

食品网刊

食品网刊 与您分享

42

总第880期

2021-11-16

市场监管总局关于进一步规范
婴幼儿配方乳粉产品标签标识的公告

《食品标签审核员职业技能等级评价规范》正式发布

健身圈突然流行起“巧克力”，
民警调查牵出食品犯罪大案

2021年世界粮食进口费用将创历史新高

受成本因素等影响
海天、洽洽、安井等多家
食品企业纷纷涨价

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

【案说】向强制消费说不！

因销售标识不规范食品 销售者被判十倍赔偿

@食品仿真样品使用企业，做好醒目标识了吗？

《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》释义
事关进口冷链食品疫情防控，这些知识不可不懂！

《食品标签审核员职业技能等级评价规范》正式发布

健身圈突然流行起“巧克力”，民警调查牵出食品犯罪大案

受成本因素等影响 海天、洽洽、安井等多家食品企业纷纷涨价

特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2021年10月份）

10月酒类行业动态：舍得等对产品提价；两起“跨界饮酒”并购案终止

国内预警

市场监管总局关于13批次食品抽检不合格情况的通告（2021年第44号）

市场监管总局关于进一步规范婴幼儿配方乳粉产品标签标识的公告

海关总署公告2021年第90号（关于进口老挝鲜食百香果植物检疫要求的公告）

关于征求《酿造酱油质量通则》等10项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知

国际食品

2021年世界粮食进口费用将创历史新高

非洲猪瘟疫情对乌克兰猪肉出口造成一定影响

中国牛肉需求强劲，美国对华出口量大幅增长！

欧亚经济联盟拟于明年统一使用电子兽医证书

俄乳品厂称尽管新冠疫情带来困难将继续与中国合作

蒸锅周围爬着虫子！这家韩国知名企业，被曝卫生问题！

国际预警

卢森堡通报我国出口儿童餐具不合格

美国FDA发布食品安全和营养调查结果

澳新拟批准油菜籽品系LBFLFK为转基因食品

2021年11月中国出口韩国食品违反情况（更新至11月07日）

2021年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月12日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021年第44周）

食品科技

39个项目获2021年度中国粮油学会科学技术奖

研究证实热处理强度影响牛奶免疫活性蛋白保留程度

2021“中国食品工业协会科学技术奖”拟奖励项目及个人公示

西北农林科技大学果蔬贮藏与加工团队在红枣干燥及精深加工方面取得新成果

美容院的免费赠送体验却变成了强迫消费者购买服务；饭店就餐被要求最低消费；在商场消费购物被要求购买指定商品后才能提货……

面对商家不明不白的收费项目以及强制性交易，你是否勇敢的说“不”？

案情介绍

上海市长宁区市场监管局接到消费者的举报，反映其在长宁区某餐厅内就餐过程中遭遇强制消费，该店的行为侵害消费者合法权益。

经查，当事人在其店内多处张贴有“因小店经营不易、每人请至少点一杯酒水·饮料——店主”等内容的宣传纸，在其经营过程中强迫消费者每人至少消费一杯酒水，并对未消费或者无消费需求的客人进行强制要求，直至每位进店就餐的消费者都至少消费一杯酒水为止。当事人的上述行为涉嫌强制消费。因无法区分店内酒水部分的销售额是消费者主动还是被动消费所得，故违法所得无法计算。

法律分析

当事人强迫消费者消费酒水的行为违反了《上海市消费者权益保护条例》第二十六条“经营者不得强迫消费者购买商品或者接受服务，不得违背消费者的意愿搭售商品、服务或者附加其他不合理的条件；提供可选择性服务应当事先征得消费者同意”的规定。

依据《上海市消费者权益保护条例》第六十四条第（二）项“经营者有下列情形之一，其他有关法律、法规对行政处罚机关和处罚种类、幅度已有规定的，依照法律、法规的规定执行；法律、法规未作规定的，由工商行政管理部门责令改正，并可以根据情节单处或者并处警告、没收违法所得、处以违法所得三倍以上五倍以下的罚款，没有违法所得或者违法所得无法计算的，处以十万元以下的罚款；情节严重的，责令停业整顿：（二）违反本条例第二十六条规定，强迫消费者购买商品或者接受服务的”的规定，长宁区市场监管局对当事人依法作出警告和罚款人民币5万元的行政处罚。

消费提示

强制消费是指经营者违背消费者真实意思，在与消费者发生交易的过程中，强行搭售商品或者附加其他不合理条件的行为。消费者在购买商品或者接受服务时，有权享有质量保障、价格合理、计量正确等公平交易条件，有权拒绝经营者的强迫交易行为。面对强制消费，一定要勇于说“不”，固定有效证据，并向有关部门投诉、举报，有效的保护自身权益。

供稿：长宁区市场监管局

导读

一年一度的网购盛宴“双11”来了，但是当消费者通过网上购物买到生产日期不详、生产地址虚假的食品时，该如何维权，哪种情况下能够获得十倍赔偿？近日，重庆市第二中级人民法院判决一起消费者所购食品无生产日期、生产地址属虚构的网络购物合同纠纷案，认定消费者购买的甲公司销售的食品缺乏食品安全重要标识，应退还消费者货款并支付十倍赔偿金。

案情回顾

彭某在甲公司开立的天猫商铺购买了4盒瘦身糖果，共计支付货款1475.6元。网页上显示该商品在包装盒上注明保质期24个月，生产商为乙公司，生产地址为广东省广州市南沙区榄北路10号，生产日期见喷码。彭某收货并食用部分糖果后发现，该糖果的外包装及产品独立包装上均无相关生产日期的喷码标识，亦未查询到生产商的相关信息，遂诉至人民法院，以甲公司销售不符合食品安全标准的食品为由，要求甲公司退还货款1475.6元并支付十倍赔偿金。后经人民法院委托，广州当地派出所查明并无广州市南沙区榄北路10号这一地址。

案件审理

一审法院经审理认为，甲公司提供的案涉产品没有生产日期标识，载明的生产厂家亦属虚构，存在严重质量问题，已构成违约。但彭某未提供因该食品受到损害的相关证据，对其提出十倍赔偿的诉讼请求不予支持。依据《中华人民共和国消费者权益保护法》第五十五条之规定，判决甲公司退还彭某货款并支付货款的三倍赔偿金4426.8元。

一审宣判后，彭某不服，提起上诉，认为甲公司应向其支付十倍赔偿金。

重庆二中法院经审理后认为，甲公司作为食品经营者，未依法履行进货查验义务，将无生产日期标识，且生产厂家为虚构的食品进行销售，属销售明知不符合安全标准的食品，其行为符合《中华人民共和国食品安全法》第一百四十八条的规定，遂判决：甲公司退还彭某货款并支付货款的十倍赔偿金14756元。

本案中，销售者未能提供产品全貌的网页展示，消费者无法明确知晓生产日期，而生产日期属于食品安全标识的重要指标之一。案涉食品没有生产日期标识，且生产地虚构，存在严重的食品安全隐患，违反了我国食品安全法的相关规定，损害了消费者的合法权益。甲公司作为销售者，未尽到审慎义务审查食品标签是否符合法律规定即在网络上销售，且未审查发现该商品的生产地址属虚构，属于经营明知不符合食品安全标准的食品的行为，而根据《中华人民共和国食品安全法》第一百四十八条的规定，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，故人民法院判决甲公司退还彭某货款并支付货款的十倍赔偿金符合法律规定。

人民法院提示食品经营者，在接收货物时应积极、细致履行进货查验义务，尤其在网络经济日趋活跃，货物来源渠道更加多样的当下，电商经营者需对产品问题“明知”事项作出审慎判断，避免因侥幸心理销售不符合食品安全标准的食品，共同维护良好的食品安全管理秩序，确保消费者舌尖上的安全。

近年来，越来越多的商家使用食品仿真样品，吸引消费者注意力，但在吸引注意力的同时，也增加了消费者误食的风险。

为帮助企业优化管理、保障消费者合法权益，现就企业使用食品仿真样品的管理作如下提示：

- 01 食品仿真样品的使用企业应取得供应商的生产资质、检测报告、样品材质及成分等相关材料，确保食品仿真样品的材质应无毒无害。
- 02 企业使用的仿真食品样品设计上应尽量能够规避顾客误食风险，如玻璃瓶样品应焊死瓶口或者选择固体道具。
- 03 企业使用的仿真食品样品的外包装应有醒目标识（如加贴醒目标识等），并明显区别于企业的食品物料的外箱。
- 04 企业使用的仿真食品样品陈列时与相邻物体（展示柜、台卡）有粘贴操作，使之无法单独移动等。
- 05 企业使用的仿真食品样品应张贴醒目、清晰的标识等。

消费者发现企业使用食品仿真样品违反食品安全相关法律法规的，可以拨打 12315 向市场监管部门进行投诉举报。

第一部分总述

《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（以下简称《办法》）经海关总署署务会议审议通过后于2021年4月12日公布，自2022年1月1日起实施。原国家质量监督检验检疫总局于2011年9月13日第144号总局令公布的《进出口食品安全管理办法》历经2016年10月18日原国家质量监督检验检疫总局令第184号和2018年11月23日海关总署令第243号两次修改，于2022年1月1日起废止。《办法》的修订是海关根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）及其实施条例等上位法最新修订内容进行的相应调整，是依法行政的必然要求；是海关全面贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求的重要举措；也是国务院机构改革后海关立足职能，在进出口食品安全领域强化监管、优化服务的具体体现。为满足各方进一步深入理解、准确把握《办法》修订背景、立法思路和制度内涵等需求，现就《办法》修订情况作出如下说明：

一、修订的必要性

修订前的《办法》在一段时期内对保障进出口食品安全、保护人民群众生命健康及国家生态安全发挥了十分重要作用。近年来，进出口食品安全工作不断面临新形势新要求新挑战，相关管理制度需要进一步调整完善，以适应新时期要求。一是近十年来中国进出口食品贸易持续保持高速增长，食品供应链全球化趋势日益显著，非传统食品安全问题逐步凸显，进出口食品安全客观形势对监管制度提出新的需求。二是作为进出口食品安全监管的重要上位法依据，《食品安全法》及其实施条例分别于2015年和2019年进行了大幅修订，对“进口无食品安全国家标准的食品监管依据”“指定口岸要求”“出口食品监督管理要求”“进口食品召回”“罚则”等一系列内容进行了调整，出于依法行政的需要，有必要根据修订后的《食品安全法》及其实施条例的规定，对《办法》进行相应的修订。三是党中央对进出口食品安全提出更高要求。2013年习近平总书记对食品安全工作提出“四个最严”要求，成为进出口食品安全工作的根本遵循，2019年《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》要求“实施进口食品国门守护行动，严防输入型食品安全风险”，需要通过修订《办法》使海关部门更好地贯彻落实相关要求。四是2018年国务院机构改革后，出入境检验检疫管理职责和队伍划入海关，进出口食品安全管理机构和体制发生变化，应立足当前监管实际，对《办法》进行修订。

二、修订过程

2015年《食品安全法》修订后，进出口食品安全局就启动了《办法》修订工作，组织专家从进出口食品安全治理理论、国内外食品安全监管制度比较、监管制度框架设计等方面开展研究，并形成了修订草案初稿。

海关总署高度重视《办法》的修订工作。2019年5月，结合最新形势和监管需要，组建专家组，在修订草案初稿的基础上，继续推进《办法》修订工作。2019年12月1日，《食品安全法 实施条例》颁布施行后，根据该条例的最新规定，形成了《办法》征求意见稿。在完成内部两轮征求意见后，2020年6月11日，《办法》征求意见稿在海关总署网站公开向全社会征求意见；11月30日《办法》征求意见稿向世界贸易组织（WTO）进行通报，并在次年1月31日完成通报程序，采纳了WTO各成员提出的合理意见和建议。在上述工作基础上，《办法》于2021年3月12日经海关总署署务会议审议通过并于4月12日公布。

更多内容详见：[《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》释义](#)

当前，国外疫情形势严峻复杂，国内多点散发，广西市场监管系统坚决落实“外防输入内防反弹”“人物同防”防控策略不动摇。同时，每个人都是疫情防控的第一责任人，为做好进口冷链“物防”工作，广西市场监管局提示：

一、进口冻品进入广西有什么要求？所有进入广西市场的进口冷链食品，均应当提供入境货物检验检疫证明、核酸检测阴性证明、消毒证明（以上简称“三证”）。凡不能提供规范出仓证明或海关口岸消毒证明的，一律运抵当地集中监管仓开展核酸检测和预防性消毒，在取得“三证一码（八桂冷链通随附码）”和出仓证明后方可出仓，准予在广西储存、加工、销售。

二、如果您是进口冷链食品生产经营者，首先，要主动向属地监管部门报告，在微信小程序搜索“八桂冷链通”（广西进口冷链食品追溯平台），注册申领企业账号，通过微信小程序或电脑端及时准确上报每一批次进口冷链食品的追溯信息和相关合格证明材料（三证），产品入库和出库，都要及时填报和完善追溯信息，生成“八桂冷链通”随附码，确保进口冻品来源可查、去向可追、质量合格、安全可靠。第二，要认真查验进口冷链食品的“三证一码”，不得采购、储存、加工、销售、使用“三证一码”不齐全的进口冷链食品。进口冷链食品生产经营过程中必须坚持专用通道进货、专区存放、专柜销售，严禁与国产冷链食品交叉运输、存放。第三，相关从业人员要定期开展核酸检测，直接接触进口冷链食品的每周至少进行1-2次核酸检测，检测结果阴性方可作业。疫情防控措施落实不到位的，不得从事进口冷链食品的生产经营活动。

三、如果您是消费者，在选购进口冷链食品时，应使用微信扫描“八桂冷链通随附码”查询“三证”信息，发现“三证”信息不全不实的，切勿购买，同时拨打12315向监管部门举报。选购时应正确佩戴口罩和一次性手套，避免徒手接触进口冷链食品表面；选购后及时消毒进口冷链食品的外包装、清洁与消毒双手，洗手前不碰触口、鼻、眼等部位。

