

FSSC22000v6.0+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程

國際雙證照班招生簡章

主辦單位:翊富食品顧問有限公司、達寬商業服務有限公司(加拿大IQCS臺灣總代理)

協辦單位:長榮大學

<p>班 別</p>	<p>FSSC22000v6.0+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程(Training Course)國際雙證照班 11205期 高雄班 皆為食品本科系博(碩)士之專業合格師資授課，以FSSC22000v6.0+ISO22000:2018新版條文及實務稽核案例講解。</p>		
<p>主旨 及 課程特色</p>	<p>國內、外食安問題層出不窮，重創消費者的信賴，食品安全成為國人關注之焦點，政府重點政策已要求食品業者應擬定自主監測計畫，FSSC22000v6.0條文要求已於2023年4月1日公告，佐以公正第三方之稽核及自主性、強制性要求食品產業之食品安全管理系統(FSMS)驗證，食品產業因此更加重視在食品安全上的管理與投資，稽核人才、因應取得各式FSMS驗證及被二查廠稽核業者之專業需求大增，在產業實施FSMS及持有專業品質之國際證照人數仍少；本訓練課程之特色為： 1.講師皆係食品相關科系之博(碩)士，具備 IQCS 國際認可的合格講師授課，訓練課程及格證書為國際認可(加拿大-IQCS)。 2.特聘具國際 CODE 之 FSSC22000v6.0+ISO 22000 主導稽核員資格及稽核實務之專業師資，透過導入技術顧問專家之實務講解及帶領案例演練，使學員充分瞭解此等食品安全管理系統(FSMS)之要求，幫助學員熟悉技術顧問輔導、稽核與第三方驗證的過程。 3.使學員瞭解食品安全(FS)、食品防禦(FD)、食品攙偽假冒預防(FF)、食品安全及品質管理文化(FSQC)等之風險評估方法學及緩解計畫(Threat Assessment , Vulnerability Assessment & APS mitigation strategy),如何建立食品安全文化及 SDGs...等。 4.符合 FSSC22000v6.0 條文 2.5.18 -對組織內部之內部稽核員、技術審查稽核員能力要求(Internal auditors, technical personnel reviewing internal audits)，以備在職場上實施具備食品公司(廠)之專業知識，精進專業能力及深造食品安全研究所之學術研究與增加就業技能。 學員如成功通過考核，可取得雙證書-FSSC22000 v6.0+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程及格證書，此係「訓練及格證書」，特別正視聽:非完成參訓即直接晉升得註冊之「主導稽核員證書」。此「訓練及格證書」未來可作為合格登錄國際主導稽核員證照之基本要件及能力之一(含FSSC基金會之主導稽核員，惟另依各家驗證機構(CB)之要求而異)。</p>		
<p>開課日期 及 時間</p>	<p>11205 期(高雄班)</p>	<p>招生人數</p>	<p>即日起至額滿為止，本班達 20 人以上即開班，上限 30 人。</p>
<p>費 用</p>	<p>112/08/19(六)、08/20(日)、 08/26(六)、08/27(日) 上課時間:08:20-20:00 (4 天) (48H、皆在假日)</p>	<p>報名期限</p>	<p>11205期-112/07/18(二)</p>
<p>上課地點</p>	<p>1. 學費 25,000 元(含教材、中餐及晚餐點、雙證書費)。 2. 學費優惠(僅能擇一使用): (1) 曾參訓本公司其它課程之舊生所推薦或長榮大學教職員生或吾酶土生物科技公司或 IQCS 之會(學)員，享學費 95 折優惠。(23,750 元/位)。 (2) 3 人以上團報或早鳥價-於 5/31 前完成繳費及報名，享 9 折學費優惠。(22,500 元/位)。請應於網路報名表加註團報成員之姓名。 (3) 6 人以上團報-於 5/31 前完成繳費及報名享 8 折學費優惠。(20,000 元/位)。請應於網路報名表加註團報成員之姓名。 3. 補考費用：2,000 元(若考核未通過始適用，以一次為限，時間、地點另個別通知)。</p>		
<p>上課地點</p>	<p>高雄市私立三信家商(高雄市苓雅區三多一路 186 號) 教室:教學行政大樓 8 樓 803 教室 1. 皆為食品本科系之博(碩)士具實務經驗師資，案例分享與從事食品業者契合，而且不</p>		

