

食品网刊

食品网刊 与您分享

35

总第921期

2022-09-20

中秋节过后，卖不完的月饼都去哪了？

“边角料”食品，性价比之神or零食刺客

19家白酒企业2022年半年报公布，
近八成企业营收净利双增长

关于“餐饮店放任狗
在操作台上碰触外卖”
一事的情况通报

开放日本福岛等5县食品进口后
台湾首次检出具微量辐射产品



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

8月酒类行业动态

8月软饮料行业动态

食品标签上标示的“0卡”是“0能量”吗

中秋节过后，卖不完的月饼都去哪了？

“边角料”食品，性价比之神 or 零食刺客

公安部公布5起打击危害食用农产品安全犯罪典型案例

关于“餐饮店放任狗在操作台上碰触外卖”一事的情况通报

2022年新版《农产品质量安全法》中违法行为处罚措施一览表

开放日本福岛等5县食品进口后 台湾首次检出具微量辐射产品

19家白酒企业2022年半年报公布，近八成企业营收净利双增长

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第596号

全国兽药残留专家委员会办公室关于征集2023年兽药残留标准制修订项目的通知

市场监管总局关于发布《苦丁茶中孔雀石绿的测定》等8项食品补充检验方法的公告（2022年第29号）

海关总署公告2022年第86号（关于进口巴西大豆蛋白检验检疫要求的公告）

国际食品

俄罗斯扩大对中国筷子出口

越南河内查获不法月饼案件

印度自9月9日起限制大米出口

越南今年7个月内发生27起食物中毒事件

印尼就新加坡召回印尼2款酱料发布官方回应

白俄罗斯放宽自西方不友好国家进口产品的禁运措施

国际预警

进口山羊奶酪检出金属异物 已销往我国香港

我国出口菠菜粉和脱水菠菜片在美国遭扣留

欧盟通报我国出口冷冻草莓和甘蔗蜡等产品不合格

2022年7月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

2022年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月14日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第36周）

食品科技

2022年湖北果茶园秋冬管理技术意见

2022年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果公示

苹果干制过程中果胶组分变化对褐变形成的结构呈色效应研究

公示！这些项目和个人拟获2022“中国食品工业协会科学技术奖”

中国食品 8月酒类行业动态

食品伙伴网讯 8月酒类行业动态有：白酒新品密集上市；金种子酒、古越龙山等酒企发生高管人员变动；衡水老白干、帝亚吉欧、鸭溪窖酒对产品价格调整；柳林酒业、大唐酒业等推进项目建设；泸州老窖、古井贡酒等投资成立新公司。

白酒新品密集上市

8月，白酒消费旺季临近，各大企业纷纷涌入白酒赛道，大量的白酒新品密集上市，有：8月2日，肆拾玖坊旗下茅泉老酱酒发布了茅泉经典、茅泉十五以及茅泉三十3个产品；8月5日，金酱酒业的慢道、慢工、慢造、慢品四款酱香臻品正式问世；8月9日，汤沟国藏清代窖池酒新品上市；8月16日，汾酒1500清系列新品上市，包括清道、清典、清品、清选四大新品；8月18日，上海贵酒·贵八方的两款新品上市，分别为：贵八方·光耀开元酒和贵八方·锦绣贞观酒；8月18日，国台酒业推出国台简得酒（鉴赏）、国台简得酒（甄选）、国台简得酒（典藏）、国台简得酒（大坛珍品）、国台艺术酒、国台剪纸文化艺术酒6款新品；8月20日，舍得酒业酱酒新品“尚书坊”上市发布；8月23日，贵州珍酒珍十五·水毓江南在南京发布上市；8月27日，国台酱道、国台精品壹号新品上市等等。

除白酒外，还有其他酒类产品上新。8月13日，蓬莱苏各兰酒庄·登龙红酒推出了四款新酒：红宝白兰地、麦柯格蘭姜酒、麦柯威士忌姜酒及麦柯威士忌；8月17日，燕京高端啤酒新品——S12皮尔森在天猫燕京啤酒官方旗舰店首发。8月23日，大九酿造推出新品劝酒果子柏林酸小麦酸啤酒；新锐低度气泡白酒品牌晓醉推出4款低度气泡白酒新品。

金种子酒、古越龙山等酒企发生高管人员变动

8月，金种子酒、古越龙山、海南椰岛、金徽酒等酒企发生高管人员变动。

8月7日，金种子酒晚间公告称，董事会收到公司副总经理杜宜平先生提交的书面辞职报告，杜宜平先生因个人原因，申请辞去公司副总经理职务，辞职后杜宜平先生不再担任公司任何职务。

8月10日晚间，浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司发布关于聘任公司高级管理人员的公告，经公司董事会提名委员会任职资格审核，公司总经理提名，董事会聘任万龙先生为公司副总经理，任期与本届董事会一致。

8月19日，海南椰岛（集团）股份有限公司发布“关于总经理辞职的公告”。公告显示，冯彪因个人原因申请辞去公司总经理职务。冯彪的辞职不会对公司的正常生产经营产生影响。为保证公司生产经营工作顺利进行，暂由公司董事长王晓晴代行总经理职责。

同日，金徽酒发布公告，经总经理提名，董事会提名委员会、薪酬与考核委员会审核，公司第四届董事会第六次会议审议通过，同意聘任王永强先生为公司副总经理，任期自公司第四届董事会第六次会议审议通过之日起至本届董事会任期届满为止。

衡水老白干、鸭溪窖酒、帝亚吉欧对产品价格调整

8月，衡水老白干、鸭溪窖酒、帝亚吉欧三家企业发布通知，对部分产品价格进行调整。

更多内容详见：[8月酒类行业动态：白酒新品密集上市；多家酒企发生高管人员变动；部分产品价格调整](#)

文章来源：食品伙伴网

中国食品 8月软饮料行业动态

食品伙伴网讯 8月软饮料行业动态有：自制“藿香正气冰饮”走红；多品类饮料新品频出；网红燕麦奶预防性召回中国市场部分产品；生产基地建设项目有序推进；进口橙汁检出安赛蜜，网售平台被罚48万元；星驹收购六家可口可乐装瓶商公司股权案公示。

自制“藿香正气冰饮”走红

近日，“藿香正气冰美式”“藿香正气冰中式”等藿香正气冰饮在网络走红，部分网友将藿香正气液加入咖啡或冰水中，认为可以提神醒脑、清热解暑。有医生认为，藿香正气和冰咖啡两种混在一起喝可能会对肠道产生刺激作用，所以，不建议两者混在一起喝。

多品类饮料新品频出

8月，炎热的夏季还未远去，各个企业抓住夏季的尾巴，频频推出新品，涉及气泡饮、茶饮、植物饮等多个品类。

其中，气泡饮料依旧成为了新品的聚集地，气泡水、气泡果汁、气泡果醋等新品接连上市，有：欢乐家的“梅子冰泡”气泡果醋饮、褚橙的苏打气泡水、怡宝的FEEL气泡苏打水、百事美年达的苹果味果汁气泡饮、元气森林的“零碳”气泡水和可乐味苏打气泡水、银鹭的苏打气泡水等。

还有，各种茶饮新品频出。比如：统一推出的双萃柠檬茶、生椰燕麦味布诺乳茶；汇源推出的旭日森林乌龙茶PL US新品；元气森林推出的柠檬果味冰茶；厚打柠檬茶公众号官宣柠檬茶系列新品“第一瓶0糖0脂0卡含NFC果汁的果汁茶”，有爆爽柠檬味和心动白桃味两种口味；乐乐茶发布与巴黎水的联名新品：巴黎水苹果柠和巴黎水山茶柠。

此外，8月的植物饮新品也不少。养元推出了营养强化植物奶，旗下的六个核桃品牌则推出了儿童新品易智成长；南方黑芝麻推出一款“芝然美”黑芝麻植物奶；格力高在微信官方微商城推出200毫升装扁桃仁坚果饮和1升装咖啡大师扁桃仁饮；洽洽则推出了每日坚果乳。

另外，元气森林外星人爆汽系列新品、宜简“轻乳泡泡”轻乳苏打水、海天的喜悦满满胡萝卜汁等新品也在8月上市。

网红燕麦奶预防性召回中国市场部分产品

近日，美国食品生产企业Lyons Magnus宣布，因产品可能受到肉毒杆菌和阪崎克罗诺杆菌污染，自愿召回部分饮料产品，涉及22个品牌及88种产品。据悉，召回名单中，涉及一款很受中国消费者欢迎的OATLY噢麦力燕麦奶。

8月19日，Oatly中国运营方欧力（上海）饮料有限公司在其微信公众号发布中国市场召回公告，宣布主动召回在中国市场上销售的12批次Oat Drink Deluxe 330ml产品。OATLY中国表示，此次召回是主动、预防性的，公司在中国市场上的各种产品均符合中国相关法规，也并未收到任何与此产品相关的疾病报告或健康投诉。

更多内容详见：[8月软饮料行业动态：自制“藿香正气冰饮”走红；多品类饮料新品频出；网红燕麦奶预防性召回中国市场部分产品](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 某食品生产企业销售的饮料，在其饮料瓶体和网站店铺均发布“0糖0脂0卡的广告”，但根据该企业提供的检测报告等材料，发现0糖0脂无问题，0卡没有依据，实际为每100毫升达两千多卡。该企业因发布虚假广告被罚款30万元。“0能量”的食品到底能不能声称“0卡”，未来标准趋势又是怎样的呢，食品伙伴网带大家了解一下。

1、“0能量”的声称要求

根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）附录C表C.1的要求，固体食品能量≤17 kJ/100 g，液体食品能量≤17 kJ/100 mL，可以声称“无能量”，结合表C.2，“不含”“无”的同义词有“零（0）”“没有”等，因此，“无能量”也可声称“0能量”。

表 C.2 含量声称的同义语

标准语	同义语	标准语	同义语
不含，无	零(0)，没有，100%不含，无，0%	含有，来源	提供，含，有
极低	极少	富含，高	良好来源，含丰富××、丰富(的)××，提供高(含量)××
低	少、少油*		

