

## FOOD SAFETY TRAINING COURSE

SGS TRAINING COURSES IN JAPAN 2022

# SGS TRAINING COURSE

## SGS ジャパンコース概要

SGS ジャパンのトレーニングは、SGS グローバルにおける長年の経験を活かし、専門的教育のリーダーとして効果的な学習と知識習得の機会をご提供いたします。

企業が市場において競争相手との違いを明確にすべく、幅広い領域について経験豊富な講師が、要員・チーム・企業のそれぞれにおける明確な改善目標の設定と達成を支援いたします。

詳細は次のサイトをクリックしてください。<https://www.sgsgroup.jp/>

### 受講スタイル

SGS は、お客様のご要望に合った研修をご提供するうえで、皆様の要件や組織ニーズに最も適したサービスをご選択いただけるように、私たちのトレーニングソリューションは、さまざまな形式で提供されています。

SGS の研修は、業種、業界を問わず、弊社がご用意した会場にお集まりいただく公開講座や、お客様の特定のニーズを満たすように設計され、社内教育を通じて実施する講師派遣研修がございます。

また、インターネット上でご視聴いただけるオンラインライブセミナーもご提供しており、全国の事業所のある企業様にもリアルタイムで各地に研修をお届けすることが可能となりました。



#### 公開講座

SGS の公開講座は、関連業界の皆様と同じ問題を共有し、コース中の課題を議論する機会を設けることで SGS の講師のみならず同じ役割を担う参加者様と効率的かつ実践的に情報を得ることができます。経験豊富な講師がすべてのディスカッションを通じて企業のシステム運用及び改善に役立つよう実践的かつ効果的に講義を展開いたします。

公開講座は弊社指定日にご参加いただけます。



#### オンラインライブ研修

会場にお越しただかずに、インターネットへ接続されているパソコン・タブレット端末・スマートフォン等でご都合の良い場所で研修をご受講いただける研修になります。録画配信ではなく、リアルタイムでの研修になりますので講師に直接質問することも可能です。



#### 講師派遣講座

皆様の企業内で定型又はカスタマイズされたコースを実施することで企業ごとの文化、スタイルに合わせた研修のご提供が可能となります。

社内で複数の対象者を訓練した場合や機密性に問題がある場合などに最適で、費用対効果の高いコースです。

### お問い合わせ

各コースの開催日程・金額・内容等の詳細は、<https://www.sgsgroup.jp/ja-jp/training-schedule> をご利用ください。

また、各コースのお問い合わせ及び見積り依頼は、以下までお問い合わせください。

#### SGS ジャパン株式会社

##### 認証・ビジネスソリューションサービス マーケティング&トレーニング

〒240-0005 横浜市保土ヶ谷区神戸町 134 横浜ビジネスパーク ノーススクエア I

TEL : 050-3773-4526 Email : [jpscc.tr@sgs.com](mailto:jpscc.tr@sgs.com) HP : <http://www.sgsgroup.jp>




