

符合美國餐飲業食品 安全要求

BSI訓練學苑

訓練課程



1天課程

在國際間美國一直居於食品安全管理之領導地位，其在食品安全管理的成功典範是值得台灣所借鏡的。在美國餐飲業為當地或縣衛生部門所管轄，負責進行餐廳的發證與稽查。政府單位的稽查依據為美國食品藥物管理局 (FDA) 每四年所發行【食品法典】(Food Code)，其所規範的範圍包括了餐飲業與販賣食品的商店。本課程講師在美國教授餐飲食品安全長達十年之久，身為合格講師與考證官，將在課堂中引導學員認識美國餐飲的食品安全要求。



企業將如何受益？

- 生產安全食品
- 建立企業專業形象
- 增加市場競爭優勢
- 減少政府稽核次數



我將學到什麼？

- 認識食源性疾病與影響
- 鑑別食物汙染源與危害種類
- 建立食源性疾病的預防之食品安全系統
- 認識餐飲業相關食品安全法規與合規
- 具有取得美國食品衛生經理證的能力



誰應該參加？

- 國際飯店品管人員
- 連鎖餐飲業品管人員
- 連鎖商店品管人員
- 百貨公司餐飲管理人員
- 醫院負責餐飲管理人員
- 食品主管機關相關人員
- 提供食品安全諮詢之顧問

“透過了解我們的業務，BSI團隊展現出的承諾和熱情是值得稱許。”

可口可樂改善經理 - 維卡斯·喬希

bsi.

或撥打電話 +886 2 2656 0333 轉訓練部

...making excellence a habit.™

課程大綱

共一天

概述課程結構和學習目標	概述食品相關主管機關	介紹食源性疾病
講解食物污染源與危害種類	講解食源性疾病的預防	講解食品安全法規與合規
課程複習	測驗	

我們的師資

我們的講師是業界中最優良的。身為經驗豐富的稽核員，講師將傳授所需的專業知識以利您的組織嵌入標準並持續改良與發展。



王仲志 經理

- 現任BSI英國標準協會食品安全客戶經理，協助國內各食品工廠與國際標準接軌，並致力於國內食品安全管理系統符合政府法令法規之要求。
- 在食品安全與法規的工作經驗完整，從初期食品安全合規(Compliance)，到中期食品安全顧問(Consultation)，到近期的科學法規事務(Scientific Regulatory Affairs)和國際標準ISO 22000稽核。
- 已取得與食品相關的學歷，包括了植物病蟲害、食品科技、商學管理，因而具備了完整【食品安全】知識，涵蓋了從農場到餐桌之整個食物流(Food Flow)，此外為求在【食品法規】知識上的精進，目前在職進修【國際食品法律】碩士學程，期許自己能為台灣的食品安全與食品法規在國際接軌方面有所貢獻。

課程費用 每位新台幣 **4,000元整(含稅)**，**BSI客戶85折**，多人報名可享更優惠折扣。

課程代號	月份	日期	地點
FSM01	10月	03日	台北



聯絡窗口洽訓練標準部門:

TEL: 02-26560333 分機 141 林小姐 / 133 蕭小姐

E-Mail: angela.lin@bsigroup.com / gina.hsiao@bsigroup.com

Fax: 02-26560222