

食品网刊

食品网刊 与您分享

42

总第928期

2022-11-15

快看！这些城市是“国家食品安全示范城市”

2022版《中华人民共和国畜牧法》修订亮点

【案例】鲜活多宝鱼
抽检含有孔雀石绿，
供应商遭处罚

冬天吃火锅，这几点要注意

2022年10月食品行业监管政策概述



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

怎样才能声称“无诱食剂”？

冬天吃火锅，这几点要注意

2022年10月食品行业监管政策概述

2022年第三季度奶牛生产性能测定情况

网传香菇里含有甲醛，怎么安全地吃香菇？

2022版《中华人民共和国畜牧法》修订亮点

快看！这些城市是“国家食品安全示范城市”

总局答复|餐饮服务单位使用过期食品案件的疑问？

【案例】鲜活多宝鱼抽检含有孔雀石绿，供应商遭处罚

特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2022年10月）

国内预警

海关总署公告2022年第108号（关于进口越南鲜食香蕉植物检疫要求的公告）

市场监管总局办公厅关于开展反餐饮浪费专项整治的通知（市监食经发〔2022〕99号）

市场监管总局关于公开征求《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》意见的公告

市场监管总局关于公开征求《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》意见的通知

国际食品

越南查鱼对中国出口额猛增

一男子因在零售店向食物投毒被判刑

9月阿根廷出口牛肉的73.1%销往中国

继出台农药禁令后，斯里兰卡玉米进口创历史新高

别吃！可能存在飞蛾幼虫，意卫生部紧急召回多批巧克力

美国新发李斯特菌疫情已致16人患病 其中1人死亡，1名孕妇流产

国际预警

美国对我国出口杏仁饼实施自动扣留

进口小章鱼检出重金属镉 已销往我国香港

欧盟通报我国出口黄原胶和食品补充剂不合格

2022年10月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（10月汇总）

2022年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月12日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第44周）

食品科技

冬春季非洲猪瘟防控关键技术

中国热科院研究揭示了香蕉淀粉降解关键酶基因作用机制

2022年度辽宁省科技奖受理项目公示 与食品相关的项目44项

2023年度河南省国际科技合作项目受理情况公示 食品领域有23项

食品伙伴网讯 前段时间，“海克斯科技”的走红让添加剂产品又一次走入人们的视野，人们对于添加剂产品的担忧又一次冲上了热搜榜，这种担忧主要来自于香精香料。人们关注食品里香精香料的使用情况，铲屎官对自家“狗主子”“猫主子”粮食里的添加剂也是尤其上心，购买的时候会谨慎又谨慎，对此有的企业会在宠物食品包装上印有“无诱食剂”的声称，意图安抚铲屎官，然而，这个声称能随使用吗？

《饲料添加剂品种目录》中专门有一类物质是调味和诱食物质，以一种或多种调味物质或诱食物质添加载体等复配而成的产品可称为调味剂或诱食剂，其中：以一种或多种甜味物质添加载体等复配而成的产品可称为甜味剂；以一种或多种香味物质添加载体等复配而成的产品可称为香味剂。这类物质中可以用于宠物食品的有索马甜、海藻糖、琥珀酸二钠、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、糖精钠、山梨糖醇、牛至香酚、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、大蒜素等，如果使用了这些物质，那肯定是不能使用“无诱食剂”声称的。

那不用这些物质就可以声称了吗？不一定。调味和诱食物质里还有一大类物质是食品用香料，《饲料添加剂品种目录》中没有列示所有的名称，但它指的是GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中食品用香料部分，所以如果使用了这些食品用香料作为调味和诱食物质，也是不能使用“无诱食剂”声称的。

《宠物饲料标签规定》里提到一类原料是“宠物饲料复合调味料”或者“口味增强剂”，那含有此类原料的产品能否使用“无诱食剂”声称？不建议，因为现在对于诱食剂没有明确的概念，而且涉及物质非常多，目前并没有相关物质的清单，理论上讲是不存在“无诱食剂”这种声称的，而不含有声称只能针对《饲料原料目录》和《饲料添加剂品种目录》中的物质，最多就是狭义地理解为不含有饲料添加剂品种目录中调味和诱食物质分类下的成分，所以，使用“无诱食剂”声称是不全面的。而且，宠物饲料复合调味料是以动物水解物为主要原料复配制成的调味产品，动物水解物属于一种饲料原料，而产品中其他成分是否含有调味和诱食物质我们不了解，所以只含有宠物饲料复合调味料的产品使用“无诱食剂”声称也是不严谨的。

目前，诱食剂在宠物食品中应用比较多，但没有明确的法规进行监管，食品伙伴网饲料合规服务中心提醒宠物食品企业在使用时需要谨慎。如果您有饲料法规咨询和宠物食品配料和标签审核服务相关需求，欢迎联系咨询。

随着立冬节气的到来，气温将逐渐降低。冬天里，约上三五亲朋好友围炉而坐，涮涮火锅，叙旧话新，想想就很惬意~

为确保广大消费者饮食安全，湖北省市场监管局发布消费提示，理性食用火锅，安全是美味的前提。

01 选好餐厅

外出吃火锅时，应注意查看餐厅是否持有食品经营许可证，尽量选择食品安全监督量化等级高、实施“明厨亮灶”、卫生条件好、卫生设施齐全、信誉度高的餐厅。疫情防控期间，提高防控意识，不扎堆、不聚集，使用公勺公筷。

02 注意食材

火锅食材一定要注意新鲜、卫生、是否有异物。肉类要煮透煮熟，切勿贪鲜，因其可能含有致病微生物或寄生虫，未经高温充分杀灭，可能会导致感染性疾病。避免生熟食混放，夹取生食采用专用工具，以免肉类中的病菌或寄生卵直接进入消化道，引起胃肠道感染。

03 健康饮食

吃火锅也要注意均衡营养，荤、蔬比例要控制，搭配蔬菜杂粮，促进胃肠道的蠕动。切忌暴饮暴食，切勿过度咸、辣，食用时不宜过烫。饱食后不宜马上食用冰激凌、凉茶等，以免引起腹痛、腹泻等消化系统疾病。

广大消费者在消费过程中一旦发现身体不适或有腹痛、腹泻、呕吐等症状，应及时到医院就诊，同时注意保留好消费凭证等，及时拨打 12315 投诉举报，维护自身合法权益。

文章来源：湖北省市场监管局食品安全抽检监测处

食品伙伴网讯 2022年10月，国家市场监督管理总局、农业农村部、国家食品安全风险评估中心等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2022年10月食品行业监管政策概述
一、国家市场监督管理总局发布新修订的《食品生产许可审查通则（2022版）》
二、《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》公布
三、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）及21项兽药残留检测方法发布
四、国家市场监督管理总局印发《关于规范市场监督管理行政处罚裁量权的指导意见》
五、5项农药残留检测方法和10项兽药残留国家标准公开征求意见
六、人参等三种保健食品原料目录（征求意见稿）公开征求意见
七、国家食品安全风险评估中心对1种新食品原料、3种食品相关产品新品种、10种食品添加剂新品种公开征求意见
八、《老坛酸菜》团体标准征求意见
九、《中华人民共和国畜牧法》修订通过
十、市场监管总局等七部门联合印发《关于进一步规范明星广告代言活动的指导意见》

一、国家市场监督管理总局发布新修订的《食品生产许可审查通则（2022版）》

10月21日，国家市场监督管理总局发布了新修订的《食品生产许可审查通则（2022版）》。《通则（2022版）》自2022年11月1日起施行，原国家食品药品监督管理总局2016年8月9日发布的《食品生产许可审查通则》同时废止。

《通则（2022版）》共5章39条，包含5个附件。

在适用范围和使用原则方面，明确了《通则（2022版）》适用于市场监督管理部门组织对食品生产许可和变更许可、延续许可等审查工作，规定了《通则（2022版）》应当与相应的食品生产许可审查细则结合使用。

在申请材料审查方面，规定了申请材料应当符合《食品生产许可管理办法》的规定，以电子或纸质方式提交，申请人对申请材料的真实性负责；明确了对食品生产许可的申请材料应当审查其完整性、规范性、符合性，对申请人申请食品生产许可、变更许可、延续许可的申请材料审查要求分别作出了规定。

在现场核查方面，明确了需要组织现场核查的各种情形，规定了现场核查人员具体要求及其职责分工，规定了现场核查程序及特殊情况的处理要求，对现场核查项目及其评分规则进一步细化明确。

在许可审查时限方面，现场核查完成时限压缩至5个工作日，明确要求审批部门及时组织现场核查、及时向申请人和日常监管部门告知现场核查有关事项，对食品生产许可审查各环节完成时限提出了明确要求，提升了食品生产许可工作效率。

在审查结果与整改方面，规定了审批部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况及时作出食品生产许可决定，要求申请人自通过现场核查之日起1个月内完成对现场核查中发现问题的整改，并将整改结果向其日常监管部门书面报告。

更多内容详见：[2022年10月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

01 全国奶牛参测情况

三季度全国共测定 1107 个奶牛场的 100.8 万头奶牛，上报中国奶牛数据中心的测定记录达到 198.7 万条，三季度受各地疫情影响较大，参测持续性大幅下降，参测泌乳牛数量同比减少 3.6%，环比减少 6.3%。测定场平均泌乳牛规模达到 910 头，同比增加 5.7%，环比增加 0.3%。

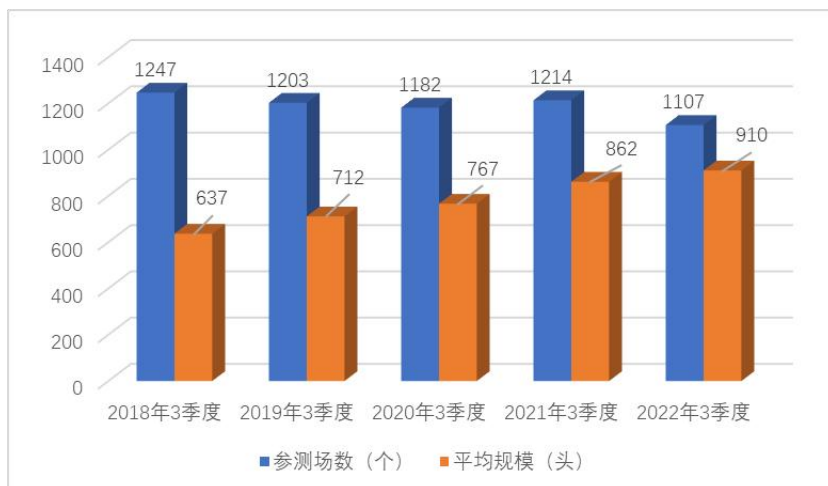


图1 三季度参测情况

参测奶牛测定日平均产奶量和体细胞数。三季度参测奶牛测定日平均产奶量达到 33.5kg，同比增加 2.4%，环比减少 3.5%，比 2018 年第三季度同比增加 15.9%。测定日平均体细胞数 23.5 万个/mL，同比下降 1.2 万个/mL，环比上升 2.2 万个/mL。

