

食品网刊

食品网刊 与您分享

25

总第911期

2022-07-11

食品行业一周舆情信息汇总（7.4-7.10）

2022年上半年市场监管总局公布78批次不合格食品

“钟薛高31度室温下放1小时不化”
上热搜，回应来了

麦趣尔纯牛奶检出丙二醇被立案调查，
公司致歉并承诺无条件退款

关于“外卖小哥取餐偶遇狗在盛饭桶进食”一事的情况通报

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

“丙二醇事件”的安全风险与合规风险
食品行业一周舆情信息汇总（7.4-7.10）
白酒酒精度不符合产品明示标准，应如何处罚？
2022年上半年市场监管总局公布78批次不合格食品
“钟薛高雪糕疑似烧不化”引热议，公司发声明回应

“钟薛高 31 度室温下放 1 小时不化”上热搜，回应来了
1-5 月乳制品、罐头食品、饮料、酿酒 4 个行业运行情况
上海这家超市被罚款 5 万元，销售的生姜检出农药残留超标
关于“外卖小哥取餐偶遇狗在盛饭桶进食”一事的情况通报
麦趣尔纯牛奶检出丙二醇被立案调查，公司致歉并承诺无条件退款

国内预警

市场监管总局关于再次征求《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》意见的公告
新疆维吾尔自治区市场监督管理局关于严查麦趣尔纯牛奶检出丙二醇问题进展情况的通报

工业和信息化部 商务部 国家市场监督管理总局 国家药品监督管理局 国家知识产权局关于印发数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022—2025 年）的通知（工信部联消费〔2022〕79 号）
国家粮食和物资储备局关于公开征求《粮食安全储存水分》等 9 项标准意见的通知

国际食品

印尼确立了口蹄疫病的紧急状态
因农残超标 印尼方便面出口台湾地区遭拒
瑞士发布 2021 年度食品中农药残留监控报告

带你快速了解美国 FDA 食品企业注册要求
《2022 年世界粮食安全和营养状况》发布
俄农业部对赖氨酸和大米实施阶段性出口禁令

国际预警

我国出口乐事薯片在澳被召回
注意！原产荷兰的不合格啤酒销往我国
澳大利亚召回从法国进口的哈根达斯冰淇淋

2022 年 6 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（6 月汇总）
2022 年 7 月输日食品违反日本食品卫生法情况（7 月 5 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 26 周）

食品科技

2022 年甜荞生产技术指导意见
2022 年天津市企业科技特派员拟立项项目公示 涉及食品领域 11 项

中国水产科学研究院珠江所在水产品质量安全风险评估方面取得新进展
2022 年度河南省中央引导地方科技发展资金拟支持项目公示 食品领域有 29 项

食品伙伴网讯 6月28日，浙江省庆元县市场监管局公示2022年第4期食品抽检检验情况，麦趣尔集团股份有限公司生产的2批次纯牛奶不合格，检出丙二醇。6月30日，“新疆麦趣尔纯牛奶不合格”一度升至微博热搜第一，麦趣尔股价也一字跌停。

之所以引起这么大的反响，是因为食品安全关乎民生，受众面广，加之前期“专家”对丙二醇耸人听闻的“科普”。7月3日，市场监管总局要求新疆市场监管局严查麦趣尔纯牛奶检出丙二醇问题，麦趣尔当地市场监管部门经初步调查分析，认为是企业在生产过程中超范围使用食品添加剂香精所致，具体情况目前仍在调查中。不过无论如何，对于麦趣尔来说，产品的问题表明其生产过程中存在问题，已经是无法辩驳的事实。此事件影响之大，足以引起所有食品企业“以他人为鉴，以自我为尺”，重新审视自家产品是否存在风险。

食品伙伴网就“丙二醇事件”的安全风险与合规风险进行分析，希望引起相关企业的重视。

1. 安全风险

食品企业在生产经营过程中会面临很多风险，其中，最为严重的莫过于食品安全风险。食品安全是对食品企业的最低要求，是对消费者的基础保障。那么，丙二醇的检出，是否意味着饮用该牛奶会对人造成身体上的危害呢？

按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2020）的规定，丙二醇既属于我国允许使用的食品用香料，又在我国食品用香精中允许使用的辅料名单中，可以用作食品用香精的溶剂。作为食品用香料，虽然没有制定限量要求，但是，其自身具有“自限性”，因为食品用香料一般仅需少量即可，添加太多味道反而不好；作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用，在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。食品添加剂的安全性主要取决于人对其暴露量，而暴露量由食品中食品添加剂的含量与人对于食品的摄入量共同决定，也就是“剂量决定毒性”。通常情况下，依据食品安全标准，按照生产需要正常使用食品用香精，其安全性是可以保障的。

就本事件来看，国际食品法典委员会的食品添加剂联合专家委员会（JECFA）制定的丙二醇的每日容许摄入量（ADI）是每公斤体重不超过25毫克，也就是说一个体重60kg的人，每天摄入量不超过1.5克的前提下，天天吃也没问题。以此计算，涉事牛奶中丙二醇的检出量为0.321g/kg，一个体重60kg的人，每天饮用4.6kg的涉事牛奶，摄入量才会超出安全限值，显然一个人一天不可能喝这么多牛奶。

也就是说，虽然此次事件影响颇大，但不会造成食品安全事故。那么，没有安全风险，企业是不是就没有责任，可以逃避监管的处罚了呢？不是的，虽然产品没有安全风险，企业却存在不合规的可能。

2. 合规风险

依据GB 2760中规定的“不得添加食品用香料、香精的食品名单”，灭菌乳位列名单之中，因此不得使用香精香料；而丙二醇作为一般的食品添加剂，仅允许用于生湿面制品和糕点中；作为我国允许使用的食品工业用加工助剂，仅允许用于啤酒加工工艺、提取工艺。所以，牛奶中添加丙二醇属于违反食品安全国家标准的违规行为。

更多内容详见：[“丙二醇事件”的安全风险与合规风险](#)

食品伙伴网讯 7月4日-7月10日，食品行业一周舆情信息有：“钟薛高雪糕疑似烧不化”引热议；麦趣尔回复深交所关注函：“外卖小哥取餐偶遇狗在盛饭桶进食”上热搜；微博虚假活动曝光平台回应优酸乳虚假抽奖；奈雪的茶、喜茶被指降价存套路；五台山一酒店土豆丝定价48元引质疑；国家发改委回应生猪价格出现过快上涨；茅台冰淇淋被炒至官方售价3倍。

“钟薛高雪糕疑似烧不化”引热议

舆情概述

继“钟薛高31度室温下放1小时不化”上热搜后，“钟薛高雪糕疑似烧不化”的话题再次引发关注。起因是，有网友用打火机点燃钟薛高雪糕疑似烧不化。对此，钟薛高在官方微博发布声明表示，其所有雪糕产品均按照国家标准GB/T 31119-2014《冷冻饮品雪糕》合法合规生产，并于检测合格后出厂。钟薛高认为用烤雪糕、晒雪糕或者加热雪糕的方式，来评断雪糕品质的好坏并不科学。此外，声明中还针对消费者关心的卡拉胶进行了说明，钟薛高表示，卡拉胶来源于红藻类植物，广泛使用于冰淇淋、雪糕和饮品中，适量的卡拉胶有助于雪糕中乳蛋白保持相对稳定的状态。平均每支78克钟薛高海盐椰椰雪糕中卡拉胶添加量约为0.032克，符合国家标准GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中，卡拉胶可在冷冻饮品中“按生产需要适量添加”的规定。

舆情点评

近段时间，钟薛高一直处在高温不化的争议中，尽管企业一一进行了回应，但是好像仍未完全打消公众的疑虑。“雪糕烧不化”虽然听起来匪夷所思，但有其内在的科学道理。有专家解释称，雪糕导热性较差，火力足，局部气流强劲，而水分又没那么多，所以在烧化的同时，水分迅速蒸发，干物质在表面形成干硬的固体外壳。继续加热，固体表面就被烧焦。

麦趣尔回复深交所关注函

舆情概述

7月5日，麦趣尔发布关于深圳证券交易所对《麦趣尔集团股份有限公司的关注函》回复的公告，就之前收到的关注函的相关内容进行了回复。公告称，经核查，公司生产的2批次纯牛奶不合格，不合格项目为丙二醇的相关报道内容属实。目前政府监管部门正在对事件原因开展调查，事件原因尚未形成定论。

舆情点评

此事最终的调查结果还未公布，但是，可以确定的是，企业肯定违规了。作为生产商来说，在生产中食品添加剂、香精香料等要严格按照国家标准执行，不要存在侥幸心理，一旦检出问题，会对企业产生影响。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（7.4-7.10）](#)

食品伙伴网讯 近日，有网友在市场监管总局留言咨询食品安全抽检（白酒）结果显示“酒精度项目不符合产品明示标准及质量要求应如何处罚，总局回复称：上述检验结果应适用《食品安全法》处罚。



季行

食品安全抽检（白酒）结果显示“酒精度项目不符合产品明示标准及质量要求要求，检验结论不合格”需处罚吗？ 留言日期：2022-06-28

食品安全抽检中，某经营户所售“**子**”白酒（125ml/瓶、酒精度42%vol,加工日期2011-05-08）被抽检。检验报告显示“酒精度”标准指标为41.0~43.0，实测值为39.8，单项判定为“不合格”，检验依据为“GB 5009.225-2016(第二法)”。检验结论为：“经抽样检验，酒精度项目不符合产品明示标准及质量要求要求，检验结论为不合格。”请问上述检验结果需要处罚吗？如果要处罚的话处罚的依据是什么？适用《食品安全法》还是《产品质量法》或者其他法？



您好!留言收悉，针对您的问题，现答复如下:上述检验结果应适用《食品安全法》处罚。感谢您对市场监管抽检监测工作的关心和支持!

回复部门：食品安全抽检监测司

时间：2022-07-05

总局的回复为此类行为进行了初步定性，即属于“违反《食品安全法》的行为”，表明了处罚的依据。但是，总局没有具体答复应按照食品安全法的哪个条款进行处罚，接下来，本文对此进行分析。

一、酒精度不属于食品安全标准中规定的指标

依据《食品安全法》第二十六条：

食品安全标准应当包括下列内容：

（一）食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

（二）食品添加剂的品种、使用范围、用量；

（三）专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

（四）对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

（五）食品生产经营过程的卫生要求；

（六）与食品安全有关的质量要求；

（七）与食品安全有关的食品检验方法与规程；

（八）其他需要制定为食品安全标准的内容。

酒精度并不属于上述八个方面中的一个，并且《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）仅规定了酒精度的标识方法，没有对酒精度作出具体要求，由此可见，酒精度不属于食品安全指标，因此对酒精度不符合产品明示标准及质量要求的处罚也就不能适用于《食品安全法》的第一百二十四条。这一点在业内已基本达成共识。

更多内容详见：[白酒酒精度不符合产品明示标准，应如何处罚？](#)

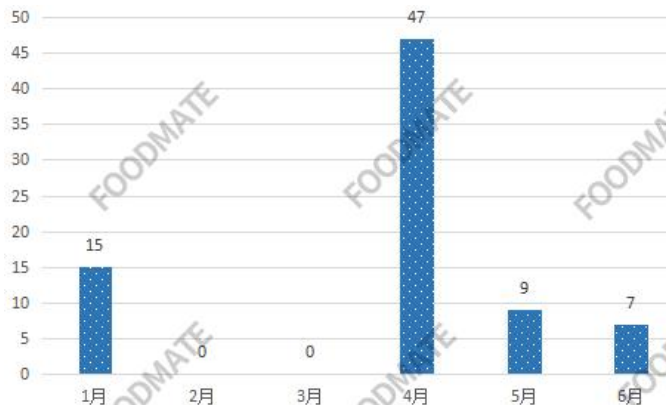
文章来源：食品伙伴网

2022 年上半年市场监管总局公布 78 批次不合格食品

食品伙伴网讯 根据国家市场监督管理总局（下称“市场监管总局”）发布的食品不合格情况的通告，食品伙伴网汇总了 2022 年上半年的抽检情况。统计显示，2022 年 1-6 月，市场监管总局发布了 8 期食品抽检不合格情况的通告，公布了 78 批次不合格食品，比 2021 年上半年的 205 批次下降 62%。

4 月公布的不合格食品数量最多

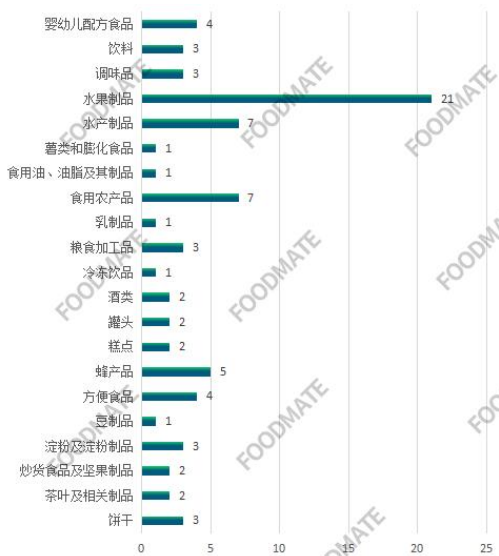
按照发布日期，食品伙伴网统计了 2022 年 1-6 月市场监管总局公布的不合格食品数量。统计显示，4 月公布的不合格食品数量最多，有 47 批次；2、3 月未公布不合格食品信息。



2022 年 1-6 月市场监管总局公布的不合格食品批次数量

21 大类食品检出不合格

从类别上看，不合格样品涉及饼干，茶叶及相关制品，炒货食品及坚果制品，淀粉及淀粉制品，豆制品，方便食品，蜂产品，糕点，罐头，酒类，冷冻饮品，粮食加工品，乳制品，食用农产品，食用油、油脂及其制品，薯类和膨化食品，水产制品，水果制品，调味品，饮料，婴幼儿配方食品等 21 大类。



不合格食品涉及的类别和批次数量

更多内容详见：[汇总|2022 年上半年市场监管总局公布 78 批次不合格食品 近七成问题为微生物污染和食品添加剂使用](#)

