



# 广州非常道企业管理咨询有限公司

专注于企业管理咨询、培训、标准化、信息化建设专业咨询机构

中华非常道管理学院集团有限公司旗下卓越咨询培训机构

## ISO22000:2018&HACCP 食品安全

### 管理体系国家注册内审员培训班招生简章

各企事业单位及有关人员:

#### 【培训背景】

一连串的食品安全问题无疑大大地改变了人们的消费方式,怎样的食品才可以令消费者放心?近年爆发的三鹿奶粉三聚氰氨事件再次为公众卫生和食品安全敲响了警钟...三鹿奶粉事件摧毁的又何止是一个知名品牌?它带给我们的是给国人对整个食品行业的严重不信任感!它在拷问每一家食品企业乃至每一个中国人的诚信!

从种养到餐桌,中间的环节诸多,如饲料加工、种植、生产、辅料生产、食品加工、零售、食品服务、配餐服务、提供、清洁、运输、贮存和分销服务,任何一个环节都有可能受到污染,任何一个环节都存在食品质量安全风险,如果缺少一套科学的、有效的系统管理方法,企业无疑是坐在活火山口!危机就潜伏在我们的身边!

控制食品安全风险,从源头防治食品安全问题的 HACCP(危害分析和关键控制点)管理体系越来越成为食品工业和消费者推崇的食品安全管理方法。而 ISO22000 标准体系则可被视作在 ISO9000 体系中借鉴 HACCP 的管理方法,对食品的质量进行更广泛、全面的管理,它更首次提出了针对整个食品供应链进行全程监管。

2018 年 6 月 18 日 ISO 国际标准化组织发布 ISO22000:2018 标准,即 ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准,该标准取代 ISO22000:2005 旧版标准,新版转换过渡期为三年。为配合支持各企事业单位在 ISO22000:2018 食品安全管理体系贯标工作中,必须具备一批熟练标准和审核知识获得国家认可内审员资格管理人才的需求,以及渴望获得 ISO22000:2018&HACCP 食品安全管理体系国际标准管理水平提升和需要获得国家认可内审员资格证书的各级管理人员、高校毕业生、社会人员等各相关人员的培训需求,广州非常道企业管理咨询有限公司常年举办 ISO22000:2018&HACCP 食品安全管理体系国家注册内审员培训班。该期培训班均由在食品安全管理领域有 10 年以上审核、咨询和培训经验的金牌高级讲师授课,充分保证教学质量。

广州非常道企业管理咨询有限公司是中华非常道管理学院集团有限公司旗下专注于企业管理咨询、管理培训、标准化、信息化建设项目,以及企业管理学院、学历教育、资格认证、考察研修项目,拥有一批具有丰富实战经验的管理咨询专家、培训导师、标准化、信息化专家顾问团队,是以“五个非常”、“三为”为经营宗旨的卓越咨询培训机构。公司愿景:成为中国本土最受尊重的专业管理咨询机构。非常道师资均来自于国内国际顶尖学府,其企业实战工作经验均在 15 年以上,均有直接主导知名企业 20 家以上相关管理咨询、培训、标准化、



# 广州非常道企业管理咨询有限公司

专注于企业管理咨询、培训、标准化、信息化建设专业咨询机构

中华非常道管理学院集团有限公司旗下卓越咨询培训机构

信息化建设项目的丰富实战经验，是师资和技术骨干力量过硬、专业卓越的咨询机构。非常道咨询机构在于标准化人才培养、企业三化融合建设等方面，拥有自主知识产权并与各知名机构均有广泛合作，在业内口碑俱佳。

**【培训目的】** 旨在通过强化培训，使学员掌握 ISO22000 食品安全管理体系基础知识和内部审核的基本技能，并能够在企业推行 ISO22000 食品安全管理体系过程中担当内部审核员工作。

**【培训讲师】** 在 ISO22000/HACCP 食品安全管理领域有 10 年以上审核、咨询和培训经验的金牌高级讲师授课。

**【培训对象】** 从事食品安全管理及相关领域的人员；拟申请 ISO22000/HACCP 认证企业的相关人员；希望了解食品安全管理体系知识的人员。

**【课程内容】** 后附课程安排表，可根据实际重点讲解本课程的重点难点。

## 【培训地点】

广州班培训地址①：广州市天河区天河路 230 号万菱国际中心 47 楼会议室。

交通指引：附近地铁站：1 号线体育中心 A 出口。[点此查询“广州万菱国际中心”位置图](#)。

广州班培训地址②：[广州市越秀区寺右新马路 77 号佳地华苑大厦四楼](#)。

交通指引：从火车站或其他站点乘坐地铁五号线在五羊邨站下，从 D 出口出，再沿着寺右新马路往西走 200 米即到（浦发银行楼上）。

## 【联系方式】

报名咨询热线：020-87586826

联系人：彭程 老师

邮箱：[794203297@qq.com](mailto:794203297@qq.com)

手机（微信）：15817139618

非常道管理学院官网：<http://www.fcdao5f.com>

注册审核员交流总群：[251356466](https://t.me/251356466)

非常道标准培训官网：<http://www.fcdaoiso.com>

非常道管理学院微信公众号：[fcdao5f](https://t.me/fcdao5f)

