

# 清洁要点培训

食品卫生学院 (CFS) 致力于为食品行业培养专业的卫生人才。怀揣着这一使命，我们面向希望掌握食品卫生知识和信息的食品行业专业人员提供清洁要点培训，以推动食品加工业的发展，并最终实现为大众保障食品安全的目标。该课程是我们的食品行业领导者高级认证课程的预备课程。

## 学习目标

- 识别有效的卫生/清洁计划的关键要素
- 认识清洁卫生对长期业务成功的影响
- 运用程序、技术知识和方法来确保合规，例如美国《食品安全现代化法案》(FSMA) 或地方性法规
- 借鉴并采用成功的环境监测程序中的各种要素，包括有效涂抹取样、确认与验证技术，以及相关纠正措施
- 通过执行有序的湿洗和干洗步骤取得一致、可验证的结果，并且根据产品和工艺评估和辨别合适的方法
- 认识有效的成文清洁程序的目的和价值
- 制定清洁标准操作程序 (SSOP)
- 影响和激励跨职能部门的同事，使其在卫生和食品安全计划中发挥关键作用

得益于课堂中提供的实操机会，清洁要点培训课程十分有效而且独具特色。课程由来自食品安全学院 (CFS) 并且在行业内广受认可的主题专家进行授课，并对学员进行测验，以确保其掌握各项知识和技能。在为期两天半的培训课程结束时，顺利学完课程的学员将获得数字徽章和证书。



## 培训主题

培训内容包括湿式清洁、干式清洁、环境监测、过敏原验证与确认、制定书面清洁程序 (SSOP)、评估设备卫生设计、清洁自动化、周期性清洁计划 (包括 MSS) 和执行、虫害控制、维护和清洁，以及领导层如何有效保障清洁卫生。

## 专享课程

您是否希望专门为贵公司安排一次课程？所有课程都可作为专享课程提供，包括在培训结束后使用培训地点供贵公司召开内部会议。请通过以下电子邮箱联系我们，以获取更多信息：[training@cf-san.com](mailto:training@cf-san.com)。



请访问我们的网站，获取有关最新培训日期、适用情况以及价格的信息：  
[http://bit.ly/CFS\\_Training](http://bit.ly/CFS_Training)

# 从今天开始，让我们共筑对食品安全的热情！

## 注册

为期两天半的培训的注册及课程费用包含教室和课间休息茶歇、培训教材讲义、结业证书（数字徽章）、午餐和集体晚餐。

我们本着先到先得的原则限制参加人数，以确保各位学员均能获得最佳学习体验。请访问我们的网站，了解以当地货币计算的培训费用。

## 培训日程表

我们在英特乐位于新奥尔良、阿姆斯特丹、上海、墨尔本和圣保罗的培训基地提供含实操练习的清洁要点培训、卫生设计培训和高级认证课程。

课程可能很快就会售罄，但我们会持续开设新课程以供注册。

“我非常喜欢清洁要点培训，该课程令我受益匪浅！我认为，对于任何新入行的卫生管理人员，在入职的前四个月，这项培训都必不可少。”

Vincent Zwit, Ed Miniat 食品安全质量保证总监

## 进阶培训

### CFS 认证

通过 CFS 认证，您可获得有关卫生设计和清洁的综合知识和技能，从而在食品行业领先一步。获得认证可进一步完善您的履历，同时显著提升贵公司的食品安全水平，在食品行业树立食品安全典范。

CFS 认证课程有效地结合了现场培训与在线学习，并且对所授知识进行检查，验证相关技能的掌握程度，确保学员充分理解所学内容。

### 研讨会

CFS 研讨会将在贵方工厂举行，方便贵方团队的全体成员参与。我们的专业培训师将提前抵达，在举行研讨会之前走访贵方工厂，了解贵方工厂的实际情况并提供有针对性的示例，从而提供定制化且更有效的培训体验。

请访问我们的网站，了解有关不同认证和研讨会的信息。



请联系我们免费获取有关最优学习策略的建议，帮助贵公司、工厂或团队实现食品安全目标：

[www.commercialfoodsantiation.com/training-certifications](http://www.commercialfoodsantiation.com/training-certifications)

## 关于食品安全学院 (CFS)

作为英特乐的子公司，食品安全学院 (CFS) 整合了战略咨询、专业知识和培训服务，为全球的食品加工厂应对食品安全和卫生挑战提供长期解决方案。我们提供含实操练习的清洁要点培训、卫生设计培训和高级认证课程，您可选择在英特乐设于北美、欧洲、亚太地区以及拉丁美洲的培训基地参与课程学习。



An Intralox Company