

食品网刊

食品网刊 与您分享

40

总第878期

2021-11-02

我国芒果农药残留限量标准研究

巴西政府决定暂停对华出口牛肉的生产

2021年11月共有286项
食品及相关标准正式实施，
新增标准近八成

10月食品行业热点新闻：
茶百道连续被曝食品安全问题；
美团“二选一”被罚34.42亿

婴幼儿配方食品良好生产规范（征求意见稿）主要变化

食品伙伴网出品



食品网刊



中国食品

我国芒果农药残留限量标准研究

18名被告人因生产假冒“牛栏山”获刑

【案说】擦亮双眼，谨防“变味”鹅肝

靠“宅经济”热起来的自热食品，你吃过吗？

2021年11月共有286项食品及相关标准正式实施，新增标准近八成

买了没有生产日期的食品如何处理？这事律师来支招

婴幼儿配方食品良好生产规范（征求意见稿）主要变化

豆芽中有植物激素残留？豆芽的这些学问你得清楚……

针对市场上“二选一”的传闻 山姆发声明：没有发现有关方提出的问题

10月食品行业热点新闻：茶百道连续被曝食品安全问题；美团“二选一”被罚34.42亿；“郑州一海底捞72元200g毛肚实际只138g”上热搜

国内预警

2021年9月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局办公厅关于加强连锁食品经营企业食品安全监管的通知（市监食经发〔2021〕77号）

市场监管总局关于鼓励企业标注乳制品食用期限的公告（2021年第34号）

国家卫生健康委办公厅关于公开征集2022年度食品安全国家标准立项建议的通知（国卫办食品函〔2021〕533号）

国际食品

日本对普通食品功能标识制度的介绍

巴西政府决定暂停对华出口牛肉的生产

俄罗斯获准输华的牛肉副产品清单扩大

俄驻华商务代表：俄开始恢复对华水产出口

日本宣布解除中国产韭菜中虫螨脒的强化检查措施

俄罗斯发布肉类及鱼产品质量安全热线调查结果

国际预警

欧盟通报我国出口绿茶和干牛肝菌不合格

因产品不合格，我国97吨植物产品遭俄退运

欧盟通报我国出口比目鱼和烟熏红茶等产品不合格

2021年10月中国出口韩国食品违反情况（更新至10月24日）

2021年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月25日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021年第42周）

食品科技

颠覆认知：绿茶不抗氧化！那它是怎样促进健康并延缓衰老的？

河南省科技攻关计划（工业领域）项目2021年第二批集中结项情况公示 这些项目与食品相关

2021年黑龙江省科学技术奖拟推荐授奖项目公布 这些食品领域项目入选

2021年山东省重点研发计划（重大科技创新工程）项目综合绩效评价结果公布 涉食品领域项目33项

芒果 (*Mangifera indica* L.) 是芒果的通俗名称, 属于漆树科杧果属植物, 芒果是一种原产于印度的漆树科常绿大乔木。芒果是仅次于香蕉的世界第二大热带水果, 与苹果、葡萄、柑橘和香蕉并称世界五大水果。芒果果实含有糖、蛋白质、粗纤维、矿物质, 富含维生素 A 的前体胡萝卜素和维生素 C 等营养成分, 其果肉细腻可口, 营养物质丰富, 深受人们喜爱。据联合国粮农组织 (FAO) 统计 (联合国粮农组织统计芒果相关数据包含芒果、山竹、番石榴, 下同), 目前全球有 103 个国家种植芒果, 2019 年全球芒果收获面积为 558 万 hm², 产量 5585 万 t。

中国是仅次于印度的全球第二大芒果生产国, 我国芒果主要产区在海南、广西、广东、四川、福建、台湾等省区。我国芒果种植规模趋于稳定, 2019 年我国芒果收获面积为 15.3 万 hm², 产量 245.5 万 t, 收获面积和产量均占世界的第 2 位。2019 年我国芒果单产为 16.05t/hm², 芒果产业的发展对我国热带和亚热带地区产业结构优化调整、农业增效、农民增收、增加就业、扩大出口和满足人民生活等方面需要发挥了不可替代的作用。

我国虽是世界芒果生产大国, 但是多年来芒果贸易一致呈出口少、进口多的局面, 以 2020 年为例, 全国出口芒果 4.45 万 t, 而进口芒果达 8.61 万 t, 影响芒果走出国门的重要因素之一是芒果质量问题, 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 (MRLs), 我国的农药残留限量标准虽然发展起步较晚, 但经过 30 余年的发展已成体系, 截至目前农药残留限量标准已超过 1 万项。

我国农药残留限量标准概况

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。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、2018 版、2019 版, 特别是 2021 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—2021) 发布实施, 我国农药残留限量标准得到极大的发展和充实。

《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。2021 年 3 月 3 日农业农村部会同国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局发布新版《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2021), 并于 2021 年 9 月 3 日起实施。新发布的标准涵盖 564 种农药在 376 种 (类) 食品中 10092 项最大残留限量, 至此我国农药残留限量数量在 1 万项以上, 农药品种和限量数量达到国际食品法典委员会 (CAC) 相关标准的近 2 倍, 全面覆盖我国批准使用的农药品种和主要植物源农产品, 标志着我国农药残留标准制定迈上新的里程碑。

更多内容详见: [我国芒果农药残留限量标准研究](#)

民以食为天 食以安为先

食品安全是民生工程、民心工程

掺不得半点“假”

2021 年 10 月 20 日，吴兴法院审结一起生产假酒案，被告人苑某等 18 人因犯假冒注册商标罪，被判处有期徒刑三年至六个月不等，并处罚金五万元至五千元不等。

并同时适用从业禁止和禁止令，禁止被告人苑某在刑罚执行完毕之日起三年内从事食品类生产、销售及相关活动，禁止其余 17 名被告人在缓刑考验期限内从事食品类生产、销售及相关活动。

案件回顾

2020 年 5 月以来，被告人苑某受他人（另案处理）雇佣，未经注册商标所有权人许可的情况下，招募被告人杨某、李某等人在河北省保定市某仓库内，生产与“牛栏山”品牌注册商标相同的白酒，并以 36 元每箱或 45 元每箱的价格销往浙江等地。至 2020 年 9 月该窝点共生产假冒“牛栏山”品牌注册商标的白酒共计 7.8 万余箱，涉案金额共计人民币 280 余万元。案发后，查获尚未销售的假冒“牛栏山”品牌注册商标的白酒共计 764 箱，货值金额共计人民币 2.7 万余元。

吴兴法院审理认为，苑某等 18 人未经注册商标所有人许可，在同一种商品上使用与其注册商标相同的标志，其行为已构成假冒注册商标罪。根据各被告人的犯罪事实、犯罪的性质和情节以及到案后的认罪态度和悔罪表现，依照《中华人民共和国刑法》相关规定，作出上述判决。

值得一提的是在该案审理过程中，法院同时适用从业禁止和禁止令。

问

什么是从业禁止？

从业禁止，又称职业禁止，是指人民法院对于实施特定犯罪被判处刑罚的人，依法禁止其在一定期限内从事相关职业以预防其再犯罪的法律措施。这种措施，是刑法从预防再犯罪的角度针对已被定罪判刑的人规定的一种预防性措施，属于非刑罚处罚措施。

《中华人民共和国刑法》第三十七条之一规定

因利用职业便利实施犯罪，或者实施违背职业要求的特定义务的犯罪被判处刑罚的，人民法院可以根据犯罪情况和预防再犯罪的需要，禁止自刑罚执行完毕之日或者假释之日起从事相关职业，期限为三年至五年。

更多内容详见：[18 名被告人因生产假冒“牛栏山”获刑](#)

文章来源：吴兴法院微信号

鹅肝因其丰富的营养和鲜美的口味，一直以来倍受青睐，价格也不菲。可是有个别商家，出于降低成本谋取利益等方面的考虑，以次充好、以假乱真地用鸭肝等其他相对廉价的原材料冒充鹅肝销售，侵害消费者权益。

案情简介

2021年6月，普陀区市场监管局在对辖区餐饮单位开展专项检查时，发现某餐饮单位在该店菜单中有“秘制鹅肝”菜品，价格较便宜，随后在该店厨房冰箱内查见已拆封待用的“香蜜肝”1袋，食品配料表中并未查见有鹅肝成分。

经查，该香蜜肝即为制作“秘制鹅肝”菜品的原材料，系当事人从某电商处采购，其主要配料为鸭肝、食用盐、味精等，因此，顾客吃到的“秘制鹅肝”实为鸭肝，并无鹅肝成分。

法律分析

“秘制鹅肝”从菜品名称看，该菜品为鹅肝无疑，消费者点菜也是冲着其中的“鹅肝”来的。而商家却以“鸭肝”代替“鹅肝”，以廉价食材代替昂贵原料，以鲜亮名称掩盖虚假事实，对消费者极易造成欺骗、误导。

当事人的上述行为构成了引人误解的商业宣传，违反了《中华人民共和国消费者权益保护法》第二十条第一款：“经营者向消费者提供有关商品或者服务的质量、性能、用途、有效期限等信息，应当真实、全面，不得作虚假或者引人误解的宣传”及《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第一款：“经营者不得对其商品的性能、功能、质量、销售状况、用户评价、曾获荣誉等作虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者”的规定。

普陀区市场监管局依据《中华人民共和国消费者权益保护法》第五十六条第一款：“经营者有下列情形之一，除承担相应的民事责任外，其他有关法律、法规对处罚机关和处罚方式有规定的，依照法律、法规的规定执行；法律、法规未作规定的，由工商行政管理部门或者其他有关行政部门责令改正，可以根据情节单处或者并处警告、没收违法所得、处以违法所得一倍以上十倍以下的罚款，没有违法所得的，处以五十万元以下的罚款；情节严重的，责令停业整顿、吊销营业执照：（六）对商品或者服务作虚假或者引人误解的宣传的”及《中华人民共和国反不正当竞争法》第二十条第一款：“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”的规定，责令当事人整改，并作出罚款的行政处罚。

案发后，当事人已经停止销售该菜品并将此菜品从菜单中删除。

温馨提示

消费者可以从外观、口感、价格、成分等方面区分鹅肝与鸭肝。外观上，鹅肝明显偏大，一个完整的鹅肝重量大约在700克以上，鸭肝的重量则在450-600克左右。鹅肝是带有浅粉红的象牙色、淡金黄色或淡青黄色，而鸭肝则偏土黄色。口感上，鹅肝细致绵密、油脂丰富、入口即化，鸭肝的口感不如鹅肝细嫩精致，比较浓郁的风味中带有的一些土腥气息。价格上，鹅肝的价格是鸭肝3倍左右。

更多内容详见：[【案说】擦亮双眼，谨防“变味”鹅肝](#)

文章来源：上海市场监管微信号

随着生活节奏的加快，“懒人经济”“宅经济”等生活方式不断兴起，新的消费需求推动了自热食品快速发展，国内习惯食用自热食品的消费者已经不在少数。

不过，你对自热食品有多了解呢？怎么样吃才健康？如何烹制才安全呢？赶紧往下看吧！

自热食品

什么是自热食品？

所谓自热食品，是指不依赖电、火等方式加热，用自带发热包加热的预包装食品。使用时，只需将特制的发热包放在食盒底部，倒上一杯水即可制作出热气腾腾的食物。

自热食品不是新鲜食物，国外早期是作为野外作战的口粮，多为自热米饭。中国自热食品的兴起，很大程度来源于自热火锅的火爆，如今的自热食品品类也不再局限于自热米饭自热火锅。从2015年到2020年，自热食品市场已经出现了自热米饭、自热火锅、自热冒菜、自热烧烤、自热奶茶、自热麻辣烫、自热红酒、自热咖啡等各种产品，市场规模也在不断攀升。说白了就是方便食品和固体饮料等加上自发热包的一类产品。

自热食品有标准

团体标准《T/CGCC 8-2017 自热方便菜肴制品》中对自热方便菜肴制品的定义是：以熟肉制品或蔬菜制品、调味料为主料，选择粉条、米面制品、蛋制品、豆制品等中的一种或多种组合，再配以食品专用自发热包（非食用）和餐具，经组合包装而成的方便食品。自热是指：按照规定的方法操作，食品专用发热包与冷水混合后能够持续产生热量，从而对原辅料起到加热作用的功能。

标准中对食用专用发热包的规定是加热包完好，无泄漏，不能与食品直接接触。应符合相关标准的规定，与适量冷水混合后，可使加热容器内水温达到85℃以上，维持至少10分钟。

