

食品网刊

食品网刊 与您分享

16

总第854期

2021-04-27

盘点那些容易被遗忘的食品添加剂冷知识

来看！2020年这三个行业运行情况如何？

日本核废水入海事件解析

10余吨假冒普洱茶，
市场价18亿！
一锅端！



2021年一季度我国22个口岸退运或销毁494批次未准入境食品

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

盘点那些容易被遗忘的食品添加剂冷知识
从一起问政案件谈食品添加剂标准的理解
来看！2020年这三个行业运行情况如何？
浙江：食品领域这些省级地方标准批准发布
10余吨假冒普洱茶，市场价18亿！一锅端！

市场监管总局公布三起食品安全违法典型案例
长康香芝麻油与辰康香芝麻油之争，法院判决结果来了！
元气森林因“0蔗糖”“翻车”，“0蔗糖”到底何罪之有？
2021年一季度我国22个口岸退运或销毁494批次未准入境食品
2020年我国食品安全监督抽检不合格率为2.31% 总体形势稳中向好

国内预警

2021年3月全国未准入境食品化妆品信息
农业农村部办公厅关于2020年农药监督抽查结果的通报（农办农〔2021〕9号）

市场监管总局关于18批次食品抽检不合格情况的通告
国家市场监督管理总局关于废止和修改部分规章的决定（国家市场监督管理总局令 第38号）

国际食品

日本核废水入海事件解析
EFSA发布冷冻食品解冻后贮存和消费指南
俄罗斯批准野生原料来源的有机产品国家标准

非法重新包装食品 新加坡一老板被罚款1000美元
农产品价格涨涨涨！23日起，这个国家进口玉米“零关税”！
日本厚生劳动省发布《食品、添加剂等的规格标准》部分修改草案

国际预警

美国对我国出口海鲜产品等食品实施自动扣留
含未申报过敏原 我国出口冷冻海藻沙拉被通报
日本强化对中国产菠菜中吡唑醚菌酯的监控检查

2021年3月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况
2021年4月中国出口韩国食品违反情况（更新至4月18日）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021年第15周）

食品科技

黑茶中非挥发性成分研究取得新进展
2020年度市场监管科研成果奖拟奖项目公示 涉及食品领域12项

我科学家首次发现可降低非洲猪瘟病毒致病性的重要基因
2021年中国工程院院士增选有效候选人名单公布 这些人来自食品及相关领域

上个月底，国家卫生健康委发布《食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求〈食品添加剂使用标准〉等 12 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函》，其中包括《[食品添加剂使用标准](#)》征求意见，时间截止到 2021 年 4 月 30 日。食品伙伴网梳理发现，《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）实施以后，2017 年曾经在行业内征求意见，本次是面向全社会征求意见。关于新版标准主要修订的内容及修订原因，在本次征求意见时同步发布的《编制说明》中已经解释的非常清楚（为国家卫健委和食品安全风险评估中心点一个大大的赞），本文就不再赘述了。《食品添加剂使用标准》（下称 GB 2760）是我国食品添加剂使用的主要依据，其中对于食品添加剂的定义、使用原则、使用范围使用量等方面的要求都做出了详尽的规定。正因为 GB 2760 内容如此多如此复杂，其中的条款规定也经常是行业内讨论的热点。在长期服务客户及解答网友问询中，食品伙伴网梳理了在食品添加剂的使用方面容易被遗忘的一些冷知识，与大家分享。

1、食品添加剂功能类别并不限于表格所列。

GB 2760 附录 A 规定了允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量，也列出了食品添加剂的功能。需要注意的是附录 A 中的这样一条说明“各表中的‘功能’栏为该添加剂的主要功能，供使用时参考”。也就是说，表格中所列的功能是该添加剂的主要功能，但并非只能在发挥该功能时才可以将该食品添加剂用于相应的食品中，发挥其他功能也是可以的。另外，附录 D 食品添加剂的功能类别中还有一项为“其他”，即上述功能类别中不能涵盖的其他功能。理解并运用好这两点规定，可能会让你研发的产品更加丰富多彩。

2、有些香料也是有限量的。

众所周知，大部分食品用香精香料由于其特殊的感官性质，不需要制定限量，可以在除不得添加香精香料之外的各类食品中按照生产需要适量使用。然而，实际上，有的香料也是有使用限量的。除了婴配辅食行业所熟知的香兰素等三种香料的限量之外，还有一种香料也是有限量的，即 L-精氨酸。在《卫生部办公厅关于精氨酸不能作为普通食品原料的复函》（卫办监督函（2009）221 号）中有明确规定，按照 GB2760 和香精香料使用的自限性原则，L-精氨酸须配制成香精后方可用于食品生产，在食品中的用量应不超过 250 毫克/千克。经食品伙伴网确认，该复函虽然发布时间久远，但至今依然有效。

3、有些物品不仅仅是食品添加剂。

这一点大家都比较熟悉，但是也容易遗忘。例如，食品添加剂辛，癸酸甘油酯同时也是新食品原料中链脂肪酸酯；食品添加剂聚葡萄糖同时也是一种食品原料；食品添加剂维生素 C 又是一种营养强化剂；低聚果糖既是营养强化剂又是新食品原料。对待此类跨界物品的原则是“进谁家门，听谁家话”，也就是说，按照什么目的使用到食品中，就要符合什么类别的使用规定。例如，对于维生素 C 而言，如果当做添加剂使用，就要符合 GB 2760，如果当做营养强化剂使用，就要符合 GB 14880。

更多内容详见：[盘点那些容易被遗忘的食品添加剂冷知识](#)

食品伙伴网讯 近日,《问政山东》报道了这样一起案件:一名湖南消费者购买了山东济南某企业委托惠民某企业生产的香辣杏鲍菇,产品中使用了食品添加剂苯甲酸钠。消费者分别举报到了滨州市惠民县和济南市天桥区的市场监管局,却得到了不同的反馈结果。济南认为产品违规,惠民却出具了产品合规的结论。随后记者采访山东省市场监管局,侯局长表示,苯甲酸及其钠盐不能添加在菌类腌渍食品中,是国家标准明确规定的,必须严格遵守,不能有半点马虎,惠民的报告结论是错误的。省局将对本案件中的违法行为予以坚决查处。

这个案件很简单,但是却反映出部分食品企业,甚至基层的食品安全监管人员对于食品添加剂、食品标签的标准理解不够深刻。本文中,我们结合本案件谈一谈对于食品添加剂的标准理解。

首先,香辣杏鲍菇中不允许使用苯甲酸及其钠盐。这一点是毋庸置疑的,食品添加剂是一种肯定列表式的制度,即标准中允许使用的添加剂才可以使用,标准中未明确规定允许使用的添加剂则不能使用。节目中的监管部门和专家都给出了非常肯定明确的结论,本文不再赘述。因此,涉案产品配料表中宣称产品中添加了苯甲酸钠,是非常明确的违法行为,这也是显而易见的。但是,食品添加剂的使用规定不是一成不变的,如果企业认为在某种食品中使用某种食品添加剂具有某种工艺必要性并且安全,可以向国家卫生健康委申请扩大使用范围,经过批准后即可使用。在这方面,也可以委托食品伙伴网这样的专业机构进行相关的评估、资料整理和提交申报。

其次,食品添加剂允许使用和允许检出是不同的概念,食品添加剂的使用量和相应物质残留量也是不同的概念。GB 2760《[食品添加剂使用标准](#)》,是食品添加剂的使用标准,规定了大部分食品添加剂在食品生产过程中的最大使用量。某种食品添加剂不允许在食品中使用,即明确了只要使用即是“超范围违法添加”。但不代表相应添加剂就一定不会在该食品中检出。因为有的物质可能是某些食物本底存在的成分(即存在本底值),所以此本底值成分不属于GB 2760标准中的食品添加剂,而检测方法又很难将本底成分与人为添加的食品添加剂区分开。在这种情况下,用产品中该物质的检出量来判断食品企业在生产过程中是否使用了该食品添加剂,则可能导致结果的失真。这方面典型的例子是红枣中天然含有苯甲酸,如果企业在干制红枣生产过程中并未添加苯甲酸或苯甲酸钠,则不能因为干制红枣产品中检出苯甲酸判定企业违规。在标准中仅明确了部分食品添加剂“最大使用量以残留量计”,例如脱水马铃薯中二氧化硫和亚硫酸盐的使用量以二氧化硫的残留量计,所以只有这部分添加剂的才可以直接依据检测结果进行判断。

第三,食品添加剂标准中的分类系统与食品生产许可分类目录是两个不同的分类体系,不能混为一谈。这本是个老生常谈的话题,但依然有很多人搞不清楚。仍以本文开头的案例来讲,笔者仔细查看了节目中提到的第三方检测机构的检测报告,按照GB 2760中04.03.02.03 腌渍的食用菌和藻类中的添加剂限量来看,报告中不光苯甲酸及其钠盐的标准和结论是错误的,脱氢乙酸及其钠盐的标准也是错误的(标准规定最大使用量0.3g/kg,报告中称标准指标为1.0g/kg)。为什么会这样的错误呢,我们看到产品标签上的执行标准是SB/T 10439《酱腌菜》,笔者猜测,涉事企业可能也是获得了酱腌菜的生产许可证,因为不了解食品添加剂标准中的分类系统与食品生产许可分类目录的区别,而错误的按照04.02.02.03 腌渍的蔬菜中允许的添加剂进行使用(经过笔者对比发现,报告中脱氢乙酸及其钠盐的标准指标1.0g/kg与04.02.02.03 腌渍的蔬菜的规定一致。但令人费解的是,报告中山梨酸及其钾盐的标准值又是04.03.02.03 腌渍的食用菌和藻类中正确的限量值0.5g/kg。)

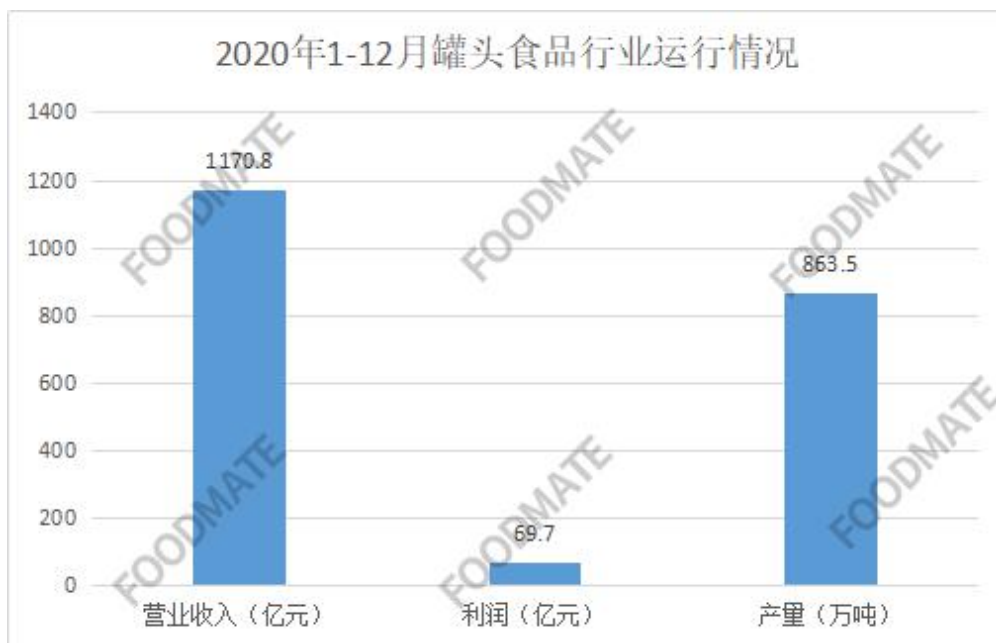
综上,食品添加剂使用标准是我国对于食品生产过程中食品添加剂使用的规定,其中对于食品添加剂的最大使用量、食品分类系统等相关规定是食品添加剂合规判定的主要依据,食品伙伴网提醒食品企业和监管人员一定要深入研究理解标准的规定,以确保食品安全和产品合规。

食品伙伴网讯 近日，2020年食品行业效益情况发布，去年1-12月，全国食品工业规模以上企业实现利润总额6206.6亿元，同比增长7.2%，高出全部工业3.1个百分点。其中，农副食品加工业实现利润总额2001.2亿元，同比增长5.9%；食品制造业实现利润总额1791.4亿元，同比增长6.4%；酒、饮料和精制茶制造业实现利润总额2414.0亿元，同比增长8.9%。食品伙伴网整理了2020年罐头、酿酒、饮料行业运行情况，如下：

2020年1-12月罐头食品行业运行情况

罐头食品行业生产经营及效益情况：2020年1-12月，全国规模以上罐头食品制造企业营业收入1170.8亿元，同比下降10.5%；利润总额69.7亿元，同比下降11.5%。

罐头食品行业主要产品产量：2020年1-12月，全国规模以上罐头食品制造企业产量达到863.5万吨，同比下降7.9%。其中，12月当月罐头产量81.3万吨，同比下降11.1%。



2020年1-12月酿酒行业运行情况

酿酒行业生产经营及效益情况：2020年1-12月，全国规模以上酿酒企业营业收入累计达到8353.3亿元，同比增长1.4%；利润总额累计达到1792.0亿元，同比增长11.7%。

酿酒行业主要产品产量：2020年1-12月，全国规模以上酿酒企业白酒产量达到740.7万千升，同比下降2.5%；啤酒产量3411.1万千升，同比下降7.0%；葡萄酒产量41.3万千升，同比下降6.1%。其中，12月当月白酒产量98.1万千升，同比增长9.1%；啤酒产量212.7万千升，同比下降12.1%；葡萄酒产量5.7万千升，同比下降26.9%。

更多内容详见：[来看！2020年这三个行业运行情况如何？](#)

食品伙伴网讯 从浙江省市场监督管理局网站获悉，4月13日，浙江省市场监督管理局批准发布了食品领域7个省级地方标准。

据悉，这些标准涉及 DB33/T 2334-2021《食用农产品合格证管理规范》、DB33/T 2333-2021《饲料中β-胡萝卜素的测定 高效液相色谱法》、DB33/T 2332-2021《规模化蛋鸭场兽用抗菌药使用减量化管理规范》、DB33/T 2331-2021《条石鲷增殖放流技术规范》、DB33/T 2330-2021《鱼豆腐加工技术规范》、DB33/T 2328-2021《中华蜜蜂快速繁殖技术规程》、DB33/T 2327-2021《设施瓜果蜜蜂授粉技术规范》。

