

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE3. May.2014

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

Intertek天祥集团与四川检验检疫局技术中心签署食品实验室协议

我国将发布实施有机餐饮标准

中国清真食品国家统一标准年内将出台

食品安全管理体系22项专项技术规范发布

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼5层东侧
电话：021-61679264

Intertek公共平台

1. 新浪微薄：@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

Intertek

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. Intertek天祥集团与四川检验检疫局技术中心签署食品实验室协议

天祥一周播报 ▲

1. 武汉：两家制冰作坊遭查处 “问题食用冰”
2. 警惕葡萄酒鱼目混珠 看似鲜艳或加了色素
3. 国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告(2014年第8号)

新闻快播 ▲

1. 中国清真食品国家统一标准年内将出台
2. 我国将发布实施有机餐饮标准
3. 真菌毒素超标已成我国农产品出口欧盟最大阻碍
4. 人民网记者就地沟油报道向益海嘉里集团致歉
5. 食品安全管理体系22项专项技术规范发布
6. 食药监总局：今夏严查预包装食品和凉菜

法规动态 ▲

1. 北京食药监局发布食品安全信息（2014年05月14日）
2. 广州市食品药品监督管理局食品安全信息公布（发布时间：2014年5月）
3. 国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告(2014年第8号)

展会培训会研讨会信息 ▲

1. Intertek 食品标签要求及相应法规培训班
2. GB 14881-2013标准培训班
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. 美国食品药品监督管理局就修订通报食品注册规定征求意见
2. 欧盟食品安全局制定食品用酶安全性评估计划
3. 欧盟或取消大米咖啡等食品保质期 有望减少浪费

Intertek天祥集团与四川检验检疫局技术中心 签署食品实验室协议

信息来源：天祥集团食品部 作者：张佳珍 2013-05-28

【Intertek 天祥集团食品部】2014年5月27日，四川检验检疫局技术中心与上海天祥质量技术服务有限公司（Intertek 天祥集团）签署了《食品实验室合作协议》，双方今后将在食品实验室等领域开展合作，实现优势互补、信息资源互通、检测技术交流、科研力量叠加，着力发挥 Intertek 天祥集团的品牌优势和强大市场开拓能力以及四川检验检疫局食品实验室的技术实力，服务四川发展，实现互利共赢，同时为双方检测业务的全方位合作打下坚实基础。

Intertek 天祥集团中国区总裁柏学礼认为，四川检验检疫局积极顺应检验检测认证机构改革新形势，主动寻求合作，拓展市场，成效明显，相信 Intertek 天祥集团的品牌优势加上四川局的技术优势，必将达到双赢的目的。

除此之外，双方表示，食品检测只是四川检验检疫局技术中心与 Intertek 天祥集团合作的第一步，接下来双方会继续尝试在纺织品、玩具轻工、电子电气等多个领域的合作拓展。

四川检验检疫局局长孙颖杰、四川检验检疫局副局长邓明辉、四川检验检疫局科



四川检验检疫局局长孙颖杰与Intertek天祥集团中国区总裁柏学礼
关于 Intertek

Intertek 作为世界上规模最大的产品质量及安全服务公司之一，多年来以其公认的专业、质量和诚信享誉全球，是第一家进入中国的国际第三方检验检测认证机构。

Intertek 致力为客户的产品增加价值，帮助客户赢得国际市场上的成功。Intertek 总部设于英国伦敦，在 100 多个国家拥有 1000 多家实验室及办事处，员工人数达 36,000 名。此外，Intertek 在中国 30 多个大中城市设立了超过 60 个实验室和分支机构，凭借全球化的服务网络和技术资源，Intertek 能够提供业界最高标准的服务和创新性解决方案，成为备受全球客户信赖的合作伙伴。

Intertek 食品部为初级生产商、加工商、零售商以及餐饮服务商，从农产品开始到生产、加工、贸易、流通以及消费环节在内的食品产业链，提供包括认证、测试、零售环节服务、培训、感官评定、验货以及连锁餐饮和酒店卫生检查等在内的全面解决方案，确保您的产品符合要求，保护您的品牌声誉。

