

食品网刊

食品网刊 与您分享

23

总第861期

2021-06-21

2021端午节令食品专项抽检：各地共检出19批次不合格食品

来了！《粮食安全保障法》最新进展

直播间146元买的牛肉干，
竟是鸭肉？！



婴幼儿配方乳粉产品配方注册问答

《食品安全国家标准-稀奶油、奶油和无水奶油》
与2010版标准比对解读

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

减糖时代，你对代糖了解多少？
粽子居然有“未来生产日期”？罚！
来了！《粮食安全保障法》最新进展
直播间 146 元买的牛肉干，竟是鸭肉？！
我国香蕉中农药残留限量标准进展与分析

国家发展改革委发布生猪价格过度下跌三级预警
2021 端午节令食品专项抽检：各地共检出 19 批次不合格食品
代茶饮未标注不适宜人群 银川市一电商受到 13.3 万元行政处罚
《食品安全国家标准-稀奶油、奶油和无水奶油》与 2010 版标准比对解读
2021 年 5 月海关检出 174 批次未准入境食品化妆品 已做退运或销毁处理

国内预警

国务院办公厅关于印发国务院 2021 年度立法工作计划的通知（国办发〔2021〕21 号）
市场监管总局关于征求《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告（征求意见稿）》意见的通知

婴幼儿配方乳粉产品配方注册问答
农业农村部、国家市场监督管理总局、公安部、最高人民法院、最高人民检察院、工业和信息化部、国家卫生健康委员会关于印发《食用农产品“治违禁 控药残 促提升”三年行动方案》的通知（农质发〔2021〕6 号）

国际食品

因违规中国鲑鱼遭俄退运
韩国草莓出口现状及成功经验
欧亚经济联盟将对荞麦出口实施配额管理

【进出口食品安全】输欧肉类产品官方证书法规变化解读
俄罗斯联邦通报 2021 年第一季度糖果制品质量安全抽检结果
这里“迷你西瓜”火了！不到 3 斤，像苹果一样削皮吃！长这样

国际预警

美国 FDA 修订酸奶特征标准
欧盟通报我国出口百合干不合格
韩国发布注意预防大肠杆菌食物中毒的通知

2021 年 6 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 6 月 13 日）
2021 年 6 月输日食品违反日本食品卫生法情况（6 月 14 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021 年第 23 周）

食品科技

龙丰苹果采收及贮藏保鲜技术要点
食品领域 2021 年度江苏省自然科学基金面上项目拟立项目公示

重磅证据！吃红肉与 DNA 损伤、结直肠癌相关基因突变的分子联系
2020 年度浙江省科学技术奖获奖名单公布 快来看看哪些食品领域项目获奖

近年来我国出台多项文件提倡减糖饮食和健康生活，消费者健康消费理念逐步提升，市场刮起一阵“无糖”风，如乐天的木糖醇口香糖，元气森林主打“0糖0卡”的苏打水等。那什么是低糖、代糖或零糖产品？“0卡糖”真的有助于减肥吗？

“减糖”到底减什么？

在我国2019年出台的《健康中国行动（2019-2030年）》中，提倡成人人均每日添加糖（主要为蔗糖即“白糖”、“红糖”等）摄入量不高于25g，倡导食品生产经营者使用食品安全标准允许的天然甜味物质和甜味剂取代蔗糖。由此可见我国提倡的减糖减的是人工添加糖，主要是蔗糖。

相关概念解读

根据《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）规定，“无糖”（零糖）指每100mL（100g）食品可食部中的含糖量不高于0.5g，“零热量”表示每100mL（100g）食品可食部中的热量不超过17kJ（约4kcal）。而“低糖”指含糖量低于5%。

代糖（Sugar substitute）是甜味剂，能够赋予食品以甜味，且能量很低或不含能量的物质。糖精、安赛蜜、阿斯巴甜、二氢查耳酮、甜菊苷等为典型的非营养性高倍甜味剂，在食品生产中少量使用，可达到低卡路里的效果。同时因其不被身体消化吸收，不参与人体代谢，故不产生热量。“代糖”食品是不加糖（如白糖、蔗糖、葡萄糖等），而以代糖代替，使其同样具有甜味的食品。

无糖食品的认识误区

误区1：“0蔗糖”“无添加蔗糖”误认为“无糖”。

0蔗糖，但可能有其他糖，如麦芽糖浆、麦芽糊精等成分。这些物质在水解后同样会产生葡萄糖，不利于血糖和热量控制。为此，选购时应查看标签中的配料表和能量值。

误区2：把“无添加糖”产品当成低卡减肥代餐。

产品未额外添加糖，不代表食品原料中不含糖分，此外，还可能含有大量油脂，反而属于高热量食品。比如蛋糕、饼干，即便是不添加糖，其本身就含有大量的碳水化合物和脂肪，属于高热量食品。

误区3：无糖食品=健康。

无糖食品并不能简单地与健康划等号。纵然糖含量低，但无节制地大量摄入此类食品，依旧可能对身体造成伤害。研究表明，人工代糖摄入后的一段时间反而会刺激食欲。

更多内容详见：[减糖时代，你对代糖了解多少？](#)

粽子居然有“未来生产日期”？这是怎么回事？事情还得从5月27日说起

案件还原

5月27日，横河所执法人员对某食品作坊开展端午节节前食品检查，现场发现作坊成品仓库纸箱内有肉松双黄粽54袋、红糖红豆粽122袋、大肉粽47袋，生产日期标注为2021/05/28。

怎么会有这种神仙操作？

难道当事人有时光穿梭机

5月27日可以生产出5月28日的粽子？

当事人行为涉嫌生产经营标注虚假生产日期的食品，其行为涉嫌违反《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂和摊贩管理规定》第二十三条第一款第（十一）项之规定，目前，该案正在进一步调查中。

立即整改

执法人员责令当事人现场自行拆除外包装，重新标注生产日期。

法律科普

根据《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂和摊贩管理规定》第二十三条

食品小作坊、小餐饮店、小食杂店有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由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，可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品，并处三千元以上一万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，并处一万元以上十万元以下罚款：

（一）用非食品原料生产食品，在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品；

（二）生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

（三）经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品；

（四）经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（五）生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

（六）生产经营添加药品的食品；

更多内容详见：[粽子居然有“未来生产日期”？罚！](#)

文章来源：慈溪市场监督管理微信号

食品伙伴网讯 2021年6月11日，国务院办公厅发布《国务院2021年度立法工作计划》，其中明确拟提请全国人大常委会审议的法律包括《粮食安全保障法》，2021年有望出台《粮食安全保障法》草案。从2018年《粮食安全保障法》正式启动立法工作，至今已有两三年时间，期间国家和各地方政府相关部门一直在采取相应措施积极推动《粮食安全保障法》立法进程，相关企业和行业协会等都非常关注并期待这部大法的出台。为此，食品伙伴网梳理了该法的立法进展情况，并简要介绍粮食安全相关法规及2021年新发布法律法规中与粮食安全相关的部分规定。

一、《粮食安全保障法》立法进展情况

保障国家粮食安全始终是治国安邦的头等大事。党中央、国务院高度重视粮食安全和粮食安全立法工作。2018年、2019年连续两年中央一号文件都提出了推进粮食安全保障立法的要求。2018年8月，《粮食安全保障法》列入十三届全国人大常委会五年立法规划一类项目。2018年11月，《粮食安全保障法》起草领导小组召开第一次会议，审议通过了起草工作组织方案、立法思路和进度安排等事项，正式启动立法工作。2020年9月，国家粮食和物资储备局发布《关于创新举措加大力度进一步做好节粮减损工作的通知》，提出积极推动《粮食安全保障法》立法进程。2021年3月，《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》强调实施粮食安全战略，制定《粮食安全保障法》。2021年4月21日，全国人民代表大会常务委员会发布《全国人大常委会2021年度立法工作计划》，将《粮食安全保障法》列入初次审议的法律案。2021年6月11日，国务院明确拟提请全国人大常委会审议粮食安全保障法草案。

二、粮食安全相关法规情况

粮食安全贯穿于粮食生产、加工、储藏、运输以及收购和销售的各个环节，需要从立法、监管、技术等多个方面进行系统保障，立法具有统领性，可对各环节各方面粮食安全保障作出制度性安排，统筹推进粮食安全保障的制度建设。《粮食安全保障法》将在现有政策法规的基础上，以法的形式对粮食安全保障作出明确规定。目前，关于粮食安全相关的法规主要有《粮食流通管理条例》《政府储备粮食仓储管理办法》《政府储备粮食质量安全管理办法》《粮食和物资储备标准化工作管理办法》《粮油仓储管理办法》《粮油储藏技术规范》《粮油储存安全责任暂行规定》《粮油安全储存守则》《粮库安全生产守则》等，其中《粮食流通管理条例》是2021年新修订、发布的。

三、2021年新法中有关粮食安全的规定

2021年3月，《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》把粮食安全视为国家安全的重要组成部分，粮食安全的重要性进一步突显。规划中提出，完善重要农产品供给保障体系和粮食产购储加销体系，毫不放松抓好粮食生产，深入实施藏粮于地、藏粮于技战略，深化农产品收储制度改革，加快培育多元市场购销主体，改革完善中央储备粮管理体制，提高粮食储备调控能力，强化粮食安全省长责任制和“菜篮子”市长负责制，实行党政同责。有效降低粮食生产、储存、运输、加工环节损耗，开展粮食节约行动等。

为了防止食品浪费，保障国家粮食安全，2021年4月《反食品浪费法》正式发布实施。其中明确提出，国家完善粮食和其他食用农产品的生产、储存、运输、加工标准，推广使用新技术、新工艺、新设备，引导适度加工和综合利用，降低损耗。国家粮食和物资储备部门应当加强粮食仓储流通过程中的节粮减损管理，会同国务院有关部门组织实施粮食储存、运输、加工标准等。

更多内容详见：[来了！《粮食安全保障法》最新进展](#)

文章来源：食品伙伴网

有一款牛肉干，宣称有自然美味，能让人感受不一样的风味。确实，这款牛肉干的确让顾客感受到了“不一样的风味”，因为它根本就不是牛肉做的！

“喂，110 吗？我怀疑我在某短视频直播平台买的牛肉干是假的！”

2021 年 2 月 3 日，卢先生报警称其在看直播卖货时，被直播中的牛肉干所吸引，于是花了 146.99 元购买了牦牛牛肉干 500 克。收到货后，他却发觉这牛肉干不太对劲，吃起来和其他牛肉干有所不同。

接报后，中山市公安局立即组织警力开展初查。通过鉴定，该涉案牛肉干没有牛肉成分，只鉴定出鸭肉成分！

用廉价的鸭肉冒充昂贵的牛肉？骗局背后隐藏的是惊人的暴利！

经警方调查发现

四川某传媒公司有重大嫌疑。从 2020 年 12 月开始，该公司从肉厂购买鸭肉二次包装成牛肉，并通过直播平台等方式销往全国各地，涉案网店通过六个小时分销，近一年销售涉案产品金额超 360 万元！销售额一个月最多可达 60 万元。

2021 年 5 月 31 日，在四川省公安厅的大力支持下，中山市公安局成功破获一宗假冒伪劣牛肉干案件，捣毁制售窝点 1 处，现场抓获犯罪嫌疑人 13 人，其中采取刑事强制措施 4 人，冻结扣押资金人民币 22 万元。