其中，《食用农产品合格证管理规范》规定了食用农产品合格证的术语和定义、开具、使用、查验和管理。该标准适用于规模食用农产品生产经营者，不适用于生鲜乳生产收购管理。








《饲料中β-胡萝卜素的测定 高效液相色谱法》规定了饲料中β-胡萝卜素的高效液相色谱测定方法。该标准适用于配合饲料、浓缩饲料、精料补充料、添加剂预混合饲料中β-胡萝卜素的测定。该标准配合饲料、浓缩饲料、精料补充料的定量限为1 mg/kg，添加剂预混合饲料定量限为2 mg/kg。

《鱼豆腐加工技术规范》规定了鱼豆腐加工企业的基本要求、原辅料要求、加工技术要求及生产记录管理等要求。该标准适用于以可食用鱼类或鱼糜为原料加工冷冻鱼豆腐和即食鱼豆腐的生产。

《规模化蛋鸭场兽用抗菌药使用减量化管理规范》规定了规模化蛋鸭场的基本要求、饲养管理、兽用抗菌药的管理和使用、减量化目标及计算方法等。该标准适用于规模化蛋鸭场，其他蛋鸭场可参照执行。

地方标准作为国家标准、行业标准的补充具有不可替代的必要性、重要性。这些地方标准的发布为食品生产经营行为的规范提供了良好的依据。

具体标准文本如下：

-  [DB33T 2327-2021 设施瓜果蜜蜂授粉技术规范.pdf](#)
-  [DB33T 2328-2021 中华蜜蜂快速繁殖技术规程.pdf](#)
-  [DB33T 2330-2021 鱼豆腐加工技术规范.pdf](#)
-  [DB33T 2334-2021 食用农产品合格证管理规范.pdf](#)
-  [DB33T 2333-2021 饲料中β-胡萝卜素的测定 高效液相色谱法.pdf](#)
-  [DB33T 2332-2021 规模化蛋鸭场兽用抗菌药使用减量化管理规范.pdf](#)
-  [DB33T 2331-2021 条石鲷增殖放流技术规范.pdf](#)

作为消费者, 买东西讲究价钱便宜量又足, 然而当一款商品的售价竟然能够低到一折以下, 你…心动吗?

2021 年 4 月 22 日, 上海市公安局召开新闻发布会通报近期侦破特大销售假冒品牌普洱茶案并揭露制假手法提示辨假要点。

2021 年 3 月, 上海市公安局长宁分局在工作中发现某网购平台销售的“大益”“中茶”等普洱茶饼售价远低于市场价, 零售价高达上万甚至数十万的茶饼, 仅需百元即可“包邮到家”, 经茶厂专业人员鉴定该网购平台销售的茶饼在产品材质、印刷要素、文字标识等方面均与正品存在差异, 在证实涉案销售商品是假冒注册商标商品后, 长宁警方立即成立专案组开展侦查。

通过细致侦查, 专案组全面掌握了这些制售假冒知名品牌普洱茶的人员信息, 远赴广东、云南等地实施抓捕, 共抓获犯罪嫌疑人 11 名, 缴获假冒普洱茶 10 余吨, 市场价值高达 18 亿。



(真假对比)

经查, 自 2019 年 7 月起至案发, 此犯罪团伙通过网购平台及实体店铺大肆销售假冒普洱茶饼, 涉案金额达 20 余万元。

目前, 犯罪嫌疑人曹某等 11 人因涉嫌销售假冒注册商标商品罪已被依法刑事拘留, 案件正在进一步审理中。

警方提醒

消费者在线上或线下购买商品时, 一定要到品牌授权店购买, 遇到明显低于市场价的商品时要提高警惕, 切勿贪图便宜。

文章来源: 警民直通车上海微信号

食品伙伴网讯 4月21日，国家市场监督管理总局举行了2021年第二季度例行新闻发布会。会上，执法稽查局二级巡视员王松林分享了2020年各地市场监管部门查办的三起食品安全违法典型案例。

1. 河北省邢台市市场监管局查处河北厨友食用油有限公司生产销售伪劣香油案

2019年4月，河北省邢台市市场监管局根据举报及前期专项行动掌握的情况，对河北厨友食用油有限公司进行检查，发现该企业生产经营的多批次芝麻香油的脂肪酸组成不合格且黄曲霉毒素超标。经核实，该企业从个体户李某处购买“红油”（配料标注：玉米和大豆调和油）和“香油精”，勾兑后冒充纯芝麻油销售，售价远低于市场价，年销售额超过百万。经深入研究，邢台市市场监管局将“香油精”的成分锁定为乙基香兰素、乙基麦芽酚两种只能人工合成且不得在芝麻油中添加的香料成分。由于涉嫌犯罪，邢台市市场监管局会同公安局成立联合专案组开展深入调查。经查，犯罪嫌疑人孔某某用玉米油、大豆油和棉籽油混合，形成与芝麻油颜色一致的“红油”，按1.5%的比例加入“香油精”，生产假芝麻油，销售给香油生产企业及香油坊。目前，该案捣毁了涉及12省（市）的特大生产经营伪劣香油违法犯罪网络，抓获涉案人员83人，查获伪劣香油和“红油”等400余吨、生产流水线24条，涉案金额超2亿元；10名主要嫌疑人一审被判处有期徒刑1年6个月到8年不等，并处罚金。该案于2021年3月12日作出行政处罚，依法吊销了河北厨友食用油有限公司的生产许可证，并对主要责任人员处以终身限制从事食品生产经营管理工作的资格罚。

2. 四川省成都市高新区市场监管局查处成都市蜀宴门餐饮服务部使用回收油案

2019年7月，四川省成都市高新区市场监管局接到举报，反映成都市蜀宴门餐饮服务部在餐饮经营中使用回收油。回收油案件生产加工隐蔽、现场取证困难，执法人员深入蹲点摸底调查，掌握了火锅店店面和厨房的布局、违法工具的情况以及操作的方式步骤。2019年11月，高新区市场监管局对该火锅店进行突击检查，查获使用回收油的违法行为。经查，成都市蜀宴门餐饮服务部将顾客食用过的火锅底料收集后用滤网去除杂质，对回收的废弃油脂进行加热分离后得到“老油”，制成新的火锅底料销售给顾客，涉案货值达26万元。因涉嫌犯罪，高新区市场监管局将案件移送公安机关。2020年12月，成都高新区人民法院作出一审判决，对该火锅店法定代表人高某某等4名被告人判处2至5年有期徒刑，并处罚金。高新区市场监管局已依法吊销该火锅店食品经营许可证，并对高某某等4名直接责任人员处以终身不得从事食品生产经营管理工作或担任食品生产经营企业食品安全管理工作的资格罚。

3. 浙江省台州市路桥区市场监管局查处王某等人网红直播带货销售有毒有害食品案

2020年6月，浙江省台州市路桥区市场监管局接到群众举报，反映其在快手平台直播购买的减肥产品无厂名厂址。经送检，相关产品检出西布曲明成分。台州市路桥区市场监管局会同公安机关成立专案组联合深入调查。经查，2020年6月至2020年11月期间，王某等人采购西布曲明等原料，制作“酵素”“绿so糖果”“综合果蔬酵素压片糖果”等减肥产品，设立网红工作室，编剧、拍摄短视频，并在全国各地通过快手等平台网红直播带货销售，涉案金额达1亿元，销售网络涉及河南、浙江等22个省份。联合专案组从网红主播李某入手，克服原料来源隐蔽、产品流出分散、销售渠道复杂等重重困难，层层追溯，抓获犯罪嫌疑人19名，捣毁生产窝点2个、代工工厂2个、销售公司3个、仓库3个，查扣涉案糖果压片10万余片及生产包装设备。浙江省市场监管局已约谈快手平台并责令其整改，提醒消费者停止使用涉案产品。目前，10多个网红账号已被封号。

相关报道：[强化食品安全监管 守护‘舌尖上的安全’ 市场监管总局举办2021年第二季度例行新闻发布会](#)

长康香芝麻油与辰康香芝麻油之争，法院判决结果来了！

在4月26日第21个“世界知识产权保护日”来临之际，天心区法院隆重推出知产保护系列典型案例。本期为第四期，主题是近似商标侵权的认定问题。

提到芝麻油，很多人都会选择长康。

醇香浓郁，很多家庭厨房里几乎都有它的身影。



但是下面两款，如果不放在一起，而是由你隔离选择的话，估计傻眼了吧？



长康公司的香芝麻油

香华公司的香芝麻油

案情简介

2018年10月，长康公司发现香华公司在“2018长沙秋季全国糖酒会”展柜上展示了如上“辰康”香芝麻油产品后，于2019年8月5日以自己的第1987177号  和12358888号  二注册商标被侵犯为由，将香华公司诉至天心区法院，要求立即停止商标侵权并赔偿经济损失一百万元。2020年4月2日，天心区法院开庭审理了此案。

更多内容详见：[长康香芝麻油与辰康香芝麻油之争，法院判决结果来了！](#)

文章来源：天心区人民法院微信号

近期，网红饮料元气森林的某款奶茶饮料因在产品标签中标注“0蔗糖·低脂肪”的话题被炒到风口浪尖，网上也有说元气森林“翻车了”。那么到底是怎么回事呢？“0蔗糖”到底是什么意思？

糖的分类

糖类，又称碳水化合物，一般由碳、氢与氧三种元素所组成，是我们人体最重要的营养元素，主要可分为三大类，单糖、双糖和多糖。单糖是最简单的糖，包括葡萄糖、果糖和半乳糖；双糖可以水解成两个单糖，包括蔗糖、乳糖、麦芽糖和海藻糖；多糖水解后往往会产生一系列的中间产物，最终完全水解得到单糖，如淀粉、纤维素等。随着糖的种类不同对应的甜度也各不相同，大致的排序依次是果糖>蔗糖>葡萄糖>麦芽糖>乳糖。不管是单糖还是双糖，都可为我们补充能量，同时也可促进体内脂肪的形成。

果糖是一种易被机体吸收的单糖，其实对于我们并不陌生，因为在生活中大多数水果均含有果糖，而且我们日常所喝的蜂蜜里也含有果糖。

蔗糖在我们的生活中也是最为常见的，如：冰糖、白砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、黄糖等其主要成分都是蔗糖。

乳糖存在于自然界中所有哺乳动物的乳中，比如生活中经常喝的牛奶、奶粉等都含有乳糖。

目前，市场上也出现用代糖（甜味剂）来替代蔗糖、白砂糖使用以提供甜味的。其实代糖的应用已经有 100 多年，是非常普遍的食品添加剂。常见的代糖有阿斯巴甜、甜蜜素、糖精和安赛蜜等等，而最近新闻事件中元气森林的“无糖饮料”，正是用代糖赤藓糖醇来替代传统糖类。

糖对人体的影响

糖

糖（单糖、双糖）在给人们补充能量的同时，也存在消化吸收速度快、血糖反应高的问题，过多摄入会增加龋齿、肥胖的风险，因此建议大家不要过多食用。我国膳食指南建议每天摄入添加糖提供的能量不超过总能量的 10%，最好不超过总能量的 5% 或者控制添加糖的摄入量每天摄入不超过 50 克，最好控制在 25 克以下。

代糖

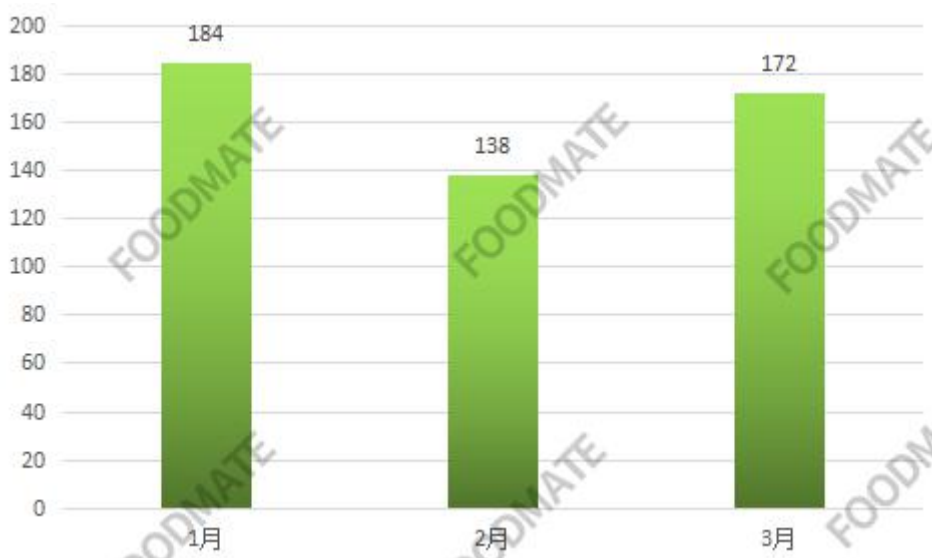
代糖几乎不含能量。人们在享受甜味的同时，不用担心会有大量的能量摄入。此外，代糖可以减少因糖摄入带来的龋齿风险。很多人担心甜味剂不安全，其实，世界卫生组织和联合国粮农组织的食品添加剂法典委员会（JECFA）、美国 FDA、欧盟食品安全局 EFSA 等健康机构的评估都认为，允许使用的这些甜味剂，只要合理使用，都是安全的，不会对人体有害，可以放心食用。

更多内容详见：[元气森林因“0蔗糖”“翻车”，“0蔗糖”到底何罪之有？](#)

