

食品安全管理だけではなく、情報マネジメントシステム 認証も取得し情報管理にも力を注ぐ！

認証組織インタビュー

ホッカングループは、食品用缶などの金属容器やPETボトルなどのプラスチック容器を製造する容器事業と、大手飲料メーカー各社からの委託を受けて製造する充填事業を中心に、積極的な海外展開も手がけている製造企業グループである。食品を扱う組織においては、食品安全マネジメントシステムを取得して安全管理に注力しているが、グループの中心となるホッカンホールディングス 株式会社（以下、HD）と北海製罐 株式会社（容器事業）、株式会社 日本キャンパック（充填事業）の3社の情報システム部で、情報セキュリティマネジメントシステムの国際規格（ISO/IEC 27001）認証を取得し、情報管理にも力を注いでいる。

今回は、製造業においてどのように情報セキュリティ認証を取得運用しているのかや2023年版移行対応など、その先進的な取り組みの実際について、執行役員 情報システム担当（CIO） 日原 久光 氏、情報システム部長 吉田 浩 氏、情報システム部マネージャー 石川 哲也 氏、情報システム部 木戸脇 直也 氏に伺った。



（左から）吉田 部長、石川 マネージャー、木戸脇 氏、日原 CIO

東京都

ホッカンホールディングス 株式会社

認証登録情報

JIS Q 27001:2023認証取得

ITインフラ（ネットワーク、ハードウェア、クラウドサービス）の構築・管理、情報システムの企画・設計・開発・運用
—適用宣言書 第2.0版—

参加者

執行役員 情報システム担当

日原 久光（ひはら・ひさみつ）

情報システム部長

吉田 浩（よしだ・ひろし）

情報システム部 マネージャー

石川 哲也（いしかわ・てつや）

情報システム部

木戸脇 直也（きどわき・なおや）

>> p2~3

認証組織インタビュー >>P1-3
ホッカンホールディングス 株式会社



食品安全特集 >>P4 ~ 5
食品安全への段階的な取り組み

マネジメントシステム
パフォーマンス講座 >>P6
新コースも追加し元気にスタート！

新サービスのご案内 >>P7
サステナビリティ検証サービス

セミナーのご案内 >>P8

ペリージョンソンホールディング
YouTube チャンネル各リンク
チャンネル登録お願いします！



フレームワークで、正しく情報共有できるISMSを情報システム部に導入。

— 情報セキュリティマネジメントシステム認証 (ISMS) 取得の経緯は？

日原 2010年頃には当社ではすでに内部統制におけるIT統制の活動を進めていました。また事業継続計画 (BCP) の中で、ITインフラや情報システムを強化するためにIT-BCPを構築していましたが、2011年に東日本大震災が発生し、より有効な仕組みを考えていかなければならなくなりました。そのため内部統制やIT-BCPに限らずIT管理全般を管理する必要性が出てきて、情報セキュリティの国際標準であるISO/IEC 27001をITの社内管理のために活用しようという事になり、2013年に日本キャンパック株式会社でISO/IEC 27001を取得することになりました。例えば飲料だと、レシピや上市前^{*}のデザ



日原 CIO

インなど、私たちは普段からお客様の大事な情報をお預かりして仕事をしています。経営陣も情報管理には以前から関心を持っていましたし、認証取得に際しては、IT部門としてIT情報管理体制を整備することに理解を示してくれました。

そうした経緯があって、私が情報システム担当役員 (CIO) としてグループの情報システムを担当することになり、主要3社 (HD、北海製罐、日本キャンパック) でのISMS取得を決定しました。そのため認証を一度返上して、HDで取り直した形になっています。

— ISMSは部分認証で取得されています。

日原 ITの社内管理を目的としてISMSを取得しているので、認証範囲は情報システム部内にして、事業部門である製造や総務・人事等の部門は、支援部署という形で関わってもらっています。実際の業務での関係性もそうですから、

そのままISMSの認証に反映されています。認証範囲外のグループ会社には情報システム部門はなく、他の業務と兼務している担当者がいて、毎月「IT運営委員会」を一緒に開くことで情報共有しています。

吉田 部分認証の場合、支援部署との関係性をどう捉えて、どんな認証の適用の仕方にするかについてはさまざまな選択肢があるという話は審査の中で審査員ともしています。自社の状況に合わせて検討の余地があると思います。

