

食品网刊

食品网刊 与您分享

32

总第870期

2021-08-23

胆大了！餐饮公司非法添加物质被查

**食品企业出现这些生产经营行为
将被列入失信名单**

**“济南大润发发臭隔夜肉洗了再卖”
上热搜 大润发官方回应**

**《2021年度食品安全国家标准立项计划》公布
涉及这些标准**

**海鲜汤面致癌物超标
农心回应称相关产品中国国内没有进口售卖**

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

假包装内装正品，构成犯罪？！
胆大了！餐饮公司非法添加物质被查
因外包装标签信息公示不规范被罚 本宫的茶道歉
被指存食品安全隐患等问题 火凤祥鲜货火锅道歉
食品企业出现这些生产经营行为将被列入失信名单

“济南大润发发臭隔夜肉洗了再卖”上热搜 大润发官方回应
特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2021年7月份）
《2021年度食品安全国家标准立项计划》公布 涉及这些标准
海鲜汤面致癌物超标 农心回应称相关产品中国国内没有进口售卖
注意！2021年7月183批次食品化妆品未准入境 微生物污染问题居首

国内预警

2021年7月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局关于5批次食品抽检不合格情况的通告（2021年第33号）

国家卫生健康委办公厅关于印发2021年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2021〕434号）
市场监管总局关于公开征求2022年市场监管部门食品安全抽检计划建议的公告

国际食品

突发！中国禁止进口泰国龙眼
孟加拉国螃蟹和鳎鱼恢复对华出口
这里的肯德基菜品变少？！咋回事？

俄罗斯查获原料来源不明的香肠产品
韩国方便面被曝检出致癌物质环氧乙烷的代谢物
这里麦当劳被曝使用过期食材！涉及多个门店！警方介入调查

国际预警

欧盟通报我国出口番茄片不合格
注意！意大利环氧乙烷超标的黄原胶销往我国
美国对我国广西两家企业出口的荸荠实施自动扣留

2021年8月中国出口韩国食品违反情况（更新至8月15日）
2021年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月20日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021年第32周）

食品科技

研究揭示西瓜果实风味形成机制
科研人员发现人参膳食纤维新功能

2021年宁夏重点研发计划第一批“揭榜挂帅”项目榜单公布 涉枸杞、葡萄酒和奶牛三个产业
2021年度中国乳制品工业协会科学技术奖评审结果公示

将购买的大包装“费列罗”品牌巧克力拆包，换上未经权利人许可制作的印有“费列罗”标识的小包装后对外销售赚取差价。2021年8月18日下午，上海市第三中级人民法院（以下简称上海三中院）对这起“正品翻包分装”案作出一审判决，以非法制造注册商标标识罪判处被告人刘某洋有期徒刑三年，缓刑五年，并处罚金三十万元。

法院经审理查明，“费列罗”“FERRERO ROCHER”等商标均系费列罗有限公司合法注册商标且均在有效期内，核准使用商品范围包括巧克力。2019年起，被告人刘某洋以非法营利为目的，未经“费列罗”相关注册商标权利人许可，伙同其胞弟刘某（另案处理），由刘某洋负责采购“费列罗”T96（96粒装婚庆版）、T30（30粒装海外版）等低单价规格巧克力商品，刘某委托他人非法制造带有“费列罗”相关注册商标的标签、底卡、塑料盒、底托、外包装纸箱、胶带等包装材料。两人雇佣小工在租赁的囤放点内将采购的巧克力单球用假冒包装材料分装成“费列罗”品牌T8（8粒心形包装）、T16（16粒方形包装）、T24（24粒长方形包装）、T32（32粒长方形包装）等高单价规格巧克力商品，之后对外销售牟利。

2020年7月至9月，公安机关先后查扣涉嫌假冒“费列罗”巧克力外包装等涉案物品49万余件，涉及“费列罗”相关商标标识80万余个。经鉴定，查扣的涉案产品未经权利人授权，使用了与权利人的注册商标相同的商标标识；经抽检，国外生产的“费列罗”榛果威化巧克力30粒装产品，巧克力单球呈现与费列罗公司生产的产品一致的特性，“费列罗”榛果威化巧克力96粒装、48粒装产品、Collection96等均系费列罗公司生产，其他巧克力单球未发现形状、结构、主要原料不同于费列罗产品的情况。经审计，2018年7月至2020年7月，被告人刘某洋等委托他人伪造印有“费列罗”注册商标的包装材料，涉及标识565万余个，实际支付涉及标识货款170万余元。2020年7月13日，被告人刘某洋被抓获，到案后如实供述了上述犯罪事实。

上海三中院经审理认为，被告人刘某洋未经权利人许可，委托他人伪造“费列罗”注册商标标识，数量达565万余个，实际支付标识货款170余万元，情节特别严重，其行为已构成非法制造注册商标标识罪。在共同犯罪中，被告人刘某洋系主犯，应当按照其所参与的全部犯罪处罚。被告人刘某洋到案后如实供述犯罪事实，可以从轻处罚；自愿认罪，通过家属向权利人进行赔偿得到谅解，且于庭前缴纳了罚金，可以酌情从轻处罚，遂作出如上判决。

法官说案

本案中，被告人采购的是正品“费列罗”低单价规格巧克力，但其委托他人大批量制造带有权利人注册商标标识的包装材料，旨在通过购入低单价规格产品更换包装冒充高单价规格产品的方式牟取非法利益，不仅破坏了我国商标印制管理规定，而且对权利人商誉和消费者权益造成损害。此外，被告人不具备食品分装许可资质，无法保证分装环节的卫生环境条件和分装人员的健康状况符合分装标准，存在食品安全风险，给消费者的健康带来安全隐患。因此，被告人的行为具有较大社会危害性，符合非法制造注册商标标识罪的构成要件，应当依法定罪处罚。

“往后我们一定要加强员工食品安全教育管理，再也不会在做面点时随意添加不了解成分的食品添加剂了。”8月11日，安徽省枞阳县一家餐饮公司收到当地市场监管部门罚单后，悔恨懊恼，现场向执法人员郑重承诺。至此，这起由市场监管和公安部门历时近两个月，核查处置的杂粮馒头非法添加糖精钠食品添加剂案基本办结。

“辖区内一家餐饮公司制作的杂粮馒头中被抽检出使用了不得使用的食品添加剂糖精钠成分，我们要去核查。”6月18日上午，枞阳县市场监管局稽查大队负责人收到食品检测报告后，让单位执法人员放下手头工作，准备执法文书，立即去现场核查。

10分钟后，5名执法人员赶到这家餐饮单位。出示相关证件后，执法人员兵分三组同时开展现场核查，只见第一组执法人员快速走进面点间，首先锁定操作台上的物品，逐个检查、一个不漏，再打开贮存食品的柜橱，角角落落翻找起来，不留死角，现场只发现半袋已使用过的酵母食品添加剂，其它食品添加剂一无所获；第二组执法人员在面点库房核查时，只见库房内空空如也，只摆放了几只蒸笼；第三组执法人员逐页核查完食品和食品添加剂台账后，发现台账上除记录了酵母添加剂外，没记录其它食品添加剂……经过约半小时的核查，执法人员在现场并未发现糖精钠食品添加剂。

“你公司5月14日制作的杂粮馒头中糖精钠成为0.0491g/kg，馒头中不得检出这种食品添加剂成分。”现场检查完毕后，执法人员拿出食品抽检报告，指着糖精钠数据向公司负责人说。这位负责人一听到馒头中含有糖精钠成分，简直不相信自己的耳朵，“我们从来不用糖精钠这种东西呀，馒头里怎么可能含糖精钠呢？”

见状，这位负责人急忙找到面点师刘某询问情况，刘某当时一蒙，表示自己从来没有在馒头中添加过糖精钠。执法人员让刘某别着急，仔细回忆下那天做杂粮馒头时有没有添加其它什么物质。“难道是蛋白糖问题？”突然，刘某自言自语道。原来，5月14日，刘某尝试杂粮馒头新做法，听说复配甜味剂（蛋白糖）能增加馒头甜味，便购买了一袋使用。当天共做了14个馒头，有8个馒头被抽检公司作为抽样品购买，剩下6个馒头因口味差与用剩的复配甜味剂一并当垃圾处理了。

此后，执法人员上网查询复配甜味剂成分，发现这种食品添加剂中含有糖精钠成分，适用范围不含馒头。于是，执法人员再次找到刘某，询问其复配甜味剂的购买渠道。随后，执法人员到刘某所购复配甜味剂的商点检查，现场并未发现。后在店主的帮助下，找到了复配甜味剂包装盒，只见标签上标注：糖精钠5%；适用范围为冷冻饮品、饮料等六类食品，未标明可适用于馒头。“我没什么文化，买回蛋白糖后没看标签就使用了，根本不知道里面有糖精钠成分。”面对执法人员的询问，刘某感到十分愧疚。

鉴于当事人生产经营的杂粮馒头使用了不得使用的糖精钠食品添加剂，涉嫌刑事犯罪，枞阳县市场监管局依据《行政执法机关移送涉嫌犯罪案件的规定》，于7月19日将该案移送县公安局依法处理。7月22日，县公安局认真细致调查后认为，“当事人没有生产、销售不符合安全标准的食品的主观故意，不需要追究刑事责任”，并依据《中华人民共和国刑事诉讼法》第一百一十二条的规定，作出不予立案处理决定，将案卷材料退回县市场监管局。

接到县公安局退回的案卷材料后，枞阳县市场监管局进一步对案件进行了调查。执法机关调查后认为，当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第四项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品”的规定，鉴于当事人在案件调查过程中积极配合，如实交代违法事实并主动提供证据材料，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第三项、《中华人民共和国行政处罚法》和《市场监管总局关于规范市场监督管理行政处罚裁量权的指导意见》等规定，责令当事人改正违法行为，并给予当事人减轻处罚，没收违法所得8元、罚款1万元。

文章来源：铜陵市场监管微信号

中国食品

因外包装标签信息公示不规范被罚 本宫的茶道歉

食品伙伴网讯 近日，网红茶饮“本宫的茶”关联公司广州本宫餐饮服务有限公司新增一则行政处罚。因为生产经营标签不符合规定的食品的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》相关条款规定，依据《中华人民共和国**食品安全法**》第一百二十五条，广州市番禺区市场监督管理局给予其罚款4万元的处罚。股东信息显示，胡海泉间接持有该公司股份。

8月19日，本宫的茶在其官方微博发布声明，对大家表达歉意。声明称，产品被处罚的原因是盒装外包装的保质期标注不规范，袋装内包装原料信息不方便消费者查看。声明还称，产品袋装内包装有规范的产品信息表、生产商、保质期、生产日期，不存在任何食品安全问题。现外包装标签信息已按照相关规定全部更换完毕。



关于积极落实整改，澄清并接受社会监督的声明

本宫的朋友们

大家好！

前段时间，我们推出了品牌周边产品“奶茶礼盒”，被广大消费者所关注。由于外包装标签信息公示不规范，被相关行政部门给予了行政处罚，我们深刻反省并及时纠正。在此向大家表达诚挚歉意！

关于产品问题，情况说明如下：

1. 本宫周边产品“奶茶礼盒”设计为盒装外包装和袋装内包装，产品涉及行政处罚的原因是盒装外包装的保质期标注不规范，袋装内包装原料信息不方便消费者查看。

2. 产品的袋装内包装有非常规范的产品信息表、生产商、保质期、生产日期，不存在任何食品安全问题，相关食品检测报告中内容均符合标准。请本宫的朋友们放心。

3. 公司发现问题后已第一时间全面停止销售，现外包装标签信息已按照相关规定全部更正完毕，并对其他产品进行了检查，暂未发现类似的设计失误。

产品外包装如图

产品内包装如图



“本宫奶茶”始终坚持“用料好，才好喝”的产品理念，为消费者带来更好喝更健康的奶茶饮品。食品安全无小事，本宫的第一原则是食品安全为品牌的根基。这也是我们坚守底线与底线，让朋友们安心喝茶、放心喝茶是我们一直以来的坚持。我们将对所有产品和包装加强了专业审核流程，严格自查，也欢迎消费者对我们严格监督！



食品生产许可证与营业执照



黄金糖浆检测报告

(图片来源：微博)

文章来源：食品伙伴网

中国食品

被指存食品安全隐患等问题 火凤祥鲜货火锅道歉

食品伙伴网讯 近日，有媒体曝光火凤祥鲜货火锅存在售卖变质食材、生菜回收重复使用、卤汤发酸等问题。8月14日，火凤祥鲜货火锅在官方微博上发布道歉声明称，视频发出后四小时内公司连夜成立督查小组，在全国范围内所有连锁店进行核查，在确定涉事门店后将涉事门店做出立刻停业整顿、处罚，开除涉事岗位负责人等处理。同时，公司将在全国范围内的其余连锁店展开食品质量与安全排查，全面清理安全隐患，严厉打击食品安全违法违规操作与活动，避免相同事件再次发生。

