改正食品営業法第五十条)は、2020 年の 6 月に施行することが決定しています(猶予期間 1 年間)。これに伴い、登録組織様をはじめ皆様からの食品安全規格に関連するセミナーへのお問い合わせ及び出席ご希望が、年々増加しています。

JICQA では以下の活動を通じて、食品安全規格に関する情報を皆様へご提供します。

### ① 展示会『フードセーフティジャパン 2019』への出展

昨年に続き、今年も『フードセーフティジャパン』に出展します。HACCP、ISO22000、FSSC22000、JFS-C の 4 つの食品安全規格のご紹介と無料セミナー、各規格の審査・認証取得のご案内をします。ぜひお立ち寄りください。

- 会期：2019 年 9 月 11 日(水)～13 日(金) 各日 10:00～17:00
- 会場：東京ビッグサイト「青海展示棟」 (※「東京ビッグサイト」ではございません。ご注意ください)
- JICQA 小間番号：K1-23

[参考]フードセーフティジャパン 2019 公式サイト <http://www.f-sys.info/fsj/>

### ② 食品安全規格に関する無料セミナーの特別開催

JICQA では本社及び各地方事務所において無料セミナーを開催していますが、それ以外の地域においてもセミナー実施のご希望にこたえ、以下の日程で特別開催します。アクセスの関係で普段ご参加できない皆様、ぜひこの機会にご参加ください。

- 日程と開催地
  - 9/18 (水) 群馬県高崎市
  - 9/19 (木) 茨城県水戸市
  - 10/29(火) 兵庫県神戸市
  - 10/30(水) 兵庫県姫路市
  - 11/7 (木) 大阪府泉佐野市
- 開催セミナー
  - ◆ HACCP の概要(各日程とも 10:00～12:30)  
[https://www.jicqa.co.jp/iso/seminar\\_m/haccp.html](https://www.jicqa.co.jp/iso/seminar_m/haccp.html)
  - ◆ ISO22000 及び FSSC22000 の概要(各日程とも 14:00～16:30)  
[https://www.jicqa.co.jp/iso/seminar\\_m/foodsafety.html](https://www.jicqa.co.jp/iso/seminar_m/foodsafety.html)

担当：営業部 光守(ミツリ)・三浦  
TEL：03-5541-2752

## 3. HACCP school の基礎コース(1 日)の新設及び 2 日コースの名称変更をお知らせします。

### ◆ 「ハザードとハザード分析の基礎 徹底解説コース」 1 日

HACCP School の「ハザード分析と HACCP システム構築実践コース」で事前学習としていたハザードとハザード分析の基礎について、講師による講義形式で徹底解説します。

【対象者】

- 時間的に 2 日間取れないが 1 日でハザード分析だけでも知りたい方
- 微生物、化学的または物理的ハザードなどを詳しく知りたい方

- 2日間コースの「ハザード分析と HACCP システム構築実践コース」の事前学習部分をより深く習得したい方

【内容】

1. 生物的ハザード、化学的ハザード、物理的ハザードに対する特性と制御方法
2. ハザード分析を実施するための準備、ハザード分析(管理手段の特定を含む)、管理手段の妥当性確認(マーマレードの製造工程を事例に、ハザード分析シート(3種類)を用いて具体的に解説します)

【開催日程】 9月3日(火)、10月28日(月) 東京/名古屋/大阪/広島/福岡/沖縄  
\*東京以外は、ライブ中継

【受講料】 26,500円(消費税別本体価格)

◆ 「ハザード分析と HACCP システム構築実践コース」 事前学習+集合研修 2日

事前学習での課題演習と集合研修でのグループディスカッションという2ステップで行い ISO22000/FSSC22000 に基づく HACCP システムを自力で構築・運用するノウハウを習得する研修プログラムです。

【対象者】

- これから HACCP 構築を推進するプロジェクトリーダー及びメンバー(食品安全チームや HACCP チーム)
- すでに HACCP 運用中の組織で ISO22000 や FSSC22000 の認証登録を目指す食品安全チームリーダー

【内容】

1. 事前学習では、HACCP 構築の一通りを体系的に事前学習し、モデル食品の HACCP 関連ワークシートを作成する。
2. 集合研修では、事前学習のおさらいの後、グループディスカッションを中心にハザード分析シートやハザード管理プランの作成を行う。

【集合研修開催日程】

東京	9月27日(金)～28日(土)、10月29日(火)～30日(水)
大阪	11月6日(水)～7日(木)
福岡	11月27日(水)～28日(木)

※ 事前学習があり、お申し込みの締め切りは開催日の一か月前となりますので、お早目のお申し込みをお勧めします。

【受講料】 100,000円(消費税別本体価格)

セミナーの詳細及びお申し込みについては JICQA ホームページをご覧ください。  
皆様のお申し込みを心よりお待ちしております。

担当：公開研修センター 四條、松田  
TEL：03-5541-2759

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(総務部:大西、樋口)  
TEL:03-5541-2751 FAX:03-5541-2955