

食品网刊

食品网刊 与您分享

27

总第716期

2018-07-10

美团外卖店被曝员工脚踩米线

《食品安全国家标准 植物油》正式发布



长斑鸡蛋有沙门氏菌？

专家：无必然联系

**谢霆锋回应“锋味曲奇”
糖分超标：非食品安全问题**

美媒：研究发现喝咖啡有助于延年益寿

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

美团外卖店被曝员工脚踩米线

《食品安全国家标准 植物油》正式发布

长斑鸡蛋有沙门氏菌？专家：无必然联系

20款网红奶茶鉴定 14款号称“无糖”却检出糖分

谢霆锋回应“锋味曲奇”糖分超标：非食品安全问题

专家释疑：为什么各个国家的农药残留限量标准有所不同？

泡了甲醛的牛百叶买来卖给食堂 海南昌江一公司被罚10万元

“史上最严”婴幼儿乳企体系检查结束 开启乳业发展新阶段

涉案9000万！河北半年破获6起食品保健食品虚假宣传典型案例！

汇总 | 市场监管总局6月公布58批次不合格食品 半数为食用农产品

国内预警

市场监管总局关于9批次食品不合格情况的通告（2018年 第17号）

市场监管总局关于发布《食品中那非类物质的测定》食品补充检验方法的公告（2018年第14号）

国务院食品安全办等19部门关于开展2018年全国食品安全宣传周活动的通知（食安办〔2018〕8号）

国家市场监督管理总局 农业农村部 国家卫生健康委员会关于加强食用植物油标识管理的公告（2018年第16号）

国际食品

德国多家超市提出“限塑”计划

法国 3/4 啤酒测出含农药残留 草甘膦“无处不在”
二氧化碳供应不足 英国部分超市发布“饮料限购令”

美调查称全美超市80%肉类食品感染“超级细菌”

西班牙数十名华人食物中毒紧急入院 食物来源不明
冷冻甜玉米别吃了！含大量李氏杆菌 已致欧洲9人死

国际预警

澳大利亚召回我国产水晶虾饺

欧盟通报我国 4 批次产品不合格

韩国发布《食品添加剂法典》部分修改告示

2018年6月美国FDA自动扣留我国食品情况（6月汇总）

2018年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6月汇总）

欧盟发布加强官方控制的进口非动物源食品和饲料清单

食品科技

每天喝茶少得心血管病

孕妇服用维生素 D 可预防孩子患佝偻病

美媒：研究发现喝咖啡有助于延年益寿

地中海饮食了解一下？助你远离心血管疾病

厨房内，一只脚与一大桶米线亲密接触——6月21日，微博上爆出的照片让网友震惊。报料人称，这是大连一家美团外卖黑作坊，位于和平广场附近。“脚+米线”触及众多网友的底线。这张照片是真是假？记者展开调查。

多人挺身而出反映有图片有视频

“这事触及底线，再也看不下去了”

“完全是因为看不下去了，必须站出来提醒消费者。都是年轻人在吃外卖，这种对食品安全不负责任的行为是在危害全社会。”一位知情人士对记者说。

在求证过程中，令本报记者始料未及，竟有多位人士先后站出来证明照片的真实性。他们均称，这事触及底线，再也看不下去了。

照片显示：不平坦的石灰水泥地面上，垫着一张踩得黢黑的纸壳，上面放着一大桶米线。一只脚踩在金属桶沿上，与米线亲密接触。脚的主人，左脚光脚穿拖鞋踩地，右脚背上疑似有明显创伤面，受伤脚正踏在米线上。

一位报料人称，他的脚是烫伤，脚上抹的是药膏。另一位报料人称，照片拍摄于6月份的一天凌晨，“当时看到感觉很恶心，于是就拍下来了”。第三位报料人称，他当天亲眼所见，照片拍摄时他也在旁边，“我以前还见过他家擤完鼻涕手都不洗就抓米线。”那时候就不避讳人，这次脚放米线上他也没当个事儿。

除照片外，报料人还给本报提供了两段小视频，“视频也是他家的，可能是（与照片）隔了一两天（拍的）。”“他家的味道就跟农村的猪圈差不多。”报料人称。

订外卖的消费者看见照片很生气

“这种无良无德商家的行为太恶心、太恶劣了”

这张照片上，恰好有一张外卖订单与脚、米线同框。照片上清晰可见，订餐地址为：（大连市沙河口区）中长东五街与兴工北六街交叉口的的一处居民楼，点单人的姓氏和电话也赫然纸上。电话是大连本地的手机号码。

经反复联系，这位订餐人同意与本报记者在微信上交流。他称自己是一位24岁的自由职业者，男性，大连当地人。他证实：此单发生时间是2018年6月16日早5时。其在美团外卖点了肉夹馍、疙瘩汤、手抓饼等餐品，扣除美团红包、满减优惠后实际付款19.5元。这些信息与被曝光照片上的订餐单信息完全相符。

更多内容详见：[美团外卖店被曝员工脚踩米线](#)

文章来源：半岛晨报

近日，国家卫生健康委员会、市场监管总局联合发布了系列食品安全国家标准，其中就包括与百姓生活密切相关的植物油新国标。国家食品安全风险评估中心近日对《食品安全国家标准 植物油》标准进行了解读。

据了解，《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）是对《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）和《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）的整合修订。与原标准相比，新修订的植物油国标主要变化包括：完善了术语和定义、删除了煎炸过程中植物油的羰基价指标、修改了酸价和溶剂残留指标、增加了对食用植物调和油命名和标识的要求等。专家表示，新国标经历了 10 多年的大量基础性检验检测和评估过程，是目前食用油领域最重要的基础性标准。

中国是食用油的消耗大国，我国油脂市场上不仅有玉米油、葵花籽油、大豆油、菜籽油、花生油等人们喜爱的大宗食用油，为满足消费者营养和风味的需要，食用油市场上还有大量的食用调和油，据悉，目前我国食用调和油的小包装销量已经超过大豆油，成为小包装油市场占有率最高的品种。

然而，与调和油庞大的市场规模形成鲜明对比的是，调和油国标长期缺位。近年来，关于推动调和油国家标准尽快出台的呼声越来越强烈，调和油“公开配方”的呼声近年来日趋高涨，但调和油国标此前却一直“难产”，导致在消费者实际购买中，由于对调和油产品中的营养成分、配方比例无从知晓。

作为最受市场和消费者关注的问题之一，为维护消费者的知情权和规范市场，此次植物油国标修订的一个重要内容，就是增加了“食用植物调和油产品应以‘食用植物调和油’命名”以及“食用植物调和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例”的要求，并鼓励在食用植物调和油标签标识中注明产品中大于 2% 脂肪酸组成的名称和含量（总脂肪酸的质量分数）。也就是说，依据新标准，食用调和油的配比将对消费者“透明”，到底掺了什么油，比例是多少，消费者只要看标签即可明白。

业内专家认为，新国标的出台将给食用油行业带来一场新变革，有望肃清行业乱象。

同时，新修订的标准对植物油配料成分标示也作出了规定。在符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》及相关规定要求的前提下，生产者可在配料表中或配料表的临近部位使用不小于配料标示的字号，标注各种食用植物油的比例。例如，标注成分时，可以按照“大豆油（50g/100g）、玉米油（30g/100g）、菜籽油（20g/100g）”的方式进行标注，也可以按照“大豆油（50%）、玉米油（30%）、菜籽油（20%）”或者“大豆油、玉米油、菜籽油添加比例为 5:3:2”的方式标注，企业可以自选其一。新标准规定，对于配料比例≤5%的食用植物油，允许相对误差为±10%，对于配料比例>5%的食用植物油，允许相对误差为±5%。对于非直接提供给消费者的预包装食品植物调和油，可以选择在食品标签、随附文件、说明书、合同或文件中注明各种食用植物油的比例。

更多内容详见：《食品安全国家标准 植物油》正式发布

文章来源：中国质量报

长斑鸡蛋有沙门氏菌？ 专家：无必然联系

最近，网上流传了一段小视频，视频中提到两起食物中毒案例，并将中毒原因归咎于食用了长斑鸡蛋，甚至还提到有检测机构在长斑鸡蛋中检测到了可引发食物中毒的沙门氏菌。

为啥光滑的蛋壳表面，会有斑点？当鸡蛋长成“麻子脸”，与沙门氏菌有无必然关系？食用长斑蛋，到底对健康有没有影响？且看专家们如何答疑解惑。

好好的鸡蛋为啥会长斑

“上述提到的鸡蛋长斑，不知道指的是鸡蛋表面的色斑，还是蛋壳内部看起来颜色较深、有像水印一样的暗斑？”接受科技日报记者采访时，北京市华都峪口禽业有限责任公司育种经理李光奇博士说，第一种情况是，鸡蛋表面有颜色较深的点或凸起，看起来像雀斑一样，其实只是钙和蛋壳色素分布不均匀。从鸡蛋形成过程来看，蛋壳和颜色的形成与鸡蛋内容物的形成处于不同阶段，这些斑点对鸡蛋的营养品质并无影响。

第二种情况是，蛋壳内部有暗斑。“有关暗斑蛋的报道可追溯至上世纪 90 年代，只是近几年才被广泛关注，并从不同角度进行研究，但暗斑蛋具体的形成机理目前尚无定论。”李光奇解释说，研究表明，高温高湿的环境会诱导蛋壳内部暗斑的出现，但是蛋壳暗斑对鸡蛋品质的不利影响还未被发现。

除了这两种情况外，还有一种情况也会让鸡蛋长斑。中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示，蛋壳被微生物侵袭，也可能产生斑点。“光滑致密的蛋壳上有许多气孔，细菌、霉菌都可能钻孔而入，通常而言，贮存环境卫生条件越差、时间越长，被细菌、霉菌侵入的几率越大。从蛋壳外表进入蛋壳内表面的微生物，在内表面安家扎寨并且队伍壮大后，就形成了肉眼可见的黑斑。”

长斑与沙门氏菌无必然联系

虽然蛋壳被微生物侵袭可能形成斑点，但是“鸡蛋长斑与沙门氏菌并无必然联系，有斑的鸡蛋不一定有沙门氏菌，饲料、环境、营养等因素才是造成蛋斑的主要因素。同样，被沙门氏菌感染的鸡蛋也不一定有斑。”北京市华都峪口禽业有限责任公司兽医总监黄秀英博士说。

那么，鸡蛋在哪些情况下会感染沙门氏菌？在黄秀英看来，当母鸡感染沙门氏菌后，细菌会侵害卵巢，导致卵泡变性、坏死，造成所产鸡蛋中携带沙门氏菌。在母鸡带菌的情况下，沙门氏菌会在肠道增殖，随粪便排出，母鸡在产蛋过程中，鸡蛋经泄殖腔排出时，沙门氏菌也会感染鸡蛋表面。

