

食品网刊

食品网刊 与您分享

19

总第857期

2021-05-25

中国消费者全谷物认知状况报告（2021）

2021福布斯全球企业2000强榜单出炉
中国21家食品企业上榜

关于茶叶的消费提示

暗访国内罂粟壳黑市：
多流向小吃市场！
罂粟壳真的会让食物更好吃吗？

中国校园食品安全现状及对策研究（简稿）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

关于茶叶的消费提示

健康食品选出来，秘密藏在标签里

涉嫌违法！这种吃货福利群别再加了

中国消费者全谷物认知状况报告（2021）

深圳市某有限公司销售过期食品案案情

检察公益诉讼瞄准朋友圈里的减肥“神药”

中国校园食品安全现状及对策研究（简稿）

2021 福布斯全球企业 2000 强榜单出炉 中国 21 家食品企业上榜

暗访国内罂粟壳黑市：多流向小吃市场！罂粟壳真的会让食物更好吃吗？

双汇、雨润、龙大等 12 家肉制品企业年报速读：超八成企业亮出好业绩

国内预警

2021 年 4 月全国未准入境食品化妆品信息

农业农村部 财政部关于做好 2021 年农业生产发展等项目实施工作的通知（农计财发〔2021〕8 号）

农业农村部办公厅关于开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查的通知（农办质〔2021〕9 号）

关于《市场监管总局关于加强酱油和食醋质量安全监管的公告（征求意见稿）》公开征求意见的反馈

国际食品

美国如何应对食品浪费问题

阿根廷总统宣布暂停牛肉出口 30 天

2021 年 4 月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

新加坡一家泰国餐馆因出售猪血被调查

俄罗斯联邦禁止进口 82 吨马铃薯和坚果

各国和国际组织对放射性污染物的限量法规

国际预警

含未申报过敏原 我国出口面条被通报

欧盟通报我国出口花生和儿童餐具不合格

韩国新指定中国产泡菜为进口命令检查对象

韩国召回中国产残留农药（哒螨灵）超标的进口萝卜叶

2021 年 5 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 5 月 16 日）

2021 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况（5 月 16 日更新）

食品科技

高值乳品鉴别取得新进展

食品领域 191 个项目通过 2021 年海南省自然科学基金项目形式审查

科研人员系统评述植物蛋白的静电分离技术发展现状与趋势

河北：企业承担 2021 年中央引导地方科技发展资金拟立项项目公示 涉及食品领域 11 项

中国是茶的故乡,《茶经》有云“茶之为饮,发乎神农氏”。我国不仅饮茶历史悠久,茶文化也源远流长,自古就有饮茶品茗的习惯。茶也深受世界各国人民喜爱。2021年5月21日,是联合国确定的第二个国际茶日。为帮助消费者科学选购茶叶、健康饮茶,特做如下消费提示。

品类齐全六大茶,多种成分益处多

茶树是多年生常绿木本植物。茶叶是以茶树上的芽、叶、嫩茎为原料,按照特定工艺加工制成。我国拥有世界上最全的茶叶品类。根据不同生产工艺和品质特征,一般可分为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶(青茶)、黑茶、红茶六大类别。其中,绿茶属于不发酵茶;白茶、黄茶属于轻微发酵茶;乌龙茶属于半发酵茶;黑茶属于后发酵茶;红茶属于全发酵茶。茶叶中含有许多活性成分,如茶多酚及其氧化物、茶氨酸、茶多糖、咖啡碱等,对人体健康具有诸多益处。

茶叶选购有讲究,色香味形来评价

按照采摘标准和制作工艺不同,茶叶质量等级一般可分为特级、一级、二级、三级等。可从色、香、味、形四个方面评判质量。好茶外观纯而亮泽、汤色明亮清晰,香气纯正,沁人心脾。不同加工方式或储藏时间的茶叶会呈现出不同的风味特色,如品质较好的绿茶滋味鲜爽、饮后回甘,品质较好的红茶滋味甜醇。外形可看茶叶色泽,条索、叶片形状是否完整、洁净等。如特级龙井茶叶底芽叶嫩绿明亮、扁平、匀齐、细嫩成朵。等级不同,品质和价格存在差别。消费者可根据自身需要选择相应等级和价位的茶叶。选购时,要在正规商店或超市购买,并注意查看包装标识。

科学适量品饮茶,避开误区更健康

品茶可用茶具。茶具按质地可分为陶土、瓷器、玻璃、金属、漆器、竹木等。选择茶具可因茶、因人、因艺、因境制宜。泡茶不宜用保温杯,高温及长时间的热环境会破坏茶叶中多种维生素及香气成分,影响茶风味及健康功效。饮茶时,喝细嫩绿茶,不需倒掉第一泡茶。

饮茶有益健康,但也要注意科学饮用。成人饮茶量通常以每天5-15克、茶水200-800毫升为宜。长期高强度户外工作者、能量消耗大或者饮食较为油腻人群,可适当提高饮茶量。孕妇、儿童、神经衰弱者、缺铁性贫血、心动过速者等,应适当减少饮茶量。空腹饮浓茶,或平时饮茶较少的人在短时间内饮用较多浓茶时,容易出现头晕、手脚无力等“茶醉”症状,此时最好搭配一些茶点,如食用糖果或坚果类食物。

茶叶中的多酚类物质会与含铁剂、酶制剂药物的有效成分发生化学反应,影响药效。因此,补血糖浆、蛋白酶、多酶片等药物不能用茶水服用。此外,服用镇静、催眠类药物时,也要注意不用茶水冲服。

良好储藏很必要,因茶而异要得当

茶叶储藏过程中,其色、香、味极易受环境中温度、相对湿度、氧气、光线等影响,引起品质发生变化,甚至变质。因此,保持良好的储藏条件十分必要。茶叶储藏方法应根据实际情况,因茶而异。绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶宜尽早喝完,储藏时间过长会导致其失去原有的特征性风味。若短时间内存放茶,可用没有异味的铁罐密封,并避光保存。若长时间储藏,冰箱低温冷藏较好。储藏时,应注意采用铝箔等隔热性能好的材料进行包装,防止串味,重点在防止霉变。对黑茶(如普洱、茯砖茶等)、白茶,许多消费者喜欢存放一段时间后再喝,更宜将这类茶包装好后,存放在通风、干燥及空气湿度低的环境中。

更多内容详见:[关于茶叶的消费提示](#)

文章来源:中国食品科学技术学会微信号

面对琳琅满目的食品，消费者往往会陷入选择困难。

其实，健康食品可以选出来，秘密就藏在标签里。

而“破译”营养标签的关键在于弄明白营养成分表和营养声称。

下面就来揭开营养标签的神秘面纱。

营养标签，食品的“营养身份证”

食品标签包括食品品牌、名称等信息，印刷在食品包装上的图案、文字等内容，是向消费者传递食品信息、展示食品特征的重要形式。

营养标签是预包装食品标签上向消费者提供食品营养信息和特性的说明（预包装食品指预先定量包装好或者制作在包装材料和容器中的食品），作为预包装食品标签的一部分，信息应真实、客观、可信。

我国于2011年10月发布了第一部营养标签的国家标准《预包装食品营养标签通则》，并于2013年1月1日正式实施，将营养标签赋予了法律的地位，使营养知识真正“落地”。



数说营养，可量化的营养成分

食品营养标签主要包括用数字形式表达的“营养成分表”，以及在此基础上用来介绍营养成分水平高低和生理功能的“营养声称”和“营养成分功能声称”。

更多内容详见：[健康食品选出来，秘密藏在标签里](#)

文章来源：健康中国微信号

天下真的有免费的午餐吗？

杭州大学生小 A 每月生活费不多，却能经常外出，吃到标价不菲的“网红”西餐、日料等。

室友非常羡慕，追问之下才发现，原来小 A 手机微信里有一个“杭州吃货福利群”，每天从早到晚都有人发布“湖滨西餐，人均 100，要求 LV5，要求两个年轻人”，“下沙火锅，人均 100，要求 LV4，报名私聊”之类的信息。

小 A 和室友报名去吃西餐。组织者提了不少要求：视频验证了她们的点评类 APP 账户等级，去吃饭之前要求按照指定的路径在 app 上搜索这家店，并按照要求买了套餐，到店里要报了组织者给的暗号。

吃完一顿牛排，虽然味道并不怎么样，但是按照组织者要求，小 A 还是在点评类 APP 上写了精心编制的好评，并且附上角度完美的照片。截屏发给组织者后，买套餐的钱就转账过来了。

杭州市场监管部门突击检查

近日，杭州市市场监管综合行政执法队根据相关线索，组织全市统一行动，依法对杭州十余家组织免费吃饭刷好评的企业进行了突击检查。

上述企业根据某些“网红”商家的需求，通过微信等社交软件组织大量人员前往商家免费消费营造排队气氛，并在各种互联网评价平台进行虚假好评留言和高星级评价，扰乱正常的竞争秩序，误导消费者。

检查发现有百余家“网红”餐饮商家、数十个类似的“吃饭”微信群、数千名“吃货”涉及其中。

上述行为涉嫌违反《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第二款之规定：经营者不得通过组织虚假交易等方式，帮助其他经营者进行虚假或者引人误解的商业宣传。

现相关案件正在进一步调查中。

金杯银杯不如老百姓的口碑

高星级的评价应当通过更好的服务更好的产品来获得，而不应该花钱弄虚作假。刷评论、假排队的行为本质上是虚假宣传违法行为，情节严重的甚至构成犯罪。

《中华人民共和国反不正当竞争法》第二十条规定：经营者违反本法第八条规定对其商品作虚假或者引人误解的商业宣传，或者通过组织虚假交易等方式帮助其他经营者进行虚假或者引人误解的商业宣传的，由监督检查部门责令停止违法行为，处二十万元以上一百万元以下的罚款；情节严重的，处一百万元以上二百万元以下的罚款，可以吊销营业执照。

更多内容详见：[涉嫌违法！这种吃货福利群别再加了](#)

食品伙伴网讯 谷物是重要的膳食组成部分，是人体既经济又重要的能量来源。根据加工程度不同，谷物可分为精制谷物和全谷物，其中全谷物的特点是保留了谷物的胚乳、胚芽和麸皮，且相对比例与完整谷物相同。它既可以是完整的谷物籽粒，也可以是碾磨、粉碎、压片等简单处理后的产品。和精制谷物相比，全谷物可提供更多的B族维生素、维生素E、矿物质和植物化学物质，还可提供丰富的膳食纤维。

《中国居民膳食指南》建议日常饮食要以谷物为主，其中每天摄入全谷物、杂豆类食物50-150克。然而我国超过80%的成年人全谷物摄入严重不足，男性仅13.9克/天，女性仅14.6克/天。大量食用精制谷物不仅不利于健康，还会造成很大的食物损失和浪费。

近日，科信食品与健康信息交流中心开展专项调查，揭示了中国消费者对全谷物的认知状况。该调查共计获得5259份有效问卷，以20-39岁成年人为主。

一、全谷物认知误区多，3/4消费者不知何为全谷物

尽管大多数消费者认为全谷物比精制谷物更营养、更健康，但仅有24.6%的消费者能够说清楚什么是全谷物。同时，95%的消费者认为全谷物的营养价值认识不全面，仅有不足15%的消费者知道每天该吃多少全谷物。

对此，中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强建议，未来还需要加强全谷物相关的科学传播，比如如何区分全谷物和全谷物食品。

二、仅有不到一成消费者每天食用全谷物

在全谷物消费方面，消费者并未做到“知行合一”。数据显示，78%的消费者认为自己了解全谷物，且认为健康成人也应该每天吃全谷物。但只有不到一成（9.15%）消费者能够做到每天都吃全谷物，而能吃到膳食指南推荐量的更只有5.84%。

农业农村部食物与营养发展研究所首席科学家王靖认为，我国消费者食用全谷物的习惯还需培养，应该通过多种途径和形式倡导消费者增加全谷物摄入。

三、即食早餐麦片、全麦面包是消费者首选

目前市售全谷物食品主要包括早餐麦片、全麦面包等形式，其消费者认知度分别达到70%和83%。从饮食习惯来看，78%消费者是通过早餐吃全谷物。

不过，由于消费者对全谷物认识模糊，国际上对全谷物食品也没有统一的定义，一些产品可能存在误导宣传等问题，部分消费者购买的“全谷物食品”可能实际上主要是精制谷物。

中国农业科学院农产品加工所郭波莉研究员认为，应当从法规标准角度对全谷物食品进一步规范，以促进市场健康发展，同时便于消费者选择合适的全谷物食品。

更多内容详见：[中国消费者全谷物认知状况报告（2021）](#)

2019年3月18日，深圳市市场监督管理局巡查发现当事人经营的“某网咖”在售的“辣嘴馋舌口水卷辣条”（生产日期：2018年3月18日，保质期：常温保存180天）、“乡巴佬卤蛋”（生产日期：2018年1月20日，保质期：常温保存9个月）、“绿豆爽软饼”（生产日期：2018年9月27日，保质期：常温保存4个月）已过期，深圳市市场监督管理局依法立案并扣押过期食品。

2019年3月20日，办案人员对当事人受托人进行询问调查，并制作调查笔录。同日，对当事人采购涉案食品时未查验供货商经营资格及产品合格证明的行为，制发责令改正通知书。

2019年7月10日，执法人员到当事人经营场所复查，未发现有过期食品在售，同时对在售的食品随机抽查，当事人能提供供应商的证照和食品合格证明文件，已履行进货查验义务。

深圳市市场监督管理局依法对当事人作处罚如下：一、对采购涉案食品时未查验供货商经营资格及产品合格证明的行为给予警告；二、没收涉案的上述过期食品；三、罚款人民币500元。另：对当事人的食品安全第一责任人郑某（身份证号：42058219840913某某）罚款人民币50元。

法律分析

当事人销售过期食品的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十）项；采购涉案食品时未查验供货商经营资格及产品合格证明的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十三条第一款；依据《深圳经济特区食品安全监督条例》第六十四条，其法定代表人郑某为其食品安全第一责任人。应根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（五）项、第一百二十六条第一款第（三）项、《深圳经济特区食品安全监督条例》第一百一十五条予以处罚；

