

食品网刊

食品网刊 与您分享

24

总第862期

2021-06-28

食品包装回收标志要不要标识？

快来看！

新批准的9种药食同源物质都能在
哪些地方生产经营！

进口冷链“熔断机制”分析报告

商人为赚差价！

用越南榴莲冒充泰国榴莲出口中国

2021年中国500最具价值品牌榜发布
87个食品饮料行业品牌入选



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

食品包装回收标志要不要标识？
进口冷链“熔断机制”分析报告
液体乳与含乳饮料，你喝对了吗？
广东十大食品违法犯罪典型案例公布
2021年“618”消费维权舆情分析报告

过量食用荔枝易得荔枝病？关于“荔枝病”的传言与真相
【典型案例】使用非法添加剂给烤鸭“化妆” 这两人判了！
四川出台《泡菜等食品加工企业环境风险管控和应急处置手册》
快来看！新批准的9种药食同源物质都能在哪些地方生产经营！
2021年中国500最具价值品牌榜发布 87个食品饮料行业品牌入选

国内预警

关于印发营养与健康学校建设指南的通知（国卫办
食品函〔2021〕316号）
海关总署公告2021年第45号（关于发布《进口再
生钢铁原料检验规程》等76项行业标准的公告）

市场监管总局办公厅关于印发食品生产许可证电子证照标准的函
国务院食品安全办 教育部 商务部 市场监管总局 国管局关于贯彻
实施《中华人民共和国反食品浪费法》有关事项的公告（2021年 第
20号）

国际食品

越南永隆省查获造假味咖啡及茶叶案
全球首个！肯尼亚批准种植抗褐条病转基因木薯
商人为赚差价！用越南榴莲冒充泰国榴莲出口中国

菲律宾营养强化食品监管及营养强化标识标识规定
俄罗斯联邦通报2021年第一季度乳制品质量安全抽检结果
泰国食品药品监督管理局销毁违法生产的鱼露、棕榈油、腌蒜汁

国际预警

存在异物 澳新召回一款葡萄酒
美国对我国出口果冻产品实施自动扣留
原料来自中国 保加利亚生产的干牛肝菌被通报

2021年6月中国出口韩国食品违反情况（更新至6月20日）
2021年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月22日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021年第24周）

食品科技

2021年第一批河南省重大科技专项项目验收结果
公示 涉及食品领域9项
中国粮油学会2021年第一批团体标准立项名单发
布 涉及37项团体标准

“优薯计划”取得从0到1的突破——通过基因组设计培育第一代杂交马铃薯
中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所研究团队首次提出
“农业金属组学”概念

日常生活中，我们已经习惯与很多装在瓶子、盒子、袋子里的食品、化妆品或者药品打交道。大家有没有留意过，其实很多瓶子（比如矿泉水瓶等）底部会有一些特殊的标识符号。比如，像图 1 所示的标志含义是某种包装材料可以回收利用。那么问题来了。哪些产品必须在产品包装上标这种标志呢？又要符合什么条件？本次，食品伙伴网将与大家一起揭开谜底。



图 1 可回收再利用标志图形示例

1、包装回收标志标准

目前，我国没有出台强制性的包装回收标志标准，而是执行推荐性国家标准 GB/T 18455-2010《包装回收标志》。该标准规定了可回收利用的包装容器和包装组分材料识别标志及其标示要求；适用于可回收利用的纸、塑料、铝和铁等包装容器或包装组分。虽然是推荐性标准，但被强制性产品标准或法规引用执行后，就成为强制性要求。此外，企业如果采用的推荐性产品标准，而该标准又恰好也规定了包装回收标志按 GB/T 18455 执行，那么也就相当于强制执行了。

2、可以使用包装回收标志的产品及具体要求

目前，可回收利用的包装材料主要包括：纸、塑料、铝和铁等。按照 GB/T 18455-2010 的规定，这几类包装材料的回收标志及使用说明详见图 2。

材料名称	回收标志	说 明
纸		适用于纸盒、纸箱和纸浆模塑等制品。 在标志下方可标注“纸”。
塑料		左图仅为基本图形。
材料名称	回收标志	说 明
铝		在标志下方可标注“铝”。
铁		在标志下方可标注“铁”。

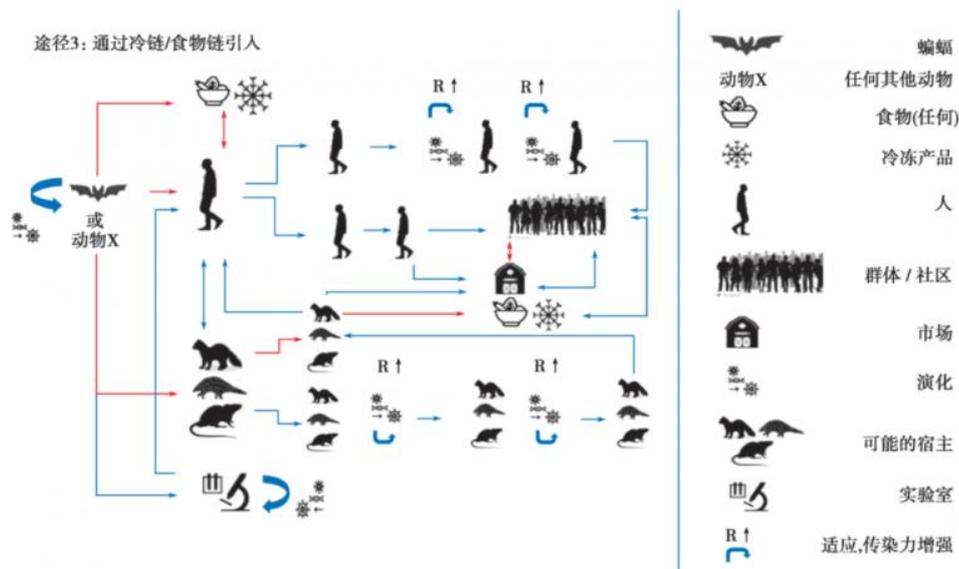
图 2 常用包装材料的回收标志

由于塑料产品构成和组分比较多样，因此，每一类塑料包装均有对应的标志要求。按照 GB/T 18455-2010 的规定，主要分为一般塑料包装、可生物降解塑料包装以及复合包装材料 3 大类。在图 2 中有关塑料包装回收标志的基础上，不同类别的塑料包装要进一步标示材料缩略语和代号。

更多内容详见：[食品包装回收标志要不要标识？](#)

前言

2021年6月8日，国家卫生健康委发布《世卫组织召集的SARS-CoV-2全球溯源研究：中国部分》。报告列明了国际联合专家组评估的四种新型冠状病毒出现的可能途径，通过冷链/食物链引入被视为一种可能的途径。



新冠病毒肺炎疫情在全球爆发以来，我国逐步完善外防输入政策措施，坚持“人物同防”，加强对进口冷链食品疫情防控的相关工作，在口岸开展新冠病毒核酸检测与预防性消毒工作，对检出新冠病毒核酸阳性的进口冷链食品境外生产企业实施紧急预防性措施。类比民航对入境后核酸检测结果为阳性的旅客所在航班采取停飞的措施，业内人士习惯性将海关对进口冷链食品境外生产企业采取暂停进口的措施称之为进口冷链食品的“熔断机制”。

本报告选取2020年9月11日至2021年6月25日间在海关总署官网发布的“检出新冠病毒核酸阳性的进口冷链食品境外生产企业实施紧急预防性措施”通报，对涉及到的相关产品类别、出口国家、境外生产企业等信息以及通报时间节点等进行比较分析，从中找出冷链食品被新冠病毒污染风险因子的变化以及官方监管政策的调整与趋势。

一、“熔断机制”出台的背景

(一) 切割三文鱼案板检出新冠病毒引关注

2020年6月北京发生此次聚集性疫情后，社会各界对冷链食品安全性普遍高度关注，海关总署新闻发言人在当年6月19日国务院联防联控新闻发布会回应“新冠病毒通过进口生鲜食品传入国内”问题时表示，海关部门将持续做好风险分析和监测工作，严格检验检疫，切实履行进口食品安全把关职责。

此外，海关部门秉持审慎和对人民群众高度负责的态度，部署全国海关对来自疫情高风险国家或地区的生鲜冷链产品，比如水产品、肉类、冷冻蔬菜、水生动物、短时或低温运输工业品等进口商品开展新冠病毒风险监测。

更多内容详见：[进口冷链“熔断机制”分析报告](#)

近年来，随着人们生活水平的不断提高和健康意识的逐步增强，人们对液体乳的消费需求也越来越大。目前，市场上销售的液体乳种类繁多，令消费者眼花缭乱。普通消费者尤其是中老年人和少年儿童在液体乳和含乳饮料的消费选择上存在一些困惑和误区。为了指导消费者正确选择液体乳和含乳饮料，四川省市场监管局邀请食品安全专家特作如下消费提示：

一、产品介绍

液体乳是指以生牛（羊）乳为原料，经净化、均质、杀菌等工艺处理后包装销售的液态乳制品。市面上销售的液体乳产品分为灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳和发酵乳。液体乳产品特点见表 1。

表 1 液体乳产品特点

食品名称	主要原料	是否含有其他原料	是否允许添加食品添加剂	pH 值是否改变
灭菌乳	以生牛(羊)乳为原料，添加或不添加复原乳	无	无	不变
巴氏杀菌乳	以生牛(羊)乳为原料	无	无	不变
调制乳	不低于 80%的生牛(羊)乳或复原乳	允许含有	允许添加	不变
发酵乳	以生牛(羊)乳或乳粉为原料	无	无	降低
风味发酵乳	以 80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料	允许含有	允许添加	降低

含乳饮料是以乳或乳制品为原料，加入水及适量辅料经配制或发酵而成的饮料制品。含乳饮料还可称为乳（奶）饮料、乳（奶）饮品。含乳饮料分为配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料。

二、选购方法建议

1. 初步直观判断产品大类可以通过产品标准号，灭菌乳：《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）；巴氏杀菌乳：《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）；调制乳：《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）；发酵乳：《食品安全国家标准 发酵乳》（GB19302-2010）；含乳饮料：《含乳饮料》（GB/T21732-2008），部分产品实行企业标准。

2. 通过产品的外观及标签标识信息进行判断和选择：

- (1) 看外包装情况，应无破损、漏液或胀袋现象。
- (2) 看生产加工日期，尽量选择就近日期生产的或距离保质期结束较远的产品。
- (3) 看食品名称，凡是在食品名称中有“饮料（饮品）”、“乳味（奶味）”字样的都不属于液体乳。

更多内容详见：[液体乳与含乳饮料，你喝对了吗？](#)

文章来源：四川省市场监督管理局

广东公安始终坚持以人民为中心的发展思想，坚持“为群众办实事”，以老百姓最深恶痛绝、社会反映最强烈的突出食品违法犯罪作为打击主攻方向，先后组织开展了“昆仑”“飓风”等以打击危害食品安全犯罪为主要内容的专项行动，为老百姓“阳光下的盘中餐”提供强有力的刑事保护。

典型案例

广州“4·29”特大生产销售假酒案

2021年5月25日，广州公安出动100余名警力，一举打掉集原材料供应、生产、包装、仓储、运输、销售于一体的特大生产销售假酒犯罪团伙，捣毁生产、销售假酒窝点10个、物流运输点3个，抓获犯罪嫌疑人30名，缴获假冒某知名品牌红酒9166瓶、空瓶8万余个、假冒知名白酒酒成品500瓶及标识、包材、生产设备一大批，涉案金额超过6亿元。

中山庞某锋假冒注册商标案

2020年12月26日，中山公安根据线索在该市港口镇某花园查获一个假酒窝点，现场抓获庞某锋等犯罪嫌疑人1名，现场搜出成品假冒品牌洋酒100余箱，以及大量酒液、标签、瓶盖、空酒瓶等假酒生产工具，涉案价值550余万元。2021年3月25日，该案已移送至检察院起诉。

河源“12·30”非法经营生猪案

2021年1月23日，河源公安根据群众举报对该市源城区一私设屠宰场开展收网行动，共抓获犯罪嫌疑人38名，捣毁私设屠宰场2个、猪肉销售档口3间，现场查获未经检疫的生猪206头、猪肉制品7183公斤，扣押作案车辆10台及宰杀工具一大批，涉案金额2000万元。

湛江“3·17”非法经营生猪案

2021年3月17日，湛江公安根据农业农村和市场监管部门提供线索，对该市某私人屠宰场内开展收网行动，现场抓获涉嫌非法经营罪的黄某军、陈某泉等17名犯罪嫌疑人，现场扣押1090公斤已经屠宰好的生猪，23头等待屠宰的生猪共3070公斤。

