

- ◆ ISMS規格の全体像を2日間かけてしっかり学べる。
- ◆ 規格改訂箇所に焦点をあて、ISMS認証取得及び運用のポイントを学べる。
- ◆ 自社のISMSをより効果的なものにするための“見直し・改善”のポイントをわかりやすく学べる。

- 対 象
- ISMS事務局、管理担当者
  - ISMS内部監査員(候補)、事業継続計画の担当者
  - 社内セキュリティ推進担当者・関係者

講 師

西宮 恵子 (有)メイブルカンパニー 代表取締役

- 会 期
- 2025年 8月21日(木)～ 8月22日(金) [オンライン]
  - 2025年10月23日(木)～10月24日(金) [オンライン]
  - 2026年 2月26日(木)～ 2月27日(金) [オンライン]

参加料 (税込)

【2日間連続参加】	
日本能率協会法人会員	79,200円／1名
JMAでISO審査を受けている企業	79,200円／1名
上 記 会 員 外	91,300円／1名
【1日目[基礎編]または2日目[管理策編]のみの1日参加】	
日本能率協会法人会員	41,800円／1名
JMAでISO審査を受けている企業	41,800円／1名
上 記 会 員 外	47,300円／1名

※テキスト(資料)費が含まれております。

プログラム		10:00～17:00(昼休み/12:00～13:00)
1日目 [基礎編]	0 トピック	～規格改定について～
	1 守るべきものは、何か？	～組織状況と導入方針・目的～
	2 仕組みの基礎：文書と記録の整備・簡素化	～文書体系 規定と様式～
	3 運用の仕組み	～基本運用計画と運用サイクル～
	4 リスクマネジメントは、難しくない?!	～リスクアセスメントと管理策～
	5 “ISMSは人”、人の質の向上	～要員の育成と意識改革～
	6 内部監査は最後の砦、提案型内部監査	～自己点検、検査・検証&レビュー～
	7 是正・改善は、成長の種	～是正処置と成果向上～
2日目 [管理策編]	8 まとめ&質疑応答	
	1 何を、どのようにして守るか？	～情報セキュリティ方針と管理策～
	2 役割・責任と力量の向上	～組織&要員への対応策～
	3 情報の分類と関連資産の管理	～物理的&環境的対応策～
	4 情報システム開発と運用管理	～情報システム関連対応策～
	5 情報セキュリティインシデントと事業継続計画	～緊急時対応策～
	6 まとめ&質疑応答	

※内容は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

- ◆ 監査技法を習得できる実践的な演習を多く取り入れているコース。
- ◆ ISMS規格がレビューできる。
- ◆ “内部監査＝不適合探し”ではないことを習得できる。
- ◆ 本コース修了者には修了証を授与いたします。

- 対 象
- ISMS内部監査員候補の方々
  - ISMS社内推進事務局責任者・リーダー
  - 各部門の管理者・責任者・リーダー

講 師

西宮 恵子 (有)メイブルカンパニー 代表取締役

- 会 期
- 2025年 7月24日(木)～ 7月25日(金) [東京]
  - 2026年 1月29日(木)～ 1月30日(金) [東京]

参加料 (税込)

日本能率協会法人会員	90,200円／1名
JMAでISO審査を受けている企業	90,200円／1名
上 記 会 員 外	101,200円／1名

※テキスト(資料)費が含まれております。  
※昼食の提供はございません。(各自でご用意ください)

プログラム		【1日目】 10:00～18:00(昼休み 12:00～13:00) 【2日目】 9:30～17:00(昼休み 12:00～13:00)
1日目	0 トピック	～規格改定について～
	1 企業をとりまく環境変化と情報セキュリティマネジメントシステム	●情報セキュリティ確保の重要性
	2 内部監査とは何か	●内部監査の目的とは何か ●内部監査員の役割・力量
	3 JIS Q 27001要求事項の解説	
	4 演習1 「不適合指摘」	
	5 情報セキュリティに関連する法令	
2日目	6 内部監査プロセス	
	7 監査の技法	●監査シナリオの描き方 ●サンプリングの考え方 ●監査チェックシートの作り方 ●監査の基本的な進め方 ●コミュニケーション技法
	8 演習2 「監査のシナリオを描く」	
	9 演習3 「監査用チェックリストの作成」	
	10 監査所見・監査結論とは	●監査所見とは ●不適合と改善の機会 ●監査結論と監査報告書
	11 演習4 「監査のまとめ」	
	12 演習5 「監査結果の発表と講評」	
	13 演習6 「不適合の修正と是正処置」	
	14 理解度テスト	
	15 まとめ、修了証授与	

※内容は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

FSSC22000認証取得に向けて、ISO22000やISO/TS22002-1規格の理解のみならず、製造現場の実態に合わせて具体的に何をすべきか、どの程度まで取組めばよいのかを学ぶ。

- 対 象
- ◆ FSSC22000の全体像及び規格要求事項を理解する。
  - ◆ 要求事項に対して、具体的に何をすべきか、どの程度まで取組めばよいのかを学ぶ。
  - ◆ FSSC22000、ISO22000を効果的に運用するためのポイントを学ぶ。

