



## 美国大豆协会-国际项目

### 国际食品安全体系 HACCP 在肉类及家禽业中的建立与实施 研修班日程

| 2009-06-10   |  |                           |
|--|--|---------------------------|
| <b>签到:</b><br>扬州广源丁山大酒店<br>扬州 广陵区 南通西路 79 号<br>电话: 0514-87330777 |  |                           |
| 2009-06-11   |  |                           |
| 8:00 - 8:15  | 签到   |                           |
| 8:15 - 8:30  | 欢迎、介绍专家  |                           |
| 8:30 - 9:30  | HACCP 纵览: HACCP 的必要性/国际食品安全标准的益处   | Dr. Reynolds              |
| 9:30 - 9:45  | 休息   |                           |
| 9:45-11:00   | HACCP 原则的应用-- HACCP 七项原则以及条款定义   | Dr. Poley                 |
| 11:00-12:00  | HACCP 先决条件: 整合 SOPs 及 GMPs 到 HACCP 体系中, 这是生产安全食品的基石  | Dr. Poley                 |
| 12:00-13:00  | 午休   |                           |
| 13:00-14:00  | HACCP 先决条件: 整合 SOPs 及 GMPs 到 HACCP 体系中, 这是生产安全食品的基石  | Dr. Poley                 |
| 14:00-15:00  | 肉类及家禽的危害及其相关风险因素 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 微生物危害</li> <li>• 化学 / 过敏原及物理危害物</li> </ul> 家禽生产和加工有关的食源危害物 | Dr. Reynolds              |
| 15:00-15:15  | 休息   | Dr. Poley                 |
| 15:15-16:30  | 确定你的产品及从农场到餐桌的过程 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 建立加工流程图</li> </ul> 建立 HACCP 计划的初始步骤                        | Dr. Poley                 |
| 16:30-17:30  | 分组活动:<br>产品描述及设立从农场到餐桌的流程图: 如饲料、孵化、养殖、屠宰 / 鲜肉、熟食、咸肉  | Dr. Reynolds<br>Dr. Poley |
| 2009-06-12   |  |                           |
| 8:00 - 9:00  | 分组活动报告 1 (问&答)   | Dr. Poley                 |
| 9:00 - 10:15   | 危害分析 (HACCP 原则 1) - 重要的考虑因素  | Dr. Poley                 |
| 10:15 - 10:30  | 休息   |                           |



## 美国大豆协会-国际项目

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| 10:30 - 12:00   | 区分在肉类及家禽加工中的关键控制点和加工控制点的不同 (HACCP 原则 2) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 使用决策图</li> <li>• CCPs 鉴定</li> </ul> HACCP 原则 1 & 2 的计划制定                                       | Dr. Reynolds |
| 12:00 - 13:00   | 午休  |              |
| 13:00 - 14:45   | 关键限制和监测方法 (HACCP 原则 3、4) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 定义, 指标, 方法及责任</li> <li>• 分组工作阶段3</li> <li>• HACCP 原则3和4的计划制定, 举例</li> </ul>                                   |              |
| 14:45 - 15:00   | 休息  | Dr. Reynolds |
| 15:00-17:00   | 纠正措施及步骤 (HACCP 原则 5)  | Dr. Poley    |
| <b>2009-06-13</b>   |   |              |
| 8:00 - 9:45   | 查证/确认 (HACCP 原则 6)<br>HACCP 计划确认, 建立确认程序  | Dr. Reynolds |
| 9:45 - 10:00  | 休息  |              |
| 10:00 - 12:00   | 记录保存 (HACCP 原则7) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 重要性, 有效性</li> <li>• 价值及控制</li> </ul>  | Dr. Poley    |
| 12:00 - 13:00   | 午休  |              |
| 13:00 - 15:00   | 评估您的 HACCP 计划的效果 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 维护你的的HACCP 计划</li> <li>• HACCP团队的重要性</li> <li>• 员工培训的要求</li> <li>• 整合HACCP计划</li> <li>• 做好被检查的准备-稽核程序</li> </ul> 产品召回 | Dr. Reynolds |
| 15:00-16:30   | 课程测试, 颁发培训证书  |              |
| 16:30   | 课程结束  |              |
| <b>2009-06-14</b><br>游玩扬州   |   |              |
| 联系方式:<br>美国大豆协会-国际项目<br>高小姐 - 010-65051830 传真: 010-65052201<br>中国家禽业信息中心<br>范梅华 - 0514-85552321, 138-52709944 传真: 0514-85552321 |   |              |



美国大豆协会-国际项目



国际食品安全体系  
HACCP 在肉类及家禽业中的建立与实施培训班  
回执

|      |    |    |      |    |           |    |  |
|------|----|----|------|----|-----------|----|--|
| 单位名称 |    |    |      |    |           |    |  |
| 详细地址 |    |    |      |    |           | 邮编 |  |
| 姓名   | 性别 | 职务 | 手机   | 电话 | 传真        | 邮箱 |  |
|      |    |    |      |    |           |    |  |
|      |    |    |      |    |           |    |  |
|      |    |    |      |    |           |    |  |
|      |    |    | 入住时间 |    | 2009年5月 日 |    |  |
|      |    |    | 入住时间 |    | 2009年5月 日 |    |  |
| 备注：  |    |    |      |    |           |    |  |

联系方式：

美国大豆协会-国际项目

高小姐 - 010-65051830 传真：010-65052201

中国国家禽业信息中心

范梅华 - 0514-85552321, 138-52709944 传真：0514-85552321