潮州刘某彪制售假劣食用油案

2020年9月10日，潮州公安成功捣毁一制造、贩卖食用油的制假窝点，现场抓获包括老板、工人及司机在内的犯罪嫌疑人11名，查获罐装油生产线1条，缴获5升装知名品牌食用油973瓶、1.8升装知名品牌食用油130瓶、4.68升装玉米油600瓶、涉案车辆4辆以及制假物料和包材一大批，涉案货值11万元。2021年1月25日，刘某彪被法院判处有期徒刑1年，曹某被判处缓刑。

更多内容详见：[假酒、劣质月饼、有毒保健品……广东十大食品违法犯罪典型案例公布](#)

走过了十八个年头的“618”电商全网大促，再次用亮眼的数据印证了中国国内市场潜力大、韧性强、活力旺、后劲儿足的良好势头。

头部电商平台与活跃品牌接连晒出的交易额、增长率战报是最有力的注脚：

“618”开场 10 分钟，京东支付交易笔数同比增长超 100%；天猫首小时成交额同比增长 100%；联想全网销售额 2 分钟突破 1 亿元；美的集团全网总销售额 32 分钟突破 10 亿元；小米全平台累计支付金额突破 150 亿元。

国家邮政局监测数据显示，今年“618”活动期间（6 月 1 日—20 日），全行业揽收快件超 65.9 亿件，同比增长 24.24%，与 2019 年同期相比增长 84.16%。

而从消费舆论场的“吐槽”数据来看，今年“618”的热度贡献值却相对较低：“史上最低调”“似无存在感”等成为网民“618 印象画像”的“关键词”“高频语”。

中国消费者协会利用互联网舆情监测系统对 6 月 1 日至 6 月 20 日期间相关消费维权情况进行网络大数据舆情分析显示，监测期内共收集“消费维权”负面信息 576804 条，仅占“消费维权”信息总量的 3.57%，同比显著下降。

本次监测对舆情主体“情绪、态度、意见”三个基本指标进行反复梳理盘点发现，一个认可度相对较高的观点是：

刚刚度过“成年礼”的 2021 年“618”，或将成为电商行业告别无序竞争的拐点，不断“破圈”的供给端与不再冲动的消费端正逐渐加速回归理性，网络消费生态稳健向好趋势愈发明显。

一、消费维权舆情基本情况

在 6 月 1 日至 6 月 20 日共计 20 天监测期内，共收集“618”相关“消费维权”类信息 16179110 条，日均信息量 81 万余条。监测期间，“消费维权”信息呈曲线波动走势，6 月 1 日和 17 日信息量超过 100 万条，6 月 1 日最多，为 1157107 条。

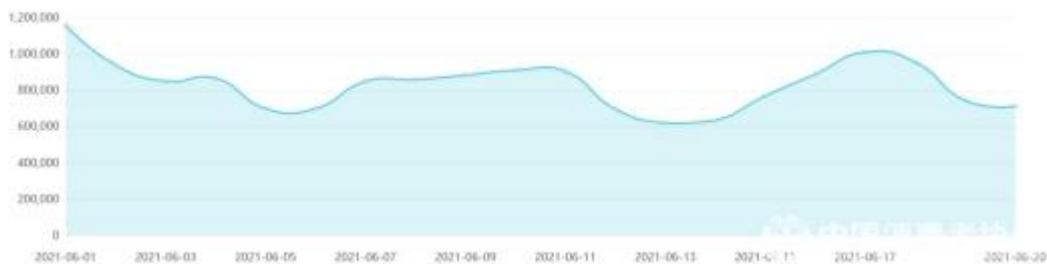


图1 “消费维权”日信息量图

从信息传播渠道来看，“618”期间“消费维权”类信息传播渠道主要有微博、客户端、微信、论坛、网站、视频等。其中，微博信息量最高，占比 33.79%；其次是客户端，信息量占比 30.19%；第三是微信，信息量占比 14.30%。

更多内容详见：[2021年“618”消费维权舆情分析报告](#)

文章来源：中国消费者协会

又到荔枝上市的季节，“荔枝病”又如约而至出来刷存在感。“空腹吃荔枝 10 个孩子死亡”的旧闻会被翻出来，再演化成各种“健康科普”在朋友圈里刷屏。

而这两天，央视做了荔枝病的节目，而微博的#过量食用荔枝易得荔枝病#更是高居热搜榜第 2。

“荔枝病”到底是怎么回事？荔枝，还能吃吗？

1、荔枝病的传说

荔枝病引发关注，起源于印度穆扎法尔布尔地区。那是印度的一个荔枝产区，人们注意每年荔枝成熟的 6 月前，就会有许多人出现急性神经系统疾病。比如 2013 和 2014 年，总共超过了 500 例病人，其中大多数是儿童。这些病人死亡率很高，在 2013 年高达 44%。这些病人往往同时出现低血糖。2014 年，医院对这样的病人针对低血糖进行处理，死亡率就明显下降，2014 年的死亡率为 31%。

除了印度，后来也有越南北部出现这种疾病的报道。科学界进行了许多研究，排除了多种可能性之后，锁定了荔枝作为“罪魁祸首”。

2、荔枝为什么会得“荔枝病”

起初，人们认为这是荔枝中的果糖惹的祸。荔枝中含有大量的糖，除了超过 80% 的水，大约有 15% 是糖。在这些糖中，有很大一部分是果糖。果糖比蔗糖和葡萄糖都要甜，这也是荔枝很甜的原因。果糖和葡萄糖的化学结构很相似，但它们在人体内的代谢途径完全不同。有很小比例的人体内缺乏一些酶，使得果糖的代谢出现异常，并且干扰葡萄糖和胰岛素的代谢，最后导致低血糖。

不过这种说法比较勉强。因为荔枝中的果糖虽然不少，但食物中也不乏果糖含量不比它少的食物饮料。比大枣、葡萄以及葡萄干、无花果、梨、樱桃等等，也都含有大量果糖，而现代食品中广泛应用的果葡糖浆，也有一半左右是果糖。如果真的是荔枝中的果糖导致了“荔枝病”，那么这些水果也会导致类似的问题。

后来的研究发现荔枝中存在着两种毒素：次甘氨酸 A (Hypoglycin-A) 和 α -亚甲环丙基甘氨酸 (α -(Methylenecyclopropyl) glycine, MCPG)。2017 年《柳叶刀》上发表的一篇文章指出，印度穆扎法尔布尔地区的这些荔枝病跟这两种毒素密切相关。致病的场景通常是：孩子们在果园里玩耍，捡了大量荔枝来吃，晚上回家后不吃晚饭，睡到深夜体内血糖不足；正常情况下，身体通过“糖异生”作用产生糖来弥补，而荔枝中的这两种毒素抑制了糖异生的进行，从而使得孩子们出现低血糖。

这是科学界对于“荔枝病”研究的最新进展。虽然不能说这是“盖棺定论”，至少对于荔枝与“荔枝病”之间的关系，做出了较为合理的解释。

更多内容详见：[过量食用荔枝易得荔枝病？关于“荔枝病”的传言与真相](#)

【典型案例】使用非法添加剂给烤鸭“化妆” 这俩人判了！

6月10日，合肥市庐阳区人民法院审结一起生产、销售伪劣产品案件，并当庭进行宣判。一审判决被告人丁某、戴某犯生产、销售伪劣产品罪，判处有期徒刑六个月，缓刑一年，并处罚金人民币42000元，禁止被告人丁某、戴某在缓刑考验期限内从事食品生产、销售及相关活动。

据悉，丁某、戴某自2015年底开始在其居住的合肥市庐阳区某村民房内制作烤鸭并对外出售。丁某、戴某为使烤鸭卖相好、有市场竞争力，从批发市场购买“胭脂红”等添加剂，长期在制作烤鸭过程中使用。

2019年11月8日，合肥市庐阳区市场监督管理局对丁某、戴某未经许可从事食品生产经营进行查处，并委托安徽国泰众信检测技术有限公司对抽检的烤鸭进行检验。2019年11月22日，该公司出具检验报告，检验结论为：所检项目“胭脂红”不符合《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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，食品添加剂“胭脂红”的使用范围包括风味发酵乳、果酱等，不包括熟肉制品。《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定，禁止生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品。

另查明，丁某、戴某自2019年1月21日至同年11月28日期间向何某某销售烤鸭共计44525元，2018年9月2日至2019年3月6日期间向谢某某销售烤鸭共计38969元。公诉机关以丁某、戴某涉嫌犯生产、销售伪劣产品罪，向庐阳法院提起公诉。

法院审理认为，被告人丁某、戴某在制作烤鸭过程中添加了国家禁止在熟肉制品中添加的食品添加剂“胭脂红”，以不合格产品冒充合格产品，销售金额83494元，其行为均已构成生产、销售伪劣产品罪。被告人丁某、戴某系共同犯罪，均应依法惩处。二被告人归案后能如实供述罪行，愿意接受处罚，均可从轻处罚。其积极预缴罚金，可酌情从轻处罚，依照《中华人民共和国刑法》第一百四十条等条款规定，一审判决被告人丁某、戴某犯生产、销售伪劣产品罪，判处有期徒刑六个月，缓刑一年，并处罚金人民币42000元。禁止被告人丁某、戴某在缓刑考验期限内从事食品生产、销售及相关活动。

民以食为天，食以安为先。食品安全问题直接关系到广大人民群众的身体健康和生命安全。从事食品、药品生产、销售的经营者一定要依法依规经营，以对人民生命安全和身体健康负责的态度，杜绝不符合安全标准的食品流向百姓的餐桌。对于破坏食品安全、危害人民群众的健康行为，人民法院必将依法严厉打击。

四川出台《泡菜等食品加工企业环境风险管控和应急处置手册》

为全面贯彻习近平总书记关于湖北燃气爆炸事故作出的重要指示和李克强总理批示精神，切实落实彭清华书记关于大邑县事故的工作要求，贯彻落实全国、全省安全生产工作电视电话会议精神以及全省安保维稳工作会议精神，根据厅党组部署，生态环境厅近日编印了《四川省泡菜等食品加工企业环境风险管控和环境应急处置手册》（以下简称《手册》），从日常环境监管、应急响应流程及应急监测、处置程序与重点对泡菜等食品加工企业环境安全工作做了明确规定。

《手册》从环境风险管控和环境应急处理两大板块展开，共包含 10 小节内容。该《手册》明确，各市（州）、县（市、区）生态环境部门要督促、指导泡菜等食品加工企业加强六个方面的环境风险管控，即环保手续执行情况，环保设施运行情况，污水处理设施及污泥管理情况，生产设施环境隐患治理落实情况，以及停产、检修期间废水、废气处置情况和环境安全保障情况等。为此，各地要加强对《手册》使用的培训，使环境监管人员懂得正确操作监测设备、正确穿戴个人防护器材、突出检查重点内容、及时发现问题隐患、及时向相关部门移交问题。

同时，《手册》对泡菜等食品加工企业环境污染事件妥善处置流程做了相关规定，明确发生此类事件时，各市（州）、县（市、区）生态环境部门要按指挥部要求，及时组织力量赶赴现场，开展环境应急监测，提出环境应急处置建议，协助、指导各处置队伍分类展开处置。

此外，根据《手册》内容，生态环境部门在督促、指导泡菜等食品加工企业严格落实相关法规要求，提升企业环境本质安全水平的同时，还将“靠前一步”，协调相关部门、督促生产企业加强污染治理设施操作、使用、检修中的技能培训，突出有毒有害气体监测与防护、污染治理设施检修安全操作规程、安全施救等相关知识与技能的培训。

扫描下方二维码，查看《手册》全文



快来看！新批准的9种药食同源物质都能在哪些地方生产经营！

2020年1月6日，国家卫生健康委、国家市场监督管理总局联合发布《关于对党参等9种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知》。其中，9种物质包括党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶。

与以往不同的是，此次通告的9种药食同源物质并非在各个地区都可以进行生产。根据该通知的要求，是对9种药食同源物质进行生产经营试点工作。

为了规范试点工作，需由各省级卫生健康委会同市场监管局（厅、委）根据辖区实际，提出具体的试点方案，试点方案应当包括拟开展试点的食药物质种类、风险监测计划和配套监管措施等，报请省级人民政府同意后，报国家卫生健康委与国家市场监督管理总局核定。核定后，方可印发试点方案，启动试点工作。

