ISO22000：2005《食品安全管理体系——对食品链中各类组织的要求》标准培训课程

**[ 课程背景 ]**
　　为保证全球食品安全供应，国际标准化组织于 2005 年 9 月正式发布了 ISO 22000 ： 2005 《食品安全管理体系 —— 对食品链中各类组织的要求》， 同年 11 月又发布了 ISO/TS22004 ： 2005 《食品安全管理体系 ISO22000 应用指南》。
ISO 22000 采用了 ISO 9001 标准体系结构，在食品危害风险识别、确认以及系统管理方面，参照了食品法典委员会颁布的《食品卫生通则》中有关 HACCP 体系和应用指南部分。 ISO 22000 的使用范围覆盖了食品链全过程，即种植、养殖、初级加工、生产制造、分销，一直到消费者使用，其中也包括餐饮。另外，与食品生产密切相关的行业也可以采用这个标准建立食品安全管理体系，如杀虫剂、兽药、食品添加剂、储运、食品设备、食品清洁服务、食品包装材料等。它是通过对食品链中任何组织在生产 ( 经营 ) 过程中可能出现的危害进行分析，确定控制措施，将危害降低到消费者可接受的水平。
　　中国质量认证中心（ CQC ）结合近年来食品安全管理体系认证实践以及质检系统多年从事出口食品检验检疫的经验，并深入研究了 ISO22000 、 ISO/TS 22004 标准的基础上开发了 ISO22000 标准培训课程，建立了完善的教学体系。

**[ 课程目标 ]**
　　该课程旨在为食品链相关组织培养对标准具有深入、正确理解的食品安全管理人员，以便帮助组织按照新的国际标准建立有效的食品安全管理体系，提高食品安全水平。

**[ 培训对象 ]**
　　该课程面向食品链相关行业从业人员以及希望了解食品安全管理体系要求的人员。

**[ 课程内容及设置 ]**
　　该课程包括以下培训内容： ISO22000 ；前提方案、危害分析相关知识；课堂案例和练习。
　　该课程由 CQC 食品安全管理体系内审员教师授课。课程总学时为 16 学时。每期学员 30 名。

**[ 课程特点 ]**
　　该课程充分考虑食品安全管理体系的特点，详细介绍了标准内容及食品安全相关知识，同时提供了大量案例和课堂练习，通过互动式教学，使学员能够较快掌握食品安全管理体系要求。

**[ 考评方式与获得证书 ]**
　　通过该课程的培训并考试合格后，可获得 CQC 颁发的标准培训合格证书。书面考试不合格者可在一年内参加一次补考，补考不合格者颁发结业证书。