

食品网刊

食品网刊 与您分享

43

总第929期

2022-11-21

2022民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第七批）

总局答复 |
职业打假人知假买假怎么办

食品行业一周舆情信息汇总
(11.14-11.20)

《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》发布

欧盟通报我国出口茶叶和黄原胶不合格

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

低 GI 食品知多少

水牛奶，是加水的牛奶吗？

总局答复|职业打假人知假买假怎么办

食品行业一周舆情信息汇总（11.14-11.20）

多机构联合发布《“科学三减 智慧用糖”联合提示》

《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》发布

2022 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第七批）

食品标签上写了啥？吉林省市场监管厅教你读懂食品标签

【进出口食品安全】守护舌尖上的安全——进口肉类检疫篇

【案例】苏打饼干被检出大肠菌群不合格，生产企业被罚款 7 万元

国内预警

市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告（2022 年第 25 号）

海关总署公告 2022 年第 110 号（关于进口越南燕窝产品检验检疫要求的公告）

市场监管总局关于发布《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》的公告（2022 年第 38 号）

海关总署 农业农村部公告 2022 年第 109 号（关于防止赞比亚牛传染性胸膜肺炎传入我国的公告）

国际食品

近日多国暴发高致病性禽流感

越南红薯和燕窝即将获准出口中国

哈萨克斯坦拟扩大对华出口水产品

白俄罗斯小麦粉获批进入中国市场

非法进口肉类和海鲜产品 新加坡一公司及其主管被罚款

物价走高敲响警钟，全球粮食进口支出预将攀升至近 2 万亿美元

国际预警

欧盟通报我国出口茶叶和黄原胶不合格

碘含量超标 我国出口海带片在爱尔兰被召回

美国对我国出口金针菇和百香果汁实施自动扣留

2022 年 11 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 11 月 13 日）

2022 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 18 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 45 周）

食品科技

2021 年度海南省科学技术奖获奖项目公布 食品领域有这些

2021 年度福建省科学技术奖评审结果公示 食品领域有 25 项

中国博士后科学基金第 72 批面上资助拟资助人员名单公示 食品科学与工程学科 47 人

食品领域 2022 年度江西省自然科学基金重点项目、杰出青年基金项目拟立项项目公示

食品伙伴网讯 随着“低脂”“0糖”“0卡”成为当下消费者热衷的产品选择标准，各行各业都刮起了一股健康风潮。“风潮”之下，低 GI 食品发展迅速，受到许多消费者的青睐。那何为“低 GI 食品”，产品应遵循哪些标准法规以及各国对低 GI 食品有哪些认证呢？下面食品伙伴网将分别进行介绍。

01 何为“低 GI 食品”

中国有句俗语：“人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌。”“饭”主要指碳水化合物，当其摄入人体后，可被分解成糖类，为人体供能。但有研究发现，食物碳水化合物含量大，升糖速度不一定快；含量低，升糖速度也不一定慢。为方便人们日常判断不同食物引起的餐后血糖升高快慢情况，1981 年加拿大学者杰森斯博士首次提出了血糖生成指数（glycemic index，简称 GI）概念。具体是指富含碳水化合物的食物进入人体 2 小时内血糖升高的相对速度。一般分为低、中、高三个等级，GI 值低于 55 的食物可称为“低 GI 食品”。食用后能增加饱腹感，推迟饥饿的发生时间，避免肥胖、糖尿病等，如油脂类食物、高蛋白食物；而高 GI 食物则相反，如糖类、淀粉类食物。

02 低 GI 食品的相关标法

依据《食品营养成分基本术语》（GB/Z 21922-2008）规定，GI 即食物血糖生成指数，是指含 50g 碳水化合物的试验食品的血糖应答曲线下面积，与等量碳水化合物的标准参考物（葡萄糖或白面包）的血糖应答曲线下面积之比。而中国营养学会发布的《预包装食品血糖生成指数标示规范》（征求意见稿）拟规定，采用《食物血糖生成指数测定方法》（WS/T 652-2019）方法测定，GI 数值在 $0 < GI < 55$ 的食品，可归为低 GI 食品。

2015 年，原国家卫计委发布的《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）问答中明确指出，糖尿病患者用全营养配方食品应为低血糖生成指数（GI）配方， $GI < 55$ 。同时，GB 29922 中规定糖尿病患者用全营养配方食品应在标签上标注 GI 值，进而为糖尿病患者进行膳食指导。但对于普通食品，我国暂时还未批准关于低 GI 的声称。

2020 年，工业和信息化部发布了制定《食品中血糖生成指数（GI）评价导则》的计划。

03 各国低 GI 食品认证

为方便消费者识别和选择，各个国家对“低 GI 食品”开展了不同形式的认证。

在我国，自 2019 年行业标准《食物血糖生成指数测定方法》（WS/T 652-2019）正式生效后，陆续有认证机构获得了低 GI 食品认证资质。产品获得认证后，认证机构还会继续进行实时监控和检查，以保障认证的权威性。

欧盟官方虽尚未发布统一的“低 GI 食品”标识，但市售产品中存在企业自行使用“低 GI 食品”认证标识的情况。

澳新是目前“低 GI 食品”认证应用最广泛的地区，主要由血糖指数基金会（GIF）负责。通过该机构认证的食品，可以在包装上标识低 GI 食品标识。

更多内容详见：[低 GI 食品知多少](#)

最近水牛奶变得越来越流行，很多人很好奇水牛奶到底是什么？是掺了水的牛奶吗？它跟普通的牛奶比差别在哪里？

01

水牛奶是什么？

/ 水牛产的奶 /

水牛奶就是水牛的奶。水牛主要生长于长江以南（以广西为主），对生长环境十分挑剔，数量稀少，因此水牛奶产量远远不如牛奶，两者的营养成分也有所差异。

02

水牛奶有什么特别？

/ 营养成分如何？ /

根据研究，水牛奶的乳脂肪、乳蛋白、矿物质、维生素、乳糖等主要营养成分均高于牛奶。在较高脂肪、蛋白和乳糖的作用下，水牛奶的口感更加香浓丝滑，也更甜些。

水牛奶的蛋白质含量高于牛奶

在国家标准 GB19645-2010《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》中，对巴氏杀菌牛乳的蛋白质含量要求是达到 2.9%以上，市面上一些优质奶的蛋白质含量一般是 3.2%，有些甚至可以达到 3.6%。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
脂肪 % (g/100g) ≥	3.1	GB 5413.3
蛋白质 / (g/100g)		
牛乳 ≥	2.9	GB 5009.5
羊乳 ≥	2.8	

1

中国乳制品工业协会发布的行业规范 RHB702-2012《巴氏杀菌水牛乳、灭菌水牛乳和调制水牛乳》中，对水牛奶的蛋白质含量要求是 3.8%以上，市售的一些水牛奶的蛋白质含量甚至超过 4%。

更多内容详见：[水牛奶，是加水的牛奶吗？](#)

问：

总局领导，您好！基层执法人员在稽查办案时发现，一些所谓的“打假人”在农村小店明知是过期食品仍然购买并拍照拍视频留存证据，并以此拨打12315或12345投诉，要求调解，按照《食品安全法》第148条之规定退一赔十、不足一千赔一千。遇到这种情况，执法人员应该如何处置。

答：

你这个问题，好多基层监管人员都关注。近日有新闻《6人敲诈3000多家门店！一犯罪团伙被淄博警方抓获》请关注一下。一、关于“在稽查办案时发现”。这是案件来源的途径之一，属于《市场监督管理行政处罚程序规定》第十八条规定的“依据监督检查职权”发现，案件来源的途径还有投诉举报、其他部门移送、上级交办等。所有这些途径来源的线索，都要依照办案程序处理。二、关于“打假人”。现行法律并无“打假人”的规定，“打假人”与“消费者”也并无明确的界限，是否“为生活需要”也很难区分。所以，只要是购买了问题产品的索赔请求，都要按照处理投诉的程序处理。三、关于“农村小店”。《食品安全法》并无农村小店的概念，只是规定了食品经营者的法律责任。所以，无论是农村小店还是城市商超，食品违法行为均应依据《食品安全法》等法律法规处理。四、关于“过期食品”。“过期食品”与《食品安全法》第148条规定的“不符合食品安全标准的食品”并非同一概念。但食品超过保质期存在安全隐患，应当加强管理。五、关于“要求调解，按照《食品安全法》第148条的规定提出十倍赔偿请求”如何处理（一）关于调解职责《消费者权益保护法》没有规定市场监管部门对消费争议具有调解的职责，其第三十九条只是规定向有关行政部门投诉。至于如何受理投诉、受理后如何处理，其第三十二条规定为“依照法律、法规的规定，在各自的职责范围内”处理。（二）关于市场监管部门对食品安全方面投诉的调解职责。具体到市场监管部门对食品安全方面的投诉是否有调解职责，需要依照《食品安全法》的规定。《食品安全法》没有规定市场监管部门对食品安全方面的投诉有调解职责。（三）《食品安全法》第148条的规定不是市场监管部门的执法范围。需要赔偿的应当由提出赔偿者向食品生产经营者提出，食品生产经营者不履行的，提出赔偿者可以提起诉讼，是否赔偿应该由司法机关裁决。六、关于购买“过期食品”后向市场监管部门投诉如何处理。市场监管部门接到“过期食品”的投诉，应当按照处理举报的程序处理即可。针对你的问题精简的说：食品安全问题不调解，对索赔请求无权受理，对投诉按案件办理程序处理。

