

# FSSC22000が求める！食品専用配管のあり方

- 各企業様のおかれましては、食の安全志向の高まりにより、納入先様等からの衛生管理に関する指摘事項及び監査が増えているのではないのでしょうか。
- 食品を製造・加工する工場には、「農場から食卓」まで、消費者に安全で安心な食品をお届けする使命があります。そのための制度のひとつであるFSSC22000は、工場全体の管理や、原材料から製品、消費にいたる流れを意識した制度です。
- そこで今回、FSSC22000の概念、要求事項等を配管に特化して改善事例を交えてご案内致します。
- 明日からの衛生対策に役立てて頂けるセミナーです。



**日時** ご相談ください。 1時間～1.5時間

**場所** ご訪問又はオンライン (Microsoft Teams、Zoomなど)

## 食品安全・衛生管理の土台となるPRPからの管理制度のトレンド

### セミナーの内容

FSSC22000の認証取得が増加しています。本セミナーでは、既に取り組みされているISO、HACCP、PRPとFSSCの概念と関係について解説します。

食品衛生法改正でのHACCP義務化にともなう食品工場の課題についてお話しします。特にFSSCではこれまで各社ごとのルールで管理されていた施設設備やユーティリティもフォーカスされ認証取得の対象範囲となります。

関連する要求事項別にその解決方法を事例を交えて解説します。事例のエビデンスをその場で確認できる体感型セミナーです。

食品衛生・安全管理制度のトレンド



**講師：大谷 公紀 (まさき)**

大谷コンサルティングオフィス代表  
JRCA 食品安全審査員補 (F1259)

1994年九州大学農学部卒業  
食品メーカーで研究開発、資材購買、生産技術に従事後、コンサルティング会社に入社  
経営改善支援、業務改善支援に従事。  
食品メーカーの原価制度整備・運用、工場現場改善、食品安全マネジメントシステム整備・運用支援の実績多数  
2020年4月独立



**主催：**



**協力：株式会社トヨックス**

ホースと継手の専門メーカー

飲料機器メーカー純正品など実績多数。食品衛生法適合、FDA登録などグローバルな規格、法令対応品を品揃え。