

食品网刊

食品网刊 与您分享

30

总第916期

2022-08-16

北京市消协约谈每日优鲜

企业如何快速响应问题产品的召回

为什么杏仁能吃，
桃仁却不能吃？

关于芒果的消费提示

又有多款哈根达斯冰淇淋被检出致癌物



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

关于芒果的消费提示

北京市消协约谈每日优鲜

上海这家超市因违反价格法被罚款

为什么杏仁能吃，桃仁却不能吃？

火锅酒楼制售“回收油”，老板领刑十年、并处罚金360万元、判赔1470余万元、终身禁止从事食品行业

企业如何快速响应问题产品的召回

以案说法 | 酒能“治病”？千万别上当！

膳食纤维及其在食品标签中标识要求的介绍

阳泉市首例销售兽药残留食品民事公益诉讼案一审宣判

7月乳业动态：倍恩喜（湖南）乳业被罚没近700万；达能收购多美滋获反垄断审查批准；伊利、蒙牛、君乐宝等推出各类新品

国内预警

海关总署公告2022年第72号（关于进口埃及鲜食石榴植物检疫要求的公告）

国家标准化管理委员会关于下达2022年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知

海关总署关于《进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）》公开征求意见的通知

国家市场监督管理总局关于征求《蛋粉质量通则》等10项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知

国际食品

越南百香果以正贸方式向中国出口

从NMN获批聊一聊美国新膳食成分NDI

韩上半年方便面出口同比增近二成再创纪录

美国农业部发布中国市场油籽作物及产品报告

俄奥伦堡州通报2022年上半年水产品质量安全抽检结果信息

加拿大强制要求高钠、高糖及高饱和脂肪食品标“放大镜”警示标志

国际预警

我国出口小龙虾在瑞典遭扣留

又有多款哈根达斯冰淇淋被检出致癌物

美国FDA发布2020年食品中农药残留监测计划报告

日本发布关于健康食品用硬胶囊填充食品的进口检查通知

2022年8月中国出口韩国食品违反情况（更新至8月7日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第31周）

食品科技

中国热科院加工所在水产预制菜新鲜度监测方面取得新进展

2022年贵州省科学技术奖受理项目公示 食品领域46项符合条件予以受理

2021年度宁夏回族自治区科学技术奖励委员会终审结果公示 食品领域20项入选

河北省2022年度省级科技计划自然科学基金（第二批）拟立项项目公示 涉及食品领域31项

芒果香味浓郁，口感润滑，深受广大消费者喜爱。近期，市面上出现“豹纹芒果”，让人误以为是芒果新品种，实为不同原因引起的芒果表面出现黑斑。为帮助消费者科学食用芒果，特做如下消费提示。

芒果品种多

芒果为漆树科芒果属植物的果实，被誉为“热带水果之王”。我国是世界上除印度之外的第二大芒果生产国，主要种植的品种有40余种，如台农1号芒、金煌芒、贵妃芒、桂热芒82号、凯特芒、象牙芒等。芒果富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、粗纤维、多种有机酸、维生素C等多种维生素，以及钙、磷、铁等矿物质。按照采收时成熟程度不同，芒果分为青熟芒果和成熟芒果。成熟芒果颜色主要有浅黄色、绿色、红色、紫色等。在热带地区一年四季都有成熟。

“豹纹芒果”并非芒果新品种，而是其表面出现大小不同的黑斑，乍一看与豹纹有几分相似。黑斑形成的原因很多，如芒果炭疽病、冷害、虫害、采摘及储运过程的机械损伤等。通常情况下，芒果炭疽病是形成黑斑的主要原因。不过，芒果炭疽病并不危害人的生命安全。

“望闻触”选购芒果

一看果皮

成熟芒果色泽正常、着色均匀、过渡自然，表皮光滑、完好，一些成熟芒果表皮带有小黑点，但并不影响食用品质。如果表皮泛绿且有很多黑斑或黑点，表明芒果可能不成熟或已经腐烂变质，消费者不要购买。表皮干皱的芒果，一般缺少水分，口感较差，也不建议购买。

二闻味道

成熟且品质好的芒果一般会散发芒果特有的浓郁香味，腐烂的芒果有酒味、臭味等异味，不建议购买。

三辨手感

品质好的芒果手感光滑，青熟芒果果实坚硬，成熟芒果果实微软。无论选择青熟芒果还是成熟芒果，都不能用力挤压判断其成熟度。同样大小、相对较重的芒果，一般水分较多，口感较好。

科学食用合理存

青熟芒果

青熟芒果中含有较多的有机酸和单宁类物质，口感差，应成熟后再食用。刚采摘的青熟芒果可先进行清洗，去除果胶、晾干、泡沫网袋包装，单层摆放于打孔的、底层放有纸屑的纸箱中，可同时放入香蕉、苹果等水果催熟，置于10-25℃阴凉通风处存放，待果实转色成熟后可食用。未成熟的芒果不要放在冰箱冷藏室，以免发生冷害，加速芒果腐烂变质。

更多内容详见：[关于芒果的消费提示](#)

针对近日“每日优鲜”无法正常经营引发大量消费者投诉的情况，8月4日下午，北京市消协约谈北京每日优鲜电子商务有限公司。会上，市消协向北京每日优鲜电子商务有限公司通报了96315热线登记消费者投诉的情况，并对企业目前的现状和投诉处理情况进行了询问。市消协副秘书长陈凤翔出席约谈并对企业提出三点要求：一是务必妥善处理消费者投诉，及时公布退费方案和登记方式，切实保护消费者的合法权益；二是加强与市、区消协的沟通，积极配合消协组织的工作，共同维护好消费者的合法权益；三是在三个工作日内将情况说明和整改方案书面反馈至市消协。

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，上海新欧尚超市有限公司金都路店（下称“当事人”）因违反价格法，被上海市闵行区市场监督管理局罚款 5000 元。

行政处罚决定书显示，2022 年 4 月 25 日，执法人员现场检查时，查见当事人超市货架上待售的新西兰纽仕兰低脂牛奶（4.0g 蛋白质）产品，规格为 250ml*10，没有张贴商品的价格标签，且超市入口处也未张贴相关商品的价格信息。疫情期间，顾客无法进店购买，只能在该超市门口处购买后才得知该款产品的价格，未明码标价。

当事人销售商品未张贴价格标签的行为违反了《中华人民共和国价格法》第十三条第一款“经营者销售、收购商品和提供服务，应当按照政府价格主管部门的规定明码标价，注明商品的品名、产地、规格、等级、计价单位、价格或者服务的项目、收费标准等有关情况”的规定，构成了未按规定明码标价的行为。

由于本案无法根据《价格违法行为多收价款计算办法》计算当事人未按规定明码标价的违法所得，根据《价格违法行为行政处罚规定》第八条第一款“本规定中以违法所得计算罚款数额的，违法所得无法确定时，按照没有违法所得的规定处罚”的规定，本案认定当事人没有违法所得。

根据《中华人民共和国价格法》第四十二条第一款“经营者违反明码标价规定的，责令改正，没收违法所得，可以并处五千以下的罚款”的规定，责令当事人改正，并决定对当事人处罚如下：罚款人民币伍仟元整。

杏仁很多人都喜欢吃，但有没有人产生过这样的疑问：为什么杏仁能吃，桃仁、李子仁不能吃？

其实，最开始杏仁和桃仁、李子仁都不能吃。果仁有毒其实是水果进化出的一种自我保护策略。你想啊，作为一个水果，已经把果肉无私奉献给人类和其他动物了。现在还要吃水果传宗接代开枝散叶的种子，水果肯定不乐意。

所以桃、杏们进化出了一种自我保护机制。他们的果仁中有一种叫苦杏仁苷的物质，还有一种叫做苦杏仁苷酶的物质。这两种物质平时呆在各自的地方，井水不犯河水。当有动物通过咀嚼消化，破坏果仁细胞的时候，两种物质就会相遇，迅速生成一种剧毒物质：氢氰酸。

我们从电影里看到过，过去特务被抓住之后，会咬破事先藏在牙齿里的剧毒胶囊寻短见。胶囊里的剧毒物质就是类似的氰化物。尤其对于还在生长发育中的孩子，生吃桃仁、苦杏仁 10~20 粒就会发生非常严重的中毒反应，产生头晕、头痛、心悸胸闷、呼吸困难、意识不清等症状。

除了苦杏仁、桃仁和李子仁，樱桃仁、琵琶仁、苹果仁也有类似的毒性，只不过他们的果仁体积小一些，一般也没人吃。这里要强调一下，我们平时吃的杏仁，并不是苦杏仁，而是甜杏仁。

甜杏仁和苦杏仁是亲戚关系。人们在栽种杏树的时候，杏仁偶然发生了变异，产生了甜杏仁（小编也不知道哪个吃货发现的）。甜杏仁中的苦杏仁苷含量只有苦杏仁的十几分之一，吃起来相对安全。甜杏仁最大的区别就是，甜杏仁吃起来是带有丝丝甜味的，加工后口感香脆。而苦杏仁则带有苦味，杏仁皮也比较厚。

甜杏仁中含有 27%的蛋白质和 49.6%的脂肪（不饱和脂肪酸含量高达 94.85%），以及丰富的维生素和矿物质，很有营养。但由于甜杏仁热量并不低，每 100g 杏仁含有 578 千卡的热量，是猪肉的 1.7 倍，吃多容易长胖。《中国居民膳食指南》建议，每人每周 50-70g（平均每天 10g 左右）就可以了。