四、对违反进口冷链食品疫情防控措施的单位和个人将受到何种处罚？对不按照防疫要求落实“三专”（专区存放、专用通道进货、专区销售）、“三全”（全消杀、全检测、全追溯）、“四不得”（没有检验检疫证明不得上市销售、没有核酸检测报告不得上市销售、没有消毒证明不得上市销售、没有“八桂冷链通随附码”不得上市销售）工作要求的，监管部门将依据职能，按照《中华人民共和国突发事件应对法》《中华人民共和国传染病防治法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国治安管理处罚法》等有关法律法规的规定进行处罚。

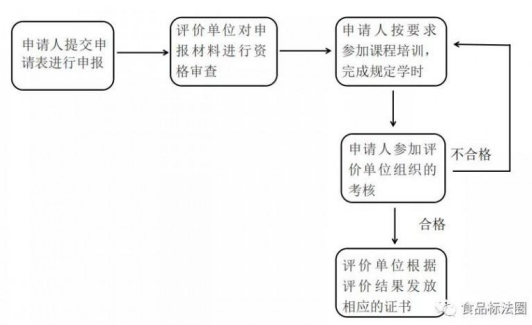
食品伙伴网讯 2021年11月10日,由烟台富美特信息科技股份有限公司旗下的食品伙伴网编写并公开的 Q/FMS 0003S—2021《食品标签审核员职业技能等级评价规范》在国家标准委企业标准信息公共服务平台公开发布。该标准提出了食品标签审核员的职业定义,将职业技能进行等级划分并规范了各等级职业技能能力,明确了等级评价及其申报程序。该标准的发布正式将食品标签审核员的职业技能等级评价标准化、规范化。



《中华人民共和国食品安全法》规定生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。国家标准法规对于各类食品、食品添加剂的标签标识都有着严格的规定,需要企业遵守以确保食品标签的合规性。此外,近年来,针对食品标签标注不规范问题投诉举报也在倒逼食品企业规范产品的标签标识。据食品伙伴网统计,2020年至今我国发生的涉及标签标识的判决案例 2000 多件,其中获得十倍赔偿的占三分之一以上。

食品标签的审核,需要掌握食品标识管理规定、预包装食品标签及营养标签通则、食品生产许可审查细则及新食品原料公告对于标签标识的要求,以及食品安全国家通用标准、产品标准、法律法规、部门规章、监督管理部门复函等标准法规,是一项系统复杂的工程,要求审核人员具有全面扎实的食品标准法规知识和综合风险研判分析能力,企业迫切需要具有标签审核专业技能,能够帮助企业确保标签合规,规避职业打假风险的标签审核专门人才。目前标签审核员没有相关的标准,企业人员水平参差不齐,亟需要做规范化的培训。因此食品伙伴网综合多年标签审核经验提出食品标签审核员的职业技能等级评价规范,聚焦为企业解决食品标签标注不规范问题,为企业解困。

食品标签审核员为从事包括审核食品标签、出具审核报告等活动,并能对食品标签风险进行识别、评估、预防,使食品标签合法合规的人员。《食品标签审核员职业技能等级评价规范》将食品标签审核员分为初级、中级、高级三个级别。符合申报要求,经过培训学习考核合格后即可获得相应的等级证书。食品标签审核员职业技能等级评价程序如下图所示。



更多内容详见: [《食品标签审核员职业技能等级评价规范》正式发布](#)

健身圈突然流行起“巧克力”，民警调查牵出食品犯罪大案

今年9月，嵊州市公安局通过前期侦查经营，破获一起生产、销售有毒有害食品案，分赴河北、山东、宁波等地抓获犯罪嫌疑人42人，采取刑事强制措施26人，扣押涉案药品5000余盒，违禁原料400余公斤，添加剂200余箱，冻结涉案资金300余万元。

神奇“巧克力”在嵊州圈群悄然流行

今年7月份，嵊州市公安局崇仁派出所民警陈宇在健身房锻炼的过程中，偶然间听到有人议论一款名为“*丁丁”的巧克力，据说这款巧克力可以改善男性生理机能，在本地圈群线上销售十分火爆。

说者无意、听者有心，陈宇很快上网查到了这款巧克力的销售渠道，并发现其不仅已悄然蔓延于朋友圈、小程序，销售量可观，且售价明显高于普通巧克力。陈宇将情况汇报给相关领导后，很快引起了嵊州市公安局食药环知大队的注意，办案民警对这款巧克力进行取样送检，经市场监督管理局监测发现，其中含有西地那非、他达拉非等违禁成分。

巧克力中含有违禁品？凭借职业敏感性，办案民警继续对该款产品开展调查，进而发现一个集生产、运输、销售、代理、程序开发在内的销售有毒有害食品犯罪团伙！

跨省抓捕“视频会议”中一锅端

掌握基本情况后，嵊州市公安局立即启动重特大刑事案件侦查工作机制，成立工作专班，通过研判分析、调查走访、蹲点排摸，锁定河北、山东、广东、深圳、宁波及嵊州本地的生产、运营、销售窝点6处，确定核心人员42人，为顺利实施抓捕，专案组策划了多波次集中抓捕方案。

通过暗中调查，民警发现该案30余名核心人员将于9月9日到宁波某酒店召开“市场核心领导人扩大会议”，并在金华、广州、深圳设置视频会议分会场。这个发现令专案组所有人都异常兴奋，这是一个绝佳的抓捕机会！

为了保证行动万无一失，专案组提前抽调警力，勘探现场，暗中对会场周边进行布控，就等嫌疑人到位后来一场“瓮中捉鳖”！

9月9日上午9时15分，核心人员全部进入会场，见时机成熟，领导一声令下，6地同步行动，对犯罪嫌疑人白某某、翟某某等团伙骨干成员开展集中收网，现场抓获生产、销售有毒有害食品骨干成员34人，经审讯深挖，又相继抓获他达拉非、吡罗昔康等违禁药品生产、销售商宋某等2人及其余下级代理6人。

一时突发奇想，工人变“老总”

2年多的时间里，这个犯罪团伙发展省级以上代理1059人，市级以下代理、会员、消费者等6422人，销售“*丁丁”至少6.5万盒，“**安好”至少3.6万盒，“*博士”至少1千盒，销售金额达1500万元以上。而他们所做的种种犯罪行为，竟然来源于主犯白某某的一个“突发奇想”。

河北人白某某是一名普通工人，平时喜欢研究一些医药知识相关的书籍，2019年，他注意到成人用品这个市场，进而产生了一个疯狂的念头：何不把一些药物成分做进巧克力中，说不定可以大卖！

更多内容详见：[健身圈突然流行起“巧克力”，民警调查牵出食品犯罪大案](#)

文章来源：嵊州警方微信号

食品伙伴网讯 自10月份以来，受原材料涨价带来成本压力等因素影响，海天、洽洽、安井等十多家食品企业纷纷对其产品进行了提价。

10月12日，海天味业公告表示，鉴于各主要原材料、运输、能源等成本持续上涨，决定对酱油、蚝油、酱料等部分产品的出厂价格进行调整，主要产品调整幅度为3%~7%不等，新价格执行于10月25日开始实施。

10月22日午间，洽洽食品发布公告称，基于公司瓜子系列产品升级带来产品力提升，以及伴随的原料及包辅材、能源等成本上升，经公司研究决定，对公司葵花子系列产品以及南瓜子、小而香西瓜子产品进行出厂价格调整，各品类提价幅度为8%-18%不等，价格执行于2021年10月22日开始实施。

10月25日，太太乐发布调价通知，自2022年1月1日起对部分产品进行调价，调价区间根据产品不同上涨3%~5%。

11月1日，安井食品晚间发布公告称，对部分速冻鱼糜制品、速冻菜肴及速冻米面制品的促销政策进行缩减或对经销价进行上调，调价幅度为3%-10%不等，新价格自当日起按各产品调价通知执行。

同日，安琪酵母发布关于调整部分产品价格的通知，因上游主要原材料和环保、能源价格大幅上涨，导致生产成本急剧上升，安琪酵母对部分产品价格作出调整。调整品种涉及无铝害油条膨松剂系列产品；馒头、面包改良剂系列产品；面包、蛋糕乳化剂系列产品；脱模油系列产品；鸡精系列产品。自2021年11月8日18:00开始执行公司新的出厂价。

同日，网传李锦记也将调价，产品出厂价格调整幅度6%-10%不等。新出厂价格将于2021年12月16日开始实施。

11月2日，海欣食品、恒顺醋业两家企业发布提价公告。海欣食品对部分速冻鱼糜制品、速冻菜肴及速冻米面制品的促销政策进行缩减或对经销价进行上调，调价幅度为3%-10%不等，新价格自2021年11月3日起按各产品调价通知执行。恒顺醋业自2021年11月20日起对部分产品进行价格调整，调整幅度5%-15%不等。

11月3日，天味食品披露的调研纪要显示，10月中旬公司已对两款产品进行提价，其他产品正在进行全面梳理。

11月4日，加加食品发布公告称，鉴于各主要原材料、运输、能源等成本持续上涨，决定对加加酱油、蚝油、料酒、鸡精和醋系列产品的出厂价格进行调整，上调幅度为3%~7%不等，新价格于2021年11月16日00:00正式执行。

此外，据媒体报道，云南能投宣布对部分食盐产品及工业盐产品价格进行了上调，综合平均调价幅度30%-35%不等，同时苏盐井神也表示，公司产品都是随行就市进行销售，因此也相应上调了价格。对于提价的理由，上述企业表示系因材料成本上涨，利润受到挤压。除了上述两家盐企，雪天盐业也称小包食盐出厂价近期陆续提价，涨价幅度在10%，工业盐涨价幅度30%-50%。

食品伙伴网讯 为方便小伙伴们对特殊食品和“三新食品”每个月注册申报情况的了解，食品伙伴网注册部将10月份注册申报情况进行汇总，详情如下。

特殊食品

1 婴幼儿配方食品

2021年10月份国家市场监督管理总局食品审评中心共发布1次婴幼儿配方乳粉产品配方注册批件（决定书）待领取信息、1次邮寄详情单，共涉及9款婴幼儿配方乳粉，详情如下。



表1 婴幼儿配方乳粉10月份批件（决定书）待领取信息

发布日期	序号	产品名称	申请人名称	备注
2021. 10. 11	1	爱羽乐婴儿配方奶粉（0—6月龄，1段）	New Zealand New Milk Limited	
	2	爱羽乐较大婴儿配方奶粉（6—12月龄，2段）	New Zealand New Milk Limited	
	3	爱羽乐幼儿配方奶粉（12—36月龄，3段）	New Zealand New Milk Limited	
	4	美力滋婴儿配方奶粉（0—6月龄，1段）	Arla Foods amba AKAFa	
	5	美力滋较大婴儿配方奶粉（6—12月龄，2段）	Arla Foods amba AKAFa	
	6	美力滋幼儿配方奶粉（12—36月龄，3段）	Arla Foods amba AKAFa	
	7	菁嘉贝比婴儿配方奶粉（0—6月龄，1段）	江西人之初乳品营养有限公司	
	8	菁嘉贝比较大婴儿配方奶粉（6—12月龄，2段）	江西人之初乳品营养有限公司	
	9	菁嘉贝比幼儿配方奶粉（12—36月龄，3段）	江西人之初乳品营养有限公司	

2 特殊医学用途配方食品

2021年10月份国家市场监督管理总局食品审评中心未发布特殊医学用途配方食品批件。

3 保健食品

2021年10月份国家市场监督管理总局食品审评中心共发布2次保健食品批件（决定书）待领取信息、1次保健食品批件（决定书）邮寄详情单，共涉及17款保健食品，详情如下。



表2 保健食品批件数量

批件（决定书）待领取信息	批件（决定书）邮寄详情单
16款	1款

更多内容详见：[特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2021年10月份）](#)

10月酒类行业动态：舍得等对产品提价；两起“跨界饮酒”并购案终止

食品伙伴网讯 10月酒类行业动态有：舍得、徽酒、长城等对产品提价；泸州老窖 1952、贵州醇·金尊等新品上市；酒鬼酒、朝日集团等发生人事调整；两起“跨界饮酒”并购案宣告终止；寻感、大于等于九、心有缘等酒品牌获融资；雪花啤酒、郎酒等多家酒类项目签约或投产；舍得酒业回应“老酒造假”质疑……

舍得、徽酒、长城等对产品提价

10月，舍得、徽酒、长城、内参酒等多家企业对其产品进行提价。

10月9日，四川沱牌舍得营销有限公司连续发布两份调价通知。通知显示，自2021年10月15日起，舍之道、舍之道（天道）、舍之道（地道）终端供货价格建议每瓶上调10元；水晶舍得（含晶品舍得）终端供货价格建议每瓶上调20元。

同日，河南仰韶营销有限公司发布公告称，10月21日零时起，将对彩陶坊人和全系列产品（各市场销售版本及五星人和/人之韵产品）在原开票价基础上统一每瓶上调3元。

10月27日，徽酒集团高炉事业部发布《关于高炉双轮池（纪念版）提价通知》。通知表示，自11月15日起，43度高炉双轮池（纪念版）结算价格上调3元/瓶；50度高炉双轮池（纪念版）结算价格上调5元/瓶。

10月29日，湖南内参酒销售有限责任公司下发了《关于部分内参酒调价的通知》。内容显示，自2022年1月1日起，52度1L内参酒、52度500ml*2内参酒礼盒战略价分别上调100元/瓶，52度750ml内参酒战略价上调50元/瓶。52度500ml内参酒（大师）战略价上调100元/瓶，建议零售价3098元/瓶。

此外，中粮长城酒业对长城五星产品的全国零售建议终端价格进行上调，上调后的价格为：中国长城五星木盒398元/盒，中国长城五星裸瓶378元/瓶，中国长城五星四支装1512元/箱。调整时间为2021年10月31日前。

