

食品网刊

23

食品网刊 与您分享

总第909期

2022-06-27

罗文同志任国家市场监督管理总局党组书记

食品行业一周舆情信息汇总(6.20-6.26)

台湾进口冰淇淋检出残留农药，
哈根达斯：下架并提供退货

被罚109.46万！
3·15土坑酸菜又一涉事企业
被吊销食品生产许可证

5月全国共有186批次食品化妆品未准入境，
标签不合格居首位

食品伙伴网出品



食品网刊



中国食品

2022年5月酒类及饮料进出口情况
夏季关于防控沙门氏菌感染的消费提示
食品行业一周舆情信息汇总（6.20-6.26）
进出口食品安全管理中的“期限”，你了解多少？
沃尔玛上海顾村分店因销售过期牛奶被罚款3万元

罗文同志任国家市场监督管理总局党组书记
永辉超市成都一分公司因砂糖桔农药残留超标被罚款2万元
台湾进口冰淇淋检出残留农药，哈根达斯：下架并提供退货
5月全国共有186批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位
被罚109.46万！3·15土坑酸菜又一涉事企业被吊销食品生产许可证

国内预警

2022年5月全国未准入境食品化妆品信息
市场监管总局关于7批次食品抽检不合格情况的通告
（2022年第18号）

农产品质量安全法（修订草案二次审议稿）征求意见
商务部等11部门办公厅关于抓好促进餐饮业恢复发展扶持政策贯彻落实工作的通知（商办服贸函〔2022〕154号）

国际食品

越南9家违规食品企业被罚
俄罗斯水产及蜂产品输华企业名单再扩大
比利时拟授权费列罗Arlon工厂有条件生产

泰国公共卫生部发布《食品级塑料容器的质量标准》
欧亚经济联盟修订《食品安全》技术法规引用的标准清单
印尼放宽对从日本进口的加工食品的放射性污染审查监管要求

国际预警

我国出口新鲜梨被检出毒死蜱超标
美国对我国出口芥菜实施自动扣留
检出转基因成分 我国出口大米在荷兰遭扣留

2022年6月中国出口韩国食品违反情况（更新至6月19日）
韩国再次将中国产调味油和泰国产罗勒列为进口命令检查对象
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第24周）

食品科技

夏秋季茶园生产管理及防灾减灾技术指导意见
2022年中国农学会青年科技奖有效候选人公示公告

2021年度北京市科学技术奖项目奖初审结果公示 食品领域有8项
中国博士后科学基金第71批面上资助拟资助人员名单公示 食品科学与工程学科46人

食品伙伴网讯 近日，海关总署发布了5月统计月报。根据数据显示，5月酒类及饮料进口金额约31.5亿元，同比下滑13.8%；出口金额约19.4亿元，同比增长33.6%。

从进口情况来看，啤酒进口量额同减。5月啤酒进口量为4599万升，同比减少25.0%；进口金额约3.8亿元，同比减少21.7%。但葡萄酒进口量额同增。5月葡萄酒进口量为3807万升，同比增长11.5%；进口金额约9.2亿元，同比增长12.2%。

从出口情况来看，果蔬汁出口量额同增。5月果蔬汁出口量为5万吨，同比增长38.2%；出口金额约4.9亿元，同比增长73.2%。而啤酒出口则量减额增。5月啤酒出口量为3790万升，同比减少0.6%；出口金额约1.7亿元，同比增长0.2%。

2022年5月进口酒类及饮料量值表（人民币值）

单位：万元人民币									
商品名称	计量单位	5月		1至5月累计		比去年同期±%		累计比去年同期±%	
		数量	金额	数量	金额	数量	金额	数量	金额
酒类及饮料	-	-	314,913	-	1,384,971	-	-13.8	-	-11.4
啤酒	万升	4,599	37,887	18,806	169,635	-25.0	-21.7	-9.6	-4.1
葡萄酒	万升	3,807	92,323	14,837	380,605	11.5	12.2	-15.4	-15.0

（数据来源：海关总署统计月报）

2022年5月出口酒类及饮料量值表（人民币值）

单位：万元人民币									
商品名称	计量单位	5月		1至5月累计		比去年同期±%		累计比去年同期±%	
		数量	金额	数量	金额	数量	金额	数量	金额
酒类及饮料	-	-	194,150	-	815,303	-	33.6	-	33.4
果蔬汁	万吨	5	48,926	27	248,787	38.2	73.2	40.3	77.7
啤酒	万升	3,790	16,785	18,984	81,765	-0.6	0.2	7.6	7.6

（数据来源：海关总署统计月报）

近期，欧美多国发生与比利时生产的巧克力产品有关的沙门氏菌中毒事件，而国内因沙门氏菌导致的食物中毒亦屡有发生。据卫生部门近年来的情况通报来看，微生物性食物中毒的报告起数和中毒人数最多，均占总数的50%左右，其中沙门氏菌占细菌性食物中毒的70%-80%，位居“致病榜首”。夏季是食源性疾病高发季节，为此作出以下风险解读和温馨提示。

沙门氏菌是什么

沙门氏菌（Salmonellae）为无芽孢、无荚膜的革兰氏阴性杆菌，是肠道菌科中最复杂的菌属，其广泛存在于自然界中，主要分布在人类和动物的肠道，易通过粪口途径传播。奶类、肉类、鸡蛋、新鲜果蔬以及糕点、沙拉、花生酱、凉拌菜、熟肉制品等食品易被其污染。不同于霉菌污染后食物会出现腐败变质、散发异味的现象，沙门氏菌的繁殖过程不分解蛋白质，无感官性状的变化，因此，在非实验室条件下很难识别和检出。

根据四川省食源性疾病预防数据显示，沙门氏菌所引起的微生物性食源性疾病发病人数常年排在第一。从发生时间看，5月-10月是沙门氏菌食源性疾病发生的高发时段；从年龄分布来看，0-14岁和60岁以上的就诊人群沙门氏菌检出率较高；从感染场所来看，家庭就餐感染的事件数占了一半以上，其次是街头摊点。

沙门氏菌污染原因

实际操作中导致沙门氏菌污染食品的主要原因有以下4个方面。一是食品原料本身未清洗彻底，或者清洗后未妥善放置。二是交叉污染，如刀、砧板、半成品盛装容器、购物篮或者厨师的手被沙门氏菌污染后，就可能污染其他食物。加工存储设备的清洁卫生也需特别注意，极易因疏忽未清洁消毒到位，如搅拌机、烘烤箱、消毒柜、冰箱等。三是未做到煮熟煮透，特别是烹饪大块肉类食品和冰箱存放食物再加热时，食品中心温度未达到70度以上。四是没有正确存放食物，能低温储存的食物未及时储存在冰箱中，或存放在冰箱中但未做好包装。如新买的鸡蛋未包装好就放入冰箱，且未与冰箱内其它食物隔绝开，导致其表面携带病菌对冰箱内其它食物造成污染。

如何预防沙门氏菌感染

餐饮单位和集体食堂要落实食品安全主体责任，加强食品加工制作过程控制。合理布局加工、清洗和消毒空间，做好消毒、储存等设施的明显标识及效果验证。加强从业人员食品安全知识培训，明确食品加工全链条风险控制，清晰认识食源性致病菌食物中毒的多维度风险。严格按照各功能（区）间与设备设施的用途和加工规程制作食品，不得随意变更、交叉使用，做到加工烹饪过程生熟分开、充分煮熟煮透，并定期对从业人员进行健康和带菌检查。对于要重新加热加工的食品，如速冻水饺、汤圆、牛排、汉堡等，一定注意保证每份餐食都要加热彻底并及时食用。

消费者要加强自我保护，外出就餐或外卖点餐，要选择正规经营场所或售卖商家，优先选择实施“明厨亮灶”和餐饮服务量化等级高的餐饮服务单位。餐后应索要发票或收据。外卖点餐尽量选距离近的餐饮单位，以缩短食物运送时间。点餐时注意查看商家证照信息、菜品原材料、店铺评价，谨慎下单。收到餐食后，检查包装是否完整、是否有被开启的痕迹、餐食是否被污染等，并及时食用，勿长时间存放。

更多内容详见：[夏季关于防控沙门氏菌感染的消费提示](#)

食品伙伴网讯 6月20日-6月26日食品行业一周舆情信息有：学校学生群体性中毒事件频发；哈根达斯冰淇淋发现农药残留；农夫山泉开卖盖浇饭；麦当劳门店炸薯条用油不合格被罚3万；咖啡、劲仔小鱼干、餐盘玻璃罩内发现异物；土坑酸菜又一家涉事企业被罚。



学校学生群体性中毒事件频发

舆情概述

近段时间，学校学生群体性中毒事件频发，陕西、山西等地均有发生，需引起各界重视。

据媒体报道，6月17日，陕西西安莲湖区吉的堡金色悦城幼儿园多名儿童出现不同程度高烧、呕吐、腹泻等疑似食物中毒的症状。6月19日，莲湖区疾控中心随即到幼儿园开展排查，共搜索到病例135例。截至6月22日，仍有8名幼儿住院治疗。据记者了解，陕西省市疾控专家根据患儿临床症状和实验室检测结果，判断为由沙门氏菌感染引起的食源性疾病；目前，莲湖区卫健、疾控、市场监管等部门已针对幼儿园瞒报、漏报等行为进行立案调查；教育部门工作人员表示，将给患病幼儿报销医疗费、营养费等。

不止幼儿园，山西一高校也被传出学生食物中毒。6月20日，有网友爆料称“山西应用科技学院100多人食物中毒送进中铁17局医院，疑似水质问题”。对此，高校相关人员回应称，20日早上约有70名学生被送往医院，具体原因正在调查。目前学校怀疑是供水站外管网泄漏导致，已告知当地疾控中心。