最终根据各地试点实施情况，国家卫生健康委将会同国家市场监督管理总局，研究论证将该9种物质纳入食药物质目录管理的可行性。

据此通知发布已时隔一年半，食品伙伴网汇总了各地对9种物质试点生产经营的进展情况，供大家参考。

一、已启动试点工作的省份

1、内蒙古阿拉善盟

2021年5月，根据内蒙古自治区卫健委和自治区市场监管局的批复意见，阿拉善盟行署召开“阿拉善盟肉苁蓉（荒漠）食药物质管理试点工作领导小组”会议，在企业自愿申报的基础上，研究确定了13家阿拉善盟肉苁蓉（荒漠）按照传统既是食品又是中药材的物质管理首批试点生产企业。

2、贵州

2020年8月，贵州省卫健委等六部门发布关于印发《贵州省铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点方案》的通知，《方案》要求，拟开展试点企业向市场监管部门申报，经现场审查符合要求，且严格控制总数的基础上，由省市场监管局会同省卫健委确认并向社会公布。

产品范围为以铁皮石斛、灵芝、天麻作为原材料，按传统生产工艺或饮食习惯进行物理加工的普通食品，不包括化学提取物产品（如含某种物质提取素的药品、保健品）。试点产品须按“食品生产许可分类目录”取得相关品种生产许可后方可从事生产加工。

3、云南

2020年6月12日，国家卫生健康委办公厅印发《关于云南省开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点意见的函》，同意云南省对天麻、铁皮石斛、灵芝开展食药物质试点的风险监测方案。

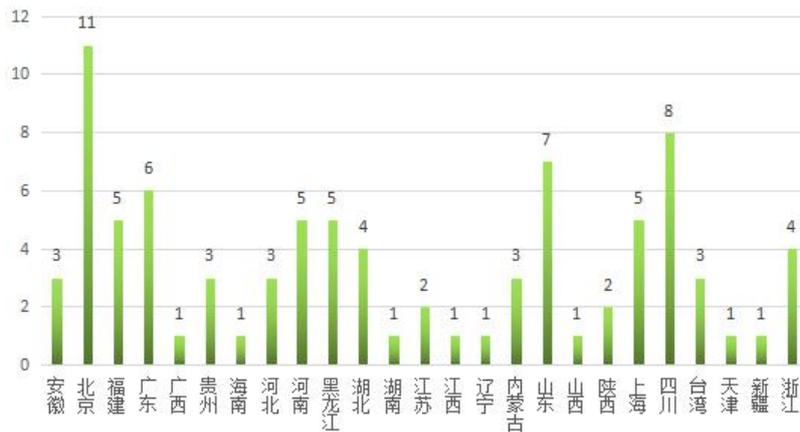
相关报道：[快来看！新批准的9种药食同源物质都能在哪些地方生产经营！](#)

中国食品

2021 年中国 500 最具价值品牌榜发布 87 个食品饮料行业品牌入选

食品伙伴网讯 6月22日，世界品牌实验室(World Brand Lab)发布了2021年中国500最具价值品牌排行榜，87个食品饮料行业品牌入选，比2020年多了5个品牌，占行业入选品牌数量之首。

入选的87个食品饮料行业品牌发源地涉及安徽、北京、福建、广东、广西、贵州、海南、河北、河南、黑龙江、湖北、湖南、江苏、江西、辽宁、内蒙古、山东、山西、陕西、上海、四川、台湾、天津、新疆、浙江。其中，北京位列第一，有11个品牌入选。



食品饮料行业品牌发源地

入选的食品饮料行业品牌中，有5个品牌具有世界影响力，分别为：茅台、五粮液、青岛啤酒、伊利、老干妈，其余82个品牌具有中国影响力。

从上市的情况来看，有43个为上市企业品牌，有44个为未上市企业品牌。

食品饮料行业品牌分布

排名	品牌名称	品牌拥有机构	品牌价值(亿元人民币)	主营行业	影响力	发源地	上市
16	茅台	中国贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司	3267.39	食品饮料	世界	贵州	是
17	五粮液	四川省宜宾五粮液集团有限公司	3253.16	食品饮料	世界	四川	是
22	青岛啤酒	青岛啤酒股份有限公司	1985.66	食品饮料	世界	山东	是
28	雪花	华润雪花啤酒(中国)有限公司	1920.16	食品饮料	中国	辽宁	否
42	燕京	北京燕京啤酒股份有限公司	1488.96	食品饮料	中国	北京	是
53	郎	四川郎酒股份有限公司	1216.85	食品饮料	中国	四川	否
62	稻花香	稻花香集团	925.16	食品饮料	中国	湖北	否
69	伊利	内蒙古伊利实业集团股份有限公司	863.97	食品饮料	世界	内蒙古	是
78	首农	北京首农食品集团有限公司	719.72	农业、食品	中国	北京	否
86	双汇	万州国际有限公司	653.12	食品饮料	中国	河南	是
92	蒙牛	内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司	649.43	食品饮料	中国	内蒙古	是
95	洋河	江苏洋河酒厂股份有限公司	642.12	食品饮料	中国	江苏	是
103	泸州老窖	泸州老窖集团有限责任公司	637.82	食品饮料	中国	四川	是
108	金得	金得酒业股份有限公司	628.75	食品饮料	中国	四川	是
110	汾酒	山西杏花村汾酒集团有限责任公司	606.79	食品饮料	中国	山西	是
119	金六福	金六福酒业	591.21	食品饮料	中国	北京	否
126	娃哈哈	杭州娃哈哈集团有限公司	583.82	食品饮料	中国	浙江	否
140	剑南春	四川剑南春(集团)有限责任公司	540.62	食品饮料	中国	四川	否
141	金龙鱼	益海嘉里食品营销有限公司	539.81	食品饮料	中国	广东	否
143	光明	光明乳业股份有限公司	534.65	食品饮料	中国	上海	是

更多内容详见：[2021年中国500最具价值品牌榜发布 87个食品饮料行业品牌入选](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

关于印发营养与健康学校建设指南的通知 (国卫办食品函〔2021〕316号)

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委、教育厅（教委、教育局）、市场监管局（厅、委）、体育局（厅），国家卫生健康委有关直属和联系单位，有关学会、协会：

为贯彻落实《健康中国行动（2019—2030年）》合理膳食行动、《国民营养计划（2017—2030年）》和《学校食品安全与营养健康管理规定》，适应儿童青少年生长发育需要，推动学校营养与健康工作，规范学校营养与健康相关管理行为，国家卫生健康委、教育部、市场监管总局、体育总局联合组织制定了《营养与健康学校建设指南》。现印发给你们，请依职责抓好实施。有关工作要求如下：

一、各部门要按照《健康中国行动（2019—2030年）》合理膳食行动和《关于落实国民营养计划（2017—2030年）的分工实施方案》（国卫办食品函〔2017〕1027号）职责分工，认真对照落实本部门责任，积极宣传、广泛发动，合力推进营养与健康学校试点建设工作。

二、各地区要通过试点先行、以点带面，逐步在辖区全面推广营养与健康学校建设工作，通过建设活动，切实推动辖区学校营养健康饮食服务整体水平的提升。要定期总结，交流经验，分析研究问题，结合地方特点不断完善实施策略，更好地适应儿童青少年日益增长的营养健康需求。

指南实施过程中取得的进展、遇到的问题，请及时报告国家卫生健康委及相关主管部门。

国家卫生健康委联系人：赵博雅、徐娇

联系电话：010—68791473、68792615

教育部联系人：朱红松、樊泽民

联系电话：010—66097180、66096849

市场监管总局联系人：王一、霍宏伟

联系电话：010—88651830、88651828

体育总局联系人：刘磊、金鑫

联系电话：010—87182331、87182026

附件： [营养与健康学校建设指南.pdf](#)

国家卫生健康委办公厅

教育部办公厅

市场监管总局办公厅

体育总局办公厅

2021年6月7日

相关报道：[《营养与健康学校健康指南》问答](#)

文章来源：国家体育总局

国内预警

海关总署公告 2021 年第 45 号(关于发布《进口再生钢铁原料检验规程》等 76 项行业标准的公告)

现发布《进口再生钢铁原料检验规程》等 76 项行业标准（目录见附件）。《进口童鞋检验规程》（SN/T 0947-2000）等 14 项被代替标准自新标准实施之日起废止。

本次发布的标准文本可通过海关总署网站查阅（<http://zhs.customs.gov.cn>）。

特此公告。

附件： [《进口再生钢铁原料检验规程》等 76 项行业标准目录.xls](#)

海关总署

2021 年 6 月 18 日

公告正文下载链接：

 [海关总署关于发布《进口再生钢铁原料检验规程》等 76 项行业标准的公告.doc](#)

 [海关总署关于发布《进口再生钢铁原料检验规程》等 76 项行业标准的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于印发食品生产许可证书电子证照标准的函

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为贯彻落实《国务院关于加快推进全国一体化在线政务服务平台建设的指导意见》（国发〔2018〕27号），推进政务服务平台电子证照跨地区、跨部门共享，国务院办公厅电子政务办公室会同市场监管总局食品生产司组织编制了《全国一体化在线政务服务平台 电子证照 食品生产许可证》（C 0220-2021）标准。国务院办公厅电子政务办公室已印发该标准，并通过国家政务服务平台工作门户（国家电子政务外网，<http://59.255.22.67>）予以公布。现将该标准印发给你们，请认真贯彻执行。工作中发现的问题和意见建议，请及时向总局食品生产司反馈。

市场监管总局办公厅

2021年6月7日

（此件公开发布）



[全国一体化在线政务服务平台 电子证照 食品生产许可证（C 0220-2021）.pdf](#)

国内预警

国务院食品安全办 教育部 商务部 市场监管总局 国管局关于贯彻实施《中华人民共和国反食品浪费法》有关事项的公告（2021年第20号）

《中华人民共和国反食品浪费法》（以下简称反食品浪费法）已由第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议于2021年4月29日通过，自公布之日（4月29日）起施行。现就贯彻实施反食品浪费法有关事项公告如下：

一、食品生产经营者要全面落实反食品浪费措施。食品生产经营者要落实食品安全管理制度，严格执行生产工艺，做好生产过程关键点控制，改善食品储存、运输、加工条件，防止食品变质，降低储存、运输中的损耗。提高食品加工利用率，加强自查，避免过度加工和过量使用原材料。

二、餐饮服务经营者要严格执行反食品浪费制度规范。餐饮服务经营者要将反对食品浪费纳入从业人员培训内容，提升餐饮供给质量，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择，提供公勺公筷，做好打包服务，主动对消费者进行防止餐饮浪费提醒，餐饮外卖平台以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费。鼓励餐饮服务经营者提供分餐服务，向社会公开反食品浪费情况。

三、单位食堂要不断加强反食品浪费管理。单位食堂要建立并实施反食品浪费管理制度，加强食品在采购、储存、加工环节中的减损管理。加强对学校食堂食品安全管理人员防止食品浪费的培训考核，鼓励学校食堂运用“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式，及时发现并纠正食品浪费行为。机关食堂要引导干部职工用餐节约，杜绝食品浪费，细化完善公务活动用餐规范，带头厉行节约，反对浪费。通过不断提高反食品浪费工作成效，助力公共机构节约能源资源和创建节约型机关。

四、食品检验检测机构要不断创新反食品浪费举措。食品检验检测技术机构要结合自身工作特点积极探索研究，创新方式方法，对不同保质期和储运要求的食品或检验合格产品的备样，通过捐赠、拍卖、合规留用等多种方式进行分类处置，处置过程要合法合规、快捷有序、透明公正，并做好相关记录。

各级人民政府食品安全办和教育、商务、市场监管、机关事务管理等部门要加强反食品浪费法宣传贯彻工作，进一步加大监督检查力度，督促生产经营者落实反食品浪费法律规定，依法严厉查处各类浪费食品的违法违规行为，促进经济社会可持续发展。

特此公告。

国务院食品安全办

教育部

商务部

市场监管总局

国管局

2021年6月11日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

食品伙伴网讯 根据越南市场监管总局官方报道，这个月中旬，越南永隆省市场监管局同警方联合执法，相关部门的执法人员根据举报线索，对位于隆胡县，青山地区 455 号的龙平咖啡以及茶叶生产以及加工企业进行了突击检查，并查获大量假冒咖啡以及茶叶产品。