安全风险不容忽视

自热食品常见的食品风险主要在于水分不合格、重金属超标、检出致病菌等方面，但其实自热食品最大的挑战是安全问题，发热包质量参差不齐导致的爆炸事件时有发生，引发消费者通过各种渠道进行投诉。

消费者在使用加热包时，存在一定的安全隐患，此前就有乘客在列车上因使用自热盒饭操作不当，导致车厢内烟雾滚滚并触发报警器，致使高铁减速行驶。加热包在破损的情况下，容易瞬间产生过多的热量，不仅容易导致烫伤，还可能会引发爆炸。还有使用完的加热包也可能存在安全隐患，也有燃烧和爆炸的风险。

购买和使用注意事项

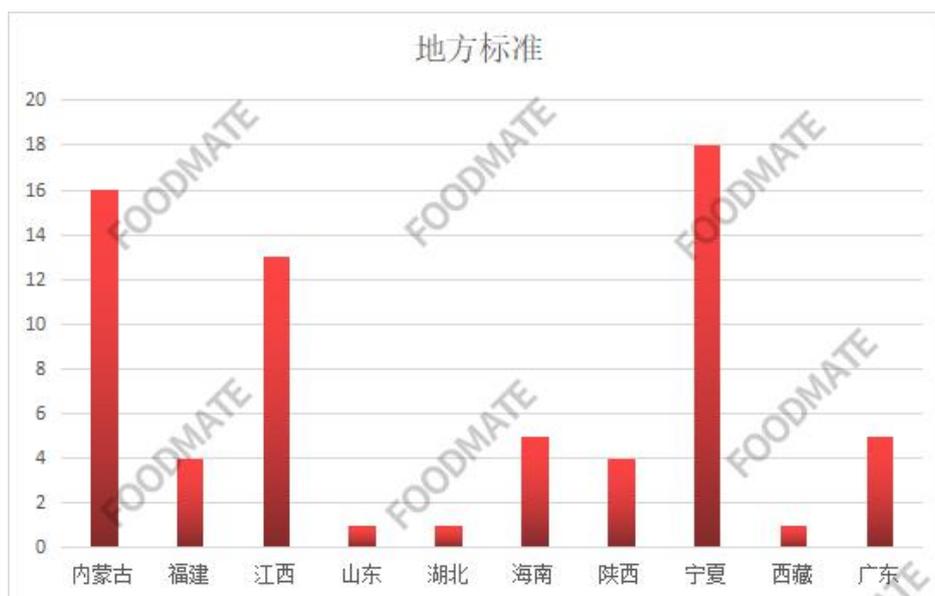
在选购自热食品时，要选择正规厂家生产的产品。观察包装盒体、袋体是否完整，有无破损。不要购买标签信息不全的产品。在食用自热食品前，如发现自热包有露粉等现象，就不要使用。细看产品说明，严格按照自热食品说明书步骤操作。另外，注意使用场所，携带遵守规定。

文章来源：广州市场监管微信号

2021年11月共有286项食品及相关标准正式实施，新增标准近八成

食品伙伴网讯 据食品伙伴网不完全统计，2021年11月共有286项食品及相关标准正式实施，其中，新增标准215项，代替标准71项，新增标准占标准总数的75.2%。

11月起实施的标准中，国家标准60项、地方标准68项、行业标准138项、团体标准20项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及内蒙古、福建、江西、山东、湖北、海南、陕西、宁夏、西藏、广东等。



10月1日起，《GB 38995-2020 婴幼儿用奶瓶和奶嘴》、《GB 7300.501-2021 饲料添加剂 第5部分：微生物酿酒酵母》等223项食品及相关标准正式实施，其余标准实施日期分别在11月9日、10日、12日、13日、14日、15日、17日、18日、22日、24日、30日。



值得注意的是，《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）将于2021年11月22日起正式实施。该标准代替了《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013），规定了预包装食品中致病菌指标及其限量要求和检验方法。该标准适用于表1类别中的预包装食品，不适用于执行商业无菌要求的食品、包装饮用水、饮用天然矿泉水。

更多内容详见：[2021年11月共有286项食品及相关标准正式实施，新增标准近八成](#)

文章来源：食品伙伴网

买了没有生产日期的食品如何处理？这事 律师来支招

为更好地给消费者普及消费知识，青岛市消保委邀请山东德衡律师事务所孙晓璐律师，为您解读食品标注不符合规定的问题。

2021年8月初，王女士从销售商家青岛某贸易有限公司买了一包“牛乳味饼干”。但回到家后，王女士在饼干包装上未找到生产日期，不敢食用。王女士便与商家协商退货赔偿事宜，但双方未达成一致意见。

【律师点评】根据《[食品安全法](#)》第六十七条第一款第（一）项：“预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：（一）名称、规格、净含量、生产日期……”因此，经营经营者不得销售无生产日期产品。王女士可据上述法律要求销售商家退货退款，并可向市场监管部门进行投诉举报。

供稿：消保中心

10月25日，食品安全国家标准审评委员会秘书处对《食品安全国家标准 婴幼儿配方食品良好生产规范》等34项食品安全国家标准公开征求意见，以下食品伙伴网带您简要了解该征求意见稿与GB 23790-2010相比的主要变化内容，供行业参考。

一、增加液体婴幼儿配方食品技术要求

因GB 10765 婴儿配方食品和GB 10767 较大婴儿和幼儿配方食品中涵盖液体和粉状产品，国内已有进口婴幼儿液体配方食品销售，并且国内企业已在研发相关产品，故此次修订将标准名称修改为“婴幼儿配方食品良好生产规范”，增加液体婴幼儿配方食品技术要求。

二、修订术语和定义

增加液态（生产）工艺定义。液态（生产）工艺是指将婴幼儿配方食品的配料成分在液体状态下进行加工处理制成最终液态产品的生产工艺，该工艺通常包括配料、均质、杀菌、灌装、密封等工序（也包括灌装密封后杀菌工艺）。

删除了“清洁作业区”“准清洁作业区”“一般作业区”的术语和定义。在第4章说明不同作业区的基本范围。

一般作业区包括收乳间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库、液态产品的后灭菌产品灌装密封后的灭菌区域等。

准清洁作业区包括原料预处理车间、原料内包装清洁或包装材料消毒或隧道杀菌区域、粉状产品的湿法加工区域（如称量、配料、浓缩等）、液态产品的称量、配料、热处理、杀菌或灭菌区域、液态产品的后灭菌产品灌装区域等。

清洁作业区包括食品与空气环境接触且无后续杀菌或灭菌操作的工序所在的车间（如称量、配料、混合等）、液态无菌灌装产品的灌装区域、有特殊清洁要求的辅助区域（如暂存清洁消毒后的内包装的暂存间等）、裸露待包装的半成品贮存区、充填及内包装车间等。

三、增加生产清洁作业区静态/动态标准控制要求

对于厂房和车间，通用要求执行GB 14881的相关规定。重点细化了不同作业区举例，应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求，将厂房和车间划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区。增加粉状和液态婴幼儿食品生产清洁作业区静态/动态标准控制要求，对粉状产品和液态产品生产清洁作业区中的浮游菌、沉降菌、表面微生物最大允许数分别作了规定；准清洁作业区空气中的沉降菌菌数应控制在50CFU/皿以下（按GB/T 16294测定5 min，静态）。

四、明确杀菌设备基本要求

对于设施和设备，通用要求执行GB 14881的规定。重点增加生产过程中各类杀菌设备应符合杀菌工艺的基本要求以及液态婴幼儿配方食品的无菌灌装和热力杀菌评估要求。杀菌工艺是乳制品生产的基本通用工艺，主要包括巴氏杀菌、保持灭菌、超高温灭菌等成熟杀菌工艺。但是各工厂在使用设备时开展杀菌有效性评估、记录等工作参差不齐，所以对杀菌设备基本要求进行了明确规定。

更多内容详见：[婴幼儿配方食品良好生产规范（征求意见稿）主要变化](#)

文章来源：食品伙伴网

豆芽因其易生长、口味佳的特点受到许多人的喜爱，成为了餐桌上常见的配菜。如何选购健康豆芽？黄豆芽还是绿豆芽好？……

豆芽的这些学问快跟我一起了解

豆芽，也称芽苗菜，是各种谷类、豆类、树类的种子培育而成的可食用的“芽菜”，也称“活体蔬菜”。品种丰富，营养全面，是常见的蔬菜。近年来，豆芽中植物激素残留问题越来越受到消费者的关注，今天江西省市场监管局专家团队为您解读豆芽中植物激素残留。它们是什么？我们又该怎么选购健康安全的豆芽呢？

你买的豆芽里会有植物激素吗？

一般豆芽的生长周期是一周，在 22℃-25℃ 的条件下，一斤绿豆可以发制成 8 斤豆芽，传统方法发制得豆芽长度一般不超过 15 厘米。然而一些生产者为了缩短豆芽的生长周期和增加豆芽产量，可能加入一些植物激素来抑制豆芽生根，促进豆芽生长。6-苄基腺嘌呤（6-BA）和 4-氯苯氧乙酸钠（4-CPA）是人工合成的植物生长调节剂，俗称 AB 粉或无根剂。它具有防止落花落果、抑制豆类生根和调节植物激素平衡等作用。广泛应用于农业、果树和园艺作物。其在豆芽生产中可促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量。

6-苄基腺嘌呤和 4-氯苯氧乙酸钠

可残留在豆芽中吗？

2015 年，国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会联合发布的《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质。豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。因此，6-BA 和 4-CPA 不应在豆芽中检出。

食用豆芽的你问我答

如何选购安全健康的豆芽？

尽量选购具有较长而不规则胚根，色泽为青白色或奶白色，有浓郁的豆芽清香味的豆芽。谨慎购买基本没有根须，颜色过白的豆芽。

变绿的豆芽还能吃吗？

黄豆发芽过程中通常不见光，豆芽颜色为黄色，而当豆瓣见光后进行光合作用就会变绿，不会产生对人体有害的物质。因此，变绿的豆芽是可食用的。

更多内容详见：[豆芽中有植物激素残留？豆芽的这些学问你得清楚……](#)

针对市场上“二选一”的传闻 山姆发声明： 没有发现有关方提出的问题

食品伙伴网讯 近日，“家乐福与盒马共斥山姆涉嫌二选一”冲上热搜。10月22日，家乐福会员商店在微博发布致歉信称，在开业第一天，竞争对手施压供应商回购买空相关商品，使得不少会员消费者无法购买。家乐福会员店坚决反对商业领域的不正当竞争行为，反对以自身市场地位强迫商家“二选一”，已经向相关部门举报。另据媒体报道，盒马拟联合家乐福向相关部门举报山姆，称其上海及以外城市的盒马X会员店的供应商受到山姆施压，对盒马“断供”。

25日傍晚，针对“二选一”的传闻，山姆在官方微博上发布声明，具体内容为：

1. 我们认为一切引发公众注意的讨论，应该首先以事实为基础，从促进行业良性健康发展、保护消费者利益、维护市场公平竞争与和谐发展的大局出发。到目前为止，我们没有看到有关方提供任何直接或间接的事实，表明山姆会员商店存在所谓的“二选一”问题。我们希望有关方能从事实出发，停止扰乱市场秩序的行为，专注自身经营，让更多消费者受益。

2. 山姆会员商店在中国的经营始终秉持合法合规的原则。得知这一传闻，我们第一时间立即展开了自查。迄今为止，没有发现有关方提出的问题。

3. 同时，深耕会员制零售行业25年，山姆会员商店一直身体力行，并再次呼吁：企业应专注自身特色开发、不断对商品和服务进行创新。这是整个行业良性健康发展的基础。简单的商品复制和同质化竞争，真正损害的是消费者的利益。

4. 山姆会员商店珍视我们的品牌声誉，以及多年来在中国坚持合法合规经营的努力。我们保留一切法律权利，捍卫我们的声誉与合法权益。

山姆会员商店

2021年10月25日

更多内容详见：[针对市场上“二选一”的传闻 山姆发声明：没有发现有关方提出的问题](#)

10月食品行业热点新闻：茶百道连续被曝食品安全问题；美团“二选一”被罚34.42亿；“郑州一海底捞72元200g毛肚实际只138g”上热搜

食品伙伴网讯 天气转冷，10月也即将过去。在这一个月里食品行业发生了哪些热点事件呢？10月初，茶饮品牌茶百道连续被曝出使用过期原料、奶茶中喝出蜘蛛等食品安全问题，从而引发社会广泛关注，多次冲上微博热搜；10月8日，市场监管总局依法对美团在中国境内网络餐饮外卖平台服务市场实施“二选一”垄断行为作出行政处罚；10月19日，“郑州一海底捞72元200g毛肚实际只138g”的消息登上微博热搜榜第二位；10月下旬，麦当劳连续被曝存在食品安全问题……