2021 年一季度我国 22 个口岸退运或销毁 494 批次未准入境食品

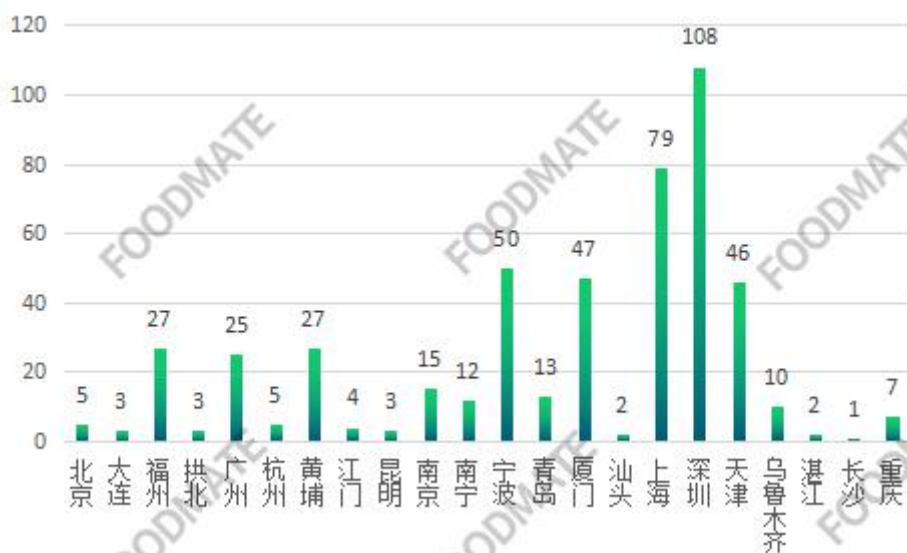
食品伙伴网讯 根据海关总署发布的 2021 年 1-3 月未准入境食品化妆品信息，食品伙伴网统计了 2021 年一季度未准入境食品情况。1-3 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目不合格并未准入境食品 494 批次，同比增加 51.5%。

从月份来看，1 月检出未准入境食品最多，有 184 批次。2 月、3 月检出未准入境食品分别为 138 批次、172 批次。每月具体情况如下图：



1-3 月未准入境食品批次数量

根据统计显示，这些食品在全国 22 个口岸未准入境，涉及北京、大连、福州、拱北、广州、杭州、黄埔、江门、昆明、南京、南宁、宁波、青岛、厦门、汕头、上海、深圳、天津、乌鲁木齐、湛江、长沙、重庆。



各进境口岸未准入境食品批次数量

更多内容详见：[2021 年一季度我国 22 个口岸退运或销毁 494 批次未准入境食品](#)

文章来源：食品伙伴网

2020 年我国食品安全监督抽检不合格率为 2.31% 总体形势稳中向好

食品伙伴网讯 4月21日，国家市场监督管理总局举行了2021年第二季度例行新闻发布会，本次会议以“强化食品安全监管 守护‘舌尖上的安全’”为主题。

会上，市场监管总局食品抽检司副司长梁钢就2020年我国食品安全监督抽检情况做了介绍。2020年，市场监管部门完成食品安全监督抽检638万余批次，总体不合格率为2.31%，与2019年基本持平。根据数据显示，我国食品安全形势总体保持稳中向好的态势。

从食品类别看，日常消费量大的米面油、肉蛋奶等大宗食品和婴幼儿配方食品、特殊膳食食品、保健食品等30类食品抽检不合格率低于总体不合格率。从食品业态看，市场监管总局抽检的占市场份额较大的生产企业食品不合格率及占市场份额较大的经营企业食品抽检不合格率均低于总体不合格率；而消费者购物主要渠道之一的网购食品抽检不合格率与总体不合格率持平。

抽检数据还显示，一些食品安全问题仍需持续治理。首先是微生物污染、农兽药残留超标等问题仍较突出，还有餐饮食品、蔬菜制品等个别食品类别的抽检不合格率较高。

市场监管总局食品抽检司副司长梁钢表示，针对监督抽检发现的不合格产品，各地市场监管部门均已及时采取了封存、下架、召回等措施控制风险。2020年，督促完成不合格食品核查处置任务13.60万件次，下架、封存、召回不合格食品3596吨，罚没金额10.93亿元。

另外，本次新闻发布会后，总局将以通告的形式向社会发布各类食品2020年监督抽检情况。

相关报道：[强化食品安全监管 守护‘舌尖上的安全’](#) [市场监管总局举办2021年第二季度例行新闻发布会](#)

国内预警

2021年3月全国未准入境食品化妆品信息

2021年3月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件1、附件2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件1 2021年3月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件2 2021年3月未准入境的化妆品信息.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

农业农村部办公厅关于 2020 年农药监督抽查结果的通报（农办农〔2021〕9 号）

根据我部 2020 年农药监督抽查工作部署，30 个省（自治区、直辖市）及新疆生产建设兵团农业农村部门及 31 家农药检验检测机构，采取随机抽查、重点抽查及专项抽查相结合的方式，完成了 2020 年部级农药监督抽查。现将有关情况通报如下。

一、抽查结果

2020 年我部组织抽查农药样品 11536 个，合格样品 11103 个，总体合格率为 96.2%，比 2019 年农药监督抽查总体合格率 88.6% 上升了 7.6 个百分点。不合格样品 433 个，不合格率为 3.8%，其中检出假农药（标明的有效成分未检出或擅自加入其他农药成分）177 个，占检测样品总数的 1.5%，占不合格样品数的 40.9%。不合格产品按标称生产企业次数排序汇总情况详见附件 1，不合格产品按被抽查单位次数排序汇总情况详见附件 2。

（一）随机抽查的产品合格率较高。随机抽查农药样品 8098 个，合格样品 7866 个，合格率为 97.1%，比总体合格率高 0.9 个百分点，比 2019 年随机抽查合格率 89.6% 提高了 7.5 个百分点。

（二）重点抽查的产品合格率偏低。对市场上销售的近年涉及问题较多的标称生产企业产品开展重点抽查，重点抽查了 1611 个农药样品（重点抽查和专项抽查有重合），合格样品 1498 个，合格率为 93.0%，比总体合格率低 3.2 个百分点，比 2019 年重点抽查合格率 82.3% 提高 10.7 个百分点。其中假农药 46 个，占重点抽查不合格产品的 40.7%。

（三）专项抽查产品质量合格率明显提高。对生物农药非法添加化学农药成分、灭生性除草剂非法添加百草枯成分开展了专项抽查，共抽查 2036 个产品（专项抽查和重点抽查有重合），合格产品 1941 个，合格率 95.3%，比 2019 年专项抽查产品质量合格率 86.9% 提高 8.4 个百分点。其中，抽检敌草快等灭生性除草剂产品 1949 个，合格样品 1870 个，合格率为 95.9%，在 12 个敌草快的农药样品、2 个草铵膦农药样品中检出百草枯（具体名单见附件 3），占所抽灭生性除草剂产品总量的 0.9%。抽检生物农药样品 87 个，合格样品 71 个，合格率 81.6%，比 2019 年生物农药产品合格率 64.0% 提高 17.6 个百分点。

（四）单剂产品质量高于混剂产品。检测的 11536 个样品中，单制剂 8672 个，占检测总数的 75.2%，质量合格的 8353 个，合格率 96.3%；混剂 2864 个，占检测总数的 24.8%，质量合格的 2750 个，合格率 96.0%。

（五）杀虫剂质量合格率低于杀菌剂、除草剂产品。在检测的 11536 个农药样品中，杀虫剂 5293 个，占检测总数的 45.9%，质量合格的 5048 个，合格率 95.4%；杀菌剂 2293 个，占检测总数的 19.9%，质量合格的 2227 个，合格率 97.1%；除草剂 3633 个，占检测总数的 31.5%，质量合格的 3518 个，合格率 96.8%；其他 317 个，质量合格的 310 个，合格率 97.8%。

二、主要问题

从监督抽查情况看，不合格产品存在的主要问题如下（同一产品同时存在几种情况的，重复计算）。

更多内容详见：[农业农村部办公厅关于 2020 年农药监督抽查结果的通报（农办农〔2021〕9 号）](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

市场监管总局关于 18 批次食品抽检不合格情况的通告（2021 年第 19 号）

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、食用农产品、茶叶及相关制品、乳制品、糕点、饼干、薯类和膨化食品、水果制品、水产制品、调味品、婴幼儿配方食品和保健食品等 12 大类食品 476 批次样品，检出其中茶叶及相关制品、食用农产品、糕点、饼干、薯类和膨化食品、水产制品、水果制品、调味品和保健食品等 9 大类食品 18 批次样品不合格。发现的主要问题是，检出非法添加物质、有机污染物污染、微生物污染、农兽药残留超标、重金属污染、食品添加剂超限量使用、质量指标不达标、质量指标与标签标示值不符等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，市场监管总局已责成北京、天津、河北、山西、辽宁、吉林、上海、江苏、浙江、安徽、福建、江西、山东、河南、广东、海南、四川、贵州、云南、西藏、陕西、青海等省级市场监管部门立即组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制风险；对违法违规行为，依法从严处理；及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、非法添加物质问题

（一）天猫碧心堂旗舰店（经营者为四川省成都亿贝贸易有限公司）在天猫（网店）销售的、标称四川省成都亿贝贸易有限公司委托河北圣山萃苑生物科技有限公司生产的冬瓜荷叶茶，其中咖啡因检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为江西省药品检验检测研究院。

（二）陕西众信医药超市连锁股份有限公司西安九十八分店销售的、标称陕西大志药业有限公司生产的大志牌玉香胶囊，经上海市食品药品检验研究院检验发现，其中咖啡因检测值不符合食品安全国家标准规定。陕西大志药业有限公司对判定依据提出异议，陕西省市场监管局核查后对提出的异议不予认可。

（三）淘宝网上善食品工厂店（经营者为江西省樟树市上善食品经营部）在淘宝网（网店）销售的、标称江西斯可莱生物科技有限公司委托福建省泉州创辰食品有限公司生产的千体梅，经四川省食品药品检验检测院检验，发现该批次产品含有非食用化学物质匹可硫酸钠。福建省泉州创辰食品有限公司对产品真实性提出异议，福建省市场监管局核查后对提出的异议不予认可。

二、有机污染物污染问题

辽宁省大连乐购生活购物有限公司销售的、标称辽宁省大连辽海水产食品贸易有限公司生产的烤鱼片，其中 N-二甲基亚硝胺检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为哈尔滨海关技术中心。

三、微生物污染问题

（一）天猫亲康保健品专营店（经营者为浙江省杭州亲康网络科技有限公司）在天猫（网店）销售的、标称江西复真药业有限公司总经销的、河南省南阳市澳福来实业有限责任公司委托广东大时代健康产业园有限公司生产的领绣牌领绣颗粒，经广州海关技术中心检验发现，其中菌落总数、霉菌数不符合产品执行标准要求。河南省南阳市澳福来实业有限责任公司对产品真实性提出异议。河南省市场监管局核查后对提出的异议不予认可。

更多内容详见：[市场监管总局关于 18 批次食品抽检不合格情况的通告（2021 年第 19 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家市场监督管理总局关于废止和修改部分规章的决定（国家市场监督管理总局令 第 38 号）

《国家市场监督管理总局关于废止和修改部分规章的决定》已经 2021 年 3 月 25 日国家市场监督管理总局第 5 次局务会议审议通过，现予公布，自 2021 年 6 月 1 日起施行。

局长：张 工

2021 年 4 月 2 日

国家市场监督管理总局关于废止和修改部分规章的决定

为了全面落实党的十九届三中全会审议通过的《中共中央关于深化党和国家机构改革的决定》《深化党和国家机构改革方案》和十三届全国人大一次会议批准的《国务院机构改革方案》，确保行政机关依法履行职责，进一步推进简政放权、放管结合、优化服务改革，国家市场监督管理总局决定：

- 一、对 11 件部门规章予以废止，详见附件 1。
- 二、对 5 件部门规章的部分条款予以修改，详见附件 2。

本决定自 2021 年 6 月 1 日起施行。

- 附件：1. 国家市场监督管理总局决定废止的部门规章
2. 国家市场监督管理总局决定修改的部门规章

附件 1

国家市场监督管理总局决定废止的部门规章

- 一、《工商行政管理执法证管理办法》（2008 年 10 月 9 日国家工商行政管理总局令 第 36 号公布）
- 二、《技术监督行政执法证件和徽章管理办法》（1991 年 5 月 11 日国家技术监督局令 22 号公布，根据 2003 年 2 月 21 日《国家质量监督检验检疫总局关于废止部分质量技术监督行政规章的通知》修订）
- 三、《质量监督检验检疫行政执法证件管理办法》（2002 年 11 月 6 日国家质量监督检验检疫总局令 第 30 号公布，根据 2008 年 4 月 29 日《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈质量监督检验检疫行政执法证件管理办法〉的决定》第一次修订，根据 2016 年 12 月 6 日《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈质量监督检验检疫行政执法证件管理办法〉的决定》第二次修订）
- 四、《质量技术监督行政复议实施办法》（2000 年 4 月 24 日国家质量技术监督局令 第 9 号公布）

更多内容详见：[国家市场监督管理总局关于废止和修改部分规章的决定（国家市场监督管理总局令 第 38 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

事件背景

4月13日，日本政府内阁召开政府会议，正式决定将福岛第一核电站核污水排入大海。一时间，该决定引起当地民众乃至全球民众的强烈不满。

核废水从何而来，这就要从十年前说起。2011年3月11日，日本福岛核电站因为海啸导致了核泄漏。事故发生后，东京电力公司持续回收污水，截至目前储存的污水即将达到储水罐的上限且已无空地建设新的储水罐。因此，日本政府决定，将这些核污水排放入海。日本方面称，排放的污水已经去除了62种放射性元素，还有一种叫做“氚”的放射性元素无法去除干净，但是会用海水稀释后排放入海，核污水浓度将稀释至国际排放标准的四十分之一，并表示排放的污水不会对海洋造成污染。

各国应对措施

时隔十年，日本政府重新作出将核废水排入大海的决定，引起各国民众抗议，当地民众也举行集会进行反对，国际组织和各国也作出相应回应。

国际组织

国际原子能机构总干事格罗西表示，机构愿与各利益攸关方加强沟通，以公正、客观、科学的方式积极推进机构对此的评估和监督工作。当前，应努力避免此事进一步危害海洋环境、食品安全和人类健康。