授課師資 及 本班特色	<p>僅侷限於稽核。</p> <p>2. 核派合格講師及考官資格例：均為加拿大IQCS認可之合格師資群(如樣張)。具主導稽核員訓練及格證書、國際登錄註冊主導稽核員證、稽核實務、規劃食品業建廠(PRP&EMP)經驗，更曾涉略食品廠房土地、建築、環保及消防法規，曾輔導通過各種FSMS國際標準、CAS、FSSC22000v6.0、ISO22000:2018、HACCP:2020、有機、Halal、潔淨標章、QIMA 查廠...等經驗，熱誠為學員解惑。</p> <p>3. 學員結業，不僅具因應外部稽核之基本能力，初具基本技術輔導之顧問能力。</p> <p>4. 授課期間，將安排具備主導稽核員訓練及格證書及考官之班導師，隨時為學員服務。</p> <p>5. 成立之班學員群組，講師群將於學員結訓後，持續服務及協助提供學員新技術、經驗、專業問題解惑之分享等。</p>						
招生對象	<p>1. 對最新版 FSSC22000v6.0 或 ISO22000:2018 或其他FSMS稽核具興趣者。</p> <p>2. 管理階層、品保&製造主管、食品技師或營養師及其他專技人員、衛生管理人員。</p> <p>3. 食品業界顧問/企業內部稽核人員，欲提升食品公司(廠)對 FSSC22000v6.0、ISO22000:2018 &HACCP:2020 之稽核、驗證方式及專業知識者。</p> <p>4. 未來擬於驗證機構(CB)從事食品安全管理系統驗證、稽核之專業人員。</p>						
備註	<p>1. 招生人數不足而未能開課，全額無息退還已繳費用；滿額，保留優先候補下一班次。</p> <p>2. 本班會保留課程之合格師資、場地與時間異動之權利。</p> <p>3. 若上課前未收到本班通知，請於開課前二天請來電確認是否開班，以告知上課地點。</p> <p>4. 請假時數不得超過1/3，完成此訓練課程並通過考核者，可取得具加拿大SSC認可之IQCS訓練課程合格證書，惟仍須申報國外審核，約需2個月之行政作業。</p> <p>5. 日後如學員欲從事驗證行業，須再具備實際見習稽核或專業技術經歷後，始可作為自行登錄國際認可的 FSSC22000、ISO22000 稽核員條件之一。(仍依各家驗證機構之要求而異)。</p>						
繳費方式	<p>1. 繳費資訊</p> <table border="1" data-bbox="256 1048 1517 1261"> <tr> <td data-bbox="256 1048 467 1137">銀行名稱</td> <td data-bbox="467 1048 1517 1137">新光銀行 十甲分行(金融代號:103)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1137 467 1200">戶名</td> <td data-bbox="467 1137 1517 1200">翊富食品顧問有限公司</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1200 467 1261">銀行帳號</td> <td data-bbox="467 1200 1517 1261">0921100012534</td> </tr> </table> <p>2. 請保留匯、電子轉帳款繳款後5碼。</p> <p>3. 報名繳費完成，請填妥附件之【自主健康聲明書】，並Email給聯絡人。</p>	銀行名稱	新光銀行 十甲分行(金融代號:103)	戶名	翊富食品顧問有限公司	銀行帳號	0921100012534
銀行名稱	新光銀行 十甲分行(金融代號:103)						
戶名	翊富食品顧問有限公司						
銀行帳號	0921100012534						
報名方式	<p><input type="checkbox"/> 本人已審閱本簡章並同意內容約定，並已繳竣費用，具後5碼。</p> <p>● 報名網址: https://forms.gle/aBSpQmcdLPMiR4zw6</p> <p>完成報名後加入本班群組“112-高雄雙證菁英”： 本班聯絡人:廖老師，電話:0911-104726 E-mail: t7785869@yahoo.com.tw</p> 						

