

## 国家食药监总局： 关于“诺如病毒”的风险解析

### 买年货时要注意了！官方抽检到这些食品不合格

食品伙伴网解读总书记关于食品安全工作指示二三言

食药监总局：农药兽药残留、重金属超标等问题为今年抽检重点

台湾康师傅宣布解散 顶新称母公司聚焦大陆业务营运不受影响

国家食药监总局通报7批次食品不合格 京东、天猫、亚马逊等上榜

上海通报2017年首批不合格食品 涉及沃尔玛、乐天玛特等多家超市

北京通报2批次调味品不合格 京客隆首超销售甜面酱检出山梨酸超标

2016年12月美国FDA自动扣留我国食品情况（12月汇总）

中国专家曾早发现禽流感病毒 因语言障碍延误传播

# 食品网刊



## 中国食品

“海风堂”原味一级椰子粉涉嫌标签不合格  
国家总局制定《食品补充检验方法工作规定》  
国家食药监总局：关于“诺如病毒”的风险解析  
买年货时要注意了！官方抽检到这些食品不合格  
食品伙伴网解读总书记关于食品安全工作指示二三言

食药监总局：农药兽药残留、重金属超标等问题为今年抽检重点  
台湾康师傅宣布解散 顶新称母公司聚焦大陆业务营运不受影响  
国家食药监总局通报7批次食品不合格 京东、天猫、亚马逊等上榜  
上海通报2017年首批不合格食品 涉及沃尔玛、乐天玛特等多家超市  
北京通报2批次调味品不合格 京客隆首超销售甜面酱检出山梨酸超标

## 国内预警

总局关于印发2017年食品安全抽检计划及要求的通知  
总局关于7批次食品不合格情况的通告（2017年第1号）

国家质检总局关于发布2017年产品质量国家监督抽查计划的公告  
国家食药监总局关于印发食品检验工作规范的通知食药监科（2016）170号

## 国际食品

美国食品转基因立法回顾  
外媒发布2017年亚洲肉品行业展望  
澳新两国争夺麦卢卡蜂蜜名称使用权

综述：各国多管齐下 严控食品安全  
法国西南部将销毁上百万只鸭阻止禽流感蔓延  
韩国民众“谈鸡色变” 炸鸡企业遭殃进口鸡蛋端上餐桌

## 国际预警

希腊通报我国花生黄曲霉毒素超标  
韩国发布《食品法典》全部修改告示  
澳大利亚调整进口蜂蜜及相关产品管理规定

2016年12月中国出口韩国食品违反情况（1月3日更新）  
2016年12月美国FDA自动扣留我国食品情况（12月汇总）  
2016年12月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（汇总）

## 食品科技

美国研究发现婴儿吃花生可降低过敏几率  
日本发现茄子中含有大量的神经传递物质乙酰胆碱

中国专家曾早发现禽流感病毒 因语言障碍延误传播  
芬兰研究：男性体内维生素D含量低易致频繁头痛

## “海风堂”原味一级椰子粉涉嫌标签不合格

对于需要控制血糖或体重的人来说，糖是一个敏感字眼，对此部分食品生产企业以“低糖量”、“低甜度”、“低脂肪”等作为产品的卖点。根据相关规定，如果某食品标签上声称“低糖”，则需要明示该食品每 100 克或 100 毫升的糖含量不能超过 5 克。日前，有市民反映称，位于海口市学院路的一家超市销售的“海风堂”牌原味一级椰子粉（低甜度）的标签上，未注明低糖含量。4 日，海口市龙泉食药监所执法人员对 28 包涉嫌标签不合格椰子粉予以查扣，并作进一步调查处理。

近日，市民小林（化名）在海口市龙华区学院路的一家超市内，准备给父母购买一些椰子粉。“我父亲有糖尿病，我看了很多椰子粉都是含糖的。”小林告诉记者，随后他在货架上看到一种名为“海风堂”的原味一级椰子粉（低甜度），从产品包装上看感觉应该是低糖量的，可是当他细看椰子粉包装后面的标签时，却没有找到低糖的含量值。“以前我买低糖食品给我父母，标签上都会注明糖的含量。”小林说，因无法确定该产品的含糖量是多少，后来他打消了购买该产品的念头。他认为，这一产品的标签存在不规范的情况。

4 日当天，记者联系了龙泉食药监所执法人员对该超市进行检查，在该超市的特产食品区域，执法人员找到了“海风堂”原味一级椰子粉。记者看到，在该产品品名下方写有“低甜度”，而在包装后面标签的营养成分表上，所标有的项目仅有能量、蛋白质、脂肪、胆固醇等含量，并未注意糖分含量。随后执法人员要求该超市负责人先对该批货品下架，提供该批次产品的索证索票，并要求联系生产厂家相关负责人。

海口海风堂食品有限公司一名相关负责人王先生赶到了现场，针对低甜度椰子粉标签上未标注含糖量这一问题，王先生解释说，这些是早期的包装袋，没有用完，所以当时他们就想着先将该批的包装袋用完再更换。“我们也没想到这样的情况。”王先生表示，由于这个批次产品的销量不好，他们放在超市里也没太在意，对此事公司将进行相应整改。

据龙泉食药监所执法人员介绍，《[预包装食品标签通则](#)》（GB7718-2011）中的规定，如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分，应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量。如果标签上标示“低糖食品”，那么，糖的含量以及参照 GB 28050-2011 中营养成分含量声称的要求， $\leq 5\text{g}/100\text{g}$ （固体）或 100mL。“但在检查过程中，‘海风堂’原味椰子粉标签上特别强调该产品低甜度，但未标示糖分在该产品中的含量。”

因涉嫌标签不合格，龙泉食药监所执法人员依法对现场发现的 28 包低甜度椰子粉予以查扣，并作进一步调查处理。



## 国家总局制定《食品补充检验方法工作规定》

为进一步加强食品补充检验方法管理，规范食品补充检验方法相关工作程序，根据《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监管总局令第11号），国家食品药品监管总局制定了《食品补充检验方法工作规定》（以下简称《规定》）。

《规定》总则指出，食品补充检验方法是指在食品（含保健食品）安全风险监测、案件稽查、事故调查、应急处置等工作中采用的非食品安全标准检验方法。食品检验机构可以采用食品补充检验方法对涉案食品进行检验，检验结果可以作为定罪量刑的参考。国家食品药品监管总局负责食品补充检验方法的批准和发布。国家食品药品监管总局组织成立食品补充检验方法审评委员会（以下简称审评委员会），主要负责审查食品补充检验方法草案。审评委员会设专家组和秘书处。专家组由食品检验领域专家和食品药品监管部门代表组成。省级及省级以上食品药品监管部门负责提出食品补充检验方法的立项需求、组织实施和跟踪评价。

《规定》明确了检验方法的立项和起草。食品检验机构或科研院所等单位在食品检验中发现可能有食品安全问题，且没有食品安全检验标准的，可以向所在地省级食品药品监管部门提出食品补充检验方法立项建议。省级食品药品监管部门综合分析辖区内各级食品药品监管部门食品安全监管工作需要，向国家食品药品监管总局提出食品补充检验方法立项需求。国家食品药品监管总局按照轻重缓急、科学可行的原则，确定食品补充检验方法立项目录，通过公开征集或遴选确定起草单位，研制食品补充检验方法。

据悉，该《规定》将于2017年2月1日起实施。

### 一、背景信息

近期，媒体报道部分地区出现诺如病毒感染病例。诺如病毒是什么？有何危害？如何防范？

### 二、专家观点

#### 1、诺如病毒是引发人类非细菌性食物中毒的主要原因。

诺如病毒（Norovirus, NV）是一组形态相似、抗原性略有不同的病毒颗粒，主要污染贝类、水果、蔬菜和饮用水，能够引起人类急性胃肠炎。所有年龄段的人群对诺如病毒普遍易感，儿童、老年人及免疫缺陷者属高危人群。

诺如病毒引起的感染性腹泻具有明显的季节性，全年均可发生，寒冷季节呈现高发，其潜伏期较短，通常为 1-2 天，主要症状为恶心、呕吐、胃痛、腹痛、腹泻等，症状持续时间平均为 2-3 天，常被称为“冬季呕吐病”，是一类自限性疾病。

#### 2、诺如病毒具有较强的感染性，目前暂无特效药物，以对症或支持治疗为主。

诺如病毒的感染性强、感染剂量低，18-2800 个病毒粒子即可能引起感染，其病毒流行株的变异速度快，每隔 2-3 年即可出现新变异株。而且，被感染宿主对诺如病毒产生免疫力所需时间较长（6~24 个月），即使近期曾感染过诺如病毒，同一个体仍可能重复感染同一毒株或不同毒株的诺如病毒。

