

CQI & IRCA 認可

ISO 22000:2018稽核員轉版

訓練課程



2天課程(已取得IRCA FSSC/ISO 22000:2005主導稽核員證書者適用) CQI& IRCA課程編號：

本課程將協助您從現有的稽核技能結合新版 ISO 22000:2018 條文轉換到符合新版的稽核要求，以展現出您最佳的稽核實務能力，並強化您的專業知識與提升效率，以符合新標準要求。



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？

您將學習到 ISO 22000:2005 與 ISO 22000:2018 之間差異。掌握如何在實務中運用這些知識，用以更新和發展您的稽核技能。



誰應該參加？

- 此適合希望轉換 ISO 22000:2005 至 ISO 22000:2018 的內部稽核員與主導稽核員之相關人員。
- 已取得ISO 22000: 2005主導稽核員者
- 若有ISO 22000:2005基礎為佳

“講師專業，理論實務兼具，上課教材多元/方式活潑，互動性佳”

“講師的專業知識，親和度，耐心皆為上選，值得推薦”



課程大綱

第一天

- 課程目標、學習目標及課程結構
- 附件SL - 附錄2介紹及架構
- 附件SL - 附錄2專有名詞及定義
- 附件SL - 附錄2逐章檢視
- 附件SL - 附錄2對比ISO 22000:2018章節結構
- ISO 22000 - 主要觀點、準則、新興發展、專有名詞與定義
- ISO 22000:2018及2005年版比較
- 重大改變總結
- ISO 22000時程表及進一步資訊
- 複習/回顧及最後提問

第二天

- 第二日課程學習目標說明
- 評估4.1/2時的稽核方法/提問
- 個案研究和稽核計畫
- 影片 - 最高管理階層專訪
- 稽核方法：「最高管理階層」訪談
- 影片 - 風險和機會
- 稽核方法：FSMS的背景與規劃
- 稽核方法：「食品安全與品質運作」
- 稽核方法：FSMS溝通、監督、測量、與改善流程
- 稽核員的挑戰
- 摘要/課程回顧和最後提問

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 **11,000元整(含稅)**，**BSI客戶85折**，多人報名享**8折優惠**。

課程代號	月份	日期	地點	課程代號	月份	日期	地點
FSMLAT 01	1月	20-21	台北	FSMLAT 04	8月	19-20	台北
FSMLAT 02	3月	14-15	台北	FSMLAT 05	10月	24-25	台北
FSMLAT 03	6月	10-11	台北	FSMLAT 06	12月	12-13	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 / joanne.chu@bsigroup.com

Fax: 02-26560222