泸州老窖 1952、贵州醇·金尊等新品上市

10月，泸州老窖 1952、贵州醇·金尊、重庆啤酒 V 系列、优格草莓酸奶酒等新品上市。

其中，白酒新品有：10月16日，黄金酱酒举办了“酱酝灵感 数美无限”——2021酱酒品质论坛暨黄金酱酒贰拾陈酿上市发布会，推出了战略新品贰拾陈酿。10月17日，首粮酱酒全球发布盛典在天津开启，首粮酱酒新品发布，市场指导价599元；同日，泸州老窖战略新品“泸州老窖 1952”在上海揭开神秘面纱，定价899元/瓶；10月18日，“品味馥郁之美——酒鬼·封印上市8年vip客户品鉴会&内参·岳阳楼记新品发布会”在天津隆重召开，酒鬼·封印虎年生肖纪念酒、内参·岳阳楼记亮相；10月22日，“泸州老窖 2022 农历壬寅年·新春礼酒”发布会在成都隆重举行，泸州老窖虎年新春礼酒“虎虎生丰”正式亮相；10月26日，贵州醇宣布旗下混合年份酒新品“贵州醇·金尊”上市，新品零售指导价为369元/瓶。

啤酒也有新品发布，例如：10月18日，嘉士伯中国旗下品牌重庆啤酒在贵州推出三款V系列新品；10月21日，醉鹅娘推出全新摇滚番茄海盐鲜果啤酒；10月31日，青岛纯生与SmileyWorld联名款上市。另外，英国椰花饮料公司 Neitiv 宣布推出椰花啤酒。

更多内容详见：[10月酒类行业动态：舍得、徽酒、长城等对产品提价；两起“跨界饮酒”并购案宣告终止](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年 第 44 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、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 29 大类食品 652 批次样品，检出其中餐饮食品、食用农产品、糕点、淀粉及淀粉制品、方便食品、豆制品、蜂产品、水产制品和食用油、油脂及其制品等 9 大类食品 13 批次样品不合格。发现的主要问题是，有机污染物污染、微生物污染、农兽药残留超标、食品添加剂超范围超限量使用、食品添加剂与标签标示值不符、质量指标不达标等。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、辽宁、吉林、黑龙江、浙江、山东、河南、海南、重庆、四川、甘肃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。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、有机污染物污染问题

天猫安密食品专营店（经营者为浙江省温州安密电子商务有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称浙江香海食品股份有限公司生产的香海黄鱼酥（海苔味），经山东省食品药品检验研究院检验发现，其中 N-二甲基亚硝胺检测值不符合食品安全国家标准规定。浙江香海食品股份有限公司对检验结果提出异议，并申请复检；经浙江方圆检测集团股份有限公司复检后，维持初检结论。

二、微生物污染问题

（一）淘宝网汇吃六味魔方（经营者为四川六味魔方电子商务有限公司）在淘宝网（网店）销售的、标称四川省绵阳康富源食品科技有限公司生产的康富源老开元米粉（肥肠笋子味），经四川省食品检验研究院检验发现，其中菌落总数、大肠菌群数不符合食品安全国家标准规定。四川省绵阳康富源食品科技有限公司对判定依据提出异议，四川省市场监管局核查后对其提出的异议不予认可。

（二）天猫贵儒旗舰店（经营者为山东省临沂市蒙阴县蜂之房食品有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称山东省临沂市蒙阴县蜂之房食品有限公司委托山东省归农养蜂股份有限公司生产的野山花蜜（波美度 $\geq 42^\circ$ ），经重庆市食品药品检验检测研究院检验发现，其中霉菌计数不符合食品安全国家标准规定。山东省归农养蜂股份有限公司对产品真实性提出异议。山东省市场监管局核实后，确认该批次野山花蜜实际是山东省临沂市蒙阴县蜂之房食品有限公司假冒山东省归农养蜂股份有限公司生产的产品，认可提出的真实性异议。山东省市场监管局已责成召回不合格的假冒产品，并没收违法所得 864 元，罚款 9.9 万元。

三、农药残留超标问题

（一）吉林省长春欧亚商业连锁欧亚五环购物广场有限公司销售的、来自吉林省长春市宽城区粮油批发市场（供应商：韩文军蔬菜批发）的新民豇豆，其中氧乐果残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为湖北省食品质量监督检验研究院。

更多内容详见：[市场监管总局关于13批次食品抽检不合格情况的通告（2021年第44号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于进一步规范婴幼儿配方乳粉产品标签标识的公告

为进一步规范婴幼儿配方乳粉产品标签标识，督促企业落实主体责任，维护消费者合法权益，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》等规定，现就有关事项公告如下：

一、婴幼儿配方乳粉产品标签应当符合**食品安全法律**、法规、标准和产品配方注册相关规定，标识内容应当真实准确、清晰易辨，不得含有虚假、夸大、使消费者误解的文字、图形或者绝对化的内容。

二、适用于0~6月龄的婴儿配方乳粉不得进行含量声称和功能声称。适用于6月龄以上的较大婴儿和幼儿配方乳粉不得对其必需成分进行含量声称和功能声称，其可选择成分可以文字形式在非主要展示版面进行食品安全国家标准允许的**含量声称**和**功能声称**。

三、产品标签主要展示版面应当标注产品名称、净含量（规格）、注册号，可配符合食品安全国家标准要求且不会使消费者误解的图形，也可在主要展示版面的边角标注已注册商标，不得标注其他内容。

四、产品名称中有某种动物性来源字样的，其生乳、乳粉、乳清粉等乳蛋白来源应当全部来自该物种。使用的同一种乳蛋白原料有两种或两种以上动物性来源的，应当在配料表中**标注各种动物性来源原料所占比例**。

五、产品标签配料表中的复合配料应当严格按照食品安全国家标准的要求标注。如果某种配料是两种或两种以上的其他配料构成的复合配料（不包括复合食品添加剂），应在配料表中标示复合配料的名称，随后将复合配料的原始配料在括号内按加入量的递减顺序标示。

六、产品标签上的推荐食用量或喂哺量建议应当有科学依据，表述严谨，不得使用“必须”“严格”等字样。

七、行业协会等社会组织应当加强行业自律，引导和督促企业规范产品标签标识和宣传声称。任何组织或个人如发现涉及违反本公告或侵犯消费者权益的，可通过12315热线和全国12315平台投诉举报。

自本公告发布之日起，婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请照此执行。2023年2月22日起生产产品的标签标识应符合本公告的要求，此前生产的产品可销售至保质期结束。

市场监管总局

2021年11月12日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

海关总署公告 2021 年第 90 号（关于进口老挝鲜食百香果植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与老挝人民民主共和国农林部关于老挝鲜食百香果输华植物检疫要求的议定书》规定，自本公告发布之日起，允许符合相关要求的老挝鲜食百香果进口。现将进口老挝鲜食百香果植物检疫要求予以公布（见附件）。

特此公告。

附件： [进口老挝鲜食百香果植物检疫要求.doc](#)

海关总署

2021 年 11 月 5 日

公告正文下载链接：

 [海关总署关于进口老挝鲜食百香果植物检疫要求的公告.doc](#)

 [海关总署关于进口老挝鲜食百香果植物检疫要求的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

关于征求《酿造酱油质量通则》等 10 项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知

各有关单位及个人：

根据国家标准制修订计划，现就《酿造酱油质量通则》等 10 项推荐性国家标准（报批稿）公开征求意见。请各有关单位或个人于 12 月 8 日前将《意见反馈表》以寄回、传真或电子邮件形式反馈至我单位，逾期视为无意见。

联系地址：北京市海淀区马甸东路 9 号












邮编：100088

传真：010-82260667

电子邮件：sunjinsheng@samr.gov.cn

2021 年 11 月 9 日

附件下载

-  [酿造酱油质量通则\(报批稿\).pdf](#)
-  [酿造食醋质量通则\(报批稿\).pdf](#)
-  [坚果与籽类食品通则\(报批稿\).pdf](#)
-  [鱿鱼丝质量通则\(报批稿\).pdf](#)
-  [干紫菜质量通则\(报批稿\).pdf](#)
-  [魔芋凝胶食品质量通则\(报批稿\).pdf](#)
-  [食用螺旋藻粉质量通则\(报批稿\).pdf](#)
-  [感官分析 方法学 受控区域消费者喜好测试一般导则\(报批稿\).pdf](#)
-  [日用陶器透气性测定方法\(报批稿\).pdf](#)
-  [袋装方便面全自动包装生产线 通用技术要求\(报批稿\).pdf](#)
-  [意见反馈单.doc](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

2021 年 11 月 11 日，罗马 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）今天发布一份全新报告表明，全球粮食贸易不断发力，贸易量和贸易额都有望创造历史新高。

粮农组织最新发布的《粮食展望》指出，全球粮食贸易“在新冠疫情期间面对各种干扰因素显示出了强劲的韧性”，但粮食商品和能源价格快速上涨却给贫困国家和消费者带来了巨大挑战，他们的大部分收入都花在了生活必需品上。

粮农组织预计全球粮食进口费用将在 2021 年创下历史新高，突破 1.75 万亿美元，比前一年增长 14%，比 2021 年 6 月的预测水平高出 12%。本轮上涨主要是国际贸易粮食商品价格水平整体提高以及运费上涨三倍所致。

发展中区域在其中占比 40%，粮食进口费用预计将比 2020 年增长 20%。由于成本增速高于进口量增速，低收入缺粮国粮食进口费用预计呈加速增长态势。

	World			Developed			Developing		
	2019	2020	2021*	2019	2020	2021*	2019	2020	2021*
Animal and vegetable oils, fats	91.4	103.9	141.1	42.7	47.4	61.4	48.7	56.5	79.7
Beverages	122.1	115.6	135.6	93.7	91.2	105.5	28.5	24.3	30.1
Cereals and cereal preparations	194.2	208.5	248.5	90.4	93.1	103.3	103.8	115.3	145.2
Coffee tea cocoa spices and products	111.0	114.1	123.5	82.3	84.5	90.7	28.7	29.6	32.8
Dairy products and eggs	97.2	98.7	109.5	62.3	61.7	67.5	34.9	37.0	42.0
Fish, crustaceans, and molluscs	177.1	162.5	180.9	123.3	116.1	131.2	53.8	46.5	49.7
Meat and meat preparations	162.5	170.6	185.7	105.9	101.4	107.1	56.6	69.2	78.6
Miscellaneous food	98.6	103.9	112.8	58.3	60.9	67.2	40.3	43.0	45.6
Oilseeds and oleaginous fruits	92.8	103.0	134.1	29.1	32.1	37.9	63.6	70.9	96.2
Sugar, honey and preparations	46.7	50.8	53.7	24.5	25.1	27.0	22.2	25.7	26.7
Fruits and Vegetables	290.3	301.9	326.3	206.9	214.6	227.3	83.4	87.3	99.0
Total	1 483.9	1 533.5	1 751.9	919.3	928.1	1 026.2	564.6	605.4	725.7

2019-2021 全球各区域粮食进口费用表。粮农组织

在发展中区域，谷物、动物脂肪、植物油和油籽等基本食品价格激增，而水果蔬菜、水产和饮料等高价值食品则成为发达区域价格上涨的主要驱动因素。

《粮食展望》每年发布两期，提供粮农组织对于全球主要食品市场供求趋势的分析，包括谷物、植物油、食糖、肉类、乳制品和鱼类，并关注食品商品期货市场和运输成本的发展动态。

主要结论

全球主要谷物产量前景依然强劲，预计 2021 年玉米和稻米产量将达新高，而谷物食用和饲用消费量增长则将更为快速。

继 2020/21 年紧平衡之后，2021/22 年初步预测显示，油籽及其衍生品的总体供给形势将有所改善，但期末库存量仍可能低于平均水平。

全球食糖产量将结束连续三年的下滑态势，预计 2021/22 年将出现反弹，但面对全球消费仍有缺口。受主要出口国供给减少和价格上涨因素影响，全球食糖贸易预计将出现小幅下滑。

更多内容详见：[2021 年世界粮食进口费用将创历史新高](#)

文章来源：联合国粮农组织微信号

非洲猪瘟疫情对乌克兰猪肉出口造成一定影响

乌克兰 latifundist 网 10 月 30 日消息，乌食品安全和消费者保护署国内外联络处负责人康斯坦丁·帕斯科维奇在“乌克兰养猪协会”举行的一次会议上发言表示，乌非洲猪瘟现状使得乌开辟猪肉新市场变得困难，但并非不可能。乌正在与一些国家就猪肉出口事宜进行磋商。

因非洲猪瘟在乌克兰出现多起，韩国、中国，还有其他四个国家关于乌克兰猪肉产品进入其市场的谈判已经停止。但是，乌正在与其他国家进行谈判。

康斯坦丁表示，乌食安署已经向南非发出了出口猪肉的申请，现在正在等待对方明确相关要求清单。针对越南方面的相应要求已经拟定，今年 6 月底已经送交进一步审议和评估。与中国香港的谈判处于同一阶段。另外，相关专家正在研究向新加坡出口冷藏和冻猪肉的认证要求。到目前为止，已经签署了一份双边证书，可向新加坡供应经过热处理的猪肉罐头加工品。

此前报道，自 2021 年年初以来，乌克兰共出现 11 起非洲猪瘟。

国际食品

中国牛肉需求强劲，美国对华出口量大幅增长！

2020年1月15日，中美两国正式签署中美第一阶段经贸协议，随后，2月19日，海关总署、农业农村部发布公告，决定有条件解除对美国30月龄及以上牛肉及牛肉产品的禁令，允许符合中国相关法律法规和检验检疫要求的相关产品对华出口。

自获批以来，中美牛肉贸易一直是行业关注焦点，今年中国自美牛肉进口量持续增长，获批输华的美国牛肉工厂也频频新增。

10月29日，海关总署再次公布新增两家美国牛肉输华工厂。自此，美国目前获准对华出口的肉类工厂已增至500多家，中国大陆对美牛肉进口规模也持续大幅扩张。

据数据显示，2021年前三季度，中国大陆从美国进口的牛肉已接近10万吨，是去年同期的九倍，与中国大陆同期从澳大利亚的进口量仅差距约万吨。

从月度进口走势来看，自2月开始，中国大陆自美国牛肉进口量持续呈逐月增长态势，其中9月月度进口量为16,157吨，环比增长5%，较去年同期的2,684吨的进口量相比翻了五倍，同时与年初（1月）7,693吨的贸易量相比，增幅高达110%。基于良好的中美牛肉贸易现状，当下美国方面反馈，美国工厂十分看好中国大陆市场，正积极增产囤货以满足中国的强劲牛肉需求。

