

电 址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE 1. July. 2015

Food Agriculture News

Intertek 中国食品部

天祥一周播报： 解读最新食品安全事件

“食品安全走进连锁品牌企业”在京启动 Intertek全程参与
全国将建统一的超市食品安全第三方核查机制

国家食药总局：严禁将甲醛用作农产品防腐剂
权威破解方便面五大传言 吃一包需32天才能解毒？

Intertek公共平台

1. 新浪微博：@Intertek食品部

2. 微信号：IntertekFood

请扫一扫微信二维码！关注我们吧！



联系我们：

400 886 9926



Valued Quality. Delivered.



免责声明

本刊为内部交流资料，仅限参考使用，并不取代任何法律、规定、标准或者条例。关于技术性信息的表述，若有不实之处，请以相关标准原文为准，本刊不承担因此造成的任何损失和法律责任。所有文字、图片，未经许可，不得转载、摘编或以其他方式发行。本刊所有文章仅代表作者或访谈者个人观点。任何未经本刊授权，私自摘录、引用、变更、印制本刊或部分内容的行为均视为侵权。本刊作者及受访者保留追究其法律责任的权利。

编辑：Anne Zhang/张佳珍
电话：86 21 61679264
传真：86 21 64954500
邮箱：food.cn@intertek.com
网址：www.intertek.com.cn

国内资讯

公司动态 ▲

1. “食品安全走进连锁品牌企业”在京启动 Intertek 全程参与

天祥一周播报 ▲

1. “僵尸肉”到底从哪儿来？
- 2.北京大兴黑作坊无证生产 熟肉放地上苍蝇乱飞
- 3.泰安开展肉制品专项整治 生产假猪牛羊肉重点查处

新闻快播 ▲

- 1.全国将建统一的超市食品安全第三方核查机制
- 2.国家食药总局：严禁将甲醛用作农产品防腐剂
- 3.权威破解方便面五大传言 吃一包需32天才能解毒？
- 4.食品溯源乱象调查：2分钱一个追溯标 产地随便写
- 5.冻肉走私链调查：中越边境千条船“蚂蚁搬家”，边民收费护送
- 6.新食品安全法助推食品工业转型

法规动态 ▲

- 1.国家食品药品监管总局公布2015年第12期食品安全监督抽检情况
- 2.国家食品药品监督管理总局关于定州市北平谷蔬菜批发市场志义菜站使用甲醛对白菜进行保鲜防腐违法行为的通告(2015年第23号)
- 3.食品药品监管总局关于征求《食品生产许可管理办法（征求意见稿）》意见的通知

展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek HACCP内审员培训班
- 2.Intertek FSSC22000标准内审员培训班
- 3.Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
- 4.Intertek 虫害管理及防治视频培训
- 5.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 6.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训
- 7.Intertek BRC&IFS标准视频培训

国际资讯

国际食品▲

- 1.韩国KFDA发布《食品卫生法》实施令及实施规则修订草案
- 2.美国FDA将硒列为婴儿配方奶粉必需营养素并制定限量
- 3.美国FDA发布食品过敏原标识豁免指南文件

“食品安全走进连锁品牌企业”在京启动 Intertek全程参与

信息来源：天祥集团食品事业部 作者：张佳珍 2015-6-29

6月18日，作为“2015全国食品安全宣传周”的重头戏，由国务院食品安全委员会办公室、商务部指导，国家食品安全风险评估中心支持，中国连锁经营协会（以下简称中连协）主办的“食品安全走进连锁品牌企业”宣传活动启动仪式在北京举行，同期召开第十届CCFA食品安全双年会。来自百胜、沃尔玛、家乐福、超市发等50余家国内外知名品牌超市和餐饮连锁企业在国内的8000余家门店代表出席活动。