文章来源：食品伙伴网

“钟薛高雪糕疑似烧不化”引热议，公司 发声明回应

食品伙伴网讯 近日，“钟薛高 31 度室温下放 1 小时不化”上热搜，网友讨论的热度还未过去，5 日，又有一段网友用打火机点燃钟薛高雪糕疑似烧不化的视频再度引发关注。

对此，钟薛高在官方微博发布声明表示，其所有雪糕产品均按照国家标准 GB/T 31119-2014《冷冻饮品雪糕》合法合规生产，并于检测合格后出厂。钟薛高认为用烤雪糕、晒雪糕或者加热雪糕的方式，来评断雪糕品质的好坏并不科学。

此外，声明中还针对消费者关心的卡拉胶进行了说明，钟薛高表示，卡拉胶来源于红藻类植物，广泛使用于冰淇淋、雪糕和饮品中，适量的卡拉胶有助于雪糕中乳蛋白保持相对稳定的状态。平均每支 78 克钟薛高海盐椰椰雪糕中卡拉胶添加量约为 0.032 克，符合国家标准 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中，卡拉胶可在冷冻饮品中“按生产需要适量添加”的规定。

声明原文如下：

声明

钟薛高海盐椰椰雪糕近来受社会各界关注较多，在此做相关说明：

钟薛高一贯坚持品质第一，为消费者带来美味、优质的产品体验与品质追求。我司所有雪糕产品均按照国家标准 GB/T 31119-2014《冷冻饮品雪糕》合法合规生产，并于检测合格后出厂。

钟薛高海盐椰椰雪糕配方中主要成分为牛奶（35.8%）、稀奶油（19.2%）、椰浆（11.2%）、加糖炼乳（7.4%）、全脂乳粉（6.0%）等。产品中蛋白质含量为 6.3 克/100 克，固形物含量约 40%，高于国家标准 GB/T 31119-2014《冷冻饮品雪糕》中对清型雪糕蛋白质含量 ≥ 0.8 克/100 克，及固形物含量 $\geq 20\%$ 的要求。

关于消费者关心的卡拉胶，其来源于红藻类植物，广泛使用于冰淇淋、雪糕和饮品中，适量的卡拉胶有助于雪糕中乳蛋白保持相对稳定的状态。平均每支 78 克钟薛高海盐椰椰雪糕中卡拉胶添加量约为 0.032 克，符合国家标准 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中，卡拉胶可在冷冻饮品中“按生产需要适量添加”的规定。

以上信息确保真实准确。食品安全无小事，好品质更是钟薛高一贯的坚持。我们认为用烤雪糕、晒雪糕或者加热雪糕的方式，来评断雪糕品质的好坏并不科学。

钟薛高全力配合有关部门工作，同时我们希望并欢迎公众及媒体秉承科学的立场对相关问题进行调查、科普。

2022 年 7 月 6 日

钟薛高冰淇淋事业部

更多内容详见：[“钟薛高雪糕疑似烧不化”引热议，公司发声明回应](#)

“钟薛高 31 度室温下放 1 小时不化” 上热搜，回应来了

食品伙伴网讯，7月2日，“钟薛高 31 度室温下放 1 小时不化”上热搜。据悉，有网友称在室温 31℃左右放置 1 小时后，钟薛高海盐椰椰口味雪糕没有“完全融化”。对此，当晚，钟薛高官方微博回应称，并不存在不融化的雪糕，固形物高，水少，完全融化后自然就为粘稠状，不会完全散开变成一滩水状，而固体无论如何融化也不能变成水。

回应还称，融化呈粘稠状是因为这款产品配方中主要成分为牛奶，稀奶油，椰浆，炼乳，全脂奶粉，冰蛋黄等，产品本身固形物含量达到 40%左右，除部分原料本身含少量水外，配方未额外添加饮用水。

同时对于添加问题，为在货架期内保持产品的良好风味和形态，产品仅使用极少量的食品乳化增稠剂，均严格按照国家相关标准添加，可放心食用。

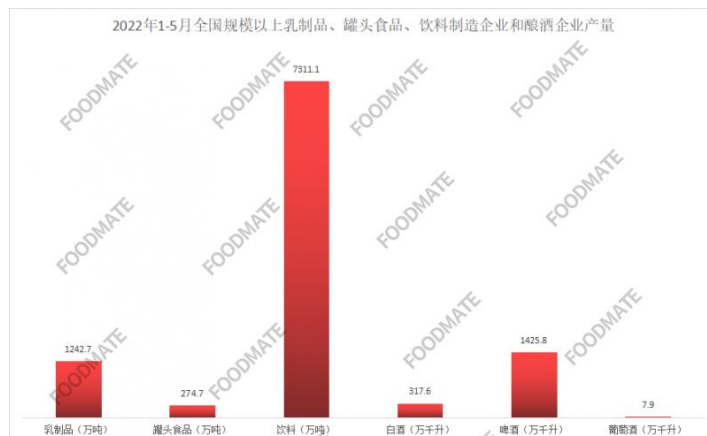
回应原文如下：



（来源：钟薛高官方微博）

1-5月乳制品、罐头食品、饮料、酿酒4个行业运行情况

食品伙伴网讯 近日，2022年1-5月乳制品、罐头食品、饮料、酿酒4个行业运行情况公布。



根据国家统计局数据整理发现，2022年1-5月，全国规模以上乳制品制造企业产量达到1242.7万吨，同比增长0.9%。其中，5月当月乳制品产量275.9万吨，同比增长2.9%。

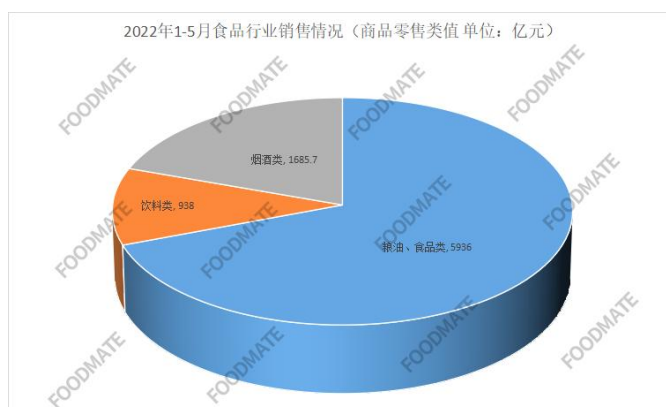
2022年1-5月，全国规模以上罐头食品制造企业产量达到274.7万吨，同比下降8.2%。其中，5月当月罐头产量50.4万吨，同比下降12.7%。

2022年1-5月，全国规模以上饮料制造企业产量达到7311.1万吨，同比下降0.5%。其中，5月当月饮料产量1543.6万吨，同比下降7.0%。

2022年1-5月，全国规模以上酿酒企业白酒产量达到317.6万千升，同比增长3.4%；啤酒产量1425.8万千升，同比下降5.2%；葡萄酒产量7.9万千升，同比下降31.3%。其中，5月当月白酒产量56.3万千升，同比下降2.2%；啤酒产量356.7万千升，同比下降0.7%；葡萄酒产量1.3万千升，同比下降38.1%。

此外，根据国家统计局数据整理，2022年1-5月食品行业产销情况如下：

1-5月份，农副食品加工业增加值同比增长4.1%，食品制造业增加值同比增长4.3%，酒、饮料和精制茶制造业增加值同比增长8.8%。



1-5月份，粮油、食品类商品零售类值累计值5936.0亿元，同比增长9.5%；饮料类商品零售类值累计值938.0亿元，同比增长10.4%；烟酒类商品零售类值累计值1685.7亿元，同比增长7.8%。

上海这家超市被罚款 5 万元，销售的生姜 检出农药残留超标

食品伙伴网讯 近日，上海市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，上海惠当家超市有限公司黄浦分公司（下称“当事人”）因销售农药残留超过食品安全标准限量的食用农产品被上海市黄浦区市场监督管理局罚款 5 万元。

行政处罚决定书显示，2021 年 11 月 1 日，接到《食品安全抽检监测核查处置交办单》，通报了食品安全监督抽检发现的不合格产品，该次抽检由谱尼测试集团上海有限公司出具检验报告（No: BPAJP3CI052938F6），检验结论为：经抽样检验，当事人上海惠当家超市有限公司黄浦分公司销售的生姜的吡虫啉项目不符合 GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求，检验结论为不合格。当事人于 11 月 4 日向上海市黄浦区市场监督管理局申请复检，复检备份样品于 11 月 12 日确认移交复检机构，11 月 23 日，上海市质量监督检验技术研究院出具复检检验报告（报告编号：TC21021000047），检验结论为不合格。

当事人的上述行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，构成了销售不符合法律、法规或者食品安全标准的食品的嫌疑。为进一步查清事实，依据《市场监督管理行政处罚程序规定》第十八条第一款、第十九条的规定，经上海市黄浦区市场监督管理局批准，遂于 2021 年 12 月 1 日对当事人立案调查。

经查，当事人销售的生姜从上海市闵行区七宝镇涑亭北路 888 号（七宝商城农副产品市场）蔬菜部 A 区 105 号（李某某）进货。该批次生姜于 2021 年 10 月 19 日凌晨进货 2.5 公斤，进价为每公斤人民币 14 元。2021 年 10 月 19 日上午被上海市黄浦区市场监督管理局采样 2.1 公斤，售价为每公斤人民币 17.6 元，共计人民币 37 元；2021 年 10 月 19 日上午销售 0.2 公斤，售价为每公斤人民币 17.6 元，共计人民币 3.5 元；2021 年 10 月 19 日下午销售 0.1 公斤，售价为每公斤人民币 17.6 元，共计人民币 1.8 元；剩余 0.1 公斤自然损耗，当事人依法进行索证索票工作。该批次生姜总计销售额为人民币 42.3 元，至案发，当事人的该批次生姜已全部销售完毕，没有库存，故当事人销售不符合法律、法规或者食品安全标准的食品的违法所得为人民币 42.3 元，货值金额为人民币 42.3 元。

当事人销售农药残留含量超过食品安全标准限量的食用农产品的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。”的规定，构成了销售不符合法律、法规或者食品安全标准的食品的行为。

鉴于当事人的违法行为持续时间不足 1 个月、产品已经销售完毕且货值金额不足 3000 元、未造成人体健康和人身、财产受损、无社会影响，依据《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条第（一）项及《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款及《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款的有关规定，决定责令当事人改正违法行为并处罚如下：一、没收违法所得人民币 42.3 元；二、罚款人民币 50000 元整。

关于“外卖小哥取餐偶遇狗在盛饭桶进食”一事的情况通报

情况通报

针对“外卖小哥取餐偶遇狗在盛饭桶进食”一事，上城区市场监督管理局高度重视，7月6日上午接获相关信息后，立即派出执法人员前往位于上城区格畝家园南苑9排24号的欧巴黄焖板栗鸡店内进行现场调查。

店家承认，7月4日14时30分左右，因店内只有一人值守，发生了流浪狗跑来误食化冻腌制鸡肉的情况，当时发现后已将整桶化冻腌制的鸡肉作废弃处置。现场检查时，发现该店环境卫生较差等问题，执法人员依据《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》，作出罚款2550元处理。目前该店已停业整顿。

食品安全无小事！上城区市场监督管理局欢迎广大市民朋友进行举报监督。监督电话：0571-86023311。

麦趣尔纯牛奶检出丙二醇被立案调查，公司致歉并承诺无条件退款

食品伙伴网讯 近日，麦趣尔纯牛奶检出丙二醇问题引起广泛关注。对此，市场监管总局要求新疆市场监管局严查麦趣尔纯牛奶检出丙二醇问题，新疆市场监管部门已对麦趣尔公司超范围使用食品添加剂违法行为立案调查。此外，麦趣尔公司也对此致歉并承诺无条件退款。

7月3日，据国家市场监管总局消息，针对新疆麦趣尔集团股份有限公司（以下简称麦趣尔公司）生产的2批次纯牛奶检出丙二醇问题，市场监管总局高度重视，第一时间督促新疆市场监管局对麦趣尔公司开展调查，依法处置。新疆市场监管局和昌吉市场监管局立即组织对麦趣尔公司进行调查和对产品进行抽检，经初步调查分析，麦趣尔纯牛奶中检出丙二醇为企业在生产过程中超范围使用食品添加剂香精所致。市场监管总局组织对14家市场占有率高的企业生产的纯牛奶和麦趣尔公司生产的纯牛奶共23批次样品进行了抽检，结果显示，只有麦趣尔公司生产的6批次纯牛奶检出丙二醇，检出值在0.264克/公斤—0.363克/公斤。市场监管总局要求新疆市场监管局尽快查清麦趣尔公司违法事实，依法严厉查处，及时公布查处情况。

紧接着，7月3日下午，新疆维吾尔自治区市场监督管理局发布关于严查麦趣尔纯牛奶检出丙二醇问题进展情况的通报。针对麦趣尔公司生产的纯牛奶检出丙二醇问题，新疆维吾尔自治区市场监督管理局高度重视，第一时间联合昌吉回族自治州市场监督管理局、昌吉市市场监督管理局组成调查组入驻企业开展执法检查，督促企业立即停止纯牛奶生产，及时下架、封存、召回不合格产品。经初步调查分析，麦趣尔纯牛奶中检出丙二醇为企业在生产过程中超范围使用食品添加剂香精所致。目前，市场监管部门已对麦趣尔公司超范围使用食品添加剂违法行为立案调查。案件查明后，市场监管部门将依法予以严肃处理并及时向社会公布处置情况。

随后，麦趣尔在其官方微博发布关于“麦趣尔纯牛奶不合格”情况核查进展的沟通函，表示将配合政府相关部门进一步核查事件准确原因，并将及时向社会公布。此次事件体现公司在生产管理与质量管控环节存在严重缺失。公司管理层对此次事件给各方带来的困扰，向社会各方郑重道歉！此外，还表示对不合格产品立即下架、封存，对已经上市的不合格产品实施召回；对于购买不合格纯牛奶的消费者，麦趣尔承诺无条件退款，承担法律责任等。

