

央视消费维权：

脏乱差大曝光 外卖平台为何无底线？

使用抗生素 汉堡王星巴克等20多家企业被点名

新食品安全法实施一年 数读“舌尖上的安全”发生哪些变化

上海食品监管部门开出最大罚单 重罚福喜2428.5万元

南方黑芝麻糊年内两次上黑榜 未公布具体召回信息

专家回应食用油不实之词：各类合格油品均可放心食用

南宁：吃旺旺雪饼运气没有变旺 男子向多部门写信举报

质检总局发布2016年8月未予准入的食品化妆品信息

好沃德德国全境召回牛奶：或因如厕后未洗手造成装罐污染

研究发现：一种变异基因或导致人偏好高脂肪食物

食品网刊



中国食品

南方黑芝麻糊年内两次上黑榜 未公布具体召回信息
央视消费维权：脏乱差大曝光 外卖平台为何无底线？
专家：2015 年中国食品安全致死上万人 损失 50 亿元
上海食品监管部门开出最大罚单 重罚福喜 2428.5 万元
专家回应食用油不实之词：各类合格油品均可放心食用
济南市民喝伊利纯牛奶后腹泻一宿 出厂一个多月就胀袋

南宁：吃旺旺雪饼运气没有变旺 男子向多部门写信举报
浙江：杏仁糖没杏仁 买家索赔 5000 元 卖家发帖称被敲诈
“史上最严奶粉新政”实施进入倒计时 国产进口一视同仁
黑龙江男子吃过期方便面索赔 450 万 二审被判敲诈获刑 5 年
新食品安全法实施一年 数读“舌尖上的安全”发生哪些变化
北京：小吊梨汤店众多顾客饭后腹泻发烧 店铺暂停营业被调查

国内预警

关于自酿葡萄酒的消费提示
总局关于 4 批次食品不合格情况的通告（2016 年第 132 号）
总局关于 2016 年 8 月婴幼儿配方乳粉抽检情况的通告（2016 年第 134 号）

质检总局发布 2016 年 8 月未予准入的食品化妆品信息
总局关于推动食品药品生产经营者完善追溯体系的意见食药监科（2016）122 号
总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理过渡期的公告（2016 年第 160 号）

国际食品

调查显示英国七分之一外卖“不卫生”
日泰就取消日本产牛肉月龄进口限制达成共识
使用抗生素 汉堡王星巴克等 20 多家企业被点名

美食品公司泰森召回 13 万磅鸡块 定义一级召回
韩国对故意篡改食品保质期等行为将立即撤销营业许可
好沃德德国全境召回牛奶：或因如厕后未洗手造成装罐污染

国际预警

日本拟对全部加工食品进行原产地标记
美国蓝铃冰激凌公司再次出现李斯特菌污染事件
美国发布 2016 年度食品防护计划实施情况调查结果

2016 年 10 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息
2016 年 9 月输日食品违反日本食品卫生法情况（9 月 26 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2016 年第 38 周）

食品科技

科学家发现有机蔬菜的最佳种植制度
研究：孕期摄入维生素 B3，防婴儿湿疹

杂草丛生？澳大利亚研发一种自除草农作物
研究发现：一种变异基因或导致人偏好高脂肪食物

南方黑芝麻糊年内两次上黑榜 未公布具体召回信息

>>链接·不合格产品名单

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	食品名称	规格型号	商标	生产日期/批号
1	江西南方黑芝麻食品有限责任公司	新建县望城镇望城新区项溪大道811号	黑芝麻糊(红枣味)	360g/袋	南方黑芝麻	2015-10-20
2	江西南方黑芝麻食品有限责任公司	新建县望城镇望城新区项溪大道811号	黑芝麻糊(无糖)	600g/袋	南方黑芝麻	2016-1-6
3	江西南方黑芝麻食品有限责任公司	新建县望城镇望城新区项溪大道811号	黑芝麻糊	360g/袋	南方黑芝麻	2015-10-27

继今年年初北京市食药监局公布5款南方黑芝麻糊大肠杆菌群超标后，如今，江西食药监局又公布其3款产品大肠菌群或菌落总数超标。记者昨天查询发现，作为该产品的母公司，上市公司黑芝麻仍然没有任何有关问题产品数量、如何召回及赔偿等公开信息披露。

3批次产品不合格

记者昨天在江西食药监局官网发现，该局国庆节前公布的食品监督抽检产品不合格信息显示，3批次南方黑芝麻糊不合格原因为大肠菌群、菌落总数超标。

江西食药监局表示，大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工（器）具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

未公布具体召回信息

南方黑芝麻糊产品并非首次被检不合格，今年1月，北京市食药监局在官网上通报2015年北京市食品安全监督抽检的信息公告，其中，南方黑芝麻糊有5批次产品被查出大肠菌群超标。

作为一家上市公司，南方黑芝麻糊问题产品被曝光后，也引来一片质疑。主要是为何出现问题？公司如何召回以及如何给予消费者赔偿？因为按照我国相关规定，对于不合格的产品生产企业应该发出召回通知。有律师还表示，企业产品如果确定食品不符合国家强制性食品安全标准，根据《[食品安全法](#)》规定，消费者可以向生产者或者经营者要求10倍赔偿，而且最低金额1000元起。

随后在舆论的压力下，黑芝麻也仅在其官网发了一封致歉函，对于具体召回信息以及如何赔偿等只字未提。

如今再次被抽检不合格，记者昨天查询发现，黑芝麻公司官网以及上市公司仍然均未有任任何相关信息披露。今年1月20日黑芝麻公司在致歉函中还明确表示：“当前市场上销售的产品均是合格产品”；“针对本次事件，我们进行了全方位的反思和检讨，在今后的工作中更加严格要求，在每一个环节上把好质量关”。然而此次再次上黑榜的黑芝麻产品中，生产日期均在此次致歉函发布之前。

文章来源：京华时报

多家外卖商家无证无照经营，厨房环境肮脏不堪，平台经理引导商家虚构地址、上传虚假照片，甚至默认无照经营的黑作坊入驻……半年前，2016年3·15晚会曾经报道过外卖平台饿了么的诸多乱象，现在外卖平台的情况怎样了呢？

套用证照

“琪佳粥店”、“Mini 咖喱”和“星期一便当”，这三家店在饿了么上留的地址都是上海蒙自路 341 号，用的都是同一张名为“连来餐馆”的执照。

然而，记者来到蒙自路 341 号发现这里却是一家馄饨店。

记者：琪佳粥店听说过吗？

店家：没有。

记者：Mini 咖喱听说过吗？

店家：没有。

记者：你们这家店在这里开了多久了？

店家：十六、七年了，就我们一家店，没有别的店。

从店内所挂的两证来看，“连来餐馆”的确就是这家奇味馄饨店。那么，饿了么平台上显示为这个地址的另三家店，到底在哪里呢？

记者拨通“Min 咖喱”的送餐电话。

记者：你们上面显示的地址也是蒙自路 341 号，怎么会找不到呢？

Min 咖喱客服：这个我也不太清楚，我现在是在分店，这个店是在浦东南路。

而另两家使用这张执照的餐厅页面上，连电话都没有。消费者根本无从联系，也无法找到实际的经营地址。

更多内容详见：[央视消费维权：脏乱差大曝光 外卖平台为何无底线？](#)

专家：2015 年中国食品安全致死上万人 损失 50 亿元

参考消息网 10 月 4 日报道 外媒称，中国社会科学院城市发展与环境研究所党委书记李春华 9 月 30 日在 2016 年中国城市发展高峰论坛暨《城市蓝皮书 No.9》发布会上表示，2015 年中国因食品安全导致死亡人数达到上万人。

据俄罗斯“卫星”新闻通讯社网站 9 月 30 日报道，李春华表示，2015 年因国内食品安全导致死亡人数达到上万人，经济损失高达 50 亿。影响食品安全的因素众多，既包括土壤污染、空气污染、水体污染、化肥使用、抗生素滥用等因素，也包括人文精神、契约精神的缺失、发展理念的偏失或者错位、监管手段不到位等原因，这些原因都是导致以上问题产生的根本原因。

他同时指出，目前污染物进入了人们赖以生存的土壤环境，长期在土壤中积累，形成了一触即发的化学定时炸弹。目前，中国至少有 1300 万至 1600 万亩的耕地受到了污染。约 80% 的农药直接进入环境，直接威胁了每天食用的蔬菜。李春华表示，中国化肥的使用量占世界的 35%，相当于美国和印度的总和，存在明显的化肥过度使用情况。中国农作物每亩平均使用化肥量 21.9 公斤，远高于世界平均水平的每亩 8 公斤，是美国的 2.6 倍、欧盟的 2.5 倍。

他还指出，地沟油使人致癌。对于地沟油的监管乏力，在高额利润的促使下把人格底线都抛弃了。中国每年返回餐桌的地沟油为 200 万到 300 万吨。



资料图：食品药品监督管理局执法人员在辖区一家超市检查。新华社记者王晓摄

上海食品监管部门开出最大罚单 重罚福喜 2428.5 万元

上海福喜被重罚！今晨记者获悉，市食药监局对上海福喜食品有限公司罚款 1698.4 万元，对上级公司欧喜投资（中国）有限公司罚款 730.1 万元，两家公司合计罚款 2428.5 万元。这也是迄今为止，上海食品监管部门开出的最大罚单。

据悉，除罚款外，嘉定区市场监管局已对上海福喜食品有限公司依法作出警告、没收违法生产的食品、没收违法所得、吊销和注销相关食品生产许可证的行政处罚。徐汇区市场监管局已对欧喜投资（中国）有限公司作出警告的行政处罚。对于处罚，上海福喜食品有限公司和欧喜投资（中国）有限公司均表示接受，并将按期缴纳罚款。

此外，嘉定、徐汇区市场监管局将按规定，把上海福喜食品有限公司和相关责任人员纳入本市食品严重违法失信“黑名单”。食品安全监管部门表示，将继续按“四个最严”的要求，从严查处食品安全违法犯罪行为。

记者了解到，今年 7 月 1 日，上海市第三中级人民法院对上海福喜食品有限公司和福喜食品有限公司（注册在河北廊坊）犯生产、销售伪劣产品罪作出二审终审判决，驳回上诉，维持原判。司法审判结束后，嘉定、徐汇二区的市场监管局，立即启动了对“上海福喜案件”涉及的上海福喜食品有限公司和其上级公司欧喜投资（中国）有限公司的行政处罚程序。

2014 年 7 月 20 日，上海福喜食品有限公司一系列涉嫌违法违规的生产行为被曝光，包括掉在地上的原料被放回生产线、过期和次品原料重新绞碎用于生产、擅自修改保质期、使用“阴阳账本”等，令公众震惊。市食药监局立即启动调查，并在全国范围内对 521.21 吨问题食品开展召回和无害化处理工作。

针对近年来消费者对食用油在生产、食用等方面存在的误解和担忧，多位国内粮油行业权威专家于近日做出澄清，符合标准的食用油无论其制作工艺是浸出还是压榨均可放心食用；将浸出工艺中采用的“植物油抽提溶剂”与普通汽油类比，有危言耸听之嫌；调和油是通过科学调配，让油品的营养和风味得以改善，认为其没有营养缺乏科学根据。

9月26日，中国粮油学会油脂分会第二十五届学术年会在山东召开。会上，针对有“营养专家”多次发表有关“油脂加工与营养”方面的错误言论，造成部分消费者的恐慌。包括王瑞元、金青哲、王兴国、何东平、刘玉兰、陈文麟、谷克仁、刘元法、曹万新、李子明、相海、周丽凤在内的多位国内油脂方面权威专家经过认真讨论，提出如下澄清意见：

浸出工艺和压榨工艺，二者并无优劣之分

我国和国际上一样，食用植物油的制取一般有两种方法：压榨法和浸出法。压榨法是用机械压榨方式从油料中榨油的方法。它渊源于传统作坊的制油方法，现今的压榨法虽已是规模化、工业化的作业，但基本原理没有变化。浸出法是采用食品工程上的萃取原理，用国际上公认和通用的食品级溶剂从油料中抽提出油脂的一种方法。这种萃取本质上是一种物理的溶解操作过程，萃取过程中并不发生油脂与溶剂的化学反应。

从世界食用油脂制取工艺的发展历史来看，浸出制油工艺是目前国际上公认的最先进的生产工艺。二十世纪初，浸出法首先在发达国家得到应用和发展，在欧美等发达国家，如今超过90%的植物油是采用浸出法制取的。半个多世纪以来，尤其是改革开放以来，我国油脂科技工作者通过对国外先进技术的引进、消化、吸收和再创新，使浸出法制油技术在我国油脂生产中得到了广泛的应用，取得了长足的发展，浸出法制油已占整个制油能力的80%以上，其装备和技术水平已经达到目前国际先进水平。

