

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 28

总第717期

2018-07-17

**解读**

**GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》**

**因为这个证件 “饿了么” 重庆被罚20万！**

**椰子灰冰激凌风靡网络  
“烧焦的椰子壳  
做的” 能吃吗？**

**2018年上半年食品 “谣斯卡”**

**美国沙门氏菌感染者达100人  
疑因食用某品牌麦片**

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2018年上半年食品“谣斯卡”  
因为这个证件“饿了么”重庆被罚20万！  
买的咖啡没标明反式脂肪酸含量 能以一罚十吗？  
真空包装熟食保质期内变质 双汇十倍赔偿顾客  
解读GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》

食品“保湿剂”用量申请提高12倍惹争议  
游客青海湟源遭遇天价水？官方回应称会进行问责  
农业农村部公布农产品质量安全执法监管十大典型案例  
椰子灰冰激凌风靡网络“烧焦的椰子壳做的”能吃吗？  
湖南商人购入政府“罚没走私肉”销售一审获刑三年，已上诉

## 国内预警

市场监管总局关于13批次食品不合格情况的通告(2018年第18号)  
国家认监委关于发布《认证机构及认证人员失信管理暂行规定》的公告

关于印发《2018年上海市食品安全重点工作安排》的通知（沪食药安委〔2018〕4号）  
海关总署：关于法国达能集团爱他美婴儿配方乳粉引发婴儿不适症状的情况通报

## 国际食品

报告：欧洲食品标签作假现象普遍  
以次充好 西班牙冒牌粉红酒流入法国  
法国肉制品遭大肠杆菌污染，厂商紧急召回

美国沙门氏菌感染者达100人 疑因食用某品牌麦片  
英卫生部：能量饮料副作用大 应禁止少年儿童饮用  
意大利将禁从李斯特菌疫情区进口食品 加强食品管理

## 国际预警

意大利通报我国2批次产品不合格  
欧盟评估一种 $\alpha$ -淀粉酶的安全性  
法国蜂蜜发现草甘膦 检察院开启调查

澳新拟批准一种乳糖酶作为加工助剂  
荷兰通报我国一批次饲料原料不合格  
2018年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月10日更新）

## 食品科技

常吃核桃，糖尿病风险减半  
澳专家：香蕉牛奶和坚果有助睡眠

绿茶和红酒中成分有望治疗遗传代谢疾病  
最新研究：枸杞中化合物可治疗两种致命寄生虫疾病

自 2018 年起，中国健康传媒集团食品药品舆情监测中心与腾讯较真平台、腾讯指数联合发布月度食品谣言榜单，上半年共计发布 6 期榜单。现根据腾讯指数排名，遴选出 2018 年上半年十大热度最高的食品谣言。腾讯指数，是以腾讯公开场景社交媒体数据为核心，结合微博论坛、新闻站点、应用市场等多形态主流媒体数据，用于衡量各类热点的指数体系。

### TOP1 星巴克咖啡致癌

**腾讯指数：424K**

谣言：3 月 30 日，各大外媒报道称，美国加州一家法院最终裁定，要求星巴克等咖啡加工及零售商须在加州销售的咖啡产品标签上加注致癌风险警告标识。消息传至国内则走了样。次日，一些自媒体以各种耸人听闻的标题发布了诸如《星巴克爆出重大丑闻！咖啡中含致癌物！股价暴跌 1%》《星巴克最大丑闻曝光，全球媒体刷屏！我们喝进嘴里的咖啡，竟然都是这种东西……》等文章，直言“星巴克咖啡致癌”。

真相：夸大其词。国内自媒体并没有完整掌握信息内容，在断章取义的同时，还存在故意误导之嫌。事实上，“致癌”传闻中的丙烯酰胺，是很多食物在加工过程中都会产生的，烘焙咖啡豆过程中产生的量相对较少。在美国膳食指南中，咖啡也是健康饮食的一部分。另外，丙烯酰胺对人体健康的“风险-剂量”关系还缺乏科学依据。

### TOP 2 洋葱杀死感冒病毒

**腾讯指数：415K**

谣言：3 月，“洋葱能杀死感冒病毒”的网文广为流传。文章称，一个两头都切掉的洋葱能吸收病菌，预防流感；洋葱之所以会在次日清晨变黑，是因为吸收了病菌。为了证实该说法，网文中还煞有介事地引用了两则没有出处的事实。一则故事是流感肆虐时期，一农户家因放置洋葱而保持健康，经医生在显微镜下鉴定，发现洋葱上有流感病菌。另一则故事则是讲，一家理发店店主通过放置洋葱预防流感收效显著。

真相：旧谣翻新。一到冬春季节，“洋葱杀死感冒病毒”“洋葱可有效防感冒”等说法就会卷土重来。实际上，切开的洋葱之所以变色并非吸收病毒，而是发生了“酶促褐变”反应。专家称，洋葱之所以可以杀菌，是因为洋葱中含有有机硫化物。每天吃一些洋葱，对呼吸道、肠道里面的细菌的确会有一定抑制作用。但流感是因为病毒感染造成的，而洋葱对病毒没有抑制作用。

更多内容详见：[2018 年上半年食品“谣斯卡”](#)

你经常点外卖吗？你知道自己点的餐食卫生吗？这些店铺是否有经营许可证？9日，上游新闻记者从重庆市食药监局获悉，前段时间他们通过投诉调查发现，“饿了么”平台部分店铺未取得食品经营许可证，就在网络订餐平台上线经营，被处以 20 万元的罚款。市食药监局提醒广大市民，如遇到食品安全问题，应及时拨打 12331 投诉。

#### “饿了么”被罚款 20 万

据重庆市食药监局相关负责人介绍，2018 年 1 月 5 日至 2018 年 4 月 12 日，市食药监局收到 25 件投诉举报，举报“饿了么”第三方网络订餐平台上多家入网餐饮店存在无证经营及超范围经营等情况。

经调查，商家“嘿！小碗菜”、“卡可滋汉堡（南坪店）”、“达分七冒菜”、“回味食坊家常菜（核桃湾店）”、“不一样的烤肉饭”、“胖娃烧烤”、“钛牛韩式炒饭”均未取得食品经营许可证，还有部分商家有超出许可范围经营等不同的违法行为。

经稽查总队调查，认定“饿了么”平台在重庆的分支机构“上海拉扎斯信息科技有限公司重庆分公司”未认真履行审查入网餐饮服务提供者的食品经营许可证，根据规定对该单位进行从重处罚，罚款 20 万元。

#### 食品腐败变质等问题投诉最多

“目前有将近一半的消费者通过网上订餐，人数非常多。”据市食药监局餐饮服务监管处相关负责人表示，网络食品经营投诉举报主要涉及网络食品交易第三方平台和入网食品生产经营者，其中网络食品交易第三方平台包括淘宝、天猫、京东等，反映的主要问题集中在第三方平台未履行入网食品经营许可证照审查规定等；针对入网食品经营者反映的主要问题包括经营不符合食品安全标准或要求的产品，例如食品包装无生产厂家信息、生产日期等，其次是经营超过保质期或腐败变质的食品等。

网络餐饮服务投诉举报主要涉及网络餐饮服务第三方平台和入网餐饮服务提供者，其中网络餐饮服务第三方平台包括饿了么、大众点评等，反映的主要问题集中在第三方平台未及时公示入网餐饮服务提供者相关许可证照信息；针对入网餐饮服务提供者反映的主要问题集中在经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂掺假或者感官性状异常的食品，其次是无证经营、使用不合格的食品原料、加工场所不符合食品安全标准等。

更多内容详见：[因为这个证件 “饿了么”重庆被罚 20 万！](#)

## 买的咖啡没标明反式脂肪酸含量 能以一罚十吗？

因为购买的咖啡中未标明反式脂肪酸含量，消费者将商超告上了法庭，要求退还货款 150 元，并十倍赔偿损失 1500 元。这个要求可以得到认可吗？

据了解，2017 年 10 月，临海杜桥的李先生在当地一商超购买了“玛啡咖啡”3 盒，共 150 元。经朋友提醒，李先生发现咖啡的包装上标明添加了氢化棕榈仁油（反式脂肪酸），但未标注含量，这违反了相关法律规定。

记者了解到，《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则（GB28050-2011）》明确规定，食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化植物油脂时，在营养成分表中还应标出反式脂肪（酸）的含量。此外，在《预包装食品营养标签通则》附录中，反式脂肪酸每天摄入量不应超过 2.2g，过多摄入有害健康。反式脂肪酸摄入量应少于每日总量的 1%，过多摄入有害健康。

