

食品网刊

食品网刊 与您分享

43

总第881期

2021-11-23

发布不实食品安全问题，是否构成侵权？

炸油条，她把自己炸进了牢里

使用隔夜死蟹被罚50万
胖哥俩发声明致歉：
涉事门店闭店

中老签署老挝柑橘类输华议定书

前三季度我国口岸有38批次不合格进口葡萄酒未准入境，
同比增长245%

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

炸油条，她把自己炸进了牢里

消费者买到过期米 超市被判退一赔十

发布不实食品安全问题，是否构成侵权？

【进出口食品安全】食品中致病菌限量新标准来啦
速看！新 SC 审查通则征求意见，一文读懂主要变化

关于进一步规范婴幼儿配方乳粉产品标签标识的公告解读

新版的 GB/T 18186 报批稿不再引用 GB 2717，企业怎么办？

使用隔夜死蟹被罚 50 万 胖哥俩发声明致歉：涉事门店闭店

制售“假牛肉”主犯获刑十一年并处罚金 123 万余元赔偿金 263 万余元

前三季度我国口岸有 38 批次不合格进口葡萄酒未准入境，同比增长 245%

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）

市场监管总局关于征求《食品生产许可审查通则（2021 版，征求意见稿）》意见的通知

市场监管总局关于征求《肉制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

国家卫生健康委员会关于印发《食品安全风险评估管理规定》的通知（国卫食品发〔2021〕34 号）

国际食品

日本爆发禽流感新疫情

中老签署老挝柑橘类输华议定书

全球饲料市场：中国暴风雪天气提振玉米价格走高

中国边境城市对某些俄罗斯产品实施进口限制措施

非法进口新鲜及加工蔬菜 新加坡一公司被罚款 8000 美元

韩国进口食品申报指南解读系列（一）——进口食品的申报及检查

国际预警

欧盟通报我国出口芝麻油和儿童餐具不合格

欧盟授权第二种可用作人类食品成分的昆虫

美国对我国出口大黄鱼和活性面筋粉实施自动扣留

2021 年 11 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 11 月 14 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 45 周）

食品科技

食品及相关领域这些人新当选中国工程院院士

山东省 2021-2022 年中央引导地方科技发展资金拟立项项目公示 食品领域有这些

中国农业科学院生物技术研究所发现 miRNA 提高玉米耐盐性新机制

山西省 2022 年度专利转化专项计划项目形式审查结果公示 食品领域 17 项通过形式审查

“多放一点，好看、好卖。”

早餐店主汪某某为自己的无知付出了惨痛的代价。

近日，汪某某因“炸油条”涉嫌生产、销售不符合安全标准的食品罪经由洞头检察提起公诉，被洞头人民法院判处有期徒刑四个月，并处罚金人民币 4000 元。

开庭现场

汪某某是洞头北岙街道一家早餐店老板，主要经营包子、油条等食物。为增加油条的“卖相”，招揽生意，其明知不允许使用过量添加剂，还是在炸油条时放入过量的明矾。4月28日，洞头区市场监督管理局工作人员，对汪某所出售的油条进行抽样检测。结果显示，抽检的样本油条中铝的含量超过5倍！538mg/kg 远远超过 GB-2760-2014《食品安全国家标准、[食品添加剂使用标准](#)》的添加标准 100mg/kg。

明矾作为食品添加剂是可以使用的，但是必须在规定的范围内使用。过量铝的摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育，造成痴呆。

检察官提醒

食品安全事关人民群众的身体健康和生命安全，事关经济健康发展和社会和谐稳定。汪某某为了追求食品的美味、易销售，在自己生产、销售的早餐食品中超限量使用添加剂，忽视人民群众的生命健康安全，必须要接受相应的刑事惩罚。食品安全是重大民生，不容儿戏。舌尖上的安全，不仅需要主管部门的监督，更需要的是生产经营者的良心生产、诚信经营。本案的办理警示着所有生产经营者要合法合规、遵循职业操守、坚持初心，莫为了追求丁点利益而昧着良心。

法律链接

《中华人民共和国刑法》第一百四十三条【生产、销售不符合安全标准的食品罪】

生产、销售不符合食品安全标准的食品，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的，处三年以下有期徒刑或者拘役，并处罚金；对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处三年以上七年以下有期徒刑，并处罚金；后果特别严重的，处七年以上有期徒刑或者无期徒刑，并处罚金或者没收财产。

本院讯 近日，江西遂川县人民法院审结一起产品销售者责任纠纷一案，判决超市为顾客所购过期食品办理退货退款，并赔偿十倍价款。

2021年8月7日，原告在被告超市处购买了7包吉田井冈香粘米和6包金龙鱼御品香米王共计1116.6元。回家后发现13包米均已过期，遂于2021年8月10日向遂川县市场监督管理局进行举报。2021年8月12日，原告到遂川县市场监督管理局进行调解未果。原告遂诉至法院要求被告退货退款，并按照购物款的十倍赔偿。本案审理过程中，被告以其不是有意出售过期大米，而是因刚刚接手超市，未来得及对超市被退货区进行整理；原告在大米刚过保质期的时机就大量购买，系恶意消费，拒绝赔偿。

法院审理认为，食品经营者应对其经营食品的安全负责。超过保质期的食品属于《中华人民共和国食品安全法》明令禁止经营的产品。被告出售超过保质期的吉田井冈香粘米和金龙鱼御品香米王，违反了法律禁止性规定，依法应承担相应的法律责任。《中华人民共和国食品安全法》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；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。《最高人民法院关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》规定，因食品、药品质量问题发生纠纷，购买者向生产者、销售者主张权利，生产者、销售者以购买者明知食品、药品存在质量问题而仍然购买为由进行抗辩的，人民法院不予支持。法院遂作出以上判决。

公民如果在网上发布传播不实信息，往往都要承担相应后果，可能是承担侵权责任，也可能受到治安处罚，情节严重的还会构成犯罪。

然而，在重庆市江津区人民法院日前审理的一起侵犯名誉权纠纷案中，被告将自己发现的不实食品安全问题在微信群里发布，法院则作出了被告不构成侵权的判决。

案情回顾

重庆某高校将学校食堂承包给了重庆某餐饮公司，重庆某餐饮公司又再将食堂内的档口分包给不同的商户。本案被告李某就是这些商户之一。

2020年1月，李某与重庆某餐饮公司的管理人员何某聊天，何某在聊天的过程中提到学校食堂的某些商户可能存在一些食品安全问题。李某得知后大为震惊，深感问题严重。

随即，李某将他与何某的聊天过程录制成了视频，在学校微信群内广泛发布。同时，李某还向食品安全监督管理部门进行了举报，称该高校食堂部分商户涉嫌存在食品安全问题。

接到举报后，食品安全监督管理部门对李某举报的商户开展调查，而后作出回复，回复载明：食品安全监督管理部门通过现场检查、询问、核对相关票据、审查监控视频，未发现这些商户存在食品安全问题。官方结果一出，李某自是无话可说。

但另一方面，承包学校食堂的重庆某餐饮公司认为，李某在微信群上传播其与公司工作人员何某聊天视频的行为侵犯了公司的名誉权，遂向江津法院提起诉讼，要求李某赔礼道歉并赔偿损失。

法院

审理认为

李某在微信群发布视频的行为系举报食品安全违法行为，根据《中华人民共和国食品安全法》第十二条规定，任何组织或个人有权举报食品安全违法行为，李某的行为不具有违法性。

虽然未查证食堂存在安全问题，但李某只是根据与何某的聊天信息进行举报，且何某食堂管理人员的身份让李某对信息来源产生高度信任，不应苛责李某对信息真实性进行核实。

在李某提交的视频中，何某仅提到食堂部分商户可能存在违反食品安全法的行为，并未提及重庆某餐饮公司存在违法行为，未损害重庆某餐饮公司的名誉。综上，法院认定李某的行为不构成侵权，并判决驳回了重庆某餐饮公司的诉讼请求。

同时，法院亦在判决书中指出，李某应在合理的限度内行使法律赋予的举报权利，在食品安全主管部门已经作出调查结论的情况下，李某不可再继续传播该视频，否则可能构成侵权。

更多内容详见：[发布不实食品安全问题，是否构成侵权？](#)

文章来源：上海市场监管微信号

2021年9月7日，国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局发布两项食品中致病菌限量的食品安全国家标准——《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）（以下简称GB 29921-2021）和《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）（以下简称GB 31607-2021），两个标准将分别于2021年11月22日、2022年3月7日起实施。

其中，GB 29921-2021是对我国2013年制定和发布的《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）的修订与完善；GB 31607-2021是在充分收集国内外文献资料及监测数据后，以安全为底线，针对散装即食食品致病菌限量新制定的国家标准。两项新标共同构成了我国对食品中致病菌的限量标准。

新标准具体变化如下：

PART01

整合完善了预包装食品中的致病菌限量要求

（一）修改了标准名称。

在原标准基础上，GB 29921-2021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》，标准的适用范围更加明确。

（二）增加了食品类别（名称）说明的附录，修改了“范围”和“应用原则”的描述。

GB 29921-2021增加了仅适用于本标准的食品分类系统，附录涉及13大类预包装食品，确定了致病菌限量针对的食品范围；修改了“范围”的描述，不适用范围由“罐头类食品”改为“执行商业无菌要求的食品、包装饮用水、饮用天然矿泉水”；修改了“应用原则”，采样方案描述更加明确，增强了标准的可操作性。

（三）完成了乳制品和特殊膳食用食品中的致病菌限量整合。

GB 29921-2021将乳制品和特殊膳食用食品中的致病菌限量要求由原产品标准整合到该通用标准中，该标准实施后，食品安全国家标准《巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《调制乳》（GB 25191-2010）、《发酵乳》（GB 19302-2010）、《炼乳》（GB 13102-2010）、《乳粉》（GB 19644-2010）、《乳清粉和乳清蛋白粉》（GB 11674-2010）、《稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646-2010）、《干酪》（GB 5420-2010）、《再制干酪》（GB 25192-2010）、《酪蛋白》（GB 31638-2016）、《婴儿配方食品》（GB 10765-2010）、《较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）、《婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）、《特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）、《辅食营养补充品》（GB 22570-2014）、《特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596-2010）、《孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601-2015）、《运动营养食品通则》（GB 24154-2015）中的致病菌要求按本标准执行。

