

食品网刊

食品网刊 与您分享

15

总第901期

2022-04-26

货证不符、食品添加剂使用问题……
3月224批次食品和化妆品未准入

女子卖150碗熟肉被举报三无产品，
法院判决退赔5万，合理吗？

一粒糖果治好30年失眠？您相信吗？

2022年第一季度我国食品出口预警通报分析

虚假标注食品生产日期！
四川新津市场监管局开出3300余万元罚单

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

坂崎克罗诺杆菌知多少
进口食品安全管理知多少
一粒糖果治好 30 年失眠？您相信吗？
上海警方通报梅陇镇变质猪肉物资事件
沃尔玛因销售过期食品及标价外加价出售商品被罚

贵州绥阳：男子销售有毒、有害食品“肾宝片”获刑
外卖咖啡价格异常 瑞幸咖啡回应：系内部运营人员配置失误
虚假标注食品生产日期！四川新津市场监管局开出 3300 余万元罚单
女子卖 150 碗熟肉被举报三无产品，法院判决退赔 5 万，合理吗？
货证不符、食品添加剂使用问题……3 月 24 批次食品和化妆品未准入

国内预警

市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告（2022 年 第 12 号）
农业农村部办公厅关于开展 2022 年国家农产品质量安全监督抽查的通知（农办质〔2022〕6 号）

市场监管总局办公厅关于加强食品生产安全风险排查防控工作的通知（市监食生发〔2022〕31 号）
工业和信息化部公开征求对《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第 1 号修改单（二次征求意见稿）的意见

国际食品

日本特殊用途食品介绍
越南瞄准中国大米进口市场
美国发布 2021 年农产品出口年鉴

美国禽流感疫情暴发创历史最高纪录
阿尔及利亚成为越南农产品和食品的潜在市场
泰国农业和合作社部发布出口榴莲至中国的相关信息

国际预警

美国 FDA 发布瓶装水中氟含量的最终规定
2022 年第一季度我国食品出口预警通报分析
法国发布婴儿配方奶粉营养成分的专项检查报告

2022 年第一季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计
2022 年 4 月输日食品违反日本食品卫生法情况（4 月 21 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 15 周）

食品科技

2022 年北方玉米春播技术意见
全国农技中心制定 2022 年花生、向日葵等油料作物病虫害防控技术方案

2021 年度广东省科学技术奖名单公布 这些食品领域项目获奖
第二十三届中国专利奖评审结果公示 食品及相关领域有这些项目上榜

食品伙伴网讯 近期，某品牌奶粉全球召回可能受坂崎克罗诺杆菌和沙门氏菌污染的婴儿配方奶粉，此事件受到大家的广泛关注。下面食品伙伴网将带大家来了解一下坂崎克罗诺杆菌的相关内容。

什么是坂崎克罗诺杆菌

坂崎克罗诺杆菌（原称为阪崎肠杆菌），生活于人和动物肠道内，为兼性厌氧革兰氏阴性杆菌，隶属于肠杆菌科。婴幼儿是坂崎克罗诺杆菌感染的高危人群。该致病菌致病剂量较低，感染主要引起菌血症、脑膜炎、坏死性小肠结肠炎等，致死率高达40%-80%。坂崎克罗诺杆菌在婴幼儿奶粉、肉类、蔬菜等多种食品中被检测到，其中奶粉是该菌的主要感染渠道。

婴幼儿配方乳粉遭受克罗诺杆菌污染的主要途径

克罗诺杆菌在自然环境中广泛存在，其虽对热敏感，但可忍耐干燥和高渗透压。此外，坂崎克罗诺杆菌可形成生物膜，以抵御水、营养缺乏和杀菌剂等不利条件。上述特性促使其能够存活于婴幼儿配方乳粉中和设备表面，包括粉尘、真空吸尘器袋，甚至生产用水和CIP阀，都曾分离出克罗诺杆菌。因此导致婴幼儿配方奶粉遭受克罗诺杆菌污染的主要途径有生产婴幼儿配方奶粉的原料；在巴氏杀菌后，由配方乳粉污染或其他添加剂干粉带入；以及婴幼儿食用前被污染等。

各国对克罗诺杆菌的限量要求

各国对于婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品制定了克罗诺杆菌相关限量要求，具体要求如下表：

国家/地区	食品名称	限量要求
中国	婴儿配方食品 特殊医学用途婴儿配方食品	n=3, c=0, m=0, M=-/100g
欧盟	六个月以下婴儿的粉状配方乳粉和粉状特殊医学用途食品	n = 30, c = 0, 10 g 不得检出
美国	婴儿配方食品	样本量:10g, n=30, M=0
澳新	婴儿配方乳粉	n = 30, c = 0; 10g 不得检出
韩国	婴儿用产品	n=5, c=0, m=0/60g

防止克罗诺杆菌污染的控制措施

对于婴幼儿配方乳粉中的克罗诺杆菌的污染问题，可以从产品的源头、加工过程以及包装材料等环节控制其污染。首先，加强婴幼儿配方乳粉原料的污染防控。例如，原料乳在采购时尽量减少微生物的污染，对原料要进行严格的消毒和检验，对被污染的原料及时进行处理，不可进入生产车间，以免对其他原料造成污染。其次，在加工过程中对各个环节进行严格消毒。如对操作人员的口、手、足、头、鞋、帽、工作服等做好卫生工作。对包装材料进行有效的消毒，对生产及包装的整个车间环境进行定期消毒。在生产过程中应当建立并严格执行行之有效的危害分析和关键控制点管理体系，以防止克罗诺杆菌的污染。另外，在婴幼儿的喂养环节上，由于家庭中也具有感染克罗诺杆菌的风险，建议盛装奶粉用的瓶子和其他喂养用具要彻底地清洗和消毒。

小结

本次为大家介绍了克罗诺杆菌的相关内容，食品伙伴网也会持续关注相关法规的动态，为行业及时解读分享重要信息。

文章来源：食品伙伴网

中国食品 进口食品安全管理知多少

新的《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署第 248 号令）和《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（海关总署第 249 号令）已于 2022 年 1 月 1 日起正式生效。4 月 15 日是第七个全民国家安全教育日，食品安全更是关系千家万户，今天就跟随小编一起来了解进口食品安全监管要求吧！

安全标准

进口食品应当符合中国法律法规和食品安全国家标准，中国缔结或者参加的国际条约、协定有特殊要求的，还应当符合国际条约、协定的要求。

进口尚无食品安全国家标准的食品，应当符合国务院卫生行政部门公布的暂予适用的相关标准要求。

利用新的食品原料生产的食品，应当依照《食品安全法》第三十七条的规定，取得国务院卫生行政部门新食品原料卫生行政许可。

企业管理

向中国境内出口食品的境外生产企业

海关总署对向中国境内出口食品的境外生产企业实施注册管理，并公布获得注册的企业名单。

进口食品境外生产企业注册方式包括所在国家（地区）主管当局推荐注册和企业申请注册。

下列十八类食品的境外生产企业由所在国家（地区）主管当局向海关总署推荐注册：肉与肉制品、肠衣、水产品、乳品、燕窝与燕窝制品、蜂产品、蛋与蛋制品、食用油脂和油料、包馅面食、食用谷物、谷物制粉工业产品和麦芽、保鲜和脱水蔬菜以及干豆、调味料、坚果与籽类、干果、未烘焙的咖啡豆与可可豆、特殊膳食食品、保健食品。

其他食品境外生产企业，应当自行或者委托代理人向海关总署提出注册申请并提交以下申请材料：

- （一）企业注册申请书；
- （二）企业身份证明文件，如所在国家（地区）主管当局颁发的营业执照等；
- （三）企业承诺符合本规定要求的声明。

向中国境内出口食品的境外

出口商或者代理商

向中国境内出口食品的境外出口商或者代理商（以下简称“境外出口商或者代理商”）应当向海关总署备案。

更多内容详见：[进口食品安全管理知多少](#)

将普通食品包装成能“助眠”的保健品，在线上平台推广销售，近日，一经营者因违反《中华人民共和国广告法》被市场监管部门立案调查。

近年来，节奏快、压力大导致睡眠差，不少年轻人也加入了“失眠大军”，一些以吃了能“睡得好、睡得香”，为卖点的食品也在网络平台悄然走红。但事实真的如此吗？近日，海沧区市场监管局执法人员根据广告监测线索，发现辖区一家电商经营者在“拼多多”平台上销售一款名为“深睡片”的产品。

在该电商的网络销售页面上，打出的广告宣称该产品“睡前一粒，深度睡眠，睡得香”“30 年失眠，一粒够了”等，在商品详情页面上则公然声称“深睡片”具有治疗失眠的功效。

商家所谓的“深睡片”真的可以治疗失眠，改善睡眠吗？这“深睡片”究竟是保健品还是药品？

执法人员对该电商企业经营场所进行突击检查，发现该产品包装盒的标签上标注的产品类型为“压片糖果”，产品成分为：山梨糖醇、麦芽糊精、驼乳粉等。很显然，该产品仅为普通食品，也并非保健食品或药品。

根据有关法律法规，治疗失眠是属于药品才能宣传的功效，改善睡眠则是属于保健食品才能宣传的功效范畴。

“压片糖果”是普通预包装食品的一个分类，绝对不是药品或保健食品；既然该产品属于普通食品，也就根本不具备保健功能或治疗功效。

显然，该经营者在平台店铺销售的“深睡片”页面宣传中涉及疾病预防、治疗功能、保健功效的广告内容，违反了《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

日前，海沧区市场监管局已依法对该经营者进行立案调查

普法链接

食品广告不得涉及疾病治疗功能

《中华人民共和国广告法》第十七条规定，除医疗、药品、医疗器械广告外，禁止其他任何广告涉及疾病治疗功能，并不得使用医疗用语或者易使推销的商品与药品、医疗器械相混淆的用语。

《中华人民共和国食品安全法》第七十三条第一款规定，食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

《网络食品安全违法行为查处办法》对此也有相关规定，其中第十七条第（二）项规定，入网食品生产经营者不得将网上刊载的非保健食品信息明示或者暗示具有保健功能。

信息来源：海沧区局

文章来源：厦门市场监管微信号

警情通报

近日，闵行区梅陇镇有疫情防控社区居民反映，该镇发放的第四批生活保障物资中，部分猪肉存在质量问题。闵行公安分局高度重视，第一时间会同市场监督管理部门开展调查。

2022年4月9日，梅陇镇镇政府与上海咨谕实业有限公司签订《保供协议》，约定由该公司于4月15日前提供猪肉产品11万份，每份规格为五花肉（2斤）和蹄髈（1斤），涉及采购金额人民币760万余元。期间，犯罪嫌疑人张某（男，38岁）、王某霞（女，37岁）、张某科（男，30岁）通过许某洁（女，34岁）采购人民币300余万元的猪肉后陆续运抵闵行区梅陇镇。在统一发放给辖区居民过程中发现冻猪肉产品中存在肥肉过多、品相不佳、多为边角料且变质变味等问题。发现该情况后，梅陇镇镇政府立即叫停了该批物资的发放，并通报公安机关和市场监督管理部门开展调查。

经公安机关查明，犯罪嫌疑人张某、许某洁、张某科等人在明知提供的保供产品存在质量问题的情况下，仍以次充好，以正常市场价格销售，且数额较大。王某霞则在明知上述人员销售伪劣产品的情况下，仍为其提供资金支持，起到帮助作用。

目前，相关犯罪嫌疑人因涉嫌销售伪劣产品罪已被闵行警方依法采取刑事强制措施，案件在进一步审理中。

食品伙伴网讯 近日，上海市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，沃尔玛华东百货有限公司上海施湾分店（下称“当事人”）因销售过期食品及标价外加价出售商品被上海市浦东新区市场监督管理局罚款 6.7 万元并没收违法所得 5.74 元。

行政处罚决定书显示，经查实，2022 年 1 月 6 日，市场监管部门执法人员在现场检查时发现，在当事人经营场所内货架上有“惠宜芡实”正在销售，标价为 29.9 元（不含税），其中 7 包的生产日期为“2020.12.05”，19 包的生产日期为“2020.12.31.”，保质期限均为 12 个月。至被查获，上述 26 包“惠宜芡实”均已超过保质期限。上述产品是于 2021 年 1 月 11 日从上海裕田农业科技有限公司购进，进价为 24.16 元/包（不含税），共计 32 包。自 2021 年 12 月 5 日至 2022 年 1 月 6 日共计销售出 1 包，标价为 29.9 元（不含税）。至被查，当事人销售超过保质期限的上述产品货值金额为 818.3 元，违法所得为 5.74 元。

另查实，自 2022 年 1 月 1 日起至案发，当事人将上述产品实际销售价变价为 40.9 元（不含税），标价仍为 29.9 元（不含税），期间共计销售上述产品 1 包，因当事人已将多收消费者的 11 元退还，故无违法所得。

违法行为一：当事人销售超过保质期的食品的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；”的规，构成销售超过保质期的食品的行为。根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第五项的规定决定处罚如下：1. 没收违法所得人民币 5.74 元。2. 罚款人民币 65000 元。

违法行为二：当事人在标价之外加价出售商品的行为违反了《中华人民共和国价格法》第十三条第二款“经营者不得在标价之外加价出售商品，不得收取任何未予标明的费用。”的规定，构成在标价之外加价出售商品的行为。根据《中华人民共和国价格法》第四十二条的规定决定处罚如下：罚款人民币 2000 元。

