



科建顧問官網



科建顧問粉絲團

FSSC 22000 V6 : 2023

食品安全系統驗證內部稽核員訓練



課程簡介

FSSC方案(現為ISO/TS 22002-1及FSSC 22000附加要求所組成),主要是規範食品製造商,在2013年又推出了前提方案ISO/TS 22002-4,主要規範是食品包材製造商,大幅度的加強了ISO 22000在前22000為Food Safety System Certification 食品安全系統驗證,是ISO 22000:2018加上前提方案不足之處。現今FSSC 22000已取得全球食品安全倡議(Global Food Safety Initiative, GFSI)之核准,故展望全球食品產業市場,不得不知FSSC 22000如何運作及落實,目前最新版本為FSSC 22000 V6版,於2023/4公告,預計2024/4/1開始進行驗證。

本課程透過ISO 19011:2018基於風險的稽核原則,協助稽核人員持續發展專業能力,規劃應對稽核計劃風險與稽核實務作業之重點、技巧與運用,藉由稽核風險與問題的發掘以改善公司品質系統及運作上的缺失,以符合客戶要求及國際標準之規範,降低組織運作成本,提昇產品之競爭力!



課程資訊

參加對象

各食品相關產業專門職業人員(食品技師、營養師等)、衛生管理人員、食品管制小組成員、食品品保單位主管。

課程費用

每人NT\$ 5,250 元

3人同行優惠價 NT\$4,200 元/人

※費用含稅、專用教材、結業證書、午餐點心等※

上課時段

早上 09:00~ 下午 16:00 (共12小時)



課程特色

- 充分瞭解FSSC 22000與ISO 22000差異。
- 輕易地應用到目前的產品或過程。
- 提升專業人員的能力,同時為公司創造效益。
- 累積公司的競爭力,落實食品安全。



課程大綱

【第一天】

- ① ISO 22000條文講解(進度預計至第七章結束)。
- ② ISO 22000條文講解(進度預計第十章結束)。
- ③ ISO/TS 22002-1條文講解(進度預計至第八章結束)。
- ④ WORKSHOP。

【第二天】

- ⑤ ISO/TS 22002-1條文講解(進度預計第十八章結束)。
- ⑥ FSSC 22000附加要求V6。
- ⑦ 內部稽核講解。
 - (1) 內部稽核意義與稽核流程說明。
 - (2) 內部稽核之規劃。
 - (3) 稽核計畫的風險與機會。
 - (4) 內部稽核作業執行與稽核結果檢討。
 - (5) 如何編制稽核查檢表。
 - (6) 不符合報告開立與回覆演練。
 - (7) 稽核矯正措施與管理審查。
- ⑧ Q&A。

即刻報名



台北



桃園



新竹



台中



南高屏區

台灣區免費服務專線
0800-010-993

科建管理顧問股份有限公司
KIND MANAGEMENT CONSULTING CO.