

食品网刊

食品网刊 与您分享

29

总第915期

2022-08-09

2022年8月共有68项食品及相关标准正式实施

2022年7月食品行业舆情盘点

餐饮企业之“黄瓜不能随便拍”

白象食品回应

“方便面面饼中有蚂蚁”：
绝非生产过程中的品质问题

网传榨菜里吃出脚指甲

涪陵榨菜回应：经研判为青菜头的根茎

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

餐饮企业之“黄瓜不能随便拍”

2022年7月食品行业舆情盘点

2022年7月食品行业监管政策概述

【案说】给小黄鱼“涂色”？切勿以身试法

2022年8月共有68项食品及相关标准正式实施

暗示具有保健功能！上海熹沐电子商务有限公司被处罚

2022民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第四批）

市场监管总局发布《“十四五”认证认可检验检测发展规划》

网传榨菜里吃出脚指甲 涪陵榨菜回应：经研判为青菜头的根茎

白象食品回应“方便面面饼中有蚂蚁”：绝非生产过程中的品质问题

国内预警

市场监管总局关于公开征求《保健食品新功能技术评价实施细则（试行）（征求意见稿）》意见的公告

国家卫生健康委办公厅关于印发2022年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2022〕262号）

市场监管总局关于印发《“十四五”认证认可检验检测发展规划》的通知（国市监认证发〔2022〕69号）

海关总署动植物检疫司 进出口食品安全局发布关于暂停台湾地区柑橘类水果和冰鲜白带鱼、冻竹荚鱼输入大陆的通知

国际食品

雪碧将放弃绿瓶包装

越南巴沙鱼和虾对中国的出口速度将加快

美国好时公司警告称万圣节糖果出现供应短缺

费列罗巧克力引发沙门氏菌疫情 超450人患病

智利上半年牛肉出口量同比增超三成 中国是最大买家

欧亚经济联盟拟修订涉及食品添加剂在内的多项产品技术法规

国际预警

瑞士通报我国出口辣椒粉不合格

我国2家水产企业产品暂禁输俄

我国出口罗非鱼和蓝莓糖浆在美国遭扣留

2022年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月汇总）

2022年7月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（7月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第30周）

食品科技

河蟹养殖全程质量安全风险管控指南

2022年度山西省科学技术奖形式审查结果公示 食品领域47项通过审查

2022年湖北省农业科技成果转化资金拟立项项目公示

中国农业科学院作科所牵头揭示现代玉米杂种优势群遗传改良与分化的基因组学基础

食品伙伴网讯 近日，多家餐饮企业“拍黄瓜”被罚 5000 元事件登上热搜，因其经营项目没有“冷食类食品制售”一项，或是没有取得相应资质，却在外卖平台上销售“冷食类”食品。我们知道，经营餐饮企业需要办理《营业执照》和《食品经营许可证》，也必须按照《食品经营许可证》上许可的项目来进行经营，另外如果餐饮企业有外卖业务，那么还需要遵守《网络食品安全违法行为查处办法》的相关规定。因此超范围经营“拍黄瓜”，监管部门会给予违法企业相应的罚款处罚。那么在餐饮服务过程当中，餐饮企业有哪些需要注意的点呢，食品伙伴网带大家一起梳理一下。

餐饮服务范围

餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。

餐饮店制售凉菜需要办理什么经营许可项目

餐饮服务提供者在办理食品经营许可证时，若制售“冷食类”食品，需要办理“冷食类食品制售”许可。

有的餐饮企业的经营项目为热食类食品制售以及预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，但在现场菜单上及线上外卖平台也有凉拌猪耳朵、凉拌西红柿、凉拌黄瓜等，属于超过许可经营项目范围从事食品经营的行为，违反了《食品经营许可管理办法》第二十七条第一款“食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，食品经营者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可”、《网络食品安全违法行为查处办法》第十六条第一款的规定“入网食品生产经营者应当依法取得许可，入网食品生产者应当按照许可的类别范围销售食品，入网食品经营者应当按照许可的经营项目范围从事食品经营”。

《餐饮服务食品安全操作规范》要求，制作生食类食品、冷食类食品、裱花蛋糕，冷食类食品（既可在专间也可在专用操作区内进行的除外）需要在“专间”内加工。这也就意味着，餐饮企业经营“冷食类”食品需要有专门的专间，来避免加工过程中的交叉污染，对环境的要求也更高。

如何变更食品经营许可

餐饮服务提供者如需要在食品经营许可证的经营范围内增加“冷食类食品制售”项目，则需根据《食品经营许可管理办法》在食品经营许可证载明的许可事项发生变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可。

需要注意的是，提交申请后，将由县级以上地方市场监督管理部门对变更食品经营许可的申请材料进行审查，可能影响食品安全的，监管部门会就变化情况进行现场核查。

需要变更经营许可的餐饮企业要注意准备好相应的食品专用操作间，即为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口的专用操作间。

如何应对食源性疾病

世卫组织发布了《食品安全五大要点》，即保持清洁、生熟分开、烧熟煮透，注意存放，材料安全。

更多内容详见：[餐饮企业之“黄瓜不能随便拍”](#)

食品伙伴网讯 2022年7月食品行业舆情信息如下：

2022年7月食品行业舆情盘点
1、“麦趣尔纯牛奶检出丙二醇”事件
2、钟薛高雪糕“晒不化”、“烧不化”引质疑
3、必胜客餐厅被曝食品安全问题
4、白家阿宽因被投诉方便食品存在黑斑等被约谈
5、“雪莲塌房”上热搜，公司紧急回应
6、麦当劳员工将掉地上面包放回货架，涉事餐厅被立案调查
7、“小布丁大布丁雪糕抽检不合格”引热议
8、倍恩喜因1段婴儿配方羊奶粉中检出香兰素被罚
9、“玛氏彩虹糖被指控可致DNA改变”上热搜
10、三只松鼠被曝脱氧剂泄露致孕妇误食

1、“麦趣尔纯牛奶检出丙二醇”事件

近日，“新疆麦趣尔纯牛奶检出丙二醇”事件引发广泛关注。

6月28日，浙江省庆元县市场监管局公示的2022年第4期食品抽检检验情况中称，麦趣尔集团股份有限公司生产的2批次纯牛奶不合格，不合格项目为丙二醇。6月30日，“新疆麦趣尔纯牛奶不合格”的话题冲上微博热搜第一，引发各方关注。

6月30日，麦趣尔收到深交所关注函。深交所要求麦趣尔核查媒体报道是否属实；自查公司其他批次产品是否存在上述问题或其他质量问题，并结合自查情况说明公司是否已按照相关法律法规建立并严格执行食品安全生产、经营流通和产品质量以及环境保护等方面的内部控制和管理制度；说明公司是否会召回已售出产品、下架相关产品，在此基础上说明本次食品抽检检验不合格事项是否对公司日常生产经营产生重大影响等。

7月1日，麦趣尔发布公告对此事进行了回应，公告中称，公司已对涉事两个批次的产品进行下架、封存。此外，当地监管部门已进驻公司，检测机构对相关产品开展全面的抽样检测工作，公司全力配合抽检工作。检测结果出来后，公司将第一时间向社会予以公布。

7月3日，国家市场监督管理总局发布消息，要求新疆市场监管局严查麦趣尔纯牛奶检出丙二醇问题。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。

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称，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。

更多内容详见：[2022年7月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022年7月，国家市场监督管理总局、海关总署、农业农村部、国家食品安全风险评估中心等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2022年7月食品行业监管政策概述
1、国家卫生健康委发布36项新食品安全国家标准
2、市场监管总局等四部门发布《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》
3、市场监管总局公开征集2023年市场监管部门食品安全抽检计划建议
4、海关总署：进一步优化完善进口冷链食品口岸疫情防控措施
5、六部门发布通知：禁售“军”字号烟酒
6、农业农村部批准发布135项农业行业标准
7、《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》等21项食品领域推荐性国家标准和国家标准修改单批准发布
8、市场监管总局再次征求《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》意见
9、国家食品安全风险评估中心对1种新食品原料、1种食品相关产品新品种、8种食品添加剂新品种公开征求意见
10、国家市场监督管理总局就《淀粉及其衍生物术语》等8项推荐性国家标准（报批稿）征求意见

1、国家卫生健康委发布 36 项新食品安全国家标准

根据《食品安全法》规定，国家卫生健康委、市场监管总局联合印发 2022 年第 3 号公告，发布 36 项新食品安全国家标准和 3 项修改单。

主要包括：《食品中污染物限量》（GB2762-2022）1 项污染物标准、《饮料》（GB7101-2022）等 3 项食品产品标准、《洗涤剂》（GB14930.1-2022）等 3 项食品相关产品标准、《食品添加剂 丁香酚》（GB1886.129-2022）等 11 项食品添加剂质量规格标准、《食品营养强化剂 二十二碳六烯酸油脂（金枪鱼油）》（GB1903.26-2022）等 9 项食品营养强化剂质量规格标准、《食品中二氧化硫的测定》（GB5009.34-2022）等 9 项检验方法标准，以及《食品添加剂 蜂蜡》（GB1886.87-2015）第 1 号修改单等 3 项食品添加剂质量规格修改单。

相关报道：[国家卫生健康委 市场监管总局关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂 丁香酚》（GB 1886.129-2022）等 36 项食品安全国家标准和 3 项修改单的公告（2022 年 第 3 号）](#)

[再制干酪和干酪制品、浓缩乳制品、饮料等 3 项食品安全国家标准解读材料](#)

[《食品安全国家标准 食品中污染物限量》解读材料](#)

[2022 版 GB2762 主要修订变化解读](#)

[食品接触用竹木材料及制品、纸和纸板材料及制品、洗涤剂等 3 项食品安全国家标准解读材料](#)

[《食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品》2022 版与 2010 版标准比对解读](#)

[《食品安全国家标准 浓缩乳制品》2022 版与 2010 版标准比对解读](#)

更多内容详见：[2022 年 7 月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

监管部门发现，有不良商家为提升小黄鱼的“新鲜度”，用“黄粉”给小黄鱼“涂色”。

市场监管部门重拳出击，开展“两超一非”食用农产品专项治理，对违法行为零容忍，全力保障人民群众“舌尖上的安全”。

案情简介

2022年3月，崇明区市场监管局在监督检查中发现，某水产经营部对外销售的小黄鱼颜色浓艳、均匀，用纸巾擦拭，白纸变黄，用水冲洗，小黄鱼有“褪色”现象，疑似非法添加“黄粉”，执法人员还在经营者挎包内查见“黄粉”20克。

崇明区市场监管局依法对问题小黄鱼及“黄粉”采取强制措施并送检。经检验，上述小黄鱼和“黄粉”均检出食品中不得添加的非食用物质“碱性橙Ⅱ”成分。当事人涉嫌在销售的食用农产品中违法添加非食用物质，涉嫌构成《中华人民共和国刑法》第一百四十四条所指的销售有毒有害食品罪。崇明区市场监管局依法将当事人违法线索移送公安部门追究刑事责任。

市场监管提醒

“黄粉”主要成分为“碱性橙Ⅱ”，是一种工业染料，主要用于纺织品、皮革制品及木制品染色，并非食用色素，过量摄入、吸入以及皮肤接触该物质将造成急性或慢性食物中毒。因此，我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》将碱性橙Ⅱ作为禁止用作食品添加剂的化学试剂。

往不新鲜的小黄鱼身上添加“黄粉”行为，不仅违背诚信经营的社会道德，也涉嫌触犯刑法。

在此，市场监管部门告诫广大食品生产经营者坚守道德底线，依法诚信经营，切勿以身试法。同时，提醒广大消费者挑选海产品时应仔细辨别，多加防范，切不可“以貌取鲜”。如发现违法线索，可向当地市场监管部门反映，也可直接拨打举报电话：12315。

小贴士

三招教你识别“染色”小黄鱼：

一看鱼腹：新鲜黄鱼的腹部为黄色，色泽自然，随着鱼皮的凹凸不平，黄色也呈现不均匀分布状态；而染色黄鱼无法呈现自然的不均匀状态，看上去颜色浓艳、均匀。

二看鱼唇：新鲜黄鱼的嘴巴比较圆润，掰开嘴巴看，唇内侧呈橘红色，而染色黄鱼唇内为白色或者黄色。

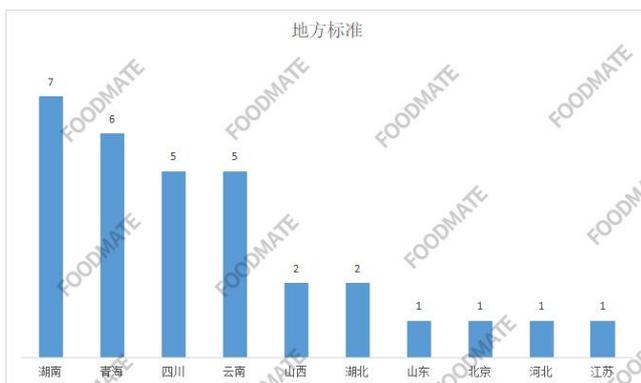
三擦鱼体：新鲜黄鱼不会掉色，用纸巾擦拭黄鱼表面，如果纸巾染了色，而小黄鱼经擦拭后略有褪色，可以判断是染色的缘故。