火锅酒楼制售“回收油”，老板领刑十年、并处罚金 360 万元、判赔 1470 余万元、终身禁止从事食品行业

2022 年 8 月 10 日上午，石棉县法院公开开庭宣判一起该县某火锅酒楼经营者及员工被指控生产、销售有毒、有害食品罪刑事附带民事公益诉讼案件。

该案是雅安范围内，在守护人民群众“舌尖上的安全”、惩治危害食品安全刑事犯罪中，判处千万元级惩罚性赔偿金的第一起案件。

为降低成本

老板指使炼制“回收油”

2015 年 8 月开始，石棉县某火锅酒楼经营者喻某为了降低经营成本，增加火锅口感，便指使、安排店内服务员贺某、彭某等将顾客食用后的废弃油脂（俗称“地沟油”或“回收油”）加工炼制成火锅底油，并再次销售给顾客食用。

2022 年 1 月 13 日，公安民警接到相关线索后，电话联系喻某接受调查，其到案后如实供述了自己指使该火锅酒楼员工炼制“回收油”出售给到店顾客食用的犯罪事实。经审计，截止案发，该火锅酒楼涉案“回收油”锅底销售金额共计 1477941.62 元。

在案件审理过程中，石棉县人民检察院提起附带民事公益诉讼，向火锅酒楼经营者喻某主张 14779416.2 元的惩罚性赔偿金，并要求其在市级媒体公开赔礼道歉。

以法之名守护

“舌尖上的安全”

该案经石棉县法院审理，于 2022 年 8 月 10 日作出一审刑事附带民事判决。

刑事惩处方面：老板喻某及服务人员彭某、何某三名被告人因犯生产、销售有毒、有害食品罪，分别被判处有期徒刑十年、五年、二年不等有期徒刑，追缴全部犯罪所得，并处 360 万元、10 万元、5 万元不等罚金、终身禁止三人从事食品生产经营及相关管理工作。

附带民事公益诉讼方面：判令火锅酒楼经营者喻某支付惩罚性赔偿款 14779416.2 元，并在市级及以上媒体向社会公众赔礼道歉。

更多内容详见：[火锅酒楼制售“回收油”，老板领刑十年、并处罚金 360 万元、判赔 1470 余万元、终身禁止从事食品行业](#)

食品伙伴网讯 国家市场监督管理总局第 19 号令《消费品召回管理暂行规定》中明确，召回是指生产者对存在缺陷的消费品，通过补充或者修正警示标识、修理、更换、退货等补救措施，消除缺陷或者降低安全风险的活动。从以上定义来看，任何企业在生产经营活动中，均存在着各种生产原因可能导致不安全产品的产生，故企业应建立一个基于产品召回的完善健全的质量可追溯系统，有助于企业快速追踪、召回问题产品，最大限度的降低社会不良影响，保障企业利益。

建立产品追溯管理系统

企业在建立可追溯系统时，应全面覆盖原物料出入库、生产过程控制、产品检验、产品存储及销售各环节，对已接收的原料、辅料、中间产品、终产品的批次进行唯一性标识，实现从供应商来料到终产品分销的整个生产链的可追溯。

产品召回是一个建立在可追溯性系统基础上由众多环节、部门、岗位参与的系统，任何一个环节出现问题都会导致产品召回效率低，甚至失败。因此召回不仅要有科学的、细致入微的策划，还要验证其科学性及其可操作性。

产品召回的快速响应

因进入市场的产品存在着诸多不安全因素和不确定性，故企业每年应至少进行一次模拟召回演练，对产品追溯系统的适宜性和有效性进行验证。

1、产品模拟召回演练

1.1 模拟召回时机

企业模拟召回的时机一般首选非工作时间，如上班前、下班后或节假日时间，以检查企业相关职能部门及相关方（如政府监管部门、供应商、经销商等）的联系方式是否有效、响应是否及时，使信息可以畅通传达；而产品召回的动机一般由发起部门假设产品召回的原因及问题产品的信息（如产品名称、生产批次、规格等）。

1.2 产品召回评估

产品召回评估是验证产品能否实现可追溯的重要环节，因模拟召回的原因在开始前已假设完成，企业更侧重于追溯产品实现的各个过程活动。但在实际发生的产品召回中，召回评估可以初步判定问题原因、确定召回产品的范围和数量。企业通过查找记录或检验样品等方式排查问题，问题排查范围涉及产品实现的全部过程，从原辅料的入库、生产领用及使用、生产过程控制、产品检验，产品出入库、产品配送直至销售的第一个客户信息，实现全生产过程的可追溯。

1.3 模拟召回的实施

根据确定的召回范围找出产品发往第一客户的信息。

更多内容详见：[企业如何快速响应问题产品的召回](#)

随着人民生活水平的日益提高，百姓对食品的选择越来越多样化，很多人更是希望通过食用食品达到保健养生的目的，更有甚者不惜高价购买所谓能“治病”的食品。但普通食品真的能治病吗？食品的标签和说明书里可以包含疾病预防、治疗功能的说明吗？

案情速递

近日，大连市市场监管综合行政执法队在执法检查中发现，某商店在货架上摆放有4瓶梅花鹿鹿筋鹿尾酒，该酒是普通食品，没有取得药品批准文号，其配料表为白酒、梅花鹿（人工驯养）鹿筋、梅花鹿（人工驯养）鹿尾、枸杞子等，在该酒包装盒内部印刷有“鹿筋能强筋壮骨、养血通络、生精益髓，主治劳损，续绝伤，大壮筋骨，补阳气……”等涉及梅花鹿鹿筋、鹿尾功效的说明，极易对消费者造成“这款酒能治病”的误导。经查，该商店能够提供涉案酒的购进凭证，但未建立食品进货查验记录制度，执法人员当场对涉案酒实施了扣押措施。

以案说法

本案中，涉案单位存在经营食品标签、说明书涉及疾病治疗功能的梅花鹿鹿筋鹿尾酒，且未建立食品进货查验记录制度的违法行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款和第五十三条第二款的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第（二）项和第一百二十六条第一款第（三）项，大连市市场监管综合行政执法队依法对该商店作出以下行政处罚：1. 警告；2. 没收涉案梅花鹿鹿筋鹿尾酒；3. 罚款5000元。并对涉案食品的生产商及委托商依法另案调查处理。

大连市市场监管局在此郑重提醒：

- 1. 食品标签、说明书，不得含有虚假内容，不得含疾病预防、治疗功能，或以引用药典、学术资料、百度百科等变相说明疾病预防、治疗功能，非保健食品的标签不得明示或者暗示具有保健功能。
- 2. 食品经营者要严格建立食品进货查验记录制度，对食品进行查验、登记，且有责任和义务学习食品相关法律法规，具备对食品合法性初步甄别的能力，对消费者负责。
- 3. 食品不是药物，不能代替药物治疗疾病。明示、暗示疾病防治、治疗功能不仅侵害消费者的合法权益，甚至造成危害生命健康的严重后果。

广大消费者如发现违法违规行为，请及时拨打12345投诉举报电话，市场监管部门将持续依法严厉打击各种食品安全违法违规行为，坚决维护良好市场秩序。

相关法律依据

《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款：“食品 and 食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。”

更多内容详见：[以案说法 | 酒能“治病”？千万别上当！](#)

食品伙伴网讯 膳食纤维虽然不是营养成分表中必须要标注的核心营养素，但是膳食纤维作为低能量物质有助于维持正常的肠道功能，对人的健康起着重要的作用，所以越来越多的消费者会关注所摄入食物中膳食纤维的含量，更多的企业也开始在相关产品上进行标识，那么膳食纤维如何标识，是否可以强化，消费者如何去读懂呢，食品伙伴网带您深入了解一下。

一、膳食纤维是什么

根据《食品营养成分基本术语》（GB/Z 21922-2008）中的要求，膳食纤维是指植物中天然存在的、提取或合成的碳水化合物的聚合物，其聚合度 $DP \geq 3$ ，不能被人体小肠消化吸收、对人体有健康意义。膳食纤维又可以分为可溶性膳食纤维和不可溶性膳食纤维，可溶性膳食纤维是指能溶于水的膳食纤维部分，包括低聚糖和部分不能消化的多聚糖等；不可溶性膳食纤维是指不能溶于水的膳食纤维部分，包括木质素、纤维素、部分半纤维素等。

二、常见的可溶性膳食纤维

在日常的预包装食品中出现在配料表中频率比较高的可溶性膳食纤维有低聚果糖和低聚半乳糖，下面我们盘点一下这两种可溶性膳食纤维的双重身份。

低聚果糖

低聚果糖既可以作为食品营养强化剂，又可以作为普通食品原料，根据《食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）中要求，当作为营养强化剂用于儿童乳粉和孕产妇乳粉及婴幼儿配方食品和婴幼儿谷物辅助食品时，应满足 GB 14880 中规定的低聚果糖添加量及化合物来源的要求；当作为普通食品原料时，执行标准为 GB/T 23528.2-2021《低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖》，可以按生产需要适量添加。

低聚半乳糖

低聚半乳糖既可以作为新食品原料，也可以作为食品营养强化剂；低聚半乳糖是以牛乳中的乳糖为原料，经 β -半乳糖苷酶催化水解半乳糖苷键，生成半乳糖和葡萄糖，并通过转半乳糖苷的作用，将水解下来的半乳糖苷转移到乳糖分子，生成低聚半乳糖。低聚半乳糖作为营养强化剂可用于儿童调制乳粉、婴幼儿配方食品和婴幼儿谷物辅助食品，作为新食品原料可用于婴幼儿食品、乳制品、饮料、焙烤食品、糖果，按照不同用途使用时，应满足不同身份添加量或食用量的相应要求。