回复部门：执法稽查局 时间：2022-11-10



姜长强

职业打假人知假买假怎么办

留言日期：2022-11-10

总局领导，您好！基层执法人员在稽查办案时发现，一些所谓的“打假人”在农村小店明知是过期食品仍然购买并拍照拍视频留存证据，并以此拨打12315或12345投诉，要求调解，按照《食品安全法》第148条之规定退一赔十、不足一千赔一千。遇到这种情况，执法人员应该如何处置。



答：你这个问题，好多基层监管人员都关注。近日有新闻《6人敲诈3000多家门店！一犯罪团伙被淄博警方抓获》请关注一下。一、关于“在稽查办案时发现”。这是案件来源的途径之一，属于《市场监督管理行政处罚程序规定》第十八条规定的“依据监督检查职权”发现，案件来源的途径还有投诉举报、其他部门移送、上级交办等。所有这些途径来源的线索，都要依照办案程序处理。二、关于“打假人”。现行法律并无“打假人”的规定，“打假人”与“消费者”也并无明确的界限，是否“为生活需要”也很难区分。所以，只要是购买了问题产品的索赔请求，都要按照处理投诉的程序处理。三、关于“农村小店”。《食品安全法》并无农村小店的概念，只是规定了食品经营者的法律责任。所以，无论是农村小店还是城市商超，食品违法行为均应依据《食品安全法》等法律法规处理。四、关于“过期食品”。“过期食品”与《食品安全法》第148条规定的“不符合食品安全标准的食品”并非同一概念。但食品超过保质期存在安全隐患，应当加强管理。五、关于“要求调解，按照《食品安全法》第148条的规定提出十倍赔偿请求”如何处理（一）关于调解职责《消费者权益保护法》没有规定市场监管部门对消费争议具有调解的职责，其第三十九条只是规定向有关行政部门投诉。至于如何受理投诉、受理后如何处理，其第三十二条规定为“依照法律、法规的规定，在各自的职责范围内”处理。（二）关于市场监管部门对食品安全方面投诉的调解职责。具体到市场监管部门对食品安全方面的投诉是否有调解职责，需要依照《食品安全法》的规定。《食品安全法》没有规定市场监管部门对食品安全方面的投诉有调解职责。（三）《食品安全法》第148条的规定不是市场监管部门的执法范围。需要赔偿的应当由提出赔偿者向食品生产经营者提出，食品生产经营者不履行的，提出赔偿者可以提起诉讼，是否赔偿应该由司法机关裁决。六、关于购买“过期食品”后向市场监管部门投诉如何处理。市场监管部门接到“过期食品”的投诉，应当按照处理举报的程序处理即可。针对你的问题精简的说：食品安全问题不调解，对索赔请求无权受理，对投诉按案件办理程序处理。

回复部门：执法稽查局

时间：2022-11-10

文章来源：国家市场监督管理总局

食品伙伴网讯 11月14日-11月20日，食品行业一周舆情信息有：“饮品店推300元一杯天价柠檬茶”引热议；“工人徒手抓水果放罐头里”引关注；火锅店回应奶茶汤底中加三花淡奶；食品包装袋上配料栏标注“保密”；男子发视频吐槽烤全羊被索赔2万；带货博主回应卖劣质食品；消费者质疑虾滑配料表有鸡胸肉。

食品行业一周舆情信息汇总 (11.14-11.20)
“饮品店推300元一杯天价柠檬茶”引热议
“工人徒手抓水果放罐头里”引关注
火锅店回应奶茶汤底中加三花淡奶
食品包装袋上配料栏标注“保密”
男子发视频吐槽烤全羊被索赔2万
带货博主回应卖劣质食品
消费者质疑虾滑配料表有鸡胸肉

“饮品店推300元一杯天价柠檬茶”引热议

舆情概述

11月15日，“饮品店推300元一杯天价柠檬茶”的话题引发网友热议。有商家推出一款单价300元的鱼子酱拇指柠檬茶。团购网站显示，目前该柠檬茶推出团购活动，价格为29.9元一杯，已售出1.6万份。除鱼子酱拇指柠檬茶外，该茶饮品牌出售同样为300元一杯的猫山王榴莲汁和金玉三捻橄榄汁。

舆情点评

近年来，只要一说到“天价”，就会引起不小的舆论。但是，到底是不是天价，不光只看价格，还要看具体情况。如果物有所值，如此定价是可以理解的。但若定价不合理，就有点博眼球嫌疑。茶饮店要留住顾客，最终靠的还是口味和性价比，这样才能让品牌长久发展。作为监管部门，茶饮如此定价是否合理，不妨查一查，给消费者一个答复。

“工人徒手抓水果放罐头里”引关注

舆情概述

11月16日，有网友发视频爆料一工厂加工水果罐头时，工人全程徒手抓水果放入瓶中的画面引发关注。视频显示，工人一手称重一手拿住水果，重量不够时就往瓶子里放，车间墙壁上贴有一品牌名称。对此，涉事品牌方回应称，视频中非该公司工厂，疑竞品公司恶意中伤，已报警。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(11.14-11.20\)](#)

随着健康中国行动的推进，减糖、控糖的话题受到社会各界广泛关注，但公众对如何合理用糖、科学减糖存在疑惑。为此，科信食品与健康信息交流中心联合中国疾病预防控制中心营养与健康所、中华预防医学会健康传播分会和中华预防医学会慢性病预防与控制分会四家机构发布《“科学三减 智慧用糖”联合提示》，以配合健康中国行动，帮助消费者，尤其是儿童、青少年及超重、肥胖人群培养合理膳食习惯。

糖在食物中除提供甜味，也影响着质地、口感、香味和色泽，还常用作腌渍和防腐的原料，因此在家庭烹饪和食品饮料工业中被广泛使用。控糖、减糖是大势所趋，但不应将糖“妖魔化”。

事实上，糖是维持生命活动的重要营养物质之一：除提供能量，它也是构成机体组织和细胞的重要物质，此外还参与脂肪和蛋白质代谢。糖与健康的关系关键在于量，过量摄入才会对健康产生危害。

《中国城市居民糖摄入水平及其风险评估报告》显示，我国3岁及以上城市居民平均每人每日摄入9.1克糖，远低于世界上其他很多国家，也低于《中国居民膳食指南（2022）》中建议的每日50克的控制量。但值得注意的是近年来我国儿童、青少年的糖摄入量逐年增加，不利于肥胖及相关慢性病防控。中国工程院院士陈君石指出，儿童、青少年及超重肥胖人群应加强重视，而普通人群可以在合理膳食的前提下享受美食，不必过度谈“糖”色变。

食物多样、吃动平衡是饮食健康的核心，仅控制添加糖摄入量并不能从根本上改善健康水平。控制能量摄入是防治超重、肥胖及相关慢性病的重要途径，控糖是控制能量的一个重要方面但不是全部。中国疾病预防控制中心营养与健康所丁钢强所长强调，控糖的重点是控制添加糖，而不是果蔬、牛奶中天然含有的果糖、乳糖等，中国居民的果蔬、牛奶摄入量普遍不足。

中国人吃的糖最主要的来源是烹调，因此控制家庭厨房、食堂、餐厅厨房中糖的使用量对于控糖、减糖至关重要。科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示，糖醋、红烧、拔丝、炒糖色等传统烹饪方式制作的菜肴不宜频繁、大量食用，在外就餐或点外卖可要求商家少放糖或不放糖，以水或茶水佐餐，用新鲜水果代替餐后甜品等。此外，购买食品时可酌情选择以甜味剂代替或部分代替糖的产品。

加工食品不是中国居民摄入糖的主要来源，但随着预包装食品的消费日益增加，不合理消费对健康的影响也应引起重视。中国工程院院士陈君石指出，食品饮料企业需要进一步改进加工工艺，减少食品饮料中糖的添加量，提供更多的低糖、无糖或小包装产品供公众选择，并研究利用甜味剂替代糖的相关技术。同时，企业宣传应尊重科学，不过度营销，不使用误导性信息，引导公众科学、客观地认识糖和甜味剂。

更多内容详见：[多机构联合发布《“科学三减 智慧用糖”联合提示》](#)

《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》发布

为进一步加强婴幼儿配方乳粉质量安全监管，切实保障婴幼儿身体健康和生命安全，近日，市场监管总局修订发布《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》（以下简称《细则（2022 版）》）。

《细则（2022 版）》是市场监管部门组织对婴幼儿配方乳粉企业进行生产许可审查工作的重要指导性技术文件。细则修订按照习近平总书记提出的“四个最严”要求，结合行业发展和生产许可审查实践，进一步严格生产许可条件，为婴幼儿配方乳粉质量安全提供更为坚实的保障。

《细则（2022 版）》共 7 章 43 条，从生产场所、设备设施、工艺流程、人员管理、制度管理等方面进行严格要求，细化原料管控、生产加工风险防控、追溯管理，增加对生乳的奶源基地、基粉使用、工艺及清洁验证、复产前全面自查等要求。《细则（2022 版）》还进一步强化企业食品安全主体责任，细化企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员职责责任，突出产品出厂放行责任落实；同时，要求完善基于食品安全风险防控的日管控、周排查、月调度等动态管理机制，要求企业主动收集涉及原辅料、生产过程和成品的各类风险监测和评估信息，充分进行食品安全风险分析，采取相应处置措施防控风险。

《细则（2022 版）》自发布之日起实施。原食品药品监管总局 2013 年 12 月 16 日发布的《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2013 版）》同时废止。

相关报道：[市场监管总局关于发布《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》的公告（2022 年第 38 号）](#)

[《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》解读](#)

