

食品网刊

食品网刊 与您分享

38

总第924期

2022-10-18

2022年第三季度市场监管总局公布43批次不合格食品

浅谈海克斯科技

9月乳业动态

【案例】

鸡汤中添加党参
月子会所被罚3万



食品行业近期舆情信息汇总（10.3-10.16）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

9月乳业动态

浅谈海克斯科技

世界标准日聊聊我国的食物标准

【案例】鸡汤中添加党参 月子会所被罚3万

9月酒类行业动态：部分酒品价格上调；西凤酒复兴版、老燕京12度特等新品上市；多地侦破假酒案

近三年获批及终止审查的新食品原料盘点

食品行业近期舆情信息汇总（10.3-10.16）

2022年第三季度市场监管总局公布43批次不合格食品

【以案说法】标签不规范不等于食品不安全，不支持10倍索赔
为什么中外食品添加剂的标准会有不同？欧洲还允许添加一种中国禁用的“有毒物质”呢

国内预警

食品安全抽样检验管理办法

市场监管总局印发《关于规范市场监督管理行政处罚裁量权的指导意见》的通知

中华人民共和国农业农村部公告 第611号

中国食品科学技术学会关于发布《老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范》团体标准的通知

国际食品

欧盟如何管理食品添加剂

2022年9月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

中国一周内向俄滨海边疆区出口2000多吨蔬菜、水果和浆果

美国多州暴发大肠杆菌疫情 已有20人患病

中国采购量增加 9月巴西牛肉出口23.1万吨创新高

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

法国通报我国出口茶叶不合格

2022年10月中国出口韩国食品违反情况（至10月11日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第40周）

2022年9月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（9月汇总）

2022年第三季度我国输日食品违反日本食品卫生法情况汇总

我国多家企业被列入FDA红名单，涉及产品有李子干、五香粉、葡萄干等

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

贵州公布11个项目验收结果 4项食品领域项目通过验收

2022年度吉林省科学技术奖拟奖公示 食品领域46个项目获奖

2022年度第一批山西省基础研究计划（自由探索类）拟资助项目公示，食品领域有19项

中国食品 9月乳业动态

食品伙伴网讯 9月乳业动态有：婴幼儿配方乳粉质量安全追溯体系建设取得成效；蒙牛、澳优等推出新品；“酸奶产品宣称从老人肠道采集益生菌”引热议；网店直播中广告违法，奶粉巨头被罚20万元；乳业建设项目持续推进。

婴幼儿配方乳粉质量安全追溯体系建设取得成效

9月14日，工业和信息化部举行“新时代工业和信息化发展”系列主题新闻发布会第七场，主题是“推动消费品工业增品种 提品质 创品牌”。会上，记者提到关于婴幼儿配方乳粉质量安全追溯体系建设和食品行业发展的相关问题，工业和信息化部消费品工业司一级巡视员张晓峰进行了回答。张晓峰表示，近年来，我们加大工作力度，采取多项措施推进婴幼儿配方乳粉追溯体系建设，取得积极成效。主要表现在三方面：一是接入企业范围持续扩大；二是数据查询方式不断丰富；三是质量管控能力稳步提升。在积极推动食品工业高质量发展方面，取得的成就有：行业规模不断扩大；产业布局持续优化；质量安全水平明显提升。

蒙牛、澳优等推出新品

9月，蒙牛、澳优、君乐宝、新希望乳业等企业都推出了新品。

其中，蒙牛、澳优、达能推出了奶粉新品。9月1日，蒙牛天猫奶粉旗舰店上线一款纯牛奶粉，配料采用100%生牛乳；9月9日，达能旗下敢迈推出两款中老年奶粉：芯锐力™中老年羊奶粉和冕御力™中老年奶粉；9月16日，澳优宣布佳贝艾特营嘉滢心配方羊奶粉上市。

还有，恒天然、君乐宝推出了酸奶新品。恒天然旗下品牌 Nutiani™与生鲜平台盒马首次合作推出盒马益生菌冷藏酸奶，目前已在盒马全国各大门店上市；9月26日，君乐宝宣布上新秋季限定纯享桂花酒酿味酸奶新品。

另外，9月7日，妙可蓝多推出新品钙多多奶酪棒，有经典原味、椰香牛乳味两种口味；9月23日，新希望乳业宣布上新24小时限定娟姗乳。

“酸奶产品宣称从老人肠道采集益生菌”引热议

近日，一则“酸奶产品宣称从老人肠道采集益生菌”的话题引发热议。有网友发布视频称，有一款酸奶的配料表显示，其添加的一款益生菌菌株是从巴马百岁老人肠道采集筛选的。上述视频发布后引发网友热议，有不少网友称表述过于直白。

9月16日，皇氏乳业发布公告称，产品标签上文字内容摘录自巴马益生菌专利摘要，过于直白，使部分消费者感到不适，为此，皇氏乳业集团深表歉意。添加在酸奶产品中的鼠李糖乳杆菌 hsryfm1301 经过著名益生菌公司微康生物代为扩培，严格生产，冷冻干燥为高活力酸奶发酵菌剂，非初代菌种直接使用，完全符合国家食品安全标准，可放心食用。

更多内容详见：[9月乳业动态：婴幼儿配方乳粉质量安全追溯体系建设取得成效；蒙牛、澳优等推出新品；“酸奶产品宣称从老人肠道采集益生菌”引热议](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 最近抖音最火的博主，当属“我一勺三花淡奶”的刘怂和“必是科技与狠活”的辛吉飞，两人的视频被广大网友称为“海克斯科技”。其实这个名词，来源于游戏“英雄联盟”，意为可以被用来制造精美工艺品，而网友们擅于举一反三就加以灵活运用。

两位博主都竭力展现了食品添加剂的神奇。对于不懂食品生产加工的普通老百姓来说，堪称魔法，也再次触动了人们对于食品安全的敏感神经。对此，各位小伙伴可能也和小编一样，有这样一个疑问：使用了食品添加剂的食品就是不合格、不安全的？

答案肯定是这句话不对，“违法乱加乱用、超范围超限量使用的，肯定是不合格的；合法合规使用添加的，是合格且安全的”。

今天食品伙伴网就围绕这几句话，从三花淡奶的成分、添加剂违法乱用的处罚、目前食品添加剂违规问题可能发生的情形和对应的改善建议，这几个方面，来好好说一说。

一、三花淡奶是何方神圣

打开某东，用“三花淡奶”为关键字进行搜索，发现多为某巢品牌自营为主。可以看到产品标签，也可以清楚看到SC编号、执行标准为GB 13102《食品安全国家标准 浓缩乳制品》。成分为：生牛乳、乳粉、食品添加剂（磷脂、磷酸氢二钠、卡拉胶）。

查看GB 13102中对炼乳的定义为：以生牛（羊）乳为原料经浓缩去除部分水分制成的产品，和（或）以乳制品为原料经加工制成的相同成分和特性的产品，包括淡炼乳、加糖炼乳、调制炼乳。

用途方面，查看某百科为：常用来调制甜品、咖啡、浓汤和奶茶等饮品；产品标签上也标注了：是制作冰品、甜品、冲调咖啡及港式奶茶的好选择。其用到的食品添加剂，依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，可以查证：磷脂、卡拉胶均为“可在各类食品中按生产需要适量使用”；磷酸氢二钠，在乳制大类炼乳小类的限量要求为5.0g/kg。再查阅磷酸氢二钠的LD50（半数致死量），为17g/kg，即一个60kg体重成年人每天要吃1.02kg磷酸氢二钠，或至少204kg三花淡奶（按5%限量比例换算），才能发生中毒。

一句话总结：三花淡奶，主要成分仍是牛（羊）乳，且并非食品添加剂，只要采购于正规合法厂家，熬汤时添加少量，使汤汁形态更佳，有何不可？

有些小伙伴可能还是会有疑问，既然可以用，那我多添加，岂不是更好？

对此，三花淡奶是具有乳的气味滋味的，我们还需考虑口感，不能影响其他主要食材的味道。

二、食品添加剂违法使用会如何处罚

1、用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；或向食品中添加药品。

更多内容详见：[浅谈海克斯科技](#)

文章来源：食品伙伴网

食物标准是食物工业领域各类标准的总和，我国食物标准从无到有、从重要食物到一般食物的覆盖，最终形成以食物安全国家标准为核心，以展现地方特色及风俗的地方标准、统一技术要求的行业标准、体现市场经济行为的团体标准和企业标准为补充的食物标准体系。值此第 53 届世界标准日之际，让我们共同了解一下食物标准。

（一）标准概念

目前对于标准的概念有两种，一是来源于《中华人民共和国标准化法》的规定：标准（含标准样品）是指农业、工业、服务业以及社会事业等领域需要统一的技术要求。二是来源于 GB/T 20000.1《标准化工作指南 第 1 部分：标准化和相关活动的通用术语》的定义：通过标准化活动，按照规定的程序经协商一致制定，为各种活动或其结果提供规则、指南或特性，供共同使用和重复使用的文件。其中标准化是为了在既定范围内获得最佳秩序，促进共同效益，对现实问题或潜在问题确立共同使用和重复使用的条款以及编制、发布和应用文件的活动。

（二）标准管理

根据《中华人民共和国标准化法》规定，标准包括国家标准、行业标准、地方标准、团体标准和企业标准。国家标准分为强制性标准、推荐性标准，行业标准、地方标准是推荐性标准，强制性标准必须执行。国家鼓励采用推荐性标准。这里需要注意的是，法律法规另有规定的从其规定，如根据《中华人民共和国食物安全法》的规定，食物安全地方标准为强制性标准。

标准的制定、实施以及监督管理服从《中华人民共和国标准化法》，该法是规范标准化工作的一部基本法律，同时为了加强标准管理，有针对性地规范标准的制定、实施和监督，各个类型的标准由配套的法规进行管理，如《国家标准管理办法》《行业标准管理办法》等。

食物、粮油等行业领域的标准还应符合其特有的规定，如食物安全国家标准的管理应符合《食物安全国家标准管理办法》的要求；粮油行业领域的标准管理应符合《粮食和物资储备标准化工作管理办法》。

（三）参与标准制修订优势

标准是保证产品质量，规范行业秩序，提高行业整体竞争力的有力保障。一流的企业做标准，标准有利于企事业单位成为行业的标杆和领头羊。参与标准制定有助于企事业单位战略与形象提升；有助于掌握规则的话语权，抢占市场先机；有利于促进科技成果转化。

企事业单位一方面可参与标准文本的编写，将本单位科学有效、技术先进的研究成果或实践经验在标准中体现；另一方面可在立项、征求意见、跟踪评价阶段向起草单位或归口单位反馈意见，使标准化更加有效的推动国家综合竞争力提升，促进经济社会高质量发展，在构建新发展格局中发挥更大作用。

