

# 食品安全检测员考证培训

产品名称	食品安全检测员考证培训
公司名称	广州圣问技术服务有限公司
价格	2200.00/人
规格参数	圣问技术:每月开班、常年开办 stsp:全国各地循环开课 广州:全国通用、终身有效
公司地址	广州市黄埔区狮山路38号617房（仅限办公用途）
联系电话	020-29805428 13412086256

## 产品详情

食品安全检测员考证培训-食品安全问题主要包括以下几个方面:化学性危害、生物毒素、微生物性危害、食品掺假和基因工程食品的安全性问题。在我国,微生物污染、农药残留。江河湖泊和近海等水源的污染以及非法添加激素和药物等是食品不安全的重要因素。“菜篮子”的化学安全性问题以农药和兽药残留、环境污染物和真菌毒素等污染较为突出,蔬菜水果农药(残留超标、非法使用兽药(如引起的急性中毒等事件严重影响了我国食品业的发展。

### 一、食品安全检测技术培训报名对象：

- 1.保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品、其他特定人群的主辅食品、乳制品、食品添加剂等生产单位、大型餐馆、供餐人数为1000人以上的单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮管理企业、食品连锁经营企业（含餐饮连锁企业及总部、有销售食品的连锁药店总部和含食品制销大型连锁超市及总部等）食品经营者应配备高级食品安全管理检验检测员；
- 2.白酒、食品植物油、大米、肉制品、面制品等食品生产单位，食品批发市场开办者、食品零售市场开办者、网络食品交易第三方平台提供者应当配备中级以上级别食品安全管理监管检验检测员；
- 3.其他食品生产经营单位应当根据实际情况，配备相应级别的专职食品安全管理检验检测员。

4、其他职业：化学检验员、化验员、水质检验员、食品检验员、农产品检验员、材料物理性能检验员、计量员、计量校准员、计量管理员、计量内校员、内部校验员、内审员等鉴定培训安排。

### 二、鉴定方式：

分理论考试和技能考核，结业后，由国家职业技能鉴定指导中心核发相应级别职业资格证书（证书长期

有效，无需年审，该证书是食品检验人员职业技能水平的资格凭证）。

### 三、食品安全检测员资格证书认证费用：

本次鉴定为初级、中级、高级三个等级，技师和高级技师另行安排（提前通知）。其中初级资格1800元/人；中级资格2000元/人；高级资格2200元/人（含专业理论、教材资料费、理论考核费、证书费、午餐费等），交通住宿自行安排，费用自理。

### 四、食品安全检测员证书培训报名条件：

食品安全检测员培训怎么报名？怎么考食品安全检测员证书？-[圣问技术 \(stspix\) 计量认证职业资格技能培训中心](#)

### 五、食品安全检测员培训内容：

#### A、食品安全检测实验室器具使用操作规范:

- 1.检测样品项目记录应清晰、全面,每次检验应做两次试验,误差必须在规定的误差范围内。
- 2.化验员操作过程中应做到取样及时,检验及时,出具检验结果及时。
- 3.做到取样准确、试剂准确、分析准确、计算准确、结果准确。
- 4.仪器使用过程中严格按照操作指南中的要求进行操作,避免因操作不当对仪器造成不必要的损坏。
- 5.仪器存放置于干燥、尘、无振动处;内部通道应保持清洁,无灰尘,食用前若有污物,可用棉质物拭净。
- 6.仪器出现不正常现象时,请参说明书进行排查,如仍不能排除故障,请联系生产厂家。
- 7.保持仪器内外清洁干燥,避免任何液体流入仪器内部,防尘、防损害性物质。
- 8.试剂类检测产品都有一定的保质期,确保在保质期内使用,及时处理掉废弃检测试剂。
- 9.需要电路的仪器使用完拔掉USB连线,断开仪器与电脑工作站的连接。
- 10.清洁仪器外表面好使用一次性手套,用- -次性擦布沾水或温和去污剂。
- 11.仪器若长期不使用,每月应通电数次,每次不少于2小时,好定期拿出来使用下,以防过久不用影响检测结果。
- 12.实验用品轻拿轻放,按照操作说明正确使用仪器设备,正确标定化学试剂

