

食品网刊

44

食品网刊 与您分享

总第930期

2022-11-28

食品行业一周舆情信息汇总（11.21-11.27）

2022年10月239批次食品化妆品未准入境

易超范围经营的
餐饮食品类别简介

【案例】虚构、夸大保健食品功效
上海一营销公司被罚20万元

总局答复|食品中添加
去甲基卡巴地那非的相关问题



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

反式脂肪酸知多少
食品经营许可证的迭代
食品用香料、香精知多少
易超范围经营的餐饮食品类别简介
2022年10月239批次食品化妆品未准入境

食品行业一周舆情信息汇总（11.21-11.27）
总局答复|食品中添加去甲基卡巴地那非的相关问题
江西省对6404件案件免于处罚！免罚、减罚十大案例来了
【案例】虚构、夸大保健食品功效 上海一营销公司被罚20万元
湛江市首例涉凉茶食品安全领域刑事附带民事公益诉讼案当庭宣判

国内预警

2022年10月全国未准入境食品化妆品信息
农业农村部农产品质量安全监管司关于《限制商品过度包装要求 食用农产品（征求意见稿）》公开征求意见的通知

中华人民共和国农业农村部公告第620号
国家粮食和物资储备局办公室关于下达2022年粮食行业标准制修订和标准样品计划的通知（国粮办标〔2022〕324号）

国际食品

越南又一种农产品获准输华
输欧盟动物源性食品药残限值新要求
食品出口泰国的那些事儿之食品序列号篇

今明两年中国仍是越南巴沙鱼的主要出口市场
俄消费者权益监督局放宽中国果蔬进口监管措施
新加坡近300人在食用一家餐饮公司的食品后生病

国际预警

我国出口板栗在西班牙遭扣留
乌拉圭出口冷冻牛肉中检出大肠杆菌
欧盟通报我国出口餐具和塑料勺不合格

我国出口茶叶被检出农药残留超标
日本追加中国企业作为黄曲霉毒素的命令检查对象（1122更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第46周）

食品科技

公示！这些食品领域项目拟获2022年度四川省科学技术奖
2022年度江苏省科学技术奖专业组初评结果公示 涉及食品领域有这些项目

食品领域16个通用项目通过2022年度陕西省科学技术奖专业组会议评审
浙江省2023年度第二批“尖兵”“领雁”研发攻关计划项目立项公示 食品领域有40项

食品伙伴网讯 近年来，随着健康意识的增强，人们可谓谈反式脂肪（trans fatty acids, TFA）而色变。“避免/零反式脂肪”也成为食品行业的一个努力方向。食品伙伴网为大家介绍一下反式脂肪酸的相关知识，以便于大家对反式脂肪酸有更全面的了解。

01 什么是反式脂肪酸

反式脂肪酸是脂肪酸的一种，因其化学结构上有一个或多个“非共轭反式双键”而得名，是一种不饱和脂肪酸。

02 食品中反式脂肪酸来源

食品中反式脂肪酸主要有天然来源和加工来源两种。

天然食物来源：反刍动物，如牛、羊等的肉、脂肪、乳和乳制品。

加工来源：最主要的是植物油的氢化、精炼过程。食物煎炒烹炸过程中油温过高且时间过长也会产生少量反式脂肪酸，加工来源的反式脂肪酸是关注的焦点。其中，氢化油是食品工业中使用最多的，植物油的氢化是通过在不饱和键上加氢，在不完全氢化的情况下，有一些双键从天然的“顺式结构”转化为“反式结构”。植物油不完全氢化才会产生反式脂肪酸，如果完全氢化就不是反式脂肪而是饱和脂肪，因此氢化植物油不能等同于反式脂肪酸。

03 食物中的反式脂肪酸对健康的影响

食用反式脂肪将会提高罹患冠状动脉心脏病的机率，因为它可令“坏”的低密度脂蛋白胆固醇上升，并使“好”的高密度脂蛋白胆固醇下降。一般认为，经过部分氢化的植物油和纯天然的植物油相比，前者对于健康造成的风险较大。

04 什么情况下应当标示反式脂肪酸

根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）及其问答修订版中的要求，反式脂肪酸的标示包括了标准中要求强制性标示的情况，以及由企业自愿标示的情况两种。

当食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，在营养成分表中应标示出反式脂肪（酸）的含量。配料中含有以氢化油和（或）部分氢化油为主要原料的产品，如人造奶油、起酥油、植脂末和代可可脂等，也应标示反式脂肪（酸）含量。若企业对反式脂肪酸进行声称，则需要强制标示出其含量，并且必须符合标准中的声称要求。

食品中天然存在的反式脂肪酸不要求强制标示，企业可以自愿选择是否标示。如果食品配料不含有或生产过程中未使用氢化和（或）部分氢化油脂，企业可自行选择是否标示反式脂肪酸含量。

05 部分国家/地区对反式脂肪酸含量声称的要求

一些国家/地区将反式脂肪酸列为核心营养素，要求在标签强制标示。生产企业常在食品标签上声称不含反式脂肪酸作为产品卖点，食品伙伴网总结了部分国家/地区食品中反式脂肪酸含量声称的相关规定。

更多内容详见：[反式脂肪酸知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 食品经营许可是国家实施市场准入、规范食品经营活动的一项重要制度，作为食品安全工作的重要一环，不仅在于规避食品安全风险，也在于为后续监管工作提供基本信息。随着社会进步和法规的完善，我国食品经营管理经历了卫生许可证、食品流通许可证、餐饮服务许可证以及食品经营许可证的不同时代。为便于大家更好地理解，食品伙伴网对相关内容进行了梳理。

01 卫生许可证

1995年，第八届全国人大常委会第十六次会议通过的《中华人民共和国食品卫生法》（2009年6月1日废止），是为保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对人体的危害，保障人民身体健康，增强人民体质而制定的法律。该法要求：食品生产经营企业和食品摊贩，必须先取得卫生行政部门发放的卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的，不得从事食品生产经营活动。食品生产经营者不得伪造、涂改、出借卫生许可证。卫生许可证的发放管理办法由省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门制定。

2005年，原卫生部发布《食品卫生许可证管理办法》（2018年6月7日失效）。该规范性文件规定，任何单位和个人从事食品生产经营活动，应当向卫生行政部门申报，并按照规定办理卫生许可证申请手续；经卫生行政部门审查批准后方可从事食品生产经营活动，并承担食品生产经营的食品卫生责任。

02 食品流通和餐饮服务许可证

2009年，《中华人民共和国食品安全法》公布实施，同时《中华人民共和国食品卫生法》废止。其中规定：食品流通和餐饮服务统称为食品经营；从事食品流通、餐饮服务，应当依法取得食品流通许可、餐饮服务许可；取得食品生产许可的食品生产者在其生产场所销售其生产的食品，不需要取得食品流通的许可；取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者在其餐饮服务场所出售其制作加工的食品，不需要取得食品生产和流通的许可。

2009年，原国家工商行政管理总局发布《食品流通许可证管理办法》（2015年11月10日废止），主要规定了食品流通许可的申请受理、审查批准以及相关的监督检查等行为。食品流通许可证由原工商部门颁发，在2014年10月23日之前，国务院规定对食品经营者必须坚持先证后照，未取得前置审批文件，不得办理注册登记手续；2014年10月23日，国务院通过关于取消和调整一批行政审批项目等事项的决定（国发〔2014〕50号），改为后置审批，规定对食品经营者必须先照后证。

2010年，原卫生部发布《餐饮服务许可管理办法》（2022年5月1日废止），规定餐饮服务实行许可制度。餐饮服务提供者（不含食品摊贩和为餐饮服务提供者提供食品半成品的单位和个人）应当取得《餐饮服务许可证》，并依法承担餐饮服务的食品安全责任。集体用餐配送单位纳入餐饮服务许可管理的范围。餐饮服务许可证由原食品药品监督管理部门颁发并管理。

03 食品经营许可证

2015年，原国家食品药品监督管理总局发布实施《食品经营许可管理办法》，在我国，从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。将食品流通许可证、餐饮服务许可证合并为食品经营许可证。

更多内容详见：[食品经营许可证的迭代](#)

食品伙伴网讯 食品用香料是加工食品香味的重要来源，不仅可以提升食品质量，降低生产成本，还可改善人们的生活品质。我国食品用香料是按照食品添加剂进行管理的，是食品添加剂家族中最庞大的分支，GB 2760 列出了 393 个食品用天然香料和 1477 个食品用合成香料。食品用香料一般是配制成食品用香精后用于食品的加香，所以，经配制的食品用香精种类更加繁多。香料受自身限制，一般在食品中的使用量非常小，但是其使用不当也会引起一定的食品安全隐患以及合规风险。食品伙伴网深度研究我国食品用香料、香精相关标准法规，从食品用香料、香精的定义及类别、使用原则、标签标识及生产规范等方面解析我国对食品用香料、香精的监督管理。

