

食品网刊

食品网刊 与您分享

27

总第865期

2021-07-20

注意！又有7项食品安全国家标准勘误更新

食品包装上的营养标签，你真的看懂了吗？

**一学校被指涉嫌使用不合格食材等
河北霸州发布情况通报**

**最高检：破坏食品药品安全案件
可以提出惩罚性赔偿诉讼请求**

韩国泡菜新规修订，出口企业如何应对挑战？

食品伙伴网出品



食品网刊



中国食品

临期食品知多少

一门店现老鼠尸体 和府捞面致歉

@小龙虾店，外卖份量打闷包，这样不对

注意！又有7项食品安全国家标准勘误更新

食品包装上的营养标签，你真的看懂了吗？

饮用天然矿泉水检出溴酸盐超标，巴马丽琅发声明

茶叶及相关制品保质期团标发布，“过期茶”还能不能喝？

2021 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第三批）

一学校被指涉嫌使用不合格食材等 河北霸州发布情况通报

最高检：破坏食品药品安全案件可以提出惩罚性赔偿诉讼请求

国内预警

2021 年 6 月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局关于 6 批次食品抽检不合格情况的通告

（2021 年 第 28 号）

中华人民共和国农业农村部公告 第 447 号

山东省人民政府办公厅印发关于加强食品安全工作的若干措施的通知

（鲁政办字〔2021〕66 号）

国际食品

《2021 年世界粮食安全和营养状况》发布

韩国泡菜新规修订，出口企业如何应对挑战？

消费者起诉赛百味餐厅，称其出售“假”金枪鱼

农药残留超标 泰国出口新鲜芹菜被通报

非法进口加工食品 新加坡一进口商被罚款 28000 美元

俄兽植局与韩国海洋水产部商讨关于经韩国向中国出口鱼产品事宜

国际预警

印度拟对专有食品实施有条件许可

含未申报过敏原 新西兰召回一款黄油鸡

2021 年第二季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

2021 年 7 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 7 月 11 日）

2021 年 7 月输日食品违反日本食品卫生法情况（7 月 16 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021 年第 27 周）

食品科技

科研人员建立牛奶黄曲霉毒素检测新方法

中国科学院东北地理所等在大豆基因组解析研究中

取得进展

浙江省市场监管系统学科带头人（创新团队）公示

重庆英才计划“包干制”项目立项评议结果公示 涉及食品领域有

18 项

当前，很多商家都会采取打折等促销活动来销售临期食品，随着消费者消费观念的转变这种临期食品凭借着较高的性价比也逐渐成为了市场上的热门产品，并且出现了很多专卖临期食品的店铺。同时，2021年6月，国家市场监督管理总局发布《临期食品，可以买吗？》等5部科普短视频，标志国家为了减少食品浪费，在保证广大消费者健康、安全的前提下，对消费者购买食品做出合理化建议。但是，究竟什么是临期食品呢？临期食品的临期时间是如何界定的呢？临期食品与普通食品的销售监管有何不同呢？下面食品伙伴网来介绍一下这方面的知识。

一、临期食品是什么？

我国在国家层面上并没有对临期食品做出明确的定义。因此，临期食品的定义需要参考2021年6月中国国际贸易促进委员会商业行业委员会发布的《预包装临期食品流通指南》团体标准（征求意见稿）。征求意见稿中明确了临期食品的定义：接近食品保质期，并在保质期内的食品，属于安全食品范围的食品。根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011），保质期是指：预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。在此期限内，产品完全适于销售，并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。因此，我们可以放心的食用临期食品。

二、临期食品的临期时间如何界定？

由于我国在国家层面上还没有针对临期食品的期限做严格界定，所以目前对于具体的界定时间只能参考《预包装临期食品流通指南》征求意见稿和各省市的地方法规。其中征求意见稿对临期时间界定如表1，根据食品的保质期不同，所以临期时间的界定也有很大的差别：

明示的预包装食品保质期	临期时间界定
食品保质期未一年以上的	45-30天
保质期为半年以上不足一年的	30-20天
保质期30天以上不足半年的	20-7天
保质期不足30天的	5-1天

表1 《预包装临期食品流通指南》对临期时间的界定

同时，各省市如北京、海南、广州等地规定的临期时间稍稍有所不同，表2为制定临期食品时间的参考性时间，各地要求食品经营者可自行制定临保期，但不得低于表中规定的期限。

另外，上海等地也对进口食品的临期时间做出了规定，例如《原上海市食品药品监督管理局等关于印发〈关于加强进口食品安全信息管理的规定〉的通知》规定，“临近保质期的进口食品是指取得和货物检验检疫证明时一般已经超过保质期 $\frac{2}{3}$ 时限的食品”。

更多内容详见：[临期食品知多少](#)

食品伙伴网讯 7月9日，有市民称在上海晶品广场和府捞面店内用餐时，发现一只老鼠的尸体，店员随后将其捡起来后直接从出餐口丢进后厨。随后，相关话题冲上微博热搜。10日下午，和府捞面在官方微博上就此事发布致歉信。

在致歉信中，和府捞面称，公司非常重视此次事件，对晶品门店立刻展开调查，进行严肃处理，向所有消费者深表歉意。根据消杀公司的报告，商场周围正在装修，鼠源不排除消防通道、店铺周边等多种可能性。

上海晶品门店事件致歉信

昨日，上海晶品门店地上发现一只老鼠事件，和府捞面对此非常重视。公司对晶品门店立刻展开调查，进行严肃处理，向所有消费者深表歉意。

经过调查，7月9日事件发生后，当时店员戴一次性手套进行了包裹处理，丢入收餐口里垃圾桶，完成区域消毒，并于当天安排专业消杀公司进行店内、店铺周边全面再次消杀。公司组成专项调研小组调查事件，根据消杀公司的报告，商场周围正在装修，鼠源不排除消防通道、店铺周边等多种可能性。

食品安全、卫生安全一直是我们最为重视的问题，针对此次事件我们深刻反思，类似事情发生在和府是极其不应该的，和府一直在加强管理系统建设，针对个别门店出现的事件，举一反三，全面整改：

- 1) 上海晶品门店立即闭店整改，对店铺评估合格后方可营业；
- 2) 对于上海晶品门店给消费者带来的不好体验，对相关责任人进行追究，一查到底；
- 3) 保持原有消毒消杀标准，根据物业情况增加消杀频次；
- 4) 对现有的培训机制监管进行复盘，避免类似事情再次发生；
- 5) 对现有的监控设备进行全面升级；
- 6) 和府捞面所有门店实行明厨亮灶，食品安全可视化，媒体和消费者随时可对门店进行参观和监督。

坚守食品安全底线，是我们不变的原则。感谢媒体和公众对我们的监督与批评，我们将严格规范管理制度，严格遵守《食品安全法》。我们在未来的发展的路上，保持时刻自省，持续带给大家更好、更安全的产品体验。

再次对广大喜爱我们的消费者表示歉意。



很多消费者都碰到过点的外卖发现比堂吃要少的情况，商家并没有说外卖的量应该是多少，消费者没办法去跟商家交涉，所以很多消费者来找上海市消保委吐槽，最近我们就做了小龙虾的份量的体察，为什么要选小龙虾呢？小龙虾跟与鱼香肉丝不一样，小龙虾的个头大小、数量和价格是密切有关系的，我们原想着在几家门店购买2斤小龙虾来好好称一称，但我们发现，现在的商家都很有套路，他们标注的都是“份”而不是“斤”。

以下，上海市消保委要敲黑板，商家如果要按“份”来卖小龙虾，应该要标明三个数据：

小龙虾的个数，商家标明了消费者才能数一数个数对不对。

小龙虾的个头大小，商家不能大大小小混在一起卖，这样对消费者也不公平，所以，商家应标清楚：如4-6钱、7-9钱。

最重要的，商家要标明小龙虾每份的最低重量。

如果商家标的是小龙虾每只7-9钱，但商家卖给消费者的全部都是7钱的小龙虾，那就是套路。所以商家应标明每份小龙虾的最低重量，其实就是每只小龙虾的平均重量×小龙虾的个数（当然要考虑到烹饪以后的重量变化），这样才公平。

我们一共买了6份小龙虾外卖，各选择了红盔甲、沪小胖、复茂的其中两家门店，最后，我们来看看体察的结果如何。

没有一个商家是把三个数据都标清楚的，红盔甲标明了每只小龙虾的重量（7-9钱）和个数（21只），沪小胖只标明了小龙虾的个数（21只）没有标明重量和小龙虾的个头，复茂在三个数据中一个个都没有标注。

同样是“一份”小龙虾

不同品牌的份量差了1/4

同样是一份，高的有822克，低的有658克，相差幅度达到了25%。

	实际重量	只数
复茂·日月光店	822g	19只
复茂·淮海店	787g	18只
沪小胖·人广店	658g	21只
沪小胖·南丹店	711g	21只
红盔甲·永新坊店	735g	21只
红盔甲·人广店	748g	21只

更多内容详见：[@小龙虾店，外卖份量打闷包，这样不对](#)

食品伙伴网讯 7月14日，国家食品安全风险评估中心更新了7项食品安全国家标准勘误。在此之前，已公布了2项食品安全国家标准勘误。

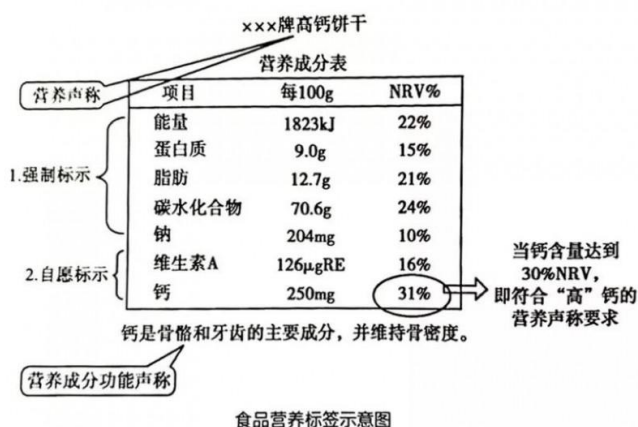
此次勘误的标准有《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》（GB 5009.44-2016）、《食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定》（GB 5009.85-2016）、《食品安全国家标准 食品有机酸的测定》（GB 5009.157-2016）、《食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定》（GB 5009.169-2016）、《食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定》（GB 5009.179-2016）、《食品安全国家标准 食品中生物胺的测定》（GB 5009.208-2016）、《食品安全国家标准 食品中铵盐的测定》（GB 5009.234-2016）。具体内容如下表：