今年以来，各级市场监管部门聚焦民生领域群众反映强烈、社会舆论关注的突出问题，重拳出击，严厉打击食品非法添加、油品质量违法和加油站计量作弊、“神医”“神药”虚假违法广告、医疗美容领域虚假宣传、翻新“黑气瓶”和劣质燃气具、超期未检电梯、面向未成年人开展“无底线营销”等违法行为，查办了一批与群众利益紧密相关、性质恶劣的违法案件。现将部分典型案例公布，食品领域案例如下：

一、江西省宜春市樟树市市场监管局查处江西康宝医药生物科技有限公司生产销售超范围使用食品添加剂的食品案

2022年4月29日，江西省宜春市樟树市市场监管局依法对江西康宝医药生物科技有限公司生产销售超范围使用食品添加剂食品的行为，作出责令改正违法行为、没收违法所得1475元、罚款人民币5.7万元的行政处罚。

2022年2月16日，樟树市市场监管局接到投诉，投诉人称在某网络平台上的康宝保健品专卖店购买的“东方同康宝®无蔗糖蛋白质粉（蛋白固体饮料）”产品标签配料表标注添加了原料“D-甘露糖醇”，涉嫌超范围使用食品添加剂，产品标注生产企业为江西康宝医药生物科技有限公司。2022年2月17日，执法人员对江西康宝医药生物科技有限公司进行现场检查，在该公司外包材库发现上述被投诉产品的外包装标签3500个。根据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中附录表A.1食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量、残留量的规定，“D-甘露糖醇”的允许使用范围仅为“糖果”。当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（四）项的规定，樟树市市场监管局依法对当事人作出行政处罚。

超范围使用食品添加剂的违法行为较为隐蔽，是市场监管部门严厉打击的重点领域，执法人员需具有较强的专业素养和风险意识。市场监管部门严格落实食品安全“四个最严”要求，督促食品生产企业严格落实主体责任，切实保障人民群众身体健康和生命安全。

二、四川省宜宾市江安县市场监管局查处江安镇盛琦食品店经营含“氨氯地平”“盐酸二甲双胍”等药品的食品案

2022年3月8日，四川省宜宾市江安县市场监管局依法对江安镇盛琦食品店经营非法添加药品“氨氯地平”“盐酸二甲双胍”食品的违法行为进行查处，因当事人行为涉嫌构成犯罪，案件已移送公安机关。

2021年12月2日，江安县市场监管局根据举报对江安县江安镇盛琦食品店进行检查，发现其正在销售113盒标称具有降压、降血糖功效的食品“金盛康牌福安之胶囊”“堂恒牌好康舒胶囊”和“净宝牌圣健元胶囊”，均无法查询到保健食品批准文号。经送检，上述产品检出药品“氨氯地平”和“盐酸二甲双胍”。经查，该店以微信联系的方式，在“168保健品网”推销以上产品，主要销售给有高血压、糖尿病等疾病治疗需求的老年群体。自2021年至案发，当事人共计购进470盒，已销售357盒，总货值10.17万元。当事人的上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（一）项的规定，已涉嫌构成犯罪，江安县市场监管局依法将该案移送公安机关处理。

本案中当事人销售的食品添加了国家明令禁止添加的降压降血糖药品，且主要向老年群体销售，销售此类产品的卖家，往往宣称无添加、纯天然，骗取老年人信任。老年患者食用含有此类药品的食品，不但贻误了疾病治疗，还会发生药品不良反应，严重时甚至危害生命。在食品安全执法稽查实践中发现，宣称具有降糖降压功能的食品往往涉嫌非法添加降糖降压类药品，建议消费者慎重购买食用，一旦发现应及时向市场监管部门举报。

更多内容详见：[2022 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第七批）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

食品标签是食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。食品标签显示或说明食品的特征、作用、保存条件与期限，食用人群与食用方法以及其他有关信息。

从某种意义上说食品标签是食品的一张“身份证”。

GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》对预包装食品标签标识内容及规则进行了规定。消费者要看懂食品标签，从食品标签上获得所需的信息，就需要了解食品标签的知识，那我们就从GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》开始解读。

01 什么是预包装食品？

GB 7718—2011 是对预包装食品标签的规定。那什么是预包装食品呢？

标准中定义如下：“预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。”

简单来讲，第一食品要包装于包装材料或容器中，第二食品具有并标识了统一质量或体积。

比如我们在超市看到的果汁饮料，首先是灌装在塑料瓶或者纸盒中，其次包装上会标明净含量字样和具体的数值，这种就是预包装食品。而奶茶店售卖的奶茶，虽然包装在塑料瓶中，但是并没有准确的计量，只是大致分为大杯小杯，那就不是预包装食品，不需要按照GB 7718—2011的规定标识产品的详细信息。

02 我们能从标签上获取哪些信息？

我们学会区分预包装食品后，就要学会如何看标签，从标签上获取所需要的信息。

GB 7718—2011 规定，产品的标签上必须标识以下内容：食品名称，配料表，净含量和规格，生产者、经销者的名称、地址和联系方式，生产日期，保质期，贮存条件，食品生产许可证编号，产品标准代号，质量（品质）等级，辐照食品，转基因食品，营养标签等。

食品名称

食品名称是在标签的醒目位置，可以清晰地反映食品真实属性的专用名称，消费者可以在包装的主要展示位置看到食品名称。如果食品名称是新奇特名称、音译名称、商标名称等，会在附近标识能反映食品真实属性的名称。

比如王老吉，会标注“凉茶植物饮料”的字样。所以当消费者不知道这个产品具体的属性时，可以在食品名称的附近仔细查看，会找到需要的答案。

更多内容详见：[食品标签上写了啥？吉林省市场监管厅教你读懂食品标签](#)

澳洲牛排、挪威三文鱼、日本和牛……来自世界各地的美食让吃货的每一天都过得非常充实，那么海关是如何保证国民食品安全的呢？接下来小编就为大家讲一讲关于进口肉类靠岸后检疫的那些事儿……

肉类作为蛋白质、脂肪和维生素的来源，是人类必不可少的食品，随着经济飞速发展和国民生活水平的不断提高，我国肉类进口量呈现逐年增长之势，随之食品质量安全问题频频发生。因此，保证进口肉类产品安全成为海关的重点工作。本文将对进口肉类检疫相关知识进行介绍。

海关总署令第 249 号（关于公布《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》的令）第三十条规定：进口食品的包装和标签、标识应当符合中国法律法规和食品安全国家标准；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。对于进口鲜冻肉类产品，内外包装上应当有牢固、清晰、易辨的中英文或者中文和出口国家（地区）文字标识，标明以下内容：产地国家（地区）、品名、生产企业注册编号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容，必须标注目的地为中华人民共和国，加施出口国家（地区）官方检验检疫标识。

肉类产品概念

肉类产品是指动物屠体的任何可供人类食用部分，包括胴体、脏器、副产品以及以上述产品为原料的制品，不包括罐头产品。目前市场上流通的肉类，根据其温度的不同，主要分为冰鲜肉类和冷冻肉类两种产品。

进口肉类检验检疫流程

1. 进口肉类的准入条件

由于肉类是非洲猪瘟、高致病性禽流感、口蹄疫等动物疫病病毒的传播载体，世界上大多数国家肉类进出口贸易需要获得相关国家准入许可。进口肉类产品应当符合中国法律、行政法规规定、食品安全国家标准的要求，中国与输出国家或者地区签订的相关协议、议定书、备忘录等规定的检验检疫要求，以及贸易合同注明的检疫要求。进口尚无食品安全国家标准的肉类产品，海关应当按照国务院卫生行政部门决定暂予适用的标准进行检验。

2. 入境前准备

海关对进口食品进口商、境外出口商或者代理商实行备案管理，保证进口食品来源可追溯。企业应确认其进口的肉类的品种、原产国以及境外生产加工注册企业均已列入《符合评估审查要求的国家或地区输华肉类产品名单》，海关总署对该名单实施动态管理。此外，企业应当在贸易合同签订前，在各直属海关办理进口肉类的检疫审批手续，取得《进境动植物检疫许可证》。

更多内容详见：[【进出口食品安全】守护舌尖上的安全——进口肉类检疫篇](#)

【案例】苏打饼干被检出大肠菌群不合格，生产企业被罚款 7 万元

违法事实

按照 2022 年总局抽检计划，滨海县市场监管局在江苏***集团有限公司****店对上海**食品有限公司生产的**椒盐味苏打饼干（韧性饼干）进行食品安全抽样检验。经青岛海润农大检测有限公司检测，大肠菌群项目不符合 GB7100-2016《食品安全国家标准饼干》要求，检验结论为不合格。

经查，当事人系食品生产企业，持有有效食品生产许可证，主要从事饼干及热加工糕点的生产。2022 年 5 月 7 日，当事人经原料验收、调粉、成型、烘烤、包装等工序生产上述**椒盐味苏打饼干（韧性饼干）。2022 年 5 月 12 日当事人将上述**椒盐味苏打饼干（韧性饼干）全部销售给南京**食品有限公司。

当事人生产其他不符合食品安全标准的食品的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品”的规定。

处罚结果

一、没收违法所得人民币柒佰玖拾叁元伍角；

二、罚款人民币柒万元整。

罚没款共计人民币柒万零柒佰玖拾叁元伍角。

上海市嘉定区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监嘉处（2022）*****号

当事人：上海**食品有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所：嘉定区*****号

法定代表人：***

2022 年 7 月 27 日，按照 2022 年总局抽检计划，滨海县市场监管局在江苏***集团有限公司****店对当事人生产的**椒盐味苏打饼干（韧性饼干）【生产日期：2022-05-07、规格型号：散装称重、商标：**+图形商标】进行食品安全抽样检验。

