

# 食品网刊

19

食品网刊 与您分享

总第905期

2022-05-30

MANNER咖啡发布致歉声明：涉事门店已闭店整改

《中国食育发展报告（2021）》发布

我国出口乌梅在美国遭扣留

粽子、月饼包装  
“瘦身”新要求发布，  
你准备好了吗？

2022年1-4月乳制品、罐头食品、饮料、酿酒4个行业运行情况



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

从合规角度看洗衣液奶茶的搞怪设计

《中国食育发展报告（2021）》发布

MANNER 咖啡发布致歉声明：涉事门店已闭店整改

粽子、月饼包装“瘦身”新要求发布，你准备好了吗？

玛氏箭牌召回软糖产品，海关总署提醒消费者不要食用任何渠道获得的相关产品

“7-11 后厨乱象” 涉事门店北京亮马桥店被罚款 10 万元

销售超过保质期的午餐肉 天津永辉超市一分公司被罚 1 万元

2022 年 1-4 月乳制品、罐头食品、饮料、酿酒 4 个行业运行情况

使用超过保质期的食品原料加工、制作食品 上海一餐饮公司被通报

市场监管总局就《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第 1 号修改单进行解读

## 国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 558 号

关于批准发布 GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第 1 号修改单的公告

市场监管总局办公厅关于加强 2022 年高考中考期间校园食品安全监管工作的通知（市监食经发〔2022〕45 号）

上海市市场监督管理局关于公开征求《上海市食品生产企业食品安全信用风险分级监管办法（征求意见稿）》意见的公告

## 国际食品

俄罗斯豌豆获准对华出口

乳制品出口日本流程介绍

韩国食品领域 HACCP 体系应用情况介绍

马来西亚再宣布废除小麦和肉鸡进口准证

危地马拉 4 人因食用受污染的贝类而死亡

2022 年印尼加工食品重金属限量要求新规解读

## 国际预警

我国出口乌梅在美国遭扣留

美国知名企业召回疑受沙门氏菌污染的花生酱

日本解除对中国产秋葵中灭多威的残留量监控检查

2022 年 5 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 5 月 22 日）

2022 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况（5 月 24 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 20 周）

## 食品科技

食品领域第七届广东省政府质量奖资格审查合格名单公示

2022 年度河南省科学技术奖提名项目公示 食品领域有这些

西藏公示 2022 年中央引导地方科技发展资金第二批拟立项目 有 6 项涉及食品领域

2022 年江苏省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）拟立项目公示 涉及食品领域面上项目 14 项

**食品伙伴网讯** 近日，一款洗衣液瓶造型的奶茶在网上引发消费者的广泛关注和热议，并登上热搜榜。这款“洗衣液奶茶”是南京某餐饮店推出的泰式奶茶产品，自上市便吸睛无数，造型与洗衣液容器及其相似乍一看很难区分。不少网友质疑，这种包装形式容易给消费者尤其是儿童造成混淆，增加儿童误食洗衣液的风险。目前，该餐饮店总公司方面要求全面下架该包装的产品，南京市市场监督管理局已接到相关投诉并展开调查。对于“洗衣液奶茶”是否存在违反相关法规的风险，食品伙伴网从合规角度进行分析。

### 风险分析

《中华人民共和国**食品安全法**》规定，食品生产经营者应当依法从事生产经营活动，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。食品标签、说明书应当清楚、明显，容易辨识。

《中华人民共和国**消费者权益保护法**》规定，经营者向消费者提供有关商品或者服务的质量、性能、用途、有效期限等信息，应当真实、全面，不得作虚假或者引人误解的宣传。对可能危及人身、财产安全的商品和服务，应当向消费者作出真实的说明和明确的警示，并说明和标明正确使用商品或者接受服务的方法以及防止危害发生的方法。

《中华人民共和国**产品质量法**》规定，产品质量应当不存在危及人身、财产安全的不合理的危险，且需要事先让消费者知晓的，应当在外包装上标明，或者预先向消费者提供有关资料。对于使用不当，容易造成产品本身损坏或者可能危及人身、财产安全的产品，应当有警示标志或者中文警示说明。

《**食品标识管理规定**》规定，食品标识不得以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品，混装非食用产品易造成误食，使用不当，容易造成人身伤害的，应当在其标识上标注警示标志或者中文警示说明。

“洗衣液奶茶”的容器与洗衣液容器相似，消费者习惯性认为这种容器是装洗衣液等日用品的。儿童和老人等消费群体具有猎奇心强，辨别能力低的特点，容易造成误导存在食品安全隐患，一旦误食可能损害消费者人身安全。

### 知识点补充

除了有“洗衣液奶茶”在包装外形上做文章，还存在企业将普通食品产品形态做成特殊剂型的案例，造成部分不了解情况的消费者将普通食品误以为是保健食品。对此监管部门也有明确规定。

原国家质检总局《关于胶囊等产品暂不纳入市场准入范围请示的回复》（质检食监函[2007]155号）明确，胶囊、口服液、片剂、冲剂等其名称、形态、食用方法极易使消费者造成保健品或药品误导的产品，不同于一般意义上的普通食品，该产品暂不纳入市场准入发证范围。

《关于进一步规范保健食品监督管理严厉打击违法违规行为有关事项的公告（征求意见稿）》要求，使用片剂、胶囊、口服液、冲剂、丸剂等形态，需定量食用且有每日食用限量的产品，不纳入食品生产许可范围。该公告虽然没有正式出台，但是可以从中看出对于普通食品加强整顿的监管意向。

更多内容详见：[从合规角度看洗衣液奶茶的搞怪设计](#)

在我国，食育仍处于探索阶段，大部分开展食育的团队多是散落在全国各地，彼此缺乏链接与交流，信息获取单一，为更清晰的让大家了解中国食育发展现状、熟知食育、开展食育、推广食育，食育网每年会梳理发布行业报告。

《中国食育发展报告（2021）》是食育网梳理发布的第五期行业报告，本次报告不仅在原有基础上增加了中国食育发展概况、食育大家谈、食育实践案例、食育实践经验与建议等板块，也邀请了 70 多家团队共同参与完成，无论是从内容还是从团队数量上都一定程度的反映了当下中国食育的开展现状，为我国食育的发展提供一定的借鉴意义。

《报告》主要包括以下内容：

### 中国食育发展概况板块

本部分内容是基于大量的数据整理和分析，对中国食育发展现状进行了深入的研究与分析，包括食育认知状况、政策法规、食育开展形式等多个方面。了解到中国食育有发展也有不足，如何才能汇集各方力量，推动食育进一步发展，需要食育人更加深入的探讨和交流。

### 食育相关规范性文件、食育活动两大板块

这两大板块，是对 2021 年国家及各省市、社会团体等机构发布的规范性文件进行了梳理与解读。

### 食育实践优秀案例板块

食育网通过全方位了解和筛选，整理汇总了一批食育社会实践和校园实践的优秀案例，为食育工作的开展提供了许多行之有效的经验和做法。

行业团队食育实践案例主要由“食育”推动计划、奇鹤食育儿童成长中心、蜜妮库克、河南食育科学研究院、北京厚泽食育基地、好吃的自然食育学堂等团队就校园食育打造、家庭食育落地、食育基地建设等方向进行分享；

中小学校食育实践案例主要由北京市宣武青少年科学技术馆、信阳市新县光彩实验学校、北京市陈经纶中学团结湖分校、深圳市龙岗区德琳学校、北京市大成学校、北京市日坛中学实验学校等学校就食育结合不同学科、不同主题以及校园食育可持续发展路径与模式探索等方向进行分享。

### 食育大家谈板块

报告邀请广西民族大学相思湖学院副教授黄傲、食育推动计划项目河南负责人毛春蕊、河南信阳妇儿工委、九阳公益基金会项目经理刘璐、儿童启智食育松鼠跳跳创始人刘凡、北京宣武青少年科技馆教师杨海燕、成都市双流区妇幼保健院营养科主任曾画艳、食话创始人吴敏、日本九州大学助理教授王宇清等结合多年研究与实践经验，针对食育发展及大家关心的问题发表观点。

更多内容详见：[《中国食育发展报告（2021）》发布](#)

**食品伙伴网讯** 近日，“MANNER 咖啡—上海门店被立案调查”登上热搜，从上海市市场监督管理局获悉，MANNER 咖啡上海吴江路门店因存在环境卫生差、未按规定贮存食品等行为，被上海市静安区市场监管局立案调查。对此，5月24日，MANNER 官微发布致歉声明，就4月30日上海吴江路门店保供配送期间，未及时妥善取用2°C-6°C原料奶、未及时清理额外食安封条背纸致歉。同时表示，涉事单店已在接到通知后第一时间闭店整改。

原文如下：

### 向消费者诚挚致歉，爆单日更应坚持高品质

MANNER 咖啡就4月30日上海吴江路门店保供配送期间，未及时妥善取用2°C-6°C原料奶、未及时清理额外食安封条背纸向消费者诚挚致歉。

感谢上海市市场监督管理局和社会各界对于我们的监督与批评，涉事单店已在接到通知后第一时间闭店整改。

虽然所涉门店当日突遇外送订单量暴增，但订单量越大之时，越是需要 MANNER 坚持“把高品质咖啡带入大家的生活”高标准之时。

鉴于此，针对目前上海已复工的所有门店，我们将每日开展食品安全和卫生管理自我检查，并向大家公开自查结果，虚心接受每一位顾客的监督。

再次感谢大家对 MANNER 的关注，我们将始终聆听消费者的声音，争取满足每一位消费者的需求。特殊时期，我们一起加油，共渡难关。

MANNER COFFEE

2022年5月24日

更多内容详见：[MANNER 咖啡发布致歉声明：涉事门店已闭店整改](#)

**食品伙伴网讯** 端午节将至，粽子作为节日性食品不可或缺，不仅口味多种多样，包装风格也迥然不同。往年各式各样的礼盒令人眼花缭乱，部分企业为了使产品增值，追求更高利润，设计并使用层数多、空隙率大的包装，甚至包装费用超出产品本身的价值，而这部分成本也必将转嫁到消费者身上。对于消费者而言，过于精美的包装不舍得扔，但留着又无用。过度包装势必造成资源的浪费和增加环保负担，违背“反浪费”、“低碳”的理念，不利于资源的可持续发展。

为进一步规范食品包装要求，国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会于2021年8月10日批准发布GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》新标准，新标准更改了内装物、包装层数、包装空隙率等相关要求，增加了判定规则及不同商品的必要空间系数，将于2023年9月1日实施。

此外，5月26日市场监管总局发布《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350-2021）国家标准第1号修改单，旨在更好地规范节日性食品的包装，主要对月饼和粽子的包装做了更严格的规定，并将于2022年8月15日起实施。为方便相关企业直观地了解具体修改内容，明确标准实施情况，食品伙伴网对修改单内容进行了分析解读，供大家参考。

### 一、修改单内容解读

#### 1、减少包装层数

根据包装设计的功能需求，结合市场调研情况，将月饼、粽子的包装由不超过四层改为不超过三层。

#### 2、包装成本受销售价格制约

生产组织应采取措施，控制除直接与内装物接触的包装之外所有包装的成本不超过产品销售价格的20%。销售价格100元以上的月饼和粽子，生产组织应采取措施，控制除直接与内装物接触的包装之外所有包装的成本不超过产品销售价格的15%。

对此，生产企业需要同时兼顾产品价值与包装成本，避免价格虚高。

#### 3、增加禁用包材

月饼和粽子的包装不应使用贵金属和红木材料。

贵重包装的使用不仅造成了资源的浪费，实际上因为由消费者买单，某种意义上也损害了消费者的权益。为贯彻“低碳”理念，建议企业尽可能使用可回收、可降解的环保包材。

#### 4、新增混装要求

月饼不应与其他产品混装，粽子不应与超过其价格的产品混装。

更多内容详见：[粽子、月饼包装“瘦身”新要求发布，你准备好了吗？](#)

## 玛氏箭牌召回软糖产品, 海关总署提醒消费者 不要食用任何渠道获得的相关产品

美国食品药品监督管理局宣布, 玛氏箭牌糖果有限公司正在召回特定批次的 SKITTLES 软糖、STARBURST 软糖和 LIFE SAVERS 软糖, 召回原因为相关批次的软糖或其包装袋中可能嵌入极细金属线。

经海关总署核查, 玛氏箭牌公司召回的问题产品没有直接对华出口。

海关总署提醒广大消费者:

1. 暂不通过任何渠道购买玛氏箭牌糖果有限公司正在召回特定批次的 SKITTLES 软糖、STARBURST 软糖和 LIFE SAVERS 软糖产品 (具体产品信息请见附表)。

2. 立即停止食用通过任何方式 (包括海淘、赠予) 获得玛氏箭牌公司生产的上述产品。

附表

条形码	产品描述	UPC 码	代码 (前 3 位)
10188298	STARBURST® Gummies Original Share Size 3.5oz	10022000253092	136, 139, 140
10195414 1 0220867	STARBURST® Gummies Original Peg Pack 5.8oz	10022000253818 00022000284648	
10188301	STARBURST® Gummies Sours Share Size 3.5oz	10022000253122	134, 135, 137-142
10195413 1 0220796 10 195750	STARBURST® Gummies Sours Peg Pack 5.8oz	10022000253801 00022000284617 10022000259384	134, 135, 137-142
10220865	STARBURST® Gummies Sour Berries Peg Pack 5.8oz	22000284624	135, 138, 139
10222236 1 0136761 10 222238	LIFE SAVERS® Gummies Five Flavor Peg Pack 7.0oz, 3.22oz	10022000285277 10019000083422 10022000285291	136, 139
10081699 1 0195012	LIFE SAVERS® Wild Berries Gummies Peg Pack 7.0 oz	10019000083446 10022000244502	136 - 138, 140, 147, 149-152
10195000 1 0195014 10 095001	LIFE SAVERS® Sour Gummies Peg Pack 7.0 oz, 180g	10022000242058 10022000244533 00019000170491	132-134, 139-140, 144-147, 149, 151, 152, 201

