

食品网刊

食品网刊 与您分享

15

总第704期

2018-04-17

菠菜中毒死蛱超标，该如何处理销售超市

**因纯天然、无添加被捧上天
手工食品没你想得那么好**

**2018年第一季度
食品抽检分析**

**“顶花带刺”
黄瓜和弯黄瓜不能吃？
你也真信！**



欧盟出台“薯条法”：为了健康不能炸得过焦

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2018年第一季度食品抽检分析

菠菜中毒死蜱超标，该如何处理销售超市

复原乳是“假牛奶”？专家称营养并不差

“顶花带刺”黄瓜和弯黄瓜不能吃？你也真信！

市场总局深夜挂牌，食品监管还有几个待解问题

无锡外卖大战愈演愈烈 三家平台打起价格优惠战

因纯天然、无添加被捧上天 手工食品没你想得那么好

注水牛羊肉从东莞多家正规屠宰场流出，莞深连夜查封

食堂吃出蚯蚓、蜘蛛？徐州某学校食品卫生问题由来已久 学生求放过

动辄数万元甚至二十多万元一公斤的“天价”茶叶是如何“炒”出来的？

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告第5号

国家市场监督管理总局国家药品监督管理局关于
做好机构改革期间食品药品监管工作的公告

国家市场监督管理总局关于7批次食品不合格情况的通告

国家卫生健康委员会关于公开征集2018年度食品安全国家标准立项
建议的通知（国卫办食品函〔2018〕200号）

国际食品

英国开征糖税 芬达雪碧“减甜”

泰国逾600名高中生疑集体食物中毒

缅甸经贸部允许向中国出口牛肉副产品

受李斯特菌污染的澳洲蜜瓜出口到九个国家

欧盟出台“薯条法”：为了健康不能炸得过焦

印尼私酿毒酒死亡人数增至90人 万隆进入紧急状态

国际预警

新西兰召回我国产棉花糖

我国出口捷克枸杞检出多种超标农药

2018年2月中国出口韩国食品违反情况(2月汇总)

欧盟再通报奶粉疑受阪崎肠杆菌污染 这次来自德国

2018年4月输日食品违反日本食品卫生法情况(4月12日更新)

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2018年第14周)

食品科技

日本研发出用智能手机显示香味的技术

含高剂量氧化锌？罐装食品或伤害消化系统

研究：吸烟影响饮食健康让人爱上“重口味”食物

华媒：加拿大发明测试贴片可隔包装识别变质食品

食品伙伴网讯 食品伙伴网信息服务中心将 2018 年 1-3 月份国内食品、食品相关产品抽检通报信息做了汇总整理，使用自主研发的食品抽检信息查询分析系统进行统计分析，为行业提供以下 2018 年第一季度食品及相关产品抽检分析报告。

1. 总体情况

2018 年 1 月至 3 月，国家及地方（省、自治区、直辖市）各级食品药品监督部门共在全国范围内抽检食品及食品相关产品 156908 批次，其中合格样品 154080 批次，不合格样品 2828 批次，总体合格率为 98.2%，与 2017 年同期相比合格率高 1 个百分点。第一季度各月份抽检量见下图 1：



图 1 2018 年第一季度各月抽检量

2 各类食品抽检分析

食品伙伴网结合各类食品生产许可审查细则及 2018 年食品安全抽检计划将抽检食品划分为 31 个品类，抽检量较大的产品品类依次为肉及肉制品、餐饮食品、蔬菜及其制品，其抽检量均在 1 万批次以上。各品类抽检比例详见下图 2：

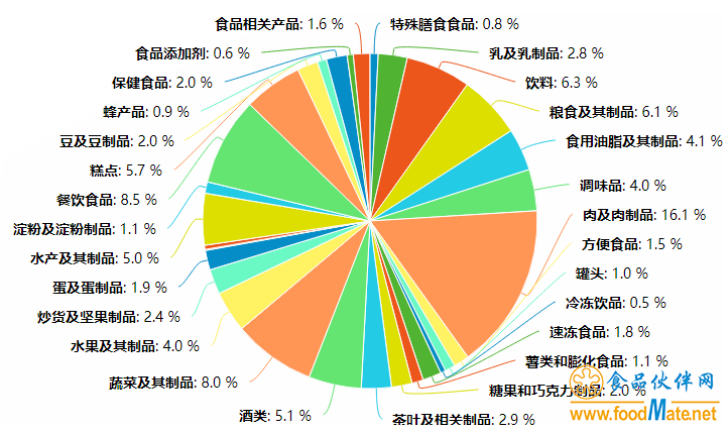


图 2 各品类食品抽检占比

更多内容详见：[2018 年第一季度食品抽检分析](#)

【案情】

江苏省江阴市市场监管局要塞分局于2017年8月21日会同江苏中普检测有限公司对某超市销售的食用农产品进行检测,9月11日收到检验检测报告(编号J17082037-1)。报告显示该超市被抽检的菠菜样品(采购日期2017年8月21日)中毒死蜱不符合GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求,检测结果为0.88mg/kg,检验结论为不合格(评定指标 $\leq 0.1\text{mg/kg}$)。要塞分局于当日向该超市送达了检验检测报告,并告知该超市依法享有复检的权利。该超市在法定期限内未向要塞分局提出书面复检申请。

因该超市销售上述检测不合格菠菜的行为涉嫌违反了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》(以下简称《办法》)的有关规定,要塞分局于2017年9月19日立案调查。

经查,上海某蔬菜配送中心是该超市的指定供应商。该超市于2017年8月20日从该蔬菜配送中心采购了10kg菠菜,该批菠菜产自河北省某县种植基地,种植户名字为赵某。至检测报告送达时10kg菠菜已售完。该超市销售这批农药残留超标菠菜所得为136.6元。

【分歧】

本案中检测不合格的菠菜属于在超市销售的食用农产品,适用《办法》的有关规定。对此,办案人员、法制处人员均无异议。但对超市的行为如何定性处理,执法人员产生了三种不同意见。

第一种意见认为,《办法》第二十五条第(二)项规定:“禁止销售下列食用农产品:(二)致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的”。当事人销售毒死蜱超标菠菜的行为违反了该规定。应按照《办法》第五十条第二款规定给予处罚,即没收违法所得136.6元,并处5万元以上10万元以下的罚款。

第二种意见认为,2013年12月9日发布的农业部第2032号公告称,自公告发布之日起,停止受理毒死蜱在蔬菜上的登记申请,停止批准毒死蜱在蔬菜上的新增登记;自2014年12月31日起,撤销毒死蜱在蔬菜上的登记,自2016年12月31日起,禁止毒死蜱在蔬菜上使用。

本案案发时,毒死蜱已经禁止在蔬菜上使用。涉案超市销售含有毒死蜱的菠菜行为违反了《办法》第二十五条第(一)项:“禁止销售下列食用农产品:(一)使用国家禁止的兽药和剧毒、高毒农药,或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质的”的规定,应依据《办法》第五十条第一款规定给予处罚,即没收违法所得136.6元,并处10万元以上15万元以下的罚款。

更多内容详见:[菠菜中毒死蜱超标,该如何处理销售超市](#)

文章来源:中国医药报

近日，一些家长在微信群和朋友圈里转发“不要再给宝宝喝复原乳”，大意是市场上有些乳制品并不是鲜牛奶，而是奶粉加水勾兑的复原乳，其营养价值不高，喝了对宝宝身体无益，还有网文认为复原乳是“假牛奶”。对此，记者采访了营养专家。

走访：市民不太了解复原乳

据悉，复原乳又称“还原乳”或“还原奶”，是指把牛奶浓缩、干燥成为浓缩乳或乳粉，再添加适量水，制成与原乳中水、固体物比例相当的乳液。通俗地讲，就是用奶粉勾兑还原而成的牛奶。加工方式有两种：一种是在鲜牛奶中掺入比例不等的奶粉；另一种是以奶粉为原料生产的饮料。

“我从网上看过复原乳不能喝，所以给宝宝买牛奶、酸奶的时候都会注意是不是复原乳。”市民张女士告诉记者，前段时间看一些公众号上说复原乳营养差，她就再也不买复原乳制品。

记者走访五华区、西山区的几家便利店和超市发现，店内销售的复原乳和牛奶比例大致是1:5左右，复原乳制品瓶身上都有明显的文字说明，配方表上也写明了包含“全脂乳粉”，价格与纯牛奶相差不大。

尽管“复原乳”的字样就写在瓶身上，但是市民选购的时候大多没有留意，更不会仔细看配料表。在正大紫都一家超市内，一名消费者拿起一瓶写有“复原乳”字样的红枣牛奶，经记者提醒，她才注意到“复原乳”字样。她说，自己并不了解什么是复原乳，只是喜欢红枣味才买。

专家：复原乳并不是“差等生”

在一些称复原乳不能喝的网文中，所列的原因大致是“复原乳在加工过程中，因高温处理，牛奶中的维生素等一些不耐热营养成分遭到破坏，乳糖也会焦化，使牛奶褐变，破坏原有风味。”“复原乳加工时，鲜奶中的赖氨酸、钙、B族维生素等失去活性，奶粉质量大大降低。”

对于这些说法，昆明市延安医院营养科科长杨显珺表示，相比鲜牛奶，复原乳在加工过程中，因为加热的次数更多、时间更长、温度更高，因此会流失一些热敏性的维生素，但损失比例较小。加工过程中，牛奶中的蛋白质会发生变性，但是不会损失，钙也同样不会因为加热而流失。

“复原乳是可以喝的，它并不是有毒有害物质，营养价值也不差。只是从新鲜的角度来看，还是建议喝鲜牛奶。”杨显珺表示，为儿童购买乳制品时，与其留意复原乳，不如留意乳制品中的添加剂。

“顶花带刺” 黄瓜和弯黄瓜不能吃？ 你也真信！

有传言说“顶花带刺”的黄瓜、长得弯曲的黄瓜是使用了雌激素或者避孕药，是不能吃的。果真如此吗？你信吗？新华网专访农业部农产品质量安全专家组表示，国内外从来就没有发生过因为吃了使用植物生长调节剂的农产品而引起食物中毒的事例。因此，使用过植物生长调节剂的农产品，消费者可以完全放心食用。“顶花带刺”黄瓜和弯黄瓜也可以放心食用。

