

食品网刊

食品网刊 与您分享

9

总第895期

2022-03-08

快看！2021年食品行业十大热门词汇榜单
揭晓 “零添加”居首位

2022年2月食品行业舆情盘点

白菜喷甲醛保鲜，
吃了会得白血病么？

好丽友发声明函
回应涨价和配料“双标”质疑

因销售过期或不合格食品，永辉超市2分公司同日被罚

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2022年2月食品行业舆情盘点

2022年2月食品行业监管政策概述

白菜喷甲醛保鲜，吃了会得白血病么？

国家将立即启动中央冻猪肉储备收储工作

好丽友发声明函 回应涨价和配料“双标”质疑

因销售过期或不合格食品，永辉超市2分公司同日被罚

“云超市”买的排骨里夹杂塑料渣？法院：退一赔十！

全自动生产+直播引流带货 重庆警方破获特大制售假酒案

快看！2021年食品行业十大热门词汇榜单揭晓 “零添加”居首位

2022年3月共有188项食品及相关标准正式实施，国家标准近半数

国内预警

2022年农业转基因生物监管工作方案

最高人民法院关于审理网络消费纠纷案件适用法律若干问题的规定（一）

关于关山樱花等32种“三新食品”的公告（2022年第1号）

海关总署公告2022年第22号（关于授权直属海关开展进境粮食等植物产品检疫审批事宜的公告）

国际食品

俄罗斯带肉牛骨获准输华

2月份南非食品价格小幅下降

今年年初越南果蔬对华出口降幅超16%

出口价涨15% 巴拉圭专家预计今年牛肉出口态势可喜

俄乌战争阴霾笼罩下的食品输俄关键词盘点（上篇）

韩国2022年度食品安全管理指南-进口食品监管（3）

国际预警

我国出口金针菇在美被召回

印度暴发禽流感疫情 约2.7万只禽类遭扑杀

美国官员调查另一起与婴儿配方奶粉有关的死亡事件

日本解除对中国产韭菜中虫螨脲的残留量监控检查

俄罗斯通报2021年度烘焙产品质量安全抽检结果信息

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第8周）

食品科技

中国农业科学院作科所创制高抗玉米粗缩病育种技术

2021年度湖南省科学技术奖网络初评通过项目公示

（通用项目） 涉及食品领域35项

2022年海南省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有162项

中国农业科学院农产品加工研究所植物蛋白团队揭示了高水分挤压结合酶法改性降低花生蛋白致敏性机制

食品伙伴网讯 2022年2月食品行业舆情如下：

2022年2月食品行业舆情盘点
1. 雅培全球召回三款奶粉，中国市场涉一款特医产品
2. 白家阿宽红油面皮疑似吃出异物事件
3. 星巴克因使用过期食品原料等问题被罚款超136万元
4. 鹿角巷回应“花1个亿打假7000家山寨店”
5. 星巴克、瑞幸、tims咖啡、麦当劳、肯德基涨价
6. 海底捞被曝私下给顾客打标签
7. 网红奶茶店“古茗”被曝使用过期原材料
8. 昆山大润发员工被曝脚踩冷冻品
9. 伊利公布收购澳优乳业新进展
10. “杨国福麻辣烫”冲击“麻辣烫第一股”

雅培全球召回三款奶粉，中国市场涉一款特医产品

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）

雅培全球官网已于美国时间2月17日宣布主动召回在美国密歇根州工厂生产的Similac、Alimentum、EleCare三款婴儿配方奶粉。

2月20日，海关总署发布公告，提醒消费者“暂不通过任何渠道购买”以及“立即暂停食用”美国雅培公司旗下相关婴幼儿产品。

被召回的产品涉及：产品代码前两位是数字22到37的；容器上代码包含K8、SH或Z2的；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——“喜康宝贝添”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。

2月21日，雅培中国发布公告称，雅培中国在中国大陆销售的产品中，仅有一款产品，喜康宝贝添婴儿营养补充剂，受此事件的影响。雅培中国已在全国范围内启动自愿召回由美国密歇根州斯特吉斯（Sturgis）工厂生产的保质期截止日为2022年4月1日（含）起到2023年4月1日（含）之间的喜康宝贝添。如消费者持有上述日期的喜康宝贝添，请暂不食用，可拨打官方客服热线4008206111进行退货咨询，雅培公司将积极妥善处理相关事宜。

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。

更多内容详见：[2022年2月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022年2月，国家市场监督管理总局、卫健委、海关总署等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2022年2月食品行业监管政策概述
1. 三部门严查含金银箔粉食品违法行为
2. 《食品生产企业风险分级管理办法（征求意见稿）》公开征求意见
3. 《餐饮服务通用卫生规范》食品安全国家标准2月22日起实施
4. 《“十四五”奶业竞争力提升行动方案》出炉
5. 中央一号文件发布
6. 中国宣布允许俄罗斯全境小麦进口
7. 发改委等部门联合发布餐饮业纾困扶持措施
8. 《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）》和《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）》发布
9. 市场监管总局批准发布《食品中爱德万甜的测定》等5项食品补充检验方法
10. 2021年国家级检验检测机构能力验证结果公布
11. 《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》公布

三部门严查含金银箔粉食品违法行为

根据我国食品安全法律法规及食品安全标准规定，金（银）箔金（银）粉类物质不是食品添加剂，不能用于食品生产经营。2022年1月29日，国家市场监督管理总局、国家卫生健康委、海关总署联合印发《关于依法查处生产经营含金银箔粉食品违法行为的通知》。

《通知》要求，各级市场监管部门要严格食品安全监管，食品生产者不得采购使用金银箔粉生产加工食品，食品销售者不得采购销售含金银箔粉食品，餐饮服务提供者不得制作售卖含金银箔粉餐食。

《通知》指出，要严格网络交易监管，督促网络平台严禁平台内经营者销售含金银箔粉食品，加强对“含金银箔粉食品”“可食用金银箔粉”的网络交易监测，及时督促网络平台依法采取下架等处置措施；严格广告监管，严厉查处以食品添加金银箔粉为噱头宣扬奢靡享乐、拜金主义等违背社会良好风尚的广告宣传行为等。

《通知》表示，各级海关部门要严格进口食品安全监管，督促食品进口商落实主体责任，不得进口含金银箔粉食品，已经进口的，立即停止销售。

《通知》明确，各有关部门要加大执法力度，严厉打击生产经营含金银箔粉食品的违法行为，严厉打击虚假宣传金银箔粉可食用的违法行为，严厉打击进口含金银箔粉食品违法行为。相关违法行为一经查实，一律依法从严从重从快查处；涉嫌犯罪的，一律依法移送公安机关追究刑事责任。

《通知》强调，各有关部门要加强食品安全和营养健康教育，组织专家开展健康解读，适时发布消费提示，倡导科学理性消费。鼓励社会各界监督，畅通投诉举报渠道，积极营造良好消费环境，坚决遏制“食金之风”。

另外，2月16日，农业农村部也发布通知，多措并举，全面排查食用农产品违法添加金银箔粉有关问题。

更多内容详见：[2022年2月食品行业监管政策概述](#)

俗话说“白菜是个宝，赛过灵芝草”，对于中国老百姓而言，大白菜无疑是最为亲切的蔬菜之一了。然而近些年，媒体上总是有一些耸人听闻的标题党传出“白菜保鲜靠甲醛”“吃了含甲醛的白菜会得白血病”……，事实果真如此么？

一、白菜喷洒甲醛保鲜有必要吗？

甲醛确实是一种杀菌剂，具有防腐、杀菌和稳定的功效。但对于本地生产的白菜，可直接销售，完全不需要特别保鲜。而对于需要长途运输的白菜，则会采用冷库预冷、冰块降温、冷藏车运输等方式，以达到低温保鲜的效果。只有在气温较高的夏季，可能有极个别利欲熏心的商户会用低浓度甲醛溶液来延长白菜的保鲜期。

根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，甲醛本身并不是食品原料或食品添加剂，不能用于食品和农产品中。使用甲醛对蔬菜进行保鲜，属于违规、违法行为，应予以严厉打击。

二、白菜如果喷了甲醛，会诱发白血病么？

研究人员通过对白菜喷施甲醛开展模拟实验，结果表明：与未喷施甲醛的白菜相比，施用了甲醛的白菜根部褐变速度有所减慢，但是，并不能防止白菜根部的腐烂。自第三天起，无论是否喷施甲醛，白菜根部都开始腐烂。此外，由于甲醛溶液挥发的速度非常快，喷施一天之后，已基本挥发到仪器无法检出的水平。所以，即使有不法商贩对白菜喷施甲醛用于保鲜，只要闻不到甲醛味，就说明甲醛已基本挥发完毕，对健康就没有太大的威胁，更不会诱发白血病。

三、如何鉴别白菜是否喷了甲醛？

甲醛挥发性强，味道非常刺鼻，因此，很容易鉴别白菜是否喷了甲醛。如果闻不到甲醛味，说明这棵白菜没有喷过甲醛，或者说即使喷过也已基本挥发掉。如果还是不放心，可以把大白菜最外面的叶子扒掉，菜根切掉，反复用清水多冲洗几次。

近几年，各地政府已经加强对白菜的质量全监管，在蔬菜市场、交通要到对外来流动白菜运输车辆进行全面检查，甲醛白菜现象已少之又少，消费者可放心食用。

来源：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所

据国家发展改革委监测，2月21日~25日当周，全国平均猪粮比价为4.98:1，进入《完善政府猪肉储备调节机制 做好猪肉市场保供稳价工作预案》确定的过度下跌一级预警区间。国家发展改革委将会同有关部门立即启动中央冻猪肉储备收储工作，并指导各地积极收储。据初步统计汇总，目前北京、江西、湖北、重庆、云南、陕西、宁夏等地已启动收储，其余地方也将于近期启动。

下一步，国家发展改革委将继续会同有关部门做好储备调节工作，必要时进一步加大收储力度，促进生猪市场平稳运行。建议养殖场（户）合理安排生产经营决策，保持生猪产能总体稳定和正常出栏、补栏节奏。

食品伙伴网讯 近日，有网友称，好丽友区别对待，在中国等市场进行涨价，且配料存在“双标”，在海外市场使用可可粉，却在国内市场使用代可可脂。3月2日，好丽友在官方微博上发布声明函，就此事进行了回应。

关于价格调整问题，好丽友称，好丽友食品有限公司在中国市场的产品价格近年来一直保持稳定。尽管受原辅材料价格大幅上涨影响，也只是在2021年9月对受影响较大的派品类中3个品牌的产品价格做出微调，其余品类如膨化、饼干、糖果等产品价格均保持不变，并且自2021年9月后所有产品价格未再做任何调整。

对于好丽友·派配料问题，好丽友解释道，由于不同国家产品标签标注法规及原料称谓各不相同，最终体现在配料表上也会略有差异。各个国家好丽友·派涂层部分所用配料中可可粉、可可液块、奶粉、油脂（代可可脂）等，原料型号、标准完全一样，甚至部分供应商也完全相同，不存在所谓双标问题。



