

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 36

总第874期

2021-09-27

中俄两国签署规范俄牛肉输华的议定书

食品产品标准修订废止对企业的影响及应对

国家卫生健康委发布17项新食品安全国家标准

今年全国各地共通报  
31批次不合格月饼，  
存在这三方面问题

广电总局要求停止  
利用广播电视和网络视听节目  
宣传推销槟榔及其制品

美国和欧盟放宽福岛食品进口规定

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

网购要求“退一赔十” 法院驳回  
海关总署：暂停台湾番荔枝和莲雾输入大陆  
食品产品标准修订废止对企业的影响及应对  
“拼多多”销售不合格产品 原告诉请赔偿获支持  
国家卫生健康委发布 17 项新食品安全国家标准  
农业农村部印发《生猪产能调控实施方案（暂行）》  
被曝食材回收、以次充好 一绪寿喜烧发布致歉声明  
今年全国各地共通报 31 批次不合格月饼，存在这三方面问题  
农业农村部通报 2021 年上半年国家产地水产品兽药残留监测情况  
益禾堂回应柳州某奶茶加盟店遍布蟑螂：对涉事门店展开彻查、整改  
GB 29921 食品中致病菌限量标准 2021 版与 2013 版及相关标准的比对  
广电总局要求停止利用广播电视和网络视听节目宣传推销槟榔及其制品

## 国内预警

2021 年 8 月全国未准入境食品化妆品信息  
市场监管总局关于公开征求《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2021 版、征求意见稿）》意见的通知  
市场监管总局关于 2021 年月饼专项抽检不合格情况的通告（2021 年 第 37 号）  
国家卫生健康委 市场监管总局关于发布《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等 17 项食品安全国家标准和 1 项修改单的公告（2021 年 第 8 号）

## 国际食品

日本修改《关于食品标示标准》  
2021 年 8 月份泰国食品检查结果公示  
中俄两国签署规范俄牛肉输华的议定书  
重磅！爱尔兰与中国就羊肉进口许可签署正式协议  
美国 FDA 收集、检测哈密瓜样本中的沙门氏菌和李斯特菌  
在无牌冷柜储存肉类及海鲜 新加坡一公司及其老板被罚款

## 国际预警

美国和欧盟放宽福岛食品进口规定  
韩国发布中国产干葱进口检查指示  
欧盟通报我国出口三聚氰胺餐具不合格  
美国 CDC：与蛋糕粉有关的大肠杆菌疫情已经结束  
2021 年 7 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况  
2021 年 9 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 9 月 19 日）  
2021 年 9 月输日食品违反日本食品卫生法情况（9 月 18 日更新）  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021 年第 37 周）

## 食品科技

2021—2022 年度全国小麦秋冬种技术意见  
研究发现禽流感病毒新的“帮凶”宿主基因  
2021 年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果公示  
2021 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单公示 涉及食品领域 50 项

近日，安徽省砀山县人民法院审结了一起网络购物合同纠纷案件，陈某以所购酒水 外包装上未张贴中文标识，且为国家禁止进口地区（东京都）生产为由，要求卖家退款退货并支付十倍赔偿金近 12 万元，法院判决退款退货但驳回了其要求支付赔偿金的请求。

陈某从淘宝某卖家处购买了日本进口的宫城侠威士忌作礼赠之用，总价值 12350 元。该商品详情页标注：孤品，签收即收货不退不换。收货后，陈某发现产品外包装上未张贴中文标识，且为国家禁止进口地区（东京都）生产。陈某要求退款退货并十倍赔偿，卖家拒绝。为此陈某诉至砀山县人民法院，要求卖家退还货款并支付价款十倍的赔偿。

法院审理认为，陈某支付货款，卖家交付货物，双方之间成立合法有效的买卖合同关系。进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签。没有中文标签或者标签不符合规定的，不得进口。且国家质量监督检验检疫总局自 2011 年就发布关于进一步加强从日本福岛县、群馬县、栃木县、宫城县、东京都等 12 个都县进口食品、食用农产品及饲料等，对于陈某要求退款退货的诉讼请求法院予以支持。《[食品安全法](#)》第九十六条第二款规定，“生产不符合食品安全标准的食品或者销售明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者销售者要求支付价款十倍的赔偿金。”该规定即俗称的“退一赔十”。本案中虽然案涉产品来自东京都，商品未附中文标签，但不能必然证明该产品存在有毒、有害或对人体能够造成危害的情形，且陈某也未提供该产品不符合食品安全标准的相关检验机构的检验报告，以及因购买案涉产品而造成损失的相关证据。因此对其要求十倍赔偿的诉讼请求不予支持。

陈某不服一审判决，提起上诉，宿州市中级人民法院维持原判。

除此以外，陈某还分别起诉了其他两起同样的网络购物合同案件，陈某从网上不同卖家购买日本东京都生产的宫城侠威士忌，均以未张贴中文标签以及从国家不允许地区进口为由，要求赔偿金额达四十余万元。法官提醒，当合法权益受到侵害时，我们理应拿起法律武器捍卫自己的权利，但以牟利为目的，从违法行为中获益，这无疑是对法律权威和国家尊严的亵渎。对于“知假买假”，购买不合规定的商品，只为索赔盈利的行为，人民法院当给与坚决打击，以杜绝“职业打假”，荡涤不正之风，维护法治权威。

## 海关总署：暂停台湾番荔枝和莲雾输入大陆

**食品伙伴网讯** 9月18日，海关总署动植物检疫司发布《关于暂停台湾番荔枝和莲雾输入大陆的通知》，通知指出，今年以来，大陆海关多次从台湾地区输大陆番荔枝和莲雾中检出检疫性有害生物——大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*。为防范植物疫情风险，依据大陆有关法律法规和标准，兹决定自2021年9月20日起暂停台湾地区番荔枝和莲雾输入大陆。

通知还指出，各海关自2021年9月20日起暂停受理台湾地区番荔枝和莲雾报关，并及时将上述情况通知辖区内相关企业。

相关报道：[海关总署动植物检疫司关于暂停台湾番荔枝和莲雾输入大陆的通知（动植函〔2021〕52号）](#)

**食品伙伴网讯** 根据《食品安全法》的规定，预包装食品需要标示产品执行标准。根据《标准化法》、《食品安全国家标准管理办法》的规定，标准实施一定时期后，应当进行标准复审，对不适应经济社会发展需要和技术进步的应当及时修订或者废止。那么，食品产品标准的修订或废止对企业有哪些影响呢？企业又当如何应对？食品伙伴网结合企业关注点，从产品标准概述、食品安全产品标准制修订、推荐性产品标准修订废止三方面阐述产品标准修订废止对企业的影响以及应对措施。

### 一、产品标准概述

食品产品标准是指规定产品需要满足的要求以保证其适用性的标准。按照层级划分产品标准包括食品安全标准、推荐性国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及企业标准。

其中，食品安全产品标准与食品安全通用标准协调一致，通用标准中对该产品已经有规定的，应当直接引用，如污染物、致病菌、食品添加剂等均直接引用相应的通用标准。在通用标准中未做规定的特定污染因素、与食品安全有关的质量指标，可在产品标准中专门进行规定。不管是食品安全通用标准还是食品安全产品标准均视为已有食品安全标准。对于没有产品标准仅有食品安全通用标准要求的产品，可以依据食品安全通用标准要求制定团体标准或者企业标准，也可以申请制定国家标准、行业标准或地方标准。截至 2021 年 8 月底，已发布 12 项食品安全通用标准、70 项食品安全产品标准，能够涵盖我国居民消费的主要食品类别和主要的健康危害因素。

食品安全产品标准以外的食品产品标准以食品安全标准为“底线”，其技术要求不得低于食品安全标准的要求，企业可以结合政府监管与市场需求，选择执行并标示食品安全标准或推荐性国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准，食品安全产品标准一般只是涉及技术指标的内容，推荐性的产品标准则可能会有更多的产品要求、产品检验、包装贮存运输等方面的内容，往往推荐性产品标准对于企业来说可使用性更强。

### 二、食品安全产品标准的制修订对企业影响及应对

食品安全产品标准作为一类食品的强制技术要求标准，不管企业产品标签中是否标示相应的食品安全产品标准，其制修订对相关的企业来说都有一定的影响，主要涉及标签、指标限量等，甚至也会导致产品执行标准的更换。以食品安全产品标准的制定和修订分别举例介绍。

#### 1) 食品安全产品标准的制定

今年 6 月 2 日，食品安全国家标准审评委员会秘书处对新制定的《食品安全国家标准 代用茶》公开征求意见，与目前食品安全通用标准以及其他推荐性标准相比较，该意见稿规定了代用茶的铅、镉、总砷三项污染物限量指标，弥补了 GB 2762 中无相应类别代用茶的污染物限量，同时，将铅（以 Pb 计）限量值设定为 3.0mg/kg，严于 GB 2762 的要求。GB 2762 中无相应类别食品的代用茶产品主要是一些按照传统既是食品又是中药材的物质和新食品原料加工成的代用茶，是目前市场上的主流代用茶产品。

更多内容详见：[食品产品标准修订废止对企业的影响及应对](#)

近日，祁东县人民法院白地市法庭审理了一起因被告销售不符合国家食品安全标准的食品，原告诉请主张 10 倍赔偿的买卖合同纠纷案件，法院审理过程中双方当事人达成调解，该案就此了结。

2020 年 7 月 24 日，原告谭某在“拼多多”上购买了被告新乡市某公司生产的“珍鲜佳宝宝营养手工面条”共 20 袋，因被告销售的面条虽声称是婴幼儿辅食面条，但实质上仅为普通花色挂面，谭某遂于同年 11 月向被告所在地的市场监督管理局进行投诉举报。当地市场监督管理局对被告进行行政处罚后，原告根据《[食品安全法](#)》的相关规定诉至法院，要求被告退还货款 564 元并支付 10 倍赔偿款 5640 元。

该案审理过程中，被告新乡市某公司对原告谭某诉请的基本事实予以认可，法院在对被告进行严肃的批评教育后，组织双方当事人进行调解，最终以被告支付原告 1750 元赔偿款、原告自愿放弃该案其他诉讼请求调解结案。

法官寄语：根据《[食品安全法](#)》第 148 条之规定，生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金。该案被告新乡市某公司生产的涉案面条属于一般的花色挂面，但是产品外包装上的标识标签使消费者误认为是婴幼儿辅食，其食品标签不符合国家食品安全标准，根据法律规定，被告新乡市某公司除应受到相应的行政处罚外，还应当向消费者进行民事赔偿。

近日，根据《食品安全法》规定，国家卫生健康委、市场监管总局联合印发 2021 年第 8 号公告，发布 17 项新食品安全国家标准和 1 项修改单。

本次公布的食品安全国家标准充分考虑群众健康权益，兼顾食品产业发展需求，参考国际相关法规和通行做法，为食品安全监管所需，标准制定、修订过程充分征求了社会各方意见并向世贸组织通报。主要包括：《预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等 2 项微生物限量标准、《速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）1 项食品产品标准、《食品添加剂 五碳双缩醛（又名戊二醛）》（GB 1886.349-2021）等 6 项食品添加剂质量规格标准、《食品营养强化剂 氯化高铁血红素》（GB 1903.52-2021）等 3 项营养强化剂质量规格标准、《食品中总汞及有机汞的测定》（GB 5009.17-2021）等 5 项检验方法与规程标准，以及《运动营养食品通则》（GB 24154-2015）第 1 号修改单。

上述标准文本和《预包装食品中致病菌限量》《散装即食食品中致病菌限量》《速冻面米与调制食品》等 3 项标准解读材料可在食品安全国家标准数据检索平台（<https://sppt.cfsa.net.cn:8086/db>）查阅下载。

相关报道：[国家卫生健康委 国家市场监督管理总局关于发布《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等 17 项食品安全国家标准和 1 项修改单的公告（2021 年 第 8 号）](#)

[《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）解读材料](#)

[《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）解读材料](#)

[《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）解读材料](#)

## 农业农村部印发《生猪产能调控实施方案（暂行）》

本网讯 近日，农业农村部印发《生猪产能调控实施方案（暂行）》（以下简称《方案》）。《方案》是在农业农村部、国家发展改革委等6部门发布的《关于促进生猪产业持续健康发展的意见》基础上，将相关调控政策措施进一步具体化的操作性文件，填补了生产端逆周期精准调控的政策空白，为稳定生猪生产、保障市场供应提供了有力的政策工具，对促进生猪产业持续健康发展具有重要意义。

《方案》从生产环节入手，以能繁母猪存栏量变化率为生猪产能核心调控指标，关口前移，锚定正常存栏水平，预调早调微调，稳固基础生产能力，从而避免生产大起大落、价格大涨大跌。

《方案》提出，要坚持预警为主、调控兜底、及时介入、精准施策的原则，落实生猪稳产保供省负总责和“菜篮子”市长负责制，分级建立生猪产能调控基地，构建上下联动、响应及时的生猪生产逆周期调控机制。

《方案》明确，“十四五”期间，全国年出栏500头以上的规模猪场（户）保有量稳定在13.7万个以上。对年出栏1万头以上的规模猪场和国家生猪核心育种场，按照猪场自愿原则，建立国家级生猪产能调控基地并挂牌。全国能繁母猪正常保有量稳定在4100万头左右，最低保有量不低于3700万头。根据能繁母猪月度存栏变化的不同情形，划分绿色、黄色和红色3个调控区域，并明确相应的调控措施。

《方案》要求，各地要建立完善生猪生产和市场监测预警体系，合理引导市场预期，加大政策支持力度，不断提高生猪产能调控能力。农业农村部将定期组织考核各省份生猪产能调控工作落实情况。

据了解，当前生猪产能已经完全恢复，猪肉市场供应已经出现过剩苗头，但生猪生产仍在惯性增长，8月全国能繁母猪存栏量接近正常保有量的110%，已处于《方案》划定的黄色调控区域的上限。农业农村部相关负责人表示，广大养殖场（户）应合理安排生产节奏，延迟能繁母猪补栏，加快淘汰低产母猪，适当压减生猪产能，使能繁母猪存栏量下降至合理水平。

相关报道：[农业农村部关于印发《生猪产能调控实施方案（暂行）》的通知（农牧发〔2021〕27号）](#)



## 被曝食材回收、以次充好 一绪寿喜烧发布致歉声明

**食品伙伴网讯** 近日，有媒体曝出网红自助餐“一绪寿喜烧”有食材回收、以次充好的现象。把比目鱼充当鳕鱼；廉价牛肉冒充澳洲和牛；抹茶粉过期4个月继续使用；巧克力生产许可证查询不到；客人吃剩的刺身回收后添加新的继续使用等等问题。

9月14日，一绪寿喜烧在微博上发布了致歉声明。声明中称，经初步调查，曝光视频涉事问题门店为一绪苏州龙湖天街加盟店，已责令该门店停业整顿，并专门成立专项监察组，当日凌晨冒着台风赶往该涉事门店，进行厄令整改和现场督导。

### 致歉声明

近日我们关注到了网上有关一绪寿喜烧门店出现食品安全的问题，感到非常的震惊。

食品安全是餐饮品牌的生命红线，也是我们一贯的经营底线，一绪责无旁贷。

经初步调查，曝光视频涉事问题门店为一绪苏州龙湖天街加盟店。我们感谢顾客和媒体帮我们发现了这些问题。我们已责令该门店停业整顿，并专门成立专项监察组，当日凌晨冒着台风赶往该涉事门店，进行厄令整改和现场督导。

