

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

ISSUE 2. August. 2013

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出席CCFA
第九届食品安全年会

PVC保鲜膜致不育？
没那么可怕

Intertek肉毒杆菌
的检测服务

多地流通食用冰来自
“黑冰厂” 成本低
廉细菌超标

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、摘编或以任何方式发行。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出席第九届食品安全年会——共同探讨如何与零售商共同制订供应商审核标准
2. Intertek肉毒杆菌的测试服务

国际资讯

国际食品及农产品 ▲

1. 英国爆发贝毒中毒疫情 关闭苏格兰捕捞点
2. 日媒称来自中国的进口食品更符合日本食品卫生法
3. 纵观各国食品安全监管体系

法规动态 ▲

1. 关于《水果与蔬菜速冻加工管理规范》国家标准征求意见的通知
2. 关于《食品生产企业安全生产监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的通知
3. 关于《食品包装用淋膜纸》等5项造纸标准征求意见的通知

天祥一周播报 ▲

1. 造假者自揭黑幕：豆渣掺“吊白块”制成腐竹
2. 进口食品营养标签屡次检出不合格
3. 欧盟修订烯酰吗啉等4种农药的最大残留限量

新闻快播 ▲

1. PVC保鲜膜致不育？没那么可怕
2. 香港限奶令或不取消 只微调限制数量
3. 国家标准的出版发行不应搞行政垄断
4. 香港公布首个总膳食研究有关丙烯酰胺的结果
5. 多地流通食用冰来自“黑冰厂” 成本低廉细菌超标
6. 检测难题致乳企钻漏洞 “复原乳”疑云不解

展会培训会研讨会信息 ▲

1. Intertek BRC包装材料内审员培训班
2. Intertek BRC&IFS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 HACCP食品安全管理体系内审员视频培训
7. Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训

Intertek出席CCFA第九届食品安全年会 ——共同探讨如何与零售商共同制订**供应商审核标准**

信息来源：天祥食品部 作者：张佳珍 2013-08-06

【Intertek 天祥食品部】2013年7月24-26日，中国连锁经营协会在北京唐拉雅秀酒店召开第九届食品安全年会。来自国内100多家零售企业、餐饮企业和供应商的200余名代表参加了本次会议。

本届年会的主题是“新起点、新使命”。来自全国人大法制办《食品安全法》主要起草人李援主任解读我国食品相关法律发展变化的历程，来自沃尔玛、麦德龙、乐购、家乐福、武汉中百等知名企业的负责人到会进行演讲。会议就行业现状和发展趋势进行了分析讨论，针对危机应对、职业打假等话题进行了深入探讨。

Intertek上海天祥质量技术服务有限公司食品部总经理程军作为嘉宾受邀出席该会议，并以《如何与零售商共同制订供应商审核标准》为主题进行发言，围绕着零售商对供应商审核的必要性、制订审核标准的总体思路、供应商审核标准制订需要特别关注的三个方向这三个方面的内容进行讲解。



会议现场

程军就对近年来国内外发生的重大食品安全事件进行回顾，指出并分析了其频频发生的深层次原因：即食品（食品链长）、食物种类增加（原料和加工过程复杂）、加工规模大（工业化和设备化）、环境污染、科学技术水平提高、消费者意识提高。

与此同时，他对整个食品行业的发展趋势以及食品安全保障技术的发展进行了分析与展望。从而强调了零售商对供应商审核的必要性。他介绍了与零售相关的食品安全认证，并着重分析了 BRC。



Intertek 上海天祥质量技术服务有限公司
食品部总经理程军



Intertek 布展现场

程军表示，“从消费者的角度制订审核标准（如标签，掺假，异物，过敏原等）、从供应链的角度制订审核标准（如对供应链进行风险评估，确定高风险环节）、从可持续发展的角度制订审核标准是供应商审核标准（如社会责任、品牌，财务等）制订需要特别关注的三个方向。”

关于 Intertek

Intertek（天祥）集团是全球领先的质量和安全管理机构，致力为客户的产品和流程增加价值，促进客户在全球市场取得成功。Intertek 在超过 100 个国家拥有 1,000 多家实验室和分支机构，以及 35,000 名的员工，凭借专业技术、资源和全球网络，为客户提供最优质的服务。

