

一文了解进口食品现场查验知识

食品合规管理体系与其他管理体系的异同分析

**【案例】食品生产企业
直接负责的主管人员
未尽到食品安全责任被罚**



欧盟通报我国出口生姜提取物不合格

农业农村部畜牧兽医局关于征求牛羊等7种畜禽屠宰肉品品质检验规程（征求意见稿）意见的通知

食品网刊



中国食品

食品中 3-MCPD 知多少

2022 年冬至食用饺子的消费提示

一文了解进口食品现场查验知识

超 8 成消费者难以准确识别无糖产品

2021 年度全国食用菌统计调查结果分析

食品合规管理体系与其他管理体系的异同分析

【案例】广告宣传普通饮料能防病 啤酒公司被罚 10 万元

2022 民生领域案件查办“铁拳”行动 典型案例（第八批）

答复 | 关于尽快出台标准进一步规范代餐食品市场发展的提案

【案例】食品生产企业直接负责的主管人员未尽到食品安全责任被罚

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 626 号

关于公开征求《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》意见的反馈

农业农村部畜牧兽医局关于征求牛羊等 7 种畜禽屠宰肉品品质检验规程（征求意见稿）意见的通知

国家食品安全风险评估中心关于征求《食品安全国家标准预包装食品特殊膳食食用食品标签通则》（征求意见稿）意见的函

国际食品

欧盟复合食品介绍及相关法规要求

2022 年 1—10 月美国茶叶进口简况

哈萨克斯坦将增加对华面粉、食用油出口

2022 年联合国粮农组织统计年鉴发布

欧亚经济联盟《食品安全》技术法规参考标准修正案生效

欧洲疾病预防控制中心：欧洲一年内发现 2500 多起禽流感

国际预警

欧盟通报我国出口生姜提取物不合格

欧盟通报我国出口葵花籽和水煮笋不合格

美国修订四唑虫酰胺在部分产品中的残留限量

2022 年 12 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 12 月 18 日）

2022 年 12 月输日食品违反日本食品卫生法情况（12 月 16 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 50 周）

食品科技

中国热科院为胡椒属家族再添新成员

新疆 2022 年“两区”科技发展计划拟立项项目公示 涉及食品领域有 9 项

贵州省科技计划拟立项项目公示 食品领域有 18 项

2022 年度河北省科学技术奖行业评审结果公布 食品领域 25 个项目通过评审

氯丙醇类化合物是一种公认的在食品加工过程中产生的污染物，包括 3-氯-1,2-丙二醇（3-MCPD）、2-氯-1,3-丙二醇（2-MCPD）、1,3-二氯-2-丙醇（1,3-DCP）和 2,3-二氯-1-丙醇（2,3-DCP），其中 3-MCPD 的污染量最大，常被作为氯丙醇类物质的检测参照物，反映食品加工中氯丙醇类物质的污染状况。食品伙伴网将带大家一起来了解下 3-MCPD 的相关内容。

01 什么是 3-MCPD?

3-MCPD，又称氯甘油，2-氯甘油，是一种有机中间体-氯代二元醇，也是一种常见的污染物，最初是在酸水解的植物蛋白和酱油中发现，后来也在其他食品中被发现。3-MCPD 及其酯可在食品或食品接触材料中的氯离子存在下，由甘油或酰基甘油酯在热处理过程中形成。食物中的 3-MCPD 大多以脂肪酸酯的形式存在。氯丙二醇酯是 3-MCPD 形成过程的中间物，也是 3-MCPD 的来源。目前还没有 3-MCPD 对人体有直接毒理作用的官方报道，但研究表明，长期过量摄入可对人体的生殖系统和肾功能造成损害。

02 污染来源

目前公认的氯丙醇酯污染主要来自食用植物油，不同油料精炼后 3-MCPD 的含量差异较大。有资料表明，棕榈油中含量相对较高，而橄榄油中相对较低。2020 年的 8 月份，香港消费者委员会发布了抽检的市面上 15 款婴儿配方奶粉的检测结果，15 款奶粉中全部含有损害肾脏的污染物氯丙二醇。因此，要特别关注添加棕榈油的含油脂食品，尤其是婴幼儿食品。

03 部分国家/地区对 3-MCPD 的限量要求

部分国家/地区对 3-MCPD 的限量做出规定，具体如下。

国家/地区	食品名称	限量要求
中国	添加酸水解植物蛋白的固态调味品	≤1.0 mg/ kg
	添加酸水解植物蛋白的调味品（固态调味品除外）	≤0.4 mg/ kg
中国香港	含有酸水解植物蛋白的固态调味品	≤1.0 mg/ kg
	任何其他含有酸水解植物蛋白的调味品	≤0.4 mg/ kg
中国台湾	酱油及以酱油为主调制而成之调味制品	≤0.4mg/kg
欧盟	酱油	≤0.02 mg/kg
	水解植物蛋白	≤0.02 mg/kg
美国	酸水解蛋白	≤1 mg/kg
	加入酸水解蛋白的亚洲酱汁（即成分说明书中包含酸水解蛋白）	≤1 mg/kg
	酸水解蛋白在成分说明书中未列出的亚洲式酱汁（即加入 HCl 以便原位生产酸水解蛋白）	≤1 mg/kg
澳新	酱油和蚝油	≤0.2 mg/kg
新加坡	酱油、蚝油	≤0.02 mg/kg

更多内容详见：[食品中 3-MCPD 知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

冬至，俗称“数九”“冬节”“长至节”“亚岁”等，也是中华民族传统节日之一。有冬至为极阴之时、阳气始生的说法。北方流传有“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管”的俗语。冬至吃上一碗热气腾腾的饺子，已是一种习俗。

01 正规渠道来购买，轻拿轻放细观察

消费者在选购速冻饺子时，应选择有良好冻藏设备的商场或超市，选择质量和安全有保障的正规厂商产品。购买前要观察速冻饺子包装是否完整，外观是否质地均匀。如发现速冻饺子已经解冻变软，有明显的开裂、变形、粘连，颜色发暗、发灰，袋内有大的冰晶等情况则不要购买。在商场或超市挑选速冻食品时，应注意轻拿轻放，避免过度翻动冷柜，选购结束后应立即关闭冷柜门。

02 标签信息内涵多，读懂之后好选择

面对琳琅满目的速冻饺子，看懂包装上的标签信息尤为重要。请注意以下三点：

仔细观察标签信息

在速冻饺子外包装上，应有印刷清晰的厂名、厂址、生产日期和保质期等完整的内容。

查看配料表及营养成分表

配料表所列配料，是按照加工食品时各种配料加入量递减排列的；营养成分表，标明食品营养成分名称、含量和占营养素参考值（NRV）的百分比。消费者可根据自己需求，选择适合自己口味的馅料及所需产品。

查看保质期和贮存条件

根据外包装标签上的生产日期和保质期来推算此产品的可食用期限，确保选购速冻饺子不超过保质期；贮存条件可从标签上查看，并严格按相应要求进行保存。

03 饺子贮存要注意，掌握要点更妥当

速冻饺子对存储条件有一定的要求，要特别注意以下三点：

控制储存温度

一般速冻饺子要求在-18℃储存，这一低温可使饺子品质比较稳定；如果高于该温度，保质期会相应缩短。当家里冰箱达不到-18℃时，速冻饺子开封后应尽快食用，否则容易变质。

更多内容详见：[2022 年冬至食用饺子的消费提示](#)

中国食品 一文了解进口食品现场查验知识

民以食为天，食以安为先。海关作为进出口食品安全的监管机构，践行食品安全监管“四个最严”基本要求，保障进出口食品安全，保护人类、动植物生命和健康。

《进出口食品安全管理办法》（海关总署令第249号）（下称《办法》）包括“总则”“食品进口”“食品出口”“监督管理”“法律责任”“附则”六个章节七十九条。“食品进口”部分共二十九条，规定了进口食品监管依据、合格评定活动、进口商自主审核、包装标签标识要求、指定或认可场所、后续监管、风险控制措施、召回等内容。今天跟大家一起聊聊进口食品现场查验监管内容。

一、现场查验内容

海关根据监督管理需要，对进口食品实施现场查验，现场查验包括但不限于以下内容：

- （一）运输工具、存放场所是否符合安全卫生要求；
- （二）集装箱号、封识号、内外包装上的标识内容、货物的实际状况是否与申报信息及随附单证相符；
- （三）动植物源性食品、包装物及铺垫材料是否存在《进出境动植物检疫法实施条例》第二十二条规定的情况；
- （四）内外包装是否符合食品安全国家标准，是否存在污染、破损、湿浸、渗透；
- （五）内外包装的标签、标识及说明书是否符合法律、行政法规、食品安全国家标准以及海关总署规定的要求；
- （六）食品感官性状是否符合该食品应有性状；
- （七）冷冻冷藏食品的新鲜程度、中心温度是否符合要求、是否有病变、冷冻冷藏环境温度是否符合相关标准要求、冷链控温设备设施运作是否正常、温度记录是否符合要求，必要时可以进行蒸煮试验。

二、中文标签内容

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。

1. 鲜冻肉类产品

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。

更多内容详见：[【进出口食品安全】一文了解进口食品现场查验知识](#)

文章来源：福州海关 12360 微信

随着健康中国行动的推进，无糖食品和饮料成为越来越多消费者的选择。但面对琳琅满目的货架，消费者能否准确识别无糖产品？科信食品与健康信息交流中心开展的“中国消费者甜味剂认知调查”显示，超 8 成消费者在选购无糖食品和饮料时存在被误导的可能。

1. 无糖饮料市场渗透率最高

在健康消费潮流下，市面上以甜味剂替代糖的无糖食品和饮料越来越丰富，在各品类中，无糖饮料渗透率最高。调查显示，近 85% 消费者尝试过无糖碳酸饮料，其次是无糖咖啡/茶饮（66%）和无糖口香糖（59%），而无糖冰淇淋和无糖巧克力等品类尚有待进一步开发。

