

食品网刊

食品网刊 与您分享

3

总第889期

2022-01-18

用“盲盒”诱导食品过度消费，当抵制！

2021年我国重要食品标准解读

奶茶，是健康的敌人吗？

7-11道歉了！

被曝使用过期食材！

2021年婴幼儿配方乳粉产品
配方注册批准信息（年度盘点）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

奶茶，是健康的敌人吗？

2021 年我国重要食品标准解读

当庭宣判！青花椒鱼火锅胜诉！

用“盲盒”诱导食品过度消费，当抵制！

2021 年新食品原料受理及审批信息盘点

2021 年食品添加剂新品种受理及审批情况盘点

公开道歉！福鼎一夫妻因在食品中添加防腐剂被判

辛选集团再次就燕窝事件致歉 并公布相关赔付进展

山东省平原县首例偷梁换柱调味品假冒注册商标被判刑

2021 年婴幼儿配方乳粉产品配方注册批准信息（年度盘点）

国内预警

市场监管总局关于 10 批次食品抽检不合格情况的通告
（2022 年 第 4 号）

海关总署公告 2022 年第 3 号（关于进口卢旺达甜叶菊
植物检疫要求的公告）

农业农村部关于 24 批次监督抽查发现的问题农产品情况的通告
（农业农村部通告〔2021〕5 号）

市场监管总局关于公开征求《关于发布允许保健食品声称的保健功
能目录 非营养素补充剂（2022 年版）及配套文件的公告（征求意见
稿）》意见的公告

国际食品

7-11 道歉了！被曝使用过期食材！

伊朗对四种蛋白质产品征收出口关税

俄罗斯发布 2021 年肉及肉制品出口概况

重要更新！印尼发布加工食品标签声称的新条例

2021 年巴西猪肉出口量破纪录 中国仍为最大买家

技贸破冰与筑篱 | 英国脱欧后食品中风险物质限量标准

国际预警

澳新拟批准 D-阿洛酮糖作为新型食品

越南暴发禽流感疫情 上万只禽类遭扑杀

德国出口啤酒检出亚硝胺 已销至多国

不符合特定营养和标签要求 美国召回一款婴儿配方奶粉

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 1 周）

2021 年第四季度我国输日食品违反日本食品卫生法情况汇总

食品科技

中国科学院分子植物卓越中心揭示水稻耐热调控新途
径

2022 年度北京市自然科学基金面上及青年拟资助项目
公布 食品领域有这些

食品领域浙江省 2021 年省级新产品试制计划（第二批）拟立项项
目公示

广东省农业科学院作物所在高油酸花生加工代谢物质含量变化方
面取得重要进展

冬天到了，是喝一杯温暖的奶茶的好季节。可是有小朋友担心，有传言说奶茶不利于健康，容易长胖，更有人说奶茶含有反式脂肪酸，喝多了会得心脏病。这是真的吗？

1、奶茶里面都有什么东西？

奶茶，也有产品称之为乳茶，顾名思义，有奶有茶。除此之外，有的奶茶还会添加奶油和糖等以提升口感和风味。

茶+奶+不同风味的糖=快乐，如果再加上芋圆、珍珠、麻糬……那简直快乐到起飞。

2、为什么奶茶喝多了会长胖，还会得心脏病呢？

奶茶热量较高，多喝的话会摄入过多能量，如果不及时将过剩的能量消耗掉的话，就会发胖。

而奶茶喝多会得心脏病的传言则大概率来自于工业反式脂肪酸过量摄入带来的危害。研究显示，摄入来源于氢化植物油的反式脂肪酸会使冠心病的发病风险增加 16%。

其实反式脂肪酸（trans fatty acid, TFA）在食物中非常常见，主要分为两种：一种是天然 TFA，主要来源是牛、羊等反刍动物的脂肪或乳，含量最高不超过 5%；另一种是工业 TFA，主要来源于加工食品，在植物油的精炼或氢化过程中可能产生。

与天然 TFA 相比，工业 TFA 的供能与危害更大，这也是我们真正需要控制摄入的反式脂肪酸。因此建议大家应该尽量避免工业 TFA 摄入，平时要尽量喝工业 TFA 含量较低甚至为 0 的奶茶。

需要提醒大家的是，现有奶茶中的植脂末，也有很多是可以做到完全氢化的，其中不含工业 TFA 或含量很低，不必如此担心。

3、到底该怎么喝奶茶？

（1）合理选择奶茶。

我懂我懂，大家都想保持身材。想控糖，就选无糖、低糖的奶茶；想避免工业反式脂肪酸，就看营养成分表选择 0 反式脂肪酸或者原料使用 100%天然乳源的鲜奶、奶粉或天然奶油的奶茶。这类奶茶不必担心工业反式脂肪酸的问题。

（2）奶茶好喝，但应当适量饮用。

奶茶好喝，但是它往往有比较多的糖和脂肪，建议不要开怀畅饮，要注意适量。无论是植脂末这类植物油还是天然奶油这类动物油，都可以使奶茶喝起来更顺滑醇厚。糖或糖浆则可以保证奶茶的口感，提升甜度。而且珍珠、芋圆等辅料中本身也会含有很多的添加糖，所以喝奶茶确实很容易“油分超标”、“糖分超标”。

更多内容详见：[奶茶，是健康的敌人吗？](#)

食品伙伴网讯 据食品伙伴网统计，2021 年，国家卫生健康委员会、农业农村部发布食品安全国家标准 108 项，包括致病菌限量、农药残留限量、速冻面米与调制食品以及餐饮服务通用卫生规范等；国家卫生健康委员会等单位公开对食品添加剂使用标准、预包装食品营养标签通则等 142 项食品安全国家标准征求意见；国家标准化管理委员会、国家市场监督管理总局发布 17 个国家标准发布公告，包括饼干质量通则、面包质量通则、限制商品过度包装等多项推荐性国家标准。食品伙伴网针对其中行业关注度比较高的食品标准进行了汇总解读，带大家一起回顾 2021 年重大食品标准。

一、通用限量标准

2021 年发布了《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）三项通用限量标准，分别于 2021 年 9 月 3 日、2021 年 11 月 22 日、2022 年 3 月 7 日实施。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）。该标准是对《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）的修订。该标准制定了覆盖 13 大类农产品的 10092 项农药残留限量标准，既包括了可食用初级农产品也包括了部分加工食品，加工食品主要包括成品粮、植物油、干制水果、干制蔬菜、坚果与籽类、饮料类、调味料以及动物源性食品等。

《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）。该标准是对《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）的修订。本次修订整合了乳制品和特殊膳食用食品中的致病菌限量要求，其解读材料明确，本标准实施后，《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）等 18 项食品安全国家标准中的致病菌要求按本标准执行。

《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）。为有效控制散装即食食品生产加工等各环节的致病菌污染制定了该标准。该标准适用于散装即食食品，不适用于餐饮服务中的食品、执行商业无菌要求的食品、未经加工或处理的初级农产品。

二、产品标准

2021 年发布了《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2021）、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》（GB 10766-2021）、《食品安全国家标准 幼儿配方食品》（GB 10767-2021）等食品安全产品标准。

《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）。该标准是对《食品安全国家标准速冻面米制品》（GB 19295-2011）的修订。该标准纳入速冻调制食品，但不包括速冻动物性水产制品；该标准要求产品标识增加“即食”、“非即食”的标注要求，以指导消费者采用正确的方式食用。

三项婴配新国标。2021 年 3 月 18 日，国家卫生健康委员会联合国家市场监管总局发布 50 项食品安全国家标准和 4 项标准修改单，其中包括婴幼儿配方食品三项新国标，于 2023 年 2 月 22 日实施。

更多内容详见：[2021 年我国重要食品标准解读](#)

