

# 食品安全管理体系外审员培训课程

## 设计执行

汇报人：小无名 21





# 目录

- 课程背景与目标
- 食品安全法律法规与标准
- 食品安全风险评估与控制
- 现场审核技巧与方法
- 案例分析与实践操作
- 课程总结与展望未来



01

# 课程背景与目标



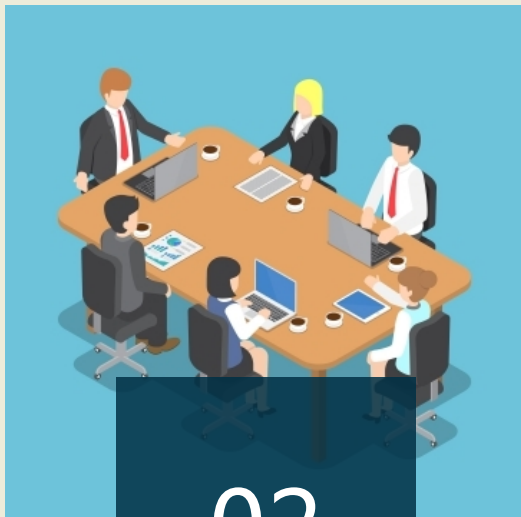


# 食品安全管理体系现状及重要性



01

食品安全管理体系国际标准  
(如ISO 22000) 的普及和应  
用



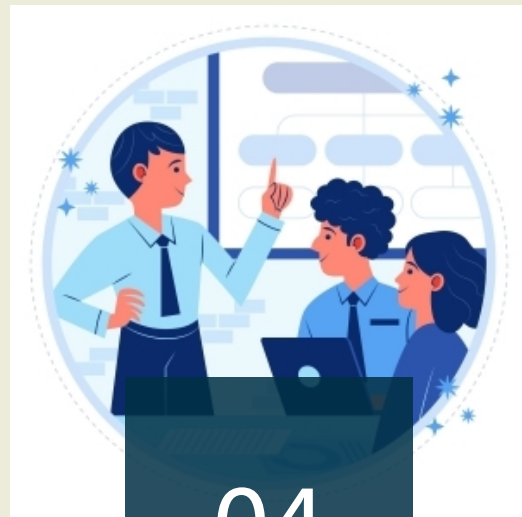
02

各国政府对食品安全的重视和  
监管加强



03

消费者对食品安全问题的关注  
度提高



04

食品企业加强自律和风险管理  
，提升品牌形象和竞争力



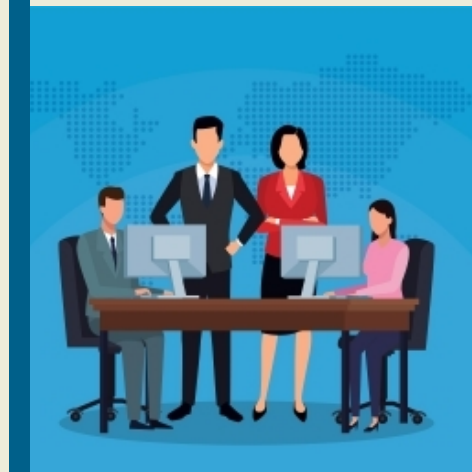
# 外审员角色与职责

外审员的定义和角色  
定位



外审员在食品安全管  
理体系中的作用和职  
责

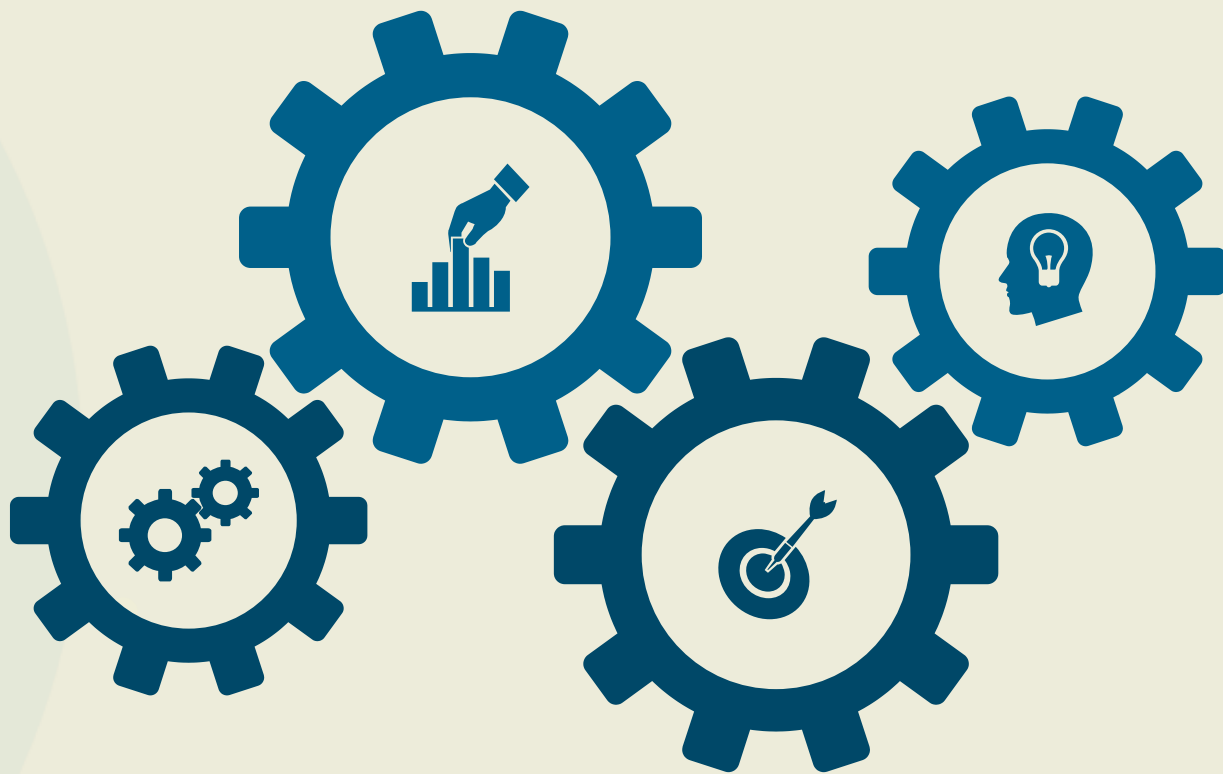
外审员的职业素养和  
技能要求





# 培训课程目标及预期效果

掌握食品安全管理体系的  
基本理念和原则



熟悉食品安全管理体系的  
标准和要求

了解食品安全管理体系的  
审核流程和方法

提高外审员的审核技能和  
职业素养

02

# 食品安全法律法规与标准



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/755210042121011202>