

# 41 食品偽装の要求事項 詳説セミナー

ねらい 「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する。また、ケーススタディを通じて「食品偽装脆弱性評価」の方法を学ぶ。

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

講 師 山口 秀人 山口フードコンサルティング(株) 代表取締役



会 期 ● 2025年11月12日(水) [オンライン]

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

※テキスト(資料)費が含まれております。

# 42 食品安全のための現場観察・指摘実践力習得セミナー

具体的な事例を通じて、現場での問題点・ウィークポイントを捉える「観察力」「診断・調査力」「指摘力」のスキルの習得・向上をねらいとする。

対 象 ● FSSC22000内部監査員(候補を含む)・推進事務局  
● 食品メーカーの衛生管理のチームリーダー・スタッフ

講 師 山口 秀人 山口フードコンサルティング(株) 代表取締役



会 期 ● 2025年 7月 2日(水) [オンライン]  
● 2025年10月10日(金) [オンライン]  
● 2026年 3月 2日(月) [オンライン]

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

※テキスト(資料)費が含まれております。

# 43 食品分野における外部製造委託 診断・評価/改善セミナー

規格要求事項(HACCP、ISO9001、ISO22000、FSSC22000等)で求められる外注業務に対する管理手順のポイントを具体的に解説するとともに、実際に具体的に何を、どの程度まで取り組めばよいかを学ぶ。

対 象 ● 委託先管理担当者 ● 購買担当者 ● 品質保証担当者  
● 生産計画担当者 ● 開発担当者 等

講 師 山口 秀人 山口フードコンサルティング(株) 代表取締役



会 期 ● 2025年 6月10日(火) [オンライン]  
● 2025年11月11日(火) [オンライン]  
● 2026年 3月16日(月) [オンライン]

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

※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 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

※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 10:00～17:00(昼休み/12:00～13:00)

- 1 食品異物混入問題の実態とその影響
- 2 なぜ、異物混入・トラブルはなくなるのか？
- 3 現場のウィークポイント・問題箇所のとらえ方
- 4 内部監査に活用できる「原因究明」のとらえ方  
ー改善に直結する指摘のためにー
- 5 演習 改善・監査につながる  
「観察力」「診断・調査力」「指摘力」のスキルアップ
- 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。

プログラム 10:00～17:00(昼休み/12:00～13:00)

- 1 相互連携を実現する食品製造の外部委託とは
- 2 外部製造委託で求められる施策と手順  
ーISO9001とFSSC22000との“いいとこ取り”の活用ー
- 3 委託先の診断のポイントと診断項目の設定の仕方
- 4 委託先の評価基準設定の仕方と評価結果の活用
- 5 委託先への改善指導をどう行うか  
ー改善のすすめ方のポイントー
- 6 まとめ、Q&A

※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。

# 44 録画されたコンテンツを視聴するアーカイブ型オンラインセミナーのご案内

## 《1》JMA(日本能率協会)で作成したアーカイブ型オンラインセミナー

現在開講中のコースはこちらから ⇒ <https://shop.deliveru.jp/jma/>



## 《2》オンデマンド型オンラインセミナー

社内研修の録画をウェブサイトアップロードしたものを視聴する

- ① 簡易型…【目的】主に集合型研修の欠席者対応。少人数向き(10名程度まで)  
貴社向けに集合型で実施した研修を録画し、JMAの管理するウェブサイトにアップロード。その動画を視聴して学んでいただけます。視聴期間1週間限定。
- ② カスタマイズ型…【目的】オンデマンド研修専用コンテンツ。多人数向き(利用者数、視聴期間はご要望に応じて対応)  
貴社向け研修を録画し、貴社専用のサイトにアップロード。その動画を視聴して学んでいただけます。各参加者の学習履歴・進捗管理が可能。

## 個人情報等保護方針について

本保護方針は小会が保有する個人情報および特定個人情報(以下、「個人情報等」)を適切に管理運用するために、遵守すべき基本的事項を定めたものです。

1. 法令・規範の遵守  
小会は、個人情報等の取り扱いに関する法令、国が定める指針その他の規範を、常に最新状態に維持するとともにこれを遵守いたします。
2. 適切な情報管理の徹底  
小会は、個人情報等の管理者を任命し、個人情報等の不正利用・紛失・破壊・改ざんおよび漏えいに対し適切な予防ならびに是正に関する措置を講じます。また、すべての就労者に対し「個人情報等の取り扱い」についての教育訓練をおこない、適切な管理に取り組みます。
3. 取得目的と範囲  
小会は、個人情報等を提供いただく際には、その取得目的を明らかにして、必要な範囲で取得いたします。
4. 取得目的範囲での利用  
小会は、ご本人の同意を得た取得目的の範囲あるいは法令・規範に基づく要請の範囲を越えた利用、提供、取り扱いの委託はおこないません。

5. 利用等の制限と管理  
小会は、保有する個人情報等を守秘し、同意を得た利用目的の範囲あるいは法令・規範に基づく要請の範囲を越える取り扱いをおこなわないよう、適切に管理します。同意を得た利用目的の範囲に基づき、社外と個人情報の授受をおこなう場合には、厳格な管理の下で取り扱うよう、小会が監視いたします。
6. 個人情報等保護に関するマネジメントシステムの確立と継続的改善  
小会は、適切な取り扱いをおこなうよう規程類および体制を整備して、個人情報等保護に関するマネジメントシステムを構築・実施し、これらを継続的に改善してまいります。
7. 個人情報等の相談および苦情窓口  
小会は、「個人情報等相談窓口」を設置し、お客様からの個人情報等に関するお問い合わせや苦情に対して、適切かつ誠実、迅速に対応いたします。保有している個人情報等について、ご本人から開示、訂正、削除、利用停止の要請を受け付け、合理的に対処いたします。

制 定：2004年10月 1日  
最終改定：2016年 1月 1日