更多内容详见: [玛氏箭牌召回软糖产品, 海关总署提醒消费者不要食用任何渠道获得的相关产品](#)

## “7-11 后厨乱象” 涉事门店北京亮马桥店 被罚款 10 万元

**食品伙伴网讯** 从北京市市场监督管理局获悉，柒一拾壹（北京）有限公司亮马桥店（下称“当事人”）因违反《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，被北京市朝阳区市场监督管理局罚款 10 万元。据悉，今年 3 月 15 日，“记者卧底 7-11 曝光后厨乱象”登陆微博热搜，柒一拾壹（北京）有限公司亮马桥店被曝光存在食材放置垃圾桶上、餐盒清洗不干净、餐具与刀具混放、热饮超期更换标签等多个问题。

行政处罚决定书显示，2022 年 3 月 15 日-18 日，北京市朝阳区市场监督管理局对当事人的委托代理人宋某某进行了 4 次调查询问，对该店的被委托经营人索某进行了 3 次调查询问；对该店的售货员韩某某（曝光视频中的店员）进行了 4 次调查询问。

当事人对曝光视频中提到的操作间食品放在垃圾桶上；餐盒清洗不干净；餐具与刀具混放；直接入口食品防尘、防蝇措施落实不好等问题全部予以认可，并对销售过期食品的事实已确认。

关于曝光视频中提到的蟑螂贴与一次性杯盖距离较近的问题，执法人员在实际检查中未发现，对于私自更换热饮日期签的问题现场无法取证，因季节更换热饮柜已调整为冷饮柜，现场也没有发现该产品，当事人对更换日期签的事认可，但是对更换日期签的产品过期予以否认。经店员韩某某自述该乳茶是由从库房取出的未上架销售的产品，该产品的生产日期为 2021 年 2 月 3 日，保质期 9 个月。2022 年 3 月 18 日北京市朝阳区市场监督管理局与北京电视台记者联系，请其提供了新的现场视频，通过比对，仍无法确认该产品是否过期，因此，此环节暂无法认定清楚。

经查，当事人操作间环境脏乱、存放直接入口的容器未清洗干净的现象；用于盛放“关东煮”汤汁的白色容器存在防尘、防蝇措施落实不到位的现象；操作间随意存放私人物品，堆放杂物；垃圾桶未按要求存放且不能正常使用；冰箱内换气扇周边滋生霉斑较多；刀具和汤勺随意混放；菜品待卖区的加热温度无法显示且周边清理不及时、不干净，并出现大量油污和异物等现象。

综上所述，当事人构成食品包装等场所环境不整洁，未与其他污染源保持规定的距离；直接入口食品防蝇、防尘措施不到位；直接入口食品、原料存在交叉污染，未避免与不洁物接触；盛放直接入口食品的容器，使用前未清洗，用具用后未清洗，未保持清洁的行为。当事人作为食品经营者应当保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责。当事人的上述行为造成了恶劣的社会影响。

此外，经查，当事人销售的“香肠烤蛋饭团”（净含量 150 克；生产日期为 2022 年 3 月 13 日 11 时，保质期至 2022 年 3 月 15 日 11 时）的食品已过期，销售价格为 6.5 元，未售出。据此认定当事人违法经营食品的货值金额为 6.5 元，违法所得为 0 元。

根据《中华人民共和国食品安全法》（2018 版）第一百二十四条第一款第（五）项的有关规定，北京市朝阳区市场监督管理局责令当事人改正上述违法行为，并决定处罚如下：罚款：100000 元。



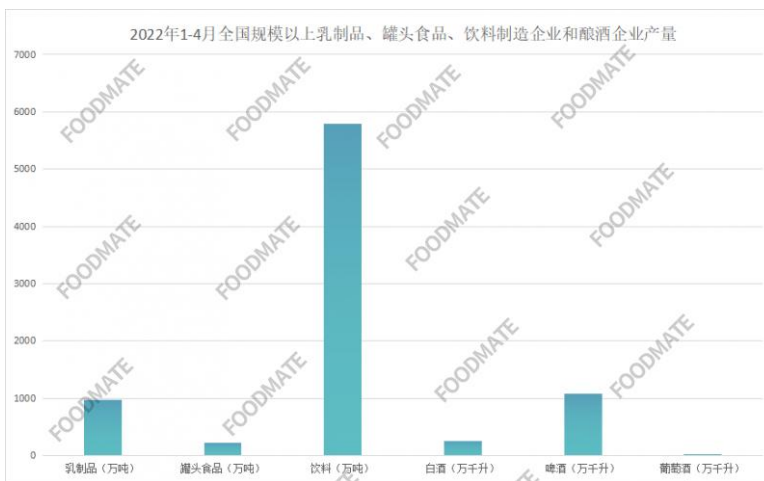
**食品伙伴网讯** 近日，天津市市场监督管理委员会公布了一则行政处罚信息，天津永辉超市有限公司北辰分公司（以下简称“当事人”）因销售超过保质期的午餐肉，被天津市北辰区市场监督管理局罚款 1 万元。

行政处罚决定书显示，2022 年 2 月 22 日，天津市北辰区市场监督管理局接群众提供线索称该超市销售超过保质期的“恒慧午餐肉”，执法人员在店内水果日配保鲜库的退货区纸箱内发现 2 盒“恒慧午餐肉”（生产日期：2021.12.01，保质期 60 天，净含量：290 克，生产商：北京市恒慧通内类食品有限公司），当事人承认 2022 年 1 月 30 日到 2022 年 2 月 8 日共售出 3 盒与上述“恒慧午餐肉”同批次产品。当事人涉嫌经营超过保质期的“恒慧午餐肉”被立案调查。

经查，2021 年 12 月 21 日，超市购进同批次“恒慧午餐肉”24 盒，进货价格 20.7 元/盒。2022 年 1 月 30 日到 2022 年 2 月 8 日当事人共售出“恒慧午餐肉”3 盒，销售价格 20.7 元/盒。上述行为满足经营超过保质期的“恒慧午餐肉”的构成要件。上述“恒慧午餐肉”共售出 3 盒，本案违法所得 0 元，货值金额 488.8 元。

天津市北辰区市场监督管理局认为，当事人上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十项的规定。鉴于当事人积极配合行政机关检查，如实提供证据材料，积极改正违法行为，应依据《天津市场和质量管理委员会行政处罚裁量适用规则》第十三条第五项的规定予以减轻处罚。故天津市北辰区市场监督管理局给予其 1 万元罚款的行政处罚。

食品伙伴网讯 近日，2022年1-4月乳制品、罐头食品、饮料、酿酒4个行业运行情况公布。



根据国家统计局数据整理发现，2022年1-4月，全国规模以上乳制品制造企业产量达到969.7万吨，同比增长0.5%。其中，4月当月乳制品产量238.8万吨，同比下降2.9%。

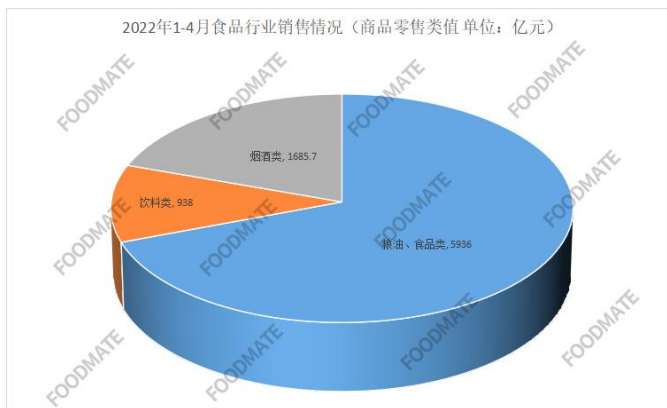
2022年1-4月，全国规模以上罐头食品制造企业产量达到223.7万吨，同比下降9.4%。其中，4月当月罐头产量55.6万吨，同比下降8.3%。

2022年1-4月，全国规模以上饮料制造企业产量达到5790.0万吨，同比增长1.0%。其中，4月当月饮料产量1410.1万吨，同比下降8.5%。

2022年1-4月，全国规模以上酿酒企业白酒产量达到260.9万升，同比增长4.2%；啤酒产量1074.7万升，同比下降6.2%；葡萄酒产量6.5万升，同比下降32.3%。其中，4月当月白酒产量57.8万升，同比下降4.0%；啤酒产量258.7万升，同比下降18.3%；葡萄酒产量1.5万升，同比下降34.8%。

此外，根据国家统计局数据整理，2022年1-4月食品行业产销情况如下：

1-4月份，农副食品加工业增加值同比增长4.7%，食品制造业增加值同比增长4.5%，酒、饮料和精制茶制造业增加值同比增长9.2%。



1-4月份，粮油、食品类商品零售类值累计值5936.0亿元，同比增长9.5%；饮料类商品零售类值累计值938.0亿元，同比增长10.4%；烟酒类商品零售类值累计值1685.7亿元，同比增长7.8%。

文章来源：食品伙伴网

近日，长宁区市场监管局执法人员对上海粉猪餐饮有限公司（WHEN PIGS FLY 当猪飞）现场检查时发现，该店存在使用超过保质期的食品原料加工食品的行为。

现场查见，当事人厨房冷加工食品专间（垃圾桶）内有4个已用完的巴氏杀菌蛋白液盒子，其中1个盒子的外包装标签标示：配料：鲜鸡蛋、净含量：970g、保质期：45天、贮存条件：0-4℃冷藏、生产日期/批号：2022030613010等信息。店内厨师现场陈述，上述蛋白液是检查当天当事人厨房用于加工、制作蛋糕胚的原料，已全部用于加工、制作，共加工了24片半成品切片蛋糕卷胚。在执法人员完成取证并现场监督下，当事人销毁了上述已加工、制作的24片半成品切片蛋糕卷胚。

当事人使用超过保质期的食品原料加工、制作食品的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（三）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂”的规定，长宁区市场监管局已依法予以立案调查。

提醒告诫：餐饮单位应落实食品安全主体责任，加强对食品原料和食品生产过程的控制和管理，严格按照食品原料标签上标明的保质期使用，确保食品成品质量安全。

上海市市场监督管理局

2022年5月25日

## 市场监管总局就《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第 1 号修改单进行解读

5月26日，市场监管总局召开专题新闻发布会，就《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单进行解读。

### 市场监管总局新闻宣传司副司长耿欣：

女士们、先生们，记者朋友们，大家下午好！欢迎出席今天的专题新闻发布会。近日，市场监管总局（标准委）会同工业和信息化部等有关部门，批准发布《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单，以标准为抓手，推动治理过度包装乱象，倡导“厉行节约、反对浪费”。

为做好有关标准解读工作，介绍有关工作进展，我们今天邀请到市场监管总局标准技术司司长刘洪生先生，工业和信息化部消费品工业司一级巡视员张晓峰先生，市场监管总局执法稽查局副局长南军先生，食品生产司副司长黄敏女士，中国消费者协会副秘书长王振宇先生，请他们为大家介绍有关情况，并回答大家感兴趣的问题。下面，先请刘洪生司长介绍有关工作情况。

### 市场监管总局标准技术司司长刘洪生：

各位媒体朋友，大家好！为深入贯彻落实习近平生态文明思想，完整、准确、全面贯彻新发展理念，倡导绿色生产和绿色消费，促进月饼和粽子产业高质量发展，市场监管总局（标准委）近日批准发布GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单。下面，我就标准修改单相关情况作简要介绍。

月饼和粽子的包装具有保护商品、方便储运、引导消费等功能。但过度的包装既浪费了资源能源，又增加了消费者负担，产生的包装废弃物更是对环境造成了污染，需要加以规范和引导。去年修订发布的GB 23350-2021标准，规定了食品和化妆品的包装空隙率、包装层数、包装成本等方面的技术要求，涵盖了糕点、酒类、茶叶、饮料、保健食品等31类食品。与其他食品相比，月饼、粽子的过度包装问题仍相对突出，存在包装层数过多、包装空隙过大等问题，个别甚至还存在使用贵重材料、混装高价值的商品等问题，需要进一步对月饼和粽子包装要求再细化、再加严。为让月饼、粽子包装“瘦身”和“轻装上架”，市场监管总局（标准委）会同工业和信息化部等部门，组织相关标准化技术委员会和技术机构，制定发布了《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350-2021）国家标准第1号修改单，实施日期为2022年8月15日。

