

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧  
电话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

# 食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE 5. July. 2014

Food Agriculture News

Intertek 中国食品部

## 天祥一周播报： 解读最新食品安全事件

Intertek公共平台

1. 新浪微薄：@Intertek食品部

2. 微信号：IntertekFood

请扫一扫微信二维码！关注我们吧！



联系我们：

400 886 9926

Intertek中秋月饼测  
试优惠火热来袭

国际标准确立：每公  
斤大米含砷上限0.2  
毫克

食典委：婴幼儿配方食  
品含铅量每公斤不得超  
0.01毫克

浙江部分食品中铅、  
镉含量存在一定健康  
危害风险



Intertek

Valued Quality. Delivered.



扫我有惊喜送不停



号外号外~~Intertek有新活动啦！！

参与方法如下：

- 1) 活动期间，扫描左侧二维码
- 2) 填写“自定义菜单-关于我们-联系我们”并提交
- 3) 我们将为成功关注的前100位用户送出价值100元的神秘大奖一份

活动说明：

- 1) 活动时间：2014年7月25日-2014年8月8日
- 2) 获奖名单公布时间：2014年8月11日（获奖名单见Intertek食品部官微）
- 3) 提交的个人信息需真实有效，我们会随机验证
- 4) 每个微信账号只可关注一次，重复关注视为无效
- 5) 本活动最终解释权归上海天祥质量技术服务有限公司食品部所有



# 食品部夏季特惠

## 敬请期待

活动内容包括:

1. Intertek 《GB 29921-2013 食品中致病菌限量》测试优惠
2. Intertek天祥集团食品部2014年下半年培训需求调查
3. Intertek农药残留测试优惠
4. Intertek中秋月饼测试优惠火热来袭

.....



# Intertek

Valued Quality. Delivered.



## 免责声明

本刊为内部交流资料，仅限参考使用，并不取代任何法律、规定、标准或者条例。关于技术性信息的表述，若有不实之处，请以相关标准原文为准，本刊不承担因此造成的任何损失和法律责任。所有文字、图片，未经许可，不得转载、摘编或以其他方式发行。本刊所有文章仅代表作者或访谈者个人观点。任何未经本刊授权，私自摘录、引用、变更、印制本刊或部分内容的行为均视为侵权。本刊作者及受访者保留追究其法律责任的权利。

编辑: Anne Zhang/张佳珍  
电话: 86 21 61679264  
传真: 86 21 64954500  
邮箱: food.cn@intertek.com  
网址: www.intertek.com.cn

## 国内资讯

### 天祥一周播报 ▲

1. Intertek中秋月饼测试优惠火热来袭

### 天祥一周播报

1. 香港食安中心发现两个新鲜牛肉样本含二氧化硫
2. 浙江部分食品中铅、镉含量存在一定健康危害风险
3. 英国记者鸡肉生产厂卧底5个月 发现鸡肉遭粪便污染

### 新闻快播 ▲

1. 食典委: 婴幼儿配方食品含铅量每公斤不得超0.01毫克
2. 海南灾民接到发霉面包 民政厅长承认属实并致歉
3. 国际标准确立: 每公斤大米含砷上限0.2毫克
4. 特价菜代金券账单猫腻层出不穷 盘点餐饮业潜规则
5. 专家建议: 将食品企业纳入依申请公开范围
6. 浙江部分食品中铅、镉含量存在一定健康危害风险

### 法规动态 ▲

1. 国家卫生计生委办公厅关于加强夏秋季食源性疾病防控相关工作的通知(国卫办食品函(2014)635号)
2. 国家食品药品监督管理总局关于《食品药品监督管理统计办法(征求意见稿)》公开征求意见的通知
3. 《食品安全国家标准 豆芽》修订工作第一次讨论会在京召开