原文如下：

关于“麦趣尔纯牛奶不合格”情况核查进展的沟通函

尊敬的经销商、合作伙伴和广大消费者：

日前，市场监管部门就我公司纯牛奶产品检测不合格进行调查并发布了核查公告，昌吉市市场监管部门依法对公司立案调查。根据我司初步排查情况，不合格产品系由我公司在纯牛奶和调制奶两种品类生产切换过程中未能有效清洗产品罐线的残留调制奶，导致调制奶中合法的食品添加剂（含丙二醇成分）混入纯牛奶。公司将配合政府相关部门进一步核查事件准确原因，并将及时向社会公布。

此次事件体现我公司在生产管理与质量管控环节存在严重缺失。我公司管理层对此次事件给各方带来的困扰，向社会各方郑重道歉！

更多内容详见：[麦趣尔纯牛奶检出丙二醇被立案调查，公司致歉并承诺无条件退款【专题】](#)

国内预警

市场监管总局关于再次征求《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》意见的公告

依据《中华人民共和国食品安全法实施条例》有关规定，根据前期征求意见情况，市场监管总局修订《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》（见附件1）。现再次向社会公开征求意见，反馈截止日期为2022年8月8日。公众可通过以下途径和方式提出意见。

一、网站方式：登录市场监管总局网站（<http://www.samr.gov.cn>），通过首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、邮件方式：将征求意见反馈表（见附件2）发送至 spcjsyj1hzbzc@samr.gov.cn，邮件主题请注明“食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）公开征求意见”字样。

三、纸质方式：邮寄至市场监管总局食品抽检司（北京市西城区北露园1号，邮政编码100037）。请在信封上注明“食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）公开征求意见”字样。

附件： 1. 食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）.pdf

 2. 征求意见反馈表.docx

市场监管总局

2022年7月7日

食品补充检验方法管理规定

（征求意见稿）

第一章 总则

第一条 为规范食品补充检验方法制定工作，根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》，制定本规定。

第二条 制定食品补充检验方法应科学可靠，具有实用性、可操作性和可推广性。

第三条 对可能掺杂掺假的食品，可以制定食品补充检验方法，用于食品的抽样检验、食品安全案件调查处理和食品安全事故处置等工作。

第四条 市场监管总局负责食品补充检验方法的制定和公布工作。

第五条 食品补充检验方法制定范围应当同时符合以下情形：

（一）现有食品安全标准规定的检验项目和检验方法无法检验的；

更多内容详见：[市场监管总局关于再次征求《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

新疆维吾尔自治区市场监督管理局关于 严查麦趣尔纯牛奶检出丙二醇问题进展 情况的通报

针对新疆麦趣尔集团股份有限公司（以下简称麦趣尔公司）生产的纯牛奶检出丙二醇问题，新疆维吾尔自治区市场监督管理局高度重视，第一时间联合昌吉回族自治州市场监督管理局、昌吉市市场监督管理局组成调查组入驻企业开展执法检查，督促企业立即停止纯牛奶生产，及时下架、封存、召回不合格产品。经初步调查分析，麦趣尔纯牛奶中检出丙二醇为企业在生产过程中超范围使用食品添加剂香精所致。目前，市场监管部门已对麦趣尔公司超范围使用食品添加剂违法行为立案调查。案件查明后，市场监管部门将依法予以严肃处理并及时向社会公布处置情况。

新疆维吾尔自治区市场监督管理局

2022年7月3日


文章来源：[新疆维吾尔自治区市场监督管理局](#)

国内预警

工业和信息化部 商务部 国家市场监督管理总局 国家药品监督管理局 国家知识产权局关于印发数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022—2025年）的通知（工信部联消费〔2022〕79号）

各省、自治区、直辖市及计划单列市、新疆生产建设兵团工业和信息化、商务、市场监管、药品监管、知识产权主管部门：

现将《数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022—2025年）》印发给你们，请结合实际，认真贯彻落实。

附件： [数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022—2025年）.pdf](#)

工业和信息化部

商务部

国家市场监督管理总局

国家药品监督管理局

国家知识产权局

2022年6月30日

数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022—2025年）

消费品工业增品种、提品质、创品牌“三品”战略实施以来，核心竞争力和创新能力持续增强，产品供给能力和对需求适配性稳步提升。为推进数字化助力消费品工业深入实施“三品”战略，更好满足和创造消费需求，增强消费拉动作用，促进消费品工业加快迈上中高端，制定本方案。

一、总体要求

（一）指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大和十九届历次全会精神，立足新发展阶段，完整、准确、全面贯彻新发展理念，把握数字化发展新机遇，以消费升级为导向，以数字化为抓手，以场景应用为切入点，聚焦消费品工业研发设计、生产制造、经营管理、公共服务等关键环节，强化数字理念引领和数字化技术应用，统筹推进数据驱动、资源汇聚、平台搭建和产业融合，释放数字技术对行业发展的放大、叠加、倍增作用，推动消费品工业“三品”战略迈上新台阶，更好满足人民对美好生活的向往。

更多内容详见：[工业和信息化部 商务部 国家市场监督管理总局 国家药品监督管理局 国家知识产权局关于印发数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022—2025年）的通知（工信部联消费〔2022〕79号）【解读】](#)

文章来源：[工业和信息化部](#)

国内预警











国家粮食和物资储备局关于公开征求《粮食安全储存水分》等9项标准意见的通知

各有关单位：

我们组织起草的《粮食安全储存水分》等9项标准已形成征求意见稿，现向社会公开征求意见，截止日期为2022年9月7日。请将意见和建议反馈至全国粮油标准化技术委员会粮食储藏及流通分技术委员会（SC3）秘书处。

联系人：王艳艳 18623719538

电子邮箱：tc270sc3@163.com

- 附件：1.  《粮食安全储存水分》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
2.  《植物油储存品质判定规则》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
3.  《粮油储藏 储粮害虫检验辅助图谱 第2部分：锯谷盗科、扁谷盗科》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
4.  《大宗粮食收储信息管理技术通则》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
5.  《负压散粮输送系统》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
6.  《集装箱散粮装卸机安全操作规程》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
7.  《异常粮情防控与应急处置规程》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
8.  《粮油检验 稻谷霉菌种属鉴定 光谱法》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
9.  《粮食安全区块链追溯系统技术要求》（征求意见稿）文本及编制说明.rar
10.  意见反馈表.doc

国家粮食和物资储备局标准质量管理办公室

2022年7月7日

文章来源：国家粮食和物资储备局

食品伙伴网讯 依据印尼媒体 Sindonews 7月3日新闻 印尼政府通过国家灾害管理局（BNPB）发布 2022 年第 47 号法令，确立了牲畜口蹄疫病的特定紧急状态。

该法令规定：在口蹄疫病特定紧急状态下实施应急管理，控制口蹄疫病所产生的的费用按照合法程序由国家灾害管理局承担。

依据印尼农业部的记录，目前牲畜的口蹄疫病已经在印尼 20 个省，227 个市/区传播，截止 2022 年 7 月 3 日，共记录患病牲畜 315448 例，目前阳性病例达 204718 例，治愈 105915 例，死亡 2002 例，其中，患病最多的牲畜包括 307433 头奶牛、5583 头水牛和 1382 头山羊。

因农残超标 印尼方便面出口台湾地区遭拒

食品伙伴网讯 依据印尼 Tempo.co 媒体 2022 年 7 月 6 日新闻，台湾食品药品监督管理局扣留了几艘从印尼运送方便面的船只，原因是方便面的农药残留超标。

台湾食品药品监督管理局本周二台北每周食品进口报告消息称：19 艘船舶被当地海关拒绝入境，其中 7 艘载有 4431.96 公斤方便面，其中 4074.4 公斤为印度尼西亚杯装 Mie Sedap 牌方便面，327.6 公斤为菲律宾的杯装 Lucky Me 牌方便面。所有方便面均由台湾 ELOM 集团公司进口。

鉴于大部分受农残污染的方便面来自印度尼西亚，台湾食品药品监督管理局表示海关将提高印尼进口食品的抽检比例：从 5%-10% 提高至 20% 左右。

台湾食品药品监督管理局表示，所有因违规而被拒绝入境的食品和饮料将被退回或销毁。

2022 年 6 月 16 日，瑞士联邦食品安全和兽医局（BLV）发布了 2021 年度食品中农药残留监控报告，主要内容包
括：（1）抽样计划以及瑞士植物源性食品生产和消费情况制订，抽样覆盖了蔬菜、水果、粮食和植物油 4 个大类共 1
4 种产品，每种产品抽样约 30 个，共监测了 414 个样品；（2）其中 218 个样品检出一种或多种残留物超过定量限（L
OQ），检出率 53%，其中蔬菜检出率 35%（63/179），植物油检出率为 0，仅有一个样品（苹果）检出超过最大残留限
量（MRL），不合格率 0.2%，不合格项目为 1,4-二甲基萘；（3）检出率 and 不合格率较 2020 年均小幅降低，2020 年监
测 428 个样品，检出超 LOQ 样品 230 个，检出率 54%，检出超 MRL 样品 3 个，不合格率 0.7%。

美国是世界第一大农产品进口国，其进口食品主要管理机构为美国食品药品监督管理局（以下简称“FDA”）。该机构依据美国联邦系列法规要求对食品企业注册进行管理：美国本土和对美出口的人类或动物食品的生产、加工、包装、仓储企业必须在 FDA 的网站上进行企业信息注册，否则其出口的食品将在入境港口遭到扣留或拒绝入境。

我国有众多食品企业的产品输往美国，为帮助我国输美食品企业更好地理解美国食品企业注册的流程和需要重点关注的问题，避免因注册问题引起的产品被扣留风险，保证我国食品更平稳顺畅地输入美国，现对美国 FDA 相关食品企业注册法规要求进行简要介绍。

01 注册法规依据

1. 美国《食品、药品和化妆品法案》（21 U.S.C. 350d）
2. 《食品安全现代化法案》（FSMA）（Pub. L. 111-353）
3. 2002 年《公共卫生安全和生物恐怖预备应对法案》（简称《生物恐怖法案》）（Pub. L. 107-188）

02 注册企业范围

所有美国本土及对美出口的人类及动物食品的生产、加工、包装、仓储企业必须在 FDA 进行注册，符合注册豁免要求的企业除外。

03 注册豁免情况

大多数农场、零售食品机构、饭店、非盈利食品企业、渔船、只受到美国农业部（USDA）监管的企业可以免于注册。

豁免企业涉及情形众多，具体可豁免注册的情形，可以下载并参考美国 FDA 发布的《行业指南：关于食品企业注册的问答（第 7 版）》B 章节自行判断是否在豁免注册范围内。

（下载网址：<https://www.fda.gov/media/85043/download>）

自行判断没有把握的，企业可以联系咨询美国 FDA，以免因判断错误企业未注册而导致产品被扣留。

04 注册时间要求

1. 初次注册

必须在企业制造、加工、包装或储存活动开始前注册。

更多内容详见：[带你快速了解美国 FDA 食品企业注册要求](#)

2022 年 7 月 6 日，罗马/纽约 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）、国际农业发展基金（农发基金）、联合国儿童基金会（儿基会）、联合国世界粮食计划署（粮食署）和世界卫生组织（世卫组织）今天联合发布《2022 年世界粮食安全和营养状况》。

报告指出，2021 年全球受饥饿影响的人数已达 8.28 亿，较 2020 年增加约 4600 万，自新冠疫情暴发以来累计增加 1.5 亿。报告提出的最新证据表明，全世界正在进一步偏离目标，无法保证到 2030 年消除饥饿、粮食不安全和一切形式营养不良。

报告介绍了全球粮食安全和营养最新状况，并提供了健康膳食成本和可负担性的最新估算结果。鉴于世界多数国家的公共资源有限，报告还为各国政府出谋献策，旨在通过调整当前对农业的支持方式，努力降低健康膳食成本。

从数据上来看，形势十分严峻：

2021 年有 8.28 亿人受饥饿影响，较 2020 年增加了 4600 万，较 2019 年增加了 1.5 亿。

从 2015 年起，世界饥饿人口所占比例相对稳定，却在 2020 年急剧上升，并在 2021 年继续升至 9.8%，高于 2019 年的 8% 和 2020 年的 9.3%。

2021 年，全球约有 23 亿人（占比 29.3%）面临中度或重度粮食不安全状况，较新冠疫情暴发以来增加了 3.5 亿。全球近 9.24 亿人（占比 11.7%）面临严重粮食不安全状况，两年间增加了 2.07 亿。

2021 年，粮食不安全性别差距持续拉大，全世界有 31.9% 的女性面临中度或重度粮食不安全，而男性则为 27.6%，男女相差超过 4 个百分点，高于 2020 年的 3 个百分点。

2020 年，新冠疫情及相关防控措施重创经济，食品消费价格随之上涨，以致近 31 亿人无力负担健康膳食，较 2019 年增加了 1.12 亿。

约有 4500 万五岁以下儿童出现消瘦，这是最为致命的营养不良形式，会将儿童死亡风险提高 12 倍。此外，由于膳食中长期缺少人体必需的微量营养素，有 1.49 亿五岁以下儿童生长发育迟缓，同时另有 3900 万儿童超重。

纯母乳喂养率稳步提高，2020 年全球近 44% 的六月龄以内婴儿获得纯母乳喂养。不过，这与实现 2030 年 50% 的目标仍有距离。令人尤为关切的是，三分之二的儿童未能享有最基本的多样化膳食，阻碍了他们实现健康成长、充分发掘自身潜能的可能性。

展望未来，即使全球经济实现复苏，预计到 2030 年仍将有近 6.7 亿人（占世界人口的 8%）面临饥饿，与 2015 年的水平相近。然而，也正是在 2015 年，《2030 年可持续发展议程》提出了到 2030 年消除饥饿、粮食不安全和营养不良的目标。

更多内容详见：[《2022 年世界粮食安全和营养状况》发布](#)

文章来源：联合国粮农组织微信号

俄农业部对赖氨酸和大米实施阶段性出口禁令

食品伙伴网讯 俄媒 Milknews7月1日消息：俄农业部颁发法令要求2022年7月1日至12月31日期间暂禁出口赖氨酸饲料和大米等产品，从而确保国内需求得到有效供应、产品价格稳定以及支持畜牧生产加工工业发展。