好丽友

十关注

22-3-2 16:03 来自 360安全... 已编辑

近日，网络上部分自媒体账号发布有关我公司敏感信息并引发广泛关注，对于由此给大家带来的误会和困扰我们深表歉意。现就大家关心的问题声明如下：

声明函

近日，网络上部分自媒体账号发布有关我公司敏感信息并引发广泛关注，对于由此给大家带来的误会和困扰我们深表歉意。现就大家关心的问题声明如下：

一、关于价格调整

好丽友食品有限公司在中国市场的产品价格近年来一直保持稳定。尽管受原辅材料价格大幅上涨影响，也只是在2021年9月对受影响较大的派品类中3个品牌的产品价格做出微调，其余品类如膨化、饼干、糖果等产品价格均保持不变，并且自2021年9月后所有产品价格未再做任何调整。

好丽友集团在各国设立的公司均独立运营，不同国家受原料及人工成本上涨影响不同，因此价格调整周期亦不尽相同。近年来好丽友集团其他国家产品的价格也做过微调，但中国市场并未随之调整。

二、关于好丽友·派配料

为确保各国消费者吃到的好丽友·派品质如一，好丽友集团制定了全球统一的质量标准。由于不同国家产品标签标注法规及原料称谓各不相同，最终体现在配料表上也会略有差异。各个国家好丽友·派涂层部分所用配料中可可粉、可可液块、奶粉、油脂（代可可脂）等，原料型号、标准完全一样，甚至部分供应商也完全相同，不存在所谓双标问题。

需要特别说明的是，代可可脂与反式脂肪酸完全是两个不同的概念。基于全球统一质量标准严格管控，好丽友旗下全系列产品依据食品安全国家标准(GB 5000.257-2016)对反式脂肪酸含量进行检测，结果均符合国家标准中反式脂肪为“0克”的营养成分标注标准。

再次对事件给大家造成的困扰表示最诚挚的歉意。未来，我们会继续坚守“好丽友，好朋友”品牌初心，为消费者提供安全、美味的产品。



（来源：好丽友官方微博）

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，上海市市场监督管理局发布 2 则行政处罚信息，涉及永辉超市 2 家分公司，处罚决定日期均为 2 月 15 日，分别为“上海永辉杨浦超市有限公司申长路分公司涉嫌销售过期食品案”和“关于上海永辉超市有限公司虹井路分公司涉嫌销售禁止销售的食用农产品案”。

据悉，上海永辉杨浦超市有限公司申长路分公司因销售过期食品，被上海市闵行区市场监督管理局处以没收违法所得 358 元，罚款 2 万元。

上海市市场监督管理局						
上海城市精神：海纳百川 追求卓越 开明睿智 大气谦和						
网站信息检索 (输入关键字)						
首页	新闻动态	政务公开	一网通办	便民服务	政民互动	专题专栏
行政处罚信息						
详细摘要						
行政处罚决定书文号		沪市监罚处〔2022〕122021004588号				
行政处罚当事人基本情况	名称	上海永辉杨浦超市有限公司申长路分公司				
	注册号	310112001694089				
	法定代表人(负责人)姓名	郑德平				
违法行为类型		生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂				
行政处罚内容		没收违法所得0.358万元，罚款2.0000万元				
作出行政处罚决定机关名称		上海市闵行区市场监督管理局				
作出行政处罚决定日期		2022-02-15				
行政处罚决定书		下载附件				

行政处罚决定书显示，经查，2021年3月7日、3月20日、3月27日，上海永辉杨浦超市有限公司申长路分公司共3次购进“金锣牌无淀粉380g熏煮火腿”60根，生产日期为2021年03月04日14时03分，保质期为90天。截止2021年06月02日14时03分后，该公司共销售了20根超过保质期的该款火腿给消费者。该款火腿含税进货价21元/根，含税进货金额462元；售价为含税17.9元/根，含税销售金额358元。故上海永辉杨浦超市有限公司申长路分公司该款火腿货值金额358元，违法所得358元。

上海永辉杨浦超市有限公司申长路分公司上述行为，已违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第(十)项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第(五)项的规定，上海市闵行区市场监督管理局决定减轻处罚如下：一、没收违法所得叁佰伍拾捌元；二、罚款人民币贰万元整。

此外，上海永辉超市有限公司虹井路分公司因经营销售不合格梭子蟹，被上海市闵行区市场监督管理局没收违法所得 230.3 元，罚款 5000 元。

上海市市场监督管理局						
上海城市精神：海纳百川 追求卓越 开明睿智 大气谦和						
网站信息检索 (输入关键字)						
首页	新闻动态	政务公开	一网通办	便民服务	政民互动	专题专栏
行政处罚信息						
详细摘要						
行政处罚决定书文号		沪市监罚处〔2022〕122021010419号				
行政处罚当事人基本情况	名称	上海永辉超市有限公司虹井路分公司				
	注册号	310112002127668				
	法定代表人(负责人)姓名	郑德平				
违法行为类型		销售致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食用农产品				
行政处罚内容		没收违法所得0.2303万元，罚款0.5000万元				
作出行政处罚决定机关名称		上海市闵行区市场监督管理局				
作出行政处罚决定日期		2022-02-15				
行政处罚决定书		下载附件				

更多内容详见：[因销售过期或不合合格食品，永辉超市 2 分公司同日被罚](#)

文章来源：食品伙伴网

“云超市”买的排骨里夹杂塑料渣？法院：退一赔十！

三十分钟快送，坐等送货到家，方便快捷的“云超市”成了更多人的选择，但是，线上买菜没有看得见摸得着的真实感，送错货、缺货不通知、收到货等不理想的事情时有发生。

这不，家住同安的小张就因为通过“云超市”购买的排骨吃出塑料渣，与A肉业公司发生了纠纷并诉至法院。

小张通过“云超市”购买了A肉业公司生产的猪排骨，花费23.9元。在食用过程中，小张发现一小块塑料插进其幼儿的牙龈，盘子里的剩余排骨中也发现少量塑料碎屑；小张又立即从“云超市”上购买A肉业公司生产的排骨进行验证，打开这盒排骨后，手动检查出若干白色塑料颗粒和碎屑，经反复流水冲洗后，进行蒸煮，煮出的汤中表面还漂浮出少量塑料残渣。为了留存证据，小张又通过“云超市”购买了几次A肉业公司生产的排骨封存在冰箱里。小张的购买记录和发票显示其购买以上排骨共花费177元。

排骨中的塑料碎屑

小张向工商局投诉，工商局调查中，A肉业公司承认塑料碎屑属于切割排骨的塑料砧板而残留的塑料，并提供了砧板供应商的检测报告，该砧板为PE材质，但不是纯PE，生产过程中有添加助剂，在高温下会产生一定毒性，直接食用危害更大。

小张认为A肉业公司生产的排骨经过清水冲洗后，煮出的汤中仍有塑料残渣，塑料残渣经过高温烹煮后误食会对人体健康产生危害。因此，小张诉至法院提出赔偿要求。

被告向法庭提交了答辩状，认为责任不应由其承担。

法院经审理认为

本案中，小张并非主张案涉排骨本身肉质存在质量问题，而是主张排骨在切割中混入砧板的塑料残渣会造成人体健康损害，属于食品生产加工及储存中的安全问题，本案应适用《中华人民共和国食品安全法》。

小张提交的证据视频中可以看出小张已按照普通民众的生活常识将排骨用流水冲洗，已尽到普通顾客的清洗责任，但煮出的汤中仍有塑料残留，说明塑料残渣并不能轻易清除干净，极易误食；按常识食用塑料残渣后身体健康会受到损害，因此小张购买的该批次排骨不符合食品安全标准，A肉业公司作为生产者应承担相应侵权责任。

审理结果

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百四十八条之规定，法院依法判决A肉业公司退回小张购买A肉业公司生产的排骨货款177元，并向小张支付价款十倍即1770元的赔偿金。

食品安全事关人民群众的身体健康和生命安全，事关经济发展与社会和谐。如果生产者、经营者缺乏规范意识与管理经验，将不利于良性消费环境的构建与维护。

更多内容详见：[“云超市”买的排骨里夹杂塑料渣？法院：退一赔十！](#)

文章来源：厦门市同安区人民法院微信号

近日，重庆警方在贵州、湖北等地同步开展收网行动，破获一起特大制售假酒案。该案系我市警方破获的首例采取自动化机械流程生产，运用网络直播引流带货的典型制售假案件。

警方工作发现：湖北恩施地界有人通过网络平台引流，向市场推销高仿茅台品牌酒，我市黔江区也有销售情况。重庆市公安局打假总队立即组织黔江区公安局进一步核查，迅速查明一条涉及湖北、贵州多地的制售假酒犯罪生产线。

2021年12月29日起，重庆警方多警种联合行动，在贵州仁怀、湖北恩施等地全面收网，经过连续2天的集中抓捕、清查，成功摧毁以魏某、范某为首的制售假酒犯罪团伙，共抓获犯罪嫌疑人24名，捣毁产、储、销“黑窝点”4处，现场查获假冒茅台品牌酒成品800多瓶、待灌装基酒3000多斤、制假设备14台、包材2.7万套，初步估算涉案金额1亿元。

经查，2020年7月以来，魏某（男，湖北恩施人）认为仿制高端品牌酒可获取暴利，遂伙同向某（男，湖北恩施人）、李某（男，湖北恩施人）等人制售高仿茅台品牌酒。魏某等人从范某（男，贵州仁怀人）处购置散装的酱香型白酒基酒，从广东、贵州等地分别购买假冒品牌的商标、手提袋、酒杯盒、防伪识别器等外包装材料及压盖机、包装机、自动贴标机等设备，在湖北恩施城乡结合部租赁房屋作为厂房，自主勾调、灌装、包装，成批次生产高仿茅台品牌酒。

黔江警方调查发现，魏某等人非常注重制假工艺，在制假过程中的采用新设备实现贴标流程自动化运行，使用的防伪芯片仿真度极高，肉眼难以识别。为了扩大销量，魏某等人还雇佣“网红”制作识别真假茅台品牌酒的短视频，在某互联网短视频平台注册多个账号滚动播放，积聚人气后进行推销。据魏某等人交待，其已先后生产、销售高仿茅台品牌酒约2万多瓶。

警方相关负责人介绍，元旦、春节“两节”期间，警方会同行政部门开展食品安全违法犯罪专项打击整治工作，瞄准有毒有害的火锅食材、肉制品、保健食品，过期大米，蔬菜添加剂严重超标，以及假酒假烟等领域及农村市场、商超门店、生产企业等部位，会同行政部门出动执法人员3万余人次，检查生产经营主体2万余家，破获包括有毒有害食用鹅案、有毒有害保健品案、“毒竹笋”案、伪劣大米案等在内的食品安全案件41起，采取强制措施54人，现场查获各类假劣食品20余吨及大量作案工具、设备，扣押、冻结涉案犯罪资产700万元。