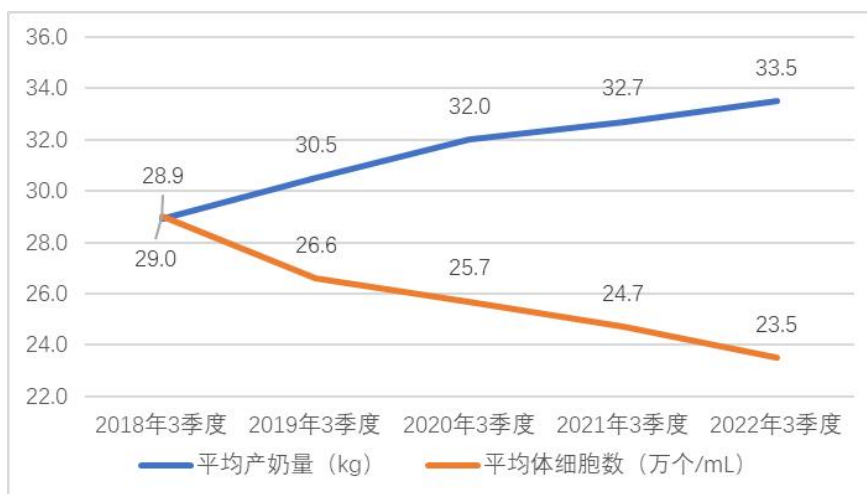


图2 三季度奶牛测定日平均产奶量与体细胞数近五年情况

参测奶牛测定日平均乳脂率与乳蛋白率。三季度参测奶牛测定日平均乳脂率为 3.85%，同比持平，环比下降 3.0%；平均乳蛋白率达到 3.33%，同比上升 0.3%，环比上升 1.5%。

更多内容详见：[2022年第三季度奶牛生产性能测定情况](#)

最近某音上经常会刷到香菇的视频，有人用甲醛试剂盒检出香菇里有甲醛。许多人说是商家为了延长香菇保存期，故意往香菇身上喷的……

香菇里有甲醛的消息，每隔几年就会被翻出来传播一轮。其实早在 20 世纪 70 年代，日本就发现了香菇中含有甲醛。1974 年在东京召开的第九届菌类战略科学国际会议上，日本就香菇甲醛形成的机理做了介绍。甲醛是香菇经酶催化，产生呈味物质过程中，产生的甲醛。也就是说，甲醛是在香菇生长过程中，生成香菇特有香味过程中自然产生的。

其实甲醛作为一种生长代谢过程中的中间体，在绝大多数生物体内都存在。世界卫生组织（WHO）、法国食品卫生安全署（AFSSA）、英国食品标准署（FSA）等多个国际权威机构发布的数据表明，大多数食用农产品中，均含有天然代谢产生的微量甲醛。我们把这种生物体自身产生，而非外界添加的甲醛，叫做内源性甲醛。

苹果（6.3~22.3mg/kg）、花椰菜（26.9mg/kg）、葡萄（22.4mg/kg）、猪肉（5.8~20mg/kg）、速溶咖啡（10~16mg/kg）中，都能检出甲醛。所以，可以检测出甲醛的现象，不止香菇里常见，在其他食物中也很常见。

目前国际上对食品和农产品中，天然存在的甲醛含量，还没有限量标准的要求。我国也只是在和日本的香菇贸易中，约定了香菇的甲醛门槛。我国出口的鲜香菇中，甲醛含量不超过 63mg/kg，干香菇中甲醛含量不超过 300mg/kg。从这个标准看，香菇中内源性甲醛的含量，的确不低。

我国“上海市农业科学院农产品质量标准与检测技术研究所”曾对上海市场上的各种食用菌展开过一次甲醛含量的风险评估。常见的食用菌种类都有检出甲醛的抽检样本。其中甲醛含量最高的鲜香菇和干香菇样本中，含量分别为 22.90mg/kg 和 114.25mg/kg，均小于我国出口日本的香菇标准。

表 2 上海市 10 类食用菌中甲醛含量和检出率

Table 2 The contents and detection rates of formaldehyde in 10 edible fungi sampled in Shanghai mg·kg⁻¹

食用菌类型	甲醛检出率/%	甲醛含量			
		最低值	最高值	平均值	中位值
香菇(鲜品)	100.00	1.91	22.90	9.68	8.71
香菇(干品)	100.00	14.61	114.25	47.59	40.85
双孢蘑菇(鲜品,市场)	75.00	未检出	4.47	1.18	1.79
双孢蘑菇(鲜品,基地)	98.18	未检出	3.74	1.21	1.05
黑木耳(干品)	58.82	未检出	2.52	0.81	1.09
平菇(鲜品)	82.61	未检出	12.78	1.20	0.85
蟹味菇(鲜品)	56.52	未检出	1.05	0.21	0.04
金针菇(鲜品)	21.05	未检出	0.83	0.15	0.00
银耳(干品)	33.33	未检出	1.91	0.36	0.00
草菇(鲜品)	60.00	未检出	1.72	0.44	0.35
茶树菇(干品)	100.00	0.39	16.65	6.97	5.39
竹荪(干品)	100.00	1.55	2.69	2.09	2.02

所以，对于香菇中有内源性甲醛的现象，我们不用过于恐慌。毕竟香菇在我国栽培和食用的历史，已经有 800 多年了，大家都在这么吃，也没出什么问题。如果实在担心香菇中的甲醛，可以提前将香菇泡一下，焯一遍水。并且经过长时间炖煮的香菇，甲醛含量也会减少很多。

食品伙伴网讯 2022 年 10 月 30 日，全国人民代表大会常务委员会公布了新修订的《中华人民共和国畜牧法》（主席令第一二四号），自 2023 年 3 月 1 日起施行。

新《畜牧法》共十章 94 条，新增 2 章（第五章 草原畜牧业及第七章 畜禽屠宰），调整 1 章章名。新《畜牧法》将畜牧业发展工作纳入国民经济和社会发展规划，旨在保障畜禽产品供给和质量安全，规范畜牧业生产经营行为，促进畜牧业高质量发展。食品伙伴网梳理了新《畜牧法》的修订亮点，以供行业参考。

• 亮点一 明确可以列入畜禽遗传资源目录的动物的条件

落实《全国人民代表大会常务委员会关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》精神，新《畜牧法》第十二条明确，经过驯化和选育而成，遗传性状稳定，有成熟的品种和一定的种群规模，能够不依赖于野生种群而独立繁衍的驯养动物，可以列入畜禽遗传资源目录。

列入畜禽遗传资源目录的动物，属于家畜家禽。

• 亮点二 加大畜禽遗传资源保护

国家建立畜禽遗传资源保护制度，开展资源调查、保护、鉴定、登记、监测和利用等工作。各级人民政府应当采取保护措施，加强畜禽遗传资源保护，将畜禽遗传资源保护经费列入预算。

明确畜禽遗传资源保护以国家为主、多元参与，坚持保护优先、高效利用的原则，实行分类分级保护。支持列入畜禽遗传资源保护名录的品种开发利用，满足多元化消费需求。

明确国家对畜禽遗传资源享有主权，规范畜禽遗传资源进出境和对外合作管理制度。

• 亮点三 鼓励和支持畜禽种业自主创新

为振兴畜禽种业，新版《畜牧法》第十九条规定，国家扶持畜禽品种的选育和优良品种的推广使用，实施全国畜禽遗传改良计划；支持企业、高等学校、科研机构和技术推广单位开展联合育种，建立健全畜禽良种繁育体系。第二十条规定，国家鼓励和支持畜禽种业自主创新，加强育种技术攻关，扶持选育生产经营相结合的创新型企业发展。

• 亮点四 规范种畜禽生产经营许可证的管理

通过信息化手段管理，有效规范种畜禽生产经营行为。新《畜牧法》第二十六条明确，国家对种畜禽生产经营许可证实行统一管理、分级负责，在统一的信息平台办理。同时，取消种畜禽生产经营许可证三年有效期规定，具体办法和许可证样式由国务院农业农村主管部门负责。

• 亮点五 明确建立健全现代畜禽养殖体系建设

新《畜牧法》第三十六条明确，国家建立健全现代畜禽养殖体系。国家支持畜牧业发展，加强畜牧业基础设施建设，鼓励和扶持发展规模化、标准化和智能化养殖，促进种养结合和农牧循环、绿色发展，推进畜牧产业化经营。

更多内容详见：[2022 版《中华人民共和国畜牧法》修订亮点](#)

文章来源：食品伙伴网

日前，经报请国务院食品安全委员会批准，国务院食品安全办正式命名 29 个城市为“国家食品安全示范城市”。

国务院食品安全办自 2014 年 7 月，部署启动国家食品安全示范城市创建活动，目的是通过创建活动，进一步调动地方党委、政府积极性，提升食品安全全过程监管能力，推动落实食品安全属地管理责任和企业主体责任，通过示范引领，带动更多地区乃至全国提升食品安全保障水平，不断提高人民群众食品安全满意度。

2019 年 5 月，《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》将食品安全示范城市创建活动纳入食品安全放心工程建设攻坚行动。截至目前，国务院食品安全办已部署 5 批 179 个城市开展创建，覆盖所有省会城市和计划单列市。

2021 年以来，国务院食品安全办积极会同相关部门等，组织对第一批国家食品安全示范城市进行复审，对第二批创建城市进行评价验收。评价验收和复审工作坚持严进严出、优中选优、客观公正的原则，通过资料审查、明查暗访、集中答辩、满意度测评等方式，综合评价相关城市食品安全党政同责和主体责任落实、能力建设、科技创新、示范引领，以及食品安全状况等。

29 个城市（区）自创建以来，不断夯实食品安全工作基础，压实食品安全各方责任，提升食品安全保障水平，本地区食品安全状况总体平稳向好，社会认可、群众满意，最终通过国家评审验收，获得“国家食品安全示范城市”荣誉称号。

国家食品安全示范城市名单

（29 个，按行政区划排序）

北京：东城区、西城区、海淀区

天津：和平区、宝坻区、蓟州区

河北：石家庄市、唐山市、张家口市

辽宁：沈阳市、大连市

吉林：长春市

上海：徐汇区、闵行区、浦东新区

江苏：南京市

浙江：杭州市、宁波市

福建：厦门市

山东：青岛市、潍坊市、烟台市、威海市

更多内容详见：[快看！这些城市是“国家食品安全示范城市”](#)