据美国媒体消息，因美国持续增加对中国牛肉出口量，这在一定程度上减少了其对美国的供应，导致美国国内牛肉价格出现增长。据知情人士透露，在不到一年的时间里，原本1.78美元/磅的烤肉部位，现在需要4美元才能买到。但据有关消息显示，虽工厂对活牛的需求量增加，活牛市场交易量大，但目前活牛交易价暂未出现明显增幅。今年以来美国活牛价格波幅较小，6月上半旬开始陆续有小幅上行，而后价格长期维持在2.5美元/kg-2.8美元/kg之间（按活体重计，下同），10月28日，美国活牛参考价为2.78美元/kg。

文章来源：冻品攻略微信号

食品伙伴网讯 俄 alta 新闻中心 11 月 9 日消息：2021 年 10 月 5 日，欧亚经济委员会理事会颁发 N. 96 号决议，宣布对联盟受管控产品的统一兽医要求（N. 317 决议）进行修订。

该修正案拟规定受管控产品进口到联盟境内及自某一成员国运输到另一成员国境内时，必须随附纸质或电子兽医证书，电子兽医证书形式必须与纸质内容一致。

此外，修正案还对出口国主管机构对已签发的电子兽医证书所必须符合的条件等内容进行了说明。

该修正案将于 2022 年 5 月 7 日生效。

俄乳品厂称尽管新冠疫情带来困难将继续与中国合作

俄罗斯卫星通讯社北京 11 月 11 日电 俄罗斯“德米特罗夫乳品厂”股份公司驻华代表古宾娜向卫星通讯社表示，疫情大流行加大了商业物流和规划业务发展的难度，但即便如此，公司依然打算使自己的产品尽可能覆盖中国，并继续让中国消费者了解高品质的俄罗斯食品。

古宾娜在公司参加上海第四届中国国际进口博览会之际称：“‘德米特罗夫乳品厂’在俄罗斯以高品质乳制品而闻名，一年前开始向中国市场出口冰激凌。”她指出：“打算使公司的产品尽可能覆盖中国。”

她补充道：“中国北方和东北省份居民历史上就以热爱俄罗斯食品而知名，其中包括冰激凌。但目前进口冷冻食品销售在该地区有困难，因此暂时在中国东部和中部省份推出产品。”

同时，古比娜表示，未来数年的出口规模难以预计，在疫情大流行条件下甚至难以拟定计划。

她说：“冰淇淋是一种特殊的产品，由于防疫限制措施，中国境内的物流存在巨大风险。简单来讲，冰淇淋有时候会融化。但我们继续工作，让中国消费者了解俄罗斯高品质的食品。”

古比娜总结称，这是“德米特罗夫乳品厂”股份公司第二次参加中国国际进口博览会，也曾参与中国国际食品和饮料展览会（SIAL China）、成都全国糖酒商品交易会、天津国际冰淇淋及冷冻食品产业展览会（Ice Cream China）、上海环球食品展（FHC）等一系列与食品和冰淇淋有关的大型展会。

第四届中国国际进口博览会于 11 月 4 日至 10 日在上海举行。来自 127 个国家和地区约 3000 家企业参展，此外 58 个国家和 3 个国际组织参加线上国家展。其中，30 多个俄企业代表俄罗斯参展，约半数以在线形式参加。

蒸锅周围爬着虫子！这家韩国知名企业，被曝卫生问题！

米肠是韩国十分常见的食品。不过近日，韩国民众可谓是谈“米肠”色变，因为韩国媒体曝光某知名米肠企业的生产车间卫生环境恶劣，而这家企业的米肠供应给韩国多个大型食品流通企业及连锁餐饮店。

本月2日，韩国媒体曝光在一家叫“进成食品”的米肠企业生产车间，从天花板流出的水直接落入米肠生产线，蒸锅周围爬着很多虫子，冷冻食材放在地上解冻等。事件曝光后，进成食品发文表示视频中的卫生问题当场就进行了整改，此次曝光为内部员工恶意举报。

不过事情很快出现反转，韩国食品医药品安全部在突击检查后，确认这家企业确实存在生产设备不卫生、未按规定在包装上标出食品成分等问题，违反《食品卫生法》等多项法规，要求企业停止销售并回收39种米肠产品。

这些产品已经通过14家食品流通企业在市面上销售，其中不乏韩国最大的连锁超市和知名连锁便利店，目前已有企业公开表示下架了相关商品，并向消费者退款。

然而事件并未平息，这两天韩国网络上流传着一份名单，上面标记着进成食品的供货对象，涵盖韩国多家知名餐饮连锁店及加工食品品牌，一时间网友们惊呼市面上的米肠看来已经吃不得了。

随着民众的愤怒发酵，昨天下午进成食品官网一度瘫痪，名单上涉及的企业也纷纷出来澄清当下使用的食材并非来自进成食品。与此同时，不仅其他米肠加工食品受牵连，就连市面上的米肠餐饮店也不得不贴出“本店米肠均为自制”的横幅。今天凌晨，进成食品在官网上再次发文道歉。

国际预警

卢森堡通报我国出口儿童餐具不合格

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11月10日，欧盟通报我国出口儿童餐具不合格。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
2021-11-10	卢森堡	儿童餐具	2021.6121	未经授权使用 竹子	产品在线交易/ 通知当局	后续信息通 报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权的物质，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11月9日，美国食品和药物管理局（FDA）发布食品安全和营养调查结果。

美国 FDA 正在发布其食品安全和营养调查 (FSANS) 的最新结果，旨在评估消费者对各种食品安全和营养相关主题的认识、知识、理解和报告行为。这些发现旨在帮助 FDA 做出更明智的监管、政策、教育和其他风险管理决策，以促进和保护公众健康。

该调查结合了之前单独进行的食品安全调查和健康与饮食调查，这两项调查分别于 2016 年和 2014 年进行。该调查通过邮件发送给受访者，他们可以在线或通过邮件提交。它包含了 2019 年 10 月和 11 月期间收集的大约 4400 份回复。

主要调查结果包括：

大多数消费者都熟悉营养成分标签——87%的受访者看过食品包装上的营养成分标签。消费者在标签上寻找的前四项是：卡路里、总糖、钠和食用份量。消费者报告说，他们最常使用该标签来查看“食物的卡路里、盐、维生素或脂肪含量有多高或多低”、“了解食物的营养成分”以及“比较不同的食物”。

大多数消费者在餐馆看到过菜单标签——大多数受访者（70%）报告说，他们在菜单和菜单板上看到了卡路里信息。在看过这些信息的人中，53%的人表示使用了卡路里信息，并且大多数人表示使用它是为了避免订购高卡路里的菜单项。

消费者熟悉包装前声明——超过 80%的受访者看到过“不添加糖”、“全谷物”、“有机”、“无麸质”、“低脂”、“无人工成分”、“低糖”和“无人工色素”等声明。

洗手方法因场合而异——与准备食物前（68%）或打碎生鸡蛋后（39%）相比，消费者更倾向于在接触生肉后（76%）用肥皂洗手。

大多数消费者都拥有食物温度计，但使用情况因烹饪的食物而异——62%的受访者表示拥有食物温度计。拥有食物温度计并烹饪食物的人的使用率从全鸡的 85%，烘烤牛肉、羊肉或猪肉的 79%到鸡肉部分的 40%，汉堡的 36%，鸡蛋类菜肴的 23%和冷冻食品的 20%不等。

国际预警

澳新拟批准油菜籽品系 LBFLFK 为转基因食品

食品伙伴网讯 据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2021年11月8日，澳新食品标准局发布177-21号通知，其中A1239号申请，申请批准油菜籽品系（canola line）LBFLFK为转基因食品。

更多详情参见：<https://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1239---Food-derived-from-EPA+DHA-and-herbicide-tolerant-canola-line-LBFLFK-.aspx>

国际预警

2021年11月中国出口韩国食品违反情况 (更新至11月07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
2021-11-01	京仁厅	器具及容器包装	麦秸碗 4PCS	일일일청 밀짚 그릇 4PCS	JIEYANG BOVON INDUSTRY AND TRADE CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	①碗/绿色 188(4%醋酸) ②碗/粉色 186(4%醋酸) ③碗/蓝色 187(4%醋酸) ④碗/米色 190(4%醋酸) ⑤盘子/绿色 58(4%醋酸) ⑥盘子/粉色 60(4%醋酸) ⑦盘子/蓝色 64(4%醋酸) ⑧盘子/米色 61(4%醋酸)	~
2021-11-01	京仁厅(平泽)	器具及容器包装	奶酪盘子	치즈 플레이트	HUNAN OLD CARPENTER HOUSE CO., LTD	总溶出量超标,高锰酸钾消耗量超标	总溶出量: 30 mg/L 以下,高锰酸钾消耗量: 10 mg/L 以下	总溶出量: 27(水), 35(4%醋酸), 14(正庚烷)mg/L, 高锰酸钾消耗量: 31mg/L	~
2021-11-02	釜山厅(新港)	食品添加剂	聚乙烯乙酸酯	초산비닐수지 POLYVINYL ACETATE(PVAC-H)	WUXI SEASON FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.	乙酸乙酯超标	5ppm 以下	13ppm	21/08/07 ~ 23/08/07
2021-11-03	京仁厅	加工食品	辣椒油(辣)	칠리오일 CHILI OIL (HOT)	SICHUAN SAVORY BIOTECHNOLOGY CO., LTD	苯并芘超标	2.0 μg/kg 以下	4.5 μg/kg	21/09/03 ~ 22/09/02
2021-11-03	京仁厅	加工食品	辣椒油(辛辣)	매운칠리오일 CHILI OIL (SPICY)	SICHUAN SAVORY BIOTECHNOLOGY CO., LTD	苯并芘超标	2.0 μg/kg 以下	4.0 μg/kg	21/09/03 ~ 22/09/02
2021-11-03	京仁厅	加工食品	花椒油	화조유 CHINESE PEPPER OIL SAUCE	SICHUAN SAVORY BIOTECHNOLOGY CO., LTD	苯并芘超标	2.0 μg/kg 以下	5.4 μg/kg	21/09/03 ~ 22/09/02

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月12日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检疫 所	输入者	备考
1	11月5日	生鲜可可豆		C. STEINWEG-HANDELSVEEM B. V.	厄瓜多尔	检出 2, 4-D 0.04 ppm	横浜	サンエイト貿易株式会社	命令 检查
2	11月5日	果汁碳酸饮料（SPARKLING ROSE）	JJ LEITZ GMBH		德国	使用基准不合格， 检出二氧化硫 0.1 1 g/kg	神戸 二課	マルカイコーポレーション株式会社	自主 检查
3	11月5日	果汁碳酸饮料（SPARKLING RIESLING）	JJ LEITZ GMBH		德国	使用基准不合格， 检出二氧化硫 0.12 g/kg	神戸 二課	マルカイコーポレーション株式会社	自主 检查
4	11月5日	花生	RUSHAN JINGUO FOOD CO., LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 32 μg/kg (B1:2 4.6 μg/kg、B2:6. 9 μg/kg)	東京	十全株式会社	命令 检查
5	11月5日	无加热摄食 冷冻食品：可 可杏仁饼	LE DELIZIE DI BESSONE SILVIO & VINAI MARIANGELA S. N. C.		意大利	检出 细菌总数 1.2×10 ⁵ /g	関西 空港	株式会社 ラポルティ	自主 检查
6	11月5日	小粒落花生		SHIROSAWA CO. S. A. I. C	巴西	检出 黄曲霉毒素 12 μg/kg (B1: 10.2 μg/kg、B2: 1.3 μg/kg)	仙台	兼松株式会社	命令 检查
7	11月5日	无加热摄食 冷冻食品：冷 冻菠萝蜜（F ROZEN JACKFRUIT）	B WEALTH MARKETING WORLD CO., LTD.		泰国	大肠菌阳性、菌 落总数 1.1×10 ⁶ /g	成田 空港	関根 和仁 （TOKYO NANA CHARTERING）	自主 检查

更多内容详见：[2021年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月12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 44 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 6 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
2021-11-2	丹麦	干香菇	2021.5901	未申报的二氧化硫 (230mg/kg)	通知国未分销/从收件人处撤回	警告通报
2021-11-2	丹麦	干香菇	2021.5912	未申报的二氧化硫 (90mg/kg)	未向其他成员国分发/从消费者处召回	警告通报
2021-11-3	波兰	儿童餐具	2021.5952	三聚氰胺和竹粉-不符合欧盟关于食品接触物品的法规	通知国未分销/销毁-从收件人处撤回	后续信息通报
2021-11-3	西班牙	糖果	2021.5953	含未申报过敏原 (花生)	分销至其他成员国/重新贴标签	警告通报
2021-11-4	马耳他	午餐盒	2021.5959	未经授权使用麦秸	产品尚未投放市场/置于海关封印下	拒绝入境通报
2021-11-5	斯洛文尼亚	带木柄的硅胶厨具	2021.5993	挥发性有机成分含量高 (1.26 ± 0.25 %)	在产品线交易/ (请求) 删除在线报价	注意信息通报

据通报，不合格糖果销至了法国、葡萄牙和西班牙。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，检查产品的标签是否合规，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 11月10日,中国粮油学会网站公布了关于表彰2021年度中国粮油学会科学技术奖获奖项目的决定。经过单位推荐、形式审查、受理公示、专业评审、综合评审、获奖项目公示、奖励委员会复审等评审程序,有39个项目获2021年度中国粮油学会科学技术奖,涵盖了粮油领域的粮食加工、油脂加工、粮食储藏、粮油质检、信息与自动化、饲料加工等专业领域。