序号	标准号	标准名称	修改章节	修改前	修改后	勘误时间
131	GB 5009.44-2016	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定	12.3.2	同时做空白试验，记录消耗硝酸银标准滴定溶液的体积(V0)。	同时做空白试验，记录消耗硫氰酸钾标准滴定溶液的体积(V0)。	2021-07-14
132	GB 5009.44-2016	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定	公式(7)	$X_2 = \frac{0.0355 \times c_2 \times (V_0 - V_2) \times V}{m \times V_2} \times 100$	$X_2 = \frac{2 \times 0.0355 \times c_2 \times (V_0 - V_2) \times V}{m \times V_2} \times 100$	2021-07-14
133	GB 5009.85-2016	食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定	A.2	对照溶液的配制准确吸 1.00mL 0.012 mol/L 的盐酸溶液	对照溶液的配制准确吸 1.00mL 0.12 mol/L 的盐酸溶液	2021-07-14
134	GB 5009.85-2016	食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定	3.2.7	盐酸溶液(0.012 mol/L)：吸取 1 mL 盐酸，用水稀释并定容至 1000 mL。	盐酸溶液(0.12 mol/L)：吸取 1 mL 盐酸，用水稀释并定容至 100 mL。	2021-07-14
135	GB 5009.157-2016	食品安全国家标准 食品有机酸的测定	3.3	3.3.4 柠檬酸标准品(C6H8O7)，纯度≥98%。3.3.5 丁二酸标准品(C4H6O4)，纯度≥99%。3.3.7 己二酸标准品(C6H10O4)，纯度≥99%。	3.3.4 柠檬酸标准品(C6H8O7)，纯度≥98%。3.3.5 丁二酸标准品(C4H6O4)，纯度≥99%。3.3.7 己二酸标准品(C6H10O4)，纯度≥99%。	2021-07-14
136	GB 5009.169-2016	食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定	10.2.4	盐酸甲胺溶液(20 mg/L)	盐酸甲胺溶液(20 g/L)	2021-07-14
137	GB 5009.179-2016	食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定	公式(1)和公式(3)	c--从校准曲线得到的三甲胺浓度，单位为毫克每毫升(mg/mL)。	c--从校准曲线得到的三甲胺浓度，单位为微克每毫升(μg/mL)。	2021-07-14
138	GB 5009.208-2016	食品安全国家标准 食品中生物胺的测定	3.2.9	含 1%乙酸的 0.01mol/L 乙酸铵溶液：称取 0.77g 乙酸铵溶解于水中，转移至 1000mL 容量瓶中，加入 10mL 甲酸，用水定容至刻度。	含 1%乙酸的 0.01mol/L 乙酸铵溶液：称取 0.77g 乙酸铵溶解于水中，转移至 1000mL 容量瓶中，加入 10mL 乙酸，用水定容至刻度。	2021-07-14
139	GB 5009.234-2016	食品安全国家标准 食品中铵盐的测定	8	方法检出限 0.0030g/mL。	方法检出限 0.0030g/100mL。	2021-07-14

营养标签

学会查看营养标签可以帮助我们了解食物的营养成分和特征。购买食物时，查看营养标签是科学选择食物的好帮手。摄入食物时，查看营养标签是健康管理身体的指南针。

我国《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》明确规定，“预包装食品的包装上应当有标签。”营养标签是预包装食品标签中最重要的组成部分，主要包括表格形式的“营养成分表”，以及在此基础上用来解释营养成分水平高低的“营养声称”、解释健康作用的“营养成分功能声称”。



营养成分表是营养标签的核心，是一个包含有食品营养成分名称、含量和占营养素参考值（NRV）百分比的规范性表格。表格一般包含3列内容：

第一列

标示能量和营养成分的名称。

根据《预包装食品营养标签通则（GB 28050）》的规定，营养标签强制标示能量和4种核心营养成分（蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠），简称1+4。

除此之外，凡是进行了“营养声称”或“营养成分功能声称”及“营养强化”的食品都应在营养成分表中列出相应的营养成分及含量，并符合声称条件。如果预包装食品的配料中含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，在营养成分表中还应标示出反式脂肪（酸）的含量。对于其他营养成分，如维生素、矿物质，企业可自愿选择是否标示。比如奶制品通常会添加标注“钙”，粗粮制品经常会添加标注“膳食纤维”。

第二列

标示能量和各营养成分的含量。

在营养成分表里，能量和营养成分含量是以每100克、100毫升或每份食物中可食部分中的具体数值来标示，它是通过实验室检测，或者根据食品原料及其配料比计算得来的。

更多内容详见：[食品包装上的营养标签，你真的看懂了吗？](#)

文章来源：上海海关12360热线微信号

饮用天然矿泉水检出溴酸盐超标， 巴马丽琅发声明

食品伙伴网讯 6月30日，江苏省市场监管局发布关于12批次食品不合格情况的通告（2021年第33期）。其中，通报了1批次无锡欧尚超市有限公司销售的标称广西巴马丽琅饮料有限公司生产的饮用天然矿泉水，溴酸盐不符合食品安全国家标准规定。7月13日，“巴马丽琅”矿泉水所属公司广西巴马丽琅饮料有限公司针对不合格问题发布了声明。

声明称，事件缘由是今年四月份，江苏省市场监督管理局在无锡欧尚超市抽检广西巴马丽琅饮料有限公司2020年12月4日生产的“巴马丽琅”品牌普通装500ml饮用天然矿泉水，检测结果溴酸盐不符合食品安全国家标准。

据了解，溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。《饮用天然矿泉水》（GB 8537—2008）中规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L，而涉事批次巴马丽琅矿泉水溴酸盐检出值为0.016mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

巴马丽琅在声明中表示，公司接到巴马县市场监管部门的通知后，立即启动产品召回程序，将此批产品全部召回，全力保障消费者的合法权益。同时，公司将该批次产品送到广西和深圳相关检测部门再次检验后发现是合格的。公司也向江苏省市场监督管理局申请复检，后又被告知复检结果不符合食品安全国家标准。

针对此事件，公司本着质量问题决不能有万分之一漏洞的原则，决定从以下四个方面作出升级以整改：一是在水处理工艺上，将原来的曝气混合杀菌方式升级为射气混合杀菌方式，降低臭氧摄入量，有效降低溴酸盐的形成。二是调整生产管理结构，将水处理车间由原来的生产部门管理调整到技术部门管理。三是加强生产自检频次，由原来的每小时抽样一次，提高至每半小时抽样一次，保证产品质量的稳定性。四是严格按照国家食品安全质量标准，增加第三方权威机构的送检频次，落实月检和对外公布检测结果制度。

声明原文：<http://www.bamalifelong.com/yewen/262.html>

相关报道：[江苏省市场监管局关于12批次食品不合格情况的通告（2021年第33期）](#)

[河池公布近期抽检不合格矿泉水调查处置情况 涉事生产企业被罚8万多元](#)

茶叶及相关制品是一过保质期就坏了吗？

过了保质期的茶还能不能喝？是否要扔掉？

茶是源自我国，已被世界各国广泛饮用的天然、绿色、健康食品饮料。同时，茶也是我国极具代表性的食用农产品。长期以来，茶叶因其产品的多重复杂属性，使得其在保质期方面，始终没有明确的标注规范，致使广大消费者在购茶和饮茶时经常会产生诸多困惑。

2021年6月30日，中国茶叶流通协会《茶制品保质期 第1部分：固态速溶茶、抹茶和茶浓缩液》（T/CTMA 027.1-2021）、《绿茶保质期》（T/CTMA 028-2021）、《红茶保质期》（T/CTMA 029-2021）三项团体标准正式发布。由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、湖南农业大学、上海交通大学、安徽农业大学、浙江大学、江南大学、湘茶集团、浙茶集团等多家科研院校和茶叶企业共同编制的标准具体对茶叶保质期进行了哪些规范？

下面，小编就从食品保质期开始逐一为您解答。

1. 什么是“食品保质期”？

食品保质期是指预包装食品在标签指明的贮存条件下保持品质的期限，一般来说每样产品的具体保质期都有自己的行业标准或国家规定标准，没有标准的，以行业内默认的时间标注。因此食品的保质期相当于企业就产品对消费者做出的承诺，在此期限内，食品的风味、口感、安全性各方面都有保证，可以放心食用。

通常，我们所熟悉的保质期主要有两种名称，一个叫做最佳食用期限，另一个叫最终食用日期。最佳食用期限是指在这段时间内食物的品质是最好的，如果已经超过这个时间，但是色、香、味没有改变，仍然可以食用。而保存期是指建议的最后食用日期即有效期，它是指该食品在任何规定贮藏条件下，预计保存期的最后期限。在此日期之后，产品可能不再具有消费者期望的品质特性并且食品不宜再销售，所以保质期比保存期的时间要短。但随着食品安全标准，[预包装食品标签通则](#)（GB 7718）的不断修订完善，已经取消了此定义及相应的条款。从食品安全第一的角度出发，已经不再宣传所谓保存期了。

2. 保质期包含哪些内容？

保质期由两个元素构成，一为贮存条件，二为期限，二者紧密相关，不可分割。贮存条件必须在食品标签中标注，通常包括：常温、避光保存、冷藏保存、冷冻保存等。如果产品存放条件不符合规定，食品的保质期很可能会缩短，甚至丧失安全性保障。

3. 过了保质期的食品就一定变质了吗？

保质期不是识别食物等产品是否变质的唯一标准，可能由于存放方式，环境等变化物质的影响而过早变质，所以食物尽量在保质期内食用。开启的食物的保质期将会缩短，所以应尽早食用完，避免产品变质。预包装食品在标签指明的贮存条件（例如0℃~4℃）下，保持品质的期限，在此期限内产品完全适合于销售。

