

食品网刊

食品网刊 与您分享

46

总第735期

2018-11-27

猪手含瘦肉精 网红店判赔十倍

野生水产一定比养殖的好，谁说的？

精酿啤酒行业标准来了！
我国首个工坊啤酒标准
月底征求意见

餐馆使用标签不合法
食品添加剂应如何处理？



法媒：美国批准“试管肉”商业化 全球首次

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

猪手含瘦肉精 网红店判赔十倍
野生水产一定比养殖的好，谁说的？
低盐瓜子不低盐 商家被判退一赔三
餐馆使用标签不合法食品添加剂应如何处理？
浓香菜籽油团体标准拟出台，“浓香”判定仍待研究

12小时注水120斤 牛流泪下跪“求饶”老板笑称“不痛苦”
商务部：对原产于澳大利亚的进口大麦进行反倾销立案调查
关于杠岗香外卖食品问题，抽检结果已出，官方新通报来了
精酿啤酒行业标准来了！我国首个工坊啤酒标准月底征求意见
上海静安区市场监管局已对盒马鲜生“标签门”事件立案调查

国内预警

2018 年 10 月未准入境的食品化妆品信息
农业农村部关于印发《非洲猪瘟疫情防控八条禁令》的通知

关于《淀粉分类》国家标准征求意见的通知
国家市场监督管理总局关于 19 批次食品不合格情况的通告（2018 年第 42 号）

国际食品

WHO：全球每年超 300 万人因饮酒死亡
法媒：美国批准“试管肉”商业化 全球首次
美国最新调查：44%的人觉得转基因食品不好不坏

德国农业部：已向中国申请恢复进口德国禽肉类
加拿大一位父亲起诉麦当劳非法营销儿童快乐餐
新加坡 Spize 餐厅食物中毒事件升级 患者人数升至 81 人

国际预警

加拿大召回含有未申报过敏原的方便面
韩国受李斯特菌污染的金针菇已销至多国
印度将不再允许食品制造商重复利用食用油

德国通报我国出口儿童餐盘不合格 已销至多国
美国豁免解淀粉芽孢杆菌 ENV503 菌株在食品中的残留限量
2018 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 22 日更新）

食品科技

研究：孕妇服用鱼油可降低早产风险
多喝水有益健康？英媒：过量饮水或致命

寒冷地区民众饮酒易过量 会增加肝硬化几率
研究：宝宝 1 岁前多吃鸡蛋等易致敏食物降低过敏风险

一家网点遍布广州的餐饮网红店，此前被离职高管爆料用变质猪肉和发霉大米配餐，每天卖出快餐上万份，送餐对象不仅有企业职工，还有学生和孤寡老人。经职能部门检查发现，该网红店在黄埔区经营点没有食品经营许可证，被抽检的冷冻猪手粒中含有二代“瘦肉精”。

记者昨日从黄埔检察院获悉，涉案广州某某餐饮有限公司犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，被黄埔区法院一审判处罚金 2 万元，该公司两名企业负责人一审分别被判处 7 个月和 6 个月的有期徒刑，宣告缓刑。

同时，该餐饮公司还被判处支付销售价款 10 倍的赔偿金，共 15872 元，并在全国发行的报纸上登报向消费者赔礼道歉。

此外，食药监部门对该餐饮公司罚款人民币 74.8 万多元。

用变质肉与霉大米配餐

2018 年年初，一位自称是广州某餐饮管理公司的前高层人员说自己所在的餐饮公司问题多多，经常用变质猪肉配餐。

这是一家网点遍布广州的网红店，近的有万孚工业园、广州科学城、老干所、京信公司，远的有天河棠德南小学、新塘的老人餐厅等等。他们探索的“团餐配送”模式，避开 CBD，锁定工业园、创业园等近郊地区，长期供餐，锁定近郊人流集中区，每日配餐上万份。

2018 年 3 月 23 日，相关职能部门对该家企业位于黄埔的经营点进行了检查，并在检查过程中发现该公司在黄埔区经营点无食品经营许可证，在对肉品的抽检中，发现冷冻猪手粒被检测出含有莱克多巴胺，也就是俗称的二代“瘦肉精”。

随后，公安机关立案侦查并移送检方审查起诉。法院查明事实后，作出判决，该公司被一审判处罚金 2 万元，公司两名企业负责人一审分别被判处 7 个月和 6 个月的有期徒刑，宣告缓刑。

提公益诉讼加强震慑力

黄埔检察院指出，该餐饮公司涉嫌生产、销售不符合安全标准的食品罪，但其生产、销售不合格的食品销售额有证据证明的仅有 1587.2 元。这本是一宗普通的刑事案件，但如果仅以刑事诉讼了事，最多被处以几万元罚金。此外，该案虽然销售额不高，但却危害着不特定消费者的人身安全，而消费者又很难提出集体诉讼。如果不严厉打击这种行为，只会有更多的不良企业抱着侥幸心理，生产劣质食品谋取暴利。

根据法律赋予的公益诉讼职能，黄埔检察院决定从刑事、民事和行政多角度多管齐下，对本案提起公益诉讼。即在刑事上，以生产、销售不符合安全标准的食品罪对该企业和相关负责人提起公诉。在提起公诉的同时，提起附带民事诉讼，要求涉案餐饮公司支付法律规定的最高 10 倍的惩罚性赔偿，并公开向消费者赔礼道歉。这也是广州食品安全领域内首宗公益诉讼。此外，在行政上，依法督促黄埔区食药监局对区内从事集体用餐配送等安全风险较高的食品经营单位加强日常监督检查力度，及时对涉案餐饮公司无证经营行为依法作出行政处罚。

辟谣

现在淡水蟹已经完全成熟，正是人们吃蟹的大好时机。一些商家会卖打着“野生”标签的螃蟹，虽然这样的螃蟹价格比普通螃蟹贵很多，但很多人仍然趋之若鹜。其实，不只是螃蟹，生活中人们对野生的东西往往青睐有加，并且一直流传着这样的说法：野生的更加绿色、安全，养殖的无论口感还是营养都比不上野生的。但事实上野生的真的就那么好吗？

具体问题具体分析 单纯相较野生和养殖没有意义

“单纯比较野生和养殖的蟹哪个比较安全、绿色，这没有意义。”11月17日，上海海洋大学水产与生命学院教授成永旭在接受科技日报记者采访时说。

成永旭表示，要谈论这个问题，首先要弄清楚野生的含义。野生通常指在野外自然环境中生存，非经人类驯养和培植的动植物。对于动物来讲，野生的含义还可以衍生为人工放流到自然环境和逃逸到自然环境生长的动物。

目前，野生蟹可能主要是养殖中逃逸到江河湖泊（或放流到江河湖泊）自然生长的蟹类。通常意义上，这样的野生蟹比养殖蟹（比如用同样江河湖泊和同样水源池塘养殖的蟹）要绿色安全，味道好吃。然而，如果野生的环境受到污染，比如存在重金属、二噁英等，就可能通过食物链等途径影响野生蟹的安全。反过来，如果养殖的环境管理得非常好，没有污染，而且投喂饲料也安全健康，这样养殖的蟹也是安全绿色的。

以场地循环水养殖为例，这也可以说是最现代化的养殖，由于水体环境全程控制现代化，有配套的处理效率极高的生化滤池，以及直接使用纯氧自动增氧，同时饲料严格管控，所以这一类产品的安全性反而更高。

但是如果采用鱼塘高密度养殖。由于产品品种的差异、地域的差异、使用水源的差异、养殖户观念的差异，其产品的安全性就会良莠不齐。

因此，成永旭认为，并不能简单地以野生还是养殖来判断螃蟹是否绿色、安全。说野生，要了解其苗种来源、环境的污染程度；谈养殖，要了解到底是何种养殖方式、饲养环境和饲料的管控如何，这样才有比较性可言。

存在安全隐患 野生水产寄生虫风险高于养殖

“必须提醒消费者，食用野生水产应该说存在一定的安全隐患。”成永旭说。由于野生环境的污染存在时序、空间等不确定性，所以在欧洲，通常人们更喜欢吃养殖的水产品，比如三文鱼，主要原因之一就是养殖的三文鱼，环境、饲料可控、可追溯，安全性有保障。

再就是寄生虫，研究发现，肺吸虫确实可以寄生在淡水的虾蟹类身上，但淡水虾蟹只是肺吸虫的第二中间寄主，人们如果生食这些受感染的淡水虾蟹，肺吸虫幼虫有机会侵犯人的胃肠道，循腹腔穿过横膈并发育成成虫，损害肺部、腹腔器官。

更多内容详见：[野生水产一定比养殖的好，谁说的？](#)

“卖瓜子卖瓜子，低盐的瓜子，营养健康又好吃。”然而，商家叫卖的这种瓜子果真是低盐的吗？如果不是，卖家该承担怎样的责任？近日，在上海市宝山区人民法院（以下简称“上海宝山法院”）审结了一起案件，就对打着这种不负责任的宣传口号的某商贸有限公司进行了法律的惩罚。

7月14日，王某通过某网络商城选购瓜子，浏览到一家某商贸有限公司经营的某食品专营店销售的产品，产品宣传页面内的一张宣传图片内容声称该南瓜子含丰富的不饱和脂肪酸、优质的蛋白质、钾等营养元素，并注明：“低盐炒南瓜子陕西特产，白南瓜子熟独立小包装”“低盐”“高级休闲食品”等字样。王某第一次购买了2袋该品牌南瓜子，吃完后觉得瓜子味道不错，故第二次又购买了40袋该品牌南瓜子，两次购物总共花费了1,152元。

但是王某越吃越怀疑，这瓜子可能非低盐食品。经查询《GB 28050-2011 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》附录C表后，王某得知：低盐声称要求为 $\leq 120 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ，而该产品营养成分表显示钠含量为 $600 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ，并且该产品营养成分表也未显示含有优质的蛋白质、钾等营养元素。故王某认为卖家属于欺诈。

为维护自身合法权益，王某将商家诉至上海宝山法院，请求判令卖家退还货款1,152元，并按购货价款三倍赔偿。

被告商贸有限公司辩称：被告在商品页面使用了“低盐”及“高级休闲食品”字样，属于无意，并非故意夸大宣传，仅仅是对相关规定缺乏了解及工作失误。虽存在一定的不适当宣传行为，但情节轻微，不存在恶意欺诈行为。且王某是在对该情况完全知情的情况下反复购买，属于知假买假，恶意追赔，并未受到欺诈。