舆情点评

校园饮食安全一直是社会各界最为关心的事。良好的食品安全环境离不开公众的监督，也离不开各餐饮人员的维护。作为学校，要紧绷食品安全这根弦，落实校园食品安全主体责任，严防校园食品安全事故再发生。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（6.20-6.26）](#)

文章来源：食品伙伴网

2022年1月1日，《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》均正式开始实施。其中，关于“期限”的规定，你了解多少？一起来看看吧。

《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》

评估和审查

管理内容

海关总署可以对境外国家（地区）的食品安全管理体系和食品安全状况开展评估和审查，并根据评估和审查结果，确定相应的检验检疫要求。

境外国家（地区）食品安全管理体系评估和审查主要包括对以下内容的评估、确认：

- （一）食品安全、动植物检疫相关法律法规；
- （二）食品安全监督管理组织机构；
- （三）动植物疫情流行情况及防控措施；
- （四）致病微生物、农兽药和污染物等管理和控制；
- （五）食品生产加工、运输仓储环节安全卫生控制；
- （六）出口食品安全监督管理；
- （七）食品安全防护、追溯和召回体系；
- （八）预警和应急机制；
- （九）技术支撑能力；
- （十）其他涉及动植物疫情、食品安全的情况。

海关总署组织专家对接受评估和审查的国家（地区）递交的申请资料、书面评估问卷等资料实施审查，审查内容包括资料的真实性、完整性和有效性。根据资料审查情况，海关总署可以要求相关国家（地区）的主管部门补充缺少的信息或者资料。

更多内容详见：[进出口食品安全管理中的“期限”，你了解多少？](#)

沃尔玛上海顾村分店因销售过期牛奶被罚 款 3 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，沃尔玛华东百货有限公司上海顾村分店（下称“当事人”）因销售过期牛奶被上海市宝山区市场监督管理局罚款 3 万元。

行政处罚决定书显示，2022 年 2 月 7 日，上海市宝山区市场监督管理局执法人员对当事人的营业场所进行检查，在当事人悦鲜活牛奶促销区域查见促销装牛奶一件，内含牛奶 3 瓶，其中 1 瓶悦鲜活牛奶（净含量：450 毫升，杀菌乳。生产日期：20220114，上市日期：20220115，保质期：19 天）已超过保质期，且未标明不再销售。2022 年 2 月 16 日，上海市宝山区市场监督管理局对当事人涉嫌违反食品法的行为进行立案调查。通过询问当事人、收集相关证据材料等方式，查明当事人的违法行为。

现查明，当事人从上海郡汇贸易有限公司采购悦鲜活牛奶，进货价：16.9 元/件。当事人以悦鲜活牛奶（780 毫升）一瓶和悦鲜活牛奶（450 毫升）二瓶为一件促销组合在促销区域对外销售，售价：19.9 元/件，当事人在售的一件促销装悦鲜活牛奶中一瓶悦鲜活牛奶（净含量：450 毫升，杀菌乳。生产日期：20220114，上市日期：20220115，保质期：19 天）已超过保质期，且未标明不再销售，上述过期牛奶由当事人员工当场自行销毁。由于三瓶牛奶规格不同，单瓶牛奶进货价格无法计算，故货值金额无法计算。至 2022 年 2 月 7 日案发，当事人无违法所得。

当事人违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂”的规定。

鉴于当事人案发后主动停止违法经营行为，积极配合调查，如实供述违法事实，违法时间持续时间短，未造成人体健康和人身、财产受损，决定对当事人减轻处罚。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第五项的有关规定，除责令当事人立即改正违法行为外，决定对当事人处罚如下：罚款人民币叁万元整。

中国食品

罗文同志任国家市场监督管理总局党组书记

2022年6月17日下午，中央组织部有关负责同志出席国家市场监督管理总局领导干部会议，宣布中央决定：罗文同志任国家市场监督管理总局党组书记。

永辉超市成都一分公司因砂糖桔农药残留超标被罚款 2 万元

食品伙伴网讯 近日，成都市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，四川永辉超市有限公司成都锦江区锦江大道分公司因销售农药残留超标的砂糖桔被成都市锦江市场监督管理局罚款 2 万元并没收违法所得 147.06 元。

行政处罚决定书显示，经查，2022 年 2 月 22 日，当事人四川永辉超市有限公司成都锦江区锦江大道分公司从成都凯博农业发展有限公司购进 57 公斤食用农产品砂糖桔，购进价格为每公斤 7.40 元。3 月 21 日，成都市锦江市场监督管理局对上述砂糖桔进行抽样，并委托四川省中安检测有限公司进行检测。当事人于 2022 年 3 月 22 日收到成都市锦江市场监督管理局送达的《检验报告》（NO: ZARE20220204202），检验结论为：经抽样检验，苯醚甲环唑项目不符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求，检验结论为不合格。

据调查，该抽检不合格批次砂糖桔除 1.6 公斤售卖抽样单位外，剩余 55.4 公斤已全部售卖消费者，销售价格为每公斤 9.98 元。经计算，本案货值金额为 568.86 元，违法所得为 147.06 元。

成都市锦江市场监督管理局依据《中华人民共和国**食品安全法**》第一百二十四条第一款、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第五十条第二款的有关规定，对当事人处罚如下：没收违法所得 0.014706 万元，罚款 2.00 万元。

台湾进口冰淇淋检出残留农药，哈根达斯：下架并提供退货

食品伙伴网讯 6月20日，据台媒消息，美国雀巢旗下知名冰淇淋品牌 Häagen-Dazs（哈根达斯）在中国台湾地区发出声明，证实此次进口到台湾的香草品脱冰淇淋和香草桶装冰淇淋在输入查验时检出极微量残留农药环氧乙烷（ethylene oxide），哈根达斯第一时间将这两批次有疑虑的产品进行封仓并停止出货，同时进一步预防性自主下架有疑虑相关批号的产品，并提供客户退货及消费者退款。

6月21日，据台湾食药署发布的边境查验不合格食品名单显示，这两批次哈根达斯香草冰淇淋是由台湾通用磨坊股份有限公司从制造商 HAAGEN DAZS ARRAS 处进口的，重量共达 5471 公斤，依规定需退运或销毁。

哈根达斯表示，此次进口到台湾的香草品脱冰淇淋（有效日期为 2023 年 4 月 13 日）以及香草桶装冰淇淋（有效日期为 2022 年 10 月 26 日），发现含有极微量残留农药环氧乙烷，为保障消费者权益并对食品安全尽到把关责任，第一时间已做紧急处理，同时呼吁今年 4 月 26 日以后购买到相关批号的民众，可持购买证明至原通路退款，退款期限至今年的 8 月 31 日。

哈根达斯强调，目前全球各地流通贩售的产品，皆未获得任何相关通报，并且原料供应商严格遵守欧盟与进口国相关国际法规规范，产品中并没有使用环氧乙烷。对于此次抽验的结果，其表示，“我们与全球总部正积极谨慎的厘清各环节，并积极配合台湾主管机关执行相关查验作业，共同守护消费者权益”。

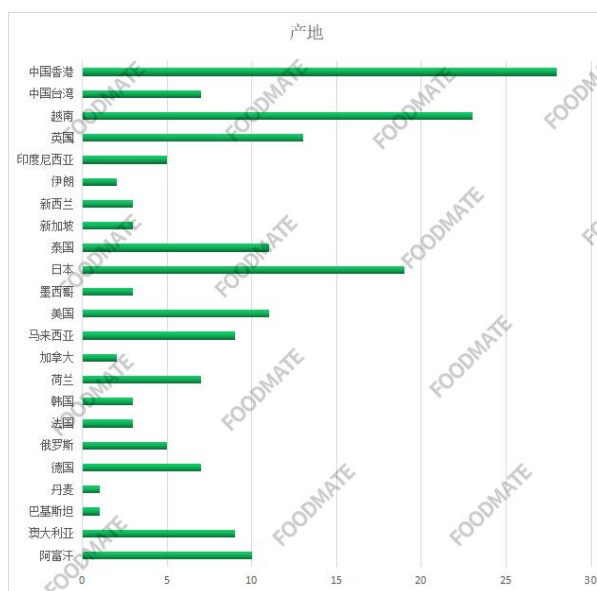
相关报道：[法国出口哈根达斯香草冰淇淋被检出农药残留](#)

中国食品

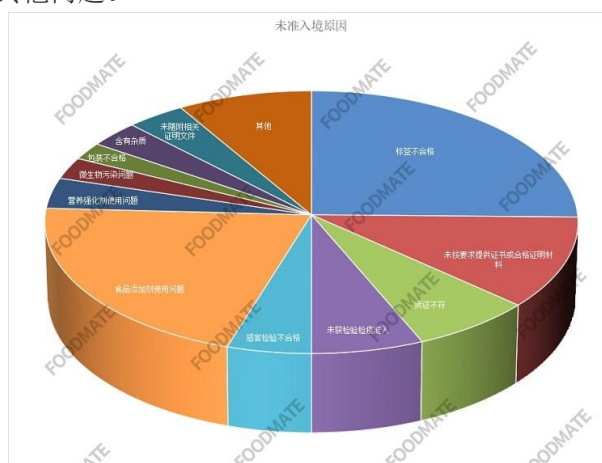
5月全国共有186批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

食品伙伴网讯 6月21日，海关总署发布2022年5月全国未准入境食品化妆品信息，2022年5月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等不合格并未准入境食品化妆品186批次，其中，食品185批次、化妆品1批次。