更多内容详见：[茶叶及相关制品保质期团标发布，“过期茶”还能不能喝？](#)

文章来源：中国茶叶流通协会微信号

今年以来，各级市场监管部门聚焦民生领域群众反映强烈、社会舆论关注的突出问题，重拳出击，严厉打击生产经营有毒有害食品、农兽药残留超标食品和“山寨”酒水饮料行为，依法严查劣质钢筋、线缆、儿童玩具和翻新“黑气瓶”，大力整治“神医”“神药”等虚假医疗广告和中介机构“乱收费”现象，查办了一批与群众紧密相关、性质恶劣的违法案件。现将部分典型案例公布，食品领域案件如下：

一、贵州省遵义市市场监管局查处遵义黔北果蔬投资经营有限责任公司未履行食用农产品批发市场主体责任案

2021年4月30日，遵义黔北果蔬投资经营有限责任公司因未履行食用农产品批发市场主体责任的违法行为，被处以12.5万元罚款的行政处罚。

2021年3月12日，贵州省遵义市市场监管局执法人员暗访时发现，遵义黔北果蔬批发市场开办方遵义黔北果蔬投资经营有限责任公司未审查入场经营者食品经营许可证，未配置食用农产品检验所需的设备及检验人员对入场食用农产品进行检验，未委托符合法律法规规定的食品检验机构进行入场食用农产品检验，并杜撰虚假检验报告在市场内进行张贴公示。经查，遵义黔北果蔬投资经营有限责任公司的上述行为从2020年6月份持续至案发，违反了《中华人民共和国食品安全法》第六十一条和第六十四条的规定。该企业还存在伪造虚假检验报告在市场进行发布的行为，已另案从重处罚。

食用农产品批发市场是百姓“米袋子”“菜篮子”的重要渠道和枢纽，严格落实市场开办方食品安全主体责任，加强对食用农产品市场的行为监管，是守护百姓饮食安全的重要举措。本案当事人作为市场开办者，未履行主体责任，可能导致安全风险。市场监管部门按照“四个最严”要求从严监管，并警示全国食用农产品批发市场和农贸市场开办方认真查找问题，积极整改，依法依规开展经营活动。

二、四川省西昌市市场监管局查处西昌市奇阳商贸有限公司未经许可从事食品经营及经营未经检疫肉制品案

2021年3月15日，四川省西昌市市场监管局将西昌市奇阳商贸有限公司未经许可从事食品经营及经营未经检疫肉制品案移交公安机关处理。

2021年2月19日，根据有关案件线索，西昌市市场监管局执法人员对西昌市奇阳商贸有限公司租赁的冻库库房进行检查，发现标示为“28 XiangGangZhiHao”冷冻鸡脚筋2件（12.5 kg/件）、冷冻阿兰那牛肚1件（20kg/件）、冷冻鸡肾12件（10kg/件），当事人不能提供上述冷冻肉制品检疫证明等证明材料，执法人员依法进行了扣押，并对该公司立案调查。经查，上述肉制品是该公司经营管理人员陈某某分别从昆明个人郑某、成都海霸王市场购进，只有微信交易记录和对方的电话号码、微信号，不能出具入境货物检疫证明、核酸检测证明、消毒证明和供货方资质信息等证明材料，共购进50件，已销售35件。执法人员依法对冻品及环境进行了新冠病毒核酸检测，结果为阴性。西昌市奇阳商贸有限公司提供的《食品经营许可证》，经核实为虚假证件；经调取系统销售开票数据，仅2018年8月24日至2021年2月14日，该公司商品进货金额为4037万元、销售单据金额为1211.5万元。该公司未经许可经营食品的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十五条的规定；经营未经检疫的肉制品行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（八）项的规定，已涉嫌犯罪，西昌市市场监管局依法将该案移交公安机关处理。

经营未经检疫肉类制品安全风险较大，是“铁拳”行动打击重点之一。本案涉案金额较大，涉及多个违法行为，当事人不仅违法使用虚假《食品经营许可证》从事无证经营，同时涉案冷冻肉制品无进口检疫手续，无法说明合法来源，违反了《中华人民共和国食品安全法》有关规定，已涉嫌犯罪。

更多内容详见：[2021 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第三批）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

一学校被指涉嫌使用不合格食材等 河北霸州发布情况通报

近日，霸州市衡昇云飞学校食堂涉嫌使用不合格食材、可疑食用油的文字、视频在网上传播，引发网民关注。霸州市委、市政府高度重视，立即成立由教体局、市场监管局、公安局等相关部门组成的工作组进行调查核实并妥善处理。

目前，调查组正在紧张开展工作，实地检查后厨、库房、卫生间等地，对原材料进货、餐厨废弃物处置、餐具消毒、从业人员健康资格进行检查。同时，联系相关当事人，依法开展调查取证和思想安抚工作。

下一步，市委、市政府将责成调查组严格依法、从严从实、从细从快开展事件调查，待调查完成后，依法依规进行处理。

相关报道：[霸州市市场监管等部门已赴衡昇云飞学校进行调查](#)

最高检：破坏食品药品安全案件可以提出 惩罚性赔偿诉讼请求

食品伙伴网讯 7月14日，最高检举行“完善公益诉讼制度，强化公益检察保护”新闻发布会，公布了《人民检察院公益诉讼办案规则》，通报制定出台《办案规则》的有关情况。《办案规则》共一百一十二条，对公益诉讼的管辖、立案、调查、诉讼监督等内容进行详细规定，于7月1日起正式施行。

其中，提到《办案规则》根据各领域案件的特点细化了民事公益诉讼的诉讼请求，并根据民法典和中央《关于深化改革加强食品安全工作的意见》提出的改革要求，规定在破坏生态环境和资源保护和食品药品安全案件中，可以提出惩罚性赔偿诉讼请求，加大违法者的违法成本，达到让违法者痛到不敢再犯的目的和效果。

值得注意的是，《办案规则》第九十八条（二）规定食品药品安全领域案件，可以提出要求被告召回并依法处置相关食品药品以及承担相关费用和惩罚性赔偿等诉讼请求。

相关报道：[最高检公布《人民检察院公益诉讼办案规则》](#)

[最高检举行“完善公益诉讼制度 强化公益检察保护”新闻发布会（文字实录）](#)

国内预警

2021年6月全国未准入境食品化妆品信息

2021年6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 2021年6月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件2 2021年6月未准入境的化妆品信息.pdf](#)

国内预警

市场监管总局关于6批次食品抽检不合格情况的通告〔2021年第28号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、餐饮食品、食用农产品、食糖、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、蛋制品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、冷冻饮品、速冻食品、糖果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等30大类食品419批次样品，检出其中食用农产品、饮料、水产制品和特殊膳食食品等4大类食品6批次样品不合格。发现的主要问题是，微生物污染、农兽药残留超标、质量指标不达标、质量指标与标签标示值不符等。产品抽检结果可查询<https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，市场监管总局已责成北京、天津、内蒙古、吉林、上海、浙江、山东、河南、湖南、广东等省级市场监管部门立即组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回等措施控制风险；对违法违规行为，依法从严处理；及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、微生物污染问题

赶海弟京东自营旗舰店（经营者为上海圆迈贸易有限公司）在京东商城（网店）销售的、标称山东省潍坊海丽尔经贸有限公司委托山东省日照珍珠岛食品有限公司生产的鲜脆海蜇头，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为浙江省检验检疫科学技术研究院。

二、农兽药残留超标问题

（一）天津滨海新区高新区福兴航水产销售店销售的、来自天津市西青区红旗农贸王顶堤海产品批发市场阿龙水产批发中心的黄花大（黄花鱼），其中甲硝唑残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为河南省产品质量监督检验院。

（二）内蒙古自治区鄂尔多斯市大润发商贸有限公司销售的、来自内蒙古自治区鄂尔多斯市东胜区富兴市场张三北京蔬菜批发配送中心的豆角（豇豆），其中倍硫磷、灭蝇胺残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为浙江省检验检疫科学技术研究院。

（三）天津滨海新区高新区安顺田园蔬菜销售店销售的、来自天津市滨海新区金元宝菜市场大震蔬菜配送中心的韭菜，其中腐霉利残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为河南省产品质量监督检验院。

三、质量指标不达标问题

天猫多能多母婴专营店（经营者为湖南多能多食品有限公司）在天猫（网店）销售的、标称湖南多能多食品有限公司委托广东亨盛维嘉食品工业有限公司生产的钙铁锌有机米粉，经安徽省食品药品检验研究院检验发现，其中维生素A含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标识要求。广东亨盛维嘉食品工业有限公司对检验结果提出异议，并申请复检；经广东产品质量监督检验研究院复检后，维持初检结论。

更多内容详见：[市场监管总局关于6批次食品抽检不合格情况的通告〔2021年第28号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 447 号

根据《进口饲料和饲料添加剂登记管理办法》有关规定，批准比利时 Silox Belgium SA 公司等 54 家公司生产的 135 种饲料和饲料添加剂产品在我国登记或续展登记，并颁发进口登记证（见附件）。所登记产品的监督检验，按中华人民共和国国家标准和我部发布的质量标准执行。

特此公告。

附件： [进口饲料和饲料添加剂产品登记证目录（2021-05）.doc](#)

农业农村部

2021 年 7 月 8 日

国内预警

山东省人民政府办公厅印发关于加强食品安全工作的若干措施的通知（鲁政办字〔2021〕66号）

各市人民政府、各县（市、区）人民政府，省政府各部门、各直属机构，各大企业，各高等院校：

《关于加强食品安全工作的若干措施》已经省政府同意，现印发给你们，请认真组织实施。

山东省人民政府办公厅

2021年7月9日

（此件公开发布）

关于加强食品安全工作的若干措施

为深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全的重要指示精神 and “四个最严”要求，确保上市食品安全，健全“从农田到餐桌”全过程监管机制，做到不合格的不上市、不进户、不上桌，确保人民群众“舌尖上的安全”，特制定如下措施。

