

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 22

总第908期

2022-06-20

《婴幼儿配方乳粉科学选购专家建议》发布

2022年第一季度奶业进出口情况

卡士再次回应  
“卡士酸奶酵母超标”  
事件

关于咖啡的消费提示

老乡鸡上海一门店因使用  
过期炼制鸡油加工、制作食品被罚

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

关于咖啡的消费提示

2022 年第一季度奶业进出口情况

卡士再次回应“卡士酸奶酵母超标”事件

曼可顿（上海）实业有限公司因虚假宣传被罚款

老乡鸡上海一门店因使用过期炼制鸡油加工、制作食品被罚

《婴幼儿配方乳粉科学选购专家建议》发布

罚款 3 万！上海这家网红咖啡店处罚结果来了

【进出口食品安全】雅培奶粉缘何召回？带你认识罪魁祸首

奈雪的茶发布虚假广告被罚 饮品中所用桑葚标称野生实为养殖

上外一男生往女生咖啡里投放“异物”被拘，牛磺酸这波流量吃得有点冤

## 国内预警

财政部 农业农村部发布 2022 年重点强农惠农政策

海关总署公告 2022 年第 49 号（关于进口缅甸香蕉植物检疫要求的公告）

国家粮食和物资储备局关于公开征求《粥用碎米》等 7 项标准意见的通知

食品中苯醚甲环唑等 43 种、阿维菌素等 55 种农药最大残留限量（征求意见稿）公开征求意见

## 国际食品

中国仍是最大海产品出口国

越南 8 家企业因违反食品安全卫生规定被罚

因食用含有“瘦肉精”的肉类 墨西哥数百人患病

美国 FDA 对我国两家海鲜加工厂发出警告信

美国 FDA：9 名儿童因食用婴幼儿配方奶粉而死亡

泰国“解锁”大麻：种植大麻和将大麻应用于食品中合法化

## 国际预警

欧盟通报我国出口荔枝和干香菇等产品不合格

欧盟通报我国出口蜂蜜和精制鱼油等产品不合格

俄罗斯对我国 2 家企业水产制品实施临时进口禁令

2022 年 6 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 6 月 12 日）

2022 年 6 月输日食品违反日本食品卫生法情况（6 月 17 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 23 周）

## 食品科技

2022 年河北省专利拟资助项目公示 食品领域有这些

食品领域 2022 年度海南省科学普及项目形式审查结果公示

2021 年度青海省科学技术奖综合评审结果公示 食品领域有这些

食品领域 2021 年海南省科技计划三亚崖州湾科技城自然科学基金联合项目拟立项项目公示

咖啡是世界上三大无醇饮料（咖啡、可可、茶）之一，产量、产值和消费量均居三大饮料之首，广受消费者喜爱。市面上咖啡种类多样，有现磨咖啡、速溶咖啡、胶囊咖啡和各类花式咖啡等。为帮助消费者科学饮用咖啡，特做如下消费提示。

### 01 咖啡的种类繁多

#### 什么是咖啡？

咖啡是茜草科（Rubiaceae）咖啡属（Coffea）多年生灌木或小乔木咖啡树的果核，经烘焙和研磨后通过渗滤、浸泡或煎煮制成的饮料。根据咖啡果实大小，国际上通常将咖啡的三大原种分为小粒种咖啡（也称阿拉比卡咖啡）、中粒种咖啡（也称罗布斯塔咖啡）、大粒种咖啡（也称利比里亚咖啡）。其中，阿拉比卡和罗布斯塔是目前主要的商业化品种。全球有 80 多个国家和地区种植咖啡树，我国云南、海南省和台湾地区等地均有种植，其中云南省的种植面积和产量均占全国的 98% 以上。

#### 咖啡豆烘焙程度

咖啡豆的颜色与烘焙程度有关，可分为浅度烘焙、中度烘焙与深度烘焙。浅度烘焙常用于咖啡生豆品鉴，一般不适用于饮用冲泡；中度烘焙常用于制作滴滤黑咖啡；深度烘焙常用于制作浓缩咖啡，饮用多与牛奶、糖浆等调配。

#### 咖啡产品分类

咖啡产品多样，咖啡饮用时搭配丰富。消费者既可以选择烘焙的咖啡豆或研磨咖啡粉自行调配，也可购买咖啡浓缩液或速溶咖啡直接冲泡，还可以选择预包装的瓶装咖啡。此外，还有现制现售咖啡。冲泡时可以添加牛奶、糖等不同原料搭配，调配成各种花式咖啡，常见的有美式、卡布奇诺、拿铁、摩卡、玛奇朵等。如，卡布奇诺为咖啡/咖啡粉、牛奶、奶泡按 1：1：1 调配。

### 02 咖啡选购和储存

消费者可以根据自身喜好选择不同烘焙程度、不同形式、不同花式的咖啡。

#### 选购

购买预包装咖啡产品，要仔细查看产品标签，注意保质期和生产日期等。在购买烘焙咖啡豆时，一是“看一看”，品质好的咖啡豆外表鲜亮有光泽，大小和形状相仿；二是“闻一闻”，品质好的咖啡豆带有浓郁的香气且没有异味；三是“尝一尝”，品质较好的咖啡豆嚼起来清脆有声、齿颊留香；四是“捏一捏”，品质好的咖啡豆为实心。

#### 储存

预包装咖啡产品，应按照产品标签标示的条件储存。烘焙咖啡豆，最好整豆密封保存，尽可能保持咖啡的香气，避免受潮或加速变质。

更多内容详见：[关于咖啡的消费提示](#)

文章来源：中国食品科学技术学会微信号

2022 年一季度，我国进口各类乳制品 99.08 万吨，同比减少 12.3%；进口额 38.35 亿美元，同比增长 7.8%。其中，干乳制品 71.24 万吨，同比减少 11.7%，进口额 33.97 亿美元，同比增长 9.4%；液态奶 27.85 万吨，同比减少 13.9%，进口额 4.38 亿美元，同比减少 2.9%。累计出口各类乳制品 9493.29 吨，同比下降 5.5%，出口额 4400.50 万美元，同比下降 30.2%。

### 01 进口情况

2022 年一季度进口干乳制品 71.24 万吨，同比减少 11.7%，进口额 33.97 亿美元，同比增长 9.4%。主要的三大类产品包括，大包奶粉 45.81 万吨，占 64.3%，乳清 10.89 万吨，占 15.3%，婴配粉 5.76 万吨，占 8.1%。

**大包粉** 2022 年一季度累计进口大包奶粉 45.81 万吨，同比增长 2.9%，进口额 18.24 亿美元，同比增长 26.6%，平均价格为 3982 美元/吨，同比增长 22.9%。其中，从新西兰进口 38.61 万吨，占 84.3%，同比增长 2.3%，从澳大利亚进口 2.60 万吨，占 5.7%，同比增加 32.9%，从欧盟进口 1.87 万吨，占 4.1%，同比减少 35.8%。

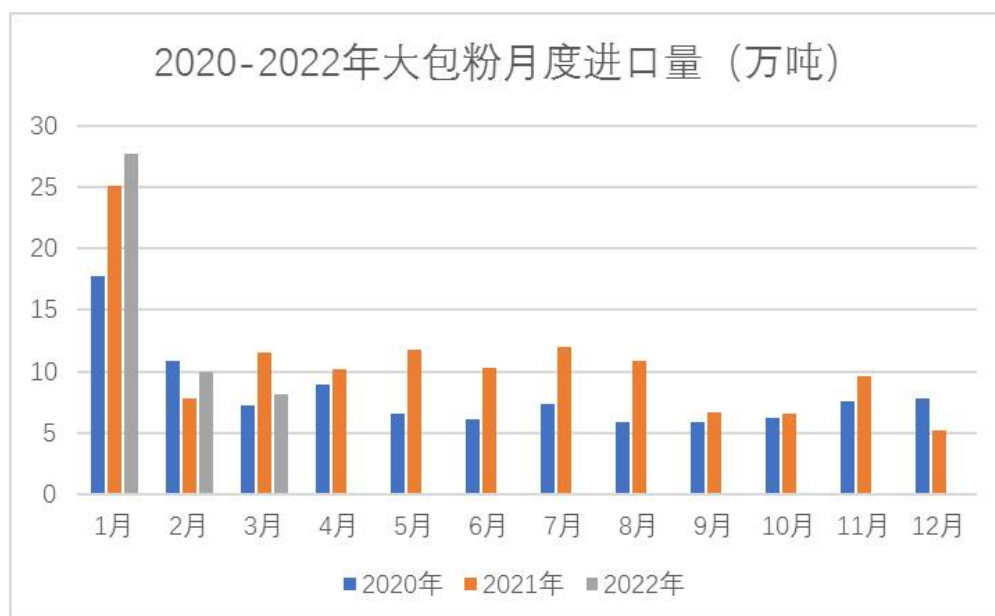


图1 2020-2022 年大包粉月度进口量

**婴配粉** 一季度进口婴配粉 5.76 万吨，同比减少 5.6%，进口额 9.35 亿美元，同比下降 7.1%，平均价格为 16226 美元/吨，同比下降 1.7%。其中，从欧盟进口 4.28 万吨，占 74.3%，同比增加 5.5%，从新西兰进口 1.09 万吨，占 18.9%，同比下降 30.1%，从澳大利亚进口 0.14 万吨，占 2.4%，同比下降 10.8%。

更多内容详见：[2022 年第一季度奶业进出口情况](#)

**食品伙伴网讯** 针对近日部分媒体持续报道卡士酸奶存在抽检酵母超标的问题，卡士乳业于6月16日再次发布声明，承诺旗下产品符合国家标准。

据悉，该事件为2021年12月的抽检结果，结果已于今年4月被相关媒体报道过。当时，卡士乳业在官方微博上发布质量报告并进行回应。卡士乳业表示，卡士旗下“餐后一小时”产品各项指标经过官方、第三方和自查检测均符合国家标准。

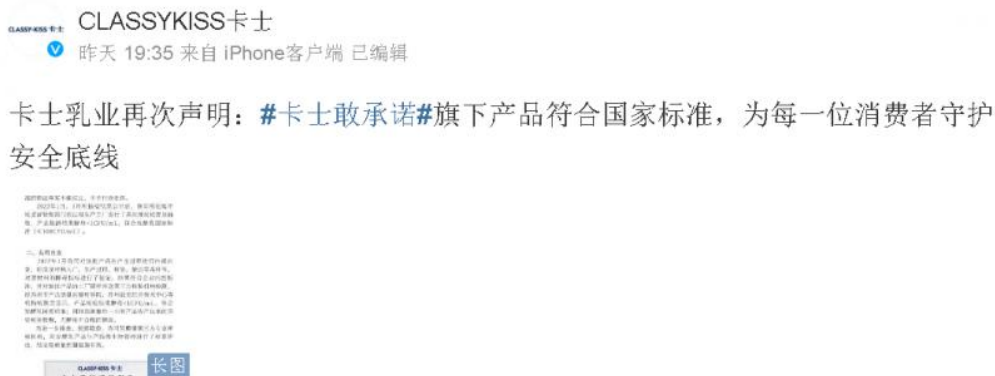
在此次声明中，卡士乳业提到，经过专业团队全方位的分析研判，认定为产品出厂后储存或终端温度不达标导致产品中酵母超标的孤立事件。

卡士乳业还就此次事件的审查过程及管控措施进行了详细说明：

首先，经当地市监局立案调查，生产经营不符合食品安全标准的违法事实不能成立，不予行政处罚。2022年1月、3月和抽检结果公示后，公司所在地市场监督管理部门依法对生产工厂进行了多次现场检查及抽检，产品检测结果酵母<1CFU/mL，符合发酵乳国家标准（≤100CFU/mL）。

还有，公司于2022年1月对该批产品生产全过程进行内部自查，包括原材料入厂、生产过程、检验、储运等各环节。对原材料的酵母指标进行了验证，结果符合企业内控标准；并对该批产品的工厂留样外送第三方检验机构检测，经检测后显示，产品检验结果酵母<1CFU/mL，符合发酵乳国家标准；同时追溯餐后一小时产品投产以来的历史检验数据，无酵母不合格的情况。公司还另聘请第三方专业审核机构，对发酵乳产品生产线微生物管控进行了检查评估，结论是质量控制措施有效。

另外，在消费者、客户、监管部门和社会各界的监督下，公司进一步认识到低温乳制品全链条品质管理的重要性，将继续坚持对生产加工过程实施精细、严谨的质量管控措施，同时全面升级流通环节的质量管理，并与市场的终端门店协同合作，加大全程冷链管控的力度，保证每一个环节的产品质量，切实把好质量关。



(来源：微博)