供稿：崇明区市场监管局

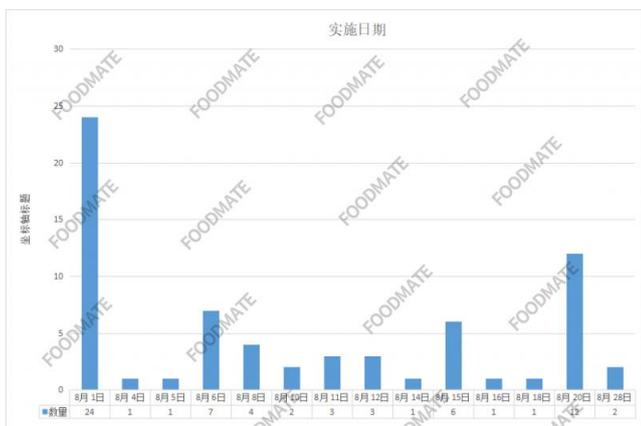
文章来源：上海市场监管微信号

食品伙伴网讯 据食品伙伴网不完全统计，2022年8月共有68项食品及相关标准正式实施，其中，新增标准60项，代替标准8项，新增标准占标准总数的88.2%。

据统计，8月起实施的标准主要为地方标准和团体标准，其中，地方标准31项，团体标准36项，此外，还有1项行业标准在本月起实施。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及湖南、青海、四川、云南、山西、湖北、山东、北京、河北、江苏。



8月1日起实施的标准有24项，其余标准实施日期分别在8月4日、5日、6日、8日、10日、11日、12日、14日、15日、16日、18日、20日、28日。



这些标准的实施为监管部门提供了依据，为生产企业提供了方法指南，为消费者提供了指引，更利于行业健康有序的发展。食品伙伴网在此特别提醒行业内相关企业，密切关注相关标准的最新变化，及时采取有效措施，避免不必要的损失。

8月起实施的食品及相关标准信息

序号	标准编号及名称	实施日期	代替标准号
1	CY/T 256-2022 绿色印刷 食品类纸包装印刷品生产过程控制	2022-08-01	
2	DBS14/ 003-2022 食品安全地方标准 毛建草	2022-08-08	
3	DBS14/ 004-2022 食品安全地方标准 毛建草代用茶	2022-08-08	
4	DBS37/ 001-2022 食品安全地方标准 金银花（开放花）	2022-08-14	
5	DB11/T 1953-2022 成品粮储藏技术规范	2022-08-01	

更多内容详见：[2022年8月共有68项食品及相关标准正式实施 地方标准和团体标准为主](#)

文章来源：食品伙伴网

今年以来，市市场监管局组织开展食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动。全市市场监管部门坚持食品安全“四个最严”要求，突出问题导向，聚焦薄弱环节，全面排查食品安全风险隐患，严查食品安全违法行为，并定期向社会公布“守查保”专项行动典型案例。

上海熹沐电子商务有限公司在网上刊载的非保健食品信息暗示具有保健功能案

2022年5月11日，上海市黄浦区市场监管局接群众举报，对网络购物平台的“甜甜晚安旗舰店”开展检查，发现负责经营“甜甜晚安旗舰店”的上海熹沐电子商务有限公司刊载的非保健食品的信息暗示该食品具有保健功能。

经查，涉案食品“甜魅燃减果味饮品（5瓶*30ml）”为预包装普通食品，外包装上的标签无保健食品注册信息及保健功能的标注，但当事人在介绍上述食品的网页上标注该食品具有“强化肠道蠕动加快新陈代谢”“阻断淀粉分解减少糖分吸收”“清除细胞多余代谢产物”等信息，暗示该预包装普通食品具有保健功能。

上海市黄浦区市场监管局曾于2022年1月对当事人在网络购物平台上的同一性质违法行为，依据《网络食品安全违法行为查处办法》对其违反第十七条第（二）项的规定，依法予以警告。

针对当事人再次违反《网络食品安全违法行为查处办法》第十七条第（二）项规定的行为，上海市黄浦区市场监管局依据《网络食品安全违法行为查处办法》第三十九条“入网食品生产经营者违反本办法第十七条禁止性规定的，由县级以上地方市场监管部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款”的规定，于2022年6月21日作出罚款5000元的行政处罚。

案件提示：依据《网络食品安全违法行为查处办法》规定，入网食品生产经营者不得在网上刊载的非保健食品信息明示或者暗示具有保健功能。消费者如需购买保健食品，需认清产品包装上的保健食品“蓝帽子”标志及保健食品批准文号，依据其功能和适宜人群科学选用，并按标签、说明书的要求食用。

今年以来，各地市场监管部门聚焦民生领域群众反映强烈、社会舆论关注度高的突出问题，综合运用《食品安全法》《广告法》《反不正当竞争法》《特种设备法》《计量法》《商标法》等法律法规，严厉打击各类侵害消费者合法权益违法行为，查办了一批严重危害消费者人身财产安全、违法性质恶劣的案件，有力维护了广大消费者的合法权益。现将部分典型案例公布如下，涉及食品的案例有：

一、上海市闵行区市场监管局查处上海瓯浙餐饮管理有限公司非法销售血蛤案

2022年1月12日，上海市闵行区市场监管局依法对上海瓯浙餐饮管理有限公司生产经营禁止生产经营食品的违法行为，作出没收血蛤9.52千克、罚没10.48万元的行政处罚。

2021年6月4日，闵行区市场监管局收到区人民检察院检察建议书，对上海瓯浙餐饮管理有限公司涉嫌违法生产经营蚶类食品进行监督检查。经查，当事人自2021年1月1日至2021年5月28日从温州市鹿城区某水产店进货54千克血蛤用于制售菜品“美极血蛤”，所用原材料血蛤为《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》中禁止经营食品品种。2021年1月2日至2021年6月3日期间，当事人制售“美极血蛤”101份，每份价格为48元，违法所得共计4848元。同时，执法人员在现场发现待制售的血蛤9.52千克。当事人的行为违反了《上海市食品安全条例》第二十四条第一款第（四）项和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》第二条的规定，闵行区市场监管局依法对当事人作出行政处罚。

蚶类鲜嫩多汁、肉质饱满，一口下去还有“爆浆感”，是一些海派饕客的“心头好”。蚶类对甲肝病毒具有富集作用，且甲肝病毒可以长期在蚶类体内存活。食用蚶类制作的菜品会给人体造成健康隐患甚至造成传染性疾病，被列为禁止生产经营的食品。市场监管部门将继续依法惩处侵害消费者身体健康的食品安全违法行为。

四、安徽省六安市叶集区市场监管局查处六安市叶集区叶兴冷库销售未经检验检疫冷冻肉制品案

2022年3月23日，安徽省六安市叶集区市场监管局依法对六安市叶集区叶兴冷库销售未经检验的肉制品的违法行为作出没收违法所得、罚款245.02万元的行政处罚，并列入严重违法失信名单。

2021年11月24日，叶集区市场监管局根据公安部门提供的线索，依法对六安市叶集区叶兴冷库进行检查。经查，当事人于2019年8月至2020年9月，销售国家明令禁止进口的4407型号牛副冷冻肉制品，累计货值金额10.2万元。当事人的行为违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第八项、第十二项的规定。调查过程中，叶兴冷库的经营者叶某某拒不配合办案人员调查取证，本案查处前当事人已经因销售未经检验检疫冷冻肉制品被市场监管部门处罚，此次违法行为属于累犯。当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第四项、第五项规定，叶集区市场监管局依法对当事人从重处罚。

销售从动物疫病流行国家或地区进口的未经检验检疫的动物及产品，危及人民群众的身体健康，损害消费者的合法权益。查办此类案件，引导食品经营者认识到销售未经检验检疫冷冻肉制品的严重违法后果，全面加强行业自律、规范经营，切实保障广大人民群众“舌尖上的安全”。

更多内容详见：[2022 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第四批）](#)

市场监管总局发布《“十四五”认证认可检验检测发展规划》

近日，市场监管总局印发《“十四五”认证认可检验检测发展规划》（以下简称《规划》），落实《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》和《“十四五”市场监管现代化规划》的相关部署要求，就“十四五”时期认证认可检验检测行业发展作出统筹安排。

认证认可检验检测具有“传递信任，服务发展”的本质属性，是国际通行的质量管理手段和贸易便利化工具。“十三五”时期，认证认可检验检测列入国家战略性新兴产业分类，为推进质量强国建设、实现全面建成小康社会战略目标作出了积极贡献。“十三五”末，全国共有获得批准的认证机构724家，颁发有效认证证书270万张、获证组织80万家；获得资质认定的检验检测机构4.8万家，出具检验检测报告5.9亿份；检验检测认证服务业产值3881亿元，“十三五”期间年均增长15%，成为全球增长最快、最具潜力的检验检测认证服务市场；我国共计加入21个合格评定国际组织，对外签署15项多边互认协议和123份双边合作互认安排，国际影响和互认程度显著提升。

《规划》明确了“十四五”时期认证认可检验检测发展的总体要求、发展目标、发展任务和保障措施。按照“坚持党的领导、坚持系统观念、坚持市场主导、坚持统筹兼顾、坚持多元共治”的基本原则，加快构建统一管理、共同实施、权威公信、通用互认的认证认可检验检测体系，努力实现“市场化改革取得新进展、国际化发展实现新突破、专业化提升达到新水平、集约化整合形成新格局、规范化发展呈现新面貌”等发展目标。在推进市场化改革方面，深化强制性产品认证、认证机构资质审批、检验检测机构资质认定等领域改革，有效激发市场活力；在推进国际化发展方面，全面提升我国认证认可制度的国际互认度，合格评定机构的国际化业务水平，形成一批具有国际影响力的制度品牌 and 机构品牌；在推进专业化提升方面，全面提升认证认可检验检测服务供给能力，关键领域认证认可检验检测技术实现安全可控；在推进集约化整合方面，检验检测认证行业“小散弱”现象得到明显改观，结构布局更加合理；在推进规范化发展方面，完善以法律规范为准绳、以行政监管为主导、以认可评价为约束、以行业自律为基础、以社会监督为制约的监管体系，认证认可检验检测行业的社会公信力明显提升。

为统筹推进“十四五”时期认证认可检验检测行业发展，《规划》从全方位服务高质量发展、加快实现行业做强做优、大力提升行业治理能力、切实提高国际合作水平、着力夯实基础支撑体系等方面部署了5大发展任务，并设置了重点产业质量认证提升、质量认证行业能力提升、检验检测助推产业升级、认证认可检验检测行业监管体系建设以及“合格评定，畅通世界”5个专项行动。同时，从加强组织领导、完善投入保障、强化宣传引导、严格实施评估等方面制定保障措施，健全规范实施机制。

相关报道：[市场监管总局关于印发《“十四五”认证认可检验检测发展规划》的通知（国市监认证发〔2022〕69号）](#)

网传榨菜里吃出脚指甲 涪陵榨菜回应： 经研判为青菜头的根茎

食品伙伴网讯 近日，有消费者称，其在便利店购买的一包乌江榨菜吃出异物，怀疑是一截脚指甲。7月31日下午，重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司（简称“涪陵榨菜”）通过“乌江榨菜”官方微博发布声明回应称，结合视频资料和对该事件的进一步调查，公司生产技术人员研判其为榨菜原料青菜头的根茎。

根据声明中显示，在获得相关情况反馈后，涪陵榨菜高度重视，已于第一时间对消费者反馈的情况进行了核实。由于该消费者反馈异物已被丢弃，所以无法检测和查证。经过对公司所有生产线的排查和生产环境的审查，可以确定乌江产品生产过程中不会混入网传的异物。结合视频资料和对该事件的进一步调查，公司生产技术人员研判其为榨菜原料青菜头的根茎。涪陵榨菜已和消费者进行了充分沟通，并消除了误解。关于该事件给消费者带来的不良体验和困扰，涪陵榨菜深表歉意。

具体声明如下：

声明

近日，网传上海消费者购买我司产品称发现异物，在获得相关情况反馈后，我司高度重视，已于第一时间对消费者反馈的情况进行了核实。

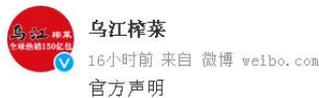
目前，该消费者反馈异物已被丢弃，已无法检测和查证。经过对公司所有生产线的排查和生产环境的审查，可以确定乌江产品生产过程中不会混入网传的异物。结合视频资料和对该事件的进一步调查，公司生产技术人员研判其为榨菜原料青菜头的根茎。我们已和消费者进行了充分沟通，并消除了误解。

关于该事件给消费者带来的不良体验和困扰，我们深表歉意。在日常加工中，乌江榨菜的青菜头会经历13道工序、28道工序，采用三清三洗技术，并运用机器切割筛分，不断减少青菜头的根茎残余。同时乌江榨菜已建成行业首条智能化生产线，采用全自动化生产，加工过程已最大程度减少人工干预，基本杜绝了各种异物的掺入。

