

## Webセミナー対応コース

ISO 22000:2018年版対応

# ISO 22000 内部監査員 2日間コース



コースID : FN31

## ISO22000の内部監査員を養成するコース ハザード分析と評価の基礎も演習

食品の安全確保は、食品企業にとって、最も重要な課題の一つです。

これにはマネジメントシステムとしての取り組みが欠かせません。

食品企業が、フードチェーンに関連する広範囲の組織を対象とした食品安全マネジメントシステム(FSMS)であるISO22000:2018に取り組むにあたり、重要になるのが、効果的な内部監査の実施です。

本コースでは、ISO22000:2018を基準とするFSMS内部監査員に必要な基礎知識と監査の手法を習得していただくために、前提条件プログラム(PRP)やHACCPによる衛生管理の考え方を含めて、内部監査の準備、実施、報告などに関して、事例演習(ケーススタディ)を通じて体験的に学習することができます。

- 食品安全に必要な前提条件プログラム(PRP)、HACCP、ISO22000審査に精通した実務経験豊富な講師陣
- “ハザード分析”の演習によりFSMSの基礎を理解
- 監査に関する国際規格であるISO19011に基づいた監査手法を習得

派遣責任者無料モニター制度対象コース

※詳しくはホームページをご参照下さい。

### コース対象者

- ISO22000に基づくFSMSの内部監査員候補者
- FSMS審査員を目指すための事前研修希望者

※食品安全ハザード、PRPやHACCPの概要については、ある程度理解していることが望まれます。

### 日数

2日間

### 定員

24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)

### 受講料

56,100円 (税込価格)

【テクノファ会員の方 50,490円 (税込価格)】

〈 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

### カリキュラム

#### 1日目 9:15~17:00

- 食品安全の管理
- 食品ハザード、PRPとHACCP
- ISO22000の要求事項
- 演習：ハザード分析&ハザード管理プラン

#### 2日目 9:15~17:00

- FSMSの内部監査
- 演習：効果的な監査計画の立案
- 監査の目の付けどころ
- 不適合指摘の検討(模擬監査形式)
- 理解度テスト

※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。