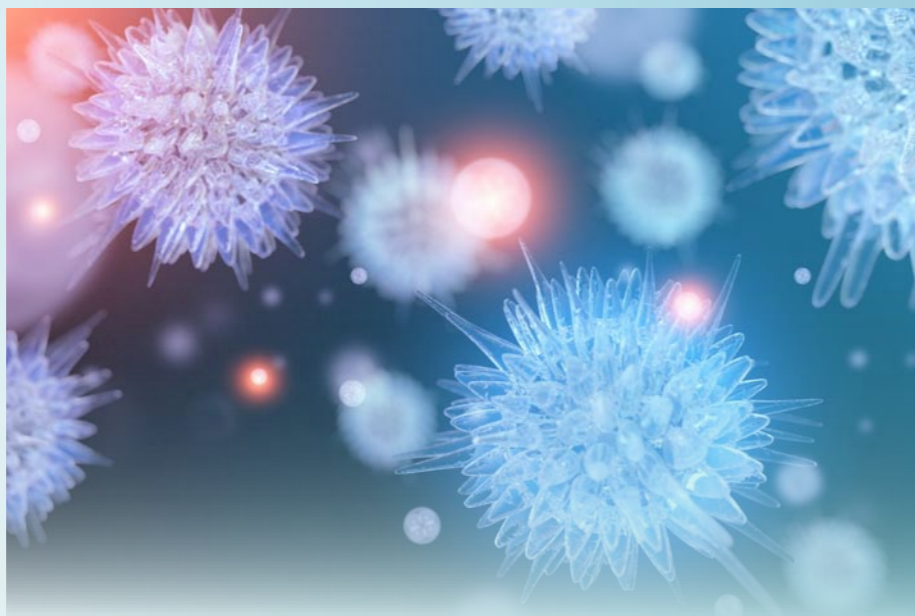
### 展会培训会研讨会信息 ▲

1. 全球食品安全倡议中国主题日
2. 2014·第十二届全国HACCP应用与认证研讨会暨 食品生产过程质量安全控制技术研讨及展示会
3. Intertek 高级实验室质量管理工程师培训
4. Intertek BRC+IFS标准提高班
5. Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
6. Intertek 虫害管理及防治视频培训
7. Intertek FSSC22000标准内审员视频培训

## 国际资讯

### 国际食品▲

1. 加拿大拟修改食品标签营养信息
2. 联合国制定食品安全新标准 关注儿童食品含铅量
3. 美国FDA: 多家超市召回疑遭李斯特菌污染的水果



“ 香港食安中心发现两个新 ”  
鲜牛肉样本含二氧化硫

◇ 事件

食物环境卫生署(食环署)食物安全中心(中心)发言人今日(七月二十四日)表示,中心在两个新鲜牛肉样本检出不可在新鲜肉类中使用的防腐剂二氧化硫,会检控有关违例贩商。

发言人说:「中心在跟进一宗食物投诉时,从观塘协和街一个新鲜粮食店抽取一个新鲜牛肉样本进行化验,检出百万分之三千六百的二氧化硫。另外,中心跟进较早前一宗新鲜牛肉被掺杂二氧化硫的个案时,从旺角花园街街市一个摊档抽取一个新鲜牛肉样本进行化验,检出含有二氧化硫,含量为百万分之五十二。中心已向涉事贩商发出警告信,并会提出检控。为确保其遵守相关法例,中心已在上述零售点抽取跟进样本进行化验,而有关样本仍在化验中。

◇ 分析

二氧化硫是一种防腐剂,经常用于干果、腌菜和经加工处理的肉制品如香肠及汉堡扒等不同种类的食物中。个别贩商为使肉类的色泽更鲜明,会违法在肉类中添加二氧化硫。这种防腐剂属低毒性,可溶于水中,清洗和烹煮可除去食物中大部分二氧化硫,但对二氧化硫有过敏反应的人,可能会出现气喘、头痛或恶心等症状。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
二氧化硫	食品中亚硫酸盐的测定 GB/T5009.34-2003	300	5	100



## “浙江部分食品中铅、镉含量存在一定健康危害风险”

### ◇ 事件

浙江省疾控中心最新公布的一项调查显示，浙江部分产品中的铅、镉等重金属含量出现超标。高暴露水平下，铅、镉的摄入存在一定的健康危害风险。

浙江省疾控中心理化与毒理检验所的专家在对浙江 11 个地市的谷类、蔬菜、水果、水产及制品等 14 大类食品中的铅、镉含量进行了监测。结果显示，蔬菜中铅含量超标率较高，而另一种同样影响人体健康的重金属镉，则较多存在于水产品中。

