



Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Food Agriculture News

INTERTEK 中国食品及农产品部

ISSUE 005

Dec.27





目录 Directory

国内资讯

新闻快播

业内人士指出娃哈哈营养快线营养价值远低于牛奶
金龙鱼被指非法使用转基因大豆 回应称传言失实
香港发现死鸡感染禽流感 应变级别提升至严重
美国一名婴儿疑因美赞臣奶粉身亡 沃尔玛已下架

进出口动态

巴基斯坦水产业看好中国市场
美国下调中国进口全脂奶粉数量预测

天祥一周播报

海鲜穿“冰马甲”不为保鲜为压秤
“亚晋”酱油氨基酸态氮不达标 北京停售

国际资讯

国际预警

2011年12月美国FDA自动扣留我国食品情况(12月20日更新)
2011年12月输日食品违反日本食品卫生法情况(12月23日更新)
美国FDA组织成立食品安全预防控制联盟

国际食品及农产品

美国爆发碎牛肉引发的鼠伤寒沙门氏菌疫情 16人感染
日本或将禁止餐馆供应生牛肝

法规动态

卫生部办公厅关于《复配食品添加剂通则》有关问题的复函
工信部等联合公告禁产禁销莱克多巴胺(瘦肉精)

展会研讨会信息

Intertek BRC 食品标准第六版内审员培训班

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：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

A photograph of an offshore wind farm with several white wind turbines in a row over a blue ocean under a clear sky. The text is overlaid on the right side of the image.

新闻快播

BROADCAST

NEWS FAST

业内人士指出娃哈哈营养快线营养价值远低于牛奶

近日，网上传闻娃哈哈公司的营养快线饮料阴干后会出现“胶状物”，网上流传的网友实验为：将娃哈哈营养快线饮料倒入盘中，经过一夜，饮料水分蒸发，凝固成白色的胶状物。这引发了网友和消费者的极大关注。对此，娃哈哈紧急公告称，那是一种正常的蛋白质凝胶现象。

娃哈哈表示，液态乳制品或含乳饮料等以牛奶为主要原料的产品，含有丰富的蛋白质，而牛奶中的蛋白质与其他蛋白质一样具有凝胶性和成膜性的物理、化学性能。而利用蛋白质的这种凝胶性能制造的产品在日常生活中也随处可见，如豆腐皮、酸奶、鱼冻、肉冻、熟鸡蛋等。通过实验对比及机理研究，市场上各类液态乳制品，如牛奶、酸奶、乳饮料等含牛奶产品在脱水后都会出现凝胶现象。娃哈哈集团对外联络办公室相关负责人向中国经济时报记者解释称，由于营养快线产品牛奶蛋白含量较高，因此其脱水后成胶是一种正常的蛋白质凝胶现象。

虽然如此，营养快线的所谓“营养”仍使人心存疑虑。记者在娃哈哈营养快线果汁牛奶饮品的瓶上发现，4行配料表中添加剂占了3行：羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜、乳化硅油……食品添加剂总共有11种之多。

食品添加剂是随着现代食品工业发展而产生的，食品添加剂的使用是为了增加食品的防腐能

力、口感、色泽等，使得食品更易于保存和被人们食用，但使用这些食品添加剂不能破坏食品的本质，即食品的营养和安全。

虽然，娃哈哈表示，其添加剂的使用完全符合GB2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求，且都按照国家规定在各级质量技术监督局进行了备案，营养快线产品标签及配方中所使用的添加剂及含量完全符合国家各项安全标准要求。但业内人士指出，营养快线获得市场青睐的原因主要在于口感，其实际营养价值远低于牛奶。

奶业专家王丁棉甚至直言不讳对媒体表示，含乳饮料最大的特点就是含乳成分少，其蛋白质含量多在0.7%-1.3%，若严格分类，并不属于乳品，只是含有牛奶成分，且实际营养价值远低于牛奶。再者，前述11种添加剂对于一瓶饮品而言似乎并无大碍，但若长期过多摄入，也会危害到人们的健康，特别是儿童的生长发育。

娃哈哈公司营养快线中的各种食品添加剂，使得所谓的“乳品”看起来更浓稠，口感更诱人，给儿童以感官愉快。而儿童是欠缺理性的，口味培养一旦完成，这些儿童就成为娃哈哈谋求利润的“牺牲品”。如此做法不是一个负责任的企业所为。

