

食品网刊

食品网刊 与您分享

8

总第894期

2022-03-01

发改委等部门联合发布餐饮业纾困扶持措施

雅培婴儿配方奶粉在全球范围内被召回

阿宽红油面皮疑存异物
最新调查处理结果公布

“关东煮”吃出蚊子赔不赔？
外卖/堂食举证大不同

食品生产企业风险分级管理办法
(征求意见稿) 亮点解读

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2021 年市场火爆的食品原料回望
江苏省消保委预制菜消费调查报告
雅培中国召回其销售的一款特医产品
发改委等部门联合发布餐饮业纾困扶持措施
阿宽红油面皮疑存异物 最新调查处理结果公布

因广告中有饮酒动作，宾三得利被罚款 16 万元
“关东煮”吃出蚊子赔不赔？外卖/堂食举证大不同
北京物美超市一门店因销售过期食品被罚款 6.5 万元
食品生产企业风险分级管理办法（征求意见稿）亮点解读
2021 年国家检验检测机构能力验证结果公布 食品安全领域有这些

国内预警

农业农村部关于印发《“十四五”奶业竞争力提升行动方案》的通知

国家发展改革委等部门印发《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》的通知（发改财金〔2022〕271 号）

海关总署公告 2022 年第 21 号（关于允许俄罗斯全境小麦进口的公告）

中国绿色食品发展中心关于印发《绿色食品标志许可审查工作规范》和《绿色食品现场检查工作规范》的通知（中绿审〔2022〕11 号）

国际食品

俄罗斯恢复从中国进口梨和苹果
雅培婴儿配方奶粉在全球范围内被召回
乌兹别克斯坦将采取措施支持畜牧业发展

暂停仅一周，美国恢复进口墨西哥牛油果
厄瓜多尔准备 2 年内对华出口 5360 万箱香蕉
越南榴莲完成植物检疫谈判，有望正式准入中国

国际预警

我国出口冷冻鱼被欧盟委员会通报
欧盟通报我国出口蜂蜜和塑料碗不合格
西班牙通报我国台湾地区出口面条不合格

美国修订氟吡菌酰胺在部分产品中的残留限量
日本加强对中国产双孢蘑菇中乙霉威的残留量监控检查
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 7 周）

食品科技

2021 年度“中国酒业协会科学技术奖”评审结果公示
21 个项目获奖
中国农业大学韩振海、吴婷团队在苹果果皮着色研究中取得重要进展

河南 2022 年中央引导地方科技发展资金项目受理公示 涉及食品领域项目 48 个
2021 年度新疆维吾尔自治区科学技术奖拟奖励成果公示 这些食品项目获奖

食品伙伴网讯 随着民众健康意识的提高，以及健康消费需求的加速升级，能为产品增高附加值的功能性食品配料被进一步开发，食品伙伴网对 2021 年走红的几个食品原料进行了简要介绍，并对其用法用量等相关的法规要求进行梳理，供参考。

一、透明质酸钠（玻尿酸）

1. 透明质酸钠是什么

透明质酸钠，英文名称 Sodium Hyaluronate，也常被译为“玻尿酸”，玻尿酸常常作为护肤成分、医美产品被人所熟知。透明质酸钠早在 2008 年已经被我国批准为新食品原料，不过当时使用范围仅为保健食品原料。2021 年 1 月，透明质酸钠再次被批准为新食品原料，此次批准的使用范围为饮料、巧克力等普通食品。因此 2021 年上半年，各式各样的透明质酸钠食品成为新晋顶流，吸引了来自食品企业、消费者等各界的注意。

2. 使用注意事项

本次批准的使用范围和推荐最大使用量如下：

使用范围	推荐最大使用量
乳及乳制品	0.2g/kg
饮料类	液体饮料≤50 mL 包装 2.0 g/kg, 51 - 500 mL 包装 0.20 g/kg, 固体饮料按照冲调后液体体积折算
酒类	1.0 g/kg
可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	3.0 g/kg
冷冻饮品	2.0 g/kg

3. 标签标示要求

透明质酸钠的新食品原料批准公告（《国家卫生健康委关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告》）中对标签标示要求：“透明质酸钠在婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群，并标注推荐食用量≤200 毫克/天。”

另外，添加透明质酸钠为原料的食品，在配料表中建议标识公告中批准的名称“透明质酸钠”。如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了透明质酸钠，应注意标示其添加量或在成品中的含量。

二、 γ -氨基丁酸（GABA）

1. γ -氨基丁酸是什么

γ -氨基丁酸，英文名称 Gamma aminobutyric acid，市面上也常简称为 GABA。早在 2009 年，我国就批准了 γ -氨基丁酸为新食品原料（卫生部 2009 年第 12 号公告）。近几年随着助眠市场的崛起，越来越多的添加 γ -氨基丁酸的食品正在涌入市场。 γ -氨基丁酸也是允许使用的食品用合成香料，在 GB 2760—2014 的表 B3 中，FEMA 编号为 4288。

更多内容详见：[2021 年市场火爆的食品原料回望](#)

文章来源：食品伙伴网

预制菜，是指对食品原材料预先进行半加工或全加工，然后采取冷冻或真空包装保存，消费者购买后只需要加热，或通过预制菜包装里的料包组合进行简单的烹饪，短时间内就能做出的菜品。

起初预制菜主要供应餐饮经营者，疫情以后“宅经济”拉动预制菜从供应餐厅向供应家庭及个人消费者拓展。通常来说，一道大菜从原材料选购、处理、烹饪到摆盘上桌，中间程序复杂，耗费时间长久，手艺要求较高。如今预制菜的懒人式做法，让厨艺小白也能拿出几个硬菜，因此迎来了爆发式的增长。根据 Statista 数据，2021 年中国预制菜总消耗量达 174.72 万吨，人均预制菜消费量 8.9 公斤。根据 NCBD 报告，预计到 2025 年中国预制菜市场规模将突破 8,300 亿元。

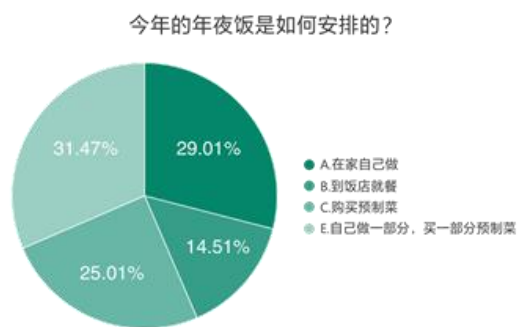
今年春节期间，预制菜也上了很多家庭年夜饭的餐桌。据阿里巴巴《虎年春节消费趋势报告》，春节期间淘宝预制菜销量同比增长超过 100%，盒马预制菜销量增长 345%。

为了更好的了解江苏省预制菜行业现状、消费者偏好及存在的主要问题，督促相关监管部门加强监管、行业组织加强自律、经营者规范经营，提高整个行业的服务质量，引领预制菜服务行业的健康有序发展，增强人民群众的幸福感和获得感，江苏省消费者权益保护委员会开展了本次江苏省预制菜消费调查。

一、预制菜消费的基本情况

本次调查活动采用线上问卷的方式，借助江苏消费者权益保护委员会官方微信平台“江苏省消保委”发布线上调查问卷，共采集有效问卷 13069 份问卷，

从本次调查结果数据来看，超八成（81.97%）的消费者有购买预制菜的经历，仅有 18.03%的消费者表示未购买过预制菜。特别是今年春节期间，接近六成的消费者表示在年夜饭的准备上选择了预制菜，其中 25.01%的消费者完全选购预制菜准备年夜饭，31.47%的消费者选择部分购买预制菜品，部分仍由自己准备。



没有购买预制菜的消费者的主要顾虑在于：一是觉得预制菜价格较贵，性价比较低，该类原因占比 23.39%；二是对预制菜保质期、防腐剂添加等菜品质量有顾虑，该类占比 22.26%；三是对预制菜的购买渠道不太了解，该类占比 18.65%；四是觉得预制菜的口味没有现做的好吃，该类占比 13.92%。此外，仅有 6.55%的消费者未听说过预制菜，表明消费者对预制菜的整体接受度较高。

预制菜的主要消费群体为年轻人，近八成（76.38%）的消费者在 40 岁以下。其中 25-30 岁的消费者占比最多，为 40.41%，30-40 岁的消费者占比为 35.97%。

更多内容详见：[江苏省消保委预制菜消费调查报告](#)

文章来源：江苏省消保委

2022年2月18日，美国食品和药品监督管理局（FDA）宣布，正在调查四名婴儿感染坂崎克罗诺杆菌和新港沙门氏菌事件的投诉。FDA称，据报告，这四名婴儿均食用了美国雅培公司在密歇根州斯特吉斯的工厂（注册编号为1815692）生产的奶粉（品牌包括Similac、Alimentum和EleCare），根据初步调查结果，建议消费者暂不购买和食用涉事企业下列婴幼儿配方奶粉：

1. 产品代码前两位是数字22到37的；
2. 容器上代码包含K8、SH或Z2的；
3. 保质期为2022年4月1日及更晚的。

经海关总署核查，上述产品没有通过一般贸易输华；涉事企业生产的特医产品Similac HMFortifi 喜康宝贝添特殊医学用途婴儿营养补充剂有对华出口记录，雅培中国已启动自主召回。

海关总署提醒消费者：

1. 暂不通过任何渠道购买上述婴幼儿配方奶粉。
2. 如有通过非一般贸易渠道（如：海淘）购买该企业相关批次婴幼儿配方奶粉的，立即暂停食用。
3. 如有购买上述特医产品的，立即暂停食用。

海关总署将密切跟进FDA的调查进展，并及时向消费者通报。

相关提示：

坂崎克罗诺杆菌感染可能造成早产儿、低出生体重婴儿、免疫力低下婴儿罹患脑膜炎、败血症或坏死性结肠炎，由坂崎肠杆菌引发疾病而导致的死亡率可达40-50%。根据《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB17065-2021）和《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》的规定，婴儿配方食品和特殊医学用途婴儿配方食品中不得检出坂崎克罗诺杆菌。

沙门氏菌是一种肠道致病菌，分为伤寒沙门氏菌、副伤寒沙门氏菌和非伤寒沙门氏菌等多种类型，不同类型的沙门氏菌可引发伤寒、副伤寒、发热、腹痛等。根据《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB17065-2021）和《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》的规定，婴儿配方食品和特殊医学用途婴儿配方食品中不得检出沙门氏菌。

相关报道：[雅培召回美国部分工厂生产的婴儿配方奶粉](#)

食品伙伴网讯 从国家发展改革委网站获悉，2月18日，国家发展改革委、财政部、人力资源和社会保障部等14部门联合印发《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》，其中，在餐饮业纾困扶持措施方面，引导外卖等互联网平台企业进一步下调餐饮业商户服务费标准，降低相关餐饮企业经营成本。引导互联网平台企业对疫情中高风险地区所在的县级行政区域内的餐饮企业，给予阶段性商户服务费优惠。

此外，政策还明确了以下餐饮业纾困扶持措施：

鼓励政府性融资担保机构为符合条件的餐饮业中小微企业提供融资增信支持，依法依约及时履行代偿责任，积极帮助受疫情影响企业续保续贷。支持有条件的地方向政府性融资担保机构注资、提供融资担保费用补贴。

引导金融机构加强与餐饮行业主管部门信息共享，运用中小微企业和个体工商户的交易流水、经营用房租赁以及有关部门掌握的信用信息等数据，提升风险定价能力，更多发放信用贷款。鼓励符合条件的餐饮企业发行公司信用类债券，拓宽餐饮企业多元化融资渠道。

鼓励餐饮企业为老年人提供助餐服务，地方结合实际因地制宜对老年人助餐服务给予适当支持。不得强制餐饮企业给予配套优惠措施。

允许失业保险、工伤保险基金结余较多的省份对餐饮企业阶段性实施缓缴失业保险、工伤保险费政策，具体办法由省级人民政府确定。符合条件的餐饮企业提出申请，经参保地人民政府批准可以缓缴，期限不超过一年，缓缴期间免收滞纳金。

鼓励保险机构优化产品和服务，扩大因疫情导致餐饮企业营业中断损失保险的覆盖面，提升理赔效率，提高对餐饮企业的保障程度。

鼓励有条件的地方给予保费补贴。鼓励有条件的地方对餐饮企业免费开展员工定期核酸检测，对企业防疫、消杀支出给予补贴支持。2022年原则上应给予餐饮企业员工定期核酸检测不低于50%比例的补贴支持。