**【培训时间】** 请按以下培训计划及非常道管理学院近期课程计划安排，[点此查看近期课程计划](#)、[近期课程简报](#)。

**【培训计划】** [2026 年广州班培训计划](#)：3.13-14；6.12-13；9.18-19；11.20-21；

**【珠海班、佛山班、东莞、深圳班及其他城市开课详情，欢迎来电咨询或查近期计划。】**

**【培训费用】** 收费标准为 1500 元/人，包括教材资料费、培训费、内审员证书费等，报名人数超过 3 人的单位优惠收费标准为 1300 元/人；对与我司签署了咨询或培训协议的客户按协议执行。

## 【报名及报到事宜】

请参训学员填写《内审员培训报名回执表》([点此下载](#))，于开课前 1-2 月以电邮回传到非常道管理学院。

签到、领取培训教材资料时间是：开班第一天上午 8:00-8:50；缴费一般是提前银行转账缴费。

每天上课时间：9:00-12:00；13:30-17:00，中间如有调整，授课教师或班主任会在课堂公布确认。

**【付款方式】** 请于开课前 2 周左右，按如下我司银行信息转帐缴费，一般不接收现场缴纳现金或支票支付。

**【开户银行】** 中国工商银行广州东城支行



# 广州非常道企业管理咨询有限公司

专注于企业管理咨询、培训、标准化、信息化建设专业咨询机构

中华非常道管理学院集团有限公司旗下卓越咨询培训机构

【户 名】 广州非常道企业管理咨询有限公司

【帐 号】 3602, 1784, 0910, 0120, 179

【支付宝账号】 15817139618 (注: 实名验证: 彭程; 备注“学员姓名或公司名称及学费”字样即可。)

【颁发证书】 参训学员经非常道咨询培训机构考核合格者, 由中华非常道管理学院集团有限公司(钢印)、广州非常道企业管理咨询有限公司(红章)颁发 ISO22000: 2018&HACCP 食品安全管理体系《内审员资格证书》。该《内审员资格证书》由全球首次倡导“内审员是体系维护的卫士、执行标准的标兵、审核改进的强将”及“为非常视野、非常认真、非常专业、非常卓越、非常增值而行”并践行的非常道咨询培训机构颁发。各认证机构、各企事业单位均广泛采信, 权威性强, 国家认可, 国际通用。办证学员需提供身份证复印件一份、办证免冠1寸照片2张。非常道咨询培训机构[内审员资格证书样本及重要说明请点击查看](#)。

【备 注】 学员食宿自理, 外地学员如需住宿可帮助安排, 费用自理。 如企业需培训人员多于15人, 也可选派老师来贵司内训授课。欢迎您来电咨询具体开班情况。



## 附: 课程大纲

## ISO22000/HACCP 食品安全管理体系内审员培训课程大纲

| 时 间 安 排                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 主 要 培 训 内 容                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 第<br>一<br>天                          | 09:00-12:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1、食品安全和食品安全管理体系概述<br>2、专业术语和食品相关知识<br>3、通用前提方案、HACCP 原理                                                                                     |
|                                      | 13:30-17:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4、危害分析和关键控制点体系及其应用标准<br>5、食品安全基础知识及其相关法律法规<br>6、ISO22000:2018 标准理解与实施                                                                       |
| 第<br>二<br>天<br>或<br>至<br>第<br>三<br>天 | 09:00-12:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | (续) ISO22000:2018 标准理解与实施<br>7、GB/19011-2013 idt ISO19011:2011 管理体系审核指南讲解<br>● 案例练习: ISO22000:2018 标准理解测试                                   |
|                                      | 13:30-17:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8、食品安全管理体系内部审核的步骤和流程<br>9、食品安全管理体系认证审核要求<br>10、内审员应具备的基本素质、技能和技巧<br>11、模拟审核,审核方与被审核员角色互换<br>12、案例分析,判定不符合条款及标准内容与不符合事实<br>13、总复习;培训考试(课后安排) |
| ★<br>注<br>意<br>事<br>项                | <p>1、本课程大纲可依大多数参训学员实际要求而调整,必突出本课程重点、难点,以实现公司增值、增效为目的;老师在授课当中,实际讲授内容会高于大纲和教材,要求每个学员认真听课和做笔记。</p> <p>2、授课讲师和听课人员,在授课时间内,请将手机调到振动状态或关闭,课堂上严禁接听电话;</p> <p>3、授课当中的休息安排:上午一次,每次 15 分钟;下午二次,每次 10 分钟;</p> <p>4、授课当中要求所有学员不要来回走动,有事或需要接听电话,请悄悄离开座位到外边办理或接听;课堂纪律要求每个学员不迟到,不早退,有问题先举手提问或打招呼;</p> <p>5、凡插班到国家注册审核员培训班(外审班)的内审员学员,培训时间是 3 天;内审学习内容不受以上课纲限制,但已包括内审班学习内容,插班的内审学员需严格遵守外审班课堂纪律;</p> <p>6、以上各条请各位学员认真执行,感谢大家配合和支持!</p> |                                                                                                                                             |