针对本次事件我们将彻查到底并加大对全国门店的稽查力度，在食品安全，门店卫生，作业流程等方面进行严格的督导管控，对不符合经营标准的门店绝不姑息。

我们在此郑重向消费者致歉，并再次感谢广大消费者和媒体对一绪的监察和关注！



一绪寿喜烧

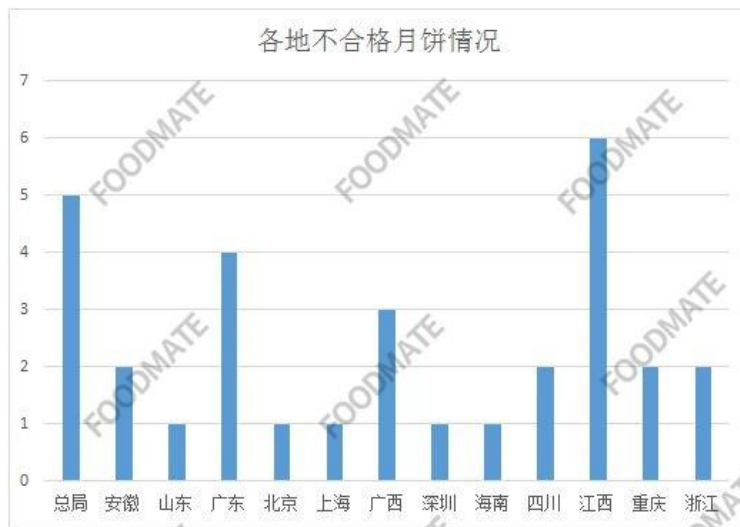
(来源：微博)

文章来源：食品伙伴网

## 今年全国各地共通报 31 批次不合格月饼，存在这三方面问题

**食品伙伴网讯** 为保障中秋节期间食品安全，增强节日期间食品安全监管的有效性和针对性，防范食品安全风险，国家市场监督管理总局及各地（省/自治区/直辖市）市场监督管理部门组织开展了月饼专项监督检查，食品伙伴网不完全统计发现，截止到9月18日，各地共抽检月饼3695批次，其中，不合格月饼31批次，比去年同期的25批次增长了24%。

据统计，安徽、山东、广东、北京、上海、广西、深圳、海南、浙江、四川、江西、重庆12个地区（省/自治区/直辖市）抽检发现不合格月饼，而黑龙江、江苏、新疆、湖南、湖北、宁夏、河南、河北、贵州、甘肃、辽宁、福建、天津、山西、陕西、青海等地区（省/自治区/直辖市）未检出不合格月饼。另外，国家市场监督管理总局检出不合格月饼5批次。



抽检发现月饼不合格原因主要涉及微生物污染问题（菌落总数、霉菌、大肠菌群），食品添加剂（脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂之和），质量指标（酸价、钠）这三方面问题。其中，质量指标问题居首位，有12批次。



食品伙伴网提醒消费者在购买月饼时，应选择持证生产厂家和经营销售商；网上选购时，应查看店铺资质是否齐全。注意查看月饼外包装是否完整，月饼标签信息应包含生产企业名称、详细地址、执行标准、配料表、净含量、保质期和生产日期等信息，并保留好购物凭证。要谨慎选择“网红”直播带货等形式销售的月饼，建议广大消费者在充分了解相关信息的情况下，再进行购买。消费者如果发现购买的月饼存在食品安全问题，可拨打当地投诉举报电话12315投诉举报热线。

文章来源：食品伙伴网

本网讯 日前，农业农村部发布 2021 年上半年国家产地水产品兽药残留监测情况。监测结果显示，上半年全国产地水产品兽药残留监测抽检合格率为 99.8%，同比上升 0.6%，养殖水产品合格率稳定在较高水平，水产品质量安全得到有效保障。

据了解，农业农村部于今年 3 月启动《2021 年国家产地水产品兽药残留监控计划》。上半年，农业农村部组织全国农业农村主管部门和有关水产品质量检测机构，在养殖场随机抽取 18402 批次水产品进行孔雀石绿、氯霉素、氧氟沙星等 7 项禁（停）用药物指标的检测，其中 35 批次样品检出禁（停）用药物超标。农业农村部指导有关省份依法对违法使用禁（停）用药物案件进行了调查和处罚，共无害化处理不合格水产品 46.7 吨，罚款 11.6 万元。

农业农村部已将上半年监控情况通报各地，要求各地继续组织实施好下半年国家产地水产品兽药残留监控，深入抓好规范用药指导工作，加强养殖投入品监管，严厉打击各环节违法行为，有效防范和控制水产品安全风险隐患，保障人民群众水产品食用安全。

## 益禾堂回应柳州某奶茶加盟店遍布蟑螂：对涉事门店展开彻查、整改

**食品伙伴网讯** 9月13日，媒体报道了柳江区商贸街某益禾堂奶茶加盟店存在“柜台多处有蟑螂”、“门店小餐饮登记证已逾期”、“有员工未办理健康证上岗”等情况，该奶茶店被有关部门责令整改。针对上述情况，9月15日，益禾堂在官方微博发布公告。公告称，公司管理层高度重视，第一时间成立了专项工作组，对涉事门店展开彻查、整改。目前涉事门店已申请新的登记证，“员工未办理健康证”系证件遗失未补，现已安排其补打印并悬挂健康证。关于店内“多处有蟑螂”，益禾堂表示，现已展开彻底消杀，并出具书面消杀整改报告。

据柳州市市场监督管理局微信公众号报道，9月13日上午，柳州市柳江区市场监管局接到消费者投诉，称柳江区商贸街某奶茶店卫生状况差，其在该店购买奶茶时，看到摆放在柜台上的一组杯子里竟然有多只蟑螂在爬动。接到投诉后，柳江区市场监管局立即组织执法人员迅速赶往现场，对该奶茶店进行检查。检查中发现，在该店的柜台、存放原料的货架和墙壁上，除了有活的蟑螂在爬动外，还有死的小蟑螂。此外，执法人员还发现，该店的《小餐饮登记证》已经逾期，店内有一名员工未办理《健康证》上岗等问题。经调查核实，该奶茶店上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》《广西壮族自治区食品小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》等规定，执法人员当场对该店依法作出警告的行政处罚，并责令该店立即进行整改。（相关报道：[奶茶店被曝卫生堪忧 柳州市柳江区市场监管局迅速调查处理](#)）

益禾堂公告原文如下：

### 关于柳江区商贸街益禾堂店情况说明

9月13日，媒体报道了柳江区商贸街某益禾堂加盟店存在“柜台多处有蟑螂”、“门店小餐饮登记证已逾期”、“有员工未办理健康证上岗”等情况。对此，公司管理层高度重视，第一时间成立了专项工作组，对涉事门店展开彻查、整改。

我们深知食品安全是品牌的生命线。我们在加盟商签约后建立证照管理档案，训练的第一天就开始食品安全知识训练，经过考核才能开业。全国门店督导定期通知或不通知式到门店督导检查运营标准，把在部分区域实行线上巡查团队实时执行线上抽查，及时监督提醒门店标准执行。全国所有门店由专业消杀公司进行全覆盖的定期消杀。但是很遗憾，这次仍然发现有加盟门店出现食品安全问题，对此，我们深感痛心与自责，并向大家致以诚挚歉意！

对我们来说，当前首要任务是快速查证问题，制定解决方案，迅速整改。对于媒体报道的相关问题，目前查证结果和整改进度向大家通报如下：

1. 关于“门店小餐饮登记证已逾期”：经与当地市场监督管理局核实确认，该门店已于9月18日申请新的登记证。
2. 关于“员工未办理健康证上岗”：经了解核实，该店员健康证在有效期内，有效期为2021年6月3日-2022年6月3日，由于证件遗失未补，因此监管部门书面整改书中记录为“健康证到期”，目前已安排其补打印并悬挂健康证。门店及人员证照是食品安全关键项目，我们已经自研线上OA系统，针对门店的证照、健康证进行系统化管控，同时有过期提醒功能，让门店伙伴可以更简单高效做好证照办理。
3. 关于该店“柜台多处有蟑螂”：9月13日，益禾堂广西营运部第一时间联系专业消杀公司，对该门店进行了彻底消杀，并出具书面消杀整改报告。执行监管部门要求，闭店整改，同时，安排专人到达门店，完成员工食品安全训练及考核，通过监管部门复查后再开业。

更多内容详见：[益禾堂回应柳州某奶茶加盟店遍布蟑螂：对涉事门店展开彻查、整改](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2021年9月17日，国家卫健委、国家市场监督管理总局联合发布了《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）。本次修订将标准名称由《食品中致病菌限量》修改为《预包装食品中致病菌限量》，整合了乳制品和特殊膳食用食品中的致病菌限量要求，增加了食品类别（名称）说明的附录，对乳制品等13类食品中的沙门氏菌等6种致病菌指标和限量进行了调整。本标准实施后，《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）等产品标准中的致病菌要求按本标准执行。食品伙伴网将食品中致病菌限量标准 GB 29921-2021 与 GB 29921-2013 及相关产品标准中致病菌的限量规定进行了比对，以供网友参考。

食品中的致病菌限量比对表												
编号	食品类别		致病菌指标		采样方案及限量(若非指定,均以25g或25mL表示)		检验方法		备注		修订类型	修订说明
	GB 29921-2013及原产品标准规定	GB 29921-2021	GB 29921-2013及原产品标准规定	GB 29921-2021	GB 29921-2013及原产品标准规定	GB 29921-2021	GB 29921-2013及原产品标准规定	GB 29921-2021	GB 29921-2013及原产品标准规定	GB 29921-2021		
1	巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、稀奶油、奶油和无水奶油、干酪、再制干酪、酪蛋白	乳制品	沙门氏菌	沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0, M=-$	$n=5, c=0, m=0, M=-$	GB 4789.4	GB 4789.4			修订	食品类别名称由“巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、稀奶油、奶油和无水奶油、干酪、再制干酪、酪蛋白”修订为“乳制品”
2	巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳	乳制品	金黄色葡萄球菌	金黄色葡萄球菌	$n=5, c=0, m=0, M=-$	$n=5, c=0, m=0, M=-$	GB 4789.10 定性检验	GB 4789.10	仅适用于巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳、加糖炼乳(再制乳)、调制加糖炼乳		新增、修订	食品类别名称由“巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳、炼乳”修订为“乳制品”；检验方法由“GB 4789.10 定性检验”修订为“GB 4789.10”；新增备注说明
3	干酪、再制干酪	乳制品	金黄色葡萄球菌	金黄色葡萄球菌	$n=5, c=2, m=100, M=1000CFU/g$	$n=5, c=2, m=100, M=1000CFU/g$	GB 4789.10 平板计数法	GB 4789.10	仅适用于干酪、再制干酪和干酪制品		新增、修订	食品类别名称由“干酪、再制干酪”修订为“乳制品”；检验方法由“GB 4789.10 平板计数法”修订为“GB 4789.10”；新增备注说明

更多内容详见：[GB 29921 食品中致病菌限量标准 2021 版与 2013 版及相关标准的比对](#)

文章来源：食品伙伴网

## 广电总局要求停止利用广播电视和网络视听节目宣传推销槟榔及其制品

**食品伙伴网讯** 根据国家广播电视总局微信公众号消息，9月17日，国家广播电视总局办公厅发布《关于停止利用广播电视和网络视听节目宣传推销槟榔及其制品的通知》。通知指出，广电总局决定，自9月17日起，停止利用广播电视和网络视听节目宣传推销槟榔及其制品。同时，要求各广播电视和网络视听机构抓紧组织进行核查清理，确保上述要求落到实处，维护人民群众利益，营造良好传播环境。

通告原文如下：

### 国家广播电视总局办公厅关于停止利用广播电视和网络视听节目宣传推销槟榔及其制品的通知

国家广播电视总局 昨天

点击上方“蓝字”，关注我们吧~

各省、自治区、直辖市广播电视局，新疆生产建设兵团文化体育广电和旅游局，中央广播电视总台办公厅、电影频道节目中心、中国教育电视台：

广电总局决定，自即日起，停止利用广播电视和网络视听节目宣传推销槟榔及其制品。

各广播电视和网络视听机构要高度重视，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，严格落实意识形态工作责任制和广告宣传也要讲导向的要求，抓紧组织进行核查清理，确保上述要求落到实处，维护人民群众利益，营造良好传播环境。

各地各单位核查清理的情况，请于9月27日前报广电总局传媒司。

联系人：张颖 电话：010-86097013

国家广播电视总局办公厅  
2021年9月17日

（来源：国家广电总局微信公众号）

# 国内预警

## 2021 年 8 月全国未准入境食品化妆品信息

2021 年 8 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 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 8 月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件 2 2021 年 8 月未准入境的化妆品信息.pdf](#)

# 国内预警

## 国家市场监督管理总局关于公开征求《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2021 版、征求意见稿）》意见的通知

为了进一步提升婴幼儿配方乳粉质量安全水平，推动行业高质量发展，市场监管总局组织起草了《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2021 版、征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于 2021 年 10 月 14 日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

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

二、通过电子邮件发送至 [tsspsypzcc@samr.gov.cn](mailto:tsspsypzcc@samr.gov.cn)，邮件主题请注明“婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2021 版）公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园 1 号市场监管总局特殊食品司（邮政编码：100037），并在信封上注明“婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2021 版）公开征求意见”字样。

附件： [婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2021 版、征求意见稿）.docx](#)

市场监管总局

2021 年 9 月 14 日

### 婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则

（2021 版、征求意见稿）

#### 第一章 总 则

第一条 本细则适用于婴幼儿配方乳粉的生产许可条件审查。细则中所称婴幼儿配方乳粉是指以牛（羊）乳及（或）其乳蛋白制品为主要蛋白来源，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，仅用物理方法生产加工制成的适用于 0~36 月龄婴幼儿食用的粉状婴幼儿配方食品。婴幼儿配方乳粉分为婴儿配方乳粉（0~6 月龄，1 段）、较大婴儿配方乳粉（6~12 月龄，2 段）和幼儿配方乳粉（12~36 月龄，3 段）。

第二条 婴幼儿配方乳粉的申证类别为婴幼儿配方食品，类别名称为婴幼儿配方乳粉，类别编号 2901。婴幼儿配方乳粉生产许可食品类别、类别名称、品种明细等见表 1。生产许可婴幼儿配方乳粉须注明生产工艺，生产工艺应与配方注册内容一致。

表 1 婴幼儿配方乳粉生产许可食品类别目录列表

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
婴幼儿配方食品	2901	婴幼儿配方乳粉	婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 较大婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 幼儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺	产品配方注册号

更多内容详见：[国家市场监督管理总局关于公开征求《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2021 版、征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)



# 国内预警

## 市场监管总局关于 2021 年月饼专项抽检不合格情况的通告〔2021 年 第 37 号〕

近期，市场监管总局组织开展月饼专项监督抽检。本次月饼专项采取现场抽样和网络抽样两种方式，在全国随机抽取月饼样品 250 批次，发现 5 批次样品不合格，分别是 1 批次样品微生物污染，3 批次样品食品添加剂超限量使用和 1 批次样品质量指标不达标。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吉林、黑龙江、上海、浙江、河南、湖北、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不合格产品等措施控制风险；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。

现将专项监督抽检不合格月饼具体情况通告如下：

### 一、微生物污染问题

黑龙江省绥化市安达市刚子超市销售的、标称黑龙江省玖福食品有限公司制造的京酥月饼，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为黑龙江省绿色食品科学研究院。

### 二、食品添加剂超限量使用问题

（一）拼多多沙隆传统食品（经营者为河南省漯河市舞阳县雷马食品经营商行）在拼多多（网店）销售的、标称河南省漯河市舞阳县傲博食品有限公司制造的广式月饼（烘烤类糕点），其中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值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）湖北省孝感市孝南区好又多超市毛陈店销售的、标称湖北省荆门市京山穗康食品有限公司制造的蛋黄月饼（黑芝麻味），其中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为武汉食品化妆品检验所。

