

食品安全风险解析：

关于生蚝微生物污染的风险解析

婴配注册管理办法及其配套文件中的标签要求

品尚被指“重组肉”冒充“整块牛排” 监管标准亟待细化

1号店售卖韩国坚果韩文标签显示“过期” 中文却说“没有”

我国食品安全国家标准体系年底形成将基本覆盖所有食品类别

江苏：4批次食品不合格 沃尔玛、大润发、锦江麦德龙均上黑榜

食药监总局：8批次食品不合格 天猫、京东、1号店所售食品上榜

国家质检总局：2016年10月未予准入的食品化妆品信息

近期输日食品违反日本食品卫生法情况（12月20日更新）

研究发现食用加工肉类恐加重哮喘

食品网刊



中国食品

进口巴氏奶超长保质期疑云
食药监总局再查婴幼儿乳粉标签
洋品牌被拒入境仍在卖 进口奶粉乱象频出
婴配注册管理办法及其配套文件中的标签要求
食品安全风险解析：关于生蚝微生物污染的风险解析

品尚被指“重组肉”冒充“整块牛排” 监管标准亟待细化
1号店售卖韩国坚果 韩文标签显示“过期”中文却说“没有”
我国食品安全国家标准体系年底形成 将基本覆盖所有食品类别
江苏：4批次食品不合格 沃尔玛、大润发、锦江麦德龙均上黑榜
食药监总局：8批次食品不合格 天猫、京东、1号店所售食品上榜

国内预警

国家质检总局：2016年10月未予准入的食品化妆品信息
国家总局关于8批次食品不合格情况的通告（2016年第168号）

食药总局办公厅关于做好2017年元旦春节期间食品药品监管有关工作的通知 食药监办〔2016〕170号
国家卫生计生委办公厅关于印发2016年度食品安全国家标准项目计划（第二批）的通知（国卫办食品函〔2016〕1358号）

国际食品

抗生素耐药性或在2017年大爆发
关于加拿大食品标签及营养标签的解读
李斯特菌已致维州1人死 节前预防食物中毒

美国2016年前十位食源性疾病食品安全案例
美国农业部发布旨在减少食物浪费的最新标签指南
俄罗斯“代酒”事件已致52人死亡 当局收缴毒饮料

国际预警

美国关注我国输美虾类抗生素污染问题
美国对我国六家食品企业相关产品实施自动扣留
日本修订《食品卫生法》项下的食品添加剂标准

近期输日食品违反日本食品卫生法情况（12月20日更新）
2016年12月中国出口韩国食品违反情况（12月19日更新）
2016年12月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（20日）

食品科技

研究发现食用加工肉类恐加重哮喘
中国农科院揭秘奶牛胃里的尿素分解菌

专家：科学饮食可降低雾霾天气对身体伤害
吃红肉不健康？专家称红肉是健康饮食的一部分

近年随着自由贸易协定的签署及工艺、冷链技术的提升，原本受制于远距离运输的进口巴氏奶加大了对华出口量。

据中国海关统计，2016年1-9月全国共进口液态奶48.75万吨，同比增长56.5%。尽管巴氏奶进口数量尚无确切数据，但根据国家认监委官网信息，目前在华取得巴氏奶有效注册的澳大利亚乳品生产企业有41家，美国12家，新西兰10家，韩国4家.....

消费者多花两倍的价钱只为喝上更好的奶，可是光鲜包装下的进口巴氏奶却可能让消费者花了冤枉钱。

根据我国目前适用的巴氏杀菌乳国家食品安全国家标准（国标19645-2010），巴氏杀菌乳是指仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。产品包装需要用汉字标注“鲜牛（羊）奶”或“鲜（羊）牛乳”。

与超高温灭菌乳无需冷藏、长达几个月的保质期相比，巴氏杀菌乳通常要在0℃-6℃下冷藏，保质期往往只有几天时间。然而这些远渡重洋的巴氏奶保质期却远超过国产巴氏奶。

进口巴氏奶保质期多超过15天

王昭（化名）在英国留学期间几乎每周都要去超市购进一次巴氏奶，“最长的保质期也没有超过10天，保质期超过一个月的更是没有见过”。

同样的，目前国内生产的巴氏奶保质期也相对较短，一般为5~7天左右。可是，法治周末记者走访超市后发现，进口巴氏奶的保质期多在15天或21天左右，比国产的巴氏奶多了10~15天。

超市工作人员介绍称，从澳大利亚生产的巴氏奶到国内保税区空运要1天时间，再通过国内冷链物流配送到终端，一般需要3~5天。

而这样的巴氏奶如果保质期在7天显然没有销售空间。

法治周末记者注意到，目前在售的澳大利亚、新西兰、韩国等地进口的巴氏牛奶保质期多为15-21天，譬如澳滋牛Olivitame全脂巴氏杀菌鲜牛奶保质期19天，新南威尔士澳洲巴氏杀菌鲜牛奶进口牛奶保质期21天。澳大利亚保利（Pauls）巴氏杀菌全脂鲜牛奶保质期甚至长达40天。

乳业分析师宋亮表示，巴氏奶在70℃-80℃间杀菌，一般保质期只有7天。现在工艺比较先进，保质期可能稍长，但不会超过15天。

乳业专家王丁棉认为，可以通过技术实现巴氏奶保质期超过15天，但是对于消费者来说，巴氏奶的选择还是采取就近原则，保质期越短越好。因为巴氏奶不能采用无菌包装技术，所以保质期越长，在路途中受到污染或变质的几率越大。

更多内容详见：[进口巴氏奶超长保质期疑云](#)

文章来源：法治周末

国家食药监总局办公厅近日印发了《食品药品监管总局办公厅关于开展婴幼儿配方乳粉标签标识规范和监督检查工作的通知》，要求婴幼儿配方乳粉的标签标识应真实、准确。

标签不得使用模糊信息

《通知》要求，婴幼儿配方乳粉生产企业要对照法律法规及食品安全国家标准，对本企业的婴幼儿配方乳粉标签标识开展自查。

主要检查内容包括：一是产品名称方面，婴幼儿配方乳粉的标签标识应真实、准确，不得利用字号大小或色差误导消费者；二是原辅料来源方面，不得使用“进口奶源”“源自国外牧场”“生态牧场”等模糊信息；三是配料表和营养成分表方面，其标注方式应按照《预包装特殊膳食用食品标签》及其他有关要求标示；四是标示内容方面，婴幼儿配方乳粉的标签标识应当标注食品生产许可证编号等应当载明的事项；五是含量声称方面，对按照食品安全标准不应在产品配方中含有的物质，不得以“零添加”“不含有”等字样强调；六是功能声称方面，不得明示或者暗示具有益智、增加抵抗力或者免疫力、保护肠道等功能性表述；七是标签中存在的夸大、误导或未经证实的其他方面的问题，以及标签上不得使用“人乳化”“母乳化”或近似术语表达。

企业限时开展自查自纠

《通知》下发之日起3个月内，婴幼儿配方乳粉生产经营者要严格按照有关要求开展自查自纠，自查过程中发现生产经营的婴幼儿配方乳粉标签标识明显不符合法律法规和食品安全国家标准规定的，要立即停止生产经营，做好相关记录，并及时向当地食药部门报告；对于婴幼儿配方乳粉标签标识不符合有关规定和要求的，应当提出整改计划和方案。并在自查整改结束后15日内将相关情况向当地食药部门报告。

对于生产经营的婴幼儿配方乳粉标签标识不符合相关法律法规和食品安全国家标准规定的，由县级以上食品药品监管部门责令改正，拒不改正的，根据违法情况，作出行政处罚；对于利用食品标签标识制假售假等严重违法行为，涉嫌犯罪的，移送司法机关追究刑事责任。

洋品牌被拒入境仍在卖 进口奶粉乱象频出

继《消费主张》爆出约 40%海淘奶粉不合格后，进口奶粉质量问题再次被推向风口浪尖。12 月 19 日，国家质检总局网站公布了“2016 年 10 月未予准入的食品化妆品信息”，通告显示，2016 年 10 月份未予准入的食品共 279 批次，其中包括乐博雅、玛米力、澳纽可、贝瑞可等四个进口奶粉品牌，未予准入的食品现都已依法做了退货或销毁处理。

网上仍有售卖

在未予准入的食品信息中，泓乐旗下高端有机品牌乐博雅赫然在列，其由奥地利“AGRANA StarkeGmbH”制造，此批次为乐博雅幼儿配方奶粉 3 段，共 15.6 千克，在湖北进境口岸被检出脂肪酸含量不符合国家标准要求，已被依法销毁。

值得注意的是，这并不是泓乐第一次“上黑榜”，早在今年 5 月 12 日，黑龙江省食品药品监督管理局对进口婴幼儿配方乳粉组织了监督抽检，其中泓乐有机奶粉共有 2 批次上榜，一批次维生素 A 指标未达标，且锰元素指标不符合标签标示值，另一批次除了锰元素指标不符合标签标示值外，还检出了阪崎肠杆菌。

随后，乐博雅生产商 AGRANA StarkeGmbH 被国家认证认可监督管理局取消了在华注册资格。但武汉美斯通工贸公司仍继续从被取消注册资格的生产商那里进口食品。对此，中国商报记者多次致电武汉美斯通工贸公司却没有得到公司的正面回复。

此外，未予准入食品中还包括波兰奶粉品牌玛米力，由申维健怡贸易（深圳）有限公司从波兰生产商 Geo-Poland Sp. z o.o 进口，不合格的三批次 1 段、2 段、3 段共计 33 吨，均为标签不合格，目前已被退货。