— HDでの認証取得と2023年版への移行対応について教えてください。

吉田 HDでISMSを取得することになったのは、IT部門の組織としてもシェアード化してHDに集約され、北海製罐と日本キャンパックの担当者もHDの情報システム部に出向する形で1つになったタイミングでした。内部統制のために各社で似たような名前の同じ手順書を作っていたのですが、若干の相違やシステム自体の違いもあったので、この「人」が1つになったタイミングで、ギャップを

埋めてルールも1つにして、運用を同じにすることにしました。その1つにするよりどころとして柱になったのが、ISMSを取得していた日本キャンパックの仕組みです。認証取得に当たってコンサルタントの支援などは受けなかったのですが、日本キャンパックの13年間の経験があったことが本当に大きいです。

石川 私が情報システム部に異動した次の年にHDで認証取得したのですが、ISMSの認証取得準備がスタートした段階では業務の手順書も読んだことがない状態でした。そんな中で3社の手順書をギャップ分析的に見比べて、運用の統一が必要な

部分は今後の運用方針を決めてから手順書に落とし込む作業をしました。ずっと、文章を読んで、運用方針を的

確に表現する文章を考えて、実際に手順書に文章を記載するという地道な作業ですから、非常に大変でしたね。



石川 マネージャー

内部統制として、ISMSとして、なくてはならないワークフローシステムのツール化

日原 ITを全くやっていなかった石川が新鮮な目で見えてくれて本当によかったと思っています。

石川 何も知らないところから携わったので、手順書と規格要求事項を照合しながら、「この手順はこの規格要求事項があるから作っているのだ」と理解を進めていきました。

日原 まず、2014年版で3社の運用を統合して認証取得して、その翌年に2023年版に移行したのですが、私たちはISMSだけで体制を作っているわけではないので、内部統制としても、IT-BCP (事業継続計画) としても成立している必要があります。実際にはその全体の運

用の統合作業を1年でやっていますから、本当に無理がかかったと思います。

ただ、そうした内部統制やIT-BCPの対応、そしてクラウドにも対応して業務や運用を構築していたことで、ISMSが2023年版になっても規格の方が後から追い付いたような形になって、移行にもすぐに対応できました。

吉田 2023年版では新しい管理策が11ありますが、ギャップ分析をしても追加で新しく運用を作る必要は出てきませんでした。審査の際にも「先進的な取り組みをされていたんですね」というコメントをいただき、うれしかったですね。

ただ、その新しく作っていた運用を規格

^{*}新商品やサービスを市場に出すこと

に対応して文書化する作業は必要でしたから、そのあたりはやはり大変でした。

日原 もし何もない状態からISMSの認証を取得しようと思って始めるとなると、ゼロから作らなければならないものがたくさんありますよね。

全く何もしていない会社はないと思いますが、ITIL*を取っていたり、内部統制を構築していたり、IT-BCPを作っていれば問題ないと思います。またどんな組織でも、日常の事業活動の中で何らかの形でITを管理しているので、その運用実態を整理することからスタートできるのではないのでしょうか。

吉田 ISMSへの対応という点では、事務局にあたるメンバーで構成する「ISMS定例会」を隔週で開催して、進捗管理していました。1番の若手である木戸脇が



木戸脇 氏

担当したので苦労も多かったと思います。

木戸脇 確かに大変でしたが、みなさん非常に協力的で、おおむね予定通りに進

めていくことができたと思います。

日常業務もある中で、定例会がチェックポイントとして機能する必要がありました。会議は毎回1～2時間くらいで、今も継続して開催しています。

日原 私たちは業務管理のためのワークフローシステムを導入しているのですが、これは内部統制としての意味も、ISMSとしての意味も両方あって、なくてはならないツールになっています。情報システム部への作業依頼の発生から対応が完了するまでの経緯をすべてこのワークフローシステム上で管理していて、3社統合のワークフローシステムはイチから全く新しいものを作りました。