近日，由绥阳县人民检察院提起公诉的王某某销售有毒、有害食品罪一案，获得法院判决支持。

简要案情：2021年4月，被告人王某某在外地以低价购买了“德国黑金刚”“藏秘肾宝片”“肾宝片”共计20盒到绥阳县洋川街道销售。2021年10月27日，绥阳县市场监督管理局执法人员在王某某经营的摊点上查获待售的德国黑金刚1盒、藏秘肾宝片1盒、肾宝片3盒。经遵义市公安司法鉴定中心鉴定，送检的德国黑金刚、藏秘肾宝片中检出西地那非。根据国家食品药品监督管理局办公室发布《保健食品中可能非法添加的物质名单（第一批）》，西地那非为国家明令禁止在保健食品中添加的物质。

检察机关审查后认为，被告人王某某销售明知掺有有毒、有害的非食品原料的食品，其行为构成销售有毒、有害食品罪，依法向法院提起公诉，经人民法院开庭审理，对被告人王某某犯销售有毒、有害食品罪依法判处了刑罚。

广大消费者在购买商品的过程中，一定要通过正规渠道购买食品药品，提高安全防范意识，仔细查看生产许可证、保质期、生产厂家、生产批号等，否则不但会造成经济损失，还会严重危及自己的身体健康。在这里提醒大家，如果购买到不合格商品，一定要及时保存证据，并主动向市场监督主管部门举报，维护自身合法权益。

【刑法条文】

【生产、销售有毒、有害食品罪】第一百四十四条

在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料的，或者销售明知掺入有毒有害的非食品原料的食品的，处五年以下有期徒刑，并处罚金；对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处五年以上十年以下有期徒刑，并处罚金；致人死亡或者有其他特别严重情节的，依照本法第一百四十一条的规定处罚。

【相关法律】

《食品卫生法》第三十九条第二款

违法本法规定，生产经营不符合卫生标准的食品，造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，对人体健康造成严重危害的，或者在生产经营的食品中掺入有毒、有害的非食品原料的，依法追究刑事责任。

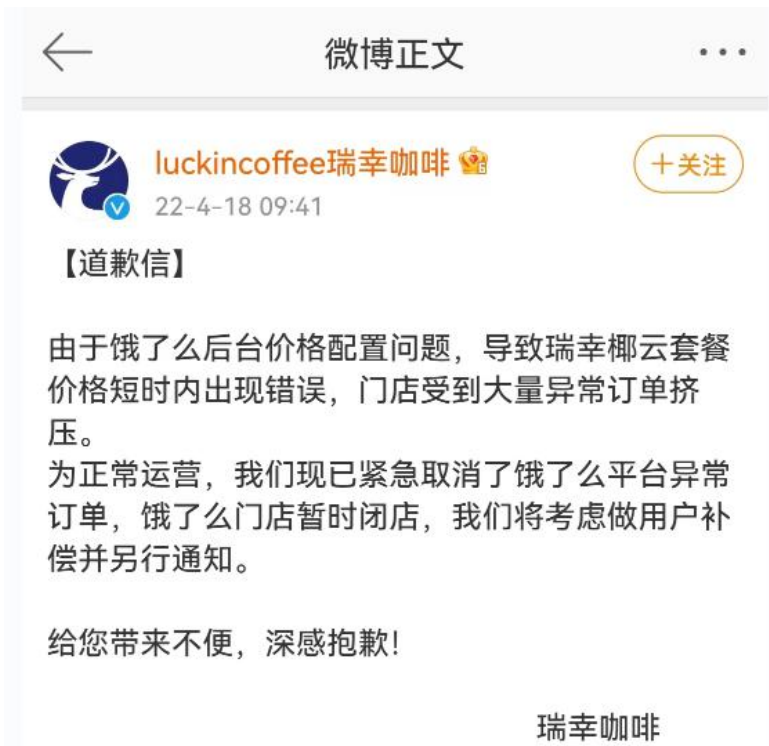
西地那非小知识

西地那非俗称万艾可，是一种处方药，用于治疗男性勃起功能障碍，还可以用于治疗肺高压与高山症等；其不良反应包括头痛，消化不良，视觉异常等。该药必须在医生指导下使用，不然会对服用者的健康和生命造成威胁。

外卖咖啡价格异常 瑞幸咖啡回应：系内部运营人员配置失误

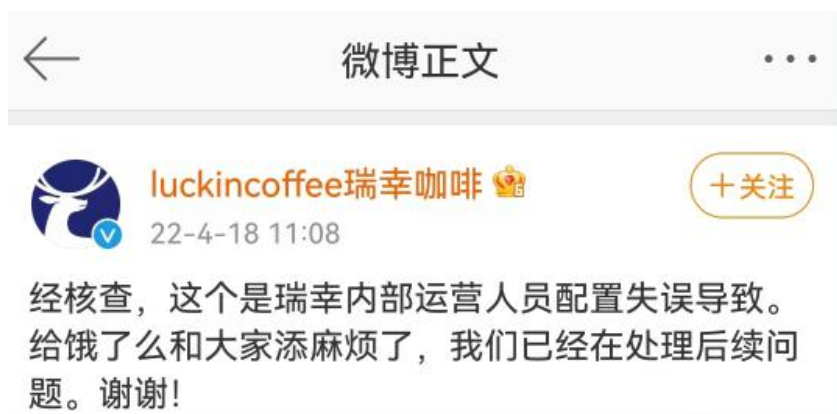
食品伙伴网讯 4月18日，多名用户反馈疑似瑞幸咖啡在饿了么出现价格异常，用户下单有大幅优惠。对此，瑞幸咖啡在官方微博上进行了回应。

上午9时41分，瑞幸咖啡在官方微博上发布道歉信称，由于饿了么后台价格配置问题，导致瑞幸椰云套餐价格短时间内出现错误，门店受到大量异常订单挤压。为正常运营，我们现已紧急取消了饿了么平台异常订单，饿了么门店暂时闭店，公司将考虑做用户补偿并另行通知。



(来源：瑞幸咖啡微博)

上午11时8分，瑞幸咖啡在道歉信的评论区回复称，经核查，是瑞幸内部运营人员配置失误导致，后续问题已在处理。



(来源：瑞幸咖啡微博)

购买商品需留心，看清商品生产期，切莫超过保质期……选购商品顺口溜，大家应该记得很熟了，但是如果生产日期是随意捏造的，那大家舌尖上的安全又该如何保障？别紧张，别紧张，遇到这样的违法行为，我们新津市场监管部门绝不手软，坚决让这样的企业“偷鸡不成蚀把米”。

近日，新津市场监管局针对一起虚假标注食品生产日期的违法案件，对当事人作出没收涉案牛油 441.92 吨，罚款 33144000 元的处罚，切实维护了消费者合法权益，净化消费环境。

案情回顾

2021 年 9 月 13 日，我局执法人员开展日常监督检查过程中发现，在某冷链物流园仓库，5 名工人正在将生产日期为 2020 年 9 月 20 日的牛油纸质外包装进行拆封，重新贴上生产日期为 2021 年 8 月 25 日的标签。我局执法人员当即展开进一步调查。

经调查，四川某食品加工有限公司租用该冷链物流园仓库，用于储存牛油。涉案牛油共计 441.92 吨自入库之日起至案发之日止一直储存于该仓库，尚未出库。

我局执法人员对涉案牛油进行了现场扣押，制作了现场检查笔录，提取了现场作业视频资料、照片以及其他证据材料等；对现场正在作业工人、当事人、仓库负责人进行了询问调查，制作了询问笔录；并对涉案牛油进行了抽样检验。

处理结果

我局认定该食品加工有限公司上述行为属于虚假标注食品生产日期，违反了《食品安全法》第三十四条第十项的规定：“禁止生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。食品生产经营者应保证其生产经营的食品标注的生产日期和保质期符合相关规定”。我局依据《食品安全法》第一百二十四条第一款第五项的规定进行查处。

责令当事人立即改正违法行为，没收查封牛油 441.92 吨并处货值金额十倍罚款 33144000 元！

案件反思

在日常经营过程中，个别食品生产经营者由于缺乏食品安全法律意识和食品安全主体责任意识，为了减少损失、降低成本，心存侥幸，随意标注食品生产日期或者保质期，有的推后标注生产日期，出现“早产”食品；有的涂改、遮挡、覆盖、抹擦、撕毁食品生产日期或者保质期。这些违法行为其实质目的是变相延长食品的保质期限，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，给消费者身体健康带来极大安全隐患。通过该案的查办，有效制止了当事人违法行为，打击了食品生产企业的违法行为，进一步保障人民群众食品安全，维护安全有序的市场经济秩序。

女子卖 150 碗熟肉被举报三无产品，法院判决退赔 5 万，合理吗？

网上出现了一则新闻，引发了巨大关注，一度高度热搜第一。

案件并不复杂。重庆王女士卖出 150 份扣碗类熟肉给一位客户，因没有标注产品相关信息，被买家举报为“三无产品”，告上了法庭。法院判决“退一赔十”，王女士要退还 4500 元货款并给予十倍赔偿，共计约 5 万元。王女士不服判决，以“非预包装食品”“买家知假买假”等理由上诉，结果被二审驳回，为此原判。

在网上放出的视频中，王女士的婆婆（即这 150 碗扣肉的制作人）哭得很可怜，很让人动容。再加上买家显然是一个操作无下限的“职业打假人”，网上舆论几乎都是痛骂买家、反对法院判决的。

这个案件，从“情理”角度，同情这位老婆婆，鄙夷这个职业打假人。

不过按照现行法规，法院也只能这么判。很多人认为法院应该采纳“知假买假不被支持”的操作——但需要明白的是，这只是一种“释法”，而且在司法界也有很大争议。至于有网友说应该判买家“敲诈勒索”，更是法盲的想法。如果他买了后去找店家私了，威胁店家不答应就要采取非法行动，那是敲诈勒索；但他是去法院起诉，不管诉求是什么，都是公民的合法权利——至于赔不赔、赔多少，那就是法院决定的了。

这里还应该注意：这个案子中，也并不是老婆婆做了菜去菜市场摆摊卖，而是其儿子儿媳开了家网店，老婆婆相当于这家网店的“供货商”。索赔判赔的主体是那家网店，而不是那位老婆婆。不管是按预包装食品还是小作坊食品，这家“网店”的这款产品都不合规。

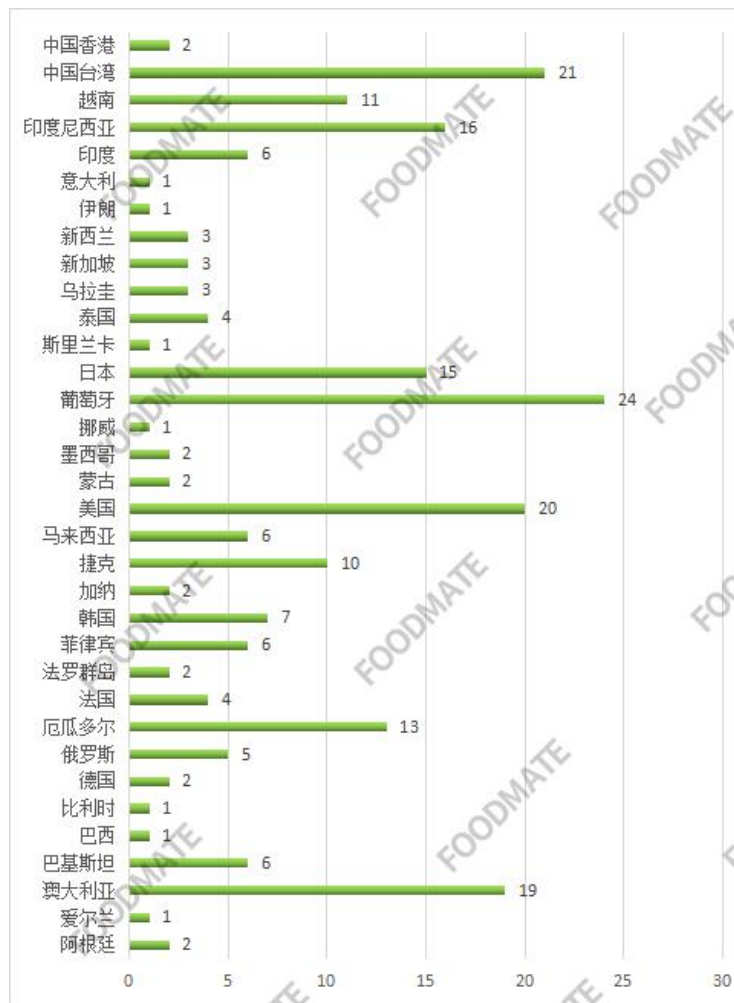
这就类似于，你开了家店，找了一些老人/残疾人供货，但你为了省成本，没有要求这些人按法规规范生产。等到被“打假”、被判罚了，就把这些老人/残疾人推出来卖惨博同情。

回到所卖的食品来说，现制现卖的熟食安全风险很低，适用的是餐馆标准；但一旦要通过电商渠道销售，就涉及到包装储存保质期的问题，安全风险就比现制现售高了许多，需要按照预包装食品来操作（至少也要遵循小作坊食品规范）。我个人观点：按照小作坊食品来监管高水分熟食，安全风险是相当高的，所以不应该批准此类食品的小作坊许可。

再说回这起“打假索赔”，我觉得不应该适用“退一赔十”的规定。这是一个不符合规范的生产，打架者明知其违规（先买了 3 份确定是“三无产品”），应该是举报而不是购买索赔——法院应该支持的是举报然后由监管部门查处。处罚内容，应该是对售出的产品进行召回，并罚款整改，但所罚的款应该上缴国库，举报者只能获得相应的“举报奖励”，而不是根据其购买金额“退一赔十”。【特别说明：这是我认为法规对此类案件“应该采取”的处理方式，不是指根据“现行法规”的处理方式。按照现行法规，索赔者和法院的处理才是合法合规的。】