研究专家在对 5478 份食品进行铅含量监测后发现，大约有 1% 的食品被检出铅含量超标，蔬菜类食品的超标率最高，为 2.72%，其中土豆、茭白、竹笋、莲藕等茎类蔬菜的超标率更为明显，达到 4.29%。而在接受镉含量监测的 5387 份食品中，镉的平均加权超标率为 3.8%，其中水产品超标率高达

### ◇ 分析

土壤污染和养殖水体污染或是造成蔬菜和水产品重金属污染的原因，企业排放的重金属物质污染土壤和水体，被农作物和水中生物吸收，进而通过膳食进入人体，当蓄积量达到一定程度时，将对健康造成影响。

据了解，铅和镉是对人体危害较大的两种重金属，主要来源于土壤、工业“三废”以及食品加工和包装，这些污染物进入食品后造成食品中重金属含量超量。其中铅可引起造血、泌尿及神经系统损伤，甚至影响胎儿和婴幼儿的智力发育和行为；镉则主要损害肾功能、骨骼和消化系统，长期摄入会引起骨痛。

### ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
铅	食品中铅的测定 GB 5009.12-2010	200	5	100
镉	食品中镉的测定 GB/T5009.15-2003	200	5	100

## “英国记者鸡肉生产厂卧底5个月 发现鸡肉遭粪便污染”

### ◇ 事件

英国《卫报》记者以找工作为由，“卧底”英国一家鸡肉生产厂，历经 5 个月调查，揭开鸡肉遭到污染的黑幕。他在工厂中发现，在从生产到包装到销售的全过程中，鸡肉遭遇粪便污染的痕迹。

他看到，工厂要求工人在鸡肉掉到地上并且可能被污染后，把鸡肉捡起并放回生产线。一次，一只死鸡掉到地上，而一名工人推着手推车从上面碾过。管理人员随后捡起放回生产线，用衣服擦手，而不是洗手。

《卫报》说，禽肉工厂对卫生监督的忽视，纵容了弯曲菌传播。英国在售的新鲜鸡肉中，三分之二受弯曲菌污染。尽管彻底高温烹饪能够杀灭弯曲菌，但这种菌每年在英国致病 28 万人。每年大约 100 人据信因弯曲菌丧命。弯曲菌污染食品并不为大众察觉，但对于行业老板、零售高管和政府官员群体而言，其污染规模和致病人数在过去 10 多年间一直是公开的秘密。

### ◇ 分析

空肠弯曲菌是一种人畜共患病病原菌，可以引起人和动物发生多种疾病，并且是一种食物源性病原菌，被认为是引起全世界人类细菌性腹泻的主要原因。

### ◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
空肠弯曲菌	食品卫生微生物学检验 空肠弯曲菌检验 GB/T 4789.9-2008	600	7~10	100



## 食典委：婴幼儿配方食品含铅量每公斤不得超**0.01**毫克

信息来源：新京报 2014-07-20

7月17日，国际食品法典委员会在日内瓦通过一项新的食品安全标准，即每公斤婴幼儿配方食品的含铅量不得超过**0.01**毫克。国家食品安全风险评估中心今晨向媒体通报了这一消息。

我国婴幼儿配合食品，特别是婴幼儿配方奶粉的质量安全问题，近年来备受关注。

由联合国粮农组织和世界卫生组织共同主办的国际食品法典委员会是联合国食品标准组织，负责制定国际食品安全和质量标准，确保全世界的消费者能够获得更安全和更有营养的食物。食品法典标准在很多情况下被作为国家立法的依据，并为国际食品贸易提供食品安全基准。

对于为婴幼儿配方食品设定铅限量，联合国粮农组织评价说，婴幼儿特别容易铅中毒，给他们的身体健康造成严重甚至永久性影响，尤其会破坏其大脑和神经系统的发育，导致学习能力降低。”存在于环境中的铅，即便是微量的，也会进入生产婴儿配方食品所使用的配料。控制婴儿配方食品含铅量一个办法是从少铅的地点采购原料。”