日期 時間	112/08/19(六)	112/08/20 (日)	112/08/26(六)	112/08/27(日)
08 : 20 09 : 50	Day 1. Section 1 1.學員履歷自我介紹,回饋 Welcome, Curriculum vitae and Feedback. 2.IQCS 介紹 Introduction to IQCS. 3.食品安全管理系統介紹 Introduction to Food Safety Management System	Section 3: 1. Review of Day 2. 2. ISO22002-1 (PRP ; Food Manufacturing)and case study -Food safety Management System, Layout of premises and workspace, Utilities – air, water, energy, Waste disposal, Equipment suitability, cleaning and maintenance.	Section 6: 1. Review of Day 3 2. To Meet ISO 19011, ISO 22003-1:2022, ISO/IEC 17021-1: a.稽核定義、原則、類型、認證、驗證和稽核員能力 Audits to meet ISO 19011: definition, principles, Accreditation, certification and auditor competence.	Section 7: 1.Review of Day 3 2.環境監測計畫&防治交叉污染之建廠規劃 Environmental Monitoring Plan; EMP &Planning for plant construction to prevent cross-contamination
09 : 50 - 10 : 00 休息時間 Morning Break				
10 : 00 12 : 15	Continue: 食品安全管理系統介紹 Introduction to Food Safety Management System. Section 2 ISO22000:2018 and case study: Introduction , Terms and definitions.	ISO22002-1(PRP) Continue: Management of purchased materials, Measures for prevention of cross contamination, Cleaning and sanitizing, Pest control, Personnel hygiene and employee facilities, Rework, Product recall procedures, Warehousing, Product information/consumer awareness, Food defense, biovigilance and bioterrorism.	b.稽核規劃(Audit planning)、稽核準備(第一階段) Preparing for the audit (Stage 1)、實施稽核(第二階段)Conducting the audit(Stage 2) c.稽核案例審查 (Audit review)、稽核報告和後續追蹤 (Audit reporting and follow-up) 3.各標準作業程序書實務及案例 Standard operating procedures and case study 4.To Meet ISO 19011:	Continue: 環境監測計畫&防治交叉污染之建廠規劃 Environmental Monitoring Plan; EMP & Planning for plant construction to prevent cross-contamination

		<p>Section 4: FSSC 6.0 additional requirement, Regulations and case study:</p>	<p>ISO 22003-1:2022, ISO/IEC 17021-1, ISO22000:2018/ FS SC22000 v6.0 and CAC-HACCP:2020</p>	
	<p>Continue: Context of the organization, Leadership, Management Responsibilities.</p>	<p>Introduction to FSSC22000v6.0 Scheme Certification (FSSC).</p>		
<p>12 : 15- 13 : 20 中餐及休息時間 Afternoon Break</p>				
<p>13 : 20 14 : 50</p>	<p>Continue: Support, Resource Management, Planning.</p>	<p>Continue: FSSC22000v6.0-additional requirement, food defense, food fraud.</p>	<p>Continue: To Meet ISO 19011,ISO 22003-1:2022, ISO/IEC 17021-1: ISO22000:2018/FS SC22000 v6.0 and CAC-HACCP:2020</p> <p>Role Play 1: ISO 22000:2018 &FSSC22000v6.0 附加條文要求之分組稽核演練 Group audit presentation of ISO 22000:2018 &FSSC22000v6.0 additional requirements.</p>	<p>Role Play 2: CAC-HACCP:2020 /OPRP//TACCP/VA CCP 計畫案例研究及演練 CAC-HACCP:2020 / OPRP /TACCP/VACCP plan case study and group presentation</p>
<p>14 : 50 - 15 : 00 休息時間 Afternoon Break</p>				
	<p>Continue: ISO22000:2018</p>		<p>Continue: ISO 22000:2018</p>	<p>Continue: CAC-HACCP:2020</p>