统计发现，这些未准入境食品分别来自中国香港、越南、日本、英国、泰国、美国、阿富汗、澳大利亚、马来西亚、德国、中国台湾、荷兰、印度尼西亚、俄罗斯、新西兰、墨西哥、韩国、法国、新加坡、加拿大、伊朗、巴基斯坦、丹麦23个国家或地区，其中，中国香港、越南、日本居前三位。



据统计，未准入境食品不合格原因涉及标签不合格、未按要求提供证书或合格证明材料、货证不符、未获检验检疫准入、感官检验不合格、食品添加剂使用问题、营养强化剂使用问题、微生物污染问题、包装不合格、含有杂质、未随附相关证明文件。此外，还有部分食品存在检出动物疫病、超过保质期、含有未获检验检疫准入的动物源或植物源成分、产品霉变、污秽腐败等其他问题。



其中，标签不合格居首位，有47批次，占不合格食品总数的25%。《进出口食品安全管理办法》规定，进口食品的标签应当符合中国法律法规和食品安全国家标准；进口保健食品、特殊膳食用食品的中文标签必须印制在最小销售包装上，不得加贴。食品伙伴网提醒各进口商，在进口食品时，一定要严格遵守我国法律法规的要求，核查相关材料，保证产品合格再进口，以免造成不必要的损失。

更多内容详见：[5月全国共有186批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近期，3·15 晚会曝光的“土坑酸菜”涉事加工企业岳阳市君山区海霞酱菜厂，因生产标签不符合规定的食品、未按规定实施生产过程控制、从事虚假商业宣传，被岳阳市君山区市场监督管理局罚款 109.46 万元，并没收违法所得 200 元，没收未销售的新谱泡豆角 273 件和海霞酸豆角 2000 件。同时，被岳阳市市场监督管理局吊销食品生产许可证。

行政处罚决定书显示，2022 年 3 月 15 日，中央电视台 3·15 晚会曝光了当事人原料车间原料随意堆放、清洗流程简化、清洗原料不干净的问题。因当事人涉嫌违反《食品安全法》和反不正当竞争法有关规定，岳阳市君山区市场监督管理局立案调查，现场采取了查封措施，对涉案产品进行了抽样取证检验。经查，当事人有以下违法行为：

一、生产标签不符合规定的食品。经检验，当事人生产的“新谱泡豆角”（生产日期 2022 年 3 月 1 日，规格 1 千克/袋）和“海霞酸豆角”（生产日期 2022 年 3 月 1 日，规格 1 千克/袋），检验结果钠含量与标签标示的钠含量不符。当事人违反《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款的规定，构成生产标签含有虚假内容的食品违法行为。当事人的上述违法行为具有《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条第一款第（一）项规定所指的“违法行为涉及的产品货值金额 2 万元以上”情节严重的情形。

二、未按规定实施生产过程控制。当事人采购食品原料时，对于无法提供合格证明的食品原料，仅根据经验以目测方式判定食品原料是否符合当事人的要求，未按规定对采购的食品原料进行检验，未履行查验记录义务，未对供货者资质和原材料合格证明进行查验，生产记录不完整，违反《中华人民共和国食品安全法》第五十条第一款、第五十一条和第五十二条的规定，构成未按照规定实施生产经营过程控制的违法行为。还有，在 2022 年 3 月 3 号的日常监督检查中，因车间积水未及时清理、未对原料进行进厂检验、索证索票不全、进货查验记录不及时、不完整等事项，岳阳市君山区市场监督管理局当场责令其立即停止食品生产活动，限期一个月整改到位，复查合格后方可继续生产。但是，当事人未按要求停止生产，而是继续违规生产，具有《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条第一款第（一）项规定所指的情节严重情形。另外，经调查，该企业还存在虚标生产日期的情形。

三、从事虚假商业宣传。当事人在 400 克/袋和 1000 克/袋的“海霞鱼酸菜”的包装袋上宣传“低盐乳酸老坛酸菜”，同时印有瓷坛图案。当事人陈述，老坛酸菜是模仿他人的通用名称。实际上，当事人从农户处购进土窖腌制的酸菜作为原料。因此，当事人宣传的“老坛酸菜”为虚假内容，构成虚假商业宣传违法行为。

综上，岳阳市君山区市场监督管理局对当事人岳阳市君山区海霞酱菜厂和裴勇分别作出以下行政处罚决定：

一、当事人岳阳市君山区海霞酱菜厂食品标签含有虚假内容的违法行为涉及货值金额 59460 元，岳阳市君山区市场监督管理局决定对当事人岳阳市君山区海霞酱菜厂没收违法所得 200 元，没收未销售的“新谱泡豆角”273 件和“海霞酸豆角”2000 件，按照货值金额 59460 元的 10 倍处罚款 594600 元。

二、因当事人岳阳市君山区海霞酱菜厂未按照规定实施生产经营过程控制，且在被责令立即停止生产活动之后，拒不停止生产活动，具有情节严重情形。岳阳市君山区市场监督管理局经发证机关岳阳市市场监督管理局委托，决定吊销当事人岳阳市君山区海霞酱菜厂食品生产许可证。当事人裴某（岳阳市君山区海霞酱菜厂执行事务合伙人）自吊销食品生产许可的处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

三、当事人岳阳市君山区海霞酱菜厂的虚假商业宣传行为，已查实的食品销售金额 155600 元，岳阳市君山区市场监督管理局决定责令当事人停止违法行为，罚款 50 万元。

文章来源：食品伙伴网

国内预警

2022年5月全国未准入境食品化妆品信息

2022年5月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目等不合格并未准入境食品化妆品信息见附件1、附件2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2022 年 5 月未准入境食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2022 年 5 月未准入境化妆品信息. pdf](#)

更多信息查询详见：[进境食品抽检数据查询](#)

国内预警

市场监管总局关于 7 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 18 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、食用农产品、食糖、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、蛋制品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、冷冻饮品、速冻食品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 28 大类食品 505 批次样品，检出其中炒货食品及坚果制品、蜂产品、水果制品、水产制品、冷冻饮品等 5 大类食品 7 批次样品不合格。发现的主要问题包括微生物污染、食品添加剂超限量使用等。产品抽检结果可查询 <https://spc.jsac.gsxt.gov.cn/>。

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

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、微生物污染问题

（一）京东周周乐旗舰店（经营者为江苏省连云港普蜜电子商务有限公司）在京东商城（网店）销售的、标称江苏省连云港普蜜电子商务有限公司委托浙江省杭州市临安七井食品厂生产的带衣核桃仁，其中霉菌数不符合食品安全国家标准规定。浙江省杭州市临安七井食品厂对产品真实性提出异议。经浙江省市场监管局核实，认可提出的异议，该不合格样品不是标称食品厂生产。

（二）海南省儋州白马井联华百货超市销售的、标称四川省成都月月红实业有限公司生产的美蜂堂枇杷蜂蜜，其中嗜渗酵母计数不符合食品安全国家标准规定。

（三）陕西省西安钟楼企业营销管理有限公司销售的、标称陕西省西安钟楼冷饮食品有限公司授权陕西省汉中科润速冻食品有限责任公司生产的香芋雪糕，其中大肠菌群数、菌落总数不符合食品安全国家标准规定，蛋白质含量不符合产品执行标准要求。陕西省汉中科润速冻食品有限责任公司对产品真实性提出异议。经陕西省市场监管局核实，认可提出的异议，该不合格样品为陕西西米多食品有限公司冒用标有陕西省汉中科润速冻食品有限公司名称的包装生产。

（四）天猫酱婆婆旗舰店（经营者为江苏省连云港磊逵贸易有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称江苏省连云港磊逵贸易有限公司委托江苏省连云港米喜食品有限公司赣榆分公司生产的夹心海苔（芝麻），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

二、食品添加剂超限量使用问题

（一）拼多多四季热度食品旗舰店（经营者为广东四季热度食品有限公司）在拼多多（手机 APP）销售的、标称广东省揭阳市揭西县盛华园食品厂生产的伊犁蓝莓干，其中亮蓝、苋菜红、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值不符合食品安全国家标准规定。

更多内容详见：[市场监管总局关于 7 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 18 号〕](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

农产品质量安全法（修订草案二次审议稿）征求意见

十三届全国人大常委会第三十五次会议对《中华人民共和国农产品质量安全法（修订草案二次审议稿）》进行了审议。现将《中华人民共和国农产品质量安全法（修订草案二次审议稿）》予以公布，社会公众可以直接登录中国人大网（www.npc.gov.cn）或国家法律法规数据库（flk.npc.gov.cn）提出意见，也可以将意见寄送全国人大常委会法制工作委员会（北京市西城区前门西大街1号，邮编：100805。信封上请注明农产品质量安全法修订草案二次审议稿征求意见）。征求意见截止日期：2022年7月23日。

中华人民共和国农产品质量安全法（修订草案）

（二次审议稿）

目录

第一章 总则

第二章 农产品质量安全风险管理和标准制定 第三章 农产品产地

第四章 农产品生产

第五章 农产品包装、标识和销售

第六章 监督管理

第七章 法律责任 第八章 附则

第一章 总则

第一条 为了保障农产品质量安全，维护公众健康，促进农业和农村经济发展，制定本法。

第二条 本法所称农产品，是指来源于种植业、林业、畜牧业和渔业等的初级产品，即在农业活动中获得的植物、动物、微生物及其产品。

本法所称农产品质量安全，是指农产品质量符合保障人的健康、安全的要求。

第三条 与农产品质量安全有关的农产品生产经营及其监督管理活动，适用本法。

《中华人民共和国食品安全法》对食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和农业投入品已经作出规定的，应当遵守其规定。