相关报道：[国家发展改革委等部门印发《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》的通知（发改财金〔2022〕271号）](#)

食品伙伴网讯 2月16日晚，有网友在社交平台晒出照片称，在阿宽红油面皮塑封膜里发现不明黑色物体，怀疑是老鼠肉。2月22日，最新调查处理结果公布。白家阿宽官方微博发布“2.16消费者投诉事件”声明称：经确认，面饼内没有异物，更没有老鼠，但导致面饼发霉变质的原因已无法查证，公司已与消费者达成和解并签署了和解协议。声明全文如下：

“2.16消费者投诉事件”声明

2月16日，有消费者在社交平台上发布了一篇我司红油面皮产品疑似存在异物问题的图文，迅速受到了社会各界的广泛关注。事件发生后，公司在第一时间与该消费者取得联系，并积极主动处理。目前该事件已有调查处理结果，现将结果说明如下：

1、2月20日上午，由江苏省如皋市市场监督管理局两名工作人员主持，该消费者阿姨与我司授权代表一起在现场，共同对该问题面饼进行了鉴定。三方一致确认，面饼内没有异物，更没有老鼠。

2、该消费者于1月7日购买的红油面皮四连包产品，拆封后正常食用三袋，均无任何质量问题。2月中旬，准备食用最后一袋时发现产品面饼出现异常。由于消费者拆封时间太久，且储存中丢弃了外面两层外包装（该产品有三层包装），因此双方均无法对导致面饼发霉变质的原因进行查证。目前，双方已对此事达成和解并签署了和解协议。该消费者也已自行删除其在社交平台上的原帖，并发表澄清说明。

3、关于该消费者的“身份”问题。其只是普通消费者，并非网络上所称的恶意投诉人、竞争对手。虽然该消费者在其社交媒体账号上发表的关于面皮错误判断的言论，给我司造成了严重影响，但我司表示谅解。

4、网络并非法外之地，我司也呼吁广大消费者如遇到产品质量问题时，可选择联系购买商家、联系生产企业，或直接拨打12315等途径正常维权。

5、本次事件在网络上引起大量讨论，受到社会各界广泛关注。个别自媒体和个人，别有用心地利用此次事件来发布、传播不实信息，恶意炒作，在社交平台上引导舆论等，对公司商誉、产品品牌和商业经营造成恶劣影响。对此，公司深表愤慨！同时，已进行取证留档，并到公安机关进行报案。目前，公安机关已经受理并开始调查。公司将对此类恶意造谣者追究法律责任，捍卫公司的合法权益！

公司成立以来，接受各级政府监管机构每年超过百次抽检，迄今产品无一起不合格。我们将继续坚持把高质量、安全、美味的产品送到消费者手中，并感谢社会各界人士一如既往的支持和信任！

四川白家阿宽食品产业股份有限公司

二〇二二年二月二十二日

更多内容详见：[阿宽红油面皮疑存异物 最新调查处理结果公布](#)

文章来源：食品伙伴网

傅先生称，其从便利店购买“关东煮”食用，却发现汤底飘有死蚊子，因双方未就赔偿结果达成一致，遂将便利店诉至法院。由于未能提供证据证明产品缺陷，海淀法院经审理，驳回了傅先生的诉讼请求。

案情简介

原告傅先生称，其在被告便利店购买“关东煮”带走食用，在食用过程中发现汤底有一只蚊子。被告便利店辩称，傅先生购买“关东煮”是带走食用的，没有证据证明“关东煮”是在售卖时就有蚊子，便利店并无侵权行为，傅先生也没有损害结果。

为证明自己的主张，傅先生提供了照片和视频光盘，照片显示空杯子底有一只死蚊子，而视频光盘记录了打开空杯子密封盖见杯底有一只死蚊子。被告便利店表示照片和视频中的杯子是其公司的，但是不认可傅先生的证明目的。

法院审理

法院经审理后认为，傅先生主张便利店出售的“关东煮”存在缺陷，要求承担侵权责任，但是提供的证据只能证明从便利店处购买了“关东煮”。由于不是堂食，而是将“关东煮”带回单位食用，傅先生提供的证据尚不足以证明原始出售的“关东煮”就有死蚊子，不能够充分排除蚊子是通过其他途径进入食品杯。在傅先生提供的证据不足以证明便利店出售的产品存在缺陷的情况下，傅先生的全部诉讼请求缺乏相应的事实与法律依据，故法院不予支持。最终法院作出上述判决。

法官说法

《中华人民共和国民事诉讼法》第六十四条规定“当事人对自己提出的主张，有责任提供证据”，《最高人民法院关于适用〈中华人民共和国民事诉讼法〉的解释》第九十条第二款规定“在作出判决前，当事人未能提供证据或者证据不足以证明其事实主张的，由负有举证证明责任的当事人承担不利后果”，由此可见，除法律另有规定外，当事人应对自己提出的主张承担举证责任。

在本案中，傅先生外带“关东煮”回单位食用，由于“关东煮”的杯子并不是密封的，傅先生提供的证据无法证明蚊子是便利店出售时就有，还是在外带路途中进入杯内，故傅先生应承担证据不足所导致的不利后果。

食品安全法第148条第2款规定，“生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元”，当生产不符合食品安全标准的食品时，生产者或经营者应承担食品安全法上的惩罚性赔偿责任，最低赔偿金额为1000元。《最高人民法院关于审理食品安全民事纠纷案件适用法律若干问题的解释（一）》第10条规定“食品不符合食品安全标准，消费者主张生产者或者经营者依据食品安全法第一百四十八条第二款规定承担惩罚性赔偿责任，生产者或者经营者以未造成消费者人身损害为由抗辩的，人民法院不予支持”，生产者或经营者的惩罚性赔偿责任不以造成消费者人身损害为要件，只要食品存在缺陷，不论消费者是否食用或受到损害，生产者和消费者都应承担责任。

值得注意的是，对于不同食物，堂食和外带食用可能产生不同法律后果。

更多内容详见：[“关东煮”吃出蚊子赔不赔？外卖/堂食举证大不同](#)

食品伙伴网讯 近日，北京市市场监督管理局公布了一则行政处罚信息，北京物美超市有限公司八角西街店因销售过期食品，违反了《中华人民共和国食品安全法》（2018 版）有关规定，被北京市石景山区市场监督管理局处以罚款 6.5 万元。

北京市市场监督管理局		
首页	政务公开	
办事服务	查询服务	
互动交流		
行政处罚决定书文号	原石市监处罚〔2022〕82号	
行政处罚当事人名称	北京物美超市有限公司八角西街店	
行政处罚当事人类型	法人及非法人组织	
行政处罚人代码	统一社会信用代码	91110107050582660Y
	工商注册号	—
	组织机构代码	—
	税务登记号	—
	事业单位登记号	—
	社会组织登记号	—
组织机构代码	—	
法定代表人	郑存明	
违法行为类型	《中华人民共和国食品安全法》（2018版）第三十四条第一款第（十）项	
违法事实	经调查当事人销售的“良食记”牌提子味沙琪玛是由总公司配送，截止至2021年01月05日，“良食记”牌提子味沙琪玛在2021年11月01日配送了一个批次，共20袋，配送后库存有36袋，期间共计销售26袋，销售价格1.90元/袋。由于配送货物和上架销售时，当事人未记录每袋沙琪玛的生产日期，因此只能确定执法人员2021年01月05日检查时在货架上发现的1袋沙琪玛，生产日期为：2020年02月01日；保质期：常温下10个月，属于过期食品。当事人销售的“缤纷牧场”牌优选猪大排也是由总公司配送，截止至2021年01月19日，“缤纷牧场”牌优选猪大排在2021年11月01日配送了一个批次，共70盒，配送后库存有70盒，期间共计销售38盒，销售价格20.90元/盒。当事人自2020年11月01日至2021年01月13日销售了19盒，共计397.10元；2021年01月19日销售了已经超过保质期的“缤纷牧场”牌优选猪大排19盒，共计397.10元；剩余的32盒被石景山区市场监督管理局执法人员现场检查时当场扣押。以上事实有现场笔录、询问笔录及相关资料证明。	
处罚依据	《中华人民共和国食品安全法》（2018版）第一百二十四条第一款第（五）项	
处罚类别	罚款或没收违法所得、没收非法财物	
处罚内容	责令当事人改正上述违法行为，并决定处罚如下：罚款：65000元；没收违法所得：397.1元；没收非法财物：	
罚款金额（万元）	6.5	
没收违法所得、没收非法财物金额（万元）	0.10678	
行政处罚决定书文号及编号	—	
处罚决定日期	2022-02-11	
处罚有效期	2099-12-31	
公示起止期	2022-05-11	
处罚机关	北京市石景山区市场监督管理局	
备注	—	

行政处罚信息显示，经调查北京物美超市有限公司八角西街店销售的“良食记”牌提子味沙琪玛是由总公司配送，截止至 2021 年 01 月 05 日，“良食记”牌提子味沙琪玛在 2021 年 11 月 01 日配送了一个批次，共 20 袋，配送后库存有 36 袋，期间共计销售 26 袋，销售价格 1.90 元/袋。由于配送货物和上架销售时，当事人未记录每袋沙琪玛的生产日期，因此只能确定执法人员 2021 年 01 月 05 日检查时在货架上发现的 1 袋沙琪玛，生产日期为：2020 年 02 月 01 日；保质期：常温下 10 个月，属于过期食品。

此外，北京物美超市有限公司八角西街店销售的“缤纷牧场”牌优选猪大排也是由总公司配送，截止至 2021 年 01 月 19 日，“缤纷牧场”牌优选猪大排在 2021 年 11 月 01 日配送了一个批次，共 70 盒，配送后库存有 70 盒，期间共计销售 38 盒，销售价格 20.90 元/盒。当事人自 2020 年 11 月 01 日至 2021 年 01 月 13 日销售了 19 盒，共计 397.10 元；2021 年 01 月 19 日销售了已经超过保质期的“缤纷牧场”牌优选猪大排 19 盒，共计 397.10 元；剩余的 32 盒被石景山区市场监督管理局执法人员现场检查时当场扣押。

北京市石景山区市场监督管理局认为，北京物美超市有限公司八角西街店的上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》（2018 版）第三十四条第一款第（十）项的有关规定，北京市石景山区市场监督管理局依据《中华人民共和国食品安全法》（2018 版）第一百二十四条第一款第（五）项的有关规定，责令北京物美超市有限公司八角西街店改正上述违法行为，并决定处罚如下：罚款：65000 元；没收违法所得：397.1 元；没收非法财物。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022年2月17日，为推进食品生产企业食品安全风险分级与信用风险分类管理，优化监管资源配置，提升监管效能，市场监管总局起草了《食品生产企业风险分级管理办法（征求意见稿）》（以下简称《征求意见稿》），食品伙伴网将《征求意见稿》与《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》（食药监食监一〔2016〕115号）进行了比对分析，主要亮点如下，供大家参考。

一、风险分级管理的范围和定义有所变化

原食品药品监管总局于2016年9月发布《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》，主要是针对食品生产经营者实施风险分级管理，包括食品和食品添加剂生产、食品销售、餐饮服务企业等，而新发布的《征求意见稿》中调整了风险分级管理的范围，针对的是食品和食品添加剂生产企业，关于食品销售和餐饮服务等食品经营者不再适用本办法。

《征求意见稿》中风险分级管理更加精准化。原食品药品监督管理部门对食品生产经营者风险等级的评定，是以风险分析为基础，结合食品生产经营者的食品类别、经营业态及生产经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录情况，按照风险评价指标来划分；而《征求意见稿》中风险分级管理是通过市场监督管理部门综合食品生产企业食品安全风险与通用信用风险，建立食品安全信用档案，动态确定食品生产企业风险等级。

二、新增风险评价指标

《征求意见稿》在确定食品生产企业风险等级中新增通用信用风险因素，具体情况包括：

（1）市场监督管理部门应结合食品生产企业食品安全静态风险因素、动态风险因素与通用信用风险因素，确定食品生产企业风险等级，并动态调整。

（2）食品安全静态风险因素包括食品生产企业生产的食品类别、企业规模、食用人群等情况；

（3）食品安全动态风险因素包括市场监管部门通过监督检查、监督抽检、责任约谈等确定的食品生产企业生产条件保持、生产过程控制、管理制度运行等情况；

（4）通用信用风险因素包括食品生产企业基础属性信息、企业动态信息、监管信息、关联关系信息、社会评价信息等情况。

此外，对于通用信用风险因素的量化打分也进行了具体规定：食品生产企业信用风险因素的量化打分直接使用通用型企业信用风险分类结果，具体分值通过企业通用信用风险分值（总分1000分）按照50:1折算。