2. 多数消费者认为无糖更健康

糖摄入过多会增加龋齿、超重和肥胖发生风险，随着健康中国行动的实施，越来越多消费者了解到过量摄入添加糖对身体的负面影响，无糖食品和饮料成为消费者心目中更加健康的选择。调查显示，超过 6 成消费者选择无糖产品的首要因素是“更健康”。另有近 18% 消费者因“好奇”选择无糖产品。

3. “看了，又好像没看”

很多消费者在选购食品和饮料时会查看标签，调查发现，近八成消费者通过“不含蔗糖”、“0 蔗糖”等标识判断产品是否无糖，存在被误导的可能。中国疾控中心营养与健康所所长丁钢强指出：“0 蔗糖”只是不含蔗糖，不一定是无糖，消费者还需要看一看配料表中是否有果葡糖浆、结晶果糖、蜂蜜、浓缩果汁、果酱等含糖配料。

但调查同时也发现，消费者对糖和甜味剂的认知较为模糊，存在大量混淆。比如大约 70% 的消费者认为糖精是糖，大约 60% 的消费者认为三氯蔗糖、甜菊糖是糖，接近 30% 的消费者认为结晶果糖不是糖，且无论消费者是否有阅读食品标签的习惯均是如此认知。

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯建议，应当加强公众科普，指导消费者正确认读食品标签和营养标签，合理选购食品。此外，高血糖人群和糖尿病患者还应注意食品配料中可引起血糖升高的面粉（小麦粉）、淀粉等成分，或参考医生建议选择产品。

2021 年，全行业贯彻落实新发展理念，积极应对疫情，努力克服困难，实现了平稳增长。据我会对 29 个省、自治区、直辖市（不含宁夏、海南和港澳台等省区）的统计调查，2021 年全国食用菌总产量 4133.94 万吨（鲜品，下同）比 2020 年增长了 1.79%；2021 年总产值 3475.63 亿元，比 2020 年增长 0.29%。（2020 年全国食用菌总产量 4061.43 万吨（鲜品，下同），2020 年总产值 3465.65 亿元。）

一、产量情况

食用菌产量在 300 万吨以上的有 5 个省：河南省（576.13 万吨）、福建省（478.02 万吨）、河北省（331.35 万吨）、黑龙江省（320.95 万吨）、山东省（303.65 万吨）。

1、河南省。全省食用菌各类品种生产折合 57.57 亿袋以上，各类品种鲜菇产量达到 576.13 万吨，产值 410.38 亿元。产量较 2020 年增长 2.54%，产值较 2020 年增长 2.16%。香菇鲜菇产量达到 387.04 万吨，占全部产量的 68.07%。平菇鲜菇产量略有下降，达到 84.19 万吨。香菇、平菇两大品种产量达到 471.23 万吨，占全部产量的 81.79%。金针菇、杏鲍菇等品种的产量稳步小幅增长。小宗品种如大球盖菇、黑皮鸡枞菌（长根菇）、羊肚菌等品种发展规模快速扩大，产量大幅增加。全省食用菌产业发展呈现以下特点：一是政策对产业发展促进作用持续发挥。全省各级政府连续扶持各类食用菌产业发展的政策作用进一步体现，一些大型项目已经发挥出巨大作用，对食用菌产业转型升级助推作用明显见效。食用菌产业发展规模和发展水平得到持续提高，高水平的现代化生产基地数量快速增加、布局更加合理，运行效果良好。二是科技对产业发展的贡献度进一步体现。全省对食用菌产业发展不断加大科技和示范推广经费投入，“河南省‘四优四化’科技支撑行动计划”食用菌专项连续支持，部分主产地市对食用菌科技投入持续加大，为全省食用菌产业科技水平稳步提高奠定坚实基础。食用菌学科人才队伍不断壮大，人才结构进一步优化，科技创新在产业发展中的作用进一步体现，科技对产业发展的贡献能力不断增强。三是三产融合发展格局初步形成。在政府主导和大力推动下，全省食用菌生产规模稳中步扩张，加工业得到较快发展，产品加工种类和规模快速增长，产品销售和服务业快速增长，电商扩张速度明显。四是产业高质量发展格局和态势进一步稳固，全省食用菌产业逐渐进入高质量发展时代，大量社会资本进入食用菌行业形成重要的资金保障，一批超大型生产企业的相继投产，不仅产能大幅扩大，而且技术水平全面提高。

2、福建省。根据省统计局数据换算，全省食用菌产量 478.01 万吨，同比增长 5.64%，产值 248.12 亿元，同比增长 4.8%。具体工作：一是抓服务保障，确保稳产保供。制定印发《食用菌生产下基层结对子“四个一”服务活动方案》，组织技术服务队伍深入食用菌生产县（市、区）开展产前、产中及产后技术服务，指导菌种、菌资、菌包供应等要素保障企业优化生产安排，协调解决生产中遇到的难题。二是抓项目创建，确保示范带动。争取了中央财政资金 5000 万元，带动社会投资 15754 万元，组织引导 6 个食用菌生产县（区）建设研发平台、菌种繁育、菌包生产、生产加工、三产融合等产业提升工程项目。认真总结项目建设成效和典型经验，举办宣传、展示和示范推广活动，发挥产业发展提升的示范引领作用。三是抓绿色生产，确保健康发展。创建食用菌标准化示范基地 36 个，大力推广应用标准化生产和绿色防控技术，全年累计示范带动规模达 2.13 亿袋。四是抓品牌建设，打响“福菌”品牌。巩固提升现有食用菌区域公用品牌，积极创建白背毛木耳、杏鲍菇、绣球菌等区域品牌，引导企业实施“三品一标”认证和品牌发展战略。组织食用菌企事业单位参加农交会、绿博会、菌博会等大型展会，联合举办食用菌文化节和菌菇烹饪大赛等活动，多渠道多形式地宣传食用菌产品及品牌，提升了“福菌”品牌影响力和知名度。五是抓政策保险，增添发展动能。推动各地以设施食用菌保险政策相关文件为指导，督促保险政策落地实施，制定适用性、操作性强的设施食用菌保险实施细则，逐步实现“扩面、增品、提标”。补贴标准从疫情之前省级财政给予 20% 提高到 30%，保险产品从商业保险到政策性保险与商业性保险叠加共存。

更多内容详见：[2021 年度全国食用菌统计调查结果分析](#)

文章来源：中国食用菌协会微信号

食品伙伴网讯 近几年食品安全事件造成的社会影响，尤其是一些网络直播及销售端夸大宣传衍生的食品安全问题，已经远远超出传统食品安全及质量管理研究的范畴。产生这些问题的根源，往往是因为对相关标法的不理解、落实不到位等等，所以亟需普及并落实基本的法律法规要求，夯实法律法规安全底线。由此，食品合规管理体系应运而生。

食品伙伴网推出的食品合规管理体系，主要是研究食品及其生产经营过程中需要符合的标法合规义务，以及由于不合规造成的风险的管理与控制。食品合规管理体系可以协助企业落实履行具体法律法规及标准的相关合规义务，是食品设计与生产、经营的基础，也是其他管理体系（如 QMS（ISO9001）、FSMS（ISO22000）、HACCP 管理体系等）的基础。食品安全及质量提升管理，也必须以符合法律法规和标准等强制义务为前提。

食品合规管理体系与其他管理体系关系如图一所示：



图一：食品合规管理体系与其他管理体系关系图

对于食品企业，首先需要履行合规义务，在遵纪守法的前提下实施生产经营。作为食品行业，在做好合规管理的基础上，落实食品安全管理为企业的第一要务，需在确保食品安全的前提下，提升质量管理水平，以期增强企业的市场竞争力。

结合食品行业及食品生产经营企业的现状，食品伙伴网主要对食品合规管理体系与 HACCP、QMS 及 FSMS 体系之间的区别作如下的分析：

分析角度	食品合规管理体系	HACCP	QMS	FSMS
主要内容	注重诚信守法原则，进行法律法规及标准等强制履行义务识别、评估及控制，从而确保法律义务的履行率。	利用 HACCP 基本原理，对生产经营过程实施物理性、化学性及生物性危害的识别、评估并实施控制。	利用 QMS 运行原则，落实质量控制、质量保证及质量提升的一系列管理活动。	结合 HACCP 和 PRP，对影响食品安全的整个食物链过程实施系统化的食品安全管理。
主要的风险管理对象	企业应履行的合规义务。	内外部环境；物理性、化学性及生物性危害等食品安全相关因素。	内外部环境。	内外部环境；物理性、化学性及生物性危害等食品安全相关因素。
控制的主要目标	遵守食品类法律法规、标准、行业准则规范及承诺等要求，履行企业和个人的法律义务。	控制影响食品安全的主要因素，控制、降低或杜绝安全隐患。	落实食品质量的控制和保证体系要求，努力实现质量提升。	利用系统的 HACCP、PRP 等管理，共同实现食品安全及质量提升。
体系健全程度	已落地推行，很多企业受益。	国际权威标准，体系健全。		

更多内容详见：[食品合规管理体系与其他管理体系的异同分析](#)

文章来源：食品伙伴网

违法事实

经查，2020 年 10 月 30 日，当事人通过其自有微信公众号发布微信文章，文章中使用“发酵时产生的乳三肽可以帮助预防高血压和改善血管弹性”的文字表述。

上海市市场监督管理局认为，疾病预防、治疗功能属药品、医疗器械所独有，当事人在普通饮料食品广告中宣传“可以帮助预防高血压”等内容，容易导致消费者对该普通饮料与预防、治疗高血压的药品发生误认、混淆的可能，故认定当事人的行为违反了《中华人民共和国广告法》第十七条：“除医疗、药品、医疗器械广告外，禁止其他任何广告涉及疾病治疗功能，并不得使用医疗用语或易使推销的商品与药品、医疗器械相混淆的用语”之规定，构成在普通食品广告中使用医疗用语或易使推销的商品与药品、医疗器械相混淆的用语的行为。

处罚结果

罚款人民币壹拾万圆整。

上海市市场监督管理局行政处罚决定书

沪市监机处（2022）*****号

当 事 人：**啤酒（中国）投资有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所：上海市静安区南京西路 **** 号****广场 ***-***

