

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

10

总第896期

2022-03-14

聚焦两会 | 2022年全国两会食品行业热点话题

消费者6.99元拼团买的核桃竟吃出了……  
获赔1000元！

罚款100万元 禁止从事食品行业

2月乳业动态：

头部乳企加速收购步伐；  
君乐宝企业名称变更；  
雅培奶粉召回事件



物美旗下超市因销售含有异物食品同日2次被处罚

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

新食品原料知多少（上）

罚款 100 万元 禁止从事食品行业

奶粉“惊现”活虫！是粉的错还是虫的错？

聚焦两会|2022 年全国两会食品行业热点话题

碳中和、冷链食品、预制菜……今年全国两会食品行业关注点有这些

曼可顿虚假宣传“低脂”“无糖”被罚款 6 万元

物美旗下超市因销售含有异物食品同日 2 次被处罚

上海宝山永辉超市因销售的花蛤氯霉素抽检不合格被罚

消费者 6.99 元拼团买的核桃竟吃出了……获赔 1000 元！

2 月乳业动态：头部乳企加速收购步伐；君乐宝企业名称变更；雅培奶粉召回事件

## 国内预警

市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知

农业农村部办公厅关于印发 2022 年生猪等畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知（农办牧〔2022〕9 号）

海关总署公告 2022 年第 23 号（关于进口蒙古国乳品检验检疫要求的公告）

工业和信息化部公开征求对《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第 1 号修改单（征求意见稿）的意见

## 国际食品

越南辣椒产品获准输华

俄解除多国产品进口禁限令

中欧食品安全研究项目宣告结束

联合国粮农组织食品价格指数二月创历史新高

2016 年以来白俄罗斯食品对华出口增长近 20 倍

关于食品过敏原，这 5 个科学知识点你一定要知道

## 国际预警

韩国出口方便面被检出 2-氯乙醇超标

欧盟通报我国出口柚子和有机压榨大豆饼不合格

美国对我国出口罗非鱼和枸杞等产品实施自动扣留

2022 年 2 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（2 月汇总）

2022 年 3 月输日食品违反日本食品卫生法情况（3 月 7 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 9 周）

## 食品科技

2022 年小麦科学防范“倒春寒”技术意见

研究揭示常用沙拉酱配料对乳液品质特性的影响规律

2021 年度天津市科学技术奖公布 这些食品领域项目获奖

2021 年度江苏省科学技术奖励名单公布 食品领域有这些项目

**食品伙伴网讯** 新食品原料的审批动态一直是企业十分关注的热点信息，新食品原料的公告意味着某种或某些新食品原料通过了安全性审查，在中国的应用合法化了，可能会迅速爆发某种食品的上市热潮。但在新食品原料实际应用过程中，我们可能会对新食品原料的审批、使用和标示有一些疑问，下面食品伙伴网就常见的一些问题进行探讨说明。首先来了解一下什么是新食品原料，以及新食品原料的审批管理和查询途径。

### 一、什么是新食品原料

随着我国的新食品原料管理制度的变革，新食品原料的名称经历了从“新资源食品”到“新食品原料”的变化过程，新食品原料这一概念的内涵也随之发生变化。

现行《新食品原料安全性审查管理办法》明确：“新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品（一）动物、植物和微生物；（二）从动物、植物和微生物中分离的成分；（三）原有结构发生改变的食品成分；（四）其他新研制的食品原料。”其中“传统食用习惯”是指某种食品在省辖区域内有30年以上作为定型或者非定型包装食品生产经营的历史，并且未载入《中华人民共和国药典》。

### 二、新食品原料的审批管理

具有食品原料的特性，符合应当有的营养要求，且无毒、无害，对人体健康不造成任何急性、亚急性、慢性或者其他潜在性危害，并符合上述新食品原料定义的物品，如需开发用于普通食品的生产经营，应当按照《新食品原料安全性审查管理办法》的规定申报批准。但是已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）的不在申报范围内。

根据《食品安全法》的要求，利用新的食品原料生产食品，应当向国务院卫生行政部门（国家卫生健康委员会）提交相关产品的安全性评估材料，由国务院卫生行政部门组织审查。

申请人依据《新食品原料申报与受理规定》等法规要求，向国家卫生健康委员会提交规定的申报材料后，国家卫生健康委政务大厅对接收的申请材料进行审核，并视审核情况做出受理、不予受理、补正材料的决定书或通知书。公众想要了解新食品原料的审批动态的，可以通过国家卫生健康委员会政务服务平台进行查询：<https://zwfw.nhc.gov.cn/kzx/sdxx/sdxxqb/>。

专家评审委员会通过评审对新食品原料做出技术评审结论。最终的审批结果分为三种：批准公告、不予许可、终止审查。

### 三、关于终止审查的说明

在新食品原料审批过程中，有三种情况专家评审委员会作出“终止审查”的技术评审结论：经审核为普通食品或与普通食品具有实质等同的；与已公告的新食品原料具有实质等同的；其他终止审查的情况。其中实质等同，是指如某个新申报的食品原料与食品或者已公布的新食品原料在种属、来源、生物学特征、主要成分、食用部位、使用量、使用范围和应用人群等方面相同，所采用工艺和质量要求基本一致，可以视为它们是同等安全的，具有实质等同性。下面针对上述终止审查情况进行举例说明。

更多内容详见：[新食品原料知多少（上）](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网** 2022年3月5日下午，根据网络举报反映，位于天津西青区的配餐服务企业——天津市欣程达营养餐配送中心在生产加工盒饭过程中存在的有关问题线索，天津立即成立了由市场监管委等部门组成的联合调查组，连夜进驻企业开展调查。3月8日，调查结果公布。

经调查，网络举报反映的临时雇佣人员未经培训进入加工环节作业、健康证查验不严的问题和操作间地面食物残渣留存的问题均属实。但反映食品餐盒清洁操作不规范的问题不属实，调查组委托第三方法定检测机构对餐具进行的抽样检测，结果为合格。网络举报反映的问题线索只涉及前两个餐具清洗环节，没有完整、客观反映企业餐具洗消全过程。

依据《中华人民共和国**食品安全法**》《中华人民共和国食品安全法实施条例》有关规定，调查组对涉事企业违法违规行为进行了处罚。其中，吊销欣程达营养餐配送中心营业执照和食品经营许可证；对欣程达营养餐配送中心经营者赵洪海处以 100 万元罚款，禁止从事食品行业。另外，对运送人员车辆超载问题，市公安机关已依法做出罚款、扣分等处罚。

另外，依据《中国共产党纪律处分条例》《中国共产党问责条例》《中华人民共和国公职人员政务处分法》等有关党纪法规，调查组对 8 名履行监管责任不到位人员和履行属地监管责任不到位人员进行了追责问责。

附通报全文：

### 关于对欣程达营养餐配送中心违法违规问题进行调查处置的情况通报

2022年3月5日下午，根据网络举报反映，位于我市西青区的配餐服务企业——天津市欣程达营养餐配送中心在生产加工盒饭过程中存在的有关问题线索，我市立即成立了由市场监管委等部门组成的联合调查组，连夜进驻企业开展调查。现将调查处置情况通报如下：

#### 一、网络举报问题线索的核查情况

经认真梳理调查，网络举报反映的问题线索及核查情况：一是反映临时雇佣人员未经培训进入加工环节作业、健康证查验不严的问题。经调查，问题属实。二是反映操作间地面食物残渣留存的问题。经调查，问题属实。三是反映食品餐盒清洁操作不规范的问题。经调查，问题不属实。经现场调查，企业餐具清洗全过程包括残渣清理、洗洁精浸泡、清洁冲洗、高温消毒等环节，调查组委托第三方法定检测机构对餐具进行的抽样检测，结果为合格。网络举报反映的问题线索只涉及前两个餐具清洗环节，没有完整、客观反映企业餐具洗消全过程。

#### 二、涉事企业违法违规行为和处罚情况

依据《中华人民共和国**食品安全法**》《中华人民共和国食品安全法实施条例》有关规定，对于涉事企业存在的临时雇佣人员未进行健康检查，未取得健康证明上岗工作，操作间地面食物残渣存留，未严格按照餐饮服务操作规范实施生产经营过程控制的违法违规行为，已吊销欣程达营养餐配送中心营业执照和食品经营许可证；对欣程达营养餐配送中心经营者赵洪海处以 100 万元罚款，禁止从事食品行业。另外，对运送人员车辆超载问题，市公安机关已依法做出罚款、扣分等处罚。

更多内容详见：[罚款 100 万元 禁止从事食品行业](#)

文章来源：食品伙伴网

3月5日是“惊蛰”，俗语说“春雷响，百虫出”，随着天气逐渐转暖，与虫害有关的食品投诉数量也将肉眼可见地增长，比如“某某奶粉惊现活虫”。

如果你到百度搜索，各大品牌的婴儿奶粉都曾“惊现”活虫。按理说，婴儿奶粉生产线的管理水平是远远高于一般食品行业的。虫子是如何钻了“空子”的呢？

从生产环节来讲，奶粉工厂都必须具备防虫措施，包括工厂选址，控制厂区内温湿度，控制空气流向，安装风帘阻挡飞虫进入等。

不仅如此，奶粉生产线自动化程度很高。我看过的几条生产线几乎是全密闭的，你就是想往里面扔点东西都很难下手，虫子几乎没有机会进入。

同时，按照国家标准的要求，婴儿奶粉里的水分不得超过5%，很多奶粉比这还干。不仅如此，为了保证产品货架期，奶粉包装里面通常会填充二氧化碳或氮气等惰性气体。在这样的干燥缺氧环境下，虫子活不下去，虫卵孵化不了，更不可能繁殖出后代。

因此，如果消费者确实在奶粉中发现了活虫，极有可能是储存不当造成的，比如外包装破损、盖子没盖严、袋子没封口，取放的过程中小虫趁你不注意溜进去等等。

事实上，奶粉里常见的虫子往往也是家庭中典型的仓储害虫，如锯谷盗、赤拟谷盗等，多见于家里的米、面、杂粮。而投诉高发的季节主要集中在夏秋季，正是家中害虫最活跃的时候。

不仅是奶粉，其实其他食品的虫害投诉也是一样的规律，比如巧克力、饼干糕点等。这些食品都有一个共同的特点——香甜美味有营养，虫子最爱。

讲到这里，可能有人会问，活虫可以自己溜进去，死虫又是怎么进去的呢？

虽然虫子可以在奶粉包装破损或打开后乘虚而入，但它万万想不到奶粉罐内缺水的环境并不适合生存，想逃又找不到出口，最后被困死在奶粉的沙漠中。

当然，如果产品已经完全暴露在空气中，储存环境又比较潮湿的情况下，虫子还是有可能生存下来，甚至能在里面繁衍后代。这也是为什么有些消费者会发现生虫的奶粉中有结块或者絮状物的原因。

所以，奶粉生虫不是虫子太狡猾，主要是人太粗心。那么，家长如何避免虫子入侵奶粉呢？

1、开封取用前仔细查看外观。罐体或包装袋即使只有微小的破损，也不建议给孩子食用。纸箱易吸潮，生霉生虫，整箱买回家的最好去掉纸箱。

2、奶粉随取随用，及时盖盖。袋装奶粉如无封口设计，建议另找可密封的罐子装起来，防潮也防虫。

更多内容详见：[奶粉“惊现”活虫！是粉的错还是虫的错？](#)

**食品伙伴网讯** 近日，全国政协十三届五次会议和十三届全国人大五次会议在北京召开，中国进入 2022 年的“两会时间”。在两会期间，食品行业的人大代表、政协委员们发表了相关建议和提案，食品伙伴网对此进行了整理，一起看看吧。

**全国人大代表、君乐宝乳业集团董事长兼总裁魏立华**

### 《关于扶持家庭牧场发展的建议》

全国人大代表、君乐宝乳业集团董事长兼总裁魏立华提出了关于扶持家庭牧场发展的建议。建议继续加强、完善和落实财税金融支农政策的引导和支持，更好地保障家庭牧场的土地经营权和基础设施建设，加快农业产业融合发展、促进新型农业经营主体高质量发展、推进奶业振兴。

（一）多渠道解决家庭牧场建设用地难问题。建议加大奶牛家庭牧场扶持力度，在年度农业设施用地指标中单列一定比例，专门用于奶牛家庭牧场建设。

（二）加大对奶牛家庭牧场的金融扶持力度。解决家庭牧场经营主体的融资难问题，根据家庭牧场信贷需求的特点，加强农业金融产品和服务的创新，扩大新型经营主体财产（牛舍、生物资产等）可纳入抵押的范围，采取多种形式的金融服务，扩大金融支持力度。