资料显示，玛米力是 Geo-Poland Sp. z o.o 公司自有品牌，而申维健怡贸易（深圳）有限公司作为中国地区的总代理主营 100%欧盟原装进口婴儿（0-6）岁奶粉，经营玛米力一代、二代、三代、四代产品。中国随即致电这家公司，对方表示对此并不知情，待了解情况后再对外发声。

两个澳洲品牌贝瑞可和澳纽可也荣登黑榜。其中，澳纽可一批次 9.36 吨产品被检出超限量使用营养化剂牛磺酸，而贝瑞可两批次产品包括较大婴儿配方奶粉和幼儿配方奶粉共计 96 千克，分别被检出亚油酸单位标识错误和烟酸含量不符合国家标准要求。这两个品牌都由北京坤岳昊商贸有限公司从澳大利亚生产商 BLEND AND PACK PTY LTD 进口到国内。

记者查阅获悉，上述进口商北京坤岳昊商贸有限公司于 2008 年成立，官网显示其主营业务为澳洲三文鱼、加拿大珍宝蟹等产品，并不主营奶粉进口。中国商报记者随机致电这家公司，对方表示对此事并不知情，也没有做任何处理。

记者随机登录京东、天猫等电商平台发现，泓乐奶粉 3 段、玛米力 1 段、2 段、3 段在多个平台都有很多产品，且最近还有交易记录，贝瑞可、澳纽可两个品牌在淘宝上也一直在售。

更多内容详见：[洋品牌被拒入境仍在卖 进口奶粉乱象频出](#)

2016 年 10 月 1 日实施的《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（以下简称婴配注册办法）及其配套文件，过渡期公告将过渡期延长到 2018 年 1 月 1 日（具体产品的生产日期）。其中对婴幼儿配方乳粉的标签提出更加详细地要求，食品伙伴网婴配注册团队和标签审核团队研究文件中关于标签的相关规定，分两期与大家一起探讨交流。

三、配料表

3.1 关于动物来源的配料

在 GB 7718 标准对配料表要求的基础上，对动物性乳和乳制品的配料增加来源动物的名称标识。多种动物来源的乳，要标明各种动物性来源名称及所占比例。《0502 婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2013 版）》细则明确：“适用于企业申请使用牛乳或者羊乳及其加工制品（乳清粉、乳清蛋白粉、脱脂乳粉、全脂乳粉等）和植物油为主要原料……”。同时 2016 年 10 月 19 日国务院法制办公室发布的《中华人民共和国食品安全法实施条例（修订草案送审稿）》第九十六条婴幼儿配方乳粉生产企业不得在国内生产销售其仅在境外注册商标和企业名称、地址的婴幼儿配方乳粉；不得使用除牛羊以外其他动物的乳和乳成分制品生产婴幼儿配方乳粉。二者都明确不得使用“牛羊乳”以外的其他动物乳和乳制品生产婴幼儿配方乳粉。

同时原辅料来源声称的，不得使用“进口奶源”“源自国外牧场”“生态牧场”等模糊信息，必须如实标明具体来源地或者来源国。

3.2 关于植物油的配料

GB 7718 标准对植物油的标识方法有二种，一种是，直接标识为“植物油”，以植物油的总量进行降序排列；另一种就是标识其各种植物油的具体名称，并按各自的添加量在总配料表中进行降序排列。但是新的婴配注册的配套文件中明确：“应当将食用植物油具体的品种名称按照加入量的递减顺序标注”。首先要建立植物油，然后在植物油后面用括号将各品种名称的植物油按递减的顺序标注，如植物油（大豆油、花生油、菜籽油）。再以植物油的总量参与总配料表的降序排列，而不能将具体品种的植物油分开按各自的添加比例参与总配料表的排序。

配料表部分总结

对于配料表，婴配管理办法及配套文件仅在乳粉来源及植物油的配料上进行了明确地规定。其他方面都还严格地按 GB 7718 标准实施，包括不得以“零添加”“不含有”等字样强调本来就不允许添加的配料或成分。

四、营养成分表及声称

4.1 营养成分表的标识要求

4.1.1 与 GB 13432 和 GB 10765 及 GB 10767 对婴配产品的营养成分表的标识要求相比，再次确认必须使用“每 100kJ”和“每 100g”中的含量标示，可同时标示每 100mL 中的含量。但未明确可不可以使用“每份”的含量进行标示。同时营养成分的名称、标示单位应与食品安全国家标准中的标示一致，但需将 GB 14880 标准中将相应的单位“/kg”折算成“/100g”和相应的“/100kJ”。

更多内容详见：[婴配注册管理办法及其配套文件中的标签要求（二）【（一）】](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，台湾地区食药署发布消息，通报越南生蚝产品检出肠炎弧菌及沙门氏菌。这两种菌对消费者有什么样的危害，国内外有何标准要求，怎样防控风险，日前，国家食品药品监督管理总局发布 2016 年第 16 期《食品安全风险解析》，组织有关专家进行解读。

一、肠炎弧菌（副溶血性弧菌）和沙门氏菌的致病性应重视

肠炎弧菌（*Vibrio parahaemolyticus*），亦称副溶血性弧菌，是一种嗜盐性的革兰氏阴性短杆菌，属于弧菌科弧菌属。副溶血性弧菌可以产生耐热直接溶血素（TDH）或 TDH 相关溶血素（TRH），这是副溶血性弧菌的主要毒力因子。该菌在环境中的分布呈明显的季节性，与温度直接相关，夏秋季为该菌的高发季节。

沙门氏菌（*Salmonella*）是一类危害人和动物健康的重要致病菌，其菌属型别繁多，抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中 99% 为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。

二、副溶血性弧菌和沙门氏菌的感染症状主要是引起肠胃炎

副溶血性弧菌有侵袭作用，其产生的 TDH 和 TRH 的抗原性和免疫性相似，皆有溶血活性和肠毒素作用，可导致肠胃肿胀、充血和肠液滞留，引起腹泻。患者体质、免疫力不同，临床表现轻重不一。近年来国内报道的副溶血弧菌食物中毒，临床表现可呈典型、胃肠炎型、菌痢型、中毒性休克型或少见的慢性肠炎型，病程 1 至 6 日不等，一般恢复较快。

沙门氏菌引起的急性肠胃炎是由于肠多核白细胞（PMN）聚集导致的粘膜水肿和感染，症状多发生在细菌感染后的 6-72 小时，最长持续一周，可自行恢复。在北美，沙门氏菌是食物传播疾病最常见的原因之一，无免疫应答者和婴幼儿是严重肠炎的易感人群，可能导致系统感染甚至死亡。

三、水产品容易被副溶血性弧菌和沙门氏菌感染

副溶血性弧菌是一种食源性致病菌，多分布于河口、近岸海水及其沉积物中。许多水产品中含有副溶血性弧菌，如鳕鱼、沙丁鱼、鲭鱼、鲱鱼、文蛤、章鱼、虾、蟹、龙虾、小龙虾、扇贝和牡蛎等。沙门氏菌被认为是目前世界范围内最重要的食源性致病菌之一，肉类（尤其是禽肉）、蛋类及蛋制品、未经巴氏消毒的牛奶及奶制品等很多食品都与沙门氏菌病有关。近年来，虹鳟、以色列镜鲤、罗非鱼、大西洋鲑等鱼类和贝类甚至水体表面均有沙门氏菌的检出，应引起重视。

在本次台湾地区食药署通报的案例中，越南生蚝同时检出了副溶血性弧菌和沙门氏菌阳性，提示水产品尤其是生食水产品的致病菌污染应该引起高度重视。

更多内容详见：[食品安全风险解析：关于生蚝微生物污染的风险解析](#)

品尚被指“重组肉”冒充“整块牛排” 监管标准亟待细化

不久前，上海的肉制品生产企业“品尚食品”，被湖南长沙的餐饮企业投诉牛排内掺有鸭肉，当时企业表示，绝无掺假行为。19日，品尚食品再次被曝出，对外宣称的整块牛排中部分为“重组肉”。那么情况究竟如何呢？

品尚食品位于松江区九亭镇，它对外宣传销售整块牛排，客户遍布湖南、江苏等地的餐饮店和超市。不过，今天上午，当看看新闻 Knews 记者驱车来到工厂时，发现这里已经停工。

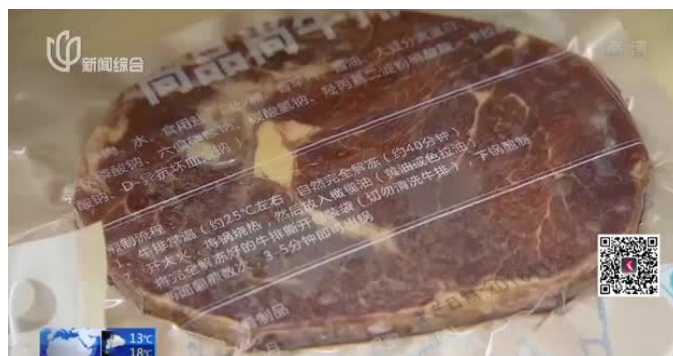
不过在现场依然可以看到各种用于牛排生产加工的机器，比如绞肉机、灌肠机、注射机等等。

墙面上，灌肠机的操作流程写道，放入填充的肉之后，扣好盖子，将肠衣套在出口处，进行装袋。整个流程，就和制作一大个火腿肠一样。

而在冷库，装在塑料袋里的牛排引起记者注意。他们的形状是完全一模一样的，甚至连纹路、花纹也是完全一模一样。工作人员坦言，这些肉都是重组肉，放在冷库里，是为了方便塑形，好后期进行切片。



企业负责人坦言，卖出去的牛排，只有一半是原切肉。因为牛肉一些部位的牛筋难以咬动，所以另一半就是去筋处理后，靠 TG 酶、卡拉胶等粘合起来的重组肉。



重组肉和整块牛排的价格相差巨大。原切肉，一片出厂价从三四十元到一百多元，而重组肉，1包 150 克的牛排，只要 10 元到 15 元。而在工厂的配料间，看看新闻 Knews 记者还发现了一大袋一大袋的大豆分离蛋白。