文章来源：市说新语微信号

问：

总局领导你好！

在检查餐饮企业时，发现该餐厅厨房操作区放着超过保质期的食品原材料，执法人员及时制止了该行为，并将过期食品予以扣押。在接下来的定性、法律适用和处罚建议等方面，执法人员产生了分歧。

一部分执法人员认为，上述行为属于经营过期食品行为，应按照《食品安全法》第一百二十四条实施处罚。参照《国家食品药品监督管理局办公室关于食品安全执法行为适用食品安全法相关条款问题的复函》（食药监办食函〔2012〕469号）：超过保质期和标识不符合规定的预包装食品进入餐饮服务单位食品处理区，应视为违法经营行为，相关处罚适用《食品安全法》第一百二十四条规定。

另一部分执法人员认为，不属于经营过期食品行为，而是属于对变质、超过保质期或者回收的食品未进行显著标示或者单独存放的行为，应按照《食品安全法实施条例》第二十九条定性，依据《食品安全法实施条例》第六十九条和《食品安全法》第一百二十六条处理。

请问总局领导，基层执法人员遇到此类案件该如何定性，请领导给予指导。

答：

基层执法不易，向基层执法人员致敬。1、《食品安全执法行为适用食品安全法相关条款问题的复函》在修订《食品安全法》前发布，相关情况已变更，建议不再适用。2、在餐饮单位食品处理区发现过期食品，有充分证据证明其超过保质期后，虽在食品处理区但未使用及无使用可能的，可依据《食品安全法》第五十四条第一款及《食品安全法实施条例》第二十九条第一款定性为未定期检查库存食品，未及时清理超过质期食品，按第一百二十六条规定予以责令改正，给予警告。以上供参考。

回复部门：执法稽查局时间：2022-11-07

违法事实

上海****有限公司与昆明 XX 网络科技有限公司签约，向其供应水产等商品。当事人于 2021 年 6 月 15 日从昆明市官渡区 XX 水产品经营部采购鲜活多宝鱼 180.2 公斤（298 条）运输至昆明市官渡区 XXX 路***号云南 XXX 网络科技有限公司中央库 X 号仓（简称：前置仓）。2021 年 6 月 17 日，当事人向昆明 XX 网络科技有限公司的 4 个门店供应该批次鲜活多宝鱼 130 条。另有前置仓库存 168 条。

经云南省市场监管局抽检，上述 4 个门店销售的该批次鲜活多宝鱼含有孔雀石绿，检验结论为不合格。当事人委托云南 XX 检测技术有限公司抽检，前置仓中库存该批次的鲜活多宝鱼含有孔雀石绿，检验结论为不合格。

处罚结果

一、没收违法所得人民币壹仟捌佰伍拾壹圆肆角壹分；

二、处罚款人民币贰万壹仟贰佰叁拾贰圆伍角整。

上海市青浦区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监青处（2022）*****号

当事人：上海****有限公司

统一社会信用代码：*****

法定代表人：***

住所：上海市青浦区*****

经查实：当事人与昆明 XX 网络科技有限公司签约，向其供应水产等商品。

经查，当事人于 2021 年 6 月 15 日从昆明市官渡区 XX 水产品经营部（地址：中国（云南）自由贸易试验区昆明片区官渡区 XX 街道办事处 XX 蔬菜交易市场 X 栋 XX 号），采购鲜活多宝鱼 180.2 公斤（298 条）总价 9911.00 元，运输至昆明市官渡区 XXX 路***号云南 XXX 网络科技有限公司中央库 X 号仓（简称：前置仓）。

2021 年 6 月 17 日，当事人向昆明 XX 网络科技有限公司供应该批次鲜活多宝鱼 130 条（结算价：47.5 元/条，合计：6175 元），获利 1851.41 元。其中昆明***店 20 条（结算价：47.5 元/条，合计：950 元）、昆明 XX 鲜生****店 30 条（结算价：47.5 元/条合计：1425 元）、昆明**店 20 条（结算价：47.5 元/条，合计：950 元）、昆明 XX 鲜生***店 60 条（结算价：47.5 元/条，合计：2850 元）。另有前置仓库存 168 条，货值金额 7980.00 元。

更多内容详见：[【案例】鲜活多宝鱼抽检含有孔雀石绿，供应商遭处罚](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 为方便小伙伴们对特殊食品和“三新食品”每个月注册申报情况的了解，食品伙伴网注册部将10月注册申报情况进行汇总，详情如下。

01 特殊食品

1.1 婴幼儿配方乳粉

2022年10月，国家市场监督管理总局食品审评中心共发布2次婴幼儿配方乳粉产品配方注册批件（决定书）待领取信息、3次婴幼儿配方乳粉产品配方注册批件（决定书）邮寄详情单，共涉及90款婴幼儿配方乳粉，详情如下。

表1 婴幼儿配方乳粉10月批件（决定书）待领取信息

序号	日期	产品名称	申请人名称
1		宜品小羊婴幼儿配方羊奶粉（0-6月龄，1段）	黑龙江宜品乳业有限公司
2		宜品小羊较大婴幼儿配方羊奶粉（6-12月龄，2段）	黑龙江宜品乳业有限公司
3		宜品小羊婴幼儿配方羊奶粉（12-36月龄，3段）	黑龙江宜品乳业有限公司
4		雅培恩美力较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	雅培（嘉兴）营养品有限公司
5		雅培恩美力较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	雅培（嘉兴）营养品有限公司
6		雅培恩美力较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	雅培（嘉兴）营养品有限公司
7		雅培恩美力较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	雅培（嘉兴）营养品有限公司
8		雅培恩美力较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	雅培（嘉兴）营养品有限公司
9		雅培恩美力较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	雅培（嘉兴）营养品有限公司
10		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	内蒙古欧世蒙牛乳制品有限公司
11		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	内蒙古欧世蒙牛乳制品有限公司
12		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	内蒙古欧世蒙牛乳制品有限公司
13		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	内蒙古欧世蒙牛乳制品有限公司
14		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	内蒙古欧世蒙牛乳制品有限公司
15		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	内蒙古欧世蒙牛乳制品有限公司
16		优博婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	福建明一生态食品有限公司
17		优博婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	福建明一生态食品有限公司
18		舒宜婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	高城雀巢有限公司
19		舒宜婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	高城雀巢有限公司
20		舒宜婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	高城雀巢有限公司
21		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	瑞哺恩乳品股份有限公司
22		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	瑞哺恩乳品股份有限公司
23		瑞哺恩羊乳婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	瑞哺恩乳品股份有限公司
24		元乳婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	北京完达山乳品有限公司
25		元乳婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	北京完达山乳品有限公司
26		元乳婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	北京完达山乳品有限公司
27		元乳婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	北京完达山乳品有限公司
28		元乳婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	北京完达山乳品有限公司
29		元乳婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	北京完达山乳品有限公司
30		金领冠悠尚小羊婴幼儿配方羊奶粉（0-6月龄，1段）	杜尔伯特伊利乳业有限责任公司
31		金领冠悠尚小羊较大婴幼儿配方羊奶粉（6-12月龄，2段）	杜尔伯特伊利乳业有限责任公司
32		金领冠悠尚小羊婴幼儿配方羊奶粉（12-36月龄，3段）	杜尔伯特伊利乳业有限责任公司
33		金领冠多美滋较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	江西金湾生态科技有限公司
34		金领冠多美滋较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	江西金湾生态科技有限公司
35		金领冠多美滋较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	江西金湾生态科技有限公司
36		益慈元婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	江西金湾生态科技有限公司
37		益慈元较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	江西金湾生态科技有限公司
38		益慈元婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	江西金湾生态科技有限公司
39		雅慧婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	西安赛泽洋生物科技有限公司
40		雅慧较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	西安赛泽洋生物科技有限公司
41		雅慧婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	西安赛泽洋生物科技有限公司
42		超贝兰婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	西安赛泽洋生物科技有限公司
43		超贝兰较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	西安赛泽洋生物科技有限公司
44		超贝兰婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	西安赛泽洋生物科技有限公司
45		卡洛精粹较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	新西兰乳业合作社
46		卡洛精粹较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	新西兰乳业合作社
47		嘉味元婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	江西金湾生态科技有限公司
48		嘉味元较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	江西金湾生态科技有限公司
49		嘉味元婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	江西金湾生态科技有限公司
50		致能较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	陕西乳业集团有限公司
51		致能较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	陕西乳业集团有限公司
52		致能较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	陕西乳业集团有限公司
53		海福诺诺诺较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	Lypack Leuzwarden B.V.
54		海福诺诺诺较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	Lypack Leuzwarden B.V.
55		海福诺诺诺较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	Lypack Leuzwarden B.V.
56		佳贝艾特羊乳较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	Lypack Leuzwarden B.V.
57		速捷婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	高维（广州）乳业有限公司
58		志能较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	陕西乳业集团有限公司
59		志能较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	陕西乳业集团有限公司
60		志能较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	陕西乳业集团有限公司
61		卡倍多较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	陕西乳业集团有限公司
62		卡倍多较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	陕西乳业集团有限公司
63		卡倍多较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	陕西乳业集团有限公司
64		领冠较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	贵州圣华乳业有限责任公司
65		领冠较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	贵州圣华乳业有限责任公司
66		领冠较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	贵州圣华乳业有限责任公司
67		领冠较大婴幼儿配方奶粉（0-6月龄，1段）	贵州圣华乳业有限责任公司
68		领冠较大婴幼儿配方奶粉（6-12月龄，2段）	贵州圣华乳业有限责任公司
69		领冠较大婴幼儿配方奶粉（12-36月龄，3段）	贵州圣华乳业有限责任公司

更多内容详见：[特殊食品与“三新食品”注册申报情况汇总（2022年10月）](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

海关总署公告 2022 年第 108 号（关于进口越南鲜食香蕉植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与越南社会主义共和国农业与农村发展部关于越南鲜食香蕉输华植物检疫要求的议定书》规定，即日起，允许符合以下相关要求的越南鲜食香蕉进口：

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与越南社会主义共和国农业与农村发展部关于越南鲜食香蕉输华植物检疫要求的议定书》。

二、允许进境商品

鲜食香蕉（学名 *Musa spp.*，英文名 Banana），仅限开花后 10—16 周内采收的未成熟且果皮未开裂的青香蕉。

三、允许的产地

越南香蕉产区。

四、批准的果园和包装厂

输华果园、包装厂须经越南社会主义共和国农业与农村发展部（以下称“MARD”）备案，并由中华人民共和国海关总署（以下称“GACC”）和 MARD 共同批准注册。注册信息包括名称、地址及注册号。在每年出口季前，MARD 应向 GACC 提供注册名单，经 GACC 审核批准后在官方网站公布并定期更新。

五、关注的检疫性有害生物名单

1. 新菠萝灰粉蚧 *Dysmicoccus neobrevipes*
2. 大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*
3. 南洋臀纹粉蚧 *Planococcus lilacinus*
4. 西非垒粉蚧 *Rastrococcus invadens*