*“少油”仅用于低脂肪的声称。

2、“0卡”与“0能量”的关系

GB 28050 附录 A 表 A.1 提到，8400kJ 能量相当于 2000kcal，但是标准中并没有关于“0卡”的规定。

表 A.1 营养素参考值 (NRV)

营养成分	NRV	营养成分	NRV
能量*	8400 kJ	叶酸	400 µg DFE
蛋白质	60 g	泛酸	5 mg
脂肪	≤60 g	生物素	30 µg
饱和脂肪酸	≤20 g	胆碱	450 mg
胆固醇	≤300 mg	钙	800 mg
碳水化合物	300 g	磷	700 mg
膳食纤维	25 g	钾	2000 mg
维生素 A	800 µg RE	钠	2000 mg
维生素 D	5 µg	镁	300 mg
维生素 E	14 mg α-TE	铁	15 mg
维生素 K	80 µg	锌	15 mg
维生素 B ₁	1.4 mg	碘	150 µg
维生素 B ₂	1.4 mg	硒	50 µg
维生素 B ₆	1.4 mg	铜	1.5 mg
维生素 B ₁₂	2.4 µg	氟	1 mg
维生素 C	100 mg	锰	3 mg
视黄醇	14 mg		

*能量相当于2000kcal；蛋白质、脂肪、碳水化合物供能分别占总能量的13%、27%与60%。

如果有一款食品的能量为17kJ/100g，可以声称“0能量”，经过计算，17kJ/100g 大约相当于4kcal/100g，但是对“4kcal/100g”的食品，声称“0卡”没有法律依据。但对能量为0kcal/100g的食品，声称“0卡”风险较小。

3、未来标准趋势

2021年9月26日，食品安全国家标准审评委员会秘书处对预包装食品营养标签通则等10项食品安全国家标准进行征求意见。

更多内容详见：[食品标签上标示的“0卡”是“0能量”吗](#)

文章来源：食品伙伴网

中秋节刚过，月饼就迅速从超市里消失了。大家有没有想过，过完节后没卖完的月饼都去哪儿了？其实没有哪个渠道可以全部吞下中国的节后月饼，月饼的去处，主要有三条。

01 超市方面

原价 199，现在只要 99！更别提什么买一送三之类的打折活动……超市会以各种方式促销。再卖不完还可以退回厂家，总之超市是不会吃亏的。

02 厂家方面

大多数月饼生产厂家会在节后把回收回来的一部分月饼当作福利下发给员工。厂家也会将月饼豪华的外包装拆掉，将月饼“化整为零”，变成散装月饼，下沉到农贸市场、农村市集等二级市场便宜卖。

如果这样还有卖不完的月饼，会粉碎之后，作为饲料卖给养猪场、养鸡场等养殖场，让动物长膘。

03 国家方面

按照规定，回收的月饼不能重复利用。所有月饼厂家都要及时处理。过期月饼不得售卖，过期月饼会采取染色、毁形等销毁措施，确保市面上没有过期月饼销售。

并且，不知大家注意到没有，很多在本地有影响力的月饼品牌，都需要提前预定。这是因为月饼这种具有明显季节效应的食品，厂家都是按照订单来生产的，经过多年市场调研和生产实践，不会相差太大。毕竟过期月饼对于厂家来说，不仅徒增成本，处理起来还很麻烦。

04 小贴士

小编在这里友情提醒，就算是糖尿病患者，无糖月饼也不建议敞开吃。这是因为无糖月饼的意思是，配方中不使用蔗糖、葡萄糖、麦芽糖、果糖等会升血糖的糖类物质，而是用木糖醇、麦芽糖醇等代糖替代。

但月饼配方中的面粉、淀粉等碳水化合物，一样会升血糖。并且月饼还含有大量的油，热量同样不低。小编在网上随便搜索了下同品牌相似馅料的无糖月饼和有糖月饼，无糖·的热量，只比有糖低大约 10%。差距不大，吃多了照样变胖。

所以，建议大家将月饼切开，一家人分享月饼的美味。这样不仅可以品尝更多口味的月饼，还可以减轻月饼对身体的负担。

继临期食品后，食品边角料也备受关注。“大牌产品边角料散装便宜卖”、“花一半的钱买大牌零食”、“按斤囤不心疼”，直播间的吆喝声吸引了一大批省钱青年。从饼干屑、面包边，到火腿碎肉、三文鱼碎等，应有尽有，虽品相和包装一言难尽，味道却相差无几，价格还低至两三折。

“捡漏”是好事，安全须第一。“边角料”是真实惠还是智商税？“边角料”食品安全吗？江西省市场监管局专家团队与您聊聊。

什么是“边角料”食品

通常，食品切割成型过程中裁剪下来的零碎材料如面包边等，因外观不规整等原因无法作为正装产品，但原料组成、制作工艺、品质与正装产品一致。因此，为减少损失、降低成本、避免浪费，商家们将边角料重新制作并简单包装成食品出售，称之为“边角料”食品。

“边角料”食品到底靠不靠谱？安全吗？

目前我国对于“边角料”食品并无相应生产标准，产品品质无法保证、性价比存疑。

生产企业将食品切碎和不成形的边角料都严格按照食品安全卫生营养的相关标准来生产加工，是可以放心购买与食用的。但，部分商家打着“边角料”的旗号售卖所谓大量批发、大包装的食品或零食等，鱼龙混杂，质量安全无法保证。另外，部分“边角料”食品虽有包装但无食品合格证或标签标识不规范，以“边角料”为噱头吸引消费者，以次充好、价格不降反升。

如何选购“边角料”食品才能不上当？

无论是散装还是预包装的“边角料”食品，消费者在选购时都应当留个心眼，不能因其低廉的价格而忽视食品安全。那么，如何才能做到不“踩雷”呢？

1. 不盲目听信商家宣传，不盲目跟风购买网红产品。

2. 即便是“边角料”食品，也必须有规范的食品标签信息，如配料表、营养表、生产日期、保质期、生产企业及其地址等。总而言之，虽包装简陋，但正品食品有的标签信息，“边角料”缺一不可。

3. 消费者选购现场制作的“边角料”食品时，应询问清楚食品的生产及配料信息。以散装形式售卖的食品边角料，储存和运输过程中容易受到污染，受潮霉变，建议从正规厂家采购，注意质量与安全。生鲜类、烘焙类的产品等保质期较短的食品，购买前应看清保质期，尽量选择保质期较长的。

4. 对比价格。部分商家只把“边角料”当成营销的概念来炒作，作为商品的一个标题而已，实际上声称“边角料”的食品，其单价未必会低于正装产品。

相关报道：[“边角料”食品，性价比之神 or 零食刺客](#)

为深入贯彻习近平总书记关于加强食品安全工作的重要指示精神，全面落实“四个最严”要求，切实解决食用农产品领域禁限用药物违法使用、常规农兽药残留超标等问题，公安部部署全国公安机关依法严厉打击食用农产品种养屠宰环节非法使用禁限用药物及“瘦肉精”等非法添加物等危害食用农产品安全犯罪活动，全链条维护使用农产品质量，保障人民群众“舌尖上的安全”。截至目前，共侦破食用农产品领域犯罪案件 2300 余起，公安部挂牌督办 28 起重大案件全部告破。公安部今日公布 5 起打击危害食用农产品安全犯罪典型案例。

据了解，公安部紧密结合为期 3 年的食用农产品“治违禁 控药残 促提升”行动，将打击危害食用农产品安全违法犯罪作为“百日行动”和“昆仑”行动的工作重点，部署组织各地公安机关持续发起强大攻势，聚焦蔬菜、禽蛋、肉制品、水产品等重点农产品，聚焦种养屠宰环节非法使用禁限用药物、制售伪劣农兽药等突出犯罪，加强部门协作，广辟线索来源，坚持快破大案、多破小案，成功破获一批非法制售使用瘦肉精、牲畜注药注水等大要案件，及时查处一批案值不大但直接影响群众健康安全的食用农产品犯罪案件，彻底摧毁一批制售伪劣农兽药的“黑工厂”“黑窝点”，有力维护了食用农产品质量安全。

公安部食品药品犯罪侦查局负责人表示，公安机关将紧密结合“百日行动”，始终保持对危害食用农产品安全犯罪活动的严打高压态势，出重拳、下重手，加大打击力度，密切部门协同，积极推动强化食用农产品全过程监管，完善农兽药残留全链条治理，切实守护人民群众餐桌安全，以实际行动迎接党的二十大胜利召开。

公安机关打击危害食用农产品安全犯罪典型案例：

1、安徽公安机关侦破芜湖陆某某等制售注水牛肉案

2021 年 4 月，根据行政主管部门通报线索，安徽芜湖公安机关侦破一起制售注水牛肉案，抓获犯罪嫌疑人 11 名，现场查获注水牛肉 300 余公斤、待屠杀活牛 6 头。经查，以陆某某等为首的犯罪团伙，先后在芜湖、铜陵农村自建或租赁屠宰场所，采用宰杀前注水方式加工注水牛肉，通过市场对外销售，累计销售注水牛肉达 2000 余万元。

该案是公安机关加强与行政主管部门协作配合，严厉打击注水肉犯罪的典型案例。公安机关在接到行政主管部门移送案件后，及时立案、缜密侦查，一举打掉以陆某某为首的制售注水牛肉犯罪团伙。本案中，牛肉含水量是案件定性的重要证据，经检测涉案牛肉含水量超过国家标准限量值，公安机关依法以生产、销售伪劣产品罪追究不法分子的刑事责任。

2、江苏公安机关侦破刘某某、秦某某等制售有毒有害泡发食品系列案

2021 年 10 月，根据工作中发现线索，江苏宿迁、苏州公安机关接连侦破制售有毒有害泡发食品系列案，抓获犯罪嫌疑人 38 名，现场查获涉案牛肚、牛百叶等泡发食品一批。经查，犯罪嫌疑人刘某某、秦某某等使用有害有毒的非食用物质浸泡牛肚、牛百叶等动物内脏产品及银鱼等水产品并对外销售。

