

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

Intertek

Valued Quality. Delivered.

# 食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE2. December.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与厦门餐饮同 农业部：正制定国家  
业工会强强联手 走进 粮食安全战略综合  
餐饮大讲堂 实施方案

农业部回应五常大米 台湾出台儿童食品新  
勾兑乱象：加强对品 规 不适合儿童长期  
牌保护 食用的食物将被限制  
促销



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与厦门餐饮同业工会强强联手 走进餐饮大讲堂

## 天祥一周播报 ▲

- 1.韩国某品牌海苔砷超标 两度上质检“黑榜”
- 2.食药监总局抽检到不合格项目的膨化食品
- 3.陕西质监抽查食品用塑料包装容器：不合格产品检出率为1.6%

## 新闻快播 ▲

- 1.农业部回应五常大米勾兑乱象：加强对品牌保护
- 2.国内乳企淡定应对进口奶：一盒奶走流程至少俩月
- 3.农业部：正制定国家粮食安全战略综合实施方案
- 4.我国新增44个出口食品农产品示范区
- 5.台湾出台儿童食品新规 不适合儿童长期食用的食物将被限制促销
- 6.江苏侦办食品药品环境犯罪1027起 抓获犯罪嫌疑人2058人

## 法规动态 ▲

- 1.关于征询《粽子》行业标准（征求意见稿）意见和建议的函
- 2.关于对“有机产品规章、规则、标准及HACCP相关标准英文版”征求意见的函
- 3.国家食品药品监督管理总局关于公布2014年第二阶段食品安全监督抽检信息的公告

## 展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek 果蔬制品技术解决方案研讨会 — 罐头制品专场
- 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.美国诉WTO肉类标识裁决不合理
- 2.外媒：大虾颜色并非越红越好 过红可能是铜超标
- 3.泰国预包装食品标签法案已获批准

## Intertek与厦门餐饮同业工会强强联手 走进餐饮大讲堂

信息来源：天祥集团食品事业部 2014-12-10

11月24日，全球领先的质量和安服务机构 Intertek 天祥集团携手厦门餐饮同业公会，走进厦门餐饮大讲堂，为厦门市餐饮企业带来一场全新的餐饮行业食品安全管理与风险控制主题讲座。活动吸引了厦门地区近百名来自国际及本地知名酒店、餐饮连锁机构的管理者代表参加。

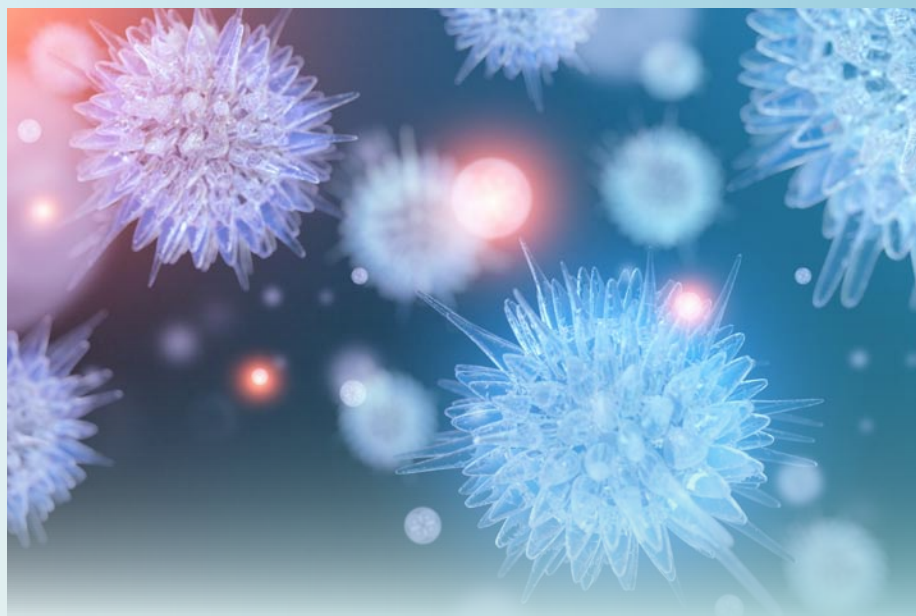
餐饮行业位于整个食物链最末端，不但需要承担上游供应商的原材料不合格带来的风险，还需直面消费者，应对各类突发的食品安全事件，并且承受法律监管、媒体报道所带来的社会压力。此外，不能完全工业化、标准化的生产过程更增加了食品安全管理保障的难度。