第四条 国家加强农产品质量安全工作，实行预防为主、风险管理、源头治理、全程控制，建立科学、严格的监督管理制度，构建协同、高效的社会共治体系。

更多内容详见：[农产品质量安全法（修订草案二次审议稿）征求意见](#)

文章来源：[中国人大网](#)

国内预警

商务部等 11 部门办公厅关于抓好促进餐饮业恢复发展扶持政策贯彻落实工作的通知（商办服贸函〔2022〕154 号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团商务、发展改革、民政、财政、人力资源社会保障、住房城乡建设主管部门，中国人民银行上海总部、各分行、营业管理部、各省会（首府）城市中心支行、各副省级城市中心支行，市场监管局（厅、委）、银保监局、证监局，国家税务总局各省、自治区、直辖市和计划单列市税务局，商务部驻各地方特派员办事处：

餐饮业是稳增长、促消费、扩就业、惠民生的重要领域，对促进形成强大国内市场具有重要作用。为深入贯彻党中央、国务院决策部署，落实全国稳住经济大盘电视电话会议精神和扎实稳住经济一揽子政策措施，推动《关于促进服务业领域困难行业恢复发展的若干政策》落地见效，促进餐饮业加快恢复发展，现就进一步做好有关工作通知如下：

一、科学界定扶持措施适用的市场主体

各地商务主管部门要积极配合相关政策部门，合理准确界定扶持政策适用的市场主体，实现应享尽享。原则上依法取得营业执照和食品经营许可（备案）相关证书，且食品经营主体业态为“餐饮服务经营者”的市场主体均可申请餐饮业扶持政策措施。有条件的地方可充分发挥政务服务平台优势，对上述餐饮市场主体（下称餐饮企业）推行“免申即享”。政府部门现有数据无法满足划分市场主体类型的，各地可结合实际，按规定实行告知承诺制，不增加市场主体事务性负担。

二、加快出台对定期核酸检测和防疫消杀补贴的措施

鼓励有条件的地方商务主管部门、财政部门根据本地疫情防控指挥机构对餐饮企业核酸检测、防疫消杀的要求，制定餐饮企业员工免费定期核酸检测、防疫消杀补贴具体措施，明确补贴范围、补贴比例、申请流程、办理窗口、申请材料清单等，提高审核效率，及时拨付补贴资金。有条件的地方可充分发挥政务服务平台优势，支持餐饮企业在线申报免费定期核酸检测人员名单，精准发放免费核酸检测电子抵扣券，并做好补贴资金拨付工作。

三、落实好社会保险助企纾困政策

各地商务主管部门要加强与人力资源社会保障部门、税务部门协调配合，支持餐饮企业稳岗扩岗，落实各项助企纾困政策。2022 年对餐饮企业延续实施阶段性降低失业保险、工伤保险费率政策。对不裁员、少裁员的餐饮企业，继续实施失业保险稳岗返还政策，提高返还比例。各省级商务主管部门要配合人力资源社会保障、财政、税务等部门，结合本地实际和基金承受能力，推动本省按规定制定阶段性实施缓缴养老保险、失业保险、工伤保险费以及留工培训补助政策具体实施办法，加强部门信息共享和协调配合，以规范、安全、便捷为原则，提高服务质量和效率，优化审核流程，缩短办理时限，让更多餐饮企业享受政策红利。

更多内容详见：[商务部等 11 部门办公厅关于抓好促进餐饮业恢复发展扶持政策贯彻落实工作的通知（商办服贸函〔2022〕154 号）](#)

文章来源：商务部

食品伙伴网讯 越南某媒体报道：食品安全局上个月底公布对 9 家违法企业的食品安全行政违法行为的处置信息，罚款总额为 4.55 亿越南盾（约合人民币 10.3 万元）。食品安全局称，这 9 家企业在生产以及经营保健食品过程中违反了越南对该产品的质量、产品标签、广告等方面的规定。

违法企业包括：STP 国际医药股份公司；Triitydo Hung Phuoc 药品有限公司；长生国际科学发展有限公司；CTR BIO 有限公司；Galien 药妆品股份公司；越日医药投资发展有限公司；LMD 药品股份公司；Tubi 贸易有限公司；RBG 越南贸易服务有限公司。针对每个企业的对应违规行为，上述企业被处以 2500 万越南盾至 7500 万越南盾（约合人民币 7300-2.2 万元）的罚款。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 6 月 21 日官网消息：当日中国海关总署再次扩大俄罗斯输华水产企业名单：新增 4 家俄罗斯水产品生产及储存企业，这是 6 月份以来中方第 3 次扩大该名单。

此外，中国海关总署还将一家俄罗斯蜂产品生产及储存企业纳入至输华企业名单中（2022 年以来首次扩大），境外食品生产企业注册在中国信息系统 CIFER 中进行。

目前允许输华的俄罗斯水产制品企业已达 851 家，蜂产品企业达 23 家。

根据比利时官方网站 6 月 17 日消息，比利时食品监管机构 FASFC 已决定授予费列罗在 Arlon 的生产工厂的有条件授权，今年 3 月下旬-4 月上旬，消费者在食用健达牌巧克力产品后生病。在进行流行病学调查和样本分析后，FASFC 随即对位于 Arlon 的 Ferrero 展开深入调查，并于 4 月 8 日决定撤销对该工厂的授权，并从该生产基地召回所有 Kinder 系列产品。5 月，费列罗向 AFSCA 申请了能够再次生产的授权，FASFC 已决定授予费列罗在 Arlon 的生产工厂的有条件授权，该有条件授权的有效期为 3 个月。在此期间，将对原材料以及生产的每批食品进行分析。只有当这些分析给出合规的结果时，产品才能投放市场。如果在这 3 个月期限结束时检查结果良好，则可颁发最终授权。

食品伙伴网讯 泰国公共卫生部 6 月 18 日消息：该部于泰国政府公报刊登第 435 号公告《食品级塑料容器的质量标准》。该法规废止公共卫生部第 295 号公告。该法规自刊登日起生效实施。该法规概要如下：

- 1、释义术语：“食品级容器”、“食品级塑料容器”、“食品级再生塑料(recycled plastic) 制成容器”。
- 2、规定食品级塑料容器类型和质量标准。规定盛装牛乳和乳制品的塑料容器的塑料种类和具体所指的乳制品产品类别清单。规定食品级再生塑料制成容器的质量标准。
- 3、规定食品级容器的盛装要求及标签标识要求。
- 4、法规后附有两个附件。

附件一规定食品级塑料容器的总体迁移限制(overall migration limits)、金属扩散限制、芳香胺限制(Primary aromatic amines, PAAs)和特定迁移限制(specific migration limits)。

附件二规定食品级塑料容器的塑料的质量标准和扩散的质量标准。

- 5、规定符合食品级塑料容器的质量标准但未符合法规附件一要求，所需提交的安全评估证明文件清单。

食品伙伴网讯 欧亚经济委员会 6 月 21 日官网法规发布中心消息：欧亚经济委员会理事会发布 N. 93 号决议，修订 TR CU 021/2011《食品安全》技术法规所引用的标准清单内容，修订内容包括：

新增多项国家间标准和成员国国家标准内容，涉及产品质量标准和抽样检测要求等，产品类型包括烘焙燕麦面粉、麦麸、部分类型面包、大豆、果汁类产品等。

新增标准包括 30 项独联体国家间标准以及 12 项成员国国家标准。

印尼放宽对从日本进口的加工食品的放射性污染审查监管要求

食品伙伴网讯 依据印尼食品药品监督管理局网站新闻 近日在印尼经济事务协调部的协调下，印尼食品药品监督管理局（BPOM）与海洋事务与渔业部、农业部、国家研究与创新局（BRIN）和核能监管局（BAPETEN）根据科学研究和实验室分析结果，再次对日本进口食品放射性污染事宜开展审查。

审查结果决定调整日本加工食品进口监管政策，其中规定，对于从进口日本加工食品，无辐射证书不再是每次进口都需要。对从日本进口的加工食品实施常规的上市前和上市后监管，该政策生效时间为2022年6月6日。

国际预警

我国出口新鲜梨被检出毒死蜱超标

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23日，欧盟通报我国出口新鲜梨不合格。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/采取的措施	通报类型
2022-6-23	丹麦	新鲜梨	2022.3692	毒死蜱超标（0.031 mg/kg） 最大限量为0.01mg/kg	通知国未分销/从消费者处召回	后续信息通报

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国出口芥菜实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-42	2022-6-23	辽宁大连	DALIAN G&I FOOD., L TD	芥菜	铅

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，规避出口产品被扣留风险。

国际预警

检出转基因成分 我国出口大米在荷兰遭扣留

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21日，荷兰通报我国出口大米不合格。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
2022-6-21	荷兰	大米	2022.3630	含有未经授权的转基因成分	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，欧盟尚未批准任何转基因水稻合法种植，因此食品中出现转基因大米成分属于违法行为。另外，按照欧盟规定，若食品中已获许可转基因成分超过0.9%，则产品标签必须注明。

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19日)

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

更多信息查询请见: [输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.06.02	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-EM0212WHDP 咖啡机	JR-EM0212WHDP 커피메이커	TOWN RAY ELECTRICAL(HUZHOU) 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
2022.06.09	京仁厅	加工食品	芥末粉	고추냉이 분말 WASABI POWDER	LINYI YUANYUAN FOOD CO., LTD	克百威超标	0.08 mg/kg 以下	1.56 mg/kg	~ 24/05/05
2022.06.09	釜山厅(神台)	器具及容器包装	多用途工作手套(M)	다용도 작업용 장갑(M)	TAIZHOU HENGSHEN PLASTIC INDUSTRY CO., LTD	溶出规格不合格(总溶出量, DEHP)	总溶出量-浸出液正庚烷: 150 mg/L 以下, DEHP-浸出液 50%乙醇, 正庚烷: 1.5 mg/L 以下	总溶出量-浸出液正庚烷: 567 mg/L, DEHP-浸出液 50%乙醇: 26.5, 正庚烷: 4, 890.7 mg/L	~

更多内容详见: [2022年6月中国出口韩国食品违反情况\(更新至6月19日\)](#)

文章来源: 食品伙伴网

国际预警

韩国再次将中国产调味油和泰国产罗勒列为进口命令检查对象

食品伙伴网讯 6月20日，韩国食品药品安全部（MFDS）为了提高进口商的食物安全责任意识，确保进口食品的安全，再次将中国产调味油、泰国产罗勒指定为进口命令检查对象，具体内容如下：

罗勒（叶）

进口命令检查对象				事由
国家	对象食品	检查项目	检查命令时间	
泰国	罗勒（叶）	农药（氯氰菊酯等3种）	2021.6.25.~2022.6.24.	反复发生不合格
		农药（甲氧虫酰肼等8种）	2022.6.25.~2023.6.24.	