目前，诺如病毒感染的治疗暂无特效药物，以对症或支持治疗为主，大多数人一周内可以康复，易脱水人群如幼儿、老人需格外关注。

#### 3、诺如病毒的传播途径广泛，要强化预防意识。

诺如病毒传播途径包括通过人与人传播或者食用被诺如病毒污染的食物和水传播，其中牡蛎等贝类海产品和生食的蔬果类是引起诺如病毒感染暴发的常见食品。

诺如病毒的预防和控制措施主要采用非药物性手段，包括手的清洁卫生、环境消毒、食品和水安全控制，以及感染病例管理、健康教育等。

### 三、专家建议

#### 1、保持良好的卫生和饮食习惯是预防诺如病毒感染和控制传播最为有效的措施。

更多内容详见：[国家食药监总局：关于“诺如病毒”的风险解析](#)

## 买年货时要注意了！官方抽检到这些食品不合格

春节即将到来，国家食药监总局公布对炒货食品及坚果制品、酒类、速冻食品等6类常被囤为年货的食品抽检结果，500批次样品中多数合格，7批次样品不合格。

近期，北京、上海、广东、河北、天津、湖南、重庆等20余省份食药监局发布了食品安全监督抽检信息公告，记者梳理发现，抽检的多数样品合格，但存在部分纯净水细菌超标、部分酒类甲醇超标，以及一些食品防腐剂超标等问题。

### 购买酒水谨防细菌、甲醇超标

有人习惯囤几箱纯净水过节，中新网（微信公众号：cns2012）记者梳理多省份发布的抽检公告发现，不合格的饮用纯净水主要问题是细菌超标。河北、山西、江西、湖南、广东、重庆、陕西多地查出一些饮用纯净水铜绿假单胞菌检出值超标。

铜绿假单胞菌对人体有何危害？山西省食药监局在公告中解释称，铜绿假单胞菌是常见细菌之一，常存在于潮湿环境，该菌是一种条件致病菌，在机体抵抗力降低等特定条件下可致病。

公告称，饮用水中铜绿假单胞菌不合格的原因可能是：一是原料水体受到感染；二是生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底；三是包装材料清洗消毒不达标。

酒类也是许多人的必备年货，部分酒类抽检结果不合格。内蒙古检出某厂家生产的酒类甲醇超标，吉林检出有葡萄酒甜蜜素超标，湖南某厂家酒类氧化物超标，还有安徽、广东等地检出部分样品的酒精度不达标情况。

### 小心零食中的防腐剂超标

节前购买坚果、糕点、罐头等零食时需要注意，有些食品存在防腐剂、二氧化硫、过氧化值超标等问题。

记者梳理各地抽检公告发现，内蒙古、辽宁、安徽、湖南等地的一些蛋糕、豆制品等食品防腐剂超标；黑龙江检出的五香花生过氧化值超标；天津检出有蜜饯类食品二氧化硫残留量不符合国家标准；上海、安徽检出部分食品铝的残留量超标。

国家食药监总局在“抽检信息小贴士”中指出，食品防腐剂主要是苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸等，超标原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量超范围使用，或者未准确计量。

“抽检信息小贴士”称，二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

更多内容详见：[买年货时要注意了！官方抽检到这些食品不合格](#)

食品伙伴网讯 据新华社北京1月3日报道，中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平日前对食品安全工作作出重要指示。其中指出，建设职业化检查员队伍，提高餐饮业质量安全水平。以下食品伙伴网就这两点展开解读。

### 关于“建设职业化检查员队伍”

目前我国关于食品安全监督检查人员的主要规定是《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号），其中规定：县级以上地方食品药品监督管理部门应当对监督检查人员进行**食品安全法律**、法规、规章、标准、专业知识以及监督检查要点的培训与考核。

我国要建设职业化检查员队伍，需要对检查员的职能进一步明确。除上述办法规定的进入食品生产经营企业进行日常检查外，还有抽样检验、食品安全事故处理、食品安全事件调查等等其他与检查相关的职能，建议都从部委规章甚至国家法律层面进行明确，给予职业化检查员充分的权力，使其能够切实做好相关监管工作。

我国要建设职业化检查员队伍，需要建立完整的检查员培训考核体系。目前食品监督检查人员主要是食药监系统的公务人员，大部分由原来的药监局人员转来，也有一部分是原来的工商和质监工作人员，尤其是基层人员，没有形成完整的食品标准法规知识体系，应对其加强培训和考核，这一点从**食品论坛**经常有监管人员求助可以看出。加强培训，可以借助第三方力量建立适当的能力模型和考核体系，包括需要掌握的知识课程内容、能力测评、职业化评价等。

我国要建设职业化检查员队伍，需要对检查员本身加强监督管理。检查员由于工作本身的特殊性，会与食品企业工作人员有较多的接触和交流。如何确保检查员遵守严格的工作和保密纪律，避免检查人员与企业人员串通应付领导、蒙骗消费者，避免“得知总局抽检，北京活鱼下架”类似闹剧的再次出现，也是需要考虑的问题。

### 关于“提高餐饮业质量安全水平”

目前我国关于餐饮食品安全已有许多相关的法律规定，可以查阅食品伙伴网的**国家部委发布的餐饮相关的法规汇总**。但是，应该看到，在餐饮食品安全管理方面，仍存在监管空白，例如：餐饮环节食品添加剂使用规定尚未出台；餐饮环节的食品安全标准较少；餐饮环节食品安全信息告知和产品标识等也没有相关规定，消费者对自己食用产品的相关信息知晓甚少。餐饮业质量安全水平的提高，依赖于标准法规的完善、制度的完善，也依赖于企业自律性的提高。

习近平总书记对食品安全工作作出的重要指示，以及李克强总理的批示，为我国进一步开展食品安全监管工作指明了方向，食品从业人员都要认真学习深刻领会。以上仅从检查人员和餐饮食品安全两个角度作出解读，以期为业界同行提供参考。

相关报道：[习近平：严防严管严控食品安全风险 保证广大人民群众吃得放心安心](#)

文章来源：食品伙伴网

## 食药监总局：农药兽药残留、重金属超标等问题为今年抽检重点

记者从国家食品药品监督管理总局获悉，对农药、兽药残留、重金属及环境污染等因素引起的食品安全问题，以及与老百姓紧密相关的餐饮食品，食品药品监管部门将加大抽检力度和频次。

根据食药监总局日前印发的《2017年食品安全抽检计划及要求》，各省级食品药品监管部门要重点组织开展对中小学及幼儿园食堂、学校周边、城乡结合部等场所的抽检；市、县级食品药品监管部门除重点对本地区市场销售的蔬菜、水果的农药残留，畜禽肉、水产品的兽药残留等进行抽检外，要加大对“小餐饮”“小作坊”“小摊贩”的抽检力度。

根据抽检计划及要求，2017年食品安全抽检计划涵盖33大类食品、132个食品品种、203个食品细类，共抽检127.59万批次。总局本级抽检3.14万批次，其中计划性抽检2.7万批次，专项抽检0.44万批次。抽样场所以大型连锁超市、大型商场、大型批发市场等为主，网购食品以大型网络平台为主。



## 台湾康师傅宣布解散 顶新称母公司 聚焦大陆业务营运不受影响

顶新集团 1 月 2 日证实，旗下台湾康师傅食品股份有限公司自 1 月 1 日起解散。

顶新集团公共事务室副总经理贾先德 2 日晚答复中新社记者询问时表示，这对聚焦大陆市场的康师傅控股有限公司的营运及财务没有任何重大影响。

据台湾媒体当晚报道，贾先德此前表示，台湾康师傅过去业务仅是进口生产设备，并出租给味全公司委托生产。2015 年爆发油品事件后，台湾已不再生产销售康师傅方便面，公司基本上已无任何实质营运业务，因此董事会决定依法办理公司解散清算事宜。

贾先德指出，台湾康师傅食品股份有限公司与母公司康师傅控股有限公司在台湾挂牌上市的存托凭证“康师傅-DR”无关，不影响挂牌。据悉，台湾康师傅将于 3 日在报纸上刊登清算公告。

中新社记者当天多次联系贾先德，其手机始终处于无人接听状态。贾先德仅于当晚约 20 时通过短信答复记者，称台湾康师傅公司解散对聚焦大陆市场的康师傅控股有限公司的营运及财务没有任何重大影响。

据台媒报道，顶新集团有关产业 2014 至 2015 年爆发“黑心油”事件后，台湾民间自发进行“灭顶行动”，顶新旗下事业受到影响。（完）

## 国家食药监总局通报 7 批次食品不合格 京东、天猫、亚马逊等上榜

食品伙伴网讯 据国家食药监总局消息，3 日国家食药监总局发布关于 7 批次食品不合格情况的通告。通告显示，京东、天猫、亚马逊等知名网购平台上榜。

据了解，近期国家食品药品监督管理总局组织抽检炒货食品及坚果制品、酒类、食糖、调味品、饮料、速冻食品等 6 类食品 500 批次样品，抽样检验项目合格样品 493 批次，不合格样品 7 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。