日本

50%的日本国民不同意“核废水排放入海”的方案，福岛县多个市民团体在福岛县政府前集会，希望政府能够对本国民众负责，对国际公共利益负责。

中国

作为日本近邻和利益攸关方，中方对此表示严重关切。据外交部报道，外交部发言人就日本政府决定以海洋排放方式处置福岛核电站事故核废水发表谈话。中方回应称，福岛核事故是迄今全球发生的最严重核事故之一，造成大量放射性物质泄漏，对海洋环境、食品安全和人类健康产生了深远影响。中方认为日本的这种做法极其不负责任，将严重损害国际公共健康安全和周边国家人民切身利益。中方将继续同国际社会一道密切关注事态发展，并保留作出进一步反应的权利。

美国

4月12日，美国国务院就日本政府决定将核废水排放入海一事发表声明称，日本的决定权衡了各种选择和影响，符合全球公认的核安全标准，并对日本的决定表示支持。

更多内容详见：[日本核废水入海事件解析](#)

近日，欧洲食品安全局（下称 EFSA）发布了依据其研究成果提出的冷冻食品解冻后贮存和消费指南，针对冷冻食品解冻后其食品安全性可能发生的变化、冷冻食品解冻后食品安全性的影响因素进行了说明，并结合其研究成果对企业和消费者提出建议。EFSA 的研究成果对于我国相关标准法规的制定以及冷冻食品的生产经营和消费都具有重要的学习参考价值，食品伙伴网将 EFSA 发布的相关材料的主要内容和观点进行编译，并针对其对于我国标准法规制定的借鉴意义作出分析，以供大家参考。

1、背景介绍

近年来，由于冷冻食品解冻后食用不当引起的食品安全事件时有发生，解冻方法不当和解冻后操作不卫生是其可能的主要原因。例如，2018 年，由于消费者将冷冻玉米在解冻后未经烹煮食用，导致了多国爆发单增李斯特菌疫情。另一个例子是 2016 年，奶昔中使用的冰淇淋贮存不当导致的李斯特菌疫情。因此，需要在食品标签上对冷冻食品的解冻和食用做出更详细的说明。

食品企业依据（EU）No 1169/2011 向消费者提供科学客观的食品标签标识是食品企业食品安全管理体系的组成部分，欧盟委员会要求 EFSA 生物危害小组（BIOHAZ）在这方面向食品企业提出科学建议。本次科学意见主要针对食品企业应向消费者提供有关冷冻食品解冻后的贮存条件和食用期限的说明方面的建议。在本次发布的科学意见中，EFSA 对指南、科学文献和其他来源信息进行了总结，并经过严格评估和调整，以向食品企业提供有关其信息标识方式的最新指南，向消费者提供有关解冻的最佳做法，储存条件和/或食用后的时间限制的信息。

2、影响食品解冻后安全性的主要因素及针对冷冻食品解冻对企业和消费者的建议

根据 EFSA 的分析，冷冻和解冻涉及诸如热传递、液体流动和晶体形成的过程。这些过程会干扰食物基质和存在的微生物，还影响解冻速率。影响冷冻食品解冻后安全性的主要因素包括食品本身的营养成分和组织特性、食品水分活度、解冻后的温度、气体成分、以及病原体和初始浓度，冷冻储存的持续时间以及冷冻/解冻条件等。

如果 pH、水分活度和储存温度支持致病菌生长，则在冷冻过程中存活的致病微生物可以在解冻过程中恢复，并且在解冻过程中或解冻后可能会在食物中生长和/或产生毒素。此外，在处理解冻的食物期间，手、接触表面（例如器皿）或其他食物可能会产生额外的污染。

因此，EFSA 提议，正确的解冻方法应在解冻过程中将食物从包装中取出时，将待解冻食物与其他食物和/或接触表面之间的病原体污染降至最低，并限制有利于其生长的条件。

针对于冷冻食品，食品企业应向消费者说明如下内容：

解冻的最佳方法，包括解冻模式、解冻后的储存条件和保存时间的建议；

解冻后的食品宜使用其原始包装或保存在清洁的容器中，并且保持加工烹饪过程中的清洁卫生，以避免被致病菌污染；

应向消费者明确说明该冷冻食品是否需要加热后再食用，如需加热，应向消费者说明。

更多内容详见：[EFSA 发布冷冻食品解冻后贮存和消费指南](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦技术监督与计量局 4 月 16 日官网消息：该局已批准了野生原料来源的有机产品的国家标准，该标准将于 6 月 1 日生效。

该标准首次定义了“有机野生原料”和“野生原料来源的有机产品”的概念，并确定了原材料收集和收集者的地区及其要求、有关野生原材料来源的有机产品的采集、采购、加工、储存、运输和标签标识要求等。

俄罗斯联邦技术监督与计量局指出，该标准的应用包括有机产品的自愿认证将允许有机产品生产商进行国家注册，并有权在其产品中标示有机产品标志。

新标准由 ANO 俄罗斯质量体系与科学咨询中心、Eko Business Project、Dikoros 协会和 Eko-Control 公司联合制定。

非法重新包装食品 新加坡一老板被罚款 1000 美元

食品伙伴网讯 2021 年 4 月 14 日，新加坡食品局发布消息，Junaidah binti Ahmad（网上杂货店送货公司 Qiksmart 的独资经营者）因在无证场所非法重新包装食品，被罚款 1000 美元。

2020 年 7 月，新加坡食品署(SFA)的官员发现，在新加坡一处未经许可的场所，食品被重新包装到贴有该公司标签的小容器中。此次查获约 265 公斤重新包装的产品，例如面粉、米、糖、豆类、坚果、虾米、蔬菜及冻鱼。

新加坡食品局表示，在未经许可的场所重新包装食品会带来食品安全风险。在新加坡，所有的食品重新包装设施必须获得许可，并被要求满足 SFA 的要求和食品安全标准。国家食品药品监督管理局也对这些特许经营场所进行例行检查。违例者如在不牌处所重新包装食物，一经定罪，可被判罚款最高 5000 美元，如属第二次或其后定罪，可被判罚款最高 1 万美元或最长三月监禁，或两者兼有。

农产品价格涨涨涨！23 日起，这个国家进口玉米“零关税”！

玉米不仅是许多国家常见的主食，也是重要的加工食品原材料。为稳定食品价格，韩国将从 23 日起，正式实行玉米进口“零关税”的措施。这次措施的具体细节有什么，背后的原因又有哪些？

在首尔市知名的钟路美食街，午餐时间人流量还是不少的。最近天气越来越热，附近的不少餐厅都会提供玉米粒和绿叶蔬菜一起拌成的沙拉小菜，颇受消费者喜爱。

比如韩国市面上一款常见的玉米粒罐头，不仅餐厅里经常使用，有时候普通家庭也会备上一些。考虑到玉米作为食材的重要性，韩国决定把玉米的进口关税从现行的 3%降为零，从明天起，进口玉米在进行海关申报时正式启用。

记者昨天从韩国关税厅了解到，进口玉米的“零关税”措施将实施到今年年底，预计共进口 128 万吨玉米。关于具体的进口国来源，记者正在进一步向韩国农业部门确认。韩国可用的耕地面积较小，粮食自给率相对较低，玉米的自给率还不到 5%。

长期以来，韩国的玉米主要依靠从美国、巴西等玉米主产地进口。这次韩国希望通过免去关税来进一步刺激玉米进口，稳定玉米加工食品的价格，同时也有助于降低玉米淀粉、玉米糖浆等食品企业乃至玉米环保材料等非食品企业的生产成本。

实际上，玉米“零关税”是今年韩国调控食品价格的几大重要措施之一。受疫情和天气因素等影响，韩国市场上的农产品价格仍在持续攀升。本周一斤大豆的零售价已经达到 5488 韩元，约合人民币 32.4 元，同比上涨 17.3%。随着全球谷物价格看涨，国际海运价格走高，韩国也在加紧推进对其他谷物的关税减免措施。必要时，韩国还将考虑为谷物进口公司提供金融支援。

日本厚生劳动省发布《食品、添加剂等的规格标准》部分修改草案

食品伙伴网讯 4月20日，日本厚生劳动省发布《食品、添加剂等的规格标准》部分修改草案，本次草案主要是涉及牛乳、特殊牛乳、杀菌山羊乳、调制乳、低脂肪牛乳、无脂肪牛乳、加工乳以及淡奶油（以下简称“牛乳等”）的容器包装及其原材料规格相关内容的修改。根据《食品、添加剂等的规格标准》第3器具或容器包装部分E器具或容器包装部分中的规定，直接与牛乳等的内容物接触部分所使用的合成树脂材料，原则上不允许使用添加剂。

去年6月，日本开始实施食品器具或容器包装肯定列表制度（只有评估为安全性的物质才可以用于食品器具及容器包装中的制度），该制度规定了可以作为合成树脂原材料使用的物质，其中部分物质按照可使用的添加剂进行管理，基于食品器具或容器包装肯定列表制度的合理运用，即使删除上述禁止使用添加剂的规定，也能确保相关的食品安全性。因此拟删除“直接与牛乳等的内容物接触部分所使用的合成树脂材料中禁止使用添加剂”的相关规定。

以上意见征集时间至2021年5月19日。

国际预警

美国对我国出口海鲜产品等食品实施自动扣留

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中对我国 1 家企业的相关产品实施了自动扣留措施，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-37	2021-4-20	广东江门	XIANGZHOU PACKING PRODUCT	海鲜产品、谷物产品、蔬菜产品和饮料等所有酸化食品	加工过程未备案

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留风险。

国际预警

含未申报过敏原 我国出口冷冻海藻沙拉被通报

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2021年4月20日，欧盟通报我国出口冷冻海藻沙拉不合格。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2021-4-20	荷兰	冷冻海藻沙拉	2021.1953	未申报过敏原（大豆和小麦）	分销至其他成员国/通知收货人	警告通报

据通报，不合格冷冻海藻沙拉分销至奥地利、比利时、捷克、丹麦、芬兰、法国、德国、爱尔兰、意大利、挪威、波兰、西班牙、瑞典和英国。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

日本强化对中国产菠菜中吡唑醚菌酯的监控检查

食品伙伴网讯 4月22日，日本厚生劳动省发布药生食输发0422第1号通知，强化对中国产菠菜中吡唑醚菌酯的监控检查。在对中国产菠菜实施进口监控检查时，发现中国产菠菜违反了日本食品卫生法规定的农药残留限量标准，因此将中国产菠菜中吡唑醚菌酯的监控检查频率提高至30%。

检查强化日	对象国家、地域	检查品类	检查项目	制造商、制造厂、出口商及包装商
2021年4月22日	中国	菠菜及其加工品 (仅限简易加工品)	残留农药：(吡唑醚菌酯)	YANTAI YONGSHEN G FOOD CO., LTD.

国际预警

2021年3月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、水和环境部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚农业、水和环境部更新3月份进口食品违规情况，通报我国多批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2021-3-2	芹菜	Yantai Aofeng Foodstuff Co Ltd	三氟氯氰菊酯	检出-不允许在此种食物中残留	FSC 1.4.2
2	2021-3-2	辣椒腐乳	Zhuhai Bomen Food Enterprises Ltd	蜡样芽胞杆菌	25000, 3300, 14000, 6900, >30000 cfu/g	FSC 1.6.1
3	2021-3-15	干海藻	Jinqiang Food Factory	碘	1100; 1400; 2400 mg/kg	BSW 12/2016
4	2021-3-18	罗汉果	Success Day Hong	三氟氯氰菊酯	检出-不允许在此种食物中残留	FSC 1.4.2
5	2021-3-19	薯片	Hunan Wangwang Foodstuffs Co Ltd	维生素C	不允许在此种食物中添加	FSC 1.3.2

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年4月中国出口韩国食品违反情况 (更新至4月18日)

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产品均作返回出口国或废弃处理。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2021.04.01	京仁厅	加工食品	瑞进泡菜	서진김치 SEOJIN KIMCHI	PINGDU CITY XINXIN FOODS CO., LTD.	小肠结肠炎耶尔林菌超标	n=5, c=0, m=0/2 5g	阳性, 阳性, 阳性, 阳性, 阳性	21/03/12 ~ 22/03/11
2021.04.01	京仁厅	加工食品	仙人白菜泡菜	선인배추김치 SEonIN CABBAGE KIMCHI	YANTAI JIAZHENG FOOD CO., LTD.	小肠结肠炎耶尔林菌超标	n=5, c=0, m=0/2 5g	阳性, 阳性, 阳性, 阳性, 阳性	21/03/15 ~ 22/03/14
2021.04.01	京仁厅	器具及容器包装	地球空间厨房用具	지구의공간 주방용품	YIWU SOLHUI import AND EXPORT CO., LTD	锑超标; 镉超标	锑: 0.1 mg/L 以下, 1 μg/cm ² 以下; 镉: 0.07 mg/L 以下	锑: 0.3 mg/L, 5 μg/cm ² ; 镉: 0.15 mg/L	~
2021.04.01	京仁厅(机场)	加工食品	苹果浓缩液	사과 농축액 APPLE CONCENTRATE	PREMSUN CORP. (台湾)	细菌数超标	n=5, c=1, m=100, M=1,000	n1=200, n2=270, n3=170, n4=180, n5=350	21/02/20 ~ 22/02/19
2021.04.01	京仁厅	器具及容器包装	酒嘴 / DK755-40	볼 푸어러/ DK755-40	TAIZHOU HUANGYAN TIANYUN PLASTIC CO., LTD	1,3-丁二烯超标	1 以下	5	~
2021.04.01	京仁厅	加工食品	高寒地泡菜	고냉지김치 HIGH COLD KIMCHI	QINGDAO XUANSHEG INDUSTRY AND TRADE CO., LTD.	小肠结肠炎耶尔林菌超标	阴性	阳性	21/03/13 ~ 22/03/12
2021.04.01	釜山厅(子城台)	农林产品	新鲜胡萝卜	신선당근	QINGDAO QINGCHEN FRUIT&VEGETABLE TRADING CO., LTD	残留农药(三唑醇)超标	0.05 mg/kg 以下	0.08 mg/kg	~

更多内容详见：[2021年4月中国出口韩国食品违反情况\(更新至4月18日\)](#)