食品伙伴网讯 4月21日，海关总署发布了2022年3月全国未准入境食品化妆品信息。2022年3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、化妆品分别为223批次、1批次。

信息显示，未准入境的食品产地涉及阿根廷、爱尔兰、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、比利时、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、法罗群岛、菲律宾、韩国、加纳、捷克、马来西亚、美国、蒙古、墨西哥、挪威、葡萄牙、日本、斯里兰卡、泰国等。其中，来自葡萄牙的最多，有24批次，涉及冷冻猪六分体带骨前段、冷冻猪六分体带骨后段、冷冻猪六分体带骨中段三种产品。



未准入境食品产地

未准入境的食品中，不合格原因多集中在标签不合格、货证不符、检出动物疫病、食品添加剂使用问题、未按要求提供证书或合格证明材料、未获检验检疫准入这些方面。还有少部分食品检出包装不合格、产品霉变、感官检验不合格、含有未获检验检疫准入的动植物成分、检出寄生虫、微生物污染问题、重金属污染等问题。另外，极少部分食品还检出超过保质期、含有杂质、污秽腐败、真菌毒素污染等问题。

更多内容详见：[货证不符、食品添加剂使用问题……3月224批次食品和化妆品未准入境](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 12 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、食糖、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、蛋制品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、速冻食品、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 27 大类食品 550 批次样品，检出其中饮料、酒类、蜂产品、水果制品、调味品和食用油、油脂及其制品等 6 大类食品 11 批次样品不合格。发现的主要问题是，微生物污染、兽药残留超标、食品添加剂超范围超限量使用、质量指标不达标等。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山西、上海、江苏、浙江、安徽、福建、江西、河南、广东、云南、甘肃、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、微生物污染问题

（一）山西华联生活超市有限公司府东分公司销售的、标称山西省晋城市强民食品有限公司生产的沙棘汁，其中酵母数不符合食品安全国家标准规定。

（二）淘宝网 Coupon 洋行（经营者为上海福晨食品有限公司）在淘宝网（网店）销售的、标称广东省潮州市潮安区正大食品厂生产的无花果（话化类），其中霉菌数不符合食品安全国家标准规定。

（三）拼多多银川杞福来（经营者为宁夏回族自治区银川市兴庆区乐杞来食品商行）在拼多多（手机 APP）销售的、标称宁夏宁安堡土特产品有限公司委托甘肃省庆阳市兰州佳旺奇食品有限责任公司生产的甘草杏，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（四）宁夏回族自治区银川市金凤区大不同超市贸易巷店销售的、标称宁夏回族自治区固原市隆德县悦来商贸有限公司生产的头坛香醋，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（五）淘宝森洋进口食品（经营者为福建省泉州市晋江市东石镇千百味食品商行）在淘宝网（网店）销售的、标称福建省漳州市再昌食品有限公司的甘草橄榄（蜜饯），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

二、兽药残留超标问题

淘宝网云南特产会泽馆（经营者为云南省会泽睿溪商贸有限公司）在淘宝网（网店）销售的、标称云南丁氏蜂业工贸有限公司委托云南丁氏蜂业工贸有限公司冠源加工厂生产的油菜花蜂蜜，其中呋喃西林代谢物残留量不符合食品安全国家标准规定。云南丁氏蜂业工贸有限公司对检验结果提出异议，并申请复检；经复检后，维持初检结论。

更多内容详见：[市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 12 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

农业农村部办公厅关于开展 2022 年国家农产品质量安全监督抽查的通知（农办质〔2022〕6 号）

各省、自治区、直辖市及计划单列市农业农村（农牧）、畜牧兽医、渔业厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局：

为深入实施食用农产品“治违禁 控药残 促提升”三年行动（以下简称“三年行动”），持续严打禁限用药物违法使用行为，推动农产品质量安全形势稳中向好，我部决定开展 2022 年国家农产品质量安全监督抽查工作。现将有关事项通知如下。

一、工作目标

坚持问题导向，围绕“菜篮子”产品中的重点品种、重点参数、重点对象，严格落实“双随机、一公开”工作要求，探索监督抽查双向评价工作机制，提高问题发现率，强化执法办案，切实增强监督抽查工作的实效性。

二、工作重点

聚焦“三年行动”治理的重点品种及其主要产区，结合农产品质量安全风险监测中发现的问题隐患和日常监管中发现的问题，确定监督抽查的重点品种、参数及对象。详见《国家农产品质量安全监督抽查工作任务表》（附件 1）。

（一）重点品种

种植业产品：豇豆、韭菜、芹菜。

畜禽产品：牛肉、羊肉、鸡蛋、乌骨鸡肉。

养殖水产品：大口黑鲈、乌鳢、鳊鱼、大黄鱼。

除以上 11 个重点品种外，各地“三年行动”中增加的重点品种、我部专项监测发现问题较多的小宗品种也要纳入监督抽查范围。其中，绿色食品、有机农产品和地理标志农产品抽样量要占总抽样量的 10%。

（二）重点参数：禁止使用的农药及蔬菜、水果等特定农产品中禁用农药，畜禽产品、养殖水产品中禁用的药品及其他化合物、产蛋期不得使用的兽药、停止使用兽药。

（三）重点对象：优先选择纳入地方重点监管名录的种植养殖基地、农产品生产企业、农民专业合作经济组织、种植养殖大户、屠宰厂（场）。

原则上每个县（区）抽取样品总量不超过 20 个，同一生产主体抽取样品总量不超过 2 个。

更多内容详见：[农业农村部办公厅关于开展 2022 年国家农产品质量安全监督抽查的通知（农办质〔2022〕6 号）](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于加强食品生产安全风险排查防控工作的通知（市监食生发〔2022〕31号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为深入学习贯彻习近平总书记关于防范化解重大风险重要论述精神，落实党中央、国务院食品安全工作决策部署，防范化解生产领域食品安全风险，保障食品安全，促进食品产业高质量发展，现就加强食品生产安全风险排查防控有关工作通知如下。

一、高度重视食品安全风险排查防控工作

加强食品安全风险管理是食品安全法律制度的明确规定，也是食品安全监督管理的基本原则。各级市场监管部门要深刻认识加强食品安全风险排查防控的重大意义和重要作用，切实把排查防控食品生产安全风险作为工作常态、摆上重要日程、精准抓好落实。坚持问题导向和底线思维，进一步树牢风险防控意识，完善风险防控机制，强化风险防控措施，落实风险防控责任，切实提升食品安全风险排查防控的能力水平。坚持源头预防和标本兼治，重点排查防控食品生产企业、重点区域、重点品种的食品安全风险。坚持“严”的主基调，抓早抓小、抓细抓实，科学防范系统性区域性食品安全风险，有效保障食品质量安全，不断提升人民群众对食品安全的获得感和满意度。

二、加强企业食品安全风险排查防控

坚持“谁监管、谁负责、谁排查、谁防控”，按照食品生产监管事权，由负责监管企业的市场监管部门组织食品安全监管人员、专家和企业食品安全管理人员，在企业食品安全自查的基础上对其开展基础风险调查和动态风险排查。开展基础风险调查，可以结合监督检查或者组织专门调查，重点针对企业生产的食品类别、生产加工场所环境卫生条件、设备设施、人员和规章制度、原辅料采购、生产过程控制、食品检验、包装标签、原辅料和成品贮存等方面存在的食品安全风险，分析研判列出企业存在的基础风险清单。开展动态风险排查，重点针对监督检查、抽检监测、部门通报、投诉举报、舆情信息等反映的食品安全风险，分析研判列出企业存在的动态风险清单。督促食品生产企业按照排查出的企业基础风险和动态风险清单，逐条分析研究，提出切实可行的整改措施清单，并明确责任部门、责任人员和完成时限。

负责监管企业的市场监管部门要落实监管责任，通过监督检查、监督抽检、责任约谈、进驻督导、典型曝光等措施压实企业主体责任，督促企业整改到位；对拒不整改的，要依法查处。要按照“一企一档”制定监督食品生产企业排查防控的风险清单、措施清单和责任清单。

三、加强重点区域食品安全风险排查防控

各省级市场监管部门负责组织开展区域性食品生产安全风险排查防控工作，组织市、县市场监管部门的食品安全监管人员和专家，开展区域性风险排查。坚持问题导向、聚焦重点区域，针对食品生产加工集聚区、食品生产加工产业园、食品加工小作坊园区等，从食品生产环境卫生条件、原辅料使用、生产加工控制、产品检验、贮存销售等方面分析风险问题，结合对企业的监督检查、抽检监测、投诉举报、舆情信息等反映的食品安全问题，分析研判列出存在的区域性食品生产安全风险。根据排查的风险问题，研究防控措施，包括向地方政府通报、组织区域整治、开展帮扶指导等。属地市场监管部门要按照“一域一档”建立区域性食品安全风险清单、措施清单和责任清单。

更多内容详见：[市场监管总局办公厅关于加强食品生产安全风险排查防控工作的通知（市监食生发〔2022〕31号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警




工业和信息化部公开征求对《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第1号修改单（二次征求意见稿）的意见

为进一步规范食品和化妆品包装要求，工业和信息化部组织完成了《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第1号修改单（二次征求意见稿）的编制工作。为进一步听取社会各界意见，现对修改单二次征求意见稿及编制说明予以公示，截止日期2022年4月24日。

如有不同意见，请在公示期间填写《强制性国家标准意见反馈表》，通过电子邮件发送至KJBZ@miit.gov.cn（邮件主题注明：《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第1号修改单二次征求意见稿公示反馈）。

公示时间：2022年4月18日-2022年4月24日

联系电话：010-68205261

- 附件：1.  《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第1号修改单（二次征求意见稿）.doc
2.  《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第1号修改单（二次征求意见稿）编制说明.docx
3.  强制性国家标准意见反馈表.doc

工业和信息化部科技司

2022年4月18日

文章来源：工信部

食品伙伴网讯 日本的特殊用途食品是指针对婴儿、妊娠哺乳期妇女、吞咽困难人群、病患等 4 类人群进行特殊加工并标示其特定用途的食品。在日本作为特殊用途食品销售时，其标识内容必须获得消费者厅许可。由消费者厅、专家委员会、厚生劳动省等多个部门联合审核标识内容是否适宜，产品是否满足规格基准及特定要求。食品伙伴网针对网友及客户所感兴趣的日本特殊用途食品问题进行汇总分析，将大家关注度较高的日本特殊用途食品的申报流程，审批相关检测项目，允许标示项目等分 3 期内容进行分享。本期将同大家重点分享第一部分：申报流程部分。

(1) 获批数量

自 1947 年特殊用途食品标示制度实施以来，截止至 2022 年 3 月 25 日，日本共批准了 89 款标示特殊用途食品，具体产品种类和产品数量如下表所示：

特定用途食品类型			许可数量	
特殊用途食品	病患用食品	按照规格基准许可型	低蛋白食品	13
			去除过敏原食品	7
			无乳糖食品	7
			综合营养食品	7
			糖尿病患者用组合食品	0
			肾病患者用组合食品	2
		个别评价型	11	
	妊娠，哺乳期妇女用奶粉		0	
	婴儿配方乳	婴儿配方乳粉	11	
		婴儿配方液体乳	4	
	吞咽困难人群用食品	吞咽困难者用食品	18	
粘度调整用食品		9		
合计			89	

(2) 申报流程

日本的特殊用途食品按照什么流程申报？申报具体需要多少费用？获批需要多长时间呢？

首先申请人准备申请所需要的文件向消费者厅提交许可申请，同时委托指定试验检测机构对生产样品进行检测。消费者厅收取 9,800 日元的申请受理费用，指定试验检测机构按照各类产品所规定的检测项目，收取相应的试验检测费用。

已公布产品规格基准的产品，消费者厅结合申请人提交的许可申请文件及试验检测机构的检测结果，审核标示内容是否合规，产品各项指标是否满足规格基准要求等内容。没有制定规格基准的个别评价型产品，消费者厅组织专家委员会对产品的适宜性及安全性进行评价，结合相关意见进行审核。

更多内容详见：[日本特殊用途食品介绍](#)

越南《海关在线》4月14日报道，越南粮食协会（VFA）数据统计显示，3月份越南出口大米53.14万吨，价值2.63亿美元。1至3月累计出口大米150.3万吨，价值7.31亿美元，数量和价值分别同比增长26.34%和12.91%。

该协会称近期越南大米出口价格呈上涨趋势，仅碎米出口均价就已上涨了17美元/吨。为平抑国内粮价上涨趋势，中国也将加大对国外大米的进口力度。因此作为越南农产品主要出口商品之一的大米，未来出口至中国市场前景持续看好，但也需留意柬埔寨等大米出口国同类产品的激烈竞争。

2022 年 4 月 14 日，美国农业部（USDA）发布了《2021 年美国农产品出口年鉴》。年鉴显示，2021 年度美国农产品出口总额创历史新高的 1770 亿美元，大豆、玉米和牛肉位居美国出口前三位。大豆成为美国农产品出口的第 1 位，达到创纪录的 274 亿美元，中国再次成为美国大豆出口的首选目的地。年鉴还提供了美国对世界农产品出口的统计摘要，包括两个部分：（1）美国主要出口农产品，年鉴中显示的前 13 个出口产品组占 2021 年美国农产品出口总量的 74%，分别为牛肉及其产品、玉米、棉花、乳制品、乙醇、新鲜水果和蔬菜、猪肉及其产品、禽肉及制品、加工食品、水稻、大豆、坚果和小麦；（2）美国农产品出口的主要目的地，2021 年，美国前 15 个最大的出口市场占美国农产品出口总额的 80% 以上，它们是：加拿大、中国、哥伦比亚、多米尼加、埃及、欧盟、印度、印度尼西亚、日本、墨西哥、菲律宾、韩国、中国台湾、英国和越南。