“顶花带刺”黄瓜是如何形成的？

黄瓜的花基本上是雌雄同株异花，偶尔也出现两性花。黄瓜果实为假果，可以不经过授粉、受精而结果，结出“顶花带刺”的黄瓜。

专家介绍，冬春季在保护地中进行黄瓜栽培，由于受低温、短日照、弱光等因素影响，黄瓜植株生长势弱，生长缓慢，雌花数量较多，坐果率低，影响黄瓜产量，种植户常常在开花当天或前一天用浓度约为 50 毫克/升的植物生长调节剂氯吡脲药液涂抹花柄，以提高坐果率、增加产量。

因此，冬春季节生产的“顶花带刺”黄瓜，部分是由于黄瓜自然单性结实而产生的，也有个别是使用氯吡脲产生的黄瓜单性结实。

黄瓜为何有直有弯？

一般来说，直黄瓜才属正常。但如果温、光、水、肥等条件比较好，黄瓜植株生长健壮，直黄瓜出现的比例就多。如果环境条件不好，出现低温弱光、高温强光、缺水、养分不足等情况，导致黄瓜早衰或者生长不良，植株结出的弯黄瓜比例就会比较高；在北方地区，日光温室内 3 至 6 月份这 4 个月里，正常结果的黄瓜直瓜比例高。

到了 7 至 8 月份，在高温、多雨、强光的情况下，生长环境发生变化，导致植株早衰，黄瓜弯的几率就较高；前期植株长得不壮，营养不足，结的果实出现不正常的情况就较多；黄瓜生长后期，植株衰老，弯黄瓜比例就较高。所以，科学家们就想出一些办法来调控，以减少弯瓜的比例。一般使用的是植物生长调节剂氯吡脲。

据了解，植物生长调节剂是一类具有调节和控制植物生长发育作用的农业投入品，归类为四大类农药中的一类进行管理，由人工合成或通过微生物发酵产生，也可从植物体中直接提取，俗称植物激素。

“激素是所有生物体在正常生长发育过程中必不可少的物质，缺乏激素或激素不够，会直接影响生物体的正常生长发育。”专家认为，植物激素和动物激素两者的作用靶标和机理完全不同，植物激素只对植物起作用，动物激素只对动物有作用，对植物不起作用。因此，在农作物上使用的是植物生长调节剂（人们俗称植物激素），不是动物激素，也不是雌激素或避孕药。

更多内容详见：[“顶花带刺” 黄瓜和弯黄瓜不能吃？ 你也真信！](#)

文章来源：新华网

市场总局深夜挂牌， 食品监管还有几个待解问题

4月9日晚，国家市场监管总局在北京市西城区三里河东路八号原国家工商总局办公大楼前挂牌。历经五年博弈，大市场监管格局开启。

不久前，市场监管总局局长张茅曾在会议中介绍，市场监管总局计划于4月10日正式挂牌组建。回顾3月27日国家卫生健康委挂牌的经历，也是前一天深夜先行换牌布置妥善，第二天上午由国务院副总理孙春兰和国家卫健委主任马晓伟共同主持了简短的揭牌组建仪式。

也就是说，今天，主管市场监管的副总理，也可能莅临三里河东路，与总局党委书记毕井泉、局长张茅，共同为正式组建的国家市场监管总局揭牌，并部署下一步的大市场监管工作。

此前张茅在会议中提到，将于2018年6月20日前完成三定方案并报批。机构改革具体时间表如下：

3月25日前深入传达学习全会精神；

3月24日召开推进机构改革工作会议，王沪宁同志参加；

3月31日前配备部门领导班子成员；

4月20日前完成转隶组建；

5月31日前上报三定规定草案；

6月20日前三定方案报批；

9月底之前落实新的三定方案；

2018年年底验收。

据此前网传的测试版市场总局官网显示，原任国家食品药品监督管理总局副局长、党组成员、食品安全总监兼综合司（国务院食品安全办秘书处）司长（秘书长）的孙梅君出任国家市场监督管理总局副局长、党组成员。分管原食品药品监管总局综合司（食品安全办秘书处）、食监一司、食监二司、食监三司、特食注册司、中保委以及其他综合性司局中的与食品有关业务工作。

更多内容详见：[市场总局深夜挂牌，食品监管还有几个待解问题](#)

文章来源：公共食谈微信号

无锡外卖大战愈演愈烈 三家平台打起价格优惠战

自4月1日滴滴外卖在锡正式上线试运营后，凭借首单立减20元的优惠力度迅速抢占锡城外卖市场。一个多星期过去，美团外卖、饿了么也加入到价格优惠战中，锡城外卖大战呈现愈演愈烈之势。尤其在昨天，滴滴外卖给用户“钱包”送上“满20减18”的当日优惠券，美团外卖也推出了“满20减15”的“今日专享红包”，导致不少商户爆单暂停营业。

昨天6时，河埭口一家饭团店开门营业，近9时，已经接了130多个滴滴订单。“是平时的好几倍，爆单了。”店老板告诉记者，五六个滴滴骑手同时来等单，因为来不及做，还有30多个订单只能取消了。老板的心情有喜有忧：“一方面平台做优惠给我们带来不少生意，但也怕爆单后服务上难免有疏漏，担心会有客户流失。”

“一早滴滴下单的早餐延迟了半个多小时，我人都已经去上班了，骑手才送到家门口。”市民小刘称，他是7时06分在一家粥店下单，下单前看到商户的配送时间是43分钟，结果下单后订单显示的到达时间直接推迟到了8时15分。“等到快8时的时候，看到订单上的到达时间又往后延了。”由于订单上无法直接取消，小刘只能拨打客服电话咨询。“优惠力度是很大，但服务体验贼差。”

下单也要看运气。才中午时分，已有不少滴滴商户显示“休息”“暂停营业”“打烊啦”。市民吴小姐13时30分在滴滴下单某水果茶，等了近3个小时才送到。而她下单后不久，就看到该店“打烊”了。市民胡先生下了两单都直接被“退单”了。从网友发布的照片看到，几家茶饮店的柜台前聚满了“橙色衣服、黑色头盔”的滴滴骑手，几乎看不到顾客。

与此同时，美团外卖昨天也推出了“满20减15”的“今日专享红包”，饿了么则推出了“大牌外卖节立减20元起”的活动，部分商户还会标注“库存充足”字样，堪比“双十一”。采访中，不少网友表示：“哪个便宜用哪个。”昨天17时，记者点开几大外卖平台发现，附近商户数量大大减少，不少已经暂时关闭。滴滴上定位“万科铂悦”，可选择的商户仅有7家。有的商户关闭了滴滴端口，改在美团专送，也有商户在几家平台都选择了暂时性“消失”。

据观察人士分析，滴滴的高额补贴会吸引大量本来没有外卖需求的用户前来“薅羊毛”，线下门店正常的生意会遭到冲击，影响到了整个锡城健康的餐饮生态。高额补贴下，很多用户通过刷单购买囤积大量物品，似乎偏离了外卖企业的初衷。而不少骑手受到高薪诱惑新入场，等补贴减少回归正常后，可能会出现大量的冗余骑手。

对于滴滴与美团、饿了么的外卖大战是否对市场秩序造成了影响？市工商部门表示，目前正在调查取证过程中。

吃，很容易点燃人们的热情，从《红楼梦》里做法奢侈把刘姥姥听傻了的茄鲞，到用几十道繁琐的工序把草莓重新做成糖皮草莓的日本龙吟草莓料理，人们对吃饱吃好的追求没有穷尽。

近来，号称纯手工、无添加的食品越来越紧俏，私房、手作——这些名头仿佛光环附体，让平凡食物有了不凡出身。纯天然真的那么好？无添加就等于健康？是真厉害还是真忽悠，咱们听听科学的。

纯天然≠更营养 未经相关检测，或含有害物质

很多人觉得手工食品基本都采用纯天然的食材，纯天然的就是好的，事实真的如此吗？答案是：不一定。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授陈芳表示：“纯天然的食材只是吃起来更符合消费者的传统要求，可能口感好一些，但其营养成分并不会比人工养殖、培育、加工后的食材更丰富。”她认为，过分追求“纯天然”并不能摄取更多营养。比如有些妈妈担心奶粉的安全问题，考虑给孩子选择更“天然”的鲜奶，但其实对于鲜奶来说，配方奶粉用不饱和脂肪酸代替了饱和脂肪酸，蛋白质结构更科学，更利于吸收。“婴幼儿奶粉通过适当添加牛磺酸、多种维生素、氨基酸和矿物质元素等营养强化剂，能保证宝宝在各生长发育阶段获得合理均衡的营养，满足人体生理活动的正常需要。”陈芳解释道。

除了营养并不占优之外，手工食品还可能因为没有经过相关检测，而含有一些有毒有害物质。陈芳举了土法压榨花生油的例子：由于精炼环节少，因此那种花生油闻起来特别香，但黄曲霉素超标的可能性也非常高。而正规企业加工的花生油，由于从原料就有严格的把关措施，加上加工、检测工艺标准，有多个环节管控，质量更有保证。

科普达人、中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红也曾表示，有些地区的“传统工艺”本身就不安全，比如用含铅配料做松花蛋、用硼砂处理米粉和粽子，用含铅小转炉爆米花，用硫磺熏果脯蜜饯，这些都是自古以来的“传统工艺”。

无添加≠更安全 容易腐烂变质，很难保证品质

而手工食品主打的“无添加”，似乎也不像看起来那么可靠。

谈到无添加是不是更安全，陈芳直接否定。她详细解释了食品添加剂的概念：添加剂是为改善食品品质和色香味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。食品添加剂的品种多样、功能强大，不仅可以满足加工工艺的需要，延长食品的货架期；减少食品腐败，防止食源性疾病，还可以满足口味或营养的需求，形成更好的色香味。

更多内容详见：[因纯天然、无添加被捧上天 手工食品没你想得那么好](#)

文章来源：科技日报

注水牛羊肉从东莞多家正规屠宰场流出，莞深连夜查封

水管插进心脏，短短 10 秒钟，牛羊的四肢就僵直起来了。这般注水的一幕，并非私宰场所才有，而是每晚都在东莞一些镇街的定点屠宰场上演。

连日来，羊城晚报记者联合广东电视台今日关注栏目组记者随机对东莞黄江、清溪、茶山等镇的官方定点屠宰场进行暗访，让人触目惊心的是，这三个镇的屠宰场竟都公然为肉贩向牛肉里注水，驻场的动物卫生监督所已形同虚设。因为可以注水，这让深圳等地的肉贩纷至沓来，每晚就有超过百头“注水牛”从东莞流入。