#### B、国家强制的食品检验基础知识及操作技能：

- 1.食品检验的感官检验技术；
- 2.食品检验的化学基础；
- 3.实际操作技能培训；

- 4.食品检验概述；
- 5.食品专业分析与检验技术（按工种分）；
- 6.误差分析与数据处理；
- 7.化学分析与检验技术；
- 8.仪器分析与检验技术&食品检验的微生物检验技术；
- 9.农产品农残检测技术等。

食品安全检测员培训考证报名地址如下：

上海培训点  
郑州培训点

成都培训点

地址：上海市长宁区延安西路 地址：郑州市金水区经二路  
地址:成都市武侯区南台路

昆明培训点  
杭州培训点  
厦门培训点

地址:昆明市官渡区明通路 地址:杭州市上城区中山南路  
地址:厦门市集美区银江路

济南培训点  
西安培训点  
南京培训点

地址:济南市天桥区北园大街 地址:西安市雁塔区乐游路 地址:  
南京市江宁区天印大道

苏州培训点  
长沙培训点

南昌培训点

地址:苏州市姑苏区东吴北路 地址:长沙市芙蓉区五一大道 地址:  
南昌市青山湖区洪都中大道

广州培训点  
培训点

重庆  
宁波培训点

地址:广州市黄埔区大沙地东路 地址:重庆市沙坪坝区小龙坎正街 地址:宁波市海曙区中山西路

南宁培训点  
贵阳培训点

深圳培训点

地址:南宁市西乡塘区友爱北路 地址:贵阳市云岩区沙井街  
地址：深圳市龙岗区龙岗大道

东莞培训点  
武汉培训点  
石家庄培训点

地址:东莞市南城区西平

地址:武汉市武昌区中南路

地址:石家庄市新华区中华北大街

## 六、食品安全检测实验室的要求及注意事项:

- 1.为保证实验室的安全运营,便于清洁、消毒和维护提供足够的空间。
- 2.实验室墙壁、天花板、地面等应易清洁、防渗漏并耐化学品和消毒剂的腐蚀,地板防滑。
- 3.实验台面应防水,无渗漏,易于清洁和消毒,耐消毒剂、酸、碱、有机溶剂和中等热度的作用。
- 4.配备专用于食品检验活动所需的冷藏和冷冻、保温加热、干燥消毒、数据处理与分析、信息传输设备等]工作条件。
- 5.工作环境应当满足检验方法、仪器设备正常运转、技术档案储存、样品制备和储存、防止交叉污染、保证人身健康和环境保护等要求。
- 6.实验区应当与非实验区分离。对互有影响的相邻区域应当有效隔离,明示需要控制的区域范围。
- 7.在实验室工作区外应有存放外衣和私人物品的设施,设有供长期使用的存储空间。
- 8.实验室器具应坚固耐用,在实验室中有足够的储存空间、清洁空间,摆放常用物品的空间。
- 9.实验室门窗要完好,门上好有可视窗,并达到适当的防火等级,好能自动关闭。
- 10.检测过程建立检验过程记录,对检验结果进行分析,对设备使用情况进行登记,确保设备正常使用,用完后放回原处。
- 11.动仪器与静仪器分开:精密仪器(如天平、比色计、酸度计等)应必须与震动仪器(如震荡器、搅拌器等)。
- 12.常温与热源设备分开:热源仪器(如恒温干燥箱、水浴锅、电炉等)必须与其它一切设备分开,不然会影响其它设备的正常使用。
- 13.危险化学用品(易燃易爆、易腐蚀、剧毒等),根据本品特点选择放置条件,避免接触易敏外界条件。
- 14.外来人员未经允许不得私自进入食品检测实验室。
- 15.靠近实验室的位置建议配备灭火器或其他清除污染的工作。
- 16.有完好的机械通风系统,以便空气流动,门窗能足够打开。