

食品网刊

14

食品网刊 与您分享

总第900期

2022-04-19

3月软饮料行业动态

2022年第一季度国内食品监督抽检分析

浓香型白酒新标准使用注意事项

产品涉嫌关联沙门氏菌感染
费列罗中国发声明回应

经营标签不符合规定的预包装食品，
上海世纪联华超市一分公司被罚



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

3月软饮料行业动态

浓香型白酒新标准使用注意事项

2022年第一季度国内食品监督抽检分析

常见食品国家标准中涉及特别标签标识的内容汇总

永辉超市上海一分店涉嫌经营超过保质期食品被罚

产品涉嫌关联沙门氏菌感染 费列罗中国发声明回应

特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2022年3月）

上海市市场监督管理局发布疫情防控期间电商经营活动合规警示

《食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范》简介
经营标签不符合规定的预包装食品，上海世纪联华超市一分公司被罚

国内预警

市场监管总局关于10批次食品抽检不合格情况的通告
（2022年第10号）

国家食品安全风险评估中心公开征求乳糖酶等3种食品
添加剂新品种意见

市场监管总局关于征求《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规
定》意见的通知

中国绿色食品发展中心关于发布31项绿色食品生产操作规程的通知
（中绿体〔2022〕40号）

国际食品

中国扩大巴沙鱼进口量，越南出口商受益
对华出口难，导致越南果蔬出口急剧下降
泰国调整水果出口政策应对中国新冠疫情影响

欧亚经济联盟将取消部分食品进口关税

非法经营无牌冷藏店 新加坡一公司被罚款22500美元

各国家/地区食品标签法规要求介绍-欧盟、美国、澳新等

国际预警

美国对我国出口蘑菇罐头实施自动扣留

欧盟通报我国出口竹杯和叶黄素粉不合格

2022年3月美国FDA自动扣留我国食品情况(3月汇总)

2022年3月输日食品违反日本食品卫生法情况(3月汇总)

2022年4月中国出口韩国食品违反情况(更新至4月10日)

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2022年第14周)

食品科技

第八届“中国营养学会科学技术奖”获奖项目公示

注意！2022年度“中国食品科学技术学会科技创新奖”
申报工作开始

研究揭示中国红色蜂胶具有良好的抗耐甲氧西林金黄色葡萄球菌
(MRSA)活性

2022年第二批广西壮族自治区本级财政科技计划项目公布 食品领域有
这些

食品伙伴网讯 3月软饮料行业动态有：各品牌扎堆推新品，春季限定款纷纷上市；承德露露、ST维维人事调整；生产基地、新工厂、新生产线等项目建设持续推进；茶嘟嘟、放哈等新式茶饮品牌获融资；央视曝光碱性水营销乱象；星巴克中国回应饮品中喝出活蟑螂；宣传饮料能治新冠，深圳一公司被立案查处。

各品牌扎堆推新品 春季限定款纷纷上市

3月，随着春天的到来，各大品牌扎堆推出新品，有茶饮、汽水、饮用水等。其中，春季限定款新品也纷纷上市。3月25日，达能微信公众号宣布，脉动“春日限定玫瑰葡萄口味”产品登场。3月31日，农夫山泉东方树叶推出首个春季限定产品——龙井新茶。雀巢即饮咖啡系列春日限定口味“樱绽生巧味拿铁”也在3月上市。

还有，怡宝、好望水、农夫山泉、康师傅等推出茶饮新品。3月，农夫山泉除推出龙井新茶外，还推出了汽茶（百香乌龙、青柑普洱、橘皮茉莉三种口味）、茶π柑普柠檬茶和茶π青提乌龙茶；怡宝推出了佐味茶事绿茶新口味；3月1日，好望水推出新品草本茶，目前有荷叶玉米须茶和胎菊枸杞茶两种口味；3月3日，康师傅饮品推出了无标签PET瓶包装产品，包括无糖版冰红茶和柠檬口味冰红茶；3月4日，COSTA推出3款真萃新品轻乳茶，有白桃乌龙、荔枝红茶、葡萄茉莉三种口味；达利园天猫旗舰店上新豆乳茶系列，有醇香红茶味、蒸青绿茶味、元气桃桃味三种口味；三得利饮料推橘皮乌龙、茉莉乌龙无糖乌龙茶新品。

北冰洋、大窑、百事可乐等推出了汽水新品。其中，北冰洋兄弟品牌“劳动1号”大瓶装汽水上市，口味依旧为橙味汽水；汽水品牌大窑推出“炫丽版”果汁汽水，有荔枝汁汽水、柑橘汁汽水、原味汽水以及山楂汁汽水四种口味；百事可乐“太汽”上新了白柚青竹口味；美年达推出百香果青椰味果味型汽水。

另外，椰汁赛道持续火热，继春光食品推出椰汁新品后，汇源、阿华田、可可满分也推出了椰汁新品。其中，汇源果汁推出的椰汁新品为鲜卡生榨椰浆，阿华田推出的椰汁新品为麦香椰汁，可可满分推出100%椰子水果汁新品。

此外，饮用水也有新品上市。3月7日，元气森林有矿推出了新版包装的天然矿泉水产品；乐百氏6.5L饮用天然水也焕新上市；怡宝官宣“露”饮用天然矿泉水上市。

承德露露、ST维维人事调整

3月，承德露露、ST维维进行了人事调整。

3月16日，承德露露发布公告称，公司高管发生人事变动，孙威上任副总经理职位，上任时间为2022年3月15日。

3月25日晚，ST维维发布重要人事变动公告，ST维维董事长林斌因升任徐州市副市长，申请辞去公司董事长、董事职务，同时一并辞去公司第八届董事会战略发展委员会委员职务，辞任上述职务后，其不再担任公司其他职务。同一天，公司召开董事会，审议通过了《关于选举公司董事长的议案》，选举任冬为公司第八届董事会董事长，同时任战略发展委员会主任委员。

更多内容详见：[3月软饮料行业动态：春季限定款新品纷纷上市；新工厂、新生产线等项目建设持续推进；央视曝光碱性水营销乱象](#)

文章来源：食品伙伴网

浓香型白酒是我国典型香型白酒之一，国家标准《浓香型白酒》（GB/T10781.1-2006）实施已有15年之久，新版《白酒质量要求第1部分：浓香型白酒》（GB/T10781.1-2021）已于2022年4月1日实施，替代了《浓香型白酒》（GB/T10781.1-2006）。本文一方面将对浓香型白酒新标准的修订内容进行解读，另一方面分析新标准对白酒抽检、生产经营以及消费产生的影响。

一、新标准修订的内容

此次修订主要解决白酒贮存期间酸酯平衡的科学、客观表达问题。与《浓香型白酒》（GB/T10781.1-2006）相比，主要变化如下：

1. 修改了标准名称

标准名称明确为质量标准，白酒系列产品标准（GB/T10781）有1~15部分，第一部分为浓香型白酒，从标准名称体现为《白酒质量要求第1部分：浓香型白酒》，标准代号为GB/T10781.1。

2. 增加了引言

对白酒在贮存期间，酸酯平衡的客观规律进行描述，有利于使用者准确理解新标准中理化指标按一年前后不同要求的原因。

3. 增加了术语和定义

修订了浓香型白酒的定义：“以粮谷为原料，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵，固态蒸馏，陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒”。相对于老标准，新的浓香型白酒定义从原料、糖化发酵剂、发酵容器、外源添加限制等方面突出传统香型白酒的典型工艺特征，同时对食品添加剂和食用酒精的使用做了更严格细致的限制。

增加了酸酯总量定义：“单位体积白酒中总酸和总酯的总含量”。酯和有机酸是白酒中重要的呈香呈味物质，在自然条件下，有机酸和醇与酯发生可逆的转化反应。

4. 调整了酒精度（高度酒、低度酒分类）

新标准高度酒酒精度范围为“40%vol~68%vol”，低度酒酒精度范围为“25%vol~40%vol（含）”，解决了原2006版40%vol~41%vol的酒精度空隙问题。

5. 修改了感官要求

感官描述与浓香型白酒定义采用泥窖发酵对应，特性上应具有浓郁的窖香，删除了“以己酸乙酯为主体”描述。

更多内容详见：[浓香型白酒新标准使用注意事项](#)

食品伙伴网讯 2022 年 1 月至 3 月，国家市场监督管理总局及地方（省、自治区、直辖市）各级市场监管部门共抽检食品及食品相关产品 77335 批次，其中合格 75907 批次，不合格 1428 批次，合格率为 98.15%。利用食品伙伴网自主研发的食品安全抽检查询分析系统，本文对 2022 年第一季度我国国内食品监督抽检情况进行汇总，并从品类、不合格原因以及产地等角度进行分析，以供行业参考。

1. 国内抽检概况

2022 年第一季度与 2021 年第四季度相比，抽检量减少 343969 批次，合格率较 2021 年第四季度升高了 0.05%；与 2021 年同期相比抽检量减少了 127841 批次，合格率升高 0.08%。2021 至 2022 年各季度抽检总量及合格率见图 1。

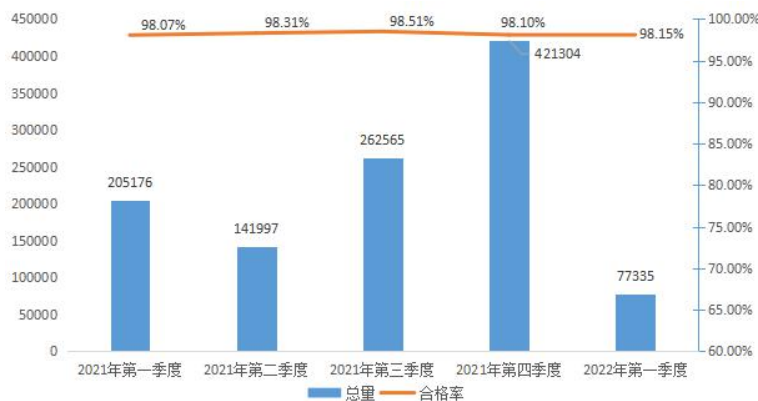


图 1 各季度抽检总量及合格率

2. 国内产品品类分析

结合各类食品生产许可审查细则及 2022 年食品安全抽检计划将抽检产品划分为 29 个品类，其中肉及肉制品、蔬菜及其制品、粮食及其制品抽检比重较大。2022 年第一季度各类食品抽检占比见图 2。

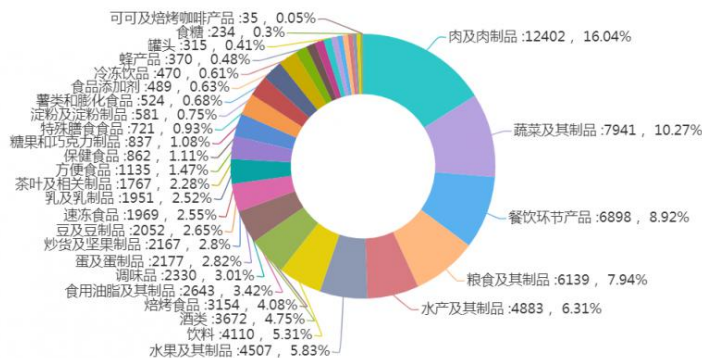


图 2 2022 年第一季度各品类抽检比例

从抽检合格率上分析，糖果和巧克力制品、可可及焙烤咖啡产品抽检合格率均为 100%，乳及乳制品、食品添加剂、粮食及其制品合格率较高，均在 99.7% 以上。炒货及坚果制品、食糖、水产及其制品、蔬菜及其制品、餐饮环节食品抽检合格率偏低，在 97% 以下。各品类抽检情况详见表 1。

更多内容详见：[2022 年第一季度国内食品监督抽检分析](#)

文章来源：食品伙伴网

常见食品强制性国家标准中涉及特别标签标识的内容汇总（2021年3月23日更新）

常见食品强制性国家标准中涉及特别标签标识的内容，主要包括饮料、调味品、乳及乳制品、酒类、焙烤食品、方便食品、粮食及其制品、油脂及其制品、特殊膳食等常见食品。常用标准有《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》、《食品安全国家标准 植物油》、《食品安全国家标准 花粉》、《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》、《食品安全国家标准 干海参》、《食品安全国家标准 运动营养食品通则》、《食品安全国家标准 食用植物油料》、《食品安全国家标准 果冻》等标准，食品伙伴网合规服务部更新于2021年3月份，如标准有换版更新请以最新版标准为准。