李先生认为，商超所卖的这款咖啡没有标出反式脂肪酸含量，消费者无从知晓该产品具体含量，极有可能危害消费者身体健康。而且，商超在明知食品安全标准的情况下，依旧销售不符合食品安全标准的食品，按照《[食品安全法](#)》规定，生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金。因此，商超应退还货款 150 元并十倍赔偿损失 1500 元。为支持其诉讼主张，李先生向法庭提交了购物小票、产品包装复印件、临海市市场监督管理局杜桥分局举报回复书及终止消费者权益争议调解告知书等证据。

日前，临海市人民法院审理后认为，商超违反了《[中华人民共和国食品安全法](#)》第三十四条第十三项的规定，故对李先生主张要求被告退还货款的请求予以支持。

而在临海市市场监督管理局杜桥分局举报回复书中有载明：商超履行了严格的进货查验制度，完整记录了涉案咖啡的进货、销售、库存情况，其并不知道涉案咖啡不符合食品安全标准，且如实说明进货来源，符合《[中华人民共和国食品安全法](#)》第一百三十六条的情形。因此，商超并未在明知涉案咖啡不符合食品安全标准的情况下销售，故对李先生要求十倍赔偿的主张，不予支持。

## 真空包装熟食保质期内变质 双汇十倍赔偿顾客

市民王先生7月3日在青岛市南区一家超市购买了一袋真空包装的双汇牌猪头肉，花费16元。7月4日，王先生在拆开包装准备食用时发现，里面的肉已经变质并有了臭味。双汇集团青岛分部的工作人员表示，出现这种情况可能是商品在销售环节包装袋漏气导致，目前他们已经与消费者达成和解。



王先生所购买的猪头肉产品名为“鸿运当头双汇猪头肉”，产品为密封包装，生产厂家是双汇集团。据王先生反映，7月3日他把肉买回家后便放在一边，直到第二天才打开包装。

“一打开包装就闻到一股臭味，感觉已经变质了，也就没敢吃。”王先生说。随后王先生将肉放进了冰箱保存。

信网看到王先生发来的照片，包装上显写明，猪头肉的生产日期为2018年5月21日，保质期90天。“保质期内的产品出现这种情况，双汇有责任给消费者一个解释。”

双汇集团的工作人员在对产品进行过鉴定后承认，王先生所购买的猪头肉的确已经发生变质。工作人员表示，出现这种情况，可能是包装袋在销售环节漏气导致。“产品在运输过程中是全程冷链运输。可能是在销售环节因为搬运摆放而发生挤压，导致漏气了，再加上产品不含防腐剂，所以才出现的变质。”工作人员称，目前双方已经达成和解。

青岛市市南区食品药品监督管理局的工作人员告诉信网，如果顾客认为产品存在质量问题，可以向食药监部门进行投诉以进行维权。“建议双方先协商解决，如果协商不成消费者再进行投诉或者其他维权方式，只是这种情况取证可能比较困难。”

截至发稿，信网从王先生处了解到，双汇已为其作出十倍赔偿，双方达成和解。

文章来源：信网

GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》于 2018 年 6 月 21 日由国家卫生健康委员会与国家市场监督管理总局联合发布（公开日期为 2018 年 6 月 22 日），代替 GB2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB7102.1-2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》两个标准，即将于 2018 年 12 月 21 日正式实施。食品伙伴网就新旧版标准的主要变化等情况进行详细介绍，供相关企业参考。

#### 1 修订背景

本标准是根据《中华人民共和国**食品安全法**》及其实施条例和《国务院办公厅关于印发食品安全整顿工作方案的通知》，原卫生部印发《2010 年食品安全国家标准清理完善工作安排》，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）的整合修订而来。

本标准由上海市疾病预防控制中心、国家粮食局标准质量中心、国家粮食局科学研究院、上海市食品药品监督所、江南大学和国家食品安全风险评估中心，通过向全国卫生、食药监、农业、质监、工商、出入境检验检疫等监管部门、各类油脂生产加工企业、行业协会、高等院校、科研院所征询本标准修订的意见和建议，最终形成了 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》。

#### 2 主要变化

##### 2.1 适用范围

增加了“食用植物调和油”和“食品煎炸过程中的各种食用植物油”。

##### 2.2 术语和定义

对植物原油的定义进行修改，增加了食用植物调和油的定义。

**植物原油**：以食用植物油料为原料制取的用于加工食用植物油的不直接食用的原料油。以明确植物原油的用途为加工食用植物油的原料油而不供直接食用的事实，避免用原料油充成品油。

**食用植物调和油**：用两种及两种以上的食用植物油调配制成的食用油脂。

更多内容详见：[解读 GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》](#)

距离国家食品安全风险评估中心发布的一则征求意见刚好过去一个月。按照规定，意见征集的截止时间为自发布之日起 30 天，逾期将不予处理相关反馈。

2018 年 6 月 7 日，国家食品安全风险评估中心发布的上述征求意见显示，有申请者申请将生湿面制品中的一种食品添加剂——丙二醇使用量扩大 12 倍，由原来的最大使用量 1.5g/kg 扩大到 20g/kg。

上述机构同时在该征求意见中列举了国外相关组织对于这一食品添加剂的使用标准，但此举依然引来了食品安全领域专家的质疑。

原国家粮食局标准质量中心高工谢华民认为，国家食品安全风险评估中心罗列了部分国外相关组织对于这一食品添加剂的使用标准，却对于安全标准更高的一些地区组织的标准却并未列出。此外，谢华民认为，目前对食品添加剂使用的评估只有技术评估（即评估使用该添加剂的技术必要性和安全性），缺失“综合社会效果评价”，而后者应当被忽视。

### 欧盟禁止使用

根据国家食品安全风险评估中心发布的“食品添加剂申请者提交的申请资料中可公开征求意见的内容”，丙二醇是一种稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂，在食品生产中，可应用于生湿面制品（如面条、饺子皮、混沌皮、烧麦皮）中，丙二醇作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）。该征求意见表示，从“工艺必要性上”讲，该物质作为水分保持剂用于生湿面制品（食品类别 06.03.02.01），有着提高保湿性的作用机理及提高保存性、改善口感的作用。

本次申请其在生湿面制品中最大使用量由 1.5g/kg 扩大到 20g/kg。该征求意见列举了国外相关组织对于这一食品添加剂的使用标准：美国 FDA 于 1985 年开始将丙二醇列为 GRAS 物质。GRAS（FDA，184.1666, 2000）中规定丙二醇在其他食品最大添加量 2.0%；在 FAO/WHO 联合国粮农组织/世界卫生组织中的食品添加剂法典中没有对丙二醇的使用量进行规定，因此在生湿面制品可按 GMP 来使用；日本食品化学研究基金会 The Japan Food Chemical Research Foundation 规定丙二醇在生湿面中添加限量为 2.0%，中式面粉糕饼的皮子（烧卖，春卷，馄饨，饺子）添加限量为 1.2%（2011 年 9 月 1 日更新的标准）。

根据国家食品安全风险评估中心网站上的介绍，《食品添加剂新品种管理办法》规定，食品添加剂新品种行政许可工作中需要对食品添加剂新品种技术上确有必要和使用效果等情况应当向社会公开征求意见，国家食品安全风险评估中心负责意见的收集和整理工作。

更多内容详见：[食品“保湿剂”用量申请提高 12 倍惹争议，专家提议：公布申请者名单](#)

文章来源：经济观察网

## 游客青海湟源遭遇天价水？ 官方回应称会进行问责

11日，针对网曝青海湟源小高陵地区高价出售“高氧水”（亦称为“富氧水”）一事，西宁市旅游局质量监督处工作人员表示，此前已就此向湟源县政府下发过专项整治督办通知。但该通知下发后不久，高价出售“高氧水”的事件再次出现。

10日晚，网曝郑州的祝先生到青海旅游，当大巴车到达湟源县休息时，几个身穿白大褂的人便上车以每瓶150元的价格叫卖“高氧水”，并声称可以预防高原反应。不少游客为了以防万一购买，但有游客搜索后发现同样品牌的“高氧水”网上售价仅为25元一瓶。