修改单具体内容包括：一是减少包装层数，将月饼和粽子的包装层数从最多不超过四层减少为最多不超过三层。二是压缩包装空隙，必要空间系数是包装空隙的核心指标，反映了包装紧凑程度，数值越小表示包装空隙越小。此次将月饼的必要空间系数从12降低为7，相当于包装体积缩减了42%；将粽子的必要空间系数从12降低为5，相当于包装体积缩减了58%。三是降低包装成本，对于销售价格在100元以上的月饼和粽子，将包装成本占销售价格的比例从20%调减为15%；对于销售价格100元以下的月饼和粽子，包装成本占比保持20%不变，其中包装成本一般指食品企业与包装企业签订的包装采购价格，销售价格一般指食品企业与销售企业签订的合同销售价格；同时要求包装材料不得使用贵金属和红木材料。四是严格混装要求，规定月饼不应与其他产品混装，粽子不应与超过其价格的其他产品混装。

更多内容详见：[市场监管总局就《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单进行解读](#)

文章来源：市说新语微信号

# 国内预警

## 中华人民共和国农业农村部公告 第 558 号

为深化“放管服”改革，进一步简化新兽用生物制品临床试验审批资料，提高审批效率，促进新兽用生物制品研发，依据《兽药管理条例》和《新兽药研制管理办法》有关规定，我部组织制定了《预防类兽用生物制品临床试验审批资料要求》《治疗类兽用生物制品临床试验审批资料要求》，现予发布，自 2022 年 6 月 1 日起施行。有关事宜公告如下。

一、自 2022 年 6 月 1 日起，预防类和治疗类新兽用生物制品的研制者申请临床试验，应按照本公告要求准备临床试验审批资料。

二、2022 年 6 月 1 日前受理的预防类和治疗类新兽用生物制品临床试验申请，相关申请资料符合本公告发布的审批资料要求的，予以批准。

三、本公告发布的审批资料要求仅适用于申请预防类和治疗类新兽用生物制品临床试验审批。相关制品申请新兽药注册时，应按照兽用生物制品注册分类及注册资料要求提交注册资料。

附件：1. 预防类兽用生物制品临床试验审批资料要求

2. 治疗类兽用生物制品临床试验审批资料要求

农业农村部

2022 年 5 月 24 日

附件：

 [附件 兽用生物制品临床试验审批资料要求.docx](#)

文章来源：农业农村部


# 国内预警

## 关于批准发布 GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单的公告

国家市场监督管理总局（国家标准化管理委员会）批准 GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单，自2022年8月15日起实施，现予以公布。

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会

2022-05-24

序号	标准编号	标准名称	代替标准号	实施日期
1	GB 23350-2021	 限制商品过度包装要求 食品和化妆品《第1号修改单》.pdf	GB 23350-2009	2022-08-15

2022年第7号中国国家标准公告

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局办公厅关于加强 2022 年高考 中考期间校园食品安全监管工作的通知（市 监食经发〔2022〕45 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）：

2022 年高考、中考将至。为统筹做好高考、中考期间校园食品安全监管和常态化疫情防控工作，积极防范化解校园食品安全风险，保障广大考生餐食安全，现就有关事项通知如下：

一、督促落实主体责任。各地市场监管部门要严格执行《[食品安全法](#)》及其实施条例、《[学校食品安全与营养健康管理规定](#)》的规定，联合教育部门进一步落实学校的食品安全校长（园长）负责制，压实校外供餐单位的食品安全主体责任，督促学校和校外供餐单位严格执行《[餐饮服务通用卫生规范](#)》（GB31654-2021）要求，规范原料进货查验、餐食加工制作、餐具清洗消毒、餐食分餐配送、食品留样等行为，需要熟制的食品必须烧熟煮透，餐具必须彻底清洗消毒，食品原料、半成品和成品及盛放、接触、加工制作上述食品的容器、工具、用具必须有明显的区分标识并分开存放、使用，避免交叉污染。要督促学校和校外供餐单位根据国务院联防联控机制及属地政府有关学校疫情防控要求，认真做好疫情防控。

二、强化风险隐患排查。各地市场监管部门要把保障高考、中考期间校园食品安全作为当前正在开展的“守底线、查隐患、保安全”专项行动的重要内容，结合属地校园食品安全实际，坚持问题导向，加大对学校食堂、校外供餐单位、校园周边食品经营者等重点单位，肉制品、乳制品、水产品、蔬菜水果、进口冷链食品等重点品种的隐患排查力度，及时督促相关单位整改存在的食品安全问题，该整改的必须在高考、中考前整改到位，该停止经营的必须在高考、中考前停止经营，对存在食品安全违法行为的食品经营者必须从快从严查处。

三、加大抽检和宣传工作力度。各地市场监管部门要结合属地 2022 年度食品安全抽检计划安排，开展校园食品安全监督抽检，依法核查处置抽检不合格食品，及时公布抽检结果。应当在高考、中考前加强校园食品安全消费提示，普及食品选购、餐食选择等食品安全知识，引导学生和家长科学饮食消费，饭前便后洗手，不购买“三无”食品。提倡结合考前的健康需要，不聚集用餐，分餐或使用公勺公筷，优先选择烧熟煮透的食品和减盐、减油、减糖的健康餐食。

四、做好应急值班值守。各地市场监管部门要严格落实高考、中考期间值班值守和重大事项报告制度，明确分工，责任到人，细化流程，提高校园疑似食源性疾病事件的快速反应能力，有效防范和迅速妥善处置高考、中考期间食品安全突发事件。

五、强化校园安全共治。各地市场监管部门要加强与教育、卫生健康、公安、宣传等部门的协调联动，加强部门间信息共享，形成保障高考、中考期间校园食品安全工作合力。畅通“12315”等投诉渠道，接到有关校园食品安全的投诉举报后，迅速妥善处置。

市场监管总局办公厅

2022 年 5 月 17 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 上海市市场监督管理局关于公开征求《上海市食品生产企业食品安全信用风险分级监管办法（征求意见稿）》意见的公告

根据《上海市市场监督管理局行政规范性文件制定程序规定》有关规定，我局修订了《上海市食品生产企业食品安全信用风险分级监管办法》，现向社会公开征求意见，希望市民和单位踊跃参与，对征求意见稿内容提出意见和建议。

一、意见建议反馈方式：1. 电子邮件：dk6755228@163.com；2. 传真：（021）64220000-2204；3. 邮寄地址：上海市肇嘉浜路301号2214室 食品生产处收，邮政编码：200032。

二、征求意见建议截止日期：2022年6月20日。

特此公告。

附件： 《上海市食品生产企业食品安全信用风险分级监管办法（征求意见稿）》

上海市市场监督管理局

2022年5月20日

### 上海市食品生产企业食品安全信用风险分级监管办法（征求意见稿）

#### 第一章 总则

第一条 为强化食品生产企业食品安全风险控制，规范企业食品安全信用风险分级管理，优化监管资源配置，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《上海市食品安全条例》等有关法律、法规、规章及规范性文件的规定，制定本办法。

第二条 本办法所称食品安全信用风险分级监管，是指市场监督管理部门综合食品生产企业的食品安全风险信息与信用状况，建立食品生产企业食品安全信用档案，动态确定食品生产企业风险等级，实施差异化监督管理。

食品生产企业信用风险分级结果，作为配置监管资源的参考依据，不作为对食品生产企业的信用评价。

第三条 本办法适用于对本市获得许可的食品、特殊食品、食品添加剂生产企业和食品生产加工小作坊（以下统称食品生产企业）进行食品安全信用风险分级监管。

第四条 市市场监督管理局负责制定本市食品生产企业食品安全信用风险分级监管工作规范，组织实施本市食品生产企业食品安全信用风险分级监管工作，对区市场监督管理部门进行指导和检查。

区市场监督管理部门负责开展本辖区内食品生产企业食品安全信用风险分级监管的具体工作。

更多内容详见：[上海市市场监督管理局关于公开征求《上海市食品生产企业食品安全信用风险分级监管办法（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：[上海市市场监督管理局](#)



**食品伙伴网讯** 俄兽植局哈巴罗夫斯克地方分局 5 月 20 日官网消息：俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局已与中国海关总署完成对俄罗斯豌豆出口值中国的检验检疫要求议定书审批工作，并计划在不久的将来签署该议定书。

俄兽植局提示：为实现本年度内对华出口豌豆的目标，有意向对华出口豌豆的外贸参与者应在 2022 年 7 月 1 日前监测豌豆种植及储存区域中国所要求的检疫性有害生物的传播情况，并在该局 IS “Cerberus ”中进行注册。

**食品伙伴网讯** 日本已放开乳制品进口限制，原则上任何人都可以自由进口乳制品。但为了保护日本奶农，稳定日本乳制品市场供需平衡，采取了脱脂奶粉、黄油等大宗乳制品国家计划进口，自由化品种适用高关税等多项措施。食品伙伴网通过本文对日本乳制品市场需求空间进行分析、介绍日本乳制品进口流程，希望能够助力国内乳制品的日本出口。

### 一、日本乳制品市场供需情况分析

根据日本农林水产省官网上公布的数据，2020年的日本国内生乳生产总量为743万吨，其中北海道产量为416万吨，约占总量的45%。743万吨生乳中作为饮用鲜奶销售的有403吨，北海道之外的其他都道府县生产的生乳90%加工成饮用鲜奶，以避免鲜奶的长途运送。以北海道产生乳为主的剩余330万吨主要加工成奶油、黄油、脱脂奶粉等乳制品。

2020年度，日本还进口了499万吨乳制品。其中脱脂奶粉、黄油、乳清等约70万吨产品以国家贸易的方式计划进口。其余进口自由化品种当中，奶酪类368万吨，其他类型乳制品60万吨。

通过以上数据可看出，日本饮用鲜奶全部使用国产生乳，不进口饮用鲜奶。北海道产生乳起调节阀的作用，饮用鲜奶需求量增加时加工成饮用鲜奶销售；饮用鲜奶需求降低时转为乳制品原料，以稳定生乳的供需平衡。

脱脂奶粉、黄油等日本产乳制品与进口产品相比，品质上没有显著差异，而生产成本高于进口价格。日本政府为了平衡生乳供需，稳定生乳生产，作为乳制品原料使用的国产生乳支付补偿金，以保护奶农不受损失。同时，针对脱脂奶粉、黄油等需求量大、可长期保存的大宗乳制品采取国家计划进口的方式，计划调整进口数量、进口时机，以减小对日本内乳业的影响。大宗乳制品的主要进口国为新西兰、澳大利亚、美国及欧盟成员国。

### 二、乳制品在日本的进口流程介绍

向日本出口乳制品之前，首先要确认出口产品是否属于检疫对象乳制品。2017年之前，日本仅指定生乳为检疫对象乳制品。2017年之后又追加部分乳制品列入动物检疫对象产品。

向日本出口检疫对象乳制品的中国企业，首先要取得海关总署出具的卫生检验证明（Health certificate or Veterinary certificate），该卫生证明上要载明“家畜卫生条件”所规定事项，家畜卫生条件以国家之间缔结协议的方式由中国海关与日本农林水产省已提前商定，并约定好卫生检验证明样式。

家畜卫生条件有两种类型，允许向日本出口生乳和未加热乳制品的国家（清单国家）和不允许向日本出口生乳和未加热乳制品的国家（非清单国家）。中国为非清单国家，非清单国家的乳制品必须经过口蹄疫病毒灭活过程。

以下列出动物检疫对象乳制品及非检疫对象乳制品日本HS代码，仅供参考，出口时需要再次核实。

检疫对象乳制品种类（HS CODE）：0401（牛奶，奶油等）、0402（牛奶，奶油等）、0403（黄油牛奶）、0404（乳清等）、0405（黄油等）、0406（奶酪等）、3502.20/3502.90（牛奶白蛋白等、生乳及乳制品为原料的产品）、2309.10/2309.90（生乳及乳制品为原料的饲料、宠物食品等）。

更多内容详见：[乳制品出口日本流程介绍](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 体系是国际上共同认可和普遍应用的食物安全风险控制方法。从食品原料开始, 食品生产、加工、分装、调制及流通全过程中, 为了防止污染物及有害物质进入, 分析评价各工序的危害因素, 针对相应危害因素重点采取预防性管控措施的非常有效的卫生管理体系。

韩国从法律层面上规定, 食品生产加工企业及畜产品生产加工企业卫生管理中强制实行 HACCP 体系。2002 年起, 对不同类型、不同规模的食物及畜产品生产企业要求逐步推广 HACCP 体系, 还制定多项措施帮助企业获得认证, 同时政府层面对认证后的实施情况进行监督, 以保证 HACCP 体系在食品行业卫生管理中持续有效发挥作用。食品伙伴网为大家介绍韩国食品领域 HACCP 体系应用情况, 以便国内输韩企业出口产品生产中借鉴和推广。

### 一、韩国食品领域 HACCP 体系应用情况介绍

韩国《食品卫生法》《食品卫生法实施令》《食品卫生法实施规则》及《畜产品卫生管理法》《畜产品卫生管理法实施令》《畜产品卫生管理法实施规则》《食品及畜产品安全管理认证基准》等多部法律法规中规定, 从事食物的生产、加工、调制、分装、流通达到一定规模的食物企业, 卫生安全管理中要实施 HACCP 体系。为了在上述食物企业中普及和持续应用 HACCP 体系, 由韩国食品药品安全部牵头, 联合地方食药厅、地方团体及韩国食品安全管理认证院等多个部门, 通过向企业提供 HACCP 教育、对中小企业提供资金支持等多项措施帮助企业获得 HACCP 认证。