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2021 年第 15 周)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2021 年第 15 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 3 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2021-4-12	荷兰	干墨西哥青椒	2021.1709	多环芳烃 (63.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	通知国未分销/通知发货人	警告通报
2021-4-12	西班牙	三聚氰胺板	2021.1813	甲醛迁移 (19.3; 16.2 mg/kg)	产品尚未投放市场/不采取行动	拒绝入境通报
2021-4-14	德国	热红酒电水壶	2021.1831	铅迁移 (0.061 mg/kg)；镍迁移 (1.084 mg/kg)	分销至其他成员国/从收件人处撤回	警告通报

据通报，不合格热红酒电水壶销至了奥地利、捷克、法国、德国、意大利、荷兰、罗马尼亚、斯洛伐克、西班牙、瑞典和英国。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品相关产品的安全性，避免出口产品被通报。

近日，中国农业科学院茶叶研究所茶叶品质化学与营养健康团队在黑茶非挥发性化学成分研究中取得了新进展。研究论文“Impact of Various Microbial-Fermented Methods on the Chemical Profile of Dark Tea Using a Single Raw Tea Material”近期发表在美国化学学会期刊杂志 Journal of Agricultural and Food Chemistry 上，并被遴选为该杂志的补充封面论文。

黑茶是我国六大茶类之一，属于后发酵茶，大量的微生物参与了黑茶的后发酵加工过程。微生物活动促使黑毛茶原料中的化学成分发生了一系列的生物转化，不同类型黑茶的风味品质成分差异较大，主要源于它们黑毛茶原料的不同和后发酵加工工艺的差异。因此，研究人员采用相同的黑毛茶原料，在我国四个黑茶主产区，按照传统加工工艺，分别制备成普洱茶、六堡茶、茯砖茶和青砖茶等四种黑茶产品，继而采用广泛靶向代谢组学方法深入研究比较了不同类型黑茶中非挥发性成分的差异。

该研究在黑毛茶原料及其制备四种不同类型黑茶中共计鉴定出 569 种非挥发性化合物，其中 86 种成分的含量水平在不同类型的黑茶中存在显著差异。研究表明，黑毛茶原料在微生物参与的后发酵过程中，多种次生代谢产物发生变化，特别是黄酮类成分易发生羟基化、甲基化和糖苷化等分子结构修饰。不同类型的黑茶后发酵过程中优势微生物的不同可能是这些修饰产物组分和含量差异的主要原因。

该研究初步查明了微生物发酵对不同类型黑茶中非挥发性成分的影响，揭示了微生物发酵引起的多种特征性次生代谢产物的分子结构修饰现象，有助于为黑茶品质的科学评价和加工质量控制提供科学依据。

研究得到了中国农业科学院创新工程和现代农业产业技术体系项目资助。

原文链接：<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.jafc.1c00598>

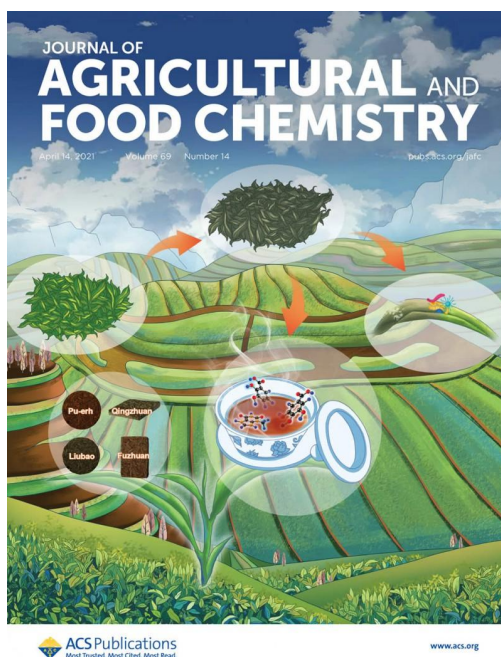


图 1 入选 Journal of Agricultural and Food Chemistry 补充封面

更多内容详见：[黑茶中非挥发性成分研究取得新进展](#)

文章来源：中国农业科学院茶叶研究所

2020 年度市场监管科研成果奖拟奖项目 公示 涉及食品领域 12 项

食品伙伴网讯 4月21日,从国家市场监督管理总局网站获悉,2020年度市场监管科研成果奖评审工作已结束。根据《市场监管科研成果奖管理办法》等有关规定,市场监管总局网站(<http://www.samr.gov.cn/>)和市场监管科技管理信息系统首页(<http://srp.pms.org.cn/>)同时对外公示了市场监管科研成果奖评审委员会评审通过的7项一等奖项目、23项二等奖项目、40项三等奖项目。

其中,涉及食品领域12项,包括一等奖3项,二等奖2项,三等奖7项。

食品领域 2020 年度市场监管科研成果奖拟奖项目

序号	项目名称	推荐单位	完成单位	完成人	拟授奖等级
3	大宗及特色高值食品真实性多组学鉴别关键技术与标准化应用	中国检验检疫科学研究院	中国检验检疫科学研究院、大连民族大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、北京工商大学、郑州海关技术中心、检科测试集团有限公司	陈颖、张九凯、邓婷婷、曹际娟、钟其顶、邢冉冉、王蓓、苗丽、江丽、黄文胜	一等奖
5	畜禽和水产品中高风险致病微生物精准识别和快速检测技术研究	中国计量大学	中国计量大学、中国计量科学研究院、杭州奥盛仪器有限公司、浙江迪恩生物科技股份有限公司、浙江科技学院	俞晓平、张明洲、陆琳、叶子弘、黄俊、骆志成、刘光富、马磊、崔海峰、葛航	一等奖
6	保健食品、化妆品及其原材料中植物功效成分识别、鉴定与检测技术研究	河北省市场监督管理局	河北省食品检验研究院、河南大学、河北医科大学	张岩、史国华、康文艺、马常阳、范素芳、王金梅、马俊美、刘振花、吕品、李昌勤	一等奖
9	食品安全违禁风险因子检验检测技术及装备开发研究	北京市市场监督管理局	北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)、深圳市计量质量检测研究院、北京六角体科技发展有限公司	王浩、穆同娜、郑彦婕、毛婷、吴燕涛、李碧芳、史海良、林长虹	二等奖
13	基于关键需求的肉制品质量安全监测体系研究及应用	南京市市场监督管理局	南京市食品药品监督管理局、南京农业大学、江苏雨润肉类产业集团有限公司	杨军、凌睿、刘新梅、薛峰、孙小杰、胡文彦、蒋卉、李超	二等奖
31	非洲猪瘟检测防控技术体系研究与开发应用	中国检验检疫科学研究院	中国检验检疫科学研究院	吴绍强、冯春燕、林祥梅、邓俊花、王慧煜、袁向芬	三等奖
32	动植物产品传带寄生虫检测技术体系研究与示范应用	中国检验检疫科学研究院	中国检验检疫科学研究院、温州海关综合技术服务中心、浙江工商大学	吕继洲、王素华、王彩霞、梅琳、韩雪清、曲道峰	三等奖

更多内容详见：[2020 年度市场监管科研成果奖拟奖项目公示 涉及食品领域 12 项](#)

我科学家首次发现可降低非洲猪瘟病毒致病性的重要基因

近日，中国农业科学院兰州兽医研究所口蹄疫与新发病流行病学创新团队和外寄生虫与虫媒疫病团队在非洲猪瘟病毒致病性研究方面取得重要进展，首次发现敲除 MGF-110-9L 基因的非洲猪瘟病毒对猪致病性降低。相关研究成果发表在《中国病毒学 (Virologica Sinica)》上。

该研究构建了非洲猪瘟病毒 MGF-110-9L 基因缺失毒株，当与野生毒株分别攻毒实验猪时，野生毒攻毒的动物及其同居动物，第 15 天全部死亡；MGF-110-9L 基因缺失毒攻毒的动物，21 天后仍有 60% 动物存活。缺失毒感染动物的血毒和组织带毒均明显少于野生毒，感染缺失毒存活动物的组织器官正常，表明非洲猪瘟 MGF-110-9L 基因病毒是病毒致弱的重要分子。

该研究得到国家重点研发计划、国家自然科学基金、中国农业科学院科技创新工程等项目的资助。（通讯员 郭海霞）

原文链接：<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33689140/>

2021 年中国工程院院士增选有效候选人名单公布 这些人来自食品及相关领域

食品伙伴网讯 4月23日，中国工程院网站公布了2021年院士增选有效候选人名单，有577位候选人入选。

名单显示，在环境与轻纺工程学部中，与食品领域相关的有9人，涉及食品工程、发酵与轻工生物技术、食品科学、食品营养科学与技术专业。

环境与轻纺工程学部

序号	姓名	出生年月	专业	工作单位	提名渠道
8	单杨	1963年2月	食品工程	湖南省农业科学院	院士提名
12	郜海燕（女）	1958年11月	食品工程	浙江省农业科学院	中国科协
15	黄和	1974年11月	发酵与轻工生物技术	南京工业大学	院士提名
16	江正强	1971年6月	食品科学	中国农业大学	院士提名
20	励建荣	1964年9月	食品科学	渤海大学	中国科协
29	盛军	1962年8月	食品科学	云南农业大学	中国科协
33	王守伟	1961年9月	食品工程	中国肉类食品综合研究中心	院士提名
38	谢明勇	1957年2月	食品营养科学与技术	南昌大学	院士提名
47	张名位	1966年4月	食品营养科学与技术	广东省农业科学院	院士提名

（来源：中国工程院）

在农业学部中，有40人来自与食品领域相关专业，涉及动物（水产）生物工程、水产养殖、蔬菜学、农产品加工与贮藏工程等专业。

农业学部

序号	姓名	出生年月	专业	工作单位	提名渠道
2	陈代文	1962年8月	动物饲养与饲料学	四川农业大学	院士提名
4	陈松林	1960年10月	动物（水产）生物工程	中国水产科学研究院黄海水产研究所	院士提名
5	陈学森	1958年10月	果树学	山东农业大学	院士提名
7	邓国富	1965年7月	作物种质资源与遗传育种	广西壮族自治区农业科学院	中国科协

更多内容详见：[2021年中国工程院院士增选有效候选人名单公布 这些人来自食品及相关领域](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业翻译部门，可提供食品、医疗、生物、化学、农牧及相关领域的专业翻译服务，业务类型包括国内外法律法规、期刊文献、产品手册、标签、专利、证书、研发报告、商务文件以及其他专业资料，语种涉及中、英、日、韩、德、法、俄等二十余种互译。

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

外语专业精英保证译文的准确性，食品、医学、生物、化学、农牧及相关行业俊杰保证译文的专业性，实行不同专业译员双向校对，确保译文专业性。

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

译员来自食品、医学、生物、化学、农牧、英语、日语、韩语等相关专业，80%以上拥有硕士学历。

业务范围

凭借深厚的专业知识积累和丰富的专业翻译经验，为食品、医疗、化工等领域相关的政府部门、组织机构、跨国企业提供专业、精准、高效的服务。

我们随时期待与您的合作，翻译可试译，亦可商榷长期合作模式，希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

Website: www.foodmate.net

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

食品伙伴网合规服务中心

安全合规服务



基于SaaS模式，以公有云+私有云相结合，为客户提供食品标准法规管理，产品指标管理，产品合规管理、工作流程管理等系统的开发建设与维护服务；依托专业的技术研究团队和顾问咨询团队为客户提供食品安全信息监测与分析、标准法规解读研究、产品合规审查与咨询、特殊食品注册备案及“三新”品种申报咨询代理、食品标准法规专业技术交流培训等服务，为食品行业企事业单位提供全方位食品安全解决方案。

标准法规管理及咨询服务

- ◆ 标准法规管理系统
- ◆ 产品指标管理系统
- ◆ 产品及配料合规判定系统
- ◆ 进出口合规咨询服务
- ◆ 标准法规咨询服务
- ◆ 团体标准制修订服务

信息监控与分析预警服务

- ◆ 食品安全舆情监控
- ◆ 抽检信息查询分析
- ◆ 食品安全预警分析
- ◆ 热点专题解读报告

技术交流活动

- ◆ 网络公开课
- ◆ 标法大讲堂
- ◆ 标准法规宣贯班
- ◆ 标签合规实操班与研讨会
- ◆ 进出口合规实操与研讨会
- ◆ 食品安全与标准法规研讨会

标签合规管理与咨询服务

- ◆ 标签评审协作系统
- ◆ 食品配料合规审核
- ◆ 食品标签合规审核
- ◆ 进口食品标签设计

注册备案与申报咨询服务

- ◆ 特殊食品注册备案
- ◆ 新食品原料的申报
- ◆ 添加剂新品种申报
- ◆ 境外生产企业注册



食品标准圈



食品安全风向标



特殊食品与添加剂



GlobalFoodmate

联系电话：0535-2129301

邮箱：vip@foodmate.net

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2021 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展览前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2021 年会议预告

5 月 16-17 日	上海	2021 全球新冠疫苗研发峰会
5 月 17 日	北京	2021 食育与儿童食品发展论坛
5 月 20-21 日	郑州	2021 肉及肉制品安全检测技术交流会
5 月 21-22 日	广州	2021 消费产品（快消品）创新论坛暨 2021 中国保健食品远望论坛
5 月 28-30 日	南京	2021 医药化工生物催化、合成与绿色制造新技术新进展研讨会
6 月 6-8 日	杭州	健康中国·2021 营养健康食品大会
6 月 9-11 日	上海	2021 国际生物基产业论坛
6 月 19-20 日	上海	2021 生物治疗产业大会
6 月 23-25 日	广州	2021 年第十七届中国（广州）食品安全检测技术高峰论坛
7 月 14-16 日	郑州	2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会
8 月（待定）	广州	2021 第十五届食品饮料技术峰会
9 月 19-22 日	大连	2021 年全球桂冠创新大会暨第十八届国际新药发明年会
12 月 25-27 日	广州	2021 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
12 月 25-27 日	广州	2021 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会

2021 年展会预告:

4 月 27-30 日	上海	2021 中国国际焙烤展览会
4 月 28-30 日	上海	2021 年上海国际发泡材料技术工业展览会
4 月 30-5 月 2 日	武汉	2021 第四届武汉国际幼教产业博览会
5 月 6-10 日	厦门	2021 中国厦门国际茶产业(春季)博览会
5 月 7-9 日	合肥	2021 第 22 届中国（安徽）国际食品博览会
5 月 7-9 日	济南	第 17 届中国餐饮·食品博览会暨首届中餐标准化食材交易会
5 月 10-12 日	北京	第十九届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2021）
5 月 12-14 日	上海	CBCE 2021 2021 亚洲国际精酿啤酒会议暨展览会
5 月 14-16 日	南京	2021 第二十二届南京餐饮食材展览会
5 月 17-19 日	北京	2021 第 14 届中国国际高端健康饮用水产业博览会春季展暨富氢饮用水产业展览会
5 月 18-20 日	福州	2021 年海峡两岸经贸交易会暨中国（福州）绿色农业博览会
5 月 18-20 日	上海	2021 SIAL China 中食展
5 月 19-21 日	上海	Foodaily 2021 全球食品饮料创新大会

5月20-21日	杭州	第九届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
5月20-22日	南京	2021中国（江苏）国际冷链产业博览会
5月20-22日	重庆	2021中国（重庆）国际美食工业博览会
5月21-23日	长春	2021长春第十五届连锁加盟创业项目展览会
5月21-23日	济南	2021第十五届全国食品博览会
5月21-23日	长春	2021长春糖酒会（第29届）
5月21-23日	西安	第22届西安国际酒店设备及用品展览会
5月21-23日	深圳	2021深圳国际营养健康保健展览会
5月21-23日	广州	2021第12届中国（广州）酒店餐饮业博览会
5月22-24日	西安	2021年第8届西安国际孕婴童产业博览会
5月22-24日	北京	第七届北京国际优质农产品展示交易会
5月22-24日	武汉	2021武汉·国际方便速食及冻干产业博览会
5月27-29日	青岛	2021第十八届中国（青岛）国际食品博览会
5月26-28日	广州	2021第86届API中国国际医药原料、中间体、包装、设备交易会
5月28-30日	西安	2021中国（西安）大众创业项目博览会—西安连锁加盟展
5月28-30日	银川	第三届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
5月28-30日	长沙	2021中部（长沙）糖酒食品博览会
5月28-30日	呼和浩特	2021内蒙古国际火锅产业展览会
5月29-30日	沈阳	2021中国·东北粮油产品及设备技术产业博览会
6月2-4日	厦门	2021中国厦门国际自有品牌展
6月2-4日	上海	上海国际水处理展览会 AQUATECH CHINA 2021
6月3-5日	郑州	2021第14届郑州烘焙展览会
6月3-5日	广州	Interwine China 2021中国（广州）国际名酒展-春季展
6月3-5日	天津	2021第五届中国（天津）火锅食材用品展览会
6月4-6日	济南	2021第十二届中国（济南）国际孕婴童产业博览会
6月4-6日	郑州	2021第7届欧亚·中国特色餐饮食材节
6月4-7日	烟台	2021第十六届东亚国际食品交易博览会
6月4-6日	合肥	2021中国（安徽）食品加工及包装机械博览会
6月6-7日	重庆	2021第十五届重庆植保双交会
6月8-10日	深圳	2021深圳国际自有品牌展展会
6月8-10日	上海	第二十四届中国国际食品添加剂和配料展览会
6月9-11日	北京	2021第十八届中国国际烘焙展览会暨全国春季烘焙用品展示交易会
6月11-14日	鹤壁市	2021年中原（鹤壁）快餐食品博览交易会
6月12-14日	包头市	2021内蒙古餐饮食材展览会
6月18-20日	深圳	2021大湾区国际高端食品饮料博览会
6月18-20日	临沂	2021第十三届山东（临沂）国际糖酒商品交易会
6月18-20日	杭州	2021第十届中国国际保健养生食品展览会
6月17-19日	成都	2021中国成都国际分析测试实验室技术设备博览会
6月22-24日	上海	2021上海国际福利礼品及健康食品展览会
6月23-25日	上海	2021上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月23-25日	上海	2021第十二届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月23-25日	上海	第二十三届健康天然原料、食品配料中国展 Hi & Fi Asia-China 2021
6月24-26日	广州	2021世界食品广州展
6月24-26日	广州	2021第30届广州国际大健康产业博览会
6月25-26日	合肥	2021中国康养产业博览会
6月25-27日	杭州	第三届国际兽医检测诊断大会
6月28-30日	北京	2021第十一届北京国际酒店用品及餐饮展览会

7月2-4日	上海	2021 中国方便速食与冻干食品及包装博览会
7月2-4日	西安	2021 中国（西安）国际林业博览会暨林业产业峰会
7月3-4日	石家庄	第27届河北省糖酒食品交易会
7月5-7日	南京	第十届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
7月8-10日	北京	2021 年第十一届北京国际食品饮料及餐饮博览会
7月8-10日	成都	2021 年成都烘焙展览会
7月8-10日	成都	CSCE 海名 2021 第十届成都餐饮供应链博览会
7月9-11日	西安	2021 第十五届西部科学仪器及实验室装备展
7月18-22日	青岛	CIPI 2021 第17届中国（青岛）国际包装工业展览会
7月19-21日	青岛	2021 青岛国际葡萄酒及烈酒博览会
7月23-25日	呼和浩特	第十六届内蒙古食品（糖酒）博览会
7月26-27日	成都	2021 第十一届中国（四川）国际农业机械展览会
8月3-5日	南京	2021 第十届中国（南京）国际食品博览会
8月6-8日	广州	GFE2021 第42届广州国际餐饮加盟展
8月6-8日	乌鲁木齐	2021 新疆（昌吉）种子展示交易会 暨中国新疆（昌吉）智慧农业展览会
8月12-14日	深圳	2021 中国（深圳）儿童产业博览会暨电商直播节
8月13-15日	武汉	2021 第十三届中部（武汉）糖酒食品交易会
8月13-15日	潍坊	2021 山东（潍坊）国际食品博览会暨酒业博览会
8月14-16日	潍坊	2021 山东（潍坊）糖酒食品展览会
8月16-17日	昆明	2021 中国西南畜牧业展览会
8月20-22日	贵阳	2021 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月20-22日	太原	2021 中国（太原）餐饮供应链博览会
8月25-27日	上海	2021 上海国际餐饮加盟博览会
8月25-27日	上海	2021 第16届上海国际渔业博览会
8月26-28日	武汉	2021 中国中部（湖北）国际食品博览会
8月27-29日	广州	2021 亚洲国际肉类食品及加工设备展览会
8月27-29日	广州	CCH2021 国际餐饮连锁加盟展览会第10届秋季展
8月27-29日	郑州	第三届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会
8月28-30日	宁波	2021 中国糖果零食展、中国冰淇淋冷食展暨全球高端食品展（全食展）
9月3-5日	济南	2021 济南餐饮产业博览会
9月3-5日	西安	2021 西安糖酒会--第十二届中国（西安）糖酒食品交易会
9月7-9日	青岛	2021 中国青岛国际智慧物流装备与技术展览会
9月9-10日	广州	2021 广州国际进口食材及农产品展
9月10-12日	长沙	2021 中国国际食品餐饮博览会(CFCE 2021)
9月23-25日	深圳	2021 新餐饮博览会
9月10-12日	武汉	2021 第七届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月10-12日	杭州	中国乳制品工业协会第二十七次年会暨 2021 年中国（国际）乳业技术博览会
9月11-12日	北京	2021 国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
9月24-26日	广州	2021 年第七届中国（广州）国际渔业博览会
9月24-26日	广州	2021 年广州进口食品博览会
9月25-26日	兰州	2021 甘肃（兰州）智慧农业展览会
9月27-29日	北京	第十九届北京分析测试学术报告会暨展览会
10月16-18日	东莞	2021 第六届中国国际食品配料博览会
10月19-21日	上海	2021 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
10月20-22日	重庆	第十届世界猪业博览会暨国际肉类加工与冷链技术装备展
10月27-29日	青岛	第25届中国国际渔业博览会
10月29-31日	重庆	第十三届中国（重庆）火锅美食文化节暨国际食材博览会

11月5-7日	北京	第十二届 IGPE 中国国际粮油精品、粮油加工及储藏物流技术博览会
11月5-7日	重庆	2021年中国（重庆）大健康产业博览会
11月9-11日	上海	FHC (Food & Hospitality China) 2021 第二十五届上海环球食品展
11月9-11日	上海	第十二届上海国际罐藏食品及原辅料、机械设备博览会
11月16-18日	武汉	2021世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
11月16-18日	上海	第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2021）
11月17-19日	南京	第十四届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
11月17-21日	深圳	2021深圳国际分析测试与智慧实验室技术博览会
11月18-20日	上海	第二十三届中国零售业博览会
11月19-21日	济南	2021第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11月25-27日	北京	2021第八届中国(北京)火锅食材用品展览会
12月1-3日	深圳	2021第四届深圳国际餐饮食材展览会
12月20-22日	上海	2021上海食品饮料电商展览会

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[河南德鑫化工实业有限公司——添加剂配料](#)

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——食品机械](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[昆山威克自动化设备有限公司——食品机械](#)

[宁波瑞柯伟业仪器有限公司——仪器试剂](#)

[上海成洵实业有限公司——食品机械](#)

[广州市威伦食品有限公司——添加剂配料](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——添加剂配料](#)

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南佳万生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[南京卡米洛生物工程有限公司——仪器试剂](#)

[福建绿泉食品有限公司——添加剂配料](#)

[西安千草生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[北京六角体科技发展有限公司——仪器试剂](#)

VIP 会员：更多信息量、更多优化推广手段辅助、多多渠道宣传、专业客服全天候在线。

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

会议培训平台

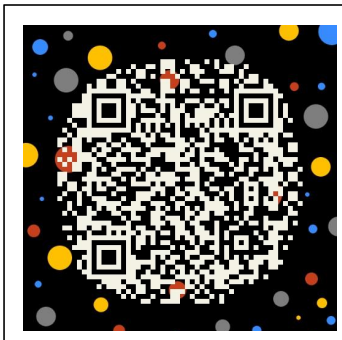
聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。
为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。
为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会议频道

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。<http://www.foodmate.net/hyhy/>

培训频道

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。<http://train.foodmate.net/>



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122281

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

食品会议：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=5609>

食品安全：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3954>

学术交流：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3955>

行业培训：

按行业：

技术培训：<http://train.foodmate.net/list-1884.html>

法律法规：<http://train.foodmate.net/list-1883.html>

体系认证：<http://train.foodmate.net/list-1882.html>

质量管理：<http://train.foodmate.net/list-1885.html>

企业管理：<http://train.foodmate.net/list-1886.html>

其他培训：<http://train.foodmate.net/list-1888.html>

按时间：

4 月培训：<http://train.foodmate.net/search.php?month=4>

5 月培训：<http://train.foodmate.net/search.php?month=5>

6 月培训：<http://train.foodmate.net/search.php?month=6>

7 月培训：<http://train.foodmate.net/search.php?month=7>

最新推出

免费直播 | 水产技术成果分享交流会（一）

活动主题：水产技术成果分享交流会

直播时间：2021年5月13日 14:00-16:00

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=513&fuid=62>

主办单位：食品伙伴网 鲁东大学

课程安排：

贝类高F值寡肽的分离制备及急性酒精性损伤保护机制研究

常温流通即食鱼糜制品的开发及探索案例分享

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/KK_T_T6RpaRbYyMaaXl3Cw

【有奖课程】探索饮料生产过程中微生物检测的风险及解决方案！

开课时间：2021年5月19日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=499&fuid=62>

课程介绍：

饮料中存在的微生物会对产品质量及保质期造成威胁，因此对生产过程中原料，终产品的微生物限度检测及生产车间中空气微生物监测至关重要。在限度检测过程中，环境，滤膜，设备等因素都可能造成风险。同时生产过程中，生产车间空气微生物采样方法，采样体积及监测时间也可能造成风险。对限度及空气微生物检测风险有效控制，才能控制饮料生产中微生物污染。本次分享将探讨饮料生产中微生物检测中存在的风险因素和针对性的完整解决方案，确保了药品生产的合规性和安全性。

主要内容：

1. 饮料新国标介绍
2. 饮料行业微生物污染现状
3. 生产过程中微生物控制
4. 微生物限度检测风险控制
5. 空气微生物检测风险控制
6. 赛多利斯微生物检测解决方案

说明：本次课程直播过程中设置了抽奖环节，只要您在直播间听课，就有可能获得奖品小米移动电源或者电脑内胆包。

兽药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2021年5月31日

▲会议内容：

- 1、我国动物性食品中兽药残留标准概况及质谱在兽药残留检测中的应用
- 2、食品安全抽检监测中关键兽药残留指标检测难点分析及方法优化（瘦肉精、硝基呋喃、孔雀石绿、喹诺酮、青霉素等指标）
- 3、QuEChERS方法在动物源性食品兽药残留检测样品前处理的研究及应用
- 4、食品中兽药残留检测准确性影响因素及质量控制措施
- 5、动物源食品中兽药多种多残留及分析方法的研究
- 6、兽药残留检测中标准物质使用规范
- 7、乳制品中兽药残留检测技术关键控制点

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=515&fuid=62>

特别推荐：

【线下实训】ISO9001、ISO22000、HACCP管理体系内审员培训班

时间地点：广州站——2021年5月20日-22日（三天）

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证，学完即可独立完成体系文件编制，组织内审和管理评审！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/GdF8ThUu8eUsNhlaxXEtVQ>

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1872-70.html>

【点播课】供应商管理员岗位培训-点播课（供应商管理员证书）

直播平台：食学宝

马老师：擅长对果蔬类、畜禽蛋水产类、预包装食品等类别的供应商进行质量方面的审核，并在生产现场对源头供应商到顾客的全供应链进行指导和质量提升服务。

林老师：ISO9001、ISO22000、HACCP、BRC等体系高级咨询顾问&培训讲师，擅长案例剖析、解决问题，得到众多辅导企业的高度评价。

任老师：高级外审员，认证中心技术总监，高级培训讲师，属于理论与实践相结合的实战派管理专家，审核培训经验丰富，擅长案例剖析、问题思考、互动推理，得到培训学员的一致好评。

