

食品网刊

食品网刊 与您分享

31

总第917期

2022-08-22

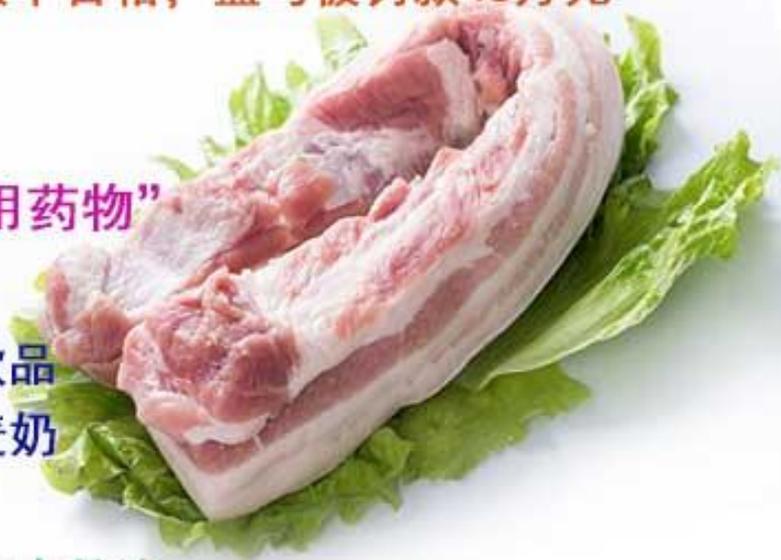
食品行业一周舆情信息汇总（8.8-8.14）

进口橙汁检出安赛蜜不合格，盒马被罚款48万元

龙大美食回应
“生猪肉中检出禁用药物”

美国紧急召回多款饮品
涉一款国内网红燕麦奶

市场监管总局开展集中整治
商品过度包装、“天价”月饼等问题



食品网刊



中国食品

食品和化妆品过度包装常见问题解答

龙大美食回应“生猪肉中检出禁用药物”

食品行业一周舆情信息汇总（8.8-8.14）

盲盒销售拟出台新规定，食品盲盒或被禁止

“奶茶喝多了真的会变奶茶血”上热搜，奶茶还能喝吗？

【进出口食品安全】进口巧克力注意啦！

进口橙汁检出安赛蜜不合格，盒马被罚款 48 万元

违法经营河鲩鱼肝！上海云蒸餐饮管理有限公司被罚 13 万

市场监管总局开展集中整治商品过度包装、“天价”月饼等问题

官方通报“一幼儿园给学生吃霉烂食物”调查结果 系离职厨师散布不实信息引发

国内预警

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告（2022 年第 20 号）

海关总署公告 2022 年第 74 号（关于进口印度尼西亚鲜食菠萝植物检疫要求的公告）

市场监管总局关于公开征求《盲盒经营活动规范指引（试行）（征求意见稿）》意见的通知

市场监管总局关于《企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的通知

国际食品

越南多种出口中国水果植物检疫议定书即将签署

印尼农业部近期颁发多部进口食品相关监管条例

检出致癌物 巴拿马下架法国产哈根达斯香草冰淇淋

中国标准或将成为俄罗斯植物肉类产品标准的参考基准

数十人中毒！危地马拉当局提醒民众慎食来源不明乳制品

俄罗斯动植物检验检疫局：中国简化进口冷链食品的新冠检测流程

国际预警

我国出口 3 批次小龙虾在瑞典遭扣留

美国紧急召回多款饮品 涉一款国内网红燕麦奶

美国对我国台湾地区出口无核李子实施自动扣留

2022 年 8 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 8 月 14 日）

2022 年 8 月输日食品违反日本食品卫生法情况（8 月 18 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 32 周）

食品科技

2022 年度河北省科学技术奖受理项目公示 食品领域 69 项拟受理

2022 年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单公示 涉及这些食品领域项目

2021 年度北京市科学技术奖评审委员会评审结果公示 涉及食品领域 7 个项目

2022 年度河南省重点研发专项立项项目名单公布 这些食品领域项目获立项支持

食品伙伴网讯 为帮助企业进行食品和化妆品过度包装的判定，8月5日，食品伙伴网举办了“GB23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》解读直播之过度包装判定”直播课。在课程答疑环节，大家提出了很多判定过程中的疑问，针对这些问题以及我们在过度包装合规审核过程中遇到的重点、难点问题，食品伙伴网为大家进行了梳理，并对其中的个别问题进行了进一步解析，供大家参考。

一、过度包装的判定及处罚

1、什么情况属于过度包装？

答：按照 GB 23350 及其修改单的规定，包装空隙率、包装层数以及包装成本有一项不符合要求即判定为过度包装，对于月饼和粽子来说，不符合混装要求也属于过度包装。

2、过度包装会面临什么样的处罚？

答：《固体废物污染环境防治法》第一百零五条规定“违反本法规定，生产经营者未遵守限制商品过度包装的强制性标准的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者有关部门责令改正；拒不改正的，处二千元以上二万元以下的罚款；情节严重的，处二万元以上十万元以下的罚款。”

另，《中华人民共和国产品质量法》第四十九条规定“生产、销售不符合保障人体健康和人身、财产安全的国家标准、行业标准的产品的，责令停止生产、销售，没收违法生产、销售的产品，并处违法生产、销售产品（包括已售出和未售出的产品，下同）货值金额等值以上三倍以下的罚款；有违法所得的，并处没收违法所得；情节严重的，吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。”

二、包装空隙率相关

过度包装的判定指标中，包装空隙率的计算所涉及的内容是大家的难点。判定一款产品的包装空隙率是否符合要求，首先要确定该产品的包装空隙率限量要求，然后计算该产品的实际包装空隙率，包装空隙率的计算需要明确商品销售包装体积、内装物体积、商品必要空间系数。包装空隙率的判定难点主要包括单件、销售包装的认定以及商品必要空间系数的确定等。

3、关于食品过度包装的标准里“单件”的定义，如果我们的产品是60g/听的调制乳粉，里面装的是30条2g的小条包装，2g小条包装是独立包装且上面有净含量标示，这个“单件”是指2g的小条还是60g的听呢？

答：2g。

4、同样是上面的产品，如果我们的60g每听的产品里2g小条上面没有标示净含量，就是个空白包装，但里面装的是2g产品，这个单件可以按2g算吗？

答：按照60g算。

更多内容详见：[食品和化妆品过度包装常见问题解答](#)

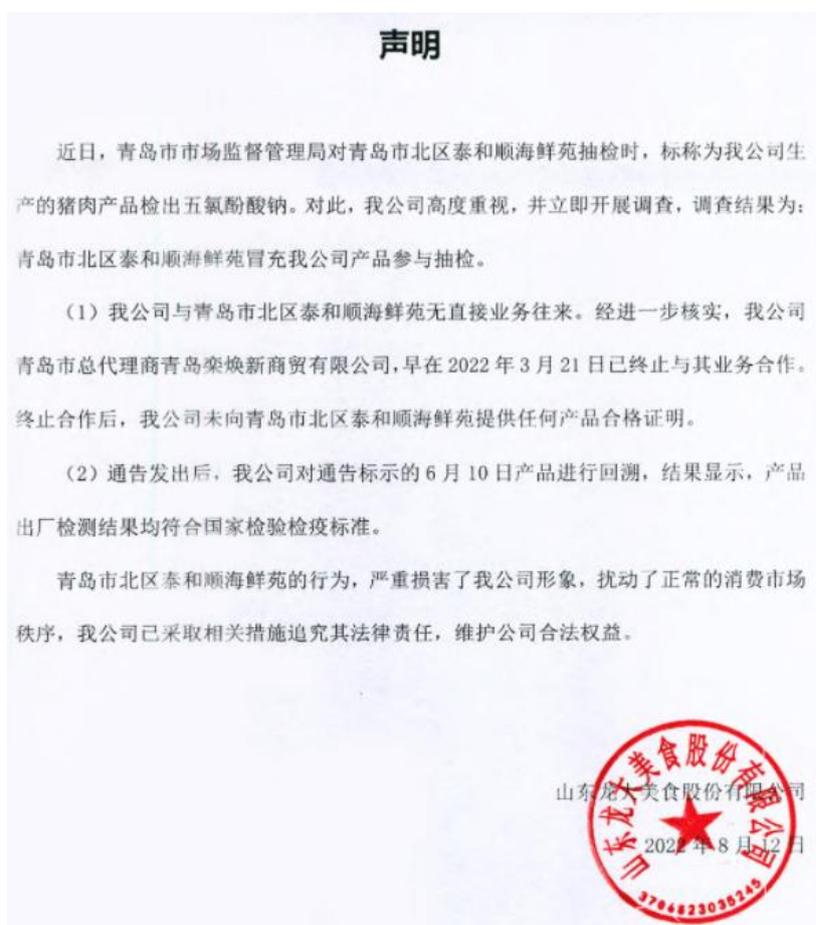
食品伙伴网讯 8月12日，山东龙大美食股份有限公司（以下简称：龙大美食）在其官方网站上发布声明，就近期青岛市市场监督管理局通报的该公司生产的生猪肉检出五氯酚酸钠一事进行了回应，经调查，此事系青岛市北区泰和顺海鲜苑冒充龙大公司产品参与抽检。

据悉，8月9日，青岛市市场监管局发布的青岛市食品安全监督抽检信息通告 2022年第5期（总第48期）显示，市北区泰和顺海鲜苑销售的标称山东龙大美食股份有限公司生产的生猪肉检出五氯酚酸钠（以五氯酚计）不符合食品安全国家标准规定。

声明中称，龙大美食与青岛市北区泰和顺海鲜苑无直接业务往来。经进一步核实，早在2022年3月21日，公司已终止与青岛市总代理商青岛栾焕新商贸有限公司业务合作。终止合作后，公司未向青岛市北区泰和顺海鲜苑提供任何产品合格证明。

另外，公司对通告标示的6月10日产品进行回溯，结果显示，产品出厂检测结果均符合国家检验检疫标准。

龙大美食认为，青岛市北区泰和顺海鲜苑的行为严重损害了公司形象，扰乱了正常的消费市场秩序，公司已采取相关措施追究其法律责任，维护合法权益。



（龙大美食官网）

相关报道：[青岛市食品安全监督抽检信息通告 2022年第5期（总第48期）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 8月8日-8月14日，食品行业一周舆情信息有：女子结账零头被四舍五入举报商家；官方通报“一幼儿园给学生吃霉烂食物”系不实消息；“卖150碗熟肉被判赔偿5万”事件有新进展；洽洽被曝吃出黑色斑点山药片；每日优鲜被约谈；711因“她不醉，没机会”广告被罚25万元。

女子结账零头被四舍五入举报商家

舆情概述

8月9日，“女子结账零头被四舍五入举报商家”的话题登上微博热搜。有报道称，一位女子在深圳某连锁餐厅就餐后，结算时账单上显示金额为202.6元，应收金额处却变成203元。其询问原因时被收银员告知“是要进上去的”。因被反向抹零，离开餐厅后，她通过“12315”举报了商家。8月2日下午，商家与该女子取得联系并道歉，承认“四舍五入”的收款方式不对，并对其203元全额退款。

舆情点评

商家的这种行为，侵犯了消费者的知情权，是一种不诚信的表现，也违反了相关法律。《中华人民共和国价格法》规定，经营者不得在标价之外加价出售商品，不得收取任何未予标明的费用。反向抹零多收4毛，商家的这种操作看似占了便宜，但长此以往，消费者的信任也会慢慢抹没。希望商家能吸取教训，守住诚信经营的底线。作为消费者，如果在生活中遇到类似的情况，要及时捍卫自己的权利。

官方通报“一幼儿园给学生吃霉烂食物”系不实消息

舆情概述

8月8日，山东招远市一幼儿园被曝给学生提供霉烂食物，此事引发网友的广泛关注，相关词条登上微博热搜。

8月8日下午，招远市联合调查组发布情况通报称，招远市委市政府高度重视，已成立由教体、市场监管、公安、卫健等部门组成的联合调查组，对有关问题进行全面调查。目前，幼儿园主要负责人及相关人员正在接受调查，将根据调查结果依法依规追究相关责任人的责任。

8月9日上午，招远市联合调查组发布初步调查情况通报称，幼儿园当事人已全部到案，正接受调查；幼儿园食品检测在学生家长全程监督下，全部完成采样并送烟台两处机构检测，预计11日傍晚出检测结果；网传视频照片溯源完成，照片拍摄和提供人员为星童幼儿园离职教师和离职厨师，其供称作为食材的肉类和蔬菜都要经过二次筛检才能上灶，照片上的问题食材均未上灶食用，从来没有做给孩子吃过；组织幼儿园学生通过绿色通道分批次进行健康体检。相关情况仍在调查，将根据调查进展及时发布。

