

食品网刊

食品网刊 与您分享

40

总第926期

2022-10-31

2022年第三季度695批次食品未准入境

2022年10月食品行业舆情盘点

欧盟通报我国出口
绿茶和干海藻不合格

关于银杏果的风险提示

市场监管部门集中公布一批食品浪费违法行为典型案例



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

关于银杏果的风险提示
浅议 SC 资质合规的重要性
中国、欧盟食品添加剂知多少
2022 年 10 月食品行业舆情盘点
高价“网红盐”到底是啥牛马，是智商税吗？

市场监管部门集中公布一批食品浪费违法行为典型案例
“味精真的被误解太久了”上热搜，你多久没吃味精了？
【比较实验】奶茶真的有牛奶吗？广西消委会测评发现……
【汇总】2022 年第三季度 695 批次食品未准入境，同比减少 13%
【案例】鸭肉冒充牛肉卖 企业直接负责主管人员被罚款 18 万余元

国内预警

2022 年 9 月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局关于公开征求人参等三种保健食品原料目录（征求意见稿）意见的公告

国家食品安全风险评估中心关于公开征求聚天冬氨酸钾等 10 种食品添加剂新品种意见
农业农村部关于公开征求农药残留检测方法国家标准（征求意见稿）意见的函（农农（农药）（2022）72 号）

国际食品

韩国食品添加剂合规要求
中国向俄罗斯阿穆尔州出口金针菇
保加利亚南部因禽流感将屠宰约 2 万只蛋鸡

联合国粮农组织发布肉类和奶制品中大肠杆菌控制策略
泰国通报食品检验结果：进口的冷冻鱿鱼制品镉含量超标
泰国食品药品监督管理局发布含有大麻或汉麻食品的法规修正案

国际预警

欧盟通报我国出口绿茶和干海藻不合格
进口风险提示：越南一批次鲜榴莲农药残留超标
日本解除对中国产油菜中毒死蜱的残留量监控检查

2022 年 10 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 10 月 30 日）
2022 年 10 月输日食品违反日本食品卫生法情况（10 月 28 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 42 周）

食品科技

云南省科技厅公示 2022 年 14 项项目验收结果 食品领域有这些
甘肃 2022 年度第六批省级科技计划（科技重大专项）拟立项项目公示 食品领域项目有这些

广东省知识产权局推荐参评第二十四届中国专利奖项目公示 食品领域有 5 项
2022 年山东省科技型中小企业创新能力提升工程（第二批）拟立项项目名单公示 食品领域有 52 项

银杏树树形优美，叶色春夏季嫩绿、秋季金黄，作为庭园树及行道树种，被广泛种植。每年金秋十月，银杏果实成熟，一些消费者会购买，也有人捡拾脱落的果实食用。但食用不当容易产生风险，消费者应该如何安全食用呢？特做如下风险提示。

什么是银杏果？

通常说的银杏果，指银杏树果实的种子，也称为白果，既是食品又是中药材的物质。银杏果实呈椭圆形或球形，成熟后外皮为黄色，随着秋风吹起，从树上自然脱落。银杏果实由肉质外种皮、坚硬的中种皮（果壳）、薄薄的内种皮（衣膜）、胚乳（果仁片）和胚芽等组成（如下图）。剥去外种皮得到坚硬的银杏种子，即常说的白果。晒干后的白果外壳为银白色，除去这层坚硬的外壳，得到被银色或浅棕色衣膜包裹的白果仁，焯水烫去衣膜就是白果仁，将白果仁从中剖开，里面的芯是白果的胚芽，剩余的部分称为胚乳，是白果主要食用部位。新鲜白果果仁色绿如翡翠，煮熟后为淡黄色或淡绿色，有轻微的苦涩味，趁热食用，软糯可口。

烘干的白果仁含有约 60%—70%的淀粉、13%的蛋白质和 3%的脂肪，以及微量营养成分，如固醇、维生素、核黄素、微量元素和无机盐等。此外，白果含有银杏特有的活性成分银杏内酯和银杏黄酮，适量食用有益于改善心脑血管功能。

食用不当存在风险

白果具有食用价值，除上述成分外，还含有银杏酸、银杏毒素、氢氰酸和致敏蛋白等毒性成分，食用不当或过量食用，均有可能产生毒副作用。白果的胚芽，含有白果仁中绝大部分的氢氰酸、银杏酸和少部分银杏毒素，是白果仁中毒性成分含量最高的部位。银杏毒素和致敏蛋白，主要存在于可食用的胚乳中。银杏毒素是引起白果急性中毒主要毒性物质。白果中毒多发生在食用后 3—4 小时内，症状为发热、呕吐、腹痛、泄泻、惊厥、呼吸困难，严重者因呼吸衰竭而死亡，少数人表现为感觉障碍、下肢瘫痪。食用白果后，一旦出现中毒症状，要立即催吐并及时就医。

如何科学食用银杏果？

首先，要去除毒性部位。市场上购买的带壳白果，要先剥除硬壳，开水煮沸 10 分钟脱去衣膜，抽去胚芽后再烹饪。如果是捡拾的银杏果，因银杏果实肉质外种皮中银杏酸含量较高，会对皮肤产生腐蚀，在剥除外种皮时尽量戴上手套，也可将银杏果放在水中沤烂外种皮，以方便取出银杏果。

其次，要牢记不能生食。白果不能生食，但通过高温烹饪方法可以去除白果中绝大部分有毒成分，减少致敏性，保证食用安全。不同的烹饪方式，都需要注意充分制备和加热处理，以消除或减少白果毒性。

01 蒸

开水上锅，大火蒸十几分钟。

02 煮/炖

水开后下锅，开水煮 10 分钟。与肉类一起长时间炖煮（如 1、2 小时），不影响白果的口感。

更多内容详见：[关于银杏果的风险提示](#)

文章来源：中国食品科学技术学会微信号

食品伙伴网讯 对于从事食品行业的小伙伴们来讲，生产许可证即 SC 证，大家一定很熟悉，它是食品生产加工企业进行运维的前置重要条件之一。

那今天食品伙伴网就带大家一起，就 SC 资质相关的违法情况、处罚要求等进行梳理和学习。

问题一 没有 SC 证但仍从事生产、销售，会受到什么处罚？

答：

会被没收钱、物以及罚款。

具体处罚描述：

没收违法所得和违法生产的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；

以货值一万元为界限，违法生产的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，处 5 万-10 万元以下罚款，货值金额一万元以上的，处货值金额 10-20 倍罚款。

依据：

《中华人民共和国**食品安全法**》2021 年第二次修正版，第一百二十二条。

问题二 超出 SC 证范围进行生产，会受到什么处罚？

答：

同上个问题，会被没收钱、物以及罚款。

问题三 明知其可能无证生产，但他和我签订合同、正常购买设备，我作为设备生产商/销售商，可以免于处罚或者从轻处罚吗？

答：

不会，仍会受罚。

具体处罚描述：

明知从事无证生产的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，应责停止违法行为，没收违法所得，并处 5-10 万元以下罚款；

使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品、食品添加剂生产经营者承担连带责任。

更多内容详见：[浅议 SC 资质合规的重要性](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 食品添加剂是一类为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。由于大多数食品添加剂属于化学合成物或动植物提取物，考虑其本身的安全性以及可能对食品卫生质量产生的影响，世界各国都十分重视对食品添加剂的管理。本文将概述中国和欧盟食品添加剂的定义、分类、编码及监管情况，并进行比对分析。

一、食品添加剂概况

1. 定义

在中国，依据《[食品安全法](#)》规定，食品添加剂指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，包括营养强化剂。依据《[食品安全国家标准 食品添加剂使用标准](#)》（GB 2760-2014）规定，食品添加剂指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。因此，我国食品添加剂包括传统意义上的食品添加剂、食品营养强化剂、食品用香料、食品用香精、食品工业用加工助剂（含酶制剂）和胶基糖果中基础剂物质。

在欧盟，依据（EC） No 1333/2008《[食品添加剂（除食用酶制剂和香料以外）](#)》规定，食品添加剂是指本身不作为食品使用，也不是正常食品的某种特征成分，不论其是否具有营养价值，为了某种技术目的，在食品制造、加工、配制、处理、包装、运输和储存过程中人为加入食品中，会导致或者可以预期该食品添加剂或其副产物会直接或间接成为食品一部分的物质。因此，（EC） No 1333/2008 不包括我国 GB 2760 中所列举的营养强化剂、加工助剂（包括酶制剂）和香精香料。食品用酶制剂应遵循（EC） No 1332/2008《[食品用酶法规](#)，并修订 83/417/EEC、（EC） No 1493/1999、2000/13/EC、2001/112/EC 和（EC） No 258/97》；食品用香精香料应遵循（EC） No 1334/2008《[食品用香料和食品中具有香料特性的食品配料](#)，并对理事会法规（EEC） No 1601/91、法规（EC） No 2232/96 和（EC） No 110/2008 及指令 2000/13/EC 的修正》；烟熏香料应遵循（EC） No 2065/2003《[食品中使用的烟熏香料](#)》；食品中的营养物质应遵循（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](#)》；欧盟层面尚未发布专门的食物法规来管理食品加工助剂（酶和提取溶剂除外），详细规定可参照欧盟成员国的法规。