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 108 号（关于进口越南鲜食香蕉植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：海关总署

国内预警

市场监管总局办公厅关于开展反餐饮浪费专项整治的通知（市监食经发〔2022〕99号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为严格遵守《反食品浪费法》有关规定，着力解决婚宴、自助餐等食品浪费行为，现决定开展反餐饮浪费专项整治，并就有关事项通知如下：

一、整治重点

在全国范围餐饮服务经营者中开展，重点突出以下地区和对象。

（一）重点地区。直辖市、计划单列市和省会城市。

（二）重点对象。经营婚宴、自助餐、商务活动用餐、旅游团队用餐的餐饮服务经营者。

二、整治措施

（一）餐饮服务经营者对照《反食品浪费法》开展自查自纠。重点自查自纠是否落实以下要求：

1. 建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。
2. 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。
3. 提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。
4. 提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。
5. 不得诱导、误导消费者超量点餐。

（二）各地市场监管部门对照《反食品浪费法》开展专项监督执法。重点检查惩戒以下行为：

1. 餐饮服务经营者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒的，依据《反食品浪费法》第二十八条第一款规定，对其责令改正，给予警告。
2. 餐饮服务经营者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，依据《反食品浪费法》第二十八条第二款规定，对其责令改正，给予警告；拒不改正的，处一千元以上一万元以下罚款。
3. 餐饮服务经营者在食品经营过程中造成严重食品浪费的，依据《反食品浪费法》第二十八条第三款规定，对其责令改正；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款。

更多内容详见：[市场监管总局办公厅关于开展反餐饮浪费专项整治的通知（市监食经发〔2022〕99号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》意见的公告

为指导特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）规范标识，引导科学合理使用特医食品，根据有关法律法规，市场监管总局组织制定了《特殊医学用途配方食品标识指南（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、登录市场监管总局网站（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：tsspsypzcc@samr.org.cn，邮件主题请注明“《特殊医学用途配方食品标识指南（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“《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》公开征集意见”字样。

附件： [1. 特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）.docx](#)

 [2. 特殊医学用途配方食品标识指南起草说明.doc](#)

市场监管总局

2022年11月7日

特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）

为指导特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）规范标识，引导科学合理使用特医食品，根据《中华人民共和国食品安全法》《特殊医学用途配方食品注册管理办法》等法律法规，制定《特殊医学用途配方食品标识指南》。

一、基本要求

特医食品标识是指印刷、粘贴、标注或者随附等附加于特医食品最小销售单元的包装上，用以辨识和说明食品基本信息、特征或者属性的文字、符号、数字、图案以及其他说明的总称。特医食品标识包括标签和说明书。

特医食品标识应符合相关法律、法规、规章和食品安全国家标准的规定，涉及特医食品注册证书内容的，应当与注册证书内容一致，并标明注册号。特医食品的标签和说明书的内容应当一致，若标签已涵盖说明书全部内容的，可以不另附说明书。

标签、说明书应真实规范、科学准确、通俗易懂、清晰易辨，不得含有虚假、夸大内容或者绝对化语言。

特医食品最小销售包装应标注特医食品专属标志。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于公开征求《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》意见的通知

为落实餐饮服务提供者食品安全主体责任，进一步规范食品添加剂管理，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和食品安全国家标准规定，市场监管总局起草了《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》。现向社会公开征求意见，请于2022年12月11日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 cyjgyc@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园1号市场监管总局食品经营司（邮政编码：100037），并在信封上注明“《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》公开征求意见”字样。

附件： [关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）.doc](#)

市场监管总局

2022年11月11日

关于进一步规范餐饮服务提供者

食品添加剂管理的公告（征求意见稿）

为严格执行《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，食品安全国家标准和《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》有关要求，保障人民群众身体健康，现就进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理公告如下：

一、餐饮服务提供者应当严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定的食品添加剂使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量，规范食品添加剂管理。餐饮服务企业应将食品添加剂管理情况作为日管控、周排查、月调度的重要内容。

二、餐饮服务提供者应当严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）规定，制定并实施食品添加剂采购控制要求，采购依法取得资质的供货者生产经营的食品添加剂，同时按规定查验并留存供货者的资质证明复印件。

三、餐饮服务提供者应当按照《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）规定，设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。按照先进、先出、先用的原则，使用食品添加剂。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

据越南水产加工出口协会的消息，2022年10月份，对中国市场的出口额就达6400万美元，同比增长105%。

2022年前10月，越南查鱼出口金额达约22亿美元，同比增长80%。其中，对中国的出口额就占了30%，出口额为6.54亿美元，同比增长110%。

目前，中国是越南查鱼最大的销售市场。2022年虽然受中国防疫封锁政策的影响，但越南查鱼对该市场的出口额一直保持增速领先的增长势头，每个月都实现一倍数的增长。

截至今年第三季度末，越南查鱼出口活动在大部分市场上都呈现增长势头。中国、美国、墨西哥和巴西仍是越南查鱼四大主要出口市场，占越南查鱼出口额的近60%。（完）

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，一男子因在零售店向食物投毒于亚利桑那州被判刑。

据了解，David Lohr 于 10 月 27 日在亚利桑那州被判处 10 年缓刑。这一判决是对 2021 年联邦监狱判决的补充。Lohr 被控于 2018 年 10 月在凤凰城大都会区的多家零售店添加毒药或其他有害物质。

根据亚利桑那州司法部长 Mark Brnovich 的说法，指控是一项刑事损害，一项二级重罪，以及两项在食物，饮料或药物中添加毒药或其他有害物质的指控。

Lohr 于 2018 年 10 月因在凤凰城地区的 Safeway, Walgreens 和 Target 商店破坏食品而首次被捕。商店员工告诉急救人员，Lohr 把醋和过氧化氢倒在食物上。马里科帕县检察官办公室指控他刑事损害。据 Target 百货在事件发生后不久发表的声明，该地区多家 Target 商店的冷冻披萨、冰淇淋、新鲜牛肉、猪肉和鸡肉产品遭到了破坏。

Lohr 被捕并被释放后去了加利福尼亚。2019 年 2 月，美国联邦调查局在加利福尼亚州以类似破坏消费品的罪名逮捕了他。根据联邦调查局的新闻稿，Lohr 在监控视频中被看到将漂白剂倒入南加州多个城市的超市装有包装消费品的冰箱和冰柜中，如冰、酒精饮料和包装好的冷冻海鲜。

Lohr 后来在 2021 年 10 月被判处 51 个月的联邦监禁，随后是三年的精神健康服务监督释放。

根据亚利桑那州总检察长的新闻稿，没有报告任何与食用被破坏产品有关的疾病。Lohr 被命令向 Albertsons/Safeway 赔偿 390 美元，并接受精神健康评估。

阿根廷《国民报》10月23日报道，9月份阿共出口牛肉产品4.52万吨，折合牛肉量6.78万吨，折合量环比下降5.6%。由于出口产品平均价格环比下降3.9%，平均价格为每吨6296美元，9月份出口总额为2.85亿美元，环比下降9.2%。其中，中国采购产品量为阿根廷当月出口量的73.1%，排名第一，采购额占其出口总额的63.9%。欧盟、以色列采购量排名二、三位，分别为8.9%、8.3%。

继出台农药禁令后，斯里兰卡玉米进口创历史新高

世界农化网中文网报道：近日，斯里兰卡政府数据显示，该国今年已耗资 96 亿卢比用于进口玉米。在政府农药禁令造成的影响下，动物饲料行业谷类作物短缺问题迫在眉睫。

数据显示，斯里兰卡目前已花费 5.734 亿卢比进口玉米种子，90 亿卢比用于进口其他的玉米相关产品，包括玉米穗。

分析人士表示，玉米作物容易受病虫害侵害，需施用杀虫剂才能茁壮成长。

由于玉米价格上涨，加之农药禁令造成动物饲料价格大幅上涨，也进一步导致了今年斯里兰卡玉米进口量激增。

斯里兰卡海关数据显示，在 2022 年之前，斯里兰卡 2017 年的玉米进口支出最高，达到 75 亿卢比。

斯里兰卡政府目前正在规划增加本国玉米产量。玉米是动物饲料的主要构成之一，此前，化肥危机对该国生活成本和通货膨胀造成了影响后，正需要大量进口玉米以提高家禽生产。政府官员表示，斯里兰卡玉米作物的短缺已导致当地市场上鸡肉、鲜奶和鸡蛋价格上涨。

国际食品

别吃！可能存在飞蛾幼虫，意卫生部紧急召回多批巧克力

8日，意大利卫生部发布召回文件称，由于Pernigotti 1860牌巧克力产品中可能存在异物，因此对部分产品进行预防性召回。

意大利Fanpage网报道，意卫生部此次召回该品牌两款产品，均由位于皮埃蒙特大区诺维利古雷市（Novi Ligure）的Pernigotti S.p.a.公司生产并经销，召回原因为产品中可能存在飞蛾幼虫。

被召回产品的具体信息如下：

- Pernigotti 1860牌榛果巧克力（Gianduiotto - Praline di cioccolato alle nocciole gianduia），150g装，保质期分别至2024年4月10日、2024年4月13日和2024年4月19日，批次均为L4D；



- Pernigotti 1860牌榛果牛奶三层巧克力（Cremino - Praline al cioccolato al latte e alla nocciole gianduia con farcitura alla nocciola），150g装，保质期分别至2024年4月13日、2024年4月14日和2024年4月17日，批次均为L4D。



意卫生部建议已购买上述产品的消费者切勿食用，并将产品退回至销售点。

报道称，上述产品中可能存在通常被称为“面粉飞蛾”的幼虫。此类飞蛾并非寄生虫，对人类健康并无危害。常见于大米、面粉、谷物、香料、干果、豆类、饼干等食品中。

美国新发李斯特菌疫情已致 16 人患病 其中 1 人死亡，1 名孕妇流产

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，11月9日，美国疾病预防控制中心（CDC）宣布正调查一起新暴发的李斯特菌感染疫情。

据了解，此次暴发已致 6 个州的 16 人患病，其中 13 人住院，1 人死亡。有一名患者是孕妇，感染李斯特菌后导致流产。

CDC 报告称，患者的年龄范围从 38 岁到 92 岁，平均年龄为 74 岁，其中 62% 是男性。在有种族信息的 13 人中，11 人有东欧背景或讲俄语。目前，加利福尼亚州、伊利诺伊州、马里兰州、马萨诸塞州、新泽西州和纽约州都报告了病例。

在接受采访的 12 人中，有 11 人报告说吃过熟食柜台的肉或奶酪。在纽约的 7 名患者中，5 人至少在销售国际食品的连锁杂货店 NetCost Market 的一个地方购买了切片熟食肉或奶酪。然而，来自其他州的病人从其他熟食店购买过熟食肉或奶酪。

