

食品防御と リスクアセスメント手法 習得セミナー

開催日時 2027年 1月29日(金) 10:00~17:00

開催形式 オンライン開催(Zoom)

受講対象

- 食品製造関連企業の経営者、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

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) 法人会員：41,800円/1名
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。

開催主旨

食品防御の脅威に対する評価と対策は、食品安全認証の取得有無に関わらず全ての食品製造関連事業者にも必須事項です。本セミナーは、自社の現状分析から有効な対策を検討・実行できるように、リスクアセスメント(自己診断)の要点を指導経験豊富な講師が解説いたします。

本セミナーの目的と期待できる成果

- 規格やガイダンス文書だけでは分かりづらい「How to(対策・方法)」を自社で見出すための視点を解説します。
- 食品防御対策事例を紹介(画像)し、管理ポイントの理解を深めていただきます。
- 演習と振り返りを通じて、「食品防御の脅威に対するリスクアセスメント」の方法を習得していただきます。

■ プログラム

10:00~17:00 [昼休み] 12:30~13:30

1 食品製造・販売業に求められる
“食の安全・安心”と“意図的な問題”の対応

2 GFSIベンチマーク要求事項
(バージョン2024)の説明

3 FSSC22000_Ver.7の改定内容

4 食品防御の定義と脅威評価の重要性

5 食品防御に関する要求事項・
ガイダンス文書の紹介

- FSSC22000のガイダンスドキュメント(Ver.7)の概説
- PAS96:2017の概説
- 米国FSMA(食品安全強化法)の概説

6 食品防御対策事例の紹介
ISO22002-100:2025の付属書Aに沿って

7 リスクアセスメント(自己診断)のポイント

8 演習 リスクアセスメント(自己診断)

※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。

