

早期申込割引
対象コース

2ヶ月前
までのお申込みは
10%OFF
※インターネット申込みに限ります

ISO 22000:2018年版対応
**ISO 22000
食品安全
マネジメントシステム
審査員研修コース**



コースID : TQ16

**ISO 22000食品安全
マネジメントシステム
審査員を養成する5日間コース**

本コースは、ISO 22000:2018年版対応の食品安全マネジメントシステム (FSMS) 審査員を養成する研修コースです。

受講者参加型のケーススタディが多く取り入れられていますので、短時間で効率よく、ISO 19011(マネジメントシステム監査の指針)に準拠したFSMS審査の知識と技法を習得できます。

また、FSMS審査員をめざす方々だけでなく、食品企業等で衛生管理を担当する方にも、大変有益な内容です。

本研修コースを合格修了すると、JRCAのFSMS審査員(2018年版)の登録に必要な要件の一つが得られます。

- 講義と受講者参加型の実践的なケーススタディにより、第三者審査の手法を習得
- JRCA筆記試験を研修最終日に実施
- 事前学習として「ISO 22000規格解説コース」<コースID:TQ68>の受講をお奨めします。

コース対象者

- FSMS (ISO 22000) 審査員をめざす方。
- 食品企業のFSMS構築責任者、衛生管理責任者/指導者の方。

受講前に必要な経験、知識について

- ◆ フードチェーンに関連した業務経験を有すること。(コース受講に当たっては経験年数は問われませんが、FSMS審査員資格登録の際は2~5年以上の経験が求められます。)
- ◆ ISO 22000規格食品安全法規、前提条件プログラム(PRP)、オペレーション前提条件プログラム(OPRP)、適正規範(GAP,GMP,GHP等)、CodexのHACCPに関して、ある程度理解されていることが必要です。
- ◆ すでに品質/環境等の審査員研修コースを合格修了されている方は、短期間の3日間コース(TQ17)をご受講することが可能です。

日数 5日間 **定員** 10名または20名 **会場**

テクノファ川崎研修センター
(JR川崎駅から徒歩7分 京急川崎駅から徒歩3分)
テクノファ東京研修会場
(JR東京駅から徒歩4分)
テクノファ大阪研修会場
(JR新大阪駅東口から徒歩1分)

日程 <地名表記がないコースは川崎開催です>

コースID	開催No.	コースID	開催No.
TQ16	No. 99 11/11(月)~15(金)東京	TQ16	No. 101 12/16(月)~20(金)大阪
TQ16	No. 100 12/16(月)~20(金)	TQ16	No. 102 2/3(月)~7(金)東京

※通学も可能ですが、研修会場近くでの滞在をおすすめしています。宿泊をご希望の方のために、宿泊パックをご用意しています。詳細は受講料の欄をご覧ください。

受講料 (昼食代込) <会員以外の方でもお得なサービスがあります。詳細はホームページをご覧ください>

205,000円+税 (184,500円+税 テクノファ会員の方)

◆ 宿泊パック ◆

川崎 1泊当たり6,500円+税
東京 1泊当たり7,500円+税
大阪 1泊当たり6,000円+税

※事前学習資料はコース開催約3週間前にお送りいたします。

カリキュラム

※カリキュラムは変更される場合がありますのであらかじめご了承ください。

1日目 9:00~19:30

- コース紹介/JRCA審査員
- 食品安全管理の動向
- 食品安全ハザード、PRPとHACCP
- 演習:施設図
- ISO 22000:2018の要求事項 解説・演習
- 演習:ハザード分析/ハザード管理プラン

2日目 9:00~19:30

- ISO/TS 22002-1&ISO/TS 22002-4の解説
- FSMS文書・審査のプロセス
- 演習:文書レビュー
- 法規制の遵守、緊急事態への対応

3日目 9:00~19:30

- 演習:法規制/緊急事態
- コミュニケーション
- 審査の計画
- 演習:審査計画
- チェックリスト
- 演習:チェックリスト
- 審査証拠の収集

4日目 9:00~19:30

- 不適合指摘
- 演習:不適合報告書
- 審査における着眼点
- 審査報告書の作成
- 演習:審査報告書

5日目 9:00~17:30

- 是正処置の評価
- 演習:是正処置の評価
- 演習:審査会議
- FSMSの改善
- 総まとめ
- JRCA筆記試験(2時間)