Intertek 食品部为初级生产商、加工商、零售商以及餐饮服务商，在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。

Intertek肉毒杆菌的测试服务

事件

2013年8月2日，新西兰乳制品巨头恒天然集团2日向新西兰政府通报称，其生产的3个批次浓缩乳清蛋白（WPC80）中检出肉毒杆菌，影响包括3个中国企业在内的8家客户。

8月2日晚间，中国国家质检总局官网发布消息，要求进口商立即召回可能受污染产品。

8月3日，新西兰初级产业部发表声明，已经确定5个批次“可瑞康”牌2段婴儿配方奶粉使用含有肉毒杆菌的浓缩乳清蛋白粉，建议新西兰父母暂停为6个月以上宝宝喂食“可瑞康”牌2段婴儿配方奶粉。

8月3日，恒天然举行新闻发布会，执行董事加里·罗马诺介绍说，检测显示，新西兰本地一家工厂2012年5月生产的3批浓缩乳清蛋白含有肉毒杆菌。这些“受污”产品总量达40吨左右。暂时没有收到“受污”产品引发的健康问题报告。此外，这些可能造成服食者中毒的受污染浓缩乳清蛋白粉被提供给8家制造商，用作生产婴儿奶粉、儿童成长奶粉和运动饮料的原料，涉事产品估计达到900吨。

8月4日，中国国家质检总局公布3个品牌的4家“涉事”中国公司。

8月5日，恒天然首席执行官Theo Spierings在新闻发布会开场发言中，首先强调，就部分含肉毒杆菌的乳清蛋白粉流入中国向国内消费者公开道歉。

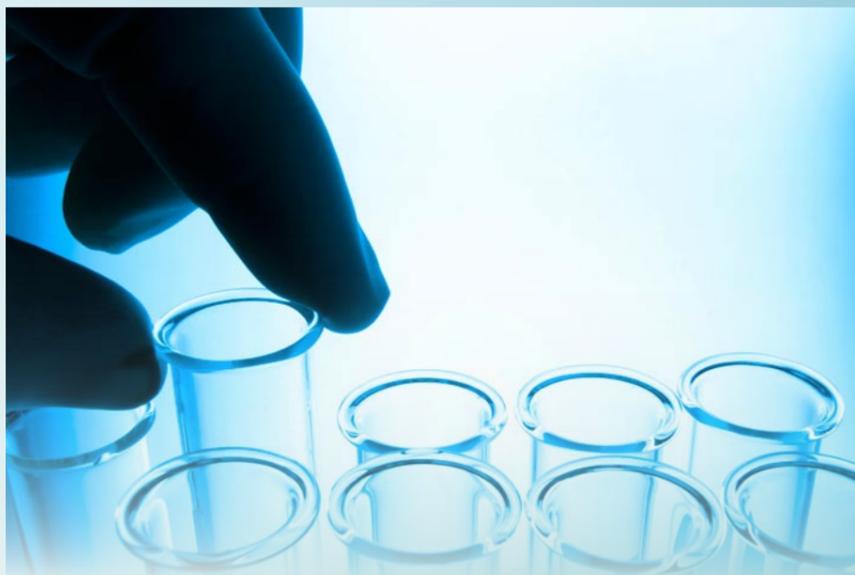
分析

肉毒梭状杆菌，又叫肉毒梭菌（*Clostridium botulinum*），是一种生长在缺氧环境下的细菌，在罐头食品及密封腌渍食物中具有极强的生存能力，是目前毒性最强的毒素之一。肉毒杆菌是一种致命病菌，在繁殖过程中分泌毒素，是毒性最强的蛋白质之一。人们食入和吸收这种毒素后，神经系统将遭到破坏，出现头晕、呼吸困难和肌肉乏力等症状。