講 師

宇野 由華 FSアシスト 代表  
(一社)日本能率協会 FSMS主任講師

- 会 期
- 2025年 5月22日(木)～ 5月23日(金) [オンライン]
  - 2025年 6月12日(木)～ 6月13日(金) [オンライン]
  - 2025年 7月10日(木)～ 7月11日(金) [オンライン]
  - 2025年 9月 4日(木)～ 9月 5日(金) [オンライン]
  - 2025年12月 3日(水)～12月 4日(木) [オンライン]
  - 2026年 2月 5日(木)～ 2月 6日(金) [オンライン]

参加料 (税込)

【2日間連続参加】	
日本能率協会法人会員	79,200円／1名
JMAでISO審査を受けている企業	79,200円／1名
上 記 会 員 外	91,300円／1名
【1日目[ISO22000編]または2日目[ISO/TS22002-1編]のみの1日参加】	
日本能率協会法人会員	41,800円／1名
JMAでISO審査を受けている企業	41,800円／1名
上 記 会 員 外	47,300円／1名

※テキスト(資料)費が含まれております。

本コースは、FSSC22000の取得企業やこれから認証取得をめざす企業を対象にした、実践的な内部監査員を養成するためのプログラム。ISO 22000、ISO/ TS22002-1の規格解釈、チェックリストの作成方法など監査に重要なポイントを専門性の高い講師が分かりやすく講義する。

- ◆ 本コース修了者には修了証を授与いたします。

- ねらい
- FSSC22000内部監査員に必要な知識と監査ポイントを習得する。
  - 食品安全のための日常の自主点検における管理ポイントを学び、食品事故の予防につながる監査の視点を身につける。

- 対 象
- FSSC22000内部監査員候補
  - 食品安全の管理責任者・社内推進事務局・チームリーダー・推進担当者の方々
  - 取引先監査、二者監査の担当者

講 師

田中 辰幸 (同)FSマネジメント 社長  
JMA FSSC主任講師

- 会 期
- 2025年 5月28日(水)～ 5月29日(木) [東京]
  - 2025年 6月23日(月)～ 6月24日(火) [大阪]
  - 2025年 7月22日(火)～ 7月23日(水) [東京]
  - 2025年11月17日(月)～11月18日(火) [東京]
  - 2026年 1月26日(月)～ 1月27日(火) [東京]
  - 2026年 2月16日(月)～ 2月17日(火) [大阪]
  - 2026年 3月 5日(木)～ 3月 6日(金) [東京]

参加料 (税込)

日本能率協会法人会員	81,400円／1名
JMAでISO審査を受けている企業	81,400円／1名
上 記 会 員 外	92,400円／1名

※テキスト(資料)費が含まれております。  
※昼食の提供はございません。(各自でご用意ください)

プログラム		【1日目】 10:00～17:00 (昼休み 12:30～13:30) 【2日目】 9:00～17:00 (昼休み 12:30～13:30)
1日目	ISO22000編	1 FSSC22000の全体像 2 ISO22000規格の全体像と規格要求事項の解説 ①ISO22000の目的 ②ISO22000規格の解説 ③従来HACCPで使われていた用語とISO22000の用語 ④ISO22000の法令・規制に関する要求事項 3 ISO22000マネジメントシステムの構築 ①「食品安全マニュアル」作成のポイントと具体例 ②ISO22000で要求されている「文書」と「記録」 ③「文書」及び「記録」とその具体例 4 FSSC22000、ISO22000を効果的に運用するポイント 5 質疑応答
	ISO/TS22002-1編	1 ISO/TS22002-1規格の全体像と概要 2 ISO/TS22002-1要求事項解説とシステム構築のための具体的対応 ●建物の構造と配置 ●有害生物の防除 (ペストコントロール) ●施設及び作業区域の配置 ●要員の衛生及び従業員のための施設 ●ユーティリティー ～空気、水、エネルギー ●手直し ●廃棄物処理 ●製品リコール手順 ●装置の適切性、清掃・洗浄及び保守 ●倉庫保管 ●購入材料の管理 (マネジメント) ●製品情報及び消費者の認識 ●交差汚染の予防手段 ●食品防衛、バイオビジランス及びバイオテロリズム ●清掃・洗浄及び殺菌・消毒 3 FSSC22000追加要求事項、利害関係者委員会 (BoS) 決定事項リスト要求事項 4 FSSC22000審査における注意点について 5 質疑応答
2日目		

※内容は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

プログラム		【1日目】 10:00～18:00(昼休み 12:30～13:30) 【2日目】 9:30～17:30(昼休み 12:00～13:00)
1日目	オリエンテーション	セミナー全体の目的・流れ
	講義①	FSSC22000 規格の目的・ねらい、全体概要、規格の構成
	講義②	内部監査とは何か (目的、監査の流れ、監査員の役割、監査員に必要な知識)
	講義③	【規格理解】ISO22000の解説
	演 習	日常業務と規格との結び付け ※グループディスカッション
2日目	講義④	チェックリストの目的、作成ポイント、監査目的について
	演 習	チェックリストの作成
	レビュー	
	演 習	模擬監査の実施(ロールプレイ)
	講義⑤	監査所見・監査結論
	演 習	監査のまとめ ●監査所見 (不適合・観察・評価できる点) ●監査結論
	演 習	監査結果の発表と講評
	講義⑥	不適合の修正と是正処置
	講義⑦	【規格理解】ISO/TS22002-1の解説
	コースレビュー、理解度テスト、質疑応答	

※内容は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。