

食品网刊

食品网刊 与您分享

18

总第904期

2022-05-24

全国首例制售含兴奋剂物质的有毒有害食品案，判了！

《中国学龄儿童膳食指南（2022）》在京发布

固体饮料新规即将实施，你准备好了吗

德克士上海一餐厅使用
过期炸鸡粉被罚款36000元

世界各国及地区对于饮用水和瓶装水中氟化物要求汇总

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

夏天的第一口冰淇淋雪糕，如何选？
固体饮料新规即将实施，你准备好了吗
市场监管总局开展打击整治养老诈骗专项行动
《中国学龄儿童膳食指南（2022）》在京发布
德克士上海一餐厅使用过期炸鸡粉被罚款 36000 元

全国首例制售含兴奋剂物质的有毒有害食品案，判了！
“海底捞”诉“小放牛”商标侵权及不正当竞争案宣判
河北保定蠡县通报一幼儿园学生腹泻情况：幼儿园停业整顿
“土坑”酸菜涉事厂家“雅园酱菜厂”被罚 55 万元并吊销生产许可证
315 曝光的“土坑酸菜”涉事企业湖南坛坛俏食品有限公司被罚款 78 万元

国内预警

2022 年 4 月全国未准入境食品化妆品信息
市场监管总局办公厅关于延长固体饮料企业剩余包装材料使用时间的通知

市场监管总局关于征求 79 种产品质量国家监督抽查实施细则（征求意见稿）意见的公告
国家粮食和物资储备局关于切实做好 2022 年夏季粮油收购工作的通知（国粮粮〔2022〕93 号）

国际食品

阿富汗暂停小麦出口
境外保健食品进口途径解析
印尼废止食用油和棕榈油的出口禁令

越南将于 2030 年全面禁止一次性塑料袋
各国家/地区食品标签法规要求介绍-日本、韩国等
世界各国及地区对于饮用水和瓶装水中氟化物要求汇总

国际预警

欧盟通报我国出口胡椒不合格
我国出口冷冻生煎包在新西兰被召回
我国 5 家企业出口的白蒜头在美国遭扣留

2022 年 5 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 5 月 15 日）
2022 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况（5 月 19 日更新）
2022 年第一季度国外扣留（召回）我国食用菌产品情况分析报告

食品科技

2021 年度中餐科技进步奖申报工作正式开启
2022 年度江苏省轻工协会科学技术奖奖励授奖项目公布 涉及食品领域 16 项

2022 年度中国粮油学会科学技术奖受理项目公示
中国热科院南亚所在新型绿色高效果蔬保鲜材料研究方面取得重要突破

夏天的脚步越来越近了，怎么能少了冰淇淋雪糕的快乐呢，尤其是宅在家里，一根丝滑的冰淇淋也能给我们的心情增添一丝甜蜜和欣慰。

但对于吃冰淇淋雪糕，有些人可能会感觉有一点“甜蜜的负担”：

“都是能量，没啥营养”

“吃多了会长胖”

“都是添加剂”

……

最近，《中国冰淇淋/雪糕行业趋势报告》发布，可以看到中国雪糕在往营养化、健康化的趋势发展。

那么，到底应该如何挑选冰淇淋，如何吃冰淇淋呢？今天我就和大家聊聊冰淇淋和雪糕应该怎么挑。

1、冰淇淋 VS 雪糕，有什么不同？

冰淇淋主要以水、乳和/或乳制品、糖等为原料做成的体积膨胀的冷冻饮品，其中蛋白质的含量不得低于 2.2 克/百克，脂肪含量不得低于 5.0 克/百克。

雪糕主要以饮用水、乳和/或乳制品、油脂、糖等为原料制成的冷冻饮品。其中蛋白质的含量不得低于 0.4 克/百克，脂肪含量不得低于 1.0 克/百克。

不过，蛋白质和脂肪并不是唯一判断是冰淇淋还是雪糕的依据。相比冰淇淋，雪糕的不同之处是在生产中不混入空气，不会出现“体积膨胀”的情况，即使它的某些指标达到或超过了冰淇淋的指标，也只能叫雪糕。但冰淇淋和雪糕并没有好坏之分，在选择时主要还是看配料表和营养成分表。

冰淇淋和雪糕好吃离不开糖和脂肪的作用。糖赋予了它诱人的甜味；冰淇淋和雪糕中的脂肪最后会成为冰淇淋中的半固体介质，产生爽滑的口感，不然就跟冰棍没啥区别了。好的冰淇淋和雪糕通常使用牛奶、稀奶油，因而产品蛋白质含量比较高。

2、不健康，不敢吃？

很多人担心冰淇淋不健康，一方面是认为有些冰淇淋含有香精色素等食品添加剂，不安全；一方面是觉得很多冰淇淋糖多、含有脂肪，会长胖。

更多内容详见：[夏天的第一口冰淇淋雪糕，怎么选？](#)

食品伙伴网讯 近年来，固体饮料碰瓷特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、保健食品等诸多问题常有发生，并有各种虚假、夸大功效宣传等也误导了非常多的消费者。为了帮助消费者更好得辨别此类产品，2022年初，国家市场监督管理总局发布《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》（以下简称新规），对固体饮料标签标识、警示信息、虚假宣称等作出了细化规定，并将于2022年6月1日起实施。那么，关于新规，有哪些内容是企业所需了解的呢？

1. 新规涉及的固体饮料范围

直接提供给消费者固体饮料，不包括提供给其他食品企业的原辅料（即不包括B2B）。

新规监管范围不是所有固体饮料种类，仅包括：

- ① 蛋白固体饮料；
- ② 植物固体饮料；
- ③ 特殊用途固体饮料；
- ④ 风味固体饮料；
- ⑤ 添加可食用菌种的固体饮料。

2. 产品名称要求

不得与已经批准发布的特殊食品名称相同；

醒目标示“固体饮料”真实属性名称；

“固体饮料”字号不得小于同一展示版面商标、图案等所含文字。

3. 警示信息要求

直接照抄“本产品不能代替特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、保健食品等特殊食品”，不可对本句内容进行任何变更以及修饰；

与食品名称在同一展示版面；

字体要求：黑体，不可更改，并与警示信息区域背景有明显色差；

所占面积不应小于其所在面的20%。

更多内容详见：[固体饮料新规即将实施，你准备好了吗](#)

为贯彻落实全国打击整治养老诈骗专项行动部署会议要求，市场监管总局聚焦涉老“食品”“保健品”等领域涉诈问题隐患，深入推进开展打击整治养老诈骗专项行动，切实维护老年人合法权益。

全国开展打击整治养老诈骗专项行动以来，市场监管总局高度重视，迅速成立由党组成员、副局长蒲淳任召集人的打击整治养老诈骗专项行动工作专班，结合职能制定贯彻落实行动方案，对开展打击整治养老诈骗专项行动作出具体安排。

市场监管部门专项行动围绕整治涉老“食品”“保健品”等领域涉诈问题隐患，加强市场监管，依法查处虚假宣传等违规经营行为。持续进行教育引导，切实增强老年人防范意识，提高识骗防骗能力。集中力量查处并曝光一批典型案件，惩处一批违法企业，整治规范食品、保健品市场秩序，推动打击整治养老诈骗专项行动取得实效。

市场监管部门聚焦与老年群体日常消费密切相关领域，以非法宣称功能的食品及宣称具有“保健”功能的器材、用品、用具等产品为重点，加大对虚假宣传、虚假违法广告、消费欺诈等行为的查处力度，重点查处明示或暗示食品或者日用品对老年人具有保健、疾病预防或治疗等功能，对商品性能、功能等作虚假或引人误解的商业宣传行为，严厉查处食品生产经营环节违法违规行为，重点打击非法添加等违法行为。注重发挥信用监管作用，严格按照《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》规定，将符合条件的违法违规企业列入严重违法失信名单，依法依规实施联合惩戒。

2022年5月19日上午，中国营养学会组织编写的《中国学龄儿童膳食指南（2022）》正式发布。本次发布会由中国营养学会、中国学生营养与健康促进会主办，北京大学公共卫生学院、北京于若木慈善基金会协同举办。国家卫生健康委食品司副司长宫国强，教育部体卫艺司副司长、一级巡视员刘培俊，中国营养学会理事长杨月欣，中国学生营养与健康促进会会长陈永祥，中国营养学会副理事长、膳食指南修订专家委员会副主任马冠生等有关专家以及媒体代表出席发布会。

国家卫生健康委食品司宫国强副司长，国家卫生健康委食品司营养处徐娇处长，中国营养学会理事长、膳食指南修订专家委员会主任杨月欣教授，中国学生营养与健康促进会陈永祥会长，中国营养学会副理事长、膳食指南修订专家委员会副主任马冠生教授，北京于若木慈善基金会陈奕璇理事长参加启动仪式

学龄儿童是指从6岁到不满18岁的未成年人。在这期间他们生长发育迅速，充足的营养是其智力和体格正常发育，乃至一生健康的物质基础。同时，这也是一个人饮食行为和生活方式形成的关键时期，从小养成健康的饮食行为和生活方式将使他们受益终生。本次发布的《中国学龄儿童膳食指南（2022）》是在《中国居民膳食指南（2022）》的基础上，根据我国学龄儿童的营养与健康状况，依据合理膳食、饮食行为与健康状况关系对原内容进行了扩充，使其更加全面、完善。其核心信息在一般人群膳食指南的基础上，补充了以下内容。

- 1、主动参与食物选择和制作，提高营养素养；
- 2、吃好早餐，合理选择零食，培养健康饮食行为；
- 3、天天喝奶，足量饮水，不喝含糖饮料，禁止饮酒；
- 4、多户外活动，少视屏时间，每天60分钟以上的中高强度身体活动；
- 5、定期监测体格发育，保持体重适宜增长。

发布会上，中国营养学会副理事长、膳食指南修订专家委员会副主任马冠生教授对新版学龄儿童膳食指南的主要内容进行了讲解。与学龄儿童膳食指南（2016）相比，新指南突出强调了注意营养素养的提高、健康饮食行为的培养、注意体格监测等内容，并提出了家庭、学校和社会共建健康食物环境的措施和建议。

《中国学龄儿童膳食指南（2022）》从科学实用的角度，提出了我国学龄儿童膳食营养的基本原则，介绍了如何做到合理膳食和积极运动，为基层营养工作者提供了浅显易懂、操作性强的营养知识。可为医院、疾控中心、学校教师和供餐人员等学生营养相关工作提供科学指导，也可供中小學生及其家长学习营养知识参考使用。

少年儿童的健康关系着自己一生的发展和个人价值的实现，关系着整个家庭的美满和幸福，关系着祖国强盛的根本和希望。政府部门、学校、社会团体等有关机构和组织以及广大学生和家長应该共同行动，按照《健康中国行动（2019-2030年）》和《国民营养计划（2017-2030年）》的要求，进一步做好学龄儿童的营养工作，让营养为学龄儿童的健康奠定基础，让健康为学龄儿童一生的成功和幸福保驾护航。

相关报道：[《中国学龄儿童膳食指南（2022）》核心推荐](#)

[《中国学龄儿童膳食指南（2022）》发布会图文实录](#)

文章来源：中国营养界微信号

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，上海慧宝餐饮有限公司（下称“当事人”）经营的德克士餐厅使用超过保质期的食品原料用于食品经营，被上海市浦东新区市场监督管理局罚款 36000 元。

行政处罚决定书显示，经查，2022 年 1 月 24 日，当事人在其经营的德克士餐厅后厨加工场所被查获有 4 包“预拌粉炸鸡脆浆粉 L06”（生产日期：2021 年 07 月 17 日，保质期：180 天）、1 包“预拌粉脆浆粉”（生产日期：2020 年 09 月 19 日，保质期：180 天）超过了保质期。这两款粉用途一样，都是用于炸鸡食品油炸前的上浆步骤，只用于加工“咔滋脆皮炸鸡”和“咔滋脆皮手枪腿”这两款食品。1 包过期的“预拌粉脆浆粉”同批次产品超过保质期之后的使用情况无法确认。4 包过期的“预拌粉炸鸡脆浆粉 L06”保质期至 2022 年 1 月 13 日，从 2022 年 1 月 14 日至 2022 年 1 月 24 日期间，当事人使用该款过期预拌粉加工上述两款炸鸡食品，具体使用量无法计算。5 包过期的预拌粉当事人已自行销毁。至案发期间，当事人使用超过保质期的食品原料用于食品经营货值金额 5629.77 元，违法所得 5542.5 元。