标准号及标准名称	特别标签标识
GB 5420-2021 食品安全国家标准 干酪	产品标签应明确标示运输和贮存温度。
GB 10765-2021 食品安全国家标准 婴儿配方食品	1、产品标签应符合 GB 13432 和(或)有关规定，必需成分和可选择成分含量标识应增加“100 千焦(100 kJ)”含量的标示。
	2、标签中应注明产品的类别、属性(如乳基或豆基产品以及产品状态)和适用年龄。
	3、婴儿配方食品应标明：“对于0~6月龄的婴儿最理想的食物是母乳，在母乳不足或无母乳时可食用本产品”。
	4、标签上不能有婴儿和妇女的形象，不能使用“人乳化”“母乳化”或近似术语表述。
	5、有关产品使用、配制指导说明及图解贮存条件应在标签上明确说明。当包装最大表面积小于100cm ² 或产品质量小于100g时，可以不标示图解。
	6、指导说明应对不当配制和使用不当可能引起的健康危害给予警示说明。
GB 10765-2010 食品安全国家标准 婴儿配方食品	1、产品标签应符合 GB 13432 的规定，营养素和可选择成分含量标识应增加“100 千焦(100kJ)”含量的标示。
	2、标签中应注明产品的类别、婴儿配方食品属性（如乳基或豆基产品以及产品状态）和适用年龄。
	3、可供6月龄以上婴儿食用的配方食品，应标明“6个月龄以上婴儿食用本产品时，应配合添加辅助食品”。
	4、婴儿配方食品应标明：“对于0~6月的婴儿最理想的食物是母乳，在母乳不足或无母乳时可食用本产品”。
	5、标签上不能有婴儿和妇女的形象，不能使用“人乳化”、“母乳化”或近似术语表述。

更多内容详见：[常见食品国家标准中涉及特别标签标识的内容汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 从上海市市场监督管理局获悉，上海永辉杨浦超市有限公司鹤庆路分公司（下称“当事人”）因经营超过保质期的腊滋多烟熏肉被上海市闵行区市场监督管理局罚款 2000 元，没收违法所得 31.31 元。

行政处罚决定书显示，经查，当事人于 2021 年 8 月 20 日从上海云阳食品有限公司处购进了 5kg 的“腊滋多”烟熏肉，生产日期为 2021 年 8 月 1 日，保质期：4 个月。2021 年 12 月 2 日，当事人以 99.98 元/kg 的价格向消费者售出了 1.592kg 上述批次的腊滋多烟熏肉。上述腊滋多烟熏肉进货含税成本为 127.87 元，销售价格为 159.18 元。故当事人经营过期食品的货值为 159.18 元，违法所得为 31.31 元。

当事人生产经营超过保质期的腊滋多烟熏肉的行为违反了《中华人民共和国**食品安全法**》第三十四条第一款第（十）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（十）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”的规定，构成了生产经营超过保质期的食品的行为。

鉴于当事人能积极配合本机关进行案件调查工作，且涉案货值金额较小。案发后，能积极主动进行整改，减轻了其违法行为对社会造成的危害后果。上述情节符合《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条第一款第（一）项“当事人有下列情形之一，应当从轻或者减轻行政处罚：（一）主动消除或者减轻违法行为危害后果的；”的规定。综上，上海市闵行区市场监督管理局决定对当事人减轻处罚。

根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（五）项的有关规定，上海市闵行区市场监督管理局责令当事人停止违法行为，并决定对当事人行政处罚如下：（一）没收违法所得人民币叁拾壹元叁角壹分；（二）罚款人民币贰仟元整。

食品伙伴网讯 近日，由比利时生产的特定批次健达产品因疑似与沙门氏菌疾病相关而主动召回。4月9日晚，费列罗中国在官方微博上发表声明，对此事进行了回应。费列罗中国向消费者承诺，由中国生产以及进口至中国内地（包括在途与官方渠道在售）的全线健达产品，均与涉事的比利时生产工厂无任何关联，不在此次召回范围内。

具体声明如下：

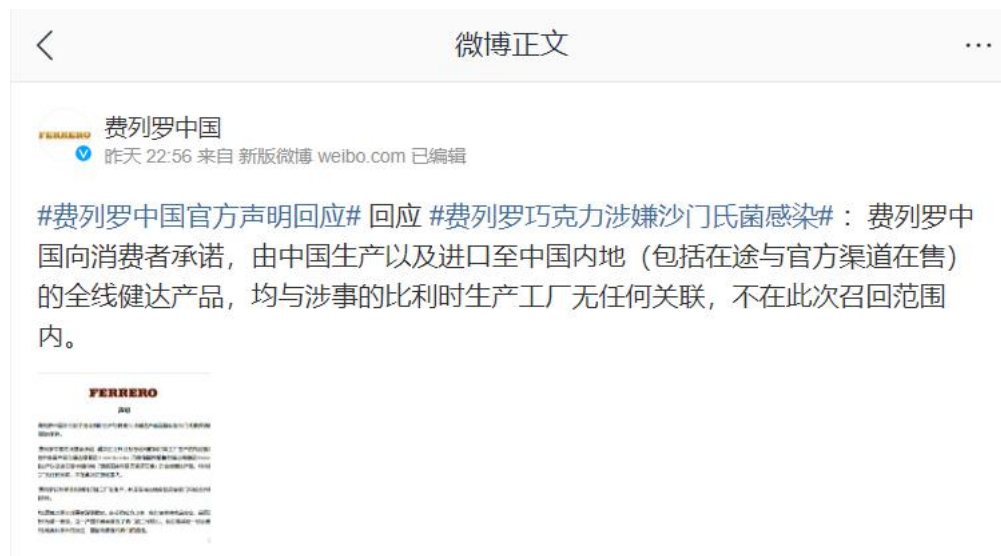
声明

近日，费列罗中国关注到了由比利时生产的特定批次健达产品因疑似与沙门氏菌疾病相关而主动召回的事件。

在此，费列罗中国向消费者承诺，此次召回只涉及在比利时阿尔隆工厂生产的特定批次健达产品（其中主要产品为健达惊喜蛋 Kinder Surprise，而非在国内销售的健达奇趣蛋 Kinder Joy）。由中国生产以及进口至中国内地（包括在途与官方渠道在售）的全线健达产品，均与涉事的生产工厂无任何关联，不在此次召回范围内。

同时，费列罗已暂停比利时阿尔隆工厂的生产，并正在与当地食品安全部门积极合作调查沙门氏菌事件。

费列罗集团就此事向消费者深表歉意。自公司成立以来，我们始终将食品安全、品质及消费者关爱作为第一要务。这一严重事件关系到了我们的工作核心，我们将采取一切必要措施，在未来杜绝类似事件的发生，重拾消费者对我们的信任。



(来源：费列罗中国微博)

相关报道：[费列罗召回疑含沙门氏菌的巧克力蛋](#)

食品伙伴网讯 为方便小伙伴们对特殊食品和“三新食品”每个月注册申报情况的了解，食品伙伴网注册部将3月注册申报情况进行汇总，详情如下。

01 特殊食品

1.1 婴幼儿配方乳粉

2022年3月，国家市场监督管理总局食品审评中心共发布1次婴幼儿配方乳粉产品配方注册批件（决定书）待领取信息、2次邮寄详情单，共涉及12款婴幼儿配方乳粉，详情如下。

表1 婴幼儿配方乳粉3月批件（决定书）待领取信息

发布日期	序号	产品名称	申请人名称
2022/3/2	1	旗帜 较大婴儿配方奶粉（6—12月龄，2段）	旗帜婴儿乳品股份有限公司
	2	伊利倍冠婴幼儿配方奶粉（12—36月龄，3段）	内蒙古金海伊利乳业有限责任公司
	3	伊利倍冠婴幼儿配方奶粉（0—6月龄，1段）	内蒙古金海伊利乳业有限责任公司
	4	伊利倍冠较大婴儿配方奶粉（6—12月龄，2段）	内蒙古金海伊利乳业有限责任公司
	5	旗帜 幼儿配方奶粉（12—36月龄，3段）	旗帜婴儿乳品股份有限公司
	6	旗帜 婴儿配方奶粉（0—6月龄，1段）	旗帜婴儿乳品股份有限公司

表2 婴幼儿配方乳粉3月批件（决定书）邮寄详情单

发布日期	序号	产品名称	申请人名称
2022/3/21	1	康素力幼儿配方奶粉（12—36月龄，3段）	广州市美素力营养品有限公司
	2	康素力较大婴儿配方奶粉（6—12月龄，2段）	广州市美素力营养品有限公司
	3	康素力婴儿配方奶粉（0—6月龄，1段）	广州市美素力营养品有限公司
2022/3/31	1	佰必佳婴儿配方羊奶粉（0—6月龄，1段）	陕西圣唐乳业有限公司
	2	佰必佳较大婴儿配方羊奶粉（6—12月龄，2段）	陕西圣唐乳业有限公司
	3	佰必佳幼儿配方羊奶粉（12—36月龄，3段）	陕西圣唐乳业有限公司

1.2 特殊医学用途配方食品

2022年3月，国家市场监督管理总局食品审评中心发布1次特殊医学用途配方食品批件（决定书）待领取信息涉及1款产品，详情如下。

表3 特殊医学用途配方食品3月批件（决定书）待领取信息

发布日期	序号	产品名称	申请人名称
2022/3/15	1	益安喜*特殊医学用途碳水化合物组件配方食品	浙江益元素营养科技有限公司

1.3 保健食品

2022年3月，国家市场监督管理总局食品审评中心共发布11次保健食品批件（决定书）待领取信息、2次保健食品批件（决定书）邮寄详情单，详情如下。

表4 保健食品批件数量

批件（决定书）待领取信息	批件（决定书）邮寄详情单
371	51

02 三新食品

2.1 新食品原料

2022年3月，新食品原料共有2款产品被批准、1款产品征求意见、1款产品被受理、1款产品不予许可、7款产品延期再审、1款产品审查意见告知，详情如下。

更多内容详见：[特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2022年3月）](#)

各相关电商企业：

结合近期投诉举报及舆情反映情况，现就疫情防控期间电商经营活动作如下合规警示：

一、**企业要严把食品安全、产品质量关。**不得销售不符合保障人身、财产安全要求的商品，不得销售假冒伪劣商品和侵权商品等。特别要注意，经营者销售的商品应当符合食品相关法律法规的规定。经营者应当严格按照本市有关防疫要求对销售的商品进行消杀、检测、存储、运输，并应采取措施保障物流运送期间商品（特别是生鲜食品）的安全和质量。

二、**企业要切实保障消费者知情权。**应当全面、真实、准确、及时地披露商品信息，不得对商品的来源、功能、质量、销售状况等进行虚假或者引人误解的商业宣传，不得发布虚假广告。涉及临期商品销售的，应明确告知消费者。应当明码标价，准确清晰标示商品的品名、数量、价格和计价单位等信息，不得缺斤少两、哄抬价格、囤积居奇。

三、**企业要依法开展拉新、促销活动。**不得借拉新促销活动违法收集消费者个人信息。疫情期间，经营者不得实施不适当的拉新活动或区别对待行为，不得对独立商品（非团购商品）不合理地限制最低购买数量以进行强制搭售。

四、**企业要加强仓储、物流管理，确保依法按约履行配送货义务。**不得任意取消订单、随意更换商品。确因临时短缺、物流供应困难等原因造成不能按时交付、更换商品、取消订单的，应当在发货前及时告知消费者相关情况，并提供退单、退款、补差价等选择，不得对消费者选择施加不合理限制或条件，不得收取不合理费用。

五、**企业要规范套餐、盲盒类商品销售。**通过套餐、盲盒形式销售商品的，应当切实保障消费者知情权，明确告知消费者套餐商品的品种（品名）、数量、规格（重量、体积）等信息，盲盒商品难以确定具体品种的，应当告知其中可能包含的品种。应当合理设置套餐、盲盒商品的价格，确保套餐、盲盒商品的销售价格（除包装、配送等非商品费用）不高于相关商品在同一渠道公开销售的价格总和。应当合理配置盲盒内的商品类型和数量以便满足疫情防控期间市民基本生活需求，不得趁机利用盲盒销售形式清除库存积压商品。为避免引发消费纠纷和争议，疫情防控期间经营者谨慎通过盲盒形式销售商品。

六、**企业要加强平台内经营者的管理。**电子商务平台经营者要依法落实平台主体责任，强化对平台内经营者及其经营活动的审查监控，及时优化系统及规则，加强合规宣传，严防平台内经营者实施虚假宣传、欺诈等行为，坚决杜绝平台内经营者发“疫情财”情况出现，及时依法对违反法律法规的平台内经营者采取必要措施。

七、**企业要加强对外卖等电商平台配送骑手的管理。**加强对平台内骑手的管理、培训和引导，完善平台规则，规范外卖配送服务。平台要采取一定措施加强跑腿、代买等服务收费管理，制止骑手恶意加价等不当行为。加强疫情管控期间的骑手出行管理和安全保障。严把骑手注册审核关，严格发放通行证明，严格按照本市防疫要求组织骑手开展核酸检测或抗原检测，及时提供口罩、消毒水等防疫物资并落实基础防疫消杀要求。