2022年1月13日，四川省高级人民法院对上诉人温江五阿婆青花椒鱼火锅店与被上诉人上海万翠堂餐饮管理有限公司侵害商标权纠纷案进行公开开庭审理并当庭宣判，作出二审判决：撤销一审判决，驳回上海万翠堂餐饮管理有限公司的全部诉讼请求，并承担一审、二审案件受理费。

法院审理查明

2016年4月6日，上海万翠堂餐饮管理有限公司受让取得第12046607号注册商标，其商标内容为从上至下排列的“青花椒”文字。2016年9月7日，上海万翠堂餐饮管理有限公司注册取得第17320763号注册商标，商标内容为横向排列的“青花椒”字样，左侧带有云朵状的花椒图案。2018年6月21日，上海万翠堂餐饮管理有限公司注册取得第23986528号注册商标，商标内容为横向排列的“青花椒”字样，上方带有云朵状的花椒图案。上述注册商标的核定服务项目均为第43类，包括饭店、餐厅等，且均在有效期内。

2021年5月21日，上海万翠堂餐饮管理有限公司发现温江五阿婆青花椒鱼火锅店在店招上使用“邹鱼匠 青花椒鱼火锅”字样。2021年10月21日，温江五阿婆青花椒鱼火锅店的经营者邹利勇注册取得第54776844号注册商标，商标内容为横向排列的“邹鱼匠”文字，商标有效期至2031年10月20日，注册人为邹利勇，核定服务项目为第43类，包括餐馆、流动饮食供应等。

法院审理认为

一、依法注册的商标受法律保护。上海万翠堂餐饮管理有限公司系涉案注册商标专用权人，涉案注册商标均在有效期内，上海万翠堂餐饮管理有限公司的合法权利应受法律保护。未经权利人许可，他人不得非法使用。

二、注册商标专用权的保护范围与其显著性相一致。商标的作用在于识别商品和服务的来源，故应当具有显著性。《中华人民共和国商标法》第四十八条规定，本法所称商标的使用，是指将商标用于商品、商品包装或者容器以及商业交易文书上，或者将商标用于广告宣传、展览及其他商业活动中，用于识别商品来源的行为。通常，商标显著性与商标识别功能呈正相关，显著性越强的商标，其识别商品或服务来源的作用就高，相关公众对来源混淆的可能性就大，商标专用权的保护范围相对较大；反之，显著性相对较弱的商标，其识别商品或服务来源的作用较低，相关公众由此产生混淆的可能性就小，商标专用权的保护范围相对较小。青花椒系一种植物果实以及由此制成的调味料的名称，在川渝地区种植历史悠久，以其作为川菜的调味料已广为人知，成为川菜不可或缺的元素和川菜风味的独特印记。上海万翠堂餐饮管理有限公司将“青花椒”申请注册在第43类服务上，可以认为具有一定的显著性，能够起到区分服务来源的作用。但由于餐饮服务和菜品调料之间的天然联系，使得服务商标标识和有青花椒字样的特色菜品在辨识上界限微妙、相互混同，极大地降低了其注册商标的显著性，几乎难以起到通过商标来识别服务来源的作用。上海万翠堂餐饮管理有限公司在其官网宣传推广中使用的“青花椒砂锅鱼&招牌青花椒味”，其实也是强调“青花椒”是其菜品的口味和特点，其在诉讼中提交的证据也不能证明涉案注册商标经过使用已经取得了较高的辨识度，与作为调味料的“青花椒”可以泾渭分明。《中华人民共和国商标法》第五十九条第一款规定，注册商标中含有的本商品的通用名称、图形、型号，或者直接表示商品的质量、主要原料、功能、用途、重量、数量及其他特点，或者含有的地名，注册商标专用权人无权禁止他人正当使用。涉案注册商标取得授权后，其弱显著性特点决定了其保护范围不宜过宽，否则会妨碍其他市场主体的正当使用，影响公平竞争的市场秩序。

更多内容详见：[当庭宣判！青花椒鱼火锅胜诉！](#)

文章来源：四川高院微信号

中国食品 用“盲盒”诱导食品过度消费，当抵制！

近日，肯德基与盲盒销售商泡泡玛特联合推出的“DIMOO联名款盲盒套餐”，引发消费者抢购及社会广泛关注。根据这款盲盒套餐的销售规则，要想集齐整套玩偶，至少需要购买6份套餐，而其中稀有隐藏款出现概率是1:72。为此，有消费者不惜一次性斥资10494元购买106份套餐；还有消费者为“求娃”而购买“代吃”服务，雇人代买代吃套餐而获得盲盒，甚至不排除将吃不完的食物直接丢弃。

在商品销售中，买赠、积分、打折、红包等花式促销方式层出不穷。只要合理合法，正常的让利促销既使商家提高了销量，也令消费者得到了实惠，本无可厚非。但肯德基作为一家餐饮企业，其经营的快餐食品属于限期使用的商品，按需购买即时食用是这类商品的特点，通常消费者不会超量购买，以限量款盲盒销售则是以“饥饿营销”手段刺激消费，容易导致消费者为了获得限量款盲盒而冲动消费，并因超量购买造成无谓的食品浪费。

倡导节约粮食，反对餐饮浪费，是中华民族的优良传统，也是新时代消费风尚。2021年4月29日《中华人民共和国反食品浪费法》正式实施，明确要求餐饮服务经营者自觉抵制食品浪费，提示消费者适度消费，必要时采取措施防止消费者浪费；不得诱导、误导消费者超额消费，造成食品浪费。中消协认为，肯德基作为食品经营者，利用限量款盲盒销售手段，诱导并纵容消费者不理性超量购买食品套餐，有悖公序良俗和法律精神。

物质丰裕的社会应与文明的精神追求相匹配，情绪价值的需求不应建立在物质浪费，尤其是食品浪费的基础之上。中消协倡导消费者积极树立正确的消费观，增强节约意识，践行反餐饮浪费，选择简约适度、绿色低碳的生活方式，承担起节约资源、保护环境的社会责任；同时审慎看待自身消费需求，提高明辨是非的能力，进行科学理性的消费活动，共同抵制盲目消费、冲动消费、超额消费等不良消费行为。

食品伙伴网讯 2021年国家卫生健康委员会（以下简称卫健委）共受理25种新食品原料的申请，国家食品安全风险评估中心发布了6种新食品原料的征求意见以及《可用于食品的菌种名单》、《可用于婴幼儿食品的菌种名单》的征求意见，此外，卫健委发布了5种新食品原料的批准公告并对11种物质给出了终止审查的结论。食品伙伴网整理了2021年新食品原料受理及审批相关信息，供相关从业者参考。

2021年新食品原料受理情况

2021年卫健委共受理25种新食品原料，详情如下。

受理编号	产品名称	延期再审日期	受理编号	产品名称	延期再审日期
卫食新申字(2021)第0001号	关山樱	2021/2/9 2021/6/1	卫食新申字(2021)第0010号	D-阿洛酮糖	2021/10/8
卫食新申字(2021)第0002号	甘油二酯油	2021/2/9 2021/4/1	卫食新申字(2021)第0005号	接骨木莓提取物	2021/10/8
卫食新申字(2021)第0003号	透明质酸钠	2021/4/1	卫食新申字(2021)第0011号	莱茵衣藻	2021/10/8
卫食新申字(2021)第0004号	吡咯并喹啉酮二钠盐	2021/4/1	卫食新申字(2021)第0006号	蛋壳膜粉	2021/10/8
卫食新申字(2021)第0005号	名酷牌大蒜油		卫食新申字(2021)第0007号	小麦极性脂质(小麦糖鞘脂和糖脂)	2021/10/8
卫食新申字(2021)第0006号	文冠果种仁	2021/6/1 2021/12/2	卫食新申字(2021)第0008号	黑麦花粉	2021/12/2
卫食新申字(2021)第0007号	N-乙酰神经氨酸(唾液酸)	2021/6/1 2021/7/30 2021/10/8	卫食新申字(2021)第0012号	蓝美1号蓝莓提取物	2021/12/2
卫食新申字(2021)第0001号	异麦芽糊精		卫食新申字(2021)第0013号	微晶复合儿茶素	2021/12/2
卫食新申字(2021)第0002号	假肠膜明串珠菌	2021/6/1 2021/12/2	卫食新申字(2021)第0009号	鸡肉味啉二肽粉	2021/12/2
卫食新申字(2021)第0008号	甘蔗多酚提取物	2021/6/1 2021/7/30	卫食新申字(2021)第0010号	橄榄果提取物	2021/12/2
卫食新申字(2021)第0009号	溪黄草		卫食新申字(2021)第0011号	万寿菊提取物	2021/12/2
卫食新申字(2021)第0003号	长双歧杆菌BB536	2021/6/1 2021/7/30	卫食新申字(2021)第0014号	肠膜明串珠菌乳脂亚种	2021/12/2
卫食新申字(2021)第0004号	玉米发酵物	2021/7/30 2021/10/8 2021/12/2			

