

中质协质量保证中心

中心函字〔2021〕 20 号

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

各相关组织：

“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的危害因素，保障消费者健康和食用安全已成为共识。ISO22000:2018 食品安全管理体系和危害分析与关键控制点 HACCP 体系，在食品链相关企业经过多年的导入和实践，目前已

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)和服务企业在认证和注册方面的重要准则。

2020年以来,一场突如其来的疫情席卷世界,随后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相关标准,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,持续培养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 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

质量/环境/职业健康安全/食品安全管理体系国家注册审核员、安全评价师。具有20年制造业项目管理经历,20年的企业审核、培训经验。服务的大型企业涉及食品(饮料、酒类、肉食、餐饮等)、印制、制药、科研、服务等领域。

二、培训内容

- (一) 食品安全管理体系 (ISO22000:2018) 标准理解;
- (二) 危害分析与关键控制点 HACCP 体系 (GB/T27341-2009) 标准理解;
- (三) 质量管理体系与食品安全管理体系整合。
- (四) 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。

四、培训时间、地点及联系方式

时间地点：8月24—26日 北京

联系方式：刘老师 010-68476011 13621204665

Email: liurui@caq.org.cn

五、收费标准

培训费：2000元/人。中心获证组织和中国质协会会员单位1800元/人（5人及以上，9折优惠）。

费用包含培训费、资料费及培训期间午餐费，其他费用自理。

六、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。

七、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