上海宝山法院审理后认为，一方当事人故意告知对方虚假情况，或者故意隐瞒真实情况，诱使对方当事人做出错误意思表示的，可以认定为欺诈行为。本案中，依据法院审理查明，被告在其销售产品的网络平台上对商品作引人误解的虚假宣传的事实成立，其行为已构成欺诈。原告王某要求被告退还货款并赔偿三倍货款依法有据，应予以支持。且虽然原告先后两次购买了涉案瓜子，但据此认为原告未受欺诈，依据不足，原告的主张符合我国《消费者权益保护法》的规定，被告的抗辩无理，法院不予采信。

最终上海宝山法院判决被告商贸有限公司向原告王某退还货款1,152元，并支付赔偿金3,456元；原告王某向被告商贸有限公司返还所购买的某品牌南瓜子40袋（外包装完好无损），如不能返还上述商品的，则按每袋瓜子原价折抵被告商贸有限公司应返还给原告王某的货款。

【案情】

近期，某县市场监管局执法人员在某餐馆检查时，发现厨房操作间内摆有一瓶已开封使用的食品添加剂“复配着色剂”，其外包装标签上无生产日期和保质期。该餐馆负责人不能提供采购此批食品添加剂的票据和记录，执法人员依法当场扣押了该瓶“复配着色剂”，并进行立案查处。

【观点】

执法人员对此案提出了三种不同的处罚观点。

第一种观点：按经营食品添加剂未履行查验义务处罚。

该餐馆采购并使用食品添加剂“复配着色剂”加工制作食品，属于经营食品添加剂的范畴，由于该食品添加剂的外包装标签标识没有生产日期和保质期，不符合《[食品安全法](#)》有关食品添加剂标签、说明书的规定，违反了《[食品安全法](#)》第六十条“食品添加剂经营者采购食品添加剂，应当依法查验供货者的许可证和产品合格证明文件，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定”，符合《[食品安全法](#)》第一百二十六条第一款第（三）项“食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度”的情形，应当依据第一百二十六条第一款的规定进行处罚。

第二种观点：按采购使用不符合食品安全标准的食品添加剂处罚。

该餐馆采购使用的食品添加剂“复配着色剂”，其外包装标签没有标明生产日期和保质期，违反了《[食品安全法](#)》第五十五条第一款“餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息”，符合《[食品安全法](#)》第一百二十五条第一款第（四）项“食品经营者采购或者使用不符合食品安全标准的食品添加剂”的情形，应当依据《[食品安全法](#)》第一百二十五条：“违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证……”的规定进行处罚。

第三种观点：按经营标签不符合规定的食品添加剂处罚。

该餐馆采购使用的食品添加剂“复配着色剂”，其外包装标签上无生产日期和保质期，违反了《[食品安全法](#)》第七十条：“食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明‘食品添加剂’字样。”以及《[食品安全法](#)》第七十一条第二款“食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识”的规定，符合《[食品安全法](#)》第一百二十五条第一款第（二）项“经营标签不符合《[食品安全法](#)》规定的食品添加剂”的情形，应当依据《[食品安全法](#)》第一百二十五条第一款的规定进行处罚。

更多内容详见：[餐馆使用标签不合法食品添加剂应如何处理？](#)

文章来源：中国医药报

浓香菜籽油团体标准拟出台， “浓香”判定仍待研究

新京报记者今日获悉，《浓香菜籽油》团体标准征求意见稿于 11 月 16 日公布，对浓香菜籽油定义、质量指标、包装形式等进行了明确标注，同时在菜籽油国标基础上对浓香菜籽油酸价等标注进行了调整，其中为避免过度加工造成油中苯并（a）芘含量超标，规定含量不超过 8.0μg/kg。不过，对于如何判定“浓香”，起草组表示相关研究还在进行中。

团体标准定义“浓香菜籽油”

2018 年 6 月，武汉轻工大学、成都市新兴粮油有限公司、益海嘉里食品营销有限公司等单位联合提出定制《浓香菜籽油》团体标准的申请，油料油脂标准工作组随后启动了标准制定。此次《浓香菜籽油》团体标准征求意见稿在国标菜籽油（GB/T 1536-2004）基础上进行了升级。

根据团体标准，浓香菜籽油是以菜籽为原料制取得到的具有浓郁香味的成品菜籽油。对于生产企业和消费者关心的“浓香”判定问题，起草组表示相关研究还在进行中，一般用 GC-MS 等仪器可将其中的挥发性物质鉴定出来，电子鼻也可利用气体传感器阵列的响应图案来识别气味。

此外，团体标准对浓香菜籽油的个别指标也进行了调整。考虑到菜籽为季节性作物，收购时间一般为 5 月或 9 月，工厂所用菜籽多为前一年收购，此时菜籽油酸价会随储存时间延长而上升，因此适当将酸价作出调整。为避免过度加工造成油中苯并（a）芘含量超标，规定苯并（a）芘含量不超过 8.0μg/kg。为防止浓香菜籽油在运输和销售环节掺入其他食用油及香精香料，团体标准提出“预包装的成品浓香菜籽油在零售终端不得脱离原包装散装销售”。

多批次菜籽油抽检不合格

据新京报记者不完全梳理，2018 年以来至少有 4 批次菜籽油抽检不合格。

1 月，陕西省食药监局通报 2 批次菜籽油苯并（a）芘超标，分别为平利县长安粮油工贸有限公司销售生产的 1 批次“女娲贡牌”菜籽油（5L /桶），平利县长安粮油工贸有限公司分装销售的“福晒源”牌菜籽油（5L /桶）。陕西省食药监局解释称，苯并（a）芘具有致癌性，原料在晾晒、烘干、炒籽、收储、加工等各环节操作不当都有可能产生苯并（a）芘。

4 月，国家市场监管总局通报，标称甘肃陇上农庄农业公司生产的菜籽油（2017/11/4），酸值超出国标 6.5 倍。标称安徽省旌德县辉煌粮油公司委托宣城市峰润油脂有限公司生产的菜籽油（2017/5/28），酸值超标 8.5 倍。

8 月，贵州省食药监局通报，标称铜仁武陵山粮油厂生产的菜籽油（2018/1/6）、遵义市遵厨香粮油有限公司生产的遵厨香小榨菜籽油（2018/4/13）过氧化值超标。标称贵州星鼎农业生产的牂牁江纯菜籽油（2018/4/16）酸值、过氧化值、苯并[a]芘均超标。

据国家市场监管总局解释，酸值主要反映食品中的油脂酸败程度。原料采购把关不严，油脂加工工艺不达标，产品储藏条件不当，特别是环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

11 月，青海省食药监局通报，标称互助县生伟特种农产品专业合作社生产的浓香菜籽油（2018/11/7），特丁基对苯二酚超标，可能与延长油脂的货架期有关。

文章来源：新京报网

12 小时注水 120 斤 牛流泪下跪“求饶” 老板笑称“不痛苦”

以往荔枝新闻曾经报道过，在南京有一些宰牛作坊，采用给活牛注水的手法增加牛肉的重量。最近又有知情人向我们提供线索，由于南京周边查得严，这些注水牛作坊转移到了临近南京的安徽全椒、来安两县，注水手法更加残忍，注水牛肉主要销售地还是南京。记者对此事进行了半个多月的跟踪调查。

10 月底的南京凌晨，因为冷空气的到来有些寒冷，但是南京润恒肉类冻品交易市场内的许对对牛羊肉批发部却是热火朝天。凌晨三点多钟，一辆牌照为苏 A2W8T5 的货车将一整车的牛肉送到了许对对牛羊肉批发部，等待多时的客户们开始按照自己的需求购买。



现场准备购买牛肉的商户告诉记者，他们之所以到许对对家来买牛肉，是因为便宜。这家的牛肉价格一斤在 28 到 30 元之间，要比其他家便宜 3 块钱左右，如果要得多，还能再便宜些。

不过，便宜的背后，却隐藏着残忍的黑幕。

黄牛的惨叫彻夜不停

在随后几天，记者对这辆牌照为苏 A2W8T5 的货车进行了跟踪拍摄，最终找到了位于安徽省滁州市全椒县高桥村的一处屠宰点。

11 月 1 日晚上 8 点左右，记者来到了这家屠宰点附近，黑漆漆的夜空中不时传来牛的惨叫声。

附近村民告诉记者，这样的惨叫声每天都有。透过屠宰点的窗户，记者看到四头待宰的黄牛被拴在一个围栏上，而在这几头牛的鼻孔上，都插着一个塑料水管。几头牛不停地通过这个管子对外喷水，其中一头牛鼻孔上的管子连接在水管上。

更多内容详见：[12 小时注水 120 斤 牛流泪下跪“求饶” 老板笑称“不痛苦”](#)

商务部：对原产于澳大利亚的进口大麦进行反倾销立案调查

据商务部网站消息，商务部贸易救济调查局于 10 月 9 日收到中国国际商会（以下称“申请人”）代表国内大麦产业正式提交的反倾销调查申请，申请人请求对原产于澳大利亚的进口大麦进行反倾销调查。依据《中华人民共和国反倾销条例》第十六条的规定，商务部决定自 2018 年 11 月 19 日起对原产于澳大利亚的进口大麦进行反倾销立案调查。

商务部贸易救济调查局介绍，根据申请人提供的证据和商务部的初步审查，申请人大麦的产量在 2014 年、2015 年、2016 年和 2017 年均占同期中国同类产品总产量的主要部分，符合《中华人民共和国反倾销条例》第十一条和第十三条有关国内产业提出反倾销调查申请的规定。

商务部强调，申请书主张，原产于澳大利亚的大麦以低于正常价值的价格向中国出口销售，存在较大幅度的倾销。申请书同时主张，申请调查产品进入中国市场数量大幅增长，价格大幅下降，国内产业遭受了损害，且申请调查产品的倾销与国内产业损害存在因果关系。经审查，商务部认为申请书中包含了《中华人民共和国反倾销条例》第十四条、第十五条规定的反倾销调查立案所要求的内容及有关证据。

自本公告发布之日起，商务部对原产于澳大利亚的进口大麦进行反倾销立案调查，本次调查确定的倾销调查期为 2017 年 10 月 1 日至 2018 年 9 月 30 日，产业损害调查期为 2014 年 1 月 1 日至 2018 年 9 月 30 日。