火凤祥鲜货火锅官网显示，“火凤祥”鲜货火锅系火凤祥（宁波）品牌管理有限公司旗下的火锅品牌，演员郑恺作为品牌掌柜。

具体声明如下：

公开致歉信

针对8.13晚网络视频所发出的关于火凤祥某门店的厨房员工操作不规范和食品安全隐患问题，我司深表歉意并高度重视，在视频发出的四小时内连夜成立“8.13事件”督查小组，我司已在全国范围内对所有火凤祥门店进行核查，在确定涉事门店后将涉事门店作出立刻停业整顿、处罚，开除涉事岗位负责人等处理。同时，我司将对全国范围内其余火凤祥门店开展食品质量与食品安全的排查，全面清理安全隐患，严厉打击食品安全违法违规操作与活动，避免相同事件再次发生。

火凤祥虽是一家年轻的餐饮企业，但深知明星餐饮背后的社会责任，火凤祥对食品安全卫生问题零容忍，视频中所涉及的门店其违规行为严重违背了火凤祥的运营要求，与企业宗旨严重背离，公司对此绝不姑息，坚决严肃处理。

同时，火凤祥品牌管理有限公司负有不可推卸的管理责任，在食品卫生安全管理方面仍需加强改进。火凤祥各部门、分公司、门店将进一步建立健全食品安全自检、督导巡查、运营监管处置机制，制定完善的工作自检标准、巡检流程、监管机制，明确处置流程，畅通信息渠道等，全力保障消费者食品卫生安全。

再次向消费者、合作伙伴、社会各界真挚致歉，并欢迎媒体和社会各界随时监督。

火凤祥（宁波）品牌管理有限公司

二〇二一年八月十四日



相关报道：[被指存食品安全隐患等问题 火凤祥鲜货火锅道歉](#)
[浙江省市场监管局紧急开展“火凤祥火锅店”食品安全问题专项检查](#)
[“火凤祥”宁波总部，约谈！](#)
[火凤祥鲜货火锅公布核查及处理结果](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2021年7月30日，市场监管总局发布《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》，自2021年9月1日起施行。新《办法》针对《暂行办法》存在的列入监管领域和情形不全面、送达告知程序不完备、列入期限较长、信用修复制度不健全等问题进行了修订，并梳理整合了散见于原工商、质检、食药和知识产权领域的严重违法失信名单管理制度，形成统一规范的市场监管部门严重违法失信名单管理制度。新《办法》实施后，食品企业的哪些行为将被列入严重违法失信名单呢？食品伙伴网进行了梳理，同大家一起探讨掌握失信管理的最新动态。

一、将列入严重违法失信名单的食品违法行为

新《办法》明确严重违法失信名单列入标准，强调有下列食品违法行为且当事人违反法律、行政法规，性质恶劣、情节严重、社会危害较大，受到市场监管部门较重行政处罚的，市场监管部门将依照规定将其列入严重违法失信名单。具体为：

食品安全领域违法行为		
1	资质方面	1 未依法取得食品生产经营许可证从事食品生产经营活动； 1 生产经营未按规定注册的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉，或者未按注册的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；
2	原辅料方面	1 用非食品原料生产食品； 1 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质； 1 生产经营添加药品的食品；
3	产品方面	1 生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品； 1 生产经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类； 1 生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品； 1 生产经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； 1 生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂； 1 生产经营用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；
4	标签标识方面	1 生产经营的食品标签、说明书含有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能，或者生产经营保健食品之外的食品的标签、说明书声称具有保健功能；
5	其他	1 其他违反 食品安全法律 、行政法规规定，严重危害人民群众身体健康和生命安全的违法行为。

其中，较重行政处罚的设定参考《行政处罚法》规定的可以申请听证的行政处罚类型，主要包括按照从重处罚原则处以罚款、吊销许可证件、限制开展生产经营活动等行政处罚。同时，列入严重违法失信名单时还应当综合考量主观恶意、违法频次、持续时间等因素，确属性质恶劣、情节严重、社会危害较大的，方可列入严重违法失信名单，确保客观公正。

二、严重违法失信名单信用修复程序和条件

新《办法》明确了申请提前移出（信用修复）严重违法失信名单的条件和程序，既体现对当事人有效惩戒，又给予当事人重塑信用、改过自新的机会。规定当事人被列入严重违法失信名单满一年后，已经自觉履行行政处罚决定中规定的义务、已经主动消除危害后果和不良影响、未再受到市场监管部门较重行政处罚的，可以向作出列入决定的市场监管部门申请提前移出。

更多内容详见：[注意！食品企业出现这些生产经营行为将被列入失信名单](#)

文章来源：食品伙伴网

“济南大润发发臭隔夜肉洗了再卖”上热搜 大润发官方回应

食品伙伴网讯 近日，有媒体报道，大润发超市山东省博店店员，每天将不新鲜、味不大的隔夜肉作为9.9元一斤的特价肉卖；臭味明显的冲洗去味再上柜台；发臭变质无法处理的，直接较馅儿或灌香肠。随后，#济南大润发发臭隔夜肉洗了再卖#的话题登上微博热搜，引发网友热议。

8月16日上午，大润发官方微博进行回应称，针对媒体就大润发山东省博店“肉品销售”的新闻报道，大润发深表歉意并诚恳致歉，最新进展情况如下：大润发山东省博店相关肉品已全部封存下架，涉事员工停职接受调查，门店将立刻进行整改，目前正积极配合市场监管部门进行检查和调查；大润发对食品安全及操作流程有严格的规范和要求，即日起将在全国门店开展自查自纠工作。



大润发

55分钟前 来自 360安全浏览器

针对媒体就大润发山东省博店“肉品销售”的新闻报道，我们深表歉意并诚恳致歉，最新进展情况如下：

- 1、大润发山东省博店相关肉品已全部封存下架，涉事员工停职接受调查，门店将立刻进行整改，目前正积极配合市场监管部门进行检查和调查。
- 2、大润发对食品安全及操作流程有严格的规范和要求，即日起将在全国门店开展自查自纠工作。

对于此事，大润发诚恳接受媒体和社会大众的监督和批评，再次诚恳致歉。 [收起](#)

（来源：大润发官方微博）

相关报道：[济南市市场监管部门依法调查济南大润发省博店涉嫌违法销售肉品问题将在全市开展专项检查大润发华北总部和济南相关门店被约谈](#)

食品伙伴网讯 为方便小伙伴们对特殊食品和“三新食品”每个月注册申报情况的了解，食品伙伴网注册部将7月份注册申报情况进行汇总，详情如下。

一、特殊食品

01 婴幼儿配方乳粉

2021年7月份国家市场监督管理总局食品审评中心共发布3次婴幼儿配方乳粉产品配方注册批件（决定书）待领取信息，共涉及23款婴幼儿配方乳粉，详情如下。

表1 婴幼儿配方乳粉7月份批件（决定书）待领取信息

发布日期	序号	产品名称	申请人名称	备注
2021.07.01	1	考拉米奇婴儿配方羊乳粉（0-6月龄，1段）	多加多乳业（天津）有限公司	变更
	2	考拉米奇较大婴儿配方羊乳粉（6-12月龄，2段）	多加多乳业（天津）有限公司	变更
	3	考拉米奇幼儿配方羊乳粉（12-36月龄，3段）	多加多乳业（天津）有限公司	变更
	4	西悦较大婴儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	新疆西牧乳业有限责任公司	注册
	5	西悦幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	新疆西牧乳业有限责任公司	注册
2021.07.26	1	启程婴儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	哈尔滨艾倍特乳业有限公司	变更
	2	启程较大婴儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	哈尔滨艾倍特乳业有限公司	变更
	3	启程幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	哈尔滨艾倍特乳业有限公司	变更
	4	西悦茗星婴儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	新疆西牧乳业有限责任公司	变更
	5	西悦茗星较大婴儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	新疆西牧乳业有限责任公司	变更
	6	西悦茗星幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	新疆西牧乳业有限责任公司	变更
	7	启质婴儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	哈尔滨艾倍特乳业有限公司	变更
	8	启质较大婴儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	哈尔滨艾倍特乳业有限公司	变更
	9	启质幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	哈尔滨艾倍特乳业有限公司	变更
	10	优加恩婴儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司	变更
	11	优加恩较大婴儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司	变更
	12	优加恩幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司	变更
2021.07.30	1	优睿婴儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	吉林贝因美乳业有限公司	变更
	2	优睿较大婴儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	吉林贝因美乳业有限公司	变更
	3	优睿幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	吉林贝因美乳业有限公司	变更
	4	喜素力婴儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	广州市美素力营养品有限公司	变更
	5	喜素力较大婴儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	广州市美素力营养品有限公司	变更
	6	喜素力幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	广州市美素力营养品有限公司	变更

02 特殊医学用途配方食品

2021年7月份国家市场监督管理总局食品审评中心共发布1次特殊医学用途配方食品注册批件（决定书）待领取信息，涉及1款特殊医学用途配方产品，详情如下。

表2 特殊医学用途配方食品注册批件（决定书）待领取信息

序号	申请人名称	产品名称	备注
全营养配方食品			
1	唯源素®特殊医学用途全营养配方食品	亚宝药业集团股份有限公司	

更多内容详见：[特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2021年7月份）](#)

文章来源：食品伙伴网

《2021年度食品安全国家标准立项计划》 公布 涉及这些标准

食品伙伴网讯 8月18日，国家卫生健康委员会发布通知，根据《食品安全法》规定和年度工作计划，国家卫生健康委员会制定并印发了《2021年度食品安全国家标准立项计划》。项目涉及食品添加剂7项、食品相关产品2项、理化检验方法与规程8项、微生物检验方法与规程1项、毒理学评价程序与方法1项、食品中放射性物质1项、营养与特殊膳食食品2项，具体如下：

2021年度食品安全国家标准立项计划

序号	项目名称	制定/修订	项目承担单位
食品添加剂（7项）			
1	食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）（GB 1900-2010）	修订	中国石油化工股份有限公司北京化工研究院、国家食品安全风险评估中心、华东理工大学
2	食品添加剂 黄原胶（GB 1886.41-2015）	修订	上海市食品添加剂和配料行业协会、国家食品安全风险评估中心、上海市质量监督检验技术研究院
3	食品添加剂 L-苹果酸（GB 1886.40-2015）	修订	中国生物发酵产业协会、中国石油化工股份有限公司北京化工研究院、山东省食品药品检验研究院
4	食品添加剂 叶绿素铜钠盐（GB 26406-2011）	修订	发酵行业生产力促进中心、中国食品添加剂和配料协会、湖南省食品质量监督检验研究院
5	食品添加剂 辣椒油树脂（GB 28314-2012）	修订	江西省食品检验检测研究院、中国食品添加剂和配料协会、青岛大学
6	食品添加剂 聚葡萄糖（GB 25541-2010）	修订	科信食品与健康信息交流中心、发酵行业生产力促进中心、四川省食品药品检验检测院
7	食品添加剂 番茄红素（合成）（GB 1886.78-2016）	修订	天津海关动植物与食品检测中心、天津科技大学、天津市食品安全检测技术研究院
食品相关产品（2项）			
8	食品接触材料及制品通用安全要求（GB 4806.1-2016）	修订	国家食品安全风险评估中心、北京市产品质量监督检验院、南京海关危险货物与包装检测中心、发酵行业生产力促进中心
9	消毒餐（饮）具（GB 14934-2016）	修订	科信食品与健康信息交流中心、国家食品安全风险评估中心、武汉市卫生计生执法督察总队、湖北省食品质量安全监督检验研究院
理化检验方法与规程（8项）			
10	理化检验方法 总则	制定	国家食品安全风险评估中心、深圳海关食品检验检疫技术中心、厦门海关技术中心
11	食品中二苯醚的测定	制定	中国海关科学技术研究中心、北京市疾病预防控制中心、宁波市产品食品质量检验研究院（宁波市纤维检验所）、中国肉类食品综合研究中心、广州市花都区疾病预防控制中心
12	食品中天冬酰胺和谷氨酰胺的测定	制定	深圳市计量质量检测研究院、宁波市产品食品质量检验研究院（宁波市纤维检验所）、哈尔滨海关技术中心、国家加工食品质量检验中心（广东）、中国食品科学技术学会

更多内容详见：[《2021年度食品安全国家标准立项计划》公布 涉及这些标准](#)

文章来源：食品伙伴网

海鲜汤面致癌物超标 农心回应称相关产品中国国内没有进口售卖

食品伙伴网讯 据媒体报道，欧盟食品安全机构在农心集团今年1月和3月出口至德国的海鲜汤面中，检出致癌物严重超标。8月15日，针对此事，上海农心食品有限公司在官方微博发文称，报道的产品是韩国生产且只出口到欧洲，相关产品中国国内没有进口售卖，中国农心根据中国国家标准（GB）进行生产管理，从未使用环氧乙烷的成分。