据有关专家表示：肉毒杆菌产生的根源是管道。由于不经常、不定期使用，虽然管道有日常清理的程序，但是清理不够彻底，可能是导致生产的乳清蛋白粉含有该菌的主要原因。

详细链接：http://www.intertek.com.cn/news-onlie_14_1_991.html





“造假者自揭黑幕：豆渣掺
“吊白块”制成腐竹”

◇ 事件

加工腐竹第一步是将泡过的黄豆磨成豆浆然后放进大锅中熬，随着豆浆水分的蒸发，它的表面逐渐形成了一层豆膜也叫腐竹膜，将这层腐竹膜挑出晾干便是腐竹。

腐竹的主要成分是植物蛋白质，随着腐竹一层层从豆浆锅中挑出，里面植物蛋白质的含量越来越少，所结豆膜也越来越薄，到最后剩下的都是豆渣，再也挑不出腐竹。

然而，造假者却利用加淀粉、加明胶、加吊白块，将废料做成腐竹。

一般 100 斤腐竹废料加 30 斤淀粉，明胶和吊白块是根据调浆的情况来加，添加量不定。用废料、淀粉、明胶、吊白块调出的浆，实际是无法结膜挑出腐竹，只能给腐竹挂浆。

所谓腐竹挂浆，就是将用废料、淀粉、明胶、吊白块调出的浆，粘挂到腐竹上，使腐竹的重量增加，这种腐竹又叫“粘浆腐竹”。腐竹被挂浆后，重量可以增加三分之一。

添加淀粉是用来代替黄豆，添加明胶是为了增加黏度，添加吊白块是为了增加韧性和延展性。另外，吊白块还有一定的漂白作用。为了使造假腐竹不易变质，颜色好看，造假者还会添加含有甲醛的硼砂和有染色作用的嫩黄素等。

◇ 分析

腐竹是一种传统豆制品，由于形状像竹，故被称作腐竹。腐竹应该遵守 GB/T 22106-2008 非发酵豆制品的相关要求，其中对于蛋白质的要求是干燥腐竹 ≥ 45.0 ，如果增加了大类淀粉来代替黄豆，那么产品的蛋白质势必会不足。

吊白块化学名称是甲醛次硫酸氢钠，又被称雕白块、雕白粉，易溶于水，是一种强氧化剂，误食 10 克纯吊白块就会中毒致死，国家明文规定严禁在食品加工中使用。吊白块分解产生的有毒气体可使人头痛、乏力、食欲差甚至导致鼻咽癌等疾病。

◇ 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)
蛋白质	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定 GB 5009.5-2010 (换算系数按5.71)	200	5	200
甲醛次硫酸氢钠 (吊白块)	参考GB/T 21126-2007 小麦粉与大米粉及其制品中 甲醛次硫酸氢钠含量的测定	600		

“进口食品营养标签屡次检出不合格”

◇ 事件

《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011, 以下简称《通则》)自2013年1月1日起正式实施以来,深圳检验检疫局在文锦渡口岸查获52种进口食品营养标签符合性检测不合格。不合格检测项目包括蛋白质、脂肪、反式脂肪、钠和钙,涉及产品类型包括饼干、饮料、调味品、月饼、牛奶、烘炒食品、果冻、糖果等,产地包括德国、法国、英国、意大利、马来西亚、越南、韩国、波兰等国家和地区。

经分析,进口食品营养标签屡次检出不合格主要有以下三方面原因:首先是进口商提供的营养成分检测报告真实性存疑,不排除一些不法企业提供虚假检测报告的可能,而检验检疫部门无法核实;其次是出具营养成分检测报告的机构检测能力存在问题。部分境外生产企业的实验室和第三方检测机构并不具备相应的检测能力,出具报告准确度不高;另外,产品质量不稳定,营养成分含量波动较大。因不同生产批次使用的原辅料存在一些差别,某些企业无法保证产品的营养成分含量符合要求。

