

FSSC 22000 V6 食品安全管理系統 CQI & IRCA 主導稽核員訓練課程

全方位 5 天密集課程，深入掌握企業及員工清楚了解在重要管制點、運作前提方案以及前提方案之間的差異性；同時也針對「風險」的概念提供新的評估與管理取向，並清楚區別系統內的兩個 PDCA 循環，進而的瞭解該系統審核重點，並成為合格的主導稽核員。

本課程與各驗證機構合作，因每個主辦單位的課程價格有所不同，所以，每個課程梯次都可能有著不同的優惠價格唷！

課程特色

- 為期 5 天，共計 40 小時的 FSSC 22000 V6 主導稽核員課程，是由 IRCA 認可之資深教師親自授課
- FSSC 22000 V6 主導稽核員內容包括授課、演練、與角色扮演，並利用實際的案例討論
- 稽核角度則包括了第一者稽核、第二者稽核及第三者稽核，可分別應用在內部稽核、外部稽核及驗證稽核
- 授課過程採取個案研討與雙向互動，宛如置身稽核現場

食品產業 / 營養相關人員、餐飲管理人員、農業食品相關人員等

適合上課對象

課程大綱

第一天

- FSSC 22000 V6 簡介
- ISO/TS 22002-1 具體要求
- FSSC 22000 V6 附加要求。
- FSSC 驗證流程說明
- FSMS 流程
- 制定與 FSSC 22000 相關的基於流程查檢表

第二天

- 登錄、驗證與稽核員勝任能力課程大綱
- 稽核、定義、原理、種類、計畫管理
- 案例演練

第三天

- 準備第一階段現場稽核
- 觀察活動
- 起始會議、蒐集和證實稽核資訊、稽核提問技巧、訪談和稽核技巧練習
- 稽核流程：食品安全和品質背景 / 品質計畫 / 品質營運
- 案例演練

第四天

- 執行第二階段稽核
- 稽核發現、稽核結論、進行結束會議、稽核檢討
- 稽核報告與跟催
- 案例演練

第五天

- 複習課程
- 問題提問
- 課程測驗

開課日期

上課時數：5 天

實體授課：26,500 元 **立即報名**

台北場

新竹場

台中場

高雄場

線上

※上課梯次正陸續釋出，最新公告以 ISO 管理學院官網為準。