

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 37

总第923期

2022-10-10

2022年10月共有156项食品及相关标准正式实施

2022年9月食品行业舆情盘点

经营超过保质期的奶油汉堡，上海一家餐厅被罚款5万元



18家粮油企业2022年半年报

2022年9月份美国FDA拒绝进口我国食品情况

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2022年9月食品行业舆情盘点

食品企业如何做好产品召回管理

2022年9月食品行业监管政策概述

火腿肠里都是淀粉？原来我们都误会了

2022年10月共有156项食品及相关标准正式实施，行业标准占62%

2022年上半年调味品企业业绩表现亮眼 超八成营收增长

【案例】广告宣传“低脂”与实际情况不符 商家被罚10万元  
市场监管总局发布《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》

【案例】经营超过保质期的奶油汉堡，上海一家餐厅被罚款5万元  
18家粮油企业2022年半年报：克明食品、北大荒等企业净利润增长；金健米业、西王食品等企业净利润亏损

## 国内预警

市场监管总局关于12批次食品抽检不合格情况的通告（2022年第22号）

《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》公布 自2023年3月1日起施行

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》公布 2022年11月1日起施行

中华人民共和国农业农村部公告 第594号|发布《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）及21项兽药残留检测方法

## 国际食品

50多家俄企获得对华出口乳制品证书

英国暴发大肠杆菌疫情 近200人患病

李斯特菌已致意3死66人感染！部分Wurstel香肠已下架

加工厂发现李斯特菌 近40吨肉制品被召回

美国多州暴发大肠杆菌疫情 已有20人患病

泰国通报食品检验结果：进口食品原产于中国的冷冻鱿鱼产品镉含量超标

## 国际预警

我国出口烤花生在美国遭扣留

俄罗斯对我国3家企业产品实施强化实验室检测

2022年9月美国FDA自动扣留我国食品情况（9月汇总）

2022年9月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（9月汇总）

2022年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月30日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第39周）

## 食品科技

食品领域2022年度第一批广西科技成果转化项目公示

提名2022年度新疆维吾尔自治区科学技术奖候选成果公示 食品领域有27项

贵州公布11个项目验收结果 4项食品领域项目通过验收

中国粮油学会关于2022年度中国粮油学会科学技术奖拟获奖项目的公示

食品伙伴网讯 2022年9月食品行业舆情信息如下：

2022年9月食品行业舆情盘点
1、知名火锅店被曝猪肚鸡汤底系粉料冲泡
2、烘焙品牌疫情期间在临时场所无证生产被罚
3、深圳一小学配餐公司被立案调查
4、多家餐饮店被曝食品安全问题
5、“多地禁止以食品名义销售槟榔”引关注
6、“网红盐”卖出“天价”被指是智商税
7、“工人往黄豆酱中大小便”事件始末
8、“酸奶产品宣称从老人肠道采集益生菌”引热议
9、某奶茶店英文招牌惹争议
10、“一瓶饮料有232种配料”“绿豆汤饮料无绿豆成分”上热搜

### 1、知名火锅店被曝猪肚鸡汤底系粉料冲泡

8月30日，“海底捞猪肚鸡汤底系粉料冲泡”的话题登上热搜，引发网友关注。

有消费者发文反映，其在海底捞吃猪肚鸡火锅时，因锅底口味淡让服务员加料，服务员拿来料包进行添加，料包上写着“风味固体饮料”。配料表中还标有“植脂末”和“氢化植物油”，该消费者担心对身体不好。

对此，海底捞回应称，猪肚鸡火锅有专门的底料，因为供应量比较大，汤底是事先做好的。所有的产品都是按照国家相应的标准去做的，都有国家食品安全认证。

针对此事，网友众说纷纭。有网友表示，以为猪肚鸡锅底是现煮的养生锅底，每次都得多喝几碗，没想到竟是用粉料冲的；有网友表示，粉料包的配料表中“植脂末”和“氢化植物

油”对身体不好；也有网友表示，火锅店用粉料冲泡锅底是行业做法，节约成本也统一配方；还有网友称，并不太介意是否使用料包，只要是正规厂家生产的符合标准的产品就没问题……

#### 舆情点评

本次事件引发关注的焦点是粉料包中所含的“植脂末”和“氢化植物油”是否健康。火锅店使用粉料包其实是行业常见做法，只要符合国家食品安全标准，就不会对人体造成危害。

### 2、烘焙品牌疫情期间在临时场所无证生产被罚

近日，巴黎贝甜关联公司上海艾丝碧西食品有限公司因未经许可从事生产经营活动，被上海市市场监督管理局罚款58.5万元并没收违法所得5.85万元及没收用于违法生产的工具、设备。

更多内容详见：[2022年9月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 为确保存在安全问题或者安全隐患的食品不在市场上流通，保证消费者的人身安全，以免对消费者造成伤害；为能够完全、及时地召回被确定为不安全批次的最终产品，维护公司产品信誉及保护消费者权益，食品企业应建立产品召回管理制度。

那么产品召回管理该如何做，今天食品伙伴网就带大家一起来了解一下。

### 一、定义

召回是指本公司相关部门按照《不合格品控制程序》对由其生产原因造成的某一批次或类别的不安全食品，通过换货、退货、补充或修正消费说明等方式，及时消除或减少食品安全危害的活动。

### 二、职责

产品召回由品控部负责实施，供销部、仓储部、生产车间等有关部门配合。

- 1、品控部负责主动召回的通知及组织相关部门对召回产品进行确认，分析危害、产生原因，并监督该程序执行。
- 2、供销部负责顾客投诉不安全产品的召回通知和实施产品的召回工作。
- 3、食品安全小组组长负责启动召回，统一指挥调度，负责组织产品召回演习并向当地市场监督管理部门报告召回信息。
- 4、质量副总对召回产品提出最终处理意见。
- 5、相关部门严格按处理意见执行。

### 三、产品召回前准备

#### 1、成立产品召回应急小组

- (1) 食品安全小组组长牵头成立产品召回应急小组。

小组成员来自品控部、供销部、仓储部、生产车间、综合部。明确产品召回应急小组成员的职责。当出现产品召回情况时，产品召回应急小组应按职责的要求迅速开展工作。

- (2) 建立《产品召回控制程序》，程序中应规定如何通知相关方、如何处置受影响的产品以及召回工作各项措施的顺序。

- (3) 食品安全小组组长每年组织进行一次产品召回演习，演习后要总结经验教训，并将这些经验教训记录在“产品召回演习总结报告”中。应根据演习中发现的问题对相关文件进行必要的修改。

更多内容详见：[食品企业如何做好产品召回管理](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022年9月，国家市场监督管理总局、国家卫健委、海关总署等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2022年9月食品行业监管政策概述
一、市场监管总局发布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
二、新版《农产品质量安全法》修订通过
三、《国家标准管理办法》发布 自2023年3月1日起实施
四、《食品添加剂使用标准》等18项食品安全国家标准公开征求意见
五、乳糖酶等7种“三新食品”通过审查
六、《苦丁茶中孔雀石绿的测定》等8项食品补充检验方法发布
七、国家市场监督管理总局对《食品安全抽样检验管理办法》作出修改
八、国家市场监督管理总局同意延长饼干包装材料使用期限
九、2023年度食品安全国家标准立项建议公开征集
十、9项推荐性国家标准（报批稿）公开征求意见
十一、海关总署调整进口货物报关单申报要求

### 一、市场监管总局发布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》

9月26日，国家市场监督管理总局发布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（以下简称《规定》），自2022年11月1日起施行。

《规定》要求，健全企业责任体系。食品生产经营企业要建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，具有一定规模的食品生产经营企业在配备食品安全员的同时，应当依法配备食品安全总监；要建立企业主要负责人负总责，食品安全总监、食品安全员分级负责的食品安全责任体系。

《规定》要求，完善风险防控机制。企业要建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作机制。日管控，是指由食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》；周排查，是指由食品安全总监或者食品安全员每周排查风险、分析研判、解决问题，形成《每周食品安全排查治理报告》；月调度，是指由企业主要负责人每月听取工作汇报，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

《规定》要求，明确履职保障措施。企业要支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作。食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议。要将主要负责人、食品安全总监、食品安全员设立调整及履职情况记录存档，作为市场监管部门监督检查重要内容。要组织对食品安全总监、食品安全员进行培训，并提供相应保障，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

更多内容详见：[2022年9月食品行业监管政策概述](#)

最近，网络上一种怀旧食品成了“网红”，火遍大江南北——那就是“淀粉肠”，很多人表示那是曾经童年的味道。今天，江西省市场监管局专家团队带您来了解下“淀粉肠”。

### 火腿肠里都是淀粉？

根据《火腿肠》（GB/T20712-2006）的规定，火腿肠是以鲜或冻畜肉、禽肉、鱼肉为主要原料，经腌制、搅拌、斩拌（或乳化）、灌入塑料肠衣，经高温杀菌制成的肉类灌肠制品。从标准要求看，火腿肠主要原料是肉，属于肉制品。火腿肠中加入淀粉主要是因淀粉和肉、水分结合后会让火腿肠有更好的保水性，及更好的口感。

那么，火腿肠中淀粉含量有多少呢？其实，国标对火腿肠的淀粉含量是有要求和规定的，即使是普通级的火腿肠，淀粉最多不超过10%，而特级火腿肠淀粉含量 $\leq 6\%$ ，无淀粉产品淀粉含量 $\leq 1\%$ 。

### 火腿肠用的是“边角肉”？

标准中对于原料的描述是“以鲜或冻畜肉、禽肉、鱼肉为主要原料”，而没有对肉的等级、品质做出要求。在生产过程中如果用到来源规范、质量合格的猪皮、鸡皮、鸡架泥等“边角肉”，经过腌制、搅拌、乳化、高温杀菌等标准工艺制成产品，安全性上不用担心。

### 火腿肠添加剂多？

在实际生产中，为了使口感、成本、安全达到最佳，会适当加入一些食品添加剂及其他配料，比如食用胶、防腐剂 and 香精香料。食品安全国家标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。正规厂家按照食品安全国家标准规定使用食品添加剂的，不用担心安全性。

### 消费提示

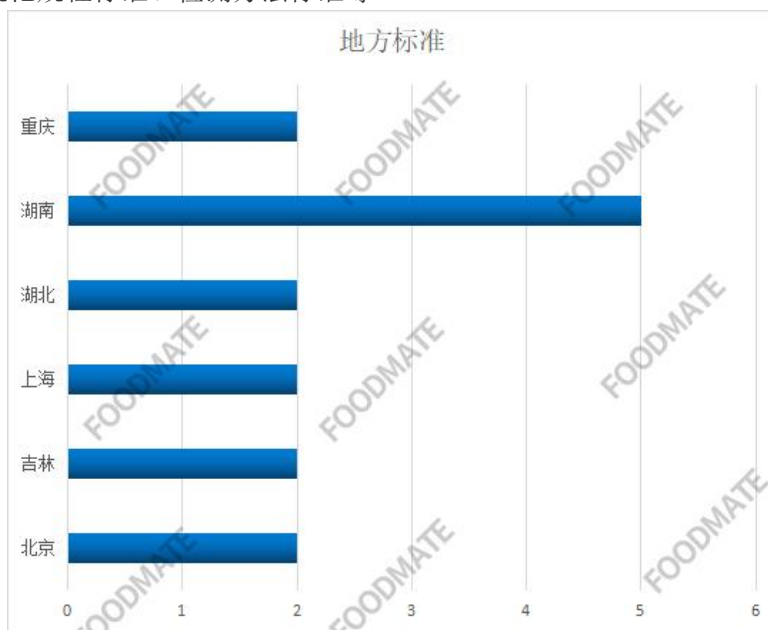
1. 火腿肠含盐量较高，属于高盐、高钠食品，不可过量食用；
2. 食用火腿肠时发现包装破损、胀袋或火腿肠表面发粘，则存在变质风险，请勿食用！

# 中国食品

## 2022年10月共有156项食品及相关标准正式实施，行业标准占62%

食品伙伴网讯 据食品伙伴网不完全统计，2022年10月共有156项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准26项，新增标准130项，新增标准占标准总数的83%。

10月份实施的标准中，国家标准18项，地方标准15项，行业标准97项，团体标准25项，其他1项。其中，行业标准居首位，占标准总数的62%，包括水产行业标准、农业行业标准、包装行业标准、轻工行业标准、机械行业标准、进出口行业标准等。地方标准主要涉及北京、吉林、上海、湖北、湖南、重庆。此外，据了解，10月份实施的这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。