木戸脇 私が作成を担当したのですが、HD全体で、案件ごとにどこからの依頼でどこが作業を担当するかを管理できる

ISMSがあることで、管理レベルが上がり、顧客情報を守り正しく扱う基盤となる。

形にしなければならなかったもので、複雑な動きで苦労しました。作業担当を決めるなど、判断するポイントが必ずあることも、複雑さにつながっていると思います。

日原 HDとして日常業務を全体管理することに加えて、文書管理と障害管理、この3つを管理できるので、ワークフローシステムが私たちの業務に必須になっています。3社の運用統合では大きなウエイトを占めました。

紙でワークフローを回そうとすると、どうしても私や吉田などの決裁者のところで溜まってしまいます。効率化や正確性、それから忘れないようにするという意味での確実性という点で、ワークフローシステムは業務の大前提になっていますし、後から発生件数や完了件数等を集計できるので重宝しています。

また、この一連の流れの中で、インフラについてはグループで完全に統合が完了しました。もちろん各社独特の対応が必要な部分はありますが、管理としては統一できていて、それができるベースにはやはりISMSがあると思います。

— PJRの審査はどうですか？

日原 日本キャンパックで認証取得してから、毎年、指摘を出していただいています。審査員の方からも、私たちのための指摘だというのが感じられるので、これからもどんどん指摘してもらいたい

ですし、2023年版にもなったので新しい指摘を期待しています。

吉田 今回の移行審査では指摘が1件でしたね。

日原 そういう意味では、2023年版は本当に要求が幅広いと思いますよね。移行審査はすべてを確認しなければならないので、時間的に審査員の方も大変忙しかったと思います。今後の定期的な審査の際に、しっかり見て指摘を出していただければと思います。

吉田 ISMSがあることで管理レベルが上がりました。もちろんシステム障害がゼロになるとか、トラブルがゼロにな

るということはないのですが、そういうときの回復力や対応力が上がっているのを実感しています。

日原 会社としても、顧客の情報を守って正しく扱っていく基盤にISMSがあると理解して応援してくれていますので、引き続き活用していきます。

— 本日はありがとうございました。

(取材日：2024年3月)



吉田 部長



取材を終えて

事業継続計画（BCP）の一環でITインフラや情報システムを効果的に管理する仕組みとして、また、内部統制やIT-BCPに限らずIT管理全般を効率的に運用する手段に情報セキュリティの国際規格であるISO 27001の運用を活かす取り組みをお伺いすることができました。

お取引先の新製品情報の管理など、事業会社様として外部に流出することが許されない情報も多く、経営陣の問題意識の高さが認証取得の推進力になりました。

製造部門や総務・人事部門などを「支援部門」と位置付ける認証形態は多くの事業会社様の参考になるのではないのでしょうか？

聞き手：シニアセールスマネージャー 甲斐 徹
営業担当 横田 康雄

* ITサービスマネジメントの成功事例をまとめた体系化したガイドライン



食品安全特集

あなたの
会社に最適な
取り組みは？

食の安全が叫ばれている昨今、その安全性を担保するためにさまざまな場面で食品安全への対応が求められています。食品安全のスタンダードである ISO 22000 の発行から間もなく 20 年、みなさまもお取引先様からの食品安全への対応の要求もより高度なものへと変わってきているのではないのでしょうか。また、日本の国内市場における販路拡大にとどまらず海外市場への参入をお考えのみなさまも多くいらっしゃると思います。今回は会社の戦略や取引の関係上、今後の食品安全への取り組みをどのようにしていけばよいのか、お悩みのみなさまに PJR にてご提供できる種々の食品安全に関する認証規格や付随する種々の補遺検証などについてレポートしてまいります。

主な食品安全規格

日本国内においてもさまざまな食品安全規格が利用されています。その主な規格を食品安全への取り組みの Step ごとに整理してみましょう。

食品安全への段階的な取り組み

STEP 1

HACCP
(Codex HACCP)

STEP 1 各種 HACCP

現在発行されている種々の食品安全規格 (ISO 22000 など) はその根幹部分に Codex HACCP が適用されているケースがほとんどです。

日本国内においても従来の特定製品に対する「総合衛生管理製造過程」(通称 マルソウ)への認証制度から、すべての食品事業者に対する HACCP 制度化へと変更がなされ、その基準として Codex HACCP が採用されています。