SGS TRAINING COURSE

# SGS-HACCP & SQF システム


HACCP	<b>SGS-HACCP トレーニングコース</b>	2日間・¥121,000 (税抜価格 ¥110,000)
	<p>                             食品安全のためのグローバル・スタンダード『CODEX ガイドライン』を基礎とする講座で、SQFI の指定要件に適合したコースです。                              HACCP に必要な 7 原則 12 手順をはじめ、フードサプライチェーンの模擬工程に対するグループワークを取り入れながら講義を行います。                              SQF システムトレーニングコース受講の方で、HACCP のトレーニングを修了されていない方は、本コースと合わせて受講いただくことで、SQF トレーニング(安全及び/または品質)コースへの受講資格を習得いただけます。                         </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●コース終了時に得られる結果 HACCP の 7 原則 12 手順を理解する/HACCP プラン作成の基礎技能を理解する/HACCP の基盤となる前提条件プログラムの役割を理解する</li> <li>●コース構成: (講義)食品安全危害、前提条件プログラムの役割、HACCP12 ステップ 7 原則のそれぞれに対する適確な解説を行います。 (演習)模擬工程に対し、HACCP12 ステップに従い、危害分析、HACCP プラン作成等の作成を行い、講師からのアドバイスを受けます。</li> <li>●受講対象:HACCP や食品衛生の担当従事者や管理者、食品関連等の関係者</li> <li>●開始時間:(横浜)1 日目:9:00~18:30/2 日目:9:00~18:00(2 日目に試験あり) (大阪)1 日目:9:30~19:00/2 日目:9:00~18:00(2 日目に試験あり) (オンラインライブ)1 日目:9:00~18:30/2 日目:9:00~18:00(2 日目に試験あり)</li> <li>●開催日:(横浜)2 月 14 日-15 日、4 月 18 日-19 日、7 月 25 日-26 日、8 月 1 日-2 日(一次生産者向け)、 9 月 12 日-13 日、12 月 12 日-13 日 (大阪)6 月 20 日-21 日、10 月 17 日-18 日 (オンラインライブ)1 月 24 日-25 日、3 月 14 日-15 日、5 月 23 日-24 日、 8 月 22 日-23 日、11 月 14 日-15 日</li> <li>●お申込み:研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</li> </ul>	横浜・大阪・オンライン 講師派遣
SQF SAFETY	<b>SQF システム(安全)トレーニングコース</b>	2日間・¥141,680 (税抜価格 ¥128,800)
	<p>                             本コースは、SQF の要求事項の理解と SQF システムの実施と審査に役立てられるようにプログラムを構成しています。                              SQFI 協会認定の SQF コンサルタントは SQF システムトレーニングコースの受講が不可欠であり、SQF プラクティショナーには受講が推奨されています。                              このプログラムでは、事前に承認された HACCP トレーニングコース(SGS-HACCP トレーニングコース等で 2 日間 16 時間以上のコース)の修了が必要です。                         </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●コース終了時に得られる結果 ・SQF プラクティショナーのための要求事項の一部を満たすことができる ・食品安全の改善の必要性への理解を深め、SQF 規格に定められた要求事項の適用を理解できる ・SQF プログラムの効果的な計画、実施、維持に必要な項目を理解できる</li> <li>●コース構成: (講義)SQF と日本との関わり、SGS の紹介、SQF と SQF システム実施トレーニングについて、SQF 認証の準備、SQF 規格について、SQF 認証プロセス、審査、無通告審査など、SQF の実施、用語集の説明、SQF シールド・ロゴの使用規則、必要に応じた規格 (演習)品質コスト (テスト)SQF システムの実施テスト</li> <li>●受講対象:SQF プラクティショナー候補者かつ HACCP コース(2 日間 16 時間以上)を修了された方</li> <li>●開始時間:(横浜)1 日目:9:00~18:00/2 日目:9:00~17:30(2 日目に試験あり) (大阪)1 日目:9:30~18:30/2 日目:9:00~17:30(2 日目に試験あり) (オンラインライブ)1 日目:9:00~18:00/2 日目:9:00~17:30(2 日目に試験あり)</li> <li>●開催日:(横浜)2 月 16 日-17 日、4 月 20 日-21 日、7 月 27 日-28 日、8 月 3 日-4 日(一次生産者向け)、 9 月 14 日-15 日、12 月 14 日-15 日 (大阪)6 月 22 日-23 日、10 月 19 日-20 日 (オンラインライブ)1 月 26 日-27 日、3 月 16 日-17 日、5 月 25 日-26 日、 8 月 24 日-25 日、11 月 16 日-17 日</li> <li>●お申込み:研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</li> </ul>	横浜・大阪・オンライン 講師派遣