此外，目前明确的可以提供膳食纤维来源的配料还有以下几种：

低聚异麦芽糖、菊粉、多聚果糖、聚葡萄糖、低聚木糖、 β -葡聚糖（燕麦来源）、抗性糊精等。

更多内容详见：[膳食纤维及其在食品标签中标识要求的介绍](#)

近日，阳泉市中级人民法院受理的公益诉讼人阳泉市人民检察院与被告荆 XX 消费者权益保护民事公益诉讼纠纷一案一审宣判，该案系我市首例销售兽药残留食品民事公益诉讼案。

2022 年，阳泉市人民检察院在履职过程中发现本案可能存在食品药品安全领域侵害众多消费者合法权益的行为，经公告证实后向法院提起消费者权益保护民事公益诉讼。

经审理查明，被告荆 XX 经营的鸡蛋批发部销售的鹌鹑蛋和鸡蛋存在兽药残留，质检结论为不合格，且受到阳泉市市场监督管理局多次行政处罚，其未依法履行进货查验义务、销售不合格批次鲜蛋的行为违反《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，侵害了众多消费者的合法权益和社会公共利益。故依法判决支持阳泉市人民检察院的诉讼请求，由被告荆 XX 承担赔偿责任、赔礼道歉的侵权责任。

食品安全关系人民群众身体健康和生命安全，应坚持最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责。该案的处理维护了群众切身利益，守护了老百姓“舌尖上的安全”。我市各级法院将一如既往主动加强与检察机关的沟通，依法加大对检察公益诉讼的适用力度，共同发挥好司法审判和法律监督职能作用，为维护国家利益和人民利益提供更加有力的司法保障。

供稿：环资庭

7月乳业动态：倍恩喜（湖南）乳业被罚没近700万；达能收购多美滋获反垄断审查批准；伊利、蒙牛、君乐宝等推出各类新品

食品伙伴网讯 7月乳业动态有：倍恩喜（湖南）乳业被罚没近700万；达能收购多美滋获反垄断审查批准；伊利、蒙牛、君乐宝等推出各类新品；光明乳业、优然乳业等人事有调整；伊利、天润乳业等推进项目建设；资本市场有进有出，其中，美庐生物撤回上市申请；认养一头牛申请A股IPO获受理；庄园牧场将从港股退市；伊利回应“小布丁大布丁雪糕抽检不合格”。

倍恩喜（湖南）乳业被罚没近700万

据长沙市市场监督管理局网站发布的一则行政处罚信息显示，倍恩喜（湖南）乳业有限公司因1段婴儿配方羊奶粉中检出香兰素，被长沙市市场监督管理局罚没699.51万元并没收涉事产品36767罐。该行政处罚决定书中提到，产品香兰素不合格的原因是新益美营养品有限公司在生产过程中基粉预混配料时错误添加了香兰素。

7月11日，倍恩喜（湖南）乳业有限公司发布官方声明称，公司诚恳接受国家监管并已认真完成整改，对此次事件带来的影响深表歉意。通过此事，公司深刻意识到在生产流程及产品管控上存在漏洞，并全面复盘自省自查，与生产企业新益美营养品有限公司展开工厂生产流程与管理制度排查。经查明证实，该情况的发生是在生产过程中基粉预混配料时错误添加了香兰素，致使此批次奶粉生产过程中混入微量香兰素。事件发生后，公司已采取一系列整改措施。

达能收购多美滋获反垄断审查批准

7月26日，据市场监管总局官网显示，达能亚太控股有限公司收购多美滋婴幼儿食品有限公司股权案已经获得无条件批准，审结时间为7月18日。在6月29日，该案件在市场监管总局官网进行简易案件公示。公示表显示，交易后，多美滋中国（不包括雅士利贸易业务）将由达能亚太全资所有并由其单独控制，并由达能股份公司（Danone SA）间接控制。

伊利、蒙牛、君乐宝等推出各类新品

7月，伊利、蒙牛、君乐宝等品牌推出新品，有酸奶、牛奶、奶粉等。

其中，酸奶新品有：7月15日，Öarmilk吾岛牛奶正式推出新系列HANDY，新品以希腊酸奶为基底，有原味、无蔗糖、芒果、草莓四种口味；7月16日，蒙牛推出适用于餐饮场景的新品酸奶饮品；7月19日，新希望华西乳业推出新品白桃风味活力钙高钙晶球酸奶；7月26日，安慕希推出“有汽儿”气泡风味发酵乳。

还有，认养一头牛、辉山旗下鲜博士品牌推出牛奶新品。7月15日，认养一头牛新品“小蓝盒”0乳糖牛奶上市。辉山旗下鲜博士品牌推出了珍优鲜博士鲜牛奶新品。

另外，君乐宝、佳贝艾特在同一天推出了羊奶粉新品。7月3日，君乐宝召开云发布会，推出了旗下首款纯羊奶粉“臻唯爱”，开始布局羊奶粉赛道；同日，澳优旗下佳贝艾特悦白有机奶源版新品羊奶粉亮相“臻稀未来 驭势前行”的主题发布会上。

更多内容详见：[7月乳业动态：倍恩喜（湖南）乳业被罚没近700万；达能收购多美滋获反垄断审查批准；伊利、蒙牛、君乐宝等推出各类新品](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

海关总署公告 2022 年第 72 号（关于进口埃及鲜食石榴植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与阿拉伯埃及共和国农业与土地开垦部关于埃及新鲜石榴输华植物检疫要求的合作谅解备忘录》规定，即日起，允许符合以下相关要求的埃及新鲜石榴进口。

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与阿拉伯埃及共和国农业与土地开垦部关于埃及新鲜石榴输华植物检疫要求的合作谅解备忘录》。

二、允许进境商品名称

新鲜石榴，学名 *Punica granatum L.*，英文名 Pomegranate（以下简称“石榴”）。

三、允许的产地

埃及石榴产区。

四、批准的果园、包装厂及检疫处理设施

输华石榴的果园、包装厂、冷藏库及冷处理设施均应在阿拉伯埃及共和国农业和土地开垦部中央植物检疫局（以下简称“CAPQ”）审核备案，并由中华人民共和国海关总署（以下简称“GACC”）和 CAPQ 共同批准注册。注册信息包括名称、地址及标识代码。注册名单应在每年出口季节前，由 CAPQ 向 GACC 提供，获得批准的企业名单可在 GACC 网站查询。

五、关注的检疫性有害生物

1. 地中海实蝇 *Ceratitidis capitata*
2. 石榴灰蝶 *Deudorix (Virachola) livia*
3. 石榴螟 *Ectomyelois ceratoniae*

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 72 号（关于进口埃及鲜食石榴植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：海关总署

国内预警

国家标准化管理委员会关于下达 2022 年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知

各有关单位：

经研究，国家标准化管理委员会决定下达 2022 年第二批推荐性国家标准计划和推荐性国家标准外文版计划（附后）。本批推荐性国家标准计划共计 478 项，其中制定 298 项、修订 180 项，推荐性标准 469 项、指导性技术文件 9 项。本批推荐性国家标准外文版计划共计 102 项，其中英文 99 项，德文 1 项，法文 1 项，俄文 1 项。

请你单位组织、监督有关全国专业标准化技术委员会和主要起草单位，在计划执行中加强协调，广泛征求意见，按要求完成推荐性国家标准制修订任务及相关标准外文版的组织翻译和技术审查工作，确保标准的质量和水平。

国家标准化管理委员会

2022 年 7 月 19 日

（此件公开发布）

 [附件下载](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

海关总署关于《进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）》公开征求意见的通知

为贯彻落实《中华人民共和国进出口商品检验法》，加强进出口商品抽查检验工作，海关总署修改了《进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）》（见附件），现面向社会公开征求意见。社会公众可通过以下途径和方式提出修改意见和建议：

一、登录海关总署网站（网址：<http://www.customs.gov.cn>），进入“首页 > 互动交流 > 意见征集 >”系统提出意见。

二、电子邮件：sjs@customs.gov.cn。

三、通信地址：北京市建国门内大街6号 海关总署商品检验司，邮政编码为：100730，信封表面请注明“关于《进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）》的建议”。

意见反馈截止时间为2022年9月10日。

附件：

1. [W](#) [进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）](#)
2. [W](#) [《进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）》修订说明](#)

海关总署

2022年8月10日

进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）

第一章 总 则

第一条 为了加强进出口商品的抽查检验工作，规范进出口商品的抽查检验和监督管理行为，维护社会公共利益，根据《中华人民共和国进出口商品检验法》（以下简称《商检法》）及其实施条例的有关规定，制定本办法。

第二条 本办法所称的进出口商品是指按照《商检法》规定必须实施检验的进出口商品以外的进出口商品。

第三条 抽查检验重点是涉及安全、卫生、环境保护，国内外消费者投诉较多，退货数量较大，发生过较大质量事故以及国内外有新的特殊技术要求的进出口商品。

第四条 海关总署统一管理全国进出口商品的抽查检验工作。直属海关负责管理并组织实施所辖关区的进出口商品抽查检验工作。

更多内容详见：[海关总署关于《进出口商品抽查检验管理办法（征求意见稿）》公开征求意见的通知](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家市场监督管理总局关于征求《蛋粉质量通则》等 10 项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知

