



IRCAプリンシパル審査員が教える内部監査員養成コース FSSC22000 内部監査員養成ワークショップ

開催日時： **2022年10月4日(火) - 5日(水) (全2日間)**
1日目 (10:00-18:00)、2日目 (9:30-17:30)

主催/会場：  **アース環境** サービス株式会社 彩都総合研究所
大阪府茨木市彩都あさぎ7-11

本ワークショップ概要

FSSC22000は、ISO22000の要求事項に、食品安全のための一般的衛生管理に該当するPRP（前提条件プログラム）要求事項と財団が規定する追加要求事項を加えた認証規格です。FSSC22000は世界規模の食品安全に関するネットワークであるGFSI（国際食品安全イニシアティブ）の承認スキームの1つであり、GFSIベンチマーキング要求事項ver2020.1に基づくFSSC22000ver5.1への対応が求められています。

内部監査員の技量は、組織のマネジメントシステムや衛生管理の課題を検出するだけでなく、行政が推し進めるHACCP制度化への対応や米国食品安全強化法（FSMA）に代表される海外規制当局による査察への対応、そして取引先からの食品安全監査（二者監査）への対応力を向上する上でも重要な役割を果たします。本コースは内部監査業務に必要な基本的知識と技術を習得できると同時に、内部監査員が、上述の法規制やビジネスの場面で力を発揮するための知識と技術を身に付け、改善に貢献できるようになることを目的としたコースです。

コース概要

1日目

- コース紹介/監査員に求められる役割
- 第三者認証制度/GFSI承認スキーム
- FSSC22000とは
- 監査の概要（監査とは）
- 要求事項の解説
 - ・規格要求事項の特徴/概要
 - ・PRP要求事項
 - ・HACCP/OPRP
- 規格理解度の確認

2日目

- 監査の規格（監査の手順）
 - ・監査プログラムの策定
 - ・計画、準備、監査チェックリスト作成
 - ・実施
 - ・フォローアップ
- ケーススタディ（個人ワーク/グループ討議）
 - ・様々な状況における監査員の判断
 - ・是正要求書/監査報告書の書き方
- まとめ/修了証書発行

講師紹介

坂井 盛（さかい みつる）

アース環境サービス(株)エグゼクティブフェロー。開発本部 研修センター部門長、農学博士。CQI|IRCA（英国王室公認品質協会/国際審査員登録機構）登録プリンシパル審査員。テクニカルアセッサー。専門は医薬品・食品分野の品質マネジメントシステム、医薬品GMP品質システム、食品安全マネジメントシステム。

お申込方法	弊社Webサイトからお申込下さい。 https://www.earth-kankyo.co.jp/saito/seminar/
受講料	おひとり様 55,000円（消費税込み）※昼食をご用意いたします。
定員	10名（定員になり次第、締切らせていただきます）
お問合せ先	アース環境サービス(株) 開発本部 研修センター TEL：072-643-0641