

社團法人台灣食品技師協會

FSSC22000v5.1+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程

國際雙證照班招生簡章

協辦單位:長榮大學、吾酶土生物科技股份有限公司(綠盾)

<p>班 別</p>	<p>FSSC22000v5.1+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程(Training Course)國際雙證照班第 1、2、3 期 臺北、高雄、臺中班 皆為食品本科系博(碩)士之專業合格師資授課，以 FSSC22000 v 5.1+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，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，但在產業中實施 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：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 FSSC22000v5.1+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)、食品安全文化等之風險評估方法學、判定樹及緩解計畫(Threat Assessment, Vulnerability Assessment & APS mitigation strategy)及如何建立食品安全文化。 4. FSSC22000v5.1 附加要求條文 2.5.15 -對組織之內部稽核員、技術審查稽核員基礎能力(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。 5. 學員如成功通過考核，可取得雙證書-FSSC22000v5.1+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程及格證書，此係「訓練課程及格證書」。 <p>特別說明:本協會擬正視聽，非完成此訓練課程即可直接晉升得註冊「主導稽核員證」及獨立執行稽核驗證相關作業。 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(主導稽核員資格仍依各驗證機構之要求而異，請學員自行評估後再進行報名)。</p>		
	<p>11103 期</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>開課日期及時間</p>	<p>● 11103 期(台中班)- 11/11/05(六)、11/06(日)、11/12(六)、11/13(日) ● 上課時間:08:20-20:00 (48H、皆在假日，學員得免請假)</p>	<p>報名期限</p>	<p>11103 期-11/10/22(六)</p>
<p>費 用</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學費 25,000 元(含教材費)。 2. 學費優惠(僅能擇一使用): (1) 本會會員或本校教職員生，現享學費 95 折優惠。(23,750 元/位)。 (2) 3 人以上團報或早鳥價-於開班日前 1 個月完成報名享 9 折學費優惠。(22,500 元/位)。 		

	<p>(3) 6人以上團報-於開班日前1個月完成前報名享8折學費優惠。(20,000元/位)。請必須於報名表上加註團報成員姓名。</p> <p>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>
上課地點	臺中市霧峰區中正路131號(吾酶土公司) 教室另行公告
授課師資及本班特色	<ol style="list-style-type: none"> 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，而且不僅侷限於稽核。 2. 核派講師資格例：均為加拿大 IQCS 認可之合格師資群。具主導稽核員訓練及格證、國際登錄註冊主導稽核員證、稽核實務、規劃食品業建廠(PRPE&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(食品安全管理系統)國際標準、CAS、FSSC22000v5.1、ISO22000:2018、HACCP:2020、有機、Halal、潔淨標章、QIMA 查廠...等經驗，熱誠為學員服務解惑。 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。 4. 授課期間，將安排具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。 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。
招生對象	<ol style="list-style-type: none"> 1. 對 FSSC22000v5.1 或 ISO22000:2018 或其他國際食品安全管理系統稽核具興趣者。 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。 3. 食品業界顧問/企業內部稽核人員，欲提升食品公司(廠)對 FSSC22000v5.1、ISO22000:2018 & HACCP:2020 之稽核、驗證方式及專業知識者。 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。
報名方式	https://reurl.cc/Opz8Yv
應繳資料	報名表乙份，**請務必提供與護照相同之中、英文姓名(涉及權益核發證書用)。
備註	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 本協會保留課程之合格師資、場地與時間異動之權利。 3. 若上課前未收到本協會通知，請於開課前二天請來電確認是否開班，以告知上課地點。 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 訓練課程合格雙證書，惟發證之報核資料仍須申報國外審核，約需 2 個月之行政作業。 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)。
繳費方式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請先確認您的金融卡是否具備轉帳功能，若沒有該功能，請向發卡銀行申請金融卡轉帳功能，或採臨櫃繳款方式。 2. 繳費完成後，請檢查交易明細表，如「交易金額」及「手續費」欄，沒有扣款紀錄即表示轉帳未成功，請依繳費方式再次完成繳費，如用郵局帳戶轉帳者，請於轉帳隔日補摺，已確定交易是否完成。 3. 報名費繳費完成，請填妥附件【繳費回傳表格】及【自主健康聲明書】Email 或傳真至協會。 4. 繳費所需填寫身分證字號僅提供確認繳費使用，除非在符合法律規定之情況下，不作為其他目的使用。

日期 時間	111/11/05(六)	111/11/06 (日)	111/11/12(六)	111/11/13(日)
08 : 20 09 : 50	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>Section 6: 1. Review of Day 3 2.To Meet ISO 19011: 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.</p>	<p>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</p>
09 : 50 - 10 : 00 休息時間 Morning Break				
10 : 00 12 : 15	<p>continue: 食品安全管理系統介紹 Introduction to Food Safety management System.</p> <p>Section 2 ISO22000:2018 and case study: Introduction , Terms and definitions.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p> <p>To Meet ISO 19011:</p>	<p>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>