四川检验检疫局技术中心与 Intertek 签署协议
技处处长张勇、四川检验检疫局技术中心主任赵蜀军、Intertek 天祥集团中国区总裁柏学礼、Intertek 天祥集团中国区食品部总经理程军、Intertek 天祥集团中国区消费品销售部高级经理陈伟屹、Intertek 天祥集团中国区食品部南区销售经理文钰纷纷出席本次签约仪式。

本次合作将为共享双方的食品测试资源，提高中国西部多个省市的食品安全和质量服务水平提供有力保障。

四川检验检疫局相关负责人表示，双方的合作，将对四川乃至整个中西部检验检测事业的健康发展产生深远的影响，更好地促进贸易便利化，帮助“四川制造”进一步提升质量，打造品牌，不断拓展国际市场。



武汉：两家制冰作坊遭查处 ‘问题食用冰’

◇ 事件

炎炎夏日，喝下一杯加了冰块的可乐、咖啡或奶茶，让人备感清凉。可是，放入各种饮料中的冰块卫生状况如何，让人堪忧。日前，读者王先生向本报报料说，据他了解，武汉一些高校里的冷饮店很多没有自制食用冰条件，所用食用冰一般购自周边的黑作坊。

早在 2009 年，商务部就下发了食用冰行业标准，对于食用冰的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和储存等提出了要求，食用冰块必须有 QS 标志（即食品生产许可）才能出厂销售。

执法人员在汇东南湖新村 4 栋背后的制冰点发现，一间约 60 平方米的房间内摆放了 8 台制冰机，其中 4 台正在带电制冰，其余 4 台闲置。在制冰房旁边有两间约 20 平方米的冷库，里面装满 5 公斤装的食用冰。旁边不远处，放着一叠食用冰包装袋，上面仅印有“欧呦”字样，厂名、厂址均没有。记者注意到，制冰车间地面围起水槽，散发着霉味。一台闲置的制冰机旁边，卫生间

敞开着门，发出臭味。在制冰房左侧 4 台正在制冰的制冰机旁，放着一个白色的塑料桶，里面装满了水，桶底可见一层黑垢。在制冰房右侧，有一个盥洗池，水龙头上套着塑料管，直接连到制冰机上。卫生环境可见一斑。

◇ 分析

食用冰最容易出现的问题就是菌落总数和大肠菌群超标。用于制作食用冰块的水源必须符合国家饮用水相关标准。要保证食用冰块的卫生安全，还必须防止其遭受“二次污染”，即储藏、运输以及操作过程也必须符合卫生要求。食用冰应该用纯净水制作，如果使用自来水，菌落总数和大肠菌群肯定超标。夏季细菌滋生频率高发，上述指标超标过大，就容易引起腹泻等不适症状。

◇ Intertek 解决方案

根据 SB/T 10017-2008 冷冻饮品 食用冰标准，可推荐测试项目

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
总砷	GB/T5009.11-2003	200	5	50
铅	GB 5009.12-2010	200	5	50
铜	GB/T5009.13-2003	200	5	50
菌落总数	GB 4789.2-2010	100	5	100
大肠菌群	GB 4789.3-2003	150	5	100
沙门氏菌	GB 4789.4-2010	200	5	100
志贺氏菌	GB 4789.5-2012	200	5	100
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2010	200	5	100



“ 警惕葡萄酒鱼目混珠 看似鲜艳或加了色素 ”

◇ 事件

国家食品药品监督管理总局日前对葡萄酒及果酒食品开展抽检，检验了糖精钠、苯甲酸、二氧化硫、金黄色葡萄球菌等 19 个项目。本次共抽检葡萄酒及果酒样品 477 批次，覆盖 28 个生产省份的 327 家企业。其中抽检果酒样品 72 批次，不合格样品数为 8 批次，样品不合格率为 11.1%，检出不合格的检测项目为环己基氨基磺酸钠、糖精钠。抽检葡萄酒样品 405 批次，不合格样品数为 6 批次，样品不合格率为 1.5%，检出不合格的检测项目为干浸出物、日落黄、环己基氨基磺酸钠等。

