

食品安全マネジメントシステム セミナーのご案内

セミナーのポイント

- POINT 01** **審査経験が豊富な講師**を招き、実際の審査の場面での具体的な事例も交えた解説をします。
- POINT 02** **演習やグループワーク**などの双方向なコミュニケーションを通して、現場で使える知識と技術を身に付けることができます。
- POINT 03** Zoomを使った**オンラインセミナー**では、遠方の方でもお気軽にご参加いただけます。

開催スケジュール

コース名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
FSSC 22000												
理解		15 木				20 木				22 火		
内部 監査員		15~16 木・金				20~21 木・金				22~23 火・水		
ISO 22000 (CQI and IRCA認定コース)												
主任審査員								5~9 月~金				16~20 月~金
JFS規格 (JFSM 承認研修)												
セクター：G 監査員研修			21~22 木・金						19~20 木・金			
セクター：GM 監査員研修					2 木							13 / 25 金 / 水
その他												
PCQI セミナー							17~19 水~金					

☆この他無料セミナーも開催しております。詳細は弊社HP <https://www.bfss.co.jp/seminar/>をご確認下さい。

株式会社BMLフード・サイエンス

<セミナーに関するお問合せ先>

セミナー事務局：教育研修所 ☎：03-5988-0217

セミナー詳細・お問合せはこちらから <https://www.bfss.co.jp/seminar/>

BMLフード・サイエンスの強み

1. FSMS認証取得のコンサルティング経験が豊富

JFS-A/B、JFS-C、FSSC 22000、ISO 22000等のFSMS（食品安全マネジメントシステム）構築をサポート。大手食品メーカーから中小の食品メーカーまで、多業種にわたるコンサルティング実績があります。

2. JFS-A/B規格はトップシェアの登録実績

日本発の食品安全規格であるJFS-A/Bの適合証明においてトップシェアであり、JFSM(食品安全マネジメント協会)の承認研修機関でもあります。

3. 独自の監査員教育システムを構築しており、IRCAの認定研修機関

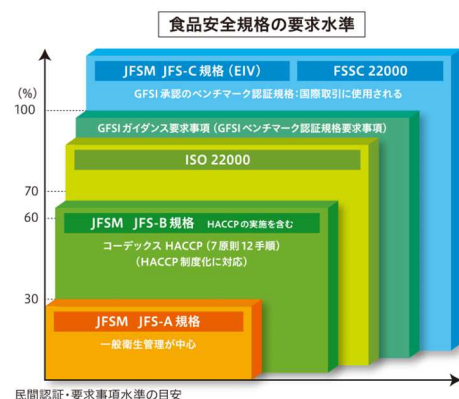
審査機関の審査員と同等の力量、スキルを有しています。

4. 国内で最も長く、豊富な監査実績

年間に数百工場をGFSI GMaP等を用いて食品安全監査を実施しています。

5. 全国を網羅したネットワークにより、スピーディなサービスを提供

全国4事業所1営業所、4検査室を保有。ISO17025取得、厚生労働省登録検査機関。



検査・品質管理の総合コンサルティング企業

検査からコンサルティング、品質管理の仕組みづくりまで、長年培ってきた業界トップクラスのノウハウと、クオリティーでお客様の食品、商品、生産現場の安全安心をワンストップでサポートします。

JFS- A/B規格
適合証明
Japan Food Safety

コンサルティング
(食品安全・品質)
FSMS/QMS Consulting

食品安全監査
厨房衛生点検
Factory Audit
Restaurant Inspection

食品検査
(商品規格試験)
Food Testing

腸内細菌検査
ノロウイルス検査
Personal Hygiene

講師紹介

安藤 大輔

(株) BMLフード・サイエンス 第三コンサルティング本部 次長
ISO 22000主任審査員、FSSC 22000審査員、JFS-B規格審査員、JFS-B規格力量評価員、IRCA 食品安全マネジメントシステム審査員コース 講師、PCQIリードインストラクター、HACCPリードインストラクター

田中 千可子

(株) BMLフード・サイエンス 外部監査員
ISO 22000、FSSC 22000、JFS-C規格 主任審査員、IRCA 食品安全マネジメントシステム審査員コース 講師、SPCA PCHFおよびFSVP 資格
元 日本環境認証機構 審査部
元 厚生労働省成田空港検疫所食品監視課指導係長