更多内容详见：[【案例】苏打饼干被检出大肠菌群不合格，生产企业被罚款 7 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告（2022 年 第 25 号）

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、餐饮食品、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、豆制品、蜂产品、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、婴幼儿配方食品和食用油、油脂及其制品等 21 大类食品 728 批次样品，检出其中餐饮食品、酒类、饼干、方便食品、薯类和膨化食品、肉制品、调味品和食用油、油脂及其制品等 8 大类食品 11 批次样品不合格。发现的主要问题是，生物毒素、微生物污染、食品添加剂超范围超限量使用、质量指标不达标等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，安徽、江西、河南、湖南、重庆、四川、贵州、云南、陕西、甘肃等省级市场监管部门已组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制产品风险；对违法违规行为，依法从严处理。有关省级市场监管部门要督促及时公开所采取的风险防控措施和核查处置情况，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、生物毒素问题

江西省上饶市余干县黄金埠老胡榨油坊加工自制的花生油，其中黄曲霉毒素 B1 检测值不符合食品安全国家标准规定。

二、微生物污染问题

（一）贵州省贵阳市白云区谭佳干调零售店销售的、标称四川阳丰味业有限公司生产的特红老抽酱油，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（二）陕西省咸阳市礼泉史德民都购物广场销售的、标称陕西省西安真康食品有限责任公司生产的油泼辣子炒锅巴（麻辣味），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（三）重庆市涪陵区易生活珍溪雲宾电商服务站销售的、标称云南省昆明茂腾食品有限公司生产的素面筋（调味面制品），其中菌落总数不符合产品执行标准要求。

（四）重庆市南岸区长生桥镇国平食品超市销售的、标称河南鼎宏食品有限公司生产的紫薯脆片，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（五）贵州省黔南布依族苗族自治州龙里县关胜华联超市销售的、标称贵州省黔南布依族苗族自治州瓮安县万琴食品厂生产的土豆丝（膨化食品），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

三、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）湖南省邵阳市邵阳县长阳铺镇湘北米酒坊销售的高粱酒，其中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值不符合食品安全国家标准规定。

更多内容详见：[市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告（2022 年 第 25 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

海关总署公告 2022 年第 110 号（关于进口越南燕窝产品检验检疫要求的公告）

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向中国出口燕窝产品的检验检疫和卫生条件议定书》的规定，即日起，允许符合要求的越南燕窝产品进口：

一、检验检疫依据

（一）法律法规以及部门规章。

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》，以及《进出口食品安全管理办法》《进口食品境外生产企业注册管理规定》等。

（二）双边议定书。

《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向中国出口燕窝产品的检验检疫和卫生条件议定书》。

二、准予进口的越南燕窝产品（以下简称产品）范围

产品是指由金丝燕及相同类型燕子唾液形成、已去除污垢和羽毛、适合人类食用的燕窝及其制品。

三、产品生产企业要求

产品的生产、加工过程须符合中国和越南有关检验检疫和食品安全规定。产品的燕屋须经越方主管部门注册，并向中方报备。产品的加工企业必须根据《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》进行注册，只有获得中方注册的加工企业才允许向中国出口产品。产品的加工企业应具备对燕窝产品实施有效卫生处理的能力。

四、有关检验检疫要求

（一）越方应确认其境内禽流感和新城疫的疫情状况，向中国报备燕屋所在地区在过去 12 个月内未报告发现高致病性禽流感和新城疫。

（二）越方应建立燕屋防疫及卫生管理制度；制定燕窝采收和运输卫生控制操作程序；制定并执行与出口燕窝产品检疫卫生和食品安全相关的年度动物疫病监控计划和有毒有害物质监控计划，其中疫病年度监控计划应包括对合理数量的已向中方报备燕屋的金丝燕禽流感和新城疫的监控计划。

（三）越方应建立从燕屋到出口的燕窝追溯体系，确保可追溯并在发生问题时召回相关产品、追溯到注册燕屋。

（四）进口燕窝产品（经深加工并制成罐头等即食燕窝产品除外）实施检疫审批制度，未获批准不得入境。

（五）产品是在有效的质量体系运行下组织生产、加工，并经过有效热加工处理，未受到任何可能对禽类、人类健康带来危害的病原的污染，符合越方和中方法律法规要求；已实施有效卫生处理；外包装及运输容器经过消毒处理。

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 110 号（关于进口越南燕窝产品检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于发布《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》的公告（2022 年第 38 号）

行政规范性文件《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》已经 2022 年 10 月 31 日市场监管总局第 14 次局务会议通过，现予公告，自发布之日起施行。原食品药品监管总局 2013 年 12 月 16 日发布的《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2013 版）》同时废止。

市场监管总局

2022 年 11 月 14 日

 [婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）.pdf](#)

婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）

第一章 总则

第一条 为进一步严格婴幼儿配方乳粉生产许可条件，强化企业食品安全主体责任，推动产业高质量发展，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》等法律法规规章的规定，制定本细则。

第二条 本细则适用于市场监督管理部门组织对婴幼儿配方乳粉生产许可、变更许可和延续许可等审查工作。

第三条 本细则中所称婴幼儿配方乳粉是指以牛（羊）乳及（或）其乳蛋白制品为主要蛋白来源，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他原料，仅用物理方法生产加工制成的适用于 0~36 月龄婴幼儿食用的粉状婴幼儿配方食品。婴幼儿配方乳粉分为婴儿配方乳粉（0~6 月龄，1 段）、较大婴儿配方乳粉（6~12 月龄，2 段）和幼儿配方乳粉（12~36 月龄，3 段）。

第四条 婴幼儿配方乳粉的申证类别为婴幼儿配方食品，类别名称为婴幼儿配方乳粉，类别编号 2901。婴幼儿配方乳粉生产许可食品类别、类别名称、品种明细等见表 1。

表 1 婴幼儿配方乳粉生产许可食品类别目录列表

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
婴幼儿配方食品	2901	婴幼儿配方乳粉	婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 较大婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 幼儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺	产品配方注册号

第五条 婴幼儿配方乳粉生产企业（以下简称“企业”）应当符合粉状婴幼儿配方食品良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系。仅有包装场地、工序、设备，没有完整生产工艺条件的，不予生产许可。不得使用已经符合婴幼儿配方食品安全国家标准的复合配料作为原料生产婴幼儿配方乳粉。

更多内容详见：[市场监管总局关于发布《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》的公告（2022 年第 38 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2022 年第 109 号 (关于防止赞比亚牛传染性胸膜肺炎传入我国的公告)

2022 年 10 月 28 日，赞比亚向世界动物卫生组织（WOAH）紧急报告，9 月 1 日，该国中央省（Central）的 1 家农场发生牛传染性胸膜肺炎，涉及的易感动物有 47498 头牛，其中 1520 头发病。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下：

- 一、禁止直接或间接从赞比亚输入牛及其相关产品（源于牛未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品）。
- 二、禁止寄递或携带来自赞比亚的牛及其相关产品入境。一经发现，一律作退回或销毁处理。
- 三、来自赞比亚的进境航空器、船舶等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。
- 四、对边防检查等部门截获的非法入境的来自赞比亚的牛及其相关产品，一律在海关的监督下作销毁处理。
- 五、凡违反上述规定者，由海关依照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例有关规定处理。
- 六、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《中华人民共和国海关法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国动物防疫法》等有关规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2022 年 11 月 11 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止赞比亚牛传染性胸膜肺炎传入我国的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止赞比亚牛传染性胸膜肺炎传入我国的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，近日，丹麦、德国、俄罗斯和摩尔多瓦暴发 H5N1 型高致病性禽流感疫情。

丹麦：疫情发生地为斯拉厄尔瑟自治市，于 2022 年 11 月 9 日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有 33600 只禽类疑似受到感染，其中 204 只死亡，杀死和处置 33396 只。

德国：疫情发生地为黑森州吉森市，于 2022 年 11 月 9 日得到确认。疫情源头未知或不确定。经临床与实验室检测发现，有 8500 只禽类疑似受到感染，其中 50 只发病并死亡。

俄罗斯：疫情发生地为萨哈林州阿尼瓦区，于 2022 年 11 月 11 日得到确认。疫情源头未知或不确定。经临床与实验室检测发现，有 227729 只禽类疑似受到感染，其中 28314 只发病，19118 只死亡，杀死和处置 41224 只。

摩尔多瓦：疫情发生地为泰莱内什蒂区，于 2022 年 11 月 12 日得到确认。疫情源头未知或不确定。经临床、尸检与实验室检测发现，有 48 只禽类疑似受到感染，其中 29 只发病并死亡，杀死和处置 19 只。

目前疫情仍在继续，相关部门将每周提交后续报告。

据越南农业与农村发展部的消息，越南驻中国大使馆向越南农业与农村发展部发出通知，中国海关总署已签署了关于越南向中国出口燕窝和红薯的议定书。

此前，中国已准许越南榴莲正式对华出口，并准许试点向中国出口百香果。此外，双方还签署了《关于越南鲜食香蕉输华植物检疫要求的议定书》，为越南鲜食香蕉对中国出口创造有利条件。