**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，面包品牌“曼可顿”关联公司曼可顿（上海）实业有限公司（下称“当事人”）因虚假宣传被上海市闵行区市场监督管理局罚款一万元。

行政处罚决定书显示，2021年11月29日，上海市闵行区市场监督管理局对当事人立案调查。经查证：曼可顿（上海）实业有限公司系主要从事食品经营行业的企业。当事人在淘宝平台上设有自己的网店，网店名称为“曼可顿官方企业店铺”，网店上设有销售链接。网店网页内容由当事人自行设计、制作并发布。当事人在网店上对外销售的“酥皮奶油夹心面包”，销售链接为“曼可顿酥皮奶油夹心面包早餐面包休闲零食点心 75g\*8包【7天短保】”，其于2021年03月30日起在产品的销售网页宝贝详情中将涉案产品的钠含量标注为356毫克/100克，经查实及当事人确认，其所销售的“酥皮奶油夹心面包”，实际钠含量为295毫克/100克并在产品外包装营养成分表中进行了标注。

2021年11月08日案发至案件调查结束，当事人已修改了网店内涉案产品参数（现钠含量标注为295毫克/100克）。

当事人的上述行为，违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第一款“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，构成了虚假宣传的行为。

当事人曼可顿（上海）实业有限公司在其网店经营过程中，理应对其所售商品宣传内容的真实性负责，上海市闵行区市场监督管理局在案件调查过程中，发现当事人已因其网店经营过程中存在虚假宣传行为受到过市场监管部门行政处罚，故本案中当事人已非初次违法，不符合《中华人民共和国行政处罚法》第三十三条中有关不予行政处罚的规定。但鉴于本次涉案宣传内容对消费者购买行为实质性影响较小，违法行为较为轻微，且当事人已改正违法行为，针对出现的问题已积极做出相应的整改措施，也能够充分认识到行为的违法性和危害性，又能积极配合案件的查处工作，其所销售的相应食品为合格产品，社会危害后果较为轻微，故本着处罚与教育相结合的原则，依据《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条第（一）项“当事人有下列情形之一的，应当从轻或者减轻行政处罚：（一）主动消除或者减轻违法行为危害后果的；”的规定，给予当事人减轻处罚。

依据《中华人民共和国反不正当竞争法》第二十条第一款的有关规定，责令当事人停止违法行为，并对当事人处罚如下：罚款人民币壹万元整（¥10000）。

值得注意的是，今年3月份，曼可顿食品（上海）有限公司就曾因虚假宣传产品“低脂”“无糖”被上海市闵行区市场监督管理局罚款6万元。

相关报道：[曼可顿虚假宣传“低脂”“无糖”被罚款6万元](#)

**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，老乡鸡（上海）餐饮有限公司凯旋路店（下称“当事人”）因使用超过保质期的食品原料加工食品被上海市长宁区市场监督管理局罚款 8 万元。

行政处罚决定书显示，2022 年 4 月 23 日，上海市长宁区市场监督管理局执法人员对当事人进行执法检查。现场发现当事人涉嫌使用超过保质期的炼制鸡油加工、制作食品，并对外销售。当事人的上述行为，涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（三）项的规定，为进一步查明案情，上海市长宁区市场监督管理局于 2022 年 4 月 23 日对当事人进行立案调查。

经查，当事人于 2022 年 3 月 29 日从其公司的中央厨房购入 2 袋餐饮半成品炼制鸡油，将其作为食品原料，用于加工、制作菜肴“肥西老母鸡汤”，并对外销售。

当事人使用的上述炼制鸡油，产品外包装的标签标明：“生产日期：2022/03/21、贮存条件：0-4℃、保质期：30 天”，于 2022 年 4 月 20 日保质期届满，自 2022 年 4 月 21 日起超过其保质期限。而当事人未按规定的要求及时进行清理、处理，仍将其作为原料继续用于加工、制作“肥西老母鸡汤”。当事人销售的“肥西老母鸡汤”，均为当天即时加工、制作。

当事人对外按份销售“肥西老母鸡汤”，每份约 250 克，销售价格为人民币 17 元。自 2022 年 4 月 21 日起至 2022 年 4 月 23 日案发，当事人共销售使用上述超过保质期的炼制鸡油加工、制作的“肥西老母鸡汤”369 份，取得销售金额为人民币 6,273.00 元。至案发时，当事人采购的涉案批次的 2 袋炼制鸡油，其中 1 袋已用完，尚有 1 袋正在使用中，且已使用约 2/3 含量。经查证、计算，当事人使用上述超过保质期的炼制鸡油生产经营食品的货值金额为人民币 6,426.00 元（含未售出的“肥西老母鸡汤”货值金额人民币 153.00 元），违法所得为人民币 6,273.00 元。

案发后，当事人已主动停止使用、销售涉案产品，并全部销毁了剩余超过保质期的炼制鸡油，以及未售出的“肥西老母鸡汤”。

上海市长宁区市场监督管理局认为，当事人使用超过保质期的炼制鸡油加工、制作食品，并对外销售的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（三）项的有关规定，构成使用超过保质期的食品原料生产经营食品的违法行为。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（二）项的有关规定，综合考量当事人违法行为的性质、危害程度、持续时间、主观过错和危害后果等事实和因素，同时考虑到当事人系上海市疫情防控期间生活物资保障供应的重点单位，具有涉及民生保供、关乎民生安全等重大情节，决定对当事人使用超过保质期的食品原料生产经营食品的违法行为处罚如下：一、没收违法所得人民币 6,273.00 元；二、罚款人民币 80,000.00 元。

引言：母乳喂养是婴儿最佳的喂养方式。因乳母患有某些传染性、精神性疾病等医学状况或乳汁分泌不足，或婴儿患有某些代谢性疾病而不能纯母乳喂养时，家长应咨询医务人员后，选择适宜喂养方式保证婴儿健康成长。为促进婴幼儿喂养的科学认知，中国营养学会婴幼儿营养与喂养指导专家工作组针对当前消费者关注热点，特别是婴幼儿配方乳粉选用方面的主要问题，提出了建议。

热点问题：

1. 婴儿喂养的最佳选择是什么？
2. 除母乳喂养外，其他常见的喂养方式有哪些？
3. 常见婴幼儿配方乳粉按照月龄分为几段？如何选用？
4. 有特殊疾病或医学状况的婴儿，应如何科学选用特殊医学用途婴儿配方食品？
5. 如何识别特殊医学用途婴儿配方食品？
6. 产品名称没有“特殊医学用途婴儿 XXX”字样，但配料表显示或市场宣传添加了水解乳蛋白的产品是特殊医学用途婴儿配方食品吗？
7. 对于没有功能性胃肠病或乳蛋白过敏的正常婴儿，是否可以选择不选择特殊医学用途婴儿配方食品？
8. 是否必须严格按照配方乳粉标签上的喂哺表来喂养婴幼儿？
9. 家长在用配方乳粉喂养婴幼儿时，如何判断摄入是否足量？
10. 婴幼儿配方乳粉冲调用水有什么要求？
11. 如何储存婴幼儿配方乳粉？

附件： [《婴幼儿配方乳粉科学选购专家建议》完整.pdf](#)



**食品伙伴网讯** 日前，上海市市场监管局发布通报称，上海粉猪餐饮有限公司（WHEN PIGS FLY 当猪飞）存在使用超过保质期的食品原料加工食品的行为，被予以立案调查。近日，这家网红咖啡店处罚结果来了，上海粉猪餐饮有限公司（简称“当事人”）被长宁区市场监督管理局处以 3 万元罚款。

据上海市市场监管局网站发布的行政处罚信息显示，上海粉猪餐饮有限公司于 2022 年 3 月底至 5 月期间，从供应商处多次购进不同批次的规格为 970g/盒的预包装食品巴氏杀菌蛋白液作为食品原料，用于加工、制作切片蛋糕卷。2022 年 5 月 12 日上午，在加工、制作切片蛋糕卷过程中，共使用 4 盒巴氏杀菌蛋白液，加工、制作了 24 片切片蛋糕卷胚。其中使用的 1 盒产品超过保质期限。截止当日下午案发时，当事人使用的巴氏杀菌蛋白液均已用完，加工、制作的 24 片切片蛋糕卷胚正处于冷却工艺中，属于半成品，尚未对外销售。案发后，当事人主动销毁了已加工、制作的（24 片）半成品切片蛋糕卷胚。

当事人使用超过保质期的巴氏杀菌蛋白液加工、制作食品的行为，违反了《中华人民共和国**食品安全法**》第三十四条第（三）项的规定，构成使用超过保质期的食品原料生产经营食品的违法行为。鉴于当事人属于经营面积及规模相对较小、设施相对简单的小型餐饮服务提供者，依据《上海市食品安全条例》第九十二条第二款的规定，综合考量当事人违法行为的性质、危害程度、持续时间、主观过错和危害后果等事实和因素，长宁区市场监督管理局决定对上海粉猪餐饮有限公司处以罚款 3 万元的处罚。

相关报道：[使用超过保质期的食品原料加工、制作食品 上海一餐饮公司被通报](#)

自今年2月中下旬起，美国雅培公司主动召回旗下品牌婴儿配方奶粉，召回涉及国家和地区多达50余个，原因是其生产的婴儿配方奶粉有可能被阪崎克罗诺杆菌和新港沙门氏菌污染。那么，什么是阪崎克罗诺杆菌和新港沙门氏菌呢？它们又有什么危害呢？

一

### 认识阪崎克罗诺杆菌和新港沙门氏菌

阪崎克罗诺杆菌又叫克罗诺杆菌或克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌），它通常寄生在人和动物肠道内，是一种有周生鞭毛，能运动，兼性厌氧的革兰阴性无芽孢杆菌。

新港沙门氏菌属于沙门氏菌属肠杆菌科，是沙门氏菌属中较为常见的一种致病菌。沙门氏菌属是一大群形态、生化性状及抗原构造相似的革兰氏阴性杆菌，寄生在人和动物肠道内，属于需氧及兼性厌氧菌，大多有周身鞭毛。

二

### 两种致病菌的分布

克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）分布广泛，在很多食品中被检测到，这些食品包括：婴幼儿奶粉、奶酪、腌肉、水、蔬菜、大米、面包、茶叶、草药、调味料及豆腐等。婴幼儿奶粉是新生儿感染克罗诺杆菌的主要感染渠道。

沙门氏菌广泛分布于自然界，主要污染的食品有：肉和肉制品、蛋和蛋制品、奶和奶制品等。由于沙门氏菌不分解蛋白质，食物被其污染后表面看起来似乎并没有变化。

三

### 两种致病菌的危害

克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）其感染的大多数病例都是婴幼儿，主要引起菌血症、脑膜炎、坏死性小肠结肠炎等，致死率高达40%~80%。与其他食源性致病菌相比，克罗诺杆菌对大多数人都是非致病的，但对于新生儿（<28天），尤其是伴有早产、低出生体重、免疫功能缺陷者等特殊人群却有着较高的致死率，除此之外，还可导致老年人或免疫低下人群感染。

### 感染阪崎克罗诺杆菌的患儿主要有以下临床症状

全身症状：发热（新生儿可表现为体温不升）、精神萎靡、拒乳、黄疸加重，面色发灰、皮疹，严重者甚至出现休克。

消化系统症状：可有恶心、呕吐、腹痛、腹泻、黏液血便，听诊可有肠鸣音减弱甚至消失，严重时可发生肠穿孔和腹膜炎。

更多内容详见：[【进出口食品安全】雅培奶粉缘何召回？带你认识罪魁祸首](#)

文章来源：12360 海关热线微信号

**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，上海奈雪餐饮管理有限公司（下称“当事人”）因发布虚假广告被上海市普陀区市场监督管理局罚款 1.5840 万元。

行政处罚决定书显示，经查，2022 年 1 月 5 日，当事人于上海范围内的门店中上架果饮“霸气黑桑葚”。为了推广该果饮，上海奈雪餐饮管理有限公司于同日发布了“霸气黑桑葚”的广告，并在上海全市 65 家门店的电子显示屏和价目表上进行投放。

上海奈雪餐饮管理有限公司所发布的广告共含有三种模式，其一为上海奈雪餐饮管理有限公司在电子显示屏中投放的内容为“霸气黑桑葚野生甜心一口爆汁满嘴清甜”的图文；其二为上海奈雪餐饮管理有限公司在价目表中制作的“霸气黑桑葚野生甜心”图案；其三为上海奈雪餐饮管理有限公司随餐附赠的手拎袋，其上印制有“霸气黑桑葚野生甜心”字样。上述涉案内容都在果饮“霸气黑桑葚”的广告中明确标示了“野生甜心”字样，用以表明该果饮中原料（桑葚）的来源。经核实，上述广告设计和制作均由上海奈雪餐饮管理有限公司委托深圳市青华科技实业有限公司负责。