另一个则是环境污染。沙门氏菌在自然界有广泛的宿主，可寄居在哺乳类、爬行类、鸟类、昆虫及人的胃肠道中，种类繁多的家养和野生动物的感染率在 1%—20% 以上。当鸡蛋接触到带菌的粪便、器具等，会造成鸡蛋带菌。

更多内容详见：[长斑鸡蛋有沙门氏菌？专家：无必然联系](#)

文章来源：科技日报

20 款网红奶茶鉴定 14 款号称“无糖”却检出糖分

夏天到了，网红饮品因颜值高、风味佳而受到消费者特别是年轻女性的追捧，然而有些网红饮料也存在健康风险。“新鲜水果并不新鲜、网红饮料可能比刷锅水还脏”，今年 5 月北京电视台记者卧底网红饮品店的视频在网络上流传，其中揭露的“新鲜”饮品内幕令人震惊。专家介绍，夏天不新鲜的水果容易滋生微生物，引起腹泻和肠胃道疾病等。类似负面新闻还有去年上海市消委会组织门店奶茶比较试验：“一杯网红奶茶=13 块方糖 4 杯咖啡”的惊人结论，也引起不少消费者的担心和恐慌。你喝的各类奶茶、“鲜榨果汁”真的安全卫生吗？网红饮品存在哪些健康风险？奶茶喝多少，多久喝一次为宜？

生活实验室 流言终结者

- 时间：6 月 6 日-6 月 30 日
- 地点：广东省食品检验所
- 样品：20 款市面热销的奶茶
- 检测项目：奶茶的咖啡因、总糖、脂肪、反式脂肪酸
- 参考标准：GB 28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》

（本次比较试验结果仅对所购买的产品负责，不代表同品牌不同批次、不同规格产品的质量状况。）

鉴定由头

有人“中了奶茶的毒”

为了健康只选“无糖”

自称“中了奶茶的毒”的何小姐表示自己平时最爱喝乌龙玛奇朵、红茶玛奇朵和黄桃多多，“我对奶茶含糖量要求很高，一般会选无糖，如果没有无糖奶茶就会换一种或直接换一家”，即使知道无糖奶茶肯定也有糖，但“心理上觉得糖没那么多，喝了也没那么胖”，何小姐说。

不怕胖的苗条星人徐小姐表示，逛街渴了就会买杯奶茶解渴，“我喜欢喝味道纯正点的奶茶，拒绝廉价奶茶粉味；对糖没有要求，毕竟我是个瘦子”。

更多内容详见：[20 款网红奶茶鉴定 14 款号称“无糖”却检出糖分](#)

文章来源：南方都市报

谢霆锋回应“锋味曲奇”糖分超标：非食品安全问题



锋味 

16分钟前

【特此澄清：絕非食品安全問題】

鑒於近日香港食物安全中心對「鋒味曲奇(甜酸苦辣)組合」的成份標籤內容作出調查，為免公眾誤會，我司特此作出以下澄清聲明：

有關食品推出市面前，我司已將有關食品樣本交由一所香港實驗所認可計劃(HOKLAS)和香港檢驗機構認可計劃(HKIAS)認可的第三方實驗室作嚴格及獨立的化驗，並確認安全才推出市面。

就本事件，我司已即時根據香港食物安全中心的要求將有關食品樣本交由另一化驗所重新進行檢驗。同時，為免除消費者疑慮，我司亦已暫時將有關食品下架，直至得出該化驗結果為止。

我司必須強調今次純粹為香港食物安全中心個別抽樣調查情況，絕非我司食品安全質量出現問題。

鋒味特此向其一眾支持者及社會大眾承諾會繼續製作出最高質素的食物，分享最好的味道，並感謝各位一直以來的支持！

此致

鋒味曲奇

日期：2018年7月4日

#鋒味曲奇#糖份無超標 [收起全文](#)

谢霆锋回应谢霆锋回应

据港媒，谢霆锋出品的一款“锋味曲奇”，被香港食物安全中心检测到糖分超出标示近 5 倍，中心正追查有关产品来源及分销情况，并呼吁有关商户将受影响产品停售及下架。稍晚，谢霆锋发声明回应称，“绝非食品安全问题，确认安全才推出市场，已将有关食品样本交由另一化验所重新进行检验，暂将该食品下架。”

7 月 4 日晚，谢霆锋通过微博对近日的“锋味曲奇”糖分超高一事做出回应澄清，称绝非食品安全问题。微博声明中称，有关食品推出市面前，已将有关食品样本交由一所香港实验所认可计划（HOKLAS）和香港检验机构认可计划（HKIAS）认可的第三方实验室作严格及独立的化验，并确认安全才推出市面。对于此事件，已即时根据香港食物安全中心的要求将有关食品样本交由另一化验所重新进行检验。同时，为免除消费者疑虑，我司亦已暂时将有关食品下架，直至得出该化验结果为止。

最后特别强调，此次纯粹为香港食物安全中心个别抽样调查情况，绝非我司食品安全质量出现问题。并感谢大家一直以来的支持。据悉，香港食安中心今日（4 日）公布，在中环一间零售店检测一款“锋味曲奇”产品标示糖分比含量超出近 5 倍。目前正追查有关产品的来源及分销情况，如有足够证据，将会提出检控。一经定罪，最高罚款为 5 万港元（逾 4.2 万人民币）及监禁 6 个月。

相关报道：[香港一款“锋味曲奇”糖分超标示 5 倍 食安中心令停售](#)

文章来源：网易

专家释疑：为什么各个国家的农药残留限量标准有所不同？

农药残留限量标准是根据农药的毒理、该农药在农产品中的残留量及消费者的膳食结构等数据，进行膳食摄入风险评估而制定的。世界各国都制定了非常严格的农药残留限量标准。

近日，针对为什么各个国家的农药残留限量标准有所不同的问题，中国食品辟谣联盟采访农业农村部农产品质量安全专家组。专家认为，从技术上来说，因不同的国家，农药的使用情况不同，气候与土壤等环境条件有很大差异，同一种农药在同一种农产品中的残留量是不一样的。加上各国的食物结构也有很大不同，因此，各国制定的农药残留限量标准是不相同的。

另外，尽管各国制定限量标准的主要目的是为了确保食品安全，但为了保护本国利益，各国越来越多地将农药残留作为农产品国际贸易的技术壁垒，会根据利益需要，制定本国的农药残留限量标准。专家认为主要体现以下两个方面：

首先，针对本国不生产或不使用的农药，往往制定更严格的残留限量标准。如杀菌剂克菌丹和高毒农药甲基对硫磷的生产国日本，对其在稻谷中的残留限量分别规定为 5 毫克/千克和 1 毫克/千克，而不生产这 2 种农药的欧盟都规定为 0.02 毫克/千克，分别相差 250 倍和 50 倍。

第二，针对本国没有或主要依靠进口的农产品，制定的农药残留限量标准较严，而对本国生产、特别是出口的农产品，标准则较宽松。如欧盟对新杀虫剂氯虫苯甲酰胺的残留限量，在大米等粮谷和茶叶上分别规定为 0.01 毫克/千克和 0.02 毫克/千克，而在葡萄上则为 1 毫克/千克。对欧洲来说，粮谷和茶叶是主要进口农产品，要求标准严；而葡萄是优势作物，虽可鲜食，但标准要求反而较松。

专家介绍，目前，我国的农药残留限量标准，有的比发达国家低，有的比发达国家高。如我国规定马拉硫磷在柑橘、苹果、菜豆中的残留限量为 2 毫克/千克，在糙米中为 1 毫克/千克，在萝卜中为 0.5 毫克/千克，均严于美国 8 毫克/千克的限量标准。

专家表示，为了协调和统一标准，国际食品法典委员会（CAC）负责制定农药残留限量国际标准。目前我国作为 CAC 农药残留标准委员会的主席国，农药残留限量标准尽可能做到与 CAC 法典标准接轨。

泡了甲醛的牛百叶买来卖给食堂 海南昌江一公司被罚 10 万元

从海口东门市场一摊位购进浸泡了甲醛的牛百叶，再配送到海南核电有限公司服务区食堂，且未能提供农产品进货查验记录……近日，昌江日达贸易有限公司因经营添加甲醛的牛百叶、未建立农产品进货查验记录制度等违法行为，领了 10 万元的罚单。南国都市报记者了解到，供应给昌江日达贸易有限公司含甲醛牛百叶的商家，正是此前先后两次被公安机关及食药监部门所查处的海口东门市场“温荣腊味店”。

食堂经营的牛百叶被检出含甲醛供应商系昌江日达贸易有限公司

据介绍，2016 年 1 月 29 日，昌江食药监局对海南核电有限公司服务区食堂经营的牛百叶进行监督抽检，经海南省食品检验检测中心检验，所抽检的牛百叶中甲醛项目不符合相关规定。执法人员告诉记者。2016 年 2 月，昌江食药监局向海南核电有限公司服务区食堂送达《食品检验报告》，并进行了现场核查。执法人员通过对该食堂提供的《送货单》及台账记录等材料发现，该批牛百叶的供应商为昌江日达贸易有限公司。随后，昌江食药监对此事立案调查，并将案件移交至昌江公安局。

2017 年 12 月 1 日，昌江食药监局对昌江日达贸易有限公司下达了《行政处罚事先告知书》和《听证告知书》。

经昌江食药监局调查了解，2016 年 1 月 24 日，昌江日达贸易有限公司从海口市东门市场“温荣腊味店”，以每斤 16 元的价格购进了含有甲醛的牛百叶共 30 市斤，后于进货次日配送至海南核电有限公司服务区食堂，销售价为 22 元/斤，共计 690.8 元。昌江食药监局了解到，该公司从“温荣腊味店”不仅购进了牛百叶，还购进其他农产品，且该公司未能提供农产品进货查验记录等。

昌江日达贸易有限公司被罚 10 万甲醛牛百叶产自海口东门“温荣”摊位

据介绍，昌江日达贸易有限公司所购进的含甲醛牛百叶，出自于海口市东门市场“温荣腊味店”，因林琼霞、温荣、温海瀚 3 人先后制售含甲醛牛百叶等农产品，这里曾先后被公安机关查处过两次。

记者了解到，为了让牛百叶卖相更好，林琼霞和女儿温荣一起买了甲醛、过氧化氢、过氧化钠等物品，在海口锦山里的民宅里请了工人一同加工毒牛百叶。温荣将部分毒牛百叶拿到自己在东门市场的腊味摊位销售，林琼霞则通过其他渠道销售毒牛百叶。2014 年 8 月 6 日 8 时许，林琼霞和温荣等人先后被警方抓获，执法人员从扣押的牛百叶中检出了甲醛和过氧化氢。2015 年 12 月，因销售有毒有害食品罪温荣获刑 2 年，年过七旬的林琼霞则被判缓刑。

