

食品网刊

食品网刊 与您分享

11

总第897期

2022-03-22

3月15日《食品生产经营监督检查管理办法》正式实施

央视315晚会曝光事件分析之一：脚尖上的酸菜

央视315晚会曝光事件分析之二：
木薯粉条，实“薯”造假

被曝南昌公司生产车间乱象

双汇致歉：

相关责任人停职

被曝饮品中喝出活蟑螂

星巴克中国回应：未发现相关虫害问题

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

315 前夕热点事件盘点

从“土坑酸菜”，看食品供应商管理

注意！这项新食品原料公开征求意见

2022 年两会热点话题汇总—食品安全、粮食安全

央视 315 晚会曝光事件分析之一：舌尖上的酸菜

3 月 15 日《食品生产经营监督检查管理办法》正式实施

被曝南昌公司生产车间乱象 双汇致歉：相关责任人停职

央视 315 晚会曝光事件分析之二：木薯粉条，实“薯”造假

被曝饮品中喝出活蟑螂 星巴克中国回应：未发现相关虫害问题

罗森回应北京一门店过期包子照样卖：已核查并配合调查停业整顿

国内预警

新食品原料阿拉伯木聚糖公开征求意见

市场监管总局关于印发《全国重点工业产品质量安全

监管目录（2022 年版）》的通知

2022 年 2 月全国未准入境食品信息

国家市场监督管理总局关于征求《藕粉质量通则》等 18 项推荐性国家

标准（报批稿）意见的通知

国际食品

我国某企业饲料产品恢复输俄资格

为确保粮食安全，俄暂禁多种产品出口

2021 年中国买走六成哥斯达黎加出口牛肉

俄罗斯农食产品在中国发展空间广阔

智利本产季对华出口油桃质量好、价格高

哥伦比亚：俄罗斯肉类出口市场将被美国和中国取代！

国际预警

俄罗斯暂禁我国某水产企业产品输俄

原产瑞典的不合格婴儿配方奶粉销往我国

欧盟通报我国出口蚝油和婴儿感应勺等产品不合格

欧盟通报我国出口尼龙勺和马克杯等产品不合格

疑遭李斯特菌污染 加拿大召回一款从我国进口的金针菇

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 10 周）

食品科技

中国农业科学院油料所发掘出绿色富硒新食品

海南 2022 年科技合作专项国际科技合作研发项目立

项 涉及食品领域 7 项

3 项食品相关领域项目获 2021 年度西藏自治区科学技术奖

东北农业大学园艺园林学院番茄课题在克隆番茄抗病基因 Sm 上取得

突破性进展

食品伙伴网讯 每年的 315，食品安全问题都会成为公众关注的热点话题之一，食品安全与消费者的健康息息相关。今年的 315 前夕，各大媒体又纷纷报道了一系列食品安全事件，食品伙伴网筛选其中部分重要事件供大家参考。

一、天使之橙：“现榨橙汁”含剩果汁，卫生清洁漏洞多

2022 年 2 月中下旬，记者卧底北京、上海两地的“天使之橙”自助售卖终端机运维岗后发现诸多问题。虽承诺“现榨”，但机器内每单多余的果汁会注入下一个杯子，被下一个消费者买走，而杯底预留的橙汁可能在机器中隔夜放置数十个小时。此外，往自助售卖机内添加的橙子，不同批次质量参差不齐，一些果皮发软发黑；售卖机内，核心组件部分位置残留着黄黑污垢，喷溅在榨汁舱门壁上的汁液发黑发绿。天使之橙宣称终端机采用“全自动、无死角”清洗系统，但实际由人工定期清洗部分区域，且操作过程存在不规范之处。

二、碱性水神话：企业暗示能治病，专家称还不如白开水

云南知名水企“石林天外天”宣称喝 pH9.3 碱性矿泉水能显着抗衰老、降血糖、缓解高尿酸血症及代谢身体酸性等。对此，专家表示“碱性水”概念是营销噱头，还不如白开水。3 月 15 日，昆明市市场监督管理局回应称已安排食品生产等多个部门开展联合调查工作。

三、南昌双汇车间乱象：猪排落地直接装袋入库

3 月 14 日晚，江西都市频道发布南昌双汇车间乱象调查。调查发现，南昌双汇工厂疑似存在入职前健康证体检考试抄答案走过场以及防护服发臭有脏污、生产消毒车间风淋系统损坏、多名员工未按操作流程消毒、猪排落地直接装袋入库、用浑水洗毛巾擦猪肉等问题。

四、牛蛙里的“兽药”：多家知名门店均超标，养殖户称上市前不停药

3 月 15 日，浙江杭州永辉、椒色、小龙坎、哥老官等 6 家店牛蛙送检，5 家检出恩诺沙星，一家险超标。有养殖户称上市前无需停药。

五、7-11 后厨乱象：食材篮子放垃圾桶上，热饮超期换标签

2022 年 1 月记者卧底 7-11 亮马桥店，发现关东煮食材敞口放在垃圾桶上，一次性杯盖的旁边是“蟑螂贴”；超期上架 13 天的热饮，店员更换标签等问题。

六、真假泉水遭质疑：辽宁本溪龙山泉啤酒原料水疑为井水、河水

本溪龙山泉有限公司，以“泉水”酿造为“噱头”进行大肆宣传，对于企业是否涉嫌虚假宣传和使用虚假标签，记者进行了深入调查。3 月 15 日，据中国国际啤酒屋报道，记者调查走访龙山泉啤酒多家销售点发现，部分销售点的招牌、宣传海报和产品的商标（瓶标、箱标）均标注有“泉水”字样。另外，部分重点产品还会突出“好泉水”和“泉水精酿”。当地群众质疑：所谓的“山泉水”就是从一口“水井”和一条河流中抽取的。

更多内容详见：[315 前夕热点事件盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

中国食品 从“土坑酸菜”，看食品供应链管理

食品伙伴网讯 央视3·15晚会曝光了“土坑酸菜”生产环境恶劣、超范围使用食品添加剂等严重影响食品安全的行为，还为众多知名品牌代加工酸菜制品，也为一些方便面企业代加工老坛酸菜包。供应链管理是所有食品生产企业保障生产合规的必备源头，不适用的供应商会给你带来不必要的负面影响，而好的供应商则能与企业达到共赢。那供么企业应如何对供应商进行管理，伙伴网从法规的角度带大家进行梳理。

1 食品进货查验相关法规要求

1.1 《中华人民共和国食品安全法》

食品生产企业应依法严格执行食品原料、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，查验供应商的许可证和产品合格证明，建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

进口的食品、食品添加剂、食品相关产品应当符合我国食品安全国家标准。境外出口商、境外生产企业应当保证向我国出口的食品、食品添加剂、食品相关产品符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并对标签、说明书的内容负责。

1.2 《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》

生产者生产产品所使用的原料、辅料、添加剂、农业投入品，应当符合法律、行政法规的规定和国家强制性标准。

销售者必须建立并执行进货检查验收制度，审验供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，并建立产品进货台账，如实记录产品名称、规格、数量、供货商及其联系方式、进货时间等内容。

1.3 《食品生产许可审查通则》

根据附件2食品、食品添加剂生产许可现场核查评分记录表中进货查验记录制度核查项目，应当建立进货查验记录制度，并规定采购原辅料时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的原辅料名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。

1.4 《食品生产经营监督检查管理办法》

食品生产环节监督检查事项包括食品生产者的生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置等情况。

1.5 其他

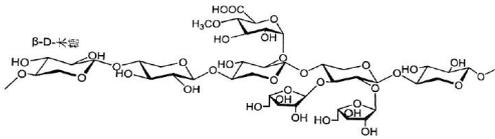
此外，《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《进出口食品安全管理办法》等规定也要求企业应确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。

更多内容详见：[从“土坑酸菜”，看食品供应链管理](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 3月14日，国家食品安全风险评估中心网站发布消息称，阿拉伯木聚糖申报新食品原料已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见。

资料显示，阿拉伯木聚糖是以甘蔗渣、小麦麸皮、玉米皮等禾本植物为原料，经预处理、食用碱提取、脱碱浓缩、中和沉淀、洗涤净化、干燥等工艺制成的水不溶性多糖。该原料主要作为膳食纤维来源之一。本产品推荐食用量为≤15克/天（以阿拉伯木聚糖含量85 g/100 g计，超过该含量的按照实际含量折算）。

中文名称	阿拉伯木聚糖
英文名称	Arabinoxylan
基本信息	<p>结构式：阿拉伯木聚糖结构（片段）</p>  <p>CAS 号：9040-27-1</p>
生产工艺简述	以甘蔗渣、小麦麸皮、玉米皮等禾本植物为原料，经预处理、食用碱提取、脱碱浓缩、中和沉淀、洗涤净化、干燥等工艺制成。
推荐食用量	≤15克/天（以阿拉伯木聚糖含量85 g/100g计，超过该含量的按照实际含量折算）
其他需要说明的情况	1. 婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群。

鉴于阿拉伯木聚糖在婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。

相关报道：[新食品原料阿拉伯木聚糖公开征求意见](#)

食品伙伴网讯 杨柳垂岸，陌上花开。2022年全国两会，即中华人民共和国第十三届全国人民代表大会第五次会议、中国人民政治协商会议第十三届全国委员会第五次会议分别于3月5日、3月4日在北京召开，于3月11日、3月10日闭幕。会上各位代表、委员各抒己见，奋进新征程。食品伙伴网梳理各代表、委员建议发现食品安全、粮食安全等依然是今年两会热点话题。

热点话题一食品安全

食品安全是关乎民生的重大问题。3月5日，李克强总理在《政府工作报告》中提出要严格食品全链条质量安全监管。两会期间不少代表、委员也在食品安全方面提出建议。

全国政协委员张亚忠建议：

从国家层面出台《食品安全责任保障实施办法》《食品安全责任保险事故预防技术服务规范》等。

全国政协委员刘昕建议：

双轮驱动、“减”与“加”并行，推动食品工业健康转型；消费者教育与科学“三减”并行，促进平衡膳食。不鼓励食品企业以“0糖”“无糖”标识来吸引消费者，而应实实在在地减糖等。

全国人大代表、盐津铺子董事长张学武建议：

深化产学研融合机制，加速食品产业高质量发展；推广使用食品碳标签，构建低碳食品体系等。

全国政协委员、中国伊斯兰教协会常务理事杨万里表示：

希望国家层面制定一定的管理措施促进学生营养餐的专业化、标准化；以及投入更多资金，提高营养餐补贴和餐食标准等。

全国政协委员国桂荣建议：

尽快出台强制性代餐食品标准等。

全国政协委员、陕西省人民检察院副检察长高洁建议：

应加强专门针对未成年人食品包装标识的立法，推动相关国家标准、行业标准的完善等。

全国人大代表姚鹏提交《关于推动儿童食品标准化规范化健康发展的建议》：

加强儿童食物营养教育，培养儿童良好的食育观和饮食习惯；建立健全儿童食品标准体系，引导产业从发展中规范到规范中发展等。

更多内容详见：[2022年两会热点话题汇总一食品安全、粮食安全](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 一年一度的 3·15 晚会如期到来，2022 年 3·15 晚会的主题是：公平守正、安心消费。今年 3·15 晚会还首次设立了“3·15 信息安全实验室”，针对消费者日常生活中那些容易忽视的信息安全隐患，进行专业测试，及时发出风险预警。

本次 3·15 晚会多个行业中严重侵犯消费者权益的事件进行了揭露和报道，其中“土坑酸菜”、“木薯粉条”、“口碑控制”、“非标电缆”等事件备受社会各界的关注。食品伙伴网对“土坑酸菜”事件进行了梳理，并结合相关报道和法规作出解读，供行业参考。

1、事件概述

3 月 15 日晚，央视 3·15 晚会曝光，湖南岳阳多家酱菜生产企业存在收购“土坑酸菜”、生产环境恶劣、超范围使用食品添加剂等严重影响食品安全的行为。包括插旗菜业、锦瑞食品在内的多家企业还为众多知名品牌代加工酸菜制品，也为一些方便面企业代加工老坛酸菜包。

其中插旗菜业是湖南省华容县较大的蔬菜再加工企业，该公司曾中标湖南沱江农业发展有限责任公司委托经营政府采购项目，还曾入选《第七批农业产业化国家重点龙头企业名单》。然而，企业标准化腌制池腌出来的酸菜是用来加工出口产品的，老坛酸菜包里的酸菜则是从外面收购来的“土坑酸菜”。

调查发现，工人将未清洗的芥菜倒到土坑里，加水、盐等，用薄膜包上，盖上土直接腌制。腌制好后，厂家会陆续来这里收购酸菜。工人们有的穿着拖鞋，有的光着脚，踩在酸菜上。酸菜被拉到工厂之后，被随意堆放在地上，生产环境污秽不堪。这样的酸菜经过机器清洗、切碎、拌料、包装、杀菌，就做成了老坛酸菜包。而涉事企业在收购这些酸菜时，并不会对卫生指标进行检测。在对当地酱菜生产企业的调查中还发现，企业对超量使用防腐剂、护色剂一事直言不讳，最高超标达 10 倍之多。