各有关单位及个人：

根据国家标准制修订计划，现就《蛋粉质量通则》等 10 项推荐性国家标准（报批稿）公开征求意见。请各有关单位或个人于 2022 年 8 月 27 日前将《意见反馈表》以寄回、传真或电子邮件形式反馈至我单位，逾期视为无意见。

联系地址：北京市东城区安定门外大街 56 号

邮编：100011

传真：010-82260667

电子邮件：sunjinsheng@samr.gov.cn

2022 年 7 月 27 日

附件下载

 [蛋粉质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [蛋液质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [火腿肠质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [酱卤肉制品质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [卤蛋质量通则（报批稿）.pdf](#)

 [培根质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [肉干质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [熏煮火腿质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [中式香肠质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [膨化食品质量通则\(报批稿\).pdf](#)

 [意见反馈单.doc](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

8月8日，得乐省农业与农村发展厅表示，该厅正在办理手续，为协助企业和农户向中国市场出口百香果做好筹备工作。

据统计，得乐省的百香果种植面积为1055公顷，产量为14703吨。

得乐省农业与农村发展厅副厅长武德昆表示，在越南农业与农村发展部与中国海关总署签署协议后，百香果成为越南以正贸方式向中国出口的10种产品之一。目前，得乐省植物种植与保护分局正同农业与农村发展部积极配合，指导企业、种植区和包装单位实施种植区代码和包装单位代码的设置工作，为百香果的出口活动做好准备。

此前，据越南农业与农村发展部国家动植物卫生与流行病学及检疫咨询办公室（SPS）发布的消息，中国海关总署同意自7月1日起以试点形式进口越南百香果。

据中国海关总署的要求，出口到中国的百香果必须满足包装规格、害虫控制、种植区代码、档案保存等方面的要求，确保产品质量和食品安全。百香果是2021年越南出口价值最高的10种水果之一。5年来，越南百香果产量和出口额均增长了300%以上。百香果种植面积和产量不断增加，尤其是在西原地区，每公顷百香果带来的利润可达3.5亿到4亿越盾。（完）

国际食品

从 NMN 获批聊一聊美国新膳食成分 NDI

食品伙伴网讯 近日，美国食品药品监督管理局（FDA）官网公开了尚科生物医药（上海）有限公司提交的β-烟酰胺单核苷酸（β-NMN）的新膳食成分（NDI）原始通知以及FDA确认函，确认其NMN原料成功通过NDI审批。这代表FDA官方正式接受NMN作为一种新物质开始被接纳并批准NMN可以在美国作为膳食补充剂原料成分使用。

1243	Nicotinamide Riboside Hydrogen Malate	Thorne Health Tech, Inc.	3/22/2022	5/24/2022
1244	Polygonatum Kingianum Extract	TCI Co., Ltd.	2/24/2022	4/29/2022
1246	Bi-Su Swiftlet's Nest Extract	M Style America	3/2/2022	5/6/2022
1247	beta-nicotinamide mononucleotide (β-NMN)	SyncoZymes (Shanghai) Co., Ltd.	3/21/2022	5/16/2022
1248	Alpiniae Oxypheylae Fructus	The Hong Kong Institute of Biotechnology Limited	3/28/2022	6/2/2022

FDA 官网确认函截图

2016年8月12日，美国FDA发布一份标题为《膳食补充剂：新膳食成分通知和相关问题》的行业指南修订草案。修订后的指南草案一旦定稿，将有助于行业评估是否提交NDI或含有NDI的膳食补充剂的上市前安全通知，以及准备此类上市前安全通知（也称为NDI通知）。

目前很多企业可能对于NDI会有一些疑问，现针对大家比较关注的问题，食品伙伴网来为大家一一作出解答。

Q1：何为NDI？

NDI是“New Dietary Ingredient”的缩写，也称之为“新膳食成分”，是指在1994年10月15日之前未投放美国市场的膳食成分，并不包括在1994年10月15日之前已上市的所有膳食成分。根据《联邦食品、药物和化妆品法案》，膳食成分包括：维生素；矿物质；草本植物或其他植物；氨基酸；通过增加总膳食摄入量来补充膳食的物质；以上成分的浓缩物、代谢物、提取物或组合。

Q2：NDI通知和膳食补充剂上市有什么联系？

《联邦食品、药物和化妆品法案》要求销售含有NDI的膳食补充剂的制造商和分销商，必须在产品进入州际贸易前至少75天向FDA提交安全性资料进行备案，即NDI通知，提交的材料应尽可能使FDA作出“可保证产品足够安全”的结论。

Q3：谁需要提交NDI通知？

打算销售新膳食成分的制造商/分销商、含有新膳食成分的膳食补充剂的制造商/分销商必须提交上市前通知。

Q4：如何判断一种物质是否为NDI？

NDI通知的核心问题是判断原料是否属于NDI。目前美国官方并未发布“已用于膳食补充剂的原料清单”，尽管有行业协会发布过类似的清单，但这些清单并未获得FDA认可。产品的生产商/经销商需要自行判断产品原料是否符合NDI备案的要求。企业具体判断可参考NDI决策树。

更多内容详见：[从NMN获批聊一聊美国新膳食成分NDI](#)

文章来源：食品伙伴网

韩上半年方便面出口同比增近二成再创纪录

韩联社首尔8月7日电 据韩国食品业界和关税厅7日消息，今年1月至6月方便面出口额为3.834亿美元，较去年上半年创下的历年同期最高值（3.1969亿美元）增加19.9%，再次刷新纪录。

从出口对象来看，对中国大陆（9191万美元）的出口额最大，其后依次是美国（4786万美元）、日本（3032万美元）、台湾（1483万美元）、菲律宾（1477万美元）、泰国（1460万美元）等。

韩国方便面出口自2015年以来持续保持增势，尤其在新冠疫情大流行的2020年上半年出口额同比猛增37.4%。2021年上半年的增幅收敛至5.8%，但今年上半年增幅反弹至近20%的水平。

食品行业分析认为，在新冠疾病成为地方性流行病（Endemic）的情况下方便面出口仍出现大幅增加，证明方便面出口向好并非因疫情下需求增加出现的短暂现象。一名业界人士表示，韩国文创内容在全球范围内广受欢迎，推高海外对韩国食品的需求。另一名业界人士分析指出，方便面在海外普遍被视为主餐外的点心，但疫情下人们发现煮方便面时加入鸡蛋、奶酪等各种辅料能成为一顿相当不错的主餐。（完）

美国农业部 (USDA) 海外农业局 (FAS) 7 月 7 日发布了中国市场油籽作物及产品报告, 对大豆等油籽作物的生产、消费及贸易情况做出全新的分析和预测。

| 报告要点 |

● 受到全球商品, 尤其是大宗农产品价格上涨、国内经济下行压力增大和新冠疫情此起彼伏的多重不利影响, 中国市场的粕类和植物油需求呈现出走弱的态势。生猪和家禽生产养殖企业在 21/22 上半市场年度盈利艰难, 降低了饲料中豆粕的比例, 从而减少了大豆压榨需求和进口需求。

● 受到新冠疫情的影响, 中国各地的城市地区餐饮业对植物油的需求减少, 加之国际植物油价格攀升, 21/22 市场年度前七个月 (2021 年 10 月至 2022 年 5 月) 的植物油进口量较去年同期减少了 50% 以上。根据中国海关总署的数据, 2022 年上半年中国市场食用植物油进口量为 188.1 万吨, 同比减少 67.5%。

● 受到中国国内市场价格攀高和政府激励政策的驱动, 大豆等油籽作物种植的面积扩大, 该报告预测 22/23 市场年度中国国内的大豆作物产量将达到 1,840 万公吨。

● 随着生猪及家禽生产养殖企业盈利能力的恢复, 替代性饲料投入品特别是小麦的价格竞争优势降低, 在 22/23 市场年度, 预计大豆进口量以及豆粕和植物油的消费量会出现反弹, 大豆压榨量和进口量将分别恢复到 9,500 万公吨和 9,800 万公吨。

● 国储大豆拍卖继续每周举行一次, 平均供拍卖量接近 50 万公吨。截至 6 月 17 日, 拍卖已售出 240 万公吨大豆, 占供拍卖成交总量的 38%。

1 大豆种植情况分析 & 预测

22/23 市场年度中国大豆种植面积预计为 935 万公顷, 同比增长 11%。主要由国家激励政策、市场价格、投入品价格和补贴等多重因素的驱动。

2021 年谷物和油籽作物价格升高, 再次引发了提升大豆产能的号召。中国政府发布了《中共中央国务院关于做好 2022 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》, 即 2022 年中央一号文件, 提出“大力实施大豆和油料产能提升工程”。本土生产商响应了政府的扩种激励措施和价格支持, 提高了种植面积, 以提升大豆生产产能。

此外, 在 22/23 市场年度食用大豆价格高企也激励了中国大豆农民增加种植面积。大豆种植所需肥料较少, 农民也将从种植大豆中获益。在部分省份, 轮种大豆的农民将获得额外的补贴, 也激励、并提高了农民的种植意愿。

更多内容详见: [美国农业部发布中国市场油籽作物及产品报告](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局 8 月 5 日官网消息：2022 年上半年，该局下属的奥伦堡州地方分局对水产制品的经营企业抽检 244 次，对 267 份样品进行了污染物、微生物、寄生虫学和理化指标方面的检测，抽检结果信息如下：