当事人的上述行为，违反了《上海市食品安全条例》第二十四条第一款第一项、第二款、《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十项的有关规定，构成了使用超过保质期的食品原料用于食品经营的行为。

根据《上海市食品安全条例》第九十二条第四款的有关规定，上海市浦东新区市场监督管理局责令当事人改正违法行为，并处罚如下：一、没收违法所得 5542.5 元；二、罚款 36000 元。

减肥食品中竟含西布曲明、呋塞米、螺内酯等兴奋剂，长期食用可能导致摔倒、休克、死亡……

近日，宜昌中院对一起销售有毒有害减肥产品的刑事附带民事公益诉讼作出二审裁定，该案是全国首例销售含兴奋剂物质的有毒有害食品案，也是宜昌法院在食品安全领域首次适用《民法典》作出惩罚性赔偿的刑事附带民事公益诉讼案件。

案情回顾

2021年3月，王女士经介绍，在一名微商处购买了减肥食品套餐，王女士服用后多次出现腹泻、头痛、全身乏力等症状，于是找微商要求退款。微商拒绝退款后将王女士拉黑。王女士随后向公安机关报案。

公安机关经过研判，将陈甲陈乙两姐妹抓获，现场缴获市值600余万元的减肥产品，其中袋装药剂1.3万余袋，胶囊和片剂2.4万余粒。经鉴定，这些减肥产品中含有西布曲明、呋塞米、螺内酯等成分，属兴奋剂。这些药物单用可能出现口干、便秘、腹泻、失眠、头痛、视觉模糊、抑郁等不良反应，混用后不良反应风险显著增加，特别是呋塞米使用剂量较大，易导致血压偏低、供血不足、头晕，严重时可能导致摔倒、休克、死亡。

2019年2月起，陈甲通过闲鱼APP购买了一批减肥保健食品“心形压片糖果”、“花轻嗖”“复合压片糖果”，通过淘宝店铺和微信进行销售，发现这批减肥保健食品销量不错，陈甲介绍自己的妹妹陈乙一同售卖减肥保健食品。在销售期间，一些消费者服用后出现头晕、心慌、恶心、反胃、腹泻等症状，有的消费者因脱水入院治疗。在接到顾客身体出现不适症状的反映后，二人隐瞒实情，把不良反应宣传为正常现象，继续售卖。案发时，陈氏姐妹的减肥保健食品销售额分别达143万余元和34万余元。

判决结果

宜昌市伍家岗区人民法院审理后认为：陈氏姐妹违反国家食品卫生管理法规，销售明知掺有毒、有害的非食品原料的食品，二人的行为均已构成销售有毒、有害食品罪。

陈甲销售金额为1433546.27元，情节特别严重。

陈乙销售金额为343672.68元，情节严重。

陈甲、陈乙明知减肥产品含有禁止添加的有毒有害非食品原料而进行销售，未保证食品安全，缺乏诚信自律，对社会和公众不负责任，危害了众多不特定消费者的身体健康安全，损害了社会公共利益，在承担刑事责任的同时，还应承担消除危险、赔礼道歉、惩罚性赔偿的责任。

综合全案情况，宜昌市伍家岗区人民法院依法判处陈甲犯销售有毒、有害食品罪，判处有期徒刑十年，并处罚金人民币十五万元；陈乙犯销售有毒、有害食品罪，判处有期徒刑五年，并处罚金人民币五万元；陈甲支付惩罚性赔偿金人民币十万元；陈乙支付惩罚性赔偿金人民币三万元；陈甲、陈乙于本判决生效后十日内在媒体上发布警示公告及赔礼道歉声明。

更多内容详见：[全国首例制售含兴奋剂物质的有毒有害食品案，判了！](#)

文章来源：宜昌市中级人民法院微信号

“海底捞”诉“小放牛”商标侵权及不正当竞争案宣判

因认为被告河北小放牛公司在其餐馆装饰及微信公众号中使用“炒菜界的海底捞”字样，构成商标侵权及不正当竞争，知名餐饮企业四川海底捞公司将河北小放牛公司诉至法院。4月26日，北京东城法院对此案宣判，判决河北小放牛公司停止涉案使用行为，公开消除影响并赔偿海底捞公司经济损失及诉讼支出95万元。案件宣判后，原、被告双方未提起上诉，该案现已生效。

原告：使用“炒菜界的海底捞”构成商标侵权及不正当竞争

原告海底捞公司诉称，其在第43类餐馆、餐厅服务上注册和持有第983760号“”商标及第19179791号“”商标，经过持续宣传和使用，涉案商标已具有极高知名度和美誉度，其中第983760号商标被原国家工商行政管理总局商标局认定为驰名商标。

经调查发现，被告在其多个餐馆内海报、菜单、员工服装等店堂装饰上，及微信公众号中使用“炒菜界的海底捞”字样进行宣传，并通过颜色、分行或打引号方式将“海底捞”三字突出。原告认为被告该种使用行为违反商标法，构成对原告注册商标专用权的侵害，同时也违反反不正当竞争法第二条，构成不正当竞争行为。故诉至法院，要求被告立即停止涉案行为，赔偿原告经济损失，并刊登声明，就涉案行为对原告消除影响。

被告：源自顾客评论，是对海底捞的肯定，不构成侵权

被告小放牛公司答辩称，被告一直将原告视为学习榜样，该种表述是从顾客的评论中提炼出来的，使用该字样是为了表达对原告的崇敬和学习，而非攀附原告；原、被告双方经营的菜品不同，不属于同种或类似服务和商品，不存在竞争关系；使用海底捞字样是对高品质的一种描述，不构成商标性使用，也不会对消费者产生混淆和误导。同时，被告在当地具有较高的知名度，无需攀附与自己菜品不同的海底捞品牌，该种使用方式没有贬损原告的声誉，反而起到了正面宣传作用，不属于不正当竞争。

法院：持续、大量的使用涉案标识，并突出“海底捞”字样，构成商标侵权

东城法院依法审理后认为，原告主张权利的涉案商标，均处于注册有效期内，原告注册商标专用权理应受到法律保护。在案证据显示原告业务发展迅猛，经营规模较大，在全球范围内的大量门店持续广泛的使用涉案商标，涉案商标具有较高市场知名度，法律应当给予其相应的保护。

本案中，原、被告虽然分别主营火锅和炒菜，但均属于涉案商标核定使用的餐馆、餐厅服务，被告使用的“炒菜界的海底捞”标识也完整包含了“海底捞”字样，与涉案商标构成近似，因此被告是否构成商标侵权，取决于该种使用是否为商标性使用以及是否容易引起混淆。

首先，从被诉标识的标注方式来看，被诉标识均以醒目方式标注于海报、菜单、餐具、员工服装等显著位置，“海底捞”三字还往往予以突出，且因“海底捞”商标知名度较高，消费者更容易将注意力集中于该三字，在未详加辨识的情况下，部分消费者会被“海底捞”字样吸引。

更多内容详见：[“海底捞”诉“小放牛”商标侵权及不正当竞争案宣判](#)

河北保定蠡县通报一幼儿园学生腹泻情况：幼儿园停业整顿

食品伙伴网讯 近日，河北省保定市蠡县一幼儿园家长报料称，小班多名孩子出现腹泻情况。家长在查看幼儿园厨房监控时，发现园方给幼儿吃部分腐烂的水果。5月17日，蠡县教育和体育局针对此事发布了情况通报。

通报显示，蠡县教育和体育局接报蠡县瑞轩幼儿园（民办）个别学生出现腹泻症状后，蠡县县委、县政府迅速启动应急预案，成立联合调查组，立即介入调查。目前，幼儿园已停业整顿，食品样本已送检。事件正在进一步调查中。

附 通报全文：

关于蠡县瑞轩幼儿园出现学生腹泻情况的通报

近日，我局接报蠡县瑞轩幼儿园（民办）个别学生出现腹泻症状，蠡县县委、县政府高度重视，迅速启动应急预案，成立由县市监局、教体局、公安局等部门组成的联合调查组，立即介入调查。目前，瑞轩幼儿园已停业整顿，食品样本已送检。事件正在进一步调查中，相关情况及处理结果将及时公布。

蠡县教育和体育局

2022年5月17日

“土坑”酸菜涉事厂家“雅园酱菜厂”被罚 55 万元并吊销生产许可证

食品伙伴网讯 从岳阳市君山区人民政府网站获悉，“3.15”晚会曝光的“土坑”酸菜厂之一的岳阳市君山区雅园酱菜食品厂因从事虚假商业宣传、未按规定实施生产经营过程控制等被岳阳市君山区市场监督管理局罚款 55 万元并吊销食品生产许可证等。

行政处罚决定书显示，2022 年 3 月 15 日，中央电视台 3.15 晚会曝光了当事人岳阳市君山区雅园酱菜食品厂原料随意堆放、生产车间员工添加不明液体的问题，岳阳市君山区市场监督管理局即对当事人立案调查。

经查，当事人岳阳市君山区雅园酱菜食品厂存在以下违法行为：

一、未按照规定实施生产经营过程控制。

当事人采购食品原料时，对于无法提供合格证明的食品原料仅主要观察色泽、大小、气味、有无异物，未按规定对原材料进行检验，未履行查验记录义务，未对供货者资质和原材料合格证明进行查验，生产记录不完整，出厂检验报告中理化指标的亚硝酸盐，以及微生物大肠杆菌检验数据系当事人随意编造，出厂检验记录不完整。

当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第四十六条、第五十条、第五十一条、第五十二条的有关规定，构成未按照规定实施生产经营过程控制的违法行为。

另外，2022 年 3 月 3 号，岳阳市君山区市场监督管理局对当事人进行日常监督检查，在检查记录表中记载的索证索票不全，未对购进的原料开展检验、记录不齐全、记录不规范、检验不及时等事项，遂当场责令当事人立即停止食品生产经营活动，限期一个月整改到位，复查合格后方可恢复食品生产经营活动。但是，当事人未按要求停止生产，而是继续违规生产，岳阳市君山区市场监督管理局 2022 年 3 月 15 日现场检查发现，当事人于 2022 年 3 月 10 日仍然生产“四阿哥酸豆角”1460 件（每件 10 袋，1000 克/袋），每件销售价格 23.5 元，合计货值金额 34310 元，具有《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条第一款第（一）项的规定所指的情节严重情形。

二、从事虚假商业宣传。

经查，当事人在“老坛鱼酸菜”包装袋的产品说明中宣传“老坛泡制二次发酵”，在“酸爽泡豆角”包装袋上宣传“老坛泡制更地道”，而当事人并没有用于腌制酸菜的坛器，而是从农户购进土窖腌制的酸菜和豆角作为原料。当事人购进酸菜和豆角的原料后，加工过程中也没有二次发酵。宣传的“老坛泡制二次发酵”“老坛泡制更地道”为虚假内容。

当事人印制了规格为 400 克/袋的“老坛鱼酸菜”包装袋 100692 个，至岳阳市君山区市场监督管理局调查时还库存 72000 个，已经使用 28692 个，销售价格 1 元/袋，已销售和未销售金额为 28692 元。印制了规格为 1000 克/袋的“酸爽泡豆角”包装袋 10054 个，至岳阳市君山区市场监督管理局调查时还库存 3300 个，已使用包装袋 6700 个，销售价格 1 元/袋，已销售和未销售金额为 6754 元。此两种食品已销售和未销售金额合计 35446 元。

当事人的行为违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第一款“第经营者不得对其商品的性能、功能、质量、销售状况、用户评价、曾获荣誉等作虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者”的规定，构成虚假商业宣传行为。

更多内容详见：[“土坑”酸菜涉事厂家“雅园酱菜厂”被罚 55 万元并吊销生产许可证](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，315 晚会曝光的“土坑酸菜”涉事企业湖南坛坛俏食品有限公司因虚假商业宣传、食品标签含有虚假内容、未按照规定实施生产经营过程控制等被岳阳市君山区市场监督管理局罚款 775810 元并没收违法所得 4210 元，以及吊销食品生产许可证等。

行政处罚决定书显示，2022 年 3 月 15 日，中央电视台播出的 3.15 晚会曝光了当事人湖南坛坛俏食品有限公司原料车间原料随意堆放、食品添加剂超标的问题，湖南省、市、区市场监管局迅速成立了 3.15 专案组，赶赴企业进行检查，岳阳市君山区市场监督管理局即日立案调查。