4 月 10 日深夜，东莞市相关部门闻讯出动，连夜成立 28 个调查组进驻到全市各大屠宰场，并将已屠宰的牛肉及活牛进行封存。与此同时，深圳市相关部门也于昨晚深夜介入核查，并分别对相关市场上的牛肉进行抽检，深圳市经贸信息委表示，将对深圳市四大屠宰场进行检查。

【最新进展】

1. 东莞连夜成立 28 个调查组进驻各大屠宰场

10 日晚上 8 点，记者再次来到黄江镇食品公司下属生猪定点屠宰场蹲守。9 点 20 分左右，屠场开灯准备开工。此时，“今日关注”正在对东莞正规屠宰场存在注水现象进行直播。10 分钟之后，一辆小车突然驶进了屠宰场，一名身穿白色衬衣的男子神色慌张，不停在打电话。很快，刚才还在准备开工的工人突然全部停了下来，他们并没有像以往那样急着去拉牛，而是反常地在收拾工具，并逐件地往车上搬。随后，多台汽车先后离开了屠宰场，而屠宰场也短暂地关了灯。

晚上 10 点 15 分左右，屠宰场又突然开了灯，几头活牛被工人拉到了待宰区，但并没有被立即宰杀。

10 点 25 分，一名身穿红色上衣的男子走进了屠宰场。他手上拿着一件白大褂，似乎是一名检疫人员。在 10 点半至 11 点的半个小时里，屠宰场先后两次关灯又开灯，从现场的情况来看，究竟能不能开工，“上头”的指令似乎不断地变卦。

11 点 15 分左右，一辆满载活牛的货车驶进了屠宰场。在交谈了一番后，在场的工人开始为货车卸牛，并将牛陆续地赶进牛栏。但按照正常程序，活牛进场待宰前，检疫员就必须检查活牛的检疫证明，甚至是验尿。那检疫员在哪里呢？记者发现，其实在同一时间，身穿白大褂的检疫员正正在屠宰场的大院里，但他并没有走过去检查，而是翘起二郎腿，与现场的工人在谈论些什么。从手势和动作来猜测，他们似乎在找记者拍摄的角度。

更多内容详见：[注水牛羊肉从东莞多家正规屠宰场流出，莞深连夜查封](#)

食堂吃出蚯蚓、蜘蛛？徐州某学校食品卫生问题由来已久 学生求放过

4月11日上午，有网友于微博爆料，徐州卫生学校食堂存在卫生问题，表示先后在食物中发现胶皮、头发丝、铁钉，甚至蚯蚓等，据爆料学生称徐州卫生学校不允许学生在外就餐，但学校食堂出现卫生问题时也不给予解决。

食品卫生问题屡次出现 校方只回应不作为

未来网记者联系了几名徐州卫生学校的学生了解情况。

据其中一名同学透露，这已经不是徐州卫生学校食堂第一次出现问题了，在这之前就有同学在食物中发现牙齿、蜘蛛、钢丝等，对于校方给予的解决办法，几名受访同学的回答出奇一致：“每次都说调查，最后就不了了之了。”

除了找学校解决问题，受访学生表示，也有一些同学曾试图直接找食堂工作人员询问食品卫生问题，但都被工作人员以“自己是一个普通打工者”、“无权干涉学校管理”等理由搪塞过去。



有学生在学校食堂购买的烤肠中发现橡胶皮（受访者供图）

强制学生校内就餐 编排值班表禁止外卖进校

据受访的学生表示，由于学校食堂屡次出现卫生问题，导致他们其中有些人很久都不去学校食堂吃饭，但是不去学校食堂就会面临一个更严重的问题，学校不允许学生在外就餐，更不允许接收外卖。

受访学生给记者出示了一张名为《徐州卫生学校禁止外卖进校园》的值班表，该学生告诉记者，值班表上列出了学生会需要和老师在校门口一同检查外卖人员的学生名单，对于此举，该学生说：“拿外卖的被抓到都得倒霉。”

更多内容详见：[食堂吃出蚯蚓、蜘蛛？徐州某学校食品卫生问题由来已久 学生求放过](#)【官方回应】

文章来源：未来网

动辄数万元甚至二十多万元一公斤的“天价”茶叶是如何“炒”出来的？

2.9万元一公斤的“牛栏坑肉桂”茶，其实是茶商将1000元一公斤的普通肉桂茶“包装”而成；普通茶叶只要贴上“大师茶”“山场茶”的标签就身价倍增……

“新华视点”记者调查发现，近年来，福建武夷岩茶价格不断攀升，一些茶商制造各种噱头炒作，动辄卖出一公斤数万元乃至二十多万元的“天价”。

市场充斥大量极品茶，核心区实际一年仅产500多公斤

近来，一款据称产自福建武夷山牛栏坑、被戏称为“牛肉”的“牛栏坑肉桂”茶叶受到市场追捧，有茶商称其为“武夷岩茶中的极品”。

记者在武夷山调查了解到，牛栏坑核心区茶园面积其实仅二三十亩，产量也就500多公斤。但近来，在一些茶商的广告宣传和炒作下，牛栏坑的面积被不断扩大，不同区域还分别被命名为“牛首”“牛肚”“牛尾”等。但凡跟“牛”挂钩，茶叶就身价倍增，往往是周边山场出产茶叶的好几倍。

记者在福州、泉州等地采访发现，本以量少、稀缺为卖点的“牛栏坑肉桂”，却大量充斥市场。在很多茶叶店，“牛栏坑肉桂”到处都是，且往往被摆放在显著位置。茶叶店服务员说：“武夷岩茶目前最火的就是‘牛肉’，不管自己品尝还是送礼，都是身份、品位的象征。”

在各大电商平台，形形色色的“牛栏坑肉桂”茶叶保守估计有上百款，售价从每公斤上万元至二十几万元不等。

虽然卖着“天价”，但不少“牛栏坑肉桂”的外包装上却连厂家名称、商品商标、生产许可证等基本信息都不全。有的很简陋地在华美的茶罐外贴上“武夷岩茶牛栏坑肉桂”的字条，有的仅在外包装上标注着茶商名称和“牛栏坑肉桂”字样。

日前，记者实地探访武夷山景区牛栏坑，发现这是一个位于景区内约两公里长的狭长山谷，宽阔处约20多米，狭窄处仅十余米。因地势蜿蜒曲折，茶树多生长在岩石边或山崖下的坡地上，鲜有大面积茶园。

在一簇簇茶树中间，茶商设立的标牌十分显眼，上面或是标明某企业“牛栏坑茶叶基地”，或是标注商家名称和联系电话。有的面积仅几分地的茶园，竟然插了好几家茶商的标牌。

武夷山景区管委会相关负责人告诉记者，“牛栏坑的茶园属于当地村民所有，一些在这里插牌的茶商，有的仅仅是向村民收购了少量茶叶，有的就是花钱在这里插个牌子，主要是为了做宣传或展示给外地客户。”

更多内容详见：[动辄数万元甚至二十多万元一公斤的“天价”茶叶是如何“炒”出来的？](#)

文章来源：新华网

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告第 5 号

根据《兽药管理条例》规定，我部组织制定了重组禽流感病毒（H5+H7）二价灭活疫苗（细胞源，H5N1 Re-8 株+H7N9 H7-Re1 株）等 2 种兽药产品制造及检验试行规程、质量标准、说明书和标签，现予发布，自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1. 兽药产品目录

2. 制造及检验试行规程

3. 质量标准

4. 说明书和标签

农业农村部

2018 年 4 月 4 日

附件 1

兽药产品目录

序号	产品名称	标准制定单位
1	重组禽流感病毒（H5+H7）二价灭活疫苗（细胞源，H5N1 Re-8 株+H7N9 H7-Re1 株）	中国农业科学院哈尔滨兽医研究所、山东信得动物疫苗有限公司、哈尔滨维科生物技术开发公司
2	口蹄疫 O 型、A 型二价灭活疫苗（O/HB/HK/99 株+AF/72 株，悬浮培养）	中国农业科学院兰州兽医研究所

附件： [说明书和标签.doc](#)

 [农业农村部公告第 5 号.ceb](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

国家市场监督管理总局国家药品监督管理局关于做好机构改革期间食品药品监管工作的公告

根据《中共中央关于深化党和国家机构改革的决定》《第十三届全国人民代表大会第一次会议关于国务院机构改革方案的决定》，组建国家市场监督管理总局，作为国务院直属机构；组建国家药品监督管理局，由国家市场监督管理总局管理，不再保留国家食品药品监督管理总局。目前机构改革工作正在抓紧进行。

期间，在国家市场监督管理总局和国家药品监督管理局“三定”方案公布前，原国家食品药品监督管理总局承担的食品、药品、医疗器械、化妆品、保健食品、婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品的审评审批、监督检查、检验检测、稽查执法、投诉举报、信息公开等事项仍按原有规定办理；各类批件、证书、文书等暂沿用原有格式，所使用的业务印章和文本格式暂不改变、办理程序暂不改变。机构改革到位后，有关事项另行告知。

特此公告。

国家市场监督管理总局 国家药品监督管理局

2018年4月10日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家市场监督管理总局关于7批次食品不合格情况的通告