（三）在农业农村基础设施建设上，给予更多扶持。基础设施是农业的基石，加强农村的基础设施建设是发展现代农业的重要保障。建议加大对家庭牧场扶持力度，推进家庭牧场水电路改造、粪污处理、挤奶设备、TMR 设备等配套设施建设，并支持家庭牧场自动化、智能化设施设备的使用，通过自动化、智能化发展提升家庭牧场人均劳动工效和收益水平，推动农业现代化水平，促进农村经济发展。

（四）完善科技创新、培训和服务体系。一是进一步加大对家庭牧场的培训力度，提高生产技能和经营管理水平。制定专门计划，对符合条件的中高等学校毕业生、退役军人、返乡农民工务农创业给予补助和贷款支持；二是加快构建农业科技创新和技术推广应用体系，支持龙头企业、高等学校、职业院校、科研院所通过建设农村农业综合服务示范基地等方式共同参与集研发、孵化、产业化于一体的科技服务载体，大力推进农业技术综合推广。

**全国人大代表、蒙牛集团研发高级经理史玉东**

### 四大举措，助力中国乳业竞争力全面提升

今年两会期间，全国人大代表、蒙牛集团研发高级经理史玉东提出了四大举措，助力中国乳业竞争力全面提升。

在内蒙古代表团审议会议上史玉东建议，中国奶业应站在维护国家粮食安全的高度，加快建立国家级储备中心、交易中心，进一步提升我国奶业自主研发创新能力，全面提升行业竞争力，助力经济行稳致远。

更多内容详见：[聚焦两会 | 2022 年全国两会食品行业热点话题](#)

食品伙伴网讯 近日，2022年全国两会召开，食品行业的人大代表、政协委员们纷纷建言献策，食品伙伴网对此进行整理，一起来看。

全国政协委员、合兴集团控股有限公司执行董事兼行政总裁洪明基

### 《对冷链食品进行科学精准管控的建议》和《关于促进餐饮消费碳中和的建议》

今年全国两会期间，全国政协委员、合兴集团控股有限公司执行董事兼行政总裁洪明基带来了多个提案，其中，涉及《对冷链食品进行科学精准管控的建议》和《关于促进餐饮消费碳中和的建议》。

在《对冷链食品进行科学精准管控的建议》中，洪明基建议：要求各地严格按着国务院联防联控机制发布的“两个指南”和国家发展和改革委员会“若干政策”执行，不得加码要求，不得扩大执行范围；进口冷链食品防控要求应做到有法可依、有章可循，各地要及时将相关的冷链食品防控政策发布在官方渠道；取消对零售和餐饮门店的“三专”要求；全国互认各地监管仓进口冷链食品预防性消毒与核酸检测结果和相关证明文件；进一步明确“进口冷链食品”的概念和所辖范围，不得随意扩大管控范围；精准定义“冷链食品从业人员”的范围，不要将一般销售或使用进口冷链食品的商超、便利店、餐饮门店的员工纳入“冷链食品从业人员”范围进行特殊管控。

在《关于促进餐饮消费碳中和的建议》中，洪明基建议，一是加快餐饮消费领域碳减排计算标准化进程，在餐饮消费的菜式设计、餐饮包装、倡导节约等重点环节，明确碳计算的底层逻辑，充分考虑各地碳排放因子的合理差异范围，推行碳计算标准互认规则，打破地域限制。二是通过数字化手段，针对公众减排行为比较分散的情况，提高碳减排数据收集和数据管理的效率；通过激励低碳餐饮消费行为，促进形成绿色低碳消费的风尚。三是通过运用数字技术和手段，餐饮消费领域的碳减排可实现商业激励、政策引导鼓励、减排量交易并行的综合性、可持续、市场化激励机制。

全国人大代表、华南农业大学兽医学院教授、肇庆大华农生物药品有限公司总裁兼首席科学家陈瑞爱

### 推动农产品预制菜新业态发展，构建中国食品产业链的建议

今年全国两会，全国人大代表、华南农业大学兽医学院教授、肇庆大华农生物药品有限公司总裁兼首席科学家陈瑞爱关注预制菜，提出要推动农产品预制菜新业态发展，构建中国食品产业链的建议。

陈瑞爱表示，农产品预制菜产业的中央厨房一头链接产地田头，一头链接市场餐桌，其工厂化、标准化、从田头到餐桌的全闭环有利于安全质量的管控。预制菜产业是促进现代农业与食品产业集群高质量发展、推动乡村产业振兴的重要载体，也是释放现代农业产业园集群效应、推动“菜篮子”提质升级的有力抓手，有助于构建“双循环”新发展格局，将成为民生工程、乡村振兴战略、现代农业食品产业集群的坚实基础。

陈瑞爱建议，出台预制菜产业发展支持政策、税收优惠政策、财政金融保险支持政策，利用广东资源和市场双重优势建设国家级预制菜产业园，还要提高准入标准，构建完善的质量安全监管体系。

更多内容详见：[碳中和、冷链食品、预制菜……今年全国两会食品行业关注点有这些](#)

**食品伙伴网讯** 近日，上海市市场监督管理局发布1则行政处罚信息，为曼可顿食品（上海）有限公司涉嫌虚假宣传案。据悉，曼可顿食品（上海）有限公司因虚假宣传产品“低脂”“无糖”被上海市闵行区市场监督管理局罚款6万元。

行政处罚信息		
详情摘要		
行政处罚决定书文号	沪市监罚处〔2022〕122021005566号	
行政处罚当事人基本情况	名称	曼可顿食品（上海）有限公司
	注册号	310000400160901
	法定代表人（负责人）姓名	WUJIE
违法行为类型	对商品或者服务作引人误解的虚假宣传的	
行政处罚内容	罚款6.0000万元，责令改正	
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	2022-01-20	
行政处罚决定书	<a href="#">下载附件</a>	

行政处罚决定书显示，执法人员在处理投诉时，发现曼可顿食品（上海）有限公司（下称“当事人”）设在天猫平台上的“mankattan 曼可顿旗舰店”对外销售的食物，销售链接为“曼可顿超醇系列吐司面包原味全麦吐司三明治DIY早餐食品休闲低脂”，在该链接上宣传“低脂”，但该产品的营养成分表里标注了“脂肪每100克4.2克”，并不是低脂产品。当事人的上述行为涉嫌违反《中华人民共和国消费者权益保护法》相关规定。经批准，对当事人立案调查。

经查证：当事人曼可顿食品（上海）有限公司系主要从事生产、销售曼可顿系列产品的企业。其在天猫、京东商城、拼多多平台上均设有自己的网店。网店上的网页均由当事人自行设计、制作并发布。其于2021年08月20日在天猫平台上的“mankattan 曼可顿旗舰店”网页上发布了“曼可顿超醇系列吐司面包原味全麦吐司三明治DIY早餐食品休闲低脂”的销售链接，经查实及当事人确认，该链接销售的产品分别为曼可顿超醇原味面包，营养成分表显示脂肪含量为每100克产品含有脂肪4.2克，曼可顿超醇全麦面包，营养成分表显示脂肪含量为每100克产品含有脂肪3.4克，上述两款面包为固体，均未达到《预包装食品营养标签通则28050-2011》中能量和营养成分含量声称的要求和条件显示，项目：脂肪，含量声称方式：低脂肪含量要求： $\leq 3\text{g}/100\text{g}$  固体； $\leq 1.5\text{g}/100\text{ml}$  液体标准的规定。当事人在上述网店销售超醇系列吐司面包原味及全麦面包时使用“低脂”广告用语与实际不符。

当事人于2021年08月20日在京东商城“曼可顿旗舰店”网页上发布了“【3罐组合装60g/罐】曼可顿坚果谷物脆饼干零食下午茶夜宵饼干休闲无糖食品小吃点心180g（3罐）”的销售链接，经查实及当事人确认，该链接销售的产品名称分别为“曼可顿黑麦坚果脆饼”“曼可顿奇亚籽水果脆饼”“曼可顿麦片红枣脆饼”，当事人提供了检测报告，报告显示“曼可顿黑麦坚果脆饼”中糖的含量为19.6g/100g，“曼可顿奇亚籽水果脆饼”中糖的含量为16.1g/100g，“曼可顿麦片红枣脆饼”中糖的含量为17.8g/100g，上述三款饼干均为固体，均未达到《预包装食品营养标签通则28050-2011》中能量和营养成分含量声称的要求和条件显示，项目：碳水化合物（糖），含量声称方式：无或不含糖含量要求： $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ （固体）或 $\leq 00\text{ml}$ （液体）标准的规定。当事人在上述网店销售坚果谷物脆饼组合时使用“无糖”广告用语与实际不符。

更多内容详见：[曼可顿虚假宣传“低脂”“无糖”被罚款6万元](#)

文章来源：食品伙伴网



**食品伙伴网讯** 近日，据北京市市场监督管理局消息，物美旗下超市北京京泰亦物美超市有限公司因销售含有异物的食品同日 2 次被北京经济技术开发区管理委员会处罚。

3 月 2 日，北京市市场监督管理局发布 2 则关于北京京泰亦物美超市有限公司（下称“当事人”）的行政处罚。

行政处罚显示，经查，当事人 2021 年 12 月 2 日销售的“良俾牌肉皮冻”内包装中含有细小黑色异物。当事人销售有异物商品共 1 件，货值金额 7.99 元，违法所得 7.99 元。该行为违反了《中华人民共和国食品安全法》（2018 版）第三十四条第一款第（六）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（四）项的规定，北京经济技术开发区管理委员会责令当事人改正上述违法行为，并决定处罚如下：罚款：10000 元；没收违法所得：7.99 元。



行政处罚决定书文号	京经管市监处罚〔2022〕38号	
行政相对人名称	北京京泰亦物美超市有限公司	
行政相对人类别	法人及非法人组织	
行政相对人代码	统一社会信用代码	91110115064900470M
	工商注册号	110115015752250
	组织机构代码	—
	税务登记号	—
	事业单位证书号	—
	社会组织登记证号	—
	相对人证件号码	—
法定代表人	张正洋	
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（六）项	
违法事实	经查，当事人2021年12月2日销售的“良俾牌肉皮冻”内包装中含有细小黑色异物。当事人销售有异物商品共1件，货值金额7.99元，违法所得7.99元。7.当事人提供的材料证明商品来源。	
处罚依据	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（四）项	
处罚类别	罚款没收违法所得、没收非法财物	
处罚内容	现责令当事人改正上述违法行为，并决定处罚如下：罚款：10000元；没收违法所得：7.99元；	
罚款金额（万元）	1	
没收违法所得、没收非法财物的金额（万元）	0.000799	
暂扣或吊销证照名称及编号	—	
处罚决定日期	2022-03-02	
处罚有效期	2099-12-31	
公示起止期	2022-06-02	
处罚机关	北京经济技术开发区管理委员会	
备注	—	

此外，当事人销售的“良食记 720g 黄桃罐头”销售价格 10 元/罐由临沂市大明食品有限公司于 2021 年 11 月 20 日-2021 年 11 月 21 日分两次配送至 DC45 物流中心（物美总库房）由库房分两次配送，共计 20 罐。其中 2021 年 11 月 21 日售出的 1 罐商品中混有异物，价值 9.9 元，为违法所得。经现场检查发现当事人销售上述食品与被举报产品不是同一批次。

更多内容详见：[物美旗下超市因销售含有异物食品同日 2 次被处罚](#)

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一则行政处罚信息，涉及“上海宝山永辉超市有限公司涉嫌销售禁止生产经营的食品案”。据悉，上海宝山永辉超市有限公司因销售使用国家禁止的兽药和剧毒、高毒农药，或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质的食用农产品被上海市宝山区市场监督管理局没收违法所得 82.69 元并罚款 5 万元。

行政处罚信息		
详情摘要		
行政处罚决定书文号	沪市监宝处(2022)132021007206号	
行政处罚当事人基本情况	名称	上海宝山永辉超市有限公司
	注册号	310113001120646
	法定代表人(负责人)姓名	张鑫
违法行为类型	销售使用国家禁止的兽药和剧毒、高毒农药，或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质的食用农产品	
行政处罚内容	没收违法所得0.008269万元，罚款5.0000万元	
作出行政处罚决定机关名称	上海市宝山区市场监督管理局	
作出行政处罚决定日期	2022-02-24	
行政处罚决定书	<a href="#">下载附件</a>	

行政处罚决定书显示，经查明：2021 年 10 月 17 日，上海市市场监督管理局委托中国检验认证集团上海有限公司对上海宝山永辉超市有限公司（下称“当事人”）销售的花蛤（大）进行监督抽检，2021 年 11 月 1 日中国检验认证集团上海有限公司出具的检验报告（No:Z212405783）显示：花蛤（大）的氯霉素检验项目不符合农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》的要求，检验结论为不合格。2021 年 11 月 9 日，当事人申请复检。2021 年 11 月 19 日，国家食品质量检验检测中心（上海）出具检测报告（报告编号：TC21021000051），报告显示：氯霉素项目的检验结论为不符合。至案发，当事人共销售上述花蛤（大）16.604 公斤，货值金额为 182.64 元，销售额 265.33 元，违法所得为 82.69 元。

