

食品网刊

27

食品网刊 与您分享

总第913期

2022-07-26

预包装食品标签字符高度知多少

上半年冷冻饮品抽检结果出炉 雪糕问题最多

果切消费起风了,你踩过坑吗?

豆芽中检出的6-苄基腺嘌呤
有什么安全风险?

导致美国消费者起诉糖果公司的二氧化钛是什么



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2021 年全国渔业经济统计公报
预包装食品标签字符高度知多少
果切消费起风了，你踩过坑吗？
进口预包装食品标签那些事儿（上）
外卖菜品未注明规格 上海这家餐饮店被罚

上半年冷冻饮品抽检结果出炉 雪糕问题最多
豆芽中检出的 6-苄基腺嘌呤有什么安全风险？
导致美国消费者起诉糖果公司的二氧化钛是什么
《儿童在外就餐及其相关因素调查》报告数据发布
“记者卧底必胜客后厨”上热搜，烹炸油酸价超标近一倍，有什么危害？

国内预警

2022 年 6 月全国未准入境食品信息

交通运输部关于印发《公路、水路进口冷链食品物流 新冠病毒防控和消毒技术指南（第五版）》的通知（交运明电〔2022〕213 号）

海关总署公告 2022 年第 63 号（关于进口巴西花生检验检疫要求的公告）

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会关于批准发布《塑料聚丙烯(PP)模塑和挤出材料 第 1 部分：命名系统和分类基础》等 310 项推荐性国家标准和 5 项国家标准修改单的公告

国际食品

彩虹糖制造商被指改变人类 DNA
印度养虾业抗生素泛滥，威胁全球公共卫生
泰国推出“无臭”榴莲，39 家农场获得认证

俄罗斯加强对申请输华粮食出口商的审查工作
印尼启动召回含环氧乙烷的哈根达斯冰激凌程序
美国多种食品有毒重金属超标 婴儿食品污染最严重

国际预警

我国出口菠萝味冰棍在美国遭扣留
我国产福州包心鱼丸在加拿大被召回
美国对我国台湾地区出口李子干实施自动扣留

2022 年 7 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 7 月 17 日）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 28 周）
2022 年 7 月输日食品违反日本食品卫生法情况（7 月 19 日更新）

食品科技

北方马铃薯晚疫病发生趋势预报
辽宁省 2021 年度科学技术奖获奖名单公布 涉及食品领域 15 项

中国农业科学院农产品加工研究所谷物加工与品质调控团队揭示干燥过程面条形变的秘密
食品领域国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金 2022 年第二批匹配项目公布

2021 年，面对新冠肺炎疫情和国内外经济发展复杂多变的形势，全国渔业系统以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻落实党中央、国务院有关决策部署和农业农村部党组工作要求，统筹疫情防控和渔业经济发展，坚持稳字当头、稳中求进工作总基调，全面贯彻新发展理念，围绕稳产保供重点任务，推动渔业高质量发展，渔业经济保持较好发展态势。统计数据显示，全年渔业经济持续回暖，水产品产量稳步增长，水产品消费市场供需两旺、价格冲高回落，水产品进出口贸易量额双增，渔民收入呈现较快增长。

一、全社会渔业经济总产值

按当年价格计算，全社会渔业经济总产值 29689.73 亿元，其中渔业产值 15158.63 亿元，渔业工业和建筑业产值 6155.16 亿元，渔业流通和服务业产值 8375.93 亿元，三个产业产值的比例为 51.1:20.7:28.2，如图 1 所示。渔业流通和服务业产值中，休闲渔业产值 835.56 亿元，同比上升 1.19%。

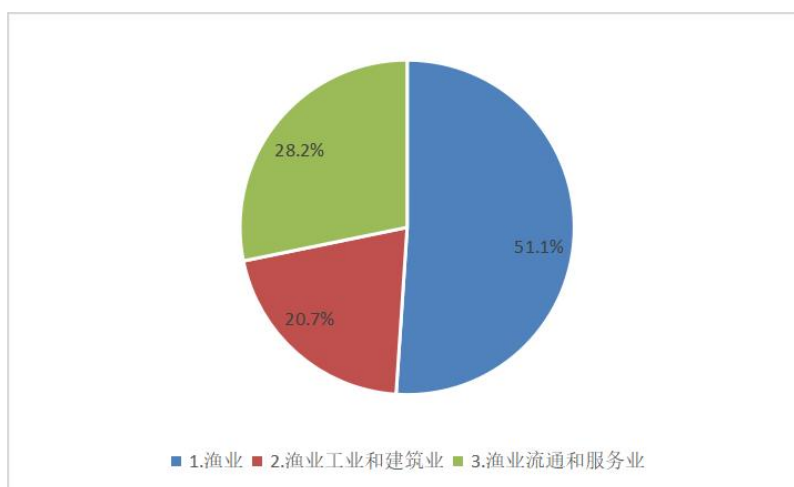


图 1 2021 年渔业经济总产值构成

渔业产值中，海洋捕捞产值 2303.72 亿元，海水养殖产值 4301.70 亿元，淡水捕捞产值 336.56 亿元，淡水养殖产值 7473.75 亿元，水产苗种产值 742.90 亿元（渔业产值以国家统计局年报数据为准）。

渔业产值中（不含苗种），海水产品与淡水产品的产值比例为 45.8:54.2，养殖产品与捕捞产品的产值比例为 81.7:18.3。

二、渔民人均纯收入

据对全国近 1 万户渔民家庭当年收支情况调查，全国渔民人均纯收入 23442.13 元，比上年增加 1604.97 元、增长 7.35%。

更多内容详见：[2021 年全国渔业经济统计公报](#)

食品伙伴网讯 随着消费者食品安全意识的提升，越来越多的消费者关注到预包装食品的标签，食品标签作为沟通食品生产者、销售者和消费者的一种信息传播手段，预包装食品标签需要强制标示食品名称、配料表、净含量、生产者、生产日期等内容，那么对于预包装食品标签上的字符高度有哪些要求，又有哪些产品对标签中的字符高度有特殊规定呢？食品伙伴网对此进行了汇总，供行业参考。

1、预包装食品通用字符高度要求

1.1 拼音/少数民族文字/外文

标示依据：《食品安全国家标准 [预包装食品标签通则](#)》（GB 7718）。

标示要求：应与中文有对应关系（商标、进口食品的制造者和地址、国外经销者的名称和地址、网址除外）。

字符高度要求：不得大于相应汉字。

标示示例：见图 1。



（图 1）

1.2 净含量

标示依据：《食品安全国家标准 [预包装食品标签通则](#)》（GB 7718）。

标示内容：净含量、数字和法定计量单位，如“净含量 250 克”。

标示位置：应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面。

字符高度要求：净含量字符的最小高度要求与净含量有关，字符的最小高度要求见表 1。净含量的汉字、数字高度要符合最小高度要求；当用字母符号表示法定计量单位时，字符高度以字母 L、l、k、g 等的高度计。

更多内容详见：[预包装食品标签字符高度知多少](#)

吃着冰镇水果、吹着空调，已经成为许多人心目中夏日最惬意的休闲方式！但也有很多人会被洗水果、去皮、切块这一系列繁琐的步骤劝退。水果店商家们瞅准了这巨大的商机，纷纷投消费者所好推出了“果切”。方便快捷、份量合适又种类丰富，让人很难不心动。今天，就让江西省市场监管局专家团队与您一起来聊聊果切的二三事。

水果切掉霉变部分可以吃吗

最近，曝出水果店将发霉、烂掉的水果切掉霉烂的部分后制作果切。此举不但“谋财”，更危害消费者的健康。水果腐败变质大部分是因为霉菌的生长繁殖，部分霉菌会产生真菌毒素。霉菌是真菌的一种，其特点是菌丝体较发达，无较大的子实体。将发霉、烂掉的部分切除后，外观看似正常的部位仍然可能含有菌丝体。如苹果、山楂、梨、番茄等易受到展青霉素污染，展青霉素会引起动物的胃肠道功能紊乱和各种不同器官的水肿和出血。因此，当发现水果发生霉变，则不可食用。

久置的果切可以吃吗

另一方面，部分商家的果切制作好后，往往会放置几个小时甚至更久。那么，久置果切可以放心食用吗？答案是不建议食用。水果在被切成小块、或者剥掉外皮后，失去了果皮保护的同时，与外界的接触面积增加，更易被微生物污染。即使是包覆了保鲜膜的果切，也不能完全抑制微生物的污染和繁殖，甚至可能因保鲜膜密封的状态，使果实呼吸作用产生的热量不易散逸，更易达到利于微生物繁殖的温度。因此，尽量购买现切水果，并尽快食用。

果切的营养问题

很多消费者选购果切不仅仅是因为其即食性满足现代快节奏生活的需求，也因为果切可以多种水果自由搭配，同时补充多种多样的维生素、矿物质等营养元素。果切的营养和整果比起来会有变化吗？未切割水果的内部受到保护避免了氧气和光线的影响，但水果在被切开后，内部易被氧化的营养物质如维生素C、维生素E、多酚等都可能被破坏。且在贮藏过程中由于温度或者湿度过高，也会导致水果内部组织代谢反应加快，营养物质进一步被消耗。

消费提示

1. 购买果切需注意门店的选择，如果店内没有明确鲜切操作区、流理台，卫生环境较差，则尽量避免购买果切。另外，不建议购买卫生情况无法保障的流动摊位的果切。
2. 在购买果切时，应注意商家切完水果后的刀具、砧板等是否及时清洗。水果汁液中糖分丰富，这些器具容易沾上糖分滋生细菌。
3. 如发现果块颜色氧化发黑、果肉发蔫软塌、果盘渗汁、或者闻到有酒味等，则表明水果本身不太新鲜或者切开时间较长，不建议购买。
4. 建议在水果店内自行选好水果后，让店家现场处理，购买后尽快食用。

稿 源：省局食品抽检处

执 笔：南昌大学食品学院 省检验检测认证总院食品检验检测研究院

文章来源：江西省市场监督管理局

近年，来自全球各地的美食种类日益增多，热销国内市场。消费者接触的很多都是进口预包装食品，包装上的标签作为产品信息展示的载体，在指导消费者选购进口食品方面起着至关重要的作用。今天，让我们来了解一下进口预包装食品标签的那些事儿。

什么是预包装食品？

预包装食品是指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

——《食品安全国家标准 [预包装食品标签通则](#)》（GB 7718）

什么是食品标签？

预包装食品容器上的文字、图形、符号，以及一切说明物。

海关总署相关公告

《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》

（2021 年第 249 号令）

第三十条：进口食品的包装和标签、标识应当符合中国法律法规和食品安全国家标准；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。

第七十条：海关在进口预包装食品监管中，发现进口预包装食品未加贴中文标签或者中文标签不符合法律法规和食品安全国家标准，食品进口商拒不按照海关要求实施销毁、退运或者技术处理的，海关处以警告或者 1 万元以下罚款。

海关总署 2019 年第 70 号公告，对进口预包装食品标签检验监督管理提出要求。

一是取消首次进口预包装食品标签备案要求，海关依照相关要求进行检查，作为进口食品检验项目之一。

二是由以前的海关负责改为现在的进口商负责审核中文标签，不符合要求的，不得进口。

小贴士

建议进口商在预包装食品进口前主动向出口商索要产品原文标签及相关证明性材料，提前完成中文标签设计制作，尽量在产品入境前完成合格中文标签的施加，有助提高通关效率。

更多内容详见：[【进出口食品安全】进口预包装食品标签那些事儿（上）](#)

食品伙伴网讯 近日，上海市市场监督管理局网站公布了一则行政处罚信息。上海费大厨餐饮管理有限公司普陀第一分公司（以下简称“当事人”）因涉嫌未注明外卖菜品规格，被上海市普陀区市场监督管理局罚款 0.35 万元并责令改正。

行政处罚决定书显示，上海市普陀区市场监督管理局于 2022 年 6 月 1 日对当事人未注明菜品规格的行为开展立案调查。经查，疫情期间，当事人通过美团外卖平台线上对外销售菜品，线上店铺名称为：费大厨辣椒炒肉（环球港店）。4 道菜品的份量被标注为 2 人份，但 2 人份菜品无明确的规格和克重定义。

当事人的行为违反《中华人民共和国价格法》第十三条第一款的规定，应当依法予以行政处罚。鉴于当事人积极配合市场监督管理部门调查，如实交代违法事实并主动提供证据材料，违法行为持续时间较短，违法行为造成消费者财产轻微受损，违法行为对社会影响轻微，但由于同一项违法行为中涉及 4 道菜品，违法所得金额较高，无法实施清退，且违法行为发生时间正处疫情期间，商品的明码标价关系到广大群众的切身利益。故上海市普陀区市场监督管理局决定从重处罚。根据《中华人民共和国价格法》第四十二条“经营者违反明码标价规定的，责令改正，没收违法所得，可以并处五千元以下的罚款”的规定，责令当事人改正，并叁仟伍佰元处罚。