针对媒体报道有关韩国农心生产外销欧盟产品说明

- 相关产品：韩国生产出口欧洲的海鲜汤面（1月和3月生产的部分产品）
 - 产品规格：125克*20袋/箱
- 本次报道的产品是韩国生产且只出口到欧洲。
- 相关产品中国国内没有进口售卖。
- 中国农心根据中国国家标准（GB）进行生产，管理。从未使用环氧乙烷的成分。

感谢消费者一直以来的关心和支持，中国农心一直以生产“中国消费者最值得信赖的食品”为宗旨。一直以全球最严苛的安全标准同步要求中国生产的所有产品，今后我们将用更加审慎、严格的态度来提高安全标准，为保障中国食品安全尽一份心力。

上海农心食品有限公司

2021.8.15



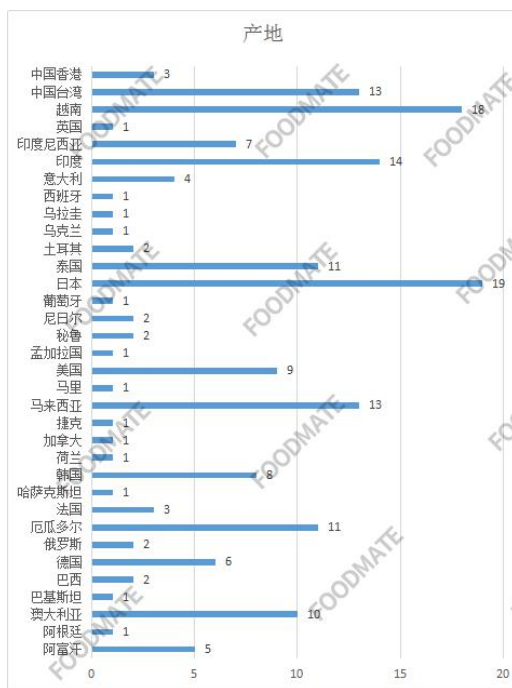
@农心中国

相关报道：[致癌物最高超标148倍！这家知名方便面企业摊上事了](#)
[韩国食药部对出口欧洲的农心拉面产品进行2-氯乙醇调查](#)

注意！2021年7月183批次食品化妆品未准入境 微生物污染问题居首

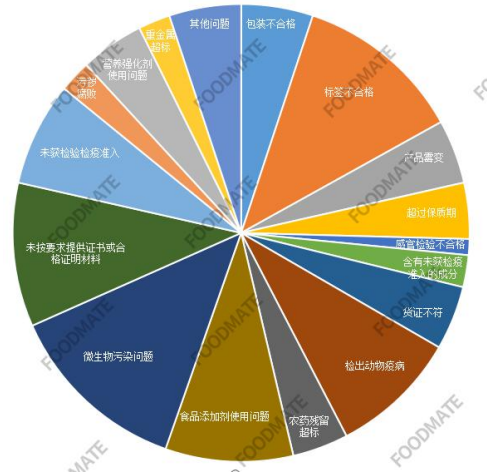
食品伙伴网讯 8月17日，海关总署网站公布了2021年7月全国未准入境食品化妆品信息。2021年7月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等不合格并未准入境食品化妆品183批次，包括食品177批次、化妆品6批次。

信息显示，未准入境食品的产地有阿富汗、阿根廷、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、加拿大、捷克、马来西亚、马里、美国、孟加拉国、秘鲁、尼日尔、葡萄牙、日本、泰国、土耳其、乌克兰等。其中，来自日本的未准入境食品最多，有19批次，涉及糖果、果冻、饮料、方便面等产品；来自越南的未准入境食品位居第二，有18批次，涉及海鲜、果汁、咖啡、坚果等。



未准入境食品产地

统计显示，食品未准入境的原因主要集中在微生物污染、标签不合格、未按要求提供证书或合格证明材料、检出动物疫病、食品添加剂使用、未获检验检疫准入问题。另外，还有部分食品检出包装不合格、产品霉变、超过保质期、含有未获检验检疫准入的成分、货证不符、农药残留超标、污秽腐败、营养强化剂使用问题、重金属超标等问题。



食品未准入境的原因

更多内容详见：[注意！2021年7月183批次食品化妆品未准入境 微生物污染问题居首](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

2021 年 7 月全国未准入境食品化妆品信息

2021 年 7 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等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 7 月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件 2 2021 年 7 月未准入境的化妆品信息.pdf](#)

更多信息查询详见：[进境食品抽检数据查询](#)

国内预警

市场监管总局关于5批次食品抽检不合格情况的通告〔2021年第33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、饮料、酒类、糕点、饼干、方便食品、蜂产品、罐头、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、冷冻饮品、糖果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等21大类食品248批次样品，检出其中粮食加工品、食用农产品和糕点等3大类食品5批次样品不合格。发现的主要问题是，农药残留超标、食品添加剂超范围超限量使用等。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、内蒙古、吉林、浙江、安徽、河南、宁夏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、农药残留超标问题

（一）天津滨海新区高新区舒心叶蔬菜销售店销售的、来自天津滨海新区小刘蔬菜配送的长豆角（豇豆），其中克百威、灭蝇胺残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为河南省产品质量监督检验院。

（二）宁夏回族自治区银川市永宁县杨和镇上海百联超市销售的、来自宁夏四季鲜农产品综合批发市场的韭菜，其中毒死蜱残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为浙江方圆检测集团股份有限公司。





（三）内蒙古自治区乌兰察布市集宁区亿佳美超市阳光颐园店销售的、来自瑞达先锋（北京）现代农业的油菜（普通白菜），其中啶虫脒残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为浙江省检验检疫科学技术研究院。

二、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）天猫聚珍惠品旗舰店（经营者为吉林省聚珍食品发展有限公司）在天猫（网店）销售的、标称品牌商为吉林省聚珍慧品商贸有限公司、吉林省梅河口市美合春食品有限公司生产的玉米面条，其中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为天津市食品安全检测技术研究院。

（二）天猫宵酒旗舰店（经营者为河南省新乡市祥和荣商贸有限公司）在天猫（网店）销售的、标称安徽省芜湖市无为县襄安刘得宝食品厂生产的绿豆糕，其中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为南京市食品药品监督检验院。

特此通告。

- 附件：1.  部分不合格检验项目小知识
2.  食用农产品监督抽检不合格产品信息
3.  粮食加工品监督抽检不合格产品信息
4.  糕点监督抽检不合格产品信息

市场监管总局

2021年8月16日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家卫生健康委办公厅关于印发 2021 年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2021〕434 号）

各有关单位：

为贯彻落实习近平总书记关于食品安全“最严谨的标准”要求，根据《食品安全法》规定和年度工作计划，我们制定了《2021 年度食品安全国家标准立项计划》。现印发给你们，请认真组织落实。有关要求如下：

一、把握食品安全国家标准起草要求。标准起草应当以食品安全风险评估结果为依据，参考相关国际标准和风险评估结果，以保障健康为宗旨，充分考虑我国经济发展水平和客观实际需要，深入调查研究，确保标准严谨，指标设置科学合理。

二、项目牵头单位按照标准管理办法要求，负责组建标准起草协作组，提供项目所需人员、经费、科研等方面的资源和保障条件，确保各项目承担单位分工协作、密切配合、优势互补，并充分调动发挥监管部门、行业组织、企业、科研院所和专业机构等相关单位和领域专家的作用。

三、项目承担单位登录食品安全国家标准管理信息系统（<https://sppt.cfssa.net.cn>），填报并打印 2021 年食品安全国家标准制定、修订项目委托协议书或购买服务合同，由项目承担单位相关负责人签字并加盖单位公章，于 2021 年 8 月 20 日前报送食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室（以下简称秘书处办公室）。

四、项目承担单位应当严格按照协议书或合同要求，制订工作计划、项目路线图和进度表，确保标准质量和工作进度，对所制定标准文本负全责，确保标准在起草、送审、修改、校对、印刷、解读等各环节准确无误。委托项目完成后，应当按规定向秘书处办公室提交经费决算报告，经费决算报告由财务负责人和单位相关负责人签字并加盖公章。

附件： [2021 年度食品安全国家标准立项计划.doc](#)

国家卫生健康委办公厅

2021 年 8 月 5 日

更多内容详见：[国家卫生健康委办公厅关于印发 2021 年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2021〕434 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求 2022 年市场监管部门食品安全抽检计划建议的公告

为进一步提高食品安全抽检工作质量，科学制定 2022 年市场监管部门食品安全抽检监测计划，现面向社会公开征集意见建议。请按《2022 年市场监管部门食品安全抽检计划品种、项目建议表》（见附件）填写，并于 2021 年 8 月 31 日 17:00 前通过电子邮件反馈市场监管总局食品抽检司，邮件主题注明“2022 年食品抽检计划建议（单位名称/个人）”。

联系人：胡雪艳、李慧晨

电 话：010-53897415、010-88330484

邮 箱：spcjmssc@caig.org.cn

附件： 2022 年市场监管部门食品安全抽检计划品种、项目建议表.docx

市场监管总局

2021 年 8 月 13 日

据泰国商务部消息，中国政府突然宣布 8 月 13 日起停止从泰国 66 家公司进口龙眼，禁令取消时间未定。原因是泰国出口龙眼质量不达标，中国在泰国出口的龙眼中发现了粉蚧。

今年上半年中国共计进口了 21.1 万吨鲜食龙眼，几乎全部都来自泰国，进口金额达到了 3.21 亿美元。由于泰国出口的龙眼有 70%-80% 都运往中国，泰方表示，该禁令实施后将对泰国龙眼出口产生巨大影响，同时也将对泰国本土龙眼价格产生一定影响。

据泰国中文网报道，近日泰国街头的反政府抗议者出现焚烧龙眼和山竹的现象，以此抗议市场价格过低。

泰国国际贸易促进厅厅长表示，已经紧急派驻中国商务代表与中国官方进行协商，希望中方能够暂缓实施进口禁令。同时，贸易促进厅将尽快调整出口计划，与越南、柬埔寨、印度等东南亚其他国家洽谈。希望能向这些国家出口更多龙眼，以避免未来可能还会继续出现这种禁令的风险。

8 月正值国产龙眼上市高峰期。由于今年龙眼产量正值大年，国产龙眼从上市开始价格就持续低迷。荔枝龙眼产业资源平台统计的数据显示，龙眼地头平均价格在 2-5 元/公斤，有的地方甚至跌到了 0.8 元/斤。随着龙眼持续成熟，届时市场竞争压力会更大。

来自 SeafoodSource 8 月 10 日消息，在孟加拉国出口商符合质量控制和认证要求后，中国取消了从孟加拉国进口螃蟹的禁令。这项于 2020 年 9 月实施的禁令已于 6 月 2 日解除。现在总共有 34 批螃蟹和亚洲沼泽鳎已被运往中国。

中国有关部门对来自孟加拉国的蟹和鳎鱼设定了质量控制条件，此前这些产品认定为受到了铅和镉的污染。

孟加拉国渔业部随后在其实验室启动了一项针对螃蟹和鳎鱼的测试项目，并为出口商颁发证书，以便他们可以继续向中国销售产品。然而，2020 年 9 月在出口商 BM 贸易公司被发现使用虚假证书后，中国停止进口孟加拉国的所有螃蟹和鳎鱼产品。从那时起，BM 贸易公司就被禁止向中国出口。

孟加拉国冷冻鱼出口商协会副会长 S Humayun Kabir 表示，对这些产品缺乏足够的实验室检测，以及一些公司使用虚假证书，导致了中国的禁令。

孟加拉国渔业部门立即提供援助，帮助出口商恢复对中国的销售。孟加拉国渔业部副局长 Niaz Uddin 表示，蟹和鳎鱼产品现在必须在孟加拉国渔业部的三个实验室进行至少十几次测试，才能获得证书。

中国大陆是孟加拉国螃蟹的最大出口目的地，其次是中国香港、缅甸、越南、日本和马来西亚。

据英国天空新闻网站 12 日报道，过去数周时间里，由于供应链方面出现问题，英国肯德基门店的多道菜品无法正常供应，但这家快餐巨头并未具体透露有哪些菜品或门店受影响。报道称，除了肯德基，英国一些零售商也在供应链方面遇到问题。造成问题的原因包括，送货司机、肉类加工厂员工数量不足等。

据了解，三年前，肯德基就曾因为没能和新的配送商达成合作，鸡肉供应不上，而被迫临时关闭英国和爱尔兰境内的数百家门店。疫情下，供应方面的问题更加凸显。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽植局 8 月 13 日官网称：近期，该局下属的勘察加边疆区和楚科奇自治区地方分局在对肉制品（生产商位于伏尔加格勒州）进行文件检查时发现：在电子兽医认证系统“水星”中部分香肠产品缺少原料来源信息，包括熊肉、野兔肉、狍子肉、红鹿肉和麋鹿肉等。