据此，上述违法产品假冒为龙凤茶、协成茶、一号香玉庄茶、天香茶、一号宝明咖啡、二号宝明咖啡、山松咖啡等其他越南知名咖啡及茶叶品牌。一共发现 11000 包假冒茶叶，除在检查过程中检察人员收集 3420 千克茶叶原料、620 千克咖啡原料、754 千克各种品牌咖啡和茶叶的包装以及 2 台用来包装产品的机器设备。

目前所有不合格货物已被没收，据悉，此案在进一步调查中。

世界农化网中文网报道：6月15日，在经过综合安全评估后，肯尼亚国家生物安全局（NBA）批准了转基因（GM）木薯的环境释放申请，肯尼亚成为全球第一个批准种植转基因木薯的国家。

肯尼亚农业和畜牧研究组织（KALRO）开发了这种改良作物，该作物经过基因改造以提供对破坏性木薯褐条病（CBSD）的抗性。木薯现在成为继棉花、玉米、大豆和豇豆之后，非洲第五个获准露天种植的转基因作物。

综合评估结果显示，转基因木薯品种 event 4046 在作为食品或饲料食用或露天栽培时时不太可能对人类和动物健康或环境构成任何风险。

NBA 表示，目前还没有对 CBSD 具有天然抗性的木薯品种。CBSD 是一种由粉虱和受感染的插条传播的病毒性病害，它对肯尼亚的木薯种植者造成高达 98% 的毁灭性损失。

这一干预措施介入后，木薯产量有望增加，对于解决粮食安全和营养以及制造业有很大的帮助。

“木薯是肯尼亚非常重要的粮食安全作物，” VIRCA Plus 项目高级顾问 Simon Gichuki 博士说。“在我们的一些县，它是主要作物。当我们的玉米储备用尽后，我们的农民转向食用木薯来填补这一缺口。近年来，CBSD 已成为一种流行病害，目前在我国沿海地区和肯尼亚西部地区非常严重。这就是我们非常关注的原因，因为在这两个特定地区，木薯是一种非常重要的作物。”

Gichuki 指出，东非和肯尼亚的木薯产量与亚洲和南美洲的记录相比非常低，他将这一现象归因于 CBSD 及其同样致命的木薯花叶病的流行。

“虽然在亚洲和南美洲的木薯每公顷产量能够达到 50 吨，但我们在肯尼亚很少达到每公顷 10 吨。问题不在于耕作方式，而在于疾病，尤其是 CBSD 和木薯花叶病。”

这种疾病会导致根部软木坏死，使其不适合食用，并已导致非洲五大湖地区部分地区的作物歉收。

联合国粮食及农业组织指出：“即使采用干净的种植材料生产的植物也可能通过来自邻近地块受感染植物的粉虱传播的病毒而受到感染。”“由于 CBSD 的症状在木薯叶或茎上可能不明显，农民在收获块根之前可能不会意识到他们的作物受到感染。缺乏地上症状使得农民更有可能使用受疾病感染的种植材料。”

木薯是世界上种植最广泛的淀粉储存块根作物，占撒哈拉以南非洲主粮作物总产量的三分之一。

在全球范围内，它几乎完全由低收入小农户种植，是少数无需机械化或购买投入品即可小规模高效生产的主要作物之一。它每单位面积生产的碳水化合物比大多数谷物多约 10 倍，非常适合在占肯尼亚土地面积 80% 以上的边际和干旱易发地区种植。

“转基因木薯应用经过食品安全专家、环境安全评估专家和相关监管机构的审查，证明其与传统木薯品种一样安全，” NBA 在一份声明中宣布。“分析和专家意见表明，转基因木薯预计不会改变肯尼亚目前的农业系统。CBSD 病害的有效管理将对肯尼亚人口产生可观的经济和社会效益。”

更多内容详见：[全球首个！肯尼亚批准种植抗褐条病转基因木薯](#)

文章来源：世界农化网

商人为赚差价！用越南榴莲冒充泰国榴莲 出口中国

据泰媒消息，日前泰国警方携相关工作人员在尖竹汶府 Khlong Narai 镇查获 18 吨越南进口榴莲。据悉，一榴莲商人打算将该批越南榴莲冒充成泰国榴莲出口到中国。泰国第六区农业研究与发展办公室主任透露，事发前他们接到民众举报称，当地一榴莲商人行为异常，经调查发现他故意进口低价越南榴莲（70 铢/公斤）以冒充泰国榴莲出口，这样榴莲出口价格可涨至 160 铢/公斤，他的行为损害了泰国榴莲声誉，工作人员将依法指控其罪名，同时加强管理力度，防止再出现类似事件。

食品伙伴网讯 由于菲律宾人群营养缺乏问题较为突出，主要是铁、维生素 A、碘、维生素 B1 和维生素 B2 的缺乏。在一定程度上，菲律宾人的饮食也缺乏维生素 C、钙和叶酸。面对营养缺乏问题，菲律宾政府通过采取“主食食品强制强化+其他食品鼓励自愿强化”的政策，来逐步改善菲律宾人的营养缺乏问题。

本期食品伙伴网将为大家介绍菲律宾营养强化食品的监管及营养强化标识（Diamond Sangkap Pinoy）的使用规定。

一、营养强化政策简介

从 1995 年 1 月 1 日起，菲律宾依据《全国食盐加碘法》（Republic Act No. 8172），要求在食盐中添加碘，以改善菲律宾人缺碘的不良状况。

2000 年 11 月 7 日，菲律宾正式实施《菲律宾食品强化法》（Republic Act No. 8976），该法规定了菲律宾食品强化计划（Sangkap Pinoy Seal Program），涵盖了所有进口或国产食品，不包括卫生部已发布标准的膳食补充剂。食品强化计划分为自愿食品强化和强制食品强化两部分。

目前强制食品强化的食品为四类主食食品，包括：大米、小麦粉、精制糖和食用油，以后如有必要，还会制定其他主食的强化要求，但可能会以法规的形式规定，而不会通过《菲律宾食品强化法》进行规定。除了强制食品强化，该法要求主管部门在该法实施后制定相关条例，鼓励企业对所有食品进行自愿强化。

二、强制强化

菲律宾《食品强化法实施条例》具体规定了在菲律宾销售的大米、小麦粉、精炼糖、食用油四类主食食品中需强化营养素的最小和最大容许水平以及营养素的化合物来源，详情见表 1 所示。

表 1 四类主食食品中营养强化要求

食品类别	强化营养素	化合物来源	最小值 mg/kg	最大值 mg/kg	备注
大米	铁	硫酸亚铁	60	90	除糙米和本地生产的糯米外，所有大米均需强化铁质。
小麦粉	维生素 A	视黄醇棕榈酸酯/醋酸酯	3.0（以视黄醇计）	6.5（以视黄醇计）	
	铁	元素铁（电解，H 还原，粒径应 ≤ 50 微米）	70.0	105	
		硫酸亚铁或富马酸亚铁	50.0	75.0	
精制糖	维生素 A	视黄醇棕榈酸酯	5.0	30.0	
食用油	维生素 A	视黄醇棕榈酸酯	12.0 mg RE/L	23 mg RE/L	出口除外

菲律宾要求所有食盐生产商/制造商在生产、进口和销售的食盐中加碘。食盐中碘含量为 20-70 mg/kg，碘的化合物来源可为碘化钾或碘酸钾。

更多内容详见：[菲律宾营养强化食品监管及营养强化标识标识规定](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局 6 月 23 日官网消息：该局于当日通报 2021 年第一季度乳制品质量安全抽检结果，参考信息如下：

2020 年第一季度及 2021 年同期，在污染物、农药和霉菌毒素等指标方面未检出不合格品；

微生物指标（大肠菌群、病原微生物和酵母菌等）：不合格品占比 3.14%（2020 年第一季度不合格品占比 3.42%）；

理化指标：不合格品占比 4.30%（2020 年第一季度不合格品占比 4.35%）；

俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局已对上述不合格品（约 14 吨）作出停止销售或销毁的处置命令。

泰国食品药品监督管理局销毁违法生产的鱼露、棕榈油、腌蒜汁

食品伙伴网讯 泰国食品药品监督管理局6月21日消息:该局联合其他执法部门依法查处工厂并销毁生产的鱼露、棕榈油、腌蒜汁。依法处置违法生产和销售质量不合格或未经泰国食品药品监督管理局许可制造的食品(未经授权的食品)。

根据泰历2522年《食品法》规定“生产销售假冒伪劣食品,并标签标识食品质量、数量或其他特征欺骗消费者”,视情节严重依法处监禁6个月至10年,并处罚款5000-100000泰铢(约合人民币1000-20000元),另外“食品标签不正确”,处30000泰铢(约合人民币6000元)以下罚款。

国际预警

存在异物 澳新召回一款葡萄酒

食品伙伴网讯 2021年6月22日，澳新食品标准局（FSANZ）发布召回通告，Zilzie Wines Pty Ltd正在召回一款葡萄酒，因为产品存在包装缺陷造成的异物（玻璃）。受召回产品的信息如下：



产品原产国为澳大利亚，名称为Meraki Shiraz 2020 Vintage，重量为750ml，批号为L20259。该产品已在Liquor Stax 网点销售，这些网点是新南威尔士州、昆士兰州、维多利亚州和西澳州的独立网点。

澳新食品标准局建议消费者不要饮用上述产品，可以将产品退回购买地点获取全额退款。

国际预警

美国对我国出口果冻产品实施自动扣留

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 1 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
33-15	2021-6-24	广东揭阳	jsl foodstuff co., ltd.	果冻产品	含有魔芋成分

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

原料来自中国 保加利亚生产的干牛肝菌被通报

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2021年6月23日，意大利通过RASFF通报保加利亚出口干牛肝菌不合格。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
2021-6-23	意大利	干牛肝菌	2021.3306	未经授权物质-胺菊酯（0.89mg/kg）	通知国未分销/退出市场	警告通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，保证产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

2021年6月中国出口韩国食品违反情况 (更新至6月20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	器具及容器包装	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
2021.06.01	京仁厅	健康功能食品	γ-亚麻酸油脂	감마리놀렌산 함유 유 지 EVENING PR IMROSE OIL	HANGZHOU FO CUS CORPORA TION	γ-亚麻酸 含量未达标	90 mg/g 以 上	60 mg/g	21/02/28 ~ 22/08/2 7
2021.06.01	京仁厅	器具及容器包装	红酒塞	와인스토퍼	PINGYANG HU ACHANG HARD WARE PLASTI C FACTORY	天然芳香胺 超标	0.01 mg/L 以下	0.02 mg/L	~
2021.06.02	京仁厅	器具及容器包装	粉色红酒醒酒器	빈토리오 핑크 와인 에어레이터	ZHonGSHAN W MS INDUSTRI AL COMPANY LIMITED	1,3-丁二烯 超标	1 mg/kg 以 下 (仅限丙 烯腈-丁二 烯-苯乙烯 的共聚物)	3 mg/kg	~
2021.06.03	京仁厅	加工食品	玫瑰提取粉	장미추출분 말 ROSE EXTRA CT POWDER	ZHEJIANG MI NGHUANG NAT URAL PRODUC TS DEVELOPM ENT CO., LT D.	苯甲酸超标	不得检出	0.060 g/kg	21/03/05 ~ 23/03/0 4
2021.06.04	京仁厅	加工食品	红99火锅底料(400G)	홍구구 사 브소스 (400G)ConD ENSED CHon GQING HOT POTbase MA TERIAL	CHonGQING H ONG JIUJIU FOOD CO.,LT D.	提交虚假材料:BSE证明不是中国政府(海关总署)颁发的	/	/	21/05/1 1 ~ 22/ 05/10

更多内容详见：[2021年6月中国出口韩国食品违反情况\(更新至6月20日\)](#)

国际预警

2021年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月22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	6月2日	生鲜蔬菜		PHONG PHUC GIA LAI ONE MEMBER COMPANY LIMITED	越南	检出 三环唑 0.63 ppm、虱螨脲 0.03 ppm、除虫脲 0.03 ppm、己唑醇 0.04 ppm、稻瘟灵 0.03 ppm、异稻瘟净 0.05 ppm	関西空港	合同会社 Highland Trading	监控检查
2	6月2日	生鲜杏仁		TOSHOKU AMERICA, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 29 μg/kg (B1:26.0 μg/kg、B2:2.8 μg/kg)	名古屋	株式会社 カーギルジャパン	命令检查
3	6月2日	生鲜杏仁		TOSHOKU AMERICA, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 13 μg/kg (B1:12.8 μg/kg)	名古屋	株式会社 カーギルジャパン	命令检查
4	6月2日	生食用冷冻水煮蟹	TRUNG SON LONG AN CO., LTD.		越南	大肠菌群 阳性	神戸	株式会社 さんれい製造	监控检查
5	6月2日	生食用冷冻雪蟹	TRUNG SON LONG AN CO., LTD.		越南	大肠菌群 阳性	神戸	株式会社 さんれい製造	监控检查
6	6月9日	生食用冷冻水产品：冷冻虾类	QUANG HIEU FOODS CO., LTD.		越南	大肠菌群 阳性	東京	株式会社 マール	监控检查
7	6月9日	酒类	PAOLO LAZZARONI & FIGLI S. P. A.		意大利	使用指定外添加剂 专利蓝V	大阪	アクサ株式会社	自主检查