中国连锁经营协会会长郭戈平表示，在国家食品药品监督管理总局的支持下，中连协正在全国20家大型连锁超市开展“诊脉行动”试点工作，排查食品安全风险隐患，帮助企业建立符合新法要求的食品安全自查制度。试点工作结束后，将针对行业普遍存在的操作难点，提出修改、完善相关法律法规的建议，形成全国统一的超市食品安全自查制度和第三方核查机制，全面提高全行业食品安全管理水平。

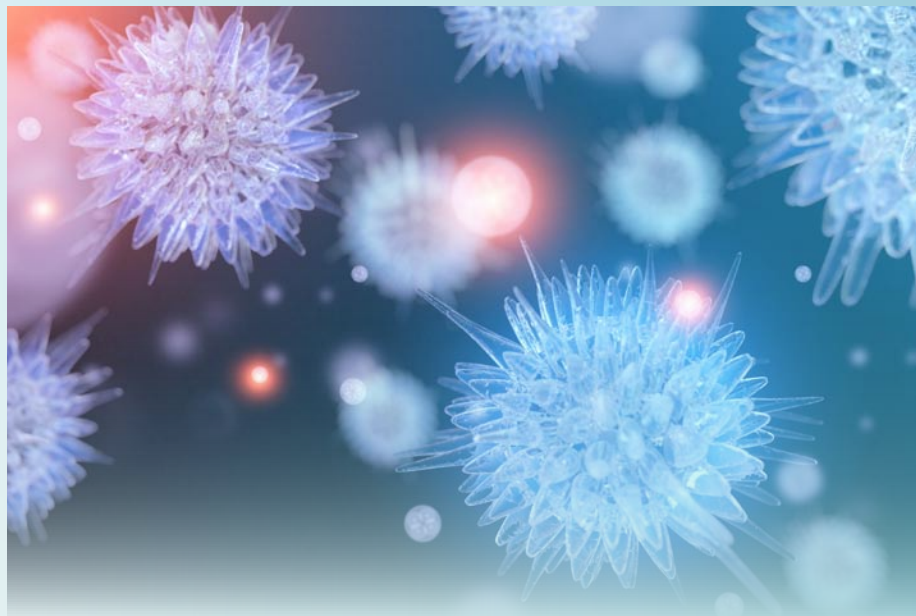
除此之外，中连协还将通过建立超市食品安全风险防范信息交流平台，建立科学、环保的信息化商品证照核验平台以及建立行规和标准，邀请第三方检测机构、消费者等对超市的连锁门店进行食品安全分等定级，让消费者购物看得见、分得清、信得过。

作为唯一一家受邀参展的国际第三方质量与安全服务机构，Intertek天祥集团多年来与中国连锁经营协会保持着良好、密切的合作关系，遵循“良心品质，自律创新，尚德守法，科学健康”的主旨，协助连锁经营协会积极推动企业积极落实食品安全法，共同为消费者的食品安全保驾护航。



中国连锁经营协会会长郭戈平来到Intertek的展台，与Intertek中国区食品事业部北区经理卢扬进行交流并合影。





“僵尸肉”到底从哪儿来？

事件

冷冻技术的发明，本是为了保证食物的新鲜。然而，据报道，一些走私冻肉包装上的生产日期显示，“肉龄”竟然长达三四十年。在 6 月的海关打击冻肉走私的专项行动中，有“80 后”缉私人员在广西某口岸查处了一批比他年纪还大的“70 后”冻肉，包括冻鸡翅、冻牛肉等副产品 10 余万吨，

在历史上，“僵尸肉”第一次作为丑闻主角出现，是在 1898 年的美西战争期间。当时，美国战争部以极低价格从芝加哥等地的肉制品企业采购战备肉。由于时间紧、任务重、价格低，为赚取利润，黑心企业将质量极低的牛肉运往当时作为双方战场的古巴。在战场上，这些战备肉由于腐败变质或使用了过量的化学用品，导致大量士兵患上痢疾和食品中毒。再加上当时军营里疟疾和黄热病横行，这些“僵尸肉”让当时的美军遭到严重打击，最终患病死亡的美军人数是战死的两倍之多。