调查人员不认为 NetCost Market 的商品是疾病的唯一来源，因为暴发疫情时一些病人没有在该市场购物。目前，CDC 正努力确定可能受到污染的特定产品。

美国 CDC 建议消费者不要食用任何熟食柜台的肉或奶酪。

国际预警

美国对我国出口杏仁饼实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-22	2022-11-8	广东中山	ZHonGSHAN HonGWANG FOOD CO LTD	杏仁饼	标签未声明主要 食物过敏原

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

进口小章鱼检出重金属镉 已销往我国香港

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2022年10月31日，德国通过RASFF通报意大利出口小章鱼不合格。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
2022-10-31	德国	小章鱼	2022.6364	镉（2.25 mg/kg）	分销至其他成员国/退出市场	警告通报

据通报，不合格产品销往了比利时、法国、德国、我国香港、爱尔兰、菲律宾、斯洛伐克和瑞典。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意产品中重金属的存在，保证产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

欧盟通报我国出口黄原胶和食品补充剂不合格

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11月7日，欧盟通报我国出口黄原胶和食品补充剂不合格。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
2022-11-7	马耳他	黄原胶	2022. 6488	缺少官方证明	产品尚未投放市场/置于海关封印下	拒绝入境通报
2022-11-7	瑞典	食品补充剂	2022. 6509	含新型食品成分（甘油磷酸胆碱和石杉碱甲）	分销信息尚不可用/从收件人处撤回	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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

2022年10月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（10月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 2022年10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	湖北随州	YUJIA FOOD CO., LTD. HUBEI	蘑菇和其他真菌产品	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-10-3	否	是	DNEI
2	山东荣成	Rongcheng Hehui Foods	鲭鱼	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-10-3	是	否	DWCI
3	吉林延边	JILIN ZHENGSHI GREEN FOOD CO., LTD	真菌，黑云耳	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-10-3	否	是	DWCI
4	广东深圳	SHENZHEN DINGSHEN G IMP EXP CO LTD	块菌、真菌产品（1批次）；蘑菇、香菇（1批次）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-10-6	否	否	DWCI
5	香港	A&U GROUP LIMITED	蘑菇、香菇（2批次）；荸荠（根茎类蔬菜）（1批次）	似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装	2022-10-7	否	否	DSEI
6	安徽安庆	ANHUI XINONG PHARMA CO., LTD.	蘑菇、香菇	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-10-7	否	是	DWCI
7	广东江门	Jiangmen Xinhui Green Day Food Co., Ltd	去壳花生	疑含人工色素，但未标明	2022-10-11	是	否	DNEI
8	福建厦门	XIAMEN JINZHUKANG BIOTECHNOLOGY CO.	草药和植物（不是茶）	标签错误	2022-10-13	否	否	DSEI

更多内容详见：[2022年10月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（10月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月12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	11月4日	速溶咖啡（BOMBAX COFFEE）	HILE INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA		巴西	指定外添加剂使用、检出细菌总数 3.0×10^5 /g	名古屋	株式会社 YUTAKA LOGISTICS	自主检查 行政检查
2	11月4日	生鲜酸橙叶		ECHOPHARM LTD.	越南	检出 丙环唑 0.11 ppm	関西空港	株式会社 YEN MINH	监控检查
3	11月4日	其他调味料（TOQUE DE CHEF AMICANTE DE CARNE COM TEMPERO）	GENERAL MILLS BRASIL ALIMENTOS LTDA.		巴西	检出指定外添加剂：TBHQ 1 μ g/g	神戸	株式会社 ケーエスジー	自主检查
4	11月4日	黄油豆		TRIPLE FISH CO., LTD.	缅甸	检出 氰化物 540 ppm	横浜	株式会社 TKコンサルティング	命令检查
5	11月4日	鱼子酱（CAVIAR OSCIETRA）	GOURMET HOUSE		波兰	检出指定外添加剂：硼酸 0.388 g/kg	成田空港	CAVIAR HOUSE & PRUNIER JAPAN 株式会社	自主检查
6	11月4日	无加热摄食冷冻食品：冷冻卷贝类（FROZEN MARINATED ABALONE）	FUZHOU RIXING AQUATIC FOOD CO., LTD.		中国	检出 细菌总数 1.3×10^7 /g	成田空港	株式会社 三和海産	自主检查

更多内容详见：[2022年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月12日更新）](#)

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 44 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 44 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
2022-10-31	比利时	尼龙勺子	2022.6337	初级芳香胺迁移	分销至其他成员国/退出市场	后续信息通报
2022-11-2	捷克	塑料杯	2022.6388	未经授权使用竹子	分销信息尚不可用/退出市场	后续信息通报
2022-11-4	德国	章鱼片	2022.6476	检出沙门氏菌	分销至其他成员国/通知收件人	警告通报

据通报，不合格尼龙勺子销至了比利时、法国和卢森堡，不合格章鱼片销至了奥地利、比利时、德国、意大利、西班牙和瑞士。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，注意产品中各种致病菌的存在以及食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

冬春季节，气温降低、昼夜温差大，空气干燥，非洲猪瘟病毒在环境中更易存活，猪只健康容易受影响，非洲猪瘟进入高发期。养殖场户应从消毒灭源、控制传播、提高猪只健康水平等方面强化防控措施，降低非洲猪瘟发生风险。

一、确保消毒效果

低温会影响消毒剂的稳定性和溶解性，使得消毒效果明显减弱。冬春季，养殖场户在消毒剂配制和使用过程中要充分考虑温度影响。

舍外消毒。若室外温度高于 -6°C 时，可使用0.5%的戊二醛水溶液消毒。温度过低时，可选用低温消毒剂（二氯异氰尿酸钠/过硫酸氢钾复合物+乙二醇、氯化钙等，其中，二氯异氰尿酸钠有效浓度为0.2%~0.3%，过硫酸氢钾复合物有效浓度为0.2%~0.5%）。可使用高温火焰对地面进行消毒。

舍内消毒。冬春季不建议舍内带猪消毒，舍内环境消毒时可使用0.2%~0.5%的过硫酸氢钾复合物。

饮水消毒。使用二氧化氯、漂白粉等对猪只饮用水进行消毒，可合理添加酸化剂。

物资消毒。物资（疫苗和精液等温度敏感物品除外）到达养殖场后，应恢复至室温后再进行消毒处理。物资消毒宜在室内，避免露天消毒。优先选择烘干消毒，无法烘干消毒的物资可选择浸泡消毒。

烘干消毒：在 $60\sim 70^{\circ}\text{C}$ 保持30min，消毒过程中，物品之间留有空隙，避免堆叠，确保热空气流通。

浸泡消毒：宜使用 25°C 左右的温水配制消毒剂，也可在室内安装供暖设备，将室温控制在 25°C 左右。消毒液应完全浸没消毒物品30min以上，期间可轻微搅动，确保所有物品表面均充分接触消毒液。

应急消毒。疫情风险较大时，可考虑每周进行一次全面、无死角的“白化”消毒（使用15%~20%的石灰乳+2%~3%的火碱溶液，配制成碱石灰混悬液），以便可视化消毒区域，并且延长消毒剂作用时间。也可使用10%戊二醛、苯扎溴铵溶液进行“泡沫白化”消毒。

二、做好物资储备

为减少物资进场频次，降低非洲猪瘟传入风险，可做好物资采购计划，建议根据生产需求集中采购，适当储备2~3个月的物资。不同批次物资标记好入库时间，按入库先后顺序取用。冬季可增加物资的静置存放时间， 25°C 以上静置10天。

规模化猪场：可在猪场外围和场内建物资静置库，静置库宜独立专用，室内温度控制在 $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ 。加强静置库管理，做好采样检测，保证消毒效果。易耗物资尽量选用固定供货商，并定期采样检测。

更多内容详见：[冬春季非洲猪瘟防控关键技术](#)

近日，中国热科院生物所和三亚研究院香蕉遗传改良团队研究揭示了香蕉淀粉降解关键酶基因作用机制。

香蕉是典型的淀粉转化型果实。采收时高淀粉，采后成熟过程中迅速降解并转化为可溶性糖，最终形成风味品质。这个过程受基因、环境因子等多种因素调节。MaBAM9b 是前期通过转录组数据发现的果实中高表达基因，然而其作用机制尚不清楚。本研究从香蕉果实中克隆到 MaBAM9b 全长，其亚细胞定位、蛋白表达模式和瞬时表达等特征被解析。此外，正义和反义 MaBAM9b 转化至水稻以鉴定 MaBAM9b 功能。MaBAM9b 全长为 1599 bp，编码 532 个氨基酸，包括 PLN02803 和糖基水解酶家族 14 两个保守结构域，定位在叶绿体。MaBAM9b 蛋白在香蕉果实成熟和淀粉降解过程中始终保持较高水平。香蕉果实薄片中瞬时过表达或沉默 MaBAM9b 表达，能够显著促进或抑制淀粉降解。水稻遗传学证据表明，MaBAM9b 过表达促进了淀粉降解和显著提高了种子萌发，而抑制其表达显著阻碍了这些生物学过程。该研究结果支持 MaBAM9b 在淀粉降解中的关键作用，并为香蕉果实品质改良和生物育种提供了关键靶基因。

研究成果以《Elucidating the role of MaBAM9b in starch degradation》为题发表于《Plant Science》。中国热科院生物所、三亚研究院刘菊华研究员为论文第一作者，苗红霞研究员为论文共同第一作者。金志强研究员、谢江辉研究员和李新国教授为论文通讯作者。该研究获得国家自然科学基金、国家重点研发计划、国家香蕉产业技术体系等项目资助。中国热科院生物所和三亚研究院为第一完成单位。

文章链接：<https://doi.org/10.1016/j.plantsci.2022.111497>

食品科技

2022 年度辽宁省科技奖受理项目公示 与食品相关的项目 44 项

食品伙伴网讯 11月8日,辽宁省科学技术厅网站公示了2022年度辽宁省科技奖受理项目目录,有597项提名项目形式审查合格予以受理。其中,自然科学奖85项、技术发明奖39项、科技进步奖473项。

其中,与食品相关项目44项。具体如下:

基础科学评审组						
序号	项目名称	奖种类别	提名等级	完成人(完成单位)	提名单位	
10	东北粳稻种质创新的基础研究与应用	辽宁省自然科学奖	一等奖	孙健(沈阳农业大学),徐铨(沈阳农业大学),李丰成(沈阳农业大学),王嘉宇(沈阳农业大学),唐亮(沈阳农业大学)	沈阳农业大学	
30	食源性蛋白肽活性位点靶向调控设计及其作用机制	辽宁省自然科学奖	二等奖	林松毅(大连工业大学),孙娜(大连工业大学),刘静波(吉林大学),董秀萍(大连工业大学)	大连工业大学	
35	激发子诱导提高辽宁省特色水果采后抗病性和贮藏性的机制研究	辽宁省自然科学奖	二等奖	葛永红(渤海大学),李灿婴(渤海大学),吕静祎(渤海大学)	渤海大学	
种植业评审组						
序号	项目名称	奖种类别	提名等级	完成人	完成单位	提名单位
1	粳稻广谱抗稻瘟病基因发掘与应用	辽宁省科技进步奖	一等奖	郑文静,马作斌,王辉,康厚祥,孙国才,陈富忠,陆晓春,王丽丽,王昌华,王平,崔月峰	辽宁省水稻研究所,辽宁省农业科学院,中国农业科学院植物保护研究所,铁岭市农业科学院,丹东农业科学院	辽宁省农业科学院
2	玉米旅大红骨种质资源创新及新品种选育	辽宁省科技进步奖	一等奖	王延波,王国宏,刘欣芳,邵帅,姜敏,张洋,郝楠,孙成韬,马骏,叶雨盛,齐欣	辽宁省农业科学院	辽宁省农业科学院
4	葡萄重要性状遗传机制研究及新品种选育与应用	辽宁省科技进步奖	一等奖	郭修武,郭印山,马海峰,林洪,刘镇东,李坤,赵玉辉,宣景宏,林玉友,蔡明,李轶晖	沈阳农业大学	沈阳农业大学
5	设施蔬菜绿色高效生产关键技术创新与应用	辽宁省科技进步奖	一等奖	孙周平,谢学文,齐明芳,杨丽娟,余朝阁,富宏丹,陈俊琴,须晖,林国林,刘义玲,李天来	沈阳农业大学,中国农业科学院蔬菜花卉研究所	沈阳农业大学
6	红颜草莓夜冷促花促早熟栽培关键技术	辽宁省科技进步奖	二等奖	姜兆彤,刁玉峰,黄日静,张敬强,纪虹宇,王平平,孙静,谷旭琳,孙豪辰	辽宁草莓科学技术研究院	丹东市科技局

更多内容详见: [2022 年度辽宁省科技奖受理项目公示 与食品相关的项目 44 项](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 11月4日，河南省科学技术厅公示了2023年度河南省国际科技合作项目受理情况，其中，食品领域有23项，包括培育项目19项，重点项目4项。公示期为5个工作日，自2022年11月4日至11月10日。

食品领域 2023 年度河南省国际科技合作项目（培育项目）受理清单

序号	项目名称	申报单位	主管部门
12	猪德尔塔冠状病毒诱导肠道粘膜损伤机制的研究	洛阳职业技术学院	洛阳市科学技术局
17	冬小麦原位根系三维构型的建成规律与可视化	中国农业科学院农田灌溉研究所	新乡市科学技术局
19	金银花酚酸类提取物替代抗生素作为鸡饲料添加剂的应用	新乡学院	新乡市科学技术局
26	GLK1 和 CHLI 基因响应辣椒果实 α -生育酚合成的分子调控机理	黄淮学院	驻马店市科学技术局
27	麦蚜寄生蜂系统的生物控害机制研究	黄淮学院	驻马店市科学技术局
29	黄淮麦区小麦品种品质性状研究及种质创新	驻马店市农业科学院(河南省农业科学院驻马店分院)	驻马店市科学技术局
44	菊芋菊粉的提取及其对肉鸡肠道健康的调控机制研究	河南工业大学	河南省教育厅
49	富 PUFAs 水包油食品乳液中 PUFAs 的氧化稳定性研究	河南工业大学	河南省教育厅
68	金针菇菇脚膳食纤维的提取及在低脂鸡肉糜凝胶中的应用	河南科技学院	河南省教育厅
80	水-能源-粮食纽带视域下低碳农业发展模式研究	郑州航空工业管理学院	河南省教育厅
84	半胱氨酸蛋白酶 ZmCP03 调控玉米抗旱性的分子机制	河南农业大学	河南省教育厅
94	玉米叶片气孔大小关键基因 ZmADSL1 克隆与抗旱分子机制研究	河南大学	河南省教育厅
113	‘中猕 2 号’猕猴桃在意大利的区域适应性及发展潜力评价	中国农业科学院郑州果树研究所	河南省科学技术厅
114	基于近红外光谱的猕猴桃干物质无损检测模型研究	中国农业科学院郑州果树研究所	河南省科学技术厅
116	优质红皮梨创制及高效筛选研究	中国农业科学院郑州果树研究所	河南省科学技术厅
117	工厂化养殖环境下畜禽压力精准调控技术研发	龙门实验室	河南省科学技术厅

更多内容详见：[2023 年度河南省国际科技合作项目受理情况公示 食品领域有 23 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）
11 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	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 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
11 月 24-25 日	宁波	2022 生物基助剂研讨会
11 月 29-12 月 2 日	琼海	2022 中国林草经济发展博鳌大会
12 月 1-2 日	济南	2022 第八届食品质量安全管理大会
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:

延期举办	上海	第十届中国国际饮料工业科技展 CBST2021
延期举办	青岛	第 26 届中国国际渔业博览会
11 月 20-22 日	深圳	2022 中国森林食品交易博览会（深圳站）
延期举办	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
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
延期待定	武汉	2022 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
延期待定	济南	2022 第十六届中国（山东）国际糖酒食品交易会
延期举办	烟台	第二十一届中国国际果蔬·食品博览会
延期举办	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26-27日	石家庄	2022 第30届河北省糖酒食品交易会
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2-4日	深圳	第五届深圳餐饮博览会
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10-14日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIWI 2022）
12月12-14日	深圳	2022 全球高端食品展览会（全食展）
12月13-15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
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16-18日	青岛	2022 青岛国际预制菜食品展览会
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
3月29-4月1日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
3月30-4月1日	济南	2023 第11届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
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13-15日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
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

6月19-21日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21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
7月6-8日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
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：

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[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](#)

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 年底学习、交流机会汇总（11.14 更新）

最新推出

【免费直播】2022 年度泰山科技论坛——食品科技和健康产业发展青年学者高峰论坛

▲时间：2022 年 11 月 14 日 9:00-12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1039&fuid=154861>

▲主要内容：

主旨报告：

省内外优秀青年科技工作者学术报告

我省食品工业领域的新热点讨论及未来发展趋势展望

【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点

直播时间：2022 年 11 月 22 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1041&fuid=154861>

主讲人：罗老师

老师介绍：

罗志芳，食品伙伴网合规咨询顾问。目前主要从事化妆品合规咨询、标签审核、质量管理工作。拥有多年化妆品行业从业经验，包括化妆品实验室管理、在线质量管控、来料管控、质量管理体系建设及化妆品法规咨询等。曾任职于国内知名化妆品企业。

主要内容：

检测报告的准确度往往体现一个实验室的检测水平，那么如何控制误差提高实验室的检测水平呢？本次课程将详细介绍为大家介绍误差理论在检测中的应用，用实际案例指导大家提高实验室检测水平。

1、适用范围

2、判定原则

3、实际生产版——机构与人员、质量保证与控制

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1297719-1-1.html>

【线上】功能食品云课堂—体重管理食品开发专场

直播时间：2022 年 11 月 22 日 14:00-16:00

演讲主题：

后疫情时代下，体重管理市场的重新定义

乳酸菌改善脂代谢的机制研究及应用

双孢菇提取物辅助超重人群减重效果研究

柑橘多酚在体重管理上的研究与应用

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/kvLZz-cAXIzTHc5y_yXvEg

线上直播 | 保健食品研发备案&注册培训班

时间：2022 年 12 月 7-9 日

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<http://train.foodmate.net/mobile/show?id=9661&salesmanid=16>

线上直播 | 药食同源基础及产品开发培训班

时间：2022 年 12 月 15-16 日

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<http://train.foodmate.net/mobile/show?id=10042&salesmanid=16>

【线上】婴幼儿配方乳粉检测技术网络研讨会

▲时间：2022年11月23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=1033&fuid=154861>

▲主要内容：

14:00-15:00 婴幼儿配方乳粉中氯酸盐、高氯酸盐、乳糖检测技术分享

发言嘉宾：国家食品质量监督检验中心 林立 教授级高工

15:00-15:30 LC-QQQ 在婴儿配方奶粉中的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 资深应用工程师

15:30-16:15 婴幼儿配方食品中功能性低聚糖及糖类化合物的检测要点解析

发言嘉宾：北京市营养源研究所有限公司营养分析检测中心副主任 刘玉峰 研究员

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/20M7yVx9cw3NWLdWxMlgGg>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【免费直播】动物性食品化学危害物非靶向筛查技术培训会

▲时间：2022年11月29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=1032&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 动物性食品中农兽药等化学危害物非靶向筛查技术；

2. 动物性食品中全氟化合物测定技术；

3. 我国居民膳食动物性食品中兽药残留风险分析技术；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

【线上】兽药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2022年12月08-09日 食学宝平台线上直播

▲报名和详情链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1036&fuid=154861>

▲主要内容：

1、GB 31659.4-2022 食品安全国家标准 《奶及奶粉中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

2、动物源性食品中兽药多残留检测技术难点分析及实例讲解；

3、高效液相色谱串联质谱技术在兽药残留检测技术中的应用及发展；

4、水产品中兽药残留检测标准解析；

5、兽药残留标准物质使用注意事项。

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【线上】2022（第四届）兽药残留检测技术交流会

▲时间：2022年12月21-22日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

专题一：兽药残留新版标准解读

1、GB 31650.1-2022 食品安全国家标准《食品中41种兽药最大残留限量》标准解读；

2、GB 31658.22-2022 食品安全国家标准《动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

3、GB 31658.20-2022 食品安全国家标准《动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

4、GB 31658.23-2022 食品安全国家标准《动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

专题二：兽药残留检测技术应用

- 1、兽药残留检测前处理技术难点解析；
- 2、兽药残留新方法的建立与方法验证、扩项及注意事项；
- 3、新标准涉及到的重点产品（蛋类、鸡肉、脂肪、肝、肾等）检测注意事项；
- 4、监督抽检过程中涉及到的兽药残留检测重点技术分享；
- 5、兽药残留能力验证检测注意事项及异常结果处理案例分享；
- 6、兽药残留检测新技术新进展；

▲费用标准：一个专题 899 元/人，两个专题 1600 元/人。

▲报名和详情链接：<http://ctc.foodmate.net/show-5987-15.html>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