然而，温海瀚未将其母亲林琼霞和妹妹温荣的经历当成前车之鉴，接手并继续使用温荣承租的加工店，添加甲醛生产、加工牛百叶、猪嘴肉等食品，并通过东门市场档口的销售网络销往全岛各地。2016 年 1 月 31 日，公安机关会同食品药品监督部门，对温海瀚的食品加工点现场检查，当场抓获温海瀚。温海瀚随后被判处有期徒刑四年六个月，并处罚金 60000 元。

更多内容详见：[泡了甲醛的牛百叶买来卖给食堂 海南昌江一公司被罚 10 万元](#)

文章来源：南海网

“史上最严”婴幼儿乳企体系检查结束 开启乳业发展新阶段

2018年5月，国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）组织的婴幼儿配方乳粉企业食品安全生产规范体系检查工作基本完成，国内108家婴幼儿乳粉企业全部接受了检查。同时，婴幼儿乳粉抽检合格率超过99%。

食品安全生产规范体系检查发起于2014年，为原国家食品药品监督管理总局对于婴幼儿配方乳粉生产许可条件保持情况、食品安全管理制度落实情况及检验能力的检查。自2016年开始，国家对婴幼儿奶粉的抽检从季度抽检更改为“月月抽检，月月公开”，加大对奶粉的监管力度，被称为“史上最严”。

“史上最严”体系检查助力婴幼儿乳企管理水平提升

据公开资料显示，食品安全生产规范体系检查属于常规性检查，属于国家对食品安全事前管理的一部分。体系检查的内容、项目和范围涵盖了食品生产所有领域，对整个生产流程、各生产环节、生产环境和危害分析进行全方位的监督和评估，从而加强对企业的管理，减少食品安全事故发生。

业内人士指出，体系检查并非产品质量检查。体系检查缺陷并不一定代表产品质量有问题，更多是防患于未然，从源头消除食品安全风险。体系检查有助于企业生产更加正规，提升安全管理水平，让我国乳企从合格变为优秀，从优秀变为卓越，推动行业安全健康发展。

得益于严格的体系检查，我国婴幼儿奶粉生产条件和管理水平在不断提高。原国家食药监总局相关负责人在“首届中国乳业质量年会”上表示，目前国内主流婴幼儿配方乳粉生产企业的生产设施设备硬件条件已经大幅度提升，基本达到了世界一流水平。

《中国医药报》曾形容这一检查为“是用‘显微镜’去查找企业质量安全管理缺陷，可谓最严格监管。”在本次为期3年的体系检查过程中，黑龙江飞鹤乳业有限公司、圣元营养食品有限公司、黑龙江贝因美乳业有限公司等多家乳企均未检查出产品质量问题及工厂生产硬件问题，展现了极高的质量安全管理水平和科学化、规范化、精细化的管理能力。

其中，飞鹤乳业在此次检查中得到了检查组认可。据了解，飞鹤已经持续保持了56年安全生产记录。为大力促进食品安全保障能力及消费者服务能力的提升，飞鹤建立并实施了全产业链可追溯管理，通过连接牧场、生产加工与包装厂、检验与监督环节、销售供货环节等“从牧场到奶瓶”的所有生产流通环节。在全产业链过程中整个信息流涵盖了时间、地点等相关信息；责任人等相关信息；数量、批次等相关信息和业务操作、处理事项等相关信息四大维度，实行数据库的建立与数字化信息的统一管理，实现可视化，可查询。在质检方面，飞鹤采用国际领先的顶级检测设备，对鲜奶、原材料、半成品、成品进行24小时全程跟踪检测，所有出厂产品经过25道检验程序，411项次检验层层严格把关，确保产品的安全可靠。

更多内容详见：[“史上最严”婴幼儿乳企体系检查结束 开启乳业发展新阶段](#)

文章来源：人民网

2018 年以来，河北省继续推进食品保健食品欺诈和虚假宣传整治行动，共查处食品保健食品欺诈和虚假宣传违法案件 382 起，涉案金额近 2 亿元。日前，河北省政府食品安全办召开食品保健食品欺诈和虚假宣传整治工作领导小组成员及联络员会议，发布了 2018 年上半年食品保健食品欺诈和虚假宣传六大典型案例，该六起案件涉案金额近 9000 万元。

典型案例

1 石家庄李某某生产销售有毒有害食品案

2018 年 1 月 26 日，石家庄市公安局联合石家庄市食品药品监督管理局综合执法支队破获李 XX 等人生产销售有毒有害保健食品案。抓获犯罪嫌疑人 22 名，捣毁生产、销售、储存“黑工厂”、“黑窝点”7 处，拆掉非法加工生产线 12 条，现场查获搅拌、灌装、封口等设备 12 台，苯乙双胍等原料药 3.6 吨，有毒有害保健食品成品 6500 盒，未包装成品 200 万余粒，半成品 10 万余粒，空胶囊壳 450 万余粒，包装材料 3 万多个，宣传单数万张，涉案金额 3500 余万元。目前，案件正在进一步查办中。

2 秦皇岛“7.22 生产销售有毒有害食品案”

2018 年 4 月 19 日，秦皇岛市公安局食药支队成功破获一起生产销售有毒有害食品案，先后抓获犯罪嫌疑人 4 名，现场查扣 6 种保健食品 1.3 万余盒。彻底打掉一个利用广播电台，以“专家降糖讲座”的形式，诱骗广大糖尿病患者拨打销售电话购买降糖类保健食品的犯罪团伙。现已初步查明受害者涉及全国 29 个省，1.2 万余人，涉案金额 2800 余万元。4 名犯罪嫌疑人已被依法批准逮捕。此案正在进一步查办中。

3 秦皇岛捣毁制售假酒网络案

2018 年 4 月 24 日，秦皇岛市食品药品监督管理局与市公安局集中 50 名执法人员，对前期摸排的生产销售假酒的生产窝点、十个销售下线实行点对点地集中打击，成功打掉了生产销售假酒的黑窝点，查获问题产品茅台、五粮液、泸州百年、海之蓝等价值二十万的假酒，抓获嫌疑人两人，彻底摧毁了假酒生产销售网络。截至目前，执法人员共查获茅台系列、泸州系列、洋河系列、五粮液系列等 9 大品牌白酒 846 瓶，货值 20 余万元。

4 河北颐和园酒业有限公司生产经营虚假标注生产日期食品案

2017 年 12 月 5 日，根据群众举报，河北省食品药品监督管理局稽查局执法人员在河北颐和园酒业有限公司库房现场检查时，发现该公司产品“珍品二锅头酒”标示有生产日期“2010/04/15”，实际生产日期为 2017 年 8 月，涉嫌虚假标注生产日期，货值金额 20838 元。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条，对该公司生产虚假标注生产日期食品的行为没收违法产品和罚款 250056 元的行政处罚。

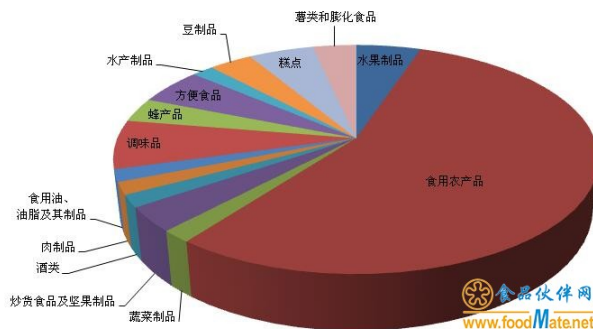
更多内容详见：[涉案 9000 万！河北半年破获 6 起食品保健食品虚假宣传典型案例！](#)

文章来源：河北新闻网

汇总|市场监管总局 6 月公布 58 批次不合格食品 半数为食用农产品

食品伙伴网讯 据食品伙伴网统计，6 月国家市场监督管理总局公布了 4 期食品抽检信息公告和 1 期粽子专项抽检通告，共抽检 2301 批次样品，有 58 批次样品检出不合格。其中有半数为食用农产品。

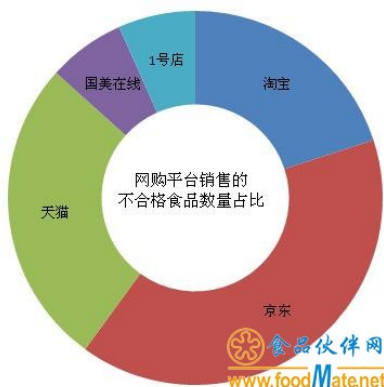
统计显示，不合格食品涉及水果制品，食用农产品，蔬菜制品，炒货食品及坚果制品，酒类，肉制品，食用油、油脂及其制品，调味品，蜂产品，方便食品，水产制品，豆制品，糕点，薯类和膨化食品 14 大类。其中，食用农产品不合格数量最多。



不合格产品中 14 大类食品所占比例

这些产品检出不合格的原因主要涉及：超范围或超限量使用食品添加剂、检出禁用物质、微生物指标不合格、农药残留超标。另外，还有小部分产品检出重金属超标、酸价超标、氨基酸态氮未达标等。其中，检出禁用物质的情况居多，包括蛋类检出氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星；虾检出呋喃西林代谢物；贝类、香肠检出氯霉素等。

在本月公布的不合格产品中，有 15 批次为网络销售，这些产品来自淘宝、京东、天猫、1 号店、国美在线 5 家网购平台。



对抽检中发现的不合格产品，原国家食品药品监督管理总局已通报相关省份依法予以查处，同时要求相关省份食品药品监管部门自通告发布之日起 7 日内向社会公布风险防控措施，3 个月内向国家食品药品监督管理总局报告核查处置情况并向社会公布。

更多内容详见：[汇总|市场监管总局 6 月公布 58 批次不合格食品 半数为食用农产品](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

市场监管总局关于 9 批次食品不合格情况的通告〔2018 年 第 17 号〕

近期，原国家食品药品监督管理总局组织抽检特殊膳食食品、糖果制品、罐头、淀粉及淀粉制品和食用农产品等 5 类食品 252 批次样品，抽样检验项目合格样品 243 批次，不合格样品 9 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：特殊膳食食品 65 批次，不合格样品 3 批次。食用农产品 102 批次，不合格样品 6 批次。糖果制品 24 批次，罐头 17 批次，淀粉及淀粉制品 44 批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）哈尔滨市道里区鑫爱特孕婴用品商店销售的标称杭州洋仓供应链管理有限公司经销的 MELLIN 香蕉奇异果泥、MELLIN 苹果香蕉果泥和 MELLIN 梨子果泥（原产国：捷克），总钠检出值分别为 1.14mg/100g、1.14mg/100g 和 1.36mg/100g，比产品包装标签明示值（30mg/100g）分别低 96.2%、96.2% 和 95.5%。检验机构为黑龙江省质量监督检测研究院。