浸出工艺采用以正己烷为主要成分的烃类溶剂，曾称“6号溶剂油”，现修订为“植物油抽提溶剂”，它是国家专为油料加工安排生产的专用溶剂，与成分复杂、沸点高的普通汽油有着本质的区别，这种抽提溶剂必须是食品级的，即经过重金属脱除处理，铅、砷等有害物质的残留量都低于 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ （亿分之一），所以，使用合格的溶剂进行浸出，并在精炼过程中按国家标准将其最大程度去除的成品植物油是绝对安全的。

溶剂残留也是消费者所关注的问题。不管是压榨法还是浸出法制取的油脂，一开始都是不能食用的，它们都被称作“毛油”。按国家标准规定“毛油”必须经过精炼才能食用，因为无论是浸出毛油，还是压榨毛油，其中都含有多种杂质。例如浸出毛油就不可避免地会含有浸出过程中残留的溶剂，国家标准规定毛油中的溶剂残留在 $100\text{mg}/\text{kg}$ （万分之一）以下，需经过进一步加工（即精炼），在去除杂质的同时进一步将溶剂残留降下来，达到国家规定的标准后，才能成为可以食用的成品油。

更多内容详见：[专家回应食用油不实之词：各类合格油品均可放心食用](#)

济南市民喝伊利纯牛奶后腹泻一宿 出厂一个多月就胀袋

据山东电视台《生活帮》栏目9月25日报道，济南的王女士有喝牛奶的习惯，但是最近一天她临睡前喝了一包伊利纯牛奶，却发现味道不大对，随后就拉肚子拉了一宿，一开始还以为吃饭的问题，可是三天以后，家里人突然发现，这箱伊利纯牛奶存在问题。

“三天以后，我就发现其中的一盒奶已经胀袋了，没法喝了。”王女士的女儿路女士说，她购买的是一箱伊利无菌砖纯牛奶，生产日期是今年的8月2号。

牛奶的保质期是6个月，现在只过了一个多月，为什么会胀袋呢？这盒伊利纯牛奶不仅胀袋非常严重，还散发刺鼻的臭味，一家人才怀疑是不是整箱奶都存在问题。

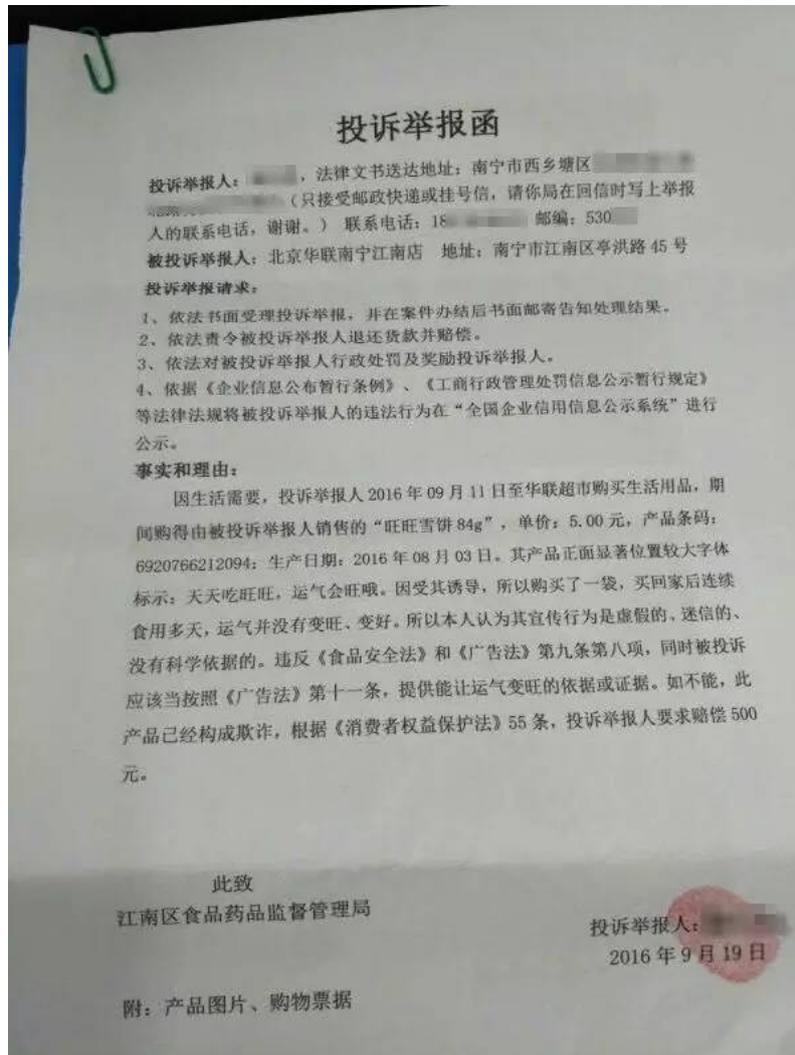
记者和路女士一起找到了买奶的超市。超市老板表示，保质期内牛奶胀袋的原因是包装进了空气，否认产品存在质量问题。他还表示，要解决问题的话得找厂家客服才能处理。

随后路女士通过电话联系了伊利厂家济南办事处的工作人员。工作人员表示，牛奶保质期内出现胀袋有很多种因素，他们目前也无法确定是哪个环节出了问题，至于喝牛奶拉肚子的情况也得检测之后才能下结论。

路女士要求厂家赔付十箱奶的钱，但是厂家表示只能赔十盒或者一箱奶，路女士对这样的处理结果表示无法接受。

南宁：吃旺旺雪饼运气没有变旺 男子向多部门写信举报

“天天吃旺旺 运气会旺哦”，这是旺旺系列产品常见的广告词。刚来南宁不久的谢先生，因为吃了多天的旺旺雪饼，运气却没有变旺，一怒之下写了一封举报信向执法部门举报……



9月23日晚上，这封举报信在网上流传，引来大量吃瓜群众围观

举报信中说，9月11日，谢先生到华联超市购买生活用品，期间购得超市销售的“旺旺雪饼 84g”一袋，单价 5.00 元。其产品正面显著位置较大字体标示：天天吃旺旺，运气会旺哦。因受其诱导，所以购买了一袋，买回家后连续食用多天，运气并没有变旺、变好。

据此，谢先生认为其宣传行为是虚假的、迷信的、没有科学依据的。“违反《（中华人民共和国）[食品安全法](#)》和《（中华人民共和国）广告法》，同时超市应当按照相关法规，提供该产品能让运气变旺的依据或证据。如不能，此产品已经构成欺诈，根据法规，投诉人要求赔偿 500 元。”

更多内容详见：[南宁：吃旺旺雪饼运气没有变旺 男子向多部门写信举报](#)

文章来源：南国早报

浙江：杏仁糖没杏仁 买家索赔 5000元 卖家发帖称被敲诈

网店店主因产品问题支付买家赔偿金后，却发现买家是一个职业打假人，一气之下发帖控诉买家诈骗，还公布其个人信息。昨日，余姚法院通报了这样一起名誉侵权案件。

卖的杏仁糖里没杏仁，卖家赔了5000元

今年3月，邵某在一家食品网店上购买了3000元的杏仁糖果。

收到糖果后，邵某发现，产品配料中根本没有杏仁成分，只有用来替代杏仁的扁桃仁。他觉得这与店家的宣传不符，存在虚假宣传、以次充好的情况。于是，邵某联系了这家网店的店主罗某，要求他对此进行赔偿。几经协商，店主罗某最终赔偿邵某5000元。

按照常理，这件事应该就此结束。让邵某没想到的是，一个月后，他偶然间在余姚论坛上发现一个帖子，名为：“各位淘宝天猫京东卖家注意，余姚出现敲诈电商的团伙，与超市自带过期食品的套路类似”。帖子内容是一位网店店主的强烈控诉，表示自己遇到“狮子大开口”的买家，还把邵某名字、地址、手机号码、网店账号名等信息一一列举公布。此外，帖子里还陆续出现了诸如“敲诈的垃圾”等侮辱性的词汇。

一看帖子内容，邵某立即明白，发帖人一定就是卖杏仁糖果的罗某。于是，忍无可忍的邵某将罗某告上法院，要求立即停止侵权行为，书面赔礼道歉，在余姚论坛上消除影响、恢复名誉，并赔偿精神损害抚慰金9000元。

卖家发帖说被敲诈，法院判其赔礼道歉

案件被余姚法院受理后，店主罗某对自己行为进行了辩护。

罗某坚称，自己销售的杏仁糖是行业传统叫法，并不存在欺骗消费者的情况。另一方面，罗某认为自己确实遭到敲诈，没有污蔑诋毁对方。

这又是为什么呢？原来，在杏仁糖进行赔偿之后，罗某曾通过法院公开网查询过买家邵某的涉案情况。他发现，邵某在浙江多地都有涉及商品质量纠纷案件。

“他就是个职业打假人。”罗某认为，邵某这样做实质上就是一种敲诈行为。

而关于公布邵某个人信息的行为，罗某辩称，这些信息在网络上都能找到，自己只是将这些信息转载、汇总发布在帖子上而已。

余姚法院审理后认为，本案中，被告罗某所发帖子就其措辞而言确有不当之处，足以构成对原告邵某名誉权的侵害，罗某的行为存在过错，应承担相应的侵权责任。但考虑到罗某侵权程度较轻，造成影响并非不可挽回，故法院酌情做出判决。

最终法院判决，罗某停止侵权、赔礼道歉、消除影响、恢复名誉。判决生效后，罗某主动支付了精神损害抚慰金1000元，并在论坛上发帖致歉。

文章来源：现代金报

2016年“十一”长假即将来临，放假、回家、旅行……这可能是很多人在谈论的，但在今年“十一”还有一件与消费者息息相关的大事发生，那就是《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》即将正式施行。这份被称为史上最严的奶粉新政自国家食药监总局公布征求意见稿时就吸引了众多关注目光，而随着10月1日起正式实施，届时国内市场上的奶粉配方将大幅减少，全国现有的百余家乳企或将“关门”三分之一，国内奶粉市场将引来新的整合与洗牌。

10月1日起新政实施

颁布于今年6月8日的《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》在经过三个多月的缓冲期后，终于进入到实施倒计时阶段。自10月1日之后，国内市场上所有奶粉生产企业在生产婴幼儿配方乳品时必须按照该政策的规定操作。

实际上，这份最严奶粉新政从意见稿到最终实施中间也经过了多次完善。在2015年9月份，国家食药监总局就公布了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》的征求意见稿，当时规定的监管范围只适用于国内生产销售的婴幼儿配方乳粉。到了9月底，负责进口食品监管的国家质检总局内部也就《进口婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》征询了意见。

在今年的6月8日，食药监制定的《婴幼儿配方乳粉配方注册管理办法》正式公布，核心内容为：一个企业最多只保留3个配方奶粉系列9种产品配方，内外资企业接受同等监管，并于2016年10月1日起实施。至此，这份史上最严奶粉新政终于尘埃落定。

大部分品牌将被淘汰

在这份奶粉新政中，为了更好地规范各类乳制品企业，采取了更加严苛的制度督促大品牌品质升级，小品牌逐步淘汰。而在过去五年里，由于中国婴幼儿奶粉的高毛利，吸引众多资金涌入市场，并在国内形成大大小小近3000个品牌。

数据统计，我国本土已取得奶粉生产许可证的企业有103家，国外奶粉企业有73家。根据新政中的一家企业最多保留3个配方奶粉系列的政策，未来国内奶粉市场上最多只能有528个系列，也即528个品牌。这意味着，一旦注册制落地，将有约3/4的品牌被清理出局。

虽然大部分品牌被清理出局，将给市场带来阵痛，但对于所有重质量和安全、有实力的品牌企业以及广大消费者来说，是长期的利好。随着政策的实施，整个市场环境也会向好的方向发展。

进口奶粉纳入监管

自三聚氰胺事件以后，国外奶粉备受追捧，为了迎合消费心理，许多遭遇行业瓶颈的国内乳企纷纷转向海外建厂，企图借助“进口奶源”“国外奶源”来获取消费者信任，其中不乏贴牌生产、假冒伪劣等市场乱象。

更多内容详见：[“史上最严奶粉新政”实施进入倒计时 国产进口一视同仁](#)

文章来源：济南日报

黑龙江男子吃过期方便面索赔 450 万 二审被判敲诈获刑 5 年

央视新闻客户端消息，2016年9月30日，邢台市中级人民法院通报，备受关注的男子食过期方便面向今麦郎公司索赔450万，被判敲诈一案二审结果。认为一审量刑偏重，二审以李海峰犯敲诈勒索罪，判处有期徒刑五年。