## 海南灾民接到**发霉**面包 民政厅长承认属实并致歉

信息来源：澎湃新闻 2014-07-22

华南**41**年来最强台风“威马逊”7月**18**日登陆海南文昌市翁田镇，致当地损失惨重。7月**21**日，灾区村民告诉澎湃新闻，目前村里停水停电，不少村民只能勉强居住在还没有完全倒塌的瓦房里。而当地政府发放的救济食品不仅数量少，面包还是发霉的。文昌市委宣传部副部长许环峰对澎湃新闻称，没空对此事作回应。海南省民政厅厅长在**21**日下午的新闻发布会上承认此事属实并致歉。

“一个人还不到一口，面包还是发霉的”

“**200**个人**2**箱面包，一个人还不到一口，面包还是发霉的。”在海南文昌市翁田镇茂山村委会宝宵自然村赈灾的网友刚峰，看到村民领到的食品后气愤地对澎湃新闻说。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/07/268211.html>

## 国际标准确立：每公斤大米含砷上限**0.2**毫克

信息来源：北京青年报 2014-07-22

**国际标准确立：每公斤大米含砷上限 0.2 毫克**

**中国牵头完成 此前我国为全球唯一设立稻米中无机砷限量指标国家**

2014年7月17日，国际食品法典委员会在日内瓦首次通过了大米的砷限量，即每公斤**0.2**毫克。这一标准的起草是由中国牵头的工作组完成，国家食品安全风险评估中心首席专家吴永宁研究员任工作组组长。

很多研究显示，长期接触砷会导致癌症和皮肤损伤。它还会影响发育，引发心脏疾病、糖尿病，以及损害神经系统 and 大脑。在世界一些地区的地下水和土壤中，自然存在着大量的砷。这种有毒元素可以通过水和土壤被作物吸收，并进入食物链。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/07/268253.html>

## 特价菜代金券账单猫腻层出不穷 盘点餐饮业潜规则

信息来源：广州日报 2014-07-25

舌尖上的“陷阱”——记者为您盘点餐饮业潜规则

特价菜、代金券、团购、账单……到底存在多少舌尖上的“陷阱”？近日，记者走访多处餐厅，发现不少问题，给您提个醒。

针对这些现象，记者采访了沁森律师事务所一级合伙人王志律师，他表示以上情况要区分对待。

对于一人点特价菜须付两人茶位费的现象，王律师表示，商家需提前告知消费者，若消费者愿意接受则表明默认接受该条件，若不告知，则剥夺了消费者的知情权。

对于就餐后饭店拒绝开发票，消费者可以拒绝付款。按照相关规定，商家以任何不正当理由拒绝开具发票，都属于违法行为。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/07/268738.html>

## 专家建议：将食品企业纳入依申请公开范围

信息来源：法制日报 2014-07-24

“舌尖儿”又出事了。这次爆发食品安全危机的是一向标榜具有良好卫生形象和用餐环境的洋快餐们。被曝使用过期肉的涉事厂家为美国企业福喜集团旗下的上海福喜食品有限公司，其供应客户几乎囊括麦当劳、肯德基、必胜客、德克士、星巴克等多家洋快餐连锁店。

一个月前，食品安全法修订草案在十二届全国人大常委会第九次会议上被提请审议。草案明确提出，要设立最严格的全过程监管法律制度，建立最严格的法律责任制度，尤其值得一提的是，草案的一大亮点是提出了社会共治理念，要求通过规定食品安全有奖举报制度、规范食品安全信息发布和国家鼓励建立食品安全责任保险制度等，实现食品安全社会共治。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/07/268504.html>

## 浙江部分食品中铅、镉含量存在一定健康危害风险

信息来源：新华网 2014-07-25

新华网浙江频道7月25日电（记者张乐、黄筱）浙江省疾控中心最新公布的一项调查显示，浙江部分产品中的铅、镉等重金属含量出现超标。高暴露水平下，铅、镉的摄入存在一定的健康危害风险。

浙江省疾控中心理化与毒理检验所的专家在对浙江11个地市的谷类、蔬菜、水果、水产及制品等14大类食品中的铅、镉含量进行了监测。结果显示，蔬菜中铅含量超标率较高，而另一种同样影响人体健康的重金属镉，则较多存在于水产品中。

研究专家在对5478份食品进行铅含量监测后发现，大约有1%的食品被测出铅含量超标，蔬菜类食品的超标率最高，为2.72%，其中土豆、茭白、竹笋、莲藕等茎类蔬菜的超标率更为明显，达到4.29%。谷物和水产品的超标率较低。