统计发现，10月1日起实施的标准数量最多，有135项，其余标准实施日期分别为10月2日、8日、15日、20日、21日、25日、30日、31日。



这些标准的实施为监管部门提供了依据，为生产企业提供了方法指南，为消费者提供了指引，更利于行业健康有序的发展。食品伙伴网在此特别提醒行业内相关企业，密切关注相关标准的最新变化，及时采取有效措施，避免不必要的损失。

更多内容详见：[2022年10月共有156项食品及相关标准正式实施，行业标准占62%](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 随着各企业半年报的公布，食品伙伴网汇总了梅花生物、海天味业、阜丰集团、佳隆股份、千禾味业、雪天盐业、日辰股份、苏盐井神、涪陵榨菜、颐海国际、仲景食品、安记食品、莲花健康、天味食品、中炬高新、恒顺醋业、加加食品、宝立食品、安琪酵母 19 家调味品企业上半年业绩，总体来看，上半年企业营收表现亮眼，超八成企业营收出现增长，仅 3 家企业营收出现下滑。

### 超八成企业营收增长

统计的 19 家企业中，有 16 家企业营收出现增长，约占统计企业数量的八成。其中，梅花生物、涪陵榨菜、雪天盐业、中炬高新、恒顺醋业、天味食品、海天味业、千禾味业、苏盐井神、莲花健康、阜丰集团 11 家企业营收利润双增长。

7 月 14 日，梅花生物科技集团股份有限公司（简称“梅花生物”）披露 2022 半年度报告，报告期内，梅花生物实现营业收入 142.2 亿元，同比增长 28.96%；实现归属于上市公司股东的净利润 25.75 亿元，同比增长 156.45%；基本每股收益 0.83 元。

7 月 29 日晚间，重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司（简称“涪陵榨菜”）公布了 2022 年半年度报告，上半年涪陵榨菜实现营收 14.22 亿元，同比增长 5.58%；归属于上市公司股东的净利润 5.16 亿元，同比增长 37.24%；基本每股收益 0.58 元。

8 月 8 日晚间，雪天盐业集团股份有限公司（简称“雪天盐业”）公布 2022 年半年度报告，报告期内雪天盐业实现营业收入 32.95 亿元，同比增长 67.69%；归属于上市公司股东的净利润 4.61 亿元，同比增长 180.77%；基本每股收益 0.34 元。

8 月 18 日，中炬高新技术实业（集团）股份有限公司（简称“中炬高新”）发布 2022 年半年度报告称，2022 年上半年中炬高新实现营业收入约 26.52 亿元，同比增长 14.52%；归属于上市公司股东的净利润 3.13 亿元，同比增长 11.91%；基本每股收益 0.41 元。

8 月 22 日，江苏恒顺醋业股份有限公司（简称“恒顺醋业”）发布 2022 年半年度报告。报告期内，恒顺醋业营业收入 11.83 亿元，同比增长 14.26%；归属于上市公司股东的净利润 1.28 亿元，同比增长 0.91%；基本每股收益 0.13 元。

8 月 23 日，四川天味食品集团股份有限公司（简称“天味食品”）披露 2022 年半年度报告。2022 年上半年，天味食品实现营业总收入 12.14 亿元，同比增长 19.44%；归属于上市公司股东的净利润 1.66 亿元，同比增长 119.61%；基本每股收益为 0.22 元。

8 月 29 日，佛山市海天调味食品股份有限公司（简称“海天味业”）发布 2022 年半年度报告，上半年海天味业营业收入约 135.32 亿元，同比增加 9.73%；归属于上市公司股东的净利润约 33.93 亿元，同比增加 1.21%；基本每股收益 0.73 元。

更多内容详见：[2022 年上半年调味品企业业绩表现亮眼 超八成营收增长](#)



### 违法事实

上海\*\*\*\*食品有限公司在\*\*网销售名为“\*\*\*\*\*蛋糕\*\*\*\*\*”的预包装食品，发布含有“低脂”内容的广告，据查，上述涉案预包装食品的产品名称是“\*\*\*\*蛋糕（经典原味）”，由当事人自主研发生产，据其测算，脂肪含量为 21.32g/100g，并在上述预包装食品的营养成分表中予以标示。

根据《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）对低脂肪含量“≤3g/100g 固体”的要求，上述食品非低脂食品，当事人发布的含有“低脂”内容的广告与实际不符，构成了发布虚假广告的行为。

### 处罚结果

一、责令在相应范围内消除影响；

二、罚款 100000 元。

上海市浦东新区市场监督管理局

### 行政处罚决定书

沪市监浦处〔2022〕\*\*\*\*\*号

当事人：上海\*\*\*\*食品有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码（注册号）：\*\*\*\*\*

住所（住址）：浦东新区\*\*\*\*\*路

法定代表人（负责人、经营者）：\*\*\*

经查，当事人主要从事食品生产和食品销售的经营活动，并依法取得了食品生产许可证和食品经营许可证。当事人于 2020 年 10 月份在\*\*网设立了“\*\*\*\*\*店”，于 2021 年 2 月份在上述网店上架销售了名为“\*\*\*\*\*蛋糕\*\*\*\*\*”的预包装食品，发布了含有“低脂”内容的广告，当事人是上述广告的广告主。据查，上述涉案预包装食品的产品名称是“\*\*\*\*蛋糕（经典原味）”，由当事人自主研发生产，据其测算，脂肪含量为 21.32g/100g，并在上述预包装食品的营养成分表中予以标示。根据《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）对低脂肪含量“≤3g/100g 固体”的要求，上述食品非低脂食品，当事人发布的含有“低脂”内容的广告与实际不符，构成了发布虚假广告的行为。

更多内容详见：[【案例】广告宣传“低脂”与实际不符 商家被罚 10 万元](#)

日前，市场监管总局发布《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》（以下简称《办法》），进一步贯彻党中央、国务院决策部署，督促企业落实食品安全主体责任，强化属地监管人员的监管责任，加强食品相关产品质量安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全。

《办法》规定了食品相关产品生产者、销售者的主体责任及生产全过程控制的具体要求，食品相关产品生产者要建立原辅料控制、生产关键环节控制、检验控制以及运输交付控制等制度，销售者要建立食品相关产品进货查验制度。《办法》同时明确了食品相关产品质量安全追溯制度、召回管理制度、标签标识管理制度。

《办法》规定了涵盖事前许可、事中检查、事后惩处的全过程闭环监管体系。食品相关产品生产许可实行告知承诺审批和全覆盖例行检查；市场监督管理部门要建立完善本行政区域内食品相关产品生产者名录数据库，实施风险分级分类监管；实施食品相关产品质量安全风险监测；明确监督抽查不合格等行政处罚信息依法记入国家企业信用信息公示系统。

《办法》建立了食品相关产品严格的法律责任制度，对食品相关产品法律责任予以明确。目前法律法规尚未规定的，对应增设违反原料禁止性行为、违反管理制度和事故处置等有关情形的处罚。

《办法》自2023年3月1日起施行。下一步，市场监管总局将以推动《办法》实施为契机，督促企业落实主体责任，提升风险防控能力，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

相关报道：[《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》公布 自2023年3月1日起施行](#)

### 违法事实

上海市静安区市场监督管理局在对上海市\*\*\*\*餐厅进行监督检查时，现场查见厨房焗炉内及其冷库中发现奶油汉堡共叁包（十个）已经超过保质期。经查，上述超过保质期的奶油汉堡，是当事人从\*\*\*\*\*公司购入，该批次汉堡共采购数量是 50 个，当事人使用该奶油汉堡为原料制作几款产品，其中 38 个奶油汉堡在保质期限内已经进行了销售，因疫情原因当事人于 3 月 31 至 6 月 1 日暂停营业，恢复营业后至执法人员检查时当事人用该批次剩余超过保质期的 12 个奶油汉堡中的 2 个制作成汉堡并对外进行销售。

当事人经营超过保质期的奶油汉堡的行为，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，构成了经营超过保质期的食品的行为。

### 处罚结果

- 一、没收上述超过保质期的奶油汉堡（生产日期：2022/3/18）叁包共壹拾个；
- 二、没收违法所得人民币壹佰陆拾元整；
- 三、罚款人民币伍万元整。

上海市静安区市场监督管理局

### 行政处罚决定书

沪市监静处〔2022〕\*\*\*\*\*号

当事人：上海市\*\*\*\*餐厅

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：\*\*\*\*\*

住所：上海市静安区\*\*\*\*\*

经营者：\*\*

2022 年 6 月 6 日，本局对上海市\*\*\*\*餐厅（上海市静安区\*\*\*\*\*）进行监督检查。现场查见厨房焗炉内及其冷库中发现奶油汉堡共叁包（十个）（产品名称：奶油汉堡；生产日期：2022/3/18；保质期：常温 3 天、冷冻 30 天；产品标准号：GB/T20981）已经超过保质期。当事人的上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十）项的规定，涉嫌构成了生产经营超过保质期的食品的行为。经局批准于 2022 年 6 月 27 日对当事人立案调查。

更多内容详见：[【案例】经营超过保质期的奶油汉堡，上海一家餐厅被罚款 5 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

## 18 家粮油企业 2022 年半年报：克明食品、北大荒等企业净利润增长；金健米业、西王食品等企业净利润亏损

**食品伙伴网讯** 随着各企业半年报的公布，食品伙伴网汇总了金龙鱼、克明食品、西王食品、金健米业、道道全等 18 家粮油企业 2022 年上半年业绩，涉及育种、米、面、食用油等。其中，克明食品、北大荒等 8 家企业净利润增长，金龙鱼、京粮控股等 5 家企业净利润下滑，还有金健米业、西王食品等 5 家企业净利润出现亏损。

### 克明食品、北大荒等 8 家企业净利润增长

统计的 18 家企业中，有 8 家企业净利润同比增长，分别为：农发种业、苏垦农发、克明食品、万向德农、北大荒、荃银高科、登海种业、新农开发。同时，这 8 家企业的营业收入也均有所增长。

7 月 21 日，中农发种业集团股份有限公司（简称“农发种业”）公布的 2022 年半年报显示，上半年农发种业实现营业收入 24.36 亿元，同比增长 18.57%；归属于上市公司股东的净利润 4684 万元，同比实现扭亏为盈；基本每股收益 0.04 元。

8 月 18 日，江苏省农垦农业发展股份有限公司（简称“苏垦农发”）发布 2022 年半年度报告显示，上半年苏垦农发营收 61.5 亿元，同比增长 25.76%；归属于上市公司股东的净利润 3.48 亿元，同比增长 5.92%；基本每股收益 0.25 元。

8 月 22 日，陈克明食品股份有限公司（简称“克明食品”）发布 2022 年半年度报告称，上半年克明食品实现营业收入 24.14 亿元，同比增长 17.72%；归属于上市公司股东的净利润 8137.45 万元，同比增长 88.71%；基本每股收益 0.253 元。

8 月 22 日，万向德农股份有限公司（简称“万向德农”）发布 2022 年半年度报告。报告显示，万向德农半年度营业收入 1.24 亿元，同比增加 3.1%；归属上市公司股东的净利润 4851.2 元，同比增加 174.47%；基本每股收益 0.1658 元。

8 月 24 日，黑龙江北大荒农业股份有限公司（简称“北大荒”）披露 2022 年中报，2022 年上半年，北大荒实现营业收入 25.16 亿元，同比增长 27.9%；归属于上市公司股东的净利润 9.31 亿元，同比增长 21.08%；每股收益为 0.52 元。

8 月 26 日，安徽荃银高科种业股份有限公司（简称“荃银高科”）披露 2022 年半年度报告。2022 年上半年，荃银高科实现营业收入 9.65 亿元，同比增长 42.46%；归属于上市公司股东的净利润 3047.86 万元，同比扭亏为盈；基本每股收益 0.05 元。

8 月 29 日，山东登海种业股份有限公司（简称“登海种业”）披露 2022 年半年度报告。2022 年上半年，登海种业实现营业收入 4.40 亿元，同比增长 6.12%；归属于上市公司股东的净利润 1.12 亿元，同比增长 6.67%；基本每股收益为 0.1274 元。

更多内容详见：[18 家粮油企业 2022 年半年报：克明食品、北大荒等企业净利润增长；金健米业、西王食品等企业净利润亏损](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国内预警