市场监管部门将通过投诉举报、舆情反映等，及时发现违法线索。综合运用提醒告诫、政策指导、诚信自律、行政处罚等手段，加强对疫情防控期间电商经营活动的监管，依法查处相关违法行为。

上海市市场监督管理局
2022年4月13日

文章来源：上海市场监管微信号

一、标准背景

食品接触材料及制品（以下简称食品接触材料）作为食品 and 食品添加剂（以下简称食品）的直接/间接接触对象，在与食品接触过程中，其成分不可避免的迁移到食品中，其安全直接关系到食品安全。为了保障人体健康，近年来，我国已逐步完善形成主要由通用标准（GB 4806.1）、添加剂及产品标准（GB 9685 和 GB 4806 系列）、检测方法（GB 31604 系列和 GB 5009 系列）和生产通用卫生规范（GB 31603）四部分组成的食品接触材料标准体系。其中，《食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范》（GB 31603-2015）作为食品接触材料的良好操作规范，从食品接触材料的生产管理出发，提高了企业质量管理控制水平，保障了产品的质量安全。

二、标准主要内容

《食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范》（GB 31603-2015）是为保障产品质量安全而制定的贯穿食品接触材料生产全过程的一系列措施、方法和技术要求。它从厂区环境、厂房、设施和设备、人员、原辅料要求、生产过程的产品安全控制、管理机构、检验、产品追溯和召回、文件管理和记录等 10 个方面做出规定，形成一套可操作的作业规范，确保终产品符合标准要求。

（1） 厂区环境、厂房

工厂的选址、厂区环境及厂房与产品安全密切相关。适宜的厂区周边环境可以避免外界污染因素（如工业废水、废气、农业投入品、粉尘、放射性物质、虫害等）对生产过程的不利影响。厂区环境包括厂区周边环境和厂区内部环境，厂区的内部环境（如厂房设施、路面、绿化、排水等）也应符合相应生产要求。厂房和车间应从人流、物流、气流等因素综合考虑来布局设计。

（2） 设施和设备、人员

良好的设施设备和人员能够保证企业正常生产运作、提高生产效率、预防和控制生产风险、增强产品生产质量稳定性等。应建立产品安全相关岗位的培训制度，企业负责人应了解其在管理中的职责与作用，生产操作人员应熟悉自己的岗位职责，检验人员应熟悉产品检验规定，确保所有人员严格遵守有关卫生制度。

（3） 原辅料要求、生产过程的产品安全控制、检验

食品接触材料的生产企业要对生产过程中使用的原料、中间材料、添加的物质和产生的物质负责，确认其符合标准法规要求。《[食品安全法](#)》中规定“食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明”，与《[食品安全法](#)》呼应，标准中规定“应按规定对采购的原辅料进行验收，查验合格证明文件。”，所以产品合格证明文件是食品接触材料生产企业在生产销售过程中的重要文件，国家标准或国家公告中允许使用的食品接触材料，生产企业应通过自行检验或委托具备相应资质的检验机构对产品进行检验，同样，食品生产者对采购的食品接触材料的验收也是整个食品供应链合规中必不可少的一步。

更多内容详见：[《食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范》简介](#)

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，涉及上海世纪联华超市青浦有限公司第一分公司经营标签不符合规定的预包装食品案。据悉，上海世纪联华超市青浦有限公司第一分公司（下称“当事人”）因经营标签不符合规定的预包装食品，违反了《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，被上海市青浦区市场监督管理局罚款 5000 元，没收违法所得 29.4 元。



行政处罚信息		
详情摘要		
行政处罚决定书文号	沪市监青处（2022）292021006205号	
行政处罚当事人基本情况	名称	上海世纪联华超市青浦有限公司第一分公司
	注册号	310118002E54612
	法定代表人（负责人）姓名	赵凌
违法行为类型	生产经营标签、说明书不符合法律法规规定的食品、食品添加剂	
行政处罚内容	没收违法所得0.00294万元，罚款0.5000万元	
作出行政处罚决定机关名称	上海市青浦区市场监督管理局	
作出行政处罚决定日期	2022-03-30	
行政处罚决定书	下载附件	

行政处罚决定书显示，经查，当事人所售的“均健金凤鱼金汤酸菜”为预包装食品，采用塑料膜密封，属于不宜开启状态。该食品外包装上标注的生产日期为 2021 年 6 月 22 日，未标注整个食品的保质期及生产者的名称、地址、联系方式等信息。该食品由 5 个小包装食品组成，分别是均健金凤鱼片（以下简称鱼片）200g、盐水渍芥菜（以下简称酸菜）100g、金汤调味酱（以下简称酱包）50g、辣椒包 6g、辣爽油包（以下简称油包）5g。该食品外包装上分别标注了鱼片、酱包、酸菜的标签信息，其中保质期均为 12 个月，未标注辣椒包和油包的规格、生产日期、成分或者配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、食品标准代号、贮存条件、生产许可证编号等信息。

拆开后发现：鱼片的小包装上未标注任何信息；酱包的小包装上仅标注了生产日期（2021 年 6 月 5 日）；酸菜的小包装上仅标注了生产日期（2021 年 3 月 11 日）；辣椒包的小包装上未标注任何信息；油包的小包装上除了食品名称外未标注其它任何信息。以该食品外包装标注的生产日期（2021 年 6 月 22 日）和酱包、酸菜的保质期（12 个月）进行计算，至 2022 年 6 月 21 日之前，内包装中的酱包、酸菜均将超过保质期。当事人自 2021 年 9 月购进上述食品共计 30 包，进货单价为人民币 30 元，销售单价为 39.8 元，至案发，当事人共销售上述食品 3 包，货值金额为 1194 元，违法所得为人民币 29.4 元。

当事人经营标签不符合规定的预包装食品的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第六十七条第一款第（一）、（二）、（三）、（四）、（五）、（六）、（八）项的规定，根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第（二）项的规定，上海市青浦区市场监督管理局对当事人处罚如下：一、处罚款（人民币）伍仟圆整；二、没收违法所得贰拾玖圆肆角整。

国内预警

市场监管总局关于 10 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 10 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、食用农产品、食糖、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、冷冻饮品、速冻食品、糖果制品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 27 大类食品 549 批次样品，检出其中酒类、淀粉及淀粉制品、方便食品、水果制品、水产制品和调味品等 6 大类食品 10 批次样品不合格。发现的主要问题是，有机污染物污染、微生物污染、食品添加剂超范围超限量使用、食品添加剂与标签标示值不符、质量指标与标签标示值不符等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，市场监管总局已责成北京、河北、山西、辽宁、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、河南、广东、四川、新疆等省级市场监管部门立即组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制风险；对违法违规行为，依法从严处理；及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、有机污染物污染问题

天猫金鹏旗舰店（经营者为山东省威海云图贸易有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称山东省威海云图贸易有限公司销售的、山东省青岛海运昌工贸有限公司生产的鳕鱼片，其中 N-二甲基亚硝胺检测值不符合食品安全国家标准规定。

二、微生物污染问题

（一）淘宝网卫赞精品店的小店（经营者为河北七仓商贸有限公司）在淘宝网（网店）销售的、标称河北七仓商贸有限公司委托河北省沧州怀康食品有限公司生产的酸奶果粒谷物麦片，其中霉菌数不符合食品安全国家标准规定。

（二）辽宁省沈阳沃尔玛百货有限公司太原街分店销售的、标称辽宁省大连北海明珠商贸有限公司委托辽宁省大连三山岛海产食品有限公司生产的寿司烤紫菜，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。辽宁省大连三山岛海产食品有限公司对检验结果提出异议，辽宁省市场监管局组织专家研判后，对其提出的异议不予认可。

（三）新疆维吾尔自治区昌吉回族自治州玛纳斯县玛纳斯镇信誉行批发超市销售的、标称新疆维吾尔自治区昌吉回族自治州玛纳斯县众甲食品有限公司制造的黄豆酱油，其中菌落总数、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值、全氮（以氮计）含量不符合食品安全国家标准规定，氨基酸态氮（以氮计）含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求。

三、食品添加剂超范围、超限量使用问题

（一）淘宝网一曲相思愁更愁（经营者为江苏省徐州市沛县泰磊食品店）在淘宝网（网店）销售的、标称广东省揭阳市揭西县盛华园食品厂生产的天山乌梅，其中亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和检测值不符合食品安全国家标准规定。广东省揭阳市揭西县盛华园食品厂对产品真实性提出异议，广东省市场监管局核查后对其提出的异议不予认可。

更多内容详见：[市场监管总局关于 10 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 10 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

国家食品安全风险评估中心公开征求乳糖酶等 3 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》要求，食品工业用酶制剂新品种乳糖酶、食品营养强化剂新品种 2'-岩藻糖基乳糖、扩大使用范围的食品添加剂胭脂虫红的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于 2022 年 5 月 13 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfssa.net.cn），逾期将视为无意见。

 [附件-公开征求乳糖酶等 3 种食品添加剂新品种意见.pdf](#)

国内预警

市场监管总局关于征求《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》意见的通知

为严厉查处生产经营含金银箔粉食品违法违规行为，建立查处工作长效机制，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规和食品安全国家标准规定，市场监管总局联合农业农村部、国家卫生健康委、海关总署起草了《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定（征求意见稿）》。

现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于2022年4月21日前反馈至市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 zhishichu@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园1号市场监管总局食品生产司（邮政编码：100037），并在信封上注明“《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》公开征求意见”字样。

附件： [查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定（征求意见稿）.pdf](#)

市场监管总局

2022年4月14日

查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定

（征求意见稿）

第一条 为加强食品安全监督管理，严厉查处生产经营含金银箔粉食品违法行为，维护人民群众身体健康，净化市场消费环境，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规，制定本规定。

第二条 金银箔粉未列入《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760），不属于食品添加剂，不是食品原料，不能用于食品生产经营。

第三条 本规定所称含金银箔粉食品是指食品生产经营者在生产加工制作的食品中添加金银箔粉、用于销售的食品。

第四条 食品生产者应当按照食品安全法律法规及标准生产加工食品，加强原辅料采购控制，不得采购使用金银箔粉生产加工食品。

更多内容详见：[市场监管总局关于征求《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》意见的通知](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

中国绿色食品发展中心关于发布 31 项绿色食品生产操作规程的通知（中绿体〔2022〕40 号）

各地绿办（中心）：

2021 年，中心组织完成了 31 项区域性绿色食品生产操作规程的编制工作，并通过专家审定，现予以发布。自 2022 年 4 月 15 日正式实施。

31 项绿色食品生产操作规程的 word 电子版已上传至中国绿色食品发展中心官方网站（www.greenfood.org.cn）“业务指南—绿色食品—技术标准”栏目。请各地绿色食品工作机构结合当地实际，及时组织宣传培训，指导绿色食品企业、基地和农户应用实施，加快推进规程进企入户，提升绿色食品生产水平，推动绿色食品事业高质量发展。

特此通知。

附件： 31 项绿色食品生产操作规程名单.docx

 绿色食品生产操作规程（蔬菜类）.zip

 绿色食品生产操作规程（大田作物类）.zip

 绿色食品生产操作规程（养殖类）.zip

 绿色食品生产操作规程（水果类）.zip

 绿色食品生产操作规程（加工类）.zip

中国绿色食品发展中心

2022 年 4 月 11 日

31 项绿色食品生产操作规程名单

序号*	规程名称	适用地区
213	华东及华中地区 绿色食品露地小白菜生产操作规程	上海、江苏、安徽、浙江、福建、江西、山东、湖北、湖南
214	华南地区 绿色食品露地小白菜生产操作规程	广东、广西、海南
215	西南地区 绿色食品露地小白菜生产操作规程	四川、重庆、贵州、云南
216	东北平原地区 绿色食品青花菜生产操作规程	内蒙古东部、辽宁、吉林、黑龙江
217	华北及黄淮海下游地区 绿色食品青花菜生产操作规程	北京、天津、河北、江苏、安徽、山东、河南
218	西北地区 绿色食品青花菜生产操作规程	山西、陕西、甘肃、青海、宁夏、新疆
219	南方平原地区 绿色食品露地冬瓜生产操作规程	上海、江苏、浙江、安徽、福建、江西、湖北、湖南、广东、广西、海南
220	西南地区 绿色食品冬瓜生产操作规程	四川、重庆、贵州、云南、西藏

更多内容详见：[中国绿色食品发展中心关于发布 31 项绿色食品生产操作规程的通知（中绿体〔2022〕40 号）](#)

