

7

食品分野における  
外部製造委託 診断・評価/改善セミナー

JMA 22689



1日

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 ● 2024年 6月26日(水)【オンライン】  
● 2024年11月14日(木)【オンライン】  
● 2025年 3月12日(水)【オンライン】

参加料 (税込)	早割参加料/1名 (開催1カ月前まで申込)	通常参加料/1名
日本能率協会法人会員	39,600円/1名	41,800円/1名
JMAでISO審査を受けている企業	39,600円/1名	41,800円/1名
上記会員外	45,100円/1名	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 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。

8

## 食品偽装の要求事項 詳説セミナー

JMA 100519



1日

「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  
● 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 山口フードコンサルティング(株)  
代表取締役

会期 ● 2024年11月28日(木)【オンライン】

参加料 (税込)	早割参加料/1名 (開催1カ月前まで申込)	通常参加料/1名
日本能率協会法人会員	39,600円/1名	41,800円/1名
JMAでISO審査を受けている企業	39,600円/1名	41,800円/1名
上記会員外	45,100円/1名	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 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。

9

食品安全のための  
現場観察・指摘実践力習得セミナー

JMA 100427



1日

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・向上をねらいとします。

対象 ● FSSC22000内部監査員(候補を含む)  
● 実践的な“現場”内部監査の手法を学びたい方  
● 食品メーカーの衛生管理のチームリーダー・スタッフ  
● FSSC推進事務局 ● 製造管理者、工場長  
● HACCP、FSSC22000取得済み及び取得検討中の企業の方 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 ● 2024年 7月16日(火)【オンライン】  
● 2024年11月21日(木)【オンライン】  
● 2025年 3月11日(火)【オンライン】

参加料 (税込)	早割参加料/1名 (開催1カ月前まで申込)	通常参加料/1名
日本能率協会法人会員	39,600円/1名	41,800円/1名
JMAでISO審査を受けている企業	39,600円/1名	41,800円/1名
上記会員外	45,100円/1名	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 画像による演習 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。