越南农业与农村发展部副部长冯德进表示，中国对燕窝的需求量很大，而越南燕窝产业潜力巨大，越南燕窝的质量得到了国际的肯定和青睐。

自 2018 年起，越南农业与农村发展部将燕窝纳入谈判议程。

据畜牧局的评价，越南的燕窝产业有很多发展机会和潜力，可以带来很高的经济价值。

目前，越南拥有超过 2.2 万个燕窝养殖户。目前越南燕窝的产量约为 120 吨，价值约为 4.5 亿美元。

越南燕窝产业从 2010 年才开始强劲发展，产量约占全球燕窝产量的 3%。

据植物局的统计，越南全国红薯面积 9.82 万公顷，产能 12.54 吨/公顷，产量超过 120 万吨。

在红薯和燕窝之后，农业与农村发展部将继续启动向中国市场出口柚子和新鲜椰子的程序。（完）

哈通社阿斯塔纳 11 月 14 日电，哈萨克斯坦生态、地质和自然资源部部长布列克舍夫当天表示，为开拓外部市场，哈政府已与中国有关部门确认输华水产品检验检疫证书，共有 64 家哈企业被列入输华水产品企业名单。根据提交议会审议的《〈税法典〉修正案》，拟减征水产品加工企业 70% 的增值税。生态、地质和自然资源部计划为国产水产深加工商品提供优惠补贴，相关法律草案已提交中央政府审议。

俄罗斯卫星通讯社北京 11 月 14 日电 中国海关总署日前发布公告，允许符合相关要求的白俄罗斯小麦粉进口。

根据公告，白俄罗斯输华小麦粉是指由白俄罗斯境内生产的小麦（*Triticum aestivum* L.），在白俄罗斯境内经加工而获得供人类食用的精细粉状产品。小麦粉应符合中国的植物检疫法律法规、符合中国食品安全相关法律法规以及食品安全国家标准等。

小麦粉的生产、加工和贮存企业应经白俄罗斯共和国农业与食品部检查、推荐并担保，并经中华人民共和国海关总署注册。

在包装要求方面，白俄罗斯输华小麦粉应使用新的、干净、卫生，符合中国植物检疫要求，未被有害生物或有害物质污染的材料包装。每一包装应有明显的“本产品输往中华人民共和国”的中文字样以及原料小麦产区、批次（批号）、生产加工企业和出口商名称及地址等中文或英文信息。上述信息可以以标签形式粘贴在包装上。

食品伙伴网讯 2022年11月9日，新加坡食品局（SFA）发布消息，Matrix Freight Forwarders Pte Ltd 公司及其主管 Velayudham Anbarasan 因非法进口肉类和海鲜产品，各被罚款 17500 美元。

2021年9月28日，航空货运指挥部樟宜空运中心的移民和检查站管理局（ICA）官员发现该公司从印度尼西亚进口的肉和肉制品没有有效的进口许可证，随后案件转交给新加坡食品局进行调查。

新加坡食品局调查后发现该公司从印度尼西亚非法进口了超过 350 公斤的肉类和海鲜产品。目前非法货物已被没收并销毁。

新加坡食品局表示，非法进口来源不明的食品会造成食品安全风险，所有进口新加坡的食品都须符合食品局的要求及食品安全标准。只有持有执照的进口商才可以进口食品，且每批货物都须申报并附上有效的进口准证。此外，肉类及其产品只能从符合 SFA 食品安全标准和要求的批准国家的认证来源进口。

非法进口肉类产品，一经定罪，可被判罚款最高 5 万美元，或最长两年监禁。如其后被定罪，可被判罚款最高 10 万美元，或最长三年监禁。

物价走高敲响警钟，全球粮食进口支出 预将攀升至近 2 万亿美元

联合国粮食及农业组织（粮农组织）近日发布的新报告显示，2022 年世界粮食进口支出预计将增至 1.94 万亿美元，高于此前预期。

粮农组织《粮食展望》所提出的新预报数字将创下历史新高，较 2021 年的创纪录水平增长 10%，但由于世界粮食价格上涨和多数货币较美元贬值，预计增速将有所放缓。粮价和货币因素均造成进口国购买力承压，进而影响粮食进口数量。

进口支出涨幅的大部分由高收入国家贡献，主因是世界价格上涨，而进口量预计也将上升。经济脆弱国家集体受价格走高的冲击更大。以低收入国家为例，虽然其总粮食进口支出预期几乎持平，但进口量预计将减少 10%，表明这些国家的粮食获取形势日益严峻。

由粮农组织市场及贸易司编写的该报告警告指出，“从粮食安全的角度来看，这些都是令人担忧的迹象，表明进口国难以负担不断上涨的国际成本，可能预示着他们抵御国际价格上涨的能力已至极限”。

按粮食商品类别分析粮食贸易状况的《粮食展望》报告发出警示：现有差距可能会进一步扩大，其中高收入国家将继续进口各类粮食商品，发展中地区则日益侧重于主粮商品。在此背景下，粮农组织欢迎国际货币基金组织批准设立“粮食冲击窗口”，这一广泛基于粮农组织提议的“粮食进口融资基金”而创建的机制是为缓解低收入国家粮食进口成本飙升负担而跨出的重要一步。

《粮食展望》还评估了包括肥料在内的全球农业投入品进口支出。预计 2022 年全球投入品进口支出将增至 4240 亿美元，年比增长 48%，较 2020 年则上升 112%。

增长预期是基于进口能源和肥料成本上行。两者在进口支出中均占主导地位，造成低收入和中低收入国家的经常账户承压。因此，部份国家可能被迫减少使用投入品，几乎不可避免地将导致农业生产水平下降和国内粮食供应减少。粮农组织指出，“全球农业产出和粮食安全所遭受的负面影响”可能会延续至 2023 年。

粮食趋势

每年发布两次的《粮食展望》回顾了世界主要粮食类商品的市场供应量和消费量趋势，覆盖谷物、油料作物、糖、肉类、奶制品和鱼类。海运运费趋势已在报告中有所体现。报告所涉及的主要大宗商品的供应量大多处于或接近创纪录水平，但多种因素表明未来市场将趋紧。

2022/23 年度世界小麦产量在加拿大和俄罗斯的收获量大幅回升的支撑下预计将创下 7.84 亿吨的历史新高。这将推动全球小麦库存量达到创纪录水平，但报告指出，库存预计将主要集中在中国和俄罗斯，而世界其他地区的库存水平预计将下降 8%。

主要国家粗粮预期产量下降引发库存走低，因此粗粮库存量预计将降至 2013 年以来的最低水平。2022 年全球粗粮预报产量的预报跌幅为 2.8%，至 14.67 亿吨。尽管 2022/23 年度世界大米产量可能会下降，但得益于亚洲的弹性播种水平以及非洲产量回升，预计总体仍将维持平均水平。

更多内容详见：[物价走高敲响警钟，全球粮食进口支出预将攀升至近 2 万亿美元](#)

文章来源：联合国粮农组织微信号

国际预警

欧盟通报我国出口茶叶和黄原胶不合格

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14日，欧盟通报我国出口茶叶和黄原胶不合格。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
2022-11-14	德国	茶叶	2022.6625	高效氯氟氰菊酯超标	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-11-14	拉脱维亚	黄原胶	2022.6628	不正确的官方证明	通知国未分销/退回至发货人	拒绝入境通报

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

碘含量超标 我国出口海带片在爱尔兰被召回

食品伙伴网讯 2022年11月11日，爱尔兰食品安全局发布2022.67号预警通报，由于碘含量超标，爱尔兰召回一款海带片。受召回产品信息如下：



据通报，受召回产品原产国为中国，重量为100g，保质期到2023年7月30日。

爱尔兰食品标准局提醒消费者不要食用涉及批次的产品。

国际预警

美国对我国出口金针菇和百香果汁实施自动扣留

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，对我国两家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
45-02	2022-11-15	广东广州	Guangzhou Yihui Food Co., Ltd	百香果汁	柠檬黄、日落黄
99-23	2022-11-15	江苏徐州	Jiangsu Kang Sheng Agriculture Development Co., Ltd.	金针菇	李斯特菌

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，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年11月中国出口韩国食品违反情况 (更新至11月13日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.11.01	京仁厅	器具及容器包装	调料盒	양념통	SHENYANG ZHEHENG OUTDOOR CO, LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	白色: 86mg/L, 米白色: 72mg/L	~
2022.11.01	京仁厅	加工食品	盐渍苏子叶	염장깻잎 SALTED PERILLA LEAF	DANDONG JIANGYUAN FOODSTUFF PRODUCT CO LTD	大肠杆菌超标	n=5, c=1, m=0, M=10	n1=10, n2=75, n3=0, n4=0, n5=35	2022-09-22 ~ 2023-09-21
2022.11.01	京仁厅	加工食品	鱿鱼酱	오징어젓 SEASONED SQUID	QINGDAO XINXINGKANG FOOD CO., LTD	大肠杆菌超标	n=5, c=1, m=0, M=10	n1=40, n2=40, n3=110, n4=110, n5=35	~ 2023-10-07
2022.11.01	京仁厅	农林产品	紫苏	들깨	HUADIAN JIN MING AGRICULTURAL DEVELOPMENT CO., LTD.	残留农药(氧乐果)超标	0.01 mg/kg 以下	0.056 mg/kg	2022-10-09 ~
2022.11.02	京仁厅	器具及容器包装	5分钟锅巴汤饭	5분 바로 밥 누룽지 가마솔밥	GUANGDONG HENGGUANG HARDWARE INDUSTRY CO., LTD	镍超标	0.1 mg/L 以下	1.4 mg/L	~
2022.11.02	京仁厅(平泽)	农林产品	新鲜西兰花	신선 브로콜리	CHICHENG SHENGFENG AGRICULTURAL TECHNOLOGY DEVELOPMENT CO LTD	残留农药(苯醚甲环唑、啉菌酯)超标	苯醚甲环唑: 0.01 mg/kg 以下 啉菌酯: 0.05 mg/kg 以下	苯醚甲环唑: 0.03 mg/kg 啉菌酯: 0.08 mg/kg	~