中新网记者在采访过程中发现，对湟源县小高陵地区高价出售“高氧水”一事，西宁市旅游局早在6月25日就接到青海省旅游发展委员会关于取缔湟源县小高陵等地出售富氧水购物场所的通知。28日，西宁市旅游局向湟源县政府下发督办通知。通知称，150元的“富氧水”造成大量游客投诉，湟源县政府要对湟源县境内购物场所涉嫌进行虚假宣传、误导游客高价购物造成投诉量居高不下进行普查。同时对扰乱市场秩序的违法违规场所一律关停整改并作出处罚。

随后湟源县政府对督办予以回应称，对4家供氧站分别进行了5000元的处罚。

中新网记者注意到，湟源县的督办回复并未按省市旅游部门要求予以取缔或关停，而是仅做罚款了事。

西宁市旅游局质量监督处工作人员告诉中新网记者，如果网曝高价出售“高氧水”时间发生在7月5日以后，则表明市场乱象出现了反弹，只罚款而未要求商户停业整改是地方政府督办不力。这位工作人员表示，7月11日，西宁市旅游部门会下发二次督办通知，并表示会对湟源县政府进行问责。（完）

本网讯 记者从农业农村部获悉，近年来，各地农业农村部门认真履职、主动出击，围绕农兽药残留、非法添加、违禁使用、私屠滥宰及注水和注入其他物质等突出问题，坚持问题导向，加大巡查检查和监督抽查力度，实行最严格的监管、最严厉的处罚，会同公检法机关严厉打击农产品质量安全领域违法违规行为，有效维护了消费者合法权益，切实保障了农产品质量安全。其中山西、天津、新疆、安徽、云南、四川、广东、浙江等地农业农村部门紧抓线索，深挖源头，积极查办案件，依法查处了一批农产品质量安全执法监管大案要案。在质量兴农万里行启动仪式上，农业农村部向社会公布农产品质量安全执法监管十大典型案例，供各地农业农村部门学习借鉴，推动加大农产品质量安全执法监管力度，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

#### 一、山西省永济市农委查处邹某某生产含有限用农药山药案

2016年3月，山西省永济市农委在对黄河滩山药的农药使用情况进行检查时发现，邹某某在其种植的山药地块使用限用农药甲拌磷和甲基异柳磷，送检的土壤样品里经检测含有甲拌磷成分。经查，邹某某共购进甲拌磷12箱，甲基异柳磷12箱，在山药地块使用甲拌磷4箱，甲基异柳磷111瓶，随后案件移交公安机关查处。2016年9月，邹某某犯生产、销售有毒、有害食品罪，一审被判处有期徒刑二年缓刑二年，处罚金1万元，并禁止其在缓刑考验期内从事与食品有关的农业种植及相关活动。

#### 二、天津市宝坻区农业部门查处怡某某等人在香菜种植中使用限用农药案

2016年4月13日，天津市宝坻区种植业发展服务中心接群众举报，宝坻区朝霞街道中关村园区有人使用限用农药甲拌磷种植香菜。宝坻区农业部门立即派执法人员进行调查，发现焦某某等5人为了清除虫害，在承包的200亩香菜地内使用了甲拌磷农药，经检测，甲拌磷含量不符合标准。农业部门随后对涉案地块种植的香菜进行了翻耕销毁，将涉案产品1000余斤进行了查封销毁，并将案件移送公安机关查处。怡某某等5人犯生产、销售有毒、有害食品罪一审分别被判处有期徒刑八个月到一年六个月，并处罚金；禁止怡某某等在三年内从事蔬菜类食用农产品的种植、销售活动。

#### 三、新疆维吾尔自治区伊犁州霍城县农业局查处马某某生产含有限用农药蔬菜案

2017年，新疆维吾尔自治区农业厅在第四季度的农产品质量安全例行监测中，发现伊犁州霍城县清水河某蔬菜生产基地油白菜、上海青样品氧乐果超标80倍。霍城县农业局执法大队立即组织追回未售上海青和油白菜，与棚内不合格蔬菜一并集中销毁，同时将案件移交公安机关查处。2018年4月，生产基地负责人马某某犯生产、销售有毒、有害食品罪，一审被判处有期徒刑一年，并处罚金2000元。

更多内容详见：[农业农村部公布农产品质量安全执法监管十大典型案例](#)

## 椰子灰冰激凌风靡网络 “烧焦的椰子壳做的”能吃吗？



最近，一款名为椰子灰冰激凌，依靠独特的口感和色彩，风靡网络。看上去黑黑的冰激凌，吃了以后嘴唇、牙齿都像是变色一般。这样的黑色，不是巧克力，也不是墨鱼汁，厂家宣称是全国首创，“用烧焦的椰子壳的灰，然后混合椰子片、椰汁以及奶油做成。”

不少媒体质疑：添加了活性炭的冰激凌，能吃吗？对此，厂家表示，冰激凌中添加的并非是活性炭，而是植物炭黑。江西省食品药品监督管理局相关科室工作人员也表示，植物活性炭作为一种加工助剂、植物炭黑作为一种着色剂，都允许加入至食品中。

### 网红冰激凌：

#### 成都一家便利店每天卖出几十个

近日，椰子灰冰激凌席卷全国多地，北京、上海、广州无数年轻人争相抢购，登陆成都后同样引发抢购热潮，黑色的外观引来很多网友好奇尝试。

7月8日，成都商报记者在红星路附近的全家超市、711超市看到了这款椰子灰冰激凌。位于落虹桥街3号附1号的711便利店店员表示，目前椰子灰销量很好，售价9.9元一支，“平均每天要卖出几十支。”

椰子灰冰激凌也是全家便利店的网红食品之一，位于庆云南街的一家全家便利店里，店员透露销量很好，“每天差不多要卖出2件，也就是20多支。”售价也是9.9元一支。

而对于椰子灰冰激凌中的黑色物质，店员均表示没有食品安全隐患，全家服务员猜测“可能是巧克力。”

更多内容详见：[椰子灰冰激凌风靡网络“烧焦的椰子壳做的”能吃吗？](#)

文章来源：成都商报

## 湖南商人购入政府“罚没走私肉”销售一审 获刑三年，已上诉

澎湃新闻（www.thepaper.cn）此前报道的湖南商人张三军从广西购入政府“罚没走私肉”销售一案，有了新进展。

因涉嫌销售不符合安全标准的食品罪、销售伪劣产品罪，张三军被临澧县检察院起诉。近日，临澧县人民法院作出一审判决：张三军因犯销售不符合安全标准的食品罪，被判处有期徒刑三年，并处罚金人民币130万元。

澎湃新闻获取的一审判决书认定，被告人张三军违反国家食品安全法规，未给客户提供与所销售进口食品相对应的检疫检验手续，销售国家为防控疾病等特殊需要明令禁止生产、销售的不符合食品安全标准的食品，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的，其行为已构成销售不符合安全标准的食品罪。

判决书也呈现了此案中“罚没肉”身份、涉案冷冻肉制品来源、鉴定方法及安全性的争议。张三军辩护人的辩护意见称，张三军销售的食品取得的途径是合法拍卖而不是进口，其不明知食品是否来自国外疫区，而且进货之前检测合格，其没有销售不符合安全标准的食品罪、销售伪劣产品罪的犯罪故意，其行为不构成犯罪。

张三军的辩护律师高峰认为，一审判决存在认定事实错误、证据不足，采信证据不当等问题，“无检疫证明不能认定张三军构罪”。他告诉澎湃新闻，目前已向常德市中级人民法院提起上诉，请求改判张三军无罪。

### 法院：不能确认本案所有销售、扣押的食品，都来自拍卖途径

2014至2016年9月间，从广西购入政府“罚没走私肉”运回湖南销售后，商人张三军在2017年7月，因涉嫌销售不符合安全标准的食品罪、销售伪劣产品罪被临澧县检察院起诉。

关于此案中被查扣的冷冻肉制品身份，公诉机关与被告人及其辩护人有截然不同的认定。

文号为临检公诉刑诉[2017]84号的起诉书、临检公诉刑追诉[2017]1号追加起诉决定书显示，公诉机关将涉案冻品定义为无检验检疫证明、无进口手续的进口冷冻肉制品，并指出，鉴定表明所有涉案冷冻肉品均不符合食品安全标准，其中一部分还被鉴定为“国家禁止从动物疫病流行国家/地区输入的动物及其产品”。

澎湃新闻此前报道，张三军辩护律师高峰表示，张三军货物的来源均系执法部门罚没经测试合格后拍卖取得，并没有从国外、疫区、私人等非法来源取得货物，且他竞买的每批肉制品均有拍卖公告、拍卖成交确认书、办案单位开具的放行条、提货清单等合法手续。

