

食品网刊

21

食品网刊 与您分享

总第907期

2022-06-14

商标在标签上的使用及常见问题

《明码标价和禁止价格欺诈规定》重点内容解读

2022年5月食品行业监管政策概述

美国奶粉荒，
我国婴配企业有没有机会
掘一桶金？

2022年5月全球新发
非洲猪瘟疫情信息汇总

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

5月软饮料行业动态

食品添加剂制剂知多少

商标在标签上的使用及常见问题

2022年5月食品行业监管政策概述

呷哺呷哺因自制饮品中喝出塑料袋被罚

上海团购供货商因哄抬物价被从重处罚

《明码标价和禁止价格欺诈规定》重点内容解读

特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2022年5月）

上海知产法院对侵害“五芳斋”等商标权上诉案作出终审判决

宣传海报使用不恰当广告用语 广东7-Eleven致歉：已撤下海报

国内预警

关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告 2022年第5号

国家农作物品种审定委员会关于印发国家级转基因大豆玉米品种审定标准的通知

海关总署 农业农村部公告 2022年第48号（关于防止加蓬高致病性禽流感传入我国的公告）

农业农村部办公厅 财政部办公厅关于做好2022年农产品产地冷藏保鲜设施建设工作的通知

国际食品

中俄两国商讨俄罗斯产品输华事宜

印尼查封非法从中国进口的水产品 4.25吨

2022年5月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

菲律宾和我国仍是越南出口大米的主要市场

美国奶粉荒，我国婴配企业有没有机会掘一桶金？

越南食品安全局发布有关不合格保健食品处罚信息

国际预警

泰国出口山竹被检出毒死蜱超标

欧盟通报我国出口绿茶和塑料厨具不合格

2022年5月美国FDA自动扣留我国食品情况(5月汇总)

2022年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

2022年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月6日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第22周）

食品科技

羊肉产地快速鉴别取得新进展

2022年中央引导地方科技发展资金湖南省第二批立项项目公布 涉及食品领域32项

荔枝全程质量安全风险管控指南

河北2022年度省级科技计划部分专项拟立项项目公示 这些项目涉及食品领域

食品伙伴网讯 5月软饮料行业动态有：固体饮料企业剩余包装材料使用时间延长；奶茶店、咖啡馆食安问题频发；茶饮、气泡水、功能饮料等多种新饮品上市；王老吉、承德露露等企业项目建设顺利推进；茉莉奶白、小洋侨等新消费品牌获融资；“洗衣液奶茶走红”引争议；冰峰饮料 IPO 中止。

固体饮料企业剩余包装材料使用时间延长

5月20日，市场监管总局办公厅发布关于延长固体饮料企业剩余包装材料使用时间的通知，将固体饮料企业剩余包装材料使用时间延长至2022年12月31日。

通知称，《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）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。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。

奶茶店、咖啡馆食安问题频发

近一个月来，奶茶店、咖啡馆食安问题频发，引发网友广泛关注。

其中，蜜雪冰城、奈雪的茶、一点点奶茶3家企业因为过期食品被罚款。根据监管部门公布的行政处罚决定书显示，恭城县恭城镇蜜雪冰城奶茶店因使用超过保质期的焙炒咖啡粉，被处罚款2000元，并没收超过保质期的焙炒咖啡粉26.5袋；北京奈雪餐饮管理有限公司天津和平区第一分公司因“经营超过保质期的食品”，被天津市和平区市场监督管理局罚款5000元，并被没收已超过保质期的1瓶已开封的“光明”新鲜牧场高温杀菌乳；一点点奶茶舟山如心广场店关联公司日日饅（浙江）餐饮管理有限公司舟山长峙岛分公司因销售超过保质期的食品被舟山市市场监督管理局新城分局罚款1.5万。

还有，新式茶饮品牌益禾堂被曝食安问题，“益禾堂被曝使用过期发霉食材”、“女子奶茶里喝出7厘米出粉机零部件”登上微博热搜。5月5日，有媒体报道了益禾堂新郑苑陵中学店、长葛文化路店、中牟白沙店存在篡改开封物料最佳赏味期等食品卫生问题。5月6日，益禾堂在官方微博上向广大消费者致歉称，已要求涉事门店立即闭店；派品控及运营督导人员到店检查，对涉事门店进行整改；配合接受当地市场监管部门检查等。当天，又有媒体报道称，有女子从益禾堂的奶茶外卖中喝出7厘米出粉机零部件。

此外，咖啡店的问题也不少，上海有3家咖啡店被市场监管部门立案调查。其中，Manner咖啡因环境卫生差、未按规定贮存食品被立案调查。对此，MANNER官微致歉并表示，涉事单店已在接到通知后第一时间闭店整改。而“WHEN PIGS FLY 当猪飞”因使用超过保质期的食品原料加工制作食品被立案调查。人民咖啡馆则因涉嫌存在未按要求及时清理超过保质期食品的行为被立案。

更多内容详见：[5月软饮料行业动态：固体饮料企业剩余包装材料使用时间延长；奶茶店、咖啡馆食安问题频发；气泡水、功能饮料等多种新饮品上市](#)

食品伙伴网讯 为了适应食品加工的需求，食品添加剂中间产品的形式种类越来越多，食品添加剂制剂行业是目前我国食品添加剂行业存在的继复配食品添加剂之外的另一大类添加剂行业。《国家卫生计生委办公厅关于印发 2016 年度食品安全国家标准项目计划（第二批）的通知》曾计划制定《食品安全国家标准 食品添加剂制剂通则》，目前尚未发布征求意见稿。食品伙伴网将围绕企业关注度比较高的有关食品添加剂制剂的一些问题跟大家进行探讨。

1 什么是食品添加剂制剂？

食品添加剂制剂，是指含有一种或多种食品添加剂、食品用酶和/或营养素的配方型产品，其中添加了食品添加剂和/或食品配料以利于添加剂的贮存、销售、标准化、稀释、分散。在制剂中所使用的食品添加剂不会在最终制剂使用的食品中起功能作用。常见的制剂类型有酶、营养强化剂、着色剂、增稠剂、抗氧化剂、香精、甜味剂等。

2 食品添加剂制剂和复配食品添加剂有什么区别？

复配食品添加剂是指为了改善食品品质、便于食品加工，将两种或两种以上单一品种的食品添加剂，添加或不添加辅料，经物理方法混匀而成的食品添加剂。

食品添加剂制剂和复配食品添加剂的本质区别在于产品中所用的添加剂是否在最终所添加的食品中起作用，如果起作用属于复配食品添加剂，否则属于食品添加剂制剂产品。

3 我国关于食品添加剂制剂类产品是如何管理呢？

我国对于食品添加剂制剂的管理目前没有专门的标准法规规定，只对于部分制剂有相关规定。

在我国食品工业用酶制剂是列入食品工业用加工助剂进行管理的，其管理方式是按照食品添加剂进行管理的。原卫生部监督局发布的《关于食品酶制剂有关问题的复函》指出“关于食品酶制剂使用防腐剂，现行《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）中规定了食品酶制剂在食品中的使用要求。对食品酶制剂因本身防腐的需要，可以加入我国批准使用的食品防腐剂，但加入的食品防腐剂不应在使用食品酶制剂的终产品中发挥防腐作用”。从上述回函中可以看出官方部门从某种角度认为食品酶制剂是制剂的一种类型。

部分单一食品添加剂的质量规格标准中均有提及关于该添加剂的制剂问题如何处理的建议。相关标准有 GB 1886.169-2016《食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶》、GB 26405-2011《食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素》等。

4 我国对于食品添加剂中辅料的使用是如何要求的？

目前我国关于食品添加剂中使用辅料的规定在不同标准中有不同程度的规定。

GB 1886.174-2016《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》规定“商品化的酶制剂产品允许加入易于产品贮存、使用的配料成分”。同时 2021 年发布的征求意见稿中进一步明确“商品化的酶制剂产品可含有一个或多个活性酶组分，为产品活性保存、流通贮存、标准化使用，允许加入食品原料和/或次级添加剂等辅料成分。”，并列出了允许使用的次级添加剂的名称和功能。

更多内容详见：[食品添加剂制剂知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 食品标签上通常会标注注册商标，有些也会标注非注册商标，那么标注的注册商标或非注册商标有什么区别，商标应该如何去使用，标签的宣传怎么使用才能避免商标侵权呢，食品伙伴网带您了解一下关于商标的主要内容。

一、商标的定义

商标的组成一般是“任何能够将自然人、法人或者其他组织的商品与他人的商品区别开的标志，包括文字、图形、字母、数字、三维标志、颜色组合和声音等，以及上述要素的组合，均可以作为商标申请注册。”申请注册的商标，应当有显著特征，便于识别，并不得与他人在先取得的合法权利相冲突。

二、商标的分类

《商标法》中第三条经商标局核准注册的商标为注册商标，包括商品商标、服务商标和集体商标、证明商标；商标注册人享有商标专用权，受法律保护。

商品商标和服务商标是指商品的生产者或经营者或提供服务的经营者为了将自己生产或经营的商品、或提供的服务与他人生产或经营的商品或提供的服务区别开来，而使用的文字、图形、字母、数字、三维标志、颜色组合、声音等，以及上述要素组合的标志。

集体商标，是指以团体、协会或者其他组织名义注册，供该组织成员在商事活动中使用，以表明使用者在该组织中的成员资格的标志。集体注册时要提交集体商标使用管理规则、集体成员名单，所以成员才能使用集体商标。

证明商标，是指由对某种商品或者服务具有监督能力的组织所控制，而由该组织以外的单位或者个人使用于其商品或者服务，用以证明该商品或者服务的原产地、原料、制造方法、质量或者其他特定品质的标志。

我们平常接触的比较多的商品商标和服务商标，申请商标注册应当按照商品分类表填报使用商标的商品类别和商品名称，商品分类表即我国目前采用《类似商品和服务区分表》，《类似商品和服务区分表》不同于其他食品标准中的分类，将申请注册商标的商品和服务分成45个大类，其中商品为1~34类，服务为35~45类；与食品有关的分类主要集中在第5类及第29-33这几类中，每个大类下面又划分了不同的小类包含不同的商品，商标注册申请人应当按规定的商品分类表填报使用商标的商品类别和商品名称，确定最终注册商标的保护商品的范围。

三、商标的使用

我国的商标制度采取自愿注册原则（烟草例外），即使用者可以自愿选择将其注册，也可以选择将其不注册，所以在我国商标既有注册商标，也有未注册商标，注册的商标享有商标专用权。所谓未注册商标，是指未经商标局核准注册而直接在商品上使用的商标，比如标签上标注TM的情况。未注册商标是商标的一部分，但因其未经注册，所以没有取得商标专用权。

更多内容详见：[商标在标签上的使用及常见问题（上）](#) [（下）](#)

食品伙伴网讯 2022年5月，国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会、农业农村部、财政部等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2022年5月食品行业监管政策概述
1. 市场监管总局：延长固体饮料企业剩余包装材料使用时间
2. 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350-2021）国家标准第1号修改单批准发布
3. 莱茵衣藻等36种“三新食品”通过审查
4. 国务院办公厅印发《“十四五”国民健康规划》
5. 农业农村部加强农药监督检查
6. 农业农村部发布《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》
7. 六部门联合发文部署2022年夏季粮油收购工作
8. 市场监管总局拟将14种情形认定为哄抬价格违法行为
9. 两部门：支持加快农产品供应链体系建设 进一步促进冷链物流发展
10. 市场监管总局就79种产品质量国家监督抽查实施细则（征求意见稿）公开征求意见