获奖名单显示,“小麦高值化综合利用关键技术集成创新与示范”等8个项目获得一等奖;“主要储粮虫螨分子鉴定分析系统建立与应用”等20个项目获得二等奖;“小麦品质陈化机理及储藏环境控制技术”等11个项目获得三等奖。

2021年度中国粮油学会科学技术奖获奖项目目录

序号	登记号	项目名称	主要完成单位	主要完成人	推荐单位
一等奖					
1	43	小麦高值化综合利用关键技术集成创新与示范	河南工业大学、合肥工业大学、齐鲁工业大学、河南飞天农业开发股份有限公司、菱花集团有限公司、安徽省凤宝粮油食品(集团)有限公司、滨州中裕食品有限公司	王晓曦、黄继红、魏兆军、侯银臣、廖爱美、马森、臧立华、孙冰华、董得平、杨玉岭、杜丽平、李力	河南工业大学
2	5	菜籽油精深加工关键技术创新及产业化	武汉轻工大学、丰益(上海)生物技术研发中心有限公司、长沙理工大学、西北农林科技大学、道道全粮油股份有限公司、防城港澳加粮油工业有限公司、成都市新兴粮油有限公司	何东平、姜元荣、吴苏喜、罗质、于修焯、雷芬芬、胡传荣、潘坤、包李林、张慧、姜敏杰、田华	中国粮油学会油脂分会
3	8	大型智能化醇法制备大豆浓缩蛋白成套装备技术开发及产业化	山东凯斯达机械制造有限公司、河南工业大学、济宁市机械设计研究院	张明、郭兴凤、郑峰、刘昆仑、林凤岩、莫重文、曹瑞军、李肖、程杰、陈兴安、杨盛华、王伟	中国粮油学会油脂分会
4	40	营养健康面制品关键技术开发及产业化	丰益(上海)生物技术研发中心有限公司、河南工业大学、益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司	邱寿宽、陈洁、胡杰、吕莹果、王春娥、姚科、徐学兵、李雪琴、林艳华、王娜、赵安雪、刘丽	中国粮油学会食品分会

更多内容详见：[39个项目获2021年度中国粮油学会科学技术奖](#)

近日，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所奶产品质量与风险评估科技创新团队对牛奶中活性蛋白成分在不同热处理强度下的保留程度进行了研究，发现 135℃ 的超高温灭菌（ \square ）可导致 15 种具有生物免疫调节功能的乳清蛋白丰度显著降低，而 85℃ 杀菌工艺可较好保留上述 15 种乳清蛋白的功能活性。该研究为消费者合理选择优质乳提供了指导，为进一步开展乳品品质提升研究提供了理论依据。相关研究成果发表在《分子（Molecules）》上。

KEGG Pathway Name	Protein Name	UHT/Pasteurization Fold Change
Antigen processing and presentation	Protein disulfide-isomerase A3 precursor	1.29
	Cathepsin L1 precursor	1.31
	Beta-2-microglobulin	1.23
Lysosome	Cathepsin L1 precursor	1.31
	Prosaposin precursor	0.82
	Cathepsin D precursor	0.81
Phagosome	Cathepsin L1 precursor	1.31
	Ras-related C3 botulinum toxin substrate 1 precursor	1.21
	Monocyte differentiation antigen CD14 precursor	0.78
Proteoglycans in cancer	Cathepsin L1 precursor	1.31
	Ras-related C3 botulinum toxin substrate 1 precursor	1.21
	Metalloproteinase inhibitor 3 precursor	0.83

蛋白质是构成免疫防御功能的物质基础，而乳清蛋白是牛奶中与免疫监视、防御和调控密切相关的重要小分子蛋白质，被认为是“蛋白之王”。研究人员对牛奶中乳清蛋白成分进行了分析，发现有 223 种乳清蛋白成分参与抗原处理和呈递等生物学过程。通过对牛奶进行 85℃ 杀菌和 135℃ 超高温灭菌两种不同热处理，并对处理前后乳清蛋白成分进行对比，发现 135℃ 的超高温灭菌处理导致 15 种乳清蛋白丰度显著降低，这些乳清蛋白均具备生物免疫调节功能，而 85℃ 杀菌处理则较好的保留了上述 15 种乳清蛋白功能活性。研究表明，适当降低热处理温度，可以减少牛奶中功能活性物质的热损伤或损失，使牛奶的免疫功能和营养功能得到更大程度的发挥。

该研究得到现代农业产业技术体系建设专项资金、中国农科院科技创新工程等项目资助。

原文链接：<https://doi.org/10.3390/molecules26154628>

食品伙伴网讯 11月8日，中国食品工业协会公示了2021“中国食品工业协会科学技术奖”拟奖励项目及个人。其中，拟奖励项目名单中特等奖9项、一等奖26项、二等奖41项、三等奖43项；拟奖励个人名单中科技创新领军人物21人、科技创新杰出人才44人。

2021“中国食品工业协会科学技术奖”拟奖励项目及人员名单（排名不分先后）

一、拟奖励项目名单

（一）、特等奖（9项）

1、项目名称：婴幼儿配方羊奶粉脱膻关键技术的研发与母乳构成模拟化应用

项目完成单位：内蒙古伊利实业集团股份有限公司金山分公司

主要完成人：刘彪、李威、孔小宇、畅鹏飞、安晓楠、赵红霞、刘宾、方芳、李婷、司徒文佑

2、项目名称：本土葡萄酒酵母资源挖掘及其衍生产品的制造关键技术与应用

项目完成单位：安琪酵母股份有限公司、中国农业大学、西北农林科技大学

主要完成人：李志军、许引虎、燕国梁、陶永胜、覃先武、张彦、李库、刘秀继、罗必英、刘小民、杨文静、邬善远、张衡、常煦、胡凯

3、项目名称：食品工业专用油脂健康升级关键技术创新及产业化

项目完成单位：丰益（上海）生物技术研发中心有限公司、益海嘉里食品科技有限公司

主要完成人：徐学兵、骆卫兵、卢四情、徐振波、张虹、高厚斌、张亚飞、陈云波、俞建国、张龙凤、万建春、杨小敏、梁俊梅、黎丽、姜波

4、项目名称：谷物蛋白资源高效利用及安全评价

项目完成单位：长沙理工大学、齐鲁工业大学、烟台双塔食品股份有限公司、长沙海关技术中心

主要完成人：程云辉、许宙、崔波、陈茂龙、文李、张树成、焦叶、赵海波、杨进洁、李虹辉、丁利、方芳、朱绍华、银波、盛灿梅

更多内容详见：[2021“中国食品工业协会科学技术奖”拟奖励项目及个人公示](#)

2021年11月7日，陕西省林学会组织有关专家对西北农林科技大学食品科学与工程学院徐怀德教授带领果蔬贮藏与加工团队完成的“红枣干燥及精深加工研究”项目进行了成果评价。专家组一致认为：团队研究成果在红枣干燥及精深加工技术领域有创新，总体达到国际先进水平。

我院果蔬贮藏与加工团队联合清涧北国枣业有限责任公司和江苏楷益智能科技有限公司，项目成果研发了微波-热风耦合、超声波-中短波红外耦合、射频-中短波红外耦合干燥红枣技术，缩短了干燥时间，节省能源，提高了干燥效率和品质；开发了低黏性全果枣浆生产工艺和抗黏性全枣肉红枣粉生产技术和产品，建立了整枣中低温浸提联合大孔树脂吸附技术澄清枣汁，研发了紫外联合臭氧高效去除枣汁棒曲霉素技术；采用超声波辅助酶法富集红枣三萜酸，为红枣保肝产品奠定了基础，开发了益生菌生物转化红枣汁生产技术，促进了红枣汁中酚类化合物的释放，改善了红枣汁的风味和抗氧化活性；研发了红枣加工授权专利17件，建立了干制枣、复合枣汁、发酵枣汁等6条生产线。

该成果的取得是依托陕西省农业产业化发展项目“核桃、红枣加工关键技术转化应用”、陕西省重点研发计划“陕北红枣残次果中三萜酸的高效制备技术研究及产品开发”及校地校企合作项目支持。清涧北国枣业有限责任公司也是我院本科生教学实习基地，通过项目的合作进一步密切了校企合作关系。

我国红枣种植面积2000多万亩，产值超1000亿，但红枣产业效益低，加工附加值低等问题一直困扰红枣产业的发展，该项新成果为我国红枣产业提质增效，延伸产业链提供支持。

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

Website: www.foodmate.net

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

食品伙伴网合规服务中心

安全合规服务



基于SaaS模式，以公有云+私有云相结合，为客户提供食品标准法规管理，产品指标管理，产品合规管理、工作流程管理等系统的开发建设与维护服务；依托专业的技术研究团队和顾问咨询团队为客户提供食品安全信息监测与分析、标准法规解读研究、产品合规审查与咨询、特殊食品注册备案及“三新”品种申报咨询代理、食品标准法规专业技术交流培训等服务，为食品行业企事业单位提供全方位食品安全解决方案。

标准法规管理及咨询服务

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

信息监控与分析预警服务

- ◆ 食品安全舆情监控
- ◆ 抽检信息查询分析
- ◆ 食品安全预警分析
- ◆ 热点专题解读报告

技术交流活动

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

标签合规管理与咨询服务

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

注册备案与申报咨询服务

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



食品标准圈



食品安全风向标



特殊食品与添加剂



GlobalFoodmate

联系电话：0535-2129301

邮箱：vip@foodmate.net

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2021 年全国食品展会集结号：

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

12 月 14-15 日	上海	2021 功能性食品行业提升论坛
12 月 22 日	北京	NHEC 2021 第四届中国营养健康产业企业家年会
12 月 17-18 日	宁波	2021 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）
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：

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 18-21 日	海口	2021 海南国际旅游美食博览会
11 月 19-21 日	武汉	2021 第七届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
11 月 25-26 日	杭州	CPG 2021 第七届中国消费品数字科技年会
11 月 26-28 日	武汉	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
11 月 27-29 日	临沂	2021 第十四届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
11 月 30-12 月 2 日	南京	2021 亚洲食品展览会（南京）
12 月 1-3 日	深圳	2021 第四届深圳国际餐饮食材展览会
12 月 1-2 日	昆明	2021 中国西南畜牧业展览会
12 月 2-4 日	深圳	2021 中国（深圳）国际跨境电商展览会
12 月 2-4 日	广州	第 31 届中国（广州）国际大健康产业博览会
12 月 3-5 日	珠海	2021 珠海国际跨境电商贸易博览会
12 月 3-5 日	济南	2021 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会
12 月 3-5 日	烟台	2021 世界海参产业（烟台）博览会
12 月 3-5 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
12 月 4-5 日	兰州	2021 甘肃（兰州）智慧农业展览会
12 月 7-9 日	上海	第十三届上海国际新零售微商博览会
12 月 8-10 日	广州	2021 年第十八届中国（广州）食品安全检测技术高峰论坛
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 10-12 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
12 月 11-12 日	石家庄	第 28 届河北省糖酒交易会
12 月 15-17 日	上海	2021 第 16 届上海国际渔业博览会
12 月 16-18 日	南京	第六届中国（南京）国际智慧农业博览会
12 月 16-18 日	广州	2021 广州餐饮食材及火锅展览会
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21-23日	深圳	第27届中国（深圳）国际名酒展
12月24-26日	上海	2021 上海国际农产品博览会（冬季展）
12月24-27日	南昌	第十四届中国绿色食品博览会
12月26-28日	长沙	2021 中西部（长沙）跨境电商博览会

2022 年展会预告：

1月（待定）	上海	第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2021）
1月10-11日	上海	2022 中国营养及功能食品峰会
2月18-20日	成都	2022 第12届成都印刷包装产业博览会
2月23-25日	上海	2021 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
2月26-28日	广州	GFE2022 第43届广州国际餐饮加盟展
3月1-3日	上海	2022 中国（上海）国际运动营养品、健康食品及功能性饮品展览会
3月4-6日	深圳	2022 春季全球高端食品展览会
3月8-10日	上海	CFA 餐联盟·2022 上海国际餐饮连锁供应链展
3月10-12日	广州	2022 年广州美博会 CIBE
3月13-15日	成都	第7届成都医药产业博览会/2022 成都药交会
3月15-17日	上海	2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
3月23-25日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
3月24-25日	苏州	第十届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月26-28日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月31-4月2日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
3月31-4月2日	深圳	CCH2022 国际餐饮连锁加盟展览会
4月1-3日	咸阳	2022 中国西部畜禽（肉）产品加工与冷链产业创新发展论坛暨肉类加工与冷链技术设备展览会
4月8-10日	北京	第34届京正·北京国际孕婴童产品博览会
4月11-13日	义乌	2022 第十二届中国国际电子商务博览会暨第五届数字贸易博览会
4月15-17日	青岛	2022 中国（青岛）国际休闲食品饮料展览会
4月15-17日	沈阳	2022 第九届沈阳餐博会
4月15-17日	沈阳	2022 中国（沈阳）烘焙产业展览会
4月15-17日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
4月20-21日	武汉	2022 中国（武汉）国际粮食机械博览会
4月21-23日	北京	2022 第五届北京餐饮采购展览会
4月22-24日	石家庄	2022 北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会
4月22-24日	青岛	2022 中国（青岛）奶业博览会
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
5月6-10日	呼和浩特	2022 内蒙古餐饮食材展览会
5月7-9日	长沙	2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会
5月11-13日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
5月27-29日	济南	2022 年第十六届（中国）山东国际糖酒食品交易会
5月19-21日	西安	第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会
5月25-27日	银川	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
5月26-28日	北京	AIFE 2022 亚洲（北京）国际食品饮料博览会
5月31-6月2日	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
6月8-10日	上海	2022 上海智慧环保及环境监测展览会
6月8-10日	郑州	2022 郑州国际餐饮及食品包装展览会
6月8-10日	上海	第十五届上海国际水处理展览会