标准化创造美好生活，向每一位标准化工作者致敬。

违法事实

执法人员依法对浙江*****有限公司宁波分公司场所进行现场检查，现场发现后厨放有益母草、盐杜仲、麦冬、党参等中药各一罐。在当事人的套餐服务项目上有“补气血汤”，是当事人在鸡汤内加了党参、陈皮，给产妇服用。经查询，党参不属于既是食品又是中药材的物质。

处罚结果

一、没收党参一罐（已使用）；

二、罚款：30000 元。

行政处罚决定书文号：甬海市监处罚（2022）***号

案件名称：浙江*****有限公司宁波分公司生产经营中非法添加药品的食品案；

被处罚对象名称：浙江*****有限公司宁波分公司；

被处罚单位法定代表人姓名：***；

主要违法事实：经查明：当事人浙江*****有限公司宁波分公司成立于 2017 年 1 月 17 日，是一家月子会所。2022 年 5 月 25 日上午，我局执法人员依法对当事人经营场所进行现场检查，现场发现后厨放有益母草、盐杜仲、麦冬、党参等中药各一罐。在当事人的套餐服务项目上有“补气血汤”，是当事人在鸡汤内加了党参、陈皮，给产妇服用。经查询，党参不属于既是食品又是中药材的物质。上述党参由当事人工作人员从***大药房*****分店购进，因当事人购买的党参比较零散，金额较小，故无法统计所有购进的数量。因当事人提供的服务都是套餐服务，单独“补气血汤”费用无法计算。

经查询浙江省市场监管案件系统，当事人未曾发生过相同违法行为。

行政处罚种类、依据：生产经营中非法添加药品的食品；

行政处罚内容：一、没收党参一罐（已使用）；二、罚款：30000 元。

行政处罚履行方式：处罚决定

行政处罚履行期限：

行政处罚机关名称：宁波市海曙区市场监督管理局

行政处罚日期：2022-09-19

9月酒类行业动态：部分酒品价格上调；西凤酒复兴版、老燕京12度特等新品上市；多地侦破假酒案

食品伙伴网讯 9月酒类行业动态有：部分酒品价格上调；西凤酒复兴版、老燕京12度特等新品上市；钓鱼台·珐琅彩、泸州老窖区域头曲产品等停货；多家企业否认酒企借壳、重组；湖北孝感、河南桐柏等多地侦破假酒案。

部分酒品价格上调

9月，圣窖·恒丰酒、圣窖酒、圣窖·万和酒、人头马部分干邑产品、52度第五代品味舍得等价格上调。

9月9日，贵州圣窖酒业集团发布通知，对公司金奖系列（圣窖·恒丰酒、圣窖酒、圣窖·万和酒）3款产品进行价格调整，相关产品的销售价上调5%-25%，从2022年9月15日起实施。

近日，上海人头马君度进出口有限公司发布《价格调整通知》，宣布从10月1日起对部分干邑产品进行调价，主要针对核心二批商。《通知》显示，调价的产品涉及VSOP、CLUB和XO级别，涨幅为2%-3%。

9月22日，成都盛世品味供应链有限公司发布《关于第五代品味舍得价格调整的通知》，通知显示，52度第五代品味舍得500ml开票价格上调20元/瓶。

此外，中国酒在日本也进行了提价。麒麟啤酒旗下中国酒经销商永昌源宣布，绍兴酒、老酒和白酒等48类中国酒的建议零售价自2023年2月交货起提价3%-8%。

西凤酒复兴版、老燕京12度特等新品上市

9月，正值中秋节，也即将迎来国庆节，有不少的酒类新品上市。9月1日，西凤酒复兴版上市；9月5日，燕京啤酒上新“老燕京12度特”复古版产品；9月13日，金酒品牌beefeater必富达推出全新柠檬生姜金酒配制酒“柠夏”；9月15日，旺旺官宣新品莎娃3度蹦气泡酒，包括两种口味（红葡萄味、乳酸菌味）；9月19日，郎牌特曲·秋季酿造开窖暨上市11周年纪念酒上市，全国统一零售价1019元/瓶/700ml；9月20日，由舍得酒业、复豫酒业及老庙共同开发的智慧舍得·好运祝福款新品上线；9月23日，江口醇·1932红军纪念酒在巴中上市；9月26日，宋河酒业的战略新品“鹿邑大曲复合年份621”上市，终端零售价位68元/瓶；9月28日，衡昌一号烧坊新品上市，有大家珍藏系列、一号系列和五星酱祖系列；9月29日，怀酒上市发布会在广州举行，怀酒·经典和怀酒·金奖1986纪念两款新品亮相。

钓鱼台·珐琅彩、泸州老窖区域头曲产品等停货

9月，钓鱼台·珐琅彩、泸州老窖区域头曲产品等部分产品停货。

9月6日，北京玉叶康宝商贸有限公司、北京怡福康宝商贸有限公司发布了《钓鱼台·珐琅彩停货通知》，自2022年9月10日起，钓鱼台·珐琅彩酒暂停供货。

更多内容详见：[9月酒类行业动态：部分酒品价格上调；西凤酒复兴版、老燕京12度特等新品上市；多地侦破假酒案](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 为方便小伙伴们对新食品原料批准与终止审查情况的了解，食品伙伴网注册部将 2020~ 2022 年（截至 2022 年 9 月 30 日）新食品原料批准与终止审查情况进行了汇总。近三年间，卫健委共发布了 5 次新食品原料批准公告，批准新食品原料 14 种（2020 年 4 种，2021 年 5 种，2022 年 5 种）。另外，近三年间有 21 种物质获得了终止审查的审批结论。详情如下。

PART 01 新食品原料批准情况

2020 年，卫健委共发布 1 次新食品原料批准公告（2020 年第 4 号公告），涉及 4 种新食品原料（以下仅截取公告部分信息，完整的公告内容请点击文中链接）。

批准日期	产品名称	公告
2020/6/2	瑞士乳杆菌 R0052	关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告（2020 年第 4 号）
2020/6/2	婴儿双歧杆菌 R0033	
2020/6/2	两歧双歧杆菌 R0071	
2020/6/2	赶黄草	

2021 年，卫健委共发布 2 次新食品原料批准公告，涉及 5 种新食品原料（以下仅截取公告部分信息，完整的公告内容请点击文中链接）。

批准日期	产品名称	公告
2021/4/25	β -1, 3/ α -1, 3-葡聚糖	关于 β-1, 3/ α-1, 3-葡聚糖等 6 种“三新食品”的公告（2021 年第 5 号）
2021/4/25	二氢槲皮素	
2021/4/25	鼠李糖乳杆菌 MP108	
2021/4/25	拟微球藻 (<i>Nannochloropsis gaditana</i>)	
2021/10/22	食叶草	关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）

2022 年（截至 9 月 30 日），卫健委共发布 2 次新食品原料批准公告，涉及 5 种新食品原料（以下仅截取公告部分信息，完整的公告内容请点击文中链接）。

批准日期	产品名称	公告
2022/3/3	关山樱花	关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号）
2022/3/3	吡咯并喹啉醌二钠盐	
2022/3/3	莱茵衣藻	关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告（2022 年第 2 号）
2022/5/23	长双歧杆菌长亚种 BB536	
2022/5/23	甘蔗多酚	

PART 02 新食品原料终止审查情况

一般情况下，终止审查的结论即是认可该物质作为食品原料进行使用。2020 年共有 7 种物质获得了终止审查的审批结论，2021 年共有 11 种物质获得了终止审查的审批结论，2022 年（截至 9 月 30 日）共有 3 种物质获得了终止审查的审批结论。

更多内容详见：[近三年获批及终止审查的新食品原料盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 10月3日-10月16日食品行业舆情信息有：酱油食品添加剂风波；商家“反向抹零”被立案调查；“鸡汤中添加党参被罚”引热议；厂家回应产品被检出霉菌和酵母超标；企业直播带货风格引争议；4碗粿条545元被质疑天价；连锁餐厅篡改食材保质期被吊销许可证。

食品行业近期舆情信息汇总 (10.3-10.16)
酱油食品添加剂风波
商家“反向抹零”被立案调查
“鸡汤中添加党参被罚”引热议
厂家回应产品被检出霉菌和酵母超标
企业直播带货风格引争议
4碗粿条545元被质疑天价
连锁餐厅篡改食材保质期被吊销许可证

酱油食品添加剂风波

舆情概述

国庆期间，海天酱油食品添加剂事件引发网友关注，讨论热度居高不下。

9月中旬，网红博主辛吉飞发布视频，展示了如何使用水和添加剂勾兑酱油。视频发布后不久，有网友发现海天旗下酱油品牌配料表中含有视频中提到的添加剂，海天酱油被推上风口浪尖。

接着，又有网友爆料称，海天酱油在国外的产品配料表上只有水、大豆、小麦、食盐等天然原料，没有食品添加剂，而在国内售卖的产品有多种食品添加剂成分，被质疑国内外“双标”。

面对舆情，海天在9月30日、10月4日、10月9日进行了三次回应，海天称所有产品严格按照《[食品安全法](#)》生产，所有产品中食品添加剂的使用及其标识均符合我国相关标准法规要求。简单认为国外产品的食品添加剂少，或者认为有添加剂的产品不好，都是误解。海天产品销往全球80多个国家和地区，无论是国内市场还是国际市场，海天均有高中低不同档次的产品，均销售含食品添加剂的产品及不含食品添加剂的产品。

期间，中国调味品协会和中国食品工业协会也对此事先后发表态。10月5日，中国调味品协会官网发布“关于净化市场环境，引导调味品企业高质量发展的声明”。声明称，标准本身并不存在高低之分，食品生产企业只要严格按照GB2760《[食品安全国家标准 食品添加剂使用标准](#)》的规定规范使用食品添加剂，其生产的产品就是安全的。10月6日，中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会在官网针对“酱油风波”涉及的若干问题发表意见称，将国内外市场正常销售的不同等级、不同口味的产品进行简单对比，有失片面，没有秉持客观、公正、科学、准确开展舆论监督和引导消费的理念。协会还表示，我国现行的食品安全国家标准《GB2760 食品添加剂使用标准》中规定的食品添加剂使用范围和限量值，都是经过科学研究及风险评估被证明安全可靠的，企业按照标准规定生产的产品，不会对消费者身体健康造成危害。

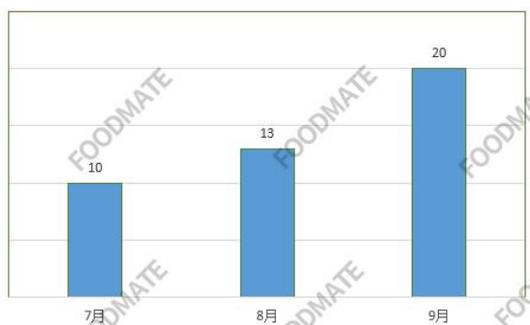
更多内容详见：[食品行业近期舆情信息汇总 \(10.3-10.16\)](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 根据国家市场监督管理总局（简称“市场监管总局”）发布的食品不合格情况的通告，食品伙伴网汇总了2022年第三季度（7月-9月）的食品抽检情况。统计显示，2022年7-9月，市场监管总局发布了4期食品抽检不合格情况的通告，其中包括1期月饼专项抽检，有43批次食品检出不合格，比2021年第三季度的92批次下降53%。