2. 分类

在中国，依据 GB 2760-2014 的附录 D“[食品添加剂功能类别](#)”规定，我国食品添加剂分为酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶基糖果中基础剂物质、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定剂和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料、食品工业用加工助剂、其他等。

在欧盟，依据（EC） No 1333/2008 附件 I 规定，欧盟将食品添加剂分为甜味剂、着色剂、防腐剂、抗氧化剂、载体、酸、酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、疏松剂、乳化剂、乳化盐、凝固剂、增味剂、发泡剂、胶凝剂、上光剂、保湿剂、变性淀粉、包装气体、推进剂、膨松剂、螯合剂、稳定剂、增稠剂、面粉处理剂、对比增强剂。

更多内容详见：[中国、欧盟食品添加剂知多少](#)

食品伙伴网讯 2022年10月食品行业舆情信息如下：

2022年10月食品行业舆情盘点	
1、	酱油食品添加剂风波
2、	“月子中心在鸡汤内加党参被罚3万”引热议
3、	知名连锁餐饮企业两门店被处罚
4、	骑手曝光轻食店宠物狗舔食外卖，涉事店家被罚1.5万
5、	商家“反向抹零”被立案调查
6、	鹿龟酒被检出霉菌和酵母超标，生产企业回应
7、	企业直播带货风格引争议
8、	“西宁通报一颗白菜49.31元核查情况”引关注
9、	店家回应“4碗裸条545元被质疑天价”
10、	“南京鸭血粉丝汤将制定团体标准”上热搜

1、酱油食品添加剂风波

国庆期间，海天酱油食品添加剂事件引发关注，在网友、海天、行业协会等多方阵容的拉扯中，舆论不断升级，讨论热度居高不下，一场关于酱油中食品添加剂的风波来袭。

9月中旬，以“科技与狠活”和“海克斯科技”走红的某网红博主发布了一个视频，其在视频中展示了用多种食品添加剂自制酱油的过程。随后，海天酱油被网友质疑是“海克斯科技食品”。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日先后进行了三次回应。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。海天表示，每个国家和地区的食品法规标准不尽相同，对应的产品标识也有不同。产品一国（地区）一标，国内外食品行业乃至其他很多非食品行业都是这样做。海天产品的内控标准要求大多都高于甚至远高于国家标准，同一品质的产品，国内国际的内控标准都一致。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。

更多内容详见：[2022年10月食品行业舆情盘点](#)

最近，一种网红食品风靡网络，那就是“网红盐”。这些声称奇效的高价盐是否真的那么神奇？本期【赣鄱“食”说】，江西省市场监管局专家团队带您来了解下“网红盐”。

盐是生活中不可或缺的一种调味品。近期，各种充满异域风情的“网红盐”悄然走红，喜马拉雅玫瑰盐，波斯蓝盐、夏威夷红火山盐、法国灰盐等。这些“网红盐”以“天然”“特定原产地”“天然矿物质”等为卖点，号称可补钙补锌，营养更均衡。那么，“网红盐”到底是什么盐，是真的有奇效，还是在收“智商税”？江西省市场监管局专家团队与您一探究竟。

“网红盐”更有营养？

“网红盐富含矿物质，如钙、镁、钾等，能调节人体的酸碱平衡”，真的是这样吗？部分“网红盐”以富含矿物质为宣传卖点，然而，这些“网红盐”并未在产品包装或标签上标明所含矿物质种类和含量信息，且《食品安全国家标准 食用盐》（GB2721-2015）仅允许碘作为食用盐的营养强化剂。另外，食用盐只是调味品，《中国居民膳食指南（2022）》推荐正常人每天食用盐的摄入量不超过5克，这个食用量起不到“网红盐宣称的调节人体的酸碱平衡的作用”。

“网红盐”安全吗？

热卖的“网红盐”与普通食盐在外观上存在明显差异，多为色彩艳丽的结晶状粗颗粒，其艳丽的色彩吸引了不少消费者。那么，“网红盐”安全吗？《食品安全国家标准 食用盐》（GB2721-2015）中对食用盐的感官要求是：色白，味咸，无异味，结晶体，无正常视力可见外来杂物。显然，这些“网红盐”的感官指标并不符合食品安全国家标准。此外，“网红盐”大部分属于粗盐，没有经过精炼的步骤，存在被铅、砷、钡等重金属污染的风险。

如何科学用盐？

01 严格控制盐的摄入量

成年人每天摄入食盐应不超过5g，有咸味偏好难以控盐摄入量的消费人群可选择低钠盐。

02 按自身情况选择食盐

盐的品类众多，如甲状腺病患者应在医生指导下选择加碘盐或不加碘盐，生活在高碘地区的居民应选择未加碘盐，中老年人、孕妇和高血压患者应选用低钠盐。

稿 源：省局食品抽检处

执 笔：南昌大学食品学院

省检验检测认证总院食品检验检测研究院

2021年4月29日，全国人大常委会颁布实施了《中华人民共和国反食品浪费法》。各级市场监管部门深入贯彻落实党中央、国务院决策部署，严格执行《中华人民共和国反食品浪费法》，把制止餐饮浪费作为食品安全监管的重要内容，积极营造“浪费可耻、节约为荣”的社会氛围，积极劝阻食品浪费行为，依法纠正、查处了多起食品生产经营者浪费食品的违法行为，现集中公布一批典型案例。

一、宁夏回族自治区固原市西吉县市场监管局查处宁夏全诚热辣餐饮有限公司未采取措施防止食品浪费案

2022年1月18日，宁夏回族自治区固原市西吉县市场监管局执法人员在反食品浪费专项检查工作中，发现宁夏全诚热辣餐饮有限公司存在诱导、误导消费者超量点餐造成明显食品浪费的行为，当场责令当事人立即改正，并给予警告。2022年1月30日，执法人员在责改回查时发现，当事人仍未按整改要求主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，未在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，未积极引导消费者按需适量点餐，造成明显的食品浪费。当事人的行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第一款第（二）项的规定，2022年2月25日，西吉县市场监管局依法对当事人未采取措施防止食品浪费的违法行为作出罚款3000元的行政处罚。此案的查办打击了食品浪费行为，对餐饮服务者起到了警醒作用。

二、浙江省温州市龙湾区市场监管局纠正温州新零售商贸有限公司浪费食品行为

2022年4月18日，浙江省温州市龙湾区市场监管局执法人员根据线索对温州新零售商贸有限公司经营的网店“莫小仙旗舰店”进行检查，发现该店铺商品详情页“商家公告”中含有“若食品收到有压坏的现象请联系在线客服提供压坏的照片后，配合将内物拆开倒垃圾桶里拍照处理”等信息。经查，当事人为防止部分消费者恶意退货，当消费者收到外包装被压坏的食品后，即使不影响食品安全，仍要求消费者将食品倒掉以证明其未食用该食品，才能给予办理换货或者退款。当事人将“倒掉损毁食品”作为消费者申请换货或者退款的前提条件，造成严重的食品浪费。当事人的上述行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》禁止浪费食品的相关规定，构成了严重食品浪费的行为。龙湾区市场监管局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第三款的规定，责令当事人立即改正。经复查，当事人已改正违法行为。

龙湾区市场监管局依法履行《中华人民共和国反食品浪费法》赋予市场监管部门的职能，督促食品经营单位严格落实主体责任，加强对食品经营单位倡导节俭行为的监督，强化对消费者的宣传引导，从严打击违法浪费现象，把《中华人民共和国反食品浪费法》深入推进到基层一线，积极营造“浪费可耻、节约为荣”的社会氛围。

三、河南省开封市兰考县市场监管局查处河南鸿霖餐饮有限公司经营及就餐场所未张贴、摆放有反食品浪费标识和提示超量点餐标识案

2021年11月22日，河南省开封市兰考县市场监管局对河南鸿霖餐饮有限公司监督检查时，发现其经营及就餐场所未张贴、摆放有反食品浪费标识和提示超量点餐标识，用餐已结束的1包间餐桌上摆放的剩菜明显过度浪费。执法人员现场责令当事人改正违法行为，并给予警告。2021年12月2日，执法人员再次对当事人进行责改复查，发现该公司未改正上述违法行为。2021年12月21日，兰考县市场监管局依法对当事人作出责令改正、罚款2100元的行政处罚。

更多内容详见：[市场监管部门集中公布一批食品浪费违法行为典型案例](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

“味精真的被误解太久了”上热搜，你多久没吃味精了？

近日，一条“味精真的被误解太久了”的消息上了热搜。记得小时候，厨房里的味精地位几乎和盐一样，做菜时总要放一点提鲜。可能是由于外形问题，味精这种白色结晶的颗粒形态，实在太容易让人联想到化学合成的工业产品了。

其实味精的制作过程出乎意料的“生物”。味精是以大米或淀粉为原料，经过谷氨酸菌的发酵，通过细菌来合成的。最后再进行提纯和结晶，得到纯度高达99%的谷氨酸钠，也就是我们俗称的味精。味精的外表，正是由于其高纯度决定的。就像盐、糖、小苏打一样，纯度越高，外表看起来越“化学”。