茶百道连续被曝食品安全问题 引发广泛关注

10月份，茶饮品牌茶百道连续被曝出使用过期原料、奶茶中喝出蜘蛛等食品安全问题，从而引发社会广泛关注，多次冲上微博热搜。

9月30日，一位自称“内幕纠察局”的博主发布了一条话题为“茶百道使用过期原材料”的视频，茶百道被曝出过期原材料更换标签继续使用、宣传鲜果制作但部分产品用果浆替代等问题，引发广大消费者关注，一度登上热搜榜。

10月1日凌晨，茶百道官方发布致歉信称，对个别门店出现不符合卫生标准，私自更改操作流程等问题表示歉意。茶百道表示，这些问题都是因为自身管理疏漏造成的，将针对上述问题对所有店铺进行全面排查，严格整改，不符合要求的门店一律采取闭店处理，严重者直接取消签约资格。

针对此事，10月2日至6日，浙江省紧急开展“茶百道”食品安全专项检查，截至10月6日下午6时，发现问题门店36家，检查中发现部分门店存在食品贮存不规范，原料与成品混放，食品处理区垃圾桶未加盖，开封食品原料未标示开封时间或使用期限、未密封贮存等现象，均已全部落实整改。整治期间，市场监管部门约谈了“茶百道”门店的负责人和相关管理人员，要求落实食品安全主体责任，针对问题开展自查自纠。要求全面应用“浙江外卖在线系统”，实现“阳光厨房”全覆盖，并将监控视频在网络订餐平台实时展示，接受社会监督。

然而，10月8日晚间，“茶百道回应奶茶中喝出蜘蛛”的话题又一次登上微博热搜。10月6日，一位宁波顾客投诉称，在慈溪一家茶百道门店点外卖饮品后，在分装的奶盖中发现一只蜘蛛。该顾客拍下视频，联系门店索赔1000元未果，随即该视频被媒体曝光。涉事茶百道门店店员回应称，在饮品制作过程中并未发现蜘蛛，该顾客收到饮品数小时后才向商家反映。该店工作人员表示，目前正在与顾客协商赔偿600元。

10月9日，茶百道在官方微博针对上述两次食品安全事件分别再次作出回应。

针对“使用过期原材料”事件，茶百道回应称，严把食品安全关，有则改正无则加勉。茶百道表示，茶百道一向对原材料使用期有严格规定，公司立即对这一不可容忍的行为展开了全面检查。截止目前，无论是“内幕纠察局”的卧底视频中还是门店检查中均未发现“内幕纠察局”所说的蟑螂；也不存在使用腐烂水果、过期原材料更换标签等问题。但确实有卫生清理不彻底的情况。

更多内容详见：[10月食品行业热点新闻：茶百道连续被曝食品安全问题；美团“二选一”被罚34.42亿；“郑州一海底捞72元200g毛肚实际只138g”上热搜](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

2021年9月全国未准入境食品化妆品信息

2021年9月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等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9月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件 2 2021年9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

市场监管总局办公厅关于加强连锁食品经营企业食品安全监管的通知（市监食经发〔2021〕77号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

今年以来，市场监管部门在日常监督检查中发现，部分连锁食品经营企业存在落实食品进货查验记录制度不到位、原料贮存和食品加工制作不规范、环境不整洁等问题，引起社会广泛关注。为加强连锁食品经营企业食品安全监管，守护好人民群众“舌尖上的安全”，现就有关事项通知如下：

一、严格落实连锁食品经营企业主体责任

一是强化安全管理。连锁食品经营企业总部依法要对企业食品安全负总责，建立健全覆盖从总部到门店（包括直营、合营、加盟等，下同）的食品安全管理体系，有效发挥食品安全管理机构作用，压实各层级、各岗位食品安全责任；督促中央厨房、配送中心、门店严格执行食品安全管理制度、操作规程等。

二是加强自查自纠。连锁食品经营企业总部要结合企业实际和舆情反映的同行业其他企业食品安全问题，依法定期对总部、中央厨房、配送中心、门店等各环节全面开展食品安全自查，纠正食品安全违法违规行为，防范和消除食品安全风险隐患。鼓励购买食品安全责任保险。

三是制止餐饮浪费。连锁食品经营企业总部要制定细化措施，依法推动门店主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识；提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格供消费者选择。不得加工制作长江流域非法捕捞渔获物。

二、切实加大违法行为查处力度

发生连锁食品经营企业食品安全事件后，涉事门店所在地市场监管部门要迅速核查，依法严惩重处食品安全违法行为。严格执行《食品安全法》第134条有关食品经营者一年内累计三次因违反规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由市场监管部门责令停产停业，直至吊销许可证的规定。同时，对发现食品安全违法犯罪线索的，要依法及时移送公安机关。

地方市场监管部门要根据涉事门店违法情形及连锁食品经营企业的食品安全责任分工，按照《食品安全法实施条例》第75条规定，对法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。

三、强化违法行为曝光和联合惩戒

地方市场监管部门要积极运用智慧监管手段，主动发现连锁食品经营企业的食品安全问题。对媒体监督和消费者投诉举报反映的连锁食品经营企业食品安全问题，地方市场监管部门要严格开展现场核查，加大查处结果曝光力度，查处一批、曝光一批，形成对违法行为的有效震慑。

更多内容详见：[市场监管总局办公厅关于加强连锁食品经营企业食品安全监管的通知（市监食经发〔2021〕77号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于鼓励企业标注乳制品食用期限的公告（2021 年第 34 号）

按照《中华人民共和国食品安全法》规定，生产经营的食品标签应当标注生产日期、保质期。为方便消费者识别乳制品的食用期限，避免食物浪费，市场监管总局鼓励食品生产企业生产的需冷藏保存的巴氏杀菌乳、发酵乳，在标明生产日期的基础上，明确标注保质期到期日，如“保质期至 XXXX 年 XX 月 XX 日”“请于 XXXX 年 XX 月 XX 日前食（饮）用”等。文字说明内容可以印制在包装标签的醒目位置，具体日期可以在生产过程中清晰喷码或打印在包装的醒目位置。标注内容的文字、符号、数字等应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718）的规定。

市场监管总局

2021 年 10 月 8 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2022 年度食品安全国家标准立项建议的 通知（国卫办食品函〔2021〕533 号）

工业和信息化部、农业农村部、海关总署、市场监管总局办公厅，国家粮食和储备局、标准委、认监委办公室，各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例，为做好食品安全国家标准制定、修订工作，现公开征集 2022 年度食品安全国家标准立项建议。具体要求如下：

一、立项范围和安排

（一）建议立项制定、修订的食品安全国家标准，应当符合《食品安全法》第二十六条规定，着重解决食品安全风险评估结果证明存在的食品安全问题，以提高标准质量、保障公众健康、促进产业发展为目的，优先制定、修订风险防控急需的食品安全标准。

（二）强化标准立项与食品安全风险监测、风险评估的衔接，有效利用标准跟踪评价结果，统筹推进标准制修订。重点修订食品中污染物限量、致病菌限量、食品添加剂使用等通用标准，增补卫生规范、检验方法等 20 项标准，使标准范围覆盖我国主要食品类别，涵盖已知安全风险因素，契合我国发展实际和国际先进风险管理理念。

（三）农药兽药残留限量及检验方法标准立项建议，由农业农村部门另行征集。

二、立项申报要求

（一）立项建议必须是公众健康保护和风险管理所急需。具体包括：对公众健康保护的重大意义、解决的主要食品安全问题、立项的背景和理由、适用范围和技术要求、国内外产业发展情况、国内外法规标准情况、对产业发展可能产生的影响，推荐的标准起草单位等。

（二）立项建议要有充分的科学依据，能够解决经食品安全风险评估证明存在的食品安全问题。具体包括：现有市场监督抽检、行业和企业调查数据、相关毒理学资料、膳食暴露等数据信息，现有食品安全风险监测和评估依据等。

（三）立项建议应当符合食品安全法律法规的规定和社会稳定风险评估依据。具体包括：符合我国现行法律、法规规定，可能引发社会风险的程度、国际影响等情况。

（四）立项建议应当推荐不少于 3 家候选项目承担单位。标准项目承担单位应具备起草食品安全国家标准所需的技术能力和水平；能够组织开展食品安全国家标准制定、修订所需要的技术工作；在承担项目所涉及的领域内无利益冲突；能够提供食品安全国家标准制定、修订工作所需人员、经费、科研等方面的资源和保障条件，为非企业法人代表；承担过食品安全国家标准项目的，能够按照要求完成相关起草任务。标准项目负责人由标准项目承担单位指定，应当在食品安全及相关领域具有较高的造诣和业务水平，熟悉国内外食品安全相关法律法规和食品安全标准。

更多内容详见：[国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2022 年度食品安全国家标准立项建议的通知（国卫办食品函〔2021〕533 号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

食品伙伴网讯 关于普通食品的功能声称标识，目前中国仅批准了符合 GB 28050 标准声称条件的普通食品可以进行相应的功能声称。与中国不同的是，日本允许有科学依据的普通食品也可以进行功能声称。

2015 年 4 月，日本开始实施《功能标识食品制度》。该《功能标识食品制度》实施以前，日本也只允许个别认证的特定保健食品和营养补充剂上进行功能标识。该制度的缺点是，企业需要层层申报，多个部门联合审核，审批所需时间长难度大。继而获得审批的产品数量较少，消费者可选择的产品范围相对狭窄。

《功能标识食品制度》规定，企业对产品的安全性和有效性负责，销售前 60 天向消费者厅提交包括证明其科学依据在内的各种文件，获得申报号就可以在产品上进行标识。可进行标识的食品包括加工食品和生鲜食品，即除了已经进行功能标识的保健食品和含酒精饮料等有限品种之外，几乎包括了全部的食品种类。

要进行标识的功能成分有效性的相关科学依据，可通过体内-体外试验获取。也可以引用已发表或报道的论文、临床试验结果等。安全性通过分析食用经验或医药成分的相关性，企业可以自行评价。

目前企业利用消费者厅网络系统就可申报，功能标识食品数据库中也可查询各种数据，非常便利。截止到 2021 年 10 月 19 日，日本已有 4591 种功能标识食品。其中包括桔子、豆芽、大米等生鲜食品 120 种；片剂、胶囊剂、粉末剂等保健品形状的加工食品 2386 种；饮料等普通加工食品 2085 种。

以生鲜食品类的豆芽为例，其功能标识如下：本品含有大豆异黄酮，根据有关报道大豆异黄酮具有保持骨成分的功能。本品适合于想保持骨骼健康的中年女性。再如透明质酸钠为功能成分的胶囊状加工食品的功能标识如下：本品含有透明质酸钠。有报道称透明质酸钠有助于皮肤的水分保持，具有缓和皮肤干燥的功能。醋酸为功能成分的蓝莓黑醋饮品的功能标识如下：本品含有食用醋为主要成分的醋酸。有报道称醋酸可减少肥胖倾向人群的内脏脂肪。本食品适合于在意内脏脂肪的人群。

小结：日本通过普通食品的功能标识制度，不仅减轻了企业取得保健食品审批的负担，给消费者提供了选择健康食品的科学依据。

2021年10月20日，巴西农业部决定获准向中国出口的屠宰场暂停向亚洲国家生产60天。该决定是在米纳斯吉拉斯州和马托格罗索州报告疑似疯牛病例后，停止对中国销售45天的同一天做出的。根据巴西政府的决定，贸易自9月4日以来一直处于瘫痪状态，巴西政府遵守了与中国签署的卫生协议。该协议规定，一旦发现该疾病，即中断贸易，即使在巴西发现的病例不存在污染风险。另一方面，恢复的决定取决于中国，中国仍保持否决权。该措施已经影响到市场，反映在蛋白质出口和活牛价格下降。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 10 月 26 日消息：中国海关总署扩大了两家俄罗斯对华出口企业的牛肉副产品品类清单。

目前俄罗斯获准输华的牛肉副产品包括冷冻牛横膈膜、冷冻牛蹄（去匣）、冷冻牛蹄筋、冷冻牛板筋、冷冻牛鞭。

俄罗斯卫星通讯社北京 10 月 25 日电 俄罗斯驻中国商务代表阿列克谢·达赫诺夫斯基表示，俄罗斯开始恢复对中国的水产品出口，其今年早些时候因疫情复杂而几乎停止。