警方表示：将持续保持食品安全犯罪“零容忍”态度，紧盯食品相关产业集中的重点地区，紧盯高危食品和应季热销食品，严厉打击食品安全违法犯罪，最大限度地挤压犯罪分子制假售假活动空间，切实保护人民群众食品安全。

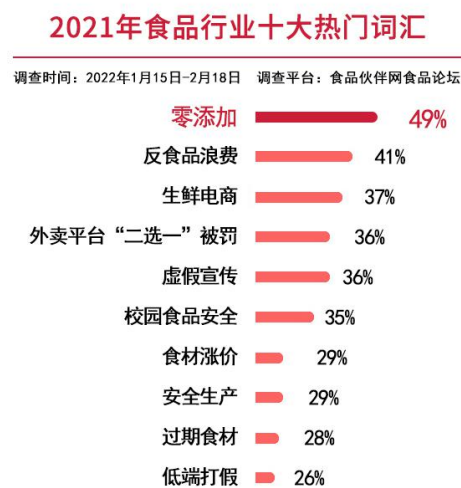
快看！2021 年食品行业十大热门词汇榜单揭晓 “零添加” 居首位

【编者按】自 2005 年开始，由网友 GIGI 提议，食品伙伴网主办的《食品人看食品事——食品行业十大热门词汇》评选活动，在食品论坛网友及行业朋友的大力支持下已成功举办 16 届。活动秉承“汇聚行业热点，把握行业方向”的主旨，通过对热点事件的关注，促促行业不断前行。

食品伙伴网讯 2021 年 12 月 1 日~12 月 31 日，我们在论坛食品广角版块向广大网友征集了 2021 年食品行业热门词汇，通过各位网友的积极参与，共提出 90 多个词汇，根据提名次数和在食品资讯频道出现的热度，我们从这些词汇中筛选出 16 个词汇进行了整理。

2022 年 2 月 18 日，由食品伙伴网发起的“2021 年食品行业十大热门词汇”评选活动结束。按照以往的惯例，本次活动首先由**食品论坛**的热心网友针对 2021 年热门事件概括成一个关键词提交，后经过整理筛选出 16 个候选词汇，并于 2022 年 1 月 15 日-2 月 18 日在食品论坛投票。期间共有 663 位经过审核认证的注册网友参与投票，最终选出“零添加”、“反食品浪费”、“生鲜电商”等十大热门词汇。

投票结果显示，“零添加”高居“2021 年食品行业热门词汇”榜首，“反食品浪费”、“生鲜电商”分别列第二位、第三位。具体情况如下：



1、零添加（得票数 328 关注度 49%）

近年来，随着大家对健康、减肥越来越重视，各种宣称“0 糖 0 脂 0 卡”的饮料和食品进入大众视野，并迅速赢得大众的喜爱。其中，元气森林就凭借“0 糖 0 脂 0 卡”的宣传卖点迅速抢占市场，成为了国内的网红饮料品牌。但是，元气森林的一则致歉声明却让人们发现，原来“0 蔗糖”与“0 糖”是有区别的。

2021 年 4 月 10 日，元气森林在其官方微信平台发布了一封题为“一个迟来的升级”道歉信称，在乳茶产品的产品标示和宣传中，没有说明“0 糖”和“0 蔗糖”的区别，容易引发误解。最近元气森林对乳茶做了修正升级：一方面，从 2 月 4 日起生产的大部分元气森林乳茶和 3 月 18 日起生产的全部元气森林乳茶，包装从原来的“0 蔗糖低脂肪”改为“低糖低脂肪”；另一方面，3 月 20 日起生产的全部元气森林乳茶，原料中不再含有结晶果糖。元气森林同时提醒：乳茶有奶所以是有糖的。

更多内容详见：[快看！2021 年食品行业十大热门词汇榜单揭晓 “零添加” 居首位](#)

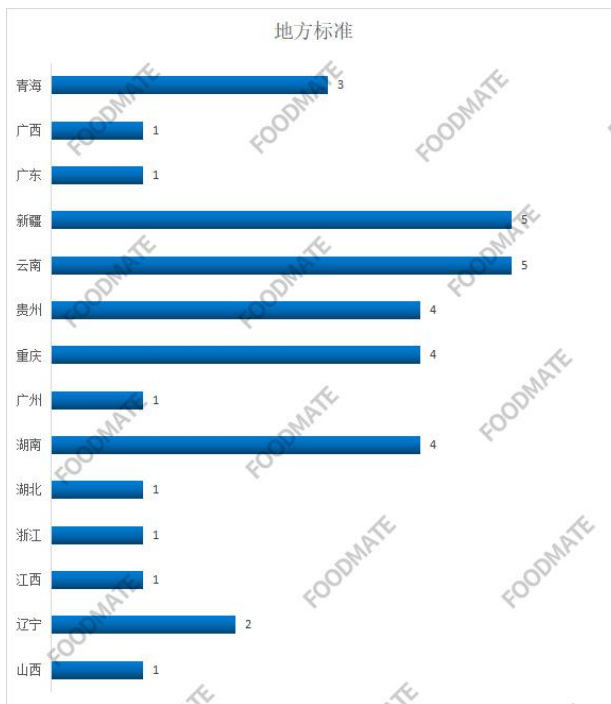
文章来源：食品伙伴网

中国食品

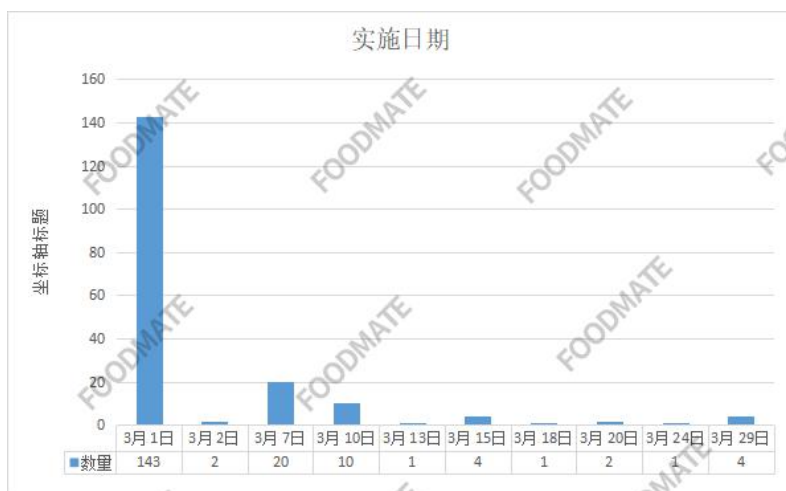
2022年3月共有188项食品及相关标准正式实施，国家标准近半数

食品伙伴网讯 据食品伙伴网不完全统计，2022年3月共有188项食品及相关标准正式实施，其中，新增标准156项，代替标准32项，新增标准占标准总数的83%。

这些标准中，国家标准92项，地方标准34项，行业标准13项，团体标准48项，其他1项，其中国家标准数量最多，占标准总数的49%。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、认证认可标准等。地方标准涉及山西、辽宁、江西、浙江、湖北、湖南、重庆、贵州、云南、新疆、广东、广西、青海等。



3月1日起实施的标准有143项，其余标准实施日期分别在3月2日、7日、10日、13日、15日、18日、20日、24日、29日。



其中，《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》均自3月7日起正式实施。

更多内容详见：[2022年3月共有188项食品及相关标准正式实施，国家标准近半数](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

2022 年农业转基因生物监管工作方案

2021 年，各级农业农村部门认真贯彻落实党中央、国务院决策部署，克服新冠肺炎疫情影响，积极推进农业转基因生物监管各项工作落实落地，取得了显著成效。为做好 2022 年农业转基因生物监管工作，制定本方案。

一、工作目标

按照党中央“尊重科学、严格监管，有序推进生物育种产业化应用”的部署要求，着力提升转基因生物监管能力，优化监督管理措施，加强监督检查，严肃案件查处，严厉打击非法制种、非法种植等违法违规行为，确保各项法律法规有效贯彻执行，为生物育种产业化发展营造健康有序的环境。

各省级农业农村部门要统一思想提认识，充分认识严格监管对有序推进生物育种产业化应用的保障作用，将思想认识统一到党中央决策部署上来，切实做到：监管能力上水平，积极推动将农业转基因生物监管工作纳入政府重要议事日程，为事业发展相关支出争取政府专项预算；强化指导增实效，制定印发农业转基因生物监管方案，指导市、县级农业农村部门开展监管工作，指导从业主体办理农业转基因生物加工许可证，加大科普宣传和普法工作力度；严格检查抓落实，对申请农业转基因生物试验的基地检查覆盖率达到 100%，对辖区内农业转基因生物研究试验和加工企业现场检查覆盖率达到 100%，涉及东北粮食生产区、西北西南种子生产基地的相关省份，玉米田间抽样检测工作地级市覆盖率达到 100%。

二、重点任务

（一）加强研究试验监管。报批前核查与报批后检查相结合，严查中间试验是否依法报告，环境释放和生产性试验是否依法批准，基因编辑等新育种技术研究、中外合作研究试验是否依法开展，各项监督措施是否符合法规要求。同时，对涉农科研育种单位试验基地开展抽样检测，严防非法试验。

（二）严格南繁基地监管。开展分类监管，对问题较多的南繁基地，加大抽检密度和频次，对管理规范的南繁基地，可减少检查频次。严查私自开展试验和育繁种行为，坚决铲除违规试验和育繁种材料。提高省际间协查联动监管水平，海南省应及时将南繁基地所属育种单位违规情况通报其属地省份并抄报我部，属地省份应对育种单位从严监管，对违规行为责令整改。

（三）严格品种审定管理。完善转基因大豆玉米棉花等品种管理，畅通产业化应用通道。严防转基因品种冒充非转基因品种进行审定，对未获得转基因生物生产应用安全证书的一律不得进行区域试验和品种审定。申请单位应确保品种不含未经批准的转基因成分，品种试验组织单位应进行转基因检测，发现含有未经批准转基因成分的，立即终止试验并严肃处理。

（四）强化种子生产经营监管。加强对种子生产基地及疑似种子生产田的排查力度，在种子下地前和苗期及时开展检测，查早查小，防止非法转基因种子下地。加大种子加工和经营环节的转基因成分抽检力度，依法严惩非法加工经营行为，防止非法转基因种子流入市场。

（五）严格进口加工监管。强化对境外贸易商、境内贸易商和加工企业“三位一体”审查，加强进口农业转基因生物流向监管。严查装卸、储存、运输、加工过程中安全控制措施落实情况，全面核查产品采购、加工、销售、管理等档案记录，严禁改变进口农业转基因生物用途，确保全部用于原料加工。

更多内容详见：[2022 年农业转基因生物监管工作方案](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

最高人民法院关于审理网络消费纠纷案件适用法律若干问题的规定（一）

《最高人民法院关于审理网络消费纠纷案件适用法律若干问题的规定（一）》已于 2022 年 2 月 15 日由最高人民法院审判委员会第 1864 次会议通过，现予公布，自 2022 年 3 月 15 日起施行。

