

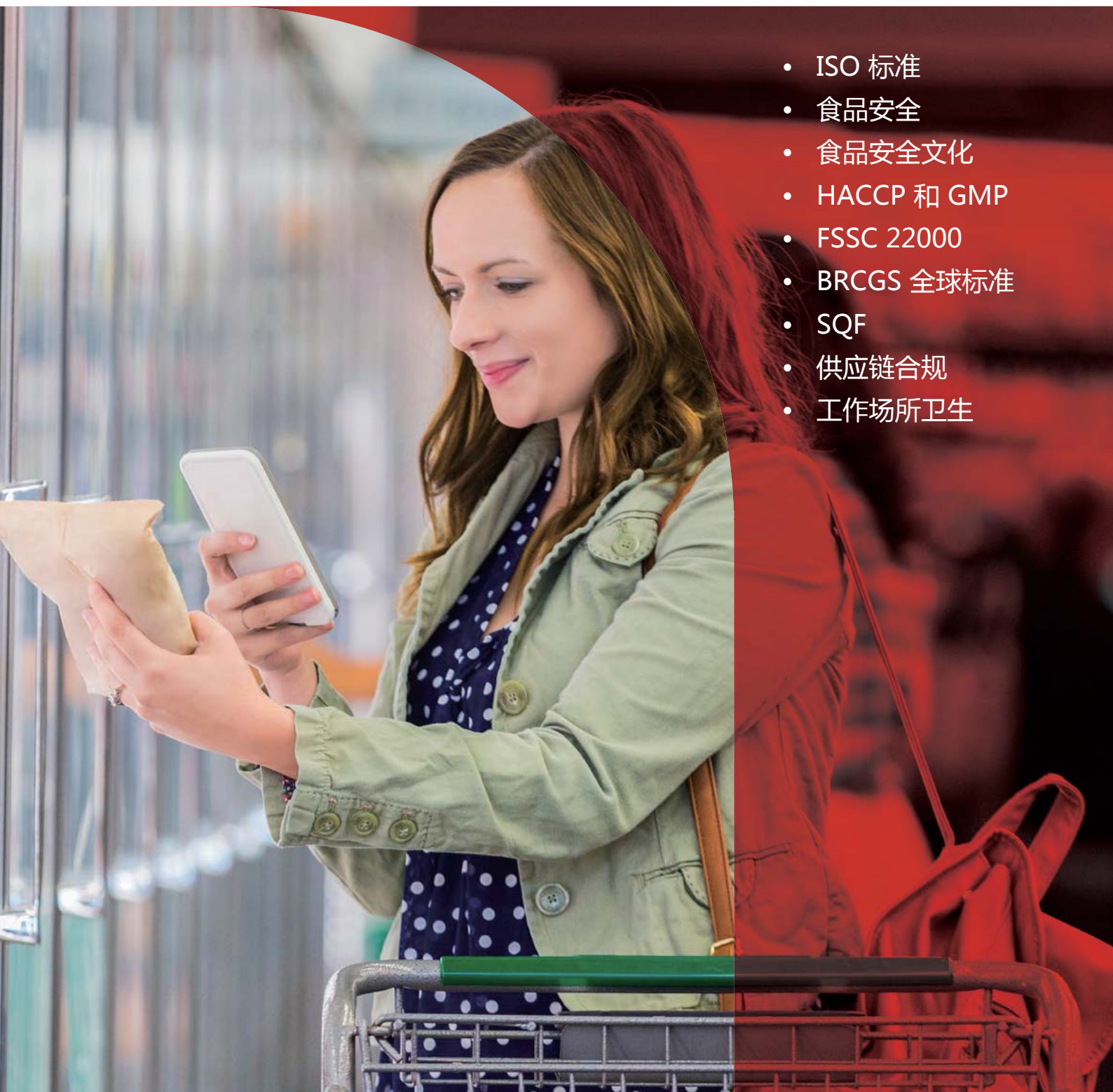
bsi.

...making excellence a habit.™

BSI 培训学院

食品行业培训课程

- ISO 标准
- 食品安全
- 食品安全文化
- HACCP 和 GMP
- FSSC 22000
- BRCGS 全球标准
- SQF
- 供应链合规
- 工作场所卫生





我们的业务运营遍及的国家/地区数量：
195

2019 年培训的学员人数：
205,000

学员对我们讲师的常规评价：
9/10

通过白皮书和文章深入了解我们的食品专业知识：

您可能已经开始考虑下一次食品安全审核以及您能如何满足组织制定的相关 KPI 要求——无论是下个月还是下个季度。

这并非易事，因为大多数全球食品安全倡议 (GFSI) 标准都在不断发展，从而对尽职调查、组织承诺和参与度的“最佳实践”有着更高的期望。

对于高级管理层承诺、HACCP、现场标准、人员以及产品和流程控制，每个 GFSI 标准都有相似的意向。您的组织的员工敬业度、可用资源以及基础性的食品安全文化将对合规以及实现最佳实践的能力产生巨大影响。