在检查现场，市场监管局坦言，重组肉是合法的，但是因为没有具体标准，监管也处于空白状态。

1 号店售卖韩国坚果 韩文标签显示“过期” 中文却说“没有”

在电商平台 1 号店上，消费者陈真（化名）买了一万多元的韩国进口食品，根据韩文标签，其中一款全部过期，另一个款部分过期，中文标签则显示都没过期。

中韩标签“打架”以哪个为准？

12 月 15 日，澎湃新闻（www.thepaper.cn）记者联系到了上述进口食品的国内经销商上海巢尚食品有限公司。该公司相关负责人否认了“过期”一说，据他解释，这批进口食品是专门向韩国厂家定制的，要求生产时即按生产日期标注，因此应以中文标签为准，并没有过期。

12 月 20 日，1 号店方面告诉澎湃新闻记者，他们向韩国厂商核实了情况。该厂商证实了国内经销商说法属实，并出具了说明函。

澎湃新闻记者注意到，类似纠纷此前也出现过。例如，2016 年 4 月，一款韩国进口的棒棒糖中韩标签不一致，引发消费纠纷，上海市虹口区人民法院最终判处商家退回货款，并作 10 倍赔偿。

消费者：中韩标签“打架”

根据陈真的提示，12 月 11 日，澎湃新闻记者在 1 号店官网上下单购买了这款名为“汤姆农场蜂蜜黄油混合坚果（220g）”的进口食品。

12 月 15 日，该进口食品送达。其包装背面打印有一日期为“2016.06.03”，贴于背面的中文标签则标注有生产日期“见包装背面（年、月、日）”和保质期“1 年”。

按照这一说明，该进口食品生产于 2016 年 6 月 3 日，2017 年 6 月 2 日过期。不过，撕开中文标签后，露出的韩文标签则有不同说法。



用红线标示的韩文意为“流通期限：单独标出日期为止”，包装上打印的日期为“2016.06.03”。澎湃新闻记者 周航 图

更多内容详见：[1 号店售卖韩国坚果 韩文标签显示“过期”中文却说“没有”](#)

文章来源：澎湃新闻

中国食品

我国食品安全国家标准体系年底形成 将基本覆盖所有食品类别

新华社北京12月23日电 23日提请十二届全国人大常委会第二十五次会议审议的国务院关于研究处理食品安全法执法检查报告及审议意见情况的反馈报告指出，今年年底前，我国将形成近1100项的食品安全国家标准体系，涵盖2万项指标，基本覆盖所有食品类别和主要危害因素。

国家食品药品监督管理总局局长、国务院食品安全办主任毕井泉受国务院委托向全国人大常委会作报告时表示，国家卫生计生委已牵头完成近5000项食品标准的清理整合，并会同食药监总局、农业部等部门发布926项食品安全国家标准，计划年底前再发布130余项标准，届时将形成近1100项的食品安全国家标准体系。

毕井泉说，食药监总局牵头组织修订**食品安全法**实施条例，目前国务院正在审议，条例主要从提升食品安全治理能力，强化和落实企业主体责任、部门监管责任和政府属地管理责任，实施最严格监管等方面贯彻落实食品安全法。

报告指出，国务院食品安全办正会同各成员单位抓紧编制国家食品安全中长期战略规划，从源头性、基础性、制度性问题入手，推进“餐桌污染治理”，建设食品放心工程。力争通过5—15年的努力，基本形成与全面小康社会相适应的食品安全治理体系和治理能力，进一步提升食品安全保障水平。

报告指出，重拳整治食品生产经营突出问题。食药监总局建立覆盖国家、省、市、县四级3264家监管机构和782家检测机构的监督抽检体系，建立覆盖2916个县（区）食用农产品抽检数据直报系统。截至今年10月底，共完成91.5万批次抽样检验并公布抽检结果，样品合格率为97.5%。

根据报告，食品药品监管部门前三季度共检查食品生产经营企业1537万家次，发现违法违规生产经营主体43.6万家次，发现违法违规问题50.1万个，完成整改生产经营主体51万家次，查处案件10.6万件，货值金额约2.5亿元，罚款约9.6亿元。

江苏：4 批次食品不合格 沃尔玛、大润发、锦江麦德龙均上黑榜

食品伙伴网讯 12 月 21 日，江苏省食药监局发布《江苏省食品药品监督管理局关于公布 2016 年第 44 期省级食品安全监督抽检信息的公告》，通报了 4 批次食品不合格，其中沃尔玛、吴江大润发、锦江麦德龙均上黑榜。

据了解，本次公告的监督抽检信息涉及 19 大类食品，包括：餐饮食品、食用农产品、酒类、水果制品、水产制品、蜂产品、蛋制品、肉制品、方便食品、饮料、茶叶及相关制品等。抽检样品共计 1172 批次，其中合格 1168 批次、不合格 4 批次。

2 批次食品过氧化值超标 沃尔玛、锦江麦德龙上黑榜

沃尔玛（江苏）商业零售有限公司如皋中山西路分店销售的江西彩云食品有限公司生产的张彩云桃酥（芝麻味）规格 400g/袋 生产日期 2015/12/9，检出过氧化值超标。

锦江麦德龙现购自运有限公司南通崇川商场销售的上海万有全集团腌腊食品有限公司食品厂生产的万有全牌家乡咸肉规格 320g/袋生产日期 2016/8/19，检出过氧化值超标。

过氧化值表示油脂被氧化的程度，过氧化值越高说明样品被氧化而变质的程度越大。造成过氧化值超标原因可能是企业使用油脂及其他原辅料质量不合格或原辅料、成品贮存条件不当，使油脂氧化加剧导致超标。

2 批次吴江大润发销售的白酒酒精度不合格

据抽检信息显示，本次抽检 2 批次酒类不合格，均为吴江大润发超市销售的，为：睢宁县吴江大润发超市刘标加盟店销售的宿迁市洋河镇美酒酒业有限公司生产的蓝色盛典国宾酒（规格 45%vol，500ml/瓶 生产日期 2015-03-28）、节日佳酿酒（规格 46%vol，475ml/瓶 生产日期 2015-04-08），检出酒精度不合格。

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标，含量不达标会影响白酒的品质。酒精度不合格，测定值超出标签明示允许差范围，其原因可能是生产企业工艺把关不严、检验能力不足，或使用的温度计、酒精计精度不准确造成检验结果偏差。

针对抽检结论为不合格的产品，江苏省食药监局已要求当地的食品药品监管部门依法进行调查处理。督促食品生产经营者立即采取封存库存、停止生产、销售和使用不合格食品，召回不合格食品等措施控制食品安全风险，排查问题发生的原因并进行整改。

食药监总局：8 批次食品不合格 天猫、京东、1 号店所售食品上榜

食品伙伴网讯 根据国家食药监总局消息，20 日国家食药监总局发布关于 8 批次不合格食品的通报。通报显示，京东、天猫、1 号店等知名商家上榜。

据了解，近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检蜂产品、淀粉及淀粉制品、食糖、酒类、水产制品等 5 类食品 447 批次样品，抽样检验项目合格样品 439 批次，不合格样品 8 批次。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。

本次抽检的总体情况如下：

蜂产品 133 批次，不合格样品 3 批次

梅峰源旗舰店在天猫（网站）销售的标称蓝田县颐蜂堂生态蜜蜂园有限公司生产的土蜂蜜，氯霉素检出值为 1.13 $\mu\text{g/kg}$ 。标准规定为不得检出。检验机构为哈尔滨市产品质量监督检验院。

土包子专营店在 1 号店（网站）销售的标称湖南土包子蜂业有限公司生产的椴树蜜，氯霉素检出值为 0.33 $\mu\text{g/kg}$ 。标准规定为不得检出。检验机构为哈尔滨市产品质量监督检验院。

石家庄市桥西区旭东知蜂堂食品商行销售的标称北京知蜂堂蜂产品有限公司委托北京颐和蜂食品有限公司石楼分公司生产的山花蜜，菌落总数检出值为 2400 CFU/g。比标准规定（不超过 1000 CFU/g）高 1.4 倍。检验机构为河北省食品质量监督检验研究院。

淀粉及淀粉制品 67 批次，不合格样品 2 批次

纽海电子商务（上海）有限公司在 1 号店（网站）销售的标称福建塞翁福食品股份有限公司监制、上海塞翁福农业发展有限公司分装的小麦淀粉，霉菌检出值为 290CFU/g。比标准规定（不超过 100CFU/g）高 1.9 倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

纽海电子商务（上海）有限公司在 1 号店（网站）销售的标称太原森泰食品有限公司晋中分公司生产的雪逸牌澄面（小麦淀粉），霉菌检出值为 230CFU/g。比标准规定（不超过 100CFU/g）高 1.3 倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

食糖 28 批次，不合格样品 3 批次

大润发网上商城在飞牛网销售的标称珠海市金迪潮食品有限公司生产的单晶冰糖，蔗糖分检出值为 99.5 %。比标准规定（不低于 99.7%）低 0.2%；还原糖分检出值为 0.15 %。比标准规定（不超过 0.08%）高出 87.5%。检验机构为广州甘蔗糖业研究所（国家糖业质量监督检验中心）。

更多内容详见：[国家食药监通报 8 批次食品不合格 天猫、京东、1 号店所售食品上榜](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

国家质检总局：2016 年 10 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 1:  [未予准入的食品化妆品信息（2016 年 10 月）](#)