经查，当事人湖南坛坛俏食品有限公司存在以下违法行为：

一、食品中钠含量超过标签标示的含量，食品标签含有虚假内容。

经湖南省产商品质量检验研究院检验，当事人生产的乡里剁辣椒、全形豆角、酸菜王、全形芥菜、酸菜王、老坛泡豇豆、鱼酸菜、坛坛俏鱼酸菜 8 个食品的钠含量超过标签标示含量。

当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款“食品 and 食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责”的规定，构成标签含有虚假内容的违法行为。

当事人的上述违法行为具有《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条第二款第（一）项规定所指的情节严重的情形。

二、未按规定实施生产经营过程控制。

当事人从农户手中购进“土坑”酸菜用于生产加工食品，采购食品原料时，主要观看色泽、气味、有无异物，仅测试盐度，未按规定对原材料进行检验，未履行查验记录义务，未对供货者资质和原材料合格证明进行查验，生产记录不完整，出厂检验记录不完整。岳阳市君山区市场监督管理局在当事人车间发现 9 种食品添加剂，但是，当事人的食品原辅材料进货查验记录台帐上 2 种食品添加剂未发现进货记录。另外，当事人的销售台帐未按规定如实记录供货者的名称、地址、联系方式。

当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十条、第五十一条和第五十二条的有关规定，构成未按规定实施生产经营过程控制的违法行为。

并且，岳阳市君山区市场监督管理局于 2020 年 5 月 7 日至 2022 年 2 月 25 日之间对当事人进行了 8 次日常监督检查，检查记录表中记载的车间内有积水、卫生不整洁、进货查验记录不完整等事项，当事人虽提交了整改报告，但未按要求整改到位，具有《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条第一款第（一）项规定所指的情节严重情形。

更多内容详见：[315 曝光的“土坑酸菜”涉事企业湖南坛坛俏食品有限公司被罚款 78 万元](#)

国内预警

2022 年 4 月全国未准入境食品化妆品信息

2022 年 4 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2022 年 4 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2022 年 4 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于延长固体饮料企业剩余包装材料使用时间的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告》（2021年第46号）（以下简称《公告》）发布以来，有关食品行业协会、固体饮料生产企业和地方市场监管部门陆续反映，受新冠肺炎疫情影响，部分固体饮料生产企业现有产品包装材料有一定数量的剩余。为严格执行《公告》，减少浪费，帮助企业纾困解难，经研究决定，固体饮料生产企业现有产品包装材料在2022年6月1日前未使用完毕的，可以延期使用至2022年12月31日。

市场监管总局办公厅

2022年5月20日

相关报道：[市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告（2021年第46号）](#)

固体饮料标签新规执行有变化，顺便一起来复习一下食品标签基础知识！

国内预警

市场监管总局关于征求 79 种产品质量国家监督抽查实施细则（征求意见稿）意见的公告

为提升产品质量国家监督抽查工作的科学性、规范性，市场监管总局依照《产品质量监督抽查管理暂行办法》，结合历年监管情况和标准最新发布实施情况，制修订了 79 种产品质量国家监督抽查实施细则（附件 1），现向社会公开征求意见。

公众可通过以下途径和方式反馈意见。

1. 下载《意见反馈表》（附件 2）填写意见，邮件发送至 chouchachu@samr.gov.cn，邮件主题注明“产品质量国家监督抽查实施细则反馈意见”。
2. 将《意见反馈表》邮寄至：北京市东城区安定门外大街 56 号市场监管总局质量监督司（邮编：100011），并在信封上注明“产品质量国家监督抽查实施细则反馈意见”。

反馈意见截止日期为 2022 年 5 月 24 日。

- 附件：1.  [79 种产品质量国家监督抽查实施细则（征求意见稿）](#)
2.  [意见反馈表](#)

市场监管总局

2022 年 5 月 18 日

更多内容详见：[市场监管总局关于征求 79 种产品质量国家监督抽查实施细则（征求意见稿）意见的公告](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家粮食和物资储备局关于切实做好2022年夏季粮油收购工作的通知（国粮粮〔2022〕93号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团发展改革委、粮食和物资储备局（粮食局）、财政厅（局）、农业农村厅（局、委）、市场监督管理局（厅、委），中国农业发展银行各省级分行，中国储备粮管理集团有限公司、中粮集团有限公司、中国供销集团有限公司、中国中化控股有限责任公司、北大荒农垦集团有限公司，中国粮食行业协会：

为认真贯彻落实中央经济工作会议、中央农村工作会议和中央一号文件精神，扎实做好2022年小麦、早籼稻、油菜籽等夏季粮油收购（以下简称“夏粮收购”）工作，现将有关事项通知如下：

一、进一步提高政治站位，充分认识抓好夏粮收购的重要意义

今年是党的二十大召开之年，是实施“十四五”规划承上启下的重要一年。面对艰巨繁重的经济社会发展任务和错综复杂的粮食市场形势，全力抓好粮食收购，是坚决贯彻党中央、国务院关于继续做好“六稳”“六保”工作决策部署的重要举措，是维护粮食市场稳定、保障国家粮食安全的现实要求，是积极应对疫情影响、保护种粮农民利益的具体行动，使命光荣、意义重大。夏粮收购是全年粮食收购工作的首战。各地要严格落实粮食安全党政同责要求，充分认识抓好今年夏粮收购工作的重大意义，自觉放在经济社会发展和粮食安全大局中谋划推进，主动担当、积极作为，强化举措、压实责任，不折不扣落实夏粮收购各项重点任务，牢牢守住农民“种粮卖得出”的底线。

二、坚持有效市场和有为政府相结合，全力抓好粮食市场化收购和政策性收购

精心组织粮食市场化收购。要充分发挥市场配置资源的决定性作用，扎实做好收购仓容调度、资金筹措、人员培训等各项准备工作，确保“有人收粮、有钱收粮、有仓收粮、有车运粮”，优化营商环境，引导各类主体有序入市收购，特别是发挥好有关中央企业和地方骨干企业引领带动作用。持续深化粮食产销合作，加强政府层面战略协作，创新举办区域性洽谈活动，推动线上线下融合发展，进一步构建“政府搭台、企业唱戏、市场运作”的产销合作格局。深入推进优质粮食工程，着力实施“六大提升行动”，健全完善优粮优价市场运行机制，为夏粮收购提供有利条件。建立健全粮食收购市场化融资支持机制，积极搭建银企对接平台，用好粮食收购贷款信用保证基金。

充分发挥政策性收购托底作用。中储粮集团公司要严格履行政策执行主体责任，认真落实《小麦和稻谷最低收购价执行预案》（国粮发〔2018〕99号）、《关于2022年小麦最低收购价有关政策的通知》（国粮粮〔2021〕210号）和《关于2022年稻谷最低收购价有关政策的通知》（国粮粮〔2022〕34号）要求，提前确定收储库点，合理布设收购网点，及时公布相关信息。符合条件的地区，要按程序及时申请启动最低收购价执行预案，发挥好政策托底作用。要严格执行国家粮食质量标准，按质论价，不得压级压价、抬级抬价、拒收符合标准的粮食；严格落实粮食质量安全监管有关规定，加强入库粮食质量安全检验，发现不合格粮食要及时妥善处置。政策性收购资金要及时足额供应，专款专用、封闭运行。

更多内容详见：[国家粮食和物资储备局关于切实做好2022年夏季粮油收购工作的通知（国粮粮〔2022〕93号）](#)

文章来源：[国家粮食和物资储备局](#)

俄罗斯卫星通讯社喀布尔 5 月 19 日电 据卫星通讯社记者发回报道，阿富汗塔利班临时政府的财政部下令海关暂停出口小麦。

财政部称这是为避免阿富汗境内出现小麦短缺。

印度 5 月 14 日称因担心粮食安全禁止小麦出口，指出多重因素推高国际市场小麦价格。印度政府宣布这项决定后，欧洲小麦价格跃升到每吨 455 美元的历史高位。

世界粮食计划署发言人菲里早前表示，乌克兰局势可推高国际粮食价格上涨并导致饥饿。

食品伙伴网讯 随着国内消费水平的提升，健康产品逐步进入大众的消费视野。如欧美、澳新、日韩等发达国家已有成熟的保健食品市场、品牌、产品，深受国内的消费者喜爱。

那么目前按中国的法规，境外保健食品进口有哪些途径，他们的利弊点又在哪里呢？

食品伙伴网主要从目前主流的三个境外保健食品进口途径进行梳理和分析，以期给进口企业更好的信息分享。

以普通食品形式进行境外保健食品进口

目前许多境外保健食品以普通食品的形式进行境外保健食品的进口，以这种形式进口最重要是要“套标准”。常见的套用标准有固体饮料、压片糖果、凝胶糖果、饮料等。

以普通食品形式进口不需要进行繁琐的保健食品注册、备案等流程，可以更快速地进行产品进口及上市。同时，许多境外的保健食品也日益趋近食品剂型化，让消费者在使用保健食品的体验更日常，而不是在“吃药”。比如近几年兴起的凝胶糖果剂型，以及很多的小瓶装的饮料，都是在境外市场表现很优秀的保健食品。

以普通食品形式进口要注意配方的合规性，一般需要进行配方修改以保证产品符合相应的标准。

以跨境电商贸易形式进行境外保健食品进口

跨境电商指中国境内消费者通过跨境电商第三方平台经营者自境外购买商品，并通过“网购报税进口”或“直购进口”运递进境进行消费的商业形式。

跨境电商与一般贸易形式相比，最重要的是商品按个人自用进境物品监管，不执行有关商品首次进口许可批件、注册或备案要求；商品符合原产地有关质量、安全、卫生、环保、标示等标准或技术规范要求，可不符合我国产品标准；商品直接购自境外，可能无中文标签，消费者可通过网站查看商品中文电子标签。

企业可直接使用在境外合法销售的产品直接进行跨境电商的进口，不需要进行配方更改、标签更改等费时、费力、费成本的工作。

以保健食品形式进行境外保健食品进口

以保健食品形式进口境外保健食品，无疑是耗时最长、成本最高，但最合规的形式。以保健食品形式进口的产品不仅可以在线上、一般的线下渠道销售，还可以在药店销售，更加贴合中老年人群的消费习惯。

但由于中国的保健食品法规尚未健全，目前能做的进口保健食品类别少、难度大，目前只有进口备案较为可行。进口注册虽然法规允许，但是配套法规不健全，实际上操作耗时长、难度非常大。

更多内容详见：[境外保健食品进口途径解析](#)

食品伙伴网讯 依据印尼媒体新闻 印尼总统佐科维宣布于 2022 年 5 月 23 日解除对食用油、毛棕榈油（CPO）的出口禁令。

据称解禁政策主要考虑到棕榈冶炼工业、种植园农民、工人的就业问题。在 2022 年 5 月 19 日一份官方声明中表示“即使开放出口，政府仍然密切监测和监控，保证供应充足且（民众）能负担得起”。

（人民报）越南自然资源与环境部代表透露，至 2030 年越南将全面禁止塑料袋。

越南自然资源与环境部自然资源与环境政策战略研究院副院长阮忠胜透露，按计划，自 2030 年起，越南将全面禁止一次性塑料袋，甚至在民生集市也不再使用一次性塑料袋。目前，各家生产商正研究更换技术以满足市场需求并遵守国家的规定。

阮忠胜副院长表示，越南近期在宣传和促进限制使用塑料袋方面出现了许多积极信号。

值得注意的是，越南已开展“成立超市联盟以减少一次性塑料袋试点项目”（PLASTIC ALLIANCE），旨在减少在越南一次性塑料袋的销售和使用，促进零售商使用环保购物袋，并传播可持续绿色生活方式。

截至目前，上述联盟吸引了 16 家零售商承诺参与以及各伙伴的积极支持。在项目开展过程中，零售商联盟成员签署了合作协议，就零售商联盟的行动计划和宣传计划进行磋商，以线上和线下方式开展针对零售商的宣传活动，以提高消费者对减少塑料袋和一次性塑料产品使用的意识。该联盟的活动得到了零售商和合作伙伴的积极支持，传递出限制使用塑料袋和一次性塑料制品的信息。

自然资源与环境政策战略研究院一项调查结果显示，超市一次性塑料袋的日均使用量高达 10.4 万个，相当于每年 3800 万个。在接受调查的 48 家超市中，有 46 家提供免费塑料袋。

为加强塑料垃圾管理，越南出台了多项法规文件，其中力争到 2025 年所有购物中心和超市以环保塑料袋和包装全面取代一次性普通塑料袋，逐步减少日常生活中不可降解塑料袋和一次性塑料制品的生产和使用。