		<p>Section 4: FSSC 5.1 additional requirement, Regulations and case study:</p>	<p>ISO22000:2018/FS SC22000V5.1 and CAC-HACCP:2020</p>	
	<p>Continue: Context of the organization, Leadership, Management Responsibilities.</p>	<p>Introduction to Food Safety Scheme Certification (FSSC), FSSC22000v5, guidance.</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: FSSC22000v5.1- additional requirement, food defense, food fraud.</p>	<p>Continue: To Meet ISO 19011: ISO22000:2018/FS SC22000V5.1 and CAC-HACCP:2020</p> <p>Role Play 1: ISO 22000:2018 &FSSC22000v5.1 額外條文要求之分組稽核演練 Group audit presentation of ISO 22000:2018 &FSSC22000v5.1 additional requirements.</p>	<p>Role Play 2: CAC-HACCP:2020 /OPRP//TACCP/VACCP 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>15 : 00 17 : 15</p>	<p>Continue: ISO22000:2018 (CAC-HACCP:2020): Operation, Prerequisite programs (PRPs), Emergency preparedness and response, Hazard control, Control</p>	<p>Continue: FSSC22000v5.1- establishment of a food safety culture.</p>	<p>Continue: ISO 22000:2018 &FSSC22000v5.1 分組稽核演練 Group audit presentation of ISO 22000:2018 &FSSC22000v5.1 additional requirements.</p>	<p>continue: CAC-HACCP:2020 /OPRP//TACCP/VACCP 計畫案例研究及演練 CAC-HACCP:2020 / OPRP /TACCP/VACCP plan case study and group</p>

	<p>of monitoring and measuring, Verification related to PRPs and the hazard control plan, Control of product and process nonconformities.</p>	<p>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.</p>	<p>Continue: ISO 22000:2018 &FSSC22000v5.1 分組稽核演練 Group audit presentation of ISO 22000:2018 &FSSC22000v5.1 additional requirements.</p>	<p>presentation</p> <p>課後作業檢討、課程回顧和總複習 (Homework review , Course review and summary)</p>
<p>17 : 15 - 18 : 30 晚餐及休息時間</p>				
<p>18 : 30 20 : 00</p>	<p>ISO22000:2018 and case study: Validation, Verification, Performance Evaluation, Internal audit , Management review, Improvement.</p>	<p>continue: Significant hazard-CCP/ OPRPs identified, decision and control measures 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</p>	<p>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</p>	<p>**筆試(2H) &結束 WRITTEN EXAMINATION</p> <p>Course Critique & Close.</p>

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FSSC22000v5.1、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 FSSC22000v5.1, 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FSSC22000v5.1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 FSSC22000v5.1 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.



FSSC22000v5.1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

NAME

NAME

參加本公司舉辦之

Has attended the following FSSC 22000 training total XX hours:

FSSC 22000 食品安全管理系統主導稽核員訓練課程

FSSC 22000 Version 5.1 Auditor / Lead Auditor Course

- AU : Management systems auditing / ISO 19011 : 2018
- FSSC 22000 : Features, Parts 1-5.1 & 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:

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



ISO22000:2018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



【付款資訊】

社團法人台灣食品技師協會 繳費回傳表格			
課程名稱	FSSC22000v5.1+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程		
場次	11103 期(台中班)- 111/11/05(六)、11/06(日)、11/12(六)、11/13(日)		
姓名		行動電話	
學員身份	<input type="checkbox"/> 台灣食品技師協會會員/協辦單位會員； <input type="checkbox"/> 非會員 <input type="checkbox"/> 學生(校系：_____)		
費用計算	<input type="checkbox"/> 本會會員協辦單位教職員生，學費 95 折優惠。(23,750 元/位)。 <input type="checkbox"/> 3 人以上團報或早鳥價(開班日前 1 個月完成報名)，享 9 折優惠。(22,500 元/位)。 <input type="checkbox"/> 6 人以上團報-於開班日前 1 個月完成報名，享 8 折優惠。(20,000 元/位)。 <input type="checkbox"/> 非上述優惠，原價 25,000 元。		
繳費資訊			
一、 付款方式：臨櫃匯款、ATM 轉帳均可 二、 銀行帳戶資料：			
		銀行名稱	國泰世華銀行南屯分行(013-2402)
		戶名	社團法人台灣食品技師協會
		銀行帳號	240-03-500807-2
學員繳費資料填寫			
(請著實填寫,以利核對身分與金額)			
匯款日期	年 月 日	匯款人姓名	
匯款金額		帳號後五碼	
發票開立	發票類型： <input type="checkbox"/> 二聯式(個人) <input type="checkbox"/> 三聯式(公司) 發票抬頭(二聯式免填)： 公司統編(二聯式免填)：		
轉帳/匯款憑證、學生證黏貼處			
*貼心小提醒：請將餘額隱藏，謝謝！			

社團法人台灣食品技師協會

電話：(04)2372-2500 劉佳蓁專員/張嘉芳專員

傳真：(04)2376-7641

Email：tfta-service@tafpt.org.tw

**因應嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)防疫，敬請學員
填寫健康自主健康聲明書並回傳**

**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：FSSC22000v5.1+ISO22000:2018 主導稽核員訓練課程
(11103 期台中班)**

課程日期：111 年 11 月 05、06、12、13 日(週六、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($\geq 38^{\circ}\text{C}$) 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

立書人：

中 華 民 國

年

月

日