鉴于涉案货值金额9.5元，执法人员复查时未发现有过期食品在售，且当事人销售过期食品未造成食物中毒或其他严重危害后果。根据《中华人民共和国行政处罚法》第四条第二款、第五条、第二十七条第一款第（一）项，当事人有应减轻处罚的情节。

典型意义

（一）根据处罚法定原则，对违法行为全面认定不轻纵

食品经营涉及进货、储存及开架销售环节，各个环节均可能涉及违法。本案除了对销售过期食品依法定性处理外，还在溯源环节，对当事人进货查验义务的履行情况进行了查证，确认违法后，按照罚则确定的“两步走”，先责令改正，后复查，根据复查情况再行确定是否实际处罚，既确保有法必依，也依法给予当事人整改机会。另：当事人属于公司，根据《特区食品安全条例》，对当事人食品安全第一责任人进行认定，由其对当事人食品违法行为，单独承担相应行政责任，既较好执行了特区法规，也以点带面对相关人员起到了警示作用。

（二）结合公平、教育原则，做到依法减轻

根据《中华人民共和国食品安全法》相关罚则，对销售过期食品处以罚款自五万元起。但结合本案当事人经营规模小、涉案货值少、及时纠正违法以及未产生实际危害后果的情节，深圳市市场监督管理局依法依规通过局负责人集体讨论，决定对当事人给予减轻处罚，实现法律和社会效果统一。

文章来源：深圳市市场监督管理局

浙江检察网宁波讯 “无副作用、无需运动、无需节食……”翻开李某某的朋友圈，一条接一条的减肥药广告“扑入”眼帘，这些就是她口中的所谓减肥“神药”，而真相却是……

日前，宁波奉化区检察院通报了一起销售有毒、有害食品案，重点通报了检察机关对李某某依法提起的民事公益诉讼情况。

2019年上半年开始，李某某通过快手主播、淘宝商家、阿里1688等互联网平台购买了一大批无生产日期、无质量合格证、无生产厂家的溶脂片、排油丸、瘦身咖啡等减肥产品，在明知这些产品会对人身健康造成损害的情况下，还通过朋友圈、微信群等方式开始各种花式忽悠，虚构适用效果，夸大产品功能，并向社会不特定消费者推销上述“三无”减肥产品。

同年7月，受害人刘某某向奉化区市场监管部门举报，怀疑自己通过微信从李某某处购买的减肥药是假药。“我开始吃的时候，没感觉人很难受，只是不想睡觉，不想吃饭，后来就感受人很难受，而且比较暴躁，所以我怀疑买到假的减肥药了……”于是，执法人员及时对李某某进行询问，并委托宁波市药品检验所对涉案药品进行检验，检出西布曲明等非法添加物质。8月底，公安机关对此案立案侦查。经审讯，李某某交代了向刘某某销售减肥药的犯罪事实。

在审查起诉阶段，承办检察官翻阅了大量买卖该减肥药的微信聊天记录，发现本案网络销售范围较广，受害人数较多，李某某通过虚假广告误导欺骗消费者，销售金额超过了三万元，已严重损害了社会公众利益。于是，检察官立足公益诉讼办案规律，通过奉化区检察院公益损害与诉讼违法举报中心，检索获取近期的“减肥药”相关举报线索，经过梳理研判和实地走访，确定调查监督重点对象。另一方面，奉化区检察院还多次与市场监管部门、公安机关开展案件会商，改变以往简单形式核查的办案方式，引导执法人员注重查扣电脑硬盘、手机等电子数据，为后续深挖案件线索打下基础。

在奉化区检察院办理该刑事案件的同时，宁波市检察院也正依法对该案履行民事公益诉讼诉前程序，就是否对侵害消费者权益的行为提起民事公益诉讼当面征求了多名被害人的意见，被害人均表明不提起民事诉讼，并表示了支持检察机关追究李某某侵权责任的强烈意愿。鉴于本案网络销售对象范围较广、受害人数众多，宁波市检察院在正义网上刊登诉前公告，督促法律规定的机关及有关组织提起民事公益诉讼，公告期满后，未收到有关机关或组织就本案向法院提起民事诉讼的消息。

2020年9月，经奉化区检察院依法提起公诉后，法院以销售有毒、有害食品罪判处李某某有期徒刑1年。同年9月下旬，宁波市检察院就李某某侵害消费者权益案向宁波市中级法院提起民事公益诉讼，诉请判令李某某支付所销售的有毒有害食品价款十倍的赔偿金。2021年2月，宁波市中级法院适用普通程序审理本案，宁波市检察院围绕被告人李某某行为的主观恶性、造成恶劣社会影响的程度及范围等争议焦点展开辩论。审理过程中，经宁波市中级法院主持调解，双方最终达成调解协议，由李某某承担销售有毒有害的减肥胶囊价款十倍的赔偿金共计31万余元。4月初，李某某已履行赔偿。

“食品问题关乎‘舌尖上的安全’，也是检察机关办理民事公益诉讼的‘主阵地’。以民法典实施为契机，激活惩罚性赔偿规则的适用，可以切实提高生产者、经营者、网络平台等主体的法律意识，进一步规范市场秩序，促进经济社会健康发展。”承办检察官表示。

民以食为天，食以安为先。食品是人类生存和发展最重要的物质基础，食品安全则是衡量人们生活质量高低的基本条件，同时也是衡量社会管理发展水平以及国家法制建设的重要标准，关系到经济的发展和社会的稳定、文明和进步。而幼小中学校园食品安全作为食品安全的重中之重，关系到千千万万青少年的生命安全和身体健康，关系到与之紧密相连的无数家庭的幸福生活，其现状和发展在正处于社会体制转型的我国显得尤为紧迫。近些年来我国食品安全状况尤其是校园食品安全状况不容乐观，频发的校园食品安全事故不但使儿童的生命、健康受到严重的威胁，而且给国家经济发展、政治稳定和社会安定带来巨大的干扰和影响。在这种背景下加强对我国校园食品安全监管问题的研究就显得尤为重要。

本报告从中国校园食品宏观概况和发展趋势入手，通过政府、学校、行业机构、家庭和社会多个层面的实验和探索，系统梳理幼小中学校园餐和零食的现状及面临的问题，通过对国际先进管理模式及经验研究和我国实践的总结，促进建立健全校园食品安全评价体系，提出我国校园食品发展策略。

编委会

2021年5月

第一章 中国校园食品宏观概况

据教育部2021年3月1日发布的数据显示，2020年，全国共有各级各类幼儿园、中小学52.88万所，在校生2.47亿人，专任教师1605.72万人。根据中国统计年鉴2020全国社会经济发展指标城镇居民人均主要食品消费量为378.6kg，校园食品按照城镇居民人均主要食品消费量的三分之一进行测算，每年消耗1.00亿吨。2019年，中共中央办公厅、国务院办公厅通过将食品安全纳入地方党政领导干部责任制用以提高各级机关对校园食品安全的关注。同年，教育部、市场监督管理总局和卫生健康委员会发布《学校食品安全与营养健康管理规定》加强监督管理力度。近年来，全国各级学校食品安全状况得到明显改善。2020年，国家、省、市县抽检校园及其周边食品57043批次，其中不合格为1353批次，不合格率为2.37%。

表 1.1 2020 年校园数量及人数

序号	校园类型	校园数量（万所）	在校生（万人）	专任教师（万人）
1	学前教育	29.17	4818.26	291.34
2	小学	15.80	10725.35	643.42
3	初中	5.28	4914.09	386.07
4	普通高中	1.42	2494.45	193.32
5	中等职业学校	0.99	1628.14	84.95
6	特殊教育	0.22	88.08	6.62

更多内容详见：[中国校园食品安全现状及对策研究（简稿）](#)

中国食品

2021 福布斯全球企业 2000 强榜单出炉 中国 21 家食品企业上榜

食品伙伴网讯 近日，福布斯发布了 2021 年度“全球上市公司 2000 强”榜单，该榜单以企业最近一年销售额、利润、资产及市值四项指标衡量。据食品伙伴网不完全统计，全球有 74 家食品企业上榜，涉及中国、澳大利亚、法国、巴西、美国、韩国等国家。

其中，中国有 21 家食品企业上榜，有贵州茅台、五粮液、牧原食品、伊利股份、万洲国际、统一、新希望六和、温氏股份、百胜中国控股、海天味业、蒙牛乳业、泸州老窖、洋河股份、农夫山泉、中国飞鹤、通威股份、康师傅控股、海大集团、山西汾酒、海底捞、华润啤酒等。

除中国外，其他国家有 53 家食品企业上榜，有雀巢公司、百事可乐、可口可乐、雅培、亿滋国际、麦当劳、达能、丰益国际、帝亚吉欧、泰森食品、通用磨坊等。

2021 福布斯全球企业 2000 强涉及的食品企业

排名	公司	国家和地区
39	雀巢公司	瑞士
70	百事可乐	美国
102	可口可乐	美国
121	雅培	美国
176	亿滋国际	美国
201	麦当劳	美国
238	达能	法国
264	贵州茅台	中国内地
276	丰益国际	新加坡
283	帝亚吉欧	英国
312	泰森食品	美国
336	通用磨坊	美国
377	百威英博	比利时
393	星巴克	美国
436	卡夫亨氏	美国
459	复星国际	中国内地
473	朝日集团控股公司	日本
495	Corteva	美国
525	JBS	巴西
562	大冢控股	日本
613	五粮液	中国内地
635	牧原食品	中国内地
643	家乐氏	美国
660	英联食品	澳大利亚
676	喜力	荷兰

更多内容详见：[2021 福布斯全球企业 2000 强榜单出炉 中国 21 家食品企业上榜](#)

文章来源：食品伙伴网

暗访国内罂粟壳黑市：多流向小吃市场！ 罂粟壳真的会让食物更好吃吗？

最近，有媒体暗访国内罂粟壳黑市发现，罂粟壳多流向小吃市场。一名中药材商自称手里有几百公斤的罂粟壳存货，每月会给做卤味熟食的摊贩及某知名餐饮品牌供货。

早在前几年，我国国家食品药品监督管理总局发布通告，在执法中发现 35 家餐饮服务单位经营的食品中含有罂粟碱、吗啡因等罂粟壳成分。

关于35家餐饮服务单位经营的食品中检出罂粟壳成分的通告（2016年第10号）

近期，国家食品药品监督管理总局在组织开展打击食品违法添加执法行动中，发现35家餐饮服务单位经营的食品中含有罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因等罂粟壳成分，存在涉嫌违法添加行为。现将调查处置情况通告如下：

一、移送公安机关并已提起公诉的5家，分别为：安徽省宿州市砀山县蒙路口店、宿州市埇桥区慧鹏周黑鸭经营店；广东省惠州市惠阳区老铁烤鱼；重庆市合川区小冯镇有名面馆、合川区小冯镇天下第一粉。

二、移送公安机关立案侦查的共20家，分别为：辽宁省锦州市凌河区蒋家牛肉板面馆；上海市金山区加鑫饭店、金山区友芹食品店、金山区张堰镇泰山村董吉凯大排档、闵行区圣贤饭店、金山区古莲路南京汤包馆老鸭粉丝汤；江苏省无锡市南长区直线宏小吃店、仪征市新城镇业仓熟食店；浙江省杭州市西湖区长桥农贸市场北门小唐卤味城；湖南省娄底市新化县孟公山里娃粉面馆、株洲市攸县吉兴餐馆；重庆市巫山县霸王鱼鸡餐馆、巫山县蒋记油爆虾餐馆、江北区文老六火锅、北部新区姚家火锅、北部新区渝香堂火锅店、荣昌区昌元街道大龙老火锅店；四川省巴中市南江县南江镇顺源家常菜餐馆、宜宾市屏山县牛馆家食府、眉山市仁寿县文宫镇金氏酸萝卜鱼火锅店。

三、食品药品监管部门正在立案调查的10家，分别为：北京市房山区良乡镇南福喜小吃店、西城区谢世荣炸鸡店、北京胡大餐饮有限公司、北京珍宝餐饮管理有限公司、东城区宝和居饭馆；上海市嘉定区安亭镇原烧鸡公火锅店；浙江省温州市瓯海区梧田成全小吃店；山东省潍坊市临朐县忆家心火锅；湖南省娄底市娄星区洋溪粉面馆、娄底市娄星区李志民清汤羊肉粉店。

四、在食品中添加罂粟壳或罂粟粉，违反食品安全法第三十四条第一项关于“禁止生产经营用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品”的规定，按照《最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》（法释〔2013〕12号），涉嫌构成生产、销售有毒、有害食品罪。上述餐饮服务单位中已有25家被移送公安机关进行刑事犯罪侦查。

网上也一直有大量报道和说法称，加入罂粟壳能使火锅、卤菜等食物的味道更好，还含有鸦片成分，让人越吃越想吃，最终上瘾。这让人们颇为担心。

不过，食物里加罂粟壳真的会更好吃吗？会让人上瘾吗？还能吃吗？罂粟壳黑市流向小吃市场有多可怕？

01

罂粟壳增香？并没有奇效！

说道罂粟，人们首先会想到电影《虎门销烟》，林则徐所销的烟——鸦片，就是来自于罂粟。

罂粟是制取鸦片的主要原料，罂粟中含有高含量的吗啡等生物碱，这是用来制作鸦片的有效成分。

既然罂粟危害这么大，商家为何要往火锅里加罂粟壳呢？很多人认为，是因为他们认为罂粟壳能给火锅增加香味，让人们更喜欢吃、吃了还想吃。

理论上来看，罂粟壳的确有一定的增香效果。不过，这个做法其实并不能增加卤菜或者火锅的香味。更多的只是些商家认为加了它好吃，而采用的一种自卖自夸式营销，对罂粟壳提香、增味的作用进行了夸大。

更多内容详见：[暗访国内罂粟壳黑市：多流向小吃市场！罂粟壳真的会让食物更好吃吗？](#)