组织的问题出在哪里？

由于在审核之前未执行或实施新的要求，GFSI 标准的变化通常会导致审核不符合项的激增。但是，令人惊奇的是，BSI 审核员发现的五大不符合项与以下各项相关：

1. 建筑结构
2. 内务和卫生
3. 污染
4. HACCP 体系
5. 维护/虫害防治

这些结果并非 BSI 客户所独有，我们的名单与 FDA 检查员所认定的首要违规项保持一致。除了组织内部的定期 GMP 审核计划，我们的食品安全团队还使用审核数据开发了一系列的主动提示，旨在帮助组织识别潜在的不符合项。



节选自 BSI 白皮书：
《食品安全审核结果——改进您的绩效》

为什么要接受 BSI 的培训？

BSI 相信，应当以安全、可持续和具有社会责任的方式为世界提供食品，凭借深厚的专业知识，我们帮助制定和开发了全球许多世界领先的标准。借助专为加快学习而设计的培训资料以及由各个领域专家担任导师的培训课程，我们还通过对食品和零售供应行业中的各级员工进行培训来帮助其将这些知识植入组织，

参加 BSI 提供的培训，我们涵盖广泛业务领域的专业知识将让您受益匪浅。我们的培训将使您能够了解如何最充分地发挥食品业务流程和管理体系的价值，包括食品安全、质量、信息安全、环境、职业健康安全、业务连续性以及可持续性。



在 [bsigroup.com](https://www.bsigroup.com) 提供了更多白皮书

食品行业培训课程

食品安全文化

了解和改进组织的食品安全文化
食品安全文化在线课程

食品从业者课程包

食品从业者（第一阶段）：了解
食品从业者（第二阶段）：实施
食品从业者（第三阶段）：证明有效性
食品从业者（第四阶段）：增强韧性

BSI 食品安全技能课程

有效的食品标签验证流程
有效的异物管理
制定 HACCP 计划的指南
HACCP 更新

供应链合规

PAS 7000:2014 供应链审核从业者
产销监管链；食品供应链透明度和可追溯性

BSI 认证与审核课程

BSI 餐饮食品安全认证
HACCP 计划与 GMP 实施
有效的食品安全审核

ISO 22000:2018 食品安全管理体系

ISO 22000:2018 —— 要求、实施、审核和面向高管的简要介绍

BRCGS 全球标准课程

BRCGS 食品安全（第八版）—— 审核员
BRCGS 食品安全（第八版）—— 针对现场
BRCGS 食品安全（第八版）—— 主任审核员
BRCGS 包装材料（第六版）—— 针对现场
BRCGS 存储和配送（第三版）—— 了解要求
BRCGS 代理商和经纪商 —— 了解针对现场的要求
BRCGS 风险评估
BRCGS 根因分析
BRCGS 确认与验证
BRCGS 内部审核员

FSSC 22000 课程

了解 FSSC 22000（第五版）
FSSC 22000（第五版）实施
FSSC 22000（第五版）内部审核员
FSSC 22000（第五版）主任审核员

“在我们的设施进行针对 HACCP 更新内容的培训非常方便。培训讲师极其专业并且知识丰富，讲课生动有趣，始终与主题 100% 相关。课程透彻讲解了所有相关知识，并且有许多提问机会。总体而言，这是一次由顶级讲师带来的非常棒的培训体验。”

果蔬批发生产商

食品行业培训课程 (续)

SQF 课程
实施 SQF 体系 (第八版)
增强韧性
食品欺诈预防 (VACCP)
食品召回计划
PAS 96:2017 食品防护 (TACCP) 指南
食品生产中基于风险的思维
食品行业中的根因分析
工作场所卫生解决方案
在线培训课程, 旨在确保您的员工、客户和业务的安全

您的 BSI 培训之旅

我们提供广泛的培训课程以满足您的整个组织的需求 —— 从食品技术人员到生产团队, 从环境专员到质量经理。我们的培训计划在学习之旅的每个阶段为其提供支持 —— 从了解在食品行业开始职业生涯需要掌握的基本知识到高级领导团队。

为了使您的团队能够找到适当级别的培训, 我们建立了了一个从一级入门课程开始直至四级课程的培训路径。要了解对不同培训级别的更详细的解释, 请通读下表:

	阶段:	适合对象:	将学习什么?
	了解 介绍相关要求的课程	<ul style="list-style-type: none"> 新从业者 需要更新相关知识的人员 寻求概要了解相关知识的经理 	标准的要求、术语和概念
	实施 实施和主任实施者课程	实施管理体系或流程以遵循标准	规划、实施和管理一个管理体系或标准遵从性所需要的技能
	证明有效性 内部和主任审核员课程	发展您的食品管理体系审核技能	执行内部、供应商或者第三方审核所需要的技能
	增强韧性 帮助您充分了解充实专业知识的机会和新出现的问题	希望进一步了解影响食品行业的相关问题	食品行业面临的挑战, 识别和减轻您的业务面临的新风险

通过培训课程改进组织的食品安全文化

几十年来, 食品安全管理体系和认证已经日趋完备, 尽管如此, 食品行业仍然面临着各种事件的困扰, 例如, 产品召回、突发食物中毒事件以及过敏原污染。

每个事件都有一个共同因素 —— 人及其行为方式。

组织的文化由这些行为所确定, 这会对“安全文化”产生影响 —— 例如, 人的行为决定了他们所生产的食品的安全。

为了帮助您应对这些问题, BSI 提供两项培训, 旨在帮助您提高对食品安全文化方面的认识:

了解和改进组织的食品安全文化

适合任何参与组织“食品安全”文化团队的人员 —— 涵盖业务的各个方面。这一讲师引导式培训课程可以采用面对面授课或者在线虚拟课堂教学的方式进行。它非常适合组织内部培训, 这样, 您可以让您的整个团队同时参训。

课时: 一天

食品安全文化

借助可下载的辅助学习资料, 您可以根据自己的时间安排学习在线培训课程。基于视频的内容涵盖三个重要主题: 食品安全文化和领导行为; 制定计划以改进组织的食品安全文化; 措施以及组织的食品安全文化。

课时: 三个可下载的视频单元课程, 每个课程约 20 分钟

BSI 与 Cultivate 的 Lone Jespersen 合作开发了相关课程, 旨在为组织提供有关实施和强化食品安全的最佳建议和指导。

Lone 是这一领域享有盛誉的权威专家, 她拥有食品安全文化博士学位, 在改进食品生产运营以及研究文化如何对食品安全绩效产生影响方面拥有 15 年的丰富经验。

作为 PAS 项目组和指导小组的重要成员, Lone 将参与即将推出的 PAS 320 的开发, 这一规范以食品安全文化为侧重点。她还主管 GFSI 食品安全文化工作组, 该工作组在 2018 年 7 月发布了一份意见书, 明确了食品行业中的领导者和从业者建立和维护食品安全文化的目标。



BSI 食品安全课程

有效的食品标签验证流程

不正确的标签是全球食物产品召回的主要原因。它们会导致潜在的危及生命的过敏反应、消费者不满和违规。基于行业最佳实践和全球食品安全倡议 (GFSI) 标准，本课程将帮助您优化实施和维护有效产品转换和标签验证流程所需要的技能。

本课程旨在培养实施有效食品标签验证流程以降低因产品标签错误导致召回的风险所必备的技能。

适合技术、质量保证、生产线主管、生产和运营团队。

课时：四小时



有效的异物管理

本课程将为您提供一个框架，以识别异物来源并确定适当的控制措施，以有效防止复发。您将了解如何检测、预防和处理异物，例如，玻璃、塑料、木材和金属。

适合技术、质量保证、工程、维护、生产、运营和配送团队。

课时：四小时



HACCP 和良好生产规范 (GMP)

危害分析与关键控制点 (HACCP) 是一个风险管理工具，主要用于管理食品安全风险。HACCP 体系使您能够识别危害并采取适当的控制措施在生产过程中在您的整个供应链对这些风险进行管理。

BSI HACCP 和 GMP 标准符合国际食品法典委员会 (CAC) 的要求 —— 由世界卫生组织 (World Health Organization) 和联合国粮食及农业组织 (Food and Agriculture Organization of the United Nations) 设立。它汇集了国际食品标准、指南和行为准则。标准还被用于支持管理体系要求，例如，ISO 22000 食品安全管理。

HACCP 计划和 GMP 实施

本课程旨在帮助学员为现场实施 BSI HACCP 和 GMP 认证做好准备。

课时：两天



HACCP 更新

本课程面向曾经接受过 HACCP 培训并且希望更新其知识的人员。它对任何参与食品安全规划、开发、实施和修订的人都特别重要；对于直接从事食品生产工作（技术或质量保证、工程或者生产）的人员或者支持食品生产的人员 —— 管理、采购、供应或配送，同样重要。

