

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 45

总第931期

2022-12-05

盘一盘2022年11月海关出了哪些食品领域新政

2022年11月食品行业舆情盘点

【案例】普通食品宣传  
“辅食”误导消费者，  
商家遭处罚

各色“米”的营养价值有何不同？

2022年12月共有94项食品及相关标准正式实施，  
新增标准占75.5%

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2022 年 11 月食品行业舆情盘点  
各色“米”的营养价值有何不同？

2022 年 10 月 239 批次食品化妆品未准入境

盘一盘 2022 年 11 月海关出了哪些食品领域新政

【案例】二锅头标注“皇家贡酒” 酒企被罚 20 万

《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》解读

【案例】普通食品宣传“辅食”误导消费者，商家遭处罚  
肉牛肉羊防止误用“瘦肉精”等禁用物质技术性指导意见

总局答复 | 餐饮店能否在制作食品过程中加入或使用蝶豆花（蝶豆花粉）

2022 年 12 月共有 94 项食品及相关标准正式实施，新增标准占 75.5%

## 国内预警

中华人民共和国农业农村部公告第 625 号

海关总署公告 2022 年第 119 号（关于进口古巴蜂蜜产品检验检疫要求的公告）

2022 年 10 月全国未准入境食品化妆品信息

国民营养健康指导委员会办公室关于征求成人高脂血症食养指南等系列指南（征求意见稿）意见的函（国卫食品营便函〔2022〕211 号）

## 国际食品

德国食品安全七项原则

日本福岛县养鸡场首次爆发禽流感

新加坡饮料标签分级新规将于 2022 年底实施

越南农产品顺利进军中国、新西兰和日本市场

俄罗斯或将对水产品采用电子兽医证书进行认证

印尼颁发关于控制食品添加剂中二甘醇和乙二醇含量的通知

## 国际预警

我国产某品牌白腐乳在英国被召回

欧盟通报我国出口绿茶和抹茶粉不合格

我国两家企业出口的金针菇被列入 FDA 红名单

2022 年 11 月中国出口韩国食品违反情况（11 月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 47 周）

2022 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 29 日更新）

## 食品科技

冬油菜促弱控旺保安全越冬技术意见

食品领域新疆 2023 年度中央引导地方科技发展资金拟分配到企业项目公示

农业农村部发布畜牧业应对寒潮暴雪天气技术指导意见

陕西公示中央引导地方科技发展资金计划 2023 年拟立项项目（第一批）  
食品领域有 6 项

食品伙伴网讯 2022年11月食品行业舆情信息如下：

2022年11月食品行业舆情盘点	
1、	“知名糕点门店老鼠在展柜旁乱窜”上热搜
2、	面包包装配料栏写着“保密”引热议
3、	火锅店回应奶茶汤底中加“三花淡奶”
4、	知名商超一门店因销售面包中出现活蟑螂被罚10万元
5、	校园食品安全问题频现
6、	“工人徒手抓水果放罐头里”引关注
7、	女子买零食拆出双层包装 保质期差4月
8、	顾客点龙虾做标记上菜后发现被换
9、	女子网售河豚鱼干被判赔23万元
10、	云南咖啡豆陷香精疑云

### 1、“知名糕点门店老鼠在展柜旁乱窜”上热搜

11月初，“知名糕点门店老鼠在展柜旁乱窜”的话题登陆微博热搜，引发网友关注。

11月7日，有网友拍下浙江杭州一鲍师傅糕点店有一只老鼠在展示柜前乱窜。

11月8日，鲍师傅糕点在微博上发布情况说明并致歉。情况说明中称，发生相关情况后，门店停止了生产经营活动，当日所生产的产品在当时进行了报废处理。同时门店也联系了食安部门及工程部门进场排查漏洞进行处置。经调查发现，该异物处于柜台玻璃的夹层处，来源于外部入侵。因门店在柜台两侧做了密封，异物被挡在玻璃外立面与柜台之间，未接触食物，也未接触生产区域。目前，门店已经对相关漏洞进行了封堵，同时对门店进行了全面消杀，并经过了第三方的现场检验。

11月8日，杭州市上城区政府新闻办公室官方微博“上城发布”也发布情况通报称，上城区市场监管局11月7日晚获悉相关信息后，执法人员立即前往涉事糕点门店进行现场调查，并约谈该店负责人。目前该店已停业整顿，店内所有食品均已销毁，并在店内开展全面消杀工作。

### 舆情点评

本次事件中，鲍师傅能够第一时间针对舆情进行回应，监管部门也及时跟进，在很大程度上避免了舆情的发酵。作为知名糕点品牌，鲍师傅需要严格落实食品安全主体责任，严把食品安全关，加强门店监管，及时查漏补缺，增强虫害消杀工作，避免类似事件再次发生，保证消费者的饮食健康安全。

### 2、面包包装配料栏写着“保密”引热议

近日，湖南一位消费者爆料，其网购的一款赠品面包外包装配料一栏写着“保密”，各项营养成分则是打满了问号。事件一经曝光，引发各方激烈讨论。

随后，涉事商家回应称，该产品属于非卖品，现在属于试吃的阶段。目前，该款产品已下架。

更多内容详见：[2022年11月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

民以食为天，粮安则民安。在我国，粮食按照品种来分，包括谷物、大豆、薯类三类。谷物中的稻谷、小麦又被称为“口粮”。

作为口粮中的稻谷加工而成的米，是人体补充营养和碳水化合物最重要的一种食材。

米的种类很多，根据口感的不同，可以被分为：糯米（糯软香滑），如长糯米、圆糯米等；粳米（粘稠、柔软），如东北大米、珍珠米、江苏圆米等；籼米（蓬松、硬实），如丝苗米、猫牙米、泰国香米<sup>[1]</sup>等。

根据颜色的不同，又可以分为有白米、黄米、红米、紫米、黑米、绿米。

### 01 白米

白米顾名思义，为白色的米，不管是粳米还是籼米，通称为大米，最为常见，是我们生活中最为普遍的口粮。

这种米一般都是经过高度精炼的，由于碾磨过程过于精细，稻米失去了最有营养的胚芽、麸皮部分，从而导致膳食纤维、必需脂肪酸、B族维生素的流失。

每100g白米约含能量365kcal，碳水化合物78.5g，蛋白质8.5g，脂肪0.7g，膳食纤维2.6g；维生素B<sub>1</sub> 0.25mg，维生素B<sub>2</sub> 0.02mg，维生素B<sub>6</sub> 0.44mg，烟酸4mg。

### 02 黄米

黄米又叫小米、粱米、粟米、粟谷，颜色淡黄，故称为黄米。

其富含蛋白质、脂肪、糖类、维生素B<sub>2</sub>、烟酸和钙、磷、铁等营养成分，非常易被人体消化吸收，故有“保健米”之称。

每100g黄米约含能量351kcal，碳水化合物76.9g，蛋白质9.7g，脂肪1.5g，膳食纤维4.4g；维生素B<sub>1</sub> 0.09mg，维生素B<sub>2</sub> 0.13mg，烟酸1.3mg，锌2.07mg。

### 03 红米

红米又称为南米、机米，属于有色稻米的一种，属于籼米，其外皮呈紫红色，内部为红色。

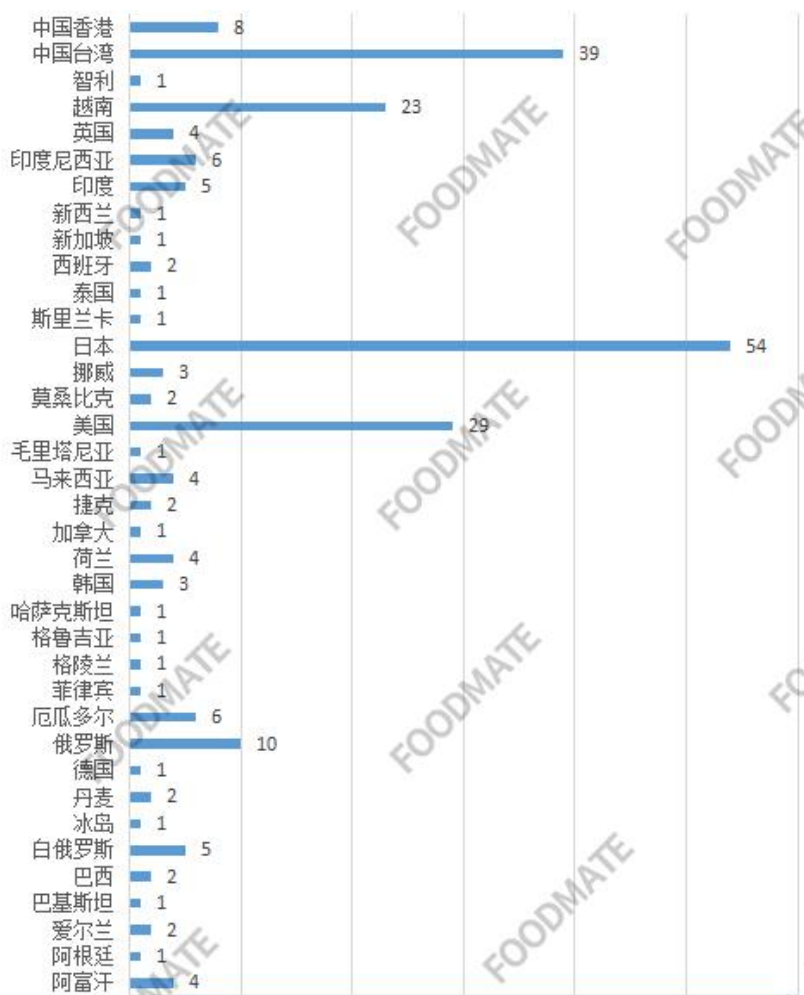
米质较好，营养价值也较高，富含的微量营养素（锌铜铁硒钼钙锰等）含量比白米高0.5-3倍，含有黄酮类化合物、生物碱、植物甾醇以及胡萝卜素等成分，具有清除自由基、延缓衰老、免疫调节的多种生理功效<sup>[2-6]</sup>。

每100g红米约含能量352kcal，碳水化合物70.6g，蛋白质8g，脂肪3.0g，膳食纤维4.5g；维生素B<sub>1</sub> 0.26mg，维生素B<sub>2</sub> 0.06mg，维生素B<sub>6</sub> 0.12mg，烟酸1.7mg。

更多内容详见：[各色“米”的营养价值有何不同？](#)

**食品伙伴网讯** 近日，海关总署公布了2022年10月全国未准入境食品化妆品信息。2022年10月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品239批次，其中食品234批次、化妆品5批次。

信息显示，未准入境的食品产地有阿富汗、阿根廷、爱尔兰、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、冰岛、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、菲律宾、格陵兰、格鲁吉亚、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、加拿大、捷克、马来西亚等。其中，来自日本的未准入境食品数量最多，有54批次，涉及饮料、调味品、糖果、饼干等。



未准入境食品产地

未准入境食品不合格原因主要集中在标签不合格、感官检验不合格、含有未获检验检疫准入的动物源成分、货证不符、检出动物疫病、微生物污染问题、食品添加剂使用问题、未按要求提供证书或合格证明材料等。其中，未按要求提供证书或合格证明材料问题居首位，有57批次产品因该问题未准入境，涉及水产品、饮料、糖果、啤酒、茶叶等。另外，还有少部分食品检出超过保质期、包装不合格、污秽腐败、产品霉变、检出未标示的转基因成分等问题。

更多内容详见：[2022年10月239批次食品化妆品未准入境 来自日本的不合格食品数量最多](#)

### 海关总署公告 2022 年第 105 号

#### 关于进口乌兹别克斯坦甜瓜干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乌兹别克斯坦共和国植物保护检疫局关于乌兹别克斯坦甜瓜干输华检验检疫要求议定书》规定，11 月 1 日起，允许符合以下相关要求的乌兹别克斯坦甜瓜干进口。

[海关总署公告 2022 年第 105 号（关于进口乌兹别克斯坦甜瓜干检验检疫要求的公告）](#)

### 海关总署公告 2022 年第 106 号

#### 关于公布《海关高级认证企业标准》的公告

为深入贯彻落实党中央、国务院关于推进社会信用体系建设的决策部署，进一步深化“放管服”改革，推动外贸保稳提质，根据《中华人民共和国海关注册登记和备案企业信用管理办法》（海关总署令第 251 号），总署对《海关高级认证企业标准》（海关总署公告 2021 年第 88 号发布）进行了修订。现将修订后的《海关高级认证企业标准》（通用标准、单项标准）予以发布。海关总署公告 2021 年第 88 号同时废止。

[海关总署公告 2022 年第 106 号（关于公布《海关高级认证企业标准》的公告）](#)

### 海关总署公告 2022 年第 107 号

#### 关于进口白俄罗斯小麦粉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白俄罗斯共和国农业与食品部关于白俄罗斯共和国小麦粉输华检验检疫要求议定书》规定，11 月 1 日起，允许符合以下相关要求的白俄罗斯小麦粉进口。