经查，上海奈雪餐饮管理有限公司使用涉案饮品的原料来源于南京康源农业科技有限公司，为产地的农户养殖和采摘。即“霸气黑桑葚”所用桑葚并非野生产品。因此，上海奈雪餐饮管理有限公司的广告中所宣传内容和客观事实不符。在 2022 年 1 月 10 日检查当天，上海奈雪餐饮管理有限公司自行下架涉案广告，并黏除手提袋中的违法广告内容。

上海市普陀区市场监督管理局认为，上海奈雪餐饮管理有限公司在广告中发布虚假不实内容并造成消费者误解的行为违反了《中华人民共和国广告法》第二十八条第二款第（五）项的有关规定，构成了发布虚假广告的行为。鉴于当事人违法行为的时间较短，采取措施自行下架涉案广告，并主动提供涉案证据材料。故依据《中华人民共和国广告法》第五十五条第一款的有关规定，现责令当事人立即停止违法行为、消除影响，并决定处罚如下：罚款人民币壹万伍仟捌佰肆拾元。

## 上外一男生往女生咖啡里投放“异物”被拘，牛磺酸这波流量吃得有点冤

昨天，上海外国语大学发布了一则通告：

事件的经过大致是：女生在图书馆自习时，暂时离开座位，回来后感觉自己的咖啡异常，就报告并查看监控，发现是一位男生在其中投放了某种东西，报警后男生被警方带走调查。今天网上传出消息，该男生投放的是“牛磺酸泡腾片”。有网搜搜索，发现网上许多牛磺酸泡腾片的介绍中不乏低俗、诱导的用，注入“女性专用”“催情”等等。

消息传开之后，网上许多牛磺酸泡腾片随之下架了。

可以说，这个事件让牛磺酸大大地吸引了一波流量。

只不过，这波流量是“负向”的——它让打着“牛磺酸”名号的产品都遭了殃。

先说一条冷知识：牛磺酸不是违禁药物，相反它是国标允许的“营养强化剂”。

牛磺酸是一种氨基酸，不过大家通常说的“组成蛋白质的氨基酸”。它在人体内存在，而且有多种重要的生理机能。

同样，它也在很多食物中广泛存在，比如肉类、水产品、蛋类等等。

简单说就是：

- 1、 人体需要牛磺酸；
- 2、 牛磺酸对于健康很重要；
- 3、 正常饮食可以摄入足够牛磺酸，不需要特意补充。

不过，因为上面的 1 和 2，也就有商家把牛磺酸做成补充剂，告诉大家“补充了能够如何如何”。同样，它也可以添加到食品中，作为“营养强化剂”。

下图是 GB14480《食品营养强化剂使用标准》中关于牛磺酸的部分，它可以添加到乳粉以及多种饮料中。

牛磺酸	01.03.02	调制乳粉	0.3 g/kg~0.5 g/kg
	04.04.01.07	豆粉、豆浆粉	0.3 g/kg~0.5 g/kg
	04.04.01.08	豆浆	0.06 g/kg~0.1 g/kg
	14.03.01	含乳饮料	0.1 g/kg~0.5 g/kg
	14.04.02.01	特殊用途饮料	0.1 g/kg~0.5 g/kg
	14.04.02.02	风味饮料	0.4 g/kg~0.6 g/kg
	14.06	固体饮料类	1.1 g/kg~1.4 g/kg
	16.01	果冻	0.3 g/kg~0.5 g/kg

更多内容详见：[上外一男生往女生咖啡里投放“异物”被拘，牛磺酸这波流量吃得有点冤](#)

2022 年，贯彻落实党的十九届六中全会、中央经济工作会议、中央农村工作会议、中央 1 号文件精神，围绕巩固拓展脱贫攻坚成果、全面推进乡村振兴、加快农业农村现代化，按照“保供固安全、振兴畅循环”的工作定位，国家继续加大支农投入，强化项目统筹整合，推进重大政策、重大工程、重大项目顺利实施。为便于广大农民和社会各界了解国家强农惠农政策，发挥政策引导作用，现将 2022 年重点强农惠农政策发布如下。

### 一、粮食生产支持

1. 实际种粮农民一次性补贴。为适当弥补农资价格上涨增加的种粮成本支出，保障种粮农民合理收益，2022 年中央财政继续对实际种粮农民发放一次性农资补贴，释放支持粮食生产积极信号，稳定农民收入，调动农民种粮积极性。补贴对象为实际承担农资价格上涨成本的实际种粮者，包括利用自有承包地种粮的农民，流转土地种粮的大户、家庭农场、农民合作社、农业企业等新型农业经营主体，以及开展粮食耕种收全程社会化服务的个人和组织，确保补贴资金落实到实际种粮的生产者手中，提升补贴政策的精准性。补贴标准由各地区结合有关情况综合确定，原则上县域内补贴标准应统一。

2. 农机购置与应用补贴。开展农机购置与应用补贴试点，开展常态化作业信息化监测，优化补贴兑付方式，把作业量作为农机购置与应用补贴分步兑付的前置条件，为全面实施农机购置与应用补贴政策夯实基础。推进补贴机具具有进有出、优机优补，推进北斗智能终端在农业生产领域应用。支持开展农机研发制造推广应用一体化试点。

3. 重点作物绿色高质高效行动。聚焦围绕粮食和大豆油料作物，集成推广新技术、新品种、新机具，打造一批优质强筋弱筋专用小麦、优质食味稻和专用加工早稻、高产优质玉米的粮食示范基地，同时集成示范推广高油高蛋白大豆、“双低”油菜等优质品种和区域化、标准化高产栽培技术模式，打造一批大豆油料高产攻关田，示范带动大范围均衡增产。适当兼顾蔬菜等经济作物，建设绿色高质高效示范田和品质提升基地。

4. 农业生产社会化服务。聚焦粮食和大豆油料生产，支持符合条件的农民合作社、农村集体经济组织、专业服务公司和供销合作社等主体开展社会化服务，推动服务带动型规模经营发展。支持各类服务主体集中连片开展单环节、多环节、全程托管等服务，提高技术到位率、服务覆盖面和补贴精准性，推动节本增效和农民增收。

5. 基层农技推广体系改革与建设。聚焦粮食稳产增产、大豆油料扩种、农产品有效供给等重点，根据不同区域自然条件和生产方式，示范推广重大引领性技术和农业主推技术，推动农业科技在县域层面转化应用。继续实施农业重大技术协同推广，激发各类推广主体活力，建立联动示范推广机制。继续实施农技推广特聘计划，通过政府购买服务等方式，从乡土专家、新型农业经营主体、种养能手中招募特聘农技（动物防疫）员。

6. 玉米大豆生产者补贴、稻谷补贴和产粮大县奖励。国家继续实施玉米和大豆生产者补贴、稻谷补贴和产粮大县奖励等政策，巩固农业供给侧结构性改革成效，保障国家粮食安全。

更多内容详见：[财政部 农业农村部发布 2022 年重点强农惠农政策](#)

# 国内预警

## 海关总署公告 2022 年第 49 号（关于进口缅甸香蕉植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与缅甸联邦共和国农业、畜牧和灌溉部关于缅甸香蕉输华植物检疫要求的议定书》规定，即日起，允许符合以下相关要求的缅甸香蕉进口：

### 一、检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与缅甸联邦共和国农业、畜牧和灌溉部关于缅甸香蕉输华植物检疫要求的议定书》。

### 二、允许进境商品名称

香蕉，学名 *Musa sapientum*，英文名 Banana。

本检疫要求中所指香蕉是指开花后 10-11 周内采收的未成熟的青香蕉，任何黄香蕉不得出口中国。

### 三、允许的产地

缅甸香蕉产区。

### 四、批准的果园和包装厂

输华香蕉果园、包装厂须经缅甸联邦共和国农业、畜牧和灌溉部（以下简称“MOALI”）注册，并经中华人民共和国海关总署（以下简称“GACC”）批准注册。注册信息需包括名称、地址及注册代码，以便在出口货物不符合本检疫要求相关规定时准确溯源。注册名单应在每年出口季节前，由 MOALI 向 GACC 提供，GACC 将在官方网站公布注册名单。

### 五、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 螺旋粉虱 *Aleurodicus dispersus* Russell
2. 大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor* (Maskell)
3. 南洋臀纹粉蚧 *Planococcus lilacinus* (Cockerell)

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 49 号（关于进口缅甸香蕉植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

# 国内预警









## 国家粮食和物资储备局关于公开征求《粥用碎米》等7项标准意见的通知

各有关单位：

我们组织起草的《粥用碎米》等7项标准已形成征求意见稿，现向社会公开征求意见，截止日期为2022年8月8日。请将意见和建议反馈至全国粮油标准化技术委员会原粮及制品分技术委员会（SC1）秘书处。

联系人：陈园 010-58523656

电子邮箱：tc270scl@ags.ac.cn

- 附件：1.  《粥用碎米》（征求意见稿）文本及编制说明
2.  《粮油检验 小麦粉面片光泽的测定 仪器法》（征求意见稿）文本及编制说明
3.  《粮油检验 小米 粥用品质感官评价方法》（征求意见稿）文本及编制说明
4.  《燕麦片》（征求意见稿）文本及编制说明
5.  《易煮全谷物米》（征求意见稿）文本及编制说明
6.  《小麦、黑麦及其面粉和杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten 法》（征求意见稿）  
文本及编制说明
7.  《粮油检验 大米中矿物油的测定》（征求意见稿）文本及编制说明
8.  意见反馈表

国家粮食和物资储备局标准质量管理办公室

2022年6月8日

文章来源：国家粮食和物资储备局

# 国内预警

## 食品中苯醚甲环唑等 43 种、阿维菌素等 55 种农药最大残留限量（征求意见稿）公开征求意见

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关规定，我司组织拟定了《食品中苯醚甲环唑等 43 种农药最大残留限量（征求意见稿）》标准文本和《食品中阿维菌素等 55 种农药最大残留限量（征求意见稿）》标准文本。现公开征求意见，如有修改意见，请分别填写征求意见表，于 2022 年 7 月 15 日前反馈国家农药残留标准审评委员会秘书处。





联系人：罗媛媛

电话：010-59194077

传真：010-59194107

电子邮箱：nyclbz@agri.gov.cn

附件：

1.  食品中苯醚甲环唑等 43 种农药最大残留限量（征求意见稿）标准文本.docx
2.  食品中阿维菌素等 55 种农药最大残留限量（征求意见稿）标准文本.docx
3.  农药残留限量国家标准征求意见表.doc
-  食品中苯醚甲环唑等 43 种、阿维菌素等 55 种农药最大残留限量（征求意见稿）公开征求意见.pdf

农业农村部种植业管理司

2022 年 6 月 16 日

文章来源：农业农村部



来自 TheFishSite 6 月 10 日消息，根据荷兰合作银行 Rabobank 编制的最新海产贸易地图和报告，荷兰合作银行海产品分析师 Gorjan Nikolik 指出，世界正在从疫情中复苏，就海产品而言，新的地图与 2019 年发布的前一张地图相比，这是一次显著的复苏。

中国仍然是最大的海产品出口国，这让分析师们感到惊讶，因为他们已经预测了一段时间，认为中国的海产品出口将会减少，尽管它的海产品生产区相对较小，但中国有大量喜爱海产品的消费者，而且中国人民越来越富有，所以中国不仅仅是一个天然的海产品出口国。

Gorjan Nikolik 指出，尽管中国的海产品出口在 2020 年略有下降，但在 2021 年再次反弹，达到 210 亿美元，是欧盟海产品出口价值的两倍，是美国出口价值的四倍。

推动中国海产品出口价值的主要是养殖类虾和小龙虾等甲壳类动物，而在野生捕捞中，很大一部分价值来自再加工的白鱼，如阿拉斯加鲑鱼。

挪威海产品在出口价值方面排名第二，2021 年的出口额为 135 亿美元，高于 2015 年的 90 亿美元，主要原因是 2016-2018 年期间养殖大西洋鲑鱼的价格上涨。

Gorjan Nikolik 指出，厄瓜多尔的出口也值得注意，由于该国养殖虾产量的增加，虾产品出口额从 2015 年的 35 亿美元增加到 2021 年的 71 亿美元，在六年内价值翻了一倍多。

另一方面，2021 年，美国、中国、欧盟和英国的进口总额为 800 亿美元，约占海产品贸易总额的 50%。尽管欧盟国家和英国仍是最大的海产品进口国，2021 年进口海产品价值超过 340 亿美元，但自 2013 年以来，其复合年增长率仅为 2%，而在过去五年里，美国和中国的复合年增长率分别为 6% 和 10%，均为其进口总值的两倍。