8月13日晚，招远市联合调查组再发情况通报，查明此事系由该园离职厨师赵某某散布不实信息引发。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（8.8-8.14）](#)

食品伙伴网讯 盲盒因其随机性，刺激消费者的好奇心，成为热门的营销方式之一，许多领域都开始借鉴这种盲盒营销，乃至“万物皆可盲盒”。但是“盲盒风”盛行的同时，也因为缺少监管约束，逐渐暴露出诸多问题，比如有些盲盒产品质量没保障、抽取概率不明确、诱导消费等。近日，市场监管总局就《盲盒经营活动规范指引（试行）（征求意见稿）》（下文简称“意见稿”）公开征求意见，意见稿将对盲盒合规经营起到规范性的作用。食品伙伴网就该意见稿内容进行简要解读。

一、明确了盲盒销售的定义

意见稿将盲盒经营活动定义为：经营者在合法经营范围内，在事先不告知商品确定型号、款式或者服务内容的前提下，以消费者在特定范围内随机抽取的方式销售商品或者提供服务的经营模式。

二、明确了不可以盲盒形式销售的商品，包括食品

在“万物皆可盲盒”的风潮下，甚至有将活动物采用盲盒形式销售的实例，还有以盲盒方式销售临期食品、“无人认领行李箱被当盲盒售卖”的行为。为限制这样的营销行为，意见稿明确了不可以盲盒形式销售的商品：

（1）法律法规规章明确规定禁止销售、流通的商品或者禁止提供的服务；

（2）药品、医疗器械、特殊化妆品、有毒有害物品、易燃易爆物品、活体动物、无着快件、食品等在使用条件、存储运输、检验检疫、监督管理等方面有严格要求的商品。

三、餐饮盲盒促销不能诱导食品浪费

当盲盒商品作为食品促销的手段时，还需要遵循《中华人民共和国反食品浪费法》的规定，不能诱导产生食品浪费。作为餐饮服务经营者，不能诱导或误导消费者超量点餐。

四、规范盲盒定价，要求明示抽取规则和抽取概率

消费者为了购买到自己想要的盲盒商品，不惜高价收入，导致部分盲盒在二手市场上的标价溢价严重。意见稿明确销售盲盒应明码标价，并且不得在标价之外加价出售商品；盲盒价格应合理，不应与同质同类非盲盒销售商品价格差距过大。

商家在销售盲盒商品时，经常会推出隐藏款、限量款或者稀有款这样难以获得的商品，诱导消费者不断购买新的盲盒商品。不公示盲盒商品类别、抽取规则、抽取概率的营销方式，侵犯了消费者知情权。意见稿规定盲盒经营者需要公示抽取概率等关键信息，并且不能够以后台操纵的方式改变抽取概率等来诱导消费。同时，要求盲盒经营者保留抽取概率设定和结果抽取的完整记录，记录保存时间不少于3年。

更多内容详见：[盲盒销售拟出台新规定，食品盲盒或被禁止](#)

“奶茶喝多了真的会变奶茶血”上热搜，奶茶还能喝吗？

近日，一条“奶茶喝多了真的会变奶茶血”的消息上了热搜。原来广西南宁一名37岁孕妇，因怀孕31周时出现早产症状就医。意外发现静脉血静置后竟出现奶茶的颜色。将静脉血进一步离心分离出的血浆，原本应该呈半透明的金黄色，却成了乳白色。

进一步检测发现，孕妇血液中“甘油三酯”超标严重。正常指标在0.45-1.69mmol/L之间，孕妇最高达269mmol/L，超标150多倍。所谓甘油三酯，是血脂的主要成分之一。大家可以粗暴的理解成血液中的脂肪成分。

血液中的甘油三酯，既可以来自我们吃的一些含有脂肪的食物，又可以通过我们吃的碳水化合物，比如含糖饮料、奶茶、雪糕、甜点、淀粉等合成。根据热搜中披露的信息，该孕妇患有妊娠期糖尿病，本来身体代谢糖的环节就存在障碍，加上妊娠年龄偏大，还有每天一杯奶茶，根据心情吃冰棍的不良饮食习惯……

也就是说，是多种因素共同导致孕妇甘油三酯出现异常，这个锅奶茶不能全背。但是，糖的摄入量与我们的健康息息相关，别说孕妇孩子等特殊人群，就算作为一个普通人，我们也要注意日常饮食要多控制“添加糖”的摄入。有研究表明，过多的糖分摄入不仅会增加儿童和成年人的肥胖风险，还会增加成年人2型糖尿病的发病风险。

糖尿病的诊断标准

项目	静脉血糖	
	空腹 (mmol/L)	(口服葡萄糖75g) 餐后2h (mmol/L)
正常人	<6.1	<7.8
糖尿病	≥7.0	≥11.1 (或随机血糖)
糖耐量减退 (IGT)	<7.0	7.8-11.1
空腹血糖调节受损 (IFG)	6.1-7.0	<7.8

注：“随机血糖”表示任何时候，不考虑距上一餐的时间抽取的血糖，若无典型症状，应在不同日期再测一次，均超过方诊断为糖尿病。



2015年有一项涵盖464936个样本的调查认为，每天只要多喝250毫升的含糖饮料，就能使2型糖尿病的发病率增加18%。要知道奶茶一般含有15%~25%的糖，一杯700ml的大杯奶茶，就有大约105g~175g糖。

《中国居民膳食指南》建议，每天添加糖摄入不超过50g，最好控制在25g以下。一杯奶茶就可以让添加糖的摄入量超过建议量的4倍！你还在纳闷身上的肥肉是哪里来的吗？所以，从现在开始，让我们先暂停一下忙碌的生活，好好审视一下自己和孩子每天的饮食中，添加糖摄入是否超标。

什么是添加糖？

添加糖是指人工加入到食品中的糖类，具有甜味特征，包括单糖和双糖，常见的有蔗糖、果糖、葡萄糖、果葡糖浆等。常用的白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖都是蔗糖。

文章来源：食品有意思

巧克力在玛雅与阿兹特克文化中，被视为具有神秘与催情的特质。自它诞生以来就与情爱有着千丝万缕的联系。人们用甜蜜的巧克力表达浓浓的情谊。进口巧克力凭借其香醇的口感和优质的工艺赢得了国内许多消费者的青睐。

近日，欧美多国暴发与比利时生产的巧克力产品有关的沙门氏菌疫情，问题巧克力已经销往包括中国在内的至少113个国家和地区，相关消息登上了热搜。国际食品安全当局网络（INFOSAN）于4月10日发布了全球警报，启动了全球产品召回。目前，已有11个国家报告了151起疑似由问题巧克力引起的感染病例。

什么是沙门氏菌？

沙门氏菌属（Salmonella）是一大群形态、生化性状及抗原构造相似的革兰氏阴性杆菌。这是一种很常见的食物来源的致病菌，目前是世界各国比较常见的引发细菌性食物中毒的原因之一，在我国部分地区也是诱发食物中毒的诱因榜首。

食用了被沙门氏菌污染的食物后，人们可能会在短时间内出现腹痛、腹泻、发热、恶心和呕吐等食物中毒症状。

虽然大部分病例的症状相对轻微，大多数可以自愈。但对于免疫力低下的孕妇、婴幼儿和老人等人群，症状可能更复杂和严重，甚至危及生命。

为什么全球召回

问题巧克力产品？

小朋友们都喜欢吃甜甜的巧克力，还有很多老年人为了避免诱发低血糖也会在身边放一块巧克力，如果让这些身体原本就对沙门氏菌比较敏感的人群食用了问题巧克力，则会给健康带来风险，这才是全球召回该款巧克力的关键所在。但不必担心，海关对于巧克力进口有严格的通关规定。下面就让我们一起来看看。

关于进口巧克力海关有严格的通关流程

注册备案：

海关总署对向中国境内出口食品的境外食品生产企业实施注册制度，注册工作按照海关总署相关规定执行。海关对进口食品的进口商实施备案管理。进口商应当事先向所在地海关申请备案，并提供以下材料：

1

填制准确完备的进口商备案申请表；

2

与食品安全相关的组织机构设置、部门职能和岗位职责；

更多内容详见：[【进出口食品安全】进口巧克力注意啦！](#)

文章来源：12360 海关热线微信号

食品伙伴网讯 近日，上海市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，上海盒马网络科技有限公司（下称“当事人”）因经销的进口橙汁检出安赛蜜不合格，被上海市浦东新区市场监督管理局没收违法所得 0.976122 万元并罚款 48.72246 万元。

行政处罚决定书显示，2021 年 10 月 14 日，国家市场监督管理总局委托重庆市食品药品检验检测研究院监督抽检，对重庆盒马鲜生网络科技有限公司紫福路分公司待售的 Tipco 橙汁（规格型号：1 升/瓶，生产日期：2021 年 4 月 6 日，标称经销商：上海盒马网络科技有限公司）进行抽样检验（抽样单编号：GC2100000650213002）。根据重庆市食品药品检验检测研究院的检验报告（报告编号为 NO：A21SB00408）显示，上述食品 Tipco 橙汁检验项目中安赛蜜实测值为 0.019g/kg（标准指标：不得使用），检验结论为：经抽样检验，安赛蜜项目不符合 GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求，检验结论为不合格。重庆盒马鲜生网络科技有限公司紫福路分公司对检验结果有异议，委托重庆海关技术中心复检（报告编号：3521015450），上述食品 Tipco 橙汁检测项目中安赛蜜结果数据为 0.021g/kg（限量要求：不得使用），检验结论为：该样品经检验，所检项目“安赛蜜”不符合 GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的要求，检测结论仍为不合格。

经核查，上述 Tipco 橙汁为上海盒马网络科技有限公司进口并经销，当事人经营超范围使用食品添加剂食品的行为，涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（四）项的规定，属上海市浦东新区市场监督管理局监管职责及区域管辖权限。根据《市场监督管理行政处罚程序规定》第十九条第一款的规定，2021 年 11 月 12 日经批准对当事人立案调查。

经查，当事人经销的 Tipco 橙汁（规格型号：1 升/瓶，生产日期：2021 年 4 月 6 日）是于 2021 年 5 月 12 日直接从泰国生产商 TIPCOF&CO.LTD. 进口购进，共计购进 4032 瓶，该批 Tipco 橙汁完税价为 33356 元，当事人收货后于 2021 年 7 月 1 日全部销售给上海盒马物联网有限公司，去税销售总价为 43117.22 元，获利 9761.22 元。上海市浦东新区市场监督管理局于 2021 年 11 月 10 日向当事人送达检测不合格报告后，当事人立即向采购单位发送了下架召回通知，无同批次的 Tipco 橙汁召回。当事人采购该批 Tipco 橙汁时，查验并留存了该批货物的进口货物报关单、入境货物检验检疫证明、供应商证照、国际货物买卖合同等资料，同时建立了电子台账。综上所述，当事人违法所得为 9761.22 元，违法经营食品货值金额为 48722.46 元。

上海市浦东新区市场监督管理局认为，当事人经销的 Tipco 橙汁（规格型号：1 升/瓶，生产日期：2021 年 4 月 6 日）安赛蜜经检验实测值为 0.019g/kg，复检安赛蜜结果数据为 0.021g/kg，检验项目安赛蜜不符合 GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中“不得使用”的要求，检验和复检结论均为不合格，当事人的上述行为违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（四）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；”的规定。

鉴于当事人留存了涉案商品的进口货物报关单、入境货物检验检疫证明、供应商证照、国际货物买卖合同等相关证明材料，但未提供涉案产品符合我国食品安全国家标准的检验报告等相关证明材料，当事人案发后积极配合市场监管部门调查，如实陈述违法事实并主动提供证据材料，说明了进货来源，涉案产品属于低风险和较低风险食品范围，且当事人无主观故意或重大过失，综合考量当事人的违法情节和危害后果，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（三）项的有关规定，对当事人从轻处罚如下：一、没收违法所得 9761.22 元；二、罚款 48722.46 元。

违法经营河鲩鱼肝！上海云蒸餐饮管理有限公司被罚 13 万

今年以来，市市场监管局组织开展食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动。全市市场监管部门坚持食品安全“四个最严”要求，突出问题导向，聚焦薄弱环节，全面排查食品安全风险隐患，严查食品安全违法行为，并定期向社会公布“守查保”专项行动典型案例。

上海云蒸餐饮管理有限公司违法经营河鲩鱼肝案

2022 年 3 月 11 日，虹口区市场监管局依法对上海云蒸餐饮管理有限公司经营河鲩鱼肝的违法行为作出没收违法所得 2810 元、没收河鲩鱼肝 2.3 千克、罚款 13 万元的行政处罚。