代表人：***I

经查，2020 年 10 月 30 日，当事人通过其自有微信公众号“*****”（微信号：*****）发布标题为“【吃货集合】**发酵の食文化你知多少？”的微信文章，文章中使用“发酵时产生的乳三肽可以帮助预防高血压和改善血管弹性”的文字表述。

现已查明，上述微信文章，由上海**网络科技有限公司制作并使用当事人注册认证的微信公众号“*****”（微信号：*****）予以发布。截止删除日（2022 年 8 月 18 日），上述微信文章阅读量为 190 次，收藏 5 次，点赞 4 次。上述事实，主要有以下证据证明：当事人营业执照复印件、当事人法定代表人护照复印件、当事人法定代表人签字确认的授权委托书、当事人法定代表人授权委托人护照复印件、当事人法定代表人授权委托人签字确认的询问笔录、当事人法定代表人授权委托人签字确认的“****-网络监测及电子数据取证文书”等。

更多内容详见：[【案例】广告宣传普通饮料能防病 啤酒公司被罚 10 万元](#)

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如下，涉及食品的案例有：

一、浙江省建德市市场监管局查处建德市新安江街道韦朵蛋糕店等 4 家经营主体生产经营含金银箔粉食品违法行为系列案件

2022 年 11 月 17 日，浙江省建德市市场监管局依法对建德市新安江街道韦朵蛋糕店、琦河食品（杭州）有限公司 2 家门店、建德市文澜大酒店等 4 家经营主体生产经营含金银箔粉食品的违法行为作出罚没 20.2 万元的行政处罚。

2022 年 7 月，建德市市场监管局根据《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》部署，开展网上网下一体化查处生产经营含金银箔粉食品违法行为的专项行动。通过前期的线索排摸，线上对琦河食品（杭州）有限公司、莱噢达人蛋糕店、建德文澜大酒店在微信小程序销售或宣传金（银）箔类物质蛋糕甜品的违法行为进行区块链固证。8 月 11 日，建德市市场监管局开展集群行动，现场查获建德市新安江街道韦朵蛋糕店（莱噢达人）1 家门店、琦河食品（杭州）有限公司（季朵）2 家门店、建德文澜大酒店在食品中添加金（银）箔类物质的实物证据，并提取了相关订单销售数据，涉案货值共计 3.1 万元。当事人在制作蛋糕时添加使用“金箔”的行为违反《食品安全法》第三十四条第一款第（一）项规定，在其微信小程序上宣传展示使用“金箔”制作的“玫瑰花”蛋糕图片，违反了《互联网广告管理暂行办法》第五条第一款规定。建德市市场监管局对上述 4 家经营主体作出行政处罚。

金箔蛋糕是华而不实的“面子工程”，助长的是奢靡享乐、拜金主义等不正之风，带来非理性的消费观以及食品安全隐患。根据《中华人民共和国食品安全法》规定，金银箔粉未列入食品添加剂，也不是食品原料，添加金银箔粉属于违法行为。

二、贵州省毕节市七星关区市场监管局查处七星关区鸿晟食品经营部经营超过保质期、标注虚假生产日期预包装食品案

2022 年 7 月 11 日，贵州省毕节市七星关区市场监管局依法对七星关区鸿晟食品经营部经营超过保质期、标注虚假生产日期预包装食品违法行为作出没收过期食品及包装材料，罚没 16.83 万元的行政处罚。

2022 年 5 月 7 日，七星关区市场监管局根据辖区办事处举报对七星关区鸿晟食品经营部进行现场检查，发现现场存放有修改过生产日期的预包装食品、印码器、剥谷机以及未使用的食品包装袋 2006 个。经查，当事人回收已过期或即将过期预包装食品，然后更换包装并更改生产日期后销售，违法货值金额 1.22 万元，违法所得 0.99 万元。当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条的规定，七星关区市场监管局依法对当事人作出行政处罚。

经营者篡改食品生产日期，严重侵犯消费者权益，存在食品安全隐患，通过对违法行为的严厉打击，有效维护了市场秩序和消费者权益，从源头上消除食品安全事故隐患。

更多内容详见：[2022 民生领域案件查办“铁拳”行动 典型案例（第八批）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

关于政协第十三届全国委员会第五次会议第 01048 号（商贸监管类 053 号）提案答复的函

委员：

您提出的《关于尽快出台标准进一步规范代餐食品市场发展的提案》收悉，根据我委工作职能，现答复如下：

一、工作现状和进展情况

《国民营养计划（2017—2030 年）》提出完善营养政策法规和标准体系，强化营养和食品安全监测与评估，发展食物营养健康产业，普及营养健康知识等实施策略。《健康中国行动（2019—2030 年）》之合理膳食行动从个人和家庭、社会、政府三个层面提出合理膳食的要求和倡导。我委高度重视有关工作，积极贯彻落实国民营养计划和合理膳食行动，以人民健康为中心，强调预防为主，防治结合。不断完善食品营养标准体系，引导和规范食品产业营养化转型。加强营养人才能力建设，提升营养健康服务水平。大力开展营养健康科普宣教活动，营造良好的营养健康社会氛围。

二、关于所提建议的答复

（一）关于尽快出台强制性代餐食品标准。

《食品安全国家标准运动营养食品通则》（GB24154—2015）及第 1 号修改单规定了控制能量类、补充蛋白质类等满足不同需求产品中特征营养素、必须添加成分和建议添加成分，以及营养成分的种类和每日使用量等的技术指标要求。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》（GB14880—2012）规定食品添加剂和食品营养强化剂的使用原则、允许使用的品种、使用范围及最大使用量等。《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB13432—2013）《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB28050—2011）规定了预包装特殊膳食用食品和预包装食品标签中能量、蛋白质、碳水化合物、脂肪含量值等强制标示内容，其他营养成分等可选择标示内容以及标注要求。企业可按照上述标准要求和食品原料等规定研发生产相关产品。

目前，有关各方对代餐食品的准确定义、使用范围、目标人群等尚存在不同认识，我委已组织开展相关调研，收集产品生产、人群消费等数据，将结合市场监管和行业发展需求，充分论证制定相关标准的科学性和必要性，保障与现有特殊医学用途配方食品、运动营养食品等食品安全国家标准协调一致。同时，组织研究制订《控制体重用代餐食品指南》，拟提出核心营养素、必须成分、可选择性成分等的含量要求和标示要求，规范指导行业生产。

（二）关于科学指导消费者理性选择代餐食品。

多年来，我委持续开展多种形式的系列主题宣教活动，普及“食物多样、营养安全、吃动平衡”的健康生活方式。2022 年 5 月，组织开展以“会烹会选，会看标签”为主题的全民营养周和以“知营养、会运动、防肥胖、促健康”为主题的“5·20”中国学生营养日活动，围绕《中国居民膳食指南（2022）》8 条核心准则等重点内容，宣传普及合理膳食、认读标签等营养健康知识及技能，指导居民科学选择食品、合理搭配膳食，预防和减少营养相关慢性病发生。借助新媒体手段，积极回应社会关切、群众关注的营养健康热点问题，促进营养健康理念进家庭、进社区、进学校、进商超、进乡村。同时，我委组织出版《国民营养科普丛书》（10 册），针对全生命周期人群和慢性病患者营养需求，提出膳食指导和身体活动建议，解答常见食品安全与营养问题及误区，推动提升居民营养健康素养水平。

更多内容详见：[答复 | 关于尽快出台标准进一步规范代餐食品市场发展的提案](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

违法事实

由上海**食品有限公司生产、上海市虹口区**熟食店销售的盐水牛肉、五香牛肉，经流通领域检验，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）项目检验结果分别为 0.622g/kg、0.711g/kg（标准指标≤0.075g/kg），不符合 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求，检验结论为不合格。陈*为上海**食品有限公司的车间主任，直接负责该企业车间食品安全管理工作。当事人作为食品生产企业直接负责的主管人员未尽到食品安全责任。

当事人作为食品生产企业直接负责的主管人员未尽到食品安全责任的行为，构成了《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条第一款第一项“食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的 1 倍以上 10 倍以下罚款：（一）故意实施违法行为”所指的违法行为。

处罚结果

罚款人民币壹万陆仟贰佰元整

上海市宝山区市场监督管理局行政处罚决定书

沪市监宝处（2022）*****号

当事人：陈*

2022 年 10 月 20 日，我局收到上海市虹口区市场监督管理局关于上海**食品有限公司相关问题的复函，确认流通领域抽样检验不合格的盐水牛肉（生产日期：2022-07-23）、五香牛肉（生产日期：2022-07-23）系从上海**食品有限公司采购。陈*作为上海**食品有限公司的车间主任，直接负责该企业车间食品安全管理工作。2022 年 10 月 24 日，我局对当事人涉嫌作为食品生产企业直接负责的主管人员未尽到食品安全责任的行为进行立案调查。通过询问当事人及其他证据的提取，查明当事人的违法行为。

经查明，2022 年 7 月 23 日，由上海**食品有限公司生产、上海市虹口区**熟食店销售的盐水牛肉、五香牛肉，经流通领域检验，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）项目检验结果分别为 0.622g/kg、0.711g/kg（标准指标≤0.075g/kg），不符合 GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求，检验结论为不合格。当事人作为该企业的车间主任，直接负责该公司车间食品安全管理工作。当事人 2021 年度从该企业取得的总收入为 16200 元。

以上事实有下列相关材料为证：询问笔录、当事人身份证复印件、上海某食品有限公司营业执照复印件、食品生产许可证复印件、法定代表人身份证复印件、委托代理人身份证复印件、授权委托书、劳动合同复印件、工资表复印件、协助调查函复印件、上海市虹口区市场监督管理局的协助调查结果复函复印件。

本局于 2022 年 11 月 18 日依法向当事人送达了《行政处罚听证告知书》（沪市监宝听告（2022）*****号），当事人在规定时间内未提出听证，也未提出陈述和申辩的要求。

更多内容详见：[【案例】食品生产企业直接负责的主管人员未尽到食品安全责任被罚](#)

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 626 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准德国爱蒂特生物有限公司生产的仔猪大肠杆菌志贺毒素亚单位疫苗在我国注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布产品质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行。