PJR では、みなさまに HACCP 対応規格として以下の規格 (基準) をご提供しています。

- JFS-B
- GFSI 中級
- Codex HACCP

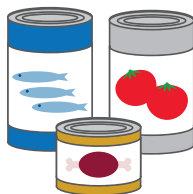
STEP 2

ISO 22000
Codex HACCP
+ プロセスマネジメント

STEP 2 ISO 22000

食品安全に関する国際標準の ISO として発行されたのが ISO 22000 です。

この規格は Codex HACCP をベースとして、採用されているハザード管理基準が適切に適用されているか、マネジメントすることを確認にすること、最終消費者の食卓に並ぶまでの安全性の担保のための手順があることなどが強化されています。



STEP 3

GFSI 規格
FSSC 22000 など
ISO 22000
+ 詳細な PRP、
FD などの追加要求

STEP 3 GFSI スキーム

食品や衣料、雑貨などの消費財販売に関わる400社以上のグローバル企業が参加する非営利団体であるTCGF (The Consumer Goods Forum) の食品安全部門であるGFSI (Global Food Safety Initiative)が安全な食品を提供するための基準としてISO規格より高度な食品安全のガイダンス文書をベンチマークとして発行。そのガイダンス文書に基づき作成された食品安全規格を認証する活動を行っています。

このGFSIガイダンスに基づき作成され認証された規格として現在FSSC 22000、SQFなど14スキームが発行されています。

PJRでは日本国内においてFSSC 22000の審査を提供しています。



販売先や海外取引別の取り組みは？

前項までに各種食品安全規格の内容の整理をさせていただきました。ここからは取引先との関係や海外進出を念頭に入れた食品安全対応について触れてまいります。

国内取引先への対応

日本国内において大きな販売需要のあるGMSやCVSは種々の食品安全の認証があることを、食の安全性に対するstandardとして採用しているケースがますます多くなり、その内容もより高度なものになる傾向がみられます。

現時点での主な食品安全に関するサプライヤーのみなさまへの要請について述べてまいります。

Codex HACCP 相当の取り組み

セブン-イレブン・ジャパンはJFS-B規格の取り組みを食品安全のstandardとして採用しています。国内最大手GMSのイオングループでは、GFSIが発行するCodex HACCPに準拠のスキーム（GFSI中級）の認証により、これを初回取引時の二者監査の一部代替としています。

GFSIスキームの取り組み

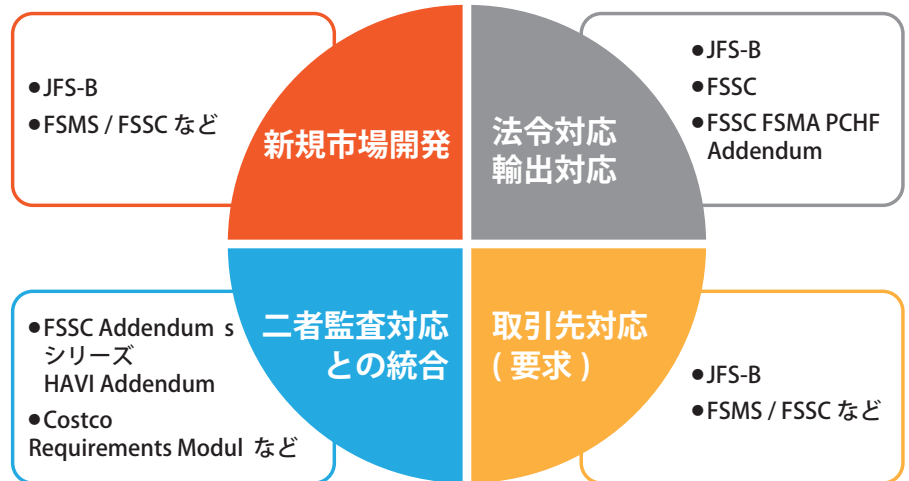
同じくイオングループでは食の安全性の担保の為、GFSIスキームへの取り組みを推奨しています。

複数の大手飲料メーカーはOEM製造先や製造委託先に対してFSSCをはじめとしたGFSIスキームの取り組みを要請しています。

さらなる取り組み GFSIスキーム+カスタム要求

Costcoでは日本国内向けの取引に際して従来はFSSCの認証に加

あまた存在する食品安全規格。自社のビジネスプランに合わせた選択を！



自社の食の安全性を担保することを前提として、その方法はさまざま。会社の向かうべき方向性と現状に合わせた認証取得の対応計画を行うことが大切。

え、cGMPの監査を別に行うことが必要でした。今般、FSSCと連携した「FSSC Costco Requirements Modul」が発行されFSSC審査に加えCostcoの食品安全基準を同時に審査することが可能となりました。