警方发现，该团伙通过即卖即进货的方式逃避公安机关打击，因此现场仅查获及扣押伪劣牛肉干成品 5 公斤左右，包装袋 30 个。

据嫌疑人交代，该团伙在直播带货时有专门话术，打着牦牛牛肉干的幌子，强调自产自销的牦牛肉干肉质好、营养高、价格低廉，卖的却是鸭肉干。一旦有买家对牛肉干产生质疑，该团伙会立即退货退款处理，而退回的牛肉干将重新包装后再次售出。

目前，案件正在进一步侦办中。

警方提醒

经过加工处理后，真假牛肉干仅凭肉眼很难分辨出来。伪劣食品给消费者健康带来极大的安全隐患。市民应通过正规的官方渠道购买食品，切勿贪图便宜购买价格过于低廉的牛肉干。

一旦买到假冒伪劣产品或发现有人制假售假，可向市场监督（12345）、消委（12315）、公安（110）等部门举报。

香蕉 (*Musa paradisiaca*) 是世界鲜果贸易量和消费量最大的水果, 产量仅次于葡萄和柑橘, 居世界水果第 3 位, 被联合国粮农组织 (FAO) 定位为发展中国家仅次于水稻、小麦、玉米之后的第四大粮食作物, 在农产品贸易中仅次于小麦、玉米和大豆, 居第 4 位。目前全球有 130 多个国家种植香蕉, 2017 年全球香蕉收获面积为 563.7 万 hm^2 , 产量 1.1 亿 t。我国是世界香蕉主产国之一, 2017 年我国香蕉收获面积为 38.1 万 hm^2 , 产量 1142.3 万 t, 分别占世界的第 5 位和第 3 位。香蕉产业的发展对我国种植业结构优化调整、农业增效、农民增收、增加就业、扩大出口和满足人民生活需要等方面发挥了不可替代的作用。

然而多年来, 我国香蕉贸易一直呈现出口少、进口多的格局, 以 2017 年为例, 全国出口香蕉 1.58 万 t, 而进口香蕉达 103.9 万 t, 我国消费总量居世界第 2 位, 人均消费量 9.65kg, 远低于世界人均消费量 15.83kg。造成香蕉难以走出国门的重要因素之一是香蕉质量问题, 而农药残留是农产品质量和出口贸易市场竞争的重要因素, 农药的使用对生态环境和食品安全的影响受到越来越多的关注, 为此国内外不少学者开展了农药的行为规律研究。为保证农产品质量安全, 世界各国和国际组织纷纷出台制定了食品中农药最大残留限量 (MRL)。我国的农药残留限量标准虽然发展起步较晚, 但经过近 30 年的发展已初具规模。2005 年, 我国发布实施《食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2005), 对之前所有发布实施的农药最大残留限量国家标准进行废止和替代。2012 年 11 月 26 日, 我国发布了《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2012), 成为我国唯一的农药最大残留限量标准。此后, 又相继发布了 2014 版、2016 版, 以及《食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量》(GB 2763.1—2018), 特别是 2019 年修订补充后的《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2019) 发布实施, 香蕉中农药残留限量标准较之前得到较大的充实。

我国香蕉中农药登记使用概况

目前我国登记在香蕉上使用有效期内的农药产品共计 712 项, 其中农药单剂 573 项, 混配制剂 139 项; 农药类型包含杀菌剂 659 项, 植物生长调节剂 27 项, 除草剂 24 项, 杀虫剂 1 项, 杀线虫剂 1 项; 涉及农药有效成分 35 种 (噻唑膦既作为杀菌剂又作为杀线虫剂, 不重复统计), 其中杀菌剂 30 种, 除草剂 2 种, 植物生长调节剂 2 种, 杀虫剂和杀线虫剂各 1 种 (表 1)。

表 1 我国香蕉中农药登记情况

农药类型	有效成分
杀菌剂	丙环唑、腈苯唑、异菌脲、戊唑醇、吡唑醚菌酯、代森锰锌、氟环唑、苯醚甲环唑、丙硫菌唑、啶氧菌酯、啶唑啉、咪鲜胺、噻菌灵 thiazendazole、肟菌酯、烯肟菌酯、抑霉唑、啶唑膦、啶菌酯、氟唑菌酰胺、多菌灵、醚菌酯、百菌清、宁南霉素、腈菌唑、氟硅唑、三唑醇、福美双、枯草芽孢杆菌、苯菌灵、烯唑醇
除草剂	草铵膦、草甘膦
植物生长调节剂	乙烯利、芸苔素内酯
杀虫剂	矿物油
杀线虫剂	噻唑膦

我国香蕉中农药残留限量标准分析

我国农药残留限量标准主要包括国家标准和农业行业标准, 国家标准由国家卫生健康委员会、农业农村部、国家市场监督管理总局联合发布, 农业行业标准由农业农村部发布。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763) 是目前我国统一规定食品中农药最大残留限量的强制性国家标准。新发布的 GB 2763—2019 涵盖 11 大类农产品 7107 项限量标准, 在涵盖的农药残留限量数量上首次超过国际食品法典委员会 (CAC) 制定的限量标准, 标志着我国农药残留标准制定迈上新台阶。

更多内容详见: [我国香蕉中农药残留限量标准进展与分析](#)

文章来源: 中国果树微信号

国家发展改革委发布生猪价格过度下跌三级预警

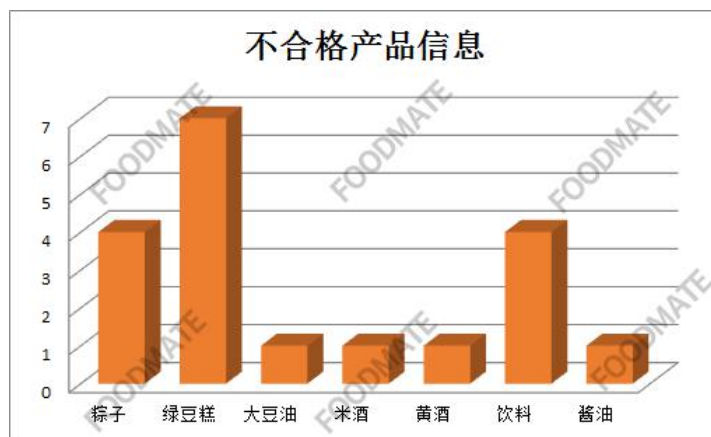
近期，由于大体重生猪集中出栏、进口冻猪肉增加及季节性需求偏弱等因素叠加影响，生猪价格持续下降。据国家发展改革委监测，6月7日~11日，全国平均猪粮比价为5.88:1，进入《完善政府猪肉储备调节机制 做好猪肉市场保供稳价工作预案》（以下简称《预案》）设定的过度下跌三级预警区间。6月16日，国家发展改革委对外发布生猪价格过度下跌三级预警，提示养殖场（户）科学安排生产经营决策，将生猪产能保持在合理水平。

下一步，国家发展改革委将会同相关部门密切关注生猪生产和市场价格走势，认真做好《预案》组织落实工作，及时开展储备调节，促进生猪市场平稳运行。

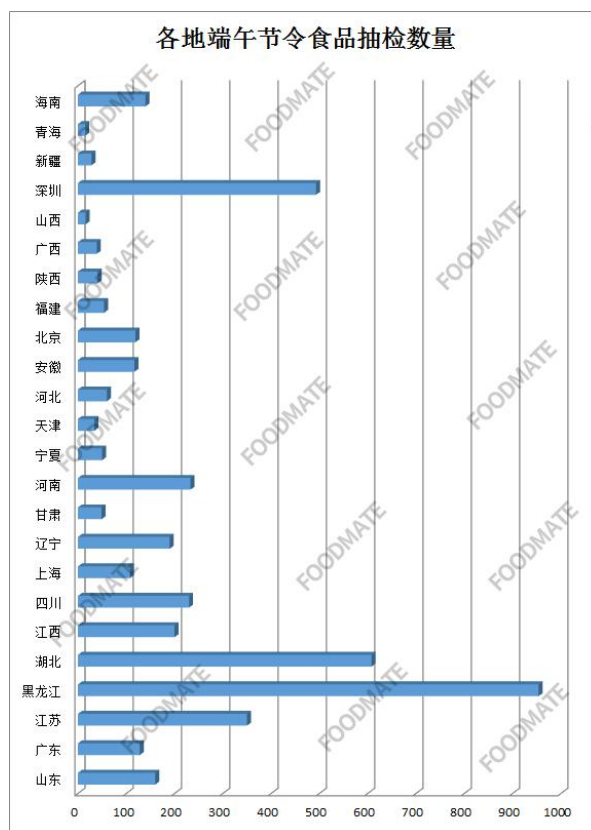
相关报道：[猪粮比价进入过度下跌三级预警区间](#)

2021 端午节令食品专项抽检：各地共检出 19 批次不合格食品

食品伙伴网讯 端午节日将至，为净化节日市场食品消费环境，切实防范食品安全风险，确保公众消费安全，山东、广东、江苏、上海、天津、北京、宁夏等各省市自治区直辖市市场监督管理局组织开展了粽子等端午节令性食品安全专项监督抽检工作。据食品伙伴网不完全统计，截止到6月11日，各地共抽检 4416 批次食品，不合格食品 19 批次，比去年同期减少了 68%（2020 年同期检出 60 批次不合格食品），不合格食品涉及粽子、绿豆糕、大豆油、饮料、酱油、米酒、黄酒。



据食品伙伴网不完全统计，截止到6月11日，有山东、广东、江苏、黑龙江、湖北、江西、四川、上海、辽宁、甘肃、河南、宁夏、天津、河北、安徽、北京、福建、陕西、广西、山西、深圳、新疆、青海、海南 24 个地区的省市区市场监督管理局发布了粽子等端午节令性食品安全专项抽检信息。其中，山东、江苏、北京、广西各检出 1 批次粽子不合格。



更多内容详见：[2021 端午节令食品专项抽检：各地共检出 19 批次不合格食品 同比减少 68%](#)

文章来源：食品伙伴网

代茶饮未标注不适宜人群 银川市一电商 受到 13.3 万元行政处罚

食品安全关乎每个人的身体健康，而食品包装标识则是商家向消费者传递信息、进行承诺的重要载体。近日，有消费者举报，在天猫商城一家电商销售的代茶饮，食品标签未标注不适宜人群。金凤区分局执法人员迅速对该公司经营场所进行现场检查，当场查扣代茶饮 644 袋，并立案调查。

经查实，该公司销售的预包装食品代饮茶配料中含有人参。根据原卫生部（2012 年 17 号）《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》规定，“孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量”，而该公司销售的涉案产品未标注不适宜人群和食用限量。

银川市市场监督管理局金凤区分局对该公司违反《中华人民共和国食品安全法》第六十七条的违法行为，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款，做出了没收标签不符合规定的预包装食品代茶饮 644 袋；处货值金额 2.66 万元五倍的罚款并没收违法所得；罚没款共计 13.3 万元的行政处罚。

2021 年 6 月 2 日，食品安全国家标准评审委员会秘书处发布《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油（征求意见稿）》，意见征求截止 2021 年 7 月 20 日。与现行 2010 年标准相比，有哪些变化？食品伙伴网对主要变化进行了梳理，供业内参考。

1. 术语和定义

修订稀奶油定义，仅允许添加食品添加剂或营养强化剂，与调制稀奶油作出区别。依据行业调研和实际需求，新增调制稀奶油的定义，允许添加其他食品原料但不得包括非乳源性脂肪。修订奶油和无水奶油的定义，删除“经发酵或不发酵”的表述，允许奶油添加其他食品原料，但不得添加非乳源性脂肪等。