感谢广大媒体和消费者对乌江榨菜的监督和关注，乌江也会持续做好自检、自查和售后，并将继续致力于为消费者提供健康、安全、美味的佐餐开胃菜。

重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司

2022年7月31日



声明

近日，网传上海消费者购买我司产品称发现异物，在获得相关情况反馈后，我司高度重视，已于第一时间对消费者反馈的情况进行了核实。

目前，该消费者反馈异物已被丢弃，已无法检测和查证。经过对公司所有生产线的排查和生产环境的审查，可以确定乌江产品生产过程中不会混入网传的异物。结合视频资料和对该事件的进一步调查，公司生产技术人员研判其为榨菜原料青菜头的根茎。我们已和消费者进行了充分沟通，并消除了误解。

关于该事件给消费者带来的不良体验和困扰，我们深表歉意。在日常加工中，乌江榨菜的青菜头会经历13道工序、28道工序，采用三清三洗技术，并运用机器切割筛分，不断减少青菜头的根茎残余。同时乌江榨菜已建成行业首条智能化生产线，采用全自动化生产，加工过程已最大程度减少人工干预，基本杜绝了各种异物的掺入。

感谢广大媒体和消费者对乌江榨菜的监督和关注，乌江也会持续做好自检、自查和售后，并将继续致力于为消费者提供健康、安全、美味的佐餐开胃菜。

重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司
2022年7月31日

（来源：乌江榨菜微博）

文章来源：食品伙伴网

白象食品回应“方便面面饼中有蚂蚁”：绝非生产过程中的品质问题

食品伙伴网讯 8月3日，“白象方便面被曝面饼上满是蚂蚁”的话题登上微博热搜。有消息称，消费者反映购买的白象方便面面饼中有活体蚂蚁。8月4日，白象食品通过官方微博对此事进行了回应。

声明中称，在注意到该消息后，白象食品高度重视，经核查，此事绝非公司生产过程中出现的品质问题。公司一直高度重视产品品质，所有生产工艺及生产环境均按照国家和行业标准严格执行。另外，对于捏造散布不实信息、误导公众、毁损本公司声誉的，白象将通过法律手段维护自身合法权益。

以下为声明全文：

声明

近日，本公司注意到，网络上有消息称消费者反映购买的白象方便面面饼中有活体蚂蚁。对此，本公司高度重视。经核查，此事绝非本公司生产过程中出现的品质问题。

白象一直高度重视产品品质，所有生产工艺及生产环境均按照国家和行业标准严格执行。

对于捏造散布不实信息、误导公众、毁损本公司声誉的，我们将通过法律手段维护自身合法权益。

白象 25 年品质始终如一。在此，感谢广大消费者对白象的支持。我们会一如既往坚守品质，不辜负广大消费者的信任。

白象食品股份有限公司

2022 年 8 月 4 日



白象食品

8小时前 来自 微博 weibo.com

声明

声明

近日，本公司注意到，网络上有消息称消费者反映购买的白象方便面面饼中有活体蚂蚁。对此，本公司高度重视。经核查，此事绝非公司生产过程中出现的品质问题。白象一直高度重视产品品质，所有生产工艺及生产环境均按照国家和行业标准严格执行。对于捏造散布不实信息、误导公众、毁损本公司声誉的，我们将通过法律手段维护自身合法权益。白象 25 年品质始终如一。在此，感谢广大消费者对白象的支持。我们会一如既往坚守品质，不辜负广大消费者的信任。

白象食品股份有限公司

2022 年 8 月 4 日

(来源：微博)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

市场监管总局关于公开征求《保健食品新功能技术评价实施细则（试行）（征求意见稿）》意见的公告

市场监管总局根据《保健食品原料目录和保健功能目录管理办法》，组织制定了《保健食品新功能技术评价实施细则（试行）（征求意见稿）》，现面向社会公开征求意见，意见建议反馈截止时间为2022年9月1日。公众可以通过以下途径和方式提出意见建议：

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

二、通过电子邮件将意见建议发送至：bjspbjgn@cfe-samr.org.cn，邮件主题请注明“《保健食品新功能技术评价实施细则（试行）（征求意见稿）》公开征集意见”字样。

三、将意见建议邮寄至：北京市西城区北露园1号国家市场监督管理总局特殊食品司，并在信封上注明“《保健食品新功能技术评价实施细则（试行）（征求意见稿）》公开征集意见”字样。

附件： [保健食品新功能技术评价实施细则（试行）（征求意见稿）.docx](#)

市场监管总局

2022年8月2日

附件

保健食品新功能技术评价实施细则（试行）

（征求意见稿）

第一章 总则

第一条 为规范保健食品新功能的技术评价工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》等法律和规章，制定本细则。

第二条 保健食品新功能的技术评价工作，应当以满足消费者健康需求为宗旨，遵循促进健康、科学合理、真实可信、客观公正的原则。

第三条 任何单位或者个人（以下简称建议人）在开展相关研究的基础上，可以单独或联合向国家市场监督管理总局食品审评机构（以下简称审评机构）提出保健食品新功能建议。

新功能建议人为个人的，应当联合符合保健食品注册申请人资质的在中国境内登记的法人或者其他组织，或者上市新功能保健食品的境外生产厂商，提出保健食品新功能建议。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《保健食品新功能技术评价实施细则（试行）（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

国家卫生健康委办公厅关于印发 2022 年度食品安全国家标准立项计划的通知 (国卫办食品函〔2022〕262 号)

各有关单位：

为贯彻落实食品安全“最严谨的标准”要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，我委制定了《2022 年度食品安全国家标准立项计划》，现印发给你们，请认真组织落实，同时提出以下要求：

一、把握食品安全国家标准起草要求。标准起草应当以食品安全风险评估结果为依据，以保障健康为宗旨，充分考虑我国经济发展水平和客观实际需要，参考相关国际标准和风险评估结果，深入调查研究，确保标准严谨，指标设置科学合理。

二、项目牵头单位负责组建标准起草协作组，提供项目所需人员、经费、科研等方面的资源和保障条件，确保各项目承担单位分工协作、密切配合、优势互补，并充分调动发挥监管部门、行业组织、企业、科研院所和专业机构等相关单位和领域专家的作用。

三、项目承担单位登录食品安全国家标准管理信息系统（<https://sppt.cfssa.net.cn>），填报并打印 2022 年食品安全国家标准制定、修订项目委托协议书或购买服务合同，由项目承担单位相关负责人签字并加盖单位公章，于 2022 年 8 月 20 日前报送食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室（以下简称秘书处办公室）。

四、项目承担单位应当制定工作计划、项目路线图和进度表，确保标准研制质量和工作进度，对所制定标准文本负全责，确保标准在起草、送审、修改、校对、印刷、解读等各环节准确无误。委托项目完成后，应当按规定向秘书处办公室提交经费决算报告，经费决算报告由财务负责人和单位相关负责人签字并加盖公章。

附件：[📄 2022 年度食品安全国家标准立项计划](#)

国家卫生健康委办公厅

2022 年 8 月 3 日

附件

2022 年度食品安全国家标准立项计划

序号	项目名称	制定/修订	项目承担单位
食品添加剂标准 10 项			
1	食品用香料通则（GB 29938-2020）	修订	国家食品安全风险评估中心、中国香料香精化妆品工业协会、上海香料研究所、中国食品科学技术学会
2	食品添加剂 L-精氨酸（GB 28306-2012）	修订	国家食品安全风险评估中心、中国生物发酵产业协会、山东省食品药品检验研究院
3	食品添加剂 甘氨酸（氨基乙酸）（GB 25542-2010）	修订	四川省食品药品检验检测院、上海市质量监督检验技术研究院、上海市食品添加剂和配料行业协会、湖南省产商品质量检验研究院、宁波检验检疫科学技术研究院

更多内容详见：[国家卫生健康委办公厅关于印发 2022 年度食品安全国家标准立项计划的通知\(国卫办食品函〔2022〕262 号\)](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

国内预警

市场监管总局关于印发《“十四五”认证认可检验检测发展规划》的通知（国市监认证发〔2022〕69号）

国家药监局、国家知识产权局，各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委），总局各司局、各直属单位：

《“十四五”认证认可检验检测发展规划》已经2022年7月15日市场监管总局第9次局务会议通过，现印发给你们，请认真贯彻执行。

市场监管总局

2022年7月29日

“十四五”认证认可检验检测发展规划

为统筹推进“十四五”时期认证认可检验检测行业发展，根据《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》和《“十四五”市场监管现代化规划》，制定本规划。

一、编制背景

（一）“十三五”时期发展成就

“十三五”时期，紧扣认证认可检验检测“传递信任，服务发展”的本质属性，以改革创新为动力，着力完善认证认可检验检测工作体系，不断加强行业治理能力建设，全面提升供给水平，全方位服务经济社会发展，为建设质量强国、实现全面建成小康社会战略目标作出了积极贡献。

一、职能地位显著提升。习近平总书记作出“推进质量认证体系建设”的重要论述，为认证认可检验检测工作提供了根本遵循。国务院印发《关于加强质量认证体系建设促进全面质量管理的意见》（国发〔2018〕3号），明确把质量认证作为深化供给侧结构性改革和“放管服”改革的重要抓手，就质量认证体系建设作出全面部署。检验检测认证服务业列入国家战略性新兴产业分类，在国民经济和社会发展中发挥重要作用；认证认可检验检测纳入统一的市场监管体系，国家认证认可监督管理委员会职责划入国家市场监督管理总局并对外保留牌子，行政监管职能进一步强化，我国认证认可检验检测行业进入高质量发展阶段。

一、深化改革持续推进。强制性产品认证制度改革不断深化，强制性产品认证目录精简整合为17类103种产品，对其中19种产品实行企业自我声明方式，取消强制性认证检查机构指定，更好发挥“保安全底线”作用；稳步推进认证机构资质审批改革，取消外资认证机构准入前特别管理措施，在全国自贸试验区根据风险等级分别实施告知承诺和优化审批服务；全面深化检验检测机构资质认定改革，整合产品质量检验机构计量认证与检验检测机构资质认定，完善“通用要求+行业特殊要求”模式；优化行政审批程序，全面推行“互联网+”行政审批模式，审批便捷化程度进一步提高；检验检测认证机构市场化改革稳步推进，市场活力有效激发，服务能力、创新能力和市场竞争力显著增强。

更多内容详见：[市场监管总局关于印发《“十四五”认证认可检验检测发展规划》的通知（国市监认证发〔2022〕69号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

海关总署动植物检疫司 进出口食品安全局发布关于暂停台湾地区柑橘类水果和冰鲜白带鱼、冻竹荚鱼输入大陆的通知

去年以来，大陆海关多次从台湾地区输大陆柑橘类水果中检出检疫性有害生物——大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*，以及倍硫磷和乐果残留超标；今年 6 月，从台湾地区输大陆冰鲜白带鱼和冻竹荚鱼包装上检出新冠病毒核酸阳性。为防范风险，依据大陆相关法律法规和标准，兹决定自 2022 年 8 月 3 日起暂停台湾地区柑橘类水果和冰鲜白带鱼、冻竹荚鱼输入大陆。

各海关自 2022 年 8 月 3 日起暂停受理台湾地区柑橘类水果和冰鲜白带鱼、冻竹荚鱼报关，并及时将上述情况通知辖区内相关企业。

塑料回收集团 R3CYCLE 的首席执行官朱利安·奥乔亚表示，由于环保考虑，雪碧将不再使用绿瓶包装。雪碧母公司、全球最大软饮料制造商可口可乐公司指出，考虑到环保因素，决定逐步淘汰绿色瓶子，因为目前的瓶子含有无法循环利用的绿色的聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）。

奥乔亚在接受美国有线电视新闻网（CNN）采访时称：“使用透明瓶子可以提高回收材料的质量……当被回收时，透明的 PET 雪碧瓶可以被重新制作成（新）瓶子，有助于推动塑料的循环经济。”

雪碧品牌自 1961 年创立以来，一直使用绿色塑料瓶包装。

自 8 月 1 日起，雪碧将把绿色塑料瓶包装改为透明包装，这将涉及到可口可乐生产的所有其他饮料。同时，CNN 报道称，届时雪碧瓶子上也将出现新标志和包装设计，绿色色调仍将在雪碧标签上使用。

越南巴沙鱼和虾对中国的出口速度将加快

来自 SeafoodNews 7 月 29 日消息，越南海产品出口商和生产商协会 (VASEP) 表示，越南巴沙鱼和虾在中国出口贸易出现明显回暖迹象。

在 3-5 月取得 125% 至 140% 的三位数增长后，越南虾 6 月对中国出口大幅下降，但总体出口额保持在 5800 万美元，涨幅 32%，上半年累计出口额 3.33 亿美元，涨幅 84%。

上半年越南巴沙鱼对中国 (包括香港地区) 的出口仍实现了 4.276 亿美元，同比增长 107%。

中国海关将与 VASEP 一起，对当地企业的生产过程进行在线检查，在出口到中国之前，严格监控产品的整体质量和食品安全标准。专家们预测，越南冷冻虾和冷冻巴沙鱼的出口速度会在今年下半年加快。

美国好时公司警告称万圣节糖果出现供应短缺

美国巧克力及巧克力类糖果制造商好时公司的首席执行官米歇尔·巴克在一份声明中透露，该公司警告称其将无法完全满足 10 月份万圣节前夕的糖果需求。

美国 GMA 门户网站援引该公司第二季度的损益报告称，“我们将无法完全满足消费者的需求。”