根据《中华人民共和国反倾销条例》第二十条的规定，商务部可以采用问卷、抽样、听证会、现场核查等方式向有关利害关系方了解情况，进行调查。

根据《中华人民共和国反倾销条例》第二十一条的规定，商务部进行调查时，利害关系方应当如实反映情况，提供有关资料。利害关系方不如实反映情况、提供有关资料的，或者没有在合理时间内提供必要信息的，或者以其他方式严重妨碍调查的，商务部可以根据已经获得的事实和可获得的最佳信息作出裁定。

对此，商务部指出，本次调查自 11 月 19 日起开始，通常应在 2019 年 11 月 19 日前结束调查，特殊情况下可延长至 2020 年 5 月 19 日。

关于杠岗香外卖食品问题， 抽检结果已出，官方新通报来了

针对 11 月 16 日上午网络视频反映的合肥杠岗香食品有限公司食品有关问题，合肥市食药监部门采取查封在库食品原料和成品、现场检查、抽样送检等措施，对涉事企业进行了立案调查。刚刚，合肥市食药监局公布调查处理结果。

1.该企业依法取得《食品生产许可证》《营业执照》等相关资质。所生产的料理包为速冻调制食品（执行标准 S B/T 10379-2012），产品经配料、熟制、包装、巴氏杀菌、速冻而成，加热后即可作为菜肴食用。

2.该企业库存的排骨、牛肉、大豆分离蛋白等食品原料进货验证资料齐全，未发现过期食品原料和成品。查阅一年来的冷库温度监测记录未发现异常。2018 年该企业采购使用过的排骨粒生产日期介于 2017 年 12 月 19 日至 2018 年 5 月 30 日之间，均在保质期内（保质期 12 个月），购进单价 20.5 元至 22 元/公斤。剩余库存的排骨粒生产日期为 2018 年 4 月 24 日。

大豆分离蛋白属于普通食品原料，可用于料理包生产。该企业将其用于牛肉类料理包制作，与调味料一起采取注射滚揉或直接滚揉工艺加入，起到改善口感、调味等作用。

3.抽检结果：对该企业在库的食品原料和成品进行全面抽样送检（共计 12 批次），检验结果均为合格。

4.该企业生产过程控制存在下列问题：

（1）生产车间地面破损不平整，有积水。

（2）生产环节操作存在不规范：部分待解冻物料直接接触地面；拌揉腌制中存在半成品落地，捡起后直接使用；徒手转运腌制物料及料液，转运工具直接放置地面；接触过地面的托盘叠放于半成品上。

（3）人员卫生管理不规范：部分操作工工作服不整洁，包装工口罩佩戴不规范，包装操作时使用手机。

5.行政处罚情况。该企业未按规定实施生产过程控制，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第四十六条规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条规定，给予责令停产停业的行政处罚。

目前，合肥市食药监部门已启动全市肉制品生产企业专项检查工作，进一步排查食品安全隐患。

相关报道：[安徽杠岗香食品被曝生产“劣质料包”：食药监介入调查 涉事外卖商家全部下线](#)

[网曝合肥一公司生产外卖速食包不规范 涉事公司称视频系剪辑拼凑、后期配音合成](#)

[合肥食药监部门通报杠岗香食品有关问题：原料运输过程防护不严格，公司停产自查](#)

作为舶来品的精酿啤酒，在国内即将迎来第一个行业标准性文件。

上海酒业博览会期间，第一财经记者获悉，起草后内部讨论一年多的《工坊啤酒及生产规范》，即将公开征求意见，而团体标准的制订，也是推动工坊啤酒规范发展的第一步。

中国酒业协会常务副秘书长兼啤酒分会秘书长何勇向第一财经记者证实，作为工坊啤酒行业的第一个标准性文件，制订过程经历了多次讨论和内部征求意见，预计将在 11 月底到 12 月初向社会公开征求意见。



工坊啤酒的英文名称是“Craft beer”，在国内更被熟知的是精酿啤酒的称谓，由于考虑到产品名称是对行业的定性，因此规范命名时最后用工坊啤酒来代替精酿啤酒这一说法。

起源于美国的工坊啤酒，在美国本土必须满足产量、辅料工艺和股权独立性上的要求，类似啤酒中的独立厂牌。但在中国普遍的看法认为，对比工厂啤酒，“精酿”主要体现在原料和工艺上。此外，工坊啤酒通常原料更优质，麦芽和啤酒花的高含量，使得所酿造出来的麦芽汁浓度和酒精度数也更高；同时大多采用艾尔（Ale）工艺进行酿造，区别于传统工厂啤酒的拉格工艺。

在中国这个全球最大的啤酒市场，除了啤酒巨头百威英博，国内大型啤酒企业早也对精酿跑马圈地。青岛啤酒、燕京啤酒、华润啤酒、珠江啤酒等均在精酿中“卡位”。相比较一般工业啤酒，精酿啤酒有着较高的利润空间。国内的精酿啤酒毛利率和净利率分别能达到 50% 和 30%，大幅超过成熟工业啤酒市场的水平。

目前起草委员会还没有对外公布《工坊啤酒及其生产规范》的具体内容，但据参与标准制定的企业透露，团体标准的内容框架覆盖面较广。标准从人、机、料、法、环、测等方面，提出了对从事工坊啤酒业生产和经营的基础设施、场所、从业人员、工艺技术、生产操作、食品安全质量管理等方面的要求。

上海一位资深精酿啤酒师认为，这一标准覆盖面广，在很多细节方面在行业内还是有争议的，里面囊括的人、机、料、法、环、测等等这些，比如现在一些酒吧和自酿啤酒生产企业，是采用“前店后厂”的模式自己酿造的，没有规范化的生产流程，那在工艺把控、菌群控制上发挥的空间就会比较大，但是规范下来后，都统一了标准，这些个性化的部分就会少了。

更多内容详见：[精酿啤酒行业标准来了！我国首个工坊啤酒标准月底征求意见](#)

上海静安区市场监管局已对盒马鲜生“标签门”事件立案调查

盒马鲜生“标签门”一事有了最新进展。上海静安区市场监管局今天表示，已对该事件立案调查，并对盒马所有产品的标签情况进行检查，进一步规范其经营行为，同时举一反三，加强对各超市卖场的监管，确保食品安全。

在接到市民在 12331 和 12315 两个平台的举报后，执法人员当日即赶到盒马鲜生大宁店进行现场检查，门店负责人承认，店员违规操作，对“崇明胡萝卜”产品进行了标签更换。

据查，涉事的胡萝卜产品进货日期为 11 月 9 日、11 月 10 日、11 月 11 日三批共计 180 盒，截至 11 月 14 日，累计销售 107 盒，库存剩余 73 盒。执法人员当即要求当事人对门店所有自制标签的涉事产品进行了下架封存，现场对涉事商品及封存情况进行取证。

相关报道：[上海一盒马鲜生被举报 撕下 6 天前标签换贴当日的](#)

[盒马“标签门”同批胡萝卜下架，管理团队担责取消对员工处罚](#)

[被曝撕换标签卖旧食品 盒马回应：暴露管理漏洞，管理团队承担责任](#)

国内预警

2018 年 10 月未准入境的食品化妆品信息

2018 年 10 月，全国海关在入境货物到达口岸接受监管环节，检出安全项目不合格并未准入境的食品 61 批、化妆品 3 批。未准入境的食品来自 14 个国家或地区，涉及 11 类产品，主要是糕点饼干类、粮谷及制品类和饮料类，主要项目是标签不合格、营养素超标和证书不合格。未准入境的化妆品来自 2 个国家或地区，均分别为化妆品原料和发用化妆品检出标签不合格和禁限用物质。对以上未准入境的食品化妆品均已在口岸退运或销毁。

附件 1:  [2018 年 10 月未准入境的食品信息 pdf](#)

附件 2:  [2018 年 10 月未准入境的化妆品信息 pdf](#)

文章来源: [海关总署](#)

国内预警

农业农村部关于印发《非洲猪瘟疫情防控八条禁令》的通知

各省、自治区、直辖市畜牧兽医（农业、农业农村、农牧）厅（局、委、办），新疆生产建设兵团畜牧兽医局：

8月份以来，我国部分省份发生非洲猪瘟疫情，各地畜牧兽医部门全力做好防控工作，强化关键措施落实，已发生的疫情均得到有效处置。但在疫情防控工作中，也存在个别畜牧兽医工作人员不依法履职甚至严重失职、渎职的现象，造成疫情处置不及时、跨区域传播等严重后果，我部已对有关案例进行了通报。为进一步严明纪律，切实做好非洲猪瘟疫情防控工作，我部制定了《非洲猪瘟疫情防控八条禁令》（以下简称“八条禁令”），现印发给你们，并提出如下工作要求，请认真贯彻执行。

一、加强组织领导

各地畜牧兽医部门要迅速做好八条禁令的宣传贯彻，把推动落实八条禁令作为非洲猪瘟应急防控的重要内容和关键抓手。要不折不扣地履行岗位职责，切实规范监督管理执法行为，坚决杜绝八条禁令所禁止的各类情形发生。要进一步压实工作责任，确保措施落实、落地、落细，责任到人、到场（厂）、到村、到户，严防措施和责任层层递减。

二、强化疫情排查和报告

各地畜牧兽医部门要进一步加强监测排查，为科学判断疫情形势、及时发现和消除疫情隐患打下良好基础。要结合养殖生产、生猪保险理赔、无害化处理等记录和临床状况，组织开展针对性现场排查，排查工作务必执行到位，确保有效。对现场排查中发现临床疑似非洲猪瘟情况的，必须采样送检。要督促生猪养殖场户严格落实清洗消毒、全进全出等生物安全管理措施，及时报告生猪出栏补栏、隔离检疫、临床发病、饲料来源等情况，切实降低疫病发生和传播风险。要按照《农业农村部关于做好动物疫情报告等有关工作的通知》（农医发〔2018〕22号）等要求，规范做好非洲猪瘟疫情报告工作。要畅通疫情举报渠道，及时核查举报线索，一经查实可按规定对举报人予以奖励。各地动物疫病预防控制机构应当依法履行动物疫病检测职责，严格按照检测结果出具真实报告。