# SGS-HACCP & SQF システム


SQF QUALITY	<b>SQF システム(品質)トレーニングコース</b>	1 日間・¥44,000 (税抜価格 ¥40,000)
	<p>SQFI Ver.9 で発行された SQF 品質コードには、顧客および規制要件を満たすために必要な品質管理原則が組み込まれています。                      本コースは、安全と品質の関係を明確にするために役立ちます。</p> <p>●コース終了時に得られる結果                      製品品質と品質管理原則との関連を理解する／業界またはサイト内の製品品質パラメータを説明する／SQF 品質コードの文書化と第9 版 / サイト内の「品質コスト」モデルを理解し適用する／品質管理の改善に計画、準備、実施、確認または PDCA サイクルを適用する／品質管理原則が製品品質と生産性にどのように影響するかを理解する／サイト内の品質管理原則の適用と改善                      ※本コースは一次生産、製造、保管および流通、食品包装の全セクター分類向け企業様が対象で、小売業者様は該当いたしません。</p> <p>●コース構成:                      (講義)品質コード要求事項解説及び演習</p> <p>●受講対象: 一次生産、製造、保管および流通、食品包装の企業の SQF ご担当者、プラクティショナー、コンサルタント</p> <p>●開始時間: (横浜・大阪)9:00~18:10</p> <p>●開催日 : (横浜)1 月 28 日、2 月 18 日、3 月 18 日、4 月 22 日、5 月 27 日、7 月 29 日、8 月 26 日、9 月 16 日、11 月 18 日、12 月 16 日                      (大阪)6 月 24 日、10 月 21 日</p> <p>●お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</p>	横浜・大阪 講師派遣  
SQF 3MD	<b>SQF システム(安全・品質)トレーニングコース (3 日間)</b>	3 日間・¥185,680 (税抜価格 ¥168,800)
	<p>本コースは SQFI の要求事項に適合している『SQF システム(安全)トレーニングコース』と『SQF システム(品質)トレーニングコース』の 2 コースを統合したプログラムです。</p> <p>●受講対象: SQF プラクティショナー及びコンサルタント候補者かつ HACCP コース(2 日間 16 時間以上)を修了された方</p> <p>●開始時間: (横浜)1 日目:9:00~18:00/2 日目:9:00~17:30/3 日目:9:00~18:10(2 日目に試験あり)                      (大阪)1 日目:9:30~18:30/2 日目:9:00~17:30/3 日目:9:00~18:10(2 日目に試験あり)</p> <p>●開催日 : (横浜)2 月 16 日-18 日、4 月 20 日-22 日、7 月 27 日-29 日、9 月 14 日-16 日、12 月 14 日-16 日                      (大阪)6 月 22 日-24 日、10 月 19 日-21 日</p> <p>●お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</p>	横浜・大阪 講師派遣  
HACCP/SQF 4MD	<b>SGS-HACCP/SQF システム(安全)トレーニングコース (4 日間)</b>	4 日間・¥242,000 (税抜価格 ¥220,000)
	<p>本コースは食品の安全管理として CODEX HACCP ガイドラインを基礎とした、SQFI の要求事項に適合している『SGS-HACCP トレーニングコース』と『SQF システム(安全)トレーニングコース』の 2 コースを統合したプログラムです。</p> <p>●受講対象: HACCP や食品衛生の担当従事者や管理者、食品関連等の関係者、SQF プラクティショナー候補者</p> <p>●開始時間: 9:00~18:30(2 日目、4 日目に試験あり)</p> <p>●開催日 : (横浜)2 月 14 日-17 日、4 月 18 日-21 日、7 月 25 日-28 日、8 月 1 日-4 日(一次生産者向け)                      9 月 12 日-15 日、12 月 12 日-15 日                      (大阪)6 月 20 日-23 日、10 月 17 日-20 日                      (オンラインライブ)1 月 24 日-27 日、3 月 14 日-17 日、5 月 23 日-26 日、8 月 22 日-25 日、11 月 14 日-17 日</p> <p>●お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</p>	横浜・大阪・オンライン 講師派遣  




HACCP/SQF 5MD	<b>SGS-HACCP/SQF システム(安全・品質)トレーニングコース (5日間)</b>	5日間・¥286,000 (税抜価格 ¥260,000)
	<p>本コースは食品の安全管理として CODEX HACCP ガイドラインを基礎とした、SQFI の要求事項に適合している『SGS-HACCP トレーニングコース』、『SQF システム(安全)トレーニングコース』、『SQF システム(品質)トレーニングコース』の3コースを統合したプログラムです。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●受講対象: HACCP や食品衛生の担当従事者や管理者、食品関連等の関係者、SQF プラクティショナー候補者</li> <li>●開始時間: 9:00～18:30(2日目、4日目に試験あり)</li> <li>●開催日 : (横浜)2月14日-18日、4月18日-22日、7月25日-29日、9月12日-16日、12月12日-16日 (大阪)6月20日-24日、10月17日-21日</li> <li>●お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</li> </ul>	<p>横浜・大阪 講師派遣</p> 