金龙鱼被指非法使用转基因大豆 回应称传言失实

近日，有网络传言指“金龙鱼非法使用转基因大豆”，事件引起关注。昨天，金龙鱼东家益海嘉里发出声明首度作出回应，表示该说法严重失实，又称其食用油是安全的。

针对网络传言指“原料转基因大豆没有遵照法规规定经过卫生部的受理审理，农业部审批没有完整的手续和安全证明”，声明说金龙鱼食用油产品各项证照齐全、审批手续完备并按照国家相关法律、法规、标准生产。

声明指称，按国务院规定，农业转基因安全评价和批准由农业部全权负责。金龙鱼食用油所使用的每批次转基因大豆原料都在农业部申报并获得农业部颁发的批准文件。

声明表示，转基因大豆含有抗草甘磷基因，可在种植过程中减少农药化肥使用，降低农作物中化肥农药的污染和残留，但是传言却将含有抗草甘磷基因与含有草甘磷农药“混为一谈，纯属危言耸听”。

香港发现死鸡感染禽流感 应变级别提升至严重

香港特区政府食物及卫生局局长周一岳 20 日证实，在一家禽批发市场发现死鸡感染 H5N1 禽流感，将于 21 日销毁该批发市场内全部 17000 只活鸡。

周一岳在当天午夜进行的新闻发布会上证实，当天在长沙湾家禽批发市场检获一只死鸡，经检测确认感染 H5N1 禽流感，现正追查死鸡来源。政府已经把禽流感的应变级别由戒备提升至严重。

周一岳表示，长沙湾家禽批发市场已经被列为疫点，21 日早上开始将销毁场内全部约 17000 只活鸡，市场将封闭至 1 月 12 日。同时，香港于 21 日起将暂停活鸡供应、严禁本地农鸡出场，以及停止鸡苗进口 21 天。

长沙湾家禽批发市场位于香港九龙半岛西部。

美国一名婴儿疑因美赞臣奶粉身亡 沃尔玛已下架

全球最大的零售商沃尔玛(Wal-Mart)周三表示，该公司已从全美超市撤下一批可能致婴儿细菌感染的美赞臣奶粉。美赞臣中国公司昨天发表声明表示，目前还无任何证据证明与公司奶粉有关，这批下架的产品也并未进入中国销售。

美国：沃尔玛下架一批美赞臣奶粉

消息称，沃尔玛已从全美逾 3000 家超市撤回了一批婴儿配方奶粉，原因是密苏里州的一名新生儿上周日在食用这种奶粉后患上重病，疑似受到罕见细菌感染，并在撤走维持生命的仪器后不治身亡。

目前美国政府部门尚未下令召回这种 12.5 盎司装的美赞臣新生儿奶粉 (EnfamilNewbornpowder)。美赞臣公司称，记录显示，这批奶粉在装运之前的细菌检测中呈阴性。

但沃尔玛发言人狄安娜·吉表示，出于谨慎起见，该公司已决定撤回这批奶粉。目前卫生部官员正在调查出生仅 10 天的新生儿受细菌感染致死事件。

中国：下架产品中国市场没有销售

“近日，有报道指一名美国密苏里州莱巴嫩市的婴儿感染病故事件与所食用的配方奶粉含阪崎杆菌有关。”昨天，美赞臣营养品中国公司发来声明表示：“我们为婴儿的离去深表遗憾。目前美赞臣正积极配合当地卫生部门对婴儿的感染源进行鉴定。与此同时，我公司也第一时间追溯相关产品的检验记录。在同一批次产品的生产及包装环节检验中，并没有检测出含阪崎杆菌的记录。”

美赞臣表示，公司会对投入生产使用的原材料及每批次成品进行一系列严格检验。“一旦发现含有问题物质，将会立即被废弃，不会投入生产或作销售。”

“目前，还没证据证明此次事件与美赞臣奶粉有关，同时，美国下架的产品在中国并未有销售”，美赞臣还表示，公司在中国用于生产配方奶粉的进口原料，除了在原产地经过包括阪崎杆菌的初始检测外，更需要通过中国出入境检验检疫局的二次检验，以确保只有安全和高质量的原材料才能投入美赞臣产品生产中。

A large port crane is shown in the process of lifting a white container from the deck of a white cargo ship. The crane's lattice boom extends diagonally across the upper half of the frame. The ship's deck is cluttered with various pieces of equipment, including a satellite dish and other containers. In the foreground, a dark-colored truck is parked on the pier. The background features a bright blue sky with scattered white clouds. The overall scene depicts a busy port environment.