该案是公安机关充分发挥食药侦快检室快检技术优势，主动发现犯罪线索，严厉打击泡发食品非法添加有毒有害物质的典型案例。本案中，苏州、宿迁两地公安机关食药侦部门依托自身建立的快检实验室，主动对农贸市场泡发产品进行摸排，掌握了不法商贩信息，并循线深挖，一举斩断利益链条。案件侦破后，当地公安机关及时向行政监管部门通报有关情况，推动强化源头治理。行政监管部门加大主动抽检力度，切实加强监管。

更多内容详见：[公安部公布 5 起打击危害食用农产品安全犯罪典型案例](#)

文章来源：公安部

关于“餐饮店放任狗在操作台上碰触外卖”一事的情况通报

情况通报

关于“餐饮店放任狗在操作台上碰触外卖”一事，杭州高新区（滨江）市场监管局于9月9日收到相关信息后，立即开展调查。

经调查，视频中经营者放任宠物犬进入食品处理区，接触食品包装等物品，涉嫌违反《[食品安全法](#)》相关规定。目前，该经营者已停业，在外卖平台已下线，杭州高新区（滨江）市场监管局对其进行立案调查。

杭州高新区（滨江）市场监管局

2022年9月10日

食品伙伴网讯 2022 年 9 月 2 日，全国人大常委会第三十六次会议通过了修订后的《农产品质量安全法》，自 2023 年 1 月 1 日起施行。新版《农产品质量安全法》加大了食用农产品相关违法行为的处罚力度，与食品安全法相衔接，提高对违法行为的处罚力度，并对做好行刑衔接作出规定。

以下食品伙伴网特整理了其中规定的违法行为和处罚措施，以提示相关责任主体务必遵守法律规定，避免受到罚款、没收违法所得、责令停产停业、吊销许可证、拘留等违法处罚。

违法行为	处罚条款	处罚措施	违反条款
在特定农产品禁止生产区域种植、养殖、捕捞、采集特定农产品或者建立特定农产品生产基地的	第六十六条	由县级以上地方人民政府农业农村主管部门责令停止违法行为，没收农产品和违法所得，并处违法所得一倍以上三倍以下罚款。	第二十一条
农药、肥料、农用薄膜等农业投入品的生产者、经营者、使用者未按规定回收并妥善处置包装物或者废弃物的	第六十七条	由县级以上地方人民政府农业农村主管部门依照有关法律、法规的规定处理、处罚。	第二十三条
未建立农产品质量安全管理制度；未配备相应的农产品质量安全管理人员，且未委托具有专业技术知识的人员进行农产品质量安全指导。	第六十八条	由县级以上地方人民政府农业农村主管部门责令限期改正；逾期不改正的，处五千元以上五万元以下罚款。	第二十六条
农产品生产企业、农民专业合作社、农业社会化服务组织未依照本法规定建立、保存农产品生产记录，或者伪造、变造农产品生产记录的	第六十九条	由县级以上地方人民政府农业农村主管部门责令限期改正；逾期不改正的，处二千元以上二万元以下罚款。	第二十七条

<p>(一) 在农产品生产经营过程中使用国家禁止使用的农业投入品或者其他有毒有害物质；</p> <p>(二) 销售含有国家禁止使用的农药、兽药或者其他化合物的农产品；</p> <p>(三) 销售病死、毒死或者死因不明的动物及其产品。</p>	第七十条第一款	<p>尚不构成犯罪的，由县级以上地方人民政府农业农村主管部门责令停止生产经营、追回已经销售的农产品，对违法生产经营的农产品进行无害化处理或者予以监督销毁，没收违法所得，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的农产品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款，货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；对农户，并处一千元以上一万元以下罚款；情节严重的，有许可证的吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留；明知农产品生产者从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上地方人民政府农业农村主管部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处十万元以上二十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与农产品生产者承担连带责任。</p>	第二十九条、第三十条、第三十六条
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

<p>(一) 销售农药、兽药等化学物质残留或者含有重金属等有毒有害物质不符合农产品质量安全标准的农产品；</p> <p>(二) 销售含有致病性寄生虫、微生物或者生物毒素不符合农产品质量安全标准的农产品；</p> <p>(三) 销售其他不符合农产品质量安全标准的农产品。</p>	第七十一条	尚不构成犯罪的，由县级以上地方人民政府农业农村主管部门责令停止生产经营、追回已经销售的农产品，对违法生产经营的农产品进行无害化处理或者予以监督销毁，没收违法所得，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的农产品货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款，货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；对农户，并处五百元以上五千元以下罚款。	第三十六条第二项、第三项、第六项
(一) 在农产品生产场所及生产活动中使用的设施、设备、消毒剂、洗涤剂不符合国家有关质量安全规定；	第七十二条	由县级以上地方人民政府农业农村主管部门责令停止生产经营、追回已经销售的农产品，对违法生产经营的农产品进行无害化处理或者予以监督销毁，没收违法所得，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的农产品货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款，货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；对农户，并处三百元以上三千元以下罚款。	第三十条

更多内容详见：[2022 年新版《农产品质量安全法》中违法行为处罚措施一览表](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022 年 9 月 6 日，台湾卫生福利部食品药物管理署（食药署）公布日本输入食品每日辐射检测结果，其中一款群马县生产的蒟蒻粉被检出微量辐射。

据了解，该蒟蒻粉的送样日期为 2022 年 8 月 25 日，产品类别为其他食品，此次检出“铯-137”以及“铯-134 与铯-137 总和”均为 4.8 贝克/公斤。这是台湾地区自今年 2 月 21 日开放日本福岛、茨城、栃木、群马和千叶 5 县食品进口后，首次检测出具微量辐射的产品，虽然含量未超标，但已劝导业者退运或销毁。

根据台湾食药署现行的食品中原子尘或放射能污染容许量标准，铯 134 与铯 137 总和限量：饮料及包装水 10 贝克/公斤、婴儿食品及乳品 50 贝克/公斤、其他食品 100 贝克/公斤；碘-131 限量：婴儿食品及乳品 55 贝克/公斤、饮料及包装水 100 贝克/公斤、其他食品 100 贝克/公斤。

19家白酒企业2022年半年报公布，近八成企业营收净利双增长

食品伙伴网讯 近日，国内上市白酒企业纷纷披露了2022年半年度报告，食品伙伴网整理了19家企业今年上半年的业绩情况，其中，贵州茅台、五粮液、泸州老窖、山西汾酒、今世缘、酒鬼酒、舍得酒业、口子窖、老白干酒、天佑德酒、古井贡酒、迎驾贡酒、洋河股份、金徽酒、皇台酒业15家企业营收净利双增长；水井坊、伊力特、顺鑫农业3家企业净利润同比下降；金种子酒2022年上半年净利润亏损5508.02万元。

15家企业营收净利双增长

贵州茅台、五粮液、泸州老窖、山西汾酒、今世缘、酒鬼酒、舍得酒业、口子窖、老白干酒、天佑德酒、古井贡酒、迎驾贡酒、洋河股份、金徽酒、皇台酒业15家企业营收净利双增长，占上市企业总数的79%。

8月2日晚间，贵州茅台披露了2022年半年度报告。报告显示，贵州茅台上半年实现营业收入576.17亿元，同比增长17.38%；实现归属于上市公司股东的净利润297.94亿元，同比增长20.85%。

8月25日晚间，五粮液披露了2022年半年度报告。报告显示，公司上半年实现营业收入412.22亿元，同比增长12.17%；实现归属于上市公司股东的净利润150.99亿元，同比增长14.38%。

8月28日，泸州老窖发布了2022年半年度报告。报告显示，泸州老窖上半年实现营业收入116.64亿元，同比增长25.19%；实现归属于上市公司股东的净利润55.32亿元，同比增长30.89%。

8月25日，山西汾酒披露了2022年半年度报告。报告显示，上半年汾酒实现营业收入153.34亿元，同比增长26.53%；归属于上市公司股东的净利润50.13亿元，同比增长41.46%。

8月30日，今世缘发布2022年半年度报告。报告显示，今年上半年公司实现营业收入46.46亿元，同比增长20.66%；归属于上市公司股东的净利润为16.18亿元，同比增长21.22%。

8月29日，酒鬼酒发布了2022年半年度报告。报告显示，今年上半年公司实现营业收入25.37亿元，同比增长48.04%；归属于上市公司股东的净利润为7.18亿元，同比增长40.68%。

8月17日晚间，舍得酒业发布了2022年半年度报告。报告显示，2022年上半年公司实现营业收入30.25亿元，同比增长26.51%；归属于上市公司股东的净利润8.36亿元，同比增长13.6%。

8月25日，口子窖发布了2022年半年度报告。报告显示，今年上半年公司实现营业收入22.97亿元，同比增长2.42%；归属于上市公司股东的净利润为7.4亿元，同比增长7.58%。

8月26日，老白干酒发布了2022年半年度报告。报告显示，2022年上半年实现营业收入20.26亿元，同比增长22.65%；归属于上市公司股东的净利润3.63亿元，同比增长191.43%。

8月25日，天佑德酒披露了2022年半年度报告。报告显示，2022年上半年实现营业收入5.95亿元，同比增长2.81%；归属于上市公司股东的净利润0.99亿元，同比增长32.27%。

更多内容详见：[19家白酒企业2022年半年报公布，近八成企业营收净利双增长](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 596 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准海正药业南通有限公司、浙江海正动物保健品有限公司、浙江海正药业股份有限公司等 3 家单位申报的泰拉霉素和浙江海正动物保健品有限公司申报的泰拉霉素注射液产品注册，并发布产品工艺规程、质量标准、说明书和标签。自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1. 工艺规程

2. 质量标准

3. 说明书和标签

农业农村部

2022 年 9 月 2 日

附件：

 说明书和标签.doc

文章来源：农业农村部

国内预警

全国兽药残留专家委员会办公室关于征集 2023 年兽药残留标准制修订项目的通知

为切实做好动物性食品中兽药残留国家标准立项工作，不断完善兽药残留食品安全国家标准体系，保障动物性食品安全，现公开征集 2023 年兽药残留标准制修订项目，请各单位立足当前兽药残留标准现状和动物性食品安全监管工作需要，突出问题导向和需求导向，结合已有工作基础与技术优势，认真研究提出 2023 年项目建议。具体要求如下：