食品伙伴网讯 2022年4月20日，据美国食品安全新闻网消息，美国禽流感疫情暴发创历史最高纪录。

就在70天前，美国最严重的高致病性禽流感(HPAI)疫情发生在2015年。从所有迹象来看，在2022年短短两个多月内已经发生的HPAI疫情超过了2015年的禽流感记录。

最近，仅仅四个商业鸡群就扑杀了1500多万只病禽。

根据美国疾病控制和预防中心(CDC)的说法，最近检测到的HPAI病毒并没有带来直接的公共卫生问题。美国尚未发现感染禽流感病毒的人类病例。作为提醒，建议将所有家禽和蛋类正确处理并烹饪至165华氏度的内部温度，作为食品安全预防措施。

农业局的经济学家发现，截至4月7日，在31个州的野生禽类中检测到600多种HPAI病毒，在25个州的商业和后院鸟群中检测到158种HPAI病毒。

农业局局长Zippy Duvall说：“HPAI疫情是对所有家禽饲养者的一个紧急提醒，要确保他们的生物安全措施到位。”。“必须尽一切努力保护我们所照管的动物的健康，以保持美国的食品供应充足。”

农业局的经济学家表示，今年的鸡蛋库存比2015年高38%，但鸡蛋价格大幅上涨。

2015年禽流感疫情是当时美国历史上最严重的一次，在2014年12月至2015年6月期间，影响了15个州的4800多万只家禽。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/04/avian-flu-outbreaks-in-u-s-top-previous-record/>

（人民报）越南工贸部贸易促进局副局长黎黄才表示，阿尔及利亚是越南在非洲头等重要伙伴之一。目前，两国正促进在经贸和投资等多个领域的关系。

为了助力企业开拓该市场，在 2022 年国家贸易促进计划框架内，工贸部贸易促进局和越南驻阿尔及利亚商务处将联合于 4 月 19 日举行对阿尔及利亚市场出口咨询会。该活动将在胡志明市举行，同时在 Zoom、贸易促进局脸书粉丝团等平台上举行。

在咨询会上，该计划的专家、报告员将引导企业把握和采用阿尔及利亚对部分农产品和食品的进出口规定、标准和条件，帮助企业和生产商采用和遵守，助力越南企业恢复生产和促进出口。

越南驻阿尔及利亚贸易参赞黄德润表示，近年来，阿尔及利亚主张实现经济多样化，促进出口和减少进口，然而这仍是越南货物潜在的市场。值得注意的是，阿尔及利亚市场对咖啡、胡椒、腰果、水产品 and 饮料等越南优势产品的进口需求较大。

尽管阿尔及利亚是越南越南企业潜在市场和加大对非洲各国投资和贸易合作力度的重要门户，但两国双边贸易额仍较少。

据越南海关总署的统计数据，2017 年越阿两国双边贸易额达 3 亿美元，其中越南对该国出口额达约 2.81 亿美元。2021 年，越南对阿尔及利亚出口额仅达 1.53 亿美元，其中绿色咖啡豆出口量和出口额分别为 56545 吨和 9968 万美元。今年第一季度，越南对阿出口额达 3060 亿美元，与 2021 年同期相比下降 0.5%。

特别的是，在越南输出阿尔及利亚的货物结构中，咖啡占出口总额的 65%。未来，阿尔及利亚仍是越南咖啡潜力巨大的出口市场，同时咖啡也成为越南输阿第一大产品。其次为大米。此外，阿尔及利亚对椒、肉桂和腰果仁的需求较大。水产品也成为越南输阿 5 大产品之一，在越南对该市场的出口额中占最大比重。

然而，黄德润表示，在对该市场出口产品时，各家企业需仔细了解该市场和有关关税、劳动法、支付方式等的政策。（完）

食品伙伴网讯 2022年4月17日，泰国农业和合作社部部长顾问阿隆功表示，收到驻中国泰国农业咨询办公室报告。驻北京、广州、上海总领事馆农业处报告，由于发现一辆来自泰国的货柜卡车受新冠病毒污染，4月12日至14日泰国榴莲进口暂停3天后，云南磨憨口岸自4月15日起开放从老挝磨丁边境进口泰国榴莲。检查站的开放时间为08:30-21:00和5:30-21:00是空卡车通过的时间。广西友谊关的开放时间为8:00-19:00，但交通拥堵，请避开以降低风险。

部长顾问阿隆功继续表示，接下来是泰国水果榴莲、山竹、红毛丹、龙眼的旺季，预计今年的产量超过100万吨，要求出口商应根据农业和合作社部部长令，采取措施防止新冠病毒污染，并严格按照政府规定对产品进行消毒。泰国榴莲协会继续采取措施不断提高防止榴莲被新冠病毒污染的措施，宣布将4月22日定为各企业全体员工进行清扫、消毒、ATK检查日(Big Cleaning & ATK day)。

部长顾问阿隆功建议增加海运和空运。可通行泰国水果进口的中国港口有：广西钦州港，自泰国林查班港至钦州港每周4-7班，时长3-8天，放行及通过冷链仓库时长约3-4天。深圳蛇口港，自泰国林查班港到蛇口港平均每天1-4班，时长6-11天。上海南沙港，自泰国林查班港到南沙港平均每天1-3班，时长5-9天，但即使南沙港开放，却有密集的新冠病毒测试措施，可能比平时有更多的延迟时长。可通行泰国水果进口至中国的航空运输有：深圳宝安机场运营顺丰公司货运航班，单程载重约25吨，从泰国素万那普机场到深圳宝安机场，每周6班（周六除外）。虽然上海浦东机场也开通运输航线，但因为上海无限期延长封锁，将造成货物放行和交付延误。

部长顾问阿隆功最后表示，将增加泰国水果出口至中国的集装箱数量，尝试使用一种发电机安装的集装箱类型，新型集装箱可用于海运、陆运和铁路运输，特别是可适用于丹坪翔（越南-中国）铁路航线（没有电源插座来管理冷藏集装箱的火车运输）。政府正准备在下周通过“中国-老挝”火车运输出口一批新的榴莲至中国。

国际预警

美国FDA发布瓶装水中氟含量的最终规定

食品伙伴网讯 据美国联邦公报消息，2022年4月20日，美国食品药品监督管理局（FDA）发布2022-08273号文件，规定了瓶装水中氟化物的最大允许水平。

该最终规则将国产包装和进口瓶装水中的氟化物最大允许水平修改为0.7 mg/L。

该规定于2022年6月21日生效。合规日期为2022年10月17日。

更多详情参见：<https://www.federalregister.gov/documents/2022/04/20/2022-08273/beverages-bottled-water>

食品伙伴网讯 2022 年 1 月至 3 月，欧盟、美国、日本、韩国、加拿大共通报对华预警食品 506 批次，涉及 29 类产品。利用食品伙伴网自主研发的食品安全抽检查询分析系统，本文对 2022 年第一季度对华预警抽检情况进行汇总，并分别对通报预警产品数量较多的欧盟、美国、日本、韩国、加拿大五个国家/组织产品进行分析，以供行业参考。

1. 对华预警数据概况

通过统计可以看出，2022 年 1 月至 3 月美国通报对华预警产品数量最多，为 246 批次，其次是韩国，详细产品数量见图 1。

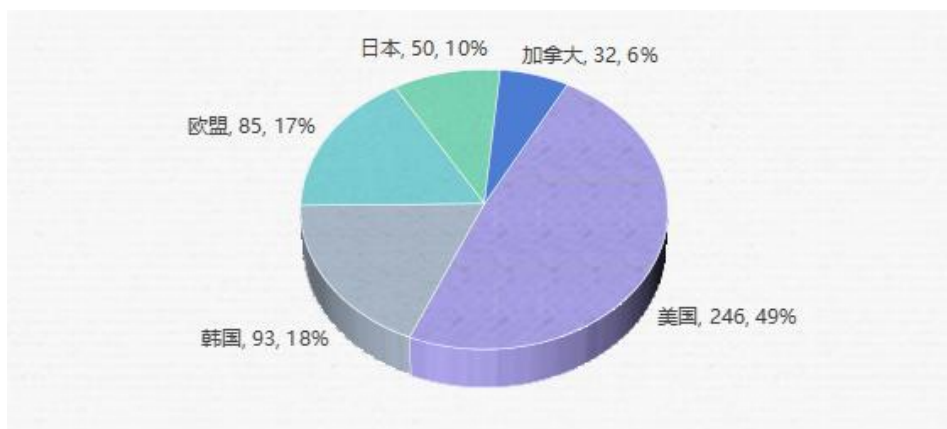


图 1 2022 年第一季度各国对华预警产品通报数量及占比统计

所有对华预警产品中，通报数量位居前三位的类别为食品相关产品、蔬菜及其制品、水产及其制品，分别占总量的 18.77%、17.98%和 13.44%。各食品分类占比见图 2。

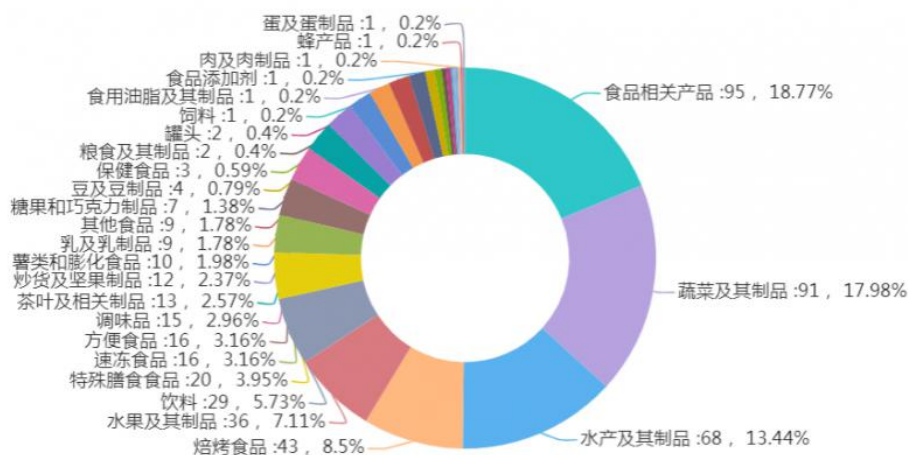


图 2 2022 年第一季度对华预警产品分类占比

更多内容详见：[2022 年第一季度我国食品出口预警通报分析](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

法国发布婴儿配方奶粉营养成分的专项检查报告

2022年4月12日，法国竞争、消费和欺诈控制总局发布婴儿配方奶粉的营养成分的专项检查报告，检查人员在生产阶段、超市和制药厂检查了45家企业，并采集了43个样本，这些样品是粉状制剂，对于每个样品，技术人员进行了115项分析，涉及大约60个营养成分项目，包括能量含量、宏观营养素如蛋白质和脂肪的组成、微量营养素如维生素和矿物质等。结果显示在检查的43种产品中，有8个样品的营养素含量与监测不一致，84%的产品标签不合格。在检查的45家机构中，有8家发现存在不合格的情况。

2022 年第一季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

食品伙伴网讯 根据美国食品药品监督管理局（FDA）发布的 2022 年 1-3 月份拒绝进口产品信息，食品伙伴网进行了统计。2022 年 1-3 月份我国共有 685 批次产品被美国 FDA 拒绝进口，其中遭拒绝进口的食品有 168 批次。

一季度我国食品遭拒绝进口原因排前三位的分别为：三聚氰胺；全部或部分含有污秽或其它不适于食用的物质；有毒有害物质。具体统计情况如下图所示：



一季度我国食品遭美国拒绝进口的其他原因包括沙门氏菌（2 例）、未声明过敏原（1 例）、违反 FD&C 法案第 805 条（7 例）、未注册为低酸罐装食品或酸化食品制造商（3 例）和外国政府或工厂、仓库或其它机构的所有者、经营者或其代理人拒绝美国检查人员进入（2 例）。

食品伙伴网提醒各出口企业：应严格控制食品在运输过程中的质量状况，避免由于长距离运输出现食品腐烂变质的情况；针对三聚氰胺问题，企业应做好原辅料的控制；同时，也要注意产品中有毒有害物质的存在。

相关报道：[2022 年 1 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（1 月汇总）](#)

[2022 年 2 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（2 月汇总）](#)

[2022 年 3 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（3 月汇总）](#)

国际预警

2022年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月21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	4月5日	其他粉末清凉饮料（WALNUT ALMOND ADLAY TEA）	DAMTUH F&B CO., LTD		韩国	大肠菌群阳性	東京	株式会社信商事	自主检查
2	4月5日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：黑虎虾	THAI MINH LONG SEAFOOD CO., LTD (TML)		越南	检出 恩诺沙星 0.05 ppm	川崎	株式会社大冷	命令检查
3	4月5日	小粒落花生		QINGDAO HAWA-NUTS FOODSTUFF CO., LTD.	美国	检出 黄曲霉毒素 24 μg/kg (B1: 21.8 μg/kg、B2: 2.1 μg/kg)	横浜	株式会社貝塚	命令检查
4	4月5日	生鲜开心果		NAZARIA SABZ GOSTAR PARSIAN	伊朗	检出 黄曲霉毒素 49 μg/kg (B1: 46.6 μg/kg、B2: 2.8 μg/kg)	東京	スベントラス株式会社	命令检查
5	4月5日	调味料 (YELLOW TUCUPI (CASSAVA SAUCE))	MANIOCA COMERCIO DE ALIMENTOS DA AMAZONIA LTDA		巴西	检出 氰化物 88 mg/kg	名古屋	有限会社 弘英塗装	命令检查

