

食学宝平台

课程推荐

食学宝，食品伙伴网旗下在线学习平台，聚焦食品行业，内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等，平台拥有视频点播、在线直播，为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。

联系人

食学宝在线学习平台

电话

0535-2122281

邮箱

Study@foodmate.net

目 录

一、食品伙伴网食学宝介绍	1
二、食学宝平台课程汇总推荐	2
1、食学宝研发相关课程推荐	2
2、食学宝食品检验技术课程推荐	9
3、食学宝餐饮企业质量管理相关课程推荐	17
4 食品生产企业生产质量岗位课程推荐	19
5、食品生产企业合规管理课程推荐	23
三、文章推荐	29
1、食品质量管理人员该学什么	29
2、微生物检测达人是如何炼成的，给你扒一扒食学宝上的微生物检测类课程	32
3、标签审核高手是如何炼成的，给你扒一扒食学宝上的食品标签课	34
4、河南封丘学生餐后呕吐事件：餐饮人可以学什么？食学宝课程推荐	35

一、食品伙伴网食学宝介绍

食学宝，食品伙伴网旗下在线学习平台，聚焦食品行业，内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等，平台拥有视频点播、在线直播，为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。

截至2021年11月，平台累计上线点播课600多个系列，开展直播400多场，服务用户超20万人。2020年疫情期间，食学宝平台上共开展了超过200场免费直播，超百万人次观看，学习交流，获得食品行业人员的好评。

关注微信公众号“食学宝”，点击“进入学习”中的“点播课”或“直播课”，选择相应的课程“购买”或是“免费报名”就可以观看了。看课不需要注册（注册后报名直播更方便），直接购买或报名就可以了。除了微信，还有电脑端看课（<http://study.foodmate.net/>）满足大家大屏幕看课需求。开通**食学宝VIP年度会员服务**，超多课程免费学习。VIP年度会员开通方式：

<https://study.foodmate.net/web/vip>

看课方式

①移动端看课，微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址：

<http://study.foodmate.net/>

二、食学宝平台课程汇总推荐

1、食学宝研发相关课程推荐

课程题目	课时长	课程售价	VIP 价格
基础知识			
食用香精应用筛选方法	31 分	9.9	免费
食品保质期的确定	39 分	9.9	免费
食品研发是永恒的创新主题	26 分	1	免费
抹茶的发展、营养与识别	30 分	1.99	免费
咖啡起源与传说	2 小时	39.9	35.91
感官评价			
【食品论坛·大讲堂】智能感官在食品行业中的应用	50 分	1 元	免费
感官“线上集训营”公开课	3 时 13 分	0.01	免费
—食品保质期判定中的感官评价	1 小时 03 分		
—食品包装选择及质控中的智能感官解决方案+在线答疑	53 分 57 秒		
—围绕“感官分析&包装材料”进行在线圆桌论坛	1 小时 15 分		
感官“线上企业内训”公开课	4 小时 46 分	0.01	免费
— 感官协同作用—解密食品形状、颜色、温度、背景音乐对感官评价的影响	1 小时 2 分		
—智能感官解决方案——电子感官设备如何有效补充或增强人工感官小组的评价能力	1 小时 9 分		
— “定量描述性测试 (QDA) ——感官评价小组的管理和培训”	51 分 45 秒		
—感官分析关键技术解读+在线答疑	38 分 33 秒		
—调味品相关的感官评定 (案例实践)	48 分 37 秒		
【规范化感官评价实操班】线上专题培训	5 小时 16 分	1600	1600
— “消费者测试”方法介绍及应用案例分享	35 分钟		
— “描述性分析”方法介绍及应用案例分享	1 小时		
— “差别检验”方法介绍及应用案例分享	32 分 11 秒		
—人工感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分析	40 分 23 秒		

—智能感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分析	1 小时 38 分		
—感官实操项目总结、共性问题及解决措施	50 分 23 秒		
【感官有约】线上主题沙龙（第一期）——感官分析实验室建设专场	3 小时	199	199
【感官有约】线上沙龙（第二期）——食品货架期预测专场	1 小时 24 分	129	129
SEPA 在线培训——洞察消费者需求密码系列培训	5 小时	1599	1519.05
产业发展			
新时期食品发展的特征与趋势（2019 泰山科技论坛）	24 分	0.01	免费
新时期新食品资源的发展机遇与挑战（2019 泰山科技论坛）	22 分	0.01	免费
谷物类加工过程中组分互作及营养健康功能研究进展(2019 泰山科技论坛)	19 分	0.01	免费
以全谷物引领我国粮食加工营养健康升级发展（2019 泰山科技论坛）	23 分	0.01	免费
中国健康主食发展思考	25 分	1	免费
杂粮主食的市场发展趋势与创新发展途径	26 分	99	免费
酱香型白酒产业发展与趋势（2019 泰山科技论坛）	18 分	0.01	免费
2020 年人造肉行业能否继续站在风口？	46 分	19.9	免费
2019-2020 中国乳业行业运行大数据及市场趋势研究	20 分	0.01	免费
休闲食品发展该何去何从？	17 分	0.01	免费
“第六届中国苹果产业科技发展论坛暨中国苹果产业协会第二届会员代表大会” 宣讲会	43 分	0.01	免费
中国苹果近期生产调研情况汇报	17 分	0.01	免费
第六届中国苹果产业科技发展论坛直播回看	5 小时 04 分	0.01	免费
—创新驱动行业发展，乡村振兴贡献力量			
—西北黄土高原苹果产业发展的问题与对策			
—苹果品种发展趋势与青岛农业大学特色品种选育			
—苹果加工质量安全识别控制技术研究			
—苹果汁技术进步与产品升级			
—苹果产业培育的思考			
—苹果发酵产品研究进展			
—苹果精准高效划过管理与防灾减灾技术			
—烟台国际苹果育种中心工作进展			

—苹果大数据资源体系与决策模型研究			
2020 安徽省调味品产业发展高峰论坛 直播回看	1 小时 45 分	0.01	免费
—调味食品风味物质的生物制造及其应用	24 分		
—调味品行业竞争格局简析	41 分		
—基于发酵功能性水果研究探讨调味品的研发	16 分		
—调味品质量安全及检测风险控制	24 分		
创新技术			
核酸生物技术：DNA 分子的巧妙利用与操控（2019 泰山科技论坛）	19 分	0.01	免费
环糊精对多糖凝胶特性影响机理分析（2019 泰山科技论坛）	19 分	0.01	免费
《食用菌采后技术创新与实践》线上技术交流会直播回看	1 小时 52 分	0.01	免费
—食用菌产业概况及保鲜技术的创新与实践	52 分		
—食用菌产业化加工技术创新与新产品开发实践	1 小时		
生物适配体传感器在食品安全检测中的应用（2019 泰山科技论坛）	9 分	0.01	免费
超高压技术在食品工业中的应用	51 分	1.99	免费
食品抗氧化保鲜领域的技术和常见问题直播回看	1 小时	0.01	免费
《食品论坛·大讲堂》DHA/EPA/亚麻酸等的发酵工艺	57 分	1	免费
功能食品			
中国功能性食品发展情况简介	30 分	1	免费
国际前沿的益生菌功能研究与创新的应用探索直播回看	1 小时	0.01	免费
岩藻多糖在功能食品中的应用	51 分	0.01	免费
蛋白核小球藻在免疫力提升和慢病管理中的应用直播回看	44 分	0.01	免费
全新海洋降压肽在白领高血压市场的应用与研究	31 分	1.99	免费
“功能食品云课堂”【第一课】食品配料合规及新食品原料研讨会	1 小时 2 分	299	239.2
—新食品原来申报及常见问题分析	27 分		
—原料合规判定及新食品原料应用于标签	35 分		
“功能食品云课堂”【第二课】口服美容“星”原料研讨会	2 小时 23 分	299	239.2
—谁来撬动美容市场-欧美美容功能食品应用趋势和产品方案	33 分		
—走在前沿的日本口服美容市场	49 分		
—功能食品新星玻尿酸：HAPLEXplus 口服美容创新应用方案	30 分		

—口服美容“星”原料-胶原蛋白肽	31 分		
“功能食品云课堂”【第三课】健康&营养—运动营养与健康食品的融合趋势	77 分	299	239.2
—未来的年轻人吃什么	30 分		
—运动营养食品市场现状及发展趋势	47 分		
“功能食品云课堂”【第四课】 益生菌产品开发研讨会	2 小时 38 分	299	239.2
—功效型益生菌国际研究进展及研究趋势	39 分		
—益生菌的基础研究及产品开发	40 分		
—益生菌+牛初乳的协同作用及其全球产品创新	29 分		
—益生菌赋能情绪健康产品	50 分		
益生菌专题线上研讨会	4 小时 13 分	9.9	免费
—从日本乳酸菌市场看我国益生菌产业发展	50 分		
—益生菌：独特的健康益处与应用关键点	54 分		
—新型孢子态益生菌明星-凝结芽孢杆菌 BC01	47 分		
—益生元与益生菌的复配应用探讨	57 分		
—益生菌呵护健康，从生命的最初伴您一生	45 分		
益生菌与人体免疫力直播回看	38 分	0.01	免费
《食品论坛·大讲堂》保健食品研发中的常见问题	49 分	1	免费
保健食品研发申报系列课程	1 小时 35 分	49.9	免费
酪蛋白加工工艺	1 小时 16 分	19.9	免费
保健食品工艺概述	1 小时 46 分	49.9	免费
软胶囊类保健食品生产工艺及常见问题	1 小时 32 分	49.9	免费
保健食品片剂生产及设备	2 小时 10 分	99	免费
保健食品片剂包衣生产及设备	1 小时 39 分	99	免费
FTFC 直播：益生菌在线第三期	2 小时 13 分	299	239.2
FTFC 直播：益生菌在线第二期	2 小时 35 分	299	239.2
FTFC 直播：2022 益生菌在线第一期 不止于菌，后生元带来行业新机遇	2 小时 24 分	299	239.2
米、面制品等			
面条制品创新及标准化技术研讨会	4 小时 11 分	599	免费
—面条的种类、原料选择与加工原理	43 分		