我们先了解一下加工食物领域 HACCP 体系推广情况。首先儿童嗜好食物为主的 8 个类型食物分四步推广 HACCP 体系认证, 目前第三步已完成, 第四步由于疫情等原因无法如期获得认证的企业可申请推迟 1 年。

强制适用品种	适用阶段	获认证期限	适用企业规模
1) 点心、糖果类; 2) 面包、糕点类; 3) 巧克力类; 4) 鱼肉香肠类; 5) 饮料类; 6) 即食食品类; 7) 现制面条及带汤面条类; 8) 特殊用途食品	第一阶段	2014. 12	2013 年销售额为 20 亿韩元以上, 员工人数为 51 人以上。
	第二阶段	2016. 12	2013 年销售额为 5 亿韩元以上, 员工人数为 21 人以上。
	第三阶段	2018. 12	2013 年销售额为 1 亿韩元以上, 员工人数为 6 人以上。
	第四阶段	2021. 12	没有归类为以上分类的所有企业

也就是说, 2020 年 12 月 1 日前注册, 2013 年销售额一亿韩元以下或员工人数 5 人以下的生产加工上述 8 类食物的企业, 截止至 2022 年 11 月 30 日, 未获得 HACCP 认证就判定为没有遵守食品安全认证基准, 要接受处罚。

加工食物中与我国关系比较密切的是辣白菜产品, 我国山东地区辣白菜出口企业比较密集, 根据韩国《进口泡菜安全管理认证基准 (HACCP) 应用相关规定》, 韩国以外的辣白菜生产企业按出口规模分四步获得 HACCP 认证, 具体步骤如下:

步骤	获得认证截止期限	进口规模
第一阶段	2021. 10. 1	2019 年度进口量为 1 万吨以上
第二阶段	2022. 10. 1	2020 年度进口量为 5 千吨以上
第三阶段	2023. 10. 1	2021 年度进口量为 1 千吨以上
第四阶段	2024. 10. 1	所有国外辣白菜出口企业

对畜产品领域, 韩国也同样要求推广 HACCP 体系。目前屠宰业、生乳收购业、蛋类加工业、乳加工业、蛋类挑选包装业已全部获得 HACCP 体系认证。食用肉加工业及食用肉包装企业正逐步推广中。

更多内容详见: [韩国食品领域 HACCP 体系应用情况介绍](#)

文章来源: 食品伙伴网

星洲网报道，继早前宣布废除四种食品进口准证（AP）后，马来西亚总理伊斯迈尔沙必里宣布，内阁已同意废除小麦和肉鸡的进口准证，包括全鸡和鸡肉块。同时，他指示所有政府部门列出可废除进口准证的其他物品，以维护马来西亚消费者的利益。他强调，政府不会向任何企图影响民生的各方妥协。

**食品伙伴网讯** 据美国食品安全新闻网消息，近日，危地马拉多人因食用贝类水产品中毒，其中 4 人死亡。

由于在蒂基萨特、埃斯昆特拉、雷塔卢莱乌和圣马科斯的海岸出现超过界限的石房蛤毒素，危地马拉监测和控制赤潮国家委员会发出了警报。

公共卫生官员表示，自 4 月底以来，已有 34 人受到感染，3 名儿童和 1 名成人死亡。

当局敦促公众不要食用双壳类软体动物，如贻贝、蛤蜊和牡蛎。

石房蛤毒素是一种导致麻痹性贝类中毒 (PSP) 的毒素，贝类生物体内“石房蛤毒素”超标是由太平洋沿岸水域的赤潮引起的。

石房蛤毒素影响神经系统，症状通常在 30 分钟内出现。严重程度取决于摄入的毒素量。最初的反应是嘴唇和舌头刺痛，并蔓延到面部、颈部、指尖和脚趾，随后出现头痛、头晕和恶心。肌肉麻痹和呼吸困难可能在 5 到 12 小时内出现。

官员们表示，有上述任何症状的人应该立即去最近的健康中心接受治疗。患者被告知不要自行用药，因为所有服务都是免费的。

受影响贝类的味道和外观与安全的贝类没有区别，烹饪不会破坏毒素。卫生部提醒民众提高防范意识，尽量避免食用贝类水产品，防止中毒。

**食品伙伴网讯** 作为东盟最大的经济体和第四大人口国，印尼拥有相对完善的食品安全监管体系。在 2022 年 5 月 9 日，印尼食品药品监督管理局公开了新的《加工食品中重金属污染要求》条例，条例取代了 2018 年《加工食品中重金属污染要求》条例，新条例生效时间为 2022 年 4 月 22 日。

该条例规定从事加工食品生产、储存、运输和或分销的组织和个人都必须遵守加工食品中重金属污染要求的规定。条例规定了 45 种加工食品的神（As）、铅（Pb）、汞（Hg）和镉（Cd）污染物最高限量，规定特殊食品，包括婴幼儿乳粉、婴幼儿食品以及罐装加工食品的锡（Sn）最高限量要求。

为使出口企业了解该条例主要修订内容，避免因不了解规定，造成更大的麻烦，今天食品伙伴网将为大家解读加工食品重金属限量要求新规的主要变更内容。

### 1、规范性语言的修改

对规范性语言的修改，将重金属限量要求定义为加工食品卫生要求，在 2018 年表述为“重金属限量作为加工食品安全要求”。

### 2、进口加工食品检测实验室

新规规定进口食品的重金属检测可以由与授权机构有互认协议的原产国实验室和/或根据印尼法律规定在印尼获得认可的实验室进行。而在 2018 年规定了进口食品重金属污染检测，可以由国家认可委员会认可的外国实验室或原产国认可机构签署的互认协议（MRA）进行。

### 3、删除参考 CAC 食品分类体系

在 2018 年的条例中，加工食品类别参照 CAC 食品分类体系为（如 01.0 为 乳制品及其类似物、07.0 为烘焙食品），新条例取消了之前的分类方式，直接采用产品类别作为分类（如 1. 乳制品、2. 脂肪加工产品）。

### 4、新增部分产品类别的限量指标

新增了琼脂粉原料、琼脂粉、水果干、酱汁、沙拉、蛋白质产品、酵母的重金属限量指标。

将特殊食品细分子项：婴幼儿配方乳粉、特医食品、婴幼儿和儿童加工食品、成人特殊医用食品、控制体重的加工食品、运动员加工食品、哺乳期和孕妇加工食品，每个子项的重金属限量要求都做出了规定，示例如表 1。

更多内容详见：[2022 年印尼加工食品重金属限量要求新规解读](#)

# 国际预警

## 我国出口乌梅在美国遭扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
20-03	2022-5-26	福建莆田	Mr Fang's Store (Putian) Green Food Co., Ltd.	乌梅	铅

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 美国知名企业召回疑受沙门氏菌污染的花生酱

**食品伙伴网讯** 据美国食品药品监督管理局（FDA）和美国食品安全新闻网消息，近日，美国知名食品公司盛美家正在召回其在美国及加拿大销售的一款花生酱，因为产品疑受沙门氏菌污染。



据了解，美国已有 12 个州的 14 人感染了山夫顿堡沙门氏菌，调查显示大部分患者此前都食用了盛美家公司生产的吉夫牌花生酱。目前美国 FDA 已经与美国疾病预防控制中心（CDC）等多个机构合作，对盛美家公司在肯塔基州列克星敦工厂生产的食品展开调查。

受召回的产品已经在加拿大全国的零售店以及网上销售，目前加拿大没有确诊病例。

感染沙门氏菌的人通常在感染后 12 至 36 小时内出现症状，但也可能在 6 至 72 小时内。最常见的症状是腹泻，有时可能会带血。其他症状可能包括发烧、头痛和腹部绞痛。该病通常持续 4 至 7 天，腹泻有时可能严重到需要住院。老年人、婴儿以及免疫系统受损的人可能出现重症甚至死亡。

美国 FDA 建议消费者不要食用受影响的产品，应将其立即处理掉。



# 国际预警

## 日本解除对中国产秋葵中灭多威的残留量 监控检查

食品伙伴网讯 5月24日，日本厚生劳动省发布药生食输发0524第1号公告称，基于至今为止的检查实绩，现删除监控检查附表3内中国产秋葵中灭多威相关部分的内容。

# 国际预警

## 2022年5月中国出口韩国食品违反情况 (更新至5月22日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.05.02	京仁厅	器具及容器包装	纸质盖子	종이뚜껑	XIANGHE HEYI PACKAGING CO., LTD	总溶出量超标	30.0 mg/L 以下	6(水), 142(4%醋酸), 7(正庚烷) mg/L	~
2022.05.02	京仁厅	农林产品	马芹	쿠민	YANBIAN DonGZHEN G AGRICULTURAL PRODUCTS PROCESSING CO., LTD.	苯醚甲环唑超标	0.05mg/kg 以下	0.09mg/kg	22/03/06 ~ 24/03/05
2022.05.02	京仁厅(平泽)	器具及容器包装	便当盒套装	에비앙 x 메이플스토리 도식락세트	YIWU SAJI TEXTILE CO., LTD	总溶出量(勺子、叉子、筷子)超标	30 mg/L 以下(但是, 浸出液为正庚烷的情况下为 150 mg/L 以下)	15(水), 65(4%醋酸), 11(正庚烷) mg/L	~
2022.05.02	京仁厅	器具及容器包装	餐盘	식판	ZHEJIANG JING CHEN BIOTECHNOLOGY CO., LTD	总溶出量超标	30.0 mg/L 以下	122(4%醋酸), 172(正庚烷)	~
2022.05.03	京仁厅	器具及容器包装	玻璃瓶	미르유리 병 크리스탈	ZIBO UNISHINE INDUSTRY CO., LTD	总溶出量超标	30.0 mg/L 以下	18(4%醋酸), 12(水), 246(正庚烷)	~

更多内容详见：[2022年5月中国出口韩国食品违反情况\(更新至5月22日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月24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](mailto: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	5月9日	糖浆（WHITE cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出苯甲酸（安息香酸）0.85 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主検査
2	5月9日	糖浆（RED cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出苯甲酸（安息香酸）0.82 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主検査
3	5月9日	糖浆（BLACK cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出苯甲酸（安息香酸）0.84 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主検査
4	5月9日	糖浆（PINK cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出苯甲酸（安息香酸）0.72 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主検査
5	5月9日	糖浆（BLUE cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出苯甲酸（安息香酸）0.72 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主検査
6	5月9日	糖浆（YELLOW cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出苯甲酸（安息香酸）0.75 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主検査

更多内容详见：[2022年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月24日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2022 年第 20 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 20 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 2 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
2022-5-16	西班牙	胡椒	2022. 2865	环氧乙烷超标 (0.55 mg/kg)	仅限通知国分销 /通知当局	注意信息 通报
2022-5-17	荷兰	银杏叶提 取物	2022. 2900	汞含量超标 (0.123 mg/kg)	仅限通知国分销 /--	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，注意产品中重金属的存在，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

## 食品领域第七届广东省政府质量奖资格 审查合格名单公示

食品伙伴网讯 5月24日,从广东省市场监督管理局获悉,广东省政府质量奖评选表彰委员会秘书处公示了第七届广东省政府质量奖资格审查合格名单,经形式审查,共213家组织、62名个人资格审查合格。其中,食品领域有18家组织和3名个人入选。

### 食品领域第七届广东省政府质量奖资格审查合格名单

制造业（15家,按拼音排序）		
序号	企业名称	质量管理模式名称
1	安利（中国）日用品有限公司	满足绿色健康需求的四全敏捷质量管控模式
7	佛山市海天调味食品股份有限公司	“守创融合、数智协同”海天精品质量管理模式
41	广东顺大食品调料有限公司	以客户为导向的质量管理模式
49	广东远航酒业集团有限公司	以客户为先的三新六精质量管理模式
50	广东真美食品股份有限公司	以管理就是服务的理念,管理者强调责任意识和奉献精神。
54	广州焙乐道食品有限公司	“金色独角兽”一以烘焙食品质量风险控制为核心的全球质量管理体系
55	广州创鲜农业发展有限公司	采用“公司+合作社+基地+农户”的运营管理模式。
62	广州岭南穗粮谷物股份有限公司	岭南穗粮“6+1”组织质量管理模式
79	李锦记（新会）食品有限公司	“航天品质 全球共享”的“三品六核”质量管理模式
81	梅州伊利冷冻食品有限责任公司	搭建以客户满意度为导向的品质领先3310战略
102	汤臣倍健股份有限公司	连续智造,透明开放”的汤臣倍健质量管理模式
109	阳江喜之郎果冻制造有限公司	以零缺陷要求贯穿全产业链、打造世界级食品企业
113	肇庆大华农生物药品有限公司	以客户为导向的大华农“四全四度”高质量管理模式
114	肇庆焕发生物科技有限公司	焕发生物“玉米棒”质量管理模式
121	珠海元朗食品有限公司	“以内外部需求为驱动力”的高效质量管理模式
服务业（3家,按拼音排序）		
序号	企业名称	质量管理模式名称
12	乐禾食品集团股份有限公司	公司践行以人为本、现场主义、效率优先的管理理念。
24	深圳市农产品集团股份有限公司	“1+5”新型生态农产品流通管理模式
25	深圳市深粮控股股份有限公司	“粮食生态供应智慧化”质量管理模式
个人（3名,按拼音排序）		
序号	姓名	所属单位
1	蔡良平	汤臣倍健股份有限公司
26	林 锋	广东德庆无比养生酒业有限公司
56	张小敏	广东德庆无比养生酒业有限公司