而且味精本身也不算人类的“发明”，只能算“发现”。1908年，是日本科学家池田菊苗，从海带的成分中分离出了谷氨酸钠。可以说味精从“出身”到“生产”，都是很“绿色”的。味精也是现实生活中，我们最常用的一种增鲜剂。

虽然现在家中直接用味精的场景少了，但味精并没有消失，而是藏在其他调味料背后，作为主要的增鲜成分。比如看一眼鸡精的配料表就会发现，排在第一位的配料就是味精。也就是说鸡精的成分中，味精的含量是最多的。还有鸡精的衍生品，蔬菜精、蘑菇精……配料表第一位都是味精。

这么看，味精可真是调味品界的“劳模”，“挨着最多的骂，干着最多的活”。除了上面这些调味品，酱、酱油、耗油、腐乳、料酒、薯片、虾条、辣条、方便面、面包等都可以加入味精。在如今这个时代，就算做菜不用味精，通过其他调料、零食、餐馆、外卖等途径，也会不断地摄入味精。

对于味精，其实只要记住两点就行了。首先味精和其他氨基酸盐一样，不太耐热。味精长期受热或加热到120℃时，会生成有毒无鲜味的焦性谷氨酸，即羧基吡啶酮。虽然不是剧毒物质，但也没什么营养。所以味精最好在出锅前少放一点就够了。

其次，3岁以下的儿童，应该培养清淡的口味，让孩子们熟悉食物本身的味道。除了适量用盐，像味精、酱油、耗油、香料等调味料，尽量少用或不用。

味精的发明和使用，主要还是为了人们方便。海带、紫菜、虾米、蘑菇等很多食材中，都含有天然的鲜味成分，只不过含量并不高。想要把他们的滋味完美地发挥出来，需要非常高超的厨艺和食材配比。而以味精为代表的鲜味剂，很直接粗暴的解决这个问题，让普通的饭菜也变得有滋有味起来。但这并不是说人们离开味精就不行，吃不吃味精，选择权还是在我们自己手里。

“一杯奶茶开启一天的好心情”，随着奶茶的口感、选择、颜值日益丰富，奶茶成为许多年轻人甚至是未成年人爱不释手的饮品。都说常喝奶茶容易发胖、提神、打鸡血，让人又爱又恨，真相到底如何？为了给广大消费者提供更多科学、合理、健康的消费信息，广西消费者权益保护委员会（以下简称“广西消委会”）对广西区内流通领域销售的现制奶茶商品开展比较试验，重点针对营养成分、卫生安全等方面进行比较，探寻奶茶的“奥秘”。

一、样品来源及情况

本次比较试验的样品由广西消委会的工作人员以消费者的身份，从南宁市 30 家奶茶店铺随机购买，包括“蜜雪冰城”、“喜茶”、“大维”、“霸王茶姬”等品牌在内的现制奶茶样品，共计 30 款，单价从 7 元至 23 元不等。奶茶样品的规格为正常糖、去冰、中杯、名称含有奶茶字眼（不包括鲜榨果汁饮品）。

二、测试项目及依据

本次比较试验共测试 9 项指标，包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、咖啡因、水分、菌落总数、大肠菌群。测试项目及依据详见表 1，检测结果见另附的现制奶茶样品综合评价表。

表 1 测试项目及依据

序号	检验项目	检验方法
1	能量	GB 28050-2011
2	蛋白质	GB 5009.5-2016（第一法）
3	脂肪	GB 5009.6-2016（第三法）
4	碳水化合物	GB 28050-2011
5	膳食纤维	GB 5009.88-2014
6	咖啡因	GB 5009.139-2014
7	水分	GB 5009.3-2016（第一法）
8	菌落总数	GB 4789.2-2016
9	大肠菌群	GB 4789.3-2016（第二法）

三、比较试验结果及质量分析

（一）测试结果总体情况

测试结果显示，30 款现制奶茶样品总体表现符合预期，其中 9 款表现优秀获五星；16 款表现较好获四星；5 款表现良好获三星。测试结果仅对比较试验购买的样品负责。

（二）质量分析

1、奶茶真的有牛奶吗？测评反映，奶茶样品蛋白质含量普遍不高。

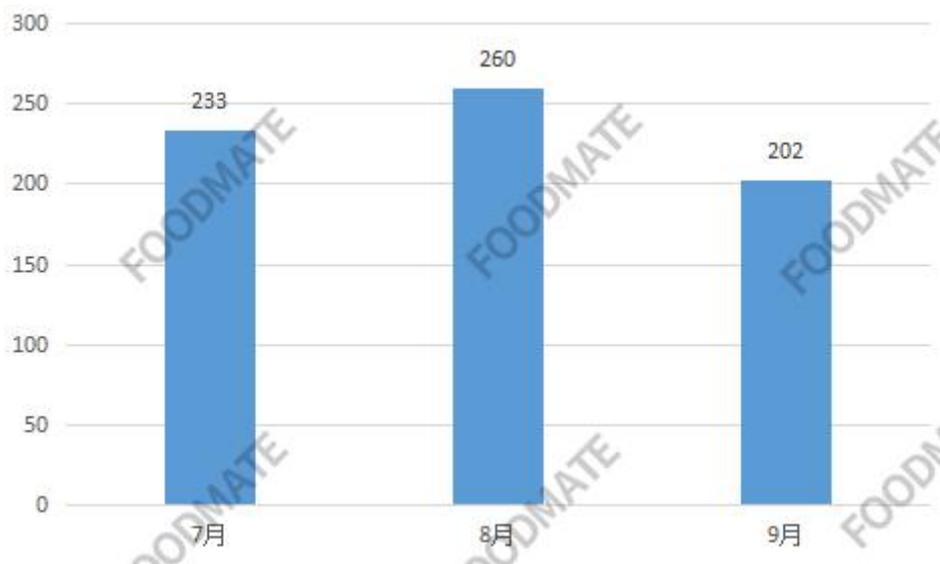
更多内容详见：[【比较实验】奶茶真的有牛奶吗？广西消委会测评发现……](#)

文章来源：广西消委会微信号

【汇总】2022年第三季度 695 批次食品未准入境，同比减少 13%

食品伙伴网讯 根据海关总署发布的7月-9月未准入境食品化妆品信息，食品伙伴网统计了2022年第三季度（7月-9月）未准入境食品情况。2022年第三季度全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目不合格并未准入境食品695批次，较2021年第三季度的797批次减少了13%。

从月份来看，8月检出未准入境食品最多，有260批次，而7月、9月检出未准入境食品分别为233批次、202批次。具体未准入境食品批次数量如下图：



7月-9月未准入境食品批次数量

统计显示，未准入境食品产地有阿富汗、阿根廷、阿塞拜疆、爱尔兰、奥地利、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、比利时、冰岛、波兰、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国等。其中，来自越南的不合格食品批次数量最多，有120批次，这些食品中多数为饮料、水产品。

更多内容详见：[【汇总】2022年第三季度 695 批次食品未准入境，同比减少 13%](#)

违法事实

上海***餐饮管理有限公司承包某食堂，2020年9月该公司派张某某到该食堂进行管理工作，负责食堂全面运营。自2020年9月至2022年1月，该公司从某公司采购900公斤预包装食品原料“去皮鸭胸”。张某某作为直接负责的主管人员，为降低食品原料采购成本进而获取考核奖励，采购“去皮鸭胸”并默许厨房加工人员通过解冻、改刀、腌制后冒充牛肉半成品，制成“黑椒牛柳”等菜品对外供应。

张某某作为食品经营企业直接负责的主管人员，故意经营掺假掺杂食品的行为违反了《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条第一款第（一）项的规定。

处罚结果

根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条第一款第（一）项的规定，上海市徐汇区市场监督管理局决定给与张某某处罚款人民币拾捌万肆仟伍佰叁拾贰元捌角整的行政处罚。

上海市徐汇区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监徐处〔2022〕*****号

当事人：张某某；

住址：上海市宝山区**路；

2022年1月13日，我局接到匿名举报称，某食堂存在鸭肉冒充牛肉卖，要求查处。接报后，执法人员对区内某食堂进行现场检查，发现该食堂承包商上海***餐饮管理有限公司采购“去皮鸭胸”制作成“黑椒牛肉粒”、“黑椒牛柳”等菜品供给学生。

经查，上海***餐饮管理有限公司自2020年9月至2022年1月，从某公司采购900公斤预包装食品原料“去皮鸭胸”用于制成“黑椒牛肉粒”、“黑椒牛柳”、“蚝油牛肉”等菜品对外供应，原料货值金额共计15154元，违法所得无法计算。

在对上海***餐饮管理有限公司的调查中，查明2020年9月上海***餐饮管理有限公司派张某某到该食堂进行管理工作，负责食堂全面运营。张某某作为直接负责的主管人员，为降低食品原料采购成本进而获取考核奖励，采购“去皮鸭胸”并默许厨房加工人员通过解冻、改刀、腌制后冒充牛肉半成品，制成“黑椒牛柳”等菜品对外供应。经核实，张某某2021年度从上海***餐饮管理有限公司取得收入合计92266.42元。