批准辉瑞集团法玛西亚·普强公司等 3 家公司生产的硫酸大观霉素等 4 种兽药在我国再注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布修订后的质量标准、工艺规程、说明书和标签，自发布之日起执行，此前发布的该 4 种兽药质量标准、说明书和标签同时废止。

批准 KVP Kiel 有限责任公司生产的托曲珠利在我国变更注册，发布修订后的质量标准、工艺规程、标签，自发布之日起执行。此前发布的该兽药质量标准、标签同时废止。

批准勃林格殷格翰动物保健（美国）有限公司（St. Joseph 生产厂）生产的猪圆环病毒 2 型杆状病毒载体灭活疫苗在我国变更注册。

特此公告。

附件： 1. 进口兽药注册目录

2. 质量标准

3. 工艺规程

4. 说明书和标签

农业农村部

2022 年 11 月 29 日

附件：

 [中华人民共和国农业农村部公告 第 626 号.ofd](#)

更多内容详见：[中华人民共和国农业农村部公告 第 626 号](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

关于公开征求《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》意见的反馈

2022年11月7日至25日，市场监管总局向社会公开征求《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》意见建议。期间，收到反馈意见共54条，涉及通用名称标注、配方特点/营养学特征表述、临床试验内容规范等，其中采纳8条，不采纳44条，其他咨询问题2条。

下一步，市场监管总局将按程序做好《特殊医学用途配方食品标识指南》修改完善和公开发布工作。

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

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

农业农村部畜牧兽医局关于征求牛羊等7种畜禽屠宰肉品品质检验规程（征求意见稿）意见的通知

各有关单位：

为规范牛羊等7种畜禽屠宰肉品品质检验，保障畜禽屠宰产品质量安全，我局组织起草了牛羊等7种畜禽屠宰肉品品质检验规程（征求意见稿），现向社会公开征求意见。请认真研究，于2023年1月24日前将修改意见以书面或电子邮件形式反馈。

电子邮箱：tuzhaibiaozhun@163.com

通信地址：北京市朝阳区麦子店街20号楼421室 中国动物疫病预防控制中心屠宰标准处 邮编：100125

农业农村部畜牧兽医局

2022年12月23日

附件下载：

-  《鹅屠宰肉品品质检验规程》（征求意见稿 221121）.docx
-  《鸡屠宰肉品品质检验规程》（征求意见稿）20221121.doc
-  《驴屠宰肉品品质检验规程》（征求意见稿）20221121.doc
-  《牛屠宰肉品品质检验规程》（征求意见稿）20221121.docx
-  《兔屠宰肉品品质检验规程》（征求意见稿）20221122.docx
-  《鸭屠宰肉品品质检验规程》（征求意见稿）20221118.docx
-  《羊屠宰肉品品质检验规程》（征求意见稿）20221121.docx

文章来源：农业农村部

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于征求《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》（征求意见稿）意见的函

各有关单位：

根据原国家卫生和计划生育委员会办公厅《关于印发 2019 年度食品安全国家标准第二批立项计划的通知》（国卫办食品函（2019）704 号），国家食品安全风险评估中心和上海市质量监督检验技术研究院承担《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》修订工作。现已完成《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》（草案）修订工作，按照标准制定修订工作程序要求，开展标准起草阶段征求意见工作。




请将附件 3《征求意见表》于 2022 年 12 月 29 日前以电子版形式返回至 fanghaiqin@cfssa.net.cn。各行业、企业请以单位形式统一反馈意见至上述邮箱。

联系人：方海琴

电话：010-52165453

邮箱：fanghaiqin@cfssa.net.cn

附件：

1.  附件 1. 《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（草案）.pdf
2.  附件 2. 《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（草案）编制说明.pdf
3.  附件 3. 《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（草案）征求意见表.xlsx

国家食品安全风险评估中心

2022 年 12 月 15 日

文章来源：国家食品安全风险评估中心

食品伙伴网讯 近期收到一些食品行业伙伴关于**食品是否属于复合食品，复合食品中含有的肉类产品、水产品、乳制品等出口欧盟有哪些限制等相关问题。食品伙伴网对此进行了梳理，主要包括如何判定复合食品，企业在向欧盟出口复合食品时有哪些法规要求，供行业参考。

01 复合食品判定

“复合产品”是指同时含有植物源性产品和动物源性加工产品的食品，比如说奶糖。食品属于复合食品的原因是同时含有植物源性产品以及动物源性产品，与食品中所含动物源性产品的比例没有关系。

(EU) 2019/625《关于某些供人类消费的动物和货物进入欧盟的要求》将复合食品分为三大类：

非货架稳定的复合食品；

货架稳定且含有任何数量肉类产品的复合食品，除了明胶、胶原蛋白及高度精制动物成分；

货架稳定且不含肉类产品的复合食品，除了明胶、胶原蛋白或高度精制动物成分；

在判定产品是否属于复合食品时需要注意，动物产品加工过程中添加植物源性产品，并不意味着该最终产品即定义为复合食品，如果添加了植物源性原料，并不改变最终产品的主要特性，则不属于复合食品；添加植物源性成分，可能只是增加特殊风味或制作动物源性产品所必需的，比如说在酸奶中添加水果，产品仍然属于乳制品，而非复合食品。

另外，非货架稳定复合食品须在控温状态下运送或储存，而货架稳定复合食品则可保存在室温下。

02 复合食品的相关法规要求

2.1 卫生要求

复合食品的生产卫生要求应符合欧盟 (EC) No 852/2004《食品卫生法规》的第 3 至 6 条。

2.2 进口条件

复合食品进口条件应符合欧盟 (EU) 2019/625 号法规的第 12 至 14 条。

2.3 复合食品中动物源性产品的要求

尽管欧盟 (EC) No 853/2004 条例将复合食品排除于其范围之外，但仍有明确规定复合食品只能使用来自欧盟许可企业制造的动物源性成分，(EC) No 853/2004 条例第 1 (2) 条规定，清楚说明用于复合食品中的动物源性产品，其收集和加工必须依据该条例的要求。这也就是说复合食品中的动物源性产品必须来自欧盟许可的欧盟成员国或第三国企业。

更多内容详见：[欧盟复合食品介绍及相关法规要求](#)

2022年1—10月美国茶叶进口情况

2022年10月，美国进口茶叶9,319.1吨，同比增长7.6%，其中红茶8,034.6吨，同比增长8.9%，绿茶1,284.5吨，同比增长约0.1%。1—10月，美国进口茶叶103,466.2吨，同比上涨10.6%，其中红茶89,122.3吨，同比上涨11.7%，占进口总量86.1%；绿茶14,343.9吨，同比上涨4.3%，占进口总量13.9%。



2022年10月，美国进口有机茶229.2吨，同比上涨15.2%。其中有机绿茶187.2吨，同比上涨7.5%，有机红茶42.0吨，同比上涨70.0%。1—10月，美国进口有机茶1,777.4吨，同比下降26%，约占进口茶叶总量的1.7%。其中有机绿茶1,507.8吨，同比下降19.5%，占有机茶进口总量的84.8%；有机红茶269.6吨，同比下降48.9%，占有机茶进口总量的15.2%。

更多内容详见：[2022年1—10月美国茶叶进口简况](#)

哈通社/阿斯塔纳/12月14日 -- 哈贸易政策发展中心股份公司（QazTrade）日前同阿里巴巴网站签署了一份谅解备忘录。

根据该备忘录，双方将扩大新的联合项目《出口到中国》框架内的合作，并在合作框架下协助哈萨克斯坦生产商根据联合项目将其产品出口到中国市场。

据悉，该项目将组织购买哈萨克货物出口到中国。

根据这一项目，哈萨克斯坦本国产品将被直接采购，通过阿里巴巴集团的渠道在中国市场进一步销售。

QazTrade 贸易政策发展中心表示，参与该项目将提供企业作为直接供应商与阿里巴巴集团进行长期合作的机会，出口商将通过该集团的渠道获得进入中国市场，并能够增加在中国的出口销售。

消息称，在项目的第一阶段，将采购包装面粉和植物油，然后是其他哈萨克斯坦商品。

哈萨克斯坦贸易和一体化部副部长托列巴耶夫和中华人民共和国商务部副部长盛秋平出席了签约仪式。

政策制定者、研究人员、分析师以及任何关注粮食和农业过去、现在和未来道路的人士，现在都能得到一个最新的多合一工具，用以仔细研究在世界农业粮食体系中发挥作用的主要因素。

联合国粮食及农业组织（粮农组织）发布了年度统计年鉴，其中包含数百页分类数据，涵盖全球农业就业、农产品贸易、肥料和农药使用以及环境和气候因素等主题。年鉴汇集了众多关键政策相关信息，可以轻松快速地访问。

《2022 年世界粮食及农业统计年鉴》提供可下载数字版和印刷版口袋书。

粮农组织统计司司长何塞·罗塞罗·蒙卡约说：“粮农组织高度重视数据和统计数据，将其作为我们推动可持续发展努力核心的全球公共产品。粮农组织致力于确保免费获取最新、可靠、及时和可信的数据，这些数据是确定通往更可持续和公平的农业粮食体系和一个没有饥饿的世界的道路所必要的。”

2022 年版围绕四个主题章节展开：一个是关于经济维度；一个是关于商品生产、贸易和价格；一个是关于粮食安全和营养；一个是关于农业可持续性和环境方面的问题。除了在全球和区域层面进行的评估外，它还包含从粮农组织统计数据库（FAOSTAT）数据平台的 20000 多个指标中提取的详细数据，该平台可免费访问，其中的指标涵盖超过 245 个国家和地区。

主要事实

自 2000 年以来，作为粮食安全关键指标的膳食能量供应量在所有地区均有所上升，其中亚洲地区上升幅度最大。现在世界平均水平为每人每天 2960 卡路里，增长了 9%，最高水平为欧洲和北美的每人每天 3540 卡路里。

当前，约有 8.66 亿人从事农业工作，占全球劳动力的四分之一以上，创造了 3.6 万亿美元的附加值。与 2000 年相比，这些数字表明经济价值增长了 78%，而参与生产的人口减少了 16%，其中非洲的增长速度是这一数字的两倍。