**本次抽检总体情况如下：**

**炒货食品及坚果制品 54 批次，不合格样品 1 批次**

京东（网站）自营在其网站销售的标称安徽省憨豆熊电子商务有限公司生产的巴旦木（烘炒类），二氧化硫检出值为 0.12g/kg。标准规定为不得使用。检验机构为安徽省食品药品检验研究院。

**酒类 93 批次，不合格样品 1 批次**

北京世纪卓越信息技术有限公司在亚马逊（网站）销售的标称亳州市皖品酒厂生产的“龙韵贡酒（3 年）”，酒精度检出值为 48.1%vol。比标准规定（49.8%vol-51.8%vol）下限值低 3.4%。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

**食糖 53 批次，不合格样品 5 批次**

忠来食品旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称香港忠来食品集团有限公司监制、南京忠来果品食杂有限公司分装的单晶冰糖（单晶体冰糖），蔗糖分检出值为 99.3 %。比标准规定（不低于 99.6%）低 0.3%；还原糖分检出值为 0.32 %。比标准规定（不超过 0.12 %）高 1.7 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）。

天猫（网站）超市在其网站销售的标称上海裕田农业科技有限公司生产的黄冰糖，蔗糖分检出值为 96.3 %。比标准规定（不低于 97.5 %）低 1.2%。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）。

声耀食品官方旗舰店在京东（网站）销售的标称南昌市正味贸易有限公司生产的白糖，色值检出值为 193IU。比标准规定（不超过 150IU）高出 28.7%。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）。

广西百色甘化股份有限公司销售的标称广西百色甘化股份有限公司生产的 2 批次白砂糖，色值检出值分别为 193IU 和 169IU。比标准规定（不超过 150IU）分别高出 28.7%和 12.7%。检验机构为贵州省产品质量监督检验院。

**另外本次调味品 146 批次，饮料 96 批次，速冻食品 58 批次，均未检出不合格产品。**

国家食药监总局表示，对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地上海、江苏、安徽、江西、广西等省（区、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、浙江、广西等省（区、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 2017 年 3 月 31 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 1月4日,上海市食药监局公布2017年第1期省级抽检信息,共有10批次食品检出不合格,涉及乐天玛特、沃尔玛、易初莲花、农工商超市等多家知名超市。名单显示,本次不合格食品包括豆制品1批次、食用农产品8批次、其他食品1批次,其中农产品占大多数,不合格原因均为农兽药残留超标。

### 7家商超8批次食用农产品农兽药残留超标

上海旺伟商贸有限公司销售的青菜克百威超标;特易购商业(上海)有限公司宁夏路分公司销售的菠菜毒死蜱超标;江苏乐天玛特商业有限公司上海普陀店销售的马兰头甲胺磷超标;上海纽可超市有限公司陕西北路店销售的芹菜辛硫磷超标;农工商超市(集团)有限公司第三零零分店销售的青菜氟虫腈超标;上海易初莲花连锁超市有限公司船厂店销售的芹菜毒死蜱超标;沃尔玛华东百货有限公司上海江桥分店销售的花鲢鱼、鳊鱼恩诺沙星超标。

克百威、毒死蜱、甲胺磷、辛硫磷、氟虫腈均属农药残留。《GB2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定,蔬菜类除马铃薯外,克百威的最大残留限量为0.02mg/kg,毒死蜱在菠菜和芹菜中最大残留限量分别为0.1mg/kg和0.05mg/kg,甲胺磷在叶菜类蔬菜中最大残留限量为0.05mg/kg,辛硫磷在茎类蔬菜中最大残留限量为0.05mg/kg,氟虫腈在蔬菜中最大残留限量为0.02mg/kg。

恩诺沙星,又名恩氟奎林羧酸,属于氟喹诺酮类药物,化学合成广谱抑菌剂,在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定该类物质在动物肌肉、脂肪中的最大残留限量为100μg/kg(以恩诺沙星+环丙沙星之和计),在肝脏和肾脏中也有严格的限定。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品,可引起轻度胃肠道刺激或不适,头痛、头晕、睡眠不良等症状,大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

### 1批次豆腐干铝的残留量超标

据公告显示,上海正彪豆类制品厂生产的生产日期为2016-09-05的豆腐干铝的残留量超标。

含铝食品添加剂(比如明矾)是合法的食品添加剂,按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果,我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大,但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

### 1批次糕点预拌粉重金属超标

据公告显示,上海日粉食品有限公司生产的糕点预拌粉镉超标。

镉属于重金属污染物指标,长期过量摄入将会给人体的健康带来危害。根据《食品中污染物限量》(GB2762-2012),谷物碾磨加工品(糙米、大米除外)中镉的最大使用量为0.1mg/kg。

对上述抽检中发现的不合格产品,上海市食品药品监督管理局已要求相关区市场监督管理局及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理,依法查处,进一步督促企业履行法定义务,并将相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案。查处情况由企业所在地负责案件查办的区市场监督管理局按规定公开。

文章来源:食品伙伴网

## 北京通报 2 批次调味品不合格 京客隆首超销售甜面酱检出山梨酸超标

食品伙伴网讯 2017 年 1 月 3 日，北京市食药监局发布《北京市食品药品监督管理局关于 2016 年食品安全监督抽检信息的公告（第 11 期）》，本次公布的监督抽检信息中合格食品类别涉及调味品、淀粉及淀粉制品，共计 147 批次。不合格食品类别涉及调味品，共计 2 批次，北京京客隆首超销售甜面酱检出山梨酸超标。

### 1 批次北京京客隆首超销售甜面酱检出山梨酸超标

北京京客隆首超商业有限公司门头沟新桥店销售的天津市调之韵调味品有限公司生产的喷泉牌甜面酱（规格 360g/袋 生产日期 2016/04/11），检出山梨酸超标。

山梨酸是食品工业中常见的食品保鲜剂、防腐剂，添加至食品中用于延长食品的保质期。长期过量摄入会增加肝、肾的负担，尤其是对正处生长发育阶段的儿童，肝、肾功能还没有完全成熟，会产生较大的危害。超标原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用防腐剂，或者未准确计量。

### 1 批次酱油检出氨基酸态氮不达标

北京市金点点商贸有限责任公司第二分店销售的黑龙江宝泉岭农垦永香酱油厂生产的门当户对牌原味酱油（规格 1.75L/桶 生产日期 2016/03/18），检出氨基酸态氮不达标。

酱油是调味品，氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

对于在食品安全监督抽检中发现的不合格食品，北京市食药监局已组织企业所在地食品药品监管部门依法对生产经营不合格食品的企业进行立案调查，并已对相关食品及时采取下架等措施。



# 国内预警

## 总局关于印发 2017 年食品安全抽检计划及要求的通知

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，中国食品药品检定研究院，各有关食品安全抽检承检机构：

根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定，食品药品监管总局组织制定了《2017 年食品安全抽检计划及要求》。现予印发，请遵照执行。

食品药品监管总局

2017 年 1 月 3 日

### 2017 年食品安全抽检计划及要求

根据《中华人民共和国**食品安全法**》等法律法规和既往抽检情况，结合“十三五”国家食品安全规划中关于食品安全抽检的相关要求，食品药品监管总局制定了 2017 年食品安全抽检计划及要求。各级食品药品监管部门要认真组织落实。

#### 一、工作目的

通过实施食品安全抽检计划，以食品安全抽样检验为抓手，以发现食品安全问题为导向，及时发现苗头性、系统性、区域性食品安全风险和问题。实现监督抽检与信息公开、核查处置联动，倒逼生产经营企业落实质量安全主体责任，保障食品安全，促进食品产业有序健康发展。

#### 二、工作原则

各级食品药品监管部门组织 2017 年抽检工作应坚持以下原则：

##### （一）坚持靶向性原则

以“三重一大”，即重点区域、重点品种、重点项目和大型企业为核心目标，各级靶向重点各有侧重。特别是要加大对农兽药残留、重金属及环境污染等因素引起的食品安全问题和与人民群众紧密相关的餐饮食品的抽检力度和频次。

总局靶向重点：一是从时间上，分 4 季度对应季食用农产品进行抽检；二是从地域上，对既往抽检发现问题较为集中区域的相应食品品种进行抽检；三是对重点企业进行抽检；四是侧重对检验方法新、社会敏感度较高的项目进行抽检；五是对舆情及社会反映的热点问题安排专项抽检。

省级局靶向重点：一是从规模上，主要是对本省大型生产企业以及大型批发市场、超市和餐饮企业进行抽检；二是从风险程度上，对本地区问题多发、风险较高的食品品种和项目进行抽检，并重点组织开展对中小学及幼儿园食堂、学校周边、城乡结合部等场所的抽检；三是从问题集中度上，对既往抽检出现过不合格食品的企业进行跟踪性抽检。