文章来源：国家质检总局

国内预警

国家总局关于 8 批次食品不合格情况的通告（2016 年第 168 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检蜂产品、淀粉及淀粉制品、食糖、酒类、水产制品等 5 类食品 447 批次样品，抽样检验项目合格样品 439 批次，不合格样品 8 批次。检测项目见附件。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。具体情况通告如下：

一、总体情况：蜂产品 133 批次，不合格样品 3 批次；淀粉及淀粉制品 67 批次，不合格样品 2 批次；食糖 28 批次，不合格样品 3 批次。酒类 173 批次，水产制品 46 批次。

二、不合格产品情况如下：

（一）梅峰源旗舰店在天猫（网站）销售的标称蓝田县颐蜂堂生态蜜蜂园有限公司生产的土蜂蜜，氯霉素检出值为 1.13 $\mu\text{g/kg}$ 。标准规定为不得检出。检验机构为哈尔滨市产品质量监督检验院。

（二）土包子专营店在 1 号店（网站）销售的标称湖南土包子蜂业有限公司生产的椴树蜜，氯霉素检出值为 0.33 $\mu\text{g/kg}$ 。标准规定为不得检出。检验机构为哈尔滨市产品质量监督检验院。

（三）纽海电子商务（上海）有限公司在 1 号店（网站）销售的标称福建塞翁福股份有限公司监制、上海塞翁福农业发展有限公司分装的小麦淀粉，霉菌检出值为 290CFU/g。比标准规定（不超过 100CFU/g）高 1.9 倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（四）纽海电子商务（上海）有限公司在 1 号店（网站）销售的标称太原森泰食品有限公司晋中分公司生产的雪逸牌澄面（小麦淀粉），霉菌检出值为 230CFU/g。比标准规定（不超过 100CFU/g）高 1.3 倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（五）石家庄市桥西区旭东知蜂堂食品商行销售的标称北京知蜂堂蜂产品有限公司委托北京颐和蜂食品有限公司石楼分公司生产的山花蜜，菌落总数检出值为 2400 CFU/g。比标准规定（不超过 1000 CFU/g）高 1.4 倍。检验机构为河北省食品质量监督检验研究院。

（六）大润发网上商城在飞牛网销售的标称珠海市金迪潮食品有限公司生产的单晶冰糖，蔗糖分检出值为 99.5 %。比标准规定（不低于 99.7%）低 0.2%；还原糖分检出值为 0.15 %。比标准规定（不超过 0.08%）高出 87.5%。检验机构为广州甘蔗糖业研究所（国家糖业质量监督检验中心）。

（七）弗格食品专营店在京东（网站）商城销售的标称潮州市潮安区阿福仔食品有限公司生产的烘焙专用优质糖粉，蔗糖分检出值为 93.6 %，比标准规定（不低于 99.5%）低 5.9%；不溶于水杂质检出值为 8127 mg/kg，比标准规定（不超过 60mg/kg）高 134.5 倍。检验机构为广州甘蔗糖业研究所（国家糖业质量监督检验中心）。

（八）乐众食品专营店在京东（网站）销售的标称新乡良润全谷物食品有限公司总代理、山东蜜福堂食品有限公司出品、南京忠来果品食杂有限公司生产的烘焙幼砂糖，色值检出值为 55 IU。比标准规定（不超过 45IU）高出 22.2%。检验机构为广州甘蔗糖业研究所（国家糖业质量监督检验中心）。

更多内容详见：[国家总局关于 8 批次食品不合格情况的通告（2016 年第 168 号）](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

食药总局办公厅关于做好 2017 年元旦春节期间食品药品监管有关工作的通知 食药监办〔2016〕170 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：

为做好 2017 年元旦、春节（以下简称“两节”）期间的食品药品监管工作，切实保障人民群众饮食用药安全，维护欢乐、祥和、平安的节日气氛，现就有关要求通知如下：

一、加强节前和节日期间食品监督检查

（一）加强重点品种和重点区域食品安全监管。针对“两节”期间消费特点，以米面粮油、肉制品、水产品、乳制品、酒类、保健食品、饮料、调味品等为重点品种，以集贸市场、商场超市、旅游景区、城乡结合部、农村地区等为重点区域，加大日常监督检查和专项抽检力度，加强食品安全风险排查和食品安全隐患综合治理，深入开展食用农产品批发市场治理和畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治，严防不合格食品流向餐桌。

（二）加强节日热销食品、民俗特色食品和节日餐饮服务监督检查。重点开展食品批发市场、集贸市场、食品展销会、庙会、农家乐等场所的节日热销食品和民俗特色食品的监督检查，加强中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂、连锁餐饮企业、旅游定点接待单位、农家乐、年夜饭供餐单位等重点单位的节日餐饮服务监督检查，严格落实食品经营者进货查验记录制度，强化食品经营者主体责任，规范食品加工行为，严防食物中毒的发生。

（三）加强保健食品监督检查。要以日常监管和抽检监测中发现的问题较多、风险度高的品种为重点，对保健食品标签、说明书、广告虚假夸大宣传等违法违规行为加大监督检查力度，严厉查处不合格产品。同时，做好“两节”期间保健食品消费提示宣传推广，指导消费者科学、合理选购保健食品。

二、加强节前和节日期间药品、医疗器械、化妆品监督检查

（一）突出重点区域、重点产品，加强药品、医疗器械流通监管。以旅游景区、车站、码头、城乡结合部、农村为重点区域，在药品日常监管基础上，强化对药品购进渠道、冷链管理等药品质量安全风险点进行重点检查，着力加强对药品流通、使用环节主渠道的监督检查，严厉打击从非法渠道购进药品、销售非法回收药品等违法违规行为，防止假冒伪劣药品流入市场和特殊药品从药用渠道流失；进一步强化重点区域医疗器械零售企业的监督检查。按照现行互联网销售监管要求，做好“两节”期间网络药品、医疗器械销售的监管工作。

（二）加强药品不良反应和医疗器械不良事件监测。要对药品不良事件聚集性信号和医疗器械严重不良事件进行实时监测。加强对隐形眼镜、避孕套等风险性高、关注度高、量大面广的医疗器械不良事件的监测，坚持早发现、早预警、早处理，及时回应社会关切，把问题消灭在萌芽阶段，坚决防范和有效杜绝群体性危害事件的发生。

更多内容详见：[食药总局办公厅关于做好 2017 年元旦春节期间食品药品监管有关工作的通知 食药监办〔2016〕170 号](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

国家卫生计生委办公厅关于印发 2016 年度食品安全国家标准项目计划（第二批）的通知（国卫办食品函〔2016〕1358 号）

各有关单位：

根据《食品安全法》规定，我们制定了《2016 年度食品安全国家标准项目计划（第二批）》。现印发给你们，请认真组织落实。有关工作要求如下：

一、按照《[食品安全法](#)》、《食品安全国家标准管理办法》等规定，做好标准起草工作。起草过程中，应当以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑我国经济发展水平和客观实际情况；要在全 国范围内深入调查研究，广泛征求监管部门、技术机构、行业协会、企业、专家和消费者等各方意见，确保标准科学性、合理性。

二、项目承担单位登录食品安全国家标准管理信息系统（<http://bz.cfsa.net.cn>），填报相关信息并打印《2016 年食品安全国家标准制定、修订项目委托协议书》，由项目承担单位相关负责人签字并加盖单位公章，于 2016 年 12 月 20 日前报送食品安全国家标准审评委员会秘书处（以下简称秘书处）。

三、项目承担单位应当严格按照协议书要求，制订工作计划、项目路线图和进度表，定期向秘书处报告项目进展情况。项目完成后，要如期向秘书处提交标准文本、起草说明等送审材料。

四、相关省（区、市）卫生计生委要会同农业厅（局）、食品药品监督管理局、质量技术监督局（市场监管局）认真指导、督促下属单位严格执行项目，确保标准制定、修订的质量和进度。

五、项目承担单位应当按规定如期向秘书处提交经费决算报告，经费决算报告由财务负责人和单位负责人签字并加盖公章。对标准起草工作实行问责制，未能按期提交经费使用情况报告或不按规定使用标准工作经费，以及在标准起草中弄虚作假、徇私舞弊的，将实行问责，按法律法规追责并予以严肃处理。

附件： 2016 年度食品安全国家标准项目计划（第二批）

国家卫生计生委办公厅

2016 年 12 月 12 日

更多内容详见：[国家卫生计生委办公厅关于印发 2016 年度食品安全国家标准项目计划（第二批）的通知（国卫办食品函〔2016〕1358 号）](#)

文章来源：卫计委

一个巨大的威胁正笼罩在人们头上。2017 年，很多人可能会开始死于普通细菌感染。

随着抗生素耐药性的增加，淋病和尿路感染等疾病变得愈发不可治愈。随着全球明年达到一个新的临界点，这一形势将更加严峻。

“我们即将走到这一步：全世界农场动物消耗的抗生素超过人类。”英国爱丁堡大学的 Mark Woolhouse 说。

这意味着更多的耐药性细菌，它们将会构成一大威胁。据联合国粮农组织（FAO）称，畜牧业一直以来存在使用抗生素带来的风险，现在这一风险已经被接受。

例如，黏菌素是一种在动物中用得比人多的药物。它是当前针对一些人类感染的唯一抗生素，然而黏菌素耐药性已经出现，并于 2015 年在全世界扩散。欧洲药品管理局称黏菌素细菌耐药性可能是在牲畜中产生的。事实上，一些欧洲国家可以轻而易举地使抗生素用量缩减至 1/25。

联合国大会呼吁各国合理利用抗生素，但却并未给出具体的实施策略，如禁止使用补充性牲畜增长剂，而非抵抗炎症，后者会导致耐药性。

至少 FAO 等机构在呼吁改变，Woolhouse 说。比如在一些国家，对肉类需求的增长导致牲畜生产和耐药性同时飙升。因此迫切需要推动相关进展找到保持动物健康的方法，尤其是在那些肉类产量增速飞快而选择性比较少的贫困国家。