Intertek 凭借着专业的食品安全管理技术能力，长期为国内外相关企业提供食品安全管理的经验，设计了全方位和定制化的食品安全保证方案，以适用于企业特点的一站式服务，进一步提升餐饮业的食品安全管理水平，确保产品符合要求，保护品牌声誉。

Intertek 中国区食品事业部餐饮项目经理卢扬作为主讲人受邀出席大讲堂，针对餐饮企业关于食品安全管理的现状与弊端进行了阐述和分析，提供各种积极的建议，帮助餐饮业主提高食品安全的管理意识和管理水平，广受与会者的好评。





“韩国某品牌海苔**砷超标**”  
两度上质检‘黑榜’

## ◇ 事件

国家质检总局公布了 2014 年 10 月进境不合格食品信息，其中 1 批次进口的“某品牌拌海苔”，在浙江进境口岸检验出砷超标，被予以退货处理。

这批抽检不合格的某品牌海苔重量总计 72 千克，产地韩国，这是今年下半年，进口该产品第二次曝出砷超标。质检总局表示，问题产品是在入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，已依法做退货处理，并未进入国内市场销售。

## ◇ 分析

砷是一种准金属物质，分有机及无机两种形态，而有毒的主要是俗称砒霜的无机砷。联合国粮农组织公开指出，长期接触砷会导致癌症和皮肤损伤，还会影响发育，引发心脏疾病、糖尿病，以及损害神经系统 and 大脑。强制性国家标准《藻类制品卫生标准》及《食品中污染物限量》标准规定：藻类产品无机砷限量 1.5mg/kg。

除此之外，藻类和水产类食品也极易受到铅、甲基汞等重金属的污染，若误食含量超标的产品，同样会对人体造成健康隐患。

## ◇ Intertek 解决方案

| 检测项目 | 检测方法              | 价格<br>(RMB) | 检测周期<br>(working days) | 样品量(g) |
|------|-------------------|-------------|------------------------|--------|
| 铅    | GB 5009.12-2010   | 200         | 5                      | 50     |
| 无机砷  | GB/T 5009.11-2003 | 200         | 5                      | 50     |
| 甲基汞  | GB/T 5009.17-2003 | 300         | 5                      | 50     |



# “ 食药监总局抽检到不合格项目的膨化食品 ”

## ◇ 事 件

国家食品药品监督管理总局上周公布了本年度第二阶段 19 类食品及食品添加剂的监督抽检信息。对于膨化食品，此次共抽检 370 批次的样品，覆盖 25 个生产省份的 207 家企业。最终不合格样品数为 10 批次，不合格率为 2.70%。检出不合格的项目为菌落总数、羰基价、铝残留量、大肠菌群、甜蜜素、安赛蜜和过氧化值。

## ◇ 分 析

膨化食品种类丰富，味道鲜香，口感爽脆，因此得到了很多的青少年喜爱和食用。但是膨化食品在加工过程所使用的部分添加剂和甜味剂也属于风险限，很容易超标，长期食用会严重影响青少年的神经系统和消化功能，对其成长和健康造成不良影响。