受理的新食品原料中，国产新食品原料有14种，进口新食品原料有11种，其中N-乙酰神经氨酸（唾液酸）和玉米发酵物经延期再审3次。

2021年新食品原料公开征求意见情况

2021年国家食品安全风险评估中心发布了6种新食品原料的公开征求意见，公告信息如下（仅截取部分信息，如需查看详细内容请点击文中链接）。

日期	名称
2021/2/18	嗜酸乳杆菌 NCFM
2021/8/17	关山樱花
	吡咯并喹啉酮二钠盐
2021/11/1	甘蔗提取物
	长双歧杆菌长亚种 BB536
2021/12/8	莱茵衣藻

6种征求意见的新食品原料中，有5种新食品原料是2021年受理的，从受理到公开征求意见用时约为5-7个月，其中关山樱花（受理名称关山樱）、甘蔗提取物（受理名称甘蔗多酚提取物）和长双歧杆菌长亚种 BB536（受理名称长双歧杆菌 BB536），在审评过程中对名称进行了调整。

更多内容详见：[2021年新食品原料受理及审批信息盘点](#)

食品伙伴网讯 食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

食品工业的发展离不开食品添加剂的贡献，可以说食品添加剂是食品工业的灵魂。每年都会有很多勇于研发、创新的企业，为了促进食品工业的发展及满足市场需求，研发、引进新产品或者探索食品添加剂新用途。对于这些新产品以及新用途的老产品，都可以依据《食品添加剂新品种管理办法》进行申报，从而实现产品的合规化。

为方便食品行业的广大同仁了解食品添加剂市场研发的趋势及热点，食品伙伴网注册部对 2021 年度食品添加剂新品种的整体申报情况进行盘点。

食品添加剂新品种成功申报的流程大致可以分为申报受理、技术评审、征求意见、正式公告等四个环节。2021 年，国家卫健委公布的受理申报的食品添加剂新品种 61 种；通过技术评审并征求意见的食品添加剂新品种 49 种；正式获得批准的食品添加剂新品种 30 种，详情如下。

食品添加剂新品种受理情况

2021 年国家卫健委共受理食品添加剂新品种 61 种（详情见图 1），其中植物炭黑、三氯蔗糖均受理了三次，还有乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、乳糖酶、辣椒红等均受理两次，一定程度上反映了这些产品的市场需求热度。另外，受理的 61 种食品添加剂新品种中，酶类 16 种，占比 26%，说明了生物制剂在食品工业发展中的重要性。

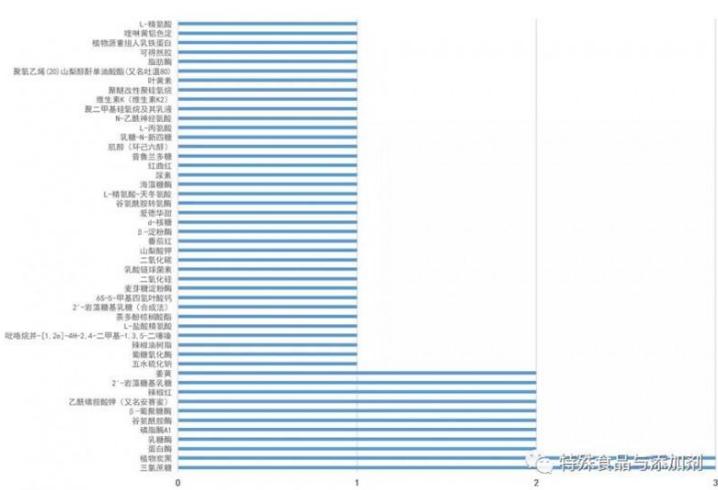


图 1 2021 年受理的品种名单及次数

食品添加剂新品种公开征求意见情况

2021 年，食品安全风险评估中心共发布食品添加剂新品种公开征求意见的公告 6 次，涉及 49 种产品（详情见图 2）。这些征求意见的产品中，包括食品工业用酶制剂新品种 21 种、食品营养强化剂新品种 3 种、食品添加剂新品种 1 种、食品用香料新品种 1 种、扩大使用范围/使用量的食品添加剂 23 种（其中含食品添加剂 18 种、食品工业用加工助剂 4 种、营养强化剂 1 种）。基于以上数据可知，通过技术评审的食品添加剂新品种主要集中在酶制剂以及扩项的食品添加剂，这可能得益于生物技术的不断突破创新。

更多内容详见：[2021 年食品添加剂新品种受理及审批情况盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

民以食为天，食品安全更是重中之重，近日，福鼎一对夫妻为了延长米粉的储存时间，竟在制作过程中添加苯甲酸钠。

案件详情

被告人陈某垒在自家经营的米粉加工坊中从事米粉加工。为延长米粉存放时间，被告人陈某垒购买了一袋苯甲酸钠，并在制作米粉过程中往米浆中添加了苯甲酸钠，共生产米粉约 400 公斤。被告人陈某垒、郑某珠将所生产的米粉以每公斤 5 元的价格出售，得款 2000 元。

苯甲酸钠是一种常用的防腐剂，它被允许添加在冰棍、蜜饯凉果、调味糖浆、酱及酱制品、碳酸饮料等产品中，依照 GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求，米粉的苯甲酸及钠盐（以苯甲酸计）标准限量为不得添加。经专家鉴定，被告人陈某垒、郑某珠在生产的米粉中超标添加食品添加剂苯甲酸钠，如长期食用或短期大量食用，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病。

法院认为

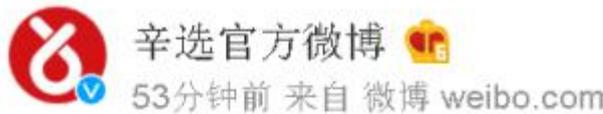
被告人陈某垒在食品生产过程中，超范围滥用食品添加剂，并与被告人郑某珠共同销售，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病，被告人陈某垒的行为已构成生产、销售不符合安全标准的食品罪，被告人郑某珠的行为已构成销售不符合安全标准的食品罪。被告人陈某垒、郑某珠的行为存在侵犯不特定消费者生命健康权的隐患，损害了社会公众利益，除应受到刑事处罚外，还应依法承担相应的民事侵权责任。被告人陈某垒、郑某珠共同实施侵权行为，应承担共同侵权责任。综合二被告人案发后的认罪态度及悔罪表现等，判决如下：