9月公布的不合格食品数量最多

按照发布日期显示，7月、8月、9月三个月中，9月公布的不合格食品数量最多，有20批次；7月、8月分别有10批次和13批次。



2022年7-9月市场监管总局发布的不合格食品批次数量

17大类食品检出不合格

从类别上看，不合格样品涉及饼干、茶叶及相关制品、炒货食品及坚果制品、方便食品、蜂产品、糕点、罐头、乳制品、食糖、蔬菜制品、水果制品、饮料、保健食品、冷冻饮品、肉制品、酒类、餐饮食品17大类。



不合格食品涉及的类别和批次数量

其中，糕点检出不合格样品数量最多，有11批次，大部分来自月饼专项抽检。

更多内容详见：[2022年第三季度市场监管总局公布43批次不合格食品](#) 问题主要集中在三个方面

当“互联网+”遇上食品安全问题，消费者如何依法维权，经营者如何依法维权，裁判者如何依法裁判，是我们必须要厘清的问题。那么，以中文标签不规范为由要求商家十倍赔偿，法院会支持吗？

下面请跟随小编一起来看看这则典型案例~

案情简介

2019年10月4日，原告赵某在淘宝网购买了被告某商品直营店销售的俄罗斯蜂蜜，合计支付货款2490元。被告在向原告邮寄案涉蜂蜜后，根据原告要求向原告补寄蜂蜜中文标签，该中文标签注明了商品的名称为俄罗斯椴树蜜，配料及含量为100%天然椴树蜜，波美度为40度41度（蜂蜜浓度及含水量），原产国为俄罗斯，保质期24个月，生产日期见包装（2019年7月1日），储存条件为常温干燥避光，食用方法为打开即食，冲水饮用，净含量为1.25KG，储存相对湿度低于75%。该中文标签未注明进口商、代理商及经销商的名称、联系地址及电话，无中文营养标签。原告认为，该产品可能存在食品安全隐患，遂将被告某商品直营店诉至绥芬河市人民法院，要求被告退还原购买蜂蜜货款2490元，赔偿货款十倍的赔偿金24900元。

裁判要旨

本院认为，经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵除外。就本案来说，对被告适用惩罚性赔偿的标准为：一是被告销售的食品不符合食品安全标准；二是被告经营明知是不符合食品安全标准的食品或标签存在瑕疵影响食品安全且会对消费者造成误导的。

一、关于案涉蜂蜜是否符合食品安全标准的问题

被告销售给原告的案涉蜂蜜是经过我国海关报关及检验检疫后准予入境销售的产品。从海关对蜂蜜的检验检疫操作规程来看，海关的检验检疫标准之一就是过关食品必须符合中国的食品安全标准及《食品安全法》的规定。另外，原告主张被告的案涉蜂蜜不符合食品安全标准，但其并未提供证据佐证其主张成立。根据被告提供的证据显示，案涉销售给原告的蜂蜜是符合国家食品安全标准的产品。

二、关于案涉蜂蜜中文标签是否存在瑕疵问题

《中华人民共和国食品安全法》第九十七条规定：“进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。”《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）规定，强制标示内容包括能量、核心营养素的含量值及其占营养素参考值的百分比等。案涉蜂蜜的中文标签未标注境内代理商的名称、地址、联系方式及营养成分，应属中文标签存在瑕疵。

更多内容详见：[【以案说法】标签不规范不等于食品不安全，不支持 10 倍索赔](#)

为什么中外食品添加剂的标准会有不同？欧洲还允许添加一种中国禁用的“有毒物质”呢

前几天被问到“为什么中国和国外的食品添加剂标准会有所不同”。这是一个很多人都有问题。在许多人的潜意识中，总是觉得“中国标准低于国外标准”“好产品都出口了，不好的产品才卖给我们吃”。

其实，不仅仅是“中国和国外的食品添加剂标准有所不同”，不同的“外国”之间食品添加剂的标准也有所不同。

这是为什么呢？这里从食品添加剂的基本常识说起。

在现代食品加工中，食品添加剂几乎是不可或缺的。即便是宣称“无添加”的食品中，往往也只是不添加某些特定种类的食品添加剂，而不是任何食品添加剂都不使用。

按照国家标准的定义：食品添加剂是“为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。”

国外的食品添加剂，也是同样的概念。

而且，世界各国的食品添加管理都采用“白名单制度”，也就是说：一种物质，只有经过政府监管部门批准列入许可名单，才能作为“食品添加剂”使用，而且使用范围和用量要按照所批准的使用规范来。

在食品添加剂的审批中，有两条基本原则：

- 1、该添加剂在批准的用法、用量下，不会对消费者的健康造成危害；
- 2、该添加剂的使用会为食品带来积极的好处。

前一条，是“安全性”；后一条，是“必要性”。

对于一种可能使用的添加剂，安全评估的实验数据是各国共享的。不过，试验会有很多，有针对动物的，也有针对试验人群的，而法规需要保护的，是所有人。这就需要整理数据，并且选定一个“安全系数”来排除人与动物的差异、以及人与人之间的差异，从而得到针对人的“安全剂量”。这个数据整理的工作，以及安全系数的选择，都要基于人为操作，不同国家也就有可能不同。

公众关注的，其实是添加剂在食品中的使用标准。这个标准是基于前面说的安全剂量和人们可能的食用量来计算的。如果一种食品在一个国家通常的食用量很大，那么在其中允许的用量就比较小，反之，如果吃得很少，那么允许的量就可以大一些。

而对于必要性的评估，人为的主观选择就更强。比如，美国认为面粉增白剂过氧化苯甲酰加到面粉中是有必要的，所以允许使用；而中国认为没有必要，所以禁止了它的使用。再比如，日本认为金箔加到食品中是有意义的，所以允许使用；而中国认为没有必要，所以就没有批准。

更多内容详见：[为什么中外食品添加剂的标准会有不同？欧洲还允许添加一种中国禁用的“有毒物质”呢](#)

文章来源：云无心是我微信号

食品安全抽样检验管理办法

（2019年8月8日国家市场监督管理总局令第15号公布 根据2022年9月29日国家市场监督管理总局令第61号修正）

第一章 总 则

第一条 为规范食品安全抽样检验工作，加强食品安全监督管理，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》等法律法规，制定本办法。

第二条 市场监督管理部门组织实施的食品安全监督抽检和风险监测的抽样检验工作，适用本办法。

第三条 国家市场监督管理总局负责组织开展全国性食品安全抽样检验工作，监督指导地方市场监督管理部门组织实施食品安全抽样检验工作。

县级以上地方市场监督管理部门负责组织开展本级食品安全抽样检验工作，并按照规定实施上级市场监督管理部门组织的食品安全抽样检验工作。

第四条 市场监督管理部门应当按照科学、公开、公平、公正的原则，以发现和查处食品安全问题为导向，依法对食品生产经营活动全过程组织开展食品安全抽样检验工作。

食品生产经营者是食品安全第一责任人，应当依法配合市场监督管理部门组织实施的食品安全抽样检验工作。

第五条 市场监督管理部门应当与承担食品安全抽样、检验任务的技术机构（以下简称承检机构）签订委托协议，明确双方权利和义务。

承检机构应当依照有关法律、法规规定取得资质认定后方可从事检验活动。承检机构进行检验，应当尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

市场监督管理部门应当对承检机构的抽样检验工作进行监督检查，发现存在检验能力缺陷或者有重大检验质量问题等情形的，应当按照有关规定及时处理。

第六条 国家市场监督管理总局建立国家食品安全抽样检验信息系统，定期分析食品安全抽样检验数据，加强食品安全风险预警，完善并督促落实相关监督管理制度。

县级以上地方市场监督管理部门应当按照规定通过国家食品安全抽样检验信息系统，及时报送并汇总分析食品安全抽样检验数据。

第七条 国家市场监督管理总局负责组织制定食品安全抽样检验指导规范。

更多内容详见：[食品安全抽样检验管理办法](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局印发《关于规范市场监督管理行政处罚裁量权的指导意见》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委），总局各司局：

《关于规范市场监督管理行政处罚裁量权的指导意见》已经 2022 年 9 月 28 日市场监管总局第 13 次局务会议通过，现印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

市场监管总局

2022 年 10 月 8 日

（此件公开发布）

关于规范市场监督管理

行政处罚裁量权的指导意见

第一条 为了规范市场监督管理行政处罚行为，保障市场监管部门依法行使行政处罚裁量权，保护自然人、法人和其他组织的合法权益，根据《中华人民共和国行政处罚法》等法律、法规、规章和国家有关规定，结合市场监管工作实际，制定本意见。

第二条 本意见所称行政处罚裁量权，是指各级市场监管部门在实施行政处罚时，根据法律、法规、规章的规定，综合考虑违法行为的事实、性质、情节、社会危害程度以及当事人主观过错等因素，决定是否给予行政处罚、给予行政处罚的种类和幅度的权限。

第三条 市场监管部门行使行政处罚裁量权，应当坚持以下原则：

- （一）合法原则。依据法定权限，符合法律、法规、规章规定的裁量条件、处罚种类和幅度，遵守法定程序。
- （二）过罚相当原则。以事实为依据，处罚的种类和幅度与违法行为的事实、性质、情节、社会危害程度等相当。
- （三）公平公正原则。对违法事实、性质、情节、社会危害程度等基本相同的违法行为实施行政处罚时，适用的法律依据、处罚种类和幅度基本一致。
- （四）处罚和教育相结合原则。兼顾纠正违法行为和教育当事人，引导当事人自觉守法。
- （五）综合裁量原则。综合考虑个案情况，兼顾地区经济社会发展状况、当事人主客观情况等相关因素，实现政治效果、社会效果、法律效果的统一。

第四条 省级和设区的市级市场监管部门可以参照本意见，结合地区实际制定行政处罚裁量权基准。

更多内容详见：[市场监管总局印发《关于规范市场监督管理行政处罚裁量权的指导意见》的通知](#)

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 611 号

根据《兽药管理条例》，我部组织制定了复方麻黄散中非法添加喹烯酮、恩诺沙星注射液中非法添加呋塞米、硫酸新霉素可溶性粉中非法添加苯并咪唑和大环内酯类抗寄生虫药物等 3 项检查方法，现予发布，自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1. 复方麻黄散中非法添加喹烯酮检查方法

2. 恩诺沙星注射液中非法添加呋塞米检查方法

3. 硫酸新霉素可溶性粉中非法添加苯并咪唑和

大环内酯类抗寄生虫药物检查方法

农业农村部

2022 年 10 月 13 日

附件： [中华人民共和国农业农村部公告 第 611 号 附件.pdf](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

中国食品科学技术学会关于发布《老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范》团体标准的通知

各有关单位：

根据《中国食品科学技术学会团体标准工作管理办法》规定，T/CIFST 010-2022《老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范》团体标准经专家评审委员会审查通过，现予以发布。