—面条工业化加工技术与装备	38 分		
—低 GI 面条及其加工技术	31 分		
—鲜切面及半干面加工与保鲜技术	41 分		
—面条熟制品的加工与贮存技术	42 分		
—现代中央厨房面条连锁餐饮的经营模式	56 分		
自热米饭工业化加工技术	33 分	99	免费
烘焙制品			
浅谈月饼生产	50 分	9.9	免费
《食品论坛·大讲堂》中式糕点制作与常见问题	54 分	1	免费
食品邦线上技术培训-烘焙系列（包含以下蛋糕、月饼、面包三个课程）		900	900
常见蛋糕的加工制作技术	3 小时 48 分	399	299.25
月饼生产加工技术	2 小时 32 分	399	299.25
面包加工制作技术	2 小时 53 分	399	299.25
烘焙产品加工技术研讨会	4 小时 59 分	299	299
—烘焙行业创新技术应用趋势	43 分		
—柔软新突破：烘焙制品的“酶”好价值	37 分		
—益生纤：一种更适合烘焙工业的膳食纤维	31 分		
—面包老化的原理和抗老化的方式	55 分		
—烘焙产品行业发展趋势和新技术	28 分		
—英式吐司面包制作展示和讲解	37 分		
—戚风蛋糕制作及问题解决方案	51 分		
—电子眼在烘焙行业中对外观分析的帮助	15 分		
焙烤类产品生产工艺及质量管控点	1 小时 57 分	99	免费
烘焙技术交流线上研讨会（第二期）	2 小时 15 分	299	免费
【食品论坛·大讲堂】北方中式糕点 直播回看	1 小时 9 分	1	免费
冷饮、饮料等			
饮料市场趋势分析及无糖饮料配方设计答疑直播回看	1 小时 39 分	0.01	免费
植物蛋白饮料的竞品分析及市场营养定位	1 小时 06 分	19.9	免费
植物蛋白饮料的介绍及开发	1 小时 09 分	19.9	免费

促健康 新口感 乳饮新风尚线上研讨会	1 小时 43 分	299	239.2
固体饮料生产工艺及生产设备	3 小时 48 分	199	免费
乳酸菌饮料加工技术	1 小时 23 分	19.9	免费
玫瑰代用茶生产工艺及质量控制	42 分	19.9	免费
肉及肉制品			
肉品基础知识、实际应用及行业发展趋势解读	52 分	1.99	免费
香精在肉制品中的应用直播回看	1 小时 04 分	0.01	免费
中国传统肉制品品质与安全控制技术研究进展（2019 泰山科技论坛）	24 分	0.01	免费
休闲食品及肉制品的调香调味	1 小时 20 分	19.9	9.5
酱卤肉制品生产的几个关键点	1 小时 10 分	99	免费
烧鸡加工技术	55 分	499	499
熏煮香肠配方设计	48 分	599	539.1
蒜香烤肠的加工技术	1 小时 10 分	429	368.1
台湾风味烤香肠的制作	1 小时 35 分	399	399
《食品论坛·大讲堂》肉制品防腐技术及食品防腐剂的应用	1 小时 37 分	1	免费
肉制品联盟知识讲堂系列直播回看	4 小时 6 分	0.01	免费
【食品论坛·大讲堂】调理肉制品保水技术分享（以肉丝、肉片等为例）直播回看	46 分	1	免费
烘焙技术交流线上研讨会 直播回看	3 小时 10 分	0.01	免费
水产品			
鱼丸产品加工技术	48 分	9.9	免费
水产食品中酵母抽提物去腥、增味机理及相关调味案例分享	32 分	0.01	免费
水产品的气调保鲜技术研究现状与展望	43 分	0.01	免费
鲟鱼食品加工技术研究进展	37 分	0.01	免费
海产品加工贮藏研究进展（2019 泰山科技论坛）	16 分	0.01	免费
如何让水产品加工地面更安全—水性聚氨酯砂浆地坪直播回看	1 小时 17 分	0.01	免费
【食品论坛·大讲堂】水产制品加工技术概述直播回看	53 分 18 秒	1	免费
水产品去腥调味-线上研讨会	1 小时 45 分	199	159.2
乳、蛋及相关制品			
巴氏杀菌乳生产技术	1 小时 46 分	69.9	免费

发酵乳生产技术	1 小时 54 分	49.9	免费
乳品从业人员需要了解的乳及乳制品知识	1 小时 15 分	19.9	免费
传统再制蛋加工技术——蛋品文化概赏	44 分	0.01	免费
减压技术腌制再制蛋的研究与智能设备的应用	49 分	0.01	免费
饮水行业			
2020 饮水行业泰山论坛直播回看	11 小时 16 分	9.9	免费
—水在大健康产业中的作用——水疗的过去、现在和未来	42 分		
—桶装水/一次性大包装水消费场景和销售渠道趋势	1 小时 16 分		
—大包装水生产系统全面解决方案	35 分		
—工艺过程管理与产品质量控制	1 小时 10 分		
—利用互联网建立起内生的客户开发体系	39 分		
—水企营销新模式	23 分		
—搭建北纬 37 网络平台，服务万千水企商户	33 分		
—我国矿泉水资源及开发利用	31 分		
—拥抱互联网的亲身经历与收获	35 分		
—天然矿泉水发展趋势及机会分析	42 分		
——一瓶水，如何通过品牌玩转营销市场，带动产品变现能力	52 分		
包装饮用水行业市场营销+生产技术专题培训	11 小时 25 分	600	480
一年一度饮水人的盛大聚会，第八届饮水行业泰山论坛	10 小时 26 分	600	480
餐饮行业			
中央厨房与菜品工业化	1 小时 11 分	99	免费
卤肉饭套餐产品加工技术	1 小时	599	599
宠物行业			
犬猫宠物消化特点与营养需求知识	1 小时 04 分	1.99	免费
宠物行业发展概况与宠物食品知识解读	46 分	1.99	免费

2、食学宝食品检验技术课程推荐

食品检验管理课程推荐			
1、实验室建设与管理类			
课程题目	课时长	课程售价	VIP 价格
实验室建设与布局			
微生物实验室布局及设计（食品伙伴网“微生物检测技术”网络研讨会直播回看）	6 小时 14 分	49.9	免费
【感官有约】线上主题沙龙（第一期）——感官分析实验室建设专场	3 小时	199	199
实验室管理			
实验室检验原始记录解析	59 分 47 秒	19.9	免费
实验室管理经验分享	44 分 19 秒	19.9	免费
实验室危险化学品管理概述	49 分 44 秒	9.9	免费
实验室标准物质管理培训直播回看	1 时 09 分 57 秒	9.9	免费
实验室文件（含检测报告）管理要点及案例分析	50 分	99	99
实验室管理评审要点及案例分析	55 分	59	59
实验室主要安全事故及法律责任	32 分 4 秒	9.9	免费
实验室管理体系文件的编写及管理	1 小时 10 分	39.9	免费
食品微生物实验室人员管理概述	40 分 49 秒	19.9	免费
2、实验室认证认可相关			
资质认定相关			
【食品论坛大讲堂】食品生产企业实验室申请 CNAS 流程及注意事项	1 小时 28 分	1	免费
食品检验检测机构的资质认定体系培训（解读 RB/T 214-2017）	2 小时 04 分	49.9	免费
实验室认可/检验检测机构资质认定内审员培训	10 小时 5 分	700	616
检验检测机构资质认定/实验室认可内审员培训试卷讲解直播回看	1 小时 11 分	0.01	免费
ISO/IEC 17025：2017 实验室认可人员管理	55 分	19.9	免费
食品检测实验室与 ISO17025	51 分 21 秒	9.9	免费
基于 ISO17025，如何策划实验室的质量监控？	56 分 36 秒	9.9	免费