最高人民法院

2022 年 3 月 1 日

法释〔2022〕8 号

最高人民法院

关于审理网络消费纠纷案件

适用法律若干问题的规定（一）

（2022 年 2 月 15 日最高人民法院审判委员会

第 1864 次会议通过，自 2022 年 3 月 15 日起施行）

为正确审理网络消费纠纷案件，依法保护消费者合法权益，促进网络经济健康持续发展，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国电子商务法》《中华人民共和国民事诉讼法》等法律规定，结合审判实践，制定本规定。

第一条电子商务经营者提供的格式条款有以下内容的，人民法院应当依法认定无效：

（一）收货人签收商品即视为认可商品质量符合约定；

（二）电子商务平台经营者依法应承担的责任一概由平台内经营者承担；

（三）电子商务经营者享有单方解释权或者最终解释权；

（四）排除或者限制消费者依法投诉、举报、请求调解、申请仲裁、提起诉讼的权利；

（五）其他排除或者限制消费者权利、减轻或者免除电子商务经营者责任、加重消费者责任等对消费者不公平、不合理的内容。

第二条电子商务经营者就消费者权益保护法第二十五条第一款规定的四项除外商品做出七日内无理由退货承诺，消费者主张电子商务经营者应当遵守其承诺的，人民法院应予支持。

第三条消费者因检查商品的必要对商品进行拆封查验且不影响商品完好，电子商务经营者以商品已拆封为由主张不适用消费者权益保护法第二十五条规定的无理由退货制度的，人民法院不予支持，但法律另有规定的除外。

更多内容详见：[最高人民法院关于审理网络消费纠纷案件适用法律若干问题的规定（一）](#)

文章来源：最高人民法院

国内预警

关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对关山樱花等 2 种新食品原料、磷脂酶 A1 等 11 种食品添加剂新品种、以六甲基二硅氧烷和六甲基二硅氮烷为原料的氧化硅涂层等 19 种食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件： [关山樱花等 32 种“三新食品”公告文本.pdf](#)

国家卫生健康委

2022 年 2 月 24 日

相关报道：[解读《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》（2022 年第 1 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

海关总署公告 2022 年第 22 号（关于授权直属海关开展进境粮食等植物产品检疫审批事宜的公告）

为深入贯彻落实“放管服”改革要求，进一步优化口岸营商环境、促进外贸稳增长，依据《中华人民共和国行政许可法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《进境动植物检疫审批管理办法》等有关法律法规规定，海关总署决定将进境粮食等植物产品的检疫审批终审权限，授权给具备条件和资质的直属海关，被授权的直属海关具有本关区辖区相关授权产品进境动植物检疫审批终审权限。授权审批的直属海关和产品类别名单见附件 1，授权审批的植物产品目录见附件 2。

授权直属海关开展进境检疫审批的进境粮食等植物产品，应为已获得我国检疫准入允许开展贸易的产品。进口企业申请办理相关进境植物产品检疫审批的方式不变。

本公告自发布之日起实施。

特此公告。

附件： 1. 授权开展进境粮食等植物产品检疫审批的直属海关和产品类别名单.xls

 2. 授权直属海关开展进境粮食等植物产品检疫审批产品目录.xls

海关总署

2022 年 3 月 1 日

公告正文下载链接：

 [海关总署关于授权直属海关开展进境粮食等植物产品检疫审批事宜的公告.doc](#)

 [海关总署关于授权直属海关开展进境粮食等植物产品检疫审批事宜的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 24 日官网消息：该局自中国海关总署获知，俄罗斯牛骨（胸骨、尺骨、桡骨和股骨）获准出口中国。

据悉，获准输华的牛骨指被纳入“含有骨骼肌肉的骨头”中的“肌肉组织或结缔组织含量不低于 10%的冷冻胸骨、尺骨、桡骨和股骨”，非食品用途或不含任何肌肉组织的牛骨不允许输华。

同时，中方指出：根据《中华人民共和国海关总署与俄罗斯联邦兽医和植物检疫监督局关于俄罗斯牛肉输华的检验检疫和兽医卫生要求的议定书》要求，俄椎骨、头骨和其它未经注册的副产品不得输华。

据南非独立传媒网站 3 月 2 日报道，彼得马里茨堡经济正义与尊严组织（PMBEJD）最新家庭负担能力指数显示，2 月份南非家庭食品篮子平均成本为 4355.70 兰特，相较于 1 月份的 4401.02 兰特下降约 1%，其中大多数主食、肉类和蔬菜价格均出现下降。PMBEJD 表示，2 月份南非普通工人最低工资标准（NMW）为 3470.40 兰特，而交通和电力平均成本分别为 1280 兰特（36.9%）和 731.50 兰特（21.1%），仅有剩余 1458.90 兰特用于保障所有其他家庭开支。

越南《工商报》2月27日报道，据越南海关总局统计，2月上半月，越南果蔬出口仅7650万美元，同比下降约42%。

截至2月15日，越南果蔬出口额为3.685亿美元，同比下降16%以上（净减超7200万美元）。

造成出口下降的原因之一是，从2021年底至今，对华农产品出口面临诸多困难，尤其是通过北部陆路边境口岸出口。

据越南海关总局统计，截至1月底，越南果蔬对华出口额达1.489亿美元，占该类商品全国出口总额的50.8%；然而出口额却同比下降18.5%。

除中国外，越南果蔬对其他主要出口市场如：对美国出口2235万美元、对韩国出口1220万美元、对日本出口1180万美元、对泰国出口超1000万美元等。

特别是美国和韩国市场增长强劲。其中，对美出口增长近70%；对韩国增长近32%；对日本出口也增长12%。

另一方面，越南对泰国的蔬果出口同比大幅下降，降幅高达38.3%。

出口价涨 15% 巴拉圭专家预计今年牛肉出口态势可喜

巴拉圭国家肉类质量和动物健康管理局（Senacsa）近日报告称，今年前两个月，巴拉圭出口 45215 吨牛肉，虽然数量同比下降 2%，但出口额高于去年同期水平，达到 2.35 亿美元。Senacsa 局长何塞·卡洛斯·马尔蒂（José Carlos Martí）预计今年巴拉圭牛肉出口态势可喜。

巴拉圭《国家报》3 月 1 日报道，马尔蒂表示，取得出口额上涨的成就归功于自年初以来一直保持良好的平均价格。今年前两个月，牛肉出口价格回升，比去年同期增长 15%，达到了每公斤 5.19 美元。

马尔蒂强调，在市场价格上升趋势的帮助下，今年牛肉的出口额预期较高。值得一提的是，尽管牛肉出口价格有所上升，但巴拉圭仍是国际市场上牛肉价格最低的国家之一。

然而，几家欢喜几家愁，巴拉圭小麦今年首月的出口跌破了近 10 年最低值。巴拉圭谷物和油籽出口商和贸易商协会（Capeco）外贸顾问索尼娅·托马松（Sonia Tomassone）提到，由于去年的农业气候条件不佳，导致小麦产量减少 30 万吨，玉米和大豆也是如此。虽然国际市场上小麦价格的上涨有助于抵消部分外汇流入的下降，但这也不足以弥补损失。

据介绍，还有一个因素对巴拉圭小麦出口产生了负面影响。目前巴西市场是巴拉圭小麦的主要出口目的地，占出口量的 95%。但由于巴西相关机构的持续罢工，导致前往巴西的货运卡车延迟通过，对巴拉圭出口小麦到巴西产生了影响。

据悉，今年 1 月，巴拉圭出口了 2.15 万吨小麦，出口额达 620.47 万美元。也就是说，与去年同期记录的 42412 吨和 9735154 美元相比，出口量下降了 49%，出口额下降了 36%。

食品伙伴网讯 2022年正月未尽，春节气息尚存，北京冬奥会刚刚落下帷幕，世人对赛场的热点和焦点人物的讨论还在持续：我们感叹于俄罗斯女队花滑“三套娃”的激烈内卷，折服于她们精湛的技艺与竞技精神；我们惊叹于“别人家的天才少女”谷爱凌的强大心脏；更令我们动容的当属闭幕式短片最后一幕俄乌选手相拥分享喜悦瞬间的画面，真正展示了团结友爱、公平竞争的奥林匹克精神。但仅过数日，两位选手所在的国家便起了战事且事态正进一步升级，势必影响国际贸易顺利开展。如何在动荡局势下避开对俄食品出口的暗礁洼坑，提升产品出口效率及市场占有率，把握俄罗斯对进口食品的监管要点至关重要。

1. 中俄食品贸易概况

中俄作为全面战略协作伙伴关系，高层往来频繁，在疫情的冲击下，中俄经贸合作的基本盘依旧稳如磐石，食品贸易发展迅速，我国商务部1月份统计数据显示，2021年，中国和俄罗斯经贸合作实现跨越式发展，货物贸易额达到1468.7亿美元，历史上首次突破1400亿美元大关，同比增长35.9%，中国连续12年稳居俄罗斯第一大贸易伙伴国。近年来俄罗斯肉及肉制品、乳制品、植物油等优质产品源源不断的销往中国，我国水产制品、水果和蔬菜及其制品等也大大丰富了俄罗斯人民的菜篮子。2022年伊始，俄全境小麦获准输华及恢复我国梨果产品输俄等为双边贸易打响了双赢第一炮。俄罗斯虽然已加入WTO，但其SPS和TBT技术性措施及关税配额等壁垒在贸易中尚未完全清除，透明度与开放程度差强人意，如何更好地把握输俄食品的质量与安全，出口过程应把握哪些关键点，俄罗斯对进口产品的抽检要求包括哪些？……对俄食品出口商一定要做到胸中有丘壑，方能下好出口这盘棋。食品伙伴网根据近年来对俄业务需求及拓展内容，梳理一系列有关食品输俄的关键词，现将其汇总并进行分享。本次分享的重点内容涉及食品安全标准、标签标识要求以及合格评定要求等。

2. 关键词汇编

俄罗斯作为欧亚经济联盟成员国，根据《欧亚经济联盟条约》相关要求，其产品质量安全、标签标识、包装安全以及进出口安全管理等必须遵循联盟兽医卫生、植物检疫和产品技术法规要求。食品出口俄罗斯，我们重点关注产品质量安全、标签标识、产品合格评定、进口产品抽检以及监管部门职能等，上述领域所涉及的部分关键词详见表1。

表1 输俄食品关键词汇总分析表（部分）

类别	关键词	重点解析
质量安全	产品限量指标	如产品中感官及理化指标、污染物、微生物、真菌毒素、农兽药残留、放射性核素指标要求等，针对上述指标，欧亚经济联盟并未制定相应的国家标准，各类要求均在联盟食品安全通用技术法规 TR CU 021/2011《食品安全》及相应的产品标准技术法规如 TR CU 033/2013《乳及乳制品安全》中加以强制性规定，其中 TR CU 021/2011 附录中制定了各类食品除感官及理化指标外所有的指标要求，特定产品标准技术法规附录中对细分类别产品的感官及理化指标进行了规范。 注：产品对俄出口质量安全抽检需结合通用标准及特定产品标准技术法规进行综合判定，切勿仅遵循单一法规要求，以免造成抽检项目不全，造成出口风险。