更多内容详见：[2021年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月22日更新）](#)

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2021 年第 24 周)

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2021 年第 24 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 4 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2021-6-16	丹麦	百合干	2021. 3124	二氧化硫含量 过高	通知国未分销/从消 费者处召回	警告通报
2021-6-17	芬兰	三聚氰胺 勺	2021. 3153	三聚氰胺迁移 (191-234 mg/ kg)	产品尚未投放市场/ 官方扣留	拒绝入境通 报
2021-6-18	西班牙	狗咬胶	2021. 3181	未经授权的颜 色添加剂	产品已转发至目的 地/通知当局	拒绝入境通 报
2021-6-18	罗马尼 亚	甜辣椒粉	2021. 3192	未标记辐照	仅限通知国分销/官 方扣留	注意信息通 报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权的物质，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

2021 年第一批河南省重大科技专项项目验收结果公示 涉及食品领域 9 项

食品伙伴网讯 6 月 21 日，河南省科学技术厅公示了 2021 年第一批省重大科技专项项目验收结果，其中，涉及食品领域 9 项。

食品领域 2021 年第一批省重大科技专项验收项目公示清单

序号	项目编号	项目名称	承担单位	项目负责人	主管部门	验收评价结果	核定后补助经费 (万元)	备注
6	181100211400	豫酒品质提升关键技术及装备研发与产业化	河南省食品工业科学研究所有限公司(豫酒产业技术创新战略联盟)	许育民	省科技厅	良	500	
32	141100110600	主要农作物新品种选育与示范--花生、水稻新品种选育与示范	河南省农科院棉花油料作物研究所	汤丰收	省农科院	通过	0	
33	141100110400	速冻面米食品高效节能与品质提升关键技术研究及产业化示范	三全食品股份有限公司	陈南	郑州市科技局	通过	0	
34	171100110300	优质高产水稻新品种选育及配套栽培技术研究及示范	河南省农业科学院粮食作物研究所	尹海庆	省农科院	良	100	
35	181100110200	优质专用小麦新品种选育与示范	河南省农业科学院小麦研究所	雷振生	省农科院	优	145	
36	191110110200	高直链淀粉的研发及产业化	河南恒瑞淀粉科技股份有限公司	高明谦	漯河市科技局	通过	50	
37	191110110300	环保型安全食品成套装备研发及智能制造技术应用	万杰智能科技股份有限公司	冯毅雄	许昌市科技局	通过	150	
38	191110110700	矮秆多抗高产小麦优异种质创新及新品种培育	河南科技学院	欧行奇	省教育厅	通过	100	
39	201110110100	真空油炸与微胶囊包埋相结合制备天然健康复合调味料技术研究及开发	河南京华食品科技开发有限公司	张伟科	焦作市科技局	良	250	

(来源：河南省科学技术厅)

原文链接：<http://kjt.henan.gov.cn/2021/06-21/2168404.html>

 [2021 年第一批省重大科技专项验收项目公示清单.pdf](#)

食品伙伴网讯 6月18日,中国粮油学会发布中国粮油学会2021年第一批团体标准立项公告的通知,根据《中国粮油学会团体标准管理办法(试行)》相关规定,经立项评审和立项公示等程序,现批准《粉末油脂》等37项团体标准立项。

中国粮油学会 2021 年第一批团体标准立项名单

序号	立项名称	承担单位
1	粉末油脂	江南大学、苏州市佳禾食品工业有限公司、青岛海智源生命科技有限公司
2	中长链脂肪酸食用油	荣海生物科技有限公司、江南大学、武汉轻工大学、青岛海智源生命科技有限公司
3	核桃蛋白粉	中粮工科(西安)国际工程有限公司、喀什光华现代农业有限公司 广州永华特医营养科技有限公司
4	食用玉米胚	河南工业大学、河北玉星食品有限公司、山东三星玉米产业科技有限公司、辽宁益海嘉里地尔乐斯淀粉科技有限公司、山东西王食品有限公司
5	油脂中苯并(α)芘快速检测方法	大连工业大学、江南大学、河南工业大学、华中农业大学
6	半脱脂芝麻	河南工业大学、合肥燕庄油脂有限公司、嘉里粮油(青岛)有限公司、瑞福油脂股份有限公司、平舆康博汇鑫油脂有限公司
7	油酸	武汉轻工大学、江西省天玉油脂有限公司、湖北天星现代农业有限公司
8	玉米油质量安全生产技术规范	江南大学、内蒙古东新农业科技发展有限公司、山东西王食品有限公司、武汉轻工大学
9	花生油感官评价	中粮营养健康研究院有限公司、武汉轻工大学、河南工业大学
10	食用植物油中挥发性风味成分测定 顶空固相微萃取-气相色谱质谱联用测定法	河南工业大学、嘉里粮油(青岛)有限公司、大连工业大学、瑞福油脂股份有限公司、青岛天祥食品集团有限公司、合肥燕庄油脂有限公司、中粮油脂研发中心
11	浓香核桃油	凉山亿丰油脂有限公司、中粮工科(国际)工程有限公司、河北乐活食品有限公司
12	兰州牛肉面专用油	兰州润民健康产业集团有限公司 中粮工科(西安)国际工程有限公司、兰州牛肉拉面行业协会、甘肃省轻工研究院有限责任公司
13	菜籽油感官评价	中粮营养健康研究院有限公司、武汉轻工大学、河南工业大学
14	花生油加工过程中黄曲霉毒素的控制规范	中粮营养健康研究院有限公司、费县中粮油脂工业有限公司、南京工业大学
15	方便面专用小麦粉	中粮面业(海宁)有限公司、中粮营养健康研究院有限公司等
16	生湿面制品专用小麦粉	江南大学、河南工业大学、中粮粮谷控股有限公司、克明面业股份有限公司、内蒙古恒丰集团银粮面业 有限责任公司、揭阳市永兴面粉有限公司

更多内容详见：[中国粮油学会 2021 年第一批团体标准立项名单发布 涉及 37 项团体标准](#)

文章来源：食品伙伴网

“优薯计划”取得从 0 到 1 的突破—— 通过基因组设计培育第一代杂交马铃薯

北京时间 6 月 24 日,《细胞(Cell)》在线发表了中国农业科学院深圳农业基因组研究所(岭南现代农业科学与技术广东省实验室深圳分中心)黄三文团队题为“Genome design of hybrid potato(杂交马铃薯的基因组设计)”的研究成果。该研究是“优薯计划”实施以来取得的里程碑式突破。

为了解决马铃薯产业面临的育种周期长和薯块繁殖成本高的问题,黄三文研究团队联合云南师范大学等国内外优势单位发起了“优薯计划”,运用“基因组设计”的理论和方法体系培育杂交马铃薯,用二倍体育种替代四倍体育种,并用杂交种子繁殖替代薯块繁殖。

在前期克服了自交不亲和和解析自交衰退的遗传机制的基础上,黄三文团队利用基因组大数据进行育种决策,建立了杂交马铃薯基因组设计育种流程,包括四个环节:(1)用于培育自交系的起始材料的选择,选择的标准是起始材料的基因组杂合度较低和有害突变数目较少;(2)起始材料自交群体的遗传解析,主要是根据全基因组偏分离分析和表型评价,确定大效应有害等位基因和优良等位基因在基因组中的分布;(3)自交系的选育,根据前景和背景选择淘汰大效应有害突变、聚合优良等位基因,尤其是要打破大效应有害突变和优良等位基因之间的连锁;(4)杂交种的选育,根据基因组测序的结果,选择基因组互补性较高的自交系进行杂交,获得杂种优势显著的杂交种。

利用该策略,该团队已经培育出第一代高纯合度(>99%)自交系和杂交品系“优薯 1 号”。小区试验显示“优薯 1 号”的产量接近 3 吨/亩,具有显著的产量杂种优势,同时还具有高干物质含量和高类胡萝卜素含量的特点,蒸煮品质佳。

“优薯 1 号”的成功选育证明了杂交马铃薯育种的可行性,使马铃薯遗传改良进入了快速迭代的轨道。

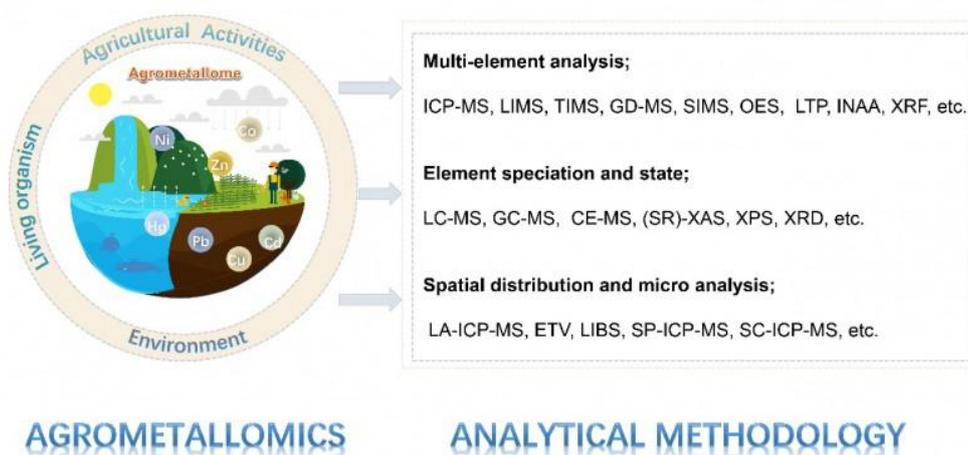
黄三文为该论文的通讯作者,张春芝为第一作者,此外中国农业科学院深圳农业基因组研究所(岭南现代农业科学与技术广东省实验室深圳分中心)和云南师范大学多位科研人员也为该研究做出了重要贡献。该研究得到了农业农村部、深圳市、中国农科院科技创新工程的资助。

论文链接: <https://doi.org/10.1016/j.cell.2021.06.006>

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所研究团队首次提出“农业金属组学”概念

近日，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所“农产品质量安全风险评估”团队针对农业领域（类）金属元素的研究现状，在国际上首次提出了“农业金属组学”的概念及其英文词汇“Agrometallomics”，并对农业金属组学相关的分析技术和手段进行了系统综述。该成果作为封面文章发表在最新一期的《农业食品化学》（*Journal of Agricultural and Food Chemistry*）上，通讯作者为毛雪飞副研究员。

金属元素广泛存在于农业领域的环境、动植物、农产品、肥料、饲料，乃至病原微生物等，而“农业金属组学”中包含的许多现代分析方法，特别是元素分析相关的技术则可助力探索包含环境、基因、代谢物、蛋白质、脂类和糖类物质中与元素相关的诸多未解之谜。这些技术主要包括：（1）基于质谱、光谱的多元素和同位素高灵敏分析技术；（2）基于色谱、能谱以及高能射线的元素价态和形态分析技术；（3）基于特殊进样装置的元素空间和微区分布分析技术；等。“农业金属组学”一系列的分析技术不仅可以用于农产品产地溯源、重金属现场快速检测，还将对农业领域元素相关的生命活动、存在演化、富集迁移规律研究，乃至环境保护、植物营养、疫病防控、食品安全等诸多领域发展起到基础性和支撑性作用，这对于农业领域农产品质量安全监测、风险检测与评估以及农产品的质量安全控制方向具有重要意义。



该工作得到国家重点研发计划、国家自然科学基金、中国农业科学院创新工程项目的支持。

原文链接：<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.jafc.1c00275>。

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: www.foodmate.net

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

食品伙伴网合规服务中心

安全合规服务



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的开发建设与维护服务；依托专业的技术研究团队和顾问咨询团队为客户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”品种申报咨询代理、食品标准法规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。

标准法规管理及咨询服务

- ◆ 标准法规管理系统
- ◆ 产品指标管理系统
- ◆ 产品及配料合规判定系统
- ◆ 进出口合规咨询服务
- ◆ 标准法规咨询服务
- ◆ 团体标准制修订服务