更多内容详见：[【进出口食品安全】食品中致病菌限量新标准来啦](#)

前言：11月16日，国家市场监督管理总局发布了征求《食品生产许可审查通则（2021版，征求意见稿）》（以下简称《意见稿》）意见的通知，截止日期为2021年12月15日。为方便大家了解2021版意见稿与2016版《食品生产许可审查通则》的主要变化，食品伙伴网针对其中的变化重点进行总结解读，供大家参考。

一、明确了难以准确归类的食品品种具体的审查方案。

在《意见稿》中第四条有提到：

《食品生产许可分类目录》未包含或者依据《食品生产许可分类目录》难以准确归类的食品品种，以及审查细则未明确的食品品种，县级以上地方市场监管部门可以依据《办法》和本通则的相关要求，结合类似食品的审查细则、地方特色食品生产许可审查细则和产品执行标准制定审查方案，实施许可审查。

二、进一步明确推进食品生产许可办理的信息化建设。

在《食品生产许可管理办法》第九条有提到：

县级以上地方市场监督管理部门应当加快信息化建设，推进许可申请、受理、审查、发证、查询等全流程网上办理，并在行政机关的网站上公布生产许可事项，提高办事效率。

在《意见稿》中第六条有提到：

申请材料应当符合《办法》规定，以电子或纸质方式提交。

符合法定要求的电子申请材料、电子证照、电子印章、电子签名、电子档案与纸质申请材料、纸质证照、实物印章、手写签名或者盖章、纸质档案具有同等法律效力。

两者有效结合，将食品生产许可办理的信息化建设落到实处。

三、意见稿内容更加简化条理，做到了与《食品生产许可管理办法》的有效衔接和引用，以及意见稿中各条款间的自引用。

《意见稿》内容更加条理，如将2016版《食品生产许可审查通则》中第二条的“食品生产许可审查包括申请材料审查和现场核查。”的表述调整至意见稿的第三条，同时紧跟着对申请材料和现场核查的要求进行了表述，逻辑更为合理。其中，关于具体要求的表述也更为严谨，如书面申请材料的“完整性、规范性、符合性”改为“完整性、规范性、合规性”，并将其具体要求进行了细化。

同时，《意见稿》内容更加简化，做到了与《食品生产许可管理办法》的有效衔接和引用，从而避免了后期修订导致的两者不一致的问题发生。

更多内容详见：[速看！新 SC 审查通则征求意见，一文读懂主要变化](#)

食品伙伴网讯 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，2021年11月12日，国家市场监督管理总局发布了《关于进一步规范婴幼儿配方乳粉产品标签标识的公告》（以下简称《公告》），自《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《公告》的要求，此前生产的产品可销售至保质期结束。食品伙伴网结合GB 7718、GB 13432、《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》、《婴幼儿配方乳粉产品配注册标签规范技术指导原则（试行）》等文件，对此公告的内容进行解读，供行业参考。

01 基本要求保持一致

原文：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、使消费者误解或绝对化语言。

解读：《公告》特别指出婴幼儿配方乳粉产品标签不得含有虚假、夸大、使消费者误解或绝对化语言。与目前婴幼儿配方乳粉产品标签标准、法规的基本要求一致。如此再次重申上述要求，则需要广大生产企业特别注意，甚至前期一些“含糊”或“擦边”的描述也需要重新评估。

02 婴幼儿配方乳粉含量声称和功能声称要求更加严格

原文：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**。

解读：“适用于0-6月龄的婴幼儿配方乳粉不得进行含量声称和功能声称”则在原来的“必需成分不得进行含量声称和功能声称”的基础上，扩大到所有的营养成分都不得进行含量声称和功能声称。提醒企业，对于“选择性营养成分”进行声称的婴儿配方奶粉需要及时调整。而“适用于6月龄以上的婴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**。”则完全属于新增部分，由于目前较多企业对较大婴儿和幼儿配方奶粉的标签进行了必需成分的声称，所以这一条款的实施，受影响的产品标签会很多。

食品伙伴网也注意到，此条款内容与《食品标识监督管理办法》（征求意见稿）的内容完全一致。

03 主要展示版面标识内容进一步明确

原文：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。

解读：从这一条可以看出，《公告》限制了主展示面的标识内容。除了必须标识的“产品名称、净含量及注册号”和可选择标识的“注册商标”外，仅可以配一些符合要求的图案。其他任何文字或符号等内容不得出现在主展示面。

更多内容详见：[关于进一步规范婴幼儿配方乳粉产品标签标识的公告解读](#)

2021年11月9日，市场监管总局发布通知，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，时间截止到12月8日。

食品伙伴网研读了《酿造酱油质量通则》报批稿（下称GB/T18186）的文本，发现其中并没有引用GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》（下称GB 2717）。那么，有些网友可能就有疑问了，是不是执行GB/T 18186就不用执行GB 2717了？执行GB 2717是不是就不用管氨基酸态氮指标了？今天我们来一起分析下，假如今后正式发布的新版GB/T 18186不再引用GB 2717，企业怎么办？

为了搞清楚这个问题，我们先来看什么是食品安全国家标准。

《[食品安全法](#)》第二十五条规定食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

这一规定明确了GB 2717的法律地位，即不论企业宣称执行什么标准（推荐性标准、地方标准、企业标准、团体标准），是否宣称执行GB 2717，不论企业产品的标签上是否标识GB 2717，其生产的酱油产品都必须符合GB 2717的要求，这是企业生产酱油的原则和底线，这一点毋庸置疑。

这样看来，GB/T 18186中没有必要再重复引用GB 2717。据食品伙伴网[食品论坛](#)网友Mac_OS_X提供的消息，事实上，这是国标委去年开始提的要求，今后食品类推荐性国标都不再引用食安国标。我们认为这也是基于GB 2717的强制性地位考虑。

那企业能否在标签上标识GB 2717和GB/T 18186？如果标识了，分别要承担什么责任和义务呢？我们来分别分析。

可以肯定的告诉大家，酱油产品的标签上既可以标识GB 2717，也可以标识GB/T 18186。这两种标识方式都是合规的。下面我们具体分析一下。

第一种情形，标识GB 2717。依据食品安全法和GB 7718 [预包装食品标签通则](#)问答，食品标签上标识的执行标准可以是食品安全国家标准。这就表示企业的产品符合食品安全的最低要求，没有对其质量方面做出任何承诺。有人可能会问，仅标识GB 2717其产品质量如何保证？这一点大家不用担心，标识GB 2717只是明确食品安全方面的合规要求，GB 2717只是对酱油产品提出了氨基酸态氮最低值以及菌落总数、大肠菌群方面的最低要求，目前，市面上标识GB 2717的酱油产品也很少见，绝大多数企业标识的都是GB/T 18186。这表明大多数企业向消费者承诺其产品不仅是安全的，而且符合一定的质量要求。

第二种情形，标识GB/T 18186。这表明企业宣称自己的产品在安全的基础上，符合更高的质量要求。GB/T 18186规定了酱油的分类、分级以及不同等级的酱油中感官以及总氮、固形物以及氨基酸态氮（各等级均远高于GB 2717规定的要求）等方面的质量要求。标识GB/T 18186是目前绝大多数企业的做法。需要再次重复说明的是，即使仅标识GB/T 18186，酱油产品也需要符合GB 2717以及GB 2762、GB 29921等食品安全国家标准的要求。

更多内容详见：[新版的GB/T 18186 报批稿不再引用GB 2717，企业怎么办？](#)

使用隔夜死蟹被罚 50 万 胖哥俩发声明致歉：涉事门店闭店

食品伙伴网讯 11 月 17 日，“北京胖哥俩使用隔夜死蟹被罚 50 万”登上了微博热搜。18 日早间，胖哥俩通过其官方微博致歉称，已经对涉事门店进行闭店处理，同时对相关责任人进行重罚。



胖哥俩 PGL

11-18 07:08



声明

声明

针对日前市场监管部门对北京胖哥俩两家涉事门店处罚的报道，我们向广大支持和喜爱我们的消费者深表歉意。

对于我们自身监管不力的问题，我们难辞其咎。发生这样的事件是胖哥俩、尤其是众多关爱和喜欢我们的消费者都不愿意看到的。食品安全是经营饮食行业的第一责任，我们在深刻检讨的同时，已经对涉事门店进行闭店处理，同时对相关责任人进行重罚，作为经营者，对涉及食品安全红线事件，我们持零容忍的态度。

目前，胖哥俩（全国）各门店均已完成“阳光厨房”改建，将后厨向公众展示，同时加强门店管理者及员工的进一步培训，在加码各项管理流程的同时，完善考核机制和管理制度，加强以总部为核心、扩展到各区域的巡查监督力度，尽早发现不足，只为打造一个让消费者放心的胖哥俩。

我们对工作中的问题与疏漏再次向社会各界表示诚挚的歉意，真诚邀请媒体朋友、市场监管部门及广大消费者继续对我们进行监督。



（来源：微博）

17 日晚，媒体报道称，北京胖哥俩餐厅因存在使用隔夜死蟹冒充活蟹、使用过期变质食材等行为，被丰台区市场监管局处以没收违法所得和罚款 50 万元，其食品安全管理人员刘某同时被罚款 92805 元。

更多内容详见：[使用隔夜死蟹被罚 50 万 胖哥俩发声明致歉：涉事门店闭店](#)

制售“假牛肉”主犯获刑十一年并处罚金 123 万余元赔偿金 263 万余元

近日，由项城市人民检察院起诉的刘某朋制售“假牛肉”刑事附带民事公益诉讼案宣判，被告刘某朋被项城市人民法院一审判处有期徒刑十一年并处罚金人民币 123 万余元、赔偿金人民币 263 万余元。

2020 年初新冠肺炎疫情从天而降，为阻断疫情传播，正常的生产经营按下“暂停键”，家住项城市秣陵镇的刘某朋不能外出打工，守在家中。在家不能闲着，得想办法挣点钱花。因有制作卤肉技术，刘某朋想煮卤肉卖。零售来钱少，卤猪肉利润低。怎么利润高、来钱多？收病死猪，加工成“假牛肉”卖。说干就干，汹涌疫情一得到控制，刘某朋就在老家附近联系养殖场成为收病死猪“专业户”，加工后销往乡村小饭店、下乡包桌厨师，建起供产销“假牛肉”链条。在秣陵镇五七农场废弃的养殖场院内租一个破旧仓库，雇几个无事干的妇女加工制作。“经营”一段时间，金钱滚滚而来，刘某朋觉得加工“假牛肉”比外出打工强百倍。