文章来源：阮光锋营养师微信号

食品伙伴网讯 随着各企业 2020 年年报的陆续发布，食品伙伴网汇总了双汇发展、龙大肉食、金字火腿、得利斯、上海梅林、雨润食品、广弘控股、华统股份、大成食品、煌上煌、中粮家佳康、凤祥股份 12 家肉制品企业的业绩表现。

其中，超八成的企业亮出了好业绩，有中粮家佳康、大成食品、煌上煌、龙大肉食、上海梅林、双汇发展、金字火腿、华统股份、得利斯、广弘控股 10 家。

3 月 18 日，中粮家佳康食品有限公司（简称“中粮家佳康”）发布 2020 年业绩公告，实现收入 189.22 亿元，同比增长 70.8%。生物资产公允价值调整前，公司拥有人应占溢利为 28.81 亿元，同比增加 24.56 亿元。生物资产公允价值调整后，公司拥有人应占溢利为 39.95 亿元。在生物资产公允价值调整前，集团净利润为 29.1 亿元，较 2019 年同期增加 25.37 亿元。

3 月 24 日，大成食品（亚洲）有限公司（简称“大成食品”）发布 2020 年年报，2020 年集团营业收入约 92.79 亿元，同比增长约 15.5%；毛利 10.26 亿元，同比增长约 4.5%；公司股东应占溢利 2.03 亿元，同比增长 51.8%；每股盈利 0.2 元。

3 月 27 日，江西煌上煌集团食品股份有限公司（简称“煌上煌”）发布 2020 年年报显示，2020 年实现营业收入 24.36 亿元，同比增长 15.09%；归属于上市公司股东的净利润 2.82 亿元，同比增长 28.04%；基本每股收益 0.55 元。

3 月 29 日，山东龙大肉食品股份有限公司（简称“龙大肉食”）发布 2020 年年度业绩报告。2020 年营业收入为 241.02 亿元，同比增长 43.27%；归属于上市公司股东的净利润为 9.06 亿元，同比增长 276.06%；基本每股收益盈利 0.91 元。

3 月 30 日晚间，上海梅林正广和股份有限公司（简称“上海梅林”）发布 2020 年年度业绩报告称，2020 年营业收入约为 238.67 亿元，同比增长 1.98%；归属于上市公司股东的净利润约为 4.05 亿元，同比增长 10.55%；基本每股收益盈利 0.43 元。

3 月 31 日，河南双汇投资发展股份有限公司（简称“双汇发展”）发布 2020 年年报，2020 年公司实现营业收入 738.63 亿元，同比增长 22.47%；归属于上市公司股东的净利润 62.56 亿元，同比增长 15.04%。

4 月 14 日晚，金字火腿股份有限公司（简称“金字火腿”）披露了 2020 年年报。2020 年公司实现营业收入 7.1 亿元，同比增长 152.32%；归属于上市公司股东的净利润 5930.14 万元，同比增长 76.78%。

4 月 15 日晚，浙江华统肉制品股份有限公司（简称“华统股份”）发布 2020 年年报，公司 2020 年实现营业收入 88.36 亿元，同比增长 14.67%；归属于上市公司股东的净利润为 1.35 亿元，同比增长 2.62%；每股收益为 0.3100 元。

4 月 20 日，山东得利斯食品股份有限公司（简称“得利斯”）公布 2020 年年报。2020 年实现营业收入 32.81 亿元，同比增长 39.81%；归属于上市公司股东的净利润 2910.40 万元，同比增长 264.08%；每股收益 0.058 元。

更多内容详见：[双汇、雨润、龙大等 12 家肉制品企业年报速读：超八成企业亮出好业绩](#)

国内预警

2021年4月全国未准入境食品化妆品信息

2021年4月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件1、附件2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件1 2021年4月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件2 2021年4月未准入境的化妆品信息.pdf](#)

更多信息查询详见：[进境食品抽检数据查询](#)

国内预警

农业农村部 财政部关于做好 2021 年农业生产发展等项目实施工作的通知（农计财发〔2021〕8 号）

各省、自治区、直辖市及计划单列市农业农村（农牧）、畜牧兽医、渔业厅（局、委）、财政厅（局），新疆生产建设兵团农业农村局、财政局，北大荒农垦集团有限公司、广东农垦总局，农业农村部有关直属单位：

为深入贯彻落实党的十九届五中全会以及中央经济工作会议、中央农村工作会议精神，按照中央 1 号文件部署要求，2021 年中央财政继续安排农业生产发展资金、农业资源及生态保护补助资金、动物防疫等补助经费，支持深化农业供给侧结构性改革，全面推进乡村振兴。为指导各地做好项目实施工作，确保政策有效落实，现将有关事项通知如下。

一、总体思路

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻落实党中央、国务院关于“三农”工作重大决策部署，围绕“保供固安全、振兴畅循环”，聚焦提高粮食等重要农产品供给保障能力，紧紧抓住种子和耕地两个要害，促进巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接，扎实推进重大政策改革完善，统筹安排增量、优化盘活存量，做到政策总体保持稳定、重点任务保障充分、重大试点落实有效，推动农业高质量发展。在政策安排中，突出三个导向：一是聚焦重点领域。着力支持提升粮食等重要农产品供给保障能力、强化现代农业基础支撑、深入推进农业绿色发展、推进乡村产业融合发展，加快补齐农业发展短板弱项。二是强化统筹整合。进一步优化资金任务安排，集中力量办大事，提高资金使用效益，形成政策合力、协同推进。三是创新投入方式。完善“大专项+任务清单”管理方式，强化以绩效评价结果运用为导向的项目和资金安排机制，促进强化投入力度、形成投入合力。

二、重点任务

（一）支持脱贫地区乡村特色产业发展壮大。贯彻落实党中央、国务院关于实现巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的决策部署，重点支持脱贫地区发展壮大乡村特色产业，提高市场竞争力和抗风险能力。强化全产业链支持措施，提升完善产业发展支撑保障和设施条件，支持培育壮大新型经营主体，促进产业内生可持续发展。相关资金项目继续向脱贫县倾斜。

（二）保障粮食等重要农产品有效供给。深入实施“藏粮于地、藏粮于技”战略，加大粮食生产政策扶持力度，巩固南方双季稻面积，扩玉米、稳大豆，突出抓好农作物重大病虫害监测防控。紧紧抓住种子和耕地两个要害，强化种质资源保护利用，促进耕地地力保护与提升。保持生猪等畜禽生产平稳发展，强化重大动物疫病防控。发展优质饲草生产，加大牛羊生产支持力度。提升农产品质量安全水平，增加绿色优质农产品供给。

（三）加强农业现代化设施装备建设。完善优化农机购置补贴，加大对粮食生产薄弱环节、丘陵山区特色农业生产急需机具以及高端、复式、智能农机产品补贴力度。推广应用北斗导航智能终端。加快推进农产品产地冷藏保鲜设施建设，开展整县推进试点，促进解决鲜活农产品流通出村进城“最先一公里”问题。

更多内容详见：[农业农村部 财政部关于做好 2021 年农业生产发展等项目实施工作的通知（农计财发〔2021〕8 号）](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

农业农村部办公厅关于开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查的通知（农办质〔2021〕9 号）

各省、自治区、直辖市及计划单列市农业农村（农牧）、畜牧兽医、渔业厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局：

根据中央巡视组有关巡视整改要求，为强化农产品质量安全监管工作，严厉打击违法违规行为，切实保障人民群众“舌尖上的安全”，我部决定开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查工作。现将有关事项通知如下。

一、监督抽查重点

根据农产品质量安全风险监测中发现的问题隐患、媒体报道和群众投诉举报的质量安全问题、国家有关部门日常监管中发现的问题，结合我国“菜篮子”大县的主要生产和消费地区，我部确定了监督抽查的重点品种、参数及检查的重点对象，明确了抽查省份、承担单位、产品名称、样品数量，并确定了重点检测项目、检测方法及判定依据，详见《国家农产品质量安全监督抽查工作任务表》（附件 1）。

（一）重点品种

种植业产品：豇豆、韭菜、芹菜、普通白菜、辣椒、菜薹、茺荑（香菜）、草莓、葡萄、柑橘，对于所抽取的地区有豇豆和韭菜产品的，要加大抽检比例。

畜禽产品：牛肉、羊肉、禽蛋、禽肉。

养殖水产品：鲈鱼、乌鳢、鳊鱼、鲫鱼、鲤鱼、大黄鱼、鳜鱼、鲮鱼。

重点品种抽查样品量不低于样品总量的 80%。

（二）重点对象：种植养殖基地、农产品生产企业、农民专业合作经济组织、种植养殖大户、屠宰厂（场）。

（三）重点参数：禁止使用的农药及蔬菜、水果等特定农产品中禁用农药，畜禽产品、养殖水产品中禁用的药品及其他化合物、产蛋期不得使用兽药、停止使用兽药，豇豆、韭菜中部分常规农药残留。

各省抽取样品的地点应至少含有一个国家农产品质量安全县，每个县抽取样品不超过 20 个，每个抽样单位同一来源的样品抽取不超过 2 个，每个抽样单位抽取样品总共不超过 6 个。

二、做好组织实施

农业农村部统一部署国家农产品质量安全监督抽查，委托相关任务承担单位开展样品检测、监督抽样过程和开展飞行检查。各地农业农村部门提供本地乡镇名录和执法人员名录，负责样品的抽取和后续执法查处工作。被抽到的乡镇监管机构负责提供当地的生产主体名录。

更多内容详见：[农业农村部办公厅关于开展 2021 年国家农产品质量安全监督抽查的通知（农办质〔2021〕9 号）](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

关于《市场监管总局关于加强酱油和食醋质量安全监管的公告（征求意见稿）》公开征求意见的反馈

为加强酱油和食醋质量安全监管，市场监管总局于2021年4月9日至5月9日对《[市场监管总局关于加强酱油和食醋质量安全监管的公告（征求意见稿）](#)》向社会各界公开征求了意见，现将有关情况说明如下：

征集意见期间共收到食品企业、相关社会组织和公民提出的意见31条，去除内容重复的、与文件无关的意见13条，共形成有效意见18条，主要集中在产品定义、标签标识、产品工艺、具体标准执行等方面。

下一步，食品生产司将充分研究、论证，采纳相关意见建议，对《市场监管总局关于加强酱油和食醋质量安全监管的公告（征求意见稿）》进行修改完善，进一步推进相关工作。

食品伙伴网讯 2021年4月29日，第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议表决通过《中华人民共和国反食品浪费法》（以下简称《反食品浪费法》），自公布之日起施行。《反食品浪费法》的立法目的是防止食品浪费，保障国家粮食安全，弘扬中华民族传统美德，践行社会主义核心价值观，节约资源，保护环境，促进经济社会可持续发展。不可否认的是，食品浪费已经成为全球各国资源浪费和环境污染所面临的共同问题，许多国家都早于中国制定有关解决食品浪费问题的政策法规或者行业指南。今天，食品伙伴网带大家了解下美国如何解决食品浪费的问题。

“减少食物浪费的倡议”（简称“倡议”）是美国农业部（USDA）、美国环境保护署（EPA）以及美国食品药品监督管理局（FDA）于2018年10月签署的联合机构正式协议，该协议宣布三方合作努力，改善协调和沟通努力以更好地教育美国人减少粮食损失和浪费的影响和重要性的承诺。2020年12月，三个机构续签了该协议。为了实现该倡议的愿景，各机构制定了一系列的工作策略，以对其工作进行优先排序和协调。本文重点给大家介绍美国在反食品浪费方面优先实施的六项重点策略。

一 加强机构间协调

改善机构间的协调机制，使USDA、EPA和FDA能够更有效地利用政府资源。建立一个机构间协作机制，以减少计划冗余并利用互补活动。此举将使美国的食品监管部门在反食品浪费方面的合作更加顺畅，更加提高工作效率。

二 加强消费者教育和宣传工作

在美国，家庭是粮食损失和浪费的主要来源。大多数消费者不了解粮食损失和浪费的后果。因此，USDA、EPA和FDA与各类机构一起进行消费者教育宣贯工作，以此提高人们的节约意识，激发消费者采取行动，并加快反食品浪费的工作进程，减少食品损失和浪费。

三 加强对粮食损失和废物计量的协调和指导

有的食品浪费在发生初期，有可能可以通过一定的方式进行挽回，但如果方法不当或者沟通不畅，则可能错失这种机会，造成食品真正的浪费。因此，通过在不同机构之间进行协调并改进工作方法，能使各机构间更好的进行反食品浪费相关的信息交流，减少因上述原因导致的食品浪费。

四 澄清和交流有关食品安全、食品日期标识赠的信息

食品经营者和消费者，出于其对食品安全的认知水平，有可能依据食品生产日期、保质期标识，或者感官性状对食物的食品安全状态判断不准确，进而导致食品浪费。因此，针对就食品日期标识、食品安全判定原则等问题向食品经营者和消费者提供科学合理的指导，可以减少食品浪费的发生。

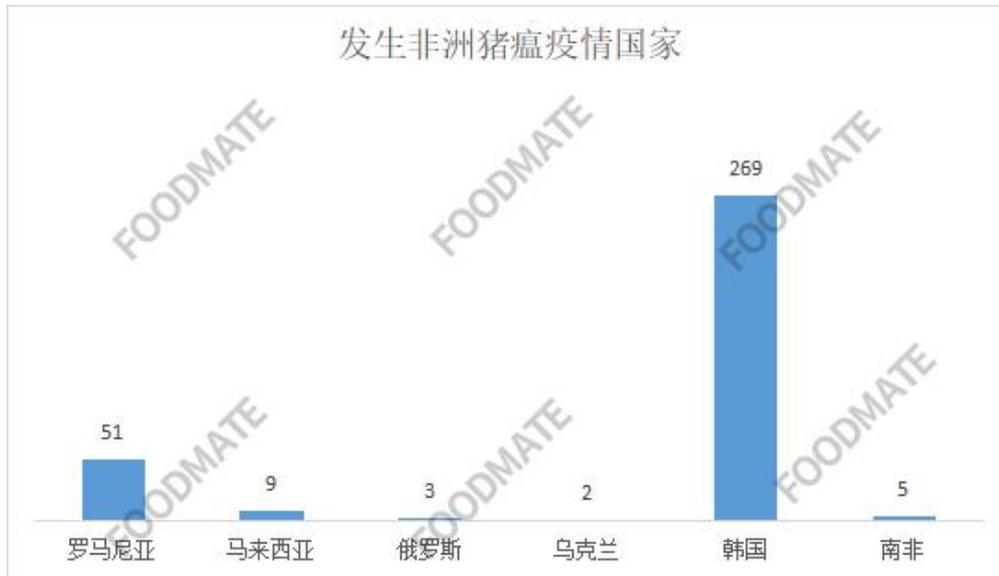
更多内容详见：[美国如何应对食品浪费问题](#)