进出口动态
IMPORT AND
EXPORT NEWS

巴基斯坦水产业看好中国市场

据巴基斯坦的水产商们透露，欧洲买家已经承受不了他们报给中国的墨鱼和鱿鱼的开价，他们也准备优先考虑中国市场，而不是欧洲市场。另一个重要原因是中国的食品安全标准还不严格，而欧盟标准非常严格。布鲁塞尔仍然拒绝取消由于卫生问题于 2007 年对巴基斯坦水产品的进口禁令。

卡拉奇的一家大型水产公司总裁 IftikharZaidi

表示，去年该公司向中国福州和大连两个港口共运输了 400 个 40 尺集装箱的水产品。今年这一数据还会增加。2011 年中国买家可以为墨鱼和鱿鱼支付每公斤 7 美元及 3.5 美元的高价，这两个价格都比欧盟买家支付的价格高 25%。

“我们带鱼出口也在稳步上升，鳊鱼以及海鲷鱼在中国也有需求。”

美国下调中国进口全脂奶粉数量预测

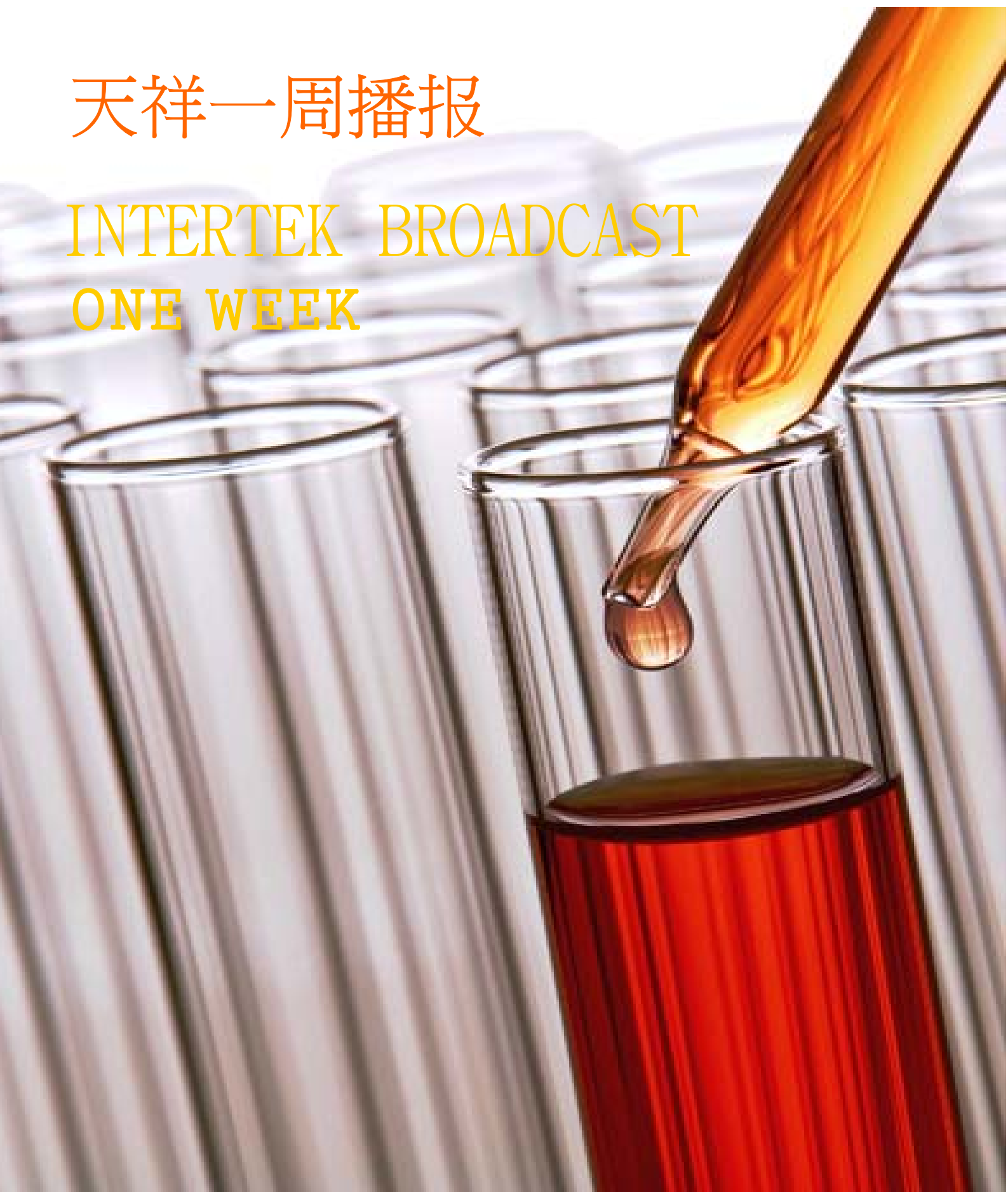
据 BODC 了解，美国农业部（USDA）海外农业服务局最近修改了 2011 年中国进口全脂奶粉数量的预测，从 43 万吨下调到 35 万吨。但尽管如此，仍然比 2010 年增长了 7%。