同じくマクドナルドでは従来実施していた二者監査の代替としてFSSCに食品安全追加要求とコンプライアンス、品質管理要求が追加された「FSSC HAVI GQSR Addendum」が採用されています。

海外取引先への対応

東南アジア諸国の一部にJFS-Bの認証を輸入条件とする動きが急です。また、同じくアジア国内GMSやその取引先である輸入商社からはGFSIスキームの要求が出ているケースが増加しています。

アメリカへの輸出

米国への食品の輸出に際してはFDA発行の食品安全強化法に基づき、米国の食品安全基準であるFSMAに準拠した形での製造事業所登録が必須となりました。

このFSMAの基準はFSSCをはじめとするGFSI基準に加えてアレ

ゲンやプロセスコントロールなど、より高度な取り組みが必須となっています。さらに事業所登録された製造事業所様はいずれかのタイミングで必ずFDAからの査察受け入れが発生します。

これらのFSMA基準への適合性の確認とFDA査察準備の一環として、FSSCの審査と同時に+FSMA PCFH「FSSC FSMA PCFH Addendum」の検証を実施されるお客様が増えています。

これはFDAの査察の準備という意味合いと、米国内のGSMから、FSMA基準に適合していることの確認が求められているためと考えられ、これらのGMSのお取引先である、日本国内の輸出商社や米国内の輸入商社からの要請として検証を受けられる方が増加しています。

米国輸出食品輸出をお考えの方 FDQI、PCQI コースはいかがでしょう？

- PCQI セミナー
FSMA 103 条の「ヒト向け食品に対する予防コントロール」で義務づけられた PCQI 資格が取得できます。
 - FDQI セミナー
FSMA 106 条の「意図的な食品不良からの食品防御に向けたリスク低減策規則 (IA 規則)」で義務づけられた FDQI 資格を取得できます。
- *詳しくは P8 セミナーページをご覧ください

マネジメントシステム パフォーマンス講座

10 周年目の 2024 年度 新コースも追加し元気にスタート!!

『あるべき姿のマネジメントシステム』を普及する活動としてスタートした本講座も、2014 年のスタートから早 10 年が経過いたしました。

振り返れば東京本社での会議室で開催



し、コースも ISO 9001 (現在の QMS コース) の 1 つしかありませんでした。今では、QMS コースに加え、EMS コースが追加され、本年度からは ISMS コースもスタートいたしました。ここまでこの講座が発展いたしましたのも、ご参加者の真摯な取り組みがあってこそです。この場を借りて御礼申し上げます。

現在は、本講座をオンラインにすることで、どなたでもご参加が可能になり、また各エリアで定期的開催されるフォ

ローアップセミナーの開催場所も、北海道・仙台・東京・名古屋・大阪・広島・福岡と、主要な都市での開催が可能になりました。

業種、年齢、これまでの経験に関係なく、マネジメントシステムを有効に活用したいという意欲のある方に求められ、ご参加者は優に 1500 名を超えております。今後もみなさまと一緒に『あるべき姿のマネジメントシステム』の追求に貢献していく活動を、継続したいと考えております。

フォローアップセミナーも 各地でスタート

3 月 9 日に東京エリアをはじめ、第 1 回目のフォローアップセミナーを各地で開催いたしました。

東京会場では講師陣からのフォローアップセミナーに加えて、当社代表取締役の瀬戸 裕子も参加し、PJR における『企業間連携』に関して特別講演も実施いたしました。

当社の審査ポリシーを通じてその後の懇親会も多くの方にご参加いただき、大盛況のうちに終えることができました。

PJR では企業間連携制度も 推進しております

PJR では ISO の認証機関として多くの企業を審査しており、製造業、IT 業界やサービス業などさまざまな業種・業

態の組織の審査認証に対応しております。

企業間連携制度は、貴社の社員に審査員や審査の技術専門家として教育の機会を設け、幅広い事例に携わってマネジメントシステムの知識を身につける場としてご活用いただけるものです。社員のキャリアパスの選択肢も広げることができます。詳細はお問い合わせください。