但“僵尸肉”的幽灵并未从战备肉这一类属当中彻底淡出。2010 年 1 月，俄罗斯内务部经济安全局在俄西南部的别尔哥罗德州破获一起肉制品走私案。调查人员发现，一些年龄超过 30 年的冷冻“战备肉”从美国、巴西、比利时、加拿大和阿根廷经乌克兰境内走私进入俄境。涉案的犯罪团伙当时从事这种勾当已有数十年时间。

“僵尸肉”的来源除了因战略储备而严重过期外，还有一些商家昧着良心将过期的肉制品卖给消费者。近现代最著名的案例出现在德国。

2006 年，一家位于德国巴伐利亚州与奥地利边境地区的公司使用伪造保质时间标签，将过期肉制品解冻、腌制，然后再次冷冻出售，警方查封了该公司约 120 吨腐烂肉制品，有些甚至已经过了保质期 4 年之久。这些肉制品解冻后模样惊人，除了呈诡异的青绿色外，还有发霉腐败迹象

分析

“僵尸肉”多为走私品。走私的冻肉都是没有经过检验检疫的肉品，如果进食携带禽流感、口蹄疫、疯牛病等细菌、病毒的冻肉，或会危及生命。

国家强制标准 GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》中对相关项目做出了明确规定，包括感官、理化及微生物的要求。

Intertek 解决方案

相关标准	检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量 (g)
GB1686 9-2005《 鲜、冻禽 产品》	感官指标	GB2707-2005	100	5	50
	挥发性盐基氮	GB/T5009.44-2003	250	5	50
	菌落总数	GB4789.2-2010	100	5	50
	大肠菌群	GB/T4789.3-2003	150	5	50
	沙门氏菌	GB4789.4-2010	200*5	5	50*5
	出血性大肠埃希氏菌 (O157: H7)	SN/T0973-2010	600*5	5	50*5

“北京大兴黑作坊无证生产 熟肉放地上苍蝇乱飞”

◇ 事件

近日，有民众根据举报，在北京大兴区北臧村镇诸葛营村的民宅内发现了一处加工熟食。的黑窝点。记者调查发现，这个黑作坊一天加工的猪头至少有几百斤，黑作坊内苍蝇漫天，生产环境极差，且该窝点加工猪头时加入了工业生产时方可使用的添加剂。

随后，记者将发现的情况向大兴区食品药品监督管理局进行了反映。6月25日下午，大兴区食品药品监督管理局联合公安等部门，对加工点进行突击检查。

在东侧的屋子前的水槽里面装满了解冻猪头肉后的污水。在铁槽旁边，解冻好的猪头就被直接堆放在地上。底层的部分粘着泥垢，上面落有苍蝇。

记者发现，铁桶里的汤汁十分浓稠并呈现为棕红色，随着汤汁的沸腾，原本白色的猪头肉逐渐转红，从肉里煮出的血垢逐渐浮出水面，在表层形成了一层浑浊的泡沫。而就在蒸汽飘散的过程中，院子里弥漫的刺鼻气味愈加浓重。当中除了猪肉的腥臭，还有一种令人不适的甜味。检查中发现，该加工点卫生环境恶劣，无任何合法手续，滥用添加剂，检验不合格。

◇ 分析

为何满满一桶猪头肉都变成了红色且气味甜腻？记者看到，在铁锅旁的窗台上放着亚硝酸钠、焦糖色、乙基麦芽酚等。添加剂都已经打开了包装并用去不少，其中亚硝酸钠的包装上印有“杭州某某化工有限公司”字样。

亚硝酸钠是一种工业盐，在肉类制品加工中具有发色和防腐效果，且可以提高腌肉的风味。其本身具有咸味，和食盐类似。但在工业生产流程中允许添加，且要严格控制剂量，使用量必须要符合 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，一旦过量则可能对人体有害。