关于此次修订中新增的“调制稀奶油”，国际食品法典委员会发布的《奶油和精制奶油法典标准》（CXS 288-1976）中也有相似的分类“调配稀奶油”，但与我国规定有所差异。在 CXS 288-1976 中，调配稀奶油是指乳制品调配而成的稀奶油，可加或不加饮用水，最终产品的特点与稀奶油所述产品的特点一致。此外，《奶油和精制奶油法典标准》（CXS 288-1976）还制定了其他的产品分类，如：复原稀奶油和预制稀奶油，且将预制稀奶油又细分为预包装液态奶油、搅打稀奶油、加压包装稀奶油、搅打的稀奶油、发酵稀奶油和酸化稀奶油。

2. 理化指标

新增调制稀奶油的理化指标要求，指标数值与稀奶油一致。将脂肪的检验方法修订为 GB 5009.6，与检验方法标准的调整保持一致等。

3. 微生物限量

删除对致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）的限量规定，改为“致病菌应符合 GB 29921 的规定”。另，GB 29921 正在修订，而乳制品已纳入其中。

4. 其他

新增“4 其他”，明确了术语间的等效性，主要包括：产品标签应标明产品类别；经发酵的稀奶油、调制稀奶油可称为发酵稀奶油、发酵调制稀奶油；经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油可称为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油；经人工调酸的稀奶油、调制稀奶油可称为酸化稀奶油、酸化调制稀奶油；奶油也可称为黄油，无水奶油也可称为无水黄油。

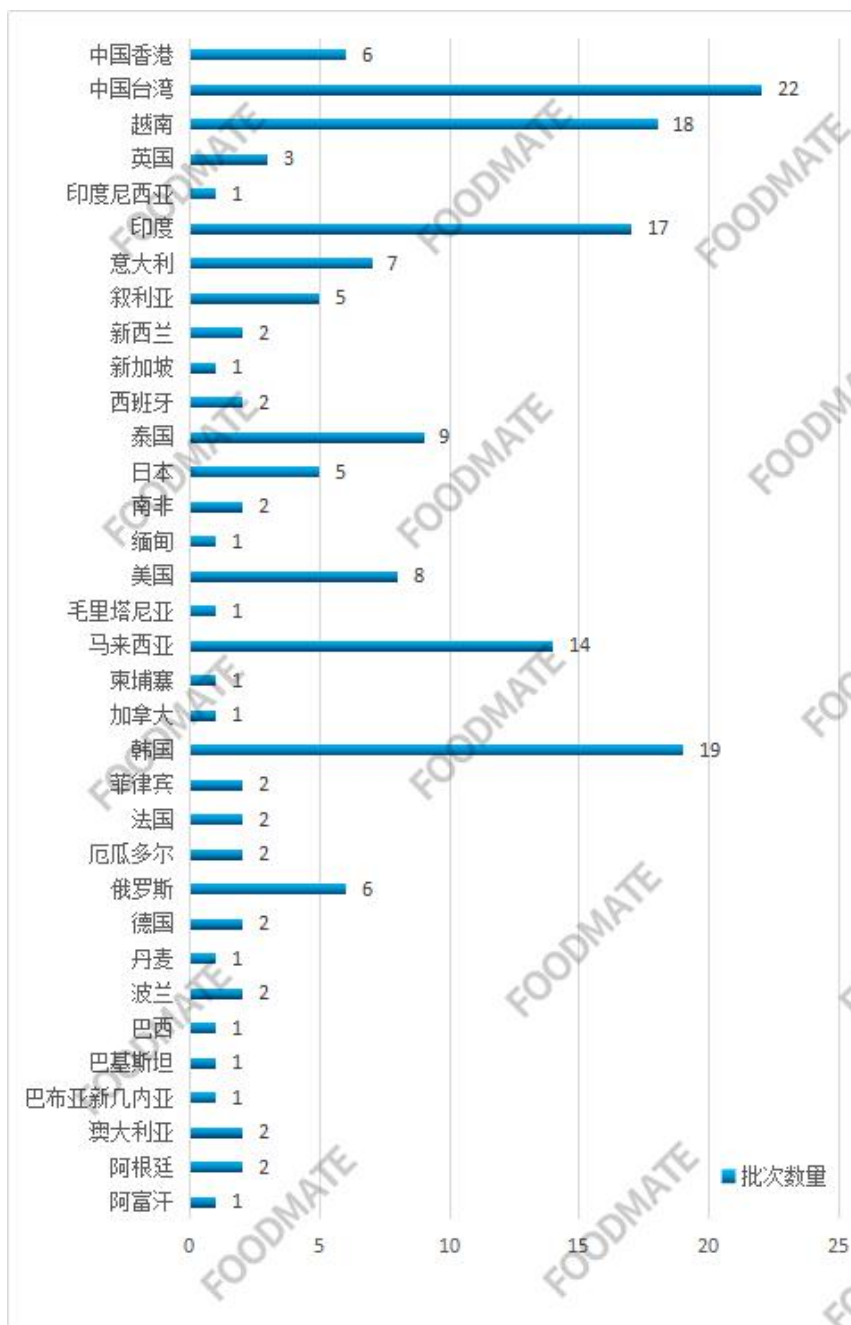
目前，其他国家/地区相关的产品标法包括，中国台湾发布的《乳脂》（CNS 2878）和《奶油》（CNS 2877）；国际食品法典委员会发布的《黄油》（CXS 279-1971）、《奶油和精制奶油法典标准》（CXS 288-1976）和《乳脂肪制品法典标准》（CXS 280-1973）；美国发布的《乳及奶油》（21 CFR PART 131）；澳新发布的《奶油》（Standard 2.5.2）等。我国此次对稀奶油、奶油和无水奶油的标准征求意见稿，也是在调研其他国家/地区标法的基础上形成，相信正式发布实施后，将有利于我国该行业内产品的规范性和可操作性。

相关报道：[食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《稀奶油、奶油和无水奶油》等 23 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2021〕6 号）](#)

2021年5月海关检出174批次未准入境食品化妆品 已做退运或销毁处理

食品伙伴网讯 6月17日，海关总署网站公布了2021年5月全国未准入境食品化妆品信息。2021年5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170批次、化妆品4批次。

信息显示，未准入境食品来自阿富汗、阿根廷、澳大利亚、巴布亚新几内亚、巴基斯坦、巴西、波兰、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、菲律宾、韩国、加拿大、柬埔寨、马来西亚、毛里塔尼亚、美国、缅甸、南非、日本、泰国、西班牙、新加坡、新西兰、叙利亚、意大利、印度、印度尼西亚、英国、越南、中国台湾、中国香港34个国家或地区。



未准入境食品产地

更多内容详见：[2021年5月海关检出174批次未准入境食品化妆品 已做退运或销毁处理](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

国务院办公厅关于印发国务院 2021 年度立法工作计划的通知（国办发〔2021〕21 号）

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《国务院 2021 年度立法工作计划》已经党中央、国务院同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

国务院办公厅

2021 年 5 月 27 日

（本文有删减）

国务院 2021 年度立法工作计划

2021 年是中国共产党成立 100 周年，是实施“十四五”规划和 2035 年远景目标的开局之年，开启全面建设社会主义现代化国家新征程，向第二个百年奋斗目标进军。国务院 2021 年度立法工作的总体要求是：在以习近平同志为核心的党中央坚强领导下，高举中国特色社会主义伟大旗帜，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入学习贯彻习近平法治思想，全面贯彻落实党的十九大和十九届二中、三中、四中全会精神，坚定不移走中国特色社会主义法治道路，坚持党的领导、人民当家作主、依法治国有机统一，坚持稳中求进工作总基调，立足新发展阶段、贯彻新发展理念、构建新发展格局，推动高质量发展，系统谋划、统筹推进立法工作，加强重点领域、新兴领域、涉外领域立法，不断提高立法质量和效率，为推进国家治理体系和治理能力现代化、全面建设社会主义现代化国家提供有力法治保障，以优异成绩庆祝建党 100 周年。

一、深入学习贯彻习近平法治思想

中央全面依法治国工作会议明确了习近平法治思想在全面依法治国中的指导地位。习近平法治思想内涵丰富、论述深刻、逻辑严密、系统完备，从历史和现实相贯通、国际和国内相关联、理论和实际相结合上深刻回答了新时代为什么实行全面依法治国、怎样实行全面依法治国等一系列重大问题。习近平法治思想是顺应实现中华民族伟大复兴时代要求应运而生的重大理论创新成果，是马克思主义法治理论中国化最新成果，是习近平新时代中国特色社会主义思想的重要组成部分，是全面依法治国的根本遵循和行动指南。要认真学习领会习近平法治思想，吃透基本精神、把握核心要义、明确工作要求，切实把习近平法治思想贯彻落实到行政立法工作全过程和各方面。

要坚持党对立法工作的领导，推进党的领导制度化、法治化，通过法治保障党的路线方针政策有效实施。坚持以人民为中心，积极回应人民群众新要求新期待，系统研究谋划和解决立法领域人民群众反映强烈的突出问题。要坚持推进科学立法，加快形成完备的法律规范体系，积极推进国家安全、科技创新、公共卫生、生物安全、生态文明、防范风险、涉外法治等重要领域立法，健全国家治理急需的法律制度、满足人民日益增长的美好生活需要必备的法律制度，以良法善治保障新业态新模式健康发展。要贯彻落实建设法治中国、法治政府、法治社会相关规划纲要，有效发挥法治固根本、稳预期、利长远的保障作用。

更多内容详见：[国务院办公厅关于印发国务院 2021 年度立法工作计划的通知（国办发〔2021〕21 号）](#)

文章来源：[国务院](#)

国内预警

市场监管总局关于征求《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告（征求意见稿）》意见的通知

为进一步加强固体饮料质量安全监管，督促落实企业食品安全主体责任，保障消费者食品安全和合法权益，市场监管总局起草了《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于2021年7月14日前反馈市场监管总局。

公众可通过以下途径和方式提出意见：

- 一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。
- 二、通过电子邮件发送至 zhishichu@samr.gov.cn，邮件主题请注明“固体饮料质量安全监管公告公开征求意见”。
- 三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园1号市场监管总局食品生产司（邮政编码：100037），并在信封上注明“固体饮料质量安全监管公告公开征求意见”字样。

市场监管总局

2021年6月15日

附件下载  [市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告（征求意见稿）.doc](#)

市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告

为进一步加强固体饮料质量安全监管，维护消费者合法权益，保障公众身体健康。依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国未成年人保护法》等规定，现就有关事项公告如下：

一、固体饮料生产企业应当严格按照食品安全相关法律法规和标准规范要求组织生产，具备与所生产产品相适应的生产条件和检验控制能力，严格过程控制，保障食品安全。

二、固体饮料产品名称不得与已经批准的特殊食品名称相同或相近。产品名称的邻近部位应当使用本展示版面最大字号醒目标示反映食品真实属性的专用名称“固体饮料”，并在同一展示版面标示“本产品不能代替特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、保健食品等特殊食品”作为警示信息，所占面积不应小于其所在面的20%，使用黑体字印刷。

三、固体饮料标签、说明书及宣传资料不得使用文字或者图案进行明示、暗示或者强调产品适用未成年人、老人、病人、存在营养风险或营养不良人群等特定人群，不得使用生产工艺、原料名称等明示、暗示涉及疾病预防、治疗功能、保健功能以及满足特定疾病人群的特殊需要等。