课时：一天



制定 HACCP 计划的指南

本课程详细介绍针对 HACCP 计划开发所需要的五个主要步骤和七大原理的 CODEX HACCP 方法。通过学习，学员将能够深入理解：

- 运用 HACCP 方法满足 GFSI 食品安全标准的预期
- 维护有效的基于 HACCP 的食品安全管理体系所需要的验证活动

通过参考当前的食品和流程示例，您将习得实用技能并且充满信心地在组织内加入或者领导 HACCP 团队。

本课程面向任何参与食品生产/准备以及食品安全体系开发和管理人员。对于将直接涉及 HACCP 计划和食品安全管理体系开发和维护的任何人员，本课程尤其适用。

课时：两天



供应链合规课程

PAS 7000:2014 供应链审核从业者

PAS 7000 由来自欧盟、美国和亚太地区超过 240 位采购和供应链专业人士开发，是一个旨在支持各种采购活动的供应商资格预审规范。它旨在保护组织的品牌并确保组织的供应链合作伙伴的可追溯性，以加强治理、风险管理与合规。它明确了 15 种供应商风险，包括供应商基本资料、产能和能力、业务治理、道德、数据保护和环境管理。本课程将帮助审核从业者通过在其整个供应链扩展供应链风险管理框架的实施来减轻风险以及对组织信誉的损害。

适合参与风险管理和控制以及供应链合规审核的任何人。

课时：三天



产销监管链；食品供应链透明度和可追溯性

为了帮助消费者做出明智选择并管理组织信誉面临的风险，市场对食品中所使用的材料的透明度要求越来越高。本课程详细介绍在具有不同可追溯性级别的供应链中建立一个监管链体系的动机和面临的内在挑战；通过学习学员将能够深入理解各种审核方案以及如何将 PAS 7000:2014 用作供应链可追溯性的替代模型，来证实产品介绍的可靠性。

适合产品索赔和供应链管理所涉及的任何人。对于采购、新品开发、技术、质量、营销、物流、代理、经销商以及参与组织风险管理的任何人员，本课程尤其适用。

课时：两天



支持您学习之旅的课程包

食品从业者：了解

本课程包是食品从业者很好的起点，为您的食品安全和良好生产规范 (GMP) 奠定知识基础：

- 制定 HACCP 计划的指南
- 有效的食品标签验证流程
- 有效的异物管理

课时：三天



食品从业者：实施

如果您负责为组织实施 ISO、FSSC、BRCGS 或者 SQF 食品安全管理体系 (FSMS)，本课程包非常适合您：

- 食品生产中基于风险的思维
- 食品行业中的根因分析

课时：一天半



食品从业者：证明有效性

对于那些希望充实自己的审核技能以进行内部、第二方或者第三方审核的人员，可选择我们的一个审核课程——从 ISO 22000 到 GFSI 认可的方案，例如，BRCGS 全球标准、FSSC 22000 或者 SQF。

课时：根据所选课程而异



食品从业者：增强韧性

对于那些从事食品安全工作并且对 HACCP 和 GMP 以及认证方案（例如，ISO 22000）有充分了解的人员，这一课程组合将帮助其充实知识，并为食品行业中的挑战和新出现的问题做好准备：

- PAS 96:2017 食品防护 (TACCP) 指南
- 食品欺诈预防 (VACCP)
- 了解和改进组织的食品安全文化

课时：三天



认证和审核课程

BSI 餐饮食品安全认证

这一独特的全球方案由 BSI 开发，专门旨在满足行业对与现吃现做食品相关的适当食品安全标准的需求。BSI 餐饮食品安全认证采用常识性、基于风险的方法，为组织提供获得认证的清晰途径。它弥补了法律遵从性与基于制造的标准之间的差距。

适合任何参与为大型活动或者餐厅、学校、医院或疗养院的餐饮运营开发、实施和监督食品安全体系的人员。

课时：一天



有效的食品安全审核

本课程将使您具备所需要的技能，以规划和进行满足要求且明确了持续改进机会的有效内部和供应商审核。

适合技术或生产管理人员、质量专业人员、团队主管、操作人员、技师和食品专业毕业生。

课时：两天



ISO 22000: 2018 食品安全管理体系

ISO 22000: 2018 是一个食品安全管理体系 (FSMS)，适用于食品链中的任何组织——从农场到餐桌。它能够向您的客户证明您的组织具备食品安全管理体系。

我们提供广泛的 ISO 22000: 2018 培训课程：

- 我们可以对高级领导团队进行培训，以帮助其了解高阶 ISO 文档结构的重要性、与 FSMS 相关的角色和职责以及如何在您的组织实施食品安全管理体系
- 我们还能够对您进行培训，以审核和维护您的体系

要求

适合任何参与 ISO 22000: 2018 FSMS 规划、实施、维护、监督或审核的人员。

课时：一天



转版

适合任何参与 ISO 22000: 2018 FSMS 转版规划、实施或监督的人员，以及需要转至 ISO 22000: 2018 的 ISO 22000: 2005 审核员。