更多内容详见：[俄乌战争阴霾笼罩下的食品输俄关键词盘点（上篇）](#)

食品伙伴网讯 韩国是我国一衣带水的邻国，中韩两国向来有着密切的贸易往来。《区域全面经济伙伴关系协定》（RCEP）中与韩国的协定将于 2022 年 2 月 1 日生效，未来中韩贸易往来应该更加频繁。

韩国食品药品安全部近期发表了《2022 年度食品安全管理指南》，指南涵盖食品生产流通安全环境的构筑、食品相关企业安全管理、健康食品安全管理、进口食品等的检验及事后管理、转基因食品等新食品原料管理、畜产品卫生管理制度及指导和监督、农水产品安全管理、食物中毒预防及管理、儿童饮食生活安全管理等 9 大板块的内容。

新一年开启之际，食品伙伴网将韩国《2022 年度食品安全管理指南》中进出口食品、保健食品、转基因食品、儿童嗜好食品相关内容分期进行介绍，以助力我国食品的韩国出口。

接下来食品伙伴网将针对韩国《2022 年度食品安全管理指南》中的进口食品监管措施，包括进口食品事前安全管理、进口食品通关过程管理、进口食品流通阶段管理，分三期进行介绍。本期介绍进口食品等的流通过程管理。

韩国结合进口通关过程多项检验结果，对进口食品流通阶段进行全方位监管。

1. 不合规进口食品的快速对应

各地方食药厅进口申报阶段检出下述报告对象有害物质时，立即向食药部报告。食药部接到报告之后立即查询相同产品进口信息（包括产品名、生产企业、流通期限）。根据相同产品进口信息迅速通知管辖地方食药厅对流通中的相同产品取样进行检测，同时通知检测结果出来以前相同产品暂停流通和销售。检测结果不合格时，要采取召回、销毁等措施。

报告对象有害物质清单：

IARC 分级 1 类物质：如甲醛、芳烃（苯并芘）、二恶英等；

致病菌：O157:H7 大肠杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、肉毒梭菌、阪崎肠杆菌；

贝类毒素：麻痹性贝类毒素、腹泻型贝类毒素；

黄曲毒素超标；

放射线量超标；

禁用兽药：孔雀绿、硝基呋喃代谢物、龙胆紫、氯霉素；

阳痿治疗剂：红地那非、豪莫西地那非；

医药品成分：格列本脲、西布曲明、n-亚硝基芬氟拉明、育亨宾、淫羊藿苷；

更多内容详见：[韩国 2022 年度食品安全管理指南-进口食品监管（3）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口金针菇在美被召回

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局(FDA)消息,2022年2月25日,美国FDA发布召回通报称,Golden Medal Mushroom Inc.正在召回我国生产的金针菇,因为产品疑受李斯特菌污染。召回产品如下图:



据通报,重量为200克/7.05盎司产品的UPC代码为6953150100684,重量为150克/5.25盎司产品的UPC代码为6953150110157。受影响产品的批号为300511,已在伊利诺伊州芝加哥、加利福尼亚州洛杉矶和德克萨斯州达拉斯出售。

据了解,幼儿、体弱者或老年人以及免疫力低下者很容易感染李斯特菌。人体感染后会出现如高烧、严重头痛、僵硬、恶心、腹痛和腹泻的短期症状,但李斯特菌感染可导致孕妇流产和死产。

目前还没有与召回批次代码产品相关的疾病报告,该产品的销售已经暂停。美国FDA建议已购买金针菇的消费者将其丢弃或退回至购买地获得全额退款。

国际预警

印度暴发禽流感疫情 约 2.7 万只禽类遭扑杀

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，2022 年 2 月 25 日，印度渔业、畜牧业和乳业部向 OIE 通报称，印度发生一起 H5N1 型高致病性禽流感疫情。

本次疫情发生地为马哈拉施特拉邦的帕尔加尔县和塔纳县，于 2022 年 2 月 16 日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有 28308 只禽类疑似受到感染，其中 1376 只发病并死亡，杀死和处置 26932 只。

目前疫情尚未结束，印度渔业、畜牧业和乳业部将每周提交后续报告。

食品伙伴网讯 2022年2月28日，据美国食品安全新闻网消息，与婴儿配方奶粉有关的细菌感染事件中又有一例死亡的报告导致雅培公司扩大了召回范围。

据报告，最近的一名患者在感染克罗诺杆菌之前食用了雅培公司批次代码为27032K800的雅培PM 60/40产品。

美国食品药品监督管理局（FDA）和疾病预防控制中心（CDC）将这些发现通知了雅培公司，当日雅培公司主动召回了受影响的产品。

根据FDA的疫情报告，“这是一种特殊配方奶粉，适用于某些从降低矿物质摄入量中受益的婴儿，不包括在之前的召回中。目前，批次代码为27032K80（罐）/ 27032K800（箱）的雅培PM 60/40产品是唯一被召回的这种特殊配方奶粉的型号和批次。”

美国CDC报告说，克罗诺杆菌的其他疾病与雅培公司在密歇根州斯特吉斯工厂生产的婴儿配方奶粉有关。根据该机构的说法，克罗诺杆菌感染可能是该患者死亡的一个原因。

总的来说，美国的疫情调查包括四份婴儿感染克罗诺杆菌的报告——三份来自FDA投诉，一份来自CDC病例发现——以及一份婴儿感染新港沙门氏菌的投诉。所有五种疾病都导致住院治疗。

美国FDA称，“据报道，所有患病患者（在美国）都食用了雅培公司密歇根州斯特吉斯工厂生产的婴儿配方奶粉。”

FDA还报告称，生产设施中的污染很容易污染婴儿配方奶粉。在FDA和该公司调查这一情况期间，位于密歇根州斯特吉斯的雅培工厂已经停止生产。

国际预警

日本解除对中国产韭菜中虫螨脒的残留量监控检查

食品伙伴网讯 3月1日，日本厚生劳动省发布药生食输发0301第2号公告称，基于过去一年的检查结果，现删除监控检查附表3内中国产韭菜中虫螨脒相关部分的内容。

国际预警

俄罗斯通报 2021 年度烘焙产品质量安全 抽检结果信息

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局 3 月 3 日消息：2021 年该局共对 6.9 万件烘焙抽检样品进行检测，涉及污染物、微生物及理化指标等，不合格信息如下：

- 污染物如有毒元素、农药和霉菌毒素等：0.04%；
- 微生物如霉菌、酵母菌和病原微生物等：1.56%；
- 理化指标如湿度、稠度和酸度等：1.50%。

俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局共计查获逾 3 吨市售不合格烘焙产品。

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2022 年第 8 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 8 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 7 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
2022-2-21	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
2022-2-22	法国	三聚氰胺厨房勺子	2022. 1041	甲醛迁移 (127.1 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
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
2022-2-24	比利时	亚麻籽提取物	2022. 1091	环氧乙烷 (0.13 mg/kg)	仅限通知国分销/没收	注意信息通报
2022-2-25	保加利亚	黄原胶	2022. 1114	环氧乙烷 (0.29 ± 0.19 mg/kg)	产品尚未投放市场/通知收件人	拒绝入境通报
2022-2-25	奥地利	咖啡杯	2022. 1125	未经授权使用竹子；三聚氰胺迁移	通知国未分销/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，不使用欧盟未授权物质，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

近日，中国农业科学院作物科学研究所作物分子育种技术和应用创新团队利用 CRISPR/Cas 基因编辑技术进行了广泛筛选，发现编辑基因 ZmGDI α 1 号外显子获得的两个纯合突变高抗玉米粗缩病，且不影响生长发育与农艺性状表现，具有重要的育种应用价值。2 月 18 日，创制高抗玉米粗缩病种质的技术在《植物生物技术 (Plant Biotechnology Journal)》上在线发表。

据谢传晓介绍，玉米粗缩病是一种在世界范围内威胁玉米生产的主要病害之一。玉米粗缩病使玉米植株呈现系统侵染特性，表现为生长发育受阻，节间缩短，植株矮小，雌雄花序发育异常，且一旦发病，没有化学防治手段，导致严重减产或绝产。培育和种植抗病品种是目前应对生产上挑战的主要手段。抗源少与抗性水平低一直以来是我国玉米粗缩病抗病育种与生产上的主要限制因素。2020 年，中国农业大学徐明良教授团队图位克隆了主效抗病位点 qMrdd8，鉴定到基因 ZmGDI α 为隐性抗病基因。该研究为通过基因编辑手段创制抗性突变奠定了重要理论基础。

研究人员采用成熟高效的基因编辑技术体系，获得了编辑事件 E1 (1bp 插入) 和 E2 (32 bp 缺失) 两个纯合突变体。通过人工接种水稻黑条矮缩病毒，发现突变材料 E1 和 E2 的抗病性显著高于对照的野生型材料 WT。与前期研究结果相比，E1 和 E2 等位基因的抗性远高于在不同遗传背景下自然等位基因 ZmGDI α -he1 的抗性。同时，在未接种条件下，WT、E1 和 E2 植株在生长或发育方面没有可见的表型差异。基于 qMrdd8，利用基因编辑技术创制玉米粗缩病抗性种质克服了自然等位基因 ZmGDI α -he1 抗性水平与回交转育效率的局限性。鉴于该基因在水稻、小麦、高粱与大麦等禾本科作物中的保守机制，也为这些作物的抗病育种策略提供了重要借鉴。

作科所刘昌林副研究员和硕士生孔铭为该文第一作者，谢传晓研究员为论文通讯作者。该研究得到了中国农业科学院创新工程与“玉米藏粮于技”等项目的资助。

论文链接：<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/pbi.13793>

食品科技

2021 年度湖南省科学技术奖网络初评通过项目公示（通用项目）涉及食品领域 35 项

食品伙伴网讯 3月2日,湖南省科学技术厅网站公示了2021年度湖南省科学技术奖网络初评通过项目目录(通用项目),有136项省自然科学奖、35项省技术发明奖(通用项目)、221项省科学技术进步奖(通用项目)、6项省科学技术创新团队奖通过网络初评。

根据目录显示,涉及食品领域项目有35项,具体如下:

序号	评审组名称	项目编号	项目名称	奖种	主要完成人	主要完成单位	提名者
176	轻工、纺织与食品组	20212147	全谷物糙米营养健康功能的物质基础及其作用机制	自然科学奖	林亲录,罗非君,梁盈,杨涛	中南林业科技大学	中南林业科技大学
178	轻工、纺织与食品组	20213008	湘味酸浆休闲豆制品加工关键技术与先进装备及应用	技术发明奖	赵良忠,尹乐斌,周小虎,李明,周晓洁,王秋普	邵阳学院,劲仔食品集团股份有限公司,北京康得利智能科技有限公司	邵阳市科学技术局
182	轻工、纺织与食品组	20214199	淀粉物性调控技术及其在米线加工中的应用	科技进步奖	肖华西,李江涛,白婕,韩文芳,林利忠,吴伟	中南林业科技大学,金健米业股份有限公司	中南林业科技大学
215	农业组	20212017	WRKY转录因子在水稻抗真菌病害中的调节功能与机理	自然科学奖	王海华,彭喜旭,郭泽建,吴坤陆,孟姣,唐新科	湖南科技大学,中国农业大学,浙江大学	湖南科技大学
219	农业组	20212184	水稻耐逆基因鉴定与调控机制研究	自然科学奖	陈信波,张先文,刘爱玲,向建华,邹杰	湖南农业大学,湖南科技大学	湖南农业大学
221	农业组	20212186	水稻纹枯病微生物源杀菌剂新先导化合物的挖掘及作用机理	自然科学奖	张亚,廖晓兰,刘双清,苏品,王翀,张余杰	湖南农业大学	湖南农业大学

更多内容详见: [2021 年度湖南省科学技术奖网络初评通过项目公示（通用项目） 涉及食品领域 35 项](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 3月2日,海南省科学技术厅公示了2022年海南省自然科学基金拟立项项目,2022年海南省自然科学基金拟立项项目共881项,合计安排经费8066万元。

其中,涉及食品领域162项,如下:

食品领域 2022 年省自然科学基金拟立项项目表 (面上项目)				
序号	项目名称	负责人	申报单位	拟支持经费
单位: 万元				
13	芒果果实角质层特性与果实抗炭疽病及植物精油耐受能力之间的关系	李芬芳	中国热带农业科学院海口实验站	8.00
38	马铃薯 miR856-StMAPK10 途径在盐胁迫中的作用机制研究	朱熙	中国热带农业科学院南亚热带作物研究所	8.00
40	链霉菌 SCA3-4 铁载体介导的铁竞争对香蕉尖孢镰刀菌的抗性机制研究	起登凤	中国热带农业科学院热带生物技术研究所	8.00
41	菠萝高效转录 U6 启动子的筛选与 CRISPR/Cas9 编辑体系的构建	张红娜	海南大学	8.00
42	MiFRK1 和 MiFRK2 基因参与芒果果糖积累调控机制	李丽	中国热带农业科学院南亚热带作物研究所	8.00
46	沿海典型水产养殖系统中重金属联合毒性效应与预测模型研究—以海南省新村湾为例	谷阳光	中国水产科学研究院南海水产研究所热带水产研究开发中心	8.00
51	红壤土水肥气耦合境域下鲜食玉米生长响应机理与模型构建	邹华芬	中国热带农业科学院南亚热带作物研究所	8.00
52	木薯普通花叶病毒衣壳蛋白致病机理研究	韦运谢	海南大学	8.00
77	海南杂草稻的分布调查及落粒分子机制初探	夏启玉	中国热带农业科学院热带生物技术研究所	8.00
78	红毛丹果皮花色素苷降解与果皮褐变的关系研究	李奕星	中国热带农业科学院海口实验站	8.00
79	硫酸化修饰对椰子吸器多糖功能特性的影响与构效关系解析	张玉锋	中国热带农业科学院椰子研究所	8.00
80	双效气调保鲜剂的研制及对鲜切榴莲呼吸代谢调控机理的研究	吴广	海南省农业科学院农产品加工设计研究所	8.00
81	贝类毒素的拉曼光谱检测信号增强策略构建及机理研究	吴龙	海南大学	8.00
82	海产品中副溶血性弧菌超灵敏阻抗生物传感器的研究	陈奇	海南大学	8.00
83	新型海洋生物固体甲壳素降解酶的酶学特性及异源表达研究	叶剑芝	中国热带农业科学院农产品加工研究所	8.00

更多内容详见: [2022 年海南省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 162 项](#)

文章来源: 食品伙伴网

中国农业科学院农产品加工研究所植物蛋白团队揭示了高水分挤压结合酶法改性降低花生蛋白致敏性机制

植物基肉制品产业发展对于有效缓解因人口增加带来的动物肉短缺、改善居民营养健康、减少环境污染等具有重要意义，并将成为碳达峰和碳中和的新先锋。市售植物基肉制品以大豆蛋白、小麦蛋白、豌豆蛋白等植物蛋白为主要原料，但存在豆腥味、纤维结构和质地仍需改进等问题。我国是世界花生第一生产大国，花生蛋白是世界第三大植物蛋白来源，花生中蛋白质含量 26%-32%，消化系数达 90%，无胀气因子，无豆腥味，含精氨酸，具有抗衰老等功能特性。王强研究团队前期通过工艺改进和装备创新，突破了花生蛋白难以形成纤维结构的难题，制备的高水分挤压花生蛋白质地与动物肉接近。本研究以花生蛋白为原料，通过三步提取法，对高水分挤压过程中各区段水溶性蛋白、SDS 提取水不溶性蛋白、SDS+DTT 提取水和 SDS 不溶性蛋白进行分析，研究高水分挤压和 TG 酶改性结合对花生蛋白致敏性的降解效果及机制。

结果表明，高水分挤压处理可以显著降低所有可提取蛋白中过敏原的含量，在水溶性蛋白提取物中大部分主要过敏原降低到非常低的水平。使用 SDS 缓冲液和 SDS+DTT 缓冲液的顺序提取打破非共价相互作用和二硫键，显著提高了高水分挤压处理挤出物中蛋白质的可提取性（5.56 至 18.75 mg/100mg）。由于蛋白质的聚集、重排、更多二硫键的形成以及氢键和二硫键之间的相互作用减少，高水分挤压显著降低了蛋白质的溶解度/萃取率（24.76 至 5.56 mg/100mg）。对不可溶性蛋白提取物的分析导致额外量的过敏原蛋白的回收，尤其是在 SDS+DTT 提取阶段。该结果表明分析水溶性和水不溶性蛋白提取物的重要性，或开发用于总蛋白和过敏原蛋白分析的新型/改进的提取方法的重要性。在所有 3 阶段蛋白提取物中过敏原均显著减少，其中 Ara h 1 减少最多约为 91.64%，而 Ara h 2（61.14%）、Ara h 3（54.97%）和 Ara h 6（59.61%）也显著减少。高水分挤压诱导蛋白质结构的重排、蛋白质的降解和聚集，以及蛋白质-蛋白质相互作用的改变，从而导致过敏原含量的减少。该研究为改善高水分挤压制备植物基肉制品工艺条件，降低过敏源提供了方法和借鉴。

该研究近日发表在食品领域国际著名学术期刊 Food Chemistry (IF=7.514) 上，此成果是该团队在研究花生蛋白高水分挤压纤维结构形成机理与品质调控基础上，在植物基肉制品营养品质改良提升方面的有益探索。中国农业科学院农产品加工研究所博士留学生 Shah Faisal 为论文第一作者，王强研究员为通讯作者。研究得到了国家重点研发计划（2021YFC2101402）、中国农业科学院科技创新工程项目（CAAS-ASTIP-2020-IFST）和国家自然科学基金（32172149, U21A20270, 31801487）的资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132569>

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, 欢迎访问 <http://info.foodmate.net> ——

食品伙伴网展会推荐



食品和饮料行业
的国际供应商展览会

www.anugafoodtec.com

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

食品加工 | 食品包装 | 安全与分析 |
内部物流数字化 | 自动化 | 环境与能源 |
科学与创新

德国，科隆 2022年4月26日 - 29日



Special Edition!
Be part of it -
find out more here!



科隆展览（北京）有限公司
北京市朝阳区慈云寺北里210号
远洋国际二期E座19层1903室

刘丹 女士
电话 +86 6590 7766
传真 +86 6590 6139
charlotte.liu@koelnmesse.cn



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，请您参展览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
4月23-24日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
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
6月25-26日	上海	2022 新型疫苗研发峰会
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9-10日	昆明	2022 中国西南畜牧业展览会
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 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15-17日	西安	2022 第六届西安烘焙展览会
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
4月29-5月8日	南京	第十六届江苏春季食品商品展览会
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 餐连盟·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6-8日	深圳	CCH2022 国际餐饮连锁加盟展览会
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
5月31-6月2日	郑州	2022 第15届郑州烘焙展览会
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24-26日	贵阳	2022 中国（贵州）国际有机食品及绿色食品展览会
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1-3日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
7月7-9日	成都	第11届成都餐饮供应链博览会
7月7-9日	成都	2022 成都烘焙展览会
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
7月29-31日	南宁	第20届中国广西-东盟食品交易博览会
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4-6日	广州	GFE2022 第44届广州国际餐饮加盟展
8月11-13日	上海	swop 2022 包装世界（上海）博览会
8月12-14日	深圳	2022 中国·深圳（第8届）国际现代绿色农业博览会
8月13-15日	潍坊	2022 山东（潍坊）糖酒食品展览会
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21-23日	青岛	第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
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：

[合肥亘舒科技有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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，各种取证课，技术学习课线上搞定！

最新推出

【线上】从《食品生产经营监督检查管理办法》看食品生产企业如何实现合规管理

时间：2022年3月12日 11:00-12:00

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=749&fuid=62>

主要内容：

1. 食品生产企业《办法》检查要点合规对策。
2. 食品生产企业《办法》问题处置合规对策。
3. 《办法》对于瑕疵认定的法理思考。
4. 答疑

【线上·培训】茶饮口味与创新系列培训

时间：2022年3月15日

课程内容：茶饮的口味与技术创新；茶饮风味的发展历程及趋势预测；奶茶的口味与创新；水果系茶饮的口味与创新；焦糖系直饮的口味与创新；咖啡的口味与创新；风味匹配理论在茶饮中的应用与实践；课程中还会通过不同的案例，分享茶饮常用的各种调配技术与成熟配方，以便于更好的应用到实际生产当中。

课程链接：<https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=967&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/HqtUXmgMnuB16NsxSlhr-Q>

【食品论坛·大讲堂】智能感官设备如何辅助人工品评

直播时间：2022年3月16日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=750&fuid=62>

主讲人：王老师

老师介绍：

王老师，感官分析研究中心技术工程师，致力于人工感官评价和智能感官分析技术研究，对智能感官仪器及相关应用有着丰富的实战经验，为客户感官需求提供全方位支持。

主要内容：

- 一、智能感官与人工品评的关联
- 二、智能感官设备介绍
- 三、智能感官与人工感官相辅相成
- 四、案例分享

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1264742-1-1.html>

【线上】【现场直播】第八届饮水行业泰山论坛

时间：2022年3月16-17日

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=647&fuid=62>

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

参会方式：采用食品伙伴网食学宝在线学习平台，现场直播。

会议内容：

- 《行业焦点大讨论》
- 《专家指导一对一》
- 《包装饮用水 CCP 关键质量控制点解析》
- 《桶装水的市场营销如何在变化中改变？》

《未来水企业发展方向》
《不同水质对茶叶溶出物的影响》
《势能营销—让企业少走弯路》
《水企之所以做不大，是因为胃口太小》
《水厂运营新思路——无人山泉水站进社区》
《水厂和水厂的关系》
《桶装水的网销时代》
《水企业信息化的6年里》
《凝心聚力轻装前行——春芽姐姐股改三年后的体会》
《中小型水企如何在品牌营销中拉动产品销售力？》
《聚焦“商住楼+居民楼”饮水商机，新零售智能水柜开启一次性包装水蓝海市场主动权！》