另查明，当事人购进的同批次花蛤（大）中有 3.396 公斤有质量问题，当事人已对其实施销毁。

当事人的上述行为，违反了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第（一）项“禁止销售下列食用农产品：（一）使用国家禁止的兽药和剧毒、高毒农药，或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质的”的规定。

根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第五十条第一款及《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款的规定，除责令当事人立即改正上述违法行为外，上海市宝山区市场监督管理局决定处罚如下：一、没收违法所得捌拾贰元陆角玖分；二、罚款人民币伍万元整。以上罚没款合计人民币伍万零捌拾贰元陆角玖分。

对于零食爱好者来说，网购一定是最“伟大”的发明之一，丰富的种类和优惠的价格，让人轻松实现“零食自由”。

然而，有些食物照片看着十分诱人，送到手上时却发现“买家秀”和“卖家秀”相差甚远，甚至可能还是三无变质产品。蔡女士就遇到了这样的糟心事，“薅羊毛”花 6.99 元买来的核桃里竟然有蛆虫蠕动，多方协商无果的她最终将商家起诉至上海市浦东新区人民法院（下称上海浦东法院）。

### 网购核桃里爬出蛆虫

### 消费者要求赔偿 1000 元

2021 年 2 月，蔡女士在某团购 APP 上购买了 1 斤核桃，花费 6.99 元。次日从自提点取货回家，打开后却发现多个核桃果仁发黑、味道发苦，有的内部已经霉变长毛，甚至还有蛆虫蠕动。

“已经在桌上爬了，你们怎么处理？”蔡女士立即向客服反映了这一情况，客服对核桃霉变生虫的事实予以认同并退还了货款，但双方就赔偿事宜未能达成共识，平台按规定向她披露了商户信息。蔡女士与商户经营者周先生协商未果，随后便将其起诉至法院，要求支付惩罚性赔偿金 1000 元。

蔡女士认为，经营者应当合法合规从事经营活动，保证食品安全，而周先生向自己销售的核桃不符合食品安全标准，属于“法律禁止生产经营的腐败生虫、污秽不洁、混有异物、感官性状异常的产品”，故要求十倍赔偿，金额不足 1000 元按 1000 元支付。

周先生书面答辩称，双方之间的买卖合同关系真实存在，但原告递交的各项证据不能证实霉变长毛生虫的核桃为自己出售，并且原告购买的核桃单价仅为 6.99 元，要求赔偿 1000 元不符合法律规定。

### 经营者未尽到注意义务

### 应当赔偿

上海浦东法院经审理后认为，原告从被告经营的店铺购买了涉案霉变生虫的核桃，有原告的购买记录、核桃照片、与客服的聊天记录以及向市场监管部门举报的情况等证据，且被告亦认可双方之间成立买卖合同关系，现否认核桃是自己出售，显然与之前的说法不符。

被告还辩称涉案核桃的包装袋为透明塑料袋，原告在签收货物时即应注意到质量问题。法院认为，根据核桃的形态特征，原告签收后打开才发现核桃内部霉变生虫，符合常理。因此，被告所作答辩意见有违事实和诚信，不予采信。

法院依法认定被告销售霉变生虫的核桃属于法律明文规定禁止生产经营的食品，亦没有证据证明其对食品的安全性已尽到充分注意义务，构成经营明知不符合食品安全标准的食品。根据法律规定，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 1000 元的，为 1000 元。故原告的主张于法有据，法院予以支持。

更多内容详见：[消费者 6.99 元拼团买的核桃竟吃出了……获赔 1000 元！](#)

## 2月乳业动态：头部乳企加速收购步伐；君乐宝企业名称变更；雅培奶粉召回事件

**食品伙伴网讯** 2月乳业动态有：头部乳企加速收购步伐；伊利、卫岗、乐纯推新品；新乳业、熊猫乳品等成立全资子公司；君乐宝企业名称变更；《“十四五”奶业竞争力提升行动方案》发布；雅培奶粉召回事件；乐纯被罚10万元。

### 头部乳企加速收购步伐

2月，伊利、美赞臣、君乐宝等乳企加速收购步伐，与其相关的收购案都有了新的进展。

2月10日，伊利发布公告，公布收购澳优乳业新进展。公告称，金港控股财务顾问中信里昂证券有限公司代表金港控股就收购澳优乳业全部已发行股份（由要约方持有除外）及注销澳优乳业全部未行使购股权事宜寄发了包含要约时间、要约条款等内容的要约综合文件。3月3日，伊利再发布公告称，截至要约截止日期，要约人共持有或控制澳优乳业股份953163623股，占澳优乳业已发行总股份的约52.70%。这意味着继成为第一大股东后，伊利即将完成对澳优的全面收购。

2月中旬，美赞臣中国收购国内首个婴幼儿配方羊奶粉品牌美可高特，后者更名为美赞臣乳业（天津）有限公司。目前交易尚未完成交割。

2月18日，君乐宝收购皇氏来思尔乳业股权案公示在国家市场监管总局网站上进行了公示。文件显示，君乐宝乳业拟收购皇氏集团持有的来思尔乳业、来思尔智能化各20%的股权。本次交易后，来思尔乳业、来思尔智能化将由皇氏集团和君乐宝乳业共同控制。

### 伊利、卫岗、乐纯推新品

2月，伊利、卫岗、乐纯推出了新品。其中，伊利优酸乳推出两款樱花风味新品，分别为樱花星球乳汽和樱花星球爆爆珠。

从卫岗牛奶微信号获悉，卫岗旗舰店推出一款至淳草饲鲜牛奶，主打家庭早餐场景和高端品质。此外，另一款新品195ml玻璃瓶淳天元奶业开始预售。

乐纯则推出了全新“你好”系列酸奶，共包含“你好轻松”、“你好肌肤”两款产品。另外，2月27日，乐纯在官方微信号上推出了限定新品——三三三倍®混合莓白巧克力希腊风味发酵乳和三三三倍®椰子玫瑰希腊风味发酵乳。

### 新乳业、熊猫乳品等成立全资子公司

2月，新乳业、熊猫乳品、乐纯均成立了各自的全资子公司。

2月15日，新希望乳业股份有限公司新增投资企业成都家满新鲜贸易有限公司，投资比例100%。成都家满新鲜贸易有限公司成立于2022年2月15日，注册资本为200万元，经营范围包含互联网销售（除销售需要许可的商品）；食品互联网销售（仅销售预包装食品）；食品销售（仅销售预包装食品）。

更多内容详见：[2月乳业动态：头部乳企加速收购步伐；君乐宝企业名称变更；雅培奶粉召回事件](#)

文章来源：食品伙伴网

## 市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为落实《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号，以下简称《办法》），依据食品安全相关法律、法规、规章和食品安全标准等有关规定，现将《食品生产经营监督检查要点表》（以下简称《检查要点表》）和《食品生产经营监督检查结果记录表》（以下简称《结果记录表》）印发给你们，并将有关事项通知如下：

### 一、关于《检查要点表》和《结果记录表》的适用范围

《检查要点表》和《结果记录表》是实施《办法》的配套表格，适用于各级市场监管部门开展的食品生产经营日常监督检查、飞行检查、体系检查工作。《检查要点表》中表1-1《食品生产监督检查要点表》适用于食品（含特殊食品）、食品添加剂生产环节的监督检查，表1-2《食品销售监督检查要点表》适用于食品（含特殊食品、食用农产品）、食品添加剂销售环节的监督检查，表1-3《餐饮服务监督检查要点表》适用于餐饮服务环节的监督检查。对食品生产经营者开展体系检查，市场监管总局或省级市场监管部门可以制定相关体系检查要点表或指南。《结果记录表》中表2-1《食品生产监督检查结果记录表》适用于食品生产环节监督检查结果及处理情况的记录与公布，表2-2《食品经营监督检查结果记录表》适用于食品销售、餐饮服务环节监督检查结果及处理情况的记录与公布。

### 二、关于《检查要点表》和《结果记录表》的使用

《检查要点表》的告知页，适用于各种类型食品生产经营者的监督检查。检查人员开展监督检查时，应首先向被检查单位告知相关权利义务及责任，并填写告知页相关内容，记录告知、申请回避等情况，并由被检查单位、检查人员签字或盖章确认。《检查要点表》细化了各个环节监督检查的具体项目，明确了检查的重点项目和一般项目，设置了每个检查项目的结果评价。检查人员应对《检查要点表》中规定的项目开展检查，并对检查的项目进行评价，在“备注”栏中填写必要的检查记录信息。评价结果为“否”的，需要在“备注”栏注明原因；发现存在其他问题的，可以在《检查要点表》“其他需要记录的问题”一栏进行记录。

《结果记录表》包括被检查单位基本信息、检查方式、检查内容、检查结果及处理情况。检查人员应当如实记录监督检查情况，正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。如依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南开展体系检查的，在“其他”栏中如实填写。检查人员和被检查单位应当在《结果记录表》上签字或盖章。

### 三、关于监督检查结果及处理情况

检查人员应当按照《结果记录表》中“填写说明”的具体要求如实、逐项填写检查内容、检查结果、结果处理等相关内容。监督检查发现食品生产经营者存在违法行为需要立案调查的，市场监督管理部门应当严格按照行政处罚程序开展调查处理，相关文书可使用《市场监管总局关于印发〈市场监督管理行政处罚文书格式范本（2021年修订版）〉的通知》（国市监法发〔2021〕42号）所附执法文书。

更多内容详见：[市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知](#)

# 国内预警

## 农业农村部办公厅关于印发 2022 年生猪等 畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知 (农办牧〔2022〕9 号)

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，中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国动物卫生与流行病学中心，中国农业科学院农产品加工研究所：

为强化屠宰环节质量安全风险监测，保证畜禽产品质量安全，我部组织制定了《2022 年生猪等畜禽屠宰质量安全风险监测计划》。现印发你们，请认真组织开展工作。

农业农村部办公厅

2022 年 3 月 7 日

### 2022 年生猪等畜禽屠宰质量安全风险监测计划

#### 一、监测目的

动态了解我国屠宰环节中主要污染物及有害因素的污染情况和趋势，分析影响动物产品质量安全的潜在风险隐患和危害来源，掌握我国屠宰企业动物产品质量安全状况，为开展有针对性的监督检查和监管决策提供科学依据。

#### 二、职责分工

2022 年生猪等畜禽屠宰质量安全风险监测计划包括部级监测和省级监测两部分。

##### (一) 部级监测

针对跨省流通的生猪屠宰企业开展微生物风险监测，重点监测预冷猪肉和鲜猪肉中菌落总数、大肠菌群，监测猪肉表面和屠宰环境中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和单核增生李斯特氏菌。农业农村部屠宰技术中心(以下简称屠宰技术中心)负责天津市和辽宁省共 200 份微生物样品监测任务，中国动物卫生与流行病学中心(以下简称动卫中心)负责吉林、山东、湖北、四川、广西等五省份共 1000 份微生物样品监测任务。

针对跨省流通的猪、牛、羊屠宰企业开展违法添加风险监测，重点监测猪肝、牛肝和羊肝中 9 种  $\beta$ -受体激动剂(克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、西马特罗、非诺特罗、氯丙那林、妥布特罗和喷布特罗)、2 种糖皮质激素(地塞米松、倍他米松)、6 种类固醇激素(醋酸美仑孕酮、甲基睾丸酮、 $17\alpha$ -群勃龙、 $17\beta$ -群勃龙、 $\alpha$ -玉米赤霉醇和  $\beta$ -玉米赤霉醇)。监测任务由屠宰技术中心、动卫中心、中国农业科学院农产品加工研究所共同承担(任务分工见附件 1)。

监测样品采取由监测任务承担单位现场采集和地方农业农村部门采集邮递相结合的方式。

更多内容详见：农业农村部办公厅关于印发 2022 年生猪等畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知(农办牧〔2022〕9 号)

文章来源：[农业农村部](#)

# 国内预警

## 海关总署公告 2022 年第 23 号（关于进口蒙古国乳品检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与蒙古国海关总局关于蒙古国输华乳品检验检疫要求议定书》的规定，允许符合检验检疫要求的蒙古国乳品进口。现将进口蒙古国乳品检验检疫要求予以公布（见附件）。

特此公告。

附件： [进口蒙古国乳品检验检疫要求.doc](#)

海关总署

2022 年 3 月 6 日

### 进口蒙古国乳品检验检疫要求

#### 一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》《中华人民共和国进出口商品检验法》《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》。