国家规定，葡萄酒在酿造过程中不得添加苋菜红、日落黄等合成色素。有些企业为了使生产出来的葡萄酒色泽鲜艳，在生产过程中违规添加这些色素，有些企业甚至使用香精、色素等配制葡萄酒产品。

食品药品监管总局建议，选购葡萄酒及果酒产品应尽量到专卖店、商场及超市等比较有质量保障的地点，尽量选择知名企业、知名品牌的产品。同时应该了解一些鉴别知识，以免购买到质量不好的产品，损害人体健康。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测标准	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)	SN/T1948-2007	600	5	100
糖精钠	GGB/T 5009.28-2003	400	5	100
苋菜红	GB/T 5009.35-2003	400	5	200
日落黄	GB/T 5009.35-2003	400	5	200



“国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品 品添加剂使用规定的公告(2014年第8号)”

◇ 事件

国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告(2014年第8号)

根据《食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》的规定,经对《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)中含铝食品添加剂进行重新评估,现决定撤销酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉等3种食品添加剂,不再允许膨化食品使用含铝食品添加剂,并调整硫酸铝钾和硫酸铝铵的使用范围。现公告如下:

一、自2014年7月1日起,禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用,膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂,小麦粉及其制品(除油炸面制品、面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉外)生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。2014年7月1日前已按照相关标准使用上述食品添加剂生产的食品,可以继续销售至保质期结束。

二、各级食品安全监管部门要加强食品安全监督检查,依法查处违法食品生产经营行为。食品工业行业主管部门要加强行业管理,引导企业规范相关食品和食品添加剂生产经营活动。

◇ 分析

铝是人体非必需的微量元素,它是地球上最多的金属元素,铝摄入过多主要会影响骨骼和神经系统健康。联合国粮农组织/世界卫生组织的食品添加剂联合专家委员会(JECFA)于2011年6月在JECFA的第74次大会上将铝的“暂定每周耐受摄入量”(PTWI)确定为每周每公斤体重2毫克,但中国有不少人的铝摄入超过了这个量。

其实大多数天然食品中的铝含量并不高,吃进去的铝主要还是来自含铝食品添加剂。在我国,含铝食品添加剂常常出现在面粉、馒头、面条、油条、油饼、麻花、炸糕、粉条、面包、海蜇、膨化食品和其它面制品中。硫酸铝钾(钾明矾)和硫酸铝铵(铵明矾)是使用最多的含铝食品添加剂,主要作为膨松剂用于面制品。

虽然之前根据国家标准的规定,硫酸铝钾或硫酸铝铵的使用范围不包括粉条,但现实中监管部门却经常可以发现这种超范围使用的情况。而膨化食品是儿童铝摄入的主要来源之一,而且年龄越小的孩子相对摄入量越高,因此在膨化食品中禁止含铝添加剂使用对保护儿童身体健康就很有帮助。此外,面食铝量含偏高,且面粉、馒头、油条是我们最主要的铝摄入来源,于是政府也决定大幅削减明矾在面制品中的使用范围。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测标准	价格(RMB)	检测周期(working days)	样品量(g)
铝	GB/T 5009.182-2003	300	7	50





中国清真食品国家统一标准年内将出台

信息来源：国际在线 2014-05-19

据中新社电，中国清真食品没有国家统一标准的问题有望今年解决。中国宁夏清真食品国际认证中心首席专家李自然日前向记者透露，国家统一标准将会在年内出台。

2014 中国（青海）国际清真食品及用品展览会正在西宁举行。来自中国、沙特以及伊朗的专家学者和政府官员就清真食品标准与国际认证在青海西宁进行了交流。

李自然说：“从国际看，目前全球清真食品领域标准认证机构已经超过 200 个，马来西亚、印尼两国居于领先地位，近年来美国、新加坡、菲律宾、澳大利亚等国在标准制定和认证上的影响力显着提升，各国间的认证互信也正在快速发展，标准和认证已成为影响清真产业竞争的关键因素。”