オンライン

FSSC 22000 理解コース

FSSC 22000 Ver.6.0の全体像および規格要求事項を理解するための短期習得コースです。

初めてFSSC 22000に取り組む方や、食品安全チームに新しく入った方などが規格概要を理解するのに適しています。規格要求事項の解説とあわせて演習を行いますので、規格要求事項を深く理解することができます。

コース概要

- ・ ISO 22000 : 2018 規格概要 解説・演習
- ・ ISO/TS 22002-1 (PRPs) 規格概要 解説・演習
- ・ FSSC 22000 Part2 追加要求事項 解説
- ・ BOS要求事項 解説

対象者

- ・ FSSC 22000認証取得を検討中の担当者
- ・ 食品安全チームのメンバー
- ・ 食品安全マネジメントシステムについて学びたい方

日数

1日間 9:00~18:00

会場

オンライン (Zoom)

受講料

28,000円 (税込 30,800円)

定員

最大催行人数: 30名、最小催行人数: 10名

開催日

- ・ 2024年 2月15日 (木)
- ・ 2024年 6月20日 (木)
- ・ 2024年 10月22日 (火)

※内部監査員コースの1日目に行う「規格要求事項の理解」のカリキュラムへのご参加となります。

オンライン

FSSC 22000 内部監査員コース

内部監査のケーススタディを通じ、内部監査における知識技術を習得できるコースです。

FSSC 22000やその他の食品安全マネジメントシステムの内部監査員の養成に適しています。FSSC 22000の規格要求事項を理解するとともに、内部監査手順の解説と豊富な演習を通じて、監査員の役割、内部監査の目的、流れ、監査技法などを学ぶことができます。

コース概要

1日目: 規格要求事項の理解

- ・ ISO 22000 : 2018 規格概要 解説・演習
- ・ ISO/TS 22002-1 (PRPs) 規格概要 解説・演習
- ・ FSSC 22000 Part2 追加要求事項 解説
- ・ BOS要求事項 解説

2日目: 内部監査の解説・演習

- ・ 内部監査の解説 (ISO 19011 : 2018)
- ・ 監査計画書/チェックリストを用いた演習 (文書監査・現場監査・是正処置要求書兼報告書作成)
- ・ 修了テスト (筆記試験)

対象者

- ・ FSSC 22000認証取得の組織における内部監査員候補
- ・ FSSC 22000認証取得予定の組織における品質管理担当者
- ・ 食品安全マネジメントシステムについて学びたい方

日数

2日間 9:00~18:00

会場

オンライン (Zoom)

受講料

55,000円 (税込 60,500円)

定員

最大催行人数: 30名、最小催行人数: 6名

開催日

- ・ 2024年 2月15日 (木) ~2月16日 (金)
- ・ 2024年 6月20日 (木) ~6月21日 (金)
- ・ 2024年 10月22日 (火) ~10月23日 (水)

集合研修

ISO 22000 : 2018主任審査員コース



IRCA認定のコースで、FSMS審査員（補）の資格取得ができます。

コース認識番号:2470

本コースでは、ISO 22000:2018の規格の理解および審査/監査に関わる知識を習得し、ISO 19011やISO/IEC 17021に即した効果的なマネジメントシステム審査/監査を計画、実施、フォローアップする技能を身につけることを目標にしています。

FSMS審査員資格を目指している方やFSMS認証取得を目指す組織の中心的役割を担う方に最適なコースです。合格者には、IRCA認定の合格修了証明書を発行いたします。

対象者

- ・FSMS審査員を目指す方
- ・フードチェーン関連企業のFSMS構築担当者
- ・食品安全マネジメントシステムの審査技術を身に付けたい方

日数

5日間 9:00~18:30

定員

最小催行人数:4名

受講料

200,000円(税込 220,000円)

開催日

2024年 8月5日(月)~8月9日(金)
2024年 12月16日(月)~12月20日(金)