报道指出，尽管生产过程运转加快，但出现了可可等关键成分短缺的问题。这是由于乌克兰周边局势使供应链出现了困难。

该报指出，万圣节糖果约占好时公司年销售额的 10%。

在美国，食品价格以及燃料价格都出现了大幅上涨。美国的汽油价格在 6 月达到创纪录的每加仑 5.02 美元（3.785 升），虽然最近已经下降至 4.66 美元，但这仍然比 2021 年 7 月同期高出 1.5 美元。

费列罗巧克力引发沙门氏菌疫情 超 450 人患病

食品伙伴网讯 2022 年 8 月 2 日，据美国食品安全新闻网消息，最新数据显示，与健达巧克力有关的沙门氏菌疫情暴发已导致超过 450 人患病。

自欧洲疾病预防控制中心（ECDC）上次更新以来，本月初报告了 10 例病例，使截至 7 月中旬的病例总数达到 455 例。

此次疫情导致很大比例的人住院，其中大多数是 10 岁以下的儿童，一些人出现了严重的临床症状，包括血性腹泻。

最新的单相鼠伤寒沙门氏菌病例来自英国，采样日期为 6 月 16 日。此前，有关部门担心，尽管 4 月份召回了可能被污染的巧克力，但这些巧克力可能仍在销售。

此次沙门氏菌疫情事件中，英国患者最多，有 128 人，其次是法国，有 121 人。比利时记录了 66 例患者，瑞士 49 例，德国 34 例，爱尔兰 18 例，奥地利 14 例，加拿大有 4 例，美国有 1 例。

另外，瑞典、西班牙、挪威、荷兰、卢森堡、意大利、丹麦和捷克的感染病例都是一位数。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/08/450-sick-in-ferrero-chocolate-salmonella-outbreak/>

相关报道：[健达巧克力产品涉嫌沙门氏菌感染，多国暴发相关疫情](#)

智利上半年牛肉出口量同比增超三成 中国是最大买家

智利农业研究和政策办公室（Odepa）最新发布的报告称，2022年1月至6月，智利共出口牛肉11249吨，同比增长34%，中国是最大买家。

智利PortalPortuario网站报道，报告还称，前6月，智利牛肉平均出口价格为5556美元/吨（离岸价，FOB），同比增长36.1%。

值得注意的是，中国是智利牛肉的主要买家，智利对华出口牛肉10209吨，同比增44.2%。同一时期，智利牛肉还出口到西班牙、加拿大、哥伦比亚、古巴、韩国、荷兰、哥斯达黎加、英国和德国等其他市场。

另一方面，1月至6月，智利出口猪肉及其内脏112301吨，同比下降20.8%；出口禽肉82704吨，同比增长17.4%；出口汉堡289吨，同比下降44%。

欧亚经济联盟拟修订涉及食品添加剂在内的多项产品技术法规

食品伙伴网讯 欧亚经济委员会 7 月 29 日官网消息：在欧亚经济委员会近期召开的技术监管，卫生、兽医和植物检疫措施应用咨询委员会中，与会者审议讨论了多项技术法规及其标准的制修订内容。

会议批准了修订联盟食品添加剂、香精香料和加工助剂技术法规，更新了禽肉制品技术法规所引用的标准清单；批准对玩具、香水和化妆品技术法规标准制定计划进行修订；审议了实验室间比较测试程序的变更内容如对比程序、对比结果要求等；支持创建确保测量一致性领域的试点项目等。

此外，与会者还讨论了卫生、兽医和植物检疫措施应用领域的一些热点问题，如明确了非食用鱼原料的兽医要求等。

国际预警

瑞士通报我国出口辣椒粉不合格

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022年8月1日，欧盟通报我国出口辣椒粉不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-8-1	瑞士	辣椒粉	2022.4460	未经授权的颜色添加剂：苏丹 I（58.9 mg/kg）；苏丹IV（0.8 mg/kg）	仅限通知国分销/公共警告-新闻稿	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，不使用欧盟未授权物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

我国 2 家水产企业产品暂禁输俄

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医局官网消息：2022 年 7 月 28 日，该局发布两条指令 No. Ф C - A P B -7/4613-3 和 No. Ф C - A P B -7/4613-3，宣布因产品在强化实验室检测阶段污染物或微生物指标被检不合格，我国 2 家水产企业产品自 2022 年 8 月 5 日起被暂禁出口俄罗斯，相关信息参考如下：

序号	出口国	企业注册编码及名称	违规产品	违规原因
1	中国	№ 3500/02210 Fujian Sanduao Foods Co., Ltd.	冷冻黄鳍金枪鱼鱼排，去皮去骨	菌落总数
2		№ 3500/02091 Fujian Fuding Seagull Fishing Food Co., Ltd.	冷冻油鱼胴体，生冻去内脏，去头	汞

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口罗非鱼和蓝莓糖浆在美国遭扣留

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 2 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	2022-8-1	广东阳江	Guangdong Zhongyang Ocean Fishery Co., ltd.	罗非鱼	嘧霉胺
45-02	2022-8-1	台湾高雄	FONGO	蓝莓糖浆	诱惑红、丽春红

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

国际预警

2022年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7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 7月份以来，美国FDA对我国多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
20-03	2022-7-5	台湾	GREAT MARS INTERNATIOnAL LTD	橡皮糖（李子味）	铅
99-23	2022-7-5	台湾台南	Taiwan Chia-Shji Fruits & Vegetables Marketing Cooperative	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
45-02	2022-7-8	天津	TIANJIN FOOD CO., LTD	苹果味冰棍	叶绿素铜钾钠
99-35	2022-7-8	山东潍坊	Shandong Bairun Food Co. Ltd.	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
45-02	2022-7-11	云南昆明	Yunnan Medicines & Health Products Imp. & Exp. Corp.	盐渍糖红梅	丽春红、酸性红
20-03	2022-7-12	广东揭阳	Puning Dongyu Foodstuffs Co., Ltd.	李子干	铅
20-03	2022-7-18	云南昆明	Yunnan Medicines & Health Products Imp. & Exp. Corp.	盐渍糖红梅	铅
99-23	2022-7-18	湖南永州	YonGZHOU DAHUANONG AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY CO. LTD	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
99-39	2022-7-18	广东江门	Kaiping Qinghui Food Co., Ltd.	饼干（Binji Ox Ear Biscuits）	标签错误
99-39	2022-7-18	广东汕头	MICO FOODSTUFF CO., LTD	什锦果冻	标签错误
45-02	2022-7-19	天津	TIANJIN FOOD CO., LTD	菠萝味冰棍	柠檬黄、日落黄 FCF
20-03	2022-7-20	台湾	Mei Yuan Preserved Co., LTD	李子干	铅
45-07	2022-7-28	广东江门	Kaiping Qinghui Food Co., Ltd.	饼干（Binji Ox Ear Biscuits）	甜蜜素

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年7月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（7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7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	广东潮州	Guangdong Shantai Foodstuff Co., Ltd.	全脂牛奶和全脂奶制品（2批次）	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物	2022-7-1	否	否	DWCI
2	湖北襄阳	Yicheng Dashanhe Edible Technology Co., Ltd.	蘑菇、香菇	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-7-7	否	是	DNBI
3	湖北襄阳	Hubei Pinglin Leishan Natural Food Co. Ltd.	青蛙腿,其他水生物种	疑含不安全的动物新药（或其转化产品）	2022-7-8	是	否	DNEI
4	广东揭阳	Guangdong Tiangao Food Factory Co., Ltd.	李子(干的或糊状的)	疑含有毒有害物质（铅）	2022-7-8	是	否	DWCI
5	广东揭阳	Puning Dongyu Foodstuffs Co., Ltd.	李子(干的或糊状的)	疑含有毒有害物质（铅）	2022-7-11	是	否	DNEI
6	浙江庆元	QINGYUAN STAR EDIBLE FUNGI CO LTD	蘑菇、香菇（5批次）	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-7-12	否	否	DWCI
7	广东肇庆	Chiu Kee	红枣(干的或糊状的)	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-7-14	否	否	DNEI
8	广东江门	Macaroni Factory Development Co. Ltd. Of Xinhui District	面条和面条制品	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-7-18	否	否	DNEI
9	广东江门	HUICHENG YUANYOU FOOD CO	不含巧克力的糖果（2批次）	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-7-18	否	否	DNEI

更多内容详见：[2022年7月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（7月汇总）](#)

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 30 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 7 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-7-26	德国	腌芥菜	2022. 4356	存在异物	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报
2022-7-27	立陶宛	竹杯	2022. 4364	未经授权使用竹子	通知国未分销/禁止贸易-销售禁令	后续信息通报
2022-7-29	比利时	压汉堡机	2022. 4419	初级芳香胺迁移 (0.025 mg/kg)	产品尚未投放市场/置于海关封条下；重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-7-29	芬兰	乌龙茶	2022. 4426	呋虫胺 (0.12 mg/kg) ; 毒死蜱 (0.033 mg/kg)	通知国未分销/置于海关封条下	拒绝入境通报
2022-7-29	芬兰	红茶	2022. 4427	呋虫胺 (0,079 mg/kg)	通知国未分销/置于海关封条下	拒绝入境通报
2022-7-29	德国	有机压榨大豆饼	2022. 4445	沙门氏菌	通知国未分销/物理处理-酸处理；通知当局	后续信息通报
2022-7-29	法国	绿茶	2022. 4451	啉虫酰胺 (0.037 ± 0.019 mg/kg)	产品尚未投放市场/--	拒绝入境通报

据通报，不合格腌芥菜销往了丹麦、法国、德国和瑞典。食品伙伴网提醒各出口企业，不使用欧盟未授权物质，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，检查产品中的农药残留情况，要严格按照进口国要求进行产品出口，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

河蟹学名中华绒螯蟹 (*Eriocheir sinensis*)，又称大闸蟹，因肉质鲜嫩、风味优良、营养丰富，深受消费者喜爱，是我国传统的名特优养殖品种，也是主要出口创汇的淡水养殖品种。经过二十多年的快速发展，2019年全国河蟹养殖产量为85万吨，产值高达500亿，是江苏、湖北、安徽等省份独具特色与影响力的主导支柱产业之一，为解决农业农村就业创业、农渔业转型提质增效升级和乡村振兴发挥了重要作用。但是，由于近年来种质质量参差不齐、养殖方式粗放、水质恶化等因素，造成养殖病害时有发生，水质污染、盲目用药影响了河蟹品质、回捕率和出塘规格，制约着河蟹养殖产业的健康可持续发展。

一、池塘建设

1、养殖池塘应选择在生态环境良好、交通便利、电力设施配套齐全、周边水源充足、进排水方便的地方，水质应符合GB 11607的规定；土质以偏酸性的壤土、黏土为宜，底泥应符合NY 5361的规定。

2、池塘宜为长方形，东西走向，深度宜为1.5 m~1.8 m，淤泥厚度不超过20 cm；池塘底部可为平坦均匀型或“田”字环沟型，沟面积占池塘面积30%。

二、苗种来源

1、蟹苗应来源于具备中华绒螯蟹原种生产许可证的原种场，符合GB/T 26435的要求，并检疫合格；蟹苗质量要求色泽正常、规格整齐、体质健壮、反应敏捷、附肢完整、无病无伤的一龄蟹种。

2、混养的青虾、鲢、鳙、沙塘鳢、鳊鱼等苗种应来自具备苗种生产许可证的生产单位，并检疫合格。

三、质量安全风险防控措施

1、底质改良。蟹苗放养前，撒入生石灰或漂白粉对底泥杀菌、消毒和补钙，添加硝化细菌、反硝化细菌、芽孢杆菌、EM菌等微生物制剂进行底泥改良，微生物制剂的生物安全应符合NY/T 1109的规定。对于新开塘口，需施入经充分发酵的有机肥基肥和复合矿物肥。

2、多品种混养。为充分利用水体立体空间、降低饵料系数、改善水质、减少病害和降低养殖风险，可采用多品种混养。1月至2月放养蟹苗，同养殖区尽量放养同规格、同批次苗种，一次放足；2月初和7月初分两次套养青虾，3月初套养鲢、鳙，5月中旬套养沙塘鳢、鳊鱼。所有苗种放养前应消毒，消毒药物符合SC/T 1111的规定，可放入3%~4%的食盐水溶液中浸泡消毒3 min~5 min。

3、饵料投喂。选用动物性饵料冰鲜鱼、螺蛳等，植物性饵料煮熟的小麦、玉米、豆饼、南瓜等和河蟹专用配合饲料搭配投喂，饲料品质符合GB 13078和NY 5072的规定。投喂方式符合“四看”和“四定”原则，即依据季节、天气、摄食节律和水质状况调整投喂量和植物性饵料投喂比例，并定时、定质、定量和定点进行投喂。

4、水草管控。水草品种以苦草、轮叶黑藻、伊乐藻等为佳，总覆盖率为60%左右。清明节前后移栽，在池塘中成“井”字形分布，确保水体交换顺畅。若生长过密，应及时进行适当刈割或清除；若水草被河蟹消耗过大，应及时补栽。

更多内容详见：[河蟹养殖全程质量安全风险管控指南](#)