我国将发布实施有机餐饮标准

信息来源：中国国门时报 2014-05-22

记者从 5 月 20 日在京召开的有机餐饮标准（草案）研讨会上获悉，目前南京国环有机产品认证中心已经组织有关专家初步制订出了有机餐饮标准（草案），并有望在对标准进行完善后发布实施。此举将提高有机餐饮行业的规范性。来自环保部、国家认监委、认可委、认证认可协会、中国有机产品认证工作组、扬州大学及国内有机餐饮领头企业的有关专家代表对该标准进行了深入探讨。

据介绍，随着我国有机农业和有机食品加工业日趋成熟，有机餐饮逐渐成为我国有机产业内的新生事物，受到了越来越多消费者的关注。选择有机饮食已经逐渐成为人们追求健康生活的趋势。目前，已经有一些餐饮企业在其餐饮服务中注入了“有机”元素，推出了有机菜，甚至直接冠以有机餐厅的名称，倡导健康饮食理念，为消费者提供有机饮食。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/05/264028.html>

真菌毒素超标已成我国农产品出口欧盟最大阻碍

信息来源：人民网 2014-05-21

中国农业科学院党组书记陈萌山今天在 2014 年国际真菌毒素大会上指出，据联合国粮农组织（FAO）统计，全球每年有 25% 的农产品受到真菌毒素污染。在我国，由于农户个体种植、贮藏方式，以及长江流域和华南地区高温高湿天气的影响、消费习惯的影响，农产品受真菌毒素污染危害更为严重。

根据中国农科院农产品加工研究所统计，2001 至 2011 年十年间，受真菌毒素污染的影响，我国出口欧盟食品违例事件达 2559 起，其中真菌毒素超标占 28.6%，高于公众熟知的重金属、食品添加剂、农业残留等因素，在单一事件中比例最高。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/05/263931.html>

人民网记者就地沟油报道向益海嘉里集团致歉

信息来源：人民网 2014-05-20

5月14日，人民网刊发了题为《地沟油去哪儿了？起底京畿地沟油黑色产业链》的报道，其中，我不慎将嘉里油脂化学（天津）工业有限公司误报为嘉里粮油（天津）有限公司。对由此给益海嘉里集团造成的不良影响，我深表歉意。人民网5月18日刊发的报道《起底京畿地沟油黑色产业链之二》，已就此处失误做出澄清。

记者 赵恩泽

2014年5月20日

食品安全管理体系22项专项技术规范发布

信息来源：中国认证认可协会 2014-05-20

近日，中国认证认可协会发布通知，由协会牵头组织各机构制修订的《食品安全管理体系 谷物加工企业要求》等22项社团标准已通过国家认监委认证技术规范审查，已正式发布。

根据国家认监委《食品安全管理体系认证实施规则》（CNCA-N-007）要求，认证机构实施食品安全管理体系认证时，在GB/T22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》的基础上，应将社团标准（专业技术规范）作为认证依据同时使用。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/05/263862.html>

食药监总局：今夏严查预包装食品和凉菜

信息来源：新华网 2014-05-19

国家食品药品监管总局（以下简称：食药监总局）5月16日印发《关于切实加强夏秋季食品经营领域食品安全监管做好食物中毒防控工作的通知》（以下简称《通知》），要求各地针对夏秋季温度高、湿度大，微生物易于生长繁殖和产生毒素，食品经营领域中毒事件易发、高发的特征，加强食品经营领域食品安全监管，排查食物中毒风险隐患，防范发生食物中毒事故。