更多内容详见：[总局关于印发 2017 年食品安全抽检计划及要求的通知](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 总局关于 7 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 1 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检炒货食品及坚果制品、酒类、食糖、调味品、饮料、速冻食品等 6 类食品 500 批次样品，抽样检验项目合格样品 493 批次，不合格样品 7 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：炒货食品及坚果制品 54 批次，不合格样品 1 批次；酒类 93 批次，不合格样品 1 批次；食糖 53 批次，不合格样品 5 批次。调味品 146 批次，饮料 96 批次，速冻食品 58 批次。

二、不合格产品情况如下：

（一）京东（网站）自营在其网站销售的标称安徽省憨豆熊电子商务有限公司生产的巴旦木（烘炒类），二氧化硫检出值为 0.12g/kg。标准规定为不得使用。检验机构为安徽省食品药品检验研究院。

（二）忠来食品旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称香港忠来食品集团有限公司监制、南京忠来果品食杂有限公司分装的单晶冰糖（单晶体冰糖），蔗糖分检出值为 99.3 %。比标准规定（不低于 99.6%）低 0.3%；还原糖分检出值为 0.32 %。比标准规定（不超过 0.12 %）高 1.7 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）。

（三）天猫（网站）超市在其网站销售的标称上海裕田农业科技有限公司生产的黄冰糖，蔗糖分检出值为 96.3 %。比标准规定（不低于 97.5 %）低 1.2%。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）。

（四）声耀食品官方旗舰店在京东（网站）销售的标称南昌市正味贸易有限公司生产的白糖，色值检出值为 193IU。比标准规定（不超过 150IU）高出 28.7%。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）。

（五）广西百色甘化股份有限公司销售的标称广西百色甘化股份有限公司生产的 2 批次白砂糖，色值检出值分别为 193IU 和 169IU。比标准规定（不超过 150IU）分别高出 28.7% 和 12.7%。检验机构为贵州省产品质量监督检验院。

（六）北京世纪卓越信息技术有限公司在亚马逊（网站）销售的标称亳州市皖品酒厂生产的“龍韵貢酒（3 年）”，酒精度检出值为 48.1%vol。比标准规定（49.8%vol—51.8%vol）下限值低 3.4%。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

三、对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地上海、江苏、安徽、江西、广西等省（区、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、浙江、广西等省（区、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 2017 年 3 月 31 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

更多内容详见：[总局关于 7 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 1 号）](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国家质检总局关于发布 2017 年产品质量国家监督抽查计划的公告

为提高产品质量国家监督抽查效能，更好服务民生，促进质量社会共治，2016年9月，质检总局面向社会公众公开征集2017年产品质量国家监督抽查产品目录建议。截至2016年10月底，质检总局共收到公众网络投票131.7万票，以及67家单位的639条建议，涉及日用及纺织品、电子电器、轻工产品、建筑和装饰装修材料、农业生产资料、机械及安防产品、电工及材料产品、食品相关产品等8大类产品。

根据《中华人民共和国产品质量法》《产品质量监督抽查管理办法》等法律法规的规定，质检总局结合现有财政专项经费规模、现行标准情况和检验检测技术能力，充分采纳公众意见，将网络投票中公众关注度较高的产品全部纳入国家监督抽查计划，突出涉及人体健康和人身、财产安全的产品，影响国计民生的重要工业产品以及消费者、有关组织反映有质量问题的重点产品，组织制定了《2017年产品质量国家监督抽查计划》，现予以发布。

《2017年产品质量国家监督抽查计划》共涉及147种产品，包括日用及纺织品18种、电子电器产品29种、轻工产品18种、建筑和装饰装修材料26种、农业生产资料11种、机械及安防产品20种、电工及材料产品22种、食品相关产品3种。监督抽查将采取季度抽查、专项抽查和联动抽查3种形式组织开展，抽查对象包括生产企业、经销企业和网络销售企业。在按计划对上述147种产品开展国家监督抽查的同时，质检总局也将根据工作需要，组织对计划外的产品开展专项监督抽查。

2017年，质检总局将依法履职，按照抽查计划认真组织开展产品质量国家监督抽查，对社会公开发布产品质量国家监督抽查结果，并将对产品质量违法违规行为依法进行处理。

附件：2017年产品质量国家监督抽查计划

质检总局

2016年12月30日

更多内容详见：[质检总局关于发布2017年产品质量国家监督抽查计划的公告](#)

文章来源：国家质检总局

# 国内预警

## 国家食药监总局关于印发食品检验工作规范的通知食药监科〔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，各食品检验机构：

为规范食品检验工作，根据《中华人民共和国**食品安全法**》第八十四条的有关规定，国家食品药品监督管理总局组织制定了《食品检验工作规范》（以下简称《规范》），现予印发，请遵照执行。

此前相关部门发布的食品检验工作规范文件与本《规范》不一致的，以本《规范》为准。

食品药品监管总局

2016年12月30日

### 食品检验工作规范

#### 第一章 总 则

第一条 为规范食品检验工作，依据《中华人民共和国**食品安全法**》（以下简称《食品安全法》）及其实施条例，特制定本规范。

第二条 本规范适用于依据《食品安全法》及其实施条例的规定开展的食品检验工作。

第三条 食品检验机构（以下简称检验机构）及其检验人应当依照有关法律法规的规定，并按照本规范和食品安全标准对食品进行检验。但是，法律法规另有规定的除外。检验机构及其检验人应当尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正、准确、可追溯，不得出具虚假检验数据和报告。

第四条 检验机构应当符合《食品检验机构资质认定条件》，并按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后，方可在资质有效期和批准的检验能力范围内开展食品检验工作，法律法规另有规定的除外。承担复检工作的检验机构还应当按照《食品安全法》规定取得食品复检机构资格。

第五条 检验机构应当确保其组织、管理体系、检验能力、人员、环境和设施、设备和标准物质等方面持续符合资质认定条件和要求，并与其所开展的检验工作相适应。

第六条 检验机构及其检验人员应当遵循客观独立、公平公正、诚实信用原则，独立于食品检验工作所涉及的利益相关方，并通过识别诚信要素、实施针对性监控、建立保障制度等措施确保不受任何来自内外部的不正当的商业、财务和其他方面的压力和影响，保证检验工作的独立性、公正性和诚信。检验机构及其检验人员不得有以下情形：

（一）与其所从事的检验工作委托方、数据和结果使用方或者其他相关方，存在影响公平公正的关系；

更多内容详见：[食药总局关于印发食品检验工作规范的通知食药监科〔2016〕170号](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)



2016年12月30日，加拿大食品安全政策发布《美国食品转基因立法回顾综述》。文中介绍了2016年7月29日美国政府签署转基因立法《国家食品生物工程（信息）公开标准》（S764），该法规已于2016年7月14日美国国会通过，美国农业部将在2年内制定具体措施确保该法规顺利实施，国内外食品农产品都将遵守该法规。美国转基因立法主要内容如下：

1. 豁免内容：禁止对转基因食品及种子进行强制标注要求；

2. 统一国家标准：美国农业部将在2年时间内制定转基因食品发布标准；并将确定最终的实施日期；

3. 强制发布信息内容可以选择：（1）产品包装上使用文字信息；（2）标识信息；以及（3）向消费者提供链接方式（使用QR代码或相似技术）；其中小食品企业还可以使用其他网站或提供电话服务方式来满足有关转基因产品信息服务；餐饮业和“非常小”食品企业可以免除有关转基因法规要求；

4. 肉制品：以肉、禽、蛋为主要原料的相关产品免除转基因法规要求；食用转基因饲料的动物免除转基因法规要求；转基因三文鱼需要遵守转基因法规要求；

5. 转基因定义：法规中转基因是指食品中含有“体内修饰遗传物质（DNA）”情况；

6. 有机产品：具备美国有机产品资格的生产商无需经过其他审核可以对其产品进行“非转基因”标注。

更多详情参见：<http://www.multibriefs.com/briefs/cifst/UPDATE.pdf>

食品伙伴网讯 据亚洲农业商情网站消息，1月3日亚洲农业商情网站发布了2017年亚洲肉品行业展望。

2017年亚洲肉品行业将呈现出以下六大特点：

### 预包装、品牌肉制品将受欢迎

消费者将越来越接受冷冻肉制品，然而不同国家步伐不一致。部分国家消费者开始接受预包装、预切、预称肉制品，然而其他国家消费者则不喜欢预包装产品。日本、韩国、中国等部分国家当中冷冻肉品渐受欢迎。

### 亚洲消费者对分割肉制品的需求增大

受收入增长以及生活方式变化的驱动，分割肉制品在亚洲的需求出现增长。零售店推出分割肉制品满足顾客需求的做法，也促成了这一结果。

### 亚洲生产商重点关注肉品包装

企业寻求更有吸引力、更安全、成本的产品，会在包装上大做文章。长货架期、冷藏、无防腐剂等因素促使生产商研究最新的包装技术、材料以及工艺。

### 生活方式的变化带动腌制肉品的变革

受生活方式的改变以及对健康理念的追求，腌制肉品行业需要进行彻底变革，产品需要升级。部分生产企业开始采用高质量的原材料，并削减产品当中的盐与防腐剂的含量。

### 高附加值海鲜产品寻求变革

亚洲消费者将海鲜作为一种可替代的蛋白质来源，然而他们需要便利、健康以及可口的产品。受生活方式的变化、中产阶层的增加以及健康理念的影响，亚洲国家高附加值海鲜行业产值将会增加。近三年增长率约10%。