自 2000 年以来，甘蔗、玉米、小麦和水稻等主要作物的产量从 2000 年到 2020 年增长了 52%，达到 93 亿吨。在此期间，植物油产量增长了 125%，而棕榈油产量增长了 236%。以鸡肉为首的肉类产量增长了 45%，而水果和蔬菜的增长率为 20%或更低。

甘蔗是世界上产量最大的作物，年产量为 19 亿吨。其次是玉米，为 12 亿吨。

全球食品出口额已增至 1.42 万亿美元，自 2000 年以来增长了 3.7 倍。

在世界范围内，按毛额计算最大的粮食出口国是美国、荷兰和中国。到目前为止，按净额计算最大的出口国是巴西，其次是阿根廷和西班牙。最大的净进口国是中国、日本和英国。

地球表面约有 47.4 亿公顷是农业用地，包括草地和牧场以及农作物。这个数字比 2000 年下降了 3%，但按人均计算下降了 6 倍，非洲再度领先。

更多内容详见：[2022年联合国粮农组织统计年鉴发布](#)

食品伙伴网讯 欧亚经济联盟官网新闻中心 16 日消息：2022 年 12 月 18 日，欧亚经济联盟《食品安全》技术法规参考标准修正案正式生效，修订内容如下：

- 补充国家间标准和国家标准的清单：补充多类产品中肉毒杆菌等致病微生物、霉菌毒素和抗生素的统一的抽样检测方法，涉及的产品包括：烘焙产品、茶制品、烘焙用面粉等；
- 在标准更新版本中纳入相应的标准和方法，包括国家间标准、吉尔吉斯斯坦共和国国家标准和检测方法；
- 删除国家间标准和国家标准中部分与标准有效期相矛盾的条款。

欧洲疾病预防控制中心：欧洲一年内发现 2500 多起禽流感

欧洲疾病预防控制中心（ESDC）发布新闻稿称，2021 年 10 月至 2022 年 9 月，欧洲遭遇了史上最严重的高致病性禽流感疫情。

据欧洲疾病预防控制中心统计，禽流感的传播涉及 37 个欧洲国家，共发现 2500 多起。

在此期间，行业共损失 5000 万只家禽。

文件显示：“病毒在天然水体中循环，经常导致家禽感染。”

国际预警

欧盟通报我国出口生姜提取物不合格

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12月19日，欧盟通报我国出口生姜提取物中多环芳烃含量过高。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
2022-12-19	荷兰	生姜提取物 姜辣素 10%	2022.7399	多环芳烃总和（15 0.7 µg/kg）；苯并[a]芘（19 µg/kg）	通知国未分销/-	注意信息通报

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

国际预警

欧盟通报我国出口葵花籽和水煮笋不合格

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12月22日，欧盟通报我国出口葵花籽和水煮笋不合格。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
2022-12-22	葡萄牙	葵花籽(零食)	2022.7507	未经许可的添加剂 (E 952)	通知国未分销/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-12-22	葡萄牙	水煮笋	2022.7508	未经许可的添加剂 (E 202 和 E 223)	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，不使用欧盟未授权物质，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

美国修订四唑虫酰胺在部分产品中的残留限量

食品伙伴网讯 据美国联邦公报消息，2022年12月16日，美国环保署发布2022-26994号条例，修订四唑虫酰胺（Tetraniliprole）在部分产品中的残留限量。

美国环保署就其毒性、饮食暴露量以及对婴幼儿的影响等方面进行了风险评估，最终得出结论认为，以下残留限量是安全的。拟修订内容如下：

商品	Parts per million (ppm)
粮谷类草料、粗草料和秸秆，作物组 16，饲料玉米、爆米花型玉米籽实和甜玉米除外	0.1
谷物，作物组 15，大米除外	0.01

据了解本规定于2022年12月16日起生效，反对或听证要求需在2023年2月14日前提交。

国际预警

2022年12月中国出口韩国食品违反情况（更新至12月18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
2022.12.01	京仁厅	农林产品	冷冻荔枝	냉동 리치	CHINA BEST FOOD LIMITED	残留农药（除虫脒）超标	0.01 mg/kg 以下	0.14 mg/kg	2022-10-12 ~
2022.12.01	京仁厅	器具及容器包装	盘子	접시	JIEYANG RONGCHENG DISTRICT JIAYAO COMMODITY FACTORY	总溶出量超标	30 mg/L 以下（但是，使用温度在 100℃ 以下，浸出液为正庚烷的情况下为 150 mg/L 以下）	天蓝色底色点纹，3 mg/L（水），103mg/L（4%醋酸），7mg/L（正庚烷），薄荷色底色点纹，6mg/L（水），120mg/L（4%醋酸），5 mg/L（水），98mg/L（4%醋酸），7mg/L（正庚烷），粉红色底色点纹，3mg/L（水），100mg/L（4%醋酸），9 mg/L（正庚烷），米黄色底上的点纹，4mg/L（水），108mg/L（4%醋酸），9mg/L（正庚烷）	~
2022.12.02	釜山厅（神仙台）	加工食品	鳕鱼丝	대구채 DRIED COD SILK	YANBIAN HAOZHIWEI AQUATIC PRODUCTS PROCESSING CO., LTD	大肠杆菌	n=5, c=2, m=0, M=10	45, 170, 430, 300, 340 CFU/g	2022-10-30 ~ 2024-10-29
2022.12.02	京仁厅（金浦）	器具及容器包装	不锈钢产品	스텐제품 (1)	CHEKIANG METALWARE FTY. CO. LTD	镍超标	0.1 以下	0.4 (0.5%柠檬酸)	~
2022.12.02	京仁厅	器具及容器包装	牛奶加热机	우유 가열기 (MS-130KR)	G. E. W. CHINA MANUFACTURING CO., LTD	天然芳香胺超标	0.01 mg/L 以下	0.03 mg/L	~

更多内容详见：[2022年12月中国出口韩国食品违反情况（更新至12月18日）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月16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	12月5日	热带水果混合果实（CANNED TROPICAL FRUIT COCKTAIL）	WEST FOOD CO.		越南	成分规格不合格，转基因木瓜（PRSV-YK）阳性	福岡	株式会社大昌貿易行	自主检查
2	12月5日	加热后摄食冷冻食品（冷冻前未加热）：冷冻西兰花	RonGZE FOOD MANUFACTURING CO., LTD		中国	大肠杆菌 阳性	神戸二課	株式会社神戸物産	监控检查
3	12月5日	原料用果汁：果汁（BLACKCURRANT JUICE Concentrate 65 BRIX）	NEW ZEALAND BLACKCURRANT CO-OPERATIVE LTD.		新西兰	保存基准不合格（常温保存）	関西空港	有限会社叶友	行政检查
4	12月5日	香辛料：干辣椒粉（DRIED CHILLI POWDER）	QINGDAO HOTMISO FOOD CO., LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 ①12 μg/kg(B1: 11.6 μg/kg)、②15 μg/kg (B1: 13.9 μg/kg、G1: 1.4 μg/kg)	東京	株式会社東亜トレーディング	命令检查
5	12月5日	冷冻养殖虾	MILSHA AGRO EXPORTS PVT. LTD.		印度	检出 呋喃唑酮 0.001 ppm	大阪	株式会社極洋	命令检查
6	12月5日	荞麦		TIANJIN SAN YI NONG FOOD STUFFS CO., LTD.	中国	检出 吡氟氯禾灵 0.03 ppm、吡氟氯禾灵 0.02 ppm	横浜	日穀製粉株式会社	命令检查 监控检查

更多内容详见：[2022年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月16日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2022 年第 50 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 2 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
2022-12-13	德国	干菊花	2022. 7264	毒死蜱 (0.1±0.05 mg/kg)；高效氯氟氰菊酯 (0.039±0.020 mg/kg)	仅限通知国分销/强化检查	后续信息通报
2022-12-15	德国	食品补充剂	2022. 7324	汞含量超标 (0.309; 0.165 ; 0.212 mg/kg)	未向其他成员国分销/从收件人处撤回	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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。

近日，中国热科院香饮所胡椒种质资源与育种研究团队发表胡椒属新种——普洱胡椒（*Piper puerense* C.Y. Hao & F. Su），该物种为中国特有种，仅分布云南省普洱，因此该物种以其分布地普洱命名，命名人为郝朝运研究员和苏凡助理研究员。这是该团队近年来发表的第4个国产胡椒属新种。

2020年，研究人员在云南省普洱太阳河保护区考察时首次发现该物种，主要分布在海拔1500–2200 m的热带和亚热带常绿阔叶林荫湿生境中，常攀爬于溪流附近的树木或岩石上。经过两年多的野外观察和分类研究，确定其为胡椒属新成员，发表在国际植物分类学期刊《PHYTOTAXA》。该种形态特征与细苞胡椒（*Piper curtipedunculatum* C. De Candolle）较为相似，主要区别之处在于该种幼时茎密被短柔毛，成熟时无毛；叶片卵形，长8.5–12 cm × 4.3–6.5 cm；花序梗长15 mm，长是叶柄2倍多；雌花序长12–18 cm，雄花序长20–30 cm，果实倒卵形，直径1.0–1.5 mm。

该种目前只在云南省普洱太阳河自然保护区和无量山自然保护区有分布，分布范围非常狭窄，资源稀少。根据国际植物保护联盟（IUCN）濒危类别的评估标准，普洱胡椒达“极危”级别，濒临灭绝。因此亟待开展更多的调查和保护研究工作，建议在新版《国家重点保护野生植物名录》中增加普洱胡椒。

胡椒属为胡椒科（Piperaceae）重要的泛热带成分，极高的物种多样性使其成为基部被子植物（Basal angiosperms）中最大的属之一，在传统的木兰亚纲（Magnoliidae）中显得尤为独特，是研究植物化学、生态学和物种进化的模式属。我国是胡椒属植物的重要分布区之一，共有60余种，其中云南是多样性最高的区域，该地气候和地形条件非常适宜胡椒属植物的生存和演化，物种数量多达40种，其中特有种20种。此外，胡椒属内含有胡椒、卡瓦胡椒、蒟蒻、荜菝、石楠藤、风藤等调味料作物和药材资源，具有重要的研究、保护和利用价值。