（三）淘宝网东北鸿运特产店（经营者为吉林省松原市宁江区尚品食品店）在淘宝网（网店）销售的、标称吉林省松原市尚品电子商务有限公司经销的、吉林省松原鑫龙源食品有限公司生产的东北老式月饼（冰糖五仁），其中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

### 三、质量指标不达标问题

广东省佛山市禅城区联华达百货店销售的、标称广东省广州市长茂食品有限公司制造的叉烧味月饼，酸价（以脂肪计）检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为广州海关技术中心。

特此通告。

附件： 1. 部分不合格检验项目小知识.docx  
 2. 月饼专项监督抽检不合格产品信息.xlsx

市场监管总局

















2021 年 9 月 14 日

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 国家卫生健康委 国家市场监督管理总局关于发布《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等 17 项食品安全国家标准和 1 项修改单的公告（2021 年 第 8 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等 17 项食品安全国家标准和 1 项修改单。其编号和名称如下：

-  GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量. pdf
-  GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量. pdf
-  GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品. pdf
-  GB 1886. 349-2021 食品安全国家标准 食品添加剂 五碳双缩醛(又名戊二醛). pdf
-  GB 1886. 350-2021 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化亚氮. pdf
-  GB 1886. 351-2021 食品安全国家标准 食品添加剂  $\alpha$ -环状糊精. pdf
-  GB 1886. 352-2021 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精. pdf
-  GB 1886. 353-2021 食品安全国家标准 食品添加剂  $\gamma$ -环状糊精. pdf
-  GB 1886. 354-2021 食品安全国家标准 食品添加剂 3-[ (4-氨基-2, 2-二氧-1H-2, 1, 3-苯并噻二嗪-5-基) 氧]-2, 2-二甲基-N-丙基丙酰胺. pdf
-  GB 1903. 52-2021 食品安全国家标准 食品营养强化剂 氯化高铁血红素. pdf
-  GB 1903. 53-2021 食品安全国家标准 食品营养强化剂 D-泛酸钙. pdf
-  GB 1903. 54-2021 食品安全国家标准 食品营养强化剂 酒石酸氢胆碱. pdf
-  GB 5009. 17-2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定. pdf
-  GB 5009. 265-2021 食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定. pdf
-  GB 5009. 283-2021 食品安全国家标准 食品中偶氮甲酰胺的测定. pdf
-  GB 5009. 284-2021 食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定. pdf

更多内容详见：国家卫生健康委 国家市场监督管理总局关于发布《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等 17 项食品安全国家标准和 1 项修改单的公告（2021 年 第 8 号）

文章来源：国家卫生健康委员会

**食品伙伴网讯** 9月15日，日本消费者厅发布了消食表第389号公告，现修改《关于食品标示标准》中“附件已通过安全性审查的转基因食品检查方法”部分内容。本次新增了实施分别生产流通管理的非转基因大豆谷粒及玉米谷粒中是否混有非意图性带入的转基因农产物的检测方法，并增加了目前检测方法中可以使用的仪器等内容。

**食品伙伴网讯** 2021 年 9 月 17 日，泰国食品局公示 8 月份食品检查结果。此次检查共检出 3 种不合格食品，均为保健食品，分别为：食品序列号为 12-2-00129-1-0310 的保健食品，不合格原因是检出药物西地那非（ Sildenafil ）；食品序列号为 12-2-00129-1-0084 的保健食品，不合格原因是检出雌二醇（Estradiol）；食品序列号为 11-1-01757-5-0279 的保健食品，不合格原因是检出药物西地那非（ Sildenafil ）。

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医与植物卫生监督局 9 月 21 日消息：在俄罗斯驻华商务代表处的合作下，中俄双方已就俄罗斯对华出口牛肉及副产品的条件达成一致。

双方已签署关于从俄罗斯联邦向中华人民共和国出口牛肉的检验检疫和兽医卫生要求的议定书，标志着两国在建立互惠互利及最有利经济关系的道路上迈出了重要一步。

议定书内容包括：产品交付地的疫情状况，生产过程具体要求，货物内外包装、标签标识及认证要求等，如每批计划出口到中国的肉制品必须附有中俄双语的形式经官方商定的兽医证书原件。

网站称，俄罗斯对华出口牛肉的生产商必须在中国海关总署进行注册，目前已有 2 家俄罗斯牛肉生产商获准对华出口冷冻及冰鲜牛肉。

此外，俄联邦兽医局指出：希望对华出口牛肉的俄罗斯生产商必须被纳入至“Cerberus”系统的出口商名录中。

## 重磅！爱尔兰与中国就羊肉进口许可签署正式协议

爱尔兰农业、食品和海洋部长查理麦康纳尔与中国海关总署的倪署长签署并交换了正式协议，为爱尔兰向中国出口羊肉和种猪“铺平道路”。

据外媒称，爱尔兰农业、食品和海洋部长查理麦康纳尔宣布，在爱尔兰羊肉和种猪进入中国方面取得了“重大进展”。

查理麦康纳尔部长与中国海关总署（GACC）的倪署长签署并交换了正式协议，为爱尔兰向中国出口羊肉和种猪“铺平道路”。

### 羊肉：

关于羊肉，查理麦康纳尔部长说：“我今天签署的羊肉协议是进入中国市场的一个重要里程碑。中国是羊肉的重要进口国，长期需求前景乐观。

“我希望，当剩余的贸易步骤完成后，随着中国消费者逐渐熟悉我们爱尔兰羊肉产品的质量和口味，出口将随着时间的推移逐渐增长。

部长补充说：“这是对我们努力工作，以生产一流产品的牧羊人信心的真正标志。”

负责新市场开发的爱尔兰国务部长马丁·海顿评论说：“多年来，我的部门与爱尔兰驻北京大使馆合作，与中国当局一起寻求羊肉的市场准入。

“今天达成的协议是在 GACC 审计员于 2019 年 8 月和 9 月成功检查爱尔兰工厂之后达成的。

海顿部长补充说：“我知道博德比亚已经对中国羊肉市场进行了市场洞察研究，并正在与该行业合作进行市场准备。”

在中国海关总署可以在其网站上更新批准的工厂清单之前，还有一些技术步骤。此外，在开始贸易之前，这里的农业部必须建立系统和保障措施，以确保符合对合格产品的协议要求。这可能需要几个月的时间。

### 种猪：

在种猪方面，麦康纳洛部长与倪部长新签署的协议规定了向中国出口优质种猪的检疫和卫生要求。

海顿部长说：“这项协议是对爱尔兰在向许多海外市场培育和銷售健康状况良好的猪的悠久历史的认可。

“具有重要经济特征的种猪出口是一个利基市场机会。它很好地反映了专业爱尔兰生产者开发的育种种群，”他总结道。

更多内容详见：[重磅！爱尔兰与中国就羊肉进口许可签署正式协议](#)

**食品伙伴网讯** 2021年9月17日，据美国食品安全新闻网消息，美国食品药品监督管理局（FDA）最近宣布，FDA正在对鲜切哈密瓜进行为期一年的测试项目。

根据 FDA 发布的公告，除了检测沙门氏菌和单核细胞增生李斯特菌的食源性病原体外，抽样“任务”还包括检查、审查预防性控制措施，并确定可能的污染源和污染途径。

该机构的计划是收集和测试 240 份美国哈密瓜样本，这些样本在出售给最终用户（如零售商、学校和医院）之前已经预先切好。样本收集计划于 2022 年 6 月结束。

FDA 检查员正在从加工商、仓库和配送中心收集哈密瓜样本。根据 FDA 的说法，除非检查员有理由相信有必要，否则不会对来自包装厂、种植厂或零售点的样本进行检测。

在收集样本和实验室测试后，将进行数据分析。该机构计划发布一份总结报告，但具体的发布日期尚未确定。

2011 年，科罗拉多州 Jensen 农场的哈密瓜引发单核细胞增生李斯特菌疫情，导致至少 147 人患病，其中至少 33 人死亡。另外 10 例非李斯特菌病死亡发生在感染了暴发相关亚型的人群中。

这场 28 个州的疫情导致不到 1 岁至 96 岁的人患病。在 145 名有信息的病人中，99%的（143 名）患者病情严重，不得不住进医院。

哈密瓜可食用部分被污染的一种方式是在切割过程中。如果清洗后病菌仍在瓜皮上，它们可以被拖进可食用的瓜肉里。此外，如果切割设备没有正确清洁，病原体可能会污染它并交叉污染水果。

## 在无牌冷柜储存肉类及海鲜 新加坡一公司及其老板被罚款

**食品伙伴网讯** 2021年9月8日，新加坡食品局发布消息，OurPasar Essentials Pte Ltd 公司及其老板 Muhammad Shafizan bin Saikh Abdul Kader 因未经许可经营冷柜，储存生肉出售，分别被罚款 11000 美元和 9000 美元。

网上杂货商 OurPasar Essentials Pte Ltd 因在未经许可的冷库中储存肉类和海鲜，以及在未配备冷却装置的情况下储存生肉以供出售，今日被法庭罚款 11000 美元。该公司董事总经理 Muhammad Shafizan bin Saikh Abdul Kader 也因未能尽职尽责防止犯罪发生而被罚款 9000 美元。

2021年2月9日，新加坡食品局（SFA）的官员发现，OurPasar Essentials Pte Ltd 的工作人员在没有任何冷藏方式的情况下处理摆在桌子上的生肉和海鲜包装。其中包括一个盛着生鸡翅的集装箱，被暴露在房屋外的车道上。进一步调查发现，该公司在一家无执照的冷库中储存肉类和海鲜。虽然该公司正在申请许可证，但尚未获得批准。共查获约 312 公斤非法储存的肉类及海鲜。此外，由于储存不当可能导致食品安全风险，海关人员还查获了 125 公斤未冷冻生牛肉和鸡肉，并立即予以处置。

在无牌设施非法储存肉类和海鲜会造成食品安全风险。根据《食品销售法》和《健康肉类和鱼类法》，肉类和海鲜产品的冷藏店只能凭有效许可证经营。SFA 还定期检查这些特许经营场所。违例者在无牌处所贮存肉类及海鲜产品，一经定罪，可被判罚款最高 1 万美元或最长十二个月监禁，或两者并罚。

如发现藏有任何肉类或海鲜产品，而该等产品存放于无牌冷藏店内作售卖或供应用途，违例者一经定罪，可被判罚款最高 5 万美元或最长两年监禁，如属第二次或其后定罪，则可被判罚款最高 10 万美元或最长三年监禁。

在没有冷却器的情况下储存生肉出售也会带来食品安全风险。违例者如储存生肉以供售卖而没有冷藏器，一经定罪，可被判罚款最高 2000 美元。如违例者继续犯案，他们在定罪后继续犯罪期间，每天或不足一天可被处以最高 100 美元的罚款。



**食品伙伴网讯** 2021年9月24日，据美国食品安全新闻网消息，美国和欧盟已经改变了从日本福岛附近地区进口食品的规定。

美国食品药品监督管理局（FDA）取消了进口警报，欧盟委员会已修订法规，修改了对食品进口的检查。

2011年3月，福岛第一核电站发生事故，向周边地区释放了放射性污染。

灾难发生后，日本政府确定受灾县（也称为州）的某些食品不适合人类食用，因为放射性核素污染会带来公共卫生风险，并禁止这些食品在日本销售和出口。

### 美国的措施

美国 FDA 于 2011 年对来自受损福岛第一核电站附近日本各县的某些食品发出进口警报。它指示 FDA 现场人员如果食品可能含有放射性核素污染，则扣留来自日本的货物。

在分析了日本包括净化、监测和执行在内的控制措施之后；审查了 10 年食品抽样结果；并且在确定从日本进口的放射性污染食品对美国消费者的风险非常低后，FDA 决定不再需要进口警报来保护公众健康，应该取消。

截至 7 月下旬，美国 FDA 已对 1,749 个进口和国内样品进行了福岛设施污染测试。其中三个含有可检测的铯水平，但它们低于既定的衍生干预水平，不会引起公共健康问题。

日本的控制措施和 FDA 的标准监督和抽样措施将继续帮助确保从日本进口的食品不会因放射性核素污染而对消费者构成食品安全风险。

### 欧盟行动

2011 年，欧盟委员会对原产于日本或从日本托运的食品和饲料的进口施加了条件。条例规定了与日本法律中的数值相匹配的最大放射性核素水平。

欧盟在审查最新数据后表示，必须保留或确立某些产品在出口前对产品进行抽样和分析的义务，但可能会取消其他产品。

这考虑到了日本当局在事故发生后的第 9 和第 10 个生长季节提供的 87,000 多份关于除牛肉以外的饲料和食品中放射性的发生数据以及 429,000 多份关于牛肉中放射性的发生数据。数据报告时间为 2019 年 1 月至 2020 年 12 月。

欧盟表示，除了已经在清单上的产品之外，要求对岩手县、长野县、新潟县和茨城县的野生蘑菇及其制品、群馬县的鱼类和渔业产品、福岛县的野生蕨菜及其制品以及宫城县的日本紫萁及其制品进行采样和分析是适当的。

更多内容详见：[美国和欧盟放宽福岛食品进口规定](#)

# 国际预警

## 韩国发布中国产干葱进口检查指示

食品伙伴网讯 9月17日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了中国产干葱进口检查指示。

检查对象：中国 XINGHUA KANGYING FOODS CO LTD 出口、生产的干葱。

检查项目：环氧乙烷及 2-氯乙醇。

# 国际预警

## 欧盟通报我国出口三聚氰胺餐具不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2021年9月16日，欧盟通报我国出口三聚氰胺餐具不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2021-9-16	波兰	竹纤维、玉米纤维和三聚氰胺混合制成的餐具	2021.4944	未经授权使用竹子和玉米	分销至其他成员国/退出市场、销毁	后续信息通报

据通报，不合格三聚氰胺餐具除在波兰销售外，还销至了爱沙尼亚、拉脱维亚、立陶宛和斯洛伐克。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，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

**食品伙伴网讯** 2021年9月17日，据美国食品安全新闻网消息，美国联邦官员表示，与蛋糕粉有关的大肠杆菌疫情已经结束，但无法确定涉及的具体产品。

根据美国疾病预防控制中心（CDC）的最新消息，对疫情的调查已经结束。美国食品药品监督管理局（FDA）实验室致力于追溯，但无法确定特定口味或品牌的蛋糕混合料是病原体的来源，也没有发起与疫情有关的召回。

本次疫情导致12个州至少16人患病。所涉及的大肠杆菌毒性特别强，在已知的病人中，几乎有一半（7个）病得很重，不得不住院。据了解，疾病开始于2021年2月26日，持续至6月21日。患病人群的年龄从2岁到73岁不等，平均年龄为13岁，所有患者均为女性。没有死亡的相关报告。

疫情中的真实患病人数很可能比报道的数字高得多，而且疫情可能不仅限于已知患病的州。这是因为许多人在没有医疗护理的情况下康复，并且没有进行大肠杆菌检测。

州和地方公共卫生官员就患者生病前一周吃的食物采访了他们。在接受采访的8名患者中，有6人报告品尝或食用了用蛋糕粉制成的生面糊。据报道，人们购买了不同品牌的蛋糕粉。

美国CDC建议人们不要吃任何种类的生面糊。吃生面糊会使人生病，因为一些原料，如面粉和鸡蛋，会被细菌污染。只有当生面糊被烘烤或烹饪时，细菌才会被杀死。

# 国际预警

## 2021年7月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、水和环境部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

