

# 东莞市质量协会

## 东莞市市场监督管理局茶山分局

### 《助力高质量发展 提升企业人才素质》系列培训之二 《2025 新规解读与食品安全质量风险防控》 专题培训班的通知

各企业及相关单位：

为了深入贯彻落实国家关于食品安全的政策法规，积极响应并引导食品生产企业及相关单位精准理解并遵循 2025 版《国家食品安全监督抽检实施细则》以及最新修订的 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》各项规定，东莞市质量协会联合东莞市市场监督管理局茶山分局拟于 3 月 27 日举办《2025 新规解读与食品安全质量风险防控》专题培训班，旨在通过系统讲解与实操指导，有效增强企业在食品安全领域的风险识别、预防与控制能力，确保食品生产流程的安全合规性，从根本上守护食品安全生产的坚固防线，推动行业健康稳定发展。具体相关安排如下：

#### 一、培训时间、地点

时间：2025 年 3 月 27 日(周四)9:00-12:00、14:00-17:00

地点：东莞市茶山镇委党校五楼会议室（茶山镇茶山南路 8 号茶山镇政务服务中心 A 栋五楼，可导航“中共茶山镇委党校”）

#### 二、培训对象

食品生产企业负责人、食品安全总监/员、质量管理、生产技术等相关管理人员。

### 三、培训主要提纲

章节	提纲
一、国家食品安全监督抽检实施细则（2025）解读及食品安全风险解析	1、国家食品安全监督抽检实施细则（2025 版）变化 2、食品安全监督抽检方案概况 3、国内食品安全抽检情况分析 4、常见高风险项目的原因分析及控制措施
二、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》解读	1、GB 2760-2024 基本框架介绍 2、GB 2760-2024 主要内容和重点变化解析 3、食品添加剂相关标识规定和案例分析 4、食品安全监管与风险防控要点 5、GB 2760 常见问题
三、食品生产企业微生物控制要点及案例分析	1、糕点和饼干等食品企业微生物相关标准解读 2、微生物控制要点及质量案例分析 3、食品生产企业相关卫生管理及规范 4、食品微生物实验室质量管理要点

### 四、培训收益

1、了解 2025 版《国家食品安全监督抽检实施细则》的核心变化与抽检方案，提升对食品安全监督抽检工作的认知与应对能力。

2、深入解读 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的基本框架与主要内容，特别是其重点变化，确保企业合规使用食品添加剂。通过案例分析，提升企业对食品添加剂标识使用的准确性与合规性，避免合规风险。

3、深入解读微生物相关标准，学习并借鉴成功企业的微生物控制经验，提升企业对微生物控制的重视程度与专业能力。

4、掌握食品微生物实验室质量管理要点，确保实验室数据的准确性与可靠性，为食品安全决策提供科学依据。

## 五、培训讲师

**赖毅东** 华南理工大学食品科学专业，高级工程师，东莞市食品安全委员会专家，广东省东莞市质量监督检测中心事业部部长。

**王小茹** 华南理工大学食品科学专业，工程师，广东省东莞市质量监督检测中心食品微生物实验室负责人。

## 六、培训费用

《助力高质量发展 提升企业人才素质》项目由东莞市社会组织发展扶持专项资金资助，本次培训不收取任何费用，学员食宿自理。

## 七、报名方法及注意事项

即日起接受报名，请各企业及相关单位于3月26日12:00点前扫描下方二维码填报参加人员信息，场地容纳人数有限，额满即止。

## 八、联系信息

质量协会联系人:刘妍妍、陈诗、陈穗华 0769-22668182

茶山分局联系人:袁焯辉 0769-81811907



(扫码报名)



# 活动停车指引

**温馨提示：**活动场地停车位有限，建议学员乘坐交通工具前往



## 1、停车场 A：茶山镇政务服务中心（导航名称）



## 2、停车场 B：茶山公汽（导航名称）、需自费