会場

BML代々木本社

コース概要

- 1日目
 - ・FSMS総論
 - ・ISO 22000:2018 規格要求事項の解説
 - ・食品安全ハザード管理 (PRPとHACCP)
- 2日目
 - ・食品安全ハザード管理(PRP、フローダイアグラム、ハザード分析、OPRP/CCP、検証)
- 3日目
 - ・ISO 19011:2018、ISO/IEC 17021-1:2015、ISO/TS 22003-1:2022に基づく審査員のスキル及び知識
 - ・文書レビュー、審査計画書の作成、審査チェックリストの作成
- 4日目
 - ・審査チェックリストの作成、オープニングミーティング
 - ・法令規制
 - ・要求事項の審査(外部及び内部の課題/適用範囲/法令規制/コミュニケーション、トレーサビリティ/緊急事態への準備及び対応)
- 5日目
 - ・審査所見の作成
 - ・クロージングミーティング、審査のフォローアップ
 - ・IRCA筆記試験

受講にあたって

- ・必須: フードチェーンに関連した業務経験
- ・推奨: マネジメントシステムの運用経験

本コースは、下記の事項についてある程度理解していることを前提にしています。

- ◎ マネジメントシステム
- ◎ 関連する食品安全関連法規
- ◎ ISO / TS22002 (全パート)に規定されている前提条件プログラム
- ◎ 適正規範 (GAP/GMP/GHP等)
- ◎ Codex HACCPの原則
- ◎ ISO 22000の要求事項



JFSMに認定された国内唯一のフードサービスの監査員を養成するコースです。

本コースでは、フードサービスの監査に必要な監査技能の養成を目的とし、主にケーススタディやグループ討議、監査活動や判定活動に必要な文書等の作成などにより、監査を実施する上で必要な知識や技能を身に付けることができます。

コース概要

1日目：規格要求事項の理解

- ・JFS規格（フードサービス）の概要
- ・フードサービスのHACCPについて
- ・フードサービスのGMPについて

2日目：ケーススタディ・演習

- ・JFS規格（フードサービス）のFSM
- ・演習（監査計画書、現場監査ケーススタディ、監査報告書、判定委員会）
- ・筆記試験

対象者

- ・フードサービスの内部監査を目指す方
- ・JFS規格（フードサービス）セクター：Gに関心のある方

日数

2日間 9：00～18：00

受講料

71,000円（税込み 78,100円）

開催日
会場

- ・2024年3月21日（木）～22日（金） 会場：BML代々木本社
- ・2024年9月19日（木）～20日（金） 会場：BMLフード・サイエンス東京本社

定員

最少催行人数：4名

JFS規格 フードサービス・マルチサイト
（セクター:GM）監査員研修（1日間）

JFSMに認定された国内唯一のフードサービス・マルチサイトの監査員を養成するコースです。

本コースでは、多店舗展開を行っているフードサービス事業者を対象に設定されたJFS規格（フードサービス・マルチサイト）の監査に必要な監査技能の養成を目的としています。ケーススタディやグループ討議等も行い、監査を実施する上で必要な知識や技能を身に付けることができます。

コース概要

- ・JFS規格（フードサービス・マルチサイト）監査の概要
- ・JFS規格（フードサービス・マルチサイト）監査プログラム解説、マルチサイト監査の考え方
- ・規格とガイドラインの解説、監査の留意点解説
- ・監査計画の作成 ・ 監査チェックリスト作成 ・ ケーススタディ（個人作業＋グループ討議）
- ・不適合の表明（発表）、是正処置要求書 ・ 質疑応答 ・ 修了試験

対象者

- ・フードサービス・マルチサイトの内部監査を目指す方
- ・JFS規格（フードサービス）セクター：G 修了者

日数

1日間 9：00～18：00

受講料

40,000円（税込み 44,000円）

開催日
会場

- ・2024年5月2日（木） 会場：大阪府立労働センター会議室
- ・2024年12月13日（金） 会場：大阪府立労働センター会議室
- ・2024年12月25日（水） 会場：BML代々木本社

定員

最少催行人数：4名

オンライン

PCQIセミナー

対米輸出食品製造施設に必須の資格取得ができるコースです。

FSMA(Food Safety Modernization Act ; 米国食品安全強化法) で定められたPCQI (Preventive Controls Qualified Individual) 有資格者を育成するセミナーです。米国へ輸出する食品製造施設に本有資格者を最低1名の保有が必要となっており、対米輸出食品製造施設様には必須の資格となります。