另外国家对熟肉制品的微生物也有相关标准要求，GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》中对细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌和金黄色葡萄球菌有要求。

◇ Intertek 解决方案

相关标准	检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
GB2760-2014	亚硝酸钠	GB5009.33-2010	200	5	50
GB 2726-2005 《熟肉制品卫生标准》	细菌总数	GB4789.2-2010	100	5	50
	大肠菌群	GB/T4789.3-2003	150	5	50
	沙门氏菌	GB4789.4-2010	200	5	50
	志贺氏菌	GB4789.5-2012	200	5	50
	金黄色葡萄球菌	GB4789.10-2010	200	5	50



“ 泰安开展肉制品专项整治 生产假猪牛 ”

羊肉重点查处

◇ 事 件

泰安市食品药品监督管理局在全市范围内组织开展肉制品专项整治。

工作人员介绍，此次肉制品专项整治按照《山东省食品安全委员会办公室关于印发 2015 年全省“守护舌尖安全”整治行动总体方案的通知》要求，自今年 5 月底，整治活动开始。

专项整治活动确定了一个范围，首先全市获得食品生产许可的肉制品生产加工企业。重点检查规模以上的生产企业、地处城乡结合部及乡镇和农村肉制品生产企业；重点关注 2014 年以来在各级监督抽检和风险监测不合格产品问题严重的企业；监管部门收到的投诉举报、舆情信息中涉及到的肉制品生产企业；当地肉制品生产加工小作坊，特别是当地区域性、特色产业的小作坊。

使用其它动物肉类假冒猪牛羊肉等生产加工肉制品的违法行为为本次重点打击的方向之一。

◇ 分 析

羊肉卷、牛肉卷、各种肉丸子，这些都是市民打边炉的必选品种。可近段时间，时有媒体报道该类样品中存在掺假行为，比如拿猪肉、鸭肉等掺进牛羊肉，冒充纯正的牛羊肉。

比如说它标称是羊肉的就是羊肉 但是有一成多跟样品标识不相符 标识是羊肉的 但实际上里面含有别的成分 比如说有猪肉还有鸭肉 还有别的肉样成分 可怕的是 很多不法商贩是用别的动物 原料的下脚料进行掺假。用别的动物的边角废料来冒充牛羊肉，大大降低了牛羊肉的进货成本。咱老百姓肉眼也很难分辨，因为以假乱真的功夫都被做到家了。

GB/T21101-2007、SN/T 2727-2010 中通过聚合酶链式反应（PCR）或实时荧光 PCR 法，检测牛、羊肉样品中是否还有猪、鸭等的成分，从而判定否有掺假的可能。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
动物性成分测试(鸭)	SN/T 2727-2010	3000/项	5	300
动物性成分测试（猪）	GB/T21101-2007	1500	5	200
动物性成分测试（鸡）	GB/T20190-2006	1500	5	200





全国将建统一的超市食品安全第三方核 查机制

信息来源：新华网 2015-06-22

中国连锁经营协会会长郭戈平日前透露，为配合今年 10 月 1 日新修订的食品安全法的实施，在国家食品药品监督管理总局的指导下，目前全国 20 大型连锁超市正在开展“诊脉行动”试点，建立符合新法要求的食品安全自查制度。试点结束后，将形成全国统一的超市食品安全自查制度和第三方核查机制，提高全行业食品安全管理水平。

郭戈平在日前举行的“食品安全走进连锁品牌企业”宣传活动启动仪式上说，从法制理念上看，新食品安全法强调了食品生产经营企业要由后置危机处理向前置风险防范转变，同时也要求行业组织建立健全行业规范，引导和督促企业依法生产经营。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/315098.html>