近期，原国家食品药品监督管理总局组织抽检方便食品、粮食加工品、肉制品、糕点和饮料等5类食品397批次样品，抽样检验项目合格样品390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：方便食品67批次，不合格样品7批次。粮食加工品79批次，肉制品102批次，糕点49批次，饮料100批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）苏宁易购耀邦食品专营店（经营者为西安耀邦商贸有限公司）在苏宁易购（网站）销售的标称陕西杨凌秦宗食品科技有限公司生产的陕西凉皮（擀面皮），菌落总数5次检出值分别为 9.2×10^4 CFU/g、 1.6×10^4 CFU/g、 1.5×10^4 CFU/g、 7.2×10^4 CFU/g和 1.7×10^4 CFU/g，不符合国家标准规定的菌落总数5次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g且至少3次检测结果不超过 10^4 CFU/g。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（二）天猫岐秦食品专营店（经营者为岐山县岐秦电子科技有限公司）在天猫（网站）销售的标称宝鸡市欣鑫源食品有限公司生产的秦圣擀面皮（陕西风味凉皮），菌落总数5次检出值分别为 5.2×10^4 CFU/g、 5.0×10^4 CFU/g、 3.9×10^4 CFU/g、 8.0×10^4 CFU/g和10CFU/g，不符合国家标准规定的菌落总数5次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g且至少3次检测结果不超过 10^4 CFU/g。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（三）1号店逢发食品专营店（经营者为昆明逢发经贸有限公司）在1号店（网站）销售的标称腾冲市合丰食品有限责任公司生产的腾冲合丰饵丝，菌落总数5次检出值分别为 5.1×10^4 CFU/g、 3.2×10^4 CFU/g、 1.1×10^5 CFU/g、 5.2×10^4 CFU/g和 8.1×10^4 CFU/g，不符合国家标准规定的菌落总数5次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g且至少3次检测结果不超过 10^4 CFU/g。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（四）淘宝河州清真食品店（经营者为临夏县清伊坊清真食品店）在淘宝网（网站）销售的标称甘肃临夏哈俩里清真食品有限责任公司生产的兰州红烧牛肉面，大肠菌群5次检出值分别为 2.6×10^3 CFU/g、<10CFU/g、<10CFU/g、<10CFU/g和<10CFU/g，不符合国家标准规定的大肠菌群5次检测结果均不得超过 10^2 CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g；菌落总数5次检出值分别为 2.6×10^4 CFU/g、 1.6×10^4 CFU/g、 3.5×10^4 CFU/g、 9.6×10^3 CFU/g和 1.3×10^5 CFU/g，不符合国家标准规定的菌落总数5次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g且至少3次检测结果不超过 10^4 CFU/g。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

更多内容详见：[国家市场监督管理总局关于7批次食品不合格情况的通告（2018年第2号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

国家卫生健康委员会关于公开征集 2018 年度食品安全国家标准立项建议的 通知（国卫办食品函〔2018〕200 号）

各有关单位：

为做好食品安全国家标准制定、修订工作，根据《食品安全法》，现公开征集 2018 年度食品安全国家标准立项建议，具体要求如下：

一、立项条件与范围

（一）立项建议应当符合《[食品安全法](#)》等法律法规和《“十三五”国家食品安全规划》的有关要求，紧密围绕保障公众健康和饮食安全，优先安排食品安全监管、食品产业发展亟需的标准，推动相关符合要求的科研成果和国际标准向食品安全标准的转化。

（二）立项范围应当符合《食品安全法》第二十六条规定。重点立项制定、修订以下标准：食品中各类污染物、营养指标等的检验方法；食品中农兽药残留限量及其检验方法；食品中各类污染物限量；特定人群主辅食品营养要求及营养操作规范；食品生产经营过程的卫生要求；食品相关产品中污染物限量及其检测方法、食品相关产品中与食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求。

二、立项申报要求

（一）立项建议应当具备扎实的前期科研基础，标准制定、修订时机成熟。主要技术内容科学合理，在行业内得到广泛认可。立项建议应当包括需要解决的重要问题、立项背景和理由、标准适用范围和技术要求、现有风险监测和评估依据（如有相关材料）、国内外相关标准情况等。

（二）立项建议应当一并提出标准起草项目承担单位。项目承担单位应当为相关领域权威的技术机构、科研机构、教育机构、学术团体或行业协会，具有标准研制相关工作经验，能够提供相应保障条件，确保按时、保质完成标准起草工作。鼓励项目承担单位联合相关单位组成协作组，共同承担标准起草工作。

项目负责人应当为项目承担单位在职并具有高级专业技术任职资格人员，熟悉食品安全标准管理法律法规，具有较强的组织协调和沟通能力，态度严谨，责任心强。

更多内容详见：[国家卫生健康委员会关于公开征集 2018 年度食品安全国家标准立项建议的通知（国卫办食品函〔2018〕200 号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

研究显示，英国的儿童在上小学时有十分之一的孩子过于肥胖，而等到小学毕业，这一数字会上升到五分之一。专家表示，这与孩子们吃了太多的含糖产品有关。为了对抗肥胖带来的一系列健康问题，从4月6日开始，英国政府正式对市场上包括含糖饮料在内的食品企业征收“糖税”，希望能遏制英国日益增加的儿童肥胖和二型糖尿病。

报道称，这一规定企业可以通过重新调整配方降低含糖量来避免征税。但是也不是所有企业都乐意改配方，比如可口可乐他们就不得不在英国市场推出容量更小的饮料瓶，以便向消费者转嫁糖税成本。

最新举措

每百毫升饮料含糖 5 克以上需缴税 1.6 元

研究显示，英国的儿童在上小学时有十分之一的孩子过于肥胖，而等到小学毕业，这一数字会上升到五分之一。因此英国的医疗健康机构多年来一直呼吁通过征收糖税降低含糖饮料消费量，以改善儿童肥胖的问题。

英国沃尔夫预防医学研究所心血管专家麦格雷戈表示，（食品行业）宣称多运动就能阻止肥胖，这完全是瞎说。“你喝杯可乐，吃些薯条，需要跑半个马拉松才能燃烧掉这些卡路里。”

英国政府发现，由于食品行业无处不在的广告，健康专家很难阻止消费者减少对含糖食物的摄入。这时就有必要对含糖食物征税。

根据英国政府关于“糖税”的最新规定，如果每 100 毫升饮料中含有 5 克以上糖分，需缴税每升 18 便士（约合 1.60 元人民币），如果每 100 毫升含有 8 克以上糖分，则需缴税每升 24 便士，约合 2.13 元人民币。

企业影响

大型商超重新配方 可口可乐推“小瓶”坚守配方

值得注意的是，在正式征收糖税之前，英国政府给了企业两年的时间，允许它们重新调整配方，只要降含糖量降到标准以下，就不需要支付糖税。由于许多企业选择修改配方，英国预算责任办公室预计，糖税总收入将会比最初的预测减少一半。

更多内容详见：[英国开征糖税 芬达雪碧“减甜”](#)

据泰国媒体 10 日报道，逾 600 名来自泰国各地的高中生 9 日晚在曼谷一所学校食用泰式“打抛鸡肉饭”后出现疑似食物中毒症状，目前有 20 多名学生被送医院治疗。

据报道，曼谷一中学 10 日上午有超过 600 名 16 岁至 18 岁的高中生出现严重腹泻、呕吐症状，目前至少 22 名学生被送院治疗，其他学生在校内接受治疗。

高二学生阿艾说，自己 9 日晚饭时间和朋友们一起食用了配荷包蛋的“打抛鸡肉饭”，不久就感觉肠胃不适，凌晨 3 点起来如厕发现多人都在排队上厕所，早上起来则看到不少学生前往学校医务室寻求帮助。

据了解，此次出现疑似食物中毒症状的学生来自泰国全国 96 所学校，他们来事发中学参加为期 4 天的相关培训活动。

曼谷市政府卫生办公室主任查文表示，目前卫生部门正在和校方联合调查学生出现集体腹泻、呕吐的原因。

据《缅甸之光》报 4 月 2 日报导，正式申请出口执照的话，经贸部允许通过木姐 105 英里商贸区向中国方面出口国内生产的冷冻牛肉、牛肉干及其他牛肉副产品，这是由经贸部获知的讯息。

“出口方面，冷冻牛肉也好，活牛也好，都是允许的。” 商贸局局长 U Yan Naing Tun 如是说道。

在不影响国内农业所需的耕牛情况下，除了国内养殖场内饲养的黄牛、水牛等之外，乡村地区民众家庭饲养的牛及水牛也允许出口。

“中国方面对肉类的需求量相当大，一年一年所需的菜牛头数是以百万来计算的，在这种情况下他们只有向邻国尽量采购了。每年我们这里的牛就有 20 万头要摆到餐桌上让他们来食用了。” 曼德勒省从事牛与水牛饲养业的一位中级企业家如是说道。

目前缅甸全国耕牛头数约有 500 万头以上，饲养与医疗局局长 U Aung Myint 这样估计道。

受李斯特菌污染的澳洲蜜瓜出口到九个国家

世界卫生组织 9 日说，受李斯特菌污染的澳洲蜜瓜曾出口到至少九个国家，包括新加坡、香港、日本、科威特、马来西亚、阿曼、卡塔尔、阿联酋，以及巴林。印度洋国家塞舌尔也可能受影响。

今年 1 月 17 日至 4 月 6 日之间，澳洲共有 19 人确诊和 1 人可能感染了李斯特菌，所有人都入院治疗，其中有 7 人已经死亡。

世卫组织说，李斯特菌的潜伏期通常为一到两周，但也可能长达 90 天，因此接下来可能还会出现更多病例。

李斯特菌其实是一种常见细菌，一般人吃了受污染的食物后，通常不会出现任何症状，但它会严重威胁老年人、孕妇以及罹患糖尿病和癌症等严重疾病的病患。

染菌者一般会出现发烧、发冷、肌肉疼痛等症状。

欧盟出台“薯条法”： 为了健康不能炸得过焦

据外媒报道，从4月11日起，食品生产商、餐馆以及快餐店必须遵守欧洲对抑制丙烯酰胺做出的新规定。新规定的内容包括，薯条不能炸得过焦，白面包不能烤成深色。对烹炸好的薯条成品也有更高的标准，要求它们在制作过程中尽量少地生成丙烯酰胺。

丙烯酰胺一直被认为是致癌物质。含淀粉类食品在高温加热的过程中，最容易产生该物质，比如，炸土豆、烤饼干等。这一过程也被称作“美拉德反应”，它赋予食品特殊的香味，以及松脆的口感。

欧盟食品安全机构的一份科学鉴定证实，丙烯酰胺具有提高致癌风险的潜质。在这一背景下，欧盟于去年开始制定新规。此前，人们寄希望于食品工业以及餐饮业能够自我约束，希望落空后，立法成为必然。该法于去年12月11日生效，为期4个月的过渡期结束后，现在正式具备了约束力。

这一新规对食品生产和加工做出明晰的规定，例如，要求食用土豆淀粉的含量要低，储藏地的温度应超过6摄氏度，并有较高的湿度，以保证土豆转甜的程度处于较低水平。煎炸时油温尽量不超过168度。专家表示，高品质的土豆条不会让口感变得糟糕。

如何检验新规是否得到贯彻，这一任务落到欧盟各成员国的肩上。在德国，这一工作分摊到各地食品监管部门。检查人员抽查薯条，将它们带回实验室进行检测，观察丙烯酰胺含量是否超标。如果超标则给予警告；继续超标，相关者则被勒令停止营业。