1. 市场监管总局：延长固体饮料企业剩余包装材料使用时间

5月20日，市场监管总局办公厅发布关于延长固体饮料企业剩余包装材料使用时间的通知。通知称，《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。

据悉，上述《公告》已于6月1日起正式实施。

《公告》明确，固体饮料产品名称不得与已经批准发布的特殊食品名称相同；应当在产品标签上醒目标示反映食品真实属性的专用名称“固体饮料”，字号不得小于同一展示版面其他文字（包括商标、图案等所含文字）。

《公告》要求，直接提供给消费者的蛋白固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、风味固体饮料，以及添加可食用菌种的固体饮料最小销售单元，还应在同一展示版面标示“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”作为警示信息，所占面积不应小于其所在面的20%。警示信息文字应当使用黑体字印刷，并与警示信息区域背景有明显色差。

《公告》规定，固体饮料标签、说明书及宣传资料不得使用文字或者图案进行明示、暗示或者强调产品适用于未成年人、老人、孕产妇、病人、存在营养风险或营养不良人群等特定人群，不得使用生产工艺、原料名称等明示、暗示涉及疾病预防、治疗功能、保健功能以及满足特定疾病人群的特殊需要等。

更多内容详见：[2022年5月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，北京市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，呷哺呷哺餐饮管理有限公司北京第三百四十四分店（下称“当事人”）因违反食品安全法，被北京市房山区市场监督管理局予以处罚。

行政处罚决定书文号	京房市监处罚〔2022〕1751号	
行政相对人名称	呷哺呷哺餐饮管理有限公司北京第三百四十四分店	
行政相对人类别	法人及非法人组织	
行政相对人代码	统一社会信用代码	91110111MA01N4EH2M
	工商注册号	110000450411110
	组织机构代码	—
	税务登记号	—
	事业单位证书号	—
	社会组织登记证号	—
	相对人证件号码	—
法定代表人	—	
违法行为类型	《中华人民共和国食品安全法》（2018版）第三十四条第一款第（六）项	
违法事实	2021年12月11日，举报人在当事人经营场所内就餐时，在其销售的一杯自制饮品内发现不明塑料袋，经查，该塑料袋为非食品级材料，经当事人店长赵红银确认此事属实，举报人当餐消费77元，该店予以免单。	
处罚依据	《中华人民共和国食品安全法》（2021版）第一百二十四条第一款第（四）项	
处罚类别	罚款	
处罚内容	现责令当事人改正上述违法行为，并决定处罚如下：罚款：3000元；	
罚款金额（万元）	0.3	

行政处罚决定书显示，2021年12月11日，举报人在当事人经营场所内就餐时，在其销售的一杯自制饮品内发现不明塑料袋，经查，该塑料袋为非食品级材料。经当事人店长赵红银确认此事属实，举报人当餐消费77元，该店予以免单。

当事人的上述行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》（2018版）第三十四条第一款第（六）项的有关规定，北京市房山区市场监督管理局依据《中华人民共和国食品安全法》（2021版）第一百二十四条第一款第（四）项的有关规定，责令当事人改正上述违法行为，并决定处罚如下：罚款：3000元。

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，团购供货商上海禾希果蔬专业合作社（下称“当事人”）因哄抬物价被上海市金山区市场监督管理局从重处罚，没收违法所得 6.2377 万元并罚款 31.1885 万元。

行政处罚决定书显示，经查明，2022 年 3 月 25 日起，当事人与某公司签订蔬菜购销合同，向该公司供货蔬菜套餐（内含 8 种蔬菜，总重 4 公斤左右，部分时段套餐内附送姜、蒜一份），该蔬菜套餐售价 58 元/份。某公司另向当事人提供 3 元/份的运费补贴。2022 年 4 月 6 日起，当事人开始从事社区团购业务，同样销售上述蔬菜套餐，在成本没有发生明显变化的情况下，当事人将售价提高至 80 元/份，涨价幅度为 31.15%。2022 年 3 月 25 日至 2022 年 4 月 15 日间，当事人共计向某公司销售了上述蔬菜套餐 9150 份（其中 4 月 6 日至 4 月 15 日共 5390 份），共计向社区团购销售了上述蔬菜套餐 3283 份。经核，当事人从事上述蔬菜套餐社区团购货值金额共计人民币 262640 元，违法所得共计人民币 62377 元。

当事人的上述行为违反了《中华人民共和国价格法》第十四条第（三）项及《关于疫情防控期间认定哄抬价格违法行为的指导意见》第三条第一款第（三）项的规定，构成了哄抬物价行为。鉴于在上海市委、市政府决策部署，保障新型冠状病毒肺炎疫情期期间市场价格基本稳定，切实维护广大消费者权益的大局下，当事人擅自将销售的蔬菜套餐抬高价格进行销售，涉及民生，社会影响较恶劣，上海市金山区市场监督管理局决定对当事人作出从重的行政处罚。

依据《中华人民共和国价格法》第四十条第一款及《价格违法行为行政处罚规定》第六条第一款第（三）项的规定，责令当事人改正，并对当事人作出行政处罚如下：一、没收违法所得人民币陆万贰仟叁佰柒拾柒元整；二、罚款人民币叁拾壹万壹仟捌佰捌拾伍元整。

2022年6月2日，国家市场监督管理总局以第56号令公布了《明码标价和禁止价格欺诈规定》（以下简称《规定》），自2022年7月1日起施行。为深入理解《规定》立法宗旨，准确把握规章内容，现对《规定》的重点内容进行解读。

一、《规定》的起草背景

《关于商品和服务实行明码标价的规定》（2000年原国家计委第8号令，以下简称《明码标价规定》）、《禁止价格欺诈行为的规定》（2001年原国家计委第15号令，以下简称《禁止欺诈规定》）是价格监管执法的重要依据，对保护消费者和经营者合法权益、维护市场价格秩序发挥了重要作用。但随着经济社会发展，两部规章已难以适应价格监管执法需要，迫切需要制定更科学、更准确的标价方式和价格欺诈认定规则。如原《明码标价规定》中的标价内容“六要素”已脱离实际，“标价签监制”等要求也较为僵化，甚至成为变相行政审批。同时，经济社会发展对价格监管执法提出许多新要求，特别是在数字经济领域中，经营者的标价方式、价格欺诈行为都与线下经济有很大不同，表现形式更加复杂，呈现出许多新特点。此外，2021年实施的《行政处罚法》对行政执法提出了新要求，有必要通过修订两部规章，体现新的立法精神。

二、《规定》制定遵循的原则

一是精简框架，坚持科学合理。原两部规章及配套解释共有条款52条，经过全面梳理提炼，《规定》共有条款27条，体例更合理、逻辑更清晰、规则更科学。同时，大幅删减了两部规章中滞后和不符合实际的条款，补充完善了对经营者价格行为的规定，增强规章的可操作性，提升监管效能。

二是增设新规，坚持与时俱进。随着数字经济的发展，经营者各种新型价格标示和价格欺诈行为对价格监管执法提出新问题、新要求。规章必须作出相应调整，才能满足执法实践需要。针对数字经济领域的新特点，《规定》增加了对网络交易经营者价格行为的规定。

三是化解难点，坚持问题导向。价格欺诈是价格违法行为中较为突出的问题，严重侵害消费者和其他经营者的合法权益。针对原《禁止欺诈规定》中对价格欺诈的规定较为分散、复杂、滞后的问题，《规定》将价格欺诈认定规则进一步凝练，使价格欺诈认定更加科学合理。

四是宽严相济，坚持过罚相当。《规定》在总结执法经验基础上，根据具体情形，对不宜认定为价格欺诈的行为设置豁免条款。同时，明确可以依法从轻、减轻或者不予处罚的情形，体现过罚相当的立法精神以及处罚与教育相结合的原则。

三、《规定》的主要内容

《规定》共有27条，主要内容包括总则、明码标价规则、价格比较和价格欺诈行为认定规则、法律责任等4个部分。

一是总则。本部分明确了规章的立法宗旨和制定依据，界定明码标价和价格欺诈的基本概念，对经营者的标价行为提出原则性要求。同时，对交易场所提供者的特别义务作出规定。

更多内容详见：[《明码标价和禁止价格欺诈规定》重点内容解读](#)

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5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5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）邮寄详情单，共涉及3款婴幼儿配方乳粉，详情如下。

表1 婴幼儿配方乳粉5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
2022/5/26	1	蓓康僖婴儿配方羊奶粉（0—6月龄，1段）	黑龙江宜品乳业有限公司
	2	蓓康僖较大婴儿配方羊奶粉（6—12月龄，2段）	黑龙江宜品乳业有限公司
	3	蓓康僖幼儿配方羊奶粉（12—36月龄，3段）	黑龙江宜品乳业有限公司

 特殊食品与添加剂

1.2 特殊医学用途配方食品

2022年5月，国家市场监督管理总局食品审评中心未发布特殊医学用途配方食品批件信息。

1.3 保健食品

2022年5月，国家市场监督管理总局食品审评中心共发布2次保健食品批件（决定书）待领取信息、1次保健食品批件（决定书）邮寄详情单，共涉及215款产品，详情如下。

表2 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
59	156

 特殊食品与添加剂

02 三新食品

2.1 新食品原料

2022年5月，申报新食品原料的产品共有3款产品被批准、2款产品被受理、2款产品不予许可，1款产品终止审查，详情如下。

表3 新食品原料审批情况

类型	日期	产品名称	参考链接
批准情况	2022-05-23	莱茵衣藻	关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告及解读
	2022-05-23	长双歧杆菌长亚种 BB536	
	2022-05-23	甘蔗多酚	

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5月）](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，上海知识产权法院（以下简称上海知产法院）对上诉人浙江五芳斋实业股份有限公司（以下简称五芳斋公司）与被上诉人上海苏蟹阁实业有限公司（以下简称苏蟹阁公司）、上海赢礼实业有限公司（以下简称赢礼公司）侵害商标权纠纷上诉案作出驳回上诉，维持原判的终审判决。

五芳斋公司向一审法院诉称，“五芳斋”创始于1921年，其注册商标具有较高知名度，曾被认定为“中华老字号”、驰名商标等。2018年，上海市静安区市场监督管理局执法人员对苏蟹阁公司销售印有“五芳斋”等文字和图形商标的礼盒进行查处。涉案礼盒内的粽子来自五芳斋授权代理商，但五芳斋公司从未生产或授权许可其他公司生产、销售该类礼盒。

据查，赢礼公司提供了粽子及礼盒，苏蟹阁公司进行组合销售，故苏蟹阁公司、赢礼公司的行为侵犯了五芳斋公司第9720610号“五芳”商标、第10379873号“美味五芳”商标、第331907号“五芳斋”商标专用权，应共同承担责任。此外，赢礼公司销售粽子礼盒，系在相同商品上使用相同商标，侵犯第3781249号“五芳斋”商标专用权。五芳斋公司请求法院判令苏蟹阁公司、赢礼公司立即停止生产、销售并销毁含上述商标标识的包装盒及商品，共同赔偿经济损失及合理开支共计30万元。