食品伙伴网讯 阿根廷国家通讯社 5 月 17 日发布新闻，暂停牛肉出口 30 天。阿根廷总统指出采取此措施是为了缓解近两个月来对牛肉价格造成的压力，据其表示，造成价格上涨的原因是由于消费的增加。

该项提议根据政府与出口商联盟以及其他冷链行业商会签订的协议提出，该协议旨在维持一项直到今年年底的 1 项削减本地高需求的计划，价格要低于市场平均水平。

食品伙伴网讯 据农业农村部发布的非洲猪瘟防控疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2021 年 4 月发生非洲猪瘟疫情 339 起，其中家猪 27 起，野猪 312 起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及罗马尼亚、马来西亚、俄罗斯、乌克兰、韩国、南非。



4 月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

2021 年 4 月 9 日，罗马尼亚新发 16 起家猪和 25 起野猪非洲猪瘟疫情；马来西亚新发 9 起野猪非洲猪瘟疫情。

2021 年 4 月 12 日，俄罗斯新发 3 起家猪非洲猪瘟疫情。

2021 年 4 月 13 日，乌克兰新发 1 起家猪非洲猪瘟疫情。

2021 年 4 月 16 日，罗马尼亚新发 2 起家猪和 4 起野猪非洲猪瘟疫情。

2021 年 4 月 22 日，韩国新发 269 起野猪非洲猪瘟疫情；罗马尼亚新发 4 起野猪非洲猪瘟疫情；乌克兰新发 1 起野猪非洲猪瘟疫情；南非新发 5 起家猪非洲猪瘟疫情。

截止到 4 月 22 日，2021 年以来，全球共有 15 个国家和地区发生 701 起家猪和 2537 起野猪共 3238 起非洲猪瘟疫情。

据悉，以上数据均来源于世界动物卫生组织。

食品伙伴网讯 2021年5月19日，新加坡食品局发布消息，新加坡食品局正在调查位于 Golden Mile Tower 的一家泰国餐馆非法销售和持有动物血块的情况。

2021年5月14日，国家食品安全局根据收到的信息，对该餐馆进行了一次调查。这次调查发现这家餐馆出售含有猪血块的菜肴，行动中亦检获未售出的预先包装的猪血块。

新加坡禁止使用动物血食品，例如猪血，因为血液很容易滋生细菌并掩盖疾病。不卫生的血液采集也会导致食源性病原体进入血液食品。

非法进口来源不明的食品会造成食品安全风险，在新加坡，所有进口的食品都须符合食品局的要求及食品安全标准。只有持有执照的进口商才可以进口食品，且每批货物都须申报并附上有效的进口准证。

非法进口和销售猪血制品，第一次定罪，可被判罚款最高 5 万美元，或最长两年监禁或两者并罚。第二次或随后定罪的情况下，可被判罚款最高 10 万美元，或最长三年监禁或两者并罚。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医局 5 月 17 日官网报道：该局下属的车里雅宾斯克和库尔干州地方分局于 2021 年 5 月 16 日至 17 日期间查获 82 吨受管控的违规高风险植物产品，详情参考如下：

-马铃薯（原产国：伊朗），40 吨：植物检疫证书过期、包装缺乏标识；

-核桃（原产国：中国），42 吨：无标签。

目前上述违规产品已被作退运处理，相关货运承运方被追责。

食品伙伴网讯 4月13日，日本政府正式决定将福岛第一核电站核污水排入大海。伙伴网已经与大家分享了整个事件的经过及影响，下面我们来进一步了解一下世界上各个国家和组织对放射性物质在食品中的残留限量法规。

为了更好的了解放射性物质的限量法规的要求，我们需要首先掌握一些放射性物质的相关基本知识：放射性物质指具有放射性的核素，其衰变时放射出射线。放射性元素表示方法是元素周期表中的中文名称加上元素的相对原子量，例如铀-238或 ^{238}U 。放射性物质强度单位用贝克勒尔标志，简称贝可，符号是Bq。

各国和国际组织对食品中的放射性污染物的限量要求如下：

中国

中国在1994年制定了国家标准《食品中放射性物质限制浓度标准》（GB 14882-94），规定了12种放射性物质在各类食品中的残留限量[单位：Bq/kg（或L奶）]，如下表：

食品	氢-3	锶-89	锶-90	碘-131	铯-137	钷-147	钷-239
粮食	2.1×10^5	1.2×10^3	9.6×10^1	1.9×10^2	2.6×10^2	1.0×10^4	3.4
薯类	7.2×10^4	5.4×10^2	3.3×10^1	8.9×10^1	9.0×10^1	3.7×10^3	1.2
蔬菜及水果	1.7×10^5	9.7×10^2	7.7×10^1	1.6×10^2	2.1×10^2	8.2×10^3	2.7
肉鱼虾类	6.5×10^5	2.9×10^3	2.9×10^2	4.7×10^2	8.0×10^2	2.4×10^4	10.0
鲜奶	8.8×10^4	2.4×10^2	4.0×10^1	3.3×10^1	3.3×10^2	2.2×10^3	2.6

食品	钷-210	镭-226	镭-228	天然钷	天然铀
粮食	6.4	1.4×10	6.9	1.2	1.9
薯类	2.8	4.7	2.4	4.0×10^{-1}	6.4×10^{-1}
蔬菜及水果	5.3	1.1×10	5.6	9.6×10^{-1}	1.5
肉鱼虾类	1.5×10	3.8×10	2.1×10	3.6	5.4
鲜奶	1.3	3.7	2.8	7.5×10^{-1}	5.2×10^{-1}

中国在2013年发布了GB 14882的修订征求意见稿，但至今未发布正式文本。另外，食品安全国家标准审评委员会秘书处于2020年再一次征求了GB 14882的修订的立项意见。

CAC

2019年，CXS 193-1995《食品和饲料中的污染物和毒素的通用标准》修订版中分别规定了婴儿食品和其他食品中的20种放射性物质的指导水平。如下表：

更多内容详见：[各国和国际组织对放射性污染物的限量法规](#)

国际预警

含未申报过敏原 我国出口面条被通报

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2021年5月19日，欧盟通报我国出口面条不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取的措施	通报类型
2021-5-19	荷兰	面条	2021.2526	未申报过敏原（大豆）	分销至其他成员国/召回	警告通报

据通报，不合格面条除在荷兰销售外，还销至了奥地利、比利时、丹麦、芬兰、法国、德国、匈牙利、爱尔兰、卢森堡、北爱尔兰、西班牙、瑞典和英国。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中过敏原的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口花生和儿童餐具不合格

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2021年5月18日和19日，欧盟通报我国出口花生和儿童餐具不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取的措施	通报类型
2021-5-18	西班牙	儿童餐具	2021.2465	未经授权使用竹子	产品尚未投放市场/重新派送	拒绝入境通报
2021-5-19	荷兰	花生	2021.2504	可见的霉菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2021-5-19	意大利	意式方便面	2021.2513	存在牛禽和鸡蛋蛋白	通知国未分销/--	警告通报
2021-5-19	法国	带壳花生	2021.2534	黄曲霉毒素超标 (34+/-9 µg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送	拒绝入境通报

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，注意食品中真菌毒素的存在，不使用欧盟未授权的物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

韩国新指定中国产泡菜为进口命令检查对象

食品伙伴网讯 5月17日，韩国食品药品安全部（MFDS）为了提高进口商的食品安全责任意识，确保进口食品的安全，新指定中国产泡菜为进口命令检查对象，具体内容如下：

对象食品	对象国家 (对象生产企业)	检查项目	指定理由
泡菜	中国 (5家企业)	小肠结肠炎耶尔森菌	通关阶段不合格率较高

命令检查时间：2021. 6. 1. ~2021. 11. 30. (6个月)

5家企业具体如下：

- ① HEZE AKANG FOOD CO., LTD
- ② QINGDAO MENGYONGJIE FOOD CO., LTD
- ③ QINGDAO XIANGHE RUIJIA FOOD CO., LTD
- ④ WUGANG TONGYUAN FOOD CO., LTD
- ⑤ YANTAI JIAZHENG FOOD CO., LTD.

国际预警

韩国召回中国产残留农药（哒螨灵）超标的进口萝卜叶

食品伙伴网讯 5月17日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国进口食品等进口、销售企业“SB Trade CO.,LTD（首尔市瑞草区）”从中国 QINGDAO WINNER FOODS CO.,LTD. 进口、销售的中国产“冷冻萝卜叶（果蔬加工品）”中检出哒螨灵超标，命令其停止销售并召回该产品。

该产品中检出哒螨灵 0.13 mg/kg，在韩国，该类产品中哒螨灵的限量为 0.01 mg/kg。

召回对象：生产日期标示为 2020 年 11 月 20 日的产品。



国际预警

2021年5月中国出口韩国食品违反情况 (更新至5月16日)

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产品均作返回出口国或废弃处理。

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2021.05.03	京仁厅	加工食品	冷冻蚕蛹	냉동번데기 FROZEN SILKWORM CHRYSA LIS	RIZHAO HAIK ANG FOODSTU FFS CO.,LT D.	大肠杆菌不合格	n=5, c=2, m=0, M=10	n1=0, n2=0, n3=660, n4=50, n5=1200	21/03/29 ~ 23/03/28
2021.05.04	京仁厅	器具及容器包装	洗米篮	쌀씻구니	JIEYANG JIA CHULE HARDW ARE FACTORY	总溶出量不合格	30 mg/L 以下	58 mg/L (4%醋酸)	~
2021.05.04	京仁厅	器具及容器包装	盖子	뚜껑	Z&F SUNGOLD CORPORATIO N	1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下	1. ABS(象牙白色) 1,3-丁二烯 3mg/kg 2. ABS(黑色) 1,3-丁二烯 2 mg/kg	~
2021.05.04	京仁厅	农林产品	苦瓜	여주	ANHUI SHANL IHUO AGRICU LTURAL CO., LTD	1. 烯啶虫胺超标 2. 多菌灵超标	1. 烯啶虫胺 0.13 mg/kg 以下 2. 多菌灵 0.13 mg/kg 以下	1. 烯啶虫胺 0.19 mg/kg 2. 多菌灵 0.25 mg/kg	~
2021.05.04	京仁厅	器具及容器包装	Get Some Market 摩卡波特	갯섬마켓 국민 모카포트	WUYI KAIPAI INDUSTRY & TRADE CO., LTD	铅超标	0.4 mg/L 以下	1.4 mg/L	~
2021.05.04	京仁厅(机场)	加工食品	石榴提取粉	석류 추출분말 POMEGRANATE EXT RACT POWDER	NINGXIAN HE NGRUI KANG BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO.,LTD	焦油色素不合格	不得检出	1. 食用色素红色 2号 0.006 g/kg 2. 食用色素红色 40号 0.004 g/kg	21/04/15 ~ 24/04/14

更多内容详见：[2021年5月中国出口韩国食品违反情况\(更新至5月16日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月16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。

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，通报多批次食品及相关产品不合格。

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	5月7日	聚氯乙烯塑料制品：PVC手袋	SHIJIAZHUANG HonGRAY GROUP CO., LTD.		中国	材质规格不合格，（蒸发残留物（庚烷）检出 2200 μg/ml）	福岡空港	令和産業株式会社	自主检查
2	5月7日	加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：冷冻汤类食品	SIM SOON HENG COOKING INGREDIENTS (PTE) LTD		新加坡	细菌总数 2.8×10 ⁵ /g	福岡空港	株式会社 TT&COMPANY	自主检查
3	5月7日	生鲜香蕉		NHATVUONG CO., LTD	越南	检出 氯菊酯 0.04 ppm	福岡	株式会社 総合貿易 HOANG HAI	监控检查
4	5月7日	大粒落花生		YANTAI FENGLIN FOODSTUFF CO., LTD.	中国	检出 黄曲霉毒素 18 μg/kg (B1:3.0 μg/kg、G1:12.7 μg/kg、G2:1.9 μg/kg)	仙台	豊通食料株式会社	命令检查

更多内容详见：[2021年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月16日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，中国农业科学院农业质量标准检测技术研究所畜产品质量安全创新团队围绕高值乳品鉴别开发了一系列快速、定量和多重检测方法，为高值乳品市场监管提供了技术支撑。相关研究成果发表在《食品化学（Food Chemistry）》等期刊上。

据陈爱亮研究员介绍，近年来，随着我国乳制品行业的快速发展，市场上出现了许多高值乳品，如山羊奶、牦牛奶、骆驼奶、马奶、A2 牛奶等。这些高值乳品有着更丰富的营养元素、独特的风味以及保健作用等。因此，开发高值乳品鉴别方法对于保护消费者权益、保障人民生命健康十分必要……

针对不同物种乳品的现场快速鉴别需求，针对线粒体种属特异性基因设计扩增引物，开发了牦牛奶等重组酶聚合酶-核酸试纸条快速检测技术，该方法无需 PCR 等复杂仪器，只需要简单水浴或体温加热即可完成，配合团队开发的乳品 DNA 快速提取方法，可以在 40 分钟内完成牦牛奶的鉴定。同时为了符合农业领域检测低成本的要求，团队设计了基于 C3 终止加尾引物，避免了现有核酸试纸条技术中昂贵抗原抗体的使用，同时还提高了检测效率。

为了解决液态奶样品掺假定量检测的问题，团队开发了基于单拷贝核基因作为标志物，利用特异性基因与参考基因荧光定量 PCR 检测的 Ct 值之比，推断液态奶样品中待检牛奶占总牛奶的含量，分别建立了驴奶、骆驼奶的含量测定方法。该方法无需预先知道掺假乳品种类，一次分析即可确定高值奶的纯度，避免传统 PCR 方法因为沾染可能造成误判的现象，也为根据掺假程度进行合理执法提供了技术依据。