更多内容详见：[市场监管总局关于征求《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告（征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2021）、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》（GB 10766-2021）和《食品安全国家标准 幼儿配方食品》（GB 10767-2021）（以下称新国标），将于2023年2月22日实施。为做好新国标过渡期内配方注册工作，市场监管总局发布了《关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册有关事宜的公告》（2021年第10号），就过渡期内注册申报分类管理、配方调整研发等内容进行了明确。为进一步指导申请人科学开展配方研发及试生产工作、规范注册材料申报，市场监管总局整理形成了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册问答》，现予发布。

一、自新国标发布之日起，申请人可否按《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2010）和《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）提出产品配方注册（含变更、延续）申请？

答：可以。但自《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2021）、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》（GB 10766-2021）《食品安全国家标准 幼儿配方食品》（GB 10767-2021）（以下称“新国标”）实施之日（2023年2月22日）起，生产企业应当按新国标注册的产品配方组织生产，建议申请人综合考虑注册申请受理、审评审批工作时限。

二、已获注册的产品配方，申请人按新国标调整的，哪些情形按变更办理？哪些情形按注销原配方申请新配方注册办理？

答：对已获注册的产品配方，申请人按新国标调整配方的，原则上按变更注册办理，如0-6月龄（1段）增加胆碱，6-12月龄（2段）增加胆碱、硒、锰，维生素、矿物质的化合物来源和食品添加剂制剂有效成分含量调整等情形。

已获注册的产品配方增加或去除可选择成分的，按注销原配方申请新配方注册办理。其中，涉及膳食纤维（包括低聚果糖、低聚半乳糖、多聚果糖、棉子糖、聚葡萄糖、酵母β-葡聚糖等）、核苷酸以及可用于婴幼儿食品的菌种等三类原料的，仅当添加或去除某一类原料时（不包括同一类别内原料品种调整），按注销原配方申请新配方注册办理。

三、已获注册的产品配方按新国标申请注册（含变更）的，需提供哪些申请材料？

答：已获注册的产品配方按新国标申请注册（含变更）的，需提交以下材料：

- （一）婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请书（或变更注册申请书）；
- （二）配方调整的相关研发论证材料；
- （三）产品配方；
- （四）生产工艺说明（注册证书载明工艺发生变化时需提交）；
- （五）产品检验报告；

更多内容详见：[婴幼儿配方乳粉产品配方注册问答](#)

国内预警

农业农村部、国家市场监督管理总局、公安部、最高人民法院、最高人民检察院、工业和信息化部、国家卫生健康委员会关于印发《食用农产品“治违禁 控药残 促提升”三年行动方案》的通知（农质发〔2021〕6号）

各省、自治区、直辖市、计划单列市农业农村、市场监管、公安、工业和信息化、卫生健康部门以及法院、检察院，新疆生产建设兵团农业农村、市场监管、公安、工业和信息化、卫生健康局（委）以及法院、检察院：

遵照习近平总书记“四个最严”要求和重要批示精神，根据国务院食品安全委员会第三次全体会议部署要求，农业农村部、市场监管总局、公安部、最高人民法院、最高人民检察院、工业和信息化部、国家卫生健康委7部门将在全国联合实施为期3年的食用农产品“治违禁 控药残 促提升”行动，现将方案印发给你们，请认真贯彻执行。

农业农村部

市场监管总局

公安部

最高人民法院

最高人民检察院

工业和信息化部

国家卫生健康委

2021年5月31日

食用农产品“治违禁 控药残 促提升”三年行动方案

按照习近平总书记重要批示精神，为切实解决禁限用药物违法使用、常规农兽药残留超标等问题，农业农村部、市场监管总局、公安部、最高人民法院、最高人民检察院、工业和信息化部、国家卫生健康委在全国联合实施食用农产品“治违禁 控药残 促提升”三年行动。具体方案如下。

一、总体思路和工作目标

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实习近平总书记“四个最严”“产出来”“管出来”重要指示精神，针对禁限用农药、食品动物禁止使用的药品及其他化合物、产蛋期不得使用兽药、停用兽药（以下简称“禁限用药物”）使用问题以及常规农兽药残留超标问题，聚焦问题较为突出的11种农产品，采取“一个问题品种、一张整治清单、一套攻坚方案、一批管控措施”的“四个一”精准治理模式，力争用3年左右时间，生产方式进一步转型升级，绿色防控技术得到普遍应用，农药兽药使用更加科学合理，违法使用禁限用药物问题基本解决，常规农兽药残留超标问题有效遏制，生产销售的食用农产品符合食品安全国家标准，属地责任、监管责任、生产经营者主体责任进一步落实。

更多内容详见：[农业农村部、国家市场监督管理总局、公安部、最高人民法院、最高人民检察院、工业和信息化部、国家卫生健康委员会关于印发《食用农产品“治违禁 控药残 促提升”三年行动方案》的通知（农质发〔2021〕6号）](#)

文章来源：[农业农村部](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医局 6 月 17 日消息：该局下属的哈巴罗夫斯克边疆区、犹太自治州和马加丹州兽医局分局官员于 2021 年 4 月 1 日对进口的一批冷冻大西洋鲑鱼进行文件检查时发现，该批产品包装标签不符合欧亚经济联盟技术法规要求：部分强制性标识信息为英文和中文，缺乏产品净重信息，且兽医证书印章与中方提供给兽医局印章样本不符。

据悉，该批产品生产商为中国大连某食品公司，进口方为俄罗斯阿穆尔渔业有限责任公司。鉴于上述违规行为，根据欧亚经济联盟兽医和卫生要求相关规定，俄联邦兽医局于 2021 年 4 月 8 日作出将鲑鱼（19177 公斤）退运中国的决定。

阿穆尔渔业有限责任公司对上述判决不服并向哈巴罗夫斯克边疆区仲裁法院提出上诉，要求俄联邦兽医局同意产品出口至欧亚经济联盟。

经过调查及文件审议等，俄法院认为进口产品不符合欧亚经济联盟立法以及俄罗斯联邦《消费者权益保护法》和相关技术法规要求，驳回阿穆尔渔业有限责任公司上诉要求：指出该大连公司已多次违反欧亚经济联盟相关兽医卫生法规要求，且鲑鱼并非产自中国。

韩国草莓的种植，以 2005 年为起点，生产上以日本品种红珍珠、章姬为主，韩国品种占有率不足 10%，随着雪香、梅香、竹香和圣诞红等品种的普及，到 2018 年韩国品种占有率在 95% 以上，种植方式由土壤栽培转换为无土栽培。据联合国粮农组织统计，2019 年韩国草莓总种植面积为 6212hm²，总产量为 19.30 万 t，出口量为 5259t，出口额为 5260 万美元，出口额为 2009 年的 3 倍。韩国草莓出口发展经验值得我国草莓产业借鉴。

01 韩国草莓主要出口对象的市场发展趋势

韩国鲜草莓的出口，20 世纪 90 年代以日本为主，2006 年以后，中国香港、新加坡、马来西亚等地为其主要出口市场，在 2017 年出口总量 5109t 中，中国香港和新加坡占韩国整体草莓出口量的 70%。

中国香港

2017 年，中国香港鲜草莓的市场规模为 7700t，市场占有率第一的是美国生产的草莓，全年进口约 3000t；韩国生产的草莓居第 2 位，规模约 2600t（1800 万美元）。中国香港是韩国生产草莓最大的出口市场。

新加坡

2017 年，新加坡鲜草莓的市场规模为 3700t（2700 万美元）。韩国生产的草莓占 36.2%（1338t），居第 1 位；美国生产的草莓占 31.2%；澳大利亚生产的草莓占 22.2%。

马来西亚

2017 年，马来西亚鲜草莓进口总量为 1377t（770 万美元）。其中韩国生产的草莓占 30.3%（417t），居第 1 位；其次是澳大利亚生产的草莓，占 28.8%（396t）；埃及生产的草莓占 20.3%（279t）。马来西亚消费草莓的主要是华裔和本土的中上层人士，韩国生产的草莓虽然价格高于其他国家，但因为受韩流影响及马来西亚人喜食甜味草莓，所以对韩国生产草莓的需求不断增加。进口的鲜草莓 80% 以上在大型卖场销售，剩下的 20% 在小区超市或者超大型超市销售。本土生产的草莓因果个小、酸味浓，竞争力不足。

泰国

2017 年，泰国鲜草莓进口总量为 1850t，其中韩国生产的草莓 636t（占比 34.4%），其次是澳大利亚（占比 31.8%）、美国（占比 20.8%）。泰国对韩国生产草莓征收了高关税（40%），但对新西兰和澳大利亚的草莓实行零关税，所以在价格竞争上韩国处于不利的局面。因为与泰国产水果不存在激烈竞争，所以通关手续相对容易。与美国和澳大利亚露地生产草莓相比，韩国生产的草莓糖度高、香味浓、果质细、果形佳，所以在泰国消费者心目中，韩国草莓属于高档果品。

越南

2016 年，越南草莓进口规模为 275t，韩国生产的草莓占 81.8%。2015 年美国生产的草莓占比最高，为 94.7%，但 2016 年以后韩国草莓替代了美国，居第 1 位。草莓作为高档果品在“Fruits shop”水果专卖店或中大型卖场进行销售。

更多内容详见：[韩国草莓出口现状及成功经验](#)

文章来源：中国果树微信号

国际文传电讯社莫斯科 6 月 15 日电，欧亚经济委员会贸易委员斯列普涅夫日前表示，欧亚经济委员会执委会首次在欧亚经济联盟层面制定统一的商品出口管理政策，批准对荞麦出口实施配额管理。其中，亚美尼亚、白俄罗斯、吉尔吉斯斯坦和俄罗斯荞麦出口配额为零，哈萨克斯坦荞麦出口配额为 4200 吨。上述措施有效期至 2021 年 8 月 31 日。

斯表示，对荞麦出口实行统一配额管理，是落实欧亚政府间理事会相关要求，首次采取的此类措施，旨在规范联盟成员国在国家层面针对特定商品出口采取的单边行动。荞麦对于确保欧亚经济联盟成员国粮食安全具有重要意义。欧亚经济委员会要求俄罗斯和白俄罗斯自上述决议生效后 10 日内，取消两国现行的荞麦出口措施（包括在俄白相互贸易中）。

据悉，俄罗斯自 2021 年 6 月 5 日起禁止出口荞麦、粗磨荞麦、荞麦粒，禁令有效期至 8 月 31 日。

2020年12月16日，欧盟制定了（EU）2020/2235法规，将所有进口动物源性食品的兽医卫生证书模板全部汇入该法规中，输欧兔肉和热处理禽肉等肉类产品均需符合该法规规定的相应证书模板要求。新版证书于2021年4月21日启用。

证书变化时间轴

2007年11月29日

欧盟制定 2007/777/EC 法规，规定了进口热处理禽肉的兽医出证要求和证书模板。

2009年2月9日

欧盟制定 119/2009/EC 法规，规定了进口兔肉的兽医出证要求和证书模板。

2019年4月8日

欧盟制定（EU）2019/628法规，针对不同进口动物源性食品分别制定了适用的兽医卫生证书模板。根据该法规要求，兔肉和热处理禽肉仍分别沿用 119/2009/EC 和 2007/777/EC 规定的证书模板。