- 一、被告人陈某垒犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑七个月，缓刑一年，并处罚金 4000 元；
- 二、被告人郑某珠犯销售不符合安全标准的食品罪，判处拘役四个月，缓刑六个月，并处罚金 2000 元；
- 三、禁止被告人陈某垒、郑某珠在缓刑考验期内从事食品生产、销售及相关活动；
- 四、被告人陈某垒、郑某珠退缴的违法所得 2000 元，予以追缴；
- 五、刑事附带民事公益诉讼被告陈某垒、郑某珠应于本判决生效之日起十日内在福鼎市本地媒体上公开赔礼道歉；
- 六、刑事附带民事公益诉讼被告陈某垒、郑某珠应于本判决生效之日起十日内支付赔偿金 20000 元。

苯甲酸钠虽是常用的防腐剂，但并非所有食物均能添加，国家明确规定相关标准，必须严格遵守，不能有半点马虎！

食品伙伴网讯 1月14日，河南省消费者协会对“辛巴直播带货即食燕窝消费民事公益诉讼案件”举行了诉讼情况新闻通报会，针对此事，辛选官方微博发布了相关情况说明，再次就2020年10月“燕窝事件”向广大消费者致歉，并公布了相关赔付进展。

辛选集团表示，截止到2022年1月14日，已向与此事件有关的消费者赔付人民币共计41,439,216元。到目前能够联系到的、且符合退赔条件的消费者，均已获得赔付。需要说明的是，此次事件中所有消费者均是与商家店铺直接建立的订单成交关系，辛选无法获知消费者相关联络信息。因此，需要请用户主动联系赔付事宜。只要用户符合退赔条件，辛选仍将继续兑现承诺、负责到底，且不设时限，直到全部赔付完毕为止。



辛选集团关于燕窝事件相关情况的说明



(来源：辛选官方微博)

更多内容详见：[辛选集团再次就燕窝事件致歉 并公布相关赔付进展](#)

购买非法印制包装袋，通过微信、微信小程序、拼多多、淘宝网销售假冒注册商标牛肉粉、裙带菜，近日，平原法院判决首例假冒注册商标案，被告人石某被判处有期徒刑五年六个月，并处罚金六十五万元。

2019年5月至2021年6月，被告人石某在郑某某（另案处理）处购买非法印制的“大喜大”牛肉粉包装袋138250个，其中有26940个包装袋郑某尚未给石某发货。2021年6月21日，平原县公安局扣押石某尚未销售的“大喜大”牛肉粉292箱（10袋/箱），“大喜大”牛肉粉包装袋12654个，“清静园”裙带菜730袋，“清静园”裙带菜包装袋2131个。被告人石某未经“大喜大”商标持有人希杰（青岛）食品有限公司和“清静园”商标持有人大象株式会社授权，使用非法印制的“大喜大”牌牛肉粉及“清静园”裙带菜包装袋，生产“大喜大”牌牛肉粉及“清静园”裙带菜，并通过微信、微信小程序、拼多多、淘宝网共销售假冒注册商标“大喜大”牛肉粉和“清静园”裙带菜及扣押假冒注册商标产品金额合计1293842.809元。

法院审理认为，被告人石某未经注册商标所有人许可，在牛肉粉和裙带菜上使用注册的“大喜大”商标和“清静园”商标，情节特别严重，其行为已构成假冒注册商标罪，应予以法惩处。为保护知识产权，确保公民公私财产不受侵犯，根据被告人犯罪的事实、性质、情节和对社会的危害程度，遂作出上述判决。

宣判后，被告人石某表示服判不上诉，目前该案判决已生效。

该案系《刑法修正案（十一）》施行后，平原法院审理的首例侵犯知识产权犯罪案件。该案的快速审结成功打击了侵犯知识产权类犯罪，优化了平原县法治环境，加强了知识产权司法保护。

下一步，平原法院将服务民营企业发展、优化营商环境作为“六稳”“六保”的着力点，坚持打击与保护并重，不断为平原县经济社会高质量发展贡献力量。

法官说法：

销售假冒注册商标的商品，是一种在剽窃注册人商品信誉的同时还严重损害消费者利益的违法行为，侵犯的是国家对商标的管理制度和他人注册商标的专用权，扰乱了市场正常的经济秩序，数额较大或情节严重的将构成犯罪，必将受到法律的严惩。

法官提醒：

注册商标是国家对知识产权保护的重要对象，它不仅是不同商标或服务的外部识别标志，还承载着企业的信誉、文化等更深层次的内容。但有些人为了牟取知名注册商标所带来的“红利”不惜实施或者帮助他人实施假冒注册商标的行为，不仅严重损害了商标注册人和消费者的利益，更扰乱了正常的市场经济秩序。广大群众在日常生活中也要学会辨别相关产品品牌的真伪，一旦发现假冒注册商标的，应及时向相关部门举报，以避免因使用假冒注册商标的商品而导致财产损失或身体健康受到损害，切实维护自身合法权益。

食品伙伴网讯 为解决我国婴幼儿配方乳粉配方过多、过滥，配方制定随意、更换频繁等问题，原国家食品药品监督管理总局出台《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》，2016 年 10 月 1 日起正式实施，开启了婴幼儿配方乳粉产品配方注册时代。进入 2021 年，随着婴幼儿配方奶粉注册 5 年有效期临近，加之婴幼儿配方乳粉新国标发布，促使企业加速产品配方升级，纷纷进入新一轮注册流程。

截至 2021 年 12 月 31 日，国家市场监督管理总局共批准 172 家生产工厂的 451 个系列 1392 个（含已注销的 48 个）婴配产品配方通过注册。其中包括境内的 119 家工厂的 1063 个配方，境外的 53 家工厂的 329 个配方。食品伙伴网对注册批准信息进行汇总分析结果如下（以下分析均不含已注销的数据）。

2021 年及历年配方注册批准数量统计

2021 年通过注册的配方数量为 41 个。图 1 为近 5 年的年批准配方数量统计。2017 年是配方批准量的高峰期，占已批准产品的 67%，主要原因为注册过渡期截止至 2017 年底。由于每个生产企业原则上不得注册超过 3 个配方系列 9 种产品配方，2018 年后，婴配乳粉的新产品注册数量逐年减少。

自 2018 年以来，获得注册的国产配方产品占比逐年升高，其中 2021 年国产配方产品占比已升至 85.4%。

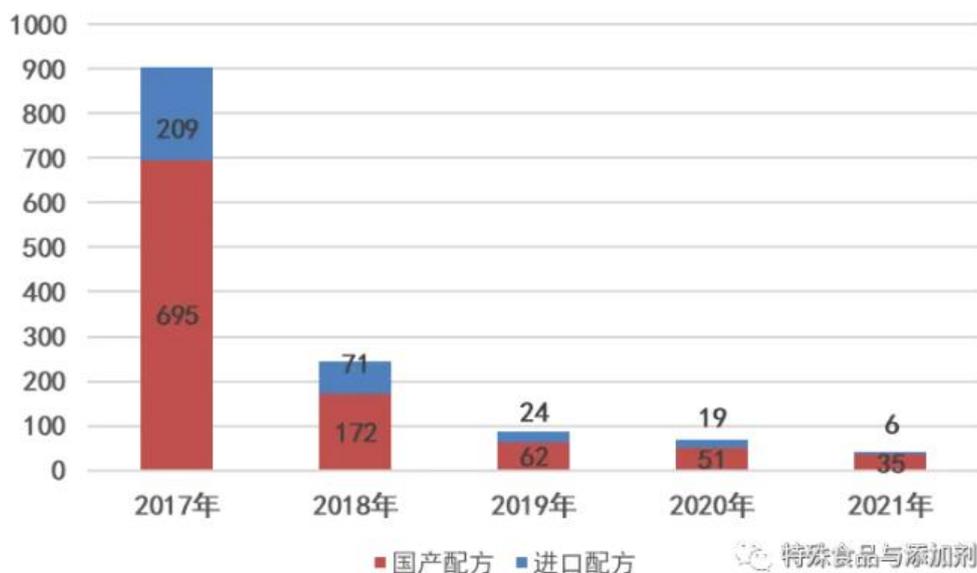


图 1 近 5 年批准的配方数量统计

国外各国获批配方数量统计

进口产品共有 329 个配方通过注册批准，分别来自 15 个国家，其中通过注册数量最多的国家是新西兰（72 个配方），占进口配方总数量的 22%。新西兰和荷兰的奶源排名一直处于世界前列，配方注册数量也是领先于其他国家。