围绕高值奶多重鉴别，团队还开发了基于实时荧光 LAMP 技术的微流控芯片产品。通过提前将各物种奶环介导等温扩增引物固定到芯片上，检测时只需要把提取 DNA 加到芯片上，通过上机检测，可在 90 分钟完成多个样品多个指标的同时检测。

此外，围绕乳企 A2 奶牛选育和市场 A2 乳品鉴别的需求，团队针对 CSN 基因突变位点，设计一对可以分别特异扩增 A2 和 A1 基因的 PCR 引物，同时设计了牛内参引物作为方法质控对照，利用 ARMS-PCR 技术，成功开发了 A2 奶牛鉴定和 A2 牛奶鉴别的荧光定量 PCR 试剂盒。

上述研究得到“十三五”国家重点研发计划等项目资助。

食品伙伴网讯 5月16日,从海南省科技厅获悉,根据海南省科技计划项目管理的有关规定,海南省科技厅公示了2021年海南省自然科学基金项目形式审查结果。其中,食品领域191个项目通过审查。

食品领域 2021 年海南省自然科学基金项目形式审查结果 (通过)

项目类别	项目名称	申报单位	项目负责人	审查结论 (通过/不通过)
海南省自然科学基金青年基金项目	农杆菌介导的海南栽培种香蕉 ECS 遗传转化体系的建立	中国热带农业科学院海口实验站	李羽佳	通过
海南省自然科学基金高层次人才	20 个常用甘蔗亲本组合后代的综合评价分析及甘蔗新株系选育	中国热带农业科学院热带生物技术研究	甘仪梅	通过
海南省自然科学基金面上项目	BrCRF6-BrWUS1 模块在菜心雌蕊发育过程中的作用及其调控机制研究	海南浙江大学研究院	余小林	通过
海南省自然科学基金青年基金项目	HuNPR1 参与调控拮抗菌 N-1 介导的采后火龙果果实软腐病抗性的分子机制	海南大学	李蕊	通过
海南省自然科学基金青年基金项目	IUGR 仔猪肌肉血管生成异常的分子机制	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	胡诚军	通过
海南省自然科学基金高层次人才	MbERF71 通过 MbACO2 调控香蕉果实乙烯合成的分子机制	中国热带农业科学院三亚研究院	铁韦韦	通过
海南省自然科学基金青年基金项目	MeZDS 和 MeCRTISO 互作促进木薯类胡萝卜素生物合成的分子机制	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	罗秀芹	通过
海南省自然科学基金面上项目	MebZIP5 通过 MeGRX8 调控木薯采后生理性变质的分子机制	中国热带农业科学院热带生物技术研究	杨景豪	通过
海南省自然科学基金面上项目	UV-C 处理减缓百香果采后果腐病发生的机制研究	海南大学	贾文君	通过
海南省自然科学基金高层次人才	miR393 在香蕉冷胁迫响应中的功能解析	中国热带农业科学院热带生物技术研究	王静毅	通过
海南省自然科学基金创新研究团队项目	miRNA 参与水稻生长素信号途径的分子机制	海南浙江大学研究院	武亮	通过
海南省自然科学基金高层次人才	qST1 调控海南山栏稻耐盐的分子机制研究	海南大学	张园园	通过

更多内容详见：[食品领域 191 个项目通过 2021 年海南省自然科学基金项目形式审查](#)

文章来源：食品伙伴网

5月10日,中国农业科学院农产品加工研究所食品营养与功能因子利用团队与中国农业大学合作发表对植物蛋白静电分离技术进行了系统的梳理和总结,指出了该新型技术在广泛工业化应用进程中需要面临的诸多技术问题,为加快植物蛋白的分离和应用提供了参考。相关研究成果在线发表在《食品科学与技术进展(Trends in Food Science & Technology)》上。

由于社会进步和世界人口快速增长,全球蛋白质需求正持续迅速增长,然而,通过食用动物肉获取蛋白质存在诸多缺点,例如动物肉制品加工效率低、环境压力大、对肉制品的健康影响持否定态度以及对动物福利关注度的不断提高等。全球蛋白质资源有70%存在于植物体内,所以食用植物蛋白替代动物蛋白正成为研究热点,很多的植物肉产品例如汉堡、肉饼、香肠和鸡块等正逐渐进入大众视野。

据佟立涛研究员介绍,为实现对植物蛋白加工利用首先要从植物体内分离出蛋白质,传统的湿法分离方式不仅会对环境、水资源产生破坏和浪费,也会对蛋白质本身性质产生不利影响,发展利用环境友好型的干法分离技术是新的研究方向。该研究将视野聚焦基于植物组分具有不同带电特性而可以实现分离的静电分离技术,对从物料预处理到分离器的设计及搭建所面临的技术问题进行了系统的总结和评述,并对静电分离的分离效率、能源消耗进行了评估,指出通过循环分离或者结合多种分离方式提高植物蛋白分离效率的路径。同时提出,通过静电分离得到的蛋白质保持了其原有的天然功能特性,但它们仍然会受到其他混杂成分诸如酚类或淀粉的影响,静电分离技术在被广泛应用之前依然面临着限制性问题需要解决。

该研究得到国家自然科学基金面上项目、国家现代农业产业技术体系建设项目、中国农科院科技创新工程项目的支持。(通讯员 杜珂)

原文链接: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.044>

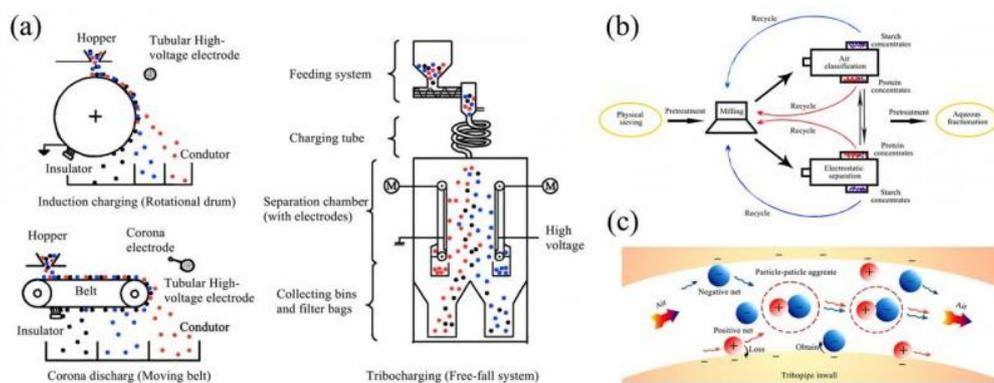


图: 传统静电分离器结构 (a); 循环分离 (b) 与管道内部摩擦 (c) 示意图

文章来源: 中国农业科学院农产品加工研究所

食品伙伴网讯 5月14日，河北省科学技术厅、河北省财政厅公示了企业承担2021年中央引导地方科技发展资金拟立项项目。其中，涉及食品领域11项，如下：

食品领域企业承担2021年中央引导地方科技发展资金拟立项项目一览表

序号	项目名称	单位名称
8	河北省现代蛋种鸡繁育科技创新基地建设	华裕农业科技有限公司
19	绿色节水玉米新品种冀农707中试与示范	河北冀农种业有限责任公司
24	肉牛规模化健康养殖技术推广与应用	围场满族蒙古族自治县新瑞农业开发有限公司
26	小麦新品种石农707中试与示范	辛集市马兰农场
29	寒地苹果锦绣海棠现代栽培技术在巩固脱贫成效中的示范应用	平泉惠农农业科技有限公司
31	海藻营养液在节水小麦种植中的应用与推广	阿尔格河北生命科学有限公司
32	玉米大豆带状复合种植模式在产业扶贫中的应用示范	河北裕翔农业科技有限公司
33	绿豆新品种鹦哥2号及轻简高效生产技术集成示范	河北泥河湾农业发展股份有限公司
35	肉鸡提质增效关键技术产业化示范与推广	河北盛世农业开发有限公司
52	食用农产品质量安全检测与溯源技术应用示范平台	秦皇岛亿德力科技股份有限公司
54	粮食细胞内增压处理耦合控制酶解技术及产品	廊坊承泰能食品有限责任公司

(来源：河北省科学技术厅)

原文链接：<https://kjt.hebei.gov.cn/www/xwzx15/tzgg35/sttz15/239899/index.html>

 [企业承担2021年中央引导地方科技发展资金拟立项项目一览表.xls](#)

文章来源：食品伙伴网

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翻译部门，可提供食品、医疗、生物、化学、农牧及相关领域的专业翻译服务，业务类型包括国内外法律法规、期刊文献、产品手册、标签、专利、证书、研发报告、商务文件以及其他专业资料，语种涉及中、英、日、韩、德、法、俄等二十余种互译。

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

外语专业精英保证译文的准确性，食品、医学、生物、化学、农牧及相关行业俊杰保证译文的专业性，实行不同专业译员双向校对，确保译文专业性。

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

译员来自食品、医学、生物、化学、农牧、英语、日语、韩语等相关专业，80%以上拥有硕士学历。

业务范围

凭借深厚的专业知识积累和丰富的专业翻译经验，为食品、医疗、化工等领域相关的政府部门、组织机构、跨国企业提供专业、精准、高效的服务。

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: fanyi@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

食品伙伴网合规服务中心

安全合规服务



基于SaaS模式，以公有云+私有云相结合，为客户提供食品标准法规管理，产品指标管理，产品合规管理、工作流程管理等系统的开发建设与维护服务；依托专业的技术研究团队和顾问咨询团队为客户提供食品安全信息监测与分析、标准法规解读研究、产品合规审查与咨询、特殊食品注册备案及“三新”品种申报咨询代理、食品标准法规专业技术交流培训等服务，为食品行业企事业单位提供全方位食品安全解决方案。

标准法规管理及咨询服务

- ◆ 标准法规管理系统
- ◆ 产品指标管理系统
- ◆ 产品及配料合规判定系统
- ◆ 进出口合规咨询服务
- ◆ 标准法规咨询服务
- ◆ 团体标准制修订服务

信息监控与分析预警服务

- ◆ 食品安全舆情监控
- ◆ 抽检信息查询分析
- ◆ 食品安全预警分析
- ◆ 热点专题解读报告

技术交流互动

- ◆ 网络公开课
- ◆ 标法大讲堂
- ◆ 标准法规宣贯班
- ◆ 标签合规实操班与研讨会
- ◆ 进出口合规实操与研讨会
- ◆ 食品安全与标准法规研讨会

标签合规管理与咨询服务

- ◆ 标签评审协作系统
- ◆ 食品配料合规审核
- ◆ 食品标签合规审核
- ◆ 进口食品标签设计

注册备案与申报咨询服务

- ◆ 特殊食品注册备案
- ◆ 新食品原料的申报
- ◆ 添加剂新品种申报
- ◆ 境外生产企业注册



食品标准圈



食品安全风向标



特殊食品与添加剂



GlobalFoodmate

联系电话：0535-2129301

邮箱：vip@foodmate.net

食品伙伴网展会推荐

ma®ca
by **BolognaFiere**
MARCA CHINA INTERNATIONAL PRIVATE LABEL FAIR
深圳国际自有品牌展



全品类
精品展会

国际高端
行业论坛

400家生产及
代加工厂商

2021
新品发布

国际自有品牌
市场报告



深圳国际自有品牌展
2021年6月8-10日
深圳国际会展中心(宝安新馆)

扫码注册参观



主办单位

Bologna Fiere
博罗那展览(上海)有限公司
BolognaFiere China Ltd.



深圳市零售商业行业协会
大消费资源赋能生态

预告 | 2021 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, 请您参展览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。

2021 年会议预告

5月28-30日	南京	2021 医药化工生物催化、合成与绿色制造新技术新进展研讨会
6月9-11日	上海	2021 国际生物基产业论坛
6月19-20日	上海	2021 生物治疗产业大会
6月23-25日	广州	2021 年第十七届中国(广州)食品安全检测技术高峰论坛
7月7-9日	杭州	健康中国·2021 营养健康食品大会
7月8-9日	天津	2021(第七届)中国食品安全追溯大会暨2021(首届)中国儿童食育高峰论坛
7月14-16日	郑州	2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会
7月14-16日	南京	FMTCT-第十一届食品微生物检测与控制技术交流会
8月(待定)	广州	2021 第十五届食品饮料技术峰会
9月(待定)	上海	2021 食品及化妆品包装绿色发展论坛
9月19-22日	大连	2021 年全球桂冠创新大会暨第十八届国际新药发明年会
12月25-27日	广州	2021 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
12月25-27日	广州	2021 中国生命科学大会暨2021 中国生命科学博览会

2021 年展会预告:

5月27-29日	青岛	2021 第十八届中国(青岛)国际食品博览会
5月26-28日	广州	2021 第86届API中国国际医药原料、中间体、包装、设备交易会
5月28-30日	西安	2021 中国(西安)大众创业项目博览会—西安连锁加盟展
5月28-30日	银川	第三届中国(银川)国际奶业展览会暨论坛
5月28-30日	长沙	2021 中部(长沙)糖酒食品博览会
5月28-30日	呼和浩特	2021 内蒙古国际火锅产业展览会
5月29-30日	沈阳	2021 中国·东北粮油产品及设备技术产业博览会
6月2-4日	厦门	2021 中国厦门国际自有品牌展
6月2-4日	上海	上海国际水处理展览会 AQUATECH CHINA 2021
6月3-5日	郑州	2021 第14届郑州烘焙展览会
6月3-5日	广州	Interwine China 2021 中国(广州)国际名酒展-春季展
6月3-5日	天津	2021 第五届中国(天津)火锅食材用品展览会
6月4-6日	济南	2021 第十二届中国(济南)国际孕婴童产业博览会
6月4-6日	郑州	2021 第7届欧亚·中国特色餐饮食材节
6月4-7日	烟台	2021 第十六届东亚国际食品交易博览会
6月4-6日	合肥	2021 中国(安徽)食品加工及包装机械博览会
6月6-7日	重庆	2021 第十五届重庆植保双交会
6月8-10日	深圳	2021 深圳国际自有品牌展展会
6月8-10日	上海	第二十四届中国国际食品添加剂和配料展览会
6月11-14日	鹤壁市	2021 年中原(鹤壁)快餐食品博览交易会
6月12-14日	包头市	2021 内蒙古餐饮食材展览会