（来源：广东省市场监督管理局）

 [第七届广东省政府质量奖资格审查合格名单.xls](#)

原文链接：[http://amr.gd.gov.cn/zwgk/tzgg/content/post\\_3936814.html](http://amr.gd.gov.cn/zwgk/tzgg/content/post_3936814.html)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 5月25日，河南省科学技术厅网站公示了2022年度河南省科学技术奖提名项目目录，公示期为10天。

据悉，提名工作期间，河南省科学技术厅共收到省自然科学奖提名项目78项、省技术发明奖提名项目38项、省科学技术进步奖提名项目720项。

根据目录显示，这些项目中，有74项涉及食品领域，其中，提名自然科学奖的有5项，提名技术发明奖的有3项，提名科学技术进步奖的有66项。

序号	项目名称	提名奖种	完成人	完成单位	提名单位或专家
4	畜禽病原菌多重耐药的形成及传播机制	自然科学奖	胡功政, 潘玉善, 贺丹丹, 翟亚军, 苑丽, 刘建华, 吴华, 孙亚伟, 刘保光, 蔡田	河南农业大学, 河南科技学院	陈焕春
31	环境、食品与生物样品分析中的高灵敏检测技术	自然科学奖	卢明华, 唐点平, 王友梅, 校瑞, 周倩	河南大学, 福州大学	开封市
32	膳食活性物质的生物功效评价及应用研究	自然科学奖	王军朋, 牛新利, 张祎捷, 刘壹菲, 苏醒	河南大学	开封市
54	抵抗素调控脂肪沉积分子机制及其在优良肉质畜禽生产中的应用	自然科学奖	文风云, 朱雪敏, 位兰, 宋祯, 李晓丽	河南科技大学	河南省教育厅
78	玉米C4光合关键基因在C3植物小麦和拟南芥中的功能与作用机制	自然科学奖	许为钢, 李艳, 齐学礼, 方宇辉, 彭超军, 张煜, 王永霞, 张庆琛, 张会芳, 王玉民	河南省农业科学院, 神农种业实验室, 河南生物育种中心有限公司	河南省农业科学院
82	兽用中药超微粉关键技术及其在畜禽健康养殖中的应用	技术发明奖	张国祖, 刘永录, 马霞, 郭振环, 马仲彬, 李向辉, 王秀君, 陈良雷, 王林, 王兴涛	河南省康星药业股份有限公司, 河南牧业经济学院, 河南省康星生物科技有限公司, 河南旭瑞食品有限公司, 河南田中禾农牧有限公司	郑州市

更多内容详见：[2022年度河南省科学技术奖提名项目公示 食品领域有这些](#)

## 西藏公示 2022 年中央引导地方科技发展资金第二批拟立项目 有 6 项涉及食品领域

**食品伙伴网讯** 5月25日,西藏自治区科学技术厅公示了2022年中央引导地方科技发展资金第二批拟立项目,共有32个项目,公示期为2022年5月25日至6月1日。

公示表显示,这些项目类别有自由探索类基础研究、科技创新基地建设、科技成果转移转化、区域创新体系建设4大类。其中,涉及食品领域的有6项,包括自由探索类基础研究1项、科技创新基地建设1项、科技成果转移转化1项、区域创新体系建设3项。

序号	项目类别	项目名称	承担单位	负责人
3	自由探索类基础研究	多源信息融合的西藏高原野生冬虫夏草产区智能鉴别研究	西藏民族大学	杜鹤娟
13	科技创新基地建设	省部共建青稞和牦牛种质资源与遗传改良国家重点实验室服务能力提升与数据挖掘应用研究	西藏自治区农牧科学院	金涛
19	科技成果转移转化	西藏优势畜肉发酵食品制造关键技术研发与产业化	西藏农牧学院	罗章
22	区域创新体系建设	“岗巴羊”产业提质增效关键技术研发和示范	岗巴县农牧综合服务中心	欧珠
23	区域创新体系建设	西藏阿里地区噶尔县饮用水水质提升与综合改善技术应用示范	西藏阿里地区给排水管理中心	王永刚
26	区域创新体系建设	西藏高原设施蔬菜关键技术创新与集成	西北农林科技大学	杨振超

(来源:西藏自治区科学技术厅)

 [2022年中央引导地方科技发展资金第二批项目\(拟立项目\)公示表.docx](#)

原文链接: [http://sti.xizang.gov.cn/xxgk/tzgg/202205/t20220525\\_299994.html](http://sti.xizang.gov.cn/xxgk/tzgg/202205/t20220525_299994.html)

# 食品科技

## 2022 年江苏省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）拟立项目公示 涉及食品领域面上项目 14 项

食品伙伴网讯 5 月 23 日，江苏省科学技术厅公示 2022 年省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）拟立项目，拟立项目共 1522 项，其中，涉及食品领域面上项目 14 项。公示时间自 2022 年 5 月 23 日至 5 月 27 日。

食品领域 2022 年省自然科学基金面上项目拟立项目公示清单

序号	承担单位	项目名称
55	扬州大学广陵学院	水稻 E3 泛素连接酶 OsDRFP1 响应干旱胁迫的分子机制
63	南京农业大学	即食香肠中不同毒性单增李斯特菌暴露于消化系统发挥毒力效应的差异机制研究
65	南京农业大学	FSH 通过 GAS6 介导的低氧应答通路调控猪卵泡颗粒细胞增殖与凋亡的分子机制
77	扬州大学	品种演替进程中水稻资源利用效率和产量形成应答盐胁迫的特征与耐盐调控及其生理机理研究
144	江苏省农业科学院	猪 $\delta$ 冠状病毒促进 C3 蛋白表达增强其致病作用的分子机制
155	江苏徐淮地区淮阴农业科学研究所	大豆脂肪含量主效 QTL q0i1-10-3 的精细定位及分子标记开发
179	南京农业大学	新型激素独脚金内酯受体基因在番茄果实发育中的功能
254	江苏省农业科学院	AP2/ERF 转录因子参与 1-MCP 调控桃果实色泽形成的机制研究
271	淮阴师范学院	油菜种子次生休眠候选基因 BnaPP2A 的功能鉴定及其分子机制
309	农业农村部南京农业机械化研究所	稻茬小麦全量秸秆侧移行间去秸障播种机理与质量提升研究
362	江苏师范大学	甘薯早熟调控因子 IbTTR 调控块根形成的功能和作用机理研究
367	江苏沿江地区农业科学研究所	黄秋葵类黄酮合成关键基因 AeC4H 的克隆与功能验证
378	南京农业大学	小麦粒重 QTL QGw.nau-1B 的克隆与优异单倍型发掘
399	江苏省家禽科学研究所科技创新有限公司	CDKN2A 基因对地方鸡伴性芦花羽性状的调控机制研究

（来源：江苏省科学技术厅）

更多内容详见：[2022 年江苏省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）拟立项目公示 涉及食品领域面上项目 14 项](#)

文章来源：食品伙伴网



# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

**我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译**

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

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

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: [fanyi@foodmate.net](mailto: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，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

### 2022 年会议预告

5 月	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知</a>
延期待定	宁波	<a href="#">2022 国际生物基产业论坛</a>
延期待定	上海	<a href="#">第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛</a>
延期待定	上海	<a href="#">第三届感官评价实践应用研讨会</a>
延期待定	济南	<a href="#">2022 中国食育发展论坛</a>
6 月 9-11 日	烟台	<a href="#">2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
6 月 10-28 日	北京	<a href="#">第三届“保健食品与功能性食品研发、申报要点及药食两用原料研究应用专题研修班</a>
6 月 11-12 日	上海	<a href="#">第二届细胞与基因治疗技术论坛</a>
延期待定	南京	<a href="#">HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会</a>
6 月 21-22 日	线上	<a href="#">精细化学品专题暨天然产物分离纯化浓缩集成技术及工业化应用高级研修班</a>
6 月 25-26 日	上海	<a href="#">2022 新型疫苗研发峰会</a>
7 月 13-15 日	株洲	<a href="#">2022 绿色包装材料与技术国际会议</a>
7 月 16-17 日	上海	<a href="#">2022 核酸药物和疫苗创新峰会</a>
7 月 26-28 日	西安	<a href="#">2022 国际医药生物技术大会</a>
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	<a href="#">2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会</a>
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	<a href="#">2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会</a>
8 月 8-9 日	济南	<a href="#">2022（第八届）中国食品安全追溯大会</a>
8 月 25-26 日	广州	<a href="#">2022 食品饮料未来生态大会暨展览会</a>
8 月 26 日	广州	<a href="#">2022 食品包装与制造峰会</a>
8 月 25-26 日	宁波	<a href="#">2022 合成生物学与绿色生物制造论坛</a>
2022 年 9 月	上海	<a href="#">2022 功能性食品行业提升论坛</a>

### 2022 年展会预告:

延期待定	广州	<a href="#">2022 世界食品广州展</a>
延期待定	长沙	<a href="#">2022 第 22 届中部（长沙）休闲食品博览会</a>
延期待定	银川	<a href="#">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</a>
延期待定	北京	<a href="#">AIFE 2022 亚洲（北京）国际食品饮料博览会</a>
延期待定	北京	<a href="#">2022 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
延期待定	上海	<a href="#">2022 第八届上海国际糖酒食品交易会</a>
延期待定	上海	<a href="#">2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会</a>

6月2-4日	成都	<a href="#">2022 中国（成渝）美食工业博览会</a>
延期待定	上海	<a href="#">2022 上海智慧环保及环境监测展览会</a>
6月8-10日	郑州	<a href="#">2022 郑州国际餐饮及食品包装展览会</a>
延期待定	上海	<a href="#">第十五届上海国际水处理展览会</a>
6月10-12日	深圳	<a href="#">2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE</a>
6月10-12日	郑州	<a href="#">第 21 届郑州欧亚酒店用品与餐饮业博览会</a>
延期待定	广州	<a href="#">2022 第 31 届广州国际大健康产业博览会</a>
6月16-18日	青岛	<a href="#">2022 中国（青岛）奶业博览会</a>
6月17-19日	沈阳	<a href="#">2022 东北（沈阳）国际孕婴童产品博览会</a>
6月17-19日	济南	<a href="#">2022 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
6月18-20日	呼和浩特	<a href="#">第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛</a>
6月20-22日	南京	<a href="#">2021 亚洲食品展览会（南京）</a>
延期待定	郑州	<a href="#">2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）</a>
6月21-23日	义乌	<a href="#">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</a>
6月23-25日	上海	<a href="#">2022 第十三届上海国际餐饮食材博览会</a>
延期待定	深圳	<a href="#">2022 深圳国际自有品牌展（Marca China）</a>
6月23-25日	上海	<a href="#">2022 第 13 届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
6月24-27日	烟台	<a href="#">2022 第十七届东亚国际食品交易博览会</a>
6月24-26日	深圳	<a href="#">2022 第 5 届深圳国际餐饮食材展览会</a>
6月24-26日	沈阳	<a href="#">2022 东北国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
6月24-26日	贵阳	<a href="#">2022 中国（贵州）国际有机食品及绿色食品展览会</a>
6月27-28日	北京	<a href="#">2022 北京运动健康食品展览会</a>
6月28-30日	青岛	<a href="#">2022 青岛国际包装印刷产业博览会</a>
6月29-7月1日	北京	<a href="#">第十二届北京国际餐饮业供应链展览会</a>
6月29-7月1日	上海	<a href="#">2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会</a>
6月29-7月1日	上海	<a href="#">第二十三届中国零售业博览会</a>
7月1-3日	武汉	<a href="#">2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会</a>
7月2-4日	北京	<a href="#">2022 第五届北京餐饮采购展览会</a>
10月12-14日	深圳	<a href="#">AHTE 2022 国际工业装配与传输技术展览会</a>
7月7-9日	成都	<a href="#">第 11 届成都餐饮供应链博览会</a>
7月7-9日	成都	<a href="#">2022 成都烘焙展览会</a>
7月14-16日	济南	<a href="#">2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）</a>
7月12-14日	合肥	<a href="#">2022 年第十九届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛</a>
7月15-17日	郑州	<a href="#">2022 第七届郑州餐饮供应链展览会</a>
7月15-17日	临沂	<a href="#">2022 第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会</a>
7月15-16日	哈尔滨	<a href="#">第 28 届东北三省畜牧业交易博览会</a>
7月16-17日	驻马店	<a href="#">2022 第四届中国食品交易会</a>
7月18-22日	青岛	<a href="#">CIP2022 第十八届中国（青岛）国际包装工业展览会</a>
7月20-22日	西安	<a href="#">2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会</a>
7月22-23日	贵阳	<a href="#">2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
7月23-25日	日照	<a href="#">2022 山东（日照）糖酒食品展览会</a>
7月27-29日	上海	<a href="#">亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022）</a>
7月29-31日	南宁	<a href="#">第 20 届中国广西-东盟食品交易博览会</a>
7月29-31日	济南	<a href="#">2022 第 16 届全国食品博览会（济南）</a>
7月29-31日	青岛	<a href="#">CBIF 中国（青岛）国际啤酒产业链服务交流会</a>
8月2-4日	南京	<a href="#">2022 华东（南京）国际食品加工及包装机械展览会</a>
8月2-4日	南京	<a href="#">2022 第 12 届中国（南京）国际食品饮料展览会</a>