RB/T 041-2020 与生态环境监测机构评审补充要求条款对照差异理解	1 小时 56 分	199	175.12
2021 版《CNAS-CL01-G002 测量结果的计量溯源性要求》解读	43 分	29.9	19.73
3、微生物实验室管理及质量控制			
实验室建设及要求			
食品伙伴网“微生物检测技术”网络研讨会直播回看	6 小时 14 分	49.9	免费
—微生物实验室布局及设计	1 小时 22 分		
—国家实验室认可准则在微生物检验领域的生物安全要求	1 小时 59 分		
GB 19489—2008《实验室 生物安全通用要求》对于生物安全二级实验室的管理要求（食品微生物检测技术网络研讨会直播回看）	1 小时 12 分	49.9	免费
微生物实验室质量控制			
食品微生物实验室检测过程质量控制	1 小时 38 分	9.9	免费
RB/T 033-2020 微生物检测方法确认与验证指南（方法验证部分）解读直播回看	1 小时 11 分	9.9	9.9
微生物方法验证需要具备的条件及方法验证的实施	1 小时 13 分	19.9	免费
食品微生物检测技术网络研讨会直播回看	4 小时 33 分	49.9	免费
—中日微生物检测方法区别及微生物实验室质量控制	1 小时 22 分		
—减少微生物检验过程的人为误差	40 分 46 秒		
培养基质量控制浅谈（食品伙伴网“微生物检测技术”网络研讨会直播回看）	2 小时 16 分	49.9	免费
食品检验技术类课程推荐			
1、基础知识类			
样品采集及制备			
食品终端市场采样交流暨食品采样岗位技能培训说明会—第一期直播回看	40 分钟	0.01	免费
【食品论坛·大讲堂】食品采样基础知识直播回看	1 小时	1	免费
食品抽检抽样单填写及标准在抽样单中的应用案例分析	32 分钟	9.9	免费
食品监督检验之样品抽检管理	58 分 52 秒	9.9	免费
微波消解在食品元素分析前处理中应用	1 小时 1 分	0.01	免费
常用玻璃器皿及仪器使用			
实验室基础设备正确使用方法——天平、移液器、离心机、马弗炉等小型设备直播回看	45 分 33 秒	9.9	免费

理化实验室常用玻璃器皿的使用方法及注意事项	45 分	9.9	免费
高效液相色谱 HPLC 的使用及在食品分析中的应用	1 小时 22 分	19.9	免费
实验室仪器设备生命周期管理	1 小时 3 分	19.9	免费
溶液配制及试剂管理			
纯水在食品检测实验室的应用及相关法规标准解读直播回看	51 分 48 秒	0.01	免费
实验室标准的应用			
食品安全标准在检测工作中的应用	1 小时 3 分	19.9	免费
能力验证			
实验室能力验证的实施及注意事项	34 分	9.9	免费
质量控制样品在实验室检测中的使用（检验检测能力验证网络研讨会直播回看）	55 分 28 秒	0.01	免费
测量不确定度			
测量不确定度评估——GUM 法直播回看	57 分 55 秒	9.9	免费
实验室用章管理			
检验检测专用章、CMA 章及 CNAS 认可标识的使用规范	44 分	19.9	免费
管理评审			
实验室管理评审	50 分 4 秒	59.9	39.53
2、微生物检测技术			
基础知识及技能			
微生物实验基础操作及常见问题解析直播回看	57 分 17 秒	9.9	免费
标准菌株的活化与使用	27 分	9.9	免费
瓷珠菌种保存方法	1 小时 6 分	0.01	免费
微生物样品采集及制备			
食品采样操作培训	23 分 36 秒	9.9	免费
食品微生物学检验二级和三级采样方案解析（食品微生物检测技术网络研讨会直播回看）	1 时 18 分 11 秒	49.9	免费
食品微生物检测样品前处理的发展趋势	1 小时 03 分	0.01	免费
微生物固体样品制备前处理解决方案（食品伙伴网“微生物检测技术”网络研讨会直播回看）	36 分 26 秒	49.9	免费
微生物实验常用仪器设备使用管理			
微生物检测实验室常用仪器设备的使用和管理直播回看	53 分 48 秒	1	免费

微生物实验室管理之灭菌锅	31 分 23 秒	9.9	免费
培养基配制及使用			
微生物试验培养基的保存与使用	1 小时 23 分	19.9	免费
微生物实验室培养基制备技术及无菌操作直播回看	41 分 35 秒	9.9	9.9
食品微生物检验			
食品微生物学检验 菌落总数的测定 (GB 4789. 2-2016)	46 分 47 秒	19.9	免费
食品微生物学检验大肠菌群计数—平板法 (GB4789. 3-2016 第二法)	40 分 50 秒	19.9	免费
食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 (GB4789.10-2016)	61 分 02 秒	19.9	免费
金黄色葡萄球菌盲样检测关键控制点及注意事项	29 分 55 秒	9.9	免费
食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌的检验 (GB4789.14-2014)	84 分 35 秒	19.9	免费
《(GB 4789. 4-2016) 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》标准解读	53 分 40 秒	19.9	免费
(GB 4789. 30-2016) 单核细胞增生李斯特氏菌检验标准解读	1 小时 03 分	19.9	免费
《(GB 4789. 15-2016) 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》(第一法) 标准解读	59 分钟	19.9	免费
GB4789. 44—2020《食品安全国家标准 食品微生物学检验 创伤弧菌检验》直播回看	1 小时 10 分	1	免费
GB 4789. 29—2020《食品安全国家标准 食品微生物学检验 唐菖蒲伯克霍尔德氏菌(椰毒假单胞菌酵米面亚种)检验》直播回看	1 小时	1	免费
可疑致病菌鉴定注意事项	41 分钟	9.9	免费
食源性致病菌检测与鉴定的应用经验分享直播回看	58 分 42 秒	0.01	免费
【检测实操系列课】大肠菌群检测计数关键技术分享	27 分 45 秒	1	免费
环境微生物检验			
一次性卫生用品微生物检验方法	2 小时 06 分	49.9	免费
GB/T 18204. 3—2013 公共场所卫生检验方法 第 3 部分：空气微生物	2 小时 01 分	49.9	免费
GB/T 16294—2010 医药工业洁净室(区)沉降菌的测试方法	1 小时 51 分	49.9	免费
GB/T 16293—2010 医药工业洁净室(区)浮游菌的测试方法	1 小时 51 分	49.9	免费
食品加工过程沉降菌的检测	55 分 29 秒	9.9	免费
目标导向式环境微生物监控方案的建立直播回看	1 小时 03 分	0.01	免费
病毒检验			

动物疾病检验检测技术网络研讨会直播回看	3 小时 04 分	9.9	免费
—家禽主要垂直传播性病毒病及其净化和综合防控	51 分 49 秒		
—禽流感病毒检测技术	65 分 35 秒		
—非洲猪瘟冻干型荧光 PCR 检测试剂的研发思路	67 分 30 秒		
赛默飞动物源性新型冠状病毒与禽流感病毒实验室检测方案	1 小时 02 分	0.01	免费
3、理化分析检测技术			
常规理化分析			
食品中总酸的测定 (GB/T 12456-2008)	1 小时 25 分	19.9	免费
食品安全国家标准 食品中酸价的测定 (GB 5009.229-2016)	1 小时 44 分	9.9	免费
食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定 (GB 5009.5-2016)	1 小时 33 分	19.9	免费
(GB 5009.6-2016) 食品中脂肪的测定—— 第一法 索氏抽提法	52 分钟	9.9	免费
(GB 5009.6-2016) 食品中脂肪的测定—— 第二法 酸水解法	1 小时 15 分	9.9	免费
食品安全国家标准 食品中还原糖的测定——直接滴定法(第一法)	40 分 34 秒	9.9	免费
归一化法检测食用动植物油脂中的脂肪酸 (GB 5009.168-2016)	1 小时 10 分	19.9	免费
食品中酸价的测定	1 小时 31 分	0.01	免费
食品中过氧化值的测定 标准解析及测定技巧	1 小时 05 分	0.01	免费
农药残留及兽药残留检测			
农药残留检测技术与实验室质量控制	1 小时 10 分	19.9	免费
动物性食品中兽药残留检测	24 分 11 秒	9.9	免费
兽药残留检测技术与实验室质量控制	1 小时 18 分	1.99	免费
农残检测中的标准物质应用解析	56 分 31 秒	0.01	免费
农残分析中如何兼顾方法选择性、方法通量及无偏向性	1 小时 03 分	0.01	免费
SCIEX 兽药风险评估自动筛查方案 (『SCIEX50 周年』 风险评估系列讲堂直播回看)	46 分 31 秒	0.01	免费
天然毒素 (真菌毒素、海洋毒素、植物毒素等)			
粮食及其制品中多种真菌毒素检测	48 分 23 秒	1	免费
SCIEX 毒素风险评估自动筛查方案 (『SCIEX50 周年』 风险评估系列讲堂直播回看)	27 分 45 秒	0.01	免费
食品添加剂、非法添加物等			