（二）山东省德州市齐河县荣丰干果商店销售的来自山东省济南八里桥果品批发市场的沙糖橘（柑橘），丙溴磷检出值为 0.35mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.2mg/kg）高出 75.0%。检验机构为河南省产品质量监督检验院。

（三）山东省济南市棋盘市场 91-94（张显锋）销售的沙糖桔，丙溴磷检出值为 0.79mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.2mg/kg）高出 2.95 倍。检验机构为河南省产品质量监督检验院。

（四）永辉超市河南有限公司郑州北环路分公司销售的来自万邦国际批发市场的砂糖桔，丙溴磷检出值为 0.5mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.2mg/kg）高出 1.5 倍。检验机构为南京市食品药品监督检验院。

（五）四川省泸州市江阳区汇通时代商都有限公司汇通超市长江蓝湾店销售的来自四川省成都市濠阳水果市场冷库外侧 1 号（经营者：郭杨路）的沙糖柑，丙溴磷检出值为 1.12mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.2mg/kg）高出 4.6 倍。检验机构为重庆市食品药品检验检测研究院。

（六）四川省内江九富久商贸有限公司桂湖街农贸市场 43 号摊位销售的来自四川省牌楼坝水果市场的冰糖柑，丙溴磷检出值为 0.70mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.2mg/kg）高出 2.5 倍。检验机构为重庆市食品药品检验检测研究院。

（七）四川省内江九富久商贸有限公司桂湖街农贸市场 85 号摊位附 1 号销售的来自四川省牌楼坝水果市场的冰糖柑，丙溴磷检出值为 0.80mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.2mg/kg）高出 3.0 倍。检验机构为重庆市食品药品检验检测研究院。

更多内容详见：[市场监管总局关于 9 批次食品不合格情况的通告〔2018 年 第 17 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于发布《食品中那非类物质的测定》食品补充检验方法的公告〔2018 年第 14 号〕

按照《食品补充检验方法工作规定》有关规定，《食品中那非类物质的测定》食品补充检验方法已经国家市场监督管理总局批准，现予发布。

特此公告。

附件：  食品中那非类物质的测定（BJS 201805）

市场监管总局

2018 年 7 月 2 日

文章来源： [国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国务院食品安全办等19部门关于开展2018年全国食品安全宣传周活动的通知 (食安办〔2018〕8号)

根据《国务院关于加强食品安全工作的决定》(国发〔2012〕20号)和《“十三五”国家食品安全规划》的有关要求,暂定于7月17日—29日举行2018年全国食品安全宣传周活动。为切实做好筹备工作,现就有关事项通知如下:

一、活动主题

2018年全国食品安全宣传周的主题为:“尚德守法 食品安全让生活更美好”。

中国特色社会主义进入新时代。贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,必须坚持以人民为中心,不断满足人民日益增长的对美好生活的需要。食品安全关系13亿多人的身体健康和生命安全,是人民群众对美好生活的最基本需要,是政府、企业、社会共同的追求。法安天下,德润人心。保障食品安全,既要树起诚实守信的道德标杆,增强企业主体责任意识,激发高质量发展的内生动力;也要严字当头、重典治乱,以改革创新深化市场监管,以良法善治维护公平竞争,以“四个最严”保障“舌尖上的安全”。保障食品安全,更要依靠人民群众,动员人民群众,营造人人参与、共治共享的良好氛围,不断增强人民群众的满意度、获得感。

二、宣传重点

(一)深入宣传贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想和党的十九大以及十九届二中、三中全会精神。

(二)深入宣传贯彻习近平总书记关于食品安全的战略思想和党中央国务院关于食品安全的重大决策部署,推动各级党委政府不断增强责任意识,推动各级食品安全监管部门不断提升监管执法能力和水平。

(三)集中展示各级、各有关部门在完善体制机制,创新监管方式,依法履职尽责,推进“放管服”改革,实施“双随机、一公开”监管,提高监管质量效率,助力食品产业高质量发展,维护食品安全方面的新思路新举措新成效,为推进食品安全治理体系和治理能力现代化营造积极氛围。

(四)引导食品行业市场主体及从业人员大力开展道德诚信宣传,树立尚德守法正面典型,增强企业主体责任意识,推进诚信体系建设,弘扬我国食品产业的诚信文化、发展故事和工匠精神。

(五)引导社会各界积极参与食品安全普法宣传和科学知识普及,积极参与智慧分享和实践创新,增强社会监督意识,提高维权能力和科学素养,营造浓厚的食品安全社会共治氛围。

更多内容详见:国务院食品安全办等19部门关于开展2018年全国食品安全宣传周活动的通知(食安办〔2018〕8号)

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 农业农村部 国家卫生健康委员会关于加强食用植物油 标识管理的公告〔2018 年第 16 号〕

为保障食用植物油行业健康发展，规范食用植物油特别是食用植物调和油标签标识，坚决遏制虚假标识误导消费者的违法违规行为，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，现将有关事项公告如下：

一、食用植物油的标签、说明书应当按照《中华人民共和国 [食品安全法](#)》《食品标识管理规定》以及相关食品安全国家标准的规定标注。食用植物油标签、说明书不得含有虚假内容，生产经营者对其提供的标签、说明书内容负责。

二、食用植物油的名称应当反映食用植物油的真实属性。单一品种食用植物油应当使用该种食用植物油的规范名称，不得掺有其他品种油脂。采用两种或两种以上食用植物油调配制成的食用油脂，产品名称应当依据《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）的规定，标注为“食用植物调和油”，并在标签上注明各种食用植物油的比例。

三、转基因食用植物油应当按照规定在标签、说明书上显著标示。对我国未批准进口用作加工原料且未批准在国内商业化种植，市场上并不存在该种转基因作物及其加工品的，食用植物油标签、说明书不得标注“非转基因”字样。

四、食用植物油生产企业应当依法如实记录采购、使用的植物油料（包括植物原油）的品种和数量，并保存相关凭证。记录和凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月。

五、食用植物油生产企业应当严格按照《食品生产经营企业建立食品安全追溯体系若干规定》等规定，建立食品安全追溯体系，落实质量安全主体责任。

六、自 2018 年 12 月 21 日起，各地食品安全监管部门要组织开展为期 1 个月的专项监督检查，重点检查食用植物油生产企业植物油料（包括植物原油）采购记录、生产记录、财务记录。发现标签不符合规定、记录造假、投料和成品物料不平衡的，要依法进行处罚。所有案件的行政处罚既要追究企业的法律责任，也要追究直接负责的主管人员及其他直接责任人员的法律责任。各省食品安全监管部门要及时制定专项检查工作方案，确保按时开展专项监督检查。检查情况于 2019 年 1 月 31 日前报送市场监管总局。

七、企业在 2018 年 12 月 21 日之前依法生产的食用植物油允许销售到保质期结束。

八、鼓励公众、媒体举报食用植物油生产企业和食用植物油标识的违法行为。一经查实，对举报人员予以奖励。

特此公告。

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

一次性塑料污染已成为全球性挑战，欧盟正打算出台相关“限塑令”。不过，在欧盟禁令正式出台前，德国多家超市已纷纷推出了自己的“限塑”计划。

德国雷韦集团 4 日宣布，该集团拟在旗下近 6000 家超市和商场禁止销售一次性塑料吸管，此举有望每年节省超过 4200 万根吸管。

德国连锁超市“利德尔”同一天宣布，旗下大约 3200 家分店将在 2019 年年底全面停止销售吸管、水杯、盘子、刀叉、棉签棒等一次性塑料制品。

此外，德国连锁超市“埃德卡”也表示要开发可重复使用的物品，以替代一次性塑料制品。

欧洲环保组织“处于危险的海洋”提供的数据显示，欧盟每年消耗大约 460 亿个一次性塑料瓶和 364 亿根吸管，每年约有 10 万吨塑料垃圾进入海洋，给海洋生态系统带来毁灭性影响。

今年 5 月，欧盟委员会提出“限塑令”方案，包括禁止销售吸管、棉签棒等一次性塑料用品，但该方案还有待欧洲议会等机构批准。

法国 3/4 啤酒测出含农药残留 草甘膦“无处不在”

世界杯看球时的最佳伴侣绝对非啤酒莫属。但市面上售卖的啤酒成分有哪些？水、麦芽、啤酒花和酵母？消费者可能不知道，这并非啤酒的全部，在绝大多数情况下，啤酒中还含有杀虫剂。据法国最新一期的《6000 万消费者》杂志披露，法国市面销售的大部分啤酒都检测出农药残留，其中包括著名的草甘膦。

该杂志对 45 种啤酒进行了 250 种农药分子检测，其中包括众多超市畅销品牌，结果只有 11 种啤酒没有检测出任何农药残留物。

不过杂志强调消费者不必过于恐慌，因为只有 4 种农药残留物被测出，且含量极低。

“无处不在”的草甘膦

在受检的 45 种啤酒中，有 25 种啤酒测出含有草甘膦，其中 Affligem Blonde 啤酒含量最高。不过，杂志认为消费者对此亦不必恐慌，因为消费者需喝到 2000 升 Affligem Blonde 啤酒才会超过人体每日可承受的草甘膦含量。

总之，《6000 万消费者》杂志对环境中“无处不在”的草甘膦感到担忧。去年 9 月，非政府组织“新一代”对 30 种食物样品进行化验，发现在早餐谷物中发现草甘膦残留。这种除草剂被怀疑可能致癌。

二氧化碳供应不足 英国部分超市发布“饮料限购令”

据香港《文汇报》报道，由于世界杯热潮和炎热天气，英国饮料销售量持续增长，当地工业用二氧化碳供应持续短缺，啤酒和汽水生产商纷纷宣布减产。日前，英国连锁超市阿斯达超市（Asda）宣布，规定顾客每次最多只能买 6 瓶或 6 包多罐装汽水，部分超市品牌也表示未来饮品供应或不足。

据报道，阿斯达超市的限售措施包括网购及实体店，涵盖多个汽水品牌，包括可口可乐、百事可乐等，其自家品牌的汽水也不能幸免。不少顾客对措施大感不满，有网民批评消息来得突然，“在天气最热的时候，偏偏推出限购令，阿斯达超市或许想让我脱水”。阿斯达超市则表示有需要控制供应，确保饮品存量充足。