食品伙伴网讯 2016 年 12 月 14 日加拿大卫生部发布了食品药品条例修正案，食品伙伴网对其中的食品标签及营养标签等重要内容进行了梳理，欢迎从事出口加拿大食品业务的网友与我们交流探讨。

本修订案不适用“一换一”规则（“one-for-one”Rule：加拿大政府为了减少对企业的监管负担，保障企业致力于发展和创新，而不是满足不必要的监管要求，从而制定了“一换一”规则，当制定的新法规会增加企业的监管负担时，必须删除一条对应的旧法规）。本次修订案主要内容如下：

1) 每份食品的份量（Serving Size）规格

目前每份食品的份量（“serving size” or “stated serving”）作为组合包装食品（multi-serving prepackaged products）营养标签中营养含量的基础信息，在法规中没有强制的规定，每份食品份量的大小由制造商视情况而定，所以每份食品份量值在类似食品中有所不同。例如一包含有 10 片中型饼干的份量为 30g，另一包含有 8 片小饼干的份量为 15g。当相似的产品基于不同份量时，消费者在购买时很难进行比较和选择。

本次修改了组合包装食品营养含量信息的每份食品的份量（Serving Size）规格标示，规定每份食品的份量规格应接近规定的参考值（reference amounts），以饼干为例，每份饼干的份量应接近规定的参考值 20g。

2) 营养素和每日摄入量（Nutrients and Daily Values）

营养标签（NfT）中必须含有的营养素列表中删除了强制标示维生素 A 和 C 的信息要求，增加强制标示钾的新要求。更新了核心（core nutrients）和非核心营养素（non-core nutrients）的每日摄入量，使其符合最新的膳食建议。

解释了婴儿（6 个月~1 岁）和儿童（1~4 岁）对于营养素含量不同需求，制定了婴儿和儿童不同年龄段每日摄入量。

3) 糖标签（Sugars labelling）

本次修订在配料表中增加了总糖（total sugars）和糖基原料的每日摄入量。规定总糖的每日摄入量不能超过 100g，所有食品的营养标签必须声明糖的每日摄入量百分比（percentage of the daily value）。在标示“糖”之后应注明糖基原料的种类列表，以提高添加到食品中糖源的透明度。

4) 营养成分表（List of ingredients）

为了提高配料表的易读性，本法规主要做了如下修订：a) 需要使用大写字母和小写字母；b) 制定配料表最小铅字高度要求；c) 需要良好的颜色对比度（黑字或黑底白字等），在列表周围有边框或列表周围环绕线条；d) 禁止缩放标示信息以便提高信息的可读性；e) 强制加粗例如“成分”“含有”或“可能含有”等字体。

更多内容详见：[关于加拿大食品标签及营养标签的解读](#)

文章来源：食品伙伴网

李斯特菌已致维州 1 人死 节前预防食物中毒

据维州卫生局近日通报，李斯特菌感染已致 1 人死亡，6 人入院治疗，因此卫生局提醒维州民众注意用餐卫生，防止食物中毒。

综合 SBS 官网和时代报 22 日报道，据数据统计，今年到目前为止，维州已经发生过 25 起李斯特菌感染事件，而在去年维州只发生过 22 起。尤其是在最近，更是有愈演愈烈之势，因为仅在最近几个星期就出现了 7 例感染病例。维州首席卫生官员格斯特（Charles Guest）22 日表示，“最近几周中已经出现了 7 例李斯特菌感染事件，而且我要很遗憾告诉大家，其中一人已经因此死亡。在此，我要提醒所有的维州家庭在炎热的天气中注意饮食卫生，避免此类悲剧再次发生。”

尽管这些事件彼此之间并没有联系，也并没有指向任何一种特定食物，但是健康专家还是提醒大家要在夏季注意李斯特菌滋生的危险。格斯特教授表示，“在炎热的天气中要特别注意饮食方面的健康。比如你把中午 1 点吃了一点的火鸡一直放在桌上，下午 4 点时再继续吃的话就容易食物中毒，因为在这段时间中火鸡很可能已经被细菌污染了。”多数感染李斯特菌的患者都是因不小心误食了已被污染的食物。储藏过久的食物不论是否经过烹调，即使是放在冰箱中的也有可能滋生此类细菌。但李斯特菌一般不会感染身体本身非常健康的人士，然而对于孕妇、新生儿、老年人等免疫系统较为薄弱的人群却会产生可能致命的伤害。被李斯特菌感染的患者容易出现的症状有发烧和头痛乏力，少数患者可见腹泻、恶心和腹部痉挛等症状，严重者可能会引发脑膜炎或败血症。对于孕妇而言，则可能导致流产、早产或死胎。

美国 2016 年前十位食源性疾病食品安全案例

《食品安全新闻》12 月 19 日报道，根据死亡人数、发病人数和发生范围等因素，食品安全新闻机构的人员排列了美国 2016 年发生的前 10 位食源性疾病食品安全案例。

2016 年美国前 10 位食源性疾病食品安全事件，共造成 10 人死亡，其中沙门氏菌致死 4 人，李斯特菌致死 3 人，甲型肝炎致死 2 人，大肠杆菌致死 1 人。

排在第一位的是沙门氏菌感染的家禽事件，涉及 48 个州，895 人感染，209 人住院治疗。

第二位是李斯特菌污染的冷冻蔬菜事件，在产品召回前有 4 个州 9 人感染住院治疗，3 人死亡，召回产品涉及 42 个品牌 350 多个品种。

第三是与扇贝有关的甲型肝炎事件，这些扇贝从菲律宾进口，造成 292 人感染，2 人死亡。其他产品还有鲜奶、冷冻草莓、面粉等。

美国农业部发布旨在减少食物浪费的最新标签指南

食品伙伴网讯 据美国农业部消息，12月14日美国农业部发布了最新食品标签指南，以减少食品浪费现象。

据报道，对于美国市售的包装食品标签上，各厂商标示方式不一，分别有“最佳食用日期（best by）”、“在某日前使用（use by）”或“销售至某日（sell by）”等形式。

为解决因食品标签日期标示混乱，造成民众误认食品过期的问题，美国农业部拟将食品标签上的日期统一规定为“在某日前使用最佳（best if used by）”，并要求蛋、肉类和奶制品生产商采用。

美国国家资源保护协会塔什维克（Sasha Stashwick）表示，不管是现行的标签日期或者是新的“在某日前使用最好”的日期，都不是食品过期日，那些日期只是表示食品的最佳状态，并不是食品的安全指标。但是10个购物者中有9个会因不同的日期标示方式而感到困惑。

她表示，美国平均一个家庭每年扔掉约1500美元的食品，但是那些食品都还是可以食用的。许多食品如果储存方式正确，可以保存至标签日期之后更长的时间。

美国食品杂货制造商协会（Grocery Manufacturers Association）表示，他们致力于提供消费者所需信息，让消费者在知情的情况下，对消费产品的安全性和质量做出决定，但该协会并未表示他们是否愿意采用新的标签指南。

原文链接：<http://www.cbsnews.com/news/new-usda-food-label-guidelines-aim-to-prevent-food-waste/>

俄罗斯“代酒”事件已致 52 人死亡 当局收缴毒饮料

中新网 12 月 20 日电 据外媒报道，俄罗斯西伯利亚地区的伊尔库茨克市（Irkutsk）18 日至 19 日发生多个居民因饮用当地非法制售的廉价有毒酒精饮料而被送到医院抢救的事件。目前已有 52 人不治身亡，29 人仍留医接受治疗。

这是当地近年来最严重的酒精中毒事件，伊尔库茨克市已宣布进入紧急状态，当地警方和政府管理部门正在收缴有毒饮料。

据报道，引发此次中毒事件的是该地区不法商人自制的一种酒精饮料，该制品没有任何生产销售许可。

伊尔库茨克市食品卫生机构的检验结果显示，这种酒精饮料的主要原料是当地正规销售、含有酒精成分的沐浴液。

这种售价约 40 卢布的沐浴液在伊尔库茨克市的零售商店和部分自动售货机内有售，该商品标签上明确写着“禁止食用”。此外，检验人员还在肇事毒饮料中发现了甲醇和汽车发动机防冻液的成分。

俄罗斯总理梅德韦杰夫已下令解决出售这类廉价酒精的问题，当局过后扣留了几名参与有毒饮料产销的嫌犯。

国际预警

美国关注我国输美虾类抗生素污染问题

彭博新闻网 12 月 15 日报道，称美国从中国进口的虾类产品存在严重抗生素污染问题。

文章称该媒体对中国的水产养殖情况进行了调查，发现在中国抗生素经常用于家畜饲料，并经由动物粪便转移到河流和鱼塘中。此外，向池塘中添加抗生素以预防和治疗水生疾病也十分普遍。在中国给牲畜提供的饲料中可能含有许多不同种类的抗生素，包括粘菌素。粘菌素在美国是禁止使用的，但直到 11 月中国政府才禁止它的使用，但它已被广泛用于动物饲料中。

文章提到，据英国政府的估计，到 2050 年每年约有 70 万人死于抗生素耐药性感染，如果趋势继续下去，每年将有 1000 万人因感染死亡。虽然美国食品监管机构已经知道中国过度使用抗生素，但未能阻止中国水产品运往美国港口。中国供应了全球 900 亿美元水产养殖贸易中的近 60%，是最大的水产品出口国。

美国食品监管机构十多年前就已经关注中国的抗生素问题。FDA 在 2006 年秋季加强了自中国进口的养殖海产品的监测，发现四分之一的样品中含有未经批准的药物和不安全食品添加剂的残留物。该机构采取了自动扣留的措施，直到实验室分析证明产品无安全危害。