6月18-20日	深圳	2021 大湾区国际高端食品饮料博览会
6月18-20日	临沂	2021 第十三届山东（临沂）国际糖酒商品交易会
6月18-20日	杭州	2021 第十届中国国际保健养生食品展览会
6月17-19日	成都	2021 中国成都国际分析测试实验室技术设备博览会
6月22-24日	上海	2021 上海国际福利礼品及健康食品展览会
6月23-25日	上海	2021 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月23-25日	上海	2021 第十二届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月23-25日	上海	第二十三届健康天然原料、食品配料中国展 Hi & Fi Asia-China 2021
6月24-26日	广州	2021 世界食品广州展
6月24-26日	广州	2021 第30届广州国际大健康产业博览会
6月25-26日	合肥	2021 中国康养产业博览会
6月25-27日	杭州	第三届国际兽医检测诊断大会
6月28-30日	北京	2021 第十一届北京国际酒店用品及餐饮展览会
7月2-4日	上海	2021 中国方便速食与冻干食品及包装博览会
7月2-4日	西安	2021 中国（西安）国际林业博览会暨林业产业峰会
7月3-4日	石家庄	第27届河北省糖酒食品交易会
7月5-7日	南京	第十届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
7月8-10日	北京	2021 年第十一届北京国际食品饮料及餐饮博览会
7月8-10日	成都	2021 年成都烘焙展览会
7月8-10日	成都	CSCE 海名 2021 第十届成都餐饮供应链博览会
7月9-11日	西安	2021 第十五届西部科学仪器及实验室装备展
7月18-22日	青岛	CIPI 2021 第17届中国（青岛）国际包装工业展览会
7月19-21日	青岛	2021 青岛国际葡萄酒及烈酒博览会
7月23-25日	呼和浩特	第十六届内蒙古食品（糖酒）博览会
7月26-27日	成都	2021 第十一届中国（四川）国际农业机械展览会
7月30-8月1日	南宁	第19届中国广西-东盟食品交易博览会
8月3-5日	南京	2021 第十届中国（南京）国际食品博览会
8月6-8日	广州	GFE2021 第42届广州国际餐饮加盟展
8月6-8日	乌鲁木齐	2021 新疆（昌吉）种子展示交会 暨中国新疆（昌吉）智慧农业展览会
8月12-14日	深圳	2021 中国（深圳）儿童产业博览会暨电商直播节
8月13-15日	武汉	2021 第十三届中部（武汉）糖酒食品交易会
8月13-15日	潍坊	2021 山东（潍坊）国际食品博览会暨酒业博览会
8月13-15日	北京	2021 中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会（秋季）
8月14-16日	潍坊	2021 山东（潍坊）糖酒食品展览会
8月16-17日	昆明	2021 中国西南畜牧业展览会
8月20-22日	贵阳	2021 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月20-22日	太原	2021 中国（太原）餐饮供应链博览会
8月25-27日	上海	2021 上海国际餐饮加盟博览会
8月25-27日	上海	2021 第16届上海国际渔业博览会
8月26-28日	武汉	2021 中国中部（湖北）国际食品博览会
8月27-29日	广州	2021 亚洲国际肉类食品及加工设备展览会
8月27-29日	广州	CCH2021 国际餐饮连锁加盟展览会第10届秋季展
8月27-29日	郑州	第三届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会
8月28-30日	宁波	2021 中国糖果零食展、中国冰淇淋冷食展暨全球高端食品展（全食展）
9月3-5日	济南	2021 济南餐饮产业博览会
9月3-5日	西安	2021 西安糖酒会—第十二届中国（西安）糖酒食品交易会
9月7-9日	青岛	2021 中国青岛国际智慧物流装备与技术展览会

9月9-10日	广州	2021 广州国际进口食材及农产品展
9月10-12日	长沙	2021 中国国际食品餐饮博览会 (CFCE 2021)
9月23-25日	深圳	2021 新餐饮博览会
9月24-26日	广州	2021 世界水果产业博览会暨世界水果产业大会
9月25-27日	宁波	2021 宁波国际餐饮食材展览会
9月10-12日	武汉	2021 第七届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月10-12日	杭州	中国乳制品工业协会第二十七次年会暨 2021 年中国（国际）乳业技术博览会
9月11-12日	北京	2021 国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
9月24-26日	广州	2021 年第七届中国（广州）国际渔业博览会
9月24-26日	广州	2021 年广州进口食品博览会
9月25-26日	兰州	2021 甘肃（兰州）智慧农业展览会
9月27-29日	北京	第十九届北京分析测试学术报告会暨展览会
10月14-16日	武汉	2021 第10届华中科学仪器与实验室装备展览会
10月16-18日	东莞	2021 第六届中国国际食品配料博览会
10月19-21日	上海	2021 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
10月20-22日	重庆	第十届世界猪业博览会暨国际肉类加工与冷链技术装备展
10月27-29日	青岛	第25届中国国际渔业博览会
10月29-31日	重庆	第十三届中国（重庆）火锅美食文化节暨国际食材博览会
11月5-7日	北京	第十二届 IGPE 中国国际粮油精品、粮油加工及储藏物流技术博览会
11月5-7日	重庆	2021 年中国（重庆）大健康产业博览会
11月9-11日	上海	FHC (Food & Hospitality China) 2021 第二十五届上海环球食品展
11月9-11日	上海	第十二届上海国际罐藏食品及原辅料、机械设备博览会
11月12-15日	深圳	第十九届中国国际农产品交易会
11月16-18日	武汉	2021 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
11月16-18日	上海	第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2021）
11月17-19日	南京	第十四届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
11月17-21日	深圳	2021 深圳国际分析测试与智慧实验室技术博览会
11月18-20日	上海	第二十三届中国零售业博览会
11月19-21日	济南	2021 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11月25-27日	北京	2021 第八届中国（北京）火锅食材用品展览会
12月1-3日	深圳	2021 第四届深圳国际餐饮食材展览会
12月3-5日	珠海	2021 珠海国际跨境电商贸易博览会
12月20-22日	上海	2021 上海食品饮料电商展览会

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

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：

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[深圳冠亚水分仪科技有限公司——仪器试剂](#)

[陕西斯诺特生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[河南德鑫化工实业有限公司——添加剂配料](#)

[赫尔纳贸易（大连）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](#)

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[昆山威克自动化设备有限公司——食品机械](#)

[宁波瑞柯伟业仪器有限公司——仪器试剂](#)

[上海成洵实业有限公司——食品机械](#)

[广州市威伦食品有限公司——添加剂配料](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——添加剂配料](#)

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

会议培训平台

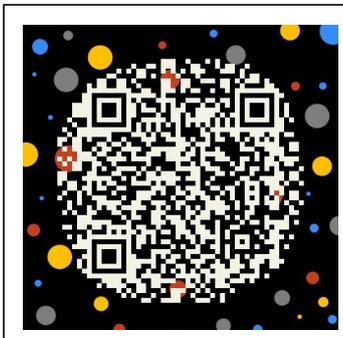
聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。
为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。
为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会议频道

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。<http://www.foodmate.net/hyhy/>

培训频道

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。<http://train.foodmate.net/>



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122281

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

食品会议：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=5609>

食品安全：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3954>

学术交流：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3955>

行业培训：

按行业：

技术培训：<http://train.foodmate.net/list-1884.html>

法律法规：<http://train.foodmate.net/list-1883.html>

体系认证：<http://train.foodmate.net/list-1882.html>

质量管理：<http://train.foodmate.net/list-1885.html>

企业管理：<http://train.foodmate.net/list-1886.html>

其他培训：<http://train.foodmate.net/list-1888.html>

【精选】食品伙伴网课程推荐，内审员证，技术学习线上搞定！

最新推出

【线下】【早报优惠截至 6.1·成都】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点：成都站——2021年6月24日-26日（三天）

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/mtcvuEnVb_MSHcgZVUyzVA

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1872-18.html>

【线下】【早报优惠截至 7.2·苏州】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点：苏州站——2021年7月22日-24日（三天）

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/8Dh1HffUB8o6UMQk0hRB3A>

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1872-18.html>

【线上】如何正确有效的开展实验室人员监督工作

▲时间：2021年5月26日 14:30-16:00

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=526&fuid=62>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

【线上】如何正确选择和使用食品检测用水

▲时间：2021年06月16日 14:00-16:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=544&fuid=62>

【线上】化妆品检测技术网络研讨会

▲时间：2021年6月29-30日

▲会议内容：

- 1、《化妆品安全技术规范》标准解读及检测方法概述
- 2、化妆品微生物检验方法及重点问题解析
- 3、化妆品禁用物质检测方案
- 4、化妆品飞行检查及常见问题分析
- 5、化妆品功效实验室评价策略与方法
- 6、化妆品重金属检测关键问题解析

备注：具体日程安排以会议现场为准！

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=545&fuid=62>

【线上培训】色谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲时间：2021年07月14日-15日 线上直播

▲报名和听课地址：

专题一：仪器理论原理讲解专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=529&fuid=62>

专题二：仪器操作和谱图分析专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=530&fuid=62>

专题三：检定计量和期间核查专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=531&fuid=62>

专题四：维护保养和故障排查专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=532&fuid=62>

▲会议内容：

专题一：仪器理论原理讲解

1. 气相色谱和液相色谱的分离理论和异同点讲解
2. 气相色谱和液相色谱仪组成各部分原理
[气路系统、进样系统、分离系统、检测系统]气相
[输液系统、泵系统、脱气系统、进样系统、分离系统、检测系统]液相
3. 检测器种类、原理和适用范围
4. 色谱柱种类、原理以及使用注意事项
5. 液相柱后衍生装置在氨基甲酸酯类残留的应用

专题二：仪器操作和谱图分析

1. 气相色谱载气的种类、选择、使用和转换
2. 液相色谱流动相的溶剂选择、配制使用注意事项
3. 仪器各系统的具体操作样品上机和谱图分析
4. 气相和液相基线漂移和噪声大原因分析和解决方法
5. 仪器出峰异常的原因和解决方式（前沿峰、鬼峰等）

专题三、检定计量和期间核查

1. JJG 705-2014 液相色谱仪；JJG700-2016 气相色谱仪仪器检定标准讲解
2. 仪器期间核查的原则和内容
3. 气相和液相色谱目标物定性和定量分析方法
4. 仪器检出限、基线噪声和基线漂移的测定方法

专题四：维护保养和故障排查

1. 气相和液相各部分维护保养的内容
2. 仪器常见故障的排查和维修
3. 液相色谱柱维护保养和冲洗方法
4. 气相色谱柱维护保养和老化方法

备注：具体议题以最终版日程为准。

特别推荐：

【食品论坛·大讲堂】智能感官在食品行业中的应用

直播时间：2021年05月27日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=528&fuid=62>

主讲人：王玮 老师

课程介绍：

介绍智能感官仪器和软件，帮助企业引入智能感官分析设备对人工感官小组进行辅助，使得感官分析更具确定性和精确性，同时介绍智能仪器在食品行业中的应用，使业内同行更为直观的了解智能感官。

主要内容：

- 1、智能感官仪器介绍
- 2、为何使用智能感官仪器
- 3、智能感官仪器在食品行业中的应用
- 4、案例分析

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1224202-1-1.html>

食品安全管理人员岗位培训（食品流通领域，食安员证）-线上直播

时间：2021年5月29日-30日 9:00-17:00

2021年6月5日-6日 9:00-17:00

具体时间以开课通知为准

报名地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=520&fuid=11482>

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

培训内容：

食品安全法律法规基础知识（法律法规，经营许可，网络食品安全等）

食品安全知识（食品、食用农产品销售知识，风险分级，风险因素控制，特殊食品经营等）

食品标签广告知识（标签解读，案例分析，广告知识等）

其他知识（销售流通环节投诉举报、职业打假应对，运输贮藏中食品安全危害应对，冷链防疫等）

课程亮点：40学时，直播点播，考试取证，专家授课，干货满满

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/whwQ0feN2WQU165ruJoEnA>

线下·培训·会议

研发类：

1、肉类加工技术高级研修班（第六期）

适用对象：（包含但不限于）新产品开发人员、加工生产人员、品管品控人员

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

培训地址：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号）

培训时间：2021年5月25-28日（5月24日下午15:00签到及参观）

培训天数：4天

培训费用：5600元/人。（培训费包括教材、证书、文具、工作午餐、实操环节所有原料耗材、工作服等；差旅、住宿费自理）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/wOQbYwmA1KkFV3zgqcEpPQ>

2、鱼糜及其制品加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 上海海洋大学食品学院

培训主题：鱼糜及其制品加工技术培训班（冷冻鱼糜+鱼丸+鱼糕）

培训时间：5月27-29号 2.5天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/0cjLp-2630kUi3ESOUcBmA>

3、2021产品感官评定分析体系培训

主办单位：食品伙伴网 中粮营养健康研究院

适用对象：感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

授课讲师：中粮营养健康研究院资深培训师

培训地点：蜀海供应链创新体验中心（上海市闵行区吴宝路390号蒂芬妮文创园内）

培训时间：2021年6月3日--4日

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2160-16.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/0yXIGr6DQBPyjZPbTUwabA>

4、免费参会《第四届大健康食品行业发展技术研讨会》

时间：2021年6月23日（FIA同期）

地点：上海国家会展中心夹层M7-02会议室

参会对象：原料、辅料生产企业、功能食品加工企业技术研发部门负责人；行业协会（学会）负责人；相关科研院所；大专院校科研人员等。

报名链接:

https://reg.fia-china.com/zh-cn/user/register?utm_source=wechat&utm_medium=social&utm_campaign=sphbw