更多内容详见：[2021 年婴幼儿配方乳粉产品配方注册批准信息（年度盘点）](#)

国内预警

市场监管总局关于 10 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 4 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、食用农产品、食糖、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、蛋制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、冷冻饮品、速冻食品、糖果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 28 大类食品 419 批次样品，检出其中食用农产品、茶叶及相关制品、饮料、水产制品和婴幼儿配方食品等 5 大类食品 10 批次样品不合格。发现的主要问题是，有机污染物污染、农药残留超标、食品添加剂超范围使用、质量指标与标签标示值不符等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，市场监管总局已责成上海、江苏、浙江、山东、广东、重庆、四川、云南、西藏、青海等省级市场监管部门立即组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制风险；对违法违规行为，依法从严处理；及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、有机污染物污染问题

天猫棠品旗舰店（经营者为浙江省杭州棠棠食品有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称江苏省连云港棠品食品有限公司经销的、浙江省舟山恒冠食品有限公司生产（分装）的碳烤鱿鱼丝，其中 N-二甲基亚硝胺检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

二、农药残留超标问题

（一）云南省昆明家乐福超市有限公司益龙万象店销售的、来自云南省昆明蜀华经贸有限公司的豇豆，其中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为四川省食品检验研究院。

（二）青海省西宁市城西区财颖蔬菜店销售的、来自青海战欢商贸有限公司的豇豆，其中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

（三）云南省昆明市呈贡心连心超市销售的、来自云南省昆明市官渡区金马正昌果品市场（供货商：严天良）的香蕉，其中吡虫啉残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为四川省食品检验研究院。

（四）青海省西宁市城东区星之光超市销售的、来自青海省西宁市城北区路路通蔬菜经销部的香蕉，其中吡虫啉残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

（五）西藏自治区昌都市卡若区吉利商店销售的、标称四川雅安周公山茶业有限公司生产的金尖茶和康砖茶，其中草甘膦残留量均不符合食品安全国家标准规定。检验机构为成都市食品检验研究院。

更多内容详见：[市场监管总局关于 10 批次食品抽检不合格情况的通告（2022 年 第 4 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

海关总署公告 2022 年第 3 号（关于进口卢旺达甜叶菊植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与卢旺达共和国农业与动物资源部关于卢旺达甜叶菊输华植物检疫要求议定书》规定，自本公告发布之日起，允许符合相关要求的卢旺达甜叶菊进口。现将具体植物检疫要求予以公布（见附件）。

特此公告。

附件： [进口卢旺达甜叶菊植物检疫要求.doc](#)

海关总署

2022 年 1 月 7 日

公告正文下载链接：

 [海关总署关于进口卢旺达甜叶菊植物检疫要求的公告.doc](#)

 [海关总署关于进口卢旺达甜叶菊植物检疫要求的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

农业农村部关于 24 批次监督抽查发现的问题农产品情况的通告（农业农村部通告〔2021〕5 号）

2021 年 5 月，农业农村部部署开展了国家农产品质量安全监督抽查工作。5—11 月，已抽取种植业产品、畜禽产品、水产品 3 大类农产品 2857 批次样品，发现 24 批次样品存在问题，主要是蔬菜中农药残留超标、畜产品和水产品中检出食品动物中禁止使用的药品及其他化合物和未批准使用的药物等。

对监督抽查发现的问题样品，农业农村部已责成辽宁、浙江、江西、山东、河南、湖北、广西、海南、云南等省（区）农业农村部门第一时间组织开展溯源核查处置，对产品采取禁止上市等措施控制风险，对违法违规行为依法处理，对涉嫌犯罪的依法移送公安机关。

现将监督抽查发现的问题农产品具体情况公告如下：

1. 山东省德州市平原县王打卦镇后寺土地股份专业合作社种植的 1 批次韭菜，克百威不符合食品安全国家标准及相关规定。
2. 山东省德州市赵长申种植户种植的 1 批次大白菜，克百威不符合食品安全国家标准及相关规定。
3. 河南省南阳市满义农业发展有限公司种植的 1 批次芹菜，毒死蜱不符合食品安全国家标准及相关规定。
4. 河南省济源市翟祥种植大户种植的 1 批次辣椒，毒死蜱不符合食品安全国家标准及相关规定。
5. 河南省济源市赵相如种植大户种植的 1 批次辣椒，氧乐果不符合食品安全国家标准及相关规定。
6. 河南省济源市赵全如种植大户种植的 1 批次辣椒，氧乐果不符合食品安全国家标准及相关规定。
7. 广西壮族自治区桂林市刘玉干种植户种植的 1 批次豇豆，水胺硫磷不符合食品安全国家标准及相关规定。
8. 云南省西双版纳傣族自治州岩罕种植户种植的 1 批次豇豆，毒死蜱不符合食品安全国家标准及相关规定。
9. 海南省海口市文山常年蔬菜基地种植的 1 批次普通白菜，氟虫腈不符合食品安全国家标准及相关规定。
10. 江西省赣州市于都桃仙农业发展有限公司种植的 1 批次辣椒，毒死蜱不符合食品安全国家标准及相关规定。
11. 辽宁省朝阳市朝阳县胜兴屠宰厂屠宰的 1 批次羊肉，检出克伦特罗，不符合食品安全国家标准及相关规定。
12. 云南省楚雄彝族自治州南华县辉煌家禽养殖专业合作社养殖并屠宰的 1 批次鸡肉，检出氯霉素，不符合食品安全国家标准及相关规定。
13. 云南省楚雄彝族自治州南华县辉煌家禽养殖专业合作社养殖并屠宰的 1 批次乌鸡肉，检出氯霉素，不符合食品安全国家标准及相关规定。

更多内容详见：[农业农村部关于 24 批次监督抽查发现的问题农产品情况的通告（农业农村部通告〔2021〕5 号）](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

市场监管总局关于公开征求《关于发布允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）及配套文件的公告（征求意见稿）》意见的公告

为进一步推进保健食品注册工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《保健食品注册与备案管理办法》《保健食品原料目录和功能目录管理办法》，市场监管总局组织制定了《关于发布〈允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）〉及配套文件的公告（征求意见稿）》，现面向社会公开征求意见，意见建议反馈截止时间为2022年2月12日。公众可以通过以下途径和方式提出意见建议：

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

二、通过电子邮件将意见建议发送至：baojiangongneng@cfe-samr.org.cn，邮件主题请注明“《关于发布〈允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）〉及配套文件的公告（征求意见稿）》公开征集意见”字样。

三、将意见建议邮寄至：北京市西城区北露园1号国家市场监督管理总局特殊食品司，并在信封上注明“《关于发布〈允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）〉及配套文件的公告（征求意见稿）》公开征集意见”字样。

附件：1. 关于发布〈允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）〉及配套文件的公告（征求意见稿）

2. 《允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）》配套解读

市场监管总局

2022年1月12日

附件：1.  附件：1. 关于发布《允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）》及配套文件的公告.doc

 公告附件：1. 《允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）》.docx

 公告附件：2. 《保健食品功能检验与评价技术指导原则（2022年版）》.doc

 公告附件：3. 《保健食品功能检验与评价方法（2022年版）》.doc

 公告附件：4. 《保健食品人群试食试验伦理审查工作指导原则（2022年版）》.docx

 公告附件：5. 《保健功能释义（2022年版）》.docx

 附件：2. 《允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）》配套解读.doc

文章来源：国家市场监督管理总局

日本媒体 6 日报道，有内部员工指认，日本零售业巨头 7-11 在日本的店铺存在使用过期近 1 个月食材的情况。针对此事，日本 7-11 方面承认情况属实，表示将严肃处理此事，并于 6 日晚间在官方网站上发布了道歉声明。