（二）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》。

（三）《中华人民共和国海关总署与蒙古国海关总局关于蒙古国输华乳品检验检疫要求议定书》。

（四）《海关总署关于明确进口乳品检验检疫要求的公告》。

#### 二、允许进口产品

蒙古国输华乳品是指原产于蒙古国、以经过适当热处理的奶牛乳、山羊乳和绵羊乳为主要原料加工而成的乳及乳制品，包括灭菌乳、调制乳、发酵乳、干酪及再制干酪、稀奶油、奶油、无水奶油、炼乳、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、牛初乳粉等。

#### 三、生产设施要求

蒙古国输华乳品生产企业应当符合中国和蒙古国有关动物卫生和公共卫生要求，应经蒙古国官方批准或注册，并获得中方注册。

#### 四、为输华乳品提供原料乳的奶畜要求

（一）采集生乳前至少 1 个月，养殖场无口蹄疫病例或疑似病例。

（二）采集生乳时，养殖场未发现炭疽临床症状。

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 23 号（关于进口蒙古国乳品检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

# 国内预警

## 工业和信息化部公开征求对《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第1号修改单（征求意见稿）的意见




为进一步规范食品和化妆品包装要求，工业和信息化部组织完成了《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第1号修改单（征求意见稿）的编制工作。为进一步听取社会各界意见，现对修改单征求意见稿及编制说明予以公示，截止日期2022年4月6日。

如有不同意见，请在公示期间填写《强制性国家标准意见反馈表》，通过电子邮件发送至KJBZ@miit.gov.cn（邮件主题注明：《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第1号修改单公示反馈）。

公示时间：2022年3月8日-2022年4月6日

联系电话：010-68205261

附件：

-  1. 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单（征求意见稿）.doc
-  2. 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单（征求意见稿）编制说明.docx
-  3. 强制性国家标准意见反馈表.doc

工业和信息化部科技司

2022年3月8日

文章来源：[工业和信息化部](#)



（人民日报）据本报常驻中国记者杜有兴报道，越南鲜辣椒产品不久前正式获得批准，恢复输华活动。

据越南驻华大使馆商务处的消息，中国海关总署日前来函通报，经组织专家审核材料和视频现场验证，中方对越南五家拟输华辣椒生产企业予以注册。自 2022 年 3 月 3 日起，这五家企业生产的鲜辣椒可以对华出口。

据中国职能部门的通报，越南输华辣椒需要满足中方植物检疫要求，每一批产品都要由越南官方或官方认证的机构实施检疫处理，并在植物检疫证书中注明有关技术参数。

越南驻华大使馆商务参赞农德来透露，在中国暂停进口越南鲜辣椒一段时间后，这是越南首批五家企业获得批准，对中国出口鲜辣椒产品。14 亿人口国家对辣椒等各类农产品、食品的需求很大，因此越南企业需要深入研究并满足该市场越来越高的要求，从而推动正规贸易，为越南农业产品保证稳定的出路。

农德来参赞也表示，截至 2022 年 3 月 4 日，中国职能部门已给越南企业签发 1808 个农产品、食品进出口编码，以便与该国进行各类正规进出口贸易活动。在中国在边境口岸收紧进出口货物检疫活动以防控新冠肺炎疫情的背景下，满足各项新规定以便获得进出口编码，被视为充分挖掘中国消费市场的必经之路。（完）

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 3 月 5 日官网消息：自 2022 年 3 月 5 日起，该国解除多国受管控植物产品进口禁限令，包括：

-梨：波斯尼亚及黑塞哥维那；

-梨果和核果：中国，摩尔多瓦；

-马铃薯：孟加拉；

-苹果：阿塞拜疆。

俄方作出上述决议基于出口国主管当局提供的确保输俄产品符合俄联邦和欧亚经济联盟植物检疫要求而采取的措施的分析结果。

2022年3月3日，食品安全新闻网消息，中国-欧盟食品安全研究项目（EU-China-Safe）经过4年多的工作后业已宣告结束。据称，结束的原因是中欧间消费者对食品行业和管理机构的信任被大量偶然、故意的食品污染、假冒食品事件所破坏，频发的问题破坏了消费者的信任，如中国三聚氰胺事件、欧洲马肉丑闻、中国地沟油、欧洲氟虫腈事件等，大多涉及食品安全、溯源、管理、欺骗等问题。“该项目关注化学物质进入食品供应链问题，如硝酸盐、氯酸盐、兽药、饲料添加剂、农药和食品接触材料、微生物污染等。”该项目也取得了一些成果，如欧洲输华葡萄酒链、有机食品真实性、虚拟实验室、硝基呋喃分析新标准、同行评审、培训等方面均取得了成效。该项目涉及到科学方法、社会科学等方面知识。

2022年3月4日，罗马 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）今日发布报告显示，在植物油和乳制品的带动下，衡量世界食品价格的基准指数2月份攀升至历史新高。

粮农组织食品价格指数2月平均为140.7点，月度环比上涨3.9%，同比上涨24.1%，较2011年2月前期峰值水平高出3.1点。该指数跟踪贸易量最大的食品类商品国际价格的月度变化。

粮农组织植物油价格指数本月环比上升8.5%，创历史新高并领涨总指数。

在棕榈油、大豆油和葵花籽油报价上涨的带动下，粮农组织植物油价格指数本月环比上升8.5%，创历史新高并领涨总指数。植物油价格指数的大幅上涨主要是受到全球进口需求持续增长的推动，同时也伴随若干供给侧因素，包括世界主要出口国印尼的棕榈油出口供应减少、南美大豆产量前景下降，以及黑海地区不利形势所引发的对葵花籽油出口量下降的担忧。

粮农组织乳制品价格指数2月平均较1月上涨6.4%，原因是西欧和大洋洲的鲜奶供应低于预期，同时尤以北亚和中东为代表的进口需求居高不下。

粮农组织谷物价格指数月环比增幅为3.0%，在领涨的粗粮中，国际玉米价格上涨5.1%，原因是南美作物状况持续引发担忧，同时乌克兰的玉米出口存在不确定性以及小麦出口价格上行。世界小麦价格上涨2.1%，主要反映出黑海港口全球供应流的不确定性。近东亚洲买家对香米的强劲需求以及部分出口国的货币对美元升值，导致国际大米价格上涨1.1%。

粮农组织肉类价格指数较1月上涨1.1%，在全球进口需求强劲、巴西可出栏量紧张以及澳大利亚牛群重建需求旺盛的多重作用下，国际牛肉报价触及历史新高位。猪肉价格小幅上涨，而羊肉和禽肉价格则双双走低，部分原因分别是大洋洲出口供应量充足，以及中国在春节过后减少了进口量。

由于印度和泰国等主要出口国产量前景向好，且巴西的种植条件有所改善，粮农组织食糖价格指数下跌1.9%。

“对作物状况以及对出口供应是否充足的担忧，只不过是当前全球食品价格上涨的部分原因。粮食生产以外因素所形成的食品价格上推力要大得多，能源、化肥和饲料行业的作用尤为突出，”粮农组织经济学家Upali Galketi Aratchilage说道，“所有这些因素往往会挤压粮食生产者的利润空间，阻碍他们投资和扩大生产。”

粮农组织食品价格指数衡量的是过去一个月的平均价格，因此2月份的指数仅部分包含乌克兰冲突所造成的市场影响。

### 2022年世界小麦和玉米产量预将走高

粮农组织今日还发布了最新一期《谷物供求简报》，对2022年全球谷物产量进行了初步预测。预计全球小麦产量将增至7.9亿吨，其中北美和亚洲单产高、种植面积大，将抵消欧盟产量可能略有下降以及干旱条件对部分北非国家作物生长造成的不利影响。

更多内容详见：[联合国粮农组织食品价格指数二月创历史新高](#)

文章来源：联合国粮农组织微信号

## 2016 年以来白俄罗斯食品对华出口增长近 20 倍

2022 年 2 月 28 日，白俄罗斯新闻媒体 BELTA 消息，白俄罗斯农业和粮食部长 Igor Brylo 宣布，自 2016 年以来，白俄罗斯对华食品出口增长了近 20 倍。“中国市场历来是我国食品出口发展的主要领域之一。2021 年，价值 3.661 亿美元的产品出口到中国（到 2020 年增长了 47.9%）。与此同时，2016 年对中国的食品出口总额为 1880 万美元。出口增长的主要份额是牛肉、奶粉和乳清、巧克力和糖果、乳制品和其他产品。此外，淀粉、果酱和果冻、谷物加工产品（糕点和意大利面、谷物片）、黄油的供应也有所增加。”伊戈尔·布里洛说。他强调，对外贸易的结果表明，中国市场对白俄罗斯食品的需求以及向中国销售产品的机制有效性。“在过去的五年计划中，我们与白俄罗斯驻中国大使馆一道，成功地将 119 家白俄罗斯企业授权到中国市场，以获得向中国市场供应农产品的权利。”部长补充说。

大多数人都喜欢甚至热爱食品。食品滋养着我们，使我们变强壮，甚至让我们感到幸福。但有时总有某种或某类食品不知怎的就成了我们的敌人，引发红疹、不适，甚至在某些极端的情况下还会导致死亡。

如果对食品过敏、不耐受或敏感，就会对食品产生畏惧心理，无法享受美食的乐趣。

这是一个全球普遍存在的问题，食品过敏现象在世界各国都愈发常见。发达国家对食品过敏的人数约占其人口的 10%，而且发生率还在不断提高。食品过敏过去在发展中国家并不常见，但近来食品过敏报告的数量却明显上升。

明确“重要”过敏原，并强制在标签中标明过敏原，这是食品法典委员会的一项重要工作。食品法典委员会是联合国粮食及农业组织（粮农组织）和世界卫生组织（世卫组织）联合设立的机构，致力于制定国际食品安全和质量标准。1999 年，食品法典委员会明确列出了食品标签中必须标明的食品或原料清单。这些“重要”过敏原会导致全球许多人群过敏，即使在摄入量很少的情况下，也会引发严重的过敏反应。

粮农组织和世卫组织目前在研究食品过敏原领域的最新科学进展，确保《法典》标准和指南能够与时俱进。

以下是关于食品过敏原的五个知识点：

### 1. 食品过敏是一种异常免疫应答

当暴露于某种引发异常免疫应答的食品时，就会发生食品过敏现象。过敏反应可能会迅速发生于摄入食品或暴露后的几分钟内，也可能需要几个小时的时间。过敏反应难于预测，症状从局部红疹等轻症到严重过敏反应不等。对乳糖不耐受等症状与由过敏原引起的异常免疫反应不同，因此要区别对待。

虽然儿童时期出现的食品过敏现象会随着时间的推移而消失，而且也有关于脱敏研究的成功案例，但食品过敏是无药可治的，解决办法只有预防。

### 2. 部分食品过敏的症状较为严重

《食品法典》列出的重要过敏原为在全球多个人群中引发过敏现象的食品或原料，即使摄入量很小，这些食品或原料导致严重反应的可能性也更高。

这些重要过敏原也叫作“八大过敏原”：奶类、蛋类、鱼类、甲壳类动物、木本坚果、花生、小麦、大豆，此外还有亚硫酸盐（10 mg/kg 或以上的浓度）。在美国，“八大过敏原”导致了近 90% 的食品过敏现象。

美国、欧盟、加拿大、日本、澳大利亚和新西兰都遵从《食品法典》的建议，强制要求在食品包装的标签上标明此类过敏原。

### 3. 各国食品过敏发生率各不相同

食品过敏现象与膳食习惯和食品消费习惯有关。因此，不同国家或区域具体食品过敏的发生率不同。引入新食品不可避免地会带来新的过敏现象。

更多内容详见：[关于食品过敏原，这 5 个科学知识点你一定要知道](#)

文章来源：联合国粮农组织微信号

# 国际预警

## 韩国出口方便面被检出 2-氯乙醇超标

**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3月10日，瑞典通过 RASFF 通报韩国出口方便面不合格。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
2022-3-10	瑞典	方便面	2022.1414	2-氯乙醇（0.64mg/kg）	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，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

## 欧盟通报我国出口柚子和有机压榨大豆饼不合格

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3月8日，欧盟通报我国出口柚子和有机压榨大豆饼不合格。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
2022-3-8	德国	有机压榨大豆饼	2022.1374	阿伯特秋巴沙门氏菌	分销信息尚不可用/通知当局	后续信息通报
2022-3-8	罗马尼亚	柚子	2022.1380	毒死蜱（0.056 mg/kg）	仅限通知国分销/退出市场-从消费者处召回	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，注意产品中各种致病菌的存在，检查产品中的农药残留，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