详情链接：

初级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=674&fuid=62>

中级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=679&fuid=62>

高级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=680&fuid=62>

培训费用：初级：380元，中级：680元，高级：980元；

联系人员：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

线下·培训·会议

研发类：

1、【2021产品感官评定分析体系培训】广州站

培训时间：2021年4月28-29日

主办单位：食品伙伴网 中粮营养健康研究院

培训地点：广州（具体地点4月初推出）

授课讲师：中粮营养健康研究院资深培训师

参会对象：感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1800-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/T9egJ0ZnNG4J4AjnYNxaNQ>

2、2021第二届川菜川调标准化加工技术研讨会

会议时间：2021年5月12-14日

会议地点：四川·成都

主办单位：食品伙伴网、四川大学农产品加工研究院

参会对象：

餐饮及餐饮供给侧生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；高校、科研院所专家；原辅料加工生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家；餐饮终端经营企业人员等。

会议联系人：

黄老师：18905354390（同微信）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/5Cf_G3Z53LKCEgG4TpkVMQ

3、鱼糜及其制品加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 上海海洋大学食品学院

培训主题：鱼糜及其制品加工技术培训班（冷冻鱼糜+鱼丸+鱼糕）

培训时间：5月27-29号 2.5天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/8JTNni62jrjFy0Wi6ZEUBA>

4、肉类加工技术高级研修班（第六期）

适用对象：（包含但不限于）新产品开发人员、加工生产人员、品管品控人员

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

培训地址：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号）

培训时间：2021年5月25-28日（5月24日下午15:00签到及参观）

培训天数：4天

培训费用：5600元/人。（培训费包括教材、证书、文具、工作午餐、实操环节所有原料耗材、工作服等；差旅、住宿费自理）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/8TRG65JEFs3HtVqyJsVRtg>

5、官宣·启动 | 2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间地点：2021年7月14-16日 郑州

参会对象：包含但不限于：肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的研发技术人员、生产管理人员、质量控制人员；禽畜养殖及屠宰企业的技术人员；辅料供应商、机械设备厂家、食品安全管理、检测公司的相关技术人员；行业协会、高校、科研院所等单位从事应用研究的专家学者和研究生。

会议联系人：

李丽 13361383590（微信同号）

丁秋瑜 15853516576（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/5AtTLPabjdHQAZTCsdgFmg>

6、海洋生“肽”，健康之源—琛蓝生物 2021 海洋生物肽新品发布会

会议介绍：

我国海洋环境资源丰富，物种多样，是活性肽开发与研究的巨大宝库。而海洋活性肽的探索和发展，推动人们对海洋活性肽的认识，加速着活性肽在各领域中的应用。以海洋活性肽独具的特色和功能优势，它将会是未来膳食营养补充行业不可或缺的主要力量。

秉承着“生态和谐，自然健康”的品牌理念，琛蓝生物自创立以来，始终坚持致力于用纯天然营养方案造福全球人类健康。为大力开发与利用我国丰富海洋资源，琛蓝生物锐意革新品牌升级，将于5月26日召开海洋生“肽”，健康之源——琛蓝生物 2021 海洋生物肽新品发布会。届时，多款全新系列化海洋生物肽新品将于大会中亮相，琛蓝生物携手食品伙伴网，诚邀您的到来。

会议时间：2021年5月26日

会议地点：琛蓝生物青岛总部（青岛市崂山区松岭路333号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/dv_pi9zGy6Rlmyk-gxI14g

7、【免费参会】“美味番茄”品质风味专题研讨会

会议时间：2021年5月10日（5月10日上午8:30-9:00签到）

主办单位：

农业农村部农产品质量安全标准研究中、农业农村部蔬菜品质监督检验测试中心（北京）、全国蔬菜质量标准中心

承办单位：

全国蔬菜感官与营养品质研发中心、全国名特优新产品全程质量控制实验、食品伙伴网、北方蔬菜报

会议地点：山东寿光（具体地点第二轮通知推出）

参会对象：

国内外番茄育种、育苗、销售企业，高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员；感官评测人员、品管品

控人员、新产品开发人员；原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员。

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2071-70.html>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/sX2PKtcLAjnSBpLYpOM07w>

合规类：

1、【食安学院】2021 版婴幼儿配方食品系列国家标准宣贯及配方注册研讨会-上海

会议时间：5.22-23

会议地点：上海

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=181>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

2、【食安学院】食品出口政策法规及产品合规性分析实操班

会议时间：6.24-25

会议地点：青岛

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=177>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

3、【食安学院】系列课程 食品标签合规实际操作培训班

会议时间：6.24-25

会议地点：杭州

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=180>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

4、【食安学院】2021 食品标签合规及投诉举报应对交流会

会议时间：7.8-9

会议地点：北京

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=183>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

质量类：

1、ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班（5月 广州）

时间地点：广州站——2021年5月20日-22日（三天）

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/GdF8ThUu8eUsNhlaxXEtVQ>

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1872-70.html>

2、【免费参会】食品质量管控沙龙（2021年第1期）

主办单位：食品伙伴网（烟台富美特信息科技股份有限公司）&澳洁虫控（烟台澳洁生物科技有限责任公司）

会议时间：2021年4月29日（08:30-12:00）

参会地址：山东·潍坊·诸城 杨春国际酒店（诸城市繁荣西路145号）

参加对象：食品生产企业质量管理人员。

交流方式：专题演讲与专题互动的方式。

参会费用：免费

备注：每企业仅限一人报名（70人满额，先报先得）。

会议日程

8:00-9:00 学员报道

9:00-9:20 主办方致辞

9:20-12:00 课程分享

1. 质量管控中异物风险的管理

2. 食品企业虫鼠害控制分享

联系我们：

联系人：袁老师 联系方式：18905354660（微信同号）

联系人：林老师 联系方式：18905354832（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/D0pDONkLBJpHmBPYqES20Q>

检测类：

1、元素分析检测与控制技术培训班

▲时间地点：

第一期 2021年4月27-28日（4.09日优惠报名截止） 广东·广州·卓尊金沙大酒店

第二期 2021年5月27-28日（5.12日优惠报名截止） 陕西·西安

第三期 2021年6月24-25日（6.04日优惠报名截止） 山东·青岛

第四期 2021年7月22-23日（7.02日优惠报名截止） 吉林·长春

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/KuMZXmt92cfjavGiuVSAZA>

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1889-70.html>

2、【理论+实操】微生物法检测维生素实操培训班

▲时间及地点

第二期：2021年5月10日-5月13日

地点：黑龙江·哈尔滨·国家乳制品质量监督检验中心（哈尔滨市松北区科技创新城创新1路2727号）

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/D2xZsgUCR1dIPazX2TJ1PQ>

▲报名咨询：

苏老师：18153528983（微信同号）

邮箱：meeting@foodmate.net

Q Q:446616377

3、乳制品微生物检测技能培训班·2021年5月20日-21日 内蒙古·呼和浩特

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/Afyem-nvWdccoPi9_VgQ

▲报名咨询：

王国昌：13735751117（微信同号）

QQ: 2475754647

邮箱：meeting12@foodmate.net

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2026-70.html>

4、肉及肉制品安全检测技术培训班·2021年5月20日-21日 河南·郑州

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/6zjAAoxlaEv490w2FmCdkg>

▲报名咨询:

王敬卫: 15244582293 (微信同号)

QQ: 1158798981

邮箱: service01@foodmate.net

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2052-70.html>

5、【理论+实操】食品中兽药残留检测技术与实际操作培训班(青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州,满20人开班。)5月10-15日线上理论,5月19-21日山东·烟台实操培训。

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/EKeI-_x0-W24sNBEJB3vfg

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1925-70.html>

6、【理论+实操】食品中农药残留检测技术与实际操作培训班(青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州,满20人开班。)5月10-15日线上理论,5月19-21日山东·烟台实操培训。

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/R6R_9sawgnt1jCldITTyA

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1926-70.html>

7、实验室测量不确定度评定培训(满30人开班)

▲时间地点:

第一期 2021年5月14-5月16日 厦门/石家庄(具体地点另行通知)

第二期 2021年5月28日-5月30日 天津/内蒙古(具体地点另行通知)

第三期 2021年6月18日-6月20日 西安/成都(具体地点另行通知)

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/MipwdutWnot8knjbC2tGrg>

▲报名咨询:

王老师: 18106384450/15688565960

邮箱: lab@foodmate.net

QQ: 2589526049

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2021-70.html>

8、检验检测机构申请CNAS交流培训·2021年5月26日 山东·潍坊

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/uXfTw0kq72F2G3rCOC63lg>

▲报名咨询:

王老师: 18106384450/15688565960

邮箱: lab@foodmate.net

QQ: 2589526049

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2075-70.html>

9、GB 23200.121 等农残检测标准解读及相关检测技术培训班

▲时间地点:

第一期 5月 27-28 日 (5.8 日优惠报名截止) 山东·青岛

第二期 6月 17-18 日 (6.2 日优惠报名截止) 河南·郑州

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/KjmCwQAF6STbtTTDqHBVKA>

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2055-70.html>

10、【线下】2021 多农残能力验证线下操作培训班 (青岛、北京、烟台)

▲详细介绍:

多农残能力验证 (理论+实操)

▲报名咨询:

杨老师 18006456954 (微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1788-70.html>

线上·培训·研讨会·活动

【食安学院】海关新规解读培训 (收费)

培训时间: 2021 年 4 月 26 日

参与方式: 线上直播 食学宝

培训内容:

我国进出口食品监管新形势;

《进出口食品安全管理办法》解读;

《进口食品境外生产企业注册管理规定》解读;

新规下, 给进出口食品企业的几点建议。

报名链接: <http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=509&fuid=62>

【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

直播时间: 2021 年 04 月 27 日 15:00-16:00

报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=508&fuid=62>

主讲人: 李焕霞老师

现任食品伙伴网实验室管理咨询主管, 具有十多年实验室从业经验, 熟悉 CNAS\CMA 相关法律法规要求。

课程介绍:

食品生产企业实验室为了提高实验室的质量管理水平, 提高社会对实验室的认知度和信任度, 实现检测数据的国际双边和多边的互认可以申请 CNAS 认可, CNAS 认可需要经过什么流程, 项目启动前需要考虑哪些注意事项, 为了帮助实验室尽快掌握相关知识, 食品伙伴网特举办此次交流, 希望能为广大食品生产企业实验室提供给您帮助。

主要内容:

- 1 认可基础知识
- 2 申请流程
- 3 实验室认可预算
- 4 实验室认可注意事项

“功能食品云课堂”系列免费直播课

主办方: 食品伙伴网

直播课时间: 6 个月为一个学期 (2021 年 1 月-2021 年 6 月为第一学期) (4.29, 5.27, 6.24)

直播平台：食学宝

课程对象：功能食品企业研发、生产、负责人；科研院所师生；关注功能食品行业人士

课程简介：

6个月为一个学期，学期内会设置多个主题，主题涵盖最新形势和趋势，以及功能食品的各个行业，每个主题直播时间预计为1.5小时，邀请知名企业2-3位发言嘉宾发言，为大家在相关行业产品开发提供思路。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=436&fuid=62>

2021年4月29日 14:00-16:20

益生菌产品开发研讨会

课程介绍：

- 1、功效型益生菌国际研究进展及研究趋势
- 2、益生菌的基础研究及产品开发
- 3、益生菌+牛初乳的协同作用及其全球产品创新
- 4、益生菌赋能情绪健康产品

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/3I245aTySYOVTWpEUWTvuQ>

【免费公开课】乳制品再制干酪中单增李斯特菌的检测和鉴定解决方案

▲时间：2021年4月29日

▲课程主要内容：

- 1、单增李斯特检测注意要点以及国内外检测方法对比；
- 2、再制干酪生产中的微生物控制及检测要点；
- 3、快速检测方法检测再制干酪中单增李斯特的应用介绍。

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=293&fuid=62>

饮料检测与控制技术网络研讨会

▲时间：2021年4月30日

▲会议内容：

发言议题：饮料生产过程中微生物污染的控制

发言嘉宾：张承蓉 高级工程师

发言议题：GB 4789 对于酒类、饮料检样和样品处理规程标准修订

发言嘉宾：野兽老师

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=356&fuid=62>

食品相关企业发证检验及出厂检验基础知识培训系列公开课

▲时间：2021年5月9日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=500&fuid=62>

【公开课】标准物质的选择使用及管理

▲时间：2021年05月12日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=503&fuid=62>

【公开课】实验室检测量值溯源管理

▲时间：2021年05月13日 14:00-16:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=434&fuid=62>

免费直播 | 水产技术成果分享交流会（一）

活动主题：水产技术成果分享交流会

直播时间：2021年5月13日 14:00-16:00

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=513&fuid=62>

主办单位：食品伙伴网 鲁东大学

课程安排：

贝类高F值寡肽的分离制备及急性酒精性损伤保护机制研究

常温流通即食鱼糜制品的开发及探索案例分享

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/KK_T_T6RpaRbYyMaaXl3Cw

【公开课】微生物检测方法验证实操技能提升培训

▲时间：2021年05月18日14:00-17:00

▲费用：199元

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=445&fuid=62>

【有奖课程】探索饮料生产过程中微生物检测的风险及解决方案！

开课时间：2021年5月19日15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=499&fuid=62>

课程介绍：

饮料中存在的微生物会对产品质量及保质期造成威胁，因此对生产过程中原料，终产品的微生物限度检测及生产车间中空气微生物监测至关重要。在限度检测过程中，环境，滤膜，设备等因素都可能造成风险。同时生产过程中，生产车间空气微生物采样方法，采样体积及监测时间也可能造成风险。对限度及空气微生物检测风险有效控制，才能控制饮料生产中微生物污染。本次分享将探讨饮料生产中微生物检测中存在的风险因素和针对性的完整解决方案，确保了药品生产的合规性和安全性。

主要内容：

1. 饮料新国标介绍
2. 饮料行业微生物污染现状
3. 生产过程中微生物控制
4. 微生物限度检测风险控制
5. 空气微生物检测风险控制
6. 赛多利斯微生物检测解决方案

说明：本次课程直播过程中设置了抽奖环节，只要您在直播间听课，就有可能获得奖品小米移动电源或者电脑内胆包。

兽药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2021年5月31日

▲会议内容：

- 1、我国动物性食品中兽药残留标准概况及质谱在兽药残留检测中的应用
- 2、食品安全抽检监测中关键兽药残留指标检测难点分析及方法优化（瘦肉精、硝基呋喃、孔雀石绿、喹诺酮、青霉素等指标）
- 3、QuEChERS方法在动物源性食品兽药残留检测样品前处理的研究及应用
- 4、食品中兽药残留检测准确性影响因素及质量控制措施
- 5、动物源食品中兽药多种残留及分析方法的研究
- 6、兽药残留检测中标准物质使用规范
- 7、乳制品中兽药残留检测技术关键控制点

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=515&fuid=62>

乳制品中营养物质及污染物检测技术网络研讨会

▲时间：2021年6月18日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=498&fuid=62>

▲会议内容：

- 议题 1、我国乳制品检测现状及检测方法研究进展；
 - 议题 2、乳品中黄曲霉毒素 M1 的快速检测技术；
 - 议题 3、拉曼光谱法快速检测原料奶中的三聚氰胺；
 - 议题 4、乳制品中常见兽药残留分析中的注意事项；
 - 议题 5、非国标方法测定乳清蛋白要点解析；
 - 议题 6、乳制品中塑化剂的检测方法及要点分析；
 - 议题 7、牛奶中的铬、镉、砷、铅、汞的检测方法及要点解析。
- 备注：具体议题以最终版日程为准。

校招直播：

食品伙伴网 2021 年春季校招直播宣讲会邀请函

报名时间：2021 年 3 月 20 日-6 月 12 日

举办时间：2021 年 4 月 20 日-6 月 20 日

主办方：食品伙伴网

合作单位：食品学会和协会及机构

承 办：食品伙伴网学生平台 <http://stu.foodmate.net/>
食品人才中心 <http://www.foodmate.cn/>

直播平台：食品伙伴网食学宝在线学习平台

预计场次：山东站、河南站、江浙沪、闽粤桂、湘鄂站、川渝站.....