2014年12月中旬，黑龙江男子李海峰，自述吃过一包过期的今麦郎公司方便面后身体不适，以此为由，向今麦郎公司索要450万元巨额赔偿。

在索赔未果后，李海峰自行委托西安某检测公司对方便面内的醋包检测，这家检测公司检测出醋包内含有汞和亚硝酸盐。李海峰凭此检测报告，在自己的微博上发布了18条称“今麦郎公司产品含有致癌物质”的微博。在发微博的同时，李海峰向和他沟通协商的今麦郎公司的工作人员群发了短信，称已联系好媒体，要对此事进行曝光。

2015年3月27日，今麦郎公司以李海峰涉嫌敲诈勒索罪，向隆尧县公安局报案。后李海峰被隆尧县公安局刑事拘留。2015年12月初，隆尧县法院一审，以敲诈勒索罪判处李海峰有期徒刑8年6个月。

相关报道：[消费者向今麦郎索赔450万 涉敲诈被网上通缉](#)
[向今麦郎索赔450万元男子一审获刑8年6个月](#)

新《食品安全法》实施一年之后，各部门在制度创新、手段创新、方式创新上，都在积极的探索有益的做法。

比如，食药监部门与农业、卫生、质检等部门签署了合作协议，相关部门建立了食品安全风险交流会商制度、行刑衔接办法、协调联动机制；推进“放管服”改革，实行“两证合一”，将食品流通许可证和餐饮服务许可证合并为食品经营许可证；在婴幼儿配方乳粉生产企业开展规范体系检查；在餐饮服务单位推广“明厨亮灶”工程等。

“食品安全是一项系统工程，不可能靠一部法律解决食品领域的全部问题，必须紧紧围绕习近平总书记提出的‘四个最严’要求，全面推进配套法规制度的健全完善，形成互相支撑配合的法律体系，为保障食品安全提供制度保障。法律的生命在于执行。”9月30日，国务院食安办主任、国家食药监总局局长毕井泉在《中华人民共和国食品安全法》实施一周年座谈会上表示。

各部门共谋下一步工作

虽然在新《食品安全法》实施之后，全国食安全水平在不断提高，但是当前我国的食品安全基础还比较薄弱，影响和制约因素还很多，部分领域和地区的问题仍然比较突出，食品安全形势依然严峻。

毕井泉表示，当前食品安全风险隐患还很多，传统的生物性风险、物理性风险依然存在，食品中农兽药残留超标和食品添加剂滥用等的化学性风险突出，这类风险凭感官无法识别，不容易防范，影响也难以预知。同时标准缺失容易产生系统性风险。虽然近年来，我国加大了食品安全标准修订的力度，但标准依然缺失、滞后、有的虽然有标准，但是没有配套的检验方法。全社会尚德守法的大环境尚未完全形成，少数食品生产经营者法律意识淡漠，诚信道德缺失，唯利是图，违法犯罪仍有发生。监管力量不足，人员业务能力、检查检验设备不能适应监管需要，统一权威的食品安全监管制度体系还需要完善。

“食品安全是一项系统工程，不可能靠一部法律解决食品领域的全部问题。”毕井泉表示，“食安办将积极配合全国人大常委会、农业部、法制办等有关单位，抓紧修订农产品质量安全法、食品安全法实施条例以及其他食品安全法律配套行政法规、规章、标准等。”

对于地方性法规问题，全国人大常委会法制工作委员会副主任许安标表示，要加快推进食品安全地方立法，在今年10月1日前，尚未制定食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法的省市自治区，应当向全国人大常委会说明情况。

“确保最严格的法律制度能够落地。要进一步完善食品安全法相关配套规定，细化落实规章、行政法规。进一步完善监管部门间的分工配合机制，明确国务院食品药品监督管理部门、卫生行政部门和其他有关部门的职责。同时规定，县级以上地方政府对本行政区域的食品安全监督管理工作负责。要厘清各部门监管职责，形成监督合力，确保食品安全监管无死角。”许安标表示。

更多内容详见：[新食品安全法实施一年 数读“舌尖上的安全”发生哪些变化](#)

文章来源：第一财经日报

北京：小吊梨汤店众多顾客饭后腹泻发烧 店铺暂停营业被调查

昨天下午有网友称，许多在小吊梨汤四元桥家乐福店的顾客用餐后于当日或次日产生上吐下泻、发烧等身体不适症状，怀疑系店内食物问题引起。昨晚7点左右，该店店长刘先生表示，目前已有相关部门进店调查此事，还需等待调查结果。

顾客丁女士告诉记者，10月2日下午，她与女儿到该店吃饭，当日晚8点左右，两人均产生腹痛，不久后女儿开始呕吐并腹泻，伴有40度左右高烧。随后，丁女士与丈夫将女儿送入医院治疗，“把女儿送到医院后，我也开始腹泻发烧，当时整个人都没有力气了，还是护士用轮椅推着我去检查的。”丁女士称，当日从该店吃过饭后，她和女儿并未进食，因此怀疑系店内食物有问题。从丁女士提供的首都医科大学附属北京安贞医院开具的处方笺可见，两人均被临床诊断为感染性腹泻。丁女士称，直至昨晚，她与女儿仍有腹泻症状。

另一顾客王女士称，10月2日中午，她曾与丈夫带着2岁的儿子童童（化名）到该店内吃饭，当晚6点左右，她发现童童开始上吐下泻、发高烧，并从当天晚上11点左右开始伴有抽搐症状，“我们赶紧把他送到了附近医院，医生说是高烧引发的抽搐，现在童童还在留院观察”。王女士告诉记者，她和丈夫在用餐后第二天也有腹泻和发烧症状，目前她已知有12个家庭遇到此相同情况，“还有一家七八口一起生病的”。

记者通过联系多名有此情况的顾客发现，这些顾客大多于10月2日到该店就餐，所食菜品也大致相同，如干酪鱼、梨汤等。昨晚，记者从安贞医院一工作人员处证实，最近几天确有许多小吊梨汤店顾客到该院就诊。

昨晚7点左右，记者致电小吊梨汤四元桥家乐福店，一工作人员表示，现该店暂停营业。该店店长刘先生告诉记者，目前已有相关部门进店调查此事，还需等待调查结果。

秋季是葡萄大量上市的季节，家庭自酿葡萄酒成了不少消费者的选择。自酿葡萄酒的酿造过程主要包括：器具清洗消毒、原料清洗、破碎、发酵、压榨、澄清分离、陈酿等工序。但是酿造过程操作不当会引发安全隐患。为了保护消费者安全饮用自酿葡萄酒，国家食品药品监督管理总局现提示如下。

一、选购适合酿造葡萄酒的优质葡萄

葡萄分为酿酒葡萄和鲜食葡萄，为提高自酿葡萄酒的质量，建议消费者在选购原料时，尽量购买新鲜、成熟、无破损的酿酒葡萄。

二、酿造过程中严防杂菌污染

自酿葡萄酒的发酵器具在使用前应用热水或高度食用酒精清洗消毒、沥干；发酵时温度应控制在 15~25℃ 之间，避免高于 30℃；由于葡萄原料表皮微生物种类比较多，建议发酵前添加适量酿酒活性干酵母，达到抑制杂菌繁殖目的。发酵期间严禁向发酵容器内加水。如果在发酵或贮存过程中出现白毛、霉斑等异物，说明已感染杂菌，请不要再饮用。

三、发酵过程中不要密封容器，以防止爆炸

由于自酿葡萄酒在发酵过程中会产生二氧化碳（CO₂）气体，为防止爆炸，应优先选用钢制和食品级塑料容器，最好选择大口的容器，装葡萄不要装满。发酵期间严禁将容器密封处理，应在瓶口留有空隙或用八层纱布封口。发酵结束后应将酒与酵母完全分离，以防贮存期发酵涨瓶。

四、自酿葡萄酒适宜在阴暗、凉爽环境贮存

受杀菌条件的限制，自酿葡萄酒发酵后酒液中可能会有其他微生物的存在，容易导致葡萄酒变质。因此，建议自酿葡萄酒贮存在阴暗、凉爽的环境下，贮存温度稳定在 10-15℃ 之间。酿造好的葡萄酒不要使用非食品级塑料瓶贮存，建议短期内饮完，不要长期存放。

五、可通过颜色和气味等判断葡萄酒是否变质

优质的葡萄酒应呈现澄清透明，色泽自然悦目；香气幽雅，令人愉快；酒体丰满完整，有层次感和结构感。当澄清稳定的自酿葡萄酒出现浑浊、失光、或呈现油状、彩虹色等，闻香时有醋酸味、指甲油味、霉味、老鼠味等不良风味时，可以基本判断该酒已变质，则不适宜再饮用。

六、自酿葡萄酒饮用注意事项

（一）合理配餐。葡萄酒历来是作为佐餐饮料而存在的，应配合其它食物一起食用，最好是在进餐时饮用。

（二）适量饮酒，重视饮酒中的禁忌。对于特殊人群，如孕妇、酒精过敏人群、病患人群、未成年人，应避免饮酒。

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

总局关于 4 批次食品不合格情况的通告（2016 年第 132 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检水产制品、食糖、粮食加工品、饮料、调味品等 5 类食品 429 批次样品，抽样检验项目合格样品 425 批次，不合格样品 4 批次。现通告如下：

一、总体情况：水产制品 17 批次，不合格样品 1 批次；食糖 35 批次，不合格样品 3 批次；粮食加工品 185 批次，饮料 72 批次，调味品 120 批次均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）大连家乐福商业有限公司中山店销售的标称大连三山岛海产食品有限公司生产的海米，亚硫酸盐（以二氧化硫残留量计）检出值为 0.378 g/kg。标准规定为不得使用。

（二）一号店自营店在其网站销售的标称临沂市怡神食品有限公司生产的绵白糖、单晶体冰糖，二氧化硫、还原糖分检出值分别为 22.8 mg/kg 和 0.10 %。比标准规定（不超过 15 mg/kg 和 0.04%）分别高出 52% 和高 1.5 倍。

（三）京东商城自营店在其网站销售的标称上海威铭食品有限公司生产的白砂糖，色值检出值为 38 IU。比标准规定（不超过 25 IU）高出 52%。

三、对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地辽宁、上海、山东等省（市）食品药品监管部门已责令企业查清产品流向，召回不合格产品，并分析原因进行整改；经营单位所在地北京、辽宁、上海等省（市）食品药品监管部门已要求有关单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处。查处情况于 2016 年 11 月 30 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

特此通告。

- 附件：1.  [水产制品监督抽检不合格产品信息](#)
2.  [食糖监督抽检不合格产品信息](#)
3.  [水产制品监督抽检产品合格信息](#)
4.  [食糖监督抽检产品合格信息](#)
5.  [粮食加工品监督抽检产品合格信息](#)
6.  [饮料监督抽检产品合格信息](#)
7.  [调味品监督抽检产品合格信息](#)
8.  [关于部分检验项目的说明](#)

食品药品监管总局

2016 年 9 月 26 日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

总局关于 2016 年 8 月婴幼儿配方乳粉抽检情况的通告（2016 年第 134 号）

2016 年 8 月，国家食品药品监督管理总局组织抽检婴幼儿配方乳粉 221 批次，检测项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物及相关营养素等 59 个指标，被抽检批次样品全部合格，未检出不合格样品。

特此通告。

附件：婴幼儿配方乳粉监督抽检产品合格信息

食品药品监管总局

2016 年 9 月 29 日

 [2016 年第 134 号通告附件.xls](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

质检总局发布 2016 年 8 月未予准入的食品化妆品信息

郑重说明：

本表所列未予准入的食品、化妆品都已依法做退货或销毁处理。

附件： [未予准入的食品化妆品信息（2016 年 8 月）.xls](#)

文章来源：国家质检总局

国内预警

总局关于推动食品药品生产经营者完善追溯体系的意见食药监科〔2016〕122号

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局，总局机关各司局、各直属单位：

根据《中华人民共和国**食品安全法**》《中华人民共和国药品管理法》《医疗器械监督管理条例》《化妆品卫生监督条例》等有关法律法规的规定和《国务院办公厅关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号）文件精神，为控制食品药品安全风险，保护消费者权益，现就推动食品药品生产经营者完善食品药品追溯体系提出如下意见：

一、食品药品追溯体系是食品药品生产经营者质量管理体系的重要组成部分。食品药品生产经营者应当承担起食品药品追溯体系建设的主体责任，实现对其生产经营的产品来源可查、去向可追。在发生质量安全问题时，能够及时召回相关产品、查寻原因。

