

FSSC 22000 最新版升等訓練課程

「食品安全驗證基金會」於 2000 年創立，目的是統合多年來國際間個別供應商或協會所制定的已存在眾多標準，減輕食品供應鏈成員接受多種重複的稽核與驗證，避免造成製造者和消費者的混淆，以此為前提下，整合 ISO 22000 和特定食品業的前提方案技術規範為基礎，制定了 FSSC 22000 (食品安全系統驗證 22000)。

本課程協助企業人員在具備更完整 ISO 22000：2018 內部稽核專業技能的前提下，藉由了解特定食品供應鏈的前提方案技術規範要求 PRPs，及 FSSC22000 的附加要求，提升食品安全管理系統內部稽核人員的能力，透過我們的課程，您可將原本取得的 ISO 22000：2018 內部稽核人員訓練證書，提升稽核能力，以理解 FSSC22000 V7 版的最新要求，以利系統推動。

課程特色

- 內容包括特定食品供應鏈的前提方案技術規範要求 PRPs，及 FSSC 22000 的附加要求的條文授課、情境演練，並利用實際的案例討論
- 瞭解完整掌握 FSSC 22000 認證要求，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

- 可獲得領導力頒發之 FSSC 22000 升等證書

- 搭配個案實際說明，以及企業進行內部稽核管理時的常見程序疏漏，使學員從中瞭解 FSSC 認證流程之注意事項
- 您可完整瞭解 ISO 22002-1 條文 / FSSC 22000 的附加要求及精髓

課程效益



課程大綱

- FSSC 22000 沿革及發展歷程條文大綱訓練
- 理解 FSSC 22000 與 ISO22000 的差異
- ISO 22002-1：2015 食品製造安全前提方案實務解說
- FSSC 22000 V7 附加要求條文解說
- 測驗
- Q&A



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

- 04/08
- 06/02
- 08/04
- 10/05
- 12/02

新竹場

- 03/05
- 05/07
- 07/02
- 09/04
- 11/04

台中場

- 03/05
- 05/07
- 07/02
- 09/04
- 11/04

高雄場

- 04/08
- 06/02
- 08/04
- 10/05
- 12/02