## 美国对我国出口罗非鱼和枸杞等产品实施自动扣留

说明：本资料来自美国 FDA 官方网站，由食品伙伴网翻译整理。有疑问请联系 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
16-129	2022-3-9	广东阳江	Guangdong Shunxin Sea Fishery Group Co., Ltd.	罗非鱼	硝基呋喃类药物
99-08	2022-3-9	广东深圳	Shenzhen Growland Agricultural Products, Co., Ltd.	枸杞	多菌灵
99-08	2022-3-9	广东深圳	Shenzhen Riverland Agricultural Products, Co., Ltd.	枸杞	多菌灵
99-23	2022-3-9	广东广州	Guangzhou Xuerong Biotechnology Co., Ltd.	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
99-23	2022-3-9	浙江丽水	QINGYUAN STAR EDIBLE FUNGI CO LTD	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
99-23	2022-2-3	台湾彰化	Wann Shenn Co.	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留风险。

# 国际预警

## 2022年2月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（2月汇总）

说明：本资料来自美国FDA官方网站，由食品伙伴网翻译整理。有疑问请联系 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 2022年2月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	福建泉州	FUZHOU YUMANTANG CATERING MANAGEMENT CO., LTD	巧克力和可可制品	标签错误	2022-2-1	否	是	DNBI
2	福建三明	FUJIAN HUANONG FOOD CO., LTD.	热熏鳗鱼	疑含不安全的食品添加剂；疑含不安全的动物新药	2022-2-1	否	否	DWCI
3	浙江杭州	Hangzhou Meite Industry Co Ltd	茶叶	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物；标签错误	2022-2-7	否	否	DNBI
4	广东东莞	FUCAIYUAN FOOD TRADING CO.,	五香粉混合物（磨碎，无盐）	疑含有毒有害物质	2022-2-7	否	否	DNEI
5	宁夏银川	NINXIA SAISHANG JIANGNAN WOLFBERRY DEVELOPMENT CO LTD	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-2-7	否	否	DWCI
6	宁夏银川	NINXIA SAISHANG JIANGNAN WOLFBERRY DEVELOPMENT CO LTD	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-2-8	否	否	DNEI
7	广东深圳	Shenzhen Tianhua Modern Agriculture Co., Ltd	蘑菇和其他真菌产品（破碎或磨碎）	疑含单核细胞增生李斯特氏菌	2022-2-8	否	是	DWCI

更多内容详见：[2022年2月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（2月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月7日更新）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 [news@foodmate.net](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况，通报多批次食品及相关产品不合格。

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检疫所	输入者	备考
1	3月3日	生鲜葡萄柚		OZLER TARIM URUNLERI URETIM PAZ. SAN. VE TIC A. S	土耳其	使用基准不合格，检出抑霉唑 0.0051 g/kg	東京	Wismettac フーズ 株式会社	监控检查
2	3月3日	冷冻养殖虾（FROZEN PUD VAN NAMEI SHRIMPS）	BALASORE MARINE EXPORTS PRIVATE LTD		印度	检出 呋喃唑酮 0.002 ppm	名古屋	株式会社 スマイル	命令检查
3	3月3日	冷冻养殖虾（FROZEN PUD VAN NAMEI SHRIMPS）	BALASORE MARINE EXPORTS PRIVATE LTD		印度	检出 呋喃唑酮 0.001 ppm	名古屋	株式会社 スマイル	命令检查
4	3月3日	高温蒸煮食品	QINHUANGDAO HAIDONGQING FOOD CO., LTD.		中国	可发与微生物 阳性	横浜	株式会社 永谷園	监控检查
5	3月3日	无加热摄食冷冻食品：其他调制食品（CREPINI EGGS WRAPS WITH GUTTEN FREE GRAINS）	ADW ACOSTA		美国	检出 细菌总数 2.2×10 <sup>7</sup> /g	東京	コストコホールセールジャパン 株式会社	自主检查

更多内容详见：[2022年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月7日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2022 年第 9 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 9 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 5 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-3-1	捷克	竹制保温杯	2022. 1199	未经授权使用竹纤维	通知国未分销/退出市场	注意信息通报
2022-3-2	爱尔兰	午餐盒	2022. 1222	未经授权使用竹纤维	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-3-2	西班牙	厨具	2022. 1224	初级芳香胺含量超标	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-3-3	芬兰	南瓜子仁	2022. 1249	异丙威 (0.049 mg/kg)	产品尚未投放市场/置于海关封印下	拒绝入境通报
2022-3-3	罗马尼亚	柚子	2022. 1258	呋虫胺 (0.042 ± 0.004 mg/kg) ; 异丙威 (0.045 ± 0.005 mg/kg) ; 虱螨脲 (0.012 mg/kg)	仅限通知国分销/从消费者处召回-销毁	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，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。

当前，“惊蛰”已过，西南地区小麦已开始抽穗扬花，长江中下游地区小麦已陆续起身拔节，黄淮海和西北地区小麦由南向北陆续返青，小麦生产进入了春季管理关键期，也进入了“倒春寒”高发期。据气象部门预测，今年春季全国大部地区气温偏高，但局地有可能出现阶段性低温。由于今年主产区小麦苗情偏弱，如果再遭遇“倒春寒”，将增加夺丰收的难度。要牢固树立抗灾夺丰收的理念，坚持“以防为主、防救结合，肥水并用、促进恢复”的技术路线，全面加强小麦春季田管，防范“倒春寒”危害损失，全力以赴夺取夏粮小麦丰收。

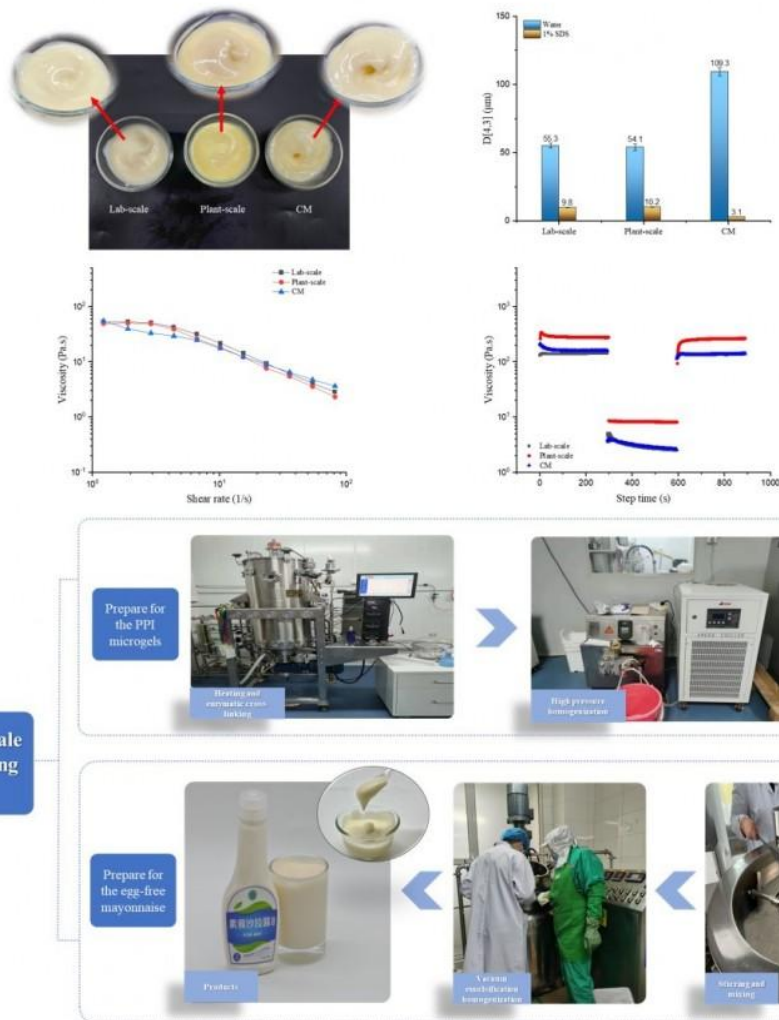
（一）提高认识早预防。“倒春寒”是指在天气回暖的过程中，因寒潮侵入，气温骤然大幅降低，对小麦生长造成危害，主要发生在 3—4 月份小麦拔节期至孕穗期。小麦拔节后若地表温度降至 $-2^{\circ}\text{C}$ 以下，易导致主茎及大分蘖冻死，造成穗数不足，一般减产 10%—30%，重者达 50%以上。孕穗期若地表温度降至 $0^{\circ}\text{C}$ 以下，会影响小穗小花发育，造成结实粒数减少，整穗不实，形成半截穗。目前，主产区小麦陆续由营养生长向生殖生长转变，是决定小麦穗数、奠定穗粒数基础的关键期，要提前做好防控准备。

（二）因苗管理防冻害。密切关注天气变化，及时落实好“倒春寒”的预防措施。镇压。对土壤暄松、尚未拔节的麦田进行镇压，弥补土壤缝隙，促进根土密接，防止透风跑墒，也可控制旺长。化控。对尚未拔节、生长过旺的麦田，要在春季镇压的基础上喷施壮丰安、多效唑等化控物质，适当抑制基部节间过度伸长并提高抗寒性和抗倒性。低温来临前，可喷施芸苔素内脂等生长调节物质，提高植株抗寒性。灌水。对土壤缺墒的麦田，降温前提前灌水，改善土壤墒情，调节土壤和近地层小气候，减小地面温度的变幅，缓冲降温影响。

（三）因灾补救减损失。小麦是具有分蘖特性的作物，即使拔节期遭受了低温冻害，分蘖也不会全部冻死，高位蘖芽还可发育成穗，只要及时采取补救措施，仍可获得较高产量。拔节期冻害发生后 2—3 天，及时调查幼穗受冻程度，分类施肥补救，争取高位分蘖成穗，小蘖赶大蘖、大蘖多成穗。仅叶片受冻或主茎幼穗冻死率 10%以内的麦田，不必施肥。对冻死率 10%—30%的麦田，亩施 5 公斤左右尿素。对冻死率 30%—50%的麦田，亩施 7—10 公斤尿素。对冻死率 50%以上的麦田，亩施 12—15 公斤尿素。孕穗期前后发生冻害的麦田，亩补施 3—4 公斤尿素，或用 50 公斤水兑尿素 750 克或磷酸二氢钾 150—200 克，并加入适量生长调节剂混合喷施，利于增加每穗结实粒数、提高粒重。拔节孕穗肥还需正常施用。此外，受冻麦田更易遭受病虫害危害，应密切监测病虫害发生情况和发生程度，及时防治。

来源：农业农村部小麦专家指导组 全国农业技术推广服务中心

近日，中国农业科学院农产品加工研究所植物蛋白结构与功能调控创新团队首次系统地揭示了常用沙拉酱配料对乳液品质特性的影响规律，通过中试验证了配方和工艺的工业化可行性，证明了其良好的应用前景。相关成果发表在《食品化学（Food Chemistry）》上。



据王强研究员介绍，传统沙拉酱是以蛋黄作为乳化剂的水包油（O/W）型乳液体系，其油脂含量超过70%，存在潜在的致肥胖、心脑血管等疾病的风险。近年来，以固体颗粒代替传统乳化剂制备品质稳定、营养健康的 Pickering 乳液基素食沙拉酱成为研究热点，但在工业化生产过程中，常用的沙拉酱配料会改变乳液体系环境，从而影响最终产品的品质。

科研人员研究发现，醋酸和盐改变了豌豆蛋白基颗粒乳化剂所带净电荷数量，进而影响了沙拉酱乳液粒径和流变性质；蔗糖对沙拉酱乳液粒径的变化影响不显著，但分散在连续相中的蔗糖通过阻碍液滴运动提升了乳液表观粘度，使乳液触变恢复率下降了30%以上。最终选择在 pH 3.5，盐和蔗糖添加量分别在 350 毫摩尔/千克和 4 % 的条件下进行 100 千克级中试放大，所得素食沙拉酱的触变恢复率接近 100%，其品质特性与市售产品接近。

该研究得到了中国农科院科技创新工程等项目的资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131866>

文章来源：中国农业科学院农产品加工研究所

食品伙伴网讯 3月1日,天津市人民政府网公布了2021年度天津市科学技术奖获奖名单,批准授予13项科技成果2021年度天津市自然科学奖,授予10项科技成果2021年度天津市技术发明奖,授予174项科技成果2021年度天津市科学技术进步奖。

其中,食品领域有16个项目获奖,其中,科学技术进步一等奖1项,科学技术进步二等奖11项,科学技术进步三等奖4项。具体如下:

### 科学技术进步一等奖

序号	奖励编号	项目名称	获奖单位	获奖人
6	2021JB-1-014	多品种食用盐和高纯药用盐制备关键技术及产业化	天津科技大学、天津长芦海晶集团有限公司、天津长芦汉沽盐场有限责任公司、大连盐化集团有限公司	唐娜、张佩林、刘立平、温玉科、杜威、项军、郑井瑞、王朝乾、何国华、张蕾、程鹏高、王松博

