

食品安全システム内部監査の基本を、2日間でマスターするセミナー

FSSC22000 は食品安全マネジメントシステム規格の ISO22000 に、食品製造産業の場合は ISO/TS22002-1 を、食品包装材製造業の場合は ISO/TS22002-4 を、前提条件プログラムの規定として組み合わせたものです。食の安全が問われる組織にとって FSSC22000 は、食品生産におけるリスクマネジメントのためだけでなく、原材料の調達から最終消費者に届けるまでのサプライチェーン全体の管理を可能にするためにも有効なマネジメントシステムと言えるでしょう。本セミナーの受講者は、講義と演習を通して知識を習得し、パフォーマンス向上に結び付く内部監査ができるようになります。セミナーの最後には修了テストを実施して合格者には修了証を発行いたしますので、社内資格の認定にお役立てください。

受講対象者

- ISO22000/FSSC22000 導入に向けて準備中の組織の方
- ISO22000/FSSC22000 認証取得のためのシステム構築を担当される方
- これから ISO22000/FSSC22000 の内部監査員になる方

セミナーの内容

- FSSC22000 (ISO22000 + ISO/TS22002-1) の規格要求事項を理解し、ISO22000 と FSSC22000 の両マネジメントシステムの内部監査員に必要な知識と技能を獲得します。
- ISO/TS22002-4 (食品包装材料の製造業に適用される規格) も解説します。
- 内部監査の準備から内部監査実施までの、一連の手順を解説します。
- 監査側と被監査側にわかれての「監査ロールプレイング」を行います。

セミナーの実施概要

日 程	1 日目	9:30～17:30	規格要求事項の解説
	2 日目	9:30～17:00	内部監査の進め方の解説、模擬内部監査
受講料	60,500 円(税込)		

受講料には、テキスト代・昼食代が含まれます。

受講者の声(アンケートより)

- ◆ 大切なところは何度も言葉をくりかえし説明いただき、とてもわかりやすかったです。
- ◆ 実際に今後の業務に活用できそうなセミナーで満足しています。
- ◆ 事例を基にした解説や例題をもとにした演習により理解を深めることができました