

零食（巧克力及制品）行业沙门氏菌控制研讨会

食品安全学院 (CFS®) 的“零食（巧克力及制品）行业沙门氏菌控制研讨会”，可帮助您的团队掌握一种实用和结构化的风险防控办法。这是一项为期一天半的专项培训，将课堂内容与实践课相结合的方式，沉浸式互动体验如何有效应对污染事件的发生，学员在培训中将学习运用根本原因分析、纠正措施和预防策略等手段，解决生产中可能遇到的实际问题。

此培训面向零食（巧克力及制品）生产行业的以下专业人员：

- 清洁
- 食品安全与质量
- 运营
- 生产
- 工程
- 维护
- 厂长和企业领导
- 设备制造商

您将学习：

- 如何在零食（巧克力及制品）生产中控制沙门氏菌，包括如何进行根本原因分析 (RCA) 以及采取纠正和预防措施 (CAPA)
- 如何基于风险，作出有效的清洁方案和卫生设计决策
- 如何设计和实施有效的环境监测计划 (EMP)
- 降低未来污染风险的方法



An Intralox Company

CFS 是您值得信赖的合作伙伴，可帮助您降低食品安全风险，巩固食品安全领导地位。我们的专家通过策略性咨询和内容扎实的培训课程，助力全球企业革新和推进行业实践，从而践行我们提升全球食品供应安全的使命。



扫描二维码或[访问英特乐官网](#)，获取完整培训信息、获取认可的学习路径建议，以及近期培训的举办日期和地点。