【线上直播】食品微生物实验室技能提升培训班（第三期）

▲时间：2023 年 1 月 5-6 日 线上直播

▲主要内容：

专题一、食品微生物实验室常见致病菌检验与鉴定

发言嘉宾：“野兽”老师

专题二、食品微生物实验室记录管理

发言嘉宾：沈阳海关技术中心 王金玲 研究员

专题三、食品微生物实验室现场检查

发言嘉宾：安徽省食品药品检验研究院 安老师

专题四、标准菌株使用与保藏专题

发言嘉宾：中国工业微生物菌种保藏管理中心 李金霞 副主任

▲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。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/b8Rs23EI_qS3-L3r0B-pxQ

▲联系人：刘雅君 15715358528（微信同号）

【线下】SEPA 培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（高级）

培训时间：2022 年 12 月 6-8 日

培训地点：杭州

适用对象：感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓。

报名联系人：郝老师 15550063916（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/wG4s9RboPIv12QrfPGiDNw>

【线下】调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2022 年 12 月 8-10 日

培训地点：山东 青岛

培训亮点：

小班教学：技术理论和产品实操相结合；

实用性强：选择市面上具有代表性的预制调理肉制品全面系统讲解；

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；

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/-grfVuNE7KgtkTIqPPW_zg

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍:

- 1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析;
- 2) 微生物能力验证样品的保藏、检测;
- 3) 标准菌株的活化、传代与使用;
- 4) 标准菌株的保藏方法及注意事项;
- 5) 培养基的验收(性能测试、性能评价和结果分析)及注意事项;
- 6) 培养基的配制、使用及注意事项;
- 7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

食学宝点播课推荐:

食学宝 VIP 会员 349 元/年! 600 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】保健食品生产许可管理实践

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1286&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 保健食品目前监管形态

主要讲解了我国保健食品目前监管的现状,包括保健食品的监管职责划分、相关的法律法规。

2. 生产许可的申报流程

主要讲解了保健食品申报流程,包括需要申请材料的准备、受理部门、技术审查、行政审批的要求以及保健食品生产许可证的变更、延续、注销与补办的流程。

3. 现场审查细则

对保健食品生产许可审查细则逐条进行讲解,包括企业的组织结构与人员、厂房布局、设备设施、原辅料管理、生产管理、品质管理、库房管理等,对于关键项和重点项结合生产实际进行了重点解读,对于原料提取物和复配营养素的原料管理详细进行了说明。

2、【49.9·VIP 免费】【食学实用】食品安全行政处罚自由裁量法治实践

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1279&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

3、【600·VIP8 折】BRCGS 全球食品安全标准(第九版)培训

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1273&fuid=154861>

▲主要内容:

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。

线上直播

【免费直播】2022 年度泰山科技论坛——食品科技和健康产业发展青年学者高峰论坛

▲时间：2022 年 11 月 14 日 9:00-12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1039&fuid=154861>

▲主要内容：

主旨报告：

省内外优秀青年科技工作者学术报告

我省食品工业领域的新热点讨论及未来发展趋势展望

【免费直播】2022 食品安全国家标准宣贯培训

▲时间：2022 年 11 月 17 日-19 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1007&fuid=154861>

▲主要内容：国际国内食品安全法规、标准最新动态，新发布和热点食品安全国家标准解读等，具体见会议日程。

【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/web/zbk/detail?id=999&fuid=154861>

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

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）

【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点

直播时间：2022 年 11 月 22 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1041&fuid=154861>

主讲人：罗老师

老师介绍：罗志芳，食品伙伴网合规咨询顾问。目前主要从事化妆品合规咨询、标签审核、质量管理工作。拥有多

年化妆品行业从业经验，包括化妆品实验室管理、在线质量管控、来料管控、质量管理体系建设及化妆品法规咨询等。曾任职于国内知名化妆品企业。

主要内容：

检测报告的准确度往往体现一个实验室的检测水平，那么如何控制误差提高实验室的检测水平呢？本次课程将详细介绍误差理论在检测中的应用，用实际案例指导大家提高实验室检测水平。

- 1、适用范围
- 2、判定原则
- 3、实际生产版——机构与人员、质量保证与控制

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1297719-1-1.html>

功能食品云课堂—体重管理食品开发专场

直播时间：2022年11月22日 14:00-16:00

演讲主题：

后疫情时代下，体重管理市场的重新定义
乳酸菌改善脂代谢的机制研究及应用
双孢菇提取物辅助超重人群减重效果研究
柑橘多酚在体重管理上的研究与应用

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/kvLZz-cAXIzTHc5y_vXvEg

【线上直播】小白都能听得懂的测量不确定度课程

▲时间：2022年11月22日 8:30-11:30

▲费用说明：199元 VIP:99元

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1015&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、关于不确定度：
- 2、不确定度的来源：
- 3、不确定度评定：
4. 不确定度评定方案
- 5、不确定度的案例分析（详细的计算表格）

婴幼儿配方乳粉检测技术网络研讨会

▲时间：2022年11月23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=1033&fuid=154861>

▲主要内容：

14:00-15:00 婴幼儿配方乳粉中氯酸盐、高氯酸盐、乳糖检测技术分享

发言嘉宾：国家食品质量监督检验中心 林立 教授级高工

15:00-15:30 LC-QQQ 在婴儿配方奶粉中的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 资深应用工程师

15:30-16:15 婴幼儿配方食品中功能性低聚糖及糖类化合物的检测要点解析

发言嘉宾：北京市营养源研究所有限公司营养分析检测中心副主任 刘玉峰 研究员

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/20M7yVx9cw3NwLDwXmIlgGg>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【免费直播】动物性食品化学危害物非靶向筛查技术培训会

▲时间：2022年11月29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=1032&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 动物性食品中农兽药等化学危害物非靶向筛查技术；
2. 动物性食品中全氟化合物测定技术；
3. 我国居民膳食动物性食品中兽药残留风险分析技术；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

“实验室检测结果有效性”系列直播课第五期—异常值和结果符合性的判断和处理

▲培训时间：2022年11月30日14:00-17:00 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=963&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、如何结合质控数据或者补充检测来判断检测结果的准确性
- 二、结合 CNAS-GL015-2022 《判定规则和符合性声明指南》和 CNAS-TRL-010-2019 《测量不确定度在符合性判定中的应用》，讲解限量附近的检测结果的处理和判定

▲费用标准：399元

▲报名和详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a7FlGgRXX3ErlUImOEY9NA>

▲联系人：王老师 18106384450（微信同号）

“合规行”第八期 食品配料合规性判定原则

时间：2022年11月30日14:00-16:00

地点：线上直播 食学宝

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

会议内容：

食品配料合规性审核解析；
系统辅助解决食品配方合规性判定。

联系我们：刘老师 18954734004

《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

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

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12月1日20:00-20:30

2022年12月8日 20:00-20:30

2022年12月15日 20:00-20:30

2022年12月22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)

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

发言嘉宾: “野兽”老师

专题二、生物安全实验室的设计设施要求与备案专题

发言嘉宾: “野兽”老师

专题三、生物安全实验室管理与风险评估专题

发言嘉宾: 中国动物卫生与流行病学中心相关专家

专题四、实验室生物安全应急预案专题

发言嘉宾: 关云涛 国家动物疫病防控高级别生物安全实验室副主任

▲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)

线上直播 | 保健食品研发备案&注册培训班

时间: 2022年12月7-9日

报名联系人: 丁老师 15853516576 (微信同号)

活动详情: <http://train.foodmate.net/mobile/show?id=9661&salesmanid=16>

兽药残留检测技术网络研讨会

▲时间: 2022年12月08-09日 食学宝平台线上直播

▲报名和详情链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1036&fuid=154861>

▲主要内容:

1、GB 31659.4-2022 食品安全国家标准 《奶及奶粉中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读;

2、动物源性食品中兽药多残留检测技术难点分析及实例讲解;

3、高效液相色谱串联质谱技术在兽药残留检测技术中的应用及发展;

4、水产品中兽药残留检测标准解析;

5、兽药残留标准物质使用注意事项。

▲报名咨询: 郭老师 18453535084 (微信同号)

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)

线上直播 | 药食同源基础及产品开发培训班

时间：2022 年 12 月 15-16 日

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<http://train.foodmate.net/mobile/show?id=10042&salesmanid=16>

2022（第四届）兽药残留检测技术交流会

▲时间：2022 年 12 月 21-22 日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

专题一：兽药残留新版标准解读

1、GB 31650.1-2022 食品安全国家标准《食品中 41 中兽药最大残留限量》标准解读；

2、GB 31658.22-2022 食品安全国家标准《动物性食品中 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

3、GB 31658.20-2022 食品安全国家标准《动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

4、GB 31658.23-2022 食品安全国家标准《动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

专题二：兽药残留检测技术应用

1、兽药残留检测前处理技术难点解析；

2、兽药残留新方法的建立与方法验证、扩项及注意事项；

3、新标准涉及到的重点产品（蛋类、鸡肉、脂肪、肝、肾等）检测注意事项；

4、监督抽检过程中涉及到的兽药残留检测重点技术分享；

5、兽药残留能力验证检测注意事项及异常结果处理案例分享；

6、兽药残留检测新技术新进展；

▲费用标准：一个专题 899 元/人，两个专题 1600 元/人。

▲报名和详情链接：<http://ctc.foodmate.net/show-5987-15.html>

▲联系人：郭老师 18453535084（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）

【线上直播】食品微生物实验室技能提升培训班（第三期）

▲时间：2023 年 1 月 5-6 日 线上直播

▲主要内容：

专题一、食品微生物实验室常见致病菌检验与鉴定

发言嘉宾：“野兽”老师

专题二、食品微生物实验室记录管理

发言嘉宾：沈阳海关技术中心 王金玲 研究员

专题三、食品微生物实验室现场检查

发言嘉宾：安徽省食品药品检验研究院 安老师

专题四、标准菌株使用与保藏专题

发言嘉宾：中国工业微生物菌种保藏管理中心 李金霞 副主任

▲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。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/b8Rs23EI_qS3-L3r0B-pxQ

▲联系人：刘雅君 15715358528（微信同号）

研发类:

1、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>

2、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

3、第四期酱卤制品加工技术培训班

培训时间：2022年11月24-26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/9dyXqo3h-mhLe3SFyPxxDA>

4、第三期香肠加工技术提升班

培训时间：2022年11月28-30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/DFce4Uw9_9wxlnbDSc91Xw

5、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

6、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>

7、SEPA 培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（高级）

培训时间：2022年12月6-8日

培训地点：杭州

适用对象：感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓。

报名联系人：郝老师 15550063916（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/wG4s9RboPlvI2QrfPGiDNw>

8、调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2022年12月8-10日

培训地点：山东 青岛

培训亮点：

小班教学：技术理论和产品实操相结合；

实用性强：选择市面上具有代表性的预制调理肉制品全面系统讲解；

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；

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/-grfVuNE7KgtkTIqPPW_zg

9、第四届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间: 2022年12月8-10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/vF2T923H0xbHn9si-FWXag>

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、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>

12、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

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

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、2022 第八届食品质量安全大会

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）

3、【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12月

具体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>

检测类：

1、2022 食品微生物检验实际操作培训班

▲培训内容：

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

▲培训排期：

第 99 期食品微生物检验实际操作培训班 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

2、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 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）

3、2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：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/OfN0ldd0MyRq1Eg-Xq96sg>

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

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

【线上学习】双 11 提前购!打包课程更优惠!

