

# ISO 22000:2018 食品安全管理系統 內部稽核人員訓練



## 課程簡介

- 1.讓食品安全管理系統能有效的執行及更新並達成預定的食品安全目標。
- 2.藉創造食品安全管理績效來達成客戶滿意、食品安全，使企業永續經營。
- 3.塑造“食品安全”，生產安全產品行銷市場，提升企業形象，掌握商機。



## 課程特色

- 具體說明ISO 22000:2018條文要求，結合顧問師實際輔導經驗。使學員具體了解條文要求重點與實務應用。
- 培訓學員了解如何進行內部稽核活動之規劃、執行、追蹤、結案。
- 培訓學員規劃內部稽核查檢表及稽核實務技巧。
- 建立學員正確之管理系統觀念與稽核實務技巧，使內部稽核人員成為公司PDCA的重要成員。

## 課程大綱

### 第一天

#### Part I國際標準ISO 22000：2018條文說明與稽核重點

- 第四章 組織前後環節
- 第五章 領導
- 第六章 規劃
- 第七章 支援
- 第八章 營運
- 第九章 績效評估
- 第十章 改進
- Workshop演練

### 第二天

#### Part II 管理系統稽核-稽核觀念說明

- Workshop演練(不符合事項判定)
- #### Part III 內部稽核之規劃
- 內部稽核活動規劃說明
  - 稽核計畫演練
  - 查檢表撰寫概要
  - 不符合報告撰寫概要
  - 稽核手法說明
  - 試卷演練

## 課程資訊



- 參加對象** ● 負責推動及建立ISO 22000食品安全管理制度之專案人員、ISO 22000內部稽核小組成員、食品安全小組組長、組員、食品相關產業品質管理課長、工程師、衛生管理人員、食品業者專門職業人員(如食品技師、營養師等)
- 課程費用** ● 每人NT\$4,830元，三人同行優惠價每人NT\$3,864元。  
● 費用含稅、專用教材、結業證書、午餐點心等。
- 上課時段** ● 09:00~16:00(12H)。