

Webセミナー対応コース

ISO 22000:2018年版対応

ISO 22000 規格解説コース

コースID : FK51

ISO 22000の特徴や内容を 理解できる入門コース！

広範囲の食品関係組織を対象とした食品安全マネジメントシステム改訂されたISO22000:2018は、上位構造(HLS)の適用、組織の状況の理解と食品安全マネジメントシステムの適用範囲の決定、リスク及び機会への取り組み、中規模及び小規模組織への配慮、外部から提供されるプロセス、製品又はサービスの管理、文書化した情報の作成、更新及び管理、食品安全マネジメントシステム固有の要求事項の強化、追加、拡大、システムレベルのPDCAとパフォーマンス評価、不適合及び是正処置が主な変更点となっています。当コースでは、それらの変更点のポイントや、ISO22000:2018規格の各要求事項の内容をわかりやすく解説いたします。

- 食品の衛生管理、HACCP、ISO 22000の審査にも精通した実務経験豊富な講師陣！
- 「ISO 22000食品マネジメントシステム審査員/資格拡大研修コース (FA21/25)」受講前の準備研修として最適なコース
- 本コースと合わせて「FSSC 22000対応 PRP(食品製造・容器包装)解説コース〈コースID:FK52〉」の受講をお勧めします。

コース対象者

- ISO22000の導入を検討されている企業のご担当者
- ISO22000の内容、HACCPとの関係などを理解したい方
- FSMS審査員、コンサルタントを目指すための基礎知識の習得希望者

定員

24名

日数

1日

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)
※講師派遣型(出張)セミナー対応可

受講料

29,700円(税込価格)

【テクノファ会員の方 26,730円(税込価格)】

〈 会員以外の方でもお得なサービスが有ります 〉
詳細はホームページをご覧ください

カリキュラム

9:30～17:00

- 食品安全の管理
- 食品安全ハザード、前提条件プログラムとHACCPシステム
- ISO22000規格要求事項の解説

※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。