## 市场监管总局关于 12 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 22 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取餐饮食品、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、调味品、冷冻饮品、速冻食品、糖果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品和食用油、油脂及其制品等 29 大类食品 772 批次样品，检出其中餐饮食品、食糖、乳制品、酒类、饼干、方便食品、蔬菜制品、水果制品、肉制品、冷冻饮品和保健食品等 11 大类食品 12 批次样品不合格。发现的主要问题是，微生物污染、食品添加剂超范围超限量使用、质量指标不达标等。产品抽检结果可查询 <https://spc.jsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，天津、河北、浙江、福建、江西、河南、湖南、广东、广西、海南、重庆、云南、青海等省级市场监管部门已组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业及时采取下架召回不合格产品等措施控制产品风险；对违法违规行为，依法从严处理。有关省级市场监管部门要督促公开所采取的风险防控措施和核查处置情况，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）青海省海东市互助县塘川镇芳芳惠民超市销售的、标称青海好朋友乳业有限公司生产的青海老娃娃头（水蜜桃酸奶），其中霉菌数不符合食品安全国家标准规定。

（二）淘宝网仁和盛酒类自营店（经营者为江西省萍乡市安源区金字塔贸易商行）在淘宝网（网店）销售的、标称海南椰岛（集团）股份有限公司出品的、海南椰岛酒业发展有限公司生产的椰岛®鹿龟酒，其中霉菌和酵母数不符合食品安全国家标准规定。

（三）湖南省郴州市桂阳县樟市镇樟市圩家佳超市销售的、标称河南省幸隆食品有限公司生产的青菜面素食（调味面制食品），其中菌落总数不符合产品执行标准要求。

（四）重庆市长寿区葛兰镇凤玉超市销售的、标称重庆市尹华鑫食品有限公司生产的冷吃鸡翅香辣味（辐照食品），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（五）河北省石家庄市高邑县姊河商贸中心销售的、标称河北省沧州市任丘市天源食品有限公司生产的天源火炬（牛奶巧克力雪糕），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

### 二、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）湖南省常德市桃源县热市镇丽红土药酒坊销售的高粱酒，其中糖精钠（以糖精计）检测值不符合食品安全国家标准规定。

（二）淘宝网天下客食品经营商行（经营者为河北省邯郸市馆陶县天下客食品经营商行）在淘宝网（网店）销售的、标称广东省揭阳市揭西县同林食品有限公司生产的蓝莓味李果，其中苋菜红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 12 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 22 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》公布 自 2023 年 3 月 1 日起施行

食品相关产品质量安全监督管理暂行办法

(2022 年 10 月 8 日国家市场监督管理总局令第 62 号公布 自 2023 年 3 月 1 日起施行)

### 第一章 总则

第一条 为了加强食品相关产品质量安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》等有关法律、法规，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内生产、销售食品相关产品及其监督管理适用本办法。法律、法规、规章对食品相关产品质量安全监督管理另有规定的从其规定。

食品生产经营中使用食品相关产品的监督管理按照有关规定执行。

第三条 食品相关产品质量安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治，建立科学、严格的监督管理制度。

第四条 国家市场监督管理总局监督指导全国食品相关产品质量安全监督管理工作。

省级市场监督管理部门负责监督指导和组织本行政区域内食品相关产品质量安全监督管理工作。

市级及以下市场监督管理部门负责实施本行政区域内食品相关产品质量安全监督管理工作。

### 第二章 生产销售

第五条 生产者、销售者对其生产、销售的食品相关产品质量安全负责。

第六条 禁止生产、销售下列食品相关产品：

(一) 使用不符合食品安全标准及相关公告的原辅料和添加剂，以及其他可能危害人体健康的物质生产的食品相关产品，或者超范围、超限量使用添加剂生产的食品相关产品；

(二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量和迁移量超过食品安全标准限量的食品相关产品；

(三) 在食品相关产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好或者以不合格食品相关产品冒充合格食品相关产品；

(四) 国家明令淘汰或者失效、变质的食品相关产品；

更多内容详见：《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》公布 自 2023 年 3 月 1 日起施行

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》公布 2022年11月1日起施行

### 企业落实食品安全主体责任监督管理规定

(2022年9月22日国家市场监督管理总局令第60号公布 自2022年11月1日起施行)

第一条 为了督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本规定。

第二条 在中华人民共和国境内，食品生产经营企业主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为及其监督管理，适用本规定。

第三条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

第四条 食品生产经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，企业应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。

第五条 在依法配备食品安全员的基础上，下列食品生产经营企业、集中用餐单位的食堂应当配备食品安全总监：

(一) 特殊食品生产企业；

(二) 大中型食品生产企业；

(三) 大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部；

(四) 大中型食品销售企业、连锁销售企业总部；

(五) 用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合本地区实际，指导本辖区具备条件的企业配备食品安全总监。

更多内容详见：[《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》公布 2022年11月1日起施行](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 中华人民共和国农业农村部公告 第594号 |发布《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）及 21项兽药残留检测方法

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）及21项兽药残留检测方法食品安全国家标准，自2023年2月1日起实施。标准编号和名称见附件，标准文本可在中国农产品质量安全网（<http://www.aqsc.org>）查阅下载。

附件：《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）及21项兽药残留检测方法食品安全国家标准目录

农业农村部 国家卫生健康委 市场监管总局

2022年9月20日

《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）及21项兽药残留检测方法食品安全国家标准目录

序号	标准号	标准名称	代替标准号
1	GB 31650.1-2022	食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量	
2	GB 31613.4-2022	食品安全国家标准 牛可食性组织中吡利霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法	
3	GB 31613.5-2022	食品安全国家标准 鸡可食性组织中抗球虫药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法	
4	GB 31613.6-2022	食品安全国家标准 猪和家禽可食性组织中维吉尼亚霉素 M1 残留量的测定 液相色谱-串联质谱法	

更多内容详见：[中华人民共和国农业农村部公告 第594号](#) | 发布《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）及21项兽药残留检测方法

文章来源：[农业农村部](#)



俄罗斯卫星通讯社莫斯科 9 月 27 日电 俄罗斯全国奶制品生产者联盟总经理阿尔乔姆·别洛夫表示，50 多家俄罗斯企业获得了向中国出口乳制品的证书。

别洛夫说，中国每年进口价值 120 亿的乳制品，年均增长率为 5-6%，这是世界上最大的市场之一。

据其介绍，俄罗斯 2018 年年底首次获得向中国供应乳制品的证书，2020 年获得了干乳制品检疫证书。

别洛夫说：“目前，俄罗斯有 50 多家乳制品企业有对华出口证书。俄罗斯主要出口全脂奶制品，是中国最大的五家冰淇淋供应商之一。”

据别洛夫称，未来的最佳模式将是，俄罗斯企业不仅将向中国出口产品，还要在那里建厂。

2021 年，俄罗斯出口了超过 100 万吨乳制品，比 2020 年增加了 15%，出口额增加了 29%，达到 4.7 亿美元。中国的五大乳制品供应国包括哈萨克斯坦、乌克兰、白俄罗斯、美国和乌兹别克斯坦。中国已成为全脂奶粉和乳清粉的主要进口国。

根据俄罗斯农业部联邦农工综合体产品出口发展中心（AgroExport）发布的研究报告，2021 年中国主要乳制品的进口量均有增加，包括乳清粉、脱脂奶粉、全脂奶粉、加工牛奶。

**食品伙伴网讯** 据美国食品安全新闻网消息，近日，英国公共卫生官员正在调查大肠杆菌的暴发，一个月内已有近 200 人患病。

自 9 月初以来，已在英格兰、苏格兰、北爱尔兰和威尔士确认了 192 例与产志贺毒素大肠杆菌(STEC) 0157 型基因相关的病例。

据了解，大多数患者是成年人，但还没有与该事件有关的死亡报告。

目前还没有确定感染上升的来源，但正在对患者进行访谈，以帮助找到传染媒介。也没有溶血性尿毒症综合征(HUS)病例的报告。HUS 是一种与大肠杆菌感染相关的肾衰竭，可导致终身严重的健康问题和死亡。

英国卫生安全局相关负责人表示，确保用肥皂和水洗手是阻止这种病菌传播的最好方法。准备食物时，确保彻底清洗沙拉、水果和蔬菜，并遵循所有肉类安全烹饪说明。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/09/nearly-200-sick-in-uk-e-coli-o157-outbreak/>

## 李斯特菌已致意 3 死 66 人感染！部分 Wurstel 香肠已下架

自 2020 年以来，全意已出现多起李斯特菌 ST155 型菌株感染事件，并已导致 3 人死亡，66 人感染，多人入院治疗。Wurstel 香肠部分批次则因存在相关风险被紧急撤回。

### • Wurstel 部分香肠产品被撤回

综合意大利《共和国报》、《每日实时报》报道，自 2020 年以来，意大利不断出现李斯特菌感染病例。意大利卫生部表示，2021 年 12 月、2022 年 3 月和 6 月，意大利伦巴第大区、皮埃蒙特大区和艾米利亚-罗马涅大区出现 3 例与李斯特菌感染有关的死亡病例。此外，紧急调查小组还发现了 66 例感染病例，其中部分患者被送院治疗。

长期以来，调查人员一直在就李斯特菌的感染源头展开调查，并将一款奶酪产品报告至了欧洲食品安全局。今年夏天，卫生部门又查扣了一批 Wurstel 鸡肉肠和火鸡肠。

根据卫生部官网 9 月 23 日发布的调查报告，调查小组发现了由 Agricola Tre Valli 食品公司生产的 Wurstel 香肠与 ST155 型菌株感染存在关联，同时食品取样也证实了这一情况。该食品公司随即采取最大程度的预防性措施，撤回 9 月 12 日前生产的所有批次，批次号为 1785417 和 01810919。此外，该公司还直接在各销售点展开宣传活动，以进一步加强食品包装上已标明的“食用前需认真烹煮”的指示。

目前调查仍在进行中。卫生部称，还将继续对其他批次的 Wurstel 香肠展开调查，此外也不排除其他可能导致感染此菌病的产品。

### • 感染李斯特菌有何症状？如何避免？

李斯特菌是一种可能存在于土壤、水和植物中的细菌，可对例如牛奶、蔬菜、软奶酪、未煮熟的肉类等食物造成污染，并由食物传播给人类。该细菌对孕妇、65 岁以上人员和免疫功能低下的人员来说威胁很大，可能导致严重疾病。轻则可表现为流感症状，如发热、寒颤、腹泻等，重则可造成神经系统感染，并导致细菌性脑膜炎等。

李斯特菌生存力强，潜伏期长。意大利卫生部提醒市民应注意食品的储存、制作和食用方法，应按照食品包装上的说明进行烹制。同时，要预防李斯特菌感染，还应遵循以下简单的食品安全准则：

- 食肉要煮透；
- 生食、熟食、即食食品应在冰箱中分开存放，并应各自放置在密闭容器中；
- 烹饪前后保持双手、厨具等物品清洁；
- 刷洗生蔬菜；
- 易腐烂食物需按照包装上的储存温度指示进行存放。

## 加工厂发现李斯特菌 近 40 吨肉制品被召回

食品伙伴网讯 2022 年 9 月 24 日，美国农业部食品安全检验局（FSIS）发布召回通告，Behrmann Meat and Processing Inc. 正在召回约 87,382 磅即食肉制品，因为产品可能受李斯特菌污染。



据通告，受影响即食肉制品的生产时间为 2022 年 7 月 7 日至 2022 年 9 月 9 日。被召回的产品带有美国农业部的检验标记编号“EST 20917”，这些产品被运往了伊利诺伊州、肯塔基州和密苏里州的零售点和批发商处。

 [受影响产品的批次代码.pdf](#)

 [受影响产品的标签.pdf](#)

该问题是通过 FSIS 和该公司进行的产品和环境测试发现的，经过测试在加工环境和该公司生产的产品中发现了李斯特菌。

目前还没有关于食用这些产品而导致疾病或不良反应的报告。美国农业部食品安全检验局建议消费者不要食用以上召回产品，应将其扔掉或退回购买地点。

**食品伙伴网讯** 据美国食品安全新闻网消息，近日，美国疾病预防控制中心（CDC）和美国食品药品监督管理局（FDA）正在调查多州暴发的大肠杆菌 O121:H19 感染疫情，并表示这与 ALDI 商店销售的冷冻沙拉三明治有关。



据了解，此次暴发已导致 6 个州（佛罗里达州、爱荷华州、堪萨斯州、密歇根州、俄亥俄州和威斯康星州）的 20 人患病，有 5 人已住院，目前没有死亡报告。最近一次发病是在 9 月 13 日。