三、强化生猪及生猪产品检疫

动物卫生监督机构要严格按照法律法规规定和我部近期修订印发的《生猪产地检疫规程》《生猪屠宰检疫规程》开展检疫工作。要推动生猪养殖场户按照农业农村部第2号公告规定，落实检疫申报主体责任，向当地动物卫生监督机构申报检疫并提供相关申报材料；生猪收购贩运单位或个人代为申报检疫的，要取得生猪屠宰场户的委托书。对产地检疫中生猪来历不明、存栏异常增加、无养殖档案或档案记录不全的，屠宰检疫中发现疑似非洲猪瘟生猪及生猪产品的，不得出具动物检疫证明，并督促生产经营主体严格按照规定处理。要规范动物卫生证章标志管理和使用，严格执行动物检疫证明领用登记等管理制度。

更多内容详见：[农业农村部关于印发《非洲猪瘟疫情防控八条禁令》的通知](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

关于《淀粉分类》国家标准征求意见的通知

各有关单位：

根据 2018 年国家标准制修订项目计划，批准计划号为“20181865-T-601”，标准名称为《淀粉分类》的国家标准修订项目。由食用淀粉及淀粉衍生物标准化技术委员会（SAC/TC 552）负责组织相关单位进行制修订工作。经广泛收集资料、多次征求意见和起草工作组会议讨论，形成标准征求意见稿。为保证标准的科学性，现公开征求意见，欢迎社会各界对标准内容提出修改建议和意见。

请于 2018 年 11 月 30 日前将意见返回食用淀粉及淀粉衍生物标准化技术委员会秘书处。

联系人：洪雁

电话：0510-85329237

Email: hongyan@jiangnan.edu.cn

附件：

 1. 《淀粉分类》国家标准征求意见稿.doc

 2. 《淀粉分类》国家标准征求意见表.xls

文章来源：中国商业联合会

国内预警

国家市场监督管理总局关于 19 批次食品不合格情况的通告〔2018 年第 42 号〕

近期，国家市场监督管理总局组织抽检食用油、油脂及其制品，糕点，调味品，豆制品，水果制品和食用农产品等 6 类食品 978 批次样品。根据食品安全国家标准检验和判定，其中抽样检验项目合格样品 959 批次、不合格样品 19 批次（见附件）。具体情况通告如下：

一、淘宝小妹山茶油（经营者为江西小妹生态农产品有限公司）在淘宝网（网站）销售的标称江西省婺源县小妹山茶油有限公司生产的野生红花山茶油，过氧化值不符合产品执行标准规定。检验机构为四川省食品药品检验检测院。

二、天猫尚客食品专营（经营者为福建省泉州市丰泽区尚客食品有限公司）在天猫（网站）销售的标称福建艾美客食品有限公司生产的奶の砖（烘烤类蛋糕），菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为湖南省食品质量监督检验研究院。

三、天猫粮悦食品旗舰店（经营者为安徽粮悦食品股份有限公司）在天猫（网站）销售的标称安徽粮悦食品股份有限公司委托安徽威尔丽食品有限公司生产的大吃兄绿豆糕，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）和防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不符合食品安全国家标准规定。检验机构为湖南省食品质量监督检验研究院。

四、北京沃尔玛百货有限公司销售的标称广东省深圳市利安信达国际货运代理有限公司经销、HUY FONG FOODS, INC. 生产的汇丰是拉差香甜辣椒酱（原产国：美国），二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量安全监督检验中心。

五、江西省南昌市青山湖区一分鑫生活超市销售的标称江西省上饶市余干县鞋底诱惑食品有限公司生产的大羊排（豆制品）和小牛（豆制品），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不符合食品安全国家标准规定。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

六、江西省南昌市青山湖区一分鑫生活超市销售的标称江西省上饶市余干县鞋底诱惑食品有限公司生产的鞋底辣片（豆制品），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）和铝的残留量（干样品，以 Al 计）不符合食品安全国家标准规定。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

七、北京华联综合超市股份有限公司顺义分公司销售的标称河北省承德怡达食品股份有限公司生产的果丹皮，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量安全监督检验中心。

八、安徽永辉超市有限公司合肥武里山路分公司销售的来自山西省运城市稷山县众创养鸡专业合作社的洋鸡蛋，氟苯尼考不符合食品安全国家标准规定。初检机构为南京市食品药品监督检验院，复检机构为江苏出入境检验检疫局动植物与食品检测中心。

九、甘肃省兰州西太华工贸集团股份有限公司西太华商厦销售的宜和宜散养土鸡蛋，氟苯尼考不符合食品安全国家标准规定。初检机构为四川省食品药品检验检测院，复检机构为中国测试技术研究院。

十、内蒙古自治区呼和浩特市凯源企业管理有限公司销售的来自河南省驻马店市上蔡县鑫宇蔬菜种植专业合作社的韭菜，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯不符合食品安全国家标准规定。检验机构为沈阳食品检验所。

更多内容详见：[国家市场监督管理总局关于 19 批次食品不合格情况的通告〔2018 年第 42 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

据《日本经济新闻》11月22日报道，世界卫生组织（WHO）的报告显示“全球范围内的饮酒相关死亡者每年超过 300 万人”。大型酒类企业正在采取应对措施，它们担心与烟草相同，WHO 在酒类领域也要求各国推进增税和限制广告等。在啤酒企业中，已开始出现增加无酒精饮料的趋势。

WHO 在 9 月发布的报告显示，2016 年因饮酒相关原因死亡的人在全球死亡人数中占到 5.3%，高于糖尿病的 2.8%。报告指出，很多国家需要采取对策，呼吁提高税金、禁止和限制酒类广告等。

“烟草之后是酒？”一家酒类企业的高管难以掩饰警惕感。

在烟草行业，2005 年《烟草控制框架公约》在 WHO 的主导下生效。为了遏制烟草导致的健康危害在全球扩大，WHO 要求各国在共同规则之下展开合作。到 2017 年底，包括日本在内的缔约国达到约 180 个。WHO 敦促缔约国采取措施，防止公共场所被动吸烟、限制烟草广告、禁止向未成年人销售香烟等。

该公约导致各国加强监管，全球 15 岁以上吸烟人口从 2000 年的约 11.43 亿减少至 2015 年的约 11.14 亿，占全球人口的比例从 27% 降至 20%。大型烟草企业也被迫进行业务转型，推进开发加热式电子烟等。

日本啤酒企业麒麟控股的社长矶崎功典表示，“为根除酒精的有害摄取导致的问题，行业需要拿出负责任的行动”。首先，强化自主限制是不可或缺的。

酒类企业也开始加强有助于适当饮酒的业务。荷兰的啤酒巨头喜力（Heineken）将扩大无酒精啤酒“喜力 0.0”的销售。2017 年，喜力在 16 个国家和地区销售这款商品，目前已扩大至 38 个国家和地区。法新社（AFP）报道称，全球最大啤酒酿造商百威英博计划在 2025 年之前，把无酒精和低酒精啤酒的销售额增加至啤酒整体的 5 分之 1。

在海外，投资者对推进业务重组的酒类企业评价更高，专注于啤酒的百威英博和喜力等“一条腿走路”的企业很多。在全球健康意识加强和偏好趋于多样化的背景下，全球酒类行业有可能面临企业战略和产业结构的调整。

法媒：美国批准“试管肉”商业化 全球首次

参考消息网 11 月 19 日 法媒称，第一个障碍刚刚被轻松地跨越。美国农业部与美国食品和药物管理局 16 日正式就实验室制造出来的肉类产品的商业化制定了规则框架。这是全球首次。

据法国《回声报》网站 11 月 17 日报道，美国农业部与药管局在联合声明中说：“我们的机构拥有足够的合法权力来管理利用家畜和家禽的细胞培养得到的食品。”美国优质食品研究所负责人杰茜卡·阿尔米表示：“完全不需要为此制定新的法规或者额外条例。”言下之意是：要将实验室制造的肉排投入市场，任何新的法律框架都是不必要的。

阿尔米难以掩饰她的兴奋：“这两个部门为可预见的透明管理提供了如此的便利，这对该工业是一个非常鼓舞人心的迹象。”

事实上在美国，关于监管权力问题的谈判远多于细胞农业的许可。农业部或者药管局谁将把这个新的产业收入麾下？答案就是：二者共同监管。

药管局将负责管理在实验室的整个过程，这是该机构的传统职能权限。因为要想创造出细胞肉排，首先需要进行活检，也就是从一只动物身上提取一块组织或者器官，通常是用针。然后将肌肉纤维放入培养皿中，让细胞繁殖。

在这些阶段之后，就要由农业部接手了。它将监督产品的生产与贴标签环节。阿尔米说：“我们相信，这两个机构能够相互协调，保证通过细胞培养得到的肉类对消费者无害并且贴上正确的标签。”

不过，目前道路上还横亘着另一个障碍：价格。2013 年，当血管生理学教授马克·波斯特创造出第一块试管牛排时，热情很快消散，因为生产成本高昂，达 25 万欧元（约合 200 万元人民币）。

法国全国农艺研究所研究主管让-弗朗索瓦·奥凯特表示：“虽然成本肯定将大幅下降，但那也很难进入到工业阶段，除非取得技术突破。”

美国、荷兰、以色列等国的好几家新兴企业目前正致力于破解这个难题。近几年该行业涌现了许多新面孔。

还可以寄希望于农产食品加工业的大量支持。

首先就是泰森风险投资公司，这是美国最大的肉产品公司泰森食品公司旗下专门进行风投的企业。还有嘉吉公司、谷歌或者比尔·盖茨。加利福尼亚的新兴企业 Just 因为生产不含鸡蛋的蛋黄酱而闻名，它自 2011 年创立以来已经筹集了 2.45 亿美元资金。

“以色列、日本和新加坡等国政府已经对这种食物技术表现出非常大的兴趣。”阿尔米补充说。但是，消费者的迟疑怎么办？也许还需要几年时间才能克服这个最后的障碍。

美国最新调查：44%的人觉得转基因食品不好不坏

美国独立民调机构皮尤研究中心日前发布的最新调查显示，70%的美国人认为，科学提升了美国人的食品质量；44%的人觉得转基因食品不好不坏。

此次调查发现，科学素养低的人群中，有52%的人担心转基因食品，而2016年的这个比例是29%；在科学素养高的人群中，认为转基因食品更不健康的比例从2016年的37%略升为38%。美国人中，科学素养高的人群和科学素养低的人群占比很接近，分别为26%和24%。