事件曝光后，引起公众强烈反响，“土坑酸菜”词条立刻登上了微博热搜的首位。当地监管部门连夜对涉事企业采取查封措施，开展执法调查。当晚，与涉事企业有合作关系的品牌纷纷发文表态，各个新闻媒体也对事件进行了报道。

2、各方观点

(1) 涉事方

插旗菜业尚未对事件公开回应。

锦瑞食品：

2022 年 3 月 16 日，针对央视 3·15 晚会曝光锦瑞食品酸菜生产不达标一事，锦瑞食品发布承诺函称：“我司承诺生产的统一酸菜包产品原料菜全部来源于厂内自由环氧树脂腌制池腌制原料菜，在统一集团监管下不存在使用任何一颗土池菜到统一酸菜包中的可能性。”同时，锦瑞食品在承诺函中披露，央视视频中土池菜为租用其腌制车间湖南海霸王食品有限公司使用，与其不存在任何业务往来。

更多内容详见：[央视 315 晚会曝光事件分析之一：舌尖上的酸菜](#) | [3·15 晚会曝光](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 今日（3月15日），市场监管总局发布修订后的《食品生产经营监督检查管理办法》（以下简称《办法》）正式施行。

为了加强和规范对食品生产经营活动的监督检查，督促食品生产经营者落实主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，国家市场监督管理总局制定了《食品生产经营监督检查管理办法》。

《办法》强化监管部门监管责任，构建检查体系，确定检查要点，充实检查内容，明确检查要求，严格落实食品生产经营主体责任，切实把全面从严贯穿于食品安全工作始终。

《办法》共7章55条，《办法》就监督检查方式进行了整合，新增了飞行检查和体系检查两种监督检查方式，明确细化了各级监管部门的职责分工与协调配合，对生产、销售、餐饮等环节检查内容进行补充、细化，要求更严格，细化监督检查计划按照风险等级制定的要求，将食品生产经营者的风险等级从低到高分A、B、C、D四个等级，并对特殊食品生产者以及中央厨房、集体用餐配送单位等高风险食品生产经营者实施重点监督检查，根据实际情况增加日常监督检查频次。

此外，针对监管实践中对食品安全法规定的“标签瑕疵”认定难题，细化食品安全法的规定，综合考虑标注内容与食品安全的关联性、当事人的主观过错、消费者对食品安全的理解和选择等因素，统一瑕疵认定情形和认定规则。同时，落实新修订的行政处罚法，完善监督检查结果认定标准，依据是否影响食品安全并结合监督检查要点表确定的一般项目、重点项目，依法启动执法调查处理程序或者责令整改。对属于初次违法且危害后果轻微并及时改正的，可以不予行政处罚；对当事人有证据足以证明没有主观过错的，不予行政处罚。

值得注意的是，为了更好的落实《食品生产经营监督检查管理办法》，依据食品安全相关法律、法规、规章和食品安全标准等有关规定，国家市场监督管理总局于3月11日印发了《食品生产经营监督检查要点表》和《食品生产经营监督检查结果记录表》。《检查要点表》和《结果记录表》是实施《办法》的配套表格，适用于各级市场监管部门开展食品生产经营日常监督检查、飞行检查、体系检查工作。

相关报道：[食品生产经营监督检查管理办法](#)

[市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知](#)

被曝南昌公司生产车间乱象 双汇致歉： 相关责任人停职

食品伙伴网讯 3月14日下午，江西电视台都市频道报道南昌双汇食品有限公司生产车间“工作服发黑发臭、猪排落地直接装袋入库、消毒环节太随意、风淋系统形同虚设……”等问题。3月15日晚，双汇集团在网站发布《南昌双汇食品有限公司关于相关媒体报道内容的声明》，对此事致歉。声明中称，公司高度关注、高度重视，立即成立调查小组，于3月15日对相关责任人进行停职处理，对该事件自查自纠，深刻反省。

同时，声明提到，双汇已采取一系列措施：一是全力配合江西省市场监管部门调查核实处置，抽样2份产品送检；并对视频中掉落的“冻猪寸骨A”批次产品溯源，共计310kg，已全部封存管控；二是对南昌双汇所有员工的工作衣进行全面清洗、消毒；三是强化员工食品安全培训考核，尤其对今年新入职的员工重新组织系统培训。

另外，声明中还提到，根据集团《关于疫情防控期间停止使用风淋室的通知》，南昌双汇在疫情防控期间风淋室不开启出风装置，符合相关生产规程，疫情防控结束后恢复使用。

南昌双汇食品有限公司关于相关媒体报道内容的声明

发布者：双汇新闻中心 发布时间：2022-03-15 20:38:06

分享：

声明全文如下：

3月14日下午，江西电视台都市频道报道南昌双汇食品有限公司（以下简称“南昌双汇”）相关问题，公司高度关注、高度重视，立即成立调查小组，于3月15日，对相关责任人进行停职处理，对该事件自查自纠，深刻反省。同时，已采取了以下措施：

一是全力配合江西省市场监管部门调查核实处置，抽样2份产品送检；并对视频中掉落的“冻猪寸骨A”批次产品溯源，共计310kg，已全部封存管控；

二是对南昌双汇所有员工的工作衣进行全面清洗、消毒；

三是强化员工食品安全培训考核，尤其对今年新入职的员工重新组织系统培训。

根据集团《关于疫情防控期间停止使用风淋室的通知》，南昌双汇在疫情防控期间风淋室不开启出风装置，符合相关生产规程，疫情防控结束后恢复使用。

下一步，公司将进一步加强生产管理，确保产品质量，不断完善自检体系，提升管理层的社会责任意识。

在此，公司对出现的相关问题向广大消费者、投资者和监管部门致以真诚的歉意。公司后续将持续推进整改工作，评估相关影响，并根据相应规定，履行信息披露义务。

特此声明。

南昌双汇食品有限公司

关于相关媒体报道内容的声明

3月14日下午，江西电视台都市频道报道南昌双汇食品有限公司（以下简称“南昌双汇”）相关问题，公司高度关注、高度重视，立即成立调查小组，于3月15日对相关责任人进行停职处理，对该事件自查自纠，深刻反省。同时，已采取了以下措施：

一是全力配合江西省市场监管部门调查核实处置，抽样2份产品送检；并对视频中掉落的“冻猪寸骨A”批次产品溯源，共计310kg，已全部封存管控；

二是对南昌双汇所有员工的工作衣进行全面清洗、消毒；

三是强化员工食品安全培训考核，尤其对今年新入职的员工重新组织系统培训。

根据集团《关于疫情防控期间停止使用风淋室的通知》，南昌双汇在疫情防控期间风淋室不开启出风装置，符合相关生产规程，疫情防控结束后恢复使用。

下一步，公司将进一步加强生产管理，确保产品质量，不断完善自检体系，提升管理层的社会责任意识。

在此，公司对出现的相关问题向广大消费者、投资者和监管部门致以真诚的歉意。公司后续将持续推进整改工作，评估相关影响，并根据相应规定，履行信息披露义务。

特此声明。



（来源：双汇集团网站）

食品伙伴网讯 在上一期“央视 3·15 晚会曝光事件分析”中，食品伙伴网对“土坑酸菜”进行了事件梳理与法规解读。本期将对“木薯粉条”事件进行梳理，并结合相关报道与法规作出解读，供行业参考。

1、事件概述

3 月 15 日晚，央视 3·15 晚会曝光了河南省禹州市夏都三粉厂、锋范农副产品、豫康三粉加工厂、禹鑫粉业、瑞田农副产品 5 家企业用“木薯粉”和“玉米粉”混制冒称“红薯粉条”、“山药粉条”等造假乱象。

据了解，禹州是国内重要的粉条生产基地，这次被曝光的粉条在粉条原料、环境卫生等多方面不达标。譬如，加工粉条的机器上布满了污渍，狭长的过道摆满了一袋袋木薯淀粉，工人将少量玉米淀粉和木薯淀粉混合在一起铲入机器，经过多道工艺，就做成了粉条。晾晒场地紧挨厕所，污水满地，而这样的粉条，在当地被称为“通货”。市场上，木薯淀粉每斤不到 2 元，而红薯淀粉每斤 4 元左右。为了省钱，用木薯淀粉代替红薯淀粉是当地常见的生产方式。目前，禹州生产 80% 的红薯粉条是用木薯淀粉加 15% 左右的玉米淀粉做成。

当晚，曝光的淘宝店铺“禹薯坊”已被关停。河南省市场监督管理局已责成属地监管部门依法查封涉事生产经营场所，查扣涉事原料及产品，责令停止生产经营活动。次日凌晨，禹州市市场监管局对涉事企业进行查封，扣留，企业负责人全部被公安机关带走调查，并出台了相应的整治工作方案。

2、各方观点

(1) 涉事方

3 月 16 日，被曝光的企业之一禹州市瑞田农副产品有限公司法人王新拴对蓝鲸财经记者表示，以前确实是木薯粉当成红薯粉卖，已经不这样做了，现在心情很乱。此外，央视 3·15 晚会中提到由禹州瑞田生产的山药粉条会在一家名为“禹薯坊”的淘宝网店售卖，当晚该淘宝店铺“禹薯坊”已被关停。

(2) 监管部门

3 月 15 日晚，河南省市场监督管理局通过微博@河南市场监管回应：河南省委、省政府及省市场监督管理局高度重视，针对曝光的我省禹州市粉条生产加工小作坊生产的红薯粉条使用木薯粉、玉米淀粉以及环境卫生条件差等问题，省市场监督管理局立即责成属地监管部门依法查封涉事生产经营场所，查扣涉事原料及产品，责令停止生产经营活动，依法严厉查处违法违规行为。曝光的问题，反映了生产者主体责任落实不到位，地方属地监管责任压得不实。下一步，将在进一步调查的基础上，依法严肃追究生产者的违法责任和地方的监管责任。

3 月 16 日凌晨，禹州市市场监管局对辖区六家（央视报道五家、省市场监管局又获取线索一家）违规粉条加工企业进行查封，对涉案粉条进行扣留，目前企业负责人全部被公安机关带走调查。同时，禹州市连夜出台《禹州市粉条制品质量安全专项整治行动工作方案》，并召开专题会议，成立由市长任组长，市场监管局、公安局、农业农村局等单位负责人为成员的专项整治领导小组，即日起在全市范围内开展为期一个月的专项整治。

更多内容详见：[央视 315 晚会曝光事件分析之二：木薯粉条，实“薯”造假](#) | [3·15 晚会曝光](#)

文章来源：食品伙伴网

被曝饮品中喝出活蟑螂 星巴克中国回应：未发现相关虫害问题

食品伙伴网讯 近日，有网友发文称，在星巴克饮品里喝出活蟑螂，此事引起网友热议。3月12日晚，星巴克中国在官方微博发文称，未发现相关虫害问题。

星巴克中国表示，经调查确认，涉事顾客于3月10号通过第三方外卖平台下单了饮品，平台客服后续接到顾客相关投诉后，及时和其进行了沟通处理。星巴克在当日获悉上述顾客情况之后立即调取了相关门店的监控录像，经核实，门店伙伴严格按照饮品的操作流程规范制作该饮品，并使用了为外卖专门设计的一次性密封防漏包装。同时，该门店消杀记录完整，星巴克也立即于3月10日当天和11日持续邀请第三方虫害服务公司进行了实地检查，并对相关设备进行了彻底检查，未发现相关虫害问题。



(来源：星巴克中国官方微博)

罗森回应北京一门店过期包子照样卖：已核查并配合调查停业整顿

食品伙伴网讯 针对媒体报道的北京罗森劲松海文店“过期包子照样卖，该废弃的关东煮接着煮”等违规操作的问题，3月15日晚间，“京津冀罗森”微信公众号发布声明称，北京罗森对此高度重视，立即对该店铺进行情况核查，并积极配合监管部门对该店进行调查停业整顿。

罗森还表示，已经派出质量管理工作组进行全面调查，对存在违规的行为将进行严肃处理，并将及时公布调查和处理结果。针对涉事店铺，会按照相关政府部门的要求进行整改和落实。同时，对所有店铺认真彻查，引以为戒，规范操作，以确保不会在其他店铺出现类似情况。

声明原文如下：

声明

京津冀罗森 2022-03-15 22:28

关于北京罗森劲松海文店存在违规操作事情的声明

关于“重案组 37 号”于 2022 年 3 月 15 日报道的北京罗森劲松海文店违规操作的事情，北京罗森高度重视，立即对该店铺进行情况核查，并积极配合监管部门对该店进行调查停业整顿。

我们派出质量管理工作组进行全面调查，对存在违规的行为将进行严肃处理，并将及时公布调查和处理结果。针对涉事店铺，我们会按照相关政府部门的要求进行整改和落实。同时，我们对所有店铺认真彻查，引以为戒，规范操作，以确保不会在其他店铺出现类似情况。