中国产调味油

进口命令检查对象				事由
国家	对象食品	检查项目	检查命令时间	
中国	调味油	苯	2021.6.25.~2022.6.24.	反复发生不合格
中国（10家生产企业）			2022.6.25.~2023.6.24.	

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 24 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 7 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-6-13	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 / 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
2022-6-13	意大利	荔枝	2022. 3460	吡虫啉 (0.068 ± 0.034 mg /kg); 2,4-二氯苯氧乙酸 (0.082 ± 0.041 mg /kg); 噻虫胺 (0.074 ± 0.037 mg /kg); 氰霜唑 (0.15 ± 0.08 mg /kg); 高效氯氟氰菊酯 (0.25 ± 0.13 mg /kg) 溴氰菊酯 (0.034 ± 0.017 mg /kg); 腐霉利 (0.036 ± 0.012 mg /kg)	尚未提供有关分销信息/通知收件人	注意信息通报
2022-6-13	波兰	碗	2022. 3473	未经授权使用玉米淀粉、竹纤维和三聚氰胺	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
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，不使用欧盟未授权物质，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。

夏秋季是茶园管理关键时期，加强夏秋季茶园生产管理，是保障夏秋茶和翌年春茶优质高产的基础工作。农业农村部种植业管理司会同全国农业技术推广服务中心、农业农村部茶叶专家指导组、国家茶叶产业技术体系，研究制定夏秋季茶园生产管理及防灾减灾技术指导意见如下。

一、加强茶园生产管理

（一）茶树修剪

周年采摘茶园，在春茶采摘结束后抓紧进行初次轻修剪，剪去树冠上部 5—10cm 枝梢；夏茶采摘时宜适当留养，采用留叶采、打顶采的方式维持适宜叶层厚度；秋季宜适当提早停采，以免影响次年春茶产量和品质。为培养良好采摘蓬面，宜在 7 月中下旬前完成第二次轻修剪，修剪高度在上次剪口上抬高 10cm 左右。如遇高温干旱天气应暂缓修剪。需改造的茶园，应在春茶采摘结束后开展重修剪或深修剪。

（二）茶园追肥

追肥通常以速效化学氮肥为主、配施磷钾肥，用量应综合考虑树龄、长势、目标产量及土壤养分含量等因素。

1. 土壤施肥。一般生产茶园可于夏茶生长开始前，每亩追施尿素 15—20kg 或茶树专用复合肥 30—40kg，高产茶园适当增加。宜选用高氮低磷中钾型复合肥，避免施入过多磷肥。通常在茶树边缘垂直向下位置开沟施肥，沟深 10cm 以上。条栽茶园条施、丛栽茶园环丛施。

2. 叶面施肥。在夏秋茶生长期可适当叶面追肥，在每轮茶季结束后，下一轮新梢萌发前喷施，每隔 1 周喷施 1 次，于晴天上午 10 点前、下午 4 点以后或者阴天喷施。施用时应以静电喷雾器或采用农用植保无人机喷施，无人机飞行高度 1.5m，叶面肥单位面积喷施量 1.0 L/亩。

可选用水溶型尿素、氨基酸水溶肥、腐殖酸叶面肥和沼液肥等叶面肥，配制成适当浓度施用。其中，水溶型尿素类叶面肥按 1%—2% 尿素浓度，氨基酸类叶面肥以 50mg/亩为宜；腐殖酸叶面肥以腐殖酸有效成分 2% 浓度喷施，亩用量 15kg，市售产品一般需稀释 600—800 倍；沼液肥依沼液实际浓度进行稀释。

（三）除草控草

1. 机械除草。选用市场上常见的便携式动力除草机或手扶式多功能锄草机，除草时保持刀片/打草绳一定倾斜程度，使割下来的杂草尽可能落到茶树边。除草时宜开中速油门，在茶园匀速前进；如草过密，则应降低除草速度，如草较稀疏，则可适当提高除草速度。在使用除草机过程中，除草机的刀片或打草绳要尽量避免打到石块等坚硬物体，同时要定期清理内部碎草或缠绕在电机上的杂草，确保使用安全。

2. 人工除草。通常于 6—8 月每月进行 1 次。夏季浅耕除草要根据茶树年龄区别对待，对于成年期和衰老期的茶园，在耕作除草时，宜在秋季植被开花之前进行，以减少来年杂草发生；幼龄茶园宜适当增加茶园耕作除草次数。

更多内容详见：[夏秋季茶园生产管理及防灾减灾技术指导意见](#)

2022 年中国农学会青年科技奖有效候选人公示公告

中国农学会青年科技奖提名工作已经结束。经形式审查和中国农学会审定，共产生 2022 年中国农学会青年科技奖有效候选人 210 名。根据《中国农学会青年科技奖章程》规定，现将有效候选人名单予以公示，如有异议，请于 5 个工作日内（2022 年 6 月 23 日至 29 日）向中国农学会反映。反映问题要真实客观、实事求是，尽可能提供核查线索。

联系电话：010-59194212 010-59194211（传真）

电子邮箱：rcpjc@163.com

附件： 中国农学会青年科技奖有效候选人名单.docx

中国农学会

2022 年 6 月 23 日

2022 年中国农学会青年科技奖有效候选人名单

按姓氏笔画排序			
1	于 江	山东省农业科学院畜牧兽医研究所	单位提名
2	于福来	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	单位提名
3	万春和	福建省农业科学院畜牧兽医研究所	单位提名
4	习 敏	安徽省农业科学院水稻研究所	单位提名
5	马荣辉	山东省农业技术推广中心	单位提名
6	马 涛	中国农业科学院饲料研究所	专家提名
7	王小龙	西北农林科技大学	单位提名
8	王友华	中国农业科学院生物技术研究所	专家提名
9	王少奎	华南农业大学	单位提名
10	王立军	东北农业大学	单位提名
11	王 刚	新疆农垦科学院	单位提名
12	王 旭	广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所	专家提名
13	王 卓	中国热带农业科学院热带生物技术研究所	单位提名
14	王 迪	吉林农业大学	专家提名
15	王相国	北京农学院	单位提名
16	王洪亮	中国农业大学农学院	单位提名
17	王 洋	中国农业大学信电学院	专家提名
18	王振军	中国农业科学院特产研究所	单位提名
19	王晓丹	中国农业大学	专家提名
20	王 峰	沈阳农业大学	专家提名
21	王跃星	中国水稻研究所	单位提名
22	王惠哲	天津市农业科学院	单位提名

更多内容详见：[2022 年中国农学会青年科技奖有效候选人公示公告](#)

文章来源：中国农学会

2021 年度北京市科学技术奖项目奖初审结果公示 食品领域有 8 项

食品伙伴网讯 6月22日,北京市科学技术委员会公示了2021年度北京市科学技术奖项目奖初审结果,其中,食品领域有8个项目上榜,包括技术发明奖1个,科学技术进步奖7个。

技术发明奖

序号	项目名称	提名单位	初审等级	候选单位	候选人
11	果蔬真菌毒素防控关键技术创制及应用	中国科学院植物研究所	二等奖	中国科学院植物研究所 北京市农林科学院 甘肃农业大学 北京智云达科技股份有限公司 北京美正生物科技有限公司 北京天安农业发展有限公司	田世平 李博强 王 蒙 毕 阳 王 清 秦国政 冯晓元 张占全 陈 彤 陈 勇

科学技术进步奖

3	玉米骨干亲本自交系京 2416 创制及其系列杂交品种培育	北京市农林科学院	特等奖	北京市农林科学院	赵久然 王元东 王荣焕 陈传永 宋 伟 杨国航 刘新香 张如养 徐田军 张华生 张雪原 段民孝 张春原 李春辉 王 帅 吴珊珊 杨海涛 毛振武 王继东 吕天放 蔡万涛 刘月娥 苏爱国 孙 轩 王夏青 石 子 冯培煜 王晓光 赵衍鑫 李瑞媛
47	食品风险因子靶向识别材料集成库和装备的开发及应用	北京市昌平区人民政府	一等奖	北京勤邦生物技术有限公司 北京市科学技术研究院分析测试研究所(北京市理化分析测试中心) 中国中医科学院中药研究所 北京化工大学 浙江省食品药品检验研究院 北京望尔生物技术有限公司	万宇平 刘清珺 吴小胜 杜美红 袁 媛 董益阳 王兆芹 沈 泓 李静雯 南铁贵 刘玉梅 张 瑜 杨 寅 龙光宗 徐念琴