8月3-5日	广州	<a href="#">第七届广东国际水处理技术与设备展览会</a>
8月3-4日	苏州	<a href="#">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</a>
8月4-6日	广州	<a href="#">GFE2022 第44届广州国际餐饮加盟展</a>
8月4-7日	上海	<a href="#">第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会</a>
8月5-7日	上海	<a href="#">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</a>
8月11-13日	上海	<a href="#">2022包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）</a>
8月12-14日	深圳	<a href="#">2022中国·深圳（第8届）国际现代绿色农业博览会</a>
8月12-14日	北京	<a href="#">第45届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会</a>
8月13-15日	潍坊	<a href="#">2022山东（潍坊）糖酒食品展览会</a>
8月13-15日	呼和浩特	<a href="#">2022年内蒙古国际畜牧业博览会</a>
8月13-15日	济南	<a href="#">第八届（济南）电子商务产业博览会</a>
8月16-18日	北京	<a href="#">2022国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会</a>
8月18-20日	广州	<a href="#">2022粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展</a>
8月18-19日	北京	<a href="#">PIS 2022 第八届中国国际精准农业与信息化高峰论坛</a>
8月19-21日	西安	<a href="#">第16届西安科博会·西部科学仪器及实验室装备展</a>
8月19-21日	西安	<a href="#">第十四届中国西安国际食品博览会</a>
8月25-27日	贵阳	<a href="#">2022贵阳餐饮供应链展览会</a>
8月26-28日	广州	<a href="#">2022广州国际冷链产业博览会</a>
8月26-28日	青岛	<a href="#">2022青岛国际糖酒食品交易会</a>
8月24-26日	上海	<a href="#">2022第16届上海国际渔业博览会</a>
8月24-26日	深圳	<a href="#">2022全球高端食品展览会</a>
8月24-26日	上海	<a href="#">2022上海国际食用菌食材与健康产业博览会</a>
8月27-29日	宁波	<a href="#">2022宁波秋季全食展</a>
9月2-4日	西安	<a href="#">2022西安糖酒会—第十三届中国（西安）糖酒食品交易会</a>
9月6-8日	德国科隆	<a href="#">2022科隆世界食品博览会 Anuga</a>
9月6-8日	深圳	<a href="#">NICE 2022新餐饮展览会</a>
9月7-9日	深圳	<a href="#">2022粤港澳大湾区（深圳）国际包装工业技术展</a>
9月7-9日	西安	<a href="#">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</a>
9月13-15日	上海	<a href="#">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</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">第八届广州国际渔业博览会</a>
9月16-18日	武汉	<a href="#">2022第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
9月20-24日	青岛	<a href="#">2022中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）</a>
9月19-21日	上海	<a href="#">2022第24届中国国际焙烤展览会</a>
9月21-23日	青岛	<a href="#">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</a>
9月25-26日	乌鲁木齐	<a href="#">2022新疆畜博会、第四届新疆国际奶业展览会暨论坛</a>
9月27-29日	武汉	<a href="#">2022第11届华中科学仪器与实验室装备展览会</a>
9月28-30日	南京	<a href="#">2022年中国（江苏）国际冷链产业博览会</a>
10月12-15日	上海	<a href="#">2022中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）</a>
10月14-16日	郑州	<a href="#">第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区</a>
10月14-16日	郑州	<a href="#">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</a>
10月18-20日	北京	<a href="#">第十二届北京国际水处理展览会</a>
10月18-20日	深圳	<a href="#">2022年第十二届中国（深圳）国际食材展览会</a>
10月18-20日	郑州	<a href="#">2022第3届郑州分析测试及实验室设备展览会</a>
10月19-21日	上海	<a href="#">2022年中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
10月21-23日	重庆	<a href="#">第十四届国际火锅产业博览会（重庆火锅节）</a>
10月27-29日	深圳	<a href="#">2022 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>
11月1-4日	上海	<a href="#">2022上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会</a>

11月8-10日	上海	<a href="#">2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">2022 国际植物基博览会</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">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</a>
11月11-13日	海口	<a href="#">2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会</a>
12月7-9日	深圳	<a href="#">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</a>
12月7-9日	上海	<a href="#">SIAL 国际食品展（上海）</a>
12月13-15日	北京	<a href="#">第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
12月19-20日	福建	<a href="#">2022 中国（福建）国际南方种业博览会</a>

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：

[北京六角体科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[昆山威克自动化设备有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市金鼎食品机械有限公司——食品机械](#)

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193



# 食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2022 年 5 月, 食学宝已服务超 25 万用户; 上线点播课程近 700 门, 共 2900 多节, 课程总时长超 84000 分钟; 进行了线上直播近 600 场; 总观看量超 1600 万人次。

## 看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

## 我们的服务:

(1) 课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录、课程订阅等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

## 联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 学宝儿: 18953571261 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿☞: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系: 丛老师: 13345164586 (微信同号) 电话: 0535-2122281 邮箱: [study@foodmate.net](mailto:study@foodmate.net)

# 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](mailto: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

明天直播 | 《Pylopass™ 与幽门螺杆菌白皮书》解读，“微”生物有大内涵

直播时间：2022年5月31日 14:00-15:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=863&fuid=62>

直播介绍：

中国是幽门螺杆菌感染高发地区，全球胃癌新发及死亡病例数近一半发生在中国，其与幽门螺杆菌感染率高密切相关。基于此背景，诺维信 OneHealth 在 5 月 28 日发布了一“头号”企业级幽门螺杆菌白皮书。三大亮点，五大章节，囊括海量实验数据和前沿行业洞察。

功能食品圈联合诺维信 OneHealth 于 5 月 31 日主办“《Pylopass™ 与幽门螺杆菌白皮书》解读”，分享海量实验数据，了解前沿行业洞察。

### 【食品论坛·大讲堂】餐饮企业食品安全管理核心要点

直播时间：2022年6月8日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=859&fuid=62>

主讲人：原老师

老师介绍：

原老师，从事质量及食品安全工作十余年，先曾就职于一知名食品企业从事质量管理工作，后曾在餐饮连锁企业负责供应链质量管理及餐饮连锁门店的食品安全管理工作，对工厂质量管理及餐饮门店食安管理有较丰富的工作经验，目前在食品伙伴网负责质量服务咨询工作。

主要内容：

目前国家监管部门和社会大众越来越关注食品安全，网络上也频频曝光某某餐厅出现食品安全问题。食品安全是餐饮企业不能逾越的底线，本次课将为大家介绍餐饮企业食品安全管理核心要点，助力餐饮企业提高自身管理水平。

- 1、食品安全的定义
- 2、食品安全对餐饮企业的影响
- 3、餐饮企业食品安全管理核心要点

### 【免费直播】食品经营供应链法律风险管理

▲直播时间：2022年6月9日 19:30-20:30

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=861&fuid=166687>

▲主要内容：

1. 食品经营供应链法律风险的定义与范围
2. 食品经营供应链法律责任的分配与理解
3. 食品经营免责案例分析
4. 答疑

### 【线上】白酒品质安全检测技术网络研讨会

▲时间：2022年06月10日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=862&fuid=62>

▲主要内容：

09:00-09:30 红外光谱技术在白酒行业中的应用

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 张晋博 高级产品专员

09:30-10:30 发言议题待定

发言嘉宾：全国白酒标准化技术委员会秘书处 孟镇 高级工程师

10:30-11:00 PerkinElmer 公司为白酒质控和安全提供完整解决方案

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 李建飞 技术支持经理

备注：具体议题以最终版日程为准。

### 【线上】【水产云】“休闲水产品加工技术”系列培训课程

直播时间：6月16-17日

课程介绍：

课程将基于休闲水产品生产工艺，从休闲水产品的去腥、调味技术、脱水干燥技术、膨化技术、热杀菌技术、微生物发酵等加工技术角度出发做系统性的技术分享，同时结合相关典型加工产品的实例为各位休闲水产品提供技术解决方案。

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

课程链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=860&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/SPpdoR6k8gDvzM8c3eQppA>

### 【线下】香肠加工技术提升班

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

培训时间：2022年6月30日-7月2日

培训地点：山东 济南

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

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

### 【线下】调理肉制品加工技术培训班

适用人群：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6月27-29日

培训地点：山东 青岛

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/hOe78q5YvEHrmzpMvaZSbg>

### 【线下】酱卤制品加工技术培训班

适用人群：肉制品加工厂生产人员、质量人员、研发技术人员、酱卤个体、餐饮加工技术人员

培训时间：2022年6月23-25日

培训地点：山东 烟台

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/6CdC-SIJ0KhxgAZxCjQXUw>

### 【有奖调查问卷】预制菜加工技术专题培训

活动简介：为了协助预制菜行业企业技术人才更好的理解掌握预制菜产品加工技术，食品伙伴网食品邦技术服务平台计划筹办预制菜加工技术系列培训活动。为保证培训内容符合广大行业技术人才的需求，特组织本次调研活动，请关注预制菜产品加工技术的行业人才参与调研。

问卷地址：[http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha\\_545](http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_545)

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/W5TwMIgDZrEnJXXSbqig9Q>

### 【能力比对】2022年全国乳制品检测大赛

▲主要流程：“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和培训证书，并在能力验证网公布。

▲大赛详情介绍:

检测项目: 乳粉中蛋白质、脂肪的测定

▲报名链接: <http://train.foodmate.net/show-8584.html?salesmanid=80>

**食学宝点播课程推荐**

**【199元(VIP 免费)】几个常用的兽药残留标准解读**

课时: 3 小时 8 分

主讲人: 黄老师

主要内容:

1. (GB 31650-2019) 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》介绍
2. (GB 31658.2-2021) 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读
3. (GB 31658.5-2021) 《食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读
4. (GB 31658.17-2021) 《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读
5. (GB 31656.13-2021) 《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

老师简介:

黄老师, 从事食品检测二十多年, 精通气相色谱、液相色谱、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS 等的使用, 先后参与过活化法生产活性炭的回收磷酸液中除铁离子的研究, 磷钼蓝分光光度法测工业锅炉水中磷酸盐的试验研究等项目。发表论文十几篇, 其中有几篇已被核心期刊收录。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1070&fuid=166687>

**【199元(VIP 免费)】新版 HACCP 体系培训**

课时: 5 小时 38 分钟

主讲人: 吴恩法

主要内容:

1. HACCP 体系的基础知识
2. 标准第 1、2、5 章节讲解
3. 标准第 3 章讲解
4. 标准第 4 章节讲解

老师简介:

吴恩法, 毕业于华南农业大学生物工程系, CCAA 注册审核员, 现任佛山共展管理技术有限公司总经理, 同时也是“食干家”平台创始人。擅长体系管理、现场管理和品质控制, 特别是 ISO22000、FSSC22000、HACCP、BRC。具有多年的体系审核、培训经历, 服务过王老吉、青岛啤酒、太平洋制罐、温氏集团、玖龙纸业、奥联玻璃、格兰仕等 200 多家企业。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=876&fuid=166687>

**【19.9元(VIP 免费)】食品生产现场监控要点(GB14881 重点条款应用)**

课时: 96 分钟 39 秒

主讲人: 关雪

主要内容:

1. 食品安全的概念及相关法律法规
2. GB 14881 重点章节解读
3. 日常检查及飞行检查

老师简介:

关雪，硕士，毕业于东北农业大学食品科学与营养专业，现任某大型食品企业质量兼体系经理，负责企业的体系认证、法律法规、标签标识合规性审核，食品安全管理等工作。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=621&fuid=166687>

### 【69.9元（VIP 免费）】一个食品质量总监的荆棘之路

课时：2小时8分钟

主讲人：张老师

主要内容：

1. 当下前言
2. 形势
3. 自我认知
4. 岗位认知
5. 快速工作
6. 如何做的更加出色
7. 跳槽
8. 未来

老师简介：

张老师，目前在某外资企业任职质量总监，是 ISO 9001 外审员、国际注册高级精益生产管理师、中英中级采购师，具有 12 年的外资食品行业质量管理经验，熟悉 13 类食品生产的质量管理与改善，具有 OEM 供应商管理 10000 小时以上的管理经验，熟悉 ISO 9001\ISO 22000\HACCP\BRC\FSSC 22000 及多家连锁餐饮企业质量管控体系。熟悉食品行业的法律法规，有丰富的应对各种渠道的投诉处理经验。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=817&fuid=166687>

### “食安视界”系列之全球食品安全合规管理及风险控制峰会

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

中国食品进出口监管法规要求

发言嘉宾：海关系统专家

全球食品安全监管法规标准要求

发言嘉宾：食品伙伴网 国际标法顾问

食品追溯目的和各方责任要求

发言嘉宾：中国食品工业协会

全球食品标签合规及广告宣传要求

发言嘉宾：食品伙伴网 标签审核高级顾问

食品安全合规管理与风险评估

发言嘉宾：食品伙伴网 食品安全合规经理

详情介绍：<https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=1075&fuid=62>

联系我们：刘老师 18954734004

### 线上·直播课

明天直播 | 《Pylopass™ 与幽门螺杆菌白皮书》解读，“微”生物有大内涵

直播时间：2022年5月31日 14:00-15:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=863&fuid=62>