一、加强种植养殖源头管控

1. 深入实施耕地质量保护与提升行动。综合采取工程、生物、农艺等措施，全面开展退化耕地综合治理。2021年，在11个示范县集中连片建设一批千亩示范区，其中有条件的示范县建设万亩示范区；“十四五”末，耕地质量提升技术推广覆盖率稳定在70%以上。（省农业农村厅负责）
2. 加强涉重金属行业企业监管。2021年年底，重金属超标点位周边排放企业现场排查率达到100%，2022年年底，全部完成整治。“十四五”期间，实行涉重金属重点行业企业动态化管理，县级生态环境部门每季度开展1次检查，市级生态环境部门每季度开展1次现场抽查。（省生态环境厅负责）
3. 严格农业投入品管控。实施县域农业投入品生产经营主体“一张图”工程，地图数据向社会公开，每半年县乡联动对县域内农业投入品生产经营主体开展1次检查。鼓励各县（市、区）积极争创国家级农作物病虫害绿色防控示范县，在17个化肥减量增效项目示范县建设34万亩示范区，并持续加大建设力度。（省农业农村厅牵头，省市场监管局、省畜牧局等按职责分工负责）
4. 严把种养环节用药安全。健全农药追溯系统，加强安全用药培训，强化对蔬菜、水果、畜禽、水产品等重点农业生产主体的巡查，实现重点生产节点检查全到位。“十四五”末，对规模以上农业生产主体基本实现信用化管理。（省农业农村厅牵头，省自然资源厅、省畜牧局等按职责分工负责）

二、严控畜禽屠宰环节风险

5. 强化畜禽屠宰环节监管。推进生猪定点屠宰企业达标生产和畜禽屠宰企业差异化管理。全面推行牛羊家禽“集中屠宰、质量追溯、冷链配送、品牌经营”模式，牛羊家禽集中屠宰企业出厂产品一律附具肉品品质检验合格证和动物产品检疫合格证明。“十四五”末，培育省级及以上畜禽屠宰标准化企业100家。（省畜牧局负责）

更多内容详见：[山东省人民政府办公厅印发关于加强食品安全工作的若干措施的通知（鲁政办字〔2021〕66号）](#)

文章来源：[山东省人民政府网](#)

2021 年 7 月 12 日，罗马 — 《2021 年世界粮食安全和营养状况》正式发布。

世界正处于关键时刻

六年前，我们曾承诺到 2030 年实现消除饥饿、粮食不安全和一切形式营养不良的目标，但六年后情况却截然不同。当时，尽管我们深知面前的挑战不容小觑，但我们依然乐观地相信，只要采取适当的改革措施，就能在以往进展的基础上大范围加快步伐，稳步实现这一目标。然而，前四期《世界粮食安全和营养状况》报告却让我们看到了令人失望的现实。全世界在实现有关确保所有人全年都有安全、营养和充足食物的可持续发展目标 2.1 或有关消除一切形式营养不良的可持续发展目标 2.2 上均未取得整体进展。

去年的《世界粮食安全和营养状况》报告强调，2019 冠状病毒病（COVID-19）疫情已对全球经济造成巨大破坏，引发了自二战以来最为严重的衰退，如果我们不能快速采取行动，那么包括儿童在内的大批民众的粮食安全和营养状况将出现恶化。遗憾的是，疫情仍在不断暴露我们粮食体系中存在的问题，这些都威胁着世界各地人民的生活和生计，尤其是最弱势群体以及生活在脆弱状况中的人民。



《2021 年世界粮食安全和营养状况》报告概要 联合国粮农组织

世界粮食安全和营养状况

今天发布的最新版《2021 世界粮食安全和营养状况》报告估计，2020 年全世界有 7.2-8.11 亿人口面临饥饿，与 2019 年相比增加了 1.61 亿。2020 年有近 23.7 亿人无法获得充足的食物，在短短一年内就增加了 3.2 亿人。世界上没有一个区域能够幸免。由于健康膳食的高成本以及长期存在的严重贫困和收入不平等现象，健康膳食对世界各地约 30 亿人而言依然遥不可及。此外，本报告中的最新分析结果表明，健康膳食在经济上愈发让人难以负担，与中度或重度粮食不安全问题的恶化有着密切关联。

更多内容详见：[《2021 年世界粮食安全和营养状况》发布](#)

文章来源：联合国粮农组织微信号

食品伙伴网讯 近年来韩国一直致力于将韩食文化推向国外，提到韩国美食，大家会想到韩国泡菜、参鸡汤、拌饭等，对于韩国人来说，泡菜不仅是饭桌上必不可少的一道美食，更是国家饮食文化的典型代表。2013年联合国教科文组织正式将韩国“腌制越冬泡菜文化”列入人类非物质文化遗产名录。近年来韩国在泡菜的进出口贸易领域一直处于尴尬的逆差泥潭里，据统计，99.9%的进口泡菜来自中国，出口量却不足进口量的十分之一。但第一季度韩国泡菜出口额为4657万美元，进口额为3850万美元，其进出口贸易神奇的实现了顺差，并一举刷新了2009年4月创造的单季历史出口记录。

总体看来，韩国对进口泡菜监管政策的收紧，尤其是《进口食品安全管理特别法》的修订，明确规定对白菜泡菜强制实施HACCP认证，无形中提高了该类产品的准入门槛并形成了新的技术性贸易壁垒，为我国输韩泡菜企业带来了巨大挑战。为帮助输韩泡菜企业顺利渡过新规带来的重重难关，食品伙伴网为大家一一梳理下目前韩国对进口泡菜相关的监管措施、我国政府采取的应对措施及提供给输韩企业的一些建议措施。

一、韩国对进口泡菜的监管措施

韩国食药部对进口泡菜在进口、通关、流通阶段实施3重管理，以确保进口泡菜的安全、卫生，具体管理措施如下。

1. 生产阶段：现场审核+HACCP管理

生产阶段采用现场审核与HACCP认证相结合的方式进行管理。韩国食药部称：2022年至2025年每年将对20家境外生产企业（以2021年3月为准，共计109家）进行现场审核，同时采用“智能眼镜”等远程影像的非面对面方式进行检查。

2. 通关阶段：强化命令检查制度，防止不合格产品流入

继2021年3月韩媒关于“进口中国泡菜食品不安全”的不实报道后，韩国食药部在通关阶段对进口泡菜强化了检查，对泡菜及腌渍的白菜实施现场检查及精密检查以防止不合格产品流入国内，对于不合格率较高的进口泡菜实施命令检查制度，具体措施如下：

3月12日，韩国食药部发布了进口时将对中国产泡菜和腌制食品（腌白菜）进行防腐剂检查的指示。

5月14日，韩国食药部发布了2021年进口泡菜最初精密检查项目变更指示通知：规定自2021年5月17日起，在当前检查项目【铅、镉、防腐剂、焦油色素、大肠菌群（仅限杀菌产品）、甜蜜素】的基础上增加了小肠结肠炎耶尔森菌检查要求。

5月17日，韩国食药部为了提高进口商的食物安全责任意识，确保进口食品的安全，新指定5家中国企业产泡菜为进口命令检查对象。

更多内容详见：[韩国泡菜新规修订，出口企业如何应对挑战？](#)

来自 SeafoodSource 7 月 9 日消息，赛百味餐厅 (Subway Restaurants) 为其金枪鱼产品辩护，此前有人提起诉讼，称其提供的金枪鱼不是真的。

赛百味在一份新闻稿中称，赛百味 100% 使用野生捕捉的金枪鱼。

此前，《纽约时报》报道称，在赛百味的金枪鱼三明治中没有发现任何金枪鱼 DNA。

赛百味和一家顶级熟食和加工金枪鱼 DNA 检测实验室均表示，《纽约时报》报道中实验室使用的 DNA 检测对罐装和/或加工金枪鱼不准确。

LeeAnn Applewhite 是佛罗里达州 Alachua 市的食品 DNA 检测公司 Applied food Technologies (AFT) 的创始人兼总裁，他证实，《纽约时报》报道中那个身份不明的实验室所使用的 DNA 检测类型无法检测到金枪鱼。

LeeAnn Applewhite 表示，AFT 是美国唯一一个有能力测试金枪鱼加工过的小颗粒的实验室，以确定它是真正的长鳍金枪鱼，鲣鱼，还是标签上标识的其他金枪鱼。

事实上，AFT 为大金枪鱼供应商如 Bumble Bee、Starkist 和 Chicken of the Sea 进行金枪鱼检测，并获得美国政府授予超过 100 万美元的奖金，用于研究和开发用于分析罐装金枪鱼物种。

在本月早些时候提交的一份修改后的起诉书中，原告将焦点转向了赛百味对可持续发展的主张。该公司不能确保其金枪鱼 100% 是可持续捕捞的鲣鱼和黄鳍金枪鱼，而且其金枪鱼不是来自健康鱼类的品种，例如长鳍金枪鱼。

赛百味表示，在得知赛百味金枪鱼来源和 DNA 检测可靠性的信息后，他们将注意力转向了可持续发展问题。

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7月15日，丹麦通过RASFF通报泰国出口新鲜芹菜不合格。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
2021-7-15	丹麦	新鲜芹菜	2021.3769	毒死蜱(0.12 ±0.06mg/kg)；烯唑醇(0.20 ±0.10mg/kg)	产品不再投放市场/从消费者处召回	注意信息通报

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。

国际食品

非法进口加工食品 新加坡一进口商被罚款 28000 美元

食品伙伴网讯 2021年7月14日，新加坡食品局发布消息，Sigma Food Pte. Ltd公司因非法从马来西亚进口612.5公斤冻牡蛎肉和90公斤咸鸭蛋黄，被罚款28000美元。

2019年12月，新加坡食品局的官员在对Sigma Food Pte. Ltd公司的一次检查中发现了42箱未申报的冻牡蛎肉，后又在其零售店发现了8公斤冻牡蛎肉。非法货物已被查获。

2019年10月至11月，该公司从马来西亚进口了四批未申报的冻牡蛎肉和90公斤冷冻咸鸭蛋黄，并且在没有有效许可证的情况下出售。

新加坡食品局表示，非法进口来源不明的食品会造成食品安全风险，所有进口新加坡的食品都须符合食品局的要求及食品安全标准。只有持有执照的进口商才可以进口食品，且每批货物都须申报并附上有效的进口准证。非法进口海鲜产品，一经定罪，可被判罚款最高5万美元，或最长两年监禁。非法进口蛋制品，一经定罪，可被判罚款最高1万美元，或最长一年监禁。

