



経営に役立つ

事業継続

従業員のやる気を出す



# JFS-B規格講座 eラーニング

## ●コース内容

コース名	回数 (契約期間)	内容	対象者
経営者向け	4回 (8ヶ月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・FSM2回</li> <li>・GMP1回</li> <li>・HACCP1回</li> <li>・経営者視点での学習</li> </ul>	社長、役員、食品安全管理責任者、工場長(製造部長)、営業(販売)部長、総務部長、経営会議出席者
管理者 実務担当者向け	8回 (12ヶ月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・FSM3回</li> <li>・GMP3回</li> <li>・HACCP2回</li> <li>・経営者視点での学習</li> <li>・JFS-B規格、ISO22000を構築するための学習</li> <li>・JFS-B規格、ISO22000の運用の管理者育成講座</li> <li>・食品安全マネジメントシステムの実践を学ぶ</li> </ul>	食品安全責任者、HACCPチームリーダー・メンバー、食品安全マネジメントシステム構築関係者、事務局担当者、課長、係長、専門役、品質管理・品質保証担当者、第三者監査担当者の育成主任、班長、職場リーダー、管理・監督者候補の方

### Check!

解説動画で  
わかりやすい!

好きな時間に学べて  
期間中であれば何度も視聴できます!



### Check!

各回ごとに理解度確認テスト

各回ごとに理解度確認テストを実施します。  
全ての回の理解度確認テストに合格すると  
修了証を発行します。



## ●費用について ※1人当たりの金額です

(税込)

コース	1人	3~9人	10人以上
経営者向け	55,000円	49,500円	45,100円
管理者 実務担当者向け	88,000円	79,200円	71,500円

### Check! コンサルティングを利用した場合と比較!

参考: コンサルティングの場合は165,000円×4回 = **660,000円(税込)**  
 コンサルティングの場合は165,000円×8回 = **1,320,000円(税込)**  
 ※貴社の状況に応じて見積りいたします。

## ●コース参考教材

JFS-B規格Ver.3.0(セクター: C/K)〈食品の製造〉(組織に対する要求事項)  
 JFS-B規格Ver.3.0(セクター: C/K)〈食品の製造〉(ガイドライン)  
 JFS-B規格自己チェックリスト (構築状況の確認)  
 jfsmホームページ <https://www.jfsm.or.jp/>

## ●必要な環境

本システムは、パソコンまたはスマートフォンの  
最新ブラウザ(IE、Microsoft Edge、Firefox、Safari、Chrome、Operaなど)  
にて閲覧が可能です。

## ●サポート体制

本コースに対するご質問に対しては、専門スタッフが丁寧に対応致します。  
 ※eラーニングからコンサルティング・監査・適合証明書発行まで  
 一貫して「食品安全の仕組みづくり」をサポートします。

Check! 株式会社ファクトリー・クリーンシステム制作

## JFS-B規格講座 eラーニング解説

携帯電話のバーコード読み取り機能で読み取ると、音声動画で視聴できます



詳しくは下記までお問い合わせください。



〒862-0971 熊本市中央区大江2丁目12番19号  
 TEL 096-375-1661 FAX 096-363-3378 Email: [e.learning@factory-japan.co.jp](mailto:e.learning@factory-japan.co.jp)

<https://www.factory-japan.co.jp/>

ファクトリー・クリーンシステム 検索



JFS-A/B監査会社  
 コンサルティングから監査・適合証明書発行まで一貫した  
 「食品安全の仕組みづくり」をサポートします

株式会社 ファクトリー・クリーンシステム

食品工場のお医者さん®

# よくわかる! JFS-B規格講座 eラーニング

HACCP  
制度化  
対応!