夏日炎炎，何以解忧？唯有冷饮。入夏以来，随着消费者对冷冻饮品需求的增加，市场监管总局要求各地市场监管部门加强对雪糕等冷冻饮品的监管，进一步加大对冷冻饮品生产经营企业的监督检查和冷冻饮品的监督抽检力度。随着抽检信息的不断公布，很多我们儿时记忆中的味道也出现了“塌方”。从钟薛高雪糕烧不化事件，到小布丁、甜糯玉米等雪糕被检测出不合格，冷冻饮品的安全问题越来越被广泛关注。

食品伙伴网利用自主开发的食品抽检查询分析系统统计了2022年1-6月份国家及地方（省/自治区/直辖市）各级市场监管部门发布的食品安全监督抽检公告通告，对冷冻饮品抽检信息进行汇总统计，从抽检数量、抽检合格率、冷冻饮品不合格原因及产地、风险成因等方面进行分析研究。

一、冷冻饮品整体抽检情况

2022年上半年国家及地方（省/自治区/直辖市）各级市场监管部门抽检冷冻饮品共计1161批次，其中，合格样品1143批次，不合格样品18批次，抽检合格率为98.45%。从各月份抽检数量来看，5月份抽检数量最多，为416批次；其次是3月份，为257批次。从抽检合格率来看，6月抽检合格率最高，为99.33%；4月抽检合格率最低，为95.20%（2月份未发布冷冻饮品抽检公告）。各月份抽检量见图1。

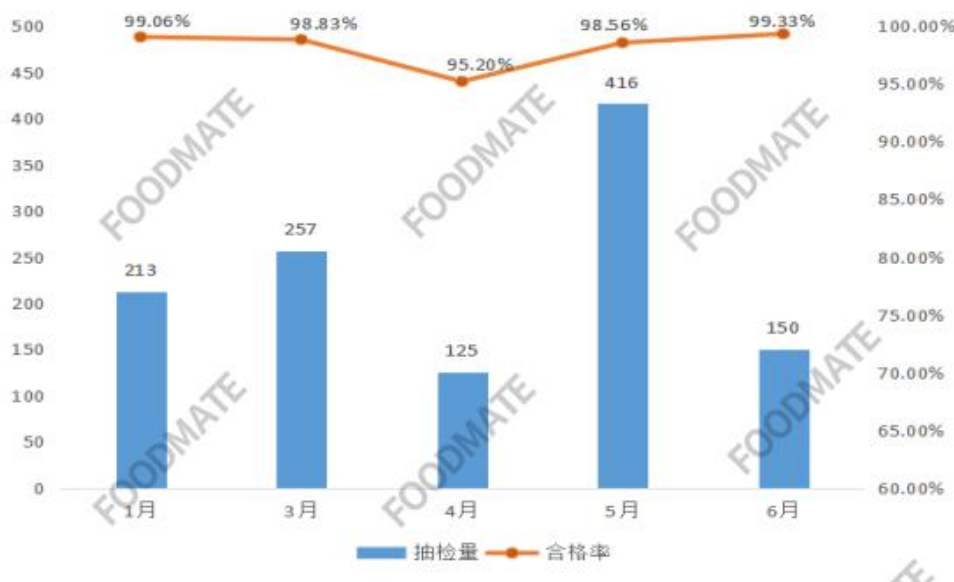


图1 2022年上半年冷冻饮品抽检结果统计

二、抽检品类和不合格原因分析

根据冷冻饮品属性，将冷冻饮品分为冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰、食用冰、其他类（炒酸奶、冰奶茶等）七个类别，从整体抽检数量看，雪糕抽检量最大，为513批次；其次是冰淇淋和冰棍，均超过200批次。从抽检合格率来看，食用冰、雪泥、甜味冰和其他类合格率均为100%；雪糕合格率最低，为97.86%。

更多内容详见：[上半年冷冻饮品抽检结果出炉 雪糕问题最多](#)

豆芽中检出的 6-苄基腺嘌呤有什么安全风险？

豆芽是餐桌上常见的蔬菜，它营养全面、爽口美味、物美价廉、清香脆嫩，深受消费者的喜爱。为缩短豆芽生长周期、增加产量、改善外观，有些人会在豆芽生长过程中违规使用 6-苄基腺嘌呤。那么，6-苄基腺嘌呤究竟是什么物质？为什么会在豆芽发制过程中使用？

6-苄基腺嘌呤是什么？

6-苄基腺嘌呤（6-benzylaminopurine, 6-BA）是一种植物生长调节剂，也是第一个人工合成的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸和蛋白质分解，调运氨基酸、生长素、无机盐等多种效能，广泛应用于农业、果树、园艺等培育生产过程中，在植物增产和保鲜等方面有良好效果。

6-苄基腺嘌呤在豆芽制发过程中有什么作用？

在豆芽制发过程中使用 6-苄基腺嘌呤，有助于豆芽细胞分裂，使豆芽粗壮且无根，不仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短。使用 6-苄基腺嘌呤制发的豆芽外形美观、白嫩无根、芽体粗壮，因此有些人就将其用作无根豆芽的生长调节剂。

我国对豆芽中使用 6-苄基腺嘌呤有哪些规定？

6-苄基腺嘌呤曾作为食品添加剂管理。1996 年，我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-1996）中规定其可用于黄豆芽、绿豆芽生产，且残留量不超过 0.2 mg/kg。2011 年，GB 2760-2011 将 6-苄基腺嘌呤从豆芽允许使用的食品添加剂名单中剔除。

2015 年，原国家食品药品监督管理总局、农业部、原国家卫生和计划生育委员会发布《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年第 11 号）》。为确保豆芽食用安全，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤的豆芽。

食用 6-苄基腺嘌呤制发的豆芽有什么安全风险？

联合国粮农组织、世界卫生组织（FAO/WHO）农药残留联合专家委员会（JMPR）评估确定，6-苄基腺嘌呤的每日允许摄入量（ADI）为 0.05 mg/kg·bw。人体过量摄入 6-苄基腺嘌呤，会刺激皮肤黏膜，损伤食道和胃黏膜，引起恶心、呕吐等症状。

按照 GB 2760-1996 中残留量不超过 0.2 mg/kg 计算，一个体重 60 kg 的成年人，不考虑其他食物来源，每天食用 15kg 以上这样的豆芽，会超过 6-苄基腺嘌呤健康指导值。

植物生长调节剂的使用一般是有严格限量范围的，超过限量浓度反而起到抑制作用。6-苄基腺嘌呤在豆芽制发中的使用量一般不高，其安全风险相对较低。

消费者选购豆芽需要重点关注什么？

2015 年 1 月 1 日起，北京市对食品生产企业的规模化豆芽生产实施许可管理制度。消费者选购豆芽时应重点关注：一是仔细察看豆芽包装，尽量选择正规渠道销售的、获得食品生产许可证的企业生产的豆芽，避免购买来源不明的散装豆芽；二是选择无烂根、烂尖现象，芽身为清白色或奶白色、有光泽的豆芽，避免购买外观粗长、无根须的豆芽；三是豆芽需在避光、低温条件下保存，一般不要超过 2 天。

文章来源：北京市场监管微信号

导致美国消费者起诉糖果公司的二氧化钛是什么

食品伙伴网讯 近日，某品牌的一款经典糖果被美国消费者诉讼，称该款糖果中二氧化钛（E171）含量过高，可能导致人体 DNA 发生改变，还可对大脑等器官造成损伤。那么，二氧化钛到底是什么，是否真的会导致人体器官受到损伤，食品伙伴网带大家一起了解一下。

二氧化钛是什么？

二氧化钛也叫钛白粉，作为着色剂被广泛用于食品加工。它不溶于水、盐酸、稀硫酸和有机物溶剂，可以在氢氟酸中缓慢溶解。作为为数不多的白颜色的食品着色剂，它可以增加食品的光泽度和白度，提升产品的感官，被广泛应用于在糖果巧克力、糕点、食品补充剂、烘焙装饰物等产品中，尤其是糖果涂层、巧克力包衣等产品，二氧化钛一直是调色首选。

不仅食品，二氧化钛还被广泛应用在油漆、药品和化妆品中。女生夏日必不可少的防晒霜中，基本都可以看到二氧化钛的身影。

二氧化钛在食品中使用是否安全？

目前大部分主流国家允许在食品中添加二氧化钛。食品添加剂联合专家委员会（JECFA）没有规定二氧化钛的 ADI 值。

二氧化钛被我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）批准作为食品着色剂使用，允许使用的范围很广。二氧化钛用于糖果和巧克力制品包衣等产品类别时可以按生产需要适量使用，有使用限量要求的产品类别允许添加量在 0.5g/kg~10g/kg 之间。

美国将二氧化钛列为免于认证的色素，且未规定具体使用的食品类别，使用限量统一要求为 1%。

澳新批准二氧化钛按照 GMP 用于糖果装饰物、糖果涂层等多个食品类别中。

日本批准二氧化钛用作着色剂，未规定适用范围和使用量。

欧盟委员发布修订单取消二氧化钛在食品中使用的授权

此次美国消费者对糖果公司提起诉讼，是依据 2021 年 5 月欧洲食品安全局食品添加剂和调味料专家小组的一份报告。该小组专家表示，虽然食用二氧化钛颗粒后人体的吸收能力较低，但其会在体内积聚，不能排除二氧化钛的遗传毒性问题。在综合考虑现有科学研究和数据后，小组得出结论，二氧化钛不再被认为是安全的食品添加剂。另外，欧盟将二氧化钛列入了二类疑似致癌物（对于实验动物的致癌性明确，但是没有充分的证据可以证明对于人类有致癌作用）。一般情况下通过食物摄入的二氧化钛不会致癌，如果长时间处于高浓度二氧化钛可吸入的环境下，有可能对于机体产生不良影响。

这里一定有伙伴有疑问，欧盟已经禁止二氧化钛使用了吗？根据欧盟委员会 2022 年 1 月发布的修订单，取消二氧化钛在食品中使用的授权。截至 2022 年 8 月 7 日前，按照原法规生产的添加二氧化钛的食品可以继续投放市场，此后，已投放到市场的产品可以销售至保质期结束。

更多内容详见：[导致美国消费者起诉糖果公司的二氧化钛是什么](#)

文章来源：食品伙伴网

随着社会经济的发展和生活方式的改变，在外就餐已成为一种常见的就餐形式，其与膳食营养摄入及健康的关系越来越受到关注。2015-2017年中国居民营养与健康状况监测显示，6岁及以上居民中过去1周在外就餐（≥1餐）比例为46.3%，与2010-2012年监测结果相比增加了10.8个百分点；其中学龄儿童在外就餐比例在各年龄段人群中最高，可达到69.7%（6~11岁）和84.6%（12~17岁），经常在外就餐（过去1周≥9餐）比例也分别高达26.6%（6~11岁）和59.0%（12~17岁）。

有研究显示在外就餐与儿童肥胖风险正相关。但由于各研究对于在外就餐的定义不同，且在外就餐与膳食质量、超重肥胖的关系受年龄、性别、受教育水平、在外就餐频率、场所等的影响，结论并不完全一致；且缺乏关于在外就餐的系统评价。2022年5月中国营养学会和内蒙古西贝餐饮集团共同组织了《儿童在外就餐及其相关因素调查》的调研，本调研系统评价了儿童在外就餐频率、场所、食物选择等多要素，进一步分析了家庭因素和个体特征对儿童在外就餐的影响，以及在外就餐与体重状况的关系，为儿童食物选择及营养干预提供科学证据。

现就调研报告部分重点内容进行发布。

一、调研家庭人口学特征

在全部2012名被调研儿童中，男、女占比分别为58.1%、41.9%；其中0~5岁儿童602人（29.9%），6~12岁1410人（70.1%）；城市和农村地区比例约为2:1；84.2%家庭只有一个孩子；绝大多数（98.5%）儿童主要由父母照护。

二、重要调研指标定义

“在外就餐（eating out of home, EOH）”定义为过去一周至少有1餐是在家庭以外的地点（包括外卖或打包食品）就餐。“经常在外就餐”定义为过去一周至少有9餐是在家庭以外的地点（包括外卖或打包食品）就餐。就餐地点、时间按照过去一周的天数赋分0~7，就餐食物每种赋分0~2（满分26）。其中高营养密度健康食物如主食、粗杂粮、蔬菜、水果制品、水产品、奶制品、豆制品赋正分，总分14；高能量密度/深加工不健康食品如油炸食品、甜食、含糖饮料、酒类、烧烤熏制食品、腌制食品赋负分，总分12。

“儿童营养素养问卷”分为食物营养相关知识理念（33分）、选择食物（26分）、制作食物（10分）、摄入食物（34分）四个维度，合计51题、满分103。参考中国居民健康素养评价标准，以≥总分P60定义为“具备营养素养”。

三、家庭及儿童在外就餐状况

1. 家庭及儿童在外就餐情况

家庭过去一周在外就餐比例依次为亲友家（68.2%）、餐厅（60.9%）、快餐店（59.9%）、外卖（59.6%）、路边摊点（52.0%）和工作场所食堂（48.3%）；早、中、晚餐在外就餐（≥1次）比例分别为75.2%、70.9%、69.9%，且每日在外就餐（7天）比例也高达9.0%（早）、8.6%（中）和9.5%（晚）。

更多内容详见：[《儿童在外就餐及其相关因素调查》报告数据发布](#)