更多内容详见：[湖南商人购入政府“罚没走私肉”销售一审获刑三年，已上诉](#)

# 国内预警

## 市场监管总局关于 13 批次食品不合格情况的通告〔2018 年第 18 号〕

近期，原国家食品药品监督管理总局组织抽检饼干、酒类、水果制品、饮料和食用农产品等 5 类食品 540 批次样品，抽样检验项目合格样品 527 批次，不合格样品 13 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：饼干 115 批次，不合格样品 1 批次。酒类 151 批次，不合格样品 1 批次。水果制品 41 批次，不合格样品 1 批次。饮料 128 批次，不合格样品 1 批次。食用农产品 105 批次，不合格样品 9 批次。

二、不合格产品情况如下：

（一）北京永辉超市有限公司朝阳百子湾分公司销售的标称厦门市新滨南建材有限公司进口的珍珍麦吉奶油夹心饼干（原产国：菲律宾），铝的残留量（干样品，以 Al 计）检出值为 122mg/kg，比国家标准规定（不超过 100mg/kg）高出 22.0%。初检机构为国家肉类食品质量监督检验中心，复检机构为福建中检华日食品安全检测有限公司。

（二）内蒙古自治区呼和浩特市新城区健翔烟酒经销店销售的标称内蒙古鄂尔多斯酒业集团有限公司生产的鄂尔多斯敬酒，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检出值为 0.452mg/kg。国家标准规定不得使用。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

（三）福州沃尔玛百货有限公司销售的标称广东佳宝集团有限公司生产的九制陈皮（话化类），铅（以 Pb 计）检出值为 8.00mg/kg，比国家标准规定（不超过 1.0mg/kg）高出 7.0 倍。初检机构为福建省产品质量检验研究院，复检机构为国家糖业质量监督检验中心（广东省制糖产品质量监督检验站）。

（四）京东商城艾康沙棘官方旗舰店（经营者为甘肃艾康沙棘制品有限公司）在京东商城（网站）销售的标称甘肃艾康沙棘制品有限公司出品、晋中市华达天然食品有限公司生产的沙棘果汁饮料，菌落总数 5 次检出值分别为  $1.3 \times 10^3$ CFU/mL、 $1.3 \times 10^3$ CFU/mL、 $1.9 \times 10^3$ CFU/mL、 $1.5 \times 10^3$ CFU/mL 和  $1.6 \times 10^3$ CFU/mL，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  $10^4$ CFU/mL 且至少 3 次检测结果不超过  $10^2$ CFU/mL。检验机构为哈尔滨市产品质量监督检验院。

（五）四川永辉超市有限公司南充市英伦城邦分公司销售的鲜乌鸡，磺胺类检出值为 723  $\mu$ g/kg，比国家标准规定（不超过 100  $\mu$ g/kg）高出 6.23 倍。检验机构为重庆市食品药品检验检测研究院。

（六）四川永辉超市有限公司眉山分公司销售的鲜鸭，氯霉素检出值为 0.25  $\mu$ g/kg。国家标准规定不得检出。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 13 批次食品不合格情况的通告〔2018 年第 18 号〕](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 国家认监委关于发布《认证机构及认证人员失信管理暂行规定》的公告

为加强认证行业信用体系建设，倡导诚实守信，惩戒失信行为，根据《中华人民共和国认证认可条例》、《认证机构管理办法》以及国家有关信用管理要求，认监委制定了《认证机构及认证人员失信管理暂行规定》，现予发布。

本规定自发布之日起施行。

认监委

2018年7月6日

(此件公开发布)

### 认证机构及认证人员失信管理暂行规定

第一条 为加强认证行业信用体系建设，倡导诚实守信，惩戒失信行为，根据《中华人民共和国认证认可条例》、《认证机构管理办法》以及国家有关信用管理要求，制定本规定。

第二条 本规定所称认证机构及认证人员失信，是指认证机构、认证人员违背诚实信用原则，发生严重违反法律、行政法规、部门规章的行为。

第三条 本规定所称认证机构及认证人员失信管理，是指国家认证认可监督管理委员会（以下简称认监委）对认证机构及认证人员失信信息进行汇集、发布、更新，并对失信认证机构和认证人员采取惩戒措施。

第四条 地方认证监督管理部门、认可机构、认证认可行业协会等相关各方发现认证机构及认证人员存在虚假认证等失信行为的，应及时将相关证据线索报送认监委。

任何单位和个人均可向认监委提供认证机构及认证人员的失信行为信息。

第五条 认监委对有关方面提供的认证机构及认证人员失信行为证据线索依法进行调查处理。

第六条 有下列情形之一的，认证机构及认证人员将被认监委列入失信名录：

(一) 认证机构出具虚假或者严重失实的认证结论，被撤销批准文件；

更多内容详见：[国家认监委关于发布《认证机构及认证人员失信管理暂行规定》的公告](#)

文章来源：国家认监委

## 关于印发

## 《2018 年上海市食品安全重点工作安排》 的通知（沪食药安委〔2018〕4 号）

市食药安委各成员单位、各区食药安委：

为贯彻落实中央关于食品安全“四个最严”要求和国务院食安委、上海市委、市政府对食品安全工作的总体部署，继续争创国家食品安全示范城市，进一步巩固和深化建设市民满意的食品安全城市，市食药安委会同各相关部门和各区，研究制定了《2018 年上海市食品安全重点工作安排》，现印发给你们，请认真贯彻落实。

上海市食品药品安全委员会

2018 年 7 月 11 日

（公开范围：主动公开）

### 2018 年上海市食品安全重点工作安排

2018 年是贯彻落实党的十九大精神、全面深化改革、全面建成小康社会攻坚阶段的关键之年。为贯彻落实中央关于食品安全“四个最严”要求和国务院食安委、上海市委、市政府对食品安全工作的总体部署，继续争创国家食品安全示范城市，进一步巩固和深化建设市民满意的食品安全城市，现将 2018 年本市食品安全重点工作安排如下：

#### 一、指导思想与总体目标

2018 年，以习近平总书记新时代中国特色社会主义思想为指导，认真贯彻落实党的十九大精神和中央关于食品安全“四个最严”与“实施食品安全战略，让人民吃得放心”的部署要求，按照国务院食安委的总体工作部署，在市委、市政府的坚强领导下，强化基层基础，健全治理体系，完善监管机制，创新监管方式，守住不发生区域性、系统性食品安全风险的底线，进一步巩固和深化建设市民满意的食品安全城市，继续争创国家食品安全示范城市，全面提升食品安全质量和保障水平，服务上海“四大品牌”建设，不断增强人民群众安全感和满意度。至 2018 年底，努力实现“四个提升”：一是在发挥食药安委综合协调作用、落实党政同责和属地管理责任方面有明显提升，二是在夯实基层基础、加强基层综合执法能力和水平方面有明显提升，三是在对新业态实施精准监管、加强新技术新手段在食品安全监管中的应用、营造良好的营商环境方面有明显提升，四是在构建食品安全综合治理体系、解决无证无照食品经营等突出问题方面有明显提升。与人民生活密切相关的主要食品安全监测合格率达 97%以上；确保不发生重大食品安全事故，集体性食物中毒事故年报告发生率控制在 5/10 万以下；市民食品安全基本知识知晓度评分达到 85 分以上，市民对本市食品安全状况总体满意度达到 80%以上。

更多内容详见：[关于印发《2018 年上海市食品安全重点工作安排》的通知（沪食药安委〔2018〕4 号）](#)

文章来源：[上海市食药监局](#)

# 国内预警

## 海关总署：关于法国达能集团爱他美 婴儿配方乳粉引发婴儿不适症状的情况 通报

近日，有媒体报道法国达能集团的爱他美（Aptamil）婴儿配方乳粉在英国引起婴儿呕吐及胃肠不适症状。海关总署对此高度重视，立即与相关企业联系核实有关情况。经核，该报道中涉及的婴儿配方乳粉为达能集团供应欧洲市场的产品，未通过一般贸易渠道进口到中国，该集团也未通过跨境电商形式将该产品引入中国市场。目前，该集团正在对问题发生的原因进行调查。海关总署在此提醒广大消费者，谨慎从境外通过直邮等方式购买该产品。

根据欧盟消费者协会最新的调查报告显示，如今在欧洲有很多食品企业都在食品标签上做文章，堂而皇之地写着如“手工制作”、“全麦”等字眼，其实这些不过是吸引消费者的噱头而已，此类行为是对消费者的欺诈。