俄兽医局与韩国海洋水产部商讨关于经韩国向中国出口鱼产品事宜

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 7 月 14 日报道，该局与韩国海洋水产部当日举行了视频谈判。会议的主要议题是经韩国向中国出口鱼产品事宜。

双方指出，两国在确保鱼产品出口安全方面的协作进展顺利。俄方强调，经韩国运输到中国的鱼产品全部符合中国海关总署提出的要求。

为确保俄罗斯经韩国出口到中国的产品的安全性，俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局已根据中方要求拟定鱼产品出口证书的草案：明确保证出口产品符合中方对进口鱼类和海产品的全部要求以及在货物运输过程中严格遵守新冠病毒防控规范。该证书草案已经发韩国审批。

俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局向韩国同事提议，基于该草案，当俄罗斯鱼产品进入韩国后，由韩国签发到中国的过境证书。经两国相关部门的协作，此项草案目前进展顺利。韩方表示或将接纳该草案。

2021年7月14日，印度食品安全和标准局（FSSAI）发布指令，拟对专有食品（Proprietary Food）实施有条件许可，意见反馈期截至2021年7月31日。

根据印度发布的《食品安全标准法规》（2006年）第22条，“专有食品”是指未指定标准但并未不安全的食品，为限制此类产品进入市场，拟议草案对专有食品的许可申请引入“有条件许可”，要求企业提供拟申请许可的专有食品评估报告，提供与专有食品最相近的标准化食品提案，如果不是标准化食品，则需施加合理的条件以遵守专有食品相关规定，该施加条件应印在许可证上，并对企业、消费者和许可证颁发机构保持可见。

国际预警

含未申报过敏原 新西兰召回一款黄油鸡

食品伙伴网讯 2021年7月14日，新西兰食品安全局（NZFSA）发布召回公告称，KJ&Co. Brands Pty Ltd 正在召回特定批次的一款黄油鸡，因为这些产品含未申报过敏原（花生），All Natural Supergrain Satay Chicken 被错误地包装到 All Natural Supergrain Butter Chicken 包装中。召回产品如下图：



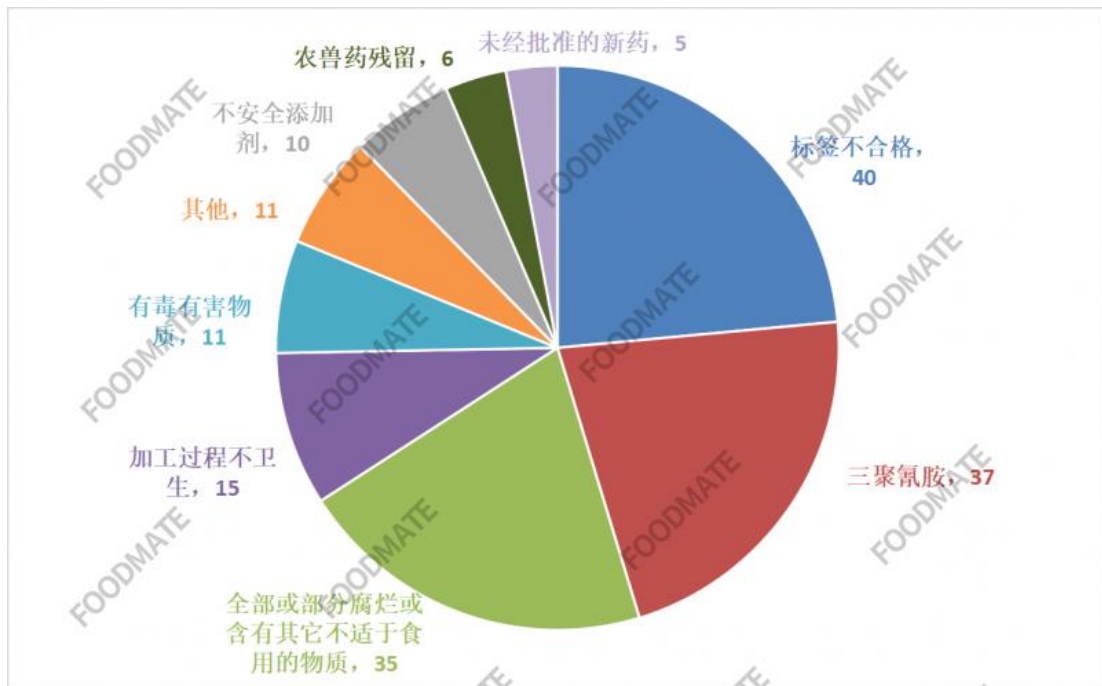
该产品是从澳大利亚进口的。名称为 Hart & Soul brand All Natural Supergrain Butter Chicken，以 250g 纸板碗出售，保质期到 2022 年 1 月 1 日。受影响的产品在新西兰的 Countdown、FreshChoice 和 SuperValue 超市均有销售。该产品尚未再出口。此次召回不会影响任何其他 Hart & Soul 品牌的产品。

新西兰食品安全局要求客户检查产品底部的日期标记，并建议对花生过敏的消费者不要食用以上产品，可将其退回购买地获取全额退款。

2021 年第二季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

食品伙伴网讯 根据美国食品药品监督管理局（FDA）发布的 2021 年 4-6 月份拒绝进口产品信息，食品伙伴网进行了统计。2021 年 4-6 月份我国共有 539 批次产品被美国 FDA 拒绝进口，其中遭拒绝进口的食品有 119 批次。

二季度我国食品遭拒绝进口原因排前三位的分别为：标签不合格；三聚氰胺；全部或部分含有污秽或其它不适于食用的物质。具体统计情况如下图所示：



被拒原因

二季度我国食品遭美国拒绝进口的其他原因包括沙门氏菌（1 例）、疑含不安全的动物新药（1 例）、没有足够信息来合理保证所含成分不会带来重大风险（1 例）、未声明过敏原（4 例）和未注册为低酸罐装食品或酸化食品制造商（4 例）。

食品伙伴网提醒各出口企业：应严格控制食品在运输过程中的质量状况，避免由于长距离运输出现食品腐烂变质的情况；针对三聚氰胺问题，企业应做好原辅料的控制；针对标签问题，企业应严格按照美国标准执行，避免出现标签不规范的现象。

相关报道：[2021 年 4 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（4 月汇总）](#)

[2021 年 5 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（5 月汇总）](#)

[2021 年 6 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（6 月汇总）](#)

国际预警

2021年7月中国出口韩国食品违反情况 (更新至7月11日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2021.07.01	京仁厅	器具及容器包装	ZARAHOME餐具	자라홈 테이블웨어	MINQING BIG FORTUNE ARTS AND CRAFTS CO., LTD.	锑, 铅, 镉超标	锑: 0.1mg/L 以下, 铅: 0.8mg/L 以下, 镉: 0.07mg/L 以下	1. 灰色盘底/黄色边框盘子: 锑: 0.5mg/L, 铅: 3.2mg/L, 镉: 0.41mg/L. 2. 米色(内部)/黄色(边框)杯子: 锑: 0.27mg/L. 3. 黄色盘底/灰色边框盘子: 锑 0.7mg/L, 铅: 3.7mg/L, 镉: 8.02mg/L.	~
2021.07.01	京仁厅	器具及容器包装	腈纶卫生手套	니트릴 위생장갑	GUANGZHOU ZHAOTIAN INFORMATION TECHNOLOGY CO., LTD	锌超标	15 mg/L 以下	33mg/L	~
2021.07.01	京仁厅	加工食品	腌制野菜	염장공취 SALTED A KIND OF GROUNDSEL	DANDONG JINTAN FOOD CO., LTD	细菌数超标	n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000	n1=16,000,000, n2=17,000,000, n3=23,000,000, n4=4,900,000, n5=11,000,000	21/05/28 ~ 22/05/27
2021.07.01	京仁厅	农林产品	新鲜荔枝	신선한 리치	ZHANGZHOU XINMINGXING TRADING CO., LTD	残留农药(啶虫脒)超标	0.01 mg/kg 以下	0.06 mg/kg	~
2021.07.02	首尔厅	器具及容器包装	水瓶	물병	XUZHOU JIAJIE GLASS PRODUCTS CO., LTD	1,3-丁二烯(丙烯腈-丁二烯-苯乙烯)超标	1 以下	4	~

更多内容详见：[2021年7月中国出口韩国食品违反情况\(更新至7月11日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月16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	7月5日	冷冻水煮章鱼 (FROZEN BOILED OCTOPUS)	RIZHAO LONG XING LTD		中国	大肠菌群阳性	大阪	株式会社 フォアロン	监控 检查
2	7月5日	可可粉	BonATRADE MARKETING		菲律宾	检出 细菌总数 5.2×10^4 /g	福岡 空港	遠山貿易 株式会社	自主 检查
3	7月5日	橡胶制器具： 手套	KICHY VIETNAM CO., LTD		越南	检出 蒸发残留物（水） $80 \mu\text{g/ml}$ 不合格	東京	有限会社 GTジャパン	自主 检查
4	7月5日	绿豆（MOONG DHAL YELLOW）		MAY YUMARINE PRODUCTS CO., LTD	缅甸	检出 噁虫嗪 0.07 ppm	横浜	スカイライン貿易 株式会社	命令 检查
5	7月5日	黄铜碗（PMMA涂层）BRASS BOWL	ABI HANDICRAFTS		印度	材质规格不合格，检出铅超标，蒸发残留物（4%醋酸） $32 \mu\text{g/ml}$	東京	有限会社 ノートブックス	自主 检查
6	7月5日	粉末清凉饮料（老桂圆红枣（Ginger Longan Jujube））	GU JHUANG LTD.		中国台湾	大肠菌群阳性	大阪	松本 学	自主 检查
7	7月5日	粉末清凉饮料（红豆香芋（Red beans Taro））	GU JHUANG LTD.		中国台湾	大肠菌群阳性	大阪	松本 学	自主 检查

