

专享培训课程

增强团队的技术知识，培养积极的内部合作关系



“CFS 提供优质的清洁程序和食品生产培训……我们期待通过 CFS 传授的方法不断取得提高和改进。”

Michael Blue, Aryzta Bakery 卫生经理

通过食品安全学院 (CFS) 培训，在整个团队中树立食品安全文化。您可预订贵公司专享的清洁要点培训、卫生设计培训、巧克力加工沙门氏菌污染风险控制培训以及高级认证课程。

我们将通过小组实操以及清洁和卫生设计挑战赛，激励贵方团队同心协力，维护贵公司的食品安全。

您可以预订完整的培训课程，并在我们于全球多个地方设立的培训场所接受培训。期间您可登上讲台加强贵公司的食品安全承诺，并在课余时间利用会议室召开团队会议。

开展方式

您可直接联系我们预订培训课程。我们会限制每期培训的参加人数，以保证为每位学员以及您的公司提供卓越的学习体验。参与人数上限依据每种培训类型而有所不同。

我们在全球五座城市提供培训课程，分别是新奥尔良、阿姆斯特丹、上海、圣保罗和墨尔本。

所含项目

- 教室和休息间
- 培训材料
- 酒店交通
- 后勤支持
- 在培训室举行内部会议
- 午餐和集体晚餐



“[专享清洁要点培训]提供了深入了解各种卫生清洁实践的机会。通过这一全方位的培训，学员可以了解实操中过敏原清洁方面存在的各种挑战，并探索湿式和干式清洁的方法。培训中的清洁实操可以验证学员的知识掌握情况，培养食品安全理念，并鼓励他们 will 清洁活动转变为促成食品生产结构化改进的机会。”

Liam Murphy, Jacobs Douwe Egberts 商业诚信质量经理

欲了解更多信息并预约贵公司的专享课程，请立即与我们联系：training@cf-san.com。