自 20 世纪 90 年代初以来，美国人每年吃的虾的平均数量增加了一倍，虾的进口量也增加了一倍。中国虾的进口份额在 2003 年达到 11 年来的最高水平，为 16% 的市场份额（现在为 5.6%）。然而，很难追溯到虾是来自泰国还是来自中国或其他国家。去年，根据海关数据，美国至少发现了两起涉嫌通过马来西亚运输原产中国的对虾案件。虽然 FDA 已设法阻止马来西亚虾进口，但这并不意味着中国污染的虾已停止进入美国。

文章指，有迹象表明受污染的虾正在被不同的国家转口。据当地对虾生产商透露，厄瓜多尔可能代替马来西亚作为国际转口中心。美国对虾生产商组织“南方虾联盟”称，美国市场上充斥着伪装的和不安全的水产品。

文章来源：彭博新闻网

国际预警

美国对我国六家食品企业相关产品实施自动扣留

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局消息，近日美国 FDA 更新进口预警措施（import alert），其中，对我国 6 家食品企业的产品实施自动扣留。

相关信息如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	检查项目
99-05	2016-12-2	浙江磐安	ZHE JIANG SHENG YUAN FOOD CO LTD	平菇	乐果；吡虫啉
99-05	2016-12-9	上海	CHAODA (SHANGHAI) MUSHROOM CO., LTD	香菇	多菌灵
99-08	2016-12-12	山东莱阳	LAI YANG HENG MING GONGSINO	秋葵	定虫隆
99-08	2016-12-13	浙江庆元	ZHEJIANG DASHAN import & EXPORT TRADE CO., LTD	白木耳	乙酰甲胺磷；异丙威；克螨特；辛硫磷；甲胺磷
99-08	2016-12-15	河北	Hebei Xinda Food Co., Ltd	菠菜	毒死蜱、多菌灵
16-105	2016-12-19	山东威海	RonGCHENG PUCHEN AQUATIC CO., LTD	鱿鱼	分解或腐烂

原文链接：http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本修订《食品卫生法》项下的食品添加剂标准

2016 年 12 月 16 日，日本厚生劳动省发布 G/SPS/N/JPN/483 通报，根据《食品卫生法》第 10 条规定，修订《食品卫生法》项下的食品添加剂标准。该通报修订内容主要包括：1 主要修改重金属规格；2.制定 89 种现有食品添加剂的规格；3.从确保安全的角度出发制定滑石粉和酶的标准；4.修改附录 3 中列出的 77 种指定食品添加剂（77 种规格）的规格；5.修订部分食品中[食品添加剂使用标准](#)。具体见：

https://members.wto.org/crnattachments/2016/SPS/JPN/16_5162_00_e.pdf

文章来源：世贸组织

国际预警

近期输日食品违反日本食品卫生法情况（12月20日更新）

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	輸入者	原因	措施状況	備考
11月2日	非加热肉食制品 (FUET CHORIZO SPICY EXTRA)	第11条第2項	JOAQUIM ALBERTI SA		西班牙	使用基准不合格 (检出 山梨酸 3.45 g/kg)	成田空港	株式会社 リカーマウンテン		废弃、退货等(全量保管)	自主検査
11月2日	莲子	第6条第2号	SHANGHAI DASHANHE EDIBLE TECHNOLOGY CO., LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 ①657µg/kg ②102µg/kg ③124µg/kg (①B1:599.2, ②B1:66.8, B2:4.8, G1:25.4, G2:5.3, ③B1:114.8, B2:9.6)	東京 金盛貿易株式会社			废弃、退货等(全量保管)	监控検査
11月2日	即食面(炒面): INSTANT NOODLE (ARTIFICIAL BEEF FLAVOR)	第10条	JILING BAIXIANG FOOD CO., LTD.		中国	指定外添加剂(检出 甜蜜素 0.39 g/kg)	名古屋 華通商株式会社			废弃、退货等(全量保管)	监控検査
11月2日	无加热食用冷冻食品: 鱿鱼松果 (FROZEN IKA MATSUKASA MISO-MAYO)	第11条第2項	D & N FOODS PROCESSING (DANANG) CO., LTD. (DANIFOODS)		越南	成分规格不合格 (检出 氯霉素 0.0009 ppm)	大阪 株式会社 大市珍味 GM			废弃、退货等(全量保管)	命令検査

更多内容详见: [近期输日食品违反日本食品卫生法情况（12月20日更新）](#)

文章来源: 食品伙伴网

国际预警

2016 年 12 月中国出口韩国食品违反情况（12 月 19 日更新）

说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。欢迎转载，转载请注明出处！有任何疑问，请联系 news@foodmate.net。*本页提供的出口阶段违反食品均作返回出口国或废弃处理。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名（英语产品名）	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果
2016.12.1	釜山厅(甘川港)	加工食品	冷冻玉米蟹肉混合饼(油炸用)	냉동 콘플레이크 게살 혼합스틱(튀김용) FROZEN CORNFLKES IMITATION CRAB STICK	WEIHAI RUNYANG FOOD CO., LTD	1. 细菌数超标 2. 大肠菌超标	1. 细菌数: n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000 2. 大肠菌: n=5, c=2, m=0, M=10	1.细菌数: 8,600,000, 2,200,000, 530,000, 970,000, 990,000 2. 大肠菌: 10, 45, 170, 400, 510
2016.12.1	京仁厅(机场)	器具或容器包装	不锈钢搅拌杯	토네이도 텀블러 STAINLESS STEEL STIRRING TUMBLER	NINGBO BOWIN INDUSTRIAL & TRADING LIMITED	锌超标	15mg/L 以下	22mg/L
2016.12.1	京仁厅	农林产品	牛膝	우슬 ACHYRANTHES JAPONICA NAKAI	SUIXIAN HonGFA NATIVE CO., LTD.	二氧化硫超标	30 ppm 以下	238 ppm
2016.12.1	京仁厅	器具或容器包装	多用途菜刀	다용도채칼 KITCHEN SUPPLIES	CANGNANXI AN LonGGANGZH EN SULIAO	聚丙烯总溶出量超标	30 mg/L 以下	聚丙烯(土豆刀) 总溶出量为 190(4%醋酸), 7(水) ; 聚丙烯(盖子部分的按压板-白色) 总溶出量 177(4%醋酸), 2(水), 16(正庚烷)
2016.12.1	京仁厅	食品添加剂	小苏打	탄산수소나트륨 SODIUM BICARBONATE	JIANG SU JINGSHEN SALT & CHEMICAL INDUSTRY CO.,LTD	检测体 1, 2 盐化物超标	0.01N 盐酸对应的含量应在/ 0.3ml 以下	
2016.12.1	京仁厅	食品添加剂	重碳酸钠	중탄산나트륨 SODIUM BICARBONATE	HENG YANG YUHUA IMP & EXP.CO.,LTD	检测体 1, 2 盐化物超标	0.01N 盐酸对应的含量应在/ 0.3ml 以下	

更多内容详见：[2016 年 12 月中国出口韩国食品违反情况（12 月 19 日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2016 年 12 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息（20 日）

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	非即食	DALIAN HonGDAO MARINE PRODUCTS CO., LTD.	所有产品	感官评定	2016-12-2	2016-12-2	0	---
2	非即食	GUANGDONG UNIVERSAL AQUATIC FOOD CO., LTD	所有产品	感官评定	2016-12-15	2016-12-15	0	---
3	---	GUANGDONG UNIVERSAL AQUATIC FOOD CO., LTD	水产品	一氧化碳	2016-12-15	2016-12-15	0	---

原文链接:

<http://www.inspection.gc.ca/active/netapp/fishpoi/mil/ialresultse.aspx?lang=e&flastupdate=2016%2F12%2F19&fcountry=CHINA&fprocessor=&fmildate=2016-12-01&fmildateto=&flastrejectdate=&flastrejectdateto=&sub=Submit>

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据外媒报道，刊登于《胸腔》杂志的一项研究显示，食用加工肉类恐怕会加重哮喘。



据报道，这项研究选取约 1000 名法国人作为对象，研究发现一周摄取超过 4 份加工肉类，就会出现哮喘加剧风险。

研究人员认为，腊肠、香肠和火腿等加工肉类中的亚硝酸盐防腐剂，可能会使呼吸道疾病加重。

然而专家表示，目前两者的相关性还未证实，还有待展开更多调查。

研究人员建议，人们应该摄取健康且多样化饮食，而非担心食用某一种食物是否有害健康。

在本次研究公布之前，加工肉类已被认为与癌症有关联。

研究人员称，一个人 1 天不应摄取超过 70 克的加工红肉，以保持健康，这样的份量大约相当于 1 根香肠加上 1 片培根。

英国健康饮食协会的凯瑟琳·考林（Catherine Collins）建议，不管人们有没有哮喘，选择含有大量新鲜蔬果的“多样化地中海饮食”有益健康。

原文链接：<http://www.bbc.com/news/health-38370057>

尿素是一种非蛋白氮饲料，常被用于反刍动物日粮配制，以降低日粮蛋白用量，节约饲养成本。在反刍动物的瘤胃中，尿素被分解成氨，氨则被用于合成优质微生物蛋白。在此过程中，尿素分解菌扮演着重要角色。然而，长期以来，受研究方法和技术限制，瘤胃尿素分解菌群仍不明确。

从上个世纪80年代以来，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所的研究人员一直坚持尿素分解菌及其脲酶的研究，并不断取得突破。2016年，该所奶业创新团队在奶牛瘤胃优势尿素分解菌群的鉴定和分析上又取得新进展，相关研究成果已在微生物学领域权威期刊《微生物学前沿》（Frontiers in Microbiology）上发表。