特别是，从 2030 年起，越南将全面禁止塑料袋，用环保袋取代塑料袋。

为了成功实现既定目标，越南已颁发多项文件，例如：《到 2025 年固体废弃物综合管理战略，远景展望到 2050 年》；政府总理关于加强塑料废弃物管理、回收、利用、处置的第 33 号指示；有关可持续生产与销售的 2021-2030 年阶段国家行动计划；2020 年《环保法》；政府总理有关批准《加强越南塑料废物管理工作提案》的 1316 号决定等。
（完）

食品伙伴网讯 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，2021年我国前五大贸易伙伴依次为东盟、欧盟、美国、日本和韩国，对上述贸易伙伴进出口分别为5.67、5.35、4.88、2.4和2.34万亿元，同比分别增长19.7%、19.1%、20.2%、9.4%和18.4%。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，上期我们分享了欧盟、美国、加拿大和澳新的食品标签要求，本期我们来看一下日本、韩国、欧亚经济联盟的食品标签要求。

1. 日本

日本2015年4月1日实施的《食品标示法》整合了《JAS法》《食品卫生法》《健康增进法》中食品标识相关内容，从立法角度对食品标示标准、不合规标签管理、处罚条例等进行了概括性规定。《食品标示标准》具体规定了加工食品（包括进口食品、保健功能食品）、生鲜食品、食品添加剂标签标识的通用标示事项、营养成分标示、推荐标示事项及标示要求等的相关内容。另外，还规定了各类食品的特殊标示事项。

日本《食品标示法》规定：食品销售时必须标示食品名称、过敏原、保存方法、消费期限、原料、添加剂、营养成分与能量、原产地等相关事项。《食品标示标准》规定加工食品应标示食品的名称、原材料名称、添加剂、净含量、赏味期限或消费期限、能量及营养成分、贮存条件、标签责任人及生产商。

2. 韩国

韩国2019年实施了《食品等的标示、广告相关法律》及其实施令实施规则，与日本类似，也是将以往分散在《食品卫生法》《食品等的标示标准》等多个法规及标准中标签、广告相关规定进行了整合，从立法角度对标示标准、广告标准、禁止的标签或广告行为等进行了概括性规定。《食品等的标示标准》属于标签广告法的下位法规，具体规定了食品的通用标示要求、营养标签具体标识要求、各类产品的特殊标识要求等内容。

韩国《食品等的标示、广告相关法律》明确规定：食品必须标示产品名称、净含量及配料名称、企业名称及地址、消费者安全注意事项、生产日期、流通期限（韩文直译）或质量维持期限、其他总理令规定的向消费者提供食品相关信息所需事项。2021年8月，韩国修改食品标签法规，将“流通期限”修改为“消费期限”，自2023年1月1日起，在韩国销售的大部分食品标签上应标示“消费期限”。

3. 欧亚经济联盟

欧亚经济联盟（2015年1月1日成立，前身为关税同盟），成员国包括俄罗斯、白俄罗斯、哈萨克斯坦、吉尔吉斯斯坦和亚美尼亚。在联盟层面，根据《欧亚经济联盟条约》规定，各成员国产品必须遵循联盟兽医卫生和植物检疫要求，且应符合相应的通用和特殊技术法规规定。

在食品标签标识管理领域，TR CU 022/2011《食品标签》技术法规是各成员国规范标签标识管理要求的基础。该技术法规规定了标签标识定义、标识项目要求、营养标签、过敏原标识、转基因生物成分标识、声称标识管理规定等内容。此外，不同的食品类型其标签内容除要符合食品标签通用要求外，还需遵循特定食品类别技术法规的具体的标签要求。

更多内容详见：[各国家/地区食品标签法规要求介绍-日本、韩国等](#)

食品伙伴网讯 2022年4月19日，美国食品和药物管理局（FDA）发布瓶装水中添加氟化物含量的最终规则，规定美国国产及进口瓶装水中氟化物的最大允许添加量为0.7mg/L。

此次修订，是依据最新的研究数据使氟化物的添加量在预防龋齿和导致氟斑牙之间达到最佳的平衡水平。4月20日，该规则在联邦公布上正式公布，并将于2022年6月21日生效，行业合规日期为2022年10月17日，即所有美国境内销售的添加氟化物的瓶装水在行业合规日期之后都要符合最新规定。

世界各国/地区对饮用水、瓶装水中氟化物的限量规定不尽相同，食品伙伴网汇总了不同国家/地区对于水中氟化物的含量要求，详情如下。

1、美国

在上述规则的行业合规日期之前，市面上还可执行美国联邦法规 21 篇 165 部分规定。此部分包括未添加氟化物的瓶装水，以及添加氟化物的瓶装水。

(1) 在美国生产的未添加氟化物的瓶装水，其所含氟化物不得超过下表规定的水平，这些限量值是基于瓶装水销售地点的年平均最高日气温制定。

每日最高气温的年平均值 (° F)	氟化物浓度 (mg/L)
53.7 及以下	2.4
53.8-58.3	2.2
58.4-63.8	2.0
63.9-70.6	1.8
70.7-79.2	1.6
79.3-90.5	1.4

(2) 未添加氟化物的进口瓶装水，其氟化物含量不得超过 1.4 mg/L。

(3) 在美国生产的添加氟化物的瓶装水，其所含有的氟化物不得超过下表规定的水平，这些限量值是基于瓶装水销售地点的年平均最高日气温制定。

每日最高气温的年平均值 (° F)	氟化物浓度 (mg/L)
53.7 及以下	1.7
53.8-58.3	1.5
58.4-63.8	1.3
63.9-70.6	1.2
70.7-79.2	1.0
79.3-90.5	0.8

(4) 添加氟化物的进口瓶装水，其氟化物含量不得超过 0.8 mg/L。

新规生效后，上述（3）（4）条规定的氟化物含量最高值将统一修改为 0.7mg/L，不再有销售地区的区别。

更多内容详见：[世界各国及地区对于饮用水和瓶装水中氟化物要求汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口胡椒不合格

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5月16日，欧盟通报我国出口胡椒不合格。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
2022-5-16	西班牙	胡椒	2022.2865	环氧乙烷超标 (0.55 mg/kg)	仅限通知国分销 /通知当局	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，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口冷冻生煎包在新西兰被召回

食品伙伴网讯 2022年5月13日，新西兰食品安全局（NZFSA）发布召回公告称，Golden Coin Ltd正在召回所有批次和所有日期的笼格牌上海生煎包，因为产品含未申报过敏原（大豆）。召回产品如下图：



据通告，受召回产品的名称为The Grid brand Shanghai Style Pan-fried Buns，该产品冷冻包装在塑料袋覆盖的泡沫托盘上，每盒12个，重量为600g，此次召回不影响任何其他笼格品牌的产品。

新西兰食品安全局建议对大豆过敏的消费者不要食用以上产品，可将其退回购买地获取全额退款。

国际预警

我国5家企业出口的白蒜头在美国遭扣留

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 5 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
99-46	2022-5-18	河南郑州	Central China International Economic And Trading Corp	白蒜头	含污物（腐烂、霉菌、昆虫）
99-46	2022-5-18	山东青岛	China National Medicine & Health Products import & Export Co	白蒜头	含污物（腐烂、霉菌、昆虫）
99-46	2022-5-18	河南郑州	Henan Cereals Oils & Foodstuffs	白蒜头	含污物（腐烂、霉菌、昆虫）
99-46	2022-5-18	山东青岛	SHANDONG MEDICINES & HEALTH PRODUCTS IMPORT & EXP CO.	白蒜头	含污物（腐烂、霉菌、昆虫）
99-46	2022-5-18	山东潍坊	Weifang import & Export Corporation	白蒜头	含污物（腐烂、霉菌、昆虫）

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，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年5月中国出口韩国食品违反情况 (更新至5月15日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.05.02	京仁厅	器具及容器包装	纸质盖子	종이뚜껑	XIANGHE HEYI PACKAGING CO., LTD	总溶出量超标	30.0 mg/L 以下	6(水), 142(4%醋酸), 7(正庚烷) mg/L	~
2022.05.02	京仁厅	农林产品	马芹	쿠민	YANBIAN DongZHENG AGRICULTURAL PRODUCTS PROCESSING CO., LTD.	苯醚甲环唑超标	0.05mg/kg 以下	0.09mg/kg	22/03/06 ~ 24/03/05
2022.05.02	京仁厅(平泽)	器具及容器包装	便当盒套装	에비앙 x 메이플스토리 도 시락세트	YIWU SAIJI TEXTILE CO., LTD	总溶出量(勺子、叉子、筷子)超标	30 mg/L 以下(但是, 浸出液为正庚烷的情况下为 150 mg/L 以下)	15(水), 65(4%醋酸), 11(正庚烷) mg/L	~
2022.05.02	京仁厅	器具及容器包装	餐盘	식판	ZHEJIANG JING CHEN BIOTECHNOLOGY CO., LTD	总溶出量超标	30.0 mg/L 以下	122(4%醋酸), 172(正庚烷)	~
2022.05.03	京仁厅	器具及容器包装	玻璃瓶	미르유리 병 크리스탈	ZIBO UNISHINE INDUSTRY CO., LTD	总溶出量超标	30.0 mg/L 以下	18(4%醋酸), 12(水), 246(正庚烷)	~

更多内容详见：[2022年5月中国出口韩国食品违反情况\(更新至5月15日\)](#)

国际预警

2022年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月19日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检疫所	输入者	备考
1	5月9日	糖浆（WHITE cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出 苯甲酸（安息香酸）0.85 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主 检查
2	5月9日	糖浆（RED cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出 苯甲酸（安息香酸）0.82 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主 检查
3	5月9日	糖浆（BLACK cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出 苯甲酸（安息香酸）0.84 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主 检查
4	5月9日	糖浆（PINK cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出 苯甲酸（安息香酸）0.72 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主 检查
5	5月9日	糖浆（BLUE cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出 苯甲酸（安息香酸）0.72 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主 检查
6	5月9日	糖浆（YELLOW cookie ICING）	WILTON BRANDS LLC		美国	使用基准不合格，检出 苯甲酸（安息香酸）0.75 g/kg	成田空港	株式会社 アントレックス	自主 检查
7	5月9日	生鲜芒果		GUIALED S.P.R DE R.L.	墨西哥	检出 氯菊酯 0.05 ppm	成田空港	グローバル フルーツ 株式会社	自主 检查

更多内容详见：[2022年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月19日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

为了便于食用菌从业人员及出口企业更好掌握我国食用菌产品出口贸易遭遇国外技术性贸易措施的情况，中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所产业服务中心（云南省食用菌协会秘书处、云南省食用菌标准化技术委员会秘书处）将定期向行业内发布国外扣留（召回）我国食用菌产品情况分析报告，以供大家使用。

2022 年第一季度，共收集到美国、韩国、欧盟、日本相关机构扣留/召回我国出口食用菌产品 51 批次，其中美国食品与药品监督管理局扣留我国食用菌产品最多，达 41 批次，比同期增加 116%；其次为韩国食药厅扣留我国食用菌产品 6 批次，比同期增加 200%；欧盟食品和饲料委员会召回我国食用菌产品 3 批次，比同期增加 200%；日本厚生劳动省扣留我国食用菌产品 1 批次，比同期增加 100%；见表 1 和图 1。

表 1 2022 年第一季度我国出口食用菌产品被扣留/召回情况

发布国家/组织	发布机构	被扣留/召回批次	比例
美国	美国食品和药品管理局	41	80%
韩国	韩国食药厅	6	12%
欧盟	欧盟食品和饲料委员会	3	6%
日本	日本厚生劳动省	1	2%
总计		51	100%