【线上】【网络培训】2022 食品安全监督抽检专题培训班

▲培训时间：2022年3月19-20日 食学宝平台

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲主要内容：

- 1、我国食品安全抽检监测与风险预警现状；
- 2、食品抽检工作规范性及风险分析；
- 3、2022年食品安全监督抽检通用要求及常见问题解析；
- 4、2022年食品安全监督抽检样品分类原则及相关要求；
- 5、食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例。
- 6、食品检验与风险防控及案例分析；
- 7、抽检方案的制定及注意事项；
- 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/GvtSLFD3xZAmEEQJ1MJ1zg>

▲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>

【线上】元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2022年3月24日

▲主要内容：

- 1、AAS、AFS、ICP、ICP/MS 在元素分析样品前处理检测技术中的疑点、难点解析；
- 2、GB 5009.17-2021 《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》标准解读；
- 3、国家食品安全监督抽检和风险监测元素中检验项目汇总分析及案例讲解；
- 4、重金属检测注意事项；
- 5、食品中砷、铅、铬、镉、汞元素形态分析难点解析；
- 6、粮谷类农产品重金属检测技术方法开发及应用案例分析；
- 7、元素检测中仪器漂移和污染控制的问题解析；
- 8、标准物质选择、使用以及分析过程中常见问题解析

▲详情和报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=754&fuid=62>

【线上·免费】2022 第一届食品质量行线上交流会

直播时间：2022年3月26日

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=62>

会议内容：

水产品中异物风险管控评估；
HACCP 原理在食品企业中的应用；
新版 HACCP 审核依据变化点解读
食品标签合规性判断及案例解析；

..... 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/bReZwk-g6Tx_FFW_Kn2l1A

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

【线上】广东省食品安全管理员培训

培训时间：2022年3月25日 13:30—16:00

报名及听课方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=739&fuid=62>

培训背景：

根据《广东省市场监督管理局关于食品安全管理人员的管理办法》规定，从事食品生产经营的主体(以下简称“食品生产经营者”)应配备专职或兼职食品安全管理人员，广东省食品安全管理人员应取得由省市场监督管理局签发的《广东省食品安全管理人员考试合格证明》，《证明》分电子版和实体(纸质)版，电子版和实体版具有同等效力，在全省范围内有效。

培训内容：

1. 食品安全法重点解读
2. 食品安全法实施条例重点解读
3. 广东省食安员管理办法重点解读
4. 考试规则

【线上·免费】速冻调理肉制品生产加工过程中的控制要点

▲时间：2022年3月30日 下午 15:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=756&fuid=62>

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

【线上】食品品质检测技术网络研讨会

▲时间：2022年04月13日

▲主要内容：

1. 食品中蛋白质的测定；
2. 食品中脂肪和脂肪酸的测定；
3. 食品中水分和水分活度的测定；
4. 食品中还原糖和总糖的测定；
5. 食品中氯化物的测定；
6. 食品中酸价和过氧化值的测定注意事项；
7. 食品中二氧化硫的测定；
8. 食品中维生素 A、D、E 的测定；
9. 近红外在食品品质检测中的最新进展；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情和报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=743&fuid=62>

线上·直播课

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 水中各类元素形态分析解决方案

发言嘉宾: 珀金埃尔默企业管理(上海)有限公司 林永瀚 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

13:30-14:00 离子色谱技术的特征及其在饮用水检测中的应用

发言嘉宾: 生活饮用水检测 资深专家

14:00-14:30 水厂元素分析需求及检测方案

发言嘉宾: 安捷伦科技(中国)有限公司 杜耀伟 原子光谱资深产品专家

14:30-15:30 生活饮用水中农药残留检测技术进展

发言嘉宾: 吉林省疾病预防控制中心 资深专家

15:30-16:00 议题待定

发言嘉宾: 邀请中

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/yt0oWc82tdugRxW8-3NlYA>

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/web/zbk/detail?id=729&fuid=42913>

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。

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

报名咨询: 18905354832 (林老师); 18866811505 (马老师)

从《食品生产经营监督检查管理办法》看食品生产企业如何实现合规管理

时间: 2022年3月12日 11:00-12:00

报名及听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=749&fuid=62>

主要内容：

1. 食品生产企业《办法》检查要点合规对策。
2. 食品生产企业《办法》问题处置合规对策。
3. 《办法》对于瑕疵认定的法理思考。
4. 答疑

茶饮口味与创新系列培训

时间：2022年3月15日

课程内容：茶饮的口味与创新技术；茶饮风味的发展历程及趋势预测；奶茶的口味与创新；水果系茶饮的口味与创新；焦糖系直饮的口味与创新；咖啡的口味与创新；风味匹配理论在茶饮中的应用与实践；课程中还会通过不同的案例，分享茶饮常用的各种调配技术与成熟配方，以便于更好的应用到实际生产当中。

课程链接：<https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=967&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/HqtUXmgMnuB16NxsSlhr-Q>

【食品论坛·大讲堂】智能感官设备如何辅助人工品评

直播时间：2022年3月16日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=750&fuid=62>

主讲人：王老师

老师介绍：

王老师，感官分析研究中心技术工程师，致力于人工感官评价和智能感官分析技术研究，对智能感官仪器及相关应用有着丰富的实战经验，为客户感官需求提供全方位支持。

主要内容：

- 一、智能感官与人工品评的关联
- 二、智能感官设备介绍
- 三、智能感官与人工感官相辅相成
- 四、案例分享

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1264742-1-1.html>

【现场直播】第八届饮水行业泰山论坛

时间：2022年3月16-17日

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=647&fuid=62>

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

参会方式：采用食品伙伴网食学宝在线学习平台，现场直播。

会议内容：

- 《行业焦点大讨论》
- 《专家指导一对一》
- 《包装饮用水 CCP 关键质量控制点解析》
- 《桶装水的市场营销如何在变化中改变？》
- 《未来水企业发展方向》
- 《不同水质对茶叶溶出物的影响》
- 《势能营销—让企业少走弯路》
- 《水企之所以做不大，是因为胃口太小》
- 《水厂运营新思路——无人山泉水站进社区》
- 《水站和水厂的关系》
- 《桶装水的网销时代》
- 《水企业信息化的6年里》
- 《凝心聚力轻装前行——春芽姐姐股改三年后的体会》

《中小型水企如何在品牌营销中拉动产品销售力?》

《聚焦“商住楼+居民楼”饮水商机，新零售智能水柜开启一次性包装水蓝海市场主动权!》

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

【网络培训】2022 食品安全监督抽检专题培训班

▲培训时间：2022年3月19-20日 食学宝平台

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲主要内容：

- 1、我国食品安全抽检监测与风险预警现状；
- 2、食品抽检工作规范性及风险分析；
- 3、2022年食品安全监督抽检通用要求及常见问题解析；
- 4、2022年食品安全监督抽检样品分类原则及相关要求；
- 5、食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例。
- 6、食品检验与风险防控及案例分析；
- 7、抽检方案的制定及注意事项；
- 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/GvtSLFD3xZAmEEQJ1MJ1zg>

▲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>

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/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

元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2022年3月24日

▲主要内容：

- 1、AAS、AFS、ICP、ICP/MS 在元素分析样品前处理检测技术中的疑点、难点解析；
- 2、GB 5009.17-2021 《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》标准解读；
- 3、国家食品安全监督抽检和风险监测元素中检验项目汇总分析及案例讲解；
- 4、重金属检测注意事项；
- 5、食品中砷、铅、铬、镉、汞元素形态分析难点解析；
- 6、粮谷类农产品重金属检测技术方法开发及应用案例分析；

- 7、元素检测中仪器漂移和污染控制的问题解析；
- 8、标准物质选择、使用以及分析过程中常见问题解析

▲详情和报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=754&fuid=62>

广东省食品安全管理员培训

培训时间：2022年3月25日 13:30—16:00

报名及听课方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=739&fuid=62>

培训背景：

根据《广东省市场监督管理局关于食品安全管理人员的管理办法》规定，从事食品生产经营的主体(以下简称“食品生产经营者”)应配备专职或兼职食品安全管理人员，广东省食品安全管理人员应取得由省市场监督管理局签发的《广东省食品安全管理人员考试合格证明》，《证明》分电子版和实体(纸质)版，电子版和实体版具有同等效力，在全省范围内有效。

培训内容：

1. 食品安全法重点解读
2. 食品安全法实施条例重点解读
3. 广东省食安员管理办法重点解读
4. 考试规则

【免费】2022 第一届食品质量行线上交流会

直播时间：2022年3月26日

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=62>

会议内容：

水产品中异物风险管控评估；
HACCP 原理在食品企业中的应用；
新版 HACCP 审核依据变化点解读
食品标签合规性判断及案例解析；

.....

