

卫生要点培训

作为 Commercial Food Sanitation 的一项新举措，食品卫生学院致力于为食品行业培养专业的卫生人才。怀揣着这一使命，我们非常乐意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卫生要点培训，以推动食品加工业的发展并最终确保为所有人提供安全的食品。该课程是参加高级食品行业领导力培训的预备课程。

学习目标

- 识别有效卫生/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
- 应用计划、技术知识和方法来确保合规，例如 FSMA 或地方性法规
- 采用成功环境监测计划中的各种要素，包括有效涂抹取样、确认与验证技术，以及如何采取纠正措施
- 通过执行有序的湿洗和干洗步骤取得一致的、可验证的结果，并且根据产品和工艺评估区分哪一种方法比较合适
- 认识有效书面清洁程序的目的和价值
- 制定 SSOP（标准卫生操作规程）
- 影响和激励跨职能部门的同事积极发挥在成功卫生和食品安全计划中的关键作用

在课堂中提供的动手实践和实际应用材料的机会，这让卫生要点培训课程变得非常有效且独具特色。该课程由行业公认的食品卫生学院学科专家授课，并会对学员进行测试，以确保他们熟练掌握培训主题内容。在为期两天半的培训课程结束时，顺利学完课程者将获得结业证书。



培训主题

培训将包括湿式清洁、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、维护和卫生以及保障清洁卫生的有效领导力。

专享课程

您是否希望专门为您的公司安排一次课程？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作为贵公司召开内部会议的场所。请通过如下电子邮件联系我们以获取更多信息：training@cf-san.com。

注册和费用

为期两天半的培训课程的注册及参加费用包括课堂和车间学习、培训教材讲义、结业证书、午餐和聚餐。

培训费为 1395 美元/1195 欧元/7800 元人民币，提前报名者可享折扣。我们本着先到先得的原则限制参与人数，以确保各参与者均能获得良好的学习体验。

CFS 培训护照的办理目前仅需 4800 美元，只允许个人在从购买日期开始的两年期限内参加卫生要点培训、卫生设计培训和高级培训。

培训日程表

我们在北美、欧洲和亚洲的英特乐训练基地提供结合动手实践的卫生要点培训、卫生设计培训和高级培训。

课程可能很快就会售罄，我们会持续开设新的注册课程。



访问我们的网站可获得最新培训日期和可用信息：
http://bit.ly/CFS_Training

进修

数字化培训

作为帮助您实现食品安全和卫生目标的 CFS 承诺的一部分，我们除了提供面对面的动手实践培训外，还正在开发附加的数字化培训。

数字化培训旨在培养您的食品安全、卫生和卫生设计专业技术和知识，方便您和您的团队成员在自己的工作场所中成长和不断发展。

查看今天提供的内容，并继续关注更多数字化培训课程。

www.commercialfoodsantiation.com/digital-training/

研讨会

在定制研讨会上，我们会为您的工厂提供 CFS 培训。

- **FoodSafe 输送机研讨会**
- **卫生研讨会**

让您的整个团队参加为期一天半的培训课程，使用来自您工厂的实例进行培训。时长和参与人数可根据您的学习目标和定制日程按需调整。

www.commercialfoodsantiation.com/workshops/

立即开始：激发组织内员工对食品安全的热情。请联系我们，获取有关贵公司、工厂或团队实现食品安全目标的有效学习途径的免费建议：training@cf-san.com。

关于 COMMERCIAL FOOD SANITATION

作为英特乐的子公司，Commercial Food Sanitation 通过整合战略咨询、专业知识和培训，为全球的食品加工厂应对食品安全和卫生挑战提供持久耐用的解决方案。我们在北美、欧洲和亚洲的英特乐训练基地提供结合动手实践的卫生要点培训、卫生设计培训和高级培训。



想了解更多信息进行注册，请访问 www.commercialfoodsantiation.com。