

## 食品加工中异物管控网络研讨会

各位行业同仁：

食品中的异物是影响食品质量与安全的重要原因，也是占客户投诉和客户索赔百分比最高的一个因素。因此确保产品在生产过程中不受到异物的侵害，避免食品受到间接污染的问题也越来越受到食品加工企业的关注。为了提高生产加工企业异物管控能力，对可能会污染到产品的异物进行有效的干预控制，确保产品质量安全，食品伙伴网将于2021年1月20日举办“食品加工中异物管控网络研讨会”。

【会议主题】：食品加工中异物管控网络研讨会

【会议时间】：2021年1月20日

【主办方】：食品伙伴网

【支持单位】：

【日程安排】：

1月20日		
上午	09:00-10:00	<b>食品生产中的异物控制</b> 发言嘉宾：张承蓉 原中粮集团高级工程师
	10:00-11:00	<b>产品检测发展趋势</b> 发言嘉宾：胡阶明 赛默飞世尔科技（中国）有限公司资深产品经理
下午	14:00-15:00	<b>提升顾客满意度之异物反馈的处理</b> 发言嘉宾：张宇 必斐艾食品有限公司质量总监

嘉宾介绍：

**张承蓉：**

高级工程师（目前退休），曾经在天津津酒集团、北京统一饮品有限公司、中粮集团长城葡萄酒有限公司负责质量管理工作。近30年白酒行业、食品饮料及葡萄酒快消品的生产及质量管理从业经验，熟悉生产过程质量控制，具有较强的质量管理和质量分析能力。

**张宇：**

- 1、ISO 质量体系和环境体系外审员；食品伙伴网特邀讲师；国际注册高级精益生产管理师；高级采购师；
- 2、12年的食品行业质量管理经验；
- 3、曾在日资企业、泰资企业、国内企业任职，目前在外资企业任职质量总监。熟悉食品相关法律法规等；
- 4、熟悉速冻食品（畜禽、水产）、方便面米制品、蔬菜制品、豆制品、调理包、调味品、乳制品、饲料等生产现场、体系包含源头供应商到顾客的全产业链的质量管理与改善。

**胡阶明**

赛默飞世尔科技（中国）有限公司资深产品经理，曾在许多专业杂志和论文集中发表应用文章和专著，涵盖制药、食品饮料、日化、钢铁水泥等行业。参与组织中国国家智能过程仪表的研制工

作，荣获国家颁发的“突出成绩奖”。

广泛参与并深入了解自动化控制技术在医药、食品、化工、日化、石化、水泥和冶金等行业的应用。有着二十多年产品检测现场经验，尤其对金属探测器、X射线检测和检重秤有着深入研究，是包装检测行业公认的专家。

### 【报名及参与方式】：

#### 1. 手机端

手机扫描下方二维码，点击链接进入课程，点击右下角“免费报名”按照要求填写问卷，请务必填写您的真实信息，提交后即报名成功，届时可通过电脑端或手机端观看直播。



#### 2. 电脑端

复制下方链接在电脑打开；

报名成功后，开课前会通过微信发送开课通知，手机端点击开课通知进入直播间或扫描报名二维码进入直播间，电脑端复制链接在电脑打开进入直播。

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=401>

### 【互动交流】：

如需加入本次网络会议微信交流群，请微信搜索：**18006455374** 或直接扫描下方二维码添加食品微生物检测客服，备注“姓名+单位+职务”后邀请您入群！



### 【注意事项】：

- 1、请大家文明参课，尊重嘉宾，遵守秩序；
- 2、大家可以进入直播间中评论区进行互动交流；
- 3、如时间允许。嘉宾发言后会留出专门的时间解答大家的疑惑。