2 份冷冻鱼制品：冰衣重量不合格，冰衣重量超过产品总重的 5%；

此外，4%的样品被检不合格，违规原因包括：产品缺少标签标识及随附证明文件，违反储存条件要求等。

违规企业被处以共计 81000 卢布（约合人民币 8860 元）的罚款，24 批重约 45.2 公斤的水产制品被强制退出市场流通。

食品伙伴网讯 加拿大当地时间 2022 年 7 月 20 日，加拿大公报公布了加拿大《食品药品条例》的又一重大更新——加拿大将跟随智利、巴西等国的步伐，强制要求在加拿大销售的高钠、高糖及高饱和脂肪含量的食品，在产品的主要展示版面标识一个“放大镜”的符号，提示消费者食品的健康风险（以下简称“放大镜”标志）。相关产品需在 2025 年 12 月 31 日前修改标签。

高钠、高糖及高饱和脂肪的判定依据

根据加拿大卫生部发布的新法规，如果产品中的钠、糖及饱和脂肪的日摄入量百分比（每份食品中某营养素的含量占该营养素每日推荐摄入量的百分比）超过以下限值，则产品将被判定为给消费者带来健康隐患的高钠、高糖或高饱和脂肪产品。

表 1 高钠、高糖及高饱和脂肪的判定依据

营养素名称	除 1-4 岁儿童食品外产品			1-4 岁儿童食品		
	参考食用量 > 30g 或 30mL 的预包装食品 (参考食用量 ≥ 200g 的预包装主食除外)	参考食用量 ≤ 30g 或 30mL 的预包装食品	参考食用量 ≥ 200g 的预包装主食	参考食用量 > 30g 或 30mL 的预包装食品 (参考食用量 < 170g 的预包装儿童主食除外)	参考食用量 ≤ 30g 或 30mL 的产品	参考食用量 < 170g 的预包装儿童主食
饱和脂肪 (以反式脂肪酸与饱和脂肪酸总和的 DV%*计)	≥15%	≥10%	≥30%	≥15%	≥10%	≥30%
糖 (以糖的 DV%*计)	≥15%	≥10%	≥30%	≥15%	≥10%	≥30%
钠 (以钠的 DV%*计)	≥15%	≥10%	≥30%	≥15%	≥10%	≥30%

注：DV%指 Daily Value%，日摄入量百分比

案例：以加拿大的一款成人零食为例，其营养标签如图 1 所示。

Nutrition Facts	
Per 3 cookies (35 g)	
Calories 160	% Daily Value*
Fat 7 g	9 %
Saturated 3.5 g + Trans 0 g	18 %
Carbohydrate 24 g	
Fibre 1 g	4 %
Sugars 13 g	13 %
Protein 1 g	
Cholesterol 0 mg	0 %
Sodium 95 mg	4 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron 1.25 mg	7 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	

图 1 一款成人零食营养标签示例

更多内容详见：[加拿大强制要求高钠、高糖及高饱和脂肪食品标“放大镜”警示标志](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口小龙虾在瑞典遭扣留

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022年8月11日，欧盟通报我国出口小龙虾不合格。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
2022-8-11	瑞典	小龙虾	2022.4691	沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境 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，注意食品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

又有多款哈根达斯冰淇淋被检出致癌物

食品伙伴网讯 2022年8月5日，新加坡食品局（SFA）发布召回通知，召回两款从法国进口的哈根达斯冰淇淋，因为产品检出环氧乙烷。



受召回产品的名称为 Häagen-Dazs Belgian Chocolate Ice Cream 和 Häagen-Dazs cookies & Cream Ice Cream，重量为 100mL 和 473mL，保质期分别到 2023 年 6 月 8 日和 2023 年 5 月 27 日。

由于相关产品已进口到新加坡，SFA 已指示进口商 frost Food & Beverage (Pte.) 有限公司召回产品。目前召回工作仍在进行中。

同日，爱尔兰食品安全局发布 2022.47 号预警通报，由于检出环氧乙烷的反应产物 2-氯乙醇，爱尔兰召回特定批次从法国进口的四款哈根达斯冰淇淋。产品详情信息如下：



Product name	Pack size	Best before date(s)
Häagen-Dazs Belgian Chocolate Ice Cream	460 ml	18/03/2023, 30/03/2023, 31/03/2023 and 13/04/2023
Häagen-Dazs Cookies & Cream Ice Cream	460 ml	27/03/2023, 28/03/2023, 11/04/2023 and 23/04/2023
Häagen-Dazs Pralines & Cream Ice Cream	460 ml	16/03/2023 and 10/04/2023
Häagen-Dazs Duo Belgian Chocolate & Strawberry Crunch Ice Cream	420 ml	16/04/2023

目前，环氧乙烷未被授权用于在欧盟销售的食物。尽管食用受污染产品不会对健康构成急性风险，但如果长时间持续食用，则可能会出现健康问题。因此，需要尽量减少接触这种物质。销售点召回通知将显示在提供相关批次的商店中。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022 年 8 月 10 日，美国食品药品监督管理局（FDA）发布 2020 年农药残留监测计划报告，总结了该计划在 2020 年对人类和动物食品的监测结果。

从 2019 年 10 月 1 日到 2020 年 9 月 30 日，FDA 在其监管监测计划中对 2078 份人类食品样本（316 份国内样本和 1762 份进口样本）进行了约 750 种不同农药和选定工业化合物的测试。该机构的工作人员从 35 个州收集了国内人类食品样本，并从 79 个国家/经济体进口了人类食品样本。调查结果显示，美国 FDA 测定的美国食品供应中的农药残留水平总体上符合美国环境保护署（EPA）的农药容许量。

2020 年，FDA 发现 96.8% 的国产和 88.4% 的进口人类食品符合联邦标准，即 EPA 规定的农药容许量。40.8% 的国产样品和 48.4% 的进口样品未检出农药残留。在人类食品类商品中，进口样品的违规率较高。较高的违规率证实了抽样设计在针对更可能含有违规农药残留的进口商品方面的有效性。

FDA 还分析了 102 份动物食品样品（40 份国内样品和 62 份进口样品）中的杀虫剂。该机构发现，100% 的国内和 96.8% 的进口动物食品样品符合联邦标准。30.0% 的国产动物性食品和 48.4% 的进口动物性食品未检出农药残留。

2020 年的结果与过去几年类似。然而，新冠肺炎疫情在以下方面影响了 FDA 2020 年报告的样本收集和分析：与 2019 年相比，2020 年收集的人类食物样本减少约 50%，动物食物样本减少约 70%；相对于国内样本，2020 年收集的进口样本比往年多。

国际预警

日本发布关于健康食品用硬胶囊填充食品的进口检查通知

食品伙伴网讯 8月9日，日本厚生劳动省发布通知称，使用以流动石蜡或二氧化钛作为脱模剂成分制造的硬胶囊不可用。自即日起，使用以流动石蜡或二氧化钛作为脱模剂成分制造的硬胶囊填充食品（主要为健康食品）进行进口申报时，日本厚生劳动省将会着重对申报资料中的制造日期（向硬胶囊中填充内容物的日期）进行审查，并督促企业使用不违反食品卫生法第13条第2项的材料。

国际预警

2022年8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月7日)

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产品均作返回出口国或废弃处理。

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.08.01	京仁厅	加工食品	LACTO-F粉	락토에프 파우더 LACTO-F POWDER	WEIRI (SHANDONG) BIOTECH CO., LTD	防腐剂(以脱氢醋酸计)超标	不得检出	0.023 g/kg	22/06/24 ~ 24/06/23
2022.08.01	京仁厅	农林产品	冷冻草莓	냉동딸기	BINZHOU EDEFULL FOODS TUFF CO., LTD	残留农药(乙嘧酚磺酸酯)超标	0.01 mg/kg 以下	0.05 mg/kg	22/07/02 ~ 25/07/01
2022.08.01	京仁厅	器具及容器包装	日常搅拌机	짐머만 데일리 블랜더	ZHEJIANG LANBAO ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是, 浸出液为正庚烷的情况下为 150 mg/L 以下)	61(4%醋酸), 15(水) 15(正庚烷)	~
2022.08.01	釜山厅	水产品	冷冻大黄鱼	냉동부세	JINSHENG AQUATIC PRODUCT CO., LTD. NINGDE FUJIAN	残留兽药(乙氧喹啉)超标	1.0 mg/kg 以下	2.7 mg/kg	22/05/27 ~
2022.08.02	京仁厅	加工食品	调味苏子叶	양념깻잎 SEASONED PERILLA LEAVES	DANDONG SIYI TRADING CO., LTD	大肠杆菌超标	n=5, c=1, m=0, M=10	n1=0, n2=10, n3=210, n4=0, n5=10	22/07/19 ~ 24/07/18
2022.08.03	京仁厅(机场)	健康功能食品	魔芋土豆提取物	곤약감자추출물 KonJAC POTATO EXTRACT(CERAMIDE)	HN LANGYUE BIOTECH CO. LTD	葡糖脑苷脂不合格	标示量(3%)以上	0.02%	22/07/03 ~ 24/07/02
2022.08.04	京仁厅	器具及容器包装	水果水洗球	후르츠 워싱볼	RUIAN YUQI CRAFT GIFT FACTORY	总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是, 浸出液为正庚烷的情况下为 150 mg/L 以下)	81(4%醋酸), 8(水), 9(正庚烷) mg/L	~

更多内容详见：[2022年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月7日\)](#)