他在接受中国国际电视台（CGTN）采访时说：

“第一季度出口几乎停止。从统计数据来看，现在情况正在好转，前 9 个月的出口同比仅下降 5.9%。这表明出口已经恢复。”

他补充说，食品占俄罗斯对华出口的比例整体上从 2020 年的 7.1% 下降到目前的 5.7%。

达赫诺夫斯基解释说：“原因很清楚，就是大流行，它要求采取额外措施，以确保卫生安全。”

俄动植物检疫局动物源性产品出口支持部门负责人叶夫根尼·拉祖特金此前在国际渔业论坛上表示，俄罗斯鱼类在大流行前占中国进口量的约 42%。2020 年，中国各省政府对水产品的进口验收实施限制，导致 2021 年俄罗斯的对华水产品直接出口大幅下降。

日本宣布解除中国产韭菜中虫螨脒的强化检查措施

食品伙伴网讯 10月26日，日本医药·生活卫生局食品监视安全课发布药生食输发1026第2号公告，基于至今为止的进口结果，现删除监督检查附表2内中国产韭菜中虫螨脒部分的内容。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局 10 月 25 日消息：2021 年 9 月 13 日至 24 日，俄罗斯全境开通肉类及鱼产品质量和安全热线，该局及其下属的地方当局、俄联邦医疗保健机构“卫生和流行病学中心”等组织接受并处理公民的诉求。

据统计，相关机构共接收公民投诉 5000 余条，涉及肉类和鱼产品质量安全问题：其中占比最大的为质量问题（26.5%），标签及销售规则（14.6%），购买建议（13.2%），地址及联系方式（12.9%）等。

此外，在有关涉及肉类和鱼产品的质量和安全以及保质期的专题热线期间，该局共计收到 40 份书面投诉：涉及产品劣质、违反销售规则和储存条件要求等。

目前该局已有序展开对相关违法事件的后续处置行动。

国际预警

欧盟通报我国出口绿茶和干牛肝菌不合格

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10月26日，欧盟通报我国出口绿茶和干牛肝菌不合格。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
2021-10-26	斯洛文尼亚	绿茶	2021.5772	霜霉威 (0.12±0.06 mg/kg)	产品尚未投放市场/--	拒绝入境通报
2021-10-26	意大利	干牛肝菌	2021.5774	未经授权的物质-胺菊酯 (0.06 ± 0.03 mg/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，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

因产品不合格，我国 97 吨植物产品遭俄退运

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 10 月 26 日消息：2021 年 10 月，俄罗斯联邦后贝加尔兽医和植物卫生监督局地方分局披露 5 起我国输俄植物产品不合规案件并退运我国 97 吨不安全的高检疫风险的植物产品，信息如下：

- 标签信息与运输文件内容不符：1 起；
- 缺少植物检疫证书：1 起；
- 植物检疫证书内容与运输文件内容不符：3 起。

根据相关检疫法规要求，上述违规产品（97 吨）已退运中国。

国际预警

欧盟通报我国出口比目鱼和烟熏红茶等产品不合格

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10月27日，欧盟通报我国出口比目鱼和烟熏红茶等产品不合格。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
2021-10-27	波兰	烟熏红茶	2021.5805	蒽醌（0.13 mg/kg）；2-羟基联苯（0.14 mg/kg）	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2021-10-27	西班牙	细鳞大麻哈鱼	2021.4132	冷链断裂	产品已转发到目的地/销毁	拒绝入境通报
2021-10-27	西班牙	细鳞大麻哈鱼	2021.4135	冷链断裂	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2021-10-27	西班牙	比目鱼	2021.4134	温度控制不佳	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2021-10-27	西班牙	餐具	2021.5808	未经授权使用竹子	分销至其他成员国/从收件人处撤回	后续信息通报

据通报，不合格餐具销至了保加利亚、法国、希腊、意大利、马耳他、葡萄牙和西班牙。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，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

2021年10月中国出口韩国食品违反情况 (更新至10月24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	韩语产品名称(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2021.10.01	京仁厅	器具及容器包装	玻璃盘子	유리 플레이트	GUANG DONG JIN HENG CERAMICS TECHNOLOGY CO., LTD.	铅, 镉超标	铅: 8 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下, 镉: 0.7 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下	铅: 37 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$, 镉: 8.3 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$	~
2021.10.01	京仁厅(平泽)	农林产品	新鲜西蓝花	신선 브로콜리	LonGNAN FUMIN INDUSTRIAL DEVELOPMENT CO., LTD	残留农药(杀铃脲, 氯苯脲)超标	0.01 mg/kg 以下	杀铃脲: 0.03 mg/kg, 氯苯脲: 0.03 mg/kg	~
2021.10.01	京仁厅(机场)	器具及容器包装	厨房用品	주방용품	HANGZHOU SANLE IMP. & EXP. CO., LTD.	总溶出量超标	30 mg/L 以下	110mg/L (4%醋酸)	~
2021.10.06	京仁厅	器具及容器包装	儿童汽车型分离式餐盘	어린이 자동차 분리형 식판	CHAOZHOU CHAON TENGFA STAINLESS STEEL PRODUCTS CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是, 使用温度在 10 $^{\circ}\text{C}$ 以下浸出液为正庚烷的情况下为 150 mg/L 以下)	85 (4% 醋酸), 16 (水), 15 (正庚烷)	~

更多内容详见：[2021年10月中国出口韩国食品违反情况\(更新至10月24日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月25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	10月4日	生鲜豌豆		KUNMING SHUANGLANG TRADING CO., LTD.	中国	检出 腈苯唑 0.03 ppm	横浜	豊和貿易株式会社	监控检查
2	10月4日	生鲜咖啡豆		PT. INDRA BROTHERS	印度尼西亚	检出 异丙威 0.03 ppm	横浜	丸紅株式会社	监控检查
3	10月4日	其他鱼肉制品（FISH BANG）	SP MARKETI NG SUPPLY CO., LTD.		泰国	大肠菌群 阳性	成田空港	株式会社 グローバルコネクト	自主检查
4	10月4日	腌渍泡菜	TIANJIN SANSHANG FOOD CO., LTD.		中国	检出 二氧化硫 0.088 g/kg	横浜	株式会社三商	自主检查
5	10月4日	香辛料：胡椒	SIAMOTHAI CO., LTD.		泰国	检出 黄曲霉毒素 80 μg/kg（B1:77.8 μg/kg、B2:2.0 μg/kg）	東京	有限会社大泰	命令检查

更多内容详见：[2021年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月25日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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 42 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 5 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
2021-10-19	西班牙	可食用的啮齿动物玩具 (宠物食品)	2021.5625	未授权添加剂- (着色剂 E-124 和 E-133)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2021-10-19	法国	茶叶	2021.5629	高效氯氟氰菊酯 (0.40±0.20 mg/kg)；吡虫啉 (0.11±0.06 mg/kg)；丁醚脲 (0.064±0.032 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2021-10-20	波兰	儿童餐具	2021.5657	三聚氰胺甲醛树脂 40-45%、木浆 20-25%、竹粉 15-30%；不符合欧盟关于食品接触物品的法规	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2021-10-22	德国	黄原胶	2021.5728	环氧乙烷	未向其他成员国分发/通知当局	注意信息通报
2021-10-22	德国	有机大豆条	2021.5747	异物 (金属部件)	通知国未分销/通知收件人	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，不使用欧盟未授权的物质，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

颠覆认知：绿茶不抗氧化！那它是怎样促进健康并延缓衰老的？

中国是茶叶的故乡，也是茶文化的发源地。自从 4700 多年前第一杯茶水诞生以来，茶饮已成为全球最常见的饮料之一，仅次于水。无论是古籍还是现代医学研究，都认为饮用茶水有益健康。

虽然所有的茶叶都来自同一种植物——茶树，但因氧化程度的不同而决定了茶叶的品种。例如，绿茶是未经氧化的，这也就意味着，绿茶含有最丰富的多酚类化合物儿茶素，它被认为是一种强大的抗氧化剂，可以中和或防止由氧自由基引起的体内氧化应激，从而防止对细胞或 DNA 造成损伤。因此，绿茶具有延缓衰老的作用。

然而，近日发表在《Aging》上的一项研究中，来自德国耶拿大学、瑞士苏黎世联邦理工学院（ETH）和华中农业大学的研究人员得出了一个颠覆性的结论：绿茶中的儿茶素非但没有抑制氧化应激，反而在短期内促进了氧化应激。

爱喝绿茶的先别慌，让我们来看看到底是怎么回事。

此前的临床试验和流行病学研究都表明，饮用绿茶对健康有益，包括降血压、降血糖、降血脂和减肥等。绿茶叶中含量最丰富的多酚类化合物是表没食子儿茶素没食子酸酯（EGCG）、表儿茶素没食子酸酯（ECG），它们占绿茶儿茶素总量的 70%。在各种模式生物中进行的实验表明，由于代谢适应和增强对活性氧（ROS）的抵抗力，绿茶儿茶素有助于延长寿命。

然而，绿茶儿茶素在哺乳动物中的生物利用度较差，使得人类口服后不太可能达到这个浓度。尽管如此，一些独立的临床试验证实，饮用绿茶可以改善各种健康生理指标。在服用 4.5 克无咖啡因的绿茶固体后，人体内 EGCG、ECG 和表儿茶素（EC）的最大血浆浓度达到了 $2.5 \mu\text{M}$ 。

在这项研究中，研究人员就测试了 $2.5 \mu\text{M}$ 的浓度是否足以通过诱导秀丽隐杆线虫（*Caenorhabditis elegans*）的有丝分裂反应来促进其寿命。

研究人员发现，EGCG 和 ECG 在 $2.5 \mu\text{M}$ 的浓度下就能增强线虫的体能并延长其寿命；而且，这个相对较低的剂量足以抑制线虫的线粒体呼吸链活性。

随后，在分离的小鼠肝线粒体中的实验表明，EGCG 和 ECG 抑制了线粒体复合物 I 的活性。EGCG 给予 6 小时和 ECG 给予 12 小时后，复合物 I 被抑制的同时，还出现短暂的活性氧（ROS）形成和 ATP 下降。

事实证明，EGCG 和 ECG 延长线虫的寿命取决于能量代谢物 AMP 激活的激酶 AAK-2 和 NAD 依赖的蛋白去乙酰化酶 SIR-2 的存在。

这些数据表明，由于瞬时 AMP 下降引起的后续能量缺乏触发了线虫的能量传感器 AAK-2 和 SIR-2.1。此外，ROS 水平的暂时增加可能会促进分裂原激活的蛋白激酶同源物 PMK-1 的活性，从而促进相应的信号级联。

这些信号通路通过增强 ROS 防御超氧化物歧化酶（SOD）和过氧化氢酶（CTL）的活性、增加了氧化应激抵抗力，从而促进健康和寿命来激发适应性反应。

更多内容详见：[颠覆认知：绿茶不抗氧化！那它是怎样促进健康并延缓衰老的？](#)

文章来源：中国生物技术网微信号

河南省科技攻关计划（工业领域）项目 2021 年第二批集中结项情况公示 这些项目与食品相关

食品伙伴网讯 10月22日，河南省科学技术厅网站公示了省科技攻关计划（工业领域）项目2021年第二批集中结项情况，共269个项目拟通过结项。公示期为10月22日-10月26日。

这些拟通过结项的项目中，与食品相关的项目有：面向社交网络的粮食舆情分析关键技术研究、基于机器学习的小麦病虫害预测预报关键技术研究、河南粮食生产决策大数据整合关键技术研究、用于食品安全中重金属离子检测的高灵敏荧光传感器研制、基于可信双链的食品质量安全溯源关键技术研究、基于高光谱图像和深度学习的农作物病害检测等12项。

拟通过结项项目清单

项目编号	项目名称
152102210068	面向社交网络的粮食舆情分析关键技术研究
182102210049	基于机器学习的小麦病虫害预测预报关键技术研究
162102210377	河南粮食生产决策大数据整合关键技术研究
202102210186	用于食品安全中重金属离子检测的高灵敏荧光传感器研制
202102210351	基于可信双链的食品质量安全溯源关键技术研究
202102210145	基于高光谱图像和深度学习的农作物病害检测
172102210613	农产品信息追溯标识技术研究
152102210064	面粉厂 FHC 自动清扫系统研究与开发
182102210322	果蔬类农产品太阳能辅助保鲜装置的研究与开发
162102210077	畜禽养殖中残留抗生素氧化铁微波诱导氧化的去除机理研究
172102210420	基于微生物发酵技术的富硒香菇多糖及其衍生物的研发
182102210492	蛹虫草虫草素发酵和高效分离纯化新工艺及应用研究