### 厂家将推出优质香肠

受高档餐厅以及消费者口味的影响，健康瘦肉含量高的香肠日渐受欢迎。厂家将采用高档肉以及好口味的配料制作优质香肠，满足消费者。

原文链接：<http://www.asian-agribiz.com/display.aspx?PageID=0&MemberID=0&screenheight=768&screenwidth=1366>

食品伙伴网讯 据外媒报道，澳大利亚悉尼理工大学近期一项研究显示，澳大利亚的麦卢卡蜂蜜疗效堪比新西兰麦卢卡蜂蜜。



研究人员克科斯汀（Nural Cokcetin）称，有超过 16% 的澳洲麦卢卡式蜂蜜在功效上超过新西兰麦卢卡蜂蜜。

然而新西兰蜂蜜生产商似乎并不担心。

新西兰蜂蜜协会（UMFHA）约翰·罗克里夫（John Rawcliffe）称，麦卢卡蜂蜜国际需求非常高，目前供不应求。

研究证明，麦卢卡蜂蜜含有的活性抗菌剂甲基乙二醛（Methylglyoxal），具有高效抗菌性能，可有效防止烧伤、刀伤等伤口感染，还可用作化妆品等其它产品。还有人认为，麦卢卡可用于治疗痤疮、牙龈炎、喉咙痛、过敏和肠易激综合症等其它疾病，但未经临床实验证实。

克科斯汀称，这项研究将澳洲麦卢卡蜂蜜置于国际标准上。很多人听说过新西兰麦卢卡，却很少人知道澳洲有 80 余种麦卢卡。新西兰麦卢卡蜂蜜是由新西兰的 *Leptospermum* 花蜜酿制的，但澳洲不仅有同样品种的原生 *Leptospermum*，而且还有 82 种其它原生 *Leptospermum* 树种，部分品种也可以生产具有医药活性的蜂蜜。

目前关于麦卢卡蜂蜜名称的使用权存在着争议。

新西兰 UMF 协会的罗克里夫认为，应该像保护香槟酒一样保护新西兰麦卢卡的使用权。

然而澳洲蜜蜂产业委员会（AHBIC）执行董事特雷沃尔·韦瑟黑德（Trevor Weatherhead）表示，新西兰对麦卢卡没有专属权。如果有人将它打上新西兰独家使用的商标，我们会提出抗议。

毛利组织 Ngati Porou Miere 总经理维克多·戈德史密斯（Victor Goldsmith）称，麦卢卡（Manuka）是毛利名称，如果非毛利人试图滥用我们的名称，无论是国内的还是国际的，我们都会抵制。

该组织近期开始了麦卢卡蜂蜜商业化生产。

原文链接：

<http://www.smh.com.au/technology/sci-tech/australian-honey-is-as-at-least-as-potent-as-new-zealand-manuka-study-finds-20161228-gtipji.html>

文章来源：食品伙伴网

民以食为天，食品安全关系着百姓的身体健康和生命安全。为了保证送到公众手上的每一份食品的安全，各国纷纷从立法、监管、惩处等多方面入手，确保百姓“舌尖上的安全”。

### 英国：现代食品安全立法的先行者

英国是近代以来较早关注食品安全的国家之一，早在1860年就出台了《食品与饮料掺假法》。从1984年开始，英国分别制定了《食品法》《[食品安全法](#)》《食品标准法》和《食品卫生法》等多项食品安全法律，同时还出台了很多专门法规，如《甜品规定》《食品标签规定》《肉类制品规定》《饲料卫生规定》和《食品添加剂规定》等。这些法律法规涵盖了所有食品类别，涉及从农田到餐桌整条食物链的各个环节，为食品安全监管制定了非常具体的法律标准。

2000年，英国成立了食品标准局。该机构是不隶属于任何政府部门的独立监督机构，负责食品安全总体事务及制定各种标准，实行卫生大臣负责制，每年向国会提交年度报告。

英国对存在问题的食品严格执行食品追溯和召回制度。监管机关如发现食品存在问题，可以通过电脑记录很快查出食品的来源。

### 美国：《食品法典》为食品安全制定完善标准

美国保障食品安全的主要法规是由食品药品监督管理局发布的《食品法典》，该法典每4年修订更新一版，最近一次更新是2013年，是较为完善的保障零售行业食品安全的法规标准。

美国对食品安全违法企业处罚严厉。2008至2009年间，美国一家花生食品处理厂发生沙门氏菌污染，造成9名消费者死亡，至少714人患病。这一污染事件引发了美国历史上规模最大的食品召回事件。

2009年，涉事企业永久停止生产并申请破产保护。经过数年刑事调查和法律程序，2014年，这家企业的老板被法院判决包括欺诈和妨碍司法等71项罪名成立，判处28年有期徒刑，成为美国食品安全案件中最为严厉的处罚。

### 新西兰：从业人员自己制定安全计划

为落实2016年正式生效的新食品法案，新西兰政府从“能达到的小目标”做起，帮助食品从业人员制定《食品控制计划》。

新西兰第一产业部在网站上提供了各类详尽细致的模板，能够满足绝大多数饭店、咖啡馆、零售机构的需要。店主们可以直接拿来，制定计划，如果有特别需要，计划也可“自定义”。

更多内容详见：[综述：各国多管齐下严控食品安全](#)

文章来源：新华网



## 法国西南部将销毁上百万只鸭阻止禽流感蔓延

法国农业部发布消息称，法国政府已下令大规模宰杀该国西南部的鸭和鹅，以防止禽流感疫情扩散。

法国农业部称，热尔省、朗德省和上比利牛斯省将从1月5日至20日实施禽流感预防措施。据悉，上述地区还将销毁散养鸭。

法国农业部自去年12月初已记录到89个H5N8禽流感高致病源地区。该国西南部疫情最为严重。

路透社援引法国西南部鹅肝生产商的消息称，这一地区自1月20日起将销毁130万只鸭，以及1800万只其他家禽。

## 韩国民众“谈鸡色变” 炸鸡企业遭殃进口鸡蛋端上餐桌

韩国刚刚迎来 2017 年（农历丁酉鸡年），新年伊始本应是一片欣欣向荣景象，但各大炸鸡品牌和鸡蛋流通商却因高致病性禽流感（AI）苦不堪言。消费者“谈鸡色变”，炸鸡品牌纷纷使出浑身解数吸引消费。同时，面对鸡蛋的供应问题，韩政府决定以零关税进口鸡蛋。

韩国农村经济研究院（KREI）2 日预测，今年 1 月的肉鸡产地价格将为每公斤 1600-1800 韩元，同比增长 100-200 韩元。随着禽流感在韩国快速传播，政府下令以检测出禽流感病毒的养鸡场为中心，半径 10 公里范围内禁止运送家禽。随着防疫面积的扩大，1 月中旬肉鸡供给量将减少 40% 左右。

受此影响，韩国各炸鸡品牌陷入空前危机。一般来讲，每年冬季是炸鸡销售的旺季，但受禽流感扩散和炸鸡涨价影响，炸鸡销售额大幅下降。为此，企业纷纷加大了对炸鸡的营销力度。

韩国知名炸鸡连锁店 BBQ 最近在官网承诺，若消费者品尝炸鸡后感染了禽流感，将获得 30 亿韩元（约合人民币 1736 万元）的补贴。对此，BBQ 相关人士向记者表示：“虽然本次禽流感堪称‘史上最强’，但从目前来看，销量并未出现较为明显地下降。品牌希望通过该补贴承诺，向消费者传递通过缜密检验和卫生操作的炸鸡可放心食用的信息。”同时，另一家炸鸡品牌桥村则更担心鸡肉的货源。对此，负责人表示：“禽流感肆虐，让肉鸡价格上涨，货源吃紧。而从现阶段来看，完成既定目标已遥不可及。”

除炸鸡品牌外，鉴于禽流感疫情持续扩散导致鸡蛋价格飙升，韩国政府当天召开国务会议决定，从 4 日起对鸡蛋类产品实施关税配额管理，将其关税税率降至 0%。由此，进口鸡蛋将史上首次端上韩国人的餐桌。

政府将允许以零关税进口 9.8 万吨的鸡蛋、鸡蛋液、鸡蛋粉等 8 类产品，关税配额管理期限截至 6 月 30 日。政府将视市场供求状况再决定是否延长“零关税”政策。

# 国际预警

## 希腊通报我国花生黄曲霉毒素超标

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）第一周通报显示，1月3日希腊通过 RASFF 通报我国花生黄曲霉毒素超标。

具体信息如下：

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
2017-1-3	希腊	脱皮花生	2017. AAC	黄曲霉毒素 超标 B1 = 3.3 ppb	产品尚未投 放市场	拒绝入境

