

ISO22000 食品安全管理体系培训

【课程大纲】

第一部分：概述

- 1、 食品安全体系及其产生的背景
- 2、 食品业所面临的挑战
- 3、 食品安全管理的起源与发展
- 3.1 引述
- 3.2 历程
- 4、 ISO22000 的定义与作用
- 5、 HACCP、GMP、SSOP、ISO9001 和 ISO22000 之间的关系
- 6、 ISO22000 的应用范围
- 7、 食品安全 - 农田到餐桌
- 8、 食品链构成要素
- 9、 食品链中食品安全管理水平的不对称性
- 10、 食品安全的责任要求、角色、安全食品
- 11、 食品安全组织与体系

第二部份：HACCP 介绍

- 1、 HACCP 历史
- 2、 HACCP 七大原则
- 3、 HACCP 是食品安全管理原理而不是标准
- 4、 ISO22000:2005 标准及其适用性
- 5、 食品业对 ISO22000 的需求
- 6、 对食品经营者帮助
- 7、 ISO22000 标准开发
- 8、 HACCP 与 ISO22000 对照
- 9、 ISO9001 与 ISO22000:2005 款对比
- 10、 ISO22000 所需文件化程序、特点、结构图

第三部份：HACCP 标准详述

- 1、 定义和发展历程
- 2、 HACCP 基本原理、内容和特点、意义
- 3、 危害分析
- 4、 HACCP 计划的编写、案例分析
- 5、 HACCP 的前提条件
- 6、 GMP、SOP & SSOP 讲解

第四部份：ISO22000 - 概况及条款

引言-食品链沟通模式图

- 1、 范围的确定及理解要点
- 2、 引用文件及理解要点
- 3、 17 个定义及理解要点
- 4、 食品安全管理体系
- 4.1 总要求

- 4.2 文件要求
 - 5 管理职责
 - 5.1 管理承诺
 - 5.2 食品安全方针
 - 5.3 食品安全管理体系策划
 - 5.4 职责和权限
 - 5.5 食品安全小组组长
 - 5.6 沟通
 - 5.7 应急准备和响应
 - 5.8 管理评审
 - 6 资源管理
 - 6.1 资源提供
 - 6.2 人力资源
 - 6.3 基础设施
 - 6.4 工作环境
 - 7 产品实现
 - 7.1 总则
 - 7.2 前提方案 (PRP (S))
 - 7.3 实施危害分析的预备步骤
 - 7.4 危害分析
 - 7.5 操作性前提方案的建立
 - 7.6 HACCP 计划的建立
 - 7.7 预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划的文件的更新
 - 7.8 验证的策划
 - 7.9 可追溯性系统
 - 7.10 不符合控制
 - 8 测量、分析和改进
 - 8.1 总则
 - 8.2 控制措施组合的确认
 - 8.3 监视和测量的控制
 - 8.4 食品安全管理体系的验证
 - 8.5 改进
- 质量管理体系与食品安全管理体系整合
- 第五部分 案例分析