01 食品用香料、香精的定义及类别

我国食品用香料、香精涉及的主要的食品安全标准包括《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](#)》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品用香料通则》（GB 29938-2020）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2020）以及诸多的食品香料质量规格标准。

1、食品用香料及分类

按照 GB 29938 的规定，食品用香料是指添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。食品用香料包括食用天然香味物质、食用天然香味复合物、食品用合成香料、食品用热加工香味料、烟熏食用香味料。

（1）食品用天然香料

食品用天然香料是指通过物理方法或酶法或微生物法工艺，从动植物来源材料中获得的具有香味物质的制剂或化学结构明确的具有香味特性的物质，包括食品用天然香味复合物和食品用天然单体香料。

GB 2760 表 B.2 列出了我国允许使用的食品用天然香料名单。GB 2760 实施指南解释“用物理方法、酶法或微生物法（所用酶制剂应符合 GB 2760 的有关规定）从食品（可以是未加工过的，也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺的加工过程）制得的具有香味特性的物质或天然香味复合物不需要经过安全评价，不列入名单。”。也就是说，我国允许使用的食品用天然香料除 GB 2760 表 B.2 列出，还包括上述不需要经过安全评价的具有香味特性的物质或天然香味复合物。

食品用天然香料生产加工过程中，因工艺必要性需要使用提取溶剂的，在达到预期目的前提下应尽可能降低溶剂使用量。食品用天然香料允许使用的提取溶剂名单见 GB 29938 附录 A 中的表 A.1。列出了 17 个允许的提取溶剂，同时规定，食品或食品配料（如水、食用酒精、食用动植物油脂等），允许使用的食品用香料均可作提取溶剂。

（2）食品用合成香料

食品用合成香料是指通过化学合成方式形成的化学结构明确的具有香味特性的物质。

GB 2760 表 B.3 列出了我国允许使用的食品用合成香料名单。同时规定：

①凡列入合成香料目录的香料，其对应的天然物（即结构完全相同的对应物）应视作已批准使用的香料。

更多内容详见：[食品用香料、香精知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 今年，餐饮店“拍黄瓜”因涉及超范围经营被罚款五千元新闻冲上热搜榜。在我国从事餐饮服务，必须依法取得食品经营许可证。依据《食品经营许可证管理办法》，餐饮店食品经营许可证上的食品经营项目主要包括：热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售、其他类食品制售等。在食品伙伴网食品行政处罚数据库中，分析近三年全国范围内餐饮因资质证照违法导致的行政处罚信息，有七百多例由于超范围经营而受到行政处罚的案例，主要涉及冷食类、生食类、自制饮品、糕点类和特殊食品。为便于大家更好地理解，食品伙伴网对相关内容进行了梳理。

01 冷食类食品

冷食类食品，指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。

拌猪耳、柠檬鸡爪、夫妻肺片、手撕鸡、钵钵鸡等属于熟食卤味，凉拌黄瓜、凉拌西红柿、蔬菜沙拉等属于生食瓜果蔬菜，酸辣萝卜、糖蒜、酸菜等属于腌菜。

餐饮店在未取得“冷食类食品制售”许可情形下，从事冷食类食品制售的行为属于超范围经营。

02 生食类食品

生食类食品，一般特指生食水产品。生食的刺身（拼盘）、三文鱼、寿司、醉虾等，还包含用这些原料制作（非热加工）的沙拉、饭、菜等产品。

餐饮店在未取得“生食类食品制售”许可情形下，从事生食类食品制售的行为属于超范围经营。

提示：制作生食类产品须具备专门加工制作场所和工用具。在不符合食品加工制作要求的操作环境下制作、食用生食水产品，易导致由副溶血性弧菌引发的食物中毒。

03 自制饮品

自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。如现榨果蔬汁、现磨谷物类饮品、风味饮料、冷冻饮品、自酿啤酒等。

现榨果蔬汁指以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

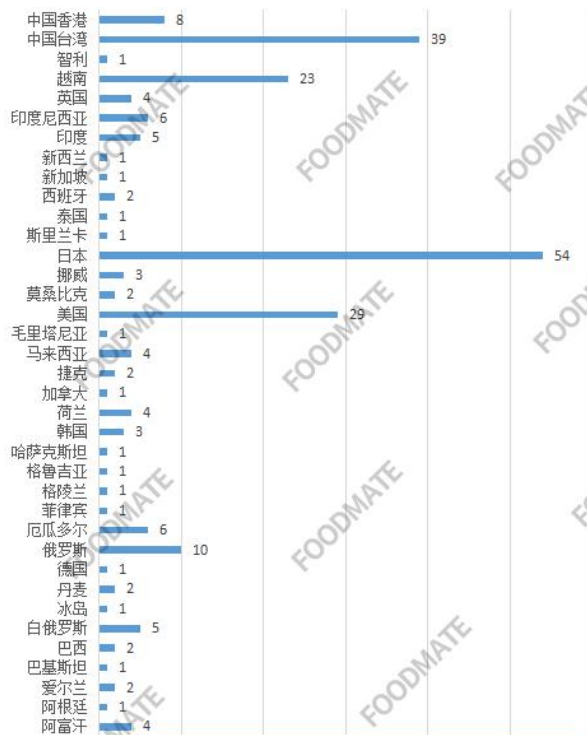
现磨谷物类饮品指以谷类、豆类等谷物为原料，经粉碎、研磨、煮制等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的谷物饮品。

风味饮料：以浓缩液、固体饮料、糖浆等为主要原料，添加或不添加现榨饮料，稀释调配而成的饮料。

更多内容详见：[易超范围经营的餐饮食品类别简介](#)

食品伙伴网讯 近日，海关总署公布了2022年10月全国未准入境食品化妆品信息。2022年10月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品239批次，其中食品234批次、化妆品5批次。

信息显示，未准入境的食品产地有阿富汗、阿根廷、爱尔兰、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、冰岛、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、菲律宾、格陵兰、格鲁吉亚、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、加拿大、捷克、马来西亚等。其中，来自日本的未准入境食品数量最多，有54批次，涉及饮料、调味品、糖果、饼干等。



未准入境食品产地

未准入境食品不合格原因主要集中在标签不合格、感官检验不合格、含有未获检验检疫准入的动物源成分、货证不符、检出动物疫病、微生物污染问题、食品添加剂使用问题、未按要求提供证书或合格证明材料等。其中，未按要求提供证书或合格证明材料问题居首位，有57批次产品因该问题未准入境，涉及水产品、饮料、糖果、啤酒、茶叶等。另外，还有少部分食品检出超过保质期、包装不合格、污秽腐败、产品霉变、检出未标示的转基因成分等问题。



食品未准入境的原因

更多内容详见：[2022年10月239批次食品化妆品未准入境 来自日本的不合格食品数量最多](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 11月21日-11月27日，食品行业一周舆情信息有：儿童误食事件引关注；被曝1分钱抢咖啡券不兑换，知名咖啡品牌致歉；“梭子蟹骗局”需警惕；“外卖骑手‘健康证’乱象”引关注；女子买零食拆出双层包装，保质期差4月；河南一高校回应发放的不锈钢餐盒有锈迹。

食品行业一周舆情信息汇总 (11.21-11.27)
儿童误食事件引关注
被曝1分钱抢咖啡券不兑换 知名咖啡品牌致歉
“梭子蟹骗局”需警惕
“外卖骑手‘健康证’乱象”引关注
女子买零食拆出双层包装 保质期差4月
河南一高校回应发放的不锈钢餐盒有锈迹

儿童误食事件引关注

舆情概述

本周，发生两起儿童误食事件，引发网友关注。

其中一起为7岁女童误食燃脂巧克力。据报道，广东江门一7岁女童发现妈妈藏在衣柜里的燃脂巧克力，偷偷吃下两颗后出现了不适情况。妈妈察觉后，将其送到当地医院进行催吐治疗。但女童又出现了昏迷、抽搐的危险情况，家人连夜将其转至上级医院。医生猜测可能是西布曲明中毒。经检测验证了医生的猜测。在经过家属同意后，医生为女童进行体外血液净化治疗。目前已康复出院。

另一起为妹妹误将火碱当冰糖冲给姐姐喝。湖南株洲一8岁女童误将家中的火碱当成冰糖，冲水端给了10岁的姐姐喝。经医生检查，姐姐被确诊为上消化道出血，所幸救治及时已无大碍。

舆情点评

儿童误食事件时有发生，小孩子好奇心强且辨别意识差，尤其是一些外观上与普通食品并无差异的东西，更加难以辨别。作为家长，一定要妥善保管这些物品，放置在儿童不易拿取的地方，平时也要做好孩子的安全教育，提醒孩子不要随意去拿，以防意外的发生。

被曝1分钱抢咖啡券不兑换 知名咖啡品牌致歉

舆情概述

据多位网友反馈，星巴克在抖音推出1分钱2杯馥芮白咖啡券活动，不少网友抢券后发现无法兑换。此事冲上微博热搜榜，受到广泛关注。11月23日下午，星巴克中国发布消息称，“今天上午我们错误激活了一条内部测试链接，当前，我们已经完成了系统设置的修正并发起了自动退款，也通过短信通知了顾客。给大家带来困扰，我们真的很抱歉。”目前星巴克已陆续发起退款。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(11.21-11.27\)](#)

