



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 食品容器包装製造業 FSSC 22000 PRP（前提条件プログラム）速習コース
- ③ 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）
- ④ 食品容器包装製造業向け FSSC 22000 徹底マスターコース

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

このたび、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る予定です。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。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くなっています。

◆ 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、最終国際規格案（FDIS：Final Draft International Standard）の箇条順に最新版の情報を解説いたします。

※最終国際規格案（FDIS）は ISO 規格となる前段階の審議中の文書です。

※ISO 規格発行後は、ISO に準じた内容に変更いたします。

◆ 研修のテキスト内容（引用規格）と参照規格について

本講習では、技術仕様書（TS）から最新の規格案内容（FDIS）を理解されたい方にも対応できるよう資料を工夫いたしますので、FDIS 規格を購入いただく必要はありません。

既存の ISO/TS22002 シリーズ（従来の技術仕様書（TS））お持ちの方はお手元にご用意ください。

なお、会場参加の方のみ、ISO/TS22002 シリーズ（従来の技術仕様書（TS））の貸出しが可能です。

今後、同シリーズが正式に ISO 規格として発行された際には、改めてご案内しますので、その際に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 : 202● と ISO22002-1 : 202● 第 1 部：食品製造

ISO/TS22002-4 : 2013 ➡ ISO22002-100 : 202● と ISO22002-4 : 202● 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
9/3	名古屋会場 ライブ配信	FSSC22000 PRP(前提条件プログラム)速習コース	ISO/FDIS22000-100、1、4、7	主に食品製造業の事例 (一部、容器包装の事例含む)	・食品製造業 ・食品容器包装製造業
11/4	関西会場 ライブ配信	食品容器製造業 FSSC22000 PRP(前提条件プログラム)速習コース	ISO/FDIS22000-100、4、7	全て容器包装業の事例	・食品容器包装製造業
11/6	関西会場 ライブ配信	FSSC22000 PRP(前提条件プログラム)速習コース	ISO/FDIS22000-100、1、7	全て食品製造業の事例	・食品製造業

※2026 年 1 月の東京開催については詳細が決まり次第お知らせいたします。

※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。

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