

“食の安全・安心”をさらに確かなものとする!

食品偽装の要求事項 詳説セミナー

開催日時

2026年11月26日(木)

オンライン

10:00~17:00

受講対象

- 食品安全マネジメントシステム (FSMS、FSSC22000) を構築・運用中の組織の方々
- 食品関連企業の経営者、品質管理・品質保証部門の管理者、担当者
- 食品偽装 (フードフラウド) の対応・対策に興味、関心をお持ちの方

講師

山口 秀人 氏

山口フードコンサルティング株式会社
代表取締役

参加料(税込)

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

※参加料にはテキスト(資料)費が含まれています。

※法人会員ご入会の有無につきましては以下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

食品関連企業においては、食の安心・安全体制を強化する食品安全(フードセーフティ)対策が活発に進められており、HACCP、食品安全マネジメントシステム(FSMS)やFSSC22000の導入が推進されています。

また、昨今の食品偽装の問題もあり、GFSI(Global Food Safety Initiative)ガイダンス文書第7版では「食品偽装(フードフラウド)」が要求事項として採用されました。FSSC22000をはじめとするGFSI承認スキームにおいても、既に規格要求事項として反映されはじめています。GFSIの承認スキームを認証取得している企業は、「食品偽装」に関するGFSI要求事項、知識、リスクアセスメントについて学び、対応していく必要があります。

本セミナーでは、「食品偽装」に関する要求事項の詳細、GFSIが食品偽装の要求事項を導入したその背景について解説いたします。また、ケーススタディを通じて「食品偽装脆弱性評価」の方法を学んでいただき、食品偽装対策推進のための実践的な理解をしていただくことを目的に開催します。

■ プログラム

10:00~17:00

[昼休み] 12:00~13:00

- 1 食品製造・販売業に求められる
“食の安全・安心”
- 2 意図的な問題の対応
- 3 食品偽装の違反事例とその背景
- 4 食品偽装の定義
- 5 GFSIベンチマーク要求事項Ver.7.0の内容

- 6 承認スキームの要求事項
- 7 食品偽装脆弱性評価方法
- 8 演習 食品偽装脆弱性評価方法
- 9 食品偽装脆弱性緩和計画の立て方
- 10 食品偽装 各法令・制度と
関連した業務上の注意点

※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。