文章来源：食品伙伴网

问：

食品中添加去甲基卡巴地那非是否属于有毒有害成分或是 PDE5 抑制剂？现有法律中没有对此成分的的规定或是说明。

答：

去甲基卡巴地那非是与西地那非结构类似的化合物。按照《[食品安全法](#)》规定，禁止生产经营用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品。

回复部门：食品安全抽检监测司 时间：2022-11-18

近年来，江西省市场监管局立足基层法治治理，突出执法为民理念，积极推行包容审慎监管，坚持行政执法事项清单化、法治化，全面推进严格规范公正文明执法。2021年8月，联合省司法厅印发全省市场监管领域轻微违法行为不予处罚指导意见暨免罚清单（第一版）共100项免罚事项，2022年5月，扩充升级印发免罚清单2.0版为118项免罚事项。2022年11月，又在我省部分地区先行探索出台减轻处罚清单、不予行政强制清单基础上，印发全省市场监管领域从轻处罚清单、减轻处罚清单和少用慎用行政强制措施清单1.0版。

截至2022年10月底，全省市场监管部门已对6404件案件适用免罚清单，共免除当事人罚款约6093万元。为发挥典型案例示范作用，督促市场主体自觉守法，引导监管执法人员正确适用“四张清单”制度，现公布2022年度江西省市场监管领域10个免罚、减罚、免于强制典型案例。食品领域6起案例如下：

01 瑞昌市某超市销售不符合规定食品不予处罚案

【基本案情】

2022年4月21日，投诉举报人郑某向瑞昌市市场监管局投诉举报某超市经营不符合法律规定食品，并要求获得举报奖励。瑞昌市市场监管局经调查核实，当事人销售的芝麻饼外包装标签按照《中华人民共和国食品安全法》第六十七条第一款的规定进行了标注，符合法律规定，只是涉案产品标签上比食品安全标签标准多标注了“配料：烘烤类糕点”，而烘烤类糕点应属于食品类别。当事人于2022年2月26日以4元/包价格采购该批芝麻饼10包，货值40元，销售价为5元/包，已销售8包。执法人员调查时当事人已主动下架剩余芝麻饼2包，并将相关情况告知生产厂家。当事人对涉案芝麻饼能够如实说明进货来源，提供了产品出厂检验报告，履行了索证索票义务，建立了进销货台账。

另查明，投诉举报人郑某自2020年起有12次在瑞昌市范围内购买商品后投诉举报并向供应商或超市、商场索赔的记录。在本次购买商品过程中，郑某全程通过手机拍摄购买过程，购买后立即通过微信方式向当事人提出索赔的要求，明显有悖于正常消费的行为和习惯。

【处理结果】

当事人经营的芝麻饼的配料标为种类，属于不规范标注，该标签的错误与食品安全没有关联，不影响食品安全。根据《中华人民共和国行政处罚法》第六条、第三十三条以及《江西省市场监管领域轻微违法行为不予处罚清单（2.0版）》清单第12项，瑞昌市市场监管局认为，当事人违法行为轻微并及时改正，没有造成危害后果，符合免罚清单适用条件，依据《市场监督管理行政处罚程序规定》第二十条第一款之规定，决定对当事人不予立案，并依照法定程序将不予立案决定告知了投诉举报人郑某。

投诉举报人郑某不服瑞昌市市场监管局做出的不予立案决定，申请行政复议。复议机关认为申请人以索赔为目的，将打假作为职业活动进行购买商品，不是为生活消费需要，其行为整体具有盈利性，属于变相经营行为，瑞昌市市场监管局已依法履行处理投诉举报的法定职责，决定驳回复议申请。郑某不服向法院提起行政诉讼，一审法院经审理，认为原告以打假为自身谋利，原告的投诉、举报行为和行政诉讼行为均不具备诉的利益，不符合行政诉讼所要求的行政诉讼原告主体资格，而其提起的行政复议之诉依法应予以驳回，裁定不予受理。原告未提起上诉，一审裁定已经生效。

更多内容详见：[江西省对 6404 件案件免于处罚！免罚、减罚十大案例来了](#)

文章来源：江西市场监管微信号

违法事实

上海**市场营销管理有限公司经销上海***生物制品有限公司生产的保健食品。经查，当事人通过线上创建微信群及线下举办产品推介会宣传经销的保健食品，宣称可“防病调理、延长寿命”欺骗、误导消费者，存在虚构、夸大食用菌产品功效的行为。

当事人的行为违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第一款“经营者不得对其商品的性能、功能、质量、销售状况、用户评价、曾获荣誉等作虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者。”的规定，构成了虚假宣传的违法行为。

处罚结果

罚款人民币贰拾万元整（200,000）

上海市闵行区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监闵处（2022）*****号

当事人：上海**市场营销管理有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码（注册号）：*****

住所（住址）：上海市闵行区****号

法定代表人（负责人、经营者）：**

当事人主要从事经销保健食品业务，经销上海***生物制品有限公司生产的保健食品。经查，当事人通过线上创建微信群及线下举办产品推介会宣传经销的保健食品。

当事人在微信群宣传经销的食用菌产品时，介绍的内容包含“***（百草枯 1 瓶喉肿水咽不下-西医无效、肺炎肺衰竭）吃食用菌压成粉用注射器打进胃 7 天后肝心肾都保住了，半月后全身消肿，第 28 天用了 2 套产品，2 小时喂一次，肺恢复正常。又吃 20 天上楼不用歇了。4 疗程后可去地干活了”、“**70 岁。20 年前经血特多医生要做手术，去见肝腹水病人吃后效果特好，就开始吃真菌多糖，十天手皮肤上瘰子软化慢慢掉了，吃一套产品 7 款 3 千多。到医院复查医生说好了不用做手术了！腰背痛失眠好了，眼袋小了，皮肤紧实了。容貌年轻了，用”稚充“记忆力也好转了”等宣传图文，上述内容均为当事人杜撰的宣传内容，夸大食用菌产品的功效。

更多内容详见：[【案例】虚构、夸大保健食品功效 上海一营销公司被罚 20 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

11月16日，麻章区人民检察院以涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪对黄某提起刑事附带民事公益诉讼一案在麻章区人民法院公开审理并当庭宣判，该案是湛江市首例涉凉茶食品安全领域的刑事附带民事公益诉讼案件。

案情简介

黄某是凉茶店经营者，自2022年3月起，在感冒茶、肠胃茶、下火茶、牙痛茶中掺入含有药品对乙酰氨基酚的非食品原料，出售牟利。经湛江市麻章区市场监督管理局委托食品检验机构对上述凉茶进行抽检，检验结论为：对乙酰氨基酚项目不符合《中华人民共和国食品安全法》第三十八条规定，检验结论为不合格。黄某共获利人民币700元。

强化监督，助力公益保护

为实现“办理一案、警示一片”的效果，麻章区人民检察院联合该区人民法院邀请该区各行政机关代表、辖区凉茶行业经营者代表共计30余人旁听。

庭审中，公诉人对黄某的犯罪事实进行指控，公益诉讼起诉人则围绕保护社会公共利益这一核心，从侵权主体资格、侵权事实、潜在危害性等方面逐项进行举证、质证，客观公正地还原了案件事实。应依法追究黄某的刑事责任，并承担十倍惩罚性赔偿金和赔礼道歉，以维护社会公共利益，筑牢食品安全防线。

以案释法，提升普法实效

法庭上，公益诉讼起诉人以制售含药品对乙酰氨基酚成分的凉茶为社会带来的危害作为切入点，对黄某及旁听的凉茶经营者进行法治教育，普及食品安全领域相关法律法规，提醒凉茶经营者要生财有道，依法生产经营。黄某当庭表示认罪、悔罪，对自己的行为及造成的后果表示歉意。合议庭在充分听取控辩双方的意见后，当庭判决：黄某犯生产、销售有毒、有害食品罪，判处有期徒刑六个月，缓刑一年；扣押的人民币700元予以没收；禁止在缓刑期内从事食品生产、销售及相关活动；支付赔偿金7000元，在湛江市市级新闻媒体上赔礼道歉。

现场旁听的一名凉茶店经营者说：“这个案件为我们敲响了警钟，作为经营者，我们不但要合法经营，还要时刻将食品安全放在首位。”

“小案件大民生，检察机关这个案子办得好，有重要的教育警示意义。”行政机关代表连连称赞。

检察官说

民以食为天，食以安为先。食品药品安全事关人民生命健康安全、社会大局稳定，广大食品生产经营者要引以为鉴，加强自身管理，严守食品安全底线，做到诚信经营，合法经营，切勿投机取巧，否则面临的将是法律的严惩。

国内预警

2022 年 10 月全国未准入境食品化妆品信息

2022 年 10 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2022 年 10 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2022 年 10 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