信息监控与分析预警服务

- ◆ 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

技术交流活动

- ◆ 网络公开课
- ◆ 标法大讲堂
- ◆ 标准法规宣贯班
- ◆ 标签合规实操班与研讨会
- ◆ 进出口合规实操与研讨会
- ◆ 食品安全与标准法规研讨会

标签合规管理与咨询服务

- ◆ 标签评审协作系统
- ◆ 食品配料合规审核
- ◆ 食品标签合规审核
- ◆ 进口食品标签设计

注册备案与申报咨询服务

- ◆ 特殊食品注册备案
- ◆ 新食品原料的申报
- ◆ 添加剂新品种申报
- ◆ 境外生产企业注册



食品标准圈



食品安全风向标



特殊食品与添加剂



GlobalFoodmate

联系电话：0535-2129301

邮箱：vip@foodmate.net

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2021 年全国食品展会集结号：

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展览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。

2021 年会议预告

7 月 28-30 日	广州	2021 年第十七届中国（广州）食品安全检测技术高峰论坛
7 月 7-9 日	杭州	健康中国·2021 营养健康食品大会
7 月 8-9 日	天津	2021（第七届）中国食品安全追溯大会暨 2021（首届）中国儿童食育高峰论坛
7 月 14-16 日	郑州	2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会
7 月 14-16 日	南京	FMTCT-第十一届食品微生物检测与控制技术交流会
8 月（待定）	广州	2021 第十五届食品饮料技术峰会
9 月（待定）	上海	2021 食品及化妆品包装绿色发展论坛
9 月 19-22 日	大连	2021 年全球桂冠创新大会暨第十八届国际新药发明年会
10 月 14 日	上海	2021 第六届国际进出口食品政策与法律法规交流会
12 月 25-27 日	广州	2021 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
12 月 25-27 日	广州	2021 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会

2021 年展会预告：

7 月 2-4 日	西安	2021 中国（西安）国际林业博览会暨林业产业峰会
7 月 3-4 日	石家庄	第 27 届河北省糖酒食品交易会
7 月 5-7 日	南京	第十届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
7 月 8-10 日	北京	2021 年第十一届北京国际食品饮料及餐饮博览会
7 月 8-10 日	成都	2021 年成都烘焙展览会
7 月 8-10 日	成都	CSCE 海名 2021 第十届成都餐饮供应链博览会
7 月 9-11 日	西安	2021 第十五届西部科学仪器及实验室装备展
7 月 16-18 日	北京	医药、化工核磁、液质分析方法研究开发及典型案例解析培训班
7 月 18-22 日	青岛	CIPI 2021 第 17 届中国（青岛）国际包装工业展览会
7 月 19-21 日	青岛	2021 青岛国际葡萄酒及烈酒博览会
7 月 23-25 日	呼和浩特	第十六届内蒙古食品（糖酒）博览会
7 月 26-27 日	成都	2021 第十一届中国（四川）国际农业机械展览会
7 月 29-31 日	北京	2021 第十一届北京国际酒店用品及餐饮展览会
7 月 30-8 月 1 日	南宁	第 19 届中国广西-东盟食品交易博览会
8 月 3-5 日	南京	2021 第十届中国（南京）国际食品博览会
8 月 6-8 日	广州	GFE2021 第 42 届广州国际餐饮加盟展
8 月 6-8 日	乌鲁木齐	2021 新疆（昌吉）种子展示交会 暨中国新疆（昌吉）智慧农业展览会
8 月 12-14 日	深圳	2021 深圳国际自有品牌展展会
8 月 12-14 日	深圳	2021 中国（深圳）儿童产业博览会暨电商直播节

8月13-15日	武汉	2021第十三届中部（武汉）糖酒食品交易会
8月13-15日	潍坊	2021山东（潍坊）国际食品博览会暨酒业博览会
8月13-15日	北京	2021中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会（秋季）
8月14-16日	潍坊	2021山东（潍坊）糖酒食品展览会
8月16-17日	昆明	2021中国西南畜牧业展览会
8月18-20日	深圳	ISRE 2021 第六届国际智慧零售博览会
8月20-22日	贵阳	2021中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月20-22日	太原	2021中国（太原）餐饮供应链博览会
8月25-27日	上海	2021上海国际餐饮加盟博览会
8月25-27日	上海	2021第16届上海国际渔业博览会
8月26-28日	武汉	2021中国中部（湖北）国际食品博览会
8月27-29日	广州	2021亚洲国际肉类食品及加工设备展览会
8月27-29日	广州	CCH2021国际餐饮连锁加盟展览会第10届秋季展
8月27-29日	郑州	第三届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会
8月27-29日	成都	第7届中国·成都医药产业博览会
8月28-30日	宁波	2021中国糖果零食展、中国冰淇淋冷食展暨全球高端食品展（全食展）
9月2-4日	义乌	2021浙江印刷包装工业技术展览会
9月3-5日	济南	2021济南餐饮产业博览会
9月3-5日	西安	2021西安糖酒会—第十二届中国（西安）糖酒食品交易会
9月7-9日	青岛	2021中国青岛国际智慧物流装备与技术展览会
9月9-10日	广州	2021广州国际进口食材及农产品展
9月10-12日	长沙	2021中国国际食品餐饮博览会(CFCE 2021)
9月10-12日	广州	第十二届广州国际健康保健产业博览会
9月23-25日	深圳	2021新餐饮博览会
9月24-26日	广州	2021世界水果产业博览会暨世界水果产业大会
9月25-27日	宁波	2021宁波国际餐饮食材展览会
9月10-12日	武汉	2021第七届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月10-12日	杭州	中国乳制品工业协会第二十七次年会暨2021年中国（国际）乳业技术博览会
9月11-12日	北京	2021国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
9月17-19日	长春	2021第30届长春食品糖酒会
9月24-26日	广州	2021年第七届中国（广州）国际渔业博览会
9月24-26日	天津	2021Hotelex天津国际酒店用品及餐饮博览会
9月24-26日	广州	2021年广州进口食品博览会
9月25-26日	兰州	2021甘肃（兰州）智慧农业展览会
9月27-29日	北京	第十九届北京分析测试学术报告会暨展览会
9月28-30日	上海	第七届中国国际精准农业与信息化高峰论坛
10月8-10日	深圳	第十一届中国（深圳）国际生态农业暨食品食材博览会
10月13-15日	南京	2021江苏南京餐饮业供应链展览会
10月14-16日	武汉	2021第10届华中科学仪器与实验室装备展览会
10月14-16日	上海	2021中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会
10月15-17日	上海	2021第六届中国国际食品、肉类及水产品展览会
10月15-18日	成都	中国食品工业品牌博览会暨中国食品工业发展创新高峰论坛
10月16-18日	东莞	2021第六届中国国际食品配料博览会
10月19-21日	上海	2021年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
10月20-22日	重庆	第十届世界猪业博览会暨国际肉类加工与冷链技术装备展
10月27-29日	青岛	第25届中国国际渔业博览会
10月27-29日	北京	2021第14届中国国际高端健康饮用水产业博览会秋季展

10月27-29日	北京	AIFE 2021 亚洲(北京)国际食品饮料博览会
10月27-29日	北京	CRFE2021 北京国际餐饮美食加盟展览会
10月29-31日	海南	2021 中国国际电商交易会
10月29-31日	重庆	第十三届中国（重庆）火锅美食文化节暨国际食材博览会
11月3-5日	深圳	2021 中国（深圳）国际营养及保健食品博览会
11月5-7日	北京	第十二届 IGPE 中国国际粮油精品、粮油加工及储藏物流技术博览会
11月5-7日	重庆	2021 年中国（重庆）大健康产业博览会
11月9-11日	上海	FHC (Food & Hospitality China) 2021 第二十五届上海环球食品展
11月9-11日	上海	第十二届上海国际罐藏食品及原辅料、机械设备博览会
11月12-15日	深圳	第十九届中国国际农产品交易会
11月16-18日	武汉	2021 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
11月16-18日	上海	第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2021）
11月17-19日	南京	第十四届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
11月17-21日	深圳	2021 深圳国际分析测试与智慧实验室技术博览会
11月18-20日	上海	第二十三届中国零售业博览会
11月19-21日	济南	2021 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11月25-27日	北京	2021 第八届中国(北京)火锅食材用品展览会
11月26-29日	沈阳	2021 第 31 届沈阳食品糖酒会
12月1-3日	深圳	2021 第四届深圳国际餐饮食材展览会
12月3-5日	珠海	2021 珠海国际跨境电商贸易博览会
12月10-12日	深圳	2021 中国食品文创产业博览会暨中国酒水饮品产业博览会
12月19-20日	菏泽	2021 中国菏泽畜牧业博览会
12月20-22日	上海	2021 上海食品饮料电商展览会

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：

[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——仪器试剂](#)

[无锡味可好食品有限公司——添加剂配料](#)

[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——农牧食品](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司市场部——添加剂配料](#)

[诸城市同泰食品机械厂——食品机械](#)

[南通米尔斯贸易公司——添加剂配料](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[深圳冠亚水分仪科技有限公司——仪器试剂](#)

[陕西斯诺特生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

会议培训平台

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。
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。
为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会议频道

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。<http://www.foodmate.net/hyhy/>

培训频道

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。<http://train.foodmate.net/>



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122281

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 229 号

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

食品会议：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=5609>

食品安全：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3954>

学术交流：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3955>

行业培训：

技术培训：<http://train.foodmate.net/list-1884.html>

法律法规：<http://train.foodmate.net/list-1883.html>

体系认证：<http://train.foodmate.net/list-1882.html>

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

企业管理：<http://train.foodmate.net/list-1886.html>

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

【学习】食品人学习交流机会汇总，每周更新！（2021.6.28）

【精选】食品伙伴网课程推荐，内审员证，技术学习线上搞定！

最新推出

【线上】功能性磷酸盐在调理制品中的应用

直播时间：6月30日19:30

主讲人：雷免花（兴发集团资深食品配料应用工程师）

课程大纲：

1. 磷酸盐简介
2. 功能性磷酸盐概述
3. 调理制品应用案例分享

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=567&fuid=62>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/k8MI6Biv7vaJHrdUG5uR4g>

【食品论坛·大讲堂】我国主要贸易国家进口食品安全监管

直播时间：2021年07月07日15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=570&fuid=62>

主讲人：吴双双老师

老师介绍：国际标法部高级咨询顾问，主要负责国际法规标准的研究工作，拥有丰富的食品安全合规实践经验。先后主持或参与完成国家市场监督管理总局、海关总署、农业农村部等委托的多项国际标准法规研究或风险预警工作，被授予“中国检验检疫科学研究院《中外食品安全抽检制度比较研究》课题的特聘专家”称号。并主持或参与多项食品企业出口合规项目，为大型食品企业进行多次食品安全合规方面的培训，得到一致好评。

课程简介：本次课程主要围绕欧盟、美国和澳新食品安全监管机构及其职责，食品安全监管的法规以及食品进口的相应制度方面进行介绍，同时将产品出口合规的思路贯彻其中，希望能为企业在出口过程中降低违规风险。

主要内容：

- 1、欧盟食品安全监管
- 2、美国食品安全监管
- 3、澳新食品安全监管

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1229227-1-1.html>

【免费公开课】实验室标准物质管理

▲时间：2021年8月18日 14:30-15:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=553&fuid=62>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

特别推荐：

【7月·苏州】ISO9001、ISO22000、HACCP管理体系内审员实训班（早报优惠7.2结束）

时间地点：苏州站——2021年7月22日—24日（三天）

早报优惠：7月2日前报名，优惠300元

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/nR6_bK2orN5idtvYnKaW0Q

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1872-18.html>

线下·培训·会议

研发类:

1、官宣·日程 | 2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间地点: 2021 年 7 月 14-16 日 郑州

参会对象: 包含但不仅限于: 肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的研发技术人员、生产管理人员、质量控制人员; 禽畜养殖及屠宰企业的技术人员; 辅料供应商、机械设备厂家、食品安全管理、检测公司的相关技术人员; 行业协会、高校、科研院所等单位从事应用研究的专家学者和研究生。

会议联系人: 李丽 13361383590 (微信同号)

丁秋瑜 15853516576 (微信同号)

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/UXEeI5nQq0AFdRw14Tz8MQ>

2、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间: 2021 年 8 月 4-5 日

会议主办方: 食品伙伴网

会议地点: 中国·上海

会议主题: 领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

参会对象: 欢迎企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员, 高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员, 智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2057-16.html>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/HgVnVS67vuWzBeQZvL0hIQ>

3、2021 感官科学热点技术培训(卓越班·上海站)

主办单位: 食品伙伴网 中国标准化研究院

适用对象: 具有感官分析工作经验的食品、日化及其他行业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

授课讲师: 中国标准化研究院 农业食品标准化研究所资深培训师

培训地点: 上海(具体地点第二轮通知推出)

培训时间: 2021 年 8 月 6 日--7 日(8 月 6 日上午 8:00-8:30 签到)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2119-70.html>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/8qBwzBb4tkrKCJz09o5b7A>

4、【8 月·上海】2021 第二届宠物食品加工与适口性提升论坛

【举办时间】2021. 8. 21-22(20 日下午签到)

【举办地点】中国·上海(具体酒店待后续通知)

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

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2358-70.html>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/2b0XQ-BJOQSLGV0r0tjjaQ>

5、会议启动 | 8 月·上海 第二届鱼糜制品加工技术创新论坛

主办单位: 食品伙伴网

时间地点: 8 月 26-27 号(8 月 25 日报到) 上海

主题关键词: 水产 鱼糜 鱼糜制品 火锅/餐饮食材 研发 质量 检测 保鲜 市场 消费与销售 原料 设备 技术 法规 报告 感官 创新开发

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

会议联系人: 高老师 13375455245 (微信同号)

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/X9RsP7gjXg-WEFZYqd86w>

合规类:

1、食品标签合规实际操作培训班-青岛

会议时间: 7.22-23

会议地点: 青岛

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=192>

联系我们: 杨女士: 18153529013 (同微信) 盛女士: 13370912395 (同微信)

质量和体系类:

1、【7月·苏州】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实训班 (7.2 早报优惠结束)

时间地点: 苏州站——2021年7月22日—24日 (三天)

早报优惠: 7月2日前报名, 优惠300元

课程亮点: 专家授课, 新标变化, 实战训练, 小组讨论, 考试取证!