更多内容详见：[2022年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月21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 2022 年第 15 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 6 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
2022-4-12	比利时	尼龙滤网	2022. 2169	初级芳香胺迁移 (0.033; 0.039; 0.017 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2022-4-12	比利时	土豆捣碎器	2022. 2176	初级芳香胺迁移 (0.031; 0.052; 0.054 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2022-4-13	捷克	竹杯	2022. 2188	未经授权使用竹子	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2022-4-13	荷兰	叶黄素粉	2022. 2205	多环芳烃超标 (7 8.3 μg/kg)	仅限通知国分销/通知发货人	注意信息通报
2022-4-14	西班牙	塑料餐具	2022. 2230	未经授权使用竹子	分销至其他成员国/从收件人处撤回	后续信息通报
2022-4-15	斯洛文尼亚	糖果	2022. 2244	日落黄含量过高 (100±20 mg/kg) ; 未经授权添加赤藓红 (3.6± 0.7 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报

据通报，不合格塑料餐具除在西班牙销售外，还销至了安道尔、摩洛哥和葡萄牙。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，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

北方春播玉米面积、产量均占全国一半以上，当前正处于春耕备播关键时期。总体看，今年北方玉米春播条件较为有利，土壤墒情整体较好，春季气温回升快，有利于足墒播种，但局部还存在土壤湿度过大、气候不确定性大等不利因素。针对生产形势和气候特点，2022 年北方玉米春播要以“精整地、选优种、巧施肥、抢墒播、控病虫”为重点，以提高密度和整齐度为目标，推进落实单粒精播、种肥同播等关键措施，着力提高播种质量，确保苗全苗匀苗壮，构建合理高产群体，打好玉米丰产丰收基础。

（一）精细整地，打好播种基础。因地制宜采用玉米秸秆覆盖免耕、覆盖条带耕作、碎混还田等方式进行秸秆处理，加快秸秆离田进度。对秋整地、秸秆深翻还田地块，坚持保底墒、封表墒，土层化冻 7—8 厘米时顶凌封墒，15—18 厘米时再耙地、起垄、镇压连续作业；对秋整地、起垄地块，土层化冻 3—5 厘米时顶凌镇压。对春整地、土壤墒情好的地块，采取旋耕灭茬、深松整地，也可翻耕整地，翻耕、耙、耩、起垄、镇压连续作业；对缺墒地块，尽量少动土，采取少耕或免耕方式灭茬播种或原垄卡种；对土壤过湿地块，适时机械化雪散墒，明水地块及时排水。

（二）优选良种，科学施用肥料。根据自然生态条件 and 生产实际，选择通过国家或省级审定的熟期适宜、高产稳产、耐密抗倒、抗逆广适、抗病抗虫、宜机械化作业的优良玉米品种。避免种植生育期偏长的品种，杜绝越区种植。根据市场需求，因地制宜选择优质专用型或粮饲兼用型青贮玉米品种。同一种植区域内优化搭配不同品种使用。播前种子分级处理，筛选均匀一致的种子晒种 1—2 天，提高种子活力和发芽率；精准种子包衣，杜绝“白籽”下地，确保促根壮苗。根据土壤肥力、产量水平、品种特性、种植密度等科学备肥，按照有机无机配施，基肥种肥前施、磷钾肥早施、追肥分施的原则进行施肥。结合测土配方结果确定氮磷钾用量，重视硫、锌等中微量元素施用，一般亩用磷酸二铵 10—15 公斤，尿素 25—30 公斤，硫酸钾 5—10 公斤，其中 40%氮肥和全部磷钾肥做底肥、种肥深施，其余 60%氮肥在拔节后、大喇叭口期前追施。如选用 30%释放期为 50—60 天的缓控释氮素，可将全部肥料一次性做底肥施用，后期不再追肥。

（三）适墒播种，构建高产群体。土壤墒情适宜地区，当 5 厘米地温稳定通过 10—12℃时抢墒机械单粒精播，一次完成施肥、播种、覆土、镇压等作业，提高播种质量。土壤墒情差、有水浇条件的地块，可采取膜下滴灌、浅埋滴灌配套密植高产精准调控技术，做好滴水出苗，提高保苗率和群体整齐度；易旱、无水浇条件的地块，采取免耕播种或平播、垄沟播种等方式，适当深播或深覆土，加重镇压。土壤湿度大、地温低的地块，提早起垄散墒、提高地温，垄上播种，适当浅播或浅覆土，隔天适度镇压。西北旱作雨养区根据墒情适度拉长播期，等雨适墒播种。旱情严重的地块，宜采取“坐水种”或浇水造墒后播种。因地制宜确定密度，一般亩保苗 4000 株左右，整地播种质量高、肥水供应充足、生产条件整体较好、且选用耐密抗倒玉米品种的，亩保苗密度可增至 4500—5000 株。如适播期内未达到播种条件，及时改种早熟品种，并适当增加种植密度。

（四）加强监测，防控病虫害。播后做好化学除草，选择安全有效的除草技术模式，减少长残留性除草剂使用。墒情好的地块，以苗前封闭除草为主，苗后除草为辅；墒情差的地块，以苗后除草为主，苗前封闭除草为辅。加强病虫害监测预警，准确掌握发生动态，重点关注可能大部中等发生、局部偏重发生的玉米大斑病，大部中等发生的玉米螟，局部集中危害的粘虫和蚜虫。源头选用抗病抗虫品种，在种子精准包衣基础上必要时再次包衣。苗期、穗期、花粒期落实绿色防控、生物防治技术措施，玉米生育中后期可采用高地隙喷药机或植保无人机进行统防统治，提高防控效果，降低病虫害为害损失。

来源：农业农村部玉米专家指导组、全国农业技术指导服务中心

文章来源：农业农村部

为做好 2022 年花生、向日葵主要病虫害防控技术指导工作，千方百计保障油料生产安全，全国农技中心组织有关专家研讨会商制定了花生、向日葵主要病虫害防控技术方案。请各地结合实际，细化技术措施，指导做好病虫害防控。

全国农技中心

2022 年 4 月 15 日

2022 年花生主要病虫害防控技术方案

全国农技中心

花生是我国重要油料作物，病虫害是制约花生生产量和品质的重要因素，花生常见的重要病虫种类有褐斑病、黑斑病、网斑病、锈病、青枯病、疮痂病、白绢病、茎腐病、根腐病、果腐病、根结线虫病、蛴螬、金针虫、地老虎、棉铃虫、蚜虫、叶螨、蓟马、甜菜夜蛾、斜纹夜蛾等。为切实做好 2022 年花生病虫害防控技术指导工作，保障花生产业发展，特制定本方案。

一、防控目标

防治处置率 85%以上，综合防治效果 80%以上，病虫危害损失率控制在 5%以内，绿色防控技术覆盖率 50%以上。

二、防控策略

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，优化田间生态系统，推广抗（耐）病虫品种、健身栽培、生态调控、理化诱控、生物防治等技术措施，科学使用高效、低风险农药，推广绿色防控技术，推进花生病虫害可持续治理，保障花生生产安全。

三、不同生育期防控重点

播种期：地下害虫、根腐病、茎腐病、冠腐病、根结线虫病等。

苗期：甜菜夜蛾、棉铃虫、蚜虫、蓟马、叶螨、青枯病、根腐病、茎腐病、冠腐病等病虫。

开花下针期至饱果成熟期：甜菜夜蛾、棉铃虫、斜纹夜蛾、蛴螬、地老虎、金针虫、白绢病、果腐病、褐斑病、黑斑病、网斑病、锈病、疮痂病等。

更多内容详见：[全国农技中心制定 2022 年花生、向日葵等油料作物病虫害防控技术方案](#)

文章来源：农业农村部

2021 年度广东省科学技术奖名单公布 这些食品领域项目获奖

食品伙伴网讯 4月15日,广东省人民政府网站公布了2021年度广东省科学技术奖获奖名单,包括22项自然科学奖(一等奖8项、二等奖14项)、12项技术发明奖(一等奖5项、二等奖7项)、142项科技进步奖(特等奖3项、一等奖35项、二等奖104项)、4名专家科技合作奖。

根据名单显示,有以下食品领域项目获奖:

序号	项目编号	项目名称	主要完成人	主要完成单位	提名单位/ 提名专家
1	J03-特-01	中国食品微生物安全科学大数据数据库构建及其创新应用	吴清平 张菊梅 丁郁 薛亮 陈谋通 叶青华 吴诗 王涓 陈玲 万强 郭伟鹏 蔡芷荷 张健伟 杨小鹊 张淑红 蔡淑珍 寇秀颖 李爱梅 韦献虎 古其会 雷涛 张友雄 刘振杰 柏建玲 邓金花 陈惠元 陈志勇 曲晓莹 林秀华 杨宁	广东省科学院微生物研究所 暨南大学 华南农业大学 广东环凯微生物科技有限公司 无限极(中国)有限公司 广东鼎湖山泉有限公司 广东环凯生物科技有限公司	广东省科学院
一等奖					
1	J011-1-01	香稻增香增产关键技术创建与应用	唐湘如 阳树英 莫钊文 林青山 罗学梅 舒时富 冯宇鹏 邹应斌 王树丽 段美洋 陈炳佳 李明灌 肖洒 刘俊鹏 李慧文	华南农业大学 湖南农业大学 广东省农业技术推广中心 江西省农业科学院 全国农业技术推广服务中心 广西壮族自治区农业技术推广站 罗定市稻香园农业科技股份有限公司 梅州市绿粮农业科技发展有限公司 龙门县云鹏双丰鱼农业科技有限公司 惠州市惠兴生态农业科技有限公司	广东省教育厅(省委教育工作委员会)

更多内容详见: [2021 年度广东省科学技术奖名单公布 这些食品领域项目获奖](#)

第二十三届中国专利奖评审结果公示 食品及相关领域有这些项目上榜

食品伙伴网讯 从国家知识产权局获悉，中国专利奖评审办公室公示了第二十三届中国专利奖评审结果。根据《中国专利奖评奖办法》《国家知识产权局关于评选第二十三届中国专利奖的通知》规定，第二十三届中国专利奖共评选出中国专利金奖预获奖项目 30 项，中国外观设计金奖预获奖项目 10 项，中国专利银奖预获奖项目 60 项，中国外观设计银奖预获奖项目 15 项，中国专利优秀奖预获奖项目 792 项，中国外观设计优秀奖预获奖项目 52 项。

其中，食品及相关领域有 27 项上榜，如下：

第二十三届中国专利银奖预获奖项目（2 项）

序号	专利号	专利名称	专利权人	发明人
26	ZL201420326162.X	洗碗机	佛山市顺德区美的洗涤电器制造有限公司	李翔, 温炯, 仇灿华, 许平平, 高峰
31	ZL201710323115.8	肉类过冷保鲜控制方法、控制器及冰箱	合肥华凌股份有限公司, 合肥美的电冰箱有限公司, 美的集团股份有限公司	龚勤勤, 史慧新, 伍志刚, 宁志芳

第二十三届中国专利优秀奖预获奖项目（23 项）

序号	专利号	专利名称	专利权人	发明人
26	ZL201610033456.7	基于 AWD 灌溉技术的稻田污染物输出控制系统及方法	浙江大学	梁新强, 华桂芬, 李美儒, 刘子闻, 张慧芳, 王知博, 林丽敏, 徐丽贤, 金熠
113	ZL201310098248.1	一种刀鱼亲鱼的生态工厂化繁育方法	江苏中洋集团股份有限公司	郭正龙, 刘慧, 刘大勇, 张巧云
163	ZL201610135084.9	一种包心鱼丸加工系统	海欣食品股份有限公司	滕用严
201	ZL201610076634.4	一种棕点石斑鱼与清水石斑鱼的人工杂交育种方法	海南晨海水产有限公司	蔡春有, 陈国华, 蔡有森, 蔡四川, 蔡建顺, 蔡惠明, 蔡金泉
210	ZL201610965593.4	一种四行花生联合收获机	农业部南京农业机械化研究所	胡志超, 张延化, 彭宝良, 吴惠昌, 曹明珠, 陈有庆, 吴峰, 顾峰玮, 于昭阳
472	ZL201710696689.X	王老吉凉茶指标性成分的分离纯化方法	广州王老吉药业股份有限公司	郑荣波, 祝晨蓁, 黄晓丹, 伍柏坚, 林朝展, 和海龙, 林德晖, 刘主洁, 方广宏

更多内容详见：[第二十三届中国专利奖评审结果公示 食品及相关领域有这些项目上榜](#)

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, 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

5 月	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知
5 月 10-11 日	线上	功能食品研发基础培训班即将开课 FTFC 线上培训
延期待定	宁波	2022 国际生物基产业论坛
延期待定	上海	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛
延期待定	上海	第三届感官评价实践应用研讨会
5 月 30-31 日	济南	2022 中国食育发展论坛
5 月 19-21 日	广州	2022 年食品标签审核员岗位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 13-15 日	株洲	2022 绿色包装材料与技术国际会议
7 月 16-17 日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
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
8 月 25-26 日	宁波	2022 合成生物学与绿色生物制造论坛
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 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 6-10 日	呼和浩特	2022 内蒙古餐饮食材展览会
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 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 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 20-23 日	洛阳	2022 中原（洛阳）餐饮供应链展览会
5 月 20-22 日	沈阳	2022 第 37 届中国沈阳餐饮食材展览会
5 月 20-22 日	济南	2022 第 16 届全国食品博览会(济南)
5 月 27-29 日	长沙	2022 第 22 届中部（长沙）休闲食品博览会
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(延期)	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(延期)	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18-20日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
6月21-23日	郑州	2022 国际兽医检测诊断大会(AVDC)
6月21-23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
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22-24日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
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	沈阳	2022 东北国际酒店用品及餐饮业博览会
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2-4日	北京	2022 第五届北京餐饮采购展览会
7月6-9日	上海	AHTE 2022 上海国际工业装配与传输技术展览会
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15-16日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
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27-29日	上海	亚洲精酿啤酒会议暨展览会(CBCE 2022)
7月29-31日	南宁	第20届中国广西-东盟食品交易博览会
7月29-31日	青岛	CBIF 中国(青岛)国际啤酒产业链服务交流会