农业农村部农产品质量安全监管司关于 《限制商品过度包装要求 食用农产品 (征求意见稿)》公开征求意见的通知

为加强商品过度包装治理,规范食用农产品包装,按照国家标准委下达的强制性国家标准制修订计划(计划编号:20220869-Q-326),我司组织起草了《限制商品过度包装要求 食用农产品(征求意见稿)》,现向社会公开征求意见。公众可通过以下途径和方式提出反馈意见。

1. 登陆农业农村部网站(网址: <http://www.moa.gov.cn/>),进入互动交流导航条征求意见栏目,点击“农业农村部农产品质量安全监管司关于《限制商品过度包装要求 食用农产品(征求意见稿)》公开征求意见的通知”提出意见。

2. 电子邮件: guodubaozhuang@163.com。

3. 通信地址: 北京市朝阳区农展南里11号 农业农村部农产品质量安全监管司标准处 邮政编码: 100125。

意见反馈截止时间为2023年1月22日。

农业农村部农产品质量安全监管司

2022年11月21日

附件:

 [限制商品过度包装要求 食用农产品\(征求意见稿\).pdf](#)

文章来源: 农业农村部

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告第 620 号

日本根据其国内法，要求自 2022 年 12 月 1 日起，进入其市场的部分水产品须附有合法捕捞证明等合法性证明文件。为保障合法水产品出口，我部为相关企业办理上述文件。办事指南现予发布，自发布之日起实施。

特此公告。

附件：1. 输日水产品合法捕捞证明（远洋）办事指南

2. 输日水产品合法捕捞证明（近海、加工及未加工）办事指南

农业农村部

2022 年 11 月 14 日

附件： [中华人民共和国农业农村部公告第 620 号.ofd](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

国家粮食和物资储备局办公室关于下达 2022 年粮食行业标准制修订和标准样品 计划的通知（国粮办标〔2022〕324 号）

全国粮油标准化技术委员会各分技术委员会，各有关单位：

为深入学习宣传贯彻党的二十大精神，认真落实《国家标准化发展纲要》《粮食节约行动方案》等规定，充分发挥标准引领作用，健全粮食全产业链标准体系，服务粮食产业高质量发展。经研究，现下达 2022 年粮食行业标准制修订和标准样品计划 31 项（见附件）。

请各项目第一起草单位抓紧组织实施，深入开展调查研究，广泛征求意见，加强与相关单位的沟通协调，按时高质量完成标准制修订任务，对没有按时完成或存在严重质量问题的，将视情予以通报；各分技术委员会（SC）切实发挥作用，加强对项目执行情况的跟踪指导和监督管理，确保标准质量和水平。

附件： 2022 年粮食行业标准制修订和标准样品计划.xlsx

国家粮食和物资储备局办公室

2022 年 11 月 16 日

2022 年粮食行业标准制修订和标准样品计划						
序号	标准名称	制定/ 修订	完成时间	主要起草单位及主要起草人	备注	归口分技术委员会（SC）
1	粮食绿色仓房要求与评价	制定	2024 年 11 月	北京国贸东孚工程科技有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、河南工大设计研究院、郑州中粮科研设计院有限公司、中储粮成都储藏研究院有限公司 曹国寻、石天玉、梁彩虹、李坤由、薛飞		SC3
2	粮油检验 绿色优储 评测 稻谷	制定	2024 年 11 月	国家粮食和物资储备局科学研究院 韩逸陶		SC1
3	粮食运输环节装卸设备技术规范	制定	2024 年 11 月	郑州中粮科研设计院有限公司 陈艺		SC3
4	粮食科技成果转化成熟度评价规范	制定	2024 年 11 月	国家粮食和物资储备局科学研究院 刘明		SC1

更多内容详见：[国家粮食和物资储备局办公室关于下达 2022 年粮食行业标准制修订和标准样品计划的通知（国粮办标〔2022〕324 号）](#)

文章来源：国家粮食和物资储备局

据本报常驻中国记者杜有兴报道，继榴莲、香蕉、燕窝之后，越南又一种农产品即甘薯获得中国职能部门的批准，正式对中国市场进行出口。

11月23日，中国海关总署发布了关于进口越南甘薯植物检疫要求的公告。据此，根据中国相关法律法规和中国海关总署与越南农业与农村发展部有关越南新鲜甘薯输华植物检疫要求的规定，即日起，符合要求的越南甘薯可以出口到中国。

获准输华的甘薯（拉丁名：ipomoea batatas，英文名：sweet potato）是产自越南全境，输往中国不作种植用途的新鲜甘薯。

甘薯种植基地、加工企业须经越南农业与农村发展部注册，越方应向中国海关总署提供加工企业名单，经中方审核后注册，在中方网站公布并动态更新。

输华甘薯应满足种植及监测要求、加工储运要求，经检疫合格并获得植物检疫证书后，从中方建有进境粮食指定监管场地的口岸进境。

越南驻华大使馆商务参赞农得来告诉记者，今年以来，多种越南农产品获准输华，包括榴莲、香蕉、燕窝、甘薯。这都是中国市场有着庞大需求的产品。越南企业应深入研究进口国的相关要求，挖掘各项优势，推动正贸出口，占据应有份额并在该市场站稳脚跟。（完）

根据欧盟（EU）2019/1871《动物源性食品中的禁用药物残留测定限值》法规要求，自2022年11月28日起，欧盟动物源性食品中氯霉素、硝基呋喃类代谢物、孔雀石绿等兽药残留的测定限值将执行新的标准。

01 欧盟（EU）2019/1871 法规简介

欧盟（EU）2019/1871 法规旨在对动物源性食品进行官方控制，为动物源性食物中的药物残留量确定参考值即“测定限值”。该法规不仅适用于欧盟生产的动物源性食品，也适用于从第三国进口的动物源性食品。无论从第三国进口的动物源性食品检测的基质是什么，如果药物残留浓度达到或高于测定限值，则视为不符合欧盟法律，将被禁止进入欧盟市场。

02 药物残留测定限值的主要变化

欧盟（EU）2019/1871 法规附录一“测定限值（RPA）”对氯霉素、孔雀石绿（包括孔雀石绿和隐性孔雀石绿）、硝基呋喃及其代谢物的测定限值做出调整，同时硝基呋喃及其代谢物检测由原来的4种（呋喃唑酮代谢物AOZ、呋喃它酮代谢物AMOZ、硝基呋喃妥因代谢物AHD、呋喃西林代谢物SEM）增加为5种，增加了硝呋索尔代谢物DNSH。各项测定限值要求详见下表：

物质	RPA(μg/kg)	其他
氯霉素	0.15	
孔雀石绿	0.5	孔雀石绿和隐性孔雀石绿总量为0.5 μg/kg
硝基呋喃及其代谢物	0.5 ⁽¹⁾	呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃他酮代谢物(AMOZ)、硝基呋喃妥因代谢物(AHD)、呋喃西林代谢物(SEM)和硝呋索尔代谢物(DNSH)的每种代谢物为0.5 μg/kg

(1) 由于小龙虾中自然会出现高于RPA水平的呋喃西林代谢物(SEM)，因此只有高于RPA的AOZ、AMOZ、AHD和DNSH水平能清楚表明非法使用了硝基呋喃类药物。只有在确定对小龙虾非法使用情况下，才适用小龙虾中SEM的RPA 0.5 μg/kg

03 主要涉及的动物源性食品

欧盟（EU）2019/1871 法规的适用范围包括所有动物源性食品，因此我国对欧盟出口的所有动物源性食品都必须符合法规中药物残留测定限值要求。

欧盟委员会2002年12月20日发布《关于制定进口自中国的动物源性食品的特别保护措施的委员会决议》（2002/994/EC），各成员国允许该决议附件第2部分所列产品（禽肉类产品）进口，根据2015年的修订条款，欧盟已允许我国养殖水产品、剥壳和加工虾、小龙虾、肠衣、兔肉、禽肉制品、蛋及蛋制品、蜂蜜和蜂王浆等产品出口。上述动物源性食品除应批批检测氯霉素和硝基呋喃类代谢物外，养殖水产品还应批批检测孔雀石绿和结晶紫。

更多内容详见：[【进出口食品安全】输欧盟动物源性食品药残限值新要求](#)

文章来源：12360 海关热线微信号

食品伙伴网讯 随着 2022 年二十国集团巴厘岛第十七次领导人峰会的召开，世界的目光再次聚焦东南亚。作为东南亚国家之一的泰国在进口食品时需要注意哪些方面？食品序列号就需要格外注意。为使出口泰国的企业了解泰国的技术贸易措施，规避出口合规风险，食品伙伴网为大家梳理泰国食品序列号的相关要求，供大家参考。

对于食品序列号的注册要求属于泰国食品药品监督管理局（简称为“食药总局”）对产品上市前监管的措施之一，进口食品同样需要满足。泰国公共卫生部发布《食品序列号操作规范》《食品序列号操作规范 No. 2》《食品序列号操作规范 No. 3》和《食品序列号操作规范 No. 4》共同规范泰国食品序列号的管理。