根据 CDC 提供的流行病学信息以及州和地方公共卫生官员进行的采访，在 18 名受访者中，有 15 人报告曾在 ALDI 商店购物。根据 FDA 的说法，这 15 名报告在 ALDI 商店购物的人中，其中 6 人在患病前一周吃了从 ALDI 购买的 Earth Grown 牌冷冻沙拉三明治。

沙拉三明治的制造商 Cuisine Innovations 已经开始召回部分产品并停止生产。召回的产品是 ALDI 独家经销的纯素传统沙拉三明治和大蒜香草沙拉三明治。虽然完整的分销信息尚不清楚，但已知受影响的产品被送往 36 个州和华盛顿特区。

目前，FDA 还没有报告该产品是如何被污染的。由于测试、诊断、确认测试以及通知州和联邦官员需要时间，患病人数预计会增加。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/10/new-e-coli-outbreak-traced-to-frozen-falafel-sold-at-aldi-stores/>

## 泰国通报食品检验结果：进口食品原产于中国的冷冻鱿鱼产品镉含量超标

食品伙伴网讯 泰国公共卫生部 10 月 4 日消息：泰国食品药品监督管理局在林查班港食品药品检查站随机抽取食品样品检验。进口食品原产于中国的冷冻鱿鱼产品镉含量超标。产品详情如下：

- 1、产品名称：冷冻整条鱿鱼制品
- 2、进口商：Thai Marina Partners Co., Ltd.
- 3、进口日期：2022 年 3 月 10 日
- 4、生产商：JINSHENG AQUATIC PRODUCT CO., LTD.
- 5、原产国：China
- 6、生产日期：2021 年 12 月 23 日
- 7、保质期至：2023 年 12 月 22 日
- 8、净重：15 公斤/袋



泰国医学部技术分析检测结果：上述产品每公斤含镉 6.29 毫克。泰国法规规定该产品含镉标准为每公斤不得超过 2 毫克。根据泰国佛历 2522 年《食品法》上述产品属于不纯食品 and 不合格食品，不能安全食用。泰国食品药品监督管理局正在对违法者采取法律行动。

# 国际预警

## 我国出口烤花生在美国遭扣留

说明：本资料来自美国 FDA 官方网站，由食品伙伴网翻译整理。有疑问请联系 [news@foodmate.net](mailto: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
45-02	2022-9-27	广东江 门	Jiangmen Xinhui Green Day Food Co., Ltd	烤花生	日落黄

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

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 俄罗斯对我国3家企业产品实施强化实验室检测

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网消息：该局于2022年9月底发布3条指令№ Φ C-A P B-7/4733-3, № Φ C-A P B-7/4734-3 和№ Φ C-A P B-7/4735-3, 宣布自2022年9月底起, 对我国3家企业不合格产品实施强化实验室检测, 详情见下表:

序号	出口国	出口企业编码及名称	违规产品	违规原因	强化实验室检测起始日期
1	中国	№ 2300/03103 Heilongjiang Bei San Xia Food Co., Ltd.	冷冻去皮无骨鸡胸肉	单核细胞增生李斯特菌	2022/9/28
2		№ 4400/02152 Foshan Shunde Donglong Roasted eel Co. Ltd	冷冻烤鳗鱼(鱼片)	原料与企业声称内容不一致	2022/9/28
3		№ 2200/03076 JILIN CHIA TAI FOOD CO., LTD.	冷冻去皮、去脏无骨鸡胸肉(冷冻块状) 冷冻去皮、去脏无骨鸡胸肉(冷冻块状) 冷冻去骨冷冻鸡肉; 冷冻去皮、去脏无骨鸡胸肉; 单独包装	沙门氏菌 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特菌 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特菌	2022/9/29



# 国际预警

## 2022年9月美国FDA自动扣留我国食品情况（9月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 9月份以来，美国FDA对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2022-9-1	香港	Guinan Hong Company Limited	无花果干	唑菌胺酯、多菌灵
99-08	2022-9-14	江苏盐城	Yancheng Jingwei International Co., Ltd.	脱水菠菜片	嘧霉胺
20-03	2022-9-19	广东江门	Jiangmen Xinhui Green Day Food Co., Ltd	桃子干	铅
99-23	2022-9-23	台湾台中	JIU CHUAN MUSHROOM CO.	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
99-23	2022-9-23	台湾南投	Wan Shen Biotechnology Farm (Huang Sheng Syong)	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
45-02	2022-9-27	广东江门	Jiangmen Xinhui Green Day Food Co., Ltd	烤花生	日落黄
99-08	2022-9-28	江苏连云港	SILU (LYG) CROSS-BORDER E-COMMERCE CO., LTD.	干蘑菇；茶树菇	噻虫胺、毒死蜱、多菌灵、高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、草甘膦、虱螨脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
16-124	2022-9-29	福建福州	Fujian Dongshui Food Co., Ltd.	黄花鱼	恩诺沙星
99-08	2022-9-29	江苏连云港	SILU (LYG) CROSS-BORDER E-COMMERCE CO., LTD.	干竹荪	硫丹、草甘膦

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

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年9月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（9月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 2022年9月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	浙江景宁	ZHEJIANG JINGNING NATURE FOOD CO LTD	真菌，黑云耳	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-9-1	是	是	DWCI
2	广东江门	JIANGMEN XINHUI HUICHENG YUANYOU FOOD CO	不含巧克力的糖果	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-9-1	否	否	DNEI
3	广东江门	GUANGHUI FOOD CO., LTD.	其他地方未提及的植物蛋白制品	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-9-1	否	否	DNEI
4	广东江门	Jiangmen Xinhui Green Day Food Co., Ltd	桃子（干的或糊状的）（1批次）；不含巧克力的糖果（1批次）；米粉（1批次）	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-9-1	否	否	DNEI
5	广东佛山	Nanhai Jinha Donglian Cinglong	饼干	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-9-1	否	否	DNEI
6	广东东莞	HONGDA FOOD CO LTD	饼干	违反 FD&C 法案第 805 条	2022-9-1	否	否	DNEI
7	广东江门	BIALIFENG TRADING LIMITED	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-9-6	否	是	DNEI

更多内容详见：[2022年9月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（9月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2022年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月30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	9月5日	矿泉水（未杀菌（除菌）（无碳酸）） ACQUA AZZURRA WATER	FonTE MARGHERITA 1845 SRL		意大利	成分规格不合格，检出亚硝酸酸性盐氮 0.11 mg/l	神戸	株式会社 グランデフーズ	自主检查
2	9月5日	生鲜咖啡豆		PT. SARIM AKMUR TUNGGAL MANDIRI	印度尼西亚	检出异丙威 0.02 ppm	名古屋	三井物産株式会社	命令检查
3	9月5日	冷冻芋头（FROZEN TARO CHUNK）		SHANG SHUEAN FOOD CO., LTD.	中国台湾	检出多效唑 0.02 ppm	東京	株式会社 M・GROBAL	监控检查
4	9月5日	冰淇淋（CLASSIC MALAYSI KULFI）	VADILAL INDUSTRIES LTD.		印度	检出黄曲霉毒素 69 μg/kg (B1: 63.2 μg/kg、B2: 6.1 μg/kg)	大阪	株式会社 SARTAJ	自主检查

更多内容详见：[2022年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月30日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2022 年第 39 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 4 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
2022-9-26	波兰	竹纤维、玉米淀粉和三聚氰胺碗	2022. 5560	未经授权使用竹子和玉米	产品尚未投放市场/置于海关封印下；重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-9-28	瑞典	狗咬胶	2022. 5597	肠杆菌科细菌含量高	产品尚未投放市场/强化检查	拒绝入境通报
2022-9-28	爱尔兰	三聚氰胺盘	2022. 5618	甲醛迁移（7.6 mg/kg）	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-9-30	西班牙	冷冻金枪鱼	2022. 5491	健康证书不合格	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，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意产品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 10月8日,广西壮族自治区科技厅公示了2022年度第一批广西科技成果转化项目,核验结果为:通过319项、暂缓通过43项、未通过57项。其中,食品领域通过项目64项,暂缓通过项目4项,未通过项目9项。

食品领域 2022 年度第一批广西科技成果转化项目名单							
序号	地市	成果名称	成果转化类型 (A/B/C)	成果转化方/投资企业名称	成果受让方/注册企业名称	技术合同登记号/成果登记号	交易完成/成果登记/落实投资时间
通过项目							
1	南宁	杂交水稻不育系“中智S”的许可使用	A	中国水稻研究所	广西万川种业有限公司	2021330001003466	2022.5.7
28	南宁	一种复式茶叶除沙机	B	\	南宁茗韵茶业有限公司	\	2022.6.24
30	南宁	马山县高效、高品质生态养殖创新创业科技示范基地建设	B	\	马山县林圩镇盛源养殖专业合作社	\	2022.8.11
31	南宁	牛粪等废弃物发酵活化酸性土壤中硒的肥料研发与应用	B	\	广西田立方生物科技有限公司、南宁市博发科技有限公司	\	2022.3.25
32	南宁	意大利地中海水牛改良本地水牛及提高繁殖率关键技术研究	B	\	广西华胥水牛繁育有限公司	\	2022.8.11
33	南宁	一种恒温发酵房	B	\	广西石埠乳业有限责任公司	\	2022.9.1
34	南宁	一种PET瓶无菌冷灌装生产系统	B	\	广西石埠乳业有限责任公司	\	2022.9.1
35	南宁	一种奶制品高温灭菌装置	B	\	广西石埠乳业有限责任公司	\	2022.9.1
36	南宁	一种金萱茶树花混合红碎茶的加工方法	B	\	南宁茗韵茶业有限公司	\	2022.7.22
55	南宁	小块保健红糖生产工艺的研发与产业化	B	\	广西马山南华糖业有限责任公司	\	2022.5.25
56	南宁	一种灌装机冷却装置	B	\	广西皇氏乳业有限公司	\	2019.1.29

更多内容详见：[食品领域 2022 年度第一批广西科技成果转化项目公示](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 9 月 29 日,新疆维吾尔自治区科技厅对提名 2022 年度自治区科学技术奖候选成果进行公示,其中,食品领域有 27 项,包括发明奖候选成果 1 项,进步奖候选成果 26 项。

食品领域 2022 年度自治区技术发明奖候选成果 (共 1 项)					
序号	科技成果 登记号	项目名称	提名单位	完成人	评价表类型
1	20150140	冷榨有机红花籽油提取技术研究与应用	塔城地区	王来忠(新疆天鼎红花油有限公司);李华彬(完成单位:新疆裕民天鼎红花油有限公司,工作单位:新疆天鼎红花油有限公司);	技术发明
<p>该项目主要通过应用独创、自有的冷榨、冷炼、冷滤、冷藏技术提取精制红花籽油,开发出新产品——冷榨有机红花籽油,其中亚油酸含量高达 78%以上,不饱和脂肪酸含量达 91%以上。</p> <p>主要技术内容:</p> <p>1、采用天然红花籽为原料,通过低温冷榨调质法结合离心分离提取天然红花籽油的技术。采用低温冷榨技术提取红花籽油,选取较温和的低温调质工艺参数,采取冷榨优化组合,确定最佳工艺参数。结合离心分离技术对红花籽油进行精制制备。确定中试生产中制备红花籽油的最佳工艺参数。</p> <p>2、采用天然红花籽油为原料,通过精制技术及大分子截留法冷冻膜分离纯化红花籽油不饱和脂肪酸工艺技术。采用低温法冷冻、冷炼技术富集红花籽油不饱和脂肪酸,选取较稳定的低温冷炼工艺参数,采取精滤优化组合,确定最佳工艺参数。结合冷冻膜分离技术对红花籽油进行精制制备。确定中试生产中制备红花籽油的最佳工艺参数。</p> <p>3、采用天然红花籽油为样本,通过充氮低温储存及净化车间灌装,和苯板保温工艺技术。用冷藏法储存天然红花籽油确定最佳工艺参数。</p> <p>获得发明专利两项:红花籽油冷榨制油方法 201410187470.3;红花籽油精炼方法 201410187460.X</p> <p>技术经济指标:</p> <p>1、技术指标:冷榨技术提油离心分离得到品质优良的有机红花籽油,提取率 75.86%,有效成分提取率为 98.76%;经过冷炼技术进行降温制备,天然有机红花籽油饱和脂浑化、脂化冷结率达到 91.69%,不饱和脂肪酸含量达到 93.28%;充氮低温储存制备的有机红花籽油冷藏 3600h 上升了 0.0165%,过氧化值上升了 0.0166%,几乎无变化。显著提高了产品技术水平及附加值。</p>					