这次下调的主要因素是进口价格的上涨，进口全脂奶粉的价格已经超出了很多中小乳制品企业的承受能力。2011 年 1-10 月份的全脂奶粉进口

价格平均上涨了 9%，使得一些小型乳企转而使用国产奶粉，国产全脂奶粉的库存水平下降。脱脂奶粉的价格在 1-10 月份上涨了 40%，但仍然低于全脂奶粉 7%。中国进口的全脂奶粉主要用于婴幼儿配方奶粉或其他乳制品和食品，比如酸奶、冰激凌、UHT 奶、巧克力和烘焙食品。

天祥一周播报

INTERTEK BROADCAST
ONE WEEK



海鲜穿“冰马甲”不为保鲜为压秤

事件

在海鲜市场可以看到有很多卖虾的业户不时用凉水往大虾身上浇，在严寒的天气下，大虾很快就穿上了一身的“冰甲”。由于冰甲的掩护，大虾显得大了不少。“在海鲜市场里，大虾大了一点点，价钱涨的可就不只是一点了。”一位摊主说。

分析

为了防腐和保鲜，在水产品上加冰无可厚非，但加多少才是合理的呢？一名长期从事冰冻水产品销售的人士称，水产冻品的含冰量控制在5%-10%即可以达到产品保鲜的目的。有的分销商为了牟利，层层加冰，损害了消费者利益。

国家还没有具体的有关冷冻产品冰含量的统一标准，目前只是对有包装的冷冻产品有要求，就是产品必须达到外包装上规定的净含量。

相关检测

对于非预包装水产品的含冰量，没有明确的法律规定，关键要看经营者的承诺。如果经营者承诺鱼的重量没有达到，那么就是在欺诈消费者。如果商家对冷冻水产品的加冰重量不予明确说明，就可能侵犯了消费者的知情权。

对于预包装水产品的净含量可参考：

JJF1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

对于非预包装水产品，可检测含冰量，并与商家承诺核对。

相关定义及计算公式如下：

净含量：扣除包装及冰衣后的重量

含冰量：不计算包装，仅仅指冰衣的重量，
 而含冰量% = 冰衣重量 / (商品总重 - 包装重量) * 100%

Intertek 检测能力

检测项目	检测方法	单价 (RMB)
净含量	SC/T3017-2004 冷冻水产品净含量	200
含冰量	量的测定	200

“亚晋”酱油氨基酸态氮不达标 北京停售

事件

酱油是消费者使用最多的调味品之一，自“化学酱油”被曝光之后，酱油更是成为消费者关心的热点。今天，北京市食品安全办对外通报，因“氨基酸态氮”项目不合格，标称山西省原平市亚晋陈醋业发展有限公司生产的一批次“亚晋”酱油全市停售。