01 食品序列号是什么

在泰国，食品序列号是综合产品生产备案号和产品注册许可号的标识。获取食品序列号要经食品药品监督管理局严格审批。食品进口商和制造商都需要在食品药品监督管理局进行注册，根据不同类型食品提交食品标签授权书、食品详细清单、进口食品许可证、食品生产许可证、食品经营许可证等相关材料申请食品序列号。

02 哪些产品需要食品序列号

任何出口到泰国的预包装食品和泰国本地企业生产的预包装食品都必须在标签上标识食品序列号。《食品序列号操作规范 No. 4》中针对获取食品序列号审批的不同要求将食品分为 5 类。各类食品的范围及申请食品序列号所需提交的材料如下所述。

1、特殊管控食品

公共卫生部公告规定的特殊管控食品包括食品添加剂、婴幼儿食品等。对于已经获得进口许可证的特殊管控食品，申请食品序列号需提交食品配方注册申请和食品配方注册表。

2、质量标准化食品

公共卫生部公告规定的质量标准化食品包括膳食补充剂、蜂王浆和蜂王浆产品、牛奶、冰淇淋、饮料、密封容器中的食物、混合咖啡、速溶咖啡等。

针对进口质量标准化食品，在获得进口许可证之后，需要提交食品注册证书，食品详细介绍，原材料质量标准（如果有）和配方成分的证明报告等申请食品序列号。

对于进口的膳食补充剂（如蜂王浆和蜂王浆产品等），在申请食品序列号时还需提交详细的原材料标准或质量规格（如用于植物原料的学名和特征，每一种原材料的成分，提取溶剂的类型，重要物质或所提取物质的类型和其提取率）。

对于进口的非膳食补充剂食品（如牛奶、冰淇淋、密封容器中的饮料、密封容器中的食物等），在申请食品序列号时还需要提交质量分析报告（分析结果必须是政府机构或国际认证机构的分析结果），以及公共卫生部发布的针对该类食品的标准等。

更多内容详见：[食品出口泰国的那些事儿之食品序列号篇](#)

文章来源：食品伙伴网

今明两年中国仍是越南巴沙鱼的主要出口市场

来自 SeafoodMedia 11月14日消息，截止今年10月中旬，越南巴沙鱼出口额20.6亿美元，同比增长60%。

截止10月底，越南巴沙鱼预计出口额达到22亿美元，同比增长80%，在出口市场中，中国占30%，出口额6.54亿美元，同比增长110%。

自2020年至今，中国一直超越美国，保持越南巴沙鱼第一大购买国地位，同时，在所有的出口市场中，中国也一直保持着最高的增长速度，出口额同比增加2倍多。

今年10月，越南巴沙鱼对中国的出口额6420万美元，同比增长105%，其中，冷冻巴沙鱼切片/鱼块占75%，价值4800万美元，新鲜/冷冻整鱼占比超过24%，价值接近1600万美元。

截止10月底，越南冷冻巴沙鱼切片在中国的出口额4.89亿美元，同比增长115%，新鲜/冷冻巴沙鱼(HS编号0303)出口额1.63亿美元，今年前10个月越南巴沙鱼对中国的出口量大约215000吨。

今明两年，中国仍将是越南巴沙鱼产品的主要出口市场。

俄罗斯消费者权益监督局在官方文件中指出：“俄罗斯消费者权益监督局对产自中国的果蔬产品、果蔬加工产品、谷物产品和油籽的转基因成分仍然严格管控。但此类货物每 50 个批次仅接受一次检查。”

此前 2022 年 10 月，俄罗斯消费者权益监督局根据俄罗斯检疫法对中国进口商品进行了额外检测。11 月中期，“边境”货运口岸协会的代表向滨海边疆区和俄罗斯消费者权益监督局发出请求，希望放宽对中国商品的监管措施，因为商品在摆上商店货架之前已开始腐败变质。

新加坡近 300 人在食用一家餐饮公司的食品后生病

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，新加坡近 300 人在食用一家餐饮公司的食品后生病。

11 月 8 日至 16 日期间，新加坡发生两起食品安全事件共影响 284 人，他们在食用了 Rasel 餐饮新加坡公司准备的食品后出现症状。

新加坡卫生部（MOH）表示，患者要么寻求门诊治疗，要么自己治疗，要么在没有帮助的情况下康复，没有人住院。卫生部告诉该公司，有两名工作人员感染了诺如病毒，一名工作人员沙门氏菌感染检测呈阳性。

新加坡食品局（SFA）暂停了 Rasel 餐饮公司的运营，直至另行通知。餐饮服务供应商必须对场所进行清洁和消毒，包括设备和器具，并处理所有即食食品和易腐食品。

在该场所工作的所有食品处理人员需要重新参加并通过食品安全课程，并在恢复工作前检测食源性病原体呈阴性。现场指定的食品卫生官员必须重新参加并通过食品安全课程，然后才能回去工作。

SFA 表示，经营者必须始终遵守良好的食品和个人卫生习惯，并补充说，它将毫不犹豫地违反环境公共卫生法案的任何人采取行动。

Rasel 餐饮向受影响的客户道歉，并表示仍在进行初步调查，同时协助 SFA 和 MOH 进行调查。

国际预警

我国出口板栗在西班牙遭扣留

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22日，西班牙通报我国出口板栗不合格。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
2022-11-22	西班牙	板栗	2022.6799	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

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

国际预警

乌拉圭出口冷冻牛肉中检出大肠杆菌

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11月22日，西班牙通过RASFF通报乌拉圭出口冷冻牛肉不合格。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
2022-11-22	西班牙	冷冻牛肉	2022.6798	检出大肠杆菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意产品中各种致病菌的存在，保证产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

欧盟通报我国出口餐具和塑料勺不合格

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21日，欧盟通报我国出口餐具和塑料勺不合格。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
2022-11-21	波兰	塑料勺	2022.6764	初级芳香胺迁移	分销至其他成员国/ 退出市场；公共警告- 新闻稿	警告通报
2022-11-21	西班牙	餐具（盘子、碗和冰勺）	2022.6766	未经授权使用竹纤维	仅限通知国分销/退 出市场	注意信息通 报

据通报，不合格塑料勺销至了波兰和瑞典。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。

国际预警

我国出口茶叶被检出农药残留超标

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24日，欧盟通报我国出口茶叶不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-11-24	法国	茶叶	2022.6867	高效氯氟氰菊酯（0.023±0.012 mg/kg），最大残留限量为0.01 mg/kg	产品尚未投放市场/退回至发货人	拒绝入境通报

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

国际预警

日本追加中国企业作为黄曲霉毒素的命 令检查对象（1122 更新）

食品伙伴网讯 11月22日，日本厚生劳动省发布药生食输发1122第1号通知称，由于在进口时的监控检查中从名为YANTAI DACHENG NUT FOOD CO., LTD.的企业生产的含有红辣椒、花生的中国产食品中检测出了黄曲霉毒素（总黄曲霉毒素有超过 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 的风险），因此，现将上述信息追加到附件1中。

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2022 年第 46 周）

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2022 年第 46 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
2022-11-14	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
2022-11-16	芬兰	三聚氰胺碗	2022.6690	不适于食品的包装（材料稳定性差）	分销信息尚不可用/置于海关封印下	拒绝入境通报
2022-11-18	意大利	茶叶	2022.6736	胺菊酯超标（ 0.011 ± 0.006 mg /kg）；检出高效氯氟氰菊酯	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照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。