详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/agGh2QTxcjUqVT9PMReoxA>

5、官宣·启动 | 2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间地点: 2021 年 7 月 14-16 日 郑州

参会对象: 包含但不仅限于: 肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的研发技术人员、生产管理人员、质量控制人员; 禽畜养殖及屠宰企业的技术人员; 辅料供应商、机械设备厂家、食品安全管理、检测公司的相关技术人员; 行业协会、高校、科研院所等单位从事应用研究的专家学者和研究生。

会议联系人:

李丽 13361383590 (微信同号)

丁秋瑜 15853516576 (微信同号)

详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/5AtTLPabjdHQAZTCsdgFmg>

6、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间: 2021 年 8 月 4-5 日

会议主办方: 食品伙伴网

会议地点: 中国 · 上海

会议主题: 领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

参会对象: 欢迎企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员, 高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员, 智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2057-16.html>

详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/HgVnVS67vuWzBeQZvL0hIQ>

7、2021 感官科学热点技术培训 (卓越班·上海站)

主办单位: 食品伙伴网 中国标准化研究院

适用对象: 具有感官分析工作经验的食品、日化及其他行业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

授课讲师: 中国标准化研究院 农业食品标准化研究所资深培训师

培训地点: 上海 (具体地点第二轮通知推出)

培训时间: 2021 年 8 月 6 日--7 日 (8 月 6 日上午 8:00-8:30 签到)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2119-16.html>

详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/8qBwzBb4tkrKCJz09o5b7A>

8、海洋生“肽”，健康之源——琛蓝生物 2021 海洋生物肽新品发布会

会议介绍:

我国海洋环境资源丰富, 物种多样, 是活性肽开发与研究的巨大宝库。而海洋活性肽的探索和发展, 推动人们对海洋活性肽的认识, 加速着活性肽在各领域中的应用。以海洋活性肽独具的特色和功能优势, 它将会是未来膳食营养补充行业不可或缺的主要力量。

秉承着“生态和谐, 自然健康”的品牌理念, 琛蓝生物自创立以来, 始终坚持致力于用纯天然营养方案造福全球人类健康。为大力开发与利用我国丰富海洋资源, 琛蓝生物锐意革新品牌升级, 将于 5 月 26 日召开海洋生“肽”, 健康之源——琛蓝生物 2021 海洋生物肽新品发布会。届时, 多款全新系列化海洋生物肽新品将于大会中亮相, 琛蓝生物携手食品伙伴网, 诚邀您的到来。

会议时间: 2021 年 5 月 26 日

会议地点: 琛蓝生物青岛总部 (青岛市崂山区松岭路 333 号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/dv_pi9zGy6Rlmyk-gx1l4g

合规类:

1、【食安学院】食品企业合规管理与风险防控专题培训-青岛

会议时间: 6.4-5

会议地点: 青岛

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=157>

联系我们: 杨女士: 18153529013 (同微信)

盛女士: 13370912395 (同微信)

2、【食安学院】食品标签合规实际操作培训班-杭州

会议时间: 6.24-25

会议地点: 杭州

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=180>

联系我们: 杨女士: 18153529013 (同微信)

盛女士: 13370912395 (同微信)

3、【食安学院】食品出口政策法规及产品合规性分析实操班

会议时间: 6.24-25

会议地点: 青岛

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=177>

联系我们: 杨女士: 18153529013 (同微信)

盛女士: 13370912395 (同微信)

4、【食安学院】2021 食品标签合规及投诉举报应对交流会

会议时间: 7.8-9

会议地点: 北京

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=183>

联系我们: 杨女士: 18153529013 (同微信)

盛女士: 13370912395 (同微信)

质量和体系类:

1、【早报优惠·成都】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点: 成都站——2021年6月24日-26日(三天)早报优惠截至到6.1

课程亮点: 专家授课, 新标变化, 实战训练, 小组讨论, 考试取证!

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/mtcvuEnVb_MSHcgZVUyzVA

报名咨询: 13356941975 (方老师)、18905354660 (袁老师)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1872-18.html>

2、ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点: 苏州站——2021年7月22日-24日(三天)早报优惠截至到7.2

课程亮点: 专家授课, 新标变化, 实战训练, 小组讨论, 考试取证!

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/8Dh1HffUB8o6UMQk0hRB3A>

报名咨询: 13356941975 (方老师)、18905354660 (袁老师)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1872-18.html>

检测类:

1、元素分析检测技术交流会

▲时间地点:

第二期 2021 年 5 月 27-28 日 · 陕西 · 西安 · 维也纳智好酒店大雁塔金都店

第三期 2021 年 10 月 28-29 日 (10.11 日优惠报名截止) 山东 · 青岛

▲详细介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/INSsNylIn6ZG_9V_QreGQg

▲报名咨询:

吕老师 13370946458 QQ: 1069580558

邮箱: foodlabs@foodmate.net

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1889-70.html>

2、GB 23200.121 等农残检测标准解读及相关检测技术培训班

▲时间地点:

第一期 6 月 17-18 日 (6.2 日优惠报名截止) 河南 · 郑州

第二期 6 月 24-25 日 (6.9 日优惠报名截止) 山东 · 青岛

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/h-DtCJGmPuYeUSKmBBzs0g>

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2055-70.html>

3、【理论+实操】食品微生物检验实际操作培训班 · 2021 年 6 月 26-29 日 · 杭州

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/SyrznrANILqRwrzSJzTKKA>

▲报名咨询:

史老师: 18153528983 (微信同号)

邮箱: meeting18@foodmate.net

4、检验检测机构申请 CNAS 交流培训 · 2021 年 6 月 山东·潍坊

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/uXfTwOkq72F2G3rCOC63lg>

▲报名咨询:

王老师: 18106384450/15688565960

邮箱: lab@foodmate.net

QQ: 2589526049

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2075-70.html>

5、第十一届食品微生物检测与控制技术交流会 · 2021 年 7 月 14 日-16 日 江苏·南京

▲报名咨询:

张金凤女士: 13054506560 QQ: 3103849236

邮箱: train03@foodmate.net

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2182-70.html>

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/eQjxM-MmUIqkBMHiI-krRw>

6、实验室测量不确定度评定培训邀请函 (满 30 人开班)

▲时间地点:

第一期 2021 年 6 月 28 日-6 月 30 日 天津\内蒙古 (具体地点另行通知)

第二期 2021 年 7 月 28 日-7 月 30 日 西安\成都 (具体地点另行通知)

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/MipwdutWnot8knjbC2tGrg>

▲报名咨询:

王老师: 18106384450/15688565960

邮箱: lab@foodmate.net

QQ: 2589526049

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2021-70.html>

7、【理论+实操】食品中兽药残留检测技术与实际操作培训班

(青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州, 满20人开班。)

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/UZJptSiQkTaIsxqBCGyRVg>

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1925-70.html>

8、【理论+实操】食品中农药残留检测技术与实际操作培训班

(青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州, 满20人开班。)

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/R6R_9sawgnt1jCldITTTyA

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1926-70.html>

9、2021年第一届农残检测能力验证实操培训班(烟台)

▲详情介绍: 多农残能力验证(理论+实操)

▲报名咨询: 杨老师 18006456954(微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-1788-70.html>

10、2021年第三届兽残检测能力验证实操培训班(北京)

▲详情介绍: 呋喃代谢物+沙星(理论+实操四选二)

β -受体激动剂+氯霉素(理论+实操)

▲报名咨询: 杨老师 18006456954(微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2248-70.html>

线上·培训·研讨会·活动

【免费直播】休闲食品及肉制品的调香调味

合作单位: 天津春发集团

直播时间: 5月24日 19:00

主讲人: 刘鹏 天津春发集团肉食产品线总监

听课链接: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=527&fuid=62>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/me6mAdcnPaiSMv71uNP3Gw>

食品含油量检测技术网络研讨会

▲时间: 2021年5月25日

▲会议内容:

议题：食品中脂肪的测定-重量法

发言嘉宾：何国亮 国家副食品质量监督检验中心 教授级高工

议题：台式核磁在食品检测分析中的应用

发言嘉宾：文 祎 牛津仪器 NMR 应用科学家

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=514&fuid=62>

【食品论坛·大讲堂】智能感官在食品行业中的应用

直播时间：2021年05月27日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=528&fuid=62>

主讲人：王玮 老师

课程介绍：

介绍智能感官仪器和软件，帮助企业引入智能感官分析设备对人工感官小组进行辅助，使得感官分析更具确定性和精确性，同时介绍智能仪器在食品行业中的应用，使业内同行更为直观的了解智能感官。

主要内容：

- 1、智能感官仪器介绍
- 2、为何使用智能感官仪器
- 3、智能感官仪器在食品行业中的应用
- 4、案例分析

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1224202-1-1.html>

【我们·食品】食品法规人 自我提升！（免费）

【食品法规人·自我提升】由食品伙伴网食品安全合规事业部推出，在“食品标法圈”频道免费直播，旨在搭建一个互相交流的专业技术平台，与食品企业同行一起深入交流标准法规修订进展，及法规体系更新要点和应对方案，分享多年食品标法研究经验，共学习，同发展。

5月27日（周四）19:00-19:45 食品配料合规判定的法规基础及智能化解决方案

报名和听课链接：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=448&fuid=62>

主讲：食品安全合规事业部团队

致力于我国及世界主流国家食品行业的政策法规研究，包括政策法规动态监控，食品安全舆情监控，法规研究和解读以及数据管理等。

如何正确有效的开展实验室人员监督工作

▲时间：2021年5月26日 14:30-16:00

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=526&fuid=62>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

食品中酸价的测定

▲时间：2021年5月28日 14:00—16:00

▲会议内容：

食品中酸价的测定

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=519&fuid=62>

2021年度“质量·认证云课堂”线上公益培训直播课

FSMS 和 HACCP 的验证 05月28日 15:00-16:30

餐饮行业的 HACCP 管理体系 6月25日 15:00-16:30

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=447&fuid=62>

联系人：18500193185（王老师）18500193182（赵老师）

食品安全管理人员岗位培训（食品流通领域，食安员证）-线上直播

时间：2021年5月29日-30日 9:00-17:00

2021年6月5日-6日 9:00-17:00

具体时间以开课通知为准

报名地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=520&fuid=11482>

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

培训内容：

食品安全法律法规基础知识（法律法规，经营许可，网络食品安全等）

食品安全知识（食品、食用农产品销售知识，风险分级，风险因素控制，特殊食品经营等）

食品标签广告知识（标签解读，案例分析，广告知识等）

其他知识（销售流通环节投诉举报、职业打假应对，运输贮藏中食品安全危害应对，冷链防疫等）

课程亮点：40学时，直播点播，考试取证，专家授课，干货满满

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/whwQ0feN2WQU165ruJoEnA>

兽药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2021年5月31日

▲会议内容：

议题：肉及肉制品中瘦肉精的检测技术解析

发言嘉宾：江苏省畜产品质量检验检测中心 曲 斌 博士

议题：SCIEX 质谱在兽药残留分析检测中的整体解决方案

发言嘉宾：SCIEX 中国 刘 青 应用支持专家

议题：兽药残留检测常见问题与解决方案

发言嘉宾：深圳海关食品检验检疫技术中心副主任 岳振峰 研究员

议题：水产品中药物残留法规及检测技术

发言嘉宾：中国水产科学研究院黄海水产研究所 李兆新 研究员

备注：具体日程安排以会议现场为准！

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=515&fuid=62>

食品中维生素检测技术专题公开课

▲时间：2021年6月3日

▲会议内容：

食品中维生素检测技术专题；

演讲嘉宾及发言议题持续更新中，敬请期待……

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=525&fuid=62>

【公开课】实验室检测量值溯源管理

▲时间：2021年06月08日 14:00-16:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=434&fuid=62>

【公开课】如何正确选择和使用食品检测用水

▲时间：2021年06月16日 14:00-16:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=544&fuid=62>

乳制品中营养物质及污染物检测技术网络研讨会

▲时间：2021年6月18日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=498&fuid=62>

▲会议内容:

- 议题 1、我国乳制品检测现状及检测方法研究进展;
 - 议题 2、乳品中黄曲霉毒素 M1 的快速检测技术;
 - 议题 3、拉曼光谱法快速检测原料奶中的三聚氰胺;
 - 议题 4、乳制品中常见兽药残留分析中的注意事项;
 - 议题 5、非国标方法测定乳清蛋白要点解析;
 - 议题 6、乳制品中塑化剂的检测方法及要点分析;
 - 议题 7、牛奶中的铬、镉、砷、铅、汞的检测方法及要点解析。
- 备注: 具体议题以最终版日程为准。

【公开课】标准物质的选择使用及管理

- ▲时间: 2021 年 06 月 30 日 14: 00-16: 00
- ▲报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=503&fuid=62>

化妆品检测技术网络研讨会

- ▲时间: 2021 年 6 月 29-30 日
- ▲会议内容:
 - 1、《化妆品安全技术规范》 标准解读及检测方法概述
 - 2、化妆品微生物检验方法及重点问题解析
 - 3、化妆品禁用物质检测方案
 - 4、化妆品飞行检查及常见问题分析
 - 5、化妆品功效实验室评价策略与方法
 - 6、化妆品重金属检测关键问题解析
- 备注: 具体日程安排以会议现场为准!
- ▲报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=545&fuid=62>

【培训】色谱分析检测技术能力提升专题培训班

- ▲时间: 2021 年 07 月 14 日-15 日 线上直播
- ▲报名和听课地址:
 - 专题一: 仪器理论原理讲解专题
<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=529&fuid=62>
 - 专题二: 仪器操作和谱图分析专题
<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=530&fuid=62>
 - 专题三: 检定计量和期间核查专题
<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=531&fuid=62>
 - 专题四: 维护保养和故障排查专题
<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=532&fuid=62>

▲会议内容:

- 专题一: 仪器理论原理讲解
 - 1. 气相色谱和液相色谱的分离理论和异同点讲解
 - 2. 气相色谱和液相色谱仪组成各部分原理
[气路系统、进样系统、分离系统、检测系统]气相
[输液系统、泵系统、脱气系统、进样系统、分离系统、检测系统]液相
 - 3. 检测器种类、原理和适用范围
 - 4. 色谱柱种类、原理以及使用注意事项
 - 5. 液相柱后衍生装置在氨基甲酸酯类残留的应用
- 专题二: 仪器操作和谱图分析