文章来源：[中国绿色食品发展中心](#)

来自 SeafoodNews 4月8日消息，今年1-2月份中国进口冷冻鱼29万吨，较上一年同期涨幅高达99.8%，巴沙鱼是主要进口种类之一，进口量增长了77%，达到3.22万吨。

今年2月中国对巴沙鱼的进口量突然增加至1.28万吨，超过了2019年到2021年2月的进口水平。

越南是中国巴沙鱼的主要供应国之一，今年前2个月越南巴沙鱼的出口额飙升240%，达到8588万美元，预计这一数字在未来几个月将保持在较高水平。

除中国外，美国对越南巴沙鱼也表现出热度，今年1月越南巴沙鱼对美国的出口额占总额的24.5%。

越南巴沙鱼出口者表示，越南海产品加工厂，尤其是中小型加工厂，必须提高报价以弥补成本，在加工成本之外，运输费用也在提高，随着油价的上涨，海运费也随之前上涨。

例如，从越南到中国的运费已跃升至每集装箱约6000美元，如果包括从工厂到出发港口的运费，运费甚至可能达到6500美元，预计这些费用还会进一步增加。

越南《海关在线》4月5日报道，据越南工贸部进出口局数据，今年一季度越南果蔬出口额为8.49亿美元，同比下降12%。

在果蔬出口结构中，今年前2个月水果占比最高，达3.536亿美元，同比下降13.9%。

越工贸部代表表示，今年前2个月水果主要出口到中国市场，对华出口额大幅下降是水果出口总额下降的主要原因。

出口下降的主要原因显然是2021年底至今对华出口农产品在边境口岸积压，通关速度缓慢。值得注意的是，对华火龙果出口1.241亿美元，同比下降38.3%。

在生鲜果蔬出口下降的同时，今年前2个月果蔬加工产品出口增速较高，达1.208亿美元，同比增长14.9%。

果蔬加工产品主要出口美国、中国、韩国、日本市场。对这四个市场的出口额占比47.7%。

对美国、韩国和日本市场的出口额增长较好，仅对中国市场的出口同比下降19.6%，为1530万美元。

食品伙伴网讯 泰国农业和合作社部 4 月 7 日消息：该部部长和部长顾问主持召开泰国水果开发管理委员会第 2 /2022 号会议。会议确认（1）2022 年泰国水果生产及进展情况。（2）泰国东部地区水果管理特别会议总结。（3）榴莲产品稳定性研究工作的进度报告。（4）营销发展与管理小组委员会进度报告。（5）水果出口中国情况报告以及中国新冠肺炎疫情情况应对措施。（6）解决关于中老铁路线路的从泰国运输第一批水果到中国不超过三天半的问题报告。

此外会议审议和决议（1）制定 2022 年东部水果（榴莲、山竹、红毛丹、龙眼）管理计划。（2）制定 2022 年北部水果（荔枝）管理计划。

部长顾问阿隆功表示，泰国商务部制定了 2022 年水果管理 18 项措施。以及发生异常事件时提前解决的 2022 年经济水果问题计划，共计 5 项措施、21 个项目，包括为应对异常事件的预防措施，帮助分销水果产品、控制水果质量和刺激水果消费的措施，帮助支持泰国水果出口的措施，以及为水果增值的加工措施和补救措施。

回顾 2021 年中泰两国的水果贸易情况，泰国向中国出口水果 1600 亿泰铢，中国向泰国出口水果 400 亿泰铢，泰国拥有与中国水果贸易顺差 3-4 倍的优势。泰国水果占据中国市场份额为超过 40%，第二位是智利占 14%，越南占 6% 位居第三。这体现了泰国水果出口的实力。因此应对中国突发新冠疫情导致通关关口关闭的情况，建议泰国水果出口商将海运比例提高到 55%，中老铁路线路运输也是降低昂贵的公路运输的额外选择。另外泰国将国内水果消费市场比例从 30%扩大到 40%。

俄罗斯卫星通讯社明斯克 4 月 5 日讯，据欧亚经济委员会新闻局消息，欧亚经济委员会已批准对进口至欧亚经济联盟关境的部分商品（包括食品及其生产原料）征收零关税。该决议适用于自 2022 年 3 月 28 日以来缔结的法律关系。

欧亚经济委员会表示，零关税进口清单包含多种关键进口商品，尤其是食品及其生产原料、包装材料、化工产品、车辆生产和维修零部件。在欧亚经济委员会理事会的敦促下，有关部门将尽快就部分商品关税作出决定。

欧亚经济委员会贸易部长斯列普涅夫指出，落实海关关税调控措施的流程将得到简化。比如，没有必要确认大部分进口商品的预期用途。“在面临外部限制的条件下，考虑到海关关税调控措施持续时间短，欧亚经济委员会决定简化处理，无需确认大部分进口商品的预期用途，此前获批的优惠政策也将得到简化。”

非法经营无牌冷藏店 新加坡一公司被罚 款 22500 美元

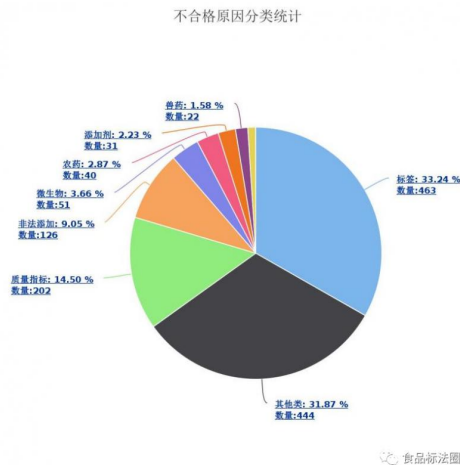
食品伙伴网讯 2022 年 4 月 7 日，新加坡食品局发布消息，The Fish Net Pte Ltd 公司因非法经营无牌冷藏店，于 2022 年 4 月 6 日被罚款 22500 美元。

2021 年 4 月，新加坡食品局（SFA）的官员检查了 The Fish Net Pte Ltd 公司，发现大约 1100 公斤的冷冻肉类和海鲜产品。进口商没有经营冷库的许可证。这些产品被国家食品药品监督管理局没收。

新加坡食品局表示，在未经许可的设施中非法储存肉类和海鲜构成食品安全风险。根据《食品销售法》和《健康肉类和鱼类法》，肉类和海鲜产品的冷藏店只能凭有效许可证经营。这些持牌处所亦会接受食品及卫生局的例行检查。

违例者如在不牌处所贮存肉类及海鲜作为售卖或供应用途，一经定罪，可被判罚款最高 50000 美元，或最长两年监禁；如属第二次或其后定罪，可被判罚款最高 100000 美元，或最长三年监禁。

随着全球经济一体化的不断发展，我国与世界各国经济贸易联系日益密切，尤其是与各国人民生活息息相关的食品贸易在国际贸易中占有重要地位，在实际进出口过程中会存在很多问题，而产品标签不合格已成为产品不合格的主要因素之一。以美国为例，在美国标签不合格的产品将被视为掺假产品，拒绝进口。通过食品伙伴网的食物抽检信息查询分析系统可以看出（如下图所示），2021年我国有463批次（占有不合格产品的33.24%）输美产品因标签不合格被美国拒绝进口，也就是说大约三分之一的食品因标签不合格被美国拒之门外。近期食品伙伴网将对各国食品标签法规要求进行介绍，以期为出口食品企业提供帮助，本期我们先来看一下欧盟、美国、加拿大和澳新的食品标签要求。



（来源：食品伙伴网食物抽检信息查询分析系统）

1. 欧盟

欧盟法规 (EU) No 1169/2011《向消费者提供食品信息的规定》规定了食品标签的通则、强制标示、食品营养标签、食品营养和健康声称的一般要求。(EC) No 1924/2006《食品营养和健康声称》规定了欧盟食品的健康和营养声称标示的条件。所有销售的预包装食品均需符合上述法规要求。对于特殊食品还需要满足特殊食品标签要求，例如：特殊医学用途食品应满足 (EU) No 2016/128《就特殊医学用途食品的具体成分和信息要求制定欧洲议会和理事会条例 (EU) 609/2013 补充条例》的要求。

欧盟食品标签强制标示的内容包括食品名称、配料表、过敏原、特定配料或特定种类配料的含量、净含量、保质期或保存期、贮存条件、生产者或经营者的名称与地址、原产国或原产地、使用说明、营养标签。

2. 美国

美国《公平包装和标签法案》(FPLA)、《联邦食品、药品和化妆品法案》(FDCA)、《营养标签与教育法案》(NLEA)、《食品致敏原标识及消费者保护法案》(FALCPA)和《食品标签》(21 CFR PART 101)规定了食品标签相关要求，同时《食品标签指南》也对标签的具体标识，如字体、位置、营养成分声明等进行了说明。

根据 21 CFR PART 101 和《食品标签指南》，除豁免外，所有进口至美国或在美国境内销售的食物标签强制性标识内容包括：食品名称、配料表、净含量（沥干物）、生产商或包装商或经销商的名称及地址、过敏原信息、营养成分表、原产国（进口食品）。

更多内容详见：[各国家/地区食品标签法规要求介绍-欧盟、美国、澳新等](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国出口蘑菇罐头实施自动扣留

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，对我国一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
99-08	2022-4-12	福建龙海	FUJIAN GUANTONG FOODS CO., LTD	蘑菇罐头	溴虫腈

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，控制出口产品中的农药残留量，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口竹杯和叶黄素粉不合格

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4月13日，欧盟通报我国出口竹杯和叶黄素粉不合格。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
2022-4-13	捷克	竹杯	2022.2188	未经授权使用竹子	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2022-4-13	荷兰	叶黄素粉	2022.2205	多环芳烃超标（78.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	仅限通知国分销/通知发货人	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年3月美国FDA自动扣留我国食品情况（3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 3月份以来，美国FDA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
16-124	2022-3-2	广东化州	Guangdong Yujia Seafood Co., Ltd.	罗非鱼	磺胺嘧啶
99-35	2022-3-2	广东深圳	Shenzhen Tianhua Modern Agriculture Co., Ltd	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
16-129	2022-3-9	广东阳江	Guangdong Shunxin Sea Fishery Group Co., Ltd.	罗非鱼	硝基咪喃类药物
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
16-105	2022-3-18	台湾	Hsing Yi Frozen Foods Processing Co Ltd	金枪鱼罐头	腐烂/组胺
16-105	2022-3-18	台湾	Hsing Yi Plastics Processing Co., Ltd.	金枪鱼罐头	腐烂/组胺
99-23	2022-3-24	山东潍坊	Shandong Bairun Food Co. Ltd.	金针菇	李斯特菌
45-02	2022-3-28	台湾	Ging Ta Fong Co., Ltd.	绿茶瓜子	亮蓝；柠檬黄

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

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月汇总）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	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	Wismetta c フーズ 株式会社	监控检查
2	3月3日	冷冻养殖虾（FROZEN PUD VANNAMEI SHRIMPS）	BALASORE MARINE EXPORTS PVT. 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 VANNAMEI SHRIMPS）	BALASORE MARINE EXPORTS PVT. 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 HAI DONQING 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 EGG WRAPS WITH GLUTEN FREE GRAINS）	ADW ACOSTA		美国	检出 细菌总数 $2.2 \times 10^7/g$	東京	コストコホールセールジャパン 株式会社	自主检查
6	3月3日	大麦		ITOCHU INTERNATIONAL INC.	加拿大	变质、发霉、异臭	清水	伊藤忠商事 株式会社	行政检查
7	3月3日	无加热摄食冷冻食品：冷冻寿司虾（FROZEN COOKED SUSHI EBI VANNAMEI WHITE SHRIMP SEMI-IQF）	MARINE GOLD PRODUCTS LTD.		泰国	大肠菌群 阳性	神戸	阪和興業 株式会社	监控检查
8	3月3日	加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：冷冻牛肉制品（FROZEN VEGAN BEEF）	LOVING GREEN FOOD COMPANY LIMITED		越南	检出 细菌总数 $2.6 \times 10^5/g$	神戸	祥美 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月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年4月中国出口韩国食品违反情况 (更新至4月10日)