农业部解释称：临时禁令措施所涉及的产品包括L-赖氨酸硫酸盐、L-赖氨酸单盐酸盐和DL-蛋氨酸等，是饲料成分的重要组成部分，对农场动物饲养意义重大。

此外，该出口禁令不适用于欧亚经济联盟成员国、阿布哈兹、南奥塞梯、顿涅茨克和卢甘斯克人民共和国以及国际人道主义援助；大米出口禁令不包括欧亚经济联盟成员国和国际人道主义援助。

国际预警

我国出口乐事薯片在澳被召回

食品伙伴网讯 2022年7月3日，澳新食品标准局（FSANZ）发布召回通告，1 Finger Pty Ltd 正在召回一款薯片，因为产品含未申报过敏原（牛奶、小麦或大豆）。受召回产品的信息如下：



据通告，受召回产品的原产国为中国，名称为 Lay's Potato Chips Cucumber Flavour，保质期到 2022 年 7 月 26 日和 9 月 22 日。产品已在维多利亚州的亚洲杂货店出售。

澳新食品标准局建议对牛奶、小麦或大豆过敏的消费者不要食用上述产品，可以将产品退回购买地点获取全额退款。

国际预警

注意！原产荷兰的不合格啤酒销至我国

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2022年7月1日，荷兰通过RASFF通报本国出口啤酒不合格。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-7-1	荷兰	啤酒	2022.3853	啤酒瓶有破裂的风险	分销至其他成员国/通知收件人；公共警告-新闻稿	警告通报

据通报，不合格产品除在荷兰销售外，还销至了阿鲁巴岛、比利时、BES 岛屿、中国、法国、德国、匈牙利、荷兰、波兰、圣马丁、瑞士和英国。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，保证产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

澳大利亚召回从法国进口的哈根达斯冰淇淋

食品伙伴网讯 2022年7月7日，澳新食品标准局（FSANZ）发布召回通告，General Mills Australia Pty Ltd 正在召回两款哈根达斯冰淇淋，因为产品受环氧乙烷污染。受召回产品的信息如下：



据通告，产品原产国为法国，哈根达斯香草冰淇淋重量为 457mL，哈根达斯经典系列迷你杯重量为 4x 95mL。此次召回 2022 年 7 月 4 日至 2023 年 7 月 21 日（含该日）的所有最佳食用日期的产品。哈根达斯香草冰淇淋已在 Coles、Woolworths 和包括 IGA 在内的全国独立零售店出售，哈根达斯经典系列迷你杯已在全国的 Coles 出售。

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

国际预警

2022年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6月汇总）

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 2022年6月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	天津	Tianjin Corporation	其他地方未提及的饮料基料	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物；似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装	2022-6-1	否	否	DWCI
2	福建福清	FUQING HonGYI FOODSTUFFS CO	鳗鱼	疑含不安全的食品添加剂；疑含不安全的动物新药（或其转化产品）	2022-6-6	否	否	DWCI
3	湖南永州	YongZHOU DAHUANONG AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY CO. LTD	金针菇	疑含单核细胞增生李斯特氏菌	2022-6-7	是	否	DWCI
4	广东江门	Heyu Food Proceed Factory	蔓菁(干的或糊状的) (2批次)	外国政府或工厂、仓库或其它机构的所有者、经营者或其代理人拒绝美国检查人员进入	2022-6-8	否	否	DNEI
5	海南海口	GOODWAVE TECHNOLOGY DEVELOPMENT LTD.	生姜(块根和块茎蔬菜)	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用；疑含农药残留	2022-6-8	是	否	DNBI
6	安徽岳西	ANHUI XINONG PHARMA CO LTD	红枣(干的或糊状的) (2批次)	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-6-9	否	是	DNEI
7	江西共青	Jiangxi Gongqing Jiangzhong Diet Therapy Technology Co, Ltd	山楂汁或浓缩果汁	制造商未注册为低酸罐装食品或酸化食品制造商；标签错误；似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装	2022-6-10	是	否	DWCI
8	河北晋州	Hebei Jinzhou Great Wall Economy Trade Co. Ltd.	梨(核果) (3批次)	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-6-10	否	否	DNEI

更多内容详见：[2022年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月5日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	7月4日	无加热摄食冷冻食品：藻类调理品（LIGHT BLUE ULTRASPIRULINA）	VAXA TECHONOLOGIES ICELAND EHF		冰岛	大肠菌群 阳性	成田空港	DIC株式会社	自主检查
2	7月4日	无加热摄食冷冻食品：藻类调理品（BLUE ULTRASPIRULINA）	VAXA TECHONOLOGIES ICELAND EHF		冰岛	大肠菌群 阳性	成田空港	DIC株式会社	自主检查
3	7月4日	冷冻养殖虾（FROZEN POND TON(尾付き) VANNA MEI SHRIMPS NOBASHI）	V. V. MARINE PRODUCTS		印度	检出 呋喃唑酮 0.003 ppm	大阪	インド水産株式会社	命令检查
4	7月4日	生鲜可可豆		ECO-KAKAO S.A.	厄瓜多尔	检出 马拉硫磷 0.06 ppm	神戸	伊藤忠食糧株式会社	监控检查
5	7月4日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻虾调理制品	P. T. SEKAR KATOKICHI		印度尼西亚	大肠杆菌 阳性	神戸	テーブルマーク株式会社	自主检查

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 2022 年第 26 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 5 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
2022-6-28	德国	竹笋	2022. 3753	含异物（玻璃碎片）	仅限通知国分销/退出市场；从消费者处召回	注意信息通报
2022-6-28	意大利	新鲜荔枝	2022. 3754	多种农药残留超标：啞菌酯 (0.11±0.06 mg/kg)；毒死蜱 (0.16±0.08 mg/kg)；噻虫胺 (0.089±0.045 mg/kg)；烯酰吗啉 (0.058±0.029 mg/kg)；虱螨脲 (0.042±0.021 mg/kg)；霜霉威 (0.17±0.09 mg/kg)；扑虱灵 (0.056±0.028 mg/kg)；溴虫腈 (0.068±0.034 mg/kg)；高效氯氟氰菊酯 (0.21±0.11 mg/kg)	分销信息尚不可用/通知当局	注意信息通报
2022-6-29	德国	纸吸管	2022. 3786	检出荧光增白剂	分销至其他成员国/退出市场	后续信息通报
2022-6-30	希腊	咖啡杯	2022. 3800	未经授权使用竹子	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-7-1	马耳他	三聚氰胺板	2022. 3829	未经授权使用竹纤维	产品尚未投放市场/置于海关封条下	拒绝入境通报

据通报，不合格纸吸管除在德国销售外，还销至了奥地利、比利时、保加利亚、克罗地亚、捷克、法国、匈牙利、意大利、哈萨克斯坦、荷兰、波兰、葡萄牙、罗马尼亚、俄罗斯、塞尔维亚、西班牙和乌克兰。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，不使用欧盟未授权物质，注意产品中异物的存在，检查产品中的农药残留，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

甜荞生育期短，耐旱、耐瘠，是北方高寒山区的主要特色作物。当前正值主产区甜荞播种和苗期管理的关键时期，为指导各地抓好甜荞生产，农业农村部小宗粮豆专家指导组会同全国农业技术推广服务中心制定 2022 年甜荞生产技术指导意见。

（一）轮作倒茬。实行 3 年以上轮作，避免重茬和迎茬，减少荞麦病菌和虫卵的基数，有效防控病虫害发生。内蒙古东部产区主推“马铃薯—糜子/谷子—甜荞”“豆类—胡麻—甜荞”轮作方式等；内蒙古中部主推“糜子/黍子—甜荞”“绿豆—甜荞”；晋西北产区主推“燕麦—甜荞”“豆类—甜荞”“玉米—甜荞”“马铃薯—甜荞”；陕甘宁产区主推豆类、谷类、薯类茬口。

（二）施足基肥。荞麦多种植在旱地、高寒山区，土壤大部分偏瘠，常结合秋翻或春翻，将全生育期所需肥料一次施入土壤，生长期不再追肥。施肥以农家肥为主，一般亩施 500—750 公斤，增施适量磷肥。翻耕后注意耙耱保墒。

（三）选择良种。根据各地生态条件和生产水平科学选种，避免未经试验的跨区引种。内蒙古东部产区宜选用抗旱、抗寒、耐瘠，生育期 80—90 天的高产优良多抗品种。内蒙古中部及晋西北产区主要推广制米的优质高产多抗的荞麦品种。陕甘宁荞麦产区主要推广优质制米、制粉品质优良的高产多抗甜荞品种。播前晒种，注重种子精选，除去杂质和秕粒。

（四）适期播种。内蒙古东部产区一般选择 6 月下旬播种，9 月底收获。一般亩播种量 2.0—3.0 公斤、亩保苗 6—8 万株，具体播种量因地区而异。播种深度 4—5 厘米，注意覆土厚度一致。内蒙古中部及晋西北产区晚霜结束后及早播种，一般 5 月中下旬至 6 月上旬，9 月上旬收获。亩播种量 2—3 公斤，亩留苗 5—6 万株。播深 4—5 厘米，条播，播后及时镇压。陕甘宁荞麦产区一般 6 月上旬至 7 月上旬播种，9 月中下旬收获。采用条播，行距 30 厘米，播深 4—6 厘米，播后镇压保墒，亩保苗 5—6 万株。

（五）田间管理。苗高 10 厘米左右时进行第一次中耕，现蕾期进行第二次中耕。开花期叶面喷施磷酸二氢钾促结实，也可采用放蜂或人工辅助授粉等提高结实率。

（六）病虫害防控。内蒙古东部产区该区域主要虫害有西伯利亚龟象甲、粘虫和蓟马等，主要病害有轮纹病、褐斑病和根腐病等；内蒙古中部及晋西北产区主要虫害有西伯利亚龟象甲等，主要病害有轮纹病、褐斑病等；陕甘宁荞麦产区主要虫害有双斑萤叶甲、粘虫、西伯利亚龟象甲等，主要病害有轮纹病、叶斑病、褐斑病等。可采用轮作倒茬、清理田间残枝败叶、及时犁翻、暴晒蓄水、深挖晾晒浅播、种子包衣、选择适宜播期和高产优质多抗甜荞品种等农业措施来有效防控荞麦病虫害。

（七）适时收获。内蒙古东部产区霜降前进行收获。该区荞麦的种植、收获和中期管理机械化占 80%以上，为减少机收损失，70%籽粒呈现品种固有色泽时开始收获，适宜的收获时间为晴天 9:00—11:00 和 15:00—17:00，机械收获应损失率小于 6%，破损率不大于 1%。籽粒含水量 14%以下安全入库。内蒙古中部及晋西北产区荞麦的种植、收获和中期管理机械化约占 50%。应在全株籽粒 70%呈现成熟籽粒颜色时及时收获。陕甘宁荞麦产区荞麦的种植、收获和中期管理机械化约占 30%，可采取两段收获，先用割晒机进行收获，在田间放置 2—3 天，选用自动捡拾脱粒机或固定脱粒机进行脱粒。


食品伙伴网讯 6月30日，天津市科学技术局网站公示了2022年天津市企业科技特派员拟立项项目清单，有100个项目通过市科技局局长办公会审议。

其中，有11项涉及食品领域，包括：马铃薯起获自动分选装置研发、富硫酸软骨素功能性鸡蛋生产关键技术研究、鲜切果蔬预制菜褐变调控关键技术与护色保鲜剂研发、关于复合益生菌粉和膳食纤维的系列产品、再制奶酪“结构-品质”关系及其在奶酪产品开发中的应用研究等。

任何单位或个人有实质性异议的，可在公布之日起7个工作日内向市科技局以书面形式提出。

序号	项目名称	申请人	项目承担单位
7	马铃薯起获自动分选装置研发	齐利晓	天津城建大学
22	富硫酸软骨素功能性鸡蛋生产关键技术研究	于晓雪	天津农学院
24	鲜切果蔬预制菜褐变调控关键技术与护色保鲜剂研发	乔丽萍	天津科技大学
26	关于复合益生菌粉和膳食纤维的系列产品	郭庆彬	天津科技大学
30	再制奶酪“结构-品质”关系及其在奶酪产品开发中的应用研究	李红娟	天津科技大学
31	海参低聚肽粉制备关键技术研究与应用	吴涛	天津科技大学
33	营养递送体系的构建及其在固体饮料中的应用研究	李书红	天津科技大学
38	早熟优质糯玉米种质资源的创新与利用	杜锦	天津农学院
72	层层自组装果蔬保鲜涂层的构建及应用研究	石葆莹	天津天狮学院
79	可食用复合生物保鲜剂的研究与应用	李黎	天津天狮学院
92	抗TY口感番茄种质资源创制的研究应用	孙海波	天津市农业科学院

(来源：天津市科学技术局)

 [2022年天津市企业科技特派员拟立项项目清单.doc](#)

原文链接：http://kx.js.tj.gov.cn/ZWGK4143/TZGG2079/202206/t20220630_5922476.html

近日，珠江水产研究所水产品质量安全与标准研究室在水产品质量安全风险评估方面取得新进展。

相关研究论文“The toxicokinetics and risk assessment of pyrethroids pesticide in tilapia (*Oreochromis mossambicus*) upon short-term water exposure”与“Determining β -lactam antibiotics in aquaculture products by modified QuEChERS combined with ultra-high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (UHPLC-MS/MS)”分别发表在 *Ecotoxicology and Environmental Safety* (JCR1 区, IF=7.129) 和 *Arabian Journal of Chemistry* (JCR2 区, IF=6.212) 杂志上。上述研究获得国家自然科学基金青年基金项目(31501398)，中国水产科学研究院珠江水产研究所基本科研业务费项目(2017HY-ZC0603)，国家水产品质量安全风险评估项目(GJFP201700903)，广州市科技计划项目(202102020983)，广东省现代农业产业技术创新团队专项(2020KJ150)和中国-东盟海上合作基金(CAMC-2018F)等项目资助。珠江所为论文第一完成单位，李丽春博士为第一作者，尹怡副研究员为通讯作者。