8月2-4日	南京	2022 华东（南京）国际食品加工及包装机械展览会
8月2-4日	南京	2022 第12届中国（南京）国际食品饮料展览会
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5-7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
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13-15日	济南	第八届（济南）电子商务产业博览会
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18-19日	北京	PIS 2022 第八届中国国际精准农业与信息化高峰论坛
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6-8日	深圳	NICE 2022 新餐饮展览会
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7-9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
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15-17日	广州	第八届广州国际渔业博览会
9月16-18日	武汉	2022 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月20-24日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
9月19-21日	上海	2022 第24届中国国际焙烤展览会
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27-29日	武汉	2022 第11届华中科学仪器与实验室装备展览会
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14-16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
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18-20日	郑州	2022 第3届郑州分析测试及实验室设备展览会
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
11月11-13日	海口	2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会

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7-9日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
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：

[赛默飞世尔科技（中国）有限公司——仪器试剂](#)

[江苏源之源生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）——检测服务](#)

[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](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——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

【限时免费】FMTQM“质量行”2022 第二届预制食品（预制菜）质量安全线上交流会

直播时间：2022年5月8日

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=751&fuid=11482>

会议内容：

- 餐饮工业化食品安全监管常见问题解析；
- 预制菜食品安全与污染物控制方法；
- 食品安全管理体系在预制食品（预制菜）中的应用；
- 预制食品（预制菜）供应商风险管控；

.....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/PrnBhR83N1xVW00o3dbP2A>

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

肉制品联盟知识讲堂新课上线——肉制品结构保持技术

时间：2022年4月27日 14:00-16:00

直播内容：

- 肉品消费趋势及质构提升技术进展
- 内外保水在肉制品中的应用
- 大豆分离蛋白在肉制品中的应用

报名联系人：

董老师：13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/o3bYkbfdsRrFkHoHBYwFQQ>

【FIEU直播】植源|天然植物配料的功能应用线上研讨会

会议时间：2022年4月28日 14:00-16:30

发言一：天然产物与健康食品创新

发言二：控卡白芸豆提取物与体重管理

发言三：药食同源的产品研究与开发

发言四：类胡萝卜素稳态化应用制剂开发与产业化

报名联系人：18905354181（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/sQvAxryJQD6fezhc3qzrxA>

第二期预制菜主题直播活动《聚焦“预制菜”痛点·探寻解决之道》

直播时间：2022年5月20日

预制菜火爆背后，亟待解决的痛点问题

预制菜行业科技政策支持分析解读

轻食化趋势下，预制菜的健康和美味如何兼得？

探寻预制食材新鲜度的提高与保持方案

新技术助力预制菜的创新发展

拆解预制菜爆品与定价的背后逻辑

报名联系人：于老师：18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/quPi55ivnEusnz-7jm2YSg>

功能食品研发基础培训班即将开课 | FTFC 线上培训

培训时间：2022年5月10-11日

培训内容：以基础研发理论+合规内容相结合的形式，从功能食品配方到工艺到合规，系统全面的将功能食品基础开发内容从立项、原料选择、合规性、配方设计、剂型设计整个系统的为大家进行讲解。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/4yjB0QfN4FLiWiKmxV4MSQ>

【好课上新】食品企业微生物高通量检测及数字化技术

▲时间：2022年4月27日 14:00-15:00

▲报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=818&fuid=62>

▲主要培训内容：

1. 常规微生物计数测试和致病菌测试的痛点
2. 微生物高效检测技术及自动化方案
3. 微生物检测的系统化与数字化应用
4. 实验室信息化管理与应用实践

【直播有礼】乳制品微生物前处理及检验方法网络研讨会

▲时间：2022年4月28日

▲报名听课：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=816&fuid=62>

▲主要培训内容：

13:00-14:00 乳制品中沙门氏菌检验方法及进展

发言嘉宾：国家食品安全风险评估中心 胡豫杰 副研究员

14:00-14:40 《低温乳制品中沙门氏菌检验实时荧光 PCR 方法》团标分享

发言嘉宾：北京美正生物科技有限公司 刘磊 微生物研发总监

14:40-15:40GB 4789.18 乳与乳制品微生物学检验修订进展

发言嘉宾：福建省疾病预防控制中心 马群飞 主任技师

【公开课】检验检测实验室化学分析方法确认和验证要求最新解读及实例讲解

▲时间：2022年5月10日 09:00-17:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=814&fuid=62>

▲主要培训内容：

1. 理化检测方法的基本概念
2. 方法验证和确认的基本概念
3. 方法性能参数的概念和评定
4. 方法确认和验证的实施（包括实例）培训方式及收费

▲详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/o2ckz0gW51tcpur0cMIjMw>

▲报名咨询：18106384220（微信同号）

样品前处理检测技术网络研讨会

▲时间：2022年05月20日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=823&fuid=62>

▲主要内容：

- 1、食品安全标准农药残留检测样品前处理方法解读；
- 2、蔬菜水果农产品样品的制备；
- 3、食品中元素检测样品前处理技术；
- 4、液相色谱样品前处理技术应用；
- 5、复杂基质样品农残分析前处理技术方法开发及优化；

6、最新前处理及色谱柱技术在食品农残分析中的应用；

7、ICP-OES 前处理技术的技巧及注意事项；

备注：具体议题以最终版日程为准。

粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 06 月 17 日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=821&fuid=62>

▲主要内容：

- 1、粮油产品中农药残留污染及检测技术研究；
- 2、粮油及其制品禁用物质检验技术；
- 3、常见粮油及制品中重金属检测技术解析；
- 4、粮油中真菌毒素检测技术及难点解析；
- 5、粮油及制品中溶剂残留检测技术重点解析；
- 6、粮油及其制品中塑化剂检测技术应用；
- 7、近红外检测技术在粮油及其制品中的应用；
- 8、电位滴定法测定粮油及其制品脂肪酸值；
- 9、食用油中风味物质研究及有害物质检测解决方案；
- 10、GC-MS 技术在粮油掺假鉴别及营养成分检测应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。

实验室安全管理师培训

▲时间：05 月 27-28 日

▲详情介绍：

- 1) 实验室危险和有害因素
- 2) 实验室主要危险源
- 3) 实验室安全防护
- 4) 实验室安全预防与处置

▲报名咨询：杨老师 13361325079（微信同号）

▲学生优惠价报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-4052-80.html>

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/m5PBG0T9wJmV45LGc3SQKQ>

食品伙伴网人才中心 2022 届毕业生春季校园线上宣讲会邀请函-广东高校专场

1、宣讲时间：5 月 19~20 日

2、用人单位报名流程

- 1) 参会单位即活动日起即可报名，报名网址 <http://www.foodmate.cn/>（企业登录后，进入招聘会专栏选择本次宣讲会，点击报名参会按钮，填写相关信息进入企业大厅完成报名。）
- 2) 企业报名需要先注册食品人才中心创建企业账号并且完成职位发布。已有账号企业直接报名即可。
- 3) 已注册账号企业直接报名参会。
- 4) 企业最新职位发布，完善企业资料尤其是上传最新营业执照以便后期学校审核。
- 5) 企业报名后食品人才中心进行初审，初审之后会发给学校进行终审，审核结果最终以学校审核为准。
- 6) 企业审核通过后跟企业确定宣讲会日期，直播流程排演。

3、联系人：徐老师：13375354593、0535-6730782

4、参加学校：

广东石油化工学院·生物与食品工程学院

岭南师范学院（原湛江师范学院）·食品科学与工程学院

佛山科学技术学院·食品科学与工程学院

更多学校陆续加入，敬请期待.....

5、了解详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/DVGuajplgeiGhsT7hbZSJg>

【有奖调研】关于“第十二届食品微生物检测与控制技术交流会（FMTCT）”的调研问卷

▲大会简介：

由中国检验检疫科学研究院农产品安全研究中心、食品伙伴网联合主办的一年一度的“食品微生物检测与控制技术交流会”，自2005年以来，已成功举办了十一届。今年的第十二届盛会将于2022年7月13-16日举办。为了更好的了解行业内各位同仁关注方向，解决同仁们的实际问题。大会组委会组织了这次有奖调研问卷活动，欢迎各位同仁积极参与，为我们的会议开展提供宝贵意见！

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/dbT9vBuRFmHHumWpAc_CTQ

▲问卷链接：<https://www.wenjuan.com/s/UZBZJvjk6U/>

食学宝新课推荐

【49.9元（VIP 免费）】食品工厂新产品质量管理

课时：1小时26分

主讲人：吕老师

主要内容：

新品上新流程

新品试车质量管理

新品试生产质量管理

工厂良好实践

老师简介：

吕老师，就职于大型食品生产企业和平台型的供应链企业。从事质量管理工作10年，擅长质量改善分析，制程过程分析，生产过程工艺控制，运用统计学方法进行质量改善，工厂新品试车，客诉改善分析，工厂审核等。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1015&fuid=166687>

【19.9元（VIP 免费）】食品中维生素B1的测定（GB 5009.84-2016）

课时：1小时3分钟

主讲人：陈老师

主要内容：

1. 有关术语、定义和背景

主要讲解了维生素B1的定义、理化性质、生理功能与作用、摄入量、缺乏症、日常食用注意事项等，并对GB 5009.84-2016编制背景进行了介绍。

2. 第一法 高效液相色谱法

主要讲解了第一法高效液相色谱法的适用范围、原理、检测过程、数据处理及相关注意事项。

3. 第二法 荧光分光光度法

主要讲解了第二法荧光分光光度法的适用范围、原理、检测过程、数据处理及相关注意事项。

老师简介：

陈老师，从事食品营养检测工作近十年，对食品营养成分的检测、营养配餐、标准解读、仪器的使用与维护、实验室安全管理、质量管理等非常熟悉。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=990&fuid=166687>

【99元（VIP 免费）】食品生产许可制度解读及现场核查常见问题改进要点

课时：2小时37分钟

主讲人：孟海雷

主要内容：

食品生产许可证制度实施回溯

审查通则有关现场审查环节的要求解析
现场审查中食品企业存在的常见问题剖析
以合规管理的思路做好受审准备的要点
老师简介：

孟海雷，全国质监系统执法打假骨干人才库成员、国家市场监督管理总局缺陷消费品召回专家库专家、质量检验高级工程师、国家注册质量体系审核员、食品生产许可证审查员、市场监管综合执法支队风险控制专家。曾任某地级市质监局产品质量检验所副所长、质监稽查队副队长、市场监督管理局综合执法支队执法监督科负责人，自2007年以来组织查办各类质量案件近200余起。08-09年查办质监总局督办重大案件1起，开展执法技能培训近百余场，培训各级执法人员8000人次。自2004年以来作为食品许可审查员，审核食品生产许可证企业近600余家，审核质量管理体系企业近260余家，审核陕西省名牌产品近40家。25年间为生产、流通、餐饮等企业培训食品检验人员、技术人员、管理人员近1.8万余人次。作为主撰稿人，牵头组织运用国际标准ISO31000《风险管理指南》首创“行政执法办案质量与风险控制机制”填补国内行政执法风险管理领域空白，作为2020年执法体制改革创新项目，省市场监管局以《**省市场监管专报》的形式上报省委、省政府和国家市场监督管理总局。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=979&fuid=166687>

线上·直播课

【线上直播】第五届中国国际进口博览会食品展区线上推介会暨食品贸易政策解读

会议时间：2022年4月26日 14:00-15:30

报名及听课方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=798&fuid=166687>

内容介绍：

中国报关协会、上海市报关协会主办，中国通关网、进博会展盟农产品专委会和食品伙伴网协办。
第五届中国国际进口博览会食品展区线上推介会暨食品贸易政策解读。

乳制品微生物实验室技能提升专题培训班

▲培训时间：2022年04月26-28日

▲主要内容：

04月26日-27日上午 主要内容

- (一) 乳制品样品采集与制备专题
- (二) 乳制品微生物检验标准专题
- (三) 乳制品中致病微生物检验专题

发言嘉宾：“野兽”老师

04月27日 | 下午 主要内容

- (四) 乳制品微生物现场检查专题

发言嘉宾：

1. 乳制品生产企业体系检查过程中的微生物关键点控制

发言嘉宾：国家乳制品质量检验检测中心 相关专家

2. 乳制品企业微生物实验室的能力建设和保持

发言嘉宾：安徽省食品药品检验研究院 相关专家

04月28日 主要内容

- (五) 微生物法维生素测定标准解析专题
- (六) 微生物法维生素测定操作要点及问题解决专题

发言嘉宾：国家乳制品质量检验检测中心 相关专家

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/4eRVBCmSJF4okXNCstr_9w

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3818-70.html>

▲报名咨询：联系人：张老师 13054506560（微信同号）邮箱：train03@foodmate.net QQ: 3103849236

【听课抽奖】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：<http://bbs.foodmate.net/thread-1266642-1-1.html>