文章来源：中国营养界微信号

“记者卧底必胜客后厨”上热搜，烹炸油酸价超标近一倍，有什么危害？

近日，有记者卧底北京必胜客和谐广场店和魏公村店，发现店内存在使用过期食材、篡改食材废弃时间、煎炸油超期使用的问题。据报道，煎炸用油废弃时，已经明显发黑，油的酸价超标近一倍。

那么，煎炸油的酸价是什么？酸价超标又有什么危害呢？其实酸价本身并不是一个“有毒”的标准。食物在油炸过程中，会生成苯并芘、丙烯酰胺、反式脂肪酸等有害物质。油炸次数越多，有害物质积累的越多。

与此同时，油中本来的甘油三酯、脂肪酸会在高温的作用下水解、氧化、聚合，产生大量的醛、酮、酸等成分，导致油的PH下降，下降到一定程度就是酸败，甚至产生哈喇味。这时候我们用碱性氢氧化钾去中和油中的酸，测出来的数值就是酸价。

也就是说酸价是从侧面衡量油脂质量的一个指标，同一种油，酸价越小，说明油越新鲜。相反，酸价超标越多，说明油变质程度越高，油中有害物质的积累越多，加工出来的食物越不健康。根据GB 2716《食品安全国家标准 植物油》中对煎炸食用植物油的规定，酸价不能超过5mg/g，而报道中的煎炸油已经9.6mg/g，超标近一倍。

我们应该警惕的看到，此次事件中参与篡改日期和延长油炸用油使用期的决定，都是一线餐饮店铺的管理层下达，甚至亲自操刀的。作为世界级连锁企业，用人筛选不可谓不严格、上岗培训不可谓不到位。到底哪个环节出了问题，还请企业举一反三。难道又是一个“潜规则”？

从长远看，此次事件的曝出并不一定是坏事。从嘴剥蚕豆到土坑酸菜……刮骨疗毒，希望这些“潜规则”越少越好！

国内预警

2022年6月全国未准入境食品信息

2022年6月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等不合格并未准入境食品信息见附件,附件所列未准入境食品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [2022年6月未准入境的食品信息.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

交通运输部关于印发《公路、水路进口冷链食品物流新冠病毒防控和消毒技术指南（第五版）》的通知（交运明电〔2022〕213号）

各省、自治区、直辖市、新疆生产建设兵团交通运输厅（局、委）：

为深入贯彻习近平总书记重要指示精神，认真落实国务院联防联控机制工作部署，持续强化进口冷链食品物流重点环节和重要人员疫情防控工作，部修订形成了《公路、水路进口冷链食品物流新冠病毒防控和消毒技术指南（第五版）》，现印发给你们。请认真组织做好宣贯实施，进一步强化公路、水路进口冷链食品物流疫情防控工作，督促从事进口冷链食品装卸、运输等作业的公路、水路冷链物流企业、港口码头、货运场站等经营单位和从业人员严格落实疫情防控措施要求，切实保障从业人员身体健康，坚决防止新冠病毒通过冷链物流渠道传播。

铁路、民航、邮政领域进口冷链食品物流新冠病毒防控和消毒工作，由国家铁路局、中国民用航空局、国家邮政局参照本指南有关精神部署落实。

交通运输部

2022年7月15日

（此件公开发布）

附件下载： [公路、水路进口冷链食品物流新冠病毒防控和消毒技术指南（第五版）.doc](#)

文章来源：[交通运输部](#)

国内预警

海关总署公告 2022 年第 63 号（关于进口巴西花生检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与巴西联邦共和国农牧业和食品供应部关于巴西脱壳花生输华植物检疫要求议定书》规定，即日起，允许符合以下相关要求的巴西花生进口：

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例，《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- （三）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》；
- （四）《中华人民共和国海关总署与巴西联邦共和国农牧业和食品供应部关于巴西脱壳花生输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

本公告中的花生（*Arachis hypogaea* L.），指产自巴西境内的脱壳花生籽实，输往中国用于加工，不作种植用途。

三、允许的产地

巴西全境。

四、企业注册

输华花生出口商、仓储企业应当经中华人民共和国海关总署（以下简称“中方”）注册登记，确保其符合中国检验检疫要求。巴西联邦共和国农牧业和食品供应部（以下简称“巴方”）应提前向中方提供出口商、仓储企业名单。中方将在网站上公布相关企业名单。

五、中方关注的有害生物

输华花生不得携带以下中方关注的有害生物：

1. 鹰嘴豆象 *Callosobruchus analis*
2. 红火蚁 *Solenopsis invicta*
3. 鸡蛋果木质化病毒 *Passion fruit woodiness virus*
4. 豇豆轻斑驳病毒 *Cowpea mild mottle virus*

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 63 号（关于进口巴西花生检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会关于批准发布《塑料 聚丙烯（PP）模塑和挤出材料 第1部分：命名系统和分类基础》等310项推荐性国家标准和5项国家标准修改单的公告

国家市场监督管理总局（国家标准化管理委员会）批准《塑料 聚丙烯（PP）模塑和挤出材料 第1部分：命名系统和分类基础》等310项推荐性国家标准和5项国家标准修改单，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

2022-07-11

涉及的食品标准如下：

序号	标准编号	标准名称	代替标准号	实施日期
55	GB/T 14151-2022	食用菌罐头质量通则	GB/T 14151-2006	2023/8/1
68	GB/T 10781.2-2022	白酒质量要求 第2部分：清香型白酒	GB/T 10781.2-2006	2023/2/1
78	GB/T 41602-2022	饮食加工设备 组合型设备 旋转热风烤炉		2023/2/1
79	GB/T 22747-2022	饮食加工设备 基本要求	GB 22747-2008	2023/2/1
80	GB/T 22748-2022	饮食加工设备 电动设备 立式和面机	GB 22748-2008	2023/2/1
81	GB/T 22749-2022	饮食加工设备 电动设备 切片机	GB 22749-2008	2023/2/1
82	GB/T 23242-2022	饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机	GB 23242-2009	2023/2/1
117	GB/T 41545-2022	水产品及其水产加工品分类与名称		2023/2/1
168	GB/T 41636-2022	易腐加工食品运输储藏品质特征识别与控制技术规范		2023/2/1
177	GB/T 29392-2022	畜禽肉质量分级 牛肉	GB/T 29392-2012	2023/2/1
179	GB/T 20551-2022	畜禽屠宰 HACCP 应用规范	GB/T 20551-2006	2023/2/1
212	GB/T 41625-2022	山竹质量等级		2023/2/1
237	GB/T 27590-2022	纸杯	GB/T 27590-2011	2023/2/1

更多内容详见：[国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会关于批准发布《塑料 聚丙烯\(PP\)模塑和挤出材料 第1部分：命名系统和分类基础》等310项推荐性国家标准和5项国家标准修改单的公告](#)

文章来源：[国家标准化管理委员会](#)

美国消费者向加州法院对玛氏公司 (Mars) 提起诉讼，称其 Skittles 彩虹糖中二氧化钛 (E171) 含量过高。

二氧化钛是一种用于颜料、粘合剂和塑料的添加剂，可导致 DNA、大脑和器官损伤，还会伤及肝脏和肾脏。

根据起诉书，欧洲食品安全监管机构已认定二氧化钛不安全，计划 2022 年 8 月禁止其在欧盟使用。

玛氏公司在 2016 年曾承诺，将逐渐放弃在食品中使用不安全的二氧化钛。原告称，这些话不过是诡计而已。此外，他们认为，彩虹糖标签上的配料清单很难看清。

《金融时报》报道，越来越多抗生素进入印度养虾业，正加剧抗菌素耐药性（AMR）和全球公共卫生的挑战。

报告指出，印度虾产量大幅增长的代价是增加抗生素的使用量，因为大量养殖户试图通过使用一系列药物来远离疾病。

美国南方虾联盟指出，美国监管机构在检测到违禁药品后，拒绝了一批又一批印度产品。有专家表示，如果印度养殖业不加强管控，更多养殖户将会选择滥用药物，虽然这些药品能在短期内帮助虾类健康生长，但对全球健康将产生重大影响。

英国埃克塞特大学环境生物学教授 Charles Tyler 对印度养虾业有过研究。他表示：“随着养殖户通过提高密度来增加产量，药物问题将更加严重，这将对人类疾病方面造成巨大的负担。无论人们如何评论耐药性，问题只会越来越糟糕，因为我们的生产方式越来越趋于集约化。”

泰国推出“无臭”榴莲，39家农场获得认证

7月15日至16日，泰国呵叻府 Pak Chong 区 Chokchai 农场举行庆祝活动，为当地农场颁发 Pak Chong-Khao Yai 榴莲地理标志证书。

据种植者介绍，Pak Chong-Khao Yai 榴莲属于金枕（Mon Thong）品种，果肉甜且柔软，质地较干，而且没有强烈的气味。

呵叻府副省长 Chusak Chunkoh 主持了庆祝活动的开幕式，并向 Pak Chong 和 Khao Yai 地区的 39 家榴莲农场颁发了地理标志证书。

参加活动的游客现场品尝了榴莲和水果自助餐，以及在 Chokchai 农场种植的火龙果、龙眼、香蕉、牛油果和释迦果。泰国环球小姐选美皇后也前往现场助威。

2021年6月，Pak Chong-Khao Yai 榴莲在泰国知识产权部注册为地理标志产品。获得地理标志证书的 39 个农场种植面积超过 2 万莱，约 4.8 万亩。

2022年7月14日，俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局消息，2022年7月俄罗斯楚瓦什自治共和国和乌里扬诺夫斯克州政府对有意愿申请向中国出口粮食的企业进行审查盘点，自2022年以来，乌里扬诺夫斯克州有7家粮食企业向俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局提交了12份输华申请。为了促进粮食及其加工产品向中国市场出口，俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局按中国的要求进行了12次委托审核，同时采取相关控制措施，保证输华粮食的质量安全，如在出口粮食产品之前，对贮藏的粮食进行初步的植物检疫检查，对特定批次的粮食产品进行最终的植物检疫检查，并对转基因生物的含量进行研究。

印尼启动召回含环氧乙烷的哈根达斯冰激凌程序

食品伙伴网讯 依据印尼食品药品监督管理局网站 2022 年 7 月 19 日澄清说明内容，印尼对含有环氧乙烷的哈根达斯香草味冰激凌启动召回程序。

印度尼西亚食品和饲料快速警报系统（INRASFF）于 2022 年 7 月 8 日从欧盟食品和饲料快速警报系统（EURASFF）获悉：法国通报哈根达斯检出的环氧乙烷（EtO）含量超出欧盟规定的限量值要求。

为了保护消费者，印尼食品药品监督管理局已要求进口商停止进口香草味盒装和迷你杯装的冰激凌，并将召回类别扩大到其他类型包装的冰激凌产品（散装罐 9.46 升）。

此外，作为预防措施，印尼食品药品监督管理局还要求进口商暂停其他含有香草成分的哈根达斯冰淇淋产品的流通或销售，直至确认产品安全为止。

国际食品

美国多种食品有毒重金属超标 婴儿食品污染最严重

美国食品药品监督管理局(FDA)在一份报告中说，FDA 的监测发现美国食品的有毒重金属含量很高，婴儿食品是砷和铅污染最严重的食品之一。

美国合众国际社报道，FDA 发现，15%的食品样品中含有铅，43%含有砷，61%含有镉。FDA 还发现，在收集的 384 份婴儿食品样品中，51%的样品可检测到金属砷。砷含量最高的食品包括婴儿麦片、长牙饼干和膨化零食等。此外，在受检测的婴儿食品中，65%的样本含有镉，21%的样本含有铅，3%的样本含有汞。

美国非营利组织“健康婴儿光明未来”的负责人夏洛特·布罗迪表示，婴儿食品中的污染物水平令人担忧，“在所有接受检测的食品中，婴儿食品是无机砷污染最严重的食品之一，也是所有食品中铅污染最严重的食品之一。任何食物都不应该含有铅、砷或镉。这是非常令人不安的。”

美国全国广播公司报道，FDA 在官网发文称，全美已有数百人报告在食用速食食品公司 Daily Harvest 的扁豆产品后生病，近百人住院，具体生病原因尚不明确。

美食药局称，截至 14 日，该机构收到数百份相关投诉，277 人在食用了 Daily Harvest 公司的冷冻食品“法式扁豆和韭菜碎”后，出现胃肠疾病、肝功能异常等情况，96 人住院。最近一次有人报告生病是在 7 月 9 日。

这星期，一名 4 个月大婴儿的家属向纽约州高等法院提交诉讼书，称婴儿母亲和孩子因食用 Daily Harvest 公司“法式扁豆和韭菜碎”后均生病。根据诉讼书，今年（2022 年）5 月底，还在哺乳期的母亲食用了该款扁豆产品，之后出现呕吐、腹泻等症状。6 月，这位母亲再次食用该产品，之后她和孩子均因季度腹痛和肠胃不适住院。

在有消费者报告生病后，Daily Harvest 于 6 月主动召回了涉事的“法式扁豆和韭菜碎”。该公司日前表示，已着手进行全面测试，以排除潜在原因、找出问题的答案。

国际预警

我国出口菠萝味冰棍在美国遭扣留

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。

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
45-02	2022-7-19	天津	TIANJIN FOOD CO., LTD	菠萝味冰棍	柠檬黄、日落黄 FCF