二、食品生产经营者应当按照有关法律法规要求分别对其原辅料购进、生产过程、产品检验和销售去向等如实记录，保证数据的真实、准确、完整和可追溯。原则上，食品生产经营者均应采用信息化手段建立追溯体系。不具备信息化条件的生产经营者，可采用纸质记录等实现可追溯。纸质记录保存期限按照《中华人民共和国食品安全法》有关规定执行。

三、药品、医疗器械生产企业应当按照其生产质量管理规范（GMP）要求对各项活动进行记录。记录应当真实、准确、完整和可追溯。鼓励药品、医疗器械生产企业对产品最小销售单位赋以唯一性标识，以便经营者、消费者识别。植入性医疗器械应当标记生产企业名称或商标、批代码（批号）或系列号，以保证可追溯。

药品、医疗器械经营企业应当按照其经营质量管理规范（GSP）要求对各项活动进行记录。记录应当真实、准确、完整和可追溯，以保证药品、医疗器械购进、养护、出库、运输等环节可追溯，并按规定使用计算机信息管理系统进行有效管理。

药品、医疗器械使用单位应当按照《医疗机构药品监督管理办法（试行）》和《医疗器械使用质量监督管理办法》要求对药品和医疗器械的购进、验收、储存、使用等情况进行记录。

四、化妆品生产企业应当按照《化妆品卫生监督条例》等有关法规规定，确保产品生产、质量控制等活动可追溯，并记录产品进入流通环节的流向信息，实现产品去向可查、问题产品及时召回。化妆品生产经营者应当以进口化妆品、国产特殊用途化妆品、儿童化妆品等风险程度较高的产品为重点，推进追溯体系建设。

五、地方各级食品药品监管部门要按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国药品管理法》《医疗器械监督管理条例》《化妆品卫生监督条例》等有关法律法规的规定，督促行政区域内相关生产经营者认真落实产品追溯主体责任，并对原料来源记录、生产过程记录、购销记录等追溯体系建设要求的落实情况进行督促检查和总结。对不履行追溯责任者依法及时查处。

更多内容详见：[总局关于推动食品药品生产经营者完善追溯体系的意见食药监科〔2016〕122号](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理过渡期的公告（2016 年第 160 号）

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 26 号）自 2016 年 10 月 1 日起施行，为保障婴幼儿配方乳粉的市场供应，现就婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理过渡期有关事项公告如下：

自 2018 年 1 月 1 日起，在我国境内生产或向我国境内出口的婴幼儿配方乳粉应当依法取得婴幼儿配方乳粉产品配方注册证书，并在标签和说明书中标注注册号。2018 年 1 月 1 日前，经批准在我国境内生产销售或已向我国境内出口的婴幼儿配方乳粉，可销售至其保质期结束。

特此公告。

食品药品监管总局

2016 年 9 月 30 日

一项调查显示，英国大约七分之一的外卖餐饮店“卫生不达标”，而在某些地区，这一比例甚至超过50%。

【地区差异】

英国《卫报》23日报道，英国食品标准局近期对全国超过46万家餐饮店进行检查，发现将近3万家不符合食品卫生标准，比例达到6.4%。

从类别看，平均每7家外卖餐饮店中，就有1家卫生不达标；平均每13家堂食餐厅中，就有1家卫生不达标。

调查人员注意到，英国不同地区的餐饮店卫生状况差异较大。苏格兰大约10%的餐饮店卫生状况“不合格”；英格兰的比例为6%；威尔士，5%；北爱尔兰，2%。

其中，餐饮店卫生状况最好的10个地区是奥克尼群岛、德文郡北部、艾尔郡南部、托里奇、哈罗盖特、坎诺克蔡斯、多塞特郡西部、萨福克郡滨海地带、安格尔西郡、达文特里。

餐饮店卫生状况排名最差的10个地区是纽汉、爱丁堡、设得兰群岛、伊斯灵顿、海因德伯恩、哈罗、赫茨米尔、中洛锡安郡、卢顿、伊灵。

值得注意的是，英国有32个地区的外卖餐饮店卫生不达标比例高于25%。其中，位于首都伦敦东部的纽汉排名最低，外卖餐饮店不达标的比例为50.4%。情况较恶劣的城市还包括：埃普瑟姆—尤厄尔，46.2%；爱丁堡，38.2%；曼彻斯特，34%；伯明翰，33.8%；伊斯灵顿，32.2%；

【追究责任】

据《卫报》报道，从2015年4月到2016年4月，英国食品安全监管机构已经对不达标的餐饮店采取法律行动超过100次，对相关人员追究法律责任，其中包括判处3个月监禁、社区服务、罚款高至9万英镑等。

2014年至2015年，英国当局针对餐饮店卫生“猫腻”采取了超过16万次强制行动，其中多数是下达书面警告。在这一年间，超过1000家餐饮店同意自愿停业整顿，直到卫生达标后再恢复营业。

一般情况下，英国食品安全监管机构每隔半年检查一次餐饮店。如果某家餐饮店持续获得高分，赢得良好口碑，则受到检查的频率会大幅降低，很多年才轮到一次。

目前，英格兰、苏格兰等地并不强制要求餐饮店把卫生检查得分公之于众；威尔士2013年11月发布新规，要求餐饮店必须公示卫生分数；北爱尔兰将于今年10月7日出台类似规定。

在截止2015年3月末的财政年度中，英国共接到超过7万份顾客对餐饮店卫生状况的投诉。不过，据食品安全检查员戴维·皮尔斯观察，英国顾客对口味辛辣的印度外卖投诉较多，涉嫌歧视亚洲美食。

“人们总是想当然。亚洲餐饮较为辛辣，人们有时候忘记了辛辣会给人体带来什么影响……他们凌晨2时，猛灌6品脱酒，吃掉一份印度外卖，然后天亮时还诧异为何身体不适，”皮尔斯说。

文章来源：新华网

日泰就取消日本产牛肉月龄进口限制达成共识

【共同社 9 月 30 日电】日本农林水产省 30 日宣布已与泰国政府达成共识，泰方将取消对进口日本产牛肉设定的月龄限制。经过两国协商后，最早在 10 月内实现解禁。此举或将进一步促进日本牛肉出口至和食热潮方兴未艾的泰国。

泰方迄今以疯牛病（BSE）问题为开端，自 2001 年起禁止进口日本产牛肉，2009 年对不大于 30 月龄的牛肉解除了进口限制。不过对于高级牛众多的 30 月龄以上牛肉，泰方则以 BSE 风险较高为由不允许进口。

2013 年，世界动物卫生组织（OIE）认定日本是 BSE 发生风险最低的“风险可忽略国家”。日泰两国持续进行了谈判。

据农水省介绍，由于和食流行，日本产牛肉 2015 年的出口额约为 110 亿日元（约合人民币 7.2 亿元），出口量约 1600 吨，均创历史新高。但在亚洲主要国家中，中国、韩国等依然不允许进口日本产牛肉。（完）

减少使用抗生素，对于快餐连锁企业来说，似乎并未兑现这一承诺。

英国《每日邮报》近日报道称，多家机构联合发布的一份报告披露了 20 多家知名快餐连锁企业使用抗生素的情况，其中汉堡王、星巴克、达美乐比萨以及 DQ 冰雪皇后等均位列最低的“F”等级。

报道称，此次是这一机构联盟第二个针对抗生素方面的年度报告。而今年垫底的部分企业，在去年同样因排名最低而被点名。此外，最新年度报告发现，多达 16 家企业在排名中垫底，占比高达 64%。

排名垫底

抗生素使用政策评比 星巴克、达美乐等被点名

《每日邮报》报道称，由于人们对抗生素抗药性的担忧不断增加，各大快餐连锁企业在过去两年时间内，承诺提供不含抗生素的肉类食品。但是，这项最新研究显示，“信誓旦旦”的企业，并没有遵守诺言。

报道指出，就在报告出炉前一天，联合国大会召开了抗生素耐药问题高级别会议。法晚记者从世界卫生组织获悉，联大历史上，此前仅有过三次关于卫生问题的此类高级别会议。

由地球之友、美国自然资源保护协会以及食品动物担忧信托机构、消费者联盟和食品安全中心发布的报告，对美国 25 家快餐店和“快速休闲”餐厅关于肉和家禽类抗生素使用政策作出评比。报告发现，在总计 25 家店中，有多达 16 家企业排名垫底，占比高达 64%。而知名连锁企业汉堡王、星巴克、达美乐比萨以及 DQ 冰雪皇后等均位列最低的 F 等级。这些位列 F 级排名垫底的企业，不是因为没有披露肉类和家禽类供应链上抗生素的使用政策，就是制定了政策但是没能持续实施而因此上“黑榜”。

报告指出，今年回应公众，实施政策禁止日常使用抗生素的全美顶尖快餐企业数量也出现成倍增长，9 家企业在榜单中“升级”，这其中大部分是由于这些店表示不再使用抗生素来饲养家禽（鸡）。

报道指出，即便在鸡肉饲养上减少使用抗生素取得了一些进展，但是，时至今年不在牛肉和猪肉上使用抗生素的企业依然少得可怜。

并无改进 汉堡王等多家知名企业 去年就排名最低

此次是这一机构联盟第二个针对抗生素方面的年度报告，当年这份报告为美国最大的 25 家快餐店和“快速休闲”餐厅的肉类和禽类供应链中使用抗生素的问题敲响了警钟。

去年这一机构联盟的报告中，25 家受调查店面中，有 20 家在 A-F 的评级中排名垫底，得到最低“F”的评分，占比高达 8 成。这一评分表明，这些企业允许其肉类供应商在日常中使用抗生素。

更多内容详见：[使用抗生素 汉堡王星巴克等 20 多家企业被点名](#)

文章来源：法制晚报

美食品公司泰森召回 13 万磅鸡块 定义一级召回

汇金网 28 日讯，据路透社消息，美国知名食品公司泰森（TSN.N）在周二声明其正准备召回大约 132520 磅的鸡块，主要是因为它们存在潜在的塑料污染。

泰森表示收到来自消费者的投诉，说在鸡块中发现白色塑料硬块，因此开始召回。

美国农业部的食品安全检验局表示，这些塑料可能来自于塑料传送带，并且将此次召回定为一级召回（Class I）

美国农业部将召回分为三等——Class I、Class II、Class III，其中 Class I 为一级召回，等级最高，针对的是可能导致严重健康问题的危害或不合格产品。比如含有肉毒杆菌毒素，或者不明过敏物质等。

泰森表示，本批召回的产品目前没有造成任何的伤害。

韩国对故意篡改食品保质期等行为将立即撤销营业许可

食品伙伴网讯 10月6日，韩国食品药品安全处发布了《食品卫生法实施规则部分改正令》立法预告，其主要内容为对篡改食品保质期行为或销售、流通自我质量检查结果为不合格的食品等具有明显故意性的企业将采取撤销其营业许可的措施。

改正案中所规定采取撤销营业许可或封锁营业场所或废弃问题产品等措施的行为包括如下：

- 1.使用非食用原料加工、生产食品的行为。非食品原料包括饲料、工业用原料等不是以食用为目的进行采集、加工、管理的。
- 2.擅自篡改食品的生产年月日或保质期的行为，包括只更换包装的情况。
- 3.为了变更重量或价格，食品中添加铅、冰块、寒天等异物的行为。冷冻水产品重量不足，而且短缺重量超过允许误差范围的，包括冷冻产品所附着冰的重量超过20%以上并以销售或销售为目的的生产、加工、储存、陈列的。
- 4.自我质量检查结果判定为不合格的食品；根据食品、医药品领域实验、检测相关法律第6条第3项第2号规定，自我质量委托实验检测机关下达不合格判定的食品，对上述食品仍进行流通，销售的行为。
- 5.继续使用判定为不合格的水的行为。
- 6.未进行召回而伪装成已进行召回的情况，一旦发现立即采取撤销营业许可或封锁营业场所或废弃问题产品等措施

对上述改正案韩国食品药品安全处于11月16日为止将征集各方意见。

原文链接：<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=60676>

好沃德德国全境召回牛奶：或因如厕后未洗手造成装罐污染

近几年，进口牛奶越来越受国人追捧，国内商超被其大举攻占，电商渠道也是一路厮杀，销售节节攀升，进口牛奶真的无可挑剔吗？事实上未必如此。



德国媒体《明星》截图

据德国媒体《明星》网9月24日报道，由德国著名牛奶生产商Hochwald（好沃德）生产的H-Milch（常温奶）牛奶正在全德国范围内被召回，该品种牛奶在德国各大超市出售。被召回的原因是牛奶里发现危险的病菌。