15 : 00 17 : 15	(CAC-HACCP:2020): Operation, Prerequisite programs (PRPs), Emergency preparedness and response, Hazard control, Control	Continue: FSSC22000v6.0-establishment of a food safety culture &SDGs.	&FSSC22000v6.0 分組稽核演練 Group audit presentation of ISO 22000:2018 & FSSC22000v6.0 additional requirements.	/OPRP//TACCP/VACCP 計畫案例研究及演練 CAC-HACCP:2020 / OPRP /TACCP/VACCP plan case study and group
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

	of monitoring and measuring, Verification related to PRPs and the hazard control plan, Control of product and process nonconformities.	Section 5: 1.CAC-HACCP:2020 a.製程的風險評估,危害分析,鑑別與評估 Process-based Risk assessment, hazard analysis, identification and assessment. b.顯著性危害 (CCP/OPRPs)之鑑別與管制措施 Significant hazard-CCP/OPRPs identified, decision and control measures.	Continue: ISO 22000:2018 &FSSC22000v6.0 分組稽核演練 Group audit presentation of ISO 22000:2018 &FSSC22000v6.0 additional requirements.	presentation 課後作業檢討、課程回顧和總複習 (Homework review , Course review and summary)
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

17 : 15 - 18 : 30 晚餐及休息時間

18 : 30 20 : 00	ISO22000:2018 and case study: Validation, Verification, Performance Evaluation, Internal audit , Management review, Improvement.	2.TACCP&VACCP Threat Assessment, Vulnerability Assessment &APS mitigation strategy. 威脅性評估管制點及脆弱性評估及 APS緩解策略	Module TL Module TL (SC) TL: Leading management system auditing teams. SC: Food Safety System Certification. 課後作業檢討或分組分享及研討 Homework review	**筆試(2H) &結束 WRITTEN EXAMINATION Course Critique & Close.
-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

備註：上述所有課程時間為大致上的安排，實際時間以上課情形為主。

(All Course times are approximate)

※持續評量方式(CONTINUOUS ASSESSMENT)

1. 整個課程期間，將評估學員針對課程內容、角色扮演演練、專題討論、課後作業及報告及筆試的成績。學員必須展現出學習目標及績效，以成功完成此課程。

Throughout the duration of the Course, the performance of delegates will be evaluated during sessions, role-plays, workshops, report and written examination. Delegates must demonstrate acceptable performance in the objectives to successfully complete the training course.

2. 評量總分200分。分為課堂考核(含課後作業、Food Safety-HACCP/TACCP/VACCP演練、稽核演練等課堂之參與及表現(占50分)，及筆試含FSSC22000v6.0、ISO22000:2018(含CAC-HACCP:2020)及ISO22002-1:PRP三大部分(占150分)。

學習結束時，評量總分150分以上為及格; 150分以下者為不及格。然而，得付費補考1次。

The total score of the assessment is 200 points divided into classroom assessment: including homework, Food Safety-HACCP/TACCP/VACCP role play, audit role plays and other classroom participation and performance (accounting for 50 points), and written examination contains three parts of FSSC22000v6.0, ISO22000:2018(including CAC-HACCP:2020) and ISO22002-1: PRP (accounting for 150 points).

At the end of the training course, a total score of 150 or more is considered as pass; A score of 150 less is considered as fail, however, a supplementary exam must be paid for once.

※訓練課程證書(TRAINING COURSE CERTIFICATION)

1. 筆試與持續評核合格的學員，將核發具有加拿大 IQCS Logo 之“成功完成訓練課程的合格證書”。此二張訓練及格證書可視為具備在組織內實施FSSC22000v6.0或ISO22000:2018之基本能力證明。
2. 進一步若欲從事第三方驗證行業，其有效時間則自課程最後一天起算，為期三年，在此期間應具備足夠的見習稽核或學、經歷後，個別申請不同食品類別之CODE，可付費作為向IQCS申請FSMS國際主導稽核員註冊登錄，取得 ID Card 成為國際正式且合格的稽核員必要文件之一。Trainees who pass the written test and continuous assessment will be issued with the "Certificate of Successful Completion of the Training Course" with the Canadian IQCS Logo. These two qualification certificates of training course can be regarded as proof of the basic ability to implement FSSC22000v6.0 or ISO22000:2018 in the organization.