更多内容详见: [提名 2022 年度新疆维吾尔自治区科学技术奖候选成果公示 食品领域有 27 项](#)

**食品伙伴网讯** 10月9日,贵州省科学技术厅网站公布了11项实施到期、延期的项目的验收结果,有10项通过验收,有1项结题。公示时间为2022年10月9日-10月13日。

这些项目中,有4项涉及食品领域,均通过验收。

序号	合同编号	项目名称	牵头单位	参与单位	项目主持人	项目参加人	验收结果
3	黔科合支撑[2020]1Y048	薄壳苦荞品种选育及配套高产栽培技术与示范	贵州师范大学	无	黄小燕	黄凯丰、陈庆富、何佩云等	通过
5	黔科中引地[2018]4017	贵州特色优势食用菌产业化关键技术集成示范	贵州高山百益食用菌发展有限公司	贵州省生物研究所、贵州省山地资源研究所、贵州省土壤肥料研究所	张林	李鹏、向准、熊雪等	通过
7	黔科合支撑[2018]2359	传粉昆虫多样性与茶园生态环境健康的关联性研究	贵州省植保植检站	贵州省植物保护研究所、贵阳市植保植检站、湄潭县种植业发展服务中心、都匀市植保植检站、开阳县农业开发服务和技术推广中心、石阡县植保植检站	谈孝凤	胡阳、张斌、耿坤等	通过
8	黔科合支撑[2019]2261	独杆辣椒种质的创制及利用	贵州省蚕业研究所(贵州省辣椒研究所)	贵州省草业研究所	宋拉拉	苏丹、白立伟、胡明文等	通过

(来源:贵州省科学技术厅)

 附件: 2022年项目验收结果汇总表(11项).xls

原文链接: [http://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg\\_73876/202210/t20221009\\_76675397.html](http://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg_73876/202210/t20221009_76675397.html)

## 中国粮油学会关于 2022 年度中国粮油学会科学技术奖拟获奖项目的公示

各有关单位：

根据《中国粮油学会科学技术奖管理办法》《中国粮油学会科学技术奖实施细则》的要求，经过推荐与申报、形式审查、专业评审和综合评审，共评选出拟获奖项目 40 项（见附件），其中特等奖 1 项，一等奖 6 项，二等奖 22 项，三等奖 11 项。现将拟获奖项目予以公示，公示期为 15 个自然日（2022 年 9 月 29 日—10 月 13 日）。

公示期间，如对获奖项目存在异议，请向中国粮油学会奖励办公室实名反映，并提供联系方式和书面材料，逾期、匿名或经核实为假名的投诉不予受理。学会奖励办公室将按照有关规定对异议内容进行核实、查证，对持异议者身份予以保护。对逾期未提出异议的项目，视为无异议予以确认。

联系人：谢胜男 陈志宁 杨晓静

联系电话：010-68357512/68357520

电子邮箱：jiangliban@126.com

通讯地址：北京市西城区百万庄大街 13-6 号

附件： [2022 年度中国粮油学会科学技术奖拟获奖项目目录.pdf](#)

中国粮油学会

2022 年 9 月 29 日

2022 年度中国粮油学会科学技术奖拟获奖项目目录

序号	登记号	项目名称	主要完成单位	主要完成人
特等奖				
1	68	稻谷“六步鲜米精控技术”创新体系开发及产业化	丰益(上海)生物技术研发中心有限公司、吉林大学、河南工业大学、佐竹机械(苏州)有限公司	姜元荣、吴文福、安红周、徐杰、胡杰、刘厚清、王梅桂、潘坤、徐学兵、王巍、李超、岑涛、黄叶欣、鲍春辉、王刚、石浩、瞿若虹、牛其文

更多内容详见：[中国粮油学会关于 2022 年度中国粮油学会科学技术奖拟获奖项目的公示](#)

文章来源：中国粮油学会



# 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

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

# 食品伙伴网展会推荐

drinktec  
联手打造

## CHINA BREW 2022 CHINA BEVERAGE 2022

2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会  
INTERNATIONAL BREW & BEVERAGE PROCESSING  
TECHNOLOGY AND EQUIPMENT EXHIBITION FOR CHINA

2022年11月23-26日

广州·中国进出口商品交易会展馆（B区）

酒、饮料、乳品、调味品等  
液态食品加工和包装行业盛会

#### 主办单位

中国轻工机械协会  
中国联合装备集团有限公司  
慕尼黑博览集团

#### 承办单位

北京中轻合力国际展览有限公司  
慕尼黑展览（上海）有限公司

#### 海外支持单位

德国机械设备制造业联合会食品处理与包装机械协会  
(VDMA)

#### 国内企业联系

010 66017874; 66017794; 66068229; 66060746

#### 国际企业（包括合资企业）联系

021 20205578; 20205500



官方微信

[www.chinabrew-beverage.com](http://www.chinabrew-beverage.com)



# 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，请您参展览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

11 月	线上	<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>
延期待定	南京	<a href="#">HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会</a>
延期举办	青岛	<a href="#">2022（第八届）中国食品安全追溯大会</a>
10 月 13-15 日	郑州	<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>
10 月份	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>
10 月 22-27 日	广州	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--广州、重庆（全年可报）</a>
10 月 26-29 日	呼和浩特	<a href="#">2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛（呼和浩特）</a>
10 月 27-28 日	宁波	<a href="#">2022 生物基助剂研讨会</a>
10 月 28-30 日	西安	<a href="#">2022 国际医药生物技术大会</a>
11 月 3-5 日	苏州	<a href="#">2022（第二届）中国儿童食育高峰论坛暨 2022 人群食品产业大会</a>
11 月 8-10 日	琼海市	<a href="#">全球食品饮料论坛（中国博鳌）</a>
11 月 12-14 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>
11 月 12-13 日	上海	<a href="#">2022 新型疫苗研发峰会</a>
11 月 12-14 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>
11 月 13-15 日	济南	<a href="#">第四届中式菜肴工业化加工技术论坛暨 2022 国家农产品加工产业科技创新联盟预制菜专委会年会</a>
11 月 17-18 日	青岛	<a href="#">食品出口合规实操班--青岛</a>
11 月 22-24 日	上海	<a href="#">2022 功能食品产业大会</a>
11 月 24-25 日	宁波	<a href="#">第二届生物质高值化利用及工程论坛</a>

## 2022 年展会预告:

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 上海智慧环保及环境监测展览会</a>
延期待定	上海	<a href="#">第十五届上海国际水处理展览会</a>
延期待定	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	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>
延期待定	厦门	<a href="#">第十四届全球自有品牌产品亚洲展</a>
延期待定	西安	<a href="#">第八届西安餐饮供应链博览会</a>
延期待定	青岛	<a href="#">第二十三届中国零售业博览会</a>
延期待定	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>
延期待定	广州	<a href="#">2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会</a>
延期待定	深圳	<a href="#">2022 粤港澳大湾区（深圳）国际包装工业技术展</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>
延期待定	广州	<a href="#">第八届广州国际渔业博览会</a>
延期待定	北京	<a href="#">第八届北京国际优质农产品展示交易会</a>
延期待定	长春	<a href="#">2022 第 33 届长春国际糖酒食品交易会</a>

延期待定	合肥	<a href="#">第二十二届中国绿色食品博览会</a>
延期待定	深圳	<a href="#">2022 全球高端食品展览会</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="#">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15-19日	巴黎	<a href="#">2022年巴黎 SIAL 国际食品展</a>
延期待定	北京	<a href="#">第十二届北京国际水处理展览会</a>
10月22-24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20-24日	厦门	<a href="#">中国厦门国际茶产业（秋季）博览会</a>
延期待定	深圳	<a href="#">第5届深圳礼品包装展</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>
10月27-29日	成都	<a href="#">2022年中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
10月28-11月1日	长沙	<a href="#">2022 中国中部国际预制菜博览会暨预制菜全产业链大会&amp;火锅食材用品</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1-3日	天津	<a href="#">2022 第六届天津国际餐饮食材展览会</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1-3日	成都	<a href="#">第11届成都餐饮供应链博览会</a>
11月3-5日	深圳	<a href="#">第五届深圳餐饮博览会</a>
11月4-6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>
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8-10日	上海	<a href="#">FHC 2022 第二十六届上海环球食品展</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会</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>
11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>
11月14-16日	上海	<a href="#">2022 包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）</a>
11月14-16日	重庆	<a href="#">2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）</a>
11月15-17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>
11月15-19日	青岛	<a href="#">2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）</a>
11月16-18日	广州	<a href="#">2022 亚洲乳业博览会</a>
11月17-19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>
11月18-20日	济南	<a href="#">2022 第十六届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
11月23-26日	广州	<a href="#">2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）</a>
11月23-25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>
11月25-26日	贵阳	<a href="#">2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
11月25-26日	合肥	<a href="#">第二届中国团餐产业博览会（安徽）暨长三角预制菜产业发展高峰论坛</a>
11月25-27日	烟台	<a href="#">2022 第十七届东亚国际食品交易博览会</a>
11月25-27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>
11月25-27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 WPE 2022</a>
11月25-27日	青岛	<a href="#">2022 青岛国际预制菜食品展览会</a>
11月25-27日	北京	<a href="#">CRFE   2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会</a>
11月28-30日	重庆	<a href="#">中国乳制品工业协会第二十八次年会暨 2022 年中国（国际）乳业技术博览会</a>
12月1-3日	上海	<a href="#">2022 第十届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
12月1-3日	上海	<a href="#">2022 第16届上海国际渔业博览会</a>
12月3-5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>

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6-8日	广州	<a href="#">2022第31届广州国际大健康产业博览会</a>
12月7-9日	上海	<a href="#">SIAL 国际食品展（上海）</a>
12月8-10日	东莞	<a href="#">2022中国（东莞）国际印刷技术及包装设备展览会</a>
12月8-10日	南京	<a href="#">2022年中国（江苏）国际冷链产业博览会</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15-17日	上海	<a href="#">2022上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
12月13-15日	北京	<a href="#">第二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
12月16-18日	西安	<a href="#">第十四届中国西安国际食品博览会</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>
12月26-28日	昆明	<a href="#">2022中国（云南）南亚·东南亚餐饮食材展览会</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：

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[广州市华琪生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[广州测研科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[南通米尔斯贸易公司——添加剂配料](#)

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南大彤机械设备有限公司——食品机械](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](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>

## 【学习】食品人学习、交流机会汇总，每周更新（2022.10.08）

### 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、会议分类汇总。

3、线上直播课和研讨会汇总。

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】第三期香肠加工技术提升班

培训时间：2022年11月2-4日

培训地点：山东·济南

培训亮点：

1) 小班教学：技术理论和产品实操相结合；

2) 实用性强：经典中西式代表产品全面系统讲解；

3) 课程升级：优化升级理论内容，增加原辅料的应用、产品改良、生产工艺详解等内容；

4) 资深讲师：行业技术专家和资深高级工程师授课，帮您解决加工技术问题。

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zJj0biocL4YaIIAwOgPqgQ>

#### 【线上】【食学实用】系列之-食品生产经营企业如何开展陈述申辩的有效说理

▲时间：2022年10月13日 19:00—20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=990&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 陈述申辩的基本思考

2. 法律适用的法理思维

3. 陈述申辩的文章撰写

#### 【线上】2022 包装饮用水行业生产技术专题培训

▲时间：2022年10月20日-22日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=985&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 包装饮用水标准体系及抽检质量状况分析

2. 铜绿假单胞菌成分分析及对策

3. 臭氧添加与溴酸盐控制

4. 亚硝酸盐超标分析及解决方案

5. 硝酸盐超标原因及控制关键点

6. 水处理问题及其他问题解疑答惑

#### 【线上】第三期烘焙技术交流线上研讨会“让烘焙产品保鲜更简单”主题直播

会议时间：2022年10月21日 13:30-17:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=987&fuid=154861>

参会对象：

烘焙食品企业及上下游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；高校、科研院所等单位从事烘焙相关应用研究的专家学者和学生等。