“研究清楚尿素在瘤胃中被哪些细菌分解、如何分解，有助于我们制定调控策略，提高尿素使用的有效性和安全性。”近日，论文共同第一作者、中国农科院北京畜牧兽医研究所奶业创新团队赵圣国博士在接受《中国科学报》记者采访时表示。

提效降本 微生物至关重要

尿素是一种非蛋白质含氮物，含氮量为46.67%，和动物主要的蛋白质饲料豆粕相比，豆粕含氮量为6.7%，尿素含氮量约是其7倍。

“蛋白质含氮量一般为16%，如果100克尿素被微生物充分利用的话，可合成292克蛋白质，节约697克豆粕，节省2.4元。”赵圣国告诉《中国科学报》记者，在奶业发达国家，尿素常被用于日粮配方，添加比例大约为干物质的1%。美国年利用尿素饲料约100万吨，相当于节约600万~700万吨豆粕含氮量。

“大豆价格要远高于尿素价格，所以利用尿素替代部分大豆有助于降低奶牛生产成本。”赵圣国说。

事实上，我国也曾推广尿素饲料，但是没有规模应用。赵圣国告诉记者，尿素饲料没有规模应用的原因主要在于养殖者在饲喂过程中没有把握好尿素添加量以及与其他营养素的关系，导致奶牛有时发生氨中毒。

值得注意的是，在尿素饲料利用转化过程中，瘤胃中微生物的作用至关重要。赵圣国介绍，在反刍动物的瘤胃中，摄入的尿素被微生物分泌的脲酶催化分解成氨，这类微生物称为尿素分解菌。氨又是绝大部分微生物的氮源，被微生物利用合成微生物蛋白质。微生物蛋白质是奶牛的优质氮源，微生物蛋白占小肠总蛋白质的60%~85%，是乳蛋白合成的重要原料。

“但是，瘤胃中尿素分解菌分解尿素的速度非常快，导致释放的氨还没来得及充分合成微生物蛋白，就被排放出去了，尿素利用率偏低。所以，很多研究者希望减弱尿素分解菌数量、活性或脲酶活性，减缓尿素分解，提高利用率。”他解释道。

据估计，当前我国反刍动物尿素饲料需求量超过100万吨。“然而，瘤胃中的尿素分解菌种类到底是什么还不清楚，所以说研究清楚尿素在瘤胃中被哪些细菌分解、如何分解，有助于我们制定调控策略，提高尿素的有效性和安全性。”赵圣国说。

更多内容详见：[中国农科院揭秘奶牛胃里的尿素分解菌](#)

文章来源：中国科学报

专家：科学饮食可降低雾霾天气对身体伤害

新华社南昌12月20日电 入冬以来，雾霾天气不时造访。专家指出，除尽量减少户外活动、戴口罩加强有效防护外，还可以通过科学搭配食谱降低雾霾对人体的伤害。

南昌大学二附院中医科主任中医师李维旭认为，网上流传吃清肺食物能对抗雾霾伤害的说法并不科学。雾霾对人体有害主要是因为部分细微颗粒物会进入肺部，引发肺部和心血管疾病，但食物吃下去进入消化道，不能直接把肺里的有害物质“带出来”。

李维旭说，尽管食物不能直接清除雾霾危害，但科学的饮食能有效减轻雾霾带来的不良后果。雾霾天气下，饮食要以清淡为主，多食蔬菜和水果补充维生素C，也可以进食百合、雪梨、莲藕、蜂蜜等，提高自身免疫力。

南昌大学二附院呼吸内科主任医师叶小群介绍，雾霾天气对人体的呼吸系统影响最大，极易引起急性上呼吸道感染、支气管炎、肺炎等疾病。叶小群建议，痰多、咳嗽人群可多吃白萝卜，内火旺盛的人可多进食绿豆、荸荠等。

吃红肉不健康？专家称红肉是健康饮食的一部分

不少营养专家建议少吃红肉，因为红肉会让血压升高，增加罹患心脏病的风险。比如，英美健康饮食指南就建议，红肉每日摄入量不超过 70 克。但最新一期《美国临床营养学杂志》刊载的一项研究结果显示，多吃点红肉不会影响血压、胆固醇等心脏病风险因素的水平，相反，未加工红肉对心血管疾病患者而言还是一种优质的营养来源。

美国普渡大学研究人员综合分析了 24 项有关心血管疾病患者饮食习惯与心脏病风险关联的临床研究后发现，每次食用 85 克红肉、一周食用 3 次，不会令血压、总胆固醇、“好胆固醇”高密度脂蛋白胆固醇、“坏胆固醇”低密度脂蛋白胆固醇和甘油三酯浓度这些经常检测项目的检测结果变糟。这项研究包括所有类型的红肉，但主要是未经加工的牛肉和猪肉。

研究牵头人、营养学家韦恩·坎贝尔说，过去 20 年间，健康饮食指南都建议人们少吃红肉，“但我们的研究支持，红肉是健康饮食的一部分。红肉是一种营养丰富的食物，不仅是蛋白质来源，还富含铁”。

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>

食品伙伴网信息服务中心

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：

2017 组团参展会展信息：

4 月 28-30 日	青岛	第十四届中国国际食品加工与包装设备（青岛）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：

1 月 10 日	北京	2016 北京食品学会年会
4 月 7-8 日	杭州	CBIFS2017 第十届中国国际食品安全技术论坛

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
1 月 9-11 日	济南	2017 第十二届中国冰淇淋冷食展（春季冰展）
2 月 18-19 日	哈尔滨	2017 第十三届中国鲜食玉米速冻果蔬大会
2 月 21-23 日	广州	广州国际分析测试及实验室设备展览会暨技术研讨会
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 26-28 日	呼和浩特	第 11 届内蒙古国际乳业博览会暨高峰论坛
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 2-3 日	北京	2017 第 31 届北京国际连锁加盟展览会
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 8-9 日	石家庄	2017 第 23 届华北春季糖酒副食交易会
4 月 8-10 日	武汉	2017 第六届中国(武汉)国际焙烤展览会
4 月 11-13 日	义乌	2017 中国国际电子商务博览会
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 13-16 日	西安	第九届中国西安国际食品博览会暨丝绸之路特色食品展
4 月 15-17 日	武汉	2017 中国（武汉）大豆食品加工技术及设备展览会
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 21-23 日	郑州	2017 第十九届中国（瑞城·郑州）国际糖酒食品交易会
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 4-6 日	深圳	2017 深圳国际绿色健康产业博览会
5 月 5-7 日	潍坊	2017 第十四届中国潍坊国际食品加工机械和包装技术展
5 月 5-7 日	合肥	2017 第 14 届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
5 月 10-13 日	上海	2017 第二十二届中国国际焙烤展览会
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 18-20 日	西安	第十八届西安国际酒店设备及用品展览会
5 月 19-21 日	厦门	第 3 届中国（厦门）国际婴童产业博览会
5 月 24-26 日	广州	2017 中国（广州）国际生鲜配送及冷链技术展
5 月 25-27 日	广州	Interwine China 2017 中国（广州）国际名酒展-春季展
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 2-4 日	青岛	2017 第十五届中国（青岛）国际食品博览会
6 月 2-4 日	沈阳	2017 第 6 届东北亚（沈阳）国际餐饮产业博览会
6 月 2-4 日	长沙	仁创 2017 第十五届中部（湖南）糖酒食品交易会
6 月 2-4 日	郑州	2017 第十届中国郑州烘焙展览会
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
6 月 16-18 日	合肥	2017 中国国际现代渔业暨渔业科技成果博览会
6 月 20-22 日	上海	第十二届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会
6 月 22-24 日	成都	2017 第六届中国（成都）餐饮供应链展览会
7 月 6-9 日	北京	第五届中国国际咖啡展览会
7 月 21-23 日	青岛	2017 第十五届中国青岛国际食品加工机械和包装技术展
8 月 25-27 日	广州	2017 年中国(广州)国际渔业博览会
9 月 1-3 日	宁波	2017 中国糖果零食展
9 月 19-21 日	广州	2017 第三届中国食材交易会暨广州国际餐饮食材展
10 月 25-27 日	上海	2017 第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
11 月 7-10 日	上海	swop 2017 包装世界（上海）博览会
11 月 22-24 日	上海	CBST2017 第八届中国国际饮料工业科技展
11 月 22-24 日	上海	2017 第 10 届亚洲果蔬产业博览会

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：

[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](#)

[佛山市南海区太川包装机械有限公司——包装机械](#)

[上海雅程仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[杭州吉沃科技有限公司——仪器试剂](#)

[昭觉县晓川牧业发展有限公司——生产企业](#)

[济南鼎润机械设备有限公司——宠物食品机械](#)

[东京理化器械株式会社——仪器试剂](#)

[武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司——餐饮](#)

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

12 月份:

[关于食品检验员技师、高级技师国家职业资格鉴定通知-济南、杭州、厦门、广州](#) 2016-12-05 ~ 2016-12-31

[第 50 期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#) 2016-12-17 ~ 2016-12-20