更多内容详见：[2021年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月16日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2021 年第 27 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 7 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
2021-7-5	西班牙	竹纤维和三聚氰胺/聚酰胺混合制成的餐具	2021. 3515	未经授权使用竹子	产品已转发到目的地/销毁	拒绝入境通报
2021-7-5	斯洛文尼亚	木质手柄硅胶厨房套装	2021. 3521	挥发性有机成分含量高 (0.86 ± 0.17 %)	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2021-7-6	爱沙尼亚	旅行杯	2021. 3552	感官特性恶化	通知国未分销/撤销监控	后续信息通报
2021-7-7	芬兰	幼儿硅胶杯	2021. 3589	挥发性有机成分迁移 (1.5%; 1.6%)	通知国未分销/置于海关印章下	警告通报
2021-7-8	拉脱维亚	糖果	2021. 3603	未经授权使用食品添加剂 E123	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2021-7-8	葡萄牙	酱油	2021. 3620	氯丙二醇 (100 µg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2021-7-9	西班牙	塑料餐具	2021. 3655	未经授权的物质	通知国未分销/重新派送	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中工业污染物的存在，不使用欧盟未授权的物质，注意产品中挥发性有机成分的迁移，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

近日，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所奶产品质量安全与风险评估创新团队研究建立了牛奶黄曲霉毒素 M1 (AFM1) 的核酸适配体检测新方法。该方法具有灵敏度高、准确度高、操作简便等优点，为快速检测牛奶中的 AFM1 开辟了新路径。相关研究成果发表在《化学前沿 (Frontiers in Chemistry) 》上。

据团队执行首席郑楠研究员介绍，AFM1 是牛奶中最重要的霉菌毒素，目前 AFM1 常用检测方法有 HPLC、LC-MS/MS 等，但这些方法对样品预处理要求高，且耗时间长。为进一步提高样品检测的质量和效率，研究人员经过长期摸索和反复验证，成功建立了利用核酸适配体技术检测牛奶 AFM1 的新方法。研究表明，在核酸适配体传感检测中，AFM1 与反应荧光强度呈线性关系，线性范围为 1 纳克/毫升~100 纳克/毫升，AFM1 检测限为 0.5 纳克/毫升，加标回收率可达到 93.4%~101.3%。

该研究得到中国农科院创新工程项目支持。

原文链接：<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fchem.2021.653869/full>

中国科学院东北地理与农业生态研究所研究员冯献忠课题组等选择 1 份东北野生大豆、7 份我国代表性栽培种，结合平均 50× 的三代测序和 Hi-C 测序，组装了高质量大豆参考基因组。组装的 8 个大豆基因组大小范围为 986.1–1001.3Mb，Contig N50=1.4–6.1Mb，BUSCO 完整性评估为 96.7%–97.3%；结合同源注释、从头注释、转录组辅助注释，在 8 个大豆中注释得到 57286–58392 个基因。

基于 8 个高质量的大豆基因组，研究团队鉴定到 186–427 万个 SNP，44–92 万个 InDel，11750–25330 个大的 InDel，706–3006 个易位事件，200–413 个倒位事件。在野生大豆中鉴定到 60 个栽培大豆中缺失或变短的基因，以及野生大豆种质缺失或变短却在栽培中存在的 185 个基因。

相关研究成果以 Eight soybean reference genome resources from varying latitudes and agronomic traits 为题，发表在 Scientific Data 上。该研究为大豆结构变异与遗传育种研究提供了新的参考基因组。研究工作得到国家重点研发计划、中科院重点研究项目、山东省“泰山学者”项目等的资助。

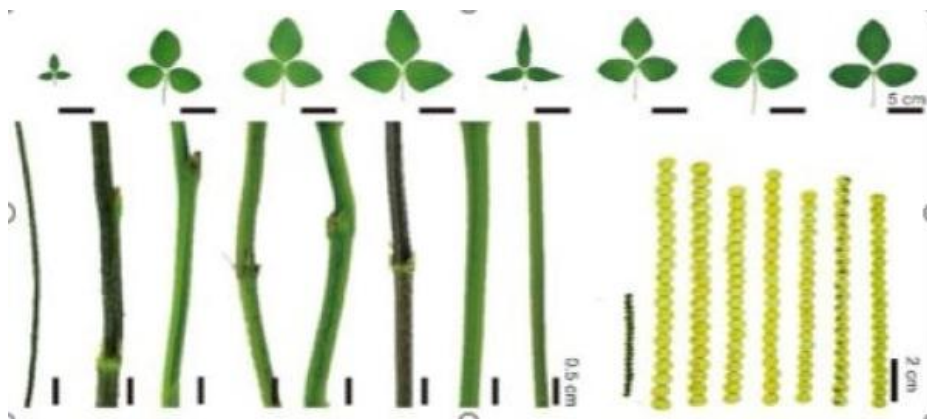


图 1.8 个测序大豆品种

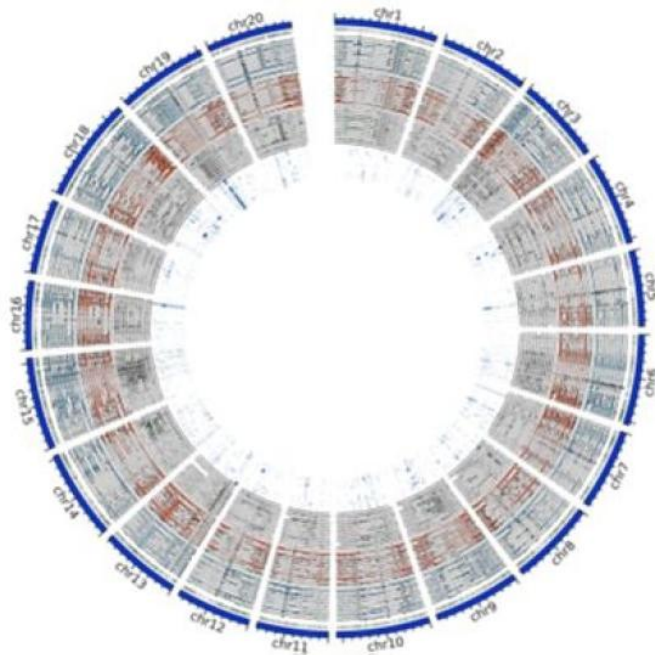


图 2.8 个测序大豆品种基因组差异比较

浙江省市场监管系统学科带头人（创新团队）公示

食品伙伴网讯 7月2日，浙江省市场监督管理局公示了浙江省市场监管系统学科带头人（创新团队），根据《浙江省市场监督管理局科技创新人才建设管理办法（试行）》有关规定，经申请报名、专家初评、面试答辩和入围考察等环节，浙江省市场监督管理局拟确定20名浙江省市场监管系统学科带头人及其领衔浙江省市场监管科技创新团队。

拟确定浙江省市场监管学科带头人（创新团队）人员名单

序号	姓名	单位	创新团队
1	姚磊	浙江省计量科学研究院	浙江省市场监管声学振动与智慧交通先进测试技术研究创新团队
2	李存军	舟山市质量技术监督检测研究院	浙江省市场监管大宗商品储运产业计量测试技术创新团队
3	王萍亚	舟山市食品药品检验检测研究院	浙江省市场监管海洋食品安全检测创新团队
4	凌张伟	浙江省特种设备科学研究院	浙江省市场监管特种设备智能化检测与安全评估技术创新团队
5	郭伟灿	浙江省特种设备科学研究院	浙江省市场监管特种设备先进无损检测技术创新团队
6	刘延雷	杭州市特种设备检测研究院	浙江省市场监管特种设备智能检测与评价创新团队
7	王学斌	浙江省特种设备科学研究院	浙江省市场监管机电类特种设备创新团队
8	潘孙强	浙江省计量科学研究院	浙江省市场监管大气环境计量创新团队
9	陈碧莲	浙江省食品药品检验研究院	浙江省市场监管功能性食品质量安全创新团队
10	潘金平	嘉兴市特种设备检验检测院	浙江省市场监管化工园区成套装置智能检测监测创新团队
11	翁晓伟	台州市产品质量安全检测研究院	浙江省市场监管智能马桶检测与研究创新团队
12	郑培	浙江省标准化研究院	浙江省市场监管社会治理标准化创新团队
13	孙世元	嘉兴市食品药品与产品质量检验检测院	浙江省市场监管纺织新材料及其检测技术创新团队
14	蒋建平	浙江省标准化研究院	浙江省市场监管制造业绿色低碳高质量发展创新团队
15	陈虎	宁波市特种设备检验研究院	浙江省市场监管特种设备数字化检验创新团队
16	邢家溧	宁波市产品食品质量检验研究院 (宁波市纤维检验所)	浙江省市场监管水产品安全与风险预警创新团队
17	钟文翰	浙江省轻工业品质量检验研究院	浙江省市场监管绿色健康家居检测技术研究创新团队
18	应珊婷	浙江省标准化研究院	浙江省市场监管乡村振兴创新团队
19	陈洪波	浙江方圆检测集团股份有限公司	浙江省市场监管食品安全与营养检测技术创新团队
20	韩延刚	浙江方圆检测集团股份有限公司	浙江省市场监管炼化一体化与新材料检测评价技术科技创新团队

(来源：浙江省市场监督管理局)

原文链接：http://zjamr.zj.gov.cn/art/2021/7/12/art_1229248167_59000836.html


文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 7月12日，重庆市科学技术局网站公示了重庆英才计划“包干制”项目立项评议结果，经专家评议，拟批准立项438个，其中基础研究与前沿探索类238个、技术预见与制度创新类5个、技术创新与应用发展类122个、社会科学规划项目73个。

