



# 食品安全管理体系评 审培训



汇报人：小无名



21

# 目录

- 引言
- 食品安全管理体系标准解读
- 食品安全管理体系评审流程
- 食品安全管理体系关键要素分析
- 食品安全管理体系审核技巧与方法
- 食品安全管理体系评审案例分析
- 培训总结与展望

01

引言

---



# 培训目的和背景

01

## 提高食品安全意识和技能

通过培训，使相关人员了解食品安全的重要性，掌握食品安全管理的基本知识和技能。

02

## 确保食品安全管理体系的有效实施

通过培训，使相关人员熟悉食品安全管理体系的要求和流程，确保体系的有效实施和运行。

03

## 促进食品安全持续改进

通过培训，引导相关人员关注食品安全管理的最新动态和标准，推动组织持续改进食品安全管理水平。





# 食品安全管理体系概述



## 食品安全管理体系的定义

食品安全管理体系是指组织为确保食品安全而建立的一套系统化、文件化的管理方法，包括组织结构、职责、程序、资源和持续改进等方面。

## 食品安全管理体系的核心要素

包括食品安全方针、组织结构与职责、资源提供、过程控制、监视和测量、持续改进等方面。

## 食品安全管理体系的实施意义

通过建立和实施食品安全管理体系，组织可以确保食品生产过程中的卫生和质量安全，提高消费者满意度，增强市场竞争力。同时，也有助于组织降低食品安全风险，减少潜在的经济损失和法律责任。

02

## 食品安全管理体系标准解读

---



# 国际标准介绍

01

## ISO 22000

2018标准概述：介绍ISO 22000标准的背景、目的、适用范围和主要内容。

02

## 食品安全管理体系原理

阐述食品安全管理体系的基本原理，包括风险管理、过程控制、持续改进等方面。

03

## 国际食品安全法规与标准

介绍国际食品安全法规和标准，如CAC、CODEX等，以及它们在食品安全管理体系中的应用。



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/975140131042011134>