

テクノファ会員割引  
と併せて  
最大20%OFF

Webセミナー対応コース

JRCA承認  
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 : FA21

## ISO 22000食品安全 マネジメントシステム 審査員を養成する研修コース

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:FK51>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。

### 日数

5日間

※Web開催は、3日間Web+2日間集合の分割コースです。

### 定員

10名

### 受講料

(筆記試験代・  
昼食代込)

242,000円 (税込価格)

【テクノファ会員の方 217,800円(税込価格)】

※QMS・EMS・ISMS・OHSMS審査員(各審査員研修コース合格修了者含む)からの資格拡大をご希望の方には3日間のコースをご用意しております。(コースID:FA25)

※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。

<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>

### 受講前に必要な経験、知識について

- ◆フードチェーン関連産業での実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年以上の実務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HACCPIに関して、ある程度理解されていることが必要です。

### 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)

※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。

### カリキュラム

カリキュラムは、HPをご覧ください。

※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。