

國際食品安全管理

訓練課程



1天課程

根據 ISO 22000 的要求，講授有效食品安全管理系統之原則和運作。經驗豐富的講師將引導學員從食品安全管理系統的要求到管理者的職責與如何利用資源來達到要求，最後會藉由探討安全產品之規劃和實現，來完成一個食品安全管理系統要求的完整介紹。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？

- 生產安全食品
- 建立企業形象
- 促進商業交易
- 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
- 產品保險上的優勢



我將學到什麼？

- 在ISO 22000中對於食品管理系統的目的與要求，包括食品法典制定的HACCP食品安全管制系統
- 鑑別與建置ISO/TS 22002-1 (前身為PAS 220)之適當要求
- 達成有效食品管理系統所需要的概念、方法、標準、方法和技巧
- 運作結構化管理系統與整合HACCP體系之原則
- 從事互動溝通交流之有效管理



誰應該參加？

- 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

“透過了解我們的業務，BSI團隊展現出的承諾和熱情是值得稱許。”

可口可樂改善經理 - 維卡斯·喬希

課程大綱

共一天

概述課程結構和學習目標	概述食品安全管理系統	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	講解資源之管理	講解和演練安全產品之規劃和實現
講解和演練管理系統之確效、驗證和改善	課程複習	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客戶經理，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 4,000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
FSM01	8月	23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