**食品伙伴网讯** 近日，澳大利亚农业、水和环境部更新7月份进口食品违规情况，通报我国两批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2021-7-2	冷冻菠菜	Shanghai Dongmei import & Export Co Ltd	三氟氯氰菊酯	0.011mg/kg (不允许在此种食物中残留)	FSC 1.4.2
2	2021-7-12	芝麻油 白腐乳	Chia Li Food Co Ltd (台湾地区)	蜡样芽孢杆菌	400, 1700, 2500, 5900, 6700cfu/g	FSC 1.6.1

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2021年9月中国出口韩国食品违反情况 (更新至9月19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
2021.09.03	京仁厅	加工食品	蘑菇块、茎	양송이 피이시스 앤드 스템 MUSHROOMS PIECES & STEMS	ZHANGZHOU TIANBAOLONG FOOD CO., LTD	二氧化硫超标	0.030g/kg 以下	0.097g/kg	21/07/1 ~ 24/07/11
2021.09.03	京仁厅	农林产品	冷冻红枣	냉동대추	ANHUI QUNKANG PHARMACEUTICAL TECHNOLOGY CO., LTD.	残留农药(杀铃脲、氯苯酮)超标	0.01mg/kg 以下	杀铃脲:0.09mg/kg, 氯苯酮:0.09mg/kg	21/01/01 ~
2021.09.06	京仁厅	农林产品	灵芝菌	영지버섯	ANHUI TUOWEI YANGSHENG HENGFANG CO., LTD.	残留农药(毒死蜱)超标	0.05 mg/kg 以下	0.16 mg/kg	21/07/19 ~
2021.09.06	京仁厅	器具及容器包装	合成腈纶卫生手套	합성 니트릴 위생 장갑	SUZHOU SHENGDA MEDICAL INSTRUMENT CO., LTD	总溶出量超标	30 以下(但是, 浸出液为正庚烷的情况下为 150 mg/L 以下)	7(水), 8(4% 醋酸), 777(正庚烷)	~
2021.09.06	京仁厅(机场)	器具及容器包装	Alpine 水瓶(0.35L)	알파인 씨모 보틀 0.35L	MEISHIKE (KUN SHAN) HOME FURNISHING PRODUCTS CO. LTD.	铅超标	1mg/L 以下	3mg/L	~
2021.09.07	京仁厅	加工食品	胶原蛋白果味饮料	인피니투스 콜라겐 드링크	INFINITUS (YINGKOU) COMPANY LTD.	使用了未经韩国国内批准的原料(L-苹果酸)	不得使用	/	21/03/31 ~ 22/09/30

更多内容详见：[2021年9月中国出口韩国食品违反情况\(更新至9月19日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2021年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月18日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	9月6日	小麦麸皮粉	AASHIRBAD TRADING		尼泊尔	检出 黄曲霉毒素 1 1 μg/kg (B1:10.5 μg/kg)	東京	有限会社 マユール	监控 检查
2	9月6日	无加热摄食 冷冻食品(螃蟹 蟹调理制品)	BEAK MIRI CO., LTD.		韩国	大肠菌群 阳性	下関	有限会社 シャイン・オリ エンタル ・トレー ディング	自主 检查
3	9月6日	蔬菜调理品 (莲藕制品)	YUMEI FOOD CO., LTD		中国	检出 TBHQ 3 μg/g	広島	元創 株 式会社	自主 检查
4	9月6日	蔬菜调理品 (竹笋制品)	YUMEI FOOD CO., LTD		中国	检出 TBHQ 5 μg/g	広島	元創 株 式会社	自主 检查
5	9月6日	蔬菜调理品 (土豆调 理品)	YUMEI FOOD CO., LTD		中国	检出 TBHQ 3 μg/g	広島	元創 株 式会社	自主 检查
6	9月6日	加热食肉制 品(加热后包 装)鸡肉牛肉 炭烤调理品	(3700/03298) QINGDAO LIUHE WAN FU FOODS CO., LTD.		中国	大肠杆菌 阳性	福岡	ケーオー 産業 株 式会社	监控 检查
7	9月6日	加热后摄食 冷冻食品(冻 结前未加热): 冷冻西蓝花	LonGHAI YI DE INDUSTRY AND TRADE CO., LTD.		中国	检出 腐霉利 0.03 ppm	神戸	株式会社 神戸物 産	命令 检查
8	9月6日	冷冻榴莲			泰国	检出 腐霉利 0.08 ppm	中部空 港	株式会社 貴船P &T	命令 检查

更多内容详见：[2021年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月18日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2021 年第 37 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 8 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
2021-9-13	比利时	问荆 (饲料原料)	2021.4888	砷 (25.5mg/kg)	通知国未分销/官方扣留	后续信息通报
2021-9-15	斯洛文尼亚	甜叶菊叶粉	2021.4914	环氧乙烷 (199±100 mg/kg)	产品尚未投放市场/置于海关印章下	拒绝入境通报
2021-9-15	西班牙	冷冻黄鳍金枪鱼	2021.4916	温度控制不佳	产品尚未投放市场/--	拒绝入境通报
2021-9-15	德国	干牛肝菌	2021.4917	未经授权的物质-胺菊酯 (0.35±0.18 mg/kg)	仅限通知国分销/被操作员扣留	注意信息通报
2021-9-15	波兰	竹纤维、玉米淀粉和三聚氰胺混合制成的碗和杯子	2021.4933	未经授权使用竹子和玉米	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2021-9-15	西班牙	柑橘提取物	2021.4936	环氧乙烷 (0.30±0.07 mg/kg)	分销至其他成员国/销毁	警告通报
2021-9-16	波兰	竹纤维、玉米纤维和三聚氰胺混合制成的餐具	2021.4944	未经授权使用竹子和玉米	分销至其他成员国/退出市场、销毁	后续信息通报
2021-9-17	芬兰	纳什梨	2021.4976	毒死蜱 (0.09mg/kg)	通知国未分销/退出市场	警告通报

据通报，不合格柑橘提取物分销至了法国和西班牙。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，检查产品中农药的残留情况，注意产品中重金属的含量，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



农谚讲，“白露早、寒露迟，秋分种麦正当时。”当前，“秋分”将至，小麦秋冬种即将全面展开。9月以来，小麦主产区降雨偏多，大部分地区土壤墒情较好，有利于小麦足墒播种。玉米、水稻等前茬作物成熟期与常年相近，可以及时腾茬和适期播种。据气象部门预测，今年华西秋雨较常年偏早偏强，冬季有可能出现“拉尼娜”现象，同时部分地区前茬作物收获略迟，黄淮海部分地区受洪涝灾害影响土壤过湿，对小麦正常播种和安全越冬带来不利影响。针对今年小麦秋冬种生产形势，要以提高小麦播种质量为重点，着力落实6项播种关键技术，配套推广13项高产稳产技术，示范推广3项防灾减灾技术，推进小麦规范化播种，抓好麦田管理，培育冬前壮苗，强化防灾减灾，做好病虫害防控，切实打好小麦丰产基础。

### 一、6项播种关键技术

（一）精细整地。耕作整地的目的是使麦田达到耕层深厚，地表和耕层无土坷垃，土壤松紧适度，地面平整状况好，土壤中水、肥、气、热状况协调，保水、保肥能力强。整体总的原则是以隔年耕翻或深松为基础，旋耕、耙、耱（耨）、压、起垄、开沟、作畦等作业相结合，正确掌握宜耕、宜耙作业时机，减少耕作费用和能源消耗，做到合理耕作，保证作业质量。

一是深耕（松）整地。土壤深耕或深松使土质变松软，土壤保水、保肥能力增强，是抗旱保墒的重要技术措施。耕翻可掩埋有机肥料、作物秸秆、杂草和病虫害有机体，疏松耕层，松散土壤，促进好气性微生物活动和养分释放。连续多年种麦前只旋耕的麦田，在15厘米以下会形成坚实的犁底层，影响根系下扎、降水和灌溉水的下渗，应在旋耕2年后深耕（松）1年，破除犁底层，耕深25厘米以上，耕后及时耙平压实、踏实土壤。对土壤偏湿地区，根据土壤墒情采取简易耕作方式整地备播。

二是少耕免耕。耕翻虽有多种好处，但每年重复工序复杂，耗费能源较大，在干旱年份还会因土壤失墒较严重而影响小麦产量。且深耕一次效果可以维持多年，因此不必年年深耕。播种前的土壤耕作可每3年深耕一次，其他年份采用旋耕或浅耕等“少免耕”措施。

三是耙耱镇压。耙耱可破碎土块、耙碎土块、疏松表土、平整地面，起到上松下实、减少蒸发、抗旱保墒作用。机耕或旋耕后的麦田表层土壤疏松，如果不先耙耱，不仅会导致播种过深形成深播弱苗，严重影响小麦分蘖的发生，还会造成播种后失墒加快，影响次生根的喷发和下扎，造成冬季黄苗死苗。镇压有压实土壤、压碎土块、平整地面的作用。一般深层土壤水分含量较高较稳定，即使上层土壤干旱，根系也能从深层土壤中吸收到水分，提高麦苗的抗旱能力，促进麦苗整齐健壮。当耕层土壤过于疏松时，镇压可使耕层紧密，提高耕层土壤水分含量，使种子与土壤紧密接触，根系及时喷发与伸长，下扎到深层土壤中。

（二）选用良种。应根据本地区的气候、土壤、地力、种植制度、产量水平和病虫害情况等，选用最适宜的优质品种，同时加强种子筛选和处理，提高种子质量。

一是根据生态条件选种。根据本地区的生态条件，特别是气温条件选用冬性、半冬性或春性品种。近几年黄淮冬麦区部分区域半冬性品种种植区域偏北，黄淮南部和江淮地区选用了春性较强的品种，出现冬前和春季发育过快、冬季或早春遭受冻害的现象，要根据实际生态和气候条件适当调整种植品种类型。

更多内容详见：[2021—2022 年度全国小麦秋冬种技术意见](#)

文章来源：农业农村部

## 研究发现禽流感病毒新的“帮凶”宿主基因

近日，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所鸡遗传育种科技创新团队研究发现新的促进禽流感病毒复制的宿主基因，揭示了禽流感病毒—鸡全基因组范围内蛋白功能性结合规律，为进一步解析鸡感染禽流感机制拓宽了思路。相关研究成果发表在《免疫学前沿 (Frontiers in Immunology) 》上。

禽流感的爆发不仅使家禽业蒙受巨大损失，而且对公共卫生造成严重威胁。流感病毒自身不具备复制能力，需要通过感染宿主并借助宿主细胞系统进行复制。因此，能与病毒蛋白产生相互作用的宿主蛋白对病毒致病力具有重要影响。筛选病毒和宿主之间的互作蛋白并鉴定宿主蛋白在流感病毒侵染过程中的作用，成为解析宿主抗病力形成和病毒致病机理的关键和基础。

研究人员以 H5N1 禽流感病毒为研究对象，利用亲和纯化—质谱技术 (AP-MS)，系统检测了鸡细胞中与 H5N1 禽流感病毒蛋白互作的宿主蛋白。研究共发现宿主互作蛋白 621 个，其中涉及 1043 对病毒—宿主蛋白互作，部分宿主蛋白以蛋白复合物的形式参与病毒互作。深入研究发现，鸡 STAU2 蛋白可以与 H5N1 乃至 H1N1 流感病毒非结构蛋白 1 (NS1) 相互作用，并通过增强 NS1 基因 mRNA 的核输出促进病毒复制。干扰敲除 STAU2 基因后，禽流感病毒感染后病毒滴度下降 10 倍。结果表明，STAU2 通过促进流感病毒关键基因 mRNA 的转运进而充当病毒在宿主体内复制的“帮凶”。

该研究得到国家肉鸡产业技术体系、中国农科院科技创新工程等项目支持。

原文链接：<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fimmu.2021.590679/full>

食品伙伴网讯 9月9日,中国食品科学技术学会公示了2021年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果,涉及突出贡献奖12人、杰出青年奖15人、《中国食品学报》优秀论文奖10篇(一等奖3篇,二等奖3篇,三等奖4篇)。公示时间为:9月8日-9月17日。

附件1:2021年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果

### 2021年度中国食品科学技术学会科技创新奖—突出贡献奖评审结果

(按姓氏笔画排序)

序号	姓名	工作单位及职务、职称
1	王强	中国农业科学院农产品加工研究所副所长、研究员
2	刘彪	内蒙古伊利集团股份有限公司研发总监、高级工程师
3	李华	西北农林科技大学教授
4	邹小波	江苏大学食品与生物工程学院院长、教授
5	陈卫	江南大学校长、院士、教授
6	陈功	四川省食品发酵工业研究设计院院长、正高级工程师
7	陈先保	洽洽食品股份有限公司董事长
8	单杨	湖南省农业科学院院长、研究员
9	郝利民	军事科学院系统工程研究院军需工程技术研究所主任、正高级工程师
10	姜毓君	东北农业大学食品学院院长、教授
11	郭德华	上海海关动植物与食品检验检疫技术中心纪委书记、研究员
12	潘思轶	华中农业大学教授

### 2021年度中国食品科学技术学会科技创新奖—杰出青年奖评审结果

(按姓氏笔画排序)

序号	姓名	工作单位及职务、职称
1	王志宏	中国疾病预防控制中心营养与健康所国民营养计划行动办公室副主任、研究员
2	车会莲	中国农业大学教授
3	毛相朝	中国海洋大学食品科学与工程学院副院长、教授
4	叶应旺	合肥工业大学农产品生物化工教育部工程研究中心副主任、教授
5	田杯香	上海应用技术大学人事处处长、教授
6	田洪磊	陕西师范大学教授
7	白卫滨	暨南大学理工学院副院长、教授
8	李大婧	江苏省农业科学院农产品加工研究所副所长、研究员
9	李晓凤	华南理工大学教授
10	肖香	江苏大学教授
11	宋雁	国家食品安全风险评估中心研究员
12	张宇昊	西南大学食品科学学院院长、教授
13	陈杭君	浙江省农业科学院食品科学研究所副所长、研究员
14	傅玲琳	浙江工商大学食品与生物工程学院副院长、教授
15	管晓	上海理工大学医疗器械与食品学院副院长、教授

更多内容详见: [2021年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果公示](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 9 月 14 日，重庆市科学技术局公示了 2021 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单，拟立项项目 1525 项，涉及食品领域 50 项。

食品领域 2021 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单

2021 年度重庆市自然科学基金面上项目拟立项清单					
序号	项目名称	申报单位	项目负责人	管理处室	备注
64	牛 A 型多杀性巴氏杆菌感染诱导巨噬细胞焦亡的分子机制研究	西南大学	方仁东	基础处	全额资助
65	共生微生物对猪肠道线粒体功能的调控作用及机制研究	重庆市畜牧科学院	张进威	基础处	全额资助
66	山羊无角间性综合征（PIS）分子遗传机制研究	西南大学	俄广鑫	基础处	全额资助
67	多组学联合解析大足黑山羊宰后羊肉品质劣变分子机制研究	西南大学	邬威	基础处	全额资助
76	长江上游齐口裂腹鱼种群遗传多样性和遗传结构变化研究	西南大学	叶华	基础处	全额资助
656	油菜 AP2/ERF 转录因子调控乙烯介导的角质层蜡质合成及抗旱性机制研究	西南大学	倪郁	基础处	联合资助
657	油菜 BnaCDPK1 基因调控籽粒大小的分子机制研究	西南大学	贺亚军	基础处	联合资助
658	玉米 RNA 结合蛋白 ZmLARP6c1 在花粉管生长中的调控机制	西南大学	周练	基础处	联合资助
659	花期高温条件下玉米雄穗颖特征研究及调控基因挖掘	重庆市农业科学院	董昕	基础处	联合资助
660	全基因组关联分析结合转录组测序挖掘甘蓝型油菜甘油二酯含量相关基因	西南大学	魏丽娟	基础处	联合资助
661	甜、糯玉米镉（Cd）积累候选基因 ZmHAM2 和 ZmHAM3 的克隆及功能标记开发	重庆市农业科学院	李淑君	基础处	联合资助
662	BE1（BRANCHED EAR1）介导的玉米雌穗分枝发育的分子机理	西南大学	刘志斋	基础处	联合资助
665	番茄质体和细胞核双重定位蛋白 SAD8 调控果实抗病的机制解析	重庆大学	成玉林	基础处	联合资助
666	EjFL 基因可变剪接参与调控三倍体枇杷早花的分子机制研究	西南大学	景丹龙	基础处	联合资助
667	微管蛋白介导的中国野生葡萄抗树干病害早期信号转导研究	西南大学	关心	基础处	联合资助
668	番茄转录因子 S1BES2 调控果实成熟的分子机理	重庆大学	黄明	基础处	联合资助