然而“好景”不长。2021 年 2 月 1 日，周口市农业农村局执法人员对项城市秣陵镇刘某朋租用的五七农场养殖场院内的破旧仓库进行检查，发现猪圈内有死猪 21 头，内脏污黑、弃置一旁，现场血液污黑、气味熏天，均为死因不明的猪。遂扣押 21 头死猪。现场还发现生猪肉、熟猪肉，遂向公安机关报案，将此案移交公安机关。

项城市人民检察院受理该案后，院党组高度重视，从检察二部、四部抽出业务骨干组成专案组，要求除指控刑事犯罪外还要附带民事公益诉讼。检察长周威亲自协调公安、市场管理、农业、物价等部门，要求其配合办案。专案组充分发挥检察引导侦查作用，检警协力，突破一个个调查取证难点，取得该案完整的证据链。

案情摘要

经依法审查查明：2020 年 6 月以来，被告人刘某朋在其租用的秣陵镇五七农场废弃的养殖场院内的一个破旧仓库内，把从他人手里购买的病死猪、死因不明的猪进行加工并销售，并雇佣被告人师某梅等人将病死猪在添加了“亚硝酸盐”的水中浸泡腌制，再通过“放羊牌”红色染剂给腌制的熟猪肉上色等手段冒充熟牛肉对外销售。现场查获卤制的熟食 6450 斤、腌制的生猪肉 13884 斤及 21 头开膛生猪 818 公斤。经鉴定，21 头开膛生猪均为病死或死因不明的猪，该批猪产品经检疫为不合格；经检测，熟猪肉检测出国家禁止添加的刚果红成分和亚硝酸盐，生猪肉检测出亚硝酸盐。经项城市价格认证中心鉴定，卤制的熟食价值 258000 元，腌制的生猪肉价值 324561 元，21 头生猪价值 32720 元，货值金额合计为 615281 元。经查被告人刘某朋 2020 年 6 月至 2021 年 2 月销售金额为 263524.66 元。

项城市人民检察院认为，被告人刘某朋违反国家规定及食品安全规定，购买病死猪及来源不明的猪肉进行加工销售，其行为构成生产、销售不符合安全标准的食品罪；加工过程中，被告人刘某朋、师某梅等人在熟肉中非法添加国家禁止使用的染色剂等工业原料，已构成生产、销售有害食品罪。本案系共同犯罪，实行数罪并罚。

项城市人民检察院指控被告人刘某朋、被告人师某梅的罪名、量刑建议及附带民事公益诉讼请求被项城市人民法院采纳。依法判决：

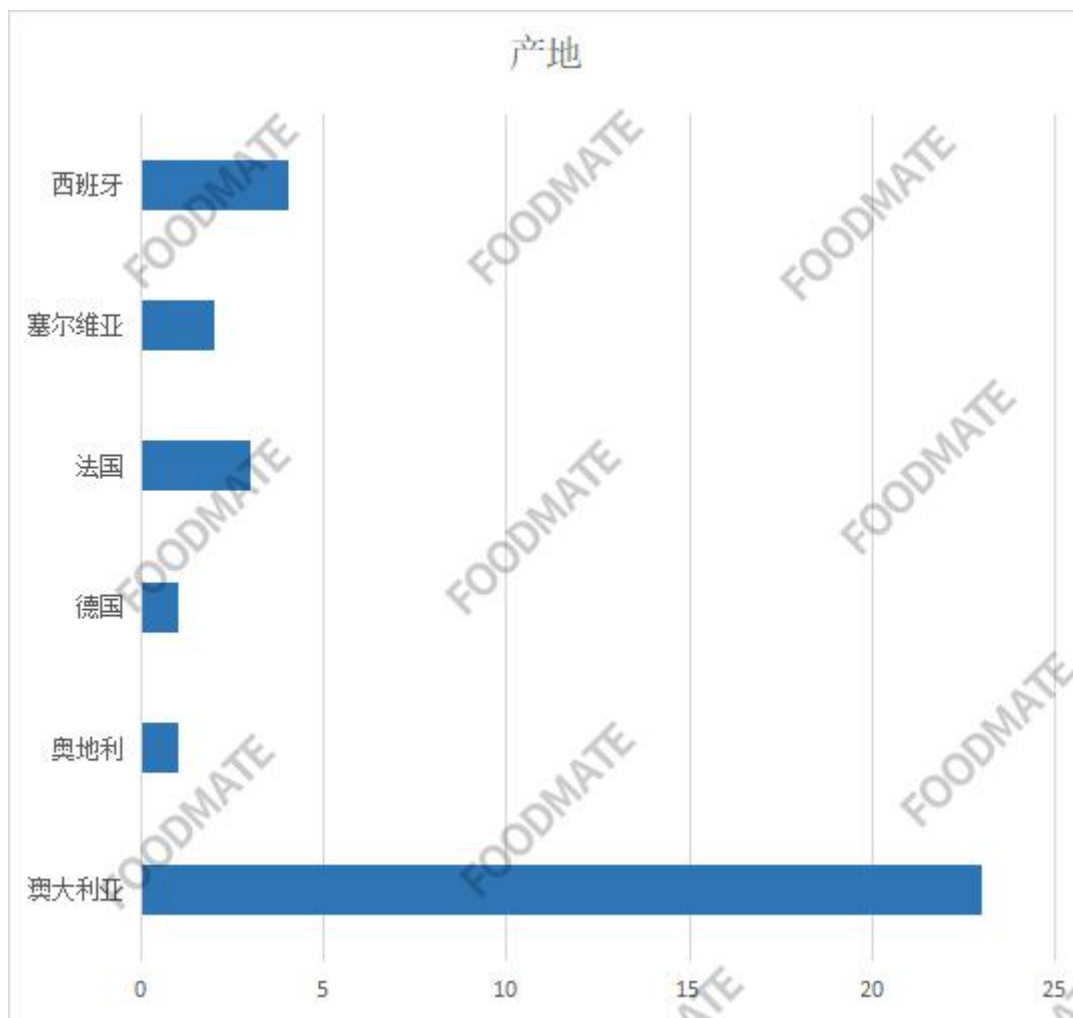
被告人刘某朋犯生产、销售有毒、有害食品罪，判处有期徒刑六年，并处罚金人民币五十一万六千元；犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑五年，并处罚金人民币七十一万四千五百六十二元。数罪并罚，决定执行有期徒刑十一年，并处罚金人民币一百二十三万零五百六十二元。

更多内容详见：[制售“假牛肉”主犯获刑十一年并处罚金 123 万余元赔偿金 263 万余元](#)

前三季度我国口岸有 38 批次不合格进口葡萄酒未准入境，同比增长 245%

食品伙伴网讯 根据海关总署发布的 1-9 月全国未准入境食品化妆品信息，食品伙伴网不完全统计发现，2021 年 1-9 月，我国海关各口岸共退货或销毁 38 批次不合格进口葡萄酒，比去年同期的 11 批次同比增长了 245%。

据统计，这些未准入境不合格葡萄酒分别来自澳大利亚、奥地利、德国、法国、塞尔维亚、西班牙。其中，澳大利亚的数量最多，有 26 批次。



统计发现，这些未准入境葡萄酒不合格原因涉及标签不合格、包装不合格、超范围使用食品添加剂问题、感官检验不合格、甲醇含量不符合国家标准要求、铅超标、总糖含量不符合国家标准要求。其中，标签不合格居首位，有 20 批次。

更多内容详见：[前三季度我国口岸有 38 批次不合格进口葡萄酒未准入境，同比增长 245%](#)

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。

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

市场监管总局关于征求《食品生产许可审查通则（2021 版，征求意见稿）》意见的通知

为加强食品、食品添加剂生产许可管理，严格落实“四个最严”要求，规范食品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》等有关法律法规、规章和食品安全国家标准要求，结合我国食品安全发展现状，食品生产司组织对《食品生产许可审查通则（2016 版）》进行了修订，形成了《食品生产许可审查通则（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 12 月 15 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 caoxin@samr.gov.cn，邮件主题请注明“食品生产许可审查通则公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市西城区三里河东路 8 号市场监管总局食品生产司（邮政编码：100820），并在信封上注明“食品生产许可审查通则公开征求意见”字样。

市场监管总局

2021 年 11 月 16 日

食品生产许可审查通则（2021 版）

（征求意见稿）

第一章 总 则

第一条 为加强食品、食品添加剂（以下统称为食品）生产许可管理，规范食品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》（以下简称《办法》）等有关法律法规、规章和食品安全国家标准，制定本通则。

第二条 本通则适用于市场监督管理部门组织对申请人申请食品生产许可以及许可变更、延续等的审查工作。

第三条 食品生产许可审查包括申请材料审查和现场核查。

申请材料审查应当以申请材料的完整性、规范性、合规性为审查内容；现场核查应当以申请材料与实际状况的一致性、生产条件的合规性为主要审查内容。

更多内容详见：[市场监管总局关于征求《食品生产许可审查通则（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

市场监管总局关于征求《肉制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

为规范指导肉制品生产许可工作，加强肉制品质量安全监管，市场监管总局组织起草了《肉制品生产许可审查细则（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12月16日前将《公开征求意见反馈表》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 dongshierchu@samr.gov.cn，邮件主题请注明“肉制品生产许可审查细则公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园1号市场监管总局食品生产司（邮政编码：100037），并在信封上注明“肉制品生产许可审查细则公开征求意见”字样。

市场监管总局

2021年11月16日

附件下载

 [附件 1. 肉制品生产许可审查细则（征求意见稿）.docx](#)

 [附件 2. 公开征求意见反馈表.doc](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家卫生健康委员会关于印发《食品安全风险评估管理规定》的通知（国卫食品发〔2021〕34号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委，中国疾病预防控制中心、国家食品安全风险评估中心：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，经商工业和信息化部、农业农村部、商务部、市场监管总局同意，我委修订了《食品安全风险评估管理规定》。现印发给你们，请遵照执行。