## SGS-HACCP & SQF システム

SQF IA	<b>SQF システム内部監査員養成研修</b>	2日間・¥78,100 (税抜価格 ¥71,000)
	<p>HACCP、SQF 等の食品安全品質管理マネジメントシステム開発・導入後、次のステップで必要とされるのは内部監査を定期的に行って確立したシステムの順守ならびに有効性を確認することです。企業にとって、内部監査は導入しているシステムが機能しているかどうかを判断するための最良の手段となります。</p> <p>内部監査に関する全体的な責任は企業のトップマネジメントが負うものですが、通常は品質マネージャーや担当者に委任されますので、これら内部監査手順についてより多くの知識・力量を有した内部監査員が社内認定されることが必要となります。</p> <p>このコースでは、経験豊富な講師陣が内部監査を行うのに必要な計画、準備、実施、報告、是正処置とフォローアップのための手順をケーススタディやロールプレイの実習を豊富に取り入れ、丁寧に指導します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●受講対象: SQF をはじめとする食品安全・品質マネジメントシステムの内部監査員候補者</li> <li>●開始時間: 1日目: 9:00～18:00(大阪: 9:30～18:30)、2日目: 9:00～17:00</li> <li>●開催日 : (横浜)2月24日-25日、5月30日-31日 / (大阪)9月29日-30日</li> <li>●お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</li> </ul>	<p>横浜・大阪 講師派遣</p> 

O-SQF SUS	<b>オンデマンド SQF サステナビリティ補遺規格解釈コース</b>	110分・¥22,000 (税抜価格 ¥20,000)
	<p style="text-align: center;">～東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会の調達基準に準拠～</p> <p>オリンピック・パラリンピック競技大会は、世界最大規模のスポーツイベントであり、その影響は環境・社会・経済に、また開催国のみならず世界にまで広く及ぶことから、持続可能性(サステナビリティ)に配慮した大会の準備・運営が求められます。</p> <p>「一次生産の SQF 食品安全コード」は、2018年12月に「東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会の調達基準に準拠するための補遺(SQF 東京サステナビリティ補遺)」を追加基準として承認されました。その内容を補完することで、東京2020組織委員会が認める認証スキームとして適当と判断される2020年オリンピック・パラリンピック調達基準となります。</p> <p>本コースは SQFI より SQF 東京サステナビリティ補遺のトレーニングを受けた講師が解説を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●概要 SQF 東京サステナビリティ補遺の要求事項の理解と実施、またその審査準備に役立てられるようにプログラムを構成しています。SQF システム要素と FSC 1、3、5 に該当する各モジュール(適正農業規範)に対し、調達基準を満たすための要求事項が新たに追加されることとなり、開発、文書化、検証、見直しを行う SQF プラクティショナーに有効なコースとなります。</li> <li>●コース終了時に得られる結果 <ul style="list-style-type: none"> <li>・SQF プラクティショナーは SQF 東京サステナビリティ補遺に精通し、実施する力量を有する事が出来る。</li> <li>・SQF プログラムの効果的な計画、実施、維持に必要な項目を理解できる。内容や順序は、変更と場合がございませう。</li> </ul> </li> <li>●受講対象: 畜産、果物や野菜そして米の生産(SQF 食品セクター分類(FSC の 1,3,5)に該当する SQF 認証組織の皆様、もしくはこれから認証予定の組織の皆様</li> <li>●視聴時間: 合計 110分(一度に全てを視聴/視聴期間内に分割してのご視聴も可能)</li> <li>●視聴期間: 視聴開始日より 15日間(期間内無制限で 24時間視聴可)</li> <li>●お申込み: 研修名をクリックし、お申込みください。</li> </ul> <p>※テキストデータ及び修了証書ダウンロード可</p>	<p>オンデマンド</p> 

O-HACCP VIET	<b>オンデマンド ベトナム語 CODEX HACCP 入門コース</b>	256 分・¥11,000 (税抜価格 ¥10,000)
	ベトナムご出身の方を対象に、従事されている工程の重要性及びその工程に従事することの価値のご理解をご提供し、PRP を含む各種手順を順守する必要性を、CODEX HACCP が求める衛生管理レベルと合わせてご案内するコースを開催する運びとなりました。 講師は弊社ベトナムより招聘。教材もベトナム語のものを使用いたします。これにより、母国語以外の研修で生じかねない理解の齟齬も回避され、より高い理解のご提供が期待できます。 また、「金属探知機の設置目的と、作業手順順守の必要性」/「作業前の手洗い手順順守の必要性」/「工程で洗剤や薬剤使用時の手順順守の必要性」等を、生物的・物理的・化学的・品質の各危害と結びつけてご案内致します。	オンデマンド
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●受講対象: HACCP・SQF・ISO22000・FSSC22000 認証等をご取得なさっている企業の工程で業務に従事なさるベトナムご出身者様</li> <li>●視聴時間: 合計 256 分(一度に全てを視聴/視聴期間内に分割してのご視聴も可能)</li> <li>●試聴期間: 視聴開始日より 15 日間(期間内無制限で 24 時間視聴可)</li> <li>●お申込み: 研修名をクリックし、お申込みください。</li> </ul> <p>※テキストデータ及び修了証書ダウンロード可</p>	