食品科技


新疆 2022 年“两区”科技发展计划拟立项项目公示 涉及食品领域有 9 项

食品伙伴网讯 12月16日,新疆维吾尔自治区科学技术厅网站公示了2022年丝绸之路经济带创新驱动发展试验区、乌昌石国家自主创新示范区科技发展计划(简称:“两区”科技发展计划)项目名单,共有45个项目拟被立项。公示时间自2022年12月16日至12月22日。

根据名单显示,有9项涉及食品领域,具体如下:

序号	项目名称	申报单位	申报人
1	优质畜产品产业集群—黄羽肉鸡产业提质增效关键技术研究及集成示范	昌吉州绿色基地养殖有限公司	王明亮
3	优质畜产品产业集群—新疆生猪产业链关键技术研发及集成示范	新疆天康畜牧科技有限公司	郑培
11	新疆特色番茄、辣椒预制品提质增效关键技术研发与示范	新疆新康农业发展有限公司	王成涛
29	新疆标准化果园机械化修剪装备的研发应用	新疆安谷力士农业科技有限公司	李亚萍
30	优质高产多抗春小麦新品种选育及绿色高效关键技术研究与应用	新疆金天山农业科技有限责任公司	张跃强
39	智慧农产品批发交易云服务平台研究及应用推广	新疆领创至成电子科技有限公司	刘朝阳
41	多胎肉羊育繁推产业链平台的建立	新疆上品美羊科技有限公司	刘志强
42	肉苁蓉配制酒生产及副产物高值化利用关键技术研究	新疆生命核力高科股份有限公司	王涛
43	优质番茄绿色增产无土栽培集成创新技术推广	新疆科创天达农业工程有限公司	卜崇兴

(来源:新疆维吾尔自治区科学技术厅)

 [2022年“两区”科技发展计划拟立项项目表.xlsx](#)

原文链接: <http://kjt.xinjiang.gov.cn/kjt/c100264/202212/ad6352daafe84d899d4e5688947aa069.shtml>

文章来源:食品伙伴网

食品伙伴网讯 12月19日,贵州省科学技术厅公示了贵州省科技计划拟立项项目,其中,食品领域有18项,包括2022年度贵州省科技支撑计划(农业领域重点项目)“生物育种先导性研究”专项10项、贵州梯田水稻作业机械化智能化技术榜单1项、重大科技成果转化项目5项、科技平台及人才团队建设计划2项。公示期5个工作日(2022年12月19日-12月23日)。

食品领域贵州省科技计划拟立项项目

2022年度贵州省科技支撑计划(农业领域重点项目)“生物育种先导性研究”专项拟立项项目公示表			
序号	项目名称	承担单位	主持人
1	农作物和食用菌种质资源精准鉴定评价(表型和基因型精准鉴定)	贵州省农业科学院	杨占烈
2	农作物种质资源精准鉴定评价(优异基因挖掘与利用)	贵州省农业科学院	吴迅
3	贵州地方黄牛种质资源挖掘与创新利用	贵州黄牛产业集团有限责任公司	张勇
4	贵州山区特色优质稻新品种选育	贵州卓豪农业科技股份有限公司	甘雨
5	贵州山地玉米高产抗病宜机收新品种选育	贵州金农科技有限责任公司	祝云芳
6	贵州山区马铃薯优质高产抗病新品种选育	毕节市农投实业有限责任公司	范士杰
7	油菜优质高产宜机收新品种选育	贵州禾睦福种子有限公司	向阳
8	贵州地方猪新品种培育及良繁	贵州自然之园生态农业发展股份有限公司	周思旋
9	贵州肉用地方山羊新品系培育及良繁示范	习水县富兴牧业有限公司	陈胜昌
10	贵州地方鸡种质资源挖掘与新品种(配套系)选育	贵阳花溪农业发展投资(集团)有限公司	张福平
2022年度贵州梯田水稻作业机械化智能化技术榜单拟立项项目公示表			
序号	项目名称	承担单位	主持人
1	贵州梯田水稻作业机械化智能化关键技术研究示范	贵州省科技创新中心有限责任公司	欧阳高飞
2022年度重大科技成果转化项目拟立项项目公示表			
序号	项目名称	承担单位	主持人
3	高油高产优质杂交油菜品种及配套高效栽培技术推广与应用	贵州禾睦福种子有限公司	代文东
4	酱酒酒糟及农作物秸秆饲料化技术集成推广与应用	贵州黄牛产业集团科技服务有限公司	董瑞
5	贵州山地特色作物病虫害绿色防控技术集成转化	贵州卓豪农业科技股份有限公司	金林红
7	贵州大豆玉米带状复合种植新品种及配套技术推广与应用	贵州金农科技有限责任公司	朱星陶
8	中小型畜禽养殖场(户)粪污高效处理与还田技术集成与应用示范	贵州航科生物质产业发展有限公司	田光亮

更多内容详见：[贵州省科技计划拟立项项目公示 食品领域有 18 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，河北省科学技术厅公布了 2022 年度河北省科学技术奖行业评审结果，食品领域有 25 个项目通过评审，均为科学技术进步奖。

食品领域 2022 年度河北省科学技术进步奖行业评审结果

序号	提名号	项目编号	项目名称	完成人	完成单位	提名单位 (专家)
17	120-438	20224509	海河平原冬小麦-夏玉米控水节肥抗逆丰产关键技术创新与应用	甄文超, 崔彦宏, 李科江, 李瑞奇, 马骏, 杜雄, 段会军, 王红光, 肖凯, 齐永志	河北农业大学, 河北省农林科学院旱作农业研究所, 中国农业大学, 河北双天机械制造有限公司, 河北农哈哈机械集团有限公司	省教育厅
18	101-413	20224210	高产广适多抗玉米新品种沃玉 3 号选育与推广应用	柳继凤, 杨庆申, 孙佩, 李悦有, 王蕊, 姚新英, 罗中良, 史立强, 张培风	河北沃土种业股份有限公司, 河北省科技创新服务中心	邯郸市
19	129-404	20224510	高产优质广适大豆冀豆 17 选育及应用	张孟臣, 杨春燕, 刘兵强, 史晓蕾, 闫龙, 陈强, 刘志芳, 邸锐, 杨永庆, 冯燕	河北省农林科学院粮油作物研究所	省农科院
62	116-401	20224241	食源性微生物高效检测与溯源技术及乳制品工业中的应用	史国华, 周巍, 王建昌, 张岩, 张耀广, 张雅伦, 王金凤, 李兴佳, 刘东, 王赞	河北省食品检验研究院, 石家庄海关技术中心, 君乐宝乳业集团有限公司	省市场监管局
69	120-440	20224406	食品中典型小分子化学危害物多元识别检测关键技术研究与应用	王向红, 汤轶伟, 刘卫华, 于文龙, 高雪, 张富源, 张雪娇, 刘敏轩, 刘若冰, 王甜莹	河北农业大学, 渤海大学	省教育厅
75	104-402	20224242	玉米大斑病灾变规律与病害控制关键技术	董金皋, 曹志艳, 苏前富, 黄吉美, 王彩芬, 刘宁, 张中东, 郝志敏, 孙永吉, 崔丽娜	河北农业大学, 吉林省农业科学院, 曲靖市农业科学院, 宁夏农林科学院农作物研究所, 山西农业大学玉米研究所	保定市

更多内容详见：[2022 年度河北省科学技术奖行业评审结果公布 食品领域 25 个项目通过评审](#)

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 | 2023 年全国食品展会集结号:

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

2023 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	全国	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
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
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
4 月 20-23 日	琼海市	2023 全球食品饮料论坛
6 月 7-9 日	上海	第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会

2023 年展会预告:

1 月 6-8 日	厦门	2023 “供销优选” 博览会
2 月 10-13 日	成都	2023 第 13 届成都印刷包装产业博览会
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
2 月 26-28 日	济南	2023 年中国国际预制菜产业（山东）交易博览会
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 2-4 日	广州	第二十九届中国国际包装工业展览会
3 月 3-5 日	广州	GFE2023 第 44 届广州国际餐饮加盟展
3 月 8-10 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
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 29-30 日	合肥	第十一届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
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（CIMIWI 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19-21日	长沙	2023第23届中部（长沙）休闲食品展览会
5月25-27日	广州	2023世界食品广州展（世食展）
5月25-27日	西安	第24届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
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	第二十一届世界制药原料中国展天然提取物展区
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
6月19-21日	北京	2023第十九届北京国际烘焙展览会
6月23-25日	青岛	2023青岛国际预制菜食品展览会
6月28-30日	青岛	2023中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
7月8-9日	昆明	2023第5届中国西南畜牧业展览会
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18-19日	贵阳	2023中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月23-25日	上海	第14届上海国际餐饮食材展览会
8月23-25日	上海	2023上海国际渔业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023亚食展暨预制菜展
9月12-14日	上海	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 2023 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：

[杭州迅数科技有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[厦门欣锐仪器仪表有限公司——仪器试剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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】食品人学习、交流机会汇总（12.26 更新）

最新推出

【免费直播】食品及餐饮环境接触表面清洁效果验证技术线上研讨会

直播时间：2022 年 12 月 27 日 14:00-16:30

报名及看课地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1087&fuid=154861>

直播内容：

14:00-14:10 开场致辞

演讲嘉宾：中国烹饪协会副会长-吴颖

14:10-14:50 团体标准的制定和实施介绍

演讲嘉宾：中国烹饪协会专家

14:50-15:30 食品接触表面清洁效果标准化解析

演讲嘉宾：纽勤生物科技（上海）有限公司微生物技术服务部经理-黄炎

15:30-16:10 门店 ATP 检测仪日常使用概要分享

演讲嘉宾：天津顶巧餐饮服务咨询有限公司食品安全中心经理-邓云

16:10-16:30 交流沟通环节

【食学实用·限时免费】检测机构如何落实国家监督抽检计划与方案（二）

——典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析

直播时间：2023 年 1 月 5 日 14:30-15:30

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1089&fuid=154861>

直播内容：典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析

食学宝点播课推荐：

自 2023 年 1 月 1 日起，食学宝 VIP 年度会员，新会员开通将由原来的 349 元/年/人提价至 399 元/年/人；自 2023 年 4 月 1 日起，老会员到期续费将由原来的 299 元/年/人提价至 349 元/年/人。请您及时开通与续费啦！