PJR 講師陣



PJR 講師
新谷 雅年



PJR 講師
白相 雅巳



PJR 講師
長瀬 健一郎



サステナビリティ検証サービス

「選ばれ続ける会社に」、「グローバル取引で販路拡大」、「ESG投資で高評価」、「優秀な人材を確保」…これらを手に入れるためには、もはやサステナビリティブランディングによる企業価値の向上が欠かせなくなりました。

正しい方向にブランディングを進めるためには、最初に貴社の現状を正しく把握しておくことが大変重要です。

自社のブランディング向上（企業価値向上と差別化による独自ポジションの確立）に資するサステナビリティ活動の推進が可能となるペリージョンソンのサステナビリティ検証サービスをご案内します。

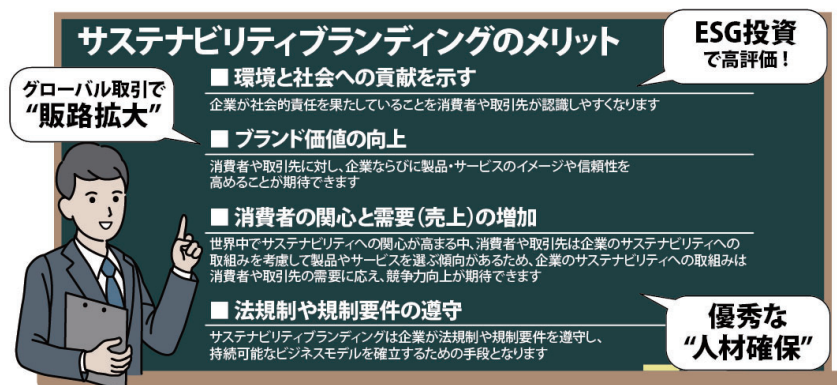
1 | サステナビリティマネジメントシステム検証（SDGsバージョン）

SDGsに向けた活動をマネジメントシステムの観点から検証します。これから本格的に取り組む（なんちゃってSDGsの脱却）にあたり、事前に自社の現状を客観的に把握できるため適切な改善計画の策定にお役立ていただけます。



2 | サステナビリティブランディング検証（ISO 26000ベース）

ISO 26000（社会的責任に関する国際規格）ならびにアネックスSL（ISO規格策定に際し共通に適用される上位文書）をベースとし、さらにペリージョンソン独自視点を加えた多面的評価（環境、地域社会、法令順守、人権と健康、利害関係者、情報資産、製品・サービス）による質問票を用いて評価（書類ならびに実地）いたします。企業の実業とサステナビリティ活動の統合（実業＝サステナビリティ活動）、ひいては自社のブランディング向上（企業価値向上と差別化による独自ポジションの確立）に資するサステナビリティ活動の推進にお役立ていただけます。



ペリージョンソンでは長年、企業価値向上につながるサステナビリティの研究とともに、企業様のCSR活動につながるサステナビリティについての取り組み支援を手掛けてきました。

サステナビリティについて自社の取り組み状況を客観的に把握し、一層の企業価値向上を目指す企業様は、ぜひ、ペリージョンソンのサステナビリティ活動検証・評価サービスをご利用ください。

※弊社の一部の審査サービスをご契約中の場合、本サービスをご利用いただけない場合がございます。詳細につきましては営業までお問い合わせください。

セミナーのご案内

詳細・お申込みは PJR の Web サイトまで。内容・日程は変更になる場合があります。
Web サイトでは本誌掲載以外のセミナー・無料説明会・ウェビナーなどを含め、最新情報をお知らせしています。
【PJR Web サイト セミナーのお知らせ】 <https://www.pjr.jp/seminar/>

Web会議システム「Webex」を使用します。詳細はWebサイトにてご確認ください。

内部監査に必要な基礎知識を習得

「内部監査員セミナー<1日>」

業務プロセスの相互関係およびインプット・アウトプット、目標、手順、資源（設備・要員・作業環境ほか）、パフォーマンスなど組織の「実態」を監査する手法の修得を目指す実践的な「講義+演習」形式の研修。