# ISO22000/FSSC22000



ISO 22000 は、最終製品の安全性に影響を与える食品連鎖内の全プロセスを対象としています。これは包括的な食品安全マネジメントシステムの要求事項、適正製造規範(GMP)、危害分析および重要管理点 (HACCP)の要素を統合するための要求事項を特定します。


この国際的に認められた食品安全規格は、農場生産から食品サービス、処理、輸送、および保管から包装、さらに小売にいたる食品のサプライチェーンの全企業により適用される必要があります。

貴社の食品安全への取り組みを実証し、当社の食品安全専門家のグローバルネットワークによる審査により、貴社の競争力を強化できます。


FSSC22000 は、国際食品安全イニシアチブ(GFSI)によって認められ、この FSSC22000 を使用することで、1 つの国際的に認められた食品安全マネジメントシステムの下で、さまざまなグローバルな小売業者や大手ブランド食品企業の要件に対応することができます。

既に ISO22000 の認証を受けている食品メーカーは、追加の要求事項に対する確認を行うことによって、FSSC22000 規格を満たすことができます。

22K-ST	<h3>ISO22000/FSSC22000 規格解釈研修</h3> <p>本コースでは、ISO22000 及び ISO/TS 22002-1/ISO/TS 22002-4 の要求事項を解説いたします。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 受講対象: ISO22000 及び FSSC22000 の取得を考えている企業のご担当者、ISO22000 及び FSSC22000 に興味がある方、要求事項を学びたい方等</li> <li>● 開始時間: (横浜)9:00~17:00/(大阪)9:30~16:45/(オンラインライブ)10:00~17:00</li> <li>● 開催日 : (横浜)4月26日、7月12日、9月28日、12月7日 (大阪)5月26日、11月29日 (オンラインライブ)1月20日、2月24日、3月22日、6月28日、8月30日、10月25日</li> <li>● お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</li> </ul>	<p>1 日間・¥33,000 (税抜価格 ¥30,000)</p> <p>横浜・大阪・オンライン 講師派遣</p> 
	<h3>ISO22000/FSSC22000 内部監査員研修</h3> <p>本コースでは、FSSC22000 要求事項の事例を含め解説し、内部監査に必要な知識と技能を提供致します。ISO22000 及び ISO/TS 22002-1/ISO/TS 22002-4 の要求事項を解説後、内部監査に必要な監査手法について講義いたします。演習問題において、不適合の抽出、チェックリストの作成を行い、ロールプレイでは実際の内部監査を体験していただけます。FSSC22000 を取得する、又は運用中の企業の内部監査員の方に最適のコースです。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 受講対象: ISO22000 及び FSSC22000 の取得を考えている企業のご担当者、ISO22000 及び FSSC22000 に興味がある方、内部監査員候補者等</li> <li>● 開始時間: (横浜)1日目:9:00~17:00/2日目:9:30~17:00 (大阪)1日目:9:30~16:45/2日目:9:30~16:45 (オンラインライブ)1日目:10:00~17:00/2日目:10:00~17:00</li> <li>● 開催日 : (横浜)4月26日-27日、7月12日-13日、9月28日-29日、12月7日-8日 (大阪)5月26日-27日、11月29日-30日 (オンラインライブ)1月20日-21日、2月24日-25日、3月22日-23日、6月28日-29日、8月30日-31日、10月25日-26日</li> <li>● お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</li> </ul>	<p>2 日間・¥60,500 (税抜価格 ¥55,000)</p> <p>横浜・大阪・オンライン 講師派遣</p> 
22K-AD	<h3>ISO22000/FSSC22000 内部監査員アドバンス研修</h3> <p>本コースでは、被監査プロセスを想定した監査チェックリスト及び、監査中に示された客観的証拠や事象に対して、関連するプロセスを思い浮かべつつ、その事象(適合・不適合問わず)の発生原因まで遡っての評価(深堀検証)実施を可能とし、改善事項の特定に結び付ける能力を身に付けて戴くことを目的に開発されたコースです。</p> <p>コース内では、食品マネジメントシステム要求事項のうち、有効性に関連する要求事項、監査の準備として業務・部門運営活動の有効性、改善点を特定できるチェックリスト作成手法、監査の現場でプロセス運用の有効性を評価する勘所への理解をご提供すべく、講師による有効性を志向した講義と演習を実施。</p> <p>コース終了後に「システム有効性と効率」への検証を志向した有効性監査活動の実施のみならず、所属部門内でのマネジメントシステムの改善にご活用頂きます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 受講対象: ISO22000/FSSC22000 の内部監査員</li> <li>● 開始時間: 9:00~17:30</li> <li>● 開催日 : (横浜)3月1日、6月3日、9月30日</li> <li>● お申込み: 研修名をクリックし、お申込みフォームからお申込みください。</li> </ul>	<p>1 日間・¥38,500 (税抜価格 ¥35,000)</p> <p>横浜 講師派遣</p> 