区分酱油好坏，关键是氨基酸态氮含量。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量就越好，其鲜味也越浓。根据国家强制性标准规定，每 100 毫升酱油中氨基酸态氮含量不得低于 0.4 克。但本次抽检发现，“亚晋”酱油每 100 毫升酱油中氨基酸态氮含量只有 0.05 克。

分析

氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。该指标越高，说明酱油中的氨基酸含量越高，鲜味越好。酱油中氨基酸态氮最低含量不得小于 0.4G / 100ML

一般来说，特级、一级、二级、三级酱油的氨基酸态氮含量分别为 ≥ 0.8 、 ≥ 0.7 、 ≥ 0.55 、 ≥ 0.4 G / 100ML。

氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标。该指标不达标，主要是由于生产工艺不符合标准要求，产品配方缺陷或者是产品与已制定指标不匹配等原因造成的。



“亚晋”酱油氨基酸态氮不达标 北京停售

Intertek 检测能力

参考标准: GB/T 2717-2003 酱油卫生标准

Test Item	Test Method	Price
测试项目	测试方法	价格(RMB)
标签 Label	GB 7718-2004	100
感官 Sensory	GB/T 2717-2003	100
氨基酸态氮 Amino acid nitrogen	GB/T 5009.39-2003	200
总酸 Total acid	GB/T 5009.39-2003	150
黄曲霉毒素 B1 Aflatoxin B1	GB/T 5009.23-2003	200
铅 Lead	GB 5009.12-2010	200
总砷 Arsenic	GB/T 5009.11-2003	200
细菌总数 total bacterial count	GB 4789.2-2010	100
大肠菌群 Coliform group	GB 4789.3-2010	200
沙门氏菌 Salmonella	GB 4789.4-2010	200
志贺氏菌 Shigella	GB/T 4789.5-2003	200
金黄色葡萄球菌 Staphylococcus Aureus	GB4789.10-2010	200

国际预警

**INTERNATIONAL
EARLY WARNING**



2011年12月美国FDA自动扣留我国食品情况（12月20日更新）

序号	产地	制造商	产品描述	自动扣留原因	发布日期	进口警报号
1	山东 青岛	Qingdao Wanfu Import & Export Co., Ltd. 青岛万福进出口有限公司	Leeks 大葱	产品疑似含有 α -硫丹	2011年12月9日	99-08
2	福建 福州	Fujian Blue Lake Foods Co., Ltd 福建省蓝湖食品有限公司	Mushroom Dried 干蘑菇	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合于食用的物质	2011年12月13日	25-05
3	福建 福州	Fujian Blue Lake Foods Co., Ltd 福建省蓝湖食品有限公司	Dried Medlar 干枸杞	产品疑似含有二氧化硫	2011年12月13日	99-21
4	福建 福州	Fujian Fuzhou Tian Shan Foods Co., Ltd 福建福州天山食品有限公司	Mushroom Dried 干蘑菇	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合于食用的物质	2011年12月13日	25-05
5	福建 福州	Fujian Fuzhou Tian Shan Foods Co., Ltd 福建福州天山食品有限公司	Dried Medlar 干枸杞	产品疑似含有二氧化硫	2011年12月13日	99-21

2011年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月23日更新）

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检验检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
12月2日	冷冻虾仁 (FROZEN PD VANNAM EI SHRIMP)	11	FINE FOODS CO.		越南	成分规格不合格（检出 恩诺沙星 0.03 ppm）	名古屋	ケーアイ商事株式会社		废弃、退货等（全部封存）	命令检查
12月3日	小粒落花生	6		RACHANA SEEDS INDUSTRIES	印度	黄曲霉毒素 阳性（25 ppb）	神戸二课	長栄商事株式会社		废弃、退货等（全部封存）	命令检查
12月8日	不加热食用冷冻食品：其他食品（CHURROS）	11	JJ FOODS CO.,LTD.		韩国	使用基准不合格（检出吐温 60 及 80（作为吐温 80） 0.024 g/kg）	关西机场	株式会社 漬新	原材料的人造黄油里吐温类的使用基准错误	废弃、退货等（全部封存）	自主检查

详情请见：<<http://www.foodmate.net/news/yujing/2011/12/196835.html>>

美国 FDA 组织成立食品安全预防控制联盟

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，近日美国 FDA 同伊利诺理工大学食品安全与健康研究所合作成立"食品安全预防控制联盟",用以开发防止食品与饲料在生产环节遭受污染的培训课程与教材。

