

ISO 22000 : 2018

食品安全管理系統

主導稽核員 IRCA 國際登錄課程

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

- 通過考試可獲得 IRCA 國際認證，提升專業競爭力與國際認可度
- 透過個案深入解析 ISO 22000，精準理解標準條文內涵與實際應用
- 親身參與稽核過程，結合理論與實務操作，強化食品安全管理能力
- 掌握關鍵稽核要點，確保企業合規運作，提升食品安全管理體系效能

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	第二天	第三天	第四天	第五天
<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000 : 2018 簡介 • ISO 22000 : 2018 條文解析 • 案例演練 	<ul style="list-style-type: none"> • ISO 22000 : 2018 條文解析 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 準備第一階段現場稽核 (Stage 1) • 查核表 • 稽核供應商與外包商 • 案例演練 	<ul style="list-style-type: none"> • 執行第二階段稽核 (Stage 2) • 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。 	<ul style="list-style-type: none"> • 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：28,500 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。