

IRCA 註冊 ISO 22000:2005 審核員轉換培訓

IRCA 課程國際註冊號 (Reg.No.A17238)

(Course Code: TF5)

達致成功業務的捷徑

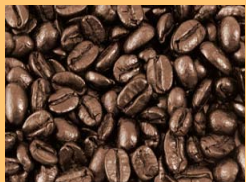
● 簡介

多寶魚、紅心鴨蛋、淡水魚含有孔雀石綠事件等層出不窮，食品品質安全與衛生成為首先要考慮的問題。現今國際標準ISO 22000：2005 食品安全管理系統，是由ISO 國際標準組織的食品技術委員會(ISO TC34)所制定，於2005年9月份正式公佈。由於該國際標準的誕生，使得全球食品供應鏈在食品安全管理系統的推動與認證，取得一致性。ISO 22000：2005 國際標準是結合了ISO 9000的精神，採取了P-D-C-A的模式，融入了HACCP的原理，參考了GMP、GHP等規定，確實展現在ISO 22000的國際標準內容中。又於2005年11月15日發佈ISO/TS 22004:2005《食品安全管理體系ISO 22000 應用指南》。課程由AFAQ/BestCERT, Ltd.教授並由IQCS Certification 獲准授課。

● 課程內容



- **專案研討**：以個案方式深入研討食品安全管理系統組織的審核方式與技巧。
- **審核演練**：親身參與審核過程，理論與實務並用，掌控審核重點。
- **講師陣容**：均具備國際專業資格認證且實際從事多年審核工作，審核經驗豐富。
- **訓練證書**：培訓考試合格頒發國際性IRCA 訓練合格證書。
- **課程互動**：演練與案例觀摩,理論與實務並重的講解



參加者條件

- ~ 任何負責實行或帶領審核團隊作內部或外部審核之人士
- ~ 任何級別之公司僱員與及獨立顧問
- ~ 任何有意註冊成爲IRCA審核員及有意履行第二或第三團體認證之人員



課程表

第一天

食品危害的管理與趨勢、**ISO 22000** 食品安全管理系統概論、食品行業的分類與特性、食品危害的鑒別與評估、課前問卷討論、案例演練(食品安全知識測試/**ISO 22000** 標準解釋)。

第二天

ISO 22000:2005 食品安全管理系統、管理責任、資源管理、安全產品的規劃和實現、危害病源的類別與防治技術、設備與現場的衛生管理、食品業安全與衛生管理人員的設備、食品標示與廣告管理、食品衛生之法令規章、審核準備與管理、案例演練(**ISO22000** 標準要求的相互聯繫/危害鑒別/審核計劃查核表/審核管理)。

第三天

ISO 22000:2005 食品安全管理系統的確認、驗證和改善，稽核報告與缺失矯正、審核結束會議與審核結果跟催、案例演練(審核管理/缺失報告/結束會議、課程復習討論、考前試題討論、筆試)。

● 課程證書

➤成功完成課程並通過考試之參加者將獲頒發證書一張,此證書可作支持向IQA IRCA申請註冊成為審核員或主任審核員之用。

● 上課語言

普通話授課,輔有英文用詞
(中文筆記及考試可以中或英文作答)

● 課程編號及費用

課程編號: IRCA-FSMS-3

費用每人: **HK\$ 5,780.00**

可申請 **NTTS** 減免一半課程費用,
實際費用只需**HK\$2,750**

(已包括每天午膳及課程物資)



● 地點

ACI 培訓中心, 香港

● 課程時期

三日

[歡迎申請任何上課日期]



Accredited
Certification
International
Limited

香港灣仔軒尼詩道226號

寶華商業中心18樓

電話: 3583 3330 傳真: 28061940

電郵: enquiry@aci-limited.com

網址: www.aci-limited.com