一审法院经审理认为，涉案礼盒内的粽子来源于五芳斋授权销售商，系正品，五芳斋公司在审理中确认散装真空包装粽子上印有五芳斋老人圆形图案和生产日期，散装粽子包装、保质期、品质等与礼盒内所装粽子并无区别。可见，在涉案礼盒包装上使用与注册商标基本相同标识的行为既未破坏商标指示来源的功能，又未破坏商标品质保证的功能，故苏蟹阁公司、赢礼公司的行为并未侵犯第9720610、10379873、331907号注册商标的权利。苏蟹阁公司在销售的涉案礼盒上突出标注“五芳”“美味五芳”“五芳斋”标识，构成商标法意义上的使用行为，其未经商标注册人许可，在同一种商品上使用与注册商标相同的商标，侵犯五芳斋公司第3781249号注册商标专用权。综合考虑涉案商标的知名度、侵权人的主观过错程度、侵权行为的影响、五芳斋公司支付的律师费等因素，并考虑到涉案礼盒内的粽子确实来源于五芳斋公司，酌定赔偿金额和合理开支共计3万元。

五芳斋公司不服一审判决，向上海知产法院提起上诉，认为：一审判决认定苏蟹阁公司、赢礼公司的行为并未侵犯第9720610、10379873、331907号注册商标的权利错误，且赔偿数额过低，请求依法改判苏蟹阁公司、赢礼公司共同赔偿经济损失15万元。

上海知产法院经审理后认为

本案中，苏蟹阁公司、赢礼公司将来源于五芳斋公司的散装粽子分装入来源不明但外观与五芳斋公司的正品礼盒近似的涉案礼盒中，再以五芳斋粽子礼盒的名义对外销售，涉案礼盒外包装上使用了“五芳斋”“美味五芳”“五芳”等与注册商标近似或基本相同的字样，侵害了五芳斋公司第9720610、10379873、331907号注册商标专用权，应当承担赔偿责任。

理由如下：

1. 虽然散装粽子是来源于五芳斋公司的正品，但被控侵权的粽子礼盒与五芳斋公司的正品粽子礼盒并不一样，外包装和销售价格均有区别；

更多内容详见：[上海知产法院对侵害“五芳斋”等商标权上诉案作出终审判决](#)

文章来源：上海知产法院微信号

食品伙伴网讯 6月8日，“711广告被指擦边”登上热搜。有网友发文称，广东茂名一家711便利店柠檬茶和mini酒的广告涉嫌擦边，文案配文“她不醉，没机会”。当晚，广东赛壹便利店有限公司微博“7-Eleven 广东”发布说明，就此事致歉。

说明中称，经核实，该海报是茂名地区极个别门店在没有上报公司总部审核并批准的情况下自行制作并张贴，违反了公司内部广告宣传的管理规章制度。公司已于6月7日勒令有关门店立即撤下海报并按照公司内部管理规章对相关员工进行处理。



关于茂名极个别7-Eleven门店不恰当广告用语的说明



(来源：微博)

关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告 2022 年第 5 号

中华人民共和国国家发展和改革委员会

中华人民共和国工业和信息化部

中华人民共和国商务部

国家市场监督管理总局

公 告

2022 年 第 5 号

月饼是积淀中国传统文化内涵的一种中秋节美食。为提倡节俭、反对浪费，制止“天价”月饼等现象，坚持月饼大众食品属性，体现中秋节传统文化，促进月饼行业健康发展，现就月饼市场有关监管要求公告如下：

一、从事月饼生产、销售活动的经营者应当自觉遵守《产品质量法》《食品安全法》《固体废物污染环境防治法》《消费者权益保护法》《价格法》等法律法规和有关国家标准，依法诚信经营，维护广大消费者合法权益。

二、月饼价格由市场形成，从多年市场情况看，单价 500 元以内的盒装月饼销售占比约 99%。鼓励经营者生产、销售物美价廉的盒装月饼，更好满足消费者需求。

三、对单价超过 500 元的盒装月饼实行重点监管。经营者应当将销售单价超过 500 元盒装月饼的交易信息，妥善保存 2 年，以备有关部门依法核查。如有需要，将立即对经营者开展成本调查。

四、经营者生产、销售盒装月饼，应当严格遵守关于食品包装的强制性标准，不得使用贵金属、红木等贵重材料，减少包装材料的过度使用。鼓励使用绿色环保、可作其他用途的包装。

五、经营者销售盒装月饼，不得以任何形式搭售其他商品；也不得以礼盒等形式将月饼同其它产品混合销售。

六、经营者发行月饼券、月饼卡等提货卡券的，应当严格遵守《单用途商业预付卡管理办法（试行）》。

七、酒店、餐厅等经营者加工制作、销售盒装月饼按照上述规定执行；与住宿费、餐费等一并结算的，应当将盒装月饼单价及数量单独列示。

八、电子商务平台内经营者从事盒装月饼销售活动，按照上述规定执行，并不得通过拆分订单、虚增商品数量等方式，进行混合销售、虚标商品售价。电子商务平台经营者应当完善交易规则，加强对平台内经营者的盒装月饼销售活动监督，对销售单价超过 500 元的盒装月饼和提供定制服务的平台内经营者进行重点监督；根据本公告第三条，为平台内经营者记录相关交易信息提供必要技术条件；督促平台内经营者严格执行国家关于食品安全、限制过度包装等强制性标准，对违反相关强制性标准的平台内经营者，禁止在电子商务平台内从事月饼销售活动。

更多内容详见：[四部门发布关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告 2022 年第 5 号](#)

文章来源：[国家发展和改革委员会](#)

国内预警

国家农作物品种审定委员会关于印发国家级转基因大豆玉米品种审定标准的通知

国家农作物品种审定委员会各专业委员会：

为落实党中央、国务院关于有序推进生物育种产业化应用的决策部署，根据《中华人民共和国种子法》《主要农作物品种审定办法》有关规定，国家农作物品种审定委员会组织制定了《国家级转基因大豆品种审定标准（试行）》和《国家级转基因玉米品种审定标准（试行）》，现印发给你们，于印发之日起实施，请遵照执行。

附件： 1. 国家级转基因大豆品种审定标准（试行）.pdf

 2. 国家级转基因玉米品种审定标准（试行）.pdf

国家农作物品种审定委员会

2022年6月8日

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2022 年第 48 号（关于防止加蓬高致病性禽流感传入我国的公告）

2022 年 5 月 19 日，加蓬向世界动物卫生组织（OIE）报告，该国 1 家家禽养殖场发生 1 起 H5N1 亚型高致病性禽流感。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下：

一、禁止直接或间接从加蓬输入禽及其相关产品（源于禽类未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品），停止签发从加蓬输入禽及其相关产品的《进境动植物检疫许可证》，撤销已经签发在有效期内的《进境动植物检疫许可证》。

二、自本公告发布之日起启运的来自加蓬的禽及其相关产品，一律作退回或销毁处理。本公告发布之日前启运的来自加蓬的禽及其相关产品要加强检疫，经检疫合格后方可放行。

三、禁止寄递或携带来自加蓬的禽及其产品入境。一经发现一律作退回或销毁处理。

四、来自加蓬的进境船舶、航空器等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。

五、对边防等部门截获的非法入境的来自加蓬的禽及其产品，一律在海关的监督下作销毁处理。

六、凡违反上述规定者，由海关依照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例有关规定处理。

七、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《中华人民共和国海关法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国动物防疫法》等有关法律法规的规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

本公告自发布之日起实施。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2022 年 6 月 1 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止加蓬高致病性禽流感传入我国的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止加蓬高致病性禽流感传入我国的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

农业农村部办公厅 财政部办公厅关于 做好 2022 年农产品产地冷藏保鲜设施建 设工作的通知

各省、自治区、直辖市及计划单列市农业农村（农牧）厅（局、委）、财政厅（局），新疆生产建设兵团农业农村局、财政局，北大荒农垦集团有限公司、广东省农垦总局：

为贯彻落实中央农村工作会议和 2022 年中央一号文件精神，按照《农业农村部、财政部关于做好 2022 年农业生产发展等项目实施工作的通知》（农计财发〔2022〕13 号，以下简称《通知》）有关政策要求，现就做好 2022 年农产品产地冷藏保鲜设施建设工作有关事宜通知如下。

一、明确总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，按照保供固安全、振兴畅循环的工作定位，聚焦鲜活农产品主产区、特色农产品优势区，重点围绕蔬菜、水果等鲜活农产品，兼顾地方优势特色品种，合理集中建设产地冷藏保鲜设施，提升技术装备水平，完善服务保障机制，强化运营管理能力，推动冷链物流服务网络向农村延伸，畅通鲜活农产品末端冷链微循环，为服务乡村产业、提高农民收入、增强市场稳定性、保障农产品有效供给提供有力支撑。

二、突出重点任务

（一）合理集中建设产地冷藏保鲜设施。各地要认真落实“十四五”农产品冷链物流布局规划，加强产地冷藏保鲜设施与冷链集配中心、骨干冷链物流基地的有效衔接，整体构建功能衔接、上下贯通、集约高效的产地冷链物流体系。支持县级以上示范家庭农场和农民专业合作社示范社，已登记的农村集体经济组织等主体，在重点镇和中心村建设产地冷藏保鲜设施，不断提升设施综合利用效率，满足田头贮藏保鲜和商品化处理需要。引导各类市场主体在产地重要流通节点，建设改造产地冷链集配中心，强化产地预冷、分拣分级、初加工、集散配送、产地直销等功能，打造支撑农产品上行的产地综合服务平台。鼓励开展符合实际的冷藏保鲜设施数字化、智能化建设，提升产地冷链物流信息化水平。

（二）深入开展产地冷藏保鲜整县推进。各地要优先选择鲜活农产品生产大县、“互联网+”农产品出村进城试点县，在有效保障用地用电政策的前提下，整县推进冷藏保鲜设施建设，率先形成产地冷链物流服务网络。鼓励有条件的地方依托产地冷链集配中心，完善电商服务功能，建设农产品电商产业园。做好 2021 年度农产品产地冷藏保鲜整县推进评价工作，持续提升整县推进建设水平，加大 2022 年整县推进建设力度，壮大一批运营服务主体，创新一批运营服务模式，培育一批农产品品牌和服务品牌，推广一批实用技术和标准，鼓励探索冷藏设施设备信息化解决方案。鼓励有条件的地方整合各方政策支持开展产地冷藏保鲜设施整市、整省推进。

（三）推动冷链物流服务网络向农村延伸。依托产地冷藏保鲜设施，鼓励引导邮政快递、供销合作社、电子商务、商贸流通等主体利用既有流通网络优势，整合资源、创新模式，优化田头集货、干支衔接运输和农村快递配送，促进合作联营、成网配套，加快建设农产品产地冷链物流服务网络。鼓励引导产地批发市场、现代农业产业园、加工物流园、电商孵化园等产地园区，重点改造公共冷库设施条件，拓展冷链物流服务内容。鼓励冷链物流运营主体利用设施平台和渠道优势，提升品牌打造和孵化能力。