调查还发现，女性比男性更关注转基因食品可能的健康风险，黑人和西班牙裔比白人更关注转基因问题。

同时，该调查提出了一个新名词：食物意识形态（food ideologies），即关心转基因食品潜在健康风险的人群和关注人工色素、防腐剂、作物杀虫剂、饲喂动物使用激素和抗生素问题的人群高度一致。比如，有55%的女性关心食品添加剂的健康影响，而只有46%的男性关心此问题；同样，关心蔬菜、水果中农药问题的女性比例为39%，男性则只占23%；关心动物肉中激素或抗生素的女性占39%，男性只占25%。

一个有意思的结果是，认为转基因食品存在安全问题的人群中，有78%的人担心食品添加剂问题，66%的人担心动物肉类中的激素或抗生素；而不担心转基因食品的人群中，只有28%担心食品添加剂，12%的人担心动物肉类中的激素或抗生素。

尽管近一半的人担心转基因食品的健康风险，但有76%的人认为转基因技术能增产，63%的人认为转基因食品更实惠。另外，美国民众只有29%的人了解或熟悉转基因食品的信息，58%的人只知道皮毛，13%的人完全没听说过。

德国农业部：已向中国申请恢复进口德国禽肉类

德国农业部周三表示，德国政府已向中国申请恢复进口德国禽肉类的许可。

原本在德国爆发禽流感后，中国已停止进口德国禽肉类。但 7 月时中国原则同意再度开放市场进口德国禽肉类。

德国农业部助理部长 **Hermann onko Aeikens** 在声明稿中表示，由于中国已解除禽流感进口限制，使得对德国禽肉类重新开放市场的程序得以进行。

Aeikens 称，德国农业部长 **Julia Kloeckner** 明年将赴华评估谈判情况。

中国是德国最大的肉类出口市场之一。（完）

加拿大一位父亲起诉麦当劳非法营销 儿童快乐餐

新浪美股讯 北京时间 21 日消息，据外媒报道，加拿大一位三个孩子的父亲正起诉麦当劳非法向儿童推销其快乐餐（Happy Meal），声称麦当劳违反了魁北克省禁止向 13 岁以下儿童做广告的法律。

法庭文件显示，安东尼-布拉曼特（Antonio Bramante）是三个孩子的父亲，他说，在他的孩子的催促下，他至少每两周带他们去吃一次麦当劳。

他正就过去五年在麦当劳的消费向这家连锁店寻求赔偿，并希望阻止该公司继续向店内儿童推销玩具和快乐餐。

他说这些玩具通常与流行的电影发行有关，他的孩子经常想回到餐厅，这样他们就可以完成他们的玩具。他还声称麦当劳餐厅通过将玩具和快乐餐放在儿童们的视线水平上展示来进行推销，这违反了魁北克省消费者保护法的一部分。

魁北克省禁止向 13 岁以下的儿童进行营销，使其成为世界上少数几个完全禁止面向儿童的广告的司法管辖区之一。

自 1980 年以来，该省还制定了一项法律，限制向儿童营销不健康食品。

麦当劳在加拿大有大约 300 家商店。麦当劳加拿大公司在一份声明中表示，已经收到了这一诉讼的通知，并计划仔细审查。

新加坡 Spize 餐厅食物中毒事件升级 患者人数升至 81 人

据新加坡亚洲新闻台 11 月 15 日报道，近日多人在新加坡里峇峇利路的 Spize 餐厅就餐后出现食物中毒症状，人数还在上升。据其新加坡卫生部最新报道，截至 15 日下午 5 点，共有 81 人出现中毒症状。此前 14 日晚，有报道称中毒人数为 72 例。

卫生部表示，目前 9 人仍住院治疗而且“状况稳定”，而其余 37 人已经出院。受害者中一名辅警由于此次食物中毒于 14 日晚上死亡。另有一名 38 岁的公司员工送医后不治身亡。卫生部表示，具体死亡原因需经尸检后，等待进一步确认。

Spize 餐厅此前为证券公司 Brink's Singapore 的万灯节庆祝活动提供了便当盒服务。该公司证实，一些员工在食用该餐厅食品后有中毒症状。

Spize 官方回应称，他们于 11 月 7 日首次收到有关案件的通知，并在同一天检查了所在餐厅情况。在被卫生部爆出餐厅出现“几次卫生问题”后，餐厅已无限期暂停营业。

Spize 是新加坡最受欢迎的餐厅之一，除里峇峇利路餐厅外，Spize 还在 Bedok, Temasek 俱乐部的 Rifle Range 以及 Siglap 设有三家分店。

国际预警

加拿大召回含有未申报过敏原的方便面

食品伙伴网讯 据加拿大食品检验局（CFIA）消息，11月16日，加拿大食品检验局发布召回通告称，Ottogi 牌的两款方便面被召回，因为该款产品含有未申报的过敏原---鸡蛋。

具体召回产品情况如下：

品牌	名称	重量	保质期	UPC
Ottogi	Jin Ramen Spicy	600g	2019年8月20日	外包装: 6 45175 52015 3 内包装: 6 45175 52012 2
Ottogi	Jin Ramen Mild	600g	2019年8月19日	外包装: 6 45175 52014 6 内包装: 6 45175 52011 5



该产品在加拿大艾伯塔省和不列颠哥伦比亚省零售给消费者。

加拿大食品检验局建议对鸡蛋过敏的人不要食用上述召回产品，检查家中是否存在受召回的产品，若有则应该将这些产品丢弃或退回到购买商店。

国际预警

韩国受李斯特菌污染的金针菇已销至多国

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 11 月 16 日，比利时通过 RASFF 通报韩国出口的金针菇不合格，因为这些金针菇受到了李斯特菌的污染。

据了解不合格产品已经销往德国、荷兰、葡萄牙和英国等国家。目前产品已采取召回措施。

李斯特菌会对孕妇、胎儿、新生儿以及老年人等免疫力低下人群构成风险。李斯特菌感染的症状包括：恶心、呕吐、腹泻等轻微类似感冒症状，严重时会出现脑膜炎以及其他致命综合症。

文章来源：食品伙伴网

印度将不再允许食品制造商重复利用食用油

食品伙伴网讯 据印度食品安全标准局（FSSAI）消息，此后，食品制造商用于商业目的油不能再重复使用。

印度政府发现，许多小型酒店和油炸食品街头小贩使用的油都来自于像酒店和食品制造商这样的大规模使用油的地方。政府已经将此类制造商重复使用油的行为列为了犯罪行为，并制定了一项计划，禁止重复利用食用油，并将其完全用于制造生物柴油。根据该计划，除禁止重复利用食用油外，还可以减少印度的燃料进口。

重复使用油是癌症传播的罪魁祸首。重复利用的食用油中存在许多反式脂肪酸和脂肪酸的裂解物质，会对人体健康造成危害。根据新规定，每月消耗 100 升油的食物制造商必须强制提供至少 30 升废油用于生产生物柴油。如果不达标，则会被起诉。政府官员 Pawan Agarwal 表示，预计到 2022 年，回收的废油将达到 220 亿公升。他说，有关这项强制措施的法律将会很快生效。

国际预警

德国通报我国出口儿童餐盘不合格 已销至多国

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，德国通过 RASFF 通报我国出口儿童餐盘三聚氰胺迁移量超标。

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
2018-11-20	德国	儿童餐盘	2018-3350	三聚氰胺迁移量超标	分销至其他成员国/退出市场	预警通报

据了解，这款儿童竹杯是由玉米和竹子制成的。目前已被销往奥地利、克罗地亚、芬兰、法国、格鲁吉亚、德国、希腊、匈牙利、冰岛、意大利、摩洛哥、荷兰、波兰、葡萄牙、斯洛文尼亚、西班牙和瑞士等国家。

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，注意产品中各物质的迁移量，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国豁免解淀粉芽孢杆菌 ENV503 菌株在食品中的残留限量

食品伙伴网讯 据美国联邦公报消息，2018 年 11 月 20 日，美国环保署发布条例，豁免解淀粉芽孢杆菌 ENV503 菌株（*Bacillus amyloliquefaciens* strain ENV503）在食品中的残留限量。

据了解，本次豁免申请由 Envera, LLC 按照美国《联邦食品、药品与化妆品法案》的要求提交。

美国环保署就其毒理性等方面进行了风险评估，得出结论认为，解淀粉芽孢杆菌 ENV503 菌株对普通人群、婴儿和儿童的健康无影响，因此豁免其最大残留限量要求。

新条例自 2018 年 11 月 20 日生效。异议和听证请求必须在 2019 年 1 月 22 日之前提交。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2018 年 11 月输日食品违反

日本食品卫生法情况（11 月 22 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	11 月 20 日	混合坚果 (KS UNSALTED MIXED NUTS)	第 6 条第 2 号	BAY VALLERY FOODS		美国	检出 黄曲霉毒素 29 $\mu\text{g/kg}$ (B1: 27.3, B2: 1.7)	関西空港	コストコホールセールジャパン株式会社		废弃、退货等 (全量保管)	自主检查
2	11 月 20 日	糖果类 (BANGALI RUSGULLA)	第 10 条	UNITED KING FOODS (PVT.) LTD.		巴基斯坦	检出指定外添加剂, 喹啉黄	東京	アルファラトレーディング有限公司		废弃、退货等 (全量保管)	自主检查
3	11 月 20 日	新鲜杏仁	第 6 条第 2 号		TOSHOKU AMERICA, INC	美国	检出黄曲霉毒素 70 $\mu\text{g/kg}$ (B1: 63.8, B2: 6.6)	名古屋	株式会社カーギルジャパン		废弃、退货等 (全量保管)	命令检查
4	11 月 20 日	新鲜杏仁	第 6 条第 2 号		TOYOTA TSUSHO AMERICA, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 50 $\mu\text{g/kg}$ (B1: 44.5, B2: 5.8)	横浜	豊通食料株式会社		废弃、退货等 (全量保管)	命令检查
5	11 月 20 日	大粒落花生	第 6 条第 2 号		WEIHAI SHENGTAIYUAN FOODSTUFF CO., LTD.	中国	检出 黄曲霉毒素 12 $\mu\text{g/kg}$ (B1: 11.8) 检出	神戸	三昌貿易株式会社		废弃、退货等 (全量保管)	命令检查