三、调整风险分级评分占比

《征求意见稿》将动态风险因素量化分值由原来的60分降为40分，新增“通用信用风险量化分值为20分”。其中，静态风险因素量化分值为40分，动态风险因素量化分值为40分，通用信用风险量化分值为20分。总体风险分值越高，食品生产企业风险越高。

更多内容详见：[食品生产企业风险分级管理办法（征求意见稿）亮点解读](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2月23日，国家市场监督管理总局公布了2021年国家级检验检测机构能力验证结果，通过项目承担单位和技术专家对能力验证结果的技术审查、统计分析和综合评价，结果合格2566家次，结果不合格167家次。

据悉，2021年，市场监管总局组织实施国家级检验检测机构能力验证项目18项，考核检验检测参数29个，涉及食品安全、电气安全、建材质量、消费品安全、生态环境监测、材料测试等领域。按照《市场监管总局办公厅关于开展2021年国家级检验检测机构能力验证工作的通知》（市监检测发〔2021〕24号）部署要求，累计考核国家级资质认定检验检测机构2733家次。

其中，涉及食品安全领域项目有7项，分别为：婴幼儿配方乳粉中叶酸的测定能力验证、鱼粉中总汞及甲基汞检测能力验证、粮食中呕吐毒素含量检测能力验证、蜂蜜中氯霉素和硝基咪唑类的测定能力验证、果蔬中农残的测定能力验证、食品接触用塑料材料及制品中高锰酸钾消耗量的测定能力验证、水中挥发性有机物检测能力验证。

在婴幼儿配方乳粉中叶酸的测定能力验证中，考核样品为按照湿法工艺定制的婴幼儿配方乳粉，采用双浓度样品考核，考核参数为叶酸，共有107家检验检测机构参加该项目。其中，101家结果合格，6家结果不合格。

在鱼粉中总汞及甲基汞检测能力验证中，考核样品为纯天然鱼肉干粉，采用三个浓度样品考核，考核参数为总汞和甲基汞，共有264家检验检测机构参加该项目。其中，总汞参数考核机构264家，251家结果合格，13家结果不合格；甲基汞参数考核机构173家，167家结果合格，6家结果不合格。

在粮食中呕吐毒素含量检测能力验证中，考核样品为含有一定量脱氧雪腐镰刀菌烯醇的玉米粉，采用四个浓度样品考核，考核参数为脱氧雪腐镰刀菌烯醇，共有223家检验检测机构参加该项目。其中，222家结果合格，1家结果不合格。

在蜂蜜中氯霉素和硝基咪唑类的测定能力验证中，考核样品为阴性洋槐成品蜂蜜基质添加氯霉素和甲硝唑标准溶液，采用三个浓度样品考核，考核参数为氯霉素和甲硝唑，共有206家检验检测机构参加该项目。其中，氯霉素参数考核机构204家，183家结果合格，21家结果不合格；甲硝唑参数考核机构167家，156家结果合格，11家结果不合格。

在果蔬中农残的测定能力验证中，考核样品为青瓜、苹果混合果蔬汁基质加入配制好的联苯菊酯和毒死蜱农药标准溶液，采用三个浓度样品考核，考核参数为联苯菊酯和毒死蜱，共有321家检验检测机构参加该项目。其中，联苯菊酯参数考核机构299家，283家结果合格，16家结果不合格；毒死蜱参数考核机构316家，303家结果合格，13家结果不合格。

在食品接触用塑料材料及制品中高锰酸钾消耗量的测定能力验证中，考核样品为定制塑料瓶，采用两个规格样品考核，考核参数为高锰酸钾消耗量，共有172家检验检测机构参加该项目。其中，166家结果合格，6家结果不合格。

在水中挥发性有机物检测能力验证中，考核样品为经过稀释的国家有证标准样品，采用四个浓度样品考核，考核参数为三氯甲烷和四氯化碳，共有415家检验检测机构参加该项目。其中，三氯甲烷参数考核机构413家，390家结果合格，23家结果不合格；四氯化碳参数考核机构410家，391家结果合格，19家结果不合格。

更多内容详见：[2021年国家级检验检测机构能力验证结果公布 食品安全领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

农业农村部关于印发《“十四五”奶业竞争力提升行动方案》的通知

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧）、畜牧兽医厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局：

为贯彻落实《国务院办公厅关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》《国务院办公厅关于促进畜牧业高质量发展的意见》，提升奶业竞争力，保障奶类供给安全，我部制定了《“十四五”奶业竞争力提升行动方案》。现印发给你们，请结合本地实际，认真组织实施。

农业农村部

2022年2月16日

“十四五”奶业竞争力提升行动方案

为深入贯彻落实《国务院办公厅关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》《国务院办公厅关于促进畜牧业高质量发展的意见》，提升奶业竞争力，保障奶类供给安全，制定本行动方案。

一、实施背景

“十三五”期间，奶业振兴取得显著成效。2020年，全国奶类产量3530万吨，百头以上奶牛规模养殖比重达67.2%，分别比2015年提高了7%和18.9个百分点。奶牛年均单产达到8.3吨，比2015年提高了2.3吨。规模牧场生鲜乳乳蛋白、乳脂肪等指标达到奶业发达国家水平，乳制品抽查合格率位居食品行业前列。

全国人均乳品消费量折合生鲜乳达38.2公斤，比2015年增长6.3公斤。总的看，奶业生产水平明显提升，质量安全达到较高水准，乳品消费仍在快速增长，实现奶业全面振兴具备了良好条件。但是，由于奶业生产成本低、产销衔接不紧密、产业链利益联结机制不完善等原因，产业整体竞争力不足，进口冲击严重。2020年乳制品进口比2015年增长了70.4%，奶源自给率下滑了9.6个百分点，国产奶源市场份额下降与消费市场日益扩大形成了强烈反差，亟待采取有效措施提升奶业竞争力。

二、总体要求

（一）指导思想以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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，按照保供固安全、振兴畅循环的工作定位，对标对表奶业全面振兴和重要农产品保供任务，统筹奶业主产区和潜力区发展，降低养殖成本、完善利益联结、优化产品结构、引导乳品消费，巩固提升奶源供给保障能力，提高国产乳品质量、效益和竞争力，促进奶业高质量发展。

（二）主要原则

——统筹兼顾，抓主抓重。围绕奶业主产省，兼顾南方潜力区和特色奶产区，以节本增效为目标，补短板、强弱项，提升规模养殖场草畜配套比例、资源利用效率和数字化应用水平，优化奶源布局，示范带动奶业高质量发展。

更多内容详见：[农业农村部关于印发《“十四五”奶业竞争力提升行动方案》的通知](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

海关总署公告 2022 年第 21 号（关于允许俄罗斯全境小麦进口的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与俄罗斯联邦农业部关于〈俄罗斯输华小麦植物检疫要求议定书〉补充条款》的规定，允许俄罗斯全境小麦进口。现将有关事项公告如下：

一、俄罗斯小麦，是指在俄罗斯联邦境内且未发生小麦矮腥黑穗病的地区种植的，仅限于加工用途的春小麦。

二、俄方应按照国家植物保护公约（IPPC）和相关国际标准，在小麦出口产区和储存场所对中方关注的检疫性有害生物实施监测，并采取综合防控措施。

应中方要求，俄方应提供上述所有监测结果和采取的防控措施等信息。俄方应提供小麦矮腥黑穗病年度监测结果。

三、在小麦出口前和运输期间，俄方采取一切可能的措施，降低中方关注的检疫性有害生物随输华小麦传入中国的风险。

如发现小麦矮腥黑穗病菌，俄方应立即通知中方并提供小麦矮腥黑穗病疫区的有关信息，并暂停相关区域的小麦输华。

四、在小麦出口前和运输期间，俄方应采取过筛清杂措施，以去除土壤、植物残体、危险性杂草种子及其他杂质。在储存和运输过程中，输华小麦不得与冬小麦或小麦矮腥黑穗病疫区小麦混合。

五、散装出口小麦，应当使用专用于粮食运输的交通工具，可采用水路、铁路、公路、航空等方式运输。输华袋装小麦不限运载工具。运输期间，应避免粮食途中撒漏和受潮。运输工具应符合国家有关植物检疫的规定。

六、完成出口检验检疫后，俄方出具符合国际植物检疫措施标准的植物检疫证书，并在附加声明中注明：“The consignment of wheat complies with the requirements specified in the Protocol of phytosanitary requirements for wheat exported from the Russian Federation to the People’s Republic of China and is free from dwarf bunt of wheat *Tilletia controversa* J.G. Kuhn”（该批小麦符合俄罗斯小麦输华植物检疫要求议定书要求，不带小麦矮腥黑穗病菌），同时标明来源产区、出口存放地点、出口存放企业名称等信息。

七、其他植物检疫要求按原质检总局 2018 年第 25 号公告执行。

特此公告。

海关总署

2022 年 2 月 23 日

公告下载链接：

 [海关总署关于允许俄罗斯全境小麦进口的公告.doc](#)

 [海关总署关于允许俄罗斯全境小麦进口的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家发展改革委等部门印发《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》的通知（发改财金〔2022〕271号）

各省、自治区、直辖市人民政府，新疆生产建设兵团，国务院各部门、各直属机构：

《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》已经国务院同意，现印发给你们，请认真组织实施。

国家发展改革委

财 政 部

人力资源社会保障部

住房和城乡建设部

交 通 运 输 部

商 务 部

文化和旅游部

卫 生 健 康 委

人 民 银 行

国务院国资委

税 务 总 局

市场监管总局

银 保 监 会

民 航 局

2022年2月18日

关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策

关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策按照党中央、国务院决策部署，为帮助服务业领域困难行业渡过难关、恢复发展，在落实好已经出台政策措施的基础上，经国务院同意，现提出以下助企纾困扶持政策措施。

更多内容详见：[国家发展改革委等部门印发《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》的通知（发改财金〔2022〕271号）](#)

文章来源：[国家发改委](#)

国内预警

中国绿色食品发展中心关于印发《绿色食品标志许可审查工作规范》和《绿色食品现场检查工作规范》的通知（中绿审〔2022〕11号）

各地绿办（中心）：

《绿色食品标志许可审查工作规范》和《绿色食品现场检查工作规范》（以下简称“两规范”）是指导绿色食品检查员科学规范开展标志许可审查和现场检查工作的重要依据。为适应绿色食品高质量发展要求，进一步规范各级工作机构和检查员审查工作，中心依据《绿色食品标志管理办法》等法律法规、绿色食品标准，结合绿色食品发展新形势、新要求 and 审查工作实际，修订形成“两规范”（2022版），经研究决定，现予以印发。“两规范”（2022版）自2022年3月1日起实施，请各级工作机构认真遵照执行。

《关于牛羊产品申报绿色食品相关要求的通知》（中绿认〔2013〕101号）、《关于印发〈绿色食品标志许可审查工作规范〉和〈绿色食品现场检查工作规范〉的通知》（中绿认〔2014〕24号）、《中国绿色食品发展中心关于改进绿色食品申报有关事项的通知》（中绿认〔2015〕99号）、《中国绿色食品发展中心关于改进绿色食品申报有关事项补充说明的通知》（中绿认〔2016〕135号）、《关于进一步严格绿色食品申请人条件审查的通知》（中绿审〔2018〕66号）等文件因相关内容已纳入“两规范”（2022版），上述5项文件同时废止。

特此通知。

附件： 1. 《绿色食品标志许可审查工作规范》（2022版）

 2. 《绿色食品现场检查工作规范》（2022版）

中国绿色食品发展中心

2022年1月27日

俄罗斯联邦动植物卫生监督局（Rosselkhozadzor）官方网站于 2 月 18 日发布消息，自 2022 年 2 月 20 日起，允许从中国进口核果类作物到俄罗斯。

消息显示，该决定是根据对中方提供的有关核果类作物生产企业，及其储存和包装地点的材料进行审议的结果作出的。

自 2019 年 8 月 10 日起，俄罗斯联邦动植物卫生监督局暂停从中国进口核果和梨果类水果。涉及的核果类水果包括李子、油桃、杏、桃子、櫻桃李、櫻桃和车厘子；梨果类水果包括苹果、梨和木瓜。