以上事实，有对张某某的询问笔录、证人证言、书证等相关证据为证。

更多内容详见：[【案例】鸭肉冒充牛肉卖 企业直接负责主管人员被罚款 18 万余元](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

2022年9月全国未准入境食品化妆品信息

2022年9月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件1、附件2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2022 年 9 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2022 年 9 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求人参等三种保健食品原料目录（征求意见稿）意见的公告

为进一步推进保健食品备案工作，根据《中华人民共和国食品安全法》，市场监管总局组织制修订了人参等三种保健食品原料目录（征求意见稿），现面向社会公开征求意见，意见建议反馈截止时间为2022年11月25日。公众可以通过以下途径和方式提出意见建议：

一、登陆市场监管总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），通过首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件将意见建议发送至：bjspba@cfe-samr.org.cn，邮件主题请注明“人参等三种保健食品原料目录（征求意见稿）公开征集意见”字样。

三、将意见建议邮寄至：北京市西城区北露园1号国家市场监督管理总局特殊食品司，并在信封上注明“人参等三种保健食品原料目录（征求意见稿）公开征集意见”字样。

附件： 1. 保健食品原料目录 人参（征求意见稿）.docx

 2. 保健食品原料目录 西洋参（征求意见稿）.docx

 3. 保健食品原料目录 灵芝（征求意见稿）.docx

市场监管总局

2022年10月25日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于公开征求聚天冬氨酸钾等 10 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品添加剂新品种聚天冬氨酸钾，蛋白酶等 4 种食品工业用酶制剂新品种，食品用香料新品种 2-己基吡啶，2'-岩藻糖基乳糖等 2 种食品营养强化剂新品种和环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等 2 种扩大使用范围食品添加剂的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于 2022 年 11 月 28 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfssa.net.cn），逾期将视为无意见。

附件： [聚天冬氨酸钾等 10 种食品添加剂新品种征求意见内容 · pdf](#)

文章来源：[国家食品安全风险评估中心](#)

国内预警

农业农村部关于公开征求农药残留检测方法国家标准（征求意见稿）意见的函（农农（农药）〔2022〕72号）

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关规定，我司组织拟定了《食品安全国家标准 植物源性食品中 352 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法（征求意见稿）》等 5 项农药残留检测方法国家标准。现公开征求意见，如有修改意见，请分别填写征求意见表，于 2022 年 11 月 21 日前反馈国家农药残留标准审评委员会秘书处。

联系人：罗媛媛

电话：010-59194077

传真：010-59194107

电子邮箱：nyclbz@agri.gov.cn

附件：

-  [食品安全国家标准植物源性食品中 352 种农药及其代谢物残留量的测定液相色谱-质谱联用法（征求意见稿）](#)
-  [食品安全国家标准植物源性食品中 242 种农药及其代谢物残留量的测定气相色谱-质谱联用法（征求意见稿）](#)
-  [食品安全国家标准植物源性食品中硫酰氟残留量的测定气相色谱法（征求意见稿）](#)
-  [食品安全国家标准植物源性食品中噻菌铜、噻唑锌、噻森铜等 3 种农药及其代谢物残留量的测定液相色谱法（征求意见稿）](#)
-  [食品安全国家标准植物源性食品中草甘膦等 4 种农药及其代谢物残留量的测定液相色谱-质谱联用法（征求意见稿）](#)
-  [农药残留检测方法国家标准征求意见表](#)

农业农村部种植业管理司

2022 年 10 月 21 日

 [关于公开征求农药残留检测方法国家标准（征求意见稿）意见的函.pdf](#)

文章来源：农业农村部

食品伙伴网讯 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，食品伙伴网前几期为大家梳理了美国、欧盟、日本、加拿大等国家/地区食品添加剂监管要求，本期介绍韩国食品添加剂合规要求。

一、韩国食品添加剂的监管

韩国对食品添加剂的定义如下：“食品添加剂”是指在食品生产、加工、烹饪或保存过程中，以增加甜味、着色、漂白或防止氧化等为目的，用于食品的物质。在这种情况下，包含了用于对器具、容器、包装进行杀菌、消毒，可能间接迁移到食品中的物质。

经过韩国食品药品安全部批准的食品添加剂才可以使用，其中韩国《食品添加剂法典》中规定了在各类食品中可以使用的食品添加剂及其使用标准。针对韩国法典中未规定的食品添加剂，企业可以向韩国食品药品安全部提出申请，经食品药品安全部等指定的食品试验、检查机关等的研讨决定是否认定为食品添加剂。

二、韩国食品添加剂合规要求

韩国《食品添加剂法典》规定了在各类食品中可以使用的食品添加剂，食品添加剂的使用限量、使用范围、使用用途等都必须遵守该规定。

为更好地理解韩国食品添加剂合规要求，下面以具体实例进行说明：

硫酸铝铵能否在草莓罐头中使用？

- (1) 确定食品类别：草莓罐头属于果蔬制品
- (2) 确认硫酸铝铵在果蔬制品中的使用

根据《食品法典》中的食品类别果蔬制品，确认可以使用的食品添加剂含有硫酸铝铵。

三、韩国食品添加剂的标识

韩国《食品等的标示标准》明确规定了食品必须要标示食品添加剂，标示方法如下：

- (1) 韩国《食品等的标示标准》表 4 中规定的用途生产、加工食品时直接使用、添加的食品添加剂应一同标示其名称与用途。
- (2) 韩国《食品等的标示标准》表 5 中的食品添加剂应标示《食品添加剂法典》中公布的名称或该表中规定的简称。
- (3) 韩国《食品等的标示标准》表 6 中的食品添加剂应标示「食品添加剂法典」中公布的名称或该表中规定的简称或主要用途（重复使用时主要目的为其主要用途），但非表 6 中规定的主要用途而是以其他用途使用时，应标示公布的食品添加剂名称或简称。

更多内容详见：[韩国食品添加剂合规要求](#)

文章来源：食品伙伴网

据俄罗斯联邦动植物卫生监督局阿穆尔州分局消息，今年 10 月上旬中国向阿穆尔州出口了超过一吨重的一批金针菇。

去年，中国向阿穆尔州出口了一批重量 100 公斤稍多的金针菇。

据该分局消息，金针菇顺利通过植物检疫检查并放行进入阿穆尔州境内。

据悉，金针菇被俄罗斯的中国餐爱好者视为最受青睐的烹饪蘑菇。

俄罗斯卫星通讯社莫斯科电 据当地网站 Haskovo.Live 援引州食品安全局的消息报道，由于禽流感爆发，保加利亚南部一个农场将销毁约 2 万只蛋鸡。

该疾病在（哈斯科沃州）Krivo-Pole 村附近的一家企业爆发。哈斯科沃州食品安全局负责人格利戈里·库尔多夫表示，除了屠宰鸡外，病鸡最近三周产的鸡蛋也将从零售连锁店下架。

保加利亚通讯社(BTA)报道，用二氧化碳（干冰）人道地对蛋鸡实施安乐死。总共有大约 15000 只鸡将被销毁，另外 4000-5000 只已经鸡死于这种病，不需要清算人的干预。

禽流感是一种由甲型流感病毒株引起的传染病，在世界各地都很常见。许多野生鸟类在感染病毒后幸存下来，没有明显的健康损害迹象，但包括家禽在内的一些野生鸟类会患上可以传染给人类的疾病。

2022年10月17日，联合国粮农组织（FAO）发布肉类和奶制品中大肠杆菌（STEC）控制策略。主要内容包括背景和方法、牛肉和奶制品 STEC 初级生产控制战略、牛肉 STEC 加工控制策略、相关评估方法概述、黄油 STEC 处理和后处理控制策略、其他动物物种 STEC 初级生产和加工控制战略以及结论等。该工作旨在支持国际食品标准委员会（CODEX）食品卫生委员会（CCFH）制定牛肉、黄油和粗制奶酪的 STEC 管理指南。

泰国通报食品检验结果：进口的冷冻鱿鱼制品镉含量超标

食品伙伴网讯 泰国公共卫生部 10 月 19 日消息：泰国食品药品监督管理局于 2022 年 5 月 30 日在林查班港食品药品监督管理局检查站随机抽取食品样品检验。进口的冷冻鱿鱼制品镉含量超标。可知的产品信息如下：

- 1、产品名称：冷冻鱿鱼制品 (SEAFROZEN WHOLE ROUND) ILLEX SQUID (ILLEX ARGENTINUS)
- 2、进口商：DR Inter Food Co., Ltd.
- 3、生产商：阿根廷 B/P CHOKYU MARU 18 (BAHIA GRANDE SA)
- 4、净重：1 公斤



泰国医学部技术分析检测结果：上述产品每公斤含镉 4.01 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。

食品伙伴网讯 泰国公共卫生部 2022 年 10 月 25 日消息：最近，泰国食品药品监督管理局以使企业家更加清楚规定并保护消费者的食品消费安全，发布了含有大麻或汉麻食品的法规修正案，法规修正案均于 2022 年 10 月 22 日起生效实施。

