



食品检测实验室建设和管理实践培训班

邀请函

尊敬的老师，您好：

第五届中国国际食品安全高峰论坛召开前夕，由分析测试百科网主办的“食品检测实验室建设和管理实践培训班”将于**2012年3月25日到26日**在北京举办，诚邀您参加！

课程日期：2012/03/25 - 2012/03/26

授课地点：北京

授课语言：汉语

主办单位：分析测试百科网（www.antpedia.com）

授课老师：

许泓：天津出入境检验检疫局动植物与食品检测中心高级工程师，国家兽药残留与添加剂检测重点实验室主任，天津出入境检验检疫局食品理化类学科带头人。

赵晓娟：天狮集团质量管理中心总经理。

课程费用 RMB 2,800，**双人报名 9 折优惠**

一、课程简介

很多课程介绍 ISO 9000 体系和 ISO/IEC 17025 ,还有些课程进行某种先进设备的操作培训，很多法规标准不断出现，食品安全事件层出不穷...

应对这些外部的要求 ,如何转化为自己实验室的硬软实力？如何提升自己实验室的竞争力和抗风险能力？

该课程将帮助管理者：

理解食品实验室仪器设备配置的原则和基本方法 ,并了解各种食品仪器设备的基本原理、用途、成本和未来收益，帮助管理者全面提升实验室的硬实力。了解评估实验结果可靠性、可信度的原则，帮助管理者建立流程，控制实验室内部质量，提升实验室软实力。应对新出现的国内、外要求更高的食品检验要求或者危机，了解如何根据自己实验室水平，上马新检验项目的关键要素和方法步骤。

本课程将基本理论与大量实验室管理实践紧密结合 ,并运用多个案例深化课堂讲授的内容，帮助管理者快速提升食品实验室硬、软件管理水平。



食品检测实验室建设和管理实践培训班

二、课程对象

食品企业、从事食品检验的事业单位、或商业实验室的中高层管理人员。

三、课程特色

- 国内首个针对食品实验室管理层的课程，从实验室仪器配置、标准操作规程、流程化设计和管理、分析数据质量控制、成功实验室管理案例分享等方面为实验室管理者量身定制
- 为实验室管理者建立实验室管理流程和方法提供实质性指导和帮助
- 通过真实、成功的实验室管理案例分析，提供实验室管理的新思路
- 一天半的理论学习和案例讨论，半天的实地参观，助实验室硬软实力的全面提升

四、课程收益

- 全面了解食品实验室各种设备的用途、成本和收益
- 全面地学习如何建立实验室标准操作规程，积累实践、应对挑战
- 更准确地评估实验室的数据可靠性
- 更详实地了解实验室的流程化设计和管理
- 更快速地应对各种食品安全新标准、新法规、新危机
- 更有效地与实验一线人员进行交流
- 更有效地与外界沟通交流

五、课程介绍

- **主题：实验室检测设备的配置**
- 根据实验室性质和建设目标的不同，检测的项目不同，实验室筹建和发展过程中对仪器的购置和选型有着不同的要求。本主题具体讲解：各类型实验室如何进行实验室仪器的配置，通过多年实践总结，哪些是必备的、哪些是根据新上项目要考虑的、采购的原则、如何评估购置成本和收益。并简要概括如何进行实验室布局和实验室人员应该注意的几个问题。



食品检测实验室建设和管理实践培训班

- **案例：**企业实验室 商业第三方实验室 行业实验室
- **主题：检测方法标准操作程序的建立和流程化管理**
- SOP (Standard Operating Procedure,) 是实验室按照所依据的标准方法, 根据实验室的实际条件制定的标准而详细的书面操作规程。SOP 的建立对实验室而言是非常必要的：1) 将部门积累下来的技术、经验, 记录在标准文件中, 避免因技术人员的流失而使技术流失；2) 使操作人员经过短期培训, 快速掌握分析方法的操作技术；3) 根据 SOP 操作, 不易产生错误的的数据；4) 根据 SOP, 可以迅速找出错误数据产生的原因。做好 SOP 能使分析方法更符合实验室实际、规范操作可提高工作效率并得到更好的检测结果。本课程将结合分析实例, 来详细说明如何来建立一个标准方法的标准操作规程。
- **案例：**SN/t 1752-2006 进出口动物源性食品中二苯乙烯类激素残留量检验方法的 SOP 实践
- **主题：分析数据的质量控制**
- 实验室的内部质量控制是指应用统计技术对分析数据系统进行过程控制。应用统计技术能帮助发现、了解检测全过程各阶段客观存在的变异；通过数据的统计分析, 能更好地理解变异的性质、程度和原因, 从而有助于解决因变异引起的问题, 促进持续改进；有助于实验室提高其质量管理体系 (QMS) 的有效性和效率；有利于更好地利用数据, 并作为决策的依据。本课程将重点从过程控制, 分析数据质量控制依据与方法, 检验工作流程, 样品接收、传递、储存, 以及数据的质量控制几个章节来详细介绍如何保证实验室数据结果的准确性。
- **主题：食品生产企业质量管理案例分享**
- 本课程以国内著名出口保健食品企业为案例, 重点介绍实验室的建设和 QA/QC 管理实践, 并进行投入成本和效益分析, 有助于食品生产企业快速提升竞争力, 提升效益。