议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/bReZwk-g6Tx_FFW_Kn2I1A

报名咨询：孔老师 18596077606 (微信同号)

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/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

免费直播课“速冻调理肉制品生产加工过程中的控制要点”

▲时间：2022年3月30日 下午 15:00—16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=756&fuid=62>

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

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>

食品品质检测技术网络研讨会

▲时间：2022年04月13日

▲主要内容：

1. 食品中蛋白质的测定；
2. 食品中脂肪和脂肪酸的测定；
3. 食品中水分和水分活度的测定；
4. 食品中还原糖和总糖的测定；
5. 食品中氯化物的测定；
6. 食品中酸价和过氧化值的测定注意事项；
7. 食品中二氧化硫的测定；
8. 食品中维生素 A、D、E 的测定；
9. 近红外在食品品质检测中的最新进展；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情和报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=743&fuid=62>

「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）

线下·培训·会议

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 4 月 14-16 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/LE__eqqkZrscj2Ycn_afiw

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/nRNzwwZ2QDnkWB7Y_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/uRBAPCBdGwEblQK51iVJ3A>

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/2zHzs4ol63JWonIP_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

培训时间地点：

2022年5月12-14日 北京（即将满员）

2022年5月19-21日 广州

2022年6月09-11日 上海

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=219>

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·上海

会议时间：5.26-27

会议地点：上海

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：济南

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、【4月·烟台】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

会议时间：2022年4月21-23日

会议地点：山东·烟台

具体地点以开课通知为准

会议费用：2500元/人

早报优惠：4月8日前报名，享早鸟优惠2200元/人；

团报优惠：两人以上团报，享团报优惠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；

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/NI82T4d64rpL9EoowhG0iw>

报名咨询：18596077606（孔老师）

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

2、【山东·济南】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：山东·济南

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>

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/DnQzsenC9sIjU8r_yzss7Q

3、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（具体地点见二次详细通知）

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>

报名链接：<http://train.foodmate.net/show-7998.html>

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 食品安全监督抽检专题培训班

▲时间地点：2022 年 3 月 26-27 日 郑州

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲主要内容（3 月 26 日）：

- 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；

▲抽样专场（3 月 27 日）：

- 1、食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例；
- 2、抽样流程的梳理及管控；
- 3、食品安全抽检抽样工作要求及抽样文书的填写；
- 4、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；
- 5、抽检涉及的微生物抽样环节注意事项及案例示范；

▲检验专场（3 月 27 日）：

- 1、食品检验与风险防控及案例分析；
- 2、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用；
- 3、检验结果判定依据及注意事项；
- 4、抽检结果的异议与复检应对分析。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/WJonlrQ1bdz_mMNPkmH-cg

▲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>

3、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 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；

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；

农药残留技术标准修订最新进展；

（二）检测技术

2022 年监督抽检农残检测技术关键控制点、产品分类及判定；

农药残留检测风险防控及案例分析；

农药残留检测前处理优化及提高前处理检测效率；

2020 版药典中药禁用农残检测技术；

农药多残留免疫快速检测技术；

农药残留快速检测产品评价验证程序；

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/1ed3f-vPALSQUhdjZP1ppQ>

▲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>

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/wxkyNMMaMJaQheiln7zL3w>

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/f9vgY143FzDQKUzHPdhqQw>

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/0kB7MJJoQ_Q4qgNHlYaqkPg

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【比对】水中高锰酸盐指数、COD 检测实验室间比对暨全国水质检测大赛

▲详情介绍：

全年举行 2 轮计划活动，每轮计划活动项目均相同，流程为“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于获奖人员和单位，发放纸质版获奖证书，并在能力验证网公布。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3718-80.html>

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详情介绍：

为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一个周。限时优惠，热门项目先到先得。

▲查看参数：<http://train.foodmate.net/show-7802.html>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3452-80.html>

【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

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

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

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

▲详细介绍：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/pXx0EdZ49v0mz7IzzqfNLw>

▲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

▲详细介绍：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） **【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

▲详细介绍：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/0kB7MJJoQ_Q4qgNHlYaqkPg

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【比对】水中高锰酸盐指数、COD 检测实验室间比对暨全国水质检测大赛

▲详细介绍：

全年举行 2 轮计划活动，每轮计划活动项目均相同，流程为“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于获奖人员和单位，发放纸质版获奖证书，并在能力验证网公布。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3718-80.html>

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详细介绍：

为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

▲查看参数：<http://train.foodmate.net/show-7802.html>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3452-80.html>

【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

▲详细介绍：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

▲详细介绍：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

▲详细介绍：

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

▲详细介绍：<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

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

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

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

▲详细介绍：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/pXx0EdZ49v0mz7IzzqfNLw>

▲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

▲详细介绍：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

- [武汉新美香食品有限公司](#)
- [上海依蕴宠物用品有限公司](#)
- [广州宝润堂药业有限公司](#)
- [上海高实食品有限公司](#)
- [广东博润健康科技有限公司](#)
- [鄂尔多斯市绿众精准鲜生食品科技有限责任公司](#)
- [康宝贝莱科技（北京）有限公司](#)
- [河南省禾豆坊食品有限公司](#)
- [湖北李时珍中医药控股集团健康产业有限公司](#)
- [四川良品食品科技有限公司](#)
- [广东新海得实业有限公司](#)
- [四川美味源食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：广州尚好菜食品有限公司

广州尚好菜食品有限公司创立于 2016 年，厂区坐落于国家发展战略要地“粤港澳大湾区”核心区域广州市南沙区，是一家集科研、生产、销售为一体的食材半成品加工企业。公司为确保管理体系的规范化、标准化，于 2017 年通过 ISO22000 食品安全管理体系认证，2019 年通过 HACCP 体系认证，严格按照 7S 标准对车间进行生产管理。

公司注册有“尚品好蔡”、“一号私厨”和长喜厨房三大品牌，销售网络遍布华南区、华东区、华中区、华北区、西南区等多个市场。目前公司已开始了全国市场拓展的征程，进入高速发展的快车道，预计 2022 年销量将实现跨越式增长。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1321550/>

肉食品品控经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14937.html>

岗位职责：

- 1、负责公司产品质量的管控工作；
- 2、负责公司各类管理体系的建立、稽查、评价和改进；
- 3、负责编制公司质量管理体系文件；
- 4、组织开展第三方认证工作、第二方审核工作、第一方自查工作。

任职要求：

- 1、大专及以上学历，食品类相关专业；有肉食品工厂背景
- 2、具有 5 年以上食品行业的工作经验，3 年以上的肉食品厂品质管理经验；
- 3、具备食品领域知识，熟悉体系认证工作流程及食品法律法规；
- 4、有责任感，有原则性，有执行力，以及优秀的协调能力和解决问题能力。

肉食品新零售总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-14953.html>

岗位职责：

- 1、全面负责公司电商、社区新零售、KA 零售和新媒体零售业务；
- 2、根据公司战略规划，制定年度销售战略、各渠道销售策略、销售计划，量化销售目标，制定、调整销售运营政策；
- 2、分解任务指标，制定评估考核办法；
- 3、制定产品的营销战略分析、制定营销方案、活动规划、市场拓展规划等。负责推进公司市场营销策略，实现各项年度经营指标；
- 4、定期组织召开销售会议，落实推进工作，强化氛围；
- 5、组建新零售销售团队，发展培养培训销售队伍，定期开展团队辅导、培训，提高团队整体作战力。组织、领导完成部门目标，协调各类市场问题，对营销工作全程管理和监控；
- 6、团队管理体系的建设和改进；制订并落实、监督执行销售管理制度，及监督执行公司各项管理条例，及时处理各种违纪违规事件；
- 7、负责重点客户的定期拜访、协助团队解决市场疑难问题等；
- 8、密切关注市场变化以及市场竞争品牌动向，负责收集和分析市场信息、客户动态和销售数据。提供市场趋势、需求变化、竞争对手和客户反馈各类信息；
- 9、了解区域内产品的销售、促销、陈列等情况；维护公司统一的价格体系。

任职要求：

- 1、本科以上学历，工商管理、营销类相关专业；
- 2、5 年以上快消品行业营销从业经历，以及 3 年以上电商、新零售营销全盘操盘经验（美团、美菜、快驴优先），食品行业更佳。
- 3、对快消品市场有敏锐的洞察力和准确的判断力，对市场有全局观和把控能力，对当地市场有深入了解，具有丰富的客户渠道和资源；

- 4、具有高度的责任心及沟通、协调、组织和书面表达能力，具备良好的职业素养和团队精神；
- 5、具有丰富的营销策划、产品打造、营销管理的实战经验，并具有相关成功案例。

食品厂工程部经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14843.html>

岗位职责：

- 1、负责生产工厂生产设备的设备运作，提升自动化生产效率；
- 2、设备的管理、保养、检修计划和技术操作及检查标准，组织实施并监督执行；
- 3、车间所有设备固定资产的管理
- 4、负责冷库控制、维护管理有深刻的理解及实际操作经验
- 4、负责组织班组人员制订节能降耗工作计划，并指导相关人员做好（水、电、油、气等）节能降耗工作，做好本部门目标考核和成本控制的管理工作
- 5、负责安排和监督班组完成车间提出的维修要求，完成相应的维修工作

任职要求：

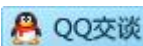
- 1、35岁左右，中专以上学历，机电、暖通、土木工程等专业
- 2、熟悉办公软件、CAD 软件
- 3、大型食品厂、或肉食品加工设备设施运行与维护管理工作经验；
- 4、熟悉大型冷库工程现场施工过程管理，对工程规划、控制、施工管理有深刻的理解及实际操作经验；
- 5、责任心强，具备项目监控与协调能力、良好的语言表达能力及沟通协调能力；
- 6、具备突发事件的处理能力、及合理化建议与方案的优化能力；

公司福利：奖励计划 年终奖金 销售奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

公司地址：广东省广州市南沙区榄核镇万安工业园 B101



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：

[快看！2021 年食品行业十大热门词汇榜单揭晓](#)

[【食品论坛·大讲堂】智能感官设备如何辅助人工品评](#)

[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](#)

[食品人值得考的岗位证书&职业技能证书](#)

热门分享：

[复合磷酸盐品质改良配方（转）](#)

[《生鲜鸡肉产品合理冷冻保存期限试验结果》](#)

[食品企业厂区绿化，可以考虑这样做！](#)

[保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020 版）](#)

[sc 申请经验](#)

[食品企业投诉调查处理基本流程](#)

[关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告](#)

[公司 2022 年度培训计划，BRC 体系中涉及的](#)

[危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证要求（V1.0）标准内容学习讨论](#)

[新版 HACCP 合规义务管理程序](#)

[央厨转 SC 证经历总结（首次申办食品生产许可证）](#)

[haccp 新版文件清单](#)

[常见防鼠设施的使用和管理](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2022 年之 11：坑人的外检机构！](#)

[进口食品贴标问题](#)

[药品、保健食品、食品、农产品共线问题](#)

[大佬给看看这个茶叶分装功能间布局是否可行](#)

[可以 2 个商品使用同一个条码吗](#)

[企业是否可以提前使用《GB/T1355-2021 小麦粉》用于生产](#)

[芥末粉执行什么标准？](#)

[复合调味料问题](#)

[食品安全抽样检验之后处理](#)

[食品包装续用原 QS 标志编号，被罚 180000 元](#)

[配料表中浓缩骨汤应如何标识？](#)

[总经理是否办理健康证？](#)

[关于食品保质期的问题](#)

[用什么方法查到厂家的企业标准？](#)

[宠物食品委托加工生产资质问题](#)

[不饱和脂肪酸标示](#)

[加工这种食品中都可以按照最大使用量分别添加几十种乳化剂也是合规的吗？](#)

[大包装食品酱菜如何杀菌？](#)

[石灰水水溶液，如何去除异味！](#)

[配置型奶酒分层了怎么办](#)

[香辛料怎么鉴别好坏，采购的时候怎么买好好货](#)

[酪蛋白磷酸肽是否可以以肽类添加到运动营养食品中？](#)

[一种食品最多可以使用多少种添加剂？同时使用多种会对人有害吗？](#)

[怎么降低白糖甜度](#)

[75%酒精消毒后可以杀灭菌落总数吗](#)

[关于大肠菌群，希望的到大家的帮助](#)

[保健食品注册现场检查，具体会检查哪些东西？](#)

[化妆品委托企业质量体系建立](#)

[外企还是私企](#)

[本科食品专业考研转什么专业比较适合女生且将来薪资稍微好点？迷茫](#)



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