## ◇ Intertek 解决方案

| 检测项目                          |               | 检测方法                                   | 价格<br>(RMB) | 检测周期<br>(working days) | 样品量(g ) |
|-------------------------------|---------------|----------------------------------------|-------------|------------------------|---------|
| 膨化食品<br>卫生标准<br>GB 17401-2003 | 感官要求          | GB 17401-2003                          | 100         | 5                      | 50      |
|                               | 水分            | GB 5009.3-2010                         | 100         | 5                      | 50      |
|                               | 酸价            | GB/T 5009.37-2003                      | 200         | 5                      | 50      |
|                               | 过氧化值          | GB/T 5009.37-2003                      | 200         | 5                      | 50      |
|                               | 羰基价<br>(以脂肪计) | GB/T 5009.37-2003                      | 400         | 5                      | 50      |
|                               | 铅             | GB 5009.12-2010                        | 200         | 5                      | 50      |
|                               | 总砷            | GB/T 5009.11-2003                      | 200         | 5                      | 50      |
|                               | 黄曲霉毒素B1       | GB/T 5009.22-2003<br>GB/T 5009.23-2006 | 400         | 5                      | 50      |
|                               | 菌落总数          | GB 4789.2-2010                         | 100         | 5                      | 100     |
|                               | 大肠菌群          | GB/T 4789.3-2003<br>GB 4789.3-2010     | 150         | 5                      |         |
|                               | 沙门氏菌          | GB 4789.4-2010                         | 200*5       | 5                      |         |
|                               | 志贺氏菌          | GB 4789.5-2012                         | 200         | 5                      |         |
|                               | 金黄色葡萄球菌       | GB 4789.10-2010                        | 200*5       | 5                      |         |
|                               | 铝             | GB/T 5009.182-2003                     | 300         | 5                      | 50      |
|                               | 安赛蜜           | GB/T 5009.140-2003                     | 500         | 5                      | 50      |
|                               | 糖精钠           | GB/T 23495-2009                        | 400         | 5                      | 50      |
|                               | 甜蜜素           | SN/T1948-2007                          | 600         | 5                      | 50      |



“ 陕西质监抽查食品用塑料包装容器：不合格产 ”

品检出率为1.6%

◇ 事 件

陕西省质量技术监督局上周公布食品用塑料包装容器产品质量联动监督抽查结果，共抽查企业 60 家，抽取样品 60 批次。经检验，合格样品 59 批次，不合格产品检出率为 1.6%。

本次抽查依据 GB 9681-1988 《食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准》、GB 9683-1988 《复合食品包装袋卫生标准》、GB 9687-1988 《食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》等相关标准和经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求，对食品用塑料包装容器产品的感官指标、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、外观等项目进行了检验。其中发现一批次产品的蒸发残渣项目超标。

◇ 分 析

由于塑料包装材料与食品直接接触，材料里所含有的有害物质及其迁移是威胁食品安全的重要因素，国内外食品安全法规与标准也都对各类的塑料材质进行严格的规定。

◇ Intertek 解决方案

| 检测项目    | 检测方法                                                                                      | 价格<br>(RMB) | 检测周期<br>(working days) | 样品量                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|-----------------------|
| 蒸发残渣    | GB 9681-1988 《食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准》、GB 9683-1988 《复合食品包装袋卫生标准》、GB 9687-1988 《食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》 | 500         | 5                      | 10 pcs or<br>1200 cm2 |
| 重金属（Pb） |                                                                                           | 200         |                        |                       |
| 脱色试验    |                                                                                           | 200         |                        |                       |
| 高锰酸钾消耗量 |                                                                                           | 500         |                        |                       |





## 农业部回应五常大米勾兑乱象：加强对品牌保护

信息来源：中国新闻网 2014-12-03

农业部新闻办公室今日举行新闻发布会，介绍《中国农产品品牌发展研究报告》有关情况，农业部市场与经济信息司司长张合成在回应“五常大米勾兑乱象”时表示，政府要组织方方面面的力量来打假，往往一个品牌响了存活不了几年，是因为假冒伪劣造成的影响，要加强对品牌的保护。