更多内容详见：[农业农村部办公厅 财政部办公厅关于做好 2022 年农产品产地冷藏保鲜设施建设工作的通知](#)

文章来源：[农业农村部](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医局 6 月 2 日消息：当日该局与中国海关总署举行视频会议，商讨俄罗斯产品输华问题。俄罗斯联邦驻华商务代表及联邦国家预算机构“国家水产和水产养殖产品安全中心”专家出席本次会议。双方就俄罗斯水产制品在新冠疫情形势下对华出口、出口产品外包装病毒管控及检验方法交流、输华产品规范性文件等问题进行了磋商。

此外，双方还就俄罗斯出口企业在中国海关总署 CIFER 系统中注册事宜进行了沟通：目前已有 842 家俄罗斯企业成功通过 CIFER 系统注册，71 份注册申请正在审核中，包括鱼类和海鲜、牛肉、禽肉及蜂蜜等产品。

会中俄兽医局希望中方解除对位于鞑靼斯坦共和国境内、托木斯克州和车里雅宾斯克州的 6 家禽肉生产商相关产品输华的禁令，该局已在上述地区采取措施用以消除高致病性禽流感传播带来的风险且相关材料已发送中方。中方表示正在审核俄方提交的文件并将根据分析结果作出相应调整。

食品伙伴网讯 据印尼 bisnis.com 媒体 2022 年 6 月 5 日新闻 印尼海洋事务与渔业部（KKP）查封了从中国和马来西亚进口的非法水产品。

2022 年 6 月 4 日，海洋事务与渔业部官员在印尼巴淡岛 PT ATN 公司的冷库监察时发现非法进口水产品，其中包括进口自中国的 4.25 吨鲭鱼和 498 Kg 进口自马来西亚的金鲳鱼，2 批进口水产品均缺少进口许可证（PI）和水产健康证书（Health Certificate），目前违规产品已经被查封。

海洋事务与渔业部官员 Adi 表示：“我们根据部长的指示，将对这些非法进口水产活动追究到底，避免扰乱印尼国内水产商业环境”。

食品伙伴网讯 据农业农村部畜牧兽医局发布的疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2022年5月全球发生非洲猪瘟疫情371起，其中家猪52起，野猪319起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及匈牙利、拉脱维亚、罗马尼亚、意大利、波兰、俄罗斯、不丹、泰国、尼泊尔、德国、韩国、摩尔多瓦和南非。



5月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

5月3日，匈牙利发生21起野猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生5起野猪非洲猪瘟疫情。

5月6日，罗马尼亚发生5起野猪和4起家猪非洲猪瘟疫情，意大利发生11起野猪非洲猪瘟疫情，波兰发生45起野猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生2起家猪非洲猪瘟疫情。

5月8日，不丹发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

5月10日，拉脱维亚发生4起野猪非洲猪瘟疫情，匈牙利发生13起野猪非洲猪瘟疫情，泰国发生4起家猪非洲猪瘟疫情。

5月13日，罗马尼亚发生8起野猪和4起家猪非洲猪瘟疫情，意大利发生3起野猪非洲猪瘟疫情，波兰发生24起野猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生1起野猪和1起家猪非洲猪瘟疫情。

5月15日，不丹发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

5月17日，拉脱维亚发生5起野猪非洲猪瘟疫情，匈牙利发生16起野猪非洲猪瘟疫情。

5月18日，尼泊尔发生6起家猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2022年5月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

食品伙伴网讯 越南某媒体报道：据越南海关总署初步统计，2022年4月份越南全国出口555769吨大米，出口额达27595万美元，平均496.5美元/吨，量值实现双增长5%。与2022年3月份相比，价格也小幅上涨了0.3%。

2022年前4个月，越南全国大米出口量达近206万吨，大约10.1亿美元，出口量增长4.4%，但出口额同比下降6%。

菲律宾在越南的大米消费量中仍居首位，占越南全国大米出口总量的44.4%和41.3%，出口量达915,534吨，出口额为4.2216亿美元。平均461美元/吨，数量增长27.9%，与2021年前4个月相比，营业额增长10.7%，但价格下降13.5%。其次是我国市场，占总成交量的14.4%以上，占越南出口总额的15.4%，出口量达296,941吨，约合1.5539亿美元，均价523.3美元/吨。销量和营业额均减少20%；价格比2021年同期小幅下降0.5%。

近期美国婴儿配方奶粉出现短缺现象，为解决该问题，FDA 发布《行业指南：婴儿配方奶粉执法自由裁量权政策》，根据食品伙伴网上期有关“针对美国婴儿奶粉荒，解读美国新政策”介绍，在确保婴儿配方奶粉安全的情况下，对于标签不符合法规要求的产品，FDA 可能会行使执法自由裁量权，但不适用于卫生或营养素等不符合婴儿配方奶粉相关法律法规要求的产品。

那针对美国新发布的自由裁量权的政策，出口企业如何确保出口到美国的婴儿配方奶粉是营养充足且安全的？食品伙伴网从产品的定义、企业及产品资质、配料合规、指标合规、标签合规等方面为大家进行介绍。

1. 美国婴儿配方奶粉的定义与范围

在美国，将模拟母乳或适合作为母乳的完全替代品或部分替代品、仅用作婴儿食用的特殊膳食用途食品，统称为婴儿配方食品。婴儿配方奶粉应符合婴儿食品相关的法律法规要求。

2. 企业及产品资质

(1) 食品企业注册

根据美国《公共卫生安全和生物恐怖主义防范和应对法案》，出口美国食品企业需向 FDA 进行食品企业注册。

(2) 《联邦食品、药品和化妆品法案》中规定的注册和通知等要求

进口商注册

计划将任何新的婴儿配方奶粉引入或交付引入州际贸易的人，向 FDA 注册该人（制造商）的姓名及其营业地点，以及该人打算制造新婴儿配方奶粉的所有场所。

生产商通知

生产商应至少在新的婴儿配方食品投入或交付州际贸易之前 90 天向 FDA 提交其意向通知书。

产品验证

婴儿配方食品新产品生产之后在首次上市之前，生产商需要向 FDA 提交验证申请，证明产品符合法律法规要求，没有掺假。

3. 配料合规

婴儿配方奶粉中使用的物质必须符合美国食品添加剂相关法律法规要求。可用于婴儿配方奶粉的物质应该通常被认为添加到婴儿配方奶粉中是安全的物质，其中美国联邦法规 21 CFR Part 170-189 部分列出了部分允许添加到婴儿配方奶粉中的食品添加剂和一般认为安全的物质。

更多内容详见：[美国奶粉荒，我国婴配企业有没有机会掘一桶金？](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据越南食品安全局官方信息：近期，越南食品安全局的热线收到许多投诉，经验证，越南食品安全局发现 HAND 越南贸易有限公司的违法行为。

该公司在某一些网址上进行广告宣传的 Tam Vi 保健食品，广告内容带有不是真实的信息，含有误导欺骗消费者的广告内容，具体是其宣传产品带有药物性治疗作用，并且未经过越南主管部门的批准进行宣传广告，而违反了广告法相关规定。经调查发现，位于越南河内市青春区 Le Trong Tan 路 252 号 8B 楼的 HAND 越南贸易有限公司。

对该公司的不法行为，食品安全局决定处以 1.1 亿越南盾（约合人民币 3.2 万元）的罚款，并让该公司根据越南相关规定改正对此保健食品的广告内容。

国际预警

泰国出口山竹被检出毒死蜱超标

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6月3日，瑞士通过RASFF通报泰国出口山竹不合格。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
2022-6-3	瑞士	山竹	2022.3303	毒死蜱（0.042mg/kg）	通知国未分销/ 从消费者处召回	注意信息 通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口绿茶和塑料厨具不合格

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6月9日，欧盟通报我国出口绿茶和塑料厨具不合格。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
2022-6-9	克罗地亚	塑料厨具	2022. 3382	未经授权使用竹子	通知国未分销/ 退出市场	注意信息 通报
2022-6-9	德国	绿茶	2022. 3398	蒽醌(0.042 ± 0.021 mg/kg)；标签缺失/不完整/不正确	通知国未分销/ 被操作员扣留	警告通报

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年5月美国FDA自动扣留我国食品情况（5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 5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
99-08	2022-5-5	福建厦门	Fujian Xiamen Lvsenda Food Co.,Ltd.	干木耳	异菌脲；多菌灵
				香菇	多菌灵
45-02	2022-5-5	福建福州	LianJiang Xulong Foods Co.,Ltd.	冷冻芋头蛋糕	罗丹明 B
45-02	2022-5-6	香港	HONGKONG YAOFA GROUP LIMITED	百香果味果汁糖果	柠檬黄；日落黄 FCF
45-02	2022-5-11	广东广州	Guangzhou Galaxy Food Products Co., Ltd.	糖果(CANDY SHOP EYEBALLS)	诱惑红AC；亮蓝 FCF；柠檬黄
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 IMP & 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)
20-03	2022-5-26	福建莆田	Mr Fang's Store (Putian) Green Food Co.,Ltd.	乌梅	铅

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5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 2022年5月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	山东潍坊	Shandong Bairun Food Co. Ltd.	白色真菌	疑含单核细胞增生李斯特氏菌	2022-5-2	是	否	DNEI
2	山东潍坊	WEIFANG MARUWA FOODS CO LTD	真菌，黑云耳（1批次）；蘑菇、香菇（1批次）	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	2022-5-3	否	是	DNEI
3	广东中山	GAOYITANG FOOD IMPORT & EXPORT CO LTD	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-5-4	否	是	DNEI
4	广东广州	GUANGZHOU QINGXINTANG ZHIYAO CO LTD	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-5-6	否	是	DNEI
5	河南安阳	NEIHUANG XINGLONG AGRICULTURAL PRODUCTS CO., LTD	辣椒粉（破碎或磨碎）	疑含沙门氏菌	2022-5-6	否	否	DNEI
6	福建南平	FUJIAN FUSHIDAO (ZHENHE) FOODSTUFF ENTERPRISE	蘑菇、双孢蘑菇	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-5-6	否	是	DNEI
7	广东广州	Guangzhou Galaxy Food Products Co., Ltd.	特色糖果（不含巧克力）	疑含不安全的颜色添加剂；标签错误	2022-5-6	是	否	DSEI
8	广西	GUANGXI FREE TRADE ZONE HAOHAI PORT I&E	蘑菇和其他真菌产品	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-5-6	否	是	DNEI

更多内容详见：[2022年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月6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

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（6月6日更新）](#)