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 31 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
2022-8-1	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
2022-8-3	瑞典	熟冻小龙虾	2022. 4536	沙门氏菌	产品尚未投放市场/--	拒绝入境通报
2022-8-4	西班牙	餐具	2022. 4551	未经授权使用竹子和/或其他植物纤维	分销至其他成员国/重新派送或销毁	后续信息通报
2022-8-4	捷克	棒棒糖	2022. 4570	日落黄含量超标 (53 mg/kg)、最大限量为 35 mg/kg	分销至其他成员国/退出市场；通知收件人	后续信息通报
2022-8-5	德国	抹茶粉	2022. 4578	苯并芘 (39.5 ± 8.7 μg/kg)；多环芳烃 (105.8 ± 23.3 μg/kg)	通知国未分销/从消费者处召回	后续信息通报
2022-8-5	德国	竹笋条	2022. 4589	存在异物 (玻璃碎片)	分销至其他成员国/退出市场	后续信息通报
2022-8-5	丹麦	(幼儿用) 鸭嘴杯	2022. 4608	双酚 A (0.9；1.3 mg/kg)	分销至其他成员国/通知收件人；从消费者处召回	后续信息通报

据通报，不合格餐具销至了比利时、法国、葡萄牙、塞尔维亚和西班牙，不合格棒棒糖销至了捷克、波兰和斯洛伐克，不合格竹笋条销至了奥地利、德国和意大利，不合格鸭嘴杯销至了奥地利、丹麦、法国、德国、荷兰、瑞典和英国。食品伙伴网提醒各出口企业，不使用欧盟未授权物质，注意食品中各种致病菌的存在，同时要注意产品中食品着色剂的含量，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。

水产预制菜产业发展势头迅猛，其品质保持与新鲜度是产业发展的核心问题。近期，中国热科院加工所食品加工研究室开发了可视化活性智能膜应用于对虾新鲜度监测，可为监测水产预制菜品质提供了切实有效的技术指导。相关研究发表在《国际生物大分子 (International Journal of Biological Macromolecules)》(Q1, IF=8.025)。

该研究以水产品凡纳滨对虾为研究对象，针对该产品在流通过程中新鲜度实时指示手段有限，不利于生产者和消费者对产品品质的即时判断和准确选取而造成食物浪费等问题，开发适用于对虾新鲜度监测的可视化活性智能膜。

在这项研究中，以可生物降解的聚乙烯醇 (PVA) 和纤维素纳米晶 (CNC) 作为成膜基质材料，添加 pH 响应物质花青素 (PCA)，构建可视化活性智能膜。FT-IR、XRD 表明 PCA、CNC 和 PVA 官能团之间具有良好的相容性和强相互作用。TG 分析进一步证明了 PVA 基薄膜的良好热稳定性。通过 CNC 的改性克服了纯 PVA 膜高水蒸气渗透性的局限性，使 PVA 膜的机械性能和水蒸气阻隔性能均得到显著提升，同时 PCA 的加入赋予了 PVA 膜 pH 响应属性，使其能够在 4℃ 下实时监测对虾新鲜度。随着储存时间的延长，PVA/CNC-PCA III 膜呈现出从红色/粉红色→浅蓝→灰蓝色的比色响应，意味着对虾由新鲜→开始变质→完全腐败的状态变化。该研究设计的 PVA/CNC PCA 膜是对虾产品贮藏和消费过程中的一种潜在的方便且可视化工具，可用于实时监测包装海鲜产品的新鲜度。

相关研究结果以题为“Intelligent pH-sensing film based on polyvinyl alcohol/cellulose nanocrystal with purple cabbage anthocyanins for visually monitoring shrimp freshness”的研究论文发表在中科院 JCR 一区期刊《International Journal of Biological Macromolecules》(IF=8.025)。中国热科院加工所周伟副研究员为通讯作者，中国热科院加工所何云侠研究员实习员为文章第一作者，该项工作得到了中国热带农业科学院“揭榜挂帅”项目、海南省自然科学基金和湛江市创新创业团队引育“领航计划”等项目的支持。

全文链接：<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.07.194>

2022年贵州省科学技术奖受理项目公示 食品领域 46 项符合条件予以受理

食品伙伴网讯 8月5日，贵州省科学技术厅公示了2022年贵州省科学技术奖受理项目，共338项符合条件予以受理。其中，省最高科学技术奖4项、省自然科学奖81项、省技术发明奖17项、省科学技术进步奖235项和省科学技术合作奖1项。

这些项目中，食品领域有46项项目符合条件予以受理，包括科学技术进步奖37项、自然科学奖7项、科学技术发明奖2项。

食品领域 2022 年度贵州省科学技术奖受理项目目录

序号	奖种	项目名称	主要完成单位	主要完成人
5	自然科学奖	重要农业害虫几丁质代谢及其调控机制研究	贵阳学院、杭州师范大学、西南大学	杨文佳、唐斌、王进军、许抗抗、王世贵
22	自然科学奖	芸薹属异源多倍体形成的细胞及分子遗传学机制	贵州师范大学、华中农业大学、四川省农业科学院作物研究所	朱斌、李再云、葛贤宏、崔成
39	自然科学奖	稻飞虱重要功能基因控害应用的分子机制研究	遵义师范学院、浙江大学、中山大学、遵义医科大学	张道伟、叶雨轩、陈静、张传溪、张文庆、王颖、康奎
42	自然科学奖	茯砖茶“金花菌”一冠突曲霉产孢分子机制研究	贵州省生物技术研究、贵州大学、贵州中医药大学、贵州省山地资源研究所	谭玉梅、王玉臣、刘作易、刘永翔、葛永怡、任秀秀、任春光
65	自然科学奖	中国传统固态发酵鱼品质形成与调控机制	贵州大学、江南大学	夏文水、曾雪峰、许艳顺、高沛
68	自然科学奖	火龙果抗旱的分子调控机制	贵州大学、贵州省果树科学研究所	文晓鹏、乔光、杨鹏、聂琼、彭志军、刘涛、樊庆杰
72	自然科学奖	贵州高原山区名优土著鱼类种质资源及其发掘创新研究	贵州大学	代应贵、安苗
86	科学技术发明奖	家蚕蛹虫草栽培与活性成分提取关键技术研究及应用	贵州航天智慧农业有限公司、贵州贵安精准医学股份有限公司、重庆大学、正源堂（天津）生物科技有限公司、台州康晶生物科技有限公司	陈玉皎、李江龙、陈剑清、刘正波、王贵学、韩立业、毛先兵
97	科学技术发明奖	瓶装冷泡绿茶工业化技术集成与示范	贵州省茶叶研究所、贵州凉都水城春茶叶股份有限公司、贵州绿茶科技发展有限公司、贵州茶博园科技开发有限公司	段学艺、胡华健、周玉锋、曹雨、戴娅楠、王家伦、李树奇、赵华富、何萍
108	科学技术进步奖	油菜小孢子培养关键技术及高产高油品种选育及应用	贵州省油料研究所（香料研究所）、贵州省农作物技术推广总站、西南大学、安顺市平坝区种子工作站、贵州省农业科学院	李超、杨斌、凡迪、肖华贵、殷家明、饶勇、王璐璐、冯文豪、黄瑞志

更多内容详见：[2022年贵州省科学技术奖受理项目公示 食品领域 46 项符合条件予以受理](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 8月5日,宁夏回族自治区科学技术厅公示了2021年度自治区科学技术奖励委员会终审结果,87个项目通过终审,其中,涉及食品领域20个项目,包括科学技术重大贡献奖1项,科学技术进步一等奖2项,科学技术进步二等奖10项,科学技术进步三等奖7项。

食品领域 2021 年度自治区科学技术奖终审通过项目名单			
序号	项目名称	完成单位	项目完成人
自治区科学技术重大贡献奖(1项)			
1	六盘山特困区特色产业精准扶贫关键技术集成应用	宁夏农林科学院,宁夏大学,中国农业大学,吉林农业大学,山西农业大学,宁夏回族自治区畜牧工作站	梁小军,程炳文,李明,何文寿,谢华,冯海萍,陈彦云,张新学,罗世武,曹兵海,封元,李凯,李海洋,杨树川,高晶霞,秦小军,陈智君,马子睿,姚建民,高云航
自治区科学技术进步一等奖(2项)			
5	亚麻籽脱皮适温制油功能性膳食补充剂加工技术示范项目	宁夏君星坊食品科技有限公司、江南大学	张晖,吴港城,马少斌,李永华
6	枸杞基因组与重要农艺性状基因研究	宁夏农林科学院枸杞科学研究所,福建农林大学,宁夏枸杞产业发展中心,北京林业大学,深圳华大基因科技服务有限公司,武汉迈特维尔生物科技有限公司	曹有龙,李彦龙,赵建华,樊云芳,罗青,安巍,刘仲健,尹跃,王亚军,秦垦,戴国礼,陈金焕,何军,李越鲲,祁伟
自治区科学技术进步二等奖(10项)			
7	乳制品加工膜技术应用研究与产业化示范	宁夏塞尚乳业有限公司,北京工商大学,中国农业大学,三达膜科技(厦门)有限公司,哈尔滨工业大学,黑龙江大三源乳品机械有限公司	闫建国,李妍,张列兵,卢俭,张英春,林丽华,孙艳芳,罗娇艳,黄冬成
8	L-赖氨酸最适底盘工程菌的构建及产业化应用	宁夏伊品生物科技股份有限公司	孟刚,马吉银,赵春光,魏爱英,郭小炜,哈志瑞,马文有,田斌,马风勇
10	微生物发酵 L-色氨酸代谢调控关键技术研究及产业化	宁夏大学,天津科技大学,宁夏伊品生物科技股份有限公司,山东省滨州畜牧兽医研究院,山东绿都生物科技有限公司	方海田,程立坤,刘慧燕,徐庆阳,程立凤,张英,赵修报,付石军,李巧亮
11	宁夏苜蓿产业技术创新与信息化服务	宁夏大学,宁夏荟峰农副产品有限公司	伏兵哲,兰剑,夏文莉,高雪芹,张宇,邱雪峰,刘瑞,谢应忠,彭文栋