报名联系人：18905354221（微信同号）

### 【线上】食品添加剂检测技术网络研讨会

▲时间：2022年10月18日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=989&fuid=154861>

▲主要内容：

专题一 发言议题：液相色谱在食品添加剂检测中的应用实例及操作要点分享

发言嘉宾：齐鲁师范学院分析检测中心 韩桂美 实验师

专题二 色谱技术在食品添加剂及非法添加物检测中应用技巧分享

发言嘉宾：艾杰尔-飞诺美 杨 娟 食品和环境领域资深技术支持工程师

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

### 【线上】2022 食品安全检测技术网络论坛

▲时间：2022年10月26-27日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=986&fuid=154861>

▲主要内容：

（一）水产品检测技术专题

（二）酒类、饮料检测技术专题

（三）调味品检测技术专题

（四）特医特膳食品检测技术专题

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/4CnLp10eJT9LQ89fFvpqNQ>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

### 【线上】【系列课程】“实验室检测结果有效性”系列直播课第四期

▲时间：2022年10月底

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=962&fuid=154861>

▲主要内容：本课程以 CNAS-GL005-2018 《实验室内部研制质量控制样品的指南》为基础，对室内质控样的制作思路、样品选择和处理、均匀性、稳定性、定值等确定、室内质控样的使用进行的讲解。

▲报名咨询：王老师 18106384450

### 【线上】【好课上新】实验室检测设备维护保养系列课程-③离子色谱仪维护保养

▲培训时间：食学宝平台线上直播

2022年11月2日 20:00-20:30

2022年11月9日 20:00-20:30

2022年11月16日 20:00-20:30

2022年11月23日 20:00-20:30

▲详情链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=991&fuid=154861>

▲主要内容：

第一课：高压平流泵的使用与维护

第二课：色谱柱的使用与维护

第三课：影响保留与分离的因素

▲费用标准：标准费用：49.9元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）

## 【线上】食品小白成才记—Excel 应用技巧培训直播课程

▲时间：2022 年 10 月 20 日 15:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=992&fuid=154861>

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：现代科学技术发展迅速，我们在课堂中学习的理论知识已经无法满足当前社会各个行业对毕业生的需求，各个院校也在鼓励学生参加各种各样的专业培训或者技能提升培训，希望大家不仅学习课堂中的知识，更要必须走出课堂。为社会培养食品行业的人才，普及食品专业、各种技能知识，帮助学生更好的升学与就业，食品伙伴网推出“食品小白成才记”，将为处在各个不同阶段的学子提供所需的培训课程内容，助力食品人才成长！食品小白成才记第二期将带领大家一起学习 Excel 在课堂以及职场上的使用技巧，包括 Excel 基本操作及技巧、Excel 常用公式在工作中的应用、Excel 快捷键应用技巧等方面的学习，通过 PPT 讲授操作步骤以及直播演示操作方法的授课方式让你更直观更快速的掌握 Excel 知识点。

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

## 线下·培训·会议

### 研发类：

#### 1、第四期酱卤制品加工技术培训班 10 月份将在烟台开班

培训时间：2022 年 10 月 19-21 日

培训地点：山东烟台

参会对象：

- (1) 肉制品加工企业、餐饮企业生产研发技术人员、质量控制人员、市场销售人员、企业高管；
- (2) 肉制品相关科研院校专家和科技人员；
- (3) 肉制品企业相关的设备制造企业；
- (4) 个体经营等。

报名联系人：王老师 13361384260 微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/OAfTB1NjczJuxvoFj57Ugg>

#### 2、第 2 期鱼糜制品加工技术培训班

时间：10 月 24-25 日

地点：食品伙伴网-烟台研发中心

培训内容：

- 1) 鱼糜制品发展历程、行业趋势及方向
- 2) 冷冻鱼糜的特性和选择及其对产品品质的影响（水产原料特点、鱼糜种类、凝胶强度、原辅料、工艺等）
- 3) 鱼糜制品加工原辅料的选择与创新开发
- 4) 鱼糜制品配方、工艺技术、产线设计
- 5) 鱼糜制品加工品质影响因素及产品改良方案
- 6) 虾滑产品加工配方、工艺讲解及操作要点（色泽、成本控制、口感保持等）
- 7) 鱼豆腐、鱼丸产品加工工艺技术及操作要点
- 8) 鱼糜制品产品标准、质量调控与标签解读
- 9) 鱼糜制品加工常见问题及解析

报名联系人：林老师 13375457063（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/GMjzBI-kA3SfIIzvOoLqyA>

#### 3、第三期复合调味料包加工技术培训

时间：2022 年 10 月 27-29 日

培训内容（实操+讲解）：

复合调味料包的原料选择思路及应用技术

香辛料特性、应用及配伍技术  
复合调味料包常用添加剂介绍及使用  
复合调味料包的配方组合运用方法与案例讲解  
复合调味料包的制备工艺与设备选型  
复合调味料包的风味变化规律与口味还原要点  
复合调味料包的包装技术讲解

感官评价方法、影响因素与控制

报名联系人：于老师 18906382430

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/wHHJlNuZYejc\\_Leq8avC-A](https://mp.weixin.qq.com/s/wHHJlNuZYejc_Leq8avC-A)

#### 4、第三期香肠加工技术提升班

培训时间：2022年11月2-4日

培训地点：山东·济南

培训亮点：

- 1) 小班教学：技术理论和产品实操相结合；
- 2) 实用性强：经典中西式代表产品全面系统讲解；
- 3) 课程升级：优化升级理论内容，增加原辅料的应用、产品改良、生产工艺详解等内容；
- 4) 资深讲师：行业技术专家和资深高级工程师授课，帮您解决加工技术问题。

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zJj0biocL4YaIIAwOgPqgQ>

#### 5、第四届中餐工业化加工技术论坛

时间：2022年11月13-15日

地点：山东·济南·美豪丽致酒店

会议亮点一：

大咖云集，权威专家与优秀企业共同探讨工业化餐饮技术创新话题

预制菜行业白皮书与技术汇编发布

《2022中国预制菜产业链名录》发布，助力全产业链精准互联

为上下游企业设置展览展示区

紧临“第二十届中国国际肉类工业展”

参会赞助联系人：于老师:18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7V03dRklyCUMvA8glyDyfQ>

#### 6、火锅底料加工技术培训

培训时间：12月6-7日 烟台

课程形式：理论+实操

课程安排：

- (1) 火锅底料中主要原辅材料的特性及应用
- (2) 火锅底料的标准法规讲解
- (3) 火锅底料的实例配方讲解及配方设计关键点解析
- (4) 火锅底料的原料验收标准与产品质量控制
- (5) 火锅底料炒制工艺关键技术
- (6) 实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案

报名联系人：于老师 18906382340（同微信）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/ge\\_auaA6D68QBk7WCTFznQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ge_auaA6D68QBk7WCTFznQ)

## 7、2022 功能食品产业大会

时间：2022 年 12 月 6-8 日

地点：上海（具体地点另行通知）

会议亮点：

行业前沿话题——新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家，20+热点议题——聚焦研发

产业读物发布——《2022 功能食品产业白皮书》、《2022 益生菌产业白皮书》

专业企业展台——聚焦行业企业，展示原料、技术、服务

营养优选——优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验，可以充分展示产品，做到优质传播。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

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

## 8、保健食品研发备案&注册培训班|上海班

时间：2022 年 12 月 9-11 日

地点：上海（具体地点后续通知发布）

培训大纲：

- 1) 保健食品注册、备案
- 2) 保健食品及原料安全性毒理学评价原则及常见问题分析
- 3) 保健食品功能声称
- 4) 保健食品配方研发
- 5) 保健食品工艺审评
- 6) 保健食品审评技术要求
- 7) 企业经验分享

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FX9T36KtUkbIMZdve-5MUA>

## 9、预制菜加工技术培训班

时间：2022 年 12 月 8-9 日

地点：烟台

培训内容：

- 1) 预制菜的表现形式与分类，现有市场产品、可制作开发产品讲解。
- 2) 烹饪方式与预制菜关系及应用的讲解。
- 3) 餐饮菜品转化为工业化生产的工艺、质控、还原讲解。
- 4) 预制菜品品质提升技术，原辅料、添加剂的搭配使用方案等。
- 5) 实际操作演示。

报名联系人：于老师 18906382430（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/aoFBxD0a6cW6lGNelxWxw>

## 质量安全类：

### 1、食品出口合规实操培训—第六期

会议时间：11 月 17-18 日 青岛

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=265>

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

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

会议计划:

2022年10月21-22日 南京站

2022年11月18-19日 广州站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用: 2800元/人

早报优惠: 8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>

### 检测类:

#### 1、2022 食品微生物检验实际操作培训班

▲培训内容:

- (1). GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则;
- (2). GB4789.2-2016 菌落总数测定;
- (3). GB4789.3-2016 大肠菌群计数;
- (4). GB4789.4-2016 沙门氏菌检验;
- (5). GB4789.7-2013 副溶血性弧菌检验;
- (6). GB4789.10-2016 金黄色葡萄球菌检验;
- (7). GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验;
- (8). GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数

▲培训排期:

第99期食品微生物检验实际操作培训班 10月22-25日 广州

第100期食品微生物检验实际操作培训班 12月10-13日 漳州

第103期食品微生物检验实际操作培训班 11月19-22日 杭州

第104期食品微生物检验实际操作培训班 12月24-27日 烟台

▲费用标准: 标准费用: 2500元/人, 团体费用: 同一家单位4人及以上报名: 2300元/人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/AbnCUX31f4wgIRZ3jMvPvg>

▲报名咨询: 苏琳 18153529010 (微信同号) QQ: 446616377 邮箱: [meeting@foodmate.net](mailto:meeting@foodmate.net)

#### 2、白酒四级品酒师培训、考核的通知

▲时间地点: 2022年10月10-14日 海口

▲详情链接: <http://bbs.foodmate.net/thread-1291092-1-1.html>



▲联系人：史老师 18905354203（微信同号）

### 3、2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：11月8-11日（8日报到，11日参观）呼和浩特·巨华国际大酒店

▲会议介绍：

自2019年以来，乳及乳制品检测与控制技术交流会已经连续成功举办了三届。交流会汇集全国检测行业众多专家学者、乳品行业龙头企业以及优秀的仪器设备商，探讨乳品行业最新检测技术、聚焦行业痛点、共话行业心声，会议规模达300人以上。

今年，食品伙伴网计划举办“2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛”，与行业同仁共聚呼和浩特。

▲会议亮点：

相约乳都，学习先进企业的生产管理经验；  
大咖荟萃，深度剖析最新技术与发展趋势；  
汇智聚力，共同探讨行业痛点及解决方案；  
展会融合，聚焦产业链上下游企业，打造技术交流平台。  
名企参观：伊利集团&蒙牛集团。

▲七大技术论坛：

总会场：行业发展趋势及风险防控研究

专题一：微生物的检验技术研究

专题二：营养成分分析技术研究

专题三：微生物的风险控制研究

专题四：化学物质分析技术及防控

专题五：乳品特色品类的研发与控制

专题六：新型技术的开发及应用

参观活动：龙头乳企现场参观

▲费用标准：标准费用：2200元/人；团体费用：同一家单位3人及以上报名：1800元/人，同一家单位10人及以上报名：1200元/人。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/BExZ6lwp-62mXdRX1K\\_bFw](https://mp.weixin.qq.com/s/BExZ6lwp-62mXdRX1K_bFw)

▲报名咨询：联系人：张金凤 13370917540（微信同号） QQ：3103849236 邮箱：[train03@foodmate.net](mailto:train03@foodmate.net)

### 4、第十八届全国微生物培养基学术研讨会

▲会议组织：食品伙伴网（烟台富美特信息科技股份有限公司）

▲会议时间：2022年11月09-11日（9日报到）

▲会议地点：福建省·漳州市·诏安县·诏安明诏大酒店

▲会议内容：

1. 消除琼脂磷酸盐沉淀的研究
2. 《GB 4789.28 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》修订探讨
3. 鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方工艺研究
4. 减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析
5. 食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析
6. 基于表型特征区分不同类型致泻性大肠埃希氏菌的分离鉴别培养基的研发
7. 培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析
8. 食品中叶酸和B12微孔板法即用型试剂盒的质量控制和应用
9. 检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发
10. 微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用
11. 蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究
12. 微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

13. 欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

14. 微生物培养基生产与质量控制

15. 试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

演讲顺序以会议日程安排为准，交流内容将持续更新.....