俄罗斯方面表示，2018-2019 年期间，他们共在 48 个样本中发现了危险隔离物种（桃蛾和东方果蛾）。俄方称在每一批次水果检测到感染后，都会向中国的检验检疫部门发送正式说明。但是 6 次向中国有关部门提出专家建议和联合检查请求，中方一直没有回应，所以俄罗斯联邦动植物卫生监督局最重决定暂停从中国进口上述水果。

本月早些时候，俄罗斯联邦动植物卫生监督局宣布自 2 月 3 日起恢复从中国进口柑橘作物。2020 年 1 月 6 日起，俄方由于多次在中国进口的柑橘中检出东方果蛾或蛆症异蚤蝇，暂停从中国进口柑橘类水果。

2018 年俄罗斯新鲜苹果、梨和木瓜的进口量达到 112.5 万吨。按进口量来看，中国位居第二，排在在摩尔多瓦之后，从中国的进口量达到 16.767 万吨（占进口总量的 14.9%）。2018 年俄罗斯李子、油桃、杏、桃子、櫻桃和车厘子的进口量达 44.9733 万吨，中国在进口量上排名第八，达 2.2249 万吨，占 4.9%。

食品伙伴网讯 2022年2月19日，据美国食品安全新闻网消息，在美国和加拿大发布召回公告后，包括雅培在内的婴儿配方奶粉正在全球范围内被召回。

这些召回包括在新加坡和新西兰的行动，并与美国暴发的至少四名儿童住院的疾病有关。其中三例感染来自克罗诺杆菌，一例来自沙门氏菌。目前，美国官员正在调查一起死亡事件。

据美国食品药品监督管理局（FDA）称，受牵连的婴儿配方奶粉产品来自位于密歇根州斯特吉斯的雅培营养工厂。

该公司已经开始召回在密歇根州斯特吉斯生产厂生产的 Similac、Alimentum 和 EleCare 奶粉。

除美国之外，召回的产品还销往以下国家：澳大利亚、巴林、巴巴多斯、百慕大、加拿大、智利、中国、哥伦比亚、哥斯达黎加、多米尼加共和国、厄瓜多尔、埃及、关岛、危地马拉、中国香港、印度、印度尼西亚、以色列、约旦、科威特、黎巴嫩、马来西亚、墨西哥、新西兰、阿曼、秘鲁、波多黎各、卡塔尔、沙特阿拉伯、新加坡、南非、苏丹、中国台湾、泰国、阿拉伯联合酋长国、英国和越南。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/02/multiple-countries-received-recalled-infant-formula-linked-to-deadly-outbreak/>

乌兹别克斯坦将采取措施支持畜牧业发展

乌兹别克斯坦总统网 2 月 16 日消息，乌总统米尔济约耶夫 16 日主持召开会议，讨论畜牧业发展问题。

会议指出，畜牧业在保障乌民生和粮食安全方面发挥着重要作用，肉蛋奶在乌居民日常消费支出中占比达 30%。过去三年，乌畜牧业发展取得一定成就，国家出台数部法律法规，为畜牧业发展提供 8 项补贴和优惠贷款，累计投放贷款 15 万亿苏姆（约合 13.9 亿美元），良种养殖场数量增长两倍，达 1414 家，牲畜存栏量增加 120 万头。

与此同时，气候变化、水土资源减少和疫情成为制约畜牧业发展的不利因素，大型养殖场地区间分布不平衡、缺乏稳定饲料基地、畜均草场面积大幅减少等问题愈发凸显。

乌总统指出，畜牧业和养蚕业今年预计可保障至少 165 万人就业。因此，必须大力推广合作社模式，提高禽畜存栏量。自今年 2 月起，政府将为此提供贷款期 10 年（含宽限期 3 年）的外国贷款，对利率超过 14% 的部分予以贴息，并为采购生产水培饲料的设备予以总价 20% 的补贴。政府还将拨付 1 亿美元，向合作社成员分发 35 万头羊。

此外，政府还将为采购良种山羊/绵羊，从事肉、奶、毛皮加工，新建饲料生产车间的农户提供不超过 5000 万苏姆（约合 4630 美元）的优惠贷款，经由地方行政长官推荐的贷款无需担保，利息支出的 50% 可获补贴。

据悉，乌计划今年在畜牧业实施 123 个大型项目，政府将为此提供 1.2 亿美元贷款，出台补贴及税收优惠政策，还将向国际金融机构引资 5 亿美元。

据美国媒体消息，2月18日，美国农业部（USDA）动植物卫生检验局（APHIS）宣布在墨西哥米却肯州的检查工作已经重新开始，墨西哥牛油果也已经恢复了对美出口。

2月12日也就是一周之前，由于“一名美国食品安全检查员在墨西哥收到威胁信息”，美国政府暂停了所有墨西哥牛油果进口活动（详见报道：检查员受到毒枭威胁，美国暂停进口墨西哥牛油果）。

APHIS表示，在与美国大使馆、墨西哥国家植物保护组织和牛油果贸易组织合作后，已经制定了额外的安全措施来解决相应问题。

美国牛油果产季集中在每年的4-9月，而墨西哥牛油果生长旺季则在1-3月。再加上2月中旬开始的超级碗比赛，目前是美国牛油果年消费量最大的时间段。

2021年全美国消费的牛油果有92%来自墨西哥，如果暂停进口持续的时间过长，美国将会出现牛油果短缺和价格飙升。

目前美国仅允许从米却肯州（Michoacan）进口墨西哥牛油果，最近哈利斯科州（Jalisco）也获准从今年夏天开始向美国出口。

厄瓜多尔准备 2 年内对华出口 5360 万箱香蕉

本月初，中国与厄瓜多尔正式启动自由贸易协定谈判。近日厄瓜多尔香蕉行业表示，希望能在签署贸易协定后，2年内对华出口 5360 万箱香蕉。

2020 年厄瓜多尔向中国出口香蕉 1750 万箱，出口金额高达 1.56 亿美元。2021 年出口量大幅下降至 1090 万箱，降幅高达 37.7%，出口金额仅为 8900 万美元。

厄瓜多尔香蕉行业表示，随着与中国签署贸易协议，香蕉对华出口情况将显著改善。达成协议后，厄瓜多尔将在 2 年内向中国出口 5360 万箱香蕉，出口金额共计 3.12 亿美元。

厄瓜多尔是世界最大的香蕉出口国，其出口量占全球香蕉贸易总量的 35%。香蕉也是厄瓜多尔重要的非石油出口产品，占全国出口总量的 15%。厄瓜多尔香蕉通过海运到中国所需时间较长，一般为 30 天左右。

越南榴莲完成植物检疫谈判，有望正式准入中国

据越通社消息，越南与中国方面已经完成了关于出口榴莲的动植物检疫谈判，正在等待中方正式准入。

据介绍，中国一直是越南榴莲最大的出口市场，占到了越南榴莲产量的70%左右。由于没有获得中国的正式准入，越南榴莲一直通过边贸或者冒充泰国榴莲的方式出口到中国。2019年初，中国加大对中越边贸水果贸易的检查，要求越南水果通过正规贸易渠道进入中国，使得越南榴莲出口受阻。

越南作物生产司副司长 Le Thanh Tung 表示，中越双方一度准备好签署出口议定书，如果没有疫情影响，越南榴莲对中国的正式出口谈判原计划于2020年完成。

越南方面表示，越南榴莲出口到中国最大的障碍就是确保产品可溯源性。中方要求出口榴莲必须来自越南农业和农村发展部授权的种植区和包装厂，且拥有中国海关总署发放的代码。

越南榴莲种植主要集中在南部及中部的中高海拔地区，年产量约60万吨。越南榴莲主要在4月至7月底进行采收，10月至次年3月为副产期，品种包括 Ri6 和 Muangthong。目前越南大约有5-6万公顷榴莲种植园用于出口，主要分布在西宁、平阳、同奈、平福、前江和多乐等省份。

国际预警

我国出口冷冻鱼被欧盟委员会通报

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022年2月21日，我国出口冷冻鱼被欧盟委员会通报。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
2022-2-21	欧盟委员会	冷冻鱼	2022.0990	检查不足（未完成进口程序）	分销至其他成员国/通知当局	后续信息通报

据通报，不合格冷冻鱼销至了爱尔兰。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口蜂蜜和塑料碗不合格

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，2022年2月23日，欧盟通报我国出口蜂蜜和塑料碗不合格。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
2022-2-23	比利时	蜂蜜	2022.1068	氧化苦参碱（0.17 mg/kg）	产品尚未投放市场/重新派送	拒绝入境通报
2022-2-23	挪威	塑料碗	2022.1069	三聚氰胺迁移（5.2 mg/kg）	通知国未分销/通知发货人-通知收件人	后续信息通报

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，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。

国际预警

西班牙通报我国台湾地区出口面条不合格

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2022年2月21日，西班牙通过RASFF通报我国台湾地区出口面条不合格。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-2-21	西班牙	面条(含海鲜提取物)	2022.1001	未经授权的渔业产品机构	产品尚未投放市场/官方拘留	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，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

美国修订氟吡菌酰胺在部分产品中的残留限量

食品伙伴网讯 据美国联邦公报消息，2022年2月18日，美国环保署发布2022-03385号条例，修订氟吡菌酰胺（Fluopyram）在部分产品中的残留限量。

美国环保署就其毒性、饮食暴露量以及对婴幼儿的影响等方面进行了风险评估，最终得出结论认为，以下残留限量是安全的。拟修订内容如下：

商品	Parts per million (ppm)
绿咖啡豆*	0.03
谷物籽粒，作物组 15，玉米和大米除外	0.5
油菜籽亚组 20A	0.3
牛、山羊、马和绵羊的肉和脂肪	0.3
牛、山羊、马和绵羊的肉副产品	3
猪肉、猪脂肪	0.01
猪肉副产品	0.04
家禽脂肪	0.01
家禽肉	0.02
家禽肉副产品	0.06
蛋	0.03
奶	0.15

注*：截至2022年2月18日，美国没有关于绿咖啡豆的注册。

据了解本规定于2022年2月18日起生效，反对或听证要求需在2022年4月19日前提交。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本加强对中国产双孢蘑菇中乙霉威的残留量监控检查

食品伙伴网讯 2月21日，日本厚生劳动省发布药生食输发0221第1号公告称，实施进口监督检查时，在中国产干燥双孢蘑菇中检测出了乙霉威，违反了食品卫生法中对残留农药的规定。因此，现将其残留量监控检查频率提高到30%，并在监督通知附表2、附表3中新增中国产双孢蘑菇中乙霉威的相关内容。

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2022 年第 7 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 2022 年第 7 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 4 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
2022-2-14	波兰	食品接触材料	2022.0851	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
2022-2-15	波兰	竹制饭盒	2022.0874	未经授权使用竹纤维	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2022-2-15	芬兰	搪瓷杯	2022.0884	镍的释放	通知国未分销/销毁	拒绝入境通报
2022-2-17	瑞典	食品补充剂	2022.0942	含有西地那非	分销信息尚不可用/退出市场	注意信息通报

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，不使用欧盟未授权物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

2021 年度“中国酒业协会科学技术奖” 评审结果公示 21 个项目获奖

食品伙伴网讯 2月21日，中国酒业协会公示了2021年度“中国酒业协会科学技术奖”评审结果，共有21个项目获奖。

2022年1月18日，中国酒业协会科学技术奖励办公室组织有关专家针对项目类材料召开了“2021年度中国酒业协会科学技术奖项目评审会”。通过打分、汇总、排序等环节，并经评审委员会审议，从通过型式审查的42个申报项目中推荐“云定制啤酒全过程智能化技术研究与应用”等5个项目为科学技术奖一等奖，“枸杞酒优良酿酒酵母菌种选育及应用研究”等5个项目为科学技术奖二等奖；“基于代谢组学技术研究清香型大曲酒陈酿期对风味与功能成分的影响”等8个项目为科学技术奖三等奖。

2021 年度中国酒业协会科学技术奖评审结果

中国酒业协会科学技术发明奖
二等奖（1项）
项目编号：018 项目名称：优质清香型白酒现代化酿造关键技术研究及应用 完成单位：劲牌有限公司
三等奖（2项）
项目编号：016 项目名称：陈香“吞之乎”酿造制备技术 完成单位：舍得酒业股份有限公司
项目编号：039 项目名称：离地曲架结合强制扰流循环技术生产清香型白酒大曲的研究 完成单位：山西庞泉酒庄有限公司
中国酒业协会科学技术进步奖
一等奖（5项）
项目编号：010 项目名称：云定制啤酒全过程智能化技术研究与应用 完成单位：青岛啤酒股份有限公司
项目编号：040 项目名称：中国特色“蛇龙珠”品系选育及酿造关键技术与产业化应用 完成单位：烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司、江南大学、鲁东大学
项目编号：020 项目名称：多粮浓香型白酒关键微生物及风味成分传递机制与应用 完成单位：宜宾五粮液股份有限公司
项目编号：019 项目名称：酱香型白酒乳酸代谢机制解析与调控技术应用 完成单位：贵州茅台酒股份有限公司