课时：一天



实施

适合任何参与 ISO 22000: 2018 FSMS 规划、实施、维护或监督的人员。

课时：两天



基于风险的战略思维方法

适合经理、高管和食品安全专业人员，尤其是那些参与 ISO 22000: 2018 FSMS 开发、审核或维护的人员。

课时：一天



ISO 22000: 2018 食品安全管理体系

主任实施者

适合负责管理和实施 ISO 22000: 2018 FSMS 的人员。

课时：五天



CQI/IRCA 注册审核员转版

适合需要将其技能转至 ISO 22000: 2018 FSMS 的 ISO 22000: 2005 内审员和主任审核员。

课时：两天



内部审核员

适合参与 ISO 22000: 2018 FSMS 审核、维护和监督的任何人。

课时：两天



CQI 和 IRCA 注册主任审核员

适合希望领导组织的 ISO 22000: 2018 FSMS 审核的主任审核员。

课时：五天



研讨会

适合未来 ISO 22000: 2018 FSMS 规划、实施、维护和审核所涉及的任何人。

课时：三小时

面向高级管理层的简要说明

适合负责现有 ISO 22000: 2005 FSMS 运行并且可能希望转版至 ISO 22000: 2018 的高级经理。

课时：两小时

BRCGS 全球标准课程

食品安全（第八版）—— 审核员

本课程将使您全面了解标准要求的一般原则，包括基本条款和意向声明。您将学习如何进行 BRCGS 全球标准审核，包括规划和报告。

适合已拥有主任审核员资质现在希望针对此标准进行审核的审核员。对于希望更深入地了解 BRCGS 全球标准审核流程的顾问、技术和质量管理人员也有帮助。

课时：三天



食品安全（第八版）—— 主任审核员

这一为期五天的深度课程将帮助学员从协议、要求以及如何有效审核等方面理解标准。您将获得对标准要求的深入指导，并学习如何执行 BRCGS 全球标准审核，包括有效的规划、执行和报告。学员将对审核技术进行实践演练和开发，以包括 GFSI 方案审核员所必备的能力和技能。

适合认证机构的审核员、顾问或者寻求注册的新的审核员，或者希望深入了解审核流程的技术和质量管理人员。

课时：三天



食品安全（第八版）—— 针对现场

本课程将使您全面了解标准的一般原则以及如何遵循要求。您还将了解到认证过程中预期会发生的情况以及在审核前、审核中和审核后需采取的措施。

适合制造商、食品服务公司和零售商的员工。本课程还适合技术和质量管理人员、顾问、内部审核团队主管和团队成员以及要了解第八版食品安全标准的任何人。

课时：两天



包装材料（第六版）—— 针对现场

为期两天的课程将帮助您全面了解 BRCGS 包装材料全球标准（第六版）的要求——包括基本条款和意图声明的目的。

适合制造商、技术和质量管理人员、顾问、内部审核团队主管和团队成员以及从事此标准现场实施工作的任何人。

课时：两天



BRCGS 全球标准课程

存储和配送（第三版）—— 了解要求

这一为期两天的课程将让您清晰了解 BRCGS 全球存储和配送标准（第三版）的协议和要求。

适合物流业、零售商以及食品服务公司的相关人员，包括运营和技术团队主管及管理人员、审核团队主管、质量审核员和顾问。对于希望实施此标准要求的任何人，本课程同样有用。

课时：两天

代理商和经纪商 —— 了解针对现场的要求

这一单日课程将使您对 BRCGS 全球代理商和经纪商标准（第二版）的格式和要求有一个深入而实际的了解。此标准由 GFSI 进行基准比较，是面向在食品、包装和消费品领域运营的代理商和经纪商的全球公认证。

适合帮助公司对此标准认证做好准备的代理商、经纪商和员工。

课时：一天

风险评估

这一单日课程能够帮助学员透彻了解风险评估，并支持使用不同的风险评估模型。当现场实施产品安全管理体系以及实施 BRCGS 全球标准要求时，这尤为有用。

适合需要透彻了解风险评估的 BRCGS 全球标准现场实施参与人员。

课时：一天

BRCGS 全球标准课程

根因分析

这一单日课程能够帮助学员透彻了解根因分析，知道其重要性并且有能力执行根因分析。在实施一些 BRCGS 全球标准要求时，这尤为有用。

适合一线管理人员、团队主管、质量保证主管以及负责解决问题或者启动改进措施的推进者。

课时：一天



确认与验证

这一单日课程能够帮助学员透彻了解确认和验证，从而使您知道每个流程所需要的详细程度，并且能够在实践中加以运用。当实施 BRCGS 全球标准的一些要求时，本课程尤其有帮助。