▲活动内容：课程共计 29 节，可以原价单独购买，也可以打包购买享受更大满减折扣!购买课程价格满 1000 减 150，满 2000 减 360，满 3000 以上打八折!更多优惠等您拿!!

▲活动时间：即日起-2022.11.30

▲活动对象：检测实验室所有岗位人员，包含化验员、内审员、实验室主任、技术负责人、质量负责人、授权签字人、设备管理员等。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/WBYfrWta9dUM14JG613Rmg>

▲活动咨询：王老师 18106384550（微信同号）

【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—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/lvNGUaRyw8fviradWnEVTw>

▲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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】饮料检测团购

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】宠物食品检测团购

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【定制比对】实验室定制比对打包

▲比对项目: 菌落总数, 食品中大肠菌群、酸价、过氧化值、脂肪、水分、氨基酸态氮, 氯化物、挥发性盐基氮等 (项目可增加)

▲标准打包价: 2800 元

比对技术报告可作为供应商 (客户) 审核使用。

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详细介绍:

- 1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析;
- 2) 微生物能力验证样品的保藏、检测;
- 3) 标准菌株的活化、传代与使用;
- 4) 标准菌株的保藏方法及注意事项;
- 5) 培养基的验收 (性能测试、性能评价和结果分析) 及注意事项;
- 6) 培养基的配制、使用及注意事项;
- 7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详细介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证，即日起正式开启，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】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；

▲比对详细介绍：

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。

▲大赛详细介绍：

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。

▲详细介绍：

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

昆山速品食品有限公司
广州妍美科技创新有限公司
广州市倍乐食品有限公司
江苏雨润精选食品股份有限公司
熊猫乳品集团股份有限公司
萍乡煌厨餐饮管理有限公司
北京万喜餐饮管理有限公司
安徽埃尔文生物科技有限公司
河南益常青生物科技有限公司
陆河国泰青梅产业发展有限公司

VIP 企业招聘：苏州欧福蛋业股份有限公司

欧福（中国）集团是国际知名的蛋品供应商 OVODAN 的中国成员，在这个领域，值得骄傲的是我们有悠久的历史 and 传承，是健康繁荣的家族企业 THORNICO 的全资子公司。

欧福蛋业是中国国内首家生产杀菌蛋液类产品的公司。生产的产品包括蛋液、蛋粉、预制蛋品以及功能性蛋制品等。欧福的生产线、设备、工艺均由丹麦 SANOVO ENGINEERING A/S 提供和设计，全部采用自动化控制系统，设计、管理都遵循欧盟蛋制品 GMP 和 HACCP 标准，因此产品安全可靠、使用方便，能帮助我们的客户节约运输损耗、减少人工，降低生产成本。

我们目前在中国有 3 家工厂：苏州欧福蛋业股份有限公司、太阳食品（天津）有限公司、广东欧福蛋业有限公司。

我们期待您的加盟，和我们一起开创中国蛋制品行业的未来。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1264282/>

研发（乳制品，饮料，保健品） <http://www.foodmate.cn/job/show-12532.html>

岗位职责：

1. 新产品的概念提议与前景分析，参与概念产品的讨论与确认工作。
2. 负责新产品的开发研究工作
3. 协调相关部门完成新产品产业化的工艺设计，设备配套方案及产试工作。
4. 编制析品的工艺技术文件，并组织审批
5. 常规产品的改进工作
6. 产品的应用方案探索与开发
7. 对已上市产品进行质量跟踪及持续改进
8. 产品应用的技术支持。
9. 承担部分实验装备的管理工作。

任职要求：

- 1、全日制硕士以上学历，食品相关专业，有三年以上相关研发工作经验（肉制品、奶制品相关经验优先）。
- 2、熟悉多种原辅料的性能，熟悉食品研发的相关流程，以及相关的法律法规，能够按照开发出满足市场需求，符合公司定位的产品。
- 3、有基本的食品科学理论和应用能力者，能够创造性地设计产品。
- 4、具有较强的与相关部门沟通能力。
- 5、熟悉基本食品加工设备，如：均质、杀菌、干燥等。
- 6、有基本的 HACCP 知识。
- 7、具有良好的与客户沟通和协调能力，能够配合销售人员对客户进行一定程度的技术支持，能够服从公司的人员调配要求。
- 8、学习能力强，能够不断更新所需要的知识范围和层次。
- 9、有责任心，条理分明、工作态度严谨细致；善于沟通，具有团队合作精神。

福利待遇：

10k-15k（浮动空间比较大到 面议）

- 1、入职即交五险一金。包工作餐住宿可以申请 2-3 人的宿舍 如果不需要宿舍是有每月 200 的住房补贴
- 2、有工龄奖、节日礼物、租房补贴、高温补贴体检等福利。
- 3、5 天 8 小时外工作均计算加班费，平时 1.5 倍、周末 2 倍、法定假日 3 倍。
- 4、每月 10 日发上月工资，不拖欠。

食品厂现场品控（应届生和 23 届实习生） <http://www.foodmate.cn/job/show-12939.html>

岗位职责：

- 1、按照产品工艺和相关标准要求，对现场工艺质量监控点进行检查，并按要求提供数据，如实记录。
- 2、生产过程中发现的异常点进行汇报，并跟进、追踪后续处理结果。

- 3、负责半成品的检测，确保产品严格按照生产工艺及质量标准进行生产。
- 4、在过程巡检过程中发现影响产品品质、或造成客户投诉的因素，进行现场控制。
- 5、完成特殊产品的盐分的测定工作。
- 6、完成领导交办的其他事项。

任职要求：

- 1、能接受 2 班倒工作。
- 2、食品及相关专业，应届毕业生，23 年毕业实习生都可以。
- 3、身体健康。

福利待遇：

薪资：6000-8000 元/月（基薪 3200-3500+加班费+补贴）

- 1、入职即交五险一金。包工作餐住宿可以申请 2-3 人的宿舍 如果不需要宿舍是有每月 200 的住房补贴
- 2、有工龄奖、节日礼物、夜班补贴（30 元每天）、租房补贴、高温补贴体检等福利。
- 3、5 天 8 小时外工作均计算加班费，平时 1.5 倍、周末 2 倍、法定假日 3 倍。
- 4、每月 10 日发上月工资，不拖欠。

化验员（应届生和 23 届实习生） <http://www.foodmate.cn/job/show-12940.html>

岗位职责：

- 1、负责半成品、成品的检验并出具报告，对异常结果要上报化验主管。
- 2、负责化验室各仪器、仪表工作情况的检查记录；负责化验室仪器的校准和调试工作；负责化验室仪器设备的维修和保养。
- 3、负责化验室文件、资料、档案的管理。
- 4、负责化验室的日常工作及主管交代的其它工作，直接对化验主管负责。

任职要求：

- 1、食品及相关专业，应届毕业生，23 年毕业实习生都可以。
- 2、身体健康。

福利待遇：

基本薪资：4000-6000 元/月（基薪 3200-3500+加班费+补贴）

- 1、入职即交五险一金。包工作餐住宿可以申请 2-3 人的宿舍 如果不需要宿舍是有每月 200 的住房补贴
- 2、有工龄奖、节日礼物、租房补贴、高温补贴体检等福利。
- 3、5 天 8 小时外工作均计算加班费，平时 1.5 倍、周末 2 倍、法定假日 3 倍。
- 4、每月 10 日发上月工资，不拖欠。

工作地点：江苏苏州吴江区金家坝镇金贤路 386 号

公司福利：年终奖金 休假制度 五险一金 法定节假日



客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ:  3146711400

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1. 食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2. 理化检测仪器：气质联用、液质联用、高效液相色谱（HPLC）、气相色谱（GS）、原子吸收光谱仪、全自动凯氏定氮仪、紫外可见光度计、水分测定仪等食品检测行业常用高级和基础仪器。

3. 食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4. 食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

联系人：陈经理 13365458616（微信同号）
15966526855（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate(www.foodmate.com)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：

2023 年食品伙伴网【周历记事本】【台历】换开始!!!

【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点

2022 年第八届食品质量安全管理大会

【11.17-19 线上直播】2022 食品安全国家标准宣贯培训

热门分享：

市场监管局培训分享

《卫生标准操作程序（SSOP）》培训分享 PPT

餐饮和经营落实食品安全主体责任监督管理规定制度和记录

BRCGS 全球标准 食品安全 第 9 版 培训教材（详细条款解读）

标签审核报告模板

生产企业落实主体责任 PPT

例行性工作梳理

食品添加剂管理和使用制度及其表格

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 43：食品安全总监和食安员都上岗了吗？

市场监管总局留言——职业打假人知假买假怎么办

初级农产品原料进口到国内再由生产商定量精包装是否需要生产许可

食用农产品有退一赔十的说法吗？

关于标签上风味问题

31644 可以做为生产许可证审核的产品标准吗？

请问标签上适用人群可以写全年龄段吗？

委托商地址问题

食品安全体系不能线上审核怎么办

怎么区分地方标准是否是强制性标准

出厂检验报告问题

固体车间每天的卫生要怎么清理

办理 SC 所需的生产工艺关键控制点及控制措施描写

无法拆卸的设备部位清洁方式

礼盒标签中是否可以使用英文宣传？

‘双标’事件映入现实，加 or 不加添加剂

关于熟肉制品辐照后霉菌问题

这种礼盒外盒需要标准产品信息吗？

解惑——速冻生制品（非即食生制品）是否需要出厂检测微生物

火锅底料反应釜加工技术讨论

川粉防腐技术

复合配料

脱氢乙酸转换山梨酸
明矾中的铝离子会气化吗?
霉菌和外检结果不一样怎么办
食品中过氧化值的测定的疑问
第三方实验室收到委托方食品检测出有害物质怎么处理
实验室里面老鼠白天藏在哪儿?
实验室培养箱霉菌污染怎么办?
可食用率如何带入检测结果计算?
关于手动式高压灭菌锅的操作
帮我夸个人
教会徒弟饿死师傅，出门在外的技术人怎么做到饿不死的?
食品行业是 2022 年最难的几个行业之一吗?
老板娘插手管理怎么看待?
员工离开的不是公司，而是这样的上级!
2022 年你的收入下降了吗？（和以往比较）
食品行业 是不是只有上海浙江工资高点 其他地方都很低啊
是现在换工作还是年后?
2022 年食品人的薪资，年龄、职业、岗位全方位投票



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