マネジメント  
システムまで  
学べる

JFS-C規格  
FSSC22000に  
つながる



社長の方針、会社の存在意識と成りたい姿を実現し、  
 従業員のやる気を引き出すための仕掛け、マネジメントシステム

## JFS-B規格で現場力・経営力強化を!

2018年6月13日に食品衛生法が改正。原則すべての事業者に「HACCPに沿った衛生管理が制度化」されました。

# 義務化されたHACCPの導入

HACCPを  
どのように  
取り入れれば  
いいの？

設備にお金か  
かるのでは  
ないの？



HACCPを  
わかっている人が  
いないので  
どうしよう？

コンサルタントは  
お金が  
かかるし…？

HACCPを導入するのを迷っている… そんな時には！



経営に役立つ

事業継続

従業員のやる気を出す

HACCPも含むマネジメントシステムになっている  
**JFS-B規格適合証明取得がおすすめ！**

特に中小企業に対しては、大手流通業界からJFS-B規格適合証明取得を要請されることが多くあります。

JFS-B規格は  
こんな方に  
おすすめです

- JFS-B 規格の導入を検討されている、中小規模の食品製造組織の方
- HACCP 義務化の対応を検討されている方
- 顧客から JFS-B 規格の適合証明取得を求められている組織様
- JFS-B 規格、ISO22000 など、食品マネジメントシステム教育を企画されている組織様
- JFS-B 規格を取得された組織を監査される担当者様

当社の eラーニングなら

**JFS-B規格証明取得まで手軽に学べる、身に付く！**

eラーニングは  
こんな方に  
おすすめです

- コンサルタントを雇わずに、企業内でJFS-B規格の導入を計画されている組織様
- 研修のための工数・コストがかかる ●仕事が忙しくて研修の時間がとれない
- 個々の社員にあわせた研修ができない ●ISO22000の参考書を読んでもよくわからない
- 研修をやっても受け身でなかなか身に付かない
- 実践的なスキルアップまで手が回らない

Check!

**解説動画で  
わかりやすい！**

好きな時間に学べて  
期間中であれば何度も視聴できます！



Check!

**各回ごとに理解度確認テスト**

各回ごとに理解度確認テストを実施します。  
全ての回の理解度確認テストに合格すると  
修了証を発行します。



Check!

**個々に合わせたコースを準備！** ●経営者向けコース ●管理者・実務担当者向けコース



## eラーニング&コンサルティング

規模は小さくとも内容では一流企業に負けない！安全な食品製造ができる  
様々な食品製造組織の皆さまにお応えするための充実のコンテンツ

1

**JFS規格の内容と  
メリットを徹底解説！**

JFS規格の誕生からメリットまで  
解説いたします

2

**経営に役立つ  
マネジメントシステムの紹介**

組織の繁栄、食品工場の業績向上に  
つながる仕組みづくり  
現場が見える仕組みづくり

3

**JFS規格の3要素を  
分かりやすく解説**

- 1)FSM (食品安全マネジメントシステム)
- 2)GMP (適正製造規範)
- 3)HACCP (ハザード制御)

4

**JFS規格の無理のない  
導入方法について**

- 1)経営者のリーダーシップ
- 2)全員参加のPDCAサイクルを回す方法
- 3)現場に合った導入方法

5

**文書・記録の管理では  
記録の記入方法も解説**

文書事例、記録の記入・訂正方法  
文書管理の基本

6

**HACCPの誕生から  
製造工程管理までの解説**

手順(GMP)を決めて記録するHACCP  
による製造工程管理を具体的に解説

7

**5S/7Sの基本の解説と  
活動事例の紹介**

みんなで取り組む5S/7S活動を  
推進するための具体例を紹介

8

**GMPも詳しく解説  
(適正製造規範・一般衛生管理)**

GMP適正製造規範の意味、目的、  
文書づくりを解説いたします

9

**仕事の仕方も教えます！**

- 1) 管理・監督者に必要な力量
- 2) 仕事の教え方4ステップ
- 3) 良い教え方ができる作業手順の作り方
- 4) スキルマップの運用

10

**5S/7S、GMP、HACCPが  
定着する仕組み**

みんなで回すマネジメントシステムで  
現場力強化、継続的に改善が進む！  
トップダウンとボトムアップの調和

11

**HACCPを効果的に運用  
するための方法を解説**

フローダイアグラムの作成から  
危害要因の分析、HACCPプラン作成  
見直しまで、動画でわかりやすく説明

Check!

ご質問やわからない点も、  
専門スタッフが丁寧に対応！  
監査・適合証明書発行までを  
サポートいたします。