文章来源：农业农村部

食品伙伴网讯 8 月 2 日，山西省科技厅公示了 2022 年度山西省科学技术奖形式审查结果，山西省科学技术奖励委员会办公室组织相关人员对 2022 年度省科学技术奖 769 个提名项目（人选、企业）进行了形式审查，其中有 646 个项目（人选、企业）形式审查通过，123 个项目（人选、企业）形式审查不予通过。其中，食品领域有 47 个项目通过形式审查。

食品领域 2022 年度山西省科学技术奖形式审查通过项目

序号	项目名称（候选企业、候选个人）	主要完成人	主要完成单位	奖励类别	提名单位	提名等级
17	野生欧李种质资源发掘与产业化开发关键技术	杜俊杰(山西农业大学), 王鹏飞(山西农业大学), 穆霄鹏(山西农业大学), 张建成(山西农业大学), 贺俊林(山西农业大学), 李金峰(山西农业大学)	——	技术发明奖	山西农业大学	一等
25	固氮鱼腥藻和蛋白小球藻富藻技术和产品及其在山楂绿色栽培上的应用	张韻慧, 李世峰, 王康杰, 胡蓓娟, 卢群伟, 原弘, 余桂兰, 苏丽红, 邓志义, 郑传刚	运城地福来生物科技发展有限公司, 中国农业大学, 南昌大学, 华中师范大学, 西昌学院, 北京地福来科技发展有限公司	科技进步奖(一)	运城市	一等
32	高寒地区夏季香菇高效生产技术研究与应用	常明昌, 孟俊龙, 刘靖宇, 程红艳, 冯翠萍, 赵斌, 许俊勇, 耿雪冉, 王术荣, 徐丽婧	山西农业大学, 广灵县北野食用菌业开发有限责任公司, 高平市金田农业科技发展有限公司	科技进步奖(一)	山西农业大学	一等
33	国审玉米新品种瑞普 909 的选育与应用	武忠, 王富荣, 贾新宇, 王世荣, 徐劲松, 郭建芳, 高瑞红, 丁健, 王秀明, 武小平	山西农业大学	科技进步奖(一)	山西农业大学	一等
34	果园农药减施增效关键技术创新与应用	范仁俊, 高越, 刘中芳, 张鹏九, 杨静, 史高川, 张东霞, 崔良中, 樊建斌, 郭瑞峰	山西农业大学, 山西省植物保护植物检疫中心, 中捷四方生物科技股份有限公司	科技进步奖(一)	山西农业大学	一等
89	基于精准营养理论分析肉鸡肠道磷吸收调控机理	李建慧(山西农业大学), 苗志强(山西农业大学), 倪于明(中国农业大学), 袁建敏(中国农业大学), 张俊珍(山西农业大学), 燕磊(山东新希望六和集团有限公司)	——	自然科学奖	山西农业大学	二等

更多内容详见：[2022 年度山西省科学技术奖形式审查结果公示 食品领域 47 项通过审查](#)

2022 年湖北省农业科技成果转化资金 拟立项项目公示

食品伙伴网讯 8月1日，湖北省科技厅网站公示了2022年湖北省农业科技成果转化资金拟立项项目名单，有7个项目拟被立项。公示期为5个工作日。

根据名单显示，拟被立项项目有：利用酒糟制备多肽生产关键技术熟化与应用；猕猴桃特色新品种‘金水 Z56’优质高效生产中试与示范；煨汤型莲藕新品种中试示范与加工利用；利用畜禽加工副产物制备土壤修复菌剂关键技术熟化与应用；桃抗性中间砧栽培技术中试与示范；柑橘良种无病毒菌根容器苗繁育技术中试与示范；意大利风味香醋加工技术中试与示范。

2022 年湖北省农业科技成果转化资金拟立项项目

序号	项目名称	申报单位
1	利用酒糟制备多肽生产关键技术熟化与应用	湖北省石花酿酒股份有限公司
2	猕猴桃特色新品种‘金水 Z56’优质高效生产中试与示范	湖北铭浩绿色生态科技发展有限公司
3	煨汤型莲藕新品种中试示范与加工利用	湖北惠致农贸食品有限公司
4	利用畜禽加工副产物制备土壤修复菌剂关键技术熟化与应用	湖北康顺达农业发展有限公司
5	桃抗性中间砧栽培技术中试与示范	湖北丰满园果业有限公司
6	柑橘良种无病毒菌根容器苗繁育技术中试与示范	枝江市桔缘柑桔专业合作社
7	意大利风味香醋加工技术中试与示范	湖北土老憨调味食品股份有限公司

(来源：湖北省科技厅)

 [2022 年湖北省农业科技成果转化资金拟立项项目.docx](#)

原文链接：http://kjt.hubei.gov.cn/kjdt/tzgg/202208/t20220801_4243690.shtml

中国农业科学院作科所牵头揭示现代玉米杂种优势群遗传改良与分化的基因组学基础

近日，中国农业科学院作物科学研究所玉米优异种质资源发掘与创新利用团队联合华南农业大学、中国农业科学院生物技术研究所等单位研究揭示了玉米父、母本杂种优势群趋同与趋异选择的遗传规律，解析了玉米基因组分化特征及其对杂种优势的贡献，通过总结过去，将玉米育种实践经验理论化，为新时期玉米自交系创制和杂种优势利用提供理论指导。7月18日，相关研究成果在《自然-植物 (Nature Plants)》在线发表。

据王天宇研究员介绍，玉米杂交种（单交种）与其父母本相比，具有很强的杂种优势。玉米单交种自从20世纪60年代开始在生产上大面积推广，迄今其利用率已达到近100%。玉米单交种是由分别来自母本杂种优势群和父本杂种优势群的自交系杂交组配而成，而杂优模式是指特定的母本群和父本群中个体杂交后具有强杂种优势的配组方式。国内外半个多世纪的育种史表明，玉米单产水平的提升主要取决于父、母本杂种优势群的持续改良和杂优模式的优化。然而，现代育种过程中父、母本杂种优势群的遗传改良规律及其基因组学基础尚不清楚。

该研究收集整理了1604份国内外不同育种时期、不同杂种优势群的代表性玉米自交系，覆盖了全球主要玉米主产区育种应用的父本群和母本群，并针对21个农艺性状开展了多环境、多角度的表型精准鉴定和基于重测序的基因型精准鉴定。通过对超过305万个表型数据点和2.2亿个遗传变异位点的分析，发现父本群和母本群的农艺性状改良既存在趋同选择也存在趋异选择。趋同选择性状多与耐密高产育种目标相关，表现为父母本群均向花期更早熟、散粉-吐丝间隔期更短、穗位更低、雄穗分枝数更少、产量更高、行粒数更多、出籽率更高、籽粒更大、粒重更重方向改良；而趋异选择性状可能与母本及其杂交种的熟期和籽粒脱水速率相关，表现为穗粗、穗行数、轴重性状在母本群中降低，而在父本群中增加。在此基础上，挖掘出一批与父、母本杂优群性状趋同和趋异选择的重要基因和等位基因，且发现父、母本杂优群中有利等位基因积累的多少与趋同和趋异性状改良呈高度相关。进一步研究发现，现代育种过程中父、母本杂优群之间一些基因组区域的遗传分化不断增强，并且这些基因组区段或基因的持续分化是决定玉米杂种优势的重要遗传学基础。此外，进一步验证了两个现代育种过程中趋同选择基因 ZmEMF1L1 和 ZmKW10 和一个分化基因 ZmKOB1 在调控玉米开花期、籽粒大小和杂种优势方面的作用。本研究为玉米杂交种父、母本杂优群的遗传改良、强优势杂交种的选育及全基因组选择育种技术的开发提供了坚实的理论基础与基因资源。

作科所李春辉副研究员为第一作者，作科所关红辉博士、诺禾致源荆鑫、华南农业大学李耀耀博士、中国农科院生物技术研究所王宝宝研究员为并列第一作者；作科所王天宇研究员、黎裕研究员，华南农大王海洋教授、加州大学戴维斯分校 Jeffrey Ross-Ibarra 教授、诺禾致源焦成智为共同通讯作者。该研究得到了国家重点研发计划、国家自然科学基金、中国农科院科技创新工程等项目的资助。

原文链接：<https://www.nature.com/articles/s41477-022-01190-2>

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。

2022 年会议预告:

8 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）
延期待定	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
延期待定	上海	2022 新型疫苗研发峰会
延期举办	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 11-13 日	北京	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）
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
8 月 29-31 日	深圳	2022 第三届宠物食品技术创新论坛
9 月 3-6 日	南京	食品微生物检验实际操作培训班—南京（全年可报）
9 月 3-4 日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
2022 年 9 月	上海	2022 功能性食品行业提升论坛
9 月 21-23 日	杭州	2022 供应商食品安全管理大会
9 月 23-24 日	杭州	2022 进出口食品安全大会
10 月 14-16 日	琼海市	全球食品饮料论坛（中国博鳌）
10 月份	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）
10 月 28-30 日	西安	2022 国际医药生物技术大会
11 月 12-14 日	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
11 月 12-14 日	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会

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	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
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

8月10-12日	烟台	2022世界海参产业（烟台）博览会
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	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24-26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	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6-8日	南京	2022第五届南京餐饮供应链展览会
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11-13日	深圳	2022中国·深圳（第8届）国际现代绿色农业博览会
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15-17日	成都	2022年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
9月15-17日	杭州	2022第16届上海国际渔业博览会
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（CIMIW 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11-13日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
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15-19日	巴黎	2022 年巴黎 SIAL 国际食品展
10月14-17日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
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）
10月28-11月1日	长沙	2022 中国中部国际预制菜博览会暨预制菜全产业链大会&火锅食材用品
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	2022 THE 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16-18日	广州	2022 亚洲乳业博览会
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。我们始终坚持以食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[济南大彤机械设备有限公司——食品机械](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——仪器试剂](#)

[天津琛航科苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——行业辅助](#)

[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](#)

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>

【学习】食品人学习、交流机会汇总，每周更新（2022.08.08）

【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！

近期举办，莫错过！

2022 中国食品农产品质量安全检测技术交流会·8.8-9·山东青岛·联系人郭翠艳 18453535084（微信同号）（就在今天，本地可直接联系到场）

全国酒类企业食品质量安全控制专项培训·8.10-12·山东济南·联系人刘老师 18954734004（同微信）

2022 第三届水产品加工技术研讨会·8.10-11·山东青岛·联系人林老师 13375457063（同微信）

水产预制菜加工技术培训班·8.12-13·山东青岛·联系人林老师 13375457063（同微信）

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】感官分析常用方法实操班

时间、地点：2022年8月19-20日 山东济南

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓。

报名联系人：贾老师 15345357126（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/vwThgLt_Iv91DXBdwLw87A

【线下】2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：2022年10月13-15日·呼和浩特

▲会议介绍：

自2019年以来，乳及乳制品检测与控制技术交流会已经连续成功举办了三届。交流会汇集全国检测行业众多专家学者、乳品行业龙头企业以及优秀的仪器设备商，探讨乳品行业最新检测技术、聚焦行业痛点、共话行业心声，会议规模达300人以上。

今年，食品伙伴网计划举办“2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛”，与行业同仁共聚呼和浩特。

▲会议亮点：

九大专题：40+会议主题，直击乳品行业热点难点！

行业大咖：面对面交流，探讨乳品行业最新检测技术！

龙头乳企：分享实践经验，推动乳品行业健康发展！

▲会议内容：

专题一、乳制品行业发展趋势：

专题二、乳制品中微生物检验与控制：
专题三、乳制品中有害物质的检验与控制：
专题四、功能性成分使用与检验：
专题五、新型检验技术的开发及应用：
专题六、婴幼儿配方乳粉配方注册：
专题七、益生菌培育与应用：
专题八、未来实验室管理与建设：
专题九、乳类新产品的研发与控制：
会议内容持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

标准费用：2200 元/人；
限时优惠：8 月 31 日前报名 1800 元/人，
团体费用：同一家单位 3 人及以上报名：1800 元/人，
同一家单位 10 人及以上报名：1200 元/人。

▲报名咨询：

联系人：张金凤 13370917540（微信同号）QQ：3103849236 邮箱：train03@foodmate.net

【线上】【免费直播】焙烤食品防腐保鲜的基础-让焙烤食品防腐更简单

时间：2022 年 8 月 11 日 14:00-16:00

演讲主题一：《焙烤食品防腐保鲜的基础》

演讲大纲：

- 1、焙烤食品保质期及其现象；
- 2、质量投诉分析内因和外因；
- 3、了解微生物繁殖基本条件；
- 4、杀灭抑制微生物几种方法；
- 5、焙烤食品防腐保鲜的特点。

演讲主题二：《焙烤食品防腐与保鲜术》 - 让焙烤食品防腐保鲜更简单（二）

演讲大纲：

- 1、焙烤食品防腐保鲜市场调查；
- 2、焙烤食品脱氢后时代防腐剂；
- 3、焙烤食品防腐保鲜三驾马车；
- 4、焙烤食品替代脱氢的保鲜剂；
- 5、焙烤食品应用保鲜剂的特点。

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=931&fuid=154861>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7WCCPE5W8CFZN7k3GGPlEQ>

【线下&线上直播】科学养胃，健康无“幽”-华熙生物 2022 新品发布会

时间：2022 年 8 月 16 日 13:30-17:00

直播报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=934&fuid=154861>

详情参见报名链接内信息。

联系人：丁老师 15853516576

【食学实用】预包装食品标签标识与商业实践法律风险管理

▲时间：2022 年 8 月 25 日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=932&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 为何标识（立法背景）