执法人员在对该饭店进行现场检查时，在后厨冰箱内查见待使用的河鲩鱼肝，餐桌上查见含有河鲩鱼肝的菜品“红烧河豚鱼”。经查，自 2021 年 12 月下旬起，当事人从养殖河鲩鱼供应商泰州丰汇农业科技有限公司非法取得河鲩鱼肝，用于制作“红烧河豚鱼”。截至案发，当事人共购进河鲩鱼肝 6 千克，已使用 3.7 千克，制售带有河鲩鱼肝的菜品收入 2810 元，尚有库存 2.3 千克。

依据农业部办公厅 国家食品药品监督管理总局办公厅《关于有条件放开养殖红鳍东方鲩和养殖暗纹东方鲩加工经营的通知》（农办渔[2016]53 号）规定，养殖红鳍东方鲩和暗纹东方鲩应当经具备条件的农产品加工企业加工后方可销售。加工企业的河鲩应来源于经农业部备案的河鲩鱼源基地，养殖河鲩加工企业应当按照河鲩加工技术要求去除有毒部位和河鲩毒素，河鲩可食部位（皮和肉可带骨）经检验合格后附检验合格证方可出厂。因此含河鲩鱼肝的菜品属于禁止生产经营的食品。当事人的上述行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十二项的有关规定。虹口区市场监管局根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第五项的规定，作出行政处罚。

案件提示：餐饮服务单位经营的河鲩鱼菜品的原料应来源于经农业农村部备案公布的鱼源基地养殖、且经审核通过的农产品加工企业加工后检验合格的预包装产品，禁止经营河鲩活鱼和未经加工的河鲩整鱼，禁止加工经营所有品种的野生河鲩鱼。广大消费者要加强食品安全意识，预防河豚毒素中毒事故，如发现违法行为的，及时向市场监管部门举报。

2022年中秋、国庆将至，为深入贯彻落实党中央、国务院和中央纪委国家监委有关决策部署，市场监管总局近日印发《市场监管总局关于集中整治商品过度包装、“天价”月饼和蟹卡蟹券等问题的通知》（以下简称《通知》），在全国范围内开展为期2个月的集中整治。

《通知》要求，加大标准宣贯力度。

深入推进国家标准《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》及第1号修改单的宣贯工作；督促指导生产企业依法公开其执行的限制商品过度包装有关标准；对月饼生产等重点企业组织开展行政指导，督促企业合规经营，尽早贯标、用标和达标；组织召开生产食品、化妆品的直销企业吹风会，引导直销企业积极承诺、严格遵守限制过度包装的法律义务；加强限制商品过度包装强制性国家标准的培训，强化基层执法人员对标准的理解和运用，提升执法能力。

《通知》要求，强化专项监管执法。

加强过度包装抽查检验，重点对月饼生产销售企业执行标准情况、在售月饼食品安全情况进行抽查；畅通举报渠道，充分挖掘线上线下各类线索，特别关注高价月饼以及酒楼、饭店定制或以文创等名义开发的高端礼品，从严查处过度包装违法行为。加强重点监管，坚持线上线下一体化，从食品安全、价格、包装、广告宣传等方面规范市场主体经营行为；组织开展专项网络交易监测，实施过度包装商品网络禁限售目录，督促电商平台压实主体责任。同时，持续曝光典型案件，将过度包装行为的行政处罚文书录入国家企业信用信息公示系统，依法依规在行政处罚文书网上公开。

《通知》要求，全面倡导绿色消费。

组织开展消费者评议，发动消费者监督，推动企业开发简约适度、绿色低碳的包装设计，积极实施快递包装绿色产品认证。同时，积极开展文化引导，宣传绿色低碳包装、简约适度消费理念和快递包装绿色产品认证制度，宣传过度包装对环境和经济发展的危害，引导节日商品、节日消费回归传统文化本源。

食品伙伴网讯 8月8日，山东招远市一幼儿园被曝给学生提供霉烂食物，此事引发网友的广泛关注，相关词条登上微博热搜。后经官方查明，此事系由该园离职厨师散布不实信息引发。

8月8日下午，招远市联合调查组发布第一次情况通报称，招远市委市政府高度重视，已成立由教体、市场监管、公安、卫健等部门组成的联合调查组，对有关问题进行全面调查。目前，幼儿园主要负责人及相关人员正在接受调查，将根据调查结果依法依规追究相关责任人的责任。

8月9日上午，招远市联合调查组发布初步调查情况通报称，幼儿园当事人已全部到案，正接受调查；幼儿园食品检测在学生家长全程监督下，全部完成采样并送烟台两处机构检测，预计11日傍晚出检测结果；网传视频照片溯源完成，照片拍摄和提供人员为星童幼儿园离职教师和离职厨师，其供称作为食材的肉类和蔬菜都要经过二次筛检才能上灶，照片上的问题食材均未上灶食用，从来没有做给孩子吃过；组织幼儿园学生通过绿色通道分批次进行健康体检。相关情况仍在调查，将根据调查进展及时发布。

8月13日，招远市联合调查组第三次发布情况通报，查明此事系由该园离职厨师赵某某散布不实信息引发。

经调查，网传视频涉及的8张照片，由该园离职厨师赵某某于2021年底私自拍摄。赵某某因对幼儿园负责人不满，为泄私愤，在明知照片中的问题食材均为初加工剔除的废弃食材、未进入加工烹饪环节的情况下，将照片转发给幼儿园原保育员张某某等4人，声称“星童幼儿园采购并使用这样的食材给孩子们吃”。8月5日上午，张某某将这些照片再转发给刘某某，后者在个人网络账号发布。经调查，赵某某如实陈述了上述事实，且有相关证人证言及电子数据证实。因涉嫌虚构事实扰乱公共秩序，赵某某已被公安机关依法行政拘留。

经调查，星童幼儿园食堂从业人员均持有效健康证明，大宗食品均为定点采购并有采购记录，厨房监控已接入招远市市场监管局“互联网+明厨亮灶”系统。2021年7月以来招远市市场监管局对该园进行了6次现场检查，均有检查记录台账；经对6名厨师（含3名辞职人员）、9名保育员逐一询问，均称未发现该园有使用过期、腐烂食材等类似问题。通过走访老师与部分家长、比对疾病数据库等方式，对幼儿园孩子进行了食源性疾病预防调查，未发现因在园内就餐引发群体性呕吐腹泻等情况。目前，已对有查体意愿的155名幼儿进行了体检，结果全部正常。

关于网友关注的几个问题，调查组也进行了解释。网传“生蛆肉”照片系幼儿家长李某某8月6日下午在幼儿园厨房外非加工区拍摄的废弃腐烂洋葱，后被个别网民截图放大，当作“生蛆肉”照片传播。网传“淋巴肉”图片经严格比对，与2017年10月24日某网站发表的科普文章《猪身上的这块肉不能吃》中的图片相同。至于幼儿园负责人徐某某转运食品食材，据徐某某陈述，网上相关照片被转发后，因担心个人存放的过期食品及食堂临近保质期食材，被家长看到后引起误解和麻烦，于8月6日21时许，将部分食品食材转运到幼儿园后院，期间被部分家长发现并围堵在门口，所转运的112件物品被相关部门登记保存。其中，大件包装的99件食品原材料经部分抽检，结果合格；13件小件包装食品过期，据徐某某陈述和了解核实相关人员，13件过期食品均为徐某某个人购买，因长期闲置而过期，并没有供幼儿食用。经市县两级市场监管部门认真比对该园2022年1月以来进货台账、2022年6月以来餐食食谱、2022年1月以来厨房视频监控，均未发现该园食堂购买使用13件过期食品的记录。

国内预警

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年第 20 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、食用农产品、食糖、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、方便食品、薯类和膨化食品、蛋制品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、水产制品、冷冻饮品、糖果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 25 大类食品 673 批次样品，检出其中食糖、茶叶及相关制品、饮料、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、方便食品、蜂产品、罐头和蔬菜制品等 10 大类食品 13 批次样品不合格。发现的主要问题是，微生物污染、农药残留超标、重金属污染、食品添加剂超范围使用、质量指标不达标等。产品抽检结果可查询 <https://spc.jsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，北京、辽宁、黑龙江、上海、江苏、浙江、安徽、福建、江西、湖北、湖南、广东、广西、四川、新疆等省级市场监管部门已组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制产品风险；对违法违规行为，依法从严处理。有关省级市场监管部门要督促及时公开所采取的风险防控措施和核查处置情况，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、微生物污染问题

（一）福建省龙岩市上杭县兴明桶装水店销售的、标称福建省上杭县嘉益太空水厂生产的饮用纯净水，其中铜绿假单胞菌菌落数不符合食品安全国家标准规定。

（二）广东省华润万家生活超市（广州）有限公司东晓南店销售的、标称广东省深圳市华润万家有限公司委托浙江省金华市兰溪市鸿香生物科技有限公司生产的紫云英蜂蜜，其中嗜渗酵母计数不符合食品安全国家标准规定。

（三）淘宝网六味魔方（经营者为四川六味魔方电子商务有限公司）在淘宝网（网店）销售的、标称四川省绵阳康富源食品科技有限公司生产的绵阳米粉（肥肠笋子味），其中大肠菌群数、菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（四）天猫葛娃旗舰店（经营者为湖北葛娃食品有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称江苏省南京同仁堂健康产业有限公司经销的、源兴堂（安徽）健康产业有限公司生产的坚果葛根粉，其中霉菌数、菌落总数不符合产品执行标准要求。

（五）安徽永辉超市有限公司合肥站西路分公司销售的、标称安徽省淮南白蓝企业集团有限公司生产的淮南牛肉汤（方便食品 香辣），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（六）广西壮族自治区桂林市泰洪升贸易有限公司销售的、标称广西壮族自治区桂林谷磨坊食品有限责任公司生产的桂花糕，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

二、农药残留超标问题

四川省成都世茗源茶业有限公司销售的、标称四川省雅安市和龙茶业有限公司生产的金尖茶，其中三氯杀螨醇残留量不符合食品安全国家标准规定。

更多内容详见：[市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年第 20 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

海关总署公告 2022 年第 74 号（关于进口印度尼西亚鲜食菠萝植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与印度尼西亚共和国农业部关于印度尼西亚鲜食菠萝输华植物检疫要求的议定书》规定，即日起，允许符合以下相关要求的印度尼西亚鲜食菠萝进口：

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》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与印度尼西亚共和国农业部关于印度尼西亚鲜食菠萝输华植物检疫要求的议定书》。

二、允许进境商品名称

鲜食菠萝（以下简称“菠萝”），学名 *Ananas comosus* (L.) Merr.，英文名 Pineapple。

三、允许的产地

印度尼西亚全境。

四、批准的果园和包装厂

输华菠萝果园和包装厂均应在印度尼西亚共和国农业部农业检疫局（简称“IAQA”）注册，并由中华人民共和国海关总署（简称“GACC”）和 IAQA 共同批准。注册信息应包括名称、地址及注册号码。注册名单应在每年出口季节前，由 IAQA 向 GACC 提供，GACC 将在官方网站公布注册名单。

五、中方关注的检疫性有害生物

1. 新菠萝灰粉蚧 *Dysmicoccus neobrevipes*
2. 木瓜秀粉蚧 *Paracoccus marginatus*
3. 大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*
4. 杰克贝尔氏粉蚧 *Pseudococcus jackbeardsleyi*

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 74 号（关于进口印度尼西亚鲜食菠萝植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《盲盒经营活动规范指引（试行）（征求意见稿）》意见的通知

为引导盲盒经营者诚信守法经营，根据有关法律法规，市场监管总局起草了《盲盒经营活动规范指引（试行）（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎社会各界提出意见建议，意见反馈截止日期为2022年8月30日。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录市场监管总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 zfjxcb@samr.gov.cn，邮件主题请注明“盲盒经营活动规范指引公开征求意见”。

三、通过信函将意见邮寄至：北京市西城区三里河东路8号市场监管总局执法稽查局，邮政编码：100820，并在信封上注明“盲盒经营活动规范指引公开征求意见”字样。

附件：盲盒经营活动规范指引（试行）（征求意见稿）

市场监管总局

2022年8月16日

附件

盲盒经营活动规范指引（试行）

（征求意见稿）

第一条 为了规范盲盒经营活动，维护公平竞争的市场秩序，保护消费者合法权益，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国电子商务法》《中华人民共和国价格法》《中华人民共和国未成年人保护法》《中华人民共和国反食品浪费法》等法律法规，制定本指引。

第二条 在中华人民共和国境内开展的盲盒经营活动，适用本指引。

本指引所称的盲盒经营活动，是指经营者在合法经营范围内，在事先不告知商品确定型号、款式或者服务内容的前提下，以消费者在特定范围内随机抽取的方式销售商品或者提供服务的经营模式。