※PJRが主催、ペリージョンソン アカデミー (PJA) が制作・運営するセミナーです

時間	受講料（テキスト・修了証発行込み）
9:30～16:30	（通常） ¥28,000（税込 ¥30,800） （PJRお客様） ¥22,000（税込 ¥24,200）

全回リモート（オンライン）開催のため、どの開催日も全国からご受講いただけます

10月 15日(火) 11月 5日(火)

※以降の開催予定は調整中です。決まり次第、Web サイト等にてご案内いたします。

https://www.pjaowl.com/public/p18_ia/



「FSSC 22000 内部監査員セミナー<2日>」

受講料（テキスト・修了証発行込み）

（通常） ¥55,000（税込 ¥60,500）
（PJRお客様） ¥48,000（税込 ¥52,800）

10月 21日(木)～22日(金) 9:30～16:30

https://www.pjaowl.com/public/p21_fia/



ISO 15189:2022 内部監査員養成セミナー

ISO15189:2022 規格における内部監査の基本的な考え方を紹介。最新規格の要件の概要から始め、内部監査の目的とその重要性について詳しく解説します。

受講料（テキスト・修了証発行込み）

（通常） ¥30,000（税込 ¥33,000）
（PJRお客様） ¥24,000（税込 ¥26,400）

8月 21日(水) 1日（7時間）

https://www.pjaowl.com/public/p24_15189ia/



ISO13485 規格要求事項解説講座（基礎編）

開催日調整中

医療機器の品質マネジメントシステムの国際規格「ISO13485」は、日本や米国など大きな成長が予測されている市場で事業展開するために効果的に活用されています。

受講料（テキスト・修了証発行込み）

（通常） ¥40,000（税込 ¥44,000）
（PJRお客様） ¥32,000（税込 ¥35,200）

https://www.pjaowl.com/public/p24_13485exp/



集合コース／オンラインコース両方開催

「PCQI コース（3日間）」

米国食品安全強化法（FSMA）の FDA 承認トレーニングコースです。FSMA 103 条の「ヒト向け食品に対する予防コントロール」（Preventive Controls for Human Food: PCHF）で義務づけられた PCQI（Preventive Controls Qualified Individual）資格が取得できます。

※ペリージョンソン コンサルティング (PJ) によるセミナーです

時間
9:00～17:30（最終日のみ）～16:30

受講料（テキスト・FSPCAトレーニング証書込み）

（集合コース） ¥121,000（税込 ¥133,100）
（オンラインコース） ¥109,000（税込 ¥119,900）

※集合コースには昼食、オンラインコースには発送費が含まれます

集合コース

10月 9日(水)～11日(金)

集合コース
https://www.pjcinc.jp/iso_training/fsma.php#2D0



オンラインコース

11月 27日(水)～29日(金)

オンラインコース
https://www.pjcinc.jp/iso_training/fsma.php#3Dd



US食品輸出勉強会 開催中です！

PCQIコースを修了して資格取得したメンバーが米国への食品輸出に関する最新情報を共有する「US食品輸出勉強会」を開催。
詳細はコース受講時のご案内をご確認ください。

オンラインコース

「FDQI コース（1.5 日間）」

米国食品安全強化法（FSMA）の FDA 承認トレーニングコース。FSMA 106 条の「意図的な食品不良からの食品防御に向けたリスク低減策規則（IA 規則）」で義務づけられた FDQI（Food Defense Qualified Individual）資格が取得できます。

※ペリージョンソン コンサルティング (PJ) によるセミナーです

時間
1日目 13:00～17:30 2日目 9:00～17:00

受講料（テキスト・昼食・FSPCAトレーニング証書込み）

（通常） ¥86,000（税込 ¥94,600）
（PJRお客様） ¥77,400（税込 ¥85,140）

9月 24日(火)～25日(水)

10月 7日(月)～8日(火)

10月 29日(火)～30日(水)

オンラインコース

https://www.pjcinc.jp/iso_training/fsma.php#2Dg



発行人：瀬戸 裕子
発行：ペリージョンソン ホールディング 株式会社 ペリージョンソン レジストラ
〒150-0012 東京都渋谷区広尾 1-1-39 恵比寿プライムスクエアタワー 9F
TEL: 03-5774-9510 FAX: 03-5774-9511
URL: <https://www.pjr.jp>