该研究以罗非鱼为研究对象，通过半静态式暴露试验，研究了拟除虫菊酯类农药（甲氰菊酯、氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯）在罗非鱼体内的代谢动力学和残留风险（膳食风险和生态风险），为揭示拟除虫菊酯在淡水鱼体内的代谢动力学和风险危害提供理论依据。研究室多年来致力于水产品中抗生素与农药残留检测方法的创新与鱼体中代谢动力学研究，为水产品质量安全风险评估提供技术支撑。

文章链接：<https://doi.org/10.1016/j.ecoenv.2022.113751>

文章链接：<https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2022.103912>

食品科技

2022 年度河南省中央引导地方科技发展资金拟支持项目公示 食品领域有 29 项

食品伙伴网讯 近日，河南省科学技术厅公示了 2022 年度河南省中央引导地方科技发展资金拟支持项目，共有 134 项，其中，涉及食品领域 29 项，包括科技成果转移转化 10 项，乡村振兴类 13 项，跨区域研发合作（含自由探索类）6 项。

食品领域 2022 年度河南省中央引导地方科技发展资金拟支持项目公示清单			
序号	项目名称	申报单位	推荐单位
科技成果转移转化（10 项）			
1	防治畜禽疾病的新中兽药研制与产业化	河南牧翔动物药业有限公司	郑州市
9	优质强筋小麦新品种洛麦 41、洛麦 47 产业化开发	洛阳农林科学院	洛阳市
23	高产优质大京九系列青贮玉米新品种选育与推广应用	河南省大京九种业有限公司	商丘市
25	大白菜杂交种子繁育技术转化和推广	济源市绿茵种苗有限责任公司	济源示范区
27	两种重要畜禽灭活疫苗成果转化项目	普莱柯生物工程股份有限公司	洛阳高新区
30	粮油加工通风除尘系统的研发及其产业化	河南欣欣粮油设备有限公司	方城县
64	基于酶法制备猪胆粉提取高附加值胆酸产品的技术研发与产业化	平顶山市慧鑫源生物科技有限公司	平顶山市
69	麦胚蛋白的功能解析及其产业化创新示范体系建立与推广	许昌学院	许昌市
73	高营养食用油脂加工工艺研究及推广	周口市老磨坊粮油食品有限公司	周口市
74	安麦系列优异品种转化与应用	安阳市农业科学院	安阳市
乡村振兴类（13 项）			
76	梅花鹿健康养殖及高值化加工技术集成与产业化	龟鹿药业集团有限公司	新蔡县
79	一种羊舍母子栏及哺乳母羊圈的技术配套与帮扶推广	宁陵县豫东牧业开发有限公司	宁陵县
80	香菇四季栽培产业化优质高产管理示范	卢氏县林海兴华农业发展有限公司	卢氏县
81	食用菌产业一体化乡村振兴项目	河南省卫奇农牧股份有限公司	西华县
82	芝麻高产关键栽培技术推广与应用	南阳一滴香油脂食品有限公司	镇平县
84	鲜食小番茄精准环控技术的推广与高产栽培技术的产业化应用	内乡县中以高效农业科技开发有限公司	内乡县
85	金银花优质种苗组培繁育及高效栽培技术研究与推广	淅川县福森中药材种植开发有限公司	淅川县
87	酵素菌技术在生态农业生产上的应用示范与推广	息县远古生态农业科技有限公司	息县

更多内容详见：[2022 年度河南省中央引导地方科技发展资金拟支持项目公示 食品领域有 29 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

Website: <http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

食品伙伴网食品安全合规事业部基于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开发建设及维护服务;并依托专业的技术服务团队和顾问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”产品申报咨询代理、食品安全合规管理认证、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。

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

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

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

了解更多信息, 欢迎访问 <http://info.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 年全国食品展会集结号:

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

2022 年会议预告

7 月	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
7 月 26-27 日	南京	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛
延期待定	上海	第三届感官评价实践应用研讨会
7 月 22-23 日	济南	2022 中国食育发展论坛
7 月	济南	2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知（线下全年可报）
7 月 9-12 日	烟台	食品微生物检验实际操作培训班—烟台（全年可报）
延期待定	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
7 月 16 日	线上	投诉举报与职业打假应对专题培训
延期待定	上海	2022 新型疫苗研发峰会
7 月 28-29 日	合肥	2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会
7 月 13-15 日	株洲	2022 绿色包装材料与技术国际会议
7 月 14-15 日	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播（全年可报）
延期待定	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
7 月 20-22 日	杭州	2022（第十二届）食品微生物检测与控制技术交流会
延期待定	西安	2022 国际医药生物技术大会
7 月 28-29 日	杭州	食品出口合规实操班—杭州（全年可报）
延期待定	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
延期待定	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
8 月 6-8 日	青岛	2022（第八届）中国食品安全追溯大会
8 月 9-11 日	宁波	2022 国际生物基产业论坛
8 月 10-11 日	青岛	2022 第三届水产品加工技术研讨会
8 月 25-26 日	广州	2022 食品饮料未来生态大会暨展览会
8 月 26 日	广州	2022 食品包装与制造峰会
8 月 25-26 日	宁波	2022 合成生物学与绿色生物制造论坛
8 月 26-28 日	北京	【专题培训】保健食品研发备案&注册培训班
2022 年 9 月	上海	2022 功能性食品行业提升论坛
10 月 14-16 日	琼海市	全球食品饮料论坛（中国博鳌）

2022 年展会预告:

延期待定	北京	AIFE 2022 亚洲(北京)国际食品饮料博览会
------	----	---

延期待定	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
延期待定	上海	2022 第八届上海国际糖酒食品交易会
延期待定	上海	2022 上海智慧环保及环境监测展览会
延期待定	上海	第十五届上海国际水处理展览会
延期待定	青岛	2022 中国（青岛）奶业博览会
延期待定	深圳	2022 深圳国际自有品牌展（Marca China）
延期待定	烟台	2022 第十七届东亚国际食品交易博览会
延期待定	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
7月7-9日	成都	2022 成都烘焙展览会
7月7-9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
7月8-10日	成都	2022 第12届成都印刷包装产业博览会
7月14-16日	济南	2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
7月12-14日	合肥	2022 年第十九届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
7月15-17日	郑州	2022 第七届郑州餐饮供应链展览会
7月16-17日	驻马店	2022 第四届中国食品交易会
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
延期举办	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
7月21-23日	广州	2022 世界食品广州展
7月22-24日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
7月23-25日	日照	2022 山东（日照）糖酒食品展览会
7月27-28日	昆明	2022 中国西南畜牧业展览会
7月28-30日	石家庄	2022 北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会
7月29-31日	南宁	第20届中国广西-东盟食品交易博览会
7月29-31日	济南	2022 第16届全国食品博览会(济南)
7月29-31日	青岛	CBIF 中国（青岛）国际啤酒产业链服务交流会
8月2-4日	南京	2022 华东（南京）国际食品加工及包装机械展览会
8月2-4日	南京	2022 第12届中国（南京）国际食品饮料展览会
8月3-5日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
8月3-4日	苏州	第十一届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
8月4-6日	广州	GFE2022 第44届广州国际餐饮加盟展
延期举办	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
8月5-7日	成都	2022 中国（成渝）美食工业博览会
8月10-12日	烟台	2022 世界海参产业（烟台）博览会
8月8-10日	郑州	2022 第15届郑州烘焙展览会
8月10-12日	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展
8月12-14日	深圳	2022 中国·深圳（第8届）国际现代绿色农业博览会
8月12-14日	北京	第45届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
8月13-15日	潍坊	2022 山东（潍坊）糖酒食品展览会
8月13-15日	长沙	2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会
8月13-15日	临沂	2022 第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
8月13-15日	呼和浩特	2022 年内蒙古国际畜牧业博览会
8月13-15日	济南	第八届（济南）电子商务产业博览会
8月16-18日	北京	2022 国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
8月16-18日	广州	2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
8月16-18日	广州	Interwine China 2022 中国（广州）国际名酒展
8月18-20日	广州	2022 粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展
8月18-19日	北京	PIS 2022 第八届中国国际精准农业与信息化高峰论坛

8月19-21日	西安	第16届西安科博会·西部科学仪器及实验室装备展
8月19-21日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
8月20-22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
8月25-27日	贵阳	2022贵阳餐饮供应链展览会
8月26-28日	广州	2022广州国际冷链产业博览会
8月26-28日	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
8月24-26日	上海	2022第16届上海国际渔业博览会
8月24-26日	深圳	2022全球高端食品展览会
8月24-26日	上海	2022上海国际食用菌食材与健康产业博览会
8月27-29日	宁波	2022宁波秋季全食展
8月28-30日	重庆	2022国际兽医检测诊断大会(AVDC)
8月30-9月1日	南京	2022SNH国际运动营养及健康食品展
9月1-3日	青岛	第二十三届中国零售业博览会
9月2-4日	西安	2022西安糖酒会—第十三届中国(西安)糖酒食品交易会
9月3-5日	广州	2022第十三届中国(广州)酒店餐饮业博览会
9月6-8日	德国科隆	2022科隆世界食品博览会 Anuga
9月6-8日	深圳	NICE 2022新餐饮展览会
9月7-9日	深圳	2022粤港澳大湾区(深圳)国际包装工业技术展
9月7-9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
9月7-9日	武汉	2022世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
9月7-9日	南京	亚洲精酿啤酒会议暨展览会(CBCE 2022)
9月7-8日	青岛	青岛市分析测试学会年会系列学术报告会暨国际科学仪器及实验室装备展览会
9月13-15日	上海	第十八届中国国际酒业博览会暨2022上海国际酒饮制造技术、原辅料及包装展
9月15-17日	广州	第八届广州国际渔业博览会
9月15-17日	广州	2022第31届广州国际大健康产业博览会
9月15-17日	郑州	2022年第五届河南(郑州)国际现代农业博览会
9月15-17日	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
9月18-20日	北京	2022第五届北京餐饮采购展览会
9月16-18日	武汉	2022第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月19-21日	重庆	中国乳制品工业协会第二十八次年会暨2022年中国(国际)乳业技术博览会
9月20-24日	青岛	2022中国国际肉类产业周(CIMIWI 2022)
9月19-21日	上海	2022第24届中国国际焙烤展览会
9月20-22日	上海	2022上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
9月21-23日	青岛	第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
9月23-25日	上海	2022第13届中国(上海)国际餐饮食材博览会
9月25-26日	乌鲁木齐	2022新疆畜博会、第四届新疆国际奶业展览会暨论坛
9月27-29日	武汉	2022第11届华中科学仪器与实验室装备展览会
9月28-30日	南京	2022年中国(江苏)国际冷链产业博览会
9月28-30日	宁波	2022浙江国际餐饮业博览会
9月29-10月1日	青岛	2022青岛国际糖酒食品交易会
10月12-15日	上海	2022中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会(CBB 2022)
10月12-14日	深圳	AHTE 2022国际工业装配与传输技术展览会
10月14-16日	郑州	第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区
10月14-16日	郑州	中国(郑州)食材及食品链博览会暨2022春季郑州国际预制菜博览会
10月18-20日	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10月18-20日	深圳	2022年第十二届中国(深圳)国际食材展览会
10月18-20日	郑州	2022第3届郑州分析测试及实验室设备展览会

10月19-21日	上海	2022年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
10月21-23日	重庆	第十四届国际火锅产业博览会（重庆火锅节）
10月26-28日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
10月27-29日	深圳	2022 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月1-4日	上海	2022 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会
11月1-3日	天津	2022 第六届天津国际餐饮食材展览会
11月3-5日	深圳	第四届深圳国际大健康美丽产业博览会
11月3-5日	成都	第11届成都餐饮供应链博览会
11月3-5日	深圳	第五届深圳餐饮博览会
11月8-10日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
11月8-10日	上海	2022 国际植物基博览会
11月8-10日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
11月8-10日	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
11月11-13日	海口	2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会
11月14-16日	上海	2022 包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）
11月25-26日	贵阳	2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
12月7-9日	深圳	2022年第二十届中国食品农产品安全与现代实验室质量控制管理高峰论坛
12月7-9日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
12月14-16日	深圳	2022 深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni
12月13-15日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
12月19-20日	福建	2022 中国（福建）国际南方种业博览会

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[空气化工产品（中国）投资有限公司——食品机械](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[上海乐枫生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津富海泰技术有限公司——添加剂配料](#)

[郑州雪麦龙食品香料有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[南京泽朗医药科技有限公司——添加剂配料](#)

[深圳冠亚水分仪科技有限公司——仪器试剂](#)

[河南德鑫化工实业有限公司——添加剂配料](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[陕西斯诺特生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[北京六角体科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2022 年 5 月, 食学宝已服务超 25 万用户; 上线点播课程近 700 门, 共 2900 多节, 课程总时长超 84000 分钟; 进行了线上直播近 600 场; 总观看量超 1600 万人次。

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

我们的服务:

(1) 课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录、课程订阅等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 学宝儿: 18953571261 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿☞: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系: 丛老师: 13345164586 (微信同号) 电话: 0535-2122281 邮箱: study@foodmate.net

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：0535-2122191

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—各种线上学习考证课，技术学习课任选！

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下培训、会议。

3、线上直播课和研讨会。

4、各种活动。

——调查问卷，校园活动，科普活动

——检测活动

——实验室比对

最新推出

【线下】第三届感官评价实践应用研讨会

会议时间：2022年8月3-4日

会议地点：山东·济南（具体位置，下周更新后发出）

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。

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

参会参展联系人：曲老师 13210910866（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8Xd3A0Jb7BczZEU66U0WNw>

【线下培训】水产预制菜加工技术培训班

时间地点：8月12-13日 山东·青岛

课程内容：

01. 国内外预制菜产业发展现状、市场趋势及未来发展方向

02. 水产预制菜新产品开发及加工工艺技术

03. 水产预制菜品工业化原料设备选择与产线设计

04. 水产预制菜产品创新开发、品质改良、风味保持与质量控制

05. 水产预制菜感官评价标准、方法流程

06. 水产预制菜生产许可评审要求及注意事项

07. 水产预制菜厂房产线布局、产品标签设计与解读

等等....