直播介绍：

中国是幽门螺杆菌感染高发地区，全球胃癌新发及死亡病例数近一半发生在中国，其与幽门螺杆菌感染率高密切相关。基于此背景，诺维信 OneHealth 在 5 月 28 日发布了一“头号”企业级幽门螺杆菌白皮书。三大亮点，五大章

节，囊括海量实验数据和前沿行业洞察。

功能食品圈联合诺维信 OneHealth 于 5 月 31 日主办“《Pylopass™ 与幽门螺杆菌白皮书》解读”，分享海量实验数据，了解前沿行业洞察。

### 【公开课】食品监督抽检问题答疑系列课程①抽样过程中的相关问题

▲时间：2022 年 05 月 31 日 14:00-15:00

▲报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=838&fuid=62>

▲主要培训内容：

1. 食品监督抽检工作常见问题分类。
2. 抽样相关问题征集中高频的问题展示。
3. 相关问题的答疑及讨论。

▲详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/6Ue0expm0JEE0e\\_Mz51zQQ](https://mp.weixin.qq.com/s/6Ue0expm0JEE0e_Mz51zQQ)

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

### 【公益直播】FMTQM“质量行”2022 第三届食品生产通用卫生规范线上交流会

直播时间：2022 年 6 月 1-2 日

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

会议内容：

2022 年 6 月 1 日 9:00-12:00

直播费用：

食学宝线上直播免费，回看收费 299 元/人

直播内容：

2022 年 6 月 1 日 9:00-12:00

9:00-10:00 食品生产通用卫生规范部分要点解读

发言嘉宾：食品伙伴网 技术专家 潘涛

10:10-10:40 食品企业异物管控分析

发言嘉宾：梅特勒托利多 产品技术顾问专家 李劲戎

10:50-11:20 食品工作服国家标准解读及应用简介

发言嘉宾：成都创世食安科技有限公司 产品技术总监 徐明

11:30-12:00 食品安全合规管理与风险评估

发言嘉宾：食品伙伴网 食品安全合规经理 谢莹锟

2022 年 6 月 2 日 9:00-12:00

9:00-10:00 食品生产经营企业日常监督管理及飞行检查

发言嘉宾：江苏省食品安全专家 黄杰

10:10-10:40 从原料到包装—覆盖食品制造全流程多环节的检测分选解决方案

发言嘉宾：上海太易检测技术有限公司 柴新

10:50-11:20 聚氨酯砂浆地坪在食品行业的应用

发言嘉宾：默利卡高分子材料(上海)有限公司 吴彤

11:30-12:00 食品标签审核常见问题解析

发言嘉宾：食品伙伴网 标签审核专家 宫建俊

\* 议题随时更新，具体发言议题及时间安排详询会务组。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/kTkEhFdI7QKb7LeNbJFr3A>

报名咨询：报名咨询：18153529013（杨老师）

### 【食安视界】系列直播课

时间：2022 年 6 月 1 日-6 月 29 日

地点：线上直播 食学宝

报名学习地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=841&fuid=62>

会议内容：

第二期 6月1日

“食安视界”之食品标签相关标准修订进展

第三期 6月9日

“食安视界”之食品安全舆情分析和应对

第四期 6月15日

“食安视界”之标法查询及有效性判定

第五期 6月23日

“食安视界”之食品加工中的安全控制

第六期 6月29日

“食安视界”之食品安全风险因子研究

联系我们：刘老师 18954734004

### 【食品论坛·大讲堂】餐饮企业食品安全管理核心要点

直播时间：2022年6月8日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=859&fuid=62>

主讲人：原老师

老师介绍：

原老师，从事质量及食品安全工作十余年，先曾就职于一知名食品企业从事质量管理工作，后曾在餐饮连锁企业负责供应链质量管理及餐饮连锁门店的食品安全管理工作，对工厂质量管理及餐饮门店食安管理有较丰富的工作经验，目前在食品伙伴网负责质量服务咨询工作。

主要内容：

目前国家监管部门和社会大众越来越关注食品安全，网络上也频频曝光某某餐厅出现食品安全问题。食品安全是餐饮企业不能逾越的底线，本次课将为大家介绍餐饮企业食品安全管理核心要点，助力餐饮企业提高自身管理水平。

- 1、食品安全的定义
- 2、食品安全对餐饮企业的影响
- 3、餐饮企业食品安全管理核心要点

### 【网络直播】餐饮行业食品安全培训班

▲时间：2022年6月8-9日

▲主要内容：

专题一：GB 31654-2021 讲解

专题二：中央厨房的监管与运营

专题三：预制菜检测与控制

专题四：餐饮食品及相关产品检验

▲费用标准：任意一个专题 599 元/人；任意两个专题优惠价 900 元/人；四个专题 1500 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/S9ttgexX01kb0AXfrRjzfQ>

▲报名咨询：王老师 13371394873（微信同号）邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

### 【免费直播】食品经营供应链法律风险管理

▲直播时间：2022年6月9日 19:30-20:30

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=861&fuid=166687>

▲主要内容：

1. 食品经营供应链法律风险的定义与范围
2. 食品经营供应链法律责任的分配与理解
3. 食品经营免责案例分析



#### 4. 答疑

##### 样品前处理检测技术网络研讨会

▲时间：2022年06月09日

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

▲主要内容：

09:00-09:50 QuEChERS 前处理技术解析、新进展及其应用

发言嘉宾：南京海关（原江苏出入境检验检疫局）动植物与食品检测中心 沈伟健 高级工程师

09:50-10:40 基于新型亲和材料的真菌毒素特异性前处理方法的开发与应用

发言嘉宾：国家粮食和物资储备局科学研究院 刘洪美 博士 副研究员

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/1s2625S2f5XzldruFRev3w>

##### 鲜乳、乳制品及婴幼儿乳粉质量与安全检测网络公开课

▲时间：2022年06月10日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=842&fuid=62>

▲主要内容：

09:00-09:50 婴幼儿配方奶粉营养成分新旧标准及检测方法解读

发言嘉宾：北京市营养源研究所所长助理及分析检测中心主任 崔亚娟 研究员

09:50-10:20 婴幼儿配方乳粉及乳制品标准体系解读与检测挑战应对

发言嘉宾：安捷伦科技（中国）有限公司 徐慧 应用科学家

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/GY3ov\\_xiA9xPk9dtlca7dw](https://mp.weixin.qq.com/s/GY3ov_xiA9xPk9dtlca7dw)

##### 白酒品质安全检测技术网络研讨会

▲时间：2022年06月10日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=862&fuid=62>

▲主要内容：

09:00-09:30 红外光谱技术在白酒行业中的应用

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 张晋博 高级产品专员

09:30-10:30 发言议题待定

发言嘉宾：全国白酒标准化技术委员会秘书处 孟镇 高级工程师

10:30-11:00 PerkinElmer 公司为白酒质控和安全提供完整解决方案

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 李建飞 技术支持经理

备注：具体议题以最终版日程为准。

##### 【检验员】食品检验员、化学检验员职业能力评价培训班

▲时间：2022年06月14日

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

##### 【SEPA 在线培训】洞察消费者需求密码系列培训

直播时间：2022年6月15日 14:00-16:00

内容大纲：

- 1、如何破局，把握消费行为？
- 2、消费洞察方法探究：CATA、TCATA、焦点小组等
- 3、CATA 研究食品感官属性和消费者属性
- 4、关于 CATA 的研究与趋势展望

5、如何设计 CATA 实验全流程解析

6、CATA 应用案例分享及数据分析

报名联系人：郭老师 15318675976（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/DnSK4bZihVUsxHH29t7P-A>

### 【水产云】“休闲水产品加工技术”系列培训课程

直播时间：6月16-17日

课程介绍：

课程将基于休闲水产品生产工艺，从休闲水产品的去腥、调味技术、脱水干燥技术、膨化技术、热杀菌技术、微生物发酵等加工技术角度出发做系统性的技术分享，同时结合相关典型加工产品的实例为各位休闲水产品提供技术解决方案。

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

课程链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=860&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/SPpdoR6k8gDvzM8c3eQppA>

### 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/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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/woiVpgUIToJ5R1JCLY7dbw>

### 动物源性食品检测与控制技术网络论坛

▲时间：2022年06月21-22日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=834&fuid=62>

▲主要内容：

- 一、污染物检测专题
- 二、兽药残留检测专题
- 三、非法添加物、添加剂检测专题
- 四、微生物污染物检测专题
- 五、综合指标检测技术专题
- 六、快检检测技术专题

备注：具体议题以最终版日程为准。

### 投诉举报与职业打假应对专题培训

培训时间：2022年6月25日

培训地点：线上直播 食学宝

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=832&fuid=62>

会议内容：

- 1、职业打假的产生和现状概述；
- 2、盈利性职业打假人的特点；
- 3、分清投诉与举报；
- 4、食品投诉举报流程及不同处置方法；
- 5、《食品安全法》、《广告法》等法规标准对广告用语相关规定及问题案例解析；
- 6、食品安全投诉举报的法律应对；
- 7、以“案”为例解析企业如何应对职业打假以及投诉举报的应对技巧。

联系我们：刘老师 18954734004

### 实验室理化检测技术技能提升专题培训班

▲时间：2022年06月28-30日 线上直播

▲主要内容：

（专题一）理化实验室检测过程控制

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=851&fuid=62>

（专题二）标准物质、溶液配制、标定、滴定

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=852&fuid=62>

（专题三）理化实验室能力验证关键点解析

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=853&fuid=62>

（专题四）理化实验室检测记录、报告

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=854&fuid=62>

（专题五）理化检测方法验证、开发、扩项、优化

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=855&fuid=62>

（专题六）实验室管理制度详解（仪器、人员、安全、文件、5S等）

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=856&fuid=62>

（发言议题持续更新中，敬请期待……）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/dvXbuSvqBGnt5IiBokikTw>

▲费用标准：任意一个专题 399 元/人，任意两个专题 700 元/人，任意三个专题 1000 元/人，任意四个专题 1200 元/人，任意五个专题 1400 元/人，六个专题 1600 元/人。

▲报名咨询：郭翠艳：18453535084（微信同号）

### 【线上直播】2022“实验室安全管理师”专业技能等级培训

▲培训时间：2022年07月07-09日

▲主要内容：

1.0 实验室安全绪论（初级、中级）

1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍（初级、中级）

1.2 实验室危险和有害因素——燃烧与爆炸

1.3 实验室危险和有害因素——生物安全

2.1 实验室主要危险源——化学品（化学品性质、易燃易爆、剧毒品、腐蚀）（初级、中级）

2.2 实验室主要危险源——压力容器及气瓶安全管理

2.3 实验室主要危险源——电器火灾及预防（插座插头）

2.4 实验室主要危险源——生物安全二级实验室操作与注意事项

3.1 实验室安全防护——实验室安全设备设施（初级、中级）

3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护

3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护

4.1 实验室安全预防与处置——实验室自救、互救、急救方法，疏散和现场紧急情况的处理（初级、中级）

- 4.2 实验室安全预防与处置——灭火器种类及灭火注意事项
- 4.3 实验室安全预防与处置——化学烧伤处置
- 5.1 实验室安全管理——安全标识（初级、中级）
- 6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）（中级）
- 7.0 安全评价（中级）
- 8.0 风险控制（中级）
- 9.0 安全管理体系（中级）

▲费用标准：初级 640 元/人，中级 1280 元/人

▲报名链接：

<http://ctc.foodmate.net/show-4167-80.html>（初级）

<http://ctc.foodmate.net/show-4168-80.html>（中级）

▲报名咨询：

杨老师 13361325079（微信同号）

学生优惠报名：食品小 V13370946482（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：

#### 【6月，安排】肉制品系列培训班——三个班连续举办

酱卤制品加工技术培训班——2022年6月23-25日

调理肉制品加工技术培训班——6月27-29日

香肠加工技术提升班——6月30-7月2日

适用人群：肉制品企业生产人员、质量人员，研发技术人员、高层管理、酱卤个体、餐饮加工技术人员

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/3B3U-YmiiHLgBMhV0JBrNA>

#### 香肠加工技术提升班

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

培训时间：2022年6月30日-7月2日

培训地点：山东 济南

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

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

#### 调理肉制品加工技术培训班

适用人群：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6月27-29日

培训地点：山东 青岛

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/h0e78q5YvEHrmzpMvaZSbg>

### 酱卤制品加工技术培训班

适用人群: 肉制品加工厂生产人员、质量人员、研发技术人员、酱卤个体、餐饮加工技术人员

培训时间: 2022年6月23-25日

培训地点: 山东 烟台

报名联系人: 董老师 13361383590 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/6CdC-SIJ0KhxgAZxCjQXUw>

### 合规类:

#### 1、【全年招生,即报即学】食品安全管理师培训

时间、地点: 6月27-28日 线上直播

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6月09-11日 烟台

2022年6月23-25日 上海

2022年7月07-09日 杭州

2022年7月21-23日 济南

2022年8月11-13日 沈阳

2022年9月01-03日 厦门

郑州、北京、广州、成都、西安、等地更多排期详询工作人员

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 7 月 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--第五期

会议时间：7 月

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 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：18153529013（杨老师）