中国食品科学技术学会

2022年9月22日

附件： [T/CIFST 010-2022《老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范》.pdf](#)

文章来源：中国食品科学技术学会

食品伙伴网讯 由于经济、社会、饮食习惯等方面的差异，各国家和地区的食品添加剂管理制度各有差异。出口食品企业应了解其目标国家的具体规定，才能确保产品出口的合规。为使相关企业能深入了解各国家/地区食品添加剂监管的差异，食品伙伴网将为大家进行各国家/地区食品添加剂监管要求的剖析，上期为大家分享了日本如何进行食品添加剂的管理，本期为大家分享欧盟食品添加剂的管理。

1 欧盟食品添加剂的监管

欧盟对食品添加剂采取审批制度，只有通过审批并列入食品添加剂清单中的添加剂才允许流入市场。（EC） No 1331/2008《食品添加剂、食品酶和食品香料的通用审批程序》规定了食品添加剂、酶制剂和香料的一般审批程序，明确了若对现有的食品添加剂申请新的用途以及申请使用新的食品添加剂时，申请者应向欧盟委员会提交正式申请，所有允许使用的食品添加剂都要经过欧盟食品安全局（EFSA）的风险评估。

2 欧盟食品添加剂的类型

在欧盟，食品添加剂不包括营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中的基础物质和加工助剂，其中食品添加剂、香料和食品用酶在欧盟统称为食品改良剂，分别由不同的法规进行管理。

3 欧盟食品添加剂使用

欧盟将食品添加剂、食品用香料、食品用酶、食品加工助剂（以下统称食品添加剂）采取独立立法管理，包括框架性法规和独立法规。需要根据食品添加剂的类型选择不同的食品添加剂法规来判定食品添加剂使用的合规性。

法规（EC） No 1333/2008《食品添加剂（除食用酶制剂和香料以外）》规定了除食品用酶制剂和香料以外的食品添加剂的管理，法规（EC） No 1334/2008《食品用香料和食品中具有香料特性的食品配料》规定了关于食品用香料以及食品中具有香料特性的食品配料的管理。烟熏香料的使用应该按照（EC） No 2065/2003《食品中使用的烟熏香料》的规定来使用。

添加到食品中的营养物质通过（EC） No 1925/2006《关于食品中添加维生素、矿物质及其他特定成分的法规》来进行管理。

欧盟还没有专门的食品法规来管理食品加工助剂（酶和提取溶剂除外），欧盟有一些成员国制定了本国食品加工助剂的管理法规，如西班牙食品安全局发布了《拟用于人类食品的加工助剂评估要求的必须文件指南》。

目前还未制定统一的食物用酶目录，在欧盟目录发布之前，欧盟国家的食物用酶的销售、使用和采用食物用酶生产的食品继续使用欧盟成员国的规定。

更多内容详见：[欧盟如何管理食品添加剂](#)

[欧亚经济联盟如何管理食品添加剂](#)

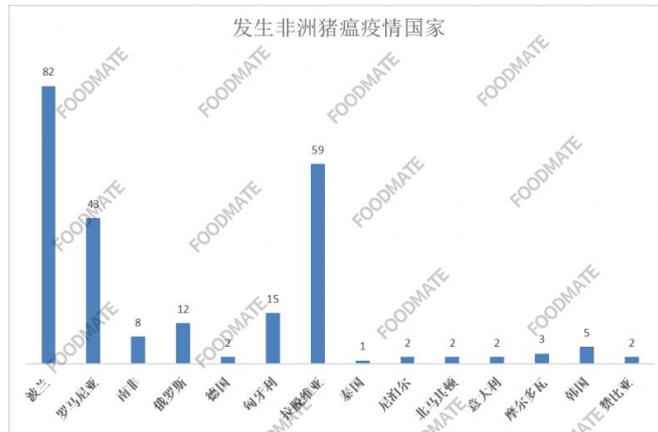
[日本如何管理食品添加剂](#)

[美国如何管理食品添加剂](#)

[印度尼西亚食品添加剂管理要求](#)

食品伙伴网讯 据农业农村部畜牧兽医局发布的疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2022年9月全球发生非洲猪瘟疫情238起，其中家猪63起，野猪175起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及波兰、罗马尼亚、南非、俄罗斯、德国、匈牙利、拉脱维亚、泰国、尼泊尔、北马其顿、意大利、摩尔多瓦、韩国和赞比亚。



9月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

9月2日，波兰发生36起野猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生10起家猪和3起野猪非洲猪瘟疫情，南非发生1起家猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生2起家猪和1起野猪非洲猪瘟疫情，德国发生2起野猪非洲猪瘟疫情。

9月6日，匈牙利发生5起野猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生1起家猪和16起野猪非洲猪瘟疫情。

9月8日，泰国发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

9月9日，罗马尼亚发生6起家猪和1起野猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生2起家猪非洲猪瘟疫情。

9月12日，波兰发生17起野猪非洲猪瘟疫情。

9月13日，尼泊尔发生2起家猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生23起野猪非洲猪瘟疫情。

9月14日，匈牙利发生5起野猪非洲猪瘟疫情，北马其顿发生2起家猪非洲猪瘟疫情。

9月15、19日，南非发生7起家猪非洲猪瘟疫情。

9月16、21日，罗马尼亚发生9起家猪和10起野猪非洲猪瘟疫情。

9月16日，俄罗斯发生1起家猪和1起野猪非洲猪瘟疫情。

9月20日，波兰发生1起家猪和15起野猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2022年9月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

中国一周内向俄滨海边疆区出口 2000 多吨蔬菜、水果和浆果

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 10 月 13 日电 俄罗斯联邦动植物卫生监督局发布消息表示，2022 年 10 月 3 日至 10 月 9 日，中国向俄滨海边疆区出口 2000 多吨新鲜蔬菜、水果和浆果。

该局表示，中国向俄滨海边疆区出口西红柿的总量一周内增长 0.3 倍。同时，黄瓜的出口也继续增长。

根据俄联邦动植物卫生监督局的数据，上一周中国向俄滨海边检去出口 152.9 吨菜椒，114.1 吨茄子、西葫芦、南瓜、樱桃萝卜、萝卜、姜、山药和豆类。此外，还出口了 214.2 吨胡萝卜、62.1 吨葱和蒜、29.4 吨蘑菇、70.3 吨不同的绿叶菜、67.3 吨白菜、108.9 吨马铃薯、2.5 吨红薯以及 593.3 吨新鲜水果和浆果。

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/>

中国采购量增加 9月巴西牛肉出口 23.1万吨创新高

巴西冷冻食品协会（Abrafrigo）5日宣布，9月全国牛肉出口量共计23.1万吨，超过今年8月达到的历史最高水平，创下新的最高纪录。该机构指出，这主要得益于中国市场采购量的增加。

巴西“forbes”网站报道，调查数据显示，9月份中国总共购买了13.7万吨巴西牛肉，继8月份采购量达到最高水平（13.1万吨）之后再次打破纪录。中国在巴西牛肉出口贸易中所占份额也由47.5%增至52.8%。

协会称，由于10月1日至7日正值中国国庆黄金周假期，中国市场的牛肉进口量明显增加。协会还表示，为庆祝明年年初中国农历春节而进行的牛肉储备也有增加。

从累计数据看，今年巴西的牛肉出口正朝着有史以来最高数量和最高收入的方向发展。Abrafrigo表示，今年截至9月份，巴西的牛肉出口量为170万吨，超过去年同期的150万吨。同期，销售额达到101.4亿美元（约合528.6雷亚尔），同比增加36%。

截至9月，中国从巴西进口了92.4万吨牛肉，超过去年同期的71.3万吨。销售额也由去年的38.2亿美元（约合199.1亿雷亚尔）增至61.8亿美元（约合322.2亿雷亚尔）。

市场份额排在第二位的是美国，今年前9个月从巴西进口牛肉12.8万吨，销售额7.31亿美元（约合38亿雷亚尔）。

另据巴西动物蛋白协会（ABPA）称，9月份全国猪肉出口量为10.27万吨，同比下降8.5%，销售额2.443亿美元（约合14亿雷亚尔），同比降4.5%。

此外，ABPA还称，截至9月份，巴西猪肉的海外销售量达82.5万吨，与去年同期相比减少了5%。销售收入下降10.2%，降至18.5亿美元（约合96.4亿雷亚尔）。

ABPA指出，尽管各项数据有所下降，但该行业第三季度表现尚佳，月均出口量高于10万吨。预计年底销售数据将高于预期，可能接近2021年水平。

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。泰国法规规定该类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

法国通报我国出口茶叶不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022年10月12日，欧盟通报我国出口茶叶不合格。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
2022-10-12	法国	茶叶	2022.5923	蒽醌 (0.043 ± 0.022 mg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出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。

国际预警

2022年10月中国出口韩国食品违反情况 (更新至10月11日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.10.04	京仁厅	加工食品	白茶 DWP	백차 DW P WHITE TEA DWP	SHANGHAI ZHENG XUAN INTERNATIONAL TRADING CO., LTD.	残留农药(呋虫胺、虱螨脲、哒螨灵、吡唑醚菌酯)超标	呋虫胺: 0.01 mg/kg 以下 虱螨脲: 0.01 mg/kg 哒螨灵: 0.01 mg/kg 吡唑醚菌酯: 0.01 mg/kg	呋虫胺: 1.51 mg/kg 以下 虱螨脲: 0.03 mg/kg 哒螨灵: 0.03 mg/kg 吡唑醚菌酯: 0.38 mg/kg	2022-09-02 ~ 2025-09-01
2022.10.04	京仁厅	器具及容器包装	厨房工具套装	키친 톨 세트	YIWU ENSHILAN INTERNATIONAL TRADE CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	152(4%醋酸)	~
2022.10.05	京仁厅	农林产品	干木耳	건목이버섯 (1kg x 10ea)	JILIN PROVINCE YUANSUO FLOR A CO., LTD	残留农药(三唑醇、三唑酮)超标	三唑醇: 0.01 mg/kg 三唑酮: 0.01 mg/kg	三唑醇: 0.057 mg/kg 三唑酮: 0.021 mg/kg	2022-09-02 ~ 2025-09-01
2022.10.05	京仁厅	加工食品	柳树皮提取粉末	버드나무 껍질 추출분말 WILLOW BARK EXTRACT POWDER	CHANGSHA HERBWAY BIOTECH CO., LTD	安息香酸超标	不得检出	11.122 g/kg	2022-09-11 ~ 2025-09-10
2022.10.05	京仁厅	器具及容器包装	密封袋	지퍼백	WENZHOU YUEYOU CRAFT CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	水:4, 4%醋酸:8, 正庚烷:124	~
2022.10.06	京仁厅	器具及容器包装	密胺碗	멜라민 그릇	DonGGUAN CITY QIAOTOU JINSHUN MELAMINE PRODUCTS FACTORY	总溶出量超标	30 mg/L 以下	5(水), 47(4%醋酸), 0(正庚烷)	~
2022.10.06	京仁厅	器具及容器包装	迷你电饭锅	빈크루즈 미니 밥솥	GUANGZHOU HUIJIAFU INDUSTRIAL CO., LTD.	总溶出量超标	30 mg/L 以下	96(4%醋酸)	~