第三条 本指引所称的盲盒经营者，是指从事盲盒商品生产、以盲盒形式销售商品或者提供服务的主体。

第四条 盲盒经营者应遵循自愿、平等、公平、诚信的原则，遵守法律、商业道德和公序良俗，履行经营者主体责任和社会责任，倡导并主动提醒消费者理性消费，维护消费者合法权益。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《盲盒经营活动规范指引（试行）（征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于《企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的通知

为督促企业落实食品安全主体责任，建立健全食品安全责任制，提高风险防控能力，切实维护群众饮食健康，市场监管总局组织起草了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见，请于2022年9月17日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

1. 登录中华人民共和国司法部 中国政府法制信息网（<http://www.moj.gov.cn> <http://www.chinalaw.gov.cn>），进入首页主菜单的“立法意见征集”栏目提出意见。
2. 登录国家市场监督管理总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），通过首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。
3. 通过电子邮件发送至：wangyi@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》公开征集意见”字样。
4. 通过信函邮寄至：北京市西城区三里河东路8号，国家市场监督管理总局食品安全协调司。请在信封上注明“《企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见”字样。

附件：1.  [企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）](#)

2.  [起草说明](#)

市场监管总局

2022年8月17日

企业落实食品安全主体责任监督管理规定

（征求意见稿）

第一条 为了督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本规定。

第二条 在中华人民共和国境内，食品生产经营企业主要负责人，以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为，应当遵守本规定。

第三条 食品生产经营企业应当建立并落实食品安全责任制，依法配备与其企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等不同层级管理人员的岗位职责。

更多内容详见：[市场监管总局关于《企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

越南多种出口中国水果植物检疫议定书 即将签署

（人民报）越南农业与农村发展部植物保护局透露，该局正与中国海关总署紧急协调以及制定通过正贸渠道出口中国的 8 种水果的植物检疫议定书，其中从即日起至年底重点完善关于芒果、西瓜、火龙果的议定书。

植物保护局表示，目前越南有通过正贸渠道出口中国的 11 种水果。

然而，双方只签署关于山竹、百香果和榴莲等 3 种水果的植物检疫要求议定书。至今，香蕉、芒果、荔枝、龙眼、西瓜、火龙果、菠萝蜜和红毛丹等 8 种水果尚未完成议定书的签署。

植物保护局代表表示，该议定书的签署将促使两国之间贸易活动更加专业化，有助于稳定产出，避免收货方恶意压价的现象。与此同时，如果货物不符合合同规定的质量要求，可能会出现收货方拒收货物的情况。

关于签署进度，植物保护局称，该单位已完成对议定书草案的协会、企业和地方的咨询工作。特别是接下来该局将优先与中国海关总署关于芒果、西瓜和火龙果植物检疫要求的议定书。

植物保护局还透露，即日起至年底，该单位将与中国海关总署努力完成关于签署上述水果议定书的谈判。（完）

食品伙伴网讯 依据印尼农业部法律库数据显示，印尼近期颁发了多部进口相关的监管条例，包括《关于进口新鲜球茎蔬菜的植物检疫措施规定修正案》，《关于植物源产品进口推荐的监管》和《关于受放射性物质污染的新鲜动物源性和植物源性食品输入印度尼西亚共和国境内的食品安全监督条例》。

其中，《关于进口新鲜球茎蔬菜的植物检疫措施规定修正案》条例修订了进口新鲜球茎蔬菜的入境口岸的规定。条例生效时间 2022 年 6 月 13 日。新鲜球茎蔬菜合法入境口岸包含：（1）Pelabuhan Laut Belawan, Medan（2）Pelabuhan Laut Tanjung Perak, Surabaya（3）Pelabuhan Laut Soekarno-Hatta, Makassar（4）Bandar Udara Soekarno-Hatta, Jakarta。规定大蒜除以上入境口岸外，还允许从 Pelabuhan Laut Tanjung Priok, Jakarta 和 Pelabuhan Laut Tanjung Emas, Semarang 入境。

检出致癌物 巴拿马下架法国产哈根达斯香草冰淇淋

巴拿马卫生部（Minsa）8月17日宣布，由于法国产哈根达斯香草冰淇淋中可能存有致癌物环氧乙烷，因此将下令暂停销售所有相关产品。

巴拿马《巴拿马美洲报》报道，Minsa援引法国卫生当局的报告称，哈根达斯使用的马达加斯加香草提取物中存在环氧乙烷，部分批次的460毫升杯装及95毫升四联杯装冰淇淋受到了影响。

Minsa表示，巴拿马暂未进口涉及到的冰激凌批次，但为了保障民众的食品健康安全，巴拿马仍下架了所有法国产哈根达斯香草冰淇淋。

环氧乙烷是一种致癌物，一般被用于制造杀菌剂，是目前四大低温灭菌技术（低温等离子体、低温甲醛蒸汽、环氧乙烷、戊二醛）中常用的原材料之一。

中国标准或将成为俄罗斯植物肉类产品标准的参考基准

食品伙伴网讯 俄媒 Milknews8月15日消息：俄罗斯植物基产品生行业联盟正着手开启中国植物基肉类产品标准（中国食品科学技术学会制订的团体标准）的翻译工作，该标准或将成为俄罗斯同类产品指南文件。

中国植物肉产品标准内容包括产品定义、标签标识要求、包装要求、运输及储存条件要求等，标准内容对产品如何正确命名以及标签布局等进行了解释说明。

俄植物基肉类产品行业联盟将提议俄联邦技术法规和计量局下属的植物基产品标准化工作组在会议中审议中国标准文件的可用性。

数十人中毒！危地马拉当局提醒民众慎食来源不明乳制品

近日，在危地马拉萨卡特佩克斯省（Sacatepéquez）别哈城（Ciudad Vieja），有数十人同时出现了中毒现象。经检查，这些人中毒前均食用了奶酪或其他乳制品。卫生当局随即在萨卡特佩克斯省发布了流行病学警报，并建议民众不要食用来源不明的乳制品。

危地马拉《自由新闻报》8月14日报道，根据萨卡特佩克斯卫生机构协调员塞尔吉奥·奥尔蒂斯（Sergio Ortiz）的介绍，通过采样发现，至少有45人受到了“毒”奶酪的影响。导致这些人中毒的奶酪是市面上购买的“鲜奶酪”，用香蕉叶子包裹。目前当地卫生人员已经提取了奶酪的样本送往国家卫生实验室（LNS），以确定中毒的原因。

危地马拉乳品发展协会（Asodel）指出，危地马拉有约200家不正规的乳制品生产公司没有受到监管，其产品在未授权的情况下出售，对危地马拉人的健康造成了极大威胁。

Asodel执行董事拉米罗·佩雷斯·萨尔科（Ramiro Pérez Zarco）强调，乳制品是一种高营养食品，同时也“非常敏感”，极易被细菌、真菌等污染，且部分污染物甚至可能致命。因此，当局应尽快没收这些企业的产品，以防止其影响民众健康。此外，佩雷斯还指责卫生部不对这些公司进行管制，此次中毒事件就是卫生部不作为的“证据”。

卫生部表示，在萨卡特佩克斯省卫生局结束对中毒事件的调查前，除了标签上写有“用巴氏杀菌乳制成”的奶制品外，当地居民应尽量避免食用来源不明的乳制品。此外，卫生部还建议民众加强卫生，如正确洗手、正确处理和保存食物等。如果食用乳制品后出现腹痛、恶心、呕吐、腹泻、眩晕、发烧等症状，应尽快就医。

俄罗斯动植物检验检疫局：中国简化进口冷链食品的新冠检测流程

俄罗斯动植物检验检疫局表示，中国海关总署将不会扣留包装检出新冠病毒的进口冷链食品。

此前中国海关总署指出，所有新冠抽检呈阳性的食品均将被销毁，该食品的进口供应商应自行对货品进行新冠检测。

消息表示：“中国海关总署就优化进口冷链食品口岸疫情防控措施对俄罗斯动植物检验检疫局予以说明。对于商品外包装被检出新冠病毒的企业，中国海关总署今后不会采取暂停接受该企业产品进口申报1或4周的措施。”

同时中国海关部门将继续对商品进行核酸检测，若检出新冠病毒则对其进行处理或回收利用。此外，中方可以要求对生产企业或者船舶进行检查，若遭到拒绝或者出现严重违法行为，将采取限制措施，严重可撤销该企业或者船舶在中国的登记。

消息强调，这些措施涉及经由第三国对华出口粮食的企业。

国际预警

我国出口 3 批次小龙虾在瑞典遭扣留

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022 年 8 月 18 日，欧盟通报我国出口小龙虾不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-8-18	瑞典	小龙虾	2022.4804	检出沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-8-18	瑞典	小龙虾	2022.4806	检出沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-8-18	瑞典	小龙虾	2022.4808	检出沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国紧急召回多款饮品 涉一款国内网红燕麦奶

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2022年7月29日，美国FDA发布召回通报称，Lyons Magnus LLC 正在召回 53 款饮料和营养品，因为产品疑受阪崎克罗诺杆菌污染。部分召回产品如下图：



据了解，此次受召回产品有特定批次的饮料、液态咖啡、儿科营养补充剂、蛋白质奶昔、营养奶昔等，品牌包括 Oatly、Stumptown、Glucerna、Intelligentsia、Aloha、Kate Farms 和 Premier Protein。初步分析显示，产品不符合商业无菌规范。

目前还没有关于食用这些产品出现不良反应的报告。美国 FDA 建议拥有被召回产品的消费者应该立即将其处理掉，或将其退回购买商店换取全额退款。

2022年8月10日，美国FDA再次发布召回通报，Lyons Magnus LLC 在其7月28日发布的召回名单中新增 30 多种饮料。此次召回是由于潜在的微生物污染，包括来自阪崎克罗诺杆菌和肉毒杆菌的微生物污染。部分召回产品如下图：



虽然在产品中没有发现肉毒杆菌，但消费者被警告不要食用任何召回的产品，即使它们看起来或闻起来没有变质。召回产品的清单不包括针对婴儿（即一岁以下）的产品。消费者也被建议不要食用任何超过保质期的产品。

据了解，在两次发布的召回名单中，都包括一款在国内很受欢迎的 Oatly 噢麦力燕麦奶。

虽然与阪崎肠杆菌相关的感染很少见，但常见的疾病症状可能包括发烧、呕吐和尿路感染。然而，脆弱和免疫功能低下的人群可能更容易受到感染。肉毒杆菌可能会导致严重的食物中毒。它可以在食用含有毒素的食物后 6 小时到 2 周内开始。症状可能包括复视、视力模糊、眼睑下垂、口齿不清、吞咽困难和肌肉无力。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国台湾地区出口无核李子实施自动扣留

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	2022-8-15	台湾 嘉义	CHENG SONG TAY FOODS I NDUSTRIAL CO., LTD.	无核李子	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8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月14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(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.08.01	京仁厅	加工食品	LACTO-F粉	락토에프 파우더 LACTO-F POWDER	WEIRI (SHANDONG) BIOTECH CO., LTD	防腐剂(以脱氢醋酸计)超标	不得检出	0.023 g/kg	22/06/24 ~ 24/06/23
2022.08.01	京仁厅	农林产品	冷冻草莓	냉동딸기	BINZHOU EDENFULL FOODSTUFF CO., LTD.	残留农药(乙嘧酚磺酸酯)超标	0.01 mg/kg以下	0.05 mg/kg	22/07/02 ~ 25/07/01
2022.08.01	京仁厅	器具及容器包装	日常搅拌器	집머 만 데일리 블렌더	ZHEJIANG LANBAO ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L以下(但是, 浸出液为正庚烷的情况下为150 mg/L以下)	61(4%醋酸), 15(水) 15(正庚烷)	~
2022.08.01	釜山厅	水产品	冷冻大黄鱼	냉동부세	JINSHENG AQUATIC PRODUCT CO., LTD. NINGDE FUJIAN	残留兽药(乙氧喹啉)超标	1.0 mg/kg以下	2.7 mg/kg	22/05/27 ~
2022.08.02	京仁厅	加工食品	调味苏子叶	양념갯잎 SEASONED PERILLA LEAVES	DANDONG SIYI TRADING CO., LTD	大肠杆菌超标	n=5, c=1, m=0, M=10	n1=0, n2=10, n3=21, n4=0, n5=10	22/07/19 ~ 24/07/18
2022.08.03	京仁厅(机场)	健康功能食品	魔芋土豆提取物	곤약감자 추출물 KonJAC POTATO EXTRACT (CERAMIDE)	HN LANGYU BIOTECH CO. LTD	葡糖脑苷脂不合格	标示量(3%)以上	0.02%	22/07/03 ~ 24/07/02

