

ISO22000 食品安全管理体系 内审员培训

培训受众:

- 1、各企业、事业单位主管领导、部门领导、质量工作骨干；
- 2、企、事业单位内审员、候选内审员；
- 3、任何有志从事食品安全管理工作的个人（在校学生和社会人士）

课程收益:

- 1、熟悉并掌握 ISO22000 食品安全管理体系基础知识和内部审核基本技能。
- 2、胜任企业在推行 ISO22000 食品安全管理体系过程中的内部审核员工作。
- 3、有效提升食品安全管理效能及专业素质。

课程大纲:

第一部分：食品安全管理体系基础知识

食品安全各体系产生的背景

国际食品贸易的需要

改变国内外食品安全现状的需要

HACCP 的起源与发展

HACCP 的概念

食品安全法律法规及标准简介

有关食品安全的法律法规和标准；

食品安全法律法规的主要内容；

HACCP 与食品安全法律法规的关系；

良好生产操作规范（GMP）和卫生标准操作（SSOP）

食品中的危害及预防控制措施

食品中的生物性危害及措施

食品中的化学性危害及措施

食品中的物理性危害及措施

第二部分：ISO22000：2005（GB/T22000：2006）标准理解与实施

4.1 总要求

4.2 文件要求

4.2.1 总则

4.2.2 文件控制

4.2.3 记录控制

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 . 安全产品的策划与实现

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(PRPs)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 计划文件的更新

7.8 验证策划

7.9 可追溯性系统

7.10 不符合控制

8 食品安全管理体系的确认、验证和改进

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

第三部分：审核

审核介绍

审核的类型和相互关系

职责和作用

审核过程的管理

内部审核程序

审核员的选择

审核计划和准备

审核员资格

计划和准备的目的、9个步骤

确定审核目的、范围和资源要求

确定审核授权(第1方和第2方)

确定相关要求

与受审核方联系

审核受审核方绩效

准备审核计划、审核检查清单

开展审核

首次会议

调查和记录客观证据

记录证据

不符合项和审核的发现

不符合项的原因和类型

撰写和查核不符合

末次会议

完成审核报告

纠正措施和跟踪验证

纠正措施

分配职责

跟踪验证、结案

练习和考试