同时，英国另一连锁超市维特罗斯（Waitrose）警告，百事可乐和可口可乐未来供应可能不足，平价超市集团利得（Lidl）亦承认，气泡饮品将出现短缺，会尽力与供货商合作，降低民众不便。

据悉，二氧化碳在饮食业用途广泛，除了制造气泡饮料外，干冰亦可用作保存冷冻食品。另外，肉类生产过程中也需要使用二氧化碳，早前已有鲜肉生产商表示，需限售猪肉及鸡肉，预料超市部分品牌的鸡肉、猪肉和烟肉可能暂停供应。

近日，二氧化碳危机更扩散至其他食品，有面包制造商表示，厂房平常会在英式烘饼包装加入二氧化碳，延长产品寿命，由于二氧化碳供应短缺，目前 4 间厂房中只有一间如常运作，产量只有往常一半。

不过，二氧化碳短缺问题或有机会在不久将来解决，生物燃料企业 Ensus 宣布，旗下工厂已开始重新投产，阿摩尼亚肥料制造商 CF Fertilisers 也计划重开一条生产线。由于生物燃料和肥料生产期间，会制造二氧化碳副产品，可作工业用途，估计二氧化碳供应荒届时可望缓解。

美调查称全美超市 80%肉类食品感染“超级细菌”

据美国“侨报网”7月2日报道，非营利环境研究组织“美国环境工作组”（Environmental Working Group）新出炉的一份报告显示，美国超市近80%的肉类食品含有抗药性细菌，而这种细菌通常也被称为“超级细菌”（superbug）。

“美国环境工作组”的此次调查发现，来自美国超市的火鸡肉类样品有79%含有“超级细菌”，而带骨猪排的为71%，碎牛肉为62%，鸡胸肉、翅膀和鸡大腿为36%。

据合众国际社报道，“超级细菌”并非特指某一种细菌，而是泛指那些对多种抗生素具有耐药性的细菌，它的准确称呼应为“多重耐药性细菌”，而次类细菌能对抗生素有强大的耐药性。世界卫生组织（WHO）也说，抗生素耐药性已对健康和食品安全构成严重威胁。

该报告作者、营养师杜卢拉（Don Dururra）在新闻发布会上表示，“消费者需了解他们所食用肉类的潜在污染，以便他们对食品安全保持警惕，这尤其对于儿童、孕妇、老年人或免疫受损的人群而言更为重要。”

公共卫生顾问和兽医汉森（Gail Hansen）博士也在会上阐述了食品感染“超级细菌”的危险性。他说，该细菌会将它们的抗生素抗性基因转移至他们在物理环境和人体胃肠道中接触的其他细菌，从未导致后者也很难被药物有效治愈。

该报告说，尽管抗生素耐药性对人体健康构成严重威胁，但美国政府允许肉类生产商向健康动物使用抗生素。对此，南加州大学医学中心首席医疗官斯贝尔伯格（Brad Spellberg）博士警告称，“当某人或某组织滥用抗生素时，恐会导致抗生素耐药性被广泛传播，最终可能伤害到所有人，而某些人通过伤害社会中其他人来牟利的行为是不可接受的！”

为此，杜卢拉建议消费者可通过购买不添加抗生素的有机肉类食品来降低对肉类食品中抗生素的摄入，从而降低耐药性的扩散。而随着这份报告的发布，“环境工作组”也致信美国食品药品监督管理局（FDA）要求其采取行动。

西班牙数十名华人食物中毒紧急入院 食物来源不明

据西班牙欧浪网报道，至少 22 名华人于当地时间 7 月 3 日晚紧急入院，入住医院位于 Vigo，名为 Alvaro Cunqueiro y Povisa 医院，据悉，这些华人是因为食用了某种蔬菜而出现不良反应。

《加利西亚地区报》消息显示，目前入院病患食物中毒的具体源头尚不清晰，医院方面还在对此进行分析。3 日夜里，数名华人紧急入院，此前，十多名华人突然出现身体不适，疑似食物中毒。进入医院后，医生暂时并未查出引发不适感的具体食物。

这次因为食用某种蔬菜而出现不良反应导致入院治疗的华人至少有 12 人，目前，医院方面尚未给出具体原因，夏季也是许多病毒高发时期，高温酷暑下食物储存不当也容易引发食用者出现不良反应，因此，华人们平时还需注意饮食卫生。

冷冻甜玉米别吃了！含大量李氏杆菌 已致欧洲 9 人死

据英国《华闻周刊》报道，欧洲食品安全管理局官员近日警告说，冷冻甜玉米可能在欧洲造成 9 人死亡，其中包括 2 名英国人。

实验室测试表明，在整个欧洲大陆，冷冻蔬菜中含有大量的李氏杆菌。欧洲食品标准局已经敦促人们无论如何都应该在吃之前确保把所有的冷冻蔬菜都煮熟。

自 2015 年以来，英国已有近 12 例李氏杆菌病（以流感样症状开始）病例被记录在案。

奥地利、丹麦、芬兰和瑞典也遭到了含有李氏杆菌的冷冻蔬菜的袭击，共有 47 例感染病例。欧洲食品安全管理局（European Food Safety Authority）近日公布的数据显示，其中 9 人死亡，占感染总数的 19%。

该组织在意大利帕尔马市进行的测试发现，大部分被测试的病例都要归咎于冰冻的甜玉米。

然而，冷冻菠菜和冷冻绿豆也被发现携带了同样的李氏杆菌，导致两人死亡。据欧洲食品安全管理局称，匈牙利的一个冷冻工厂可能是污染源。

在英国的 11 个病例中，有两人是在同一家超市购买了同一品牌的冷冻玉米，这些玉米正是匈牙利供应的。匈牙利卫生官员上周下令立即撤除该工厂生产的所有冷冻蔬菜产品。

大多数感染李氏杆菌的人只会出现轻微症状，如呕吐和腹泻。然而，更严重的并发症可能发生在免疫系统较弱的人群，如婴儿、老人和孕妇。

英国公共卫生部门肠胃细菌参考单位的负责人凯瑟琳·格兰特博士说：“预防李氏杆菌病的最佳方法是保持良好的食品卫生。我们提醒人们，包括甜玉米在内的大多数冷冻蔬菜都需要在食用前烹煮。”

欧洲食品安全管理局表示，疫情最初被低估了，最近的病例显示疫情还在继续。该公司的报告补充说：“强烈建议有关的加工厂进行彻底清洁和消毒。”

国际预警

澳大利亚召回我国产水晶虾饺

食品伙伴网讯 据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日，澳新食品标准局发布召回通报称，SHIN MI AUSTRALIA PTY LTD 公司宣布召回我国产的水晶虾饺，因为该产品未标注贝类过敏原。



受召回虾饺的信息如下：

产品名称为：韩国风味水晶虾饺。规格为 680g。保质期至 2022 年 1 月 15 日。原产地：中国。在新南威尔士州的 tongli 超市和亚洲杂货店有售。

澳新食品标准局称，对贝类过敏的消费者请不要食用以上产品，建议将产品退回。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国 4 批次产品不合格

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2018 年 7 月 4 日，欧盟通报我国 4 批次产品不合格。

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
2018-7-4	捷克	成套塑料餐具	2018-1867	甲醛,三聚氰胺迁移量超标	未知/退回发货者	预警通报
2018-7-4	波兰	花生	2018-1969	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售/再次派送	拒绝入境通报
2018-7-4	捷克	竹碗	2018-1866	甲醛迁移量超标	未知/退回发货者	预警通报
2018-7-4	波兰	尼龙食品钳	2018-1864	芳香伯胺迁移量超标	产品未在市场销售/再次派送	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各企业，要严格按照要求对产品进行检测，保证各种安全指标符合要求，确保产品的安全性。

国际预警

韩国发布《食品添加剂法典》部分修改告示

食品伙伴网讯 6 月 29 日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了第 2018-53 号告示，修改《食品添加剂法典》的部分内容，其主要内容如下：

1.新设“镍”的标准及规格。

1) 新指定“镍”为食品添加剂，在加工油脂硬化工序中可用作催化剂。

2.删除总则中部分条款、修改“合成香料”的许可物质名单。

3.修改配方乳类等婴幼儿食品的规定以及硫酸铝铵等 13 种添加剂的使用标准。

1) 配方乳类等婴幼儿食品范围内增加“乳蛋白致敏婴幼儿配方食品”并修改“葡萄糖酸锰”等 7 种产品的使用标准。

2) 修改“硫酸铝铵”等 5 种含铝食品添加剂产品的使用范围以及使用标准。

3) 修改 L-半胱氨酸盐酸盐的使用标准，可用作香料，并将其登记到合成香料目录中。

4.修改一般检测方法中氮定量法，增加使用蛋白质分析仪检测方法。

国际预警

2018 年 6 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（6 月汇总）

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，美国 FDA 更新进口预警措施（import alert），6 月份对我国 8 家企业的出口产品实施自动扣留。

相关信息如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-31	2018-6-27	广东	Zhongshan Lebang Chocolate Foods Co., Ltd	巧克力	疑含三聚氰胺
16-124	2018-6-26	浙江	Xiangjiang Food Co.,Ltd	鳗鱼	孔雀石绿；恶唑酸；甲苯咪唑胺
99-38	2018-6-22	广东	Foshan Shunde Hai-Ding Aquatic Resources Foodstuff Co., Ltd	金枪鱼	工艺不完善
45-02	2018-6-18	广东	GUANGDONG YICHAO BIOLOGICAL CO LTD	维生素	亮蓝色素
66-41	2018-6-13	山东	Jinan Felicity Biotechnology Co.,Ltd	膳食补充剂	标注为亚麻籽油，缺少药物使用说明
99-19	2018-6-13	广东	THE BETTER HERB CO.,LTD	绿茶粉	沙门氏菌
16-124	2018-6-11	江西	Jiangxi Junma Foods Co., LTD	冷冻鳗鱼	甲苯咪唑
99-39	2018-6-5	山东	Yantai Lan Rui Food Import and Export Co., Ltd.	菠菜	多菌灵

食品伙伴网提醒出口企业，规范原料的使用，不使用农残、兽残等不合格的原料；同时规范食品标签的标注方式，严格按照美国要求进行标注，完善工艺不足之处。另外，在食品出口运输过程中，保证各种技术指标符合要求，确保食品新鲜安全。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2018 年 6 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（6 月汇总）