更多内容详见：[2021 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单公示 涉及食品领域 50 项](#)

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

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

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

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

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

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

Website: [www.foodmate.net](http://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

CHINASHOP  
中国零售业博览会

## 2021<sup>®</sup> CHINASHOP 第二十三届中国零售业博览会

这里的一切都关于零售

🕒 2021.11.18-20

📍 国家会展中心(上海)

20

20+年  
展览积淀



900家  
参展企业



13万平米  
展出面积



100000+商品与设备  
技术解决方案展示



80000+  
专业观众



50+  
主题论坛

中国零售行业首屈一指的权威专业展会  
把握创新脉搏 抓住发展机遇

☑ 零售生鲜加工及商用厨房展

☑ 中国零售商用冷链展

☑ 中国高端零售品牌展

☑ 中国零售名优商品展

☑ 商店设计及视觉营销展

☑ 零售展示道具及商业照明展

☑ 中国零售智能物联网展

☑ 国际智能信息技术展

☑ 中国零售供应链流通加工设备展

主办：中国连锁经营协会 北京智合联创展览有限公司

官网：www.chinashop.cc

咨询电话：010-68784537 / 010-68091030



5折  
扫码  
立抢  
门票

# CBST 2021

## 第十届 中国国际饮料工业 科技展

THE 10<sup>th</sup> CHINA INTERNATIONAL  
BEVERAGE INDUSTRY EXHIBITION  
ON SCIENCE & TECHNOLOGY



主办单位：  中国饮料工业协会

Organizer: China Beverage Industry Association (CBIA)

承办单位： 中国饮料工业协会供应商分会 北京中饮天元展览展示有限公司

Undertakers: The Supplier Branch of CBIA Join Exhibitions Beijing Co., Ltd.

上海新国际  
博览中心  
N1-N4

SHANGHAI NEW  
INTERNATIONAL EXPO  
CENTER (SNIEC), CHINA

2021.11  
16-18

品牌展会 饮领创新  
BRAND EXHIBITION  
LEADING INNOVATION



欢迎扫描二维码  
更多的新鲜资讯

[www.cbst.com.cn](http://www.cbst.com.cn)



# 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

9月28-29日	广州	<a href="#">2021 第十五届食品饮料技术峰会</a>
10月14日	上海	<a href="#">2021 第六届国际进出口食品政策与法律法规交流会</a>
10月18-21日	石家庄	<a href="#">2021（第三届）乳及乳制品检测与控制技术交流</a>
10月22-23日	北京	<a href="#">2021 食品安全及质量管理大会暨食品安全与标准法规研讨会</a>
11月2-24日	上海	<a href="#">2021 功能性食品行业提升论坛</a>
11月28日	北京	<a href="#">NHEC 2021 第四届中国营养健康产业企业家年会</a>
12月25-27日	广州	<a href="#">2021 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会</a>
12月25-27日	广州	<a href="#">2021 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会</a>

## 2021 年展会预告:

9月28-30日	上海	<a href="#">第七届中国国际精准农业与信息化高峰论坛</a>
9月28-30日	武汉	<a href="#">2021 第十三届中部（武汉）糖酒食品交易会</a>
10月7-9日	义乌	<a href="#">2021 浙江印刷包装工业技术展览会</a>
10月9-11日	济南	<a href="#">2021 济南餐饮产业博览会</a>
10月11-13日	天津	<a href="#">第 24 届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
10月12-13日	上海	<a href="#">2021 中国营养及功能食品峰会</a>
10月13-15日	南京	<a href="#">2021 江苏南京餐饮业供应链展览会</a>
11月12-13日	贵阳	<a href="#">2021 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
10月14-16日	武汉	<a href="#">2021 第 10 届华中科学仪器与实验室装备展览会</a>
10月14-16日	上海	<a href="#">2021 中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会</a>
10月15-17日	上海	<a href="#">2021 第六届中国国际食品、肉类及水产品展览会</a>
10月18-20日	深圳	<a href="#">第十一届中国（深圳）国际生态农业暨食品食材博览会</a>
10月20-22日	重庆	<a href="#">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</a>
10月20-22日	上海	<a href="#">Vinexpo ShangHai 葡萄酒及烈酒全球贸易展</a>
10月27-29日	青岛	<a href="#">第 25 届中国国际渔业博览会</a>
10月27-29日	北京	<a href="#">2021 第 14 届中国国际高端健康饮用水产业博览会秋季展</a>
10月28-30日	深圳	<a href="#">第 27 届中国（深圳）国际名酒展</a>
10月29-31日	海南	<a href="#">2021 中国国际电商交易会</a>
10月29-31日	重庆	<a href="#">第十三届中国（重庆）火锅美食文化节暨国际食材博览会</a>
10月29-31日	烟台	<a href="#">2021 第二十一届国际果蔬·食品博览会</a>
11月3-5日	深圳	<a href="#">2021 中国（深圳）国际营养及保健食品博览会</a>
11月5-7日	北京	<a href="#">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</a>
11月5-7日	合肥	<a href="#">第二十二届中国绿色食品博览会</a>
11月5-7日	重庆	<a href="#">2021 年中国（重庆）大健康产业博览会</a>
11月7-9日	武汉	<a href="#">2021 中国中部（湖北）国际食品博览会</a>
11月8-9日	广州	<a href="#">2021 广州国际进口食材及农产品展</a>
11月9-11日	上海	<a href="#">FHC (Food &amp; Hospitality China) 2021 第二十五届上海环球食品展</a>
11月9-11日	上海	<a href="#">2021 可追溯食品展暨第三届中国食品供应链大会</a>

11月9-11日	上海	<a href="#">第十二届上海国际罐藏食品及原辅料、机械设备博览会</a>
11月10-11日	西安	<a href="#">2021海名第八届西安餐饮供应链博览会</a>
11月11-13日	武汉	<a href="#">2021年中国数智化包装博览会暨第四届中国喷码标识行业年会</a>
11月11-13日	郑州	<a href="#">第三届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会</a>
11月11-14日	成都	<a href="#">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</a>
11月12-14日	北京	<a href="#">2021国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会</a>
11月13-15日	西安	<a href="#">2021西安糖酒会—第十二届中国（西安）糖酒食品交易会</a>
11月12-15日	深圳	<a href="#">第十九届中国国际农产品交易会</a>
11月12-14日	安徽	<a href="#">2021第23届中国（安徽）国际食品博览会</a>
11月16-18日	上海	<a href="#">第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2021）</a>
11月17-19日	南京	<a href="#">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</a>
11月17-21日	深圳	<a href="#">2021深圳国际分析测试与智慧实验室技术博览会</a>
11月18-20日	上海	<a href="#">第二十三届中国零售业博览会</a>
11月18-21日	海口	<a href="#">2021海南国际旅游美食博览会</a>
11月19-22日	南昌	<a href="#">第十四届中国绿色食品博览会</a>
11月19-21日	济南	<a href="#">2021第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
11月19-21日	武汉	<a href="#">2021第七届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
11月20-22日	上海	<a href="#">2021第九届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
11月23-25日	上海	<a href="#">swop 2021包装世界（上海）博览会</a>
11月23-24日	上海	<a href="#">2021功能性食品行业提升论坛</a>
11月25-27日	北京	<a href="#">2021第八届中国（北京）火锅食材用品展览会</a>
11月26-29日	沈阳	<a href="#">2021第31届沈阳食品糖酒会</a>
11月26-29日	青岛	<a href="#">2021中国（青岛）国际休闲食品饮品展览会</a>
11月27-29日	临沂	<a href="#">2021第十四届中国（临沂）国际糖酒商品交易会</a>
11月30-12月2日	南京	<a href="#">2021亚洲食品展览会（南京）</a>
12月1-3日	深圳	<a href="#">2021第四届深圳国际餐饮食材展览会</a>
12月1-2日	昆明	<a href="#">2021中国西南畜牧业展览会</a>
12月2-4日	深圳	<a href="#">2021中国（深圳）国际跨境电商展览会</a>
12月2-4日	广州	<a href="#">第31届中国（广州）国际大健康产业博览会</a>
12月3-5日	珠海	<a href="#">2021珠海国际跨境电商贸易博览会</a>
12月3-5日	烟台	<a href="#">2021世界海参产业（烟台）博览会</a>
12月4-5日	兰州	<a href="#">2021甘肃（兰州）智慧农业展览会</a>
12月7-9日	上海	<a href="#">第十三届上海国际新零售微商博览会</a>
12月10-12日	深圳	<a href="#">2021中国食品文创产业博览会暨中国酒水饮品产业博览会</a>
12月11-12日	石家庄	<a href="#">第28届河北省糖酒交易会</a>
12月16-18日	南京	<a href="#">第六届中国（南京）国际智慧农业博览会</a>
12月16-18日	广州	<a href="#">2021广州餐饮食材及火锅展览会</a>
12月19-20日	菏泽	<a href="#">2021中国菏泽畜牧业博览会</a>
12月20-22日	上海	<a href="#">2021上海食品饮料电商展览会</a>
12月24-26日	上海	<a href="#">2021上海国际农产品博览会（冬季展）</a>
12月26-28日	长沙	<a href="#">2021中西部（长沙）跨境电商博览会</a>

## 2022年展会预告:

2月23-25日	上海	<a href="#">2021年中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
2月26-28日	广州	<a href="#">GFE2022 第43届广州国际餐饮加盟展</a>
3月8-10日	上海	<a href="#">CFA 餐连盟·2022上海国际餐饮连锁供应链展</a>

3月10-12日	广州	<a href="#">2022年广州美博会 CIBE</a>
3月15-17日	上海	<a href="#">2022第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会</a>
3月23-25日	武汉	<a href="#">2022世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会</a>
3月24-27日	成都	<a href="#">2022第12届成都印刷包装产业博览会</a>
4月8-10日	北京	<a href="#">第34届京正·北京国际孕婴童产品博览会</a>
4月20-21日	武汉	<a href="#">2022中国（武汉）国际粮食机械博览会</a>
4月21-23日	北京	<a href="#">2022第五届北京餐饮采购展览会</a>
4月22-24日	石家庄	<a href="#">2022北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会</a>
4月22-24日	青岛	<a href="#">2022中国（青岛）奶业博览会</a>
4月25-27日	深圳	<a href="#">2022深圳电商时代新风口展览会 NTE</a>
5月7-9日	长沙	<a href="#">2022第22届中部（长沙）休闲食品博览会</a>
5月11-13日	北京	<a href="#">第二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
5月19-21日	西安	<a href="#">第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会</a>
5月25-27日	银川	<a href="#">2022宁夏奶业大会暨第四届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛</a>
5月26-28日	北京	<a href="#">AIFE 2022 亚洲(北京)国际食品饮料博览会</a>
5月31-6月2日	北京	<a href="#">2022第十九届北京国际烘焙展览会</a>
6月8-10日	上海	<a href="#">2022上海智慧环保及环境监测展览会</a>
6月21-23日	郑州	<a href="#">2022国际兽医检测诊断大会（AVDC）</a>
6月22-24日	上海	<a href="#">2022上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6月23-25日	上海	<a href="#">2022第十三届上海国际餐饮食材博览会</a>
6月28-30日	青岛	<a href="#">2022青岛国际包装印刷产业博览会</a>
6月29-7月1日	北京	<a href="#">第十二届北京国际餐饮业供应链展览会</a>
10月27-29日	深圳	<a href="#">2021 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[曲阜鲁豫食品添加剂有限公司——食品添加剂](#)

[广东环凯生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[诺安实力可——食品检测](#)

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)

[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)

[广州测研科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[上海唯链信息科技有限公司——商业服务](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——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](mailto: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](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 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>

## 质量管理与体系类

### 1、供应商管理员岗位培训（供应商管理员证书）

直播平台：食学宝

马老师：擅长对果蔬类、畜禽蛋水产类、预包装食品等类别的供应商进行质量方面的审核，并在生产现场对源头供应商到顾客的全供应链进行指导和质量提升服务。

林老师：ISO9001、ISO22000、HACCP、BRC 等体系高级咨询顾问&培训讲师，擅长案例剖析、解决问题，得到众多辅导企业的高度评价。

任老师：高级外审员，认证中心技术总监，高级培训讲师，属于理论与实践相结合的实战派管理专家，审核培训经验丰富，擅长案例剖析、问题思考、互动推理，得到培训学员的一致好评。

详情链接：初级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=674&fuid=62>

中级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=679&fuid=62>

高级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=680&fuid=62>

培训费用：初级：380 元， 中级：680 元， 高级：980 元；

联系人员：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

### 2、ISO9001:2015 质量管理体系内审员培训（颁发 ISO9001：2015 内审员证书）

讲师：任老师

高级外审员

认证中心技术总监

食品伙伴网高级培训讲师&高校外聘教师

参与食品安全管理体系国标 GB/T27306-2008 起草和宣贯教材的编写工作

食品工业企业诚信体系评价师

直播平台：食学宝点播课，报名后即可参加培训。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=280&fuid=62>

培训费用：280 元

培训内容：

第一讲 质量管理发展过程与趋势

第二讲 ISO9001:2015 核心特点，主要讲解新版标准的数字化解读：1 个目的、2 个模型、3 大支柱、5 大亮点、7 项原则、8 个修辞

第三讲 ISO9001:2015 条款理解，采用 PDCA 环模式讲解 P 条款、D 条款、C 条款、A 条款；结合案例讲解，加深对条款的理解。

第四讲 ISO9001：2015 内部审核流程，讲解审核的有关术语、定义、审核分类、审核目的、内部审核流程、审核方案、审核准备、实施审核、总结报告、跟踪改善。

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

### 3、HACCP V1.0 体系内审员培训（颁发 HACCP 新版内审员证书）

讲师：任老师

高级外审员

认证中心技术总监

食品伙伴网高级培训讲师&高校外聘教师

参与食品安全管理体系国标 GB/T27306-2008 起草和宣贯教材的编写工作

食品工业企业诚信体系评价师

食学宝点播课，报名后即可参加培训，考试合格颁发内审员证书，网站可查，全国通用。

报名、学习、考试链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=819&fuid=62>

培训费用：600 元

培训亮点：

HACCP V1.0 新版变化点及特点讲解

附录 A 企业良好卫生规范标准变化点讲解

HACCP V1.0 七大原理讲解

HACCP V1.0 新版标准讲解

结合实例讲解 HACCP V1.0 体系建立实施和改进

内部审核和管理评审实例解析，验证及确认的有效区分等。

联系人员：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

#### 4、ISO22000：2018 食品安全管理体系内审员培训（颁发 ISO22000 内审员证书）

讲师：陈老师

FSMS/QMS/HACCP/GMP 高级审核员

FSSC22000 高级审核员

陈老师拥有十多年的审核培训经历，是 QMS、FSMS、HACCP、FSSC 高级培训讲师，熟知食品行业法规动态及食品相关管理体系，授课内容干货满满，推荐参会指数五颗星。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=292&fuid=62>