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产品均作返回出口国或废弃处理。

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.04.01	京仁厅	农林产品	白木耳	백목이버섯	HUBEI XINLANG FOOD TECHNOLOGY CO., LTD	灭多威超标	0.06 mg/kg 以下	0.141 mg/kg	22/02/25 ~
2022.04.01	京仁厅 (平泽)	加工食品	传统韩国泡菜	전통백김치 JEON TONG BAEK KIMCHI	QINGDAO YUXUAN FOODS CO., LTD	小肠结肠炎耶尔森菌不合格	n=5, c=0, m=0/25g	阳性, 阳性, 阳性, 阳性, 阳性	22/03/12 ~ 23/03/11
2022.04.01	京仁厅	农林产品	白木耳干	건 백목이버섯	FUJIAN GUTIAN JINXIN FOOD CO., LTD	灭多威超标	0.06 mg/kg 以下	0.18 mg/kg	22/02/25 ~
2022.04.04	京仁厅	器具及容器包装	食物搅拌机	후드믹서	GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD	总溶出量超标	30mg/L 以下	98mg/L (4%醋酸), 65mg/L (水)	~
2022.04.05	首尔厅	加工食品	血橙粉	모로 블러드 오렌지 분말	BAOJI EARAY BIO-TECH CO., LTD	焦油色素超标	不得检出	/	22/03/09 ~ 25/03/08
2022.04.06	京仁厅	农林产品	冷冻萝卜叶	냉동무청	QINGDAO HUAXIN SHENG FOODS CO., LTD	将任意标示的生产日期覆盖在现有产品(1500ct中100ct)的生产日期标示上	/	2019年10月13日 → 2022年1月18日	22/01/18 ~ 24/01/17
2022.04.06	釜山厅 (神台)	加工食品	火锅面	튀김면	JILIN JISHU INDUSTRIAL CO., LTD	防腐剂超标(以脱氢醋酸计)	不得检出	0.03 g/kg	22/02/19 ~ 22/12/18
2022.04.08	京仁厅	器具及容器包装	厨房用品	주방용품	DEHUA COUNTY PORCELAIN PLASTIC CULTURE SPREAD CO., LTD	铅, 镉超标	铅: 8 μg/cm ² 以下, 镉: 0.7 μg/cm ² 以下	1. 黄色印花: 铅-22 μg/cm ² , 镉-4.1 μg/cm ² 2. 橘黄色印花: 铅-20 μg/cm ² , 镉-4.5 μg/cm ²	~

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2022 年第 14 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
2022-4-4	比利时	大麦苗粉	2022. 1983	环氧乙烷 (786; 1090 mg/kg)	分销至其他成员国/召回/撤回的监控	警告通报
2022-4-4	西班牙	刺毛藜豆提取物	2022. 1984	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-4-4	西班牙	卡瓦胡椒提取物	2022. 1985	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-4-4	捷克	马克杯	2022. 1987	未经授权使用竹子	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2022-4-6	荷兰	南瓜籽	2022. 2028	检出沙门氏菌	分销至其他成员国/从收件人处撤回	警告通报
2022-4-7	西班牙	塑料餐具	2022. 2065	未经授权使用竹子	仅限通知国分销/退出市场；销毁	注意信息通报
2022-4-8	塞浦路斯	尼龙开槽勺	2022. 2107	初级芳香胺迁移 (0.020)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

据通报，不合格南瓜籽除在荷兰销售外，还销至了奥地利、比利时、丹麦、爱沙尼亚、法国、挪威和西班牙。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意产品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 4月2日，中国营养学会公示了第八届“中国营养学会科学技术奖”获奖项目。按照《中国营养学会科学技术奖奖励条例》规定，第八届中国营养学会科学技术奖经组织申报推荐、形式审查、会议评审、入围项目答辩专家评审，并报请学会科学技术奖奖励委员会、第九届理事会第十一次常务理事扩大会议审议通过，现将通过的获奖项目名单予以公示，涉及科技项目9项，科普项目5项。具体如下：

序号	奖励等级	成果名称	完成单位	完成人
科技项目				
202105	一等奖	中国人群膳食铁、锌参考摄入量研究	中国疾病预防控制中心营养与健康所、中国计量科学研究院、河北医科大学	杨晓光、杨丽琛、王军、马玉霞、常素英、李敏、李雅杰、毛德倩、张宇、卢佳希
202102	二等奖	微量元素碘标准制订的基础与应用研究	天津医科大学	张万起、陈雯、谭龙、沈钧、郭文星、潘子贺、陈利琴、桑仲娜、杨月欣、杨晓光、林来祥、张艺馨、王伟、崔庭凯、高敏、陈艳婷
202103	二等奖	天然海藻活性物质的生物功效评价及应用研究	青岛大学	梁惠、薛美兰、马爱国、张华琦、刘颖、戈娜、马岩、韩磊、钟凤、王鹏
202112	二等奖	酵母多糖的开发、营养研究及应用	安琪酵母股份有限公司、华中科技大学同济医学院	张彦、刘烈刚、张海波、程倩、杨雪锋、姚平、彭宁、朱娅敏、陈智仙、杨巍
202111	三等奖	婴幼儿配方羊奶粉配方升级的研发及产业化	海普诺凯营养品有限公司	侯艳梅、谢奎、吴桐、詹智钧、吴红、陈瑶、刘思沂、马俊兰、高一文、杨枫、陈仁
202106	三等奖	中国人群膳食质量评价指数的建立与应用	中国疾病预防控制中心营养与健康所	何宇纳、杨晓光、房玥晖、王惠君、连怡通、苏畅
202116	三等奖	天津市实施公共营养策略与心脏病死亡下降的相关研究	天津市疾病预防控制中心	江国虹、辛鹏、范莉莉、薛晓丹、潘怡、李威、王德征、郑文龙
202108	三等奖	基于食物组构机能的营养健康导向型食物设计、评价及产业化应用	中粮营养健康研究院有限公司、浙江工商大学、中茶科技(北京)有限公司、浙江华康药业股份有限公司、梧州中茶茶叶有限公司	应剑、朱炫、牛兴和、王黎明、侯策、肖杰、张均伟、李勉、李颂、韩剑众
202113	三等奖	海藻活性物质制备及高值化利用技术	青岛明月海藻集团有限公司、中国水产科学研究院黄海水产研究所	王晓梅、冷凯良、秦益民、李可昌、范素琴、王发合、苗钧魁
科普项目				
202123	一等奖	“三减三健”核心信息科普传播与应用	中国疾病预防控制中心	吴静、马吉祥、石文惠、王静雷、杨一兵、殷召雪、张晓畅
202118	二等奖	中小学生学习食品安全知识读本丛书	华中科技大学同济医学院公共卫生学院	刘烈刚、杨雪锋、杨年红、郝丽萍、姚平、唐玉涵、黄连珍
202122	三等奖	《宝塔历险记：营养师妈妈写给孩子的食育科普书》	北京中营惠营养健康研究院有限公司	吴佳、李娜
202119	三等奖	食尚蓝皮书	中南大学	胡敏子、唐细良、让蔚清、张一青、陈平洋、朱华波、杨丽娜
202115	三等奖	持续推动我国居民增加全谷物摄入的举措	百事亚洲研发中心	刘锋、冯妹元、刘静、王霜、杨晨光、周希瑞、吴振萍、胡俊刚、楼田园、陈维

(来源：中国营养学会)

原文链接：<https://www.cnsoc.org/talentserviceg/242200200.html>

注意！2022 年度“中国食品科学技术学会科技创新奖”申报工作开始

食品伙伴网讯 4月11日，中国食品科学技术学会发布通知，2022年度“中国食品科学技术学会科技创新奖”开始申报工作。

本次申报奖项设置有三个，分别为：技术发明奖、技术进步奖、产品创新奖。三个专项奖均设一、二、三等奖。具体申报范围如下：

（一）技术发明奖：运用科学技术知识做出的产品、工艺、材料及其系统等重大技术发明。其中整体技术已正式应用二年以上（即2020年7月15日以前）。

（二）技术进步奖：在技术研究、技术开发、技术创新、应用推广先进科学技术成果促进高新技术产业化，以及完成重大科学技术工程、计划等方面的成果。其中整体技术已正式应用二年以上（即2020年7月15日以前）。

（三）产品创新奖：自2019年以来的产品创新成果，其中整体技术已正式应用一年以上（即2021年7月15日以前）。

本次申报需由具有推荐资格的单位或理事（专家）推荐。申报截止期为2022年7月15日（以寄出邮戳为准），逾期不予受理。

原文链接：<http://www.cifst.org.cn/a/kejijiangli/xiangmujiang/20220411/2421.html>

研究揭示中国红色蜂胶具有良好的抗耐甲氧西林金黄色葡萄球菌（MRSA）活性

抗生素耐药性已经成为药物研发的重要掣肘。耐甲氧西林金黄色葡萄球菌（MRSA）等耐药菌的出现，使得对这一病原菌感染的治疗变得尤为棘手。因此，天然产物是重要的抗生素来源，利用天然产物发现和创新该类抗耐药菌药物具有现实意义。近日，中国农业科学院蜜蜂研究所蜂产品质量与风险评估团队研究并揭示了中国红色蜂胶具有良好的抑制耐甲氧西林金黄色葡萄球菌（MRSA）效果，并基于代谢组学技术、基因表达验证初步揭示了其抑菌活性作用机制。相关研究成果发表于《分子（Molecules）》上。

蜂胶是由西方蜜蜂（*Apis mellifera*）的工蜂采集植物树脂和嫩芽分泌物并与自身体上颚腺、蜡腺的分泌物、花粉粒等混合成的具有黏性、特殊芳香气味的固体胶状物。我国生产的红色蜂胶在颜色与普通蜂胶存在明显差异，应用前景广阔，但其化学组成和生物活性的研究尚处于起步阶段。研究发现，中国红色蜂胶对于金黄色葡萄球菌和耐甲氧西林金黄色葡萄球菌的抑制作用是由于破坏了细胞壁和细胞膜的完整性，非靶向代谢组学结果显示，中国红色蜂胶作用于金黄色葡萄球菌后 12 条代谢通路和 7 种代谢物发生明显变化，中国红色蜂胶作用于耐甲氧西林金黄色葡萄球菌后 9 条代谢通路和 11 种代谢物发生明显变化，此外中国红色蜂胶处理显著抑制了耐甲氧西林金黄色葡萄球菌的细胞膜（*icaC*, *icaR*）、细胞壁（*MurE*, *MurC*）、毒力因子（*ssaA*）等基因表达。本研究为全面了解中国红色蜂胶对耐药菌的抑制作用及抑菌机制提供了新的思路。

此研究得到国家自然科学基金、中国农业科学院科技创新工程和国家蜂产业技术体系的支持。

原文链接：

<https://www.mdpi.com/1420-3049/27/5/1693/htm>

食品伙伴网讯 广西壮族自治区科学技术厅下达了2022年第二批自治区本级财政科技计划项目，本批项目包括广西重点研发计划、广西科技基地和人才专项、广西技术创新引导专项和广西自然科学基金项目共133项，共资助经费48676.6万元，其中2022年资助经费32883.8万元。

其中，涉及食品领域如下：

食品领域2022年第二批广西壮族自治区本级财政科技计划项目表

第一部分：广西重点研发计划												
序号	受理编号	项目类别	项目名称	申报单位	项目负责人	责任处室	资助经费(万元)	其中2022年	其中2023年	其中2024年	专业机构	备注
24	2021A B3806 0	广西重点研发计划	螺蛳粉生产技术创新及产业化示范的研究	广西沪桂食品集团有限公司, 广西科技大学, 广东雅和生物科技有限公司	黎海彬	高新处	100	100			广西科技项目评估中心有限公司	
25	2021A B3803 8	广西重点研发计划	预包装螺蛳粉关键工艺自动化技术及装备研发与示范应用	广西螺霸王食品有限公司, 广西螺霸王食品科技有限公司, 柳州市智能制造科技服务中心(柳州市自动化科学研究所)	谭中海	高新处	100	100			广西科技项目评估中心有限公司	
27	2021A B1803 7	广西重点研发计划	沙糖桔产业提质增效关键技术创新集成与推广应用示范	西林县科技服务中心, 西林县金橘利农业开发有限公司, 广西壮族自治区农业科学院	汪妮娜	农村处	100	100			广西科技情报学会	
28	2021A B1803 4	广西重点研发计划	融水灵芝(紫芝)新品种选育及林下规范化栽培技术应用与示范	融水苗族自治县科学技术情报研究所, 广西壮族自治区农业科学院, 广西融水县融乐农林综合开发有限责任公司	杨再锋	农村处	150	150			广西科技情报学会	

更多内容详见：[2022年第二批广西壮族自治区本级财政科技计划项目公布 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业翻译部门，可提供食品、医疗、生物、化学、农牧及相关领域的专业翻译服务，业务类型包括国内外法律法规、期刊文献、产品手册、标签、专利、证书、研发报告、商务文件以及其他专业资料，语种涉及中、英、日、韩、德、法、俄等二十余种互译。