而在接受镉含量监测的5387份食品中，镉的平均加权超标率为3.8%，其中水产品超标率高达17.9%，蔬菜类的超标率较低，而谷物中则未检出。

“受地理自然条件的影响，浙江省居民对水产品的偏好明显，尤其在暴露人群中，镉的摄入量是安全值的3.2倍。”该课题的第一作者、省疾控中心理化与毒理检验所食品检验科科长吴平谷说，对较多摄入水产品及高暴露人群而言，存在一定的健康危害风险。

吴平谷分析认为，土壤污染和养殖水体污染或是造成蔬菜和农产品重金属污染的原因，“而生产企业排放则是导致土壤和水体污染的主因。”吴平谷说，企业排放的重金属物质污染土壤和水体，被农作物和水中生物吸收，进而通过膳食进入人体，当蓄积量达到一定程度时，将对健康造成影响。

据了解，铅和镉是对人体危害较大的两种重金属，主要来源于土壤、工业“三废”以及食品加工和包装，这些污染物进入食品后造成食品中重金属含量超量。其中铅可引起造血、泌尿及神经系统损伤，甚至影响胎儿和婴幼儿的智力发育和行为；镉则主要损害肾功能、骨骼和消化系统，长期摄入会引起骨痛。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/07/268754.html>





## 加拿大拟修改食品标签营养信息

信息来源：中国国门时报 2014-07-21

7月14日，加拿大卫生部部长发起在线公众磋商，提议修改食品标签上营养信息的呈现方式。

提议修改的内容包括营养成分表、配料表，必须出现在表格中的营养素清单的格式和每日摄取量。修改还包括配料如何列表，将糖类分组统一，以便让消费者清楚食品中添加的糖的分量，同时使食品标签更易读。

提议的另一关键点是提供行业指南，使同类产品的营养成分表显示更加统一。本次修改的总体目标是为加拿大人提供所需的营养信息，以便其购买或准备食品时作出明智的决定。本提议磋商期为60天，从2014年7月14日至9月11日。

在此，浙江丽水检验检疫局提醒相关出口商和生产企业：密切关注提议修改的内容，提早做好应对；严格制定合格的食品标签，确保符合相关规定。

## 加联合国制定食品安全新标准 关注儿童食品含铅量

信息来源：中国经济网 2014-07-22

记者陈建报道：由联合国粮食及农业组织和世界卫生组织专家共同组成的食品法典委员会年会近日闭幕。在为期一周的会议中，来自170多个国家和地区的代表以及30个国际组织和非政府组织代表通过了有关食品安全和质量的新标准。

新标准规定了婴儿配方食品中含铅量和大米含砷量的最高限值，即每公斤婴儿配方食品的含铅量不得超过0.01毫克，每公斤大米的含砷量不得超过0.2毫克。为了确保婴儿配方奶粉的安全性，该委员会建议从少铅的地区采购原料，以控制婴儿配方食品的含铅量。

砷会给人体造成巨大危害，而水稻比其他作物更容易吸收砷。该委员会认为，在一些亚洲国家和地区，稻米中的砷污染特别令人担忧，因为这些国家通常使用浅机井，从砷含量很高的沉积层抽取地下水来灌溉稻田。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/07/268160.html>

## 美国FDA：多家超市召回疑遭李斯特菌污染的水果

信息来源：科技日报 2014-07-19

据美国媒体报道，近日美国沃尔玛、科思科等多家大型连锁超市，宣布召回在店内销售的贴有“SWEET 2 EAT”的水果，因为这些水果可能受到李斯特菌的污染。这些水果包括桃子、油桃和李子等。

据报道，瓦沃纳包装公司（Wawona Packing）主动召回位于美国加利福尼亚州卡特勒（Cutler）仓库包装的水果。这些水果的包装日期是6月1日至7月12日。瓦沃纳认为，这些产品可能受到李斯特菌污染。

随后，上述美国大型连锁超市以及食品连锁超市Ralphs和Food 4 Less也相继发出了全美召回令。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2014/07/268583.html>