更多内容详见：[2022年11月中国出口韩国食品违反情况\(更新至11月13日\)](#)

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18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		ECHOP FARM LTD.	越南	检出丙环唑 0.11 ppm	関西空港	株式会社 YENMINH	监控检查
3	11月4日	其他调味料（TQQUE DE CHEF AMACIANTE 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	有限会社 TKコンサルティング	命令检查

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18日更新）](#)

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 45 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
2022-11-7	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
2022-11-10	斯洛伐克	硅胶松饼模具	2022. 6596	挥发性有机化合物 (1.58 %)	通知国未分销/ 退出市场	后续信息 通报
2022-11-11	芬兰	魔芋意面	2022. 6604	标签不完整	分销信息尚不可用/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，注意产品中挥发性物质的含量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品领域有这些

食品伙伴网讯 11月15日，海南省人民政府发布2021年度海南省科学技术奖励的决定，经省科学技术奖励委员会审定，决定授予4项成果海南省自然科学奖一等奖，授予12项成果海南省自然科学奖二等奖，授予3项成果海南省自然科学奖三等奖；授予2项成果海南省技术发明奖二等奖，授予1项成果海南省技术发明奖三等奖；授予2项成果海南省科学技术进步奖特等奖，授予10项成果海南省科学技术进步奖一等奖，授予16项成果海南省科学技术进步奖二等奖，授予8项成果海南省科学技术进步奖三等奖；授予2人海南省国际科学技术合作奖。

其中，涉及食品领域的有13项，包括：自然科学奖3项（一等奖1项、二等奖2项）；科学技术进步奖10项（特等奖1项、一等奖4项、二等奖4项、三等奖1项）。

自然科学奖			
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人
一等奖			
3	水稻营养及逆境代谢组的遗传机制解析	海南大学，华中农业大学	罗杰，陈伟，金成，房传营，刘贤青
二等奖			
10	木薯褪黑素合成代谢调控机制与信号通路研究	海南大学，中国热带农业科学院热带生物技术研究所	施海涛，韦运谢，刘国银，曾鸿秋，何朝族，胡伟
11	椰子果肉发育及其代谢产物形成的分子基础	海南大学	李东栋，郑育声，袁怡君，梁远学，孙汝浩，郜凌超
科学技术进步奖			
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人
特等奖			
23	木薯粮饲化产业关键技术研发与集成应用	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所，广西农垦明阳生化有限公司	李开绵，陈松笔，欧文军，张振文，肖鑫辉，陆小静，林立铭，薛晶晶，王琴飞，罗秀芹，张洁，陈江枫，叶剑秋，薛茂富，韦卓文
一等奖			
31	卵形鲳鲆种质创新及绿色养殖加工产业化关键技术与应用	中国水产科学研究院南海水产研究所热带水产研究开发中心，中国水产科学研究院南海水产研究所，三亚热带水产研究院，海南晨海水产有限公司，广东恒兴饲料实业股份有限公司，海南翔泰渔业股份有限公司，海南联塑科技实业有限公司	张殿昌，郭华阳，胡静，朱克诚，郭梁，刘宝锁，江世贵，黄春仁，张旭娟，杨维

更多内容详见：[2021 年度海南省科学技术奖获奖项目公布 食品领域有这些](#)

食品伙伴网讯 11月14日,福建省科学技术厅公示了2021年度福建省科学技术奖评审结果,食品领域有25项,包括一等奖4项,二等奖8项,三等奖13项。

食品领域 2021 年度福建省科学技术奖建议获奖项目目录

序号	项目名称	主要完成人	主要完成单位	奖励类别	提名者
一等奖(4项)					
11	海洋鱼源蛋白加工关键技术及装备的创新与应用	1. 郑宝东;2. 张怡;3. 曾红亮;4. 郭泽滨;5. 滕用雄;6. 滕用伟;7. 陈滢增;8. 吴其明;9. 蒋荣龙;10. 魏倩婷	1. 福建农林大学;2. 海欣食品股份有限公司;3. 福建省天源水产集团有限公司;4. 福建省亚明食品有限公司;5. 浙江鱼极食品有限公司	科技进步奖	福建省教育厅
12	白茶产业升级关键技术创新与应用	1. 孙威江;2. 林智;3. 黄艳;4. 戴伟东;5. 商虎;6. 陈李林;7. 林振传;8. 庄长强;9. 汤哲;10. 蔡良绥	1. 福建农林大学;2. 中国农业科学院茶叶研究所;3. 福建品品香茶业有限公司;4. 六妙白茶股份有限公司;5. 长沙湘丰智能装备股份有限公司;6. 福建政和瑞茗茶业有限公司;7. 福建茶叶进出口有限责任公司;8. 福鼎市天天品茶叶有限公司	科技进步奖	福建省教育厅
26	“圣泽 901”白羽肉鸡新品种培育与产业化应用	1. 傅芬芳;2. 肖凡;3. 刘亚彬;4. 罗忠宝;5. 贺增杰;6. 郭怀顺;7. 何锡栋;8. 严翔;9. 胡宇平;10. 李辉	1. 福建圣泽生物科技发展有限公司;2. 福建圣农发展股份有限公司;3. 东北农业大学	科技进步奖	南平市科学技术局
27	作物重要疫病监测与防控关键技术及应用	1. 陈庆河;2. 翁启勇;3. 王源超;4. 刘裴清;5. 李本金;6. 董莎萌;7. 王荣波;8. 叶文武;9. 张君;10. 兰成忠	1. 福建省农业科学院植物保护研究所;2. 海南大学;3. 南京农业大学;4. 福建省植保植检总站;5. 北京汇思君达科技有限公司	科技进步奖	福建省农业科学院
二等奖(8项)					
1	植物生长素和葡萄糖协同调控生长发育的新机制	1. 徐通达;2. 熊延;3. 黄荣峰;4. 何军;5. 林德书	1. 福建农林大学	自然科学奖	福建省教育厅

更多内容详见：[2021 年度福建省科学技术奖评审结果公示 食品领域有 25 项](#)

食品伙伴网讯 11月17日,中国博士后科学基金会公示了中国博士后科学基金第72批面上资助拟资助人员名单,拟对3651名博士后研究人员予以资助(军队、国防科工等系统拟资助人员名单不含,另行组织公示)。公示期为11月18日至11月24日。

名单显示,食品科学与工程学科有47人。其中,中国博士后科学基金第72批面上资助拟资助人员45人,中国博士后科学基金第72批面上资助“地区专项支持计划”拟资助人员2人。

序号	姓名	博管会编号	设站单位	一级学科	资助等级
53	郭丽萍	317452	南京财经大学	食品科学与工程	1
136	李玉婷	314029	中国科学院基础医学与肿瘤研究所(筹)	食品科学与工程	1
412	田喜	323241	北京市农林科学院	食品科学与工程	2
679	王中江	325079	谷神生物科技集团公司	食品科学与工程	2
713	牛猛	313243	广西扬翔股份有限公司	食品科学与工程	2
751	高则航	294604	广州医科大学	食品科学与工程	2
843	李庆云	311717	河南工业大学	食品科学与工程	2
886	李柏良	327229	黑龙江飞鹤乳业有限公司	食品科学与工程	2
1010	蔡济海	284036	华南理工大学	食品科学与工程	2
1011	李坚	313906	华南理工大学	食品科学与工程	2
1070	陈旭	311947	华中科技大学	食品科学与工程	2
1087	黄晨曦	281206	华中农业大学	食品科学与工程	2
1158	陈洋	287682	江南大学	食品科学与工程	2
1159	化涵毅	286269	江南大学	食品科学与工程	2
1160	李晓晓	309181	江南大学	食品科学与工程	2
1161	任正楠	319565	江南大学	食品科学与工程	2
1162	孙圣麟	291676	江南大学	食品科学与工程	2
1163	于群	287683	江南大学	食品科学与工程	2
1164	张捷	317720	江南大学	食品科学与工程	2
1165	郑召君	307424	江南大学	食品科学与工程	2
1183	陈超	288045	江苏大学	食品科学与工程	2
1184	郭怡廷	320824	江苏大学	食品科学与工程	2

更多内容详见：[中国博士后科学基金第 72 批面上资助拟资助人员名单公示 食品科学与工程学科 47 人](#)

食品领域 2022 年度江西省自然科学基金 重点项目、杰出青年基金项目拟立项项目 公示

食品伙伴网讯 11月11日,江西省科技厅公示了2022年度江西省自然科学基金重点项目、杰出青年基金项目拟立项项目,遴选出2022年度省自然科学基金重点项目、杰出青年基金项目197项(其中:重点项目124项、杰出青年基金原创探索类项目65项、杰出青年基金需求牵引类项目8项)。

其中,食品领域有16项,包括重点项目10项,杰出青年基金(原创探索类)项目6项。

食品领域 2022 年度省自然科学基金重点项目、杰出青年基金项目拟立项清单

重点项目				
序号	项目名称	依托单位	项目负责人	推荐部门
24	基于超声波加工南瓜汁香气品质变化的分子机理研究	江西科技师范大学	周春丽	江西省教育厅
33	双季稻晚粳苗期高温环境下OsEIL基因调控水稻分蘖早生快发的分子机制研究	江西农业大学	廖江林	江西省教育厅
36	色氨酸对热应激肉鸡肠道功能的影响及机理探讨	江西农业大学	黎观红	江西省教育厅
37	高效CRISPR-Cas9递送系统靶向阻断水产品中产ESBLs大肠杆菌耐药基因转移	江西农业大学	廖宁波	江西省教育厅
39	基于肠道菌群-SCFAs-GPRs途径的蛋黄卵磷脂调控肠道黏膜免疫功能的作用及机制研究	江西农业大学	涂勇刚	江西省教育厅
42	水稻早苗期耐冷主效QTLqCTS12的克隆与分子育种应用	江西省农业科学院水稻研究所	胡标林	江西省农业科学院
61	虹肥施用的南方红壤中典型蔬菜的抗生素抗性基因蓄积及其形成机制	井冈山大学	邹小明	江西省教育厅
64	CIRP/TLR4介导冷暴露雏鸡肺炎损伤的内质网应激机制及谷氨酰胺调控作用	九江学院	戴四发	九江市科学技术局