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

我国产福州包心鱼丸在加拿大被召回

食品伙伴网讯 2022年7月15日，加拿大食品检验局发布召回通知，加拿大正在召回一款福州包心鱼丸，因为产品可能含有标签上未声明的过敏原（鸡蛋）。受召回产品的信息如下：



受召回产品的名称为 Stuffed Fish Ball，重量为 340g，UPC 代码为 6 920732 127896，保质期到 2024 年 7 月 2 日。产品已在安大略省和魁北克省销售，并可能已经在其他省或地区销售。

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

国际预警

美国对我国台湾地区出口李子干实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国台湾地区一家企业的相关产品实施了自动扣留措施，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
20-03	2022-7-20	台湾	Mei Yuan Preserved Co., LTD	李子干	铅

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年7月中国出口韩国食品违反情况 (更新至7月17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. 07. 01	釜山厅	农林产品	干桑叶	건병잎	DALIAN XIQIAQIA TRADE CO., LTD	农药残留(灭幼脉)超标	0.01mg/kg 以下	0.17mg/kg	22/04/01~
2022. 07. 01	京仁厅	器具及容器包装	乐天七星汽水铝杯	롯데칠성사 이 다 알류미늄 컵	DonGGUAN BAIDE CRAFTWORK PRESENT CO., LTD	镍超标	0.1mg/L 以下	0.7mg/L(0.5%柠檬酸)	~
2022. 07. 04	京仁厅	器具及容器包装	野营用夹子	캠핑용 그리퍼	NANPI COUNTY BOJIA HARDWARE FACTORY	镍超标	0.1mg/L 以下	1.7mg/L(0.5%柠檬酸溶液)	~
2022. 07. 04	釜山厅(新港)	器具及容器包装	气泡水机	탄산수제조기(스틸)	ZHEJIANG HonGFENG PRECISION CO., LTD	1,3-丁二烯超标	1mg/kg 以下	3mg/kg	~
2022. 07. 04	京仁厅	器具及容器包装	搪瓷杯(IVORY)	세프토프 법랑 컵(IVORY)	XIANGTAN DANA TECHNOLOGY CO., LTD	锑超标	0.1mg/L 以下	0.2 mg/L	~
2022. 07. 04	釜山厅(新港)	器具及容器包装	厨房用品(852042)	주방용품(852042)	BOSKA HOLLAND	总溶出量超标, 天然芳香胺超标	总溶出量: 305mg/L 以下, 天然芳香胺: 0.01 mg/L 以下	总溶出量: 水: 4%醋酸: 103/正庚烷: 7mg/L, 天然芳香胺: 0.22 mg/L	~

更多内容详见：[2022年7月中国出口韩国食品违反情况\(更新至7月17日\)](#)

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 28 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 28 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 4 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
2022-7-12	波兰	勺子和抹刀	2022.4071	初级芳香胺迁移 (勺子: 10.47 ± 2.51 mg/kg; 抹刀: 13.34 ± 3.20 mg/kg)	仅限通知国分销/公共警告-新闻稿	注意信息通报
2022-7-13	荷兰	聚酰胺厨具	2022.4085	初级芳香胺迁移 (0.045-0.043-0.037 mg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留; 销毁	拒绝入境通报
2022-7-13	芬兰	罐装水果鸡尾酒	2022.4093	包装鼓包	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2022-7-15	德国	人参提取物	2022.4164	腐霉利 (7.2 mg/kg)、丙环唑 (1.2 mg/kg)、霜霉威 (1.4 mg/kg)、烯酰吗啉 (10 mg/kg)、戊唑醇 (3.4 mg/kg)	产品尚未投放市场/被操作员扣留	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，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，检查产品中的农药残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月19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	担当检验检疫所	输入者	备考
1	7月4日	无加热摄食冷冻食品：藻类调理品（LIGHT BLUE ULTRASPIRULINA）	VAXA TECHONOLOGIES ICELAND EHF		冰岛	大肠菌群阳性	成田空港	DIC 株式会社	自主检查
2	7月4日	无加热摄食冷冻食品：藻类调理品（BLUE ULTRASPIRULINA）	VAXA TECHONOLOGIES ICELAND EHF		冰岛	大肠菌群阳性	成田空港	DIC 株式会社	自主检查
3	7月4日	冷冻养殖虾（FROZEN PD TON(尾付き) VANNAMEI SHRIMPS NOBASHI)	V.V. MARINE PRODUCTS		印度	检出 味喃唑酮 0.003 ppm	大阪	インド水産株式会社	命令检查
4	7月4日	生鲜可可豆		ECO-KA KAO S. A.	厄瓜多尔	检出 马拉硫磷 0.06 ppm	神戸	伊藤忠食糧株式会社	监控检查
5	7月4日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻虾调理制品	P. T. SEKAR KATOKICHI		印度尼西亚	大肠杆菌阳性	神戸	テーブルマーク株式会社	自主检查
6	7月7日	糖渍水果 YOUNG COCONUT MEAT (STRIPS) IN LIGHT SYRUP)	YOUNG ERAWAN FOOD PUBLIC COMPANY LIMITED		泰国	使用基准不合格，检出二氧化硫 0.052 g/kg	清水	有限会社 フードリンク	自主检查

更多内容详见：[2022年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月19日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

据监测，今年北方马铃薯主产区田间菌源量充足，种植品种抗病性不高，天气条件适宜晚疫病流行，预计马铃薯晚疫病在西北、华北、东北主产区中等发生，黑龙江中西部、内蒙古大兴安岭及阴山沿麓、甘肃东南部和中部、宁夏南部、河北北部、山西北部等地局部偏重发生；预计发生面积 780 万亩。病害流行盛期，东北地区为 7 月中旬至 8 月上旬，西北、华北地区为 7 月下旬至 8 月下旬（表 1）。

01 大部地区田间见病早 局部发生较重

据马铃薯晚疫病实时监测预警系统预测，目前病菌完成三代 1 次及以上侵染（田间感病品种一般可见中心病株）的监测点有 148 个，占有监测点的 38.0%，比去年同期减少 2.7 个百分点。6 月份以来，甘肃陇南、山西大同、黑龙江哈尔滨、吉林松原、内蒙古乌兰察布、陕西延安等地陆续查见中心病株，与去年相比，甘肃、内蒙古、黑龙江、吉林等地偏早 1—12 天，山西、陕西偏晚 6 天和 24 天。

目前，山西、陕西、甘肃、黑龙江、吉林 5 省马铃薯晚疫病发生面积 14.4 万亩，比去年和近 3 年（2019—2021 年）同期均值分别减少 41.9% 和 45.6%。各地平均病株率多在 0.05%—3%，轻于去年同期；但局地发生较重，黑龙江呼兰、吉林梨树重发田块平均病株率分别达 6%、10%。

02 大部产区马铃薯品种抗性不高

今年西北、华北、东北 8 省（自治区）马铃薯种植面积近 2400 万亩。河北、黑龙江等省感病品种种植面积比例在 50% 以上，规模种植区品种单一，有利于病害流行；陕西、甘肃、山西、内蒙古感病品种种植面积比例为 23%—30%，尽管抗性品种推广面积逐步扩大，在一般天气条件下对病害流行有一定抑制作用，但遇降水偏多的适宜天气，仍然有偏重流行的风险。

目前，北方大部产区马铃薯正处于易感病的现蕾期至花期，易感病期将一直持续到 8 月中、下旬至 9 月上旬，正值北方集中降雨期，遇适宜天气条件概率高，加大病害流行风险。

03 天气条件对病害流行有利

据国家气候中心预测，7—8 月份，北方马铃薯主产区气温正常或偏高，东北东部和南部、华北、西北东部降水偏多，其中吉林东部和南部、辽宁、河北大部、山西中部、陕西东部等地偏多 2—5 成，有利于马铃薯晚疫病侵染与流行。

表 1 北方主产区马铃薯晚疫病发生趋势预测表

省份	生育期	播种面积 (万亩)	目前发生面积 (万亩)	下阶段发生趋势预测			主要发生区域
				发生盛期 (月/旬)	发生面积 (万亩)	发生程度 (级)	
山西	现蕾期至 开花期	209.5	2.2	7/下—8/下	120	3	大同、忻州、朔州、 吕梁、太原、长治、 临汾
河北	开花期	193.2	0	7/下—8/上	90	4	承德、张家口
陕西	开花期至 膨大期	220	0.02	8/上—8/下	50	2	榆林、延安
甘肃	现蕾期至 开花期	904	11.4	7/下—8/下	300	3	陇南、天水、定西
宁夏	开花期至 结薯期	130	0	8/上—9/上	60	3	固原
内蒙古	现蕾期至 开花期	547.6	0	7/下—8/中	100	3	呼伦贝尔、兴安盟、 锡林郭勒盟、乌兰 察布
黑龙江	开花期至 结薯期	100	0.09	7/中—8/上	50	4	哈尔滨、牡丹江、 齐齐哈尔等地
吉林	开花期至 结薯期	56	0.69	7/下—8/上	10	2	松原、四平、长春
合计	现蕾期至 结薯期	2360	14.4	7/中—9/上	780	3	

文章来源：全国农技推广微信号

食品科技

辽宁省 2021 年度科学技术奖获奖名单 公布 涉及食品领域 15 项

食品伙伴网讯 近日，辽宁省人民政府网站公布了 2021 年度科学技术奖获奖名单，授予 4 项成果省自然科学一等奖，授予 7 项成果省技术发明一等奖，授予 28 项成果省科学技术进步一等奖；授予 15 项成果省自然科学二等奖，授予 5 项成果省技术发明二等奖，授予 60 项成果省科学技术进步二等奖；授予 4 项成果省自然科学三等奖，授予 1 项成果省技术发明三等奖，授予 95 项成果省科学技术进步三等奖。

名单中，有 15 项科技进步奖涉及食品领域，包括：一等奖 4 项、二等奖 7 项、三等奖 4 项。

序号	奖种	获奖项目	完成人	完成单位	提名单位
一等奖					
12	科技进步奖	基于优势无毒基因型的稻瘟病绿色防控技术与应用	李振宇, 彭友良, 赵文生, 董海, 李建国, 桑海旭, 张丽丽, 闫晗, 于亚辉, 王镇, 徐晗	辽宁省盐碱地利用研究所, 中国农业大学, 辽宁省水稻研究所, 辽宁省农业科学院, 东港市示范繁殖农场	辽宁省农业科学院
13	科技进步奖	辽宁省主要粮食作物产能提升关键技术创新与集成应用	张文忠, 马殿荣, 赵明辉, 吴跃民, 田平, 徐凡, 梁丽, 隋阳辉, 吕小红, 马宁宁, 梅楠	沈阳农业大学, 中国科学院沈阳应用生态研究所, 辽宁省盐碱地利用研究所, 辽宁省现代农业生产基地建设工程中心, 吉林农业大学	沈阳农业大学
23	科技进步奖	南极磷虾陆海联动精深加工关键技术创新及产业化应用	周大勇, 余奕珂, 阴法文, 戴志远, 俞存兵, 沈清, 刘富俊, 徐玉成, 宋亮, 刘玉欣, 朱蓓薇	太连工业大学, 辽渔集团有限公司, 浙江工商大学, 辽渔南极磷虾科技发展有限公司	大连工业大学
24	科技进步奖	大宗海水鱼贮运加工关键技术及应用	励建荣, 谢晶, 林洪, 李学鹏, 李婷婷, 仪淑敏, 崔方超, 于建洋, 王明丽, 周小敏, 郭晓华	渤海大学, 上海海洋大学, 中国海洋大学, 大连民族大学, 蓬莱京鲁渔业有限公司, 荣成泰祥食品股份有限公司, 锦州笔架山食品有限公司	渤海大学
二等奖					
21	科技进步奖	苹果园农药减量控害技术建立与应用	仇贵生, 闫文涛, 林中文忠, 佟晔, 岳强, 曲智, 张怀江, 王昭, 孙丽娜	中国农业科学院果树研究所, 辽宁省农业发展服务中心, 中捷四方生物科技股份有限公司, 吉林省八达农药有限公司	葫芦岛市科技局
22	科技进步奖	花生提质增效绿色生产关键技术与集成应用	王海新, 邹晓霞, 史普想, 蔡立夫, 张宇, 王铭伦, 王颖, 任亮, 庄重	辽宁省沙地治理与利用研究所, 青岛农业大学	辽宁省农业科学院

更多内容详见：[辽宁省 2021 年度科学技术奖获奖名单公布 涉及食品领域 15 项](#)

文章来源：食品伙伴网

中国农业科学院农产品加工研究所谷物加工与品质调控团队揭示干燥过程面条形变的秘密

白盐干面条（挂面）约占我国面制品的 10%。干燥可以降低挂面含水率至 14%以下，极大提升挂面理化性质的稳定性和延长货架期，是挂面制造过程中重要的工序之一。挂面干燥的本质是水从小麦蛋白质/淀粉体系迁移至外界，体系内水的状态从“结合水+自由水”转变为结合水，水分活度降低，体系从橡胶态逐渐转变为玻璃态；即挂面干燥是小麦蛋白质/淀粉体系内水分迁移至外界，并朝着玻璃化方向转变的过程。该过程中，小麦蛋白质/淀粉体系的形变模量也将变化。过快的玻璃化转变速率，或者由此引起的形变模量分布不均匀，都会增加内部应力。为了平衡内部应力，小麦蛋白质/淀粉体系会发生形变，甚至发生结构的破坏，导致挂面的扭曲、龟裂和劈条等。针对上述问题，谷物加工与品质调控创新团队采用相对湿度调控水分迁移速率，实现控制小麦蛋白质/淀粉体系玻璃化转变的速率，同时采用图像处理的方法定量表征体系的形变程度。结果发现挂面水分活度和环境的相对湿度控制着挂面的水分迁移速率，两者呈正相关关系；较高的水分迁移速率引起了较大的形变程度。相关研究结果获授权发明专利 1 项，《LWT - Food Science and Technology》在线发表。研究得到了现代农业产业技术体系（CARS-03），国家自然科学基金（32172245 和 31771927），中国农业科学院创新工程等项目的资助。

文献来源：

1. Yanfei Gong, Ang Meng, Yingquan Zhang, Bo Zhang, Danyang Ying, Boli Guo, Yimin Wei. Effect of water migration rate on the deformation characteristics of wheat starch/gluten extruded noodles. LWT, 163, 2022, 113546, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113546>.