【限时免费】“营养均衡 美味尽享”专题宠物食品技术研讨会

会议时间：2022年4月27日

报名和参会链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=779&fuid=62>

会议内容：

- 主题1：尊重机体，选材配料当以宠物健康为主线
- 主题2：美味尽享，宠物食品调味让好吃更有保障
- 主题3：保健兴起，精细化功能性助力宠物食品向多方创新

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/MliSjpXxcuDG9tPT8ZmtNw>

肉制品联盟知识讲堂新课上线——肉制品结构保持技术

时间：2022年4月27日 14:00-16:00

直播内容：

- 肉品消费趋势及质构提升技术进展
- 内外保水在肉制品中的应用
- 大豆分离蛋白在肉制品中的应用

报名联系人：

董老师：13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/o3bYkbfdsRrFkHoHBYwFQQ>

食品企业微生物高通量检测及数字化技术

▲时间：2022年4月27日 14:00-15:00

▲报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=818&fuid=62>

▲主要培训内容：

1. 常规微生物计数测试和致病菌测试的痛点
2. 微生物高效检测技术及自动化方案
3. 微生物检测的系统化与数字化应用
4. 实验室信息化管理与应用实践

【FIEU直播】植源|天然植物配料的功能应用线上研讨会

会议时间：2022年4月28日 14:00-16:30

发言一：天然产物与健康食品创新

发言二：控卡白芸豆提取物与体重管理

发言三：药食同源的产品研究与开发

发言四：类胡萝卜素稳态化应用制剂开发与产业化

报名联系人：18905354181（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/sQvAxryJQD6fezhc3qzrxA>

烘焙系列线上课程——面包的世界

活动时间：4月28日 13:30—15:30

内容大纲：

面包的世界

面包生产技术的奥秘

经典面包教学案例

独特风味面包教学案例

课程链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=813>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/cHJkY1Ru8HYNXhGi jSS6qg>

线上收费直播课“《食品生产经营监督检查管理办法》在酒类企业的实际应用解读及酒类企业飞行检查、体系检查案例分析”

▲时间：2022年4月28日 下午 14:00—17:00

▲报名链接 <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=809&fuid=62>

▲联系人：李老师 18911536603（微信同号）

贾老师 19523380620（微信同号）

固话：010-88136500 邮箱：ufc@foodmate.net

实验室飞行检查重点技能提升培训班

▲时间：2022年在4月28-29日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

一、飞行检测基础知识

二、飞行检查现场检查详解

三、检验检测报告及原始记录的核查分析

四、飞行检查与检验检测机构监管

发言嘉宾：西安海关技术中心 孔祥虹 研究员

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

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3920-15.html>

▲报名咨询：郭老师：18453535084 邮箱：meeting13@foodmate.net QQ：3292203843

【直播有礼】乳制品微生物前处理及检验方法网络研讨会

▲时间：2022年4月28日

▲报名听课：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=816&fuid=62>

▲主要培训内容：

13:00-14:00 乳制品中沙门氏菌检验方法及进展

发言嘉宾：国家食品安全风险评估中心 胡豫杰 副研究员

14:00-14:40《低温乳制品中沙门氏菌检验实时荧光PCR方法》团标分享

发言嘉宾：北京美正生物科技有限公司 刘磊 微生物研发总监

14:40-15:40GB 4789.18 乳与乳制品微生物学检验修订进展

发言嘉宾：福建省疾病预防控制中心 马群飞 主任技师

【限时免费】FMTQM“质量行”2022第二届预制食品（预制菜）质量安全线上交流会

直播时间：2022年5月8日

报名链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=751&fuid=11482>

会议内容:

餐饮工业化食品安全监管常见问题解析;

预制菜食品安全与污染物控制方法;

食品安全管理体系在预制食品(预制菜)中的应用;

预制食品(预制菜)供应商风险管控;

.....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/PrnBhR83N1xVW00o3dbP2A>

报名咨询: 孔老师 18596077606(微信同号)

【公开课】检验检测实验室化学分析方法确认和验证要求最新解读及实例讲解

▲时间: 2022年5月10日 09:00-17:00

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=814&fuid=62>

▲主要培训内容:

1. 理化检测方法的基本概念

2. 方法验证和确认的基本概念

3. 方法性能参数的概念和评定

4. 方法确认和验证的实施(包括实例)培训方式及收费

▲详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/o2ckz0gW51tcpur0cMIjMw>

▲报名咨询: 18106384220(微信同号)

功能食品研发基础培训班即将开课 | FTFC 线上培训

培训时间: 2022年5月10-11日

培训内容: 以基础研发理论+合规内容相结合的形式,从功能食品配方到工艺到合规,系统全面的将功能食品基础开发内容从立项、原料选择、合规性、配方设计、剂型设计整个系统的为大家进行讲解。

报名联系人: 丁老师 15853516576(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/4yjB0QfN4FLIWiKmxV4MSQ>

致泻大肠埃希氏菌检验技术专项培训班

▲时间: 2022年5月11日

▲主要内容:

专题一: 致泻大肠埃希氏菌检验要点

专题二: PCR实验室建设与管理

▲费用标准:

任意一个专题 599元/人; 两个专题 900元/人。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/_OcrNg3k07_oQvsiTRhaFQ

▲报名通道: <http://ctc.foodmate.net/show-3898-15.html>

▲报名咨询: 张老师 13054506560(微信同号) 邮箱: train03@foodmate.net QQ: 3103849236

乳制品检测技术网络研讨会

▲时间: 2022年05月12日

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=812&fuid=62>

▲主要内容:

1、《GB 5009.259-2016 食品安全国家标准 食品中生物素的测定》标准修订进展;

2、乳及乳制品中药物残留检测技术重点解析;

3、乳及乳制品中违禁物质检测与判定;

4、高分辨液质联用技术在乳制品分析中的应用;

- 5、乳制品中黄曲霉毒素 M1 风险评估研究进展与趋势；
 - 6、乳制品中多元素形态分析；
 - 7、乳制品中高氯酸盐和氯酸盐的检测及定量分析；
 - 8、原料乳及乳制品中三聚氰胺检测技术要点解析；
 - 9、食品中香兰素、甲基香兰素和乙基香兰素的测定及新国标解决方案；
- 备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/To9TWdbKNZfeq_-z5A_b7w

【公开课】实验室认可/资质认定内审员及体系运行培训

▲时间：2022 年 5 月 17 日-18 日（两天）

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=781&fuid=62>

▲主要内容：

CMA、CNAS 准则讲解：

1. CMA、CNAS 准则文件解读
2. 内部审核相关知识

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/9fUkkNy4_BN5f0RBPWvKnw

▲报名咨询：联系人：王老师 18106384220（微信同号）邮箱：lab@foodmate.net

土壤普查检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 05 月 18 日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=783&fuid=62>

▲主要内容：

- 1、土壤调查的采样、监测、布点技术要点；
- 2、土壤调查全过程质控要点解析；
- 3、典型土壤调查方案案例分享；
- 4、ICP-OES 与 ICP-MS 在土壤普查中的应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/0QwR9dG-urIF0YJiwvTXNg>

【线上直播】2022 “食品采样员”专业技能等级培训

▲时间：2022 年 05 月 19-20 日

▲主要内容：

（一）采样培训基础（初、中级）

- 1、食品采样相关法律法规及标准解析
- 2、采样计划、采样方案基础内容讲解
- 3、食品采样遵循原则介绍
- 4、采样类型的分类介绍
- 5、不同样品采集方法讲解

（二）采样技能培训（初、中级）

6、终端市场采样技术介绍

（三）采样技能培训（中级）

- 7、农产品采样技术介绍
- 8、生产环节采样技术介绍
- 9、餐饮店面采样技术介绍
- 10、互动交流、问题答疑

备注：内容持续更新中...

▲费用标准：

标准收费：初级 299 元/人，中级 499 元/人

早鸟优惠：4 月 30 日前报名享受早鸟优惠价初级 249 元/人，中级 449 元/人。

团体优惠：3 人及以上团体报名享受团体优惠价初级 249 元/人，中级 449 元/人。

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1270974-1-1.html>

▲报名咨询：李女士 15688562601（微信同号）

第二期预制菜主题直播活动《聚焦“预制菜”痛点 · 探寻解决之道》

直播时间：2022 年 5 月 20 日

预制菜火爆背后，亟待解决的痛点问题

预制菜行业科技政策支持分析解读

轻食化趋势下，预制菜的健康和美味如何兼得？

探寻预制食材新鲜度的提高与保持方案

新技术助力预制菜的创新发展

拆解预制菜爆品与定价的背后逻辑

报名联系人：于老师：18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/quPi55ivnEusnz-7jm2YSg>

样品前处理检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 05 月 20 日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=823&fuid=62>

▲主要内容：

- 1、食品安全标准农药残留检测样品前处理方法解读；
- 2、蔬菜水果农产品样品的制备；
- 3、食品中元素检测样品前处理技术；
- 4、液相色谱样品前处理技术应用；
- 5、复杂基质样品农残分析前处理技术方法开发及优化；
- 6、最新前处理及色谱柱技术在食品农残分析中的应用；
- 7、ICP-OES 前处理技术的技巧及注意事项；

备注：具体议题以最终版日程为准。

CNAS、CMA 体系文件编写及换版和申报资料案例详解

▲时间：2022 年 5 月 24 日 9:00-12:00；14:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=784&fuid=62>

▲主要内容：

1. CNAS、CMA 编写及换版需要注意的问题；
2. 实验室内审过程案例分析；
3. CMA 和 CNAS 的申请（首次、监督、扩项、复评）的材料和文审要求；
4. 文审资料案例分析

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/x47w1PHntab9fPkQrAoexQ>

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）邮箱：lab@foodmate.net

元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 05 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。

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=811&fuid=62>

【网络培训】微生物实验室管理研讨会

▲时间：2022年5月25日 食学宝平台线上直播

▲报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=799&fuid=62>

▲主要内容：

13:30-14:30 微生物检测试剂盒的评价与标准化

发言嘉宾：福州海关技术中心 郑晶 老师

14:30-15:10 实验室微生物及分子生物学检测效率提升的解决方案

发言嘉宾：3M中国有限公司 黄炎 老师

15:10-16:10 实验室质量控制的若干高阶知识难点解析

发言嘉宾：中国海关技术研究中心 曾静 老师

2022 食品安全监督抽检检测技术专题培训班

▲时间：2022年5月26-27日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

（一）抽检—农药残留检测技术解析

发言嘉宾：政府食品药品检验机构 张老师 高级工程师

（二）抽检—兽药残留检测技术解析

发言嘉宾：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

（三）抽检—食品添加剂、污染物及非法添加物检测技术解析

发言嘉宾：省级食品检验研究院 余老师

（四）抽检—微生物检测技术解析

发言嘉宾：国家级食品质量监督检验中心 专家

▲费用标准：任意一个专题 599 元/人；任意两个专题 1000 元/人；任意三个专题 1500 元/人；任意四个专题 1800 元/人。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/RP67k0BssLdQMai_ZQFR6w

▲报名咨询：<http://ctc.foodmate.net/show-3857-70.html>

实验室安全管理师培训

▲时间：05月27-28日

▲详情介绍：

1) 实验室危险和有害因素

2) 实验室主要危险源

3) 实验室安全防护

4) 实验室安全预防与处置

▲报名咨询：杨老师 13361325079（微信同号）

▲学生优惠价报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-4052-80.html>

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/m5PBG0T9wJmV45LGc3SQKQ>

粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022年06月17日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=821&fuid=62>

▲主要内容：

- 1、粮油产品中农药残留污染及检测技术研究；
- 2、粮油及其制品禁用物质检验技术；
- 3、常见粮油及制品中重金属检测技术解析；
- 4、粮油中真菌毒素检测技术及难点解析；
- 5、粮油及制品中溶剂残留检测技术重点解析；
- 6、粮油及其制品中塑化剂检测技术应用；
- 7、近红外检测技术在粮油及其制品中的应用；
- 8、电位滴定法测定粮油及其制品脂肪酸值；
- 9、食用油中风味物质研究及有害物质检测解决方案；
- 10、GC-MS技术在粮油掺假鉴别及营养成分检测应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。

【岗位技能证书】2022 食品企业供应商管理员专业技能岗位培训通知

主要内容：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）

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。

颁发岗位技能等级证书，实力提升岗位技能。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/eRPSwDKwR36Kjv5mux0-iQ>

报名咨询：18596077606（孔老师）

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

【岗位培训】食品安全管理师培训

会议安排：线上+线下，随报随学

主要内容：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）

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；

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/iPtGgrsXvB_0_CEcJULsiQ

报名咨询：18596077606（孔老师）

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

食品检验员、化学检验员职业能力评价培训班

▲详情：<http://bbs.foodmate.net/thread-1245448-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

「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）

线下·培训·会议

研发类：

1、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>

2、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。-9 日 安徽 合肥

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、【全年招生，即报即学】食品安全管理师培训

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：

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、【岗位技能】2022年食品标签审核员岗位技能培训通知

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技能概况、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、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5月14-15日 线上直播

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：

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、食品出口合规实操培训--第四期

会议时间：5.26-27 线上直播

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

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）

质量和体系类:

1、【岗位技能证书】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)

主要内容: 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。
颁发岗位技能等级证书, 实力提升岗位技能。

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/eRPSwDKwR36Kjv5mux0-iQ>

报名咨询: 18596077606 (孔老师)

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

2、ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

培训计划:

2022 年 5 月 福建·厦门

2022 年 6 月 江苏·南京

2022 年 7 月 河南·郑州

2022 年 8 月 四川·成都

2022 年 9 月 浙江·杭州

具体时间地点以开课通知为准

培训费用: 2500 元/人

早报优惠: 开班前 30 天报名, 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>

3、【岗位培训】食品安全管理师培训

培训安排: 线上+线下, 全国多地多期开班

主要内容: 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)