6月10-12日	深圳	2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE
6月16-18日	广州	2022 第31届广州国际大健康产业博览会
6月21-23日	郑州	2022 国际兽医检测诊断大会 (AVDC)
6月22-24日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月22-24日	上海	2022 国际植物基博览会
6月23-25日	上海	2022 第十三届上海国际餐饮食材博览会
6月28-30日	青岛	2022 青岛国际包装印刷产业博览会
6月29-7月1日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
7月18-22日	青岛	CIPI2022 第十八届中国（青岛）国际包装工业展览会
8月26-28日	广州	2022 广州国际冷链产业博览会
9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18-20日	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10月27-29日	深圳	2021 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）

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：

[迪马科技——仪器试剂](#)

[烟台浩铭微波设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[中山市海枣椰农业科技有限公司——果蔬制品](#)

[郑州嘉谱仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[湖南金普康科技有限公司——添加剂配料](#)

[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——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[曲阜鲁豫食品添加剂有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122281

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

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【精选】食品伙伴网课程推荐，内审员证，技术学习线上搞定！

最新推出

海关新规解读线上答疑会-249 号令释义及解答

培训时间：2021年11月18日上午

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

1、讲课环节：《进出口食品安全管理办法》重点内容解读及释义

2、答疑环节：针对提前收集汇总的问题，进行统一解答。

针对课程内容及未提交问题，现场解答。

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=685&fuid=62>

海关新规解读线上答疑会-248 号令释义及解答

培训时间：2021年11月18日下午

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

1、讲课环节：《进口食品境外生产企业注册管理规定》重点条款及内容介绍

《进口食品境外生产企业注册管理规定》释义

进口食品境外生产企业注册流程及常见问题

2、答疑环节：针对提前收集汇总的问题，进行统一解答。

针对课程内容及未提交问题，现场解答。

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=686&fuid=62>

【线上直播】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：2021年11月18日-19日

▲主要培训内容：

一、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

二、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准应用解析

三、样品制备要求

四、农残样品前处理

五、农残检测

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/o3sKq2Rmy9U0EwThLsJI-w>

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

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

【食品论坛·大讲堂】职业健康安全管理体系标准介绍

直播时间：2021年11月23日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=674&fuid=62>

主讲人：孔老师

老师介绍：孔繁惠，硕士研究生学历，食品药品质量管理工程师，ISO 45001、ISO 9001、ISO 14001、ISO 22000、

HACCP 五体系国家注册审核员，孔老师有近十年的食品药品生产企业质量管理工作，熟悉生产企业职业健康安全管理现状，并致力于企业的体系提升工作。

主要内容：

一、建立职业健康安全管理体系的意义

二、起源和发展

三、标准条款介绍

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1249207-1-1.html>

餐饮调味“健康&美味”解决方案

直播时间：2021年11月25日 15:00-16:00

课程大纲：

餐饮调味市场趋势

面临的技术挑战

思宾格在复合餐食调味品中的解决方案

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=650&fuid=62>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/2c-kflg4bkQeVdW41shwzA>

司法鉴定/法庭科学机构内审员培训第一期（线上线下同步）

▲时间：2021年12月28-29日

▲课程大纲：

1. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定概述

2. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定评审文件释疑

CNAS-CL08:2018《司法鉴定/法庭科学机构能力认可准则》

RB/T 219-2017《检验检测机构资质认定能力评价 司法鉴定机构要求》

3. 如何实施内部审核

内部审核的基本概念

内部审核的要求

内部审核的程序

内审员的要求

内部审核的方法与技巧

内部审核常见的错误问题

▲培训方式及收费：

线上直播：标准费用1000元/人；限时优惠：12月19日之前报名900元/人；

团体报名：同一家单位2人及以上报名900元/人。

线上参会费用包括：参会费，证书费，资料费。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=680&fuid=62>

【线下】食品/农产品企业食品安全与生产经营合规交流会

会议时间：12.23-24

会议地点：济南

主要内容：

1、新《食品安全法》及实施条例对食品/农产品企业的监管要求

2、食品生产许可办理流程及常见问题

3、食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施

4、食品企业生产过程中的关键控制点解析

5、食品中农残/兽残指标要求及快检方法

6、食品安全监督抽检及飞行检查中的常见问题

- 7、出口食品企业的国外迎检常见问题
- 8、食品标签设计审核要点及典型案例解析
- 9、企业流通环节的食品安全风险识别与防控
- 10、食品投诉举报及打假人应对技巧
- 11、互动交流问答

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=217>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

线上招聘会淄博职业学校站

▲时间：11.7号下午 1:30（报名看回看）

▲主讲人：各个企业 HR

▲招聘会介绍：

因山东疫情原因，考虑到学生安全问题，淄博职业学院将秋招线下招聘会改为线上，食品伙伴网学生平台为淄博职业学院举办“2021年食品学生线上招聘会”。

▲报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=883>

特别推荐：

【本周开班·上海】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

地点：上海市·维也纳国际酒店青浦地铁站店

时间：2021年11月18-20日（三天）

济南班·12月16-18日（三天）早报优惠进行中！

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

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

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/hAzNzfF8k7gmESgKncPVAQ>

报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2615-70.html>

【线上】常发性、多发性职业打假案例解析培训（在线直播，享受永久免费回看）

直播时间：2021年12月12日 9:00-12:00

报名和直播地址：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=673&fuid=11482>

培训目的：

- 1、结合职业打假多发、常发案例，了解企业生产经营活动中的易忽视的漏洞及违法行为；
- 2、便于食品生产经营企业做到合法合规，合理应对恶意打假和投诉举报；
- 3、便于食品生产经营主体加强主体责任，减少因职业打假和投诉举报造成的损失；
- 4、便于执法人员明晰法理，加强日常监督检查和行政执法；
- 5、在线同培训老师交流问题。

讲师介绍：

孟老师：曾任某地级市质监局产品质量检验所副所长、质监稽查队副队长、市场监督管理局综合执法支队执法监督科负责人，自2007年以来组织查办各类质量案件近200余起，未发生一起行政复议或行政诉讼。08—09年办理国家局督办的重大违法案件1起，开展执法技能培训近百余场。在质检技术机构工作时间，参与省级自然科学基金项目1个，并在国家级刊物发表多篇论文文章。

全国质监系统执法打假骨干人才库成员

国家市场监督管理总局缺陷消费品召回专家库专家

质量检验高级工程师

国家注册质量管理体系审核员

生产许可审查员

培训内容：

职业打假的产生和现状概述

客观正确认识消费者、企业、“职业打假人”、相关行政及司法部门四者关系
食品类“职业打假人”的关注点
食品企业易忽视的违法行为和处罚条款
结合案例解析企业如何做到合理合规应对“职业打假人”的恶意索赔
培训费用：521元（参加直播课的网友可享受免费点播）；
早报优惠：2021年11月30日20:00前报名的人员享受早报优惠，即432元；
详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/PF21ZjegKQBt2e5GXyFFTg>

线下·培训·会议

研发类：

1、关于举办“香肠加工技术提升班”的通知

主办单位：食品伙伴网 海乐香辛料
适用人群：肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者，个体经营等
培训时间：2021年12月2号-4号（1号签到）
培训地点：山东 济南
联系报名：董老师 13361383590（微信同号）
详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/RafvJgth7GemQs2MngI2mA>

2、2021水产品加工技术研讨会

主办单位：食品伙伴网
时间：2021年12月3-4日（12月2日报到）
地点：青岛·青岛蓝海御华大饭店
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/didogZzWUFR4U1S3F1K6qQ>

3、【免费】智能感官评价实践交流沙龙（济南站）

主办单位：济南智感分析仪器有限公司
时间：2021年12月11日
地点：山东·济南
参加对象：企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员；原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员；高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员报名参与。
参会费用：免费，同一单位最多2人参加。（本次智感沙龙免费提供会议资料、培训当天午餐；另外住宿费、交通费需自理。）
课程特点：
为了推动企业更有效地发挥智能感官分析技术对新产品研发、产品质量控制和风味营销的支撑作用，增强同行业间的技术交流学习，食品伙伴网计划举办一系列的沙龙活动。每期一个主题，通过专家指导、经验分享、提问解答、相互讨论等形式，旨在加强沟通交流，分享经验心得，提高企业智能感官评价实践能力。
联系人：
王老师 18596077827（同微信）
郭老师 15318675976（同微信）
曲老师 13210910866（同微信）
详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/0Yn_zKiiRS_g7kED_CoLQQ

4、2021（第二届）功能性食品行业提升论坛

主办单位：食品伙伴网

时间：12月14-15日

地点：上海虹桥西郊假日酒店

会议主题：科学循证，技术创新

会议亮点：

行业前沿话题；20+热点议题；专业企业展台；行业成果发布；现场答疑；现场供需对接

参会对象：

功能性食品生产销售企业、代工企业研发人员；功能性食品原料企业技术人员；科研院所技术人员；政府监管机构单位相关人员；协会（学会）等社会组织相关负责人

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/mx5EN0Ikf8h0vtZRWLS_MQ

5、鱼糜制品加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 上海海洋大学食品学院

培训主题：鱼糜制品加工技术培训班（鱼丸+鱼糕）

培训时间：12月17-18号 2天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

培训对象：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；餐饮终端个体经营等

报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/a1P1IGbNDorrWZ4z-D44FA>

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/BFNo0AZDXuxq5XqHuZ5Z1A>

6、2021 第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会

•主办单位：食品伙伴网

联合主办：

中国农业科学院农产品加工研究所

中国农科院加工所-益海嘉里央厨研究院

•时间：2021年12月（2天）（具体时间待定）

•地点：济南·美豪丽致酒店

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/X5VZpxQqJPVJvnGL3lLofw>

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/izcT3GZHswHfIoAtJVjwiA>

7、2021 餐饮调理食品规范化感官评定培训（济南站）

主办单位：食品伙伴网

会议时间：2021年12月（具体时间待定）

会议地点：山东省济南市长清区海棠路6999号·合新广场6区3号楼302室

授课讲师：

中国标准化研究院

中国农业科学院农产品加工研究所

参会对象：

食品企业，冷冻调理品、餐饮类产品生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员；高校、科研院所科研人员；原

辅料、调味品生产企业及供应商；餐饮终端经营企业人员等。

参会费用：2000 元/人，同一单位报名 2 人及以上享受优惠价 1800 元/人。

（培训费用包含资料费、结业证书、合影等，另外差旅、食宿需要自理）

课程特点：

国内首个专业的餐饮调理食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

人工与智能结合共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

在线报名：<http://ctcl.foodmate.net/show-2862-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/bhIcVLDCWr6USfsE1DDcuw>

8、肉类加工技术研修班（第七期）

主办单位：食品伙伴网 中国肉类食品综合研究中心

适用对象：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

地址：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥 70 号）

时间：延期待定

天数：4 天

培训亮点和升级

1、中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。

2、对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

3、加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，保持万变不离其宗。

4、实操中，实际工艺操作，让动手能力无死角。

5、肉类加工最新技术讲解：新型杀菌、包装和货架期技术，提高保鲜技术应用。

联系人：

董老师：13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/tlc5qRnj9VtPRnHlogH8Rw>

9、第三届 SEPA《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间：延期待定

会议主办方：食品伙伴网

会议地点：中国·上海·上海中庚聚龙酒店

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。

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2057-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/MRto8PVtUfaI8QzGB15-Q>

10、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：延期待定

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

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

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/-WPc2A69LNNUEBtfYpicxw>

11、2021 产品感官评定分析体系培训（进阶班·北京站）

适用对象：

感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

培训地点：北京市昌平区·北京中粮营养健康研究院

培训时间：延期待定

课程特点：

线下+线上混合式学习模式，最大化培训效果

小班教学，系统学习常用感官评定方法；

实用性强，快速掌握如何合理选择感官评定方法；

经典实例，丰富感官评定实践经验；

中粮营养研究院资深培训讲师，多媒体教学，分享感官评定学科的精髓

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

报名方式：<http://ctcl.foodmate.net/show-2701-70.html>

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_pxqGv8DPGvdG0cxXrJAyA

合规类：

1、1+X 食品合规管理职业技能等级评定 高级证培训班

会议时间：11.18 -19

会议地点：上海

主要内容：食品合规管理职业教育系列教材（“1+X”职业技能等级证书配套教材）内容。具体内容询会务组。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=209>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

2. 食品标签合规实操培训--（第 11 期 成都）

会议时间：12.2-3

会议地点：成都

会议内容：

- 1、法律法规及相关标准对标签的要求
- 2、预包装食品标签的基本要求和常见错误解析
- 3、认证相关法律要求
- 4、预包装食品营养标签的基本要求和常见错误解析
- 5、进口食品标签要求、审核技巧和案例分析
- 6、食品标识监督管理办法、GB7718/28050 征求意见稿亮点解读
- 7、食品标签知识测试及讲解

课程特色：

- 1) 实用性强，可视化辅导；
- 2) 专业的课程内容，便于系统掌握标签相关知识；

3) 小班授课模式，现场一对一指导实操，理论结合实际设计审核标签；
详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=199>
联系我们：杨女士：18153529013（同微信）
盛女士：13370912395（同微信）

3、食品出口合规实操班--（第3期 广州）

会议时间：12.9 -10

会议地点：广州

会议内容：

1. 食品出口欧盟的合规性分析
2. 食品出口美国的合规性分析
3. 食品出口韩国的合规性分析
4. 食品出口日本的合规性分析
5. 食品出口东南亚的合规性分析

课程特色：

小班教学，实用性强，系统专业的教学课程；现场实操一对一指导，加强学习和理解。学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险。

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=211>

联系我们：臧爱清 18153529006（同微信）

4、食品/农产品企业食品安全与生产经营合规交流会

会议时间：12.23 -24

会议地点：济南

主要内容：

- 1、新《食品安全法》及实施条例对食品/农产品企业的监管要求
- 2、食品生产许可办理流程及常见问题
- 3、食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施
- 4、食品企业生产过程中的关键控制点解析
- 5、食品中农残/兽残指标要求及快检方法
- 6、食品安全监督抽检及飞行检查中的常见问题
- 7、出口食品企业的国外迎检常见问题
- 8、食品标签设计审核要点及典型案例解析
- 9、企业流通环节的食品安全风险识别与防控
- 10、食品投诉举报及打假人应对技巧
- 11、互动交流问答