[海关总署公告 2022 年第 107 号（关于进口白俄罗斯小麦粉检验检疫要求的公告）](#)

### 海关总署公告 2022 年第 108 号

#### 关于进口越南鲜食香蕉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越南社会主义共和国农业与农村发展部关于越南鲜食香蕉输华植物检疫要求的议定书》规定，11 月 8 日起，允许符合以下相关要求的越南鲜食香蕉进口。

[海关总署公告 2022 年第 108 号（关于进口越南鲜食香蕉植物检疫要求的公告）](#)

更多内容详见：[盘一盘 2022 年 11 月海关出了哪些食品领域新政](#)

### 违法事实

当事人生产的多款二锅头酒瓶瓶身、酒盒外包装上标注“源自 1163 皇家贡酒”、“源自 1163 年皇家贡酒”、“源自 1163 年皇宫贡酒”字样，但当事人提供的相关材料无连续性、继承性、可追溯的历史记载。当事人虚假提高了自身美誉度，损害了其他经营者利益，误导了消费者。

### 处罚结果

现责令当事人改正违法行为，并罚款 200000 元。

行政处罚决定书文号：京技管市监处罚（2022）\*\*\*号

行政相对人名称：北京\*\*\*酒业股份有限公司

行政相对人类别：法人及非法人组织

统一社会信用代码：\*\*\*\*\*

工商注册号：\*\*\*\*\*

法定代表人：\*\*\*

违法行为类型：《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第一款

违法事实：当事人生产的“\*\*牌”42度北京二锅头（\*龙）白酒、42度北京二锅头（\*\*型小方瓶）白酒、42度\*\*大顺北京二锅头白酒、北京二锅头\*\*窖42度白酒、北京二锅头经典\*\*50度白酒、北京二锅头经典\*\*46度白酒等多款酒瓶瓶身、酒盒外包装上标注“源自 1163 皇家贡酒”、“源自 1163 年皇家贡酒”、“源自 1163 年皇宫贡酒”字样，当事人提供的相关材料无连续性、继承性、可追溯的历史记载。2019年6月，当事人接受河北省保定市满城区市场监督管理局调查，因违反《反不正当竞争法》第八条第一款的规定，构成虚假宣传的行为，保定市满城区市场监督管理局于2020年2月10日对当事人作出行政处罚。2020年7月13日，当事人提起行政诉讼，河北省保定市竞秀区人民法院于2021年1月12日作出驳回其诉讼请求的一审判决。当事人提起上诉，河北省保定市中级人民法院于2021年4月28日作出“驳回上诉，维持原判”的终审判决。我单位接到的15件移转举报线索中，时间跨度自2021年11月至2022年4月，其中有12件商品照片显示生产日期为2020年2月10日之后，即接到保定市满城区市场监督管理局处罚决定书后所生产；有6件商品照片显示生产日期为2021年4月28日之后，即接到河北省保定市中级人民法院法院判决之后所生产。当事人称违法行为发生后即召开内部会议进行管理整顿，及时通知相关经销商及合作商组织开展涉案产品的召回工作，将召回的涉案产品暂存于当事人公司或合作商库房内，当事人提供的视频、照片等证据材料可以显示其针对“42度龙瓶”、“46度龙瓶”、“50度龙瓶”、“42度\*\*大顺瓶”、“\*\*窖瓶”、“小方瓶”、“扁方瓶”等涉案产品，分别实施了召回、更换合格包材、遮盖加贴违法字样或销毁问题包装等整改措施，通过多种处理方式采取补救手段，主动减轻、消除不良社会影响。酒的外瓶、外包装盒作为消费者购买商品最直接参考的标准，应是商家实施正确商业宣传的媒介，当事人生产的上述酒品外包装上标注“源自 1163 皇家贡酒”、“源自 1163 年皇家贡酒”、“源自 1163 年皇宫贡酒”等字样的描述与实际不符，当事人虚假提高了自身美誉度，损害了其他经营者利益，误导了消费者。

更多内容详见：[【案例】二锅头标注“皇家贡酒” 酒企被罚 20 万](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 2022年11月7日，国家市场监督管理总局发布了《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》（下称《指南（征求意见稿）》），《指南（征求意见稿）》整合了以下文件中标签要求有关内容，同时重点参考《婴幼儿配方乳粉产品配方注册标签规范技术指导原则（试行）》的内容，进行了部分的调整与增补。

相较于之前发布的《特殊医学用途配方食品标签、说明书样稿要求（试行）》，《指南》（征求意见稿）更加完整且详细的说明了特医食品包装标识的要求，虽然该《指南（征求意见稿）》不具备强制性，但对企业的实际操作更具有指导意义。在此，食品伙伴网整理了《指南（征求意见稿）》的部分亮点如下，仅供各位同行参考。

序号	文件名称
1	中华人民共和国食品安全法
2	特殊医学用途配方食品注册管理办法
3	特殊医学用途配方食品注册申请材料项目与要求（试行）（2017 修订版）
4	特殊医学用途配方食品标签、说明书样稿要求（试行）
5	GB 13432 2013 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
6	GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
7	特殊医学用途配方食品常见问题及解答

### 亮点一

首次设置特医食品专属标志（下图所示），并对其直径大小、整体比例、印刷颜色等作出具体规定。专属标志可以更好的与其他食品区别开来，有利于认知传播。



### 亮点二

产品名称，参照了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册标签规范技术指导原则（试行）》的大部分内容，同时首次提出商品名称字体和颜色不得比通用名称更突出显著以及商标文字字号不得大于商品名称字号的要求。

### 亮点三

首次明确若标准中已有明确规定的，原则上不应作为配方特点进行描述，如 GB 25596 中规定只有经过预糊化后的淀粉才可以加入到特殊医学用途婴儿配方食品中，不得使用果糖。对于这类产品，在配方特点/营养学特征中不宜出现“马铃薯淀粉经预糊化处理”等描述。这里食品伙伴网理解的是原本属于正常工艺流程的，不能因为消费者不了解，就宣传为卖点。

更多内容详见：[《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》解读](#)

文章来源：食品伙伴网



### 违法事实

上海\*\*\*食品有限公司在天猫“\*\*品牌旗舰店”销售“芝麻海苔鸡肉酥”，于2022年5月25日发布含有“辅食”内容的广告网页。经查实：“芝麻海苔鸡肉酥”生产单位是江苏\*\*\*集团股份有限公司，该公司的食品生产许可证明细表没有生产特殊膳食食品的许可，故宣传“辅食”没有法律依据。

当事人的行为属于《中华人民共和国广告法》第二十八条第二款第（二）项：“广告以虚假或者引人误解的内容欺骗、误导消费者的，构成虚假广告。（二）商品的性能、功能、产地、用途、质量、规格、成分、价格、生产者、有效期限、销售状况、曾获荣誉等信息，或者服务的内容、提供者、形式、质量、价格、销售状况、曾获荣誉等信息，以及与商品或者服务有关的允诺等信息与实际不符，对购买行为有实质性影响的”所指行为。

### 处罚结果

处罚款人民币伍仟圆整。

上海市嘉定区市场监督管理局

### 行政处罚决定书

沪市监嘉处（2022）\*\*\*\*\*号

当事人：上海\*\*\*食品有限公司；

统一社会信用代码：\*\*\*\*\*；

法定代表人：\*\*；

住所：上海市嘉定区\*\*\*；

2022年7月26日、8月12日，我所接\*\*、\*\*举报，发现当事人涉嫌发布虚假广告。为查清事实，遂经区局批准于2022年8月15日立案调查。2022年8月26日，当事人委托付志接受案件调查，本局对当事人委托人付志进行了询问，制作了询问笔录，并查获其它相关证据材料。本案未采取行政强制措施。

经调查，当事人在天猫“\*\*品牌旗舰店”销售“芝麻海苔鸡肉酥”，于2022年5月25日发布含有“辅食”内容的广告网页。经查实：“芝麻海苔鸡肉酥”生产单位是江苏\*\*\*集团股份有限公司，食品生产许可证号：SC\*\*\*\*\*。该公司的食品生产许可证明细表没有生产特殊膳食食品的许可，故宣传“辅食”没有法律依据。至2022年8月15日案发，当事人共计销售销售了15份，合计567.65元，退款166.93元，实际销售额400.72元。

更多内容详见：[【案例】普通食品宣传“辅食”误导消费者，商家遭处罚](#)

牛羊肉是重要的“菜篮子”产品，市场需求旺盛。一些养殖者为了提高牛羊增重速度，少数收购贩运及屠宰者为了非法注水增重，故意使用“瘦肉精”等禁用物质，带来较大质量安全隐患，各级农业农村部门对此保持“零容忍”，坚决严查重处。监管中也发现，部分牛羊及其产品检出“瘦肉精”等禁用物质系误用投入品所致。为指导肉牛肉羊养殖、收购贩运和屠宰者提高风险防控能力，更好保障产品质量安全，特制定技术性指导意见。

### 一、禁止使用的药物及其他化合物

以《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）为准。包括β-兴奋剂类及其盐、酯，酒石酸锶钾，汞制剂（氯化亚汞（甘汞）、醋酸汞、硝酸亚汞、吡啶基醋酸汞），毒杀芬（氯化烯），卡巴氧及其盐、酯，呋喃丹（克百威），氯霉素及其盐、酯，杀虫脒（克死螨），氨基砒，硝基呋喃类（呋喃西林、呋喃妥因、呋喃它酮、呋喃唑酮、呋喃苯烯酸钠），林丹，孔雀石绿，类固醇激素（醋酸美仑孕酮、甲基睾丸酮、群勃龙（去甲雄三烯醇酮）、玉米赤霉醇），安眠酮，硝咪烯脘，五氯酚酸钠，己二烯雌酚、己烯雌酚、己烷雌酚及其盐、酯，锥虫砷胺，万古霉素及其盐、酯。其中，β-兴奋剂类及其盐、酯就是俗称的“瘦肉精”。

### 二、违法使用的后果

在肉牛肉羊中违法使用禁用药物，或者明知肉牛肉羊使用过禁用药物而提供屠宰等加工服务或销售其制品的，依照刑法及有关司法解释，以生产、销售有毒、有害食品罪追究刑事责任。对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处五年以上十年以下有期徒刑，并处罚金；致人死亡或者有其他特别严重情节的，处十年以上有期徒刑、无期徒刑或者死刑，并处罚金或者没收财产。

有关部门在监督执法中，通常抽取牛羊尿液或肌肉、内脏等组织样品进行检测。根据相关科学研究，“瘦肉精”在毛发中的残留时间很长，停用12周以上仍能检测到。农业农村部据此制定了利用毛发样品检测“瘦肉精”的技术标准，只要曾经违法使用，此后将无处遁形。

### 三、防止误用的技术措施

（一）强化架子牛羊选购把关。养殖者要从正规渠道购买架子牛羊进行育肥或种牛羊进行繁育。有条件的养殖者可以使用“瘦肉精”快速检测试纸，按照说明书上的方法对牛羊尿液进行筛查，判断要购买的牛羊近期是否饲喂过“瘦肉精”。如果没有检测条件，可以在购买时采集牛羊毛发或饲料样品，并保留购销合同和用药记录等证据，确保出现“瘦肉精”筛查阳性事件时有足够的证据来维护自身合法权益，如果不能提供相关证据，买方（养殖者）也将受承担相应的法律责任。

（二）从正规渠道采购投入品。养殖者要从正规渠道购买兽药、饲料和饲料添加剂。饲料和饲料添加剂中的所有组分应在《饲料原料目录》《饲料添加剂品种目录》以及农业农村部允许添加的中药类药物中。不购买和使用禁用、停用兽药以及假、劣兽药、人用药、原料药和未赋兽药二维码的兽药。要特别注意甄别网购、上门推销、厂家直销的兽药、饲料及饲料添加剂。拒绝购买和使用以“非药品”“动保产品”“微生态制剂”“中草药”等名义进行售卖的假兽药、假饲料和饲料添加剂。有条件的养殖者可进行检测筛查把关。

更多内容详见：[肉牛肉羊防止误用“瘦肉精”等禁用物质技术性指导意见](#)

## 总局答复 | 餐饮店能否在制作食品过程中加入或使用蝶豆花（蝶豆花粉）

问：

请问在天猫网店很多售卖的蝶豆花（蝶豆花粉）产品能否在饮品店等餐饮店（经营性质）制作食品过程中加入或使用，未发现蝶豆花禁止使用的规定或公告，也未查询到蝶豆花属于新食品原料等公告，这样未有禁止性规定，又允许售卖蝶豆花，餐饮店制作食品过程中使用或加入（作为食品原料或调色）是否违法？市场监管部门发现此类经营行为是否需要依法查处？如违法违反了具体什么法律法规，请明示相关依据或文件公告等！

