



## 102 年度 ISO 22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程

◎課程主旨：ISO 22000 食品安全管理系統課程透過案例演練，使學員能掌握食品安全管理系統之重要管制點以協助企業持續改善。

### 一、課程綱要

- ISO 22000:2005 食品安全管理系統簡介
- ISO 22000:2005 食品安全管制系統內部稽核條文說明
- 稽核的定義與種類、稽核計畫、稽核準備、稽核執行、稽核檢討
- 稽核常見缺失
- 稽核有效結案
- 文件管理規劃

### 二、適合對象

- 中高階層主管、管理代表、全國各食品相關產業之食品衛生管理員。
- 公司內部食品稽核人員，欲提升品管知識及稽核技巧者。
- 欲建立 ISO22000 食品衛生系統內部稽核系統之組織。
- 對 ISO22000 相關知識有興趣者。

### 三、課程講師-何中平 博士 (Dr. John Ho)

- 中高階層主管、管理代表、全國各食品相關產業之食品衛生管理員。
- international HACCP alliance 主導訓練師。
- 台大動物科學技術學系 兼任助理教授。
- 擔任上百家工廠 CAS/GMP/GHP/ISO9000/HACCP/ISO22000 教育訓練師。
- 農委會輸美專案工廠教育訓練顧問。
- 衛生署專案 美、日、歐、紐澳等多國國際法規專家。

四、時間：102 年 5 月 31 日 (09:00-1800)

五、地點：台北市內湖區內湖路一段 120 巷 15 弄 28 號(捷運文湖線西湖捷運站步行約 10 分鐘)

六、費用：8 小時 \$4000 元 (含稅、教材、文具、午餐、點心、證書)

### 七、匯款方式

(1) 郵寄即期支票

(2) 匯款戶名『暉凱國際檢驗科技股份有限公司』台新銀行信義分行帳號 026-01-070359-5-00

### 課程報名表

公司名稱				統一編號	
地址				聯絡人	
聯絡電話			傳真		
參加人員	部門/職稱	行動電話		用餐方式	
				<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食 <input type="checkbox"/> 不用餐	

★洽詢專線：黃莉婷 小姐分機 210 nicki@fsi.net.tw

郭士琦 先生分機 218 jeremy.kuo@fsi.net.tw

★名額有限，請於 2013/5/27 前填妥本報名表傳真至本公司。