注：数据来源于中国技术性贸易措施网

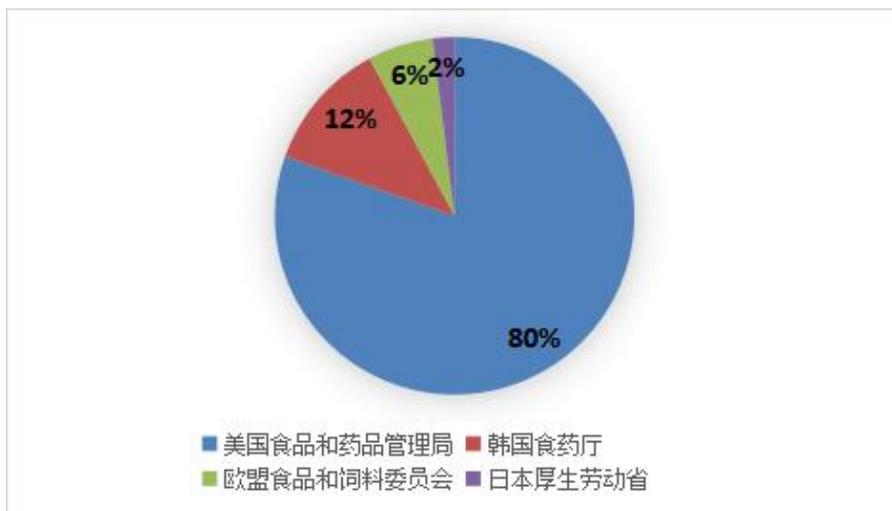


图 1 2022 年第一季度我国出口食用菌产品被扣留/召回情况

2022 年第一季度，我国出口的食用菌产品被美国、韩国、欧盟、日本相关机构扣留/召回的主要原因包括：微生物超标（含单核细胞增生李斯特氏菌、大肠杆菌、菌落总数超标等）；疑含有毒有害物质；全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质，不适合食用；标签错误；农药残留（多菌灵、胺菊酯、乙霉威等）；重金属超标（镉）；二氧化硫超标等。

更多内容详见：[2022 年第一季度国外扣留（召回）我国食用菌产品情况分析报告](#)

食品伙伴网讯 5月17日，中国烹饪协会发布通告，正式开展2021年度中餐科技进步奖申报工作。

据了解，2021年度中餐科技进步奖可按科技创新、技术应用、理论建设、创新型企业四个奖励项目进行申报，具体要求如下：

科技创新奖励项目：自主创新技术、产品、工艺、材料与设计成果，高新技术产业化成果并有显著的经济效益和社会效益的项目；

技术应用奖励项目：在组织应用、推广国内外已有先进科技成果中，因地制宜，有所创新；或在应用推广先进科学技术成果过程中，对已有技术集成配套，实现产业化、规模化，并取得重大经济效益和社会效益的项目；

理论建设奖励项目：具有前瞻性的论文成果，有利于行业可持续发展的规范、标准，科普图书与电子出版物等；

创新型企业奖励项目：具有独立法人资格的、具备良好的信用资质，拥有自主知识产权的核心技术、较大的社会贡献，在技术产品、流通秩序和基础设施等方面取得创新成绩，在市场竞争中具有优势和持续发展能力的餐饮及相关企业。

申报流程为：符合申报条件的单位或个人，需认真填写《中餐科技进步奖科技创新、技术应用、理论建设奖申报书》或《中餐科技进步奖创新型企业申报书》。申报书与证明材料一式两份（其中一份须加盖公章作为原件备案，另一份A4纸复印），并报送电子版。同时报送反映申报项目或企业概况的视频资料（时长不超过5分钟）及企业logo和申报项目（不含理论建设项目）图片（分辨率高且可印刷使用）。申报单位可直接向中国烹饪协会行业发展部申报，每个申报单位只限申报两项。

需要注意的是，申报书及相关材料应当完整、真实、可靠；自选课题完成的成果、按照有关部门（单位）计划完成的成果，由其法人单位负责申报；两个以上单位合作完成的项目，应有各合作完成单位共同出具的，明确牵头申报单位、申报内容、主要完成单位和主要完成人顺序的申报证明。

另外，以下情况不予受理：一是申报材料不全或存在明显错误。二是存在知识产权及完成单位、完成人员等方面争议的，在争议未解决前不得申请。三是曾获得“中餐科技进步奖”的项目。

此次2021年度中餐科技进步奖申报及咨询服务期为2022年5月17日至8月17日。

据悉，根据《国家科学技术奖励条例》的规定，经国家科学技术部批准，自2010年起中国烹饪协会设立中餐科技进步奖，并已连续十一年开展中餐科技进步奖的评选活动，一大批中餐科技进步成果脱颖而出并应用于餐饮生产实践，为中国餐饮产业发展提供了重要的智力支持。

原文链接：<http://www.ccas.com.cn/site/content/206030.html>

 [附件 1. 中餐科技进步奖科技创新、技术应用、理论建设奖申报书.docx](#)

 [附件 2. 中餐科技进步奖创新型企业申报书.docx](#)

2022 年度江苏省轻工协会科学技术奖奖励授奖项目公布 涉及食品领域 16 项

食品伙伴网讯 近日，江苏省轻工协会公布了 2022 年度江苏省轻工协会科学技术奖奖励授奖项目。2022 年度江苏省轻工协会科学技术奖奖励授奖项目共 40 项，其中：授予“近零碳排放的免蒸洗液态分散染料及涤纶微量印染应用”等 2 项为科学技术发明奖二等奖；授予“食品中重金属快速检测”等 2 项成果为科学技术发明奖三等奖；授予“食品中致病性微生物非靶向识别与快速检测关键技术研究及应用”等 5 项成果为科学技术进步奖一等奖，授予“食品危害因子检测方法开发及应用”等 11 项成果为科学技术进步奖二等奖，授予“一种具有降血糖作用的组合物制备方法及应用”等 20 项成果为科学技术进步奖三等奖。

其中，涉及食品领域 16 项，包括科学技术发明奖三等奖 1 项，科学技术进步奖一等奖 2 项，科学技术进步奖二等奖 5 项，科学技术进步奖三等奖 8 项。

食品领域 2022 年度江苏省轻工协会科学技术奖—技术发明奖授奖项目目录			
三等奖			
项目编号	申报单位	项目名称	完成人
	完成单位		
JS-2022-F-3-1	南京腾森分析仪器有限公司	食品中重金属快速检测	王侃、李文奇、魏玉荣
食品领域 2022 年度江苏省轻工协会科学技术奖—技术进步奖授奖项目目录			
一等奖			
项目编号	申报单位	项目名称	完成人
	完成单位		
JS-2022-J-1-1	南京市食品药品监督检验院、南京农业大学、东南大学	食品中致病性微生物非靶向识别与快速检测关键技术研究及应用	杨军、蒋卉、刘新梅、别小妹、薛峰、刘宏、程逸宇、孙杰、高孟朝、刘延
JS-2022-J-1-2	南京海关动植物与食品检测中心	食品质量安全检测新技术、材料与设备集成应用研究	沈伟健、王毅谦、赵增运、刘芸、林宏、王宇、张锐、王宁伟、胡国绅、王红
二等奖			
JS-2022-J-2-1	南通市产品质量监督检验所、南通大学分析测试中心	食品危害因子检测方法开发及应用	邵彪、陈刚、周小兰、王琳琳、张霞、周烽、王振涛、李玲玉、高利亭、徐陈红
JS-2022-J-2-5	南通励成生物工程有限公司、江南大学	枯草芽孢杆菌发酵生产维生素 K2 关键技术研发及产业化应用	夏洪志、吕雪芹、刘龙、孙怡、李江波、杨陈亮

更多内容详见：[2022 年度江苏省轻工协会科学技术奖奖励授奖项目公布 涉及食品领域 16 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 5月18日,中国粮油学会网站公示了2022年度中国粮油学会科学技术奖受理项目名单,有65个项目形式审查合格。公示时间为2022年5月18日—6月1日。

序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人	推荐单位
1	筒式仓阀控式防分级布料装置	江门市振达机械制造有限公司、中央储备粮广东新沙港直属库有限公司	江列克、郑始才、伍有照、庄泽敏、向征、袁浩强、管洪兵、赵卫方	江门市振达机械制造有限公司
2	传统白酒酿造关键装备技术集成创新与应用示范	河南工业大学、普瑞特机械制造有限公司	王明旭、范伟国、杨磊、范润洲、程敏、张永宇、张超、张海红、王威杰、乔新建	河南工业大学
3	浅圆仓径向通风技术	中央储备粮日照仓储有限公司、中储粮油脂有限公司、山东建筑大学、河南未来机电工程有限公司、郑州宜禾筒仓工程有限公司	邱辉、胡智佑、徐经杰、陈建军、武传森、申志成、杜浩、杨晓磊、王远成、李勇、夏晓东、杨开敏	中储粮油脂有限公司
4	基于超导体包被的真菌毒素智能快速定量检测系统的构建与应用	中储粮成都储藏研究院有限公司、深圳市赛泰诺生物技术有限公司	陈晋莹、姜友军、王锦、李理、顾雨熹、马志、唐颜莘、樊星子、周君虎	中国粮油学会储藏分会
5	蒸汽凝结水热量回收利用项目	九三集团天津大豆科技有限公司、天津市川宏仪表系统科技有限公司	况楠、刘庆、石双利、吴国新	九三集团天津大豆科技有限公司
6	芝麻深加工及高附加值产品的研究及应用	山东丰香园食品股份有限公司	王子建、许成举、李宏身、朱文凯、信召艳、吴月芬	山东省粮食经济学会
7	二氧化碳气调储粮成套技术与装备	中央储备粮铜陵直属库有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、中国储备粮管理集团有限公司安徽分公司、常州飞云能源设备科技有限公司、安徽省潜山市梅城镇农业技术推广站、中储粮成都储藏研究院有限公司、潜山市余井镇农业技术推广站	刘旭光、朱华锦、汪修岗、曹田军、叶真洪、齐建洲、姜广建、甘双庆、杨绘、汪中明、沈宗海、汪晓红、张自成	安徽省粮食经济学会

更多内容详见：[2022 年度中国粮油学会科学技术奖受理项目公示](#)

随着“健康中国”上升为国家战略，人们对于绿色有机、健康安全的食品需求越来越大，对果蔬保鲜材料的研究也进入到了新的阶段。研发绿色高效的新型果蔬保鲜剂，以替代传统化学保鲜剂，成为当前国内外果蔬保鲜技术领域研究的热点。

近日，南亚所早作新材料研究室在国际顶级期刊《Food Chemistry》（SCI 一区，IF=7.514）上发表了题为“Preparation and Characterization of Chitosan Derivatives Modified with Quaternary Ammonium Salt and Quaternary Phosphate Salt and Its Effect on Tropical Fruit Preservation”的研究论文。该研究最大的亮点是以虾蟹壳提取的天然高分子材料壳聚糖为主要原材料，采用分子改性和材料复合技术成功研发了新型绿色高效涂膜保鲜材料，解决了壳聚糖水溶性差、难应用的关键问题，显著提高了壳聚糖成膜性和抗菌性；通过不同分子间物理交联作用而形成的具有多孔网络结构的薄膜，起到隔离微生物和外来污染物的进入，抑制和杀灭有害细菌，调节果蔬呼吸强度，从而实现高效的保鲜作用。研究表明，壳聚糖复合涂膜保鲜材料是一种新型绿色高效果蔬保鲜材料，具有安全无毒、使用方便和持久高效的保鲜作用效果，在热带果蔬保鲜领域中具有广阔的应用前景。

中国热科院南亚所李普旺研究员和杨子明副研究员为论文共同通讯作者，华中农业大学联培研究生潘晴彦和中国热科院南亚所周闯助理研究员为论文共同第一作者。该项工作得到了海南省重点研发计划项目、云南省专家工作站项目和中央级公益性科研院所基本科研业务费项目的支持。

全文链接：

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814622008408>

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

5 月	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知
延期待定	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
5 月 30-31 日	济南	2022 中国食育发展论坛
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 10-28 日	北京	第三届“保健食品与功能性食品研发、申报要点及药食两用原料研究应用专题研修班
6 月 11-12 日	上海	第二届细胞与基因治疗技术论坛
延期待定	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
6 月 21-22 日	线上	精细化学品专题暨天然产物分离纯化浓缩集成技术及工业化应用高级研修班
6 月 25-26 日	上海	2022 新型疫苗研发峰会
7 月 13-15 日	株洲	2022 绿色包装材料与技术国际会议
7 月 16-17 日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
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
8 月 8-9 日	济南	2022（第八届）中国食品安全追溯大会
8 月 24-25 日	广州	2022 食品饮料未来生态大会暨展览会
8 月 25 日	广州	2022 食品包装与制造峰会
8 月 25-26 日	宁波	2022 合成生物学与绿色生物制造论坛
2022 年 9 月	上海	2022 功能性食品行业提升论坛

2022 年展会预告:

延期待定	广州	2022 世界食品广州展
延期待定	长沙	2022 第 22 届中部（长沙）休闲食品博览会
延期待定	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
延期待定	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
延期待定	上海	2022 第八届上海国际糖酒食品交易会
延期待定	上海	2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
6 月 2-4 日	成都	2022 中国（成渝）美食工业博览会