更多内容详见：[2021 年度北京市科学技术奖项目奖初审结果公示 食品领域有 8 项](#)

中国博士后科学基金第 71 批面上资助 拟资助人员名单公示 食品科学与工程 学科 46 人

食品伙伴网讯 6月22日,中国博士后科学基金会网站公示了第71批面上资助拟资助人员名单,共有3882名拟资助人员(部分拟资助人员由相关单位和部门另行组织内部公示)。公示期为6月22日至6月28日。

根据名单显示,在第71批面上资助拟资助人员中,有43人一级学科为食品科学与工程。

中国博士后科学基金第 71 批面上资助拟资助人员名单

序号	姓名	博管会编号	设站单位	一级学科	资助等级
130	林凯	299061	中国海洋大学	食品科学与工程	1
158	张文芬	285916	中国烟草总公司郑州烟草研究院	食品科学与工程	1
166	张慢	300412	安徽强旺调味食品有限公司	食品科学与工程	2
260	刘维维	273711	北京工商大学	食品科学与工程	2
381	朱玲	292006	滨州中裕食品有限公司	食品科学与工程	2
615	张芳	310943	福州大学	食品科学与工程	2
771	黎海梅	309942	广州大学	食品科学与工程	2
828	王哲	278490	国家粮食和物资储备局科学研究院	食品科学与工程	2
1222	纪杭燕	287539	江南大学	食品科学与工程	2
1223	龙梦飞	307425	江南大学	食品科学与工程	2
1246	范松涛	305370	江苏大学	食品科学与工程	2
1247	李浩然	275011	江苏大学	食品科学与工程	2
1314	李强	300569	泸州老窖集团有限责任公司	食品科学与工程	2
1315	马燕	303623	漯河双汇肉业有限公司	食品科学与工程	2
1542	张留圈	278110	宁波大学	食品科学与工程	2
1776	王文涛	304653	山东农业大学	食品科学与工程	2
1805	王瑞红	273748	陕西科技大学	食品科学与工程	2
1815	路亚龙	312731	陕西师范大学	食品科学与工程	2
1984	卢焱	274665	深圳大学	食品科学与工程	2
1985	苏钰亭	305042	深圳大学	食品科学与工程	2
2085	肖月	304784	四川大学	食品科学与工程	2
2149	朱士臣	306223	泰祥集团	食品科学与工程	2
2184	乔丽萍	310238	天津捷盛东辉保鲜科技有限公司	食品科学与工程	2
2187	姜瑜倩	299122	天津科技大学	食品科学与工程	2
2188	刘利琴	289806	天津科技大学	食品科学与工程	2
2242	王文琼	269196	维维食品饮料股份有限公司	食品科学与工程	2
2282	陈帅	300688	武汉大学	食品科学与工程	2
2395	范小静	273754	西北农林科技大学	食品科学与工程	2

更多内容详见：[中国博士后科学基金第 71 批面上资助拟资助人员名单公示 食品科学与工程学科 46 人](#)

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 延期待定	线上 宁波	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报） 2022 国际生物基产业论坛
7 月 26-27 日 延期待定	南京 上海	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛 第三届感官评价实践应用研讨会
7 月 22-23 日 6 月	济南 广州	2022 中国食育发展论坛 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 延期待定	烟台 南京	食品微生物检验实际操作培训班—烟台（全年可报） HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
6 月 21-22 日 6 月 25 日 延期待定	线上 线上 上海	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 投诉举报与职业打假应对专题培训 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	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）
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）
延期待定	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
延期待定	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
延期待定	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8-10日	成都	2022 第 12 届成都印刷包装产业博览会
7月14-16日	济南	2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
7月12-14日	合肥	2022 年第十九届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
7月15-17日	郑州	2022 第七届郑州餐饮供应链展览会
7月15-16日	哈尔滨	第 28 届东北三省畜牧业交易博览会
7月16-17日	驻马店	2022 第四届中国食品交易会
7月18-22日	青岛	CIP2022 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22-24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27-28日	昆明	2022 中国西南畜牧业展览会
7月28-30日	石家庄	2022 北方奶业大会暨第 4 届河北国际奶业博览会
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	成都	2022 中国（成渝）美食工业博览会
8月5-7日	烟台	2022 世界海参产业（烟台）博览会
8月8-10日	郑州	2022 第 15 届郑州烘焙展览会

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	长沙	2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会
8月13-15日	临沂	2022 第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
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	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
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
8月28-30日	重庆	2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）
8月30-9月1日	南京	2022SNH 国际运动营养及健康食品展
9月1-3日	青岛	第二十三届中国零售业博览会
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3-5日	广州	2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会
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7-9日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
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15-17日	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
9月18-20日	北京	2022 第五届北京餐饮采购展览会
9月16-18日	武汉	2022 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月20-24日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
9月19-21日	上海	2022 第24届中国国际焙烤展览会
9月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23-25日	上海	2022 第13届中国（上海）国际餐饮食材博览会
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
9月29-10月1日	青岛	2022青岛国际糖酒食品交易会
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1-3日	天津	2022第六届天津国际餐饮食材展览会
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8-10日	上海	FHC 2022第二十六届上海环球食品展
11月11-13日	海口	2022THE海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会
11月25-26日	贵阳	2022中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
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：

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[南京泽朗医药科技有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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！

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下培训、会议。

3、线上直播课和研讨会。

4、各种活动。

——调查问卷，校园活动，科普活动

——检测活动

——实验室比对

最新推出

【线下】SEPA 沙龙——三期感官主题系列沙龙，约您济南见面啦！

沙龙主题：

第一期：感官实验室建设专场 时间：2022年7月15日

第二期：感官质控专场 时间：2022年8月26日

第三期：感官研发专场 时间：2022年10月

参会对象：

企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员；原辅料供应商、公司的技术负责人及相关技术人员；高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员

报名联系人：王老师：18596077827（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/49I7WqrlQcneqWY6825Cnw>

【线下】【第一轮会议通知】8月·青岛 2022 第三届水产品加工技术研讨会

时间：2022年8月17-18日

地点：山东省青岛市

拟定发言方向：发展趋势、行业热点、产品创新、原料设备、科研成果、质量控制

参会对象：水产品加工企业，鱼糜及其制品加工企业，海洋功能性科研与生产单位，企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；原辅料、调味品生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家；高校、科研院所科研人员；餐饮连锁、终端经营企业人员等。

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/XBREeWlWabF_CCmH-sW9mw

【线上】FIEU 直播|促健康·新口感 乳饮新风尚线上研讨会

会议时间：2022年6月29日 14:00-16:00

参会对象：

1) 乳饮等终端生产企业的管理人员、研发技术人员、生产负责人员、市场销售人员等；

2) 乳饮配料企业管理人员、研发技术人员、生产负责人员、市场销售人员等；

3) 从事乳饮研究的科研院所专家及大专院校师生。

发言主题：

发言一：乳品的营养健康作用及品质提升技术

发言二：乳品健康加减法新潮里的糖醇风向

发言三：酵母加工制品助力乳品饮料创新升级

报名联系人：13370945482（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/E-q1V0cBkL3A4ec1RpnkXg>

【线上】限时免费报名 | “海洋功能食品”专题直播

直播时间：2022年6月30日 14:30—16:30

发言题目：

海洋生物活性物质的研究现状及开发应用前景

海洋藻类功能食品的开发

天然虾青素乳化技术及产品开发应用

报名联系人：高老师 1337545245（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/cMG8rHxCSgyE2ECYq0_RyA

【线上】ICP-MS/MS 技术问世十年系列讲座-饮用水主题

▲时间：2022年06月30日 14:00-15:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=891&fuid=62>

▲主要内容：

GB/T 5750 中生活饮用水元素形态分析要点详解

发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 刘丽萍 副主任

GB/T 5750 生活饮用水元素分析解决方案

发言嘉宾：安捷伦中国解决方案中心 付睿峰 应用工程师

【线上】【限时免费直播】实验室仪器设备生命周期管理

▲时间：2022年7月14日 10:00-11:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=889&fuid=62>

▲主要内容：

1. 前期管理：主要讲解实验室设备分类、仪器设备购买的前期调研、购置、验收和档案管理。
2. 使用中管理：主要讲解设备培训授权流程、量值溯源、设备档案的建立、如何进行期间核查、维修等。
3. 后期管理：主要讲解了设备报废的管理及注意事项。

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）】【经验分享】食品生产设备预防性维护计划的建立与实施

课时：2小时12分

主讲人：赵轶

主要内容：

1. 预防性维护简介

主要讲解什么是预防性维护，预防性维护包括哪些工作，预防性维护计划，相关的标准依据，举例说明预防性维护的现实意义，预防性维护工作的范围。

2. 预防性维护计划的筹备

主要讲解了通过 PDCA 方法分析各环节工作，建立《预防性维护程序》文件，部门分工及考核，区域工作责任到人，制作预防性维护计划表，两种配图方法。

3. 预防性维护计划的执行

主要讲解了人员培训、典型设备拆检关注点和要求、现场检查方法和常用工具、完善基础性操作规范、进度追踪表和图、自查小组定期验证等。

4. 常见问题经验分享

就食品工厂推动预防性维护中常见问题的解决处理经验进行了分享。

例如：

Q1: 如何提升工作效率？

Q2:易损件的检查/更换周期?