更多内容详见：[2022年10月中国出口韩国食品违反情况（更新至10月11日）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2022 年第 40 周)

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 40 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 3 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-10-4	爱尔兰	带餐具的午餐盒	2022.5746	未经授权使用麦秸	产品尚未投放市场/ --	拒绝入境通报
2022-10-4	德国	绿茶	2022.5271	苦参碱超标 (0.067 ± 0.033 mg/kg; 0.11 mg/kg)	分销至其他成员国/ 从接收人处撤回；通知当局	后续信息通报
2022-10-7	德国	韭菜粉	2022.5818	噻虫嗪 (0.383 mg/kg)	分销至其他成员国/ 退出市场	后续信息通报

据通报，不合格绿茶销至了奥地利、哥伦比亚、塞浦路斯、捷克、丹麦、芬兰、法国、法国南部和南极领地、德国、希腊、匈牙利、意大利、立陶宛、墨西哥、荷兰、挪威、波兰、罗马尼亚、斯洛文尼亚、西班牙、瑞典、瑞士和美国；不合格韭菜粉销至了德国、荷兰、斯洛伐克和瑞士。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 2022年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，黑木耳	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	HONGGANG 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
8	福建福清	FUJIAN TIANMA FURONG FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY CO., LTD.	鳗鱼	疑含不安全食品添加剂；疑含不安全的动物新药（或其转化产品）	2022-9-6	否	否	DWCI
9	福建福州	Fujian Dongshui Food Co., Ltd.	黄花鱼	疑含不安全的动物新药（或其转化产品）	2022-9-7	是	否	DWCI

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）](#)

国际预警

2022 年第三季度我国输日食品违反日本食品卫生法情况汇总

食品伙伴网讯 根据日本厚生劳动省更新的 2022 年 7-9 月份输日食品违反日本食品卫生法情况，食品伙伴网进行了统计。2022 年第三季度日本厚生劳动省通报我国输日食品不合格共 57 例。

通报的这 57 例不合格食品中，包括粮谷及制品（19 例）、蔬菜及制品（17 例）、水产及制品（8 例）、保健食品（5 例）、肉制品（4 例）、食品添加剂（2 例）、水果及制品（1 例）和调味料（1 例）。

三季度我国出口食品违反日本食品卫生法的原因主要为：微生物污染、农兽药残留和黄曲霉毒素等。具体统计情况如下图所示：



食品伙伴网提醒各出口企业，注意产品中各种致病菌以及真菌毒素的存在，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。

相关报道：[2022 年 7 月输日食品违反日本食品卫生法情况（8 月 1 日更新）](#)

[2022 年 8 月输日食品违反日本食品卫生法情况（8 月 31 日更新）](#)

[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

国际预警

我国多家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有李子干、五香粉、葡萄干等

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
99-42	2022-10-13	河北沧州	CangZhou Fuda Imp. & Exp. Co., Ltd.	干枣	铅
99-42	2022-10-13	广东东莞	FUCAIYUAN FOOD TRADING CO.,	五香粉	铅
99-42	2022-10-13	广东潮州	Guangdong Camey Food Co.,	咸梅干	铅
99-42	2022-10-13	广东揭阳	Guangdong Tiangao Food Factory Co., Ltd.	甜李	铅
99-42	2022-10-13	广东江门	JIANGMEN CITY HonGSING FOOD CO.,LTD.	肉桂条	铅
99-42	2022-10-13	广东江门	Jiangmen Xinhui Green Day Food Co., Ltd	桃子干	铅
99-42	2022-10-13	广东	Leading Star Trading Co	葡萄干	铅
99-42	2022-10-13	福建莆田	Mr Fang's Store (Putian) Green Food Co.,Ltd.	黑李子	铅
99-42	2022-10-13	广东揭阳	Puning Dongyu Foodstuffs Co., Ltd.	李子干	铅
99-42	2022-10-13	广东潮安	Shun Tai Food Co., Ltd.	干梅子	铅
99-42	2022-10-13	云南昆明	Yunnan Medicines & Health Products Imp. & Exp. Corp.	盐渍糖红梅	铅
99-42	2022-10-13	广东中山	Zhongshan Mcpl Zhengfeng Dried Fruit Foodstuffs I/e Co., Ltd	李子	铅
99-42	2022-10-13	广东河源	Zi Jing Yuk Hin Enterprise Co., Ltd	李子干	铅
99-42	2022-10-13	香港	Guinan Hong Company Limited	李子干	铅
99-42	2022-10-13	香港	Sanwa Food Enterprise Company	李子	铅
99-42	2022-10-13	台湾	CHENG SONG TAY FOODS INDUSTRIAL CO.,LTD.	无核李子	铅
99-42	2022-10-13	台湾	FULLTEN FOODS INDUSTRIES., LTD.	盐渍李子	铅
99-42	2022-10-13	台湾	GREAT MARS INTERNATIOnAL LTD	耐嚼糖果（李子味）	铅
99-42	2022-10-13	台湾	Mei Yuan Preserved Co.,LTD	李子干；梅干	铅
99-42	2022-10-13	台湾	Sanh Yuan Enterprise Co., Ltd.	李子干；梅干	铅
99-42	2022-10-13	台湾	TAIWAN SHUNTAI FOOD CO., LTD.	葡萄干；腌制李子干	铅
99-42	2022-10-13	台湾	Yi Cherng Lii Co., Ltd	李子干；梅干	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，注意产品中重金属的存在，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

食品领域 2022 年度第一批广西科技成果转化项目公示

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/转化方/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	\	广西皇氏乳业有限责任公司	\	2019.1.29
57	南宁	解决铝塑盖膜产品鼓盖的热封装置	B	\	广西皇氏乳业有限责任公司	\	2019.8.22

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 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	薄壳苦芥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

食品伙伴网讯 10月11日,吉林省科技厅公示了2022年度吉林省科学技术奖拟奖情况,评选出省科学技术奖拟奖人2人,其中,科学技术特殊贡献奖1人、国际科学技术合作奖1人;拟奖项目272项(含省自然科学奖、技术发明奖和科技进步奖),其中,一等奖37项、二等奖110项、三等奖125项。

其中,食品领域有44项项目获奖,包括技术发明奖2项,科学技术进步奖44项。

食品领域 2022 年度吉林省科学技术奖拟奖项目名单				
技术发明奖 (2 项)				
一等奖 (1 项)				
总序	序号	项目名称	所有完成人	所有完成单位
65	2	食用菌工厂化生产技术创新与应用	1 李长田, 2 李玉, 3 李晓, 4 姜建新, 5 于寒, 6 贾传文, 7 张波, 8 范冬雨	1 吉林农业大学, 2 江苏江南生物科技有限公司, 3 山东福禾菌业科技有限公司
三等奖 (1 项)				
总序	序号	项目名称	所有完成人	所有完成单位
70	1	一种水稻种植用全生物降解地膜及其生产方法	1 蒋瑞萍, 2 刘跃, 3 宿连良, 4 王占珊, 5 祝年锋	1 白山市喜丰塑业有限公司
科学技术进步奖 (44 项)				
一等奖 (3 项)				
总序	序号	项目名称	所有完成人	所有完成单位
85	11	大豆绿色加工与高值化利用关键技术研发及产业化	1 于寒松, 2 李杨, 3 刘俊梅, 4 吕博, 5 范志军, 6 齐宝坤, 7 孙睿, 8 李有宝, 9 代伟长, 10 陆书存, 11 滕飞, 12 张爽, 13 胡晓权	1 吉林农业大学, 2 东北农业大学, 3 长春朱老六食品股份有限公司, 4 黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司, 5 吉林出彩农业产品开发有限公司
86	12	水稻主要病虫害绿色防控技术体系构建及其应用	1 孙文献, 2 张俊杰, 3 马建, 4 陈立玲, 5 李大勇, 6 阮长春, 7 彭友良, 8 樊晶, 9 杜文梅, 10 张雪, 11 王文明, 12 苍勇, 13 崔福浩, 14 汪激扬	1 吉林农业大学, 2 中国农业大学, 3 四川农业大学, 4 德强生物股份有限公司, 5 吉林省绿邦农业科技开发有限公司
99	25	储粮数字监管方法及库外储粮远程监管系统	1 兰延坤, 2 吴文福, 3 张亚秋, 4 林荣华, 5 任传禄, 6 尹君, 7 徐文, 8 郭昌荣, 9 韩峰, 10 刘哲, 11 肖勋, 12 王桂英, 13 孙凤阳, 14 侯殿坤, 15 石井峰	1 中国储备粮管理集团有限公司吉林分公司, 2 吉林大学, 3 成都比斯特科技有限责任公司, 4 吉林工商学院

更多内容详见: [2022 年度吉林省科学技术奖拟奖公示 食品领域 46 项项目获奖](#)

文章来源: 食品伙伴网

2022 年度第一批山西省基础 Research 计划 (自由探索类) 拟资助项目公示, 食品 领域有 19 项

食品伙伴网讯 近日, 山西省科学技术厅公示了 2022 年度第一批山西省基础 Research 计划(自由探索类) 拟资助项目, 其中, 食品领域有 19 项。公示时间: 2022 年 9 月 29 日至 10 月 10 日。公示网址:
<https://kjpt.kj15331.com:8443/stpmp/gslb>

食品领域 2022 年度基础 Research 计划(自由探索类) 第一批拟资助清单(面上项目)			
项目类别	项目名称	负责人	申报单位
面上项目	蛋氨酸处理提高采后枣果实抗黑斑病的作用机制研究	张少颖	山西师范大学
面上项目	脂肪与肌原纤维蛋白氧化对肉糜类制品 AGEs 生成的影响及抑制策略研究	尉立刚	山西大学
面上项目	吕梁山沿黄陡坡地红枣经济林生态转型对土壤固碳的效应及机理	王改玲	山西农业大学
面上项目	山西省主栽糜黍全粉凝胶品质与原料品质间数学关联模型的构建	卫永华	山西师范大学
面上项目	剩余污泥与玉米秸秆共发酵产氢耦合厌氧氨氧化机制研究	班巧英	山西大学
面上项目	蓝莓花青素合成调控基因 VcAN1 的作用机制研究	程春振	山西农业大学
面上项目	引种冬季覆盖作物条件下黄土高原农田水氮循环规律及春玉米响应机制研究	刘荣豪	太原理工大学
面上项目	白菜型油菜花色调控基因精细定位与代谢通路研究	杜春芳	山西农业大学
面上项目	冬小麦-夏玉米周年氮素调节对作物产量和土壤氮素平衡的影响	王创云	山西农业大学
面上项目	泡菜自然发酵体系微生物群落结构变化与亚硝酸盐形成、还原的相互关系	燕平梅	太原师范学院
面上项目	玉米茎基腐病绿色防控复合菌群的构建及其生防机制研究	姚艳平	山西农业大学
面上项目	硅介导转录因子 S1WRKY6 调控番茄磷高效利用的靶基因筛选及功能鉴定	张毅	山西农业大学
面上项目	中华稻蝗金属硫蛋白基因对铜代谢研究	刘耀明	山西大学
面上项目	基于 WGCNA 揭示马铃薯类胡萝卜素代谢关键基因及功能验证	段永红	山西农业大学
面上项目	基于组学技术研究小米膳食多酚与植物乳杆菌互作的分子机制	王君	山西农业大学
面上项目	马铃薯 Styippee 基因调控青枯菌效应子 RipAJ 和 RipV1 激发的抗病分子机制研究	郜刚	山西师范大学
面上项目	小麦茎发育机制与抗倒伏相关性的研究	王玲丽	运城学院
面上项目	脱落酸调控欧李果实成熟的效应及关键基因 ChNCED1 和 ChNCED5 功能解析	张建成	山西农业大学
面上项目	RsMYB114 转录因子调控萝卜黑色根皮花青素合成的分子机制	张静	山西农业大学