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

[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

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

[食品企业产品撤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

[CCAA 国家注册服务认证审查员培训班](#) 2016-12-26 ~ 2016-12-29

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

[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

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

2017 年 1 月份

[关于举办食品标签及食品营养标签交流会的通知](#) 2017-01-05~2017-01-06

[2017 第二届新法规下特医食品（保健食品）配方研发与注册申报实操技术年会](#) 2017-01-06~2017-01-08

[中央厨房建设设计及运营管理技能提升高级研修班](#) 2017-01-07~2017-01-10

2017 年 3 月份

[BRC 全球食品安全标准（第七版）内部审核员培训](#) 2017-03-06~2017-03-07

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。

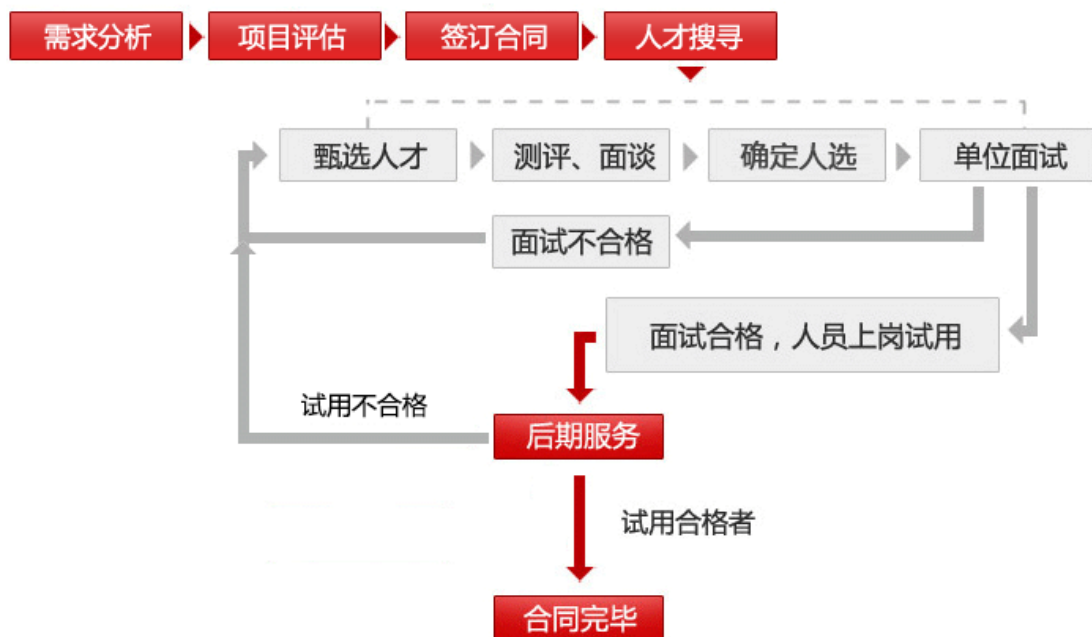
合作企业享受的服务：

- ★ 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。



猎头职位

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、[客服专员 KA 大客户代表-上海某知名外企招聘](#) 招聘重点：食品相关专业、有第三方工作经验。

地理坐标：浙江-杭州

- 1、[烘焙项目研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：精通糕点类食品原料和食品添加剂的性能与应用及烘焙研发。
- 2、[炒货项目研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：精通炒货类食品研发。
- 3、[坚果项目研发-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：三年以上坚果类食品研发工作经验，精通坚果类食品原料和食品添加剂的性能与应用
- 4、[膨化项目研发-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：三年以上膨化类食品研发工作经验，精通膨化类食品原料和食品添加剂的性能与应用
- 5、[工艺优化工程师-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：从事食品制程工艺优化岗位 5 年以上经验，微生物控制相关岗位 3 年以上经验

地理坐标：浙江-宁波

- 1、[米线项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：8 年以上工作经验，其中 5 年以上米线类连锁品牌相关工作经历。
- 2、[鸡排项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟拓展，熟悉鸡排市场的发展，具备资源整合能力。
- 3、[烘焙茶饮研发总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通烘焙，饮品等轻餐饮研发工艺流程，对烘焙饮品类产品有独特的创意想法。
- 4、[轻餐饮研发总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通简餐，饮品等轻餐饮研发工艺流程，熟悉中央厨房酱料包研发。

- 5、[阁碧小厨项目负责人-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟拓展、团队建设，熟悉轻简餐行业趋势和资源整合能力，精通类似三黄鸡等简餐项目实操管理。
- 6、[行政总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通组织绩效、计划督办、文案撰写、企业文化提炼打造；熟悉部门协作效率与危机公关管理。
- 7、[供应链中心总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通采购体系建设及供应商评估机制的管理及资源整合熟悉中央工厂商品物控相关业务流程，加盟营运体系建设和团队打造。
- 8、[火锅项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通潮牛类或原生态菌类火锅项目实操管理，熟悉加盟营运体系建设和团队打造。
- 9、[茶饮项目负责人（台湾籍）-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟体系建设，熟悉茶饮类项目市场趋势和，并有一定的资源整合能力。
- 10、[冰淇淋项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟拓展、团队建设，熟悉冰淇淋市场未来发展趋势。
- 11、[港饮项目总经理（香港籍）-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟拓展、团队建设，熟悉港饮市场趋势和资源整合能力。
- 12、[运营中心总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通门店营运管理、团队培训与建设，熟悉新店选址、市场客户定位。
- 13、[品牌中心总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通品牌管理与优化升级，熟悉品牌定位、策划推广执行。
- 14、[董事长特助-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通连锁餐饮加盟服务流程；熟悉企业资本运营的全面运作和操作能力。

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-南京

- 1、[采购经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：了解国内外食材特点、价格、产供地、采购渠道、产供周期等（食材包括蔬菜、生鲜肉类、豆制品、调味品、酒水饮料等）。
- 2、[信息计划经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通业务流程、采购流程、仓储管理、市场营销、物流管理、数据统计分析等知识。

地理坐标：福建-厦门、福州

- 1、[营销副总—国内茶业知名品牌企业](#) 招聘重点：10 年以上茶行业销售经验。
- 2、[片区拓展副总监—国内茶业知名品牌企业](#) 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—国内茶业知名品牌企业](#) 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—国内茶业知名品牌企业](#) 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—国内茶业知名品牌企业](#) 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—国内茶业知名品牌企业](#) 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—国内茶业知名品牌企业](#) 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-国内茶业知名品牌企业](#) 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。
- 5、[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--甜味香精方向。
- 6、[冰淇淋生产主管-国内知名外企](#) 招聘重点：冰淇淋行业经验 GMP 产线设备
- 7、[电气工程师-国内知名外企](#) 招聘重点：PLC 电控 CAD 自动化设备

地理坐标：山东-烟台、滨州、潍坊、高密

- 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 低温以及酱卤制品的研发经验。
- 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、[坚果研发负责人-山东某知名企业](#) 招聘重点：坚果研发 熟悉添加剂
- 11、[品控工程师-山东某知名企业](#) 招聘重点：品控经验 体系管理 实验室规程

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。

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

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，可联系人才妹，人才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物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](http://mall.foodmate.net)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

[岁末盘点：“2016 年食品行业十大热门词汇”征集候选词汇活动大幕启动](#)

[GB 2760 2762 2763 兽药限量查询等 APP 上线](#)

[食品标签及食品营养标签交流会](#)

热门求助帖

[农产品（大豆）作为原料需要资质么？](#)

[充氮包装需要单独办理生产许可吗？](#)

[被总局抽检到霉菌不合格，会怎么处理啊？该怎么做把处罚降到最低？](#)

[关于 SC 的管理手册](#)

[关于涂抹如何做致病菌](#)

[我们目前小量生产糍粑，使用纳他霉素后，还能经过巴氏杀菌吗](#)

[新建食品化验室，求老师指导](#)

[酸价和过氧化值得样品前处理](#)

[甜味糯米酒采用哪种工艺可以延长保存期？](#)

[生产日期标签外包装上合规吗](#)

[我公司做的鸭掌被抽检出锌元素超标，国标里面没看到这项指标？](#)

[企业亮证经营可以使用复印件吗？](#)

[关于经销商和委托加工](#)

[生产线上生产日期标示问题](#)

[中药饮片可不可以用袋泡茶那种包装出售](#)

[是哪条规定食品不能用有色容器](#)

[培养过程中培养基干裂？](#)

[食用油企业的检验员应取得哪一种职业资格证书？](#)

[SC 审核，检验报告期限问题](#)

[困扰我的复合配料和复合食品添加剂的问题](#)

[食品生产许可产品明细求解](#)

[高温油炸膨化米粉制品膨化度不足](#)

热门讨论帖

[习近平谈食品安全：要完善食品药品监管体制，加强统一性、权威性](#)

[毕井泉局长：我国食品安全国家标准体系年底形成，将基本覆盖所有食品类别](#)

[新公司申请的 sc，现在人们都说，我的产品没 QS 标示，不认可](#)

[通过食品生产许可证（sc）审核的经验](#)

[再次高分通过 IFS FOOD 体系审核，获得高级证书](#)

[有感于职业打假那些事的东拉西扯，南腔北调，欢迎参加讨论](#)

[面包添加多少糖适合？有什么影响？](#)

[如何理解法规及标准中部分用词：必须 严禁 应 宜 一般等](#)

[貌似消法新条例限制的不是职业打假，而是假打](#)

[近日刷屏的“胶水”牛排，食品人告诉你真相 ——专题页面，欢迎关注！](#)

[请问各位前辈，如果贴标这样操作可行吗？不违规吧？](#)

[大曲酒生产工艺（讲义）](#)

[私自撕扯食药监的封条](#)

[长沙牛排抽检迟迟无结果 记者杀到上海找证据](#)

[1号店售卖韩国坚果，韩文标签显示“过期”中文却说“没有”](#)

[湖北黄冈食药监执法被曝乱罚款、强搬商品，自称“依法抢劫”](#)

[警惕：白酒包装上扫得出二维码 也不一定是真货](#)

[查清牛排里有没有鸭肉很难吗](#)

[你觉得职业打假人会选择以下哪个产品进行打假？](#)

[质量部主管述职报告](#)

[遇到这样的老板怎么办？](#)

[吐槽，关于年度评选](#)

[我对食品研发的认识](#)



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:0535-2122172

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通世南路 229 号 东和科技园西区



扫一扫
快速关注食品伙伴网服务号