▲会议参观：福建海德宝生物科技有限公司（自愿参加，名额有限，先到先得）

▲会议征稿：

1、征稿主题：您的论文可以是针对本次会议主题进行的理论、实践和应用研究；

2、要求：文章 5000 字以内，word 文档，正文 5 号宋体字通栏；必须包括题目、作者、所属单位、联系方式，将稿件投递至投稿专用邮箱：[hhy810221@163.com](mailto:hhy810221@163.com)；征文稿件，经组委会审核通过后，将收录到会议会刊中。

3、投稿截稿日期：2022 年 10 月 21 日

▲费用标准：标准费用：1800 元/人；限时优惠：9 月 30 日前报名享受优惠价格：1600 元/人；团体报名：3 人及以上团体报名享受团体价格：1500 元/人；

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/rJm08Uj1IVs-Hqrn\\_ghSKg](https://mp.weixin.qq.com/s/rJm08Uj1IVs-Hqrn_ghSKg)

▲报名咨询：联系人：张金凤 13370917540（微信同号）QQ：3103849236 邮箱：[train03@foodmate.net](mailto:train03@foodmate.net)

### 5、食品采样岗位技能等级培训（高级班）

▲时间地点：2022 年 2022 年 11 月 24-25 日 山东·济南

▲培训讲师：政府检测机构行业专家

▲主要内容简介

专题一：《农产品质量安全法》制修订重点内容变化和亮点条款解析

专题二：农产品抽样基础知识

专题三：农产品监督抽检要求讲解

专题四：食品抽样基础知识

专题五：食品监督抽检要求讲解

议题持续更新中...

▲费用标准：标准费用：1800 元/人；

限时优惠：10 月 24 日前报名享受优惠价格：1600 元/人；

团体报名：3 人及以上团体报名享受团体价格：1600 元/人；

▲会议详情：<http://bbs.foodmate.net/thread-1287486-1-1.html>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）邢老师 15688566323（微信同号）

### 线上·直播课

#### 【食学实用】系列之-食品生产经营企业如何开展陈述申辩的有效说理

▲时间：2022 年 10 月 13 日 19:00—20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=990&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 陈述申辩的基本思考

2. 法律适用的法理思维

3. 陈述申辩的文章撰写

#### 食品检验员、化学检验员职业能力评价培训班

▲培训时间：2022 年 10 月 13-15 日

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1291590-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

## 【质量行】第七期 食品生产环境管理线上交流会

直播时间 2022 年 10 月 18 日 9:00-12:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

直播内容和安排：

9:00-10:00 食品生产车间清洁度划分和空气洁净度划分

发言嘉宾：食品伙伴网 技术专家 林老师

10:20-10:50 食品行业霉菌控制

发言嘉宾：济南辰宇环保科技有限公司 赵老师

11:10-11:50 食品安全风险管控

发言嘉宾：食品伙伴网 食品安全合规经理 谢莹琨

费用：线上直播免费，回看收费 299 元/人

联系人：袁燕 女士 18905354660（微信同号）

## 食品添加剂检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 10 月 18 日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=989&fuid=154861>

▲主要内容：

专题一 发言议题：液相色谱在食品添加剂检测中的应用实例及操作要点分享

发言嘉宾：齐鲁师范学院分析检测中心 韩桂美 实验师

专题二 色谱技术在食品添加剂及非法添加物检测中应用技巧分享

发言嘉宾：艾杰尔-飞诺美 杨娟 食品和环境领域资深技术支持工程师

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

## 2022 包装饮用水行业生产技术专题培训

▲时间：2022 年 10 月 20 日-22 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=985&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 包装饮用水标准体系及抽检质量状况分析
2. 铜绿假单胞菌成分分析及对策
3. 臭氧添加与溴酸盐控制
4. 亚硝酸盐超标分析及解决方案
5. 硝酸盐超标原因及控制关键点
6. 水处理问题及其他问题解疑答惑

## 新版《农产品质量安全法》解读培训

时间：2022 年 10 月 20 日

地点：线上直播 食学宝

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=977&fuid=154861>

主要内容：

- 《农产品质量安全法》制修订背景意义及与食品安全法衔接
- 《农产品质量安全法》制修订重点内容变化和亮点条款解析
- “三品一标”申报流程及注意事项
- 食品农产品标签标识要求及案例解析
- 食用农产品抽检不合格数据及重大案例解析
- 农残/兽残指标要求及快检方法

农产品企业异物管控措施

农产品储存运输过程中的几点建议

联系人：吕老师 13371392134

### 食品小白成才记—Excel 应用技巧培训直播课程

▲时间：2022 年 10 月 20 日 15:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=992&fuid=154861>

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：现代科学技术发展迅速，我们在课堂中学习的理论知识已经无法满足当前社会各个行业对毕业生的需求，各个院校也在鼓励学生参加各种各样的专业培训或者技能提升培训，希望大家不仅学习课堂中的知识，更要必须走出课堂。为社会培养食品行业的人才，普及食品专业、各种技能知识，帮助学生更好的升学与就业，食品伙伴网推出“食品小白成才记”，将为处在各个不同阶段的学子提供所需的培训课程内容，助力食品人才成长！食品小白成才记第二期将带领大家一起学习 Excel 在课堂以及职场上的使用技巧，包括 Excel 基本操作及技巧、Excel 常用公式在工作中的应用、Excel 快捷键应用技巧等方面的学习，通过 PPT 讲授操作步骤以及直播演示操作方法的授课方式让你更直观更快速的掌握 Excel 知识点。

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

### 第三期烘焙技术交流线上研讨会“让烘焙产品保鲜更简单”主题直播

会议时间：2022 年 10 月 21 日 13:30-17:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=987&fuid=154861>

参会对象：

烘焙食品企业及上下游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；高校、科研院所等单位从事烘焙相关应用研究的专家学者和学生等。

报名联系人：18905354221（微信同号）

### 实验室检测设备维护保养系列课程-②气相色谱仪维护保养

▲培训时间：2022 年 10 月 26 日 14:00-15:00 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=950&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、气相色谱仪的结构
- 二、常见故障及原因分析
- 三、预防措施
- 四、相关记录

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

### 2022 食品安全检测技术网络论坛

▲时间：2022 年 10 月 26-27 日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=986&fuid=154861>

▲主要内容：

- （一）水产品检测技术专题
- （二）酒类、饮料检测技术专题
- （三）调味品检测技术专题
- （四）特医特膳食品检测技术专题

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/4CnLp10eJT9LQ89fFvpqNQ>

▲报名咨询:郭老师 18453535084 (微信同号)

### BRCGS 全球食品安全标准 (第九版) 培训

▲时间: 2022 年 10 月 27-28 日

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=924&fuid=154861>

▲培训内容:

BRCGS Food Safety Standard 标准背景介绍

条款解读-高层管理承诺、HACCP、QMS

条款解读-现场标准、产品控制

条款解读-流程控制、人员要求

条款解读-高风险、高关注生产区

BRCGS 内部审核的要求、策划和实施

在线考试

### “想法宠你”系列直播课

直播地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=904&fuid=154861>

第五期 10 月下旬

“想法宠你”之 MARA 进口饲料和饲料添加剂登记流程简介

第六期 11 月下旬

“想法宠你”之 GACC 进口饲料和饲料添加剂境外工厂注册

### 【系列课程】“实验室检测结果有效性”系列直播课第四期

▲时间: 2022 年 10 月底

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=962&fuid=154861>

▲主要内容: 本课程以 CNAS-GL005-2018 《实验室内部研制质量控制样品的指南》为基础, 对室内质控样的制作思路、样品选择和处理、均匀性、稳定性、定值等确定、室内质控样的使用进行的讲解。

▲报名咨询: 王老师 18106384450

### 【好课上新】实验室检测设备维护保养系列课程-③离子色谱仪维护保养

▲培训时间: 食学宝平台线上直播

2022 年 11 月 2 日 20:00-20:30

2022 年 11 月 9 日 20:00-20:30

2022 年 11 月 16 日 20:00-20:30

2022 年 11 月 23 日 20:00-20:30

▲详情链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=991&fuid=154861>

▲主要内容:

第一课: 高压平流泵的使用与维护

第二课: 色谱柱的使用与维护

第三课: 影响保留与分离的因素

▲费用标准: 标准费用: 49.9 元/人;

▲报名咨询: 王老师 18106384220 (微信同号)

### 实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期

▲时间: 2022 年 11 月 02-04 日 食学宝平台线上直播

▲主要内容:

专题一：食品样品前处理技术专题

专题二：食品安全指标检测技术专题

专题三：理化指标不合格原因跟踪分析专题

专题四：标准物质管理及标准溶液配制、标定、滴定专题

专题五：食品实验室质量管理专题

专题六：仪器计量校准、检定规程专题

▲费用标准：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。

▲报名和详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/YrtTmy\\_CC5C4BBJoPsIEmg](https://mp.weixin.qq.com/s/YrtTmy_CC5C4BBJoPsIEmg)

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

### 食学宝点播课推荐：

开通食学宝 VIP，500 多门食品好课免费学！

开通链接：<https://study.foodmate.net/web/vip?fuid=154861>

#### 1. 【99 元·VIP 免费】肉制品生产工艺及质量管控点

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1232&fuid=154861>

▲主要内容：

##### 1. 肉制品及工艺简介

主要介绍肉制品术语、肉制品的分类（按 SC 和加工工艺）、肉制品工艺流程简介、肉制品生产关键控制环节及注意事项。

##### 2. 酱卤肉工艺及质控点

主要讲解了酱卤肉制品（蜀香牛肉、虎皮凤爪）两种产品的生产工艺及质量控制要点，详细介绍了杀菌工艺及原理、对 GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》与 GB/T 23586-XXXX《酱卤肉制品质量通则》报批稿进行了对比解读。

##### 3. 肉灌制品工艺及质控点

主要讲解了肉灌制品（迷你烤肠）生产工艺流程、质量控制点。

##### 4. 肉干工艺及质控点

主要讲解了肉干（以猪肉脯为例）生产工艺流程、质量控制点、产品标准、常见的生物污染及控制措施。

##### 5. 肉制品质量安全控制

主要讲解了肉制品生产过程中常见的生物的、物理的和化学的风险及控制措施。

#### 2. 【49.9·VIP 免费】专业食品仓储规划设计与管理

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1202&fuid=154861>

▲主要内容：

##### 1. 食品仓储的现状

##### 2. 仓储库规划与设计

##### 3. 库位管理

##### 4. 产品管理

##### 5. 发货管理

#### 3. 【49.9 元·VIP 免费】食学实用系列课程之-预包装食品标签标识与商业实践法律风险管理

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1201&fuid=154861>

▲主要内容：

##### 1. 为何标识（立法背景）

##### 2. 为谁标识（行为目的）

3. 标识什么（法律规范）
4. 如何标识（合规管理）
5. 靠谁标识（标签审查）

#### 4. 【49.9元·VIP免费】食品安全法在乳制品行业的实践

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1192&fuid=154861>

▲课程内容与安排：

##### 1. 课程引言

主要讲解了食品安全法涉及的食品安全管理的章节及食品安全法的发展历程。

##### 2. 食品安全法 1-4 章节在乳品行业的应用实践

###### 2.1 总则

主要讲解了食品安全的概念，当前的食品安全大环境、食品安全管理制度包含的内容、乳制品行业的食品安全风险因素、食品安全法的适用范围、食品安全法的“预防为主、风险管理、全程控制、社会共治”原则在食品行业的应用。

###### 2.2 食品安全风险监测和评估

主要讲解了食品安全风险监测、风险评估、风险警示、风险交流的规定和要求。企业食品安全风险主要包括食源性疾病、食品污染信息、食品中有毒有害物质三大类，需要对者 3 大类物质进行监测与评估，在不同的乳制品中，有不同的关注侧重点。乳制品企业的风险管理体系的建立可以针对外部风险和内部风险两个方面来进行。

###### 2.3 食品安全标准

主要讲解了食品安全标准制定原则、制定内容、制定主体及程序和标准的公布、跟踪评价。乳制品企业应完全按照食品安全标准执行，在具体实施过程中结合企业实际进行验证，同时，定期检查标准实施情况，保证标准实施的有效性。

###### 2.4 食品生产经营

主要讲解了食品安全法中对食品生产经营的要求。在乳制品生产实践过程中，应建立相关食品安全制度、食品安全管理体系，自查制度等制度，加强食品安全自查，做好食品安全过程控制以及进货检验与出厂检验记录等工作。结合监督抽检不合格项和典型案例对生产过程需要注意的进行相应的控制。