更多内容详见：[2018 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 22 日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

据英国《每日邮报》报道，人们一直以来都提醒孕妇少吃含油鱼类，有些鱼不能吃，担心有污染，出现汞暴露问题。然而专家表示，孕妇从怀孕 12 周开始，每日摄入 omega-3 脂肪酸可以有效降低早产风险，服用的药品需含 500 到 1000 毫克 omega-3 脂肪酸。

造成全世界 5 岁以下儿童死亡的首要原因就是早产，而现在并没有什么预防早产的方法。而幸存下来的早产儿则面临等视力缺陷、发育迟缓和学习障碍等长期问题。

澳大利亚阿德莱德大学、南澳大利亚健康与医学研究所（SAHMRI）及妇幼医院的研究人员研究了包含 2000 0 名女性研究对象的实验结果。他们主要 EPA 和 DHA 这两种脂肪酸存在于三文鱼以及鱼肝油等鱼类油中。

研究表明，长链 omega-3 脂肪酸可以有效降低早产风险。三文鱼和鲭鱼等含油鱼类中有这种脂肪酸，它可以 将 37 周前生产的风险降低 11%，34 周前生产的风险降低 42%，婴儿体重 5 磅 5 盎司（约 4 斤 3 两）的概率降低 10%。这是因为它能降低引起早产的激素的效力，从而延长妊娠期。

该研究结果十分具有说服力，因此研究人员建议怀孕 12 周以上的孕妇每日补充 500 到 1000 毫克长链 omega-3 脂肪酸，这样可以降低早产风险。

SAHMRI 的菲莉帕·米德尔顿教授（Philippa Middleton）表示：“目前没有什么防止早产的有效方法，所以 这些新发现对孕妇、婴儿以及相关健康专家而言十分重要。我们还没有完全了解早产的原因，所以预防早产一直是一个重大挑战。这也是全世界研究者对研究 omega-3 在孕期的作用如此感兴趣的原因。”

多喝水有益于身体健康？实际上，喝水并非越多越好。据英国《每日邮报》11月19日报道，专家们指出，过量饮水会引发严重的健康问题，甚至致人死亡。

一个成年人平均每天需要摄入3到4升水，但是我们的肾脏每小时只能处理1升水。如果摄入过量的水，多余的那部分就会被储存在体内的细胞中，导致细胞膨胀。这个过程被称为水中毒，它会让血液中的钠含量降低，进而导致人体更难调节血压。

美国商业内幕网（Business Insider）指出，如果这些多余的水分被储存在肌肉或者脂肪层中，这种膨胀还可以得到控制；但是如果它被存储在大脑中，就可能会引发严重的健康问题。

具体说来，水中毒的症状包括头痛、精神错乱和嗜睡。如果多余水分造成的压力不断增加，患者可能会面临脑损伤，进而陷入昏迷，在极端情况下甚至可能死亡。

那么，如何判断自己是否过量饮水呢？医生建议检查尿液的颜色。俄亥俄州立大学韦克斯纳医学中心的注册营养师利兹·魏南迪说，如果尿液呈现淡柠檬色，就要警惕了。

事实上，水中毒症状在马拉松比赛中比较常见。一项研究显示，每6名马拉松选手中就有1人在比赛中出现轻微的水中毒症状。因此，研究人员建议他们不要过量饮水。

寒冷地区民众饮酒易过量 会增加肝硬化几率

据英国《每日邮报》11月19日报道，美国一项科学研究发现，生活在寒冷、日照较少地区的居民饮酒量更多，更容易因酗酒引发肝硬化。

该研究由美国匹兹堡肝脏研究中心发起，是世界上第一个系统性证明饮酒与天气状况有关的研究。研究人员使用了世界卫生组织、世界气象组织发布的数据，对196个国家的情况进行分析，探讨饮酒与气温、日照时数的关系。

研究显示，生活在寒冷、日照较少地区的居民，比生活在温暖、日照充足地区的居民更爱喝酒，英国人则被认为是世界上酗酒最严重的人群之一。酒精会使引起血管舒张，导致皮肤的血液流量增加，饮酒还与抑郁有关，当日照时数较少时，这种关联尤为明显。

英国克雷格城堡医院医学顾问 Peter McCann 教授参与了该研究，他表示，酒精摄入量会直接影响人们罹患肝硬化的几率。肝硬化是最危险的肝病，最终会导致肝功能衰竭甚至死亡。

“考虑到英国寒冷、日照较少的天气，和酒类低廉的价格带来的联合效应，毫无疑问，应制定更严格的酒类定价法律。”McCann 教授提议，“在冬季的几个里，广告法应考虑增加对酒类宣传的限制。”

本周一，世界卫生组织在爱丁堡举行的峰会上公布了有关欧洲酒精消费的最新数据。报告称，由于有害的饮酒习惯，近一半成年男性面临着短期或长期的健康危机和社会问题。而在今年早些时候，为解决饮酒问题，苏格兰已开始对酒类实行最低定价。

研究：宝宝 1 岁前多吃鸡蛋等易致敏食物降低过敏风险

据台湾《联合报》报道，台湾过敏婴幼儿比例偏高，以致许多家长不敢让宝宝吃容易导致过敏的食物（易致敏食品）。但台湾 1 项研究发现，宝宝 1 岁前食物如果多样化，多吃鸡蛋、花生、鱼、有壳类海鲜等易致敏食物，反而可以降低过敏风险。

为了解婴幼儿食物种类与日后过敏体质之间的关联性，台湾基隆长庚儿科团队针对 272 名婴幼儿进行研究，以吃下易致敏食品种类多少为标准，将接受实验的宝宝分成 3 组。

研究期间，家长详细记录宝宝吃了哪些食物及身体状况、有无肠胃不良症状。宝宝分别在 1、2、4、6 个月大时回诊接受检验，在 1 岁时抽血检验 40 种过敏原。

结果发现，宝宝 1 岁前被喂食的副食品种类越多，包含水果、蛋白、蛋黄、鱼、有壳类海鲜、花生等 6 种易致敏食物，宝宝被检测出过敏体质的概率越低。

数据显示，1 岁前经常被喂食 5-6 种易致敏食物的婴儿比起只喂食 1-2 种易致敏食物的婴儿，过敏体质风险约可下降 4 成。

哪种易致敏食物对于降低过敏风险的帮助最大？答案是蛋黄、蛋白。研究发现，经常食用蛋类制品的宝宝身体抗过敏的能力最强。

台湾基隆长庚儿童胃肠科主治医师花曼津指出，婴幼儿的肠胃道免疫系统尚未成熟，具有可塑性，如果早期接触多种食物抗原，就能引发耐受性，增强婴幼儿肠道免疫系统功能，进而降低早期过敏体质的风险。

此外，研究者还提出家长喂食婴幼儿原则：宝宝 1 岁前提供多样化的副食品，包括易致敏食物；注意宝宝吞咽状况，花生、坚果类需事先研磨处理；1 次吃 1 样，连续几天，观察宝宝有无过敏反应，没有的话，再尝试另 1 种；如宝宝皮肤出现疹子且呕吐、腹泻，可能为过敏反应，应停止喂食，尽快就医。

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，已经成为领先的食物技术网站。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前沿的信息和动态。

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

12 月 1-3 日	青州	“润通水处理杯”2018 包装饮用水行业高峰论坛邀请函
12 月 6-7 日	北京	2018 中国国际食品安全与标准法规高峰论坛

2018 年展会预告

11 月 30-12 月 3 日	南昌	第十一届中国绿色食品博览会
12 月 1-3 日	潍坊	2018 第中国(山东)精品粮油暨粮食加工机械展览会
12 月 1-3 日	济南	2018 第四届中国(山东)国际酒店餐饮业博览会
12 月 4-6 日	广州	第八届中国健康营养博览会
12 月 5-日	厦门	2018(第四届)中国食品安全追溯大会暨快消品供应链风险控制大会
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
12 月 6-8 日	上海	2018 年全球自有品牌亚洲展·上海
12 月 6-7 日	衡阳	2018 仁创糖酒会暨湘南经销商招商订货会·衡阳站
12 月 7-10 日	温州	2018 第七届中国·温州食品博览会
12 月 13-14 日	北京	2018 中国国际营养及功能食品峰会
12 月 13-15 日	青岛	2018 中国·青岛国际儿童产业博览会
12 月 14-16 日	成都	2018 中国(成都)国际孕婴童产业博览会
12 月 14-16 日	青岛	2018 中国(青岛)国际品牌农产品博览会
12 月 15-18 日	上海	2018(上海)第 27 届国际创业项目连锁加盟展览会
12 月 15-19 日	武汉	第 27 届中国食品博览会暨中国(武汉)国际食品交易会
12 月 17-19 日	广州	2018 广州国际健康与营养保健品展
12 月 17-19 日	广州	2018 广州健康原料、食品配料展
12 月 20-24 日	烟台	2018 第二届中国(烟台)进出口商品博览会
12 月 21-23 日	青岛	2018 中国(青岛)国际进口食品及饮品博览会

2019 年展会预告

1 月 17-2 月 2 日	西安	2019 第十七届西安年货会
2 月 22-24 日	香港	乐活博览 2019 (LOHAS Expo)
2 月 25-27 日	广州	2019 亚太生鲜配送及冷链技术设备展览会
3 月 7-9 日	上海	CHINA FOOD 2019 春季第六届上海国际餐饮美食加盟展
3 月 7-9 日	西安	2019 春季中国冰淇淋冷食展暨第五届西部冷冻冷藏食品展
3 月 10-12 日	广州	广州国际工业自动化技术及装备展览会(SIAF)
3 月 8-10 日	杭州	2019(杭州)第十一届特许连锁加盟展览会

