

## 訓練課程

### 2天課程



本課程的目的提供學員進行ISO 22000食品安全管理系統內部稽核所需的知識和技能，並符合ISO 19011的要求。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
- 法庭上證明克盡職責
- 產品保險上的優勢



### 我將學到什麼？

- 確認稽核和稽核員的職責
- 計劃內部稽核
- 舉行起始和結束會議
- 根據危害控制活動、抽樣及訪談來進行稽核
- 提供口頭和書面反饋
- 簡明記錄不符合事項
- 有效稽核報告
- 糾正措施的後續追蹤



### 誰應該參加？

- 任何與規劃、實施、維護或監督ISO 22000食品安全管理系統相關的人員
- 建立食品安全管理系統人員
- 欲從事食品內部稽核工作人員
- 欲導入ISO22000系統之人員

“講師的專業知識、親和度、耐心皆為上選，值得推薦”

“講師的專業知識、親和度、耐心皆為上選，值得推薦”



## 課程大綱

共二天

概述課程結構和學習目標	回顧介紹食品安全管理系統	介紹過程審核和19011標準
說明稽核過程、稽核活動和稽核員之職責	描述如何撰寫稽核計劃	討論工作文件與其的好處，以及如何準備查檢表
說明如何舉行啟始會議	描述現場稽核訪談的目的	確定稽核手法
介紹審計發現和不合格之管理	介紹案例研究練習	
複習第1天之目標和主題	進行案例研究：內部稽核角色扮演練習	討論準備稽核結論，準備稽核發現和定義不符合事項
解釋撰寫稽核報告中組成事項	描述結束會議應該包含的事項	描述稽核員在稽核後的追蹤活動
課程總結		

## 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 講師

- 美國密西根州立大學 國際食品法律碩士 M.J.
- 國立台灣大學 食品科技碩士 M.S.
- 美國南加州大學 商學管理碩士 M.B.A.
- 國際生命科學會客座專家
- 國家衛生研究院研議專家
- 國立海洋大學業界教師
- 中原大學業界教師
- 美國食品安全經理認證講師
- 美國FSMA PCQI 認證講師
- BSI Global FSMA 議題專家
- TFDA邀請之FSMA講者

- 現任BSI英國標準協會食品安全客戶經理，於食品安全與法規的工作經驗完整，從初期食品安全合規(Compliance)、中期食品安全顧問(Consultation)，至近期的科學法規事務 (Scientific Regulatory Affairs)和國際標準ISO 22000稽核。專業領域包括植物病蟲害、食品科技、商學管理，【食品安全】知識，涵蓋農場到餐桌之整個食物流 (Food Flow)。
- 工作經歷: 美國連鎖餐廳食品安全管理主管、食品公司食品安全與合規經理、食品顧問公司食品安全系統顧問、美國食品安全經理認證講師與考官 (Prometric, ServSafe, and NRFSP certified)、美國PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) 認證講師。

**課程費用** 每位新台幣 **6,500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	課程代號	月份	日期	地點
FSMI 01	1月	30-31日	台北	FSMI 03	6月	24-25日	台北
FSMI 02	4月	18-19日	台北	FSMI 04	9月	19-20日	台北
				FSMI 05	11月	18-19日	台北



聯絡窗口洽訓練標準部門:

TEL: 02-26560333 分機 141 林小姐 / 152 朱小姐

E-Mail: [angela.lin@bsigroup.com](mailto:angela.lin@bsigroup.com) / [joanne.chu@bsigroup.com](mailto:joanne.chu@bsigroup.com)

Fax: 02-26560222