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

食品伙伴网讯 2018 年 6 月份，美国 FDA 拒绝进口我国多批次食品，不卫生、农兽残等问题为我国产品不合格原因。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到过第三方检测报告	辖区
1	广东新兴	XIN XIN COUNTY HONG BAO FOOD CO., LTD	辣椒酱	未注册，不卫生	2018-6-1	是	否	DNEI
2	福建三明	FUJIAN HUANONG FOOD CO.,LTD.	鳗鱼	兽残	2018-6-1	是	是	DNBI
3	广东台山	Taishan Lvsheng Food	鳗鱼	兽残	2018-6-2	是	否	DWCI
4	广东台山	Taishan Lvsheng Food	鳗鱼	兽残	2018-6-2	否	否	DWCI
5	福建福州	Changle Juquan Foods Co., Ltd.	鳗鱼（8 批次）	兽残	2018-6-4	否	否	DWCI
6	广东中山	Dongshun Foods Ltd Co Of Gu	肉桂	腐烂	2018-6-6	是	否	DWCI
7	四川成都	PIXIAN QINGLIN DOUBAN NIANZAO YOU XIANGOGNSI	辣椒酱	标签错误	2018-6-6	否	否	DWCI
8	广东东莞	Dongguan Ateier Import And Export Co.,Ltd	虾(3 批次)	兽残	2018-6-7	否	否	DNEI
9	广东东莞	Dongguan Ateier Import And Export Co.,Ltd	木耳	腐烂	2018-6-7	否	否	DNEI

更多内容详见：[2018 年 6 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（6 月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟发布加强官方控制的进口非动物源食品和饲料清单

2018 年 7 月 2 日，欧盟在官方公报发布（EU） 2018/941，修订了（EC） No 669/2009 法规的附件 I，调整了需要提高官方控制水平的进口非动物源食品和饲料清单。

该清单每三个月调整一次，删除其中已完全满足法规要求的商品，添加需提高官方控制水平的商品。

此次调对中国产品影响较大：

1. 解除原列表对我国产甘蓝实施的强化监控检查。
2. 对我国产枸杞、茶叶实施强化监控检查。

具体如下：

饲料或食品	原产地	有害物质	抽检频率（%）
枸杞（新鲜、冷藏或干燥）	中国	第（EC） 396/2005 号条例第 29（2）条监控计划列表中项目，阿米曲拉	10%
茶（不管是否添加香料）	中国	第（EC） 396/2005 号条例第 29（2）条监控计划列表中项目，唑虫酰胺	10%

本法规自发布后第 3 天起生效。

近日,《美国心脏协会杂志》刊登中美科学家的一项联合研究发现,每天一杯茶,可以让心血管更健康。

美国宾夕法尼亚州立大学华人学者高翔教授和河北唐山市开滦总医院吴寿岭教授所领导的团队,对 8 万多人进行了为期 6 年的随访研究。他们发现,经常喝茶可以减缓人体衰老过程中体内高密度脂蛋白(“好胆固醇”)的自然流失,使参试者患上心血管疾病的几率降低 8%。具体来说,绿茶和红茶中所含茶多酚和儿茶素的抗炎作用都比较强,但绿茶延缓“好胆固醇”下降的作用略强于红茶。

过去曾经有研究表明,喝茶可以起到减少人体内低密度脂蛋白(“坏胆固醇”)含量的效果,显著降低心脏病和中风风险。研究人员指出,此次新研究进一步证实了喝茶对心血管健康的益处。特别是对于 60 岁以上男性来说,当存在吸烟、体重指数较高或体力活动较少的情况时,多喝茶的防病效果更明显。

文章来源: 生命时报

悉尼大学研究者近日指出，西悉尼的妈妈和婴儿缺乏维生素 D，容易导致患上佝偻病。对此，研究者建议，为了预防孩子患上佝偻病，孕妇们应该在孕期以及分娩后服用维生素 D。

《每日电讯报》报道，研究者发现，在悉尼 Westmead 医院接收的孕妇中，有一半缺乏维生素 D。此外，研究者们认为，多达 1/10 的澳洲儿童缺乏维生素 D。

据了解，婴儿通过母乳获得维生素 D。如果妈妈缺乏维生素 D，婴儿则容易患上佝偻病，这种病症导致骨骼虚弱、骨折、肌肉疼痛以及骨骼畸形。

对此，悉尼大学的芒斯（Craig Munns）建议，妈妈们在孕期和孩子出生后的 12 个月，应该服用维生素 D。“在这段时间内服用维生素 D，有助于根除佝偻病。”

美媒称，新的研究显示，咖啡可能有助于延长寿命。

据美联社 7 月 2 日报道，在一项对英国近 50 万名成年人进行的研究中发现，喝咖啡者的死亡风险比坚决不喝者略低。

报道称，这种延年益寿的效果对于速溶、研磨和脱因的咖啡来说都有效。美国进行的研究也是相同效果。这是第一次有大型研究表明，即使对于那些有基因缺陷、影响到机体摄取咖啡因的人来说，喝咖啡也是有好处的。

总体而言，在为期 10 年的跟踪研究中，喝咖啡者比坚决不喝者的死亡风险低 10% 到 15%。

并未参与这项研究的美国塔夫茨大学营养专家艾丽斯·利希滕斯坦说，这个结果并不能证明咖啡壶就是“不老泉”，也不应成为不喝咖啡者开始喝咖啡的理由。但她说，这些结果印证了此前的研究，并给喝咖啡者提供了额外的信心。

利希滕斯坦说：“很难相信我们那么喜欢的一个东西对我们来说有这么大的好处。或者说，至少不是坏事。”

这项研究结果 2 日发表在《美国医学会杂志·内科学卷》双周刊上。

报道称，目前尚不完全清楚喝咖啡是如何影响寿命的。

研究负责人、美国国家癌症研究所研究员埃丽卡·洛夫特菲尔德说，咖啡含有 1000 多种化合物，其中包括有助于保护细胞免受损伤的抗氧化物。

在法国，心血管疾病已成为 65 岁以上人群的主要死亡原因，每年有 15 万人因此去世。每年，与心血管疾病相关的费用总额达到大约 280 亿欧元（约合人民币 2092.3 亿元）。据法国健康资讯网站“为何求医”报道，近日，一项发表于《新英格兰医学杂志》的研究表明，富含橄榄油和坚果的地中海饮食能够降低心血管疾病的患病风险。

地中海饮食又称克里特饮食，是一些地中海周边国家的传统饮食模式。其特点是大量使用水果、蔬菜、豆类、谷物和橄榄油，适量的乳制品、鸡蛋和红酒，少量的鱼肉以及极少量的红肉。

共有 7447 人参与了试验，其年龄介于 55 岁至 80 岁。研究开始时，所有参与者患上心血管疾病的风险都很高，但还未发病。

所有参与者被分成 3 组。第一组遵循使用特级初榨橄榄油的地中海饮食；第二组遵循使用坚果的地中海饮食；第三组遵循“控制饮食”，也就是低脂肪饮食。

据报道，在平均 4 年零 8 个月的时间里，研究者们统计了每一组的重大心血管事件，包括心肌梗塞、中风或心血管死亡。第一组共有 96 起重大心血管事件，占比 3.8%；第二组共有 83 起，占比 3.4%；第三组共有 109 起，占比 4.4%。

试验的研究员总结道，这项研究涉及到心血管疾病的高危人群。研究发现，食用含有橄榄油或坚果的地中海饮食的人群，相比于减少饮食中脂肪含量的人群而言，重大心血管疾病的发病率更低。

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

7 月 11 日	上海	2018 乳品/饮料行业发展研讨会
7 月 27-29 日	济南	生物发酵过程工艺控制与分离纯化 新技术专题会
8 月 16-17 日	青岛	2018 肉类加工与新产品开发技术研讨会

2018 年展会预告

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 22-25 日	烟台	“一带一路”现代农业产业技术国际学术会议
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 3-5 日	南京	2018 第 4 届中国（南京）国际糖酒食品交易会
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 17-19 日	烟台	2018 中国（烟台）国际食品安全暨进出口博览会组委会
8 月 18-20 日	潍坊	2018 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会
8 月 24-26 日	西安	中国乳制品工业协会第二十四次年会第十八次乳品技术精品展示会
8 月 29-31 日	上海	2018 第十三届上海国际渔业博览会 World Seafood Shanghai
8 月 29-30 日	石家庄	第 22 届河北省糖酒食品交易会暨中秋订货会
8 月 30-9 月 1 日	乌鲁木齐	第六届中国—亚欧博览会农产品及精制食品展
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 2-4 日	广州	2018 广州全国优质农产品博览会
9 月 5-7 日	北京	第十八届中国方便食品大会暨方便食品展
9 月 6-8 日	驻马店	第二十一届中国农产品加工业投资贸易洽谈会
9 月 7-9 日	长春	2018 第十八届长春国际糖酒食品交易会
9 月 7-9 日	广州	第十六届广州国际酒店用品展览会
9 月 8-9 日	石家庄	2018 第 26 届华北秋季糖酒食品交易会
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 8-10 日	乐陵市	2018 第七届山东（乐陵）红枣暨健康食品产业博览会
9 月 8-11 日	厦门	厦门国际果蔬产业暨都市农业展览会
9 月 20-23 日	上海	第七届中国国际养生食品博览会
10 月 8-10 日	上海	2018“美滋上海”展览会

10 月 12-14 日	北京	2018 中国北京国际渔业博览会
10 月 16-18 日	上海	2018 中国国际婴童用品展览会
10 月 25-27 日	长沙	第 99 届全国糖酒商品交易会（2018 长沙）
11 月 1-3 日	上海	2018 中国焙烤秋季展览会、中国家庭烘焙用品展览会
11 月 5-10 日	上海	2018 中国国际进口博览会
11 月 7-9 日	青岛	2018 中国国际渔业博览会
11 月 9-11 日	烟台	2018 第十九届国际果蔬·食品博览会
11 月 16-18 日	济南	2018 第 12 届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11 月 16-18 日	北京	2018 年中国（北京）国际果蔬展览会
11 月 16-18 日	上海	2018 上海国际进出口食品及饮料展览会
11 月 17-20 日	武汉	第十五届中国武汉农业博览会
11 月 18-20 日	武汉	2018 第十二届武汉连锁加盟投资创业展览会
11 月 23-25 日	深圳	2018 深圳国际渔业博览会
11 月 30-12 月 3 日	南昌	第十一届中国绿色食品博览会
12 月 4-6 日	广州	第八届中国健康营养博览会
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：

[宝鸡万工机械制造有限公司--食品机械](#)

[安徽盈合生物科技有限公司--食品添加剂](#)

[漳州和利时仪器有限公司--仪器试剂](#)

[诸城尚品机械科技有限公司--食品机械](#)

[郑州奥特包装设备有限公司--食品机械](#)

[曲阜兴亚输送带销售有限公司--食品机械](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司--食品机械](#)

[曲阜兴运输送机械设备有限公司销售部--食品机械](#)

[山东新圣泰机械制造有限公司--食品机械](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司--添加剂配料](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司--添加剂配料](#)