更多内容详见：[食品领域 2022 年度江西省自然科学基金重点项目、杰出青年基金项目拟立项项目公示](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

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

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种
申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种
申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定
系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与
研讨会

食品安全与标准法规
研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展览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

全年可报	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）
全年可报	成都	2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
11 月	广州	食品微生物检验实际操作培训班--广州、重庆（全年可报）
11 月	青岛	食品出口合规实操班-青岛
12 月 6-8 日	上海	2022 功能食品产业大会
12 月 7-9 日	线上	保健食品研发备案&注册线上培训班
12 月 15-16 日	线上	药食同源基础及产品开发培训班（线上网络直播）
12 月 19-21 日	宁波	第二届生物质高值化利用及工程论坛
12 月 19-21 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）
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知

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
延期举办	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
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
延期举办	广州	2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）
延期举办	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 2-4 日	深圳	2022 中国森林食品交易博览会（深圳站）
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（CIMIW 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	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
12月16-18日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
12月16-18日	合肥	2022 第六届中国国际现代渔业科技博览会
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：

1月6-8日	厦门	2023 “供销优选” 博览会
2月25-27日	上海	2023 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
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
4月26-28日	成都	2023 第19届中国国际（西部）生化分析与实验室规划建设管理成都博览会
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月18-20日	广州	2023 第14届中国（广州）国际物流装备与技术展
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23-25日	上海	第14届上海国际餐饮食材展览会
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）
11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[廊坊市奥环机械设备有限公司——食品机械](#)

[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](#)

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（11.21 更新）！

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

关于举办进出口食品安全管理及 HACCP 应用培训班（第一期）

时间：2022 年 11 月 23 日 8:30-17:00

地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1019&fuid=154861>

会议内容：

（一）2022 年进出口食品安全监管及法规要求

（二）新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）的实施

新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）要点解析

食品企业确认和验证 HACCP 计划的有效措施

HACCP 认证常见问题与建议

（三）主要贸易国家食品安全最新法规要求

（四）HACCP 体系在企业的建立与应用经验分享

联系我们：方老师 13356941975

【免费直播】第十二届食品科技北京论坛暨京津冀食品产业协同发展论坛

▲时间：2022 年 11 月 24 日 9:00-17:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1052&fuid=154861>

▲主要内容：（详见报名链接）

一、主会场论坛活动

二、分论坛活动：

（一）休闲食品分论坛

（二）发酵食品分论坛

（三）老年食品分论坛：人口老龄化背景下的老年食品产业健康发展

（四）低碳食品分论坛：双碳目标下的食品行业绿色低碳可持续发展

【食品论坛·大讲堂】食品生产企业落实食品安全主体责任分享交流

直播时间：2022 年 12 月 3 日 19:00-20:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1051&fuid=154861>

主讲人：朱老师

老师介绍：

朱长伸，食品质量与安全专业，食品论坛 ID：@zcslantian（蓝天），食品论坛“生产与质量管理”版块版主。工作十余年，主要从事餐饮和休闲食品等生产加工的质量管理工作，目前就职于上海一食品生产企业，任质量总监。多年来一直从事食品行业质量管理相关工作，有着丰富的工作经验，具备较为全面的质量专业综合知识储备，对食

品生产加工质量管理颇有心得。

工作之余，乐于分享和交流，在食品论坛分享过多篇关于审核管理、标签审核、过程质量管理等方面的文章，得到大家的认可。

主要内容：

- 一、总局令第 60 号的基本要求
- 二、企业如何落实主体责任
- 三、未落实主体责任的风险
- 四、相关文件资料分享
- 五、让我们一起行动起来

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1298609-1-1.html>

【免费直播】食学实用系列之-检测机构如何落实国家监督抽检计划与方案（一）

▲时间：2022 年 12 月 8 日 14:30—15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1034&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、各类食品抽样检验注意事项；
- 2、食品分类难点和要点讲解；
- 3、典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析；
- 4、食品指标本底积累分析与带入原则；
- 5、食品标准与结果判定；
- 6、检验记录和报告审核；
- 7、复检和异议案例分析与应对

【免费直播】食学实用系列之-电商平台商品网页及日常宣传注意事项

▲时间：2022 年 12 月 10 日 10:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1049&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台商品宣传的相关概念
2. 电商平台商品网页及日常宣传的相关责任
3. 食品类商品宣传注意事项
4. 如何做一个合规的商品宣传文案
5. Q&A

线上活动 | 功能性宠物食品开发创新研学会

直播时间：2022 年 12 月 28-29 日（计划 1.5 天）

邀请对象：

宠物食品企业及相关企业的技术研发人员、质量管理人员、生产管理人员以及高层管理者；高校、科研院所等单位从事宠物及宠物食品相关研究的专家学者和学生等。

拟定主题：

- （一）趋势与政策法规
- （二）工艺与功效评价
- （三）新原料新功能

报名方式：<https://www.wjx.cn/vm/rZCDHop.aspx#>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FC33TzWmGPBOvXKV5RYEyw>

关于征集共同举办“探食记社会实践活动”院校的通知

▲时间：征集启事发布之日起至 2023 年 3 月 1 日（2023 年寒假征集）

▲详情介绍：为培育和锻炼学生的实践能力与综合能力，让学生在假期生活中也荡扬着青春与活力，收获到趣味和快乐。食品伙伴网现推出与院校联合举办的“探食记社会实践活动”，每年分寒假、暑假两个阶段进行，三大板块可供选择。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/3ur1N6euVQIzm7Gi3PD_Qg

▲报名咨询：食品小V：13370946482（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. 【9.9元·VIP免费】（GB 5009.4-2016）食品安全国家标准 食品中灰分的测定（第一法）

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1292&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 灰分的概念和种类

主要讲解了灰分的概念、灰分的组成、常见食品中灰分含量以及灰分的种类。

2. 灰分测定的意义

主要讲解了灰分测定的重要意义。

3. 总灰分测定的主要步骤

主要讲解了食品中灰分的测定的原理、所用的试剂、仪器与设备、检测的流程、检测的方法。

4. 检测结果与注意事项

主要讲解了检测结果的计算方法及检测注意事项。

2. 【49.9·VIP免费】GB 12693-2010 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范解读

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1293&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 标准简介

主要介绍了GB 12693-2010 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范的标准名称、标准代号、发布实施日期、标准的架构组成。

2. 标准变化解读

主要讲解了GB 12693-2010 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范与GB12693-2003 乳制品企业良好生产规范和GB/T21692-2008 乳粉卫生操作规范相比，主要变化的内容。

3. 标准内容解读

主要对GB 12693-2010 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范的内容进行了讲解。对于标准条款进行了详细讲解和释义，提出了指导建议。例如：对乳品工厂布局结合CAD图进行了讲解，对厂区的绿化带的管理要求及厂区设计选址的要求等提供指导建议等。

线上直播

【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>

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

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1035&fuid=154861>

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】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）

关于举办进出口食品安全管理及 HACCP 应用培训班（第一期）

时间：2022年11月23日 8:30-17:00

地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1019&fuid=154861>

会议内容：

- （一）2022年进出口食品安全监管及法规要求
- （二）新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）的实施
新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）要点解析
食品企业确认和验证 HACCP 计划的有效措施
HACCP 认证常见问题与建议
- （三）主要贸易国家食品安全最新法规要求
- （四）HACCP 体系在企业的建立与应用经验分享

联系我们：方老师 13356941975

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/VjRFEGUzPCgtvww3068mVA>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【免费直播】第十二届食品科技北京论坛暨京津冀食品产业协同发展论坛

▲时间：2022年11月24日 9:00-17:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1052&fuid=154861>

▲主要内容：（详见报名链接）

一、主会场论坛活动

二、分论坛活动：

（一）休闲食品分论坛

（二）发酵食品分论坛

（三）老年食品分论坛：人口老龄化背景下的老年食品产业健康发展

（四）低碳食品分论坛：双碳目标下的食品行业绿色低碳可持续发展

【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/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-GLO15-2022 《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/a7F1GgRXX3Er1UIm0EY9NA>

▲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/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/SCLXoLZowMqSjK9RjJ2xgQ>

▲联系人：王国昌 13735751117（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】食品生产企业落实食品安全主体责任分享交流

直播时间：2022年12月3日 19:00-20:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1051&fuid=154861>

主讲人：朱老师

老师介绍：

朱长伸，食品质量与安全专业，食品论坛 ID: @zcslantian（蓝天），食品论坛“生产与质量管理”版块版主。工作十余年，主要从事餐饮和休闲食品等生产加工的质量管理工作，目前就职于上海一食品生产企业，任质量总监。多年来一直从事食品行业质量管理相关工作，有着丰富的工作经验，具备较为全面的质量专业综合知识储备，对食品生产加工质量管理颇有心得。