意大利《共和国报》消息，近年来欧洲人越来越重视饮食健康，很多企业都看准了这一点，纷纷打着“绿色食品”的旗号在食品标签上做起了文章。近日，欧盟消费者协会（BEUC）在公布的一项调查报告中揭露了这一现象，调查报告指出这种欺诈行为在欧洲的食品企业中普遍存在，这些企业利用法律的“灰色地带”，以次充好欺骗消费者。

### “手工制品”并不存在

报告称，食品企业最常使用的手段就是在食品标签上写上“传统”、“天然”或“手工”的字样。但是如果仔细阅读食品的成分表就会发现，这些产品通通都是工业制品，而且所含的“天然成分”少之又少。

报告称，近年来消费者越来越关注食品健康问题，他们想知道自己购买的食品究竟是如何生产的。消费者的这一需求促使很多企业在标签上写上“手工制作”的宣传语，通常还会配上一张老人在家中做饭的照片，试图让消费者相信这些产品与工业生产的产品有所不同。而绝大多数情况下，这不过是企业的一种营销手段，那些看似健康的食品其实都含有色素和工业添加剂，跟所谓的“手工生产”毫无关系。

目前在大多数欧盟国家中仍然没有明确的法律法规来限制“手工”等词汇的使用，企业之所以如此明目张胆，就是因为法律上存在着漏洞。

### 印有水果图案的产品大多与实物不符

众所周知，水果是健康均衡饮食的重要组成部分，然而快节奏的生活却让很多人抽不出时间来吃水果，继而寄希望于果汁等产品。在欧洲的超市里随处可见印有鲜艳水果图案的果汁类产品，并且还在标签上写明这些产品能给身体带来的好处，然而真实情况却并非如此。

欧盟消费者协会表示：“大部分产品中所含的水果成分都很少，或者是和其他对身体健康无益的成分混合在一起。但是这些产品包装上的宣传语和图案却诱导消费者，让他们认为只要食用或饮用这类产品就能为他们的身体补充维生素。”尽管欧盟法规规定了产品中水果的最低含量，但是规则因产品而异，消费者很难搞清楚他们所购买的到底是含大量水果的果汁，还是对水果含量限制不那么严格的果味饮料。

更多内容详见：[报告：欧洲食品标签作假现象普遍](#)



法国市场上出售的法国粉红葡萄酒中有上千万瓶其实是西班牙红酒。（图片来源：法新社资料图）

据法新社 7 月 9 日报道，法国消费竞争打击舞弊总局（DGCCRF）宣布查获冒牌葡萄酒大案，法国市场上出售的法国粉红葡萄酒中有上千万瓶其实是西班牙红酒。

消费竞争打击舞弊总局 2015 年底接到有关西班牙葡萄酒冒充法国葡萄酒出售的报案之后，于 2016 年和 2017 年展开了调查。

该局副局长亚历山大·谢瓦利埃（ALEXANDRE CHEVALLIER）解释：“这些冒充法国葡萄酒出售的案子涉及总共 700 多万升葡萄酒，相当于 1000 万瓶酒”。

调查报告指出：按不同的营业场所，舞弊出售的葡萄酒数量自 20 万升至 345 万升不等。“有些西班牙葡萄酒冒充法国葡萄酒散装出售，有的甚至冒用法国产区保证标志（IGP）出售”。

2016 年和 2017 年，消费竞争打击舞弊总局针对外国葡萄酒的问题，分别检查了至少 179 家和 564 家营业场所，“分别有 22%和 15%的营业场所不符合规定，有的是在包装上混淆视听，严重的是贴上法国产品标签，贴假标签是一项轻罪，会受到刑事追究”。

报告指出：这些伪假法国葡萄酒瓶子正面标签上明显显示一朵百合花（法国王朝标志）、一个法国国徽、“法国生产”或“法国装瓶”的字眼，瓶子后面则以不太让人注意到的方式列出一小行字注明其来源为“西班牙葡萄酒”或“欧洲共同体葡萄酒”。

该局打击舞弊的调查范围也“扩大到了咖啡馆、旅馆、餐馆，目的是核实这些营业场所出售的散装葡萄酒的来源”。

更多内容详见：[以次充好西班牙冒牌红酒流入法国](#)

文章来源：欧洲时报网

## 法国肉制品遭大肠杆菌污染， 厂商紧急召回

法国肉制品批发商 Sovivo 近日表示，在出售的碎牛肉和碎牛排中发现大肠杆菌，目前正在召回并下架在 Leader Price 和 Casino 两大超市出售的相干产品。

据公司发布的公告表示，Sovivo 同质检部门达成协议，发现 026 型号的大肠杆菌后，采取预防措施，下架并召回碎牛肉和冷冻碎牛排。公司强调，只在一种产品中发现大肠杆菌，但为了谨慎起见，将召回十种产品。

涉及到的 Sovivo 产品，保质截至时间分别到 2018 年 6 月 30 日和 7 月 5、6、7、9、10 日几天。公司强调，所涉产品通过 Leader Price 和 Casino 两大超市售出。涉及到的地区包括奥弗涅-罗纳-阿尔卑斯 (Auvergne-Rhône-Alpes)、中央-卢瓦尔河谷 (Centre-Val de Loire)、新阿基坦 (Nouvelle-Aquitaine)、奥克西塔尼 (Occitanie)、普罗旺斯-阿尔卑斯-蓝色海岸 (Provence-Alpes-Côte d'Azur) 五个大区 and 索恩-卢瓦尔省 (Saône-et-Loire)。

召回措施推出之前，很多产品已经售出，Sovivo 公告强调，消费者应尽快将产品送回超市。遇到这一情况，消费者可以拨打电话：0800 35 00 00。

大肠杆菌是一种在人和温血动物肠道内常见的细菌。大多数大肠杆菌菌株无害。然而，某些大肠杆菌等一些菌株可引起严重的食源性疾病。它主要通过食用被污染的食物传染给人类，如生的或未煮熟的碎肉制品、生鲜奶和被污染的生蔬菜和芽苗菜。引起的疾病症状包括腹部绞痛和腹泻，有时可能发展为血性腹泻。还可能出现发烧和呕吐。潜伏期可能为 3 至 8 天不等。

## 美国沙门氏菌感染者达 100 人 疑因食用某品牌麦片

据美国 CNN 网站消息，美国疾病控制和预防中心（CDC）周四（12 日）表示，又有 27 人因感染沙门氏菌病而生病。此次疫情直到 6 月才通报，但自 3 月份以来，感染人数已增加到 100 人。

沙门氏菌的感染症状包括腹泻，发烧和腹部痉挛，并且通常在感染细菌后 12 至 72 小时出现，可持续 4 至 7 天。本次疫情的首个病例于 3 月 3 日开始出现症状，最近一例患者于 7 月 2 日开始感觉不适。

据美国媒体早前报道，调查人员发现，家乐氏（Kellogg's）公司生产的一批叫做“Honey Smacks”的麦片有重大嫌疑。家乐氏（Kellogg's）公司随后宣布召回这批麦片，CDC 也敦促民众扔掉或者退回这种麦片。

目前，美国疾病预防控制中心和食品药品监督管理局正在与全国各州及地方卫生官员合作，进一步调查污染源。

## 英卫生部：能量饮料副作用大 应禁止少年儿童饮用

据英国《每日邮报》7月11日报道，在英国，近70%的10-17岁青少年长期饮用能量饮料，这一数量较欧洲的平均水平高出了50%。能量饮料富含咖啡因，易导致头痛、腹痛和失眠等不良反应，英国公共卫生部门呼吁应禁止儿童饮用能量饮料。

英国公共卫生部部长史蒂夫·布莱恩（Steve Brine）表示，英国儿童较欧洲其他地区的儿童而言，能量饮料的摄入量更高。2006-2015年间，能量饮料在英国的销量增长了185%，创造了超过20亿英镑的市场价值。但能量饮料中的咖啡因含量一般为160毫克（11岁儿童每日的安全摄入量为105毫克），因此能量饮料也常与头痛、腹痛和失眠有关。

美国底特律市密歇根儿童医院的儿童心外科专家Steven Lipshultz教授表示，10岁的儿童在摄入80毫克的咖啡因后可能会引发咖啡因中毒，而12岁儿童在摄入100毫克的咖啡因后可能会出现幻觉和抽搐等症状。