国家卫生健康委

2021年11月4日

（信息公开形式：主动公开）

食品安全风险评估管理规定

第一条 为规范食品安全风险评估工作，有效发挥风险评估对风险管理和风险交流的支持作用，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，制定本规定。

第二条 本规定适用于国家和省级卫生健康行政部门依据《食品安全法》和部门职责规定组织开展的食品安全风险评估（以下简称风险评估）工作。

第三条 风险评估是指对食品、食品添加剂、食品相关产品中的生物性、化学性和物理性危害对人体健康造成不良影响的可能性及其程度进行定性或定量估计的过程，包括危害识别、危害特征描述、暴露评估和风险特征描述等。

根据工作需要，可以参照风险评估技术指南有关要求开展应急风险评估和风险研判。应急风险评估是指在受时间等因素限制的特殊情形下，开展的紧急风险评估。风险研判是指在现有数据资料不能满足完成全部风险评估程序的情况下，就现有数据资料按照食品安全风险评估方法，对食品安全风险进行的综合描述。

第四条 食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全国家和地方标准、规定食品中有害物质的临时限量值，以及实施食品安全监督管理的科学依据。

食品安全应急风险评估和风险研判主要为实施食品安全风险管理提供科学支持。

第五条 风险评估应当以食品安全风险监测和监督管理信息、科学数据以及其他有关信息为基础，遵循科学、透明和个案处理的原则进行。

第六条 国家卫生健康委负责组建管理国家食品安全风险评估专家委员会，制定委员会章程，完善风险评估工作制度，统筹风险评估体系能力建设，组织实施国家食品安全风险评估工作。

更多内容详见：[国家卫生健康委员会关于印发《食品安全风险评估管理规定》的通知（国卫食品发〔2021〕34号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

俄罗斯卫星通讯社东京 11 月 13 日电 据日本共同社报道，日本爆发新的禽流感疫情。

在鹿儿岛县发现了几只死鸡。基因分析显示存在高致病性的禽流感 H5 毒株。

涉疫养鸡场将扑杀 38.5 万只家禽。在发现病源的农场周围 3 公里范围内，已实施鸡和蛋运输检疫，禁止将鸡和蛋运出 10 公里范围之外。总共将扑杀 14.3 万只鸡。

这已经是日本在本防疫季爆发的第二次禽流感。第一次于本周发生在该国北部的秋田县。

在 2020 秋-2021 年春的上一个防疫季，日本遭遇本国历史上规模最大的禽流感。疫情影响了全国三分之一以上的都道府县，50 多个养鸡场的约 1000 万只鸡被扑杀。

据巴特寮通讯社报道，11月5日，中国海关总署署长倪岳峰与老挝农林部长佩·蓬匹帕线上签署《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柑橘类输华植物检疫要求的议定书》。截至目前，共有9种老挝农产品签署输华双边议定书，分别为大米、玉米、香蕉、西瓜、木薯干、红薯、新鲜豆类、百香果和柑橘类。

外媒 11 月 14 日消息：截止 2021 年 11 月 12 日的一周里，全球饲料市场价格上涨，因为小麦价格攀升带来比价提振，明年美国玉米种植规模或因为化肥成本过高而减少；中国玉米价格创下六个月新高，因暴风雪和能源成本高企影响玉米收获和运输。不过南美玉米产量前景明朗，美国玉米出口销售不振，制约价格涨幅。

周五，芝加哥期货交易所（CBOT）2021 年 12 月玉米期约比一周前上涨 24.25 美分或 4.4%，报收 577.25 美分/蒲。美湾 2 号黄玉米现货报价为 634.75 美分/蒲，比一周前上涨 18.75 美分或 3%。EURONEXT 交易所的 2022 年 3 月玉米期约报收 244 欧元/吨，比一周前上涨 5.75 欧元/或 2.4%。阿根廷玉米在上河的 FOB 现货报价为 250 美元/吨，比一周前下跌 2 美元或 0.8%。大连商品交易所的 1 月玉米期约结算价报收 2,671 元/吨，比一周前下跌 6 元或 0.2%。

本周国际原油期货连续第三周下跌，因为市场担心美联储可能加快步伐提高利率，来遏制通货膨胀。周五，纽约商品期货交易所（NYMEX）的 12 月西德克萨斯中质原油（WTI）合约报收 80.79 美元/桶，比一周前下跌 0.6%。全球基准的布伦特 1 月原油期货报收 82.17 美元/桶，比一周前下跌 0.7%。

周五，美元指数报收 95.12 点，比一周前上涨 1%。

美国供需报告里的玉米数据平淡无奇

美国农业部在 11 月份供需报告里确实调低了美国玉米期末库存，但是下调幅度低于市场预期，这是因为美国玉米产量上调的幅度高于市场预期。全球玉米期末库存则高于市场预期。

美国农业部预计 2021/22 年度美国玉米产量为 150.62 亿蒲，比上月预测值调高 4300 万蒲，因为单产上调 0.5 蒲/英亩，达到创纪录的 177 蒲/英亩。期末库存下调 700 万蒲，为 14.93 亿蒲，比 2020/21 年度增加 20.8%，不过比 2019/20 年度低 22.2%。玉米农场平均价格预估不变，仍为每蒲 5.45 美元。

2021/22 年度全球粗粮产量上调 510 万吨，为 14.99 亿吨。全球玉米产量从上月预测的 11.9822 亿吨上调到 12.0462 亿吨，因为阿根廷和欧盟玉米产量上调。阿根廷玉米产量上调 150 万吨，因为大豆利润收益偏低，农户更倾向种植玉米。全球玉米期末库存预计为 3.044 亿吨，比上月预测值上调 270 万吨，比上年增加 4.3%。

美国农业部作物进展周报显示，截至 11 月 7 日，美国玉米收获 84%，五年均值 78%。本周美国中西部地区天气晴朗干燥，有助于农户完成剩余的玉米收割工作。

美国农业部周度出口销售报告显示，截至 2021 年 11 月 4 日的一周，美国 2021/22 年度玉米净销售量为 1,067,300 吨，较上周下降 13%，比四周均值下降 4%。本年度迄今为止，美国玉米出口销售总量已达 3208 万吨，同比减少 6.1%。

更多内容详见：[全球饲料市场：中国暴风雪天气提振玉米价格走高](#)

食品伙伴网讯 俄媒 ALFA. SOFT 新闻消息 11 月 15 日报道：俄罗斯驻华商务代表团告知俄塔斯社称，位于中俄边境的满洲里市当局对通过中俄边境“后贝加尔斯克-满洲里”进口的某些俄罗斯产品暂时采取限制措施。

满洲里市新冠肺炎疫情防控指挥部公告（第 41 号）通知，自 2021 年 11 月 11 日起，禁止通过满洲里中俄铁路边防检查站进口下列产品：啤酒、矿物质水、红酒、植物油（包括大豆油）和其它食用油、松子、人造黄油、面粉、糖果以及筷子（包括冰激凌用）、木炭等。其中通过集装箱多式联运产品除外。

2021 年 11 月 11 日，俄罗斯驻华商务代表团报告称，“后贝加尔斯克-满洲里”边境口岸自 11 月 9 日起已暂停通过所有检查站（包括机场、港口、公路和铁路检查站）进口冰鲜食品和其他产品。

俄驻华商务代表团还表示：中国黑龙江东北部边境城市绥芬河市当局 11 月 10 日要求边境铁路检查站管理部门对某些进口食品输华实施临时限制。

非法进口新鲜及加工蔬菜 新加坡一公司 被罚款 8000 美元

食品伙伴网讯 2021 年 11 月 17 日，新加坡食品局发布消息，Sunnyland Wholesale 公司的持牌人 Ng Kai Hong 因非法进口蔬果及加工食品作出售用途，被罚款 6500 和 5000 美元。

2021 年 3 月 23 日，在新加坡食品局（SFA）和新加坡移民与关卡局（ICA）开展的一次联合行动中，一辆载有托运到 Sunnyland Wholesale 公司的食品的卡车被 ICA 官员扣留在 Woodlands Command.。该案件随后被移交给 SFA 进行后续调查。

SFA 调查发现，该公司在从马来西亚进口的货物中非法进口了约 1756 公斤未申报或申报不足的新鲜水果和蔬菜以及 40 公斤未申报的加工蔬菜。目前非法货物已被没收。

新加坡食品局表示，非法进口来源不明的蔬菜会造成食品安全风险，所有进口新加坡的食品都须符合食品局的要求及食品安全标准。只有持有执照的进口商才可以进口食品，且每批货物都须申报并附上有效的进口准证。非法进口新鲜水果和蔬菜，一经定罪，可被判罚款最高 1 万美元，或最长三年监禁。非法进口加工水果和蔬菜，可被判罚款最高 1000 美元，如其后被定罪，可被判罚款最高 2000 美元。

为便于经营者理解进口申报、检查制度，填写进口申报书，韩国食品药品安全部（MFDS）于2021年11月8日发布了《通俗易懂的进口食品进口申报指南》，该指南分为进口食品申报、检查制度；进口申报文件填写；各类产品的进口申报要求及常见问题的解答四个部分。食品伙伴网将该指南内容进行了整理，以期为输韩企业提供帮助，本期我们先来学习了解下第一部分，主要介绍韩国进口食品申报及检查制度、进口检查流程及方法、命令检查及快速通关制度。

一

韩国进口食品申报及检查制度

韩国对进口食品分进口前、通关阶段、流通阶段3个阶段的管理，在进口前对境外生产企业进行现场检查，在通关（进口）阶段检查采用精密检查、随机抽样检查、现场检查、文件检查，在流通阶段进行抽检，这三重安全管理体系以加强进口食品的安全，具体见图1。