食品检测实验室建设和管理实践培训班

- **主题：参观著名的食品实验室**
- 获得更好的感性认识

六、讲师简介



许泓

天津出入境检验检疫局动植物与食品检测中心高级工程师，曾任国家兽药残留与添加剂检测重点实验室主任。主持参加制定国家标准5个，行业标准9个，发表SCI论文5篇，在国内多种专业技术刊物上发表论文30余篇，主编和参加编写、编译专业著作5本，获得专利1项。是天津出入境检验检疫局食品理化类学科带头人。



赵晓娟



食品检测实验室建设和管理实践培训班

高级工程师、天津财经大学在读 MBA、现任天狮集团质量管理中心总经理。

从事质量管理工作17年，曾在包括世界500强的企业任职。2004年加入天狮集团后，致力于搭建天狮集团国际化的质量管理平台，将质量管理工作覆盖至整个供应链及营销链，旨在构建与完善绿色质量管理体系：2005年带领团队建立了 HACCP 体系，使天狮集团成为行业内第一个取得食品安全管理体系证书(HACCP)认证的大型保健食品企业；2006年带领团队取得 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）颁发的实验室认可证书；2009年与中国检验检疫科学研究院签署战略合作协议，使“天狮集团检测中心”成为“中国检验检疫科学研究院”合作实验室中的第一家企业实验室；2011年，协助天狮集团与中国检验检疫科学研究院合作成立了“中国检验检疫科学研究院天狮保健食品安全研究中心”，该中心的成立进一步加强了天狮集团和中国检科院在食品安全检测技术方面的院企合作，实现资源共享、优势互补，共同构建社会公共服务平台。

在注重质量管理工作实施的同时，还带领团队不断加强和提升技术水平与自主创新能力，截止目前已完成4项新检测技术专利开发，在研2项，并多次在国内核心期刊发表研究论文。

此外，个人曾获得天津市质量管理奖、天津市食品科技先进工作者等奖励。

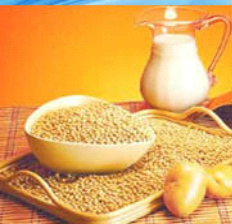
七、培训费用

培训费用：RMB 2,800 元/人，一个单位双人报名，9 折优惠

食宿统一安排，费用自理。

八、报名事宜

- 1、报名者请按要求填写附件《参加培训报名回执表》（见下页）后传真或发邮件给相应联系人。
- 2、根据反馈统筹安排，开班前一周发正式报道通知，具体时间、地点相关事宜将在正式报到通知中说明。
- 3、参加培训班学员可持培训证书，免费参加 3 月 27-28 日第五届中国国际食品安全高峰论坛。



食品检测实验室建设和管理实践培训班

九、汇款信息

开户行：北京银行燕园支行

户名：安特百科(北京)技术发展有限公司

账号：0109 0327 8001 2010 2310 193

十、联系人信息

联系人：张志丽

电话：010-84839035 转 206

传真：010-84839035-404

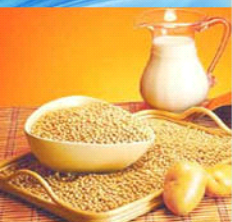
邮箱：zhili_zhang@antpedia.net



第五届中国北京国际食品安全高峰论坛大会组委会



安特百科(北京)技术发展有限公司



食品检测实验室建设和管理实践培训班

附：参加培训报名回执表

公司名称					联系人	
地 址					邮 编	
报名学员姓名	性别	职务	电 话	传真/E-mail	手 机	
住宿是否需要单间： 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不住宿 <input type="checkbox"/> （请在横线上画对勾）						
发票抬头：						
备注：						
电 话：010-84839035 转206			传 真：010-84839035-404			
联系人：张志丽			E_mail: zhili_zhang@antpedia.net			