印尼私酿毒酒死亡人数增至 90 人 万隆进入紧急状态

据外媒 4 月 10 日报道，印度尼西亚因饮用非法私酿酒而死亡的人数已达到 90 人。这是印尼多年来最严重的私酒危机，其中一个地区甚至宣布进入紧急状态。

当地警方 4 月 10 日说，死亡人数可能还会增加，因为他们在全国各地城市展开突击行动，逮捕售卖有毒私酿的商家。

警方当天说，过去两周，首都雅加达、西爪哇省和东部巴布亚省已有至少 90 人丧命，另外还有数十人在医院留医，病情危急。

死亡人数不断增加促使西爪哇省首府万隆及其周边城市在 10 日宣布进入紧急状态。

截至 4 月 10 日，当局已经逮捕了至少 9 人，并还在寻找其他的主要分销商。

据报道，一名嫌疑人说，他的私酿酒除了有酒精，还加了人参、咳嗽药水和驱蚊剂。另一名被捕商贩则承认在可乐和能量饮料中加入酒精。

由于印尼的酒精饮料价格不便宜，较贫困的民众就转而饮用在家中私自酿的酒。2016 年，中爪哇有至少 36 人因饮用私酿酒而丧命。

食品伙伴网讯 据新西兰初级产业部（MPI）消息，近日新西兰初级产业部发布召回公告称，美食之家有限公司（House of Fine Foods Ltd）宣布召回一款棉花糖，因为该产品未标注乳过敏原。

产品信息如下：

产品类型	名称	规格
糖果	马贝克（Ma Baker）棉花糖	200g 塑料袋装

以上产品进口自中国，在新西兰部分超市有售。

马贝克牌其他产品不受影响。

新西兰初级产业部建议消费者仔细核对产品包装上的日期代码，查看所购棉花糖是否在受召回之列。与此同时，建议乳过敏人群勿食用问题棉花糖，可将其退回购买地获取全额退款。

国际预警

我国出口捷克枸杞检出多种超标农药

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，捷克通过 RASFF 通报我国出口一批次枸杞检出多种超标农药。

具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2018-4-5	捷克	枸杞	2018.0911	氟虫腈、咪鲜胺、噻虫嗪、克百威、克螨特	未分销，召回	预警通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格控制枸杞原料中的农药，不使用欧盟禁用农药，同时控制农药残留限量，保证出口顺利进行。

文章来源：食品伙伴网

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

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
2018. 02. 01	釜山厅（新港）	器具或容器包装	厨房用品（食品用）	주방용품(식품용) MELAMINE 3 TIER CAKE STAND PL 0118061	PLASTIC-PLUMS INTERNATIONAL LTD.	橡胶制品镉（残留标准）不合格	100mg/kg 以下	199mg/kg
2018. 02. 01	京仁厅（机场）	加工食品	蜜蜂花提取粉	레몬밤추출분말 LEMONBALM EXTRACT POWDER	XI AN JIAFOOD BIOTECH CO, LTD	合成防腐剂不合格	应符合食品添加剂法典	检出 0.04g/kg（以丙酸计）
2018. 02. 01	釜山厅（新港）	器具或容器包装	晶格泡菜碗	라티스 김치 볼 멀티 LATTICE KIMCHI BOWL MULTI (4562042)	CHAOAN COLOR & SHAPE HOME DECORATION CO., LTD	镉超标	0.05 mg/L 以下	0.35(样本 1), 0.09(样本 2), 0.10(样本 4)
2018. 02. 02	京仁厅（义王）	器具或容器包装	咖啡机	필론스 모닝 커피프레스 27982 WH MORNING FLIGHT - COFFEE PRESS	WILLTECH INDUSTRIAL LIMITED	1,3-丁二烯超标	1mg/kg 以下	2mg/kg
2018. 02. 05	京仁厅（机场）	加工食品	蜜蜂花提取粉	레몬밤 추출분말 LEMON BALM EXTRACT POWDER	NINGXIAN HENGRUI KANG BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO., LTD	合成防腐剂超标	不得检出	苯甲酸 0.006g/kg; 丙酸 0.005g/kg

更多内容详见：[2018 年 2 月中国出口韩国食品违反情况（2 月汇总）](#)

国际预警

欧盟再通报奶粉疑受阪崎肠杆菌污染 这次来自德国

继一批荷兰奶粉后，欧盟食品饲料快速预警系统（RASFF）近日的通报显示，又有一批德国奶粉疑似受到阪崎肠杆菌污染。

根据 RASFF 上月 30 日的通报，德国一婴幼儿配方乳粉生产企业在自检中发现使用了来自法国原料的一批婴幼儿配方奶粉疑似受到阪崎肠杆菌污染，有关产品已经分销到欧盟数个成员国市场，包括奥地利、丹麦、瑞士、意大利等。

European Commission - RASFF Consumers Portal

Notification details - 2018.0857

Cronobacter sakazakii in infant formulae from Germany, with raw material from France

Reference:	2018.0857	Notification type:	food - alert - company's own check
Notification date:	30/03/2018	Action taken:	public warning - press release
Last update:	06/04/2018	Distribution status:	distribution to other member countries
Notification from:	Germany (DE)	Product:	infant formulae
Published:	No	Product category:	dietetic foods, food supplements, fortified foods
Expiry date:			

Hazards

Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
Cronobacter sakazakii	pathogenic micro-organisms			

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Austria (D) Denmark (D) France (O) Germany (D/O) Italy (D) Slovenia (D) Switzerland (D)

通报未同时透露涉事生产商和受影响产品名称及具体影响的批次，但指出已经向公众发出了警示。

这也是一个月内，欧盟方面第二次通报有婴幼儿配方奶粉疑似受到阪崎肠杆菌污染。

小食代经过搜索后发现，本次涉事的企业为德国奶粉生产商 metaX Institut für Diätetik GmbH，涉及的产品分别是 nepheaInfant 和 nepheaHD Infant，受影响的批次详见文末。

根据该公司 3 月 29 日发出的通报，虽然对于自身的婴幼儿配方奶粉的质量检测是没有问题的，但是公司在原料中发现了阪崎肠杆菌，不能完全排除受影响批次奶粉可能存在被污染的可能，因此决定自主召回。

该生产商继续指出，有关产品属于特殊医学用途配方食品，除了受影响的批次外，其生产的其他产品不受本次事件影响，又建议购买了召回批次产品的消费者停止使用，并把产品退回给药房和诊所。

“我们对于本次事件感到遗憾，并对受事件影响带来不便的消费者致歉。”该公司在通报中说。

不过，上述通报并没有交代问题法国原料的供应商是哪家企业，也没有披露本次召回的数量，以及有多少产品已经出售。该公司的官网显示，这是一家专门生产特配产品的德国企业，成立于 1999 年 4 月。

更多内容详见：[欧盟再通报奶粉疑受阪崎肠杆菌污染 这次来自德国](#)

文章来源：小食代微信号

国际预警

2018 年 4 月输日食品违反

日本食品卫生法情况（4 月 12 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。转载请注明食品伙伴网。更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

食品伙伴网讯，近日日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况，通报我国多批次食品不合格。

序号	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
1	2018/4/11	蓝莓天然奶油 蜂蜜蜜饯 (NATURAL WHIPPED HONEY NECTAR A WITH BLUEBERRIES)	第 11 条第 2 項	000 FAB RIKA VK USA		俄罗斯	放射性物质检 出 140 Bq/kg	成田空 港	アス トレ ード 株 式会 社		废弃、退 货等（全 量保管）	自主 检查
2	2018/4/11	饼干 (SE ANIMAL CRACKER CHOCOLATE)	第 11 条第 2 項	DIAMOND BAKERY CO., LTD.		美国	使用基准不合 格，检出二氧化 化硫 0.060g/kg	横浜	株式 会社 シー エフ シー ジャ パン		废弃、退 货等（全 量保管）	自主 检查
3	2018/4/11	新鲜圆葱	第 11 条第 2 項	GAOMI SHE NGHUA FOOD CO., LTD.		中国	检出 噻虫嗪 0.04 ppm	東京	有限 会社 テイ アンド ケー コー ポー レー シ ョ ン		废弃、退 货等（全 量保管）	命令 检查
4	2018/4/11	可可豆	第 11 条第 3 項	AGROPAMPA TAR		委内瑞 拉	检出 农残 2, 4-D 0.03 ppm	神戸二 課	株式 会社 カ ー ギ ル ジ ヤ パ ン		废弃、退 货等（全 量保管）	命令 检查

更多内容详见：[2018 年 4 月输日食品违反日本食品卫生法情况（4 月 12 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 (2018 年第 14 周)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2018 年第 14 周通报中，欧盟 RASFF 通报中国食品及相关产品（不包括港澳台）有 5 例。

具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2018-4-2	西班牙	花生	2018.0877	黄曲霉毒素超标	未许可进口，未在市场销售	拒绝入境通报
2018-4-5	捷克	枸杞	2018.0911	氟虫腈、咪鲜胺、噻虫嗪、克百威、克螨特	未分销，召回	预警通报
2018-4-5	德国	海苔	2018.0918	检出沙门氏菌	限制进境，召回	信息通报
2018-4-5	芬兰	硅胶婴儿奶瓶	2018.0915	挥发性有机物超标	官方扣留，未在市场销售	拒绝入境通报
2018-4-6	西班牙	密胺餐具	2018.0921	进口报关不当	未许可进口，未在市场销售	拒绝入境通报

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月6日，据日媒报道，以丰桥技术科学大学教授泽田和明教授为领导的研究集团，开发出用智能手机显示香味的技术，通过将食品和身体发出的各种“香气”吸到半导体芯片中，可将其成分的差异以肉眼可见的形式图形化。

该技术是在半导体的芯片上贴上特殊的薄膜，吸附香味的成分，通过5种不同味道占比来测量。以此为基础，用肉眼可见的图形来表示成分的不同。

报道称，研究成果将在本月11日至13日在名古屋市召开的展览会上进行介绍。

含高剂量氧化锌？ 罐装食品或伤害消化系统

美国宾厄姆顿大学研究人员发现，罐装食品可能含有高剂量氧化锌，最多超过安全剂量 100 倍，有损消化系统。

研究人员在由最新一期《食物与功能》杂志刊载的报告中写道，氧化锌因其抗微生物特性，常用于食品罐内部涂料，以延长食品保质期。他们发现，罐装食品的氧化锌含量是锌膳食供给量即平均每天应摄入量的 100 倍。

美国雅虎新闻网 10 日援引研究项目牵头人格蕾琴·马勒的话报道，氧化锌纳米粒容易聚集在胃肠道细胞上，改变小肠吸收细胞表面微绒毛的结构甚至减少微绒毛数量，从而影响吸收功能。此外，氧化锌纳米粒还可能触发大量促炎信号，从而增加肠通透性，允许原本不该通过的化合物进入血液。

