



Food Fraud Mitigation Guidance Level 1 Course

食品欺诈缓解指南课程 Level 1

Course Overview 课程概要

学员将深入了解如何通过美国药典（USP）食品欺诈缓解指南、《食品化学法典》、食品欺诈数据库和其他现有资源，制定书面的、针对本组织的经济利益驱动掺假（EMA）食品欺诈脆弱性评估和缓解计划方案。本课程将指导学员掌握食品欺诈脆弱性分析中每个成分具体的贡献因素，应用每个因素评分标准，将各个因素的分数整合到整体优先级中，并据此制定基本的缓解计划框架。学员将学习如何评估有关食品欺诈历史、成分本身特性、质量保证方法的脆弱性、贸易和经济异常以及消费情况等带来的潜在欺诈风险。

Learning Objectives 培训目标

完成本课程后，您将能够

- 解释什么是食品欺诈
- 明确与食品欺诈缓解有关的法规和合规要求
- 了解并使用食品欺诈脆弱性评估工具和资源
- 区别食品安全、食品防护和食品欺诈的异同
- 了解导致食品欺诈脆弱性的各个相关贡献因素
- 评估食品欺诈对组织和消费者带来的影响
- 制定书面的食品欺诈缓解计划
- 实施食品欺诈控制方案，以加强您的供应链管理
- 确定组织中需要参与该计划的团队人员，以缓解食品欺诈风险

Who Should Participate 培训对象

食品和膳食补充剂行业负责供应链管理或食品欺诈缓解的人员。职能范围包括但不限于：质量保证/质检，分析审核员，采购，科学事务，监管事务，风险管理，食品安全管理人员。

任何对食品欺诈缓解，供应链和食品安全感兴趣的人员都可以参加本课程。

课程要求学员上课前对食品安全原则和 GMP 有一些了解。HACCP 的知识对于掌握课程内容有帮助但非必需。

USP Approved Instructor 授课讲师

Janet Balson 美国药典委员会高级食品安全顾问

Balson 女士是美国药典委员会高级食品安全顾问。她有超过 15 年从事食品配料生产、质量管理、食品安全和法规工作的经验。



Balson 女士获有密歇根州国际食品法证书。

在加入 USP 之前，她曾担任美国酶技术协会会长、国际食品添加剂委员会副主席、国际色素制造商协会天然色素委员会主席等职务，曾是食品化学法典（FCC）专家委员会成员。Balson 女士同时也是美国食品技术协会专业会员。

时长： 1 天
地点： 中国质量认证中心
授课形式： 课堂式
日期： 2017 年 11 月 3 日