张合成表示，五常大米的报道在研究品牌农业发展时给了农业部很好的反思。在培育农产品品牌方面，农业部总体上的思路就是加快引导各类企业，包括农户和农民专业合作社等市场主体，通过品牌的注册、品牌的培育、品牌的经营拓展和保护等手段来创建品牌保护知识产权，而且努力打造以品牌价值为核心的现代农业企业。农业部考虑，推进品牌的基本原则，一是市场引导，二是企业主体，三是政府推动，四是社会参与。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286430.html>

## 国内乳企淡定应对进口奶：一盒奶走流程至少俩月

信息来源：中国经济周刊 2014-12-02

如同电影《终结者》中那句著名的台词：“我会回来的！（I will be back!）”，在2014年的“双十一”电商大战中，出现了一个看似“高大上”新品类的身影——进口常温奶，如德国纯牛奶、新西兰原装进口奶、意大利半脱脂牛奶……

撤离中国市场10年后，以常温奶为代表的进口牛奶开始了又一次大规模“入侵”。此前，它们只是通过进口代理，小规模地出现在中国的超市里。

今年“双十一”，进口常温奶携手它们的小伙伴洋奶粉，与国产品牌展开了一场激烈的卡位战。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286065.html>

## 农业部：正制定国家粮食安全战略综合实施方案

信息来源：证券时报网 2014-12-05

12月5日，国务院新闻办公室上午10时在国务院新闻办新闻发布厅举行新闻发布会，请农业部总经济师、新闻发言人毕美家介绍我国今年粮食生产形势等有关情况。

毕美家介绍，我国的粮食连年增产，为保障国家粮食安全，支撑经济社会发展提供了有力保障，但与此同时要看到粮食生产的各种资源要素在我们国家已经绷得很紧，生态环境承载压力在不断加大，耕地水资源的约束也越来越紧。为此，目前农业部正制定保障可持续国家粮食安全战略综合性实施方案。

毕美家还表示，计划力争到2020年粮食和农业生产的化肥、农药使用量实现“零增长”，努力提升土地产出率、投入品利用率、劳动生产率。

对于大众关注的转基因问题，毕美家介绍，农业部对转基因问题的态度是一贯的，也是明确的。简单地讲是两条：一是在研究上要大胆，坚持自主创新；二是在推广上要慎重，做到确保安全。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286784.html>

## 我国新增44个出口食品农产品示范区

信息来源：中国食品报 2014-12-03

11月27日，国家质检总局发布信息，我国又有44个县（市、区）被授予“国家级出口食品农产品质量安全示范区”称号。至此，我国累计已有188个县（市、区）成为国家级出口食品农产品质量安全示范区，并覆盖到除西藏以外的省、直辖市和自治区。

国家质检总局新闻办公室主任李静在新闻发布会上说，近年来，国外技术性贸易措施对中国食品农产品出口构成了越来越大的挑战。跨越这些技术性贸易措施要求，成为中国食品农产品顺利出口必须解决的首要问题。

自2009年起，国家质检总局在全国推行示范区建设，在出口较为集中的地区，引入国际先进的管理理念，按照国际标准组织生产，倡导“地方政府主导、监管部门参与、生产企业落实、全社会监督”。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286336.html>

## 台湾出台儿童食品新规 不适合儿童长期食用的食物将被限制促销

信息来源：中国国门时报 2014-12-02

台湾卫生福利部食品药物管理署日前发出公告：自2016年起，炸鸡、薯条、可乐等不适合儿童长期食用的食物将被限制促销，不得附赠或加购玩具，也不得在儿童频道做广告，违者最高罚款400万元新台币（约港币100万元）。

根据规定，对于零食、糖果、饮料、冰品，以及直接供应饮食的场所5种厂商，若食品的4种营养素之一超标，包含脂肪占总热量30%以上、饱和脂肪占总热量10%以上、钠含量每份400毫克以上，以及额外添加的糖占总热量10%以上，将被视作不适合儿童长期食用，必须遵守促销限制和广告限制两大禁令。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286113.html>