据了解，按照《食品安全现代化法案》的要求，企业需要制定食品安全计划，以评估食品安全风险并制定防控措施以对抗风险因素。该计划还需列出生产商确保预防措施有效运作的方案，并保持监控纪录，同样生产商还需制定一套纠偏措施。

"食品安全预防控制联盟"的成员来自美国 FDA、地方以及各州食品安全机构、食品企业以及学术团体。该联盟开发出的培训材料将帮助企业，尤其是中小型企业更好地遵守最新的食品安全预防控制规定。

原文链接：

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FS/MA/ucm284406.htm?source=govdelivery>





国际食品及农产品

INTERNATION

FOOD&AGRICULTURA

美国爆发碎牛肉引发的鼠伤寒沙门氏菌疫情 16 人感染

据美国食品安全信息网报道，近日美国爆发了由碎牛肉引发的鼠伤寒沙门氏菌疫情。美国疾控中心 20 日称，目前疫情已造成 16 人感染。

据了解，此次疫情菌株具有抗药性，染菌碎牛肉来自一家名为汉纳福德（Hannaford）的食品连锁店，目前该家食品店正在对问题碎牛肉实施召回。召回的碎牛肉有 10 个品种，销售范围覆盖缅因州、新罕布什尔州、纽约州以及佛蒙特州。

美国疾控中心表示，目前至少已有 7 人住院，患者年龄从 1 岁至 79 岁不等，

平均年龄为 45 岁。所有病患中有 11 人称在发病前食用了碎牛肉，这 11 人当中又有 10 人称在 10 月 12 日至 11 月 20 日期间购买了汉纳福德店的碎牛肉。

相关链接：

<http://www.foodsafetynews.com/2011/12/14-ill-in-salmonella-outbreak-linked-to-ground-beef/>

<http://www.foodsafetynews.com/2011/12/16-ill-in-salmonella-ground-beef-outbreak/>

日本或将禁止餐馆供应生牛肝

据美国食品安全信息网报道，鉴于日本名吃“生牛肝”验出大肠杆菌 O157 一事，当前日本厚生劳动省正就是否禁止屠户以及餐馆销售生牛肝的问题进行考虑，20 日厚生省将召开会议深入讨论生牛肝禁售令问题。

据了解，今年夏天以来，共在全国 16 个地方政府的食用肉卫生检疫所等相关单位进行了调查。约 150 头牛中的 2 头肝脏表面发现了肠管出血性大肠菌 O157。

1998 年至 2010 年间，日本有 116 起食物中毒事件与食用生牛肝有关，其中有 20 起是由于肠出血性大肠杆菌所致。另外在今年年初，日本还报道了与大肠杆菌 O111 相关的食物中毒事件。

原文链接：

<http://www.foodsafetynews.com/2011/12/raw-beef-liver-may-be-off-the-menu-in-japan/>



法规动态

**REGULATORY
DEVELOPMENTS**

卫生部办公厅关于《复配食品添加剂通则》有关问题的复函

质检总局办公厅：

你厅《关于食品安全国家标准〈复配食品添加剂通则〉有关问题的函》（质检办食监函〔2011〕860号）收悉。经研究，现就《复配食品添加剂通则》（GB26687-2011，以下简称《通则》）有关问题函复如下：

一、关于复配食品添加剂的辅料。《通则》2.1项中允许用于复配食品添加剂的辅料，应当符合《通则》4.1.4的规定，即符合有关食品的国家标准、行业标准、食品安全地方标准和企业标准，以及有关部门公告等要求。

二、关于复配食品添加剂生产过程要求。《通则》4.1.5项规定复配食品添加剂在生产过程中不应发生化学反应，不应产生新的化合物。复配食品添加剂生产企业应当严格执行标准规定，确保生产复配食品添加剂经物理混匀，不产生新的化合物。

三、关于复配食品添加剂生产管理制度。《通则》4.1.6项中规定生产企业应制定复配食品添加剂的生产管理制度，生产管理制度内容包括各种食品添加剂含量及检验方法，即各单一品种食品添加剂质量规格和检验方法，以及在复配食品添加剂的含量或比例。有关质量规格和检测方法应当符合食品添加剂食品安全国家标准、指定标准或有关行业标准的规定。