Hochwald（好沃德）创办于1932年，是一家面向全球供应高质量奶制品的企业，在德国和荷兰均有生产基地，每年牛奶产量20亿公斤，年销售额14亿欧元。其产品销往全球一百多个国家和地区。

Hochwald集团称，这批问题牛奶很可能是在制造的过程中滋生细菌而被污染，这些细菌在监测时被发现，为了安全起见被召回。

这种常温牛奶是通过超高温杀菌达到保鲜目的的，也就是说生牛奶通过几秒钟加热135到150摄氏度再立即冷却而制成。细菌在这样高的温度下根本不能存活，病原性的微生物将会被杀死。

关于到底是什么病菌，该公司没有明确表达观点，只是说了很可能是在装罐的过程中因为不小心造成的，这个细菌存在于人类的肠道里，可能是在如厕后没有洗手而传播的。

对于此次牛奶召回事件，德国网友各抒己见。大致有以下几类：

理智派：

网友 Monika Michael：

“我觉得有必要公布一下，到底混入哪种病菌以及会引起什么样的症状。”

有不少网友持这种态度，表示对Hochwald在此次事件中给出的官方解释不是非常满意。

更多内容详见：[好沃德德国全境召回牛奶：或因如厕后未洗手造成装罐污染](#)

文章来源：新华网

食品伙伴网讯 日本消费者厅和农林水产省正制定全部加工食品原产地标示制度，以往日本只要求鳗鱼加工品等 4 种类 22 个品种进行原产地标示。为了签订 TPP 之后保护日本本土产品拟对全部加工食品进行原产地标记。

目前专家委员会提出了 3 种原产地标示方案，预计今年内制定基本方针。对该三种方案消费者团体和企业方称很容易“造成混乱”，而且生产食品的各种团体称“加工食品的原料是频繁变化的，每当变更原材料时变更原产地标记是实际上无法做到”。消费者团体称，“原则上应该对全部加工食品进行原产地标记，但实际操作确实有困难的可以作为例外”。

考虑上述多方面意见，以来源国标记为原则的基础上目前提出了 3 种妥协方案，分别概述如下：

- 1.无法确定原料的主要来源国时，将可能来源全部列出来，如大豆（中国或美国或加拿大）。
- 2.原料原产地频繁变化，而且无法确定原料的主要来源国时可进行统括标示，如大豆（进口）。
- 3.无法确定进口原料和日本产原料的重量比例时可并用上述两种方法，如大豆（进口或国产）。

还提出了“半加工原料标记方案”，如对面包进行原产地标记时可标记为“小麦粉（国内加工）；已知原产国时也可以标记为”小麦粉（美国）等。

对上述方案日本《全国消费者团体联络会》表示，“这三种方案无法正确传递食品情报，不能达到让消费者正确、合理选择食品的目的”。

原文链接：<http://mainichi.jp/articles/20160924/ddm/013/040/004000c>

国际预警

美国蓝铃冰激凌公司再次出现李斯特菌污染事件

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，9月21日美国FDA发布消息称，由于供应商 Aspen Hills, Inc.提供的一款巧克力曲奇配料可能受李斯特菌污染，德克萨斯州蓝铃冰激凌公司宣布召回3款产品。



蓝铃冰激凌半加仑：

蓝铃巧克力曲奇，代码 082618226

蓝铃饼干（cookie Two Step），代码 080418222, 081818224

蓝铃冰激凌品脱（Ice Cream Pints）：

蓝铃巧克力曲奇 081518242, 082418242

美国FDA称，以上问题产品可能含李斯特菌。李斯特菌严重威胁婴幼儿、虚弱、老年人等免疫力低下人群的健康。感染李斯特菌后会出现发热、头疼、恶心、腹痛等症状。孕妇感染后，可能会流产甚至出现胎儿死产。

截至目前，尚未出现食用后患病的报告。

美国FDA称，购买了问题食品的消费者，可以将产品退回购买地获取全额退款，有问题可以致电蓝铃公司联系。

原文链接：<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm522045.htm>

文章来源：食品伙伴网

美国发布 2016 年度食品防护计划 实施情况调查结果

9月23日，美国农业部食品安全检查署（FSIS）发布相关企业食品防护计划实施情况调查结果。此次调查也是FSIS针对食品防护计划的第11次调查，调查表回复率为98%。

调查结果显示：85%的受访企业有效实施了食品防护计划。其中98%的大型企业、92%的小型企业有效实施了食品防护计划；但对于极小型企业，仅有78%的企业有效实施了食品防护计划。从美国食品供应链业务安全保障分工看，FSIS负责管理肉类、禽类及蛋制品加工企业。目前，FSIS继续鼓励企业自愿实施食品防护计划，并将为极小型企业落实食品防护计划工作提供指南文件和技术帮助。

国际预警

2016年10月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息

本资料来自加拿大官方网站，由食品伙伴网翻译整理。欢迎转载，转载请注明出处！有任何疑问，请联系 news@foodmate.net。

编号	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期	通关数量	包装容器描述
1	---	SHUNDE BANGMIN AQUACULTURE FARMS	水产品	氟喹 诺 酮	2016-10-5	2016-10-5	0	---

原文链接：

<http://www.inspection.gc.ca/active/netapp/fishpoi/mil/ialresultse.aspx?lang=e&flastupdate=2016%2F10%2F07&fcountry=CHINA&fprocessor=&fmildate=&fmildateto=&flastrejectdate=2016-09-01&flastrejectdateto=&sub=Submit>

国际预警

2016年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月26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](#)

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
2016/9/8	加热后食用冷冻食品（冷冻前未加热）：其他的鱼类（FROZEN BREADED MARLIN）	第11条第2项	MAN A FROZEN FOODS CO.,LTD		泰国	成分规格不合格（大肠杆菌阳性）	横浜	インターシーズ株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
2016/9/8	新鲜圆葱	第11条第2项		GAOMI SHENG HUA FOOD CO.,LTD	中国	成分规格不合格（检出噻虫嗪 0.04 ppm）	東京	株式会社 ニューグリーン		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
2016/9/8	其他的食醋（THIN HERBS VINEGAR）	第11条第2项	CASTELO ALIMENTOS S/A		巴西	使用基准不合格（检出焦亚硫酸钾（作为二氧化硫） 0.039 g/kg）	横浜	株式会社 イマイ		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
2016/9/8	加热后食用冷冻食品（冷冻前加热）：串烧鸡肉（STEAMED BL+NEGI）	第11条第2项	HENAN DAYONG INDUSTRIAL CO., LTD		中国	成分规格不合格（大肠菌群阳性）	東京	協和貿易株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查

更多内容详见：[2016年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月26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 (2016 年第 38 周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了 2016 年第 38 周通报。共 41 项，其中，针对中国输欧产品 3 项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的 7%。其中，预警通报 1 项，信息通报 1 项，拒绝入境通报 1 项。现将 RASFF 对华通报摘译如下：

表 1 欧盟 RASFF 对华预警通报

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
2016/9/22	波兰	意式塑料面勺	2016. 1316	物质迁移：初级芳香胺迁移 (0.0118; 0.0115; 0.012 mg/kg - ppm)	在其他成员国销售退市

表 2 欧盟 RASFF 对华信息通报

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
2016/9/19	挪威	食品补充剂	2016. 1293	转基因/新型食品：未经授权的新型食品成分胍丁胺硫酸盐；成分：玛咖根未经批准投放市场。	尚未在通报国销售/退市

表 3 欧盟 RASFF 对华拒绝入境通报

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
2016/9/19	英国	有机脱皮花生	2016. BFD	异物：活昆虫。	产品尚未投放市场/物理、化学处理

注：上述通报根据欧盟 RASFF 系统 2016 年 9 月 23 日发布的数据整理。

有机蔬菜非常风行。然而，众所周知，种植有机蔬菜对农民而言却是高度耗费精力的。农民们在实践中一直使用混搭方法来种植有机蔬菜，美国华盛顿州立大学作物土壤系研究者 Craig Cogger 和他的同事在过去十年里研究了 12 种不同的有机蔬菜种植组合方式，来看哪一种效果最好。

“种植有机蔬菜是劳动密集型的工作。”Cogger 说，“在有机系统中种植蔬菜时，杂草管理、土壤改良方案的选择以及覆盖作物的管理都特别有挑战性。”

他们的研究包括三种不同类型的种植制度。一种是种植秋季覆盖作物，另一种是利用接茬覆盖作物，第三种是短期的牧草。

研究包含了两种类型的添加物——向土壤中增加有机材料以改善土壤的条件。一种方案是牛粪、稻草、木屑和场院里的植物碎片混合堆肥；另一种方案是将从本地畜禽生产者那里获得的粪便和木屑混合。最终，这两种耕作方法都在研究中使用，研究者使用犁和旋耕工具混合土壤。

Cogger 和他的研究团队使用 12 种组合种植西兰花、生菜、冬南瓜、菠菜、食荚菜豆和冬小麦。十多年里，研究者收割庄稼来测产，同时还测量土壤的物理性能。

在研究了样本、分析了数据之后，Cogger 和他的研究团队发现，没有一个因素持续地增加蔬菜生产的数量。但他们确实发现，混合堆肥比混合木屑和家禽粪便更好地提高了土壤的物理性能。他们还发现了使用旋耕工具耕作土壤的好处。

结果还显示了不同管理方法之间最小限度的相互作用，这意味着农民可以根据他们的个人情况来继续混搭种植的实践。这可能包括了对成本和土壤条件的考虑。

研究：孕期摄入维生素 B3，防婴儿湿疹

英国一项研究显示，孕期多摄入维生素 B3，有助减少孩子出生后患湿疹风险。

南安普敦大学研究人员分析了 4 9 7 名女性孕期体内维生素 B3 水平以及她们的孩子出生后患湿疹的比例，发现孕期体内维生素 B3 水平高的女性，孩子出生 1 年内患湿疹的风险低 3 0 %。

研究人员说，他们的发现证明，一部分婴儿的湿疹在胎儿时期就已经发生。维生素 B3 能改善皮肤整体结构、湿度和弹性，添加维生素 B3 的乳霜已经被用于治疗湿疹，这次研究则首次建立起孕期维生素 B3 水平与婴儿湿疹之间的关联。牵头人基思·戈德弗雷说：“这种有趣的关联尚需更多研究，但是这次发现进一步证明孕期营养健康均衡的潜在好处。”研究报告发表于《临床与实验过敏症》。鸡肉、鱼肉和蘑菇等食物中含有维生 B3。

杂草丛生？澳大利亚研发一种自除草农作物

每年澳洲农民都会因农作物伴生杂草问题损失数十亿元，澳洲查尔斯特大学（Charles Sturt University）的科学家们正在研发一种自除草农作物，可以从根部自动发出化学脉冲，阻止杂草丛生。

SBS 网站 27 日报道，科学家们发现两种油菜可以释放自然的化学脉冲抑制杂草生长。普拉特利教授（Professor Jim Pratley）表示，利用油菜中的自然防御机制可以为农民减少化学药物的使用，因为一些杂草已经对合成除草剂产生了抗体。

澳洲的粮食种植者每年会因杂草问题而在收获时损失超过 30 亿元。“农民们快要无计可施了，必须找寻到更有效的方法。”普拉特利教授表示。

研究人员已经在新州中西部 Wagga Wagga 附近的油菜地里连续记录了 3 年的数据。“我们每年都得到了近乎相同的数据，而且数据也符合我们在实验室发现的结果，对于结果我们相当满意。目前，我们只需要考虑如何将其投放到市场中。”普拉特利教授表示，寻求充足的基金支持是该项目接下来面临的最大挑战。

研究发现：一种变异基因或导致人偏好高脂肪食物

食品伙伴网讯 据外媒报道，《自然通讯》刊登一项研究指出，拥有一种独特变异基因的人，会更偏爱高脂肪食物。



剑桥大学法鲁奇（Sadaf Farooqi）称，即便严格控制食物的外观与味道，人们的大脑仍能探查出的食物。

研究人员测试 14 名带有罕见变异基因 MC4R 过胖者的食物偏好，并与其他没有这种基因的过胖者、瘦子等做比较。

参与测试者吃咖喱鸡肉，咖喱鸡肉分为 3 道，唯一差别只在于总热量中的脂肪比例，受测者只能 3 种脂肪含量不同的食物中选 1 种，3 道料理都做成一样，受测者不知 3 道菜有何不同。

研究者发现，尽管 3 种不同受测者吃的总量大致上没有差别，有 MC4R 基因变异者吃高脂肪料理，却几乎是瘦子的 2 倍，也比没有基因缺陷的肥胖者高了 65%。

研究还发现，基因变异而偏好高脂肪的人，反而摄取较少糖分。

研究指出，MC4R 变异者，恐因此较偏好高脂肪食物而不自知，但对高糖分没有兴趣，尚不清楚。

雪梨大学（University of Sydney）博登肥胖研究所（Boden Institute of Obesity）教授沙里斯（Amanda Salis）表示，这个研究的重要性，在于人们吃东西的导向，不在于自我控制饮食。