食品伙伴网讯 11月23日，四川省科学技术厅网站公示了2022年度四川省科学技术奖拟奖项目名单，涉及自然科学奖15项、技术发明奖3项、科学技术进步奖230项。

其中，有22项涉及食品领域，包括：自然科学奖1项、科学技术进步奖21项。具体如下：

一等奖				
科学技术进步奖				
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人	提名者
11	传统浓香型白酒精准酿造关键技术与应用	泸州老窖股份有限公司、北京工商大学、四川轻化工大学、重庆大学、泸州智通自动化设备有限公司	张宿义、刘淼、沈才洪、孙啸涛、侯长军、林锋、罗惠波、孙云权、秦辉、董蔚	泸州市
27	重穗型杂交稻优异基因资源发掘与育种创新利用	四川农业大学、重庆三峡学院、四川省种子站、四川省内江市农业科学院、四川华龙种业有限责任公司	李仕贵、马炳田、何芳、张甲、陈薇兰、王玉平、涂斌、钦鹏、袁华、杨志远	教育厅
28	西南地区葡萄优质高效生产关键技术创新与应用	四川农业大学、张家港市神园葡萄科技有限公司、四川省农业科学院园艺研究所、重庆市农业技术推广总站、永胜县园艺技术推广站、西昌市经济作物站	吕秀兰、刘伟、梁东、徐卫东、王进、林立金、黄艳、夏惠、祝进、张玉芳	教育厅
二等奖				
自然科学奖				
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人	提名者
5	鸭坦布苏病毒与宿主免疫互作机制	四川农业大学	陈舜、贾仁勇、吴震、刘马峰、张沙秋	教育厅
科学技术进步奖				
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人	提名者
22	牦牛乳高质全利用关键技术集成与新产品开发	甘孜藏族自治州康定蓝逸高原食品有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、四川轻化工大学	张荣、游敬刚、宗绪岩、黄静、罗丹、左蓉、李丽、吴文	甘孜州
52	优质高产多抗黄瓜系列品种选育与推广	四川省农业科学院园艺研究所、四川省农业科学院、成都好特园艺有限公司、四川省农业科学院农产品加工研究所	刘小俊、梁根云、李跃建、吴传秀、杨宏、谢彪、唐丽、房超	农业农村厅
54	超高蛋白中熟高产耐荫夏大豆新品种选育与应用	南充市农业科学院、全国农业技术推广服务中心、重庆市农业科学院特色作物研究所、南充市农业技术推广站、四川科茂种业有限公司	张明荣、于晓波、梁建秋、吴海英、崔阔澍、黎德富、王嘉、曾召琼	南充市
55	抗条锈病高产小麦新品种川农19及系列品种的选育与应用	四川农业大学、山东省农业科学院作物研究所	罗培高、任天恒、谭飞泉、李治、张怀渝、符书兰、刘成、晏本菊	雅安市

更多内容详见：[公示！这些食品领域项目拟获 2022 年度四川省科学技术奖](#)

食品伙伴网讯 11月23日,江苏省科学技术厅网站公示了2022年度江苏省科学技术奖专业组初评结果,有300个项目进入综合评审。公示时间自2022年11月23日起至12月7日止,为期15天。

其中,有18项涉及食品领域,包括:先进制造与重大装备组1项、农业与林业组17项,具体如下:

序号	项目名称	完成单位	完成人
五、先进制造与重大装备组			
序号	项目名称	完成单位	完成人
150	面向药品乳品高速高精柔性包装智能成套装备研发及产业化	江苏仅一联合智造有限公司,南京理工大学,南京工程学院	殷祥根,徐夏强,孙中圣,李金国,张剑书,陈锋,吴立亚,周进军,高海峰,张小平,王威
八、农业与林业组			
234	食用菌采后减损保质关键技术开发与应用	南京财经大学,南京农业大学,东南大学,中国药科大学,南京林业大学,江苏江南生物科技有限公司,江苏香如生物科技股份有限公司,江苏华绿生物科技股份有限公司,灌南县金凯包装有限公司	胡秋辉,杨文建,赵立艳,裴斐,方东路,赵林度,曹崇江,马宁,徐相如,杨华平,耿志青
235	肉鹅高效繁育技术创新与应用	扬州大学,黑龙江省农业科学院畜牧研究所,江苏农牧科技职业学院,象山县浙东白鹅研究所,扬州五亭食品集团天歌鹅业有限公司	徐琪,刘国君,张扬,张钰,王健,陈维虎,张鹏飞,赵文明,孙国波,韩祥林,张勇
236	水稻重大病害稻曲病成灾机制及其绿色防控技术创新与应用	省农业科学院,中国农业大学,江苏省植物保护植物检疫站,浙江大学,江苏省苏科农化有限责任公司,南京南农农药科技发展有限公司,淮阴工学院	刘永锋,孙文献,朱凤,于俊杰,俞咪娜,孙以文,胡东维,宋天巧,潘夏艳,张兵,王云鹏
237	优异功能菌选育与微生物肥料创制	南京农业大学,中国农业科学院农业资源与农业区划研究所,江苏思威博生物科技有限公司,江阴市鹏鹞联业生物科技有限公司	张瑞福,沈其荣,张楠,徐志辉,刘云鹏,邵佳慧,冯海超,华怀峰,陆建明,荀卫兵,缪有志
238	基于糖链重构、晶态转变、颗粒修饰的淀粉功能特性调控	江南大学	金征宇,陈龙,田耀旗,柏玉香,王金鹏,周星,缪铭,纪杭燕,邱立忠,谢正军,邱超

更多内容详见: [2022 年度江苏省科学技术奖专业组初评结果公示 涉及食品领域有这些项目](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 11月21日,陕西省科学技术厅网站公布了通过2022年度陕西省科学技术奖专业组会议评审的242个项目(人选),其中,自然科学奖32项、技术发明奖12项、科学技术进步奖196项、国际科学技术合作奖2人。

其中,有16项涉及食品领域,包括:自然科学奖1项、技术发明奖1项、科学技术进步奖14项。

自公布之日起10个自然日内,任何单位或者个人对公布项目和项目主要完成人、主要完成单位持有异议的,以书面方式向陕西省科技奖励工作办公室提出,并提供必要的证明材料。

2022年度陕西省科学技术奖通过专业组会议评审通用项目(食品领域)

一等奖

序号	编号	项目名称	主要完成人	主要完成单位	提名者
自然科学奖					
11	20222182	小麦-条锈菌互作分子机制解析及持久抗病材料创制	郭军,康振生,戚拓,郭嘉,黄丽丽,何付新	西北农林科技大学	杨凌农业高新技术产业示范区管理委员会
科学技术进步奖					
19	20224627	中国肉牛重要经济性状功能基因组学研究与应	咎林森,邱强,王洪宝,赵志辉,成功,杨章平,杨润军,梅楚刚,王洪程,张莺莺,李安宁	西北农林科技大学,兰州大学,吉林大学,扬州大学,贵州师范大学	杨凌农业高新技术产业示范区管理委员会

二等奖

序号	编号	项目名称	主要完成人	主要完成单位	提名者
技术发明奖					
2	20223016	果蔬绿色节能干制加工关键技术研发与装备创制	袁越锦,王栋,陈海峰,金敬红,董继先,文怀兴	陕西科技大学,中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所	陕西省教育厅
科学技术进步奖					
36	20224231	特色传统食品风味解析和调味基料制备技术研究与应用	田洪磊,詹萍,张玉玉,王鹏,王立霞,严江,颜海燕	陕西师范大学,北京工商大学,石河子大学,北京味食源食品科技有限责任公司	刘建书,陈合
46	20224511	多抗广适优质高产玉米新品种选育推广	刘红,张建军,黄庆林,王文军,魏焕志,曾广莹,陈毓民,李春元,吴航	汉中职业技术学院,陕西华盛种业科技有限公司,镇坪县农业科学研究所,山东冠丰种业科技有限公司	汉中市人民政府
60	20224614	高产优质广适油菜新品种陕油1209和陕油1309选育及应用	刘绚霞,董振生,董军刚,刘创社,黄镇,曹冬梅,刘锋博,马君红,范小平	西北农林科技大学	陕西省农作物学会

更多内容详见: [食品领域 16 个通用项目通过 2022 年度陕西省科学技术奖专业组会议评审](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品科技

浙江省 2023 年度第二批“尖兵”“领雁” 研发攻关计划项目立项公示 食品领域 有 40 项

食品伙伴网讯 11 月 18 日，浙江省科学技术厅公示了 2023 年度第二批“尖兵”“领雁”研发攻关计划项目立项情况，共有 59 项通过评审拟立项的 2023 年度“尖兵”“领雁”研发攻关计划项目。其中，食品领域有 40 项项目，包括“尖兵”计划项目 8 项，“领雁”计划项目 28 项，“26 县高质量发展”项目 4 项。公示期 2022 年 11 月 18 日至 11 月 24 日。

食品领域 2023 年度第二批“尖兵”“领雁”研发攻关计划拟立项项目清单

序号	项目名称	项目承担单位	项目负责人
一、“尖兵”计划项目			
2	浙西南地区“非粮化”“非农化”整治中粮油作物高效复合种植技术研发与集成示范	浙江大学	杨肖娥
5	“非粮化”土壤快速熟化与水稻产能提升关键技术研究	中国水稻研究所	张均华
6	生鲜农产品冷链物流智能化关键技术研究与应用	浙江省农业科学院	邵海燕
7	果品智能分选无人化技术与装备研发	浙江大学	应义斌
8	丘陵山地乘坐式插秧机研发与应用	浙江星莱和农业装备有限公司	张宝欢
9	丘陵山地大宗茶自走式采摘机研发与产业化	浙江骆驼九宇有机食品有限公司	杜江生
11	滩涂贝类养殖全程机械化装备研发与应用	台州合祥机械有限公司	俞亚新
12	再生稻联合收割机研发与应用	浙江省农业科学院	俞国红
二、“领雁”计划项目			
14	镉超低积累水稻新种源创制与安全生产技术研发与示范	中国水稻研究所	陈铭学
15	“非粮化”土壤耕作层快速重构技术研究与应用	浙江农林大学	秦华
19	基于农林废弃物专用炭基肥制备和培肥改良技术研究	浙江农林大学	余兵
21	土壤高效微生物菌剂研发与产业化	浙江浙农生态肥业有限公司	汪海珍
22	畜禽痘病毒关键防控技术及产品研发	浙江农林大学	王晓杜
23	畜禽重要疫病区域净化关键技术研究与应用	浙江省农业科学院	张存
24	淡水鱼虾亲本和苗种精准营养功能配合饲料的研发与应用	浙江恒通生物科技股份有限公司	徐奇友
26	饲料粮减量化高效低碳畜禽养殖关键技术研究与产业化	浙江大学	占秀安
27	嫁接瓜类蔬菜品质提升关键技术研究与产业化	浙江省农业科学院	汪颖
30	蔬菜重大病虫害新型生物农药创制及应用研究	浙江大学	叶恭银
31	杨梅高效促成栽培数字化技术研究与应用	湘湖实验室（农业浙江省实验室）	戚行江
33	玉米大豆等农作物转基因优势品种产业化关键技术研究	浙江大学	沈志成
34	浙江优势木本粮油植物病虫害绿色防控关键技术研究与应用示范	中国林业科学研究院亚热带林业研究所	舒金平