一、立项范围和方向

- （一）兽药最大残留限量标准的制定、修订和试行标准转正；
- （二）兽药残留检测方法标准的制定；
- （三）现有兽药残留检测方法标准的整合、修订和跟踪评价；
- （四）兽药残留相关技术规范准则等。

二、立项程序和有关要求

2023 年兽药残留标准的立项和相关任务承担单位的确定，将以符合相关要求的建议和实施方案为基础，原则上从提出该项目相关建议的单位中优选。

预算单位和部属有经费额度的单位须按时提出与本单位标准制修订经费相匹配的项目建议，标委会不负责任务调配。

三、项目建议提交方式

请各单位积极提出项目建议，填写立项建议书（附件），于 2022 年 10 月 10 日前将电子版发送至 syclyny@163.com。

联系人：张玉洁、郝利华

联系电话：010-62103930/62103545

附件： 附件：项目立项建议书.docx

国内预警

市场监管总局关于发布《苦丁茶中孔雀石绿的测定》等 8 项食品补充检验方法的公告（2022 年第 29 号）

根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《食品补充检验方法工作规定》有关要求，《苦丁茶中孔雀石绿的测定》《葡萄酒中 9 种卤代苯甲醚和卤代苯酚的测定》《食品中硝苯地平及其降解产物的测定》《食品中双醋酚丁等 19 种化合物的测定》《椰子汁饮料中 γ -壬内酯的测定》《植物源性食品中奥克巴胺的测定》《植物源性食品中去甲乌药碱和曲托啉酚的测定》《食品中匹可硫酸钠的测定》等 8 项食品补充检验方法已经市场监管总局批准，现予发布。

方法文本可在市场监管总局食品补充检验方法数据库(<http://www.samr.gov.cn/spcjs/bc jyff/>)中查询或下载。

特此公告。

市场监管总局

2022 年 9 月 10 日

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

海关总署公告 2022 年第 86 号（关于进口巴西大豆蛋白检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与巴西联邦共和国农牧业和食品供应部关于巴西大豆蛋白输华卫生与植物卫生要求议定书》规定，即日起，允许符合以下相关要求的巴西大豆蛋白进口：

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》及其实施条例；

（三）《进出口饲料和饲料添加剂检验检疫监督管理办法》；

（四）《中华人民共和国海关总署与巴西联邦共和国农牧业和食品供应部关于巴西大豆蛋白输华卫生与植物卫生要求议定书》。

二、允许进境商品名称

本公告中的大豆蛋白，是指以巴西境内种植的大豆为原料，分离油脂产生的低温大豆粕，在去除其中非蛋白成分后获得的产品，蛋白质含量不低于 65%（以干基计）。

三、企业注册

输华大豆蛋白应来自巴西联邦共和国农牧业和食品供应部（以下简称巴方）考核批准的加工企业。加工企业由巴方向中华人民共和国海关总署（以下简称中方）推荐，经中方检查或审查通过后予以注册登记，在中方网站上公布并动态更新。

四、关注的有害生物

输华大豆蛋白不得携带以下中方关注的有害生物：

1. 四纹豆象 *Callosobruchus maculatus*

2. 巴西豆象 *Zabrotes subfasciatus*

3. 红火蚁 *Solenopsis invicta*

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 86 号（关于进口巴西大豆蛋白检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

俄罗斯卫星通讯社莫斯科9月12日电 据俄罗斯电视新闻节目“滨海新闻”报道，俄罗斯2022年的木筷出口增加。

根据俄罗斯动植物检局滨海边疆区和萨哈林州管理总局的数据，2022年木筷出口量为5613.2吨，比2021年同期增加493吨。

木筷的主要出口目的地是中国。2022年，对中国出口木筷5556.4吨，对越南出口56.8吨。

俄罗斯生产木筷最多的是滨海边疆区，其出口量为5430吨。伊尔库茨克州和哈巴罗夫斯克边疆区也有生产。

食品伙伴网讯 越南市场监管总局报道：8月15日，越南河内市市场监管队与警方对某销售甜点商店进行检查时发现：在店内有许多来历不明的多种口味月饼。

检查过程检查人员发现此批月饼源自中国，共收集近11000个质量不合格的月饼，货值达2700万越南盾（约合人民币7500元）。

因为商家无法向检察人员提供货物的发票以及其他合法进口证明，该批不合格货物已被没收。对商家上述违法行为，相关部门将会给予相应的罚款处理。

越南《年轻人报》2022年9月9日报道称，印度将自9月9日起禁止碎米出口，同时对其它种类的大米出口征收20%关税。印度目前是全球最大的大米出口国，共向150多个国家出口大米，占全球大米贸易量的40%。因此，其上述限制举措无疑将继续推高全球粮食价格。

报道称，促使印度出台上述禁令的主要原因是水稻种植遭病毒侵袭生长缓慢，干旱、酷热和降水不足导致稻米产量下降。此外，由于通胀等因素，印度国内的大米价格已升至近年来最高值。

《年轻人报》援引彭博社、路透社等媒体报道称，印度限制大米出口或无法有效缓解国内通胀和改善本国粮食安全，反而可能加重国内农民负担并在全球引发连锁反应，越南和泰国作为全球第二、第三大大米出口国或将效仿采取类似限制措施，从而导致全球粮食危机进一步加剧。

食品伙伴网讯 越南某媒体报道：据越南卫生部统计，2022 年 7 月份，越南全国共发生 13 起食物中毒事件，其中 85 人中毒。据此，2022 年前 7 个月，越南全国共发生 27 起食物中毒事件，其中 357 人中毒，2 人死亡。

尤其在越南首都，河内，今年头 7 个月，发生 2 例甲醇中毒（工业酒精）； 1 例使用含禁用物质的皇家减肥咖啡导致昏迷抽搐；5 起食品添加剂中毒事件。上述案件均已及时处理。

目前，存在多个食品安全隐患，分别是生产和养殖过程中因农药使用不当造成的细菌污染、滥用禁用物质、食品添加剂和微生物污染等。因此，从现在开始延续到 2022 年底，各地相关机构要继续推进食品安全保障活动，特别是要加强食品安全检查。

食品伙伴网讯 据印尼食品药品监督管理局官网近日新闻网站显示，印尼食品药品监督管理局（BPOM）针对新加坡食品局通报召回印尼 2 款酱料的问题进行澄清说明，并提醒食品生产商和出口商需关注出口目标国的标签法规要求。

就新加坡食品局官网 2022 年 9 月 6 日发布的关于在新加坡召回品牌为 ABC 的甜酱油和炸鸡辣椒酱的通知，BPOM 在官网上澄清产品被召回的原因是标签上没有标识亚硫酸盐和苯甲酸（防腐剂）作为致敏原的信息。BPOM 提醒出口商和生产商务必关注和遵守出口国的标签法规要求。

白俄罗斯放宽自西方不友好国家进口产品的禁运措施

食品伙伴网讯 据俄新社报道，2022年9月12日，白俄部长会议颁发法规，放宽了对进口自不友好国家的产品禁运措施。

网站称，基于新通过的法规，即日起白俄可自不友好国家进口白菜、芹菜、菜瓜、猕猴桃、冷冻杏和桃子。自7月份起，白俄已解除自不友好国家进口杏子、樱桃、甜樱桃、油桃、李子和柿子的禁令。

自2022年1月起，白俄罗斯正式实施自不友好国家进口产品的禁令措施，禁令期限由最初的6个月延长至本年年底。

据悉，禁令对象为对白俄罗斯实施制裁的西方国家，禁令产品包括活猪、牛肉、香肠、糖果、牛奶、坚果和水果。

国际预警

进口山羊奶酪检出金属异物 已销往我国香港

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2022年9月12日，法国通过RASFF通报本国出口山羊奶酪不合格。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-9-12	法国	山羊奶酪	2022.5301	存在金属异物的风险	分销至其他成员国/退出市场；从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格产品销往了保加利亚、捷克、丹麦、吉布提、法属圭亚那、法属波利尼西亚、德国、我国香港、匈牙利、意大利、马耳他、毛里求斯、摩洛哥、新喀里多尼亚、波兰、葡萄牙、塞内加尔、新加坡、西班牙、瑞士和越南。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意产品中异物的存在，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口菠菜粉和脱水菠菜片在美国遭扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国 1 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	2022-9-14	江苏盐城	Yancheng Jingwei International Co., Ltd.	脱水菠菜片	嘧霉胺
				菠菜粉	氟吡甲禾灵

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

欧盟通报我国出口冷冻草莓和甘蔗蜡等产品不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022年9月12日，欧盟通报我国出口冷冻草莓和甘蔗蜡等产品不合格。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
2022-9-12	西班牙	餐具（碗、杯子和盘子）	2022. 5283	未经授权使用竹子和其他植物纤维	分销至其他成员国/从消费者处召回	后续信息通报
2022-9-12	爱沙尼亚	冷冻阿拉斯加鳕鱼片	2022. 5293	寄生虫感染	分销至其他成员国/通知收件人	后续信息通报
2022-9-12	西班牙	甘蔗蜡	2022. 5309	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-9-12	拉脱维亚	冷冻草莓	2022. 5313	氧乐果（0.17 ± 0.09 mg /kg）	通知过未分销/退出市场	后续信息通报
2022-9-12	德国	保藏用玻璃罐	2022. 5314	整体迁移水平过高	通知过未分销/从消费者处召回；召回/撤回的监控	警告通报

据通报，不合格餐具销至了阿尔及利亚、保加利亚、塞浦路斯、法国、德国、意大利、葡萄牙、西班牙和阿拉伯，不合格冷冻阿拉斯加鳕鱼片销至了爱沙尼亚和立陶宛。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，检查产品中农药的残留情况，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