## 江苏侦办食品药品环境犯罪1027起 抓获犯罪嫌疑人2058人

信息来源：中国新闻网 2014-12-01

11月30日，江苏省公安厅、省农委、省环保厅、省食药监局在南京联合召开打击食品药品环境犯罪新闻发布会，江苏省公安厅治安总队队长张兰青通报了警方联合多部门打击食品药品环境犯罪的工作情况。

记者了解到，今年以来，江苏省已立案侦办危害食品药品安全和环境污染刑事案件1027起，抓获犯罪嫌疑人2058人。

为了努力让百姓吃饭麻香，服药放心，免遭污染，江苏警方今年集中组织开展了“打击食品药品环境犯罪深化年”活动，严厉打击严重影响公共安全、危害群众健康、扰乱市场秩序的食品药品环境犯罪。截至目前，全省破获公安部挂牌督办的大要案件55起，同比分别增长5.6%、61.9%和10.1%。

今年3月，该省公安厅协调连云港、徐州等地警方通力协作，成功破获连云港“1.18”生产、销售不符合安全标准的牛肉案，抓获犯罪嫌疑人12名，合力摧毁了一个非法从境外疫区走私牛肉的犯罪网络。

此外，公安机关共会同全国14个省87个市公安机关组织联合行动，打掉10人以上犯罪团伙21个。今年以来已追回涉及食品药品环境犯罪案件的网上逃犯156人。

在开展专项打击行动的基础上，江苏警方会同相关部门，积极推动建立健全打击食品药品环境犯罪长效机制。对内加强考核督导，将打击食品药品环境犯罪成效作为衡量民生警务的重要方面，纳入全省公安工作绩效综合考评；对外健全执法协作机制，不断健全完善与农业、环保、食药监等行政执法部门间案件移送、会商督办、联合调查、信息共享、考核奖惩等常态工作机制。

无锡、南通、连云港等地警主动加强与食药监管部门的沟通协调，积极筹建食品药品安全快检实验室、推广应用食品快检箱、探索建立食药违法人员“黑名单”制度。江苏警方进一步完善司法衔接机制，加强与检法机关的协作配合，明确重大案件提前介入机制，加快案件办理进度，确保打击处理到位。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/285953.html>



## 美国诉WTO肉类标识裁决不合理

信息来源：食品伙伴网 2014-12-02

据外媒报道，针对世贸组织（WTO）认定美国肉品标识法未遵守国际公平贸易规定的判决，28日美国再次提出上诉，挑战这一裁决。

3年前WTO表示，美国的规定非法歧视进口肉品，加拿大和墨西哥赢得这场裁决。

美国随后进行上诉，但以失败告终，并被要求修改肉品标识法，遵守国际贸易规定。

然而WTO今年10月表示，美国还是没有动作，这为加拿大和墨西哥要求实施贸易制裁的权利铺路。

加拿大农业部部长芮兹（Gerry Ritz）表示，渥太华当局对此上诉深感失望，并呼吁美国放弃“无理取闹的保护主义”标示规定。

他在声明中表示，我们将采取任何必要措施来取得公平的裁决。

加拿大估计，美国要求零售商标示肉品来源的规定，可能让加拿大农民和加工商因业绩减少和价格下降，每年损失10亿美元。

## 外媒：大虾颜色并非越红越好 过红可能是铜超标

信息来源：参考消息网 2014-12-04

外媒称，圣诞节临近，诱人的海产品又将出现在人们的节日餐桌上。但是在选购大虾等甲壳类海产品时一定要小心。墨西哥国立自治大学和西班牙国家研究委员会国家自然科学博物馆的研究人员刚刚在《科学公共图书馆综合卷》杂志上发表一项研究报告称，被人们认为可能味道更加鲜美的颜色过红的大虾等甲壳类海鲜可能是因为铜超标。