Gorjan Nikolik 指出，在这两种情况下，优质海产品帮助推动了进口价值的增长，这支持了荷兰合作银行长期以来关于中国海产品需求不断增长的理论。

中国海产品进口额从 2015 年的 80 亿美元上升到 2021 年的 170 亿美元，超过了 2020 年日本的进口额，当前进口额为 140 亿美元，这一增长是由虾、鱼粉、螃蟹和三文鱼推动的，所有这些都呈现出两位数的同比增长，合计占进口增长的 94%。

只有欧盟、英国和美国是比中国更大的海产品进口国。欧盟的进口价值从 2018 年的 346 亿美元小幅上升到 2021 年的 349 亿美元，此前在 2020 年下降到 317 亿美元。美国的数字从 2015 年的 226 亿美元上升到 2021 年的 281 亿美元，这是美国经济强劲的反应，主要是受三文鱼、虾、螃蟹和龙虾进口增加的推动，这些占新增进口总额的 91%。

正如地图所示，2016-2021 年，美国虾、三文鱼和螃蟹进口的复合年增长率分别为 7.1%、10.3% 和 19%。

Gorjan Nikolik 请大家注意地图上列出的一些更重要的贸易流，其中最大的是“价值 87 亿美元的三文鱼贸易流”，它从挪威延伸到欧盟，途经丹麦、德国、荷兰、法国和西班牙。

更多内容详见：[中国仍是最大海产品出口国](#)

文章来源：中国国际渔业博览会

**食品伙伴网讯** 越南某媒体报道：为确保食品安全、预防食物中毒及时发现、依法从严处理违法违规行为，越南义安省执法机构成立检查组对多家食品企业进行安全检查。通过检查发现，大部分食品企业基本符合食品安全规定，但还有一小部分食品企业没有完全符合食品安全卫生相关条件的规定，检查组已对违法企业进行行政处罚。

具体是从 2022 年 4 月 15 日至 5 月 5 日，越南义安省相关部门对 22 家食品生产以及经营场所、餐饮服务企业进行食品安全卫生检查，并对 8 家不合格企业进行行政处罚，罚款总额超过 7000 万越盾（约合人民币 2.5 万元）。

## 因食用含有“瘦肉精”的肉类 墨西哥数百人患病

**食品伙伴网讯** 2022年6月17日,据美国食品安全新闻网消息,墨西哥一个自治市的数百人疑因食用了受克伦特罗(瘦肉精)污染的肉类而患病。

墨西哥尤卡坦州塞耶市的官员表示,该事件涉及多达500人,但没有死亡报告。关于中毒的第一次警报是在上周发出的。

患者由该地区的医生诊治,然后被送往Acenceh镇的一家医院,但当地的市政厅也不得不被改造成一个临时医疗设施,以处理大量的患者。

初步分析表明,人们中毒的可能性很高,因为他们吃的肉中含有克伦特罗,但一些测试结果仍有待公布。

尽管被禁用,但克伦特罗用于家畜以促进生长,其也会导致消费者头痛、出汗增加、失眠、恶心、可能的肌肉痉挛和血压升高等症状。症状通常在食用受污染的食物后不久出现,并持续两到六天。

此次疾病的暴发与食用Cochinita Pibil有关,Cochinita pibil是一种起源于墨西哥尤卡坦地区的猪肉菜肴。

官员们已经关闭了被认为是导致数十名居民中毒的食品加工点,他们正在走访供应商进行检查,试图找到问题的根源。

2020年,墨西哥莫雷洛斯州有超过50人在食用了被瘦肉精污染的肉类后患病。

**食品伙伴网讯** 2022年6月13日，据美国食品安全新闻网消息，美国FDA对我国两家海鲜加工厂发出警告信，因FDA发现其严重违反了海产品危害分析和关键控制点（HACCP）条例。

近期，美国FDA公布了2022年5月4日和9日的警告信，美国FDA的工作人员于2021年12月13日至15日对海南金泉食品有限公司（Hainan Golden Spring Foods Co. Ltd.）位于海南省海口市美兰区的海鲜加工厂进行了检查。据了解，该加工厂被通报的违规行为与水产养殖药物残留有关。

美国FDA的工作人员于2022年3月3日至4日对舟山海昌食品有限公司（Zhoushan Haichang Co. Ltd.）位于浙江省舟山市普陀区的海鲜加工厂进行了检查。据了解，该加工厂被通报的违规行为是产品中未声明亚硫酸盐的存在。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/06/fda-warns-two-food-companies-in-china-over-seafood-violations-in-facilities/>

## 美国 FDA：9 名儿童因食用婴幼儿配方奶粉而死亡

**食品伙伴网讯** 近日，据美国食品安全新闻网消息，全美已有 9 名儿童因食用婴幼儿配方奶粉而死亡。

据悉，在 2021 年 12 月 1 日至 2022 年 3 月 3 日期间，美国食品药品监督管理局（FDA）收到了 9 起与婴幼儿配方奶粉死亡事件有关的消费者投诉，这些婴儿被喂食由密歇根州斯特吉斯的雅培营养工厂生产的婴幼儿配方奶粉。

美国 FDA 此前曾表示，两名儿童在食用了雅培公司在密歇根州斯特吉斯工厂生产的奶粉后，感染阪崎克罗诺杆菌而死亡。此次 FDA 公布的最新文件显示，因食用婴幼儿配方奶粉而死亡的儿童多达 9 名。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/06/nine-baby-deaths-reported-to-fda-during-abbott-nutrition-investigation/>

## 泰国“解锁”大麻：种植大麻和将大麻应用于食品中合法化

**食品伙伴网讯** 泰国公共卫生部 6 月 8 日消息：该部召开关于种植大麻和将大麻应用于食品中合法化的新闻说明会。自 2022 年 6 月 9 日起，大麻植物不再是药品。这在泰国大麻历史上翻开了新的一页。根据公共卫生部关于麻醉品鉴定的通知规定，除了含有 0.2% 以上 THC 的提取物外，大麻的每个部位都不是麻醉药品，遵守相关法规规定，可以合法应用于食品、化妆品或草药产品中。会上也介绍了大麻种植资质及申请的相关要求。

# 国际预警

## 欧盟通报我国出口荔枝和干香菇等产品不合格

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13日，欧盟通报我国出口荔枝和干香菇等产品不合格。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
2022-6-13	丹麦	干香菇	2022. 3454	未申报的二氧化硫（36 mg/kg）	未向其他成员国分销/从消费者处召回	警告通报
2022-6-13	波兰	厨具	2022. 3459	初级芳香胺迁移 {苯胺 (ANL): 0.12 ± 0.03 / 0.08 ± 0.02 / 0.14 ± 0.03 / 4,4'-二氨基二苯甲烷 (4,4' MDA): 0.64 ± 0.16 / 0.64 ± 0.16 / 0.64 ± 0.16 / 初级芳香胺 (PAA) 的总迁移量: 0.64 ± 0.072 / 0.64 ± 0.072 / mg/kg }	仅限通知国分销/退出市场; 公众警告 - 新闻稿	注意信息通报

更多内容详见：[欧盟通报我国出口荔枝和干香菇等产品不合格](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 欧盟通报我国出口蜂蜜和精制鱼油等产品不合格

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14日，欧盟通报我国出口蜂蜜和精制鱼油等产品不合格。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
2022-6-14	比利时	蜂蜜	2022. 3489	氧化苦参碱 (0.028 mg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-6-14	意大利	厨具	2022. 3492	初级芳香胺迁移	允许产品在海关封志状态下运往目的地/—	拒绝入境通报
2022-6-14	荷兰	精制鱼油	2022. 3504	二恶英 (8.46 µg/kg)	通知国未分销/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，检查产品中的农药残留，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。



# 国际预警

## 俄罗斯对我国 2 家企业水产制品实施临时进口禁令

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局最新消息：该局连续发布№ Φ C - A P B -7/4511-3 和№ Φ C - A P B -7/4509-3 两条指令，宣布自 2022 年 6 月 13 日起对我国 2 家企业水产制品实施临时进口禁令，参考如下：

编码	出口国	企业注册编号及名称	违规产品	违规原因（检出/超标）
1	中国	№ 3500/02288 Zhangzhou Donghao Seafoods Co., Ltd.	冷冻去壳水煮虾	土霉素、金霉素
2		№ 3700/02B16 Longkou Bohai Foodstuff Co. ,Ltd	干鱿鱼圈	山梨酸含量

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年6月中国出口韩国食品违反情况 (更新至6月12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)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.06.02	京仁厅	器具及容器包装	料理机(搅拌机)	후드믹서(블렌더)	YUYAO HOLON ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD	高锰酸钾消耗量超标,天然芳香胺超标	高锰酸钾消耗量: 10 mg/L 以下,天然芳香胺: 0.01 mg/L 以下	高锰酸钾消耗量: 29 mg/L,天然芳香胺: 3.00 mg/L	~
2022.06.02	京仁厅(平泽)	农林产品	冷冻菠菜	냉동시금치	SHANGHAI WELSTORY FOOD CO., LTD.	农药残留(噁唑菌酮)超标	0.01 mg/kg 以下	0.11 mg/kg	22/05/13 ~ 24/05/12
2022.06.08	京仁厅(机场)	器具及容器包装	JR-EM021 2WHDP 咖啡机	JR-EM021 2WHDP 커피메이커	TOWN RAY ELECTRICAL (HUIZHOU) LTD.	聚酰胺-高锰酸钾消耗量超标	10mg/L 以下	25.991mg/L	~
2022.06.08	京仁厅	农林产品	木耳 1kg	목이버섯 1kg	HUBEI ANY MUSHROOM FOOD TECHNOLOGY CO., LTD	多菌灵超标	0.13 mg/kg 以下	0.39 mg/kg	22/04/18 ~ 25/04/17
2022.06.09	京仁厅(金浦)	加工食品	葡萄皮提取物	포도과피추출물 Grape Skin Extract	SHAANXI HonGDA PHYTOCHEMISTRY CO., LTD	焦糖色素(食用色素红色第2号,食用色素红色第40号)	不得检出	检出	22/03/27 ~ 24/03/26

更多内容详见：[2022年6月中国出口韩国食品违反情况\(更新至6月12日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月17日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	6月6日	三聚氰胺树脂餐饮器具：盘子	NINGXIA DonG SAIKAIYI INTERNATIONAL TRADE CO., LTD		中国	材质规格不合格，蒸发残留物（4%醋酸）检出 127 μg/ml	東京	株式会社 キズナ	自主检查
2	6月6日	三聚氰胺树脂饮食器具：茶杯（橙色）	NINGXIA DonG SAIKAIYI INTERNATIONAL TRADE CO., LTD		中国	材质规格不合格，蒸发残留物（4%醋酸）检出 33 μg/ml	東京	株式会社 キズナ	自主检查
3	6月6日	生食用冷冻水产品：三文鱼加工品	ANGLO-SIAM SEAFOODS LIMITED		泰国	大肠菌群阳性	東京	株式会社 JALUX	监控检查
4	6月6日	核桃味向日葵种子	QIAQIA FOOD CO., LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 17 μg/kg (B1: 13.6 μg/kg、B2: 2.9 μg/kg)	東京	華通商株式会社	命令检查

更多内容详见：[2022年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月17日更新）](#)

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 23 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 3 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
2022-6-9	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
2022-6-10	西班牙	大蒜	2022. 3433	三唑醇 (0.050 mg/kg)	允许产品在海关封志状态下运往目的地/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，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。

**食品伙伴网讯** 河北省市场监督管理局公示了 2022 年河北省专利拟资助项目，涉及 75 项 PCT 授权发明专利，1852 项国内授权发明专利，共 1927 项拟资助专利项目及额度，公示期自 6 月 13 日至 6 月 21 日止。其中，食品领域项目如下：

