HACCP体系内审员培训课程

**[ 课程背景 ]**　　随着人们对食品安全问题的普遍关注，越来越多的组织已建立、实施并申请食品安全管理体系认证。食品安全管理体系的实施并自我验证是体系运行过程中的关键环节，它能使企业及时发现问题，不断完善体系，实现持续改进。     根据国家认监委《关于印发食品安全管理体系认证有关文件的通知》（认办注 [2005]1 号），中国合格评定国家认可中心按照课题计划在具备条件的认证机构中试行《食品安全管理体系认证实施规则（试行）》及《 HACCP 体系通用评价准则 —— 食品安全管理体系要求》（ HACCP-EC-01 ）。
　 　为了使企业熟悉食品安全管理体系内审过程，按照最新标准的要求有效开展内审工作， CQC 组织有关专家，集长期的出口食品检验检疫及食品安全管理体系审核经验，开发了食品安全管理体系内审员培训课程。

**[ 课程目标 ]**　　该课程旨在为寻求建立并完善食品安全管理体系的食品生产、加工企业培养具有相关知识，熟悉相关法律、法规的体系内审员，以确保企业或相关组织有效开展内审，提高食品安全管理水平。

**[ 培训对象 ]**　　面向食品及相关专业毕业且具有相应食品专业生产、加工企业技术、检验或质量管理经验的人员；非食品专业毕业人员，需有相应专业的从业工作经验；希望了解食品安全管理体系知识的人员。

**[ 课程内容及设置 ]**　　该课程包括以下培训内容：《 HACCP 体系通用评价准则 —— 食品安全管理体系要求》； HACCP 原理；相关专业适用的法律、法规；审核技巧、方法；案例分析。
　　该课程由 CQC 的 HACCP 内审员培训教师授课。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，详细介绍了食品安全管理体系的要求和有关法律法规知识，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知识和内部审核技巧。

**[ 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 颁发的全国通用的 “ 食品安全管理体系内部审核员培训合格证书 ” 。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。