国家食药总局：严禁将甲 醛 用作农产品防腐 剂

信息来源：新华网 2015-06-23

随着种植技术的进步，现在人们一年四季都可以吃上新鲜的蔬菜，就像以前我们只有在入冬才能吃到的大白菜，现在可以随时在市场上买到。现在却有许多黑心商贩为了让白菜保持新鲜，对白菜喷洒甲醛。6 月 19 日，国家食药监总局发布关于定州市北平谷蔬菜批发市场志义菜站使用甲醛对白菜进行保鲜防腐违法行为的通告。

通报显示，据河北电视台 6 月 9 日报道，定州市北平谷蔬菜批发市场志义菜站使用甲醛喷沾白菜保鲜防腐问题。经河北省食药监局核查，该菜站负责人吴志义承认报道内容基本属实。

日前，定州市公安机关已将犯罪嫌疑人吴志义刑事拘留。国家食药监总局已责成河北省食药监局对批发市场开办者进行调查，追究其管理责任。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/315212.html>

权威破 解 方便面五大传言 吃一包需 32 天 才能解毒？

信息来源：北京青年报 2015-06-26

6 月 19 日，由中国科学技术协会主办，中国食品科学技术学会承办的“食品安全宣传周中国科协主题日活动”在京举行。国家食品药品监督管理总局党组成员、药品安全总监孙咸泽在致辞中表示，食品安全风险易发、高发的特征仍然存在，解决好这些问题，既需要法律监管、市场等多种手段综合治理，也需要社会公众不断提高知识水平和媒介素养，正确认知食品安全问题，理性对待食品安全风险，提升食品安全自我防范能力，积极参与食品安全的社会监督。

活动还包括“食行天下，食者无忧——科普中国食品安全万里行”活动启动仪式、本报和中国食品科学技术学会、中国疾病预防控制中心食物强化办公室联合主办的“食今不昧”微信公众号发布活动、食品安全科学沙龙等方面内容。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/315894.html>

食品溯源乱象调查：2分钱一个追溯标 产地随便写

信息来源：新京报 2015-06-23

6月11日的全国加强食品安全工作电视电话会议上，国务院总理李克强、副总理张高丽、汪洋都分别对食品安全作重要批示，其中提到要加大信息公开力度，建立食品质量追溯体系。

食品追溯的重要性凸显。事实上，市场上早已有了带有追溯码的食品，号称出了问题能查找到源头。

可要吃到真正可溯源的食品并不那么容易。新京报记者调查发现，各地食品溯源体系标准不一，由企业自建的食品溯源平台缺乏监管，变相衍生出了借助溯源码鱼目混珠、以次充好的乱象。有的食品张冠李戴，乱贴追溯码；部分原产地品牌的溯源码，变成了企业的牟利工具；消费者能查到的溯源信息也是参差不齐。更有甚者，企业提供追溯码的定制服务，200万个起定制，价格为0.02元~0.08元/个，产地等追溯信息却完全由定制方自行掌握。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/315125.html>

冻肉走私链调查：中越边境千条船 “蚂蚁搬家”，边民收费护送

信息来源：澎湃新闻 2015-06-24

“70后”猪蹄、“80后”鸡翅……这些比年轻人年纪还大的“僵尸肉”大量通过走私入境，悄无声息地出现在中国多个省份的宵夜摊、餐厅。这些肉有的来自疫区，有的严重过期，用化学药剂加工调味品后居然摇身一变成为“卖相”极佳的“美味佳肴”，威胁着百姓的食品安全。

据新华社报道，6月份，海关总署在国内14个省份统一组织开展打击冻品走私专项查缉抓捕行动，成功打掉专业走私冻品犯罪团伙21个，初步估计全案涉及走私冻品货值超过30亿元人民币，包括冻鸡翅、冻牛肉、冻牛猪副产品等10万余吨。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/315386.html>