(来源: 山西省科学技术厅)

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	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
延期待定	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
延期举办	青岛	2022（第八届）中国食品安全追溯大会
10 月 27-29 日	长沙	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）
10 月份	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）
10 月 22-27 日	广州	食品微生物检验实际操作培训班--广州、重庆（全年可报）
10 月 26-29 日	呼和浩特	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）
10 月 27-28 日	宁波	2022 生物基助剂研讨会
10 月 28-30 日	西安	2022 国际医药生物技术大会
11 月 3-5 日	苏州	2022（第二届）中国儿童食育高峰论坛暨 2022 人群食品产业大会
11 月 8-10 日	琼海市	全球食品饮料论坛（中国博鳌）
11 月 12-14 日	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
11 月 12-13 日	上海	2022 新型疫苗研发峰会
11 月 12-14 日	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
11 月 13-15 日	济南	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
11 月 17-18 日	青岛	食品出口合规实操班--青岛
11 月 22-24 日	上海	2022 功能食品产业大会
11 月 24-25 日	宁波	第二届生物质高值化利用及工程论坛

2022 年展会预告:

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 上海智慧环保及环境监测展览会
延期待定	上海	第十五届上海国际水处理展览会
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	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
延期待定	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展
延期待定	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
延期待定	青岛	第二十三届中国零售业博览会

延期待定	西安	2022 西安糖酒会—第十三届中国（西安）糖酒食品交易会
延期待定	广州	2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会
延期待定	深圳	2022 粤港澳大湾区（深圳）国际包装工业技术展
延期待定	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
延期待定	广州	第八届广州国际渔业博览会
延期待定	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
延期待定	长春	2022 第 33 届长春国际糖酒食品交易会
延期待定	合肥	第二十二届中国绿色食品博览会
延期待定	深圳	2022 全球高端食品展览会
延期待定	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10 月 22-24 日	深圳	2022 年第十二届中国（深圳）国际食材展览会
10 月 20-24 日	厦门	中国厦门国际茶产业（秋季）博览会
延期待定	深圳	第 5 届深圳礼品包装展
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）
10 月 28-11 月 1 日	长沙	2022 中国中部国际预制菜博览会暨预制菜全产业链大会&火锅食材用品
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	成都	2022 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
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 1-3 日	成都	第 11 届成都餐饮供应链博览会
11 月 3-5 日	深圳	第五届深圳餐饮博览会
11 月 4-6 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
11 月 20-22 日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
11 月 20-22 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 20-22 日	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
11 月 20-22 日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
11 月 11-13 日	海口	2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会
11 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
11 月 14-16 日	上海	2022 包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）
11 月 14-16 日	重庆	2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）
11 月 15-17 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
11 月 15-19 日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
11 月 16-18 日	广州	2022 亚洲乳业博览会
11 月 17-19 日	武汉	2022 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
11 月 18-20 日	济南	2022 第十六届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11 月 18-20 日	烟台	第二十一届国际果蔬·食品博览会
11 月 23-26 日	广州	2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）
11 月 23-25 日	武汉	2022 第 11 届华中科学仪器与实验室装备展览会
11 月 25-26 日	贵阳	2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
11 月 25-26 日	合肥	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
11 月 25-27 日	烟台	2022 第十七届东亚国际食品交易博览会
11 月 25-27 日	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
11 月 25-27 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 WPE 2022
11 月 25-27 日	青岛	2022 青岛国际预制菜食品展览会
11 月 25-27 日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会

11月26-27日	石家庄	2022第30届河北省糖酒食品交易会
11月28-30日	重庆	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
12月1-3日	上海	2022第十届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
12月1-3日	上海	2022第16届上海国际渔业博览会
12月1-3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(中国·义乌)
12月3-5日	郑州	第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区
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6-8日	广州	2022第31届广州国际大健康产业博览会
12月7-9日	上海	SIAL 国际食品展(上海)
12月8-10日	东莞	2022中国(东莞)国际印刷技术及包装设备展览会
12月8-10日	南京	2022年中国(江苏)国际冷链产业博览会
12月14-16日	深圳	2022深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni
12月15-17日	上海	2022上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
12月13-15日	北京	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
12月16-18日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
12月19-20日	福建	2022中国(福建)国际南方种业博览会
12月26-28日	昆明	2022中国(云南)南亚·东南亚餐饮食材展览会

2023年展会预告:

3月1-3日	广州	2023广州国际工业自动化技术及装备展览会
3月3-5日	广州	GFE2023第44届广州国际餐饮加盟展
3月24-26日	天津	2023中国(天津)食品加工及包装机械展览会
3月26-27日	呼和浩特	2023牛羊产业链(内蒙古)展览会
3月26-28日	呼和浩特	第十八届内蒙古食品加工与包装机械展览会
4月18-20日	青岛	2023中国(青岛)奶业博览会
4月19-21日	沈阳	2023第十届沈阳餐博会
4月22-24日	南京	2023第12届中国(南京)国际食品饮料展览会
4月26-28日	郑州	2023第三十一届中国(郑州)糖酒食品交易会
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
5月19-21日	济南	2023第17届全国食品博览会
5月25-27日	广州	2023世界食品广州展(世食展)
5月25-27日	青岛	2023第20届中国(青岛)国际食品加工和包装机械展览会
5月28-30日	银川	第五届中国(银川)国际奶业展览会暨论坛
6月6-8日	深圳	2023深圳国际自有品牌展(Marca China)
6月6-8日	上海	2023第十四届中国(上海)国际餐饮食材博览会
7月6-8日	宁波	2023浙江国际餐饮业博览会
8月18-20日	青岛	2023第5届青岛国际工业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023亚食展暨预制菜展

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：

[上海木辰生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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>

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】“SEPA 主题线下沙龙”活动第二期【感官质控】专场

沙龙时间：2022 年 10 月 21 日（周五）

沙龙地点：济南感官分析研究中心

沙龙日程：

食品感官质量控制

供应商食品安全风险管理

智能感官测试在质控中的应用场景

案例解读：电子舌、电子鼻和电子眼

报名联系人：王老师 18596077827（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/5bEGosuNN9rjqXy5D6yBlg>

【线下】首期宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班

培训时间：2022 年 11 月 17-19 日

培训地点：北京（具体地点后续通知）

课程优势：

专题类产品技术培训，加工技术与质量安全紧密衔接，内容系统精深，课程设计贴近企业实际需求；

小班制教学，加工理论、实践拓展与互动答疑相结合，便于学员系统提升知识水平，促进企业技术提升。

报名联系人：13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/GhFxZHkp9iyGCuuBOagAuQ>

【线下】2022 第八届食品质量安全管理大会

会议时间：12 月 1-2 日 济南

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

我国食品安全现状及建议

企业落实食品安全主体责任监督管理

食品质量管理的思考与发展

食品重点标准修订进展

食品添加剂使用标准要点解析

农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析

食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

分会场四 包装材料安全及风险管控(第二天下午)

* 议题随时更新, 具体发言议题及日程安排详询会务组。

分会场议题及详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=275>

联系我们: 刘女士: 18954734004 (微信同号)

【线上】FTFC 直播 | 2022 益生菌在线 (第四期)

直播时间: 2022 年 10 月 20 日 14:00—16:00

演讲主题:

健康有益—新食品原料 BB536 的功能与研究

“无幽菌” Pylopass® PRO 针对幽门螺旋杆菌的益生菌解决方案

益生菌组合在皮肤健康和男性健康领域的新研究

大内卷时代的益生菌产品创新

报名方式: 杨老师: 15600880236 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/80zu37cwsXaywI2XpgXV3w>

【线上】食品安全员/食品安全管理员证书培训

培训时间地点:

基础理论课程平台 10 月 20 日全新上线, 碎片化时间学习

主要内容:

第一部分 食品安全法律法规

围绕食品安全基础知识, 食品生产经营一般规定、过程要求, 食品标签及广告合规性判断及案例分析, 食品及特殊食品监管概述等方向展开讲解。

第二部分 食品安全基础知识与相关标准

围绕食品生物、物理、化学性危害与相关标准, 食源性疾病, 食品安全必备资源及其管理等方面进行讲解。

第三部分 食品生产经营过程中的安全风险与控制

围绕食品生产经营企业的食品安全风险与控制、食品安全事故处置等方面进行讲解。

具体内容以培训课程为准

报名流程: 填写报名表 → 付款 → 进行线上理论课程学习 → 参加考试 → 成绩合格/证书邮寄。

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=279>

联系我们: 刘老师 18954734004 (同微信)

【线上】【能力提升培训】食品安全总监提升班

培训时间地点:

培训内容分为两部分

1. 基础理论课程 (课程将于 10 月 20 日上线);

2. 能力提升课程 (10 月 27-28 日线上直播)。

主要内容: 食品安全总监提升班课程, 依据《中华人民共和国食品安全法》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的相关规定, 针对食品安全总监的岗位技能概况、基本要求、工作要求以及评价要求的需要, 系统地、科学地制定相应的培训课程, 并对培训结果进行科学地、规范性地评价, 根据评价结果颁发的《食品安全管理员证书》及《食品安全总监培训证书》。

课程优势:

1. 切实提升食品安全管理能力;

2. 提高分析研判潜在风险, 消除风险隐患的能力;

夯实食品生产经营企业食品安全管理人员的综合业务水平

详细介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=276>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

【9.9元VIP免费】《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读

▲时间：2022年10月20日 10:00—11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=996&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》制定背景。
2. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》条款解读。

【食学实用】系列之-电商平台商品质量管理流程及注意事项

▲时间：2022年10月22日 10:00—12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=993&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台商品质量管理的重要性
2. 电商平台商品质量管理的基本流程
3. 电商平台商品准入管理要点
4. 电商平台商品监督管理要点
5. 电商平台商品下架管理