### 科学技术进步二等奖

序号	奖励编号	项目名称	获奖单位	获奖人
5	2021JB-2-040	半滑舌鳎繁育关键技术的研究与应用	天津市水产研究所、南方海洋科学与工程广东省实验室(湛江)、天津乾海源水产养殖有限公司、天津立达海水资源开发有限公司、天津海升水产养殖有限公司	贾磊、张博、刘克奉、赵娜、刘皓、王群山、马超、陈春秀
7	2021JB-2-042	渤海湾名优土著水产品种人工繁育及养殖技术研究与应用	天津市水产研究所、天津市立信水产养殖有限公司	钱红、于燕光、马超、逯云召、薄其康、尤宏争、王国彬、宋香荣
34	2021JB-2-069	果蔬电商冷链物流保鲜关键技术	天津商业大学、西北农林科技大学、国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)、天津科技大学、陕西永红猕猴桃专业合作社	关文强、陈爱强、罗安伟、张娜、阎瑞香、何兴兴、肖倩、董成虎
46	2021JB-2-081	几种大宗蔬菜供应链保鲜关键技术研发与应用	天津市农业科学院、青岛农业大学、国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)、辽宁东盛塑业有限公司、天津科技大学	张娜、吴昊、陈存坤、董成虎、纪海鹏、兰璞、阎瑞香、文博

更多内容详见: [2021 年度天津市科学技术奖公布 这些食品领域项目获奖](#)

**食品伙伴网讯** 3月1日，江苏省人民政府网站发布了2021年度江苏省科学技术奖励的决定，授予中国工程院院士、苏州大学教授阮长耿2021年度江苏省基础研究重大贡献奖；授予263个项目2021年度江苏省科学技术奖；授予11人2021年度江苏省青年科技杰出贡献奖；授予5家企业2021年度江苏省企业技术创新奖；授予4人2021年度江苏省国际科学技术合作奖。

根据名单显示，2021年度江苏省科学技术奖中，有23项涉及食品领域，包括：一等奖3项，二等奖11项，三等奖9项。具体如下：

### 省科学技术一等奖

#### 27. 餐厨废弃物高质分离与高效生化处理关键技术及应用

完成单位：常州大学

维尔利环保科技集团股份有限公司

常州市环境卫生管理中心

主要完成人：彭明国 屈阳 史东晓 毛林强 朱卫兵 杜尔登 黄兴刚 马建锋 张进锋 浦燕新 许霞

#### 36. 低场核磁共振技术在食品快速检测中的创新应用及系统开发

完成单位：南京农业大学

苏州纽迈分析仪器股份有限公司

苏州市职业大学

渤海大学

苏州泰纽测试服务有限公司

主要完成人：李春保 周光宏 李向红 徐幸莲 朱莹莹 刘登勇 华帅 张英力 赵迪 粘颖群

更多内容详见：[2021年度江苏省科学技术奖励名单公布 食品领域有这些项目](#)



# 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](mailto: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 23-25 日	宁波	<a href="#">2022 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）</a>
3 月 23-25 日	宁波	<a href="#">2022 国际生物基产业论坛</a>
3 月 26-27 日	成都	<a href="#">2022 中国特色传统美食工业化创新大会</a>
3 月 31 日	线上	<a href="#">“食品安全管理师”职业技能等级培训及评价通知</a>
4 月 15-16 日	济南	<a href="#">2022 食品安全及质量管理大会</a>
4 月 19-20 日	上海	<a href="#">第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛</a>
4 月 21-22 日	上海	<a href="#">第三届感官评价实践应用研讨会</a>
4 月 23-24 日	济南	<a href="#">2022 中国食育发展论坛</a>
4 月 23-24 日	上海	<a href="#">2022 核酸药物和疫苗创新峰会</a>
5 月 19-21 日	广州	<a href="#">2022 年食品标签审核员职业技能等级证书培训通知</a>
6 月 11-12 日	上海	<a href="#">第二届细胞与基因治疗技术论坛</a>
6 月 15-16 日	南京	<a href="#">HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会</a>
6 月 25-26 日	上海	<a href="#">2022 新型疫苗研发峰会</a>
7 月 26-28 日	西安	<a href="#">2022 国际医药生物技术大会</a>
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	<a href="#">2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会</a>
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	<a href="#">2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会</a>
2022 年 9 月	上海	<a href="#">2022 功能性食品行业提升论坛</a>

### 2022 年展会预告：

3 月 19-21 日	厦门	<a href="#">2022 第十届中国·厦门孕婴童产业博览会</a>
3 月 24-25 日	苏州	<a href="#">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</a>
3 月 24-26 日	北京	<a href="#">第 45 届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会</a>
3 月 30-4 月 1 日	济南	<a href="#">2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）</a>
4 月 8-10 日	北京	<a href="#">CRFE2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会</a>
4 月 8-10 日	三亚	<a href="#">2022 海南国际冷链物流及生鲜供应链博览会</a>
4 月 9-10 日	昆明	<a href="#">2022 中国西南畜牧业展览会</a>
4 月 11-13 日	义乌	<a href="#">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</a>
4 月 15-17 日	沈阳	<a href="#">2022 第九届沈阳餐博会</a>
4 月 15-17 日	西安	<a href="#">第八届西安餐饮供应链博览会</a>
4 月 15-17 日	沈阳	<a href="#">2022 中国（沈阳）烘焙产业展览会</a>

4月15-17日	西安	<a href="#">2022 第六届西安烘焙展览会</a>
4月21-22日	武汉	<a href="#">2022 中国（武汉）国际粮食机械博览会</a>
4月21-23日	北京	<a href="#">2022 第五届北京餐饮采购展览会</a>
4月21-22日	武汉	<a href="#">2022 中国湖北国际农资交易会</a>
4月21-23日	济南	<a href="#">2022 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
4月22-24日	石家庄	<a href="#">2022 北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会</a>
4月22-24日	青岛	<a href="#">2022 中国（青岛）奶业博览会</a>
4月22-24日	合肥	<a href="#">2022 中国生命健康产业博览会</a>
4月22-24日	南京	<a href="#">2022 第五届南京餐饮供应链展览会</a>
4月22-25日	沈阳	<a href="#">2022 第31届沈阳食品糖酒交易会</a>
4月24-26日	南京	<a href="#">2022 亚洲食品展览会（南京）</a>
4月26-27日	哈尔滨	<a href="#">第28届东北三省畜牧业交易博览会</a>
4月26-29日	德国科隆	<a href="#">2022 德国科隆食品加工展览会 Anuga FoodTec</a>
4月27-29日	成都	<a href="#">2022 第19届西部成都生化分析测试、实验室博览会</a>
4月29-5月8日	南京	<a href="#">第十六届江苏春季食品商品展览会</a>
5月1-3日	上海	<a href="#">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</a>
5月1-3日	上海	<a href="#">CFA 餐联盟·2022 上海国际餐饮连锁供应链展</a>
5月6-10日	呼和浩特	<a href="#">2022 内蒙古餐饮食材展览会</a>
5月6-8日	深圳	<a href="#">CCH2022 国际餐饮连锁加盟展览会</a>
5月6-7日	石家庄	<a href="#">“时辣九稳”杯第8届京津冀火锅食材及烧烤用品博览会</a>
5月7-9日	长沙	<a href="#">2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会</a>
5月8-10日	郑州	<a href="#">中国（郑州）食材及食品链博览会暨2022春季郑州国际预制菜博览会</a>
5月11-13日	北京	<a href="#">第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
5月11-13日	上海	<a href="#">亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022</a>
5月13-15日	青岛	<a href="#">2022 年中国（青岛）国际糖酒食品展会暨高端饮品展览会</a>
5月14-16日	广州	<a href="#">2022 广州国际酒店及餐饮产业博览会</a>
5月14-16日	长春	<a href="#">2022 第32届长春食品糖酒交易会</a>
5月15-17日	广州	<a href="#">Interwine China 2022 中国（广州）国际名酒展-春季展</a>
5月18-20日	上海	<a href="#">SIAL 国际食品展（上海）</a>
5月20-23日	洛阳	<a href="#">2022 广州国际酒店及餐饮产业博览会</a>
5月20-22日	沈阳	<a href="#">2022 第37届中国沈阳餐饮食材展览会</a>
5月21-23日	广州	<a href="#">2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会</a>
5月21-23日	北京	<a href="#">第八届北京国际优质农产品展示交易会</a>
5月27-29日	济南	<a href="#">2022 年第十六届（中国）山东国际糖酒食品交易会</a>
5月19-21日	西安	<a href="#">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</a>
5月25-27日	银川	<a href="#">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</a>
5月26-28日	北京	<a href="#">AIFE 2022 亚洲（北京）国际食品饮料博览会</a>
5月31-6月2日	北京	<a href="#">2022 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
5月31-6月2日	上海	<a href="#">2022 第八届上海国际糖酒食品交易会</a>
5月31-6月2日	上海	<a href="#">2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会</a>
5月31-6月2日	郑州	<a href="#">2022 第15届郑州烘焙展览会</a>
6月2-4日	成都	<a href="#">2022 中国（成渝）美食工业博览会</a>
6月2-4日	西安	<a href="#">第十四届中国西安国际食品博览会</a>
6月8-10日	上海	<a href="#">2022 上海智慧环保及环境监测展览会</a>
6月8-10日	郑州	<a href="#">2022 郑州国际餐饮及食品包装展览会</a>
6月8-10日	上海	<a href="#">第十五届上海国际水处理展览会</a>
6月8-10日	合肥	<a href="#">2022 年第十九届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛</a>

6月10-12日	深圳	<a href="#">2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE</a>
6月10-12日	临沂	<a href="#">2022 第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会</a>
6月10-12日	郑州	<a href="#">第 21 届郑州欧亚酒店用品与餐饮业博览会</a>
6月16-18日	广州	<a href="#">2022 第 31 届广州国际大健康产业博览会</a>
6月17-19日	沈阳	<a href="#">2022 东北（沈阳）国际孕婴童产品博览会</a>
6月21-23日	郑州	<a href="#">2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）</a>
6月22-24日	上海	<a href="#">2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6月22-24日	上海	<a href="#">2022 国际植物基博览会</a>
6月23-25日	上海	<a href="#">2022 第十三届上海国际餐饮食材博览会</a>
6月23-25日	深圳	<a href="#">2022 深圳国际自有品牌展（Marca China）</a>
6月23-25日	上海	<a href="#">2022 第 13 届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
6月24-26日	深圳	<a href="#">2022 第 5 届深圳国际餐饮食材展览会</a>
6月24-26日	贵阳	<a href="#">2022 中国（贵州）国际有机食品及绿色食品展览会</a>
6月27-28日	北京	<a href="#">2022 北京运动健康食品展览会</a>
6月28-30日	青岛	<a href="#">2022 青岛国际包装印刷产业博览会</a>
6月29-7月1日	北京	<a href="#">第十二届北京国际餐饮业供应链展览会</a>
6月29-7月1日	上海	<a href="#">2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会</a>
6月29-7月1日	上海	<a href="#">第二十三届中国零售业博览会</a>
7月1-3日	武汉	<a href="#">2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会</a>
7月7-9日	成都	<a href="#">第 11 届成都餐饮供应链博览会</a>
7月7-9日	成都	<a href="#">2022 成都烘焙展览会</a>
7月13-14日	苏州	<a href="#">第十一届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛</a>
7月16-17日	驻马店	<a href="#">2022 第四届中国食品交易会</a>
7月18-22日	青岛	<a href="#">CIP2022 第十八届中国（青岛）国际包装工业展览会</a>
7月20-22日	西安	<a href="#">2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会</a>
7月22-23日	贵阳	<a href="#">2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
7月23-25日	日照	<a href="#">2022 山东（日照）糖酒食品展览会</a>
7月29-31日	南宁	<a href="#">第 20 届中国广西-东盟食品交易博览会</a>
8月3-5日	广州	<a href="#">第七届广东国际水处理技术与设备展览会</a>
8月4-6日	广州	<a href="#">GFE2022 第 44 届广州国际餐饮加盟展</a>
8月4-7日	上海	<a href="#">第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会</a>
8月11-13日	上海	<a href="#">2022 包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）</a>
8月12-14日	深圳	<a href="#">2022 中国·深圳（第 8 届）国际现代绿色农业博览会</a>
8月13-15日	潍坊	<a href="#">2022 山东（潍坊）糖酒食品展览会</a>
8月18-20日	广州	<a href="#">2022 粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展</a>
8月19-21日	西安	<a href="#">第 16 届西安科博会·西部科学仪器及实验室装备展</a>
8月25-27日	贵阳	<a href="#">2022 贵阳餐饮供应链展览会</a>
8月26-28日	广州	<a href="#">2022 广州国际冷链产业博览会</a>
8月26-28日	青岛	<a href="#">2022 青岛国际糖酒食品交易会</a>
8月24-26日	上海	<a href="#">2022 第 16 届上海国际渔业博览会</a>
8月24-26日	深圳	<a href="#">2022 全球高端食品展览会</a>
8月24-26日	上海	<a href="#">2022 上海国际食用菌食材与健康产业博览会</a>
8月27-29日	宁波	<a href="#">2022 宁波秋季全食展</a>
9月2-4日	西安	<a href="#">2022 西安糖酒会—第十三届中国（西安）糖酒食品交易会</a>
9月6-8日	德国科隆	<a href="#">2022 科隆世界食品博览会 Anuga</a>
9月7-9日	深圳	<a href="#">2022 粤港澳大湾区（深圳）国际包装工业技术展</a>
9月13-15日	上海	<a href="#">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</a>