官网称，因生产证明文件中缺少原材料信息，因此无法确定食品来源、原材料及其制品是否符合欧亚经济联盟技术法规要求，产品具有潜在的危险性。

2021 年 8 月 12 日，俄兽植局勘察加边疆区和楚科奇自治区地方分局决定对上述产品的相关方开展行政调查，违规产品被销毁。

食品伙伴网讯 近期，关于韩国方便面检出环氧乙烷致癌物质的报道铺天盖地，并一度登上各大新闻媒体网站热搜，韩国消费者对方便面食品的安全问题产生担忧。韩国食药部门现已对涉事企业开展现场调查并于8月17日发布了调查结果，已确认生产企业在生产过程中并未使用环氧乙烷(ethylene oxide)，部分产品中检出的是2-氯乙醇(2-Chloroethanol)，食品伙伴网收集整理了此次事件的进展以及各国对于环氧乙烷、2-氯乙醇的监管相关资料以供大家参考。

1. 韩国方便面环氧乙烷事件回顾

近日，欧盟RASFF预警系统通报韩国出口欧洲方便面中检出2-氯乙醇(2-Chloroethanol)，8月13日，韩国食品药品安全部(MFDS)收到通报信息后，考虑到方便面属于大众高消费食品，立即对涉事企业进行了现场调查并召回了相关产品。此次事件涉及了韩国农心釜山工厂生产的“海鲜方便面”和八道利川工厂生产的出口美国“炒年糕方便面”产品。调查结果显示：两种产品都是生产后全部出口，并未在韩国国内流通销售，已确认生产企业在生产过程中并未使用环氧乙烷。农心出口用产品与韩国国内内销产品的生产流程是相同的，但是面、粉料包、混合蔬菜(液态汤包)的部分原材料构成有差异。

调查结果：8月17日，韩国MFDS发布了方便面中2-氯乙醇检测结果，自8月9日起MFDS开展了现场调查并收集相关产品进行检测，检测结果显示：产品中未检出环氧乙烷，而在部分产品和原料中检出2-氯乙醇，但检出量不会对人体造成危害。其中农心出口海鲜方便面的蔬菜包的干葱中检出2-氯乙醇0.11 mg/kg，内销的蔬菜包检出2.2 mg/kg，其干葱原料为进口产品；八道出口的炒年糕方便面粉料包中检出2-氯乙醇12.1 mg/kg。韩国官方称将对相关产品的个别原料进行溯源，并要求企业自行确定污染途径和原因以采取纠偏措施。

因2-氯乙醇可能是产品无意中被污染或产生的，韩国MFDS经咨询食品卫生审议委员会，制定了2-氯乙醇的临时限量标准以便对其进行安全管理，即农畜水产品及其加工品为30 mg/kg以下，婴幼儿食品为10 mg/kg以下。

2. 通报原因分析

欧盟通报的出口方便面中实际检出物质为2-氯乙醇，是环氧乙烷的代谢物，根据欧盟规定，环氧乙烷和2-氯乙醇之和以环氧乙烷计，因此，欧盟通报韩国方便面中检出的是环氧乙烷。世界卫生组织国际癌症研究机构将环氧乙烷定为对人体有害的一级致癌物质。韩国食药部门称：此次方便面中检出的2-氯乙醇无致癌性。下面我们来一起了解下环氧乙烷和2-氯乙醇。

什么是环氧乙烷呢？

环氧乙烷是一种有机化合物，化学式是C₂H₄O，被广泛用于灭菌，目前医疗器械的灭菌广泛采用环氧乙烷熏蒸法；是一级致癌物。2017年10月27日，世界卫生组织国际癌症研究机构公布的致癌物清单初步整理参考，环氧乙烷在一类致癌物清单中；环氧乙烷灭菌效果很好，缺点就是本身是致癌物，会有残留；长期接触环氧乙烷会引起急性中毒，轻度症状表现为头痛、头昏、恶心和呕吐等，较为严重者表现为手足无力和全身肌肉颤动，严重者会出现昏迷的症状。某些国家将环氧乙烷用作农产品的熏蒸剂和消毒剂，广泛用于医院设备和医疗用品的消毒。此外，环氧乙烷还被用作制造乙二醇、乙二醇醚和表面活性剂等各种化合物的原料。

更多内容详见：[韩国方便面被曝检出致癌物质环氧乙烷的代谢物](#)

这里麦当劳被曝使用过期食材！涉及多个门店！警方介入调查

日前，韩国麦当劳被曝出使用过期食材，在韩国社会引发激烈讨论，随着事件不断发酵，17日韩国警方正式介入调查。

位于首尔市政府附近的麦当劳，人员流动量很大，这两天不断有民众就麦当劳使用过期食材事件到这里抗议，昨天首尔警方表示，对麦当劳韩国负责人正式展开调查。事情要追溯到本月初，有韩国媒体接到麦当劳内部员工爆料，首尔一家麦当劳门店在过期的面包等食材上贴上新的保质期标签，爆料者表示这样的情况，在过去一年拍到过数十次。

事情曝光后，韩国社会一片哗然，麦当劳次日紧急道歉，表示经内部调查确有此事，但只是某兼职生的个人行为，并对这名兼职生处以停职三个月的处罚。时隔两天又再次在官网上解释，为了保证食材新鲜，麦当劳的食材保质期要比市面上标准保质期要短，也就是暗指麦当劳食材即使过期也未必超过标准保质期。与此同时，麦当劳首尔部分门店开始禁止职员工作时携带手机，外卖员则不能到柜台后方、厨房活动。

韩国麦当劳的这一系列举动引发了韩国社会的巨大争议，这期间不断有内部员工曝出其他门店也存在使用过期食材的行为。不少人认为保质期的说法就是玩儿文字游戏愚弄大众。也有人质疑员工如果没有接到上级指示没必要做出这样的举动，事发后涉事店长没有受到任何处罚，由兼职生“背锅”太不公平。很多民众也对企业出事儿总把责任推到临时工、兼职生身上的做法感到愤怒。

尽管韩国麦当劳声明将对全国400多家卖场进行卫生检查，但民众并不买账。最近，韩国多个市民团体在麦当劳韩国总部前进行抗议，韩国各地的麦当劳门店前也不断有民众举牌抗议，人们表示在麦当劳拿出令人信服的解决方案前将抵制麦当劳。实际上，麦当劳在韩国并不是首次出现食品安全问题，现在韩国民间、网上关于抵制麦当劳的呼声越来越高，麦当劳是否会做出回应，韩国警方的调查结果又如何，我们将持续关注。

国际预警

欧盟通报我国出口番茄片不合格

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

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8月19日，欧盟通报我国出口番茄片不合格。具体通报内容如下：

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
2021-8-19	德国	番茄片	2021.4450	检出沙门氏菌	分销至其他成员国/从收件人处撤回	警告通报

据通报，不合格番茄片除在德国销售外，还销至了比利时、西班牙、英国和美国。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，注意产品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

注意！意大利环氧乙烷超标的黄原胶销往我国

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2021年8月17日，意大利通过RASFF通报本国出口黄原胶不合格。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
2021-8-17	意大利	黄原胶 (E415)	2021.4381	环氧乙烷超标（0.207；0.122 mg/kg 干物质）、最大为0.1mg/kg 干物质	分销至其他成员国/从收件人处撤回	警告通报

黄原胶的产品分类为食品添加剂和调味剂。据了解，不合格产品分销至了中国和瑞士。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，保证产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

美国对我国广西两家企业出口的荸荠实施自动扣留

说明：本资料来自美国 FDA 官方网站，由食品伙伴网翻译整理。有疑问请联系 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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 2 家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-05	2021-8-19	广西隆安	GuangXi ChangSheng Food Industrial Co., Ltd	荸荠	咪鲜胺
99-05	2021-8-19	广西隆安	Guangxi Yongjiang Food Industrial Co., Ltd.	荸荠	咪鲜胺

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月15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。

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

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
2021.08.02	京仁厅(机场)	器具及容器包装	电饭锅	전기밥솥(오드아담한 밥솥)	ZHONGSHAN XINNING APPLIANCES CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	内盖(灰色)-71mg/L(4%醋酸)	~
2021.08.02	京仁厅	器具及容器包装	圆形托盘	서빙 나눔트레이 원형	CHAOZHOU YONGYI CERAMIC FACTORY	镍超标	0.1mg/L 以下	0.8mg/L(0.5%柠檬酸溶液)	~
2021.08.03	京仁厅	器具及容器包装	针织一次性手套	마음편히 니트릴 장갑(일회용)	GUANGDONG XINGCAN BROTHERS MEDICAL TECHNOLOGY CO., LTD.	锌超标	橡胶奶嘴以外的橡胶材质: 15 mg/L 以下	54 mg/L	~
2021.08.05	京仁厅	农林产品	大蓟	대계	BOZHOU WANZHEN CHINESE MEDICINE FACTORY	镉超标	0.3 ppm 以下	0.5 ppm	~
2021.08.06	首尔厅	加工食品	丹参提取粉(10KG)	단삼 뿌리 추출 분말(10KG) DANSHEN ROOT EXTRACT	ORGANIC HERB INC.	金属性异物(铁粉)超标	食品中金属性异物不超过10.0 mg/kg, 大小不超过2mm	检出食品中金属性异物625.1.0 mg/kg, 大小不超过2mm	21/06/10~23/06/09
2021.08.09	京仁厅	器具及容器包装	立方模具	화이트펑귤 큐브 파운드틀	WUYI YINGTING KITCHENWARE CO., LTD.	总溶出量超标(氟树脂印章)	30 mg/L 以下	4(水), 116(4%醋酸), 10(正庚烷) mg/L	~
2021.08.11	京仁厅	食品添加剂	碳酸氢钠	탄산수소나트륨	SHANDONG KAILONG CHEMICAL TECHNOLOGY DEVELOPMENT CO., LTD.	氯化物超标	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以下	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以上	21/07/19~22/07/18

更多内容详见：[2021年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月15日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月20日更新）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况，通报多批次食品及相关产品不合格。

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检疫所	输入者	备考
1	8月2日	调味料（CURRY LAKSA PASTE）	INDOnESIAN CORNER FAST FOOD SDN BHD		马来西亚	使用基准不合格（苯甲酸钠对象外使用）	横浜	JK 合同会社	行政检查
2	8月2日	调味料（HERBAL SOUP POWDER）	INDOnESIAN CORNER FAST FOOD SDN BHD		马来西亚	使用基准不合格（苯甲酸钠对象外使用）	横浜	JK 合同会社	行政检查
3	8月2日	调味料（JAVANESE CHICKEN CURRY PASTE）	INDOnESIAN CORNER FAST FOOD SDN BHD		马来西亚	使用基准不合格（苯甲酸钠对象外使用）	横浜	JK 合同会社	行政检查
4	8月2日	小麦		G3 CANADA LIMITED	加拿大	异臭、腐败、变质	千葉	三井物産株式会社	行政检查
5	8月2日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻西蓝花	SHANDONG CHENGYE FOOD CO., LTD		中国	检出 腐霉利 0.02 ppm	東京	株式会社 フィールド	命令检查
6	8月2日	高压杀菌食品：蔬菜调理品（大根水煮（PB））	WEIFANG WANGYUAN FOOD CO., LTD.		中国	可发育微生物阳性	東京	三協商事株式会社	自主检查
7	8月3日	生鲜杏仁		TOSHOKU AMERICA, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 11 μg/kg（B1:9.4 μg/kg、B2:1.7 μg/kg）	清水	株式会社 カーギルジャパン	命令检查
8	8月3日	蔬菜调理品：葡萄番茄调理品（VN NLF SOFT DRIED GRAPES TOMATOES）	NONG LAM FOODS JSC		越南	使用基准不合格，使用山梨酸钾	関西空港	山下賢祐	监控检查

更多内容详见：[2021年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月20日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

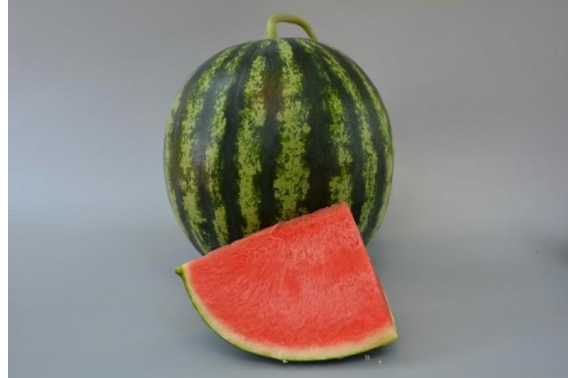
更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2021 年第 32 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：