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;

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/iPtGgrsXvB_0_CEcJULsiQ

报名咨询: 18596077606 (孔老师)

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

检测类:

1、2021年食品微生物检验实际操作培训班

▲时间地点: 5月21-24日 烟台

▲主要内容简介

- 1、理论学习: GB 4789 系列标准
- 2、实际操作学习: 依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准 GB4789, 进行实际操作培训。
- 3、技术讲座和专题讨论: 微生物菌种管理、微生物培养基质量控制、食品微生物快速检测技术等。

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/FJZHBWM7HjTTtjbTpMmCnA>

▲报名咨询: 苏琳 18153528983 邮箱: meeting@foodmate.net

延期活动

1、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/nRNzwwZ2QDnkWB7Y_4Bxbg

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: 延期至5月(具体时间待定)

培训地点: 山东 青岛

报名方式: 董老师: 13361383590

延期公告: https://mp.weixin.qq.com/s/2WDHCm9iC9f-v_qFLdDdcw

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

3、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: 延期待定

五、培训地点: 山东 烟台

六、报名联系人: 18905354221

延期公告: https://mp.weixin.qq.com/s/_F4-IIfs0h_BebbfWQ0t0g

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/LE__eqqkZrscj2Ycn_afiw

4、第三届 SEPA 感官评价实践应用研讨会

会议时间：延期待定

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）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZqE3F0qb4Wf2xT0krccECA>

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

5、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：延期待定

联系人：郭老师 15318675976（同微信）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZqE3F0qb4Wf2xT0krccECA>

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

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：延期待定

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）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/31R7-EmKz6SiatUyehn5Dw>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/o0F1pZmDHkcI3eHsk4k3JQ>

7、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：延期待定

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

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/3aGJjEkXPcWgTH6ssi-f5A>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/80jOfB0HQSTBmDJcMuJFWQ>

8、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：延期待定

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）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/bND7yTbALpo6SRZg-s0mKg>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/uRBAPCBdGwEblQK51iVJ3A>

9、餐饮复合调味品的研发生产与应用技术培训

培训时间：延期待定

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_TiGv3lmA0Q

10、2022年全国酒类企业食品质量安全控制 专项培训

培训时间：延期待定

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>

【科普与食育】“2022 中国食育发展论坛”报名通道开启

时间：延期待定

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！

食品伙伴网人才中心 2022 届毕业生春季校园线上宣讲会邀请函-广东高校专场

1、宣讲时间：5月19~20日

2、用人单位报名流程

1) 参会单位即活动日起即可报名，报名网址 <http://www.foodmate.cn/>（企业登录后，进入招聘会专栏选择本次宣讲会，点击报名参会按钮，填写相关信息进入企业大厅完成报名。）

2) 企业报名需要先注册食品人才中心创建企业账号并且完成职位发布。已有账号企业直接报名即可。

3) 已注册账号企业直接报名参会。

4) 企业最新职位发布，完善企业资料尤其是上传最新营业执照以便后期学校审核。

5) 企业报名后食品人才中心进行初审，初审之后会发给学校进行终审，审核结果最终以学校审核为准。

6) 企业审核通过后跟企业确定宣讲会日期，直播流程排演。

3、联系人：徐老师：13375354593、0535-6730782

4、参加学校：

广东石油化工学院·生物与食品工程学院

岭南师范学院（原湛江师范学院）·食品科学与工程学院

佛山科学技术学院·食品科学与工程学院

更多学校陆续加入，敬请期待.....

5、了解详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/DVGuaJplgeiGhsT7hbZSJg>

2022 春招校招直播宣讲会

▲时间：5月中下旬

▲详情介绍：当前，全国上下众志成城、齐心协力全力防控新型冠状病毒感染肺炎疫情。为配合食品企业和食品院校做好疫情防控，打赢这场没有硝烟的“战疫”，同时不间断为毕业生和用人单位提供优质的就业服务，食品伙伴网学校学生部推出“食品企业 2022 年春季校招直播宣讲会。本次招聘会为直播形式，现诚邀食品企业和食品院系的学生参会！

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/BWASVOPB1BJrLeXrNfNBAA>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

▲详情介绍：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/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

【重磅福利】寻找智能感官锦鲤，免费测样，快来参与！

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/wGdXSH2zuX18LBZNQ-5wPA>

【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)

▲详情链接：<http://m.foodmate.net/index.php?moduleid=42&itemid=7637&id=80>

▲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

▲详情链接：<http://m.foodmate.net/index.php?moduleid=42&itemid=8207&id=80>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3927-80.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>

【能力比对】土壤普查检测技术能力提升培训及实验室对标比对活动

▲主要培训内容：

1. 检测实验室资质条件、能力证明、人员队伍、场所环境、设备设施、检测方法、质量保证等监督检查和飞行检查关键点解读；

2. 入围实验室动态管理和进入退出机制解读；

3. 《第三次全国土壤普查土壤样品制备、保存、流转和检测技术规范（试行）》现场实施解读；

4. 《第三次全国土壤普查全程质量控制技术规范（试行）》应用解读；

5. 土壤普查参数检测技术关键点及实验室比对注意事项。

▲比对详情介绍：

比对项目：土壤中氮、磷、钾（其他项目陆续开展）

土壤检测培训完成后，主办方会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。

▲报名链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/agv5IdCQxFPBQ209KpiA2g>

【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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】饮料检测团购

▲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)

【检测活动】宠物食品检测团购

▲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, 食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲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

- [河南麦吉士食品有限公司](#)
- [广东永寰供应链管理有限公司](#)
- [江苏伯纳天纯宠物食品有限公司](#)
- [武汉丫米匠食品有限公司](#)
- [烟台中宠食品股份有限公司](#)
- [好记食品酿造股份有限公司](#)
- [阳江喜之郎果冻制造有限公司](#)
- [东莞金添实业投资有限公司](#)
- [福建省晋江福源食品有限公司](#)
- [广西南宁品亚食品科技有限公司](#)
- [长沙绝艺食品有限公司](#)
- [广州加克供应链管理有限公司](#)

VIP 企业招聘：新希望六和股份有限公司

一、新希望六和企业简介

新希望六和股份有限公司（股票代码 000876）创立于 1982 年并于 1998 年 3 月 11 日在深圳证券交易所上市。经过 40 年的经营，新希望六和已成为一家全球性的贸易、加工和销售公司，经营范围涵盖饲料加工、畜禽养殖、食品加工、金融投资及科研服务，公司业务遍布全国以及东南亚、非洲、欧洲、南北美洲的 16 个国家，并在新加坡成立了海外运营中心。

2020 年，公司实现营业收入 1098 亿元，控股的分、子公司 700 余家，员工近 10 万人。新希望六和在 2021 年《财富》中国 500 强中排名第 95 位，是全球食品安全倡议（GFSI）董事会董事及 GFSI 中国理事会联席副主席单位。母公司新希望控股集团荣登 2021《财富》世界 500 强榜单 390 位。

二、新希望六和企业文化

公司以“为耕者谋利、为食者造福”为使命，致力于成为农牧食品行业领导者。着重发挥农业产业化重点龙头企业的辐射带动效应，整合全球资源，打造安全健康的大食品产业链，为帮助农民增收致富，为满足消费者对安全肉食品的需求，为促进社会文明进步，不断做出更大贡献。

三、福利

1. 授之以“鱼”更要授之以“渔”：行业的专家、公司的高管将帮助你开启事业的第一扇门，伴你成长！
2. “酒香”不怕巷子深：岗位内部竞聘、技能大赛，篮球赛，运动会，节日晚会提供施展拳脚的舞台！
3. 同甘共苦，患难与共：每一位新希望六和人都有资格享受“美好互助金”，为岁月添上一抹温馨！
4. “打铁”还需自身硬：免费食宿、法定节假日、带薪年假、生日福利、节日聚会、员工体检、劳动保障性福利应有尽有！

5. “鱼”+“熊掌”才是真·福利：你收获事业的同时还有机会收获那个他/她！

以上的一切就是为了保证新希望六和人能够健康、快乐地工作，提升你和家庭的幸福感。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1488838/>

酱卤车间品管经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15099.html>

岗位职责：

- 1、熟悉酱卤肉制品法律、法规，全面负责公司的质理管理工作；
- 2、负责建立品控 QC 部内部规范化运作流程，界定各岗职权，制定质量管理制度，实施全面质量管理，建立、健全品质管理体系；
- 4、计划、组织、指挥、协调各生产环节品质控制及改善；
- 5、贯彻执行公司的质量方针、质量目标，落实本部门的质量目标；
- 6、负责 HACCP 质量管理体系的建立；
- 7、负责各种标准制定、原料验收、生产过程及成品的检测；
- 8、组织实施各项与质量管理相关的过程的监督与检查；
- 9、负责市场质量信息的收集与处理；
- 10、负责客户质量投诉的追踪、落实；
- 11、与政府质量主管部门沟通与协调。

工作地点：河北邯郸市馆陶县柴堡镇樊堡村南

禽肉销售员 <http://www.foodmate.cn/job/show-15098.html>

岗位职责：

- 1、开发新客户，根据已有市场寻找客户达成长期稳定合作；
- 2、维护存量客户，在现有需求基础上，合理拓宽客户需求品类，增加客户需求体量；
- 3、能够根据公司产品、价格及市场策略，独立处置询盘、报价、合同条款的协商及合同签订等事宜。
- 4、驻场工厂维护厂客关系，监督产品质量，加深对产品的了解。

任职要求：

- 1、熟悉禽类产品，包括冻鲜禽肉分割产品、调理类深加工产品品类规格（可入职后学习）；
- 2、能够吃苦耐劳、做事有毅力、有责任心，抗压能力强；
- 3、可以接受每月一周到半月时长的出差；
- 4、具备较强的沟通表达能力；
- 5、大专及以上学历。

销售产品：冻鲜禽肉分割产品、调理类深加工产品

工作地点：常驻山东、河南、河北、山西、辽宁五省工厂工作，出差全国（根据部门划分）

出差频率：10-20天/月（全国性质出差）

薪资结构：基本工资+绩效工资+销量提成


岗位特点：收入高、成长快、空间大

公司福利：年终奖金 包吃住 五险一金

工作地点：山东青岛市崂山区九水东路 592-26 号



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：

[2022 有奖征文！食品企业异物（物理危害）控制措施经验分享](#)

[【有奖征集】2022《我和肉的故事》优秀文案征集](#)

[【岗位培训】“食品安全管理师”培训及评价的通知](#)

[食品人值得学习的专业培训](#)

热门分享：

[影响罐头食品的杀菌工艺的因素有这些](#)

[烧肉、烧鸡、酱牛肉、卤猪蹄...16 款典型酱卤制品技术案例汇总](#)

[感官检验中的约 50 条经验法则](#)

[干货：化学品管理全套资料](#)

[食品工厂消毒液配置指南](#)

[现场管理的 1573 模式，太实用！](#)

[食品企业的来访者管理](#)

[最全的质量管理口诀人手一份！质量人收藏必备](#)

[食品生产经营中常见的 56 个法律问题](#)

[食品虫害防治番外篇](#)

[飞行检查中实验室经常暴露的缺点在哪](#)

[大肠菌群检测 MPN 法与平板计数法比较！](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2022 年之 18：如今正火的预制菜，质量管理方面有啥特点？](#)

[代工业务只签订生产不签订包装是否违规](#)

[市场监管所怎么建？权威意见来了！](#)

[标签营养成分 NRV 值标识有误，问题是否严重](#)

[柿饼属于食用农产品吗？](#)

[超市抽样单可以发给生产企业吗](#)

[批证时型式检验报告](#)

[关于礼盒内有 6 样不同的产品预包装问题的求助](#)

[挂面头磨成粉，用什么标准？](#)

[求教 GB 14881 适用于屠宰厂](#)

[原料暂时更换，标签要改吗](#)

[如何去除包装袋表面哈喇味](#)

[标签信息中过敏源的标示](#)

[关于第三方检测报告中声明规格的问题](#)

[漏喷码问题](#)

[食品加工厂的原料可以自己生产自己用吗？](#)

[水质送检项目](#)

[原料中带入的香精，是否需要标识出来](#)

[产品标签上有两个生产商是用代号区分的，代号漏印了](#)

[研发与生产关系](#)

[辐照杀菌能将芽孢杆菌杀死吗？会影响食品的品质吗？](#)

[关于产品表面淋糖浆技术问题](#)

[关于调理牛肉滚揉后，片儿存在色差是什么情况](#)

[肥牛中加哪种膳食纤维改善口感比较好](#)

[类似罐头产品油辣椒这种，加了牛肉进去还能执行油辣椒的标准吗？](#)

[蘑菇油可用于普通食品吗](#)

[压片糖果中可以添加碳酸氢钠吗](#)

[实际内容和配料表不符](#)

[来料检验单必须手写吗](#)

[二次保质期标识](#)

[物料平衡范围确定的依据是什么？](#)

[这样的2个板出现一个霉菌正常吗？](#)

[营养成分需要每个批次的产品都送检吗](#)

[公司一职位招聘规定经验太丰富了不可录用！](#)

[质量管理不好做啊](#)

[请问你们入行食品很业多少年？](#)



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	食品伙伴网订阅号	食品晚九点
			
食品研发与生产	食品标法圈	食品质量管理	食品实验室服务
			
食品邦	食品安全风向标	HACCP 联盟	理化检测
			
食品饮料创新研究	特殊食品与添加剂	食品供应链管理	微生物检测
			
食品饮料产业研究	Global Foodmate	餐饮质量安全	仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品标准查询



食品法规查询



食品论坛交流