2020年1月30日

欧盟制定（EU）2020/692法规，该法规废除了包括关于输欧兔肉和热处理禽肉证书模板的 119/2009/EC 和 2007/777/EC 在内的多部法规。

2020年12月16日

为了使法规更具条理性，欧盟制定（EU）2020/2235法规，废除（EU）2019/628和2003/779/EC法规，将所有的兽医卫生证书模板全部汇入该法规中。

法规解读

一、热处理禽肉产品兽医卫生证书

01 证书的适用范围有所变化

肉制品的加工处理方式包括两类，一类是 non-specific treatment；另一类是 specific treatment。在原证书模板（2007/777/EC法规）中，两类产品均使用同一兽医卫生证书模板，（EU）2020/2235法规将两类产品分别制定了不同的证书模板。目前，我国仅能向欧盟出口熟制的禽肉制品，属于 specific treatment 的产品，因此应使用附件 III Chapter 26 规定的证书模版。

更多内容详见：[【进出口食品安全】输欧肉类产品官方证书法规变化解读](#)

文章来源：12360 海关热线微信号

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局 6 月 16 日官网消息：该局于当日通报 2021 年第一季度糖果制品质量安全抽检结果，信息如下：

该局共计抽查了 15000 余份糖果制品样品并对其进行了化学污染物、微生物学和理化指标进行了分析，其中：

化学污染物指标（有毒元素、霉菌毒素和兽药等）被检全部合格（2020 年第一季度不合格品占比 0.06%）；

微生物指标（霉菌、酵母菌和病原微生物等）不合格品占比 3.40%（2020 年第一季度不合格品占比 3.09%）；

理化指标（水分、酸度和糖分含量等）不合格品占比 2.75%（2020 年第一季度不合格品占比 2.72%）。

俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局已对上述不合格品（约 1.6 吨）作出停止销售或销毁的处置命令。

国际食品

这里“迷你西瓜”火了！不到3斤，像苹果一样削皮吃！长这样

据韩国 YTN 电视台报道，伴随家庭规模的缩小，韩国水果消费模式也正在变化。

在忠清北道，果农针对性地培育出一种苹果西瓜，即迷你西瓜。



这种瓜的重量一般在三斤以内，果皮很薄，可以像苹果一样削皮吃。此外，它的栽培时间比普通西瓜短 20 天左右，人工成本也相应减少。

当地农协认为，在“小家庭”时代，一两个人吃的小西瓜会大流行。

文章来源：央视财经微信号

食品伙伴网讯 2021年6月9日，美国食品和药物管理局（FDA）发布了一项最终规则，通过允许酸奶生产中更大的灵活性和技术进步来修订和更新酸奶的特征标准。

该计划是美国 FDA 营养创新战略的一部分。特征标准规定了与某些食品的含量和生产相关的要求。营养创新战略的目标之一是使食品标准现代化，以保持产品的基本性质和营养完整性，同时允许行业灵活创新以生产更健康的食品。美国 FDA 在 1938 年左右开始建立特征标准，以促进诚实和公平交易，来维护消费者的利益，此后已为各种食品制定了 280 多项标准。

目前，美国 FDA 对酸奶、低脂酸奶和脱脂酸奶有不同的识别标准。根据最终规则，低脂酸奶和脱脂酸奶将被纳入 FDA 的一般定义和特征标准中，该标准允许对传统标准化食品进行营养改良。

最终规则扩大了酸奶中的允许成分，包括甜味剂，如龙舌兰，以及基本乳制品成分的重组形式。它规定了酸奶中必须含有的活性益生菌的最低数量，以允许使用标签声明“含有活性菌”或类似的声明。对于经过微生物灭活处理的酸奶，标签上需要声明“不含活性菌”。此外，最终规则支持酸奶市场上已经做出的许多创新，包括继续允许制造商按照要求丰富酸奶成分，如添加维生素 A 和 D。该规则还允许各种风格或质地的酸奶，只要它们符合特征标准中的要求。

这项行动在一定程度上回应了国家酸奶协会提交的公民请愿书，该协会现在是国际乳制品协会的一部分。美国 FDA 于 2009 年 1 月 15 日发布了一项拟议规则。

该最终规则的合规日期为 2024 年 1 月 1 日，同时也是 2021 年和 2022 年发布的最终食品标签法规的统一合规日期。

国际预警

欧盟通报我国出口百合干不合格

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6月16日，欧盟通报我国出口百合干不合格。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 措施	通报类型
2021-6-16	丹麦	百合干	2021.3124	二氧化硫含量过高	通知国未分销/ 从消费者处召 回	警告通报

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，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

韩国发布注意预防大肠杆菌食物中毒的通知

食品伙伴网讯 6月14日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：在温度与湿度升高，细菌增殖活跃的夏季，应要预防致病性大肠杆菌食物中毒和注意特别管理食物。

致病性大肠杆菌*食物中毒一般是指直接生吃未清洗的被污染蔬菜或未充分加热的牛肉等荤菜时发生的。

*致病性大肠杆菌：致病性大肠杆菌是栖息在动物肠道内的大肠杆菌中，侵入部分大肠或小肠细胞生成毒素，表现出致病性的细菌，大致分为肠出血性大肠杆菌（又名汉堡病）、肠致病性大肠杆菌、肠道输入性大肠杆菌、肠毒素型大肠杆菌、肠吸附性大肠杆菌等5种。

食品药品安全部强调了预防食物中毒6大守则：1. 洗手。2. 烧熟吃。3. 煮熟吃。4. 分类使用刀、砧板。5. 清洗消毒。6. 控制保存温度。尤其是烹饪大量食物的集体食堂等场所，应特别注意食材的清洗、保存、管理，出现腹泻等疑似食物中毒症状的烹饪从业者也应在症状消失至少2~3天后再重新开始工作。另外，若学校、企业等集体食堂和家庭中出现疑似食物中毒症状者时，应将其迅速分离开，防止在集体或家庭内传播，并应立即向市、郡、区的保健所求助。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。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	器具及容器包装	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
2021.06.01	京仁厅	健康功能食品	γ-亚麻酸油脂	감마리놀렌산 함유 유지 EVENING PRIMROSE OIL	HANGZHOU FOCUS CORPORATION	γ-亚麻酸含量未达标	90 mg/g 以上	60 mg/g	21/02/28~22/08/27
2021.06.01	京仁厅	器具及容器包装	红酒塞	와인스토퍼	PINGYANG HUACHANG HARDWARE PLASTIC FACTORY	天然芳香胺超标	0.01 mg/L 以下	0.02 mg/L	~
2021.06.02	京仁厅	器具及容器包装	粉色红酒醒酒器	빈토리오 핑크 와인 에어레이터	ZHONGSHAN WMS INDUSTRIAL COMPANY LIMITED	1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下(仅限丙烯腈-丁二烯-苯乙烯的共聚物)	3 mg/kg	~
2021.06.03	京仁厅	加工食品	玫瑰提取粉	장미추출분말 ROSE EXTRACT POWDER	ZHEJIANG MINGHUANG NATURAL PRODUCTS DEVELOPMENT CO., LTD.	苯甲酸超标	不得检出	0.060 g/kg	21/03/05~23/03/04
2021.06.04	京仁厅	加工食品	红99火锅底料(400G)	홍구구 샤브소스 (400G) CONDENSED HOT POTBASE MATERIAL	CHONGQING HONGJIUJIU FOOD CO., LTD.	提交虚假材料：BSE证明不是中国政府(海关总署)颁发的	/	/	21/05/11~22/05/10
2021.06.04	京仁厅	加工食品	腐竹	푸주 FUZHU	XUCHANG JUSHENGYUAN INDUSTRIAL CO., LTD.	使用了不得使用的添加剂：使用了连二亚硫酸钠，焦亚硫酸钠	/	/	21/04/13~22/04/12
2021.06.04	釜山厅	农林产品	冷冻韭菜	냉동부추	QINGDAO TANJI FOODSTUFF CO., LTD.	残留农药(哒螨灵)超标	0.01 mg/kg 以下	0.26 mg/kg	21/05/19~24/05/18

更多内容详见：[2021年6月中国出口韩国食品违反情况\(更新至6月13日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月14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	担当检验检疫所	输入者	备考
1	6月2日	生鲜蔬菜		PHONG PHUC GIA LAI ONE MEMBER COMPANY LIMITED	越南	检出 三环唑 0.63 ppm、虱螨脲 0.03 ppm、除虫脲 0.03 ppm、己唑醇 0.04 ppm、稻瘟灵 0.03 ppm、异稻瘟净 0.05 ppm	関西空港	合同会社 Highland Trading	监控检查
2	6月2日	生鲜杏仁		TOSHOKU AMERICA, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 29 μg/kg (B1:26.0 μg/kg、B2:2.8 μg/kg)	名古屋	株式会社 カーギルジャパン	命令检查
3	6月2日	生鲜杏仁		TOSHOKU AMERICA, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 13 μg/kg (B1:12.8 μg/kg)	名古屋	株式会社 カーギルジャパン	命令检查
4	6月2日	生食用冷冻水煮蟹	TRUNG SON LONG AN CO., LTD.		越南	大肠菌群 阳性	神戸	株式会社 さんれい製造	监控检查
5	6月2日	生食用冷冻雪蟹	TRUNG SON LONG AN CO., LTD.		越南	大肠菌群 阳性	神戸	株式会社 さんれい製造	监控检查
6	6月9日	生食用冷冻水产品：冷冻虾类	QUANG HIEU FOODS CO., LTD.		越南	大肠菌群 阳性	東京	株式会社 マール	监控检查
7	6月9日	酒类	PAOLO LAZZARONI & FIGLI S. P. A.		意大利	使用指定外添加剂 专利 蓝V	大阪	アクサ株式会社	自主检查

更多内容详见：[2021年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月14日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2021 年第 23 周)

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 据欧盟官方网站消息，在 2021 年第 23 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 3 例。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
2021-6-7	西班牙	冷冻鳕鱼腰	2021. 2917	未经授权物质 (E 251-硝酸钠)	仅限通知国分销/通知当局	注意信息通报
2021-6-9	德国	竹纤维咖啡杯	2021. 2986	三聚氰胺迁移 (8.6mg/kg); 甲醛迁移 (373.1mg/kg)	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2021-6-10	芬兰	茶叶	2021. 3005	未经授权物质-蒽醌	通知国未分销/销毁	拒绝入境通报

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，不使用欧盟未授权的物质，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

龙丰苹果是黑龙江省农业科学院牡丹江农业科学研究所金红和白龙杂交育成的抗寒优质小型苹果品种，9月中下旬成熟，单果重35.0~60.0g，该品种果实扁圆形，果皮颜色深红色或紫红色，果肉淡黄色，贮藏后由表向里变粉红，果汁中等，酸甜适口，品质上乘，营养丰富。但其果实不耐贮运，贮藏期和货架期短，贮藏期间果肉极易发绵、失水、软化衰老和裂皮，大大降低了果实的商品价值，销售受到极大影响，给果农和贮户造成一定的损失，严重影响果业的健康发展。



成熟时的龙丰苹果

采后生物学特性

龙丰苹果成熟时果实（去皮）硬度 $\leq 13.0\text{kg}/\text{cm}^2$ ，维生素C含量 $130\sim 170\text{mg}/\text{kg}$ ，可溶性固形物含量 $13.5\%\sim 16.0\%$ ，可滴定酸含量 $0.55\%\sim 0.60\%$ 。研究表明，龙丰苹果属典型的呼吸跃变型果实， 20°C 常温条件下呼吸强度为 $23.1\sim 43.0\text{mg}\cdot\text{kg}^{-1}\cdot\text{h}^{-1}$ ， $8\sim 10\text{d}$ 达到呼吸高峰和乙烯释放高峰，乙烯峰值相对较高，为 $398\mu\text{L}\cdot\text{kg}^{-1}\cdot\text{h}^{-1}$ 。