食品领域 2022 年河北省专利拟资助项目清单

序号	申请人	专利号	专利名称	城市	地区	资助金额	申请国
4	晨光生物科技集团股份有限公司	P6955113	一种番茄红素微囊粉及其制备方法	邯郸市	曲周县	50000	日本
93	晨光生物科技集团股份有限公司	2017800975554	一种番茄红素微囊粉及其制备方法	邯郸市	曲周县	5000	CN
105	河北木兮泉农业科技有限责任公司	2020102960576	一种食用油制备蒸煮加工工艺	张家口市	蔚县	3000	CN
138	晨光生物科技集团股份有限公司	2018112782243	万寿菊渣中槲皮万寿菊素的检测方法	邯郸市	曲周县	5000	CN
187	石家庄市长安育才建材有限公司	2019103264057	一种磨细稻壳灰基复合掺合料及其应用	石家庄市	栾城区	3000	CN
191	平泉市希才应用菌科技发展有限公司	2018106737626	一种羊肚菌外源营养料及其制备方法和应用	承德市	平泉市	3000	CN
219	晨光生物科技集团股份有限公司	2018111887657	一种工业化提取万寿菊黄酮的方法及其万寿菊黄酮	邯郸市	曲周县	5000	CN
220	晨光生物科技集团股份有限公司	201911007664X	一种从万寿菊中提取叶黄素和槲皮万寿菊素的工业化方法	邯郸市	曲周县	5000	CN
256	承德怡达食品股份有限公司	201810073285X	山楂果酸饮料及其制备方法	承德市	营子区	3000	CN
281	怀安县田茂农业科技有限公司	2019101416638	一种防根系缺氧保护根茎的无土栽培蔬菜种植装置	张家口市	怀安县	3000	CN
301	晨光生物科技集团股份有限公司	2019105795864	一种快速高效地提取叶黄素和槲皮万寿菊素的工业化方法	邯郸市	曲周县	5000	CN
302	晨光生物科技集团股份有限公司	2019103977730	一种快速高效地提取叶黄素和槲皮万寿菊素的工业化方法	邯郸市	曲周县	5000	CN
309	河北省农林科学院植物保护研究所	201710692451X	防治番茄和梨树主要病害的复配增效杀菌组合物及其应用	保定市	莲池区	3000	CN
362	河北省农林科学院石家庄果树研究所	2018108732684	一种苹果树保叶保果剂及其应用	石家庄市	长安区	3000	CN
405	保定市桥与果新材料科技有限公司	2019102748768	一种玉米顺拨机用自动分拣打包装置	保定市	高新区	3000	CN
406	河北征宇制药有限公司	2018114499117	一种提高猪生长和繁殖性能的发酵中药及其制备方法	石家庄市	栾城区	3000	CN

更多内容详见：[2022 年河北省专利拟资助项目公示 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，海南省科学技术厅公示了 2022 年度海南省科学普及项目形式审查结果，其中，食品领域有 2 个项目通过审查，6 个项目存在材料缺漏。

食品领域 2022 年度海南省科学普及项目形式审查结果汇总表

序号	项目类别	项目名称	申报单位	项目负责人	审查结论 (通过/材料缺漏/不通过)	不通过原因	需补充材料
3	科普活动资助	农作物新品种科普讲座和实用新技术培训活动	海南南繁产业发展有限公司	李晓波	通过		
10	科普活动资助	豇豆主要病虫害绿色防控综合技术科普宣讲	中国热带农业科学院热带生物技术研究所	罗劲梅	通过		
14	科普活动资助	餐桌侠绿色技术进菜园系列科普活动	海口海农协蔬菜产销专业合作社	邓玉清	材料缺漏		科普活动实施方案
24	科普活动资助	“打好种业翻身仗”背景下鱼类繁育与生态养殖技术科普	海南大学	宋飞彪	材料缺漏		科普活动实施方案
28	科普活动资助	热带特色高效农业示范推广系列科普活动	海南热作高科技研究院有限公司	郑何美	材料缺漏		1. 科普活动实施方案 2. 科普活动不少于 10 场次
67	科普活动资助	海南有毒蘑菇科普	海南医学院	曾念开	材料缺漏		科普活动实施方案
119	科普活动资助	生物技术如何助力蔬菜生产中农药化肥减量施用?	中国热带农业科学院热带生物技术研究所	王健华	材料缺漏		科普活动实施方案
120	科普活动资助	种业安全与转基因生物技术科学普及	中国热带农业科学院三亚研究院	肖苏生	材料缺漏		科普活动不少于 10 次

(来源：海南省科技厅)

原文链接：[http://dost.hainan.gov.cn/xxgk/xxgkz1/xxgkml/202206/t20220611\\_3210068.html](http://dost.hainan.gov.cn/xxgk/xxgkz1/xxgkml/202206/t20220611_3210068.html)

 [2022 年度海南省科学普及项目形式审查结果汇总表 .xls](#)

## 2021 年度青海省科学技术奖综合评审结果公示 食品领域有这些

食品伙伴网讯 6月13日,青海省科学技术厅公示了2021年度青海省科学技术奖综合评审结果,其中,1名科学技术重大贡献奖候选人,40个候选项目通过评审。公示时间为2022年6月13日至2022年7月8日。

食品领域有5项通过评审,均为科学技术进步奖。

食品领域 2021 年度青海省科学技术奖综合评审结果				
科学技术进步奖				
序号	项目名称	完成单位	完成人	建议等级
2	高寒干旱农牧区饮水安全保障关键技术研发与示范	青海省水利水电科学研究院有限公司;中国水利水电科学研究院;水利部牧区水利科学研究所;青海大学	李润杰; 郭晓梅; 郭凯先; 李亮; 李晓琴; 宋卫坤; 温军; 陈建宏; 侯诗文; 贾燕南; 李和平; 连利叶; 刘文兵; 徐楠楠; 黄佳盛	一等奖
11	高寒草地生态畜牧业大数据关键技术研发与集成示范	青海大学畜牧兽医科学院(青海省畜牧兽医科学院);中国科学院大学;北斗导航位置服务(北京)有限公司;中国科学院科技战略咨询研究院;青海省气象科学研究所	裴青生; 李晓卉; 李建平; 刘军; 蔡其刚; 吴登生; 肖计划; 肖建设; 李晓东	二等奖
22	耐抽蔓胡萝卜种质创新及新品种选育与应用	西宁市蔬菜技术服务中心;中国农业科学院蔬菜花卉研究所;西宁奥来利农业开发有限公司	孔小平; 严湘萍; 庄飞云; 魏廷珍; 景慧; 张顺; 宿俊吉; 白成芳; 苗增建	三等奖
25	青藏高原优质肉牛高效健康养殖及畜产品质量控制技术研究与示范	西宁市畜牧兽医站	张成图; 陈永忠; 吴英; 孟茹; 严德青; 李国平; 王维忠; 张焕邦; 王淑琴; 叶培麟	三等奖
28	高原优质双低菜籽油冷加工集成新工艺	青海百岁食品科技有限公司	刘跃; 刘竞; 王咸贵; 陈晓云; 陈贵儒; 刘伟华; 蔺晓红; 刘秀萍	三等奖

(来源:青海省科技厅)

原文链接: <https://kjt.qinghai.gov.cn/content/show/id/8756>

 [2021 年度青海省科学技术奖综合评审结果.doc](#)

## 食品领域 2021 年海南省科技计划三亚崖州湾科技城自然科学基金联合项目拟立项项目公示

食品伙伴网讯 6月17日，海南省科学技术厅、三亚崖州湾科技城管理局公示了2021年海南省科技计划三亚崖州湾科技城自然科学基金联合项目拟立项项目，共99项，合计安排经费792万元。其中，涉及食品领域27项。

食品领域 2021 年海南省科技计划三亚崖州湾科技城自然科学基金联合项目拟立项项目表

序号	项目名称	申报单位	负责人	拟支持经费 (万元)
4	斑节对虾来源黄嘌呤氧化酶抑制肽的发掘与作用机制研究	中国海洋大学三亚海洋研究院	孙建安	8
6	PpyBZR2 与 PpyMYC2 互作调控赤霉素生物合成调节梨休眠的分子机制	海南浙江大学研究院	王旭旭	8
7	野生大豆高蛋白优异等位变异的挖掘、互作分析及育种利用	三亚南京农业大学研究院	王吴彬	8
8	玉米侧根发育缺陷突变体 zmlrd2 的基因克隆与功能解析	河南大学三亚研究院	胡筑兵	8
9	基于多孔淀粉稳定的诺丽酵素高载量喷雾干燥颗粒成粒机制及特性研究	三亚南京农业大学研究院	张闯	8
16	倍半萜激素合成关键基因 JHAMT 及相关 microRNA 在凡纳滨对虾生长发育中的功能	中国海洋大学三亚海洋研究院	屈哲	8
24	基于五指山小型猪构建精准模拟病人基因突变的科凯恩氏综合症疾病模型研究	三亚猪种质资源创新研究院	谢精科	8
28	热加工过程中琴文蛤蛋白质变化机制研究	海南热带海洋学院崖州湾创新研究院	商文慧	8
29	褪黑素调控红肉火龙果采后保鲜的机理研究	三亚中国农业大学研究院	王琳	8
30	生长素及其合成基因 YUC6 在提高菜心花粉耐热性中的作用研究	海南浙江大学研究院	刘丹丹	8
34	木薯 MeAHL17 在细菌性枯萎病应答中的功能及其优异单倍型挖掘	中国热带农业科学院三亚研究院	王雨	8
41	植烷酰辅酶 a 双加氧酶基因 OsPAHX5 参与调控稻米直链淀粉含量的作用机理研究	三亚中国农业科学院国家南繁研究院	张鹏	8
42	基因编辑技术介导的内源基因转录激活系统的构建及南繁种业的种质创制	海南省崖州湾种子实验室	栗战帅	8
43	一个籼稻杂种天亡基因 HED2 的精细定位与候选基因分析	海南浙江大学研究院	宋婧含	8
44	OsGH 基因调控水稻高光适应的分子机制	河南大学三亚研究院	徐秀美	8

更多内容详见：[食品领域 2021 年海南省科技计划三亚崖州湾科技城自然科学基金联合项目拟立项项目公示](#)



# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

**我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译**

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

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

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: [fanyi@foodmate.net](mailto:fanyi@foodmate.net)

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 让合规 创造价值

### 食品安全合规服务

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

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

## > 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

## > 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

## > 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

## > 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

## > 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

## > 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

—— 了解更多, 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 延期待定	线上 宁波	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a> <a href="#">2022 国际生物基产业论坛</a>
7 月 26-27 日 延期待定	南京 上海	<a href="#">第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛</a> <a href="#">第三届感官评价实践应用研讨会</a>
7 月 22-23 日 6 月	济南 广州	<a href="#">2022 中国食育发展论坛</a> <a href="#">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）</a>
6 月 18-21 日 延期待定	烟台 南京	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班—烟台（全年可报）</a> <a href="#">HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会</a>
6 月 21-22 日 6 月 25 日 延期待定	线上 线上 上海	<a href="#">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</a> <a href="#">投诉举报与职业打假应对专题培训</a> <a href="#">2022 新型疫苗研发峰会</a>
7 月 7-9 日	合肥	<a href="#">2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会</a>
7 月 13-15 日	株洲	<a href="#">2022 绿色包装材料与技术国际会议</a>
7 月 14-15 日	线上	<a href="#">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）</a>
7 月 16-17 日	上海	<a href="#">2022 核酸药物和疫苗创新峰会</a>
7 月 20-22 日	杭州	<a href="#">2022（第十二届）食品微生物检测与控制技术交流会</a>
7 月 26-28 日	西安	<a href="#">2022 国际医药生物技术大会</a>
7 月 28-29 日	杭州	<a href="#">食品出口合规实操班—杭州（全年可报）</a>
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	<a href="#">2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会</a>
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	<a href="#">2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会</a>
8 月 8-9 日	济南	<a href="#">2022（第八届）中国食品安全追溯大会</a>
8 月 25-26 日	广州	<a href="#">2022 食品饮料未来生态大会暨展览会</a>
8 月 26 日	广州	<a href="#">2022 食品包装与制造峰会</a>
8 月 25-26 日	宁波	<a href="#">2022 合成生物学与绿色生物制造论坛</a>
2022 年 9 月	上海	<a href="#">2022 功能性食品行业提升论坛</a>

### 2022 年展会预告:

延期待定	北京	<a href="#">AIFE 2022 亚洲(北京)国际食品饮料博览会</a>
延期待定	北京	<a href="#">2022 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
延期待定	上海	<a href="#">2022 第八届上海国际糖酒食品交易会</a>