Furthermore, if you want to engage in the third-party certification body, the expired day will be calculated from the last day of the course for a period of three years. During this period, you should have sufficient training audit (TA) or learning and experience, individually apply for CODE of different food categories, and you can pay to apply for the registration of FSMS International Leading Auditor with IQCS Log in and obtain an ID Card to become one of the necessary documents for a formal and qualified international lead auditor.





FSSC22000v6.0主導稽核員訓練課程及格證書樣張

培訓合格證書
Certificate of Attendance

茲證明

This is to certify that

中文姓名
Eng. Name

參加本公司舉辦之

Has attended the following FSSC 22000 training total 48 hours:

FSSC 22000 食品安全管理系統主導稽核員訓練課程
FSSC 22000 Version 6.0 Auditor / Lead Auditor Course

- AU : Management systems auditing / ISO 19011 : 2018
- FSSC 22000 : Features, Parts 1-6.0 & Quality-Module
- ISO/TS 22002-1:2009, Prerequisite programmes on food safety – Part 1 : Food manufacturing (include food defence, fraud, harmonization)

成績合格，特頒此證

Location of Training: Taichung City, Taiwan (R.O.C.)

Certification Number: EN-FSSCXXXXXXXXX
Training Date: DD-MM-YYYY
Competency Examined: DD-MM-YYYY Certificate Issue Date: DD-MM-YYYY


ENCONA General Manager


IQCS Taiwan General Manager

達寬服務商業有限公司
桃園市桃園區春日路 658 巷 14 號 8 樓
Tel: 03-3350071 Fax: 03-3363179 Web: www.encona.com.tw

 

ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程及格證書樣張

培訓合格證書
Certificate of Completion

茲證明
This Certifies That

NAME
NAME

參加本公司舉辦之
Has successfully completed the XX hours:

ISO 22000:2018 食品管理系統主導稽核員訓練課程
Food Safety Management System Auditor / Lead Auditor Course

成績合格，特頒此證

- AU: Management systems auditing / ISO 19011 : 2018
- FS: Auditing food safety management systems
- TL: Leading management system auditing teams

Location of Training:

Certification Number:

Training Date: DD MM YEAR – DD MM YEAR

Competency Examined: DD MM YEAR Certificate Issue Date: DD MM YEAR


ENCONA General Manager


IQCS Taiwan General Manager

達寬服務商業有限公司
桃園市桃園區春日路 1629 巷 41 號 1 樓
Tel: 03-3350071 Fax: 03-3363179 Web: www.encona.com.tw

 

嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)防疫期間自主健康聲明書

課程名稱：FSSC22000v6.0+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程
(11205 期 高雄班)

課程日期：112/08/19(六)、08/20(日)、08/26(六)、08/27(日)

學員姓名：_____

1. 最近 14 天是否有有國外旅遊/接觸史(含轉機)

是 _____

否

2. 最近 14 天是否有下列症狀

發燒(38°C↑) 咳嗽 喉嚨痛

呼吸道窘迫徵狀(呼吸急促、呼吸困難)

流鼻水 肌肉痠痛 其他徵狀_____

無

3. 您或您的家人是否曾經與感染 COVID-19 病患有接觸

是 否

4. 您或您的家人是否為 COVID-19 居家隔離個案

是 否

5. 疫苗施打情形

僅打第一劑 已打第二劑 已打第三劑 已打第四劑

立書人：

中 華 民 國 年 月 日

上課地點路線圖

1. 搭乘大眾運輸工具：

100 路公車、70 路公車：以上 2 線公車都在三多商圈站的「1 號出入口」出站。

橋 18 路公車：在五塊厝站的「4 號出入口」出站。

高雄捷運「紅線」：R8 三多商圈站。

高雄捷運「紅線」：O8 五塊厝站。

2. 自行開車者：國道 1 號，導航地址三信家商(高雄市苓雅區三多一路 186 號)。

為學生安全車輛無法進入校園，請自行前往面對大門左手邊福德三路公有停車場停車。

高雄市私立三信家商位置圖



教室位置圖