罗森本着让共同生活的城市变得更美好的企业理念，继续加强自身管理和服务水平，严格执行公司食品卫生管理规定，以确保随时随地的美味与安心。此外，我们诚恳的接受社会各界的指导和检查，不负各方对罗森的期待。

再次感谢广大消费者、政府相关部门以及媒体的关心和监督。



国内预警

新食品原料阿拉伯木聚糖公开征求意见

受国家卫生健康委员会委托，根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，阿拉伯木聚糖申报新食品原料已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见，请于 2022 年 4 月 14 日前将意见反馈至我中心，逾期将不予处理。

附件为阿拉伯木聚糖新食品原料征求意见内容及相关解读材料，请自行下载阅读。如有意见或建议，请反馈至 xspyl@cfssa.net.cn，并在邮件主题中注明“新食品原料意见反馈”。

 [阿拉伯木聚糖公告文本和解读材料.pdf](#)

国内预警

市场监管总局关于印发《全国重点工业产品质量安全监管目录（2022年版）》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为进一步加强工业产品质量安全监管，根据《国务院关于印发“十四五”市场监管现代化规划的通知》（国发〔2021〕30号），市场监管总局组织制定了《全国重点工业产品质量安全监管目录（2022年版）》。现印发给你们，并就有关事项通知如下：

一、因地制宜，精准组织实施。各单位在贯彻执行《全国重点工业产品质量安全监管目录（2022年版）》时，要结合作本地区中心工作、产业发展现状、质量安全形势、监管资源和技术保障能力等实际情况，在充分论证基础上，因地制宜，适度增减，制定符合本地区实际的重点工业产品质量安全监管目录，进一步提高监管效能，实现科学监管、精准监管。

二、加强统筹，强化协同联动。各单位在制定实施重点工业产品质量安全监管目录时，要强化协同联动，进一步形成全国“一盘棋”的产品质量安全监管工作格局。要加强信息报送，每季度结束后15日内将重点工业产品质量安全监管情况报送市场监管总局质量监督司。

三、加强评估，做好动态调整。各单位要及时评估重点工业产品质量安全监管目录实施情况，根据政策要求、质量状况等，对重点工业产品质量安全监管目录实施动态调整，切实提升精准性和有效性。

附件： [附件：全国重点工业产品质量安全监管目录（2022年版）.xls](#)

市场监管总局

2022年3月15日

全国重点工业产品质量安全监管目录（2022年版）			
序号	产品分类	产品名称	主产区
1	家用电器及电器附件	电冰箱和食品冷冻箱	江苏省（南京市、无锡市、宿迁市），浙江省宁波市慈溪市，安徽省（合肥市、滁州市），山东省青岛市，河南省新乡市，广东省（广州市、佛山市南海区和顺德区、中山市）
2	家用电器及电器附件	食具消毒柜	江苏省南京市，浙江省杭州市，广东省（佛山市顺德区、中山市黄圃镇和东风镇）
3	家用电器及电器附件	电烤箱及烘烤器具	浙江省（宁波市、金华市永康市），广东省（广州市白云区、佛山市顺德区、中山市）
4	家用电器及电器附件	电饼铛	浙江省（宁波市、温州市瑞安市、金华市永康市），广东省（汕头市、佛山市顺德区、中山市）
5	家用电器及电器附件	电火锅	浙江省（宁波市、金华市永康市），广东省（佛山市顺德区、湛江市廉江市、中山市）

更多内容详见：[市场监管总局关于印发《全国重点工业产品质量安全监管目录（2022年版）》的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

2022 年 2 月全国未准入境食品信息

2022 年 2 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信息 127 批次，附件所列未准入境食品已在口岸依法做退货或销毁处理。

 [2022 年 2 月未准入境的食品信息.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家市场监督管理总局关于征求《藕粉质量通则》等 18 项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知

各有关单位及个人：

根据国家标准制修订计划，现就《藕粉质量通则》等 18 项推荐性国家标准（报批稿）公开征求意见。请各有关单位或个人于 2022 年 4 月 11 日前将《意见反馈表》以寄回、传真或电子邮件形式反馈至我单位，逾期视为无意见。

联系地址：北京市海淀区马甸东路 9 号

邮编：100088

传真：010-82260667

电子邮件：sunjinsheng@samr.gov.cn

2022 年 3 月 15 日

附件下载

-  藕粉质量通则(报批稿).pdf
-  荸荠（马蹄）罐头质量通则（报批稿）.pdf
-  食用酒精质量要求(报批稿).pdf
-  休闲食品术语(报批稿).pdf
-  罐头食品代号(报批稿).pdf
-  罐头食品的检验方法（报批稿）.pdf
-  感官分析 产品颜色感官评价导则(报批稿).pdf
-  感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训(报批稿).pdf
-  感官分析 方法学 采用三点强迫选择法（3-AFC）测定嗅觉、味觉和风味觉察阈值的一般导则(报批稿).pdf
-  食品用干燥剂质量要求(报批稿).pdf
-  食品用脱氧剂质量要求(报批稿).pdf
-  食品容器用涂覆镀锡或镀铬薄钢板质量通则(报批稿).pdf
-  日用陶瓷材料及制品化学分析方法(报批稿).pdf
-  食品金属容器内壁涂覆层耐蚀力和致密性的测定 电化学法(报批稿).pdf
-  食品金属容器内壁涂覆层抗酸性、抗硫性、抗盐性的测定(报批稿).pdf
-  食品塑料包装容器中顶空气体含量的测定 传感器法(报批稿).pdf
-  《液态法白酒》国家标准第 1 号修改单(报批稿).pdf
-  《固液法白酒》国家标准第 1 号修改单(报批稿).pdf
-  意见反馈单.doc

文章来源：国家市场监督管理总局

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 3 月 14 日消息：在中国海关总署的担保下，自 2022 年 3 月 15 日起，俄罗斯恢复我国辽宁某企业饲料产品（包括氯化胆碱）输俄资格，该企业参考信息如下：

Laoning Biochem Co., Ltd.

食品伙伴网讯 俄媒 Alta.news 3月17日消息：为确保国家粮食安全，近日俄联邦政府颁发多项法令，对多种产品出口采取临时禁令措施，参考信息如下：

(1) 2022年3月15日至8月31日，暂禁出口白糖（TN VED 编码：170199100）和蔗糖（TN VED 编码：170113及170114）；

(2) 2022年3月15日至6月30日，暂禁出口小麦和 Meslin（小麦和黑麦的混合物，通常比例为2比1）（TN VED 编码：1001），黑麦（TN VED 编码：1002），燕麦（TN VED 编码：1003）及玉米（TN VED 编码：1005）。

俄罗斯政府同时表示：为提供国际人道主义援助、在俄境内转运等条件下的上述产品不受上述法令限制。

哥斯达黎加国家畜牧业公司（Corfoga）近日表示，2021 年中国仍是哥斯达黎加牛肉最大出口市场，对华牛肉出口占哥斯达黎加牛肉出口总额的 63%。

哥斯达黎加《民族报》3 月 9 日报道，自哥斯达黎加开启对华牛肉出口后，中国一直是哥斯达黎加牛肉的最大出口市场。哥斯达黎加外贸促进局数据显示，2021 年 1 至 4 月哥斯达黎加对华牛肉出口额达到了 2250 万美元，较 2020 年同期的 1900 万美元增长 18%。

Corfoga 执行董事路易斯·迭戈·奥班多（Luis Diego Obando）近日表示，2021 年哥斯达黎加牛肉出口额达 1.54 亿美元，主要出口市场为中国、美国和波多黎各，针对这三个市场的牛肉出口量达 3.3 万吨。中国仍是哥斯达黎加牛肉最大出口市场，对华牛肉出口占牛肉出口总额 63%。2021 年 12 月是去年哥斯达黎加出口牛肉最多的月份，当月出口量超 3000 吨。

奥班多介绍，哥斯达黎加牛肉出口量于 2016 年开始增长，当年出口量为 1.4 万吨。同 2015 年相比，2021 年的出口量则翻了一番。

奥班多表示，牛肉出口增长的同时，哥斯达黎加国内人均牛肉消费量保持稳定，这表明消费者喜欢本国生产的牛肉。

奥班多指出，在继续推动对中国、美国和波多黎各牛肉出口的同时，哥斯达黎加牛肉生产商将继续提升牛肉质量，使其达到欧盟标准，从而进入欧洲市场。

俄罗斯卫星通讯社 2022 年 3 月 8 日消息，中国著名经济学家、商务部国际贸易经济合作研究院研究员梅新育在接受卫星通讯社采访时表示，俄罗斯电商产品受到中国消费者疯狂抢购现象背后折射出的是中俄农产品、食品贸易发展前景广阔，并建议俄罗斯生产商以多种方式开拓中国市场。

据报道，近来，俄罗斯商品非常受中国网民欢迎，俄罗斯驻华大使馆唯一授权的电商平台“俄罗斯（Russia）国家馆”电商平台店内的各类零食、茶叶等商品断货，像“紫皮糖”一类俄罗斯商品成为热门，已经被买到显示为“预售”的状态。此前该店已售数量达到 2.5 万件。与此同时，店铺的粉丝量也暴涨，截至 3 月 2 日晚 9 点半，已经有超过 33 万人关注了俄罗斯（Russia）国家馆。此外，中国京东电商平台上的“俄罗斯国家馆”所有的商品也被中国狂热的消费者“洗劫一空”。

梅新育对此表示，出现这种现象有一定的原因。他说，首先，电商在中国消费市场和整个国民经济中的地位突出。从网上销售总体规模来看，中国消费增长领行全球大国，网上销售增长又领行国内销售，这一趋势已经连续多年，在可预见的未来有望继续保持相当一段时间。近两三年，中国电商零售额已占 GDP 的 11% 左右、占社会消费品零售总额的 30% 左右，这两个比例可能是全世界大国之中最高的。

他同时指出，此外，时至今日俄罗斯食品、农产品在中国消费市场上已经初步建立起了一定的声望，如以滋味浓郁而颇负盛名的俄罗斯冰淇淋、俄罗斯巧克力、俄罗斯啤酒和克瓦斯等等，都非常受中国消费者的欢迎。因此中国消费者愿意在主流电商平台上慷慨解囊、大手笔购买俄罗斯食品是有相当基础的。

因此，专家引用数据分析指出，中俄两国在农业和农产品、食品领域互补性非常强，俄罗斯农产品、食品在中国市场有着广阔的发展空间。

近年来，智利油桃的产量和出口量一直在稳步增长。数据显示，本产季（截至3月初）智利已经向中国出口300个集装箱的油桃。据介绍，智利油桃今年的产季开始得相当晚，但得益于产品的质量高，价格也很高。

西班牙FreshPlaza网站报道，智利油桃进口商，广州绿带食品有限公司发言人迈克·王（Mike Wang，音译）介绍，一般而言，智利油桃会在12月至次年4月于中国批发市场贩卖。“今年，智利油桃产季的起始时间比往年晚了一些。在产季之初，只有少数品牌供应油桃，产品流动相当缓慢。这就是油桃价格在本产季开始时很高的原因。”

前几年，智利油桃的开盘价约为每箱（10公斤）280至290元人民币（约合44.3至45.88美元）。但本产季的开盘价约为每箱（10公斤）360元人民币（约合56.95美元）。因此，早期市场上的主要供应品牌在油桃高价位时，赚取了巨大利润。

迈克·王表示：“今年春节（2月1日）后，随着产品流动速度加快，供应量增加，油桃价格出现下降。然而，今年的油桃价格仍然高于前几年。”

此外，他还说：“智利车厘子出口量每年都在增长，但自从新冠疫情暴发后，其销售情况并不十分理想。因此，对于智利车厘子出口商来说，风险是相当高的。据我们了解，一些智利种植者开始投资其他核果，并取得了很好的收益。中国从智利进口的油桃数量多于澳大利亚，中国消费者日益熟悉来自智利的油桃，中国市场也一直对其有着强烈的需求。”

哥伦比亚：俄罗斯肉类出口市场将被美国和中国取代！

由于对俄罗斯出口的限制，哥伦比亚政府加快了对包括肉类在内的哥伦比亚农产品新市场的开发。对于后者，美国正在成为该产品可能的新的目的地之一，该国拥有约 3.29 亿食品消费者。

俄罗斯是哥伦比亚肉类的主要目的地之一，根据国家统计局的数据，2021 年，该国向该国出口了价值 6390 万美元的 15,850 吨。

这就是哥伦比亚农业和农村发展部长所说的那样：“目前，当我们无法向俄罗斯出口时，我们正在寻找替代该市场的可能性，这就是美国，我们正在与该完成哥伦比亚肉类的受理程序。”

在 5 月的前几周，Aphis（美国卫生局）安排了访问，以评估哥伦比亚肉类出口区的提议。投资组合负责人表示，在访问期间，将核实哥伦比亚的出口区，特别是大西洋沿岸的出口区。