原文链接：<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchResultList>

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2016 年 12 月 30 日，韩国食品药品安全处发布了第 2016-154 号告示，对《食品的标准及规格》的全部内容进行了修改，其主要修改内容如下：

a.合并食品与畜产品加工品的标准及规格。《畜产品的加工标准及成分规格》的主要内容合并到《食品的标准及规格》中，食品与畜产品的标准规格统一管理。

b.修改《食品的标准及规格》编辑体系。

1) 对标准中分散的一般原则、定义、标准及规格适用方法等进行整理；

2) 第 6.水产品相关规格合并到第 2.各类食品的标准及规格中；

3) 第 4.非标准一般加工食品的标准及规格与第 5.各类食品的标准及规格合并；

4) 各类标准及规格中明确规定的试验法编排到一般试验法中，与试验法相关的第 9 一般试验法、第 10 试剂、试液、标准溶液及容量分析用规定溶液、第 11.附表均合并到一般试验法中。

c.食品类型重新分类并简化。

1) 重新调整食品群、食品种、食品类型（类似中国一级、二级、三级分类）；

2) 将根据性状、原料含量差异等细化的冰淇淋组合类、果酱类、牛奶类、奶酪类、低聚糖类等食品类型合并；

3) 删除流通量不高的干燥酵母制品、胚芽酶含有制品、花粉制品等食品类型，与其他食品类型合并；

4) 类型划分不明确、质疑较多的调味品类与调味汁类合并，根据制造方式对面类重新进行分类；

5) 患者用均衡营养食品、糖尿病患者用食品、肾脏病患者用食品、肠疾病患者用水解食品、吞咽困难患者用粘度增进食品、热量及营养供给用医疗用途食品合并到患者用食品中，以便多种患者用食品可制造、销售。

d.修改原料等的具备条件。新设禁止发霉辣椒作为食品原料使用条款；大豆粕、芝麻粕等食品制造时产生的副产品允许作为食品原料使用。

e.修改相关兽药残留标准适用对象。

f.保存及流通和标准合理化。允许冷冻果蔬汁、奶酪类、黄油类、密封包装水产品加工品解冻销售以及室温保管的干脯类等干燥水产品冷冻保管及流通。

更多内容详见：[韩国发布《食品法典》全部修改告示](#)

文章来源：食品伙伴网



# 国际预警

## 澳大利亚调整进口蜂蜜及相关产品管理规定

1月4日，澳大利亚农业水利资源部公告（01-2017）：调整进口或再包装蜂蜜、蜂产品管理规定，其中蜂产品包括蜂巢、蜂胶、蜂王浆产品。自2016年12月21日起，进入西澳大利亚或进行分装的蜂蜜及相关产品需要有政府部门认证文件。

# 国际预警

## 2016年12月中国出口韩国食品违反情况（1月3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](mailto: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=1,000,0 00, M=5,000,0 00 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 ACHYRANTHE S 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	CANGNANXIAN LonGGANGZHEN 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)

更多内容详见：[2016年12月中国出口韩国食品违反情况（1月3日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2016年12月美国FDA自动扣留我国食品情况（12月汇总）

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8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	ZHEJIANG 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
16-74	2016-12-29	广东江门	Taishan Guanglong Foodstuff Process Co., Ltd.	冷冻沙丁鱼、竹荚鱼	生产、加工、包装环境不卫生
16-81	2016-12-20	广东江门	Taishan Guanglong Foodstuff Process Co., Ltd.	冷冻凤尾鱼、黄花鱼	沙门氏菌
99-08	2016-12-22	浙江杭州	Hangzhou Happy Green Co., Ltd.	冷冻葱	腐霉利

原文链接：[http://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/country\\_CN.html](http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html)

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（汇总）

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	2	---
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=2017%2F01%2F02&fcountry=CHINA&fprocessor=&fmildate=2016-12-01&fmildateto=&flastrejectdate=&flastrejectdateto=&sub=Submit>

文章来源：食品伙伴网

## 美国研究发现婴儿吃花生可降低过敏几率

食品伙伴网讯 据外媒报道，1月5日美国国立卫生研究院给父母建议，较早喂食婴儿含花生成分的食品，可大幅降低花生过敏症状。



据报道，美国国立卫生研究院（NIAID）表示，研究发现对于患有严重湿疹、鸡蛋过敏，或同时出现两种症状而被认为花生过敏风险较高的婴儿，若在5岁以前喂他们含花生成分的食品，可将日后花生过敏的几率降低高达81%。

美国国立卫生研究院指出，花生过敏已成公众健康问题，目前仍无较好的治疗办法。

花生过敏通常从儿童时期开始发展，持续到成年，过敏症状可变得相当严重，甚至威胁生命。

2000年公布的一项研究显示，在美国约2%的儿童对花生过敏，为1999年数据的4倍以上。

美国纽约西乃山医院小儿科教授 Scott Sicherer 提出以下3条建议：

基于湿疹或者鸡蛋过敏判断，对于花生过敏风险较高的婴儿，应该在四至六个月喂食花生食品；

患有轻度或者中度湿疹的婴儿，应在六个月喂食花生；

没有湿疹或者鸡蛋过敏的婴儿，父母可以在恰当的时候给孩子喂食花生食品。

原文链接：

<http://www.usatoday.com/story/news/nation-now/2017/01/05/peanuts-best-answer-peanut-allergies/96192894/>

## 日本发现茄子中含有大量的神经递物质乙酰胆碱

食品伙伴网讯 据日媒报道，日本信州大学农学部发现茄子中含有大量的神经递物质乙酰胆碱，其含量相当于青椒、胡萝卜的 1000 倍，往后有可能茄子也作为功能食品注册。

乙酰胆碱是记忆功能相关的神经递物质，以往虽然知道茄子中含有乙酰胆碱，但其含量多少没有具体查明。

原文链接：<http://www.nikkei.com/article/DGXLZO11232200Z21C16A2CR8000/>



## 中国专家曾早发现禽流感病毒 因语言障碍延误传播

参考消息网站1月4日报道 外媒称，2004年1月全球曾暴发大规模禽流感疫情，中国科学家很快发现禽流感的一种亚型H5N1病毒感染了猪。中国科学家的发现本应很快引起全球的警觉，但由于研究报告是用中文撰写的，因此未能及时受到广泛重视。

据西班牙《国家报》1月2日报道，当时，中国哈尔滨兽医研究所曾在中国专业期刊上发表上述研究成果。然而，直到英国《自然》周刊在半年后发出警告，世界卫生组织和联合国粮食及农业组织才了解到这一信息。由此可见，语言障碍让人类处于更大的危险中。

英国剑桥大学生物学家胡安·佩德罗·冈萨雷斯-瓦罗表示，语言依然是全球科研的重大障碍之一。他带领的研究小组利用谷歌搜索引擎的学术搜索功能，对2014年用16种主要语言发表的研究著作和报告等资料进行搜索，结果发现在7.5万份资料中，只有64%是用科学界普遍使用的英文撰写的。用西班牙文撰写的资料占13%，葡萄牙文占10%，中文占6%，法文占3%。相关研究报告已发表在美国《科学公共图书馆·生物学》杂志上。

研究人员警告说，从理论上说，仅关注用英文撰写的科研报告可能导致36%的可利用资料被错过。另一方面，不懂英文也成为了解先进科研成果的障碍。研究小组对24个西班牙自然保护区的负责人展开的调查显示，其中13人表示，语言成为他们管理保护区时运用最新研究成果的最大障碍。

冈萨雷斯-瓦罗表示，阿根廷的一个湿地保护基金会曾就泥炭田缓解气候变化的作用发表详细调查报告，但遗憾的是，这篇报告仅用西班牙文撰写。他还说：“这些信息价值极高，但一个英语国家的学者在搜集相关文献时很可能将其遗漏。”

该研究论文的作者之一、剑桥大学的日本学者天野龙谷（音）指出，日本环境省拥有一个生物多样性数据库，其中收录了上百万种生物，然而只能用日文查阅。

冈萨雷斯-瓦罗及其研究小组一致认为，语言已成为全球科研的障碍，在环境研究方面问题尤为突出。他们还指出，成功的环保策略等积极的研究成果在颇具影响力的英文杂志上刊登的难度较低。如果仅搜索英文资料，在环保领域遭遇的失败就很容易被忽略，进而导致环保领域的成就被夸大。

研究人员建议专业杂志在其网站上也用其他语言刊登科研成果的摘要。这是一个重大挑战，但如果能克服这个困难，必将对未来的科学研究大有裨益。

文章来源：参考消息

## 芬兰研究：男性体内维生素 D 含量低易致频繁头痛

食品伙伴网讯 据外媒报道，1月3日《科学报告》杂志刊登一项芬兰研究发现，男性体内维生素 D 含量低，容易导致频繁头痛。



据报道，本次研究以约 2600 名 42—60 岁的芬兰男性作为研究对象，分析了他们的血液样本，并询问了头痛发作频率。这些男性原为一项心脏病风险因子研究的对象，评估时间点介于 1984—1989 年间。