答：

一、“蝶豆花”不是国家卫生健康委员会批准的新食品原料，也不在法律法规禁止食品中添加、使用的名单以及有毒有害的非食品原料目录中；二、蝶豆花在我国多地都有广泛种植和食用的习惯。国家卫生健康委员会虽未批复“蝶豆花”作为新食品原料，但并非所有有食用习惯和传统的食品均需经该委许可；三、在韩国和我国台湾地区，都曾经发出过关于蝶豆花的食用风险预警。鉴于以上情形，建议消费者尽量少食用此类植物。

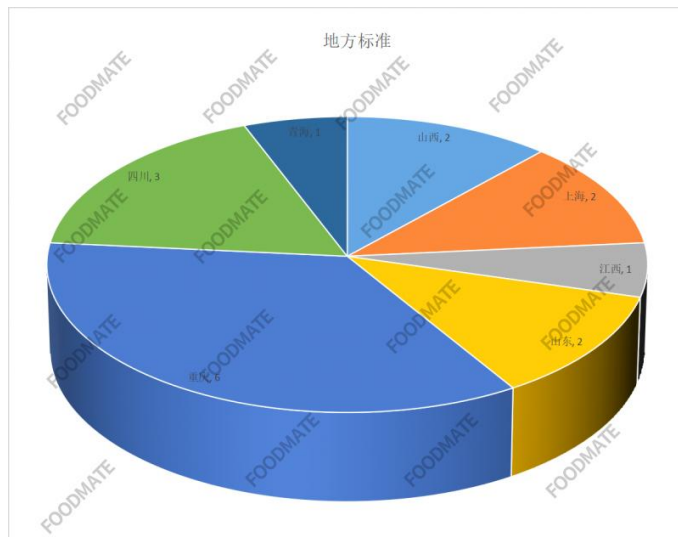
回复部门：执法稽查局 时间：2022-12-02

# 中国食品

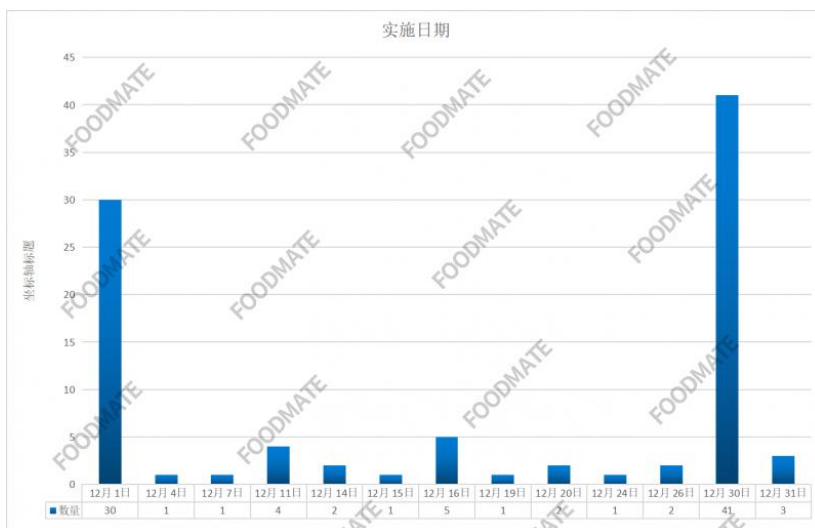
## 2022年12月共有94项食品及相关标准正式实施，新增标准占75.5%

食品伙伴网讯 据不完全统计，2022年12月共有94项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准23项，新增标准71项，新增标准占标准总数的75.5%。

12月起实施的标准中，国家标准35项，地方标准17项，行业标准5项，团体标准35项，其他2项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。其中，地方标准涉及山西、上海、江西、山东、重庆、四川、青海。



12月30日起实施的标准数量最多，有41项，其次，12月1日起实施的标准有30项，其他标准实施日期分别为12月4日、7日、11日、14日、15日、16日、19日、20日、24日、26日、31日。



其中，《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022），将于2022年12月30日正式实施。该标准代替了《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015），修订后标准适用范围进一步扩大，纳入了市场上出现的添加菌种饮料、饮料浓浆、添加果蔬汁、添加大豆蛋白等新型饮料形式。与原标准相比，此次修订细化了术语定义描述，扩大了理化指标适用范围，统一了固体饮料菌落总数指标，完善了标识要求。（相关报道：[《食品安全国家标准 饮料》2022版与2015版标准比对解读](#)）

更多内容详见：[2022年12月共有94项食品及相关标准正式实施，新增标准占75.5%](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国内预警

## 中华人民共和国农业农村部公告第 625 号

黄广农占等 438 个稻品种、935HA 等 827 个玉米品种、华棉 702 等 49 个棉花品种、金源 802 等 70 个大豆品种，经第四届国家农作物品种审定委员会第十次会议审定通过。

现予公告。

附件：黄广农占等 1384 个品种审定信息

农业农村部

2022 年 11 月 30 日

附件：

 [中华人民共和国农业农村部公告第 625 号. ofd](#)

文章来源：农业农村部

# 国内预警

## 海关总署公告 2022 年第 119 号（关于进口古巴蜂蜜产品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（以下称中方）和古巴共和国农业部（以下称古方）有关输华蜂蜜的检验检疫和卫生要求规定，即日起，允许符合要求的古巴蜂蜜进口：

### 一、检验检疫依据

（一）法律法规以及部门规章。

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》，以及《进出口食品安全管理办法》《进口食品境外生产企业注册管理规定》等。

（二）双边议定书。

《中华人民共和国海关总署和古巴共和国农业部关于输华蜂蜜的检验检疫和卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

### 二、准予进口的古巴蜂蜜产品（以下简称产品）范围

产品是指蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。

### 三、产品生产企业要求

向中华人民共和国出口蜂蜜的生产企业应当经中方注册。古方主管部门对拟输华蜂蜜生产企业进行审核，认定其符合中方法律法规、标准及议定书要求的，向中方推荐。只有获得中方注册的生产企业才允许向中国出口产品。

### 四、有关检验检疫要求

（一）古方确认其境内无亮热厉螨（*Tropilaelaps mites*，又称小蜂螨）。

（二）为产品提供原料的蜜蜂须来自位于古巴国境内的养蜂场，该养蜂场应在当地主管部门登记且受到有效监管。蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于有毒蜜源植物和转基因植物。

（三）养蜂场周围半径 5 千米 12 个月内，无美洲蜂幼虫腐臭病（*American foulbrood of honey bees*）、欧洲蜂幼虫腐臭病（*European foulbrood of honey bees*）。

（四）对于狄氏瓦螨（*Varroa*，又称大蜂螨）和蜂房小甲虫（*Aethinatumida Murray*）的检疫要求：该批产品已使用孔径小于 0.42mm 滤网过滤；或经过中心温度 50℃ 以上至少 24 小时或中心温度不高于 -12℃ 至少 24 小时处理，以确保杀灭狄氏瓦螨和蜂房小甲虫，并采取必要措施，有效去除其残体。

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 119 号（关于进口古巴蜂蜜产品检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

# 国内预警

## 2022年10月全国未准入境食品化妆品信息

2022年10月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件1、附件2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2022 年 10 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2022 年 10 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

更多信息查询详见：[进境食品抽检数据查询](#)

# 国内预警

## 国民营养健康指导委员会办公室关于征求成人高脂血症食养指南等系列指南（征求意见稿）意见的函（国卫食品营便函〔2022〕211号）

各有关单位：

为贯彻落实《健康中国行动（2019-2030年）》《国民营养计划（2017-2030年）》，发展传统食养服务，发挥食药物质、新食品原料等营养健康作用，有效防控我国人群主要慢性疾病的发生发展，提升居民营养健康素养，我办组织起草了《成人高脂血症食养指南（征求意见稿）》等系列指南。现向社会公开征求意见，请于12月9日前将反馈意见按意见反馈表格式一并反馈我办。逾期不反馈，将视为无不同意见。

感谢支持！

联系人：郝丽鑫、徐娇

联系电话：010-68791473、68791474（传真）

邮箱：spyyc@nhc.gov.cn

附件： 1. 成人高脂血症食养指南（征求意见稿）.pdf

 2. 成人高血压食养指南（征求意见稿）.pdf

 3. 儿童青少年生长迟缓食养指南（征求意见稿）.pdf

 4. 成人糖尿病食养指南（征求意见稿）.pdf

 5. 意见反馈表.pdf

国民营养健康指导委员会办公室

2022年11月21日

更多内容详见：[国民营养健康指导委员会办公室关于征求成人高脂血症食养指南等系列指南（征求意见稿）意见的函（国卫食品营便函〔2022〕211号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)



2022 年是中德建交 50 周年，半个世纪以来在两国的共同努力下，彼此之间建立了成熟的交往机制，相互尊重，优势互补。

在食品领域，两国的合作不仅体现在食品的研发、生产以及经贸等方面，同时在食品安全监管领域也有诸多沟通与协作。2021 年中德两国签署《中华人民共和国国家市场监督管理总局与德意志联邦共和国联邦食品农业部关于食品安全监管合作的联合意向声明》，在此框架下，国家市场监督管理总局将与德国联邦食品农业部在食品安全监管领域开展更加深入合作与交流。借此机会，食品伙伴网对德国食品安全监管的主要原则做一个简单的介绍。

德国是高度发达的资本主义国家，也是世界上食品工业最发达的国家之一，食品工业是其第四大工业产业。德国不仅是食品生产大国也是消费大国，因此政府对食品安全问题高度重视。为了能够充分保障食品安全、降低风险，德国政府制定了食品安全七项基本原则，如图 1 所示。



图 1 德国食品安全七项原则

### 01 企业责任原则

无论是农户、餐饮业主、食品企业亦或是超级市场，都必须保证其生产、经营的食品符合食品安全要求、符合现行的食品法规。食品生产经营者应当遵守“谨慎义务”（Sorgfalts-pflicht），否则将会导致严重的后果。因此，食品生产链条中的所有单位，应通过必要的措施，如建立自检自查制度，来确保职责范围内的食品安全。对于不符合有关食品卫生、污染物限量、标签标识法规要求的食品将被从市场上撤除，相关食品生产经营者也会因此承担民事和/或刑事责任。

对于生产企业而言，最重要的食品安全质量管理体系为“危害分析与关键控制点”（HACCP）方案。早在 1998 年，HACCP 体系原则就被写入了当时的《德国食品卫生法规》。2006 年，一系列欧盟卫生法规开始生效时，该方案也已被纳入到了欧盟法规中。

### 02 可追溯原则

从 2005 年起，欧盟的所有食品生产经营企业不仅需要记录食品销售去向的信息，还必须掌握原料来源信息，以确保在发生食品安全问题时能够快速找到原因，并且在必要的情况下撤回或召回问题产品。食品包装上应标有批次号或者日期，以便企业和监管机构进行识别。对于牛奶、肉制品等动物性来源的食品还应标识椭圆形识别标识（ovale Identitätskennzeichen），其中包括了生产企业的批准号及其所在的国家、联邦州。

更多内容详见：[德国食品安全七项原则](#)

文章来源：食品伙伴网

据日本广播协会（NHK）11月29日报道，日本福岛县伊达市的一家养鸡场在死鸡体内检测出“H5型”禽流感病毒。这是福岛县养鸡场首次确认出现禽流感，该县正在对养鸡场内饲养的约1.7万只鸡进行处理。

11月28日上午，伊达市养鸡场接到消息称死亡家禽的数量正在增加，简易检测显示禽流感呈阳性反应。

通过进一步的基因检测，检测出“H5型”禽流感病毒。福岛县政府开始对该养鸡场饲养的约1.7万只鸡进行处理。

这是福岛县养鸡场首次确认出现禽流感，也是日本东北地区养鸡场自今年秋天以来，继青森县和宫城县之后发现的第3例禽流感。

**食品伙伴网讯** 糖尿病在新加坡是一个严重的健康问题，如果不采取任何措施，到 2050 年，新加坡糖尿病居民人数预计将达到 100 万。为了进一步遏制糖尿病的发展，新加坡政府于 2021 年 12 月 30 日发布《食品条例（第 2 号修正案）》（以下简称“修订条例”），要求在新加坡零售的含较高糖分和反式脂肪的预包装饮料，必须贴上 Nutri-Grade 标签，并禁止发布与“D”级 Nutri-Grade 饮料相关的广告。该修订条例将于 2022 年 12 月 30 日施行。

### 01 适用的产品范围

修订条例适用于拟在新加坡零售的 Nutri-Grade 饮料。

主要包括：

- a) 预先包装好的即饮饮料，预先包装或制成，并装在瓶子、罐头、纸盒、包装袋或其他类似的容器中出售；
- b) 预先包装好的粉末或浓缩液，在作为饮料饮用前用液体重新配制或稀释；
- c) 自动饮料售货机销售的饮料，包括汽水机和自动咖啡机售卖的饮料。

但不包括：

- a) 在 20℃ 时酒精含量超过 0.5% (v/v) 的饮料；
- b) 在销售地点或场所手工配制的饮料，例如，在餐饮场所内现制、包装后，可由消费者带走或配送至消费者的新鲜饮品（比如泡泡茶、咖啡/茶、豆奶）；
- c) 特殊用途食品，比如婴儿配方奶粉、糖尿病患者食物等。

