

# 珠海ISO22000\HACCP食品安全管理体系内审员培训班

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 珠海ISO22000\HACCP食品安全管理体系内审员培训班 |
| 公司名称 | 广州方普企业管理顾问有限公司                 |
| 价格   | 1500.00/个                      |
| 规格参数 |                                |
| 公司地址 | 车陂龙口大街1号206房                   |
| 联系电话 | 18620403535 13316149676        |

## 产品详情

### 【课程简介】

随着现代经济的快速发展，人们物质生活水平的提高，消费者对安全食品的需求日益增长，生产和供应食品的企业逐渐认识到，ISO22000:2018食品安全管理认证，是顾客消费和国家实行食品企业市场准入制度和出口食品卫生注册制度的必备条件。

国际标准化组织（ISO）于2018年6月18日发布新版《ISO 22000 2018 食品安全管理体系—对食物链中任何组织的要求》。在过去，借助ISO 22000 2005标准，全世界的组织以统一的方法建立和实施食品卫生的危害分析与关键控制点（HACCP）系统。为了使标准更有助于确保从农场到餐桌整个食品供应链的食品安全，国际标准化组织（ISO）发布ISO 22000:2018食品安全管理体系标准。

HACCP（Hazard Analysis and Critical Point，危害分析和关键控制点）体系作为科学、简便、适用的预防性食品安全质量控制体系，在实践中取得了明显效果，引起国际上越来越广泛的关注与认可，并作为对食品企业的强制性推行HACCP体系认证，从而为我们企业的产品提供一种质量保证，增加一种信任，使我们的产品能冲破贸易技术壁垒，更方便销售到世界各地。

本课程围绕ISO 22000:2018版标准展开，帮您深入理解食品中的危害与控制措施、标准条款、体系内审要求以及新版主要变化等内容。

## 【培训对象】

食品生产企业生产、品控经理及采购等相关管理人员；

各酒店\餐饮连锁内部采购经理、质量经理；

国际采购集团质量经理、采购经理、高级管理人员；

正在为公司单位推行HACCP或ISO22000体系的人员；

企业管理人员及安全体系实施过程中承担和内部审核工作的人员；

希望了解并从事相关工作的人员。

## 【培训目标及收获】

1、正确理解和运用体系标准知识

2、掌握内部审核基本技能

3、了解体系建立及管理基本流程

4、有效提升职业效能及专业素质。

## 【培训内容】（包括但不限于）

第一单元 ISO22000食品安全基础知识

ISO22000：2018的产生背景和发展现状；

导入ISO22000的意义和作用；

导入ISO22000的可行性

导入ISO22000：2018的对各级人员的要求。

ISO 22000:2018版标准新增要素

新版与ISO 22000:2005版标准的区别

## 第二单元ISO22000：2018标准的理解与实施

范围

规范性引用文件

术语和定义

管理职责

食品安全管理体系

资源管理

安全产品的策划和实现

食品安全管理体系的确认、验证和改进

## 第三单元 HACCP计划概述

什么是HACCP？

为什么要建立HACCP？

实施HACCP计划的益处

HACCP的发展现状

## 第四单元 HACCP七大原理

原理1——进行危害分析

原理2——确定关键控制点

原理3——建立关键限值

原理4——建立监控程序

原理5——建立纠偏措施程序

原理6——建立验证程序

## 原理7——建立记录文件和记录保存程序

### 第五单元 HACCP计划的建立

评估HACCP计划需求

建立HACCP的主要任务

制订基础计划

HACCP计划表

食品企业建立HACCP系统应注意的问题

### 第六单元 HACCP计划的实施与管理

HACCP实施的支持框架

HACCP小组的构成和培训

HACCP计划的试验计划 / 操作资格

### 第七单元 内部审核技巧与方法

1、内部审核技巧与方法

2、内部审核的程序和方法及表格运用

3、案例分析

**【培训教材】**

专用配套教材

**【颁发证书】**

学员经培训考核合格者颁发标准ISO22000：2018食品安全管理体系标准内部审核员资格证书，并予备案，可电话、网上查询。

**【上课时间及地点】**

12课时，共2天，珠海