9月14-16日	上海	<a href="#">2022 中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会</a>
9月21-23日	青岛	<a href="#">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</a>
9月28-30日	南京	<a href="#">2022 年中国（江苏）国际冷链产业博览会</a>
10月12-15日	上海	<a href="#">2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）</a>
10月14-16日	郑州	<a href="#">第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区</a>
10月18-20日	北京	<a href="#">第十二届北京国际水处理展览会</a>
10月18-20日	深圳	<a href="#">2022 年第十二届中国（深圳）国际食材展览会</a>
10月19-21日	上海	<a href="#">2022 年中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
10月21-23日	重庆	<a href="#">第十四届国际火锅产业博览会（重庆火锅节）</a>
10月27-29日	深圳	<a href="#">2022 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>
11月1-4日	上海	<a href="#">2022 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会</a>
12月7-9日	深圳	<a href="#">2022 年第二十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</a>
12月19-20日	福建	<a href="#">2022 中国（福建）国际南方种业博览会</a>

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：

[南京泽朗生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[西安千草生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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](mailto: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](mailto: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>

## 【学习】食品人学习、交流机会汇总，每周更新（2022.03.15）

【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】“认证审核员考试及注册要求解读”免费直播

▲时间：培训时间：2022年3月18日 上午10:00-11:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=762&fuid=62>

▲联系人：贾老师 19523380620（微信同号）

固话：010-88136500

邮箱：[ufc@foodmate.net](mailto:ufc@foodmate.net)

#### 【线上】限免 | 第二期烘焙技术线上研讨会

活动时间：直播时间：2022年3月24日（下午）

主讲人：贾娟 副教授 漯河职业技术学院

张冬梅 副教授 山东商务职业学院

IFF 杜邦 企业专家

活动内容：

- （1）吐司面包的制作和常见问题处理
- （2）面包延保技术分享
- （3）各式月饼的制作和加工工艺的分享

报名方式：<https://study.foodmate.net/meeting?id=752&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Ip1P0iGFZTZzI-EX-4wJ8w>

#### 【食品论坛·大讲堂】食品企业供应商管理体系要求简介

直播时间：2022年3月29日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=758&fuid=62>

主讲人：马方勇 老师

老师介绍：

- 1、拥有10年的食品行业质量管理经验，从事果蔬汁及饮料、蔬菜干制品、水果干制品、食品供应链等质量管理工作十余年。熟悉食品相关法律法规。
- 2、擅长对果蔬类、畜禽蛋水产类、预包装食品等类别的供应商进行质量方面的审核，并在生产现场对源头供应商到顾客的全供应链进行质量提升与改善。

课程简介：

供应商是供应链中的重要环节，尤其随着经济全球化的发展，企业越来越依赖于复杂的供应链网络，越来越多的企业把产品和服务外包。因而供应商管理体系更应该成为企业战略管理的重要部分。本次课将为大家详细介绍食品企业供应商管理体系的要求帮助企业优化供应商管理。

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1265742-1-1.html>

#### 【线上】质量行”系列课之《GB 14881 食品生产通用卫生规范》

直播时间：2022年4月9日 8:00-12:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=757&fuid=11482>

培训费用：358元；4月1日17:00前报名的人员享受早报优惠，即306元。

培训内容：

国外及国内各类食品生产规范概述

GB14881内容概要

GB 14881-2013 重点条款解读

GB 14881-2013 与各类检查的解读

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/IFj96sbbPsHBsvACvYmdsw>

报名咨询: 孔老师 18596077606 (微信同号)

### 【线上】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 食学宝线上直播

▲培训日程:

03月29日 星期二 | 上午

09:00-10:00 农药残留快速检测技术发展及产品评价验证

发言嘉宾: 广东省农业科学院 王富华 研究员

10:00-10:30 待定

发言嘉宾: 邀请中

10:30-11:30 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

发言嘉宾: 农业农村部环境保护科研监测所 刘潇威 研究员

03月29日 星期二 | 下午

14:00-15:00 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

发言嘉宾: 农业农村部环境质量监督检验测试中心(天津) 贺泽英 副研究员

15:00-15:30 待定

发言嘉宾: 邀请中

15:30-17:00 农药残留检测方法的选择、验证和确认

发言嘉宾: 广州市疾病预防控制中心 彭荣飞 主任技师

03月30日 星期三 | 上午

09:00-10:00 2022年监督抽检农残检测技术关键控制点、产品分类及判定

发言嘉宾: 省级食品安全抽检专家 余老师

10:00-10:30 待定

发言嘉宾: 邀请中

10:30-11:30 气质方法在农残检测中应用及注意事项

发言嘉宾: 邀请中

演讲嘉宾信息及发言议题持续更新中, 以最终版日程为准!

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/UZH1Yax\\_CaAqQ97LhabZ2g](https://mp.weixin.qq.com/s/UZH1Yax_CaAqQ97LhabZ2g)

▲报名咨询: 吕老师 18106384480 邮箱: [foodlabs@foodmate.net](mailto:foodlabs@foodmate.net) QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3517-15.html>

### 【线上·免费】生活饮用水检测技术研讨会

▲时间: 2022年04月22日

▲主要内容:

- 1、饮水检测技术的发展与应用
- 2、生活饮用水采样技术与注意事项
- 3、生活饮用水中有机类物质检测的难点分析
- 4、生活饮用水检测前处理技术的难点解析

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=761&fuid=62>

### 【线下】调理肉制品加工技术培训班

适用对象:

调理肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员, 高层管理者, 个体经营等。

培训时间：2022年4月13-15日

培训地点：山东 青岛

报名方式：董老师：13361383590

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/\\_wJK334v0t43ji9Is0Tb1Q](https://mp.weixin.qq.com/s/_wJK334v0t43ji9Is0Tb1Q)

### 【线下】肉类加工技术研修班（第七期）

适用对象：

技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

授课老师：

中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

培训地点：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：4月19-22日（4月18日报到）

培训亮点：

中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。

对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

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。

实操环节，实际工艺操作，让动手能力无死角。

肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解，提高保鲜技术应用。

报名方式：董老师：13361383590

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/80j0fBOHQSTBmDJcMuJFWQ>

### 【校园活动】2022年春招季院校招生简章征集

▲时间：持续征集中

▲详细介绍：现在进入招生季，我们希望为食品院校的招生搭建平台，为院校招生简章进行展播，供广大食品学子参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/aopX-Je0I5xvw10eMHJn9w>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

## 线上·直播课

### 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/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>

### 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](https://mp.weixin.qq.com/s/KXm65iwNh_n0AzAyWEHhcw)

### 线上培训“认证审核员考试及注册要求解读”免费直播课程

▲时间：培训时间：2022年3月18日 上午10:00-11:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=762&fuid=62>

▲联系人：贾老师 19523380620（微信同号）

固话：010-88136500

邮箱：[ufc@foodmate.net](mailto:ufc@foodmate.net)

### 【网络培训】2022 食品安全监督抽检专题培训班

▲报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=755&fuid=62>

▲培训时间：2022年3月19-21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

▲培训日程：

3月19日 9:00-17:30 国家级食品质量检验中心专家

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；

3月20日 9:00-17:30 省级食品安全抽检专家

主要内容：

- 1、食品检验与风险防控及案例分析；
- 2、抽检方案的制定及注意事项；
- 3、抽样流程的梳理及管控；
- 4、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用；
- 5、检验结果判定依据及注意事项；
- 6、抽检结果的异议与复检应对分析。

3月21日 9:00-17:00 省级食品安全抽检专家

主要内容：

- 1、食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例；

- 2、食品安全抽检抽样工作要求及抽样文书的填写；
- 3、食品安全监督抽检（流通、生产、餐饮）抽样工作要求和注意事项；
- 4、抽检涉及的微生物抽样环节注意事项及案例示范；

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/H1QXSw2bxGw11FukyF72Jg>

▲报名咨询：张女士 13054506560（微信同号） 邮箱：[train03@foodmate.net](mailto: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

## 限免 | 第二期烘焙技术线上研讨会

活动时间：直播时间：2022年3月24日（下午）

主讲人：贾娟 副教授 漯河职业技术学院

张冬梅 副教授 山东商务职业学院

IFF 杜邦 企业专家

活动内容：

- （1）吐司面包的制作和常见问题处理
- （2）面包延保技术分享
- （3）各式月饼的制作和加工工艺的分享

报名方式：<https://study.foodmate.net/meeting?id=752&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Ip1P0iGFZTZzI-EX-4wJ8w>

## 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

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/YNj\\_LAwth7J0JFvWtsODNA](https://mp.weixin.qq.com/s/YNj_LAwth7J0JFvWtsODNA)

▲报名和听课地址：<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\\_Kn211A](https://mp.weixin.qq.com/s/bReZwk-g6Tx_FFW_Kn211A)

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

### 【食品论坛·大讲堂】食品企业供应商管理体系要求简介

直播时间：2022 年 3 月 29 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=758&fuid=62>

主讲人：马方勇 老师

老师介绍：

- 1、拥有 10 年的食品行业质量管理经验，从事果蔬汁及饮料、蔬菜干制品、水果干制品、食品供应链等质量管理工作十余年。熟悉食品相关法律法规。
- 2、擅长对果蔬类、畜禽蛋水产类、预包装食品等类别的供应商进行质量方面的审核，并在生产现场对源头供应商到顾客的全供应链进行质量提升与改善。

课程简介：

供应商是供应链中的重要环节，尤其随着经济全球化的发展，企业越来越依赖于复杂的供应链网络，越来越多的企业把产品和服务外包。因而供应商管理体系更应该成为企业战略管理的重要部分。本次课将为大家详细介绍食品企业供应商管理体系的要求帮企业优化供应商管理。

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1265742-1-1.html>

### 【网络会议】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 食学宝线上直播

▲培训日程:

03月29日 星期二 | 上午

09:00-10:00 农药残留快速检测技术发展及产品评价验证

发言嘉宾: 广东省农业科学院 王富华 研究员

10:00-10:30 待定

发言嘉宾: 邀请中

10:30-11:30 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

发言嘉宾: 农业农村部环境保护科研监测所 刘潇威 研究员

03月29日 星期二 | 下午

14:00-15:00 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

发言嘉宾: 农业农村部环境质量监督检验测试中心(天津) 贺泽英 副研究员

15:00-15:30 待定

发言嘉宾: 邀请中

15:30-17:00 农药残留检测方法的选择、验证和确认

发言嘉宾: 广州市疾病预防控制中心 彭荣飞 主任技师

03月30日 星期三 | 上午

09:00-10:00 2022年监督抽检农残检测技术关键控制点、产品分类及判定

发言嘉宾: 省级食品安全抽检专家 余老师

10:00-10:30 待定

发言嘉宾: 邀请中

10:30-11:30 气质方法在农残检测中应用及注意事项

发言嘉宾: 邀请中

演讲嘉宾信息及发言议题持续更新中, 以最终版日程为准!