[正官庄六年根商业（上海）有限公司--添加剂配料](#)

[上海英诺除虫服务有限公司--虫控服务](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司--食品机械](#)

[无锡微色谱生物科技有限公司--仪器试剂](#)

[诺安实力可--商业服务](#)

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 7 月份

[美国 FSMA “人类食品预防性控制措施” 培训-杭州](#) 2018-07-11~2018-07-13

[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员培训-苏州](#) 2018-07-11~2018-07-13

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-青岛](#) 2018-07-11~2018-07-13

[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程\) -上海](#) 2018-07-12~2018-07-13

[食品微生物实验室高级技术员-长沙](#) 2018-07-12~2018-07-13

[食品企业飞行检查和质量体系改进高级研修班-武汉班](#) 2018-07-12~2018-07-14

[食品安全专题培训（第 2 期）——乳制品专题培训](#) 2018-07-13~2018-07-13

[2018 餐饮企业食品安全与管理高级研修班-北京](#) 2018-07-13~2018-07-14

[2018 食品企业飞行检查要点解读及 质量体系改进应对研修班-南京](#) 2018-07-13~2018-07-15

[2018 食品标签法律法规及职业打假应对技巧高级研修班-南京](#) 2018-07-15~2018-07-17

[IPM 综合虫害控制管理培训课程-合肥](#) 2018-07-16~2018-07-17

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训-广州](#) 2018-07-16~2018-07-18

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员培训-厦门](#) 2018-07-16~2018-07-18

[高效虫害管理八大要素-上海](#) 2018-07-17~2018-07-17

[IP 非转基因供应链培训-青岛](#) 2018-07-17~2018-07-18

[虫害防控培训-大连](#) 2018-07-17~2018-07-18

[国内外食品添加剂使用法规培训课程-青岛](#) 2018-07-18~2018-07-18

[食品欺诈预防-广州](#) 2018-07-18~2018-07-18

[2018 餐饮企业食品安全与管理高级研修班-北京](#) 2018-07-18~2018-07-19

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）—北京](#) 2018-07-18~2018-07-20

[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-07-19~2018-07-20

[食品接触材料及制品标准、采购与验收相关知识培训班](#) 2018-07-20~2018-07-22

[新规下保健食品研发、注册、备案存在问题分析及 解疑咨询培训会-杭州](#) 2018-07-20~2018-07-22

[关于召开食品企业质量管理交流会（中山）的通知](#) 2018-07-21~2018-07-21

[关于举办“ISO /IEC 17025 实验室管理体系 培训”的通知](#) 2018-07-21~2018-07-22

[第 69 期食品微生物检验实际操作学习班一大连](#) 2018-07-21~2018-07-24

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2 天）-青岛](#) 2018-07-23~2018-07-24

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-广州](#) 2018-07-23~2018-07-25

[ISO9001:2015 质量管理体系内审员培训课程](#) 2018-07-23~2018-07-25

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训-厦门](#) 2018-07-23~2018-07-25

[SQF 优质安全的食品标准（第 8 版）主任审核员培训-上海](#) 2018-07-23~2018-07-27

[IRCA 认可的 ISO 9001 主任审核员培训课程-深圳](#) 2018-07-23~2018-07-27

[服务认证审查员培训-北京](#) 2018-07-23~2018-07-27

[实验设计 DOE 与配方比设计-广州](#) 2018-07-24~2018-07-25

[国内外食品接触材料卫生标准培训-广州](#) 2018-07-24~2018-07-25

[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-上海](#) 2018-07-25~2018-07-27

[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程\) -青岛](#) 2018-07-25~2018-07-27

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-北京](#) 2018-07-25~2018-07-27

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-青岛](#) 2018-07-25~2018-07-27

[HACCP（GB27341 含认证补充要求 1.0）内审员-青岛](#) 2018-07-25~2018-07-27
[现代厨房管理及安全卫生控制培训-上海](#) 2018-07-26~2018-07-27
[国内外食品接触材料卫生标准培训-上海](#) 2018-07-26~2018-07-27
[食品微生物实验室高级技术员培训（2 天）-青岛](#) 2018-07-26~2018-07-27
[产品感官评定分析体系培训-北京](#) 2018-07-26~2018-07-27
[食品行业供应商审核](#) 2018-07-26~2018-07-27
[产品保质期认知培训](#) 2018-07-27~2018-07-27
[计量校准员培训班—北京](#) 2018-07-27~2018-07-29
[“申请实验室国家认可知识”暨“新版 ISO/IEC 17025 标准换版”培训](#) 2018-07-27~2018-07-29
[生物发酵过程工艺控制与分离纯化 新技术专题会](#) 2018-07-27~2018-07-29
[关于举办“食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）内审员培训”的通知](#) 2018-07-28~2018-07-29
[虫害防控培训-广州](#) 2018-07-28~2018-07-29
[“食药监管执法商业贿赂案件查办技巧”高级培训班-青岛](#) 2018-07-28~2018-07-30
[“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-厦门](#) 2018-07-28~2018-07-30
[赴杭州、上海团餐、中央厨房现场管理 学习考察交流](#) 2018-07-29~2018-07-31
[食品异物控制方法](#) 2018-07-30~2018-07-30
[食品欺诈预防-厦门](#) 2018-07-30~2018-07-30
[IPM 综合虫害控制管理培训-上海](#) 2018-07-30~2018-07-31
[产品或商品抽样检验培训\(GB2828 & GB2829\)](#) 2018-07-31~2018-07-31

2018 年 8 月份

[TQM 全面质量管理-天津](#) 2018-08-01~2018-08-02
[ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-08-01~2018-08-03
[IECQ QC 080000:2017 有害物质过程管理体系内审员培训课程-厦门](#) 2018-08-01~2018-08-03
[FSSC22000 食品安全体系认证 标准理解和解释培训课程](#) 2018-08-01~2018-08-03
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-福州/上海](#) 2018-08-01~2018-08-03
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训-苏州](#) 2018-08-01~2018-08-03
[采购人员综合素质提升实战训练营](#) 2018-08-02~2018-08-03
[供应商质量工程师研修班-广州](#) 2018-08-02~2018-08-03
[新时期保健食品立项研发与技术审评经验指导交流会](#) 2018-08-02~2018-08-04
[如何满足客户的 REACH 要求培训课程-广州](#) 2018-08-03~2018-08-03
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-深圳](#) 2018-08-06~2018-08-06
[采购系统设计与优化-上海](#) 2018-08-06~2018-08-07
[品质监督与异常管理-苏州](#) 2018-08-06~2018-08-07
[DOE 实验设计企业综合应用培训课程-厦门](#) 2018-08-06~2018-08-07
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理体系内审员培训- 重庆/上海](#) 2018-08-06~2018-08-08
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-天津](#) 2018-08-06~2018-08-08
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-苏州](#) 2018-08-06~2018-08-08
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员培训-长沙](#) 2018-08-06~2018-08-08
[SAAS 认可的 SA8000®：2014 基础审核员培训课程-上海](#) 2018-08-06~2018-08-10
[IRCA 认可的 ISO 14001 环境管理体系主任审核员培训-天津](#) 2018-08-06~2018-08-10
[IRCA 认可的 ISO 14001 环境管理体系主任审核员培训-苏州](#) 2018-08-06~2018-08-10
[TQM 全面质量管理-上海](#) 2018-08-07~2018-08-08
[服务认证审查员培训-南京](#) 2018-08-07~2018-08-11
[传统 QC 七大手法培训课程-广州](#) 2018-08-08~2018-08-08
[ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-08-08~2018-08-10
[IECQ QC 080000:2017 有害物质过程管理体系内审员培训课程-天津](#) 2018-08-08~2018-08-10

[CCAA 认可的 ISO 22000:2005 食品安全管理体系实习审核员培训](#) 2018-08-08~2018-08-10
[供应商关系管理-上海](#) 2018-08-09~2018-08-10
[流程管理与优化培训-上海](#) 2018-08-09~2018-08-10
[品质监督与异常管理-深圳](#) 2018-08-09~2018-08-10
[DOE 实验设计企业综合应用培训课程-深圳](#) 2018-08-09~2018-08-10
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-东莞/惠州/上海](#) 2018-08-09~2018-08-10
[国内外食品标签及营养标签相关法律法规-广州](#) 2018-08-09~2018-08-10
[国内外食品标签及营养标签相关法律法规-长沙](#) 2018-08-09~2018-08-10
[危害分析和风险评估-苏州](#) 2018-08-10~2018-08-10
[ISO 28000 供应链安全管理体系内审员培训课程-深圳](#) 2018-08-13~2018-08-14
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-烟台](#) 2018-08-13~2018-08-14
[ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-08-13~2018-08-15
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理体系内审员培训- 东莞/惠州](#) 2018-08-13~2018-08-15
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-武汉](#) 2018-08-13~2018-08-15
[食品行业 ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训-苏州](#) 2018-08-13~2018-08-15
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员培训-广州](#) 2018-08-13~2018-08-15
[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-上海](#) 2018-08-13~2018-08-17
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员转版培训-苏州](#) 2018-08-14~2018-08-15
[ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训课程-青岛](#) 2018-08-14~2018-08-16
[VDA 6.3 & VDA 6.5 过程审核&产品审核（2016 版）培训课程-上海](#) 2018-08-15~2018-08-17
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理体系内审员培训- 天津](#) 2018-08-15~2018-08-17
[服务认证审查员培训-武汉](#) 2018-08-15~2018-08-19
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-上海](#) 2018-08-16~2018-08-16
[第二期食品微生物检测高级研修班-杭州](#) 2018-08-16~2018-08-17
[供应商环境下的采购价格分析与成本控制](#) 2018-08-16~2018-08-17
[产品或商品抽样检验培训-上海](#) 2018-08-16~2018-08-17
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-苏州](#) 2018-08-16~2018-08-17
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员转版培训-上海](#) 2018-08-16~2018-08-17
[2018 第二届肉类加工与新产品开发技术研讨会](#) 2018-08-16~2018-08-17
[食品微生物检测技术基础培训-上海](#) 2018-08-16~2018-08-17
[食品欺诈预防 培训课程-苏州](#) 2018-08-17~2018-08-17
[食品欺诈预防-成都](#) 2018-08-17~2018-08-17
[应对特殊消费群体研修班 -北京](#) 2018-08-17~2018-08-18
[第六届跨学科特殊医学用途配方食品高峰论坛”暨注册申报、配方设计及临床应用高级交流会-上海](#) 2018-08-17~2018-08-19
[关于举办“第五届发酵过程优化控制与节能减排新技术、新设备 交流年会”的通知](#) 2018-08-17~2018-08-19
[采购人员综合素质提升实战训练营-上海](#) 2018-08-20~2018-08-21
[采购成本降低与谈判策略技巧](#) 2018-08-20~2018-08-21
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-深圳](#) 2018-08-20~2018-08-21
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理体系内审员培训- 深圳](#) 2018-08-20~2018-08-22
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-北京](#) 2018-08-20~2018-08-22
[IRCA 认可之 ISO9001 主任审核员培训-广州](#) 2018-08-20~2018-08-24
[FMEA 潜在失效模式分析培训课程-上海](#) 2018-08-21~2018-08-21
[SPC 统计过程控制培训课程-上海](#) 2018-08-22~2018-08-22
[现场质量问题分析与解决-上海](#) 2018-08-22~2018-08-23
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-重庆/苏州/烟台/上海](#) 2018-08-22~2018-08-24
[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员培训-宁波](#) 2018-08-22~2018-08-24