1、泰国公共卫生部第 437 号公告《大麻籽、大麻籽油、大麻籽蛋白质以及含大麻籽、大麻籽油或大麻籽蛋白质成分的食品（No. 2）》。该法规取消了大麻产品中 CBD 的最大限量要求，因为 CBD 在大麻种子中含量极低，没有安全问题。

2、泰国公共卫生部第 438 号公告《含有大麻或汉麻成分的食品（No. 2）》。该法规是对直接出售给消费者的食品标准的修订。例如：因为调味料在烹饪中的使用量很小，所以调味料中含 THC 不超过 0.0032%和 CBD 不超过 0.0028%。至于其他食品，对于不直接出售给消费者或仅作为原材料出售的食品，每包装单位中含 THC 不超过 1.6 毫克和 CBD 不超过 1.41 毫克。此外，对含有大麻或汉麻成分的食品的标签要求也进行了修订。

3、泰国公共卫生部第 439 号公告《含大麻二酚提取物的食品（No. 2）》。该法规增加了对 CBD 提取物与其他物质混合要求的细节。修订用于生产过程或优化用于食品加工的 CBD 提取物的水溶性要求。修订膳食补充剂形式要求和用于膳食补充剂的 CBD 提取物的最大允许量。

国际预警

欧盟通报我国出口绿茶和干海藻不合格

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26日，欧盟通报我国出口绿茶和干海藻不合格。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
2022-10-26	西班牙	绿茶	2022.6256	未经授权的物质- 蒽醌(0.046 ± 0.023 mg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-10-26	德国	干海藻	2022.6268	碘含量高(7241 mg/kg)	通知国未分销/退出市场	警告通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权的物质，注意产品中碘的含量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

进口风险提示：越南一批次鲜榴莲农药残留超标

食品伙伴网讯 2022年10月25日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，越南一批次鲜榴莲农药残留超标。

通报显示，越南制造厂或出口商名称为 THANH THANH DAT INTERNATIOnAL TRADING-import & EXPORT SERVICES COMPANY LIMITED，台湾地区进口商为农协开发有限公司。

据了解，该批次鲜榴莲检出残留农药灭达乐 0.01 ppm。不符合食品安全卫生管理法第 15 条有关「农药残留容许量标准」规定。

不合格产品共计 16,698.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

国际预警

日本解除对中国产油菜中毒死蜃的残留量 监控检查

食品伙伴网讯 10月26日，日本厚生劳动省发布药生食输发1026第1号公告称，基于过去一年的检查实绩，现删除监控检查附表2内中国产油菜中毒死蜃相关部分的内容。

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30日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.10.04	京仁厅	加工食品	白茶 DW P	백차 DWP WHITE TEA DWP	SHANGHAI ZHENGXUAN INTERNATIONAL TRADING CO., LTD.	残留农药 (呋虫胺、虱螨脲、哒螨灵、吡啶醚菌酯) 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 吡啶醚菌酯: 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 吡啶醚菌酯: 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	키친툴 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 YUANSU HOU FLORAC 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 껍질추출분말 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	~

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30日）](#)

国际预警

2022年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月28日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	10月3日	冷冻养殖青蛙		KING AGR O CO., L TD.	越南	检出 恩诺沙星 0.07 ppm、呋喃唑酮 0.037 ppm	東京	株式会社 SE NKYU	监控检查
2	10月3日	无加热摄食冷冻食品：冷冻芒果（FROZEN MANGO NAM DOK MAI SLICE（FROZEN MANGO SLICE MEAT（NAMDOK MAI））	SWIFT FROZEN CO., LTD.		泰国	大肠菌群阳性	川崎	コチヤ株式会社	自主检查
3	10月3日	无加热摄食冷冻食品：冷冻芒果（FROZEN MANGO NAM DOK MAI DICE）	SWIFT FROZEN CO., LTD.		泰国	大肠菌群阳性	川崎	コチヤ株式会社	自主检查
4	10月3日	无加热摄食冷冻食品：冷冻鱼片	DonGGANG FUXING FOOD CO., LTD.		中国	检出 细菌总数 2.1×10^5 /g	東京	株式会社 華成	自主检查

更多内容详见：[2022年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月28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 42 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
2022-10-18	西班牙	南瓜籽	2022.6057	检出违禁物质-异丙威(0.04±0.02 mg/kg)	产品不再投放市场/官方扣留	拒绝入境 通报
2022-10-20	罗马尼亚	蜜柚	2022.6132	未经授权的物质-毒死蜱(0.056 ± 0.028 mg/kg)	仅限通知国分销 /--	注意信息 通报
2022-10-20	瑞典	狗咬胶	2022.6133	肠杆菌科细菌含量高	通知国未分销/ -	拒绝入境 通报
2022-10-21	德国	打结的干海藻	2022.6159	碘含量高(38.5 ± 7.1 mg/kg 干物质)	分销至其他成员国/从收件人处撤回	警告通报

据通报，不合格打结的干海藻销至了丹麦、法国、德国、爱尔兰、卢森堡和荷兰。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，注意产品中各种致病菌的存在，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。

食品伙伴网讯 10月25日,云南省科技厅公示2022年项目验收结果,共有14项,涉及食品领域5项,其中,“奶业现代化关键技术集成与产业化——功能型奶粉产品关键技术研究及产业化开发”、“云岭牛技术创新中心建设及成果产业化”、“滇红茶关键技术创新与应用”3个项目通过验收,“滇西冰糖橙良种繁育及标准化种植关键技术集成与示范”、“高端核桃调和油新产品研究与开发”不通过验收,具体如下:

食品领域云南省科技计划 2022 年项目验收结果汇总表

序号	项目名称	计划类别	项目编号	承担单位	合同书起止日期	推荐部门	组织验收机构	验收结论	评价等级
2	滇西冰糖橙良种繁育及标准化种植关键技术集成与示范	重点研发计划	2018IB013	龙陵恒冠泰达农业发展有限公司	2018-01-01至2020-12-31	保山市科学技术局	云南省科学技术院	不通过验收	
7	奶业现代化关键技术集成与产业化——功能型奶粉产品关键技术研究及产业化开发	重大科技专项计划	2014ZA005	云南新希望邓川蝶泉乳业有限公司	2014-01-01至2017-12-31	大理州科学技术局	农村中心	通过验收	良
8	云岭牛技术创新中心建设及成果产业化	重大科技专项计划	2019ZG007	云南省草地动物科学研究院	2019-01-01至2021-12-31	云南省农业农村厅	云南省农村科技服务中心	通过验收	优
11	高端核桃调和油新产品研究与开发	重点研发计划	2016IB001	丽江永胜边屯食尚养生园有限公司	2015-01-01至2017-06-30	丽江市科学技术局	云南省科学技术院	不通过验收	
13	滇红茶关键技术创新与应用	重大科技专项计划	2018ZG012	云南农业大学	2018-01-01至2020-12-01	云南农业大学	云南省农村科技服务中心	通过验收	中

(来源: 云南省科技厅)

原文链接: http://kjt.yn.gov.cn/html/2022/tongzhigonggao_1025/6344.html

 [云南省科技计划 2022 年项目验收结果汇总表 \(14 项\) .xls](#)

食品科技

甘肃 2022 年度第六批省级科技计划（科技重大专项）拟立项项目公示 食品领域项目有这些

食品伙伴网讯 10月24日，甘肃省科技厅公示了2022年度第六批省级科技计划（科技重大专项）拟立项项目名单，有70个项目拟被立项。其中，科技重大专项-企业创新联合体与国家重点实验室重组项目有22个，科技重大专项-公开征集类项目有49个。公示时间为2022年10月24日至10月28日。

根据名单显示，涉及食品领域有8项，包括：科技重大专项-企业创新联合体与国家重点实验室重组项目2项、科技重大专项-公开征集类项目6项。

2022年度第六批省级科技计划(科技重大专项-企业创新联合体与国家重点实验室重组项目) 拟立项项目表					
序号	计划类别	项目名称	课题名称	牵头申报单位(实验室)	推荐单位
10	科技重大专项-企业创新联合体项目	2022 甘肃省玉米种质资源创新与育繁推一体化企业创新联合体项目	课题 1: 高产抗逆玉米新品种培育与示范。 课题 2: 优异自交系生物育种性状快速导入与新品种培育。 课题 3: 生物育种新品种商业化关键技术研究示范。 课题 4: 玉米种质资源目标基因挖掘与宜机收品种培育。 课题 5: 玉米抗病抗逆优异种质资源创制与突破性新品种选育及应用。	甘肃省敦煌种业集团股份有限公司	酒泉市科学技术局
13	科技重大专项-国家重点实验室重组项目	干旱生境作物水分高效利用种质创新与调控技术研究	课题 1. 干旱生境主要作物产量和品质形成的遗传解析与基因挖掘。 课题 2. 抗旱、高产、优质马铃薯、油菜种质创新及新品种选育。 课题 3. 抗旱、耐密植、宜机收玉米新品种选育及示范推广。 课题 4. 干旱生境主要作物水分高效利用调控途径及其机制。	省部共建干旱生境作物学国家重点实验室	甘肃农业大学

