



FSSC 22000 V5.1:2020

食品安全系統驗證 內部稽核員訓練



課程簡介

FSSC方案(現為ISO/TS 22002-1及FSSC 22000附加要求所組成，主要是規範食品製造商，在2013年又推出了前提方案ISO/TS 22002-4，主要規範是食品包材製造商，大幅度的加強了ISO 22000在前22000為Food Safety System Certification食品安全系統驗證，是ISO 22000:2018加上前提方案不足之處。現今FSSC 22000已取得全球食品安全促進會(Global Food Safety Initiative, GFSI)之核准，故展望全球食品產業市場，不得不知FSSC 22000如何運作及落實。

本課程透過ISO 19011:2018基於風險的稽核原則，協助稽核人員持續發展專業能力，規劃應對稽核計劃風險與稽核實務作業之重點、技巧與運用，藉由稽核風險與問題的發掘以改善公司品質系統及運作上的缺失，以符合客戶要求及國際標準之規範，降低組織運作成本，提昇產品之競爭力！



課程特色

- 充分瞭解FSSC 22000與ISO 22000差異
- 輕易地應用到目前的產品或過程
- 提升專業人員的能力，同時為公司創造效益
- 累積公司的競爭力，落實食品安全

課程大綱

第一天

- 一、ISO 22000條文講解 (進度預計至第七章結束)
- 二、ISO 22000條文講解 (進度預計第十章結束)
- 三、ISO/TS 22002-1條文講解 (進度預計至第八章結束)
- 四、WORKSHOP

第二天

- 五、ISO/TS 22002-1條文講解 (進度預計第十八章結束)
- 六、FSSC 22000附加要求
- 七、內部稽核講解
 - 1.內部稽核意義與稽核流程說明
 - 2.內部稽核之規劃
 - 3.稽核計畫的風險與機會
 - 4.內部稽核作業執行與稽核結果檢討
 - 5.如何編制稽核查檢表
 - 6.不符合報告開立與回覆演練
 - 7.稽核矯正措施與管理審查
- 八、Q&A

課程資訊



- 參加對象** ● 各食品相關產業專門職業人員(食品技師、營養師等)、衛生管理人員、食品管制小組成員、食品品保單位主管。
- 課程費用** ● 每人NT\$5,250元，三人同行優惠價每人NT\$4,200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)。