3月16-17日	西安	2019 中国餐饮外卖连锁加盟展
3月18-20日	上海	2019 第二十三届中国国际食品添加剂和配料展览会
3月26-28日	呼和浩特	第13届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月27-29日	北京	第十七届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
3月28-30日	武汉	2019 中国餐饮调味品展览会
3月30-4月1日	银川	中国（银川）国际奶业展览会
4月1-3日	广州	2019 广东国际水处理技术与设备展览会
4月2-4日	长沙	2019 中国(长沙)国际大豆食品加工技术及设备展览会
4月8-10日	上海	2019 中国包装容器展
4月9-11日	广州	2019 广州国际电子商务包装与供应链展览会
4月10-11日	上海	2019 上海国际奢侈品包装展
4月11-13日	义乌	2019 中国国际电子商务博览会
4月17-19日	北京	2019 第十六届中国国际烘焙展览会
4月17-19日	北京	2019 第12届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会
4月17-19日	北京	2019 第十四届中国（北京）国际餐饮食材展览会
4月18-20日	沈阳	2019 第6届中国（沈阳）国际餐饮食材及冷冻食品博览会
4月19-21日	厦门	2019 厦门国际餐饮食材展览会
4月19-21日	沈阳	2019 沈阳-中国好食材展览会暨 2019 第32届沈阳餐饮食材及餐饮加盟展览会
4月20-22日	上海	2019 第八届中国上海新零售微商博览会
4月20-22日	上海	2019 第十二届上海国际高端水及氢健康博览会
4月20-23日	西安	第十一届中国西安国际食品博览会暨丝绸之路特色食品展
4月24-26日	沈阳	2019 第二十届沈阳国际糖酒食品交易会
4月27-28日	长沙	2019 中国湖南国际粮食机械展览会
4月27-30日	北京	第十一届中国（北京）国际茶业及茶艺博览会
4月27-29日	厦门	2019 春季全国高端食品展览会暨中国糖果零食展
5月8-10日	天津	2019 第三届中国(天津)火锅食材用品展览会
5月10-12日	济南	2019 第11届上海国际食品机械与包装技术展览会
5月10-12日	上海	2019 上海·全国优质农产品博览会
5月14-16日	上海	2019 亚洲国际冷链物流与技术装备展览会
5月18-20日	成都	2019 第九届成都国际孕婴童产业博览会
5月18-20日	长春	2019 长春第十二届连锁加盟创业项目展览会
5月23-25日	西安	第二十届西安国际酒店设备及用品展览会
5月22-24日	北京	2019 第三届中国餐饮采购展览会
5月24-26日	青岛	2019 第十六届青岛国际食品加工和包装机械展览会
5月25-27日	西安	2019 中国（西安）连锁加盟创业投资博览会
5月29-31日	上海	2019 第11届上海国际食品机械与包装技术展览会
6月3-5日	上海	AQUATECH CHINA 2019 上海国际水处理展览会
6月4-6日	上海	2019 第五届上海国际水产海鲜展览会
6月7-9日	青岛	2019 中国（青岛）国际糖酒食品交易会暨全国高端饮品博览会
6月11-13日	上海	2019 上海国际高端食品饮料与进出口食品展览会
6月14-16日	沈阳	2019 中国（沈阳）糖酒食品展览会
6月19-21日	上海	第二十五届上海国际加工包装展（ProPak China 2019）
6月23-25日	北京	第四届世界厨师艺术节暨 2019 中国国际餐饮交易博览会
6月26-28日	广州	2019 第19届广州国际食品展暨进口食品展览会
6月27-29日	广州	2019 世界食品广州展
7月10-12日	上海	2019 第17届上海国际礼品、赠品及家居用品展览会
7月26-28日	呼和浩特	2019 牛羊产业链（内蒙古）博览会暨畜牧专业合作社发展论坛

8 月 23-25 日	广州	<u>2019 第 7 届 CCH 广州国际餐饮连锁加盟展览会</u>
8 月 23-25 日	广州	<u>2019 年第五届中国(广州)国际渔业博览会</u>
8 月 28-30 日	上海	<u>2019 第十四届上海国际渔业博览会</u>
8 月 29-31 日	北京	<u>2019 第九届中国国际保健养生食品特医食品展览会</u>
8 月 29-30 日	北京	<u>第二十一届亚洲（北京）国际食品饮料博览会</u>
8 月 30-9 月 1 日	宁波	<u>2019 秋季全国高端食品展暨中国糖果零食展</u>
9 月 18-20 日	北京	<u>2019 北京国际水处理展览会暨膜技术与装备展览会</u>
9 月 24-26 日	上海	<u>2019 第七届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</u>
10 月 30-11 月 1 日	北京	<u>第十六届中国国际食品加工和包装机械展览会</u>
11 月 18-20 日	上海	<u>CBST2019 第九届中国国际饮料工业科技展</u>

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：

[靖江中威食品机械有限公司—食品机械](#)

[得利斯集团有限公司—食品机械](#)

[山东恒美电子科技有限公司—仪器试剂](#)

[广州标际包装设备有限公司—仪器试剂](#)

[诸城市德仁机械科技有限公司—食品机械](#)

[广州硕维食品技术有限公司—添加剂配料](#)

[郑州仁恒化工产品有限公司—添加剂配料](#)

[杭州陆恒生物科技有限公司—仪器试剂](#)

[河北润步生物科技有限公司—添加剂配料](#)

[烟台浩铭微波科技有限责任公司—食品机械](#)

[四川省绵竹剑南春酒类经营有限公司—酒类](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司--仪器试剂](#)

[苏州帝斯漫生物科技有限公司--添加剂配料](#)

[上海劲森轻工机械有限公司--食品机械](#)

[厦门欣锐仪器仪表有限公司--仪器试剂](#)

[浙江亚林生物科技股份有限公司—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

定制专属于您的培训会议，全方位满足企业人才培养计划。
为您提供有价值的专业培训会议服务。

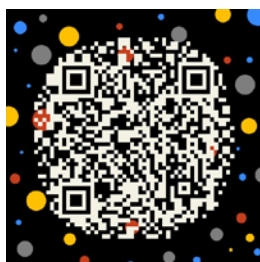
专注于服务食品行业客户，专业策划组织食品行业峰会；
依托食品伙伴网平台优势，定向邀请业内权威专家学者；
促进食品行业的健康发展，深度解析食品安全国家标准。

会议频道

覆盖面广，汇聚食品行业所有会议信息。<http://www.foodmate.net/hyhy/>

培训频道

粉丝众多，展现食品行业各类体系培训。<http://train.foodmate.net/>



联系人：邱楠楠

电话：0535-2122280

邮箱：meeting6@foodmate.net

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号

食品伙伴网 2018 年 12 月份—2019 年 1 月份培训信息汇总

2018 年 12 月份

[第 74 期食品微生物检验实际操作学习班—北京](#) 2018-12-01~2018-12-04

[2018 年关于举办“新版标准化法、标准编写规则系列新国标解读”暨“《标准化管理工程师》岗位认证培训班”的通知-成都、上海、厦门](#) 2018-12-02~2018-12-04

[全面质量管理\(TQM\)培训-广州](#) 2018-12-03~2018-12-04

[国内外食品标签及营养标签相关法律法规-广州](#) 2018-12-03~2018-12-04

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-12-03~2018-12-04

[IRCA 认可之 ISO9001 主任审核员培训-苏州](#) 2018-12-03~2018-12-07

[全面质量管理\(TQM\)培训-天津](#) 2018-12-04~2018-12-05

[SPC 统计过程控制培训课程-上海](#) 2018-12-05~2018-12-05

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-福州、上海](#) 2018-12-05~2018-12-07

[ISO22000:2018+HACCP 原理整合讲解内审员培训公开课-上海](#) 2018-12-05~2018-12-07

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-广州](#) 2018-12-05~2018-12-07

[新 QC 七大手法培训-上海](#) 2018-12-06~2018-12-06

[SPC 统计过程控制培训课程-北京](#) 2018-12-06~2018-12-06

[2018（第四届）食品加工质量管理研讨会](#) 2018-12-06~2018-12-07

[全面质量管理\(TQM\)培训-深圳、上海](#) 2018-12-06~2018-12-07

[食品安全专题培训（第 4 期）—进口食品法规政策与监管要求专题培训](#) 2018-12-06~2018-12-07

[传统 QC 七大手法培训-上海](#) 2018-12-07~2018-12-07
[关于未来农业系列课程·2019《乳品产业链：质量、安全及可持续性》精品课程的通知](#) 2018-12-08~2018-12-09
[发酵工艺中试放大与过程控制新技术论坛](#) 2018-12-08~2018-12-09
[传统 QC 七大手法培训-广州](#) 2018-12-10~2018-12-10
[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程](#) 2018-12-10~2018-12-11
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-12-10~2018-12-11
[国内外食品标签及营养标签相关法律法规培训课程-上海](#) 2018-12-10~2018-12-11
[BRC-Food（第 8 版）食品安全全球标准内审员培训课程-苏州](#) 2018-12-10~2018-12-11
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-上海](#) 2018-12-10~2018-12-12
[IRCA 认可之 ISO9001 主任审核员培训-深圳](#) 2018-12-10~2018-12-14
[IRCA 认可的 ISO 14001:2015 环境管理体系主任审核员-上海](#) 2018-12-10~2018-12-14
[产品保质期基础培训-上海](#) 2018-12-11~2018-12-11
[新 QC 七大手法培训-广州](#) 2018-12-11~2018-12-11
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-厦门](#) 2018-12-11~2018-12-12
[国内外食品接触材料卫生标准-广州](#) 2018-12-12~2018-12-13
[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程\) 培训-青岛](#) 2018-12-12~2018-12-14
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-武汉、北京](#) 2018-12-12~2018-12-14
[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程-青岛\)](#) 2018-12-12~2018-12-14
[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训课程-厦门](#) 2018-12-12~2018-12-14
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-杭州](#) 2018-12-12~2018-12-14
[新 QC 七大手法培训-深圳](#) 2018-12-13~2018-12-13
[危害分析和风险评估培训课程-苏州](#) 2018-12-13~2018-12-13
[“肉类食品产品及其生产加工过程的微生物快速检测” 现场实操培训班](#) 2018-12-13~2018-12-13
[BRC 全球食品安全标准（第八版）内部审核员培训通知-全国开班](#) 2018-12-13~2018-12-14
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-12-13~2018-12-14
[FSSC22000 内审员培训-天津](#) 2018-12-13~2018-12-14
[IFS 国际食品标准（V6）内审员-上海](#) 2018-12-13~2018-12-14
[FSSC22000 内审员培训-天津](#) 2018-12-13~2018-12-14
[国内外食品接触材料法律法规培训-青岛](#) 2018-12-14~2018-12-14
[第 73 期食品微生物检验实际操作学习班—杭州](#) 2018-12-15~2018-12-18
[提质、增效、风险控制——央厨建设运营管理研修班-北京](#) 2018-12-16~2018-12-19
[SPC 统计过程控制培训课程-深圳](#) 2018-12-17~2018-12-17
[传统 QC 七大手法培训-苏州](#) 2018-12-17~2018-12-17
[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-12-17~2018-12-18
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-深圳](#) 2018-12-17~2018-12-18
[BRC-S&D\(第 3 版\)仓储与物流全球标准内审员-上海](#) 2018-12-17~2018-12-18
[食品原材料供应商筛选与管理-广州](#) 2018-12-17~2018-12-18
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-成都](#) 2018-12-17~2018-12-19
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-北京](#) 2018-12-17~2018-12-19
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-上海、天津](#) 2018-12-17~2018-12-19
[新 QC 七大手法培训-苏州](#) 2018-12-18~2018-12-18
[食品过敏原管理培训课程-上海](#) 2018-12-18~2018-12-18
[食品安全和质量管理体系（ISO9001 2015&HACCP&ISO22000 2018\)整合内审员培训课程-青岛](#) 2018-12-18~2018-12-21
[食品企业异物控制方法培训-上海](#) 2018-12-19~2018-12-19
[食品测量不确定度的评定-广州](#) 2018-12-19~2018-12-19
[感官评定培训课程-广州](#) 2018-12-19~2018-12-20
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产） 培训-青岛](#) 2018-12-19~2018-12-21