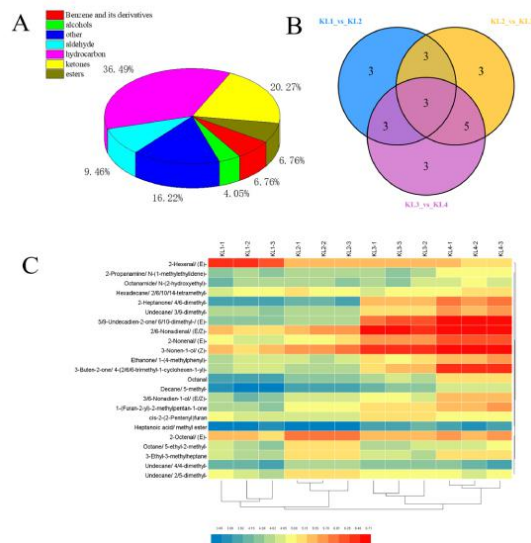
通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2021-8-10	西班牙	辣椒粉	2021.4262	沙门氏菌	产品已转发到目的地/物理处理	拒绝入境通报
2021-8-11	比利时	小龙虾	2021.4275	禁用物质氯霉素	产品尚未投放市场/重新派送	拒绝入境通报
2021-8-11	爱沙尼亚	由竹纤维和三聚氰胺混合制成的饮水杯	2021.4296	存在竹纤维粉	通知国未分销/退出市场	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意产品中各种致病微生物的存在，不使用欧盟未授权的物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

近日，中国农业科学院郑州果树研究所西甜瓜栽培与生理创新团队探明了西瓜果实风味相关代谢物在果实发育过程中的积累模式与基因转录调控网络，为西瓜果实的风味改良和优良品种的选育提供理论基础。相关研究成果发表在国际学术期刊《植物科学前沿》(Frontiers in plant science) 和《植物学》(Planta) 上。



西瓜果实风味是味道和香气之间相互作用的总和，是育种家评价西瓜果实品质和口感的重要指标，包括糖、有机酸和挥发性代谢物等。该研究实现了对西瓜果实中代谢物最为全面的检测，获得 500 余种具有注释信息的代谢物，发现 10 种差异性积累的糖类与西瓜果实甜味密切相关，香叶基丙酮等挥发性有机化合物和西瓜香气的形成有关，挖掘到 5 个调控挥发性代谢物的基因和 7 个调控葫芦素糖基化的基因，相关成果极大地丰富了西瓜果实代谢物的研究，对西瓜品质风味的分子生理基础研究和新品种的选育具有重要意义。



该研究得到中国农科院科技创新工程等项目的资助。

原文链接:

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fpls.2021.629361/full>

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00425-021-03680-7>

文章来源: 中国农业科学院郑州果树研究所

近日，中国农业科学院特产研究所特种动植物加工科技创新团队发现人参水溶性膳食纤维新功能，相关研究结果发表在《食品化学（Food Chemistry）》上。

据孙印石研究员介绍，膳食纤维（DF）是一种不能被人体消化的碳水化合物，被称为人体的“第七大营养素”。人参作为典型的食药两用植物，其生理活性的发现和确证一直是科研工作者的研究重点。但遗憾的是，占据人参根生物量 80%的膳食纤维，在实际生产中除了较少用作动物饲料以外通常被当作废弃物而舍弃，造成了极大的浪费。

该团队研究发现，采用人参水溶性膳食纤维（SDF）进行短期饮食干预 15 天，即可对大鼠采食量、空腹血糖和空腹胰岛素水平、血清胆固醇和甘油三酯浓度产生有益作用。人参水溶性膳食纤维还可显著降低血清丙二醛浓度，提高血清总抗氧化水平，降低相关炎症因子质量浓度。更重要的是，人参水溶性膳食纤维增加了肠道菌群中厚壁菌门的丰度，使肠道菌群结构向益生菌和纤维素降解菌增殖的方向改变。同时人参水溶性膳食纤维显著提高了肠道短链脂肪酸，特别是丁酸的水平，并对脂质代谢、神经退行性疾病和消化系统相关代谢通路功能基因的表达产生影响。该研究进一步揭示了人参膳食纤维潜在的健康价值，为人参膳食纤维的开发利用奠定了重要理论基础。（通讯员 陈曦）

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130641>

2021 年宁夏重点研发计划第一批“揭榜挂帅”项目榜单公布 涉枸杞、葡萄酒和奶牛三个产业

食品伙伴网讯 8月17日,宁夏回族自治区科学技术厅公布了2021年自治区重点研发计划第一批“揭榜挂帅”项目榜单,主要涉及现代农业领域枸杞、葡萄酒和奶牛三个重点产业。

根据榜单显示,本次需求项目有4个,分别为:枸杞功能基因组学研究与应用、人机交互式枸杞一体化移动采收平台研究开发与示范应用、葡萄酒陈酿期间橡木桶替代材料装备研制、优质高产奶牛 OPU-IVP(活体采卵-体外胚胎)工厂化生产技术研究集成与产业化示范。

根据规定,揭榜方应满足一下三个条件:。揭榜方应为我国境内注册的具有独立法人资格的高校、科研机构、企业等,具有较强的研发团队、科研条件和自主研发能力,在相关领域具有良好科研业绩,项目负责人在相关领域内具有较高技术水平,有能力完成榜单任务;揭榜方应能对项目需求提出攻克关键核心技术的可行方案,掌握自主知识产权,项目关键核心知识产权归属由应用方和揭榜方协商确定,项目实施过程中取得的科技成果进行转化及各类应用示范企业和基地须落户在宁夏境内;揭榜方应签订科研诚信承诺书,遵守科研诚信管理要求,近三年内无不良信用记录,不得提交有涉密内容的申请材料。

有意向的揭榜方可在9月20日之前通过宁夏科技管理信息系统(系统网址:<https://gl.nxinfo.org.cn/>;申报类别为:揭榜挂帅)进行单位注册,并提交实施方案及相关材料(包括:科研诚信承诺书、单位资质证明、前期研究成果及工作基础材料等)。

附 2021 年度自治区重点研发计划第一批“揭榜挂帅”项目榜单

需求项目 1	枸杞功能基因组学研究与应用
所属行业领域	农业领域
所属产业	枸杞产业
需求背景	为进一步揭示枸杞重要品质性状与功能基因表达调控内在联系,在已完成枸杞全基因组测序的基础上,利用收集的丰富特异种质资源和创建的遗传群体,开展枸杞泛基因组及功能基因组学研究,绘制枸杞的全基因组遗传变异图谱,挖掘枸杞重要功能基因,研究重要功能基因的表达调控机制,为枸杞新种质创制提供理论及技术支持。
主要研究内容	开展不同类型枸杞资源泛基因组研究,构建泛基因组数据库,获得枸杞功能基因的精准物理位置和信息,绘制全基因组变异图谱;利用全基因组比对分析,鉴定种质资源间的变异信息(SNP、CNV、SV、PAV),挖掘枸杞重要品质性状调控基因及基因家族,解析优异资源品质性状形成的分子机制;利用基因组、转录组和代谢组等技术,开展枸杞表型性状与基因型的关联分析(GWAS)和QTL定位,挖掘调控果实大小、颜色、功效物质(多糖、黄酮、亚精胺、花色苷等)合成相关的变异位点或候选基因,分离克隆关键功能基因,揭示基因表达调控机制,阐明其性状形成的分子基础;利用基因编辑等技术手段,开展果实大小、颜色、功效物质积累相关基因编辑研究;创制大果型高含量功效物质的种质材料。
考核指标	构建泛基因组数据库1个;开发特异性分子标记100个以上;获得调控果实大小、颜色和功效物质含量相关基因30个以上;研发高效基因编辑技术体系1套;创制大果、高含量功效物质种质材料20份以上;建立枸杞基因组学平台1个;培养一支枸杞功能基因组学及遗传育种研发团队。

更多内容详见: [2021 年宁夏重点研发计划第一批“揭榜挂帅”项目榜单公布 涉枸杞、葡萄酒和奶牛三个产业](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 8月16日，中国乳制品工业协会公示了2021年度中国乳制品工业协会科学技术奖评审结果。

根据名单显示，共有34项获奖，包括：技术发明奖11项（特等奖2项、一等奖4项、二等奖5项）；技术进步奖23项（特等奖4项、一等奖7项、二等奖12项）。

自公示之日起5日内，任何单位或者个人对公示结果持有异议的，应当以书面方式提出，并提供必要的证明材料。

2021 年度中国乳制品工业协会技术发明奖获奖名单

（按单位名称首字母排序）

特等奖

新型含颗粒巴氏杀菌热处理风味发酵乳制备技术
光明乳业股份有限公司

高品质轻乳饮料的稳定性关键技术调控及产业化示范
内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司

一等奖

基于多组学技术的婴幼儿配方食品创制
北京三元食品股份有限公司、中国农业大学

益生菌资源的发掘和在发酵乳制品中的应用及产业化
重庆第二师范学院、重庆天友乳业股份有限公司、北京工商大学、重庆德湘生物科技有限公司、重庆食品工业研究所

新型高速无菌纸盒灌装机的研发及产业化
山东碧海包装材料有限公司

优质安全液态乳制品加工关键技术研究及应用
新希望乳业股份有限公司、西南民族大学

二等奖

曲拉制备高品质牦牛酪蛋白与活性肽蛋白粉关键技术及其产品开发
甘肃华羚乳品股份有限公司

更多内容详见：[2021 年度中国乳制品工业协会科学技术奖评审结果公示](#)

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，请您参展观展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

8 月 18-19 (延期举办)	广州	2021 第十五届食品饮料技术峰会
9 月 23 日	上海	2021 食品及化妆品包装绿色发展论坛
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
9 月 26-28 日	成都	“药食同源、新食品原料发展论坛暨健康食品开发与生产许可关键技术及成果转化”专题研讨会
10 月 14 日	上海	2021 第六届国际进出口食品政策与法律法规交流会
10 月 22-23 日	北京	2021 食品安全及质量管理大会暨食品安全与标准法规研讨会
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：

9 月 2-4 日	南京	第六届中国（南京）国际智慧农业博览会
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 9-12 日	贵阳	第十一届中国（贵州）国际酒类博览会
9 月 10-12 日	长沙	2021 中国国际食品餐饮博览会(CFCE 2021)
9 月 10-12 日	广州	第十二届广州国际健康保健产业博览会
9 月 16-18 日	深圳	2021 深圳国际自有品牌展展会
9 月 23-25 日	深圳	2021 新餐饮博览会
9 月 24-26 日	广州	2021 世界水果产业博览会暨世界水果产业大会
9 月 25-27 日	宁波	2021 宁波国际餐饮食材展览会
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 17-19 日	长春	2021 第 30 届长春食品糖酒会
9 月 16-18 日	广州	2021 年第七届中国（广州）国际渔业博览会
9 月 24-26 日	天津	2021Hotelex 天津国际酒店用品及餐饮博览会
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
9 月 28-30 日	上海	第七届中国国际精准农业与信息化高峰论坛
10 月 3-5 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）

10月7-9日	义乌	2021浙江印刷包装工业技术展览会
10月8-10日	深圳	第十一届中国(深圳)国际生态农业暨食品食材博览会
10月9-11日	济南	2021济南餐饮产业博览会
10月11-13日	天津	第24届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
10月12-13日	上海	2021中国营养及功能食品峰会
10月13-15日	南京	2021江苏南京餐饮业供应链展览会
11月12-13日	贵阳	2021中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
10月14-16日	武汉	2021第10届华中科学仪器与实验室装备展览会
10月14-16日	上海	2021中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会
10月14-16日	青岛	2021青岛国际包装印刷产业博览会
10月15-17日	上海	2021第六届中国国际食品、肉类及水产品展览会
10月15-18日	成都	中国食品工业品牌博览会暨中国食品工业发展创新高峰论坛
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20-22日	上海	Vinexpo ShangHai 葡萄酒及烈酒全球贸易展
10月27-29日	青岛	第25届中国国际渔业博览会
10月27-29日	北京	2021第14届中国国际高端健康饮用水产业博览会秋季展
10月27-29日	北京	AIFE 2021亚洲(北京)国际食品饮料博览会
10月27-29日	北京	CRFE2021北京国际餐饮美食加盟展览会
10月28-30日	深圳	2021 SIAL 华南国际食品和饮料展览会(深圳)
10月28-30日	深圳	第27届中国(深圳)国际名酒展
10月29-31日	海南	2021中国国际电商交易会
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
10月29-31日	烟台	2021第二十一届国际果蔬·食品博览会
11月3-5日	深圳	2021中国(深圳)国际营养及保健食品博览会
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	合肥	第二十二届中国绿色食品博览会
11月5-7日	重庆	2021年中国(重庆)大健康产业博览会
11月7-9日	武汉	2021中国中部(湖北)国际食品博览会
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	2021可追溯食品展暨第三届中国食品供应链大会
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10-11日	西安	2021海名第八届西安餐饮供应链博览会
11月11-13日	武汉	2021年中国数智化包装博览会暨第四届中国喷码标识行业年会
11月12-14日	北京	2021国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
11月13-15日	西安	2021西安糖酒会—第十二届中国(西安)糖酒食品交易会
11月12-15日	深圳	第十九届中国国际农产品交易会
11月12-14日	安徽	2021第23届中国(安徽)国际食品博览会
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19-22日	南昌	第十四届中国绿色食品博览会
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20-22日	上海	2021第九届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
11月23-25日	上海	swop 2021包装世界(上海)博览会