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/68GtmrprjrtjNY_EOhHa-Q

【线上】【公益直播】2022年谷物科学与技术国际研讨会

▲时间：2022年7月15日 8:30-18:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=896&fuid=62>

▲会议详情及日程：<https://mp.weixin.qq.com/s/Chs358ZNxiJY27HkLIgaxQ>

【线上】FTFC直播 | 益生菌在线第三期

直播时间：2022年7月20日 14:00-16:00

直播内容:

“她”健康——益生菌赋能女性由内而外的靓丽

「肌」不可失: 如何用益生菌养出精实肌肉力

植物乳杆菌 H6 在高胆固醇血症防治中的应用及产业化

海外保健品与中国市场变化趋势

报名联系人: 杨老师: 15600880236 (微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/vcX76_keFBRwnhf_On7IiQ

【线上课程】“实验室检测结果有效性”系列直播课

▲时间: 2022年07月28日14:00-16:0

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=893&fuid=62>

▲主要内容:

本次“实验室检测结果有效性”系列直播课目前开设8期: (课程内容3-8目前暂定收费)

“实验室检测结果有效性”系列直播课程

1. 实验室检测结果有效性——认可和资质认定的要求(包括质控计划的编写)
2. 实验室检测结果有效性——如何实施过程质控
3. 实验室检测结果有效性——各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断
4. 实验室检测结果有效性——质控图的制作和应用
5. 实验室检测结果有效性——设备的核查
6. 实验室检测结果有效性——如何组织一次室间比对
7. 实验室检测结果有效性——异常值的判断和处理
8. 实验室检测结果有效性——结果符合性的判断和处理

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/93tv0TaquWiAF0ipubT8tQ>

▲报名咨询: 王老师: 18106384450 (微信同号)

【活动】【食学宝·毕业季】毕业就业,你做好准备了吗?

▲时间: 2022年7月22日上午9:00-12:00

▲报名和听课链接: <https://study.foodmate.net/meeting?id=906&fuid=62>

▲主要宣讲内容

- 1、食品小白入职指南——不可错过的毕业入职攻略
- 2、食品人茶话会——不同年代食品人的第一份工作故事分享
- 3、岗位助力快车——食品岗位介绍及优质食品企业岗位招聘推荐

食学宝点播课推荐:

开通食学宝VIP,500多门食品好课免费学!

开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip?fuid=62>

1.【99元·VIP免费】保健食品片剂生产及设备

学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1146&fuid=62>

主要内容:

主讲内容:

1) 片剂概述

主要讲解了片剂的定义、类型、不同生产方式的优缺点、不同生产工艺的基本工艺流程。

2) 片剂成型

主要讲解了压片的定义、压片成型的过程、影响片剂成型因素、对压片物料的要求、片重的计算。

3) 压片设备

本部分从三个方面讲解了压片设备,一是压片机的基本组件,重点介绍了冲和模形状、规格、分类,如何选择冲模、

冲模的检测内容及工具、冲模的保养、冲模损坏原因及解决办法及冲模的存放要求；二是介绍了不同的压片机以及压片机的材料要求和选择注意事项，主要包括单冲压片机、旋转式多冲压片机特点和高速压片机的类型、标记方法、型号，旋转式压片机结构组成、机器设备材料要求及压片机选择必须要关注的问题；第三部分介绍了压片需要注意的问题，包括冲模检查、物料检查、试车、定期维护、清场要求、上料系统要求、生产环境要求。

4) 压片技术要求

主要讲解了片剂生产质量控制关键点、压片过程控制的要素、质量控制关键点、旋转式压片机验证。

5) 压片常见问题解决

主要讲解了压片异常的产生原因及解决办法，如片重不稳或片重差异超限、松片（片的硬度不够，受振动易松散成粉末）、压片时粘冲与吊冲（片剂表面被冲头粘去一薄膜层或一小部分，造成片面粗糙不平或有凹陷）、变色或表面花斑等 10 个方面的问题。

2. 【检测实操系列课】食品中添加剂检测解读和技术分享

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1133&fuid=62>

3. 【检测实操系列课】食品检测农药残留分析及关键技术分享

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1132&fuid=62>

4. 【检测实操系列课】食品检测中前处理技术关键点分析

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1131&fuid=62>

5. 【检测实操系列课】分光法分析操作技术

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1130&fuid=62>

6. 【检测实操系列课】ICP/ICP-MS 电感耦合等离子体发射光谱仪/质谱仪检测技术

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1129&fuid=62>

7. 【检测实操系列课】原子荧光检测技术

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1128&fuid=62>

8. 【检测实操系列课】离子色谱检测技术

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1127&fuid=62>

9. 【检测实操系列课】气相色谱检测技术

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1126&fuid=62>

10. 【检测实操系列课】大肠菌群检测计数关键技术分享

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1125&fuid=62>

11. 【检测实操系列课】液相色谱质谱检测技术

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1124&fuid=62>

线下·培训·会议

研发类：

1、SEPA 主题沙龙之第一期【感官实验室建设专场】

时间：2022 年 7 月 15 日（周五）

地点：济南感官分析研究中心

山东省济南市长清区齐鲁大学科技园合新广场 3 号楼 302 室（海棠路 6999 号）

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；原辅料供应商、食品检测公司的技术人员及相关技术人员；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。

日程安排：

感官实验室建设经验交流—设计、装修、设备、标准

智能感官仪器原理及应用—电子鼻、舌、眼

人工感官评价体系建设—评价小间、评价小组

感官评价实操—人工感官评价、感官分析软件体验

报名联系人：王老师：18596077827（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/SRA7LutfH5AZY4apeMKHgw>

更多：SEPA 沙龙—三期感官主题系列沙龙，邀您济南见面啦！

沙龙主题：

第一期：感官实验室建设专场 时间：2022 年 7 月 15 日

第二期：感官质控专场 时间：2022 年 8 月 26 日

第三期：感官研发专场 时间：2022 年 10 月

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/49I7WqrlQcneqWY6825Cnw>

2、官宣 | 最新日程！第五届食品科技论坛与您相约南京！

时间：7 月 26-27 日

地点：南京·富力万达嘉华酒店

会议亮点：

1、90+行业专家，9 大论坛，专业内容深度交流

2、800+食品领域专业人员

3、40+专业展商，供需对接 0 距离

4、两大食品领域专业奖项

5、新技术、新方向、新趋势、新环境

参会联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/nGf5c1knj30PNIDYiA0YgA>

3、【日程更新】第六届肉类加工与新产品技术开发研讨会相聚合肥

时间：2022 年 7 月 28-29 日

地点：安徽·合肥元一希尔顿酒店

会议内容：

行业趋势发展解读

肉类加工技术创新

功能型辅料应用

防腐保鲜技术

质量控制及包装机械

新技术成果、优势产品展示

参会对象：

（1）肉制品加工、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员、市场营销人员等。

（2）原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等。

（3）高校师生、科研院所专家学者等。

参会联系人：董老师 13361383590

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/KCF5i836vEDDzwQ-u9Jy3w>

4、第三届感官评价实践应用研讨会

会议时间：2022 年 8 月 3-4 日

会议地点：山东·济南（具体位置，下周更新后发出）

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。

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

参会参展联系人：曲老师 13210910866（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8Xd3A0Jb7BczZEU66UOWNw>

5、复合调味料包加工技术培训

培训时间：2022年8月4—6日

培训地点：山东·烟台

参会对象：餐饮连锁企业经营管理、大厨、采购、研发生产技术人员；调味料经营管理、市场销售、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0-XRMxu10QFbEaldsP8rIQ>

6、8月·青岛 2022 第三届水产品加工技术研讨会

时间：2022年8月10-11日

地点：山东省青岛市

拟定发言方向：发展趋势、行业热点、产品创新、原料设备、科研成果、质量控制

参会对象：水产品加工企业，鱼糜及其制品加工企业，海洋功能性科研与生产单位，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；餐饮连锁、终端经营企业人员等。

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/W05UGAbKEEi1KJK6hFZf3g>

7、水产预制菜加工技术培训班

时间地点：8月12-13日 山东·青岛

课程内容：

01. 国内外预制菜产业发展现状、市场趋势及未来发展方向
 02. 水产预制菜新产品开发及加工工艺技术
 03. 水产预制菜品工业化原料设备选择与产线设计
 04. 水产预制菜产品创新开发、品质改良、风味保持与质量控制
 05. 水产预制菜感官评价标准、方法流程
 06. 水产预制菜生产许可评审要求及注意事项
 07. 水产预制菜厂房产线布局、产品标签设计与解读
- 等等....

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/68GtmrprjktjNY_E0hHa-Q

8、第一期烘焙技能培训班——火热报名中

培训时间：8月18-20日

培训地点：山东 烟台

适用人群：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业、烘焙爱好者

培训亮点：

- 1、对烘焙产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。
- 2、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。
- 3、培训条件优越，实操环节保证每个学员实际工艺操作，让动手能力无死角。

报名联系人：郝老师 18905354221（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mZl2cogKtytbPM-LmmL7bQ>

9、保健食品研发备案&注册培训班

培训时间：2022年8月26-28日

培训地点：北京（具体地点待定）

适合人群：大专院校、科研单位和企业的保健食品相关研发、生产、合规人员。

报名联系人：丁秋瑜 15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/sB4XUdNodMIU6_dzLdsw_g

合规类：

1、【全年招生，即报即学】食品安全管理师培训

时间、地点：7月 线上直播

主要内容：

全年招生，即报即学；线上理论培训+现场实操培训+考前辅导；采用智能化平台线上授课，配套学习资料+食安题库，系统学习+及时巩固所学。

证书特色：

智能化线上学习平台，自有题库和考试系统；

课程体系全面规范，培训方式灵活有效；

专业讲师团队，全方位细致讲解。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=237>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

2、【岗位技能】2022年食品标签审核员岗位技能培训通知

培训时间地点：

2022年7月21-23日 济南

2022年8月11-13日 北京

2022年8月25-27日 上海

2022年9月01-03日 厦门

2022年9月22-24日 天津

2022年10月13-15日 郑州

长沙、广州、成都、南京、西安、等地更多排期详询工作人员

主要内容：

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品标签审核员的技能概况、技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品标签审核技能。

A. 线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以标签审核实操作业）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

课程特色：

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品标签审核技能。

小班授课，手把手教学

颁发证书，实力提升岗位技能

* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

3、2022年度食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训安排

时间地点：2022年7月22-23日 线上直播

主要内容：

线上视频教材学习（共计64学时，即报即学）+ 线下授课培训（北京、上海、广州、杭州、烟台、合肥等多地多期）

证书特色：

教育部认可，评价组织与考点院校共同签发

建立完善食品合规管理体系，个人与企业双受益

全年多地多期安排考试，报考灵活方便

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=229>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

4、食品出口合规实操培训—第五期

会议时间：7月28-29日 杭州

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析

食品出口韩国的合规性分析

食品出口东南亚的合规性分析

培训特色：

小班授课，实操指导性强

专业讲师，授课通俗易懂

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=230>

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

质量和体系类：

1、【线上+线下】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实战训练营

培训计划：

2022年8月4-5日 成都站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用：2800元/人

早报优惠：7月15日前报名，享受早报优惠 2600元/人；

团报优惠：两人以上团报，享团报优惠 2600元/人；

课程亮点：

线上三天课程，自行安排学习时间并完成线上考试；

实战训练 两天线下课程；

参会学员提交培训总结报告，老师评分。

详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/TUCsQaw9Aw2qceNjQ4VMFw>

报名咨询：18153529013（杨老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3408-18.html>

2、【岗位技能证书】2022 食品企业供应商管理员专业技能岗位培训通知

会议安排：

2022年7月 广州（具体时间和地点另行通知）

2022年9月 武汉（具体时间和地点另行通知）

2022年11月 上海（具体时间和地点另行通知）

主要内容：依据《食品企业供应商管理员 职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品企业供应商管理员的职业技能概况、职业技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升供应商管理技能。

线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以实际案例）

初级：20学时 中级：30学时；高级：30学时

线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

高级：15 学时

课程特色：线上理论课程，即报即学；就近参加线下培训和考试；小班授课，每期限额 50 人，报满为止。

颁发岗位技能等级证书，实力提升岗位技能。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/bomH7end1BPm4JkwB7IZaA>

报名咨询：18153529013（杨老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3777-18.html>

检测类：

1、2022（第十二届）食品微生物检测与控制技术交流会

▲时间地点：7月20-22日·杭州

▲会议介绍：

FMTCT 食品微生物检测与控制技术交流会已成功举办 11 届，共有超过 3500 余人出席会议。

本届交流会将邀请 30 余位来自食品微生物行业优秀专家进行现场分享，他们来自各级事业单位的领导、企业单位的食品安全专家、科研院所的研究人员、大专院校的知名教授等，将与参会代表分享食品微生物领域发展趋势及最新检验检测技术，标准制修订进展、食品微生物控制技术以及食品微生物实验室管理等方向的最新研究成果和实际技术经验，以期提升我国相关企事业单位的微生物检测与控制能力，保障食品质量安全。

▲会议亮点：

汇集热点议题，500+行业精英共聚一堂；

30+行业专家面对面分享，现场沟通交流；

聚焦行业痛点，深度解析实验室技术与管理；

立足微生物实验室难点热点，分享最新检测技术与管理经验；

专业企业展台：聚焦行业上下游企业，现场展览会及新技术发布专区。

▲会议日程：

7月21日 上午 · 大会总会场：

1、食源性致病微生物检验技术现状及发展趋势

发言嘉宾：李凤琴 国家食品安全风险评估中心 研究员

2、食源性致病微生物风险评估及限量制定原则

发言嘉宾：郭云昌 国家食品安全风险评估中心 研究员

3、GB 4789.30《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》修订方向与进展

发言嘉宾：梅玲玲 浙江省疾病预防控制中心 主任技师

4、特色环节：嘉宾圆桌论坛

7月21日 下午 · 标准修订与应用分会场（上）

7月21日 下午 · 常规微生物检验分会场

7月22日 上午 · 标准修订与应用分会场（下）

7月22日 上午 · 食品加工过程控制分会场

7月22日 下午 · 实验室质量管理分会场

7月22日 下午 · 分子生物学技术分会场

详细发言嘉宾及发言议题请点下面详情链接了解。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/NgQb2o1swJ911qVQr7vYwQ>

▲报名咨询：张金凤 女士 13370917540（微信同号） QQ：3103849236 邮箱：train03@foodmate.net

2、2022 中国食品农产品质量安全检测技术交流会（FAQST）

▲时间地点：2022年08月8-9日（7日下午报到） 山东·青岛

▲会议亮点：

激荡思想 20+专家讲师聚力论“食农”；

打造 6 大专业论坛，20+重点话题，解析行业热点难点；
集思广益，打造会议亮点，齐聚 300+行业精英；
专业化，标准化、定制化，聚焦食农检测难点，共筑食品安全未来；
专业企业展台：聚焦行业上下游企业，现场展览会及新技术发布专区。

▲主要内容简介

总会场 | 食品农产品行业发展趋势

食品农产品质量安全检测行业现状和发展前景解析；

2022 上半年食品标准在食品抽检各环节风险案例解析；

我国食品安全快速检测技术发展现状；

新技术新标准保障食品安全质量控制；

食品农产品中有毒有害物质检测现状与挑战；

食品农产品现代数字化实验室管理发展趋势探析

分论坛 | 食品农产品检测技术专题

(一) 农药残留检测技术专题

(二) 样品前处理及理化检测技术专题

(三) 兽药残留检测技术专题

(四) 食品农产品快速检测技术专题

(五) 重金属元素检测技术专题

(六) 检测记录、报告专题

发言嘉宾信息及议题持续更新中.....