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=217>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

质量和体系类：

1、【本周开班·上海】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间：2021年11月18-20日（三天）

地点：上海市·维也纳国际酒店青浦地铁站店

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/hAzNzfF8k7gmESgKncPVAQ>

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

报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2615-70.html>

2、【12月·济南】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间：2021年12月16-18日（三天）

地点：山东·济南

具体地点以开课通知为准

早报优惠：11月25日前报名，享受早报优惠300元
早报优惠：11月25日前报名，享受早报优惠300元

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/SnNbIuB_CBXGWrR_w8J0iA

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

报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2615-70.html>

检测类：

1、食品中致病菌限量标准解析应用及检验技术培训班

▲时间：2021年11月23-24日

▲地点：上海

▲主要培训内容：

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

1. 标准的修订背景

2. 标准主要技术内容及修改情况：

▲标准名称和适用范围

▲应用原则

▲不同食品种类的致病菌限量要求

▲13类食品类别说明

3. 新版标准实施可能面临的问题

4. 与相关食品安全标准的衔接

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

1. 散装食品的卫生学意义

2. 标准的制定背景

3. 标准主要技术内容：

▲标准适用范围

▲术语和定义应用原则

▲4大类散装即食食品的致病菌限量要求

4. 新版标准实施可能面临的问题

（三）相关致病菌检验方法标准讲解

1. GB 4789.4-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

2. GB 4789.6-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验》

3. GB 4789.7-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》

4. GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》

5. GB 4789.14-2014《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》

6. GB 4789.30-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》

7. GB 4789.40-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）检验》

8. 食品微生物学检验相关质量控制要求和实验室应对

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/GTaRVOnSkj0aikHa3A10dg>

▲报名咨询：

张老师：13054506560

邮箱：train03@foodmate.net

QQ：3103849236

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2925-70.html>

2、2021年食品微生物检验实际操作培训班-烟台、成都、广州

▲排期安排：

第94期成都班	12月
第95期烟台班	12月11-14日
第96期广州班	12月11-14日

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/sNE862jIHn9J3D0rA4DLgw>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2179-70.html>

3、司法鉴定/法庭科学机构内审员培训第一期（线上线下同步）

▲时间：2021年12月28-29日

▲课程大纲：

1. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定概述
2. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定评审文件释疑
CNAS-CL08:2018《司法鉴定/法庭科学机构能力认可准则》
RB/T 219-2017《检验检测机构资质认定能力评价 司法鉴定机构要求》
3. 如何实施内部审核

内部审核的基本概念

内部审核的要求

内部审核的程序

内审员的要求

内部审核的方法与技巧

内部审核常见的错误问题

▲培训方式及收费：

线下培训地点：山东 济南

线上培训地点：食学宝在线学习平台

本课程同步进行线下面授培训，线下可与老师进行直接沟通交流，也可与其他实验室人员进行交流学习。

线下面授：标准收费 1500 元/人； 限时优惠：12月19日之前报名 1300 元/人；

团体报名：同一家单位 2 人及以上报名 1300 元/人；

线下参会费用包括：参会费，证书费，资料费，午餐。住宿费、交通费自理。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=680&fuid=62>

4、【两地连开】食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间地点：

第一期 2021年12月18-19日 广州（具体地点另行通知）

第二期 2021年12月25-26日 青岛（具体地点另行通知）

▲主要培训内容：

1. 《食品安全抽检监测工作规范》修订内容解析；
2. 食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例；
3. 食品安全监督抽检（流通、生产、餐饮）抽样工作要求和注意事项；
4. 抽检涉及的微生物抽样环节注意事项及案例示范；
5. 食品安全抽检抽样工作要求及抽样文书的填写；
6. 食品安全监督抽检流程中的样品管理解析；
7. 监督抽检中微生物样品结果判定案例分析与基础标准适用；
8. 食品抽检的风险解析及防控案例；
9. 抽检结果的异议与复检应对分析。

▲详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/UKEbA1CQ1r2PwDju_FK0Xg

▲报名咨询：张老师：13054506560

邮箱：train03@foodmate.net

QQ：3103849236

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2926-70.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：满20人开班

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/wxkyNMMaMJJaQheiln7zL3w>

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://ctcl.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/zw6pAFbJyzfwazAVyMm2wA>

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://ctcl.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://ctcl.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://ctcl.foodmate.net/show-2248-70.html>

9、实验室管理体系内部审核实操培训班

▲详情介绍：实验室管理体系内部审核理论+实操

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2716-70.html>

线上·培训·研讨会·活动

【感官试验设计与数据分析】系列直播课（第五期）开启报名！

适用对象：感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员、高校老师等

培训方式：腾讯会议（直播当天提供会议频道号）

培训时间：11月16-18日 每晚19:00-20:30

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/bZfilvS2SyqxbELVoKufqw>

【免费】“硬”技术助力食品异物检测

▲时间：11月16日19:30-21:00

▲详情介绍：

随着市场的迅速发展，在食品领域，肉食品、乳品、调味品行业得到了更大、更好的发展，食品安全也成为这些行业的重中之重。赛默飞世尔科技为您提供食品生产中最优的异物检测及在线检重解决方案，为企业的品牌保驾护航。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=660&fuid=62>

海关新规解读线上答疑会-249号令释义及解答

培训时间：2021年11月18日上午

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

1、讲课环节：《进出口食品安全管理办法》重点内容解读及释义

2、答疑环节：针对提前收集汇总的问题，进行统一解答。

针对课程内容及未提交问题，现场解答。

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=685&fuid=62>

海关新规解读线上答疑会-248号令释义及解答

培训时间：2021年11月18日下午

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

1、讲课环节：《进口食品境外生产企业注册管理规定》重点条款及内容介绍

《进口食品境外生产企业注册管理规定》释义

进口食品境外生产企业注册流程及常见问题

2、答疑环节：针对提前收集汇总的问题，进行统一解答。

针对课程内容及未提交问题，现场解答。

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=686&fuid=62>

【线上直播】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：2021年11月18日-19日

▲主要培训内容：

一、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

二、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准应用解析

三、样品制备要求

四、农残样品前处理

五、农残检测

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/o3sKq2Rmy9U0EwThLsJI-w>

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ：1069580558

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

【食品论坛·大讲堂】职业健康安全管理体系标准介绍

直播时间：2021年11月23日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=674&fuid=62>

主讲人：孔老师

老师介绍：孔繁惠，硕士研究生学历，食品药品质量管理工程师，ISO 45001、ISO 9001、ISO 14001、ISO 22000、HACCP 五体系国家注册审核员，孔老师有近十年的食品药品生产企业质量管理工作，熟悉生产企业职业健康安全管理现状，并致力于企业的体系提升工作。

主要内容：

- 一、建立职业健康安全管理体系的意义
- 二、起源和发展
- 三、标准条款介绍

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1249207-1-1.html>

实验室安全、防护与应急培训

▲课程时间：2021年11月24日 09:00-12:00

▲课程大纲：

- 1、典型实验室安全事故案例分析·警钟长鸣
- 2、实验室危险废物管理
- 3、实验室个人防护
- 4、实验室常见事故应急处理
 - (1) 实验室化学品事故应急处理
 - (2) 实验室水电火事故应急处理
- 5、实验室安全工作个人须知

郑重提醒：报名时请一定要填写真实姓名，培训结束后学员通过食品实验室管理公众号进行考试结业获取证书！

▲培训方式及收费：

标准费用：99元/人（购买后，可永久回看）

课时：3小时

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=662&fuid=62>

实验室生物安全基础知识及个人防护培训

▲课程时间：2021年11月24日 13:30-16:00

▲课程大纲：

- 1、实验室生物安全风险评估及风险控制
- 2、实验室生物安全防水水平分级及设施设备要求
- 3、实验室生物废物处置
- 4、实验室人员管理及个人防护要求
- 5、典型实验室安全事故案例分析

报名时请一定要填写真实姓名，培训结束后学员通过食品实验室管理公众号进行考试结业获取证书！

▲培训方式及收费：

标准费用：99元/人（购买后，可永久回看）

课时：2.5小时

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=663&fuid=62>

【限时免费】乳制品中维生素检测技术进展

▲课程时间：2021年11月24日 15:00-15:40

▲课程内容：

修订中的婴幼儿配方食品系列标准中对于营养素，特别是水溶性、脂溶性维生素的检测将做全面的更新。本次课程将介绍 Waters 在乳制品中维生素检测技术的最新进展，以及跟行业领导单位合作的最新结果。系统介绍 Waters UPLC 技术，ACQUITY Qda 质谱检测器及在线 SPE 结合二维液相技术在乳制品中维生素检测方面的应用成果。

▲报名咨询：王老师 15244582293（微信同号）

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=666&fuid=62>

【VIP 免费】食品广告营销法律风险分析

▲时间：2021 年 11 月 25 日 19:00-20:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=661&fuid=62>

▲主要内容：

1. 食品广告的法律逻辑
2. 食品广告的案例分折
3. 风险管理和法律思维
4. 答疑

餐饮调味“健康&美味”解决方案

直播时间：2021 年 11 月 25 日 15:00-16:00

课程大纲：

餐饮调味市场趋势

面临的技术挑战

思宾格在复合餐食调味品中的解决方案

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=650&fuid=62>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/2c-kflg4bkQeVdW41shwzA>

2021 新发布食品安全国家标准解读及应用网络课堂

▲时间：2021 年 11 月 30 日 线上直播

▲主要内容：

1. 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》标准解读；
发言嘉宾：厦门海关技术中心 徐敦明 研究员
2. GB 5009.283-2021《食品安全国家标准 食品中偶氮甲酰胺的测定》标准解读；
发言嘉宾：北京市食品安全监控和风险评估中心
3. GB 5009.265-2021《食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定》标准解读；
发言嘉宾：浙江省疾病预防控制中心
4. GB 31604.8-2021《食品安全国家标准 食品接触材料及制品总迁移量的测定》标准解读；
5. GB 31604.52-2021《食品安全国家标准 食品接触材料及制品芳香族伯胺迁移量的测定》标准应用解析；
6. GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》标准应用解析；
7. GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》标准应用解析；
8. GB 10765-2021《食品安全国家标准 婴儿配方食品》标准解读；

▲报名咨询：吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=669&fuid=62>

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/3glcWafC6uFRdjDuH3zizA>

农药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2021 年 12 月 09 日 线上直播

▲主要内容：

1. 农药残留检测谱图解析及注意事项；
2. 农药残留检测方法开发及方法确认、方法验证；
3. 如何做好农药残留检测能力验证；
4. 食品中农药残留分析的样品制备技术介绍；
5. GB 23200.112-2018《食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》标准应用讲解；
6. GB 23200.120-2021《食品安全国家标准 植物源性食品中甜菜安残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》标准应用讲解；

GB 23200.119-2021 《食品安全国家标准 植物源性食品中沙蚕毒素类农药残留量的测定 气相色谱法》标准应用讲解；

▲报名咨询：吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=671&fuid=62>

常发性、多发性职业打假案例解析培训（在线直播，享受永久免费回看）

【直播时间】2021年12月12日 9:00-12:00

【报名和直播地址】<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=673&fuid=11482>

【培训目的】

- 1、结合职业打假多发、常发案例，了解企业生产经营活动中的易忽视的漏洞及违法行为；
- 2、便于食品生产经营企业做到合法合规，合理应对恶意打假和投诉举报；
- 3、便于食品生产经营主体加强主体责任，减少因职业打假和投诉举报造成的损失；
- 4、便于执法人员明晰法理，加强日常监督检查和行政执法；
- 5、在线同培训老师交流问题。

【讲师介绍】

全国质监系统执法打假骨干人才库成员

国家市场监督管理总局缺陷消费品召回专家库专家

国家注册质量管理体系审核员

生产许可审查员

【培训内容】

职业打假的产生和现状概述

客观正确认识消费者、企业、“职业打假人”、相关行政及司法部门四者关系

食品类“职业打假人”的关注点

食品企业易忽视的违法行为和处罚条款

结合案例解析企业如何做到合理合规应对“职业打假人”的恶意索赔

【培训费用】

费用：521元（参加直播课的网友可享受免费点播）；

早报优惠：2021年11月30日20:00前报名的人员享受早报优惠，即432元；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/PF21ZjegKQBt2e5GXyFFTg>

BRCGS 食品安全标准（第八版）内审员培训

▲时间：2021年12月16-17日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=584&fuid=62>

▲讲师介绍：

刘老师

BRCGS Food ATP (Approved Training Partner)；

FSSC22000 Food Manufacturing, Packaging Manufacturing, Catering 注册审核员具有10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；

▲培训内容：

BRGSC 标准背景介绍

BRCGS 第八版和第七版的变化

BRCGS-FOOD 第八版内容：

最高管理者承诺，食品安全计划——HACCP，食品安全和质量管理体系，工厂环境标准，产品控制，过程控制，人员管理，贸易产品要求

BRCGS 认证流程

考试

司法鉴定/法庭科学机构内审员培训第一期（线上线下同步）

▲时间：2021年12月28-29日

▲课程大纲：

1. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定概述
2. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定评审文件释疑
CNAS-CL08:2018《司法鉴定/法庭科学机构能力认可准则》
RB/T 219-2017《检验检测机构资质认定能力评价 司法鉴定机构要求》

3. 如何实施内部审计

内部审计的基本概念

内部审计的要求

内部审计的程序

内审员的要求

内部审计的方法与技巧

内部审计常见的错误问题

▲培训方式及收费：

线上直播：标准费用1000元/人；限时优惠：12月19日之前报名900元/人；

团体报名：同一家单位2人及以上报名900元/人。

线上参会费用包括：参会费，证书费，资料费。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=680&fuid=62>

