

ISO 22000 内审员培训

随着认证工作的深入，企业亟需培养一批食品安全管理体系内审员以完善本企业建立的食品安全管理体系，助力改进产品安全、过程安全及体系质量。本课程旨在帮助企业培养合格的内审员，根据新版标准建立或改进食品安全管理体系，改善提高审核的有效性和效率。具体排课时间请咨询客服：18802618092 耿先生。



ISO 22000 内审员培训课程背景

ISO 22000 即食品安全管理体系。2018 年 6 月 18 日，ISO 组织发布 ISO 22000: 2018 标准，此次修订的 2018 版将在过渡期后代替 ISO 22000: 2005 标准，过渡期为 3 年。

此次修订内容主要包括：

一、高级架构：新版 ISO 22000 将沿用与其它 ISO 管理体系标准相同的架构，即高级架构。

二、风险方法：包含与以往不同的对风险进行理解的方法。

三、PDCA 循环：使用了 2 个单独的 PDCA 循环，其中一个涵盖管理体系，另一个涵盖 HACCP 原理。

四、操作流程：对于关键词组有了清晰的描述。

ISO 22000 内审员培训课程内容

随着认证工作的深入，企业亟需培养一批食品安全管理体系内审员以完善本企业建立的食品安全管理体系，助力改进产品安全、过程安全及体系质量。本课程旨在帮助企业培

养合格的内审员，根据新版标准建立或改进食品安全管理体系，改善提高审核的有效性和效率。

课程时间：2 天，具体排课时间请咨询客服

授课对象：食品行业企业从业人员，及建立、实施和管理食品安全管理体系的人士；
进行内部审核、第二方审核的人士、SQE 经理、供应商管理工程师等；
加深了解体系、计划进一步改善食品安全管理体系之人士。

ISO 22000 内审员培训课程大纲

食品安全管理体系升版背景

ISO 22000变更历史	ISO 22000:2018修订时间轴
---------------	---------------------

主要变化及其目的和意义

ISO 22000：2018 标准详解

组织环境	理解组织及其环境	理解利益相关方的需求和期望
	确定食品安全管理体系的范围	食品安全管理体系
领导作用	领导作用和承诺	方针
	组织的岗位、职责和权限	
策划	应对风险和机遇的措施	食品安全管理体系目标及其实现的策划
	变更的策划	
支持	资源	能力
	意识	沟通
	成文信息	
运行	运行的策划和控制	前提方案
	追溯体系	应急准备和响应
	危害控制	前提方案和危害控制计划信息的更新
	监视和测量的控制	前提方案和危害控制计划的验证
	产品和过程不符合的控制	
绩效评价	监视、测量、分析和评价	内部审核
	管理评审	
改进	合项和纠正措施	持续改进
	食品安全管理体系更新	

ISO 22000 内审员培训课程收益

— 了解ISO 22000标准的背景历史;	— 掌握ISO 22000:2018标准要求;
— 掌握ISO 22000体系审核方法;	— 提高内审能力。

ISO 22000 内审员培训证书

学员成功完成本课程并通过考试后，可获得由 GXSES 颁发的内审员证书。



立即咨询获取专家一对一专业服务☎18802618092 耿先生