

ISO 22000 : 2018 食品安全管理系統 條文暨內部稽核員訓練課程

ISO 22000 強調從農場到餐桌的食物鏈嚴格品管過程，包括產品研發設計、原物料採購、產品製造、包裝、儲存、運輸、銷售及至消費者食用。食物製程的每一道程序，都應該被系統化分析與嚴格管制，杜絕各個環節中可能受到的危害或污染，以此呼應全球對於食品製造業層出不窮的食安危機，採取有效預防改善措施。

本課程協助企業人員具備更完整 ISO 22000 內部稽核專業技能，扮演好協助組織監督食品安全管理系統的角色。

課程特色

- ISO 22000 內部稽核員內容包括授課、情境演練，並利用實際的案例討論
- 您對於 ISO 22000 或 HACCP 危害分析重要管制點系統無需擁有相關的知識，本課程將從最基礎的 ISO 22000 概念教起
- 瞭解完整掌握 ISO 22000 條文，並可進而推動對廠內之食品安全品質評鑑工作

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

獨家特點

- 提供 ISO 22000 條文電子檔
- 提供內部稽核計畫範本
- 您可獲得領導力頒發之 ISO 22000 證書



- 您可完整瞭解 ISO 22000 條文 / HACCP 的要求及精髓
- 您可認識到內部稽核員的職責，及如何展開與執行稽核
- 您可具有準備稽核計畫、執行稽核及完成稽核報告的能力

課程效益

課程大綱

- ISO 22000 : 2018 條文大綱訓練
- 文件的編寫、修訂與管理
- 稽核的定義、原理、種類
- 準備現場稽核 (Stage 1)
- 不符合事項判定
- 內部稽核員能力養成
- HACCP 危害分析重要管制點說明
- 稽核前計畫的管理
- 執行稽核 (Stage 2)
- 稽核記錄撰寫
- 稽核之跟催及後續追蹤

開課日期

上課時數：7 小時

實體授課：3,850 元 **立即報名** / 遠距連線：3,080 元 **立即報名**

※ 遠距連線與實體授課日期同步進行

台北場

- 01/13
- 03/17
- 05/12
- 07/16
- 09/15
- 11/17

新竹場

- 02/11
- 04/15
- 06/16
- 08/18
- 10/14
- 12/16

台中場

- 02/11
- 04/15
- 06/16
- 08/18
- 10/14
- 12/16

高雄場

- 02/11
- 04/15
- 06/16
- 08/18
- 10/14
- 12/16