O-22K-ST	<b>オンデマンド ISO22000:2018 規格解釈研修</b>	210分・¥22,000 (税抜価格 ¥20,000)
	オンデマンド	オンデマンド
	<p>ISO 22000 規格は、生産から消費までのすべてのフードチェーンを対象とし、食品安全マネジメントシステムに適正製造規範(GMP)、危害分析および重要管理点 (HACCP)の要素を包括した要求事項です。この規格は、農場生産から食品サービス、処理、輸送、および保管から包装、さらには小売にいたる食品のサプライチェーンの全企業が適用されます。</p> <p>※本講座は ISO22000:2005 年版との新旧差分の解説はございません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 受講対象: ISO22000 の認証取得を考えている企業のご担当者、ISO22000 に興味がある方、ISO22000:2018 の要求事項を学びたい方 等</li> <li>● 視聴時間: 合計 201 分(一度に全てを視聴／視聴期間内に分割してのご視聴も可能)</li> <li>● 試聴期間: 視聴開始日より 15 日間(期間内無制限で 24 時間視聴可)</li> <li>● お申込み: 研修名をクリックし、お申込みください。</li> </ul> <p>※テキストデータ及び修了証書ダウンロード可</p>	

## 労働安全衛生法規制

O-OHS	<b>オンデマンド 食品加工業様向け 労働安全衛生法規制セミナー</b>	200分・¥16,500 (税抜価格 ¥15,000)
	オンデマンド	オンデマンド
	<p>本コースでは、実際に食品加工業様向けに労働安全法規制とその解釈を、法⇒令⇒則の繋がり及び罰則と併せて解説した経験を有する講師が、複数の事例を用いて、順守管理状況のリスクについてご説明いたします。</p> <p>また、コースの最後には、演習「法の読み方」として、2つの事例について、学習した労働安全衛生法規制のどこを、どのように確認すれば良いのか？を実践頂きます。</p> <p>お勤め先の労働安全衛生法規制に対するより精度の高い順守評価が可能となると共に、今後どの労働安全衛生法規制について更なる学習が必要なのか？等のコース後の学習の方向性の明確化にもお役立ち致します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 受講対象: 労働安全衛生法規制の管理業務に携わっている方／労働安全衛生マネジメントシステム (ISO45001 他) 運営事務局様、及び内部監査員様(候補者様含む)／社内で労働安全衛生法規制に対する順守評価活動を担っている方 ISO22000:2018 の要求事項を学びたい方 等</li> <li>● 視聴時間: 合計 200 分(一度に全てを視聴／視聴期間内に分割してのご視聴も可能)</li> <li>● 試聴期間: 視聴開始日より 15 日間(期間内無制限で 24 時間視聴可)</li> <li>● お申込み: 研修名をクリックし、お申込みください。</li> </ul> <p>※テキストデータ及び修了証書ダウンロード可</p>	



[WWW.SGS.COM](http://WWW.SGS.COM)

WHEN YOU NEED TO BE SURE

