

广东省科学院微生物研究所

广东省微生物学会

关于“食品生产中微生物污染识别与防控实务培训班”的通知

(2026年第1期)

在食品安全日益受到社会高度关注的今天，微生物污染仍是影响食品质量与安全的主要风险因素之一。从原料采购、加工过程到贮存运输，任何一个环节的微生物失控都可能导致产品腐败、保质期缩短，甚至引发食源性疾病，给企业带来巨大的经济和声誉损失。为帮助食品生产企业系统掌握微生物污染的来源识别、风险评估及关键控制技术，提升一线人员与质量管控人员的实战能力，我单位拟于近期举办“食品生产中微生物污染识别与防控实务培训班”。本次培训将结合最新法规标准与实际案例，深入讲解环境监控、过程控制、检验检测及清洁消毒策略，旨在为企业构建科学、有效的微生物防控体系提供技术支撑。现将有关事宜通知如下：

一、培训时间及费用：

1、**培训时间**：2026年06月25-26日；

2、**报到时间**：2026年06月24日下午2:30-5:30至06月25日上午8:00-9:00

3、**报到地点**：广州市先烈中路100号大院66号楼一楼大厅

4、**培训费用**：免费

5、**食宿费用**：住宿自理（承办单位可协助联系下榻酒店，双床、单床，包早，

平约380元/晚·间）；培训组织单位提供25日、26日中餐。

友情提醒：以公司名称为准，同一家公司建议报名人数不超过2名。

二、培训内容

- 1、食品生产过程微生物安全全景风险识别；
- 2、工厂生产环境微生物与过程卫生管控；
- 3、健康微生物功能产品的定向研发与系统评价；
- 4、GB 4789系列标准实操重点解读；
- 5、食品微生物快检技术研究与应用；
- 6、食品微生物检验实验室的数智化转型；
- 7、GB 4789.28-2024培养基质量控制；
- 8、食品生产过程清洗消毒实务；

三、培训地点

广东省科学院微生物研究所，59号楼多功能会议室

地址：广州市越秀区先烈中路100号大院59号楼

四、培训目标

使学员掌握以上内容的理论和操作并在实际工作中应用。

五、培训证书

由培训班承办单位颁发《培训证书》。

六、组织单位

主办单位：广东省科学院微生物研究所
广东省微生物学会

承办单位：广东省微生物分析检测中心
广东环凯微生物科技有限公司

支持单位：广东省微生物安全与健康重点实验室
国家卫健委微生物食品营养与安全科技创新平台
国家市场监督管理总局重点实验室（食品微生物安全大数据技术）
广东环凯实验室科技有限公司
广东科环生物科技有限公司

七、联系方式：

彭先生：13560000569（微信同号）

李小姐：13075002230（微信同号）

刘先生：13724012098（微信同号）

吴先生：15302290081（微信同号）

广东省科学院微生物研究所



广东省微生物学会

2026年06月10日



食品生产中微生物污染识别与防控实务培训班 参加人员回执表

单位名称				单位社会信用代码	
地址				电子邮箱	
参加人员信息	姓名	性别	职务/职称	电话(手机)	备注
住宿	人	标准双人房：	间	房间预订：	天
				起止日：	

申请：

批准：

注明：请将回执表于**06月22日**之前发回 444295273@qq.com，或电话联系会务人员