据报道，视频网站优兔的一名用户 5 日晚间上传了一段视频，称收到了 7-11 内部员工的投诉，并引用了由这名员工提供的 2021 年 12 月 23 日拍摄的视频。

视频中，一名女性员工正在打开包装并清洗关东煮的食材，而包装上的保质期分别为“2021 年 11 月 27 日”“2021 年 12 月 21 日”等。报道称，针对此事，日本 7-11 便利店的运营商公关部门 6 日接受采访时承认，当天上午接到了来自顾客有关该视频的咨询电话，经过公司内部核查，涉事店铺位于北海道札幌市，这家店的店长也承认视频内容属实，并且坦称，自己允许员工使用过期食材制作关东煮。

公关部门还称，将“严肃处理”这种情况。此外，针对此事，日本 7-11 便利店官方网站 6 日晚间发布了道歉声明，称目前正在针对这种违规情况做进一步调查，并将对日本全国的 7-11 加盟店铺进行警告、加强监督管理。对此，有不少日本网民担心，使用过期食材在日本零售行业可能是一个普遍现象。

伊朗《金融论坛报》1月10日报道，伊朗农业部所属商务部门副主任阿斯卡扎德称，于2021年2月28日和2021年12月22日发布的关于奶粉、奶油、黄油和动物脂肪出口的所有指令都将被撤销，并对这4种蛋白质产品征收出口关税，以调节国内市场价格。所征出口关税税费为：每公斤奶粉10万里亚尔（36美分），每公斤奶油6万里亚尔（21美分），每公斤黄油15万里亚尔（54美分），每公斤动物脂肪20万里亚尔（72美分）。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医局 1 月 12 日消息：该局“Argus”系统数据统计显示，2021 年俄罗斯肉及肉制品（包括禽肉）出口水平再创新高，涉及品类包括牛肉、猪肉、马肉、禽肉及其制品等，参考信息如下：

编码	出口产品名称	出口数量（吨）	出口国家及地区
1	牛肉	3.1 万	23 个：中国（0.87 万吨）、哈萨克斯坦（0.22 万吨）、沙特阿拉伯（0.17 万吨）等
2	牛肉制品	7.38 万	22 个：哈萨克斯坦（4.47 万吨）、乌克兰（0.73 万吨）、阿塞拜疆（0.54 万吨）等
3	猪肉	12.4 万	越南（5.32 万吨）、乌克兰（3.23 万吨）、白俄罗斯（1.93 万吨）、蒙古、哈萨克斯坦等
4	马肉	0.14 万	哈萨克斯坦（0.13 万吨）等
5	禽肉	28.75 万	37 个：中国（12.17 万吨），乌克兰（3.87 万吨），沙特阿拉伯（3.11 万吨）、哈萨克斯坦（2.25 万吨）、越南、白俄罗斯、贝宁、刚果等

重要更新！印尼发布加工食品标签声称的新条例

食品伙伴网讯 印尼食品药品监督管理局今日发布加工食品标签和广告的声称监管规定，规定2022年1月14日生效。

条例规定了标签的声称类型可以包含：营养声称、健康声称、等渗声称、素食声称、与微生物相关的声称。条例对营养成分含量声称、营养成分含量比对声称、无添加糖/盐声称、乳糖声称、麸质声称、营养素功能声称、血糖（glycemic）声称、素食声称和等渗声称进行了详细的规范。

法规规定以外的声称类型，需要向食品标准厅提交评估申请。

2021 年巴西猪肉出口量破纪录 中国仍为最大买家

巴西动物蛋白协会（ABPA）6 日报告称，2021 年全国猪肉出口量达到 113 万吨。这是迄今为止巴西出口商单年取得的最佳成绩。此外，中国仍为最大买家。

巴西动物蛋白协会官网报道，与此前 2020 年创下的历史纪录（102 万吨）相比，2021 年的猪肉出口量增长了约 11%。此外，2021 年巴西猪肉出口贸易带来的外汇收入总额达 26.41 亿美元，与 2020 年的 22.7 亿美元相比增长了 16.4%。

仅去年 12 月，该行业的出口总量就达到 8.97 万吨，比 2020 年同期数据（8.36 万吨）增长了 7.3%。12 月该行业出口总收入同比增幅为 0.9%，去年 12 月的贸易额为 1.9153 亿美元，而 2020 年 12 月为 1.8988 亿美元。

ABPA 主席里卡多·桑廷（Ricardo Santin）评价道：“出口贸易仍然是 2021 年巴西的一项重要经济活动，能够最大限度地抵消生产成本的历史性增长。亚洲仍然是我们猪肉出口的主要目的地，预计 2022 年仍将继续成为我们的主要合作者。此外，俄罗斯预计也将在 2022 年再次成为巴西的重要合作伙伴。”

关于 2021 年巴西猪肉的主要出口目的国，中国仍排在首位。去年全年巴西对中国的猪肉销售总量为 53.37 万吨，比 2020 年增长了 3.9%。智利的表现也非常亮眼，去年从巴西采购猪肉 6.1 万吨，同比增长 39.2%。然后是越南、阿根廷和菲律宾，贸易量分别为 4.49 万吨（+11.4%）、3.78 万吨（+97.5%）和 3.34 万吨（+321.5%）。

桑廷分析道：“我们在 2021 年向全球近 100 个国家或地区出口了猪肉产品，这些地方对巴西猪肉的检疫认证和消费信心表明，2022 年该行业出口贸易预计将有良好发展。国际市场中仍存在其他猪肉出口国家与巴西竞争，但这些竞争对手或遭受了非洲猪瘟的影响，或面临着与其他生产要素相关的难题。”

英国全称为大不列颠及北爱尔兰联合王国，由英格兰、威尔士、苏格兰和北爱尔兰组成。格林威治时间 2020 年 1 月 31 日 23 时整，英国正式退出欧盟，结束了长达 47 年的欧盟成员国身份。

英国脱欧之前，其食品安全法规主要采用欧盟的法律法规和技术标准。为了保证脱欧有序性，英国通过“保留欧盟法 retained EU legislation”将脱欧前直接适应于英国的欧盟法律及法规、为履行欧盟义务而制定的国内立法和欧盟判例转变为英国法律框架的一部分，即在 2020 年 12 月 31 日 23 时之前直接或间接适用于英国的欧盟立法作为国内立法的一种形式保留在英国法律中。

根据《北爱尔兰议定书》协议，英国正式脱欧后，北爱尔兰仍属于欧盟的单一市场，遵守欧盟的食品安全技术法规、指令、标准等。对于英格兰、威尔士和苏格兰，则适用“保留欧盟法”以及英国后续对“保留欧盟法”的相关修订法规。

食品中风险物质

食品中风险物质（包括食品添加剂、农药、兽药、微生物及其他污染物）限量标准是食品安全标准的重要组成部分，风险物质含量是判断食品是否安全的可以量化的具体指标。本文汇总整理了英国脱欧后食品中风险物质限量标准，为进出口食品企业和监管机构提供技术支持。

具体法规原文可复制下列链接查询

欧盟法规查询网址：<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

英国法规（包括保留欧盟法）查询网址：<https://www.legislation.gov.uk/>

食品中风险物质限量标准

食品添加剂

英格兰、苏格兰、威尔士

保留欧盟法（EC）No 1333/2008 《食品添加剂》，以及后续相关修订法规，包括《食品添加剂、调味料、酶和提取溶剂（修订等）（退出欧盟）法规》（2019 年第 860 号）和《食品和饲料卫生和安全（杂项修订等）（退出欧盟）法规》（2020 年第 1504 号）。