11月25-27日	北京	2021 第八届中国(北京)火锅食材用品展览会
11月26-29日	沈阳	2021 第31届沈阳食品糖酒会
11月26-29日	青岛	2021 中国(青岛)国际休闲食品饮料展览会
11月27-29日	临沂	2021 第十四届中国(临沂)国际糖酒商品交易会
11月30-12月2日	南京	2021 亚洲食品展览会(南京)
12月1-3日	深圳	2021 第四届深圳国际餐饮食材展览会
12月1-2日	昆明	2021 中国西南畜牧业展览会
12月2-4日	深圳	2021 中国(深圳)国际跨境电商展览会
12月2-4日	广州	第31届中国(广州)国际大健康产业博览会
12月3-5日	珠海	2021 珠海国际跨境电商贸易博览会
12月3-5日	烟台	2021 世界海参产业(烟台)博览会
12月7-9日	上海	第十三届上海国际新零售微商博览会
12月10-12日	深圳	2021 中国食品文创产业博览会暨中国酒水饮品产业博览会
12月11-12日	石家庄	第28届河北省糖酒交易会
12月19-20日	菏泽	2021 中国菏泽畜牧业博览会
12月20-22日	上海	2021 上海食品饮料电商展览会
12月24-26日	上海	2021 上海国际农产品博览会(冬季展)
12月26-28日	长沙	2021 中西部(长沙)跨境电商博览会

2022 年展会预告:

2月26-28日	广州	GFE2022 第43届广州国际餐饮加盟展
3月8-10日	上海	CFA 餐联盟·2022 上海国际餐饮连锁供应链展
3月10-12日	广州	2022 年广州美博会 CIBE
3月23-25日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
3月24-27日	成都	2022 第12届成都印刷包装产业博览会
4月8-10日	北京	第34届京正·北京国际孕婴童产品博览会
4月20-21日	武汉	2022 中国(武汉)国际粮食机械博览会
4月21-23日	北京	2022 第五届北京餐饮采购展览会
4月22-24日	石家庄	2022 北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会
4月22-24日	青岛	2022 中国(青岛)奶业博览会
4月25-27日	深圳	2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE
5月11-13日	北京	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
5月19-21日	西安	第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会
5月25-27日	银川	2022 宁夏奶业大会暨第四届中国(银川)国际奶业展览会暨论坛
5月31-6月2日	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
6月8-10日	上海	2022 上海智慧环保及环境监测展览会
6月22-24日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展

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：

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[上海唯链信息科技有限公司——商业服务](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[郑州海韦力食品工业有限公司——添加剂配料](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[济南大彤机械设备有限公司——食品机械](#)

[扶风斯诺特生物技术有限公司销售部——添加剂配料](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[无锡迅杰光远科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津阿尔塔科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津琛航科苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——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

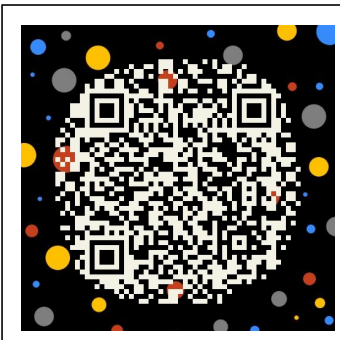
聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。
为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。
为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

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>

【精选】食品伙伴网课程推荐，内审员证，技术学习线上搞定！

最新推出

【食品论坛大讲堂】食品安全企业标准相关知识讲解

直播时间：2021年8月31日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=620&fuid=62>

主讲人：林老师

老师介绍：林老师，食品伙伴网高级咨询师、培训讲师，调味品、饮品行业10余年从业经验。目前负责SC申证咨询和食品安全企业标准备案相关咨询服务。

课程简介：食品安全企业标准，现在被越来越多的食品企业重视并进行制定，那食品企标的制定依据、备案流程、内容组成等相关内容，都有哪些要求？本次课程将为大家进行详细讲解。

主要内容：

- 1、什么是企业标准
- 2、企业标准如何备案
- 3、如何制定企业标准

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1238408-1-1.html>

功能食品云课堂——第三课：《益生菌在线》直播（第一期）

主办单位：国际益生菌协会（IPA）、食品伙伴网、美中健康产品协会（HPA）

直播时间：8月25日 14:00-17:00

参会对象：

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

活动内容：

- （1）益生菌发展方向及益生菌研学社介绍
- （2）全球资源、深耕本土——坚守益生菌金标准之路
- （3）伊利打造自主知识产权菌株的目标与挑战
- （4）拉曼口腔健康方向益生菌解决方案及剂型创新
- （5）诺维信 OneHealth 情绪益生菌介绍

报名方式/详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/MBPNIUvN6z8bSZmsX2Rd3A>

【免费公开课】药品微生物实验基础知识

▲时间：2021年9月10日 9:30-10:30

▲课程介绍：

按照2020年版《中国药典》及微生物学检验领域相关要求，详细讲解药品微生物检验基础理论、微生物实验基本操作技术和药品微生物实验室规范管理内容。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=621&fuid=62>

GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》新标准解读

▲时间：2021年9月15日

▲主要内容：

- 1、GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》新标准解读
- 2、全自动电位滴定食品中总酸解决方案
- 3、食品中总酸检测的注意事项及日常问题

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=623&fuid=62>

【培训班】食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间：2021年09月17日 线上直播

▲主要内容：

（一）微生物样品采集与处理专题：

1. 微生物样品采集的要求与原则
2. 采样方案制定的原则与详解
3. 复杂基质微生物样品的前处理方法

（二）实验室生物安全专题：

1. GB 19489—2008《实验室 生物安全通用要求》
2. WS 233—2017《病原微生物实验室生物安全通用准则》

▲报名和听课地址：

（一）：微生物样品采集与处理专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=616&fuid=62>

（二）：实验室生物安全专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=617&fuid=62>

菌株全生命周期管理与使用

▲时间：2021年9月24日 14:00-16:30

▲培训内容：

1. 相关术语
2. 标准菌株的采购
3. 标准菌株的验收
4. 实验室菌株的使用
5. 实验室菌株的保藏

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=618&fuid=62>

【免费公开课】2021版《CNAS-CL01-G002 测量结果的计量溯源性要求》解读

▲时间：2021年9月28日 14:00-15:30

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=619&fuid=62>

特别推荐：

HACCP V1.0 体系内审员培训-直播课（颁发 HACCPV1.0 内审员证书）

直播时间：2021年9月4日 9:00-17:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=589&fuid=11482>

培训费用：600元，8月26日20:00前早报优惠521元

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

培训亮点：

HACCP V1.0 新版变化点及特点讲解

附录 A 企业良好卫生规范标准变化点讲解

HACCP V1.0 七大原理讲解

HACCP V1.0 新版标准讲解

结合实例讲解 HACCP V1.0 体系建立实施和改进

内部审核和管理评审实例解析，验证及确认的有效区分等；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/AdDRTxEkLqfWq1uU3DnXVQ>

研发类:

1、2021 第二届宠物食品加工与适口性提升论坛

【举办时间】2021.9.28-29

【举办地点】中国·上海（具体酒店待后续通知）

【邀请对象】宠物食品企业及上下游相关企业的技术研发人员、质量管理人员、生产管理人员以及高层管理者；高校、科研院所等单位从事宠物相关应用研究的专家学者和学生等。

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2358-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/DW9eZ3ikN-X4xzPIEKPSTg>

2、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间：2021 年 10 月 29-30 日

会议主办方：食品伙伴网

会议地点：中国·上海

会议主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

参会对象：欢迎企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员，高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员，智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2057-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/JoZk9S3qnHzToWVlwI3F7Q>

3、2021 感官科学热点技术培训（卓越班·上海站）

主办单位：食品伙伴网 中国标准化研究院

适用对象：具有感官分析工作经验的食品、日化及其他行业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

授课讲师：中国标准化研究院 农业食品标准化研究所资深培训师

培训地点：上海（具体地点第二轮通知推出）

培训时间：2021 年 10 月 29-30 日

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2119-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/7Pga79i99Nxx7bZKcJ6lJA>

4、第二届鱼糜制品加工技术创新论坛

主办单位：食品伙伴网

时间地点：10 月 29-30 号·青岛（具体酒店另行通知）

主题关键词：

水产 鱼糜 鱼糜制品 火锅/餐饮食材 研发 质量 检测 保鲜 市场 消费与销售 原料 设备 技术 法规 报告 感官 创新开发

参会对象：

水产品、鱼糜及鱼糜制品加工企业，餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；原辅料、调味品生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家；高校、科研院所科研人员；餐饮终端经营企业人员等。

会议联系人：高老师 13375455245（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/iTdLxuXxI866ouhnb7pwQ>

5、2021 第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会

会议简介：继成功举办两届大会后，2021 年食品伙伴网将对大会进行升级，举办 2021 中餐工业化加工技术论坛暨第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会。邀请行业专家从专业角度剖析相关产品研发创新、生产工艺、新技术应用、安全合规、质量控制等话题。旨在为中餐食品行业搭建一个技术转化为生产力的平台，促进企业创新升级，加速中餐工业化进程。

•主办单位：食品伙伴网 中国科学院农产品加工研究所

•时间：2021 年 11 月 12-13 日（2 天）

•地点：济南

参会对象：餐饮连锁及餐饮供给侧企业的管理人员，研发生产，供应链相关人员，相关法规，质量人员，原辅料供应商，相关设备、包装企业，及科研院所等。

报名联系人：18905354390（微信同号）、18906382430（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Rum0q4NhSfW0aXXpAhOgYg>

6、关于举办《2021 功能性食品行业提升论坛》的通知

主办单位：食品伙伴网

时间：2021 年 11 月(2 天会议)

地点：中国 上海

会议主题：科学循证，技术创新

会议招商进行中~

推荐方案：

战略合作支持单位（仅限 1 位）

技术主题发言（名额有限）

大会晚宴赞助冠名（仅限 1 位）

现场展台展示（位置优先选择）

更多赞助形式：

代表证赞助（独家）

企业资料入袋

礼品/茶歇赞助

会刊彩页

易拉宝摆放等

招商报名联系人：杨老师：15600880236（微信同号）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/jLMgn4KULd_Hyd3jeRZguw

合规类：

食品出口合规实操班（第 2 期·宁波）

会议时间：9.23-24

会议地点：宁波

会议内容：

食品出口欧盟、美国、韩国、日本、东南亚的合规性分析

课程特色：

小班教学，实用性强，系统专业的教学课程；现场实操一对一指导，加强学习和理解。学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=195>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

食品标签合规实操培训（第 11 期·成都）

会议时间：10.14-15

会议地点：成都

会议内容：

1、法律法规及相关标准对标签的要求

2、预包装食品标签的基本要求和常见错误解析

- 3、认证相关法律要求
- 4、预包装食品营养标签的基本要求和常见错误解析
- 5、进口食品标签要求、审核技巧和案例分析
- 6、食品标识监督管理办法、GB7718/28050 征求意见稿亮点解读
- 7、食品标签知识测试及讲解

课程特色：

- 1) 实用性强，可视化辅导；
 - 2) 专业的课程内容，便于系统掌握标签相关知识；
 - 3) 小班授课模式，现场一对一指导实操，理论结合实际设计审核标签；
- 详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=199>
联系我们：杨女士：18153529013（同微信）
盛女士：13370912395（同微信）

2021 食品安全及质量管理大会暨第三届食品安全与标准法规研讨会

会议时间：10.22-23

会议地点：北京

会议内容：

- 1、我国食品安全监管形势和发展趋势
- 2、2021 年度国家食品安全监督抽检及细则
- 3、新形势下，特殊食品行业食品安全与发展趋势
- 4、食品安全监管要求与案例分析
- 5、食品安全标准体系及重要标准制修订最新进展
- 6、《反食品浪费法》与企业管理
- 7、中国食品相关产品标准与许可
- 8、婴配标准与注册备案变化与婴配企业实践要求
- 9、《餐饮服务通用卫生规范》亮点解读
- 10、食品企业合规管理经验分享
- 11、食品安全监管与合规（理论、规范与案例）
- 12、技术赋能食品安全与智慧化管理工具应用
- 13、互联网餐饮食品安全数智化管理实践
- 14、食品生产企业合规管理体系标准介绍

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=178>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