### 02 Nutri-Grade 饮料分级系统

饮料根据 Nutri-Grade 分级系统可分为四个颜色编码等级“A 级（深绿色）”“B 级（浅绿色）”“C 级（黄色）”或“D 级（红色）”。其中 A 级代表含糖量和饱和脂肪最低，D 级代表含糖量和饱和脂肪最高。需要注意的是，Nutri-Grade 饮料中的总糖量是指饮料中的任何单糖和双糖，包括新型糖，如阿洛酮糖和异麦芽酮糖。制造厂家、本地进口商和分销商必须根据修订条例的规定，准确地确定 Nutri-Grade 饮料的等级。Nutri-Grade 分级系统如表 1 所示。

表 1 Nutri-Grade 分级系统

等级	A	B	C	D
含糖量(克/100 毫升)	≤1	>1 至 5	>5 至 10	>10
饱和脂肪含量 (克 / 100 毫升)	≤0.7	>0.7 至 1.2	>1.2 至 2.8	>2.8
使用非糖替代品	不得含有任何非糖替代品	可含有允许使用的非糖替代品		

更多内容详见：[新加坡饮料标签分级新规将于 2022 年底实施](#)

文章来源：食品伙伴网

越南农业与农村发展部植物保护局 11 月 24 日上午公布消息，越南已成功为部分农产品打开出口市场。具体的是，龙眼成功进入了日本市场、红薯进入了中国市场、柠檬和柚子进入了新西兰市场。

2022 年可能是越南农产品取得最多收获的一年。

在百香果、榴莲和香蕉成功出口到中国市场后，近日，两国共同签署了《关于越南红薯输华植物检疫要求的议定书》。

2022 年 11 月 15 日，越南与新西兰也签署了协议，为越南柚子和柠檬出口到新西兰市场敞开大门。近日，日本农林水产省（MAFF）也公布了自 2022 年 11 月 18 日起允许越南新鲜龙眼出口到该市场的决定。

越南植物保护局局长黄忠认为，打开国际市场并签署议定书以促进农产品通过正贸渠道销往国外，这一举措将为越南出口农产品创造透明的法律条件，同时为使越南农民以更专业、更高效和更具规模的方式开展生产活动注入了动力，进而有助于提高农民们的收入水平。

在下个阶段，越南农业与农村发展部将对上述农产品开展第一批出口活动，旨在逐渐加大对这些农产品的出口力度。

植物保护局和地方有关机关将与出口企业、包装单位和农民们并肩同行，以保证红薯、龙眼、柠檬和柚子等尽快送到中国、新西兰和日本等市场的消费者手中。

植物保护局领导希望，农产品出口价值链的参与者继续及时更新信息并保持紧密配合，以确保现有市场上的农产品贸易顺畅，并扩大进入新市场的机会。因此，在高质量和高价值种植区的基础上进一步增强竞争力并成功打造越南农产品品牌。（完）

## 俄罗斯或将对水产品采用电子兽医证书进行认证

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 11 月 29 日消息：2022 年 11 月 29 日，俄罗斯相关机构和部门在堪察加彼得罗巴甫洛夫斯克举行了有关水产品认证和流通问题的会议，与会代表包括兽植局中央和地方官员、行业协会和鱼类产品出口商代表。

与会者向兽植局提议通过俄罗斯出口中心“单一窗口”（“单一窗口”是一个系统，旨在为企业从某一点，即在出口过程中通过出口商的个人账户在线访问政府网站和其它服务内容）采用电子形式签发兽医证书。

自 2022 年以来，堪察加边疆区和楚科奇自治区共计出口 4254 批次重达 106099.5 吨水产制品。

## 印尼颁发关于控制食品添加剂中二甘醇和乙二醇含量的通知

**食品伙伴网讯** 依据印尼食品药品监督管理局法律库网站信息，印尼食品药品监督管理局 2022 年 12 月 1 日下午公开了关于《食品添加剂山梨糖醇糖浆、甘油、丙二醇等乙二醇、二甘醇注册登记和/或进口要求的通知》。通知要求印尼食品添加剂山梨糖醇、甘油、丙二醇的注册和/或进口都需要控制乙二醇、二甘醇残留限量。通知同时要求食品企业也要遵守该要求，进口食品中如果含有食品添加剂山梨糖醇、甘油和或丙二醇，在进口过程中，作为合规性证据，需要提供认可实验室或政府实验室的分析报告。同时，在产品注册过程中也需要提供合规性证据。目前通知已生效。

据悉，此前印尼已暂停出售多款含有二甘醇（Diethylene glycol）和乙二醇（ethylene glycol）的儿童感冒糖浆，并认为可能是某些产品中含有二甘醇和乙二醇可能是导致多名儿童死于急性肾损伤，死亡幼儿多数 5 岁以下。

# 国际预警

## 我国产某品牌白腐乳在英国被召回

**食品伙伴网讯** 据英国食品标准局（FSA）消息，2022年11月30日，英国食品标准局发布通告称，Interlink Direct Ltd 正在采取预防措施召回一款白腐乳，因为在该产品的某些批次中发现了蜡样芽孢杆菌。受召回产品的信息如下：



据通告，受召回产品的名称为 WZH White Bean Curd，重量为 240g，保质期到 2023 年 8 月 28 日。

蜡样芽孢杆菌引起的症状包括腹痛、胃痉挛、水样腹泻、恶心和呕吐。

英国食品标准局建议消费者不要食用上述产品，可将其退回获得全额退款。

# 国际预警

## 欧盟通报我国出口绿茶和抹茶粉不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022年11月25日，欧盟通报我国出口绿茶和抹茶粉不合格。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
2022-11-25	法国	绿茶	2022.6875	高效氯氟氰菊酯（ $0.027 \pm 0.014$ mg/kg）；毒死蜱（ $0.017 \pm 0.009$ mg/kg）	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-11-25	法国	茶叶	2022.6883	丁醚脲（ $0.89 \pm 0.45$ mg/kg）；呋虫胺（ $0.13 \pm 0.06$ mg/kg）；哒螨灵（ $0.12 \pm 0.06$ mg/kg）；高效氯氟氰菊酯（ $0.021 \pm 0.011$ mg/kg）；毒死蜱（ $0.011 \pm 0.00$ mg/kg）；苯醚甲环唑（ $0.079 \pm 0.040$ mg/kg）	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-11-25	德国	抹茶粉	2022.6886	苯并(a)芘和多环芳烃含量高	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报

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，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。



# 国际预警

## 我国两家企业出口的金针菇被列入 FDA 红名单

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国两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
99-35	2022-11-28	山东济宁	Shandong Youhe Biot echnology Co., Ltd.	金针菇	李斯特菌
99-35	2022-11-28	上海	Shanghai YongRongCh ang Co., Ltd	金针菇	李斯特菌

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，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年11月中国出口韩国食品违反情况（11月汇总）

**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. 11. 01	京仁厅	器具及容器包装	调料盒	양념통	SHENYANG ZHEHENG OUTDOOR CO, LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	白色：86mg/L, 米白色：72mg/L	~
2022. 11. 01	京仁厅	加工食品	盐渍苏子叶	염장갯잎 SALTED PERILLA LEAF	DANDONG JIANGYUAN FOODSTUFF PRODUCT CO LTD	大肠杆菌超标	n=5, c=1, m=0, M=10	n1=10, n2=75, n3=0, n4=0, n5=35	2022-09-22 ~ 2023-09-21
2022. 11. 01	京仁厅	加工食品	鱿鱼酱	오징어젓 SEASONED SQUID	QINGDAO XINXINGKANG FOOD CO., LTD	大肠杆菌超标	n=5, c=1, m=0, M=10	n1=40, n2=40, n3=110, n5=35	~ 2023-10-07
2022. 11. 01	京仁厅	农林产品	紫苏	들깨	HUADIAN JIN MENG AGRICULTURAL DEVELOPMENT CO., LTD.	残留农药（氧乐果）超标	0.01 mg/kg 以下	0.056 mg/kg	2022-10-09 ~
2022. 11. 02	京仁厅	器具及容器包装	5分钟锅巴汤饭	5분 바로 밥 누룽지 가마솔밥	GUANGDONG HENGGUANG HARDWARE INDUSTRY CO., LTD	镍超标	0.1 mg/L 以下	1.4 mg/L	~
2022. 11. 02	京仁厅（平泽）	农林产品	新鲜西兰花	신선 브로콜리	CHICHENG SHENGFENG AGRICULTURAL TECHNOLOGY DEVELOPMENT CO LTD	残留农药（苯醚甲环唑、啞菌酯）超标	苯醚甲环唑：0.01 mg/kg 以下 啞菌酯：0.05 mg/kg 以下	苯醚甲环唑：0.03 mg/kg 啞菌酯：0.08 mg/kg	~

更多内容详见：[2022年11月中国出口韩国食品违反情况（11月汇总）](#)

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 47 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 9 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
2022-11-21	波兰	塑料勺	2022. 6764	初级芳香胺迁移	分销至其他成员国/退出市场; 公共警告-新闻稿	警告通报
2022-11-21	西班牙	餐具 (盘子、碗和冰勺)	2022. 6766	未经授权使用竹纤维	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2022-11-22	西班牙	板栗	2022. 6799	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-11-23	西班牙	厨具	2022. 6829	初级芳香胺迁移 (0.018 mg/kg; 0.009 mg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-11-23	德国	食品补充剂	2022. 6834	2-氯乙醇超标 (15 mg/kg)	通知国未分销/从收件人处撤回; 通知当局	警告通报
2022-11-24	法国	茶叶	2022. 6867	高效氯氟氰菊酯 (0.023 ± 0.012 mg/kg), 最大残留限量为 0.01 mg/kg	产品尚未投放市场/退回至发货人	拒绝入境通报
2022-11-25	法国	绿茶	2022. 6875	高效氯氟氰菊酯 (0.027 ± 0.014 mg/kg); 毒死蜱 (0.017 ± 0.009 mg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-11-25	法国	茶叶	2022. 6883	丁醚脲 (0.89 ± 0.45 mg/kg); 呋虫胺 (0.13 ± 0.06 mg/kg); 哒螨灵 (0.12 ± 0.06 mg/kg); 高效氯氟氰菊酯 (0.021 ± 0.011 mg/kg); 毒死蜱 (0.011 ± 0.00 mg/kg); 苯醚甲环唑 (0.079 ± 0.040 mg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-11-25	德国	抹茶粉	2022. 6886	苯并 (a) 芘和多环芳烃含量高	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格塑料勺销往了波兰和瑞典。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，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月29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	11月4日	速溶咖啡（BOMBAX COFFEE）	BHILE INDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA		巴西	指定外添加剂使用、检出细菌总数 $3.0 \times 10^5$ /g	名古屋	株式会社 YUTAKA LOGISTICS	自主检查 行政检查
2	11月4日	生鲜酸橙叶		ECHOPHARM LTD.	越南	检出丙环唑 0.11 ppm	関西空港	株式会社 YENMINH	监控检查
3	11月4日	其他调味料（TOQUE DE CHEF AMACIANTE DE CARNE COM TEMPERO）	GENERAL MILLS BRASIL ALIMENTOS LTDA.		巴西	检出指定外添加剂：TBHQ $1 \mu\text{g/g}$	神戸	株式会社 ケーエスジー	自主检查
4	11月4日	黄油豆		TRIPLE FISH CO., LTD.	缅甸	检出氰化物 540 ppm	横浜	有限会社 TKコンサルティング	命令检查
5	11月4日	鱼子酱（CAVIAR OSCIETRA）	GOURMET HOUSE		波兰	检出指定外添加剂：硼酸 0.388 g/kg	成田空港	CAVIAR HOUSE&PRUNIER JAPAN 株式会社	自主检查
6	11月4日	无加热摄食冷冻食品：冷冻卷贝类（FROZEN MARINATED BALONE）	FUZHOU RIXING AQUATIC FOOD CO., LTD.		中国	检出细菌总数 $1.3 \times 10^7$ /g	成田空港	株式会社 三和海産	自主检查

更多内容详见：[2022年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月29日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

今年秋冬种期间，长江中下游部分地区伏秋连旱、气温偏高，油菜播栽期拉长，苗情旺弱并存、两极分化。据气象部门预报，近期寒潮天气将影响中东部地区，江汉、江淮等地先后有雨转雨夹雪和降温天气过程，对缓解主产区旱情、促进油菜生长较为有利，但部分旺苗和弱苗可能遭受冻害。针对当前气象条件和油菜苗情，围绕促弱、控旺、防渍、防冻、防病虫害“一促一控三防”，强化田间管理，培育冬前壮苗，确保安全越冬，夯实夺取明年油菜丰收基础。