（来源：河南省科学技术厅）

 [拟通过结项项目清单.xls](#)

原文链接：<http://kjt.henan.gov.cn/2021/10-22/2332782.html>

食品伙伴网讯 10月29日,黑龙江省科学技术厅网站公示了2021年黑龙江省科学技术奖拟推荐授奖项目,包括最高科技奖1项、一等奖44项、二等奖119项、三等奖106项。公告时间为2021年10月29日至2021年11月11日。

其中,涉及食品领域的项目如下:

一等奖

序号	项目名称	奖类	完成单位	主要完成人员	提名部门(专家)
13	番茄抗病抗逆及重要农艺性状调控基因的挖掘、调控机制解析及应用	自然科学奖	东北农业大学	许向阳,赵婷婷,卢钢,李景富,杨欢欢	黑龙江省教育厅
24	链霉菌天然产物农药代谢机制认知和高效生物制造	技术发明奖	东北农业大学,中国农业科学院植物保护研究所	向文胜,李珊珊,王为善,张立新,张继,刘重喜,张艳艳,赵军伟,宋佳,王相晶,王继栋,郭晓为	黑龙江省农业农村厅
29	高产多抗食用大豆新品种绥农42的选育与推广	科技进步奖	黑龙江省农业科学院绥化分院	付亚书,付春旭,姜世波,张维耀,曲梦楠,张欣,王雷,王金星,高陆思,白瑞,武琦	黑龙江省农业农村厅
41	油料功能脂质高值化利用关键技术研究及示范	科技进步奖	东北农业大学,九三粮油工业集团有限公司,哈尔滨普润油脂有限公司,黑龙江省完达山乳业股份有限公司,中机康元粮油装备(北京)有限公司	于殿宇,史永革,包怡红,秦兰霞,郭庆启,罗淑年,高珊,王彤,相海,张博坤,王利	哈尔滨市科技局
42	杂粮食品精准加工及安全控制关键技术研究与应用	科技进步奖	黑龙江八一农垦大学,北大荒食品集团有限公司,北大荒粮食集团大庆粮谷食品科技有限公司,大庆市中谷粮食集团有限公司,安徽燕之坊食品有限公司,黑河市农业农村服务中心,北安市赵光镇乡村振兴发展服务中心	张东杰,王长远,曹龙奎,刁静静,王立东,曹冬梅,李志江,张桂芳,郎双静,耿玉清,张道明,孙鹏,蒋振伟,张丽琍,姜艳彬	黑龙江省教育厅

更多内容详见: [2021年黑龙江省科学技术奖拟推荐授奖项目公布 这些食品领域项目入选](#)

食品科技

2021年山东省重点研发计划（重大科技创新工程）项目综合绩效评价结果公布 涉食品领域项目 33 项

食品伙伴网讯 10月26日，山东省科学技术厅网站公布了2021年山东省重点研发计划（重大科技创新工程）项目综合绩效评价结果，有168个项目综合绩效评价等级为优秀，验收结论为通过验收；有34个项目综合绩效评价等级为良好，验收结论为结题；还有21个项目予以终止。

其中，涉及食品领域项目有33项，具体如下：

序号	项目名称	承担单位	合作单位	主管部门	绩效评价等次	验收结论
1	盐碱地金银花生态功能提升关键技术与示范	山东益源高效生态农牧渔有限公司	山东中医药大学	滨州市科技局	优秀	通过
3	大豆分离蛋白热泵式污水处理及资源回收技术	临邑禹王植物蛋白有限公司	北京清大天工能源技术研究有限公司	德州市科技局	优秀	通过
4	低聚物抗性糊精绿色制备关键技术研究	保龄宝生物股份有限公司	齐鲁工业大学	德州市科技局	优秀	通过
6	设施蔬菜水肥精准施用技术研究	巨野亿丰种植专业合作社	山东省蔬菜栽培工程技术研究中心	菏泽市科技局	优秀	通过
7	功能性微生物菌肥制备及种养加区域生态循环农业示范	菏泽鑫航禽业有限公司	山东百德生物科技有限公司	菏泽市科技局	优秀	通过
8	果园灌溉施肥精准管理关键技术与示范	菏泽金正大生态工程有限公司	山东省果茶技术推广站	菏泽市科技局	优秀	通过
10	智能精准大蒜直播技术与装备研发	济南华庆农业机械科技有限公司	山东农业大学	济南市科技局	优秀	通过
29	金针菇精准化生产关键技术与示范	山东友和菌业有限公司	山东省农业科学院农业资源与环境研究所	济宁市科技局	优秀	通过
35	4LZ-8 高效低损智能化小麦联合收获机研发与产业化示范	山东金大丰机械有限公司	济南大学	济宁市科技局	优秀	通过
36	玉米、小麦低损收获技术与智能装备研究	山东国丰机械有限公司	山东理工大学、山东大学、山东省农业机械技术推广站	济宁市科技局	优秀	通过

更多内容详见：[2021年山东省重点研发计划（重大科技创新工程）项目综合绩效评价结果公布 涉食品领域项目 33 项](#)

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

CHINASHOP
中国零售业博览会

2021^甲 CHINASHOP 第二十三届中国零售业博览会

这里的一切都关于零售 2021.11.18-20 国家会展中心(上海)

20

20+年
展览积淀



900家
参展企业



13万平米
展出面积



100000+商品与设备
技术解决方案展示



80000+
专业观众



50+
主题论坛

中国零售行业首屈一指的权威专业展会
把握创新脉搏 抓住发展机遇

☑ 零售生鲜加工及商用厨房展

☑ 中国零售商用冷链展

☑ 中国高端零售品牌展

☑ 中国零售名优商品展

☑ 商店设计及视觉营销展

☑ 零售展示道具及商业照明展

☑ 中国零售智能物联网展

☑ 国际智能信息技术展

☑ 中国零售供应链流通加工设备展

主办：中国连锁经营协会 北京智合联创展览有限公司

官网：www.chinashop.cc

咨询电话：010-68784537 / 010-68091030



5折
码立
抢票



2021第十二届上海国际罐藏食品 及原辅材料、机械设备博览会

SHANGHAI INTERNATIONAL CANNED FOOD AND RAW MATERIALS,
MACHINERY AND EQUIPMENT EXPO 2021

同期举办：FHC上海环球食品展 | iFresh亚洲果蔬产业博览会



关注公众号了解更多资讯

立即扫码领取免费门票

罐藏食品及原辅材料 | 方便、即食食品及餐品 | 机械设备配套 | 包装配套 |
其他相关罐藏食品生产配套及服务

Canned Food & Raw Materials | Instant Food & Foodservice | Machinery & Equipment Supporting |
Packaging Supporting | Involved Canned Food Production & Service



2021.11.9-11 上海新国际博览中心 | SNIEC

中国罐头工业协会 翟女士: +86 10 6839 6016

上海博华国际展览有限公司 郭先生: +86 10 8754 6820 / 李女士: +86 10 8754 6850 / 薄女士: +86 21 3339 2120

主办单位:  中国罐头工业协会 中国罐头工业协会

 上海博华国际展览有限公司

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

11 月 23-24 日	上海	2021 功能性食品行业提升论坛
11 月 28 日	北京	NHEC 2021 第四届中国营养健康产业企业家年会
12 月 17-18 日	宁波	2021 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）
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:

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	合肥	第二十二届中国绿色食品博览会
11 月 5-7 日	重庆	2021 年中国（重庆）大健康产业博览会
11 月 6-7 日	西安	2021 医院营养健康食堂论坛
11 月 7-9 日	武汉	2021 中国中部（湖北）国际食品博览会
11 月 8-9 日	广州	2021 广州国际进口食材及农产品展
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	2021 可追溯食品展暨第三届中国食品供应链大会
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 10-11 日	济南	智能酿造与企业数字化高峰论坛
11 月 11-13 日	武汉	2021 年中国数智化包装博览会暨第四届中国喷码标识行业年会
11 月 11-13 日	郑州	第三届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会
11 月 11-14 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
11 月 12-14 日	西安	2021 海名第八届西安餐饮供应链博览会
11 月 12-14 日	北京	2021 国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
11 月 12-14 日	安徽	2021 第 23 届中国（安徽）国际食品博览会
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 18-21 日	海口	2021 海南国际旅游美食博览会
11 月 19-22 日	南昌	第十四届中国绿色食品博览会
11 月 19-21 日	武汉	2021 第七届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
11 月 20-22 日	上海	2021 第九届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
11 月 23-25 日	上海	swop 2021 包装世界（上海）博览会
11 月 23-24 日	上海	2021 功能性食品行业提升论坛
11 月 23-27 日	南京	第二十一届中国南京食品博览会暨采购交易会
11 月 27-30 日	沈阳	2021 第 31 届沈阳食品糖酒会
11 月 27-29 日	临沂	2021 第十四届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
11 月 30-12 月 2 日	南京	2021 亚洲食品展览会（南京）

12月1-3日	深圳	2021 第四届深圳国际餐饮食材展览会
12月1-2日	昆明	2021 中国西南畜牧业展览会
12月2-4日	深圳	2021 中国（深圳）国际跨境电商展览会
12月2-4日	广州	第31届中国（广州）国际大健康产业博览会
12月3-5日	珠海	2021 珠海国际跨境电商贸易博览会
12月3-5日	济南	2021 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会
12月3-5日	烟台	2021 世界海参产业（烟台）博览会
12月4-5日	兰州	2021 甘肃（兰州）智慧农业展览会
12月7-9日	上海	第十三届上海国际新零售微商博览会
12月8-10日	广州	2021 年第十八届中国（广州）食品安全检测技术高峰论坛
12月10-12日	深圳	2021 中国食品文创产业博览会暨中国酒水饮品产业博览会
12月11-12日	石家庄	第28届河北省糖酒交易会
12月15-17日	上海	2021 第16届上海国际渔业博览会
12月16-18日	南京	第六届中国（南京）国际智慧农业博览会
12月16-18日	广州	2021 广州餐饮食材及火锅展览会
12月19-20日	菏泽	2021 中国菏泽畜牧业博览会
12月20-22日	上海	2021 上海食品饮料电商展览会
12月21-23日	深圳	第27届中国（深圳）国际名酒展
12月24-26日	上海	2021 上海国际农产品博览会（冬季展）
12月26-28日	长沙	2021 中西部（长沙）跨境电商博览会

2022 年展会预告：

1月10-11日	上海	2022 中国营养及功能食品峰会
2月18-20日	成都	2022 第12届成都印刷包装产业博览会
2月23-25日	上海	2021 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
2月26-28日	广州	GFE2022 第43届广州国际餐饮加盟展
3月1-3日	上海	2022 中国（上海）国际运动营养品、健康食品及功能性饮品展览会
3月4-6日	深圳	2022 春季全球高端食品展览会
3月8-10日	上海	CFA 餐联盟·2022 上海国际餐饮连锁供应链展
3月10-12日	广州	2022 年广州美博会 CIBE
3月15-17日	上海	2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
3月23-25日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
3月24-25日	苏州	第十届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月31-4月2日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
4月8-10日	北京	第34届京正·北京国际孕婴童产品博览会
4月11-13日	义乌	2022 第十二届中国国际电子商务博览会暨第五届数字贸易博览会
4月15-17日	青岛	2022 中国（青岛）国际休闲食品饮料展览会
4月15-17日	沈阳	2022 中国（沈阳）烘焙产业展览会
4月20-21日	武汉	2022 中国（武汉）国际粮食机械博览会
4月21-23日	北京	2022 第五届北京餐饮采购展览会
4月22-24日	石家庄	2022 北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会
4月22-24日	青岛	2022 中国（青岛）奶业博览会
4月25-27日	深圳	2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE
5月6-10日	呼和浩特	2022 内蒙古餐饮食材展览会
5月7-9日	长沙	2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会
5月11-13日	北京	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会

5月19-21日	西安	第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会
5月25-27日	银川	2022宁夏奶业大会暨第四届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
5月26-28日	北京	AIFE 2022 亚洲(北京)国际食品饮料博览会
5月31-6月2日	北京	2022第十九届北京国际烘焙展览会
6月8-10日	上海	2022上海智慧环保及环境监测展览会
6月8-10日	郑州	2022郑州国际餐饮及食品包装展览会
6月8-10日	上海	第十五届上海国际水处理展览会
6月21-23日	郑州	2022国际兽医检测诊断大会（AVDC）
6月22-24日	上海	2022上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月22-24日	上海	2022国际植物基博览会
6月23-25日	上海	2022第十三届上海国际餐饮食材博览会
6月28-30日	青岛	2022青岛国际包装印刷产业博览会
6月29-7月1日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
7月18-22日	青岛	CIP2022第十八届中国（青岛）国际包装工业展览会
9月14-16日	上海	2021中国国际烘焙秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会
10月18-20日	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10月27-29日	深圳	2021 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）