延期待定	上海	<a href="#">2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会</a>
延期待定	上海	<a href="#">2022 上海智慧环保及环境监测展览会</a>
6月8-10日	郑州	<a href="#">2022 郑州国际餐饮及食品包装展览会</a>
延期待定	上海	<a href="#">第十五届上海国际水处理展览会</a>
6月10-12日	深圳	<a href="#">2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE</a>
6月10-12日	郑州	<a href="#">第 21 届郑州欧亚酒店用品与餐饮业博览会</a>
延期待定	青岛	<a href="#">2022 中国（青岛）奶业博览会</a>
6月17-19日	沈阳	<a href="#">2022 东北（沈阳）国际孕婴童产品博览会</a>
6月17-19日	济南	<a href="#">2022 第十五届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
6月20-22日	南京	<a href="#">2021 亚洲食品展览会（南京）</a>
延期待定	郑州	<a href="#">2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）</a>
6月23-25日	上海	<a href="#">2022 第十三届上海国际餐饮食材博览会</a>
延期待定	深圳	<a href="#">2022 深圳国际自有品牌展（Marca China）</a>
6月23-25日	上海	<a href="#">2022 第 13 届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
6月24-27日	烟台	<a href="#">2022 第十七届东亚国际食品交易博览会</a>
6月24-26日	深圳	<a href="#">2022 第 5 届深圳国际餐饮食材展览会</a>
6月24-26日	沈阳	<a href="#">2022 东北国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
6月24-26日	贵阳	<a href="#">2022 中国（贵州）国际有机食品及绿色食品展览会</a>
6月27-28日	北京	<a href="#">2022 北京运动健康食品展览会</a>
6月28-30日	青岛	<a href="#">2022 青岛国际包装印刷产业博览会</a>
6月29-7月1日	上海	<a href="#">2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会</a>
延期待定	武汉	<a href="#">2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会</a>
7月2-4日	北京	<a href="#">2022 第五届北京餐饮采购展览会</a>
7月7-9日	成都	<a href="#">第 11 届成都餐饮供应链博览会</a>
7月7-9日	成都	<a href="#">2022 成都烘焙展览会</a>
7月7-9日	银川	<a href="#">2022 宁夏奶业大会暨第四届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛</a>
7月8-10日	成都	<a href="#">2022 第 12 届成都印刷包装产业博览会</a>
7月14-16日	济南	<a href="#">2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）</a>
7月12-14日	合肥	<a href="#">2022 年第十九届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛</a>
7月15-17日	郑州	<a href="#">2022 第七届郑州餐饮供应链展览会</a>
7月15-16日	哈尔滨	<a href="#">第 28 届东北三省畜牧业交易博览会</a>
7月16-17日	驻马店	<a href="#">2022 第四届中国食品交易会</a>
7月18-20日	广州	<a href="#">2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会</a>
7月18-22日	青岛	<a href="#">CIPI2022 第十八届中国（青岛）国际包装工业展览会</a>
7月20-22日	西安	<a href="#">2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会</a>
7月21-23日	广州	<a href="#">2022 世界食品广州展</a>
7月22-23日	贵阳	<a href="#">2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
7月22-24日	呼和浩特	<a href="#">第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛</a>
7月23-25日	日照	<a href="#">2022 山东（日照）糖酒食品展览会</a>
7月29-31日	南宁	<a href="#">第 20 届中国广西-东盟食品交易博览会</a>
7月29-31日	济南	<a href="#">2022 第 16 届全国食品博览会（济南）</a>
7月29-31日	青岛	<a href="#">CBIF 中国（青岛）国际啤酒产业链服务交流会</a>
8月2-4日	南京	<a href="#">2022 华东（南京）国际食品加工及包装机械展览会</a>
8月2-4日	南京	<a href="#">2022 第 12 届中国（南京）国际食品饮料展览会</a>
8月3-5日	广州	<a href="#">第七届广东国际水处理技术与设备展览会</a>
8月3-4日	苏州	<a href="#">第十一届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛</a>
8月4-6日	广州	<a href="#">GFE2022 第 44 届广州国际餐饮加盟展</a>

8月4-7日	上海	<a href="#">第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会</a>
8月5-7日	上海	<a href="#">2022中国（上海）国际运动营养品、健康食品及功能性饮品展览会</a>
8月5-7日	成都	<a href="#">2022中国（成渝）美食工业博览会</a>
8月8-10日	郑州	<a href="#">2022第15届郑州烘焙展览会</a>
8月10-12日	厦门	<a href="#">第十四届全球自有品牌产品亚洲展</a>
8月11-13日	上海	<a href="#">2022包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）</a>
8月12-14日	深圳	<a href="#">2022中国·深圳（第8届）国际现代绿色农业博览会</a>
8月12-14日	北京	<a href="#">第45届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会</a>
8月13-15日	潍坊	<a href="#">2022山东（潍坊）糖酒食品展览会</a>
8月13-15日	长沙	<a href="#">2022第22届中部（长沙）休闲食品博览会</a>
8月13-15日	临沂	<a href="#">2022第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会</a>
8月13-15日	呼和浩特	<a href="#">2022年内蒙古国际畜牧业博览会</a>
8月13-15日	济南	<a href="#">第八届（济南）电子商务产业博览会</a>
8月16-18日	北京	<a href="#">2022国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会</a>
8月18-20日	广州	<a href="#">2022粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展</a>
8月18-19日	北京	<a href="#">PIS 2022 第八届中国国际精准农业与信息化高峰论坛</a>
8月19-21日	西安	<a href="#">第16届西安科博会·西部科学仪器及实验室装备展</a>
8月19-21日	西安	<a href="#">第十四届中国西安国际食品博览会</a>
8月20-22日	义乌	<a href="#">2022第十二届中国国际电子商务博览会暨第五届数字贸易博览会</a>
8月25-27日	贵阳	<a href="#">2022贵阳餐饮供应链展览会</a>
8月26-28日	广州	<a href="#">2022广州国际冷链产业博览会</a>
8月26-28日	西安	<a href="#">第八届西安餐饮供应链博览会</a>
8月26-28日	青岛	<a href="#">2022青岛国际糖酒食品交易会</a>
8月24-26日	上海	<a href="#">2022第16届上海国际渔业博览会</a>
8月24-26日	深圳	<a href="#">2022全球高端食品展览会</a>
8月24-26日	上海	<a href="#">2022上海国际食用菌食材与健康产业博览会</a>
8月27-29日	宁波	<a href="#">2022宁波秋季全食展</a>
9月1-3日	青岛	<a href="#">第二十三届中国零售业博览会</a>
9月2-4日	西安	<a href="#">2022西安糖酒会—第十三届中国（西安）糖酒食品交易会</a>
9月6-8日	德国科隆	<a href="#">2022科隆世界食品博览会 Anuga</a>
9月6-8日	深圳	<a href="#">NICE 2022新餐饮展览会</a>
9月7-9日	深圳	<a href="#">2022粤港澳大湾区（深圳）国际包装工业技术展</a>
9月7-9日	西安	<a href="#">第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会</a>
9月13-15日	上海	<a href="#">第十八届中国国际酒业博览会暨2022上海国际酒饮制造技术、原辅料及包装展</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">第八届广州国际渔业博览会</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">2022第31届广州国际大健康产业博览会</a>
9月15-17日	郑州	<a href="#">2022年第五届河南（郑州）国际现代农业博览会</a>
9月7-9日	南京	<a href="#">亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022）</a>
9月16-18日	武汉	<a href="#">2022第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
9月20-24日	青岛	<a href="#">2022中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）</a>
9月19-21日	上海	<a href="#">2022第24届中国国际焙烤展览会</a>
9月20-22日	上海	<a href="#">2022上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
9月21-23日	青岛	<a href="#">第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会</a>
9月25-26日	乌鲁木齐	<a href="#">2022新疆畜博会、第四届新疆国际奶业展览会暨论坛</a>
9月27-29日	武汉	<a href="#">2022第11届华中科学仪器与实验室装备展览会</a>
9月28-30日	南京	<a href="#">2022年中国（江苏）国际冷链产业博览会</a>
9月28-30日	宁波	<a href="#">2022浙江国际餐饮业博览会</a>

10月12-15日	上海	<a href="#">2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会 (CBB 2022)</a>
10月12-14日	深圳	<a href="#">AHTE 2022 国际工业装配与传输技术展览会</a>
10月14-16日	郑州	<a href="#">第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区</a>
10月14-16日	郑州	<a href="#">中国（郑州）食材及食品链博览会暨 2022 春季郑州国际预制菜博览会</a>
10月18-20日	北京	<a href="#">第十二届北京国际水处理展览会</a>
10月18-20日	深圳	<a href="#">2022 年第十二届中国(深圳)国际食材展览会</a>
10月18-20日	郑州	<a href="#">2022 第3届郑州分析测试及实验室设备展览会</a>
10月19-21日	上海	<a href="#">2022 年中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
10月21-23日	重庆	<a href="#">第十四届国际火锅产业博览会（重庆火锅节）</a>
10月26-28日	北京	<a href="#">第十二届北京国际餐饮业供应链展览会</a>
10月27-29日	深圳	<a href="#">2022 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>
11月1-4日	上海	<a href="#">2022 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会</a>
11月3-5日	深圳	<a href="#">第四届深圳国际大健康美丽产业博览会</a>
11月3-5日	深圳	<a href="#">第五届深圳餐饮博览会</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">2022 国际植物基博览会</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">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</a>
11月11-13日	海口	<a href="#">2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会</a>
12月7-9日	深圳	<a href="#">2022 年第二十届中国食品农产品安全与现代实验室质量控制管理高峰论坛</a>
12月7-9日	上海	<a href="#">SIAL 国际食品展（上海）</a>
12月14-16日	深圳	<a href="#">2022 深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni</a>
12月13-15日	北京	<a href="#">第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
12月19-20日	福建	<a href="#">2022 中国（福建）国际南方种业博览会</a>

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[深圳冠亚水分仪科技有限公司——仪器试剂](#)

[河南德鑫化工实业有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193



# 食品伙伴网食学宝

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](mailto: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](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

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

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

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

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

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

### 行业培训：

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

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

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

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

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

【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

#### 7月济南见！2022 中国食育发展论坛即将召开

时间地点：2022年7月22-23日 山东·济南

活动亮点：本次论坛将邀请长期从事食育理论研究的专家学者及拥有丰富食育实践经验的团队和个人，和大家一起深入了解国内相关政策、探讨食育实践情况与开展模式、分享食育资源，搭建行业交流和学习平台，实现更好的政策落地以及资源联动、落地、转化等，推动中国食育发展。

参会人员

- 对食育感兴趣并开始尝试的高校老师；
- 中小幼校长、老师与保健老师等教育工作者；
- 科研院所、大健康领域专家学者、食育实践者、营养师等；
- 计划开展或已经开展食育项目的企业相关人员；
- 早教/托管/培训机构管理者及老师等；
- 研学基地、旅游机构以及对食育感兴趣的其他同仁。

报名联系人：

刘老师 18500193189

冯老师 18646662643

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/916cVWuP2kbnhSVdWgIo9g>

#### 官宣 | 定档7月！第五届食品科技论坛与您相约南京！

时间：7月26-27日

地点：南京·富力万达嘉华酒店

会议亮点：

- 1、90+行业专家，9大论坛，专业内容深度交流
- 2、800+食品领域专业人员
- 3、40+专业展商，供需对接0距离
- 4、两大食品领域专业奖项
- 5、新技术、新方向、新趋势、新环境

参会联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/\\_wqWNSqb-YPiH6Knpq3y0g](https://mp.weixin.qq.com/s/_wqWNSqb-YPiH6Knpq3y0g)

#### 【官宣7月】第六届肉类加工与新产品技术开发研讨会相聚合肥

时间：2022年7月28-29日

地点：安徽·合肥元一希尔顿酒店

会议内容：

行业趋势发展解读

肉类加工技术创新

功能型辅料应用

防腐保鲜技术

质量控制及包装机械

新技术成果、优势产品展示

参会对象：

（1）肉制品加工、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、市场营销人员等。

(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。

参会联系人：董老师 13361383590

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/mU5whg29Wz\\_Oo6kRErZWXA](https://mp.weixin.qq.com/s/mU5whg29Wz_Oo6kRErZWXA)

### 【线上培训】关于举办“酒类生产企业法规标准应用”线上直播培训的通知

▲时间：培训时间：2022年7月6日 下午14:00-17:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=881&fuid=62>

▲联系人：李老师 18911536603（微信同号）贾老师 19523380620（微信同号）固话：010-88136500 邮箱：[ufc@foodmate.net](mailto:ufc@foodmate.net)

### 【线上】肉丸类产品加工技术线上培训

培训时间：2022年7月7-8日

课程链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=868&fuid=62>

适用人群：企业研发技术人员、生产加工人员、质量管理人员、高层管理者、个体、餐饮从业人员等  
课程内容：

肉丸类产品概述

肉丸类产品的配方工艺设计

典型肉丸的生产技术及实操分享

肉丸类产品的延保技术

肉丸类产品常见问题分析

课程详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/aVPP1fS0JhaAA41E1Vt0dw>

### 【线上】GB23350-2021 解读之过度包装判定

时间：2022年7月14日

地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=870&fuid=62>

内容：

新标准重点内容解读；

过度包装审核判定；

相关案例分析；

问题答疑环节。

联系我们：刘老师 18954734004

### 【线上】乳制品检测及控制技术网络研讨会

▲时间：2022年7月27日

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=883&fuid=62>

▲主要内容：

1. 乳制品中活性蛋白质检测技术的研究；
2. 蛋白定量分析技术在乳制品分析中的应用展望；
3. 微生物快速检测技术在乳制品行业的应用；
4. 乳酪生产过程中的微生物控制；

乳酪车间的卫生管控和案例分析。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/fc9GnQpN8Qy1Blz9gwAZxw>