（一）促弱转壮。部分地区因旱播期推迟，补播重播比例大，出苗不整齐，苗情长势偏弱，要抓住当前有利时机加强肥水运筹，促进苗情转化。中耕追肥。抓住雨前有利时机亩施5—10公斤尿素提苗，也可喷施植物生长调节剂、有机水溶性肥料等，促进早发壮苗。移密补稀。对明显缺苗地块，可以从出苗较好、品种相同的田块匀苗间苗及时移栽补苗，提高群体密度和整齐度。

（二）控旺保稳。秋播以来，气温持续偏高，部分播种偏早或播期适宜的地区，油菜长势偏旺，增加了后期冻害发生风险。长势较旺田块，可用烯效唑或多效唑兑水喷雾控旺，减少追肥尿素的用量，增加钾肥用量。此外，干旱年份会降低硼肥的吸收利用，干旱发生较重的地区蕾苔期结合“一促四防”喷施水溶性硼肥，防止春季出现“花而不实”。

（三）防渍抗旱。主产区旱涝并存，田间管理难度大，要搞好排水降渍和抗旱保苗。清沟理墒。利用晴好天气，及时清理疏通“三沟”，确保田间厢沟、围沟、腰沟“三沟”配套，达到沟沟相通、可排可灌，确保田内不积水，预防冬季渍害。抗旱保苗。长江下游及黄淮等秋冬干旱频发地区，广辟水源，积蓄雨水，增加池塘、水库蓄水，在发生干旱时及时灌水抗旱。如无灌溉条件，可采取通过叶面喷施抗旱保水剂、生长调节剂等方式增强油菜植株抗旱能力。

（四）防冻抗寒。油菜主产区前期温度偏高，冬季发生极端低温概率大，要将防冻害作为田间管理重点。中耕培土。在“冬至”前后施用腊肥后及时中耕除草、培土壅蔸，提高根系抗冻能力。以水调温。有条件的地方可用秸秆覆盖厢面增温保水，或及时冬灌，减轻冻害影响。化学调控。对生长过旺的油菜喷施烯效唑等化学调控剂，促进植株矮壮和根系发育，提高抗寒防冻能力。天气预报将出现急剧降温天气时，可提前2天喷施芸苔素内酯等增强油菜防寒抗冻能力。

（五）防病治虫。当前冬油菜主产区总体气温偏高，病虫害呈高发态势，各地要及时指导科学防治、推进专业化防治，最大限度减少病虫害损失。对根肿病，及时清理病株，或结合虫害防治，用氟啶胺加吡虫啉叶面喷施，发病期初期用氟啶胺溶液灌根处理。对虫害，可用噻虫嗪或高效氯氟氰菊酯防治蚜虫，用溴氰菊酯或阿维菌素防治菜青虫。对草害，可用盖草能或烯草酮防除禾本类杂草，或进行浅中耕锄草，抑制杂草生长。（农业农村部油料专家指导组全国农业技术推广服务中心）

食品伙伴网讯 11月26日，新疆维吾尔自治区科技厅公示2023年度中央引导地方科技发展资金拟分配到企业项目，食品领域有9个项目。

食品领域 2023 年度中央引导地方科技发展资金拟分配到企业项目表					
序号	项目名称	申报所属范围	申报单位	申报人	分管处室
4	加工番茄产业链创新平台建设及产品升级创制	科技创新基地建设	中粮屯河番茄有限公司（新疆加工番茄工程技术研究中心）	孙屏	规划处
10	优质西门塔尔牛高效育繁推关键技术集成研究与应用	科技创新基地建设	新疆豪子畜牧有限公司（新疆西门塔尔牛繁育工程技术研究中心）	牛志宏	规划处
17	新疆特色水果速冻果汁生产及质量控制关键技术集成与示范	科技成果转化	英吉沙德源农林科技有限公司	刘光磊	农村处
18	吐鲁番酿酒葡萄标准化种植及加工技术集成示范	科技成果转化	新疆吐鲁番新葡王酒业有限公司	潘迅	农村处
19	吐鲁番特色林果蒸馏酒产品质量标准体系研发与示范	科技成果转化	吐鲁番德源酒庄有限责任公司	李芳艳	农村处
20	鲜食葡萄双组分及商标卡保鲜产品研发和产业示范	科技成果转化	乌鲁木齐市格瑞德保鲜科技有限公司	张政	农村处
21	恰玛古有效成分提取制备与新产品开发	科技成果转化	柯坪县圣泉实业有限公司	党荣理	农村处
22	优质强筋高产春小麦品种“核春115”良种繁育及示范推广	科技成果转化	新疆新瑞禾农业发展有限公司	白生刚	农村处
26	新疆吐哈盆地葡萄芳香型蒸馏酒及利口酒生产关键工艺技术集成与示范	科技成果转化（东西部合作项目）	吐鲁番楼兰酒庄股份有限公司	张海军	援疆处

（来源：新疆维吾尔自治区科技厅）

原文链接：<http://kjt.xinjiang.gov.cn/kjt/c100264/202211/2f0fe4eab709453488472ddeeb80b2cc.shtml>

[2023 年中央引导地方科技发展资金拟分配到企业项目表.xlsx](#)

本网讯 近日，受强冷空气影响，我国自北向南经历了一轮大范围寒潮降温过程，目前仍在持续。此次降温幅度大，雨雪和大风天气影响范围广，给畜牧业生产带来了不利影响，新疆等地还出现大暴雪，给牲畜转场和越冬造成了较大困难。为有效应对寒潮天气，保障畜禽安全过冬，最大程度降低灾害损失，农业农村部畜牧兽医局组织畜牧生产专家编制了《畜牧业应对寒潮暴雪天气技术指导意见》，提出5项技术措施，积极应对。

**加固和修缮畜禽棚舍。**立即对畜禽棚舍和水、电等基础设施设备进行全面巡查、加固，重点排查存在隐患的老旧棚舍，及时转移畜禽，防止发生坍塌事故。因灾损毁圈舍一时难以修复的，要就地取材，采用树杈、玉米秸秆、薄膜等材料，修建简易圈舍。及时清理积雪，减少畜禽棚舍承重，防止被暴雪压塌造成人畜伤害。

**做好保暖防冻。**及时添置防寒保暖设施设备，合理采取圈舍密闭措施，做好畜禽保暖越冬。牛羊舍和开放式的猪禽舍要挂好草帘或盖上塑料薄膜等，以提高舍内温度。同时，可在白天气温较高时段开展畜禽舍通风换气，保持舍内空气新鲜，防止呼吸道疾病发生。

**强化饲养管理。**做好饲料营养调控，提高畜禽御寒能力。在保障饲料营养全面的前提下，应在畜禽日粮中适量添加能量饲料（如玉米、油脂等），可在原有基础上增加10%左右，以保证能量消耗，提高畜禽自身御寒能力。也可以适当添加一些多维、电解质等抗应激剂及免疫增强剂，减少应激反应。饲料饲喂前应仔细检查，不用霉变饲料饲喂畜禽，防止中毒。注意饮水卫生，尽量给畜禽提供温水，避免因饮用雪水造成传染性肠胃炎等消化道疾病和孕畜流产。

**加强饲草料储备和畜禽销售。**备足饲料、农用薄膜等物资，做好饲料、取暖燃料、疫苗、消毒药品、消毒设施、抢险工具等应急物资储备，防止因道路损坏、运输中断等导致的饲料等物资短缺。牧区要全面摸底排查，准确掌握饲草料储备和缺口情况。对于存在饲草料储备缺口的，要积极联系周边地区，协调饲草料调运和短距离走场等事宜。针对可能出现的饲草料等投入品及出栏畜禽调运困难，要组织做好产销衔接，畅通运输和销售渠道，维护畜牧业正常生产秩序。

**抓好动物防疫工作。**严格执行养殖场生物安全管理制度，及时进行畜禽、养殖场所、周围环境消毒灭源。密切关注疫情动态，做好畜禽免疫和补免工作，加强疫情巡查。一旦发生重大动物疫病，及时上报属地畜牧兽医部门，并严格落实扑杀、无害化处理等措施，严防扩散蔓延。近期要特别注意做好牛羊口蹄疫、非洲猪瘟、禽流感、传染性胃肠炎、流行性腹泻等疫病的防范。及时对死亡畜禽和污染物无害化处理，可采用洒生石灰深坑填埋或焚烧等方式，确保灾后动物疫情平稳。

# 食品科技

## 陕西公示中央引导地方科技发展资金计划 2023 年拟立项项目（第一批） 食品领域有 6 项

食品伙伴网讯 11 月 30 日，陕西省科学技术厅对中央引导地方科技发展资金计划 2023 年拟立项项目公示（第一批），其中，食品领域有 6 项，包括科技成果转移转化 4 项，区域创新体系建设 2 项。公示期自 2022 年 11 月 30 日至 12 月 6 日。

食品领域 2023 年中央引导地方科技发展资金项目

序号	项目名称	承担单位
	<b>三、科技成果转移转化</b>	
9	佳县枣花蜜生产及高值化利用关键技术研发	佳县丰禾生物科技有限公司
10	佳县红枣益生菌发酵产品开发与应用	佳县太阳升红枣科技有 限公司
11	佳县有机杂粮特色小食品及冲调粉加工工艺产业化研究与示范	榆林市黄土地现代农业综 合开发有限公司
12	红枣饲料产业化关键技术研发与示范应用	佳县方塌瑞兴种羊场
	<b>四、区域创新体系建设</b>	
13	苹果优质抗逆品种选育及果业种源创新示范	陕 西果树科学研究院有限公司
14	旱区高抗逆种质资源的鉴定和创新	杨 凌种业创新中心有限公司

（来源：陕西省科学技术厅）

原文链接：<https://kjt.shaanxi.gov.cn/kjzx/tzgg/292837.html>

 [拟承担 2023 年中央引导地方科技发展资金项目企业名单.pdf](#)

文章来源：食品伙伴网



# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

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

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

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

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: [fanyi@foodmate.net](mailto:fanyi@foodmate.net)

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 让合规 创造价值

### 食品安全合规服务

食品伙伴网食品安全合规事业部基于SaaS模式,以公有云+私有云相结合,为客户提供食品标准法规管理、产品指标管理、产品合规管理、工作流程管理等系统开发建设及维护服务;并依托专业的技术服务团队和顾问提供食品安全信息监测与分析、标准法规解读研究、产品合规审查与咨询、特殊食品注册备案及“三新”产品申报咨询代理、食品安全合规管理认证、专业技术交流培训等服务,为食品行业企事业单位提供全方位食品安全解决方案。

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

## > 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

## > 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种  
申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种  
申报

境外工厂注册

## > 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

## > 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定  
系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

## > 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

## > 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与  
研讨会

食品安全与标准法规  
研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

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

# 食品伙伴网展会推荐

## 预告 | 2022 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

### 2022 年会议预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	成都	<a href="#">2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
12 月	烟台	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
12 月 7-9 日	线上	<a href="#">保健食品研发备案&amp;注册线上培训班</a>
12 月 7-8 日	上海	<a href="#">2022 SIAL 世界食品产业峰会</a>
12 月 15-16 日	线上	<a href="#">药食同源基础及产品开发培训班（线上网络直播）</a>
12 月 19-21 日	宁波	<a href="#">第二届生物质高值化利用及工程论坛</a>
12 月 19-21 日	宁波	<a href="#">2022 生物基助剂研讨会</a>
11 月 29-12 月 2 日	琼海	<a href="#">2022 中国林草经济发展博鳌大会</a>
12 月 20-23 日	呼和浩特	<a href="#">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（呼和浩特）</a>
2 月 22-24 日	琼海市	<a href="#">2023 首届博鳌健康食品论坛暨博览会（FHE）</a>
3 月	济南	<a href="#">2023 第八届食品质量安全管理大会</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
4 月 20-23 日	琼海市	<a href="#">2023 全球食品饮料论坛</a>

### 2022 年展会预告:

12 月 16-18 日	合肥	<a href="#">2022 第六届中国国际现代渔业科技博览会</a>
12 月 16-18 日	青岛	<a href="#">2022 青岛国际预制菜食品展览会</a>
12 月 19-20 日	福建	<a href="#">2022 中国（福建）国际南方种业博览会</a>

### 2023 年展会预告:

1 月 6-8 日	厦门	<a href="#">2023 “供销优选” 博览会</a>
2 月 22-24 日	深圳	<a href="#">2023 春季全球高端食品展览会（全食展）</a>
2 月 25-27 日	上海	<a href="#">2023 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会</a>
2 月 26-28 日	济南	<a href="#">2023 年中国国际预制菜产业（山东）交易博览会</a>
3 月 1-3 日	广州	<a href="#">2023 广州国际工业自动化技术及装备展览会</a>
3 月 3-5 日	广州	<a href="#">GFE2023 第 44 届广州国际餐饮加盟展</a>
3 月 24-26 日	天津	<a href="#">2023 中国（天津）食品加工及包装机械展览会</a>
3 月 26-27 日	呼和浩特	<a href="#">2023 牛羊产业链（内蒙古）展览会</a>
3 月 26-28 日	呼和浩特	<a href="#">第十六届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛</a>