就其本身而言，Red Cárnica SAS 是唯一一家向俄罗斯出口哥伦比亚肉类的公司。Minerva Foods 决定暂时不发表评论。该工厂去年向该国出口了 3,257 吨。

Fedegan 规划和经济研究负责人解释说，对俄罗斯实施的限制可能对公司有所影响。但是，他肯定地说，其他市场可以替代。

“在阿拉伯联合酋长国和巴林等新市场已经在进行中，从中期来看，我们可以进入美国，从去年开始，我们已经通过澳门进入中国。到 2021 年，我们将向 26 个不同的目的地出口肉类，俄罗斯市场的关闭将意味着困难，但它们将得到缓解，”他说。

对于 Friogan 等一些生产商而言，俄罗斯市场的关闭正值牛屠宰的关键时刻。根据他的假设，这可以稳定国内屠宰的现有供应，并在一定程度上改善肉类供应的条件，至少可以稳定价格。

现在，尽管生产商强调多年来他们一直在等待美国和中国等代表更高价值的市场的开放，但事实是，目前该国没有足够的力量来供应这些市场。

“这很矛盾，但事实就是如此。如果新市场开放，牛价可能会上涨，供消费的动物供应会减少，这会稍微破坏国内肉类市场的稳定，”他总结道。

国际预警

俄罗斯暂禁我国某水产企业产品输俄

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 3 月 15 日消息：该局当日发布№ ФС-АПВ-7/4297-3 号指令，宣布自 2022 年 3 月 30 日起暂时禁止进口我国某企业水产制品，参考信息如下：

编码	出口国	企业注册编码及名称	违规产品	违规原因
1	中国	№ 3500/02256 Dongshan Haiwang Aquatic Freezing Co., Ltd.	黄鳍鱼片, FAO 51, 盒装	中温好氧和兼性厌氧微生物含量

国际预警

原产瑞典的不合格婴儿配方奶粉销往我国

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2022年3月4日，荷兰通过RASFF通报瑞典出口婴儿配方奶粉不合格，3月10日，荷兰更新了该通报。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
2022-3-4	荷兰	婴儿配方奶粉	2022.1290	维生素A和D含量过高（维生素A：587-726-874 ug /100g；维生素D：12.7-17.7-21.8 ug /100g）	分销至其他成员国/退出市场	警告通报

据通报，不合格婴儿配方奶粉销往了比利时、中国、库拉索、捷克、德国、荷兰、波兰和西班牙。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。

相关报道：[一款原产于瑞典的婴幼儿配方奶粉实施召回](#) [海关总署提醒消费者不要食用相关产品](#)

国际预警

欧盟通报我国出口蚝油和婴儿感应勺等产品不合格

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，2022年3月16日，欧盟通报我国出口蚝油和婴儿感应勺等产品不合格。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
2022-3-16	奥地利	婴儿感应勺	2022.1536	双酚 A 迁移 (0.067 ± 0.017 mg/kg)	通知国未分销/退出市场	警告通报
2022-3-16	爱尔兰	碗	2022.1539	甲醛迁移 (15 mg/kg)	通知国未分销/官方扣留；销毁	拒绝入境通报
2022-3-16	西班牙	蚝油	2022.0945	未经授权的第三国 (没有经批准的渔业产品残留监控计划)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-3-16	西班牙	太平洋牡蛎	2022.0944	双壳类软体动物的残留监测计划未获批准	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

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，注意产品中各物质的迁移量，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

欧盟通报我国出口尼龙勺和马克杯等产品不合格

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，2022年3月3日，欧盟通报我国出口尼龙勺和马克杯等产品不合格。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
2022-3-15	波兰	尼龙勺	2022.1504	初级芳香胺迁移	仅限通知国分销/从收件人处撤回；公共警告-新闻稿	注意信息通报
2022-3-15	捷克	马克杯	2022.1515	未经授权使用竹子	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2022-3-15	西班牙	L-半胱氨酸	2021.5762	缺少官方证明	通知国未分销/官方扣留	拒绝入境通报

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，不使用欧盟未授权物质，注意产品中各物质的迁移量，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

疑遭李斯特菌污染 加拿大召回一款从我国进口的金针菇

食品伙伴网讯 2022年3月16日，加拿大食品检验局发布召回通知，Longsheng (Canada) Agricultural Products Ltd. 正在召回一款金针菇，因为产品可能受李斯特菌污染。受召回产品的信息如下：



受召回产品的名称为 Golden Medal brand Enoki Mushroom，重量为 200g，UPC 为 6 953150 100684，代码为 3 00511。产品已在不列颠哥伦比亚省销售，也可能已在其他省和地区销售。

加拿大食品检验局称，产品受李斯特菌污染后，通过外观很难辨别是否变质。孕妇、老年人以及免疫力低下者很容易受到感染。人体感染后会出现发热、头痛、呕吐、恶心、等症状，严重时会导致死亡。孕妇感染后，症状可能较轻，但要注意的是，感染可能会造成流产甚至胎儿死亡。若受感染情况较重，病人可能死亡。

加拿大食品检验局建议消费者不要食用上述召回产品，检查家中是否存在受召回的产品，若有则应该将这些产品丢弃或退回到购买商店。

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2022 年第 10 周)

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 2022 年第 10 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 5 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
2022-3-7	德国	瓜子	2022.1329	黄曲霉毒素总量 (42.8 μg/kg)	通知国未分销/没有存货了	警告通报
2022-3-7	法国	冷冻鳕鱼片	2022.1353	存在异物 (软塑料)	仅限通知国分销/被操作员扣留	警告通报
2022-3-8	德国	有机压榨大豆饼	2022.1374	阿伯特秋巴沙门氏菌	分销信息尚不可用/通知当局	后续信息通报
2022-3-8	罗马尼亚	柚子	2022.1380	毒死蜱 (0.056 mg/kg)	仅限通知国分销/退出市场-从消费者处召回	注意信息通报
2022-3-11	波兰	开槽撇油器	2022.1459	初级芳香胺迁移 (0.0849 ± 0.0229 mg/kg)	仅限通知国分销/公共警告-新闻稿	注意信息通报

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，注意产品中真菌毒素和各种致病菌的存在，检查产品中的农药残留，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

日前，中国农科院油料所王汉中院士团队发掘出新的绿色富硒食品——富硒油菜芽，并揭示了其作为一种新型功能蔬菜在珍稀营养素如硒、维生素 E、特殊抗癌硫苷、镁、锌等上的富集特征，成功拓展了绿色富硒食品来源和油菜多功能利用新途径，相关研究结果发表在国际期刊食品（Foods）上。

该团队对油菜芽的营养品质进行全面解析，发现与市面上 5 种常见豆类芽苗菜相比，油菜芽不仅在蛋白质、糖份、纤维素、矿质营养素、脂肪酸、氨基酸上营养均衡，同时富含珍稀营养素如硒、维生素 E、特殊抗癌硫苷、镁、锌等，其平均硒含量达到 53 微克/公斤，是一种高效的补硒食品。而且，油菜种子萌发诱导了维生素 E 的 8 种形态中生物活性最高的 α -生育酚在油菜芽中的转化和积累，具有抗癌作用的一种硫苷成分——萝卜硫素含量也明显增加。

据介绍，硒是人体生命活动中不可或缺的微量元素，被誉为“生命之火”、“抗癌之王”、“心脏的守护神”，当前我国居民硒日摄入量仅为 26~32 微克，远低于中国营养协会推荐的每日 60~400 微克标准，而富含有机硒的绿色富硒产品是人体补硒主要来源。该团队前期已培育出全球第一个“硒高效”蔬菜——杂交油菜薹新品种“硒滋圆 1 号”和具有更强富集功能、更早薹油菜薹新品种“硒滋圆 2 号”，可在非富硒土壤中自然生长获得富硒蔬菜。富硒油菜薹和富硒油菜芽不仅开辟了人类有机硒获取的新途径，也为油菜多功能开发利用提供了有效途径，对促进绿色富硒产业高质量发展、提升油菜全产业链经济效益具有重要意义。

中国农科院研究生院硕士生肖泽琳为第一作者，油料所顿小玲副研究员为通讯作者，该研究成果得到了湖北省重点研发项目、湖北省科技重大专项、中国农科院科技创新工程和国家油菜产业技术体系等的共同资助。

论文链接：<https://doi.org/10.3390/foods11060778>

海南 2022 年科技合作专项国际科技合作研发项目立项 涉及食品领域 7 项

食品伙伴网讯 3月14日，海南省科学技术厅网站公示了2022年科技合作专项国际科技合作研发项目立项安排表，有15个项目拟被立项，安排经费715万元。其中，有7项涉及食品领域，具体如下：

序号	项目编号	项目名称	申报单位	项目负责人	拟支持经费
2	GHYF2022002	海南-越南重要跨境害虫联合监测及防控技术合作研究	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所	吕宝乾	40
3	GHYF2022003	热区生态高效型杂交水稻新品种培育及其在巴基斯坦试种示范	海南广凌农业集团有限公司	朱仁山	50
4	GHYF2022004	海南黑山羊质效协同提升技术开发与应用	三亚中国农业大学研究院	罗海玲	50
5	GHYF2022005	基于微单倍型技术的木薯抗病基因挖掘及种质创新	海南大学	牛晓磊	50
7	GHYF2022007	特色水产品无水低温保活过程多模态智能传感监控与追溯研究	三亚中国农业大学研究院	张小栓	50
12	GHYF2022012	中国-哥斯达黎加咖啡品种品质性状提升与配套种苗繁育技术合作研究	中国热带农业科学院香料饮料研究所	王晓阳	45
14	GHYF2022014	便携式即时诊断光电微生物仪配套水产养殖病原菌检测技术研究	海南中正水产科技有限公司	李婷	45

(来源：海南省科学技术厅)

 附件：2022年科技合作专项国际科技合作研发项目立项安排表.xls

原文链接：http://dost.hainan.gov.cn/xxgk/xxgkz1/xxgkml/202203/t20220314_3154791.html

3项食品相关领域项目获2021年度西藏自治区科学技术奖

食品伙伴网讯 3月13日，西藏自治区科学技术厅网站公布了2021年度西藏自治区科学技术奖获奖名单，授予多吉2021年度西藏自治区科学技术奖杰出贡献奖；授予象雄半细毛羊新品种培育与应用等7个项目为2021年度西藏自治区科学技术奖一等奖授予西藏高寒牧区饲草补给与高效利用关键技术及应用等13个项目为2021年度西藏自治区科学技术奖二等奖。

其中，涉及食品相关领域的有3项，均获二等奖，具体如下：

（一）项目名称：西藏高寒牧区饲草补给与高效利用关键技术及应用。

完成单位：中国农业科学院农业环境与可持续发展研究所，西藏自治区农牧科学院，草业科学研究所西藏自治区农牧科学院，农业资源与环境研究所，国家气候中心，中国科学院地理科学与资源研究所，那曲市草原站，西南林业大学。

完成人：高清竹，参木友，干珠扎布，胡国铮，鲍宇红，张勇，许红梅，金涛，田波，孙维，万运帆，谢文栋，高雪，何世丞，谭海运。

（二）项目名称：西藏山羊遗传进化研究及重要经济性状基因挖掘

完成单位：西藏自治区农牧科学院畜牧兽医研究所，四川农业大学，重庆市畜牧科学院。

完成人：宋天增，张红平，任航行，李利，陈晓英，王林杰，郭家中，仲涛，马金英，吴玉江，益西多吉，巴贵，次仁德吉，索朗达，何冰梅。

（三）项目名称：雅鲁藏布江流域鱼类线粒体基因组研究与应用。

完成单位：西藏自治区农牧科学院水产科学研究所。

完成人：张驰，周建设，王万良，扎西拉姆，陈美群，古桑德吉，张怵怵，李宝海，孙帅杰。

原文链接：<http://sti.xizang.gov.cn/xxgk/tzgg/202203/P020220313649357410305.pdf>

东北农业大学园艺园林学院番茄课题在克隆番茄抗病基因 Sm 上取得突破性进展

番茄灰叶斑病由番茄匍柄属菌 *S. lycopersici* 引起，是影响番茄生产较为严重的病害之一。选育高抗灰叶斑病番茄新品种是防止该病害的最有效途径。来源于野生番茄 *Solanum pimpinellifolium* 的 Sm 是目前所知的唯一一个高抗灰叶斑的抗病基因，该抗病基因已被转入栽培品种 Motelle 并广泛用于抗病品种的选育。先前研究已经将 Sm 定位在番茄 11 号染色体上。然而，该基因尚未被克隆，限制了该基因在番茄育种上的应用。近日，东北农业大学园艺园林学院李景富教授带领的番茄遗传育种团队采用图位克隆的策略克隆了该抗病基因，相关结果以 “The Sm gene conferring resistance to gray leaf spot disease encodes an NBS-LRR (nucleotide binding site-leucine-rich repeat) plant resistance protein in tomato” 为题发表于国际著名的分子育种杂志《Theoretical and Applied Genetics》，原文链接：<https://link.springer.com/article/10.1007/s00122-022-04047-6>。