### 【课程优惠包】好课不停学，多学又超值！活动截止到7.28号

▲时间：即日起-7.28号

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/8FxmprOH0NoTZWnSo40B0w>

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）

### 【能力比对】化妆品中微生物检测实验室间比对

▲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

▲报名联系：杨老师 18006456954（微信同号）

### 食学宝新课推荐：

食学宝 VIP 开通链接：[http://study.foodmate.net/user/vip\\_yqk?fuid=166687](http://study.foodmate.net/user/vip_yqk?fuid=166687)

### 【49.9 元（VIP 免费）】团队如何进行目标管理

课时：1 小时 30 分

主讲人：高俊旅

主要内容：

#### 1. 为什么要实施目标管理

主要讲解了目标管理的来源与定义，企业所处环境的变化、管理者所处环境的变化、新型管理者的职责（按照目标推进部门的管理、信息的迅速反馈、充分发挥第一线的能量）。

#### 2. 目标管理的过程

主要讲解了目标管理的基本流程、目标设定、对目标达成活动的支援、目标管理相关评价及培养、目标管理的分类。例如：目标管理的 PDS 循环、目标设定由上至下的层层分解、目标设定需要考虑的因素、每一层级的目标设定的方法等等。

#### 3. 目标管理的原则和成功要点

主要讲解了目标管理不能顺利进行的 9 大原因及成功实施目标管理的 9 个要点；目标管理的原则，如目标参加原则、目标重点化原则、目标量化原则、培养原则、执行的自主管理原则、持续原则。

老师简介：

高俊旅，1995 年毕业于四川联合大学食品工程专业，现任职于某日资企业品保部，具有多年的生产现场质量管理经验。曾参加日本相关机构组织的品质管理的培训学习。擅长软包装罐头、复合调味料、速冻食品的生产与质量管理。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1109&fuid=62>

### 【299 元（VIP 免费）】如何有效防范保健食品生产经营过程中存在的法律风险

课时：7 小时 49 分钟

主讲人：刘庆

主要内容：

#### 一. 保健食品发展历程

##### 1.1 保健食品管理制度变迁的认知逻辑

##### 1.2 保健食品古代历史——制度停滞阶段

##### 1.3 保健食品近代历史——制度创新阶段

##### 1.4 保健食品现代发展——制度均衡阶段

##### 1.5 本章总结

#### 二. 保健食品法律解读

##### 2.1 保健食品法律体系

##### 2.2 保健食品法律解读

##### 2.3 保健食品广告规则

#### 三. 保健食品案例解析

- 3.1 生产、销售有毒、有害食品罪
- 3.2 虚假保健食品广告宣传
- 3.3 生产经营添加药品保健食品案

老师简介:

刘庆, MBA 硕士, 现任某市场监管局食品安全负责人, 曾任职原国家食品药品监督管理总局某市食品药品稽查支队, 具有 A 证律师职业资格证书, 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=904&fuid=62>

### 【69.9 元 (VIP 免费)】巴氏杀菌乳生产技术

课时: 1 小时 46 分钟

主讲人: 吕老师

主要内容:

#### 1、基础概念

介绍乳制品中液体乳分类, 具体每种液体乳定义及其执行标准, 让大家掌握液体乳相关概念和基础知识。

#### 2、巴氏杀菌乳工艺及设备

巴氏杀菌乳工艺介绍, 以及巴氏杀菌乳工艺管控, 包括原乳验收、牛乳脱气、牛乳的分离、脂肪的标准化、均质工艺及设备原理、巴氏杀菌工艺及设备原理, 重点讲解均质工艺及设备原理、巴氏杀菌工艺及设备原理; 巴氏杀菌乳包装和贮存相关内容。

#### 3、巴氏杀菌乳质量控制

巴氏杀菌乳执行标准分析和解读, 包括执行标准中涉及的感官、理化、微生物、真菌毒素限量、污染物限量等国标指标要求, 以及具体需要控制和检测的指标。

老师简介:

吕老师, 就职于大型食品生产企业和平台型的供应链企业。从事质量管理工作 8 年, 擅长质量改善分析, 制程过程分析, 生产过程工艺控制, 运用统计学方法进行质量改善, 工厂新品试车, 客诉改善分析, 工厂审核等。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=853&fuid=62>

### 【19.9 元 (VIP 免费)】新 QC 七大手法食品行业应用经验分享

课时: 47 分钟 40 秒

主讲人: Lisa

主要内容:

#### 1. 为什么要学习新七大手法

主要讲解了在我们日常工作中遇到一些需要解决的事情, 头脑中各个方面的因素太多太乱, 这时候, 我们就可以使用新七大手法来解决, 使用了新七大手法可以实现的目标。

#### 2. 新 QC 七大质量管理手法起源

新 QC 七大质量管理手法起源于 1976 年, 日本科学家和工程师联盟会, 主要分为基本七大手法和新 QC 七大质量管理手法。

#### 3. 新 QC 七大质量管理手法的实践

主要讲解了新七种质量工具 1、亲和图 (Affinity Diagram)、关系图 (Relations Diagram) 3、树图 (Tree Diagram) 4、矩阵图 (Matrix Diagram) 5、箭头图 (Arrows Diagram) 6、过程决策程序图 (Process Decision Program Chart) 7、优先矩阵数据分析法 (Prioritization Matrix-Matrix Data Analysis) 在食品行业的应用案例解析。展示了如何使用这些工具, 帮助我们把一个个抽象复杂的问题逐步简化成具体简单问题的方法, 从而提高质量管理能力。

老师简介:

Lisa, 就职于某大型食品制造企业, 6 年质量管理及研发经验, 现从事 IT 咨询工作 9 年, 拥有质量管理与信息技术双重就业经验, 关注质量管理的信息技术, 擅长数据分析, 有丰富的 SPC 实践经验。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=882&fuid=62>

## “合规行”系列之食品标签相关标准制修订进展

学习地址：<https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=1091&fuid=62>

内容：

GB7718、GB28050 标准制修订重点内容变化和亮点解读；

食品标签标识合规可视化不合规经典案例分析；

食品标签审核应用与实践。

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

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1047&fuid=62>

## FMTQM“质量行”2022 第三期食品生产通用卫生规范线上交流会

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1098&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-SIJ0KhxgAZxCjQXUw>

##### 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/h0e78q5YvEHrmzpMvaZSbg>

##### 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>

## 官宣 | 定档7月！第五届食品科技论坛与您相约南京！

时间：7月26-27日

地点：南京·富力万达嘉华酒店

会议亮点：

- 1、90+行业专家，9大论坛，专业内容深度交流
- 2、800+食品领域专业人员
- 3、40+专业展商，供需对接0距离
- 4、两大食品领域专业奖项

5、新技术、新方向、新趋势、新环境

参会联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/\\_wqWNSqb-YPiH6Knpq3y0g](https://mp.weixin.qq.com/s/_wqWNSqb-YPiH6Knpq3y0g)

### 【官宣 7 月】第六届肉类加工与新产品技术开发研讨会相聚合肥

时间：2022 年 7 月 28-29 日

地点：安徽·合肥元一希尔顿酒店

会议内容：

行业趋势发展解读

肉类加工技术创新

功能型辅料应用

防腐保鲜技术

质量控制及包装机械

新技术成果、优势产品展示

参会对象：

（1）肉制品加工、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、市场营销人员等。

（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。

参会联系人：董老师 13361383590

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/mU5whg29Wz\\_Oo6kRErZWXA](https://mp.weixin.qq.com/s/mU5whg29Wz_Oo6kRErZWXA)

### 合规类：

#### 【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）

#### 【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）

## 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：刘老师 18954734004（同微信）

## 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：

### 【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 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。

详情介绍：<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>

### 【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 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

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：

线上三天课程，自行安排学习时间并完成线上考试；

实战训练 两天线下课程；

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：

#### 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](mailto:meeting@foodmate.net)

#### 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](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](mailto:train03@foodmate.net)

## 2022 中国食品农产品质量安全检测技术交流会（FAQST）

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

▲会议亮点：

激荡思想 20+专家讲师聚力论“食农”；

打造 6 大专业论坛，20+重点话题，解析行业热点难点；

集思广益，打造会议亮点，齐聚 300+行业精英；

专业化，标准化、定制化，聚焦食农检测难点，共筑食品安全未来；

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。

▲主要内容简介

总会场 | 行业趋势

食品农产品质量安全检测行业现状和发展前景解析；

2022 上半年食品标准在食品抽检各环节风险案例解析；

我国食品安全快速检测技术发展现状；

新技术新标准保障食品安全；

分论坛 | 食品农产品

（一）农药残留检测技术专题

（二）样品前处理检测技术专题

（三）兽药残留检测技术专题

（四）实验室常规理化检测技术专题

（五）重金属元素检测技术专题

（六）实验室管理与质量控制专题

发言嘉宾信息及议题持续更新中……

▲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

## 科普和食育：

### 7月济南见！2022 中国食育发展论坛即将召开

时间地点：2022年7月22-23日 山东·济南

活动亮点：本次论坛将邀请长期从事食育理论研究的专家学者及拥有丰富食育实践经验的团队和个人，和大家一起深入了解国内相关政策、探讨食育实践情况与开展模式、分享食育资源，搭建行业交流和学习平台，实现更好的政策落地以及资源联动、落地、转化等，推动中国食育发展。

参会人员

- 对食育感兴趣并开始尝试的高校老师；
- 中小幼校长、老师与保健老师等教育工作者；
- 科研院所、大健康领域专家学者、食育实践者、营养师等；
- 计划开展或已经开展食育项目的企业相关人员；
- 早教/托管/培训机构管理者及老师等；
- 研学基地、旅游机构以及对食育感兴趣的其他同仁。

报名联系人：

刘老师 18500193189

冯老师 18646662643

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/916cVWuP2kbnhSVdWgIo9g>

## 线上·直播课

### 【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>

### 宠物膨化粮生产实践技术系列线上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>

### 【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>

### 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

### 宠物食品加工中的异物检测及在线称重

▲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 宠物食品加工中的异物检测及在线称重

发言嘉宾：赛默飞世尔科技中国有限公司 张超侠 资深应用专家

16:00-17:00 宠物食品生产过程中的质量控制

发言嘉宾：宇艳丽 资深生产专家

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

发言嘉宾：华测检测认证集团 姚建华 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）

## “合规行”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

## 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）

## 【线上培训】关于举办“酒类生产企业法规标准应用”线上直播培训的通知

▲时间：培训时间：2022年7月6日 下午 14:00-17:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=881&fuid=62>

▲联系人：李老师 18911536603（微信同号）贾老师 19523380620（微信同号）固话：010-88136500 邮箱：[ufc@foodmate.net](mailto:ufc@foodmate.net)

## 【直播课程】肉丸类产品加工技术线上培训

培训时间：2022年7月7-8日

课程链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=868&fuid=62>

适用人群：企业研发技术人员、生产加工人员、质量管理人员、高层管理者、个体、餐饮从业人员等

课程内容：

肉丸类产品概述

肉丸类产品的配方工艺设计

典型肉丸的生产技术及实操分享

肉丸类产品的延保技术

肉丸类产品常见问题分析

课程详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/aVPP1fS0JhaAA41E1Vt0dw>

## 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/9ju1BVvUi-f7z6KNce7Mtg>

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

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/F\\_XOMHruFoH7NW0TheM2gw](https://mp.weixin.qq.com/s/F_XOMHruFoH7NW0TheM2gw)

### GB23350-2021 解读之过度包装判定

时间: 2022年7月14日

地点: 线上直播 食学宝

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=870>

内容:

新标准重点内容解读;

过度包装审核判定;

相关案例分析;

问题答疑环节。

联系我们: 刘老师 18954734004

### 食品采样岗位技能等级培训

▲培训时间: 2022年07月20-21日

▲详细介绍:

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](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、综合指标检测技术专题

五、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](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>

### 【免费好课】乳制品检测及控制技术网络研讨会

▲时间: 2022 年 7 月 27 日

▲报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=883&fuid=62>

▲主要内容:

1. 乳制品中活性蛋白质检测技术的研究;

2. 蛋白定量分析技术在乳制品分析中的应用展望;

3. 微生物快速检测技术在乳制品行业的应用;

4. 乳酪生产过程中的微生物控制;

乳酪车间的卫生管控和案例分析。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/fc9GnQpN8Qy1Blz9gwAZxw>

### 【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](mailto:service01@foodmate.net)

### 「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/tqK166xIgi7UUQcqr8r9q1g>

### 【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/F0Qe2KtZIsB53wGn3GL8dg>

▲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/UTDRj8raHN6XdBBuE\\_17zg](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

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/ap\\_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