3月26-28日	呼和浩特	<a href="#">第十八届内蒙古食品加工与包装机械展览会</a>
3月29-4月1日	上海	<a href="#">第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会</a>
3月29-30日	合肥	<a href="#">第十一届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛</a>
3月30-4月1日	济南	<a href="#">2023 第 11 届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）</a>
4月13-15日	北京	<a href="#">第十三届北京国际餐饮业供应链展览会</a>
4月13-15日	北京	<a href="#">CRFE   2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会</a>
4月18-20日	青岛	<a href="#">2023 中国（青岛）奶业博览会</a>
4月18-22日	青岛	<a href="#">2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）</a>
4月19-21日	沈阳	<a href="#">2023 第十届沈阳餐博会</a>
4月22-24日	南京	<a href="#">2023 第 12 届中国（南京）国际食品饮料展览会</a>
4月26-28日	郑州	<a href="#">2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会</a>
4月26-27日	哈尔滨	<a href="#">第 28 届东北三省畜牧业交易博览会</a>
4月26-28日	成都	<a href="#">2023 第 19 届中国国际（西部）生化分析与实验室规划建设管理成都博览会</a>
5月7-9日	佛山	<a href="#">2023 中国饮品产业展览会</a>
5月10-12日	北京	<a href="#">第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）</a>
5月18-20日	上海	<a href="#">SIAL 国际食品展（上海）</a>
5月18-20日	广州	<a href="#">2023 第 14 届中国（广州）国际物流装备与技术展</a>
5月19-21日	济南	<a href="#">2023 第 17 届全国食品博览会</a>
5月25-27日	广州	<a href="#">2023 世界食品广州展（世食展）</a>
5月25-27日	西安	<a href="#">第 24 届西安国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
5月25-27日	青岛	<a href="#">2023 第 20 届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会</a>
5月27-29日	临沂	<a href="#">2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会</a>
5月28-30日	银川	<a href="#">第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛</a>
6月2-4日	天津	<a href="#">2023 第六届天津国际餐饮食材展览会</a>
6月6-8日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）</a>
6月6-8日	上海	<a href="#">2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">第二十一届世界制药原料中国展天然提取物展区</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展</a>
6月19-21日	北京	<a href="#">2023 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
7月6-8日	宁波	<a href="#">2023 浙江国际餐饮业博览会</a>
7月20-22日	昆明	<a href="#">2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会</a>
8月18-20日	青岛	<a href="#">2023 第 5 届青岛国际工业博览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">第 14 届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2023 上海国际渔业博览会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展</a>
10月25-27日	青岛	<a href="#">第 26 届中国国际渔业博览会</a>
11月1-3日	深圳	<a href="#">2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">FHC 2022 第二十六届上海环球食品展</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2023 包装世界（上海）博览会</a>

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[廊坊市奥环机械设备有限公司——食品机械](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海木辰生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[广州市华琪生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[广州测研科技有限公司——仪器试剂](#)

VIP 会员：更多信息量、更多优化推广手段辅助、多多渠道宣传、专业客服全天候在线。

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

# 食品伙伴网食学宝

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

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

## 看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

## 我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

## 联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 学宝儿: 18953571261 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿☎: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

# 食品伙伴网培训中心培训信息

**食品会议培训中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

**更专业：**专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

**更全面：**为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

**更实用：**为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

**会培中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

**会议频道** (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

**培训频道** (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：[ctc@foodmate.net](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

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

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

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

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

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

### 行业培训：

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

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

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

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

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



## 【学习】2022 年底 2023 年初学习、交流机会汇总（12.5 更新）

最新推出

### SEPA 培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（高级）

培训时间：2022 年 12 月 8-10 日

培训地点：线上

适用对象：感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓。

报名联系人：郝老师 15550063916（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/DC-Sstvmvkr4tbjgTdEkpw>

### 第四届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间：2022 年 12 月 8-9 日

报名参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1066&fuid=154861>

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/49skMReNZGkHpjWMLhFmMA>

### 《食品安全法》及其实施条例在酒类生产企业的应用解读及案例分析

▲时间：2022 年 12 月 9 日 14:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1069&fuid=154861>

主办单位：食品伙伴网

支持单位：北京联食认证服务有限公司

课程介绍：

近年来，酒类生产企业适用的相关法律法规在不断更新，酒类标准体系也发生了重大变化。食品安全风险的事前防控可避免不可逆转的健康乃至生命损害，对保障公众身体健康以及维护酒类行业健康发展至关重要。为了帮助酒类生产企业有效应用法律法规和标准，落实企业主体责任，提升内部质量管控水平，防控食品质量安全风险。食品伙伴网联合北京联食认证服务有限公司拟定于 2022 年 12 月 9 日举办“谈酒论道”系列公开课第三期课程“《食品安全法》及其实施条例在酒类生产企业的应用解读及案例分析”，公开课将在食品伙伴网旗下“食学宝”平台以线上直播方式开展。

培训对象

酒类生产企业主要负责人、食品安全管理总监、食品安全员；

酒类企业管理人员及其他从业人员。

讲师介绍

【李老师】食品伙伴网酒类法规标准专家、酒类产品认证专家、国家注册酒类高级检查员，2006 年开始从事酒类产品认证检查工作和酒类相关法律法规、标准的评审转化应用工作，具有丰富的酒类生产管理和技术质量管理经验。认证检查过百余家国内知名酒类生产企业，熟悉企业内部管理和食品安全风险控制管理；同时具有丰富的企业培训

经验，作为标准培训专家，先后为 30 多家大中型白酒企业及地方名酒企业进行食品质量安全控制专项培训讲课。  
交流互动

联系人：李老师：13522486109（微信同号）王老师：15110692985（微信同号）

### 精酿酒，智控味—珀金埃尔默酒类品质与安全研讨会

▲时间：2022 年 12 月 13 日 食学宝平台线上直播

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1067&fuid=154861>

▲主要内容：

13:35-14:00 我国白酒质量标准体系修订工作进展

发言嘉宾：全国白酒标准化技术委员会秘书处 孟 镇 高级工程师

14:00-14:25 白酒生产工艺讲解

发言嘉宾：知名白酒生产企业 资深生产工程师

14:30-14:50 珀金埃尔默白酒检测整体方案介绍

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 姚 亮 食品行业经理

14:55-15:20 红外光谱技术在白酒行业中的应用

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 张晋博 高级产品专员

15:20-15:35 PerkinElmer 色谱质谱仪器在白酒质控和安全方面的应用

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 李建飞 技术支持经理

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/uxzEAz-KUnRSw5vRYrgi8Q>

### 餐饮企业食品安全风险管控公益直播

培训时间：12 月 14 日 9:00-11:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1064&fuid=154861>

培训老师介绍：

原璐：食品伙伴网技术专家，从事质量及食品安全工作十余年，曾就职于一知名食品企业从事质量管理工作，后曾在餐饮服务企业负责供应商的审核、原物料品质把控及餐饮门店食品安全的管理提升，对工厂质量管理及餐饮门店食安管理有丰富的经验。

培训内容

餐饮企业食品安全风险管控

\* 2022 年餐饮舆情数据及监督抽检分析

\* 餐饮企业落实主体责任的建议

\* 餐饮企业风险管控要点分析

联系人：方静女士：13356941975（微信同号）

### 【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点（二）

直播时间：2022 年 12 月 15 日 15:00-16:30

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1070&fuid=154861>

主讲人：罗老师

老师介绍：罗志芳，食品伙伴网合规咨询顾问。目前主要从事化妆品合规咨询、标签审核、质量管理工作。拥有多年化妆品行业从业经验，包括化妆品实验室管理、在线质量管控、来料管控、质量管理体系建设及化妆品法规咨询等。曾任职于国内知名化妆品企业。

主要内容：

一、厂房设施与设备

二、物料与产品管理

三、产品生产管理

四、产品销售管理

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1300764-1-1.html>

【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点（一）

回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1311&fuid=154861>

## 2022 益生菌在线峰会

时间:2022年12月27日（全天）

主办方：食品伙伴网、美中健康产品协会（HPA）、国际益生菌协会（IPA）

会议亮点：

《2022 功能食品行业白皮书》和《2022 益生菌行业白皮书》发布

行业专家+企业专家精彩分享

细分益生菌产品解决方案展示

报名联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mx2wJFVPoYcsLUKfKZrt2A>

“实验室检测结果有效性”系列直播课第六期—各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断

▲培训时间：12月中下旬 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

1. 如何结合质控数据或者补充检测来判断检测结果的准确性

2. 结合 CNAS-GL015-2022 《判定规则和符合性声明指南》和 CNAS-TRL-010-2019 《测量不确定度在符合性判定中的应用》

3. 限量附近的检测结果的处理和判定

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/GVCi\\_b829b3mtS6kJRYcTg](https://mp.weixin.qq.com/s/GVCi_b829b3mtS6kJRYcTg)

▲费用标准：标准费用：399元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384450（微信同号）

## 食学宝点播课推荐：

食学宝VIP会员349元/年！800多门食品好课免费学！

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

### 1. 【199元·VIP免费】保健食品口服液生产及设备

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1274&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 概述：口服溶液的定义、特点、配方组成、三种生产工艺流程。

2. 纯化水制备

3. 口服液包装与预处理

4. 口服液生产及设备

5. 生产注意问题及质量控制

6. 常见问题及解决办法

### 2. 【19.9元·VIP免费】大米生产许可证审查细则解读

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1310&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 法律法规及大米主要分类

主要介绍了与大米相关的法律法规及稻谷的分类、大米的分类、大米的简要加工过程。

2. 大米生产许可证审查细则解读

主要讲解了大米的生产场所要求、生产工艺流程、主要生产设备、质量管理要求、抽样及检验要求、现场核查容易出现的质量问题及风险等。

### 3. 【19.9元·VIP免费】 食学实用系列课程之一-食用农产品购销法律风险管理

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1182&fuid=154861>

▲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

### 4. 【49.9元·VIP免费】《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1254&fuid=154861>

▲课程内容与安排:

1. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》制定背景。
2. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》条款解读。

## 线上·培训·会议

### 线上直播 | 保健食品研发备案&注册培训班

时间: 2022年12月7-9日

报名和直播地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1054&fuid=154861>

报名联系人: 丁老师 15853516576 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/eMfxKDSNNe1Zxl8uFnrdRg>

### SEPA 培训—感官分析实操培训班—QDA/CATA (高级)

培训时间: 2022年12月8-10日

培训地点: 线上 (线下转)

适用对象: 感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

课程特点:

理论+实操, 最大化培训效果;

实用性强, 系统学习感官分析技术;

经典实例, 丰富感官分析实践经验;

专家团队, 与您分享感官分析精髓。

报名联系人: 郝老师 15550063916 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/DC-Sstvmvkr4tbjgTdEkpw>

### 第四届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间: 2022年12月8-9日

报名参与地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1066&fuid=154861>

地点: 线上 (线下转)

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/49skMRenZGkHpjWMLhFmMA>

## 实验室检测设备维护保养系列课程-③离子色谱仪维护保养

▲培训时间：食学宝平台线上直播

2022年12月1日 20:00-20:30（已结束 50元，11人）

2022年12月8日 20:00-20:30

2022年12月15日 20:00-20:30

2022年12月22日 20:00-20:30

▲详情链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=991&fuid=154861>

▲主要内容：

第一课：高压平流泵的使用与维护

第二课：色谱柱的使用与维护

第三课：影响保留与分离的因素

▲费用标准：标准费用：49.9元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）

## 兽药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2022年12月08日 食学宝平台线上直播

▲报名和详情链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1036&fuid=154861>

▲主要内容：

09:00-09:50 GB 31659.4-2022 食品安全国家标准 《奶及奶粉中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：中国兽药药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙雷 研究员

09:50-10:20 液质联用技术在硝基呋喃上的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 牛夏梦 液质联用技术资深应用工程师

13:30-14:20 GB 31657.3-2022 食品安全国家标准 《蜂产品中头孢类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：宁波市农业科学研究院 吴银良 研究员

14:20-14:50 兽残新标准方法优化思路探讨及难点应对

发言嘉宾：岛津企业管理（中国）有限公司 殷桃 市场部食品第三方行业负责人

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/TSc\\_8XE1ex9TXUG9Hs-Bzg](https://mp.weixin.qq.com/s/TSc_8XE1ex9TXUG9Hs-Bzg)

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

## 【免费直播】食学实用系列之-检测机构如何落实国家监督抽检计划与方案（一）

▲时间：2022年12月8日 14:30-15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1034&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、各类食品抽样检验注意事项；
- 2、食品分类难点和要点讲解；
- 3、典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析；
- 4、食品指标本底积累分析与带入原则；
- 5、食品标准与结果判定；
- 6、检验记录和报告审核；
- 7、复检和异议案例分析与应对

## 《食品安全法》及其实施条例在酒类生产企业的应用解读及案例分析

▲时间：2022年12月9日 14:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1069&fuid=154861>

