

中国食品工业协会

关于举办“食堂食品采购管理与快速检测实操” 专题培训班

各相关单位：

《食品安全抽样检验管理办法》已于2019年7月30日经国家市场监督管理总局2019年第11次局务会议审议通过，2019年10月1日起施行。集体用餐单位作为抽样检验的重点，应该引起各单位的高度重视。为保障好食堂食品采购的源头，建立完善的快速检测制度，进一步提高食品安全实操管理技术水平，中国食品工业协会技术培训中心决定举办两期“食堂食品采购管理与快速检测实操”专题培训班。

有关事宜通知如下：

一、组织机构：

主办单位：中国食品工业协会技术培训中心

承办单位：北京中创新天经济文化发展中心

协办单位：中农孚德检测技术（北京）有限公司

餐安网

二、培训内容：

1、食品原料快速检测专业知识

1) 法律、法规对食品原料采购建立快速检验制度的相关规定；

2) 餐饮服务食品安全操作规范对食品原料采购建立快速检测制度的要求；

3) 了解食品原料中易出现的非食用物质；

- 4) 认识非法添加对人体健康的危害;
- 5) 了解食品原料中主要非法添加物快速检测操作原理。

2、食品原料采购快速检测专业技能

- 1) 学会认知各类食品易出现的主要非法添加物;
- 2) 学会重点鉴别疑似添加非法添加物的食品原料;
- 3) 学会安全处理食品原料样品;
- 4) 掌握食品原料农、兽药残留的检测技能;
- 5) 掌握食用油酸败及地沟油的检测技能;
- 6) 掌握水发产品甲醛及工业碱的检测技能;
- 7) 掌握食品包装物及加工器具表面洁净度的检测技能;
- 8) 掌握副食品添加吊白块及二氧化硫的检测技能;
- 9) 培训人员现场实际操作并基本掌握操作流程与方法。

三、培训对象:

餐饮服务企业的食品安全管理人员、食品原料采购人员、大专院校、中小学、幼儿园主管食品原料快速检测的人员、集体食堂建立快速检测制度所培养的专业人员等。

四、培训时间地点:

2019年10月29日-11月01日 北 京

2019年11月26日-11月29日 南 京

五、培训费用:

- 1、会务费每人2800元(含听课、教材、现场实操、现场快速检测试剂、证书等费用);
- 2、食宿自理(可由会务组统一安排);
- 3、费用报到时交齐;

六、报名材料及证书

- 1、参会代表需交一寸彩照1张、身份证复印件一份;
- 2、经培训考试合格者,颁发中国食协技术培训中心专业技术培训证书。