培训费用：480 元

培训内容：

ISO 22000:2018 前言及主要变化

ISO 22000 国标条款详细解读

FSSC22000 课程总结与答疑

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

#### 5、FSSC22000&ISO22000 内审员培训（颁发 FSSC22000V5.1 和 ISO22000 内审员证书两张）

讲师：陈老师

FSMS/QMS/HACCP/GMP 高级审核员

FSSC22000 高级审核员

陈老师拥有十多年的审核培训经历，是 QMS、FSMS、HACCP、FSSC 高级培训讲师，熟知食品行业法规动态及食品相关管理体系，授课内容干货满满，推荐参会指数五颗星。

地点：食学宝点播课，报名后即可参加培训。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=293&fuid=62>

培训费用：850 元

培训内容：

ISO 22000:2018 标准讲解

ISO 22002-1-CN 食品安全前提方案

FSSC22000 V5.0 介绍及附加要求、防欺诈指南

FSSC22000 V5.1 介绍及附加要求（刘老师）

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

#### 6、ISO14001:2015 环境管理体系内审员培训（颁发内审员证书）

讲师：刘老师

ISO14001（EMS）、ISO9001（QMS）、ISO45001 高级审核员；

ISO22000 食品安全管理体系高级审核员

HACCP 危害分析与关键控制点高级审核员

食品安全师

认证高级主管、担任认证机构转版课题组成员

参与过食品安全管理体系专项技术要求的编制

食学宝点播课，报名后即可参加培训。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=363&fuid=62>

培训费用：380 元

培训内容：

环境管理体系系列标准背景及介绍

环境管理体系标准解读

内部审核的策划实施

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

## 7、食品安全管理人员岗位培训（食品生产）（食品安全员证书）

直播平台：食学宝

培训专家 1：某省市场监管局工作人员，长期从事卫生防疫、卫生监督和食品安全监管管理工作

培训专家 2：长期在基层一线从事食品安全和消费维权工作。原省食药局培训中心食安讲师，市市场监督管理局食安专家库成员聘书。

培训专家 3：从事食品检测工作十余年，食品、食品添加剂、保健食品生产许可检查员，省级食品生产企业监督检查专家库成员。

培训专家 4：十七年的食品行业从业经历，拥有不同食品安全范畴的专业知识及工作经验。

报名链接：

初级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=398&fuid=62>

中级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=401&fuid=62>

高级：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=402&fuid=62>

培训费用：初级：580 元， 中级：980 元， 高级：1280 元；

内容介绍：

初级（20 学时）

基础知识（5 学时）

——食品安全法与食品生产者法律责任、食安法条例解读等

食品生产一般规定（7 学时）

——场所环境、设备设施、人员制度、食品相关产品、用水要求、禁止性规定以及法律责任等

食品安全基础知识与相关标准（8 学时）

——食品化学与生物化学基础、生物性危害、化学性危害、物理性危害以及食源性疾病等

中级（40 学时）

初级课程（20 学时）

食品生产过程要求（8 学时）

——食品生产过程控制要求、食品产品污染控制要求等

食品安全监督（8 学时）

——食品生产许可、风险分级管理、日常监督抽查、抽样检查、投诉举报以及行政处罚与行政衔接等

食品安全事故处置（4 学时）

——食品安全事故处置方案、基本原则、一般程序、配合义务以及法律责任等

高级（60 学时）

中级课程（40 学时）

食品标签和广告要求（4 学时）

——标签重点内容解读和常见错误分析、案例解析及投诉应对、广告宣传及认证相关法规要求等

特殊食品（6 学时）

——基本概念、法规体系，主体责任、法律责任等

食品安全风险与控制（8 学时）

——主要食品安全风险、关键控制环节、检验要求等



网络食品安全（2 学时）

——网络食品安全违法行为查处办法解读等

联系人员：13356941975（方老师）、15345357379（姜老师）

## 8、食品安全管理人员培训（继续教育）（食品安全员继续教育证书）

培训内容：

0 食品生产物理性危害控制及其与《食品安全法》对应的违法行为解读

0 食品生产生物性危害控制及其与《食品安全法》对应的违法行为解读

0 食品生产化学性危害控制及其与《食品安全法》对应的违法行为解读

0 食品生产中虫鼠害控制及其与《食品安全法》对应的违法行为解读

食学宝点播课，报名后即可参加培训。

报名链接：<http://study.foodmate.net/dbk/detail?id=655&fuid=11482>

培训费用：380 元

联系人员：13356941975（方老师）、15345357379（姜老师）

## 9、食品安全管理人员岗位培训（餐饮服务）（食品安全员证书）

直播平台：食学宝

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=469&fuid=62>

培训专家 1：某省市场监管局工作人员，长期从事卫生防疫、卫生监督和食品安全监管管理工作，获省市科技进步奖 7 项，在国家级专业期刊发表论文 10 余篇。在食品安全法律法规，餐饮操作规范，学校食品安全风险防控，食品安全事故应急处置等方面有独特的见解和思考。

培训专家 2：长期在基层一线从事食品安全和消费维权工作。原省食药局培训中心食安讲师，市市场监督管理局食安专家库成员聘书。部分食安课件成为全省食品生产，经营食品安全员培训网络课件。2019 年，获省市监系统最美消费维权人物十佳，获全国 12315 技能大比武湖南赛区十强。培训实用性强，附件资料翔实。近 10 年来，培训执法者，经营者，消费者达 8 万人次。

培训专家 3：从事食品安全监管和卫生防疫三十多年，某省食品安全监管讲师团和省食品安全管理员培训讲师团成员，某省 LEss 厨房管理学院专家委员会成员。20 多年来参与了 200 起突发公共卫生事件的调查处理，每年应邀对市乡政府、机关、学校、示范单位食品安全培训数十场，受众达一万多人次，对食品安全管理，卫生防疫和食品安全执法有丰富的经验。培训案例丰富，授课内容通俗、实用、接地气，是“案例型讲师”。

培训专家 4：从事食品安全监管和食品稽查工作十余年，对中央厨房、集中配餐、社会餐饮、学校食堂和机关事业单位食堂的监管要点全面把控的经验丰富，融入食品安全法等相关法律法规，对食品企业易出现高频问题有一定认识和应对措施。

### 【培训对象】

餐饮行业负责人及食品安全管理人员

有志于从事餐饮企业的负责人及食品安全管理人员

有志于改善餐饮食品安全管理之人士

### 【培训内容】

培训共计 40 课时

食品安全法律法规基础知识（6 学时）

——食品安全法律法规体系、餐饮服务提供者的基本法律义务与责任等

食品危害基础知识（8 学时）

——食源性疾病与食物中毒、食品生物性危害、化学性危害、物理性危害等过程管理（8 学时）

——管理基础、人员管理、场所与设施设备管理、操作管理等

食品安全监管（10 课时）

——食品安全监管体制、食品经营许可、监督检查、抽样检验、行政执法与刑事司法衔接等

食品安全检测、管理体系与重大活动保障（8 课时）

——餐饮服务食品安全检测、管理体系的应用、重大活动餐饮服务食品安全保障等

【培训费用】880 元

包含电子版教材和培训证书，免费邮寄证书到家；

联系人员：13356941975（方老师）、15345357379（姜老师）

## 10、餐饮服务行业“食品安全管理员（师）”培训（颁发证书）

学习地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=818&fuid=62>

培训内容：

第一部分：

- 1 餐饮业食品安全法规
- 2 设施管理与食品安全
- 3 设备管理与食品安全
- 4 餐饮原料的食品安全管理
- 5 细菌性食物中毒
- 6 餐食加工过程的食品安全管理
- 7 清洁消毒
- 8 人员健康、卫生及不良行为

第二部分：

- 1 餐饮业食品安全案例分析
- 2 餐饮门店证件证照申请与管理
- 3 餐饮业如何应对顾客食品安全投诉
- 4 门店的建立与管理

培训费用：1300 元

联系人：贾老师 19523380620（微信同号）

## 11、食品安全管理人员岗位培训（食品流通）（食品安全员证书）

直播平台：食学宝

培训内容：

食品安全法律法规基础知识

——食品安全法律法规体系，食品安全法，《食品经营许可证管理办法》与食品经营许可证知识，网络食品安全违法行为查处办法等

食品安全知识

——食品销售知识解读，风险分级管理等，食用农产品销售知识解读、风险因素及控制措施等，特殊食品如保健品，婴幼儿等和食盐监管知识等

食品标签广告知识

——标签重点内容解读和常见错误解析，食品标签案例解析，食品广告知识解读等

其他知识

——食品销售流通环节投诉举报处理与职业打假应对，网络食品安全经营知识，食品运输贮藏中易发生的食品安全危害及如何应对，冷链防疫知识等

报名学习链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=733&fuid=62>

培训费用：880 元（40 学时）；

联系人员：13356941975（方老师）、15345357379（姜老师）

## 12、正确界定食品的真实属性在申请食品生产许可中的重要性

讲师：黄老师

卫生监督、食品生产许可、食品生产企业经常性监督审查员  
食品添加剂生产许可注册审查员

食品生产管理人员培训高级讲师

江苏省卫生和 health 委员会食品安全标准专家委员会委员

从事食品、食品添加剂、食品用产品检验及安全性毒理学评价三十余年

地点：食学宝点播课，报名后即可参加培训。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=335&fuid=62>

培训费用：49.9 元

培训内容：

第一讲 正确界定食品的真实属性在申请食品生产许可中的重要性

第二讲 申请食品生产许可如何正确选用相关“标准”

第三讲 《食品生产许可管理办法》20151001 版-20200225 版对比

第四讲 《食品生产许可分类目录》20160122 版-20200226 版对比

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

### 13、《食品安全法》涉及的食品生产经营主要的违法行为解读（颁发 6 个学时的培训证书）

讲师：童老师

原省食药局培训中心食安讲师

市场监督管理局食安专家库成员

省消委系统最美消费维权人物十佳

全国 12315 技能大比武省级赛区十强

地点：食学宝点播课，报名后即可参加培训。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=368&fuid=62>

培训费用：280 元

培训内容：

基本概念

食品生产环节违法行为

食品经营环节违法行为

每种违法行为按内容、案由、具体分析、违法条款、处罚依据等 5 个项目进行解读。

其中违法行为具体分析项结合《食品安全法》及相关法律法规规章要求、国家局食品生产经营日常监督检查要求讲解。

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

### 14、采购与供应商管理线上培训

【报名学习地址】<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=554&fuid=62>

【培训费用】280 元

【培训内容】

采购业务管理概述

---采购职能介绍、搭建、管理思路、制度建立等

供应商管理概述

---目标、体系介绍、如何绩效考评、如何评级管理、如何分配订单等

采购计划管理

---如何预测、RYG 管理，来料质量问题处理、采购到货操作、监控管理、订单更改处理等

验收管理

---产品标准制定、抽样方案及验收规则制定、不合格品处置等

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

### 15、2020 年食品企业重要客户二方审核精品案例分享

【报名学习地址】<http://study.foodmate.net/dbk/detail?id=588&fuid=62>

【培训费用】118 元

【培训内容】

审核八大易忽视问题点及相应解决方案介绍：

- 一、杀菌原理
- 二、CIP 清洗
- 三、异物控制
- 四、食品防护
- 五、虫害控制
- 六、设备管理
- 七、供应商管理
- 八、食品安全和质量文化

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

## 16、【实战培训】食品企业产品质量异常的解决方式方法（液体调味品为例）

听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=597&fuid=62>

【培训内容】

- 一、调味品（酱油）工艺概述；
- 二、杀菌失效的分析及处理（热力分布实验、温度计量验证等）；
- 三、杀菌后产品污染的分析及处理（从环境卫生、工艺层面等进行剖析）；
- 四、设备清洗消毒及管控措施；
- 五、如何确定合适的杀菌温度，既保证杀菌效果又确保产品的风味质量；
- 六、产品微生物超标引起的产气、胀瓶、发霉等现象的分析处理解决；
- 七、产品外包装异常，如渗漏等的处理措施；

联系人员：15345357379（姜老师）、13356941975（方老师）

## 17、ISO 22000：2018 食品安全管理体系介绍

讲师：赵老师 王老师（北京联食认证服务有限公司）

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

课程费用：9.9 元

培训内容：

ISO 22000 食品安全管理体系的概述

ISO 22000 食品安全管理体系--前提方案（PRPs）

联系人：贾老师 19523380620（微信同号）

## 实验室管理与检测类

### 1、食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲主要内容：

（一）标准菌株专题：

1. 实验室标准菌株管理制度的制定
2. 标准菌株的实验室保藏方法
3. 标准菌株的传代与使用
4. 涉及到标准菌株的生物安全管理

（二）微生物样品采集与处理专题：

1. 微生物样品采集的要求与原则
2. 采样方案制定的原则与详解
3. 复杂基质微生物样品的前处理方法

(三) 实验室生物安全专题:

1. GB 19489—2008《实验室 生物安全通用要求》
2. WS 233—2017《病原微生物实验室生物安全通用准则》

▲报名和听课地址:

- (一): 标准菌株专题 <http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=782&fuid=62>
- (二): 微生物样品采集与处理专题 <http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=783&fuid=62>
- (三): 实验室生物安全专题 <http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=784&fuid=62>

## 2、食品中兽药残留检测技术基础理论

▲费用标准: 1000 元/人

▲培训内容:

专题一: 样品前处理知识

- 1) 兽药残留常见检测项目的标准解读;
- 2) 不同基质前处理方法及基质干扰的排除方法;
- 3) 前处理过程中提取溶剂的选择和注意事项;
- 4) 固相萃取基础原理及方法开发、优化;
- 5) 样品前处理技术优化提高样品检测回收率(提取、净化和浓缩步骤等)。

专题二: 仪器分析

- 1) 色谱与色谱质谱联用仪基础知识(原理、仪器结构组成、各功能介绍等)、实际应用及日常维护;
- 2) 仪器操作步骤及注意事项;

专题三: 数据分析

- 1) 仪器分析中谱图分析及数据处理;
- 2) 学习定性、定量分析操作的思路和方法;

▲报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=788&fuid=62>

## 3、实验室关键岗位人员能力提升培训

▲听课地址: <https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=676&fuid=62>

▲培训内容:

一、基础知识概述

1. 实验室评价制度
2. 检验检测资质认定
3. 实验室认可

二、.通用知识概述

1. CMA 相关文件要求
2. CNAS 认可规则和认可准则文件概述

三、专门知识概述

## 3、CNAS-CL01-A002:2020《检测和校准实验室能力认可准则在化学检测领域的应用说明》

▲听课地址: <https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=687&fuid=62>

▲培训内容:

- 1、CNAS-CL01-A002: 2020《检测和校准实验室能力认可准则在化学检测领域的应用说明》的修订背景及其过渡政策;
- 2、CNAS-CL01-A002: 2020《检测和校准实验室能力认可准则在化学检测领域的应用说明》条文详细解读, 以及相比 CNAS-CL01-A002: 2018 的重大变化;
- 3、CNAS-CL01-A002: 2020 涉及体系文件修订的注意事项及修订建议。

#### 4、实验室认可及资质认定申请流程解读

##### ▲主讲老师：

王金玲：吉林大学预防兽医学博士、研究员，沈阳海关技术中心微生物实验室主任  
陈建峰：烟台阜美商贸有限公司（食品伙伴网旗下仪器耗材经营主体）销售经理

##### ▲主要内容：

议题一：实验室认可及资质认定申请流程解读

1. 实验室认可和资质认定介绍
2. 实验室认可申请流程及注意事项
3. 资质认定申请流程及注意事项

议题二：食品微生物检验仪器的选型

报名及听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=493&fuid=62>

#### 5、检验检测机构资质认定/实验室认可内审员培训

##### ▲主讲老师：

吴光红 研究员

国家级检验检测机构资质认定主任评审员，国家级农产品质量安全检测机构考核评审员

##### ▲课程大纲：

- 1、RB/T 214-2017 和 CNAS-CL01:2018 的解读；
- 2、检验检测机构内部审核；
- 3、检验检测机构体系文件的编写与运行；
- 4、管理评审及检验检测机构资质申请与保持。