开通链接：<https://study.foodmate.net/web/vip?fuid=154861>

【399 元·VIP 免费】食品小白标签实操快速启蒙

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1269&fuid=154861>

主要内容：

1. 标签合规认知建立
2. 营养标签制作
3. 标签审核及案例分析
4. 标签标识认知升级
5. 特殊膳食用食品标签要点解析及案例分析
6. 保健食品标签标识解读
7. 中央厨房标签制作及易出现的几个问题

【49.9 元·VIP 免费】《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1254&fuid=154861>

主要内容：

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

【199元·VIP免费】《中华人民共和国安全生产法》解读

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=915&fuid=154861>

主要内容：

第一部分 安全生产法的基本情况

主要讲解了安全生产法的基本情况（包括修正历程、修正背景、安全生产法修改的主要内容以及回顾了2014年曾修正的10大重点内容）。

第二部分 修正前后对照与解读

主要讲解了法规第1章到第7章（总则、生产经营单位的安全生产保障、从业人员的安全生产权利和义务、安全生产的监督管理、生产安全事故的应急救援与调查处理、法律责任、附则）的法律条例内容，重点解读变更条款。

【199元·VIP免费】生产企业生产计划培训

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=857&fuid=154861>

主要内容：

- 1、生产的概念与生产计划概述
- 2、从订单、预测、订货到生产计划
- 3、综合生产计划
- 4、主生产计划
- 5、物料需求计划
- 6、能力需求计划
- 7、车间作业计划
- 8、APS高级计划与排程

实验室安全管理师（三级）初级

详细介绍、报名及学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1338&fuid=154861>

课时：11时51分13秒

主讲人：王老师、李老师

费用：800元

实验室安全管理师（二级）中级

详细介绍、报名及学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1339&fuid=154861>

课时：19时19分15秒

主讲人：王老师、李老师

费用：1600元

线上·培训·会议

功能食品云课堂—免疫健康食品开发专场

直播时间：2022年12月26日 14:00-15:40

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

直播内容：

提升免疫类产品开发及建议

后YQ时代的草药之王——欧洲接骨木莓

全球免疫市场介绍和免疫食品分析

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QWvWwPN0iOIRNGzBNPJ4A>

【证书】ISO9001、ISO22000、HACCP 体系审核实战训练营暨体系管理专员岗位技能提升培训

【时间地点】2022年12月26-27日 食学宝平台直播

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1085&fuid=154861>

【课程安排】

Part1-线上点播理论课程

- 1、ISO9001:2015 质量管理体系核心特点介绍、国标解读、案例结合、内部审核流程详细介绍；
- 2、ISO22000:2018 食品安全管理体系主要变化点介绍、国标解读、案例结合、审核要点介绍；
- 3、HACCP V1.0 危害分析与关键控制点体系 GMP/SSOP 讲解、主要变化点介绍、七大原理介绍，国标解读、案例结合。

Part2-线上直播实训课程

- 1、内部审核
- 2、HACCP 计划
- 3、产品追溯召回
- 4、管理评审

线上课程实现无障碍沟通互动模式。

线下课程结束五天内，参会学员提交项目总结报告，含学到的知识及感悟，老师评分。

【颁发四张证书】

- 1、ISO9001:2015 质量管理体系内审员证书
- 2、ISO22000:2018 食品安全管理体系内审员证书
- 3、HACCP V1.0 危害分析与关键控制点体系内审员证书
- 4、体系管理专员岗位技能等级证书。

证书网站可查，行业认可。

培训费用：2800元/人；12月20日前报名并缴费，享受早鸟优惠2600元/人；团报优惠：两人以上团报，享团报优惠2600元/人；

报名咨询：姜老师 15345357379（同微信号）

【食品论坛·大讲堂】8D：团队导向问题解决方法

直播时间：12月27日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1081&fuid=154861>

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：

- 1、8D 起源与发展
- 2、8D 概述与工具介绍
- 3、8D 步骤及实施流程
- 4、8D 应用中的误区
- 5、8D 实施案例分享

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1302273-1-1.html>

2022 益生菌在线峰会

时间:2022年12月27日（全天）

主办方：食品伙伴网、美中健康产品协会（HPA）、国际益生菌协会（IPA）

报名和参会地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=775&fuid=154861>

会议亮点：

《2022 功能食品行业白皮书》和《2022 益生菌行业白皮书》发布

行业专家+企业专家精彩分享

细分益生菌产品解决方案展示

报名联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/u5IoVIZSgB_CVYBXZLP91g

【免费直播】食品及餐饮环境接触表面清洁效果验证技术线上研讨会

直播时间：2022年12月27日 14:00-16:30

报名及看课地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1087&fuid=154861>

直播内容：

14:00-14:10 开场致辞

演讲嘉宾：中国烹饪协会副会长-吴颖

14:10-14:50 团体标准的制定和实施介绍

演讲嘉宾：中国烹饪协会专家

14:50-15:30 食品接触表面清洁效果标准化解析

演讲嘉宾：纽勤生物科技（上海）有限公司微生物技术服务部经理-黄炎

15:30-16:10 门店 ATP 检测仪日常使用概要分享

演讲嘉宾：天津顶巧餐饮服务咨询有限公司食品安全中心经理-邓云

16:10-16:30 交流沟通环节

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）

报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1058&fuid=154861>

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

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

【免费直播】食学实用系列之-电商平台食品安全法律风险管理

▲时间：2022年12月29日 19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1074&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台食品安全事件回顾
2. 食品安全法律风险防范关键
3. 案例思考及知识回顾

“合规行”第九期 【年终盘点】食品企业生产经营合规风险及常见问题

时间：2022年12月29日 14:00-16:00

地点：线上直播 食学宝

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

内容：

- 1、食品生产经营企业主要合规风险及管理思路；
- 2、食品合规管理体系审查常见问题及企业应对。

联系我们：刘老师 18954734004

茶叶及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022年12月30日 食学宝平台线上直播

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1079&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、抽检中涉及茶叶及其制品中不合格农药残留案例分享以及注意事项；
- 2、茶叶及其制品、茶饮料中重金属铅检测技术分享；
- 3、茶饮料涉及的检测项目及结果判定；
- 4、近红外光谱分析检测技术及在茶叶品质的研究与应用；
- 5、茶叶中新型污染物高氯酸盐检测；
- 6、液质法同时检测茶叶制品中多种非法添加药物；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/dWaD9mfIkON00CwvEo0oQw>

【食学实用·限时免费】检测机构如何落实国家监督抽检计划与方案（二） ——典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析

直播时间：2023年1月5日14:30-15:30

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1089&fuid=154861>

直播内容：典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析

【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/38ilrqt37-UqmQkL4wdqwg>

▲联系人：刘雅君 15715358528（微信同号）

【线上课程】水质样品的采集与保存

▲时间：2023年2月16日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1075&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、水样保存的重要性
- 2、水样的采集
- 3、水样的保存
- 4、水样的运输

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

《食品生产许可审查通则（2022版）》理解与运用培训班

培训时间：2023年2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

RB/T 038-2020 食品微生物检测结果质量监控指南解读线上培训班

▲时间：2023年3月30日 线上直播

▲主要内容：

- (一) 标准的体例分析与解读
- (二) 食品微生物检验结果质量监控的策划
- (三) 食品微生物检验结果质量监控的实施
- (四) 质量监控结果的统计分析和评价
- (五) 质量监控结果的处理

▲培训讲师：青岛海关技术中心相关专家/标准制定人

▲费用标准：标准费用：1000元/人；团体费用：同一家单位3人及以上参会800元/人；

备注：培训结束后颁发合格证书，可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/5hTWuHVGX3VizCPm1E26nA>

▲联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）

线下·培训·会议

研发类：

1、第三期复合调味料包加工技术培训

时间：2023年2月24-25日

培训内容（实操+讲解）：

- 复合调味料包的原料选择思路及应用技术
- 香辛料特性、应用及配伍技术
- 复合调味料包常用添加剂介绍及使用
- 复合调味料包的配方组合运用方法与案例讲解
- 复合调味料包的制备工艺与设备选型
- 复合调味料包的风味变化规律与口味还原要点
- 复合调味料包的包装技术讲解
- 感官评价方法、影响因素与控制

报名联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/441zNVW9a9jXq8Uv4FrmPA>

延期公告：https://mp.weixin.qq.com/s/VUCCcvn0UMIm91L_TBZ2dA

质量安全类:

1、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）

2、食品出口合规实操培训--第六期

培训时间：2023 年 3 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）

各种活动，欢迎参与

食育视频科普创新大赛

▲时间:

交稿截止时间：2022 年 12 月 31 号

宣传截止时间：2023 年 2 月 20 号

初赛评比结果：2023 年 2 月 28 号

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/0941bViAhbAA8EjaHLAxQQ>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间:

交稿截止时间: 2022 年 12 月 31 号

宣传截止时间: 2023 年 2 月 28 号

评比结果公布时间: 2023 年 3 月。

▲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/UkJkzMtcIx0pUOPpLnFYdg>

▲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

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)

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动即将截止!