更多内容详见：[2021 年度“中国酒业协会科学技术奖”评审结果公示 21 个项目获奖](#)

近日, The Plant Cell 在线发表了中国农业大学韩振海、吴婷团队题为“Phosphorylation of MdERF17 by MdMPK4 Promotes Apple Fruit Peel Degreening during Light/Dark Transitions”的研究论文, 揭示了MdMPK4磷酸化MdERF17调控苹果果实发育成熟过程中果皮褪绿的分子机制。

苹果果实成熟的外观标志之一是叶绿素降解和花青苷积累引起的果皮色泽变化, 且果皮着色受光诱导而叶绿素降解则在黑暗中促进。然而, 到目前为止, 对于果实果皮褪绿和着色这两个过程是否偶联且这两个过程是否存在昼夜分工协作仍不清楚。

团队在前期研究表明, 苹果中乙烯响应转录因子ERF17主要调控苹果果皮的褪绿。同时随着ERF17基因编码区丝氨酸(S)残基串联重复数目的增加, 基因的转录活性以及对下游叶绿降解相关结构基因PPH、NYC启动子的结合能力和稳定性也随之增强, 从而促进苹果果皮叶绿素的降解(Han et al., 2018)。

由于ERF17丝氨酸蛋白残基重复数存在自然变异, 为深入探究编码区增加的丝氨酸作为重要的潜在MAPK的磷酸化位点是否能够影响ERF17的磷酸化程度, 团队进一步明晰了关键调控果皮褪绿ERF17基因多态位点的生物学意义, 及其翻译后修饰的相互协同调节关系。该研究首先证明了MdMPK4和MdERF17的互作作用, 进而通过体内体外磷酸化试验和位点突变分析, 发现MdERF17的Thr-67残基是MdMPK4-14G的主要磷酸化位点。LUC活性分析及功能验证实验表明, Thr-67磷酸化对于MdERF17在调控苹果果皮褪绿中的作用是必需的。并且MdERF17丝氨酸蛋白重复数的不同能够通过影响MdERF17与MdMPK4-14G的结合活性进而影响ERF17的磷酸化程度, 揭示了MdERF17自然变异造成的不同磷酸化程度对其调控果皮褪绿的重要性。基于以上试验结果, 作者接下来研究了MdMPK4-14G在果实发育成熟过程中对果皮褪绿的调控作用, 发现MdMPK4-14G在基因和蛋白水平上均响应昼夜节律, 从而导致此时的MdERF17磷酸化水平升高。随后通过基因功能验证以及对果实进行不同光照处理, 进一步明确黑暗条件下, MdMPK4-14G通过磷酸化MdERF17正向调控苹果果皮褪绿。结合近期研究结果光照条件下MdMPK4-06G通过磷酸化MdMYB1参与调控苹果果皮花青苷的合成(Yang et al., 2021)。该研究不仅阐释了MdERF17蛋白翻译后修饰的分子遗传调控机理, 同时揭示了两个MdMPK4蛋白分别参与调控叶绿素降解和花青素积累以响应光/暗转换的分子机制。

韩振海教授、吴婷副教授为该论文的共同通讯作者。博士生王帅为论文第一作者。该研究得到了国家重点研发计划、国家自然科学基金、北京科技创新服务能力建设-高精尖学科、111引智平台项目支持。

韩振海、吴婷课题组长期从事果树发育生物学与砧木育种研究, 取得了一系列重要研究进展, 在The Plant Cell、Plant Physiology、The Plant Journal、Plant, Cell & Environment、Journal of Experimental Botany、Plant & Cell Physiology等国际主流学术期刊发表论文30余篇。

食品科技

河南 2022 年中央引导地方科技发展资金项目受理公示 涉及食品领域项目 48 个

食品伙伴网讯 2月22日,河南省科学技术厅网站公示了2022年中央引导地方科技发展资金项目拟受理情况,涉及223个项目。公示期自2022年2月22日至2月26日。其中,有48项涉及食品领域,具体如下:

序号	项目名称	申报单位	推荐部门
11	小麦茎基腐病等根部病害绿色防控技术	河南省农业科学院植物保护研究所	省农科院
12	肉牛精准繁育体系的建立与应用	河南省农业科学院畜牧兽医研究所	省农科院
13	适宜工厂化生产的平菇新品种引进、评价与应用	河南省农业科学院植物营养与资源环境研究所	省农科院
14	高木酚素芝麻新品种选育及高值化产品开发利用	河南省农业科学院芝麻研究中心	省农科院
15	玉米抗旱遗传机制解析与种质创制	河南省农业科学院粮食作物研究所	省农科院
16	芝麻香油绿色加工关键技术提质升级研究	河南省农业科学院农副产品加工研究中心	省农科院
17	小麦无人化智慧生产关键技术装备集成应用	河南省农业科学院农业经济与信息研究所	省农科院
18	郑麦136绿色高效生产技术体系集成与示范	河南省作物分子育种研究院	省农科院
19	豫南季节性休耕稻田生态用养技术示范与推广	河南省农业科学院植物营养与资源环境研究所	省农科院
20	杂粮高效育种及节肥抗逆新品种示范推广	河南省农业科学院粮食作物研究所	省农科院
36	粮饲通用型玉米抗旱种质创制及新品种选育	开封市农林科学研究院	开封市
40	粮食接收发放集成抑尘计量技术装备的产业化	中粮工科茂盛装备(河南)有限公司	杞县
49	优质强筋小麦新品种洛麦41、洛麦47产业化开发	洛阳农林科学院	洛阳市
51	豫西丘陵区节水高效农业新技术集成与推广	伊川县金粟农业科技有限公司	伊川县【脱】
61	优质鸡蛋高效生产关键技术研究及示范推广	鲁山县正隆牧业发展有限公司	鲁山县【脱】
63	肉牛持续育肥技术研究与产业推广	河南国润牧业控股有限公司	叶县【脱】
70	安麦系列优异品种转化与应用	安阳市农业科学院	安阳市
82	粉唑醇高效防控小麦茎基腐病的关键技术研究及应用	河南科技学院	新乡市
91	优质小麦及玉米良种开发与成果转化	河南怀川种业有限责任公司	焦作市
107	花生饼粕高值化利用关键技术示范	濮阳训达粮油股份有限公司	濮阳县【脱】

更多内容详见：[河南 2022 年中央引导地方科技发展资金项目受理公示 涉及食品领域项目 48 个](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2月19日,新疆维吾尔自治区科学技术厅公示了2021年度科学技术奖特等奖拟奖励人员和一、二、三等奖拟奖励成果,公示期自2022年2月19日起至2022年3月6日。

其中,有14个食品项目拟获奖励,其中:一等奖2个、二等奖5个、三等奖6个。具体如下:

拟授予一等奖的成果			
序号	成果名称	完成单位	完成人
21	新疆特色瓜果贮运加工关键技术创制与集成应用	新疆农业科学院农产品贮藏加工研究所;中国农业科学院农产品加工研究所;中国科学院理化技术研究所;新疆果业集团有限公司;国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津);新疆农业大学;新疆西圣果业有限责任公司;	张谦;张婷;毕金峰;潘 俨;于晋泽;魏娟;孟伊娜;李学文;邹淑萍;马燕;郑素慧;许铭强;
31	[基层]新疆树上干杏产业化关键技术集成与应用	伊犁哈萨克自治州林业科学研究院;	丛桂芝;陈淑英;刘君;王瑾;陶俊;石游;秦德明;秦丽;卢磊;吴松梅;刁永强;周晶;
拟授予二等奖的成果			
序号	成果名称	完成单位	完成人
17	巴旦木采后初加工成套设备及工艺的研究与应用	新疆农业科学院农业机械化研究所;新疆农业科学院农业工程公司;莎车县农业农村局;	王学农;吐鲁洪·吐尔迪;牛长河;杨会民;郭兆峰;石鑫;张丽;乔园园;高小宝;
19	几个优质葡萄新品种的选育及关键栽培技术研究与应用	新疆维吾尔自治区葡萄瓜果研究所;	骆强伟;孙锋;伍国红;李玉玲;王勇;蔡军社;苏来曼·艾则孜;郭平峰;马小才;
23	新疆制干葡萄产业关键技术研究与应用	新疆农业科学院园艺作物研究所;吐鲁番市林果业技术推广服务中心;华南理工大学;新疆维吾尔自治区葡萄瓜果研究所;	谢辉;张雯;刘丽媛;郭新波;周慧;白世践;韩守安;王敏;潘明启;
28	提升省级农业科技期刊质量及影响力数字化创新模式的研究与实践	新疆农业科学院农业经济与科技信息研究所;	张琼;郭文超;王芳;马吉宏;岳荣强;李朝晖;郭君;蒋国伟;苏武峥;
37	高粱品种选育及综合利用关键技术研究及示范	新疆农业科学院生物质能源研究所;山西农业大学高粱研究所;农业部沼气科学研究所;	涂振东;再吐尼古丽·库尔班;何明雄;牛皓;山其米克;王卉;岳丽;菲军;朱敏;
41	新疆特色经济作物资源安全保存与发掘利用	新疆农业科学院农作物品种资源研究所;中国农业科学院作物科学研究所;伊犁哈萨克自治州农业科学研究所;	徐麟;卢新雄 ;王莉;辛霞;张龔;张正;崔宏亮;任海龙;尹广鹏;

更多内容详见: [2021 年度新疆维吾尔自治区科学技术奖拟奖励成果公示 这些食品项目获奖](#)

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: <http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

食品伙伴网食品安全合规事业部基于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开发建设及维护服务;并依托专业的技术服务团队和顾问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”产品申报咨询代理、食品安全合规管理认证、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。

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

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

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

了解更多信息, 欢迎访问 <http://info.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 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。

2022 年会议预告

3月12-13日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
3月17-18日	青岛	第四期食品出口合规实操培训-青岛班
3月23-25日	宁波	2022 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）
3月23-25日	宁波	2022 国际生物基产业论坛
3月24-26日	济南	2022 年食品标签审核员职业技能等级证书培训通知
3月26-27日	成都	2022 中国特色传统美食工业化创新大会
4月15-16日	北京	2022 食品安全及质量管理大会
4月19-20日	上海	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛
4月21-22日	上海	第三届感官评价实践应用研讨会
4月23-24日	济南	2022 中国食育发展论坛
5月14-15日	上海	2022 新型疫苗研发峰会
6月11-12日	上海	第二届细胞与基因治疗技术论坛
6月15-16日	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
7月26-28日	西安	2022 国际医药生物技术大会
7月30日-8月1日	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
7月30日-8月1日	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
2022年9月	上海	2022 功能性食品行业提升论坛

2022 年展会预告:

3月2-3日	上海	第十六届上海零售业大会暨中国零售创新峰会
3月12-14日	成都	2022 第 12 届成都印刷包装产业博览会
3月10-12日	广州	2022 年广州美博会 CIBE
3月13-15日	成都	第 7 届成都医药产业博览会/2022 成都药交会
3月19-21日	厦门	2022 第十届中国·厦门孕婴童产业博览会
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24-26日	北京	第 45 届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
3月24-26日	上海	第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2022）
3月26-28日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月30-4月1日	济南	2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）