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=392&fuid=62>

#### 6、GB/T 16294—2010 医药工业洁净室（区）沉降菌的测试方法

##### ▲课程介绍：

课程按照空气微生物检验最常用的检验方法依据 GB/T 16294—2010《医药工业洁净室（区）沉降菌的测试方法》，讲解空气沉降菌检验方法标准存在的常见技术问题和质量控制要求。

▲主讲人：野兽 食品伙伴网论坛资深网友

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=325&fuid=62>

#### 7、GB/T 16293—2010 医药工业洁净室（区）浮游菌的测试方法

##### ▲课程介绍：

课程按照空气微生物检验最常用的检验方法依据 GB/T 16293—2010《医药工业洁净室（区）浮游菌的测试方法》，讲解空气浮游菌检验方法标准存在的常见技术问题和质量控制要求。

▲主讲人：野兽 食品伙伴网论坛资深网友

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=340&fuid=62>

#### 8、实验室认可/检验检测机构资质认定内审员培训

▲费用标准：700 元/人

##### ▲培训内容：

- 1、《检验检测机构资质认定管理办法》修正案及《检验检测机构监督管理办法》解读
- 2、内部审核相关知识
  - （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/dbk/detail?id=834&fuid=62>

## 9、微生物检测方法验证实操技能提升培训

▲费用标准: 199 元/人

▲培训内容:

- (1) 食品相关实验室进行方法验证参考法规介绍
- (2) 食品微生物方法验证经验分享

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=799&fuid=62>

## 10、色谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲主要内容:

(一) 液相色谱原理讲解及操作和谱图分析专题:

1. 液相色谱仪组成各部分原理
2. 液相[输液系统、泵系统、脱气系统、进样系统、分离系统、检测系统]
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
6. 液相色谱流动相的溶剂选择、配制使用注意问题
7. 仪器各系统的具体操作样品上机和谱图分析
8. 液相基线漂移和噪声大原因分析和解决方法
9. 仪器出峰异常的原因和解决方式(前沿峰、鬼峰等)

发言嘉宾: 上海市质量监督检验技术研究院 秦宇 工程师

(二) 气相色谱原理讲解及操作和谱图分析专题:

1. 气相色谱仪组成各部分原理
2. 气相[气路系统、进样系统、分离系统、检测系统]
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. 气相色谱载气的种类、选择、使用和转换
6. 仪器各系统的具体操作样品上机和谱图分析
7. 气相基线漂移和噪声大原因分析和解决方法
8. 仪器出峰异常的原因和解决方式(前沿峰、鬼峰等)

发言嘉宾: 青岛海关技术中心保税区酒类和食品检测实验室 崔淑华 副主任

(三) 仪器管理和期间核查专题:

1. 仪器期间核查的原则和内容
2. 实验室液相、气相等设备管理
3. 检定和校准方法及报告解读

发言嘉宾: 广州市疾病预防控制中心理化部 彭荣飞 副主任

法定计量技术机构资深检定员, CNAS 校准领域技术评审员, 一级注册计量师 赵老师

(四) 维护保养和故障排查专题:

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

发言嘉宾: 青岛百瑞仪器科技有限公司 庞士平 工程师

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

▲报名和听课地址:

专题一：液相色谱原理讲解及操作和谱图分析

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=840&fuid=62>

专题二：气相色谱原理讲解及操作和谱图分析专题

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=839&fuid=62>

专题三：仪器管理和期间核查专题

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=841&fuid=62>

专题四：维护保养和故障排查专题

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=842&fuid=62>

## 11、质谱分析检测技术能力提升专题培训班

### ▲主要内容：

（一）液质色谱原理讲解及操作和谱图分析专题：

1. 液质基础原理介绍（离子源和四级杆）
2. 液质部件结构介绍及相关参数的关联性
3. 液质调谐，方法开发，质量轴校正等应用案例分析
4. 液质使用相关试剂，标准品、试剂管理要求
5. 液质操作规程讲解
6. 液质谱图分析

发言嘉宾：上海市质量监督检验技术研究院 秦宇 工程师

（二）气质色谱原理讲解及操作和谱图分析专题：

1. 气质基础原理介绍（离子源和四级杆）
2. 气质部件结构介绍及相关参数的关联性
3. 气质调谐，方法开发，质量轴校正等应用案例分析
4. 气质使用相关试剂，标准品、试剂管理要求
5. 气质操作规程讲解
6. 气质谱图分析

发言嘉宾：厦门海关技术中心 徐敦明 研究员

（三）仪器管理和期间核查专题：

1. 检定和校准报告解读及应用
2. 仪器期间核查的原则和内容
3. 实验室质谱设备管理

发言嘉宾：广州市疾病预防控制中心理化部 彭荣飞 副主任

（四）维护保养和故障排查专题：

1. LC-MS、GC-MS 各部分维护保养讲解
2. 仪器常见故障的排查和维修以及解决方案
3. LC-MS 色谱柱维护保养和冲洗方法
4. GC-MS 色谱柱维护保养和老化方法
5. 仪器气路维护保养相关知识

发言嘉宾：青岛百瑞仪器科技有限公司 庞士平 工程师

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

▲报名和听课地址：

专题一：液质色谱原理讲解及操作和谱图分析专题

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=843&fuid=62>

专题二：气质色谱原理讲解及操作和谱图分析专题

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=844&fuid=62>

专题三：仪器管理和期间核查专题

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=845&fuid=62>



专题四：维护保养和故障排查专题

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=846&fuid=62>

## 食品安全合规类

### 1、保健食品系列培训

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=595&fuid=62>

参与方式：食学宝点播课

主讲人：徐主任、江律师、宫老师、胡老师

会议内容：

- 一、保健食品注册受理资料审查要点及注册备案常见问题解析
- 二、保健食品注册备案违法行为处罚及案例分享
- 三、保健食品标签标识法规要求
- 四、保健食品生产许可审查要点解析及案例分享

会议费用：399 元/人

### 2、网络电商平台食品/农产品标签审核要素及注意事项

参与方式：食学宝点播课

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=463&fuid=62>

会议内容：

- 1、食品/农产品标签标示六大要素
- 2、食品/农产品标签标示十大要点

会议费用：49 元/人

### 2、《餐饮行业食品安全操作规范》防控交叉污染与食物中毒

参与方式：食学宝点播课

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=372&fuid=62>

会议内容：

- 1、践行《餐饮行业食品安全操作规范》
- 2、防控交叉污染与食物中毒

会议费用：99 元/人

### 4、如何做好食品分类+交流沙龙

参与方式：食学宝点播课

报名链接：<https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=847&fuid=62>

会议内容：

#### 1. 食品分类概述：

介绍目前主要的食品分类系统，概述相应的食品分类方法及原则。进而帮助理清食品分类的作用。

#### 2. 食品分类系统介绍：

具体介绍相应标准中的食品分类系统，帮助理清具体类别的定义及界定范围。从而为相应的食品定位具体允许使用什么添加剂，定位其污染物及真菌毒素限量，定位其农兽药最大残留限量及生产许可的 SC 类别。

#### 3. 如何正确判断食品的分类：

结合一些案例，分析某些具体产品在不同的标准及管理领域执行哪些明确规定。同时与各位进行交流互动，协助解决一些现实问题或疑惑。

会议费用：200 元/人

## 5、【我们·食品】食品法规人 自我提升! (免费)

课程内容, 免费观看:

食品法规基础 (2020 版)

食品标准基础 (2020 版)

2019 年食品标准法规重点回顾

进出口食品归类浅析

团体标准政策与申报

GB 2760 食品添加剂使用标准解读

直播链接: <http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=290&fuid=62>

## 研发与感官分析类

### 1、《泡凤爪生产技术》培训

课程链接: <http://study.foodmate.net/dbk/detail?id=753&fuid=62>

主要内容:

泡凤爪产品的生产标准、风味以及相关技术指标和关键性技术控制点;

泡凤爪的脆度和色泽控制技术;

泡凤爪的风味调试处理技术;

泡凤爪的保质期技术以及新版 GB2760 条件下的泡凤爪技术等。

课程最后还通过不同的案例, 分享了泡凤爪生产中常见的各种不同风味的泡凤爪产品的生产技术, 以及泡凤爪产品常见的各种质量问题原因分析和相应的处理办法等, 让大家了解到泡凤爪在生产过程中的各种相关的控制技术, 以便于更好的应用到实际生产当中。

### 2、2021 进阶班感官培训【线上升级课程】

一、主要内容:

感官基础知识及评价方法应用案例分享

快速描述性分析方法在产品开发中的应用

如何洞察消费需求进而开发消费者满意的产品

二、课程时长: 三大课时, 共 1 小时 42 分 48 秒。

三、适用对象: 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。

听课链接: <http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=630&fuid=62>

### 3、感官评价从基础到实践一【强化&进阶】

课程介绍:

我们的课程由三大部分组成:

(一) 五大基础板块课程

(二) 五大专题板块课程

(三) 五大提升板块

在原有的基础上再一次迎来重大改进与升级, 真正做到即学即用!

1. 实用性强, 快速系统掌握规范化感官评价实操技术;

2. 解析实操常见问题, 提高感官分析结果的可比性、可靠性;

3. 人工品评与智能感官同步学习;

4. 不同应用场景下的实际案例解读;

5. 一线感官资深讲师, 多年企业技术服务经验传授。

课程时长: 15 大课时, 共 6 小时 0 分 22 秒。

听课方式: <http://study.foodmate.net/dbk/detail?id=552&fuid=62>

#### 4、烧鸡加工技术培训

授课讲师：食品小易

主要内容：

- (1) 烧鸡的介绍
- (2) 常用香辛料的性质，分类和配伍
- (3) 操作工艺的要点说明
- (4) 道口烧鸡工艺配方分享
- (5) 福山烧鸡工艺配方分享

参与方式：钉钉回看课

课程价格：499 元/人（可开具电子发票，购买后随时观看回放！）

课程介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/X-207\\_xb\\_s3wY0QxT6cwDg](https://mp.weixin.qq.com/s/X-207_xb_s3wY0QxT6cwDg)

联系方式：食邦小高微信：13375455245

#### 5、休闲蔬菜制品生产技术

授课讲师：任博 研发工程师

课程内容：任老师将从休闲蔬菜制品的类别、工艺、加工方法及生产过程控制等诸多方面做系统性的分享，并从产品的得率、脆度、调色、调味、保质期等角度，详细介绍相关的关键性控制点，让大家了解到休闲蔬菜制品的一般性生产加工技术，以便于更好的应用到实际生产当中。

参与方式：钉钉回看课

课程价格：价格 1200 元（提供电子发票，购买后可永久观看回放！）

课程介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/X-207\\_xb\\_s3wY0QxT6cwDg](https://mp.weixin.qq.com/s/X-207_xb_s3wY0QxT6cwDg)

联系方式：食邦小高微信：13375455245

#### 6、休闲肉制品（泡制类）生产技术

课程内容：对休闲肉制品（泡制类）的生产技术，如原料解冻、预处理、生产工艺和生产过程控制等诸多方面做系统性的分享，并从产品的风味、技术指标、生产工艺与技术、保质期等角度，详细介绍相关技术的关键性控制点，让大家了解到休闲肉制品（泡制类）的一般性生产加工技术，以便于更好的应用到实际生产当中。

参与方式：钉钉回看课

课程价格：1199 元（可开具电子发票，购买后随时观看回放！）

课程介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/X-207\\_xb\\_s3wY0QxT6cwDg](https://mp.weixin.qq.com/s/X-207_xb_s3wY0QxT6cwDg)

联系方式：食邦小高微信：13375455245

#### 7、蔬菜制品保质期（防腐保鲜）处理技术

课程内容：主要从食品的腐败变质到微生物的污染，从罐藏食品的腐败变质到蔬菜制品的腐败变质，分别对蔬菜制品防腐保鲜处理过程中的各个方面进行了详细介绍，最后对常见的蔬菜制品腐败变质现象进行相关分析，提出合理的防腐配方设计标准和防腐技术开发的方法论，让大家了解并掌握蔬菜制品生产过程中关于保质期处理技术的关键性控制点，以便于更好的服务到实际生产当中。

参与方式：钉钉回看课

课程价格：369 元（可开具电子发票，购买后随时观看回放！）

课程介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/X-207\\_xb\\_s3wY0QxT6cwDg](https://mp.weixin.qq.com/s/X-207_xb_s3wY0QxT6cwDg)

联系方式：食邦小高微信：13375455245

#### 8、自热米饭工业化加工技术

课程大纲：

- (1) 概述
- (2) 常温菜肴包的生产技术
- (3) 常温米饭的生产技术

(4) 自热产品目前存在的几个问题

参与方式：钉钉回看课

课程价格：88 元（可开具电子发票，购买后随时观看回放！）

课程介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/X-207\\_xb\\_s3wY0QxT6cwDg](https://mp.weixin.qq.com/s/X-207_xb_s3wY0QxT6cwDg)

联系方式：食邦小高微信：13375455245

## 9、鱼丸产品加工技术

课程介绍：本课程将根据鱼丸生产加工的整个流程，从原料选择鉴别到最终成型、熟制、保存等做技术性分享，使研发及餐饮同行更好的应用到实际生产加工中。

课程大纲：

- (1) 原料选择
- (2) 初加工及流程
- (3) 鱼糜的制作
- (4) 预制和调味
- (5) 成型与熟制
- (6) 产品保存

参与方式：食学宝点播课

食学宝链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=320&fuid=62>

联系方式：食邦小高微信：13375455245

## 10、感官分析基础知识课程

授课讲师：荣慧 Eurofins 欧陆科技集团 感官研究与消费者洞察中心（上海）项目经理

课程大纲：

- (1) 感官分析是什么
- (2) 人体感官/基础风味
- (3) 感官的生理现象和心理误差
- (4) 感官评定的基本方法

参与方式：食学宝点播课

课程价格：99.9 元

听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=289&fuid=62>

## 11、【感官科学与评定基础课程】升级版

授课讲师：苏晓霞 于淼 中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心

主要内容：

- (1) 感官科学的基础概论
- (2) 食品感官分析标准现状和发展趋势
- (3) 成对比较法(Paired Comparison Test)案例分析

参与方式：食学宝点播课

课程价格：49.9 元

听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=173&fuid=62>

## 12、感官线上沙龙（第一期）——感官分析实验室建设专场

授课讲师：3 位优秀企业代表，汪厚银，Sid

主要内容：

- (1) 感官实验室人员配置：评价小组如何招聘、培训和建设与运营
- (2) 食品感官分析实验室建设标准化要素及基本要求
- (3) 感官分析实验室仪器配置：如何引入智能感官分析设备对人工感官小组进行辅助

参与方式：食学宝点播课

课程价格：199 元

听课链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=360&fuid=62>

### 13、感官线上沙龙（第二期）——“食品货架期预测专场”

主要内容：

（一）《食品货架期预测方法及感官货架期概念解读》

——史波林 中国标准化研究院农业食品所感官分析研究室副研究员

（二）《智能感官仪器在食品货架期预测中的应用研究》

——Zoey Alpha MOS 应用与技术支持专员

参与方式：食学宝

课程价格：129 元

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=435&fuid=62>

### 14、即食金针菇与竹笋生产技术

授课讲师：任博 研发工程师

课程介绍：详细介绍即食金针菇与竹笋的配方、工艺流程、防腐保质、操作要点等生产技术，并结合产品生产中常见问题及解决方法做了详细的分析，让大家直接应用到这两种产品的实际生产当中。