英国国家医疗服务系统（NHS）表示，一杯速溶咖啡中的咖啡因含量大约为100毫克。尽管一罐200毫克装的能量饮料中，咖啡因的含量可能远不及一杯咖啡，但能量饮料通常包装容量大，如常见的500毫克，其中的咖啡因含量可能高达160毫克。这就意味着，对孩子们来说，喝一罐能量饮料摄入的咖啡因要比喝一杯咖啡多得多。

布莱恩部长表示，他不会允许自己的孩子喝能量饮料。他解释道，“研究表明，孩子们饮用能量饮料会增加头痛、疲劳、情绪和睡眠问题产生的可能性。”他还强调，同其他含咖啡因饮料，如茶或咖啡相比，能量饮料对孩子们的不良影响更大。

在英国政府上月发布的儿童肥胖计划中，第二章阐述了官员们计划就禁止儿童购买能量饮料的禁令进行磋商。这一计划显示，卫生官员们对能量饮料在儿童身上的不良影响极为重视。卫生部部长史蒂夫·布莱恩（Steve Brine）同时赞扬了那些已经自愿禁止向儿童销售能量饮料的零售商。

英国卫生与社会保障部的Jenny Oldroyd博士表示，为了弥补咖啡因的苦味，能量饮料中通常会添加大量糖分。她强调，“在英国，10-14岁的孩子相较于15-18岁的孩子，更容易成为能量饮料的长期消费者，他们一周要喝掉4到5罐的饮料。而近四分之一的青少年会一次性饮用三罐以上的能量饮料，所以这批高摄入人群需要我们特别关注”。

除上述不良影响外，能量饮料还有其他的副作用。刊登在《加拿大医学会杂志》上的一项研究表明，超过一半的年轻人在饮用能量饮料后会产生副作用。在12-24岁的人群中，尽管大多数人每天的饮料摄入量可以控制在建议的1-2杯，但仍有55%的人会出现呕吐、胸痛，甚至是抽搐等不良反应。

更多内容详见：[英卫生部：能量饮料副作用大 应禁止少年儿童饮用](#)

据欧联网援引欧联通讯社报道，近日，意大利从匈牙利进口的一批蔬菜在抽检过程中，发现可能带有李斯特菌病毒。意大利消费者权益和环境保护组织委员会，要求意大利卫生部应全面禁止从发现李斯特菌疫情的相关国家和地区进口食品。

意大利消费者权益和环境保护组织委员会主席黎恩济表示，虽然意大利医疗卫生部门目前尚未发现李斯特菌病毒传播病例，但出于对民众健康的考虑，意大利卫生部及食品安全检疫等部门，应立即阻断从疫情地区和国家进口相关食品。并下令召回和销毁近期从疫情国家和地区进口存在安全隐患的可疑食品。

意大利卫生部官员表示，此次从匈牙利进口的冰冻蔬菜中，质检部门相继测出含有李斯特菌病毒，充分证明了李斯特菌病毒的耐低温繁殖能力。数据分析资料显示，李斯特菌病毒可在零下 20℃ 的环境下，存活繁殖长达 1 年多的时间，极易在冰冻环境下感染其它食品。而在高温环境下，李斯特菌病毒却很难存活。因此，预防李斯特菌病毒的传播，人们应该更多地选择食用经高温加工的熟食。

意大利农业种植业协会负责人表示，近期欧洲爆发的李斯特菌疫情，造成了包括意大利在内的一些欧洲国家，纷纷下令紧急召回了具有潜在危险的食品。再次证明了加强食品来源可追溯性的管理，对于食品安全的保障至关重要。

据报道，根据意大利消费者权益和环境保护组织委员会要求，以及意大利卫生部检疫部门的通知。目前意大利一些大型超市已经开始将蔬菜汤、玉米、冰冻蔬菜等各类存在安全隐患的食品相继下架并召回。

据悉，李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*)，又名单核球增多性李斯特菌、李氏菌，是一种兼性厌氧细菌，为李斯特菌症的病原体。主要以食物媒介进行传播，其中包括肉类、蛋类、禽类、海产品、乳制品、蔬菜等均为李斯特菌病毒的感染源。该病毒感染者可出现发热、腹泻等症状，严重者可引起血液和脑组织感染。

# 国际预警

## 意大利通报我国 2 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 9 日, 意大利通过 RASFF 通报我国 2 批次产品不合格。

具体通报信息如下:

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
2018-7-9	意大利	米粉	2018-1912	缺少健康证 书	海关密封运 至目的地/海 关封存	拒绝入境通 报
2018-7-9	意大利	玻璃罐	2018-1905	铬迁移量超 标	海关密封运 至目的地/海 关封存	拒绝入境通 报

食品伙伴网提醒各出口企业, 出口产品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, 同时要保证各手续齐全, 规避出口风险。

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品安全局（EFSA）消息，近日，欧盟食品安全局就一种  $\alpha$ -淀粉酶（alpha - amylase）用于淀粉，葡萄糖浆和蒸馏酒精生产的安全性发布意见。

这种  $\alpha$ -淀粉酶是利用转基因地衣芽孢杆菌产生的食品酶。欧盟食品安全局专家组对这种  $\alpha$ -淀粉酶的安全性进行了评估。专家组经过评估认为，这种  $\alpha$ -淀粉酶在预期最大使用量范围内不存在安全问题，预期最大使用量为每天 1189 mg TOS/kg 体重。

部分原文如下：

The food enzyme is an  $\alpha$  - amylase (4 -  $\alpha$  - D - glucan glucanohydrolase; EC 3.2.1.1) produced with a genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - AN by Novozymes A/S. The genetic modifications do not give rise to safety concerns. The food enzyme does not contain the production organism or recombinant DNA; therefore, there is no safety concern for the environment. The  $\alpha$  - amylase is intended to be used in starch processing for the production of glucose syrups and distilled alcohol production.

The Panel concluded that under the conditions of this repeated dose 90 - day oral toxicity study the no observed adverse effect level (NOAEL) was the highest dose tested, which corresponds to 1,189 mg TOS/kg bw per day.

此前法国北部埃纳省（Aisne）养蜂农民工会状告德国化工集团拜耳公司（Bayer）后，里昂检察院对蜂蜜中的“有毒物质”开启初步调查。

据法新社7月4日周三报道，埃纳省的养蜂人欧贝利（Sylvère Obry）在自家蜂蜜中发现草甘膦后，他所在的当地养蜂农民工会在6月初，将拜耳公司告上法庭。后者刚刚收购争议颇大的美国农业跨国公司孟山都。拜耳在法国的总部位于里昂，因此里昂检察院负责调查事宜。

目前调查处于初级阶段，并没有特别针对拜耳公司。在该案件中，里昂检察院和马赛大审法庭的公共安全部协同调查。

欧贝利回应说，“对我和其他人来说，这都是个好消息。现在应该行动起来了，很多蜂巢都不能用了。”养蜂农民工会负责人同样表示，工会对此特别欣慰，觉得大家开始严肃对待法国的蜂蜜问题了。“这不仅关系到蜜蜂的健康，同样关系到人类的健康”，他承认如此调查，在法国还是头一次。

此前欧贝利将自己的蜂蜜卖给法国著名蜂蜜品牌 Michaud Apiculteurs 后，该公司在他提供的蜂蜜中发现除草剂。这涉及到的900千克蜂蜜，目前被放置在欧贝利家的谷仓内。

Michaud Apiculteurs 接受法新社采访时强调，他们在蜂蜜中经常会检测出草甘膦等物质。公司负责人表示，上一次收获期，他们在12%的蜂蜜里都发现草甘膦，7家养蜂农民被迫召回自己的蜂蜜。

# 国际预警

## 澳新拟批准一种乳糖酶作为加工助剂

**食品伙伴网讯** 据澳新食品标准局（FSANZ）消息，7月5日澳新食品标准局公布 A1167 号申请，拟批准将枯草芽孢杆菌重组菌株中的乳糖酶作为加工助剂。

本次申请由 DuPont Australia Pty Ltd 公司提交。申请人拟将其作为食品加工助剂，尤其是乳制品加工和低聚半乳糖的生产。

澳新食品标准局将于 2019 年 7 月初就相关草案征求意见，公众咨询期限为 6 周。本申请有望于 2019 年 12 月得到全面批准。

部分原文如下：

<b>Date received:</b> 19 June 2018		
<b>Date due for completion of administrative assessment:</b> 3 July 2018		
<b>Date completed:</b> 2 July 2018		
<b>Applicant:</b> DuPont Australia Pty Ltd		<b>Potentially affected standard:</b> Standard 1.3.3, Schedule 18
<b>Brief description of Application:</b> To seek approval for the use of Lactase ( $\beta$ -D-galactoside galactohydrolase EC 3.2.1.23) from a recombinant strain of <i>Bacillus subtilis</i> as a processing aid in foods, specifically in dairy processing and the production of galactooligosaccharide (GOS).		
<b>Procedure:</b> General	<b>Estimated total hours:</b> 350  <b>Reasons why:</b> Seeking permission for a new GM microbial source for permitted enzyme as a processing aid.	<b>Provisional estimated start work:</b> Early March 2019