研究人员使用抗病品种 Motelle 和易感品系 Moneymaker 杂交的 F2 群体，将 Sm 定位在番茄第 11 号染色体的一个 160 Kb 的基因组区间内。该区间内鉴定出一个 NBS-ARC 类型的抗病基因 NBS-Sm (Solyc11g020100)，在该基因的开放阅读框上 (ORF) 发现有三个非同义突变 (S394R, E722K 和 L782I)。其中，S394R 突变位于 NBS-ARC 的 WHD 区，另外两个突变均在该基因编码蛋白的 LRR 结构域 (图 3)。通过蛋白序列比对分析推测，394 位氨基酸 (AA394) 可能是影响 NBS-Sm 和其他 NBS-LRR 蛋白发挥抗病作用中关键位点。在番茄抗病品种 Motelle 中的 NBS-Sm 和其他已报道的 NBS-LRR 同源蛋白中，AA394 位点一般是带正电的氨基酸 (精氨酸 R 或赖氨酸 K)，而在感病材料易感品系 Moneymaker 上，该位点是非带电荷丝氨酸 (S)。这些分析暗示感病栽培番茄品种中的 NBS-Sm 的功能缺失的，这一假设与 Sm 赋予的显性遗传抗性相一致。进一步的基因沉默实验显示，将抗病品种 Motelle 中的 NBS-Sm 沉默后，其抗病性显著降低，确证了 NBS-Sm 就是赋予 Motelle 高抗灰叶斑病的抗病基因。

Sm 基因的克隆将会加速其在番茄抗病育种中的应用，同时也推动对番茄灰叶斑病抗病机制的认知。我院 杨欢欢讲师为该论文的第一作者，博士研究生王鹤璇为并列第一作者，已毕业硕士研究生刘明月参与了该工作；美国明尼苏达大学杜敏敏博士、东北农业大学园艺园林学院王傲雪教授和许向阳研究员为该文的共同通讯作者。

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

食品伙伴网食品安全合规事业部基于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开发建设及维护服务;并依托专业的技术服务团队和顾问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”产品申报咨询代理、食品安全合规管理认证、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。

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

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

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

了解更多信息, 欢迎访问 <http://info.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 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。

2022 年会议预告

3 月 31 日	线上	“食品安全管理师”职业技能等级培训及评价通知
4 月 22-24 日	宁波	2022 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）
4 月 22-24 日	宁波	2022 国际生物基产业论坛
4 月 15-16 日	济南	2022 食品安全及质量管理大会
4 月 19-20 日	上海	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛
4 月 21-22 日	上海	第三届感官评价实践应用研讨会
4 月 23-24 日	济南	2022 中国食育发展论坛
4 月 23-24 日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
5 月 19-21 日	广州	2022 年食品标签审核员职业技能等级证书培训通知
6 月 11-12 日	上海	第二届细胞与基因治疗技术论坛
6 月 15-16 日	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
6 月 25-26 日	上海	2022 新型疫苗研发峰会
7 月 26-28 日	西安	2022 国际医药生物技术大会
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
2022 年 9 月	上海	2022 功能性食品行业提升论坛

2022 年展会预告：

4 月 8-10 日	北京	CRFE2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
4 月 11-13 日	义乌	2022 第十二届中国国际电子商务博览会暨第五届数字贸易博览会
4 月 15-17 日	沈阳	2022 第九届沈阳餐博会
4 月 15-17 日	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
4 月 15-17 日	沈阳	2022 中国（沈阳）烘焙产业展览会
4 月 15-17 日	西安	2022 第六届西安烘焙展览会
4 月 21-22 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 21-22 日	武汉	2022 中国湖北国际农资交易会
4 月 21-23 日	济南	2022 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会
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	合肥	2022 中国生命健康产业博览会
4月22-24日	南京	2022 第五届南京餐饮供应链展览会
4月22-25日	沈阳	2022 第31届沈阳食品糖酒交易会
4月24-26日	南京	2022 亚洲食品展览会（南京）
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
4月26-29日	德国科隆	2022 德国科隆食品加工展览会 Anuga FoodTec
4月27-29日	成都	2022 第19届西部成都生化分析测试、实验室博览会
4月29-5月8日	南京	第十六届江苏春季食品商品展览会
5月1-3日	上海	2022 中国（上海）国际运动营养品、健康食品及功能性饮品展览会
5月1-3日	上海	CFA 餐连盟·2022 上海国际餐饮连锁供应链展
5月6-10日	呼和浩特	2022 内蒙古餐饮食材展览会
5月6-8日	深圳	CCH2022 国际餐饮连锁加盟展览会
5月6-7日	石家庄	“时辣九稳”杯第8届京津冀火锅食材及烧烤用品博览会
5月7-9日	长沙	2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会
5月8-10日	郑州	中国（郑州）食材及食品链博览会暨2022春季郑州国际预制菜博览会
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11-13日	上海	亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022
5月13-15日	青岛	2022 年中国（青岛）国际糖酒食品展会暨高端饮品展览会
5月14-16日	广州	2022 广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月14-16日	长春	2022 第32届长春食品糖酒交易会
5月15-17日	广州	Interwine China 2022 中国（广州）国际名酒展-春季展
5月15-17日	济南	美丽山东建设高层论坛暨第9届绿色低碳环保产业国际博览会
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月20-23日	洛阳	2022 广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月20-22日	沈阳	2022 第37届中国沈阳餐饮食材展览会
5月21-23日	广州	2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会
5月21-23日	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
5月27-29日	济南	2022 年第十六届（中国）山东国际糖酒食品交易会
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26-28日	北京	AIFE 2022 亚洲（北京）国际食品饮料博览会
5月31-6月2日	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
5月31-6月2日	上海	2022 第八届上海国际糖酒食品交易会
5月31-6月2日	上海	2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
5月31-6月2日	郑州	2022 第15届郑州烘焙展览会
6月2-4日	成都	2022 中国（成渝）美食工业博览会
6月2-4日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
6月8-10日	上海	2022 上海智慧环保及环境监测展览会
6月8-10日	郑州	2022 郑州国际餐饮及食品包装展览会
6月8-10日	上海	第十五届上海国际水处理展览会
6月8-10日	合肥	2022 年第十九届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月10-12日	深圳	2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE
6月10-12日	临沂	2022 第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
6月10-12日	郑州	第21届郑州欧亚酒店用品与餐饮业博览会
6月16-18日	广州	2022 第31届广州国际大健康产业博览会
6月16-18日	青岛	2022 中国（青岛）奶业博览会
6月17-19日	沈阳	2022 东北（沈阳）国际孕婴童产品博览会

6月21-23日	郑州	2022 国际兽医检测诊断大会 (AVDC)
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
6月22-24日	上海	2022 国际植物基博览会
6月23-25日	上海	2022 第十三届上海国际餐饮食材博览会
6月23-25日	深圳	2022 深圳国际自有品牌展 (Marca China)
6月23-25日	上海	2022 第13届中国(上海)国际餐饮食材博览会
6月24-26日	深圳	2022 第5届深圳国际餐饮食材展览会
6月24-26日	贵阳	2022 中国(贵州)国际有机食品及绿色食品展览会
6月27-28日	北京	2022 北京运动健康食品展览会
6月28-30日	青岛	2022 青岛国际包装印刷产业博览会
6月29-7月1日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
6月29-7月1日	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
6月29-7月1日	上海	第二十三届中国零售业博览会
7月1-3日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
7月7-9日	成都	第11届成都餐饮供应链博览会
7月7-9日	成都	2022 成都烘焙展览会
7月15-17日	郑州	2022 第七届郑州餐饮供应链展览会
7月16-17日	驻马店	2022 第四届中国食品交易会
7月18-22日	青岛	CIPI2022 第十八届中国(青岛)国际包装工业展览会
7月20-22日	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
7月22-23日	贵阳	2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
7月23-25日	日照	2022 山东(日照)糖酒食品展览会
7月29-31日	南宁	第20届中国广西-东盟食品交易博览会
8月3-5日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
8月3-4日	苏州	第十一届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
8月4-6日	广州	GFE2022 第44届广州国际餐饮加盟展
8月4-7日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
8月11-13日	上海	2022 包装世界(上海)博览会 (Shanghai World of Packaging)
8月12-14日	深圳	2022 中国·深圳(第8届)国际现代绿色农业博览会
8月12-14日	北京	第45届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
8月13-15日	潍坊	2022 山东(潍坊)糖酒食品展览会
8月16-18日	北京	2022 国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
8月18-20日	广州	2022 粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展
8月19-21日	西安	第16届西安科博会·西部科学仪器及实验室装备展
8月25-27日	贵阳	2022 贵阳餐饮供应链展览会
8月26-28日	广州	2022 广州国际冷链产业博览会
8月26-28日	青岛	2022 青岛国际糖酒食品交易会
8月24-26日	上海	2022 第16届上海国际渔业博览会
8月24-26日	深圳	2022 全球高端食品展览会
8月24-26日	上海	2022 上海国际食用菌食材与健康产业博览会
8月27-29日	宁波	2022 宁波秋季全食展
9月2-4日	西安	2022 西安糖酒会—第十三届中国(西安)糖酒食品交易会
9月6-8日	德国科隆	2022 科隆世界食品博览会 Anuga
9月7-9日	深圳	2022 粤港澳大湾区(深圳)国际包装工业技术展
9月13-15日	上海	第十八届中国国际酒业博览会暨2022 上海国际酒饮制造技术、原辅料及包装展
9月14-16日	上海	2022 中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会
9月21-23日	青岛	第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会

9月28-30日	南京	2022年中国（江苏）国际冷链产业博览会
10月12-15日	上海	2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）
10月14-16日	郑州	第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区
10月18-20日	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10月18-20日	深圳	2022年第十二届中国（深圳）国际食材展览会
10月19-21日	上海	2022年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
10月21-23日	重庆	第十四届国际火锅产业博览会（重庆火锅节）
10月27-29日	深圳	2022 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月1-4日	上海	2022 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会
12月7-9日	深圳	2022年第二十届中国食品农产品安全与现代实验室质量控制管理高峰论坛
12月19-20日	福建	2022 中国（福建）国际南方种业博览会

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：

[南京泽朗生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[西安千草生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[合肥亘舒科技有限公司——添加剂配料](#)

[靖江中威食品机械有限公司——食品机械](#)

[南京寿旺机械设备有限公司——食品机械](#)

[青岛普瑞邦生物工程有限公司——仪器试剂](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[东莞市齐协微波设备有限公司——食品机械](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——添加剂配料](#)

[杭州陆恒生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[宁波瑞柯微智能科技有限公司——仪器试剂](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[杭州迅数科技有限公司——仪器试剂](#)

[陕西晨明生物科技有限公司——添加剂配料](#)

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

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

食品行业会议培训宣传平台，利用食品伙伴网的平台和资源优势，为用户汇聚全面、专业的培训会议信息，为会议主办方提供在线宣传平台，实现共赢。

更专业：专注于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。

更全面：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。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

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

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?id=5621>

安全合规：<http://conf.foodmate.net/list?id=3954>

质量管理：<http://conf.foodmate.net/list?id=5609>

检验检测：<http://conf.foodmate.net/list?id=3955>

其他会议：<http://conf.foodmate.net/list?id=5622>

行业培训：

研发创新：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1884.html>

安全合规：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1883.html>

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

检验检测：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1886.html>

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

【精选】食品伙伴网课程推荐，各种取证课，技术学习课线上搞定！

最新推出

【职业技能证书】2022 食品企业供应商管理员职业技能岗位培训通知

培训时间和地点安排：

2022 年 5 月 28 日 杭州（具体地点另行通知）

2022 年 7 月 广州（具体时间和地点另行通知）

2022 年 9 月 武汉（具体时间和地点另行通知）

2022 年 11 月 上海（具体时间和地点另行通知）

培训内容：

依据《食品企业供应商管理员 职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品企业供应商管理员的职业技能概况、职业技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升供应商管理技能。

线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以实际案例）

初级：10 学时；中级：20 学时；高级：30 学时

线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

中级：10 学时；高级：15 学时

课程特色：线上理论课程，即报即学；就近参加线下培训和考试；小班授课，每期限额 50 人，报满为止。

颁发职业技能等级证书，实力提升岗位技能。

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/rq0RV1Vu70mkNU5pUtf_fA

报名咨询：18596077606（孔老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3777-18.html>

【食品论坛·大讲堂】食品企业供应商管理体系要求简介

直播时间：2022 年 3 月 29 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=758&fuid=62>

主讲人：马方勇 老师

老师介绍：

1、拥有 10 年的食品行业质量管理经验，从事果蔬汁及饮料、蔬菜干制品、水果干制品、食品供应链等质量管理工作十余年。熟悉食品相关法律法规。

2、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质量提升与改善。

课程简介：

供应商是供应链中的重要环节，尤其随着经济全球化的发展，企业越来越依赖于复杂的供应链网络，越来越多的企业把产品和服务外包。因而供应商管理体系更应该成为企业战略管理的重要部分。