马勒说：“我们的体外模型显示，（氧化锌）纳米粒对人体确有影响，理解它们如何影响肠道功能对消费者安全具有重要意义。”

研究：吸烟影响饮食健康让人爱上“重口味”食物

美国侨报网近日刊文称，众所周知，吸烟的人面临更高的疾病和早逝风险，然而一项新出炉的研究表明，吸烟还会对人们的饮食健康造成伤害。营养专家指出，吸烟使吸烟者的味觉和嗅觉慢慢减弱，因此他们总觉得吃什么都没胃口，不自觉地去寻找更可口的食物，而这样的食物一般都配制了更多的糖、脂肪和盐。

文章摘编如下：

来自美国耶鲁大学的研究人员发现，与戒烟者和从不吸烟的人相比，烟草使用者的饮食能量密度更高。尽管吸烟的人每天吃的食物明显减少，但他们每天却需要消耗约 200 卡路里。

能量密度是指食物中热量与体积的比，能量密度越高的食物其热量就越多，而体积却越小。例如，一块饼干比胡萝卜更有能量。

但包括《2015 美国人饮食指南》在内的许多公共卫生指导方针都建议，尽量食用能量密度较低的食物，以防止肥胖。研究人员指出，摄入更多较低能量密度的饮食也更健康，比如水果和蔬菜。

该研究者写道：“除了吸烟，不良饮食是最易导致心血管疾病的三大危险因素之一。而此次研究结果表明，吸烟状况与不良的饮食质量有关。”

在这项研究中，研究人员回顾了美国近 5300 人关于饮食和吸烟行为的调查数据。研究显示，不吸烟的人每克食物大约消耗 1.79 卡路里，戒烟者每克消耗大约 1.84 卡路里，而每天吸烟的人每克则消耗 2.02 卡路里。

对此，营养专家指出，吸烟也许并不是有意识地在改变饮食。因为吸烟者可能不知道他们的味觉和嗅觉已在慢慢减弱，因此他们总觉得吃什么都没胃口，于是这会导致他们不自觉地去寻找更可口的食物，而这样的食物一般都配制了更多的糖、脂肪和盐，虽然口味更开胃，但都是能量密度更高的食物。

那么，吸烟者应该如何吃得更健康？尝试改善饮食质量是个好主意，特别是多吃植物性食物。但是，如果你是一名吸烟者，这可能特别困难，因为健康食品可能会让你感觉口味不佳。

研究人员还指出，改变饮食习惯有助于防止体重增加，但对于烟民而言，戒烟是第一目标。一旦戒烟，你会觉得味觉和嗅觉开始复苏，会感觉以前觉得可口的食物可能开始变得太咸或太油腻。

这项研究最近发表在《BMC 公共卫生》网站上。

华媒：加拿大发明测试贴片可隔包装识别变质食品

《加拿大商报》近日刊文称，近日，加拿大研究人员发明了一种全新的食品检测手段，可以便捷、有效地识别那些变质或受到污染的食物。

文章摘编如下：

消费者通常依靠产品包装上注明的保质期限或最佳食用期限，来判断从外面买来的食品是否可以安全食用，但此类标识并不能告诉消费者，产品是否受到了大肠杆菌或沙门氏菌等细菌的污染。

加拿大安大略省麦克马斯特大学（McMaster University）的研究团队，设计了一种被称为“Sentinel Wrap”的透明测试贴片，不拆开食物包装，即可在现场实时检测到有害病原体。

团队负责人迪达尔（Tohid Didar）日前解释说，研究人员将能够识别特定细菌的分子，打印在透明的小贴片上，再把这些贴片附着在食品包装上，即可以检测出包装内部的食物是否含有特定的细菌。检测反应或结果，可通过手持设备（如手机等）扫描识读。

迪达尔表示，贴片本身对食品没有任何影响，而且应用范围十分广泛，完全可以取代目前使用的保质期限标识。

此外，这项技术还可用于医疗卫生领域，例如隔着绷带，检查伤口的感染情况等。

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

Website: 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 网址：<http://vip.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2018 年全国食品展会集结号：

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

2018 年会议预告

4 月 25-27 日 大连
6 月 27-7 月 1 日 大连

[2018 中国（大连）第九届国际基因节](#)
[第七届国际内分泌与代谢大会](#)

2018 年展会预告

4 月 19-21 日 北京
4 月 20-22 日 重庆
4 月 21-23 日 北京
4 月 22-24 日 石家庄
4 月 23-25 日 郑州
4 月 26-28 日 厦门
4 月 27-5 月 2 日 南京
4 月 28-30 日 杭州
4 月 30-5 月 4 日 武汉
5 月 5-7 日 潍坊
5 月 5-6 日 石家庄
5 月 5-7 日 石家庄
5 月 6-8 日 杭州
5 月 9-12 日 上海
5 月 11-13 日 上海
5 月 11-14 日 乌鲁木齐
5 月 16-18 日 上海
5 月 16-18 日 漯河
5 月 16-18 日 西安
5 月 18-20 日 广州
5 月 18-20 日 重庆
5 月 18-20 日 武汉
5 月 19-21 日 长春
5 月 20-22 日 济南
5 月 23-25 日 广州
5 月 24-26 日 上海
5 月 25-27 日 安徽
6 月 1-3 日 厦门
6 月 1-3 日 福州

[2018 第 15 届中国国际烘焙展览会](#)
[2018 中国（重庆）火锅食材节](#)
[2018 中国国际科学仪器及实验室装备展览会](#)
[2018 中国（石家庄）国际粮油机械及包装设备展览会](#)
[2018 第二十一届中国（郑州）国际糖酒食品交易会](#)
[2018 中国高端食品展暨中国糖果零食展\(春季\)](#)
[2018 第十二届江苏春季食品商品展览会](#)
[2018（杭州）第十届特许连锁加盟展览会](#)
[第二届中国（武汉）进出口商品交易会](#)
[2018 第四届中国潍坊食品加工和包装机械展](#)
[2018【汇成】第 21 届河北省糖酒食品交易会](#)
[2018（首届）河北奶业博览会](#)
[2018 中国浙江餐饮业供应链博览会](#)
[2018 第二十一届中国国际焙烤展览会](#)
[2018 上海·全国优质农产品博览会](#)
[第八届乌鲁木齐国际食品餐饮博览会](#)
[2018 亚洲生鲜配送展 - 亚洲最大生鲜配送展](#)
[第十六届中国（漯河）食品博览会](#)
[第十九届西安国际酒店设备及用品展览会](#)
[Interwine China 2018 中国（广州）国际名酒展-春季展](#)
[第四届中国食品追溯全产业链高峰论坛](#)
[2018 第 4 届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会](#)
[2018 长春第十届连锁加盟·创业项目展览会](#)
[2018 第 12 届全国食品博览会暨酒业博览会](#)
[2018 第二十二届中国烘焙展览会](#)
[2018 中国国际有机食品博览会](#)
[2018 第 16 届中国（安徽）国际糖酒食品交易会](#)
[第 4 届中国（厦门）国际婴童产业博览会](#)
[第十三届福州国际渔业博览会](#)

6月6-7日	北京	第七届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
6月8-10日	徐州	2018第6届中国东部（徐州）国际糖酒食品交易会
6月14-16日	天津	2018第二届天津国际餐饮食材博览会
6月15-17日	广州	2018广州国际生鲜配送及冷链保鲜技术展览会
6月20-22日	上海	2018第二十届健康原料、天然原料中国展
6月22-24日	杭州	2018年第十一届中国食品安全检测技术高峰论坛
6月27-29日	广州	2018广州·世界水果博览会
6月28-30日	广州	IFE2018第18届广州国际食品展暨进口食品展览会
6月28-30日	广州	2018第7届广州国际高端饮用水产业博览会
6月29-7月2日	烟台	2018第十三届东亚国际食品交易博览会
7月5-7日	北京	第六届中国国际咖啡展览会
7月5-7日	南昌	仁创•2018中部（江西）糖酒食品招商会
7月5-9日	烟台	2018鲁东（烟台）营养健康暨膳食养生博览会
7月11-13日	上海	2018第二十届亚洲食品配料中国展
7月12-14日	乌鲁木齐	新疆第二届奶业展览会暨新疆国际畜牧业博览会
7月21-23日	广州	第三届中国（广州）国际跨境电商展暨跨境商品博览会
7月27-29日	青岛	2018第十六届中国（青岛）国际食品博览会
8月10-12日	西安	2018西部科学仪器及实验室装备展
8月15-17日	上海	2018第11届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会
8月18-20日	潍坊	2018山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会
8月29-31日	上海	2018第十三届上海国际渔业博览会 World Seafood Shanghai
9月1-3日	宁波	2018中国糖果零食展-亚洲最大的糖果零食展
9月8-10日	广州	2018第七届广州国际特色食品饮料展会
9月20-23日	上海	第七届中国国际养生食品博览会
10月16-18日	上海	2018中国国际婴童用品展览会
11月16-18日	济南	2018第12届中国（山东）国际糖酒食品交易会
12月6-8日	北京	第九届 INIE 中国国际高端食品、饮品产业博览会

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：

[西安天瑞生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[深圳市晨馨香精香料有限公司——添加剂配料](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[宁波瑞柯伟业仪器有限公司——仪器试剂](#)

[济南林阳机械有限公司——食品机械](#)

[杭州丰元味食品有限公司——食品](#)

[山东省曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[东莞市丰元制罐有限公司——食品包装](#)

[杭州正岛电器设备有限公司——食品机械](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——食品饮料](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[曲阜汇众机械设备有限公司——食品机械](#)

[曲阜圣泰机械有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——食品机械](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