《通知》要求，各地食品药品监管部门要在全面检查行政区域内食品经营单位的基础上，着力强化对重点区域、重点单位、重点环节、重点品种的食物中毒隐患的排查和问题整改。对学校食堂、工地食堂、企事业单位食堂的检查情况，应及时通报当地教育、住房城乡建设等行政主管部门，督促集体食堂开办者切实落实食品安全责任，加强整改；对旅游景点景区餐饮服务单位的检查情况应及时通报当地旅游部门，发挥其行业管理作用。

《通知》指出，各地食品药品监管部门要严格落实总局2014年食品安全监督抽检和风险监测计划的总体部署和要求，结合当地实际，将乳制品等预包装食品及餐饮业自制的凉拌菜等作为重点品种，强化对菌落总数、大肠菌群、致病性微生物、山梨酸等防腐剂、非法添加物等项目的食品安全监督抽检和风险监测，提高抽检监测频次，增加抽检监测数量，强化对抽检监测中发现的不合格产品或问题产品的核查处置。

《通知》强调，各地食品药品监管部门要集中执法力量，加大案件查办力度，始终保持严厉打击食品经营领域违法行为的高压态势。对排查出食品安全隐患的食品经营单位，要坚决责令企业限期整改。对问题严重的，要依法责令企业停止经营，并对整改结果及时进行复查。





美国食品药品监督管理局就修订通报食品注册规定征求意见

信息来源：江苏出入境检验检疫局 2014-05-21

美国食品药品监督管理局（FDA）已发布一项关于通报食品注册要求的法规制定提案预先通报。

通报食品注册涵盖了 FDA 监管的所有食品（除婴儿配方奶粉和膳食补充剂），其目的是对食品掺假行为提供可靠的追溯机制，以便 FDA 能集中有限的检验资源保护公众健康。该系统要求，如果有合理理由认为使用或接触某食品可能会引起人类或动物严重不良健康后果甚至死亡，则相关责任方须通过电子门户提交报告。责任方的定义是：为在美国境内生产、加工、包装、持有人类和动物食用产品的食品厂，向 FDA 提交注册信息的人士。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/05/263917.html>

欧盟食品安全局制定食品用酶安全性评估计划

信息来源：食品伙伴网 2014-05-19

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，为帮助欧盟委员会制定允许使用的食品酶列表，欧盟食品安全局已完成食品酶的第一轮安全性评估。

欧盟食品安全局会同行业以及委员会进行讨论后预测，在未来的几年里，会有大约 300 项食品酶的申请需要进行安全性评估。

在 2009 年以前，欧盟尚未出台对非食品添加剂类食品用酶的统一管理规定。然而法国与丹麦两国要求欧盟对加工助剂类酶进行安全性评估，为此欧盟于 2009 年制定了食品用酶管理法案。

