

食品安全导刊培训中心

关于举办“五大主题内容助力能力提升问题”专项能力 提升培训班通知

各有关单位：

食品企业如何利用专业的服务，先进的质量管理技术，在实践中及时有效地解决企业面临的问题，从而降低经营风险，提高人员的素质与能力，提升企业持续发展的核心竞争力。

应广大企事业单位要求，由《食品安全导刊》培训中心与 IQC 上海悦孜共同主办“五大主题内容助力能力提升问题”专项能力提升培训班，旨在为食品行业从业人员、食品安全监管人员、食品安全管理员等相关人员提供专业落地的食品安全培训服务，为食品企业提供全方位的食品安全技术解决方案及相关信息。热点的问题，专业的交流，五大主题内容来助你能力有效提升。

请各单位积极选派人员参加，现将有关事宜通知如下：

一、培训对象

- ◆ 食品生产企业、流通企业的品控、质量、体系等相关人员 ◆ 研究机构及高校相关人员
- ◆ 第三方咨询认证机构 ◆ 政府事业单位相关审核人员 ◆ 其他关注食品安全法规的人员

二、课程主题及费用

课程名称	内容概述	培训时间（天）	收费（RMB）
------	------	---------	---------

<p>“良好生产规范”GMP 标准及实施</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇ GB14881 和 GB 31621 标准要求 ◇ GMP 常见问题、原因及解决方案 ◇ 添加剂管理 ◇ 异物管理主题 ◇ 有害生物控制专题 ◇ 个人卫生&员工设施专题 ◇ 清洗&消毒专题 	<p>2</p>	<p>2500</p>
<p>质量管理提升</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 合规管理（策划与实施） ◇ 标签标识管理专题 ◇ 投诉管理专题 ◇ 内审&管理评审专题 ◇ 高效质量培训（策划与实施） ◇ 质量管理常用工具 	<p>3</p>	<p>3200</p>
<p>食品风险管控</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 食品链风险管理（识别、评估、控制措施） ◇ 日常变更的风险管理专题 ◇ 产品防护管理专题 ◇ 过敏原管理专题 ◇ 产品欺诈管理专题 	<p>3</p>	<p>3200</p>
<p>CAC (China) HACCP 内审员</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 前提方案 ◇ HACCP 预备步骤 ◇ HACCP 原理 ◇ 内审管理 ◇ 审核技巧 	<p>2</p>	<p>2500</p>
<p>供应商管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 不同客户（知名餐饮、商超、食品集团）对供应商的期望 ◇ 客户对产品和过程的要求（产品规范、变更管理、沟通等） ◇ 供应商日常管理（审核、绩效评估） 	<p>2</p>	<p>2500</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 新供应商的选择与批准 ◇ 供应商多样化和优化策略 		
--	---	--	--

三、主讲师资

讲师一、熊传武

合肥工业大学食品科学博士、国际卓越标准 IFS 亚太区代表处负责人、GFSI 中国工作组能力建设组组长、合肥学院兼职教授、上海交通大学陆伯勋中心企业培训师。

熟悉食品链的质量和食品安全体系标准，主要负责食品和农产品供应商的审核、培训、可追溯和可持续发展项目咨询等工作。具有丰富的食品安全和质量的实践经验，曾辅导了多家国内外企业。

曾在 Food Control, Food Chemistry, Journal of Food Engineering 等国际刊物发表文章。参与编写了《异物管理指南》、《餐饮行业蓝皮书》等书籍。

讲师二、郭巍

作为质量经理在食品 500 强企业有超过 25 年的管理经验，精通食品安全和质量管理体系、质量标准和实际的问题解决。具有食品安全管理的系统能力。擅长产品的合规性管理和从原料到成品的全过程的质量控制。

讲师三、汪伟伟

农学博士，GFSI 工作组审核员能力组组长。IFS 官方培训师。拥有各类国际质量标准审核员资质，如 GLOBAL GAP, IFS, BRC, ISO 系列等。

从事“从农场到餐桌”食品供应链质量安全、可追溯及可持续咨询服务工作近十年，为众多大型食品企业提供质量和食品安全咨询服务，具有丰富的项目经验。2007~2018 年期间，曾就职于麦德龙和乐购零售商，主要从事零售的供应商管理，为食品供应商和其它重要客户提供风险评估、能力培训和提升咨询。2007 曾年参与德国农场国际技术交流项目。

讲师四、王海

7 年食品科学、农产品加工教育背景。10+年供应商质量管理、审核和培训经验，

熟悉食品供应链的风险评估和控制，熟悉 SQMS、Global GAP、IFS、BRC、有机产品等产品标准，熟悉 ISO 22000、ISO 9001、ISO 14000、OHSAS18001 等体系标准。工作经历：3 年，麦当劳中国，供应链质量经理，先后负责蛋白类（鸡肉、牛肉、猪肉、海鲜、蛋）和调味品类供应商管理；5+年，麦德龙集团麦咨达，供应商管理技术经理，负责各品类供应商审核、培训和可追溯建立；3+年，环保部有机产品发展中心，咨询顾问，负责生产企业有机产品标准的咨询和培训；

四、培训时间 2018 年 12 月（具体时间另行通知）

培训地点 北京、上海

五、联系方式

联系人： 孙老师

手机/微信 18500121702

联系电话：010-88825683-800

邮箱： 1276590067@qq.com

六、其他事宜

即日起报名，满额 30 人即开班，额满为止。如报名已满，优先参加下期培训。

费用包括：会议费、资料费、证书费、会议期间午餐费用、税点等内容，晚餐、住宿费、交通费自理。

培训结束后颁发培训合格证书，可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

附件：报名回执表



《食品安全导刊》培训中心

二零一八年十月三十日

附件：“五大主题内容助力能力提升问题”专项能力提升培训班报名回执表

报名回执表

单位名称					
联系人				联系人电话	
地址				手机号码	
参会人员信息					
姓名	性别	部门/职务	手机	办公固话	E-mail
发票信息（务必请准确填写开票信息）					
发票数量		<input type="checkbox"/> 1张 <input type="checkbox"/> 多人参会单独开票			
发票类型、内容	增值税专票 <input type="checkbox"/> 信息系统服务*培训费		增值税普票 <input type="checkbox"/> 信息技术服务*资料费 <input type="checkbox"/> 信息技术服务*服务费		
开票信息：	*开票抬头： *纳税人识别号： 地址/电话： 开户行： 账号：				
费用标准： 标准收费 元/人，2人及以上报名 元/人。 费用包括：会议费、资料费、证书费、会议期间午餐费用、税点等内容。晚餐、住宿费、交通费自理。					
付款账号： 公司名称：北京中商富安科技有限公司 开户行：中国银行西三环北路支行 帐号：3441 5603 6321					
填表声明： 1、本表格内容正确无误，一旦确认，不得更改申报信息；2、不如实填报或提交虚假材料属违法行为，因此产生的法律后果将由本人承担。					
日期：年 月 日					

备注：

1、**报名表提交方式：** 填表后以学员为文件名称发送至报名邮箱：

training@cnfoodsafety.com 或者拍照报名表回执微信发送孙老师；

2、会务联系：孙老师 18500121702（同步微信） 010-88825683-800 QQ: 1276590067；

3、会务组收到报名回执后，会及时与您联系，在开课前一周发送《确认通知》告知详细事项；