2. 发明专利，食品干燥方法，ZL202110345637.4，2022 年 6 月 22 日授权。

文章来源：中国农业科学院农产品加工研究所

食品科技

食品领域国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金 2022 年第二批匹配项目公布

食品伙伴网讯 7月19日,上海市科学技术委员会公布了国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金 2022 年第二批匹配项目,本次匹配项目 329 项,匹配资金总额 4015.88 万元。

其中,食品领域有 14 项,如下:

食品领域国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金 2022 年第二批匹配项目清单

序号	国家项目编号	项目名称	承担单位名称	项目负责人	备注	匹配金额(万元)
11	2021YFC2100300	医药与食品工业酶创制与催化	华东理工大学	魏东芝	首次申请	35.57
35	2021YFD1201300	水稻和玉米氮高效新种质精准创制与应用	中国科学院分子植物科学卓越创新中心	陆钰明	首次申请	4.87
73	2018YFE0192600	家禽养殖中多重耐药菌(MDRO)非抗生素治疗的抗微生物胶囊的开发	中国农业科学院上海兽医研究所	李涛	延续申请	0.90
74	2020YFD0900800	东海渔业资源增殖与多元化养殖模式示范	中国水产科学研究院东海水产研究所	程家骅	延续申请	36.55
75	2020YFD0900400	内陆盐碱水域绿洲渔业模式示范	中国水产科学研究院东海水产研究所	来琦芳	延续申请	36.20
76	2019YFD0901500	远洋渔业资源友好型捕捞装备与节能技术	中国水产科学研究院东海水产研究所	王鲁民	延续申请	62.20
77	2019YFD0901200	典型渔业水域生境修复与生物资源养护技术	中国水产科学研究院东海水产研究所	庄平	延续申请	20.32
251	31825015	水稻数量遗传学研究	上海师范大学	黄学辉	延续申请	1.00
288	31930090	水稻与不同病原菌互作的免疫稳态调控与广谱抗病性重构	中国科学院分子植物科学卓越创新中心	何祖华	延续申请	1.14
291	31830105	人工单染色体酿酒酵母的合成生物学基础研究	中国科学院分子植物科学卓越创新中心	覃重军	延续申请	7.05
292	31830093	利用基因组编辑技术构建复合型抗病毒的家蚕品系研究	中国科学院分子植物科学卓越创新中心	黄勇平	延续申请	6.84
294	31830063	新型优质蛋白玉米育种设计的分子遗传学基础	中国科学院分子植物科学卓越创新中心	巫永睿	延续申请	6.68

更多内容详见: [食品领域国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金 2022 年第二批匹配项目公布](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

Website: <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

7 月	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
7 月 26-27 日	南京	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛
7 月 30-8 月 2 日	南京	食品微生物检验实际操作培训班--南京（全年可报）
延期待定	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
延期待定	上海	2022 新型疫苗研发峰会
7 月 28-29 日	合肥	2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会
延期待定	西安	2022 国际医药生物技术大会
7 月 28-29 日	杭州	食品出口合规实操班--杭州（全年可报）
延期待定	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
延期待定	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
8 月 3-4 日	济南	第三届感官评价实践应用研讨会
延期举办	青岛	2022（第八届）中国食品安全追溯大会
8 月 9-11 日	宁波	2022 国际生物基产业论坛
8 月 10-11 日	青岛	2022 第三届水产品加工技术研讨会
8 月 11-13 日	北京	2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知（线下全年可报）
8 月 25-26 日	广州	2022 食品饮料未来生态大会暨展览会
8 月 25-26 日	杭州	2022 供应商食品安全管理大会
8 月 26 日	广州	2022 食品包装与制造峰会
8 月 25-26 日	宁波	2022 合成生物学与绿色生物制造论坛
8 月 26-28 日	北京	【专题培训】保健食品研发备案&注册培训班
8 月 29-31 日	深圳	2022 第三届宠物食品技术创新论坛
9 月 3-4 日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
2022 年 9 月	上海	2022 功能性食品行业提升论坛
10 月 14-16 日	琼海市	全球食品饮料论坛（中国博鳌）
10 月份	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播（全年可报）

2022 年展会预告:

延期待定	北京	AIFE 2022 亚洲(北京)国际食品饮料博览会
延期待定	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
延期待定	上海	2022 第八届上海国际糖酒食品交易会
延期待定	上海	2022 上海智慧环保及环境监测展览会
延期待定	上海	第十五届上海国际水处理展览会

延期待定	烟台	2022 第十七届东亚国际食品交易博览会
延期待定	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
延期举办	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27-28日	昆明	2022 中国西南畜牧业展览会
7月28-30日	石家庄	2022 北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会
7月29-31日	南宁	第20届中国广西-东盟食品交易博览会
7月29-31日	济南	2022 第16届全国食品博览会(济南)
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5-7日	成都	2022 中国(成渝)美食工业博览会
8月10-12日	烟台	2022 世界海参产业(烟台)博览会
8月8-10日	郑州	2022 第15届郑州烘焙展览会
8月10-12日	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展
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	长沙	2022 第22届中部(长沙)休闲食品博览会
8月13-15日	临沂	2022 第十五届中国(临沂)国际糖酒商品交易会
8月13-15日	呼和浩特	2022 年内蒙古国际畜牧业博览会
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16-18日	广州	2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
8月16-18日	广州	Interwine China 2022 中国(广州)国际名酒展
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24-26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20-22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
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	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
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
8月28-30日	重庆	2022 国际兽医检测诊断大会(AVDC)
8月30-9月1日	南京	2022SNH 国际运动营养及健康食品展
9月1-3日	青岛	第二十三届中国零售业博览会
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3-5日	广州	2022 第十三届中国(广州)酒店餐饮业博览会
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6-8日	南京	2022 第五届南京餐饮供应链展览会
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7-9日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会

9月7-9日	南京	亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022）
9月7-8日	青岛	青岛市分析测试学会年会系列学术报告会暨国际科学仪器及实验室装备展览会
9月11-13日	深圳	2022中国·深圳（第8届）国际现代绿色农业博览会
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15-17日	广州	2022第31届广州国际大健康产业博览会
9月15-17日	郑州	2022年第五届河南（郑州）国际现代农业博览会
9月15-17日	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
9月15-17日	成都	2022年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
9月15-17日	杭州	2022第16届上海国际渔业博览会
9月18-20日	北京	2022第五届北京餐饮采购展览会
9月16-18日	武汉	2022第八届武汉国际电子商务“互联网+”产业博览会
9月19-21日	重庆	中国乳制品工业协会第二十八次年会暨2022年中国（国际）乳业技术博览会
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20-22日	上海	2022上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
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23-25日	上海	2022第13届中国（上海）国际餐饮食材博览会
9月25-26日	乌鲁木齐	2022新疆畜博会、第四届新疆国际奶业展览会暨论坛
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
9月28-30日	宁波	2022浙江国际餐饮业博览会
9月29-10月1日	青岛	2022青岛国际糖酒食品交易会
10月11-13日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
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12-14日	深圳	Ahte 2022国际工业装配与传输技术展览会
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14-17日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
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26-28日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
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1-3日	天津	2022第六届天津国际餐饮食材展览会
11月3-5日	深圳	第四届深圳国际大健康美丽产业博览会
11月3-5日	成都	第11届成都餐饮供应链博览会
11月3-5日	深圳	第五届深圳餐饮博览会
11月8-10日	上海	2022上海国际食品加工与包装机械展览会联展
11月8-10日	上海	2022国际植物基博览会
11月8-10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
11月8-10日	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
11月11-13日	海口	2022THE海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会
11月14-16日	上海	2022包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）
11月25-26日	贵阳	2022中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会

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14-16日	深圳	2022 深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni
12月13-15日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
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：

[郑州瑞普生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——仪器试剂](#)

[天津琛航科苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——行业辅助](#)

[空气化工产品（中国）投资有限公司——食品机械](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[上海乐枫生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津富海泰技术有限公司——添加剂配料](#)

[郑州雪麦龙食品香料有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[南京泽朗医药科技有限公司——添加剂配料](#)

[深圳冠亚水分仪科技有限公司——仪器试剂](#)

[河南德鑫化工实业有限公司——添加剂配料](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

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

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—各种线上学习考证课，技术学习课任选！](#)

近期举办，莫错过！

第五届食品科技创新论坛·7月26-27日·江苏南京·联系人丁老师 15853516576（微信同号）
第六届肉类加工与新产品技术开发研讨会·7月28-29日·安徽合肥·联系人董老师 13361383590
食品出口合规实操培训—第五期·7月28-29日·杭州·联系人臧女士 18153529006（微信同号）
第三届感官评价实践应用研讨会·8月3-4日·山东济南·联系人曲老师 13210910866（同微信）
复合调味料包加工技术培训·8月4-6日·山东烟台·联系人于老师：18906382430（微信同）

最新推出

【线下】实验室申请 CNAS、CMA 交流培训暨内审员能力提升培训班开启啦！

▲会议时间地点：2022年8月18-19日，山东济南，8月17日下午报到

▲会议日程：

8月18日上午9点-12点 下午1点-5点

1. 实验室认证及实验室认可基础知识及流程介绍
2. CNAS-CL01-2018 与 RB/T 214-2017 对照。
3. CMA/CNAS 申请的重点工作介绍
4. 已有 CMA 体系实验室申请 CNAS 认可重点工作介绍。
5. 实验室体系运行管理经验交流。

8月19日上午9点-12点 下午1点-5点

1. 实验室内审员基础知识
2. 实验室体系文件编制的一般流程及注意事项
3. 实验室体系文件改版的注意事项
4. 实验室内审活动的实操练习

▲会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/3WGdwhanEfUqNvyLHkaWCw>

▲联系人：王老师 18106384220（微信同号）

【线下】第四届中餐工业化加工技术论坛

时间：2022年9月18-20日

地点：山东·济南

会议亮点一：

大咖云集，权威专家与优秀企业共同探讨工业化餐饮技术创新话题

预制菜行业白皮书与技术汇编发布

《2022中国预制菜产业链名录》发布，助力全产业链精准互联

为上下游企业设置展览展示区

紧临“第二十届中国国际肉类工业展”

参会赞助联系人：于老师：18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UQFymXtUxFAJ041YfAsLEg>

【线上】“洞察趋势 引领创新”专题宠物食品线上研讨会

会议时间：2022年7月28日14:30-16:30

报名方式：<https://study.foodmate.net/meeting?id=918&fuid=62>

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

会议日程:

宠物食品人性化: 功能性宠物食品开发方向与流行趋势

让“铲屎官”成为你的“推荐官”——洞见用户需求驱动产品引爆

新原料新营养为宠物食品创新赋能

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/5i0eADa9q-trt-KRfDM9xQ>

【线上】【现场直播·免费报名】食品安全国家标准宣贯会

▲时间: 2022年7月28—29日

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/meeting?id=912&id=912&fuid=62>

▲会议日程: 具体参看报名链接内介绍, 内容包括:

GB 29938-2020《食品安全国家标准 食品用香料通则》解读

GB 30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》解读

GB 31652-2021《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》解读

GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》解读

食品接触材料标准 (GB 4806.8 及 GB 4806.12) 解读

GB 31605-2021《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》解读

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》解读

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》解读

GB 25192《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》解读

GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》解读

GB 13102《食品安全国家标准 浓缩乳制品》解读

【限时免费直播】不同标准中喹诺酮类兽药残留检测重点、难点解读

▲时间: 2020年8月13日 10:00—11:00

▲报名和听课链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=917&fuid=62>

▲主讲内容

1、喹诺酮类药物残留简介

2、相关标准解读

GB/T 21312-2007 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法、

GB/T 20366-2006 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法、

GB/T 23412-2009 蜂蜜中 19 种喹诺酮类药物残留量的测定方法 液相色谱-质谱质谱法、

农业部 1077 号公告-1-2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法、

SN/T 1751.2-2007 进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法 第 2 部分: 液相色谱-质谱/质谱法、GB/T