2018 年 4 月份

[传统 QC 七大手法--上海](#) 2018-04-16~2018-04-16
[FMEA 潜在失效模式分析培训课程-北京](#) 2018-04-16~2018-04-16
[APQP & CP 产品质量先期策划及控制计划培训课程](#) 2018-04-16~2018-04-16
[FAMI-QS 欧盟饲料添加剂预混料质量体系（第 6 版）内审员培训课程—苏州](#) 2018-04-16~2018-04-17
[SA8000®:2014 社会责任管理体系内审员培训课程-深圳](#) 2018-04-16~2018-04-17
[SA8000®:2014 社会责任管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-04-16~2018-04-17
[TQM 全面质量管理-深圳](#) 2018-04-16~2018-04-17
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-04-16~2018-04-17
[SPC 企业进阶实战提升培训课程--苏州](#) 2018-04-16~2018-04-17
[VDA 6.3 & VDA 6.5 过程审核&产品审核 （2016 版）培训课程-上海](#) 2018-04-16~2018-04-18
[中国环境保护与安全健康法律法规培训-苏州](#) 2018-04-16~2018-04-18
[中国环境保护与安全健康法律法规培训-上海](#) 2018-04-16~2018-04-18
[IATF 16949:2016 汽车行业质量管理体系内审员-深圳](#) 2018-04-16~2018-04-18
[BRC-Food （第 7 版）食品安全全球标准主任审核员培训（5 天）-广州](#) 2018-04-16~2018-04-20
[SPC 统计过程控制培训课程-北京](#) 2018-04-17~2018-04-17
[新 QC 七大手法--上海](#) 2018-04-17~2018-04-17
[IPM 综合虫害控制管理培训课程-苏州](#) 2018-04-17~2018-04-18
[GD&T 几何尺寸和公差实战应用培训课程--苏州](#) 2018-04-17~2018-04-18
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员转版培训-上海](#) 2018-04-17~2018-04-18
[IATF 16949:2016 汽车行业质量管理体系内审员转版培训-苏州](#) 2018-04-17~2018-04-18
[GLOBAL G.A.P.全球农业良好规范标准及内部检查员（种植）-成都](#) 2018-04-17~2018-04-18
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-青岛](#) 2018-04-17~2018-04-20
[SPC 统计过程控制培训课程-上海](#) 2018-04-18~2018-04-18
[MSA 测量系统分析培训课程-北京](#) 2018-04-18~2018-04-18
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-合肥](#) 2018-04-18~2018-04-20
[IATF 16949:2016 汽车行业质量管理体系内审员-青岛](#) 2018-04-18~2018-04-20
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-武汉](#) 2018-04-18~2018-04-20
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-深圳](#) 2018-04-18~2018-04-20
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-天津](#) 2018-04-18~2018-04-20
[ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训课程-重庆](#) 2018-04-18~2018-04-20
[GB/T 23331 & ISO 50001 能源管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-04-18~2018-04-20
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-04-18~2018-04-20
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程--上海](#) 2018-04-18~2018-04-20
[VDA 6.3 & VDA 6.5 过程审核&产品审核 （2016 版）培训课程-成都](#) 2018-04-18~2018-04-20
[MSA 测量系统分析培训课程-上海](#) 2018-04-19~2018-04-19
[APQP & CP 产品质量先期策划及控制计划培训-北京](#) 2018-04-19~2018-04-19
[SQF 优质安全的食品标准（第 8 版）内审员培训课程—上海](#) 2018-04-19~2018-04-20
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-烟台](#) 2018-04-19~2018-04-20
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-04-19~2018-04-20

[食品行业”良好生产规范”GMP标准及实施\(2天\)-东莞](#) 2018-04-19~2018-04-20
[QFD 质量功能展开培训课程--深圳](#) 2018-04-19~2018-04-20
[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-上海](#) 2018-04-19~2018-04-20
[国际最高化妆品 GMP 标准—ISO 22716:2007 内审员培训-上海](#) 2018-04-19~2018-04-20
[虫害防控培训课程-天津](#) 2018-04-19~2018-04-20
[BRC 包装和包装材料全球标准（第五版）公开课](#) 2018-04-19~2018-04-20
[关于举办食品添加剂法规标准与检测方法专题研修班的通知](#) 2018-04-19~2018-04-22
[PPAP 生产件批准程序培训课程-上海](#) 2018-04-20~2018-04-20
[计量校准员培训班-石家庄](#) 2018-04-20~2018-04-22
[CNAS-CL01-A001:2018《检测和校准实验室能力认可准则在微生物检测领域的应用说明》专题培训班-厦门](#)
 2018-04-21~2018-04-22
[“特殊医学用途配方食品配方设计、生产工艺及质量与检验、临床营养支持研讨会-南京](#) 2018-04-21~2018-04-23
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-苏州](#) 2018-04-23~2018-04-23
[食品微生物实验室高级技术员培训（2天）-苏州](#) 2018-04-23~2018-04-24
[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-04-23~2018-04-24
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2天）--成都](#) 2018-04-23~2018-04-24
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2天）--广州](#) 2018-04-23~2018-04-24
[国际食品安全管理与检测技术交流会](#) 2018-04-23~2018-04-24
[供应商质量管理培训课程--苏州](#) 2018-04-23~2018-04-24
[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-合肥](#) 2018-04-23~2018-04-25
[IATF 16949:2016 汽车行业质量管理体系内审员-上海](#) 2018-04-23~2018-04-25
[VDA 6.3 & VDA 6.5 过程审核&产品审核（2016版）培训课程-苏州](#) 2018-04-23~2018-04-25
[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-青岛](#) 2018-04-23~2018-04-25
[IATF 16949:2016 五大核心工具培训课程-厦门](#) 2018-04-23~2018-04-25
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-成都](#) 2018-04-23~2018-04-25
[ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-04-23~2018-04-25
[QES \(ISO 9001:2015、ISO 14001:2015\) 内审员培训-东莞](#) 2018-04-23~2018-04-26
[潜在失效模式及后果分析（FMEA）企业进阶实战提升--上海](#) 2018-04-24~2018-04-25
[企业实验室高级审核技巧培训课程-深圳](#) 2018-04-24~2018-04-25
[食品行业 ISO IEC 17025:2005 实验室管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-04-24~2018-04-26
[IECQ QC 080000:2017 有害物质过程管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-04-24~2018-04-26
[测量仪器校正与管理-苏州](#) 2018-04-25~2018-04-25
[食品供应商管理培训课程-杭州](#) 2018-04-25~2018-04-26
[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-成都](#) 2018-04-25~2018-04-26
[国内外食品接触材料卫生标准培训（2天）-成都](#) 2018-04-25~2018-04-26
[BRC-IOP（第5版）包装及包装材料全球标准内审员培训课程-苏州](#) 2018-04-25~2018-04-26
[采购人员综合素质提升训练培训课程--上海](#) 2018-04-25~2018-04-26
[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-惠州](#) 2018-04-25~2018-04-27
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-04-25~2018-04-27
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-北京](#) 2018-04-25~2018-04-27
[IATF 16949:2016 汽车行业质量管理体系内审员-苏州](#) 2018-04-25~2018-04-27
[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-长沙](#) 2018-04-25~2018-04-27
[特医食品临床试验管理规范（GCP）实战操作研修班](#) 2018-04-25~2018-04-27
[VDA 6.3 & VDA 6.5 过程审核&产品审核（2016版）培训课程-广州](#) 2018-04-25~2018-04-27
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）--广州](#) 2018-04-25~2018-04-27
[2018 第二届功能发酵制品开发、应用与生产技术交流会”暨生物发酵大健康产业发展高峰论坛](#)
 2018-04-25~2018-04-27

[“食品安全法规标准与食品生产许可审查及其飞行检查办法要点解读”专题培训班-长春](#) 2018-04-25~2018-04-27
[SMETA 审核企业社会责任在供应链中的要求\(2 天\)-苏州](#) 2018-04-26~2018-04-27
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）-青岛](#) 2018-04-26~2018-04-28
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-南宁](#) 2018-04-26~2018-04-28
[食品供应商审核培训课程-青岛](#) 2018-04-27~2018-04-28
[国内外食品接触材料卫生标准培训（2 天）-广州](#) 2018-04-27~2018-04-28
[CNAS-CL01-A001:2018《检测和校准实验室能力认可准则在微生物检测领域的应用说明》专题培训班-成都](#) 2018-04-28~2018-04-29
2018 年 5 月份
[关于举办 ISO/IEC 17025:2017 标准宣贯 暨检验检测机构资质认定/实验室认可内审员培训的预通知](#) 2018-05-01~2018-05-31
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-厦门](#) 2018-05-02~2018-05-04
[虫害防控培训课程—广州](#) 2018-05-07~2018-05-08
[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-成都](#) 2018-05-07~2018-05-08
[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-合肥](#) 2018-05-07~2018-05-09
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-05-07~2018-05-09
[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-厦门](#) 2018-05-08~2018-05-10
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-05-08~2018-05-10
[ISO 9001:2015 质量管理体系转版高效冲刺班-深圳](#) 2018-05-09~2018-05-10
[SMETA 审核企业社会责任在供应链中的要求\(2 天\)-广州](#) 2018-05-09~2018-05-10
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-天津](#) 2018-05-09~2018-05-11
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-苏州](#) 2018-05-09~2018-05-18
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-05-10~2018-05-11
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-武汉](#) 2018-05-10~2018-05-11
[IP（身份保持）非转基因供应链培训-青岛](#) 2018-05-10~2018-05-11
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-天津](#) 2018-05-10~2018-05-12
[“食品安全法规标准与食品生产许可审查及其飞行检查办法要点解读”专题培训班-太原](#) 2018-05-11~2018-05-13
[举办 2018 年度“注册计量师”资格考试 考前辅导班的通知](#) 2018-05-11~2018-05-13
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-05-14~2018-05-15
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-杭州](#) 2018-05-14~2018-05-16
[IRCA 认可的 ISO 22000-FSMS\(Based on FSSC\)食品安全管理体系主任审核员培训课程--上海](#) 2018-05-14~2018-05-18
[IRCA 认可的 ISO 9001 主任审核员培训课程-上海](#) 2018-05-14~2018-05-18
[测量仪器内校员培训-深圳](#) 2018-05-14~2018-05-15
[食品过敏原管理培训课程-厦门](#) 2018-05-15~2018-05-15
[国内外添加剂法律法规培训-青岛](#) 2018-05-15~2018-05-15
[感官评定培训-天津](#) 2018-05-15~2018-05-16
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-苏州](#) 2018-05-15~2018-05-16
[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1 天\)-苏州](#) 2018-05-16~2018-05-16
[食品微生物实验室高级技术员培训（2 天）-上海](#) 2018-05-16~2018-05-17
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-广州](#) 2018-05-17~2018-05-18
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-深圳](#) 2018-05-17~2018-05-18
[食品行业 ISO IEC 17025:2005 实验室管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-05-16~2018-05-18
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-呼和浩特](#) 2018-05-16~2018-05-18
[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员培训（2 天）-上海](#) 2018-05-17~2018-05-18
[食品行业”良好生产规范” GMP 标准及实施\(2 天\)-苏州](#) 2018-05-17~2018-05-18
[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-05-17~2018-05-18
[理化实验室仪器使用与检测培训-青岛](#) 2018-05-17~2018-05-18