研究发现，这些男性有近 70% 的人每毫升血液的维生素 D 含量少于 20 毫微克，这通常是判断是否缺乏维生素 D 的门槛。研究人员指出，芬兰等北欧国家需特别关心国民维生素 D 含量偏低的问题，因这些国家纬度较高，日照时间较短，而人体需要阳光来合成维生素 D。

平均来讲，频繁发生头痛症状、也就是每周至少头痛 1 次的男性，每毫升血液中的维生素 D 含量平均只有 15.3 毫微克，然而无频繁头痛的男性每毫升血液中的维生素 D 含量平均为 17.6 毫微克。

血液检体中维生素 D 含量最低的研究对象（低于每毫升 11.6 毫微克或 28.9 nmol/L），经常头痛的机率几乎是含量最高者（高于每毫升 22 毫微克或 55 nmol/L）的 2 倍。

由于这项研究仅就单一时间点进行分析，研究人员无法确定维生素 D 不足与头痛症状的因果关系。

研究人员还表示，这项研究仅针对男性，因此尚不清楚研究结论是否适用于女性。需要开展更多的研究，以验证维生素 D 是否可以预防频繁头痛。

原文链接：<http://www.livescience.com/57388-vitamin-d-headaches.html>

# 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食品翻译部门，主要从事食品及相关领域的外语+汉语互译工作。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%。

## 为什么选择我们？

### ✓ 团队的多元化

**我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+外语人才=食品翻译**

我司翻译团队由外语专业和相关食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，最终由有多年食品翻译经验的译员定稿，以团队的多元化保证译文质量。

### ✓ 翻译的专业化

外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，此为 100% 续约率的根本保证。

### ✓ 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“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。

## 业务范围

我们可为您提供食品行业相关的法规、标准、检测方法、论文以及产品说明书等多文件多语种互译服务，涵盖生物、农学、食品加工、检测、包装等多领域。

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: [gaohe@foodmate.net](mailto:gaohe@foodmate.net)

Website: [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

# 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。

## 食品安全信息及舆情监控与分析服务

通过食品安全舆情监控系统与人工筛选相结合的方式，为企业提供专业的食品安全信息及舆情监控分析服务，内容包括：行业新闻、热点事件、预警信息、政策法规标准动态、舆情分析等，提高企业应对风险的能力。同时对重点问题或热点事件，进行专项研究，提供专题报告及进展跟踪，进行必要的技术分析并提出应对措施、风险预警等。

## 抽检信息查询分析系统

系统包括信息查询和统计分析两大功能。可实现对产品基本信息、被抽检单位、执法单位、不合格原因、整改措施等全方位查询。同时可对结果进行总量统计、不合格原因分析、产品分类分析等，分析结果以直观图表显示。可根据用户需求，对相关数据进行分析，由专业人员进行解读，以报告的形式呈现给用户。

## 食品标准法规管理咨询服务

建立与客户产品及原料相关的标准法规管理系统，内容涵盖中国大陆、港澳台地区、国际组织、美国、欧盟、加拿大、澳新、日本、韩国等的法规与标准信息，在此基础上进一步梳理、归纳相关数据，为客户提供标准法规比对、有效性确认、条文分析解读等咨询服务，由专业人员帮助企业量身打造标准法规问题解决方案。

## 产品及指标管理系统

产品及指标管理系统是最新推出的为企业提供产品及指标管理解决方案的在线办公系统。系统以企业产品为核心，相关指标进行拆解、合并归类，形成产品指标体系，便于管理产品指标限量，能快速进行产品指标在不同标准间的限量比对，确保产品合规性。同时整合原辅料和竞争产品信息，为客户提供产品指标系统化管理服务。

## 食品竞争产品数据库

根据客户产品情况，为企业提供竞争对手产品数据收集整理服务，建立数字化的产品信息管理、查询、比对系统，内容包括产品外观 360 度展示、配料表、营养成分表、产品介绍、执行标准等。通过监控市场上最新的产品信息，了解新品发展趋势，查询新品配料情况，对营养成分进行比对，对产品规划、新品研发、营销策略调整等具有重要意义。

## 食品安全危害物及添加剂基础信息和限量数据库建设与维护

对涉及食品安全的农药、兽药、重金属元素、微生物、生物毒素等危害物以及食品添加剂等物质的基础信息和欧美、澳新、日韩、中国大陆和港澳台等国家和地区针对食品危害物和食品添加剂的限量数据，提供数据库建设与维护服务，方便企事业单位及时方便地查询相关数据，方便监管部门及时地对相关物质进行风险评估。

## 食品标签审查系统与标签管理咨询服务

食品标签审查系统实现了标签查看、比对、修改、标注和审批在线完成，防止标签的外流，克服了纸质标签审查环节多、周期长且出错率高的弊端，缩短产品上市时标签评审时间。可根据企业需求提供标签管理咨询服务，由专业团队依据相关食品安全法律法规和标准，为食品企业提供食品标签审查与咨询服务，协助企业加强食品标签的管理。

## 信息专案服务

对客户制定的食品安全热点事件和食品安全风险进行专项研究，包括事件背景调查、政府权威部门声音、媒体评论导向、专家及意见领袖观点、国内外相关法规标准资料以及必要的技术分析。

**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 50 多人组成的，拥有优良专业素质的服务团队，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，多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管理咨询服务，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](mailto:foodinfo@foodmate.net) 网址：<http://vip.foodmate.net>



食品伙伴网展会推荐



**广州国际分析测试及实验室设备  
展览会暨技术研讨会**

**China Analytic & Laboratory Equipment Expo &  
Conference (CHINA LAB 2017)**

**广州保利世贸博览馆**

**2017.2.21-23**





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：**

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：**

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11-13日 上海 [2017 中国包装容器展](#)  
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4-8日 大连 [第七届大连国际食品调味品博览会](#)  
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17-19日 上海 [2017 SIAL 中国国际食品和饮料展览会](#)  
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18-20日 广州 [2017 广州国际纸展暨食品包装设计+选材展览会](#)  
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](#)  
5月25-27日 广州 [第七届中国\(广州\)酒店餐饮业供应商博览会](#)  
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	<a href="#">第十二届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会</a>
6月 22-24 日	成都	<a href="#">2017 第六届中国（成都）餐饮供应链展览会</a>
7月 6-9 日	北京	<a href="#">第五届中国国际咖啡展览会</a>
7月 14-16 日	北京	<a href="#">2017 中国（北京）国际妇女儿童产业博览会</a>
7月 21-23 日	青岛	<a href="#">2017 第十五届中国青岛国际食品加工机械和包装技术展</a>
7月 21-23 日	广州	<a href="#">2017IECC/ICE 中国广州国际跨境电商展暨跨境商品博览会</a>
8月 25-27 日	广州	<a href="#">2017 年中国(广州)国际渔业博览会</a>
9月 1-3 日	宁波	<a href="#">2017 中国糖果零食展</a>
9月 19-21 日	广州	<a href="#">2017 第三届中国食材交易会暨广州国际餐饮食材展</a>
10月 25-27 日	上海	<a href="#">2017 第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
11月 7-10 日	上海	<a href="#">swop 2017 包装世界（上海）博览会</a>
11月 22-24 日	上海	<a href="#">CBST2017 第八届中国国际饮料工业科技展</a>
11月 22-24 日	上海	<a href="#">2017 第 10 届亚洲果蔬产业博览会</a>

# 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](#)

[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](#)

[曲阜汇众机械设备有限公司——食品机械](#)

[江苏科威机械有限公司——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](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

# 食品伙伴网培训中心培训信息

## 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  
[《保健食品注册与备案管理办法》及相关配套法规学习研讨会](#) 2017-01-06~2017-01-08  
[全国第 56 期“食品安全管理和食品检验”职业培训认证](#) 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  
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-广州](#) 2017-01-09~2017-01-12  
[BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2 天\)-青岛](#) 2017-01-12~2017-01-13

## 2017年2月份

[美国「食品安全现代化法案」之人类食品预防性控制培训 \(3 天\)-青岛](#) 2017-02-15~2017-02-17  
[实验设计 DOE 及配方\(比\)设计培训\(2 天\)-广州班](#) 2017-02-20~2017-02-21  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-青岛班](#) 2017-02-22~2017-02-24  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-广州班](#) 2017-02-22~2017-02-24  
[检测数据处理及检测质量控制\(1 天\)-广州班](#) 2017-02-27~2017-02-27  
[人类食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防性控制（非认可课程）-广州班](#) 2017-02-27~2017-03-01

