

# ISO22000・FSSC22000/HACCP構築実践セミナー(第11回)

## — 「食品安全マネジメントシステム」の国際規格への対応 —

HACCPの内容を含む「ISO22000(食品安全マネジメントシステム規格)」が2005年に発行されました。  
更に、国際的食品企業団体(GFSI)からのニーズを受けISO22002-1を要求事項として追加した「FSSC22000」が2010年発行されました。

食中毒による被害、BSE、鶏インフルエンザ、無許可添加物混入、表示偽装、期限切れ・基準逸脱、食品テロなど…。食の安全や信頼性、健康に対する消費ニーズは高まり、高度の衛生管理が、取引上の条件となってきつつあります。本セミナーは、九州/最先発ISOコンサルタント会社である当社のコンサル実績豊富な講師が、ISO22000及びPRP(ISO22002-1)、HACCP構築の取組み方を解説と演習を通じて理解を深めて頂ける構成となっております。

**日時**：2016年6月24日(金) 9:30～17:00  
**場所**：福岡商工会議所(福岡市博多区博多駅前2-9-28)  
**定員**：16名(定員になり次第受付終了とさせていただきますので、ご了承下さい。)  
**受講料**：おひとり様 15,000円(含む、消費税)

### 申込方法

- ・下記申込書の必要事項をご記載・記入の上、Eメール、又は、ファクシミリにてお申込みください。
- ・郵送する「受講票」「請求書」到着後、開催日までに受講料を指定口座へお振り込みください。

### ～ 対象者 ～

《 食品製造・加工業者、農作物・飼料生産者、食品に関わる輸送業者、食品卸・小売業者  
食品設備・資材業者、食品向けメンテナンス・サービス業者など 食品に関わるすべての組織 》

### ～ 講義と演習の主な内容 ～

1. HACCP/ISO・FSSC22000の概要と構築手順
2. HACCP/22000要求事項の解説と事例
3. 前提条件プログラム(衛生管理等)/ISO22002-1とSSOP
4. 食品危害とハザード(危害要因)分析
5. ハザード評価と管理手段の選択
6. HACCPプランとOPRP計画
7. 不適合管理とトレーサビリティ、緊急時の対応、その他 《3.以降は、実践的演習を含みます》

お問合せ：(株)環境セキュリティ・システム研究所 福岡市博多区博多駅前2-11-22  
電話 092-483-1595

お申込み：ISO/FSSC22000構築実践セミナー **参加申込書**  
E-mail: [mekata@kankyo-ss.com](mailto:mekata@kankyo-ss.com) **FAX: 092-483-1595**

会社名:			
郵便番号:		所在地:	
TEL:		FAX:	Eメール:
申込み責任者のお名前		所属部署・役職:	
参加者お名前		所属部署	

※ご記入頂いた個人情報、適切に管理し、当社からの今後のご連絡・案内に利用することがあります。