附件2

**深圳市市场监督管理局**

**2020年餐饮业食品安全培训讲师名单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **单位名称** | **培训范围** | **备注** |
| 1 | 叶 慧 | 原广州市市场监督管理局 | 3、5、8 | ★ |
| 2 | 黄略略 | 深圳职业技术学院 | 5、6 |  |
| 3 | 李耀中 | 深圳市会膳食品安全技术服务有限公司 | 2 、5 | ★ |
| 4 | 金 刚 | 深圳职业技术学院 | 5 |  |
| 5 | 康峥峥 | 深圳市鹏兴食安第三方监管有限公司 | 1 |  |
| 6 | 吴国清 | 深圳威尼斯酒店 | 5、7 | ★ |
| 7 | 夏惠林 | 深圳市五洲宾馆有限责任公司 | 9 |  |
| 8 | 陈肖英 | 深圳市航天食品分析测试中心有限公司 | 1、3、6 | ★ |
| 9 | 姜国华 | 深圳市计量质量检测研究院 | 1、2、5 | ★ |
| 10 | 王 刚 | 深圳面点王饮食连锁有限公司 | 9（厨房先进实操） |  |

注：（一）【培训范围】餐饮业食品安全培训分为：1、餐饮量化提升指引；2.厨房新改建规范指引；3.学校食堂食品安全管理提升指引；4.餐饮示范工程创建工作指引；5.餐饮业食品安全风险防控（食品安全基础知识）；6、学生等食品安全科普宣传；7、餐饮业食品安全先进管理体系；8、餐饮业食品安全法律须知；9其他（具体名称）。此范围仅为参考，具体可结合实际需求。

（二）【备注栏】★为广东省食品安全管理员师资（由广东省食品药品监督管理局发证）