2022年7月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、渔业和林业部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚农业、渔业和林业部更新7月份进口食品违规情况，通报我国两批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2022-7-25	草莓	Frotasty Foods Group Co Ltd	多效唑超标	0.04 mg/kg	FSC 1.4.2
				腐霉利超标	0.04 mg/kg	
2	2022-7-26	酱虾	Ningbo Glory International Corporation	李斯特菌	检出	CRU 11/2020

国际预警

2022年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月14日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	9月5日	矿泉水（未杀菌（除菌）（无碳酸）：ACQUA AZZURA WATER）	FonTE MARGHERITA 1845 SRL		意大利	成分规格不合格，检出亚硝酸性盐氮 0.11 mg /l	神戸	株式会社 グランデフーズ	自主检查
2	9月5日	生鲜咖啡豆		PT. SARIMAKMUR TUNGGAL MANDIRI	印度尼西亚	检出 异丙威 0.02 ppm	名古屋	三井物産株式会社	命令检查
3	9月5日	冷冻芋头 (FROZEN TARO CHUNK)		SHANG SHUEAN FOOD CO., LTD.	中国台湾	检出 多效唑 0.02 ppm	東京	株式会社 M・GROBAL	监控检查
4	9月5日	冰淇淋 (CLASSIC MALAI KULFI)	VADILAL INDUSTRIES LTD.		印度	检出 黄曲霉毒素 69 μg/kg (B1: 63.2 μg/kg、B2: 6.1 μg/kg)	大阪	株式会社 SARTAJ	自主检查
5	9月5日	珐琅材质饮食器具 (TRAY ANIMAL)	KEDAUNG INDUSTRIAL GROUP		印度尼西亚	材质规格不合格，检出 铅 0.9 μg/ml	成田空港	株式会社 アミナコレクション	自主检查
6	9月5日	珐琅材质饮食器具 (MARBLE TRAY YELLOW)	KEDAUNG INDUSTRIAL GROUP		印度尼西亚	材质规格不合格，检出 镉 0.98 μg/ml	成田空港	株式会社 アミナコレクション	自主检查
7	9月5日	珐琅材质饮食器具 (MARBLE BOWL ORANGE)	KEDAUNG INDUSTRIAL GROUP		印度尼西亚	材质规格不合格，检出 镉 2.0 μg/cm ²	成田空港	株式会社 アミナコレクション	自主检查
8	9月5日	珐琅材质饮食器具 (MARBLE PLATE)	KEDAUNG INDUSTRIAL GROUP		印度尼西亚	材质规格不合格，检出 镉 2.2 μg/cm ²	成田空港	株式会社 アミナコレクション	自主检查

更多内容详见：[2022年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月14日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2022 年第 36 周)

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 36 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 5 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-9-5	西班牙	辣椒粉	2022. 5143	检出沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-9-5	西班牙	乳糖转谷氨酰胺酶	2022. 5145	未经授权的原产地	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-9-6	斯洛文尼亚	速食汤汁面	2022. 5155	环氧乙烷 (1.1 ± 0.6 mg/kg)	分销至其他成员国/--	警告通报
2022-9-6	西班牙	辣椒粉	2022. 5171	检出沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-9-9	意大利	脆饼钢模具	2022. 5266	未经授权的锡 (0.7 mg/l)	仅限通知国分销/通知发货人	注意信息通报

据通报，不合格速食汤汁面销至了意大利、塞舌尔和斯洛文尼亚。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，注意产品中各种致病菌的存在，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

今年，湖北省遭遇持续干旱、高温天气，范围广、强度大、持续久，对全省果茶生产造成严重影响，为科学高质量推进全省果茶灾后复产和秋冬播生产，特制定以下技术意见。

一 及时采取措施 促进果茶灾后恢复

当前旱情虽有缓解，但后续伏秋连旱的可能性较大，各地要密切关注高温天气，及时做好高温下灌水、覆盖等措施，减轻干旱影响。待高温旱情解除后，及时开展果茶园修剪、施肥、补苗等灾后恢复措施，尽快恢复树势、减少受灾损失。

1. 适时合理修剪。及时剪除果茶园因灾受损严重的枯枝和病虫枝，清除地面枯枝落叶；及时疏除柑橘、猕猴桃等日灼果、花斑果、极小果和其他级外果。

2. 及时补充养分。及时补施速效肥，以恢复树势。施肥可叶面施肥和土壤施肥相结合。不宜立即根施大量肥料，可适时喷施一次 0.2-0.4% 的磷酸二氢钾、0.5% 的硝酸钾等叶面肥，促进树势恢复。对于异常开花，应尽早摘除。

3. 加强树体管理。受灾茶园注意留养秋茶，尽量不采，使茶树尽早恢复树势，减少对来年春茶产量的影响。果园通过合理撑杆，改善结果枝组通风透光条件，提高优质果率；对于干旱造成的死树缺株要及时补栽相同品种的健壮果茶苗。

4. 加强病虫害防治。干旱后，果茶园易发生病虫害危害，宜采用绿色综合防控技术进行防治，柑橘重点防治红蜘蛛、黄蜘蛛、潜叶蛾、炭疽病、树脂病等，茶园重点防治茶尺蠖、茶毛虫、茶小绿叶蝉等。

5. 加强基础设施建设。加强果茶园园区泵站、蓄水池、喷滴灌等水利灌溉设施配套建设，疏通修缮沟渠设施，提高果茶园抗击自然灾害的能力，构建现代化基础设施体系。

二 精细化管理 做好果茶秋冬“收、种、管”工作

1. 适时采收。茶园抢抓季节，做好秋茶采收及加工生产。果园做好柑橘完熟采收和留树保鲜工作。留树贮藏柑橘在寒潮来临前要适时采收，确保果实质量。

2. 清园消毒。及时清除果茶园的枯枝落叶，集中深埋、或烧毁，全园喷施 1 次石硫合剂，消除越冬病菌和虫源。要全园喷透。

3. 增施基肥。通过深翻改土，施足基肥，增施有机肥，补充树体营养。果茶园基肥宜早不宜迟，以有机肥为主。可亩施菜籽饼肥 150~200 kg 或商品有机肥 300~500 kg，同时配合施用 20~30 kg 复合肥，沟施覆土。

4. 培育树冠。幼龄果茶树以养为主，定型修剪，培育树冠；成龄果茶树应剪除徒长枝、老化枝、鸡爪枝、病枯枝等，保持良好树形，促进来年新梢生长。

5. 防冻抗寒。关注冬季极端低温雨雪天气，在低温寒潮来临前，通过培土保温、树干涂白、地面覆盖、行间铺草、适当熏烟等措施，减轻低温对果茶园的灾害。

更多内容详见：[2022 年湖北果茶园秋冬管理技术意见](#)

文章来源：湖北省农业农村厅微信号

食品伙伴网讯 9月14日，中国食品科学技术学会网站公示了2022年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果，共有49项拟获奖。自公示发布之日起，10日内为异议期。

本次奖项设置有三个，分别为：技术发明奖、技术进步奖、产品创新奖。其中，中国食品科学技术学会科技创新奖—技术发明奖一等奖2项，二等奖2项；中国食品科学技术学会科技创新奖—技术进步奖一等奖11项，二等奖11项，三等奖10项；中国食品科学技术学会科技创新奖—产品创新奖一等奖2项，二等奖4项，三等奖7项。

据悉，“中国食品科学技术学会科技创新奖”是经科技部和国家科技奖励工作办公室批准设立的社会科技奖励。技术发明奖、技术进步奖、产品创新奖是其专项奖。

原文链接：<https://www.cifst.org.cn/a/kejijiangli/xiangmujiang/20220914/2544.html>

更多内容详见：[2022 年度中国食品科学技术学会科技创新奖评审结果公示](#)

苹果干制过程中果胶组分变化对褐变形成的结构呈色效应研究

苹果片是一种喜闻乐见的休闲食品，目前主要通过热加工生产，但热加工会导致苹果片褐变，对苹果片的感官及营养功能产生极大影响。近日，加工所果蔬加工与品质调控创新团队研究了不同干燥条件下，苹果片特征成分及果胶结构对苹果片表观褐变的影响。采用高效液相色谱测定绿原酸及 5-HMF 含量，排阻色谱、离子色谱、傅里叶红外、SAXS 小角度测定果胶结构，并进行主成分分析及相关性分析。结果表明：不同干燥条件下，苹果片水溶性果胶、碱溶性果胶和螯合性果胶的结构特性与冷冻干燥及不同温度热风干燥苹果片的表观褐变呈正相关，表现出果胶的结构呈色效应。本研究为果胶结构与褐变精准调控的相关研究方面提供理论基础。

相关研究成果发表在《Food Hydrocolloids》上，该研究成果得到了国家自然科学基金（31901714）资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108052>

食品伙伴网讯 9月9日，中国食品工业协会网站公示了2022“中国食品工业协会科学技术奖”拟产生奖励项目及人员名单，公示时间为2022年9月9日-10月8日。

根据名单显示，拟奖励项目有153项，包括：特等奖10项、一等奖43项、二等奖50项、三等奖50项；拟奖励个人80名，包括：科技创新领军人物32名、科技创新杰出人才48名。

据悉，今年2月28日，中国食品工业协会发布通知，拟开展2022“中国食品工业协会科学技术奖”评审工作，对2021年度，在食品工业科技及相关技术领域取得优异绩效和做出突出贡献的项目及个人进行奖励。