新食品安全法助推食品工业转型

信息来源：经济参考报 2015-06-19

6月份，进入全国食品安全月，各地相关宣传活动此起彼伏。今年可谓食品安全大年，这不仅是因为各地政府重视程度超过以往，更是为迎接经修订将于10月1日正式实施的新《食品安全法》（以下简称：新法），新法重在细化执法维度，扩大监管范围，强调从饲料到餐桌的全程监管，增加了对召回制度和刑罚优先的确认，以风险监测评估为代表的事前监管措施将得以全面推广。

基于监管“无死角”的规则修订逻辑，新法被称为“史上最严厉食品安全法”。对于很多还沉浸在追求市场规模进而以量求胜的食品产销企业来讲，新一轮技术革新与经营转型已箭在弦上。食品安全相关法律法规的修订向来与中国食品工业的发展变革并肩而行，从技术标准制定到监管手段的更新，政府与企业在食品安全问题上正在逐步达成共识，不断提高安全标准。这次也不例外，新法释放出的监管标准提升信号，将倒逼安全技术标准与产业升级的转型。

第一，新《食品安全法》风险监控层级由省级扩大到县级，以地方特色食品为主业的中小企业将被动提升各项安全指标，最终转化为生产成本，导致其亏损的可能性加大。地方需下决心关闭亏损严重的中小企业，对部分企业进行兼并重组，建立股份制公司，以实现食品工业生产规模的扩大、生产资本的集中。在食品工业企业聚集模式方面，可以以农产品原料资源丰富地区为依托，以食品工业聚集的城市为中心，实现产供销为一体的经营模式。借助规模效益缓解因中小企业的“关并停转”而带来的地方经济转型阵痛。

第二，注重将社会责任转变为企业的品牌竞争力。保障食品的安全性是食品工业的首要社会责任，在传统经营理念下，承担社会责任是一种企业承担额外成本的行为。但是在信息社会的今天，面对关乎百姓健康的食品安全问题，如果食品产销企业能够把有信服力的产品安全性展现给公众，这无疑是一种绝佳的品牌营销能力，将食品安全的投入转化成带动企业竞争力的投资才是企业转型的上策。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/06/314838.html>



韩国KFDA发布《食品卫生法》实施令及实施规则修订草案

信息来源：食品伙伴网 2015-06-23

6月22日，韩国KFDA发布了《食品卫生法》实施令及实施规则修订草案，其主要内容如下：

1. 对于重复多次违反食品卫生法的惯常犯罪，违反次数3次为止，每次征收处罚金比率将逐步提高。
2. 提高冰醋酸的包装标准。为了预防儿童安全事故，生产冰醋酸（醋酸含量99%以上）制造业者，强制要求进行儿童保护包装。儿童保护包装是指，对成人开封难度不高但对5岁以下儿童一定时间内难以拿出内容物的包装设计。

美国FDA将硒列为婴儿配方奶粉必需营养素并制定限量

信息来源：食品伙伴网 2015-06-25

据美国FDA消息，6月22日美国FDA发布终期条例，将硒列为婴儿配方奶粉必需营养素。自此，硒成为第30个美国法律批准的婴儿配方奶粉营养素。

继1989年美国医学研究所发现硒是婴儿生长的必需元素之后，美国奶粉生产商开始往奶粉中添加硒。硒可对抗机体的氧化应激并有助调节甲状腺激素。目前美国市场上的所有婴儿配方奶粉均含硒。

根据新规，婴儿配方奶粉中硒的最低限量为2.0ug/100kcal，最高限量为7.0/100kcal，奶粉标签需标明硒的含量。

美国FDA发布食品过敏原标识豁免指南文件

信息来源：食品伙伴网 2015-06-24

据美国FDA消息，6月18日美国FDA发布终期指南文件，帮助食品生产商申请过敏原豁免标识。

根据2004年《食品过敏原标识和消费者保护法》的规定，含有主要食品过敏原（牛奶、鸡蛋、鱼、甲壳类、坚果、小麦、花生、大豆）的产品应该在标签上明确标注。然而当食品生产商对食品过敏原进行进一步加工，会产生不对过敏人群构成威胁的成分，让过敏人群有更多的选择。