更多内容详见：[浙江省 2023 年度第二批“尖兵”“领雁”研发攻关计划项目立项公示 食品领域有 40 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 7-8 日	上海	2022 SIAL 世界食品产业峰会
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 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）
3 月	济南	2023 第八届食品质量安全管理大会
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：

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 27-29 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 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 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](#)

2023 年展会预告:

1月6-8日 厦门 [2023 “供销优选” 博览会](#)
2月22-24日 深圳 [2023 春季全球高端食品展览会（全食展）](#)
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18-22日 青岛 [2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）](#)
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7-9日 佛山 [2023 中国饮品产业展览会](#)
5月10-12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（CISILE2023）](#)
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](#)
8月27-29日 深圳 [2023 秋季全球高端食品展览会](#)
10月25-27日 青岛 [第26届中国国际渔业博览会](#)
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8-10日 上海 [FHC 2022 第二十六届上海环球食品展](#)
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：

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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（11.28 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、线上直播培训、会议。

3、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测）。

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

【免费直播】“一带一路”中欧科技发展国际学术论坛暨第二届国际食品营养健康与风味创新论坛

▲时间：2022 年 11 月 28 日 9:00-18:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1056&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、分论坛主会场；
- 2、第一届食品营养与健康创新创业大赛决赛；
- 3、食品营养与健康分会场：邀请国内外专家分享相关领域的科研成果；
- 4、食品风味与感官分会场：邀请国内外专家分享相关领域的科研成果；
- 5、研究生论坛：各高校相关专业研究生可申请在该论坛分享相关领域的科研成果。

酒类生产企业食品质量安全风险概述及案例分析

时间：2022 年 11 月 28 日 14:00-16:00 线上直播

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1050&fuid=154861>

【食品论坛·大讲堂】5S 食品企业生产现场管理的“金钥匙”

直播时间：2022 年 11 月 30 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1060&fuid=154861>

主讲人：聂鹏 老师

老师介绍：

聂鹏，食品伙伴网精益服务项目负责人。目前主要从事企业管理类咨询、精益管理体系搭建、人才技术培养、企业卓越转型等工作。拥有多年食品行业管理经验，包括成本控制、效率优化、精益化管理体系搭建、人才梯队建设、化验检测、质量控制、质量体系审核等。

曾与麦肯锡共同负责精益化项目推进，主要负责精益工具使用与培训、精益体系搭建与维护、人才培养与考核、业绩管理与流程优化等。

主要内容：

- 一、5S 起源与发展
- 二、企业为什么要做 5S
- 三、如何理解 5S
- 四、推进 5S 成功的关键

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1299268-1-1.html>

【免费直播】食学实用系列之-学校食堂食品安全法律风险管理

▲时间：2022 年 12 月 15 日 19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1062&fuid=154861>

▲主要内容：（详见报名链接）

1. 学校食堂食品安全事件回顾
2. 食品安全法律风险防范关键
3. 案例思考及知识回顾

【线上·免费】实验室检测效率提升网络研讨会

▲时间：2022.12.22 9:00-12:00, 13:30-16:30 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1059&fuid=154861>

▲主要内容：

- （一）实验室硬件配备提升检测效率专题：设备升级助力检测效率提升；
- （二）实验室体系建设专题：检验检测机构实验室的组织结构图设计；
- （三）实验室信息化专题：资源管理模块助力实验室检测效率提升
- （四）企业管理专题：新时代下的企业管理应用于实验室管理
- （五）实验室场地设计专题：现代实验室设计与管理
- （六）实验室内审专题：第三方内审，助理实验室检测效率提升

▲费用标准：免费报名

▲报名咨询：金老师 18106383420（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. 【399元·VIP免费】农药&兽药残留检测技术系列课

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1266&fuid=154861>

▲主要内容：

一、农药残留检测技术

- 1、农药残留检测及质量控制概述
- 2、国外限量标准及GB 2763介绍
- 3、残留分析技术简介
- 4、气相色谱技术及分析方法开发
- 5、农药残留检测相关标准解读
- 6、农药残留检测实战

二、兽药残留检测技术

- 1、兽药残留检测概述
- 2、兽药残留相关标准解读
- 3、兽药残留检测实战

2. 【199元·VIP免费】中华人民共和国食品安全法解读

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

▲主要内容：

1、食品安全法修订背景

主要讲解了食品安全法出台之前的行业现状：食品安全问题突出，各种的掺杂掺假、非法添加现象屡见不鲜，监管环节长、部门多，各部门衔接不力。

2、《食品安全法》中生产经营的规定

主要讲解了食品安全法第四章的相关内容，从以下四个章节分别展开讲解：第一节 一般规定，第二节 生产经

营过程控制，第三节 标签、说明书和广告，第四节 特殊食品。

3、《食品安全法》中法律责任的规定

主要讲解了食品安全法第九章 法律责任的相关内容。结合案例对条款重点内容进行解读，指导企业如何做才能最大程度避免承担相应的法律责任。

线上·培训·会议

【免费直播】“一带一路”中欧科技发展国际学术论坛暨第二届国际食品营养健康与风味创新论坛

▲时间：2022年11月28日9:00-18:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1056&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、分论坛主会场；
- 2、第一届食品营养与健康创新创业大赛决赛；
- 3、食品营养与健康分会场：邀请国内外专家分享相关领域的科研成果；
- 4、食品风味与感官分会场：邀请国内外专家分享相关领域的科研成果；
- 5、研究生论坛：各高校相关专业研究生可申请在该论坛分享相关领域的科研成果。

酒类生产企业食品质量安全风险概述及案例分析

时间：2022年11月28日14:00-16:00 线上直播

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1050&fuid=154861>

【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：

13:30-14:30 动物性食品中农兽药等化学危害物非靶向筛查技术

发言嘉宾：国家食品安全风险评估中心 陈达炜 研究员

14:30-15:20 动物性食品中全氟化合物测定技术

发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 范 赛 研究员

15:20-16:00 中国居民膳食兽药残留数据分析及风险评估方法

发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 高 群 博士

GC-Orbitrap 用于动物性食品中有机污染物的非靶向筛查及定量分析

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司

▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】5S 食品企业生产现场管理的“金钥匙”

直播时间：2022年11月30日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1060&fuid=154861>

主讲人：聂鹏 老师

老师介绍：

聂鹏，食品伙伴网精益服务项目负责人。目前主要从事企业管理类咨询、精益管理体系搭建、人才技术培养、企业卓越转型等工作。拥有多年食品行业管理经验，包括成本控制、效率优化、精益化管理体系搭建、人才梯队建设、化验检测、质量控制、质量体系审核等。

曾与麦肯锡共同负责精益化项目推进，主要负责精益工具使用与培训、精益体系搭建与维护、人才培养与考核、业绩管理与流程优化等。

主要内容：

- 一、5S 起源与发展
- 二、企业为什么要做 5S
- 三、如何理解 5S
- 四、推进 5S 成功的关键

详细介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1299268-1-1.html>

“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

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

▲主要内容和学习地址：

专题一、生物安全相关法规标准的要求与解析专题

地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1011&fuid=154861>

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

地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1012&fuid=154861>

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

地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1013&fuid=154861>

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

地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1014&fuid=154861>

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。

▲详情：<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：朱长伸 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

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1054&fuid=154861>

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/eMfxKDSNNe1Zxl8uFnrdRg>

兽药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 12 月 08 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：

09:00-09:50 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

发言嘉宾：中国兽医药品监察所 专家老师

09:50-10:20 液质联用技术在硝基呋喃上的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 牛夏梦 液质联用技术资深应用工程师

13:30-14:20 GB 31657.3-2022 食品安全国家标准 《蜂产品中头孢类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读

发言嘉宾：宁波市农业科学研究院 吴银良 研究员

14:20-14:50 兽残新标准检测难点梳理及应对

发言嘉宾：岛津企业管理（中国）有限公司 殷桃 市场部食品第三方行业负责人

▲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

报名和直播地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1055&fuid=154861>

报名联系人: 丁老师 15853516576(微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/9qx-AA00n_vp4N-8kJdNgA