据西班牙《阿贝赛报》12月3日报道，西班牙国家自然科学博物馆的生态学家安德烈斯·巴尔沃萨指出，“所有甲壳类海鲜呈现红色是因为其体内的类胡萝卜素，对于大虾而言就是体内的虾青素。这是它们摄入了浮游植物所致。但是，在与墨西哥化学家研究动物体内类胡萝卜素及其分子间的相互作用时我们发现，铜超标会使虾青素变得更红”。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/12/286614.html>

## 泰国预包装食品标签法案已获批准

信息来源：厦门WTO工作站 2014-12-03

2014年12月1日，泰国卫生部发布G/TBT/N/THA/1/Rev.1/Add.1号通报，颁布2013年9月9日发布的有关“预包装食品标签”□ G/TBT/N/THA/1/Rev.1）通报已获批准，并于2014年6月6日在官方公报上发布。生效日期为官方公报发布后180天（2014年12月3日）。





## 关于征询《粽子》行业标准（征求意见稿）意见和建议的函

信息来源：中国商业联合会 2014-12-05

各有关单位：

根据商务部办公厅《关于下达 2014 年流通行业标准项目计划的通知》商办流通函【2014】191 号文件要求，我会负责《粽子》推荐性行业标准的修订工作，现已完成标准征求意见稿。

为做好《粽子》行业标准修订工作，本标委会将《粽子》行业标准（征求意见稿）在我会网站上公示，广泛征询社会各方意见和建议，公示期至 2015 年 1 月 20 日止，请各有关单位结合粽子市场情况，提出意见和建议，并填写《征求意见稿表》（见附件）后回复我们，我们整理汇总后，转入下步工作。

附件：1、《粽子》行业标准（征求意见稿）

2、《征求意见稿表》

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/12/286816.html>

## 关于对“有机产品规章、规则、标准及 HACCP 相关标准英文版”征求意见的函

信息来源：国家认监委 2014-12-04

各有关单位：

为加强有机产品认证国际互认与合作，保障有机产品国际贸易顺利开展，国家认监委组织完成了有机产品规章、规则、标准及《HACCP 食品生产企业通用要求》英文版（见附件）的翻译工作，为保证文件的适用性及科学性，现对其英文版初稿公开征求意见。

如有反馈意见，请于 12 月 15 日前将意见、建议反馈至联系人。

电话：010-82260830

E-mail：1063897559@qq.com

地址：北京市海淀区马甸东路 9 号，国家认监委注册管理部

邮编：100088

附件 1：《有机产品认证管理办法》英文版

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/12/286516.html>

## 国家食品药品监督管理总局关于公布 2014 年第二阶段食品安全监督抽检信息的公告

信息来源：国家食药监总局 2014-12-05

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等规定，国家食品药品监督管理总局近期完成了 2014 年第二阶段食品和食品添加剂的国家监督抽检工作。现将抽检结果公布如下：

本次监督抽检涉及 19 类食品（粮食及其制品、食用油和油脂及其制品、肉及肉制品、蛋及蛋制品、蔬菜及其制品、水果及其制品、水产及水产制品、饮料、调味品、焙烤食品、茶叶及其相关制品、薯类及膨化食品、糖果及可可制品、炒货食品及坚果制品、豆类及其制品、蜂产品、冷冻饮品、罐头、乳制品）和食品添加剂，覆盖全国 14202 家企业，抽检样品共计 27614 批次。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/12/286804.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 果蔬制品技术解决方案研讨会 — 罐头制品专场

- ◇ 培训日期：2014-12-26
- ◇ 培训地址：江苏省徐州市
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/CourseOnline\\_17\\_1\\_1105.html](http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1105.html)

### Intertek **FSSC22000**标准内审员培训班

- ◇ 培训日期：2014-1-14
- ◇ 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/diypage/course/20141208-FSSC22000.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](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](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](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](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](http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_IFS_video_peixun.html)