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-杭州](#) 2018-05-17~2018-05-18
[理化实验室仪器使用与检测培训-上海](#) 2018-05-17~2018-05-18
[国内外食品接触材料卫生标准培训（2天）-苏州](#) 2018-05-17~2018-05-18
[食品标签不合格经典案例解析及食品投诉举报应对技巧交流会](#) 2018-05-17~2018-05-18
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员转版培训课程--上海](#) 2018-05-17~2018-05-18
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-上海](#) 2018-05-17~2018-05-17
[餐饮业相关的法律法规理解培训\(1天\)-上海](#) 2018-05-18~2018-05-18
[ISO 14001:2015 质量管理体系转版高效冲刺班培训-深圳](#) 2018-05-18~2018-05-18
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-苏州](#) 2018-05-18~2018-05-18
[计量校准员培训班-天津](#) 2018-05-18~2018-05-20
[美国 FSMA “人类食品预防性控制措施” 培训（FDA 认可的 PCQI 课程）](#) 2018-05-18~2018-05-20
[关于举办农、兽药残留及农产品安全抽检专题培训（预通知）](#) 2018-05-19~2018-05-20
[食品企业飞行检查和质量体系改进高级研修班-天津班](#) 2018-05-19~2018-05-20
[第 67 期食品微生物检验实际操作学习班—北京](#) 2018-05-19~2018-05-22
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）--广州](#) 2018-05-21~2018-05-23
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-青岛](#) 2018-05-21~2018-05-22
[IRCA 认可的 ISO 9001 主任审核员培训课程-北京](#) 2018-05-21~2018-05-25
[卓越供应链管理培训-深圳](#) 2018-05-21~2018-05-22
[国内外食品添加剂使用卫生标准培训\(1天\) -上海班](#) 2018-05-22~2018-05-22
[生产计划与物料管理培训-苏州](#) 2018-05-22~2018-05-23
[实验室管理与运营培训-重庆](#) 2018-05-22~2018-05-23
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-苏州](#) 2018-05-23~2018-05-25
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-青岛](#) 2018-05-23~2018-05-25
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-深圳](#) 2018-05-23~2018-05-25
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-05-23~2018-05-25
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-05-23~2018-05-25
[IRCA 认可 ISO 14001 主任审核员](#) 2018-05-23~2018-05-27
[危险化学品管理培训-深圳](#) 2018-05-24~2018-05-24
[国内外食品标签及营养标签相关法律法规培训-天津](#) 2018-05-24~2018-05-25
[产品感官评定分析体系培训-北京](#) 2018-05-24~2018-05-25
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2天）--合肥](#) 2018-05-24~2018-05-25
[食品供应商审核培训课程-上海](#) 2018-05-24~2018-05-25
[危险化学品管理培训-广州](#) 2018-05-25~2018-05-25
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-重庆](#) 2018-05-23~2018-05-25
[IRCA 认可的 ISO 9001 主任审核员培训课程-苏州](#) 2018-05-28~2018-06-01
[食品微生物实验室高级技术员培训（2天）-苏州](#) 2018-05-28~2018-05-29
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-天津](#) 2018-05-28~2018-05-29
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-大连](#) 2018-05-28~2018-05-30
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-青岛](#) 2018-05-30~2018-06-01
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-厦门](#) 2018-05-30~2018-06-01

2018 年 6 月份

[计量校准员培训班-厦门](#) 2018-06-01~2018-06-03
[2018 年方便与休闲食品制造关键术暨营养健康新产品发展论坛](#) 2018-06-20~2018-06-22
[第八届食品微生物检测与控制技术交流会](#) 2018-06-22~2018-06-24
[第 67 期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#) 2018-06-23~2018-06-26
[第 68 期食品微生物检验实际操作学习班—大连](#) 2018-07-14~2018-07-17
[第 69 期食品微生物检验实际操作学习班—武汉](#) 2018-09-08~2018-09-11

食品伙伴网食品人才中心

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

免费企业会员享受的服务：

- ★ 注册免费（注册时请提交营业执照电子版）
- ★ 免费发布招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘推广 1 次 网刊、微博推广一期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

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

最新猎头职位汇总

[港澳独资肉制品企业-（肉制品）高级研发人员](#)
[国内知名果蔬深加工企业-销售经理（海外市场）](#)
[国内知名果蔬深加工企业-技术经理](#)

最新招聘信息推荐

[SGS 通标标准技术服务有限公司食品安全供应链项目开发经理](#)
[北京康普斯食品配料有限公司化验检验，品控主管](#)
[上海欣融食品原料有限公司-工程师助理](#)
[广东澳利茗航空食品有限公司-化验员](#)
[上海欣融食品原料有限公司技术应用工程师](#)

职场好文推荐

[质量管理 50 个问题详解，学会它，还愁啥？](#)
[生产厂长说，做好生产计划只需要记住 8 个字！](#)
[应对熟练工的辞职，班组长你要这么做！](#)
[90 后在丧，70 后在浪](#)
[搞定一个人的能力，让我们拉开差距](#)
[想要知道一家工厂的管理水平如何？看看生产现场这几大现象就知道了.....](#)

第三届晒简历活动开始啦 好机会特别青睐你！

【活动时间】2018 年 3 月 22 日-4 月 22 日

【参与范围】食品专业学子、食品行业从业者等

【活动步骤】活动期间在食品人才中心（网址：job.foodmate.net）发布简历

【活动奖品】凡活动期间首次发布简历的网友，每名奖励食品论坛 50 粮票！已有简历活动期间更新者，奖励 20 粮票！（参与后记得@食品人才或者回帖一下哦，便于统计）

同时，为大家准备了食品论坛特制文化衫 10 件，活动结束后随机抽出 10 名幸运伙伴！

【特别大礼】关注“食品人才中心”微信公众号以及加客服微信好友“foodmatehr”，和我们的猎头顾问沟通，将有可能获得新机会推荐哦！并且，还可以进行免费简历诊断等~

【温馨提示】

- 1、简历填写完整度需达到 60%（完善的简历有助于更好地机会青睐你）；
- 2、简历状态设置为公开。

福利满满，粮票、资料统统送给你！食品人才中心求职微信群开通！

福利一：加入微信群即可获得 10 个粮票

如何加群？

加客服微信号带你进群（添加时注明论坛名称和您目前的工作方向）

福利二：关注“食品人才中心”微信公众号即可获得职场资料包

后台回复关键词“模板”，送您高大上简历模板 10 份；

后台回复关键词“面试”，送您面试干货包。

福利三：关注“食品人才中心”微信平台，客服将不定期给各位发送福利，更有职场互动话题小活动，奖品多多，让您找不找工作都有收获！



微信客服号



微信公众号

添加客服微信号：foodmatehr

进 食品人才交流群

和国内最优秀的食品人才一起

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net

客服 QQ： QQ交谈 1967157000

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

联系电话: 0535-2129197

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[食品伙伴网亮相 2018 中国国际食品安全技术论坛！！](#)

[第八届食品微生物检测与控制技术交流会](#)

[浅谈食品国标对于滴定技术的发展网络公开课开始报名了！](#)

[“春天在哪里”亲子活动等你来加入](#)

本周求助帖：

[检测指标不符合推荐性国标，怎么处理](#)

[对于不符合食品安全国家标准的产品，国家有没有相关的惩处政策](#)

[同个产品相同规格，包装可以不同吗](#)

[九层塔标签要怎么标示](#)

[关于预包装食品及散称食品包装对规格的规定的疑问](#)

[同一产品贮藏条件保质期可以标识两个吗](#)

[食品名称规则](#)

[检验检疫报告提供的及时性](#)

[小作坊产品作为礼品异地赠送](#)

[食药同源中中草药如草果、豆蔻等要注明保质期吗](#)

[关于罐头食品类别](#)

[营业执照法人更换了需要重新办理食品流通许可证吗](#)

[同生产日期同一原料不同时间来货，检测来料批次问题](#)

[蔬果种植企业做 iso22000，22000 认证范围可以包含种植基地在内吗？](#)

[公司初始申请 ISO22000 都需要做哪些准备](#)

[请问该调味品可以归到酿造食醋吗？](#)

[为何馒头从冰箱拿出来第二次蒸后呈铁锈色](#)

[素火腿肠的问题。求指导！](#)

[求大神指点风味饮料浓浆](#)

[蒸过的红薯切片，用什么工具好？](#)

[关于巴士杀菌](#)

[水果罐头凸盖](#)

[黄桃罐头生产成本](#)

[果冻粉成份有葡萄糖，会影响保质期吗？](#)

[配料表中添加剂顺序问题](#)

[关于添加剂配料](#)

[鸡爪如果防腐杀菌的流程](#)

[植物蛋白饮料为什么会出现这种情况](#)

[坩埚在马弗炉里面整个裂开](#)

[理化实验取样](#)

[产品进商超](#)

[瓦楞纸箱标准制定](#)

[请问维生素 D3 要符合哪个标准？](#)

[蚂蚱是否能作为普通食品](#)

[虫害控制相关](#)

本周讨论帖：

[关于食品经营许可证管理办法的问题](#)

[国家市场监督管理总局网站正式开通上线](#)

[关于 六个核桃 配料表中核桃仁添加量的问题](#)

[糕点焙烤区怎么控制生熟交叉污染？](#)

[许可编号制度又要改变，SC 还是 XK？](#)

[外审员](#)

[青岛中院怒怼售假者，支持打假人](#)

[18.9L 包培装饮用水 QS 和 SC 生产许可标签的更改](#)

[新版质量与食品安全标准对照表](#)

[食品生产许可证申请流程](#)

[食品企业迎审工作经验分享](#)

[食品工厂设备管路消毒剂残留问题讨论](#)

[质检员不归品管部，品管部咋整？](#)

[《中华人民共和国标准化法释义》\(第二十八至第四十五条\)](#)

[鸡蛋清洗消毒流程](#)

[餐饮门店监察，该如何开展工作？](#)

[【食品科普漫画】征文大赛优秀作品展示之大米为什么会生虫？](#)

[带新人年轻一代未必不如老一代](#)

[应届毕业生是否留在实习公司继续上班](#)

[如何做好质量工作](#)



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，目前已经发布了七百多期，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

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