离子色谱法检测食品中的硝酸盐与亚硝酸盐 (GB 5009.33-2016)	50 分钟	19.9	免费
GB 5009.33-2016 食品中亚硝酸盐的测定 (分光光度法) 直播回看	41 分 09 秒	9.9	免费
食品添加剂、非法添加物、营养成分以及食品中有毒有害物质分析检测技术直播回看	1 小时 21 分	0.01	免费
食品中的营养成份、有毒有害成份及添加剂检测解决方案	57 分 29 秒	0.01	免费
让非法添加食品无处可藏 (食品添加剂、污染物及非法添加物检测技术网络研讨会直播回看)	1 小时 03 分	0.01	免费
重金属及元素分析			
石墨炉原子吸收分光光度计的使用及对铅、镉、铬的测定	94 分钟	19.9	免费
ICP-MS 的使用及对食品中多元素的测定 (GB 5009.268-2016 第一法)	47 分	19.9	免费
食品中总砷的测定原理及注意事项	1 小时 5 分	19.9	免费
食品中磷的测定 (GB 5009.87-2016 第一法和第二法 GB/T 5537-2008 第一法)	30 分钟	9.9	免费
食品中元素分析最新国标及方法解读	57 分 16 秒	0.01	免费
微波消解在食品元素分析前处理中应用	1 小时 01 分	0.01	免费
您的金属检测机准备好复工了吗? 直播回看	1 小时 22 分	0.01	免费
珀金埃尔默元素分析检测技术系列讲堂直播回看	4 时 15 分	0.01	免费
—食品中铅的前处理和检测	9 分 57 秒		
—原子吸收检测食品中的铅	41 分 14 秒		
—食品中全元素分析与解决方案	49 分 43 秒		
—食品中砷、汞、铬、硒形态分析难点及解决方案	44 分 40 秒		
—食品中总硒和硒形态的测定-难点及解决方案	1 小时 01 分		
—ICP-MS 做单颗粒单细胞分析的技术要领与硬件支持	30 分 40 秒		
食品营养成分分析			
GB5009.82-2016 食品中维生素 A、D、E 的测定解读及最新液相色谱技术解决方案	1 小时 12 分	0.01	免费
食品中的营养成份、有毒有害成份及添加剂检测解决方案	57 分 29 秒	0.01	免费
维生素最新检测方案助力实验室提升检测效率 (实验室精益管理系列课程之一-实验室检测效率提升直播回看)	53 分 43 秒	0.01	免费
食品保质期检测			
走进第三方实验室之食品保质期评估直播回看	54 分	0.01	免费

食品快速检测			
餐饮业食品安全快速检测	1 小时 04 分	9.9	免费
食品安全现场快速检测	1 小时 06 分	0.01	免费
食品快速检测技术的现状和应用直播回看	41 分 32 秒	0.01	免费
各类食品相关检测要求			
食用油、油脂及其制品出厂检验要点解析	58 分 22 秒	9.9	免费
果葡糖浆的检测 (GB/T 20882-2007)	44 分 26 秒	9.9	免费
食用油中酸价和过氧化值的检测培训	1 小时 32 分	49.9	29.95
精密仪器使用及检测技术			
实时荧光 PCR 检测流程直播回看	1 小时 13 分	9.9	免费
液质联用仪在食品安全未知风险物监测中的应用	1 小时 08 分	0.01	免费
GB2762、5009 方法介绍及 ICPMS 技术最新应用进展直播回看	1 小时 29 分	0.01	免费
别让前处理成为制约实验室效率的短板	53 分 20 秒	0.01	免费
超级微波消解制备平台在各行业的应用与解决方案	1 小时 09 分	0.01	免费
近红外光谱分析技术在肉品检测行业中的应用及前景	47 分 43 秒	0.01	免费
从手工滴定到电位滴定-浅谈食品标准对滴定技术的发展	1 小时 01 分	0.01	免费
—优化工艺流程以获得最佳的产品质量—食品中的水份控制 (快速水分测定解决方案)	56 分 22 秒		
—滴定仪等理化分析仪器在食品行业的应用	37 分 47 秒		
【检测实操系列课】液相色谱质谱检测技术	27 分 50 秒	1	免费
【检测实操系列课】气相色谱检测技术	19 分 47 秒	1	免费
【检测实操系列课】离子色谱检测技术	24 分 37 秒	1	免费
【检测实操系列课】ICP/ICP-MS 电感耦合等离子体发射光谱仪/质谱仪检测技术	24 分 58 秒	1	免费
【检测实操系列课】原子荧光检测技术	20 分 26 秒	1	免费
4、感官分析技术			
感官“线上集训营”公开课	3 时 13 分	0.01	免费
—食品保质期判定中的感官评价	1 小时 03 分		
—食品包装选择及质控中的智能感官解决方案+在线答疑	53 分 57 秒		
—围绕“感官分析&包装材料”进行在线圆桌论坛	1 小时 15 分		
感官“线上企业内训”公开课	4 小时 46 分	0.01	免费

— 感官协同作用—解密食品形状、颜色、温度、背景音乐对感官评价的影响	1 小时 2 分		
—智能感官解决方案——电子感官设备如何有效补充或增强人工感官小组的评价能力	1 小时 9 分		
— “定量描述性测试 (QDA) ——感官评价小组的管理和培训”	51 分 45 秒		
—感官分析关键技术解读+在线答疑	38 分 33 秒		
—调味品相关的感官评定 (案例实践)	48 分 37 秒		
【规范化感官评价实操班】线上专题培训	5 小时 16 分	1600	1600
— “消费者测试” 方法介绍及应用案例分享	35 分钟		
— “描述性分析” 方法介绍及应用案例分享	1 小时		
— “差别检验” 方法介绍及应用案例分享	32 分 11 秒		
—人工感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分析	40 分 23 秒		
—智能感官测试实操演示、影响因素分析、关键点确定及结果分析	1 小时 38 分		
—感官实操项目总结、共性问题及解决措施	50 分 23 秒		
《感官科学与评定线上课程》升级版	1 小时 42 分	199	199
【感官有约】线上主题沙龙 (第一期) ——感官分析实验室建设专场	3 小时	199	199
【感官有约】线上沙龙 (第二期) ——食品货架期预测专场	1 小时 24 分	129	129
【食品论坛·大讲堂】智能感官设备如何辅助人工品评 直播回看	59 分	1	免费

3、食学宝餐饮企业质量管理相关课程推荐

食 品 安 全 意 识			
课程题目	课时长	课程售价	VIP 价格
食品人的自我修养—给餐饮从业人员的食品安全课	1 小时 54 分	19.9	免费
从人类发展看线下食品安全的演变	1 小时 24 分	9.9	免费
云课堂之餐饮行业行政处罚及刑事处罚解读与管控	1 小时 36 分	99	免费
餐 饮 食 品 安 全 管 理 业 务 技 能			
食 品 安 全 管 理			
食品安全管理人员岗位培训（餐饮服务）(颁发培训证书)	20 小时 13 分	880	880
餐饮服务行业“食品安全管理员（师）”培训	26 小时 55 分	1300	1170
餐饮服务食品安全管理重点及常见问题	1 时 22 分	19.9	免费
餐饮服务食品安全常见问题解析	1 小时 30 分	19.9	免费
餐饮服务食品安全系列课程	1 小时 1 分	49.9	39.92
践行《餐饮行业食品安全操作规范》防控交叉污染与食物中毒	3 小时	99	79.2
《食品论坛·大讲堂》餐饮企业新型冠状病毒食品安全防控直播回看	2 小时 10 分	1	免费
【食品论坛·大讲堂】餐饮企业食品安全管理核心要点	56 分	1	免费
从“学生餐后呕吐”事件看餐饮企业如何运营学生餐项目？	1 小时 17 分	19.9	免费
大型餐饮活动中的食品安全保障要点	1 小时 28 分	49.9	44.91
餐饮业食品安全案例系列课程（包含以下 7 个课程）	6 小时 26 分	49.9	免费
餐饮业食品安全案例——未经许可/超范围经营案例解析	29 分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——超过保质期案例解析	40 分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——进货把控不严案例解析	57 分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——使用非食品原料等案例解析	1 小时 13 分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——超范围、超限量使用食品添加剂案例解析	1 小时 3 分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——使用不合格餐饮具案例解析	1 小时 5 分	9.9	免费
餐饮业食品安全案例——混有异物投诉案例解析	57 分	9.9	免费
专 项 管 理			
餐饮门店证件证照申请与管理	1 小时 34 分	49.9	免费

餐饮服务食品采购索证索票管理规定	45 分	9.9	免费
餐饮服务食品留样及易忽视的 6 个问题	23 分	9.9	免费
餐饮业如何应对顾客食品安全投诉	55 分	19.9	免费
餐饮门店运营管理			
餐饮管理提升训练营:餐饮门店的建立与管理（颁发培训证书）	7 小时 5 分	599	479.2
中央厨房课程推荐			
中央厨房的设计建设与发展趋势	1 小时 17 分	99	94.05
中央厨房组建期间常见的误区	1 小时 14 分	19.9	免费
中央厨房组织架构及人员编制配置方法	1 小时 20 分	19.9	免费
中央厨房食品经营许可证申办要点	1 小时 10 分	19.9	免费
中央厨房之冷链配送概述	30 分	9.9	免费
中央厨房验厂审核流程及审核要点介绍	70 分	19.9	免费
餐饮业中央厨房食品标签制作要点和方法	46 分	19.9	免费
中央厨房标签制作及易出现的几个问题	35 分	9.9	免费
中央厨房与菜品工业化	1 小时 11 分	99	免费
集体用餐配送膳食菜品结构设计原则	2 小时 27 分	49.9	免费