20751-2006 鳗鱼及制品中十五种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31656.3-2021 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

【线上】安捷伦 GC/MS 全新产品网络研讨会

▲时间: 2022年8月15日

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=915&fuid=62>

▲主要内容:

报告题目: 氢载气气质联用在烯烃关键组分分析中应用

发言嘉宾: 中石化(北京)化工研究院有限公司高级工程师 陈松博士

报告题目: “智氢洁”离子源应用实例分享——土壤中多环芳香烃的测定

发言嘉宾: 海口海关技术中心高级工程师 王朝政博士

报告内容: 新产品介绍

发言嘉宾: 安捷伦气质应用工程师 袁智泉

【活动】【奖品丰厚】仪器设备维护保养达人招募活动火热开始啦！

▲交流介绍：

- 1、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）的维护保养心得体会。
- 2、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）遇到过的故障状况描述及解决方案。
- 3、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）如何提前识别设备异常，避免严重故障的发生。

▲活动详情：设备无论大小、贵贱，运转不正常都会影响我们的检测活动。设备的维护保养日常保养在检测人员，复杂的定期保养在专业工程师，每个环节相互配合，让设备用起来轻松愉快。

大家根据话题组织一篇文章，字数在 500 字以上且须原创首发，言之有物，投稿给我们的小编，我们会组织专家评选，稿件录用我们会有精美奖品相送，同时还有机会成为我们的话题签约讲师，成为这个领域的专家，开启您的第二职业。

▲活动时间：即日起-2022. 12. 31

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jh5wGKI3HbnYhXZm4BNNJw>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

食学宝点播课推荐：

开通食学宝 VIP，500 多门食品好课免费学！

开通链接：<https://study.foodmate.net/web/vip?fuid=154861>

1. 【69.9 元·VIP 免费】食品电商行业法律法规要点解读

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1159&fuid=154861>

主要内容：

1) 食品电商及其发展趋势

主要讲解了电子商务的定义和优势；食品电商行业发展现状及发展趋势。

2) 法律法规重点内容及案例分享

主要讲解了食品电商行业涉及的主要法律法规，如《食品安全法》、《电子商务法》、《广告法》及其他主要的法律法规等八部法律和四部法规。重点讲解了电子商务法、食品安全法和广告法的部分内容。最后通过三个案例讲解了食品电商经常出现的违法行为。

3) 食品电商从业人员的主体责任

主要讲解了食品电商平台的主体责任，主要包括入网经营资质审查、进货查验、履约能力建设。具体来讲可以分为“七要”和“四不”，“七要”是指：一要取得合法主体资格；二要持续公示经营者主体信息；三要合法收集使用消费者个人信息；四要依法处理消费者评价中的违法信息；五要以显著方式提醒消费者注意；六要保障消费者的知情权和选择权；七要提供真实数据信息；“四不”是指：一不得销售或者提供违法商品或服务；二不得作虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者；三不得擅自向消费者发送商业性信息；四不得隐瞒与消费者有重大利害关系的内容。

2. 【600 元·VIP480 元】一年一度饮水人的盛大聚会，第八届饮水行业泰山论坛

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1163&fuid=154861>

会议话题：

以健康水为支点 撬动整个人类健康-李复兴 先生

标准在饮用水行业中的作用-米晓春 先生

势能营销-付邦安 先生

无人山泉水站进社区-李海政 先生

法国苏伊士 SUEZ 反渗透膜药剂-祁爱玲

广东技胜-张勇 先生

焦点大讨论

不同水质对茶叶溶出物的影响-赵飞虹 女士

水企业信息化的 6 年里-何胤锋 先生

凝心聚力 轻装前行——春芽姐姐股改三年后的体会
包装饮用水 CCP 关键质量控制点解析-王泽建 先生
包装饮用水生产的微生物污染与控制-傅鹏 先生

线下·培训·会议

研发类:

1、明天开幕！第五届食品科技论坛与您相约南京！

时间：7月26-27日

地点：南京·富力万达嘉华酒店

会议亮点：

- 1、90+行业专家，9大论坛，专业内容深度交流
- 2、800+食品领域专业人员
- 3、40+专业展商，供需对接0距离
- 4、两大食品领域专业奖项
- 5、新技术、新方向、新趋势、新环境

参会联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/jdf0XmAg81RJdl-ppspULVA>

2、【倒计时3天】第六届肉类加工与新产品技术开发研讨会相聚合肥

时间：2022年7月28-29日

地点：安徽·合肥元一希尔顿酒店

会议内容：

行业趋势发展解读

肉类加工技术创新

功能型辅料应用

防腐保鲜技术

质量控制及包装机械

新技术成果、优势产品展示

参会对象：

（1）肉制品加工、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、市场营销人员等。

（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。

参会联系人：董老师 13361383590

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/AvAFQLIw7MLqaH40icVLgg>

3、第三届感官评价实践应用研讨会

会议时间：2022年8月3-4日

会议地点：山东·济南（具体位置，下周更新后发出）

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。

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

参会参展联系人：曲老师 13210910866（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8Xd3A0Jb7BczZEU66UOWNw>

4、复合调味料包加工技术培训

培训时间：2022年8月4—6日

培训地点：山东·烟台

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：于老师：18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0-XRMxul0QFbEaldsP8rIQ>

5、8月·青岛 2022 第三届水产品加工技术研讨会

时间：2022年8月10-11日

地点：山东省青岛市

拟定发言方向：发展趋势、行业热点、产品创新、原料设备、科研成果、质量控制

参会对象：水产品加工企业，鱼糜及其制品加工企业，海洋功能性科研与生产单位，企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；原辅料、调味品生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家；高校、科研院所科研人员；餐饮连锁、终端经营企业人员等。

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/hc0klfxevd7ZJpmWngQT-g>

6、水产预制菜加工技术培训班

时间地点：8月12-13日 山东·青岛

课程内容：

01. 国内外预制菜产业发展现状、市场趋势及未来发展方向
 02. 水产预制菜新产品开发及加工工艺技术
 03. 水产预制菜品工业化原料设备选择与产线设计
 04. 水产预制菜产品创新开发、品质改良、风味保持与质量控制
 05. 水产预制菜感官评价标准、方法流程
 06. 水产预制菜生产许可评审要求及注意事项
 07. 水产预制菜厂房产线布局、产品标签设计与解读
- 等等....

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/68GtmrprjktjNY_E0hHa-Q

7、第一期烘焙技能培训班——火热报名中

培训时间：8月18-20日

培训地点：山东 烟台

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

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。

报名联系人：郝老师 18905354221（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/P-gsmPq4QWDRcSJWxfbyNA>

8、保健食品研发备案&注册培训班

培训时间：2022年8月26-28日

培训地点：北京（具体地点待定）

适合人群：大专院校、科研单位和企业的保健食品相关研发、生产、合规人员。

报名联系人：丁秋瑜 15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/sB4XUdNodMlU6_dzLdsw_g

9、2022 第三届宠物食品技术创新论坛暨宠物产业精品供应链大会

会议时间：2022 年 8 月 29-30 日

会议地点：中国·深圳（具体地点后续通知）

会议亮点：

20+会议主题，权威专家与优秀企业探讨宠物食品技术创新热点

专业开放的平台，宠物产业精品供应链创新展销，助力上下游企业精准互联，推动行业发展创新最新可落地加工应用技术分享与产品展示

与国内最大宠物展会同期

报名/赞助联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/02f-jbzBR3VUpQ4hePbfoQ>

10、第四届中餐工业化加工技术论坛

时间：2022 年 9 月 18-20 日

地点：山东·济南

会议亮点一：

大咖云集，权威专家与优秀企业共同探讨工业化餐饮技术创新话题

预制菜行业白皮书与技术汇编发布

《2022 中国预制菜产业链名录》发布，助力全产业链精准互联

为上下游企业设置展览展示区

紧临“第二十届中国国际肉类工业展”

参会赞助联系人：于老师:18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UQFymXtUxFAJ041YfAsLEg>

质量安全类：

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

会议计划：

2022 年 8 月 4-5 日 成都站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用：2800 元/人

早报优惠：7 月 15 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；

课程亮点：

线上三天课程，自行安排学习时间并完成线上考试

实战训练，两天线下课程

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/TUCsQaw9Aw2qceNjQ4VMFw>

报名咨询：18153529013（杨老师）

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

2、【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

会议安排：

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：20 学时 中级：30 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）

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/bomH7end1BPm4JkwB7IZaA>

报名咨询：18153529013（杨老师）

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

3、【全年招生，即报即学】食品安全管理师等级培训及认定通知

会议时间、地点：7 月 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：刘老师 18954734004（同微信）

4、【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 8 月 11-13 日 北京

2022 年 8 月 25-27 日 上海

2022 年 9 月 01-03 日 厦门

2022 年 9 月 22-24 日 天津

2022 年 10 月 13-15 日 郑州

长沙、广州、成都、南京、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）

5、【教育部认可】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 9 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：刘老师 18954734004（同微信）

6、食品出口合规实操培训--第五期

会议时间：7 月 28-29 日 杭州

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）

7、全国酒类企业食品质量安全控制专项培训

会议时间：8 月 10-12 日 济南

主要内容：

白酒企业质量安全管控实务

《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

《白酒生产许可审查细则（征求意见稿）》变化解读及案例分析

互联网大数据助力行业合规管理

酒类相关食品安全标准制修订情况解读

GB/T 15109-2021《白酒工业术语》和 GB/T 10781.1-2021《白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒》等酒类产品标准应用解读

酒类标签标识评审要点及案例分析

智能感官技术在酒类产品感官品评中的应用

酒类标签管理及白酒新标准实施研讨交流

GB14881、GB8951、GB12696 等生产规范标准在酒类生产企业的应用解读

酒类企业内部检查员考核认证

参观交流：

济南趵突泉酿酒有限责任公司；

济南联食检测科技有限公司感官实验室。

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=257>

联系我们：刘老师：18954734004（同微信）

8、供应商食品安全管理大会

会议时间：8月25-26日 杭州

主要内容：

食品安全监管要求及企业主体责任概述

新常态和格局下食品企业供应链战略发展方向

餐企供应链的挑战与机遇

GB31605 食品冷链物流卫生规范解读

如何构建新消费、新生态背后的供应链体系？

数字化、工业化、标准化重塑团餐供应链

食材供应链如何助力餐饮企业高效发展

从“土坑酸菜”事件看上游供方管理的重要性

供应商审核要点精讲

供应商食品安全风险管理评估

管理体系的建立对供应商管理的助益

供应商的选择方法及其关系管理

管理工具在供应商绩效评估中的运用

合规管理在企业供应商管理中的应用

可追溯性对供应商食品安全管理的重要性

物流运输、配送与仓储管理的食品安全要求

直播平台如何规范选品和供应商管理？

（跨境）电商供应链管理运营的方法

快速检测助力供应链管理合规

数字化提升生产与流通供应链协同效应

联运物流助力供应链管理

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=256>

联系我们：方静 13356941975（微信同号）

9、2022 进出口食品安全大会会议预通知

会议时间：8月（计划8月26-27日） 杭州（具体地点另行通知）

主要内容：

1、2022 全球食品进出口贸易监管及趋势

2、我国进出口政策法规最新要求

《进出口食品安全管理办法》重点内容解读及释义

《进口食品境外生产企业注册管理规定》重点条款及释义内容介绍

3、进口食品境外生产企业注册流程及常见问题

4、HACCP 在进出口食品企业监督管理领域的应用

5、中国进口食品抽检常见问题及风险预警分析

6、美国 FDA 进口食品监管要求及中国输美食品企业应对策略

7、欧盟食品相关法规及检查要点介绍

8、东南亚食品安全监管及最新法规要求

9、食品进出口合规风险及防控

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=251>

联系我们：臧女士 18153529006（微信同号）

检测类：

1、2022 中国食品农产品质量安全检测技术交流会（FAQST）

▲时间地点：2022年08月8-9日（7日下午报到） 山东·青岛

▲会议亮点:

激荡思想 20+专家讲师聚力论“食农”；
打造 6 大专业论坛，20+重点话题，解析行业热点难点；
集思广益，打造会议亮点，齐聚 300+行业精英；
专业化，标准化、定制化，聚焦食农检测难点，共筑食品安全未来；
专业企业展台：聚焦行业上下游企业，现场展览会及新技术发布专区。

▲主要内容简介

总会场 | 食品农产品行业发展趋势
食品农产品质量安全检测行业现状和发展前景解析；
2022 上半年食品标准在食品抽检各环节风险案例解析；

粮油食品快速检测技术及发展趋势

分论坛 | 食品农产品检测技术专题

- (一) 农药残留检测技术专题
- (二) 兽药残留检测技术专题
- (三) 重金属元素检测技术专题
- (四) 微生物检测技术专题
- (五) 实验室管理及质量控制综合专题

部分发言嘉宾(按姓氏首字母排序):

中国农业大学国家兽药安全评价中心副主任 江海洋 教授 博士生导师
农业农村部环境质量监督检验测试中心(天津) 贺泽英 副研究员
国家食品质量监督检验中心 林立 教授级高工
北京市疾病预防控制中心 刘丽萍 实验室副主任/教授
江苏省畜产品质量检验测试中心 曲 斌 博士
青岛市食品药品检验研究院 任雪梅 正高级工程师
中国兽医药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙 雷 研究员
国家粮食和物资储备局科学研究院 谢 刚 研究员
青岛海关技术中心食品农产品检测中心兽药残留检测室 张鸿伟 研究员

.....
发言嘉宾信息及议题持续更新中.....