◇ 分析

根据GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》的要求,直接提供给消费者的预包装食品(豁免标示的食品除外)必须标示营养标签内容。对此,检验检疫部门在加强对进口预包装食品营养标签格式审查的同时,对首次进口食品的营养标签内容进行符合性检测,对营养标签内容不合要求的食品依规作退运或暂时扣检作更换标签处理。检验检疫部门提醒进口食品企业重视营养标签标示,对营养成分检测报告来源和可靠性做评估,提高标签的准确性。同时,建议进口商将食品样品送到国内CMAF实验室进行营养成分检测后制作营养标签。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	标准代码	检测方法	价格 (RMB)
Calories 能量	GB 28050-2011	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	Free
Carbohydrates 可利用碳水化合物			
Total fat 脂肪	GB/T 5009.6-2003	食品中脂肪的测定	200
Protein 蛋白质	GB 5009.5-2010	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定	200
Sodium 钠	GB/T 5009.91-2003	食品中钾、钠的测定	200
Dietary fiber 膳食纤维	GB/T 5009.88-2008	食品中膳食纤维的测定	800
Water content 水份	GB 5009.3-2010	食品安全国家标准 食品中水分的测定	100
Ash content 灰分	GB 5009.4-2010	食品安全国家标准 食品中灰分的测定	100
Trans fat 反式脂肪	GB/T 22110-2008	食品中反式脂肪酸的测定 气相色谱法	800
Total: 1600 (7个工作日)	2400 (配料含有氢化或部分氢化植物油时加测反式脂肪)		
备注:	测试所需样品量: 250g×3件;		

“欧盟修订烯酰吗啉等4种农药的最大残留限量”

◇ 事件

据欧盟网站消息,7月13日欧盟发布(EU) No 668/2013号委员会条例,就2,4-滴丁酯(2,4-DB)、烯酰吗啉(dimethomorph)、茚虫威(indoxacarb)、唑菌胺酯(pyraclostrobin)在某些产品中的最大残留限量修订欧盟议会及理事会条例(EC) No 396/2005附录II、III。本法规将自公布后第20天起生效。

◇ 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)
2,4-D-1-butyl ester 2,4-D-丁酯	GC-MS	400	5	200
Dimethomorph 烯酰吗啉	LC-MS/MS	600		
Indoxacarb 茚虫威	LC-MS/MS	600		
Pyraclostrobin 唑菌胺酯	LC-MS/MS	600		

香港公布首个总膳食研究有关**丙烯酰胺**的结果

信息来源：香港食物安全中心 2013-07-30

（香港）食物环境卫生署食物安全中心（中心）今日（七月二十九日）公布香港首个总膳食研究的第六份报告，评估香港市民从膳食中摄取丙烯酰胺的分量。研究显示，若与其他国家和地区（包括美国、加拿大、欧洲、新西兰及内地）比较，本港市民从膳食摄入丙烯酰胺的分量较低；然而，根据估计摄入量而计算丙烯酰胺对港人健康构成的影响的风险评估显示，问题值得关注。

丙烯酰胺是一种用来制造聚丙烯酰胺的工业化学物。但近年的研究发现，食物经高温处理或烹煮，食物内的游离天门冬酰胺与还原糖产生反应，形成丙烯酰胺。

中心发言人说：「该种化学物为基因致癌物质，被认为对实验动物会产生神经系统毒性作用，并且会影响生殖和发育。然而，流行病学研究未能提供一致的证据，证明人体从膳食中摄入丙烯酰胺的水平与癌症发病率呈正相关。」

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/07/238999.html>

多地流通食用冰来自“黑冰厂”**成本低廉细菌超标**

信息来源：中广网 2013-08-02

据中国之声《央广夜新闻》报道，前不久，中央电视台报道称，某些餐饮店冰块“比厕所水还脏”，这一说法引起广泛争议。有人说，竟然这么脏，太令人发指了；也有人提出质疑，认为这种测量的标准 and 对比的方式都不科学。食用冰到底卫生不卫生，还能吃吗？

北京市面上 80% 的食用冰为无资质工厂生产的“黑冰”

最近，有媒体对北京夏季的食用冰市场进行调查，指出北京夏季食用冰流通市场的总产值大概是 5 亿~ 8 亿元。但是全北京有正规资质的食用冰制造企业仅仅只有 6 家，超过 80% 的食用冰都是没有资质的工厂生产的“黑冰”。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/08/239243.html>