更多内容详见：[2022年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月14日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月18日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	8月2日	油炸产品：混合坚果	OLAM INTERNATIONAL LIMITED		越南	检出 黄曲霉毒素 23 μg/kg(B1: 19.3 μg/kg、B2: 3.4 μg/kg)	東京	コストコホールセールジャパン株式会社	命令検査
2	8月2日	植物卵磷脂（VEROLEC NON GMO I P）	LASENOR INDIA PVT. LTD.		印度	成分规格不合格，甲苯不溶物 0.39 %	成田空港	富士化学工業株式会社	自主検査
3	8月2日	荞麦面		BAICHENGLVJIAYUAN AGRICULTURAL PRODUCTS PROCESSING CO., LTD.	中国	检出 吡氟氯禾灵 0.02 ppm	横浜	株式会社新糧	监控検査
4	8月2日	生鲜圆葱		LIANYUNGAN SHENGRONG FOOD CO., LTD.	中国	检出 噻虫嗪 0.03 ppm	東京	株式会社アグリ貿易	命令検査

更多内容详见：[2022年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月18日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2022 年第 32 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 5 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取 措施	通报类型
2022-8-9	克罗地亚	纸质吸管	2022.4638	化学污染的风险	产品在海关封印下被允许运送到目的地/退回至发货人	拒绝入境通报
2022-8-10	荷兰	木薯珍珠	2022.4674	未经授权的山梨酸 (1930 mg/kg)	分销至其他成员国/通知收件人	后续信息通报
2022-8-11	瑞典	小龙虾	2022.4691	沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-8-12	芬兰	青椒	2022.4696	毒死蜱 (0.12 mg/kg)	通知国未分销/置于海关封条下	拒绝入境通报
2022-8-12	比利时	儿童餐具	2022.4720	三聚氰胺迁移 (3.82 mg/kg)	分销至其他成员国/公共警告-新闻稿	警告通报

据通报，不合格木薯珍珠销至了奥地利、比利时、克罗地亚、塞浦路斯、捷克、丹麦、芬兰、法国、德国、匈牙利、爱尔兰、意大利、陶宛、卢森堡、马耳他、荷兰、波兰、葡萄牙、罗马尼亚、斯洛伐克、西班牙、瑞典和英国，不合格儿童餐具销至了阿尔及利亚、比利时、法国、意大利、卢森堡、荷兰和新喀里多尼亚。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意食品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 8月15日,河北省科学技术厅公示了2022年度河北省科学技术奖受理项目,2022年度河北省科学技术厅共收到省自然科学奖、技术发明奖、科学技术进步奖提名项目772项。经组织专家对提名材料的完整性、规范性进行形式审查,拟受理732项提名项目。其中:自然科学奖63项,技术发明奖30项,科学技术进步奖639项。

整理发现,食品领域拟受理69项,包括自然科学奖2项,科学技术进步奖67项。

食品领域自然科学奖拟受理项目目录

序号	项目编号	项目名称	主要完成人	学科组	提名单位/专家
29	20222053	牛羊早期妊娠建立机制研究	杨凌(河北工程大学),张乐颖(河北工程大学),白莹(河北工程大学),王斌(河北工程大学),陈凯(河北工程大学)	生物学组	邯郸市
33	20222067	小麦1B/1R易位系中 ω -黑麦碱基因的分子遗传解析与调控	柴建芳(河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所),刘旭(中国农业科学院作物科学研究所),贾继增(中国农业科学院作物科学研究所),王海波(河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所),赵和(河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所)	生物学组	省农科院

食品领域科学技术进步奖拟受理项目目录

序号	项目编号	项目名称	主要完成人	主要完成单位	专业组	提名单位/专家
177	20224260	白羽肉鸡调理包类新品开发及技术示范	孙振兴,包晓莲,任砚,姚海军	河北滦平华都食品有限公司	食品组	承德市
179	20224327	长保质期轻酪乳关键技术研究产业化应用示范	田桂艳,曹文燕,李慧,高建军,高安平,白晓玲,王丹慧,李海军,黄华,田玉峰	保定蒙牛饮料有限公司,内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司	食品组	保定市
180	20224495	核桃仁高效利用技术集成及关键装备应用	田益玲,马爱进,张雪梅,韩军,李寒,裴家伟,张蕴哲,齐国辉,吉洋洋,孙纪录	河北农业大学,北京工商大学,河北绿岭合田食品有限公司	食品组	保定市

更多内容详见: [2022 年度河北省科学技术奖受理项目公示 食品领域 69 项拟受理](#)

文章来源: 食品伙伴网

2022年度湖北省自然科学基金拟立项项目 清单公示 涉及这些食品领域项目

食品伙伴网讯 8月16日,湖北省科学技术厅网站公示了2022年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单,共113项。公示期为2022年8月16日至2022年8月22日。

其中,涉及食品领域项目77个,包括:创新群体项目5项,杰出青年项目7项、青年项目35项、一般面上项目30项。具体如下:

2022年湖北省自然科学基金创新群体项目拟立项项目清单		
序号	项目名称	申报单位
24	水稻生殖生物学与遗传改良	湖北洪山实验室
25	水稻多抗、广适的生物学基础与种质创新	武汉大学
27	动物重要病原结构与功能及新型疫苗设计创新团队	湖北洪山实验室
30	玉米耐渍 ZmWST1、耐高温 ZmHT1 基因的功能剖析与种质创新	长江大学
32	小麦白粉菌效应子库的构建及无毒基因的发掘	湖北省农业科学院
2022年湖北省自然科学基金杰出青年项目拟立项项目清单		
序号	项目名称	申报单位
33	父母亲本对杂交水稻胚胎发育贡献研究	武汉大学
41	水稻 lncRNA 在纹枯病菌小 RNA 致病过程中的功能研究	武汉大学
47	魔芋葡甘聚糖非均相湿热降解规律及机制	华中农业大学
57	高压静电场处理水产品迟滞希瓦氏菌致腐能力的生物电场效应研究	湖北省农业科学院
62	多物理场调控浓香菜籽油中吡嗪类关键风味物质的形成机制	中国农业科学院油料作物研究所
69	粮油黄曲霉菌光催化阻控机制研究	中国农业科学院油料作物研究所
72	鱼类抗逆抗病的遗传育种	中国科学院水生生物研究所
2022年湖北省自然科学基金青年项目拟立项项目清单		
序号	项目名称	申报单位
55	食品用仿生超疏液表界面材料的构建及其防黏附机理研究	武汉科技大学
60	鲁氏耶尔森氏菌感染斑点叉尾鲴的毒力基因鉴定及诱导肠炎发生的分子机制研究	中国水产科学研究院长江水产研究所
76	Arf1 调控玉米花序发育的分子机制研究	长江大学
82	基于子宫芯片解析丁酸盐缓解金黄色葡萄球菌致猪子宫内膜炎的作用及机制	华中农业大学

更多内容详见: [2022年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单公示 涉及这些食品领域项目](#)

2021 年度北京市科学技术奖评审委员会 评审结果公示 涉及食品领域 7 个项目

食品伙伴网讯 8月12日,北京市科学技术委员会公示了2021年度北京市科学技术奖评审委员会评审结果。其中,涉及食品领域7个项目,包括技术发明奖1个,科学技术进步奖6个。

食品领域 2021 年度北京市科学技术奖评审委员会评审结果目录

技术发明奖

序号	项目名称	提名单位	建议获奖等级	候选单位	候选人
4	果蔬真菌毒素防控关键技术创制及应用	中国科学院植物研究所	二等奖	中国科学院植物研究所,北京市农林科学院,甘肃农业大学,北京智云达科技股份有限公司,北京美正生物科技有限公司,北京天安农业发展有限公司	田世平,李博强,王蒙,毕阳,王清,秦国政,冯晓元,张占全,陈彤,陈勇

科学技术进步奖

序号	项目名称	提名单位	建议获奖等级	候选单位	候选人
35	玉米骨干亲本自交系京2416创制及其系列杂交品种培育	北京市农林科学院	一等奖	北京市农林科学院	赵久然,王元东,王荣焕,陈传永,宋伟,杨国航,刘新香,张如养,徐田军,张华生,张雪原,段民孝,张春原,李春辉,王帅
52	设施蔬菜高效基质无土栽培关键技术创建与应用	中国农业科学院	二等奖	中国农业科学院蔬菜花卉研究所,北京市农业技术推广站,全国农业技术推广服务中心,北京市京圃园生物工程有限公司,北京易农农业科技有限公司,江苏兴农基质科技有限公司,江苏爱园健康科技有限公司	蒋卫杰,余宏军,李强,李新旭,王娟娟,雷喜红,禹宙,沙爱国,石称华,李红岑

更多内容详见：[2021 年度北京市科学技术奖评审委员会评审结果公示 涉及食品领域 7 个项目](#)

食品伙伴网讯 8月16日，河南省科学技术厅网站公布了2022年度河南省重点研发专项立项项目名单，对95个项目予以立项支持。该名单于2022年8月4日—8月10日进行过公示。

其中，涉及食品领域23项，包括：优质特色蔬菜新品种选育与示范；抗逆、高产、矮秆油菜新品种设计及应用；金银花优质高产新品种选育与产业化关键技术研究；油菜绿色高效型种质创制与品种选育及应用等。

项目编号	项目名称	承担单位	项目负责人	主管部门
221111110100	优质特色蔬菜新品种选育与示范	河南省农业科学院	张晓伟	河南省农业科学院
221111110200	抗逆、高产、矮秆油菜新品种设计及应用	河南大学	王道杰	河南省教育厅
221111110300	金银花优质高产新品种选育与产业化关键技术研究	河南科技学院	李勇超	河南省教育厅
221111110400	油菜绿色高效型种质创制与品种选育及应用	河南省农业科学院	张书芬	河南省农业科学院
221111110500	花生高产优质遗传基础解析与新品种设计育种	河南农业大学	殷冬梅	河南省教育厅
221111110600	河南重要食用菌品种种质精准选育与定向开发	河南大学	康文艺	河南省教育厅
221111110800	河南主要蔬菜作物分子设计育种体系构建与应用	河南生物育种中心有限公司	卢为国	河南省农业科学院
221111110900	韭菜优异种质资源创制及优质抗病新品种的培育与示范	平顶山市农业科学院	陈建华	平顶山市科学技术局
221111111000	抗逆高产玉米新品种研发及种质资源的创育	河南平安种业有限公司	王小明	焦作市科学技术局
221111111100	奶牛特色优质新品系选育与种质提升 关键技术研究	河南省种牛遗传性能测定中心	张震	河南省农业农村厅
221111111200	新兽药“高致病性猪繁殖与呼吸综合征耐热保护剂 活疫苗（JXA1-R株，悬浮）”	商丘美兰生物工程有限公司	李厚伟	商丘市科学技术局
221111111300	中药替抗关键技术研究及其在畜禽健康养殖中的应用	河南农业大学	张红英	河南省教育厅

更多内容详见：[2022 年度河南省重点研发专项立项项目名单公布 这些食品领域项目获立项支持](#)

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



关注公众号获取更多信息

2022 浙江国际 餐饮业博览会

食材食品 | 水产交易 | 冷链配送

2022中国东西部(成渝甬+)冷链供应链合作峰会

深耕浙江

“链”接全国

2022.9.28-30
宁波国际会展中心

20,000 m²
展出面积 Sqm

20,000+
观众 Visitors

400+
参展商 Exhibitors

支持单位：宁波市商务局、宁波市保税区管委会、宁波市农业农村局、中国水产流通与加工协会
宁波市人民政府口岸办公室、宁波市市场监督管理局、宁波市农民合作经济组织联合会

主办单位：浙江省餐饮行业协会、宁波市供应链产业促进会、宁波雅卓展览服务有限公司

战略合作：宁波（中国）供应链创新学院

承办单位：宁波雅卓展览服务有限公司

协办单位：宁波市口岸协会、宁波生鲜冷链安全协会、宁波市水产行业协会、中国浙江(国际)餐饮产业联盟
宁波市餐饮业与烹饪协会、宁波市家宴餐饮行业协会、宁波市农产品经纪人协会、宁波市制冷学会
宁波市海外仓物流协会、宁波市饭店业协会、宁波市食品工业协会、宁波市每食屋食材采购广场
宁波市为口商贸有限公司

0574-2771 6610

YOUNAGE 雅卓
宁波雅卓展览服务有限公司
Ningbo Younager Exhibition Co., Ltd.



全食展® 全球高端食品展
Allfood EXPO China International Allfood Expo
中国冰淇淋 [冷食展] **中国糖果 [零食展]**
China Ice Cream FORUM China Int'l Candy & Snacks Expo



為高端食品打Call!