## 国家卫生计生委办公厅关于加强夏秋季食源性 疾病防控相关工作的通知(国卫办食品函 (2014)635号)

信息来源：国家卫计委 2014-07-24

各省、自治区、直辖市卫生计生委（卫生厅局），新疆生产建设兵团卫生局：  
为落实我委《关于做好持续性大范围灾害性天气防范应对工作的紧急通知》  
要求，预防和控制高发季节食源性疾病暴发，现就进一步做好食源性疾病的防  
控工作通知如下。

### 一、高度重视夏秋季食源性疾病防控工作

目前正值夏秋高温潮湿季节，是食源性疾病（含食物中毒）发病高峰。入  
夏以来，各地已报告数十起由于家庭食品制备不当、误食有毒蘑菇或有毒植物  
等引起的严重食源性疾病暴发事件，致病微生物污染食品导致的肠道疾病也明  
显增多。近日云南省文山州南山县发生的食源性疾病暴发事件造成多人死亡。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/07/268618.html>

## 国家食品药品监督管理总局关于《食品药品 监督管理统计办法（征求意见稿）》公开征 求意见的通知

信息来源：国务院法制办公室 2014-07-21

为做好食品药品监督管理统计办法的修订工作，国家食品药品监管总局起  
草了《食品药品监督管理统计办法（征求意见稿）》。现将其全文公布，征求社  
会各界意见。有关单位和各界人士可以在2014年8月19日前，通过四种  
方式提出意见：

1. 登录中国政府法制信息网（网址：<http://www.chinalaw.gov.cn>），进入  
首页左侧的“部门规章草案意见征集系统”提出意见。
2. 通过信函方式将意见寄至：北京市西城区宣武门西大街26号院2号楼（邮  
编100053）国家食品药品监督管理总局法制司，并在信封上注明“《食品药品  
监督管理统计办法》征求意见”字样。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/07/268149.html>

## 《食品安全国家标准 豆芽》修订工作第一 次讨论会在京召开

信息来源：中国豆制品网 2014-07-22

2014年7月11日，中国豆制品专业委员会组织召开了《食品安全国家标  
准 豆芽》修订工作的第一次讨论会，来自全国各地的行业专家及企业代表共  
40人出席了会议。

会议首先听取了吴月芳秘书长对《食品安全国家标准 豆芽》修订工作的  
背景及豆芽行业状况的介绍。她表示，由于我国豆芽产品归属尚不明确，法律  
依据、法规标准严重缺失，造成了目前在生产时添加物申报无门、监管混乱衔  
接不畅等现象，致使企业正常的生产秩序被扰乱，行业健康发展严重受挫。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2014/07/268265.html>

# Intertek公开课培训会、研讨会信息

The exhibition seminar  
training information  
展会研讨会培训会信息

## 全球食品安全**倡议**中国主题日

- ◇ 培训日期：2014-08-27
- ◇ 活动地址：北京市朝阳区亮马桥路48号
- ◇ 主办单位：GFSI

报名链接：[http://www.infoevents.com.cn/gfsichina/index\\_c.htm](http://www.infoevents.com.cn/gfsichina/index_c.htm)

## Intertek 高级**实验室质量管理** 工程师培训

- ◇ 培训日期：2014-08-19
- ◇ 培训地址：深圳南山区蛇口南海大道南百盈医疗器械园A座5楼Intertek培训室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/CourseOnline\\_17\\_1\\_793.html](http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_793.html)

## 2014•第十二届全国**HACCP**应用与认证研讨会 暨食品生产过程质量安全控制技术研讨及展示会

- ◇ 培训日期：2014-08-26
- ◇ 活动地址：北京朝阳区东三环北路8号
- ◇ 主办单位：中国国家认证认可监督管理委员会

报名链接：<http://www.statehaccp.org/special/haccp12/index.html>

请扫一扫二维码！  
关注Intertek  
更多培训计划吧！



# Intertek 视频培训会信息

展会研讨会培训会信息  
The exhibition seminar  
training information

## Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/service/training/food\\_label\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/food_label_video_peixun.html)

## Intertek 虫害管理及防治视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/service/training/chonghai\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/chonghai_video_peixun.html)

## Intertek FSSC22000 标准内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000_video_peixun.html)

## Intertek BRC 食品标准第六版内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_video_peixun.html)

## Intertek BRC&IFS 标准视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：[http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC\\_IFS\\_video\\_peixun.html](http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_IFS_video_peixun.html)