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

外语专业精英保证译文的准确性，食品、医学、生物、化学、农牧及相关行业俊杰保证译文的专业性，实行不同专业译员双向校对，确保译文专业性。

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

译员来自食品、医学、生物、化学、农牧、英语、日语、韩语等相关专业，80%以上拥有硕士学历。

业务范围

凭借深厚的专业知识积累和丰富的专业翻译经验，为食品、医疗、化工等领域相关的政府部门、组织机构、跨国企业提供专业、精准、高效的服务。

我们随时期待与您的合作，翻译可试译，亦可商榷长期合作模式，希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

食品伙伴网食品安全合规事业部基于SaaS模式,以公有云+私有云相结合,为客户提供食品标准法规管理、产品指标管理、产品合规管理、工作流程管理等系统开发建设及维护服务;并依托专业的技术服务团队和顾问提供食品安全信息监测与分析、标准法规解读研究、产品合规审查与咨询、特殊食品注册备案及“三新”产品申报咨询代理、食品安全合规管理认证、专业技术交流培训等服务,为食品行业企事业单位提供全方位食品安全解决方案。

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2022 年会议预告

4 月	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知
4 月 22-24 日	宁波	2022 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）
4 月 22-24 日	宁波	2022 国际生物基产业论坛
延期待定	上海	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛
延期待定	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
5 月 19-21 日	广州	2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
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:

4 月 21-22 日	武汉	2022 中国（武汉）国际粮食机械博览会
4 月 21-22 日	武汉	2022 中国湖北国际农资交易会
4 月 22-24 日	南京	2022 第五届南京餐饮供应链展览会
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 6-10 日	呼和浩特	2022 内蒙古餐饮食材展览会
5 月 6-7 日	石家庄	“时辣九稳”杯第 8 届京津冀火锅食材及烧烤用品博览会
5 月 7-9 日	合肥	2022 第 23 届中国（安徽）国际食品饮料展览会
5 月 8-10 日	郑州	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
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15-17日	广州	Interwine China 2022 中国（广州）国际名酒展-春季展
5月15-17日	济南	美丽山东建设高层论坛暨第9届绿色低碳环保产业国际博览会
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月20-23日	洛阳	2022 中原（洛阳）餐饮供应链展览会
5月20-22日	沈阳	2022 第37届中国沈阳餐饮食材展览会
5月20-22日	济南	2022 第16届全国食品博览会(济南)
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	长沙	2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会
5月19-21日	西安	第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会
5月25-27日	银川	2022 宁夏奶业大会暨第四届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
5月26-28日	北京	AIFE 2022 亚洲(北京)国际食品饮料博览会
5月31-6月2日	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
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16-18日	青岛	2022 中国（青岛）奶业博览会
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21-23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
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22-24日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
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23-25日	上海	2022 第13届中国（上海）国际餐饮食材博览会
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	沈阳	2022 东北国际酒店用品及餐饮业博览会
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2-4日	北京	2022 第五届北京餐饮采购展览会
7月6-9日	上海	AHTE 2022 上海国际工业装配与传输技术展览会
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15-17日	郑州	2022 第七届郑州餐饮供应链展览会
7月15-16日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
7月16-17日	驻马店	2022 第四届中国食品交易会
7月18-22日	青岛	CIPI2022 第十八届中国（青岛）国际包装工业展览会
7月20-22日	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
7月22-23日	贵阳	2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
7月23-25日	日照	2022 山东（日照）糖酒食品展览会
7月27-29日	上海	亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022）
7月29-31日	南宁	第20届中国广西-东盟食品交易博览会
7月29-31日	青岛	CBIF 中国（青岛）国际啤酒产业链服务交流会
8月2-4日	南京	2022 华东（南京）国际食品加工及包装机械展览会
8月2-4日	南京	2022 第12届中国（南京）国际食品饮料展览会
8月3-5日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
8月3-4日	苏州	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
8月4-6日	广州	GFE2022 第44届广州国际餐饮加盟展
8月4-7日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
8月5-7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
8月11-13日	上海	2022 包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）
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12-14日	北京	第45届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
8月13-15日	潍坊	2022 山东（潍坊）糖酒食品展览会
8月16-18日	北京	2022 国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
8月18-20日	广州	2022 粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展
8月18-19日	北京	PIS 2022 第八届中国国际精准农业与信息化高峰论坛
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6-8日	深圳	NICE 2022 新餐饮展览会
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15-17日	广州	第八届广州国际渔业博览会
9月20-24日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
9月19-21日	上海	2022 第24届中国国际焙烤展览会
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27-29日	武汉	2022 第11届华中科学仪器与实验室装备展览会
9月28-30日	南京	2022 年中国（江苏）国际冷链产业博览会
10月12-15日	上海	2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）
10月14-16日	郑州	第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区
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18-20日	郑州	2022第3届郑州分析测试及实验室设备展览会
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
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：

[赛默飞世尔科技（中国）有限公司——仪器试剂](#)

[江苏源之源生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）——检测服务](#)

[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](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——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

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

【食品论坛·大讲堂】乳化香肠的功能性成分及其作用机理

直播时间：2022年4月23日 9:00-10:00

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=808>

课程简介：

乳化型香肠是由粉碎和均匀的腌制的肉、脂肪组织、水和调味料组成的即食产品，通常熏制和略微煮熟。本次课程将为大家详细介绍乳化香肠以及其主要配料（含添加剂）的功能性和作用机理。

主要内容：

- 1、乳化型香肠及其体系中的主要相互作用
- 2、主要配料（含添加剂）的功能性及其作用机理

主讲人：王老师 食品论坛生产技术版块版主 seles813624

2006年毕业于哈尔滨商业大学，经济学学士，统计学专业

2018年毕业于新西兰梅西大学（Massey University），2019年获得食品技术一等荣誉学士学位，食物制品技术专业（Bachelor of Food Technology with Honours, First Class Honours with a major in Food Product Technology）

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1270498-1-1.html>

2022 植物肉品质提升线上论坛

时间：2022年4月21日（周四）

活动内容：

植物肉的研究现状与现有挑战

原料多样性赋予植物肉更多可能

质构决定口感，植物肉的“肉感”提升方案

注重风味，植物肉如何抓住中国胃

新技术助力植物基产品品质提升

既要产的出，又要用得上，植物肉产品需要更多创新

听课对象：

植物肉生产企业，肉制品、调理品等传统食品加工型企业，餐饮连锁企业，科研院所等企事业单位的高层管理、新产品开发、加工生产、品管品控人员。

报名联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7xVbIoJAR4KyPvv0AmVE3A>

烘焙系列线上课程——面包的世界

活动时间：4月28日 13:30—15:30

内容大纲：

面包的世界

面包生产技术的奥秘

经典面包教学案例

独特风味面包教学案例

课程链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=813&fuid=62>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/cHJkY1Ru8HYNXhGijSS6qg>

【线上】“《食品生产经营监督检查管理办法》在酒类企业的实际应用解读及酒类企业飞行检查、体系检查案例分析”

▲时间：2022年4月28日 下午 14:00-17:00

▲报名链接 <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=809&fuid=62>

▲联系人：李老师 18911536603（微信同号）

贾老师 19523380620（微信同号）

固话：010-88136500 邮箱：ufc@foodmate.net

乳制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022年05月12日

▲主要内容：

- 1、《GB 5009.259-2016 食品安全国家标准 食品中生物素的测定》标准修订进展；
- 2、乳及乳制品中药物残留检测技术重点解析；
- 3、乳及乳制品中违禁物质检测与判定；
- 4、高分辨液质联用技术在乳制品分析中的应用；
- 5、乳制品中黄曲霉毒素 M1 风险评估研究进展与趋势；
- 6、乳制品中多元素形态分析；
- 7、乳制品中高氯酸盐和氯酸盐的检测及定量分析；
- 8、原料乳及乳制品中三聚氰胺检测技术要点解析；
- 9、食品中香兰素、甲基香兰素和乙基香兰素的测定及新国标解决方案；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=812&fuid=62>

【线上直播】2022“食品采样员”专业技能等级培训

▲时间：2022年05月19-20日

▲主要内容：

（一）采样培训基础（初、中级）

- 1、食品采样相关法律法规及标准解析
- 2、采样计划、采样方案基础内容讲解
- 3、食品采样遵循原则介绍
- 4、采样类型的分类介绍
- 5、不同样品采集方法讲解

（二）采样技能培训（初、中级）

- 6、终端市场采样技术介绍

（三）采样技能培训（中级）

- 7、农产品采样技术介绍
- 8、生产环节采样技术介绍
- 9、餐饮店面采样技术介绍
- 10、互动交流、问题答疑

备注：内容持续更新中...

▲费用标准：

标准收费：初级 299 元/人，中级 499 元/人

早鸟优惠：4月30日前报名享受早鸟优惠价初级 249 元/人，中级 449 元/人。

团体优惠：3人及以上团体报名享受团体优惠价初级 249 元/人，中级 449 元/人。

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1270974-1-1.html>

▲报名咨询：李女士 15688562601（微信同号）

元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2022年05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。

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=811&fuid=62>

【重磅福利】寻找智能感官锦鲤, 免费测样, 快来参与!

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/wGdXSH2zuX18LBZNQ-5wPA>

【能力比对】土壤普查检测技术能力提升培训及实验室对标比对活动

▲主要培训内容:

1. 检测实验室资质条件、能力证明、人员队伍、场所环境、设备设施、检测方法、质量保证等监督检查和飞行检查关键点解读;
2. 入围实验室动态管理和进入退出机制解读;
3. 《第三次全国土壤普查土壤样品制备、保存、流转和检测技术规范(试行)》现场实施解读;
4. 《第三次全国土壤普查全程质量控制技术规范(试行)》应用解读;
5. 土壤普查参数检测技术关键点及实验室比对注意事项。

▲比对详情介绍:

比对项目: 土壤中氮、磷、钾(其他项目陆续开展)

土壤检测培训完成后, 主办方会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。

▲报名链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/agv5IdCQxFPBQ209KpiA2g>

食学宝新课推荐

VIP 会员开通链接: http://study.foodmate.net/user/vip_yqk?fuid=166687

【99元·VIP 免费】农药残留检测相关标准解读

课时: 2 小时 56 分

主讲人: 黄老师

主要内容:

国外限量标准及 GB 2763 介绍

残留分析技术简介

气相色谱技术及分析方法开发

农药残留检测相关标准解读

老师简介:

黄老师, 从事食品检测二十多年, 精通气相色谱、液相色谱、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS 等的使用, 先后参与过活化法生产活性炭的回收磷酸液中除铁离子的研究, 磷钼蓝分光光度法测工业锅炉水中磷酸盐的试验研究等项目。发表论文十几篇, 其中有几篇已被核心期刊收录。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1010&fuid=166687>

【99元·VIP 免费】肉制品许可证现场核查常见问题及改进要点

课时：2 小时 21 分钟

主讲人：孟海雷

主要内容：

肉制品生产许可审查法规、文件要点解读

肉制品生产许可现场核查中常见问题分析

以合规思路做好核查准备和改进

老师简介：

孟海雷，全国质监系统执法打假骨干人才库成员、国家市场监管总局缺陷消费品召回专家库专家、质量检验高级工程师、国家注册质量体系审核员、食品生产许可证审查员、市场监管综合执法支队风险控制专家。曾任某地级市质监局产品质量检验所副所长、质监稽查队副队长、市场监督管理局综合执法支队执法监督科负责人。自 2007 年以来组织查办各类质量案件近 200 余起。08-09 年查办质监总局督办重大案件 1 起，开展执法技能培训近百余场，培训各级执法人员 8000 人次。自 2004 年以来作为食品许可审查员，审核食品生产许可证企业近 600 余家，审核质量管理体系企业近 260 余家，审核省名牌产品近 40 家。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1001&fuid=166687>

【199 元·VIP 免费】固体饮料生产工艺及生产设备

课时：3 小时 48 分钟

主讲人：袁老师

主要内容：

固体饮料生产工艺流程

固体饮料生产设备介绍及常见问题

固体饮料生产环境

固体饮料包装及设备

老师简介：

袁老师，现已退休，曾在药企从事药品检验、质量管理、生产技术管理工作，具有接近 40 年的工作经验，擅长保健食品生产管理和质量控制。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=994&fuid=166687>

线上·直播课

【岗位技能培训】食品安全管理师培训

会议安排：线上+线下，随报随学

主要内容：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）

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；

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/iPtGgrsXvB_0_CEcJULsiQ

报名咨询：18596077606（孔老师）

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

密度折光在食品饮料质量控制中的应用

▲时间：2022 年 4 月 19 日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=801&fuid=62>

▲主要内容：

1. 食品饮料行业概览介绍

2. 密度折光在质量控制中的应用

3. 常见难点问题处理小妙招

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/aIbTmokmXILWS-BV3bRbuA>

【免费】白酒感官质量控制及智能感官分析技术应用

▲时间: 2022年4月20日 下午 15:00-16:00

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=802&fuid=62>

▲联系人:

李老师 18911536603 (微信同号)

贾老师 19523380620 (微信同号)

固话: 010-88136500 邮箱: ufc@foodmate.net

2022 植物肉品质提升线上论坛

时间: 2022年4月21日 (周四)

活动内容:

植物肉的研究现状与现有挑战

原料多样性赋予植物肉更多可能

质构决定口感, 植物肉的“肉感”提升方案

注重风味, 植物肉如何抓住中国胃

新技术助力植物基产品品质提升

既要产的出, 又要用得上, 植物肉产品需要更多创新

听课对象:

植物肉生产企业, 肉制品、调味品等传统食品加工型企业, 餐饮连锁企业, 科研院所等企事业单位的高层管理、新产品开发、加工生产、品管品控人员。

报名联系人: 于老师 18906382430

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/7xVbIoJAR4KyPvv0AmVE3A>

【免费】生活饮用水检测技术研讨会

▲时间: 2022年04月22日

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

▲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

乳制品及婴幼儿配方奶粉中营养成分检测网络研讨会

▲时间: 2022年04月22日

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/meeting?id=800&fuid=62>

▲主要内容:

9:30-10:30 婴幼儿配方食品标准新实践和发展趋势

发言嘉宾: 东北农业大学食品学院院长/教育部乳品科学重点实验室主任 姜毓君 老师

10:30-11:00 乳制品及婴幼儿配方奶粉中营养成分检测方法的对比研究

发言嘉宾: 纽勤生物科技(上海)有限公司相关专家

11:00-12:00 议题待定

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/HLmcg6zTsQAtNEA jHVA0nQ>

【食品论坛·大讲堂】乳化香肠的功能性成分及其作用机理

直播时间: 2022年4月23日 9:00-10:00

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=808>

课程简介：

乳化型香肠是由粉碎和均匀的腌制的肉、脂肪组织、水和调味料组成的即食产品，通常熏制和略微煮熟。本次课程将为大家详细介绍乳化香肠以及其主要配料（含添加剂）的功能性和作用机理。

主要内容：

- 1、乳化型香肠及其体系中的主要相互作用
- 2、主要配料（含添加剂）的功能性及其作用机理

主讲人：seles813624 食品论坛生产技术版块版主

2006年毕业于哈尔滨商业大学，经济学学士，统计学专业

2018年毕业于新西兰梅西大学（Massey University），2019年获得食品技术一等荣誉学士学位，食物制品技术专业（Bachelor of Food Technology with Honours, First Class Honours with a major in Food Product Technology）

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1270498-1-1.html>

“质量行”系列课之危险化学品安全知识

直播时间：2022年4月23日 9:00-12:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=764&fuid=62>

培训费用：358元；4月12日20:00前报名的人员享受早报优惠，即328元。

培训内容：

- 危险化学品概述
- 危险化学品危害及预防
- 危险化学品储存及管理
- 危险化学品使用及应急措施
- 食品企业危险化学品典型事故案例分析

报名咨询：孔老师 18596077606（微信同号）

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

【线上直播】第五届中国国际进口博览会食品展区线上推介会暨食品贸易政策解读

会议时间：2022年4月26日 14:00-15:30

报名及听课方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=798&fuid=166687>

内容介绍：

中国报关协会、上海市报关协会主办，中国通关网、进博会展盟农产品专委会和食品伙伴网协办。第五届中国国际进口博览会食品展区线上推介会暨食品贸易政策解读。

【网络培训】微生物实验室管理研讨会

▲时间：2022年4月26日 食学宝平台线上直播

▲报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=799&fuid=62>

▲主要培训内容：

13:30-14:30 微生物检测试剂盒的评价与标准化

发言嘉宾：福州海关技术中心 郑晶 老师

14:30-15:10 实验室微生物及分子生物学检测效率提升的解决方案

发言嘉宾：3M中国有限公司 黄炎 老师

15:10-16:10 实验室质量控制的若干高阶知识难点解析

发言嘉宾：中国海关技术研究中心 曾静 老师

乳制品微生物实验室技能提升专题培训班

▲培训时间：2022年04月26-28日

▲主要内容：

04月26日-27日上午 主要内容

- (一) 乳制品样品采集与制备专题
- (二) 乳制品微生物检验标准专题
- (三) 乳制品中致病微生物检验专题

发言嘉宾：“野兽”老师

04月27日 | 下午 主要内容

- (四) 乳制品微生物现场检查专题

发言嘉宾：

1. 乳制品生产企业体系检查过程中的微生物关键点控制

发言嘉宾：国家乳制品质量检验检测中心 相关专家

2. 乳制品企业微生物实验室的能力建设和保持

发言嘉宾：安徽省食品药品检验研究院 相关专家

04月28日 主要内容

- (五) 微生物法维生素测定标准解析专题
- (六) 微生物法维生素测定操作要点及问题解决专题

发言嘉宾：国家乳制品质量检验检测中心 相关专家

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/9EQbeMGQJ-tw3EWSCo1fTw>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3818-70.html>

▲报名咨询：联系人：张老师 13054506560（微信同号）邮箱：train03@foodmate.net QQ：3103849236

【听课抽奖】微波水分仪如何优化乳制品的加工工艺并节约成本

直播时间：2022年4月27日

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=766&fuid=62>

课程内容：

- 1、微波水分仪为什么能在两分钟内快速分析普通加热法水分仪30分钟甚至烘箱法几个小时才能做完的乳制品固含量？
- 2、微波水分仪怎样帮你优化乳制品（如酸奶、冰淇淋等配方型产品）的加工工艺并节省其生产成本？优化方案介绍。
- 3、成功案例分享。

主讲人：

吴爱芳，目前就职于赛多利斯（上海）贸易有限公司，担任产品市场经理，拥有近20年实验室和过程分析仪器的技术工作经验。

详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1266642-1-1.html>

【限时免费】“营养均衡 美味尽享”专题宠物食品技术研讨会

会议时间：2022年4月27日

报名和参会链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=779&fuid=62>

会议内容：

- 主题1：尊重机体，选材配料当以宠物健康为主线
- 主题2：美味尽享，宠物食品调味让好吃更有保障
- 主题3：保健兴起，精细化功能性助力宠物食品向多方创新

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/MliSjpXxcuDG9tPT8ZmtNw>

【公开课】实验室认可/资质认定内审员及体系运行培训

▲时间：2022年04月27日-28日（两天）

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=781&fuid=62>

▲主要内容：

(一) CMA、CNAS 准则讲解:

1. CMA、CNAS 准则文件解读
2. 内部审核相关知识

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/9fUkkNy4_BN5fORBPWvKnw

▲报名咨询: 联系人: 王老师 18106384220 (微信同号) 邮箱: lab@foodmate.net

烘焙系列线上课程——面包的世界

活动时间: 4月28日 13:30—15:30

内容大纲:

面包的世界

面包生产技术的奥秘

经典面包教学案例

独特风味面包教学案例

课程链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=813>

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/cHJkY1Ru8HYNXhGi jSS6qg>

线上收费直播课“《食品生产经营监督检查管理办法》在酒类企业的实际应用解读及酒类企业飞行检查、体系检查案例分析”

▲时间: 2022年4月28日 下午 14:00—17:00

▲报名链接 <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=809&fuid=62>

▲联系人: 李老师 18911536603 (微信同号)

贾老师 19523380620 (微信同号)

固话: 010-88136500 邮箱: ufc@foodmate.net

实验室飞行检查重点技能提升培训班

▲时间: 2022年在4月28-29日 食学宝平台线上直播

▲主要内容:

- (一) 飞行检查相关法规及要求关键点解读
- (二) 实验室飞行检查应知应会内容
- (三) 检验检测报告和原始记录
- (四) 环境实验室飞行检查重点

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/Z63eSFc7TiCu6TypHRqqMA>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3920-15.html>

▲报名咨询: 郭老师: 18453535084 邮箱: meeting13@foodmate.net QQ: 3292203843

CNAS、CMA 体系文件编写及换版和申报资料案例详解

▲时间: 2022年05月6日 9:00—12:00; 14:00—17:00

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=784&fuid=62>

▲主要内容:

1. CNAS、CMA 编写及换版需要注意的问题;
2. 实验室内审过程案例分析;
3. CMA 和 CNAS 的申请 (首次、监督、扩项、复评) 的材料和文审要求;
4. 文审资料案例分析

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/x47w1PHntab9fPkQrAoexQ>

▲报名咨询: 王老师 18106384220 (微信同号) 邮箱: lab@foodmate.net

致泻大肠埃希氏菌检验技术专项培训班

▲时间：2022年5月11日

▲主要内容：

专题一：致泻大肠埃希氏菌检验要点

专题二：PCR实验室建设与管理

▲费用标准：

任意一个专题 599 元/人；两个专题 900 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/l3aJkLwZ4yebFezCFDf0Vw>

▲报名通道：<http://ctc.foodmate.net/show-3898-15.html>

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

乳制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022年05月12日

▲主要内容：

1、《GB 5009.259-2016 食品安全国家标准 食品中生物素的测定》标准修订进展；

2、乳及乳制品中药物残留检测技术重点解析；

3、乳及乳制品中违禁物质检测与判定；

4、高分辨液质联用技术在乳制品分析中的应用；

5、乳制品中黄曲霉毒素 M1 风险评估研究进展与趋势；

6、乳制品中多元素形态分析；

7、乳制品中高氯酸盐和氯酸盐的检测及定量分析；

8、原料乳及乳制品中三聚氰胺检测技术要点解析；

9、食品中香兰素、甲基香兰素和乙基香兰素的测定及新国标解决方案；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=812&fuid=62>

食品检验员、化学检验员职业能力评价培训班

▲时间：2022年05月12-14日

▲详情：<http://bbs.foodmate.net/thread-1245448-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

土壤普查检测技术网络研讨会

▲时间：2022年05月18日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=783&fuid=62>

▲主要内容：

1、土壤调查的采样、监测、布点技术要点；

2、土壤调查全过程质控要点解析；

3、典型土壤调查方案案例分享；

4、ICP-OES 与 ICP-MS 在土壤普查中的应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/QHH1nD_Pmka94P10-4zVGA

【线上直播】2022“食品采样员”专业技能等级培训

▲时间：2022年05月19-20日

▲主要内容：

（一）采样培训基础（初、中级）

1、食品采样相关法律法规及标准解析

- 2、采样计划、采样方案基础内容讲解
- 3、食品采样遵循原则介绍
- 4、采样类型的分类介绍
- 5、不同样品采集方法讲解

(二) 采样技能培训(初、中级)

- 6、终端市场采样技术介绍
- (三) 采样技能培训(中级)
- 7、农产品采样技术介绍
- 8、生产环节采样技术介绍
- 9、餐饮店面采样技术介绍
- 10、互动交流、问题答疑

备注：内容持续更新中...