质量和体系类：

1、2021 食品安全及质量管理大会暨第七届食品质量管理研讨会

会议简介：为更好的保障食品安全，深入实施食品安全战略，更好的协助食品企业理解国家食品安全监管要求，提升企业安全合规和质量管理能力，食品伙伴网拟于 2021 年 10 月 22-23 日在北京组织召开“2021 食品安全及质量管理大会 暨第三届食品安全与标准法规研讨会 暨第七届食品质量管理研讨会”。

会议时间：10.22~23

会议地点：北京

会议内容：

1. 2021 年食品行业发展现状与 2022 年展望/新常态下的食品行业发展
- 1.2 落实企业质量安全主体责任 推动食品行业发展
- 1.3 我国海关监管新政策、新形势
- 1.4 中国食品安全标准体系建设及展望

- 2.1 打造高效精益运营质量团队
 - 2.2 食品企业如何建立并有效运行管理体系
 - 2.3 食品企业前提方案的建立和有效运行
 - 2.4 BRCGS 标准特点及运用实践分享
 - 3.1 新兴风险预测，预防，管理工业界实践
 - 3.2 食品安全防护—人为因素带来的食品安全问题预防
 - 3.3 餐饮企业食品安全与质量管控
 - 3.4 食品生产许可现场审查常见不符合项分析
 - 3.5 食品接触面卫生与控制
 - 4.1 食品安全风险预防与控制
 - 4.2 食品企业供应商的筛选和管理
 - 4.3 风险思维在食品质量管理体系中的运用
 - 4.4 食品企业虫害控制经验分享
 - 4.5 可追溯性对食品安全和质量管理的重要性
- 议题更新中，具体议题和日程请关注最新通知或咨询会务组
合作·发言·招商·招生请联系：
方老师 电话：13356941975（微信同号）
食品小Q 电话：18905354660（微信同号）
详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1237915-1-1.html>

2、【11-12月线下】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点：

上海站——2021年11月18-20日（三天）

济南站——2021年12月16-18日（三天）

具体日期地点以开课通知为准

早报优惠：10月21日前报名，优惠300元

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/hnelgPSxGpYms2cYIreETIg>

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

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2615-70.html>

检测类：

1、2021（第三届）兽药残留检测技术交流会

▲时间地点：2021年10月21-22日·上海

▲会议专题：

（一）标准解读

（二）检测技术

（三）质量控制

（四）检测方法比对

▲报名咨询：吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ：1069580558

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/FXWe4Lxy7dwLUNPEZ0Yn3g>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2360-70.html>

2、MDPTCT 2021 第三届乳及乳制品检测与控制技术交流会·2021 年 10 月 18-21 日（18 日下午报到） 河北·石家庄

▲会议专题：

- （一）行业趋势及风险预警专题
- （二）实验室建设与管理专题
- （三）乳制品微生物检测专题
- （四）乳制品中营养物质检测专题
- （五）乳制品药物残留检测专题
- （六）污染物、非法添加物检测专题
- （七）乳制品生产环境与质量安全专题
- （八）包装及接触材料检测专题

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/7Uf0BfzZEX0L0o1Egb5Vnw>

▲报名咨询：

张老师：13054506560

邮箱：train03@foodmate.net

QQ：3103849236

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2586-70.html>

3、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准解读及相关检测方法与技术培训班

▲时间地点：2021 年 10 月 28 日-29 日（27 日下午报到） 上海

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ：1069580558

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2364-70.html>

4、【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。）

▲时间地点：第一期：满 20 人开班

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/B5TBjCD1X1CVB2Z1yhV53g>

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>

5、【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。）

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/IsDYJptrH0_ptyUwaM7MsA

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>

6、2021 年第一届农残检测能力验证实操培训班（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>

7、2021 年第三届兽残检测能力验证实操培训班

▲详细介绍：呋喃代谢物+沙星（理论+实操四选二）

β-受体激动剂+氯霉素（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-2248-70.html>

8、2021 年食品微生物检验实际操作培训班-北京、烟台、杭州、成都、广州

▲详细介绍：

微生物检测（理论+实操）

▲报名咨询：

史老师 18905354203（微信同号）

▲详细介绍：<http://jiance.foodmate.net/train/show-128.html>

线上·培训·研讨会·活动

【感官试验设计与数据分析】系列直播课（第四期）

1、适用对象

感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员、高校老师等

2、培训方式

腾讯会议（直播当天提供会议频道号）

3、培训时间

2021 年 8 月 24-26 日 每晚 19:00-20:30

4、培训目的

方便大家更好地了解感官试验设计，试验分析方法及应用，以及评价员筛选和训练结果分析，本次课程通过老师共享屏幕直接演示具体的案例，从案例数值输入、分析的过程以及实际数据呈现和结果的生成过程；让没有用过的学员来说，更容易理解。

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2676-70.html>

详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/HYk_cYvnX8mUJ_dARBO0lg

功能食品云课堂——第三课：《益生菌在线》直播（第一期）

主办单位：国际益生菌协会（IPA）、食品伙伴网、美中健康产品协会（HPA）

直播时间：8 月 25 日 14:00-17:00

参会对象：

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

活动内容：

- （1）益生菌发展方向及益生菌研学社介绍
- （2）全球资源、深耕本土——坚守益生菌金标准之路
- （3）伊利打造自主知识产权菌株的目标与挑战
- （4）拉曼口腔健康方向益生菌解决方案及剂型创新
- （5）诺维信 OneHealth 情绪益生菌介绍

报名方式/详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/MBPNIUvN6z8bSZmsX2Rd3A>

【线上直播】预制调理食品口感与风味提升研讨会

直播时间：8月26日（限时免费报名）

内容安排：

预制调理食品的发展现状与趋势解读

调理食品中植物性肉类替代品原料的研究与创新

调理肉品保水解决方案

香辛料在酱卤产品中的应用

预制调理食品的感官评价

会议链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=612&fuid=62>

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/oLW40NwayFL_sHysn2Ap3w

肉类产品质量控制及在线检测网络研讨会

▲时间：2021年8月25日

▲培训内容：

9:00-10:00 发言议题：食品安全标准对肉制品质量管理的影响

发言嘉宾：中国肉类食品综合研究中心 郭文萍 主任

10:00-10:40 发言议题：从养殖到餐桌——肉类全链路产品检测解决方案

发言嘉宾：上海太易检测技术有限公司 柴新 肉类行业事业部 资深顾问

10:40-11:40 发言议题：畜禽屠宰环境生物安全风险控制

发言嘉宾：畜禽屠宰标准委员会委员 钱保根 委员

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/metting?id=590&fuid=62>

【线上培训】供应商二方审核管理线上培训

▲时间：2021年8月26日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=580&fuid=62>

▲主要内容：

供应链安全管理体系的定义

供应链审核的目的和流程

迎接审核前要确认的问题点

接受审核时注意事项

供应商管理的现状

供应商管理存在的问题和策略

食品行业异物检测 网络公开课

▲时间：2021年08月26日

▲主要议题：

09:00-10:00 检测、发现、一网打尽——检测每一件可疑食品！

发言嘉宾：胡阶明 赛默飞世尔科技（中国）有限公司 资深产品经理

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=601&fuid=62>

低GI产品的研发、检测与认证——健康食品的新蓝海

▲时间：2021年8月26日 14:00-16:00

▲主要议题：

14:00-15:00 低GI的历史与为何大品牌都在做低GI认证

发言嘉宾：美安康质量检测技术（上海）有限公司 刘小杰 博士

15:00-16:00 国内首家国际GI联合研究实验室是如何进行GI检测的

发言嘉宾：中国食品发酵工业研究院 柳嘉 博士

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=602&fuid=62>

【免费研讨会】洁净区监测技术及质量控制网络研讨会

▲时间：2021年08月26日

▲主要议题：

1. GB/T 25915 系列标准简介及解析
2. 打破传统，实现环境微生物实时防护的新方法
3. 洁净室中浮游菌检测方法详解
4. 洁净室微生物监测与容易忽视的问题

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=597&fuid=62>

【公开课】实验室精益管理

▲时间：2021年08月26日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=588&fuid=62>

食品接触材料 NFS 和 FDA 认证—免费直播

培训时间：2021年8月26日 14:00-16:00

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

食品接触材料 NFS 和 FDA 认证

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=594&fuid=62>

【免费公开课】食品和饮用水卫生微生物学检验样品采集

▲时间：2021年08月27日上午9:30-10:30

▲主要内容：

相关标准对于食品和饮用水卫生微生物学检验样品采集相关要求和实验室对策

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=611&fuid=62>

【食品论坛大讲堂】食品安全企业标准相关知识讲解

直播时间：2021年8月31日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=620&fuid=62>

主讲人：林老师

老师介绍：林老师，食品伙伴网高级咨询师、培训讲师，调味品、饮品行业10余年从业经验。目前负责SC申证咨询和食品安全企业标准备案相关咨询服务。

课程简介：食品安全企业标准，现在被越来越多的食品企业重视并进行制定，那食品企标的制定依据、备案流程、内容组成等相关内容，都有哪些要求？本次课程将为大家进行详细讲解。

主要内容：

- 1、什么是企业标准
- 2、企业标准如何备案
- 3、如何制定企业标准

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1238408-1-1.html>

常规理化项目检测技术网络研讨会

▲时间：2021年9月02日

▲培训内容：

发言议题：食品中蛋白质和脂肪的测定要点及注意事项

发言嘉宾：欧陆分析检测技术服务有限公司

发言议题：食品中酸价和过氧化值的测定要点及注意事项

发言嘉宾：烟台杰科检测服务有限公司 修建胜 老师

发言议题：食品中亚硝酸盐的检测

发言嘉宾：南平市食品药品检验检测中心食品室主任 黄凤妹 高级工程师

发言议题：待定

发言嘉宾：邀请中

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=593&fuid=62>

【免费研讨会】化妆品检测技术网络研讨会

▲时间：2021年09月03日

▲主要内容：

1. 《化妆品安全评估技术导则（2021年版）》解读
2. 化妆品安全评估报告的要求及要点
3. 化妆品微生物检验与控制
4. 化妆品防腐体系效能安全评价要求和测试方法

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=600&fuid=62>

HACCP V1.0 体系内审员培训-直播课（颁发 HACCPV1.0 内审员证书）

直播时间：2021年9月4日 9:00-17:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=589&fuid=11482>

培训费用：600元，8月26日20:00前早报优惠521元

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

培训亮点：

HACCP V1.0 新版变化点及特点讲解

附录 A 企业良好卫生规范标准变化点讲解

HACCP V1.0 七大原理讲解

HACCP V1.0 新版标准讲解

结合实例讲解 HACCP V1.0 体系建立实施和改进

内部审核和管理评审实例解析，验证及确认的有效区分等；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/AdDRTxEkLqfWqluU3DnXVQ>

【培训班】实验室认可/检验检测机构资质认定内审员培训

▲时间：2021年9月6日-7日

▲培训内容：

- （一）内部审核的基本概念
- （二）内部审核的要求
- （三）内部审核的程序
- （四）内审员的要求
- （五）内部审核的方法与技巧
- （六）内部审核常见的错误问题

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=578&fuid=62>

宠物食品安全与标准法规研讨会-线上直播

培训时间：2021年9月10日 09:00-17:00

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

- 1、中国宠物食品安全监管及政策法规解析

- 2、进口宠物食品安全监管要求
- 3、欧美国家宠物食品监管及政策法规介绍
- 4、宠物食品标签合规性设计及要点解析
- 5、宠物食品生产许可审查相关要求

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=595&fuid=62>

【免费公开课】药品微生物实验基础知识

▲时间：2021年9月10日9:30-10:30

▲课程介绍：

按照2020年版《中国药典》及微生物学检验领域相关要求，详细讲解药品微生物检验基础理论、微生物实验基本操作技术和药品微生物实验室规范管理内容。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=621&fuid=62>

赛默飞引领新“食”代分析潮流——“三新”线上研讨会

▲时间：2021年9月14日、9月23日

▲培训内容：

待定

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=613&fuid=62>

【培训】色谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲时间：2021年09月14日-15日 线上直播

▲报名地址：<http://ctc.foodmate.net/show-2281-70.html>

▲会议内容：

专题一：液相色谱原理讲解及操作和谱图分析专题

1. 液相色谱仪组成各部分原理
2. 液相[输液系统、泵系统、脱气系统、进样系统、分离系统、检测系统]
3. 检测器种类、原理和适用范围
4. 色谱柱种类、原理以及使用注意事项
5. 液相柱后衍生装置在氨基甲酸酯类残留的应用
6. 液相色谱流动相的溶剂选择、配制使用注意事项
7. 仪器各系统的具体操作样品上机和谱图分析
8. 液相基线漂移和噪声大原因分析和解决方法
9. 仪器出峰异常的原因和解决方式（前沿峰、鬼峰等）