延期待定	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
延期待定	上海	第十五届上海国际水处理展览会
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
延期待定	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17-19日	济南	2022 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会
6月18-20日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
6月20-22日	南京	2021 亚洲食品展览会（南京）
延期待定	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23-25日	上海	2022 第十三届上海国际餐饮食材博览会
延期待定	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24-27日	烟台	2022 第十七届东亚国际食品交易博览会
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14-16日	济南	2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
7月12-14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
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	济南	2022 第 16 届全国食品博览会（济南）
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13-15日	呼和浩特	2022 年内蒙古国际畜牧业博览会
8月13-15日	济南	第八届（济南）电子商务产业博览会
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19-21日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
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7-9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
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16-18日	武汉	2022 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
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25-26日	乌鲁木齐	2022 新疆畜博会、第四届新疆国际奶业展览会暨论坛
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14-16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
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
11月8-10日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展

11月8-10日	上海	2022 国际植物基博览会
11月8-10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
11月11-13日	海口	2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会
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7-9日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
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：

[昆山威克自动化设备有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市金鼎食品机械有限公司——食品机械](#)

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

VIP 会员：更多信息量、更多优化推广手段辅助、多多渠道宣传、专业客服全天候在线。

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【精选】食品伙伴网课程推荐，各种取证课，技术学习课线上搞定！

最新推出

【线上】FTFC 直播 | 益生菌在线第二期

直播时间：2022年5月25日 14:00-16:00

内容大纲：

- 1、明星组合菌株 Mix Synbio 的研究与应用
- 2、盘点长双歧杆菌 BB536 对婴幼儿的健康作用
- 3、进入“微生态”时代，终端品牌如何做产品创新
- 4、从电商数据看细分功能/品类益生菌市场发展趋势

报名联系人：杨老师：15600880236（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/VyLJ5AjXb5MbsqxrH5_H2w

【线上】直播 | 烘焙系列线上课程（二）——蛋糕的世界

直播时间：2022年5月27日 14:00

直播链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=850&fuid=62>

内容大纲：

- 1、蛋糕的概念与分类
- 2、蛋糕生产的原辅料
- 3、蛋糕生产设备和工器具
- 4、蛋糕产业现状和发展趋势

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/qeJujyDcxE7Gh0S58EPGGQ>

【线上】【SEPA 在线培训】洞察消费者需求密码系列培训

直播时间：2022年6月15日 14:00-16:00

内容大纲：

- 1、如何破局，把握消费行为？
- 2、消费洞察方法探究：CATA、TCATA、焦点小组等
- 3、CATA 研究食品感官属性和消费者属性
- 4、关于 CATA 的研究与趋势展望
- 5、如何设计 CATA 实验全流程解析
- 6、CATA 应用案例分享及数据分析

报名联系人：郭老师 15318675976（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/DnSK4bZihVUsxHH29t7P-A>

【线上】实验室理化检测技术技能提升专题培训班

▲时间：2022年06月28-29日 线上直播

▲主要内容：

（专题一）理化实验室检测过程控制

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=851&fuid=62>

（专题二）标准物质、溶液配制、标定、滴定

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=852&fuid=62>

（专题三）理化实验室能力验证关键点解析

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=853&fuid=62>

(专题四) 理化实验室检测记录、报告

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=854&fuid=62>

(专题五) 理化检测方法验证、开发、扩项、优化

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=855&fuid=62>

(专题六) 实验室管理制度详解(仪器、人员、安全、文件、5S等)

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=856&fuid=62>

(发言议题持续更新中, 敬请期待……)

▲费用标准: 任意一个专题 399 元/人, 任意两个专题 700 元/人, 任意三个专题 1000 元/人, 任意四个专题 1200 元/人, 任意五个专题 1400 元/人, 六个专题 1600 元/人。

▲报名咨询: 郭翠艳: 18453535084 (微信同号)

【线下】【6月, 安排】肉制品系列培训班——三个班连续举办

酱卤制品加工技术培训班——2022年6月23-25日

调理肉制品加工技术培训班——6月27-29日

香肠加工技术提升班——6月30-7月2日

适用人群: 肉制品企业生产人员、质量人员, 研发技术人员、高层管理、酱卤个体、餐饮加工技术人员

报名联系人: 董老师 13361383590 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/3B3U-YmiiHLgBMhV0JBrNA>

【活动】工业化菜肴品质提升创新大赛, 诚邀参赛, 大奖等你拿!

参赛及样品领用时间: 2022年5月16日-6月24日

创新大赛反馈表截止时间: 2022年7月8日

创新大赛获奖公示时间: 2022年7月19日

参赛对象:

食品行业研发技术人员、院所专家及高校师生、对工业化菜肴感兴趣的自由从业者

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/tqK166xIgi7UUQcq8r9q1g>

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对(每月一期)

▲主要流程: “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和培训证书, 并在能力验证网公布。

▲比对详情介绍:

活动编号	活动名称	项目	日程安排	备注
LSJC-WBD22-001	食品中菌落总数的测定实验室间比对+线上培训	菌落总数	1月、4月、7月、10月	
LSJC-WBD22-002	食品中大肠菌群的测定实验室间比对+线上培训	大肠菌群	2月、5月、8月、11月	
LSJC-WBD22-003	食品中金黄色葡萄球菌的测定实验室间比对+线上培训	金黄色葡萄球菌	3月、6月、9月、12月	(可选做一项)
LSJC-WBD22-004	食品中沙门氏菌的测定实验室间比对+线上培训	沙门氏菌		

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-4169-80.html>

【活动】食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间：2022 年 5 月 9 日-2022 年 10 月 31 号

▲详情介绍：全民营养周活动是贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030 年）》、《国民营养计划（2017-2030 年）》的重要措施，已连续成功举办第七届。为配合全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，根据各地疫情状况，食品伙伴网现组织开展 2022 年食品伙伴网食育视频活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/hj3GGz4UqtWjkMIb-q-tLQ>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

食学宝新课推荐

【9.9 元（VIP 免费）】新员工入职培训——生产部员工

课时：23 分钟

主讲人：Stephy 老师

主要内容：

1. 员工着装要求
2. 正确洗手消毒步骤
3. 员工健康状况
4. 生产加工中的卫生要求

老师简介：Stephy 老师，现任某食品企业品管主管，主要负责 ISO22000 食品安全管理体系、HACCP 体系及协助生产总监开展日常工作。主要职责包括协助生产经理完成食品安全管理相关法律法规、标准的内部宣贯工作；各类质量问题、客诉处理；组织并监督体系运行；定期组织内审、管理评审、外审等体系维护工作；定期组织所有生产人员进行食品安全相关培训、外部培训及新员工岗前培训等。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1051&fuid=166687>

【福利·1 分钱好课】BRCGS 食品安全标准 Issue9（征求意见稿）的主要变化

课时：33 分钟 47 秒

主讲人：舒冠成

课程介绍：该课程由国家 HACCP 工作组成员、BRCGS-Food ATP 培训讲师舒冠成老师分享，主要讲解了 BRCGS 食品安全标准 Issue9 起草的背景、时间线、以及 BRCGS 第 9 版（征求意见稿）10 大变化。

老师简介：舒冠成，BRCGS 全球食品安全标准资深培训师，十余年 BRCGS 审核经验、第三方审核员和企业内审员培训经验，HACCP&ChinaGAP 国家标准工作组成员，资深食品安全专家，中安信（北京）食品安全技术有限公司总经理。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1060&fuid=166687>

【19.9 元（VIP 免费）】样品前处理固相萃取 SPE 方法的优化及应用实例

课时：1 小时 3 分钟

主讲人：黄老师

主要内容：

1. 固相萃取基本原理与操作
2. 固相萃取方法的建立与优化
3. 固相萃取技术在食品分析方面的应用实例解析

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=968&fuid=166687>

【19.9元（VIP 免费）】婴幼儿配方食品系列食品安全标准新旧比对

课时：52 分钟 45 秒

主讲人：陈老师

主要内容：

1. 婴幼儿配方乳粉系列标准修订背景
2. 婴儿配方食品标准新旧比对
3. 较大婴儿配方食品标准新旧比对
4. 幼儿配方食品标准新旧比对

老师简介：

陈老师，从事食品营养检测工作近十年，对食品营养成分的检测、营养配餐、标准解读、仪器的使用与维护、实验室安全管理、质量管理等非常熟悉。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=960&fuid=166687>

直播转点播课

【水产品保鲜保水技术研究及应用】系列培训课程上线

内容大纲：

- （一）水产品保鲜保水技术研究现状
- （二）水产品腐败变质机理
- （三）水产品保鲜剂的开发应用
- （四）水产品保鲜技术
- （五）水产品脱水干耗集成
- （六）水产品保水剂的研发

课程链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=991&fuid=62>

食品标签合规及相关法规线上交流会

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

1. 食品标签相关标准修订重点内容
2. 进口食品标签合规要求和案例解析
3. 食品标签标识常见问题及案例解析
4. 食品添加剂及复配添加剂的使用与标识
5. 食品安全法及广告法相关法规介绍及投诉应对

报名学习地址：<https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=785&fuid=62>

联系我们：刘老师 18954734004

食品配料合规判定标准法规基础

课程地点：线上直播 食学宝

课程内容：食品配料合规判定标准法规基础

报名学习地址：<https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=1033&fuid=62>

联系我们：刘老师 18954734004

FMTQM“质量行”2022 第二届 预制食品（预制菜）质量安全线上交流会

【参会方式】食学宝平台

【培训费用】299 元

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1047&fuid=62>

联系人员：18905354660（袁老师）13356941975（方老师）、15345357379（姜老师）

CNAS、CMA 体系文件编写及换版和申报资料案例详解

▲时间：2022年5月24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

元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2022年05月24日

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

▲主要内容：

009:00-09:50 元素标准物质选择、使用以及分析过程中常见问题解析

发言嘉宾：广州市疾病预防控制中心 彭荣飞 主任技师

09:50-10:10 LC-ICPMS 形态分析方案

发言嘉宾：安捷伦科技（中国）有限公司 余晶晶 资深产品专家

10:10-11:00 LC-ICP-MS 联用技术在元素形态分析中的应用

发言嘉宾：江苏省疾病预防控制中心 刘德晔 博士 副主任技师

11:00-11:30 纯水在食品检测实验中的应用与解决方案

发言嘉宾：默克 Milli-Q 实验室纯水高级应用专家 唐莹

14:00-14:50 食品元素分析难点与注意事项解析及其新技术分享

发言嘉宾：北京市科学技术研究院分析测试研究所（北京市理化分析测试中心） 祖文川 副研究员

14:50-15:20 岛津原子光谱技术在食品检测中的应用

发言嘉宾：岛津企业管理（中国）有限公司 胡猷浩 产品专员

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/qgf2MuSG3pCzdxGf76xDLA>

全球食品安全合规管理及风险控制峰会

会议时间：2022年5月24日

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

- 1、领导致辞
- 2、中国食品进出口监管法规要求
- 3、全球食品安全监管法规标准要求
- 4、食品追溯目的和各方责任要求
- 5、全球食品标签合规及广告宣传要求
- 6、食品安全合规管理与风险评估

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=244>

联系我们：刘老师 18954734004

【食安合规有约】食品安全合规管理风险控制与实操系列直播课

时间：2022年5月24日-6月29日

地点：线上直播 食学宝

报名学习地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=841&fuid=62>

会议内容：

第一期 5月24日

“食安合规有约”之全球食品安全合规管理及风险控制峰会

第二期 6月1日

“食安合规有约”之食品标签相关标准修订进展

第三期 6月9日

“食安合规有约”之食品安全舆情分析和应对

第四期 6月15日

“食安合规有约”之标法查询及有效性判定

第五期 6月23日

“食安合规有约”之食品加工中的安全控制

第六期 6月29日

“食安合规有约”之食品安全风险因子研究

联系我们：刘老师 18954734004

【食品论坛·大讲堂】食品采样基础知识

直播时间：2022年5月25日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=837&fuid=62>

主讲人：王老师

老师介绍：王老师，食品伙伴网资深采样专家，具有丰富的食品行业采样经验，为企事业单位提供多种类别的食品采样外包服务，擅长人员培训、过程跟踪、全程质控等。

主要内容：

本次课程将详细介绍食品及加工环境样品的采集，包括分类、要求、技术操作、包装运输及后续的交接工作等。

- 1、范围和参考文献
- 2、术语和定义
- 3、基本要求
- 4、采样技术
- 5、包装和运输
- 6、样品交接

FTFC直播 | 益生菌在线第二期

直播时间：2022年5月25日 14:00-16:00

内容大纲：

- 1、明星组合菌株 Mix Synbio 的研究与应用
- 2、盘点长双歧杆菌 BB536 对婴幼儿的健康作用
- 3、进入“微生态”时代，终端品牌如何做产品创新
- 4、从电商数据看细分功能/品类益生菌市场发展趋势

