

之食品安全管理系統 訓練課程

1天課程

根據【食品安全衛生管理法】的要求，講授如何制定合規之食品安全管理系統。經驗豐富的講師將引導學員從食品法規認識到食品安全管理系統檢視與建置，來完成一個合規食品安全管理系統之完整介紹。本課程將透過一系列的課堂練習、角色演練、分組和公開討論，使參與學員能同時享有知識獲得與技能培養。



企業將如何受益？

- 產品生產合法合規
- 減少政府稽核次數
- 法庭上證明應有的合法職責
- 生產安全食品
- 建立企業形象
- 促進商業交易
- 產品保險上的優勢



我將學到什麼？

- 食品法規對於食品安全管理系統之要求
- 食品法規對於從事食品安全相關人員的資格、訓練、職責及其他應遵行事項之要求
- 食品法規對於食品工廠之建築及設備之要求
- ISO 22000食品管理系統與食品法規之結合
- 食品法典制定HACCP與食品法規之結合



誰應該參加？

- 從事食品科學法規事務人員
- 從事食品進口相關人員
- 從事食品顧問人員
- 從事食品品保或相關工作人員
- 建立食品安全管理系統人員
- 擔任衛生管理人員或食品衛生安全管理專門人員
- 領有食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師或營養師並從事食品相關工作
- 欲從事食品稽核工作人員
- 欲導入ISO 22000系統之人員

課程大綱

共一天

概述課程結構和學習目標	概述食品法規	講解【食品安全衛生管理法】
講解【食品良好衛生規範準則】	講解【食品安全管制系統準則】	講解和演練食品安全管理系統要求
講解和演練管理者之職責	講解和演練安全產品之規劃和實現	課程複習與測驗

我們的師資

我們的講師是業界中最優良的。身為經驗豐富的稽核員，講師將傳授所需的專業知識以利您的組織嵌入標準並持續改良與發展。



王仲志 經理

- 現任BSI英國標準協會食品安全產品經理，協助國內各食品工廠與國際標準接軌，並致力於國內食品安全管理系統符合政府法令法規之要求。
- 在食品安全與法規的工作經驗完整，從初期食品安全合規(Compliance)，到中期食品安全顧問(Consultation)，到近期的科學法規事務(Scientific Regulatory Affairs)和國際標準ISO 22000稽核。
- 已取得與食品相關的學歷，包括了植物病蟲害、食品科技、商學管理，因而具備了完整【食品安全】知識，涵蓋了從農場到餐桌之整個食物流(Food Flow)，此外為求在【食品法規】知識上的精進，目前在職進修【國際食品法律】碩士學程，期許自己能為台灣的食品安全與食品法規在國際接軌方面有所貢獻。

課程費用 每位新台幣 **6,000元整(含稅)**，**BSI客戶85折**，多人報名可享更優惠折扣。

課程代號	月份	日期	地點
FSME01	6月	15日	台北



聯絡窗口洽訓練標準部門:

TEL: 02-26560333 分機 141 林小姐 / 133 蕭小姐

E-Mail: angela.lin@bsigroup.com / gina.hsiao@bsigroup.com

Fax: 02-26560222