▲费用标准：

标准收费：初级 299 元/人，中级 499 元/人

早鸟优惠：4 月 30 日前报名享受早鸟优惠价初级 249 元/人，中级 449 元/人。

团体优惠：3 人及以上团体报名享受团体优惠价初级 249 元/人，中级 449 元/人。

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1270974-1-1.html>

▲报名咨询：李女士 15688562601 (微信同号)

元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 05 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。

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=811&fuid=62>

2022 食品安全监督抽检检测技术专题培训班

▲时间：2022 年 5 月 26-27 日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

(一) 抽检—农药残留检测技术解析

发言嘉宾：政府食品药品检验机构 张老师 高级工程师

(二) 抽检—兽药残留检测技术解析

发言嘉宾：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

(三) 抽检—食品添加剂、污染物及非法添加物检测技术解析

发言嘉宾：省级食品检验研究院 余老师

(四) 抽检—微生物检测技术解析

发言嘉宾：国家级食品质量监督检验中心 专家

▲费用标准：任意一个专题 599 元/人；任意两个专题 1000 元/人；任意三个专题 1500 元/人；任意四个专题 1800 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/YIF3tmeBMEoZtNgM8UDvuA>

▲报名咨询：<http://ctc.foodmate.net/show-3857-70.html>

「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、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>

2、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、【全年招生，即报即学】食品安全管理师培训

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：

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。

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

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

2、【岗位技能】2022年食品标签审核员岗位技能培训通知

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技能概况、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

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

3、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5月14-15日 线上直播

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：

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

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

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

4、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

详细介绍：<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）

质量和体系类：

1、【岗位技能证书】2022 食品企业供应商管理员职业技能岗位培训通知

培训安排：

2022 年 5 月 28 日 杭州（具体地点另行通知）

2022 年 7 月 广州（具体时间和地点另行通知）

2022 年 9 月 武汉（具体时间和地点另行通知）

2022 年 11 月 上海（具体时间和地点另行通知）

主要内容：依据《食品企业供应商管理员 职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品企业供应商管理员的职业技能概况、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，科学有效地提升供应商管理技能。

线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以实际案例）

初级：10 学时；中级：20 学时；高级：30 学时

线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

中级：10 学时；高级：15 学时

课程特色：线上理论课程，即报即学；就近参加线下培训和考试；小班授课，每期限额 50 人，报满为止。

颁发岗位技能等级证书，实力提升岗位技能。

详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Pz3FJMRxVA7twTE9zit00A>

报名咨询：18596077606（孔老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3777-18.html>

2、ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

培训计划：

2022 年 5 月 福建·厦门

2022 年 6 月 江苏·南京

2022 年 7 月 河南·郑州

2022 年 8 月 四川·成都

2022 年 9 月 浙江·杭州

具体时间地点以开课通知为准

培训费用：2500 元/人

早报优惠：开班前 30 天报名，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！

详细介绍：<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、【岗位培训】食品安全管理师培训

培训安排：线上+线下，全国多地多期开班

主要内容：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）
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；
详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/iPtGgrsXvB_0_CEcJULsiQ
报名咨询：18596077606（孔老师）
报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3762-18.html>

检测类：

1、2021 年食品微生物检验实际操作培训班

▲时间地点：5 月 21-24 日 烟台

▲主要内容简介

- 1、理论学习：GB 4789 系列标准
- 2、实际操作学习：依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准 GB4789，进行实际操作培训。
- 3、技术讲座和专题讨论：微生物菌种管理、微生物培养基质量控制、食品微生物快速检测技术等。

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/FJZHBWM7HjTtTjbTpMmCnA>

▲报名咨询：苏琳 18153528983 邮箱：meeting@foodmate.net

延期活动

1、2022 中国特色传统美食工业化创新大会

会议时间：2022 年 5 月（具体时间待定）

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

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/pbUFpThej2j7DBs6mHxIUA>

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/nRNzwwZ2QDnkWB7Y_4Bxbg

2、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：延期至 5 月（具体时间待定）

培训地点：山东 青岛

报名方式：董老师：13361383590

延期公告：https://mp.weixin.qq.com/s/2WDHCm9iC9f-v_qFLdDdcw

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_wJK334v0t43ji9Is0Tb1Q

3、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：延期待定

五、培训地点：山东 烟台

六、报名联系人：18905354221

延期公告：https://mp.weixin.qq.com/s/_F4-IIfs0h_BebbfWQ0t0g

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/LE__eqqkZrscj2Ycn_afiw

4、第三届 SEPA 感官评价实践应用研讨会

会议时间：延期待定

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）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZqE3F0qb4Wf2xT0krccECA>

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

5、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：延期待定

联系人：郭老师 15318675976（同微信）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZqE3F0qb4Wf2xT0krccECA>

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

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：延期待定

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）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/31R7-EmKz6SiatUyehn5Dw>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/o0F1pZmDHkcI3eHsk4k3JQ>

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：延期待定

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

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/3aGJjEkXPcWgTH6ssi-f5A>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/80jOfB0HQSTBmDJcMuJFWQ>

8、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：延期待定

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）

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/bND7yTbALpo6SRZg-s0mKg>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/uRBAPCBDGwEb1QK51iVJ3A>

9、餐饮复合调味品的研发生产与应用技术培训

培训时间：延期待定

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

10、2022 年全国酒类企业食品质量安全控制 专项培训

培训时间：延期待定

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>

【科普与食育】“2022 中国食育发展论坛”报名通道开启

时间：延期待定

地点：济南（具体地点待定）

组织机构：

指导单位：山东省食品科学技术学会、国际食育交流促进协会

主办单位：食育网、山东师范大学、山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

协办单位：中国科学院地理科学与资源研究所、南京晓庄学院、中国轻工业出版社

联系人：刘老师：18500193189（微信同号）

冯老师：18646662643（微信同号）

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

各种活动，欢迎参与！

【重磅福利】寻找智能感官锦鲤，免费测样，快来参与！

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/wGdXSH2zuXl8LBZNQ-5wPA>

FIEU 食品配料联盟会员活动

活动内容：

（1）基础服务

食品行业周报年度服务；

获得企业专访及微信软文服务；

获得供需信息及企业 logo 展示服务等；

（2）增值服务

品牌线上直播活动服务；

品牌分析、项目布局等技术服务；

品牌会议免费/优惠名额等；

（3）优惠权益

产品整合营销优惠权益；

线下会议赞助优惠权益；

定制产品数据库及行业报告优惠权益；

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/kMKbVg-dPBi-pIx0hhmCDw>

报名联系人：食品小 M18905354181（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲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/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

【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(AOZ)、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)

▲详情链接: <http://m.foodmate.net/index.php?moduleid=42&itemid=7637&id=80>

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

【能力比对】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

▲详情链接: <http://m.foodmate.net/index.php?moduleid=42&itemid=8207&id=80>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3927-80.html>

【能力比对】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>

【能力比对】土壤普查检测技术能力提升培训及实验室对标比对活动

▲主要培训内容:

1. 检测实验室资质条件、能力证明、人员队伍、场所环境、设备设施、检测方法、质量保证等监督检查和飞行检查关键点解读;

2. 入围实验室动态管理和进入退出机制解读;

3. 《第三次全国土壤普查土壤样品制备、保存、流转和检测技术规范(试行)》现场实施解读;

4. 《第三次全国土壤普查全程质量控制技术规范(试行)》应用解读;

5. 土壤普查参数检测技术关键点及实验室比对注意事项。

▲比对详细介绍:

比对项目: 土壤中氮、磷、钾(其他项目陆续开展)

土壤检测培训完成后, 主办方会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。

▲报名链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/agv5IdCQxFPBQ209KpiA2g>

【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>

【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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】饮料检测团购

▲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, 食品伙伴网特推出饮料类检测团购活动。

▲详情连接: https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】宠物食品检测团购

▲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, 食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲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

[山东中平药业有限公司](#)

[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)

[武汉新美香食品有限公司](#)

[四川茁嘉餐饮管理有限公司](#)

[海元（福建）食品有限公司](#)

[明治乳业（苏州）有限公司](#)

[浙江益弘食品有限公司](#)

[湖南南瑾记食品有限公司](#)

[河南麦吉士食品有限公司](#)

[上海泽臣供应链管理有限公司](#)

[河北君乐宝君诚乳业有限公司有限公司](#)

[吉林麦孚营养科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：上海三辉麦风食品有限公司

上海三辉麦风食品有限公司位于上海金山工业园区，是一家集生产、研发、销售、服务为一体化的大型综合型食品企业。企业在全国拥有三处生产基地：上海三辉麦风食品有限公司、上海三辉麦风食品有限公司金山分公司、汕头三发保健食品有限公司。三辉企业拥有超强的产品创新研发实力、拥有设备先进的产品检测和科学实验室，不断引进国外先进的食品设备、技术及科学管理模式，通过严选精工，推行全面质量管理，为合作伙伴和消费者提供健康美味的产品。三辉麦风现招聘社会各界精英人士，共创食品行业美好明天！

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1437413/>

产品经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-13278.html>

岗位职责：

- 1、根据公司发展策略和市场需求，制定新产品开发规划，并主导产品开发研发，把控产品上市节奏；
- 2、负责新产品上市的各项规划，包括产品定位、规格、口味、包装设计、产品盘价、上市进度的追踪和掌控等工作；
- 3、负责市场调研，了解新理念、新技术、新趋势，收集、整理、分析市场信息，撰写市场调研报告，提出市场发展建议；
- 4、负责产品的升级更新工作，整理销售、品质等部门收集的反馈意见，纳入产品升级提升，对产品进行持续优化和改进；
- 5、负责生产工艺调整与规范化；
- 6、完成上级领导交付的其他工作任务。

任职要求：

- 1、本科及以上学历，食品工程或相关专业毕业；
- 2、8年以上烘焙行业食品开发研发工作经验，熟悉食品研发、应用、生产等关键模块操作流程；
- 3、熟悉烘焙行业生产工艺流程及食品安全管理体系相关要求；
- 4、能开拓创新，有管理团队能力，善于沟通协调，有一定的大局意识。

质量经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14092.html>

岗位职责：

- 1、负责产品的监视和测量设备的管理工作；
- 2、负责公司产品的质量检验和质量管理工作；
- 3、负责监督生产现场的卫生管理工作，并提出可行的改善意见；
- 4、负责公司质量体系论证及审核相关工作；
- 5、其他与质量部门相关联的工作任务。

任职要求：

- 1、35-45岁，本科及以上学历；
- 2、5年以上同岗位工作经验；

- 3、有相关质量安全管理知识、体系管理标准、法律法规的培训；
- 4、有管理团队的能力，善于沟通和协调有一定的工作责任心。

化验员 <http://www.foodmate.cn/job/show-14666.html>

任职要求：

- 1、食品、化学或生物等专业，20-35 周岁；
- 2、具有 1-3 年以上食品企业检验工作者优先；
- 3、必须持有食品检验工初级或中级证书；
- 4、对食品行业质量体系有一定认识；
- 5、做事认真细致，有责任心，原则性强，善于与人沟通。

公司福利：年终奖金 包吃住 五险一金

公司地址：上海市金山区金百路 835 号



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

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate(www.foodmate.com)是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布供求信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

2022 有奖征文！食品企业异物（物理危害）控制措施经验分享

【食品论坛·大讲堂】乳化香肠的功能性成分及其作用机理

【有奖课程】微波水分仪如何优化乳制品的加工工艺并节约成本

【岗位培训】“食品安全管理师”培训及评价的通知

【水产云-线上系列技术培训】水产品保鲜保水技术研究及应用，4月更新上线！

热门分享：

食品人，技术路线与管理路线，你该选哪个？

什么是 CIP 清洗？

质量管理中的 3+5+7+8 管理

食品添加剂“三定三查一检”制度

惩罚性赔偿如何确定？三倍还是十倍？

新版 HACCP 认证要求新增内容盘点

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 17：面对防不胜防的疫情，你做好应急预案了吗

预包装食品原料本省含有蔗糖，如何宣传？

食品标签宣称是如何定义的，营养美味，营养丰富算宣称吗

商品条码使用求助

标签：锅圈食汇

7718 净含量位置标识问题

标签上 β -胡萝卜素，打成 β 胡萝卜素。少了“-”影响大吗？

纯度 99% 氮气，还另外需要食品级证明吗？

GB 2762-2017 中分豆类和豆制品，那我这个样品是豆类还是豆制品？

制定企业标准，原料执行企业标准

预制菜与中央厨房之间的关系

易开启包装

最小销售单元没有生产日期违法吗？

求问食品厂水质检测外检多久一次

一个食品有 2 个或两个以上贮存条件和对应的保质期是否合规？

搞食品质量安全的有多少人用到七大手法五大工具？

食品广告宣传可以使用“秘制”嘛？

营养成分表

食品配料表

紧急求助各位标签审核大神

食品厂净化车间臭氧灭菌检测

生产车间臭氧消毒浓度要求

如何开展质量风险排查专项行动实施的监督检查

员工受伤出血量较大怎么出车间？

高温杀菌，升温时间长短对杀菌效果有影响么

栗子杀菌后真空没破但是有个别的发酸

调理肉制品煮熟后颜色很红很鲜艳

绿豆糕属于什么糕点？

怎样能让香精的香味更能持久的留在坚果中？

方便湿面添加什么能防止霉菌污染

速冻后的胡萝卜块发黑出水

请教一下关于乳酸钠的使用

有的澄清剂用于果酒，澄清效果不如原酒

复合膨松剂的带入问题

食品添加剂生产用原辅料的分类与分级问题

肉桂提取物能用于普通食品吗

微生物检验样品稀释：实际实验的时候，称量 25g 不好把握，怎么办啊？

菌落蔓延

速冻水饺现在执行 23786 可以吗

关于易制毒化学品管理

关于软胶囊微生物项目检验要求以内容物计的项目，如何实际操作？

新资源食品卫生部批准证书是什么

化妆品原料报送，已经报送成功了，但是发现填错信息啦怎么办

疫情之下，有多少人经历降薪了？

为啥老总都认定自己干的行业很赚钱？



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

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: 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

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

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	食品伙伴网订阅号	食品晚九点
			
食品研发与生产	食品标法圈	食品质量管理	食品实验室服务
			
食品邦	食品安全风向标	HACCP 联盟	理化检测
			
食品饮料创新研究	特殊食品与添加剂	食品供应链管理	微生物检测
			
食品饮料产业研究	Global Foodmate	餐饮质量安全	仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品标准查询



食品法规查询



食品论坛交流