适合帮助公司对依据此标准进行确认和验证做好准备的代理商、经纪商和员工。

课时：一天



内部审核员

这一为期两天的课程使您能够进行内部审核并为第三方审核做好准备。课程采用一系列的分组研讨、讲解和互动案例分析。案例分析过程中，将为您提供反馈和支持，使您能够在自己的工作场所执行审核。

本课程面向质量和技术管理人员，包括负责管理内部审核计划或者根据 BRCGS 全球标准要求承担内部审核的人员。

课时：两天



FSSC 22000 课程

食品安全体系认证 22000 (FSSC 22000) 是一个强大的、基于 ISO 的 GFSI 认可认证方案，适用于食品饮料制造行业的食品安全审核和认证。

了解 FSSC 22000 (第五版)

这一单日课程将帮助您了解第五版体系及其要求、先决条件计划、质量要求以及全球市场计划。

适合希望了解方案及其要求的人员。

课时：一天



FSSC 22000 (第五版) 实施

本课程将提供一个基于 FSSC 22000 食品安全管理标准实施管理体系的典型框架。

适合那些依据 FSSC 22000 (第五版) 规划、实施、维护或者监控一个食品安全管理体系的人员。

课时：两天



FSSC 22000 (第五版) 内审员

当依据 FSSC 22000 (第五版) 对食品安全管理体系的有效性和符合性进行监控时，本课程提供了有关如何规划、执行、报告和后续跟进内部审核的指南和实践经验。

适合依据 FSSC 22000 (第五版) 审核、维护或者监控一个食品安全管理体系的任何人员。

课时：三天



FSSC 22000 (第五版) 主任审核员

无论您是初次涉足依据此标准进行审核还是要提升您的技能，本课程都将为您提供有关食品安全领域最新发展的最新信息，使您能够促进对您的业务的持续改进。课程将涵盖按照 FSSC 22000 和 ISO 19011 管理体系审核指南进行有效食品安全管理体系审核的主要原则和规范。

适合负责或者与其组织的 FSSC 22000 (第五版) 食品安全管理体系相关的任何人员。

课时：五天



SQF 课程

食品安全与质量 (SQF) 计划是一项严格、可信的食品安全和质量计划，得到全球零售商、品牌所有者和食品服务提供商的高度认可。经 GFSI 认可的 SQF 系列食品安全和质量规范旨在满足食品供应链所有领域的行业、客户和监管要求——从农场直至零售店。

SQF：实施 SQF 体系 (第八版)

获得 SQF 认证的第一步是清晰理解 SQF 食品安全规范。本课程推荐给寻求认证的现场团队、顾问、培训讲师以及有意了解 SQF 计划的任何人。本课程将帮助组织和个人了解食品安全规范，从而实施有效的 SQF 体系。

适合有意实施 SQF 质量规范或者将其现有质量体系更新至第八版的人员。

课时：两天



增强韧性：专业充实和新出现的问题

食品欺诈预防 (VACCP)

本课程涵盖食品欺诈预防所必备的相关知识和技能，包括了解针对食品欺诈的漏洞分析关键控制点 (VACCP)、根据 GFSI 标准执行食品欺诈漏洞评估以及制定食品欺诈预防计划。