本次课将为大家详细介绍食品企业供应商管理体系的要求帮助企业优化供应商管理。

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1265742-1-1.html>

【线上·VIP 免费】餐饮服务单位法律风险管理与监管应对实践

开课时间：2022 年 3 月 31 日 20:00-21:00

报名及听课方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=768&fuid=62>

主要内容：

1. 餐饮服务食品安全整体流程思维。
2. 餐饮服务食品安全关键风险管理。
3. 餐饮服务食品安全疑难问题解答。

4. 答疑

老师简介：刘庆，中山大学 MBA，市场监管，公职律师，主要研究方向为食品安全科学管理，代表作有：《中美食品安全治理比较分析与展望》《药品证据规则立法思维探究》《我国保健食品制度变迁研究》等。

【线上·公开课】实验室试剂耗材管理

▲时间：2022 年 03 月 31 日

▲主要内容：

1. 试剂采购管理

试剂耗材验收管理

3. 试剂耗材的出入库管理

4. 特殊试剂耗材的管理

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/w-KKjd3DLQXTyolR9ip Ug>

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=765&fuid=62>

【线上】宠物饲料（食品）安全合规线上培训班（提升班，第四期）

培训时间：2022 年 4 月 13-15 日每晚 19:00-21:00

培训地点：腾讯会议线上培训

主讲老师：

1) 宠物饲料法规起草制定主要负责人

2) 农业农村部进口宠物饲料登记管理负责人

培训对象：

宠物食品生产及经营企业的技术研发、质量管理、生产管理、市场管理等人员及高层管理者等；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。

报名方式：<https://www.wjx.cn/vj/tUvy59P.aspx>

课程详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/y-msHRGoDUq-bPLeqiqItA>

【线上】“质量行”系列课之危险化学品安全知识

直播时间：2022 年 4 月 23 日 9:00-12:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=764&fuid=11482>

培训费用：358 元；4 月 12 日 20:00 前报名的人员享受早报优惠，即 328 元。

培训内容：

危险化学品概述

危险化学品危害及预防

危险化学品储存及管理

危险化学品使用及应急措施

食品企业危险化学品典型事故案例分析

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

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

【线上】微波水分仪如何优化乳制品的加工工艺并节约成本

直播时间：2022 年 4 月 27 日

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=766&fuid=62>

课程内容：

1、微波水分仪为什么能在两分钟内快速分析普通加热法水分仪 30 分钟甚至烘箱法几个小时才能做完的乳制品固含量？

2、微波水分仪怎样帮你优化乳制品（如酸奶、冰淇淋等配方型产品）的加工工艺并节省其生产成本？优化方案介绍。

3、成功案例分享。

主讲人：

吴爱芳，目前就职于赛多利斯（上海）贸易有限公司，担任产品市场经理，拥有近 20 年实验室和过程分析仪器的技术工作经验。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/zlNTn9anTBr-wEaIMoS0tA>

线上·直播课

2022 年我国食品进出口政策法规最新动态及监管要求

会议时间：2022 年 3 月 20 日

会议地点：线上直播 食学宝

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=738&fuid=62>

会议内容：2022 年我国食品进出口政策法规最新动态及监管要求

联系我们：刘老师 18954734004

限免 | 第二期烘焙技术线上研讨会

活动时间：直播时间：2022 年 3 月 24 日（下午）

主讲人：贾娟 副教授 漯河职业技术学院

张冬梅 副教授 山东商务职业学院

IFF 杜邦 企业专家

活动内容：

(1) 吐司面包的制作和常见问题处理

(2) 面包延保技术分享

(3) 各式月饼的制作和加工工艺的分享

报名方式：<https://study.foodmate.net/meeting?id=752&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Ip1P0iGFZTzI-EX-4wJ8w>

元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 3 月 24 日

▲主要内容：

1、AAS、AFS、ICP、ICP/MS 在元素分析样品前处理检测技术中的疑点、难点解析；

2、GB 5009.17-2021 《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》标准解读；

3、国家食品安全监督抽检和风险监测元素中检验项目汇总分析及案例讲解；

4、重金属检测注意事项；

5、食品中砷、铅、铬、镉、汞元素形态分析难点解析；

6、粮谷类农产品重金属检测技术方法开发及应用案例分析；

7、元素检测中仪器漂移和污染控制的问题解析；

8、标准物质选择、使用以及分析过程中常见问题解析

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/YNj_LAwTH7J0JFvWtsODNA

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=754&fuid=62>

限时免费 | 水产品去腥调味技术研讨会

直播时间：2022 年 3 月 25 日 13:30—16:00

报名方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=734&fuid=62>

拟定主题：

水产品脱腥技术与风味调控研究进展

水产品去腥增味生物发酵制品应用及案例分享

复合调味料助力水产品去“腥”“保”“鲜”“！”

水鱼的土腥味，能淡化几分？土腥味的来源、防控及去除

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/KXm65iwNh_n0AzAyWEHhcw

广东省食品安全管理员培训

培训时间：2022年3月25日 13:30—16:00

报名及听课方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=739&fuid=62>

培训背景：

根据《广东省市场监督管理局关于食品安全管理人员的管理办法》规定，从事食品生产经营的主体(以下简称“食品生产经营者”)应配备专职或兼职食品安全管理人员，广东省食品安全管理人员应取得由省市场监督管理局签发的《广东省食品安全管理人员考试合格证明》，《证明》分电子版和实体(纸质)版，电子版和实体版具有同等效力，在全省范围内有效。

培训内容：

1. 食品安全法重点解读
2. 食品安全法实施条例重点解读
3. 广东省食安员管理办法重点解读
4. 考试规则

【免费】2022 第一届食品质量行线上交流会

直播时间：2022年3月26日

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=62>

会议内容：

- 水产品中异物风险管控评估；
- HACCP 原理在食品企业中的应用；
- 新版 HACCP 审核依据变化点解读
- 食品标签合规性判断及案例解析；

..... 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/bReZwk-g6Tx_FFW_Kn2I1A

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

婴配延续注册和二次配方注册常见问题

会议时间：2022年3月28日

会议地点：线上直播 食学宝

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=735&fuid=62>

会议内容：

- 1) 婴配延续注册流程及相关资料准备
- 2) 婴配延续注册常见问题解析
- 3) 二次配方注册常见问题解析

联系我们：刘老师 18954734004

【食品论坛·大讲堂】食品企业供应商管理体系要求简介

直播时间：2022年3月29日 15:00—16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=758&fuid=62>

主讲人：马方勇 老师

老师介绍：

- 1、拥有 10 年的食品行业质量管理经验，从事果蔬汁及饮料、蔬菜干制品、水果干制品、食品供应链等质量管理工作十余年。熟悉食品相关法律法规。
- 2、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质量提升与改善。

课程简介：

供应商是供应链中的重要环节，尤其随着经济全球化的发展，企业越来越依赖于复杂的供应链网络，越来越多的企业把产品和服务外包。因而供应商管理体系更应该成为企业战略管理的重要部分。本次课将为大家详细介绍食品企业供应商管理体系的要求帮助企业优化供应商管理。

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1265742-1-1.html>

【网络会议】2022（第三届）农药残留检测技术交流会

▲时间地点：2022年3月29-30日 食学宝线上直播

▲培训日程：

03月29日 星期二 | 上午

09:00-10:00 农药残留快速检测技术发展及产品评价验证

发言嘉宾：广东省农业科学院 王富华 研究员

10:00-10:30 2022版国抽细则农残检测项目变化及应对方案

发言嘉宾：岛津企业管理（中国）有限公司 殷桃 市场部食品第三方行业负责人

10:30-11:30 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》食品组分类及判定

发言嘉宾：农业农村部环境保护科研监测所 刘潇威 研究员

03月29日 星期二 | 下午

14:00-15:00 GB 23200.121-2021 食品安全国家标准《植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》标准应用及质量控制

发言嘉宾：农业农村部环境质量监督检验测试中心（天津） 贺泽英 副研究员

15:00-15:30 待定

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司

15:30-17:00 农药残留检测方法的选择、验证和确认

发言嘉宾：广州市疾病预防控制中心 彭荣飞 主任技师

03月30日 星期三 | 上午

09:00-10:00 2022年监督抽检农残检测技术关键控制点、产品分类及判定

发言嘉宾：省级食品安全抽检专家 余老师

10:00-10:30 SCIEX 高灵敏度多重碎裂高分辨质谱 ZenoTOF 7600™系统 新技术及农残检测新应用

发言嘉宾：SCIEX 中国 张景然 SCIEX 应用技术专家

10:30-11:30 气质联用法在农残检测中的应用及注意事项

发言嘉宾：农业农村部环境质量监督检验测试中心（天津） 王璐 高级工程师

演讲嘉宾信息及发言议题持续更新中，以最终版日程为准！

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/PjxlxNUc8PgyTaNDdM1cyQ>

▲报名咨询：吕老师 18106384480 邮箱：foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3517-15.html>

免费直播课“速冻调理肉制品生产加工过程中的控制要点”

▲时间：2022年3月30日 下午 15:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=756&fuid=62>

▲联系人：贾老师 19523380620（微信同号）固话：010-88136500 邮箱：ufc@foodmate.net

【线上·VIP 免费】餐饮服务单位法律风险管理与监管应对实践

开课时间：2022年3月31日 20:00-21:00

报名及听课方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=768&fuid=62>

主要内容：

1. 餐饮服务食品安全整体流程思维。

2. 餐饮服务食品安全关键风险管理。
3. 餐饮服务食品安全疑难问题解答。
4. 答疑

老师简介：刘庆，中山大学 MBA，市场监管，公职律师，主要研究方向为食品安全科学管理，代表作有：《中美食品安全治理比较分析与展望》《药品证据规则立法思维探究》《我国保健食品制度变迁研究》等。

【公开课】实验室试剂耗材管理

▲时间：2022 年 03 月 31 日

▲主要内容：

1. 试剂采购管理

试剂耗材验收管理

3. 试剂耗材的出入库管理

4. 特殊试剂耗材的管理

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/w-KKjd3DLQXTyolR9ip Ug>

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=765&fuid=62>

肉及肉制品检测与控制技术网络研讨会

▲时间：2022 年 04 月 06 日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=740&fuid=62>

▲主要内容：

1、国抽细则涉及肉及肉制品检测技术、关键控制点、产品分类及判定

2、即食肉制品的微生物风险评估

3、生鲜肉快速检测技术应用与发展

4、肉制品中风味物质的检测研究

5、分子生物学技术在肉类掺假检测中的应用

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Mq4Y203HPjzBNLPudziwQw>

“质量行”系列课之《GB 14881 食品生产通用卫生规范》

直播时间：2022 年 4 月 9 日 8:00-12:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=757&fuid=11482>

培训费用：358 元；4 月 1 日 17:00 前报名的人员享受早报优惠，即 306 元。

培训内容：

国外及国内各类食品生产规范概述

GB14881 内容概要

GB 14881-2013 重点条款解读

GB 14881-2013 与各类检查的解读

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/IFj96sbbPsHBsvACvYmdsw>

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

宠物饲料（食品）安全合规线上培训班（提升班，第四期）

培训时间：2022 年 4 月 13-15 日每晚 19:00-21:00

培训地点：腾讯会议线上培训

主讲老师：

1) 宠物饲料法规起草制定主要负责人

2) 农业农村部进口宠物饲料登记管理负责人

培训对象：

宠物食品生产及经营企业的技术研发、质量管理、生产管理、市场管理等人员及高层管理者等；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。

报名方式: <https://www.wjx.cn/vj/tUvy59P.aspx>

课程详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/y-msHRGoDUq-bPLeqiqItA>

食品品质检测技术网络研讨会

▲时间: 2022 年 04 月 13 日

▲主要内容:

1. 食品中蛋白质的测定;
2. 食品中脂肪和脂肪酸的测定;
3. 食品中水分和水分活度的测定;
4. 食品中还原糖和总糖的测定;
5. 食品中氯化物的测定;
6. 食品中酸价和过氧化值的测定注意事项;
7. 食品中二氧化硫的测定;
8. 食品中维生素 A、D、E 的测定;
9. 近红外在食品品质检测中的最新进展;

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/n0H-s35wjxvsip17B_pUA

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=743&fuid=62>

【免费报名】生活饮用水检测技术研讨会

▲时间: 2022 年 04 月 22 日

▲主要内容:

- 1、饮水检测技术的发展与应用
- 2、生活饮用水采样技术与注意事项
- 3、生活饮用水中有机类物质检测的难点分析
- 4、生活饮用水检测前处理技术的难点解析

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=761&fuid=62>

“质量行”系列课之危险化学品安全知识

直播时间: 2022 年 4 月 23 日 9:00-12:00

报名链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=764&fuid=11482>

培训费用: 358 元; 4 月 12 日 20:00 前报名的人员享受早报优惠, 即 328 元。

培训内容:

危险化学品概述

危险化学品危害及预防

危险化学品储存及管理

危险化学品使用及应急措施

食品企业危险化学品典型事故案例分析

报名咨询: 孔老师 18596077606 (微信同号)

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/YtnhQjLkH1JLs_UxMqhyww

「法规精英孵化课程」新人入职/企业内部培训必备好课

课程特色:

专属课程平台, 定制企业 LOGO 与片头片尾

课程全面规范, 涵盖国内外监管与标法体系

购课灵活方便, 单节购买或模块化购买皆可

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=226>

课程报价与定制询：杨老师 18153529013（同微信）

实验室化验员培训

▲详情介绍：

1. 样品采集的一般方法、要求及注意事项；
2. 实验基本操作及注意事项；
3. 实验常用玻璃器皿的介绍、用法及注意事项；
4. 玻璃器皿的洗涤方法；
5. 实验室基础知识和常用词汇解释；
6. 常用分析仪器的操作：高压灭菌锅，培养箱、天平、滴定实验等；
7. 食品常规检测：
 - a) 食品理化检验：水分的测定、灰分的测定、蛋白质的测定、脂肪的测定等；
 - b) 食品微生物学检验：菌落总数的测定、大肠菌群计数等。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2802-80.html>

线下·培训·会议

研发类：

1、餐饮调理食品规范化感官评价培训

会议时间：2022年3月29日

会议地点：山东省济南市长清区海棠路6999号·合新广场6区3号楼302室

授课讲师：中国标准化研究院、中国农业科学院农产品加工研究所

参会对象：

食品企业，冷冻调理品、餐饮类产品生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员；高校、科研院所科研人员；原辅料、调味品生产企业及供应商；餐饮终端经营企业人员等。

报名联系人：郭老师 15318675976

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/GBa0tu-AgRj-Frc42L3nLg>

2、调理肉制品加工技术培训班

适用对象：

调理肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者，个体经营等。

培训时间：2022年4月13-15日

培训地点：山东 青岛

报名方式：董老师：13361383590

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_wJK334v0t43ji9Is0Tb1Q

3、肉类加工技术研修班（第七期）

适用对象：

技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

授课老师：

中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

培训地点：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号） 研究开发部

培训时间：4月19-22日（4月18日报到）

培训亮点：

中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。

对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。
加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，保持万变不离其宗。
实操环节，实际工艺操作，让动手能力无死角。
肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解，提高保鲜技术应用。
报名方式：董老师：13361383590
活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/80jOfB0HQSTBmDJcMuJFWQ>

4、第一期烘焙技能培训班

一、主办单位：食品伙伴网、山东商务职业学院
二、适用人群：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业、烘焙爱好者
三、培训亮点：
1、对烘焙产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。
2、加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，保持万变不离其宗。
3、培训条件优越，实操环节保证每个学员实际工艺操作，让动手能力无死角。
四、培训时间：2022年4月14-16日（3天）
五、培训地点：山东 烟台
六、报名联系人：18905354221
详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/LE__eqqkZrscj2Ycn_afiw

5、鱼糜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：鱼糜制品加工技术培训班
培训时间：2022年4月15-16日
培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地
培训对象：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；餐饮终端个体经营等
报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）
详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/uRBAPCBdGwEblQK51iVJ3A>

6、第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛

大会时间：2022年4月19-20日
会议地址：上海·龙之梦大酒店
联系报名：杨老师 15600880236（微信同号）
会议五大亮点：
1) 食品领域权威专家、大咖分享干货
2) 食品领域权威创新奖颁布
3) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向
4) 遇见新青年，发展新技术
5) 开放的平台，你想遇见谁？
会议主题：
一个政策法规主论坛，八个分论坛（植物基分论坛、肠道健康分论坛、新蛋白分论坛、特殊食品分论坛、功能性食品饮料分论坛、休闲食品分论坛、未来食品分论坛、青年论坛等）
详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/o0F1pZmDHkcI3eHsk4k3JQ>

7、餐饮复合调味品的研发生产与应用技术培训

培训时间：2022年4月22-23日
培训地点：上海·蜀海创新体验中心

主办单位：食品伙伴网 蜀海供应链

参会对象：

餐饮连锁企业经营管理、大厨、采购、研发生产技术人员；调味料经营管理、市场销售、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

报名联系人：18906382430

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/JpWX4RGSjTG_TiGv31mA0Q

8、第三届 SEPA 感官评价实践应用研讨会

会议时间：2022 年 4 月 21-22 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。

郭老师 15318675976（同微信）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/2zHzs4ol63JWonIP_o9mgw

9、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：上海虹桥西郊假日酒店

培训时间：2022 年 4 月 23-24 日

联系人：郭老师 15318675976（同微信）

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

10、面条工业化生产加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 武汉轻工大学

时间地点：2022 年 5 月 20-21 日

培训地点：湖北·武汉轻工大学

参会对象：

新产品开发人员、加工生产人员、品管品控人员等。

报名联系人：18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/1PsuIME2PfuF10HxERfW3Q>

11、2022 年上半年的肉制品培训

适用人群：肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者，个体经营等。

（1）酱卤制品加工技术培训班

培训时间：延期待定

培训地点：山东烟台市芝罘区海特路 29 号东和科技园西区

培训老师：李胜利、牛乐宝、轻舟（周坤）

（2）调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2022 年 3 月底（详细通知后续推出告知）

培训地点：山东 烟台

（3）肉类加工技术高级研修班

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） 研究开发部

培训时间：2022 年 4 月（详细通知后续推出告知）

培训天数：4 天

（4）香肠加工技术提升班

培训时间：2022 年 5 月（详细通知后续推出告知）

培训地点：山东 济南

董老师：13361383590

延期公告：延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/dLuYCNbZl8H0n41iRjzhtw>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/dijxaSGqvTf4VkuOKW6EYw>

12、2022 中国特色传统美食工业化创新大会

会议时间：2022 年 5 月（具体时间待定）

会议地点：四川·成都

会议组织机构：

主办单位：食品伙伴网

四川大学农产品加工研究院

协办单位：四川省雅士科技有限公司

支持单位：烟台食邦信息科技有限公司

济南智感分析仪器有限公司

参会报名联系人：

于老师：18906382430

黄老师：18905354390

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/pbUFpThej2j7DBs6mHxIUA>

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/nRNzwzZ2QDnkWB7Y_4Bxbg

13、2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间：2022 年 7 月 7-9 日

地点：安徽 合肥

参会对象：

（1）肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员等。

（2）原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等。

（3）高校师生、科研院所专家学者等。

发言主题：

（1）行业趋势发展解读

（2）新产品开发技术

（3）功能型辅料应用

（4）防腐保鲜技术

（5）质量控制及加工包装机械

联系人：董老师 13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/EAk8FNt1IAcXPi0k3Tufxg>

合规类：

1、【人社部新职业】食品安全管理师职业技能等级培训

时间地点：3 月 31 日 全国首考

主要内容：

全年招生，即报即学；线上理论培训+现场实操培训+考前辅导；采用智能化平台线上授

课，配套学习资料+食安题库，系统学习+及时巩固所学。

证书特色：

人社部新职业，市场需求量大；

智能化线上学习平台，自有题库和考试系统；

课程体系全面规范，培训方式灵活有效；

专业讲师团队，全方位细致讲解。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=237>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

2、即将开课-「岗位技能」2022年食品标签审核员职业技能等级证书培训通知

培训时间地点：

2022年5月19-21日 广州

2022年6月09-11日 上海

2022年7月 沈阳、杭州

主要内容：

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品标签审核员的职业技能概况、职业技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品标签审核技能。

A. 线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以标签审核实操作业）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

课程特色：

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品标签审核技能。

小班授课，手把手教学

颁发职业技能等级证书，实力提升岗位技能

* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

3、【职业技能证书】2022年度食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训安排

时间地点：2022年4月07-08日 北京

2022年4月21-22日 广州

主要内容：

线上视频教材学习（共计64学时，即报即学）+ 线下授课培训（北京、上海、广州、杭州、烟台、合肥等多地多期）

证书特色：

首个国家级食品合规管理职业技能等级证书

教育部认可，评价组织与考点院校共同签发

建立完善食品合规管理体系，个人与企业双受益

全年多地多期安排考试，报考灵活方便

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=229>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

4、「岗位技能」食品出口合规实操培训—第四期·上海

会议时间：5.26-27

会议地点：上海

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析
食品出口美国的合规性分析
食品出口日本的合规性分析
食品出口韩国的合规性分析
食品出口东南亚的合规性分析

培训特色:

小班授课, 实操指导性强
专业讲师, 授课通俗易懂
颁发证书, 岗位技能提升

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=230>

定制进出口企业内训及培训咨询: 臧女士: 18153529006 (微信同号)

5、第三届食品安全与标准法规研讨会(2022 食品安全及质量管理大会)

会议时间: 4. 15-16

会议地点: 济南

会议亮点:

主题发言、嘉宾访谈、企业代表交流等多种会议形式
汇聚食品行业专家大咖, 分享标法制修订动态
聚焦食品安全监管变化, 探讨食品质量管理经验
深入交流行业热点话题, 展示新技术、新设备及新产品

会议内容:

- 1、食品安全监管实务
- 2、2021 年度国家食品安全监督抽检及细则
- 3、《反食品浪费法》解读
- 4、食品标签审核要点及典型案例分析
- 5、食品安全标准体系及重要标准制修订最新进展
- 6、新形势下, 特殊食品行业食品安全与合规发展
- 7、中国食品相关产品标准与许可
- 8、中国乳品标准现状
- 9、《餐饮服务通用卫生规范》亮点解读
- 10、食品安全的监管性合规与合规性监管
- 11、食品生产企业合规管理体系标准介绍
- 12、【嘉宾访谈】食品安全合规管理沙龙

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

参会及招商展示咨询:

杨女士: 18153529013 (同微信)

盛女士: 13370912395 (同微信)

质量和体系类:

1、【人社部新职业】2022 年食品安全管理师职业技能等级证书培训通知

会议安排: 线上+线下, 全国多地多期开班

主要内容: 作为人社部下发的新职业, 依据《食品安全管理师职业技能等级评价规范》规定, 针对不同级别食品安全管理师的职业技能概况、职业技能要求以及评价要求的需要, 系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程, 采用线上+线下、理论+实操的培训方式, 让每位学员都能掌握可落地、实用性强的食品安全技能。

培训采取线上理论知识+实操培训结合的形式进行, 更加科学方便, 适合当下的社会国情。

A. 线上部分-视频教材 (理论知识为主)

B. 线下部分-现场授课（注重食品安全管理知识综合运用，案例解析）

颁发职业技能等级证书，提升岗位技能，全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/5UAMMpItX_bl_17ZARx29A

报名咨询：18596077606（孔老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3762-18.html>

2、【职业技能证书】2022 食品企业供应商管理员职业技能岗位培训通知

培训时间和地点安排：

2022 年 5 月 28 日 杭州（具体地点另行通知）

2022 年 7 月 广州（具体时间和地点另行通知）

2022 年 9 月 武汉（具体时间和地点另行通知）

2022 年 11 月 上海（具体时间和地点另行通知）

培训内容：

依据《食品企业供应商管理员 职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品企业供应商管理员的职业技能概况、职业技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升供应商管理技能。

线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以实际案例）

初级：10 学时；中级：20 学时；高级：30 学时

线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

中级：10 学时；高级：15 学时

课程特色：线上理论课程，即报即学；就近参加线下培训和考试；小班授课，每期限额 50 人，报满为止。

颁发职业技能等级证书，实力提升岗位技能。

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/rq0RV1Vu70mkNU5pUtf_fA

报名咨询：18596077606（孔老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3777-18.html>

3、【4 月·烟台】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

会议时间：2022 年 4 月 21-23 日

会议地点：山东·烟台

具体地点以开课通知为准

会议费用：2500 元/人

早报优惠：4 月 8 日前报名，享早鸟优惠 2200 元/人；

团报优惠：两人以上团报，享团报优惠 2200 元/人；

学生特惠：在校学生持学生证报名，享标准费用的半价特惠；

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/NI82T4d64rpL9EoowhG0iw>

报名咨询：18596077606（孔老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3408-18.html>

4、【山东·济南】2022 食品安全及质量管理大会暨第七届食品质量管理研讨会

会议时间：2022 年 4 月 15-16 日

会议地点：山东·济南

会议内容：

新常态下的食品行业发展

落实企业质量安全主体责任 推动食品行业发展

我国海关监管新政策、新形势

中国食品安全标准体系建设及展望

质量管理体系助力食品安全
打造高效精益运营质量团队
食品在线生产中智能 X 光检测技术的创新应用
食品企业如何建立并有效运行管理体系
食品企业前提方案的建立和有效运行
风险评估的原则和方法
FSSC22000 与食品安全管理
食品生产许可现场审查常见不符合项分析
新兴风险预测，预防，管理工业界实践
食品安全中的虫害风险管控
环境微生物防护新方法
食品防护计划在食品企业中的建立与实施
食品安全风险预防与控制
餐饮企业食品安全管控
风险思维在食品质量安全管理中的运用
食品接触面卫生与控制