▲费用标准:

标准费用: 1000 元/人;
团体报名: 同一家单位 3 人及以上参会 800 元/人, 5 人及以上报名参会 700 元/人;
▲报名咨询: 郭翠艳: 18453535084 (微信同号) 邮箱: meeting13@foodmate.net

2、实验室申请 CNAS、CMA 交流培训暨内审员能力提升培训班开启啦!

▲会议时间地点: 2022 年 8 月 18-19 日, 山东济南, 8 月 17 日下午报到

▲会议日程:

- 8 月 18 日上午 9 点-12 点 下午 1 点-5 点
1. 实验室认证及实验室认可基础知识及流程介绍
 2. CNAS-CL01-2018 与 RB/T 214-2017 对照。
 3. CMA/CNAS 申请的重点工作介绍
 4. 已有 CMA 体系实验室申请 CNAS 认可重点工作介绍。
 5. 实验室体系运行管理经验交流。
- 8 月 19 日上午 9 点-12 点 下午 1 点-5 点
1. 实验室内审员基础知识
 2. 实验室体系文件编制的一般流程及注意事项
 3. 实验室体系文件改版的注意事项

4. 实验室内审活动的实操练习

▲会议详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/3WGdwhanEfUqNvyLHkaWCw>

▲联系人: 王老师 18106384220 (微信同号)

3、食品安全抽样检验标准解读与实施培训班

▲时间地点: 2022年09月22-23日 山东·济南

▲培训讲师: 抽检标准起草人, 资深授课专家

▲主要内容简介

专题一: 抽样检验基础知识

1. 抽样检验基本概念
2. 抽样检验基本统计原理
3. 采样方案的制定

专题二: 标准解读

1. 抽样检验国家标准体系
2. GB/T 2828.1-2012 《计数抽样检验程序 第1部分: 按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划》标准解读
3. GB/T 2828 系列标准对比

专题三: 食品抽样质量控制

1. 抽样过程质量控制
2. 运输过程质量控制

专题四: 食品抽样案例解析

专题五: 监督抽检应对技巧

议题持续更新中...

▲费用标准:

标准费用: 1800元/人;

限时优惠: 8月31日前报名享受优惠价格: 1600元/人;

团体报名: 3人及以上团体报名享受团体价格: 1600元/人;

▲报名咨询:

李老师 15688562601 (微信同号)

邢老师 15688566323 (微信同号)

线上·直播课

【食品论坛·大讲堂】实验室信息管理系统在食品质量安全检测中的应用

直播时间: 2022年7月27日 15:00-16:00

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=910&fuid=62>

主讲人: 杨老师

老师介绍: 杨凯迪, 高级程序工程师, 现任食品伙伴网实验室信息服务部项目总监。8年研发和管理经验, 持有 PMI® PMP、信息系统监理师。掌握多种编程语言, 熟悉网络安全及服务器运维。参与实验室信息管理项目众多, 对定制化建立项目和项目集管理体系有自己的思考和理念, 善于将检测领域知识和需求转化为 IT 逻辑, 多次带领团队参与并主导省市级机构和组织的相关项目, 对于业务流程逻辑和行业发展有深刻的理解。

主要内容: 实验室管理系统(LIMS)作为实验室的重要管理工具, 能够最大限度的规范实验室的管理行为, 提高实验室的工作效率, 提高实验室人员、设备、试剂、数据、文件的管理水平。做到实验室的规范管理与高效费比运行相统一。本次课将为大家详细介绍该系统在食品质量安全检测中的应用。

一、系统背景

二、系统应用

1、食品检验的运行过程管理

2、食品检验质量管理

3、检验结果统计分析

三、系统功能

四、系统选择

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1283419-1-1.html>

【免费好课】乳制品检测及控制技术网络研讨会

▲时间：2022年7月27日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=883&fuid=62>

▲主要内容：

9:00-10:00 乳及乳制品中蛋白质组分及结构检测分析与应用研究

发言嘉宾：崔亚娟 研究员 北京市营养源研究所所长助理及分析检测中心主任

10:00-11:00 蛋白定量分析技术在乳制品分析中的应用展望

发言嘉宾：黄德凤 老师 沃特世大中华区产品应用技术经理

14:00-15:00 再制干酪国外法规的分析和国内法规的发展与解读

发言嘉宾：王 君 研究员 国家食品安全风险评估中心

15:00-16:00 奶酪（含再制干酪）中的微生物风险分析及管控策略

发言嘉宾：王 航 博士 3M 食品安全部高级应用工程师

16:00-17:00 乳酪车间的卫生管控和案例分析

发言嘉宾：陆建伟 技术专家 泰华施清洁科技（上海）有限公司

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/fc9GnQpN8Qy1Blz9gwAZxw>

食品监督抽检问题答疑系列课程③检测环节相关问题

▲时间：2022年07月27日 20:00-21:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=897&fuid=62>

▲主要内容：

1. 检测环节与抽样环节、制样环节协同关系

2. 检测环节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

▲报名咨询：联系人：王老师 18106384220

“洞察趋势 引领创新”专题宠物食品线上研讨会

会议时间：2022年7月28日 14:30-16:30

报名方式：<https://study.foodmate.net/meeting?id=918&fuid=62>

参会对象：

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

会议日程：

宠物食品人性化：功能性宠物食品开发方向与流行趋势

让“铲屎官”成为你的“推荐官”——洞见用户需求驱动产品引爆

新原料新营养为宠物食品创新赋能

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/5i0eADa9q-trt-KRfDM9xQ>

【现场直播·免费报名】食品安全国家标准宣贯会

▲时间：2022年7月28—29日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=912&id=912&fuid=62>

▲会议日程：具体参看报名链接内介绍，内容包括：

GB 29938-2020《食品安全国家标准 食品用香料通则》解读

GB 30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》解读

GB 31652-2021《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》解读

GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》解读

食品接触材料标准（GB 4806.8及GB 4806.12）解读

GB 31605-2021《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》解读

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》解读

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》解读

GB 25192《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》解读

GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》解读

GB 13102《食品安全国家标准 浓缩乳制品》解读

“实验室检测结果有效性”系列直播课

▲时间：2022年07月28日14:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=893&fuid=62>

▲主要内容：

本次“实验室检测结果有效性”系列直播课目前开设8期：（课程内容3-8目前暂定收费）

“实验室检测结果有效性”系列直播课程

1. 实验室检测结果有效性——认可和资质认定的要求（包括质控计划的编写）
2. 实验室检测结果有效性——如何实施过程质控
3. 实验室检测结果有效性——各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断
4. 实验室检测结果有效性——质控图的制作和应用
5. 实验室检测结果有效性——设备的核查
6. 实验室检测结果有效性——如何组织一次室间比对
7. 实验室检测结果有效性——异常值的判断和处理
8. 实验室检测结果有效性——结果符合性的判断和处理

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/93tv0TaquWiAF0ipubT8tQ>

▲报名咨询：王老师：18106384450（微信同号）

【限时免费直播】食用农产品购销法律风险管理

直播时间：2022年8月4日19:30-20:00

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=909&fuid=62>

主要内容：

1. 什么是食用农产品（法律界定）
2. 食用农产品市场销售法律体系
3. 购销食用农产品的注意事项（法定义务）
4. 相关的法律责任
5. 答疑

GB23350-2021 解读之过度包装判定

时间：2022年8月5日

地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=870&fuid=62>

内容：新标准重点内容解读；过度包装审核判定；相关案例分析；问题答疑环节。

联系我们：刘老师 18954734004

【限时免费直播】不同标准中喹诺酮类兽药残留检测重点、难点解读

▲时间：2020年8月13日 10:00—11:00

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=917&fuid=62>

▲主讲内容

1、喹诺酮类药物残留简介

2、相关标准解读

GB/T 21312-2007 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法、

GB/T 20366-2006 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法、

GB/T 23412-2009 蜂蜜中 19 种喹诺酮类药物残留量的测定方法 液相色谱-质谱质谱法、

农业部 1077 号公告-1-2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法、

SN/T 1751.2-2007 进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法 第 2 部分：液相色谱-质谱/质谱法、GB/T 20751-2006 鳗鱼及制品中十五种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31656.3-2021 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

安捷伦 GC/MS 全新产品网络研讨会

▲时间：2022年8月15日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=915&fuid=62>

▲主要内容：

报告题目：氢载气气质联用在烯烃关键组分分析中应用

发言嘉宾：中石化（北京）化工研究院有限公司高级工程师 陈松博士

报告题目：“智氢洁”离子源应用实例分享——土壤中多环芳香烃的测定

发言嘉宾：海口海关技术中心高级工程师 王朝政博士

报告内容：新产品介绍

发言嘉宾：安捷伦气质应用工程师 袁智泉

食品检验员、化学检验员职业能力评价培训班

▲培训时间：2022年08月15日

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

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

【网络直播】餐饮行业食品安全培训班

▲时间：2022年8月18-19日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=845&fuid=62>

▲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/LfB28qwrGErEUxXnzFr0bA>

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

“合规行”系列直播课

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>

时间和内容：

第五期 8 月 24 日 “合规行”之食品加工中的安全控制

第六期 9 月 28 日 “合规行”之食品安全风险因子研究

联系我们：刘老师 18954734004

「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）

各种活动，欢迎参与！

【奖品丰厚】仪器设备维护保养达人招募活动火热开始啦！

▲交流介绍：

1、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）的维护保养心得体会。

2、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）遇到过的故障状况描述及解决方案。

3、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）如何提前识别设备异常，避免严重故障的发生。

▲活动详情：设备无论大小、贵贱，运转不正常都会影响我们的检测活动。设备的维护保养日常保养在检测人员，复杂的定期保养在专业工程师，每个环节相互配合，让设备用起来轻松愉快。

大家根据话题组织一篇文章，字数在 500 字以上且须原创首发，言之有物，投稿给我们的小编，我们会组织专家评审，稿件录用我们会有精美奖品相送，同时还有机会成为我们的话题签约讲师，成为这个领域的专家，开启您的第二职业。

▲活动时间：即日起-2022.12.31

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jh5wGKI3HbnYhXZm4BNNJw>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

【毕业季福利活动】毕业就业，你做好准备了吗？

活动时间：2022 年 7 月 6 日-7 月 31 日

报名地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=906&id=906>

活动内容：

活动一：毕业生直播专场——毕业就业，你做好准备了吗？（已结束）

直播时间：2022 年 7 月 22 日上午 9:00-12:00

观看链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=906>

主要宣讲内容

- 1、食品小白入职指南——不可错过的毕业入职攻略
- 2、食品人茶话会——不同年代食品人的第一份工作故事分享
- 3、岗位助力快车——食品岗位介绍及优质食品企业岗位招聘推荐

活动二：给毕业生的礼物——食学宝VIP年度会员学生专享折扣

活动详情：

2022年7月6日-2022年7月31日，应届毕业生凭毕业证、在校生凭学生证，添加客服好友微信进行验证，即可尊享食学宝年度VIP会员 学生专享价199元/年（正常价349/年），仅限首年开通，每人只能开通一年。开通食学宝VIP年度会员，价值万元的食品各个方向接近600门课程免费学，无限学！（更多VIP会员权益欢迎查看

<https://study.foodmate.net/web/vip>）

活动三：时间胶囊——给未来的自己写封信

活动详情：

小伙伴们可以给未来的自己写一封信，内容不限，食学宝会抽选10封信，在一年后以纸质信张的方式邮寄给您。未被抽选到的，将以电子邮件形式发送至您的邮箱。

参与地址：https://www.wenjuan.com/s/UZBZJvU4kUo/?share_device=m

【探食记】大学生暑期社会实践活动

▲时间：2022年6月10号-2022年9月30号

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/FOQe2KtZIsB53wGn3GL8dg>

▲报名咨询：食品小V13370946482（微信同号）

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

▲详情介绍：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/UTDRj8raHN6XdBBuE_17zg

▲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

【课程优惠包】好课不停学，多学又超值！活动截止到7.28号

▲时间：即日起-7.28号

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/8FxmprOH0NoTZWnSo40B0w>

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）

【检测活动】2022水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍：<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：李老师 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：李老师 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/lvNGUaRyw8fviradWnEVTw>

▲报名咨询：李老师 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：李老师 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：李老师 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：李老师 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：李老师 15688562601（微信同号）

【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】化妆品中微生物检测实验室间比对

▲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。

▲比对项目：菌落总数

▲报名联系：杨老师 18006456954（微信同号）

【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。

▲比对项目：

菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

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

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】肉制品中亚硝酸盐检测能力提升培训及实验室间比对活动

▲主要培训内容：

1. GB 5009.33-2016 《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》检测关键控制点及注意事项；

▲比对详情介绍：

比对项目：肉制品中亚硝酸盐

肉制品检测培训完成后，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。

▲比对费用：499元/样品

▲联系我们：吕老师 18906457005（微信同号）

【能力比对】2022年全国第二轮水质（海水）检测技能大赛

▲比对项目：常规理化：总铬、氯化物、元素组：镉、砷

▲详情介绍：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。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】水中微生物检测实验室间比对