适合食品行业专业人员以及可能对食品漏洞评估计划做出贡献的人，包括高级管理层、技术/质量保证、工艺流程、生产、运营、采购、配送和物流。

课时：一天



食品召回计划

基于 GFSI 标准的要求，本课程涵盖食品召回的规划和执行，确保您具备制定全面的食品召回计划和协议所需要的技能。

适合食品召回可能涉及的任何人员：管理层、技术/质量保证、生产、运营、营销、采购、供应和配送。

课时：半天



PAS 96:2017 —— 食品防护 (TACCP) 指南

本课程为您提供在食品防护（威胁分析关键控制点 (TACCP)）团队工作所必备的相关知识，前瞻性地将蓄意攻击对您的业务造成的影响将至最低。

适合食品行业专业人员以及可能对食品防护计划做出贡献的食品行业从业者，包括食品技术、工艺流程、生产、运营、采购、配送和物流、安全、人力资源以及信息技术。

课时：一天

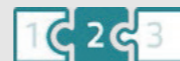


食品生产中基于风险的思维

本课程旨在帮助您理解组织情境概念的含义以及当您规划、开发、审核和维护食品安全管理体系 (FSMS) 时能如何运营基于风险的思维。

适合需要实际了解基于风险的思维的管理人员、高管以及食品安全专业人士。对食品安全管理体系开发、审核或维护所涉及的所有人，本课程尤其适用。

课时：一天



增强韧性：专业充实和新出现的问题

食品行业中的根因分析

培养必要的知识和技能，以进行有效的根因分析、追溯不合格项的源头、采取最合适的纠正和预防措施以防止问题再次发生。

适合组织中问题解决活动所涉及的人员，包括高级管理层、技术和质量保障、生产和运营、采购和供应配送。

课时：半天



工作场所卫生解决方案

作为 BSI 工作场所卫生解决方案的组成部分，我们开发了一系列在线培训课程，以确保您的员工、客户、设施和业务的安全。

这些小的微型学习课程可供在线访问，也可作为您的复工策略的组成部分提供给您的组织的部分或者全部人员：

- 使用一次性手套和口罩
- 强化工作场所清洁和消毒
- 保持健康距离以确保您和他人的安全

可从任何设备访问这些课程——PC、手机或者平板电脑——随时随地。每个课程大约五分钟，可将它们整合到您的组织的风险管理或者健康与安全计划。

不久将添加更多课程。要了解更多信息，请访问我们的 [e-learning](#) 网站。

其他卫生服务

您可能还希望了解我们提供的有关这一主题的一系列服务和方案，包括卫生设施风筝标志 (Hygienic Premises Kitemark)。



管理体系培训

BSI 一如既往地致力于创新 —— 汇集各个行业领域的专家帮助我们打造一个更安全的世界。因为我们帮助制定了一系列国际标准，没有机构能够比我们更好的对您和您的员工进行培训，以了解如何实施管理体系来确保您的业务更安全、更成功、更具韧性。

许多业务问题和机会 —— 管理质量、信息安全、环境影响和业务连续性 —— 超越了“行业”界限，与任何组织相关 —— 无论所处的领域或者规模如何。我们能够对您各个层级的员工进行培训，帮助您始终专注于努力实现持续改进。



质量管理体系 —— ISO 9001

对于生存和长期成功，提供优质产品和服务比以往任何时候都更为重要。拥有国际公认的质量管理体系使您能够增强组织绩效、提高客户满意度并获得竞争优势。

- 要求
- 主任审核员
- 实施
- 面向高管的简要介绍
- 主任实施者
- 内部审核员



环境管理体系 —— ISO 14001

环境管理不再是一种道德选择，而是一种业务需要。认识到可持续发展模式益处的组织最能够在不断变化的环境条件下保持繁荣发展。ISO 14001: 2015 环境管理体系能够帮助您推动可持续增长，促进创新以及拓展新市场。

- 要求
- 主任审核员
- 实施
- 面向高管的简要介绍
- 主任实施者
- 内部审核员



职业健康安全 —— ISO 45001

ISO 45001 是首个职业健康安全全球标准，提供了一个框架以帮助全球的组织增强员工安全、降低工作场所风险，创造更好、更安全的工作条件。

- 要求
- 主任审核员
- 实施
- 面向高管的简要介绍
- 主任实施者
- 内部审核员
- 从 BS OHSAS 18001 转版至 ISO 45001



业务连续性管理 —— ISO 22301

了解如何在您的组织中建立业务连续性管理体系，并且在遇到破坏事件时明确角色和责任。借助您的 ISO 22301 管理体系，最大限度减少业务中断、加快恢复并让客户放心。

- 要求
- 主任审核员
- 实施
- 面向高管的简要介绍
- 主任实施者
- 内部审核员



能源管理 —— ISO 50001

无论您是需要获得 ISO 50001 认证以降低成本、遵循相关法规还是提高组织的可持续发展能力，实施标准能够提供一种实现上述三个目标的系统性的方法。我们的培训课程旨在帮助您了解和充满信心地实施基于 ISO 50001 的能源管理体系。通过培训，您能够在避免常见错误的同时实现更大的节约。

- 要求
- 主任审核员
- 实施
- 面向高管的简要介绍
- 主任实施者
- 内部审核员
- 转版至 ISO 50001: 2018



信息安全管理 —— ISO/IEC 27001

通过参加由我们的专家主讲的培训课程，学习如何管理信息安全。ISO/IEC 27001: 2013 是现行的国际标准，规定了建立、实施和持续改进信息安全管理体系 (ISMS) 的要求。

自上世纪九十年代初问世以来，全球信息安全标准逐步发展成为一项严谨的标准并且赢得了广泛的认可。信息安全威胁以及管理这些威胁的最佳方法也是如此。本标准反映了当前信息安全管理最佳实践。它提供了具体建议，以帮助组织建立一个 ISMS、监督其绩效并在必要时进行改进。它还支持对组织的信息安全实践进行外部评估和认证。