Q3:临时性维修的关注事项 等

老师简介: 赵轶, 毕业于辽宁大学生物科学专业, 在大型食品生产企业从事质量管理和食品安全相关工作十余年, 熟悉食品生产的质量控制、食品安全管理, 在工厂推动体系认证、AIB 审核等工作中积累了丰富的经验。现就职于认证机构, 国家注册食品安全管理体系审核员。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1117&fuid=62>

【199 元 (VIP 免费)】生产企业生产计划培训

课时: 7 小时 14 分钟

主讲人: 许栩

主要内容:

- 1、生产的概念与生产计划概述
- 2、从订单、预测、订货到生产计划
- 3、综合生产计划
- 4、主生产计划
- 5、物料需求计划
- 6、能力需求计划
- 7、车间作业计划
- 8、APS 高级计划与排程

老师简介: 许栩, 食品论坛企业管理板块版主, 在职场摸爬滚打 20 多年, 主要从事工厂与供应链相关管理工作, 熟悉供应链各模块操作, 有不同工厂的全面管理经验, 对企业管理、供应链管理有较深的理解与实践, 主攻供应链计划与库存控制, 尤其擅长流程架构和数据模型搭建。

公众号“许栩原创之供应链计划”主笔人(已发表原创文章两百多篇)。在食品论坛有很多帖子, 其中《猪猪面馆之生产管理系列》、《古文与生产管理系列》, 获得近 20 万人阅读。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=857&fuid=62>

【99.9 元 (VIP 免费)】质量管理小组 (QCC) 推行实务

课时: 2 小时 57 分钟

主讲人: 乔老师

主要内容:

1. QCC 概念介绍

主要讲解品管圈 (QCC) 的来源、定义、品管圈活动的定义及特点。

2. QCC 推行模式

主要讲解了 QCC 推行模式: PDCA+QC 手法, P、D、C、A 在品管圈 (QCC) 推行过程分别包含哪些内容, 简单介绍了 QC 新旧手法的应用。

3. QCC 推行步骤

主要讲解了 QCC 推行的步骤, 包括成立品管圈、主题选定+现状把握、原因分析+要因确认、计划对策+对策实施、效果确认+标准化等五个方面, 对于这五个步骤的具体实施细节、注意事项及常见问题通过案例分析进行了详细的讲解。

老师简介: 乔老师, 具有十几年品质管理工作经验, 现任某集团公司总部品保专员, 负责集团下属生产工厂品质管理、改进辅导、体系建设辅导以及食品安全管理体系审核工作, 对工厂 QCC 整体推行 (培训、辅导、审核) 有丰富的经验, 熟练运用 QCC、QC 手法对生产制程进行分析, 熟练运用 IE 手法理念对工作环境、品质提升进行持续改善; 掌握 HACCP / ISO22000/FSSC/ISO9001 质量管理体系运行原理。

看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=672&fuid=62>

【468 元 (VIP 会员 421.20 元)】BRCGS 食品安全标准 (第八版) 内审员培训

课时: 7 小时 53 秒

主讲人：刘老师

主要内容：

1. BRGSC 标准背景介绍
2. BRCGS 第八版和第七版的变化
3. BRCGS-FOOD 第八版内容：

最高管理者承诺，食品安全计划——HACCP，食品安全和质量管理体系，工厂环境标准，产品控制，过程控制，人员管理，贸易产品要求

4. BRCGS 认证流程

5. 考试

老师简介：刘老师

BRCGS Food ATP (Approved Training Partner)；

FSSC22000 Food Manufacturing, Packaging Manufacturing, Catering 注册审核员具有 10 年食品行业从业经验及认证机构从业经验，讲授过多场与食品认证相关的体系标准及内/外部审核员公开课程。

看课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=929&fuid=62>

线下·培训·会议

研发类：

1、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>

2、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

3、【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

4、SEPA 沙龙一三期感官主题系列沙龙, 邀您济南见面啦!

沙龙主题:

第一期: 感官实验室建设专场 时间: 2022 年 7 月 15 日

第二期: 感官质控专场 时间: 2022 年 8 月 26 日

第三期: 感官研发专场 时间: 2022 年 10 月

参会对象:

企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员; 原辅料供应商、公司的技术负责人及相关技术人员; 高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员

报名联系人: 王老师: 18596077827 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/49I7WqrlQcneqWY6825Cnw>

5、8 月·青岛 2022 第三届水产品加工技术研讨会

时间: 2022 年 8 月 17-18 日

地点: 山东省青岛市

拟定发言方向: 发展趋势、行业热点、产品创新、原料设备、科研成果、质量控制

参会对象: 水产品加工企业, 鱼糜及其制品加工企业, 海洋功能性科研与生产单位, 企业研发、质量、生产等相关技术人员, 高层管理者; 原辅料、调味品生产企业及供应商; 相关机械设备制造厂家; 高校、科研院所科研人员; 餐饮连锁、终端经营企业人员等。

报名联系人: 林老师 13375457063 (同微信)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/XBREeWlWabF_CcMh-sW9mw

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: 7 月 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 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

上海、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22-23日 线上直播

主要内容:

线上视频教材学习(共计64学时,即报即学)+线下授课培训(北京、上海、广州、杭州、烟台、合肥等多地多期)

证书特色:

教育部认可,评价组织与考点院校共同签发

建立完善食品合规管理体系,个人与企业双受益

全年多地多期安排考试,报考灵活方便

详情介绍: <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

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=230>

定制进出口企业内训及培训咨询: 臧女士: 18153529006(微信同号)

质量和体系类:

1、【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8月 成都站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用: 2800元/人

早报优惠: 7月15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;

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/TUCsQaw9Aw2qceNjQ4VMFw>

报名咨询: 18153529013 (杨老师)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3408-18.html>

2、【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>

检测类:

1、2022 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

▲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

1. 我国食品微生物检测标准体系分析

2. 食源性致病微生物检验技术现状及发展趋势

3. 食源性致病微生物风险评估及限量制定原则

4. 特色环节：嘉宾圆桌论坛

FMTCT 分会场一：标准修订与应用分会场（上）

FMTCT 分会场二：常规检验方法分会场

FMTCT 分会场三：标准修订与应用分会场（下）

FMTCT 分会场四：食品加工过程控制分会场

FMTCT 分会场五：实验室质量管理分会场

FMTCT 分会场六：分子生物学技术分会场

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲部分发言嘉宾：

郭老师 国家食品安全风险评估中心 研究员

马老师 福建省疾病预防控制中心 主任技师

雷老师 青岛海关检验检疫技术中心 研究员

梅老师 浙江省疾病预防控制中心 主任技师

吕老师 深圳海关食品检验检疫技术中心 研究员

卢老师 黑龙江省绿色食品科学研究院食品标准与检测中心（国家乳制品质量检验检测中心）微生物室主任/高级工程师

李老师 杭州海关技术中心 高级工程师

郑老师 浙江省食品药品检验研究院 副主任药师

发言嘉宾持续更新中，敬请期待……

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/KhEia57_Bu1JWiCi4YHtIw

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

3、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；

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/kTL-6H7NacAq5Ce4LC7wUA>

▲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/KfI0I04XbpmKqz-BtluHZg>

线上·直播课

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/BCAHzFGso_3lJ6gxJ-tVVg

▲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）

FIEU 直播 | 促健康·新口感 乳饮新风尚线上研讨会

会议时间：2022 年 6 月 29 日 14:00-16:00

参会对象：

- 1) 乳饮等终端生产企业的管理人员、研发技术人员、生产负责人员、市场销售人员等；
- 2) 乳饮配料企业管理人员、研发技术人员、生产负责人员、市场销售人员等；
- 3) 从事乳饮研究的科研院所专家及大专院校师生。

发言主题：

发言一：乳品的营养健康作用及品质提升技术

发言二：乳品健康加减法新潮里的糖醇风向

发言三：酵母加工制品助力乳品饮料创新升级

报名联系人：13370945482（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/E-q1V0cBkL3A4ec1RpnkXg>

“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

“合规行”之食品安全舆情分析和应对

第四期 7 月 20 日

“合规行”之标法查询及有效性判定

第五期 8 月 24 日

“合规行”之食品加工中的安全控制

第六期 9 月 28 日

“合规行”之食品安全风险因子研究

联系我们：刘老师 18954734004

限时免费报名 | “海洋功能食品”专题直播

直播时间：2022 年 6 月 30 日 14:30—16:30

发言题目：

海洋生物活性物质的研究现状及开发应用前景

海洋藻类功能食品的开发

天然虾青素乳化技术及产品开发应用

报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/cMG8rHxCSgyE2ECYq0_RyA

ICP-MS/MS 技术问世十年系列讲座-饮用水主题

▲时间：2022 年 06 月 30 日 14:00-15:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=891&fuid=62>

▲主要内容：

GB/T 5750 中生活饮用水元素形态分析要点详解

发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 刘丽萍 副主任

GB/T 5750 生活饮用水元素分析解决方案

发言嘉宾：安捷伦中国解决方案中心 付睿峰 应用工程师

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】“酒类生产企业法规标准应用”线上直播培训

▲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

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Mi6Ewo4-tQf3s6aumOPJxw>

【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

【线上直播】2022“实验室安全管理师”专业技能等级培训

▲培训时间：2022年07月07-09日

▲主要内容：

1.0 实验室安全绪论（初级、中级）

1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍（初级、中级）

1.2 实验室危险和有害因素——燃烧与爆炸

1.3 实验室危险和有害因素——生物安全

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

2.2 实验室主要危险源——压力容器及气瓶安全管理

2.3 实验室主要危险源——电器火灾及预防（插座插头）

2.4 实验室主要危险源——生物安全二级实验室操作与注意事项

3.1 实验室安全防护——实验室安全设备设施（初级、中级）

3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护

3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护

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

4.2 实验室安全预防与处置——灭火器种类及灭火注意事项

- 4.3 实验室安全预防与处置——化学烧伤处置
- 5.1 实验室安全管理——安全标识（初级、中级）
- 6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）（中级）
- 7.0 安全评价（中级）
- 8.0 风险控制（中级）
- 9.0 安全管理体系（中级）