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：

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[中山市海枣椰农业科技有限公司——果蔬制品](#)

[郑州嘉谱仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[湖南金普康科技有限公司——添加剂配料](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[曲阜鲁豫食品添加剂有限公司——添加剂配料](#)

[广东环凯生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[诺安实力可——食品检测](#)

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)

[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)

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

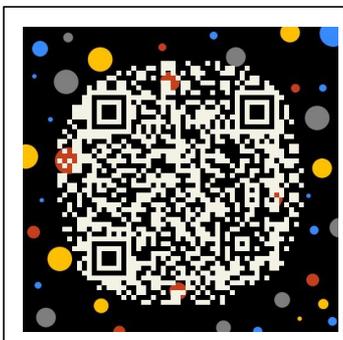
聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。
为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。
为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

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！（2021.11.1）

【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

【食品论坛·大讲堂】食品标签标示要求与案例解析

▲直播时间：2021年11月9日 15:00-16:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=659&fuid=62>

▲主讲人：宫老师

▲老师介绍：宫建俊，现为食品伙伴网食品安全合规事业部高级研究员，曾在速冻果蔬、水产品、调味品等食品行业从事品质管理和体系认证等工作，有丰富的行业经验和生产经验，对食品标签审核涉及要素有细致了解，对标签中常见错误有深入剖析，擅长基础标准法规剖析、标签审核、标签设计。代表公司多次出席食品行业展会、交流会等活动，结合专业研究领域，提供食品合规性分析等方面的专业讲座。

▲主要内容：

- 一、食品标签相关法律法规要求
- 二、食品标签通用要求和常见错误

▲详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1247148-1-1.html>

【线上】KEMIN 建明 | “宠物食品安全及质量控制”网络研讨会

主办单位：食品伙伴网、建明（中国）科技有限公司

直播时间：2021年11月12日 13:30-17:00

会议介绍：研讨会邀请建明全球技术应用专家和与大家分享有关宠物食品保鲜和抗氧化方面的专业知识，为大家深入解析宠物食品及所用原料在新鲜度方面如何进行控制。同时也邀请到广东联鲲集团质量总监何芬和大家探讨国内宠物食品常用动物源性蛋白原料的质量控制经验。

参会对象：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。

会议详情：https://mp.weixin.qq.com/s/JK9T81_V9RRwLkf2GC67_A

【线上免费】“硬”技术助力食品异物检测

▲时间：11月16日 19:30-21:00

▲详情介绍：

随着市场的迅速发展，在食品领域，肉食品、乳品、调味品行业得到了更大、更好的发展，食品安全也成为这些行业的重中之重。赛默飞世尔科技为您提供食品生产中最优的异物检测及在线检重解决方案，为企业的品牌保驾护航。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=660&fuid=62>

【线上】实验室安全、防护与应急培训

▲课程时间：2021年11月24日 09:00-12:00

▲课程大纲：

- 1、典型实验室安全事故案例分析·警钟长鸣
- 2、实验室危险废物管理
- 3、实验室个人安全防护
- 4、实验室常见事故应急处理
 - (1) 实验室化学品事故应急处理
 - (2) 实验室水电火事故应急处理
- 5、实验室安全工作个人须知

郑重提醒：报名时请一定要填写真实姓名，培训结束后学员通过食品实验室管理公众号进行考试结业获取证书！

▲培训方式及收费：

标准费用：99 元/人（购买后，可永久回看）

课时：3 小时

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=662&fuid=62>

【线上】实验室生物安全基础知识及个人防护培训

▲课程时间：2021 年 11 月 24 日 13:30-16:00

▲课程大纲：

- 1、实验室生物安全风险评估及风险控制
- 2、实验室生物安全防水水平分级及设施设备要求
- 3、实验室生物废物处置
- 4、实验室人员管理及个人防护要求
- 5、典型实验室安全事故案例分析郑重提醒：

报名时请一定要填写真实姓名，培训结束后学员通过食品实验室管理公众号进行考试结业获取证书！

▲培训方式及收费：

标准费用：99 元/人（购买后，可永久回看）

课时：2.5 小时

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=663&fuid=62>

【线上】【限时免费】乳制品中维生素检测技术进展

▲课程时间：2021 年 11 月 24 日 15:00-15:40

▲课程内容：

修订中的婴幼儿配方食品系列标准中对于营养素，特别是水溶性、脂溶性维生素的检测将做全面的更新。本次课程将介绍 Waters 在乳制品中维生素检测技术的最新进展，以及跟行业领导单位合作的最新结果。系统介绍 Waters UPLC 技术，ACQUITY Qda 质谱检测器及在线 SPE 结合二维液相技术在乳制品中维生素检测方面的应用成果。

▲报名咨询：

王老师 15244582293（微信同号）

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=666&fuid=62>

【VIP 免费】食品广告营销法律风险分析

▲时间：2021 年 11 月 25 日 19:00-20:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=661&fuid=62>

▲主要内容：

1. 食品广告的法律逻辑
2. 食品广告的案例分
3. 风险管理和法律思维
4. 答疑

【线下】关于举办“香肠加工技术提升班”的通知

主办单位：食品伙伴网 海乐香辛料

适用人群：肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者，个体经营等

培训时间：2021 年 12 月 2 号-4 号（1 号签到）

培训地点：山东 济南

联系报名：董老师 13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/RafvJgth7GemQs2MngI2mA>

【活动】邀请函 | 餐饮调味健康升级挑战赛

问卷填写和样品申请时：2021 年 10 月 28 日-12 月 2 日

创新挑战赛反馈表截止时：2021年12月20日

大赛获奖公示时：2021年12月30日

活动对象：食品行业科研技术等人员、食品相关院校教师及学生、相关科研院所研究人员

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/OPA4Zd7UZg8K7afhUfkh-w>

【活动】智能仪器感官实验检测服务送福利

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/rsooyxMi6rCDeanTJhE6sg>

为进一步推广公司业务，感谢各位新老客户的大力支持，济南智感分析仪器有限公司推出智能仪器感官实验检测福利活动。

报名咨询：感官智能仪器业务 18596077827（微信同号）

特别推荐：

【11月·上海】【12月·济南】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点：

上海站·2021年11月18-20日（三天）

济南站·2021年12月16-18日（三天）

具体地点以开课通知为准

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：<http://bbs.foodmate.net/thread-1241214-1-1.html>

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

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2615-70.html>

线下·培训·会议

研发类：

1、关于举办“香肠加工技术提升班”的通知

主办单位：食品伙伴网 海乐香辛料

适用人群：肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者，个体经营等

培训时间：2021年12月2号-4号（1号签到）

培训地点：山东 济南

联系报名：董老师 13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/RafvJgth7GemQs2MngI2mA>

2、肉类加工技术研修班（第七期）

主办单位：食品伙伴网 中国肉类食品综合研究中心

适用对象：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

地址：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号）

时间：2021年11月9-12日

天数：4天（2021年11月8日报到）

培训亮点和升级

- 1、中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。
- 2、对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。
- 3、加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，保持万变不离其宗。
- 4、实操中，实际工艺操作，让动手能力无死角。
- 5、肉类加工最新技术讲解：新型杀菌、包装和货架期技术，提高保鲜技术应用。

联系人:

董老师: 13361383590 (微信同号)

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/tlc5qRnj9VtPRnHlogH8Rw>

3、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间: 2021 年 11 月 21-22 日

会议主办方: 食品伙伴网

会议地点: 中国·上海·上海中庚聚龙酒店

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。

郭老师 15318675976 (同微信)

曲老师 13210910866 (同微信)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2057-70.html>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/MRto8PVtUfaI8qUzGB15-Q>

延期公告: <https://mp.weixin.qq.com/s/uEakhBv1ofTVN17D4w6yWA>

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 11 月 23-24 日

联系人:

郭老师 15318675976 (同微信)

曲老师 13210910866 (同微信)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2119-70.html>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/-WPc2A69LNNUEBtfYpicxw>

延期公告: <https://mp.weixin.qq.com/s/uEakhBv1ofTVN17D4w6yWA>

5、2021 水产品加工技术研讨会·延期

主办单位: 食品伙伴网

时间地点: 延期待定 原 10 月 29-30 号·青岛·青岛蓝海御华大饭店(三楼御华 C 厅)

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/9jgyHX0XwuhZzJ18Dxxj7g>

延期公告: https://mp.weixin.qq.com/s/s00vIw5zn9uY3V2_2JFASQ

6、鱼糜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: 鱼糜制品加工技术培训班(鱼丸+鱼糕)

培训时间: 11 月 12-13 号 2 天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

培训对象：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；餐饮终端个体经营等

报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/a1PIIGbNDorrWZ4z-D44FA>

7、2021 产品感官评定分析体系培训（进阶班·北京站）

适用对象：

感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

培训地点：北京市昌平区·北京中粮营养健康研究院

培训时间：11月16-17日

课程特点：

线下+线上混合式学习模式，最大化培训效果

小班教学，系统学习常用感官评定方法；

实用性强，快速掌握如何合理选择感官评定方法；

经典实例，丰富感官评定实践经验；

中粮营养研究院资深培训讲师，多媒体教学，分享感官评定学科的精髓

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

报名方式：<http://ctc.foodmate.net/show-2701-70.html>

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_pxqGv8DPGvdG0cxXrJAYa

8、2021 第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会

•主办单位：食品伙伴网

联合主办：

中国农业科学院农产品加工研究所

中国农科院加工所-益海嘉里央厨研究院

•时间：2021年11月17-18日（2天）

•地点：济南·美豪丽致酒店

参会对象：

餐饮连锁及餐饮供给侧企业的管理人员，研发生产，供应链相关人员，相关法规，质量人员，原辅料供应商，相关设备、包装企业，及科研院所等。

报名联系人：18905354390（微信同号）、18906382430（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/X5VZpxQqJPVJvnGL31Lofw>

9、2021 餐饮调理食品规范化感官评定培训（济南站）

主办单位：食品伙伴网

会议时间：2021年11月19日

会议地点：山东省济南市长清区海棠路6999号·合新广场6区3号楼302室

授课讲师：

中国标准化研究院

中国农业科学院农产品加工研究所

参会对象：

食品企业，冷冻调理品、餐饮类产品生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员；高校、科研院所科研人员；原辅料、调味品生产企业及供应商；餐饮终端经营企业人员等。

参会费用：2000元/人，同一单位报名2人及以上享受优惠价1800元/人。

(培训费用包含资料费、结业证书、合影等,另外差旅、食宿需要自理)

课程特点:

国内首个专业的餐饮调理食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

人工与智能结合共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师,多年企业技术服务经验传授

联系人:

郭老师 15318675976 (同微信)

曲老师 13210910866 (同微信)

在线报名: <http://ctc.foodmate.net/show-2862-70.html>

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/bhIcVLDCWr6USfsE1DDcuw>

10、【免费】智能感官评价实践交流沙龙(济南站)

主办单位: 济南智感分析仪器有限公司

时间: 2021年12月11日

地点: 山东·济南

参加对象:

企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员;原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员;高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员报名参与。

参会费用: 免费,同一单位最多2人参加。(本次智感沙龙免费提供会议资料、培训当天午餐;另外住宿费、交通费需自理。)

课程特点:

为了推动企业更有效地发挥智能感官分析技术对新产品研发、产品质量控制和风味营销的支撑作用,增强同行业间的技术交流学习,食品伙伴网计划举办一系列的沙龙活动。每期一个主题,通过专家指导、经验分享、提问解答、相互讨论等形式,旨在加强沟通交流,分享经验心得,提高企业智能感官评价实践能力。

联系人:

王老师 18596077827 (同微信)

郭老师 15318675976 (同微信)

曲老师 13210910866 (同微信)

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/0Yn_zKiiRS_g7kED_CoLQQ

11、2021(第二届)功能性食品行业提升论坛

主办单位: 食品伙伴网

时间: 11月23-24日

地点: 上海虹桥西郊假日酒店

会议主题: 科学循证,技术创新

会议亮点:

行业前沿话题;20+热点议题;专业企业展台;行业成果发布;现场答疑;现场供需对接

参会对象:

功能性食品生产销售企业、代工企业研发人员;功能性食品原料企业技术人员;科研院所技术人员;政府监管机构单位相关人员;协会(学会)等社会组织相关负责人

招商报名联系人: 杨老师: 15600880236 (微信同号)

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/YMrQi4YN_tBerGtUNDCNOg

合规类:

1、第三届 食品标准与法规研讨会

会议时间：11.12-13

会议地点：北京

会议内容：

- 1、2021 年度国家食品安全监督抽检及细则
- 2、食品标签审核要点及典型案例分析
- 3、食品安全监管实务
- 4、食品安全标准体系及重要标准制修订最新进展
- 5、新形势下，特殊食品行业食品安全与合规发展
- 6、中国食品相关产品标准与许可
- 7、乳品行业标准现状与企业实践
- 8、《餐饮服务通用卫生规范》亮点解读
- 9、食品安全的监管性合规与合规性监管
- 10、食品生产企业合规管理体系标准介绍
- 11、【嘉宾访谈】食品安全合规管理沙龙

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=178>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

2、第一届餐饮行业安全合规研讨会

会议时间：11.17-18

会议地点：济南·美豪丽致酒店

会议内容：

- 1、《食品安全法》及条例对餐饮企业的监管要求与对企业的建议
- 2、《反食品浪费法》制定背景及对餐饮行业企业的影响
- 3、网络餐饮食品安全监管要求与食品安全风险探讨
- 4、餐饮行业团体标准制修订要素及常见问题
- 5、餐饮服务食品安全操作及通用卫生规范要求要点
- 6、餐饮连锁企业合规管理经验分享
- 7、餐饮业质量安全提升典型经验及案例分享
- 8、探讨餐饮企业的标准化与品牌化建设
- 9、餐饮企业虫鼠害防控与异物控制
- 10、餐饮场所及器具的清洁消毒
- 11、餐饮企业分色管理
- 12、餐饮/食品投诉举报处置

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=208>

联系我们：盛女士：13370912395（同微信）

刘女士：18954734004（同微信）

3、1+X 食品合规管理职业技能等级评定 高级证培训班

会议时间：11.18 -19

会议地点：上海

主要内容：

食品合规管理职业教育系列教材（“1+X”职业技能等级证书配套教材）内容。具体内容询会务组。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=209>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

4、食品标签合规实操培训

会议时间：12.2-3

会议地点：成都

会议内容：

- 1、法律法规及相关标准对标签的要求
- 2、预包装食品标签的基本要求和常见错误解析
- 3、认证相关法律要求
- 4、预包装食品营养标签的基本要求和常见错误解析
- 5、进口食品标签要求、审核技巧和案例分析
- 6、食品标识监督管理办法、GB7718/28050 征求意见稿亮点解读
- 7、食品标签知识测试及讲解

课程特色：

- 1) 实用性强，可视化辅导；
- 2) 专业的课程内容，便于系统掌握标签相关知识；
- 3) 小班授课模式，现场一对一指导实操，理论结合实际设计审核标签；

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=199>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

5、食品出口合规实操班--（第3期 广州）

会议时间：12.9 -10

会议地点：广州

会议内容：

1. 食品出口欧盟的合规性分析
2. 食品出口美国的合规性分析
3. 食品出口韩国的合规性分析
4. 食品出口日本的合规性分析
5. 食品出口东南亚的合规性分析

课程特色：

小班教学，实用性强，系统专业的教学课程；现场实操一对一指导，加强学习和理解。学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=211>

联系我们：臧爱清 18153529006（同微信）

质量和体系类：

1、【11月·上海】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点：

上海站——2021年11月18-20日（三天）

济南站——2021年12月16-18日（三天）

具体地点以开课通知为准

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：<http://bbs.foodmate.net/thread-1241214-1-1.html>

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

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2615-70.html>

2、第七届食品质量管理研讨会

会议时间：11.12~13

会议地点：北京

会议内容：

- 1、新常态下的食品行业发展
- 2、落实企业质量安全主体责任 推动食品行业发展
- 3、我国海关监管新政策、新形势
- 4、中国食品安全标准体系建设及展望
- 5、中国食品农产品认证管理
- 6、HACCP 应用与食品微生物危害预防性控制
- 7、食品在线生产中智能 X 光检测技术的创新应用
- 8、食品企业如何建立并有效运行管理体系
- 9、打造高效精益运营质量团队
- 10、食品企业前提方案的建立和有效运行
- 11、食品安全性毒理学评价介绍
- 12、FSSC22000 与食品安全管理
- 13、食品生产许可现场审查常见不符合项分析
- 14、新兴风险预测，预防，管理工业界实践
- 15、食品安全中的虫害风险管控
- 16、环境微生物防护新方法
- 17、食品防护计划在食品企业中的建立与实施
- 18、食品安全风险预防与控制
- 19、餐饮企业食品安全管控
- 20、风险思维在食品质量管理体系中的运用
- 21、食品接触面卫生与控制

联系人：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1237915-1-1.html>

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2557-18.html>

3、餐饮服务行业“食品安全管理员（师）”培训

主办单位：食品伙伴网（北京富美特信息科技有限公司）

培训对象：餐饮行业负责人及食品安全管理人员；有志于从事餐饮企业的负责人及食品安全管理人员；有志于改善餐饮食品安全管理之人士。

培训时间：2021 年 11 月 11 日-12 日，（共 2 天）。

培训地点：北京·具体地点以最新通知为准。

培训内容：

结合实际案例，使学员系统学习食品安全管理知识培训；

了解餐饮食品安全管理员具备的法律法规知识、食安专业知识和管理能力；

掌握餐饮食品安全管理的相关要求和制度；

有效做好本单位食品安全管理工作；

汇聚餐饮行业精英，交流学习管理经验。

联系人：贾老师：19523380620（微信同号） 固话：010-88136500 邮箱：jiacongjie@foodmate.net

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/TtMfwtaVoCtzrkdK57Awlw>

检测类：

1、2021 年食品微生物检验实际操作培训班-北京、烟台、杭州、成都、广州

▲排期安排：

第 94 期成都班

11 月 20-23 日

第 95 期烟台班 12 月 11-14 日

第 96 期广州班 12 月 11-14 日

▲详细介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/e_6thovTQGa4qMaQ8I1HBA

▲报名咨询: 史老师 18905354203 (微信同号)

▲报名链接: <http://jiance.foodmate.net/train/show-128.html>

2、测量不确定度·2021 年 11 月 13 日-14 日 (12 日下午报到) 山东·烟台

▲课程大纲

第 1 节 测量不确定度概念的产生和发展

第 2 节 GUM 法与 Top-down 法的联系与区别

第 3 节 统计学的基本知识

第 4 节 不确定度基本概念等名词术语

第 5 节 标准不确定度 A 类评定

第 6 节 标准不确定度的 B 类评定

第 7 节 合成标准不确定度的计算

第 8 节 扩展不确定度的确定与测量结果的正确表示

第 9 节 测量不确定度在结果比对及合格评定中的应用

第 10 节 不确定度评定实例讲解

▲培训方式及收费:

线下面授: 标准收费 1500 元/人; 限时优惠: 11 月 9 日之前报名 1300 元/人; 团体报名: 同一家单位 2 人及以上报名 1300 元/人; 费用包括: 参会费, 证书费, 资料费, 午餐。住宿费、交通费自理。

▲报名地址: <http://ctc.foodmate.net/show-2792-70.html>

联系方式: 王老师 18106384450 (微信同号)

3、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 11 月 18 日-19 日 (17 日下午报到) ·上海

▲主要培训内容:

一、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

二、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准应用解析

三、样品制备要求

四、农残样品前处理

五、农残检测

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲详细介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/yK1-8cGP1HpUcXFm3yxV_Q

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

4、食品中致病菌限量标准解析应用及检验技术培训班

▲时间: 2021 年 11 月 23-24 日

▲地点: 上海

▲主要培训内容:

(一) GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》解读

1. 标准的修订背景

2. 标准主要技术内容及修改情况:

▲标准名称和适用范围

▲应用原则

▲不同食品种类的致病菌限量要求

▲13类食品类别说明

3. 新版标准实施可能面临的问题

4. 与相关食品安全标准的衔接

(二) GB 31607—2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》解读

1. 散装食品的卫生学意义

2. 标准的制定背景

3. 标准主要技术内容：

▲标准适用范围

▲术语和定义应用原则

▲4 大类散装即食食品的致病菌限量要求

4. 新版标准实施可能面临的问题

(三) 相关致病菌检验方法标准讲解

1. GB 4789.4—2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》
2. GB 4789.6—2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验》
3. GB 4789.7—2013《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》
4. GB 4789.10—2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》
5. GB 4789.14—2014《食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验》
6. GB 4789.30—2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》
7. GB 4789.40—2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）检验》
8. 食品微生物学检验相关质量控制要求和实验室应对

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/sk1Jb_c1E12-XGvXR3W3VQ

▲报名咨询：

张老师：13054506560

邮箱：train03@foodmate.net

QQ：3103849236

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2925-70.html>

5、【限时免费】中国食品农产品质量安全检测技术交流会

▲时间：2021年11月25-26日

▲地点：山东·蓬莱

▲四大专题（两天课程）：

（一）常规理化检测技术专题

（二）微生物检测技术专题

（三）农兽残检测专题

（四）实验室管理与质量控制专题

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/5hoTSaHUcbaYJNoxzdU0GA>

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ：1069580558

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2923-70.html>

6、食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间地点：

第一期 2021年12月18-19日 广州（具体地点另行通知）

第二期 2021年12月25-26日 青岛（具体地点另行通知）

▲主要培训内容：

1. 《食品安全抽检监测工作规范》修订内容解析；
2. 食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例；
3. 食品安全监督抽检（流通、生产、餐饮）抽样工作要求和注意事项；
4. 抽检涉及的微生物抽样环节注意事项及案例示范；
5. 食品安全抽检抽样工作要求及抽样文书的填写；
6. 食品安全监督抽检流程中的样品管理解析；
7. 监督抽检中微生物样品结果判定案例分析与基础标准适用；
8. 食品抽检的风险解析及防控案例；
9. 抽检结果的异议与复检应对分析。

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/uW9AzVYVdYFhznxskr006w>

▲报名咨询：

张老师：13054506560

邮箱：train03@foodmate.net

QQ：3103849236

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2926-70.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：满20人开班

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/wxkyNMMaMJJaQheiln7zL3w>

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/zw6pAFbJyzfwazAVyMm2wA>

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>

11、实验室管理体系内部审核实操培训班

▲详情介绍：实验室管理体系内部审核理论+实操

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2716-70.html>

线上·培训·研讨会·活动

实验报告员线上培训

▲时间：10月25全天~10月26日上午

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=644&fuid=62>

▲主要内容：

介绍气象色谱和原子吸收原理，数据处理、计算和修约，数据处理基础知识，试题讲解，实验室对报告编制的要求，检验检测报告编制的讲解、试题讲解等。

▲培训讲师：

王老师（高级工程师，CMA外审员，曾任CNAS、CMA、CATL授权签字人、技术负责人、质量负责人。从业18年，先后在原烟台出入境检验检疫局技术中心、第三方实验室等工作。主要负责食品、农产品、环境等领域的微生物、化学领域的检测和实验室管理等工作。）

【食品论坛·大讲堂】特殊食品注册备案制度介绍

直播时间：2021年10月27日 15:00-16:00

报名和直播地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=645&fuid=62>

主讲人：窦老师

老师介绍：窦老师，硕士研究生学历，食品伙伴网注册部经理。从事健康食品产业多年，现专注于产品注册申报工作，负责主导特殊食品的注册以及相关咨询，并参与多项新品种（新食品原料、食品添加剂）申报项目，拥有丰富的产品注册申报经验。为国内外多家企业提供特殊食品和新食品原料的法规咨询服务，对中国的特殊食品和新食品原料的法律法规及监管体系等有深入的研究。

主要内容：

- 一、特殊食品范畴/分类
- 二、特殊食品注册备案制度/法规标准体系
- 三、注册备案流程
- 四、申报准备工作

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1245438-1-1.html>

【线上】益生菌在线（第二期）

主办单位：国际益生菌协会（IPA）、食品伙伴网、美中健康产品协会（HPA）

直播时间：2021年10月27日 14:00—16:30

直播内容：

新健康趋势下，原料企业如何为食品行业注入新动力
益生菌探索之旅

ADM差异化的益生菌及后生元产品和解决方案

功能细分时代，益生菌研发新方向

报名方式：请联系营养小助 15336417612（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/JUsjue-k88pDUTRiG4ckgA>