- 要求
- 主任审核员
- 实施
- 面向高管的简要介绍
- 主任实施者
- 内部审核员

以您所要求的方式提供培训



培训很少是一性需求，BSI 能够帮助您完成培训之旅的每一步。

从日常培训需求到持续技能开发和支持，我们提供涵盖整个组织的培训计划。根据您的要求，我们能够以以下几种方式提供培训：



根据日期和就近原则选择我们的公开培训课程

我们在全球众多地点提供培训课程。

如果您有涵盖多个位置的培训需求，我们乐意与您探讨一个与您的业务需求相适应的培训提供计划。



在您的设施的现场培训

如果您有一组人员要参加培训并且能够在地点集中培训，我们可以在您的设施提供培训。

这种方式尤其适用于如果培训涉及敏感话题（例如，信息安全）的情况。



在线培训提供全面的灵活性

BSI Connected Learning Live 是一种实时在线培训方式，通过有吸引力的互动体验为您提供我们的世界级学习计划——无论您身处何处。

您既可以选择与其他企业的学员一起参加公开课程，也可以选择您的虚拟教室进行的专为您的组织提供的内部课程——如果您的组织有多处设施和分支机构，这是理想的方式。



全球培训

请注意，并非所有 BSI 培训课程均在您业务运营所在的国家/地区以任何形式提供。不过，通过访问我们的虚拟培训平台——Connected Learning Live，无论您身处何处，我们都会尽力为您提供支持。请告诉我们您的培训需求，我们将帮助您制定与您的业务需求相适应的培训计划。请向我们的专家级培训顾问咨询。



您的标准副本

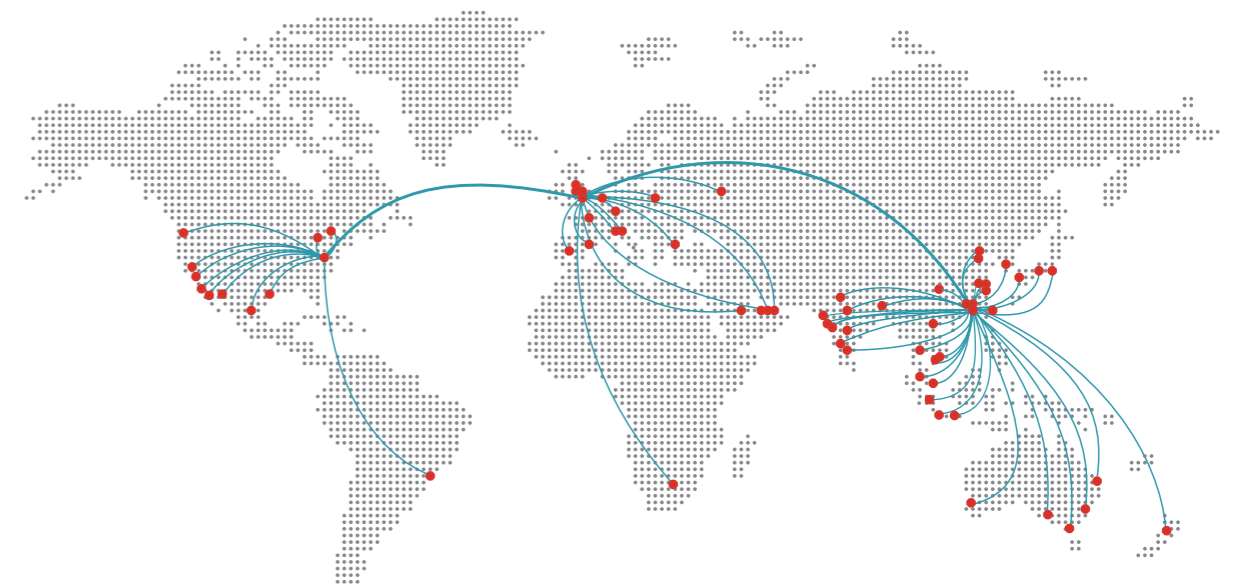
对于基于标准的培训课程，在课程期间，您将获得一份标准的借阅副本。我们建议您在课程开始前先熟悉标准的内容，带上您自己的副本可能更有好处，这样您就可以根据需要添加注释。



前提条件

我们的一些课程有特定的前提条件——通常，对标准有实际的了解是一个很好的起点。为了确保您和课程的其他学员都能从讲师的讲解获得最大收益，请务必满足课程的入门要求。

如果不确定，请向我们的一位顾问咨询。



要了解更多信息，请
访问：bsigroup.com



BSI —— 值得您信赖的合作伙伴

BSI 认为，应当以安全、可持续和对社会负责的方式为世界提供食品。凭借超过 8200 项食品和农产品标准，BSI 有能力针对未来的问题不断开发最佳实践标准和指南。业务遍及 193 个国家/地区令我们对 BSI 人所具有的专业知识、诚信和专业精神倍感自豪。我们致力于帮助客户践行“让追求卓越成为一种习惯” (make excellence a habit) 的理念，并渴望成为客户首选的业务伙伴，为其提供多样化的标准、培训、认证、咨询和供应链解决方案组合，以改进绩效、管理质量和风险、保护品牌并为组织生存力奠定基础。

期待与您合作共赢。