▲费用标准：标准费用：1000 元/人；

限时优惠：7 月 22 日之前报名 800 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 800 元/人，5 人及以上报名参会 700 元/人；

线上报名：2400 元/单位

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/dIP3jRHG01aiZXiUYMzmsw>

▲报名咨询：郭翠艳：18453535084（微信同号） 邮箱：meeting13@foodmate.net

科普和食育：

最新日程！2022 中国食育发展论坛 7 月在济南召开

时间地点：2022 年 7 月 22-23 日 山东·济南

活动亮点：本次论坛将邀请长期从事食育理论研究的专家学者及拥有丰富食育实践经验的团队和个人，和大家一起深入了解国内相关政策、探讨食育实践情况与开展模式、分享食育资源，搭建行业交流和学习平台，实现更好的政策落地以及资源联动、落地、转化等，推动中国食育发展。

参会人员

-对食育感兴趣并开始尝试的高校老师；

-中小幼校长、老师与保健老师等教育工作者；

-科研院所、大健康领域专家学者、食育实践者、营养师等；

-计划开展或已经开展食育项目的企业相关人员；

-早教/托管/培训机构管理者及老师等；

-研学基地、旅游机构以及对食育感兴趣的其他同仁。

报名联系人：

刘老师 18500193189

冯老师 18646662643

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Q7qr8fkjwgJbMODgByt9RA>

粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022年07月13日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=821&fuid=62>

▲主要内容：

09:00-09:50 粮油质量安全及其检测技术发展趋势

发言嘉宾：国家粮食和物资储备局科学研究院 谢刚 研究员

09:50-10:40 安捷伦针对植物油中氯丙醇酯及缩水甘油酯测定最新解决方案

发言嘉宾：安捷伦科技（中国）有限公司 王帅 产品应用工程师

10:40-11:30 粮油制品脂肪酸及油脂氧化稳定性分析研究进展

发言嘉宾：国家粮食和物资储备局科学研究院 张东 副研究员

11:30-12:00 油脂氧化稳定性测试及最新进展

发言嘉宾：瑞士万通中国有限公司 龚雁 油脂氧化稳定性测定仪产品经理

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/woSBzbHF-4tvaRd4OKAZXA>

【限时免费直播】实验室仪器设备生命周期管理

▲时间：2022年7月14日10:00-11:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=889&fuid=62>

▲主要内容：

1. 前期管理：主要讲解实验室设备分类、仪器设备购买的前期调研、购置、验收和档案管理。
2. 使用中管理：主要讲解设备培训授权流程、量值溯源、设备档案的建立、如何进行期间核查、维修等。
3. 后期管理：主要讲解了设备报废的管理及注意事项。

【公益直播】2022年谷物科学与技术国际研讨会

▲时间：2022年7月15日8:30-18:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=896&fuid=62>

▲会议详情及日程：<https://mp.weixin.qq.com/s/Chs358ZNxiJY27HkLIgaxQ>

投诉举报与职业打假应对专题培训

培训时间：2022年7月16日

培训地点：线上直播 食学宝

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=832&fuid=62>

会议内容：

- 1、职业打假的产生和现状概述；
- 2、盈利性职业打假人的特点；
- 3、分清投诉与举报；
- 4、食品投诉举报流程及不同处置方法；
- 5、《食品安全法》、《广告法》等法规标准对广告用语相关规定及问题案例解析；
- 6、食品安全投诉举报的法律应对；
- 7、以“案”为例解析企业如何应对职业打假以及投诉举报的应对技巧。

联系我们：刘老师 18954734004

【线上】食品检验员、化学检验员职业能力评价培训班

▲培训时间：2022年07月16-18日

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1245448-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】食品安全合规管理智慧平台

直播时间：2022年7月19日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=894&fuid=62>

主讲人：宋老师

老师介绍：

宋玉洁，食品伙伴网质量安全管理事业部产品经理，食品专业中级工程师，十余年食品行业从业经验，熟悉食品行业合规管理，具备成熟的食品合规服务经验。目前致力于食品行业信息化产品的研发，善于深入食品行业，准确把握食品行业需求与痛点，通过互联网、大数据为食品行业提供食品安全解决方案。曾多次主导参与政府、行业、企业大型系统的开发建设，主导开发食品抽检查询分析系统、食品判决案例管理系统、食品合规管理平台、食品标签合规判定系统等，为食品行业需求及痛点提供智能化解决方案。

主要内容：

- 一、食品标准法规管理系统
- 二、危害物限量及基础信息管理系统
- 三、食安辅助查询系统
- 四、产品指标管理系统
- 五、食品配料合规判定系统
- 六、食品安全舆情管理系统
- 七、食品判决案例查询分析系统
- 八、食品行政处罚案例查询分析系统
- 九、食品抽检信息查询分析系统
- 十、预包装食品标签信息系统
- 十一、标签评审管理系统

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1281216-1-1.html>

FTFC 直播 | 益生菌在线第三期

直播时间：2022年7月20日 14:00-16:00

直播内容：

“她”健康——益生菌赋能女性由内而外的靓丽

「肌」不可失：如何用益生菌养出精实肌肉力

植物乳杆菌 H6 在高胆固醇血症防治中的应用及产业化

海外保健品与中国市场变化趋势

报名联系人：杨老师：15600880236（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/vcX76_keFBRwnhf_On7IiQ

食品采样岗位技能等级培训

▲培训时间：2022年07月20-21日

▲详情介绍：

食品采样相关法律法规及标准解析

食品采样遵循原则

食品采样的分类
食品采样流程
不同样品采样方法解析
标记、包装及运输风险控制
采样过程记录要点解析
采样过程中突发问题处理及案例分析
终端市场采样技术讲解及案例分析
农产品采样技术讲解及案例分析
生产环节采样技术讲解及案例分析
餐饮店面采样技术讲解及案例分析

▲费用标准:

标准收费: 初级 399 元/人, 中级 599 元/人

团体优惠: 3 人及以上团体报名享受团体优惠价初级 349 元/人, 中级 549 元/人。

▲报名咨询:

李女士 15688562601 (微信同号)

邢女士 15688566323 (微信同号)

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/_8xjaNXS3XcA01BXBmbj5Q

“合规行”系列直播课

地点: 线上直播 食学宝

报名学习地址: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=841&fuid=62>

时间和内容:

第四期 7 月 20 日

“合规行”之标法查询及有效性判定

第五期 8 月 24 日

“合规行”之食品加工中的安全控制

第六期 9 月 28 日

“合规行”之食品安全风险因子研究

联系我们: 刘老师 18954734004

动物源性食品检测与控制技术网络论坛

▲时间: 2022 年 07 月 21-22 日

▲主要内容:

一、污染物检测专题

二、兽药残留检测专题

三、非法添加物、添加剂检测专题

四、综合指标检测技术专题

五、快检检测技术专题

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/RGUxwnU8DjP1pi6q_kGHLw

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=834&fuid=62>

【食学宝·毕业季】毕业就业, 你做好准备了吗?

▲时间: 2022 年 7 月 22 日上午 9:00-12:00

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=906&fuid=62>

▲主要宣讲内容

- 1、食品小白入职指南----不可错过的毕业入职攻略
- 2、食品人茶话会----不同年代食品人的第一份工作故事分享
- 3、岗位助力快车----食品岗位介绍及优质食品企业岗位招聘推荐

【免费好课】乳制品检测及控制技术网络研讨会

▲时间：2022年7月27日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=883&fuid=62>

▲主要内容：

9:00-10:00 乳及乳制品中蛋白质组分及结构检测分析与应用研究

发言嘉宾：崔亚娟 研究员 北京市营养源研究所所长助理及分析检测中心主任

10:00-11:00 蛋白定量分析技术在乳制品分析中的应用展望

发言嘉宾：黄德凤 老师 沃特世大中华区产品应用技术经理

14:00-15:00 再制干酪国外法规的分析和国内法规的发展与解读

发言嘉宾：王 君 研究员 国家食品安全风险评估中心

15:00-16:00 奶酪（含再制干酪）中的微生物风险分析及管控策略

发言嘉宾：王 航 博士 3M 食品安全部高级应用工程师

16:00-17:00 乳酪车间的卫生管控和案例分析

发言嘉宾：陆建伟 技术专家 泰华施清洁科技（上海）有限公司

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/fc9GnQpN8Qy1Blz9gwAZxw>

食品监督抽检问题答疑系列课程③检测环节相关问题

▲时间：2022年07月27日 20:00-21:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=897&fuid=62>

▲主要内容：

1. 检测环节与抽样环节、制样环节协同关系
2. 检测环节相关问题征集中高频的问题展示
3. 相关问题的答疑及讨论

▲报名咨询：联系人：王老师 18106384220

“实验室检测结果有效性”系列直播课

▲时间：2022年07月28日 14:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=893&fuid=62>

▲主要内容：

本次“实验室检测结果有效性”系列直播课目前开设8期：（课程内容3-8目前暂定收费）

“实验室检测结果有效性”系列直播课程

1. 实验室检测结果有效性——认可和资质认定的要求（包括质控计划的编写）
2. 实验室检测结果有效性——如何实施过程质控
3. 实验室检测结果有效性——各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断
4. 实验室检测结果有效性——质控图的制作和应用
5. 实验室检测结果有效性——设备的核查
6. 实验室检测结果有效性——如何组织一次室间比对
7. 实验室检测结果有效性——异常值的判断和处理

8. 实验室检测结果有效性——结果符合性的判断和处理

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/93tv0TaquWiAF0ipubT8tQ>

▲报名咨询：王老师：18106384450（微信同号）

GB23350-2021 解读之过度包装判定

时间：2022年8月5日

地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=870&fuid=62>

内容：

新标准重点内容解读；

过度包装审核判定；

相关案例分析；

问题答疑环节。

联系我们：刘老师 18954734004

【网络直播】餐饮行业食品安全培训班

▲时间：2022年8月18-19日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=845&fuid=62>

▲主要内容：

专题一：GB 31654-2021 讲解

专题二：中央厨房的监管与运营

专题三：预制菜检测与控制

专题四：餐饮食品及相关产品检验

▲费用标准：任意一个专题 599 元/人；任意两个专题优惠价 900 元/人；四个专题 1500 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/LfB28qwrGErEUxXnzFr0bA>

▲报名咨询：王老师 13371394873（微信同号）邮箱：service01@foodmate.net

「法规精英孵化课程」新人入职/企业内部培训必备好课

课程特色：

专属课程平台，定制企业 LOGO 与片头片尾

课程全面规范，涵盖国内外监管与标法体系

购课灵活方便，单节购买或模块化购买皆可

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=226>

课程报价与定制询：杨老师 18153529013（同微信）

各种活动，欢迎参与！

【探食记】大学生暑期社会实践活动

▲时间：2022年6月10号-2022年9月30号

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/F0Qe2KtZIsB53wGn3GL8dg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间：2022年5月9日-2022年10月31号

▲详情介绍：全民营养周活动是贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030

年)》的重要措施,已连续成功举办第七届。为配合全民营养周活动,锻炼学生专业能力与新媒体结合能力,培养学生社会交往能力,展现学生的食育科普传播能力,根据各地疫情状况,食品伙伴网现组织开展2022年食品伙伴网食育视频活动。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/UTDRj8raHN6XdBBuE_17zg

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

学校说,我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

▲详情介绍: 现在进入招生季,我们希望为食品院校的招生搭建平台,为院校招生简章进行展播,供广大食品学子参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采,了解贵校的食品专业,更多地优秀学子选择贵校,为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

【课程优惠包】好课不停学,多学又超值!活动截止到7.28号

▲时间: 即日起-7.28号

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/8FxmprOHONoTZWnSo40B0w>

▲报名咨询: 王老师 18106384220 (微信同号)

【检测活动】2022水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Z11knz9NP-d68aA2pbVVGQ>

食品伙伴网推出2022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: 李老师 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: 李老师 15688562601 (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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

▲详情介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本,满足客户的检测需求,食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/pXx0EdZ49v0mz71ZZqfNLw>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

▲详情介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本,满足客户的检测需求,食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrjmj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】饮料检测团购

▲详情介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本,满足客户的检测需求,食品伙伴网特推出饮料类检测团购活动。

▲详情连接: https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】宠物食品检测团购

▲详细介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详细介绍: 为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求, 规范实验室管理, 提高实验室人员检测水平, 能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证, 即日正式开启, 报名请联系客服, 报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠, 热门项目先到先得。

▲查看参数: <http://train.foodmate.net/show-7802.html>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】化妆品中微生物检测实验室间比对