【食学实用】系列之-强极性农药草甘膦、百草枯的检测技巧

▲时间：2022年10月25日 14:30—15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=994&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 极性物质与非极性物质判定
2. 检测极性物质草甘膦、百草枯色谱柱的选择
3. 检测极性物质草甘膦、百草枯前处理净化用的SPE小柱选择
4. 检测极性物质草甘膦、百草枯的注意事项

【线上】生活饮用水及水源之“两虫”检测技术网络公开课

▲时间：2022年11月08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=995&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 水中“两虫”检测方法标准解读及应用技术分享；
2. 水中“两虫”检测的关键步骤；
3. 水中“两虫”检测的前处理技术；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【网络培训】关于举办“生物安全专题培训班”的通知

▲时间：2022年12月01-02日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

- 专题一、生物安全相关法规标准的要求与解析专题
- 专题二、生物安全实验室的设计设施要求与备案专题
- 专题三、生物安全实验室管理与风险评估专题
- 专题四、实验室生物安全应急预案专题

▲费用标准：一个专题 599 元/人，任意两个专题 900 元/人，四个专题 1500 元/人。

▲报名和详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/nKE6J-sH71_Ij61yeSIFXQ

▲联系人：王国昌 13735751117（微信同号）

【线上】实验室安全管理师初级

▲时间：2022 年 12 月 22 日-12 月 23 日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

- 1.0 实验室安全绪论
- 1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍
- 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）
- 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
- 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
- 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

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/GLs5sFNbvqeIhGIxM7TG1Q>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【线上】实验室安全管理师中级

▲时间：2022 年 12 月 22 日-12 月 24 日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

- 1.0 实验室安全绪论
- 1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍
- 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）
- 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
- 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
- 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
- 6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）
- 7.0 安全评价

- 7.1 安全评价——概述
- 7.2 安全评价——检查表法
- 7.3 实验室有害因素收集分析
- 8.0 风险控制
- 8.1 危险化学品的管理：试剂管理、易制毒管理、易制爆管理（相关法律法规）
- 8.2 生物安全风险评估及控制
- 9.0 安全管理体系
- 9.1 实验室安全管理体系简介
- 9.2 生物安全管理体系要求
- 9.3 日常检查
- 9.4 人员监督
- 9.5 内部审核、管理评审

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/YT00cgvAw7bdA6dbgpfywQ>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（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. 【49.9 元·VIP 免费】【食学实用】食品生产经营领域行政处罚程序规定对企业的保护与救济

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1235&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1. 行政处罚程序规定的法治思维
- 2. 行政处罚程序规定对企业的保护
- 3. 行政处罚程序规定对企业的救济

2. 【99 元·VIP 免费】焙烤类产品生产工艺及质量管控点

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1169&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 焙烤食品简介

主要介绍了焙烤食品和糕点概念、烘焙食品工业的变化、焙烤食品的特点、地位和作用以及焙烤食品在食品生产许可分类目录的类别及明细。

2. 饼干生产工艺及质控点

主要讲解了饼干术语、产品分类介绍、生产饼干所使用的原辅料及在产品中的作用介绍、饼干的生产工艺介绍及关键质量控制点、常见质量问题及控制措施。

3. 面包生产工艺及质控点

主要讲解了面包的生产工艺流程、质量控制点、常见的质量问题及解决办法。

4. 蛋糕生产工艺及质控点

主要讲解了蒸煮类蛋糕生产工艺、质量控制点、夹心类蛋糕生产工艺，蛋糕发霉的原因及控制措施。

5. 焙烤生产企业通用要求

主要讲解《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》CCAA 0008-2014(CNCA/CTS 0013-2018A)对焙烤食品生产企业的通用要求，适用于生产企业建立和实施以 HACCP 原理为基础的食品安全管理体系的要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯与撤回等。

3. 【69.9 元·VIP 免费】食品电商行业法律法规要点解读

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1159&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品电商及其发展趋势

主要讲解了电子商务的定义和优势；食品电商行业发展现状及发展趋势。

2. 法律法规重点内容及案例分享

主要讲解了食品电商行业涉及的主要法律法规，如《食品安全法》、《电子商务法》、《广告法》及其他主要的法律法规等八部法律和四部法规。重点讲解了电子商务法、食品安全法和广告法的部分内容。最后通过三个案例讲解了食品电商经常出现的违法行为。

3. 食品电商从业人员的主体责任

主要讲解了食品电商平台的主体责任，主要包括入网经营资质审查、进货查验、履约能力建设。具体来讲可以分为“七要”和“四不”，“七要”是指：一要取得合法主体资格；二要持续公示经营者主体信息；三要合法收集使用消费者个人信息；四要依法处理消费者评价中的违法信息；五要以显著方式提醒消费者注意；六要保障消费者的知情权和选择权；七要提供真实数据信息；“四不”是指：一不得销售或者提供违法商品或服务；二不得作虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者；三不得擅自向消费者发送商业性信息；四不得隐瞒与消费者有重大利害关系的内容。

4. 【19.9元·VIP免费】散装食品经营法律风险管理 直播回看

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1062&fuid=154861>

▲课程内容与安排：

1. 散装食品经营法律界定
2. 散装食品经营法律规制
3. 散装食品经营案例分析
4. 答疑

线下·培训·会议

研发类：

1、“SEPA主题线下沙龙”活动第二期【感官质控】专场

沙龙时间：2022年10月21日（周五）

沙龙地点：济南感官分析研究中心

沙龙日程：

食品感官质量控制

供应商食品安全风险管理

智能感官测试在质控中的应用场景

案例解读：电子舌、电子鼻和电子眼

报名联系人：王老师 18596077827（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/5bEGosuNN9rjqXy5D6yB1g>

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/KdVhP0UrGidY-denmxeWbA>

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

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、第四期酱卤制品加工技术培训班

培训时间：2022年11月3-5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>

6、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/7V03dRklyCUMvA8g1yDyfQ>

7、首期宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班

培训时间：2022年11月17-19日

培训地点：北京（具体地点后续通知）

课程优势：

专题类产品技术培训，加工技术与质量安全紧密衔接，内容系统精深，课程设计贴近企业实际需求；

小班制教学，加工理论、实践拓展与互动答疑相结合，便于学员系统提升知识水平，促进企业技术提升。

报名联系人：13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/GhFxZHkp9iyGCuuB0agAuQ>

8、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

9、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>

10、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>

11、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/aoFBxD0a6cW6lGNeLnxWxw>

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>

3、2022 第八届食品质量安全管理大会

会议时间：12月1-2日 济南

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

我国食品安全现状及建议

企业落实食品安全主体责任监督管理

食品质量管理的思考与发展

食品重点标准修订进展

食品添加剂使用标准要点解析

农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析

食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

分会场四 包装材料安全及风险管控(第二天下午)

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

分会场议题及详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=275>

联系我们：刘女士：18954734004（微信同号）

检测类：

1、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/uvX7VBtnTr8f0hBxxHAMZQ>

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

2、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：

11 月 9 日·大会签到

11 月 10 日上午 09:00-09:10 会议开幕·嘉宾致辞

09:10-09:40 消除琼脂磷酸盐沉淀的研究

演讲嘉宾：倪辉 集美大学海洋食品与生物工程学院 副院长/教授

09:40-10:10 《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

演讲嘉宾：崔生辉 中国食品药品检定研究院食化所 副所长/研究员

10:10-10:40 鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方优化研究

演讲嘉宾：徐中清 中国兽医药品监察所 研究员

11:00-11:30 减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析

演讲嘉宾：李治华 四川省农科院高级访问学者 博士/研究员

11:30-12:00 食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析

演讲嘉宾：马群飞 福建省疾病预防控制中心 主任技师

自助午餐

11 月 10 日下午 13:30-14:00 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

演讲嘉宾：姬庆龙 中国检验检疫科学研究院 副研究员

14:00-14:30 培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析

演讲嘉宾：蔡向荣 青岛高科技工业园海博生物技术有限公司 总经理/博士

14:30-15:00 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

演讲嘉宾：何艳玲 中国检验检疫科学研究院（北京陆桥） 副研究员

15:00-15:30 检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发

演讲嘉宾：杨江威 北京三药科技开发公司 技术主管

15:50-16:20 微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用

演讲嘉宾：张健伟 广东环凯生物科技有限公司 厂长/高级工程师

16:20-16:50 蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究

演讲嘉宾：张喜胜 锡林浩特市鼎安生物科技有限公司 总经理

16:50-17:20 微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

演讲嘉宾：厉刚 北京君立康生物科技有限公司 总经理

招待晚宴

11 月 11 日上午 09:00-09:30 欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

演讲嘉宾：柴海毅 上海诺狄生物科技有限公司 总经理

09:30-10:00 微生物培养基生产与质量控制

演讲嘉宾：赵琳娜 北京奥博星生物技术有限责任公司 副总经理/博士

10:20-10:50 试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

演讲单位：安琪酵母股份有限公司

10:50-11:20 议题待定

演讲嘉宾：陈老师 江南大学

11:20-12:00 猪瘟猪丹毒猪肺炎三联活疫苗抗原菌选择性显色培养基的研发和应用

演讲嘉宾：李秀辉 中海生物技术（枣庄）有限公司 总经理

▲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）

▲费用标准：标准费用：1800 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/p4cM0h17XtxQB816xrU9sA>

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

3、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 11 月 19-22 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

4、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

【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）

【合规行】第七期 企业落实主体责任，强化合规与风险管理

时间：2022 年 10 月 18 日 14:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

主要内容：

食品企业合规管理现场审查常见问题

食品企业落实主体责任：合规与风险管理

联系我们：袁老师 18905354660

【9.9 元 VIP 免费】《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读

▲时间：2022 年 10 月 20 日 10:00—11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=996&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》制定背景。
2. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》条款解读。

FTFC 直播 | 2022 益生菌在线（第四期）

直播时间：2022 年 10 月 20 日 14:00—16:00

演讲主题：

健康有益—新食品原料 BB536 的功能与研究

“无幽菌” Pylopass® PRO 针对幽门螺旋杆菌的益生菌解决方案

益生菌组合在皮肤健康和男性健康领域的新研究

大内卷时代的益生菌产品创新

报名方式：杨老师：15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/80zu37cwsXaywI2XpgXV3w>

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

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）

食品添加剂检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 10 月 20 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：

09:00-09:45 我国食品添加剂检测标准现状与技术关键点

发言嘉宾：四川省食品检验研究院 李澍才 博士

09:50-10:35 固相萃取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 食品行业拓展经理

10:40-11:30 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

▲报名咨询：郭老师 18453535084（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）

【食学实用】系列之-电商平台商品质量管理流程及注意事项

▲时间：2022 年 10 月 22 日 10:00-12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=993&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台商品质量管理的重要性
2. 电商平台商品质量管理的基本流程
3. 电商平台商品准入管理要点
4. 电商平台商品监督管理要点
5. 电商平台商品下架管理