▲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）

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲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/3HvAKHM6idDQiJP_iSXmsug

▲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：秦老师 15345357091（微信同号） 贾老师 15314477972（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。

▲报名咨询： 贾老师 15314477972（微信同号）秦老师 15345357091（微信同号）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲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、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证，即日正式开启，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。

▲详情链接：<http://www.labptp.com/tongzhi/show-181.html>

▲报名咨询：秦老师 15345357091（微信同号）贾老师 15314477972（微信同号）

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

[上海小帅才食品漯河有限公司](#)

[昆山速品食品有限公司](#)

[宁德市德润餐饮管理服务有限公司](#)

[中创益科（上海）生物科技有限公司](#)

[阳江喜之郎果冻制造有限公司](#)

[漯河市恒达食品工业有限公司](#)

[福建省晋江福源食品有限公司](#)

[江西大家食品有限公司](#)

[贵州绿康源餐饮管理有限公司](#)

[台山市德润通食品有限公司](#)

【公司简介】

广东益鲜美生物科技有限公司始创于 2001 年，现以发展为占地面积 70 余亩，厂房面积 2 万余平方米，研发办公面积 5000 余平方米，仓储面积 5000 余平方米的现代化生产、仓储、科研、办公平台的国家高新技术企业，达到年产酵母及其衍生物等产品 10000 吨的生产规模，总资产约 2.5 亿。

益鲜美产品创新依赖于总部设立的菌种选育，酵母发酵，酵母抽提物研究，动物营养制品及医药保健品研究实验室和长沙建立产品应用研发中心。公司产品销售依赖于上海、广州、成都、郑州、长沙等销售中心及嘉兴海外市场部

公司主要产品为酵母抽提物为主的酵母深加工制品，产品广泛应用于食品工业调味，动物营养，微生物培养，植物营养等领域。

公司已经获得 ISO9001, HACCP, ISO22000, 清真认证, 国家高新技术企业认定等。因为最近公司规模急速发展, 有新的生产线在建设, 新的市场区域, 新的应用领域, 急需知识型人才的加入。

【科研实力】

益鲜美拥有近 20 余年的酵母研发和生产经验，组建技术研发中心，汇聚顶尖技术研发人才，创建以自主研发为主，与国内高等院校项目合作为特点的科研开发机制。硬件设备引进全球领先的全自动化生产设备，从原材料进料、生产、成品包装实现全封闭式生产流程。利用现代信息技术，将 VPO、ERP、CPS、客户管理系统和自动化办公系统有机结合，实现图形化精准控制，信息化数据跟踪。从工艺、生产、操作等多方面建立立体的风控体系。根据公司产品特点建立牢固的销售网络，现与国际各大公司展开紧密合作。

【酵母深加工品市场】

酵母是人类食用历史最长，应用最广泛最大的微生物，也是公认的安全食用微生物。人类不仅用利用酵母转化糖类成酒精，利用酵母发酵使面包馒头变成松软好吃，而且酵母本身丰富的蛋白质，氨基酸，核酸，多糖等可以深加工利用，成为食品配料，饲料添加剂，保健品原料，微生物营养源，化妆品原料，酵母生长及水解过程中使用过水还可以制成有机肥。

食品配料：公司的产品主要产品，酵母抽提物是一种用途广泛的食品配料，其生产过程为温和地把酵母的蛋白质提取出来，利用现代生物技术把蛋白质分解成呈味氨基酸，核苷酸等，这些呈味物质跟熬煮过的鸡汤中鲜美的物质类似，可添加于食品工业中改善风味。

现代食品工业，广泛利用“味精，呈味核苷酸二钠，酵母抽提物”作为添加最多的三种增鲜添加物，但只有酵母抽提物具有天然的食品配料的属性，中国及国标都认为酵母抽提物并非食品添加剂，而是像盐，糖，大豆一样不需要添加范围及限量的食品配料，而且酵母抽提物同时具有“减咸增味，掩盖异味，增加回味”等特点，有“天然，美味，健康”是非常有未来前景的增鲜剂，欧美、日韩等发达国家的 YE 使用占鲜味剂市场 30%以上，2010-2020 年酵母抽提物市场复合增长率高于 10%，近年全球酵母提取物产能约为 40 万吨左右。

动物营养：公司四大酵母源饲料产品“酵母水解物，酵母细胞壁，富硒酵母，啤酒酵母粉”等在饲料工业广泛应用。酵母深加工产品为，优质蛋白来源，免疫增强，霉菌毒素吸附，诱食，有机微量元素来源等多功能的复合产品

微生物营养源：酵母浸出物适合作为细胞培养基原料。细胞培养基是生物制品生产的核心原材料，随着全球生物医药科技的快速发展，对细胞培养基的需求不断增加。而酵母浸出物富含蛋白质、氨基酸、核苷酸、维生素、微量元素 等多种营养成分，可为微生物培养提供全面均衡的营养。

植物营养：酵母废水资源化利用生产多功能生物有机肥的方法，属于高浓度废水资源化利用和生物有机肥技术领域。

综合来说，酵母一身都是宝，并具备“功能，营养，天然，健康”的特点，酵母本身及副产物可综合利用，持续发展。酵母深加工市场为具有巨大发展前景的生物行业，是朝阳产业，但同时酵母深加工企业需要同时要有技术，资金，人才，客户资源储备，所以国内同行业企业数量有限，益鲜美是在行业中是具有发展活力，重视知识型人才的高新科技企业，希望与有志之士共同发展。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1490919/>

化验员 <http://www.foodmate.cn/job/show-16009.html>

岗位职责:

- 1、检测原材料成份：物化，微生物，感观指标，
- 2、在线检测发酵过程指标，酒精，酵母型态，细胞数等

任职要求:

- 1、有相关检测经验者。
- 2、食品，生物，发酵等相关专业毕业生，经培训后可以转正

销售培训管理生/销售工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15864.html>

岗位职责:

轮岗：车间，实验室轮岗实习，

培训：有行业专业知识培训，产品应用知识，沟通话术，报价体系及商务接待等培训。实习期不少于三个月。

实习培训工资：3K，包食宿

实习地点：广东清远

任职要求:

- 1、2021 至 2023 届毕业生，食品工程/香精香料/动物营养/生物工程/发酵工程，全日制本科或硕士；
- 2、以销售经理为发展方向，知名学院学科优先，有驾照优先；
- 3、在校成绩良好，性格外向阳光，善于沟通，可适应出差，思维灵活，口头表达好。

福利待遇:

- 1、薪酬体系：综合工资=底薪 4000-6000+提成+出差补助+各类奖金，优秀者可面谈；目标工资：1W-2W
- 2、晋升通道：区域销售经理—大区经理—销售部经理—销售副总监
- 3、员工成长：带薪培训，培养知识型，问题解决型人才，
- 4、生活福利：提供免费住宿、免费员工餐；
- 5、其它福利：各类节日福利，团建聚餐；

外贸销售培训生/外贸助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15865.html>

岗位职责:

培训计划：车间，实验室轮岗实习，其间有中国国际贸易术语，国际物流，生物及食品专业英语，行业专业知识培训，报价体系及商务接待等培训，实习期不少于三个月。

实习培训工资：3K，包吃饭，住宿

实习地点：广东清远

转正后工作地点：清远市

转正工资：基本工资+岗位补贴+提成+出差补贴

任职要求:

2020 至 2022 届毕业生，全日制本科或硕士，知名学院学科优先，CET 6 合格，口语流利，可接受女生。

技术服务工程师培训生/研发助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15866.html>

一、专业要求: 食品、生物、香精香料

二、学历要求: 本科及以上学历

三、毕业年限: 2021-2022 届毕业生，以食品研发为方向，学习，动手能力强，在校有较强实验能力，要求有一定沟通技巧，培训计划：车间，实验室轮岗实习，其间有生产管理，行业知识，成本核算，研发培训等车间，实验室，研发室，轮岗实习，

四、工作内容:

- 1、为客户制定解决方案，研制个性批产品，进行技术交流；
- 2、重点客户产品及客户产品发展趋势研究，对各细分市场畅销产品和重点客户主流产品进行剖析和应用研究；
- 3、分析竞争对手动态和市场上竞争优势产品功能特点，提交产品竞争策略建议；
- 4、重要市场项目和规划项目新产品的应用功能验证评价和应用推广方案的制定；

5、公司新产品进行应用评价，筛选出具有普推价值的新产品。

福利待遇：奖励计划 年终奖金 销售奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

工作地点：广东清远市连南县寨岗镇金光村产业园



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】8D：团队导向问题解决方法

“2022年食品行业十大热门词汇”征集开始 哪个词最打动你？

越过寒冬 春暖花开 【我的2022】职场征文活动开启！

【抓住2022的小尾巴】值得食品人参与学习的专业培训

线上活动 | 功能性宠物食品开发创新研学会，报名通道已开启！

热门分享：

食品生产管理研究论文 100 篇

代餐食品的两份文献资料

梅菜扣肉流程配方

饮料无菌灌装技术

分享 4 种不同猪皮冻产品的加工工艺

食品车间这些物料的保质期，你是否有留意呢？

关于食品原辅料，这些方面得注意！

分享一个自己做的食品安全培训课件

《质量管理职位工作手册》《KF 法培训教材》《8D 纠正措施报告(标识)》等

餐饮服务、食品流通、食品生产落实食品安全主体责任监督管理规定培训

市场监管总局关于食品生产许可、生产与销售及安全标准等问题的解答

餐厅总经理全年工作计划

食品营养标签审核要点及常见风险问题处理

别小看了那块挡鼠板

实验室卫生管理制度作业指导书

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 49：今年的工作总结咋做？

北京市场监管答复一自产自销企业没有食品经营许可证能否销售产品

关于企标备案

果浆的定义

关于果汁生产备案问题

【有碍食品安全的疾病目录】有更新吗？

干贝属于致敏物质吗？

食品工厂车间员工开始有人发热阳性了，怎么办？

非直接向消费者提供的预包装食品标识问题

标签审核

磷酸根的使用剂量

这是手工捆绑还是机器捆绑！？

面条便当产品复热后口感不筋道的困扰

复配的添加剂中可以放加工助剂吗？

求问油在蒜蓉酱中起到的是一个什么作用？

从一个刚毕业小白到一个实验室全面技术人员，要做多少事（四）学会服从

食品厂车间员工感染阳性，算工伤吗？

初级农产品有检测依据吗？

灭菌锅

食品厂车间员工感染阳性，算工伤吗？

2022 年底，我主动离职了

【我的 2022】抓机遇 迎挑战

【我的 2022】天选打工人

【我的 2022】我的白酒标签审核二三事

【我的 2022】回望二二

【我的 2022】抗疫心得



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