【免费直播】食学实用系列之-学校食堂食品安全法律风险管理

▲时间: 2022年12月15日 19:00-20:00

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1062&fuid=154861>

▲主要内容: (详见报名链接)

1. 学校食堂食品安全事件回顾
2. 食品安全法律风险防范关键
3. 案例思考及知识回顾

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12月16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

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/v1JNUStdOcQNSH013yzEDw>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-5987-15.html>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

【线上直播】小白都能听得懂的测量不确定度课程

▲时间：2022 年 12 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）

【线上·免费】实验室检测效率提升网络研讨会

▲时间：2022.12.22 9:00-12:00, 13:30-16:30 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1059&fuid=154861>

▲主要内容：

- (一) 实验室硬件配备提升检测效率专题：设备升级助力检测效率提升；
- (二) 实验室体系建设专题：检验检测机构实验室的组织结构图设计；
- (三) 实验室信息化专题：资源管理模块助理实验室检测效率提升
- (四) 企业管理专题：新时代下的企业管理应用于实验室管理
- (五) 实验室场地设计专题：现代实验室设计与管理
- (六) 实验室内审专题：第三方内审，助理实验室检测效率提升

▲费用标准：免费报名

▲报名咨询：金老师 18106383420（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

初级：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1002&fuid=154861>

中级：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1003&fuid=154861>

▲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/FC33TzWmGPB0vXKV5RYEyw>

《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12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

【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/BrIkCHJSCi1QsTg_wZ0iiA

▲联系人: 刘雅君 15715358528 (微信同号)

研发类：

1、火锅底料加工技术培训

培训时间：12月6-7日

培训地点：山东·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

2、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/DprTr8FPX6pQNDdaVRrY7A>

3、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>

4、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/3VQUEwOaCIYgGMNVkNsJw>

5、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

6、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>

7、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：12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 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、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/OfN01dd0MyRq1Eg-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/0941bViAhhAA8EjaHLAxQQ>

▲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

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/pXx0EdZ49v0mz7IzzqfNLw>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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）

【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】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

- [吉林德大有限公司](#)
- [九江市金帆食品有限公司](#)
- [广东欧帝玛生物工程有限公司](#)
- [广州妍美科技创新有限公司](#)
- [湖南佳元禄食品有限公司](#)
- [优源创（厦门）生物科技有限公司](#)
- [颍河（焦作）中药生物工程有限责任公司](#)
- [台山市百高食品有限公司](#)
- [广州昆特臣香精香料科技有限公司](#)
- [爱宠族\(江苏\)科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：广州奥昆食品有限公司

广州奥昆食品有限公司隶属于立高食品股份有限公司旗下的全资子公司（简称：立高食品 Ligao Foods，股票代码：300973），致力于冷冻烘焙产品的研发、生产及销售，在大流通渠道拥有奥昆、大佬强、好禧坊三大品牌，在国内冷冻烘焙食品市场占据主导地位。

公司总部位于广州，目前在国内拥有四大生产基地：广州南沙一厂、二厂、浙江长兴生产基地及河南卫辉生产基地，产品销售网络渠道遍布全国 200 多个城市及东南亚地区，在全国超过 2000 多名员工。公司从瑞士、荷兰等地先后引进了先进的冷冻烘焙食品自动化生产线，臻选全球优质原料，采用先进生产工艺，严把质量关口，不断丰富产品品类，目前产品品类超过 250 种，包括发酵类面团、起酥类冷冻面团、冷冻蛋糕西点等系列产品。

我们是一家年轻但高速发展中的公司，从 2013 年成立至 2021 年，年销售额从 5000 多万增长到 18 亿，年均销售额稳步攀升。经过多年的沉淀与积累，奥昆已成长为广大客户信赖的冷冻烘焙食品企业。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1489324/>

研发工程师（油炸裹粉产品） <http://www.foodmate.cn/job/show-15827.html>

岗位职责：

- 1、负责按照公司产品战略规划，进行公司裹粉油炸类产品研发规划，预研，市场调查等；
- 2、负责裹粉油炸类项产品研发，如榴莲酥，香芋地瓜丸等，开发新的相关的裹粉油炸类产品；
- 3、负责配合工艺，生产等部门做新品的小试、中试，量产等，并根据客户反馈做产品改进；
- 4、负责团队的日常管理；

任职要求：

- 1、2 年及以上相关工作经验；
- 2、有裹粉油炸类研发经验者优先，如榴莲酥等；
- 3、具备优秀的沟通协调能力；

公司福利：

- 1、食宿：包食（三餐）包住宿；
- 2、五险一金：入职即购买；
- 3、油补、车补；
- 4、下午茶：每周二、周五有水果、平常不定时有甜品；
- 5、旅游：部门游、团队游、公司游应有尽有。

研发工程师（丹麦面包） <http://www.foodmate.cn/job/show-15267.html>

岗位职责：

- 1、根据公司产品定位和需求，研发丹麦面包类产品。
- 2、对现有产品品质的维护及不断改良升级。

任职要求：

- 1、具有 3 年及以上面包研发经验（本岗位）。
- 2、了解丹麦面包研发的工艺流程以及装饰；
- 3、熟练掌握丹麦面包研发方案以及市场需求；
- 4、了解烘焙市场，关注烘焙最新资讯，熟悉面包研发用原辅材料性能。

公司福利：

- 1、食宿：包食（三餐）包住宿；
- 2、五险一金：入职即购买；
- 3、工龄奖：300 元/月起步，逐年增长；
- 4、车费补贴：春节返乡有车费补贴；
- 5、下午茶：每周二、周五有水果、平常不定时有甜品；
- 6、旅游：部门游、团队游、公司游应有尽有。

西点蛋糕研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15266.html>

岗位职责：

- 1、根据公司产品定位和需求，研发丹麦面包类产品。
- 2、对现有产品品质的维护及不断改良升级。

任职要求：

- 1、按照销售需求独立开发产品；
- 2、冷冻数据测试（抗老化性、保水性、保质期等）；
- 3、完成新品车间生产（跟进车间工艺、设备）
- 4、完成上级安排的其他工作任务；

公司福利：


- 1、食宿：包三餐和住宿；
- 2、公司福利：试用期3个月，入职五险一金，各类创新、创收奖；
- 3、工龄奖：300元/月起步，逐年增长；
- 4、车费补贴；
- 5、下午茶：每周二、周五有水果、平常不定时有甜品；
- 6、旅游：部门游、团队游、公司游应有尽有。

福利待遇：包三餐和住宿 工龄奖 下午茶 旅游 五险一金

工作地点：广东广州市南沙区榄核镇万安工业区



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

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate(www.foodmate.com)是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布供求信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】5S 食品企业生产现场管理的“金钥匙”

【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

2022 年第八届食品质量安全管理大会

【第二轮会议通知】12 月 6-7 日·杭州 | 2022 感官分析创新论坛

热门分享：

广东省企业落实食品安全主体责任相关制度及记录

分享一些肉制品技术好文章

《如何做好品质管理》《QA QC 必备常识—验货流程》《如何做好品质管理》等

不知道仓库如何管理？这里有最全手册

食品中异物的来源和预防

品质管理之基础知识讲解，非常全面！——适合质量新人培训

历史：食品安全事故——大汇总！

【PPT 分享】餐饮服务从业人员食品安全知识培训

预包装食品与散装食品、裸装食品的区别

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 45：食品质量人，你的底线是什么？

食品名称出于反映食品真实属性提及的配料或成分问题

食品品级与工业级产品共线生产

产品名称

食品厂一更里的柜子是否可以放员工包包，贵重物品

市场监管总局留言—鸡精调味料中谷氨酸钠和呈味核苷酸二钠不合格

分公司可以使用总公司的食品生产许可证吗？

外箱日期打码是否合规

驻场品控应该主要什么

固体饮料标识

谁解释一下物料标识卡的法律依据及意义

一批产品，出厂检测报告数据怎么去抽样和确定？

这个原料在标签上怎样标注

公司让步放行质量不行的产品怎么办？

仓库温度计怎么布点？

企业原辅料进货人员和接货人员同一个部门的利弊

包装袋日期问题

各位有用双氧水对管道消毒的吗？

礼盒的外箱标签有什么要求？

食品标签和 7718

食品添加剂和 2760

继“钠”含量检测偏差较大被打假，市场局又来抽检了

请教各位关于鲜果切的灭菌问题

豆浆用什么方式杀菌比较好？

党参可以放食品了？

竹沥可以作为普通食品原料吗？

有谁知道油炸米制品（俗称糍粑）添加什么添加剂可以使其酥脆？

请教各位，关于产品名称命名的问题

辣椒油检测报告

商业无菌：按照罐头工艺生产和申请生产许可的产品需要检测商业无菌吗

菌落蔓延

不合格项目在报告中如何描述

葡萄糖浆是否属于复合配料

蛋白质检测

【齐谈职场那些事儿】-2



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