1. 气相色谱载气的种类、选择、使用和转换
2. 液相色谱流动相的溶剂选择、配制使用注意问题
3. 仪器各系统的具体操作样品上机和谱图分析
4. 气相和液相基线漂移和噪声大原因分析和解决方法
5. 仪器出峰异常的原因和解决方式（前沿峰、鬼峰等）

专题三、检定计量和期间核查

1. JJG 705-2014 液相色谱仪；JJG700-2016 气相色谱仪仪器检定标准讲解
2. 仪器期间核查的原则和内容
3. 气相和液相色谱目标物定性和定量分析方法
4. 仪器检出限、基线噪声和基线漂移的测定方法

专题四：维护保养和故障排查

1. 气相和液相各部分维护保养的内容
2. 仪器常见故障的排查和维修
3. 液相色谱柱维护保养和冲洗方法
4. 气相色谱柱维护保养和老化方法

备注：具体议题以最终版日程为准。

食育系列公开课（5. 28, 6. 25）

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=506&fuid=62>

主题：关注食育发展 关爱儿童健康

主办单位：食育网

支持单位：Kids Kitchen 五感食育学院、儿童启智食育松鼠跳跳、“食育”推动计划

课程介绍：

随着国家对“健康中国”的不断推进，“每个人都是自己的健康第一责任人”将不再是一句空话。如何才能做自己健康的主人？如何树立健康的饮食观念并推广？如何利用食育开展相关活动？等等。

针对以上相关问题，2021年食育网特建立“食育系列线上公开课”，邀请行业内专家、优质食育团队等，为大家分享食育方向优质内容，通过这样一个开放包容专业的学习平台，进行学习交流，共同推动我国食育进展。

直播安排：

5月28日 19:00 - 20:30 总担心孩子健康？听食育师妈妈聊如何把健康饮食观融入到孩子日常生活中

6月25日 19:00 - 20:30 儿童成长过程中不可或缺的饮食黄金法则

活动类：

乳粉中蛋白质和水分实验室间比对

▲时间：2021年6月3日

▲合作方：河北省奶业协会

▲内容：关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节：线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-1898-70.html>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

乳制品中磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶实验室间比对

▲时间：2021年6月4日

▲合作方：河北省奶业协会

▲内容：关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节：线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲报名链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UKZr1rTM8tUv4QKF2hWmAA>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲详细介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】2021 水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/4Pz-msbI4frAxj3iqkxhKA>

食品伙伴网推出 2021 水质检测套餐优惠活动，活动涵盖 10 个水质检测套餐，全面满足广大客户的个性化需求。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】茶叶农残检测套餐服务

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Eqa9Hj02yeVCw0bWddbRUA>

食品伙伴网助力食品企业降低茶叶及相关产品安全隐患，确保产品符合国家标准，特推出“GB 2763-2019 茶叶农残检测套餐”服务。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

▲详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw

食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理，协助企业有效评估产品的保质期。

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

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。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 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

- [湖南旺旺食品有限公司](#)
- [湖北省油料及制品质量监督检验站](#)
- [南昌泰康食品科技有限公司](#)
- [青岛万福质量检测有限公司](#)
- [北京康安利丰农业有限公司](#)
- [四川宝耳食品有限公司](#)
- [深圳市爽口佳食品有限公司](#)
- [长沙绝艺食品有限公司](#)
- [深圳市爽口佳食品有限公司](#)
- [南通市杰阳生物科技有限公司](#)
- [北京康源泰博生物科技有限公司](#)
- [桂林普兰德生物科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：上海中邦斯瑞生物药业技术有限公司

北京知母堂健康咨询服务服务有限公司成立于 2008 年，主营业务主要涉及健康咨询、健康管理、食品销售、健身服务等领域，企业多年来始终致力于服务国人的身心健康，希望将传统时令养生文化传播给大众，使更多的人通过合理的饮食起居，提升身心健康水平。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1391694/>

品控经理（食品行业）

岗位职责：

- 1、负责现场食品安全品质的管理工作，及公司体系现场实施的系统性验证分析及改进，处理现场复杂问题；
- 2、负责食品安全、品质缺陷、不符合数据分析，并总结推动改进，及流程持续优化项目，并验证结果；
- 3、与各部门沟通协作，执行并推动品质要求实施，确保产品食品安全质量符合性、推进现场体系执行；解决和验证现场合规和客户反馈问题；
- 4、带领团队负责现场原物料验收，食品安全及法规检查，工艺流程检查，成品放行检查；
- 5、培养和发展团队，指导和验证 QC 操作符合性及处理基本问题，确保人员专业性；
- 6、协助制定食品安全、质量领域的规划；
- 7、推进食品安全质量文化活动的开展。

任职资格：

- 1、大专及以上学历，五年以上食品生产行业工作经验，有制药、保健品行业经验优先考虑；
- 2、精通 ISO9001 质量体系，熟悉运用质量管理工具及方法；
- 3、有责任感，有原则性，有执行力，以及优秀的协调能力和解决问题能力；
- 4、能长期驻厂，短期出差。

食品生产质检主管（QC）

工作职责：

- 1、负责公司质量管理相关制度的编写与修订；
- 2、负责审核供应商资质和产品质检资料，评估供应商进场前的产品质量情况；
- 3、负责公司所有进货商品的质量管控；
- 4、负责质量投诉分析和处理，提出整改意见；
- 5、负责质量相关监管部门来访的接待与沟通，保证衔接顺畅；
- 6、负责原材料追溯系统信息录入、上传及流转工作；
- 7、负责监督生产部门质量管理制度执行情况；
- 8、对检测仪器、计量仪器的校验管理工作；
- 9、对化验仪器、试剂等申购，及对质检员的培训与管理。

任职要求：

- 1、食品、生化及相关专业，大专以上学历；
- 2、3 年以上食品行业质检工作经验；1 年以上管理经验，有供应商资质管理工作经验优先；
- 3、熟悉食品质检工作程序；具备食品质量检测的基础知识；
- 4、工作认真负责，严谨细致，有原则；良好的问题分析能力；良好的团队协作精神；
- 5、能长期驻厂；能短期出差。



微信客服号



微信公众号

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

客服 QQ： 3146711400

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1. 食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2. 理化检测仪器：气质联用、液质联用、高效液相色谱（HPLC）、气相色谱（GS）、原子吸收光谱仪、全自动凯氏定氮仪、紫外可见光度计、水分测定仪等食品检测行业常用高级和基础仪器。

3. 食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4. 食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

联系人：陈经理 13365458616（微信同号）
15966526855（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate (www.foodmate.com) 是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

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和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，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供求信息，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、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

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！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

食品论坛每周热帖荟萃，将每周的精彩帖子贴出来与大家一起分享
大家还可以订阅食品伙伴网网刊，收取热帖及每周精彩资讯信息
订阅方式：<http://www.foodmate.net/maillis>

论坛公告：

[有奖征文+讲师征集【2021 车间】食品生产车间建设与改造经验分享](#)
[【食品论坛·大讲堂】智能感官在食品行业中的应用](#)

资料分享：

[复合甜味剂及其同单一甜味化合物的比较](#)
[101 种药食同源原料的功效、禁忌等归纳](#)
[几种烘焙配方](#)
[几种植物蛋白饮料的开发和工艺](#)
[藜麦复合高纤维蛋白饮品的研制](#)
[味觉化学之酸甜苦辣鲜](#)
[备案系统关于质量管理体系概述（自行生产）](#)
[化妆品新系统产品安全评估](#)
[婴幼儿辅助食品生产企业记录清单分享](#)
[各国食品微生物限量](#)
[食品制度系列 282 个](#)
[农业科技管理培训课件](#)
[中小学生营养餐标准](#)
[食品保质期通用指南~来啦](#)
[读懂食品标签，助您健康选择 —— 营养标签](#)
[泰国 GHP 法规 No 420 Food Production Processes, Processing Equipment Utensils](#)
[正确认识才能正确对待。分类检索表](#)
[你真的会做革兰氏染色实验么？今天来解析一下革兰氏染色的关键环节！](#)
[CFIE《关于商请提供中国工业行业企业社会责任相关材料的通知》](#)
[CFIE《中国企业可持续发展倡议》](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2021 年之 21：小 S 的郁闷和老 Y 的困境！](#)
[【2021 车间】一次苦逼的迎接国外检查经历](#)

[【2021 车间】 车间传统工艺更新换代经历](#)

[【2021 车间】传递窗改造（物料杀菌通道）](#)

[【2021 车间】生产许可相关项目改造](#)

[【2021 车间】+车间冷凝水控制](#)

[【2021 车间】洁净车间物流通道设计](#)

[【求助】配料表人参在第一位，建议饮用折合本品不超过 4 包被打假人投诉人参含量超标菌类干制品苯甲酸问题](#)

[生产不含任何添加剂的发酵果汁的困难点在哪儿？](#)

[企业标准快到期了 印刷包装上之前印有年代号 旧的包装可以加贴覆盖吗](#)

[什么条件可以说食品营养丰富](#)

[之前超范围生产，造假企标，辣条企标生产豆制品，无日期的事有初步结果了。](#)

[认不出来此虫，报告做不出](#)

[现有卖燕窝实体店，能在网上卖自制鲜炖燕窝吗？](#)

[产品正面写了净含量 400 克字符高度大于 4 毫米，但是背面产品信息也写了净含量小于 4 毫米判例！食品以假充真以次充好，不足以认定不符合食品安全标准，不支持十倍赔偿！](#)

[关于餐饮行业中微生物的限制](#)

[复合调味料配料](#)

[怎么理解 2760 里面 B.1.4 具有其他食品添加剂功能的食品用香料, 在食品中发挥其他食品... 短保质期产品求助。](#)

[代加工用谁条码](#)

[用别的公司做的调理产品做熟食产品，配料表怎么标识？](#)

[非食品的包装盒内含有单独包装的赠送食品，外盒的标签疑问](#)

[虫害记录表 and 不合格品记录](#)

[大肠菌群在低温冷冻（-40℃）环境中会死亡嘛？](#)

[第三方检测报告的生效日期与有效日期如何确定](#)

[关于面食醒发和蒸煮间的问题](#)

[企业标准中对于保质期的设定，需要提供保质期实验吗？](#)

[营业执照范围不包含销售食品添加剂可以吗](#)

[检测报告信息错误，当事人的供应商不承认，怎么办？](#)

[配料表中的原料名称应该标注哪一种？](#)

[GB2760 的 A2 表中规定的功能是否为强制性执行的呢？](#)

[配料表中有白砂糖，营养成分表能量为 0，正常吗？](#)

[如果你是这个企业的品控，你能发现多少条。](#)

[总局答复：受委托企业是否需要办理工业产品生产许可证](#)

[菌落总数、大肠菌群求助](#)

[产品未经出厂检验合格就上架销售了](#)

[健康证过期了，或者人不在工厂，怎么处理](#)

[国家市场监督管理总局关于桂花的答复](#)

[成品出现霉菌超标现象，筛查原料发现是葡萄干的问题！](#)

[食品接触面的游离性余氯的标准范围问题](#)

[关于分光光度计的参比、调零 和空白](#)

[保健食品标签注意事项需要加粗标注嘛](#)

[关于利用动物肠衣制做烤肠后，烤箱蒸煮后嚼不动，怎么办？](#)

[评价性抽检菌落总数不合格有处罚依据吗](#)

[食品的无毒无害指的是那些法律依据？](#)

[在寻找新的工作机会时，你会关注企业招聘的哪些信息？](#)

[做菌落总数稀释 100 倍长菌较多，10 倍不长菌，复测也一样，产品中含抑菌剂，什么原因？](#)

[在生产件方式下，如何保证产品质量的稳定性](#)

[食品标签上除了生产许可编码是受委托生产方的，其他信息都是委托方的，合规吗？](#)

[关于 GB 7101-2015 使用现状之讨论](#)

[营养标签被产品本身遮挡住了，违反食品安全法吗](#)

[关于检测微生物合格，但是该批次产品出现霉变](#)

[食品生产可以用药品级包材吗](#)

[油炸饼太吸油添加什么添加剂能解决？](#)

[如何查询检测机构授权签字人的技术能力范围](#)



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。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 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”。十余年来，在这个宗旨的指引下，网站服务于食品技术人员，服务于食品行业，得到了业界人士的关注和支持，目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求，食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度，其中注册会员超过 140 万人，日访问人数在 50 万人以上，日浏览量在 100 万次以上，属于食品行业网站的佼佼者。

从 2003 年开始，食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块，线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 110 万，日均发帖 5000 左右，日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持，食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务，包括：研发科技服务、安全合规服务、质量管理服务、实验室及检测服务、培训学习服务、专业翻译服务、科普动漫服务等。

食品伙伴网，网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念，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，致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩，共同助推食品行业健康发展。

北京公司：

地址：北京市海淀区西四环北路 160 号玲珑天地 A 座 9 层

邮编：100036

电话：010-68869850

邮箱：beijing@foodmate.net

上海公司：

地址：上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公

电话 (Tel)：021-64459516

邮箱 (Mail)：fly@foodmate.net

烟台公司：

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号东和科技园西区

邮编：264000

电话：0535-6730582

邮箱：foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品质量管理



食品标法圈



食品安全风向标



食品伙伴网订阅号



食品实验室服务



国际食品



食学宝
(食品微课)



食品晚九点



食品研发与生产



肉制品联盟



感官科学与评定



食品饮料创新研究



GlobalFoodmate



食品邦



食品有意思



传实翻译



食品会议培训中心



宠物食品联盟



会展食讯



食品伙伴网商务中
心



食品人才中心



食品学生汇



食品理化检测



食品副产物联盟



特殊食品与添加剂



食品原料供需服务



食品微生物检测



食品实验室管理



食品仪器分析



FoodMate Global



食品饮料产业研究



水产加工技术联盟



饲料研发技术汇



工业化餐饮联盟



食农认证联盟



食育网



营养与功能性食品



北京食品联盟