

～ ISO22002-100、-1 (食品 製造)、-4 (包装材の製造) 対応 ～

FSSC22000 (食品安全システム認証規格) 内部監査員養成コース

開催日時

Ver.7対応版となります

2026年 9月28日(月)～ 9月29日(火)

東京会場

2026年 11月16日(月)～ 11月17日(火)

大阪会場

2026年 11月30日(月)～ 12月 1日(火)

東京会場

2027年 1月25日(月)～ 1月26日(火)

東京会場

2027年 3月15日(月)～ 3月16日(火)

東京会場

各回とも 9:30～17:30

受講対象

- 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 氏

合同会社FSマネジメント 代表
一般社団法人日本能率協会
FSSC主任講師

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

※参加料にはテキスト(資料)費が含まれています。 ※昼食の提供はございません。(各自でご用意ください)

※法人会員ご入会の有無につきましては右記URLにてご確認ください。 <https://www.jma.or.jp/membership/>

※お申込みページ内参加申込規定を確認・同意のうえお申込みください。

ねらい

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。現役審査員の講師が、内部監査のしくみや規格解釈などの講義、模擬監査や演習などの実践を通じて、内部監査の重要ポイントを伝達する。

◆ 本コース修了者には修了証を授与いたします。

■ プログラム

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 内部監査のしくみ
(監査員に必要な力量、目的・原則、監査の
流れ、監査員の役割、)

講義③ 【規格理解】ISO22000の解説

演習 不適合事例による規格との結び付け

講義④ チェックリストの目的、作成ポイント

演習 チェックリストの作成

レビュー

【2日目】

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 不適合の記述・発表

演習 修正処置と是正処置の記述・発表

講義⑥ 規格理解
ISO22002、追加要求事項

演習 ビデオによるPRP演習

※演習ではグループディスカッションで理解を深めます。

コースレビュー、理解度テスト、質疑応答

※プログラム変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