四、关于有害物质控制。《通则》4.1.4规定了各种食品添加剂和辅料应当符合相应的食品安全国家标准或相关标准，同时按照加强复配食品添加剂管理的要求，在《通则》4.3中将铅、砷列为有害物质加以控制。如果在各种食品添加剂和辅料的标准中均规定了铅、砷等有害物质限量，应当以加权计算方法，由生产企业制定有害物质的限量并进行控制。如果各种食品添加剂和辅料的标准中铅、砷指标不统一（即参与复配的部分单一品种规定了铅、砷的情况），无法采用加权计算的，则按照《通则》4.3.2执行。

五、关于致病性微生物控制。《通则》4.1.4规定了各种食品添加剂和辅料应当符合相应的食品安全国家标准或相关标准，标准中的菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母为指示性微生物，不属于致病菌。如参与复配的单一品种食品添加剂和食品原料标准中没有致病菌要求的，复配食品添加剂终产品可不检测致病菌；如参与复配的单一品种食品添加剂和食品原料标准中有致病菌要求并规定具体指标的，复配食品添加剂终产品应按相应的致病菌规定执行。

专此函复。

二〇一一年十一月二十四日

卫生部办公厅关于《复配食品添加剂通则》有关问题的复函

根据《国务院关于发布实施<促进产业结构调整暂行规定的决定>的决定》（国发〔2005〕40号），依据《产业结构调整指导目录（2011年本）》（发展和改革委员会令2011第9号）的有关规定，自即日起在中华人民共和国境内禁止生产和销售莱克多巴胺。

特此公告。

二〇一一年十二月五日





展会及研讨会信息

EXHIBITION&SEMINAR
INFORMATION

Intertek BRC 食品标准第六版内审员培训班

培训简介

英国零售商协会(BRC—British Retail Consortium)是一个重要的国际性贸易协会,其成员包括大型的跨国连锁零售企业、百货商场、城镇店铺、网络卖场等各类零售商,涉及产品种类非常广泛。1998年,英国零售商协会应行业需要,发起并制定了BRC食品技术标准(BRC Food Technical Standard),之后,BRC又相继制定了全球消费品、全球食品包装及其他材料标准和非转基因产品标准,用以对零售商自有品牌的制造商进行评估。

大多数英国和北欧国家大型零售商只选择通过BRC全球标准认证的企业作为供应商。这是因为根据1990年的《食品安全法》和《通用产品安全指令》,零售商要对自有品牌的产品及其品牌负法律责任。许多欧洲及全球的零售商(如澳大利亚)在选择供应商时,也会要求提供BRC证书。另外,执行该标准的好处之一是它符合“合理措施”的法律要求。

此次课程将围绕BRC标准展开。目前,绝大部分国际采购集团QA/QC品牌经理人对供应商质量体系认证认可 and 产品质量不合格的矛盾都异常重视和关注。Intertek将藉此为您提供技术支持,将产品质量风险降到最低程度。

在2天的课程中,将安排讲解BRC标准的发展、食品中的危害与控制措施、标准条款的理解、内审要求等内容,通过课程,使学员了解BRC的基本要求,了解审核要点,为企业培养体系维护与管理人员,使企业食品安全管理体系能够有效运行,取得预期的效果,达到预期的目的。

本期培训后,将对学员进行书面考试,考试合格者将颁发Intertek集团培训证书。

本公司向参与此次培训的各企业郑重承诺:若于本年度内申请本公司审核者,将在审核费中给予5%的优惠。

公司简介

Intertek集团是全球规模最大的从事商品检测、测试和认证服务的机构之一。总部设于英国伦敦,在全球100多个国家建立了超过1,000间实验室和分支机构,员工人数超过30,000名。我们提供从原料采购、工艺设计、产品测试直至最后出货检验的“一站式”服务,以使您的业务风险降到最低。Intertek和CCIC、CQC、方圆认证中心都有长期的合作关系。

培训内容

- 食品中的危害及预防控制措施
 - BRC 第五版与第六版区别**
 - BRC 第六版最新标准理解**
 - BRC 审核**

培训安排

培训对象:

