

食品安全管理体系管理技能提升 培训大纲

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。

说明：黑体字为重点讲解

课程大纲:

第一部分：食品安全管理体系 ISO22000：2018 标准理解与 实施

前言

引言

1 范围

2 规范性引用文件

3 术语和定义

4 组织环境

4.1 理解组织及其环境

4.2 理解相关方的需求和期望

4.3 确定食品安全管理体系的范围

4.4 食品安全管理体系

5 领导作用

5.1 领导作用和承诺

5.2 方针

5.2.1 制定食品安全方针

5.2.2 沟通食品安全方针

5.3 组织角色，职责和权限

6 策划

6.1 应对风险和机遇的措施

6.2 食品安全管理体系目标及其实现的策划

6.3 变更的策划

7 支持

7.1 资源

7.1.1 总则

7.1.2 人员

7.1.3 基础设施

- 7.1.4 工作环境
- 7.1.5 食品安全管理体系的外部开发因素
- 7.1.6 外部提供的过程、产品或服务的控制
- 7.2 能力
- 7.3 意识
- 7.4 沟通
 - 7.4.1 总则
 - 7.4.2 外部沟通
 - 7.4.3 内部沟通
- 7.5 文件化信息
 - 7.5.1 总则
 - 7.5.2 创建和更新
 - 7.5.3 文件化信息的控制
- 8 运行**
 - 8.1 运行的策划和控制**
 - 8.2 前提方案 (PRPs)**
 - 8.3 可追溯性系统**
 - 8.4 应急准备和响应**
 - 8.4.1 总则**
 - 8.4.2 紧急情况和事件的处理**
 - 8.5 危害控制**
 - 8.5.1 实施危害分析的预备步骤**
 - 8.5.2 危害分析**
 - 8.5.3 控制措施及其组合的确认**
 - 8.5.4 危害控制计划 (HACCP / OPRP 计划)**
 - 8.6 PRP 和危害控制计划规定信息的更新**
 - 8.7 监视和测量的控制**
 - 8.8 有关 PRPs 和危害控制计划的验证**
 - 8.8.1 验证**
 - 8.8.2 验证活动结果分析**
 - 8.9 产品和过程不符合的控制**
 - 8.9.1 总则**
 - 8.9.2 纠正**
 - 8.9.3 纠正措施**
 - 8.9.4 潜在不安全产品的处置**
 - 8.9.5 撤回/召回**
- 9 绩效评价**
 - 9.1 监视、测量、分析和评价
 - 9.1.1 总则
 - 9.1.2 分析和评价
 - 9.2 内部审核
 - 9.3 管理评审
 - 9.3.1 总则

- 9.3.2 管理评审输入
- 9.3.3 管理评审输出
- 10 改进
- 10.1 不符合和纠正措施
- 10.2 持续改进
- 10.3 食品安全管理体系更新

第二部分：食品安全法条款解读

第一章 总则

本章共 10 条

- 1、为什么要制定食品安全法 第 1 条
- 2、食品安全法适应的范围 2-3 条
- 3、执行食品安全法的组织机构和相关部门的职责 4-10 条

第二章 食品安全风险监测和评估

这一章共 7 条（11-17 条）。主要是讲建立监测制度，建立评估体系，这个监测评估体系所涉及的层面很高，都是国家部委级的，我们只作了解。

第三章 食品安全标准

共 9 条（18-26 条）。这一章主要说明：

- 1、食品安全标准制定的宗旨，（18 条）应该是科学合理、安全可靠。
- 2、标准的强制性（19 条）
- 3、标准的内容
- 4、标准由谁制定、发布、由谁提供编号（21-26 条）
- 5、国家标准（23 条）
- 6、地方标准（24 条）
- 7、企业标准（25 条）

第四章 食品生产经营

这一章内容共 30 条（27-56 条）。这章阐述的内容主要是：

- 1、食品生产经营的标准和要求（27 条）
- 2、命令禁止生产经营的食品（28 条）
- 3、国家对食品生产实行许可制度（29-31 条）
- 4、食品生产经营企业应建立的相关制度（32-42 条）
如安全管理制度、执业从业人员健康检查制度、农产品生产记录制度、安全使用制度、进货查验记录制度、出厂检验记录制度、定期检查库存食品制度等。
- 5、国家对食品添加剂的生产实行许可制度（43-48 条）
- 6、对食品生产和经营中的一些具体要求、如警示标志和注意事项的要求等等（49-52 条）。
- 7、国家建立食品召回制度（53 条）
- 8、对食品广告的要求（54-55 条）

第五章 食品检验

这章共 5 条 (57-61 条)。包含的内容主要是对质检的要求：

- 1、检验机构要有资质
- 2、食品检验由机构指定的检验人独立进行
- 3、监管部门不得对食品实施免检

第六章 食品进出口

这章共 8 条 (62-69 条)

- 1、进口的食品应当给出入境检验检疫合格后，海关凭通关证明放行。
- 2、进口尚无国家标准的食品，或者首次进口食品添加剂新品种，进口商应向卫生部提出申请并提交相关的安全性评估材料。
- 3、进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。
- 4、进口商品应当建立食品进口和销售制度。

第七章 食品安全事故处置

这章共 16 条 (70-75 条)。属重点内容，逐条介绍

第八章 监督管理

本章共 8 条 (76-83 条)。主要是说明各监管单位管理职责、权利、监管的程序以及食品安全信息统一公布制度。

逐条介绍。

第九章 法律责任

本章共 15 条 (84-98 条)

第十章 附则