[设备点检员国家职业资格培训](#) 2018-08-22~2018-08-25
[供应商质量管理-厦门](#) 2018-08-23~2018-08-24
[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-08-23~2018-08-24
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-广州](#) 2018-08-23~2018-08-24
[SMETA 审核企业社会责任在供应链中的要求-合肥](#) 2018-08-23~2018-08-24
[食品防护计划培训-苏州](#) 2018-08-23~2018-08-24
[感观评定培训-广州](#) 2018-08-23~2018-08-24
[食品欺诈预防-深圳](#) 2018-08-24~2018-08-24
[食品微生物实验室高级技术员培训-青岛](#) 2018-08-26~2018-08-27
[食品过敏原管理培训-上海](#) 2018-08-27~2018-08-27
[供应商关系管理-苏州](#) 2018-08-27~2018-08-28
[SA8000®:2014 社会责任管理体系内审员培训课程-深圳](#) 2018-08-27~2018-08-28
[SA8000®:2014 社会责任管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-08-27~2018-08-28
[DOE 实验设计企业综合应用培训课程-广州](#) 2018-08-27~2018-08-28
[流程管理与优化培训-厦门](#) 2018-08-27~2018-08-28
[企业安全管理实务培训课程-北京](#) 2018-08-27~2018-08-28
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-广州](#) 2018-08-27~2018-08-29
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程-广州](#) 2018-08-27~2018-08-29
[传统 QC 七大手法培训课程-深圳](#) 2018-08-28~2018-08-28
[如何满足客户的 REACH 要求培训-深圳](#) 2018-08-28~2018-08-28
[食品企业异物控制方法培训-上海](#) 2018-08-28~2018-08-28
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-青岛](#) 2018-08-28~2018-08-31
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-北京](#) 2018-08-29~2018-08-30
[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-青岛](#) 2018-08-29~2018-08-31
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理体系内审员培训-广州](#) 2018-08-29~2018-08-31
[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员培训-青岛](#) 2018-08-29~2018-08-31
[供应商质量管理-深圳/广州](#) 2018-08-30~2018-08-31
[理化实验室仪器使用与检测培训-青岛](#) 2018-08-30~2018-08-31
[IFS 国际食品标准（V6）内审员-广州](#) 2018-08-30~2018-08-31

2018 年 9 月份

[第 70 期食品微生物检验实际操作学习班—武汉](#) 2018-09-08~2018-09-11
[2018 中国大健康背景下中药类健康产品研发、申报与中药资源综合利用高峰论坛](#) 2018-09-27~2018-09-29
[关于举办 2018 中国特殊食品合作发展 国际大会（第三届）暨 2018 国际特殊食品 产业展览会的预通知-北京](#)
2018-10-31~2018-11-01

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



长按识别关注微信

招聘食品人才到食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

[桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司-食品品控主管](#)
[桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司-食品类总经理助理](#)
[谱尼测试科技（天津）有限公司-液相/气相实验员](#)
[谱尼测试科技（天津）有限公司-采样员（食品、环境方向）](#)
[广州市林益广珉食品有限公司-产品应用工程师](#)
[诺安实力可商品检验（上海）有限公司-中国农用化学品部门销售工程师](#)
[山东绿之洲食品有限公司-销售](#)
[山东绿之洲食品有限公司-化验质检员](#)
[深圳盒马网络科技有限公司宝安区第一分公司-盒马鲜生门店 QC](#)
[佛山市南海好益食品有限公司-研发主管](#)
[烟台欣和企业食品有限公司-产品开发助理工程师](#)
[烟台欣和企业食品有限公司-食品安全检测工程师](#)

[烟台欣和企业食品有限公司-原辅料开发工程师](#)
[烟台欣和企业食品有限公司-设备管理工程师](#)
[烟台欣和企业食品有限公司-包装设计工程师](#)
[武汉顶益食品有限公司-化验员](#)

一周职场好文推荐

[7月,这些企业都在招检测化验!](#)
[食品生产、质量优秀人才推荐](#)
[食品人才中心一周招聘汇总 07.04](#)
[食品论坛一周招聘求职汇总 07.02](#)
[如果职场是个动物园,那么你会是狗还是狐狸?](#)

【有奖征集】毕业照快快 show，有故事的跟我走！

参赛形式

在食品论坛‘院校风采’版块发帖参赛，标题统一为“【毕业照】+自拟题目”形式，内容包含照片以及对校园生活的感想。应届生或往届生毕业照均可，无论个人、集体，只要够美、够创意，让大家看看毕业照的创意哪家强！

往届生毕业照可以是老照片和新合影对比，经历了职场的酸甜苦辣，也感悟了时光穿梭，再见同学万事蹉跎，那就说说新感想吧~

活动要求

- 1、参赛帖内容中请标明毕业院校、专业、级部/入学年份；
- 2、照片尺寸不低于 400×300 像素，每个参赛帖内照片数量 1-5 张；
- 3、文字要求感情真挚，200 字以上；
- 4、内容积极向上，照片及文字均为原创，照片中肖像权由发帖人负责。

奖项评比和设置

1、奖项评比：

个人奖 20 名：投稿截止后，参赛作品统一在食品论坛、食品学生汇微信平台投票，论坛投票占 80%，微信公众号投票占 20%，根据分值评选出个人奖。

院校奖 3 所：根据院校活跃度及质量综合评选出 3 所院校（邀请食品论坛资深网友评分）。

2、奖项设置

个人奖：

一等奖 2 名奖品单价约 200 元

二等奖 3 名奖品单价约 100 元

三等奖 5 名品牌保温杯 1 个

优秀奖 10 名食品论坛 15 周年文化衫 1 件+新版食品伙伴网笔记本 1 个

所有按要求参与活动的人员均可获得就业大数据资料 1 份、终身免费职位推荐以及 50 粮票。

院校奖：

3 所 奖品为荣誉奖杯

大赛组织及平台

主办：食品伙伴网学习频道、食品人才中心

微信平台：

食品学生汇（ID：food-edu）

食品人才中心（ID：jobfoodmate）

食品论坛（ID：foodbbs）



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：

[【免费公开课】食品中多元素分析的法规解读及疑难问题解决方案开讲啦！](#)

[【行业盛会】2018 第二届肉类加工与新产品开发技术研讨会来喽~](#)

[关于举办第二期食品微生物检测高级研修班的通知](#)

[【有奖征集 毕业照快快 show，有故事的跟我走】活动延期至 7 月 22](#)

本周求助帖：

[预包装的黑豆无生产许可证可以销售么？](#)

[商家明知道产品有严重质量问题的假货，为什么还大量销售](#)

[如果产品配料里添加了某种食品添加剂，而复合配料中也有该种添加剂，怎么标识？](#)

[检验报告检验方法错误找哪里啊？药监局不管](#)

[关于赠品的几个问题？](#)

[关于标签上标识产品厚度为 0.1mm，会不会有问题](#)

[这个情况需要办理食品经营许可证吗？](#)

[关于 XX 风味的食品需不需要在配料中有 XX](#)

[销售无标签的散装食品是应该按食品安全法 41 条 还是 125 条处罚](#)

[关于食品经营许可的讨论](#)

[什么叫合理的工艺流程](#)

[白酒名称是否可用繁体字？](#)

[葡萄酒代加工](#)

[产品标签问题求教](#)

[预包装食品过期问题](#)

[去烘焙食品公司建立品控体系，如何开展工作？](#)

[求问如何处理残次品？](#)

[粽子这样的生产工艺可以吗](#)

[动物检疫合格证明的签发日期就是批次号吗](#)

[糯米粉标准](#)

[食品开发的技术总结报告怎么写？](#)

[馒头邹皮起泡](#)

[红酒中放橡木片是什么鬼](#)

[做点头肉](#)

[花豆年糕的标签问题](#)

[刚做出的香肠发酸，有什么原因？](#)

[这个红曲红放在里面是不是违规了？](#)

[“水解牛奶蛋白”是什么？能用作食品配料吗？](#)

[关于白芝麻加入便当中的问题](#)

[实验室的所有设备都必须送计量所检定吗？](#)

[菌落总数测定计数报告问题](#)

[平行实验长菌的原因](#)

[请问沙拉胀袋是什么原因？微生物检查又没有](#)
[怎样才能知道鉴定机构的资质够不够权威呢？](#)
[工程打版小样乳液菌落测试长蛆虫，霉菌酵母菌没问题](#)
[第三批委文件失效了，其中有《保健食品检测与评价技术规范》](#)
[可倾斜式夹层锅不加搅拌器能不能行？](#)

本周讨论帖：

[执法人员是执法的不是执行自己意志的，请不要一味的怪罪执法人员](#)
[食品监管不要又细又严](#)
[投诉人是否有权向执法部门要回做为证据的问题食品？](#)
[想要引进一种新的原辅料的时候，需要了解这种原辅料的哪些信息](#)
[GB 7101 食品安全国家标准 饮料 能当产品标准使用在标签上吗？](#)
[进口食品标签备案号问题](#)
[不得添加不得检出不得使用怎么理解？](#)
[餐饮食品安全讨论之一——原物料及半成品运输贮存管理](#)
[餐饮行业食品安全质量管理（持续更新）](#)
[生产山泉水生产设备、管道如何消毒](#)
[现在企业体系认证负担太重啊!!!!](#)
[食品杀菌技术的种类 汇总](#)
[炸紫薯的油几乎不用更换，是否同样原理可以用于大部分油炸食品？](#)
[机制小麻花从麻花上面往外淋油](#)
[脱氢乙酸钠怎么在 2760 里面查不到呢？](#)
[GB 4789.2—2016 菌落总数测定讲稿电子版](#)
[个人经历分享](#)
[关于新单位和旧单位同事之间的关系](#)
[和离职同事吃顿饭，却被老板解雇了！网友吐槽热议](#)
[想发展自己的职业生涯好难啊？怎么办.....](#)



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