4 食品生产企业生产质量岗位课程推荐

质量管理课程推荐			
食品安全基础类课程			
课程题目	课程时长	课程售价	VIP 价格
食品安全基础知识培训直播回看	59 分	1	免费
食品安全风险控制中的危害分析	2 小时 3 分	1	免费
1、内审员培训推荐			
各类管理体系标准及知识			
ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准解读	10 时 37 分 53 秒	199	免费
云课堂之 ISO 22000: 2018 食品安全管理体系介绍	1 时 36 分	9.9	免费
云课堂之 HACCP 危害分析与关键控制点体系介绍	45 分 24 秒	9.9	免费
内审员岗位知识			
质量与食品安全管理体系工作实战---快速入门与提高	5 小时 57 分	219	109.5
如何建立实施 HACCP 管理体系	2 小时 34 分	49.9	免费
内审员能力提高培训	1 时 56 分	49.9	免费
食品安全管理体系确认和验证	50 分	19.9	免费
供应商管理及应审			
如何顺利通过客户验厂和政府审核	30 分	9.9	免费
食品企业如何有效地审核供应商	31 分	9.9	免费
企业如何进行供应商管理	52 分	19.9	免费
【食品论坛·大讲堂】食品企业供应商管理体系要求简介直播回看	59 分	1	免费
“质量行”系列课之供应商食品安全风险管理	2 小时 24 分	358	358
产品召回与追溯			
食品安全案例解析(三)-食品召回案	24 分	1.99	免费
食品企业模拟召回演练经验分享	59 分	19.9	免费
食品企业如何进行产品追溯	42 分	9.9	免费
内审员考证			

ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实战训练营	15 时 55 分 29 秒	2800	2800
食品企业供应商管理员专业技能培训班（高级）	16 时 08 分 40 秒	2400	2400
职业健康安全管理体系内审员线上培训	4 时 27 分 59 秒	600	600
白酒企业供应商管理员	12 时 28 分 07 秒	780	780
2、专职食品安全管理人员推荐课程			
实验室管理知识			
实验室管理经验分享	42 分	19.9	免费
微生物实验室管理之灭菌锅	31 分	9.9	免费
实验室危险化学品管理概述	49 分	9.9	免费
理化实验室常用玻璃器皿的使用方法及注意事项	45 分	9.9	免费
实验室标准物质管理培训	1 小时 09 分	9.9	免费
实验室基础设备正确使用方法--天平、移液器、离心机、马弗炉等小型设备	45 分	9.9	免费
食品检测实验室与 ISO17025	51 分	9.9	免费
质量管理体系知识			
云课堂之 ISO 22000：2018 食品安全管理体系介绍	26 分	9.9	免费
云课堂之 HACCP 危害分析与关键控制点体系介绍	45 分	9.9	免费
质量管理工具			
QC 七大手法	61 分	19.9	免费
QC 新七大工具	48 分	19.9	免费
新 QC 七大手法食品行业应用经验分享	47 分	19.9	免费
ECRS 管理工具与部门（个人）工作梳理	20 分	1.99	免费
基层管理培训之一：常用管理工具	27 分	1.99	免费
统计过程控制-SPC	47 分	19.9	免费
你的数据真的输出信息了吗	23 分	1.99	免费
3、质量管理业务技能提升推荐课程			
员工卫生			
食品企业员工个人卫生管理	39 分	9.9	免费
新员工入职培训——生产部员工	23 分	9.9	免费

过敏源控制			
食品过敏原的控制管理	1 小时 45 分	19.9	免费
致敏源管理	54 分	9.9	免费
致敏原、防欺诈——浅析	28 分	1	免费
异物控制			
食品生产企业如何控制异物	1 小时 9 分	19.9	免费
乘风破浪，率性而为——食品加工过程中塑料异物控制	1 小时 6 分	1	免费
提升企业检验系统系列之不锈钢异物引发的异物点检管理	56 分	1	免费
清洗及消毒剂管理			
食品企业消毒剂的应用与管理	30 分	19.9	免费
清洗消毒基础知识及应用实例	63 分	19.9	免费
食品工厂开放式清洁应用基础	62 分	19.9	免费
用水安全			
食品工厂生产用水	31 分	9.9	免费
生产许可办理及飞行检查应对			
云课堂之食品企业飞行检查常见要点及案例分析	1 小时 32 分	9.9	免费
云课堂之食品生产许可 SC 办理指南	1 小时 46 分	9.9	免费
食品生产许可证如何办理	57 分	19.9	免费
淀粉及淀粉制品生产许可解读	30 分	9.9	免费
炒货及坚果制品生产许可解读	2 小时 9 分	49.9	免费
生产现场质量监控			
“质量行”2022 第四期卫生标准操作规范（SSOP）线上交流会	2 小时 12 分	299	239.2
“质量行”2022 第三期食品生产通用卫生规范线上交流会	5 小时 22 分	299	239.2
宠物食品质量安全网络研讨会直播回看	1 小时 30 分	0.01	免费
冷却肉生产控制及货架期延长技术	1 小时 51 分	99	免费
冷链食品生产经营新冠病毒防控技术	51 分	19.9	免费
食品生产现场监控要点（GB14881 重点条款应用）	1 小时 36 分	19.9	免费
质量检验之现场检验概要	22 分	9.9	免费

投诉应对			
法律角度详解广告宣传与投诉举报	3h	129	103.2
顾客投诉管理	4 小时 35 分	99	免费
生产管理课程推荐			
生产管理基础知识			
生产管理人员需要了解的基础知识	38 分	9.9	免费
生产现场管理应知应会	1 小时 42 分	19.9	免费
食品安全管理体系控制措施的选择和分类	58 分	19.9	免费
PRP、OPRP、CCP、GMP 和 SSOP 的区别	1 小时 45 分	99	免费
如何有效实施管理评审活动	56 分	49.9	免费
供应链管理相关课程			
订货模型-物控高手之路	2 小时 19 分	19.9	免费
需求预测基础知识与技能	1 小时 25 分	19.9	免费
缺货预警：制造型企业原物料缺货管理	1 小时 40 分	19.9	免费
仓储基础知识-仓库管理必备技能	小时 35 分	19.9	免费
物流基础知识-第三方物流管理	1 小时 26 分	19.9	免费
供应链管理部門的核心指标	4 小时 30 分	99	免费
供应商二方审核管理线上培训	5 小时 57 分	400	360
生产部成本分析			
食品企业生产部生产成本分析与控制	1 小时 13 分	9.9	免费
食品企业生产成本预算编制实操与管控	1 小时 26 分	19.9	免费
生产设备			
【经验分享】食品生产设备预防性维护计划的建立与实施	2 小时 12 分	49.9	免费
生产计划			
生产企业生产计划培训	7 小时 14 分	199	免费
酒类生产企业管理课程推荐			
《食品生产监督检查要点表》在酒类生产企业的实际应用解读及酒类企业内部检查案例分析直播回看	2 小时 3 分	128	102.4
《食品生产经营监督检查管理办法》在酒类企业的实际应用	2 小时 41 分	238	190.4

解读及酒类企业飞行检查、体系检查案例分析			
白酒感官质量控制及智能感官分析技术应用直播回看	1 小时 2 分	0.01	免费
白酒企业原辅材料采购与验收控制直播回看	2 小时 7 分	128	102.4

5、食品生产企业合规管理课程推荐

食品安全监督管理			
课程题目	课程时长	课程售价	VIP 价格
监督管理			
《食品安全法》涉及的食品生产经营主要的违法行为解读	4 小时 7 分	280	280
中华人民共和国食品安全法实施条例解读	2 小时	19.9	免费
《中华人民共和国安全生产法》解读	6 小时 5 分钟	199	免费
《市场监督管理行政处罚程序规定》解读及执法实践中常见问题和应对	2 时 54 分	99	免费
《市场监督管理投诉举报处理暂行办法》解读	51 分钟	19.9	免费
从食品安全监管机构看企业政府事务管理	2 小时 29 分钟	99.9	免费
食品安全行政执法证据规则直播回看	1 小时	19.9	免费
食品生产许可制度解读及现场核查常见问题改进要点	2 小时 37 分钟	99	免费
中国食品监管概况解读	30 分钟 26 秒	9.9	免费
国家环境管理新形势下食品企业如何应对环保监察	57 分	0.01	免费
食品行业响应“革除滥食野生动物决定”指南	20 分钟	9.9	8.91
食品安全监督抽检法规实务	45 分	9.9	免费
中国香港食品安全监管体系介绍	22 分 21 秒	2000	2000
突发食品安全事故应对及处置	1 时 44 分	19.9	免费
进出口相关			
中国进口食品监管概况	38 分钟 34 秒	9.9	免费