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 荷兰通报我国一批次饲料原料不合格

**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10日，荷兰通过RASFF通报我国一批次饲料原料不合格。

具体通报信息如下：

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
2018-7-10	荷兰	饲料原料（干水蝇）	2018-1935	重金属砷含量超标	未在通知国分销/用于饲料	信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，出口产品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。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2018年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月10日更新）

**食品伙伴网讯** 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，7月以来，美国FDA更新进口预警措施（import alert），对我国11家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	项目
99-08	2018-7-9	宁夏	Ningxia Commerce Trade	枸杞	氯氰菊酯、氰戊菊酯、三唑醇
99-08	2018-7-9	宁夏	Ningxia Commercial Foreign Trade	枸杞	氯氰菊酯、氰戊菊酯、三唑醇
99-08	2018-7-6	山东	Qingdao Asia Food Co., Ltd.	冷冻豌豆荚	甲胺磷
99-08	2018-7-6	山东	Qingdao Dagan Foods Co. Ltd.	浓缩枣汁	三唑醇
99-08	2018-7-6	青海	Qinghai Comped Biological Preparation Co., LTD.	枸杞	啶虫脒、双甲脒、甲氰菊酯
99-08	2018-7-6	青海	Qinghai Comped Biological Preparation Co., Ltd.	枸杞	啶虫脒、双甲脒、甲氰菊酯
99-08	2018-7-6	江苏	Quick Freeze Food Products	冷冻糖豌豆	甲胺磷
99-08	2018-7-5	安徽	Anhui Xiaoxian Canned Food Factory	桃罐头	甲胺磷
71-04	2018-7-3	辽宁	Dalian Goodluck Agricultural Products Co., Ltd	南瓜子	沙门氏菌
99-08	2018-7-3	河北	Anguo Meiwei Chinese Medicinal Herbs Co.	枸杞	啶虫脒，氯氰菊酯，氰戊菊酯
99-19	2018-7-3	广东	The Better Herb CO., LTD	绿茶粉	沙门氏菌

食品伙伴网提醒出口企业，要规范原料的使用，不使用农残、兽残不合格的原料，确保食品的安全性。

文章来源：食品伙伴网

据《印度时报》报道，近日美国的一项新研究表明，经常吃点核桃可使 2 型糖尿病的风险降低一半。

美国加州大学洛杉矶分校研究员伦诺·阿拉布博士及其研究团队对 3.4 万名 18~85 岁的参试者进行了问卷调查和观察研究。问卷涉及参试者饮食习惯、糖尿病确诊情况以及是否服用治疗糖尿病的药物等。参试者还接受了空腹血糖水平测试和糖化血红蛋白 A1C 测试，以评估其血糖水平及糖尿病风险。结果发现，无论年龄、性别、种族、受教育程度、体重指数和身体活动量如何，与不吃坚果的人群相比，经常吃核桃的参试者患 2 型糖尿病的几率明显更低。每天吃 3 汤匙核桃粉（约 30 克），可以使 2 型糖尿病风险降低 47%。

阿拉布博士表示，核桃中的不饱和脂肪含量丰富（每盎司 13 克），也是唯一含  $\alpha$ -亚麻酸（每盎司 2.5 克）的坚果。核桃还富含蛋白质（每盎司 4 克）和纤维素（每盎司 4 克）。多项早期研究就已发现，常吃核桃能改善认知功能和心脏健康，新研究则进一步证实了将核桃纳入日常健康饮食的重要性。研究人员还补充说，每天吃半杯核桃（约一个拳头大小的量）可增加肠道益生菌数量，保护消化系统，预防心脑血管疾病并降低癌症风险。

人们喜欢在晚饭后吃零食，但是其中有很多零食影响睡眠质量。澳洲营养学家伯勒尔（Susie Burrell）近日称，如果想要晚上睡得好，就需要懂得食用有助睡眠的食品。

《每日邮报》10日报道，香蕉、牛奶和坚果都有助于睡眠；黑巧克力、冰淇淋和高盐分食物效果相反。

据了解，香蕉富含营养，包括钾元素和镁元素，这两种元素有助于肌肉放松。对此，伯勒尔说：“香蕉中碳水化合物有助于降低人体血糖，并有助睡眠。”伯勒尔称，牛奶中含有色氨酸，该物质有助于人体产生血清素，从而使身体平静下来。坚果中的钙有助于大脑通过色氨酸，产生促进睡眠的荷尔蒙褪黑激素。

由于黑巧克力比普通巧克力含有更多咖啡因，所以不应在睡前食用。同时，冰淇淋中的糖分和脂肪会刺激大脑。此外，伯勒尔称：“睡前食用盐分高的食物会让人晚上醒来找水喝。”

一个国际研究团队日前发现，绿茶和红酒中的某些成分可以阻止有毒代谢物的形成，未来有望用于治疗苯丙酮尿症等遗传代谢疾病。

苯丙酮尿症是一种遗传性代谢缺陷病，患者体内特定氨基酸等无法正常代谢造成毒性淀粉样蛋白异常沉积，影响大脑及神经系统发育，导致智力严重低下。

以色列特拉维夫大学领导的一个国际研究团队在英国《通讯化学》杂志网络版发表论文说，他们用绿茶中的多酚类活性成分EGCG和红酒中的丹宁酸测试了苯丙酮尿症等遗传代谢疾病中的代谢物，这些代谢物与毒性淀粉样蛋白的形成有关。结果显示，EGCG和丹宁酸都能有效阻断此类蛋白的形成。

此前研究显示，上述两种成分还有助于防止一些老年疾病患者脑内的毒性淀粉样蛋白沉积，如阿尔茨海默病、帕金森病等。

研究人员表示，这项研究有助于了解代谢物在代谢性疾病、神经退行性疾病甚至癌症中的作用和重要性，未来有望开发出相关治疗方法帮助这些疾病患者。

## 最新研究：枸杞中化合物可治疗两种致命寄生虫疾病

据英国《每日邮报》7月5日报道，《欧洲医药化学杂志》刊登的一项最新研究发现，枸杞中含有一种叫做 7-keto-sempervirol 的化合物，能够消灭引起血吸虫病和片形吸虫病的寄生虫，防治这两种疾病。

目前，全球约有 6 亿人感染血吸虫病，1700 万人感染片形吸虫病，每年血吸虫病会造成 30 万人死亡。此外，同时感染这两种疾病的人也并不少见。

研究人员表示，我们希望这项发现可以带来新的治疗方法，有效治疗血吸虫病和片形吸虫病。来自卡迪夫大学的安德鲁·韦斯特维尔（Andrew Westwell）教授是此项研究的主要负责人，他表示，“这一发现是振奋人心的。一些贫困地区的人们面临着感染血吸虫病和片形吸虫病的风险，但由于家境贫寒，往往无可奈何。我们希望这项研究可以帮助到他们，不让他们为疾病所困。”

# 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对比、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

## 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 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 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	<a href="#">2018 中国国际渔业博览会</a>
11月9-11日	烟台	<a href="#">2018 第十九届国际果蔬·食品博览会</a>
11月16-18日	济南	<a href="#">2018 第12届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
11月16-18日	北京	<a href="#">2018 年中国（北京）国际果蔬展览会</a>
11月16-18日	上海	<a href="#">2018 上海国际进出口食品及饮料展览会</a>
11月17-20日	武汉	<a href="#">第十五届中国武汉农业博览会</a>
11月18-20日	武汉	<a href="#">2018 第十二届武汉连锁加盟投资创业展览会</a>
11月23-25日	深圳	<a href="#">2018 深圳国际渔业博览会</a>
11月30-12月3日	南昌	<a href="#">第十一届中国绿色食品博览会</a>
12月4-6日	广州	<a href="#">第八届中国健康营养博览会</a>
12月6-8日	北京	<a href="#">第九届 INIE 中国国际高端食品、饮品产业博览会</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：