2022“中国食品工业协会科学技术奖”拟奖励项目和个人名单

一、拟奖励项目名单

（一）、特等奖

1、项目名称：营养食品创制关键技术及产业化应用

项目完成单位：中国疾病预防控制中心营养与健康所、首都儿科研究所、中国科学院过程工程研究所、上海康识食品科技有限公司、贝因美股份有限公司

主要完成人：丁钢强、张兵、霍军生、张霆、王惠君、孙静、黄建、王连艳、王志宏、邹昕、储小军、唐艳斌、王鸥、姜红如、李归浦

2、项目名称：肉品真实性多维鉴别与兽药残留高效感知技术及应用

项目完成单位：中国肉类食品综合研究中心

主要完成人：王守伟、郭文萍、李莹莹、赵文涛、张颖颖、李石磊、姜锐、王娟强、郭超、李慧晨、陈超、张明悦、康超娣、王妍、齐婧

3、项目名称：传统风味食品减盐加工关键技术与产品创新

项目完成单位：杭州市农业科学研究院、江南大学、浙江青莲食品股份有限公司、浙江科技学院、杭州宇航梦园农业科技有限公司、桐庐弘武食品有限公司、宁波鑫乐蛋品有限公司

主要完成人：邹礼根、张懋、王腾浩、刘军波、吴元锋、姜慧燕、柳爱春、付晓陆、王明芳、周宇杭、赵芸、李森、邱静、翁丽萍、许明曙

更多内容详见：[公示！这些项目和个人拟获 2022 “中国食品工业协会科学技术奖”](#)

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

食品伙伴网食品安全合规事业部基于SaaS模式,以公有云+私有云相结合,为客户提供食品标准法规管理、产品指标管理、产品合规管理、工作流程管理等系统开发建设及维护服务;并依托专业的技术服务团队和顾问提供食品安全信息监测与分析、标准法规解读研究、产品合规审查与咨询、特殊食品注册备案及“三新”产品申报咨询代理、食品安全合规管理认证、专业技术交流培训等服务,为食品行业企事业单位提供全方位食品安全解决方案。

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展览前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2022 年会议预告

9 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
9 月 22-24 日	天津	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）
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 22-27 日	广州	食品微生物检验实际操作培训班—广州、重庆（全年可报）
10 月 26-29 日	呼和浩特	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（呼和浩特）
10 月 28-30 日	西安	2022 国际医药生物技术大会
11 月 3-5 日	苏州	2022（第二届）中国儿童食育高峰论坛暨 2022 人群食品产业大会
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 13-15 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
11 月 17-18 日	青岛	食品出口合规实操班—青岛
11 月 22-24 日	上海	2022 功能食品产业大会

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
延期待定	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
延期待定	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展

延期待定	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
延期待定	重庆	2022 国际兽医检测诊断大会 (AVDC)
延期待定	青岛	第二十三届中国零售业博览会
延期待定	西安	2022 西安糖酒会—第十三届中国（西安）糖酒食品交易会
延期待定	广州	2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会
延期待定	深圳	2022 粤港澳大湾区（深圳）国际包装工业技术展
延期待定	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
延期待定	广州	第八届广州国际渔业博览会
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
延期待定	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
延期待定	杭州	2022 第 16 届上海国际渔业博览会
9月15-17日	天津	2022 第五届北京餐饮采购展览会
延期待定	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16-18日	长沙	2022（第七届）中国国际食品餐饮博览会
9月19-21日	上海	2022 第 24 届中国国际焙烤展览会
9月22-23日	上海	CPG 2022 第八届中国消费品数字科技大会
延期待定	长春	2022 第 33 届长春国际糖酒食品交易会
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	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
延期待定	合肥	第二十二届中国绿色食品博览会
10月8-10日	深圳	2022 全球高端食品展览会
10月11-13日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
10月12-14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20-24日	厦门	中国厦门国际茶产业（秋季）博览会
10月20-23日	深圳	第 5 届深圳礼品包装展
10月21-23日	重庆	第十四届国际火锅产业博览会（重庆火锅节）
10月26-28日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
10月27-29日	深圳	2022 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
10月27-29日	成都	2022 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
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4-6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
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8-10日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
11月11-13日	海口	2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会

11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
11月14-16日	上海	2022包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）
11月15-17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
11月15-19日	青岛	2022中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
11月16-18日	广州	2022亚洲乳业博览会
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
11月23-26日	广州	2022中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）
11月23-25日	武汉	2022第11届华中科学仪器与实验室装备展览会
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25-26日	合肥	第二届中国团餐产业博览会（安徽）暨长三角预制菜产业发展高峰论坛
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
11月25-27日	西安	2022中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会 WPE 2022
11月25-27日	青岛	2022青岛国际预制菜食品展览会
11月25-27日	北京	CRFE 2022北京国际餐饮连锁加盟展览会
11月28-30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
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6-8日	广州	2022第31届广州国际大健康产业博览会
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8-10日	南京	2022年中国（江苏）国际冷链产业博览会
12月14-16日	深圳	2022深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni
12月15-17日	上海	2022上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
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
12月26-28日	昆明	2022中国（云南）南亚·东南亚餐饮食材展览会

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：

[广州市华琪生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[广州测研科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[南通米尔斯贸易公司——添加剂配料](#)

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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>

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、会议分类汇总。

3、线上直播课和研讨会汇总。

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】工业化餐饮系列培训“第三期复合调味料包加工技术培训”

时间：2022年10月27-29日

培训内容（实操+讲解）：

复合调味料包的原料选择思路及应用技术

香辛料特性、应用及配伍技术

复合调味料包常用添加剂介绍及使用

复合调味料包的配方组合运用方法与案例讲解

复合调味料包的制备工艺与设备选型

复合调味料包的风味变化规律与口味还原要点

复合调味料包的包装技术讲解

感官评价方法、影响因素与控制

报名联系人：于老师 18906382430

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/wHHJlNuZYejc_Leq8avC-A

【线下】白酒四级品酒师培训、考核的通知

▲时间地点：2022年10月10-14日 海口

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1291092-1-1.html>

▲联系人：史老师 18905354203（微信同号）

【线上】食安进社区|“舌尖上的水产安全”科普讲座 直播

开课时间：2022年09月19日14:00-16:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/z...&id=940&fuid=154861>

课程介绍：

2022年9月19日，山东科学大讲堂（第459期）将在烟台市芝罘区举行。本期讲堂主题为舌尖上的水产安全，主要内容为《码上溯源，守护舌尖上的水产安全》和《如何安全使用水产品》两场主题报告。让消费者了解水产品质量追溯体系的应用，并在生活中学会科学选购和安全使用水产品。讲堂将邀请刘春娥、高峰等2名水产安全专家分别作题为码上溯源，守护舌尖上的水产安全-烟台市水产品质量追溯平台以及如何安全食用水产品做主题报告。

联系人：冯老师 18646662643

【线上】预制菜质量安全网络研讨会

▲时间：2022年09月27日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

14:00-14:50 基于中华烹饪的预制菜的研发与质量控制

发言嘉宾：广东省农业科学院动物卫生研究所 徐志宏 研究员

14:50-15:20 预制菜加工及未来智能

发言嘉宾：赛默飞世尔科技中国有限公司 胡阶明 资深产品专家

15:20-15:50 预制菜生产环节品质控制

发言嘉宾：预制菜生产企业 资深生产专家

15:50-17:10 预制菜微生物风险管控方案（拟定议题）

发言嘉宾：赛默飞世尔科技中国有限公司 资深产品专家

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=970&fuid=154861>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【线上】实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期

▲时间：2022年11月02-04日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

专题一：食品抽样技术专题

专题二：食品安全指标检测技术专题

专题三：理化指标不合格原因跟踪分析专题

专题四：标准物质管理及标准溶液配制、标定、滴定专题

专题五：食品实验室质量管理专题

专题六：食品安全快速检测技术专题

▲报名和详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/25CfTdQjIW1T4PQjmxciKg>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

【活动】关于举办“实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期”的调研问卷

▲活动介绍：

当前的食品检测工作正在不断发展，中国食品安全检测市场快速发展。我国食品安全检测市场规模稳步增长，2019年我国食品安全检测产业市场规模达834.9亿元，2020年受疫情影响，增速放缓。预计2022年我国食品安全检测市场规模将达1204亿元。

为了提高相关从业者的食品安全检测技术能力，促进我国相关检测机构的完善与发展，由食品伙伴网主办的“实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期”将于2022年11月02-04日进行线上直播，诚邀各位同仁积极参与调研话题，为我们培训班开展提供宝贵意见！

▲活动链接：http://survey.foodmate.net/surve...iaocha_560&qlang=cn

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. 【299元·VIP免费】植物提取物生产及设备

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1220&fuid=154861>

2. 【49.9元·VIP免费】保健食品工艺概述

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=874&fuid=154861>

3. 【49.9元·VIP免费】保健食品硬胶囊剂生产及设备

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1099&fuid=154861>

4. 【99元·VIP免费】保健食品片剂生产及设备

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1146&fuid=154861>

5. 【49.9 • VIP 免费】软胶囊类保健食品生产工艺及常见问题

学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1041&fuid=154861>

6. 【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>

【线上课程】食品中营养成分的检测

▲详细介绍:

1、营养标签相关知识讲解

1) 营养成分表介绍及格式要求

2) 营养标签标识要求

2、营养成分表的测定

1) 水分、灰分、蛋白质、脂肪、碳水化合物、能量的测定

2) 测定数据处理和结果计算

3) 核心营养素的含量值占营养素参考值 (NRV) 的百分比的计算

▲报名咨询: 邢老师 15688566323 (微信同号)

▲费用标准: 标准费用: 99 元/人;

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=1218&fuid=154861>

线下 • 培训 • 会议

研发类:

1、【专题培训】餐饮调理食品规范化感官评价 (济南站)

时间: 2022 年 9 月 21 日

地点: 山东 • 济南

课程安排:

(1) 感官科学的思想理念与核心技术

(2) 餐饮调理食品感官评价技术精髓

(3) 餐饮调理食品感官技术体系构建

(4) 肉类菜肴风味评定及控制技术

(5) 餐饮调理食品口味测试方法实践

(6) 餐饮调理食品椒麻风味评价案例

(7) 口味喜好分布与消费者喜好测试

报名联系人: 郝老师 15550063916 (微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/lzkfh6j8EY64B-hLEUi_tw

2、2022 感官科学热点技术培训 (卓越班 • 济南站)

时间: 2022 年 9 月 22-23 日

地点: 山东 • 济南

课程安排:

(1) 看感官: 感官科学前沿、技术、标准

(2) 定货架: 感官货架期建立方法

(3) 测市场: 消费洞察方法与中国味感喜好分析

(4) 培训考试及经验交流讨论

报名联系人: 郝老师 15550063916 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/ZGeDxdEGu6nZ8qjiOXTVdQ>

3、水产火锅食材加工技术培训

培训时间：9月23-24日 烟台

课程形式：理论+实操

课程安排：

- (1) 冷冻调理水产品加工设备选型及产线设计
- (2) 虾滑鱼滑类产品加工配方、工艺讲解及操作要点
- (3) 鱼豆腐、鱼丸产品加工工艺技术及操作要点
- (4) 冷冻调理水产制品产品品质影响因素及产品改良方案
- (5) 冷冻调理水产制品产品标准、质量调控与标签解读
- (6) 冷冻调理水产制品常见问题及解析

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ByNd6FG3mVF-xW2M0dE9wQ>

4、火锅底料加工技术培训

培训时间：9月26-27日 烟台

课程形式：理论+实操

课程安排：

- (1) 火锅底料中主要原辅材料的特性及应用
- (2) 火锅底料的标准法规讲解
- (3) 火锅底料的实例配方讲解及配方设计关键点解析
- (4) 火锅底料的原料验收标准与产品质量控制
- (5) 火锅底料炒制工艺关键技术
- (6) 实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案

报名联系人：于老师 18906382340（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/P0jLPm82nJFLgy86fjQUcg>

5、第四期酱卤制品加工技术培训班 10月份将在烟台开班

培训时间：2022年10月19-21日

培训地点：山东烟台

参会对象：

- (1) 肉制品加工企业、餐饮企业生产研发技术人员、质量控制人员、市场销售人员、企业高管；
- (2) 肉制品相关科研院校专家和科技人员；
- (3) 肉制品企业相关的设备制造企业；
- (4) 个体经营等。

报名联系人：王老师 13361384260 微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/OAfTB1NjczJuxvoFj57Ugg>

6、工业化餐饮系列培训“第三期复合调味料包加工技术培训”

时间：2022年10月27-29日

培训内容（实操+讲解）：

复合调味料包的原料选择思路及应用技术

香辛料特性、应用及配伍技术

复合调味料包常用添加剂介绍及使用

复合调味料包的配方组合运用方法与案例讲解

复合调味料包的制备工艺与设备选型

复合调味料包的风味变化规律与口味还原要点

复合调味料包的包装技术讲解

感官评价方法、影响因素与控制

报名联系人：于老师 18906382430

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/wHHJlNuZYejc_Leq8avC-A

7、第四届中餐工业化加工技术论坛

时间：2022年11月13-15日

地点：山东·济南·美豪丽致酒店

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-7DWE6I1g>

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/7V03dRklyCUMvA8g1yDyfQ>

8、2022 功能食品产业大会

时间：2022年11月22-24日

地点：上海（具体地点另行通知）

会议亮点：

行业前沿话题——新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家，20+热点议题——聚焦研发

产业读物发布——《2022 功能食品产业白皮书》、《2022 益生菌产业白皮书》

专业企业展台——聚焦行业企业，展示原料、技术、服务

营养优选——优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验，可以充分展示产品，做到优质传播。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/MyFId45i60mJTs41K4AQXQ>

质量安全类：

1、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处理建议

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

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

联系我们: 方静 13356941975 (微信同号)

2、2022 进出口食品安全大会

会议时间: 9月23-24日 杭州

主要内容:

1、我国进出口政策法规最新要求

《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

2、《进出口食品安全管理办法》重点内容解读及释义

3、浅谈食品企业主体责任的落实

3、进出口食品合规风险分析及应对建议

5、食品标签合规及广告宣传要求

6、进出口食品抽检监督管理模式

7、跨境电商监管及合规风险解析

8、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

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

联系我们: 臧女士 18153529006 (微信同号)

3、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)

4、【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10月21-22日 南京站

2022年11月18-19日 广州站

具体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>

检测类：

1、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 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

2、白酒四级品酒师培训、考核的通知

▲时间地点：2022 年 10 月 10-14 日 海口

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1291092-1-1.html>

▲联系人：史老师 18905354203（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 26-29 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：

相约乳都，学习先进企业的生产管理经验；
大咖荟萃，深度剖析最新技术与发展趋势；
汇智聚力，共同探讨行业痛点及解决方案；
展会融合，聚焦产业链上下游企业，打造技术交流平台。

▲七大技术论坛：

论坛一： 总会场 行业发展趋势及风险防控研究

论坛二： 微生物的检验技术研究

专题三： 营养成分分析技术研究

专题四： 微生物的风险控制研究

专题五： 有害物质分析技术研究

专题六： 乳品特色品类的研发与控制

专题六： 新型技术的开发及应用

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：标准费用：2200 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。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/BEExZ6lwp-62mXdRX1K_bFw

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

4、2022 食品采样岗位技能等级培训（高级班）

▲时间地点：2022 年 2022 年 11 月 24-25 日 山东·济南

▲培训讲师：政府检测机构行业专家

▲主要内容简介

专题一：抽样检验基础知识

1、食品抽样相关法律法规及标准解读

2、食品安全概率抽样方法介绍

3、食品安全采样方案设计方法指导

4、食品安全国抽细则中的样品分类

5、食品安全国抽系统的信息填报

6、监督抽检中样品的包装和运输

专题二：监督抽检专项技能讲解

1、监督抽检中无菌抽样技能及要求

2、监督抽检中食用农产品抽样技能及要求

3、监督抽检中流通、生产、餐饮环节抽样技能及要求

4、监督抽检中质控环节的设计，如全程序质控、运输质控、设备质控

5、监督抽检专项技能案例分析

6、监督抽检中抽样过程注意事项

议题持续更新中…

▲费用标准：标准费用：1800 元/人；

限时优惠：9 月 16 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：<http://bbs.foodmate.net/thread-1287486-1-1.html>

▲报名咨询：

李老师 15688562601（微信同号）

邢老师 15688566323（微信同号）

线上·直播课

食安进社区|“舌尖上的水产安全”科普讲座 直播

开课时间：2022 年 09 月 19 日 14:00-16:00

报名和听课链接：[https://study.foodmate.net/web/z ... &id=940&fuid=154861](https://study.foodmate.net/web/z...&id=940&fuid=154861)

课程介绍：

2022 年 9 月 19 日，山东科学大讲堂（第 459 期）将在烟台市芝罘区举行。本期讲堂主题为舌尖上的水产安全，主

要内容为《码上溯源，守护舌尖上的水产安全》和《如何安全使用水产品》两场主题报告。让消费者了解水产品质量追溯体系的应用，并在生活中学会科学选购和安全使用水产品。讲堂将邀请刘春娥、高峰等2名水产安全专家分别作题为码上溯源，守护舌尖上的水产安全-烟台市水产品质量追溯平台以及如何安全食用水产品做主题报告。

联系人：冯老师 18646662643

【食学实用】食学实用系列之-四环素类兽药残留检测重点、难点解读

▲时间：2022年9月20日 10:00—11:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=955&fuid=154861>

主要内容：

- 1、四环素类药物结构解析
- 2、四环素类化合物检测相关标准解读
- 3、四环素类化合物检测注意事项

食品小白成才记—office 使用技巧直播课程

▲时间：2022年9月20日 15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=958&fuid=154861>

▲主讲人：食品伙伴网王老师

▲培训内容：

很多院校都在鼓励学生参加各种各样的专业培训或者技能提升培训，现代科学技术发展迅速，我们在课堂中学习的理论知识已经无法满足当前社会各个行业对毕业生的需求，我们必须走出课堂，为社会培养食品行业的人才，普及食品专业、各种技能知识，帮助学生更好的升学与就业，食品伙伴网推出“食品小白成才记”，将为处在各个不同阶段的学子提供所需的培训课程内容，助力食品人才成长！

这期食品小白成才记将带领大家一起学习 office 在课堂以及职场上的使用技巧，通过 PPT 讲授操作步骤以及直播演示操作方法的授课方式让你更直观更快速的掌握 office 知识点。

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】实验室检测报告审核经验交流

直播时间：2022年9月21日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=967&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王老师，食品伙伴网检测服务事业部技术服务人员，在研发实验室、检测实验室、第三方检测机构等不同类型的实验室从业十余年，在实验室管理及报告审核方面有丰富的实践经验。

主要内容：

实验室检测报告在日常工作中扮演着重要角色，原辅料验收、成品检测放行、研发新产品的品质结果反馈、实验室质量监控等等方面都需要出具检测报告，那检测报告由哪几部分组成审核流程是怎样的，本次课程将结合一些实际的案例分析向大家进行详细介绍。

主要内容：

- 1、实验室检测报告的作用
- 2、实验室检测报告内容的组成
- 3、审核的一般流程
- 4、报告审核的案例分析

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1290300-1-1.html>

【食学实用】食品电商供应商管理要点解读

▲时间：2022年9月24日 10:00-12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=961&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台供应商管理的重要性
2. 电商平台供应商管理的基本流程
3. 电商平台供应商准入审核要点
4. 电商平台供应商监督审核要点
5. 电商供应商审核常见问题汇总
6. 总结

“想法宠你”系列直播课

直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=904&fuid=154861>

第四期 9月26日

“想法宠你”之宠物食品标签合规要点解析（下）

第五期 10月下旬

“想法宠你”之 MARA 进口饲料和饲料添加剂登记流程简介

第六期 11月下旬

“想法宠你”之 GACC 进口饲料和饲料添加剂境外工厂注册

【系列课程】“实验室检测结果有效性”系列直播课第三期 质控图的制作和应用

▲时间：2022年9月26日 13:30-16:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=953&fuid=154861>

▲主要内容：各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断

预制菜质量安全网络研讨会

▲时间：2022年09月27日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

14:00-14:50 基于中华烹饪的预制菜的研发与质量控制

发言嘉宾：广东省农业科学院动物卫生研究所 徐志宏 研究员

14:50-15:20 预制菜加工及未来智能

发言嘉宾：赛默飞世尔科技中国有限公司 胡阶明 资深产品专家

15:20-15:50 预制菜生产环节品质控制

发言嘉宾：预制菜生产企业 资深生产专家

15:50-17:10 预制菜微生物风险管控方案（拟定议题）

发言嘉宾：赛默飞世尔科技中国有限公司 资深产品专家

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=970&fuid=154861>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