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/UZH1Yax\\_CaAqQ97LhabZ2g](https://mp.weixin.qq.com/s/UZH1Yax_CaAqQ97LhabZ2g)

▲报名咨询: 吕老师 18106384480 邮箱: [foodlabs@foodmate.net](mailto:foodlabs@foodmate.net) QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3517-15.html>

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](mailto: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、即食肉制品的微生物风险评估
- 3、生鲜肉快速检测技术应用与发展
- 4、肉制品中风味物质的检测研究
- 5、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/Mq4Y203HPjzBNLPudziwQw>

“质量行”系列课之《GB 14881 食品生产通用卫生规范》

直播时间: 2022年4月9日 8:00-12:00

报名链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=757&fuid=11482>



培训费用：358 元；4 月 1 日 17:00 前报名的人员享受早报优惠，即 306 元。

培训内容：

国外及国内各类食品生产规范概述

GB14881 内容概要

GB 14881-2013 重点条款解读

GB 14881-2013 与各类检查的解读

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/IFj96sbbPsHBsvACvYmdsw>

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

### 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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/NcEXnJrLjN0yvtvAwQK9BbA>

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=743&fuid=62>

### 【现场直播】第八届饮水行业泰山论坛

时间：2022 年 4 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！》

## 【免费报名】生活饮用水检测技术研讨会

▲时间：2022年04月22日

▲主要内容：

- 1、饮水检测技术的发展与应用
- 2、生活饮用水采样技术与注意事项
- 3、生活饮用水中有机类物质检测的难点分析
- 4、生活饮用水检测前处理技术的难点解析

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=761&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21-23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

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/QH2cCLPmfHneOHcwJOSpqw>

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

#### 2、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](https://mp.weixin.qq.com/s/nRNzwzZ2QDnkWB7Y_4Bxbg)

### 3、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>

### 4、调理肉制品加工技术培训班

适用对象：

调理肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者，个体经营等。

培训时间：2022年4月13-15日

培训地点：山东 青岛

报名方式：董老师：13361383590

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/\\_wJK334v0t43ji9Is0Tb1Q](https://mp.weixin.qq.com/s/_wJK334v0t43ji9Is0Tb1Q)

### 5、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](https://mp.weixin.qq.com/s/LE__eqqkZrscj2Ycn_afiw)

### 6、鱼糜制品加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 上海海洋大学食品学院

培训主题：鱼糜制品加工技术培训班

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）

详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/uRBAPCBdGwEblQK51iVJ3A>

## 7、肉类加工技术研修班（第七期）

适用对象:

技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

授课老师:

中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

培训地点: 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: 4 月 19-22 日（4 月 18 日报到）

培训亮点:

中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。

对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

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。

实操环节，实际工艺操作，让动手能力无死角。

肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解，提高保鲜技术应用。

报名方式: 董老师: 13361383590

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/80j0fBOHQSTBmDJcMuJFWQ>

## 8、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）

详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/ojsLQBp4W3S85D0HwgBRPA>

## 9、第三届 SEPA 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）

详细介绍: [https://mp.weixin.qq.com/s/2zHzs4ol63JWonIP\\_o9mgw](https://mp.weixin.qq.com/s/2zHzs4ol63JWonIP_o9mgw)

## 10、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](https://mp.weixin.qq.com/s/JpWX4RGSjTG_TiGv31mA0Q)

### 11、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>

### 12、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>

### 13、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、【人社部新职业】食品安全管理师职业技能等级培训

时间地点: 3月31日 全国首考

主要内容:

全年招生, 即报即学; 线上理论培训+现场实操培训+考前辅导; 采用智能化平台线上授

课，配套学习资料+食安题库，系统学习+及时巩固所学。

证书特色：

人社部新职业，市场需求量大；

智能化线上学习平台，自有题库和考试系统；

课程体系全面规范，培训方式灵活有效；

专业讲师团队，全方位细致讲解。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=237>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

## 2、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19-21日 广州

2022年6月09-11日 上海

2022年7月 沈阳、杭州

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）

## 3、【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）

## 4、「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)

## 5、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、【职业技能证书】2022 年食品安全管理师职业技能等级证书培训通知

会议安排: 线上+线下, 全国多地多期开班

主要内容: 作为人社部下发的新职业, 依据《食品安全管理师职业技能等级评价规范》规定, 针对不同级别食品安全管理师的职业技能概况、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, 采用线上+线下、理论+实操的培训方式, 让每位学员都能掌握可落地、实用性强的食品安全技能。

培训采取线上理论知识+实操培训结合的形式进行, 更加科学方便, 适合当下的社会国情。

A. 线上部分-视频教材 (理论知识为主)

B. 线下部分-现场授课（注重食品安全管理知识综合运用，案例解析）

颁发职业技能等级证书，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：[https://mp.weixin.qq.com/s/5UAMMpItX\\_bl\\_17ZARx29A](https://mp.weixin.qq.com/s/5UAMMpItX_bl_17ZARx29A)

报名咨询：18596077606（孔老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3762-18.html>

## 2、【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>

## 3、【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安全管理中的运用

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/pH0kRgK-s2HwM58dAx0j9w>



#### 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（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

▲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）

#### 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！

##### 2022 年春招季院校招生简章征集

▲时间：持续征集中

▲详情介绍：现在进入招生季，我们希望为食品院校的招生搭建平台，为院校招生简章进行展播，供广大食品学子

参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/aopX-Je0I5xvw10eMHJn9w>

▲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>

### 【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】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】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>

### 【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>

### 【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/Z1lknz9NP-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](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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲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

- [杭州优莱家享食品有限公司](#)
- [广东永寰供应链管理有限公司](#)
- [上海嘉里食品工业有限公司](#)
- [河北安平大红门食品有限公司](#)
- [桂林普兰德生物科技有限公司](#)
- [厦门市思匠坊食品有限公司](#)
- [东莞市满山红食品有限公司](#)
- [鄂尔多斯市绿众精准鲜生食品科技有限责任公司](#)
- [河南省禾豆坊食品有限公司](#)
- [康宝贝莱科技（北京）有限公司](#)
- [四川品良品食品科技有限公司](#)
- [河南德维食品科技有限公司](#)

## VIP 企业招聘：广州泉润食品有限公司

广州泉润食品有限公司是我市专业化、规模化大豆食品生产、加工企业。公司生产基地位于广州市番禺区南村镇员岗村顺意坊公路南街 3 号之二。豆制品生产项目总投资约 200 万元人民币，厂房面积 1000 平方米，生产能力达日投豆量 5 吨，是广东省现有豆制品生产企业中生产规模最大、生产水平最高、技术水平最先进的企业。公司生产车间按出口食品加工企业标准设计，按广州市政府对豆制品企业“规模化、包装化、冷链化、标准化”的要求建设，并引进国内最先进的全自动化设备生产。

目前，公司的主要产品有：水豆腐盒装系列、豆浆系列、豆腐花系列、豆干腐竹等传统豆制品系列，休闲豆制品系列。公司视食品质量与安全为“生命线”，严格按照 HACCP 和 ISO9000 质量管理体系进行管理，同时按国家相关标准建立了标准化的实验室，确保产品合格方可出厂。坚持把质量、信誉，服务摆在首要位置，确保市民吃上安全、卫生、放心的食品，让顾客满意是我们至上的追求。公司 3 月即将迁往新厂房，将以更高的标准，提供更优质的产品

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-329686/>

**豆制品生产经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-2101.html>

### 岗位职责：

- 1、贯彻执行总经理下达的各项任务，制订企业方针目标和企业发展规划，决定企业机构和人员配备，报总经理批准。
- 2、负责审核企业年度、季度、月度生产计划，组织并指挥全体职工全面完成和超额完成各项指标
- 3、主持召开生产办公等会议，协调各部门工作，协商解决生产经营中的重大问题
- 4、负责食品安全和质量、产品安全生产、产品交付、设备维护、物资保管、环保卫生等制度的拟定、检查、监督、控制及执行。

**总经理助理** <http://www.foodmate.cn/job/show-12261.html>

### 岗位职责：

- 1、贯彻执行总经理下达的各项任务，制订企业方针目标和企业发展规划，决定企业机构和人员配备，报总经理批准。
- 2、负责审核企业年度、季度、月度生产计划，组织并指挥全体职工全面完成和超额完成各项指标
- 3、主持召开生产办公等会议，协调各部门工作，协商解决生产经营中的重大问题
- 4、负责食品安全和质量、产品安全生产、产品交付、设备维护、物资保管、环保卫生等制度的拟定、检查、监督、控制及执行。

**品控员** <http://www.foodmate.cn/job/show-10822.html>

### 岗位职责：

- 1、负责公司原料来料检测；
- 2、做好原辅料、半成品和成品出厂检验留样工作；
- 3、完成当班生产工序巡检，并填写相关记录工作；
- 4、确保化验数据的准确有效，按质量安全管理要求填写相关质量表格及报表；
- 5、做好工作现场的 5S；
- 6、领导安排的其他任务；

### 任职要求：

- 1、食品行业 1 年以上经验；
- 2、能够熟练从事产品的理化和微生物检验，了解品检过程的相关法规和关键控制点；
- 3、能够熟练操作各种检测设备；

- 4、具巡检、化验工作经验有、有食品检验员上岗证书优先考虑；
- 5、经验丰富者可直接应聘品质主管岗位；

**质检人员** <http://www.foodmate.cn/job/show-12077.html>

**岗位职责：**

- 1、负责公司原料来料检测；
- 2、做好原辅料、半成品和成品出厂检验留样工作；
- 3、完成当班生产工序巡检，并填写相关记录工作；
- 4、确保化验数据的准确有效，按质量安全管理要求填写相关质量表格及报表；
- 5、做好工作现场的 5S；
- 6、领导安排的其他任务；

**任职要求：**


- 1、食品行业 1 年以上经验；
- 2、能够熟练从事产品的理化和微生物检验，了解品检过程的相关法规和关键控制点；
- 3、能够熟练操作各种检测设备；
- 4、具巡检、化验工作经验有、有食品检验员上岗证书优先考虑；
- 5、经验丰富者可直接应聘品质主管岗位；
- 6、待遇面议；

**公司福利：**奖励计划 综合补贴 包吃住 五险一金

**公司地址：**广东省广州市南沙区东涌镇市南公路 360 号 103 室



客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net)

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577  
2132344775

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate([www.foodmate.com](http://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：

- [【食品论坛·大讲堂】智能感官设备如何辅助人工品评](#)
- [【食品论坛·大讲堂】食品企业供应商管理体系要求简介](#)
- [质量行系列课程汇总，食品安全管理师培训考证上线！](#)
- [【线上培训】茶饮口味与创新系列培训来袭，快来报名学习！](#)
- [“食品安全管理师”职业技能等级培训及评价的通知](#)

## 热门分享：

- [食品加工助剂知多少](#)
- [市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知](#)
- [怎样做好项目质量管理工作？](#)
- [如何更好发挥紫外灯的杀菌作用？](#)
- [散装食品各环节法标要求梳理](#)
- [CCAA 关于举办 2022 年第 1 期认证人员注册全国统一考试的通知](#)
- [100 个 ISO9001 认证审核常见问题点汇总](#)
- [手工清洗的注意事项](#)
- [食品安全管理人员必备知识考试题库+答案解析\(一\)](#)
- [实验室用什么样的电子签名才是有效的？](#)
- [常用 6 种样品浸提方法](#)

## 热门讨论：

- [猪猪面馆 2022 年之 12：疫情这么严重，要不要对供应商进行现场审核呢](#)
- [纸箱与内袋 LOGO 不一致可以吗](#)
- [香辛料等农副产品来货没有生产日期这个要怎么记录？](#)
- [自家烧酒可以买卖吗？](#)
- [执行 GB 10136 需要标示生制品或者熟制品吗](#)
- [企业执行标准问题点讨论](#)
- [食品包装漏气了需要赔偿 1000 吗](#)
- [分装商有多种 SC 证，能否将多种品牌预包装食品放在同一个礼盒中，进行 C 端销售](#)
- [请教关于食品保质期终点的问题](#)
- [冷冻猪肉](#)
- [馒头可以取名叫饽饽吗](#)
- [预包装食品生产日期问题](#)
- [新任品控一枚，现场管理和验厂的经验请指教](#)
- [茶叶蛋为什么煮好后会皱皱的](#)
- [这种情况能不能只在外箱上贴标签？](#)
- [犯错误了，怎么办](#)
- [生产的酱卤肉制品，水比肉多，可不可以执行 GB 2726](#)
- [生产操作衣帽一定要委外清洗吗](#)

[盒装豆腐需不需要标识固形物含量](#)

[食品净含量/规格标示问题](#)

[红参提取液是否可以用到普通食品](#)

[芋泥发酸问题](#)

[辣椒籽本身还有辣味和辣香味吗？](#)

[添加了植物油但是没有表明反式脂肪酸](#)

[麦芽糖浆在面包烘焙中的用法](#)

[车间布局](#)

[食品包装袋用到的材料证件问题](#)

[芝士味的产品 可以在包装上打“醇芝士”吗](#)

[实验器具干热灭菌或湿热灭菌后问题](#)

[CMA 的法律独立地位问题 ， 请指教](#)

[如何对于手器吹出的热风进行微生物检测？](#)

[大肠菌群的疑问](#)

[大家从入职到完全适应工作都用了多久？](#)

[每天都累成狗是为了什么](#)

[作为食品行业职场“老人”，回望自己的职场生涯，你会给初出茅庐自己什么建议呢？](#)



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 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

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 115 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  
电话: 010-68869850  
邮箱: [beijing@foodmate.net](mailto: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](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室  
电话: 0531-82360063  
邮箱: [jinan@foodmate.net](mailto: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 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层  
电话: 0535-6730582  
邮箱: [foodmate@foodmate.net](mailto: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