主办单位：食品伙伴网

支持单位：北京联食认证服务有限公司

课程介绍：

近年来，酒类生产企业适用的相关法律法规在不断更新，酒类标准体系也发生了重大变化。食品安全风险的事前防控可避免不可逆转的健康乃至生命损害，对保障公众身体健康以及维护酒类行业健康发展至关重要。为了帮助酒类生产企业有效应用法律法规和标准，落实企业主体责任，提升内部质量管控水平，防控食品质量安全风险。食品伙伴网联合北京联食认证服务有限公司拟定于2022年12月9日举办“谈酒论道”系列公开课第三期课程“《食品安全法》及其实施条例在酒类生产企业的应用解读及案例分析”，公开课将在食品伙伴网旗下“食学宝”平台以线上直播方式开展。

培训对象：

酒类生产企业主要负责人、食品安全管理总监、食品安全员；

酒类企业管理人员及其他从业人员。

讲师介绍：【李老师】食品伙伴网酒类法规标准专家、酒类产品认证专家、国家注册酒类高级检查员，2006年开始从事酒类产品认证检查工作和酒类相关法律法规、标准的评审转化应用工作，具有丰富的酒类生产管理和技术质量管理经验。认证检查过百余家国内知名酒类生产企业，熟悉企业内部管理和食品安全风险控制管理；同时具有丰富的企业培训经验，作为标准培训专家，先后为30多家大中型白酒企业及地方名酒企业进行食品质量安全控制专项培训讲课。

联系人：李老师：13522486109（微信同号）王老师：15110692985（微信同号）

### 【免费直播】食学实用系列之-电商平台商品网页及日常宣传注意事项

▲时间：2022年12月10日 10:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1049&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台商品宣传的相关概念
2. 电商平台商品网页及日常宣传的相关责任
3. 食品类商品宣传注意事项
4. 如何做一个合规的商品宣传文案
5. Q&A

### 精酿酒，智控味—珀金埃尔默酒类品质与安全研讨会

▲时间：2022年12月13日 食学宝平台线上直播

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1067&fuid=154861>

▲主要内容：

13:35-14:00 我国白酒质量标准体系修订工作进展

发言嘉宾：全国白酒标准化技术委员会秘书处 孟镇 高级工程师

14:00-14:25 白酒生产工艺讲解

发言嘉宾：知名白酒生产企业 资深生产工程师

14:30-14:50 珀金埃尔默白酒检测整体方案介绍

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 姚亮 食品行业经理

14:55-15:20 红外光谱技术在白酒行业中的应用

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 张晋博 高级产品专员

15:20-15:35 PerkinElmer 色谱质谱仪器在白酒质控和安全方面的应用

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 李建飞 技术支持经理

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/uxzEAz-KUnRSw5vRYrgi8Q>

### 餐饮企业食品安全风险管控公益直播

培训时间：12月14日 9:00-11:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1064&fuid=154861>

培训老师介绍:

原璐: 食品伙伴网技术专家, 从事质量及食品安全工作十余年, 曾就职于一知名食品企业从事质量管理工作, 后曾在餐饮服务企业负责供应商的审核、原材料品质把控及餐饮门店食品安全的管理提升, 对工厂质量管理及餐饮门店食安管理有丰富的经验。

培训内容

餐饮企业食品安全风险管控

\* 2022 年餐饮舆情数据及监督抽检分析

\* 餐饮企业落实主体责任的建议

\* 餐饮企业风险管控要点分析

联系人: 方静 女士: 13356941975 (微信同号)

### 食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间: 2022 年 12 月 14-16 日 食学宝 线上直播

▲主要内容:

专题一、食品安全监督抽检相关法规专题

专题二、抽样现场操作专题

专题三、抽样系统填报与文书填写专题

专题四、抽样样品管理专题

专题五、抽检检验流程管理专题

专题六、食品抽检风险应对专题

▲培训讲师: 国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲费用标准: 一个专题 599 元/人, 任意两个专题 1000 元/人, 四个专题 1800 元/人, 六个专题 2600 元/人。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/tXfWlf9DfpQF5Xzr0leyxg>

▲联系人: 李珊 15966518385(微信同号)

### 线上直播 | 药食同源基础及产品开发培训班

时间: 2022 年 12 月 15-16 日

报名和直播地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1055&fuid=154861>

报名联系人: 丁老师 15853516576 (微信同号)

活动详情: [https://mp.weixin.qq.com/s/9qx-AA00n\\_vp4N-8kJdNgA](https://mp.weixin.qq.com/s/9qx-AA00n_vp4N-8kJdNgA)

### 【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点(二)

直播时间: 2022 年 12 月 15 日 15:00-16:30

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1070&fuid=154861>

主讲人: 罗老师

老师介绍:

罗志芳, 食品伙伴网合规咨询顾问。目前主要从事化妆品合规咨询、标签审核、质量管理工作。拥有多年化妆品行业从业经验, 包括化妆品实验室管理、在线质量管控、来料管控、质量管理体系建设及化妆品法规咨询等。曾任职于国内知名化妆品企业。

主要内容:

一、厂房设施与设备

二、物料与产品管理

三、产品生产管理

四、产品销售管理

详情介绍和课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1300764-1-1.html>

### 【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点(一)

回看地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1311&fuid=154861>

## 【免费直播】食学实用系列之-学校食堂食品安全法律风险管理

▲时间：2022年12月15日19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1062&fuid=154861>

▲主要内容：（详见报名链接）

1. 学校食堂食品安全事件回顾
2. 食品安全法律风险防范关键
3. 案例思考及知识回顾

## 关于举办进出口食品安全管理及 HACCP 应用培训班（第一期）

时间：2022年12月16日8:30-17:00

地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1019&fuid=154861>

会议内容：

- （一）2022年进出口食品安全监管及法规要求
- （二）新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）的实施  
新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）要点解析  
食品企业确认和验证 HACCP 计划的有效措施  
HACCP 认证常见问题与建议
- （三）主要贸易国家食品安全最新法规要求
- （四）HACCP 体系在企业的建立与应用经验分享

联系我们：方老师 13356941975

## 2022（第四届）兽药残留检测技术交流会

▲时间：2022年12月21-22日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

12月21日上午

09:00-10:00 GB 31650.1-2022 食品安全国家标准《食品中41种兽药最大残留限量》标准解读和兽残检测结果的判定；

发言嘉宾：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

10:00-11:00 GB 31658.22-2022 食品安全国家标准《动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：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

12月21日下午

14:00-15:00 GB 31658.20-2022 食品安全国家标准《动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：标准起草单位 相关专家

15:00-16:00 GB 31658.23-2022 食品安全国家标准《动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：标准起草单位 相关专家

12月21日上午 09:00-12:00

- 1、监督抽检过程中涉及到的兽药残留检测重点技术分享；
- 2、兽药残留能力验证检测注意事项及异常结果处理案例分享；
- 3、兽药残留检测新技术新进展；

发言嘉宾：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

12月22日下午 14:00-17:00

- 1、兽药残留检测前处理技术难点解析；
- 2、兽药残留新方法的建立与方法验证、扩项及注意事项；



3、新标准涉及到的重点产品（蛋类、鸡肉、脂肪、肝、肾等）检测注意事项；

发言嘉宾：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

▲费用标准：一个专题 899 元/人，两个专题 1600 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/QAgJQYX2jDqbNO-1RRBiKw>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-5987-15.html>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

### 【线上直播】小白都能听得懂的测量不确定度课程

▲时间：2022 年 12 月 22 日 8:30-11:30

▲费用说明：199 元 VIP:99 元

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1015&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、关于不确定度：
- 2、不确定度的来源：
- 3、不确定度评定：
4. 不确定度评定方案
- 5、不确定度的案例分析（详细的计算表格）

### 【免费】实验室检测效率提升网络研讨会

▲时间：2022.12.22 9:00-12:00, 13:30-16:30 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1059&fuid=154861>

▲主要内容：

- （一）实验室硬件配备提升检测效率专题：设备升级助力检测效率提升；
- （二）实验室体系建设专题：检验检测机构实验室的组织结构图设计；
- （三）实验室信息化专题：资源管理模块助理实验室检测效率提升
- （四）企业管理专题：新时代下的企业管理应用于实验室管理
- （五）实验室场地设计专题：现代实验室设计与管理
- （六）实验室内审专题：第三方内审，助理实验室检测效率提升

▲费用标准：免费报名

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

### 【证书】实验室安全管理师专业技能等级培训（初级、中级）

▲时间：2022 年 12 月 22 日-12 月 24 日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

初级：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1002&fuid=154861>

中级：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1003&fuid=154861>

▲时间：2022 年 12 月 22 日-12 月 24 日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

- 1.0 实验室安全绪论（初级、中级）
- 1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍
- 1.2 实验室危险和有害因素——燃烧与爆炸
- 1.3 实验室危险和有害因素——生物安全
- 2.1 实验室主要危险源——化学品（化学品性质、易燃易爆、剧毒品、腐蚀）
- 2.2 实验室主要危险源——压力容器及气瓶安全管理
- 2.3 实验室主要危险源——电器火灾及预防（插座插头）
- 2.4 实验室主要危险源——生物安全二级实验室操作与注意事项

- 3.1 实验室安全防护——实验室安全设备设施
- 3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护
- 3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护
- 4.1 实验室安全预防与处置——实验室自救、互救、急救方法，疏散和现场紧急情况的处理
- 4.2 实验室安全预防与处置——灭火器种类及灭火注意事项
- 4.3 实验室安全预防与处置——化学烧伤处置
- 5.1 实验室安全管理——安全标识
- 6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）（以下为中级）
- 7.0 安全评价
- 7.1 安全评价——概述
- 7.2 安全评价——检查表法
- 7.3 实验室有害因素收集分析
- 8.0 风险控制
- 8.1 危险化学品的管理：试剂管理、易制毒管理、易制爆管理（相关法律法规）
- 8.2 生物安全风险评估及控制
- 9.0 安全管理体系
- 9.1 实验室安全管理体系简介
- 9.2 生物安全管理体系要求
- 9.3 日常检查
- 9.4 人员监督
- 9.5 内部审核、管理评审

▲费用标准：初级 640 元/人，中级 1280 元/人

▲详情介绍：

初级：<https://mp.weixin.qq.com/s/GLs5sFNbvqeIhGIxM7TG1Q>

中级：<https://mp.weixin.qq.com/s/YT00cgvAw7bdA6dbgpfiywQ>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）杨老师 13361325079（微信同号）

## 2022 益生菌在线峰会

时间：2022 年 12 月 27 日（全天）

主办方：食品伙伴网、美中健康产品协会（HPA）、国际益生菌协会（IPA）

会议亮点：

《2022 功能食品行业白皮书》和《2022 益生菌行业白皮书》发布

行业专家+企业专家精彩分享

细分益生菌产品解决方案展示

报名联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mx2wJFVPoYcsLUKfkZrt2A>

## 线上活动 | 功能性宠物食品开发创新研学会

直播时间：2022 年 12 月 28-29 日（计划 1.5 天）

邀请对象：宠物食品企业及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及宠物食品相关研究的专家学者和学生等。

拟定主题：

（一）趋势与政策法规

（二）工艺与功效评价

（三）新原料新功能

报名方式：<https://www.wjx.cn/vm/rZCDHop.aspx#>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FC33TzWmGPBOvXKV5RYEyw>

## 《食品生产许可审查通则（2022版）》理解与运用培训班

培训时间：2022年12月

培训地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1010&fuid=154861>

培训内容：

1. 新版《食品生产许可审查通则》宣贯与解读
    - 新版《食品生产许可审查通则》修订的背景、意义
    - 新版《食品生产许可审查通则》重点变化及条款释义
    - 新版《食品生产许可审查通则》“问答”的理解与重点问题解析
    - 新版《食品生产许可审查通则》附件等配套文件解读
  2. 新版《食品生产许可审查通则》实施过程中常见问题及应对措施
    - 食品生产许可换证、变更、材料准备、申报、办理流程等过程中应注意的问题及解决方案
    - 食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施
  3. 食品生产许可审查细则中食品标签标识要点及案例解析
- 联系我们：刘老师 18954734004

## “实验室检测结果有效性”系列直播课第六期—各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断

▲培训时间：12月中下旬 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

1. 如何结合质控数据或者补充检测来判断检测结果的准确性
2. 结合 CNAS-GL015-2022 《判定规则和符合性声明指南》和 CNAS-TRL-010-2019 《测量不确定度在符合性判定中的应用》
3. 限量附近的检测结果的处理和判定

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/GVCi\\_b829b3mtS6kJRYcTg](https://mp.weixin.qq.com/s/GVCi_b829b3mtS6kJRYcTg)