対象者

- ・ 対米輸出食品製造施設様の品質管理メンバー
- ・ HACCPチームメンバー
- ・ 食品輸出入業者のサプライヤー監査ご担当者
- ・ FSMAについて理解を深めたい方

日数

3日間
(1日目・2日目：9：00～18：00、3日目：9：00～15：30)

受講料

108,000円 (税込 118,800円)

定員

最少催行人数：4名

開催日時

・ 2024年 7月17日 (水) ～7月19日 (金)

コース概要

第1章：コースおよび予防コントロールの紹介
 第2章：食品安全計画の概観
 第3章：適正製造基準とその他の前提条件プログラム
 第4章：生物的安全性ハザード
 第5章：化学的、物理的そして経済的動機による食品安全ハザード
 第6章：食品安全計画を開発する予備段階
 第7章：食品安全計画のリソース
 第8章：ハザード分析および予防コントロールの決定

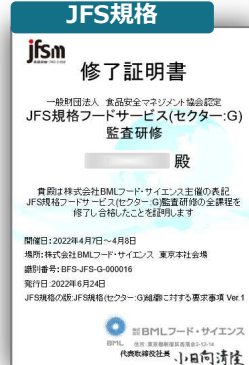
第9章：プロセス予防コントロール
 第10章：食物アレルギー予防コントロール
 第11章：サニテーション予防コントロール
 第12章：サプライチェーン予防コントロール
 第13章：検証および科学的妥当性確認の手順
 第14章：記録の維持管理の手順
 第15章：リコール計画
 第16章：現行適正製造規範 (cGMP)、ハザード分析、およびヒト食品用リスクベースの予防コントロールー 法規概観

修了証

全課程修了し、試験に合格された方へ合格修了証明書、不合格の場合は受講証明書を発行いたします。力量評価の記録としてご活用いただけます。



IRCA認定の合格修了証明書



JFSM認定の合格修了証明書



受講後、修了証をご自身でPDF出力可能です。

お申込みから参加までの流れ

①セミナーお申込み

弊社ホームページの研修・セミナーページからご希望のセミナーのページを選択し、「セミナー申し込みフォーム」にてお申込みください。

<https://www.bfss.co.jp/seminar/>



研修・セミナー情報

②申込み受付のお知らせ

「お問い合わせ」フォームにご記入いただいたE-mailに、折り返し確認のご連絡をいたします。

セミナー：3週間前

③セミナー開催のご連絡・請求書の発送

セミナーの開催が決定しましたら、受講者のメールアドレス宛で詳細のご連絡、ご請求の案内をいたします。

セミナー：2週間前

④テキストの送付

ご入金確認後、②でご連絡いただいた送付先に、テキスト、スケジュール、研修のご参加方法を送付いたします。

セミナー：当日

⑤セミナー受講

オンライン

②のメールに記載の受講用webサイトURLよりご参加ください。
Zoomの接続にトラブルがあった場合には、セミナー事務局（教育研修所：03-5988-0217）にご連絡ください。

集合研修

会場でご参加ください。
受講料には、昼食は含まれておりません。各自でご用意ください。

⑥修了証の発行

全教程に終了した方には、修了証（合格証明書）を発行いたします。

申込・受講の注意事項

- セミナー開催の最少催行人数に達しなかった場合には中止となる可能性がございます。
- セミナー開催決定後のキャンセルはご遠慮ください。ご本人が出席できなくなった場合、代理の方のご出席をお願いいたします。
- プログラム内容、開始・終了時間等は、やむを得ない事情により予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

オンラインセミナーについて

- Zoomを使用したオンライン形式です。予めアプリをダウンロードの上、利用できることを確認してください。
- 演習でのグループワーク・発表や質疑応答のため、office機能およびカメラ・マイク機能の付いたPCまたはタブレットを受講者1人に対して1端末ご用意ください。
- インターネット接続が不安定な場合、途中で声が聞こえにくくなったり、画面がフリーズしたりする可能性がございます。安定したインターネット環境（有線LAN やWi-Fi）の確保をお願いいたします。セミナーの途中で接続が不安定になったり、接続が切れてしまったりした場合にも、弊社では責任を負いかねます。
- 動画、音声等の録画・録音・スクリーンショット等は固くお断り致します。