北爱尔兰

欧盟法规（EC）No 1333/2008 《食品添加剂》。

更多内容详见：[技贸破冰与筑篱 | 英国脱欧后食品中风险物质限量标准](#)

国际预警

澳新拟批准 D-阿洛酮糖作为新型食品

食品伙伴网讯 据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2022 年 1 月 7 日，澳新食品标准局发布 185-22 号通知，其中 A1247 号申请，申请批准 D-阿洛酮糖（D-allulose）作为新型食品。

据了解，该申请拟使用含有阿洛酮糖-3-差向异构酶的叶片微杆菌 SYG27B-MF 将果糖酶促转化为 D-阿洛酮糖来制造 D-阿洛酮糖。

更多详情参见：

<https://www.foodstandards.gov.au/code/applications/Pages/A1247-D-allulose-as-a-novel-food.aspx>

国际预警

越南暴发禽流感疫情 上万只禽类遭扑杀

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，2022年1月7日，越南农业与农村发展部向OIE通报称，越南发生一起H5N1型高致病性禽流感疫情。

本次疫情发生地为平福省富盈县、西宁省新边县、广治省海陵县、宁平省安谟县和义安省黄梅郡，于2021年10月13日得到确认。疫情源头未知或不确定。经临床与实验室检测发现，有18144只禽类疑似受到感染，其中10835只发病，6810只死亡，杀死和处置11334只。

目前疫情仍在继续，越南农业与农村发展部将每周提交后续报告。

国际预警

德国出口啤酒检出亚硝酸胺 已销至多国

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1月10日，德国通过RASFF通报本国出口啤酒不合格。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
2022-1-10	德国	啤酒	2022.0142	亚硝酸胺（1.7；0.9；1.0；2.0；2.2 μg/1）	分销至其他成员国/退出市场	警告通报

据通报，不合格啤酒销至了克罗地亚、法国、匈牙利、意大利、荷兰、俄罗斯、塞尔维亚和美国。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，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

不符合特定营养和标签要求 美国召回一款婴儿配方奶粉

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2022年1月7日，美国FDA发布召回通报称，Moor Herbs正在召回一款婴儿配方奶粉，因为产品不符合特定营养和标签要求。召回产品如下图：



受召回产品的名称为 Angel Formula Infant formula，重量为 16 液盎司。塑料瓶和标签没有任何 UPC 或批号。该产品在密歇根州底特律的零售店销售，并通过在线销售在全国范围内销售。

经美国 FDA 检测，该产品中铁、钠和钾的含量远远超过允许的最大值，这可能会导致铁过载和/或电解质失衡。此外，该产品不含维生素 D，维生素 D 缺乏可能导致佝偻病，即骨骼软化和弱化。FDA 确定，该产品不符合婴儿配方奶粉的特定营养和标签要求。

目前，还没有任何疾病相关的报道。美国 FDA 建议购买了召回产品的婴儿的父母和护理人员应停止使用，要么扔掉产品，要么退货退款。使用过这些产品并担心孩子健康的婴儿的父母和护理人员应联系他们的医疗保健提供者。

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 1 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 8 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
2022-1-5	波兰	竹纤维和三聚氰胺杯	2022.0049	未经授权使用竹子	通知国未分销/强化检查	后续信息通报
2022-1-5	意大利	带壳花生	2022.0078	黄曲霉毒素 (8.9 µg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-1-5	波兰	三聚氰胺厨房餐具	2022.0079	未经授权使用竹纤维	通知国未分销/强化检查	后续信息通报
2022-1-5	波兰	厨房餐具	2022.0085	未经授权使用竹纤维和三聚氰胺	通知国未分销/强化检查	后续信息通报
2022-1-5	德国	陶瓷碟	2022.0086	铅 ($2.3 \pm 0.7 \text{mg/dm}^2$); 钴迁移 ($7.02 \pm 1.95 \text{mg/dm}^2$)	分销至其他成员国/退出市场-从消费者处召回	警告通报
2022-1-5	西班牙	厨具和餐具	2022.0087	未经授权使用植物纤维 (小麦秸秆)	分销至其他成员国/退出市场-通知收件人	后续信息通报
2022-1-6	爱尔兰	儿童餐具套装	2022.0100	未经授权使用竹子	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-1-7	西班牙	餐具 (碗、盘、..)	2022.0117	塑料、竹子和其 其他植物纤维	分销至其他成员国/—	后续信息通报

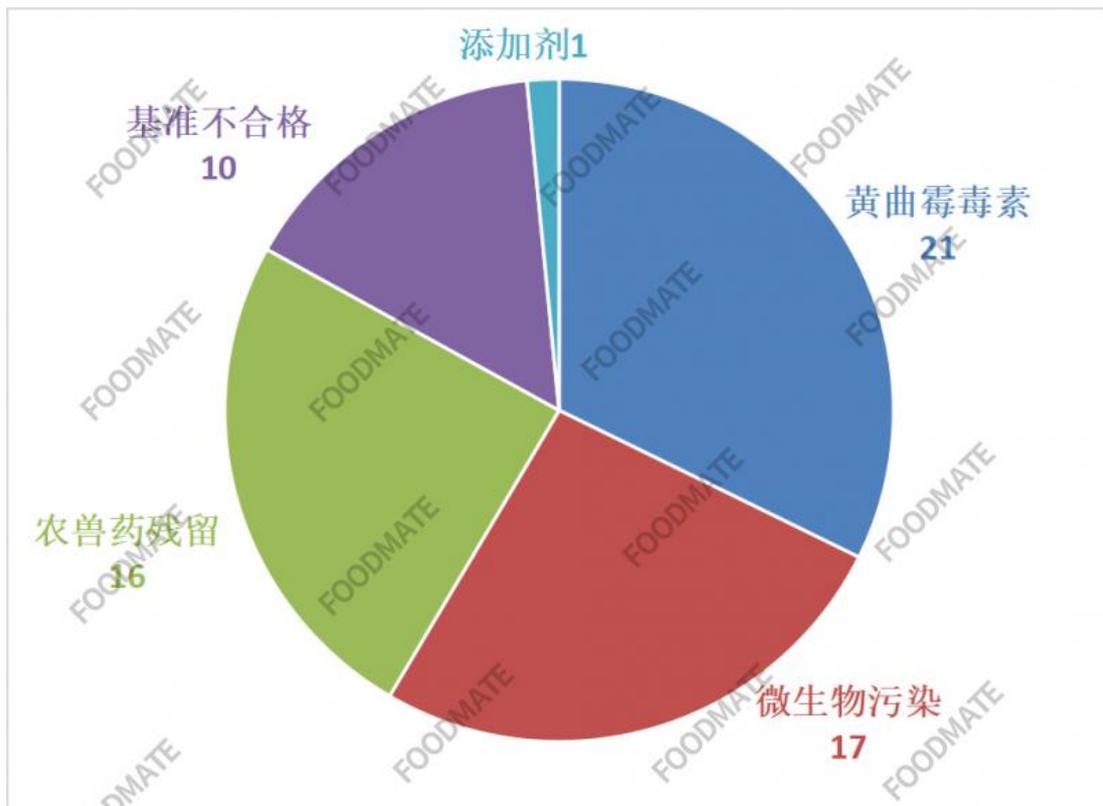
据通报，不合格陶瓷碟销至了奥地利、德国和蒙古，不合格厨具和餐具销至了葡萄牙和西班牙。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意产品中真菌毒素的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

2021 年第四季度我国输日食品违反日本食品卫生法情况汇总

食品伙伴网讯 根据日本厚生劳动省更新的 2021 年 10-12 月份输日食品违反日本食品卫生法情况，食品伙伴网进行了统计。2021 年第四季度日本厚生劳动省通报我国输日食品不合格共 65 例。