## 2017年3月份

[2017 年食品微生物检验实际操作培训班](#)  
[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）-广州班](#) 2017-03-02~2017-03-03  
[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  
[BRC-IOP\(第 5 版\)内审员培训 -广州](#) 2017-03-06~2017-03-07  
[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](#) 2017-03-14~2017-03-17  
[食品行业 QC 七大手法（2 天）--广州班](#) 2017-03-16~2017-03-17  
[BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2 天\)-青岛](#) 2017-03-21~2017-03-22  
[食品营养标签要求及相应法规\(2 天\)-青岛班](#) 2017-03-23~2017-03-24  
[微生物实验室高级技术员培训（2 天）--广州班](#) 2017-03-23~2017-03-24  
[人类食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防性控制（FDA 认可课程）-广州班](#) 2017-03-27~2017-03-29  
[BRC-仓储与物流（第三版）标准培训-广州班](#) 2017-03-27~2017-03-28  
[Global Gap 良好农业操作规范内审员培训\(2 天\)-青岛](#) 2017-03-30~2017-03-31

## 2017年4月份

[HACCP 内审员培训\(3 天\)-青岛](#) 2017-04-12~2017-04-14  
[虫鼠害防治培训\(2 天\)-青岛](#) 2017-04-17~2017-04-18

# 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。

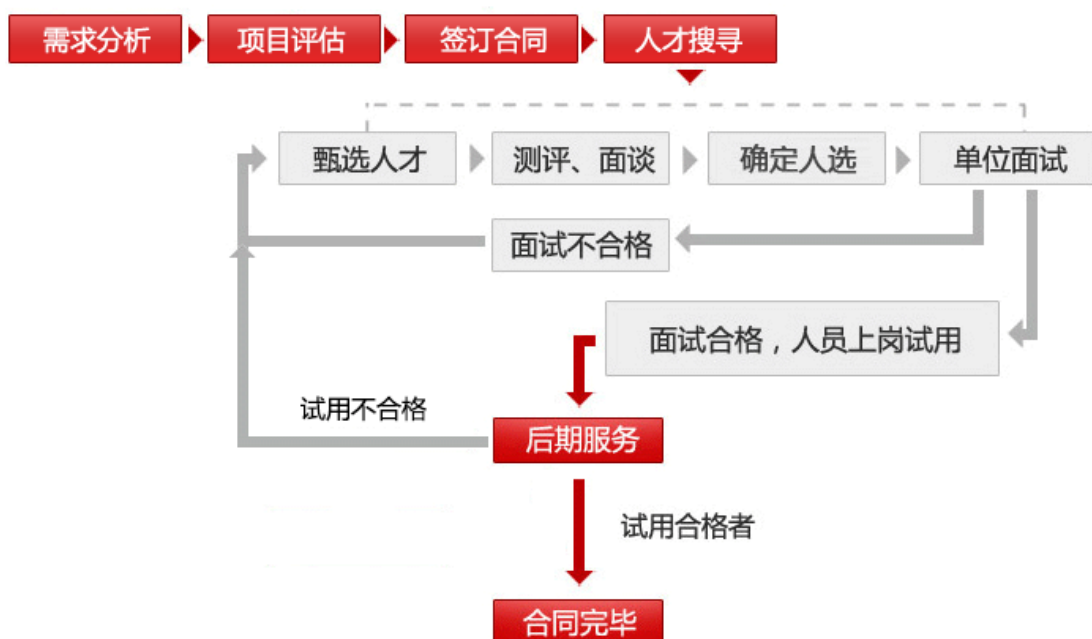
## 合作企业享受的服务：

- ★ 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。
- 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
- 8、[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。

**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、[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) 是由食品伙伴网主导开发的食品行业实验室和生产物资在线采购平台，提供各种实验室仪器、耗材、车间工器具、防护用品、食品快检等产品，产品涵盖实验室仪器设备、实验室耗材、食品以及环境检测等多个产品线，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。。

旗下烟台阜美商贸有限公司（简称阜美商贸）依托行业经验和专业知识，致力于提供食品微生物实验室配套解决方案和 SC 认证所需实验室设备。

## 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
- 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。

## 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: 781685533

Email : [global@foodmate.com](mailto:global@foodmate.com)

联系电话: 0535-2129197

# 食品论坛热帖荟萃

## 公告帖

[Foodmate: 2016-2017](#)

[GB 2760 2762 2763 兽药限量查询等 APP 上线](#)

[2016 年食品相关标准大盘点——食品伙伴网标法组](#)

[猪猪面馆 2017 系列之 1: 中层执行, 要不要知其所以然](#)

## 热门求助帖

[新品上市前需要办理什么手续呢](#)

[关于食品添加剂的经销问题](#)

[食品标签可以贴标吗?](#)

[分装牛羊肉是否要办生产许可证](#)

[含油的酱类产品是否必须检测酸价和过氧化值?](#)

[酱料包装内产气后两天又没有气体了! 怎么回事?](#)

[保健食品水分超标!](#)

[塑料罐装麦芽糖胀罐是什么原因呢](#)

[食品名称可以是一半中文加一半英文吗?](#)

[关于食安法 124 条和超市免责条款的求助](#)

[淘宝卖自制食品, 有证有实体是否合法](#)

[没有该单元生产资质, 加外包装可以喷生产日期吗](#)

[质量部应该给车间做什么样的培训?](#)

[公司更名, 包装标签切换节点](#)

[工器具如何区分?](#)

[关于食品标准污染物指标的折算问题](#)

## 热门讨论帖

[CFDA《关于印发 2017 年食品安全抽检计划及要求的通知》](#)

[习近平连提四个“最严”要求](#)

[最严肃的问责, 那么如何做才能免责呢](#)

[客户赔偿要车间主任分担?](#)

[食品标签中有“不添加”字样是否违规?](#)

[我公司的鱼佐料被打假人购买了很多](#)

[在淘宝销售坚果干果类, 被人投诉三无产品, 请大神们给些主意, 谢谢](#)

[具备这十五种能力让质量人更成功](#)

[企业最大的危机, 就是员工都变成了“沉默的大多数”](#)

[\(转贴\) 质量行业有前途吗? 听听品质老鸟怎么说... 及给新人的建议](#)

[国务院食安委: 食品掺假造假将直接入刑, 危害食安将受最严惩处](#)

[央视曝光: 超市里用胶带捆绑的蔬菜甲醛超标 10 倍](#)

[先有监管缺位, 然后有食品安全问题层出不穷](#)

[网友交流问题: 被举报是否合理?](#)



[就雅贝氏（深圳）乳业有限公司事件，是否应该追责（追究）当地监管](#)  
[看看你家的广告触碰红线木有](#)  
[应该把 食品本身的食用安全问题 和 食品质量问题、区别开来对待！](#)  
[新食品原料、普通食品名单是否汇总齐全了？](#)  
[蛋白质粉因标签被职业打假人打假，求助](#)  
[食品专家解读 2016 年蒙蔽了你的八大食品安全热点](#)  
[研发中心成立之我见](#)  
[新版 GB/T 19001 已发布，八大主要变化解读](#)  
[超市称好的货物 全是违规](#)  
[这样的监管人员判定依据，我都醉了](#)  
[对于食品研发人员来说：怎样使产品拥有的差异性（独特新）](#)  
[终于辞职了，年前辞职明智吗？](#)  
[2017 年质量管理工作计划分享\(转载\)](#)  
[【食品人在路上】一路前行](#)  
[【食品人在路上】-勇敢进取](#)  
[【食品人在路上】-----职业路上的遇见](#)  
[【食品人在路上】一年从入门小白至主管职位](#)  
[【食品人在路上】流年·红尘行走](#)  
[【食品人在路上】别旧途，踏新程](#)



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”，经过十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。目前网站世界排名 13000 多位，网站每天访问人数在 15 万-20 万人，独立 IP15 万以上，页面浏览量在 100 万以上。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，目前已经发布了六百多期，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、科普频道——食品有意思等栏目，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 90 万人，讨论帖子数接近 1000 万，日发帖量在 4000 以上。

随着移动互联网的普及，2014 年食品伙伴网开始在移动端布局，先后上线了食品论坛、食品资讯、GB2760、2762、2763 和兽药查询等手机客户端，安装量接近 10 万次；同时开通食品伙伴网、食品论坛、食品标法圈、食品人才、食品实验室、食品研发与生产等微信公众号，目前微信粉丝量已突破 20 万，日阅读次数达 30000 次。

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，目前已经发布了六百多期，订阅人数超过 50000 人。

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；食品专业翻译服务；行业培训会议服务；食品行业人才服务；食品科普视频制作服务；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，网聚食品人。风雨十余载，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、企业、个人提供高技术含量的各类信息服务方案、网站建设方案、系统平台搭建方案等，在行业内获得广泛的赞誉和认同。未来，我们将继续秉承“创造、创新、服务、共赢”的经营理念，为食品行业提供更加专业化、个性化、差异化的服务。真诚期待与社会各界精诚合作，共同推动食品行业健康发展。

详情登录 食品伙伴网 [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

服务电话：0535-6730582

传真：0535-2129828

E-mail: [foodmate@foodmate.net](mailto: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