【食品论坛·大讲堂】我国进口食品安全监管机制	1 小时 19 分 钟	1	免费
预包装食品进口流程分享	18 分钟 35 秒	9.9	免费
海关新规解读培训	2 时 51 分	208	166.4
海关新规解读答疑会（249 号令和 248 号令）	4 时 57 分	699	629.1
【食品论坛·大讲堂】我国主要贸易国家进口食品安全监管直播回看	1 小时 3 分钟	1	免费
欧盟、美国、新西兰乳品监管法规解读	27 分钟 21 秒	9.9	免费
美国乳品监管及相关法规	29 分钟 50 秒	9.9	免费
开拓双循环新发展格局下出口食品企业的创新之路直播回看	2 小时 29 分 钟	1	免费
美国 FDA 进口食品监管要求及相关法规介绍	2 小时 29 分 钟	1000	950
特殊食品类监管			
保健食品延续注册及其常见问题	27 分钟 22 秒	19.9	免费
国产保健食品如何备案	26 分钟 06 秒	9.9	免费
特殊医学用途配方食品及其注册要求	1 小时 23 分 钟	99	免费
婴幼儿配方乳粉产品配方注册申报实操	1 小时 14 分 钟	99	免费
法律风险管理			
食品广告营销法律风险分析	1 时 01 分	19.9	免费
【食学实用】食用农产品购销法律风险管理	1 时 22 分 20 秒	19.9	免费
如何有效防范保健食品生产经营过程中存在的法律风险	7 时 49 分	299	免费
食品经营供应链法律风险管理 直播回看	1 时 26 分	19.9	免费
散装食品经营法律风险管理 直播回看	1 时 27	19.9	免费
食品小作坊规范化管理与法律风险浅析 直播回看	59 分 5 秒	19.9	免费
食品保质期的法律规范与法治实践	2 时 07 分	49.9	免费

法律角度详解广告宣传与投诉举报	3 小时	129	103.2
直播带货食品安全风险规避	2 小 31 分钟	299	239.2
通过“大头娃娃事件”解读《广告法》直播回看	49 分 54 秒	1	免费
常发性职业打假案例解析	2 小时 18 分钟	521	521
法规标准知识			
通用标准			
【食品论坛·大讲堂】食品标准法规体系介绍	1 时 37 分	1	免费
食品法规基础知识介绍	19 分钟 21 秒	1.99	免费
食品标准基础知识介绍与交流	16 分钟 21 秒	1.99	免费
食品标准基础、标准查询及有效性确认	31 分钟 40 秒	9.9	免费
“合规行”系列之标法查询及有效性判定	1 时 19 分	9.9	免费
GB2761、2762 、2763 基础介绍系列课	48 分钟 45 秒	4.99	免费
GB2760 基础知识介绍	29 分钟 23 秒	1.99	免费
农药残留国家标准解读	45 分钟	49.9	44.91
兽药残留国家标准解读	47 分 21 秒	49.9	44.91
重点行业标准解读			
【食品论坛·大讲堂】饲料基础法规标准 直播回看	36 分 47 秒	1	免费
婴幼儿配方食品系列食品安全标准新旧比对	52 分 45 秒	19.9	免费
食品电商行业法律法规要点解读	1 时 27 分	69.9	免费
酒类生产企业法规标准应用直播回看	2 时 47 分	268	214.4
GB23350-2021 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》解读--过度包装判定直播回看	1 时 31 分	699	629.1
合规管理实务			
合规知识			

食品营养强化剂合规基础知识介绍	39 分钟 20 秒	4.9	免费
食品配料合规判定标准法规基础及智能化解决方案	40 分钟 34 秒	0.01	免费
食品配料合规判定标准法规基础	36 分 33 秒	120	96
中国食品添加剂合规使用解读	1 小时 20 分钟	9.9	免费
【食品论坛·大讲堂】食品安全合规管理智慧平台	1 时 20 分	1	免费
【食品论坛·大讲堂】食品合规管理体系介绍	1 小时 2 分钟	1	免费
“合规行”系列之全球食品安全合规管理及风险控制峰会直播回看	3 时 17 分	9.9	9.9
“合规行”之食品安全舆情分析与应对	1 时 39 分	9.9	9.9
从《食品生产经营监督检查管理办法》看食品生产企业如何实现合规管理 直播回看	1 时 25 分	19.9	免费
生产经营许可			
食品生产许可证如何办理	57 分 42 秒	19.9	免费
饮料生产许可解读	1 时 55 分	49.9	免费
淀粉及淀粉制品生产许可解读	30 分 16 秒	9.9	免费
炒货及坚果制品生产许可解读	2 时 08 分	49.9	免费
白酒生产许可证审查细则（2021 版）征求意见稿主要变化情况解读及白酒企业主要应对措施建议	1 时 29 分	78	62.4
肉制品许可证现场核查常见问题及改进要点	2 小时 21 分钟	99	免费
标准制修订			
标准化基础知识介绍	40 分钟 57 秒	1.99	免费
团体标准化工作政策解读暨标准编制常见问题浅析	1 小时 11 分钟	1	免费
食品企业如何编制产品标准及备案	1 小时 30 分钟	49.9	免费
食品企业如何确定新产品的执行标准及检测项目	1 小时 12 分钟	19.9	免费

【食品论坛·大讲堂】食品安全企业标准相关知识讲解直播回看	54 分 58 秒	1	免费
“质量行”系列课之 食品安全企业标准修订流程	1 小时 32 分 钟	198	198
标签标识			
食品标签标准法规基础知识	23 分钟 53 秒	1.99	免费
食品标签系列课（一）--5 大基本原则	58 分钟 14 秒	9.9	免费
食品标签系列课（二）-10 大标明事项的标识要求	2 小时 25 分 钟	199	免费
食品标签合规及相关法规线上交流会	8 时 55 分	1800	1530
《食品论坛·大讲堂》预包装食品标签标识要求解析	1 小时 13 分 钟	1	免费
食品标签审核及案例分析	30 分钟 32 秒	9.9	免费
食品标签标示要求与案例解析	1 小时 2 分钟	1	免费
营养标签制作常见问题及案例解析	42 分 57 秒	19.9	免费
如何制作预包装食品营养标签	1 小时 49 分 钟	19.9	免费
普通预包装食品如何进行营养声称和功能声称	2 小时 21 分 钟	9.9	免费
食品标准培训--“预包装食品营养标签通则”的解读及应用	3 时 10 分	1	免费
“合规行”之食品标签相关标准修订进展直播回看	2 时 07 分	9.9	免费
五大类常备年货的食品标签标识要求及案例解析	2 小时 45 分 钟	299	239.2
网络电商平台食品/农产品标签审核要素及注意事项	1 时 28 分	49	免费
特殊膳食用食品标签要点解析及案例分析	1 时 27 分 51 秒	19.9	免费
保健食品标签标识解读	1 时 07 分	9.9	免费
澳新食品标签标识简介	22 分	9.9	免费
宠物食品标签要求	51 分	200	180

宠物食品法律法规及标签规范	43 分	1.99	免费
网络电商平台食品/农产品标签审核要素及注意事项	1 时 30 分	49	免费
【大咖来了】第三期 保健食品广告审查	1 时 58 分	0.01	免费
其他相关			
食品企业需要了解的知识产权知识及案例	59 分	19.9	免费
食品抽检抽样单填写及标准在抽样单中的应用案例分析	32 分	9.9	免费

三、文章推荐

1、食品质量管理人员该学什么

小王是食品专业毕业的硕士，在食品公司从事管理工作六七年了，每天也是勤勤恳恳，可是近期小王很迷茫，总是感觉找不到未来的方向在哪里，不知道该学什么，该走向哪里。特别是对于刚刚从学校毕业，参加工作的小伙伴来说，更是一头雾水，不知道怎么来做。不知道大家有没有同感呢？

其实，这要从职业规划说起，可能刚刚从学校毕业，我们都没有想到未来要做什么。也许，我们的梦想是做一个公务员，每天朝九晚五，安安定定的过日子。

也许，我们不甘心一辈子就这么平平淡淡，想要开创自己的一番事业。

也许，我们更喜欢在企业里从事一份适合的工作。

但是无论从事哪一种职业，我们都需要不断学习，在食品行业，我们首先必须掌握法规标准体系，这也是最基础的知识，是任何工作的依据。假如我们从事市场监管工作，不了解法规基础，我们可能会出现错判误判的情况，如果在企业工作，知法懂法，才能指导我们的工作。

作为质量管理人员，我们需要学习的法律法规如下：

首先，从法规体系说起，我们要了解食品行业的第一法，也就是《**中华人民共和国食品安全法**》（以下简称：食品安全法），现行的食品安全法于 2015 年 10 月 1 日实施，对于食品、食品添加剂、食品相关产品的生产经营进行了规定，明确了食品安全风险监测与评估制度，明确了食品检验、食品进出口、食品安全事故处置等方面的责任和义务。食品安全法配套的行政法规《**中华人民共和国食品安全法实施条例**》于 2019 年 12 月 1 日起实施，该法规细化了食品安全法的条款，补充完善了食品安全法在执行过程中遇到的问题的解决办法。食学宝也制作了相应的课程，供广大学员学习参考：[《中华人民共和国食品安全法实施条例》解读](#)。

其次，我们还需要了解的法律有：《**中华人民共和国产品质量法**》、《**中华人民共和国农产品质量安全法**》、《**中华人民共和国标准化法**》、《**中华人民共和国计量法**》、《**中华人民共和国进出口商品检验法**》、《**中华人民共和国广告法**》、《**中华人民共和国消费者权益保护法**》等。

法律是基础，有了法律基础之后，还需要了解相关的行政规章。可以学习行政法规有：《**食品生产许可管理办法**》、《**食品经营许可管理办法**》、《**食品生产经营日常监督检查管理办**