更多内容详见：[甘肃 2022 年度第六批省级科技计划（科技重大专项）拟立项项目公示 食品领域项目有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 10月21日，广东省知识产权局公示了推荐参评第二十四届中国专利奖项目，拟推荐项目119项，其中，食品领域有5个项目，均为两院院士推荐项目。公示期为2022年10月21日至10月27日。

食品领域广东省第二十四届中国专利奖拟推荐项目名单 (五) 两院院士推荐项目 (5项)

序号	推荐院士	专利号	专利名称	专利权人
2	李德发 譙仕彦	ZL201911379155.X	利用固定化复合蛋白酶生产鱼肽的方法	广东希普生物科技股份有限公司
9	谢华安 刘耀光	ZL201310230116.X	一种水稻空间诱变后代的育种方法	华南农业大学
12	张偲 杨志峰	ZL201811247361.0	一株降解生物胺的明登乳杆菌及其应用	南方海洋科学与工程广东省实验室(广州)、江南大学、千禾味业食品股份有限公司、浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司
31	林浩然 陈松林	ZL201911100842.3	翘嘴鳊雄性分子标记引物及其应用	广东梁氏水产种业有限公司
32	刘盛纲 孙宝国	ZL201410499499.5	微波炉的食物解冻控制方法及微波炉	江苏美的清洁电器制造有限公司、广东美的厨房电器制造有限公司、美的集团股份有限公司

(来源：广东省知识产权局)

原文链接：http://amr.gd.gov.cn/zwgk/tzgg/content/post_4033302.html

 [广东省第二十四届中国专利奖拟推荐项目名单.docx](#)

食品科技

2022年山东省科技型中小企业创新能力提升工程（第二批）拟立项项目名单公示 食品领域有52项

食品伙伴网讯 10月24日，山东省科学技术厅公示了2022年山东省科技型中小企业创新能力提升工程（第二批）拟立项项目名单，食品领域有52项。公示期为2022年10月24日至10月28日。

食品领域2022年山东省科技型中小企业创新能力提升工程 （第二批）拟立项项目名单

序号	项目名称	申报单位
1	花生蛋白活性肽制备关键技术研究及应用	山东金胜生物科技有限公司
3	山东省特色浆果大健康产品开发及产业化示范	山东省华泰营养健康产业技术研究院有限公司
17	基于红枣活性物质富集技术的功能性特需食品创制及产业化	乐陵市德润健康食品有限公司
19	江珧贝捕捞机器人系统研发	威海浦鲸智能设备有限公司
21	基于机器视觉和自主导航的苹果采摘机器人装备研制与示范	山东中以现代智慧农业有限公司
22	膜分离和多种连续色谱技术联用的鳕鱼皮胶原蛋白功能肽制备及产业化关键技术	德州蓝力生物技术有限公司
24	新发畜禽疫病精制抗体高效研发制备及产业化	济宁滨阳生物科技股份有限公司
26	蛋鸡低矿环保饲料的研发与推广	山东和美华农牧科技股份有限公司
27	“桃-菌-蝉”林下生态循环经济重点技术与应用	山东兴润园林生态股份有限公司
36	防控畜禽细菌性疾病(大肠杆菌病等)抗生素替代药物的研究与应用	山东迅达康兽药有限公司
37	设施草莓连作障碍消除多功能微生物菌剂研发及应用示范	山东五福生生态工程有限公司
39	安格斯肉牛繁育技术体系构建与应用	山东胜伟牧业有限公司
42	透明质酸酶高产菌株构建及透明质酸寡糖生物制造产业技术研究	山东焦点福瑞达生物股份有限公司
43	噬菌体在动物养殖及食品安全中的开发及应用	青岛诺安百特生物技术有限公司
45	广谱高效噬菌体制剂的研制及在鸡养殖中应用	烟台金海药业有限公司
54	耐高温刺参良种精准选育技术创新与应用	山东通和海洋科技有限公司
58	基于胶东苹果产区的苹果种质资源评价与利用	烟台现代果业发展有限公司
63	食品包装用抗菌高阻隔多层PE复合膜的研发及产业化	山东亚新塑料包装有限公司
64	主食关键工艺技术开发及智能化装备研制	青岛海科佳智能科技股份有限公司
66	玉米茎穗兼收收获机关键技术研究及性能优化	日照市立盈机械制造有限公司
68	海洋酵母高产马索亚内酯制品的研发及产业化	潍坊中创生物科技有限公司
78	花生秧高值、高效饲用技术研究及产品创制	济南天天香有限公司

更多内容详见：[2022年山东省科技型中小企业创新能力提升工程（第二批）拟立项项目名单公示 食品领域有52项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

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

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2022 年会议预告

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
11 月	成都	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）
11 月 19-22 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）
延期待定	宁波	2022 生物基助剂研讨会
延期待定	西安	2022 国际医药生物技术大会
延期待定	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
12 月 20-23 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）
2 月 22-24 日	琼海市	2023 首届博鳌健康食品论坛暨博览会（FHE）

2022 年展会预告:

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 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

延期待定	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
延期举办	上海	第十届中国国际饮料工业科技展 CBST2021
11 月 8-11 日	深圳	第 5 届深圳礼品包装展
延期举办	青岛	第 26 届中国国际渔业博览会
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	深圳	2022 中国森林食品交易博览会（深圳站）
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 16-18 日	嘉兴	第二届中国健康食品创新发展论坛
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	第十六届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
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13-15日	北京	第十三届北京国际餐饮业供应链展览会
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27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
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2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
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
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）

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：

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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>

【学习】2022年11-12月份学习、交流机会汇总

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

【食学实用】系列之-食品安全领域信息公开法律风险管理

▲时间：2022年11月17日 19:00—20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1006&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品安全监管信息公开的范围（案例分析）
2. 食品安全监管信息公开的要求（案例分析）
3. 食品安全监管信息公开的管理（案例分析）

【线上】《食品生产许可审查通则（2022版）》理解与运用培训班

培训时间：2022年11月18-19日

培训地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1010&fuid=154861>

培训内容：

1. 新版《食品生产许可审查通则》宣贯与解读
 - 新版《食品生产许可审查通则》修订的背景、意义
 - 新版《食品生产许可审查通则》重点变化及条款释义
 - 新版《食品生产许可审查通则》“问答”的理解与重点问题解析
 - 新版《食品生产许可审查通则》附件等配套文件解读
2. 新版《食品生产许可审查通则》实施过程中常见问题及应对措施
 - 食品生产许可换证、变更、材料准备、申报、办理流程等过程中应注意的问题及解决方案
 - 食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施
3. 食品生产许可审查细则中食品标签标识要点及案例解析

联系我们：刘老师 18954734004

【好课上新】食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间：2022年12月14-16日 食学宝 线上直播

▲主要内容：

- 专题一、食品安全监督抽检相关法规专题
- 专题二、抽样现场操作专题
- 专题三、抽样系统填报与文书填写专题
- 专题四、抽样样品管理专题
- 专题五、抽检检验流程管理专题
- 专题六、食品抽检风险应对专题

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲费用标准：一个专题 599 元/人，任意两个专题 1000 元/人，四个专题 1800 元/人，六个专题 2600 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/GuJosTTc5NQreVJGEjfaew>

▲联系人：李珊 15966518385(微信同号)

【线下】2022 预制菜创新发展论坛，免费参会

会议时间：2022 年 11 月 20 日（13:00-16:00）

会议地点：上海

会议议程：

13:00-13:30 会议签到

13:30-13:40 主办方致辞

13:40-14:10 预制菜趋势分析与爆品打造密码

14:10-14:40 预制菜关键工业技术及食品机械突破

14:40-15:10 预制菜的调香与调味

15:10-15:30 海川智能称重设备的应用发布

15:30-15:50 海川智能·助力行业工业化进展

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

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

【线下】2022 感官分析创新论坛“人才·创新——趋势的力量”

会议时间：2022 年 12 月 9-10 日

会议地点：杭州

感官前沿趋势：感觉科学&分子感官科学&数据科学

行业实践：研发、洞察、市场营销

大数据和统计分析：人工智能拟合、AI

人才发展：感官实验室管理及感官人才培养

报名联系人：郝老师 15550063916（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/s_h_TK1e2HFPWn7nIgVPfQ

关于举办“答疑解惑 突破难点系列课程之农兽残篇”的调查问卷

▲详情介绍：

近几年，我国对农药的安全使用更加重视，对兽药残留检测技术的研发力度也随之加大，更精准、更高效监测手段应运而生。为解决大家农兽残检测过程中的痛点、难点以及更好的掌握农兽残检测技术，提高相关单位的检测技术能力，食品伙伴网联合赛默飞世尔科技（中国）有限公司主办的“答疑解惑 突破难点系列课程之农兽残篇”即将举办，诚邀各位同仁积极参与问题收集，大声说出您心中的疑惑，我们来给您解答！