4月1-3日	咸阳	2022中国西部畜禽(肉)产品加工与冷链产业创新发展论坛暨肉类加工与冷链技术设备展览会
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8-10日	北京	CRFE2022北京国际餐饮连锁加盟展览会
4月8-10日	三亚	2022海南国际冷链物流及生鲜供应链博览会
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)国际休闲食品饮品展览会
4月15-17日	沈阳	2022第九届沈阳餐博会
4月15-17日	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
4月15-17日	沈阳	2022中国(沈阳)烘焙产业展览会
4月21-22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21-22日	武汉	2022中国湖北国际农资交易会
4月21-23日	济南	2022第十五届中国(山东)国际糖酒食品交易会
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22-24日	合肥	2022中国生命健康产业博览会
4月22-24日	南京	2022第五届南京餐饮供应链展览会
4月22-25日	沈阳	2022第31届沈阳食品糖酒交易会
4月24-26日	南京	2022亚洲食品展览会(南京)
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
4月26-29日	德国科隆	2022德国科隆食品加工展览会 Anuga FoodTec
4月27-29日	成都	2022第19届西部成都生化分析测试·实验室博览会
5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
5月1-3日	上海	CFA餐联盟·2022上海国际餐饮连锁供应链展
5月6-10日	呼和浩特	2022内蒙古餐饮食材展览会
5月6-7日	石家庄	“时辣九稳”杯第8届京津冀火锅食材及烧烤用品博览会
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	第二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
5月11-13日	上海	亚洲精酿啤酒会议暨展览会(CBCE 2022)
5月13-15日	青岛	2022年中国(青岛)国际糖酒食品展会暨高端饮品展览会
5月14-16日	广州	2022广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月14-16日	长春	2022第32届长春食品糖酒交易会
5月15-17日	广州	Interwine China 2022中国(广州)国际名酒展-春季展
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展(上海)
5月20-23日	洛阳	2022广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月20-22日	沈阳	2022第37届中国沈阳餐饮食材展览会
5月21-23日	广州	2022第十三届中国(广州)酒店餐饮业博览会
5月21-23日	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
5月27-29日	济南	2022年第十六届(中国)山东国际糖酒食品交易会
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
5月31-6月2日	上海	2022第八届上海国际糖酒食品交易会
5月31-6月2日	上海	2022第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
6月2-4日	成都	2022中国(成渝)美食工业博览会

6月2-4日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
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8-10日	合肥	2022 年第十九届中国(合肥) 食品安全检测技术高峰论坛
6月10-12日	深圳	2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE
6月10-12日	临沂	2022 第十五届中国(临沂) 国际糖酒商品交易会
6月10-12日	郑州	第 21 届郑州欧亚酒店用品与餐饮业博览会
6月16-18日	广州	2022 第 31 届广州国际大健康产业博览会
6月17-19日	沈阳	2022 东北(沈阳) 国际孕婴童产品博览会
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23-25日	深圳	2022 深圳国际自有品牌展 (Marca China)
6月24-26日	深圳	2022 第 5 届深圳国际餐饮食材展览会
6月27-28日	北京	2022 北京运动健康食品展览会
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
6月29-7月1日	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
6月29-7月1日	上海	第二十三届中国零售业博览会
7月7-9日	成都	第 11 届成都餐饮供应链博览会
7月16-17日	驻马店	2022 第四届中国食品交易会
7月18-22日	青岛	CIPI2022 第十八届中国(青岛) 国际包装工业展览会
7月20-22日	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
7月22-23日	贵阳	2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
7月23-25日	日照	2022 山东(日照) 糖酒食品展览会
8月3-5日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
8月11-13日	上海	swop 2022 包装世界(上海) 博览会
8月18-20日	广州	2022 粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展
8月19-21日	西安	第 16 届西安科博会·西部科学仪器及实验室装备展
8月25-27日	贵阳	2022 贵阳餐饮供应链展览会
8月26-28日	广州	2022 广州国际冷链产业博览会
8月26-28日	青岛	2022 青岛国际糖酒食品交易会
8月24-26日	上海	2022 第 16 届上海国际渔业博览会
8月24-26日	深圳	2022 全球高端食品展览会
8月24-26日	上海	2022 上海国际食用菌食材与健康产业博览会
8月27-29日	宁波	2022 宁波秋季全食展
9月2-4日	西安	2022 西安糖酒会--第十三届中国(西安)糖酒食品交易会
9月6-8日	德国科隆	2022 科隆世界食品博览会 Anuga
9月7-9日	深圳	2022 粤港澳大湾区(深圳) 国际包装工业技术展
9月13-15日	上海	第十八届中国国际酒业博览会暨 2022 上海国际酒饮制造技术、原辅料及包装展
9月14-16日	上海	2022 中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会
9月28-30日	南京	2022 年中国(江苏) 国际冷链产业博览会
10月18-20日	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10月18-20日	深圳	2022 年第十二届中国(深圳) 国际食材展览会
10月19-21日	上海	2022 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展

10月21-23日	重庆	第十四届国际火锅产业博览会（重庆火锅节）
10月27-29日	深圳	2022 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月1-4日	上海	2022 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会
12月7-9日	深圳	2022年第二届中国食品农产品安全与现代实验室质量控制管理高峰论坛
12月19-20日	福建	2022 中国（福建）国际南方种业博览会

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：

靖江中威食品机械有限公司——食品机械

南京寿旺机械设备有限公司——食品机械

青岛普瑞邦生物工程有限公司——仪器试剂

山东小康机械有限公司——食品机械

东莞市齐协微波设备有限公司——食品机械

合肥盛润生物制品有限公司——添加剂配料

杭州陆恒生物科技有限公司——仪器试剂

河北润步生物科技有限公司——添加剂配料

上海雪捷化工有限公司——仪器试剂

宁波瑞柯微智能科技有限公司——仪器试剂

四川华堂聚瑞生物科技有限公司——添加剂配料

杭州迅数科技有限公司——仪器试剂

陕西晨明生物科技有限公司——添加剂配料

湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料

宁夏香草生物技术有限公司——添加剂配料

厦门欣锐仪器仪表有限公司——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

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

食品行业会议培训宣传平台，利用食品伙伴网的平台和资源优势，为用户汇聚全面、专业的培训会议信息，为会议主办方提供在线宣传平台，实现共赢。

更专业：专注于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。

更全面：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。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (http://ctc.foodmate.net)

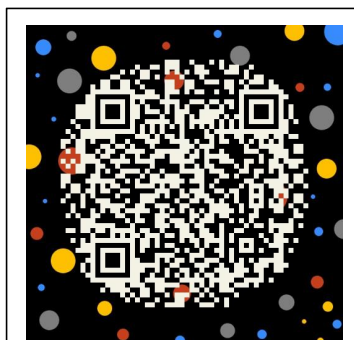
聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (http://conf.foodmate.net)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (http://train.foodmate.net)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

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

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?id=5621>

安全合规：<http://conf.foodmate.net/list?id=3954>

质量管理：<http://conf.foodmate.net/list?id=5609>

检验检测：<http://conf.foodmate.net/list?id=3955>

其他会议：<http://conf.foodmate.net/list?id=5622>

行业培训：

研发创新：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1884.html>

安全合规：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1883.html>

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

检验检测：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1886.html>

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

【精选】食品伙伴网课程推荐，内审员证，技术学习线上搞定！

最新推出

【线上】新发布兽药残留检测标准解读培训班

▲时间：2022年3月3-4日

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=742&fuid=62>

▲课程内容：

03月03日 上午

09:00-10:00 GB 31658.17-2021《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：中国农业大学动物医学院 夏曦 教授

10:15-11:45 GB 31658.2-2021《食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：政府机构专家

03月03日下午至03月04日上午

1. 监督抽检过程中兽残常见检测技术、关键控制点、产品分类及判定；
2. 新标准涉及的方法验证和扩项讲解；
3. 兽残内标法、外标法、基质效应等难点概念讲解和实例解析；
4. 兽残样品分类和分基质检测分析；
5. 重点产品（水产品）中兽药残留检测难点分析；
6. 重点项目（恩诺沙星，氟苯尼考，孔雀石绿，地西洋等）项目检测注意事项；
7. 抽检中不合格的样品检测注意事项；

发言嘉宾：政府机构专家

03月04日 下午

14:00-15:00 GB 31656.13-2021《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：中国水产科学研究院黄海水产研究所 邢丽红 副研究员

15:00-16:00 GB 31656.11-2021《食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定》标准解读

发言嘉宾：中国水产科学研究院黄海水产研究所 孙晓杰 副研究员

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Nvb78M2USqr7VLG4JWhsXg>

▲报名咨询：吕老师 18106384480 邮箱：foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

【线上】肉及肉制品检测与控制技术网络研讨会

▲时间：2022年04月06日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=740&fuid=62>

▲主要内容：

- 1、国抽细则涉及肉及肉制品检测技术、关键控制点、产品分类及判定
- 2、生鲜肉快速检测技术应用与发展
- 3、肉制品中风味物质的检测研究
- 4、分子生物学技术在肉类掺假检测中的应用

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/evmfwFTVE5JQTVqt3eweSw>

【线下】第三届 SEPA《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间：2022年4月21-22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。

郭老师 15318675976（同微信）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/2zHzs4ol63JWonIP_o9mgw

【线下】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：上海虹桥西郊假日酒店

培训时间：2022年4月23-24日

联系人：郭老师 15318675976（同微信）

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

【线下】“2022 中国食育发展论坛”报名通道开启

时间：2022年4月23-24日

地点：济南（具体地点待定）

组织机构：

指导单位：山东省食品科学技术学会、国际食育交流促进协会

主办单位：食育网、山东师范大学、山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

协办单位：中国科学院地理科学与资源研究所、南京晓庄学院、中国轻工业出版社

联系人：刘老师：18500193189（微信同号）

冯老师：18646662643（微信同号）

了解详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/f9vgY143FzDQKUzHPdhqQw>

【线下】2022 年全国酒类企业食品安全控制 专项培训

培训时间：2022年4月10日-12日上午，两天半

培训地点：北京

培训内容：

《食品安全法》及《食品安全法实施条例》在酒类生产企业的实际应用解读；

GB14881、GB8951 和 GB 12696 等生产规范标准在酒类生产企业的实际应用解读（结合飞行检查和体系检查案例就酒类生产涉及的设施设备、卫生管理、车间过程控制、采购控制、检验验收、召回应急处置等问题进行重点解读）；

《食品生产许可管理办法》在酒类生产企业的实际应用解读；

《食品生产许可审查通则（2021 版，征求意见稿）》与酒类生产相关变化解读；

《白酒生产许可审查细则（征求意见稿）》变化解读；

《白酒质量要求 第一部分：浓香型白酒》GB/T10781.1-2021、《白酒工业术语》GB/T 15109-2021 和《饮料酒术语和分类》GB/T 17204-2021 等酒类产品标准应用解读；

联系人：

李老师：13522486109（微信同号）

贾老师：19523380620（微信同号）

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

“质量行”系列培训

【线上】GB 31654 餐饮服务通用卫生规范要点培训直播课

直播时间：2022年3月12日 9:00-12:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=729&fuid=11482>

【线下】2022 第一届食品质量行交流会--青岛站

会议时间：2022年3月26日

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/idyLnVSeFHBYb92ArUX02A>

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3364-18.html>

线上·直播课

【免费报名】餐饮企业食品安全管理网络研讨会

▲时间：2022年03月01日 08:30-12:00

▲课程大纲：

主要内容：

1. 餐饮行业相关食品安全法规标准体系梳理
2. 连锁餐饮行业食品安全风险分析与解决方案
3. 餐饮服务食品安全操作规范的重点要求解析
4. 餐饮食品微生物快速检测技术的应用

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/egsVAseA-HvuSyhpgoxg5g>

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=733&fuid=62>

新发布兽药残留检测标准解读培训班

▲时间：2022年3月3-4日

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=742&fuid=62>

▲课程内容：

03月03日 上午

09:00-10:00 GB 31658.17-2021《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：中国农业大学动物医学院 夏曦 教授

10:15-11:45 GB 31658.2-2021《食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：政府机构专家

03月03日下午至03月04日上午

1. 监督抽检过程中兽残常见检测技术、关键控制点、产品分类及判定；
2. 新标准涉及的方法验证和扩项讲解；
3. 兽残内标法、外标法、基质效应等难点概念讲解和实例解析；
4. 兽残样品分类和分基质检测分析；
5. 重点产品（水产品）中兽药残留检测难点分析；
6. 重点项目（恩诺沙星，氟苯尼考，孔雀石绿，地西洋等）项目检测注意事项；
7. 抽检中不合格的样品检测注意事项；

发言嘉宾：政府机构专家

03月04日 下午

14:00-15:00 GB 31656.13-2021《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：中国水产科学研究院黄海水产研究所 邢丽红 副研究员

15:00-16:00 GB 31656.11-2021《食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定》

标准解读

发言嘉宾：中国水产科学研究院黄海水产研究所 孙晓杰 副研究员

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Nvb78M2USqr7VLG4JWhsxd>

▲报名咨询：吕老师 18106384480 邮箱：foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

生活饮用水检测技术网络研讨会

▲时间：2022年03月09日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=725&fuid=62>