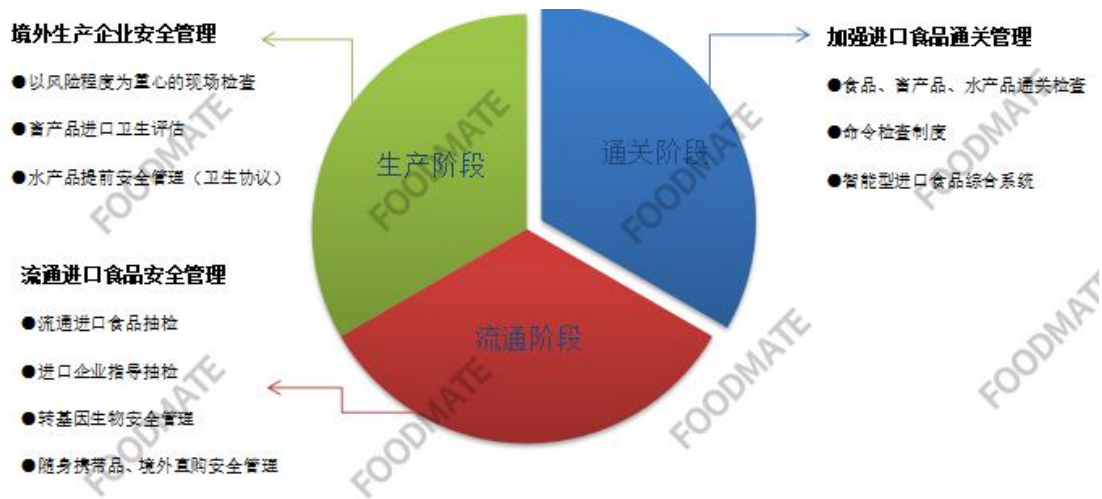


图1. 韩国进口食品安全管理体系的3大阶段

二

韩国进口食品的检查流程及方法

（1）韩国进口食品的检查流程如图2所示。

更多内容详见：[韩国进口食品申报指南解读系列（一）——进口食品的申报及检查](#)

国际预警

欧盟通报我国出口芝麻油和儿童餐具不合格

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17日，欧盟通报我国出口芝麻油和儿童餐具不合格。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/采取的措施	通报类型
2021-11-17	丹麦	芝麻油	2021.6215	缩水甘油酯（ $2600 \pm 300 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）；三氯丙醇（ $10400 \pm 1600 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
2021-11-17	西班牙	儿童餐具	2021.6224	未经授权使用竹子	通知国未分销/退出市场	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，注意产品中工业污染物的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟授权第二种可用作人类食品成分的昆虫

2021年11月12日，欧盟委员会网站消息，依据欧洲食品安全局科学评估结论，欧盟委员会于当日授权并允许昆虫——飞蝗，用作人类食品成分或零食在欧盟上市销售。因昆虫高脂、高蛋白，富含维生素、纤维素和矿物质，被欧盟从农场到餐桌战略认可并作为人类食品中蛋白质的重要替代来源。

去年7月，欧盟委员会第一次授权允许昆虫——黄粉虫在欧盟投放市场，此次飞蝗授权，是欧盟授权作为食品投放市场的第二种昆虫。

国际预警

美国对我国出口大黄鱼和活性面筋粉实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国两家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2021-11-12	广东东莞	Dongguan Yihai Kerry Syral Starch Technology Co., Ltd	活性面筋粉	甲基嘧啶磷
16-124	2021-11-15	福建宁德	FUJIAN KINGLONG FOOD CO., LTD.	大黄鱼	环丙沙星；恩诺沙星

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照出口国的要求进行产品出口，控制出口产品中的农兽药残留量，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

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14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	韩语产品名称(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 4 PCS	일일일청 밀짚그 릇 4PCS	JIEYANG BOVON IN DUSTRY A ND 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 플 레이트	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	초산비닐 수지 POLYVINY L ACETAT E (PVAC- H)	WUXI SEASON FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.	乙酸乙酯超标	5ppm 以下	13ppm	21/08/07 ~ 23/08/07

更多内容详见：[2021年11月中国出口韩国食品违反情况\(更新至11月14日\)](#)

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-HANDEL SVEEM 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 0.11 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 (B1:24.6 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

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 45 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
2021-11-8	卢森堡	午餐盒	2021.6028	未经授权使用稻壳	产品在线交易/通知当局	后续信息通报
2021-11-8	卢森堡	儿童餐具套装	2021.6031	未经授权使用竹子	产品在线交易/通知当局	后续信息通报
2021-11-8	卢森堡	塑料产品（食品接触材料）	2021.6049	甲醛迁移（10 mg/kg）、三聚氰胺迁移（2.29 mg/kg）	产品在线交易/通知当局	后续信息通报
2021-11-9	比利时	厨具	2021.6092	初级芳香胺迁移（0.054 mg/kg）	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
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
2021-11-11	西班牙	托盘	2021.6133	未经授权使用竹子和玉米粉	尚未提供分销信息/--	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权的物质，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18日，中国工程院网站公布了2021年中国工程院院士增选结果，选举产生84位中国工程院院士和20位中国工程院外籍院士。

在环境与轻纺工程学部中，有2人来自食品领域，分别为：单杨、谢明勇。根据中国工程院之前公布的2021年院士增选有效候选人名单显示，单杨为食品工程专业，谢明勇为食品营养科学与技术专业。

环境与轻纺工程学部

姓名	出生年月	工作单位
单 杨	1963年2月	湖南省农业科学院
谢明勇	1957年2月	南昌大学

(来源：中国工程院)

在农业学部中，有6人来自与食品领域相关专业。根据中国工程院之前公布的2021年院士增选有效候选人名单显示，这6人的专业涉及作物种质资源与遗传育种、动物（水产）生物工程、动物遗传育种与繁殖、蔬菜学等。

农业学部

姓名	出生年月	工作单位
许为钢	1958年10月	河南省农业科学院
陈松林	1960年10月	中国水产科学研究院黄海水产研究所
周 卫	1966年8月	中国农业科学院农业资源与农业区划研究所
侯水生	1959年10月	中国农业科学院北京畜牧兽医研究所
喻景权	1963年11月	浙江大学
譙仕彦	1963年4月	中国农业大学

(来源：中国工程院)

原文链接：https://www.cae.cn/cae/html/main/col1/2021-11/18/20211118075007595415390_1.html

相关报道：[2021年中国工程院院士增选有效候选人名单公布 这些人来自食品及相关领域](#)

食品科技

山东省 2021-2022 年中央引导地方科技发展资金拟立项项目公示 食品领域有这些

食品伙伴网讯 11月15日,山东省科学技术厅公示了2021-2022年中央引导地方科技发展资金拟立项项目。其中,涉及食品领域2021年拟支持项目40项和2022年拟支持项目7项。

食品领域2021年拟支持项目名单

序号	项目类别	项目名称	承担单位
7	科技创新基地建设-省技术创新中心	贝类育种管理平台的构建及应用	威海长青海洋科技股份有限公司
14	科技创新基地建设-研发公共服务平台	山东省水产种质资源检验检测公共服务平台建设	山东省海洋科学研究院
25	科技创新基地建设-科技企业孵化载体	海洋生物科技创新基地建设	荣成石岛慧谷科技企业孵化器有限公司
32	科技创新基地建设-科技企业孵化载体	功能性食品专业孵化器	菏泽启迪创业孵化器有限公司
5	科技成果转移转化-科技成果转化示范	利用低值生物质资源制备农业聚谷氨酸关键技术开发与示范推广	济南航晨生物科技有限公司
7	科技成果转移转化-科技成果转化示范	全大豆利用关键技术与装备研发与应用	豆源和(山东)食品饮料有限公司
8	科技成果转移转化-科技成果转化示范	发酵法N-乙酰氨基葡萄糖精制关键技术研究及产业化示范	山东润德生物科技有限公司
12	科技成果转移转化-科技成果转化示范	餐厨和农业有机废弃物协同转化中低产田改良剂技术开发与示范推广	山东省科学院能源研究所
13	科技成果转移转化-科技成果转化示范	畜禽抗应激及免疫调节中兽药新药的创制及产业化	山东金铸基药业有限公司
14	科技成果转移转化-科技成果转化示范	鲁西南青山羊特色产业提质增效技术成果转化与示范推广	曹县正道牧业科技有限公司
15	科技成果转移转化-科技成果转化示范	现代化海洋牧场综合管理平台研发及应用	山东广为海洋科技有限公司
18	科技成果转移转化-科技成果转化示范	特色食用菌菌种(包)良繁关键技术研究及集成示范推广	山东福禾菌业科技股份有限公司
23	科技成果转移转化-科技成果转化示范	食用菌产业技术升级	淄博众志农业科技有限公司
24	科技成果转移转化-科技帮扶	设施黄瓜秸秆原位还田抑病性专用腐熟菌剂的开发及示范推广	临沂大学
25	科技成果转移转化-科技帮扶	高抗氧化能力黑化红枣精深加工关键技术研究及产业化推广示范	山东农业大学

更多内容详见：[山东省 2021-2022 年中央引导地方科技发展资金拟立项项目公示 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，中国农业科学院生物技术研究所王磊课题组发现 miR169 在玉米盐应答中的新机制，相关成果发表在《植物生理学 (Plant Physiology)》上。

盐胁迫是限制作物生长和生产力的主要环境因素之一，目前我国盐碱地总面积达 14.87 亿亩，占国土面积的 10.3%。玉米是我国第一大作物，不耐盐碱，挖掘鉴定玉米中耐盐关键基因，阐明其分子遗传网络，对充实我国玉米种源创新的基础理论，为玉米耐盐碱新品种分子设计育种提供优良基因源有重要意义。

研究发现，玉米 miR169q 表达受到盐胁迫的抑制，miR169q 的过表达株系对盐胁迫高度敏感，而其沉默株系表现耐盐表型。miR169 的表达水平与体内活性氧水平密切相关，转录组数据分析表明，多个过氧化物酶基因表达在 miR169 过表达株系受到抑制。miR169 的靶基因是转录因子 NF-YA8，NF-YA8 过量表达诱导过氧化物酶的表达提升，降低体内活性氧水平，提高玉米对盐胁迫的耐受性。该研究揭示了 miR169 作为启动作物盐逆境应答通路的关键“开关”，在盐胁迫-活性氧和 miRNA/靶基因之间形成一个闭环调控网络。

生物所博士研究生邢利娟和中央民族大学博士研究生朱明为论文共同第一作者，生物所王磊研究员和徐妙云研究员为共同通讯作者。

该研究得到了国家重点研发项目和国家自然科学基金等项目的资助。

原文链接：<https://academic.oup.com/plphys/advance-article-abstract/doi/10.1093/plphys/kiab498/6414207>