▲活动时间：即日起至 2022 年 11 月 20 日

▲问卷链接：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_563&qlang=cn

【能力比对】大米中铅、铬检测实验室间比对

▲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”。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，并在能力验证网公布。

▲详情介绍：

检测项目：铅、铬

▲报名咨询：吕老师 18906457005（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】《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1254&fuid=37>

▲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。

2. 【299·VIP8折】2022 益生菌在线第四期

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1258&fuid=37>

▲主要内容：

1. 健康有益-新食品原料BB536的功能与研究
2. 无幽菌Pylopass[®] PRO活菌针对幽门螺旋杆菌的益生菌解决方案
3. 益生菌组合在皮肤健康和男性健康领域的新研究
4. 大内卷时代的益生菌产品创新

3. 【49.9元·VIP免费】食学实用系列课程之-强极性农药草甘膦、百草枯的检测技巧

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1262&fuid=37>

▲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

4. 【99元·VIP免费】杂粮主食的市场发展趋势与创新途径

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=641&fuid=37>

▲课程内容与安排：

- 一、 杂粮主食市场背景和发展现状研究
 1. 杂粮主食的行业概况
 2. 杂粮主食的行业概况
 3. 杂粮主食PEST模型分析
- 二、 杂粮主食的感官和组织结构分析研究
 1. 杂粮主食-发糕的感官特性和组织结构
 2. 杂粮主食-窝头的感官特性和组织结构
- 三、 杂粮主食的应用评价
- 四、 实际项目案例分享

食品小白成才记-Excel应用技巧点播课

▲时间：随时报名观看

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1256&fuid=154861>

▲主讲人：食品伙伴网池老师

▲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带领大家一起学习了 Excel 在课堂以及职场上的使用技巧，内容包括 Excel 的基本操作及技巧、Excel 常用公式在工作中的应用、Excel 快捷键应用技巧等知识点，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>

2、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>

3、第 2 期鱼糜制品加工技术培训班

时间：11 月 11-12 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/KdVhPOUrGidY-denmxeWbA>

延期公告：https://mp.weixin.qq.com/s/hYvLpD6_cdbhrknk9GioDg

4、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>

5、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>

6、2022 预制菜创新发展论坛，免费参会

会议时间：2022年11月20日（13:00-16:00）

会议地点：上海

会议议程：

13:00-13:30 会议签到

13:30-13:40 主办方致辞

13:40-14:10 预制菜趋势分析与爆品打造密码

14:10-14:40 预制菜关键工业技术及食品机械突破

14:40-15:10 预制菜的调香与调味

15:10-15:30 海川智能称重设备的应用发布

15:30-15:50 海川智能·助力行业工业化进展

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

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

7、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

8、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>

9、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>

10、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/aoFBxD0a6cW6lGNeLnxWxw>

11、2022 感官分析创新论坛“人才·创新——趋势的力量”

会议时间：2022 年 12 月 9-10 日

会议地点：杭州

感官前沿趋势：感觉科学&分子感官科学&数据科学

行业实践：研发、洞察、市场营销

大数据和统计分析：人工智能拟合、AI

人才发展：感官实验室管理及感官人才培养

报名联系人：郝老师 15550063916（微信同号）

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/s_h_TK1e2HFPWn7nIgVPfQ

12、第三期复合调味料包加工技术培训

时间: 时间待定

地点: 山东·烟台

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

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11月24-25日 南京站

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/pv5VNLlBhpVZvK42tCto-A>

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、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 23-25 日（23 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 23 日·大会签到

11 月 24 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 24 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25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/3sioZ2H-L_oPEAjTffZKzg

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

2、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/AbnCUX31f4wgIRZ3jMvPxg>

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

3、食品采样岗位技能等级培训(高级班)

▲时间地点: 2022年11月25-26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）

4、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：12 月 20-23 日（20 日报到，23 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/OfN01ddOMyRq1Eg-Xq96sg>

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

线上·直播课

【食学实用】食品安全行政处罚自由裁量法治实践

开课时间：2022 年 11 月 3 日 19:00-20:00

主讲人：刘庆

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1004&fuid=154861>

主要内容：

1. 行政处罚自由裁量的概念
2. 行政处罚裁量的有关规定

3. 从个案反思行政处罚裁量

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：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/q9riBnmHj-XvnMv10k6JoA>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

安东帕糖品分析仪器技术讨论会

▲时间：2022年11月4日 14:00-15:30 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1005&fuid=154861>

▲主要内容：

1、食品企业常用糖品分析仪器的选择和使用

2、先进糖品分析仪器技术进展

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/an1442m9KNc5XykENqVUjg>

▲报名咨询：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：

09:00-10:30 饮用水中两虫检测新国标解读及操作全流程讲解

发言嘉宾：爱德士缅甸生物制品贸易（上海）有限公司 王刚 隐孢子虫及贾第鞭毛虫产品技术及市场专员
备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3p3eq62wiuCoMAA4r0oLFQ>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【质量行】第八期 2022 第八期 餐饮行业质量管理线上交流会

直播时间 2022 年 11 月 10 日 9:00-12:00

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

开课时间：2022 年 11 月 10 日 9:00-12:00

主办单位：食品伙伴网

合作单位：3M 中国有限公司

直播内容和安排：

9:00-10:00 连锁餐饮企业二方审核核心要点分享

发言嘉宾：食品伙伴网 技术专家 原璐

10:10-10:50 3M 助力解决餐饮行业清洁消杀困扰

发言嘉宾：3M 中国有限公司 研发中心 资深工程师 张拓博士

11:00-11:40 从大数据看餐饮质量安全管理

发言嘉宾：食品伙伴网 食品安全合规经理 房立宇

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）

农产品食品检验员职业能力评价培训班

▲培训时间：2022 年 11 月 15-17 日 11 月考试

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1296144-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

【食学实用】系列之一-食品安全领域信息公开法律风险管理

▲时间：2022 年 11 月 17 日 19:00—20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1006&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品安全监管信息公开的范围（案例分析）
2. 食品安全监管信息公开的要求（案例分析）
3. 食品安全监管信息公开的管理（案例分析）

【线上·免费】实验室申请 CMA/CNAS 立项阶段经验交流研讨会

▲时间：2022 年 11 月 17 日 9:00-12:00

▲主要内容：

- 一、实验室申请 CNAS、CMA 条件讨论
- 二、实验室技术负责人、质量负责人、监督员、内审员的分工及合作
- 三、第三方内审活动情况介绍

▲费用标准：本次课程为公益活动，免费为大家答疑

▲报名和详情链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=999&fuid=154861>

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

《食品生产许可审查通则（2022版）》理解与运用培训班

培训时间：2022年11月18-19日

培训地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1010&fuid=154861>

培训内容：

1. 新版《食品生产许可审查通则》宣贯与解读
 - 新版《食品生产许可审查通则》修订的背景、意义
 - 新版《食品生产许可审查通则》重点变化及条款释义
 - 新版《食品生产许可审查通则》“问答”的理解与重点问题解析
 - 新版《食品生产许可审查通则》附件等配套文件解读
 2. 新版《食品生产许可审查通则》实施过程中常见问题及应对措施
 - 食品生产许可换证、变更、材料准备、申报、办理流程等过程中应注意的问题及解决方案
 - 食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施
 3. 食品生产许可审查细则中食品标签标识要点及案例解析
- 联系我们：刘老师 18954734004

2022全国食品企业秋季线上招聘会-综合类直播邀请函（第12期）

▲时间：2022年11月18号（周五）晚上18:30-20:30

▲直播报名：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1001&fuid=154861>

▲详情介绍：当前，全国防控新型冠状病毒感染肺炎疫情已成为常态。为配合食品企业和食品院校应届和往届毕业生在疫情防控期间，不间断为毕业生和用人单位提供优质的就业服务，食品伙伴网推出“2022全国食品企业秋季线上招聘会-综合类（第12期）”。现诚邀各所院校应届或顶岗实习的学生参会！

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/FjsqLGWdtDdj7C7LmkE1Sg>

▲报名咨询：食品小V：13370946482（微信同号）

生物安全专题培训班

▲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/2flrmxxULESj2f-scX-yDw>

▲联系人：王国昌 13735751117（微信同号）

【好课上新】食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间：2022年12月14-16日 食学宝 线上直播

▲主要内容：

- 专题一、食品安全监督抽检相关法规专题
- 专题二、抽样现场操作专题
- 专题三、抽样系统填报与文书填写专题
- 专题四、抽样样品管理专题
- 专题五、抽检检验流程管理专题

专题六、食品抽检风险应对专题

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲费用标准：一个专题 599 元/人，任意两个专题 1000 元/人，四个专题 1800 元/人，六个专题 2600 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/GuJosTTc5NqreVJGEjfaew>

▲联系人：李珊 15966518385(微信同号)

【证书】实验室安全管理师专业技能等级培训（初级、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

实验室安全管理师初级

▲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（初级、中级）

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

6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）（以下为中级）

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

▲费用标准：初级 640 元/人，中级 1280 元/人

▲详情介绍：

初级：<https://mp.weixin.qq.com/s/GLs5sFNbvqeIhGIxM7TG1Q>

中级：<https://mp.weixin.qq.com/s/YT00cgvAw7bdA6dbgpfywQ>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）杨老师 13361325079（微信同号）

