

中质协质量保证中心

关于举办“ISO22000:2018 食品安全管理体系 和危害分析与关键控制点 HACCP 体系” 内审员培训班的通知

各获证组织：

“民以食为天，食以安为先”，随着社会物质财富的日益丰富，科学技术的不断进步，生活水平的逐步提高，消费者对食品的生产、加工、贮运、销售整个过程表现出了空前的关注，不断要求政府和食品制造商在食品质量、食品安全、产品防护、消费者安全方面承担更多的责任。

建立有效的食品安全管理体系，识别和控制影响食品安全中的危害，保证消费者健康和食用安全已成为多数人的共识。ISO22000:2018 食品安全管理体系和危害分析与关键控制点 HACCP 体系在食品各企业即食品链的相关企业经过多年的导入和实践，越来越成为食品企业的食品安全重要指导性标准，同时也成为食品生产（含出口）和服务的企业在认证和注册方面重要的准则。

2020 年以来，一场突如其来的疫情席卷世界，随着后来频繁报出的食品工厂疫情和其传播的影响，政府、社会、企业更加需要不断学习和深化了解，不断改进提升各企业的食品安全风险管控水平、降低食品安全风险，培养持续合格的食品安全管理内审员。为此，中质协质量保证中心将举办线上 ISO22000:2018 食品安全管理体系和危险分析与关键控制点

HACCP 体系内审员培训班。通过学习，使学员了解有关双标准的发展及关系，深入理解标准的内涵，了解如何构建和实施食品安全管理体系，掌握内部审核的方法和技巧，帮助内审员提高审核能力，以胜任内部审核工作的需要。现将有关安排通知如下：

一、授课老师

马良：中质协质量保证中心研发部经理，5 体系国家注册审核员，服务认证审查员。具有近 20 年的企业审核经验，服务的大型企业涉及食品（饮料、酒类、肉食、餐饮、烘焙、保健品等）、印制、港口、科研、服务等领域。中心资深培训老师，擅长为企业进行定制化培训设计和实施。

二、培训内容

- 1、食品安全管理体系（ISO22000:2018）标准理解；
- 2、危害分析与关键控制点 HACCP 体系（GB/T27341-2009）标准理解；
- 3、ISO22000 与 HACCP 的对比和审核要点；
- 4、内部审核常见问题及审核技巧。

三、培训对象

各单位管理体系负责人、业务骨干、内审员或其他希望了解食品安全管理体系、HACCP 体系在企业的实施和运行的人员，进一步提高内审实施能力的有关人员。

四、培训时间、方式

培训时间：9 月 15 日-9 月 16 日

培训方式：线上培训

五、收费标准

培训费：1500 元/人，中心获证企业及中国质协会会员单位 1200 元/人。

六、培训联系

联系人：刘锐

联系电话：010-68476011 13621204665（微信同号）

Email: liurui@caq.org.cn

七、培训证书

完成相应培训课时并通过考试，可获得“ISO22000:2018、HACCP (GB/T27341-2009)标准”内审员证书。

八、汇款方式

账户名：中质协质量保证中心

开户行：中国工商银行北京百万庄支行

账 号：0200001409024500146



食品内审员培训回执表

单位名称				培训时间	
联系人		部门		职务	
电 话	传 真		Email:		
学员姓名	部门/职务	身份证号	手机	E-mail	
培训费	<input type="checkbox"/> 中心获证企业及中国质协会会员单位 1200 元/人 <input type="checkbox"/> 其他企业 1500 元/人				
汇款账户	账户名：中质协质量保证中心 开户行：中国工商银行北京百万庄支行 账 号：0200001409024500146				
发票开具	<input type="checkbox"/> 专用增值税发票 <input type="checkbox"/> 普通增值税发票 单位名称： 纳税人识别号： 地址： 电话： 开户行： 账号：				
邮寄地址					

注：电子版回执可在 www.qac.com.cn 网站（市场培训活动版块）下载

联系人：刘老师 联系电话：13621204665

联系微信：

邮箱：liurui@caq.org.cn