▲主要流程: “申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放, 各实验室独立检测, 结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室, 发放结果满意证书。对于检测人员和单位, 发放纸质版比对证书和培训证书, 并在能力验证网公布。

▲比对项目: 菌落总数

▲报名联系: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对 (每月一期)

▲主要流程: “申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放, 各实验室独立检测, 结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室, 发放结果满意证书。对于检测人员和单位, 发放纸质版比对证书和培训证书, 并在能力验证网公布。

▲比对项目:

菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-4169-80.html>

【能力比对】2022 年全国乳制品检测大赛

▲主要流程: “申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放, 各实验室独立检测, 结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室, 发放结果满意证书。对于获奖人员和单位, 发放纸质版获奖证书和培训证书, 并在能力验证网公布。

▲大赛详细介绍:

检测项目: 乳粉中蛋白质、脂肪的测定

▲报名链接: <http://train.foodmate.net/show-8584.html?salesmanid=80>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】肉制品中亚硝酸盐检测能力提升培训及实验室间比对活动

▲主要培训内容:

1. GB 5009. 33-2016 《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》检测关键控制点及注意事项;

▲比对详情介绍:

比对项目: 肉制品中亚硝酸盐

肉制品检测培训完成后, 主办方会严格按照实验室间比对的程序进行样品发放, 各实验室独立检测, 结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室, 发放结果满意证书。

▲比对费用：499 元/样品

▲联系我们：吕老师 18906457005（微信同号）

【能力比对】2022 年全国第二轮水质（海水）检测技能大赛

▲比对项目：常规理化：总铬、氯化物、元素组：镉、砷

▲详细介绍：流程为“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于获奖人员和单位，发放纸质版获奖证书，并在能力验证网公布。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】水中微生物检测实验室间比对

▲比对项目：生活饮用水中铜绿假单胞菌、菌落总数；污水中粪大肠菌群、总大肠菌群

▲详细介绍：流程为“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于获奖人员和单位，发放培训证书和纸质版获奖证书，并在能力验证网公布。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】2022 年全国调味品检测大赛

▲主要流程：“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于获奖人员和单位，发放纸质版获奖证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲大赛详细介绍：

检测项目：调味品中氨基酸态氮、氯化物的测定

▲报名链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/PyzJRZiR9n20V4nQsu8j2Q>

【能力比对】猪肉中氟苯尼考快速检测（试剂盒法）实验室间比对活动

▲比对详细介绍：

比对项目：猪肉中氟苯尼考快速检测（试剂盒法）

活动流程为“申请报名→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。

▲比对费用：600 元/样品

▲联系我们：吕老师 18906457005（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

- [武汉熠汇饮科技有限公司](#)
- [常州东方航空食品有限公司](#)
- [杭州天鹰食品有限公司](#)
- [浙江澳杰生物技术有限公司](#)
- [上海欣元食品有限公司](#)
- [嘉世明（珠海）食品科技有限公司](#)
- [陕西岐品福食品有限公司](#)
- [安徽埃尔文生物科技有限公司](#)
- [东莞建泰生物科技有限公司](#)
- [山东艾美科生物技术有限公司](#)

VIP 企业招聘：广东永寰供应链管理有限公司

广东永寰供应链管理有限公司是广东省惠州市博罗县工商行政管理部门批准并于 2021 年 5 月 26 日登记注册成立，位于博罗县泰美镇新塘村粤港澳大湾区(广东·惠州)绿色农产品生产供应基地 A2 栋，紧临长深高速泰美出口，交通便利。主要经营范围：肉类产品、水产品批发零售及生产加工；农副产品，食品，餐饮管理服务等等，注册资金为人民币 1000 万。

广东永寰供应链管理有限公司是一家集研发、生产、销售、物流配送为一体的综合性公司，其中博罗泰美镇工厂主要生产涉及：肉类和水产品分类、生腌、熟制酱卤等。

广东永寰与基地运营公司于 2021 年 12 月签订惠州市级储备肉项目销售合同达 1739 吨冻猪肉，涉及金额约 4000 万。同时永寰泰美工厂需面向泰美镇当地招募所需人员，基地运营公司将发挥基地优势，同广东永寰，持续关注和支支持泰美镇的发展，助力乡村振兴，共同推动泰美高质量发展。

广东永寰供应链管理有限公司主营业务为生产优质的食品饮料、冷冻水产品、冷冻肉类的销售及进出口贸易。包括涉及冻鱼、虾、蟹、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、食品饮料等等，合作伙伴包括美国、加拿大、西班牙、法国、意大利、德国、英国、越南、印度尼西亚、非洲等国家的十几个知名公司以及国内众多知名网红餐饮店合作。另外我们还和品牌连锁店有合作关系如：真功夫、探鱼、探炉、盒马鲜生、钱大妈、海底捞、八珍熟食等等，我们通过传统营销、电商平台及展会等推广方式，为广大的餐饮服务企业和终端消费者提供质量一流的产品和周到上乘的服务，并赢得广大客户的信任和好评。

广东永寰供应链管理有限公司秉承民以食为天，食以安为先！在政策支持居民安全膳食消费结构改善，食品安全法保障行业健康有序发展，同时随着市场需求的持续增加以及供应链配套产业的逐步发展，国内冷链市场的进一步发展，公司将加大中央厨房的投入，为餐饮行业生产定制产品。在多元化销售渠道的加持下将保持市场持续增长，前瞻预测到 2022 年公司食品、冷冻肉的市场规模有望达到数亿元。

公司承诺：以高质量和可靠的产品，以专业诚信服务为原则，诚邀中外国客商开展互惠互利合作！

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1488442/>

品控主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-14978.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 年以上相关工作经验，拥有 2 年以上食品行业品质管理、团队管理相关经验。
- 3、熟悉 ISO、HACCP 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、有水产、肉制品加工企业经验，熟悉酱卤生产线的优先。

薪酬福利：

- 1、薪资待遇：底薪 5000-8000 不等+绩效考核 1000-2000；
- 2、包吃包住（或者吃住补贴）+五险+加班工资+年底双薪；

3、上班时间：8：30-17：30

生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14976.html>

岗位职责：

- 1、负责食品工厂的日常生产管理，各组人员的生产调配，确保生产有序开展、组建、指导、培养、培训管理；
- 2、建立、规范和完善中央厨房内部的运作流程及规章制度和成本管理，加强成本控制，杜绝铺张浪费；
- 3、督促并指导各组岗位按照食品安全法规和公司量化指标执行标准化规范操作；
- 4、监督检查各岗位责任人按照食品监督管理部门的要求，建立规范的岗位职责和食品加工流程及检查食品加工各工序的食品安全卫生规范操作，杜绝食品安全事故发生；
- 5、负责配合食药监局等相关上级主管部门的监督检查，并按监督检查的要求提供相关报告，制定整改措施，严格执行整改措施；
- 6、负责中央厨房资产管理，负责厨房设备的维护、维修、保养工作、督促检查各岗位责任人按照责任区执行清洁工作；
- 7、完成上级领导交办的其他工作。

任职要求：

- 1、35-55 岁，男女不限，大专或以上学历，食品专业类或企业管理相关专业；
- 2、具备 5 年以上大型肉类加工厂或中央厨房生产管理经验，熟悉新工厂的建设及投产前的筹备工作；
- 3、有肉类产品生腌和熟制的工艺研发生产经验者优先；
- 4、熟悉肉食品行业的生产运作和管理，拥有丰富的生产管理、成本控制、质量管理、物流管理方面的经验；
- 5、接受过食品安全生产、设备管理、财务管理、运营管理等方面的培训。

薪酬待遇：

- 1、薪资待遇：底薪 8000-10000 不等+绩效考核 1000-2000；
- 2、包吃包住（或者吃住补贴）+五险+加班工资+年底双薪；
- 3、上班时间：8：30-17：30

大客户销售 <http://www.foodmate.cn/job/show-14979.html>

岗位职责：

- 1、负责大客户开拓，大客户信息的搜集以及大客户的维护；
- 2、上门拜访客户，维护客户，销售公司产品，完成业绩目标；
- 3、与客户进行沟通，及时掌握客户需要，了解客户状态；
- 4、定期对大客户档案进行分析、整理，市场行情分析数据；
- 5、全方位优化客户服务质量，提高客户服务素养。
- 6、协助公司总经理维护和公关大客户。

任职要求：

- 1、大专以上学历，热爱销售行业，能够承受一定的工作压力；
- 2、较强的语言表达及沟通能力，有狼性激情、工作积极主动、对金钱充满欲望；
- 3、较好的自我激励能力，良好的团队管理技巧，具有团队精神；
- 4、热爱食材销售，市场开拓能力强；
- 5、能接受出差。

薪酬福利：

- 1、严谨的薪酬制度，按照个人能力底薪 6000-10000 不等+销售额提成+绩效，综合月薪 20K-30K；
- 2、交通费补贴+话费补贴+综合补助+社保；
- 3、协助总经理达成销售有额外奖励；
- 4、上班时间：8：30-17：30

质检员 <http://www.foodmate.cn/job/show-14977.html>

岗位职责:

- 1、负责食品加工原辅料检验验收，并对检验后的产品进行状态标识；
- 2、负责食品菌落数，大肠菌群，水分，农残药残（快检），酸价，过氧化值类检测；
- 3、负责产品留样（包括内部或送检样品）和车间生产环境及产品采样；
- 4、负责预包装食品标签的制作；
- 5、负责检测仪器的维护保养；
- 6、监督车间生产区域环境卫生、人员卫生检查；
- 7、对检验中发生的问题进行处理过程跟踪；
- 8、每月对检验数据进行汇总、统计制成报表。

任职要求:

- 1、食品相关专业大专以上学历；
- 2、熟悉理化、微生物实验，掌握相关食品化验仪器设备的操作；
- 3、熟悉食品加工行业原辅料的进出厂验收流程；
- 4、具有较强的质量管理意识及沟通协调能力。
- 5、电脑操作熟练，有食品检验员证者佳；

薪酬福利:


- 1、薪资待遇：底薪 4000-6000 不等+绩效考核 1000-2000；
- 2、包吃包住（或者吃住补贴）+五险+加班工资+年底双薪；
- 3、上班时间：8：30-17：30

公司福利: 奖励计划 年终奖金 综合补贴 包吃住 销售奖金

公司地址: 广东省惠州市博罗县泰美镇粤港澳大湾区绿色农产品加工基地 A2 栋



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

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】食品安全合规管理智慧平台

【7月合肥见】2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会

【7月线上】2022 第二期食品采样岗位技能等级培训

食品出口合规实操班 | 第五期-7月杭州班

ISO9001、ISO22000、HACCP 体系审核实战训练营 暨体系管理专员岗位技能提升培训

热门分享：

【合规】今年的月饼，不能再这样卖咯

食品工艺学（夏文水）

糖果巧克力设计、配方及工艺资料分享

食品冷冻加工

冷冻食品加工技术

食品添加剂“配料带入”与“本底带入”的要点分析，讲的真透彻！

质量人各岗位所需的知识结构汇总整理

质量风险管理

最新：食品生产许可审查细则版本——清单！

内审员、外审员都要懂的过程方法审核！

年度质量目标达成统计表

菌种保存常见问题，看看别人是怎样解答的

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 28：小暑到，麦趣尔香浓，钟薛高不化，食品添加剂怎么用怎么控？

牛奶丙二醇事件的定性问题

由“丙二醇”所想

火烧钟薛高，滑天下之大稽

翻箱贴标

中药物质试点生产的食品可以全国销售吗

超市的食品经营许可证上范围是散装食品销售，那么可以销售半成品水饺吗

农产品可以跟食品组合包装吗？标签需如何标识

小白提问，代用茶的能不能宣传治疗效果

配料中食用香精、香料必须要写清楚添加剂的具体名称吗？

麦趣尔引发的公案

食品包装中英文对应问题

腰封算食品标签的一部分吗？

红小豆属于生产许可发证范围吗

职业打假何时休

供应商第三方检验报告的问题

灌装气泡

可以问一下 84 消毒液属于含氯的的消毒剂吗？

换鞋间可以没有门？

总局答复：白酒酒精度不合格适用《食品安全法》还是《产品质量法》？

钟薛高发声：我们远超国标品质！总有友商、伪科学、水军搞事

钟薛高回应“雪糕烧不化”等问题

人民网热评：钟薛高惹争议，为什么总是我？

市监局回应钟薛高雪糕烧不化

我无知无畏：麦趣尔自称此前不知检测该指标

从麦趣尔的丙二醇事件浅谈食品添加剂管理

麦趣尔或因超范围使用食品添加剂香精面临强制退市

《关于征集食品领域智能制造行业标准项目建议的通知》

食品生产企业能使用非本企业的食品标准吗，需要什么手续

标签标识，在包装上打“某某公司特供”吗？

关于 GB23350 月饼不得与其他类产品混装

初级农产品标规格还是净含量？

生产大米企业的朋友请指教！

风干鸡肉干制作方法

肉丸咬起来软，没弹性，不脆

UHT 灭菌对维生素 C 影响大吗。

A2- β 酪蛋白和 A2 β -酪蛋白 这是一个东西吗 为什么包装上都写的 A2 β -酪蛋白呢

想和大家讨论一下食品用香料的用法问题

配方计算这事我真绕糊涂了

生湿面制品长白点是啥原因

糖醇对于营养成分的影响

没有长菌的平板废料需要高压灭菌处理吗？

独立包装食品上可以不喷生产日期吗？

防鼠板的高度问题

各位招人喜欢问啥问题呀？

被职业打假人举报



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”，经过二十余年的发展，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，目前已经发布了八百多期，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”。二十余年来, 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 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

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 115 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: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

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。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室
电话: 010-68869850
邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

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): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室
电话: 0531-82360063
邮箱: jinan@foodmate.net

食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层
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	食品伙伴网订阅号	食品晚九点
			
食品研发与生产	食品标法圈	食品质量管理	食品实验室服务
			
食品邦	食品安全风向标	HACCP 联盟	理化检测
			
食品饮料创新研究	特殊食品与添加剂	食品供应链管理	微生物检测
			
食品饮料产业研究	Global Foodmate	餐饮质量安全	仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品标准查询



食品法规查询



食品论坛交流