沙里斯（Amanda Salis）还表示，目前世界上有许多科学家正在研究对 MC4R 定位的方法，这样做不但可以帮助人们建立健康防御机制，还会有助减肥。

原文链接：<http://www.abc.net.au/news/2016-10-05/gene-mutation-drives-compulsion-to-eat-fatty-foods/7901522>

食品伙伴网翻译中心

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业化翻译团队，主要从事食品及其相关领域的中英、中韩、中日互译工作。长期以来，我们为卫生部、农业部、质检总局及其下属多家单位，以及多家著名跨国食品企业及检测机构提供翻译服务，老客户续约率达 100%。

• 优势一、团队的多元化

我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+英语人才=食品翻译中心

我司翻译团队由英语专业和相关的食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，以团队的多元化保证译文质量。

• 优势二、翻译的专业化

英语专业人才保证译文的准确性，食品行业人才保证译文的专业性，杜绝断章取义及不明所以的翻译，我司校对及终审译员均有丰富的实验背景，保证译文的专业性，此为 100%续约率的根本保证。

• 优势三、流程的正规化

每份稿件均按照“接稿”→“初译”→“校对”→“定稿”→“交稿”→“客户反馈”程序进行。其中的“初译”→“校对”→“定稿”三个步骤由不同的专业翻译人员进行，并在每个步骤实施严格的质量控制，以保证为客户提供优质高效的服务。

我们随时期待与您的合作，合作之前可试译，亦可商榷单次合作、月合作、季度合作及年合作，希望以最专业的译文维护与您的长期合作关系，请联系：

翻译业务专员：刘女士

座机：0535-2126613

QQ：858875285

E-mail：trans.foodmate@qq.com 或 trans@foodmate.net

食品商城店铺：食品翻译中心，<http://mall.foodmate.net/store-10.html>

食品伙伴网信息中心

食品伙伴网创建于 2001 年，经过十余年的发展，已经成为国内最大的食品技术网站。依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网开展「企业定向信息情报服务」，包括食品安全信息监控、标准法规管理咨询、竞争产品数据库、危害物基础信息及限量数据库以及专业翻译等项目，目前已与卫计委、食药监和工商等监管机构以及多家大型食品企业、跨国公司开展合作。

服务一、食品安全信息与舆情监控服务

对相关食品监管机构及媒体进行监控，从海量信息中筛选整理出与客户产品相关的法律法规动态、舆情信息、重大突发食品安全事件、最新食品科技动态等指定内容。以日报、周报、月报的形式发送给客户，并指定专一客服提供信息查找与汇总等专业服务。

服务二、专业数据库建设与维护服务

依据客户要求，进行各种食品专业数据库的建设与维护，以协助企业提高工作效率。包括食品安全信息数据库、相关法律法规数据库、食品竞争产品数据库、食品危害物基础信息与限量数据库、食品产品与指标管理数据库、食品标签评审管理系统、食品标签合规性分析与管理平台、食品抽检信息预警分析系统、风险评估报告等文档管理数据库，以及企业所需要的各种食品相关数据库等。

服务三、竞争品情报服务

根据客户产品情况，建立数字化产品信息管理、查询系统。实现对产品相关信息的在线查询、相关数据对比、产品外观 360 度查看等功能。为企业提供竞争对手产品数据收集整理，监控竞争品市场动态信息、新品新闻、舆情信息等，提供信息监控报告，维护竞争品数据库。

服务四、标准法规管理咨询服务

根据客户需求，为客户定制开发标准法规管理系统，帮助客户管理产品相关的标准法规信息，同时根据客户需求提供标准法规的管理咨询，如标准法规比对分析、产品合规性分析等服务。

资源优势：食品伙伴网与国家食药监总局、质检总局和认监委等政府部门，以及行业组织和大专院校建立了广泛和密切的联系，每天与在食品产业链上的上万名注册会员在线互动交流，拥有广泛的信息来源，依托先进和强大的网络查索技术，我们能及时捕捉到食品安全质量领域最新的信息和动态。

专业优势：我们不仅拥有专业的 IT 技术团队，还有由 30 多人组成的，拥有优良专业素质的资讯服务团队，其成员 90%以上拥有食品专业教育背景，80%以上拥有食品专业硕士学位，业务技术主管拥有多年的食品生产和检验工作经验，其中一人拥有高级工程师职称。

经验优势：我们从 2001 年开始在线提供食品安全质量资讯服务，从 2009 年开始为国内外著名食品企业提供食品安全质量资讯定制服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验，客户满意度超过 98%。

业务垂询：刘涛 电话：0535-2129301 传真：0535-2129828 QQ：517807372

邮箱：foodinfo@foodmate.net 网址：<http://vip.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

食品伙伴网组团参展火热进行中，要么现在去抢，要么等待来年：

2016 组团参展会展信息：

- 10月15-18日 烟台 [2016 烟台第十届烟台国际葡萄酒博览会](#)
- 10月15-18日 烟台 [2016 第17届国际果蔬·食品博览会](#)
- 11月11-13日 济宁 [2016 第七届鲁豫皖（济宁）糖酒食品展览会](#)
- 5月26-28日 济南 [2017 第十一届全国（济南）食品博览会暨糖酒商品交易会](#)

会议论坛：

- 10月26-28日 新加坡 [2016 第六届国际纳米科技大会](#)
- 11月2-3日 上海 [第十届中国国际食品安全与质量控制会议暨展览](#)
- 11月4-6日 青岛 [第五届世界海洋大会](#)
- 11月4-6日 青岛 [中国（青岛）第五届水产养殖和渔业大会](#)
- 11月4-6日 青岛 [中国（青岛）第五届藻类大会](#)
- 11月9-10日 南京 [2016 智慧医疗与大健康产业发展国际高峰论坛](#)
- 11月16-19日 南京 [首届世界现代中医药大会](#)
- 11月16-19日 南京 [第六届国际药物化学大会（ICM-2016）](#)
- 11月16-19日 南京 [第十届国际再生医学与干细胞大会](#)
- 11月19-30日 北京 [第八届食品科技北京论坛](#)

2016 年展会预告：

- 10月13-15日 天津 [第19届中国天津冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展览会](#)
- 10月15-17日 临沂 [2016 中国（临沂）食品添加剂和配料博览会](#)
- 10月19-21日 上海 [2016 年中国国际婴童用品展览会](#)
- 10月20-22日 福州 [第95届全国糖酒会商品交易会](#)
- 10月20-22日 合肥 [2016 中国安徽餐饮业采购大会暨第六届中国徽菜博览会](#)
- 10月21-24日 天津 [2016 天津国际优质农产品交易会](#)
- 10月26-28日 上海 [2016 中国焙烤设备及原辅料秋季展览会](#)
- 10月28-29日 扬州 [第九届长三角奶业大会暨奶业展览会](#)
- 10月30-11月1日 北京 [2016 年北京国际果蔬展览会暨研讨会](#)
- 11月2-4日 青岛 [2016 中国国际渔业博览会](#)
- 11月3-7日 天津 [2016 中国·天津（环渤海）国际食品交易会](#)
- 11月9-11日 广州 [2016 第十六届全国秋季食品添加和配料展览会](#)
- 11月10-12日 上海 [第八届中国（上海）国际酒店设备及用品采购交易会](#)
- 11月10-12日 武汉 [2016 第八届华中武汉科学仪器及实验室装备展览会](#)
- 11月10-13日 上海 [2016 第六届上海咖啡产业博览会](#)
- 11月10-15日 南京 [2016 第十六届中国南京食品博览会暨采购交易会](#)
- 11月11-13日 西安 [2016 第三届中国西安烘焙展览会](#)
- 11月12-15日 西安 [2016 第八届中国（西安）糖酒食品交易会](#)
- 11月14-16日 上海 [2016 iFresh 亚洲设施农业及园艺资材展览会](#)
- 11月17-19日 北京 [第七届 IGPE 中国国际粮油精品产业博览会](#)
- 11月18-20日 北京 [2016 第十六届（北京）国际营养健康产业博览会](#)

11月18-20日	济南	2016第十届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11月25-27日	合肥	2016第13届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
11月26-27日	石家庄	2016第18届河北（石家庄）秋季糖酒会
11月30-12月2日	上海	2016中国（国际）调味品及食品配料博览会
12月2-4日	上海	2016第五届中国上海优质畜禽产品采购交易会
12月16-18日	杭州	2016（杭州）第八届创业项目投资暨特许连锁加盟展览会
2017年展会预告		
1月6-10日	临沂	第十一届中国（临沂）年货精品展销会
3月16-18日	呼和浩特	2017年第20届内蒙古国际农业博览会
3月27-29日	上海	2017第14届上海国际高端食品与饮料展览会
4月6-8日	北京	中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE）
4月8-10日	武汉	2017第六届中国(武汉)国际焙烤展览会
4月13-15日	南京	2017年国际农业机械展览会
4月13-15日	南宁	2017年广西国际糖业技术设备交流展示会
4月17-19日	北京	2017第10届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会
4月17-19日	北京	2017第16届国际高端健康食用油及橄榄油（北京）博览会
4月27-29日	沈阳	2017第十三届沈阳东北国际糖酒食品交易会
5月11-13日	北京	2017第七届中国国际保健养生食品展览会
5月17-19日	上海	2017亚洲生鲜配送展
5月24-26日	广州	2017中国（广州）国际生鲜配送及冷链技术展
6月2-4日	福州	2017第十二届中国（福州）国际渔业博览会
6月16-18日	广州	2017第17届中国广州国际食品展暨广州进口食品展览会
11月22-24日	上海	CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展

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：

[上海同田生物技术股份有限公司——仪器试剂](#)

[江苏天瑞仪器股份有限公司——仪器试剂](#)

[食安库（北京）食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳菲特立科技有限公司——仪器试剂](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——二手烘干机](#)

[东莞市丰元制罐有限公司——食品包装](#)

[诸城市大坤机械有限公司——食品机械](#)

[江苏科威机械有限公司——食品机械](#)

[浙江百思得彩印包装有限公司——食品包装](#)

[曲阜兴运输送机械设备有限公司销售部——食品机械](#)

[东莞市品雅真空设备有限公司——食品机械](#)

[杭州妙丽生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[得利斯集团有限公司——食品机械](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

10 月份培训信息

体系认证:

[关于 ISO22000&FSSC22000 双内审员培训通知](#) 2016-10-12~2016-10-14

[BRC-IOP 包装及包装材料全球标准第五版内审员培训](#) 2016-10-17~2016-10-18

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3 天\)-上海班](#) 2016-10-17~2016-10-19

[HACCP 内审员培训课程\(3 天\) -成都班](#) 2016-10-17~2016-10-19

[食品行业“良好生产规范”GMP 标准及实施\(2 天\)-上海班](#) 2016-10-20~2016-10-21

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训 \(ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系\) \(4 天\)-上海](#) 2016-10-24 ~ 2016-10-27

[GMP+标准及内审员培训\(2 天\) --青岛班](#) 2016-10-24 ~ 2016-10-25

技术培训:

[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2 天\) --青岛班](#) 2016-10-20~2016-10-21

[新法规下保健功能食品研发与配料应用及注册 \(备案\) 实操技术交流会](#) 2016-10-21 ~ 2016-10-23

[第 47 期食品微生物检验实际操作学习班—大连](#) 2016-10-22 ~ 2016-10-25

[微生物实验室高级技术员培训 \(2 天\) --青岛班](#) 2016-10-27 ~ 2016-10-28

[“食品检验机构资质认定条件及岗位能力认证”专题培训-成都](#) 2016-10-28 ~ 2016-10-30

质量管理:

[危机处理培训 \(1 天\) -上海](#) 2016-10-11 ~ 2016-10-11

[美国“人类食品预防性控制措施”培训](#) 2016-10-19~2016-10-21

[“食品检验实验室质量管理与风险防控”专题培训班-广州](#) 2016-10-21 ~ 2016-10-23

[高效虫害管理八大要素-上海](#) 2016-10-26 ~ 2016-10-26

法律法规:

[国内外食品接触材料卫生标准培训 \(2 天\) -上海](#) 2016-10-13~2016-10-14

[“饮料生产过程用水”操作指南培训班](#) 2016-10-28 ~ 2016-10-28

其他培训:

[中国食品接触材料与化学品注册研讨会](#) 2016-10-12~2016-10-13

[关于举办美国食品药品管理制度研讨培训的通知](#) 2016-10-13~2016-10-14

[2016 全国发酵工业分离提取论坛\(第二届发酵产品提取和精制新技术与新设备应用交流会\)](#) 2016-10-26 ~ 2016-10-28

[医院及养老机构膳食营养管理分论坛](#) 2016-10-29 ~ 2016-10-29

11 月份培训信息

体系认证:

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3 天\)-苏州班](#) 2016-11-02 ~ 2016-11-04

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)-上海班](#) 2016-11-03 ~ 2016-11-04

[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-苏州](#) 2016-11-14 ~ 2016-11-16

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-上海班](#) 2016-11-14 ~ 2016-11-16

[实验室 GLP 管理体系\(2 天\)--青岛班](#) 2016-11-17 ~ 2016-11-18

[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-上海](#) 2016-11-25 ~ 2016-11-27

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)-杭州班](#) 2016-11-28 ~ 2016-11-29

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)--青岛班](#) 2016-11-30 ~ 2016-12-02

技术培训:

[理化实验室仪器使用和检测培训\(2天\)-上海](#) 2016-11-14 ~ 2016-11-15

[“食品检验机构资质认定条件及岗位能力认证”专题培训-南京](#) 2016-11-18 ~ 2016-11-20

[第48期食品微生物检验实际操作学习班—杭州](#) 2016-11-19 ~ 2016-11-22

[“食品药品客户投诉管理与职业打假及危机风险处置”专题培训班](#) 2016-11-26 ~ 2016-11-27

[第49期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#) 2016-11-26 ~ 2016-11-29

质量管理:

[供应商审核培训-上海](#) 2016-11-08 ~ 2016-11-09

[食品防护计划培训\(2天\)-上海](#) 2016-11-29 ~ 2016-11-30

法律法规:

[国内食品标签及食品营养标签相关法规\(2天\)-上海](#) 2016-11-17 ~ 2016-11-18

[食品营养标签要求及相应法规\(2天\)--青岛班](#) 2016-11-24 ~ 2016-11-25

职业资格:

[全国第55期“食品安全管理师”和“食品检验工”职业培训认证](#) 2016-11-03 ~ 2016-11-06

企业管理:

[中央厨房建设设计及运营管理技能提升高级研修班](#) 2016-11-07 ~ 2016-11-10

其他培训:

[第三届IFS中国主题日活动](#) 2016-11-23 ~ 2016-11-23

[2016绿色包装发展高峰论坛](#) 2016-11-24 ~ 2016-11-25

12月份培训信息

体系认证:

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3天\)-杭州班](#) 2016-12-05 ~ 2016-12-07

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员培训\(2天\)--青岛班](#) 2016-12-13 ~ 2016-12-14

[良好农业规范内审员培训\(2天\)--青岛班](#) 2016-12-15 ~ 2016-12-16

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-苏州班](#) 2016-12-19 ~ 2016-12-21

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训\(ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系\)\(4天\)--青岛](#) 2016-12-27 ~ 2016-12-30

技术培训:

[理化实验室仪器使用和检测培训\(2天\)--青岛班](#) 2016-12-06 ~ 2016-12-07

[IPM 综合虫害控制管理培训\(2天\)-上海](#) 2016-12-27 ~ 2016-12-28

质量管理:

[餐饮企业5S管理法的应用培训\(1天\)-上海](#) 2016-12-05 ~ 2016-12-05

[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1天\)-上海](#) 2016-12-26 ~ 2016-12-26

[供应商审核培训-成都](#) 2016-12-26 ~ 2016-12-27

[检测数据处理及检测质量控制\(1天\)-上海](#) 2016-12-29 ~ 2016-12-29

职业资格:

[关于食品检验员技师、高级技师国家职业资格鉴定通知-广州](#) 2016-12-05 ~ 2016-12-08

企业管理:

[第二届西部现代农业创新发展论坛暨西部农村电商发展大会](#) 2016-12-15 ~ 2016-12-18

[供应商管理培训-上海](#) 2016-12-19 ~ 2016-12-20

[食品行业供应商审核培训-青岛](#) 2016-12-20 ~ 2016-12-21

食品伙伴网食品人才中心

[食品人才中心](#)自成立以来一直致力于食品行业产业链内人才的需求和供给，始终追求实现企业职位和求职者高效精准的匹配，以解决互联网招聘时代面对信息海量增长而陷入求职和招聘低效的困局，现已成为食品行业招聘单位和个人最值得信赖的人力资源服务平台。为食品企业及从业者提供企业招聘、RPO、专业猎头、个人求职、人才测评、行业招聘会及相关服务的食品人才网站，满足企业对人才的储备和需求，提升企业和个人竞争力。

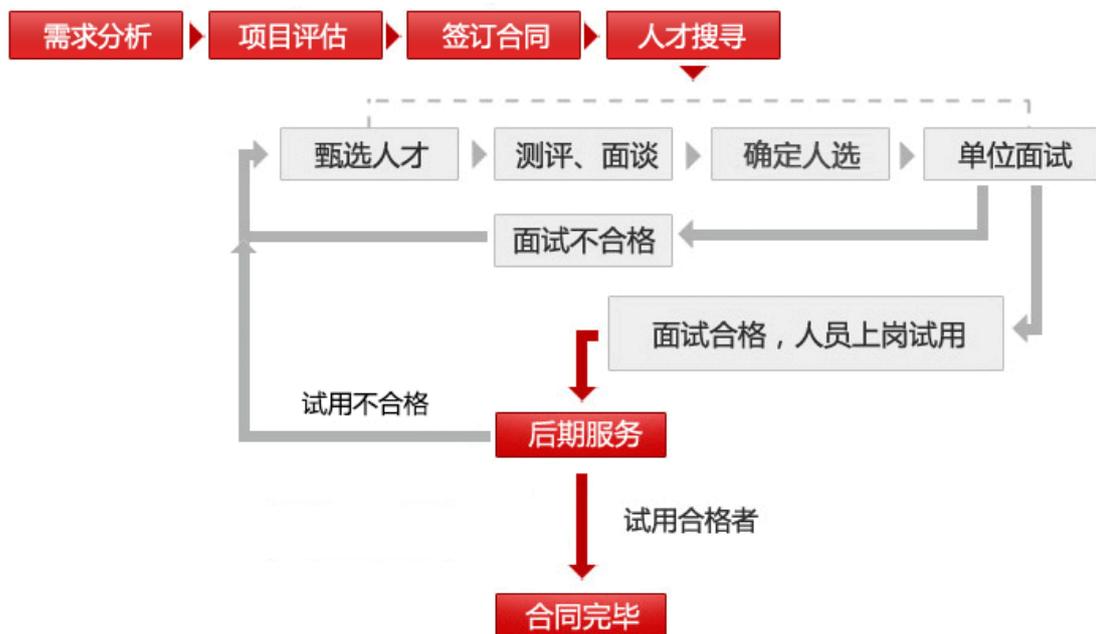
合作企业享受的服务：

- ★ 可以免费通过平台发布相应的职位
- ★ 搜索求职者简历并下载满意的简历
- ★ 接收求职意向、在线通知面试、足不出户网罗人才
- ★ 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
- ★ 多渠道宣传：网站广告、招聘会、论坛、网刊、微博、微信等

我们的优势：

1. 食品行业最权威的平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
2. 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

[食品人才猎头服务](#)，食品人才中心主要业务，旨在帮助客户招聘到最匹配的优秀中高管。是食品伙伴网专业的服务团队，由一批从事多年猎头和食品行业的专业人士组成。良好的高等教育，深谙中西方企业文化差异，熟悉食品行业特点，精通人力资源相关服务，凭借丰富的猎头经验，精准的行业把控，专业的服务技巧，为客户提供"真诚、迅捷、准确的个性化深度服务"。迄今为止，已成功为众多跨国公司、高科技企业和境内上市公司猎取了精英人才。



活动一

★食品人**薪酬水平**调查问卷（详情请点此链接）

为了解食品各个行业职位薪酬水平，提升职业发展空间，更好地为您择业提供参考，特邀请您参与食品人薪酬水平调查问卷。

问卷调查活动结束后，为您发送整理的分析报告，并选取 20 份优质答卷寄送礼品！（定制布纹封面笔记本）或者通过手机端填写，提交后抽取 99 份**现金红包**！

关注微信订阅号“**食品人在江湖**”即可参与！

活动二

★食品江湖闯荡大礼包——职业发展资料

关注“食品人在江湖”，免费领取“职场江湖大礼包”，内含面向求职者的面经、职场规划等电子版干货。

领取方式：后台留言您的常用邮箱，小编为您 24 小时内发送~

活动三

★食品行业细分微信群——招聘信息速递

食品行业人才求职群、HR 交流群、质量技术、研发等等微信群，根据您的行业与职位选择对应群加入，探讨专业、招聘速递等~

加入方式：添加客服微信号：3146711400 拉您进群~

活动四

★食品专业讨论 QQ 群——专业知识探讨

食品各行业专业讨论群 30 多个，根据您的行业与职位选择对应群加入，探讨技术知识~

加入方式：添加客服 QQ：1967157000 3146711400

活动五

★食品人才中心人才库活动（详情请点此链接）

为了让食品人职场发展的渠道更通畅，也为了摆脱在互联网招聘时代面对海量信息而陷入求职和招聘低效的困局，食品伙伴网猎头部为大家准备了“内部人才库”这个职场发展快车道。

参与方式：注册简历（<http://job.foodmate.net/>）或发送简历至 job@foodmate.net 邮箱。

猎头职位都有哪些？

地理坐标：北京

- 1、便当研发总监—国内知名高端餐饮企业 招聘重点：日本、台湾便当生产研发经验
- 2、冷冻食品研发工程师—国内知名高端餐饮企业 招聘重点：大型食品企业面点研发经验、熟悉肉制品熟食水产品等
- 3、便当研发厨师—国内知名高端餐饮企业 招聘重点：日本、台湾便当厨师经验
- 4、全国销售总监—江苏某食品添加剂企业 招聘重点：乳制品或保健品添加剂销售经验，要求团队管理经验丰富
- 5、销售经理—江苏某食品添加剂企业 招聘重点：乳制品或保健品添加剂销售经验
- 6、全国销售总监-江苏某食品添加剂企业 招聘重点：乳制品或保健品功能性添加剂和配料
- 7、资深采购经理—国内知名高端餐饮行业 招聘重点：大型连锁超市采购经验、牛羊虾原料采购经验、管理能力强
- 8、中餐研发厨师—国内知名高端餐饮行业 招聘重点：中餐及便当研发经验
- 9、食品产品经理—国内知名高端餐饮行业 招聘重点：新产品概念定位及测试，根据市场调研确定产品研发的方向协同产品研发部，管理产品开发进度等
- 10、品牌经理—国内知名高端餐饮行业 招聘重点：品牌定位，公司产品设计风格，根据市场需求和变化、

区域特性和市场信息进行品牌策划

11、添加剂客户经理—国内某知名食品添加剂公司 招聘重点：在工业品销售行业工作5年以上，特别是乳制品或保健品功能性添加剂和配料企业销售岗位工作经验优先，或研发岗位上工作3年以上

地理坐标：上海

1、合规部经理—上海知名食品贸易企业 招聘重点：食品专业硕士毕业 熟悉食品法律法规以及标签审核 要有专研精神

2、保健品销售总监—国内某知名食品添加剂公司 招聘重点：有8年及以上在食品添加剂和配料企业销售总监工作经验，乳品、保健品添加剂和原料销售工作经验优先

3、中央厨房品控经理—杭州知名企业

4、销售代表--知名第三方检测机构 招聘重点：1-2年行业工作经验 熟悉检测业务

地理坐标：江苏-苏州

1、市场总监—江苏豆制品知名企业 招聘重点：快消行业 专职策划 品牌推广

2、产品经理—江苏豆制品知名企业 招聘重点：快消行业 专职策划 品牌推广

3、营销总监—江苏豆制品知名企业 招聘重点：食品快消行业 带过50人以上的团队 1亿销售额

4、渠道销售副经理—江苏豆制品知名企业 招聘重点：经销商及渠道开发经验

5、休闲销售经理—江苏豆制品知名企业 招聘重点：中高端休闲食品销售经验

6、研发副经理—江苏豆制品知名企业 招聘重点：食品行业技术研发经验

7、生产经理—江苏豆制品知名企业 招聘重点：食品行业生产管理经验

江苏-徐州

8、添加剂市场经理—国内某知名食品添加剂公司 招聘重点：3年以上的工业品销售工作经验，5年以上最终消费品销售管理和市场策划经验

地理坐标：福建-厦门、福州

1、营销副总—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：10年以上茶行业销售经验

2、片区拓展副总监—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：茶行业连锁招商 要有连锁企业工作背景