采收及贮藏保鲜技术要点

龙丰苹果常温条件下贮藏10d左右，果实就开始粉质化发绵，失去原有的风味，冷藏条件下可贮藏 $60\sim 90\text{d}$ ，气调贮藏可以将龙丰苹果贮藏期延长到 $120\sim 150\text{d}$ 。其贮藏保鲜关键技术如下。

适期无伤采收

采收早，果实品质风味差，含糖量低；采收晚，虽然含糖量高、品质风味较好，但贮藏期短，贮藏期间果实衰老快，表现为果肉发绵、果实硬度下降明显等。

东北地区用于贮藏的龙丰苹果建议采收时间为9月17—23日（具体时间可根据当年天气条件和果园管理水平微调），可适当推迟 $2\sim 3\text{d}$ ，但不宜太晚，同时具备果实硬度为 $11.0\sim 13.0\text{kg}/\text{cm}^2$ 、可溶性固形物含量在 13.5% 以上、种子颜色 $2/3$ 以上变褐。

建议根据果实成熟度和贮藏期限进行分期分批采摘，做好标记分别存放，早采长贮晚销，晚采短贮先销。用于贮藏的龙丰苹果应适时无伤采收，做到轻摘、轻放、轻装、轻卸，避免造成碰压伤，因为采摘搬运过程中的碰压伤对果实的贮藏保鲜影响极大。

更多内容详见：[龙丰苹果采收及贮藏保鲜技术要点](#)

文章来源：中国果树微信号

食品领域 2021 年度江苏省自然科学基金面上项目拟立项目公示

食品伙伴网讯 6月11日，江苏省科学技术厅网站公示了2021年度省自然科学基金面上项目拟立项目，公示时间自2021年6月11日至6月18日。其中，有31个项目涉及食品领域。

2021年度省自然科学基金面上项目拟立项目公示清单		
序号	承担单位	项目名称
83	南京农业大学	大粒品种“早稻385”籽粒粒长控制基因图位克隆
84	江苏里下河地区农业科学研究所	小麦抗纹枯病QTL QSe.yaas-2B的精细定位及遗传效应分析
85	江苏省农业科学院	水稻过敏原蛋白OsRAL5调控籽粒胚乳发育的分子机制
86	南京农业大学	粳稻穗瘟抗性新基因Pb-jnw1介导广谱抗稻瘟病分子机制解析
87	南京农业大学	共生菌Wolbachia对二斑叶螨抗药性的影响及机理研究
88	南京农业大学	Chaetoindolone A的组合生物合成及抗菌活性研究
91	江苏大学	水杨酸受体NPR1/3/4与丁香假单胞菌效应因子HopA01的互作机制研究
93	淮阴工学院	DcTCP15参与赤霉素信号调控胡萝卜肉质根木质素积累的分 子机制研究
94	江苏沿海地区农业科学研究所	野生灌木椒渐渗系AB089耐盐主效QTL精细定位
95	江苏农林职业技术学院	FaWRKY33介导ABA信号调控草莓灰霉病的分子机理研究
98	江苏省农业科学院	ActMYB95调控元宝枫神经酸合成的功能解析
99	扬州大学	PINK1/Parkin线粒体自噬对S. aureus诱导的奶牛乳腺上皮细胞炎症的影响及硒的调控机制研究
100	扬州大学广陵学院	MSTN/miR-130b/PPAR-γ 通路介导梅山猪肌肉组织特异性调控肌内脂肪细胞分化的机制研究
102	扬州大学广陵学院	猪非典型瘟病毒NS5A蛋白抑制NF-κ B信号通路的抗病毒机制研究
103	南京农业大学	奶牛小肠菌群胆碱分解代谢路径解析及其调控宿主氧化三甲胺代谢的机制
104	江苏省农业科学院	LPS激活犬尿氨酸代谢路径对猪颗粒细胞功能的影响及其分子机制研究
106	淮阴师范学院	乌苏里拟鲮性别决定区超精细定位及性别决定基因鉴定
107	江苏省淡水水产研究所	斑点叉尾鲴鱼rrp44基因对摄食节律的调节及其机制研究
108	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	长江禁捕对和畅洲水域食物网中虾类碳源贡献影响研究
111	南京财经大学	花生中黄曲霉毒素B1单/双光子诱导荧光检测机理研究
112	南京财经大学	南瓜多糖调控脂代谢的物质基础及肠吸收机制研究

更多内容详见：[食品领域 2021 年度江苏省自然科学基金面上项目拟立项目公示](#)

文章来源：食品伙伴网

重磅证据！吃红肉与 DNA 损伤、结直肠癌相关基因突变的分子联系

结直肠癌（大肠癌，CRC）是对初始在结肠或直肠部位的组织发展形成的癌症统称。它是世界范围内最常见的恶性肿瘤之一。

根据世界卫生组织下属国际癌症研究机构（IARC）发布的 2020 年全球最新数据显示，结直肠癌是仅次于乳腺癌和肺癌的第三大常见癌症，患者占比高达 9.4%，其中中国结直肠癌患者占全球 31%。结直肠癌导致的死亡人数在中国癌症死亡人数排行榜中位列第五。

IARC 工作组在 2015 年时调查了 800 多项研究，最有影响力的证据已经显示出食用红肉和加工肉类与包括结直肠癌在内的十几种癌症之间存在联系。

已知较高的红肉和加工肉摄入量、较低的膳食纤维、较高的酒精摄入量和较低的受教育程度等因素都是结直肠癌的风险因素。然而，这些因素对患者直接导致突变的作用仍有待阐明。

北京时间 6 月 18 日，发表在国际肿瘤研究顶级期刊、美国癌症研究协会杂志 *Cancer Discovery*（IF=29.5）上的一项最新研究中，来自美国哈佛大学医学院丹娜法伯癌症研究所肿瘤学家 Marios Giannakis 博士领导的研究团队首次将结直肠突变特征与食用加工或非加工红肉联系起来，提供了二者之间的机制联系，并进一步阐明红肉在结直肠癌发生和发展中的作用。

临床前模型实验表明，食用红肉可能会促进结肠中致癌化合物的形成，但该研究未能显示与患者结直肠癌发展的直接分子联系。

研究人员表示，目前缺乏证明结直肠癌患者具有的特定突变模式是摄入红肉导致的。因此，确定结肠细胞中导致癌症的分子变化，不仅可以揭示红肉在结肠直肠癌发展中的作用，还将为癌症预防和治疗提供新的途径。

在这项研究中，为了确定相关的遗传变化，研究人员对参与三项美国全国性前瞻队列研究（护士健康研究 I/I I 和健康专业人员随访研究）900 个配对的结直肠癌患者正常和结直肠癌组织进行了全外显子组 DNA 测序。所有患者在诊断结直肠癌之前的几年中都提供了关于饮食、生活方式和其他因素的信息。

对 DNA 测序数据的分析结果显示，在正常和癌变的结肠组织中存在一些突变特征，包括一个指示烷基化的特征，这是一种 DNA 损伤形式。DNA 的烷基化损伤可以导致复制过程中的错配，已被认为是引起基因突变及诱发相关疾病的原因。

研究人员发现，烷基化特征与诊断前摄入加工或未加工红肉显著相关，但与摄入其他食物或其他生活方式因素无关。而且，摄入红肉与本研究中发现的任何其他突变特征都没有关联。

在此前的研究中，Giannakis 团队发现，食用红肉与远端结肠的癌症发病率有关，远端结肠的正常和癌症组织的烷基化损伤明显高于近端结肠组织。

更多内容详见：[重磅证据！吃红肉与 DNA 损伤、结直肠癌相关基因突变的分子联系](#)

2020年度浙江省科学技术奖获奖名单公布 快来看看哪些食品领域项目获奖

食品伙伴网讯 6月15日,浙江省科学技术厅公布了2020年度浙江省科学技术奖获奖名单,包括科技大奖1人、自然科学奖44项(一等奖11项、二等奖18项、三等奖15项)、技术发明奖15项(一等奖7项、二等奖4项、三等奖4项)、科学技术进步奖240项(一等奖26项、二等奖68项、三等奖146项)、国际科学技术合作奖(组织)1项。

其中,浙江省自然科学奖、浙江省科学技术进步奖中有食品领域项目,涉及以下项目:

二、浙江省自然科学奖			
序号	成果名称	完成单位	完成人员
一等奖			
6	金华猪优良肉质性状关键功能基因挖掘及营养调控机制	浙江大学	汪以真, 单体中, 王新霞, 冯杰, 王凤芹
二等奖			
6	基于核酸适配体和纳米材料的食品安全快速检测方法和增敏机制	宁波大学, 合肥工业大学	潘道东, 陈伟, 干宁, 蓝航镇, 孙杨赢
11	番茄重要营养品质和食用安全性状的代谢网络及其分子调控机制	浙江大学	汪俏梅, 刘丽红, 张丽平, 邵志勇, 刘浩然
17	杨梅果实C3G降血糖作用机理及其合成积累功能基因研究	浙江大学	孙崇德, 李鲜, 张波, 叶兴乾, 徐昌杰
三等奖			
1	多糖及含羧基类活性成分代谢调控机制与制备技术研究	温州大学, 西南大学	杨海龙, 邹祥, 吴祥庭, 周化斌, 黄福如
四、浙江省科学技术进步奖			
序号	成果名称	完成单位	完成人员
一等奖			
20	夏秋茶高值化利用关键技术创新与应用	中国农业科学院茶叶研究所, 浙江大学, 湖南农业大学, 浙江农林大学, 浙江茗皇天然食品开发股份有限公司, 杭州茗宝生物科技有限公司, 易晓食品(衢州)有限公司	尹军峰, 许勇泉, 张盛, 王岳飞, 杜琪珍, 傅秀花, 李勤, 陈建新, 龚雨顺, 徐平, 袁海波, 陈根生, 汪芳
24	抗病、高产、优质专用早籼超级稻品种中早39的选育及应用	中国水稻研究所	杨长登, 马良勇, 施俊生, 季芝娟, 唐昌华, 李西明, 韩娟英, 寿建尧, 胡依君, 曾宇翔, 张华丽, 梁燕, 刘鑫

更多内容详见: [2020年度浙江省科学技术奖获奖名单公布 快来看看哪些食品领域项目获奖](#)

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

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。

2021 年会议预告

7 月 28-30 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
10 月 14 日	上海	2021 第六届国际进出口食品政策与法律法规交流会
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：

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 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
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 16-18 日	北京	医药、化工核磁、液质分析方法研究开发及典型案例解析培训班
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29-31日	北京	2021第十一届北京国际酒店用品及餐饮展览会
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)种子展示交易会暨中国新疆(昌吉)智慧农业展览会
8月12-14日	深圳	2021深圳国际自有品牌展展会
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18-20日	深圳	ISRE 2021第六届国际智慧零售博览会
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27-29日	成都	第7届中国·成都医药产业博览会
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2-4日	义乌	2021浙江印刷包装工业技术展览会
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10-12日	广州	第十二届广州国际健康保健产业博览会
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	天津	2021Hotelex天津国际酒店用品及餐饮博览会
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
9月28-30日	上海	第七届中国国际精准农业与信息化高峰论坛
10月8-10日	深圳	第十一届中国(深圳)国际生态农业暨食品食材博览会
10月13-15日	南京	2021江苏南京餐饮业供应链展览会
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14-16日	上海	2021中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会