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-深圳](#) 2018-12-19~2018-12-21
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-苏州](#) 2018-12-19~2018-12-21
[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员培训-上海](#) 2018-12-19~2018-12-21
[实验室检测数据控制及检测结果的质量保证-广州](#) 2018-12-20~2018-12-20
[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程-上海](#) 2018-12-20~2018-12-21
[BRC-Food（第8版）食品安全全球标准内审员培训课程-杭州](#) 2018-12-20~2018-12-21
[关于举办新版《工程建设施工企业质量管理规范》（GB/T50430—2017）内审员培训班的通知](#) 2018-12-20~2018-12-21
[关于举办“ISO /IEC 17025 实验室管理体系 培训”的通知](#) 2018-12-20~2018-12-21
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-成都](#) 2018-12-20~2018-12-21
[食品微生物检测技术与实践操作强化班培训-青岛](#) 2018-12-20~2018-12-21
[实验设计 DOE 及配方（比）设计-广州](#) 2018-12-20~2018-12-21
[关于举办“2018 第三届功能发酵制品开发、应用及生产技术交流会”暨生物发酵大健康产业发展高峰论坛的通知](#) 2018-12-20~2018-12-22
[产品追溯和召回制度培训-上海](#) 2018-12-21~2018-12-21
[食品检测方法验证-广州](#) 2018-12-21~2018-12-21
[食品行业的投诉与投诉管理\(1天\)-上海](#) 2018-12-21~2018-12-21
[计量管理人员岗位实务培训班](#) 2018-12-21~2018-12-23
[计量校准员培训班](#) 2018-12-21~2018-12-23
[食品微生物检测质量管理专题研修班-青岛](#) 2018-12-21~2018-12-24
[BRC 第八版食品安全全球标准 审核员培训课程-杭州](#) 2018-12-22~2018-12-24
[“质量检验经理”培训班-杭州](#) 2018-12-23~2018-12-25
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-苏州](#) 2018-12-24~2018-12-26
[BRC 全球食品安全标准（第八版）-第三方审核员培训-青岛](#) 2018-12-24~2018-12-28
[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-12-26~2018-12-27
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员\(3天\)-厦门](#) 2018-12-26~2018-12-28
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理体系内审员培训-苏州](#) 2018-12-26~2018-12-28
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-厦门](#) 2018-12-26~2018-12-28
[传统 QC 七大手法培训-北京](#) 2018-12-27~2018-12-27
[实验室检验人员上岗培训-天津](#) 2018-12-27~2018-12-28
[虫害防控培训-广州](#) 2018-12-27~2018-12-28
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-广州](#) 2018-12-27~2018-12-29
[ISO22000：2018+FSSC22000 食品安全体系 专项提升培训课程-上海](#) 2018-12-27~2018-12-29
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理体系内审员培训-深圳](#) 2018-12-27~2018-12-29
[第七届“中国药食同源产业发展高峰论坛”暨药食同源保健（功能）食品研发立项交流研讨会-南京](#) 2018-12-27~2018-12-29
[新 QC 七大手法培训-北京](#) 2018-12-28~2018-12-28
[CHTC 关于开展各项认证培训的通知-全国开班](#) 2018-12-30~2018-12-31

2019 年 1 月份

[关于举办“2019 特医食品法规体系/审批流程、配方设计及申报 评审、原料筛选、临床试验与生产工艺交流会的通知](#) 2019-01-11~2019-01-13
[BRC 第八版食品安全全球标准 审核员培训课程-青岛](#) 2019-01-13~2019-01-17
[良好农业规范（GAP）内审员培训-青岛](#) 2019-01-15~2019-01-16
[2019 食品科技创新论坛](#) 2019-03-16~2019-03-17

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

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

[中饮标（北京）安全饮品认证中心-管理体系维护人员](#)
[江苏实朴检测服务有限公司-食品检测区域销售](#)
[山东艾美科生物技术有限公司-区域销售经理](#)
[中国检验认证集团湖南有限公司-体系管理员（检验检测）](#)
[东莞市华井生物科技有限公司-湖南市场业务员](#)
[上海粮全其美食品有限公司-工厂厂长](#)
[武汉百理王生物工程有限公司-食品检验员](#)
[苏州欧福蛋业股份有限公司-品控主管](#)
[苏州欧福蛋业股份有限公司-化验室主任](#)
[湖南汇湘轩生物科技股份有限公司-质量管理员](#)
[北京苏稻食品工业有限公司-品控主管](#)
[北京苏稻食品工业有限公司-化验员](#)
[东莞市华井生物科技有限公司-销售内勤](#)

一周职场好文推荐

[生产质量人才 | 优秀简历推荐](#)

[没有社保工资 6500 与有社保到手工资 3000，怎么选？](#)

[食品大咖手机中私藏的神器，高效必备！](#)

[工作两三年，才明白做研发一定要牢记这 6 件事](#)

[快，活捉这个万能的猪脚！工作两年什么都会，腻害啊](#)

[员工参加培训的费用，企业能从他的工资里扣吗？](#)



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 3146711400

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，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：

[2019 食品科技创新论坛邀您再约上海！](#)

[【直播预告】关于“超高压灭菌技术在食品中的应用”，您想了解什么？期待您的反馈！](#)

[【现场直播】食品标签不合格案例解析及食品投诉举报应对技巧交流会](#)

[DRE 倾情回馈，液标“以旧换新”活动开始啦！](#)

本周求助帖：

[巧克力发证检验](#)

[近期要办理 SC 许可，还给不给审核老师红包，求经验](#)

[SC 有新标志嘛？](#)

[同一个生产许可证号码可以生产多个类似产品吗？](#)

[网购食品有异物](#)

[进口食品需要外方企业提供哪些证书](#)

[申请 SC，产品为复合调味料](#)

[查询不到的企标标注即食违法吗](#)

[被打假产品处理](#)

[速冻青花菜属于农产品么](#)

[食品包装配料上某一个配料标注了两次，这种风险多大呀？](#)

[为啥包装上既出现制造商又出现受委托商？](#)

[卤猪蹄中加了这种产品，怎么标注比较好？](#)

[出口企业内销需要 SC 证么](#)

[亚洲薄荷素油中加入其他原料](#)

[关于企业标准平台下载](#)

[产品商标更改后，相应的企标需要修订还是变更](#)

[馒头发霉怎么办](#)

[燕窝的化水与杀菌](#)

[酒类容器的国家标准是什么，在哪个国家标准中有详细说明](#)

[速冻水饺皮不添加添加剂，可以做到冻完无裂纹吗？](#)

[求一种添加剂，效果是让糕点不爱碎，不掉渣](#)

[哪些有毒有害物质容易作为添加剂被非法添加呢？](#)

[急急急！国标菌落总数的问题](#)

[请教各位老师关于沙门氏菌志贺氏菌的生化试验](#)

[在 GB/T 601--2016 中氢氧化钠标液的配制与标定问题](#)

[急，新成立的实验室，要申报食品理化检验指标有哪些？](#)

[某检测项目，有 CNAS 能力，没有 CMA 能力，能出检测报告吗](#)

[保健品批文评审已结束，始终没拿到批件，咋办？](#)

[怎样制定原料标准，要参考什么标准吗？](#)

[食品洁净车间有要求安装空气净化系统吗？](#)

[外包装纸箱标注](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2018 之二十六：388 分店来了个服务员是任性的亲戚
这种面是否为手工面？](#)

[上海公布食品药品严重违法人员名单，这 9 人上黑榜](#)

[监管部门，你们需要加强点专业知识技能了](#)

[标准之争：引起的赔偿](#)

[带入原则被判不合格！怎么回事](#)

[关于执行 14880 与 28050 时的疑惑](#)

[经过卫生部门备案的食品企业标准是否就可以合法生产？](#)

[食品生产中，可否在其他单位做一道工序？](#)

[人参（人工种植）办理生产许可](#)

[标签问题求教](#)

[GB14881 一句关于检验的规定如何理解？](#)

[蛋糕房使用的塑料手套要获得生产许可吗？](#)

[有意思：法院判决依据可以自行理解？用于保健品生产原料](#)

[食品生产企业的安全生产监管是安监部门](#)

[湖北法院：介绍原料保健特性，不违反食安法，不是特别强调](#)

[散装食品如何标识才算正确](#)

[方便食品中的酱包使用别家的，只在最后包装环节加入，属于生产行为么？](#)

[“中国酸碱体质之父”公司官网关闭!! 此前曾发公开信拟提告媒体](#)

[警方回应“火锅中发现死老鼠”：顾客事先备好，已刑拘](#)

[【2018 实验室】我的半年检验工作经历](#)

[【2018 实验室】+自信+肯定自己](#)

[更新了下简历还被公司查看了](#)

[分享我这几个月的实习感受](#)

[给工作的上一任屁股擦不干净算能力问题吗](#)

[我知道你不想跳槽，但你应该多去面试](#)

[能被领导一直宠的人，一定有这几个本事](#)

[科研类工作转品质管理专员不行么](#)



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，创建了活跃的食品交流社区——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