

中国肉类协会文件

中肉协 [2016] 02号

中国肉类协会 5 月、6 月相关培训通知

各会员单位及相关单位, 各省、市、自治区肉类协会, 各分会、专业委员会:

2015 年国家食品药品监督管理总局在全国范围内组织抽检了 172310 批次食品样品, 检测出不合格样品 5541 批次, 合格率为 96.8%。其中, 对肉类食品监督抽检 18344 批次, 检出不合格样品 631 批次, 合格率 96.6%, 未能实现产品合格率达到 97%以上的规划目标。分析肉类食品的抽检合格率略低于全部食品平均合格率的内涵, 微生物污染占不合格样品的 27.9%、品质指标不达标占不合格样品的 26.0%、食品添加剂违规使用占不合格样品的 24.8%, 这三类问题依然是肉类食品的“传统”问题、高发问题、习惯问题; 重金属污染占不合格样品的 8.5%, 农药兽药残留

不符合标准占不合格样品的 3.8%。

在 2016 年，为坚决贯彻落实习总书记“四个最严”要求，各级监管部门将对 33 个食品大类安排 129.3 万批次抽检，重点抽查乳、肉、食用油、水产四大类。国家、省、市、县四级联动，频次从去年的月月检做到周周检，并争取做到四个全覆盖：覆盖全部生产企业、覆盖全部规范、覆盖全部生产环节、覆盖全部种类。因此，为推进我行业健康发展，提升产品品质，合法规避抽检中可能发生的问题，我协会拟在 5 月、6 月举办两期培训。**5 月 14-16 日在北京举办肉类食品质量安全政策法规学习班**（详见附件一）。**6 月 15-17 日在青岛即墨举办肉类产品设计与质量安全控制及添加剂应用培训班**（详见附件二）。

两次培训将邀请相关主管部门负责人及行业专家授课，结课颁发结业证书。另外，派员参与培训的企业可酌情在中国肉类协会官网免费刊登企业信息一个月（内容需符合网站规定）。

中国肉类协会联系人：

刘莎 010-68026591、13611221328

刘蕾 010-51816121、13426480988



附件一：肉类食品质量安全政策法规学习班课程安排

附件二：肉类食品质量安全政策法规学习班报名表

附件三：肉类产品设计与质量安全控制及添加剂应用培训班课程安排

附件四：肉类产品设计与质量安全控制及添加剂应用培训班报名表

附件一：

肉类食品质量安全政策法规学习班课程安排

培训地点：北京西苑饭店（北京市海淀区三里河路一号）

培训时间：5月14日-16日

报到时间：5月13日 10:00-20:00 北京西苑饭店大堂

时间	课程题目	讲师
5月14日 9:00-12:00	重大疑难投诉问题应对和处理	中国消费者协会投诉部相关负责人
5月14日 13:30-16:30	解析近年来国家风险监测发现 肉禽蛋行业存在的主要问题	国家风险评估中心相关负责人
5月15日 9:00-12:00	食品安全法配套法规：日常监督 检查规范，投诉处理办法	国家食品药品监督管理总局 法规司相关负责人
5月15日 13:30-16:30		
5月16日 8:30-10:00	国家抽检发现肉禽蛋类产品安全 问题和企业对国家抽检工作 中疑惑问题解答	国家食品药品监督管理总局 三司相关负责人
5月16日 10:30-12:00	肉禽蛋行业追溯体系有关法律 法规要求	国家食品药品监督管理总局一司相 关负责人

收费标准：（包括培训费、资料费、餐费，住宿交通费自理）

中国肉类协会会员单位 3500 元/人；非会员单位 4500 元/人。

汇款方式：账户：北京禄易隆得展览有限责任公司

开户行：中信银行阜成门支行账号：7112010182600059161

附件二：

肉类食品质量安全政策法规学习班报名表

单位名称					
地址				邮编	
负责人		电话		传真	
参加培训班人员信息					
姓名	职务	手机	身份证号	邮箱	
住宿预订信息					
北京 西苑 饭店	房型	数量	入住时间	离店时间	是否合住
	养怡园标准间（四星标准） 380 元/间夜 （不含早，早餐 40 元/位）				是□否□ 男□女□
	主楼标准间（五星标准） 480 元/间夜 （不含早，早餐 40 元/位）				是□否□ 男□女□

- 注：1、请报名学员注册时提供两张 1 寸证件照；
 2、如报名人员超过 5 人，可另附页；
 3、请于 2016 年 5 月 7 前回传至：[010-51661769 或发邮件 liulei310@163.com](mailto:liulei310@163.com)
 4、北京西苑饭店：地铁四号线动物园站，六号线、九号线白石桥南站出站五分钟均可到达。机场大巴 15 线二里沟站下即是。

附件三：

肉类产品设计与质量安全控制及添加剂应用

培训班课程安排

培训地点：青岛德惠海洋生物科技有限公司（青岛即墨市省级高新区）

培训时间：6月15日-17日

报到时间：6月14日14:00-20:00 青岛利群华玺（即墨）大酒店

时间	课程题目	讲师
6月15日 9:00-12:00	传统肉制品风味品质现代工艺调控 及新产品研发进展	章建浩 南京农业大学食品科技学院/教授
6月15日 13:30-16:30	肉类食文化内涵与肉类食品的现代 加工与设计	赵建军 江南大学人文学院/教授
6月16日 8:30-11:00	休闲肉制品加工关键技术	刘成国 湖南农业大学食品科技学院/教授
6月16日 11:10-15:00	保质期与肉类微生物安全保障工程 设计	张子平 中国肉类协会/高工
6月16日 15:00-18:00	冷鲜肉加工生产管理技术与产品增 值策略	孙宝忠 中国农业科学院畜牧研究所/教授
6月17日 9:00-12:00	肉类加工厂餐饮业肉类菜肴产品的 开发与创新	毛羽扬 扬州大学旅游烹饪学院/教授
6月17日 13:30-15:30	中国肉类协会调味品与添加剂分会 工作会议	

收费标准：（包括培训费、资料费、餐费，住宿交通费自理）

中国肉类协会会员单位 2980 元/人；非会员单位 3500 元/人。

汇款方式：账户：北京禄易隆得展览有限责任公司

开户行：中信银行阜成门支行账号：7112010182600059161

附件四：

肉类产品设计与质量安全控制及添加剂应用培训班

报名表

单位名称					
地址				邮编	
负责人		电话		传真	
参加培训班人员信息					
姓名	职务	手机	身份证号	邮箱	
住宿预订信息					
青岛 利群 华玺 (即 墨)大 酒店	房型	数量	入住时间	离店时间	
	高级标准间 280 元/间夜 (含双早)				
	豪华大床间 300 元/间夜 (含单早)				
接站信息					
青岛火车站：6 月 14 日 14 点和 18 点 青岛流亭机场：6 月 14 日 15 点					
抵达车站/机场		抵达时间	抵达人数	是否乘统一大巴	
				是 ☐ 否 ☐	

- 注：1、请报名学员注册时提供两张 1 寸证件照；
 2、如报名人员超过 4 人，可另附页；
 3、请于 2016 年 6 月 7 前回传至：[010-51661769 或发邮件 liulei310@163.com](mailto:liulei310@163.com)
 4、因培训地点在德惠公司多动能厅，每天统一安排往返住宿酒店班车。
 5、组委会将于 6 月 10 日前逐一核实学员往返具体时间，并发详细路线表。