根据本次规定，希望豁免某特定成分过敏原标识的生产商需提交：一份提供科学信息的请愿书，用于证明含有主要过敏原的产品不会造成过敏反应，无健康威胁；一份提供科学信息的通知，用于证明该材料不含有过敏蛋白。





国家食品药品监管总局公布2015年第12期食品安全监督抽检情况

信息来源：国家食药监总局 2015-06-25

国家食品药品监管总局本期公布抽检信息涉及 14 大类食品 622 批次样品，包括抽检项目合格的样品 603 批次，不合格样品 19 批次。这些样品是 2015 年 2 月至 4 月在商场、超市、批发市场、食品店等地点抽取的。

具体抽检情况如下：

抽检粮食及其制品 23 批次，样品检验项目合格的 22 批次，不合格样品 1 批次，为标称黑龙江港进食品科技发展有限公司生产的港进水晶粉皮，主要问题是检出铝的残留量超标。

抽检食用油、油脂及其制品 22 批次，样品检验项目合格的 21 批次，不合格样品 1 批次，为标称开平市德福食品有限公司生产的芝麻调和油，主要问题是检出品质指标过氧化值超标。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/06/315722.html>

国家食品药品监督管理总局关于定州市北平谷蔬菜批发市场志义菜站使用甲醛对白菜进行保鲜防腐违法行为的通告(2015年第23号)

信息来源：国家食品药品监督管理总局 2015-06-22

近日，河北省食品药品监管局根据国家食品药品监管总局要求，报来河北省定州市南城区北平谷蔬菜批发市场经营者使用甲醛喷沾白菜的核查结果。现将有关情况通知如下：

一、6月9日，河北电视台报道了定州市北平谷蔬菜批发市场志义菜站使用甲醛喷沾白菜保鲜防腐问题。经河北省食品药品监管局核查，该菜站负责人吴志义承认报道内容基本属实。日前，定州市公安机关已将犯罪嫌疑人吴志义刑事拘留。国家食品药品监管总局已责成河北省食品药品监管局对批发市场开办者进行调查，追究其管理责任。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/06/315102.html>

食品药品监管总局关于征求《食品生产许可管理办法（征求意见稿）》意见的通知

信息来源：国务院 2015-06-26

为规范食品生产许可工作，加强食品生产监督管理，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国行政许可法》等有关法律、法规的规定，国家食品药品监管总局起草了《食品生产许可管理办法（征求意见稿）》。为凝聚全社会的智慧和力量参与食品安全治理，按照民主立法和科学立法的原则，现公开征求意见。社会各界可于 2015 年 7 月 26 日前，通过以下四种方式提出意见和建议：

1. 登录中国政府法制信息网（网址：<http://www.chinalaw.gov.cn>），进入首页左侧的“部门规章草案意见征集系统”提出意见和建议。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/06/316035.html>

Intertek公开课培训会、研讨会信息

The exhibition seminar training information 展会研讨会培训会信息

Intertek HACCP内审员培训班

- ◇ 活动日期：2015-07-09
- ◇ 培训地址：广州市萝岗区科学城彩频路7号广东软件园E栋8楼世界培训室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1630.html

Intertek FSSC22000标准内 审员培训班

- ◇ 培训日期：2015-07-29
- ◇ 培训地址：广州市萝岗区科学城彩频路7号 广东软件园E栋八楼 世界培训室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1515.html

请扫一扫二维码！

关注Intertek

更多培训计划吧！



Intertek视频培训会信息

Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/food_label_video_peixun.html

Intertek 虫害管理及防治视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/chonghai_video_peixun.html

Intertek FSSC22000标准内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000_video_peixun.html

Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_video_peixun.html

Intertek BRC&IFS标准视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_IFS_video_peixun.html