▲课程内容：

09:00-10:00 生活饮用水微生物检验方法修订和质量控制

发言嘉宾：食品伙伴网论坛资深网友 “野兽” 老师

10:00-10:30 议题待定

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 资深应用工程师

10:30-11:30 生活饮用水元素检测的变化和新方法

发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 资深专家

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ElQILsK34-i8JvWFM1K69w>

食用油中酸价和过氧化值的检测培训

▲时间：2022年3月10日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=726&fuid=62>

▲主讲人：高雪

▲内容：

1. 检测技术介绍；
2. 标准解读；
3. 方法比较；
4. 计量及质量控制；
5. 实际操作技能培训。
6. 答疑

涉及检测方法：

5009.229-2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

▲联系人：谷老师：13361325079（微信同号）

“质量行”系列课之 GB 31654 餐饮服务通用卫生规范要点培训直播课

直播时间：2022年3月12日 9:00-12:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=729&fuid=11482>

培训费用：399元；3月9日17:00前报名的人员享受早报优惠，即339元。

培训内容：

GB 31654 内容详述

——场所与布局、设施与设备、原料采购管理、加工过程控制、供餐要求、配送要求、有害生物防治、人员健康管理、培训

GB 31654 在监管实例中应用和体现以及企业在监管中的常见问题。

培训目的：

了解熟悉 GB 31654 重要内容和要求；

从监管角度，以监管示例来阐述餐饮食品安全的重要性，防微杜渐；

提升餐饮企业的食品安全管理水平。

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

报名咨询：189 0535 4832（林老师）；188 6681 1505（马老师）

限时免费 | 水产品去腥调味技术研讨会

直播时间：2022年3月18日 13:30—17:00

报名方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=734&fuid=62>

拟定主题：

水产品脱腥技术与风味调控研究进展

水产品去腥增味生物发酵制品应用及案例分享

复合调味料助力水产品去“腥”“保”鲜“！

水鱼的土腥味，能淡化几分？土腥味的来源、防控及去除

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/KXm65iwNh_n0AzAyWEHhcw

2022年我国食品进出口政策法规最新动态及监管要求

会议时间：2022年3月20日

会议地点：线上直播 食学宝

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=738&fuid=62>

会议内容：2022年我国食品进出口政策法规最新动态及监管要求

联系我们：刘老师 18954734004

婴配延续注册和二次配方注册常见问题

会议时间：2022年3月28日

会议地点：线上直播 食学宝

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=735&fuid=62>

会议内容：

1) 婴配延续注册流程及相关资料准备

2) 婴配延续注册常见问题解析

3) 二次配方注册常见问题解析

联系我们：刘老师 18954734004

肉及肉制品检测与控制技术网络研讨会

▲时间：2022年04月06日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=740&fuid=62>

▲主要内容：

1、国抽细则涉及肉及肉制品检测技术、关键控制点、产品分类及判定

2、生鲜肉快速检测技术应用与发展

3、肉制品中风味物质的检测研究

4、分子生物学技术在肉类掺假检测中的应用

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/evmfwFTVE5JQTvqt3eweSw>

「法规精英孵化课程」新人入职/企业内部培训必备好课

课程特色：

专属课程平台，定制企业LOGO与片头片尾

课程全面规范，涵盖国内外监管与标法体系

购课灵活方便，单节购买或模块化购买皆可

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=226>

课程报价与定制询：杨老师 18153529013（同微信）

研发类：

1、2022 年上半年的肉制品培训

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。

(1) 酱卤制品加工技术培训班

培训时间：2022 年 3 月 9、10、11 日

培训地点：山东烟台市芝罘区海特路 29 号东和科技园西区

培训老师：李胜利、牛乐宝、轻舟（周坤）

(2) 调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2022 年 3 月底（详细通知后续推出告知）

培训地点：山东 烟台

(3) 肉类加工技术高级研修班

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

培训地址：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥 70 号） 研究开发部

培训时间：2022 年 4 月（详细通知后续推出告知）

培训天数：4 天

(4) 香肠加工技术提升班

培训时间：2022 年 5 月（详细通知后续推出告知）

培训地点：山东 济南

董老师：13361383590

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/dijxaSGqvTf4VkuOKW6EYw>

2、第一期烘焙技能培训班

一、主办单位：食品伙伴网、山东商务职业学院

二、适用人群：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业、烘焙爱好者

三、培训亮点：

1、对烘焙产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

2、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。

3、培训条件优越，实操环节保证每个学员实际工艺操作，让动手能力无死角。

四、培训时间：2022 年 3 月 24-26 日（3 天）

五、培训地点：山东 烟台

六、报名联系人：18905354221

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/A4E00wt1vmrv_xH2jaGn8A

3、2022 中国特色传统美食工业化创新大会

会议时间：2022 年 3 月 26-27 日

会议地点：四川·成都

会议组织机构：

主办单位：食品伙伴网

四川大学农产品加工研究院

协办单位：四川省雅士科技有限公司

支持单位：烟台食邦信息科技有限公司

济南智感分析仪器有限公司

参会报名联系人：

于老师：18906382430

黄老师：18905354390

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/nRNzwzZ2QDnkWB7Y_4Bxbg

4、餐饮调理食品规范化感官评价培训

会议时间: 2022年3月29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。

报名联系人: 郭老师 15318675976

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/GBa0tu-AgRj-Frc42L3nLg>

5、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

培训时间: 2022年4月15-16日

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/uRBAPCBDGwEb1QK51iVJ3A>

6、第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛

大会时间: 2022年4月19-20日

会议地址: 上海·龙之梦大酒店

联系报名: 杨老师 15600880236 (微信同号)

会议五大亮点:

- 1) 食品领域权威专家、大咖分享干货
- 2) 食品领域权威创新奖颁布
- 3) 聚焦食品多领域, 剖析食品多方向
- 4) 遇见新青年, 发展新技术
- 5) 开放的平台, 你想遇见谁?

会议主题:

一个政策法规主论坛, 八个分论坛 (植物基分论坛、肠道健康分论坛、新蛋白分论坛、特殊食品分论坛、功能性食品饮料分论坛、休闲食品分论坛、未来食品分论坛、青年论坛等)

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/ojsLQBp4W3S85D0HwgBRPA>

7、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间: 2022年4月21-22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。

郭老师 15318675976 (同微信)

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/2zHzs4o163JWonIP_o9mgw

8、餐饮复合调味品的研发生产与应用技术培训

培训时间：2022年4月22-23日

培训地点：上海·蜀海创新体验中心

主办单位：食品伙伴网 蜀海供应链

参会对象：

餐饮连锁企业经营管理、大厨、采购、研发生产技术人员；调味料经营管理、市场销售、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

报名联系人：18906382430

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/JpWX4RGSjTG_TiGv31mA0Q

9、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：上海虹桥西郊假日酒店

培训时间：2022年4月23-24日

联系人：郭老师 15318675976（同微信）

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

10、面条工业化生产加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 武汉轻工大学

时间地点：2022年5月20-21日

培训地点：湖北·武汉轻工大学

参会对象：

新产品开发人员、加工生产人员、品管品控人员等。

报名联系人：18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/1PsuIME2PfuF10HxERfW3Q>

11、2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间：2022年7月7-9日

地点：安徽 合肥

参会对象：

(1) 肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员等。

(2) 原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等。

(3) 高校师生、科研院所专家学者等。-9日 安徽 合肥

发言主题：

(1) 行业趋势发展解读

(2) 新产品开发技术

(3) 功能型辅料应用

(4) 防腐保鲜技术

(5) 质量控制及加工包装机械

联系人：董老师 13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/EAk8FNt1IAcXPi0k3Tufxg>

合规类：

1、即将开课-「岗位技能」2022年食品标签审核员职业技能等级证书培训通知

培训时间：2022. 3. 24—26

培训地点：济南

主要内容：

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品标签审核员的职业技能概况、职业技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品标签审核技能。

A. 线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以标签审核实操作业）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

课程特色：

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品标签审核技能。

小班授课，手把手教学

颁发职业技能等级证书，实力提升岗位技能

* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=233>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

2、【职业技能证书】2022年度食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训安排

时间地点：2022年4月07-08日 北京

2022年4月21-22日 广州

主要内容：

线上视频教材学习（共计64学时，即报即学）+ 线下授课培训（北京、上海、广州、杭州、烟台、合肥等多地多期）

证书特色：

首个国家级食品合规管理职业技能等级证书

教育部认可，评价组织与考点院校共同签发

建立完善食品合规管理体系，个人与企业双受益

全年多地多期安排考试，报考灵活方便

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=229>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

3、「岗位技能」食品出口合规实操培训—第四期·青岛

会议时间：3.17-18

会议地点：青岛

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析

食品出口韩国的合规性分析

食品出口东南亚的合规性分析

培训特色：

小班授课，实操指导性强

专业讲师，授课通俗易懂

颁发证书，岗位技能提升

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=230>

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

4、第三届食品安全与标准法规研讨会（2022 食品安全及质量管理大会）

会议时间：4.15-16

会议地点：北京

会议亮点：

主题发言、嘉宾访谈、企业代表交流等多种会议形式

汇聚食品行业专家大咖，分享标法制修订动态

聚焦食品安全监管变化，探讨食品质量管理经验

深入交流行业热点话题，展示新技术、新设备及新产品

会议内容：

- 1、食品安全监管实务
- 2、2021 年度国家食品安全监督抽检及细则
- 3、《反食品浪费法》解读
- 4、食品标签审核要点及典型案例分析
- 5、食品安全标准体系及重要标准制修订最新进展
- 6、新形势下，特殊食品行业食品安全与合规发展
- 7、中国食品相关产品标准与许可
- 8、中国乳品标准现状
- 9、《餐饮服务通用卫生规范》亮点解读
- 10、食品安全的监管性合规与合规性监管
- 11、食品生产企业合规管理体系标准介绍
- 12、【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>

参会及招商展示咨询：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

质量和体系类：

1、【FMTQM 质量行】2022 第一届食品质量行交流会—青岛站

会议时间：2022 年 3 月 26 日

会议地点：中国·青岛

会议内容：

- 大型企业质量管控经验分享；
 - HACCP 原理在食品企业中的应用；
 - 可追溯性对食品安全和质量管理的重要性；
 - 食品安全防护——如何预防人为因素带来的食品安全问题；
 - 食品生产许可现场审查常见不符合项解析；
 - 食品企业质量文化建设；
 - 食品企业供应商的筛选和管理；
 - 餐饮企业食品安全管控；
 - 食品标签合规性判断及案例解析；
 - 食品接触面卫生与控制；
 - 食品企业金属异物控制分析；
 - 食品生产中微生物污染监控解决方案；
 - 食品企业虫害控制管理和案例分析；
- 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

会议费用：600 元/人，同一家单位 2 人及以上参会 500 元/人

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/idyLnVSeFHBYb92ArUX02A>

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3364-18.html>

2、三体系内审员实操培训—2022年全国巡回首站烟台站4月开班啦！

培训计划：

2022年4月 山东·烟台

2022年5月 福建·厦门

2022年6月 江苏·南京

2022年7月 河南·郑州

2022年8月 四川·成都

2022年9月 浙江·杭州

培训目的（课程助益）：

通过本课程学习，使学员能够：

掌握新版 ISO9001、ISO22000 标准知识点和 HACCP 新标变化点核心点其在组织运营中的应用；

了解内审员的职责及其在维护和持续改进体系中的作用；培养高素质的内审员队伍，学习审核策划，制定合理完善的内部审核，实施审核及如何进行审核报告，系统的学习体系知识，提高内审技能；

实战培训找到目前企业体系运行中的不足之处，持续改进，使企业顺利通过体系认证；

学员经过培训考试合格者将获得内部审核员证书；

为今后参加外审员考试打下坚实的基础。

培训费用：

标准费用：2500 元/人

早报优惠：开班前 30 天报名，享受早报优惠 2200 元/人；

团体报名：两人以上含两人报名，享受团报优惠 2200 元/人；

学生特惠：在校学生持学生证报名，享标准费用的半价特惠；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/sM70E06EA9uqWZHJ1oJ9BQ>