【食学实用】系列之-强极性农药草甘膦、百草枯的检测技巧

▲时间：2022 年 10 月 25 日 14:30-15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=994&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、极性物质与非极性物质判定
- 2、检测极性物质草甘膦、百草枯色谱柱的选择
- 3、检测极性物质草甘膦、百草枯前处理净化用的 SPE 小柱选择
- 4、检测极性物质草甘膦、百草枯的注意事项

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）调味品检测技术专题
- （二）水产品检测技术专题
- （三）酒类、饮料检测技术专题

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/AxUv4hM7RVZEDLV1_ojLHA

▲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

农产品食品检验员职业能力评价培训班

▲培训时间：2022年10月28-30日 11月考试

▲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）

【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28日13:30-16:30

▲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

【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

【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/web/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：实验室测量结果的计量溯源性与设备的检定校准专题

▲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/L4v7SF8RopNY3r4h7nMRiw>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

生活饮用水及水源之“两虫”检测技术网络公开课

▲时间：2022年11月08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=995&fuid=154861>

▲主要内容：

1、水中“两虫”检测方法标准解读及应用技术分享；

2、水中“两虫”检测的关键步骤；

3、水中“两虫”检测的前处理技术；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

关于举办“生物安全专题培训班”的通知

▲时间：2022年12月01-02日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

- 专题一、生物安全相关法规标准的要求与解析专题
- 专题二、生物安全实验室的设计设施要求与备案专题
- 专题三、生物安全实验室管理与风险评估专题
- 专题四、实验室生物安全应急预案专题

▲费用标准：一个专题 599 元/人，任意两个专题 900 元/人，四个专题 1500 元/人。

▲报名和详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/nKE6J-sH7l_Ij61yeSIFXQ

▲联系人：王国昌 13735751117（微信同号）

【证书】实验室安全管理师—初级

▲时间：2022年12月22日-12月23日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

- 1.0 实验室安全绪论
- 1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍
- 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）
- 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
- 3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护
- 3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护
- 4.1 实验室安全预防与处置——实验室自救、互救、急救方法，疏散和现场紧急情况处理
- 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

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/GLs5sFNbvqeIhGIxM7TG1Q>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

【证书】实验室安全管理师—中级

▲时间：2022年12月22日-12月24日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

- 1.0 实验室安全绪论
- 1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍
- 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）
- 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

- 3.2 实验室安全防护——实验室个人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
 - 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
 - 6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）
 - 7.0 安全评价
 - 7.1 安全评价——概述
 - 7.2 安全评价——检查表法
 - 7.3 实验室有害因素收集分析
 - 8.0 风险控制
 - 8.1 危险化学品的管理：试剂管理、易制毒管理、易制爆管理（相关法律法规）
 - 8.2 生物安全风险评估及控制
 - 9.0 安全管理体系
 - 9.1 实验室安全管理体系简介
 - 9.2 生物安全管理体系要求
 - 9.3 日常检查
 - 9.4 人员监督
 - 9.5 内部审核、管理评审
- ▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/YT00cgvAw7bdA6dbgpfywQ>
- ▲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、实验室常见设备的维护保养心得体会。
- 2、实验室常见设备遇到过的故障状况描述及解决方案。
- 3、实验室常见设备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

▲详情介绍：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/zC84CD2LYLs1spYFo8mAmw>

▲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 12 月 23 号

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

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/UTDRj8raHN6XdBBuE_17zg

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

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

【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

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/bt0821pwrjm2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

▲详情连接：https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详情介绍：

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

▲详情介绍：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】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

▲详情连接：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

[通标标准技术服务有限公司南京分公司](#)

[福州优予食品科技有限公司](#)

[浙江德森食品科技有限公司](#)

[苏州德胜昌食品有限公司](#)

[广州妍美科技创新有限公司](#)

[北京柴记食品销售有限公司](#)

[爱宠族\(江苏\)科技有限公司](#)

[湖北易安检测咨询有限公司](#)

[特滋特\(上海\)食品科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：南昌馨朵美生物科技有限公司

南昌馨朵美生物科技有限公司是一家专业从事食用香精香料的研发、生产、销售、服务于一体的生产制造企业，坐落于中国英雄城南昌，地处南昌市新建长垅外商投资工业二区，公司占地面积 14.3 亩。

公司前身为南昌朵美生物科技有限公司，2019 年因外资收购，公司更名为南昌馨朵美生物科技有限公司，成立以来，我们凭借良好的信誉、一流的服务、雄厚的技术实力和完善的配套技术解决方案，在行业内可谓异军突起。随着市场的日渐成熟和业务的不断发展，馨朵美公司的业务已经遍布全国，并已成功进入欧美、东南亚、中东等国际市场，产品深得广大中、外客商青睐。

馨朵美在广州拥有自主研发中心，引进了一批代表世界先进科技水平的新产品开发分析及原料检测的最新仪器设备，不仅如此，公司还通过各种渠道吸引了一大批具有相当技术水准的专业人才加入到馨朵美公司共创伟业。先进的设备、一流的人才，更为香精新品的开发和品质的提高提供了良好的运作保证和支持。

“高起点高要求”是朵美香料的创办宗旨。我们一直致力于最新的技术信息研究并及时的与客户分享我们的研究成果，共同开发具有竞争力的产品。强大的科研团队、完善的质量品控体系及先进的分析检测仪器，让朵美香料每天都有安全放心的新产品推向市场。

目前，公司已具有年产 5000 吨香精的能力，主要应用于饮料、糖果、冷饮、烘焙、炒货和酒类等众多食品行业。

蓬勃发展的馨朵美公司恭诚于顾客、精研于事业、自律自强，以振兴民族食品工业为己任，为打造“朵美香料”成为国内一流香精品牌而不懈努力。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1490560/>

研发应用工程师（浓缩果汁果浆、糖浆） <http://www.foodmate.cn/job/show-15724.html>

岗位职责：

1、根据公司产品战略规划，以浓缩果汁果浆和糖浆类产品的原料做食品研发，能够进行前瞻性的研发及改良现有产品配方，筛选和不断优化公司现有香精产品，以便更好的推广市场；

2、根据市场趋势，引导本行业新产品概念定位及新原料的研究，定期有新品与销售人员进行分享，并能提供相关的应用样品和技术服务；

3、与客户保持稳定和持续的新产品研发沟通，参与客户创新项目讨论和立项，根据客户需求提供浓缩果汁果浆以及糖浆等产品的解决方案和技术指导；

4、关注行业最新动态，积累研发素材，每年的上海 FIC 展会提供有创意的新品支持，参加行业相关展会，并积极有效的汇总、汇报。

任职要求：

30-45/大专及以上学历，1 年以上相关工作经验，江西省南昌市新建经济开发区，食品相关证书；

福利待遇：

五险一金、提供住宿、餐补、年假、国家法定假日、7.5 小时工作制、年终红包等；

研发应用工程师（休闲食品及膨化食品等） <http://www.foodmate.cn/job/show-15725.html>

岗位职责：

1、根据公司产品战略规划，以休闲食品及膨化食品的原料做食品研发，能够进行前瞻性的研发及改良现有产品配方，筛选和不断优化公司现有香精产品，以便更好的推广市场；

2、根据市场趋势，引导本行业新产品概念定位及新原料的研究，定期有新品与销售人员进行分享，并能提供相关的应用样品和技术服务；

3、与客户保持稳定和持续的新产品研发沟通，参与客户创新项目讨论和立项，根据客户需求提供休闲食品及膨化等产品的解决方案和技术指导；

4、关注行业最新动态，积累研发素材，每年的上海 FIC 展会提供有创意的新品支持，参加行业相关展会，并

积极有效的汇总、汇报。

任职要求:

30-45/大专及以上学历，1年以上相关经验，江西省南昌市新建经济开发区，食品相关证书

福利待遇:

五险一金、提供住宿、餐补、年假、国家法定假日、7.5小时工作制、年终红包等

工作地点: 江西省南昌市新建区长堍工业二区兴业二路 56 号

公司福利: 奖励计划 年终奖金 休假制度 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

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：

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

【进程函】2022 食品采样岗位技能等级培训（高级班）-11 月 山东·济南

【2022 聚会召集帖-成都 10 月 30 日】成都的筒子们出来聚会啦

热门分享：

【2022 生产管理】保供订单激增留守员工齐保证

【2022 生产管理】浅谈生产管理

【2022 生产管理】从管理的角度看生产管理

【2022 生产管理】生产管理纵横谈

【2022 生产管理】从人始终

【2022 生产管理】增效保质 3 步法

CCAA 注册审核员能源管理体系，为你助力资料

全面质量管理（第四版）2019 年印刷

《质量管理体系内部审核及案例 300 例》《外企常用的质量管理工具》

【实用工具】营养成分表及营养声称内容在线制作工具

《质量无泪》《FMEA》《QFD 品质机能展开》《生产作业流程控制与管理》等

车间清洁作业程序 SSOP

【答网友问】食品安全总监培训课程常见问题答疑

食品相关产品质量安全监督管理暂行办法

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 40：“双标”被曝，“三同”被投诉，合规和公关哪个更重要？

关于 GB 19295—2021 的友情提示

讨论下这种属于农产品还是预包装食品

食品安全仅是食品人的底线，莫要把底线当成道德至高点。

红曲红使用问题

魔芋粉属于糕点？

像重瓣玫瑰是可以作为食品原料，在代用茶范围内 我的玫瑰花带枝叶可以不。

每份 NRV 不是整 100g 怎么标识

代用茶宣传咖啡因

有知道社会责任怎么做的吗

请问执行企标，配料要与企标规定的一致，出自哪条规定？

医院委托饮料企业生产食品

标签是否不合格，可以判定为产品不合格

关于粗加工初级农产品“生产日期”标示

不含食品用香精辅料的香精和食品用香料就没区别了吧

分享讨论小企业管理提升过程

下面关于芽孢菌的说法是否正确
留样记录表最少留几个样品？
品管的不易
关于大米执行标准 gbt1354 等级标注
如何选择执行标准
国标 GB10136
燕窝中亚硝酸盐含量
产品包装上的“图片仅供参考”的界限是什么？
咨询食品成品仓库储存温度要求
从辛吉飞事件中思考的一些问题
如果用亚硫酸钠做果汁的护色剂，灭菌后是不是会有刺鼻的二氧化硫溢出？
炖料类产品发生褐变，如何处理？
制作碳酸饮料，瓶底有白色絮状物，是什么？
保健食品原料能用来生产普通食品吗？
我要做一款 100%纯果汁，口感可以，但是气味太淡，可以加香精吗？
柠檬皮、青柠皮能用作普通食品吗
复配甜味剂蔗糖素和三氯蔗糖是同一种吗？
霉菌可以镜检吗？
你的公司有国家法定年假吗
CSA《关于开展制糖行业人才培养问卷调查的函》
工作心情郁闷是不是要换个环境
营销之路 2022——第三回
关于抽检不合格被处罚公司对内部的处理方式？



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