检测难题致乳企钻漏洞 “复原乳”疑云**不解**

信息来源：时代周报 2013-08-01

“60% 以上打着纯牛奶旗号的液态奶都是用奶粉冲兑的”，近日来，本已暗流汹涌的中国乳业江湖，因为一位八旬老人的一句话再起波澜。

一方面，西部乳业发展协会执行副会长、西南民族大学畜牧系教研室主任魏荣禄揭开了这个液态奶行业的潜规则，一方面中国乳制品工业协会发表声明称魏荣禄言过其实，并表示企业用奶粉冲兑鲜奶是违法行为。

目前液态奶中究竟存不存在用大包粉勾兑的情况？如果存在，比例大概是多少？这样制作出来的液态奶可能存在什么问题？关于复原乳国家相关法律法规始终语焉不详，是否为此留下漏洞和隐患？

又见潜规则

“我认识魏老多年，我想他的意思不是说由奶粉冲兑出 60% 的液态奶，而是有 60% 的液态奶并非完全都是新鲜牛乳制成，而是多少都含有奶粉冲兑的情况，这个数字并不夸张”，西藏高原之宝牦牛乳业股份有限公司的汪家琦博士告诉时代周报记者。

按照奶粉商的宣传，奶粉是用纯牛乳经蒸干加工而成，基本是用 8.5 吨牛奶蒸干成 1 吨奶粉，这个过程中没有任何营养损失。既然奶粉的成本和售价如此之高，为何乳制品企业要放弃鲜奶而选用“更贵”的奶粉来生产液态奶呢？

“客观上是因为中国奶源贫乏并且分布不均造成的，主观上则是乳制品企业为了节约成本，用来制造液态奶的不是你在超市购买的那种奶粉，而是大包粉，也就是工业奶粉”，曾在多家乳制品企业担任高层的杨文山（化名）告诉时代周报记者。



详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guonei/2013/08/239130.html>



英国爆发贝毒中毒疫情 关闭苏格兰捕捞点

信息来源：国家食品安全信息中心 2013-07-29

7月25日，英国食品标准局发布声明表示由于近期检测出异常毒素超标，关闭位于苏格兰的捕捞贝类的网点。这些贝类毒素是自然产生的，但是FSA近期接受到通知，英格兰东南部大约70人出现符合贝类中毒的症状，经调查发现这些贝类均来自苏格兰的捕捞点。因此，为预防食物中毒事件，决定关闭该地区的捕捞，等待毒素水平消退，同时处理已经售出的贝类。



日媒称来自中国的进口食品更符合日本 食品卫生法

信息来源：商务部网站 2013-07-30

《日本产经新闻》7月26日讯，据厚生劳动省“2011年度进口食品监测统计”数据显示，2011年，日本自中国进口食品项目约63万项，其中抽检项目有11万项，抽检率达17.6%，是进口食品前五位国家中最高的，而其中不符合食品安全规定的仅278项，占0.25%，是前五位国家中最低的。美国、法国、泰国和韩国进口食品抽检率分别为9.6%、4.4%、7.8%和5.3%，不符合食品安全规定比率分别为0.8%、0.34%、0.78%和0.58%。检查结果显示，从中国进口的食品好于其他国家，更符合日本食品卫生法。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/07/238938.html>

纵观各国食品安全监管体系

信息来源：中国食品报 2013-07-30

目前，国际上的食品安全管理体制主要有3种类型：一是专门独立的管理机构来管理，以爱尔兰、英国、加拿大、荷兰、德国、新西兰、丹麦为代表；二是多机构联合管理，以美国、瑞士、法国、韩国为代表；三是介于二者之间，既有多机构共同管理，同时又有专门的领导机构，以日本为代表。

英国

英国是最早建立独立食品安全管理机构的国家之一。1999年英国建立了独立的食品标准局(FSA)，作为国家食品安全的领导机构，其职权包括科学的风险评估、风险管理、标准设定等。FSA负有食品安全监管的职责，但没有促进农业或食品行业发展的责任。在管理上，FSA直接向议会负责，日常事务由首席执行官管理。