3、渠道副总监—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：要有茶行业连锁加盟形式的渠道拓展经验

4、客服经理—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：要有大型连锁企业客服管理的工作经验 连锁酒店或者百货商超的客服经验为佳

5、品牌副总监—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：具有丰富的品牌运营经验

6、销售经理—广州某食品添加剂知名企业 招聘重点：食品添加剂销售经验

7、烘焙生产厂长—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：有烘焙产品研发经验 对烘焙生产工艺非常熟悉

8、培训部经理—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：企业中高层 培训管理及培训体系搭建

地理坐标：广东-广州、深圳

1、片区拓展副总监—国内茶业驰名品牌企业 招聘重点：要有茶行业连锁加盟形式的渠道拓展经验

2、销售经理—广州某食品添加剂知名企业 招聘重点：食品添加剂销售经验

3、大客户经理-国内知名生物科技上市企业 招聘重点：食品添加剂销售经验--酱油方向

4、大客户经理-国内知名生物科技上市企业 招聘重点：食品添加剂销售经验--咸味香精方向

地理坐标：河南-郑州

1、咸味香精调香师-现代化食品企业 招聘重点：精通咸味香精香料调配技术、精通液体类膏体类粉状类香精的调配研发、香辛料的提取复配。

地理坐标：辽宁-大连

1、婴幼儿辅食米粉质量技术主管—知名乳品国际贸易企 招聘重点：熟悉婴幼儿辅食相关法律法规 了解辅食

研发

- 2、全国销售总监—知名乳品国际贸易企业 招聘重点：10年以上进口婴幼儿奶粉的销售经验
- 3、区域销售总监—知名乳品国际贸易企业 招聘重点：6年以上进口婴幼儿奶粉的销售经验

地理坐标：山东-烟台、滨州

- 1、供应商质量辅导专员—国内知名调味品企业 招聘重点：懂得供应商管理 熟悉食品法律法规
- 2、食品安全高级工程师—国内知名调味品企业 招聘重点：熟悉包材法律法规
- 3、法律法规高级工程师—国内知名调味品企业 招聘重点：熟悉食品法律法规 善于沟通 有政府机构的人脉
- 4、肉制品开发工程师—国内知名调味品企业 招聘重点：高温 低温以及酱卤产品的研发经验
- 5、连锁便利店运营总监—国内知名面粉食品企业 招聘重点：8年以上连锁便利店运营管理经验
- 6、流通业务销售总监—国内知名面粉食品企业 招聘重点：8年以上面粉行业的销售经验 熟悉流通业务 懂得销售团队的管理
- 7、植物油研发副总工程师—某国内 500 强集团公司
- 8、农产深加工研发副总工程师—某国内 500 强集团公司
- 9、农产品研发副总工程师—某国内 500 强集团公司
- 10、总经理—省内第三方检测机构 招聘重点：第三方检测机构的高管经验 销售和策划能力

地理坐标：河北-石家庄

- 1、研发经理（终端方向）—国内复合添加剂前三名企业 招聘重点：有烘焙产品研发经验 烘焙的技术研究深入 研发流程熟知
- 2、研发经理（配料添加剂方向）—国内复合添加剂前三名 招聘重点：配料行业的技术
- 3、销售经理—国内复合添加剂前三名企业 招聘重点：烘焙配料销售经验

地理坐标：湖南-长沙

- 1、烤肠技术厂长—国内肉制品生产商 懂肠温肠、中温肠研发技术 12-15W/年

VIP 企业专题招聘

博创盛联实业有限公司一大波岗位来临

港饮项目总经理（香港籍）、冰淇淋项目总经理、火锅项目总经理、供应链中心总监、鸡排项目总经理

广东海纳川招聘大客户销售总监 高薪职位欢迎自荐

属于美食家的路上餐饮来高端职位啦

冷冻食品研发工程师、中餐研发厨师、便当研发厨师、食品产品经理、品牌经理

诺安实力可招聘上海、宁波销售代表

关注微信订阅号与微博，获得最新职场信息：



更多地区职位 (<http://job.foodmate.net/lietou>)

如大家有什么疑问，可联系人材妹，人材妹会及时给大家回复。

咨询电话：0535-6730782 客服微信号：3146711400（便于加入微信群）

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是以食品伙伴网为依托的食品产业链内部商城，是由食品伙伴网主导开发的食品行业生产物资在线采购平台，在线提供各种实验室仪器设备及耗材、车间工器具、防护用品、食品生产设备、食品检测产品、食品原辅料、食品行业图书以及其他食品行业服务等，覆盖整个食品原料、生产、加工、检测等的食品产业链内部，服务于化工、食品、农业、商检、质检、卫生防疫以及高校、研究单位等各行各业客户。

[食品商城](http://mall.foodmate.net) 致力于打造一个食品行业各种物资的专业在线采购平台，利用多年来的电子商务运营经验以及积累的优质采购渠道，为每一位来访者提供丰富的产品、专业的咨询、便捷的采购，节省采购时间，使客户采购到更多质优价廉的产品。

[食品商城](#)的产品：

- 实验室仪器及耗材
- 食品安全检测产品
- 车间清洁用品和防护用品
- 食品原辅料
- 行业服务

正品保证，在售产品均为正规渠道引进合法缴税，有着完善的保修、退货与售后服务，可提供制造厂商信息、技术性能指标以及必要的资质等。支持在线支付宝支付和银行转账，所有产品均可提供正规发票，售后无忧。

商家加盟条件：

1. 产品质量优良，生产商有严格的产品质量控制体系；
2. 厂家有完善的售后服务系统，能为最终用户提供及时、优良的售后服务；
3. 产品需满足国家各种强制认证、规定及要求（包括但不限于 3C 认证、产品标识等）；
4. 能提供有效的公司证件（营业执照、税务登记证、组织机构代码证）以及必要的资质；
5. 具备一般纳税人资格，对于所有供应的产品，均能提供增值税专用发票，且发票内容与实际采购货物一致。
6. 代理商需能提供所代理产品的有效品牌授权文件，厂家需能提供所生产产品的商标注册文件等

联系方式：

电话：0535-2129198

QQ：859605577

邮箱：mall@foodmate.net

859605577@qq.com

网址：<http://mall.foodmate.net>

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

食品伙伴网国际站是专业的英文版食品门户网站，是专门为全球的食品及相关企业量身定做的 B2B 大型电子商务平台。

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。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，每个免费用户都可以发布 50 条产品信息。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采购信息，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、食品标准资料等栏目，都是独一无二的最佳行业信息平台，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个板块的内容。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！

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 2632286875

Email : global@foodmate.com

联系电话: 0535-2129198

食品论坛热帖荟萃

公告帖

[默克微生物达人——“膜”法季（看视频回放，回答问题赢大奖 喜庆妙丽生物新品上市“参与调查 赢好礼”](#)

热门求助帖

[关于 GB 4789.3-2010 平板计数法的疑问，望各位大师不吝赐教](#)
[对豆腐厂房的生产许可证办理及环保方面的几个疑问？](#)
[调味料、调味品和香辛料还有佐料有什么区别？](#)
[关于食品车间内用笔的问题](#)
[关于食品内包装和外包装的问题？](#)
[关于初级农产品这个最大的遗留问题](#)
[进口原料的几个问题大家来探讨下吧！](#)
[关于卡拉胶在肉丸制作中的问题](#)
[肉丸中复合磷酸盐和大豆分离蛋白的使用](#)
[菜鸟提问：卤制菜品到底放添加剂好还是不好？](#)
[黄酮类化合物能用在普通食品中吗？有什么依据？](#)
[喝早茶早点要如何取样，需要什么工具？采样回来后要怎么保存](#)
[食品标签“固形物含量”问题](#)
[请问一下，食品生产企业的辅料仓库可以外设吗？](#)
[关于瓶装饮用水所添加的添加剂和配料](#)
[现制现售的食品是否可以二次销售？](#)
[请问下做个中药配方粉剂的保健食品车间大概要多少个平方](#)
[销售进口木槿花红茶给人打假了怎么办？](#)
[关于甲醛、高锰酸钾熏蒸消毒法能否使用在食品车间](#)
[热收缩膜内有雾气](#)
[一种产品可以标识两个保质期吗](#)
[培养箱被污染如何处理？](#)
[GB 5009.45 吸光度为正的，带入回归方程结果就为负的](#)
[化妆品微生物检验项目中细菌菌落总数测定-空白对照的操作方法](#)

热门讨论帖

[国家食品药品监管总局办公厅关于食品安全行政处罚法律适用有关事项的通知](#)
[特急：质检总局公布工业产品生产许可证实施通则和 60 类工业产品实施细则的公告](#)
[上海食品安全监管部门对上海福喜食品有限公司等作出行政处罚](#)
[国家标准委对《关于团体标准有关问题的咨询》的回复](#)
[SC 现场核查结束后，状态一直处于资料汇总，我该怎么办](#)
[一款名叫“鲍鱼酥”的糕点，配料里没有鲍鱼，叫“鲍鱼酥”合理吗？](#)
[项目管理经验小结](#)
[生鲜鸡肉保鲜技术研究进展](#)

[关于外包装上的年份标识如何做好工作规避风险的问题](#)
[货架上有过期食品是否已构成销售行为](#)
[某食药监局食品专项监督抽检信息的公告之瑕疵](#)
[资料 以案例详解职业打假的常见方式及应对技巧](#)
[“职业打假”成“职业索赔”专家：造假索赔属违法](#)
[业内人士吐槽：新食品法实施以来的利弊](#)
[省里面在超市抽检不合格，若处罚，如何处罚？](#)
[专家：2015年中国食品安全致死上万人 损失 50 亿元](#)
[农业部专家：大豆进口对国内产业损害加深](#)
[韩国对故意篡改食品保质期等行为将立即撤销营业许可](#)
[镇江：购买过期食品 消费者讨要 2000 元“惩罚性赔偿”](#)
[“福喜案件”落幕：福喜公司被处罚 2428.5 万元](#)
[香辛料在肉制品中的应用探讨](#)
[食品企业：水质检测必须全检么](#)
[自己挖的坑，跪着也要跳下去](#)
[总结下自己，两个字，迷茫](#)
[这样辞职真的会失去道德吗](#)
[辞职当坚决，犹豫成备胎](#)



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

2004年，食品伙伴网创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了将近六百期，订阅人数超过50000，多为食品行业内的科研人员、生产以及质量质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等。

食品网刊现面向食品行业公司诚招合作伙伴。

合作方式：

- 1.食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，介绍您的产品，宣传您的企业。
- 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: expo@foodmate.net

TEL:0535-2129305

FAX:0535-2129828

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网创立于 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”。10 多年来，食品伙伴网在这个宗旨的指引下，服务于食品从业人员，服务于中国食品行业，得到广大食品从业人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品领域的领航网站。

网站根据食品行业人员的需求，开设了各种栏目，包括食品资讯、食品生产技术、食品质量管理、食品检验技术、食品仪器设备、食品人才、食品资料中心、食品标准交流中心、电子商务、会展中心等栏目，为食品行业提供全方位的服务。

从 2003 年开始食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内最大的食品交流社区—食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)，囊括了食品行业中的技术研发、化验检测、工程建设、企业管理、供求营销、职场交流等各个方面。目前食品论坛注册会员已经超过 100 万人，讨论帖子超过 900 万。

2004 年，创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周发布，目前已经发布了近 600 期，订阅人数超过 50000 人。

2010 年 5 月，网站全面改版，加入电子商务，为食品企业提供供求平台服务；整合原有食品人才频道，依托于食品伙伴网和食品社区广泛的技术人才资源，为食品技术人员和食品企业提供最便利的人才交流通道。

依托食品伙伴网的优势资源，目前已经开展的食品行业专业服务包括：根据客户需求定制的食品安全舆情监控分析服务；标准法规动态咨询服务；行业培训会议服务；食品行业人才服务；为食品企业提供产品供应、招商、采购的电子商务服务等。

食品伙伴网的目标是打通整个食品行业产业链，整合食品产业资源，实现资源的有效、高效利用。随着食品安全重视程度的不断提升，食品伙伴网将全力以赴，与社会各界精诚合作，搭建食品行业最好的交流平台，以推动食品行业的健康发展，提高我国的食品安全水平。

详情登录 食品伙伴网 www.foodmate.net

服务电话：0535-6730582， 传真：0535-2129828

E-mail: foodmate@foodmate.net

地址：山东省烟台市芝罘区峰山路 1 号 烟台服务外包基地 3 楼 306 室



扫一扫
快速关注食品伙伴网服务号