▲费用标准：标准费用：399元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384450（微信同号）

## 【线上直播】食品微生物实验室技能提升培训班（第三期）

▲时间：2023年1月5-6日 线上直播

▲主要内容：

专题一、食品微生物实验室常见致病菌检验与鉴定

发言嘉宾：“野兽”老师

专题二、食品微生物实验室记录管理

发言嘉宾：沈阳海关技术中心 王金玲 研究员

专题三、食品微生物实验室现场检查

发言嘉宾：安徽省食品药品检验研究院 安老师

专题四、标准菌株使用与保藏专题

发言嘉宾：中国工业微生物菌种保藏管理中心 李金霞 副主任

▲费用标准：一个专题 599元/人，任意两个专题 1000元/人，四个专题 1800元/人。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/BrIkchJSCilQsTg\\_wZ0iiA](https://mp.weixin.qq.com/s/BrIkchJSCilQsTg_wZ0iiA)

▲联系人：刘雅君 15715358528（微信同号）

## 线下·培训·会议

### 研发类：

#### 1、第三期复合调味料包加工技术培训

时间：2022年12月19-20日

地点：山东·烟台

培训内容（实操+讲解）：

复合调味料包的原料选择思路及应用技术

香辛料特性、应用及配伍技术

复合调味料包常用添加剂介绍及使用

复合调味料包的配方组合运用方法与案例讲解

复合调味料包的制备工艺与设备选型

复合调味料包的风味变化规律与口味还原要点

复合调味料包的包装技术讲解

感官评价方法、影响因素与控制

报名联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/441zNVW9a9jXq8Uv4FrmPA>

## 质量安全类：

### 1、食品出口合规实操培训—第六期

培训时间：12月

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析

食品出口韩国的合规性分析

食品出口东南亚的合规性分析

培训特色：

小班授课，实操指导性强

专业讲师，授课通俗易懂

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=265>

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

### 2、【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12月

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/pv5VNLlBhpVZvK42tCto-A>

报名咨询：18153529013（杨老师）

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

### 3、2023 第八届食品质量安全管理大会

会议时间：2023年3月

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划  
我国食品安全现状及建议  
企业落实食品安全主体责任监督管理  
食品质量管理的思考与发展  
食品重点标准修订进展  
食品添加剂使用标准要点解析  
农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析  
食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈  
分会场一 管理体系及认证(第二天上午)  
分会场二 过程管理及控制(第二天上午)  
分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)  
分会场四 包装材料安全及风险管控(第二天下午)  
\* 议题随时更新, 具体发言议题及日程安排详询会务组。  
分会场议题及详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=275>  
联系我们: 刘女士: 18954734004 (微信同号)

**检测类:**

**1、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 104 期食品微生物检验实际操作培训班 12 月 24-27 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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/AbnCUX31f4wgIRZ3jMvPvg>

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

**2、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: 12 月 20-23 日 (20 日报到, 23 日参观) 呼和浩特·巨华国际大酒店

▲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:

- 相约乳都, 学习先进企业的生产管理经验;
- 大咖荟萃, 深度剖析最新技术与发展趋势;
- 汇智聚力, 共同探讨行业痛点及解决方案;
- 展会融合, 聚焦产业链上下游企业, 打造技术交流平台。
- 名企参观: 伊利集团&蒙牛集团。

### ▲七大技术论坛：

总会场：行业发展趋势及风险防控研究

专题一：微生物的检验技术研究

专题二：营养成分分析技术研究

专题三：微生物的风险控制研究

专题四：化学物质分析技术及防控

专题五：乳品特色品类的研发与控制

专题六：新型技术的开发及应用

参观活动：龙头乳企现场参观

▲费用标准：标准费用：2200 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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/0fN0ldd0MvRq1Eg-Xq96sg>

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

### 各种活动，欢迎参与

#### 关于征集共同举办“探食记社会实践活动”院校的通知

▲时间：征集启事发布之日起至 2023 年 3 月 1 日(2023 年寒假征集)

▲详细介绍：为培育和锻炼学生的实践能力与综合能力，让学生在假期生活中也荡扬着青春与活力，收获到趣味和快乐。食品伙伴网现推出与院校联合举办的“探食记社会实践活动”，每年分寒假、暑假两个阶段进行，三大板块可供选择。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/3ur1N6euVQIzm7Gi3PD\\_Qg](https://mp.weixin.qq.com/s/3ur1N6euVQIzm7Gi3PD_Qg)

▲报名咨询：食品小 V：13370946482（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。

大家根据话题写一篇文章，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

▲详细介绍：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/0941bViAhbAA8EjaHLAxQQ>

▲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 12 月 23 号

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

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/UTDRj8raHN6XdBBuE\\_17zg](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）

## 学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/ap\\_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

## 【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Z1lknz9NP-d68aA2pbVVGQ>

食品伙伴网推出 2022 水质检测套餐优惠活动，活动涵盖 10 个水质检测套餐，全面满足广大客户的个性化需求。

▲报名咨询：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](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/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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

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

▲详情连接：[https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8\\_w0xXsbJVg](https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg)

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

### 【检测活动】宠物食品检测团购

▲详情介绍：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】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍：

- 1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析；
- 2) 微生物能力验证样品的保藏、检测；
- 3) 标准菌株的活化、传代与使用；
- 4) 标准菌株的保藏方法及注意事项；
- 5) 培养基的验收（性能测试、性能评价和结果分析）及注意事项；
- 6) 培养基的配制、使用及注意事项；
- 7) 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标准应用讲解。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

### 【能力验证】2022年度国际能力验证计划

▲详情介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证，即日正式开启，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>

▲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

▲详情链接：<http://www.labptp.com/news/show-369.html>

▲联系我们：吕老师 18906457005（微信同号）



### **【能力比对】大米中铅、铬检测实验室间比对**

▲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”。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，并在能力验证网公布。

▲详情介绍：

检测项目：铅、铬

▲报名咨询：吕老师 18906457005（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

- [广州妍美科技创新有限公司](#)
- [江西大家食品有限公司](#)
- [熊猫乳品集团股份有限公司](#)
- [山东健之源医药科技有限公司](#)
- [杭州德昌食品原料有限公司](#)
- [湖北圣龙营养食品有限公司](#)
- [贵州国科锌硒科技有限公司](#)
- [广东朝日健康产业有限公司](#)
- [吉林德大有限公司](#)
- [九江市金帆食品有限公司](#)

## VIP 企业招聘：江苏雨润精选食品股份有限公司

雨润控股集团是一家集食品、地产、商业、物流、旅游、金融和建筑等七大产业于一体的民营企业集团，总部位于江苏南京，员工总数近 13 万人，下属子（分）公司 300 多家，遍布全国 30 个省直辖市和自治区。目前，雨润旗下拥有雨润食品（1068.HK）、中央商场（600280.SH）两家上市公司。2012 年，雨润实现销售收入 1061 亿元，同比增长 17%。企业综合实力位列中国企业 500 强第 112 位，中国制造业 500 强第 39 位，中国民营企业 500 强第 8 位。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1490956/>

**深加工工厂总经理（工作地点广州 沈阳 南京）** <http://www.foodmate.cn/job/show-15883.html>

### 岗位职责：

- 1、全面负责肉食品加工厂的生产、销售、采购、储运、人事等管理工作；
- 2、整合企业的各种资源，制定和实施企业的战略发展规划，确保完成集团下达的经营管理指标；
- 3、进行肉制品深加工市场的拓展和规划，完成年度销售任务；
- 4、规范完善采购渠道和品级需求，保证原料的供给，达成购销平衡；
- 5、负责企业的生产管理、稳定产品质量，进行产品质量和生产线的优化；
- 6、对企业进行有效的内部管理降低生产成本；
- 7、完成事业部领导安排的其他工作。

### 任职要求：

- 1、大专及以上学历；
- 2、8 年以上食品行业工作经历，熟悉产供销各个环节，至少 3 年以上总经理或副总管理经验；
- 3、拥有丰富的生产管理、成本控制、质量管理、原料采购等经验，掌握现代企业管理理论，能够根据市场变化及时做出应对；
- 4、为人正直诚信，有高度的责任感，执行力强，有良好的团队意识。

**检测中心总经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-15884.html>

### 岗位职责：

- 1、按集团要求建立并维护食品实验室的管理体系，推进实验室管理的规范化。
- 2、负责制订实验室的人员培训计划，组织实施人员学习技术业务知识，提高检测水平。
- 3、组织编写实验室专业范围内的技术规范、检测细则和不确定度。
- 4、负责检查各类检验报告，编写与质量分析小结及各种汇总表，确保其准确性、可靠性。
- 5、根据有关规章制度，负责组织好环境条件、仪器设备，安全和清洁等工作，确保实验室各项事务的正常运转，对出现的各类突发事项进行应急处理。
- 6、参与解决检测中出现的重大技术、质量问题，参与处理检测质量事故和质量争议和客户投诉调查。
- 7、负责实施实验室间能力比对/能力验证、检测过程的控制、期间核查等活动和参加内审及评审。
- 8、负责配合质量管理部完成新开展项目的筹备、执行和评审工作。
- 9、负责各类实验室合理化建议、不符合项、安全事故、质量事故的整改措施提出、整改方案落实。

**研发经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-15894.html>

### 岗位职责：

- 1、主持工厂技术科的全面工作；
- 2、负责肉制品新品开发、产品改良、标准化和配料以及品样等的指导与管理；
- 3、负责产品质量提升与改良、新产品的上市工作；
- 4、制定和完善企业技术标准，并负责对员工进行技术培训；
- 5、负责新产品开发和技术革新等课题申报、立项、检查、验收和结项；
- 6、适时制定企业技术发展规划，完善企业组织化、科学化建设；

7、完成领导交给的其它工作。

**任职要求：**

- 1、大专以上学历，技术研发，食品相关专业；
- 2、3年以上相关工作经验；
- 3、熟练操作计算机，熟练使用 WORD, EXCEL 等办公软件，具备基本的网络知识；
- 4、爱岗敬业、德才兼备，具有较强的领导能力、判断与决策能力、沟通能力、计划与执行能力。

**福利待遇：**奖励计划 年终奖金 销售奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

**工作地点：**江苏南京市浦口区紫峰路 19 号



客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net)

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ: 859605577  
2132344775

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点（二）  
“2022 年食品行业十大热门词汇”征集开始 哪个词最打动你？  
感官分析 QDA/CATA 实操班：三大讲师助阵、云端测评新模式！  
【抓住 2022 的小尾巴】值得食品人参与学习的专业培训

## 热门分享：

为什么管理一严，员工就会辞职？（管理层必看！）  
浅谈酵母抽提物在食品加工中的应用  
双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）在食品中的应用  
条码费用  
新公司生产许可证审核已通过（2022 版新审查通则）  
工厂可视化管理手册  
卫生标准操作程序（SSOP）  
关于工伤的 29 个法律要点！（建议收藏）  
高素质班组长，就得这么干！  
车间管理细节大汇总，逐一落实，再也不担心参观审核  
江苏省推进落实特殊食品企业主体责任工作实施方案  
QFES 四体系条例整理  
实验室如何灭菌，灭菌方法汇总

## 热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 46：云仓组装春节食品礼盒需要什么资质吗？  
麻烦资深老师来帮我看一下标签合规性问题  
纯出口食品是否需要生产许可证  
地方新规来了！依法处置恶意投诉举报行为暂行规定  
模拟召回演练/追溯演练频次问题  
普通食品原料可以用于保健食品中吗？  
藏红花生产销售是否需要申请生产许可  
贴牌产品条码问题  
干海参属于农产品还是食品？  
肉串用的竹签是不是属于包装材料，是否需要办理生产许可  
椰子水经过巴氏灭菌后冷冻是否还能作为农产品  
条形码抽检问题  
散装食用农产品标签的一些问题求助  
市场监管总局留言——举报人能否监督现场查处违法行为  
营养成分表中的脂肪  
食品标签产品写法  
添加剂动物源还是植物源

产品中无过敏原，如何标注的问题

预包装食品标签，能写“无添加”、“零添加”、“绝不添加任何防腐剂”等字样吗？

brc 审核

讨论风淋室的吹风？

如何根治工人粗心导致的问题

请问关于落地产品处理有法规标准做规定吗？

桂花酱属于什么认证类别？

标签审核人员的日常

营养成分修约问题

食品原辅料仓库离地离墙标准依据

生产日期：空包装袋的生产日期打歪了可以用稀释剂擦掉重新喷吗？

标签问题 进来看看：食品名称和净含量在同一展示面版问题

粉末状物料怎样使用 UHT 灭菌？

用配制酒的工艺调配一款浊酒，如何防止果肉沉淀

复配添加剂计算

我想做这样的添加剂限量表格，怎么能快一点

冷却水微生物检测

年底被突然告知离职，怎么办？接下来的路怎么走？

又到跳槽季，怎么看一个企业有没有前途

经理的亲戚来到我身边

谈过年？还是谈生存？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830



# 食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了八百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

# 食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 115 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

## 食品伙伴网-北京:

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

## 食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公  
电话 (Tel): 021-64459516  
邮箱 (Mail): [vip@foodmate.net](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层  
电话: 0535-6730582  
邮箱: [foodmate@foodmate.net](mailto:foodmate@foodmate.net)

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



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



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



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



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流