2022年10月8-10日 深圳国际会展中心（宝安）



规划展出面积10万平米 预计参展企业1500余家 专业观众12万人次

主办 龙品锡展览 ufi

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

8 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）
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
延期举办	青岛	2022（第八届）中国食品安全追溯大会
8 月 25-27 日	上海	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 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 3-6 日	南京	食品微生物检验实际操作培训班--南京（全年可报）
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
9 月 18-20 日	济南	第四届中式菜肴工业化加工技术论坛暨 2022 国家农产品加工产业科技创新联盟预制菜专委会年会
9 月 21-23 日	杭州	2022 供应商食品安全管理大会
9 月 23-24 日	杭州	2022 进出口食品安全大会
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）
10 月 28-30 日	西安	2022 国际医药生物技术大会
11 月 12-14 日	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
11 月 12-14 日	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
11 月 17-18 日	青岛	食品出口合规实操班--青岛
11 月 18-20 日	济南	2022 第十六届中国（山东）国际糖酒食品交易会

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
延期待定	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展
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 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
延期待定	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
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暨“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 (CIMIWI 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
延期待定	长春	2022 第33届长春国际糖酒食品交易会
9月27-29日	武汉	2022 第11届华中科学仪器与实验室装备展览会
9月27-29日	南京	2022 第五届南京餐饮供应链展览会
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28-30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
9月29-10月1日	青岛	2022 青岛国际糖酒食品交易会
10月8-10日	深圳	2022 全球高端食品展览会
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15-19日	巴黎	2022 年巴黎 SIAL 国际食品展
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20-24日	厦门	中国厦门国际茶产业(秋季)博览会
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)
10月28-11月1日	长沙	2022中国中部国际预制菜博览会暨预制菜全产业链大会&火锅食材用品
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3-4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
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
11月14-16日	上海	2022包装世界(上海)博览会(Shanghai World of Packaging)
11月16-18日	广州	2022亚洲乳业博览会
11月25-26日	贵阳	2022中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
11月25-27日	上海	2022第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
12月1-3日	上海	2022第十届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
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8-10日	东莞	2022中国(东莞)国际印刷技术及包装设备展览会
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：

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南大彤机械设备有限公司——食品机械](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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！

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下培训、会议分类汇总。

3、线上直播课和研讨会汇总。

4、各种活动。

——调查问卷，校园活动，科普活动

——检测活动

——实验室比对

最新推出

【线上线下同步】第二届实验室申请 CNAS、CMA 交流沙龙

▲会议时间：2022年9月15-16日，9月14日下午报道

▲会议地点：济南·具体地点另行通知

腾讯会议同步直播

▲会议内容：

一、9月15日 上午9:00-12:00 下午13:00-17:00

1、实验室认证及实验室认可基础知识及流程介绍

2、实验室内审员基础知识

3、CNAS-CL01-2018与RB/T 214-2017对照

4、CMA/CNAS申请的重点工作介绍

5、实验室体系文件编制的一般流程及注意事项

6、实验室体系文件改版的注意事项

7、实验室内审活动案例分享

二、9月15日 18:00-20:00

沙龙晚宴

三、9月16日 上午9:00-12:00

1、实验室体系运行管理经验交流。

2、CMA/CNAS申报流程问题讨论。

▲费用标准：700元/人，同家单位两人及两人以上报名500元/人，9月1日前报名500元/人。

费用包括：参会费，证书费，资料费，会议期间午餐，沙龙晚宴等费用，住宿费和交通费自理

▲报名咨询：联系人：王老师 联系电话：18106384450（微信同号） 邮箱：lab@foodmate.net

【线下】2022食品采样岗位技能等级培训（高级班）

▲时间地点：2022年11月24-25日 山东·济南

▲培训讲师：政府检测机构行业专家

▲主要内容简介

专题一：抽样检验基础知识

1、食品抽样相关法律法规及标准解读

2、食品安全概率抽样方法介绍

3、食品安全采样方案设计方法指导

4、食品安全国抽细则中的样品分类

5、食品安全国抽系统的信息填报

6、监督抽检中样品的包装和运输

专题二：监督抽检专项技能讲解

1、监督抽检中无菌抽样技能及要求

2、监督抽检中食用农产品抽样技能及要求

3、监督抽检中流通、生产、餐饮环节抽样技能及要求

4、监督抽检中质控环节的设计，如全程序质控、运输质控、设备质控

5、监督抽检专项技能案例分析

6、监督抽检中抽样过程注意事项

议题持续更新中...

▲费用标准：标准费用：1800 元/人；

限时优惠：9 月 16 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；

▲会议详情：<http://bbs.foodmate.net/thread-1287486-1-1.html>

▲报名咨询：

李老师 15688562601（微信同号）

邢老师 15688566323（微信同号）

【免费·线上研讨会】生物安全环境控制研讨会

▲时间：2022 年 09 月 13 日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=939&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 新冠检测实验室环境控制要求及防护措施

2. 企业新冠疫情防控与环境清洁消毒

3. 干雾过氧化氢消毒机应用场景及特点介绍

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：联系人：金老师 18106383420（微信同号）

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动火热进行中！

▲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，发表在食品论坛实验室管理版块

（<http://bbs.foodmate.net/forum-60-1.html>），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：2022. 8. 3-12. 31

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1285755-1-1.html>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

【能力比对】粮食中黄曲霉毒素和呕吐毒素检测实验室间比对

▲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：

小麦中呕吐毒素（脱氧雪腐镰刀菌烯醇）的测定

玉米中黄曲霉毒素的测定

▲报名联系：杨老师 18006456954（微信同号）

食育视频科普创新大赛

▲时间：2022年8月-12月

▲详情介绍：为贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》的重要措施。配合中国居民膳食指南（2022）发布和全民营养周活动，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，为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台，鼓励食品及相关专业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，拟举办“食育视频科普创新大赛”

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zC84CD2LYLs1spYFo8mAmw>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（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. 【49.9元·VIP免费】食品安全法在乳制品行业的实践

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1192&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 课程引言

主要讲解了食品安全法涉及的食品安全管理的章节及食品安全法的发展历程。

2. 食品安全法1-4章节在乳品行业的应用实践

2.1 总则

主要讲解了食品安全的概念，当前的食品安全大环境、食品安全管理制度包含的内容、乳制品行业的食品安全风险因素、食品安全法的适用范围、食品安全法的“预防为主、风险管理、全程控制、社会共治”原则在食品行业的应用。

2.2 食品安全风险监测和评估

主要讲解了食品安全风险监测、风险评估、风险警示、风险交流的规定和要求。企业食品安全风险主要包括食源性疾病、食品污染信息、食品中有毒有害物质三大类，需要对者3大类物质进行监测与评估，在不同的乳制品中，有不同的关注侧重点。乳制品企业的风险管理体系的建立可以针对外部风险和内部风险两个方面来进行。

2.3 食品安全标准

主要讲解了食品安全标准制定原则、制定内容、制定主体及程序和标准的公布、跟踪评价。乳制品企业应完全按照食品安全标准执行，在具体实施过程中结合企业实际进行验证，同时，定期检查标准实施情况，保证标准实施的有效性。

2.4 食品生产经营

主要讲解了食品安全法中对食品生产经营的要求。在乳制品生产实践过程中，应建立相关食品安全制度、食品安全管理体系，自查制度等制度，加强食品安全自查，做好食品安全过程控制以及进货检验与出厂检验记录等工作。结合监督抽检不合格项和典型案例对生产过程需要注意的进行相应的控制。

▲老师简介：

李老师，硕士，具有15年乳及乳制品行业质量管理、项目研究、检测等工作经验，目前国内某知名企业任职。

2. 【199元·VIP免费】ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准解读

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=262&fuid=154861>

▲课程介绍：相比于旧版，2018版标准主要做了以下变化：

1. 采用ISO高阶结构（HLS），2018版的ISO22000将沿用与其它ISO管理体系标准相同的架构，便于多体系整合，

更有利于使用多个管理系统的组织。

2. 更加突出风险管理，包含了一个与以往不同的对风险进行理解的方法。对于食品企业来说，区分操作层面的众所周知的危害评估和商业风险概念（在新结构中呈现）是非常重要的。
3. 使用 2 个独立的 PDCA 循环；新版 ISO22000 有 2 个单独的 PDCA 循环，其中一个涵盖管理体系，另一个涵盖 HACCP 原理，其中一个在另一个的内部运作。
4. 澄清一些核心概念，更新术语和定义：相比于 2005 版标准中的 17 个术语，2018 版标准中的术语增加到了 45 个。

新版标准在全球范围内得到了认可，它超越了“传统”HACCP 原则，更加关注食品生产经营过程中的风险因素，更广泛地看待整个食品供应链。在食品链中的所有公司都可以通过使用这个标准，建立一个共同的食物安全语言，这是全世界各个组织和个人都接受和欢迎的。

本次课程将详细讲解新版 ISO22000 标准，让食品行业从业人员（包括企业食品最高管理者、生产负责人、质量负责人、体系管理人员、内审人员和供应商审核人员）：

1. 能了解标准的修订背景、修订历程，主要变化及其目的和意义；
2. 理解和掌握 ISO22000:2018 标准重点内容，组织环境，食品安全管理体系策划，领导作用，风险管理，文件要求，应急准备和响应，可追溯性系统，食品安全管理体系的确认、验证和改进，控制措施组合的确认，食品安全管理体系的验证等等。
3. 建立、实施有效的新版标或顺利通过换版工作。

3. 【199 元·VIP 免费】新版 HACCP 体系培训

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=876&fuid=154861>

▲主要内容：

一、HACCP 体系的基础知识

主要介绍 HACCP 原理的发展过程、新版 HACCP 体系的变化点内容。

二、标准第 1、2、5 章节讲解

主要解读标准第 1 章：HACCP 体系、第 2 章：管理职责和第 5 章持续改进。

三、标准第 3 章讲解

主要解读标准第 3 章：前提计划，具体内容包括：人力资源、良好卫生规范、采购管理、设计开发、产品放行、监视和测量、食品防护、食品欺诈、应急管理。

四、标准第 4 章节讲解

主要讲解食品安全危害的类型和控制措施、危害分析预备步骤、建立危害控制计划的过程。

4. 【直播回放】焙烤食品防腐保鲜的基础

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1190&fuid=154861>

线下·培训·会议

1、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/w8n950kFYAEZ_UCa4UpQ

2、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·同泰万怡酒店·三 A 层大宴会厅

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/bNVaZiL_3VqFkm8UQ-3gIQ

3、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/4trHKP76VU1lm-7DWE6I1g>

质量安全类：

1、供应商食品安全管理大会

会议时间：9月21-22日 杭州
主要内容：
我国食品安全监管要求及企业主体责任
我国食品相关安全标准法规体系介绍
2022年上半年我国食品安全监督抽检不合格案例解析
供应商食品安全事件分析与管理建议
物流运输、配送与仓储管理的食品安全要求
供应商资质审核及现场审核要点案例解析
生产企业虫鼠害控制措施
食品安全快检与供应商食品安全管理
食品企业清洗消毒剂的选择和使用
质量管理体系的建立对供应商管理的助益
食品追溯召回制度的建立与应用解析
合规管理在企业供应商管理中的应用
供应商食品安全风险管理经验分享
嘉宾访谈环节
详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=256>
联系我们：方静 13356941975（微信同号）

2、2022 进出口食品安全大会

会议时间：9月23-24日 杭州
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、我国进出口食品安全现状

5、HACCP 在进出口食品企业监督管理领域的应用

6、全球食品标签合规及广告宣传要求

7、我国进口食品抽检常见问题及风险预警分析

8、跨境电商监管及合规风险解析

9、食品进出口合规风险及防控

10、主要贸易国家食品安全监管要求

美国 FDA 进口食品监管要求及中国输美食品企业应对策略

欧盟食品相关法规及检查要点介绍

东南亚食品安全监管及最新法规要求

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）

3、食品出口合规实操培训—第六期

会议时间：11月17-18日 青岛

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=265>

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

4、【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9月2-3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 广州站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用：2800元/人

早报优惠：8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>

检测类:

1、【线上线下同步】第二届实验室申请 CNAS、CMA 交流沙龙

▲会议时间：2022 年 9 月 15-16 日，9 月 14 日下午报道

▲会议地点：济南·具体地点另行通知

腾讯会议同步直播

▲会议内容：

一、9 月 15 日 上午 9:00-12:00 下午 13:00-17:00

1、实验室认证及实验室认可基础知识及流程介绍

2、实验室内审员基础知识

3、CNAS-CL01-2018 与 RB/T 214-2017 对照

4、CMA/CNAS 申请的重点工作介绍

5、实验室体系文件编制的一般流程及注意事项

6、实验室体系文件改版的注意事项

7、实验室内审活动案例分享

二、9 月 15 日 18:00-20:00

沙龙晚宴

三、9 月 16 日 上午 9:00-12:00

1、实验室体系运行管理经验交流。

2、CMA/CNAS 申报流程问题讨论。

▲费用标准：700 元/人，同家单位两人及两人以上报名 500 元/人，9 月 1 日前报名 500 元/人。

费用包括：参会费，证书费，资料费，会议期间午餐，沙龙晚宴等费用，住宿费和交通费自理

▲报名咨询：联系人：王老师 联系电话：18106384450（微信同号） 邮箱：lab@foodmate.net

2、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；

▲会议详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/xvf4Dgzsm3TaTJ3ro0sqvA>

▲报名咨询:

李老师 15688562601 (微信同号)

邢老师 15688566323 (微信同号)

3、2022 (第四届) 乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点: 2022 年 10 月 26-29 日·呼和浩特

▲指导单位:

国家奶业科技创新联盟

国家乳制品质量检验检测中心

▲主办单位: 食品伙伴网 (烟台富美特信息科技股份有限公司)

▲联合单位:

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

内蒙古蒙牛乳业 (集团) 股份有限公司

▲合作单位:

内蒙古营养学会

上海市食品学会

内蒙古农业大学食品科学与工程学院

内蒙古农业大学乳品生物技术与工程教育部重点实验室

北京市食品药品安全企业联盟

北京联食认证服务有限公司

▲会议介绍:

自 2019 年以来, 乳及乳制品检测与控制技术交流会已经连续成功举办了三届。交流会汇集全国检测行业众多专家学者、乳品行业龙头企业以及优秀的仪器设备商, 探讨乳品行业最新检测技术、聚焦行业痛点、共话行业心声, 会议规模达 300 人以上。

今年, 食品伙伴网计划举办“2022 (第四届) 乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛”, 与行业同仁共聚呼和浩特。

▲会议亮点:

九大专题: 40+会议主题, 直击乳品行业热点难点!

行业大咖: 面对面交流, 探讨乳品行业最新检测技术!

龙头乳企: 分享实践经验, 推动乳品行业健康发展!

▲会议内容:

专题一、乳制品行业发展趋势:

专题二、乳制品中微生物检验与控制:

专题三、乳制品中有害物质的检验与控制:

专题四、功能性成分使用与检验:

专题五、新型检验技术的开发及应用:

专题六、婴幼儿配方乳粉配方注册:

专题七、益生菌培育与应用:

专题八、未来实验室管理与建设:

专题九、乳类新产品的研发与控制:

会议内容持续更新中, 敬请期待……

▲费用标准:

标准费用: 2200 元/人;

限时优惠: 9 月 15 日前报名 1800 元/人,

团体费用: 同一家单位 3 人及以上报名: 1800 元/人, 同一家单位 10 人及以上报名: 1200 元/人。

▲报名咨询: 联系人: 张金凤 13370917540 (微信同号) QQ: 3103849236 邮箱: train03@foodmate.net

4、2022 食品微生物检验实际操作培训班

▲培训内容:

- (1). GB4789. 1-2016 食品微生物学检验总则;
- (2). GB4789. 2-2016 菌落总数测定;
- (3). GB4789. 3-2016 大肠菌群计数;
- (4). GB4789. 4-2016 沙门氏菌检验;
- (5). GB4789. 7-2013 副溶血性弧菌检验;
- (6). GB4789. 10-2016 金黄色葡萄球菌检验;
- (7). GB4789. 30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验;
- (8). GB4789. 38-2012 大肠埃希氏菌计数

▲培训排期:

- 第 98 期食品微生物检验实际操作培训班 9 月 3-6 日 南京
第 99 期食品微生物检验实际操作培训班 10 月 22-25 日 广州
第 94 期食品微生物检验实际操作培训班 10 月 22-25 日 重庆
第 100 期食品微生物检验实际操作培训班 11 月 5-8 日 济南
第 103 期食品微生物检验实际操作培训班 11 月 26-29 日 杭州
第 104 期食品微生物检验实际操作培训班 12 月 17-20 日 烟台

▲费用标准: 标准费用: 2500 元/人, 团体费用: 同一家单位 4 人及以上报名: 2300 元/人

▲报名咨询: 苏琳 18153529010 (微信同号) QQ: 446616377 邮箱: meeting@foodmate.net

5、2022 食品采样岗位技能等级培训 (高级班)

▲时间地点: 2022 年 11 月 24-25 日 山东·济南

▲培训讲师: 政府检测机构行业专家

▲主要内容简介

专题一: 抽样检验基础知识

- 1、食品抽样相关法律法规及标准解读
- 2、食品安全概率抽样方法介绍
- 3、食品安全采样方案设计方法指导
- 4、食品安全国抽细则中的样品分类
- 5、食品安全国抽系统的信息填报
- 6、监督抽检中样品的包装和运输

专题二: 监督抽检专项技能讲解

- 1、监督抽检中无菌抽样技能及要求
- 2、监督抽检中食用农产品抽样技能及要求
- 3、监督抽检中流通、生产、餐饮环节抽样技能及要求
- 4、监督抽检中质控环节的设计, 如全程序质控、运输质控、设备质控
- 5、监督抽检专项技能案例分析
- 6、监督抽检中抽样过程注意事项

议题持续更新中...

▲费用标准: 标准费用: 1800 元/人;

限时优惠: 9 月 16 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;

▲会议详情: <http://bbs.foodmate.net/thread-1287486-1-1.html>

▲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】食品中常见致病菌及快速检测技术简介

直播时间：2022年8月24日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=935&fuid=154861>

主讲人：王敬卫

老师介绍：

王敬卫，食品伙伴网检测服务事业部微生物组技术人员，对食品微生物检验有丰富的实操经验。

主要内容：

近几年，国内外频发的食源性疾病给公众身体健康与生命安全、社会、经济带来严重危害，食源性疾病已成为不断扩大的公共卫生问题之一，引起各国政府的高度关注。而食品中致病菌污染是导致食源性疾病的重要原因，预防和控制食品中致病菌污染是食品安全风险管理的重点内容。本次课程将为大家详细介绍食品中常见致病菌及快速检测技术。

- 1、常用国标概述
- 2、常见致病菌介绍
- 3、微生物快速检测

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1286522-1-1.html>

“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=154861>

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

【线上课程】实验室检测设备维护保养系列课程-①原子吸收光谱仪维护保养

▲时间：2022年8月24日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=920&fuid=154861>

▲主要内容：

第一节、原子吸收光谱仪维护保养

一、火焰原子吸收的优化

1. 元素灯的优化
2. 燃烧头位置的调整
3. 信号的优化

二、火焰原子吸收的维护保养

1. 每日要做的维护保养
2. 每月要做的维护保养
3. 日常故障的一些判断

三、石墨炉原子吸收的优化

1. 光路的优化

2. 石墨管的更换

3. 自动进样器的调节

四、石墨炉原子吸收的维护保养

1. 每日要做的维护保养

2. 每月要做的维护保养

第二节、气相色谱仪维护保养

第三节、电感耦合耦合等离子体质谱仪维护保养

第四节、液相色谱仪维护保养

第五节、离子色谱仪维护保养

第六节、气相色谱仪质谱联用仪维护保养

第七节、液相色谱质谱联用仪维护保养

第八节、电感耦合等离子体发射光谱仪维护保养

▲报名咨询：王老师 18106384220

【好课继续】“实验室检测结果有效性”系列直播课第二期

▲时间：2022年08月24日13:30-16:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=893&fuid=154861>

▲主要内容：过程质量监控是检测实验室保障结果有效性最重要的质量活动。

1. 过程质控用到哪些质控技术；

2. 这些质控技术控制的目的是什么；

3. 不同质控技术的判断准则如何设定；

4. 不同检测方法在进行过程质控中会应用哪些质控技术组合来保证日常结果的准确度等等，都将在这个课程中予以讲解。

▲报名咨询：王老师 18106384220

【食学实用】预包装食品标签标识与商业实践法律风险管理

▲时间：2022年8月25日19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=932&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 为何标识（立法背景）

2. 为谁标识（行为目的）

3. 标识什么（法律规范）

4. 如何标识（合规管理）

5. 靠谁标识（标签审查）

【食学实用】专业食品仓储规划设计与管理

▲时间：2022年8月30日10:00-11:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=930&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品仓储的现状

2. 仓储库规划与设计

3. 库位管理

4. 产品管理
5. 发货管理
6. 答疑

食品监督抽检问题答疑系列课程④抽检方案的制作流程

▲时间：2022年8月31日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=926&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 抽检方案的作用
2. 抽检方案编制的一般流程
3. 抽检方案编制时的注意事项

▲报名咨询：王老师 18106384220

新版 GB 4789.2、GB 8538 及相关标准解析专项培训班

▲主办单位：食品伙伴网（烟台联食检测科技有限公司）广东省食品学会

▲培训时间：2022年9月1-2日 线上直播

▲主要内容简介

专题一：新版 GB 4789.2 及相关标准的修订及解读

- 1、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》标准解读及重点修订内容
- 2、GB 4789.1-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》标准解析
- 3、GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》的标准解析及修订方向
- 4、GB 4789.28-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求》解析及测试片的验收要求
- 5、微生物学检验方法验证方案的制定原则及注意事项
- 6、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》的方法验证以及测试片方法的验证

专题二：GB 8538-2022《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》标准解读

- 1、GB 8538 新旧标准对比与重点修订内容
- 2、饮用天然矿泉水的样品采集、保存方法及要求解读
- 3、饮用天然矿泉水相关微生物指标（铜绿假单胞菌、大肠菌群及产气荚膜梭菌）检验方法的修订及相应培养基的验收。
- 4、GB 8538-2022《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》中微生物检验项目的方法验证注意事项

▲详情及报名咨询：王国昌 13735751117（微信同号）邮箱：meeting12@foodmate.net

新版 GB 2762-2022 和 维生素标准解读及应用技术专题培训班

▲时间：2022年09月07-08日 线上直播

▲主要内容：

专题一：新版 GB 2762-2022 限量标准解读及相关检测标准应用解析

GB 2762 重点修订内容（包含干制品折算应用原则等）；

GB 2762 指标要求（制定原则、GB 2762-2022 主要变化）；

食品类别变化；

GB 2762-2022 标准的使用技巧；

发言嘉宾：GB 2762 标准起草人

GB 5009.12 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》标准修订进展；

发言嘉宾：标准起草人

GB 5009.11 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》标准修订进展；

GB 5009.16 《食品安全国家标准 食品中锡的测定》标准修订进展；

样品前处理过程中注意事项；

方法验证及加标回收注意事项；

如何运用 GB 2762-2022 进行判定；

发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 刘丽萍 实验室副主任/教授

专题二：食品中维生素测定的相关标准解读

GB 5009.82-2016《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》标准解读及应用；

GB 5009.211 及 GB 5009.285 新旧标准对比与重点修订内容解读(微生物法)；

GB 5009.211-2022 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定的微孔板方法验证的注意事项；

食品中维生素测定用培养基及试剂的验收与管理；

GB 5009.285-2022《食品安全国家标准食品中维生素 B12 的测定》的方法验证、扩项注意事项(微生物法)；

发言嘉宾：国家乳制品质量检验检测中心

▲费用标准：

一个专题 799 元/人，两个专题 1300 元/人

▲报名咨询：郭翠艳：18453535084（微信同号）邮箱：meeting13@foodmate.net

新版 GB 4789.2 及食品中维生素的测定相关标准解析专项培训班

▲主办单位：食品伙伴网（烟台联食检测科技有限公司）

▲培训时间：2022 年 9 月 8 日 线上直播

▲主要内容简介

专题一：食品中维生素测定的相关标准解读

1、GB 5009.82-2016 《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》标准解读及应用；

2、GB 5009.211 及 GB 5009.285 新旧标准对比与重点修订内容解读（微生物法）；

3、GB 5009.211-2022 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定的微孔板方法验证的注意事项；

4、食品中维生素测定用培养基及试剂的验收与管理；

5、GB 5009.285-2022《食品安全国家标准 食品中维生素 B12 的测定》的方法验证、扩项注意事项（微生物法）。

专题二：新版 GB 4789.2 标准的修订及解读

1、GB 4789.2 新旧标准对比与修改依据

2、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》标准解读及重点修订内容

3、微生物学检验方法验证方案的制定原则及注意事项

4、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》的方法验证以及测试片方法的验证

▲详情及报名咨询：联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）邮箱：service01@foodmate.net

【免费·研讨会】生物安全环境控制研讨会

▲时间：2022 年 09 月 13 日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=939&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 新冠检测实验室环境控制要求及防护措施