发言嘉宾：秦宇 工程师 上海市质量监督检验技术研究院

专题二：气相色谱原理讲解及操作和谱图分析专题

1. 气相色谱仪组成各部分原理
2. 气相[气路系统、进样系统、分离系统、检测系统]
3. 检测器种类、原理和适用范围
4. 色谱柱种类、原理以及使用注意事项
5. 气相色谱载气的种类、选择、使用和转换
6. 仪器各系统的具体操作样品上机和谱图分析
7. 气相基线漂移和噪声大原因分析和解决方法
8. 仪器出峰异常的原因和解决方式（前沿峰、鬼峰等）

发言嘉宾：崔淑华 副主任 青岛海关技术中心保税区酒类和食品检测实验室

专题三、仪器管理和期间核查专题

1. 色谱检定和校准报告解读及应用
2. 仪器期间核查的原则和内容

3. 实验室液相、气相等设备管理

专题四：维护保养和故障排查专题

1. 气相和液相各部分维护保养的内容
2. 仪器常见故障的排查和维修
3. 液相色谱柱维护保养和冲洗方法
4. 气相色谱柱维护保养和老化方法

备注：具体议题以最终版日程为准。

GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》新标准解读

▲时间：2021年9月15日

▲主要内容：

- 1、GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》新标准解读
- 2、全自动电位滴定食品中总酸解决方案
- 3、食品中总酸检测的注意事项及日常问题

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=623&fuid=62>

质谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲时间：2021年09月16日-17日 线上直播

▲主要内容：

专题一：液质原理讲解及操作和谱图分析专题

1. 液质基础原理介绍（离子源和四级杆）
2. 液质部件结构介绍及相关参数的关联性
3. 液质调谐，方法开发，质量轴校正等应用案例分析
4. 液质使用相关试剂，标准品、试剂管理要求
5. 液质操作规程讲解
6. 液质谱图分析

发言嘉宾：秦宇 工程师 上海市质量监督检验技术研究院

专题二：气质原理讲解及操作和谱图分析专题

1. 气质基础原理介绍（离子源和四级杆）
2. 气质部件结构介绍及相关参数的关联性
3. 气质调谐，方法开发，质量轴校正等应用案例分析
4. 气质使用相关试剂，标准品、试剂管理要求
5. 气质操作规程讲解
6. 气质谱图分析

发言嘉宾：徐敦明 研究员 厦门海关技术中心

专题三：仪器管理和期间核查专题

1. 仪器检定和校准报告解读及应用
2. 仪器期间核查的原则和内容
3. 实验室质谱设备管理

专题四：维护保养和故障排查专题

1. LC-MS、GC-MS 各部分维护保养讲解
2. 仪器常见故障的排查和维修以及解决方案
3. LC-MS 色谱柱维护保养和冲洗方法
4. GC-MS 色谱柱维护保养和老化方法
5. 仪器气路维护保养相关知识

▲报名地址：<http://ctc.foodmate.net/show-2685-70.html>

【线上】如何做好食品分类+交流沙龙

培训时间：2021年9月17日

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

如何做好食品分类

互动交流答疑

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=596&fuid=62>

【培训班】食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间：2021年09月17日 线上直播

▲主要内容：

（一）微生物样品采集与处理专题：

1. 微生物样品采集的要求与原则
2. 采样方案制定的原则与详解
3. 复杂基质微生物样品的前处理方法

（二）实验室生物安全专题：

1. GB 19489—2008《实验室 生物安全通用要求》
2. WS 233—2017《病原微生物实验室生物安全通用准则》

▲报名和听课地址：

（一）：微生物样品采集与处理专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=616&fuid=62>

（二）：实验室生物安全专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=617&fuid=62>

【线上】焙烤行业食品安全与风险防控研讨会

培训时间：2021年9月23-24日

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

焙烤行业相关法律法规与标准介绍

焙烤食品抽检数据分析及食品安全风险识别

食品添加剂使用规范及常见问题

糕点/饼干生产许可审查细则解读及现场审查案例解析

焙烤类预包装食品标签标识常见问题案例解析

生产加工过程中微生物控制

烘焙制品保质期与货架期

互动答疑与交流

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=591&fuid=62>

菌株全生命周期管理与使用

▲时间：2021年9月24日 14:00-16:30

▲培训内容：

1. 相关术语
2. 标准菌株的采购
3. 标准菌株的验收
4. 实验室菌株的使用
5. 实验室菌株的保藏

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=618&fuid=62>

【免费公开课】2021 版《CNAS-CL01-G002 测量结果的计量溯源性要求》解读

▲时间：2021 年 9 月 28 日 14:00-15:30

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=619&fuid=62>

BRCGS 食品安全标准（第八版）内审员培训

▲时间：2021 年 11 月 1-2 日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=584&fuid=62>

▲培训内容：

BRCGS 标准背景介绍

BRCGS 第八版和第七版的变化

BRCGS-FOOD 第八版内容：

最高管理者承诺，食品安全计划——HACCP，食品安全和质量管理体系，工厂环境标准，产品控制，过程控制，人员管理，贸易产品要求

BRCGS 认证流程

考试

【线上培训】FSSC22000 V5.1 线上培训

▲时间：2021 年 11 月 8 日-9 日

报名及听课链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=573&fuid=62>

▲主要内容：

食品安全概述

良好操作规范及其 ISO22002 前提方案

制定食品安全计划的预备步骤和流程

可追溯性系统

应急准备和响应

前提方案和危害计划有关的验证

食品安全和危害分析体系的验证

食品安全体系认证 FSSC22000 V5，核心标准理解

▲讲师介绍：

任伟

资深审核专家；

BRC 审核员、FSSC22000 审核员；

10 年以上外资高级审核管理背景；

10 年以上的外资生产及零售终端等供应商审核和项目管理经验；

近百次国内大型食品生产企业 FSSC22000 培训经验。

活动类：

【填问卷送大礼啦】坚果炒货技术交流活动调研！

填问卷链接：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_441

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/Ww00-iFzg80k0_nKmu4zHA

【在线征集】2021 功能性食品科技成果汇编

活动介绍：为提高功能性食品行业技术，推动功能食品行业科技成果转化效率，提高科研院所与企业“产学研”结合，促进功能性食品行业技术提升与规范有序发展。食品伙伴网在成果合规前提下特征集优质“功能性食品科技成果”，提供功能性食品科技成果转化落地平台，发布《2021 功能性食品科技成果汇编》。

申报日期截止：2021 年 10 月 15 日

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/tEs3LPujXPlsBK7Bx7tKg>

水中总磷、总氮的测定实验室间比对

▲时间: 2021年8月

▲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

▲联系人: 杨老师 18006456954 (微信同号)

乳制品中磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶实验室间比对

▲时间: 2021年9月 (持续进行中)

▲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: <https://mp.weixin.qq.com/s/UKZr1rTM8tUv4QKF2hWmAA>

▲联系人: 杨老师 18006456954 (微信同号)

粮食中水分、容重检测实验室间比对

▲时间: 2021年10月

▲主办方: 国家粮食和物资储备局

▲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

▲联系人: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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

▲详情介绍: <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

▲详情介绍: <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

▲详情介绍: 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)

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

- [山东鼎望生物科技有限公司](#)
- [北京康普斯食品配料有限公司](#)
- [民强（昆山）食品科技有限公司](#)
- [广州盈趣食品有限公司](#)
- [四川星馨盛生物科技有限责任公司](#)
- [武汉田夫农业科技有限公司](#)
- [广东真牛馆食品有限公司](#)
- [漯河市恒达食品工业有限公司](#)
- [广州市天滋优生物技术有限公司](#)
- [牧原食品股份有限公司](#)
- [厦门如意三煲食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：北京知母堂健康咨询服务有限公司

北京知母堂健康咨询服务有限公司成立于 2008 年，主营业务主要涉及健康咨询、健康管理、食品销售、健身服务等领域，企业多年来始终致力于服务国人的身心健康，希望将传统时令养生文化传播给大众，使更多的人通过合理的饮食起居，提升身心健康水平。

企业使命：传承时令养生文化，为国人健康创造价值。

企业愿景：成为可持续发展并受人尊敬的企业。

企业价值观：以人为本、积极进取、诚信正直、求是创新、团队合作。

健康理念：饮食起居、顺应自然、随遇而安。

期待您的加入！

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1391694/>

品控经理

岗位职责：

- 1、负责现场食品安全品质的管理工作，及公司体系现场实施的系统性验证分析及改进，处理现场复杂问题；
- 2、负责食品安全、品质缺陷、不符合数据分析，并总结推动改进，及流程持续优化项目，并验证结果；
- 3、与各部门沟通协作，执行并推动品质要求实施，确保产品食品安全质量符合性、推进现场体系执行；解决和验证现场合规和客户反馈问题；
- 4、带领团队负责现场原物料验收，食品安全及法规检查，工艺流程检查，成品放行检查；
- 5、培养和发展团队，指导和验证 QC 操作符合性及处理基本问题，确保人员专业性；
- 6、协助制定食品安全、质量领域的规划；
- 7、推进食品安全质量文化活动的开展。

任职要求：

- 1、大专及以上学历，五年以上食品生产行业工作经验，有制药、保健品行业经验优先考虑；
- 2、精通 ISO9001 质量体系，熟悉运用质量管理工具及方法；
- 3、有责任感，有原则性，有执行力，以及优秀的协调能力和解决问题能力；
- 4、能长期驻厂，短期出差。

食品生产质量主管

岗位职责：

- 1、负责公司质量管理相关制度的编写与修订；
- 2、负责审核供应商资质和产品质检资料，评估供应商进场前的产品质量情况；
- 3、负责公司所有进货商品的质量管控；
- 4、负责质量投诉分析和处理，提出整改意见；
- 5、负责质量相关监管部门来访的接待与沟通，保证衔接顺畅；
- 6、负责原材料追溯系统信息录入、上传及流转工作；
- 7、负责监督生产部门质量管理体系执行情况；
- 8、对检测仪器、计量仪器的校验管理工作；
- 9、对化验仪器、试剂等申购，及对质检员的培训与管理。

任职要求:

- 1、食品、生化及相关专业，大专以上学历；
- 2、3年以上食品行业质检工作经验；1年以上管理经验，有供应商资质管理工作经验优先；
- 3、熟悉食品质检工作程序；具备食品质量检测的基础知识；
- 4、工作认真负责，严谨细致，有原则；良好的问题分析能力；良好的团队协作精神；
- 5、能长期驻厂；能短期出差。

公司福利: 奖励计划 年终奖金 休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日

地址: 河北省保定市安国市康安药业厂内



微信客服号



微信公众号

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ： 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

本周公告帖：

【食品论坛大讲堂】食品安全企业标准相关知识讲解
2021 食品安全及质量管理大会【食品伙伴网】
HACCP V1.0 体系内审员培训直播课（新版变化点及证书）
【课程上新】感官试验设计与数据分析（第四期）系列直播课

热门分享：

炒货用炒制砂怎么选?你选的对吗，快来看看！
食品防腐剂都有害吗？
多糖在食品加工中的应用
压缩空气中水含量高是什么原因导致的，怎么解决这些问题
生产部完全无视质量部？六招解决！
如何做好质量风险管理？
固体饮料监管要求回顾
《国家食品安全示范城市省级评审操作指南》（2021 版）
国标 GB 31650-2019 解读
进出口食品一周（8.16-8.20）看点
理化实验室想要规范管理，这些不能少！
实验室做风险评估，这些潜在风险一定要考虑
实验用水的纯化技术，你知道几种？
挥发性有机化合物的采样方法
饮料作业指导书

热门讨论：

如何处理初级农产品和食品的建议 这个是真的吗？
A 公司销售公司没有生产资质，可以把 A 公司的商标授权给 B 公司生产吗，B 公司有生产资质
梦龙一事随感
固体饮料金属检测
申请 SC 证的车间平面图怎么画比较合理
原料三证所要是如何规定的
关于瓶装饮用水生产许可证范围的问题
标签上面写自己公司网站
国产品出厂检测必须检测标签吗？有规定条文吗？
关于食品标签加上买家的信息
外包装标签上执行两种标准
关于方便汤汁的食品生产许可分类
食品车间清洗剂
臭氧消毒如何监控
果冻热灌装的温度是否为 CCP 点
食醋不挥发酸不合格

白砂糖前灭菌问题

罐头只热罐装，不进行后面杀菌可以吗

牛肉丸冷冻后口感发硬发柴

罐头产品真空度问题

固体饮料封装后的灭菌

豆奶粉中添加益生菌如何保持活性

香精、香料是同一种物质吗？名字可以互换吗？

复配食品添加剂是否可以使用 GB 2760 中的食用香料作为主要原料

高油乳清粉中抗氧化剂与乳化剂的选择使用

菌落总数报告

关于大肠菌群平板计数法复发酵的疑问

做菌落实验时，液体样品如果溅出，该如何处理

产品命名可以带大写数字吗

产品名称些问题，想请教各位老师？

到食品厂干业务..公司什么资源都不给这样正常吗？

难搞的那些人



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