报名联系人：杨老师：15600880236（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/VyLJ5AjXb5MbsqxrH5_H2w

【网络培训】微生物实验室管理研讨会

▲时间：2022年5月25日 食学宝平台线上直播

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

▲主要培训内容：13:30-14:10 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

14:10-14:50 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

15:50-16:50 食品微生物学快检方法评价方法

发言嘉宾：中国海关技术研究中心 曾静 老师

线上培训 | 宠物膨化粮生产实践技术系列线上课之工厂建设与产线设计专题

2022 年 5 月 25-26 日 14:30-16:30

专题 1: 宠物膨化粮生产工厂建设

专题 2: 产线工艺设计与设备选型

报名方式: <https://www.wjx.cn/vj/mML5VNg.aspx>

报名联系人: 13356943721 (微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/Xnw03_FONduwZOAt133R3Q

食品制造行业中的机器视觉检测解决方案

▲时间: 2022 年 05 月 26 日

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=827&fuid=62>

▲主要内容:

- 1、机器视觉检测的原理是什么?
- 2、有哪些应用场景与解决方案?
- 3、可优化的机器视觉检测方案。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/xZ65rcfUa-qwhL73hXUrKg>

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:

5 月 26 日 9:00-12:00 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

5 月 26 日 14:00-17:00 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

5 月 27 日 9:00-12:00 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

5 月 27 日 14:00-17:00 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/cqDg_e5eKvMp0Wyl2EmSUQ

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

直播 | 烘焙系列线上课程 (二) ——蛋糕的世界

直播时间: 2022 年 5 月 27 日 14:00

直播链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=850&fuid=62>

内容大纲:

- 1、蛋糕的概念与分类
- 2、蛋糕生产的原辅料
- 3、蛋糕生产设备和工器具
- 4、蛋糕产业现状和发展趋势

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/qeJujyDcxE7Gh0S58EPGGQ>

食品异物管控那些门道之一—X光，一双洞察异物的“眼睛”

▲时间：2022年05月27日14:00-15:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=840&fuid=62>

▲主要内容：

14:00-15:30 X光机中有门道：X射线安全与防护，检测原理，案例分享

发言嘉宾：姚冰 梅特勒托利多产品检测事业部产品经理

15:00-15:30 如何获取优质的图像：解析X光机的图像本质

发言嘉宾：蒋伟长 梅特勒托利多高级技术工程师

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/OKGngrB-TAN0kAyFnKw65g>

【公开课】食品监督抽检问题答疑系列课程①抽样过程中的相关问题

▲时间：2022年05月31日14:00-15:00

▲报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=838&fuid=62>

▲主要培训内容：

1. 食品监督抽检工作常见问题分类。
2. 抽样相关问题征集中高频的问题展示。
3. 相关问题的答疑及讨论。

▲详情：https://mp.weixin.qq.com/s/6Ue0expm0JEE0e_Mz51zQQ

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

【公益直播】FMTQM“质量行”2022第三届食品生产通用卫生规范线上交流会

直播时间：2022年6月1日

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

会议内容：

- 食品生产通用卫生规范应用探讨；
- 食品企业异物管控分析；
- 食品工作服国家标准解读及应用简介；
- 分色管理及食品级清洁工具的合规管控；
- 食品企业常规消毒剂的选择和使用；
- 综合虫鼠害管理；
- 食品工厂地坪解决方案；
- 食品包装材料安全风险及应对措施；
- 快速检测助力食安防控；
- 食品工厂如何做好润滑油管理；

..... 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/-E_VIbEZ6etEhDEFYgrGBw

报名咨询：报名咨询：18153529013（杨老师）

样品前处理检测技术网络研讨会

▲时间：2022年06月09日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=823&fuid=62>

▲主要内容：

09:00-09:50 QuEChERS 前处理技术解析、新进展及其应用

发言嘉宾：南京海关（原江苏出入境检验检疫局）动植物与食品检测中心 沈伟健 高级工程师

09:50-10:40 基于新型亲和材料的真菌毒素特异性前处理方法的开发与应用

发言嘉宾：国家粮食和物资储备局科学研究院 刘洪美 博士 副研究员

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/veFKej794b5N4oUiJN8BeA>

【网络直播】餐饮行业食品安全培训班

▲时间: 2022年6月8-9日

▲主要内容:

专题一: GB 31654-2021 讲解

专题二: 中央厨房的监管与运营

专题三: 预制菜检测与控制

专题四: 餐饮食品及相关产品检验

▲费用标准: 任意一个专题 599 元/人; 任意两个专题优惠价 900 元/人; 四个专题 1500 元/人。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/S9ttgexX01kb0AXfrRjzfq>

▲报名咨询: 王老师 13371394873 (微信同号) 邮箱: service01@foodmate.net

鲜乳、乳制品及婴幼儿乳粉质量与安全检测网络公开课

▲时间: 2022年06月10日

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=842&fuid=62>

▲主要内容:

09:00-09:50 婴幼儿配方奶粉营养成分新旧标准及检测方法解读

发言嘉宾: 北京市营养源研究所所长助理及分析检测中心主任 崔亚娟 研究员

09:50-10:20 婴幼儿配方乳粉及乳制品标准体系解读与检测挑战应对

发言嘉宾: 安捷伦科技(中国)有限公司 徐慧 应用科学家

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/GY3ov_xiA9xPk9dtlca7dw

【检验员】食品检验员、化学检验员职业能力评价培训班

▲时间: 2022年06月14日

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

【SEPA 在线培训】洞察消费者需求密码系列培训

直播时间: 2022年6月15日 14:00-16:00

内容大纲:

- 1、如何破局, 把握消费行为?
- 2、消费洞察方法探究: CATA、TCATA、焦点小组等
- 3、CATA 研究食品感官属性和消费者属性
- 4、关于 CATA 的研究与趋势展望
- 5、如何设计 CATA 实验全流程解析
- 6、CATA 应用案例分享及数据分析

报名联系人: 郭老师 15318675976 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/DnSK4bZihVUsxHH29t7P-A>

粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间: 2022年06月17日

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=821&fuid=62>

▲主要内容:

- 1、粮油产品中农药残留污染及检测技术研究;
- 2、粮油及其制品禁用物质检验技术;
- 3、常见粮油及制品中重金属检测技术解析;

- 4、粮油中真菌毒素检测技术及难点解析；
 - 5、粮油及制品中溶剂残留检测技术重点解析；
 - 6、粮油及其制品中塑化剂检测技术应用；
 - 7、近红外检测技术在粮油及其制品中的应用；
 - 8、电位滴定法测定粮油及其制品脂肪酸值；
 - 9、食用油中风味物质研究及有害物质检测解决方案；
 - 10、GC-MS 技术在粮油掺假鉴别及营养成分检测应用；
- 备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/BKP20RC3wPYZwjavQn7C2w>

动物源性食品检测与控制技术网络论坛

▲时间：2022 年 06 月 21-22 日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=834&fuid=62>

▲主要内容：

- 一、污染物检测专题
- 二、兽药残留检测专题
- 三、非法添加物、添加剂检测专题
- 四、微生物污染物检测专题
- 五、综合指标检测技术专题
- 六、快检检测技术专题

备注：具体议题以最终版日程为准。

投诉举报与职业打假应对专题培训

培训时间：2022 年 6 月 25 日

培训地点：线上直播 食学宝

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=832&fuid=62>

会议内容：

- 1、职业打假的产生和现状概述；
- 2、盈利性职业打假人的特点；
- 3、分清投诉与举报；
- 4、食品投诉举报流程及不同处置方法；
- 5、《食品安全法》、《广告法》等法规标准对广告用语相关规定及问题案例解析；
- 6、食品安全投诉举报的法律应对；
- 7、以“案”为例解析企业如何应对职业打假以及投诉举报的应对技巧。

联系我们：刘老师 18954734004

实验室理化检测技术技能提升专题培训班

▲时间：2022 年 06 月 28-29 日 线上直播

▲主要内容：

（专题一）理化实验室检测过程控制

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=851&fuid=62>

（专题二）标准物质、溶液配制、标定、滴定

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=852&fuid=62>

（专题三）理化实验室能力验证关键点解析

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=853&fuid=62>

（专题四）理化实验室检测记录、报告

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=854&fuid=62>

(专题五)理化检测方法验证、开发、扩项、优化

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=855&fuid=62>

(专题六)实验室管理制度详解(仪器、人员、安全、文件、5S等)

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=856&fuid=62>

(发言议题持续更新中,敬请期待……)

▲费用标准:任意一个专题 399 元/人,任意两个专题 700 元/人,任意三个专题 1000 元/人,任意四个专题 1200 元/人,任意五个专题 1400 元/人,六个专题 1600 元/人。

▲报名咨询:郭翠艳:18453535084(微信同号)

【线上直播】2022“实验室安全管理师”专业技能等级培训

▲培训时间:2022年07月07-09日

▲主要内容:

1.0 实验室安全绪论(初级、中级)

1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍(初级、中级)

1.2 实验室危险和有害因素——燃烧与爆炸

1.3 实验室危险和有害因素——生物安全

2.1 实验室主要危险源——化学品(化学品性质、易燃易爆、剧毒品、腐蚀)(初级、中级)

2.2 实验室主要危险源——压力容器及气瓶安全管理

2.3 实验室主要危险源——电器火灾及预防(插座插头)

2.4 实验室主要危险源——生物安全二级实验室操作与注意事项

3.1 实验室安全防护——实验室安全设备设施(初级、中级)

3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护

3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护

4.1 实验室安全预防与处置——实验室自救、互救、急救方法,疏散和现场紧急情况的处理(初级、中级)

4.2 实验室安全预防与处置——灭火器种类及灭火注意事项

4.3 实验室安全预防与处置——化学烧伤处置

5.1 实验室安全管理——安全标识(初级、中级)

6.0 实验室安全管理基本要求(化学、生物)(中级)

7.0 安全评价(中级)

8.0 风险控制(中级)

9.0 安全管理体系(中级)

▲费用标准:初级 640 元/人,中级 1280 元/人

▲报名链接:

<http://ctc.foodmate.net/show-4167-80.html>(初级)

<http://ctc.foodmate.net/show-4168-80.html>(中级)

▲报名咨询:

杨老师 13361325079(微信同号)

学生优惠报名:食品小 V13370946482(微信同号)

「法规精英孵化课程」新人入职/企业内部培训必备好课

课程特色:

专属课程平台,定制企业 LOGO 与片头片尾

课程全面规范,涵盖国内外监管与标法体系

购课灵活方便,单节购买或模块化购买皆可

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

课程报价与定制询:杨老师 18153529013(同微信)

研发类:

1、【6月，安排】肉制品系列培训班——三个班连续举办

酱卤制品加工技术培训班——2022年6月23-25日

调理肉制品加工技术培训班——6月27-29日

香肠加工技术提升班——6月30-7月2日

适用人群: 肉制品企业生产人员、质量人员, 研发技术人员、高层管理、酱卤个体、餐饮加工技术人员

报名联系人: 董老师 13361383590 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/3B3U-YmiiHLgBMhVOJBrNA>

2、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>

3、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

时间、地点: 5月27-28日 线上直播

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。

详情介绍: <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6月09-11日 烟台

2022年6月23-25日 上海

2022年7月07-09日 杭州

2022年7月21-23日 济南

2022年8月11-13日 沈阳

2022年9月01-03日 厦门

郑州、北京、广州、成都、西安、等地更多排期详询工作人员

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

详情介绍: <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7月 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

详情介绍: <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

会议时间: 5.26-27 线上直播

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)

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。

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/eRPSwDKwR36Kjv5mux0-iQ>

报名咨询: 18153529013 (杨老师)

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 6 月 17-18 日 厦门站

2022 年 7 月 15-16 日 郑州站

2022 年 8 月 19-20 日 成都站

2022 年 9 月 16-17 日 杭州站

2022 年 10 月 21-22 日 南京站

2022 年 11 月 18-19 日 烟台站

具体地点以开课通知为准

会议费用: 2800 元/人

早报优惠: 6 月 1 日前报名, 享受早报优惠 2600 元/人;