▲费用标准：初级 640 元/人，中级 1280 元/人

▲报名链接：

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

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

▲报名咨询：

杨老师 13361325079（微信同号）

学生优惠报名：食品小 V13370946482（微信同号）

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/4WTm7_YpjQG07A_K60STkA

【限时免费直播】实验室仪器设备生命周期管理

▲时间：2022 年 7 月 14 日 10:00-11:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=889&fuid=62>

▲主要内容：

1. 前期管理：主要讲解实验室设备分类、仪器设备购买的前期调研、购置、验收和档案管理。
2. 使用中管理：主要讲解设备培训授权流程、量值溯源、设备档案的建立、如何进行期间核查、维修等。
3. 后期管理：主要讲解了设备报废的管理及注意事项。

投诉举报与职业打假应对专题培训

培训时间：2022 年 7 月 16 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

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

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

▲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>

GB23350-2021 解读之过度包装判定

时间：2022年8月5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

【网络直播】餐饮行业食品安全培训班

▲时间：2022年8月18-19日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=845&fuid=62>

▲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

「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！

【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

▲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

【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/8FxMprOHONoTZWnSo40B0w>

▲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

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/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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：李老师 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：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

▲详细介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（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，即日起正式开启，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】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

- [广东加美味食品科技有限公司](#)
- [广东创展农牧食品有限公司](#)
- [广东真牛馆食品有限公司](#)
- [安徽埃尔文生物科技有限公司](#)
- [上海亿匠正德食品有限公司](#)
- [常州东方航空食品有限公司](#)
- [浙江盼兮食品有限公司](#)
- [山东金晔农法食品有限公司](#)
- [科瑞源食品（山东）有限公司](#)
- [湖南卡麦食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：福建日品食研生物工程有限公司

理源（远东）集团有限公司是一家集进出口贸易、房地产、旅游、环境工程、医药保健及食品产业为一体的多元化大型企业集团，旗下拥有福建天湖生态旅游休闲有限公司（注册资金 1000 万美元）、福建日品食研生物工程有限公司（注册资金 1000 万人民币）等 8 家全资子公司。目前，理源（远东）集团投资 1.6 亿人民币建设的食品产业科技园已落成，科技园占地 6 万余平方米、坐落在风景秀丽的海湾城市——厦门。计划总投资 1 亿美元的、安溪龙门高尔夫休闲旅游和温泉度假村项目也将以 2006 年全面启动，以此同时，理源（远东）集团已从 2005 年起大举进军房地产、石油化工、医药保健等产业，计划在 5 年内建成 18 洞高尔夫球场一座，保健品生产基地一个，加油站 10 座，石化码头 1 座，休闲养老别墅及其他地产项目若干个，公司有信心也完全有能力将公司建设成福建省的龙头企业，为福建的经济发展做出更大的贡献。

福建日品食研生物工程有限公司是集团下属的一个重要子公司，其依托欧洲合作伙伴的强大技术和研发平台的支持，建立起拥有自主知识产权的产品研发和应用技术的专业研究机构，公司的产品主导方向是：为国内外食品香精香料业界同行提供单体基础原料、为合作伙伴量身定制特色风味的功能性食品配料。

公司秉承“用超凡的意识，做专业的事”的经营理念，奉行“科技以人为本”的经营理念，倡导“诚信、求实、创新、感恩”的精神、以严肃的社会责任感和稳健踏实的经营作风，追求产品和服务的安全性、可靠性和专业性。崇尚并推广天然功能性食品配料，使食品符合“天然、绿色、健康、环保”是国际主流及国内 QS 要求。

特邀有识之士加盟“日品食研”与企业共同发展。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1489431/>

酱料研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15330.html>

岗位职责：

1. 主要负责预制菜复合酱料的研发工作，菜品还原度高。
2. 能独立完成预制菜的研发工作，对预制菜研发、预制菜生产工艺、预制菜市场销售、预制菜市场有认知。可根据竞品样品进行快速仿样，并达到客户使用要求；能根据市场需求，自主创新开发新品。初次生产工艺复杂的新产品进行现场指导使其顺利投产。
3. 协助企划部门做好产品的推广宣传，掌握预制菜行业的动态和发展方向。

任职要求：大专及以上学历，有 3 年以上相关工作经验，有成熟产品优先考虑；熟悉相关食品法规及最新技术资讯。熟练操作电脑办公软件；熟悉实验室仪器设备的基本操作。

销售经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15358.html>

岗位职责：

1. 参与公司的营销策略，并建立一支强有力的队伍，督导，协调销售部和相关部门的工作关系。。
2. 对重点客户，每月定期或者不定期专访以了解本公司产品的使用情况，并把相关信息反馈给相关部门。、。
3. 围绕公司计划制定本部门详细工作计划，并督导实施，跟踪验证。。
4. 根据公司运营政策，拟定本部门有关制度。协调督导各部门与销售之间关系及市场的开拓。
5. 及时完成上级交办的其他事宜。

任职要求：

- 1、大专学历，有快消品 食品类相关行业工作经验优先。
- 2、有拟定行销制度和政策经验和管理团队经验

业务跟单助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15359.html>

岗位职责：

1. 处理客户订单等相关事宜

2. 业务咨询及投诉建议及时反馈与协调
3. 跟进订单的执行情况，协调生产，仓库等部门做好安排发货
4. 协助销售人员做好应收账款跟踪、核对、管理
5. 维护区域内办事处及客户，处理客户相关问题
6. 配合销售部做好市场信息，客户的信息资料收集与分析

任职要求：

大专以上学历，3年以上快消品 食品类相关行业工作经验。

销售内务经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15317.html>

岗位职责：

- 1、销售内勤团队管理，日常工作安排协调
- 2、完善优化销售内勤团队工作流程，紧急异常事务处理
- 3、跟进销售业绩，成本与投入，做好数据管理，协助上级领导控制销售内部费用
- 4、协助草拟各类销售促销方案
- 5、协助销售总监拟定销售部年度、季度、月度工作计划及实施计划
- 6、与客户良好关系的建立与维护
- 7、完成上级交代的其它任务

任职要求：

有销售或客服管理经验，熟悉食品相关行业，工作态度积极，热情、主动，性格外向。勇于面对挑战，有一定的抗压能力

公司福利：综合补贴 五险一金 法定节假日 销售奖金 包吃住

公司地址：福建厦门市海沧区理源(资本)投资集团 759 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：

食品出口合规实操班 | 第五期-7月杭州班

ISO9001、ISO22000、HACCP 体系审核实战训练营 暨体系管理专员岗位技能提升培训

【7月合肥见】2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会

【7月线上】2022 第二期食品采样岗位技能等级培训

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：

【索证索票】之外检报告怎么审？

油脂（英文）书籍一本

控制产品质量的六个建议

JG/T 296-2010 空气吹淋室 PDF

金属检测指南-梅特勒.托利多

关于拟废止《挂面》等 6 项行业标准征求意见的通知

食品标签这个地方（净含量）看似简单却容易出错，不能掉以轻心！

复合配料的标示要求及示例

有机审核员考试回忆点滴材料

紫外灯标准操作规程

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 26：今年的中秋月饼怎么卖？

糕点扩项要怎么扩啊

团体标准能否用于食品的执行标准

强调食品原料中某种成分，标示值和检测值的要求！

SC 增项和变更想同时进行如何操作

SC 扩项需要那些材料

减糖的宣传是不是就是 7718 里面减少糖的意思？

分装等于生产吗

酒精度不合格案件如何处理？

产品标签上的外文必须要有对应的中文吗？

非直接提供给消费者的预包装食品，被投诉，责任如何界定？

来吐槽一下所谓的 H 冷链监管

被审核真辛苦啊

五常生产的米用了 19266 不可以？？？

关于味精 GB 2720-2015 与 GB/T 8967-2007 的区别是什么？

产品漏气

生产许可实验室问题

大福团雪媚娘团属于什么类糕点？

这种情况总砷还要不要检测了？

为啥标签要执行 GB7099 呢

个体工商户屠宰加工牛肉

净含量大于 1 千克的怎么在标签上标示

大豆油是否属于致敏物质

中秋礼盒二三事

食品安全 质量如何更加有效的区别和定义它们

无语的认证，无语的品管

不符合项的法律法规依据

速冻调制食品非即食熟制品，出厂检验还用做菌落和大肠吗

一个小麦粉标签的疑问

化妆品生产许可增加膏霜单元，乳化后包装成 25 公斤大桶装，后续委托代理人进行分装？

汤汁多次出现发酸该怎么调整

求助冷冻芒果浆的生产工艺及说明

加工过程中添加了盐，但是检测营养成分时很少含量需要标注吗？

香肠不用亚硝发色

半固态蘸料放置三天变成一块一块的了（有图）

没有国家标准的原料，如何控制其质量？

可以叫复配膨松剂吗？

各位大神帮我看下标签这样写对不对

食品标签请大佬帮忙

豆腐带入的添加剂，在标签中要展开吗

关于霉菌培养箱的问题

关于氢氧化钠标准溶液的滴定？

微生物结果报告

尘埃落定 卸磨杀驴还是能力不足？

食品生产的前途在哪里？

食品伙伴网兼职 0622

食品道路，不进则退，不严则退

都有谁可以做到这几点？



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