食品微生物实验室技能提升培训班

▲时间：2022年1月6-7日 线上直播

▲主要内容：

主要培训内容：

（一）微生物实验室人员要求与管理专题

1. 微生物实验室人员资质要求
2. 微生物实验室人员能力考核与培训要求
3. 微生物实验室人员质量控制

（二）微生物实验室设备管理专题

1. 设备质量控制的一般要求
2. 常用设备重要参数的日常监测与检定要求
3. 常用设备质控记录的设计原则与填写要求
4. 实验室重要设备的校准及结果评估（压力灭菌锅、生物安全柜、培养箱等）

（三）微生物实验室能力验证专题

1. 微生物样品的保藏及前处理
2. 微生物实验设备及环境的准备及验证
3. 培养基、试剂及菌种的准备及验证
4. 检测过程中的注意事项
5. 能力验证常见不满意结果的原因分析

（四）实验室生物安全专题

1. 生物安全相关标准解析
2. 实验室生物安全风险识别与防控
3. 生物安全实验室的功能间设置要求
4. 实验室生物安全体系的建立及运营

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1245805-1-1.html>

▲报名咨询：张女士 13370917540（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2724-70.html>

实验室化验员培训

▲详情介绍:

1. 样品采集的一般方法、要求及注意事项;
2. 实验基本操作及注意事项;
3. 实验常用玻璃器皿的介绍、用法及注意事项;
4. 玻璃器皿的洗涤方法;
5. 实验室基础知识和常用词汇解释;
6. 常用分析仪器的操作: 高压灭菌锅, 培养箱、天平、滴定实验等;
7. 食品常规检测:
 - a) 食品理化检验: 水分的测定、灰分的测定、蛋白质的测定、脂肪的测定等;
 - b) 食品微生物学检验: 菌落总数的测定、大肠菌群计数等。

▲报名咨询:

杨老师 18006456954 (微信同号)

▲报名链接: <http://ctcl.foodmate.net/show-2802-70.html>

【直播】2021 饮水行业泰山论坛

直播时间: 延期待定, 原 10 月 30 日—31 日

主办单位: 山东省饮料行业协会饮用水专业委员会、饮用水世界

会议地址: 山东省临沂市临沂宾馆(开发区店)

直播报名和参与地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=647&fuid=62>

会议内容:

年度饮用水行业高峰论坛

年度行业颁奖盛典

饮用水产业链精品展

第六届山东最美送水工评选

第五届山东省矿泉水配送优秀门店评选

第三期包装饮用水行业生产技术培训

2021 饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/BQ3J_RzL604V_beoNWNjPA

活动类:

【活动】食学宝 VIP 会员周年庆限时特惠开启, 400 多门线上课程免费学

活动时间: 2021. 11. 1-30

活动详情:

活动一、开通食学宝 VIP 年度会员 (包括首次开通和到期后重新开通), 299 元/年, 活动结束后恢复原价 349 元/年。

活动二、VIP 年度会员到期前续费开通的, 299 元/年, 每续费一年再额外赠送 3 个月, 活动结束后不再额外赠送。

活动三、多人开通可叠加享受团购价, 即: 3 人 95 折 284 元/人 (原价: 332 元), 5 人 9 折即 269 元/人 (原价: 314 元), 10 人 8 折即 239 元/人 (原价: 279 元), 需联系客服开通。

(注, 团购价与每续费一年额外赠送 3 个月活动不同享)

食学宝 VIP 年度会员服务说明:

1. VIP 服务期内, 食学宝平台上所有“VIP 免费”课程免费学习。
2. VIP 服务期内, 食学宝平台上部分“付费”课程可享受 VIP 专属折扣价。
3. VIP 会员每月可领取 10 元优惠券, 平台所有付费内容均支持使用。
4. 已经购买, 或者 VIP 服务期内付费购买的课程, VIP 到期后, 仍可以学习。

备注: VIP 服务购买成功后, 均不提供退货退款, 请您确认。

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/wCAXxQYE1wybd2mAzkfKqg>

【活动】邀请函 | 餐饮调味健康升级挑战赛

问卷填写和样品申请时：2021年10月28日-12月2日

创新挑战赛反馈表截止时：2021年12月20日

大赛获奖公示时：2021年12月30日

活动对象：食品行业科研技术等人员、食品相关院校教师及学生、相关科研院所研究人员

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0PA4Zd7UZg8K7afhUfkh-w>

【活动】智能仪器感官实验检测服务送福利

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/rs0oyxMi6rCDeanTJhE6sg>

为进一步推广公司业务，感谢各位新老客户的大力支持，济南智感分析仪器有限公司推出智能仪器感官实验检测福利活动。

报名咨询：感官智能仪器业务 18596077827（微信同号）

【活动】2021 食育进校园科普宣传活动——零食争一征

时间：11月（持续招生）

主办方：食品学生汇、学生频道

协办方：山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会 食品有意思科普团队

详情介绍：2021年为了疫情警报没有解除的校园饮食方式更加健康，以校园消费量榜首零食为主题，以躺平了也要维护健康为宗旨，以平衡膳食为准则，在校园生活中选对用好零食为行动。

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/LcnmmTt7c03nANZCrrYydA>

报名咨询：食品小 V13370946482（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



长按识别二维码关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [中国食品发酵工业研究院有限公司](#)
- [鸿沅（天津）食品有限公司](#)
- [曼迪匹艾（北京）科技服务有限公司海淀第二分公司](#)
- [广州市珠江莲蓉食品有限公司](#)
- [北京联食认证服务有限公司](#)
- [湖北钟祥金源食品股份有限公司](#)
- [江西人之初乳品营养有限公司](#)
- [广州市至润油脂食品工业有限公司](#)
- [重庆恒都食品开发有限公司](#)
- [湖北李时珍中医药控股集团健康产业有限公司](#)
- [深圳市三德合食品有限公司](#)
- [太原娃哈哈桶装水有限责任公司](#)

VIP 企业招聘：广东罗巴克实业有限公司

广东罗巴克实业有限公司(原广州贝奇)是一家成立二十多年,集研发、生产、销售于一体的大型现代化生产企业。公司新工厂座落于具有“岭南第一山”之称的罗浮山脚下-惠州博罗县园洲新世纪工业园。占地 110 余亩,一期厂房产于 2019 年投产,拥有 8 条不同规格品相的全自动一体化无菌冷灌装线。二期工程在建设中,年内将再投多条无菌冷灌装线。华东分公司和西南分公司在规划当中。

公司拥有椰泰生榨椰汁、罗伯克咖啡、捷虎能量维生素饮料、口口淳酸奶饮料、小轻甘凉茶、艾尔牧发酵果汁饮料等多个系列产品。各系列产品畅销全国各地,其中“椰泰生榨椰汁”作为公司明星产品,由影视明星刘涛担任形象大使,深受广大消费者青睐。

公司通过 HACCP 体系和 ISO22000:2018 食品安全管理体系认证,现拥有生产工人 700 余人,其中研发、品质管理、检验、机械、电气等各类工程师和专职技术人员 100 多人。全国营销人员 7000 余人。

招聘页面: <http://www.foodmate.cn/com-1486806/>

品质工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14377.html>

岗位职责:

- 1、负责品质团队的建设和日常管理工作。
- 2、负责工厂质量管理体系建设、完善和推行。
- 3、负责从原料采购、生产过程、出货等流程中质量的把控,对接协调采购、研发、生产等部门的质量管理工作。
- 4、负责产品质量问题的分析、并提供解决方案,负责处理客诉。
- 5、完成领导交办的其他事物。

职位要求:

- 1、食品、饮料、生物等相关专业大专以上学历。
- 2、5 年以上同岗位工作经验,有岗位工作分析、培训能力。
- 3、熟悉 ISO9001、HACCP22000 等体系的推行,及食品行业相关法律法规。
- 4、有良好的组织、协调、沟通和表达能力,执行力强。
- 5、有饮料、乳制品企业经验,熟悉无菌生产线的优先。

机械设备工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14381.html>

岗位职责:

- 1、负责公司公用系统运行管理及维护的筹划指导,包括供电系统、空调系统、水处理系统、压缩空气系统等;
- 2、负责饮料生产线设备的维护与管理,制订设备维护保养计划,人员培训,并及时、高效地并解决设备出现的问题;
- 3、负责生产设备及工装的升级改造,以满足产品生产及工艺改进的需求;
- 4、负责各设备运行风险评估、预防方案、备件评估和选购并确保持续有效;
- 5、负责根据质量体系要求,完成设备资料的完善与归档;
- 6、负责实施公司的安全生产工作。

职位要求:

- 1、大专以上学历,机械、机电一体化、电气自动化等相关专业;
- 2、2 年以上设备维护或检验工作经历;
- 3、3 年以上设备管理工作经历。
- 4、掌握水处理系统工作原理、电气自动化技术、机械制造基本知识,具备较强的设备管理能力;
- 5、具有较强的沟通协调能力、人际交往能力,工作细致,吃苦耐劳;
- 6、熟悉 PET 饮料生产线,懂 PET 无菌饮料线优先。

QE 工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14379.html>

岗位职责:

- 1、负责处理客诉，主导品质会议检讨，改善报告回复客户；
- 2、负责解决产品生产过程中所出现的质量问题, 处理品质异常及品质改善；

职位要求:

- 1、大专以上
- 2、食品相关行业从业 3-5 年或以上，饮料行业优先
- 3、有 PQE\CQE 相关工作经验

研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14378.html>

岗位职责:

- 1、负责公司乳品、酸奶等新项目的研发和参与车间设备选型等。
- 2、负责所研制的产品试制和现场工艺跟踪指导。
- 3、承担所研制产品的质量标准、生产工艺、配方等技术性文件的制订和审核工作；
- 4、乳品产品品质维护、改善与升级；不断改进和优化工艺，并进行技术培训。
- 5、负责行业资讯的关注和收集、行业竞品分析等
- 6、负责上级交付的其他工作。

职位要求:


- 1、大专以上学历，乳品、食品科学、生物发酵、果汁饮料、植物饮料、酸性、中性蛋白及相关专业。
- 2、两年以上乳制品行业、稳定剂行业、食品香精行业、食品发酵行业（酸奶、乳酸菌饮料、果蔬汁发酵等）、饮料行业等产品研发、工艺工程师等经验。
- 3、熟悉相关工艺设计、设备选型、质量控制等
- 4、具有较强的创新能力，分析问题能力。工作态度严谨细致，沟通能力好，团结合作能力强。
- 5、具有在中大型企业乳制品或果蔬汁发酵相关工作经验或有成熟产品的优先。

公司福利: 奖励计划 年终奖金 包吃住 购买社保

地址: 广东惠州市博罗县园洲镇深沥村经济联合社火烧墩（土名）地段



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

客服 QQ:  3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[【食品论坛·大讲堂】职业健康安全管理体系标准介绍](#)
[2022年食品伙伴网【周历记事本】【台历】换赠开始!](#)
[【11月·上海】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班](#)
[食品标准法规培训会议汇总（食品安全、标签实操、出口合规、餐饮合规等）](#)
[好课上新！食品中致病菌限量标准解析应用及检验技术培训班！](#)

热门分享：

[被誉为“川味和声重叠的交响乐”，怪味食品有何特殊？分享6种加工工艺](#)
[2种风味酸辣肉酱的生产工艺](#)
[一些做辣椒油的文献](#)
[食品添加剂使用标准征求意见稿 2021 给大家](#)
[不同产品用不同的材质 | 食品用复合包装材料应用汇总](#)
[你们的微检员取得特证设备操作上岗证了吗？](#)
[化妆品新原料注册备案管理政策问答](#)
[如何判定一个工厂的管理水平？](#)
[绿色、农产品地理、国家地理标志产品的标识规范](#)
[控制车间微生物？需从认识消毒剂开始...](#)
[如何做品质总监？](#)
[市场监管总局关于团体标准跨省应用的问题的回复](#)
[执行玉米油标准的产品可否取名为玉米胚芽油？](#)
[实验室“三废”如何处理？](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2021 年之 39：食品质量人都需要哪些培训？！](#)
[猪猪面馆 2021 年之 40：人呢就不能闲着](#)
[益生菌固体饮料委外加工问题](#)
[生产许可证不续证](#)
[授权生产和委托生产有什么区别](#)
[SC 申请哪个类别啊](#)
[饮料灌装机属于国家强制检定的设备吗？](#)
[已明确仅用于保健食品的药材可以在申请新食品吗？](#)
[请教下大佬们，这个厂可以买过来自己做不](#)
[配料含有多种酿造酱油，配料表是否能统一标为“酿造酱油”？](#)
[特殊医学用途配方食品](#)
[净含量检验记录的疑惑](#)
[产品出厂检验报告日期问题](#)
[一年两次型检可以直接一个月内送检两次吗](#)
[国标新旧版本更替问题](#)
[新版的 18186 应包含 2717，才是食用安全的食品！！！！](#)

[又是被消毒剂困扰的一天，今天问酒精](#)

[异物防控之毛发防控](#)

[中央厨房选址附近有一个密闭的化粪池可以吗？](#)

[柠檬酸，柠檬酸钠，苹果酸三种能否一起使用？](#)

[C级洁净区是否可以设计地漏？和排水管？](#)

[关于组合产品储存条件和保质期的问题](#)

[我卖的黑糖被职业打假人买回去要求赔偿](#)

[保质期从哪一天算起？具体哪个标准](#)

[关于生产品牌农产品问题？](#)

[化实验室更衣洗手设置问题](#)

[食品从业人员健康证明](#)

[重回质量全检年代](#)

[零下 18 度保存的香芋泥做到面包后几天就开始发酸](#)

[板栗产品真空杀菌后袋子里有水](#)

[两种原料可能会发生化学反应，要注意什么？](#)

[冷冻羊肉卷，可以不标注营养成分表吗？](#)

[关于加工助剂标示在配料表](#)

[6 小时左右 50℃ 恒温烘烤后产品表面会很干，没有光泽，怎么办啊？](#)

[关于食品营养标签中钠含量的检测方法](#)

[铁皮石斛现在到底算不算药食同源的物质 还是说只在云南和浙江算？](#)

[领导没原则怎么办？](#)

[薪酬倒挂，如何逆袭？](#)

[质量人的职场规划](#)



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