各种活动，欢迎参与！

关于举办“答疑解惑 突破难点系列课程之农兽残篇”的调查问卷

▲详情介绍：近几年，我国对农药的安全使用更加重视，对兽药残留检测技术的研发力度也随之加大，更精准、更高效监测手段应运而生。为解决大家农兽残检测过程中的痛点、难点以及更好的掌握农兽残检测技术，提高相关单位的检测技术能力，食品伙伴网联合赛默飞世尔科技（中国）有限公司主办的“答疑解惑 突破难点系列课程之农兽残篇”即将举办，诚邀各位同仁积极参与问题收集，大声说出您心中的疑惑，我们来给您解答！

▲活动时间：即日起至 2022 年 11 月 20 日

▲问卷链接：http://survey.foodmate.net/surve...ha_563&qlang=cn

【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。

大家根据话题写一篇文章，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/0941bViAhbAA8EjaHLAxQQ>

▲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

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

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

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,我来选一春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

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

向全国各地的学子展示贵校的风采,了解贵校的食品专业,更多地优秀学子选择贵校,为学校招生工作助力。本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/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

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/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

▲详情链接: <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

▲详情链接: 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】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）

【能力比对】大米中铅、铬检测实验室间比对

▲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”。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，并在能力验证网公布。

▲详情介绍：

检测项目：铅、铬

▲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

- [上海阿本布鲁特实业有限公司](#)
- [广州妍美科技创新有限公司](#)
- [浙江杭曼食品科技有限公司杭州分公司](#)
- [上海同化益生纤生物科技有限公司](#)
- [翁源广业清怡食品科技有限公司](#)
- [浙江必诺华健康科技有限公司](#)
- [山东安谱检测科技有限公司](#)
- [北京味食源食品科技有限责任公司](#)
- [辽宁逃鹿谷健康产业有限公司](#)
- [开封市味神食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：云南天保桦生物资源开发有限公司

云南天保桦生物资源开发有限公司是海外高层次团队携国际领先专利技术回国创业成立的高新技术企业。以国际化视野和平台针对中国西部地区的传统出口农产品白芸豆，进行高科技深加工，从白芸豆中纯化分离淀粉酶抑制蛋白（ α -AI）、植物凝聚素（PHA）等达到国际标准的高附加值产品。

2010 年团队进驻高新区“云南留学人员创业园”。成为除了美国、德国、日本之外第四家，也是中国第一家芸豆淀粉酶抑制蛋白（ α -AI）国际供应商。建立了中国历史上第一套关于芸豆 α -AI 的全套资料，已经完成了包括物理化学性质，生物效价测试，质量和检测标准，安全性测试，功能性测试，人体临床实验等工作。几年来，积累了 40 余项核心技术成果，已获得了 6 项核心发明专利授权。一举结束了中国西部优质生物资源——白芸豆仅能以原豆直接出口，没有核心技术提高附加值的历史。

2017 年云南天保桦生物成为了中粮集团、云南白药集团的战略合作伙伴。同中粮集团在北京合作挂牌了“中粮-天保桦生物 芸豆淀粉酶抑制蛋白 应用科研共建实验室”。主要客户包括了同仁堂、无限极、安利、玫琳凯、东方红航天、国珍新时代、雀巢、宝健中国、健康元、香港澳美制药等跨国和中国知名企业。在北京、上海、珠海横琴、澳大利亚墨尔本拥有直属营销中心，从 2017 年 6 月起，在台湾地区、韩国和西班牙同合作伙伴一起建立了业务代表处，开始开展当地业务。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1175680/>

食品原料销售经理【年薪 10-50 万】 <http://www.foodmate.cn/job/show-15823.html>

岗位职责：

1. 负责公司客户资源开拓。寻找和拓展潜在客户，构建和维护同客户的合作关系。
2. 洞察市场和客户需求。熟悉和深入了解客户，洞察客户的需求，分析和总结客户需求，进行市场洞察。
3. 负责客户档案信息的管理。通过多层次的线上和线下信息搜集整理、分析解读，构建详尽的客户档案和数据信息。按照公司要求，通过指定的软件工具管理客户信息和数据。向组织内提交和积累准确详细的客户档案和数据，并对客户的档案和数据负有保密义务。
4. 为客户提供价值。基于对客户理解和洞察，制订和持续修订客户专项策略和销售计划，在保证企业利益和风险管理要求的前提下，最大限度挖掘企业能为客户提供的价值，开发客户的成单潜力。
5. 促成客户同公司的合作和产品的销售成交。负责落实客户需求，成为客户项目中的有力支持者，积极整合内外部资源，协助客户形成和执行解决问题的方案。同公司内部部门沟通、协调资源配置工作，与生产部门沟通、协调，确保客户需要的产品和服务得以保质、保量、及时供应。整合公司外部的资源，促进销售和合作。对上级分配的销售任务负有责任。
6. 负责售后工作。负责产品售后问题和其他服务投诉的受理，协助调查、核实和用户反馈等工作；
7. 协助公司市场营销板块的部分工作。协助市场部门制定和更新产品营销策略及渠道管理等相关工作；及时响应和协同市场部门有关竞争对手、客户动态等信息的搜集整理的需求，协助搜集反馈客户决策者个人和项目主要人员的偏好和担忧等问题；参与公司线上和线下的公共关系活动，参与销售和市场推广的内容生产、修订、部分的发布环节和培训工作。

任职要求：

1. 食品、生物、化学、医药等相关专业毕业，大专及以上学历；
2. 具有烘焙、乳制品或食品原料销售经验或同行业产品销售经验，熟悉国内食品、烘焙、乳制品、咖啡市场，具有一定的客户资源者优先考虑；
3. 吃苦耐劳，开拓市场能力强，工作敬业，能出差；
4. 良好的团队精神，出色的沟通能力和亲和力，较强的业务开拓能力；
5. 工作积极，自律性强，乐观向上，善于自我激励和承受压力。

福利待遇:

五险，国家法定节假日，八小时制，双休，差旅报销

工作时间: 9: 00-17: 30，午休 1.5 小时

工作地点: 北京，广州，昆明

公司福利: 奖励计划 休假制度 综合补贴 包吃住 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：

[【早报倒计时】2022年第八届食品质量安全管理大会](#)
[【11月·济南】2022食品采样岗位技能等级培训（高级班）](#)
[技能培训通知 | 第三期香肠加工技术提升班定档上线](#)

热门分享：

[企业落实食品安全主体责任监督管理规定制度和记录](#)
[企业落实食品安全主体责任相关制度及记录模板](#)
[工艺风险点及关键控制点作业指导书](#)
[物体表面消毒原则？常用消毒剂及注意事项](#)
[果脯蜜饯食品成品（霉菌、菌落总数）超标原因分析！](#)
[CBFIA《关于生物发酵行业生产所用原辅料合规性存在问题的调研函》](#)
[推荐标准被规范性文件引用，必须执行吗？](#)
[食品安全法相关内容的一份试卷](#)
[如何完整准确填写原始记录，请按照这7点要求做](#)
[微生物检验总则、菌落总数、大肠菌群及微生物限量详解](#)
[“微生物实验基础操作及常见问题解析”](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2022 年之 41：锅炉冒烟了！](#)
[食品生产日期必须实时打印的法律依据](#)
[执行卫生标准和通则类标准可以不执行产品标准吗？](#)
[请问大家营业执照地址的问题](#)
[食品标签上固形物字体高度要和净含量一样吗？](#)
[国家市场监督管理总局留言—委托生产食品行政处罚](#)
[食用农产品：标注了生产许可证的代用茶可以认定为预包装吗？](#)
[复合调味料带入的山梨酸钾和柠檬黄相关问题](#)
[14881：如何理解 14881 中的“必要时”？](#)
[生产许可增项的问题](#)
[关于硒在营养成分表中 RNV 的计算方式](#)
[标签标识：激光打印代替印刷的袋子标签信息的技术问题](#)
[散称食品礼盒的规格/净含量如何标示](#)
[谷物类饮料标准中的“较多”，该怎么理解](#)
[蛋饺算复合配料吗](#)
[调理鸡肉加热至中心温度多少度算熟](#)
[餐饮企业配备食品安全总监或者专员，专职还是兼职好？](#)
[浓缩果汁、NFC 果汁生产过程会产生酒精吗？](#)
[梨汁加入果胶酶的澄清](#)
[不标注焦糖色的制法，但是消费者怎么判断某款产品中的焦糖色所用的制法呢？](#)

[食品级氢氧化钠是否为添加剂](#)

[硬脂酸镁能添加到孕妇营养补充食品（片剂）吗](#)

[番西（荷兰芹）可以用于预包装食品的原料吗？](#)

[营养成分表能量值的计算问题](#)

[糕点总糖的测定](#)

[净含量检验中允许短缺量、装量差异、允许负偏差 几个术语运用](#)

[预制菜行业的前景你们怎么看？](#)

[质量负责人是否可身兼多职](#)



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