[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](mailto: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

[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—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](#) 2018-07-25~2018-07-27

[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

[FSPCA 动物食品预防性控制措施-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

[计量管理人员岗位实务培训班](#) 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  
[清真食品认证\(Halal\) 内审员培训课程-上海](#) 2018-08-06~2018-08-07  
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训- 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  
[ISO22000:2018 食品安全管理体系认证内审员培训课程（深圳）](#) 2018-08-08~2018-08-10  
[ISO22000:2018 食品安全管理体系认证内审员培训课程（上海）](#) 2018-08-08~2018-08-10  
[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训-广州](#) 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

[ISO22000:2018 食品安全管理体系认证内审员培训课程 \(杭州\)](#) 2018-08-15~2018-08-17

[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训-厦门](#) 2018-08-15~2018-08-17

[ISO 22000:2018 食品安全管理体系 内审员-苏州](#) 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

[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训-成都](#) 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  
[计量管理人员岗位实务培训班](#) 2018-08-24~2018-08-26  
[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  
[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训-深圳](#) 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  
[中央厨房建设设计运营管理暨标准化菜品研发研修班-深圳](#) 2018-09-10~2018-09-13  
[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



食品人才

## 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

长按识别关注微信

## 最新招聘信息推荐

- [谱尼测试科技（天津）有限公司-天津地区招聘液相/气相实验员](#)
- [谱尼测试科技（天津）有限公司-天津地区招聘销售工程师](#)
- [谱尼测试科技（天津）有限公司-天津地区招聘采样员（食品、环境方向）](#)
- [郑州雨轩斋清真食品有限公司-销售总监](#)
- [广东澳利茗航空食品有限公司-技术员](#)
- [广东澳利茗航空食品有限公司-业务经理](#)
- [河北神雕饮料有限公司-品控主管](#)
- [河北神雕饮料有限公司-设备维修主管](#)
- [河北神雕饮料有限公司-化验员/检验员](#)
- [广州市品臻食品有限公司-品控经理](#)
- [云南一叶生物科技股份有限公司-销售代表](#)
- [芜湖市爱陪烘甜品店-店长急聘](#)

[芜湖市爱陪烘甜品店-现烤主厨](#)

[中国检验认证集团深圳有限公司-有机测试工程师（食品实验室）](#)

[中国检验认证集团深圳有限公司-无机测试工程师（食品实验室）](#)

[中国检验认证集团深圳有限公司-理化测试工程师（食品实验室）](#)

[北京活力尚品农业科技有限公司-生产主管](#)

[清徐县美特好农产品配送物流有限公司-美特好肉制品研发师](#)

[深圳市多井食品有限公司-质检员](#)

## 一周简历推荐

### [刘女士](#)

（女, 33岁） 编号：2147

期望职位：质量/品管/QC

期望城市：成都

个人能力：

从事食品行业质量管理相关工作11年，担任部门负责人5年，熟悉食品行业相关法规要求，对QS申办、企标制/修订、食品检验、实验室管理及质量体系相关工作较为熟悉，性格稳重踏实，原则性强，对产品质量有较强的管控能力。

### [赵先生](#)

（男, 37岁） 编号：9879

期望职位：质量/品管/QC

期望城市：成都

期望行业：饮料/饮品企业

待遇要求：6000元/月以上

个人经历：

在汇源果汁工作8年，从事过程品控及过程品控主管，成功改编ISO22000体系及生产现场工艺文件，成功安装乐惠无菌线，并验证正常生产，加强了现场品质管理；2010年汇源集团内部评级幸运的被评为成都公司唯一一位高级技师。

在加多宝工作2年，主要对成品和隔离异的有效处理，工作期间无产品质量投诉，常与生产、设备沟通，分析处理异常，推动产品质量提升；并且熟悉各种法律法规国标行标等文件，推动监督质量证照更新。本人工作特点：务实、进取、有效执行。

### [卢先生](#)

（男, 26岁） 编号：17119

工作经验：3年

期望职位：质量/品管/QC

期望城市：成都

期望行业：肉制品

待遇要求：5000-8000元/月

个人工作：

1. 对公司生产糕点、方便食品、酱卤菜、净菜做质量把控，协助生产进行流程改进。
2. 化验数据进行审核，对检验产品出现的问题进行跟踪改善。
3. 现场品控问题进行统计分析，与责任部门沟通改善。
4. 客服投诉处理，沟通各部门进行改善和后期跟踪。
5. 参与完成ISO22000体系、安全标准化等审核，应对政府及其他公司委派抽查或审核。
6. 产品送检、sc换证、计量器具年检等工作。

## 刘先生

(男, 32岁) 编号: 17115

期望职位: 研发工程师

居住地: 重庆

寻求兼职

个人经历:

2012年至今, 重庆安全技术职业学院专业技术人员, 先后从事专业建设、科研管理、教学管理等工作, 期间担任国家“三区”科技人才兼重庆蜂谷美地生态养蜂有限公司技术顾问。

目前重庆大学生物学攻读博士学位, 主要从事基于生物传感器的食品安全快速检测研究与开发。

## 一周职场好文推荐

[11年QC经验, 告诉你换工作的机会与风险](#)

[没工作慌得一匹? 这波品控职位收好!](#)

[提高面试邀约率, 6大狠招666](#)

[成都人才 | 优秀简历推荐](#)

[一个员工离职后留下的坑, 并不是再找一个人填上就万事大吉了!](#)

[7月, 这些企业都在招检测化验!](#)



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

联系电话: 0535-2129197

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[食品法规中心改版上线及新增功能介绍，欢迎大家反馈问题提出建议](#)

[【我们 食品】线上课堂（4）：生产许可基础知识开课啦](#)

[【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~](#)

[【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！](#)

## 本周求助帖：

[关于外购料包标签标识的问题](#)

[超市被抽检了有个产品没有检验报告怎么办](#)

[水饺调料包如何标注](#)

[关于分装食用农产品标识问题](#)

[杏仁属于水果还是坚果](#)

[产品加入新的添加剂，但是没有标明会有什么影响](#)

[加了新的添加剂，但是不超过比例，标签需要标注吗](#)

[进口到中国商品，可以在中国重新加外包装售卖吗？](#)

[请问脂肪含量有相关标准吗？](#)

[公司迁址后的问题](#)

[豆包执行什么标准](#)

[企业想采购一批螺狮作为原料，请问需要向供应商索证哪些？](#)

[生产许可证证明细上载明了产品执行标准的，实际生产可以用其它标准吗？](#)

[紫胡萝卜可用于食品，那么黑胡萝卜可以用于食品吗](#)

[没有取得生产许可证，临时帮其他企业给半成品贴标签](#)

[辞职后，原公司没有变更质量负责人，怎么办？](#)

[更衣室镜子要求](#)

[食品包装上英文不能比中文大吗](#)

[求教大师指点卤肉没肉香？？](#)

[罐装萝卜干，开瓶后一股生菜籽油的味道](#)

[为什么饭店了米饭特别软](#)

[肉丸，狮子头变形记](#)

[熟鸡蛋清用什么胶能替代](#)

[关于月饼标签的几点疑问](#)

[经过 121 度 20 分钟灭菌后，牛肉还有微生物嘛？](#)

[如何网上查询检测机构的检验检测能力范围？](#)

[新建固体饮料厂，原料库是否需要吊顶，墙面是否要求贴瓷砖？](#)

[人参、黄芪是药食同源物质吗](#)

## 本周讨论帖：

[猪猪面馆 2018 之十八：餐饮产品定标准，你怎么看？](#)

[标签上有“央视推荐品牌”合规吗？](#)

[冰皮月饼的执行标准](#)

[委托加工某些来料保密若产品出了问题怎么办？](#)

[标准更新了，更新前按旧标准生产的产品还能继续销售嘛？](#)

[当灵芝孢子粉遇到职业打假人！灵芝孢子粉到底是农产品还是保健品？](#)

[没有检疫证明的国外进口的冷冻肉类能不能用，会不会被处罚？](#)

[质量管理，到底能不能变通？](#)

[食品生产车间的更衣室怎样除臭？](#)

[酒厂家想淘宝上开店有生产许可证想去办经营许可不给办怎么办？](#)

[华帝的世界杯营销，你怎么看？](#)

[细节决定成败，从一张餐巾纸说起](#)

[药品行业考食品体系](#)

[研发没有进展，好烦躁](#)



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](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