国际采购集团质量经理；采购经理；高级管理人员
 食品生产企业生产、品控经理及采购等相关管理人员
 自有品牌的品牌经理；市场部经理；高级管理人员
 各酒店\餐饮连锁内部采购经理；质量经理

项 目	实 地 培 训	网 络 同 步 培 训
费用:	2,000RMB/人; 3人及以上, 8折优惠(包括培训费、材料费、茶点、午餐的费用)	1,000RMB/一个账号(包括培训费、材料费)
时间:	广州: 2011年12月14号—16号 湛江: 2011年12月19号—20号 青岛: 2011年12月22号—23号 杭州: 2011年12月26号—27号 武汉: 2011年12月21号—22号 汕头: 未定	广州: 2011年12月14号—16号 湛江: 2011年12月19号—20号 青岛: 2011年12月22号—23号 杭州: 2011年12月26号—27号 武汉: 2011年12月21号—22号 汕头: 未定
地点:	广州/湛江/青岛/杭州/汕头/武汉等	能接入网络的任何地点
差旅:	需自行承担。	无需差旅费用
培训授众:	缴费人员	公司所有员工
BRC证书:	现场培训合格的人员均可获得Intertek颁发的BRC内审员证书	<ul style="list-style-type: none"> ● 赠送一个Intertek颁发的BRC内审员证书 ● 加发一个证书只需多加500RMB证书费用
BRC六版安全标准购买:	纸版: 中文版: 1,500RMB/本 英文版: 1,500RMB/本 参加培训者9折优惠 赠送电子版本(可无限次打印)	<ul style="list-style-type: none"> ● 纸版: 中文版+英文版: 3,000RMB/套 赠送电子版本(可无限次打印) ● 电子版本: 中文版+英文版: 1,500RMB
额外赠送		<ul style="list-style-type: none"> ● 电子版现场培训视频 ● 电子版培训教材

EXHIBITION&SEMINAR INFORMATION

付款方式: 请参训人员将培训费用在开班前直接汇入我司帐号

开户银行: 中国银行上海漕河泾支行

银行帐号: 448159250334

公司名称: 上海天祥质量技术服务有限公司

联系人	广州场 Landy Liu 刘兰 Tel: 020-3210 2212 Email: landy.l.liu@intertek.com	青岛场 Ivy Zhang 张枫 Tel: 0532-8099 3767 E-mail:ivy.f.zhang@intertek.com
	汕头场 Kelly Liu 刘丽梅 Tel: 020-3210 2408 Email: Kelly.liu@intertek.com	杭州场 Juily Zhang 张婷婷 Tel :0571-8679 1695 Email : juily.zhang@intertek.com
	湛江场 Kate Luo 罗聪亮 Tel : 137 6304 3961 Email : kate.luo@intertek.com	武汉场 Vanessa 欧阳庆 Tel :027-8572 1733 Email :qing.ouyang@intertek.com

BRC 食品标准第六版内审员培训回执

请填写以下报名表并通过传真或邮件回传我们 Please fill in this form and send back to the following contact via fax or email:

参加人员信息

公司名称 Company: _____
 公司地址 Address: _____
 参与培训种类 现场 网络

姓名 Name: _____ 职位 Title: 企业管理人员 Management
 电话 Tel: _____ 设计开发 R&D QA/QC
 传真 Fax: _____ 市场营销 Marketing
 Email: _____ 其他 Other: _____

姓名 Name: _____ 职位 Title: 企业管理人员 Management
 电话 Tel: _____ 设计开发 R&D QA/QC
 传真 Fax: _____ 市场营销 Marketing
 Email: _____ 其他 Other: _____

备注: 所有登记以我们的 Email 确认为准; 座位有限, 请从速登记。

Note: Registration is valid upon our email confirmation, and seats will be arranged on first-come-first-served basis.

是否需要帮助预定住宿: 否 是 月 日至 月 日 标准房间数: _____

欢迎将您感兴趣的课题告诉我们 _____



Valued Quality. Delivered.



业务发展	上海	张茜	021-61194014	13585957375
		杨阳	021-61194001	15821325047
		周婧岚	021-60913062	13482058620
地区	华东	张茜	0571-87688026	13758206409
	华南	文钰	020-32102200	13824416847
	华北	蔡苍	010-51956581	15810335411
	华中	彭兰	027-85743337	13995617449