其中，有18项涉及食品领域，包括基础研究与前沿探索类9个、技术创新与应用发展类9个。公示时间为2021年7月12日至7月16日。

重庆英才计划“包干制”项目拟立项清单（基础研究与前沿探索类）			
序号	项目名称	项目实施单位	项目负责人
25	鱼类性别决定与性控育种	西南大学	王德寿
36	甘蓝型油菜高产基因的挖掘、机制解析和育种应用	西南大学	卢坤
47	果实采后真菌病害的生物学基础	重庆大学	成玉林
75	水稻花穗形态建成的分子机制研究	西南大学	李云峰
90	基于多组学关联的油菜养分高效功能基因挖掘与机制研究	西南大学	李楠楠
103	柑橘主要害虫抗药性形成的转录调控机制	西南大学	豆威
134	青花椰重要经济性性状形成及调控机理研究	重庆文理学院	陈泽雄
172	优质营养甜糯玉米新品种培育及产业化开发	重庆市农业科学院	柯剑鸿
234	质体分化影响番茄果实发育成熟和品质形成的分子调控网络解析	西南大学	潘宇
重庆英才计划“包干制”项目拟立项清单（技术创新与应用发展类）			
序号	项目名称	项目实施单位	项目负责人
22	调控猪肠道健康的屎肠球菌研制与应用	重庆市畜牧科学院	刘作华
23	生猪新型抗菌多肽创制与饲料替抗技术研发	重庆市畜牧科学院	刘作华
37	鹅重要经济性性状研究及配套系培育	重庆市畜牧科学院	李琴
58	绿色优质水稻资源发掘与品种创新	重庆市渝东南农业研究院	张致力
60	突破性蚕豆新品种选育和应用	重庆市农业科学院	张继君
72	优质抗逆杂交水稻新材料创制与品种选育	重庆市渝东南农业研究院	罗挺
94	秀山毛尖品质提升关键技术集成与应用	秀山县民蕊农业有限公司	徐泽
118	高粱—油菜轮作高质高效栽培技术集成研究与应用	重庆市江津区农业技术推广中心	李志琦
120	中国大鲵绿色繁养体系升级构建与应用	重庆文理学院	蔡明成

（来源：重庆市科学技术局 注：手动整理，如有遗漏请见谅）

 [重庆英才计划“包干制”项目拟立项清单（基础研究与前沿探索类）.xlsx](#)

 [重庆英才计划“包干制”项目拟立项清单（技术创新与应用发展类）.xlsx](#)

原文链接：http://kjj.cq.gov.cn/zwx_176/tzgg/202107/t20210712_9465819.html

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

Website: 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



食品标法规



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。

2021 年会议预告

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 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 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 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
7 月 30-8 月 1 日	东莞	2021 中国食品品牌创新发展大会暨粤港澳大湾区食品博览会
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 10-11 日	昆明	2021 中国西南畜牧业展览会
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 13-15 日	武汉	2021 第十三届中部(武汉)糖酒食品交易会
8 月 14-16 日	潍坊	2021 山东(潍坊)糖酒食品展览会
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2-4日	南京	第六届中国（南京）国际智慧农业博览会
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9-12日	贵阳	第十一届中国（贵州）国际酒类博览会
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16-18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11-13日	天津	第24届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
10月12-13日	上海	2021 中国营养及功能食品峰会
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20-22日	上海	Vinexpo Shanghai 葡萄酒及烈酒全球贸易展
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
10月29-31日	烟台	2021 第二十一届国际果蔬·食品博览会
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23-25日	上海	swop 2021包装世界（上海）博览会
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2-4日	深圳	2021中国（深圳）国际跨境电商展览会
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
12月24-26日	上海	2021上海国际农产品博览会（冬季展）

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[济南大彤机械设备有限公司——食品机械](#)

[扶风斯诺特生物技术有限公司销售部——添加剂配料](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[无锡迅杰光远科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津阿尔塔科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津琛航科苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——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](#)

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>

【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

【食品论坛·大讲堂】食品中蛋白质检测

直播时间：2021年7月27日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=577&fuid=62>

主讲人：邢燕萍老师

老师介绍：邢燕萍，毕业于山东农业大学生物技术专业。曾就职于食品第三方实验室，从事食品理化检测工作多年，具有丰富的食品理化检测经验。

课程简介：蛋白质是生物体的重要组成部分，也是食品中重要营养指标。本次课程将参考 GB 5009.5-2016 《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》第一法凯氏定氮法对食品中蛋白质的测定进行讲解。包括检测原理、操作步骤、注意事项等内容。

主要内容：

- 1、检测原理
- 2、操作步骤
- 3、注意事项

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1231388-1-1.html>

【培训班】实验室认可/检验检测机构资质认定内审员培训

▲时间：2021年9月6日—7日

▲培训内容：

- （一）内部审核的基本概念
- （二）内部审核的要求
- （三）内部审核的程序
- （四）内审员的要求
- （五）内部审核的方法与技巧
- （六）内部审核常见的错误问题

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=578&fuid=62>

关于举办《2021 功能性食品行业提升论坛》的通知

主办单位：食品伙伴网

时间：2021年11月(2天会议)

地点：中国 上海

会议主题：科学循证，技术创新

招商报名联系人：杨老师：15600880236（微信同号）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/jLMgn4KULd_Hyd3jeRZguw

特别推荐：

【本周四开课·苏州】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实训班

时间地点：苏州站——2021年7月22日—24日（三天）

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/I4_CjIwZ5aGZq6eo-7IUrw

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

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

研发类:

1、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/dggZalrE6BHWIS4cHn4EXg>

2、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>

3、【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/aJx0g2fy9Tw54H0d3dzpFA>

4、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 27-28 号(8 月 26 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/g7tdSFxi2VGsx8JSUej-hw>

5、2021 第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会

会议简介: 继成功举办两届大会后, 2021 年食品伙伴网将对大会进行升级, 举办 2021 中餐工业化加工技术论坛暨第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会。邀请行业专家从专业角度剖析相关产品研发创新、生产工艺、新技术应用、安全合规、质量控制等话题。旨在为中餐食品行业搭建一个技术转化为生产力的平台, 促进企业创新升级, 加速中餐工业化进程。

•主办单位：食品伙伴网 中国科学院农产品加工研究所

•时间：2021年11月12-13日（2天）

•地点：济南

参会对象：餐饮连锁及餐饮供给侧企业的管理人员，研发生产，供应链相关人员，相关法规，质量人员，原辅料供应商，相关设备、包装企业，及科研院所等。

报名联系人：18905354390（微信同号）、18906382430（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Rum0q4NhSfW0aXXpAh0gYg>

6、关于举办《2021 功能性食品行业提升论坛》的通知

主办单位：食品伙伴网

时间：2021年11月（2天会议）

地点：中国 上海

会议主题：科学循证，技术创新

招商报名联系人：杨老师：15600880236（微信同号）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/jLMgn4KULd_Hyd3jeRZguw

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）

2、食品出口合规实操班-宁波

会议时间：8.26-27

会议地点：宁波

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=195>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

3、2021年（第三届）食品安全与标准法规研讨会

会议时间：10.22-23

会议地点：北京

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=178>

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

时间地点：苏州站——2021年7月22日—24日（三天）

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/I4_CjIwZ5aGZq6eo-7IUrw

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、元素分析检测技术交流会

▲时间地点: 第三期 2021年7月29-30日 山东·青岛

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/JwU7Gx6rkludZW8h3UXwSA>

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2520-15.html>

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10月28日-29日(27日下午报到) 上海

▲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/u8MC6KnJCEYfS1kCf0dH7g>

▲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/vLf6snwALNq8UtB4rIEPaA>

▲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

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/cWcy0aiGpKB5oRsTECNsVA>

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/WVvREUuEzxt_lzDa0GbRw

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

【线上培训】BRC包材(中英文版)内审员线上培训

▲时间: 2021年7月22日-23日

▲报名及听课链接: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=549&fuid=62>

▲主讲人: 张元

BRCGS Packaging ATP (Approved Training Partner);

CCAA 认可国家注册审核员继续教育讲师;

FSSC22000 审核员讲师;

BRCGS PACKAGING 注册审核员及见证审核员;

FSSC22000 Food Manufacturing, Packaging Manufacturing, Catering 注册审核员具有15年食品行业从业经验及认证机构从业经验, 讲授过多场与食品认证相关的体系标准及内/外部审核员公开课程;

审核过千余家企业, 涉及的食品行业包括畜禽类屠宰、蛋制品、奶制品、肉类深加工、罐头、果蔬、饮料、白酒、食品添加剂和烘焙食品、餐饮业等。

▲培训内容:

1、BRCGS 包装材料标准发展历史

2、BRCGS 包装材料 V6 标准要求讲解(包括高层管理承诺和持续改进、危害和风险管理、产品安全质量管理体系、现场标准、产品和过程控制、人事管理、对贸易产品的要求)

3、BRCGS 包装材料、IFS PAC secure 常见审核发现及解决方案

4、包装材料核心法规、产品标准简析

5、BRCGS 包装材料、IFS PAC secure 考试, 通过审核员注册真题考试促进深刻理解标准

【研讨会】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。

食品企业客诉处理技巧和特技线上培训

▲时间：2021年7月24日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=579&fuid=62>

▲主要内容：

客诉的定义

客诉的分类

举例研讨

客诉处理制度依据

投诉的解决心态

案例分享

【食品论坛·大讲堂】食品中蛋白质检测

直播时间：2021年7月27日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=577&fuid=62>

主讲人：邢燕萍老师

老师介绍：邢燕萍，毕业于山东农业大学生物技术专业。曾就职于食品第三方实验室，从事食品理化检测工作多年，具有丰富的食品理化检测经验。

课程简介：蛋白质是生物体的重要组成部分，也是食品中重要营养指标。本次课程将参考GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》第一法凯氏定氮法对食品中蛋白质的测定进行讲解。包括检测原理、操作步骤、注意事项等内容。