“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>

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

食品监督抽检问题答疑系列课程⑤报告审核环节问题

▲时间：2022年9月28日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=952&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 报告审核的一般流程
2. 抽检报告审核常见的问题类型
3. 抽检报告审核的案例讨论

▲报名咨询：金老师 18106383420

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10月13-15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）

【质量行】第七期 食品生产环境管理线上交流会

直播时间 2022年10月18日 9:00-12:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

直播内容和安排：

9:00-10:00 食品生产车间清洁度划分和空气洁净度划分

发言嘉宾：食品伙伴网 技术专家 林老师

10:20-10:50 食品行业霉菌控制

发言嘉宾：济南辰宇环保科技有限公司 赵老师

11:10-11:50 食品安全风险管控

发言嘉宾：食品伙伴网 食品安全合规经理 谢莹琨

费用：线上直播免费，回看收费 299 元/人

联系人：袁燕 女士 18905354660（微信同号）

BRCGS 全球食品安全标准第八版转第九版培训

▲时间：2022年10月25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。

【好课上新】实验室检测设备维护保养系列课程-②气相色谱仪维护保养

▲培训时间：2022年10月26日 14:00-15:00 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=950&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、气相色谱仪的结构
- 二、常见故障及原因分析
- 三、预防措施
- 四、相关记录

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

BRCGS 全球食品安全标准（第九版）培训

▲时间：2022 年 10 月 27-28 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

实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期

▲时间：2022 年 11 月 02-04 日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

专题一：食品抽样技术专题

专题二：食品安全指标检测技术专题

专题三：理化指标不合格原因跟踪分析专题

专题四：标准物质管理及标准溶液配制、标定、滴定专题

专题五：食品实验室质量管理专题

专题六：食品安全快速检测技术专题

▲报名和详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/25CfTdQjIW1T4PQjmxciKg>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

各种活动，欢迎参与！

关于举办“实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期”的调研问卷

▲活动介绍：

当前的食品检测工作正在不断发展，中国食品安全检测市场快速发展。我国食品安全检测市场规模稳步增长，2019 年我国食品安全检测产业市场规模达 834.9 亿元，2020 年受疫情影响，增速放缓。预计 2022 年我国食品安全检测市场规模将达 1204 亿元。

为了提高相关从业者的食品安全检测技术能力，促进我国相关检测机构的完善与发展，由食品伙伴网主办的“实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期”将于 2022 年 11 月 02-04 日进行线上直播，诚邀各位同仁积极参与调研话题，为我们培训班开展提供宝贵意见！

▲活动链接：http://survey.foodmate.net/surve...iaocha_560&qlang=cn

2022 年职等你来检测人才交流直播招聘会—食品检测行业系列活动暨实验检测专场邀请函

▲时间：

报名时间：2022 年 9 月 01 日-9 月 30 日

举办时间：2022 年 10 月 10 日-10 月 31 日（具体时间可协商）

▲主办单位：食品伙伴网 食品人才中心、检测服务部

直播平台：食品伙伴网食学宝在线学习平台

▲活动详情：

活动主题：实验检测人员专场交流招聘会

招聘岗位：

- 1、食品生产企业研发、质量、实验室负责人及化验员；
- 2、政府职能实验室、市县级食品检测中心检验检测人员；
- 3、第三方食品检测机构的销售、质量检测、技术支持等人员。

▲费用标准：实验检测专场招聘方服务费：1500/家。

▲活动咨询：意向招聘方请及时联系客服，报名参会。

人才中心客服：孙女士 13356989576（微信同号）邮箱：job1@foodmate.net QQ: 3271944004

检测服务部客服：于女士 18106380410（微信同号）邮箱：job2@foodmate.net QQ: 1586054806

食品人才中心，免费招聘网址：<http://www.foodmate.cn/>免费招聘人才、推荐升职机会！

主要服务于食品企业及与食品相关领域企业的招聘和求职。

可提供：网络招聘、精准候选人内推、猎头服务（保面试、保到岗）、校园招聘等多样化服务。

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动火热进行中！

▲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，发表在食品论坛实验室管理版块

（<http://bbs.foodmate.net/forum-60-1.html>），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：2022. 8. 3-2022. 12. 31

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1285755-1-1.html>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

食育视频科普创新大赛

▲时间：2022 年 8 月-12 月

▲详细介绍：为贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030 年）》、《国民营养计划（2017-2030 年）》的重要措施。配合中国居民膳食指南（2022）发布和全民营养周活动，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，为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台，鼓励食品及相关专业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，拟举办“食育视频科普创新大赛”

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zC84CD2LYLslspYFo8mAmw>

▲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

▲详细介绍：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）

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）

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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲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/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：李老师 15688562601（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）

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详情介绍：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】粮食中黄曲霉毒素和呕吐毒素检测实验室间比对

▲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：

小麦中呕吐毒素（脱氧雪腐镰刀菌烯醇）的测定

玉米中黄曲霉毒素的测定

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/y8I_kcvF3BteJJVxPvgBxQ

▲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>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bOPDYSbw2qfeCkKvSdBAKw>

▲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

▲详情链接：<http://www.labptp.com/news/show-369.html>

▲联系我们：吕老师 18906457005（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

▲详情链接：<http://www.labptp.com/news/show-370.html>

▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [启东欧瑞食品有限公司上海分公司](#)
- [广州市珠江莲蓉食品有限公司](#)
- [山东斯伯特生物科技有限公司](#)
- [厦门市思匠坊食品有限公司](#)
- [广州市天聪食品有限公司](#)
- [广州妍美科技创新有限公司](#)
- [济南高贝食品有限公司](#)
- [陕西富平大方天玺绿色农业发展有限公司](#)
- [山东绿味美食品有限公司](#)
- [杭州悦泰健康科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：徐州天恒食品有限公司

徐州天恒食品有限公司致力于复配食品添加剂的研发生产销售，公司成立于08年，从生产单一品种，现拓展为十多个品种，涉及面粉，调理肉制品，海产品，饮料等多个食品领域的食品添加剂的研发，生产，公司现拓展业务需要，招聘能吃苦耐劳，能长期出差的业务精英。公司本着双赢的理念，让每一位员工都对得起自己的努力。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1490462/>

研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15660.html>

岗位职责：

1. 负责调理肉制品、海鲜等肉制品里面用到的保水、护色、改善口感、增重，调味等添加剂的研发；
2. 根据市场动态及需求及时调整配方及研发新产品；
3. 能够与市场和客户接轨，结合客户需求做定制性产品，
4. 能配合销售出差，做好售前、售中、售后的服务。

任职要求：


1. 45周岁以下，专科及以上学历，具有两年以上研发肉制品（鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉羊肉）、海鲜保水、增重，改善口感等相关复配食品添加剂的经验、；
2. 具有勤奋好学，做事风格严谨稳重，吃苦耐劳的优良品质，
3. 工作地点在徐州市铜山区大彭镇工业园
4. 重点研发牛柳、牛排、鸡柳、鸡米花、肉串等市面上流通量比较大的调理肉制品的添加剂。

福利待遇：三险，食宿，出差补助，年终奖，月休4天

工作地点：江苏省徐州市铜山区大彭镇闸口村五十亩地块



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：

寄语征集开始啦！现向大家征集 2023 年周历寄语！

2022 有奖征文！说说食品生产管理的那些事！

【食品论坛·大讲堂】实验室检测报告审核经验交流

【11 月济南】2022 食品采样岗位技能等级培训（高级班）

热门分享：

【2022 生产管理】谈如何改善工厂内部管理杜绝生产质量事故发生的管理工作心得

【2022 生产管理】人才选用及生产过程控制

【2022 生产管理】从质量管理角度看生产管理

【2022 设备维护】荧光分光光度计维护保养

分享一些保健食品研发中常用的网站和资料

自己整理的一些香辛料图片

《2022CCFA 中国生鲜筐应用调研报告》

生产线布局小常识

食品工厂选址和设计那些事儿

这是我做的生产日期检查确认表

手把手教你做目视化管理

50 条经典中英文对照质量宣传标语

国家食品安全风险评估中心召开“儿童食品”管理专题研讨会

ISO 类主要体系介绍，完整版建议收藏

虫害管理计划，你可以这样考虑

已经签发的检测报告能改吗？应该怎么改？

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 37：牛技术和朱业务！

包装合格证问题，求问下面哪些包装标签不合格呀

审查细则没有检测项目的，如何送检发证检验项目

食品分装：购买者将单个月饼装到盒子需要什么资质吗？

大家帮忙看看这个标签出的问题在哪？

普通食品能用西林瓶装或做成口服液吗？

复合配料全部展开标识问题

百分之 90 含量的烤肠，属于纯肉肠吗

标签标示

产品“有机大米”标签上标示“无农药残留和重金属”是否合规呢？

食用农产品标签中生产商指的是养殖基地，还是打包成终产品的单位呢

标签问题：宣传无糖碳水化合物 33% 合规吗？

请教一下，产品名称！

关于净含量的理解问题

如何保证生产日期喷码没有错误

新工厂审核

大米工厂的农产品质检员一般检测什么啊

饮用纯净水的臭氧浓度是多少？

冻豆腐在许可里属于哪一类？

遇到职业打假了，求各位大佬帮助。

消毒水的配比有知道的吗？多少水兑多少次氯酸钠

论坛里有没有做油炸花生大神？

家用饮料机如何能做出比瓶装饮料更好喝的饮料

看看大家能考到少？

炸粉发黑

真空包装竹笋，巴氏杀菌后涨袋

空白的老是长菌，不知道怎么回事，求助大神

求助产品微生物快速检测仪器/方法

化妆品车间工艺用水检测频率怎么规定好

我的食品人这条路还能走多远

真不要脸—吃相太难看



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