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

## 2、【线上+线下】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实战训练营

培训计划：

2022年6月17-18日 厦门站

2022年7月15-16日 郑州站

2022年8月19-20日 成都站

2022年9月16-17日 杭州站

2022年10月21-22日 南京站

2022年11月18-19日 烟台站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用：2800元/人

早报优惠：6月1日前报名，享受早报优惠2600元/人；

团报优惠：两人以上团报，享团报优惠2600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：

2022年6月1-15日（线上三天课程，自行安排学习时间并完成线上考试）

2022年6月17-18日（实战训练-厦门站 两天线下课程）

2022年6月19-24日（参会学员提交培训总结报告，老师评分）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/7JrhgBapeDLGM2eny99Z0g>

报名咨询：18153529013（杨老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3408-18.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：6月18-21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/qTxG9Q1yo0fx2HEiZWEsuA>

▲报名咨询：苏琳 18153528983 邮箱：[meeting@foodmate.net](mailto:meeting@foodmate.net)

## 各种活动，欢迎参与！

### 【有奖调查问卷】预制菜加工技术专题培训

活动简介：为了协助预制菜行业企业技术人才更好的理解掌握预制菜产品加工技术，食品伙伴网食品邦技术服务平台计划筹办预制菜加工技术系列培训活动。为保证培训内容符合广大行业技术人才的需求，特组织本次调研活动，请关注预制菜产品加工技术的行业人才参与调研。

问卷地址：[http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha\\_545](http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_545)

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/W5TwMIgDZrEnJXXSbqig9Q>

工业化菜肴品质提升创新大赛，诚邀参赛，大奖等你拿！

参赛及样品领用时间：2022年5月16日-6月24日

创新大赛反馈表截止时间：2022年7月8日

创新大赛获奖公示时间：2022年7月19日

参赛对象：

食品行业研发技术人员、院所专家及高校师生、对工业化菜肴感兴趣的自由从业者

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/tqK166xIgi7UUQc8r9q1g>

## 2022《我和肉的故事》有奖征文

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/C38LtwgRzMF2LAW30PRT2g>

### 【调查问卷】肉丸类产品你有哪些技术需求？

食品伙伴网本着解决技术难题的目标，拟举办“肉丸类产品线上培训班”，特征集《肉丸类产品技术需求》，诚邀各位食品人参与问卷调查活动，留下宝贵意见。

注：凡提交问卷的小伙伴，后期参与“肉丸类产品线上培训班”，均可优惠报名。

问卷地址：<https://www.wjx.cn/vm/hvfLkrY.aspx>

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/3qX3-UZ\\_4cFr6YCZ9e-qjg](https://mp.weixin.qq.com/s/3qX3-UZ_4cFr6YCZ9e-qjg)

## 食品伙伴网2022年食育视频科普活动

▲时间：2022年5月9日-2022年10月31号

▲详细介绍：全民营养周活动是贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》的重要措施，已连续成功举办第七届。为配合全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，根据各地疫情状况，食品伙伴网现组织开展2022年食品伙伴网食育视频活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/hj3GGz4UqtWjkMIb-q-tLQ>

▲报名咨询：食品小V13370946482（微信同号）

## 2022春招校招直播宣讲会

▲时间：待定

▲详细介绍：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/ap\\_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

### 【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/Z1lknz9NP-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](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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲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](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）

#### 【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详细介绍：

1、水分、湿面筋、面筋吸水量

2、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>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

#### 【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>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

### 【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详情介绍: 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, 即日起正式开启, 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>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

### 【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: 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: <http://www.labptp.com/news/show-321.html>

### 【能力比对】2022 年全国乳制品检测大赛

▲主要流程: “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和培训证书, 并在能力验证网公布。

▲大赛详情介绍:

检测项目: 乳粉中蛋白质、脂肪的测定

▲报名链接: <http://train.foodmate.net/show-8584.html?salesmanid=80>

### 【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对 (每月一期)

▲主要流程: “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”。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。对于检测人员和单位, 发放纸质版比对证书和培训证书, 并在能力验证网公布。

▲比对详情介绍:

活动编号	活动名称	项目	日程安排	备注
LSJC-WBD22-001	食品中菌落总数的测定实验室间比对+线上培训	菌落总数	1月、4月、7月、10月	
LSJC-WBD22-002	食品中大肠菌群的测定实验室间比对+线上培训	大肠菌群	2月、5月、8月、11月	
LSJC-WBD22-003	食品中金黄色葡萄球菌的测定实验室间比对+线上培训	金黄色葡萄球菌	3月、6月、9月、12月	(可选做一项)
LSJC-WBD22-004	食品中沙门氏菌的测定实验室间比对+线上培训	沙门氏菌		

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-4169-80.html>

# 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

- [太原娃哈哈桶装水有限责任公司](#)
- [宁波漾珂供应链管理有限公司](#)
- [江苏欧凯包装科技有限公司](#)
- [优鲜工坊（浙江）食品有限公司](#)
- [湖北李时珍中医药控股集团健康产业有限公司](#)
- [华坪县尚农农业科技开发投资有限责任公司](#)
- [武汉新美香食品有限公司](#)
- [沈阳国字菜篮子农业发展有限公司](#)
- [深圳市贯垄农产品有限公司](#)
- [江苏同力食品科技有限公司](#)
- [上海西贝天然派食品有限公司](#)

## VIP 企业招聘：广东雅道生物科技有限公司

广东雅道生物科技有限公司是广州市雅道食品有限公司新耗资 3000 万筹建的新公司，落成于 2011 年，注册资金 1005 万元。坐落于肇庆高新区城中工业园，占地 30 亩；毗邻西江码头，火车货运站，水路、公路、铁路运输均非常方便。

厂区共有 2 层楼房，厂区面积 10000 平方米。车间按照 GMP 标准设计建造，在 4800 平方米的厂房内配有 1500 平方米的 10 万级空气自动洁净车间及两套美国进口的在线灭菌设备，同时拥有自动化生产设备和检测仪器。目前共有 3 条香精产品生产线提取线；糊化生产线 1 条，膨化生产线 2 条；厂房内设有原料仓，原料处理室，配料间，物料混合室，解冻室，粉碎室，反应室，膨化室，微波室，真空室，喷粉干燥室 2 个，万级无菌室，成品车间，冷库，净化车间（十万级洁净达到 GMP 级别），流体原料全部通过管道输送；各管道系统配备 CIP 清洗系统，为食品安全提供了强有力的保障基础。公司年综合生产能力 10000 吨（其中膏体的生产能力 7000 吨、粉体的生产能力 1500 吨）。

公司拥有一批专业技术人才和管理人才。现有员工 200 余人，大专以上文化程度占全体员工的 30%。同时建有应用技术研究中心，中心汇集了一批包括硕士和高级工程师在内的 12 名产品开发和技术服务人员，可为广大客户提供配方设计和技术服务，协助客户完善产品的开发和生产。并与国内著名专业院校进行合作交流。为促进企业的发展和提高服务质量提供了保证。

目前公司已研制生产的产品有肉类（粉、膏、油）系列、海鲜（纯粉、膏、油）系列、膨化调味品系列等多个品种，广泛应用于肉制品、方便面汤料、调味料、鸡精、咸味饼干、休闲食品等领域，客户遍布国内食品行业。公司坚持以“以品质求生存 以诚信谋发展”为经营理念，以“想客户所想，想客户未想”为营销理念，以“全心全意为客户服务”为服务理念。并立足高新技术，不断研究开发新产品。以周到、及时、完善的售前售后服务，为广大客户提供优质的产品和服务。我们竭诚希望与国内外厂商建立广泛的经济技术合作和业务往来。并在全体员工的共同努力和业内同仁的大力支持下，致力于成为中国配料行业里富竞争力的企业。

主营产品：天然海虾；肉类香精；调味品改良剂系列；肉制品改良剂系列；膨化调味粉系列；香蒜精粉；香精；精油系列；老抽品质改良剂；酱油增稠剂；澄清剂；韩国泡菜粉

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-852544/>

应用工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-13873.html>

### 岗位职责：

- 1、熟悉休闲食品的应用及调味技术；
- 2、定期对所有销售人员进行产品的详细分析及讲解其优胜之处；
- 3、分析市场需求，开发一些新产品去引导客户使用；
- 4、根据客户要求，独立完成推荐香精及相关食品应用样品工作；
- 5、定期与客户进行应用服务新品推荐等，满足客户需要；
- 6、对公司现有香精和新开发香精的评估，给开发客户新概念提供支持，同时追溯客户反馈信息；
- 7、完成领导交办的其它工作任务。

### 任职要求：

- 1、本科以上学历，食品科学与工程等相关专业或具有肉类技术的专业训练；
- 2、具有 3 年以上食品应用研发经验，或在食品行业从事产品开发工作；
- 3、熟悉食品原料及食品添加剂的基本性质与应用技巧；
- 4、具有强烈的事业心责任心，工作主动，团队合作意识强；
- 5、对香精香料市场动态及发展方向有敏锐的判断力和分析能力。

**销售总监（咸味香精香料）** <http://www.foodmate.cn/job/show-13872.html>

**岗位职责：**

- 1.组织编制年度营销计划及营销费用；
- 2.组织营销部门开展市场统计分析和预测工作；
- 3.组织研究、拟定公司营销、市场开发方面的发展规划和新项目开发；
- 4.从销售和客户需求的角度，对产品的研发提供指导性建议；
- 5.组织编制并按时向总经理汇报每月营销合同签订、履行情况及指标完成情况；
- 6.组织编制并按时向总经理汇报每月资金回收情况；
- 7.协调营销部与其他部门的工作关系；
- 8.设置销售目标、销售模式、销售战略、销售预算和奖励计划；

**任职要求：**

- 1、大专以上学历、市场营销类专业；
- 2、30-40 周岁，五年以上香精香料或相关行业工作经验；
- 3、具备较强的市场分析、营销、推广能力和良好的人际沟通、协调能力，分析和解决问题的能力；
- 4、有较强的事业心，具备一定的领导能力。

**肉制品应用工程师** <http://www.foodmate.cn/job/show-13364.html>

**任职要求：**


- 1、专科或以上学历，食品相关专业；
- 2、具有两年以上肉制品或速冻食品开发经验；
- 3、熟悉肉制品或速冻食品生产工艺和产品开发；
- 4、具有良好的沟通能力和团队合作精神；
- 5、寻求甜味香精香料合作伙伴
- 6.能熟练地应用香精香料进行肉制品、速冻食品、调理食品、高低温肠制作、研发工作。
- 7、对肉制品、速冻食品行业有深入的认识，并能迅速捕捉最新市场信息，引导产品研发方向。
- 8、能适应经常出差，为客户提供技术服务。

公司福利：奖励计划 年终奖金 销售奖金 休假制度 五险一金

公司地址：广东省肇庆市高新区



客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto: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](http://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】餐饮企业食品安全管理核心要点
  - 三重大礼等你来拿——2022《我和肉的故事》优秀文案征集
  - 【公益直播】“质量行”2022 第三届 食品生产通用卫生规范线上交流会
  - 【线上+线下】食品企业供应商管理员专业技能培训班——全国多期开班啦！
- 食品人值得学习的专业培训

## 热门分享：

- 淀粉（英文）书籍一本
- 复配食品添加剂的使用、标示、许可等常见问题解答
- 药食同源物质、保健食品用物质性味归经与功能
- 月饼礼盒过度包装判定表
- 作为 QA，这些棘手问题你遇到过吗？
- 突发性水污染事故的应急处理
- 固体饮料包材使用时间的通知
- 什么是“食品级”材料
- HACCP 新版、旧版条款比对
- 《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2022）国家标准解读
- 微生物检测能力验证注意事项有哪些？

## 热门讨论：

- 猪猪面馆 2022 年之 22：业务机会内争外怠为哪般？
- 速冻调制水产品（生制品）能否继续执行 SB/T 10379
- 好久好久没有搞懂的问题
- 固体饮料的宣传能不能打“酒伴侣”？
- 请问五味子浓缩汁可以添加在普通食品中吗？五味子浓缩汁怎么定性？
- 固体饮料添加了氯化钾可以在营养成分表中标示钾吗？
- 出厂检验报告可以作为产品质量检验合格证明吗
- 关于型式检验的问题
- 月饼礼盒包装
- 进口的固体饮料贴简体标，那要怎么整改呢
- 卷膜类包材抽样
- 关于食品委托加工
- 鲜牛奶和生牛乳
- 去另外一个场所分装时是否需要再次杀菌
- 真空食品必须抽干净吗？
- 商标范围正确使用
- 关于国标和审查细则冲突的问题
- 肉酱添加大豆



新鲜脱皮核桃仁常温存放

产品杀菌后涨袋

急求油炸食品油哈味彻底改变或延长办法

关于营养强化剂超过 14880 限量是否属于违规？

这算被打吗，大概不算吧，消费者的意识在提高啊……

肉类面包如何添加防腐剂，可以保存三天的

关于 NRV 膳食纤维的问题

请问这种所谓的果酱色素可以用作菜品装饰吗？

对保质期只有 1~2 天的食品，是否需要测微生物

油炸食品放脱氧剂用什么包装效果好些？

市场监管总局召开专题新闻发布会，解读限制商品过度包装要求 1 号修改单

老坛酸菜的腌渍有办法用机器替代人工踩踏吗？

出厂检验设备的选定

请教塑料瓶及瓶盖消毒方式

保健食品法规

20 年陈的公司 为啥发展不起来？

试用期，当领导你问发现啥问题的时候……

辞退你，与能力无关（值得多读几遍）

这届新人太难带了

个税申报系统上有两份工资，实际只领一份工资，个税超过一半该怎么办？

95 后



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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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