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 22 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 11 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
2022-5-30	意大利	竹碗	2022. 3136	用于木材处理的物质的迁移	产品尚未投放市场/通知收件人	注意信息通报
2022-5-30	西班牙	碟子	2022. 3144	甲醛迁移 (20 mg/kg)	通知国未分销/官方扣留	注意信息通报
2022-5-30	西班牙	盘子	2022. 3148	甲醛迁移 (>30 mg/kg)	通知国未分销/官方扣留	注意信息通报
2022-5-30	西班牙	辣椒粉	2022. 3153	沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-5-30	德国	补充饲料 (用于狗)	2022. 3154	沙门氏菌	分销至其他成员国/退出市场	后续信息通报
2022-6-1	西班牙	冷冻鱿鱼	2022. 3210	不正确的健康证书 (物种不匹配)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-6-1	荷兰	长豆角	2022. 3228	克百威 (0.025 mg/kg)	仅限通知国分销/通知当局	注意信息通报
2022-6-2	荷兰	有机荞麦仁	2022. 3260	克百威 (0.033 mg/kg)	分销至其他成员国/通知发货人	警告通报
2022-6-2	捷克	野营餐具套装	2022. 3264	未经授权使用竹子	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2022-6-3	捷克	竹杯	2022. 3298	未经授权使用竹子	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2022-6-3	西班牙	塑料杯	2022. 2789	缺乏合规性声明和文件	通知国未分销/官方扣留	拒绝入境通报

据通报，不合格补充饲料销往了奥地利和法国，不合格有机荞麦仁销往了德国、荷兰、挪威和英国。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，注意产品中各种致病菌的存在，同时要注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

近日，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所畜产品质量安全创新团队和华质泰科生物技术（北京）有限公司合作，采用实时进样高分辨质谱分析手段对四种产地的羊肉进行产地快速鉴别，一个样品的检测时间仅需12秒，为羊肉快速溯源研究领域提供了新思路、新方法。相关研究成果已在《Food Chemistry》上发表。

该研究基于非靶向代谢组学法，对两种地理标志羊肉（宁夏滩羊和甘肃黑山羊）、一种普通羊肉（安徽湖羊）和一种进口羊肉（新西兰羔羊）进行了溯源研究。结果表明，鉴别出的79种差异性标志物在四个产地羊肉中含量差异显著，原始判别准确率为100.0%，交叉验证判别准确率为82%，该成果为以后开展相关地理标志农产品的产地溯源研究提供了重要的技术手段。

该研究得到了中国农业科学院科技创新工程和国家重点研发计划项目的支持。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133143>

食品科技

2022 年中央引导地方科技发展资金湖南省第二批立项项目公布 涉及食品领域 32 项

食品伙伴网讯 6月2日,湖南省科学技术厅网站公布了2022年中央引导地方科技发展资金湖南省第二批立项项目表,89个项目通过立项。

其中,有32项涉及食品领域,属地涉及常德、郴州、衡阳、怀化、邵阳、湘西自治州、益阳、永州、岳阳、张家界等地,这些项目的实施年限均为2022.6-2024.5。

序号	项目编号	项目名称	项目承担单位	项目负责人	实施年限	属地
15	2022ZYT028	湖南省辣椒精深加工工程技术研究中心创新平台建设	辣妹子食品股份有限公司	鲁劲峰	2022.6-2024.5	益阳市
17	2022ZYT030	稻谷加工产业链提质节粮降本增效技术集成创新平台	湖南瑶珍粮油有限公司	蒋珍凤	2022.6-2024.5	永州市
19	2022ZYT032	张家界蛋品加工技术创新中心建设	湖南畅想农业科技有限公司	纪 畅	2022.6-2024.5	张家界市
23	2022ZYC063	青钱柳复合白茶开发与产业化	古丈县古阳河茶业有限责任公司	胡维霞	2022.6-2024.5	湘西自治州
26	2022ZYC066	玉米优新品种“福玉18号”引种试验与推广	湖南继福种业科技有限公司	陈 刚	2022.6-2024.5	湘西自治州
27	2022ZYC067	永顺莓茶绿色标准化栽培技术集成与示范	永顺县大丰生态农业开发有限公司	王 峰	2022.6-2024.5	湘西自治州
28	2022ZYC068	高氨基酸保靖黄金茶新品种选育及种苗快繁技术研究及示范推广	保靖县古茶园黄金茶有限公司	贾祖锴	2022.6-2024.5	湘西自治州
30	2022ZYC070	张家界莓茶茶砖技术研究与产业化	张家界神州界农业产业开发有限公司	刘诗马	2022.6-2024.5	张家界市
31	2022ZYC071	绞股蓝深加工技术研发与应用	张家界爱尚园茶业有限公司	尚生爱	2022.6-2024.5	张家界市
32	2022ZYC072	新型杜仲茶制备工艺的研发及产业化	张家界绿春园茶业有限公司	唐剑波	2022.6-2024.5	张家界市
33	2022ZYC073	天子山剁辣椒关键技术的研发与应用	张家界天子山剁辣椒有限公司	李祥发	2022.6-2024.5	张家界市
34	2022ZYC074	山银花扦插苗的标准化生产与示范	怀化市九天界生态农业科技有限公司	向建华	2022.6-2024.5	怀化市
35	2022ZYC075	黄姜高产栽培及深加工关键技术研究及产业化	怀化市文理生物资源开发有限公司	舒文理	2022.6-2024.5	怀化市

更多内容详见：[2022 年中央引导地方科技发展资金湖南省第二批立项项目公布 涉及食品领域 32 项](#)

文章来源：食品伙伴网

荔枝 (*Litchi chinensis* Sonn) 为无患子科、荔枝属常绿乔木，是原产我国南方的亚热带名贵水果，新鲜果肉呈半透明凝脂状、多汁、甘甜，味香美，且具有丰富的营养价值及保健功能深受人们的喜爱，素有“中华珍果”之美誉。

由于荔枝产区地处热带亚热带高温高湿气候，病虫害种类多，且发生严重，加上其特殊的果实结构和生理特性，采后易腐烂变质，所以荔枝生产中存在不少问题。首先是农药等化学投入品的不合理使用，造成荔枝果品污染，农药残留超标。其次，长期单施或过量施用化肥破坏了土壤结构导致有害物质在土壤中不断积累，造成荔枝重金属元素污染。因此，为提高荔枝质量安全水平，需针对荔枝生产过程中基地建设、品种选用、肥料和农药使用、采收包装等环节制定质量安全风险管控指南，为荔枝的全程质量控制做好技术保障。

一、生产基地建设

建园前对产地环境进行安全性评价，产地环境质量要求应符合 NY/T 5010 中的规定。产地宜选择远离污染源，土质肥沃、土壤酸碱度适宜 (pH 5.3~6.5)、保水保肥力强、排水良好、地下水位能降至 1m 以下、开阔向阳、避风寒的地段建园。根据园地规模、地形地势设立相对独立的排灌系统，防止灌溉水源污染，生产过程中每 2 年对种植地土壤、灌溉水质量及周边空气污染情况进行监测与评估。

二、品种选择

荔枝种苗质量符合 NY/T 355 的规定，选用无检疫性有害生物侵染，生长健壮、根系良好，适合当地气候条件，优质、高产、稳产、抗逆性强、适合市场需求的品种，且保存种苗质量、品种纯度、品种名称等有关记录及种苗销售商的证书，明确来源。

荔枝在我国的广东、广西、福建、四川、台湾、云南等地都有广泛种植。目前荔枝的主要品种有：糯米糍、桂味、香荔、红荔、妃子笑、白糖罂、黑叶荔、白蜡荔、仙进奉、岭丰糯等，选择适合当地气候条件，适合市场需求的品种。

三、施肥管理

肥料选择遵循有机肥为主，化学肥料为辅，有机肥、微生物肥、化肥相配合的原则，并根据肥料类型、土壤状况以及荔枝品种与生长阶段特点制定科学合理的测土配方施肥方案，结合植物营养诊断进行追肥，及时满足荔枝对养分的需求，提高肥料利用率。农家有机肥料的使用应经充分腐熟或无害化处理，叶面肥料应符合 GB/T 17419 和 GB/T 17420 的规定，城镇垃圾肥料的污染物应符合 GB 8172 的规定。化肥应选择有登记注册，具备生产许可证、肥料登记证、执行标准号等合格的产品。

四、病虫害防治

荔枝田间主要病害有：霜疫霉病、炭疽病、藻斑病、叶斑病、煤烟病、酸腐病等。主要虫害有：荔枝蜡象、蛀蒂虫、瘿螨、叶瘿蚊、卷叶蛾类、吸果夜蛾、蓟马、小灰蝶、龟背天牛等。病虫害防治主要贯彻“预防为主、综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的病虫害防治原则。

更多内容详见：[荔枝全程质量安全风险管控指南](#)

文章来源：农业农村部

食品科技

河北 2022 年度省级科技计划部分专项拟立项项目公示 这些项目涉及食品领域

食品伙伴网讯 6月2日,河北省科学技术厅网站公示了2022年度省级科技计划部分专项拟立项项目清单,涉及乡村振兴技术创新专项、现代种业科技创新专项等7个科技专项共计622个项目。公示时间为2022年6月2日-6月6日。

其中,涉及食品领域的有161项。其中,乡村振兴技术创新专项121项、现代种业科技创新专项25项、社会公共事业创新专项2项、软科学研究专项4项、科学普及专项9项。具体如下:

序号	项目名称	申报单位
一、乡村振兴技术创新专项		
4	板栗粉生产关键技术研究及示范	石家庄市丸京干果有限公司
6	植物挥发油微胶囊绿色防控农业真菌性病害关键技术研究	河北大学
7	新型植物免疫诱导剂异噻唑脲醚类化合物 CL04-22D 的研发与应用	河北农业大学
8	规模鸡场饮用水高效处理技术研究及示范	河北农业大学
9	基于多场耦合技术桑叶多糖制备及改善蛋鸡免疫功能的研究与应用	河北象大合众生物科技有限公司
11	替抗饲料添加剂菜芙蓉黄酮高效提取技术研究及应用	河北科技大学
12	蔬菜大棚太阳能跨季节蓄热补热技术研发与示范	河北科技大学
14	基于蛋鸡动态营养需求的精准饲喂系统研究与示范应用	河北大学
15	新型昆虫 OfChi-h 和 OfHex1 双靶标抑制剂的设计、合成及活性研究	河北农业大学
16	保护性耕作与优化施肥提升小麦-玉米农田地力研究与示范	河北农业大学
17	工厂化育苗自动控制装备及系统的创新	石家庄学院
19	规模化奶牛场粪污循环利用与农牧结合养殖技术集成及示范	承德市农林科学院
20	科学施用农药智能化作业及监测关键技术研发	河北茂动兴腾农业技术服务有限公司
21	盐碱地大豆水肥盐调控及其土壤质量提升关键技术集成与示范	河北农业大学
24	大豆玉米带状复合种植模式下病虫草害多靶标一体化防控技术研究	河北省农林科学院植物保护研究所
25	冷链果品低压静电保鲜技术的研发与应用	河北农业大学
26	覆膜式奶牛粪超高温发酵制备卧床垫料关键技术研究与应用	领先生物农业股份有限公司

更多内容详见: [河北 2022 年度省级科技计划部分专项拟立项项目公示 这些项目涉及食品领域](#)

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

6 月 28-30	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
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
延期待定	济南	2022 中国食育发展论坛
6 月	广州	2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知（线下全年可报）
6 月 18-21 日	烟台	食品微生物检验实际操作培训班--烟台（全年可报）
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 日	线上	投诉举报与职业打假应对专题培训
延期待定	上海	2022 新型疫苗研发峰会
7 月 7-9 日	合肥	2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会
7 月 13-15 日	株洲	2022 绿色包装材料与技术国际会议
7 月 14-15 日	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播（全年可报）
7 月 16-17 日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
7 月 20-22 日	杭州	2022（第十二届）食品微生物检测与控制技术交流会
7 月 26-28 日	西安	2022 国际医药生物技术大会
7 月 28-29 日	杭州	食品出口合规实操班--杭州（全年可报）
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 25-26 日	广州	2022 食品饮料未来生态大会暨展览会
8 月 26 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	长沙	2022 第 22 届中部（长沙）休闲食品博览会
延期待定	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