法》、《食品标识管理规定》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》等。

生产企业需要取得食品生产许可证才能有资格从事生产活动，关于生产许可相关内容，可以查看课程[《食品生产许可证如何办理》](#)、[《食品生产许可 SC 办理指南》](#)、[《食品生产许可 SC 办理常见问题讨论及基础知识介绍》](#)、[《食品生产许可申报核查应对》](#)、[《炒货及坚果制品生产许可解读》](#)。

食品销售、餐饮经营企业需要取得食品经营许可证才能开始营业，相关课程可以观看[《中央厨房食品经营许可申办要点》](#)、[《餐饮门店证件证照申请与管理》](#)、[《餐饮业食品安全案例——未经许可/超范围经营案例解析》](#)、[《食品安全管理人员岗位培训（餐饮服务）》](#)。

在日常食品生产活动过程中，我们需要照顾到方方面面，比如卫生管理、质量管理、异物控制等。对于清洗消毒可以查看的课程有[《清洗消毒基础知识与应用实例》](#)、[《食品企业消毒剂的应用与管理》](#)；对异物的控制可以学习的课程有[《食品企业如何控制异物》](#)。

除虫灭害是每个食品企业都要面临的工作，怎么才能做好这部分工作，可以查看的课程有[《虫害防制综合管理》](#)、[《害虫识别与防治技术》](#)、[《食品企业如何控制虫害》](#)。在 ISO9001 质量管理体系讲到“没有记录就没有发生”，显然，记录是必不可少的，关于企业都需要准备哪些记录以及如何来设计这些记录，可以查看的课程有[《食品生产企业必备档案及记录设计管理》](#)、[《食品企业如何进行产品追溯》](#)。

其次，我们还要学习规范性文件和国家标准，通用的如[《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）](#)、各个品类的专项卫生规范、[《食品生产许可审查通则》](#)及相应产品类别的生产许可审查细则：[各类食品生产许可审查细则汇总【2018-01-23 更新】](#)

食品生产通用卫生规范是企业必须遵循的基础标准，相关课程可以查看[《食品生产企业通用卫生规范—生产过程控制》](#)、[《GB14881 对食品生产的硬件要求》](#)。

需要了解的通用的标准有[《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）](#)、[《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）](#)、[《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）](#)、[《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）](#)、[《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）](#)、[《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2012）](#)、[《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）](#)。现代食品工业离不开食品添加剂的使用，关于食品添加剂的使用可以查看的课程有[《GB2760 基础知识讲解》](#)、[《中国食品添加剂合规使用解读》](#)、[《餐饮业食品安全案例——超范围、超限量使用食品添加剂案例解析》](#)、[《食品营养强化剂合规基础知识介绍》](#)。

关于食品中的真菌毒素、污染物、农药残留限量知识介绍，可以查看课程[《GB2761、](#)

[2762、2763 基础介绍](#)》、[《农药残留国家标准解读》](#)、[《兽药残留国家标准解读》](#)。

食品标签作为食品包装的一部分，起到了对外宣传的作用，一旦标识错误，不但会误导消费者，还可能被打假，因此，企业必须按照法规和要求来进行标识。相关的标准有[《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》\(GB 7718-2011\)](#)、[《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》\(GB 28050-2011\)](#)。相关课程可以查看[《食品标签审核及案例分析》](#)、[《中央厨房标签制作及易出现的几个问题》](#)、[《网络电商平台食品/农产品标签审核要素及注意事项》](#)、[《如何制作预包装食品营养标签》](#)、[《普通预包装食品如何进行营养声称与功能声称》](#)、[《如何计算营养成分表中的能量》](#)、[《保健食品标签标识解读》](#)、[《食品标签标准法规基础知识》](#)、[《食品标签系列课（一）—5 大基本原则》](#)、[《食品标签系列课（二）—10 大标明事项》](#)。另外，对于过敏原的标识也即将强制执行，可以学习一下[《食品过敏原的控制管理》](#)。

也许有小伙伴说了，我是专门负责公司质量管理体系的，这方面有课程可以推荐么？质量管理体系是产品质量保证，只有管理体系做好的好，才能系统全面的保证最终产品的稳定性。负责体系工作的小伙伴可以查看的课程有[《食品安全管理体系的确认和验证》](#)、[《食品欺诈预防解读》](#)、[《企业如何进行供应商管理》](#)、[《内审员能力提高培训》](#)、[《食品防护计划的建立与实施》](#)、[《质量与食品安全管理体系工作实战—快速入门与提高》](#)、[《FSSC 22000 \(Version 5.0\) 认证要求系列解读之一：受审核方组织要求—附加要求》](#)、[《FSSC 22000 \(Version 5.0\) 认证要求系列解读之二：危害控制》](#)、[《2019 新版有机标准内检员线上培训课》](#)、[《ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准解读》](#)、[《FSSC22000&ISO22000 内审员培训》](#)等。

食品质量管理人员要学习内容还有很多，以上内容从大方向进行了一下总结，对于各个方向需要不断进行深入学习，才能适应不断发展的新形势、新政策和新法规。食学宝也会不断开发新课程，来满足广大网友的需求。

2、微生物检测达人是如何炼成的，给你扒一扒食学宝上的微生物检测类课程

不管是在第三方检测中心还是食品生产企业，食品的微生物检测都是必不可少的。如果您是刚步入微生物检测工作的新人，很多实操工作基础比较薄弱，想进一步学习精进自己，或者是即将要开展新的微生物检测项目，再或者是常做的检测项目总是出现问题找不到原因，那么来看这篇文章就对了。

这里给大家盘点一下食学宝上可供大家学习的微生物检测相关课程。

如果您刚步入微生物检测工作，基础的操作不够规范，那么推荐您学习：[《微生物实验基础操作及常见问题解析》](#)。课程里详细介绍了微生物实验的基础操作和微生物设备的使用以及常见微生物检验问题分析。对于刚刚接触微生物检测工作的您一定大有裨益。

大部分的微生物检验都会用到培养基，那么培养基有哪几种？验收时如何保证质量？在进行培养基的一系列工作（比如称量、溶解、pH 调整、分装、灭菌、检查、使用、保存、弃置）时我们应该注意哪些问题？这些你都知道吗？如果想进一步了解，学习[《微生物试验培养基的保存与使用》](#)课程一定能让您收获满满。

第三方的微生物实验室在做方法验证、培养基验收、部分生化鉴定时都会用到标准菌株，有关于标准菌株的选购、验收、活化、确认、储备菌株和工作菌株的制备等问题在[《标准菌株的活化与使用》](#)这个课程里都有很详细的讲解。

高压灭菌锅是微生物实验室不可或缺的设备，它的正确使用，是保证微生物实验准确性的基础，更是对实验室及人员的安全负责，想了解灭菌锅的使用和维护，推荐您学习[《微生物实验室管理之灭菌锅》](#)。

在进行微生物的检测前，抽样工作都是必不可少的，而且抽样的规范性会直接关系到检测结果的准确性。在[《食品采样操作培训》](#)课程里，详细地介绍了采样前的工具仪器准备、采样前的清洁、采样过程中的采样方式、采样单填写、样品储存与邮寄等每一步抽样工作，能帮助您将规范操作落实到每个细节。

如果您有较好的微生物实验基础或做对微生物检测已经比较熟练，想进一步了解实验室布局，管理等相关知识，或是想提高实验室微生物检测能力，掌握微生物实际检测的要求和检测过程质量控制。那么您可以看看以下三个课程：[《食品微生物实验室检测过程质量控制》](#)、[《食品微生物检测技术网络研讨会直播回看》](#)、[《食品伙伴网“微生物检测技术”网络研讨会直播回看》](#)，这三个课程可以帮您把握好微生物检测工作的重点和注意事项，提高检测准确度，同时还可以学习到微生物实验室的布局和管理相关知识。

如果您对某项微生物检测的方法不太了解，推荐您学习：

[《食品微生物学检验大肠菌群计数—平板法（GB4789.3-2016 第二法）》](#)

[《食品微生物学检验 菌落总数的测定（GB 4789.2-2016）》](#)

[《食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验（GB4789.10-2016）](#)

[《食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌的检验（GB4789.14-2014）》](#)

这几个课程里具体介绍了检测的准备工作、操作流程、结果计算、注意事项等问题，可以给您的检测工作提供具体的指导。

微生物致病菌检测试验，在对可疑菌落进行鉴定时是很关键的一步，也是实验室新员工在进行可疑致病菌鉴定时必须要有有的一个思路，如果您对此了解甚少，推荐您学习[《可疑致病菌鉴定注意事项》](#)。

另外还有一些物品和区域的微生物检测课程供您学习，以满足大家的不同需求。

[《一次性卫生用品微生物检验方法》](#)

[《GB/T 16293—2010 医药工业洁净室（区）浮游菌的测试方法》](#)

[《GB/T 18204.3—2013 公共场所卫生检验方法 第3部分：空气微生物》](#)

[《食品加工过程沉降菌的检测》](#)。

3、标签审核高手是如何炼成的，给你扒一扒食学宝上的食品标签课

食品标签的合规性，是大家普遍关心的话题，如果你最近在制作或者审核标签时遇到困难，想好好捋一捋，学习精进，抑或是刚接到一个任务，需要制作标签，但是又无从下手，不知从何学起，那这篇文章对你来说，或许是一个及时雨。

今天就来扒一扒食学宝上的那些食品标签课。

如果你刚刚接触标签，那就需要了解与标签相关的法律法规，推荐你学习：

[《标签标准法规基础知识》](#)