主要内容：

1、检测原理

2、操作步骤

3、注意事项

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1231388-1-1.html>

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28日-7月29日

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

▲会议内容：

07月28日 星期三

一、农药残留检测专题

09:00-10:00 农药残留检测基本流程及检测方法的选择和验证

发言嘉宾：农业农村部环境保护科研监测所 刘潇威 研究员

10:00-10:30 Chromeleon 软件平台助力食品农产品实验室质量控制

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 沈晓峰 应用经理

10:30-11:30 GB 2763-2021 标准应用解析

发言嘉宾：邀请中

11:30-12:00 赛默飞液质联用应对农残新标创新方案

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 祝翔 应用工程师二、快速检测技术专题

二、粮油检测技术专题

14:30-15:30 食用油品质安全介绍

拟邀嘉宾：国家粮食和物资储备局科学研究院 杨永坛 研究员

15:30-16:00 食用油中磷的检测

发言嘉宾：珀金埃尔默

16:00-16:30 近红外在食用油中应用（成分分析、过氧化值等）

发言嘉宾：珀金埃尔默

07月29日 星期四

三、快速检测技术专题

09:00-10:00 食品安全快检应用中的常见问题、注意事项及案例分析

发言嘉宾：邀请中

10:00-10:40 议题待定

发言嘉宾：邀请中

10:00-11:00 食品微生物快速检测方法 with 标准方法的等效性评估

发言嘉宾：邀请中

四、非法添加物检测专题

11. 食品中可能使用的非法添加物知多少，如何进行非法添加物的检测与判定

12. 食品中瘦肉精残留指标检测难点分析及方法优化

13. GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准应用解读及修订进展

14. 如何检测奶粉中的香兰素、乙基香兰素？

五、实验室管理与质量控制专题

15. 化学分析实验室内部质量控制

16. 国家实验室认可准则在微生物检验领域的生物安全要求

17. 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

18. 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！

《功能食品云课堂》直播课第二期

主办方：食品伙伴网

直播课时间：2021年7月28-29日 每天14:00-17:00

参会对象：功能食品企业研发、生产、负责人；科研院所师生；关注功能食品行业人士

课程链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=574&fuid=62>

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/IbjTiEPk5DvL_ZPRgs2w0A

【线上培训】FSSC22000 V5.1 线上培训

▲时间：2021年7月29日-30日

报名及听课链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=573&fuid=62>

▲主要内容：

食品安全概述

良好操作规范及其ISO22002前提方案

制定食品安全计划的预备步骤和流程

可追溯性系统

应急准备和响应

前提方案和危害计划有关的验证

食品安全和危害分析体系的验证

食品安全体系认证 FSSC22000 V5，核心标准理解

▲讲师介绍：

张元

BRCGS Packaging ATP (Approved Training Partner)；

CCAA 认可国家注册审核员继续教育讲师；

FSSC22000 审核员讲师；

BRCGS PACKAGING 注册审核员及见证审核员；

FSSC22000 Food Manufacturing, Packaging Manufacturing, Catering 注册审核员具有15年食品行业从业经验及认证机构从业经验，讲授过多场与食品认证相关的体系标准及内/外部审核员公开课程；

审核过千余家企业，涉及的食品行业包括畜禽类屠宰、蛋制品、奶制品、肉类深加工、罐头、果蔬、饮料、白酒、食品添加剂和烘焙食品、餐饮业等。

2021 食品标签合规及投诉举报应对交流会-线上直播

培训时间：2021年8月5-6日

参与方式：线上直播 食学宝

报名链接：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=572&fuid=62>

培训内容：

- 1、GB7718、GB 28050 等食品标签相关标准法规修订进展
- 2、食品安全监督抽检常见食品标识问题解析及企业应对
- 3、《食品安全法》《广告法》等法律对食品标识及广告宣传的要求
- 4、食品投诉举报应对技巧及案例解析
- 5、食品添加剂及复配添加剂的使用与标识
- 6、进口预包装食品标签检验要求及案例解析

【研讨会】食品接触材料检测技术网络研讨会

▲时间：2021年8月6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！

【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）

【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。

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。

【线上培训】供应商二方审核管理线上培训

▲时间：2021年8月26日

▲报名及听课地址 <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=580&fuid=62>

▲主要内容：

供应链安全管理体系的定义

供应链审核的目的和流程

迎接审核前要确认的问题点

接受审核时注意事项

供应商管理的现状

供应商管理存在的问题和策略

【培训班】实验室认可/检验检测机构资质认定内审员培训

▲时间：2021年9月6日—7日

▲培训内容：

- (一) 内部审核的基本概念
- (二) 内部审核的要求
- (三) 内部审核的程序
- (四) 内审员的要求
- (五) 内部审核的方法与技巧
- (六) 内部审核常见的错误问题

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=578&fuid=62>

【培训】色谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲时间：2021年09月28日-29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。

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）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：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

VIP 企业招聘：吉润和（北京）科技发展有限公司

吉润和（北京）科技发展有限公司是一家获得中国海关及中国进出口检验检疫总局批准和备案、拥有进出口经营权的贸易企业。并与多家国际国内知名食品原料生产厂商建立了长期稳定的战略合作关系。业务合作国家有美国，瑞士，西班牙，丹麦，波兰，阿根廷，乌拉圭，俄罗斯等十余个国家，主要服务于糖果、巧克力制造业，乳制品加工业，烘焙加工业，冰激凌冷饮加工，乳饮料等食品制造企业及动物营养饲料加工企业。

主要经营：进口全脂奶粉，脱脂奶粉，乳清粉，乳糖，天然奶油，牛奶蛋白等，及多款糖果巧克力专用油脂，如代可可脂，起酥油，夹心油，椰子油，涂层油等，多款高品质可可原料，如可可粉，可可液块，可可脂以及发酵剂，益生菌，稳定剂，香精香料等。公司经过近几年的稳步快速发展已与国内多家著名企业建立了良好的合作关系。现诚邀踏实勤劳、乐观进取、愿与公司一同成长的有志之士加入，实现公司发展、个人发展和客户发展的三赢战略！

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1485486/>

食品原料销售经理

岗位职责：

1. 负责食品原辅料的日常销售。
2. 日常客户维系，完成销售任务。
3. 积极开发新客户，推广新产品，制定和达成目标。
4. 与客户采购部、研发技术部及决策层建立并保持良好的合作关系。
5. 制定销售计划、完成销售任务。
6. 收集行情信息及时与领导沟通，并与客户密切沟通并经常交流行情信息。

任职要求：

1. 大专以上学历，食品科学及工程相关专业优先考虑。
2. 有相关工作背景优先考虑。
3. 熟练使用 OFFICE 办公软件。

4. 能适应出差。
5. 积极、乐观，善于沟通。
6. 有良好的表达能力、思路清晰。
7. 有责任心、能认真执行领导交待的工作。

研发技术工程师（乳品发酵方向）

岗位职责：

1. 管理实验室（乳品发酵实验室）并对实验计划做出合理的安排
2. 在实验室测试公司的原料（菌种。牛奶蛋白，稳定剂，香精香料等）在不同产品中的应用
3. 对同类型的原料在实验室做对比平行测试及分析
4. 与销售人員一起配合对原有配方的精进
5. 查阅资料及法规

任职要求：

1. 大专以上学历，食品专业优先
2. 3年以上食品实验室研发经验，乳品发酵方向优先

公司福利：奖励计划 五险一金 法定节假日

地址：地址：北京市朝阳区朝阳路 67 号财满街 9 号楼 1 单元 901

最新招聘信息推荐

[舟山馋文化电子商务有限公司杭州分公司](#)

[上海乐枫生物科技有限公司](#)

[江西瀚海君硕生物科技有限公司](#)

[苏州市酱小妖食品有限公司](#)

[广州市天河区天源食品加工厂](#)

[苏州德胜昌食品有限公司](#)

[青岛诺森生物技术有限责任公司](#)

[广东真美食品股份有限公司](#)

[重庆恒都食品开发有限公司](#)

[北京联食认证服务有限公司](#)

[上海依蕴宠物用品有限公司](#)

[广东富味健康科技有限公司](#)




微信客服号



微信公众号

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

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

- [【食品论坛·大讲堂】食品中蛋白质检测](#)
- [【即将开班】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训-苏州站](#)
- [【食安学苑】七八月标法培训推荐之标签实操 标签线上交流会 出口合规实操](#)
- [【8月感官大事件】第三届 2021 感官评价实践应用研讨会+2021 感官科学热点技术培训班](#)

热门分享：

- [影响食品保质期的重要因素之包材选型](#)
- [14881 思维导图](#)
- [分享汇总保质期预测的资料](#)
- [糖为什么是甜的？](#)
- [15 种常用的杀菌方式汇总，一次讲清楚](#)
- [各种甜味剂相对甜度](#)
- [人们喜欢糖的甜味，可甜度最高的竟然不是糖？](#)
- [这些内行人不会告诉你的小秘密，你知道吗？](#)
- [臭氧发生器发生量计算](#)
- [化妆品含鱼子酱、人参、银杏等濒危物种成分进出口处罚案例](#)
- [预包装食品、散装食品、裸装食品的区别](#)
- [内审检查表（实例）](#)
- [检测员最怕的坑，你遇到过吗？](#)

热门讨论：

- [配料配比问题](#)
- [食品安全法 解读](#)
- [涉及有关食品安全的部门（不断更新中）](#)
- [大家看看我的 SC](#)
- [淘宝店铺做初级农产品中药材代客分装初级农产品](#)
- [一个企业能使用多少的条码](#)
- [关于生产资质的疑问](#)
- [关于抽检不合格后复检上午要求](#)
- [通用袋，预包装，多个配料表问题](#)
- [关于食品经营许可证的修改，为什么《食品安全法》的正文没有直接显示修改后的？](#)
- [产品中有黑芝麻配料表中未作标注，应该怎样处罚](#)
- [肉生产车间管理](#)
- [品控的三个层次](#)
- [包装可以这样贴标签吗？](#)
- [工资结算与绩效考核的那些坑](#)
- [梨汁饮料涨瓶怎么回事？](#)
- [袋装饮品涨袋现象](#)
- [料理包产品做一体包和做分包 做分包有意义吗？](#)

[未使用的营养强化剂（不在 GB 28050 表 1 中）能否标在营养成分表中](#)
[二氧化碳算不算防腐剂](#)
[这种算菌落吗](#)
[检测菌落总数？](#)
[企业实验室能否为其他企业出具出厂检验报告？](#)
[关于 QS 标识问题求解答](#)
[矿泉水瓶盖内的标识啥意思？](#)
[关于保健食品注册证书过期对原料厂家是否有影响](#)
[关于工厂虫害防治是否必须要请第 3 方来做？](#)
[每次离别，都是一次灵魂拷问啊](#)
[一些单位的团建活动为何不受年轻人喜欢](#)
[食品行业要沉淀几年](#)
[从食品行业离开，能做什么？](#)



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