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	郑州	第 21 届郑州欧亚酒店用品与餐饮业博览会
延期待定	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	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
延期待定	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7-9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
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15-17日	临沂	2022 第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
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18-20日	广州	2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会
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21-23日	广州	2022 世界食品广州展
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22-24日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
7月23-25日	日照	2022 山东（日照）糖酒食品展览会
7月29-31日	南宁	第 20 届中国广西-东盟食品交易博览会
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5-7日	成都	2022中国（成渝）美食工业博览会
8月10-12日	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展
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20-22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
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15-17日	广州	2022第31届广州国际大健康产业博览会
9月15-17日	郑州	2022年第五届河南（郑州）国际现代农业博览会
9月7-9日	南京	亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022）
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20-22日	上海	2022上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
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
9月28-30日	宁波	2022浙江国际餐饮业博览会
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12-14日	深圳	AHTE 2022国际工业装配与传输技术展览会
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26-28日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
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3-5日	深圳	第四届深圳国际大健康美丽产业博览会
11月3-5日	深圳	第五届深圳餐饮博览会
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14-16日	深圳	2022深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni
12月13-15日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
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：

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[陕西斯诺特生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[北京六角体科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[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](#)

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

食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2022 年 5 月, 食学宝已服务超 25 万用户; 上线点播课程近 700 门, 共 2900 多节, 课程总时长超 84000 分钟; 进行了线上直播近 600 场; 总观看量超 1600 万人次。

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

我们的服务:

(1) 课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录、课程订阅等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 学宝儿: 18953571261 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿☞: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系: 丛老师: 13345164586 (微信同号) 电话: 0535-2122281 邮箱: study@foodmate.net

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】食品企业出厂检验项目操作解析-菌落总数测定

直播时间：2022年6月22日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=872&fuid=62>

主讲人：陈老师

老师介绍：陈靛静，食品科学与工程专业，质量检验中级工程师，从事食品检验工作10余年。曾任第三方实验室技术负责人，现任长沙致微检测技术服务有限公司技术部经理。手把手为中小微企业培训食品化验员300余人。有丰富的食品常规项目培训经验。

主要内容：出厂检验是企业对其产品质量最后一道考核，是判断产品能否进行销售的重要手段，也是企业出具产品合格证明文件的必备条件。本次课程将为大家详细介绍出厂检验项目中的“菌落总数测定”，包括具体操作流程及最后的结果分析等。

- 1、菌落总数的定义
- 2、菌落总数的操作流程
- 3、结果与报告
- 4、结果分析

详情及课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1278630-1-1.html>

【线上】1+X食品合规管理职业技能等级证书培训说明介绍直播

▲时间：6月14号 19:00-20:00

▲报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=879&fuid=62>

▲培训内容：为新报名以及感兴趣报名1+X食品合规管理职业技能等级证书培训的学生进行培训和考试的说明介绍，解答对学习平台、考试平台的疑惑，解答学生的证书线上学习的疑问。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zdlqCjz9ihMQCLpfpLAjNq>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【线上·公益直播】“防腐防霉食品安全百日行”科技部重点研发专项成果公益宣讲活动

▲直播时间：2022年6月17日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=871&fuid=166687>

▲主要内容：

【公益活动之一：防腐防霉公益宣讲】

1. 宣讲内容 1：重点研发专项项目介绍及申报推进经历分享
2. 宣讲内容 2：防腐防霉食品安全前沿检测技术研究
3. 宣讲内容 3：防腐防霉食品安全中的信息化与智能化创新技术研究
4. 宣讲内容 4：防腐防霉食品安全检测技术与产品转化

【公益活动之二：软件成果公益试用】

1. 食品防腐防霉全流程智能化远程监控预警大数据云平台专有网站
2. 食品防腐防霉全流程智能化远程监控预警平台
3. 食品防腐防霉在线指导 APP 系统，即《食安助理》APP

【公益活动之三：硬件成果公益试用】

1. 宏观储存环境监测指标监测装置：温度/湿度/CO2 环境监测传感器
2. 早期腐霉细菌预警指标检测设备：ATP 荧光检测设备、霉菌纸片生化培养设备
3. 特定腐霉因子复核指标检测设备：定量免疫层析设备、SERS 分析设备、化学传感设备

4. 超标干预物质筛查指标检测设备：超标干预物质筛查设备

线上 | 【餐饮联盟云享会·第四期】聚焦“预制菜”新技术应用

会议时间：2022年6月23日

报名和参会地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=774&fuid=62>

会议主题：

预制菜中过热蒸汽调理与自加热技术的研究进展与应用

“冻”见未来—林德超低温速冻技术赋能预制菜品质

预制菜标准化加工的产业化案例

其他主题陆续招募中....

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0CA1rqQmdWsH5E4k0SvpXw>

【线上】美国 FDA 进口食品监管要求及相关法规介绍

培训时间：2022年6月23日

培训地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=878&fuid=62>

培训内容：

（一）美国 FDA 进口食品监管要求及法规

1、食品安全监管主要机构

2、美国 FDA 进口食品监管手段

3、美国食品安全法律法规框架

4、FSMA 主要内容

（二）美国婴儿配方奶粉产品要求

1、产品相关法规和指标

2、标签相关要求

（三）产品准入要求

（四）出口合规解决方案

联系我们：刘老师 18954734004

【线上】宠物食品质量安全网络研讨会

▲时间：2022年06月23日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=875&fuid=62>

▲主要内容：

14:00-15:00 宠物食品的质量评估与研发趋势探讨

发言嘉宾：中国农业大学动物科技学院 吴怡 博士

15:00-16:00 宠物食品中异物风险管理评估（拟定议题）

发言嘉宾：赛默飞世尔科技中国有限公司 资深产品专家

16:00-17:00 宠物食品生产环节品质控制

拟邀嘉宾：待定（拟邀宠物食品生产企业 资深专家）

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rRadkTxv6Y0qsBr9zBDJ5A>

【线上】食品终端市场采样交流暨食品采样岗位技能培训说明会—第一期

▲直播时间：2022年7月5日 19:00-20:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=877&fuid=62>

▲详情介绍：

一、终端市场食品采样及注意事项

二、食品采样岗位技能培训说明

三、现场答疑

▲报名咨询：李女士 15688562601（微信同号） 邢女士 15688566323（微信同号）

第一期食品采样岗位技能等级培训之无菌采样实操试题讲解

▲详情介绍：

对食品采样岗位技能等级培训实际操作考试中出现的问题进行统一讲解：

1、无菌操作-无菌袋采集水样

2、无菌操作-涂抹棒涂抹筷子

▲报名咨询：李女士 15688562601（微信同号） 邢女士 15688566323（微信同号）

【线下】2022（第十二届）食品微生物检测与控制技术交流会

▲时间地点：7月20-22日·杭州

▲会议介绍：

FMTCT 食品微生物检测与控制技术交流会已成功举办 11 届，共有超过 3500 余人出席会议。

本届交流会将邀请 30 余位来自食品微生物行业优秀专家进行现场分享，他们来自各级事业单位的领导、企业单位的食品安全专家、科研院所的研究人员、大专院校的知名教授等，将与参会代表分享食品微生物领域发展趋势及最新检验检测技术，标准制修订进展、食品微生物控制技术以及食品微生物实验室管理等方向的最新研究成果和实际技术经验，以期提升我国相关企事业单位的微生物检测与控制能力，保障食品质量安全。

▲会议亮点：

汇集热点议题，500+行业精英共聚一堂；

30+行业专家面对面分享，现场沟通交流；

聚焦行业痛点，深度解析实验室技术与管理；

立足微生物实验室难点热点，分享最新检测技术与管理经验；

专业企业展台：聚焦行业上下游企业，现场展览会及新技术发布专区。

▲会议内容：

FMTCT 总会场

专题一· 食品微生物领域发展趋势专题

专题二· 食品安全国家标准应用专题

专题三· 食品微生物控制技术专题

FMTCT 分会场一（常规检验方法分会场）

FMTCT 分会场二（实验室质量管理分会场）

FMTCT 分会场三（分子生物学技术分会场）

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲议题详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/LMNtB5DbWuZ6t4W_ARAL8A

▲报名咨询：

张金凤 女士 13370917540（微信同号） QQ: 3103849236 邮箱：train03@foodmate.net

【线下】2022 食品农产品检测与控制技术交流会

▲时间地点：2022 年 08 月 11-12 日（10 日下午报到） 山东·青岛

▲主要内容简介

（一）重金属元素检测与控制技术专题

（二）农药残留检测与控制技术专题

（三）兽药残留检测与控制技术专题

（四）实验室管理与质量控制技术专题

▲费用标准：

标准费用：1000 元/人；

限时优惠：7月22日之前报名800元/人；

团体报名：同一家单位3人及以上参会800元/人，5人及以上报名参会700元/人；

▲报名咨询：郭翠艳：18453535084（微信同号） 邮箱：meeting13@foodmate.net

【探食记】大学生暑期社会实践活动

▲时间：2022年6月10号-2022年9月30号

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/FOQe2KtZIsB53wGn3GL8dg>

▲报名咨询：食品小V13370946482（微信同号）

食学宝点播课程推荐：

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

【49.9元（VIP免费）】保健食品硬胶囊剂生产及设备

课时：1小时29分

主讲人：袁老师

主要内容：

1. 概述：主要讲解了硬胶囊的定义、分类、特点、基本的工艺流程。
2. 空心胶囊：主要讲解了空心胶囊的结构、组成、生产流程、品种规格、储存条件、质量要求、规格尺寸以及空胶囊选择的原则与流程。
3. 填充物：主要讲解了硬胶囊填充物的形态及要求。
4. 胶囊填充：主要讲解了胶囊填充方法；全自动胶囊充填机结构组成、工作流程及原理；胶囊填充在线检测及质量控制；填充注意的问题及生产环境要求。
5. 胶囊充填问题解决：主要讲解胶囊充填过程中容易出现的问题，比如：充填量不准、胶囊锁合出现岔劈和凹口、空囊未能正常换向、胶囊未正常分离、索囊不到位、主机停机故障、不下囊等9方面的问题应对。

老师简介：袁老师，高级工程师，执业药师，执业中药师，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=1099&fuid=166687>

【199元（VIP免费）】《中华人民共和国安全生产法》解读

课时：6小时5分钟

主讲人：徐老师

主要内容：

第一部分 安全生产法的基本情况

主要讲解了安全生产法的基本情况（包括修正历程、修正背景、安全生产法修改的主要内容以及回顾了2014年曾修正的10大重点内容）。

第二部分 修正前后对照与解读

主要讲解了法规第1章到第7章（总则、生产经营单位的安全生产保障、从业人员的安全生产权利义务、安全生产的监督管理、生产安全事故的应急救援与调查处理、法律责任、附则）的法律条例内容，重点解读变更条款。