工作之余，乐于分享和交流，在食品论坛分享过多篇关于审核管理、标签审核、过程质量管理等方面的文章，得到大家的认可。

主要内容：

- 一、总局令第60号的基本要求
- 二、企业如何落实主体责任
- 三、未落实主体责任的风险
- 四、相关文件资料分享
- 五、让我们一起行动起来

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1298609-1-1.html>

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：<https://mp.weixin.qq.com/s/eMfxKDSNNe1Zx18uFnrdRg>

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。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/TSc_8XE1ex9TXUG9Hs-Bzg

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【免费直播】食学实用系列之-检测机构如何落实国家监督抽检计划与方案（一）

▲时间：2022年12月8日 14:30—15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1034&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、各类食品抽样检验注意事项；
- 2、食品分类难点和要点讲解；
- 3、典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析；
- 4、食品指标本底积累分析与带入原则；

- 5、食品标准与结果判定；
- 6、检验记录和报告审核；
- 7、复检和异议案例分析与应对

【免费直播】食学实用系列之-电商平台商品网页及日常宣传注意事项

▲时间：2022年12月10日 10:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1049&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台商品宣传的相关概念
2. 电商平台商品网页及日常宣传的相关责任
3. 食品类商品宣传注意事项
4. 如何做一个合规的商品宣传文案
5. Q&A

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/bz8838BM9gx4yUgPLG1nBw>

▲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：https://mp.weixin.qq.com/s/eNPJqGpd46-q_uDFi_UmkA

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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-iYH9nvPHMJxn8N8DYqNHw>

▲报名链接：<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/YT00cgvAw7bdA6dbgpfiywQ>

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

线上活动 | 功能性宠物食品开发创新研学会

直播时间：2022年12月28-29日（计划1.5天）

邀请对象：

宠物食品企业及相关企业的技术研发人员、质量管理人员、生产管理人员以及高层管理者；高校、科研院所等单位从事宠物及宠物食品相关研究的专家学者和学生等。

拟定主题：

（一）趋势与政策法规

（二）工艺与功效评价

（三）新原料新功能

报名方式：<https://www.wjx.cn/vm/rZCDHop.aspx#>

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FC33TzWmGPBOvXKV5RYEyw>

【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/BrIkCHJSC1lQsTg_wZ0iia

▲联系人：刘雅君 15715358528（微信同号）

线下·培训·会议

研发类：

1、第四期酱卤制品加工技术培训班

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>

2、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

3、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_aaaA6D68QBk7WCTFznQ

4、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6-7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/1Ik_crDN6Va-q2pLcTpXqg

5、SEPA 培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（高级）

培训时间：2022年12月8-10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/LozAUjwJ2vA3FrVEB0cKsg>

6、第四届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间：2022年12月7-9日

地点：山东·济南·蓝海御华大饭店

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/3VQUEw0aCIYgGMNVkNsJjW>

7、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/-grfVuNE7KgkTIqPPW_zg

8、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/aoFBxD0a6cW61GNeLnxWxw>

9、第三期复合调味料包加工技术培训

时间：2022 年 12 月 19-20 日

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/441zNVW9a9jXq8Uv4FrmPA>

质量安全类:

1、食品出口合规实操培训--第六期

培训时间: 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、【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、2023 第八届食品质量安全管理大会

会议时间: 2023年3月

主要内容:

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

我国食品安全现状及建议

企业落实食品安全主体责任监督管理

食品质量管理的思考与发展

食品重点标准修订进展

食品添加剂使用标准要点解析

农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析

食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

分会场四 包装材料安全及风险管控(第二天下午)

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

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

联系我们：刘女士：18954734004（微信同号）

检测类：

1、2022 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 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 26-29 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/0fN0ldd0MyRq1Eg-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

关于征集共同举办“探食记社会实践活动”院校的通知

▲时间：征集启事发布之日起至 2023 年 3 月 1 日(2023 年寒假征集)

▲详细介绍：为培育和锻炼学生的实践能力与综合能力，让学生在假期生活中也荡扬着青春与活力，收获到趣味和快乐。食品伙伴网现推出与院校联合举办的“探食记社会实践活动”，每年分寒假、暑假两个阶段进行，三大板块可供选择。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/3ur1N6euVQIzm7Gi3PD_Qg

▲报名咨询：食品小 V：13370946482（微信同号）

【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

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/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

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

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

▲详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲详情介绍：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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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）

【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）

【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】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

- [广州铭华水产养殖技术有限公司](#)
- [河南益常青生物科技有限公司](#)
- [邢台市丰和食品有限公司](#)
- [兴化市华荣食品有限公司](#)
- [广州昆特臣香精香料科技有限公司](#)
- [广东温氏乳业股份有限公司](#)
- [昆山速品食品有限公司](#)
- [四川省曾食记食品有限责任公司](#)
- [江苏雨润精选食品股份有限公司](#)
- [萍乡煌厨餐饮管理有限公司](#)

VIP 企业招聘：本臻力行认证检测（浙江）有限公司

本臻力行香港有限公司，是首批 ICTI CARE 认可的第三方审核公司，提供全球领先的社会责任审核服务项目、工厂质量审核和能力评估审核、Smeta 审核、C-TPAT 反恐审核及第三方质量验货服务及培训项目。

本臻力行认证检测（浙江）有限公司是香港公司全资子公司，是及管理体系认证、二方审核及培训服务三位一体的大型综合性认证机构；国际化第三方认证公司。公司设有的分公司有：墨尔本、日本、柬埔寨、缅甸、上海、深圳、浙江、厦门、青岛、宁波等。

三方业务：ISO9001, ISO14001, ISO45001, ISO22716, ISO13485, ISO27001, ISO27001, ISO20000, ISO22000, HACCP, FSC, 售后服务, 住宿服务/食品和饮料服务, ISO20252, ISO37001, ISO22301, ISO28000, SA8000 等

二方业务：SEDEX Smeta, Higg, SLCP 等；

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1488158/>

CCAA 有机认证检查员 <http://www.foodmate.cn/job/show-15890.html>

岗位职责：

- 1、根据客户委托，依照国内国际标准对客户有机产品认证进行审核，评估客户产品认证中存在的弱点和问题；形成审核发现，完成审核记录和审核报告。
- 2、执行公司安排的审核任务，及时向相关人员反馈问题，并积极配合解决；
- 3、承担公司安排的日常工作；
- 4、向客户提供食品安全、质量体系标准等方面培训。

任职要求：

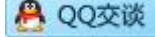
- 1、食品专业本科及以上学历，或农业专业专科及以上学历；
- 2、具有有机产品认证检查员 CCAA 注册资质（不含实习）；
- 3、应具有 2 年以上食品链或农产品企业相关工作经历，熟悉工厂运作；
- 4、多体系应聘者优先，比如具有食品安全管理体系、HACCP、质量管理体系、环境安全管理体系、职业健康安全管理体系等体系资质等；
- 5、诚信，良好的沟通技巧，性格开朗，善于交往；
- 6、坚持审核原则，维护公司利益和形象；
- 7、能承受工作压力及出差需求。

福利待遇：五险一金

工作地点：浙江杭州市浦沿街道伟业路 1 号 1



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：

【食品论坛·大讲堂】食品生产企业落实食品安全主体责任分享交流
2023 年食品伙伴网【周历记事本】【台历】换赠即将结束!!!
2022 年第八届食品质量安全管理大会
第四届中式菜肴工业化加工技术论坛

热门分享：

【PPT】食品生产企业落实食品安全主体责任分享交流
江苏版本的日管控、周排查、月调度参考表格
解冻的那些事
次氯酸钠与其他消毒方式的使用比较
《PHA 生物可降解塑料产业白皮书》
《新版 GMP 新理念培训课件》《8D 及解决问题的程序》《来料品质管控》等
臭氧发生器车间消毒注意事项
如何在工厂管理中拿捏好分寸？
HACCP 培训课件

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 44：食品安全总监由官方派驻如何？
GB 2763-2021 能用在茶叶上面吗
艾草汁/粉是否可以作为食品原料使用
重磅！北京高法明确：速冻水饺可以散装形式销售
“无糖食品”，不能随意标注！——关于标注“无糖食品”的几个问题探讨
固体饮料的定义
这些图还要吗？
预包装食品没有营养成分表可以销售吗？
配料表中食品加工用酵母表示为酵母是否合规
于产品名称标准问题
关于营养标签 0 界限值标注的问题
食品名称：猪肉含量高于牛肉含量的馅料，产品名称可以叫香辣牛肉馅吗？
食品标签：弱碱性水的 pH 值问题
本帖讨论何为“标签瑕疵”问题
食品标签的名称中提及的某种配料或成分这个该如何理解
小料称量管理，如何能够好的方法去管理
食品配料表中不小心遗漏了配料，问题严重吗？
食品添加剂按照生产需要适量使用
质量管理、品控、体系、内控文件
净含量标识
有厨师评价预制菜和罐头类食品长期储存是因为违规大量使用防腐剂，您怎么看？

同一个物质，只是品牌名不一样，应如何标示

韭菜籽是普通食品吗？

糕点预拌粉添加碳酸钙，应该参考 GB 14880 中的哪个食品类别？

请帮忙看一下，功能布局图指出哪些不合理的

地方
食品厂设计，分享几个注意点，都是踩过的雷，主要是建筑装修方面，大家共同探讨

慌了，实验室拿甲醛熏蒸了一下，排风三天了 进去还流泪

用分光光度法测某含量的时候，样品的吸光度可不可以在标准曲线的五个点外？

关于总糖

菌落总数计数问题

实验室水质对 MS 培养基凝固的影响

【齐谈职场那些事儿】-1



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



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



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



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



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



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流