山西省 2022 年度专利转化专项计划项目形式审查结果公示 食品领域 17 项通过形式审查

食品伙伴网讯 11月12日,山西省知识产权局公布2022年度专利转化专项计划项目形式审查结果。山西省知识产权局集中受理了各市知识产权局、示范区市场监管局和省直有关部门初审推荐的2022年度专利转化专项计划项目申请共138项。经审查,通过形式审查的120项,不予受理的18项。

其中,食品领域17项项目通过形式审查,如下:

食品领域 2022 年度专利转化专项计划项目通过形式审查名单

序号	推荐单位	项目名称	申报单位	项目负责人
16	省教育厅	一种溶菌酶的室温磷光检测方法在葡萄酒品质鉴定中的应用	山西大学	卫艳丽
23	省教育厅	全乙酰葡萄糖的制备及其在盐碱土改良中的应用	山西农业大学	岳爱琴
24	省教育厅	设施专用小果型西瓜非特异性区域促早熟栽培技术在城郊型采摘农业上的应用	山西农业大学	王宇楠
25	省教育厅	一种葡萄限根栽培条件下肥水耦合的灌溉设备在果树容器育大苗上的应用	山西农业大学	吕英忠
26	省教育厅	芽孢杆菌 ZG2 发酵产物在梨果病害绿色防控中的应用	山西农业大学	张晓宇
27	省教育厅	一种露地蔬菜栽培方法的应用	山西农业大学	柴文臣
28	省教育厅	一种改善猪肉品质的纯天然植物源性饲料添加剂在养猪生产上的应用	山西农业大学	胡广英
29	省教育厅	藜麦连作培技术示范与推广	山西农业大学	董艳辉
30	省教育厅	一种谷子专用收割机在谷子联合收获上的应用	山西农业大学	原向阳
31	省教育厅	‘基于等花柱可育特性选育甜荞新品系和等花柱纯系的方法’的应用	山西农业大学	陈稳良
32	省教育厅	一种香菇菌棒高压蒸汽灭菌方法在香菇菌棒生产上的应用	山西农业大学	刘靖宇
33	省教育厅	一种纯苦荞麦片的制备方法应用推广	山西农业大学	李云龙

 [附件 1: 2022 年度专利转化专项计划项目通过形式审查名单.pdf](#)

原文链接: https://scjgj.shanxi.gov.cn/zwgk/zdgkjbml/tcfl/gstg/202111/t20211112_3169629.shtml

更多内容详见: [山西省 2022 年度专利转化专项计划项目形式审查结果公示 食品领域 17 项通过形式审查](#)

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 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
1 月 9-10 日	上海	第二届细胞与基因治疗技术论坛
3 月 23-25 日	上海	2021 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）

2021 年展会预告:

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 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 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6-8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
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 餐连盟·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30-4月1日	济南	2022 第九届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
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8-10日	北京	CRFE2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
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）国际休闲食品饮品展览会
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	CIP2022 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 中国国际烘焙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：

[厦门欣锐仪器仪表有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

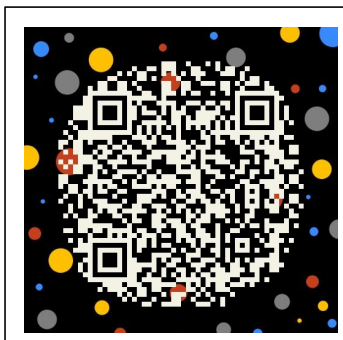
聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。<http://ctc.foodmate.net>

会议频道

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

培训频道

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



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122281

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

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

【线下】第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛

大会时间：2022 年 4 月 19-20 日

会议地址：上海·龙之梦大酒店

联系报名：杨老师 15600880236（微信同号）

会议五大亮点：

- 1) 食品领域权威专家、大咖分享干货
- 2) 食品领域权威创新奖颁布
- 3) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向
- 4) 遇见新青年，发展新技术
- 5) 开放的平台，你想遇见谁？

会议主题：

一个政策法规主论坛，八个分论坛（植物基分论坛、肠道健康分论坛、新蛋白分论坛、特殊食品分论坛、功能性食品饮料分论坛、休闲食品分论坛、未来食品分论坛、青年论坛等）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/sp7ou02Q00BuiBRRfp-BEA>

【线上】【VIP 免费】食品安全管理体系控制措施的选择和分类

▲时间：2021 年 11 月 26 日 10:00-11:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=664>

▲主要内容：

一、控制措施组合的概念

本节主要介绍 CCP 和 OPRP 的定义和区别。

二、CCP 判断树的运用

本节主要介绍 CCP 判断树的来源以及实际运用。

三、ISO22000 对控制措施组合分类的原则

本节主要介绍如何运用标准给出的规则进行 CCP 和 OPRP 的分类，并如何保留分类过程的记录。

四、常见问题探讨

最后一小节是探讨实践过程中常见的分类问题。

【线上】【VIP 免费】食学宝 VIP 会员周年庆活动直播（第二弹）

▲时间：2021 年 11 月 26 日 19:00-20:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=694>

▲活动内容：

1、食学宝介绍：平台、功能、课程

2、食学宝 VIP 会员服务介绍

3、食学宝 VIP 会员周年庆活动介绍

4、直播间活动：幸运大抽奖

食学宝 VIP 年度会员免费名额（1 名）

食学宝 VIP 年度会员 100 元购买名额（1 名）

食学宝 VIP 年度会员 200 元购买名额（1 名）

【线上】【VIP 免费】2021 年食品安全标准大课堂（第四期）“食品中微生物限量”专题培训会

▲时间：2021 年 11 月 30 日下午 14:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=693>

▲参会方式：

采用食品伙伴网食学宝在线学习平台，现场直播。

▲主要内容：

食源性疾病是国内外备受关注的公共卫生问题之一，而食品中致病菌污染是导致食源性疾病的重要原因。为促进行业企业正确理解和科学执行食品中微生物限量标准，强化食品安全国家标准的贯彻实施，提升食品质量安全水平，受北京市卫健委委托，科信食品与健康信息交流中心拟召开“食品中微生物限量”专题培训会。

【线上】目标导向式环境微生物监控方案的建立

▲时间：2021年11月30日 下午14:00-15:00

▲课程介绍：

七大问题助您理解环境微生物的建立方式

1. 什么是环境监控方案？
2. 食品工厂为什么需要环境方案？
3. 您的工厂需要优先关注哪些环境监控的目标？
4. 从目标出发，如何布局您的监控“沙盘”？
5. 基于风险，如何设置合理有效的管控方案？
6. 针对异常位点，如何去进行根本原因分析和纠偏措施？
7. 环境微生物监控如何逐步提高和进阶？

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/RVZFDSpaUOIyantoQ-XU4Q>

▲报名咨询：张老师 13054506560（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=689&fuid=62>

【线上】如何快速全面的筛查动物病原

▲时间：2021年12月1日 14:00-15:30

▲课程大纲：

1. 现有动物疾病诊断的痛点；
2. 纳米孔测序技术简介；
3. 纳米孔测序在人类疾病诊断中的应用；
4. 纳米孔测序在动物疾病诊断中的应用

▲培训方式及收费：线上免费直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=687&fuid=62>

【线上】中国食品农产品质量安全检测技术网络研讨会

▲时间：2021年12月15-16日 线上直播

▲主要内容：

（一）常规理化检测技术专题

1. 化学基础知识及CNAS审核注意事项；
2. 酸价和过氧化值的测定要点及注意事项；

（二）农兽残检测专题

1. 农兽残检测样品前处理前沿技术及其应用；
2. 多残留检测方法不适用的部分强极性农药残留检测技术探讨；
3. 实验室兽药残留检测样品的保存和制备技术；
4. 农残检测混标的研制与使用注意事项；

（三）实验室管理与质量控制专题

1. 实验室内部质量控制；
2. 实验室能力验证的结果利用；

3. 实验室质量控制技术规范，检测原始记录及检测报告要求，数据处理及结果表示；
 4. 实验室如何进行内审和管理评审；
- 议题持续更新中

▲报名咨询：吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=675&fuid=62>

【线上】案例分析-实验室测量不确定度评定与表示

▲时间：2021年12月16日 09:00-17:00

▲课程大纲：

- 1 测量不确定度评定与表示常见问题解答
- 2 案例分析
 - 2.1 理化分析常见不确定度分量的评估
 - 2.2 食品中水分的不确定度评定与表示
 - 2.3 食品中过氧化值的不确定度评定与表示
 - 2.4 食品中元素相对测量的不确定度评定与表示
 - 2.5 食品中肠杆菌计数的不确定度评定与表示
 - 2.6 食品中抗坏血酸检测的不确定度评定与表示

▲培训方式及收费：

本次培训全程线上，在直播间可与老师进行直接沟通交流，同时可准备好自己实验室的测量不确定度评估资料交予老师进行审核点评，也可与其他实验室人员进行交流学习。

标准费用：299元/人；

团体报名：同一家单位3人及以上报名249元/人；

参会费用包括：参会费，证书费。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=692&fuid=62>

【线上】食品质量安全检测技术网络论坛

▲时间：2021年12月21-22日 线上直播

▲主要内容：

一、乳及乳制品检测专题

1. 乳及乳制品中维生素组分的测定；
2. 乳制品中氯酸盐和高氯酸盐的测定；
3. 乳及乳制品中蛋白质、脂肪和酸度的测定；

二、肉及肉制品检测专题

4. 肉制品中铅、镉、铬、总砷检测关键点解析；
5. 肉制品中亚硝酸盐的测定；
6. 畜禽肉及副产品中兽药残留检测技术；
7. 肉及肉制品中异物检测及控制；

三、饮料检测专题

8. 饮用纯净水中电导率、耗氧量及余氯检测技术；
9. 饮料中合成色素、甜味剂及防腐剂检测技术；
10. 茶饮料中茶多酚及咖啡因检测技术；

四、保健食品及特医特膳检测专题

11. 保健食品中铅、总砷、总汞检测技术；
12. 减肥类产品中西布曲明检测技术；
13. 婴配食品多指标体系营养综合评价方法构建及其应用；

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/ghtiUhG93_-HG1CE35vAJg

▲报名咨询：吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=690&fuid=62>

【活动】“36项新发布兽药残留检测食品安全国家标准解读培训班”调查问卷

▲详情介绍: (调查问卷时间截止到11月30日)

农业农村部、国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局联合发布了36项兽药残留检测食品安全国家标准,自2022年2月1日实施,食品伙伴网计划2021年12月举办“36项新发布兽药残留检测食品安全国家标准解读培训班”。欢迎大家积极参与调研话题,我们将随机抽取10名幸运奖。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/n6V42PCGKqGXLmTatrXJew>

▲报名咨询: 吕老师 13370946458 (微信同号)

特别推荐:

【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体系现状, 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>

【早报优惠仅余4天·济南】ISO9001、ISO22000、HACCP管理体系内审员培训班

地点: 山东·济南

时间: 2021年12月16-18日 (三天)

11.25前报名优惠300元!