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3408-18.html>

3、2022 食品安全及质量管理大会暨第七届食品质量管理研讨会

会议时间：2022 年 4 月 15-16 日

会议地点：中国·北京

会议内容：

新常态下的食品行业发展

落实企业质量安全主体责任 推动食品行业发展

我国海关监管新政策、新形势

中国食品安全标准体系建设及展望

质量管理体系助力食品安全

打造高效精益运营质量团队

食品在线生产中智能 X 光检测技术的创新应用

食品企业如何建立并有效运行管理体系

食品企业前提方案的建立和有效运行

风险评估的原则和方法

FSSC22000 与食品安全管理

食品生产许可现场审查常见不符合项分析

新兴风险预测，预防，管理工业界实践

食品安全中的虫害风险管控

环境微生物防护新方法

食品防护计划在食品企业中的建立与实施
食品安全风险预防与控制
餐饮企业食品安全管控
风险思维在食品质量管理体系中的运用
食品接触面卫生与控制

报名咨询&商务合作：孔老师 18596077606（微信同号）

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

4、2022年全国酒类企业食品质量安全控制 专项培训

培训时间：2022年4月10日-12日上午，两天半

培训地点：北京

培训内容：

《食品安全法》及《食品安全法实施条例》在酒类生产企业的实际应用解读；
GB14881、GB8951和GB12696等生产规范标准在酒类生产企业的实际应用解读（结合飞行检查和体系检查案例就酒类生产涉及的设施设备、卫生管理、车间过程控制、采购控制、检验验收、召回应急处置等问题进行重点解读）；
《食品生产许可管理办法》在酒类生产企业的实际应用解读；
《食品生产许可审查通则（2021版，征求意见稿）》与酒类生产相关变化解读；
《白酒生产许可审查细则（征求意见稿）》变化解读；
《白酒质量要求 第一部分：浓香型白酒》GB/T10781.1-2021、《白酒工业术语》GB/T 15109-2021和《饮料酒术语和分类》GB/T 17204-2021等酒类产品标准应用解读；

联系人：

李老师：13522486109（微信同号）

贾老师：19523380620（微信同号）

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

实验室管理与检测类：

1、2021年食品微生物检验实际操作培训班

▲排期安排：

第98期 4月23-26日 上海
第94期 3月26-29日 重庆
第99期 4月16-19日 杭州
第100期 5月21-24日 北京
第101期 6月18-21日 烟台
第102期 6月18-21日 广州
第103期 7月30日-8月2日 南京
第104期 8月27-30日 北京
第105期 9月17-20日 大连
第106期 11月19-22日 杭州
第107期 12月17-20日 烟台
第108期 12月17-20日 广州

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1254685-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

2、2022（第三届）农药残留检测技术交流会

▲时间地点：2022年3月29-30日 广东·广州

▲课程大纲：

（一）标准解读

GB 23200.121-2021 食品安全国家标准《植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》标准应用及质量控制；

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；

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》食品组分类及判定；
农药残留技术标准修订最新进展；

（二）检测技术

农药多残留免疫快速检测技术；

2022 年监督抽检农残常见检测技术、关键控制点、产品分类及判定；

香辛料中农残检测复杂基质解决方案；

农药残留检测方法的选择与验证、确认；

食品及农产品中农药残留检测关键技术与标准化；

食品中农药残留分析的样品制备技术介绍；

茶叶农药残留分析与控制技术；

如何做好农药残留检测能力验证；

蔬果中农残检测关键控制环节与实例分析；

（三）农残检测新技术专题

自动化前处理检测技术在农残检测中的应用；

新型仪器在农药残留检测中的综合应用；

农残检测最近技术及未来发展趋势；

（发言议题持续更新中，敬请期待……）

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/GypE8uyaOPaVK_Y7aGe7Fg

▲报名咨询：吕老师 18106384480 邮箱：foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3517-70.html>

3、2022 食品安全监督抽检专题培训班

▲时间地点：

第一期 2022 年 3 月 19-20 日 青岛/广州（具体地点另行通知）

第二期 2022 年 3 月 26-27 日 上海/郑州（具体地点另行通知）

▲主要内容：

- 1、我国食品安全抽检监测与风险预警现状；
- 2、抽检方案的制定及注意事项；
- 3、食品抽检工作规范性及风险分析；
- 4、2022 年食品安全监督抽检通用要求及常见问题解析；
- 5、2022 年食品安全监督抽检样品分类原则及相关要求；
- 6、食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例；
- 7、食品检验与风险防控及案例分析；
- 8、抽样流程的梳理及管控；
- 9、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用；
- 10、检验结果判定依据及注意事项。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/kRUw2JiFigNzG0JnKNsiXg>

▲报名咨询：张女士 13054506560（微信同号） 邮箱：train03@foodmate.net QQ: 3103849236

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3456-70.html>

4、【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 18106384480 邮箱: foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

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

5、【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 18106384480 邮箱: foodlabs@foodmate.net QQ: 1069580558

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

6、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://ctcl.foodmate.net/show-1788-70.html>

7、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://ctcl.foodmate.net/show-2248-70.html>

8、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://ctcl.foodmate.net/show-2716-70.html>

科普与食育

“2022 中国食育发展论坛”报名通道开启

时间: 2022年4月23-24日

地点: 济南(具体地点待定)

组织机构:

指导单位: 山东省食品科学技术学会、国际食育交流促进协会

主办单位: 食育网、山东师范大学、山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

协办单位: 中国科学院地理科学与资源研究所、南京晓庄学院、中国轻工业出版社

联系人: 刘老师: 18500193189(微信同号)

冯老师: 18646662643(微信同号)

了解详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/f9vgYl43FzDQKUzHPdhqQw>

各种活动, 欢迎参与!

【活动】2021 食育进校园零食科普宣讲活动

▲时间: 持续进行

指导单位: 山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

主办单位: 食品伙伴网、食育网

承办单位: 烟台富美特信息科技股份有限公司

技术支持: 食品有意思科普团队

▲详情介绍: 为打消人们对零食的诸多误解,让更多的人正确认识零食、学会选择零食、健康地吃零食,特举办 2021 从“零”开“食”科普宣讲活动

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/0kB7MJoQ_Q4qgNHlYaqkPg

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

【比对】肉制品中蛋白质、脂肪检测实验室间比对暨全国第一届肉制品检测大赛暨全国第一届肉制品检测大赛

▲详情介绍: 蛋白质、脂肪检测

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3232-80.html>

【能力验证】虾粉中硝基呋喃代谢物的检测能力验证

▲详情介绍: 呋喃它酮代谢物(AMOZ)、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃妥因代谢物(AHD)

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3249-80.html>

【比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详情介绍:

一、水分、湿面筋、面筋吸水量

二、食品中酸价的测定、食品中过氧化值

▲报名链接: <http://www.labptp.com/news/show-225.html>

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Z11knz9NP-d68aA2pbVVGQ>

食品伙伴网推出 2022 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】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)

【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】营养成分表检测团购

▲详情介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本,满足客户的检测需求,食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情连接: https://mp.weixin.qq.com/s/Vy5_X9amVt57-bD7uPDVgA

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

▲详情介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本,满足客户的检测需求,食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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

- [上海三辉麦风食品有限公司](#)
- [广州兰冠企业管理咨询有限公司](#)
- [广州泉润食品有限公司](#)
- [惠州市康达尔食品有限公司](#)
- [南京创冠食品有限公司](#)
- [菜篮子（肇庆）农副产品配送有限公司](#)
- [鸿泷（天津）食品有限公司](#)
- [河南德维食品科技有限公司](#)
- [常州东方航空食品有限公司](#)
- [吉林麦孚营养科技有限公司](#)
- [深圳市华峰食品有限公司](#)
- [湖南佳元禄食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：杭州田耕尚食品科技有限公司

杭州田耕尚食品科技有限公司系一家集食品研发、生产、销售为一体的大型农产品深加工企业。公司始建于 2020 年，注册资本 2000 万元。总部位于浙江省杭州市，主要从事料理包等相关产品的生产和销售。总厂位于浙江省杭州市钱塘区。

公司秉承“质量是生存之本，服务是生存之道，市场是生命之源”的经营理念，培养和造就了一批具有行业标准的专业技术人才队伍，具备独立的产品研发、质量检验和工艺创新，已建立完善的生产管理体系、质量保障体系。“食惠于民、品质为天、创新经营、价值为先”，公司正是坚守着这样的发展理念，励精图治才换来今天的骄人业绩。然而成绩属于历史，肩负社会大众和投资人的重托，做大做强，健康发展，成就百年食品集团，才诗司矢志不渝的追求目标。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1488053/>

副厂长 <http://www.foodmate.cn/job/show-14859.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（肉制品等）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。

肉制品研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14860.html>

任职要求：

- 1、大专以上学历或同等学历，食品相关专业
- 2、具有 3 年以上肉制品研发和项目管理工作经验（料理包产品酱卤制品优先）
- 3、具备较强的产品知识，原辅材料知识，熟悉产品研发流程及生产工艺流程，对市场有一定的了解和认知，具备一定的国家技术标准管理知识、科研知识、肉制品理论基础知识
- 4、工作认真负责，责任心强且良好沟通协调组织，项目管理能力

研发工艺员 <http://www.foodmate.cn/job/show-14857.html>

岗位职责：

- 1、产品作业指导书编辑，工艺卡及流程图编辑
- 2、产品研发及改良工艺跟踪、
- 3、关于工艺相关方面其他工作等、
- 4、新品小样配方整理以及编号归档
- 5、产品中试原辅物料、包材包装规格准备以及标准 BOM 表整理及维护
- 6、根据研发项目要求，进行新产品的配方工艺研发及车间调试工作
- 9、负责人事档案、劳动合同的管理；

销售代表 <http://www.foodmate.cn/job/show-14861.html>

岗位职责：

- 1、根据公司战略发展需要，负责相关产品市场渠道的开拓与销售工作，完成公司产品年度销售计划。
- 2、负责维护和开拓新的销售渠道与客户，自主开发和发展上下游资源。
- 3、负责梳理客户需求，跟进客户项目，做好销售服务工作，促进公司与客户间的关系。
- 4、负责信息搜集，提供市场趋势、需求变化等信息，深入了解本行业，把握最新销售信息。
- 5、负责跟进客户在销售过程中出现的相关问题，协助处理客户对账，库存、结算等工作；

任职要求：


- 1、学历，专业不限；
- 2、有良好的市场开拓能力，较强的沟通能力和应变能力；
- 3、熟练操作办公软件；能承受较强的工作压力，可适应阶段性出差。
- 4、薪资结构：基本工资+提成+绩效

公司福利： 休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日

公司地址： 浙江杭州市银海街 600 号和达智造产业园 5 号楼 3 楼



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

本周公告帖：

【4月济南】“2022 中国食育发展论坛”报名通道开启
会议通知——第三届感官评价实践应用研讨会
四地连开·三月相见-2022 食品安全监督抽检专题培训班-青岛 广州 上海 郑州
关于举办 1+X 食品合规管理职业技能 2021 年总结表彰暨 2022 年试点工作推进会的通知
食品人值得考的岗位证书&职业技能证书

热门分享：

非特殊用途化妆品备案检测项目一览
分享并求助：化妆品安全技术规范 2015 版--有多少补充的通告
食品车间微生物控制
总结工艺管理的 10 个知识点
食品车间的口罩管理
卫生行政许可审批知识问答（食品安全类）
危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求文件和记录
FSSC22000（V5.1）食品安全管理手册
《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》昨日起实施，这些地方值得关注！
餐饮食品采购索证索票培训 PPT
食品抽检微生物不合格是否需告知当事人可申请复检？
食品安全抽检抽样流程及注意事项

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 10：食品生产企业风险分级，你搞明白了吗？
最高法：《食品安全法》第一百四十八条规定的“明知”情形有哪些
包装文字印刷错误，可以用涂黑吗
普通食品功能问题
海关提到的超范围营养强化剂问题
枣干到底是初级农产品还是要发证的生产单元？
产品标签标示味道错误，算什么问题？
玉米罐头中发现一个小虫子要求赔偿 1000 元
关于地理标志产品销售问题的求解？
婴标指什么
请问各位大神新版 HACCP 中提到的内部报告指的是？
香辛料的通用技术条件
化妆品原料标注
保健食品投料是用药材还是饮片？
如何判断食品车间生产时能否用钢丝球？
厂房对土地性质的要求
GB 19295-2021 讨论

论语中的质量管理思考

加工后的木材用于食品的内包装

包装标示卡路里的法规要求有么？

糕点的油蚝味

关于八宝粥罐头产品定义问题

未收录于国家药典的能否按照普通配料添加

关于车间楼上是否可以做致病菌的实验的讨论

关于中级职称怎么申请

小企业生产之道：不出事就是没事

当年轻人开始抵制 996、狼性文化，企业该怎么办？

“侮辱性调岗”违法



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”，经过二十余年的发展，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，目前已经发布了八百多期，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”。二十余年来, 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: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

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。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室

邮编: 100036

电话: 010-68869850

邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

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): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

地址: 济南高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 605 室

电话: 0531-82360063

邮箱: jinan@foodmate.net

食品伙伴网-烟台:

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