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/nR6_bK2orN5idtvYnKaW0Q

报名咨询: 13356941975 (方老师)、18905354660 (袁老师)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1872-18.html>

检测类:

1、第十一届食品微生物检测与控制技术交流会·2021年7月14日-17日 江苏·南京

▲报名咨询: 张金凤女士: 13054506560 QQ: 3103849236

邮箱: train03@foodmate.net

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2182-70.html>

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/EvbBQPAdXMYWILLrJy-lFg>

2、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准解读及相关检测方法与技术培训班

▲时间地点: 2021年07月22日-23日 (21日下午报到) 上海

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/XY_R2TW6gRBk2nwEgJLguA

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2364-70.html>

3、【理论+实操】食品微生物检验实际操作培训班·2021年8月14-17日·北京

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/u8MC6KnJCEYfSlkCf0dH7g>

▲报名咨询: 史老师: 18153528983 (微信同号)

邮箱: meeting18@foodmate.net

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2180-70.html>

4、2021 (第三届) 兽药残留检测技术交流会

▲时间地点: 2021年9月16-17日·上海

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/nqUXHIgFreyp5Q1N3d6zEg>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2360-70.html>

5、【理论+实操】食品中兽药残留检测技术与实际操作培训班

(青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州, 满20人开班。)

▲时间地点: 第一期: 山东·烟台 线上理论7月23日 线下实操7月30日-8月1日

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/XY0QkYk0Z54xjF9d1SsmjQ>

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1925-70.html>

6、【理论+实操】食品中农药残留检测技术与实际操作培训班

(青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州, 满 20 人开班。)

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/QsiNu-Cdyk5hxbIguZqKvA>

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1926-70.html>

7、2021 年第一届农残检测能力验证实操培训班(烟台)

▲详情介绍: 多农残能力验证(理论+实操)

▲报名咨询: 杨老师 18006456954(微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1788-70.html>

8、2021 年第三届兽残检测能力验证实操培训班

▲详情介绍: 呋喃代谢物+沙星(理论+实操四选二)

β-受体激动剂+氯霉素(理论+实操)

▲报名咨询: 杨老师 18006456954(微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2248-70.html>

线上·培训·研讨会·活动

【功能食品云课堂】NMN 科学研究及跨境合规研讨会

【时间】2021 年 6 月 29 日 13:30-15:30

【课程介绍】过去的 2020 年是 NMN 发展大年, 相关研究出炉, 名人效应再到监管出手, NMN 到底是什么? 有哪些科学研究? 国际监管政策是怎样的? 跨境电商该如何做?

食品伙伴网根据网友反馈热点内容梳理, 特举办【功能食品云课堂】第五课—NMN 科学研究及跨境合规研讨会, 本次研讨会旨在将 NMN 科学研究及跨境合规等内容通过直播直观展示给大家。

报名链接: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=436&fuid=62>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/OXU5K2CSRyE4xxWs0dEYpQ>

【食品论坛·大讲堂】微生物实验室常用设备的操作和维护保养

直播时间: 2021 年 6 月 30 日 15:00-16:00

报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=560&fuid=62>

主讲人: 滑红艳老师

老师介绍: 食品伙伴网检测服务事业部微生物组运营专员, 对微生物设备使用有丰富的实操经验。

课程简介: 本次课程从实际出发, 介绍微生物实验室需要配置的仪器设备, 以及这些仪器设备操作过程中的注意事项、效果验证和维护保养等。

主要内容:

- 1、微生物实验室需要配置的仪器设备概述
- 2、微生物实验室常用仪器设备的操作及维护保养。

详情介绍和课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1227293-1-1.html>

功能性磷酸盐在调理制品中的应用

直播时间：6月30日19:30

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=567&fuid=62>

主讲人：雷免花（兴发集团资深食品配料应用工程师）

课程大纲：

1. 磷酸盐简介
2. 功能性磷酸盐概述
3. 调理制品应用案例分享

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/k8MI6Biv7vaJHrdUG5uR4g>

【公开课】标准物质的选择使用及管理

▲时间：2021年06月30日14:00-16:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=503&fuid=62>

【研讨会】食品接触材料检测技术网络研讨会

▲时间：2021年7月6-7日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=557&fuid=62>

▲会议内容：

1. GB 31604.1《食品接触材料及制品迁移试验通则》标准修订进展；
2. GB 31604.46《食品接触材料及制品游离酚的测定和迁移量的测定》标准修订进展；
3. 食品接触材料产品标准解读；
4. PFAS法规标准、毒理和风险评估及替代方案最新进展；

备注：具体议题以最终版日程为准。

备注：具体日程安排以会议现场为准！

【食品论坛·大讲堂】我国主要贸易国家进口食品安全监管

直播时间：2021年07月07日15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=570&fuid=62>

主讲人：吴双双老师

老师介绍：国际标法部高级咨询顾问，主要负责国际法规标准的研究工作，拥有丰富的食品安全合规实践经验。先后主持或参与完成国家市场监督管理总局、海关总署、农业农村部等委托的多项国际标准法规研究或风险预警工作，被授予“中国检验检疫科学研究院《中外食品安全抽检制度比较研究》课题的特聘专家”称号。并主持或参与多项食品企业出口合规项目，为大型食品企业进行多次食品安全合规方面的培训，得到一致好评。

课程简介：本次课程主要围绕欧盟、美国和澳新食品安全监管机构及其职责，食品安全监管的法规以及食品进口的相应制度方面进行介绍，同时将产品出口合规的思路贯彻其中，希望能为企业在出口过程中降低违规风险。

主要内容：

- 1、欧盟食品安全监管
- 2、美国食品安全监管
- 3、澳新食品安全监管

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1229227-1-1.html>

【培训】色谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲时间：2021年07月14日-15日 线上直播

▲报名和听课地址：

专题一：仪器理论原理讲解专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=529&fuid=62>

专题二：仪器操作和谱图分析专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=530&fuid=62>

专题三：检定计量和期间核查专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=531&fuid=62>

专题四：维护保养和故障排查专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=532&fuid=62>

▲会议内容：

专题一：仪器理论原理讲解

1. 气相色谱和液相色谱的分离理论和异同点讲解

2. 气相色谱和液相色谱仪组成各部分原理

[气路系统、进样系统、分离系统、检测系统]气相

[输液系统、泵系统、脱气系统、进样系统、分离系统、检测系统]液相

3. 检测器种类、原理和适用范围

4. 色谱柱种类、原理以及使用注意事项

5. 液相柱后衍生装置在氨基甲酸酯类残留的应用

专题二：仪器操作和谱图分析

1. 气相色谱载气的种类、选择、使用和转换

2. 液相色谱流动相的溶剂选择、配制使用注意问题

3. 仪器各系统的具体操作样品上机和谱图分析

4. 气相和液相基线漂移和噪声大原因分析和解决方法

5. 仪器出峰异常的原因和解决方式（前沿峰、鬼峰等）

专题三、检定计量和期间核查

1. JJG 705-2014 液相色谱仪；JJG700-2016 气相色谱仪仪器检定标准讲解

2. 仪器期间核查的原则和内容

3. 气相和液相色谱目标物定性和定量分析方法

4. 仪器检出限、基线噪声和基线漂移的测定方法

专题四：维护保养和故障排查

1. 气相和液相各部分维护保养的内容

2. 仪器常见故障的排查和维修

3. 液相色谱柱维护保养和冲洗方法

4. 气相色谱柱维护保养和老化方法

备注：具体议题以最终版日程为准。

【公开课】食品检测机构提升效率的一般发展历程

▲时间：2021年07月15日14:00-16:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=547&fuid=62>

【我们·食品】食品法规人 自我提升！（免费）

【食品法规人·自我提升】由食品伙伴网食品安全合规事业部推出，在“食品标法圈”频道免费直播，旨在搭建一个互相交流的专业技术平台，与食品企业同行一起深入交流标准法规修订进展，及法规体系更新要点和应对方案，分享多年食品标法研究经验，共学习，同发展。

7月15日（周四）19:00-19:45 食品欺诈预防及案例分享

8月19日（周四）19:00-19:45 新安全生产法解读及食品企业的应对

报名和听课链接：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=448&fuid=62>

主讲：食品安全合规事业部团队

致力于我国及世界主流国家食品行业的政策法规研究，包括政策法规动态监控，食品安全舆情监控，法规研究和解读以及数据管理等。

【免费公开课】实验室管理评审

▲时间：2021年7月16日 14:30-16:00

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=566&fuid=62>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

化妆品检测技术网络研讨会

▲时间：2021年7月16日

▲会议内容：

- 1、《化妆品安全技术规范》标准解读及检测方法概述
- 2、化妆品微生物检验方法及重点问题解析
- 3、化妆品禁用物质检测方案
- 4、化妆品飞行检查及常见问题分析
- 5、化妆品功效实验室评价策略与方法
- 6、化妆品重金属检测关键问题解析

备注：具体日程安排以会议现场为准！

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=545&fuid=62>

中国食品农产品质量安全检测技术网络论坛

▲时间：2021年7月19日-7月20日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=558&fuid=62>

▲会议内容：

一、农兽残检测专题

1. 我国畜禽兽药残留检测结果及标准分析
2. 多残留检测方法不适用的部分强极性农药残留检测技术探讨
3. 茶叶中农药残留分析与控制技术

二、快速检测技术专题

4. 几种食品安全快检技术及快检评价技术
5. 食品微生物快速检测方法与标准方法的等效性评估
6. 食品安全快检应用中的常见问题、注意事项及案例分析

三、实验室管理与质量控制专题

7. 化学分析实验室内部质量控制
8. 国家实验室认可准则在微生物检验领域的生物安全要求
9. 实验室质量控制技术规范，检测原始记录及检测报告要求，数据处理及结果表示
10. 实验室如何进行内审和管理评审

备注：具体日程安排以会议现场为准！

乳制品中营养物质及污染物检测技术网络研讨会

▲时间：2021年7月23日 9:00-17:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=498&fuid=62>

▲会议内容：

- 议题 1、我国乳制品检测现状及检测方法研究进展；
- 议题 2、乳制品中常见兽药残留分析中的注意事项；
- 议题 3、非国标方法测定乳清蛋白要点解析；
- 议题 4、牛奶中的铬、镉、砷、铅、汞的检测方法及要点解析。

备注：具体议题以最终版日程为准。

【免费公开课】实验室标准物质管理

▲时间：2021年8月18日 14:30-15:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=553&fuid=62>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

食育系列公开课（6.30）

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=506&fuid=62>

主题：关注食育发展 关爱儿童健康

主办单位：食育网

支持单位：Kids Kitchen 五感食育学院、儿童启智食育松鼠跳跳、“食育”推动计划

课程介绍：随着国家对“健康中国”的不断推进，“每个人都是自己的健康第一责任人”将不再是一句空话。如何才能做自己健康的主人？如何树立健康的饮食观念并推广？如何利用食育开展相关活动？等等。