2. 为谁标识（行为目的）
3. 标识什么（法律规范）
4. 如何标识（合规管理）
5. 靠谁标识（标签审查）

【线上】“实验室检测结果有效性”系列直播课第二期

▲时间：2022年08月25日13:30-16:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=893&fuid=154861>

▲主要内容：过程质量监控是检测实验室保障结果有效性最重要的质量活动。

1. 过程质控用到哪些质控技术；
2. 这些质控技术控制的目的是什么；
3. 不同质控技术的判断准则如何设定；
4. 不同检测方法在进行过程质控中会应用哪些质控技术组合来保证日常结果的准确度等等，都将在这个课程中予以讲解。

▲报名咨询：联系人：王老师 18106384220

【食学实用】专业食品仓储规划设计与管理

▲时间：2022年8月30日10:00-11:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=930&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品仓储的现状
2. 仓储库规划与设计
3. 库位管理
4. 产品管理
5. 发货管理
6. 答疑

【线上】食品监督抽检问题答疑系列课程④抽检方案的制作流程

▲时间：2022年8月31日14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=926&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 抽检方案的作用
2. 抽检方案编制的一般流程
3. 抽检方案编制时的注意事项

▲报名咨询：联系人：王老师 18106384220

【线上】BRCGS全球食品安全标准（第九版）培训

▲时间：2022年9月2-3日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=924&fuid=154861>

▲培训内容：

BRCGS Food Safety Standard 标准背景介绍

条款解读-高层管理承诺、HACCP、QMS

条款解读-现场标准、产品控制

条款解读-流程控制、人员要求

条款解读-高风险、高关注生产区

BRCGS 内部审核的要求、策划和实施

在线考试

【线上】BRCGS 全球食品安全标准第八版转第九版培训

▲时间：2022 年 9 月 8 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=923&fuid=154861>

▲培训内容：对比第八版，主要针对第九版的变化部分，做详细解读。

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=154861>

1. 【99 元·VIP 免费】保健食品片剂包衣生产及设备

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1178&fuid=154861>

▲主讲内容：

1. 概述

主要讲解了片剂包衣的定义、包衣层的质量要求、片芯的质量要求以及包衣的作用。

2. 包衣

主要讲解了包衣片的种类、包衣的类型及材料要求、不同包衣的生产工艺、糖衣与薄膜衣优缺点比较、包衣方法。

3. 包衣设备

主要讲解了普通包衣锅、埋管包衣锅、流化包衣机和高效包衣锅的型号、标记、结构、原理及特点。干压包衣法的原理及设备优缺点。

4. 包衣注意问题及质量控制

主要讲解了包衣需要注意的问题、包衣片的质量评价标准、包衣片质量检测指标及高效包衣机验证方法。

5. 包衣问题及解决办法

主要讲解了包糖衣和包薄膜衣异常的产生原因及解决办法，包糖衣如糖浆不粘锅、锅壁起毛、片面不平、色泽不匀、龟裂和爆裂等问题及解决办法；包薄膜衣如开裂、标识架桥、剥落、花斑、粘结、色泽差异等问题及解决办法。

2. 【99 元·VIP 免费】焙烤类产品生产工艺及质量管控点

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1169&fuid=154861>

▲主讲内容：

1. 焙烤食品简介

主要介绍了焙烤食品和糕点概念、烘焙食品工业的变化、焙烤食品的特点、地位和作用以及焙烤食品在食品生产许可分类目录的类别及明细。

2. 饼干生产工艺及质控点

主要讲解了饼干术语、产品分类介绍、生产饼干所使用的原辅料及在产品中的作用介绍、饼干的生产工艺介绍及关键质量控制点、常见质量问题及控制措施。

3. 面包生产工艺及质控点

主要讲解了面包的生产工艺流程、质量控制点、常见的质量问题及解决办法。

4. 蛋糕生产工艺及质控点

主要讲解了蒸煮类蛋糕生产工艺、质量控制点、夹心类蛋糕生产工艺，蛋糕发霉的原因及控制措施。

5. 焙烤生产企业通用要求

主要讲解了中国认证认可协会发布的社会团体标准《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》CCAA 0008-2014(CNCA/CTS 0013-2018A)对焙烤食品生产企业的通用要求，适用于生产企业建立和实施以 HACCP 原理为基础的食品安全管理体系的要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯与撤回等。

3. 食品采样岗位技能等级培训（食品采样员证书）-初级

▲报名学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1180&fuid=154861>

▲主要内容：

一、采样基础知识

1. 食品采样相关法律法规及标准解析
 2. 食品采样遵循原则
 3. 食品采样的分类
 4. 食品采样流程
 5. 不同样品采样方法解析
 6. 标记、包装及运输风险控制
 7. 采样过程记录要点解析
 8. 采样过程中突发问题处理及案例分析
- 二、终端市场采样技术讲解及案例分析

▲费用标准：399 元/人；

▲报名咨询：

李老师 15688562601（微信同号）

邢老师 15688566323（微信同号）

4、食品采样岗位技能等级培训（食品采样员证书）-中级

▲报名学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1181&fuid=154861>

▲主要内容：

一、采样基础知识

1. 食品采样相关法律法规及标准解析
 2. 食品采样遵循原则
 3. 食品采样的分类
 4. 食品采样流程
 5. 不同样品采样方法解析
 6. 标记、包装及运输风险控制
 7. 采样过程记录要点解析
 8. 采样过程中突发问题处理及案例分析
- 二、终端市场采样技术讲解及案例分析
- 三、农产品采样技术讲解及案例分析
- 四、生产环节采样技术讲解及案例分析
- 五、餐饮店面采样技术讲解及案例分析

▲费用标准：599 元/人；

▲报名咨询：

李老师 15688562601（微信同号）

邢老师 15688566323（微信同号）

5、【课程回放】“洞察趋势 引领创新”专题宠物食品线上研讨会

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1175&fuid=154861>

线下·培训·会议

研发类：

1、【本周进行】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/xHpcUexWPmEePDHgnpBLSw>

2、【终版培训日程出炉】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. 国内外水产预制菜产业发展现状与趋势
02. 水产预制菜加工与质量安全控制技术
03. 水产预制菜品创新开发与产线设计
04. 典型案例-实操培训：小龙虾、佛跳墙、烤鱼产品
05. 水产预制菜感官评价
06. 感官品评+实践：第一天实操样品（小龙虾、佛跳墙、烤鱼）的感官品评
07. 专题培训：《水产预制菜生产许可评审要求》
08. 专家团队面对面：答疑交流，圆桌讨论
09. 参观青岛海洋食品营养与健康创新研究院
10. 颁发培训证书+合影留念

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/XfRreOSSiYKS_wvTdHHe2A

3、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/2yasvjGnr2Vy2ljyt7_nSQ

4、感官分析常用方法实操班

时间、地点：2022年8月19-20日 山东济南

课程特点：

- 理论+实操，最大化培训效果；
- 实用性强，系统学习感官分析技术；
- 经典实例，丰富感官分析实践经验；
- 专家团队，与您分享感官分析精髓。

报名联系人：贾老师 15345357126（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/vwThgLt_Iv91DXBdwLw87A

5、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/OUPCF8FkyRkuE6xlXGayA>

6、2022 第三届宠物食品技术创新论坛暨宠物产业精品供应链大会

会议时间：2022 年 8 月 29-30 日

会议地点：中国·深圳·同泰万怡酒店·三 A 层大宴会厅

会议亮点：

20+会议主题，权威专家与优秀企业探讨宠物食品技术创新热点

专业开放的平台，宠物产业精品供应链创新展销，助力上下游企业精准互联，推动行业发展创新
最新可落地加工应用技术分享与产品展示

与国内最大宠物展会同期

报名/赞助联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/oAHIWpwk07_sjyRt9E3Egw

7、第四届中餐工业化加工技术论坛

时间：2022 年 9 月 18-20 日

地点：山东·济南

会议亮点一：

大咖云集，权威专家与优秀企业共同探讨工业化餐饮技术创新话题
预制菜行业白皮书与技术汇编发布

《2022 中国预制菜产业链名录》发布，助力全产业链精准互联

为上下游企业设置展览展示区

紧临“第二十届中国国际肉类工业展”

参会赞助联系人：于老师:18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UQFymXtUxFAJ041YfAsLEg>

质量安全类：

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

会议计划：

2022 年 8 月 19-20 日 成都站

2022 年 9 月 16-17 日 杭州站

2022 年 10 月 21-22 日 南京站

2022 年 11 月 18-19 日 广州站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用：2800 元/人

早报优惠：8 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

详情介绍：<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

会议安排：

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://train.foodmate.net/show-8096.html?salesmanid=18>

3、【全年招生，即报即学】食品安全管理师等级培训及认定

会议时间、地点：9 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）

4、【岗位技能】2022 年食品标签审核员岗位技能培训

培训时间地点：

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）

5、2022 年度食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训

时间地点：2022 年 9 月 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

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

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

6、食品出口合规实操培训--第五期

会议时间：11 月 青岛

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

详情介绍：<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）

7、全国酒类企业食品质量安全控制专项培训

会议时间：8 月 10-12 日 济南

主要内容：

白酒企业质量安全管控实务

《食品安全法》及《食品安全法实施条例》在酒类生产企业的实际应用解读

《白酒生产许可审查细则（征求意见稿）》变化解读及案例分析

互联网大数据助力行业合规管理

酒类相关食品安全标准制修订情况解读

GB/T 15109-2021《白酒工业术语》和 GB/T 10781.1-2021《白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒》等酒类产品标准应用解读

酒类标签标识评审要点及案例分析

智能感官技术在酒类产品感官品评中的应用

酒类标签管理及白酒新标准实施研讨交流

GB14881、GB8951、GB12696 等生产规范标准在酒类生产企业的实际应用解读

酒类企业内部检查员考核认证

参观交流：

济南趵突泉酿酒有限责任公司；

济南联食检测科技有限公司感官实验室。

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=257>

联系我们：刘老师：18954734004（同微信）

8、供应商食品安全管理大会

会议时间：9月21-22日 杭州

主要内容：

我国食品安全监管要求及企业主体责任
我国食品相关安全标准法规体系介绍
2022年上半年我国食品安全监督抽检不合格案例解析
供应商食品安全事件分析与管理建议
物流运输、配送与仓储管理的食品安全要求
供应商资质审核及现场审核要点案例解析
生产企业虫鼠害控制措施
食品安全快检与供应商食品安全管理
食品企业清洗消毒剂的选择和使用
质量管理体系的建立对供应商管理的助益
食品追溯召回制度的建立与应用解析
合规管理在企业供应商管理中的应用
供应商食品安全风险管理经验分享
嘉宾访谈环节

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=256>

联系我们：方静 13356941975（微信同号）

9、2022 进出口食品安全大会会议预通知

会议时间：9月23-24日 杭州

主要内容：

- 1、2022 全球食品进出口贸易监管及趋势
- 2、我国进出口政策法规最新要求
《进出口食品安全管理办法》重点内容解读及释义
《进口食品境外生产企业注册管理规定》重点条款及释义内容介绍
- 3、进口食品境外生产企业注册流程及常见问题
- 4、我国进出口食品安全现状
- 5、HACCP 在进出口食品企业监督管理领域的应用
- 6、全球食品标签合规及广告宣传要求
- 7、我国进口食品抽检常见问题及风险预警分析
- 8、跨境电商监管及合规风险解析
- 9、食品进出口合规风险及防控
- 10、主要贸易国家食品安全监管要求
美国 FDA 进口食品监管要求及中国输美食品企业应对策略
欧盟食品相关法规及检查要点介绍
东南亚食品安全监管及最新法规要求

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=251>

联系我们：臧女士 18153529006（微信同号）

检测类：

1、2022 中国食品农产品质量安全检测技术交流会（FAQST）

▲时间：2022年08月8-9日（7日下午报到）

▲地点：山东·青岛·国际院士港大酒店

▲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

发言议题：我国食品中农药残留标准发展现状

发言嘉宾：农业农村部环境保护科研监测所 刘潇威 研究员

我国兽药残留限量以及检测方法新技术与新发展

发言嘉宾：中国兽医药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙 雷 研究员

发言议题：GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》解读

发言嘉宾：标准起草人

发言议题：2022 上半年食品标准在食品抽检各环节风险案例解析

发言嘉宾：政府检测机构 张老师

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) 兽药残留检测技术专题

(三) 重金属元素检测技术专题

(四) 微生物检测技术专题

(五) 实验室管理及质量控制综合专题

部分发言嘉宾(按姓氏首字母排序)：

山东省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所 陈子雷 研究员

青岛海关技术中心保税区酒类和食品检测实验室 崔淑华 副主任

中国农业大学国家兽药安全评价中心副主任 江海洋 教授 博士生导师

青岛海关技术中心 贾俊涛 研究员

农业农村部环境质量监督检验测试中心(天津) 贺泽英 副研究员

国家食品安全标准委员会委员 刘肃 研究员

国家食品质量监督检验中心 林立 教授级高工

江苏省畜产品质量检验测试中心 曲斌 博士

青岛市食品药品检验研究院 任雪梅 正高级工程师

中国兽医药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙雷 研究员

青岛海关技术中心食品农产品检测中心兽药残留检测室 张鸿伟 研究员

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；

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；

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

2、实验室申请 CNAS、CMA 交流培训暨内审员能力提升培训班

▲会议时间地点：2022 年 8 月 18-19 日，山东济南，8 月 17 日下午报到

▲会议日程：

8 月 18 日上午 9 点-12 点 下午 1 点-5 点

1. 实验室认证及实验室认可基础知识及流程介绍

2. CNAS-CL01-2018 与 RB/T 214-2017 对照。

3. CMA/CNAS 申请的重点工作介绍

4. 已有 CMA 体系实验室申请 CNAS 认可重点工作介绍。

5. 实验室体系运行管理经验交流。

8月19日上午9点-12点 下午1点-5点

1. 实验室内审员基础知识
2. 实验室体系文件编制的一般流程及注意事项
3. 实验室体系文件改版的注意事项
4. 实验室内审活动的实操练习

▲会议详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/3WGdwhanEfUqNvyLHkaWCw>

