



## FSSC 22000 セミナー（食品安全MS）以下のコースにお申込みの皆様へ

- ① 食品安全マネジメントシステム導入推進者が短期間で学ぶ：FSSC 22000 PRP（前提条件プログラム）速習コース
- ② 食品安全マネジメントシステム導入推進者が基礎から学ぶ：FSSC 22000 徹底マスターコース（2日間）

※食品容器包装製造業の方も上記のコースで ISO22002-4 :2025 の内容をご受講いただけます。

## ISO/TS 22002 シリーズの ISO 規格対応に伴う研修内容のご案内

ISO/TS 22002 シリーズの ISO 規格制定に対応するため、「PRP（前提条件プログラム）速習コース」の研修プログラムの内容を、最新情報に基づき開催いたします。

### ◆ ISO/TS22002 シリーズの ISO 規格化について

ISO/TS22002 シリーズは、技術仕様書（TS）としてこれまで位置づけられていましたが、今回の制定で ISO 規格として発行されました（2025 年 7 月）。

この規格は、食品に関わる事業所の前提条件プログラム（PRP）に関する国際規格で、FSSC22000 認証取得には、前提条件プログラムとしてこの規格への準拠が必須です。

また、ISO 規格へ移行しても、要求される衛生管理の基本的な内容に大きな変更はありませんが、時代の変化に合わせた内容が追記され、従来よりも更に分かりやすい構成となっています。

### ◆ 今後の研修内容について

既存の技術仕様書（TS）との差分を含め、ISO 規格発行後は、ISO に準じた内容に変更いたします。

初めて学ばれる方はもちろんのこと、食品安全チームの皆さまにも復習を兼ねてご受講いただくことをおすすめいたします。

### ◆ 研修のテキスト内容（引用規格）と参照規格について

同シリーズが正式に ISO 規格として発行されました。

邦訳版が発行（2025 年 12 月予定）されましたら、ぜひご購入のご検討をお願いいたします。

また、ISO22002 シリーズ規格では、枝番 100（ISO22002-100）を共通規格「食品安全のための前提条件プログラム－第 100 部：食品、飼料、包装サプライチェーンの要求事項」と定め、業種別要求事項は、その他の枝番で個別に規定されています。

例)

ISO/TS22002-1 : 2009 ➡ ISO22002-100 : 2025 と ISO22002-1 : 2025 第 1 部：食品製造

ISO/TS22002-4 : 2013 ➡ ISO22002-100 : 2025 と ISO22002-4 : 2025 第 4 部：食品容器包装の製造

◆今後のスケジュールと受講対象者と研修内容について

開催日	開催地区	コース名	内容	研修の事例	受講対象者
1/22	東京会場 ライブ配信	FSSC22000 PRP(前提条件プログラム)速習コース	ISO22002-100、1、4、7	<b>主に食品製造業の事例</b> (容器包装の事例含む)	・食品製造業 ・食品容器包装製造業
4月以降	東京会場 名古屋会場 大阪会場 ライブ配信	FSSC22000 PRP(前提条件プログラム)速習コース	ISO22002-100、1、4	<b>食品製造業と容器包装の事例</b>	・食品製造業 ・食品容器包装製造業

※1/22のISO22002-7は新規規格で小売および卸売の前提条件プログラムです。研修では軽く触れる程度の紹介をさせていただきます。

※食品容器包装製造業の方も上記のコースでISO22002-4:2025の内容をご受講いただけます。

ご不明点等ございましたら、ご連絡ください。

＜問い合わせ先＞ 日本規格協会グループ 研修事業部  
etd@jsa.or.jp