



ISO 22000
食品安全管理系統
講義

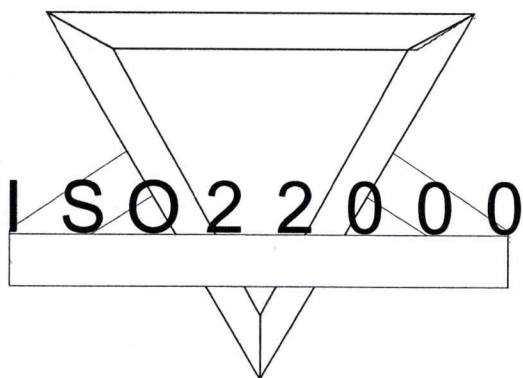
講 師
日本 ISO MASTERS 公司
萩原睦幸 總經理

財團法人中國生產力中心
中華民國95年11月21-22日

ISO 22000 食品安全管理系統國際研討會課程表

講師：萩原睦幸 (Mutsuyuki Hagiwara) 先生

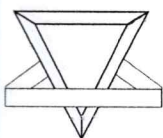
日期 時間	11月21日	11月22日
9:00-10:20	食品安全管理之演進	食品安全危害分析方法
10:20-10:35	Tea time	
10:35-11:50	ISO22000 管理系統要求(1)	食品安全危害分析實務
11:50-12:00	Q&A	
12:00-13:00	午餐	
13:00-14:55	ISO22000 管理系統要求(2)	HACCP 之原理與步驟(1)
14:55-15:10	Tea time	
15:10-16:40	ISO22000 推動與建置方法	HACCP 之原理與步驟(2)
16:40-16:50	Q&A	



講師

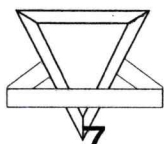
ISO MASTERS 公司

總經理 萩原睦幸



ISO2200講座(第1天)

ISO22000之要求事項及
FSMS建構

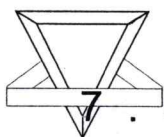


7.5 操作PRP之設定

- 食品風險之特定
- 風險之適當管理手段的選擇
- 監測方法
- 超出管理狀態時之修正、糾正處置
- 責任與權限之賦予
- 監測之記錄

2006/11/16

23

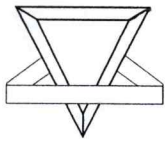


7.6 HACCP計畫書之設定

- **HACCP計畫書**
食品安全風險、管理手段、容許限度、
監測步驟、超出容許限度時之修正、糾
正處置
責任、權限、監測之記錄
- **CCP之明確化**
因應各種風險之CCP之設定

2006/11/16

24



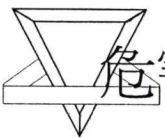
前提條件計畫



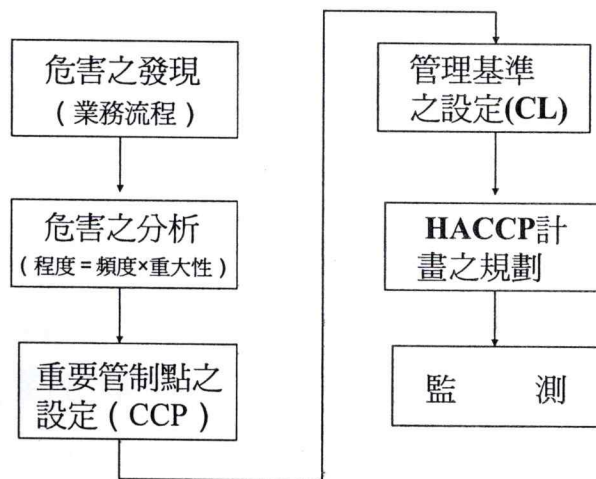
- 設施之衛生設計及結構
- 測試、檢查機器之保養
- 食品之污染防止
- 設施、機器之清洗、消毒
- 員工之健康管理
- 原物料之進貨、保管
- 老鼠、害蟲之驅除
- 用水、排水之衛生管理
- 廢棄物之管理
- 製品回收計畫

2006/11/16

57



危害分析 (Hazard Analysis)



2006/11/16

58