报名咨询&商务合作：孔老师 18596077606（微信同号）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2557-18.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/pH0kRgK-s2HwM58dAx0j9w>

5、2022 年全国酒类企业食品质量安全控制 专项培训

培训时间：2022 年 4 月 10 日-12 日上午，两天半

培训地点：北京（具体地点见二次详细通知）

培训内容：

《食品安全法》及《食品安全法实施条例》在酒类生产企业的实际应用解读；
GB14881、GB8951 和 GB 12696 等生产规范标准在酒类生产企业的实际应用解读（结合飞行检查和体系检查案例就酒类生产涉及的设施设备、卫生管理、车间过程控制、采购控制、检验验收、召回应急处置等问题进行重点解读）；
《食品生产许可管理办法》在酒类生产企业的实际应用解读；
《食品生产许可审查通则（2021 版，征求意见稿）》与酒类生产相关变化解读；
《白酒生产许可审查细则（征求意见稿）》变化解读；
《白酒质量要求 第一部分：浓香型白酒》GB/T10781.1-2021、《白酒工业术语》GB/T 15109-2021 和《饮料酒术语和分类》GB/T 17204-2021 等酒类产品标准应用解读；

联系人：

李老师：13522486109（微信同号）

贾老师：19523380620（微信同号）

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

报名链接：<http://train.foodmate.net/show-7998.html>

检测类：

1、2021 年食品微生物检验实际操作培训班

▲排期安排：

第 98 期	4 月 23-26 日	上海
第 94 期	3 月 26-29 日	重庆
第 99 期	4 月 16-19 日	杭州
第 100 期	5 月 21-24 日	北京
第 101 期	6 月 18-21 日	烟台

第 102 期 6 月 18-21 日 广州

▲详细介绍: <http://bbs.foodmate.net/thread-1254685-1-1.html>

▲报名咨询: 史老师 18905354203 (微信同号)

科普与食育

“2022 中国食育发展论坛” 报名通道开启

时间: 2022 年 4 月 23-24 日

地点: 济南 (具体地点待定)

组织机构:

指导单位: 山东省食品科学技术学会、国际食育交流促进协会

主办单位: 食育网、山东师范大学、山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

协办单位: 中国科学院地理科学与资源研究所、南京晓庄学院、中国轻工业出版社

联系人: 刘老师: 18500193189 (微信同号)

冯老师: 18646662643 (微信同号)

了解详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/f9vgY143FzDQKUzHPdhqQw>

各种活动, 欢迎参与!

2022 年春招季院校招生简章征集

▲时间: 持续征集中

▲详细介绍: 现在进入招生季, 我们希望为食品院校的招生搭建平台, 为院校招生简章进行展播, 供广大食品学子参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采, 了解贵校的食品专业, 更多地优秀学子选择贵校, 为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/aopX-Je0I5xvw10eMHJn9w>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

【活动】食育进校园零食科普宣讲活动

▲时间: 持续进行

指导单位: 山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

主办单位: 食品伙伴网、食育网

承办单位: 烟台富美特信息科技股份有限公司

技术支持: 食品有意思科普团队

▲详细介绍: 为打消人们对零食的诸多误解, 让更多的人正确认识零食、学会选择零食、健康地吃零食, 特举办 2021 从“零”开“食”科普宣讲活动

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/0kB7MJoQ_Q4qgNHlYaqkPg

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

【能力验证】虾粉中硝基呋喃代谢物的检测能力验证

▲详细介绍: 呋喃它酮代谢物 (AMOZ)、呋喃唑酮代谢物 (AOZ)、呋喃妥因代谢物 (AHD)

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3249-80.html>

【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详细介绍:

一、水分、湿面筋、面筋吸水量

二、食品中酸价的测定、食品中过氧化值

▲报名链接: <http://www.labptp.com/news/show-225.html>

【能力比对】水中高锰酸盐指数、COD 检测实验室间比对暨全国水质检测大赛

▲详细介绍:

全年举行 2 轮计划活动, 每轮计划活动项目均相同, 流程为“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放, 各实验室独立检测, 结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室, 发放结果满意证书。对于获奖人员和单位, 发放纸质版获奖证书, 并在能力验证网公布。

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3718-80.html>

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详细介绍:

为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求, 规范实验室管理, 提高实验室人员检测水平, 能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证, 即日正式开启, 报名请联系客服, 报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠, 热门项目先到先得。

▲查看参数: <http://train.foodmate.net/show-7802.html>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3452-80.html>

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Z11knz9NP-d68aA2pbVVGQ>

食品伙伴网推出 2022 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】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)

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲详细介绍: 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】营养成分表检测团购

▲详细介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/pXx0EdZ49v0mz7IzzqfNLw>

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

▲详细介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【饮料】基础知识+检测团购

▲详细介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出饮料类检测团购活动。

▲详情连接: https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲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

- [杭州优莱家享食品有限公司](#)
- [广东温瓯食品科技有限公司](#)
- [海口惠星佳厨科技贸易有限公司](#)
- [想念食品股份有限公司](#)
- [北京清泉出山饮品有限公司](#)
- [明治乳业（苏州）有限公司](#)
- [湖南小嘻吖食品有限公司](#)
- [广东永寰供应链管理有限公司](#)
- [河北安平大红门食品有限公司](#)
- [桂林普兰德生物科技有限公司](#)
- [厦门市思匠坊食品有限公司](#)
- [东莞市满山红食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：北京胜利商德人力资源信息咨询有限公司

北京胜利商德人力资源信息咨询有限公司代招聘项目：

德国北部某肉制品生产公司，成立于上世纪七十年代，是一家专业生产经典德式香肠、火腿等肉制品的领军企业，其肉类和香肠制品获得 IFS 认证，为德国农业协会（DLG）长期产品金奖保持者。

厂区坐落于北部海滨，是一家集科研、生产、销售为一体的食材半成品、成品加工企业。公司秉承健康环保、可持续发展、尊重员工和多文化的长期发展理念，凭借一流的产品质量和口感，在德国食品行业遥遥领先。

公司重视人才培养和产学研一体化合作，以“公平、透明、可靠、赞赏”为用人理念，重视员工个人发展，为公司优秀员工提供带薪学历提升和进修机会，并在当地大学设有长期品牌奖学金、积极参与公益事业。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1488365/>

肉制品加工技术（赴德工作） <http://www.foodmate.cn/job/show-14982.html>

岗位职责：

- 1、肉制品准确分类、评估、分解；
- 2、正确操作生产设备，做好日常维护工作；
- 3、严格执行产品质量标准操作，控制消耗，节约能源；
- 4、做好本职工作，保持卫生（国际标准）。

任职要求：

- 1、中专（含技校）及以上学历，食品类相关专业；有大型肉制品企业工作经验优先；
- 2、具有 2 年以上食品行业的工作经验，熟悉肉制品加工工艺；
- 3、具备食品领域知识，熟悉食品企业生产流程及食品法律法规；
- 4、有责任感，有原则性，有执行力，以及解决问题能力；
- 5、愿意学习德语至欧标 B1 水平，有英语基础优先；
- 6、接受全职工作，并愿意在国际化团队工作；
- 7、无犯罪记录、出国拒签史。

肉制品生产管理（赴德工作） <http://www.foodmate.cn/job/show-14981.html>

岗位职责：

- 1、确保负责人力、机器和产品的地区的顺利进行；
- 2、及时、优质和面向数量的订单处理；
- 3、监测成本开发和优化，定期控制；
- 4、人事管理和发展；
- 5、人员部署和生产计划；
- 6、确保可追溯性和文档记录。

任职要求：

- 1、大专及以上学历，食品类相关专业；有大型肉制品企业工作背景，外资企业经验优先；
- 2、具有 5 年以上食品行业的工作经验，3 年以上的肉食制品管理经验；
- 3、具备食品领域知识，熟悉体系认证工作流程及食品法律法规；
- 4、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；
- 5、愿意学习德语至欧标 B2 水平，有一定的英语基础。

公司福利：

- 1、德国工作签证，入职满 4 年可申请德国永居（绿卡）；

- 2、每年 25-30 天带薪年假，12 薪或 13 薪，加班、节假日补贴另算；
- 3、入职起薪 2000.00-2400.00 欧元/月起（1 欧元≈7.5 元人民币），6 个月或 1 年后根据表现 调薪，每年定期工资调整；
- 4、每天工作 8 小时，每周 5 天，德籍员工同等待遇，加班及节假日补贴另算；
- 5、单位提供精美的住宿环境，无线网络、电视连接、家具一应俱全（170.00-200.00 欧元/月/人）或自行租住房屋；
- 6、入职 6 个月后可邀请配偶及 16 岁以下子女共同赴德生活，享受德国免费教育和领取儿童金福利（每个孩子 200.00 欧元/月左右）；
- 7、可邀请父母赴德探亲旅游，每年最长 180 天；
- 8、表现优秀者可申请带薪学历提升机会（本科、研究生），全日制学历回国可做留学生认证；
- 9、如今后回国可申请将社保退回（4 年总计约 7.0 万元人民币）。
- 10、申根签证，自由出行欧盟 26 个国家。

申请流程：

- 1、资料提交审核通过，中文面试（中方代理组织）※；
- 2、面试合格后办理相关认证※；
- 3、应聘者尽快学习欧标 B1（统一培训或自行学习）；
- 3、资料齐全后，HR 远程视频面试※；
- 5、面试通过后签署正式劳动合同※；
- 6、使馆递交全套文件，开始办理签证※；
- 6、签证收件，购买机票，提前安排赴德后住处和接机事宜※；
- 9、机场接机，入德生活辅助（开户、市政厅注册）、跨文化工作指导※；
- 10、入职正式工作。

备注：以上※项目均有专业服务公司协助安排，有一定的办理费用。



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

客服 QQ:  QQ交谈 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】食品企业供应商管理体系要求简介
优惠倒计时 | 1000+精准参会人员，90+演讲嘉宾，齐聚 2022 第五届食品科技创新论坛
【4月济南】“2022 中国食育发展论坛”报名通道开启
质量行系列课程汇总，食品安全管理师培训考证上线！
“食品安全管理师”职业技能等级培训及评价的通知

热门分享：

复配食品添加剂常见问题解析
冷鲜肉适用气调包装的优点作用
中检院关于征求化妆品中苯的限值意见的通知
易损、易碎、异破管理处置制度
你会使用酒精消毒杀菌吗？正确使用酒精消毒杀菌详解
食品车间冷凝水形成原因及控制
关于食品外包装版面执行标准和或配料表不一致的情况？
《预包装食品标签问题的法律适用解析——中国市场监管报》
如何做好一个 IPQC 制程品管
异物管理指南值得拥有
市场监管总局回复餐饮服务经营者采购食用农产品如何索证索票？
食品中可能违法添加的非食用物质（一）

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 13：供应商的供应商，该怎么管理呢？【315 系列之一】
活禽及其产品，到底由哪个部门监管？
私屠乱宰严重，检察院向市场监管局送达检察建议书
营养成分表
各位大神、讨论下粉丝标识的问题
标签标识
如何定义预包装与农产品销售问题
从“土坑酸菜”，看食品供应商管理
老坛酸菜曾经因违反 2760 被判决 10 赔偿，但没有被行政处罚
土坑腌菜，监管主体究竟是那个部门啊？
被 3·15 点名的这款保健品含有违禁物，吃不得更卖不得！
麻辣串能不能用铜锅？
用夏桑菊冲剂做配料冲调茶饮售卖 违法违规么
315 酸菜原料包的后续会是什么？
这个处罚准确吗，亚硝酸钠在 GB2760 里面是可以添加到酱卤肉制品中的啊
食品产品包装条形码的使用
销售预包装椰子水是否需要生产许可证

想问问康师傅统一的品控是怎么审核供应商的？
代用茶能否添加糖类
食品行业中关于储存条件的说明
食品生产企业能生产散装食品吗
关于生产许可，请问质量手册的文本在生产许可系统哪里上传？
食品厂怎样提高物料记录的准确性
食品厂的生产计划员怎样降低成本
回复一名打假人的函，不周之处，请大家指点
3.15 之后食品行业如何乱中求生
求问食品分装商的生存空间有吗
生产厂首次申请 SC 需要注意什么？
疫情防控，食品质量人究竟有哪些职责？
让人作呕的“土坑酸菜”，是怎么进入品牌方便面的？
猪肉烤肠
有谁了解无菌罐装技术，求资料
皂角米是不是已经被批准为普通食品原料了
药食同源原料使用到普通食品中对该原料执行标准有要求吗
果冻配料表问题
18 个新职业信息，跟食品人相关吗？
有个大问题



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”，经过二十余年的发展，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，目前已经发布了八百多期，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”。二十余年来, 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 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

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 115 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: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

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。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室
电话: 010-68869850
邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

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): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室
电话: 0531-82360063
邮箱: jinan@foodmate.net

食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层
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