

食品安全导刊培训中心

关于举办“五大主题系列课程助力能力提升”专项

培训班的通知

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。

由《食品安全导刊》培训中心与 IQC 上海悦孜共同主办“五大主题系列课程助力能力提升”专项培训班，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，五大主题系列课程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 ◆ 企业内部审核、供应商审核与质量管理人员 ◆ 政府事业单位相关审核人员 ◆ 其他关注食品安全人员

二、课程主题及费用

序号	课程主题	内容概述	培训时间	团体价（元/人）	培训地点
1	CAC (China) HACCP 内审 员	◆ 前提方案 ◆ HACCP 预备步骤 ◆ HACCP 原理 ◆ 内审管理 ◆ 审核技巧	2018.1.17-18	2200 (标准价 2480)	上海

2	供应商管理	<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） ◆ 新供应商的选择与批准 ◆ 供应商多样化和优化策略 	2019.3.21-22	2200 (标准价 2480)	上海/北京
3	质量管理提升	<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 	2019.4.17-19	2800 (标准价 3150)	上海/北京
4	“良好生产规范”GMP 标准及实施	<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 	2019.5.23-24	2200 (标准价 2480)	上海/北京
5	食品风险控制	<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 	2019.6.19-21	2800 (标准价 3150)	上海/北京

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。

1984 年北京工商大学毕业（原北京轻工业学院），工学学士。毕业后就职于黑龙江省乳品工业技术开发中心，国家乳制品检测中心，曾到美国加利福尼亚州的食物和农产品实验室做访问学者。1993 年加入雀巢公司，期间曾任双城雀巢有限公司质量保证经理，后调任雀巢中国总部任食品安全高级经理同时负责婴幼儿及乳制品品类与质量相关事宜。主要负责大中华区食品安全体系的建设，培训，审核等工作。

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、联系方式

联系人： 孙老师

手机： 18500121702（微信同）

电话： 010-88825683-800

邮箱： 1276590067@qq.com

五、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、税点等内容，会议期间餐费、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



附件：“五大主题系列课程助力能力提升”专项能力提升培训班报名回执表

报名回执表

单位名称					
培训主题					
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	<input type="checkbox"/> 增值税专票 <input type="checkbox"/> 信息系统服务*培训费		<input type="checkbox"/> 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、税点等内容。会议期间餐费、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：1276590067@qq.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；