参与方式：钉钉直播

课程价格：699 元/人（可开具电子发票，购买后随时观看回放！）

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/HTKreugxu7cJ9ddmmYKS0Q>

联系人：食邦小高微信：13375455245

### 15、常见蛋糕的加工制作技术

授课讲师：黄老师，食品论坛版主：爱荷花的芦苇。

课程价格：标准价格 699 元，6 月 20 日前报名购买的人员享受早鸟价 599 元（可提供电子发票，购买课程后可随时线上观看回放）。

参与方式：食学宝

课程链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=408&fuid=62>

主讲内容大纲

- 1、蛋糕的分类
- 2、蛋糕使用的原料及其影响
- 3、蛋糕制作的常用设备及工器具
- 4、蛋糕制作方法案例解析
  - 4.1 布朗尼蛋糕的制作
  - 4.2 戚风蛋糕的制作
- 5、蛋糕制作常见问题及分析

### 16、中央厨房与菜品工业化

课程内容：

1. 社会需求的变化带来的生产模式的变化
2. 如何通过智能制造的深化实现新的应用场景
3. 中央厨房和工业菜品的发展历程
4. 中央厨房与工业菜品的现状分析

课程价格：39.9

参与方式：食学宝

听课链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=362&fuid=62>

## 17、益生菌专题线上研讨会

会议主题：

课程一：从日本乳酸菌市场看我国益生菌产业发展

课程二：益生菌：独特的健康益处与应用关键点

课程三：新型孢子态益生菌明星-凝结芽孢杆菌 BC01

课程四：益生元与益生菌的复配应用探讨

课程五：益生菌呵护健康，从生命的最初伴您一生

课程价格：9.9 元

参与方式：食学宝

课程介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/VOCmdwQ-YsM1e01CB90Ffw>

听课链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=389&fuid=62>

## 18、2019-2020 中国乳业行业运行大数据及市场趋势研究

参与方式：食学宝

主讲人：王菁

课程大纲：

1. 2019-2020 年中国乳业市场发展现状概览

2. 2019-2020 年中国乳业国际贸易市场分析

3. 2019-2020 年中国乳业上下游产业链分析

4. 2019-2020 年中国乳业标杆企业商业运作研究

5. 2020 年中国乳业商业发展挑战及前景预判分析

课程介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/1RLB-0bmd7\\_E7\\_n44ip2KQ](https://mp.weixin.qq.com/s/1RLB-0bmd7_E7_n44ip2KQ)

听课链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=460&fuid=62>

联系人：王老师 18905354716

## 19、面包加工制作技术

课程题目：面包加工制作技术

课程平台：食品伙伴网 食学宝

课程介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/iTPszUbxX4h0Hbm6us09pw>

课程链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=466&fuid=62>

## 20、月饼生产加工技术

课程题目：月饼生产加工技术

课程平台：食品伙伴网 食学宝

课程链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=465&fuid=62>

## 21、面条制品创新及标准化技术研讨会

题目：面条创新及标准化技术研讨会

平台：食学宝

听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=480&fuid=62>

## 22、【规范化感官评价实操班】线上专题培训

平台：食学宝

听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=486&fuid=62>

## 23、卤肉饭套餐产品加工技术

听课链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=455&fuid=62>

## 24、台湾风味烤香肠的制作

听课链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=443&fuid=62>

## 25、鱼糜制品加工技术研讨会回放

听课链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=497&fuid=62>

## 26、《2020 首届鱼糜制品加工技术创新论坛》回看

听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=545&fuid=62>

## 27、线上培训《蒜香烤肠的加工技术》

主要内容：

- 一、香肠配方设计——蒜香烤肠为例解析
- 二、烤肠风味拓展——玉米、香辣、五香烤肠
- 三、香肠制作所用常见设备
- 四、蒜香烤肠加工工艺流程及工艺要点
- 五、蒜香烤肠加工环节及产品常见问题分析

听课地址：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=606&fuid=62>

## 28、感官“线上集训营”公开课回看

课程介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/sJmtrvtQIChJ5-4JUdWD2w>

课程链接：<http://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=646&fuid=62>

# 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

## 最新招聘信息推荐

[宁波引发绿色食品有限公司](#)

[上海东朗食品有限公司](#)

[青岛鑫和泓食品科技有限公司](#)

[常州东方航空食品有限公司](#)

[上海中邦斯瑞生物药业技术有限公司](#)

[正大食品企业（青岛）有限公司](#)

[绍兴镭纳激光科技有限公司](#)

[上海壹佰米网络科技有限公司](#)

[聊城新立信食品科技有限公司](#)

[派悦坊（北京）商贸有限公司](#)

[阜新小东北食品有限公司](#)

## VIP 企业招聘：广州韵味食品有限公司

### 企业总述：

广州韵味食品有限公司坐落于经济发达风景秀丽的广州番禺，是一家集食品研发、生产、销售、OEM 为一体的从事速溶咖啡、奶茶等固体饮料、冰淇淋预拌粉生产的综合性食品企业；拥有现代化的生产设施和设备、建有产品研发调料室、以及符合 GMP 标准的 10 万级无菌包装车间及厂房、产品检验室及多个仓库；公司拥有国家质量安全体系 QS 等食品行业的相关认证。

### 企业概况：

公司成立于 2005 年 3 月，致力于在中国开展咖啡及传播咖啡文化，所以我们秉承的是：“质量第一、品质一流、顾客至上”的经营理念。公司拥有一批高学历、高素质、多元化专业复合型的管理精英和多年从事食品生产与研发的相关工作的业务骨干组成的员工队伍。经过 10 年来发展积累，公司现有“韵味佳、古港、啡林小屋、黑岭”多个品牌的多系列产品线已在客户群中已享有很高的信誉。

公司总部坐落于风景秀丽的广州市番禺区，距市中心 16 公里，广州南站 2 公里，航空、铁路、公路交通便捷。工厂洁净车间面积为 2100m<sup>2</sup>，拥有多条全自动速溶咖啡、奶茶、固体饮料、粉剂生产线，包含 150kg、500kg



的 V 型、三维混合原料搅拌系统和全自动三边封口、四边封口、背部封口的全自动包装系统、激光打码机等生产设备，可实现全自动化全封闭生产。可生产 1g-60g 各种规格的三边封口、四边封口、背部封口的小包装产品及 0.5kg、1kg 装餐饮产品及 20kg 工业包装产品。完整的配套设备，全封闭自动化流水线生产，保证了产品质量的一致性和程控性。先进的全自动包装系统、包装工艺使产品保质期长达 24 个月。

企业年单班生产可达 1200 吨，是国内目前设备工艺最先进、生产规模较大、设备配套较完整的专业速溶咖啡、奶茶等固体饮料生产商。企业已通过 HACCP&ISO9001: 2000 管理体系认证、QS 许可证、出口产品卫生许可证、自营进出口权、美国 FDA 入境许可登记。产品远销欧美、日本、新加坡等国家和地区。

广州韵味食品有限公司拥有丰富经验的专业咖啡研发师、食品研发室。可根据客户需要调配、生产各种口味的咖啡、奶茶等固体饮料。可根据客户需要调配、生产各种口味的咖啡、奶茶固体饮料。每批产品出厂前都通过检验室化验，出具出厂检验报告方可出厂，保证了产品的更高质量。

### 企业历程：

2005 年 3 月：创立广州新大洋自助咖啡机有限公司，成为广东省内第一家经营韩式自助咖啡机及咖啡机原料的企业，国内最早经营自助（投币）咖啡机的企业之一。

2011 年 9 月：在广州番禺南村镇成立广州韵味食品有限公司，开始咖啡、奶茶、果汁、冰淇淋粉等固体饮料的生产。

2015 年 9 月：随着公司业务的增长，广州韵味食品有限公司迁往广州番禺区钟村，投资引进三维混合原料搅拌系统和全自动三边封口、四边封口、背部封口的全自动包装系统、激光打码机等生产设备，可实现全自动化全封闭生产，使生产能力扩大四倍。

我们以市场为主导，研发创新，保持市场的竞争领先地位，这是我们的核心和价值所在。热烈欢迎国内外厂商、个人加盟合作，敬请垂询！

经营理念：质量第一、品质一流、顾客至上

核心竞争力：以成功经营人心为终极目标，以双赢利益机制和学习创新的方法，整合全球有效资源，实现战略目标的能力。

企业精神：学习沟通，自我超越

1、学习沟通：每一位韵味食品人都要致力于在团队中减少相互之间的误解和被误解。

2、自我超越：勇于跟自己较劲儿，把每一件小事情都要做完整、做到位。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-683413/>

**研发** (<http://www.foodmate.cn/job/show-14447.html>)

### 岗位职责：

- 1、了解饮品行业发展趋势，考察把握当下饮品市场流行风向。
- 2、掌握奶茶，果汁，咖啡，冰淇淋一系列的制作。
- 3、热爱美食和食品行业，并且关心食品安全，对食材搭配有独特见解。
- 4、分清经典和网红的区别，有培训人员的经验和能力。
- 5、有做过咖啡工经验者优先。负责新品的研发，设计配方，包材开发等。

**检验员** (<http://www.foodmate.cn/job/show-6042.html>)

### 岗位职责：

- 1、熟悉感官、微生物、水分检测，并持有食品检验工证；
- 2、能熟练操作 word\Excel 软件；
- 3、熟悉 QS 生产许可证审证以及年审工作、管理公司质量管理文件、作业指导书，及时更新替换废旧文件，自查及指导公司生产溯源记录表格及台帐填写

### 职位要求：

- 1、能服从上级领导的安排；
- 2、有一年工作经验者优先，应届生亦可。

**销售** (<http://www.foodmate.cn/job/show-14483.html>)

**岗位职责:**

- 1、负责公司每年的数次展会，布展、参展，介绍、宣传公司的产品，展会后积极跟进客户，促成客户的成交，完成公司下达的销售目标；
- 2、开拓新市场,发展新客户,增加产品销售范围；
- 3、管理维护客户关系以及客户间的长期战略合作计划；
- 4、市场信息反馈，了解市场动态，及时反馈市场信息。

**职位要求:**

- 1、具备销售能力，掌握一定的销售管理理论；
- 2、具有敏锐的市场洞察力、应变能力、创造性的思维能力及稳健的管理能力。
- 3、具有极强的工作责任感。

**网店运营** (<http://www.foodmate.cn/job/show-14484.html>)

**岗位职责:**

- 1、负责公司天猫店铺及其他电子商务平台的总体运营，带领所属运营团队实现营销目标，完成公司下达的销售目标。
- 2、负责店铺整体规划、营销、推广、客户关系管理等系统经营性工作。
- 3、负责店铺日常改版策划、上架、推广、销售、售后服务等经营与管理工作。
- 4、负责店铺日常维护，保证店铺的正常运作，优化店铺及商品排名。
- 5、负责执行与配合公司相关营销活动，策划店铺促销活动方案。
- 6、负责收集市场和行业信息，提供有效应对方案。
- 7、负责监控订单发货、中差评、投诉及退款等事宜。
- 8、每日监控的数据：营销数据、交易数据、商品管理、顾客管理。

**职位要求:**

- 1、大专及以上学历，二年以上天猫店铺运营推广及团队运营管理经验。
- 2、熟悉天猫、阿里的运营环境、天猫制定的交易规则，天猫的推广 ROI、天猫网店广告资源。
- 3、熟悉淘宝网营销，熟悉淘宝网会员的购物习惯和购物心理。
- 4、精通天猫店铺的维护方法和技巧。
- 5、对数据非常敏感，善于分析数据，具备良好的数据分析能力，
- 6、具备良好的分析与解决问题的能力。

**公司福利:** 奖励计划 年终奖金 销售奖金 休假制度 包吃住 三险一金 法定节假日

**地址:** 广东省广州市番禺区钟村街钟二第三工业区自编 1 号 101



客服电话: 0535-6730782 邮箱: [job1@foodmate.net](mailto: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](http://www.foodmate.com)) 是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[有奖征文来啦！【2021 审厂】食品工厂审核经验分享](#)  
[【食品论坛大讲堂】新版 HACCP 审核依据的变化](#)  
[【酒店、日程确定】2021 食品安全及质量管理大会【食品伙伴网】](#)  
[发言嘉宾已确认！2021 第三届乳及乳制品检测与控制技术交流会](#)

## 热门分享：

[一个酱卤制品的调香分享~](#)  
[冷冻相关图书 Frozen Food Science and Technology \(英文\)](#)  
[KFC 原料验收标准](#)  
[糖与甜味剂对比分析表](#)  
[塑料饮料包装释放 TVOCs 浓度特征分析](#)  
[大型食品冻干的组成需要哪些工艺和设备](#)  
[食品生产应用无油压缩空气，但是你知道怎么检测油含量？](#)  
[新食品原料安全性审查管理与审评情况 PPT](#)  
[GB14881-2013 食品生产通用卫生规范解读（艺康培训）](#)  
[市场监督管理局食品企业检查监管培训](#)  
[生产部完全无视质量部咋办？](#)  
[2021 年新安全法学习题库](#)  
[ISO22000-2018 中文版（SGS 内部翻译）及培训资料](#)  
[一流的喷雾干燥塔的卫生标准竟然是这样的](#)  
[2021 年食品生产企业供应商检查评价体系现场评价表](#)  
[《MSC 生态标签用户指南》（MSC ecolabel user guide）](#)  
[有机产品认证检查员考试试题](#)  
[2021 新版餐饮食品营养、营养健康食堂建设相关资料](#)  
[准备好了吗？GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》已实施！](#)  
[实验室常见潜在问题与风险](#)  
[如何管理好实验室的各类文件](#)  
[食品感官分析](#)

## 热门讨论：

[猪猪面馆 2021 年之 33：营运部经理的烦恼！](#)  
[我想问一下生产许可证申请的有些问题](#)  
[预包装食品一定要密封吗](#)  
[关于食品混放的问题](#)  
[炒货中过氧化值超标如何处理](#)  
[产品被市监局抽检不合格后，市监局拒绝接受企业的复检申请](#)  
[预包装食品标签上无“营养成分表”五字，算瑕疵吗？](#)  
[关于食品标签中“无添加”、“不添加”的几点讨论！](#)  
[挑错有理：GB14881 规定必备的 23 项管理制度](#)

[关于白酒包装，正面是否一定需要标识“酒”字的问题](#)

[冻鱼检出双乙酸钠](#)

[标签上中英文对应问题](#)

[那些年，我们和职业打假人面对面](#)

[职业打假案例分享](#)

[产品生产日期喷码的问题](#)

[原辅料检验](#)

[月饼托怎样灭菌](#)

[集团设立品控部统管搞生产的子公司](#)

[猪肉皮做成酱卤产品应该哪个分类执行蛋白含量标准？](#)

[藏红花可以作为食用香料用于普通食品吗？](#)

[食品车间地面消杀用什么合规？](#)

[固体饮料中的奶盖粉为什么很难打发呀？](#)

[很纳闷的一个问题，懂肉食品加工技术的请进](#)

[食品生产厂家的投料记录和台账可以做假吗？怎么证明代入添加](#)

[请问车间环境、产品传送带微生物如何检测？](#)

[配料中写植物油是否需要致敏物质中标识含有大豆及其制品呢？](#)

[化妆品内包材如何清洁？](#)

[10年食品人的年收入](#)

[公司欠薪该辞职吗](#)

[食品行业招聘让你提一下自己打要求，大家都提什么？](#)

[9年品控路，往下怎么走](#)



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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:foodmate@foodmate.net)



# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品质量管理



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