课程亮点: 专家授课, 新标变化, 实战训练, 小组讨论, 考试取证!

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

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/hUR3iHpCDmXoXa0De91d4Q>

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

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/VF-MQwGHG2W4a629HVw7oA>

线下·培训·会议

研发类:

1、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间: 11月30-12月1日

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://ctc.foodmate.net/show-2057-70.html>

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/kz_b2-1mBCRjpJ867098GA

2、2021 感官科学热点技术培训(卓越班·上海站)

主办单位: 食品伙伴网 中国标准化研究院

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

授课讲师: 中国标准化研究院 农业食品标准化研究所资深培训师

培训地点: 上海

培训时间: 12月2-3日

联系人:

郭老师 15318675976 (同微信)

曲老师 13210910866 (同微信)

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

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/c-PGy6tN8pfX971t2_cz_A

3、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>

4、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/tARHcum5sLd11VU_ZTUkbw

5、【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

6、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

7、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/dnsJT10IZqL71tUdKZ10PQ>

8、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 22-23 日（2 天）

•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/ZiGH5Tz3QgCitn5iag-wbQ>

9、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 24 日

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/S0Vuubj5HpXsp_GWNR5usQ

10、第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛

大会时间：2022 年 4 月 19-20 日

会议地址：上海·龙之梦大酒店

联系报名：杨老师 15600880236（微信同号）

会议五大亮点：

1) 食品领域权威专家、大咖分享干货

2) 食品领域权威创新奖颁布

3) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向

4) 遇见新青年，发展新技术

5) 开放的平台，你想遇见谁？

会议主题：

一个政策法规主论坛，八个分论坛（植物基分论坛、肠道健康分论坛、新蛋白分论坛、特殊食品分论坛、功能性食品饮料分论坛、休闲食品分论坛、未来食品分论坛、青年论坛等）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/sp7ou02Q00BuiBRRfp-BEA>

11、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>

12、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://ctc.foodmate.net/show-2701-70.html>

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

合规类：

1、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)

2、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、【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!

详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/hUR3iHpCDmxoXa0De91d4Q>

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18-21日

第95期烟台班 12月11-14日

第96期广州班 12月11-14日

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/sNE862jIHn9J3D0rA4DLgw>

▲报名咨询: 史老师 18905354203 (微信同号)

▲报名链接: <http://train.foodmate.net/show-6711.html?id=185>

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

▲地点: 山东·济南

▲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、食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间地点：

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/vTdKDV7sWmihEgpJiDCXwg>

▲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

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/wxkyNMMaMJaqheiln7zL3w>

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。）

▲详细介绍：<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

【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体系现状, 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、实训/实验室消防安全知识
- 2、实训/实验室用电安全
- 3、实训/实验室机电设备使用安全知识
- 4、化学实验室危险废物管理
- 5、实训/实验室个人防护
- 6、实训/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

7、典型实验室安全事故案例分析·警钟长鸣

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

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：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>

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>

【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
3. 风险管理和法律思维

4. 答疑

【VIP 免费】食品安全管理体系控制措施的选择和分类

▲时间：2021 年 11 月 26 日 10:00-11:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=664&fuid=62>

▲主要内容：

一、控制措施组合的概念

本节主要介绍 CCP 和 OPRP 的定义和区别。

二、CCP 判断树的运用

本节主要介绍 CCP 判断树的来源以及实际运用。

三、ISO22000 对控制措施组合分类的原则

本节主要介绍如何运用标准给出的规则进行 CCP 和 OPRP 的分类，并如何保留分类过程的记录。

四、常见问题探讨

最后一小节是探讨实践过程中常见的分类问题。

【VIP 免费】食学宝 VIP 会员周年庆活动直播（第二弹）

▲时间：2021 年 11 月 26 日 19:00-20:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=694&fuid=62>

▲活动内容：

1、食学宝介绍：平台、功能、课程

2、食学宝 VIP 会员服务介绍

3、食学宝 VIP 会员周年庆活动介绍

4、直播间活动：幸运大抽奖

食学宝 VIP 年度会员免费名额（1 名）

食学宝 VIP 年度会员 100 元购买名额（1 名）

食学宝 VIP 年度会员 200 元购买名额（1 名）

【VIP 免费】2021 年食品安全标准大课堂（第四期）“食品中微生物限量”专题培训会

▲时间：2021 年 11 月 30 日下午 14:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=693&fuid=62>

▲参会方式：

采用食品伙伴网食学宝在线学习平台，现场直播。

▲主要内容：

食源性疾病是国内外备受关注的公共卫生问题之一，而食品中致病菌污染是导致食源性疾病的重要原因。为促进行业企业正确理解和科学执行食品中微生物限量标准，强化食品安全国家标准的贯彻实施，提升食品质量安全水平，受北京市卫健委委托，科信食品与健康信息交流中心拟召开“食品中微生物限量”专题培训会。

【免费直播】目标导向式环境微生物监控方案的建立

▲时间：2021 年 11 月 30 日 下午 14:00-15:00

▲课程介绍：

七大问题助您理解环境微生物的建立方式

1. 什么是环境监控方案？

2. 食品工厂为什么需要环境方案？

3. 您的工厂需要优先关注哪些环境监控的目标？

4. 从目标出发，如何布局您的监控“沙盘”？

5. 基于风险，如何设置合理有效的管控方案？

6. 针对异常位点，如何去进行根本原因分析和纠偏措施？

7. 环境微生物监控如何逐步提高和进阶？

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/RVZFDSpaU0IyantoQ-XU4Q>

▲报名咨询：张老师 13054506560（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=689&fuid=62>

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 5009.265-2021《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 吴平谷 老师

3. 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

▲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/55aCkdGVLqfUgNvkplnM4A>

如何快速全面的筛查动物病原

▲时间：2021年12月1日 14:00-15:30

▲课程大纲：

1. 现有动物疾病诊断的痛点；

2. 纳米孔测序技术简介；

3. 纳米孔测序在人类疾病诊断中的应用；

4. 纳米孔测序在动物疾病诊断中的应用

▲培训方式及收费：线上免费直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=687&fuid=62>

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；

7. 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>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/f5xSHow2COKw1XtE8PGmaA>

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/VF-MQwGHG2W4a629HVw7oA>

中国食品农产品质量安全检测技术网络研讨会

▲时间：2021 年 12 月 15-16 日 线上直播

▲主要内容：

（一）常规理化检测技术专题

1. 化学基础知识及 CNAS 审核注意事项；
2. 酸价和过氧化值的测定要点及注意事项；

（二）农兽残检测专题

1. 农兽残检测样品前处理前沿技术及其应用；
2. 多残留检测方法不适用的部分强极性农药残留检测技术探讨；
3. 实验室兽药残留检测样品的保存和制备技术；
4. 农残检测混标的研制与使用注意事项；

（三）实验室管理与质量控制专题

1. 实验室内部质量控制；
2. 实验室能力验证的结果利用；
3. 实验室质量控制技术规范，检测原始记录及检测报告要求，数据处理及结果表示；
4. 实验室如何进行内审和管理评审；

议题持续更新中

▲报名咨询：吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=675&fuid=62>

【VIP9 折】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：

BRCGS 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

案例分析-实验室测量不确定度评定与表示

▲时间：2021 年 12 月 16 日 09:00-17:00

▲课程大纲：

1 测量不确定度评定与表示常见问题解答

2 案例分析

2.1 理化分析常见不确定度分量的评估

2.2 食品中水分的不确定度评定与表示

2.3 食品中过氧化值的不确定度评定与表示

2.4 食品中元素相对测量的不确定度评定与表示

2.5 食品中肠杆菌计数的不确定度评定与表示

2.6 食品中抗坏血酸检测的不确定度评定与表示

▲培训方式及收费：

本次培训全程线上，在直播间可与老师进行直接沟通交流，同时可准备好自己实验室的测量不确定度评估资料交予老师进行审核点评，也可与其他实验室人员进行交流学习。

标准费用：299 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上报名 249 元/人；

参会费用包括：参会费，证书费。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=692&fuid=62>

食品质量安全检测技术网络论坛

▲时间：2021 年 12 月 21-22 日 线上直播

▲主要内容：

一、乳及乳制品检测专题

1. 乳及乳制品中维生素组分的测定；

2. 乳制品中氯酸盐和高氯酸盐的测定；

3. 乳及乳制品中蛋白质、脂肪和酸度的测定；

二、肉及肉制品检测专题

4. 肉制品中铅、镉、铬、总砷检测关键点解析；

5. 肉制品中亚硝酸盐的测定；

6. 畜禽肉及副产品中兽药残留检测技术；

7. 肉及肉制品中异物检测及控制；

三、饮料检测专题

8. 饮用纯净水中电导率、耗氧量及余氯检测技术；

9. 饮料中合成色素、甜味剂及防腐剂检测技术；

10. 茶饮料中茶多酚及咖啡因检测技术;

四、保健食品及特医特膳检测专题

11. 保健食品中铅、总砷、总汞检测技术;

12. 减肥类产品中西布曲明检测技术;

13. 婴配食品多指标体系营养综合评价方法构建及其应用;

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/ghtiUhG93_-HG1CE35vAJg

▲报名咨询: 吕老师 13370946458 (微信同号)

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=690&fuid=62>

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>

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

▲时间: 2022年1月

▲主讲人: 能老师, 赵老师, 李老师

▲培训内容:

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) 刘老师: 15684159126 (微信同号)