团报优惠：两人以上团报，享团报优惠 2600 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：

2022 年 6 月 1-15 日（线上三天课程，自行安排学习时间并完成线上考试）

2022 年 6 月 17-18 日（实战训练-厦门站 两天线下课程）

2022 年 6 月 19-24 日（参会学员提交培训总结报告，老师评分）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/7JrhgBapeDLGM2eny99Z0g>

报名咨询：18153529013（杨老师）

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：18153529013（杨老师）

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：6 月 18-21 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/qTxG9Q1yo0fx2HEiZWEsuA>

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

各种活动，欢迎参与！

工业化菜肴品质提升创新大赛，诚邀参赛，大奖等你拿！

参赛及样品领用时间：2022 年 5 月 16 日-6 月 24 日

创新大赛反馈表截止时间：2022 年 7 月 8 日

创新大赛获奖公示时间：2022 年 7 月 19 日

参赛对象：

食品行业研发技术人员、院所专家及高校师生、对工业化菜肴感兴趣的自由从业者

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/tqK166xIgi7UUQcq8r9q1g>

2022《我和肉的故事》有奖征文

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/C38LtwgRzMF2LAW30PRT2g>

【调查问卷】肉丸类产品你有哪些技术需求？

食品伙伴网本着解决技术难题的目标，拟举办“肉丸类产品线上培训班”，特征集《肉丸类产品技术需求》，诚邀各位食品人参与问卷调查活动，留下宝贵意见。

注：凡提交问卷的小伙伴，后期参与“肉丸类产品线上培训班”，均可优惠报名。

问卷地址：<https://www.wjx.cn/vm/hvflkrY.aspx>

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/3qX3-UZ_4cFr6YCZ9e-qjg

食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间：2022 年 5 月 9 日-2022 年 10 月 31 号

▲详细介绍：全民营养周活动是贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030 年）》、《国民营养计划（2017-2030 年）》的重要措施，已连续成功举办第七届。为配合全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，根据各地疫情状况，食品伙伴网现组织开展 2022 年食品伙伴网食育视频活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/hj3GGz4UqtWjkMIb-q-tLQ>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

2022 春招校招直播宣讲会

▲时间：待定

▲详细介绍：当前，全国上下众志成城、齐心协力全力防控新型冠状病毒感染肺炎疫情。为配合食品企业和食品院校做好疫情防控，打赢这场没有硝烟的“战役”，同时不间断为毕业生和用人单位提供优质的就业服务，食品伙伴网学校学生部推出“食品企业 2022 年春季校招直播宣讲会”。本次招聘会为直播形式，现诚邀食品企业和食品院系的学生参会！

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/BWASVOPB1BJrLeXrNfNBAA>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（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/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

【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/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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲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）

【能力比对】乳粉中烟酸、泛酸、叶酸、生物素项目实验室间对标比对活动

▲详细介绍：乳粉中烟酸、泛酸、叶酸、生物素

▲活动流程：“申请报名→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告”。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。

▲报名链接：<http://www.labptp.com/tongzhi/show-122.html>

【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详细介绍：

1、水分、湿面筋、面筋吸水量

2、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>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【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>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【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>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【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：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：<http://www.labptp.com/news/show-321.html>

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

▲主要流程：“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和培训证书，并在能力验证网公布。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-4169-80.html>

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

- [深圳市孚荃生物科技有限公司](#)
- [苏州德胜昌食品有限公司](#)
- [好记食品酿造股份有限公司](#)
- [烟台富美特信息科技股份有限公司](#)
- [江西意蜂实业有限公司](#)
- [佛山革能企业管理咨询服务有限公司](#)
- [华坪县尚农农业科技开发投资有限责任公司](#)
- [余姚市德派日用品有限公司](#)
- [江苏同力食品科技有限公司](#)
- [吉林麦孚营养科技有限公司](#)
- [明治乳业（苏州）有限公司](#)
- [青岛万福质量检测有限公司](#)

VIP 企业招聘：东莞市利明轩食品有限公司

东莞市利明轩食品有限公司创立于 2005 年，是一家专注于研发、生产、销售面包、糕点的高速扩展成长型烘焙企业。公司坐落于景色秀丽的中国食品名镇——东莞茶山镇，总占地面积超过 18000 平方米，同时拥有 8000 多平方米的高洁净生产车间，5 条现代化全自动生产流水线，100 多台（套）机器设备，拥有一批烘焙专业技术人才；2021 年 4 月底公司新厂正式投入生产运营，预计日产能将达 100 吨以上。

公司主要生产调理面包、起酥面包、夹心面包等数十个产品品项。公司坚持“致力于为消费者提供安全、营养、健康、美味的产品”的原则，秉承“用匠心精神，让客户满意，为消费者提供优质的产品和服务，打造中外雇名的烘焙世家”为理念，生产每一个美味可口的面包。

公司先后通过 ISO22000 食品安全管理体系认证、食品生产许可证（SC），确保产品质量安全卫生，为消费者负责。在高端烘焙行业里，公司一直坚持创新与改良提升、扩大产品市场占有率、提高市场竞争力，不断开拓新局，将公司打造成为高端休闲烘焙产品的知名品牌。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1486595/>

人力资源主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-15225.html>

岗位职责：

- 1、更新与维护岗位说明书，协助跟进年度任职资格体系和人才测评体系搭建，并配合完成人才评估等工作；
- 2、人才发展的方案工作的主导及组织实施；
- 3、公司培训工作组织实施及效果评估追踪；
- 4、根据业务需要，进行人才需求分析，制定招聘计划，独立开展招聘工作；
- 5、协助开展企业文化建设，跟进公司文化宣传及团队建设活动；
- 6、协助维护员工关系，负责公司人力资源风险管控；
- 7、开展业务相关外联工作，维护人力资源相关机构的外联关系；
- 8、领导交办的其他工作。

任职要求：

- 1、统招本科及以上学历，人力资源管理、企业管理等相关专业优先；
- 2、3 年以上大型人力资源企业工作经验，在培训、招聘管理实操经验者优先；
- 3、具备人力资源专业知识和技能，熟悉国家及当地劳动法律法规、政策，并能合理运用；
- 4、具备良好的人际管理处理能力，有较好的人际沟通、团队协作、逻辑思维能力，有良好的文字功底；
- 5、有亲和力和说服力，有较强的责任心和大局意识。

食品研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15210.html>

岗位职责：

- 1、开发应用样品，管理应用实验室，根据销售部的应用需求，进行应用产品的外观评估。
- 2、具有五年以上的烘焙企业的工作经验。
- 3、熟悉掌握烘焙食品（面包，蛋糕等）生产工艺。
- 4、准确了解客户的需求，有较好的解决方案能力，提供客户认可的特色产品。
- 5、能够对公司原有产品进行推陈出新，创造良好的新产品。
- 6、具有扎实的食品专业知识及相关原辅料基础知识。有行业重点企业相关工作经验者优先。
- 7、具有良好的沟通能力和团队合作精神。

产品经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15222.html>

岗位职责：

- 1、负责公司产品市场调研分析

- 2、提出产品升级迭代，创新建议
- 3、全程跟踪对接公司新品从研发——包装设计—包装印制—批量生产——上市销售的各个环节的工作进度
- 4、对公司所有产品进行专业分析，包装升级，视觉识别规范对接。支持公司品牌整体提升

任职要求：

- 1、食品相关专业优先，三年以上烘焙食品市场部产品经理或产品专员等类似岗位工作经历。
- 2、熟悉食品相关法规，有一定的包装设计技术或能对包装设计提出指导意见，
- 3、熟悉包装材料的各种应用规范

现场品控 <http://www.foodmate.cn/job/show-15223.html>

岗位职责：

- 1、负责每日完成规定的现场检查记录表，检查内容包括生产工艺、产品质量、现场环境、人员规范、GMP 等，并于次日上交到品质主管处审核，由品质主管对检查表进行存档，监督车间完成问题点的改善率大于≥80%；
- 2、负责生产过程异常上报，自己可以处理的异常待异常处理完后上报，自己不能处理的异常，在异常发生 20 分钟内上报品质主管，并按要求监督处理异常
- 3、负责当日生产产品留样，于外包装段取生产的产品，每种品相不少于 5 个，放置于留样框（蓝色非内包专用框），并登记留样记录
- 4、监督车间清洁过程和清洁结果视觉检查，负责车间表格记录的检查、CCP 和 OPRP 点的验证
- 5、负责留样室的清理（包括卫生、过期样品），处理过期样品时登记不合格产品处理表，报废前检查产品质量状况并记录。
- 6、负责每日下班前记录今天的生产状况，特别需要记录生产过程中的异常及其处理过程和产生异常的原因
- 7、负责领导交办的其他力所能及的临时事项

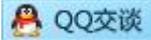
任职要求：

- 1、高中及以上学历，食品、微生物相关专业优先考虑；
- 2、良好的文档编写能力和沟通协调能力和沟通能力，有较强的工作推动力及承担压力的能力；
- 3、敏锐的观察力，能及时发现流程中需要改进的地方；

公司福利：奖励计划 年终奖金 休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日

公司地址：广东东莞市茶山镇冲美村江石路 37 号



客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ:  3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ: 859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

- [【食品论坛·大讲堂】食品采样基础知识](#)
- [【有奖征集】2022《我和肉的故事》优秀文案征集](#)
- [2022 有奖征文！食品企业异物（物理危害）控制措施经验分享](#)
- [【岗位培训】“食品安全管理师”培训及评价的通知](#)

热门分享：

- [市场监管总局关于食品监管政策的答复合集](#)
- [“伤害性”异物—玻璃，识别和风险评估，你都做全了吗？](#)
- [3种调配汤料产品的加工工艺和配方](#)
- [食品添加剂的使用管理，需要注意这些！](#)
- [正确认识及区分胶原蛋白、明胶、胶原肽三种配料](#)
- [9大关键步骤，做好6S管理](#)
- [搞质量的，除了累死、闲死、怨死就是冤死？](#)
- [入库、发货、核检意外问题处理方法](#)
- [前世今生！市场监管总局组建前的三总局](#)
- [浓香型白酒新标准使用注意事项](#)
- [新膳食指南+校园餐营养搭配 培训资料](#)
- [虫鼠害综合管理](#)
- [微生物沉降菌、设备、人员检测](#)

热门讨论：

- [猪猪面馆 2022 年之 21：品管如何面对来自生产部的发难？](#)
- [像我们这个生产许可明细具体可生产的产品](#)
- [使用别人的食品生产许可证编号是否合法？](#)
- [请问这些物质在未批准作为食品生产是否合法？](#)
- [生产许可到期前再办新项目](#)
- [现在流行的直播带货，主播口播很多说法都违反广告法，算违规么？](#)
- [我做个新产品通用标签，想把几种产品做到一起共用一张，这样写可以么？](#)
- [“洗衣液奶茶”全部下架！走红网络后引来安全争议 监管部门将调查](#)
- [关于生产日期喷码求助](#)
- [面粉酸价高](#)
- [毛蚶是可以食用的吗？](#)
- [小企业生产的糕点面包食品，产品保质期短 易发霉，哪位大神指点一下？](#)
- [产品执行标准为食品安全国家标准时，如何确定出厂项目内容？](#)
- [既含有果汁，又含有乳粉的果冻应该归类为哪个类别](#)
- [进口预包装食品冻干银耳羹该套用哪个食品标准](#)
- [肉片浆液过多，肉里碱味又过重，请问如何解决？](#)
- [pp 塑料瓶饮料 121℃杀菌的问题](#)

[牛肉片用磷酸盐保水，1 公斤牛肉能加入多少公斤水呢？](#)

[请问茶叶泡出的水怎么标识呢？](#)

[外包装是食品添加剂，可以作为普通原料添加使用吗](#)

[关于原料带入原则的问题](#)

[关于香辛料的使用](#)

[千金藤素能否用于普通食品生产](#)

[石榴果粉能否用于固体饮料或是压片糖果的生产？](#)

[调制乳均质后蛋白变性](#)

[霉菌的计数，空白板一个长菌，一个没有长菌，怎么算](#)

[烘焙食品的益生菌问题](#)

[关于干或半干葡萄酒总糖的测定](#)

[净含量字符数问题](#)

[请问大家食品生产大楼可以设置吸烟区吗？](#)

[质量权责不明的情况下，如何开展工作？](#)

[刚毕业的食品专业学生下工厂主要会从事哪些工作？](#)

[我的手伸的太长了](#)

[生产的锅，质量人来背，是不是有点不公平](#)



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