针对以上相关问题，2021年食育网特建立“食育系列线上公开课”，邀请行业内专家、优质食育团队等，为大家分享食育方向优质内容，通过这样一个开放包容专业的学习平台，进行学习交流，共同推动我国食育进展。

直播安排：6月30日 19:00 - 20:30 儿童成长过程中不可或缺的饮食黄金法则

活动类：

水中总磷、总氮的测定实验室间比对

▲时间：2021年8月

▲内容：关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节：线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

乳制品中磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶实验室间比对

▲时间：2021年7月

▲合作方：河北省奶业协会

▲内容：关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节：线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲报名链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UKZr1rTM8tUv4QKF2hWmAA>

▲联系人：杨老师 18006456954（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/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】2021水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/4Pz-msbI4frAxj3iqkxhKA>

食品伙伴网推出2021水质检测套餐优惠活动，活动涵盖10个水质检测套餐，全面满足广大客户的个性化需求。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】茶叶农残检测套餐服务

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Eqa9Hj02yeVCw0bWddbRUA>

食品伙伴网助力食品企业降低茶叶及相关产品安全隐患，确保产品符合国家标准，特推出“GB 2763-2019 茶叶农残检测套餐”服务。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95%以上。团队 90%为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

[北京联食认证服务有限公司](#)

[山东金晔农法食品有限公司](#)

[中农康正技术服务有限公司](#)

[西藏净微检测技术有限公司](#)

[广州雨润肉类食品有限公司](#)

[北京康普斯食品配料有限公司](#)

[重庆恒都食品开发有限公司](#)

[深圳信测标准技术服务有限公司](#)

[四川德康农牧食品集团股份有限公司](#)

[江苏海企利源食品科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：东莞市佳典食品有限公司

佳典食品致力于专业餐饮代工，公司厂房面积约 3000 平米，集产品研发，产品生产，物流运输，食材储藏为一体，实现生产质量和速度质的飞跃。销售以深圳、东莞、珠三角为起点，稳步扎根华南、将凭借品牌和资本优势，着重销售终端的外延式扩张，扩大市场辐射度，推动公司市场份额提升。

凭借 30 年熟食行业核心经验，率先引用“中央工厂模式”，以药厂标准 GMP 打造工厂，规模化生产，年产能高达 600 吨，现拥有美心，海底捞，西关老阿婆，多喝汤等多家优质客户，主打产品火锅系列及明星产品吊烧鸡等。

公司核心创始团队由食材供应链、市场资源和精通营销的行业精英组成，近 30 年亚洲顶级餐饮集团、大型零售卖场精心甄选优质食材经验，为广大客户提供优质产品和服务。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1486098/>

生产储备干部

岗位职责：

- 1.根据生产计划，组织车间进行生产，跟踪生产进度并负责相关信息的反馈与处理；
- 2.维持正常生产秩序，对原材料、包装材料和其他材料的控制管理；
- 3.进行生产过程中质量和成本的控制，完成各项生产指标；
- 4.负责生产作业管理、卫生、安全及秩序的维护；
- 5.总结生产情况，起到和其他部门的桥梁作用。

任职要求：

- 1.大专及以上学历
- 2.熟悉食品安全法、食品生产安全标准和生产流程的管理；
- 3.具有肉制品加工厂生产主管或厂长 3 年以上管理经验；
- 4.具有较强的成本意识和质量意识；
- 5.有良好的沟通表达、交流能力和敬业精神、团队合作精神，责任感强。

生产主管

岗位职责：

- 1、负责制定和落实公司的生产目标；
- 2、负责生产部所有制度拟订、检查、控制及改进；
- 3、指导生产车间生产计划的安排调度；
- 4、负责组织生产现场和过程管理工作；
- 5、根据生产战略对产品进行改进；
- 6、负责建立安全生产体系，确保安全生产；
- 7、负责生产部对外、对内的协调；
- 8、督促做好质量/环境管理体系；

任职要求:

- 1、大专及以上学历,
- 2、3年以上食品行业工作经验,
- 3、懂 ISO 或者其他质量管理体系,
- 4、待遇面谈从优。

公司福利: 年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日 工资采取基本工资 绩效工资 补助 提成

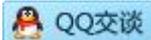
地址: 广东省东莞市大岭山镇莞长路大岭山段 483 号 2 栋 201 室



微信客服号



微信公众号

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

论坛公告：

[有奖征文+讲师征集【2021 车间】食品生产车间建设与改造经验分享](#)
[【食品论坛·大讲堂】微生物实验室常用设备的操作和维护保养](#)
[【限时优惠】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班-苏州站](#)
[2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会，诚邀您的参与！](#)

热门分享：

[自研海鲜捞汁配方](#)
[关于食品喷雾干燥的误区-1-究竟什么是低温喷雾干燥？](#)
[关于食品喷雾干燥的误区-3-离心喷雾比压力喷雾的颗粒好？](#)
[食品添加剂的真相，你应该知道](#)
[甜味剂单体企业培训资料](#)
[富硒食品知多少](#)
[关于食用冷链食品的风险解析](#)
[EDQM 颁布新版食品接触用纸和纸板材料及制品技术指南](#)
[粮食筒仓清扫真空机组的维护](#)
[酱油厂投料口集中式真空除尘系统滤筒更换注意事项](#)
[工作中的小问题 066-洗球选型较小](#)
[某药厂 GMP 质量管理体系全套文件](#)
[食品欺诈、非法添加物和各国过敏原控制资料](#)
[生产管理的三三一](#)
[班组长现场管理记录](#)
[食品安全控制体系 HACCP 在肉制品加工中的应用](#)
[食品厂年度培训计划](#)
[ISO22000 食品安全管理体系标准的理解和应用](#)
[自己查资料做到质量手册](#)
[熟肉制品质量安全可追溯系统的构建与实现](#)
[ISO22000 食品安全管理手册、GMP SSOP HACCP 和 ISO 知识培训文件](#)
[豁免标示营养标签的四个参考案例](#)
[划重点！如何识别行政处罚行为](#)
[管理体系的核心理念](#)
[ISO22000\HACCP\FSSC22000 常用食品防护计划一套参考](#)
[产品认证过程与关键技术](#)
[GB 31654 餐饮服务通用卫生规范 培训教材](#)
[DB33/T 2348-2021《生鲜配送操作规范》](#)
[T/CSIQ 77001-2020 乳制品中 \$\alpha\$ -乳白蛋白含量的测定 高效液相色谱法](#)
[检出限、测定限、最佳测定范围、校准曲线及分析空白](#)
[包装饮用水大肠菌群，铜绿假单胞菌，以及菌落总数检验 PPT](#)
[部分仪器操作规程](#)
[实验室小仪器操作规程](#)

[实验室操作规程，菌种保藏，菌种管理，培养及质量控制，容量仪器，生物安全预警](#)
[各种微生物技术 ppt 分享](#)
[实验室管理制度](#)
[检验检测机构监督检查一览表](#)

热门讨论:

[猪猪面馆 2021 年之 25: 毕业季, 新手上路应 get 哪些技能—质量管理篇!](#)

[标签内容字体高度问题](#)

[卫生间能不能设在厂区里?](#)

[不同口味产品: 配料表、营养成分表、条形码不同, 其他相同, 能否用同意外包装。](#)

[请问饼干糕点生产的每一批次产品都需要做出厂检验报告吗?](#)

[富锌酵母能添加于普通食品吗](#)

[日常监督检查结果为不符合, 企业要停产吗?](#)

[市场监管总局关于“不添加”有关问题的复函](#)

[茶叶分装申请 SC 证, 厂房是否可以选择门面房](#)

[焦亚硫酸钠属于什么类别](#)

[产品的中英文都有注册商标包装上只能体现一个 R 标吗](#)

[关于原辅料进入车间的疑问](#)

[公司一款产品, 腌臃片, 执行标准 SB/T10379 速冻生制, 可以添加亚硝酸钠吗](#)

[求助, 被工商罚款 5000 元该怎么办, 求助高手](#)

[大肠菌群的快检试纸法可行吗?](#)

[租赁厂房? 代加工? 哪个合同更合适?](#)

[植物油过氧化值标准限值请教](#)

[bp 平板加完卵黄后呈这种状态, 可使用吗?](#)

[植物饮料絮状物](#)

[关于分割调理肉](#)

[复配食品添加剂管理制度完整](#)

[只用于出口产品的原料需符合 GB2760 吗](#)

[膨化食品大肠每次培养的结果都是不长菌, 正常不?](#)

[北京生产许可取证申请事宜咨询](#)

[不添加植物油的花生酱, 是过度宣传, 还是智商税?](#)

[实验室、检验室、化验室, 别再混淆了](#)

[经过巴氏消毒的产品标签配料咋标示](#)

[用供应商给的添加剂样品生产的产品可以售卖么?](#)

[标示数值为理论值合法吗?](#)

[如何确定产品保质期?????????](#)

[关于聘任安徽省食品安全检查员的通知](#)

[食品中压缩空气、氮气质量控制](#)

[GB 19295 过氧化值指标怎么理解](#)

[大肠菌群超标的原因](#)

[甲委托乙, 乙又委托丙生产, 最后标签上如何书写?](#)

[关于食品标签标注益生元问题](#)

[怎么根据规格书来配置产品配方](#)

[杏花可以作为食品原料吗?](#)

[有创意解读: 怎么算过期——食品保质期分春冬季、夏秋季](#)

[不允许分装的食品有分装资质可以分装吗?](#)

[车间器具表面测菌落总数](#)

[关于果味酱的微生物指标要求](#)

[速冻调制食品的主要原料可以使用乳制品吗？](#)

[农产品进行混装销售到底怎么定义？](#)

[大肠菌群可以用 10ml 的塑料管做吗，可以不用玻璃管吗？](#)

[培养基被污染了，第一次遇见这种情况，什么原因](#)

[保健食品原料目录 营养素补充剂 2020 年版](#)

[食用盐当中可以添加维生素 C 吗](#)

[关于普通食品名称以食物成分命名的问题](#)

[关于食品风险防控清单问题](#)

[关于红枣的标签制作，实在整不懂](#)

[标签检验报告的法律效力](#)

[企业标准过期前生产的产品](#)

[木糖或者说 d-木糖到底是食品添加剂还是普通食品](#)

[红糖和赤砂糖的区别](#)

[空白盖章批检报告可不可以给客户，有相关的法律依据么？（已解决，谢谢各位）](#)

[鹌鹑蛋熟制过程中出现太多气泡蛋，如何解决？](#)

[预包装茶叶标签没有“配料表”会不会被罚](#)

[未添加蔗糖=不含蔗糖吗](#)

[江湖救急关于预包装食品牛排加热烹饪的问题](#)

[分装企业生产的产品保质期如何确定？](#)

[这种情况下食品生产许可证能否转到新企业](#)

[油脂长时间存放有没有微生物风险](#)

[使用了国家食品安全标准做产品标准，出厂检验项目要全项检测吗？](#)



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，目前已经发布了七百多期，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”。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 140 万人，日访问人数在 50 万人以上，日浏览量在 100 万次以上，属于食品行业网站的佼佼者。

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 110 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：研发科技服务、安全合规服务、质量管理服务、实验室及检测服务、培训学习服务、专业翻译服务、科普动漫服务等。

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。

北京公司：

地址：北京市海淀区西四环北路 160 号玲珑天地 A 座 9 层

邮编：100036

电话：010-68869850

邮箱：beijing@foodmate.net

上海公司：

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)：fly@foodmate.net

烟台公司：

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号东和科技园西区

邮编：264000

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



食品质量管理



食品标法圈



食品安全风向标



食品伙伴网订阅号



食品实验室服务



国际食品



食学宝
(食品微课)



食品晚九点



食品研发与生产



肉制品联盟



感官科学与评定



食品饮料创新研究



GlobalFoodmate



食品邦



食品有意思



传实翻译



食品会议培训中心



宠物食品联盟



会展食讯



食品伙伴网商务中
心



食品人才中心



食品学生汇



食品理化检测



食品副产物联盟



特殊食品与添加剂



食品原料供需服务



食品微生物检测



食品实验室管理



食品仪器分析



FoodMate Global



食品饮料产业研究



水产加工技术联盟



饲料研发技术汇



工业化餐饮联盟



食农认证联盟



食育网



营养与功能性食品



北京食品联盟