**内蒙古华瑞检验检测有限公司**

华瑞检测培备字【2018】第001号

**关于举办“食品微生物检验技术”专题培训的通知**

# 各食品行业同仁：

食品是维持人类生存的必需品，也是保证国家稳定和社会发展的不可或缺的物资，食品安全关乎每一个人的日常生活。随着经济不断发展和人们生活水平的提高，对食品产品需求大幅增加的同时，食品产品质量安全问题也受到广泛关注。其质量安全直接关系着消费者的身体健康和生命安全。也关系着生产者的利益和企业的生存和发展。

为提升广大食品行业微生物检验人员的操作水平，华瑞检验检测有限公司特举办“食品微生物检验技术”专题培训班。本课程通过专业理论讲解和采用最正规的实验室操作流程，提升检验人员的职业技能水平。让实验人员能够严格按照食品安全国家标准的要求，高质量的完成检验工作。让其在以后的检测、认证、审核道路上受益匪浅，也为食品行业各位精英人士提供一个相互交流和学习的平台。

# 一、参会对象：

各食品、饮料、面粉、乳品、水产品、农副产品等生产企业质量管理、微生物检验技术人员。

# 主要培训内容及日程安排：

1. 理论学习：
2. 微生物检验基础知识、消毒灭菌知识
3. 生产过程质量控制
4. 微生物检测方法、菌种保藏技术、微生物检验抽样原则

2、实际操训：

依据检验机构微生物实验室要求和最新食品安全国家标准 GB 4789，进行实际操作培训。

(1).菌落总数（GB 4789.2-2016）：样品称重与稀释（3 个稀释度）样品接种 PCA、培养后观察结果，报告方法；

(2).大肠菌群计数（GB 4789.3-2016）：平板计数法：VRBA 接种。结果观察报告；

(3).沙门氏菌（GB 4789.4-2016）:选择性平板（BS、XLD、沙显）接种、菌落筛选、初筛试验（三糖铁试验、赖氨酸脱羧酶试验、靛基质试验、尿素试验）、TSA 纯培

养，血清凝集试验、生化鉴定；

(4). 金黄色葡萄球菌（GB 4789.10-2016）：Baird-Parker、血平板接种、可疑菌落筛选、TSA 纯培养、脑心肉汤过夜培养。血浆固酶试验；

(5).霉菌和酵母(GB 4789.4-2016）：样品称重与稀释样品接种孟加拉红培养基、培养后观察结果，报告方法；

(6).基础操作：培养基配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离，革兰氏染色观察、显微镜的使用等。

(7).教师演示指导，学员采用真实样品进行实际检测操作，指导老师现场纠正错误、点评分析。

# （8）.技术引用标准讨论：

1.GB 4789.1-2016《食品微生物学检验 总则》；

2.GB 4789.2-2016《食品微生物学检验 菌落总数测定》；

3.GB 4789.3-2016《食品微生物学检验 大肠菌群计数》；

4.GB 4789.4-2016《食品微生物学检验 沙门氏菌检验》；

5.GB 4789.10-2016《食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》；

6.GB 4789.15-2016《食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》；

7.菌株的保存和使用；

8.食品中致病菌限量标准 GB 29921-2013；

三、主讲师资：政府监管部门权威专家

华瑞本部：技术负责人 微生物领域硕士研究生

四、培训地点：呼和浩特市东方领海B区商业楼4楼华瑞检测公司会议室

培训时间：2018 年12月6 -12月7日（12月5日全天报到）

培训费用：内蒙古农牧业产业化龙头企业协会会员/免费

一期人数/20人（一家公司指派一人参加）

（含培训课程、资料、证书、专家）。

住宿标准：会务组统一安排，费用自理（价格以函发报到通知为准）。

五、证书颁发：

培训结束后颁发培训合格证书，可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

2、请尽早按要求填好《报名回执表》发函至会务组，确认后，提前3天向您函发报到通知。

六、联系方式：

联 系 人（协会）：周瑞龙 15847156235 0471-3462405

联 系 人（华瑞检测）：王柯雯 15754969678

邮 箱：1401774902@QQ.com