

ISO22000 : 2018

内审员培训课程大纲

主讲：李启春

【课程背景】：

采用质量管理体系是组织的一项战略性决策，能够帮助其提高整体绩效，为推动可持续发展奠定良好基础。

组织根据本标准实施质量管理体系将获得如下益处：

- a) 稳定地提供满足顾客要求以及适用的法律法规要求的产品和服务的能力；
- b) 促成增强顾客满意的机会；
- c) 应对与其运行环境和目标相关的风险和机遇；
- d) 证实符合规定的质量管理体系要求的能力。

在日益复杂的动态环境中持续满足要求，并针对未来需求和期望采取适当行动，这无疑是组织面临的一项挑战。为了实现这一目标，组织可能会采取除了纠正和持续改进外其他必要的各种形式的改进，比如变革突变、创新和重组。

什么是审核？为获得审核证据并对其进行客观的评价，以确定满足审核准则的程度所进行的系统的、独立的并形成文件的过程。

食品行业过程方法审核，是过程的审核，而不是逐条标准条文的审核!!!如何依据标准条款对系统进行独立性审核，关注**食品安全及有效性**，关注**结果及风险**，而不仅仅是关注体系文件与标准的符合性。

【课程说明】：

➤ 针对问题 1：新标准与老标准的核心区别是什么？

- 老师将用列表的形式与学员逐一解读。

➤ 针对问题 2：新标准改变的目的及原因是什么？

- 老师将依据国际标准化组织的权威思想进行全面分析。

➤ 针对问题 3：新标准条款如何解读？

- 根据新标准条款老师将结合老标准的内容进行全面解析。

➤ 针对问题 4：新旧体系如何有效结合？

- 老师将结合实操案例和学员从体系文件的各个层级进行分享。

针对问题 5：ISO22000 内部审核的具体步骤是什么？

- 老师将用列表的形式与学员逐一解读。

➤ 针对问题 6：ISO22000 内审的重点是什么？

- 老师将结合外审机构在对企业进行第三方审核发现的成功及失败的案例进行全面解析。

➤ 针对问题 7：如何进行 ISO22000 的内部审核？

- 根据新标准条款老师将结合实际案例进行解析，并结合学员在课堂中的练习进行审核方法及审核技巧的实操演练。

【课程收益】：

- 全体管理人员了解并掌握标准的基本要求
- 全体管理掌握新旧标准的核心思想区别
- 全体管理掌握新旧标准的体系文件的差异

全体管理掌握新标准推行的重点难点

- 全面掌握内部体系审核的过程、
- 全面掌握审核的方法、审核的技巧、
- 全面掌握不合格判定及审核过程文件的编写（审核计划、检查表、不合格报告、审核报告等）

【适用对象】：企业总经理、副总经理、各部门经理、[主管](#)、体系人员。

【分享大纲】：2天/12H

课程提纲：

第一部分 ISO22000 标准知识部分

第一讲 -- ISO22000 概述

- 1、什么是ISO22000 食品安全管理体系？
- 2、ISO22000 的产生和发展
- 3、ISO22000 与 HACCP 的区别和联系
- 4、ISO22000 与 ISO9000 的区别和联系
- 5、ISO 推动 ISO22000 认证的目的
- 6、企业实施 ISO22000 认证的意义
- 7、实施 ISO22000 认证应具备的基本条件
- 8、实施 ISO22000 认证的基本程序和主要工作
- 9、建立实施 ISO22000 体系的关键

第二讲 -- 食品安全现状及趋势

- 1、食品安全及其重要性
- 2、目前食品安全的主要隐患
- 3、食品安全危害的类型
- 4、食品安全危害发展的趋势
- 5、我国食品安全危害的典型案列
- 6、国内外食品安全监控的总体趋势

7、食品生产企业面临的形势和根本出路

第三讲 -- ISO22000 标准及其核心内容

1、ISO22000 标准的章节结构

2、ISO22000 的基本内容（管理职责；资源管理；可追溯系统、食品防护、突发事件；监视、测量、分析、改进）

3、ISO22000 核心内容 -- 危害分析与 HACCP 计划（7 个基本原理）、预备步骤、前提方案、操作性前提方案

4、ISO22000:2018 与 2005 的核心变化

第四讲 -- 食品安全法规简要介绍

1、行业卫生规范与行业技术标准

2、成品食品卫生标准与质量标准

3、原辅料卫生标准与质量标准

4、包装材料卫生标准与质量标准

第五讲 -- 前提方案与操作性前提方案

1、前提方案

2、操作性前提方案

3、案例分享

第六讲 -- 危害分析与 HACCP 计划

危害分析：

1、危害分析的基本步骤

2、危害分析的基本途径

3、危害可接受水平确定的依据

4、确定显著危害

5、控制措施

6、生物性危害的一般控制方法

7、化学性危害的一般控制方法

8、物理危害的一般控制方法

9、危害分析工作单的基本格式

HACCP 计划：

1、制定 HACCP 计划的基本程序

2、关键控制点（CCP）概念

3、是否为关键控制点的判定标准

4、确定关键控制点（CCP）的两种基本方法

5、利用判定表法确定 CCP

- 6、利用判断树确定 CCP
- 7、确定关键控制点的基本原则
- 8、关键限值 (CL) 的确定
- 9、关键限值确定的基本原则
- 10、操作限值 (OL) 的设置
- 11、关键控制点监控系统的建立
- 12、监控注意事项
- 13、纠偏行动计划
- 14、关键控制点的验证方法
- 15、关键控制点监控记录
- 16、H A C C P 计划表的基本格式
- 17、案例分享

第二部分内部质量体系审核部分

第一讲、审核总论

- 1、审核的定义
- 2、三种审核类型的关系
- 3、内部审核目的

第二讲、内审准备

- 1、培训
- 2、成立审核组
- 3、制定内审计划
- 4、审核实施计划-范例
- 5、编制检查表

第三讲、现场审核

- 1、审核前沟通
 - 明确任务
 - 作好准备
- 2、首次会议
- 3、收集证据
 - 1) 收集证据的方式
 - 2) 审核顺序
 - 3) 抽样方法
 - 4) 审核注意
 - 5) 填写不合格报告

- 4、不符合描述要点
- 5、不符合事实描述要求
- 6、不合格的判定原则
- 7、审核组内部沟通
- 8、末次会议
- 9、审核报告
- 10、审核跟踪

第四讲、审核技巧

- 1、时间管理
- 2、基本的面谈技巧
- 3、沟通技巧
- 4、审核困境应对
- 5、审核员要求

第五讲、案例分享及练习

- 1、第一阶段审核的重点
- 2、第二阶段审核的重点
- 3、过程方法审核案例分享及练习
- 4、考试