法案适用于食品生产、加工、制备、处理、包装与运输过程中所使用的酶，这包括作为加工助剂的食品酶，但不包括供人消费的食用酶，例如为营养目的所添加的酶。

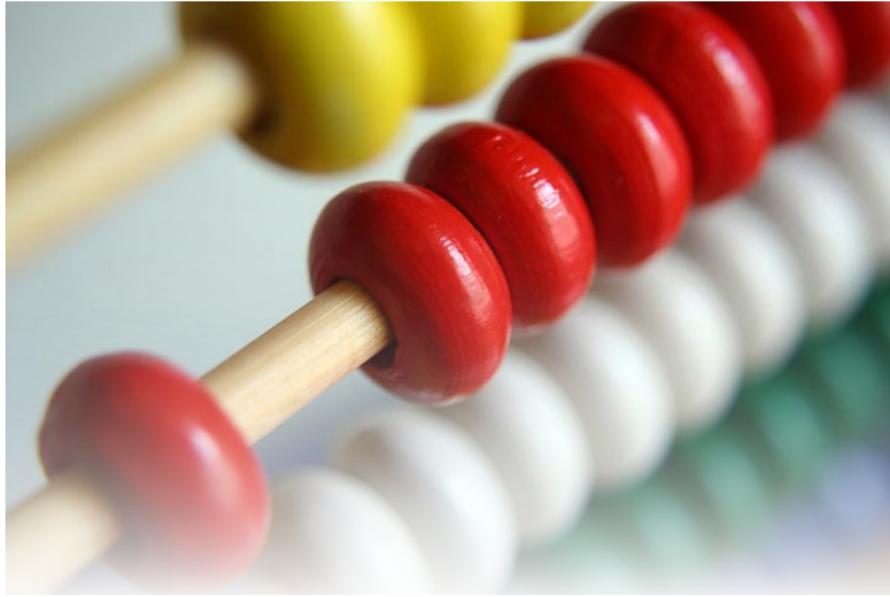
欧盟或取消大米咖啡等食品保质期 有望减少浪费

信息来源：国际在线 2014-05-19

据德国《明镜》周刊 5 月 18 日报道，统计数据显示，欧盟国家每年都有数千万吨的食品被白白扔进垃圾箱，造成了极大的浪费。有消息称，欧盟国家计划为此采取应对措施，诸如干面、大米和咖啡等食品的保质期未来或将被取消。

当地时间 5 月 19 日周一，欧盟各国农业部长将举行会议，德国《图片报》（Bild）的一篇文章指出，荷兰和瑞典两国可能在会上提出取消部分食品的保质期。此外，德国零售商协会（HDE）也计划将一部分食品的最长保质期取消，从而使其变成“不过期的食品”，这些食品可能包括茶、咖啡、干面和硬奶酪等等。据悉，目前有些商品已经不被强制标明保质期，例如糖、盐和蜂蜜，绿色和平组织（Greenpeace）则要求将种类进一步扩大。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/05/263746.html>



北京食药监局发布食品安全信息 (2014年05月14日)

信息来源：北京市食品药品监督管理局 2014-05-21

北京市食品药品监督管理局在监督检查工作中发现袋装“宝玉兔”牌花椒芽等6种食品不合格（名单见附件），现决定对不合格食品在流通领域采取停止销售措施，不合格食品名单予以公示。

北京市食品药品监督管理局提醒消费者：凡已购买上述不合格批次食品的消费者可凭购物小票和食品外包装向销售单位要求退货。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/05/263949.html>

广州市食品药品监督管理局食品安全信息公布 (发布时间：2014年5月)

信息来源：广州市食品药品监督管理局 2014-05-21

一、【总体情况】

广州市食品药品监督管理局对食品安全的监管包括餐饮服务、流通环节酒类和保健食品。2014年4月，我局积极推进学校食堂食品安全视频监控系统建设，扎实开展春季学校食品安全检查，完成第115届中国进出口商品交易会餐饮服务食品安全专项监督检查工作，全市餐饮服务环节未发生较大及以上食品安全事故。全市食品药品监管系统出动执法人员10412人次，检查餐饮服务单位6838家次，查处案件77宗，罚没金额56.4万元；检查保健食品生产企业52家次，保健食品经营企业647家次，查处案件8宗，罚没金额1.25万元。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/05/263954.html>

国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告(2014年第8号)

信息来源：国家卫生计生委 2014-05-22

根据《食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》的规定，经对《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)中含铝食品添加剂进行重新评估，现决定撤销酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉等3种食品添加剂，不再允许膨化食品使用含铝食品添加剂，并调整硫酸铝钾和硫酸铝铵的使用范围。现公告如下：

一、自2014年7月1日起，禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用，膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/05/264023.html>

Intertek公开课培训会信息

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

Intertek GB 14881-2013 标准培训班

- ◇ 培训日期：2014-06-06
- ◇ 培训地址：上海市宜山路889号2号楼9楼西侧
Intertek食品部培训教室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_710.html

Intertek GB 14881-2013 标准培训班

- ◇ 培训日期：2014-06-25
- ◇ 培训地址：广州市科学城彩频路7号广东软件园E
栋8楼亚洲会议室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_751.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

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

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