10月15-17日	上海	2021第六届中国国际食品、肉类及水产品展览会
10月15-18日	成都	中国食品工业品牌博览会暨中国食品工业发展创新高峰论坛
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27-29日	北京	AIFE 2021 亚洲(北京)国际食品饮料博览会
10月27-29日	北京	CRFE2021 北京国际餐饮美食加盟展览会
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3-5日	深圳	2021中国（深圳）国际营养及保健食品博览会
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：

[无锡味可好食品有限公司——添加剂配料](#)

[上海乐枫生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津富海泰技术有限公司——农牧食品](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司市场部——添加剂配料](#)

[诸城市同泰食品机械厂——食品机械](#)

[南通米尔斯贸易公司——添加剂配料](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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>

【学习】食品人学习交流机会汇总，每周更新！（2021.6.21）

【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

【线上】功能食品云课堂】NMN 科学研究及跨境合规研讨会

【时间】2021年6月29日 13:30-15:30

【课程介绍】

过去的2020年是NMN发展大年，相关研究出炉，名人效应再到监管出手，NMN到底是什么？有哪些科学研究？国际监管政策是怎样的？跨境电商该如何做？

食品伙伴网根据网友反馈热点内容梳理，特举办【功能食品云课堂】第五课—NMN 科学研究及跨境合规研讨会，本次研讨会旨在将NMN 科学研究及跨境合规等内容通过直播直观展示给大家。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=436&fuid=62>

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/Z_xIrbmUo72vxUcNOGqRYA

【食品论坛·大讲堂】微生物实验室常用设备的操作和维护保养

直播时间：2021年6月30日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=560&fuid=62>

主讲人：滑红艳老师

老师介绍：食品伙伴网检测服务事业部微生物组运营专员，对微生物设备使用有丰富的实操经验。

课程简介：本次课程从实际出发，介绍微生物实验室需要配置的仪器设备，以及这些仪器设备操作过程中的注意事项、效果验证和维护保养等。

主要内容：

- 1、微生物实验室需要配置的仪器设备概述
- 2、微生物实验室常用仪器设备的操作及维护保养。

【免费公开课】实验室管理评审

▲时间：2021年7月16日 14:30-16:00

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=566&fuid=62>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

【理论+实操】食品微生物检验实际操作培训班·2021年8月14-17日·北京

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/u8MC6KnJCEYfSlkCf0dH7g>

▲报名咨询：

史老师：18153528983（微信同号）

邮箱：meeting18@foodmate.net

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2180-70.html>

特别推荐：

【本周四开班·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/fCBLpvkKZ7luRPrQy6-XvA>

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

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

【7月·苏州】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实训班（早报优惠倒计时）

时间地点：苏州站——2021年7月22日—24日（三天）
早报优惠：7月2日前报名，优惠300元
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/4WDNrffBB570rjwpA2-omg>
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·培训·会议

研发类：

1、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

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/COAT6oljZj6b7rIniNJuiw>

2、官宣·日程 | 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）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/LsQvRwSsI1SA_lqgbX-Mrw

3、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>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/HgVnVS67vuWzBeQZvL0hIQ>

4、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-2119-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/8qBwzBb4tkrKCJz09o5b7A>

5、【官宣·第一轮通知】2021 第二届宠物食品加工与适口性提升论坛

【举办时间】2021. 8. 21-22（20 日下午签到）

【举办地点】中国·上海（具体酒店待后续通知）

【邀请对象】宠物食品企业及上下游相关企业的技术研发人员、质量管理人员、生产管理人员以及高层管理者；高校、科研院所等单位从事宠物相关应用研究的专家学者和学生等。

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2358-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/nbPKZ04GZzCSHnq-5tU0TQ>

6、会议启动 | 8 月·上海 第二届鱼糜制品加工技术创新论坛

主办单位：食品伙伴网

时间地点：8 月 26-27 号（8 月 25 日报到） 上海

主题关键词：水产 鱼糜 鱼糜制品 火锅/餐饮食材 研发 质量 检测 保鲜 市场 消费与销售 原料 设备 技术 法规 报告 感官 创新开发

参会对象：水产品、鱼糜及鱼糜制品加工企业，餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；原辅料、调味品生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家；高校、科研院所科研人员；餐饮终端经营企业人员等。

会议联系人：高老师 13375455245（微信同号）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/43Pca_-HLA7V19-p6_jUGA

合规类：

1、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）

2、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）

3、2021 食品标签合规及投诉举报应对交流会

会议时间：7. 16-17

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）

4、食品标签合规实际操作培训班-青岛

会议时间：7. 22-23

会议地点：青岛

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=192>

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、【下周开班·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/fCBLpvkKZ71uRPrQy6-XvA>

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、【7月·苏州】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实训班(早报优惠倒计时)

时间地点: 苏州站——2021年7月22日-24日(三天)

早报优惠: 7月2日前报名, 优惠300元

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/4WDNrffBB570rjwpA2-omg>

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、GB 2763-2021及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: 6月24-25日·山东·青岛星程蔚蓝酒店(青岛市李沧区振华路8号)

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/jsJ-6awiGFlfGz-TkpwWmQ>

▲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>

2、【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

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

▲报名咨询:

史老师: 18153528983(微信同号)

邮箱: meeting18@foodmate.net

3、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>

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/2Qh41WzUYIPJF7Xu36UA>

4、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准解读及相关检测方法与技术培训班

▲时间地点: 2021年07月22日-23日(21日下午报到) 上海

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/XY_R2TW6gRBk2nwEgJLguA

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2364-70.html>

5、【理论+实操】食品微生物检验实际操作培训班·2021年8月14-17日·北京

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/u8MC6KnJCEYfS1kCf0dH7g>

▲报名咨询: 史老师: 18153528983 (微信同号)

邮箱: meeting18@foodmate.net

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2180-70.html>

6、2021 (第三届) 兽药残留检测技术交流会

▲时间地点: 2021 年 9 月 16-17 日 · 上海

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/_tKBoBH1EgCCj8ofRbwTdQ

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2360-70.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。)

▲时间地点: 第一期: 山东 · 烟台 线上理论 7 月 23 日 线下实操 7 月 30 日-8 月 1 日

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/QDkswgBHi8xxaCHTTyEhbw>

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/QsiNu-Cdyk5hxbIguZqKvA>

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

▲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

2021 年度 “质量 · 认证云课堂” 线上公益培训直播课

6 月 22 日 15:00-16:30 BRCGS 仓储与物流新标准公开课

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）

【线上培训】BRC 包材（中英文版）内审员线上培训

时间：2021年6月22日-23日

报名及听课链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=549&fuid=62>

主讲人：张元

BRCGS Packaging ATP (Approved Training Partner);

CCAA 认可国家注册审核员继续教育讲师;

FSSC22000 审核员讲师;

BRCGS PACKAGING 注册审核员及见证审核员;

FSSC22000 Food Manufacturing, Packaging Manufacturing, Catering 注册审核员具有 15 年食品行业从业经验及认证机构从业经验，讲授过多场与食品认证相关的体系标准及内/外部审核员公开课程;

审核过千余家企业，涉及的食品行业包括畜禽类屠宰、蛋制品、奶制品、肉类深加工、罐头、果蔬、饮料、白酒、食品添加剂和烘焙食品、餐饮业等。

培训内容:

- 1、BRCGS 包装材料标准发展历史
- 2、BRCGS 包装材料 V6 标准要求讲解（包括高层管理承诺和持续改进、危害和风险管理、产品安全质量管理体系、现场标准、产品和过程控制、人事管理、对贸易产品的要求）
- 3、BRCGS 包装材料、IFS PAC secure 常见审核发现及解决方案
- 4、包装材料核心法规、产品标准简析
- 5、BRCGS 包装材料、IFS PAC secure 考试，通过审核员注册真题考试促进深刻理解标准

【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。

6月24日（周四）19:00-19:45 食品标准法规体系介绍（标准篇）

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。

【线上培训】实验室化学方法验证实操技能培训

▲时间：2021年6月25日 9:00-12:00

报名及听课链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=561&fuid=62>

▲主要内容:

第一讲 化学方法验证参数的简介及参数之间的关联性

本节主要给大家介绍化学方法验证参数：检出限与灵敏度、测量区间与正确度、基质效应与选择性的简介及他们之间的关联性，测量不确定度的常用 GUM 法的缺点与优点。

第二讲 方法验证参数-检出限及定量限的验证实操

本节主要给大家讲解确定检出限的方法：目视评价法、空白标准偏差法、校准方程的适用范围评估、信噪比法，通过分析空白样品中系列低浓度目标物来确定检出限、t 检验显著性差异的表达、通过方法分辨力获得检出限、逐步稀释法获得定量限，通过举案例讲解以上方法的实操过程。并介绍如何根据检出限确定定量限以及确定检出限和定量限的方法如何选择。

第三讲 方法验证参数-线性范围实操

本节主要给大家讲解制作标准曲线的注意事项及工作范围的确定，并介绍标准曲线质量的检验过程、工作范围的确定。

第四讲 方法验证参数-回收率与精密度实操

本节主要给大家讲解回收率（正确度）及精密度实验方案的确定（1）加标样品基质的选择；（2）样品加标浓度的梯度水平确定；（3）样品种类及重复性次数的确定；（4）精密度确定；（5）精密度、回收率要满足的要求及计算方式；（6）回收率的检验及什么情况下需要进行校正，如何进行校正。

第五讲 方法验证参数-选择性实操

本节主要给大家讲解方法验证参数中的选择性如何做。

第六讲 方法验证参数-灵敏度验证实操

本节主要给大家讲解如何通过计算校准直线的斜率来表达检测方法的灵敏度及灵敏度计算时单位的表达方式。

第七讲 方法验证参数-不确定度实操

本节主要给大家讲解方法验证参数中的不确定度评定的四个方法：精密度法、线性拟合法、控制图法、GUM法及四种方法间的联系及优缺点。

第八讲 方法验证-偏离的准则

本节主要给大家讲解方法验证技术参数什么情况下算偏离及其准则。

▲讲师介绍：

邱老师，有近10年CNAS、CMA实验室检测、管理、培训经验，对微生物及理化检测有相当丰富的实操经验，多年来经历无数次CNAS和CMA现场评审，对实验室CNAS体系建立和体系维护运行有非常独到的见解。

▲费用说明：

199元（参加直播课的网友可永久享受免费点播）；VIP会员享受五折优惠，即99元；2020年6月18日17:00前报名的学员享受八折优惠，即159元。

【公开课】食品检测机构提升效率的一般发展历程

▲时间：2021年06月25日14:00-16:00

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=547&fuid=62>

【感官云课堂】“企业感官能力建设实践分享会”（第一季），限时免费参加！

【时间】2021年6月27日（周日）下午14:00-16:00 线上直播

【价格】原价399元/人，6月27日12:00之前报名，限时免费观看！！

【主办方】食品伙伴网

【直播平台】食学宝在线学习平台

【免费报名方式】

添加助教老师微信（15318675976），备注：单位+姓名+职务+感官云课堂，原价399元直播课，即有机会获得免费报名方式，限时免费观看！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/C7XQ0YEZz6Mo4GqjzLNhQ>