2. 企业新冠疫情防控与环境清洁消毒

3. 干雾过氧化氢消毒机应用场景及特点介绍

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：联系人：金老师 18106383420（微信同号）

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09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）

BRCGS 全球食品安全标准第八版转第九版培训

▲时间：2022年10月25日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=923&fuid=154861>

▲培训内容：对比第八版，主要针对第九版的变化部分，做详细解读。

BRCGS 全球食品安全标准（第九版）培训

▲时间：2022年10月27-28日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=924&fuid=154861>

▲培训内容：

BRCGS Food Safety Standard 标准背景介绍

条款解读-高层管理承诺、HACCP、QMS

条款解读-现场标准、产品控制

条款解读-流程控制、人员要求

条款解读-高风险、高关注生产区

BRCGS 内部审核的要求、策划和实施

在线考试

各种活动，欢迎参与！

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动火热进行中！

▲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，发表在食品论坛实验室管理版块

（<http://bbs.foodmate.net/forum-60-1.html>），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：2022.8.3-2022.12.31

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1285755-1-1.html>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

食育视频科普创新大赛

▲时间：2022年8月-12月

▲详情介绍：为贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》的重要措施。配合中国居民膳食指南（2022）发布和全民营养周活动，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，为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台，鼓励食品及相关专业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，拟举办“食育视频科普创新大赛”

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zC84CD2LYLs1spYFo8mAmw>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【有奖调研】酱卤制品加工技术培训调研问卷，诚邀您的参与！

问卷地址：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_556

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）

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UkJkzMtcIx0pU0PpLnFYdg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【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）

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

【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/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：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw

食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理，协助企业有效评估产品的保质期。

▲报名咨询：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

▲详情介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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）

【能力比对】粮食中黄曲霉毒素和呕吐毒素检测实验室间比对

▲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：

小麦中呕吐毒素（脱氧雪腐镰刀菌烯醇）的测定

玉米中黄曲霉毒素的测定

▲报名联系：杨老师 18006456954（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】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】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

- [今麦郎饮品股份有限公司](#)
- [佳格投资（中国）有限公司](#)
- [上海泽臣供应链管理有限公司](#)
- [陕西宏达香料科技有限公司](#)
- [良辰谷语\(河南\)食品有限公司](#)
- [黄石市金贝乳业有限公司](#)
- [启东欧瑞食品有限公司上海分公司](#)
- [长沙市拿云餐饮管理有限公司](#)
- [广东哆比生物科技有限公司](#)
- [江阴市琥珀食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：承德良悦仙食品有限公司

承德良悦仙食品有限公司成立于 2015 年 9 月，总部是北京金鼎厨食品有限责任公司。自成立以来，一直专注于餐饮食品的研发和生产，公司旗下现有“良跃仙”、“豪力”、“卤仟味”三家食品厂、两个研发中心和一个体验中心。公司投资近三千万在承德市鹰手营子矿区省级现代食品园区建立生产基地 8000 平方米，拥有调味品、肉制品两大生产车间，采用国际先进的生产设备和食品工艺设立了调味品（中式调味酱料和西式酱汁）、肉制品、速冻食品（预制菜肴）和罐头制品四大标准化生产线。

公司拥有业内资深的技术专家和精英团队致力于餐饮类食品的研发、生产和销售，为客户提供国内外多样化食品运用、菜品推广、OEM 定制和项目开发。大力推动了食品标准化、餐饮连锁化的发展，让餐饮生意不再难做。良悦仙引领健康膳食、高品质餐饮食品行业的科学发展，为客户提供最优质的产品和服务，成为餐饮食品行业的领导品牌和对社会有贡献的企业！我的工厂，您的厨房。把产品交给我，您轻松做老板。为您而来，味您专业！

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1487655/>

肉制品研发 <http://www.foodmate.cn/job/show-14734.html>

岗位职责：

- 1、根据客户及销售部的需求开发新产品，设计新产品配方、原料选择、工艺研究、安全控制、成本核算，新产品工艺及标准制定；
- 2、根据新产品开发进度，及时组织安排产品的中试，并对生产等相关人员进行工艺技术培训；
- 3、执行并完成研发部的攻关项目，进行试验，记录试验参数及数据，并安排试验样品的发送和相应的技术服务；
- 4、利用新技术，新原料不断优化改善产品工艺，提高产品品质；
- 5、与销售部进行沟通并提供相应的信息服务；
- 6、跟进行业的新技术新产品。

任职要求：

- 1、食品科学、食品工程等大专及以上学历，专业知识具有 3 年以上大型肉类食品企业的产品研发的相关工作经验；
- 2、具备自主研发西式香肠、火腿、培根、发酵等中高端市场肉制品产品研发，同时对市场和客户调研与计划年度/季度/月度研发新产品的规划；
- 3、熟练使用办公软件，具备一定的管理经验，抗压能力强，能适应出差、能适应换岗。

销售经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14930.html>

岗位职责：

- 1、完成公司的销售目标，分析总结市场信息与反馈等，定期提供季度/月度/周度/每日调研报告。
- 2、开发和维护公司餐饮渠道客户，有团膳公司，连锁餐饮大客户，政企单位和幼儿园等资源。
- 3、领导安排的其他工作。

任职要求：

- 1、快速消费品（各种酱料，西式香肠，预制菜肴）行业相关销售经验，熟悉渠道销售和餐饮行业运营模式；
- 2、具有团队精神，较强的抗压工作能力，具备优秀的沟通能力，善于分析、发现销售机会点；
- 3、具备一定的管理经验，抗压能力强，能适应出差、能适应换岗。
- 4、工作地点：目前以北京、天津、河北、山东、黑龙江为主要销售区域，外派常驻。如果有自己的销售渠道，可以到其他城市开发新市场。

薪资结构：根据绩效来定每月基本薪资及提成。（责任业绩是 30 万/月—190 万/月，底薪范围是 4500 元/月—29000 元/月，年薪可达 50 万）

调味品研发 <http://www.foodmate.cn/job/show-14735.html>

岗位职责：

- 1、根据客户及销售部的需求开发新产品，设计新产品配方、原料选择、工艺研究、安全控制、成本核算，新产品工艺及标准制定；
- 2、根据新产品开发进度，及时组织安排产品的中试，并对生产等相关人员进行工艺技术培训；
- 3、执行并完成研发部的攻关项目，进行试验，记录试验参数及数据，并安排试验样品的发送和相应的技术服务；
- 4、利用新技术，新原料不断优化改善产品工艺，提高产品品质；
- 5、与销售部进行沟通并提供相应的信息服务；
- 6、跟进行业的新技术新产品。

任职要求：

- 1、食品科学、食品工程等大专及以上学历，专业知识具有5年以上大型食品企业的调味品产品研发的相关工作经验；
- 2、具备自主研发烹调酱汁、多功能炒菜酱、西式酱汁、即食（佐餐）、火锅蘸料等中高端市场调味品的研发，同时对市场和客户调研与计划年度/季度/月度研发新产品的规划；
- 3、熟练使用办公软件，具备一定的管理经验，抗压能力强，能适应出差、能适应换岗。

生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14783.html>

岗位职责：

- 1、负责生产计划的制定和调整。分析生产数据，参与和协助总经理制定相关的生产制度；
- 2、编制年度生产计划、生产作业指导书，进行生产调度、品质管理和控制；
- 3、负责车间日常员工管理，培训，指导及评估工作。车间生产成本管理，车间员工的安全三级教育、食品安全教育的培训的落地执行等；
- 4、负责组织生产、设备使用、安全检查、环保、生产统计等管理制度的拟订、修改、检查、监督、控制及实施执行；
- 5、设置并实施产品的进度、生产方法和流程；

任职要求：

- 1、5年以上食品制造企业生产管理经验；
- 2、熟悉食品生产制造的部门运作和流程，擅长生产控制及现场管理，精通生产制造的各个环节；
- 3、熟悉食品生产成本控制，统筹运作，熟悉生产作业流程和工艺规程、生产质量的控制管理，熟悉食品企业ISO9001：2000质量保证体系，HACCP体系；
- 4、具备优秀的组织能力、沟通能力、规划能力。

公司福利：奖励计划 年终奖金 休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日

公司地址：河北承德市鹰手营子矿区 203 工业区



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

客服 QQ:  **QQ交谈** 3146711400

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1. 食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2. 理化检测仪器：气质联用、液质联用、高效液相色谱（HPLC）、气相色谱（GS）、原子吸收光谱仪、全自动凯氏定氮仪、紫外可见光度计、水分测定仪等食品检测行业常用高级和基础仪器。

3. 食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4. 食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

联系人：陈经理 13365458616（微信同号）
15966526855（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate(www.foodmate.com)是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布供求信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

- [【食品论坛·大讲堂】食品中常见致病菌及快速检测技术简介](#)
- [【征文活动】【奖品丰厚】仪器设备维护保养达人招募活动火热开始啦！](#)
- [【官宣】关于召开第四届中式菜肴工业化加工技术论坛的通知](#)
- [【线上培训】2022 食品采样岗位技能等级培训](#)
- [【进出口大会】2022 进出口食品安全大会](#)
- [【官宣】2022 供应商食品安全管理大会](#)

热门分享：

- [【上新通知】新版食品中兽药最大残留限量查询系统上线啦！](#)
- [食品安全国家标准目录（截至 2022 年 8 月共 1455 项）](#)
- [BRCGS 第九版内审检查表（最终校对免费版）](#)
- [磷酸盐保水剂在肉制品中的应用](#)
- [《客户投诉处理流程\(详尽\)》《QCC 基础培训教材》《供应商质量管理培训全》等](#)
- [《客诉处理流程》《如何运用 SWOT 分析法》《HACCP 在苹果汁生产中的应用》等](#)
- [23350 限制过度包装计算表](#)
- [分享一个扑蝇灯安装的位置要求](#)

热门讨论：

- [猪猪面馆 2022 年之 33：你遇到拿不到薪酬的情况吗，最后咋解决的？](#)
- [进口橙汁检出安赛蜜不合格，盒马被罚款 48 万元](#)
- [商品条码使用：能印刷多个条码在袋子上吗？](#)
- [食品生产企业一年累计违反食品安全法三次](#)
- [月饼包装合法问题 求助](#)
- [根据 GB23350 新规在月饼中放叉子算搭售吗？](#)
- [食品名称里面可以带历史人物名字吗？](#)
- [五步蛇能否用于普通食品生产](#)
- [食品委托生产问题](#)
- [标签上生产厂家的问题](#)
- [做餐饮需要申办什么资质](#)
- [关于压片糖果的营养营养成分表可否标注钙含量和维 D 的求助](#)
- [网店标题被打假人举报说是虚假宣传怎么办](#)
- [检测报告的检测依据与产品执行标准不一致可以嘛](#)
- [餐饮服务者自己做的月饼，密封定量销售属于预包装食品吗？](#)
- [食品安不安全，取决于各部门的监管制度](#)
- [包装生产中，产品名产：xxx，少打了产字，变成了品名称，这样子这批货要紧吗](#)
- [企业标准中的 S 是什么意思？](#)
- [《产品质量法》中关于产品质量要求的疑惑](#)
- [关于标签标识问题](#)

[参考外省同类产品的企业标准制订本企业标准是否侵权](#)

[沙棘籽作为普通食品的依据是什么？](#)

[关于食品标签打印瑕疵的求助](#)

[铁盒包装内有独立包装的小酥饼，同种产品，外包装标签怎么做](#)

[食品安全总监来了 责任重大](#)

[更衣室里设铁皮更衣柜，更衣柜里没紫外线灯，可以吗？](#)

[普通食品，搞个胶囊包装，说是非卖品，或者内部使用，不对外销售，有没有风险](#)

[食品公司每年做检测报告需要花多少钱？感觉开食品公司光检测报告都做不起](#)

[今天份 EMO，作为质量人，我想把“质量是企业发展的生命”这句话，打个问号？](#)

[卷膜杀菌问题](#)

[风淋室难以清扫](#)

[对于更衣间，有什么要求！？](#)

[食用葡萄糖能作为普通食品原料吗？](#)

[小弟第一次做罐头，总是胖听，求解！](#)

[关于新食品原料使用范围](#)

[中性乳复配稳定剂，出现下图悬浮物，什么成分呢？](#)

[这样的原始报告表格是对的吗？](#)

[短保食品微生物检测求助！！](#)

[关于高压湿热灭菌法 是否需要烘干的问题](#)

[食品检测可以全部外包么](#)

[腌制肉加工车间这么布局可行吗？](#)

[功能食品类](#)

[小人互撕，强者搭桥](#)

[对工作标准苛刻？](#)

[看各种职场问题有感](#)



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