更多内容详见: [2021 年度宁夏回族自治区科学技术奖励委员会终审结果公示 食品领域 20 项入选](#)

文章来源: 食品伙伴网

河北省 2022 年度省级科技计划自然科学基金（第二批）拟立项项目公示 涉及食品领域 31 项

食品伙伴网讯 8月6日，河北省科学技术厅公示了2022年度省级科技计划自然科学基金（第二批）拟立项项目，其中，涉及食品领域31项，均为生态农业联合基金项目，公示时间为2022年8月6日-8月12日。

食品领域 2022 年度河北省自然科学基金（第二批）拟立项项目清单

序号	项目名称	承担单位
314	生物农业联合基金培育项目 番茄红素缓解玉米赤霉烯酮所致胚胎着床期母猪子宫内膜细胞铁死亡的作用机制	河北工程大学
315	生物农业联合基金培育项目 槲皮万寿菊素对高密度饲养肉鸡的肉质调控作用机制研究	河北工程大学
316	生物农业联合基金培育项目 辣椒废弃物中多糖成分提取及抗氧化、抗菌、免疫调节功效研究	河北农业大学
317	生物农业联合基金培育项目 核酸适配体功能化磁响应聚合物刷的设计制备及其特异选择性富集饲料中霉菌毒素的研究	河北农业大学
319	生物农业联合基金培育项目 辣椒素合成转录因子挖掘和辣椒素代谢调控网络阐释	河北工程大学
321	生物农业联合基金培育项目 槲皮万寿菊素和维生素 C 在草鱼抗氧化应激及免疫方面的协同作用机制研究	河北农业大学
322	生物农业联合基金培育项目 辣椒素与槲皮苷通过 EGFR/PI3K/Akt 信号通路调节肝脏脂质代谢的作用机制研究	河北农业大学
323	生物农业联合基金培育项目 基于网络药理学与多组学技术探究姜黄素干预糖代谢的作用机制研究	河北农业大学
324	生物农业联合基金培育项目 饲喂成年牛瘤胃液定向调控犊牛生长性能的微生物学机制研究	河北农业大学
326	生物农业联合基金培育项目 母乳低聚糖与婴儿肠道微生物定殖的互作机制研究	君乐宝乳业集团有限公司
327	生物农业联合基金培育项目 构建基于磁性免疫材料的比率型荧光传感器及黄曲霉毒素检测研究	河北农业大学
328	生物农业联合基金培育项目 奶牛乳房炎金黄色葡萄球菌耐药菌株的适配体识别机制研究	石家庄学院
330	生物农业联合基金培育项目 大豆玉米带状复合种植模式下氮高效利用的微生物生态机制	石家庄市农林科学研究院
331	生物农业联合基金培育项目 西兰花废弃茎叶多酚调节脂代谢作用机制研究	河北农业大学

更多内容详见：[河北省 2022 年度省级科技计划自然科学基金（第二批）拟立项项目公示 涉及食品领域 31 项](#)

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

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 25-27 日	上海	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 18-20 日	济南	第四届中式菜肴工业化加工技术论坛暨 2022 国家农产品加工产业科技创新联盟预制菜专委会年会
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
11 月 17-18 日	青岛	食品出口合规实操班—青岛
11 月 18-20 日	济南	2022 第十六届中国（山东）国际糖酒食品交易会

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
延期待定	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展
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（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
延期待定	长春	2022 第33届长春国际糖酒食品交易会
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27-29日	南京	2022 第五届南京餐饮供应链展览会
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28-30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
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20-24日	厦门	中国厦门国际茶产业（秋季）博览会
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	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
11月25-27日	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
12月1-3日	上海	2022 第十届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
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8-10日	东莞	2022 中国（东莞）国际印刷技术及包装设备展览会
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：

[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[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](#)

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！](#)

最新推出

观看直播赢好礼|科学养胃，健康无“幽”—华熙生物 2022 新品发布会

直播时间：2022 年 8 月 16 日 13:30-17:00

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

直播详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/cMbhlJIoCqaQBGS03AY6dg>

联系人：丁老师 15853516576

【食品论坛·大讲堂】食品中常见致病菌及快速检测技术简介

直播时间：2022 年 8 月 24 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=935&fuid=154861>

主讲人：王敬卫

老师介绍：王敬卫，食品伙伴网检测服务事业部微生物组技术人员，对食品微生物检验有丰富的实操经验。

主要内容：近几年，国内外频发的食源性疾病给公众身体健康与生命安全、社会、经济带来严重危害，食源性疾病已成为不断扩大的公共卫生问题之一，引起各国政府的高度关注。而食品中致病菌污染是导致食源性疾病的重要原因，预防和控制食品中致病菌污染是食品安全风险管理的重点内容。本次课程将为大家详细介绍食品中常见致病菌及快速检测技术。

- 1、常用国标概述
- 2、常见致病菌介绍
- 3、微生物快速检测

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1286522-1-1.html>

【线上直播】新版 GB 4789.2、GB 8538 及相关标准解析专项培训班

▲主办单位：食品伙伴网（烟台联食检测科技有限公司）广东省食品学会

▲培训时间：2022 年 9 月 1-2 日 线上直播

▲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 4789.2-2022《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
- 2、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
- 3、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
- 4、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
- 5、微生物学检验方法验证方案的制定原则及注意事项
- 6、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》的方法验证以及测试片方法的验证

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。
- 4、GB 8538-2022《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》中微生物检验项目的方法验证注意事项

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

新版 GB 2762-2022 和维生素标准解读及应用技术专题培训班

▲时间：2022 年 09 月 07-08 日

▲主要内容:

专题一: GB 2762-2022 限量标准解读及及应用解析

- 1、GB 2762 修订应用原则;
- 2、GB 2762 重点修订内容及食品类别变化详解;
- 4、GB 2762 可食用部分制备注意事项;
- 5、干制品(肉类、干制品、干制水产品、干制食用菌等)以及液态婴幼儿配方食品中污染物限量折算应用原则及注意事项;
- 6、重金属铅检测技术重点解析;
- 7、谷物及其制品中苯并芘检测技术应用;
- 8、肉及肉制品中N-二甲基亚硝胺限量标准解读及应用;
- 9、复杂基质(香辛料等)中重金属检测前处理技术难点解析;
- 10、样品前处理过程中注意事项;
- 11、方法验证及加标回收注意事项;
- 12、如何运用GB 2762-2022进行判定;

专题二: 食品中维生素的测定相关标准解读及应用

- 1、GB 5009.211、GB 5009.285及GB 5009.259新旧标准对比与重点修订内容解读;
- 2、GB 5009.82-2016《食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定》标准解读及应用;
- 3、食品中叶酸测定的微孔板方法验证的注意事项;
- 4、食品中叶酸测定的培养基及试剂的验收与管理;
- 5、GB 5009.285-2022《食品安全国家标准 食品中维生素B12的测定》的方法验证、扩项注意事项;
- 6、GB 5009.259-20XX《食品安全国家标准 食品中生物素的测定》方法验证、扩项注意事项;

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

【线上直播】新版GB 4789.2及食品中维生素的测定相关标准解析专项培训班

▲主办单位: 食品伙伴网(烟台联食检测科技有限公司)

▲培训时间: 2022年9月8-9日 线上直播

▲主要内容简介

专题一: 食品中维生素测定的相关标准解读

- 1、GB 5009.211、GB 5009.285及GB 5009.259新旧标准对比与重点修订内容解读
- 2、GB 5009.82-2016《食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定》标准解读及应用
- 3、GB 5009.211-2022 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定的液相色谱-串联质谱法、微孔板方法验证的注意事项
- 4、食品中叶酸测定的培养基及试剂的验收与管理
- 5、GB 5009.285-2022《食品安全国家标准 食品中维生素B12的测定》的方法验证、扩项注意事项
- 6、GB 5009.259-20XX《食品安全国家标准 食品中生物素的测定》方法验证、扩项注意事项

专题二: 新版GB 4789.2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、微生物学检验方法验证方案的制定原则及注意事项
- 4、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》的方法验证以及测试片方法的验证

▲详情及报名咨询: 联系人: 王敬卫 15244582293(微信同号) 邮箱: service01@foodmate.net

【有奖调研】酱卤制品加工技术培训调研问卷, 诚邀您的参与!