▲联系人: 王老师 18106384220 (微信同号)

3、新版 GB 4789.2、GB 8538 及相关标准解析专项培训班

▲时间地点:

2022年8月23-24日 合肥

2022年8月25-26日 广州

▲培训讲师: 抽检标准起草人, 资深授课专家

▲主要内容简介

专题一: 新版 GB 4789.2 及相关标准的修订及解读

- 1、GB 4789.2 新旧标准对比与修改依据
 - 2、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》标准解读及重点修订内容
 - 3、新版标准的方法验证方案的制定与注意事项
 - 4、GB 4789.1-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》标准解析
 - 5、GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》的标准解析及修订方向
 - 6、GB 4789.28-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求》解析及测试片的验收要求
- 专题二: GB 8538-2022《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》标准解读

- 1、GB 8538 新旧标准对比与重点修订内容
- 2、饮用天然矿泉水的样品采集、保存方法及要求解读
- 3、饮用天然矿泉水相关微生物指标(铜绿假单胞菌、大肠菌群及产气荚膜梭菌)检验方法的修订及相应培养基的验收。

▲费用标准: 标准费用: 1800元/人;

早鸟优惠: 8月15日之前报名, 培训费用可享优惠价为1500元/人

团体费用: 同一家单位3人及以上参会1500元/人;

▲报名咨询: 王国昌 13735751117 (微信同号) 邮箱: meeting12@foodmate.net

4、新版 GB 4789.2 及相关标准、微生物法测维生素标准解析专项培训班

▲时间地点: 2022年8月25-26日 沈阳

▲培训讲师: 抽检标准起草人, 资深授课专家

▲主要内容简介

专题一: 新版 GB 4789.2 及相关标准的修订及解读

- 1、GB 4789.2 新旧标准对比与修改依据;
 - 2、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》标准解读及重点修订内容;
 - 3、新版 GB 4789.2 标准的方法验证方案的制定与注意事项;
 - 4、GB 4789.1-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》标准解析;
 - 5、GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》的标准解析及修订方向;
 - 6、GB 4789.28-2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求》解析及测试片的验收要求。
- 专题二: 微生物法测维生素相关标准解读

- 1、GB 5009.211 及 GB 5009.285 新旧标准对比与重点修订内容解读;
- 2、食品中叶酸测定的微孔板方法验证的注意事项;
- 3、食品中叶酸测定的培养基及试剂的验收与管理;

4、食品中维生素 B12 检验方法的方法验证；

5、实验室扩项的重点要求与注意事项。

▲费用标准：标准费用：1800 元/人；

早鸟优惠：8 月 15 日之前报名，培训费用可享优惠价为 1500 元/人

团体费用：同一家单位 3 人及以上参会 1500 元/人；

▲报名咨询：王敬卫 15244582293（微信同号）邮箱：service01@foodmate.net

5、食品安全抽样检验标准解读与实施培训班

▲时间地点：2022 年 09 月 22-23 日 山东·济南

▲培训讲师：抽检标准起草人，资深授课专家

▲主要内容简介

专题一：抽样检验基础知识

1. 抽样检验基本概念

2. 抽样检验基本统计原理

3. 采样方案的制定

专题二：标准解读

1. 抽样检验国家标准体系

2. GB/T 2828.1-2012 《计数抽样检验程序 第 1 部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划》标准解读

3. GB/T 2828 系列标准对比

专题三：食品抽样质量控制

1. 抽样过程质量控制

2. 运输过程质量控制

专题四：食品抽样案例解析

专题五：监督抽检应对技巧

议题持续更新中...

▲费用标准：

标准费用：1800 元/人；

限时优惠：8 月 31 日前报名享受优惠价格：1600 元/人；

团体报名：3 人及以上团体报名享受团体价格：1600 元/人；

▲会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/xvf4Dgzsm3TaTJ3ro0sqvA>

▲报名咨询：

李老师 15688562601（微信同号）

邢老师 15688566323（微信同号）

6、2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：2022 年 10 月 13-15 日·呼和浩特

▲会议介绍：

自 2019 年以来，乳及乳制品检测与控制技术交流会已经连续成功举办了三届。交流会汇集全国检测行业众多专家学者、乳品行业龙头企业以及优秀的仪器设备商，探讨乳品行业最新检测技术、聚焦行业痛点、共话行业心声，会议规模达 300 人以上。

今年，食品伙伴网计划举办“2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛”，与行业同仁共聚呼和浩特。

▲会议亮点：

九大专题：40+会议主题，直击乳品行业热点难点！

行业大咖：面对面交流，探讨乳品行业最新检测技术！

龙头乳企：分享实践经验，推动乳品行业健康发展！

▲会议内容：

- 专题一、乳制品行业发展趋势：
 - 专题二、乳制品中微生物检验与控制：
 - 专题三、乳制品中有害物质的检验与控制：
 - 专题四、功能性成分使用与检验：
 - 专题五、新型检验技术的开发及应用：
 - 专题六、婴幼儿配方乳粉配方注册：
 - 专题七、益生菌培育与应用：
 - 专题八、未来实验室管理与建设：
 - 专题九、乳类新产品的研发与控制：
- 会议内容持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

标准费用：2200 元/人；
 限时优惠：8 月 31 日前报名 1800 元/人，
 团体费用：同一家单位 3 人及以上报名：1800 元/人，
 同一家单位 10 人及以上报名：1200 元/人。

▲报名咨询：

联系人：张金凤 13370917540（微信同号）QQ：3103849236 邮箱：train03@foodmate.net

7、2022 食品微生物检验实际操作培训班

▲培训内容：

- (1). GB4789. 1-2016 食品微生物学检验总则；
- (2). GB4789. 2-2016 菌落总数测定；
- (3). GB4789. 3-2016 大肠菌群计数；
- (4). GB4789. 4-2016 沙门氏菌检验；
- (5). GB4789. 7-2013 副溶血性弧菌检验；
- (6). GB4789. 10-2016 金黄色葡萄球菌检验；
- (7). GB4789. 30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验；
- (8). GB4789. 38-2012 大肠埃希氏菌计数

▲培训排期：

第 98 期食品微生物检验实际操作培训班	9 月 3-6 日	南京
第 99 期食品微生物检验实际操作培训班	10 月 22-25 日	广州
第 94 期食品微生物检验实际操作培训班	10 月 22-25 日	重庆
第 100 期食品微生物检验实际操作培训班	11 月 5-8 日	济南
第 103 期食品微生物检验实际操作培训班	11 月 26-29 日	杭州
第 104 期食品微生物检验实际操作培训班	12 月 17-20 日	烟台

▲费用标准：标准费用：2500 元/人，团体费用：同一家单位 4 人及以上报名：2300 元/人

▲报名咨询：苏琳 18153529010（微信同号） QQ：446616377 邮箱：meeting@foodmate.net

线上·直播课

【食品论坛·大讲堂】食品合规管理体系介绍

直播时间：2022 年 8 月 10 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=922&fuid=62>

主讲人：张佳兵

老师介绍：

张佳兵，食品伙伴网食品合规管理体系建设总顾问，20 多年的食品行业经历，在原辅材料及产品的检验、过程质量控制、食品安全 HACCP、BRC 等食品安全及质量管理体系的建设与维护。积累了丰富的食品行业经验。曾为多家企

业和食品专业大型会议提供近百次培训。受聘为中国质量检验协会的农产品食品检验员培训专家。通过食品安全法、广告法等法律法规和食品安全标准的学习与研究，围绕资质合规、过程合规及产品合规，设计并开发了食品合规管理体系，从而帮助企业提升食品合规管理水平。

主要内容：

目前在食品产业中，存在监管要求多、标准体系庞杂、多头监管、具体要求存在交叉等问题，企业在合规要求识别方面存在识别不全面、信息更新不及时，在合规要求执行层面存在执行不系统、落实不到位，员工培养方面存在知识不系统、培训不持续等多方面的问题。本次课程将为大家介绍如何建立自己企业的食品合规管理体系，做好合规管理。

- 1、食品合规管理体系的背景和概述
- 2、食品合规管理体系的内容和实施
- 3、食品合规管理体系的意义和前景

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1284760-1-1.html>

【免费直播】焙烤食品防腐保鲜的基础-让焙烤食品防腐更简单

时间：2022年8月11日14:00-16:00

演讲主题一：《焙烤食品防腐保鲜的基础》

演讲大纲：

- 1、焙烤食品保质期及其现象；
- 2、质量投诉分析内因和外因；
- 3、了解微生物繁殖基本条件；
- 4、杀灭抑制微生物几种方法；
- 5、焙烤食品防腐保鲜的特点。

演讲主题二：《焙烤食品防腐与保鲜术》 - 让焙烤食品防腐保鲜更简单（二）

演讲大纲：

- 1、焙烤食品防腐保鲜市场调查；
- 2、焙烤食品脱氢后时代防腐剂；
- 3、焙烤食品防腐保鲜三驾马车；
- 4、焙烤食品替代脱氢的保鲜剂；
- 5、焙烤食品应用保鲜剂的特点。

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=931&fuid=154861>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7WCCPE5W8CFZN7k3GGPlEQ>

【食学实用】不同标准中喹诺酮类兽药残留检测重点、难点解读

▲时间：2020年8月13日10:00—11:00

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=917&fuid=62>

▲主讲内容

- 1、喹诺酮类药物残留简介
- 2、相关标准解读

GB/T 21312-2007 动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法、

GB/T 20366-2006 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法、

GB/T 23412-2009 蜂蜜中19种喹诺酮类药物残留量的测定方法 液相色谱-质谱质谱法、

农业部1077号公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法、

SN/T 1751.2-2007 进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法 第2部分：液相色谱-质谱/质谱法、GB/T 20751-2006 鳗鱼及制品中十五种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

安捷伦 GC/MS 全新产品网络研讨会

▲时间：2022年8月15日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=915&fuid=62>

▲主要内容：

报告题目：氢载气气质联用在烯烃关键组分分析中应用

发言嘉宾：中石化（北京）化工研究院有限公司高级工程师 陈松博士

报告题目：“智氢洁”离子源应用实例分享——土壤中多环芳香烃的测定

发言嘉宾：海口海关技术中心高级工程师 王朝政博士

报告内容：新产品介绍

发言嘉宾：安捷伦气质应用工程师 袁智泉

【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08月15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）

【线下&线上直播】科学养胃，健康无“幽”-华熙生物2022新品发布会

时间：2022年8月16日 13:30-17:00

直播报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=934&fuid=154861>

详情参见报名链接内信息。

联系人：丁老师 15853516576

“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=154861>

时间和内容：

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

【线上课程】实验室检测设备维护保养系列课程-①原子吸收光谱仪维护保养

▲时间：2022年08月24日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=920&fuid=154861>

▲主要内容：

第一节、原子吸收光谱仪维护保养

一、火焰原子吸收的优化

1. 元素灯的优化

2. 燃烧头位置的调整

3. 信号的优化

二、火焰原子吸收的维护保养

1. 每日要做的维护保养

2. 每月要做的维护保养

3. 日常故障的一些判断

三、石墨炉原子吸收的优化

1. 光路的优化

2. 石墨管的更换

3. 自动进样器的调节

四、石墨炉原子吸收的维护保养

1. 每日要做的维护保养

2. 每月要做的维护保养

第二节、气相色谱仪维护保养

第三节、电感耦合耦合等离子体质谱仪维护保养

第四节、液相色谱仪维护保养

第五节、离子色谱仪维护保养

第六节、气相色谱仪质谱质联用仪维护保养

第七节、液相色谱质谱联用仪维护保养

第八节、电感耦合等离子体发射光谱仪维护保养

▲报名咨询：王老师 18106384220

【好课继续】“实验室检测结果有效性”系列直播课第二期

▲时间：2022年08月25日13:30-16:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=893&fuid=154861>

▲主要内容：过程质量监控是检测实验室保障结果有效性最重要的质量活动。

1. 过程质控用到哪些质控技术；

2. 这些质控技术控制的目的是什么；

3. 不同质控技术的判断准则如何设定；

4. 不同检测方法在进行过程质控中会应用哪些质控技术组合来保证日常结果的准确度等等问题，都将在这个课程中予以讲解。

▲报名咨询：王老师 18106384220

【食学实用】预包装食品标签标识与商业实践法律风险管理

▲时间：2022年8月25日19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=932&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 为何标识（立法背景）