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

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/TZ5N2NMf_2LzKfy8RiSVYw

【VIP8折】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

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/OPA4Zd7UZg8K7afhUfkh-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>

为进一步推广本公司业务，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）

【调查问卷】“36 项新发布兽药残留检测食品安全国家标准解读培训班”

▲详情介绍：（调查问卷时间截止到 11 月 30 日）

农业农村部、国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局联合发布了 36 项兽药残留检测食品安全国家标准，自 2022 年 2 月 1 日实施，食品伙伴网计划 2021 年 12 月举办“36 项新发布兽药残留检测食品安全国家标准解读培训班”。欢迎大家积极参与调研话题，我们将随机抽取 10 名幸运奖。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/n6V42PCGKqGXLmTatrXJew>

▲报名咨询：吕老师 13370946458（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

- [英氏控股集团股份有限公司](#)
- [鸿福堂（开平）保健食品有限公司](#)
- [中山市老行尊科技有限公司](#)
- [广东正源分子中药有限公司](#)
- [顺南食品（惠州）有限公司](#)
- [上海统益生物科技有限公司](#)
- [东莞市福瑞司特食品科技有限公司](#)
- [厦门市盛香味进出口有限公司](#)
- [上海鹊逸健康科技发展有限公司](#)
- [山东莘县瑞发德清真食品有限公司](#)
- [广州市苏菊生物科技有限公司](#)
- [杭州橙色星球科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：江西博莱农业高科技股份有限公司

九江博莱农业集团是一家致力于生猪全产业链的多元化大型综合性企业，博莱企业最早成立于 1999 年。目前，集团业务主要涵盖：良种繁育、生态养殖、兽药生产、生物制品、科技研发、生猪屠宰、食品深加工、冷链物流等产业。

博莱集团拥有主要子公司为：江西博莱大药厂有限公司、江西博莱农业高科技股份有限公司、九江博美莱生物制品有限公司、九江修水杭猪开发有限公司、北京日泰兽药有限公司、九江博莱农业生态园有限公司、九江博莱动物营养科技有限公司、九江博莱彩印包装有限公司。

江西博莱农业高科技股份有限公司是一家集生猪屠宰分割、肉类食品深加工、冷链物流仓储于一体的高科技企业，属博莱农业集团骨干企业，公司建有“江西省级企业技术中心”，并通过了 ISO9001、OHSAS18001、HACCP 管理体系认证，生猪屠宰、分割和运输过程完全符合欧盟标准，为政府指定 A 类生猪屠宰企业。

公司建有年生猪屠宰量 80 万头的自动化生产线，在做强“博莱放心肉”工程的基础上，建有年产 20 万吨的食品深加工自动生产线和配套冷库，拥有的“修水杭猪”品牌猪肉开创了江西品牌猪肉的先河。公司先后获得了“农业产业化国家重点龙头企业”、“江西省农业产业化重点龙头企业”、“江西民营企业 100 强”、“江西省农业产业化省级龙头企业”，“江西省著名商标”等荣誉称号。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1487242/>

食品厂厂长 <http://www.foodmate.cn/job/show-14560.html>

岗位职责：

- 1、依据公司年度经营计划，编制工厂生产计划并组织落实；
- 2、建立、健全生产、质量、工艺等管理制度；
- 3、制定并达成生产过程中各项工艺、质量、设备、产量、成本等指标；
- 4、改善生产条件，优化生产流程，提高生产效率；
- 5、负责日常安全生产运营管理，功能保障及设备保养维护管理；
- 6、按工作流程做好各部门的横向联系，建立高效的内部协作体系。

职位要求：

- 1、30-45 岁，全日制专科及以上学历，食品相关专业；
- 2、五年以上生产管理经验，三年以上肉品深加工（肉丸、烤肠等）行业经验；
- 3、有大型食品工厂全面管理经验；
- 4、熟悉现代化企业生产管理方式，具有先进的生产管理理念及实操经验；
- 5、具备良好的团队管理、沟通协调、问题解决能力及团队合作精神。

销售总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-14559.html>

岗位职责：

- 1、协助总经理制定公司的发展战略，销售战略，制定并组织实施完整的销售计划，领导团队将计划转变为销售结果；
- 2、与客户、同行业间建立良好的合作关系，及时反馈客户信息，满足客户需求，提高客户满意度，审核客户各种计划并监督执行；
- 3、制定销售目标、市场拓展计划，分解销售任务指标；
- 4、组织部门开发多种销售手段，完成销售计划及回款任务；
- 5、进行客户分析，挖掘用户需求，开发新的客户和新的市场领域。

职位要求:

- 1、营销、食品等相关专业大专以上学历,三年以上肉品深加工(肉丸、烤肠等)行业渠道销售经验,优秀者硬性条件可放低;
- 2、反应敏捷、表达能力强,具有较强的沟通能力及交际技巧,具有亲和力;
- 3、对市场有敏锐的观察力,具有良好的沟通协调能力,计划组织能力、判断决策能力及执行力;
- 4、具有较强的市场开拓与销售技能;
- 5、具备优秀的沟通能力和团队合作精神,组建和培训团队经验丰富,既往销售业绩良好;
- 6、具备较强的时间管理能力和工作管理能力;
- 7、有很好的速食行业人际资源。

公司福利: 销售奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

公司地址: 江西省九江市柴桑区马回岭镇



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

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[【食品论坛·大讲堂】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!](#)
[常发性职业打假案例解析培训直播课](#)
[2021 餐饮工业化创新发展论坛](#)

热门分享：

[六大茶类及加工工艺分析](#)
[火锅底料里面最难控制的配料名称的依据之一](#)
[合规，何解？](#)
[食品企业新员工培训手册](#)
[一起客诉的处理](#)
[四川省市场监管领域“首违不罚”清单适用规则](#)
[好资料！国际上认可度最高的20个管理体系认证](#)
[合规义务管理程序](#)
[食品卫生标准操作程序（SSOP）解析](#)
[食品检验人员的职业素养和管理你都做到了吗？](#)
[菌落总数、大肠菌群、培养基制备、无菌操作等微生物检验注意事项](#)
[实验室易忽略的实验细节](#)
[压力喷雾干燥机组的进化：从下排风到上排风](#)
[按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定](#)
[不要对人有期望值](#)

热门讨论：

[食品安全地方标准里面的原料是否可以跨省使用](#)
[官检报告 是什么意思](#)
[即食的速冻面米食品 速冻面米食品还有即食的吗](#)
[仓库中未标识的产品被查到了怎么办？](#)
[外检方面](#)
[能不能自己搭配组合当盲盒卖？](#)
[许可证变更法人](#)
[关于芝麻是否属于坚果的问题](#)
[食品中试生产是法规要求必须的呢还是只是为了避免量产的失败？](#)
[企业应将哪些工序设为关键控制点？](#)
[进口的预包装食品只标示到期时间没有生产日期合法吗？如酱油等](#)
[食品企业留样保存时间](#)
[关于食品 送第三方检测问题](#)
[关于车间照明灯防护问题](#)
[关于同一预包装内含有多件不同种类的预包装食品的速冻方式](#)

[购买散装食品再包装销售的问题](#)

[关于食品中钠含量超标](#)

[【有奖问答】讨论下食品中危害](#)

[【大家来找茬】标签错误案例](#)

[大包粉内部结块是否有办法在不拆包的情况下把内部的结块粉打散](#)

[赤豆粽发红是什么原因？](#)

[天气转冷，食品企业需要注意哪些？](#)

[食品出厂检验能否外包给检测公司？](#)

[关于馒头复蒸后出现绿斑点的原因，求解！！！！](#)

[油炸鱼糜制品，用什么油上色效果较好？](#)

[食品添加剂的带入](#)

[零卡糖是不是智商税？](#)

[牛奶制品瓶装用什么防腐剂好？？？？](#)

[罐头产品：GBT7908 意义在哪里？](#)

[餐饮环节，用防冻液桶装筷子，可以吗？](#)

[留样到底要不要先冷却再放冰箱？](#)

[讨论一下以下产品营养成分表中维生素C含量有没有问题？](#)

[标签中食用方法问题](#)

[当执行标准未规定出厂检验要求及项目时 ？ ？ ？](#)

[如果重回高三，你会选择什么专业？](#)

[老板“无所不能”，公司迟早关门](#)

[这样的待遇能否请到食品专业的应届生？](#)

[遇到喜欢乱提问题的老板怎么办？](#)

[领导有啥用？](#)

[换工作，你会考虑“无缝衔接”立即入职吗？](#)

[有从食品行业跳到制药行业的吗？](#)



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ： 228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于2001年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了七百多期，订阅人数超过50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。
2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。
3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL: news@foodmate.net

TEL: 0535-2122172

FAX: 0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

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

根据食品行业人员的需求，食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度，其中注册会员超过 140 万人，日访问人数在 50 万人以上，日浏览量在 100 万次以上，属于食品行业网站的佼佼者。

从 2003 年开始，食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块，线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 110 万，日均发帖 5000 左右，日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持，食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务，包括：研发科技服务、安全合规服务、质量管理服务、实验室及检测服务、培训学习服务、专业翻译服务、科普动漫服务等。

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

北京公司：

地址：北京市海淀区西四环北路 160 号玲珑天地 A 座 9 层

邮编：100036

电话：010-68869850

邮箱：beijing@foodmate.net

上海公司：

地址：上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公

电话 (Tel)：021-64459516

邮箱 (Mail)：fly@foodmate.net

烟台公司：

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号东和科技园西区

邮编：264000

电话：0535-6730582

邮箱：foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品质量管理



食品标法圈



食品安全风向标



食品伙伴网订阅号



食品实验室服务



国际食品



食学宝
(食品微课)



食品晚九点



食品研发与生产



肉制品联盟



感官科学与评定



食品饮料创新研究



GlobalFoodmate



食品邦



食品有意思



传实翻译



食品会议培训中心



宠物食品联盟



会展食讯



食品伙伴网商务中
心



食品人才中心



食品学生汇



食品理化检测



食品副产物联盟



特殊食品与添加剂



食品原料供需服务



食品微生物检测



食品实验室管理



食品仪器分析



FoodMate Global



食品饮料产业研究



水产加工技术联盟



饲料研发技术汇



工业化餐饮联盟



食农认证联盟



食育网



营养与功能性食品



北京食品联盟