

## Intertek Food2025年线下公开课计划清单

### 第一部分 备案项目、体系系列、产品系列

序号	课程类目	课程分类	课程题目	培训天数 (天)
1	体系系列	质量管理体系	ISO 9001质量管理体系内审员	2
2		食品安全管理体系	ISO 22000食品安全管理体系内审员	2
3		食品安全体系认证	FSSC22000 (第6版) 食品安全体系认证内审员	2
4		GMP+系列	GMP+内审员	3
5		GMP系列	食品行业“良好生产规范”GMP如何有效实施	2
6		危害分析与关键控制点体系	HACCP V1.0内审员	2
7	产品系列	BRCGS内审员&外审员系列	BRCGS食品安全全球标准(第9版)内审员	2
8			BRCGS包装材料全球标准(第7版)内审员	2
9			BRCGS S&D(第4版)仓储与物流全球标准内审员	1.5
10			BRCGS食品安全全球标准(第9版)第三方审核员	5
11			BRCGS包装材料全球标准(第6版)第三方审核员	3
12			BRCGS仓储与物流全球标准(第4版)第三方审核员	2
13			BRCGS经销商与代理商全球标准(第3版)第三方审核员	2
14		ASC系列	ASC认证标准及附属要求宣介	2
15		BAP系列	BAP认证标准&检测要求宣介	2
16		MSC系列	MSC-ASC CoC标准培训	2
17		RSPO系列	RSPO系列标准解析	2
18		IFS系列	IFS食品标准内审员培训	2
19			IFS物流标准内审员培训	2
20			IFS经销商标准内审员培训	2
21		有机系列	有机产品认证要求解析	2
22		ChinaGAP系列	GAP产品认证要求解析	2
23		PCQI检查员	FSMA美国“人类食品预防性控制措施”	3
24		备案项目系列	项目解析类课程	天然成熟蜂蜜认证要求解析
25	燕窝产品认证要求解析			1.5
26	可生食鸡蛋标准认证要求解析			1
27	无抗产品认证要求解析			1
28	A级产品认证要求解析			1
29	动物福利认证要求解析			1.5
30	非笼养鸡蛋生产认证要求解析			1
31	非笼养蛋鸡生产认证要求解析			1
32	非转基因产品认证要求解析			1
33	五星&七星食品安全认证要求解析			2
34	安心系列认证要求解析			2

## 第二部分 行业课程

课程类目	课程分类	课程题目
35	热点系列	预制菜
36		碳中和/碳达峰/碳足迹
37		食品行业直播人员应知应会知识培训
38	测试系列	农兽药残留检测方法及相关标准培训
39		感官评定培训
40	餐饮系列	餐饮企业食品安全管理员专题培训
41		校园食品安全管理培训
42		优质团餐企业经验分享+清洁消毒主题
43		团餐企业培训
44	法律	食品安全法&食品安全法实施条例
45		企业落实食品安全主体责任监督管理规定解读
46	规范性文件	学校食品安全与营养健康管理规定
47		餐饮服务食品安全监督检查操作指南解读
48		2018餐饮服务食品安全操作规范
49		有机产品认证实施规则
50	食品安全国家标准	GB 31654餐饮行业通用卫生规范专业解读
51		GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具的技术解读
52		GB 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
53	食品标签系列	食品标签国家标准讲解及相应法规培训
54		保健食品注册及标签
55		兽药残留国家标准专题解读
56		国内外食品添加剂使用法规培训
57		水质质量管理与控制
58	现场管理系列	宠物食品标签法规及测试
59		异物管理的“知”与“行”
60		如何做好虫害控制管理
61		食品防护，掺假掺杂
62		产品追溯与召回制度
63		食品欺诈预防
64		商超企业食品安全客诉管理
65	过敏原管理	
66	供应商部分	食品工厂润滑油应用
67		供应商选择和管理
68		食品行业供应商资质和要求
69		食品原辅料供应商的管理及审核要求培训