老师简介：徐老师，从事过水产品、食品添加剂行业十余年，有着丰富的食品质量管理经验和安全生产管理经验，现为国家注册审核员。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=915&fuid=166687>

【99元（VIP免费）】顾客投诉管理

课时：4小时36分钟

主讲人：马艳红

主要内容：

1. 顾客投诉定义及来源

2. 投诉管理要点
3. 案例分析
4. 提升顾客满意模式

老师简介：马艳红，从事餐饮管理工作 17 年，2016 年被陕西省饭店协会、陕西旅游饭店协会、陕西省财贸工会委员会，三秦都市报授予陕西饭店业“优秀女经理人”称号。曾任深圳市联合天空餐饮管理有限公司-（HERSHEY'S 好时门店）一品控总部经理，主要负责公司内部 HERSHEY'S 好时门店的 QA 内审、供应商审核、新产品研发上市审核、公司内部 QA 训练及考核工作，编制 HERSHEY'S 好时甜品概念店的《QA 管理程序文件》《门店 QA 管理工具记录本》等，经常接待 HERSHEY'S 好时（中国）& FQSI 飞行检查和美国好时微生物专家飞行检查。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=752&fuid=166687>

【99.9 元（VIP 免费）】从食品安全监管机构看企业政府事务管理

课时：2 小时 29 分钟

主讲人：刘庆

主要内容：

1. 监管机构与政府事务
2. 组织机构逻辑梳理
3. 政府信息公开查询
4. 市场准入申报

老师简介：

刘庆，市场监管局食品安全管理工作，中山大学 MBA，执业律师，中国法学会会员。主要研究方向为食品安全科学管理，代表作：《中美食品安全治理比较分析与展望》《药品证据规则立法思维探究》《我国保健食品制度变迁研究》等。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=838&fuid=166687>

【回放】感官评价员体系搭建专场

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1058&fuid=62>

线下·培训·会议

研发类：

酱卤制品加工技术培训班

适用人群：肉制品加工厂生产人员、质量人员、研发技术人员、酱卤个体、餐饮加工技术人员

培训时间：2022 年 6 月 23-25 日

培训地点：山东 烟台

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/6CdC-SIJ0KxhgAZxCjQXUw>

调理肉制品加工技术培训班

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

培训时间：2022 年 6 月 27-29 日

培训地点：山东 青岛

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/hOe78q5YvEHrmzpMvaZSbg>

香肠加工技术提升班

适用人群：肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者，个体经营等

培训时间：2022 年 6 月 30 日-7 月 2 日

培训地点：山东 济南

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

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

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：6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：刘老师 18954734004（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

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

联系我们: 刘老师 18954734004 (同微信)

4、食品出口合规实操培训—第五期

会议时间: 7月28-29日 杭州

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专业技能岗位培训通知

会议安排:

2022年6月 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: 20学时 中级: 30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)

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/bomH7end1BPm4JkwB7IZaA>

报名咨询: 18153529013 (杨老师)

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

2、【线上+线下】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实战训练营

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

具体时间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>

检测类：

1、2021 年食品微生物检验实际操作培训班

▲时间地点：

2022 年 7 月 9-12 日 烟台

2022 年 6 月 25-28 日 广州

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

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

2、2022（第十二届）食品微生物检测与控制技术交流会

▲时间地点：7 月 20-22 日·杭州

▲会议介绍：

FMTCT 食品微生物检测与控制技术交流会已成功举办 11 届，共有超过 3500 余人出席会议。

本届交流会将邀请 30 余位来自食品微生物行业优秀专家进行现场分享，他们来自各级事业单位的领导、企业单位的食品安全专家、科研院所的研究人员、大专院校的知名教授等，将与参会代表分享食品微生物领域发展趋势及最新检验检测技术，标准制修订进展、食品微生物控制技术以及食品微生物实验室管理等方向的最新研究成果和实际技术经验，以期提升我国相关企事业单位的微生物检测与控制能力，保障食品质量安全。

▲会议亮点：

汇集热点议题，500+行业精英共聚一堂；

30+行业专家面对面分享，现场沟通交流；

聚焦行业痛点，深度解析实验室技术与管理；

立足微生物实验室难点热点，分享最新检测技术与管理经验；

专业企业展台：聚焦行业上下游企业，现场展览会及新技术发布专区。

▲会议内容：

FMTCT 总会场

专题一· 食品微生物领域发展趋势专题

专题二· 食品安全国家标准应用专题

专题三· 食品微生物控制技术专题

FMTCT 分会场一（常规检验方法分会场）

FMTCT 分会场二（实验室质量管理分会场）

FMTCT 分会场三（分子生物学技术分会场）

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲议题详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/LMNtB5DbWuZ6t4W_ARAL8A

▲报名咨询：张金凤 女士 13370917540（微信同号） QQ：3103849236 邮箱：train03@foodmate.net

3、2022 食品农产品检测与控制技术交流会

▲时间地点：2022 年 08 月 11-12 日（10 日下午报到） 山东·青岛

▲主要内容简介

- （一）重金属元素检测与控制技术专题
- （二）农药残留检测与控制技术专题
- （三）兽药残留检测与控制技术专题
- （四）实验室管理与质量控制技术专题

▲费用标准：

标准费用：1000 元/人；

限时优惠：7 月 22 日之前报名 800 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 800 元/人，5 人及以上报名参会 700 元/人；

▲报名咨询：郭翠艳：18453535084（微信同号） 邮箱：meeting13@foodmate.net

线上·直播课

1+X 食品合规管理职业技能等级证书培训说明介绍直播

▲时间：6 月 14 号 19:00-20:00

▲报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=879&fuid=62>

▲培训内容：为新报名以及感兴趣报名 1+X 食品合规管理职业技能等级证书培训的学生进行培训和考试的说明介绍，解答对学习平台、考试平台的疑惑，解答学生的证书线上学习的疑问。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zdlqCjz9ihMQCLpfpLAjNq>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

白酒品质安全检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 06 月 14 日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=862&fuid=62>

▲主要内容：

09:00-09:30 红外光谱技术在白酒行业中的应用

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 张晋博 高级产品专员

09:30-10:30 我国白酒质量标准体系修订工作进展

发言嘉宾：全国白酒标准化技术委员会秘书处 孟镇 高级工程师

10:30-11:00 PerkinElmer 公司为白酒质控和安全提供完整解决方案

发言嘉宾：珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司 李建飞 技术支持经理

备注：具体议题以最终版日程为准。

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

【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>

焦点透视——食品质量安全综合研讨会

▲时间：2022 年 06 月 15-17 日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=864&fuid=62>

▲主要内容：

6 月 15 日 兽残专场

6月16日 农残专场

6月17日 重金属专场

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情地址：<https://mp.weixin.qq.com/s/POK0zzjgGwE9p7IH79662Q>

【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

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=843&fuid=62>

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>

【免费直播】食品经营供应链法律风险管理

▲直播时间：2022年6月16日 19:30-20:30

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=861&fuid=166687>

▲主要内容：

1. 食品经营供应链法律风险的定义与范围
2. 食品经营供应链法律责任的分配与理解
3. 食品经营免责案例分析
4. 答疑

【水产云】“休闲水产品加工技术”系列培训课程

直播时间：6月16-17日

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=860&fuid=62>

课程介绍：课程将基于休闲水产品生产工艺，从休闲水产品的去腥、调味技术、脱水干燥技术、膨化技术、热杀菌技术、微生物发酵等加工技术角度出发做系统性的技术分享，同时结合相关典型加工产品的实例为各位休闲水产品提供技术解决方案。

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/SPpdoR6k8gDvzM8c3eQppA>

【公益直播】“防腐防霉食品安全百日行”科技部重点研发专项成果公益宣讲活动

▲直播时间：2022年6月17日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=871&fuid=166687>

▲主要内容：

【公益活动之一：防腐防霉公益宣讲】

1. 宣讲内容 1：重点研发专项项目介绍及申报推进经历分享
2. 宣讲内容 2：防腐防霉食品安全前沿检测技术研究
3. 宣讲内容 3：防腐防霉食品安全中的信息化与智能化创新技术研究
4. 宣讲内容 4：防腐防霉食品安全检测技术与产品转化

【公益活动之二：软件成果公益试用】

1. 食品防腐防霉全流程智能化远程监控预警大数据云平台专有网站

2. 食品防腐防霉全流程智能化远程监控预警平台
3. 食品防腐防霉在线指导 APP 系统，即《食安助理》APP

【公益活动之三：硬件成果公益试用】

1. 宏观储存环境监测指标监测装置：温度/湿度/CO2 环境监测传感器
2. 早期腐霉细菌预警指标检测设备：ATP 荧光检测设备、霉菌纸片生化培养设备
3. 特定腐霉因子复核指标检测设备：定量免疫层析设备、SERS 分析设备、化学传感设备
4. 超标干预物质筛查指标检测设备：超标干预物质筛查设备

【食品论坛·大讲堂】食品企业出厂检验项目操作解析-菌落总数测定

直播时间：2022 年 6 月 22 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=872&fuid=62>

主讲人：陈老师

老师介绍：

陈靓静，食品科学与工程专业，质量检验中级工程师，从事食品检验工作 10 余年。曾任第三方实验室技术负责人，现任长沙致微检测技术服务有限公司技术部经理。手把手为中小微企业培训食品化验员 300 余人。有丰富的食品常规项目培训经验。

主要内容：

出厂检验是企业对其产品质量最后一道考核，是判断产品能否进行销售的重要手段，也是企业出具产品合格证明文件的必备条件。本次课程将为大家详细介绍出厂检验项目中的“菌落总数测定”，包括具体操作流程及最后的结果分析等。

- 1、菌落总数的定义
- 2、菌落总数的操作流程
- 3、结果与报告
- 4、结果分析

详情及课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1278630-1-1.html>

线上 | 【餐饮联盟云享会·第四期】聚焦“预制菜”新技术应用

会议时间：2022 年 6 月 23 日

报名和参会地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=774&fuid=62>

会议主题：

预制菜中过热蒸汽调理与自加热技术的研究进展与应用

“冻”见未来—林德超低温速冻技术赋能预制菜品质

预制菜标准化加工的产业化案例

其他主题陆续招募中....