【功能食品云课堂】NMN科学研究及跨境合规研讨会

【时间】2021年6月29日13:30-15:30

【课程介绍】

过去的2020年是NMN发展大年，相关研究出炉，名人效应再到监管出手，NMN到底是什么？有哪些科学研究？国际监管政策是怎样的？跨境电商该如何做？

食品伙伴网根据网友反馈热点内容梳理，特举办【功能食品云课堂】第五课—NMN科学研究及跨境合规研讨会，本次研讨会旨在将NMN科学研究及跨境合规等内容通过直播直观展示给大家。

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=436&fuid=62>

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/Z_xIrbmUo72vxUcNOGqRYA

【食品论坛·大讲堂】微生物实验室常用设备的操作和维护保养

直播时间：2021年6月30日15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=560&fuid=62>

主讲人：滑红艳老师

老师介绍：食品伙伴网检测服务事业部微生物组运营专员，对微生物设备使用有丰富的实操经验。

课程简介：本次课程从实际出发，介绍微生物实验室需要配置的仪器设备，以及这些仪器设备操作过程中的注意事项、效果验证和维护保养等。

主要内容：

- 1、微生物实验室需要配置的仪器设备概述
- 2、微生物实验室常用仪器设备的操作及维护保养。

【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>

【研讨会】食品接触材料检测技术网络研讨会

▲时间：2021年7月6-7日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=557&fuid=62>

▲会议内容：

1. GB 31604.1《食品接触材料及制品迁移试验通则》标准修订进展；
2. GB 31604.46《食品接触材料及制品游离酚的测定和迁移量的测定》标准修订进展；
3. 食品接触材料产品标准解读；
4. PFAS法规标准、毒理和风险评估及替代方案最新进展；

备注：具体议题以最终版日程为准。

备注：具体日程安排以会议现场为准！

【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。

【免费公开课】实验室管理评审

▲时间：2021年7月16日 14:30-16:00

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=566&fuid=62>

▲联系人：杨老师 18006456954（微信同号）

中国食品农产品质量安全检测技术网络论坛

▲时间：2021年7月19日-7月20日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=558&fuid=62>

▲会议内容：

一、农兽残检测专题

1. 我国畜禽兽药残留检测结果及标准分析
2. 多残留检测方法不适用的部分强极性农药残留检测技术探讨
3. 茶叶中农药残留分析与控制技术

二、快速检测技术专题

4. 几种食品安全快检技术及快检评价技术
5. 食品微生物快速检测方法与标准方法的等效性评估
6. 食品安全快检应用中的常见问题、注意事项及案例分析

三、实验室管理与质量控制专题

7. 化学分析实验室内部质量控制
8. 国家实验室认可准则在微生物检验领域的生物安全要求
9. 实验室质量控制技术规范，检测原始记录及检测报告要求，数据处理及结果表示
10. 实验室如何进行内审和管理评审

备注：具体日程安排以会议现场为准！

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7月23日 9:00-17:00

▲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、乳制品中常见兽药残留分析中的注意事项；
- 议题 3、非国标方法测定乳清蛋白要点解析；
- 议题 4、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。

食育系列公开课（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：

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：

水中总磷、总氮的测定实验室间比对

▲时间：2021年8月

▲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

▲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

▲详情介绍：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

▲详情介绍：<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

▲详情介绍：<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

▲详情介绍：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

[民强（昆山）食品科技有限公司](#)

[上海诺申食品贸易有限公司](#)

[东莞麦烤士食品科技有限公司](#)

[广州市中樱纳米健康食品制造有限公司](#)

[上海依蕴宠物用品有限公司](#)

[小仙炖霸州食品有限公司](#)

[临湘市尚膳餐饮服务管理有限公司](#)

[上海杨景亿康食品有限公司](#)

[普研（上海）标准技术服务股份有限公司](#)

[杭州微念品牌管理有限公司](#)

VIP 企业招聘：杭州德之印实业有限公司

我们主要经营货物进出口及食品批发零售，以货物进出口为主。公司人数不多，但业务稳定，工作量不是太大，工作的人都认真用心。

欢迎加入，和公司共成长！

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1486139/>

【外贸销售助理】（专业为食品营养等相关）

岗位职责：

- 1、市场信息收集。如通过市场考察，网络平台等等。
- 2、市场推广。利用各种平台如展会，网络平台，社交媒体等传播公司信息和商品信息，并寻找潜在的目标客户主动接洽并促成订单。
- 3、销售业务协助。协助业务经理对新客户报价，跟进（寄样，答疑，商品注册）和信用管理。
- 4、参加国外展会，考察国外客户，制作和准备展会所需资料。
- 5、公司交代的其他事项。

任职要求：

- 1、具备优良的全局和团队观念，以及协作精神和服务意识。
- 2、本科以上学历，优先考虑有动物医学、动物科学、动物营养、畜牧兽医、生物制药，食品等相关专业，有外贸经验者优先。
- 3、英语 4 级以上（或西班牙语），能够独立运用英语撰写函电，编写产品资料，接待展会来访客户和介绍公司和产品信息。
- 4、能主动学习公司相关产品的知识，有较强的学习与适应能力。
- 5、要求性格沉稳，品行端正，敬业、进取，有毅力，责任心强，不怕吃苦，乐于挑战。

上班时间：周一至周五上午 8 点 30 分（冬令时上班 9 点）--下午 5 点 30 分，中午午饭时间一小时。冬令时周期为每年的 11 月 1 日~次年的 4 月 30 日。

公司福利：带薪双休年休 社保法定节假日 每两年旅游

工资采取基本工资 绩效工资 补助 提成

试用期 4500 元，试用期 1-3 个月（自己根据情况提出申请）

工作地点：杭州临平望梅路 588 号

简历投递或联系邮箱：38038002@qq.com

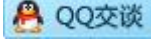


微信客服号



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

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】微生物实验室常用设备的操作和维护保养](#)

[【限时优惠】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班-苏州站](#)

[2021 第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会，诚邀您的参与！](#)

[速看 6-7 月食品标准法规精品培训-出口合规/标签合规实操培训班/标签合规交流会](#)

热门分享：

[肠粉的几种制作方法](#)

[馋嘴鸭制作技术](#)

[北京烤鸭制作技术](#)

[墨鱼丸配方](#)

[以油炸香酥制品为例，讲讲冷冻调理食品的加工工艺](#)

[淀粉厂中央真空吸尘系统除尘器漏灰问题及日常维护](#)

[工作中的小问题 065-管道内存留物质的影响](#)

[【2021 车间】食品车间设计建设的几点注意事项](#)

[【2021 车间】口罩实验室组建经历](#)

[【2021 车间】车间适宜性布局改造](#)

[【2021 车间】出口企业监督审核提出不符合项的整改](#)

[《地热能在食品和农业中的应用——发展中国家的机遇》](#)

[QC 小组：质量管理的秘密“神器”！](#)

[人、机、料、法、环](#)

[一文读懂 MSA 测量系统分析流程及方法](#)

[食品厂的工作鞋如何进行消毒管理？](#)

[《质量总监成长记》](#)

[工厂 QA 如何在车间立足](#)

[食品标签审核工具](#)

[浅析《食品安全法》中的“瑕疵”与“赔偿”问题](#)

[质量转版通关秘籍（最终版）](#)

[你知道实验室里，技术负责人和质量负责人的关系吗？](#)

[中国药品检验标准操作规范 2019 年版-----完整不缺页版](#)

[大肠菌群 MPN 法中接种量与培养基装量剖析 及 MPN 法中注意事项汇总](#)

[培养基质量控制与保存](#)

[水质 化学需氧量的测定 快速消解分光光度法](#)

[关于比色皿，你要的知识都在这里](#)

[企业 SPC 实施过程中常见的 10 大误区](#)

[《农业食品行业中区块链应用的新机遇》\(修订版\)](#)

[企业推进 TPM 管理的七点做法](#)

[浅析企业班组长 TPM 培训的意义](#)

热门讨论：

[求助凉皮即食型调料水醋水如何杀菌？](#)

[如何理解 7718—食品标签是否仅标识委托商、委托商地址、产地？](#)

[抽样单和检验报告都没有生产厂家名称，](#)

[化妆品质量安全负责人能否兼职](#)

[没有法律意识的市场部和老板真的难伺候](#)

[车间蒸煮间地板发霉打滑](#)

[关于 28050 中营养标签误差值的疑惑](#)

[冲泡型花生汤里花生仁油蛤味去除](#)

[闽莆卫食字这种现在还有流通吗](#)

[冷菜的范畴包含哪些？食堂可以制售热处理后冷凉后凉拌算不算凉菜？](#)

[闻着明显变质的醋汁，平板计数结果太低。](#)

[关于仓库备案的问题](#)

[食品里面赠送非食品产品需要注意啥](#)

[关于净含量的一个小问题，大家平时是怎么操作的？](#)

[当归作为香辛料添加到食品原料中，标签可以直接写配料当归吗？](#)

[请教一个问题，同一批次的保健食品可以分装成不同规格，用不同商标么？](#)

[我居然找不到进口预包装食品外箱的标识要求](#)

[食品添加剂带入原则](#)

[学校食堂旁边厕所问题](#)

[大酱装袋后巴氏杀菌后，胀袋怎么处理？](#)

[外包装上一个品名，包装内有三个不同规格同类别产品，外检](#)

[预包装食品，一个生产批号，可以对应多个生产日期吗？](#)

[产品配料表表示方式](#)

[食品的试用装要有哪些标识](#)

[粉丝分装是否允许？](#)

[悬挂生产许可证场所是企业主要负责人办公室？生产场所](#)

[可以在原料仓库内进行配料吗](#)

[终产品有限值要求是否考虑原料带入](#)

[关于代加工食品标签问题](#)

[同一批货，就净含量不一样，厂检单就写一张可以吗？](#)

[10379 中的速冻熟制品和速冻生制品有什么不同](#)

[请教 121° 高温灭菌 30 分钟，过几天还有出现一大部分鼓包现象？](#)

[各位大神们，我在翻译标签，里面有一项是：奶粉 怎么标示成中文的](#)

[奇怪：标示特级酱油含量的产品标签 为何只标到一级酱油](#)

[无语-投诉三七粉，以云南地方法规标准投诉山东销售，说能应取得生产许可证](#)

[新食品原料生产是否需要办理食品生产许可证？](#)

[营养成分表的脂肪含量为 0g/100g 时可以宣传低脂吗？](#)

[关于过期食品与合格食品混合](#)

[无水乙醇稀释后浑浊](#)

[脚踏池可以用漂白粉消毒吗？](#)

[中央厨房标签是否有个具体标准规定](#)

[食品行业从业经历中你遇到过最大的质量问题或事故是什么](#)

[经销商把经销的罐头标签撕掉，又贴上其它厂家的标签](#)

[有一款鸡精产品微生物一直弥漫，是原料的原因吗？](#)

[酱卤鸭附件的产品，卤鸭心、鸭肝、鸭肠等等，谁做过的来聊聊](#)

[ODM 工厂产品原材料的出厂报告必须提供给代加工的品牌方吗](#)

[关于食品经营者网络销售不需要取得食品生产许可证的问题](#)

[关于动物检疫合格证及肉检合格证问题](#)

[药食同源产品开发可行性](#)

[固体饮料中，红曲米排在配料的第一位，违法吗？](#)

[请教委托加工的标注方法](#)

[“食品添加剂制剂有效成分含量”是什么意思？](#)



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