

## HACCP 內部審核員培訓課程

### 簡介

**HACCP**體系是國際公認為重要的，因為必須確保食品安全性和供人食用的食物的適用性。**HACCP**體系，是基於科學和系統化，確定具體的危害及控制措施以確保食品安全。**HACCP**是一種工具以評估危害和建立控制系統，即把重點放在預防，而不是依賴於最終產品的測試。該系統可用於整個食物鏈，從初級生產到最終消費，其中包括初級產品生產者，食品製造商，運輸和儲存經營零售及餐飲服務網點。實施**HACCP**系統是一種為客戶提供安全食品的象徵。本課程旨在介紹一個有系統的科學方法以達成過程控制，要特別重視對食品安全問題。它使代表們掌握**HACCP**管理制度的細節，具體的審計技術和準備，以及審批程序。

### 地點

國際認可認證有限公司訓練中心

### 方式

- 演講、工作組的討論及練習
- 順利完成的證書將印發給與曾參加全部課程會代表誰

### 目標

- 了解**HACCP**及食物安全事宜與能力以審計或評估一個**HACCP**體系的實施情況及成效。
- 為**HACCP**的審計員提供培訓，以規定的標準為第三方認證和理解審計員的責任。
- 策劃並組織審計

### 詳情

- **HACCP**體系的介紹和基本概念
- **HACCP**的原理及應用
- 檢討有關**HACCP**體系的規定及實施準則
- **HACCP**管理手冊的文件回顧與分析系統
- **HACCP**體系與ISO9000及**HACCP**的審計技巧
- 法定要求/法規
- 認證過程和其所需的要求