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/OCA1rqQmdWsH5E4k0SvpXw>

宠物膨化粮生产实践技术系列线上课第二期之膨化生产加工技术专题

直播时间：6 月 22-23 日 14:30-16:30

培训对象：

宠物食品企业及相关企业的技术研发人员、质量管理人员、生产管理人员以及高层管理者等；高校、科研院所等单位从事宠物相关应用研究的专家学者和学生等。

课程大纲与内容：

- 1、膨化工艺基础知识
- 2、膨化工艺的实施过程、关键操作点及参数控制？
- 3、膨化机调节应遵循的黄金法则？
- 4、影响挤压膨化效果最关键的因素有哪些？

报名方式：<https://www.wjx.cn/vm/YQTQgva.aspx>

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/WfvztYh1kUm4qDUWdqQA-Q>

美国 FDA 进口食品监管要求及相关法规介绍

培训时间: 2022 年 6 月 23 日

培训地点: 线上直播 食学宝

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=878&fuid=62>

培训内容:

(一) 美国 FDA 进口食品监管要求及法规

- 1、食品安全监管主要机构
- 2、美国 FDA 进口食品监管手段
- 3、美国食品安全法律法规框架
- 4、FSMA 主要内容

(二) 美国婴儿配方奶粉产品要求

- 1、产品相关法规和指标
- 2、标签相关要求

(三) 产品准入要求

(四) 出口合规解决方案

联系我们: 刘老师 18954734004

宠物食品质量安全网络研讨会

▲时间: 2022 年 06 月 23 日

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/meeting?id=875&fuid=62>

▲主要内容:

14:00-15:00 宠物食品的质量评估与研发趋势探讨

发言嘉宾: 中国农业大学动物科技学院 吴怡 博士

15:00-16:00 宠物食品中异物风险管理评估 (拟定议题)

发言嘉宾: 赛默飞世尔科技中国有限公司 资深产品专家

16:00-17:00 宠物食品生产环节品质控制

拟邀嘉宾: 待定 (拟邀宠物食品生产企业 资深专家)

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/rRadkTxv6Y0qsBr9zBDJ5A>

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28-30日 线上直播

▲主要内容：

（专题一）理化实验室检测过程控制

发言嘉宾：上海市质量监督检验技术研究院 秦宇 工程师

▲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

发言嘉宾：北京市理化分析测试中心 许雯 助理研究员

▲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

发言嘉宾：青岛海关技术中心 王老师

▲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

拟邀嘉宾：政府相关单位老师

▲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

发言嘉宾：江阴市食品安全检测中心 夏宝林 工程师

▲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）

发言嘉宾：马大哈老师 高级工程师 资质认定评审员

▲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……）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/KvLEqtSMgoiFSi8CY-wwZA>

▲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）

【食安合规有约】系列直播课

时间：2022年6月29日-9月28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：

第三期 6月29日

“食安合规有约”之食品安全舆情分析和应对

第四期 7月20日

“食安合规有约”之标法查询及有效性判定

第五期 8月24日

“食安合规有约”之食品加工中的安全控制

第六期 9月28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

【直播】食品监督抽检问题答疑系列课程②样品交接及制样环节相关问题

▲时间：2022年06月30日 14:00-15:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=866&fuid=62>

▲主要内容：

1. 样品交接环节的注意事项

2. 制样环节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

联系人：金老师 18106383420

食品终端市场采样交流暨食品采样岗位技能培训说明会—第一期

▲直播时间：2022年7月5日 19:00-20:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=877&fuid=62>

▲详细介绍：

一、终端市场食品采样及注意事项

二、食品采样岗位技能培训说明

三、现场答疑

▲报名咨询：李女士 15688562601（微信同号）邢女士 15688566323（微信同号）

PCR 实验室建设及运行分享

▲时间：2022年07月07日 14:00-16:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=865&fuid=62>

▲主要内容：

1. 实验室不同功能屋的设置及建设的要求；

发言嘉宾：业内专家

2. PCR 实验室建设要求及案例分析；

发言嘉宾：业内专家

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/9julBVvUi-f7z6KNce7Mtg>

▲报名咨询：联系人：金老师 18106383420（微信同号）邮箱：lab@foodmate.net

【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)

粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间: 2022年07月13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。

食品采样岗位技能等级培训

▲培训时间: 2022年07月20-21日

▲详情介绍:

食品采样相关法律法规及标准解析

食品采样遵循原则

食品采样的分类

食品采样流程

不同样品采样方法解析

标记、包装及运输风险控制

采样过程记录要点解析

采样过程中突发问题处理及案例分析

终端市场采样技术讲解及案例分析

农产品采样技术讲解及案例分析

生产环节采样技术讲解及案例分析

餐饮店面采样技术讲解及案例分析

▲费用标准:

标准收费: 初级 399 元/人, 中级 599 元/人

早鸟优惠: 7月1日前报名享受优惠价初级 349 元/人, 中级 549 元/人。

团体优惠: 3人及以上团体报名享受团体优惠价初级 349 元/人, 中级 549 元/人。

▲报名咨询:

李女士 15688562601 (微信同号)

邢女士 15688566323 (微信同号)

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/_8xjaNXS3XcA01BXBmbj5Q

动物源性食品检测与控制技术网络论坛

▲时间：2022年07月21-22日

▲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。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/RGUxwnU8DjP1pi6q_kGHLw

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

【网络直播】餐饮行业食品安全培训班

▲时间：2022年8月18-19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/LfB28qwrGErEUxXnzFr0bA>

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

第一期食品采样岗位技能等级培训之无菌采样实操试题讲解

▲详情介绍：

对食品采样岗位技能等级培训实际操作考试中出现的问题进行统一讲解：

- 1、无菌操作-无菌袋采集水样
- 2、无菌操作-涂抹棒涂抹筷子

▲报名咨询：

李女士 15688562601（微信同号）

邢女士 15688566323（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）

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>

【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

【探食记】大学生暑期社会实践活动

▲时间：2022年6月10号-2022年9月30号

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/FOQe2KtZIsB53wGn3GL8dg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

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/UTDRj8raHN6XdBBuE_17zg

▲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/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/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/3HvAKHM6iddQiJPjSXmsg>

▲报名咨询：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【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

▲详情连接：<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”。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。对于检测人员和单位，发放纸质版比对证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲比对项目：菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

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

【能力比对】2022年全国乳制品检测大赛

▲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。

▲大赛详情介绍：

检测项目：乳粉中蛋白质、脂肪的测定

▲报名链接：<http://train.foodmate.net/show-8584.html?salesmanid=80>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】肉制品中亚硝酸盐检测能力提升培训及实验室间比对活动

▲主要培训内容：

1. GB 5009.33-2016 《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》检测关键控制点及注意事项；

▲比对详情介绍：

比对项目：肉制品中亚硝酸盐

肉制品检测培训完成后，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。

▲比对费用：499元/样品

▲联系我们：吕老师 18906457005（微信同号）

【能力比对】2022年全国第二轮水质（海水）检测技能大赛

▲比对项目：常规理化：总铬、氯化物、元素组：镉、砷

▲详情介绍：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。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】水中微生物检测实验室间比对

▲比对项目：生活饮用水中铜绿假单胞菌、菌落总数；污水中粪大肠菌群、总大肠菌群

▲详情介绍：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，发放培训证书和纸质版获奖证书，并在能力验证网公布。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】2022 年全国调味品检测大赛

▲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。

▲大赛详情介绍：

检测项目：调味品中氨基酸态氮、氯化物的测定

▲报名链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/PyzJRZiR9n20V4nQsu8j2Q>

【能力比对】猪肉中氟苯尼考快速检测（试剂盒法）实验室间比对活动

▲比对详情介绍：

比对项目：猪肉中氟苯尼考快速检测（试剂盒法）

活动流程为“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。

▲比对费用：600 元/样品

▲联系我们：吕老师 18906457005（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

[科瑞源食品（山东）有限公司](#)
[广州妍美科技创新有限公司](#)
[嘉兴欣欣食品科技有限公司](#)
[成都好食川食品有限公司](#)
[青岛万福质量检测有限公司](#)
[余姚市德派日用品有限公司](#)
[汕头市小天使食品有限公司](#)
[上海欣元食品有限公司](#)
[广州奥昆食品有限公司](#)
[山东德善食品有限公司](#)
[湖南卤匠师傅食品有限公司](#)
[福建日品食研生物工程有限公司](#)

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：

[【食品论坛·大讲堂】食品企业出厂检验项目操作解析-菌落总数测定领奖啦！【2022 异物】食品企业异物控制措施经验分享有奖征文活动结果公布！](#)
[宠物膨化粮生产实践技术系列线上课第二期之膨化生产加工技术专题](#)
[举办 1+X 食品合规管理职业技能等级证书 2022 年第二期师资暨考评员培训班的通知](#)
[【线上+线下】食品企业供应商管理员专业技能培训班——全国多期开班啦！](#)
[食品人值得学习的专业培训](#)

热门分享：

[柠檬凤爪](#)
[常用甜味剂对比表](#)
[复配食品添加剂的使用、标示、许可——问题解答](#)
[食品企业虫害控制设施数值及依据](#)
[食品工厂车间杀菌方法](#)
[来料不良，只是采购一人的事吗？](#)
[新修订药品管理法 PPT 培训课件](#)
[食品标签标注的常见问题解析~~这 7 个方面你要懂](#)
[如何有效开展审核？内审员、外审员、过程审核员必须掌握](#)
[【实用】营养成分表自动计算器](#)
[35 类食品标准梳理](#)
[蔬菜清洗操作规范流程和清洗控制点](#)
[夏天到来，蚊虫滋生，一份食品厂虫害控制技术流程供质量人参考](#)
[食品中菌落总数检测的能力验证操作过程分享](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2022 年之 24：说说那些年背过和现在正在背的锅](#)
[监督执法过程中在食堂仓库和操作间发现过期安琪酵母如何罚？](#)
[探讨！对“职业打假人”的重新认识：关于定位、政策指引与行为规制！](#)
[食品添加剂“三定三查一检”制度 | “五清” | “两超一非”](#)
[食品工厂和食品小作坊有什么区别？](#)
[100%纯 XX 能使用在包装上吗](#)
[食品标签：规格是 2g×20 袋，能否标签上只标注净含量 40g，不标注规格？](#)
[关于产品名称的错误的情况分析](#)
[关于猪肉分割工厂办理动检合格标志的问题](#)
[现在速冻菜肴出厂检验指标](#)
[关于食品“生产日期”的标识问题以及我的观点](#)
[0 蔗糖添加/低糖食品（误导消费者）](#)
[菠萝跟凤梨是一种水果吗？能不能用同一份检测报告？？](#)
[食品标签：正面就是图案，背面是所有的内容，这种设计符合 GB7718 要求吗？](#)

[食用香精可以标识为食用香料吗](#)

[压片糖果名称问题](#)

[食品标签有英文字母大写没有中文标识](#)

[出口日本的产品包装物破损了，我应该从哪些方面进行整改](#)

[如何判断第三方检测报告的真实性？](#)

[鱼类制品判定](#)

[我是做油炸食品的，麻烦各位帮看看油的酸价和过氧化值](#)

[关于牛乳活性蛋白](#)

[果汁、果蔬汁沉淀分层问题怎么解决？](#)

[自热火锅蔬菜包生产工艺问题](#)

[酱卤制品是按照 2726 来好一点还是 23586 好一点？](#)

[请教用小苏打水泡鸡爪，可以增大体积吗？](#)

[血豆腐的配料只有鸭血，不用凝固剂吗？](#)

[正宗陕西凉皮商用配方](#)

[金银花提取物作为食品原料的依据](#)

[鲨鱼油可以添加在普通食品中吗？](#)

[关于白芷辐照的问题](#)

[请问什么油是没什味道的？](#)

[请教一下食品类别中速冻调制食品菜肴制品的一些问题](#)

[请教骨汤高压高温灭菌后短时间变质的问题](#)

[关于 GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》的疑问](#)

[求助关于食品包装中直接放置干燥剂袋](#)

[防虫帘的安装要求](#)

[老板太偏心生产](#)

[高考结束的行业选择!!!](#)

[食品质量人可以考什么有含金量的证啊](#)



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