#### 5、食品小白成才记—office 使用技巧点播课

▲学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1227&fuid=154861>

▲主讲人：食品伙伴网王老师

▲培训内容：很多院校都在鼓励学生参加各种各样的专业培训或者技能提升培训，现代科学技术发展迅速，我们在课堂中学习的理论知识已经无法满足当前社会各个行业对毕业生的需求，我们必须走出课堂，为社会培养食品行业的人才，普及食品专业、各种技能知识，帮助学生更好的升学与就业，食品伙伴网推出“食品小白成才记”，将为处在各个不同阶段的学子提供所需的培训课程内容，助力食品人才成长！

这期食品小白成才记将带领大家一起学习 office 在课堂以及职场上的使用技巧，通过 PPT 讲授操作步骤以及直播演示操作方法的授课方式让你更直观更快速的掌握 office 知识点。▲报名和听课地址：

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

#### 各种活动，欢迎参与！

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动火热进行中！

▲交流介绍：

- 1、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）的维护保养心得体会。
- 2、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）遇到过的故障状况描述及解决方案。
- 3、实验室常见设备（色谱、光谱、质谱、前处理等类型）如何提前识别设备异常，避免严重故障的发生。

▲活动详情：设备无论大小、贵贱，运转不正常都会影响我们的检测活动。设备的维护保养日常保养在检测人员，

复杂的定期保养在专业工程师，每个环节相互配合，让设备用起来轻松愉快。

大家根据话题组织一篇文章，字数在 500 字以上且须原创首发，言之有物，发表在食品论坛实验室管理版块 (<http://bbs.foodmate.net/forum-60-1.html>)，我们会组织专家评选，稿件录用我们会有精美奖品相送，同时还有机会成为我们的话题签约讲师，成为这个领域的专家，开启您的第二职业。

▲活动时间：2022.8.3-2022.12.31

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1285755-1-1.html>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

### 食育视频科普创新大赛

▲时间：2022 年 8 月-12 月

▲详细介绍：为贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030 年）》、《国民营养计划（2017-2030 年）》的重要措施。配合中国居民膳食指南（2022）发布和全民营养周活动，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，为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台，鼓励食品及相关专业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，拟举办“食育视频科普创新大赛”

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zC84CD2LVLS1spYFo8mAmw>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

### 食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间：2022 年 5 月 9 日-2022 年 10 月 31 号

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

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/UTDRj8raHN6XdBBuE\\_17zg](https://mp.weixin.qq.com/s/UTDRj8raHN6XdBBuE_17zg)

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

### 高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UkJkzMtcIx0pU0PpLnFYdg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

### 学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

### 【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Z11knz9NP-d68aA2pbVVGQ>

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

### 【检测活动】食品保质期测评服务

▲详细介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/0j\\_2iu04VLKqKBchsUw6Tw](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

▲详细介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

#### 【检测活动】营养成分表检测团购

▲详细介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/pXx0EdZ49v0mz7IZZqfNLw>

▲报名咨询：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/bt0821pwrjmj2a0Vf3SgP1w>

▲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](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）

#### 【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详细介绍：

1、水分、湿面筋、面筋吸水量

2、食品中酸价的测定、食品中过氧化值

▲详情连接：<http://train.foodmate.net/show-8207.html>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

#### 【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详细介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

▲查看参数：<http://train.foodmate.net/show-7802.html>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

#### 【能力比对】粮食中黄曲霉毒素和呕吐毒素检测实验室间比对

▲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：

小麦中呕吐毒素（脱氧雪腐镰刀菌烯醇）的测定

玉米中黄曲霉毒素的测定

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/y8I\\_kcvF3BteJJVxPvgBxQ](https://mp.weixin.qq.com/s/y8I_kcvF3BteJJVxPvgBxQ)

▲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>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

### 【能力比对】2022年全国乳制品检测大赛

▲主要流程：“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于获奖人员和单位，发放纸质版获奖证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲大赛详情介绍：

检测项目：乳粉中蛋白质、脂肪的测定

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bOPDYSbw2qfeCkKvSdBAKw>

▲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

▲详情链接：<http://www.labptp.com/news/show-369.html>

▲联系我们：吕老师 18906457005（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

▲详情链接：<http://www.labptp.com/news/show-370.html>

▲报名咨询：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

[湖北省歌斯食品有限公司](#)  
[湖南卤匠师傅食品有限公司](#)  
[百果园（上海）生物科技有限公司](#)  
[正大食品研发有限公司](#)  
[石家庄理想生物科技有限公司](#)  
[福州优予食品科技有限公司](#)  
[东莞市美味兴贸易有限公司](#)  
[广州妍美科技创新有限公司](#)  
[上海欣元食品有限公司](#)  
[福建省晋江福源食品有限公司](#)

## VIP 企业招聘：山东益源检验检测有限公司

山东益源检验检测有限公司成立于 2016 年 8 月，注册资金 1470 万元，是专业、公正的第三方检验检测机构，具有检验检测设备 200 余套，主要开展食品抽样检验服务、企业委托检验服务、仪器仪表检定/校准服务；现有在职员工 60 余人，其中硕士研究生 3 人，本科生 25 人，大专生 18 人；技术人员专业涉及食品、生物、化学、机械等多个专业，公司技术人员从业经验丰富，人员层次，学历，结构搭配合理，检验检测、检定校准能力突出。

公司已经取得山东省级 CMA 检验资质、CATL 检验资质（农、林、牧、渔）、CNAS 资质等检验资质、牟平区法定授权检定校准资质，公司已通过质量、环境、职业健康等体系认证，2019 年公司被评定为“高新技术企业”，目前已经开展的主要业务为食品、水质、煤炭检验、仪器仪表计量等业务。

**招聘页面：** <http://www.foodmate.cn/com-1227373/>

**实验室主任** <http://www.foodmate.cn/job/show-15708.html>

### 岗位职责：

负责检测部整体管理工作，协调工作计划，控制检测工作质量，提高检测工作效率。

### 任职要求：

- 1、副高级以上职称，本科以上学历，50 岁以下，5 年以上实验室管理经验（食品实验室管理经验优先）
- 2、有成功案例者可以破格录用，熟悉 RB/T 214、CNAS-CL01 等相关管理体系。

### 福利待遇：

五险，法定节假日，住宿方面外地可以沟通申请给租房

### 工作时间：

周一至周六

**质量负责人** <http://www.foodmate.cn/job/show-15709.html>

### 岗位职责：

- 1、确保实验室管理体系按国家现行有效的标准建立、维持、得到有效运行；
- 2、制定内审计划，组织内审；向总经理报告管理体系执行成效及改进事项；
- 3、负责管理评审的组织和准备工作，审核管理评审输入材料，编写管理评审报告；
- 4、组织公司检测工作的人员监督，和纠正措施的实施及评价；
- 5、全面负责实验室扩项、迎接各类评审活动；
- 6、审核实验室出具的检测报告；
- 7、承担公司交办的其他相关工作。

**检测部主任** <http://www.foodmate.cn/job/show-15710.html>

### 岗位职责：

- 1、在总经理领导下，组织部门人员完成职责范围内的各项任务；
- 2、贯彻执行国家有关法律、法规及本公司的各项规章制度，建立良好的工作秩序，杜绝各类事故的发生，遇到较重大问题及时向主管领导汇报；
- 3、根据公司的工作计划安排，落实部门各岗位的职责分工，及时组织完成各项工作，并负责监督检查，及时向领导汇报工作完成情况及需要解决的问题；
- 4、审核本部门的各类检测数据、报表和结果报告，确保各类检测数据和结果报告的质量；
- 5、组织本部门人员参加业务学习和技术交流，不断提高自身素质和业务水平，充分调动本部门人员的工作积极性，负责考核部门人员的工作态度和工作质量；
- 6、负责部门内部工作流程的优化，提高部门工作效率；
- 7、负责本部门各类工作、技术文件的技术性审核；

**化验员** <http://www.foodmate.cn/job/show-7569.html>

**岗位职责：**

- 1、遵守化验室各项规章制度和技术法规，按照有关的质量标准和检验操作规程及时准确地完成检验任务，服从领导工作安排，保证安全生产。
- 2、负责原辅料、中间产品及成品的分析检验工作。
- 3、在检验过程中，发现质量问题或异常现象，应及时汇报，并协同查找原因，妥善处理。
- 4、按规定定期做好各种试剂、试液的配制和仪器、器具的维护、校正等工作。
- 5、及时、准确、真实地填写检验原始记录和出具的检验报告单。
- 6、对出现的质量问题或检验事故，应及时上报，不得隐瞒或弄虚作假。

**任职要求：**

检验人员需具有食品、生物、化学等相关专业及以上学历，并具有1年及以上食品检测工作经历。

**工作时间：**

周一至周六、8:00-17:00

**工作地点：**山东省烟台市牟平区牟乳路158号

**公司福利：**奖励计划 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日



客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto: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](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：

[2022 有奖征文！说说食品生产管理的那些事！](#)

[寄语征集开始啦！现向大家征集 2023 年周历寄语！](#)

[【2022 聚会召集帖-成都 10 月 30 日】成都的筒子们出来聚会啦](#)

[2022 年第八届食品质量安全管理大会](#)

[SEPA 主题沙龙——第二期【感官质控】专场来啦！10 月 21 日，济南](#)

## 热门分享：

[【2022 生产管理】说说车间的工资模式](#)

[【2022 生产管理】来聊聊人员的管理](#)

[【2022 生产管理】话说质量与产量这一对冤家](#)

[企业落实食品安全主体责任监督管理规定](#)

[【质量人】浅谈食品企业品控](#)

[【观点】食品标签：委托、出品、监制、推荐、合作、专供，该如何写？](#)

[食品安全风险管控清单](#)

[求助配制酒菌落总数](#)

## 热门讨论：

[猪猪面馆 2022 年之 39：谁来做食品安全总监？](#)

[食品安全总监来了，食品人的春天要来了？](#)

[总局要求大中食品企业要设立一名质量总监，大家对这个理解有何体法？](#)

[《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》发布](#)

[关于分切冻肉的蓝色检疫标？](#)

[生产许可证产品增项](#)

[型式检验必须是第三方检验机构执行吗？](#)

[产品中有头发怎么办？](#)

[怎样处理职业打假人的索赔？](#)

[关于食品禁忌人群](#)

[产品名称不符合营养声称怎么办？](#)

[初级农产品可以组合包装吗？请教各位大神！](#)

[关于产品质量标准中引用标准的更新问题](#)

[江西首批企业食品安全总监正式上任！](#)

[关于散装标签问题及委托加工标签](#)

[食品标签问题 称重销售](#)

[食品小包装包装成大包装是否需要生产许可？](#)

[同一产品，除了净含量、条码外，其他都一样可以吗？](#)

[咖啡因是否可以用于运动营养食品](#)

[食品标签问题](#)

[用什么样的工作帽好？](#)



[两种保质期](#)

[食品包装袋\(冻品的\), 袋子上能不能打孔?](#)

[海天酱油网络上被指责“双标”, 大家怎么看?](#)

[我认为与酱油有关的标准应该做如下改动:](#)

[关于生产日期喷印后缀“合格”和箱内放入的“合格证”可否只选其一?](#)

[入冬后水温低于十摄氏度后桶装水为什么会出现这类物质](#)

[车间用于定量包装的秤是不是属于贸易结算](#)

[货主总公司, 分公司使用, 需要变更动物检疫合格证为分公司吗](#)

[预制菜满足兼顾不同味觉人群的方法](#)

[固体饮料一冲泡出来油脂就漂浮](#)

[配料标注](#)

[面包标准, 加入糕点类添加剂](#)

[磷脂能否在巧克力制品中添加? 2760 的附录 A.1 和 A.2 有什么关系?](#)

[营养琼脂与平板基数琼脂区别](#)

[关于测定总黄酮含量](#)

[私企实验室如何证明自己的出厂检验报告具有公信力了?](#)

[225ml 生理盐水如何量取](#)

[大家有没有觉得今年的食品行业就业很卷](#)

[老板让我出假报告该怎么办](#)

[打工人的心酸谁能懂?](#)

[老员工是怎么被管理折腾死的?](#)

[你的职场生涯目前一共做过几份工作, 分别都是什么岗位呢?](#)



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



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