详细链接：<http://www.foodmate.net/news/guoj/2013/07/239006.html>



关于《水果与蔬菜速冻加工管理规范》国家标准征求意见的通知

信息来源：中国商业联合会 2013-07-29

各有关单位：

根据由国家标准委综合 [2010]87 号批准的计划编号为 20101125-T-601 的安排，由我会负责组织《水果与蔬菜速冻加工管理规范》国家标准的制定工作。现经起草工作组广泛收集资料，多次征求意见，并于 2013 年 6 月 24 日在南通召开起草工作组会议，完成了标准“征求意见稿”。为使标准更符合实际，更具可操作性，经研究决定于网上再次征求意见，欢迎社会各界对标准内容提出建议和意见。请于 2013 年 9 月 1 日前将意见返回中国商业联合会行业发展部。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/07/238874.html>

关于《食品生产企业安全生产监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的通知

信息来源：国务院法制办 2013-07-31

为规范食品生产企业安全生产监督管理，加强食品生产企业安全生产，预防和减少生产安全事故和职业危害，保障食品企业从业人员的生命安全与健康，根据立法计划，国家安全监管总局起草了《食品生产企业安全生产监督管理规定（征求意见稿）》。为提高规章质量，现将其全文公布，征求社会各界意见。有关单位和各界人士可以在 2013 年 9 月 1 日前，通过四种方式提出意见：

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。
2. 通过信函方式将意见寄至：北京市和平里北街 21 号（邮编 100713）国家安全监管总局政策法规司，并在信封上注明“《食品生产企业安全生产监督管理规定》征求意见”字样。

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/07/239058.html>

关于《食品包装用淋膜纸》等 5 项造纸标准征求意见的通知

信息来源：造纸标准检测与计量网 2013-07-31

各相关单位：

《食品包装用淋膜纸》、《纸浆模塑餐具》、《废纸浆脱墨效果评价》、《滤嘴棒纸》和《无纺壁纸原纸》5 项造纸标准已完成征求意见稿，现公开征求意见，如对标准有意见和建议，可填写意见反馈单，盖章后传真或 email 至全国造纸工业标准化技术委员会秘书处。征求意见截止时间为 2013 年 8 月 10 日。

秘书处联系方式如下：

北京市朝阳区望京启阳路 4 号中轻大厦 306A 邮编：100102

电话：01064778117 传真：64778114

详细链接+附件：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2013/07/239064.html>

Intertek公开课培训会信息

Intertek BRC **包装材料**内 审员培训班

- ◇ 培训日期：2013-09-26
- ◇ 培训地址：广州市萝岗区科学城彩频路7号E栋天祥集团 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_214.html

Intertek BRC&IFS **标准** 培训班

- ◇ 培训日期：2013-09-03
- ◇ 培训地址：上海市徐汇区宜山路889号齐来科技服务园区2号楼6楼
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_192.html

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



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 HACCP食品安全管理体系内审员视频培训

- ◇ 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/haccp_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

全国业务联系

◇ 业务发展:

餐饮

卢扬 010-58220580 13601088402

乳制品

安小丹 021-60913071 13917147345

宠物食品

周航 021-60913073 13611634640

◇ 地区:

上海总部

张茜
电话: 021-6119 4014
Vivian.q.zhang@intertek.com

李娟娟
电话: 021-6167 9392
juanjuan.li@intertek.com

山东 (青岛)

马翀
电话: 0532-8591 8812
chong.ma@intertek.com

东北 (大连)

高斌
电话: 0411-8280 8918
bin.gao.dln@intertek.com

郁萍娟
电话: 021-6091 7177
manila.yu@intertek.com

华东 (杭州)

张茜
电话: 0571-8679 1695
lucy.zhang@intertek.com

华南 (广州)

文钰
电话: 020-3210 2200
wendy.y.wen@intertek.com

华北 (北京)

杜鹃
电话: 010-5822 0580
Juan.du@intertek.com

华中 (武汉)

彭兰
电话: 027-8574 3337
penny.lan.peng@intertek.com

地址: 上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