▲比对项目：生活饮用水中铜绿假单胞菌、菌落总数；污水中粪大肠菌群、总大肠菌群

▲详情介绍：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，发放培训证书和纸质版获奖证书，并在能力验证网公布。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】2022年全国调味品检测大赛

▲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：调味品中氨基酸态氮、氯化物的测定

▲报名链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/PyzJRZiR9n20V4nQsu8j2Q>

【能力比对】猪肉中氟苯尼考快速检测（试剂盒法）实验室间比对活动

▲比对详情介绍：

比对项目：猪肉中氟苯尼考快速检测（试剂盒法）

活动流程为“申请报名→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告”。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。

▲比对费用：600 元/样品

▲联系我们：吕老师 18906457005（微信同号）

【能力比对】食品中山梨酸、苯甲酸、糖精钠检测实验室间比对

▲比对详情介绍：

比对项目：山梨酸、苯甲酸、糖精钠

活动流程为“申请报名→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告”。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。

▲比对费用：600 元/样品

▲联系我们：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详情介绍：

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://train.foodmate.net/show-8207.html>

▲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

▲详情介绍：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）

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

- [四川美味源食品有限公司](#)
- [南阳澳思兰食品有限公司](#)
- [武汉市普拉拉食品有限公司](#)
- [山东斯伯特生物科技有限公司](#)
- [杭州天鹰食品有限公司](#)
- [广东真牛馆食品有限公司](#)
- [合创调味食品（山东）有限公司](#)
- [苏州德胜昌食品有限公司](#)
- [四川恒星食品有限公司](#)
- [苏州德胜昌食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：上海根莱食品有限公司

根莱集团，1987 年创立，从研发中心和健康饮品销售开始。1997 年进入中国大陆，致力于食品原料科学和生物科技研发。30 多年来根莱集团坚持“诚信为根，为人们带来美丽、健康、科技食品”的信念，以制药的严谨精神，生产高品质、高效能的产品。透过天然食材的研究和科技的力量，发掘全球多种食材原料，为全世界的人们提供天然、优质、健康的功能性饮品和营养补充品。

根莱集团作为一家专业的生技食品企业，拥有自己的 9 大实验室和科研中心及多个自动化生产线工厂，是生技食品行业少有从全球新原料、原料追溯、药食同源、技术研发、生产设计、售后营销为一体的企业。根莱集团取得 15 项以上生产资质，荣获 ISO 质量管理体系认证、HACCP 食品安全管理体系认证、FSSC 食品安全体系认证、美国食品药品监督管理局 FDA 认证等十余项资质认证，拥有 50 多项专利技术。可生产粉剂、罐装、异型袋、PET 瓶装、瓶装口服液、果冻、营养萃取液、燕窝瓶饮、软胶囊、营养软糖、片剂、泡腾片等 12 余种创新剂型，多元产品系列，上千款产品，极大满足品牌方、零售商、消费者的需求。

加入根莱

JOIN OUR TEAM!

我们重视全面投入和互相尊重的精神，致力在员工之间营造一种团结、富归属感和专业认真的团队意识。

一股团结、宽容和合作的精神

一种正直、互相信赖和尊重的感觉

一份强烈归属感和愿意分享权责的文化

一种勇于承担责任，并确保环境清洁、安全和零意外的文化

一种鼓励创意和革新的思维

一种乐于引领和订立新的发展方向，不断自我重新发掘的热诚

一种追求最高品质、极致完美和殷实服务的热情

一个拥有共同目标和成长方向而努力的承诺

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1429296/>

研发经理（功能性食品、特殊膳食） <http://www.foodmate.cn/job/show-15483.html>

岗位职责：

- 1、负责公司功能性食品、特殊膳食、固体、液体饮料的研发工作；
- 2、制定并论证新产品开发思路与方案；
- 3、设计配方与工艺，指导产品的试制与生产，解决加工过程中出现的工艺或质量问题；
- 4、评估产品性能与质量，编制相关技术规程、工艺文件及标准；
- 5、根据公司政策，对现有产品进行工艺和质量的改进；
- 6、负责新产品的新技术及新检测方法的引入，运用和实施；
- 7、负责跟进新产品的试生产、工艺优化等；
- 8、制定新产品的工艺文件、技术标准、质量控制文件交付生产中心品控部；
- 9、有指导业务端、营销端开发新品的能力，有一定的营销概念，具有敏锐的市场洞察力，优先考虑。

任职要求：

- 1、生物、食品、营养学、药品等相关专业专科以上学历。
- 2、5 年以上相关行业经验，熟悉食品研发全过程，熟悉相关工艺。
- 3、了解相关法律、标准，有良好的文献检索能力，熟悉国内外食品原料的发展趋势。
- 4、具有营养师或相关其他证优先考虑。
- 5、了解食品生产流程和质量管理，熟悉实验操作，熟悉配方研发，能独立开发新产品。
- 6、熟悉食品安全相关规范及食品营养要求。

生产主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-15485.html>

岗位职责:

- 1、掌握业务订单交期、物料库存、每日排单与进度产能等状况;
- 2、制定工厂的生产计划和包装计划, 确保订单准时并保质保量出货;
- 3、负责跟踪计划实施及完成情况, 能够根据实际情况及时做出相应及合理的调整, 或者及时上报厂务经理;
- 4、负责协调工厂各部门以满足客户对及时供货的需求;
- 5、具备较强沟通协调能力, 制作生产排单表, 其他各类统计报表的制作。

任职要求:

- 1、本科以上学历, 专业不限;
- 2、有生产计划及生产协调相关工作经验;
- 3、工作认真负责, 严谨细致, 有较强的组织协调和沟通能力;
- 4、能熟练运用办公软件。

品控经理(功能性食品、特殊膳食) <http://www.foodmate.cn/job/show-15484.html>

岗位职责:

- 1、负责品质团队的建设、工厂质量管理体系建设、完善和推行管理工作;
- 2、负责从原料采购、生产过程、出货等流程中质量的把控;
- 3、负责对接协调采购、研发、生产、业务等部门的质量管理工作;
- 4、解决处理客诉, 产品质量问题的分析, 能有效解决并提出改善方案;
- 5、有独立对接第三方审核、客户审厂、政府部门审核的经验。
- 6、对企业产品技术标准进行制订、复审和标准中有关试验方法的验证工作;
- 7、熟悉国家、部门、地方对产品质量关于监督、检验的法规、法令、政策;

任职要求:

- 1、食品、饮料、生物等相关专业大专以上学历;
- 2、5年以上工作经验, 拥有3年以上品质管理、团队管理相关经验;
- 3、熟悉 ISO、HACCP、FSSC 等体系的推行, 及食品行业相关法律法规;
- 4、有良好的组织、协调、沟通和表达能力, 执行力强。
- 5、持有内审员证、食品检验员证等其他相关证书, 优先考虑;
- 6、有功能性食品、特殊膳食企业工作经验优先考虑。

食品检验员 <http://www.foodmate.cn/job/show-13826.html>

岗位职责:

- 1、按规定对食品原材料、半成品、及成品进行抽样, 进行感官、理化及微生物、水分检验, 并及时出具检测报告, 发现质量问题或异常现象, 及时汇报, 并协同查找原因, 进行分析并提出可行性解决方案或建议;
- 2、及时、准确、真实地填写检验原始记录和出具检验报告单;
- 3、负责本岗仪器、设备的操作及维护保养, 严格执行仪器、设备的操作规程, 保证仪器、设备正常运转;
- 5、监控生产、仓储环境及生产过程, 督促生产员工保持卫生并按照 SOP 进行生产, 及早发现问题或潜在风险, 减少不合格品的产生;
- 6、协助主管跟进不合格和客户投诉等质量问题的处理。

任职要求:

- 1、大专及以上学历, 生物、化工、食品工程或质量等相关专业;
- 2、两年以上食品制造行业质检工作经验, 有特殊膳食检验或研发经验优先考虑;
- 3、熟悉食品安全、质检方面相关法规; 实验操作熟练, 熟悉微生物检测操作;
- 4、做事认真负责, 诚实可信, 原则性强, 沟通能力良好, 积极肯学, 能承受压力;
- 5、具有食品检验员资格证, 具有 QS 认证工作实际经验;
- 6、熟悉 QS、HACCP、ISO9001、ISO22001 等质量管理体系及内审工作经验、熟悉食品法律法规优先。

质量体系专员/主任 <http://www.foodmate.cn/job/show-15467.html>

岗位职责:

1. 协助完成体系的策划、推行、维护、改进、及体系推行过程中的监督管理等，与第三方审核机构对接，按计划执行公司年度质量、管理体系外审工作；
2. 协助组织内部的审核活动及管理评审活动，体系运行业绩汇报，提出改进需求及建议；
3. 负责质量内审、外审问题整改的跟进落实，定期开展公司内审及自查工作，定期开展培训工作，根据审核结果报告，进行原因分析及改善；
4. 负责完善公司质量体系文件管理和变更控制，指导各部门制定操作规程和相关记录；
5. 负责公司受控文件管理，对管理体系运行过程中文件修订、受控发布、归档保存、销毁申报等体系维护管理工作，制定、修订有关的产品标准、工艺标准，以及供应商的审核
6. 对车间人员提供与食品卫生和食品安全等相关的培训指导；
7. 负责公司资质证书存档，定期跟进有效期，及时办理更新手续
8. 负责新产品、实验室仪器及计量器具的委外送检
9. 负责特种设备日常点检，按照专业网站要求，收集资料，进行线上填报
10. 按照政府环保网站要求，收集整理公司相应的环保资料，进行网站填报

任职要求:


1. 大专及以上学历,2年以上食品制造型企业体系管理工作，熟悉 ISO22000、具有内审员资格者优先，熟练操作 office 办公软件；
2. 反应灵敏，擅长沟通，学习意识强，有执行力；
3. 熟悉食品行业质量体系管理及文控相关工作
4. 较强的责任心，良好的团队意识，具有一定的问题处理能力。

公司福利：公司有食堂，免费提供中餐、晚餐；五险一金入职缴纳，按照上海的基本标准交；宿舍是提供三人间。上面是床，下面是柜子那种，有独立卫生间，洗衣机，冰箱。

公司地址：上海市青浦区青赵公路 6335 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：

[【食品论坛·大讲堂】实验室信息管理系统在食品质量安全检测中的应用](#)

[专家云集 | 第五届食品科技创新论坛，共话大健康科技前沿](#)

[【官宣】2022 供应商食品安全管理大会](#)

[食品出口合规实操班 | 第五期-7月杭州班](#)

[【9月济南】食品安全抽样检验标准解读与实施培训班](#)

热门分享：

[海鲜拉面的制作工艺](#)

[香辛料的香气成份以及在食品中的应用](#)

[饮用水罐和盖生产](#)

[神秘代号“304”“316”？深扒不锈钢家族“内幕”](#)

[质量管理九步曲](#)

[标签、说明书瑕疵认定标准](#)

[ISO9001 内审员培训试题 - 带答案](#)

[特种设备目录新旧对照表](#)

[实验室改造升级必须注意的地方](#)

[实验 bug 频发，这个移液错误你中招了吗？](#)

热门讨论：

[市场监管领域被废止的行政法规、部门规章和规范性文件汇总](#)

[核桃粉应执行哪个标准](#)

[执行的国标，但是标签上写了行业标准才有的等级，这样有问题吗？](#)

[复配食品添加剂配方发生变化，应按规定报告](#)

[屠宰的猪肉，再经过我们分装成盒，图上的两个怎么申请](#)

[食品标签净含量单位 kg 是否不能大写 KG](#)

[备案时做的型检，待批量生产时是不是不用再做了？](#)

[标签上可以写“残疾人创业”吗？](#)

[压片糖配料表被投诉工商](#)

[酸价高](#)

[酸辣汁里面没有添加辣椒名称符合吗](#)

[果汁含量 100%可不可以作为产品的网页宣传？](#)

[生产许可证编号中的厂家与标签上生产厂家不一致](#)

[免活化的二氧化氯被国际录入了，可靠性如何？](#)

[复合调味酱配料表排序求助](#)

[三明治配料表怎么写](#)

[生产许可核查中检验项目问题](#)

[新进食品人，心中有大大的疑惑](#)

[食品中有异物 怎么索赔呢](#)

[姜味饮料大家有关注吗？前景如何](#)
[食品只靠防腐剂能达到长时间储存吗](#)
[黄焖鸡酱汁成品变稀？问题一直没有解决，跪求大神指点一二！](#)
[条袋果冻缺料](#)
[关于配料展开问题](#)
[高压灭菌锅的问题](#)
[关于玻璃瓶装辣椒酱胀气](#)
[厂房受限，人员可否从熟制车间进入配料间？](#)
[新人小白想求助各位工厂的建设和证件办理流程](#)
[移动式臭氧发生器的浓度](#)
[奶茶店里发现好多蚂蚁，该如何处理](#)
[大厂还是新厂好](#)
[公司开始严格抓考勤，说明什么问题？](#)
[博士课题对将来就业是否有相关性](#)



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