问卷地址: http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_556

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/UkJkzMtcIx0pU0PpLnFYdg>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482(微信同号)

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、【19.9元·VIP免费】食学实用系列之一食用农产品购销法律风险管理

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1182&fuid=154861>

▲主讲内容：

1. 什么是食用农产品（法律界定）
2. 食用农产品市场销售法律体系
3. 购销食用农产品的注意事项（法定义务）
4. 相关的法律责任
5. 答疑

2、【99元·VIP免费】餐饮服务许可法规重点条款解读

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1088&fuid=154861>

▲主讲内容：

1. 食品经营许可管理办法解读

主要讲解了我国目前餐饮服务许可制度，办理食品经营许可的流程以及变更、延续、补证需要注意的事项，需要注销许可的情形和相关的法律责任。

2. 食品经营许可审查通则解读

主要讲解了食品经营许可审查通则规定的主体业态、经营项目、审查的基本要求、专间要求以及其他要求。

3. 安徽省食品经营许可审查实施细则(试行) 解读

以安徽省为例，讲解了食品经营许可实施细则的要求和餐饮服务许可审查要求。对主体业态分类和经营项目、人员、场所、食品安全管理制度、设备设施等进行了详细讲解。对不同的主体业态现场核查经常出现的问题进行了重点介绍。

线下·培训·会议

研发类：

1、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

2、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

3、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/w8n950kFYEEAEZ_UCa4UpQ

4、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/I_-gUD8RJYgni5Ln8FtvHg

5、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/4trHKP76VU1lm-7DWE61lg>

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通知

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通知

培训时间地点:

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

详细介绍: <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）培训安排

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

详细介绍: <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--第六期

会议时间: 11 月 17-18 日 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

详细介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=265>

定制进出口企业内训及培训咨询: 臧女士: 18153529006 (微信同号)

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、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）

2、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）

3、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

4、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

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）

观看直播赢好礼|科学养胃，健康无“幽”-华熙生物 2022 新品发布会

直播时间：2022 年 8 月 16 日 13:30-17:00

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

直播详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/cMbhlJIoCqaQBGS03AY6dg>

联系人：丁老师 15853516576

【食品论坛·大讲堂】食品中常见致病菌及快速检测技术简介

直播时间：2022 年 8 月 24 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=935&fuid=154861>

主讲人：王敬卫

老师介绍：

王敬卫，食品伙伴网检测服务事业部微生物组技术人员，对食品微生物检验有丰富的实操经验。

主要内容：

近几年，国内外频发的食源性疾病给公众身体健康与生命安全、社会、经济带来严重危害，食源性疾病已成为不断扩大的公共卫生问题之一，引起各国政府的高度关注。而食品中致病菌污染是导致食源性疾病的重要原因，预防和控制食品中致病菌污染是食品安全风险管理的重点内容。本次课程将为大家详细介绍食品中常见致病菌及快速检测技术。

- 1、常用国标概述
- 2、常见致病菌介绍
- 3、微生物快速检测

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1286522-1-1.html>

“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

【线上直播】新版 GB 4789.2、GB 8538 及相关标准解析专项培训班

▲主办单位：食品伙伴网（烟台联食检测科技有限公司）广东省食品学会

▲培训时间：2022年9月1-2日 线上直播

▲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 4789.2-2022《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
- 2、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
- 3、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
- 4、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
- 5、微生物学检验方法验证方案的制定原则及注意事项
- 6、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》的方法验证以及测试片方法的验证

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。
- 4、GB 8538-2022《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》中微生物检验项目的方法验证注意事项

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

【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

新版 GB 2762-2022 和维生素标准解读及应用技术专题培训班

▲时间：2022 年 09 月 07-08 日

▲主要内容：

专题一：GB 2762-2022 限量标准解读及及应用解析

- 1、GB 2762 修订应用原则；
- 2、GB 2762 重点修订内容及食品类别变化详解；
- 4、GB 2762 可食用部分制备注意事项；
- 5、干制品（肉类、干制品、干制水产品、干制食用菌等）以及液态婴幼儿配方食品中污染物限量折算应用原则及注意事项；
- 6、重金属铅检测技术重点解析；
- 7、谷物及其制品中苯并芘检测技术应用；
- 8、肉及肉制品中 N-二甲基亚硝胺限量标准解读及应用；
- 9、复杂基质（香辛料等）中重金属检测前处理技术难点解析；
- 10、样品前处理过程中注意事项；
- 11、方法验证及加标回收注意事项；
- 12、如何运用 GB 2762-2022 进行判定；

专题二：食品中维生素的测定相关标准解读及应用

- 1、GB 5009.211、GB 5009.285 及 GB 5009.259 新旧标准对比与重点修订内容解读；
- 2、GB 5009.82-2016 《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》标准解读及应用；
- 3、食品中叶酸测定的微孔板方法验证的注意事项；
- 4、食品中叶酸测定的培养基及试剂的验收与管理；
- 5、GB 5009.285-2022 《食品安全国家标准 食品中维生素 B12 的测定》的方法验证、扩项注意事项；
- 6、GB 5009.259-20XX 《食品安全国家标准 食品中生物素的测定》方法验证、扩项注意事项；

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

【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。

【线上直播】新版 GB 4789.2 及食品中维生素的测定相关标准解析专项培训班

▲主办单位：食品伙伴网（烟台联食检测科技有限公司）

▲培训时间：2022 年 9 月 8-9 日 线上直播

▲主要内容简介

专题一：食品中维生素测定的相关标准解读

- 1、GB 5009.211、GB 5009.285 及 GB 5009.259 新旧标准对比与重点修订内容解读
- 2、GB 5009.82-2016 《食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定》标准解读及应用
- 3、GB 5009.211-2022 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定的液相色谱-串联质谱法、微孔板方法验证的注意事项
- 4、食品中叶酸测定的培养基及试剂的验收与管理
- 5、GB 5009.285-2022 《食品安全国家标准 食品中维生素 B12 的测定》的方法验证、扩项注意事项
- 6、GB 5009.259-20XX 《食品安全国家标准 食品中生物素的测定》方法验证、扩项注意事项

专题二：新版 GB 4789.2 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、微生物学检验方法验证方案的制定原则及注意事项

4、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》的方法验证以及测试片方法的验证

▲详情及报名咨询：联系人：王敬卫 15244582293（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！

【有奖调研】酱卤制品加工技术培训调研问卷，诚邀您的参与！

问卷地址：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_556

【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）

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UkJkzMtcIx0pU0PpLnFYdg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（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/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

【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/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/pXx0EdZ49v0mz7IZZqfNLw>

▲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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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, 食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情连接: https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJP_jSXmsug

▲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，即日起正式开启，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；

▲比对详细介绍：

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/PyzJR9n20V4nQsu8j2Q>

【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）

【能力比对】食品中山梨酸、苯甲酸、糖精钠检测实验室间比对

▲比对详细介绍：

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

▲详细介绍：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

▲详细介绍：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

- [明治乳业（苏州）有限公司](#)
- [优源创（厦门）生物科技有限公司](#)
- [江苏同力食品科技有限公司](#)
- [惠州一乐食品有限公司](#)
- [想念食品股份有限公司](#)
- [广州市纳趣尔食品有限责任公司](#)
- [科瑞源食品（山东）有限公司](#)
- [杭州天鹰食品有限公司](#)
- [安徽埃尔文生物科技有限公司](#)
- [上海泽臣供应链管理有限公司](#)

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】食品中常见致病菌及快速检测技术简介](#)
- [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](#)
- [【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：

- [中央厨房原材料验收标准](#)
- [喷雾干燥的文献](#)
- [地面标识的种类以及方法](#)
- [质量管理体系的困惑与反思](#)
- [作为 QA，这些棘手问题你遇到过吗？](#)
- [质量部与生产部为何总是针锋相对](#)
- [食品安全质量管理手册](#)
- [控制虫害的好经验](#)
- [无菌室，到底应该如何灭菌呢？](#)
- [食品微生物学基础之一常见试题集锦](#)

热门讨论：

- [猪猪面馆 2022 年之 32：荐谦凯咋就干不过蔡运来媳妇？](#)
- [组装产品需要标识执行组装这个动作的工厂信息吗？](#)
- [职业打假人已食品标签钠含量乘以 0.254 举报怀疑食盐超标是否合理](#)
- [条形码是强制的吗？](#)
- [被投诉番茄沙司中违法添加黄原胶、冰醋酸，监管部门的做法让人无语](#)
- [食品安全抽检不合格](#)
- [“法风烧饼”是专用名称吗？](#)
- [有一款粉丝产品，配料表中标识了若干淀粉名称，可否按照 7718，整合为淀粉？](#)
- [关于配套产品里面酱料包的生产日期跟保质期标示问题](#)
- [计量称重的袋子能不能印刷条形码啊？](#)
- [索证索票工作怎么分配](#)
- [菌落总数超标，求老师们分析，解惑](#)
- [椰子水属于过敏原吗？](#)
- [食品生产增项，对外包装有什么要求吗？](#)
- [用食品营养五项检查结果，计算碳水化合物是负的，怎么解？](#)
- [GB14884 是没有理化指标要求吗？](#)
- [标签标识：如产品未添加防腐剂，标签上可以标注无添加防腐剂吗](#)
- [关于鸡爪生产过程中冰乙酸的使用问题](#)
- [复原乳加酸，出现“豆腐脑”](#)

[食品馅料发霉问题](#)

[HACCP 计划杀菌的依据](#)

[冲调谷物制品结块问题](#)

[请教个问题，关于食品分类问题](#)

[关于青稞中膳食纤维含量问题](#)

[高蛋白液体饮料的稳定问题](#)

[“无标签产品”是否是钻空挡？](#)

[食品车间使用的垃圾袋](#)

[再遇打假，大家来给出个主意](#)

[微生物实验室怎么做熏蒸？](#)

[关于用平板法测大肠](#)

[公司做咖啡饮料和蛋糕西点的，现在要建设小型的化验室，求助需要那些设备啊](#)

[室内投放老鼠药的安全性问题](#)

[近两年的火爆的预制菜前景怎么样？](#)

[还是要有用](#)

[请大佬给点杭漂建议！](#)

[调查一下看看大家读的是食品及食品相关或相近专业](#)



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