预计举办直播宣讲会以就业地划分区域

联系人：

食品小白：13375354087（微信同号）

食品小职：13375354593（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/yABGd3wo6hmMYS2nqYPb0A>

食育系列公开课（4. 28, 5. 28, 6. 25）

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=506&fuid=62>

主题：关注食育发展 关爱儿童健康

主办单位：食育网

支持单位：Kids Kitchen 五感食育学院、儿童启智食育松鼠跳跳、“食育”推动计划

课程介绍：

随着国家对“健康中国”的不断推进，“每个人都是自己的健康第一责任人”将不再是一句空话。如何才能做自己健康的主人？如何树立健康的饮食观念并推广？如何利用食育开展相关活动？等等。

针对以上相关问题，2021 年食育网特建立“食育系列线上公开课”，邀请行业内专家、优质食育团队等，为大家分享食育方向优质内容，通过这样一个开放包容专业的学习平台，进行学习交流，共同推动我国食育进展。

直播安排：

4 月 28 日 19:00 - 20:30 如何和孩子聊透“吃饭”这件小事

5 月 28 日 19:00 - 20:30 总担心孩子健康？听食育师妈妈聊如何把健康饮食观融入到孩子日常生活中

6 月 25 日 19:00 - 20:30 儿童成长过程中不可或缺的饮食黄金法则

活动类：

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲详情介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】2021 水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/4Pz-msbI4frAxj3iqkxhKA>

食品伙伴网推出 2021 水质检测套餐优惠活动，活动涵盖 10 个水质检测套餐，全面满足广大客户的个性化需求。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】茶叶农残检测套餐服务

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Eqa9Hj02yeVCw0bWddbRUA>

食品伙伴网助力食品企业降低茶叶及相关产品安全隐患，确保产品符合国家标准，特推出“GB 2763-2019 茶叶农残检测套餐”服务。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

▲详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw

食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理，协助企业有效评估产品的保质期。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

2021 年第三期实验室间比对（沙门金葡二选一）

▲时间：2021 年 04 月

▲合作方：青岛海关技术中心

▲内容：关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节：线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1730-70.html>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

乳粉中蛋白质和水分实验室间比对

▲时间：2021 年 5 月

▲合作方：河北省奶业协会

▲内容：关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节：线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1898-70.html>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95%以上。团队 90%为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才



长按识别关注微信

招聘食品人才到食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [梁山利生食品有限公司-销售经理](#)
- [梁山利生食品有限公司-研发工程师](#)
- [必斐艾食品有限公司-研发工程师（中、西式食品、奶酪）](#)
- [必斐艾食品有限公司-披萨大客户经理（江浙沪皖）](#)
- [南京华邦食品有限公司-生产管理](#)
- [必斐艾食品有限公司-销售代表](#)
- [上海中邦斯瑞生物药业技术有限公司-食品研发专员](#)
- [上海中邦斯瑞生物药业技术有限公司-销售经理](#)
- [上海普圆食品有限公司-厂长助理](#)
- [珠海惠轩生物科技有限公司-外贸业务员](#)
- [深圳信测标准技术服务有限公司-网络推广专员](#)
- [食安天下（广东）食品检测技术有限公司-报告审核工程师](#)
- [佛山市南海区里水怡华食品有限公司-销售经理](#)



上海中邦斯瑞

上海中邦斯瑞生物药业技术有限公司成立于 2007 年，一直致力于美容与健康领域产品的研发与生产。公司坐落于上海市浦东新区，背靠浦东机场，毗邻迪斯尼乐园，位置优越，交通便利。依托集团优势，为各渠道客户提供全剂型健康产品一体化、全链式服务。优选液体饮品作为主营产品剂型，以药品的标准生产食品，高标准质量把控。

公司注重研发，拥有上海研发中心，负责公司研发项目从产品立项、路线设计、产品合成、产品成果转化等全项技术相关工作。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1485650/>

食品研发专员

职位描述

1. 收集研究市场信息，客户信息，不断改善产品、指导样的制作；
2. 改良生产工艺、研制样品，试样并推广；
3. 对性能指标进行验证，制定完善各验收标准；
4. 改良现有产品，研发新产品；
5. 研究提高食品质量的方法；
6. 领导安排的其他工作。

销售助理

职位描述

- 1、协助销售经理整理、保存客户信息；
- 2、与生产部门对接，核准客户订单；
- 3、精准跟单；
- 4、客户订单的完工结算；
- 5、协助客户完成发货工作；
- 6、完成上级安排的其他工作

工作要求：

- 1、善于沟通，口头表达能力佳；
- 2、工作年限不限；
- 3、应届毕业生优先。



微信客服号



微信公众号

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ： [QQ交谈](https://www.qq.com) 3146711400

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1. 食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2. 理化检测仪器：气质联用、液质联用、高效液相色谱（HPLC）、气相色谱（GS）、原子吸收光谱仪、全自动凯氏定氮仪、紫外可见光度计、水分测定仪等食品检测行业常用高级和基础仪器。

3. 食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4. 食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

联系人：陈经理 13365458616（微信同号）

15966526855（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577

2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate (www.foodmate.com) 是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布供求信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

食品论坛每周热帖荟萃，将每周的精彩帖子贴出来与大家一起分享
大家还可以订阅食品伙伴网网刊，收取热帖及每周精彩资讯信息
订阅方式：<http://www.foodmate.net/maillis>

论坛公告：

[【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](#)

[【有奖课程】探索饮料生产过程中微生物检测的风险及解决方案！](#)

[【20 周年征文】我和食品伙伴网的故事有奖征文](#)

[【2021 赏春游记】晒春游活动，走起！](#)

[脚踏实地二十周年，食品伙伴网相关会议&培训回馈广大网友](#)

资料分享：

[车间管理和生产工艺](#)

[研发部管理制度](#)

[42 和 55 果葡糖浆厂家检测项目，搞饮料的可以参考](#)

[中国淀粉糖技术交流论文集](#)

[工厂在用的花生牛奶配方，分享给大家](#)

[绿色版的供应链、生产管理系统，可管理物料和生产计划](#)

[基础食品营养成分表计算指南及快速计算公式](#)

[SC 申请资料清单及办理注意事项](#)

[GB 14881 食品生产卫生规范 自查表](#)

[动物性水产制品标准使用和检验解读](#)

[FSSC22000/ISO22000 食品安全风险评估及 CCP 与 OPRP 判断逻辑模型](#)

[企业管理体系资料（本人备考外审员时的资料供参考）](#)

[ISO22000-2018 食品安全管理体系（学习稿）](#)

[审核员通用基础知识题库](#)

[工程客讲座资料—QMS 考试大纲解读](#)

[DB34/T 2009-2013 灵芝子实体和灵芝孢子粉采收加工技术规范](#)

[5s 课件](#)

[6s 目视管理课件](#)

[合格评定基础课件](#)

[ISO22000-2018 中文标准-学习稿](#)

[ISO22000-2018 培训](#)

[ISO22000 标准培训课件](#)

热门讨论:

[猪猪面馆 2021 年之 17: 聘空降兵还是请外援团?](#)

[求助, 委托方和被委托方的资质](#)

[企标中的保质期标识要求](#)

[营养成分表: 维生素 C mg/100ml 实测值是 152 那占比 NRV 是多少呢?](#)

[关于食品委托加工的一些疑惑](#)

[食品级接触的包装运输有什么要求?](#)

[超市检查应该查哪些问题? 不是打假人](#)

[生产许可证延续](#)

[食品检验做了 6 年, 想转行食品安全管理员, 前景如何?](#)

[执行标准是企标, 可以查阅标准吗](#)

[现在辣条不让添加任何防腐剂了, 是如何延长食品保质期的?](#)

[食品标签 \(配料表\)](#)

[大肠菌群棉签涂抹, 乳糖胆盐发酵培养为啥用单料](#)

[卤水香料包卤制后如何保管](#)

[请问关于方便食品生产资质问题](#)

[关于色谱分析结果计算](#)

[检测报告写的是月饼, 那么后期生产五仁、黑芝麻、哈密瓜多种口味还要分别做检测吗??](#)

[奶吃片压片工艺, 压成的片分层, 碎片较多](#)

[在包装上印刷有“每个亲自下厨的你, 都是自己最好的面师。”是否违反广告法](#)

[同产品中脂肪含量及反式脂肪酸含量的标示问题](#)

[鲜榨果蔬汁如何从工艺上控制产品稳定性](#)

[GB 7718-2011 关于生产日期规定的疑问](#)

[糖果中加入碳酸钙有什么作用呢?](#)

[速冻调制产品是否要检测挥发性盐基氮? 参考标准又是多少?](#)

[怎么掩盖甜味剂的味道?](#)

[我应该跳槽吗?](#)

[大肠菌群 MPN 计数法双料发酵小导管被埋, 如何读数](#)

[礼盒包装内有不同品种产品日期也不同外包装生产日期标示问题?](#)

[“由具有相应资质的检验人员”是什么资质?](#)

[速溶茶粉中是否可以添加食用香精?](#)

[请问几种可做花茶类的农产品如何进行组合来售卖?](#)

[GB 5009.44 食品中氯化物的测定的?](#)

[肉制品的生产许可证能不能做小龙虾的问题](#)

[如果我去市场监督管理局咨询问题市场监督管理局是给我什么回复](#)
[企业标准中规定的检验方法是不是必须得引用国标或行标的检验方法?](#)
[发现一个比较奇特的生产日期和失效日期](#)
[高校食堂大餐和档口每份菜品都必须留样吗?](#)
[预包装食品外包装生产日期写见内包装是否可行?](#)
[商品化的食品添加剂需要标营养成分表吗?](#)
[2760 的最大使用量和残留量怎么理解](#)
[食品厂是否必须要质检员或者检验员的岗位, 有没有相关的法律规定?](#)
[肉制品车间用哪种墙体材料性价比高](#)
[面包包装标签中油脂是否可以直接标注为食用油脂制品](#)
[产品配料中含有罐头类原料, 怎么标识](#)
[新办 sc 证, 原来的包装还能用吗?](#)
[化妆品是否可以使用精制工业盐](#)
[还有哪些省备案企标还在搞专家审评](#)
[食品企业标准代号在产品外包装标签上标注时需要标注年份吗? 如: 标注 Q/XXX0001S--2...](#)
[《中国食物成分表》里食物编码最后一位“x”是什么意思?](#)
[现在固体饮料生产线是否必须配备 X 射线异物检测器?](#)
[海关总署 248 号令和 249 号令中的内、外包装!!](#)



扫一扫
快速关注食品论坛公众号
食品论坛
电话: 0535-2122193
邮箱: foodspace@126.com
QQ: 228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于2001年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了七百多期，订阅人数超过50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL: news@foodmate.net

TEL: 0535-2122172

FAX: 0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”。十余年来，在这个宗旨的指引下，网站服务于食品技术人员，服务于食品行业，得到了业界人士的关注和支持，目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求，食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度，其中注册会员超过 140 万人，日访问人数在 50 万人以上，日浏览量在 100 万次以上，属于食品行业网站的佼佼者。

从 2003 年开始，食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块，线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 110 万，日均发帖 5000 左右，日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持，食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务，包括：研发科技服务、安全合规服务、质量管理服务、实验室及检测服务、培训学习服务、专业翻译服务、科普动漫服务等。

食品伙伴网，网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念，我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑，致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩，共同助推食品行业健康发展。

北京公司：

地址：北京市海淀区西四环北路 160 号玲珑天地 A 座 9 层

邮编：100036

电话：010-68869850

邮箱：beijing@foodmate.net

上海公司：

地址：上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公

电话 (Tel)：021-64459516

邮箱 (Mail)：fly@foodmate.net

烟台公司：

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号东和科技园西区

邮编：264000

电话：0535-6730582

邮箱：foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品质量管理



食品标法圈



食品安全风向标



食品伙伴网订阅号



食品实验室服务



国际食品



食学宝
(食品微课)



食品晚九点



食品研发与生产



肉制品联盟



感官科学与评定



食品饮料创新研究



GlobalFoodmate



食品邦



食品有意思



传实翻译



食品会议培训中心



宠物食品联盟



会展食讯



食品伙伴网商务中
心



食品人才中心



食品学生汇



食品理化检测



食品副产物联盟



特殊食品与添加剂



食品原料供需服务



食品微生物检测



食品实验室管理



食品仪器分析



FoodMate Global



食品饮料产业研究



水产加工技术联盟



饲料研发技术汇



工业化餐饮联盟



食农认证联盟



食育网



营养与功能性食品



北京食品联盟