【直播】2021 饮水行业泰山论坛

直播时间：10月30日—31日

主办单位：山东省饮料行业协会饮用水专业委员会、饮用水世界

会议地址：山东省临沂市临沂宾馆(开发区店)

直播报名和参与地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=647&fuid=62>

会议内容：

年度饮用水行业高峰论坛

年度行业颁奖盛典

饮用水产业链精品展

第六届山东最美送水工评选

第五届山东省矿泉水配送优秀门店评选

第三期包装饮用水行业生产技术培训

2021 饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/BQ3J_RzL604V_beoNWNjPA

赛默飞引领新“食”代分析潮流——“三新”线上研讨会

▲时间：2021年10月26日

▲培训内容：待定

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=613&fuid=62>

BRCGS 食品安全标准（第八版）内审员培训

▲时间：2021年11月1-2日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=584&fuid=62>

▲培训内容：

BRCGS 标准背景介绍

BRCGS 第八版和第七版的变化

BRCGS-FOOD 第八版内容：

最高管理者承诺，食品安全计划——HACCP，食品安全和质量管理体系，工厂环境标准，产品控制，过程控制，人员管理，贸易产品要求

BRCGS 认证流程

考试

食品安全管理员培训（餐饮服务）

▲时间：2021年11月3-4日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=585&fuid=62>

▲培训内容：

中华人民共和国食品安全法

餐饮服务食品安全风险控制

餐饮服务单位食品安全管理

GB 31654-2021 《餐饮服务通用卫生规范》

餐饮服务单位食品安全应急事故处理

实验室化验员培训

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=652&fuid=62>

▲时间：

11月05日 上午8:00-11:30，下午1:30-4:30

11月06日 上午8:00-11:30，下午1:30-4:30

▲主讲人：

能老师，赵老师，李老师

▲培训内容：

1. 样品采集的一般方法、要求及注意事项；
2. 实验基本操作及注意事项；
3. 实验常用玻璃器皿的介绍、用法及注意事项；
4. 玻璃器皿的洗涤方法；
5. 实验室基础知识和常用词汇解释；
6. 常用分析仪器的操作：高压灭菌锅，培养箱、天平、滴定实验等；
7. 食品常规检测：
 - a) 食品理化检验：水分的测定、灰分的测定、蛋白质的测定、脂肪的测定等；
 - b) 食品微生物学检验：菌落总数的测定、大肠菌群计数等。

【线上培训】FSSC22000 V5.1 线上培训

▲时间：2021年11月8日-9日

报名及听课链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=573&fuid=62>

▲主要内容：

食品安全概述
良好操作规范及其 ISO22002 前提方案
制定食品安全计划的预备步骤和流程
可追溯性系统
应急准备和响应
前提方案和危害计划有关的验证
食品安全和危害分析体系的验证
食品安全体系认证 FSSC22000 V5，核心标准理解

▲讲师介绍：

任伟
资深审核专家；
BRC 审核员、FSSC22000 审核员；
10 年以上外资高级审核管理背景；
10 年以上的外资生产及零售终端等供应商审核和项目管理经验；
近百次国内大型食品生产企业 FSSC22000 培训经验。

食品工厂规划设计思路及重点解析

时间：2021年11月12日 15:30--16:30

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=649&fuid=62>

主要内容

1. 工厂选址
2. 设计依据信息收集
3. 常规设计数据信息
4. 设计软件介绍和选择
5. 初步平面设计（附案例）
6. 功能布局设计（附案例）
7. 按生产许可审查细则出图（附案例）
8. 答疑

实验室测量不确定度评定与表示培训

▲时间：2021年11月13日-14日 09:00-17:00

▲课程大纲：

- 第1节 测量不确定度概念的产生和发展
- 第2节 GUM法与Top-down法的联系与区别
- 第3节 统计学的基本知识
- 第4节 不确定度基本概念等名词术语
- 第5节 标准不确定度A类评定
- 第6节 标准不确定度的B类评定
- 第7节 合成标准不确定度的计算
- 第8节 扩展不确定度的确定与测量结果的正确表示
- 第9节 测量不确定度在结果比对及合格评定中的应用
- 第10节 不确定度评定实例讲解

▲培训方式及收费：

本课程同步进行线下面授培训，线下可与老师进行直接沟通交流，同时可准备好自己实验室的测量不确定度评估资料交予老师进行审核点评，也可与其他实验室人员进行交流学习。

标准费用1000元/人：限时优惠：11月9日之前报名880元/人：

团体报名：同一家单位2人及以上报名880元/人。

线上参会费用包括：参会费，证书费，资料费。

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=651&fuid=62>

食品微生物实验室技能提升培训班

▲时间：2022年1月6-7日 线上直播

▲主要内容：

主要培训内容：

(一) 微生物实验室人员要求与管理专题

- 1. 微生物实验室人员资质要求
- 2. 微生物实验室人员能力考核与培训要求
- 3. 微生物实验室人员质量控制

(二) 微生物实验室设备管理专题

- 1. 设备质量控制的一般要求
- 2. 常用设备重要参数的日常监测与检定要求
- 3. 常用设备质控记录的设计原则与填写要求
- 4. 实验室重要设备的校准及结果评估（压力灭菌锅、生物安全柜、培养箱等）

(三) 微生物实验室能力验证专题

- 1. 微生物样品的保藏及前处理
- 2. 微生物实验设备及环境的准备及验证
- 3. 培养基、试剂及菌种的准备及验证
- 4. 检测过程中的注意事项
- 5. 能力验证常见不满意结果的原因分析

(四) 实验室生物安全专题

- 1. 生物安全相关标准解析
- 2. 实验室生物安全风险识别与防控
- 3. 生物安全实验室的功能间设置要求
- 4. 实验室生物安全体系的建立及运营

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1245805-1-1.html>

▲报名咨询：张女士 13370917540（微信同号）

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2724-70.html>

活动类:

乳制品中磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶实验室间比对

▲时间: 2021年9月(持续进行中)

▲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

[湖南聚味堂食品有限公司](#)

[湖北李时珍中医药控股集团健康产业有限公司](#)

[广东朋润食品科技有限公司](#)

[广东荔枝庄园酒业有限公司](#)

[天津春发生物科技集团有限公司](#)

[北京知母堂健康咨询服务服务有限公司](#)

[上海嘉里食品工业有限公司](#)

[澳德鲜食品（江苏）有限公司](#)

[聊城新立信食品科技有限公司](#)

[颐海（漯河）食品有限公司](#)

[立高食品股份有限公司佛山分公司](#)

[明治乳业（苏州）有限公司](#)

VIP 企业招聘：江西博莱农业高科技股份有限公司

江西博莱农业高科技股份有限公司是一家集生猪屠宰分割、肉类食品深加工、冷链物流仓储于一体的高科技企业，属博莱农业集团骨干企业，公司建有“江西省级企业技术中心”，并通过了 ISO9001、OHSAS18001、HACCP 管理体系认证，生猪屠宰、分割和运输过程完全符合欧盟标准，为政府指定 A 类生猪屠宰企业。

公司建有年生猪屠宰量 80 万头的自动化生产线，在做强“博莱放心肉”工程的基础上，建有年产 20 万吨的食品深加工自动生产线和配套冷库，拥有的“修水杭猪”品牌猪肉开创了江西品牌猪肉的先河。公司先后获得了“农业产业化国家重点龙头企业”、“江西省农业产业化重点龙头企业”、“江西民营企业 100 强”、“江西省农业产业化省级龙头企业”，“江西省著名商标”等荣誉称号。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1487242/>

食品厂厂长 <http://www.foodmate.cn/job/show-14560.html>

岗位职责：

- 1、依据公司年度经营计划，编制工厂生产计划并组织落实；
- 2、建立、健全生产、质量、工艺等管理制度；
- 3、制定并达成生产过程中各项工艺、质量、设备、产量、成本等指标；
- 4、改善生产条件，优化生产流程，提高生产效率；
- 5、负责日常安全生产运营管理，功能保障及设备保养维护管理；
- 6、按工作流程做好各部门的横向联系，建立高效的内部协作体系。

任职要求：

- 1、30-45 岁，全日制专科及以上学历，食品相关专业；
- 2、五年以上生产管理经验，三年以上肉品深加工（肉丸、烤肠等）行业经验；
- 3、有大型食品工厂全面管理经验；
- 4、熟悉现代化企业生产管理方式，具有先进的生产管理理念及实操经验；
- 5、具备良好的团队管理、沟通协调、问题解决能力及团队合作精神。

销售总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-14559.html>

岗位职责：

- 1、协助总经理制定公司的发展战略，销售战略，制定并组织实施完整的销售计划，领导团队将计划转变为销售结果；
- 2、与客户、同行业间建立良好的合作关系，及时反馈客户信息，满足客户需求，提高客户满意度，审核客户的各种计划并监督执行；
- 3、制定销售目标、市场拓展计划，分解销售任务指标；
- 4、组织部门开发多种销售手段，完成销售计划及回款任务；
- 5、进行客户分析，挖掘用户需求，开发新的客户和新的市场领域。

任职要求：

- 1、营销、食品等相关专业大专以上学历,三年以上肉品深加工（肉丸、烤肠等）行业渠道销售经验，优秀者硬性条件可放低；
- 2、反应敏捷、表达能力强,具有较强的沟通能力及交际技巧,具有亲和力；
- 3、对市场有敏锐的观察力,具有良好的沟通协调能力,计划组织能力、判断决策能力及执行力；
- 4、具有较强的市场开拓与销售技能；
- 5、具备优秀的沟通能力和团队合作精神，组建和培训团队经验丰富，既往销售业绩良好；
- 6、具备较强的时间管理能力和工作管理能力；
- 7、有很好的速食行业人际资源。

公司福利：销售奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日 奖励计划

公司地址：江西省九江市柴桑区马回岭镇



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

客服 QQ： QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是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

本周公告帖：

[2022 年食品伙伴网【周历记事本】【台历】换赠开始！](#)
[【食品论坛·大讲堂】食品标签标示要求与案例解析](#)
[【11 月·上海】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班](#)
[好课上新！食品中致病菌限量标准解析应用及检验技术培训班！](#)

热门分享：

[休闲食品的调味原理与味的相互作用关系](#)
[复配食用胶在肉制品加工过程中的应用研究进展](#)
[《8D 报告培训》《品质管理手册》《质量管理八项原则》《五大工具经典讲解》等](#)
[【现场问题】蜜饯生产许可现场核查常见问题](#)
[为什么客诉不断？因为你们厂只有 QC 没有 QA](#)
[《农产品质量安全法（修订草案）》征求意见及说明](#)
[总结这些年食品标签审核中踩过的坑](#)
[《农产品质量安全法（修订草案）》征求意见及说明](#)
[浅谈“5M1E 分析法”在解决食品质量异常时的应用](#)
[《北京市食品生产许可工作规范》](#)
[2020 年新出的几个国标](#)
[坚果生产许可办理化验室配置清单，请各位多提意见](#)
[实验室常见菌株保存方式比较](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2021 年之 37：不符合项整改全是品管部的事吗？](#)
[同一个公司，在两个市内分别有一个工厂，生产许可证怎么申请？](#)
[生产车间设在别的企业内部是否可以](#)
[标签联系方式变动问题](#)
[产品名称是否可以自己加内容？](#)
[关于复合配料标识的问题](#)
[关于超市散装称重零食执行预包装食品标准的问题](#)
[市场监管总局关于鼓励企业标注乳制品食用期限的公告](#)
[疑似职业打假人要求 10 倍赔偿？一审二审截然不同的判决](#)
[盘点企业的认证负担](#)
[三种独立食品组装而成，规则是什么](#)
[配料的可食性依据](#)
[预包装食品标签上同一个批号可以标示不同的生产日期吗？](#)
[实验室生产的产品能送人吗](#)
[质量管理中理论知识和实践经验那个更重要？](#)
[索证相关](#)
[实验室对比测试 应该怎么做？](#)
[法人、企业负责人和生产负责人可以是同一个人吗](#)

[关于酱卤肉制品执行 SB/T 10379](#)

[代工厂如果不驻厂，如何把控产品质量？](#)

[桂花在干制的过程中为什么会变色？](#)

[番茄原汁 UHT115℃杀菌后变得一股煮熟了味道的问题](#)

[熬糖罐出料突然变小是怎么回事？](#)

[冷冻面条增筋效果](#)

[不懂就问，关于柠檬黄](#)

[菠菜粉执行什么标准，在配料表中可以不展开吗？](#)

[应届生入职食品行业公司的管理部门](#)

[多久换一份工作算频繁？](#)

[单位入职体检要求员工自费，合理吗？](#)



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