2. 为谁标识（行为目的）

3. 标识什么（法律规范）

4. 如何标识（合规管理）

5. 靠谁标识（标签审查）

【食学实用】专业食品仓储规划设计与管理

▲时间：2022年8月30日10:00-11:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=930&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品仓储的现状

2. 仓储库规划与设计
3. 库位管理
4. 产品管理
5. 发货管理
6. 答疑

【课程上新】食品监督抽检问题答疑系列课程④抽检方案的制作流程

▲时间：2022年8月31日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=926&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 抽检方案的作用
2. 抽检方案编制的一般流程
3. 抽检方案编制时的注意事项

▲报名咨询：王老师 18106384220

【线上】BRCGS 全球食品安全标准（第九版）培训

▲时间：2022年9月2-3日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=924&fuid=154861>

▲培训内容：

BRCGS Food Safety Standard 标准背景介绍

条款解读-高层管理承诺、HACCP、QMS

条款解读-现场标准、产品控制

条款解读-流程控制、人员要求

条款解读-高风险、高关注生产区

BRCGS 内部审核的要求、策划和实施

在线考试

【线上】BRCGS 全球食品安全标准第八版转第九版培训

▲时间：2022年9月8日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=923&fuid=154861>

▲培训内容：对比第八版，主要针对第九版的变化部分，做详细解读。

「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！

关于举办“2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流暨中国乳品创新技术论坛”的调研问卷

▲活动介绍：

由食品伙伴网主办的“乳及乳制品检测与控制技术交流会”，自2019年以来，已经成功举办了三届。交流会汇集

全国检测行业众多专家学者、乳品行业龙头企业以及优秀的仪器设备商，探讨乳品行业最新检测技术、聚焦行业痛点、共话行业心声。

今年的第四届乳及乳制品检测与控制技术交流暨中国乳品创新技术论坛即将启动，为了更好的了解行业内各位同仁关注方向，解决同仁们的实际问题。大会组委会组织了这次调研问卷活动，欢迎各位同仁积极参与调研话题，为我们交流会开展提供宝贵意见！

▲活动链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/tzVv0hbQ1fax1DSkbgUvZA>

【奖品丰厚】仪器设备维护保养达人招募活动火热开始啦！

▲交流介绍：

- 1、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）的维护保养心得体会。
- 2、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）遇到过的故障状况描述及解决方案。
- 3、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）如何提前识别设备异常，避免严重故障的发生。

▲活动详情：设备无论大小、贵贱，运转不正常都会影响我们的检测活动。设备的维护保养日常保养在检测人员，复杂的定期保养在专业工程师，每个环节相互配合，让设备用起来轻松愉快。

大家根据话题组织一篇文章，字数在 500 字以上且须原创首发，言之有物，投稿给我们的小编，我们会组织专家评选，稿件录用我们会有精美奖品相送，同时还有机会成为我们的话题签约讲师，成为这个领域的专家，开启您的第二职业。

▲活动时间：即日起-2022.12.31

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jh5wGKI3HbnYhXZm4BNNJw>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

【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/FOQe2KtZIsB53wGn3GL8dg>

▲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

【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/Z1lknz9NP-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

▲详细介绍: 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

▲详细介绍: 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: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

▲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, 食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/pXx0EdZ49v0mz7IZZqfNLw>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

▲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, 食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】饮料检测团购

▲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。

▲大赛详情介绍：

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

▲详情介绍：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

▲详情介绍：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。

▲大赛详情介绍：

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

▲比对详情介绍：

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）

【能力比对】食品中山梨酸、苯甲酸、糖精钠检测实验室间比对

▲比对详情介绍：

比对项目：山梨酸、苯甲酸、糖精钠

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：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详情介绍：

1、水分、湿面筋、面筋吸水量

2、食品中酸价的测定、食品中过氧化值

▲详情链接：<http://train.foodmate.net/show-8207.html>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】水中高锰酸盐指数、COD 检测实验室间比对暨全国水质检测大赛

▲详情介绍：全年举行 2 轮计划活动，每轮计划活动项目均相同，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。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3718-80.html>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（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

[广东真牛馆食品有限公司](#)
[深圳市文德丰食品有限公司](#)
[东莞市福佳香食品有限公司](#)
[大连瑞驰企业集团有限公司](#)
[四川合泰食品检测有限公司](#)
[北京康普斯食品配料有限公司](#)
[合创调味食品（山东）有限公司](#)
[福建佳丽旺食品有限责任公司](#)
[小仙炖霸州食品有限公司](#)
[惠州一乐食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：武汉市普拉拉食品有限公司

我们是普拉拉手工冰淇淋。

我们 Made in China, Made in WuHan.

我们是一个设计与品质兼具的年轻冰淇淋品牌。也是一家集创意设计、产品研发、生产制造、冷链配送、仓储物流、售后服务为一体的冰淇淋生产厂商。我们一直致力于做时尚、创意、年前人喜爱的冰淇淋产品。最大的特点就是打破传统，融入手工工艺特性和模块化设计来尽情表达产品，拒绝一成不变，拒绝单一重复。我们一直保持着“不跟风，不将就，大胆做自己”创新理念，我们可以不另类，但要有气质，够独特。

我们是普拉拉，走在潮流，美味，精致，新鲜的路上……

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1487883/>

品控主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-14817.html>

岗位职责：

- 1、组织、策划好从原材料进货、制成及成品等过程的质量检验及监控、人员着装、清洁消毒、标识标签的监督，实验工作，监督质量标准执行情况，对检验和实验工作总负责；
- 2、监控工艺状态，对工艺参数及时改变，提高生产能力并对产品的影响进行确认；在线跟踪生产关键控制工序，现场发现问题，解决问题；
- 3、组织协调各部门及时处理日常产品质量问题和现场发现的不符合问题；
- 4、提供年、季、月度质量工作统计报表，建立和完善质量工作原始记录、台账、统计报表，并做好质量档案的管理；
- 5、协助公司进行质量体系的认证，监督执行公司质量管理体系和质量控制工作，使得质量管理体系能良好的运行；
- 6、制定和完善质量管理目标责任制，确保产品质量的稳步提高；
- 7、负责供应商质量和客户投诉的管理，质量事故处理与调查分析并制定纠正预防措施验证；
- 8、环境监测及反馈；
- 9、按时完成总经理交办的其他工作任务。

任职要求：

- 1、食品检验、食品加工相关专业，大专以上学历，40 岁以下；
- 2、从事食品加工现场品控管理工作 5 年以上经验者优先；
- 3、熟悉日常巡检工作，异常发现、异常处理、表单建立、标准制定；
- 4、熟悉 SOP 以及食品生产加工场所相关标准制定工作；
- 5、熟悉质量统计工作，QC 七大手法的应用，IE 手法应用；
- 6、熟悉食品加工相关原辅料、食品包材验收国家标准；
- 7、熟悉食品包材材质使用更换工作；
- 8、具备较强的沟通协调能力及问题分析处理能力；原则性强，责任心强，勤恳守纪、忠诚敬业，执行力强。

福利待遇：

- 1、薪资机构底薪 8000+绩效
- 2、淡季（6 月-12 月）双休，旺季（1 月-6 月）单休，法定节假日都休息
- 3、包住，缴纳五险，有食堂（需自费）

生产班长 <http://www.foodmate.cn/job/show-14816.html>

职位职责：

- 1、在公司经营的目标和计划下，组织制定生产管理、物料管理、设备管理等方面的规章制度，报由总经理审批；
- 2、建立完善各项生产流程，改进现场管理，引进先进的管理理念，提高生产效率。
- 3、根据订单组织开展生产的日、周、月、年度的生产计划，并监督生产计划的实施情况；
- 4、定期组织生产会议，合理调配人员、设备、物资；调整生产计划，提高生产效率，对生产部的工作进行监督，并针对存在问题提出解决措施；
- 5、对生产各车间进行成本控制，降低生产损耗；
- 6、组织建立健全质量管理体系，制订和完善质量管理目标负责制；随时掌握生产过程中的质量状态，协调各部门之间的沟通与合作，及时解决生产中出现的各种问题。
- 7、负责公司各项生产安全制度，开展日常安全工作检查，定期开展安全生产教育培训，指导员工安全作业；控制关键要害部分，杜绝安全隐患，防止安全事故的发生；
- 8、完成上级交办的其他工作。

任职要求：

- 1、食品制造行业生产管理工作经验 5 年及以上；乳制品，冷饮行业优先
- 2、大专学历及以上
- 3、熟悉食品生产制造的部门运作和流程，擅长生产控制及现场管理，精通生产制造的各个环节；
- 4、熟悉食品生产成本控制，统筹运作，熟悉生产作业流程和工艺规程、生产质量的控制管理，熟悉食品企业 ISO9001：2000 质量保证体系，HACCP 体系；
- 5、具备优秀的组织能力、沟通能力、规划能力。

福利待遇：

- 1、薪资机构底薪 6500+绩效
- 2、淡季（6 月-12 月）双休，旺季（1 月-6 月）单休，法定节假日都休息
- 3、包住，缴纳五险，有食堂（需自费）

配料组长 <http://www.foodmate.cn/job/show-15478.html>

岗位职责：

- 1、在车间主管领导下，全民吧负责配料工序的生产、质量、人员、物料、设备、安全、劳动纪律、工艺纪律等方面的管理。
- 2、负责配料/拌粉岗位的生产管理，根据批生产指令，安排好当天的各项工作，检查本组各工序每天任务的完成情况。
- 3、负责配料/拌粉岗位的各工序质量管理、产品质量完成情况负责，对本组出现的生产质量问题及时上报、分析、总结。
- 4、配料区域的设备保养使用、维护、管理。

福利待遇：

- 1、薪资机构底薪 6500+绩效
- 2、淡季（6 月-12 月）双休，旺季（1 月-6 月）单休，法定节假日都休息
- 3、包住，缴纳五险，有食堂（需自费）

研发助手 <http://www.foodmate.cn/job/show-15486.html>

任职要求:

食品科学与工程专业优先，细心、反应快、好沟通。高中或大专学历，可接受应届生，年龄 26-35 岁。

公司福利: 奖励计划 年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

工作地点: 武汉市江夏大桥新区现代产业园五里墩街 8 号湖北世纪之鹰产业园内 6 栋 3 楼



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

客服 QQ:  3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

- 【食品论坛·大讲堂】食品合规管理体系介绍
- 【会议+培训】2022 水产品加工技术研讨会+水产预制菜加工技术培训，8 月相约青岛~
- 【进出口大会】2022 进出口食品安全大会
- 【官宣】2022 供应商食品安全管理大会
- 【9 月济南】食品安全抽样检验标准解读与实施培训班

热门分享：

- 着色剂（英文）书籍一本
- 常用食品添加剂的性能特点及应用讲解
- 市场监管总局公开征求《保健食品新功能技术评价实施细则（试行）
- 弄清质量、生产、技术职责才能避免相互一扯皮
- 防止产品发霉，从车间消灭霉菌开始！
- 如何轻松应对客户审核？
- 委托生产的食品违法责任究竟该由谁来承担？基层监管干部的观点集锦来了
- BRCGS 标准第 9 版英文原版
- BRC 第 9 版中文版新鲜出炉
- 食品安全管理体系认证实施规则
- 餐饮企业消防安全管理制度

热门讨论：

- 猪猪面馆 2022 年之 31：内部福利价产品畅销夜市，咋整？
- 食品包装上的虚假宣传，商家是否需要负责
- 不符合食品卫生标准的适用依据
- 糕点厂的蛋糕边可以售卖吗
- 关于产品富硒的声称
- 关于委托加工的标准形式
- 从凉拌黄瓜罚 5000 所想到的
- 5 m²专间才能实现“拍黄瓜自由”？不合理的标准才是症结
- 超市产品掉包
- 0104 和 1101 1102 可以一起拿证吗
- “豆豉”在标签配料中应该怎么标示？
- 生区和熟区的更衣室需要独立设置吗
- 一些形状不行的旧产品，重新放回锅炉与新产品熬煮在生产，这样合法吗
- 经检验是合格的，一定是符合食品安全法要求的吗？
- 自来水检测
- 关于配料表的标示问题
- 杀菌公式出入很大，不懂啊
- 添加问题：氨基酸可以添加到压片糖果吗？

食品安全法对散装食品的基本
配料都是香辛料，执行 GB 31644，污染物限量要求
产品等级问题
药食同源
产品名称意大利面可以写意面吗？
出厂检测报告上可以盖蓝色的质检章吗？
管代的任职
速冻工艺请教
红烧肉类罐头产气鼓听是什么原因
卤肉发柴原因及解决方案
速冻肉制品（熟制品）在 GB 2760 属于哪一类分类
枸杞汁：枸杞原浆护色加入抗坏血酸的浓度和量分别是多少
用 GB 5009.283 测偶氮甲酰胺找不到目标峰
桶装水生产企业生产设备布局图
原材料室内包材室相邻共用一个杀菌室
pH 计中的台式和笔式优缺点
保健食品生产中酒精的配制方法
维生素 E 软胶囊
超过历史使用限量投料可以吗？
曾经的食品监管人，即将回归单位倒计时中



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