[《食品标签审核及案例解析》](#)

在《食品标签审核及案例解析》这个课程里，会向你介绍与标签密切相关的 5 部法律和 2 个标准，当你在制作、审核标签，无法判定是否合规时，不妨看看这个课，知道可以翻阅哪些标准法规。

如果你觉得标签的法律法规标准很多，一下子也抓不住重点，看了也不知道如何着手，推荐你学习：

[《食品标签系列课（一）--5 大基本原则》](#)

[《食品标签系列课（二）-10 大标明事项的标识要求》](#)

这两个课程，会帮你抓住重点和方向，让你知道标签合规的中心思想是什么，重要的标识内容有什么。

我们知道预包装食品标签上需要标识营养标签，营养标签的内容相对独立又不可或缺，如果你还不知道如何着手，推荐你学习：

[《食品营养标签要求与案例解析（GB28050 篇）》](#)

[《如何制作预包装食品营养标签》](#)

《如何制作预包装食品营养标签》这个课程会深入浅出地讲解普通预包装食品中哪些食品需要标识营养标签，营养标签需要标识哪些内容，以及营养成分表的制作、计算等，带你快速入手预包装食品营养标签的制作。

学习完之后，你或许掌握了营养标签的制作方法和要点，但是实际操作起来，可能还会遇到问题，比如一些核心营养素的计算，对此我们还准备了：

[《如何计算食品营养成分表中的能量》](#)

这个时候，你制作的标签或许已经有模有样了，正当你准备提交审核时，老板说，可否突出一些卖点，增加一些营养功能的宣传？于是，你又开始琢磨，哪些“卖点”可以宣传？那么，

[《普通预包装食品如何进行营养声称和功能声称（系列课）》](#)或许能帮你理清思路，避免掉坑。

当然，上面所有的这些，都是针对普通预包装食品标签的基本要求，有一些食品还有自己特殊的标签标识要求，没有深入研究，还真是会一不小心就疏忽了，为此食学宝也上线了相关课程，帮助你提前预防，减少风险。

[《特殊膳食用食品标签要点解析及案例分析》](#)，重点突出特殊膳食用食品标签，帮助您从繁多的法规条款中，掌握特殊膳食类食品的标签标识要求。

[《保健食品标签标识解读》](#)，对于不同分类的保健食品标识进行了讲解，强调了保健食品标签标识的重点。

如果您的产品要出口到国外，不要着急，我们也给大家准备了国外的标签标识课程。

[《澳新食品标签标识简介》](#)

《(GB7718-2011) 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和《(GB 28050-2011) 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》已经发布实施近 10 年，有些内容可能已经不适应时代的发展了，需要重新修订。2019 年，国家卫生健康委员会发布了《预包装食品标签标识 GB 7718/GB 28050 征求意见稿》。关于该征求意见稿的解读，请看课程[《预包装食品标签标识 GB 7718/GB 28050 征求意见稿解读》](#)。

另外还有

[《宠物食品法律法规及标签规范》](#)

[《中央厨房标签制作及易出现的几个问题》](#)。

4、河南封丘学生餐后呕吐事件：餐饮人可以学什么？食学宝课程推荐

近日，有媒体报道，11 月 23 日，河南新乡封丘县赵岗镇戚城中学 30 多名学生吃过学校的营养午餐后，出现呕吐、拉肚子现象；27 日，封丘发布消息，称“初步判定赵岗镇戚城中学部分学生出现餐后呕吐腹泻是一起食源性疾病事件”。

经相关人员调查发现，该学校学生餐食是由校外的一家配餐公司提供，而这家配餐公司直到 11 月 25 日，也就是事发后的第二天才取得食品经营许可证。根据封丘县政府新闻发言人表示，根据检验，涉事公司大米和面条菌群超标，对事发当天留样的豆腐、冬瓜肉片、玉米羹检测结果未出。但到底哪个食物导致呕吐腹泻，哪个环节导致该事件的发生，事件还在进一步调查中。

这起事件引起了媒体广泛关注，对于从事食品行业，特别是从事餐饮行业的我们，又可以学习些什么呢？食学宝帮您梳理了平台上的一些相关课程，希望能对您有所帮助。

这次事件被初步判断为一起食源性疾病事件，那什么是食源性疾病呢？根据《食品安全法》中，食源性疾病的定义，“指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性疾病，包括食物中毒。”这里有三个基本要素：1 传播媒介需是食物，2 病原物为食物中的各种致病因子，3 临床特征为中毒性或感染性疾病。比如病原物为食品中的各种致病因子，这里不光是细菌、真菌等生物性危害，还有化学性危害。在[《食品安全风险控制中的危害分析》](#)课程中，从事食品卫生监督管理工作 40 余年的靳老师，给我们讲述了食源性疾病与食物中毒、食品生物性危害、化学性危害、物理性危害的分析，只有充分了解什么是食源性疾病定义和范围，学会分析食品中的各种危害，才能更好得帮助我们减少食源性疾病的发生，保障食品安全。推荐你学习。

此外，如果您对**食源性致病菌的检测与鉴定**感兴趣，欢迎学习[《食源性致病菌检测与鉴定的应用经验分享》](#)，这门课程对食源性致病菌检测中的难点与挑战，微生物快速检测方法的应用都有讲解。

该事件发生后，封丘县对事发当天留样的豆腐、冬瓜肉片、玉米羹进行了检测。“**食品留样**”是在发生食品安全事故时，餐饮单位能够提供相关留样食品，满足调查事故原因的强制性要求，也是餐饮企业保护自己的最有效手段。食品留样是否规范，符合要求，可能会直接影响事故原因调查的结果。所以，做好食品留样是餐饮企业的必修课。[《餐饮服务食品留样及易忽视的 6 个问题》](#)课程中，向您讲解食品留样的正确操作以及留样中容易忽视的问题，让您知其然并且知其所以然，避免以后在留样时出错。

此次事件中，记者调查还发现，涉事公司虽成立时间不长，但员工流动性大，未接受过系统的岗位技能培训。食品安全重于泰山，**树立餐饮从业人员的食品安全意识**是非常重要的。[《食品人的自我修养—给餐饮从业人员的食品安全课》](#)，[《从人类发展看线下食品安全的演变》](#)这两门课程分别从相关法律法规要求、食品安全发展历史等角度讲述了食品安全的重要性。

无论哪个行业,都需要专业岗位技能,餐饮服务行业也不例外。餐饮服务要保证食品安全,这就要求餐饮服务人员对于不同操作工序有所了解,对于潜在的食品危害能够加以识别。包括人员卫生需要注意哪些?清洁和消毒如何做?交叉污染的控制、食品安全温度控制等,相关内容可以学习[《餐饮服务食品安全系列课程》](#)、[《餐饮服务食品安全管理重点及常见问题》](#)、[《餐饮服务食品安全常见问题解析》](#),这些课程都是根据2018年发布的《餐饮服务食品安全操作规范》,分别对餐饮服务的各个环节及对应操作间的法规要求,结合日常监管及实际工作的经验总结,讲解了餐饮服务食品安全操作的技术路线。另外还推荐您学习[《餐饮业食品安全快速检测》](#)、[《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》](#)以及[《践行〈餐饮服务食品安全操作规范〉防控交叉污染与食物中毒》](#),因为做好原辅料管控,预防交叉污染与食物中毒对保障食品安全同样非常重要。

餐饮服务需要食品安全管理人员,食品安全管理人员需要经过培训。如果您想系统得学习获得培训证书,还可以参加以下课程:

[《食品安全管理人员岗位培训\(餐饮服务\)\(颁发培训证书\)》](#)

[《餐饮服务行业“食品安全管理员\(师\)”培训\(颁发证书\)》](#)

此次事件中,有调查发现,这家为学校供餐的公司在开始为学校配餐的时候还并未取得食品经营许可证,在未取得相关证件的情况下经营,会有什么样的后果,[《餐饮业食品安全案例——未经许可/超范围经营案例解析》](#)看完这个您就知道了。如果想知道更多餐饮食品安全案例分析,您可以查看[《餐饮业食品安全案例系列课程》](#)。如果您的企业正需要申请证件证照,欢迎学习[《餐饮门店证件证照申请与管理》](#)。

另外,如果因为食品生产经营单位确实造成食源性疾病,或其他食品安全事故,需要负什么法律责任呢,可以学习[《云课堂之餐饮行业行政处罚及刑事处罚解读与管控》](#),了解底线,不触碰红线。

因为该事件,对负有监管责任的4名公职人员进行立案审查调查,以及对涉事企业经营行为也进行深入调查。食品安全监管会涉及哪些部门,我国食品安全监管又是什么样的呢?推荐您学习[《中国食品监管概况解读》](#)、[《餐饮系列课\(一\)餐饮服务食品安全监管体系介绍》](#)、[《从食品安全监管机构看企业政府事务管理》](#)以及[《〈市场监督管理行政处罚程序》](#)

[规定>解读及执法实践中常见程序性问题和应对》](#)，希望您对我国食品安全监管有更深入的认识。

食品伙伴网食学宝

联系电话：0535-2122281

邮箱：study@foodmate.net

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路7号



食学宝微信公众号