### 【课程优惠包】好课不停学，多学又超值！活动截止到 7.28 号

▲时间：即日起-7.28 号

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/8FxmprOH0NoTZWnSo40B0w>

▲报名咨询: 王老师 18106384220 (微信同号)

#### 【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Z1lknz9NP-d68aA2pbVVGQ>

食品伙伴网推出 2022 水质检测套餐优惠活动, 活动涵盖 10 个水质检测套餐, 全面满足广大客户的个性化需求。

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

#### 【检测活动】食品保质期测评服务

▲详情介绍: [https://mp.weixin.qq.com/s/0j\\_2iu04VLKqKBchsUw6Tw](https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw)

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

#### 【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲详情介绍: 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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

#### 【检测活动】营养成分表检测团购

▲详情介绍: 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: 李老师 15688562601 (微信同号)

#### 【检测活动】酒类检测团购

▲详情介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

#### 【检测活动】饮料检测团购

▲详情介绍: 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](https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg)

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

#### 【检测活动】宠物食品检测团购

▲详情介绍: 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: 李老师 15688562601 (微信同号)

#### 【能力比对】化妆品中微生物检测实验室间比对

▲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

▲报名联系: 杨老师 18006456954 (微信同号)

#### 【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。

▲大赛详细介绍：

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

- [四川宏林食品有限公司](#)
- [北京康普斯食品配料有限公司](#)
- [安徽禾丰食品有限责任公司](#)
- [湖南卤匠师傅食品有限公司](#)
- [湖北九芝集药业有限公司](#)
- [青岛鑫和泓食品科技有限公司](#)
- [江苏伯纳天纯宠物食品有限公司](#)
- [苏州文武食品有限公司](#)
- [上海泽臣供应链管理有限公司](#)
- [湖南智辰农业科技有限公司](#)
- [科瑞源食品（山东）有限公司](#)

## VIP 企业招聘：广东品胜食品有限公司

广东品胜食品有限公司位于广东佛山丹灶，是一家集研发、生产、销售及品牌运营为一体的企业，产品覆盖中秋月饼、速冻点心、莲蓉馅料、休闲食品等四大系列。所有产品均获得国家食品（SC）生产许可。公司以创新为主，为社会创造就业机会，培养人才，输送更好的行业技术精英。

公司现有厂房面积约 13000 平方米，生产车间面积约 9000 平方米。全车间空气使用净化处理设备，生区区域达到 10 万级的等级标准，熟区区域达到 1 万级的等级标准，在国内同行业处于领先水平。车间配备了现代化生产流水线七条，自动包装线 7 条，年产量可达 500 吨。为保证产品质量，我们采用了现代化管理模式，建立 HACCP 质量认证及 ISO 22000 食品安全管理体系。公司严格将体系在生产管理中贯彻执行并持续改进，从源头到成品的每一道工序都有专人监督管控，确保产品安全卫生，美味可口。

公司以生产放心食品为宗旨，严抓产品质量，力求生产出来的产品“让消费者满意，让政府放心”。全心打造出安全、放心、美味食品，赢得市场，赢得消费者的认同。

**招聘页面：** <http://www.foodmate.cn/com-1488059/>

**食品检验员/化验员/品管员/质检员** <http://www.foodmate.cn/job/show-15165.html>

### 岗位职责：

- 1、负责从原料进厂到成品出厂的过程监督，抽样监测工作；
- 2、负责产品理化指标（含微生物检测）和车间环境指标检验；
- 3、负责相关记录和操作文件、制度的整理。

### 任职要求：

- 1、招收食品专业/院校毕业生，能接受随时上岗的求职者；
- 2、熟悉食品相关法律法规，能熟练操作微生物检测；
- 3、了解 HACCP、ISO22000 食品安全质量体系知识；
- 4、有从事食品化验/检验、品管/质检相关工作经验者优先。

**产品/品牌企划经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-15013.html>

### 岗位职责：

- 1、结合企业战略制定公司品牌/产品发展规划、经营策略、实施计划；
- 2、负责公司品牌设计、开拓、建设和管理维护的具体实施；
- 3、负责产品上市计划制定，整合传播渠道进行全面的运营推广工作；
- 4、对同行业品类的市场、竞品及目标人群资料进行研究，并制定相应的产品策略；
- 5、制定品牌战略和品牌营销活动，提升品牌知名度；
- 6、创造和维护品牌的一致性，确保品牌与公司企业文化保持一致；
- 7、以客户需求为导向，确保客户关系管理方案与产品保持同步。

### 任职要求：

- 1、3 年以上月饼/休闲食品类产品和品牌策划经验，能塑造与众不同的核心思想价值观；
- 2、了解本行业，有独立产品规划和市场策划能力，有较强的市场敏感度和品牌理念；
- 3、熟悉新媒体品牌/产品运营推广运作，具有出色的品牌策略能力及整合传播技巧；
- 4、具有出色的提案能力和沟通技巧，有相关营销策划实务操作经验及成功品牌策划案例；



5、对市场有灵敏的触觉和较强的应变能力，能独立完成产品营销工作（包括市场调研、市场推广、品牌策划、销售和客户服务）

**急聘集团总裁(肉制品/烘焙/馅料类企业)** <http://www.foodmate.cn/job/show-14961.html>

**岗位职责：**

- 1、全面负责集团食品产业园建设和旗下三间食品工厂正常生产，八间销售公司业务运营及日常管理工作；
- 2、根据集团战略与目标，制定部门的战略规划、经营目标和经营计划，组织部门进行经营偏差分析，确保经营目标实现；
- 3、组织销售人员对客户进行联动开发，协调客户关系，进行客户维护；
- 4、组织对新产品开发、测试、推广及应用，确保公司的产品竞争力；
- 5、组织对月饼，馅料，速冻品等产品的信息收集、调研及分析，提出强化公司业务营销的政策及方案，并督促落实；
- 6、组织收集、分析相关行业以及产品信息，审核年度、季度产品推广计划，组织各相关部门及区域开展新产品设计理念、年度流行趋势培训工作；
- 7、组织协调产品生产设备、生产线搭建、质量控制等工作。

**任职要求：**

- 1、熟悉食品行业市场发展现状，对本领域发展有深刻理解，熟悉现代企业经营管理模式和运作流程；
- 2、十年以上相关工作经验，必须有冷链食品，月饼糕点，馅料工作经验；
- 3、熟悉食品安全、食品性能、加工工艺、食品法规等相关专业背景；
- 4、熟悉食品行业相关产品/工艺的测试要求及技术资讯；
- 5、良好的沟通协调、组织领导、计划决策能力，具有强烈的进取心、责任心，抗压能力强，精力充沛、身体健康、乐观豁达；具有吃苦耐劳的精神和市场开拓精神。

**生产总监(速冻肉制品类)** <http://www.foodmate.cn/job/show-14923.html>

**岗位职责：**

- 1、组织制定并实施生产战略规划；并完成计划目标。综合平衡年度生产任务，制定下达月度生产计划，做到均衡生产；根据日生产计划，开展生产工作，监控产品质量，确保产品按时、保质、保量交货。随时掌握生产过程中的质量状态，协调关联部门之间的沟通与合作，及时解决生产中出现的問題；协助关联部门配合异常和突发事件的处理。
- 2、领导及组建生产系统人才梯队建设,打造及培养生产管理团队。协助总经理组织、计划、指导、控制及协调生产过程中的各种活动和资源，以达到公司对质量、成本控制、效能等方面的要求；督导及落实车间各班组的生产管理、监督与检查，落实工序的生产进度和计划完成情况。监督并执行产品生产工艺和配方标准，生产过程中组织关联人员加大产品自检（品尝、特性等）。组织并落实食品安全防护制度（防尘、防虫害、防异物等）的开展与推行。执行生产质量管理及异常情况的预防、纠正、改进和及时反馈。建立车间、班组人员的考核记录，不断激励员工士气调动车间职工工作的积极性。做好车间的设备管理；积极参与工程、设备技改及闲置设备再使用。参与制定其设备稼动率。推行生产车间“6S”管理。
- 3、积极推行 ERP 管理,做好生产成本控制工作，每月对当班的生产数据进行汇总分析。建立健全车间、班组人员的考核记录，不断激励员工士气调动车间职工工作的积极性。完善车间的固定资产、劳动保护用品、水、电、气、低值易耗品的管理工作。
- 4、生产车间安全管理第一负责人，对发生的事故应承担主要责任，并按有关制度进行责任追究。加强对车间的安全生产管理、生产现场的环境卫生监督管理。强化环保意识,落实环境安全建设。

**任职要求：**

- 1、熟练使用 WORD、EXCEL，PPT 等办公软件使用；

- 2、熟练使用 5W2H 做事件分析；理解精益生产或流程再造概念；
- 3、从事过速冻肉制品、点心的生产管理经营；
- 4、在以下任意一家企业有三年以上的工作经验：安井、双汇、思念、三全、正大、湾仔等，任职中层管理岗位以上，偏向生产，能对外运营。

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

**公司地址：**广东佛山市南海区丹灶镇金沙联沙下良开发区二街 3 号之二



客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto: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](http://www.foodmate.com))是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

食品出口合规实操班 | 第五期-7月杭州班

【7月线上】2022 第二期食品采样岗位技能等级培训

【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！

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

## 热门分享：

现行有效的食品生产许可审查细则汇总来啦

【索证索票】之畜禽肉类怎么审？

食品工艺学 100 问答

食用菌种、药食同源、保健功能清单

肉制品每日车间卫生检查

通用类空隙率计算判定表-基于 GB 23350-2021

降低成本，先看心态，这 5 种途径你可以学习

关于食品保质期，很多人不知道的秘密

总局回复执行标准已废止消费者能否提出赔偿的法律条款问题

食品安全监管中包装标签标注问题的相关规定

《疫情后餐饮业复产复工安全指引》

## 热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 25：梅雨季节谈防霉

新规 19295-2021 相较于 19295-2011 中，删除了速冻的定义

SC 取证分类怎么选

求教更衣室流程

白芸豆是否属于致敏原？？？

食品店在外卖标签上需要注明使用的添加剂名称吗？

新食品原料名称

食品委托生产，分装组装，及相关资质问题

关于组合包装的日期标识问题

混合坚果的生产许可分类

地理标志产品的名称可以使用吗

关于国产食品标签中的中英文对应关系

标签品名中含“野生”二字算强调词么

求助生产许可证范围的一个问题

非直接提供给消费者的产品如何标识？

马斯卡彭在食品标签上怎么标注

关于碳水化合物的问题，如果食品宣传减少糖摄入 70%，这图有问题吗

半固态调味品（密封）发生产气但理化微生物指标正常，是什么原因？

品控经理工作安排

五指毛桃在配料表中如何标识啊？

生产车间和原料仓的温湿度是否可以作为 CCP 点？

江西省市场监管领域轻微违法行为不予处罚清单（2.0 版）

企业标准中原料引用外省地标

调味油生产过程中起大量泡沫

速冻即食产品有什么低成本杀菌方法？

加工前处理用食用盐清洗，并再次用清水清洗，产品配料表需要写食用盐吗

配料中食用香精能不能放在食品添加剂项内呢？

枫叶可以作为食品原料吗？

固体粉末原料吸潮结块了怎么办？

茯苓、陈皮是属于普通食品或者药食同源吗？

采样方案怎么去定

GB13104-2014 中，只有一个生物指标螨，那还用不用做微生物呢？

职场遇到奇葩领导怎么处理？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

# 食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了八百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

# 食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 115 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

## 食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室  
电话: 010-68869850  
邮箱: [beijing@foodmate.net](mailto:beijing@foodmate.net)

## 食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公  
电话 (Tel): 021-64459516  
邮箱 (Mail): [vip@foodmate.net](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室  
电话: 0531-82360063  
邮箱: [jinan@foodmate.net](mailto:jinan@foodmate.net)

## 食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层  
电话: 0535-6730582  
邮箱: [foodmate@foodmate.net](mailto:foodmate@foodmate.net)



# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码

			
食品伙伴网	食品论坛	食品伙伴网订阅号	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

 <p>感官科学与评定</p>	 <p>饲料和宠物食品合规</p>	 <p>食农认证联盟</p>	 <p>实验室管理与服务</p>
 <p>食品原料供需服务</p>	 <p>工业化餐饮联盟</p>	 <p>酒类技术与认证联盟</p>	 <p>LabPTP 能力验证</p>
 <p>肉制品联盟</p>	 <p>食学宝（微课堂）</p>	 <p>食品会议培训中心</p>	 <p>计量伙伴</p>
 <p>水产加工技术联盟</p>	 <p>食品有意思</p>	 <p>食品学生汇</p>	 <p>食品实验室信息化管理</p>
 <p>宠物食品</p>	 <p>食育网</p>	 <p>食品职业技能中心</p>	 <p>动植物检验检疫</p>



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