通报的这 65 例不合格食品中，包括粮谷及制品（21 例）、蔬菜及制品（18 例）、水产及制品（13 例）、饮料制品（11 例）和休闲食品（2 例）。

四季度我国出口食品违反日本食品卫生法的原因主要为：黄曲霉毒素、微生物污染和农兽药残留等。具体统计情况如下图所示：



食品伙伴网提醒各出口企业，注意产品中各种致病菌以及真菌毒素的存在，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关报道：[2021 年 10 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 2 日更新）](#)

[2021 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月汇总）](#)

[2021 年 12 月输日食品违反日本食品卫生法情况（12 月 28 日更新）](#)

全球气候变暖成为威胁世界粮食安全的一大重要问题，据报道，年平均温度每升高 1℃，将会对水稻、小麦、玉米等粮食作物带来 3%~8%左右的减产。植物在与高温的长期对抗中，进化出了不同的应对机制：一方面，植物可以通过“积极应对”来提高自身对于未折叠蛋白的清除能力，从而维持蛋白内稳态平衡以获得高温抗性（如 TT1）（Li et al., 2015）；另一方面，植物也可以通过“以静制动”的方式，使自身钝感，减少热响应消耗，维持正常的生理活动，并且在热胁迫结束后快速重建以提高热胁迫下的生存能力。通过遗传学手段，挖掘耐高温的自然位点并对其调控机制进行深入研究，对于作物耐高温遗传改良具有重要意义。

G 蛋白一直是植物生长发育和胁迫响应中的研究热点，但是其在热胁迫耐受的分子机制方面还未有深入研究；钙信号作为第二信使，在逆境信号的传导过程中发挥着重要作用，但是钙信号如何在热信号通路的下游被解码，并转导为生理生化响应，目前还没有合理的解释。自然位点因其在生产应用上的重要意义受到广泛关注，但是其定位难度较大，尤其是定位与耐热等复杂性状相关的位点挑战更大。继在 2015 年定位克隆了水稻首例抗热的 QTL 位点 TT1，近日，中国科学院分子植物科学卓越创新中心研究员林鸿宣团队又分离克隆了水稻抗热 QTL TT2，相关研究成果以 *TT2 controls rice thermotolerance through SCT1-dependent alteration of wax biosynthesis* 为题在 *Nature Plants* 上发表。该成果揭示了联合 G 蛋白、钙信号、蜡质代谢等分子层面的水稻耐热调控新途径。

该研究团队通过正向遗传学方法从水稻耐热遗传资源中定位克隆到了 TT2，其编码一个 G 蛋白 γ 亚基，并且负向调控水稻的耐热性；热带粳稻来源的 TT2 存在一个 SNP，使其编码一个提前终止形式的蛋白，获得较强的耐热性，而在高温敏感的温带粳稻中，该 SNP 的占比较低。在热胁迫下，相较于对照，携带耐热性位点的近等基因系 NIL-TT2HPS32 苗期成活率显著提高，并且成熟期的单株产量也显著提高，增幅达 54.7%，表明该基因位点在农业生产上有重要的应用价值。进一步的研究发现，TT2 的功能有无，影响到热胁迫后的蜡质代谢通路，在高温敏感的对照株系中，蜡质相关调控基因呈现出明显的受热诱导而下调的趋势，而在抗热的 NIL-TT2HPS32 株系中，有一部分蜡质基因则呈现出不响应热且稳定表达的趋势，其中包括一个正向调控蜡质合成的重要转录因子 OsWR2。在抗热的 NIL-TT2HPS32 株系中敲除 OsWR2，发现其耐高温的表型消失，证明在高温胁迫下维持正常的蜡质含量对于水稻耐热是至关重要的。为了进一步建立 TT2 与 OsWR2 表达水平的调控关系，研究人员通过对 OsWR2 上游启动子的分析，发现了一类钙调素结合转录因子（CAMTA）的结合元件 CG1-like motif，并通过同源比对，找到了两个水稻的 CAMTA 家族成员，并命名为 SCT1 和 SCT2；进一步实验证明 SCT1 可以直接结合 OsWR2 的启动子，影响 OsWR2 的表达，并且负向调控水稻的耐热性。SCT1 带有钙依赖的钙调素（CaM）结合位点，可以通过与 CaM 的互作来解码胞内的钙信号。G 蛋白之前被多次报道参与动植物的钙信号调控（如 RGA1）（Ma et al., 2015），该研究也证实了 TT2 的功能缺失会导致热诱导的钙信号减弱。当正常功能的 TT2 存在时，高温会诱导钙信号的产生并使得胞内钙浓度提高，高浓度的钙离子会被 CaM 感知，并促进 CaM 与 SCT1 的互作，从而加强 CaM 对于 SCT1 转录活性的抑制，最终导致 OsWR2 在高温条件下表达量迅速下调，蜡质减少并最终无法抵御高温，呈现出热敏感的表型。当 TT2 功能缺失时，热诱导的钙信号减弱，进而减弱了 SCT1 与 CaM 的互作，降低了 CaM 对于 SCT1 转录活性的抑制，最终维持了 OsWR2 在高温胁迫下的正常表达和稳定的蜡质含量，呈现出抗热表型。

综上所述，该研究首次系统地将 G 蛋白调控、钙信号传导及解码、蜡质代谢通路联系起来，阐明了一条从上游信号产生到下游生理生化响应的调控通路，该通路独立于以往已知的通过热激蛋白、活性氧清除以及未折叠蛋白清除参与的植物耐热调控途径，是植物抗热领域的重要进展。TT2 是一份作物耐热育种的珍贵基因资源，对未来作物借助分子设计手段实现定点耐热遗传改良具有重要意义。

更多内容详见：[中国科学院分子植物卓越中心揭示水稻耐热调控新途径](#)

文章来源：中国科学院

食品伙伴网讯 近日，北京市科学技术委员会公布了 2022 年度北京市自然科学基金面上及青年拟资助项目，北京市自然科学基金委员会办公室共接收 2022 年度北京市自然科学基金面上项目、面上专项项目及青年科学基金项目申请 7589 项。经初步审查、通讯评审、会议评审、基金委六届十六次全体委员会议审定，决定拟资助 963 项，其中：面上项目 807 项、面上专项项目 40 项、青年科学基金项目 116 项，资助项目经费 18457 万元。其中，涉及食品领域项目如下：

食品领域 2022 年度北京市自然科学基金拟资助项目名单

面上及青年项目

(信息) 科学

金额单位 (万元)

拟资助项目编号	拟资助项目名称	依托单位	申请者	职称	合作单位	金额
面上项目						
4222042	小麦粉加工链中微生物危害动态建模与风险评估方法	北京工商大学	赵峙尧	副教授		20

(生物) 科学

金额单位 (万元)

拟资助项目编号	拟资助项目名称	依托单位	申请者	职称	合作单位	金额
面上项目						
5222005	畜禽粪便堆肥过程中噬菌体编码的抗生素抗性基因赋存特征与驱动机制	北京市农林科学院	王旭明	研究员		20

(农业) 科学

金额单位 (万元)

拟资助项目编号	拟资助项目名称	依托单位	申请者	职称	合作单位	金额
面上项目						
6222001	乙烯信号对玉米根毛性状的调控机理研究	首都师范大学	鞠传丽	副教授		20
6222002	谷物阿魏酰低聚糖调控肠上皮细胞紧密连接的分子机理研究	北京工商大学	龚凌霄	副教授		20
6222003	吡咯伯克霍尔德氏菌新颖阿魏酸酯酶的高效表达及其在酶解玉米芯制备低聚木糖中的应用	北京工商大学	范光森	副教授		20
6222004	葡萄液泡膜转运体 VvVPT1 调控果实磷和蔗糖积累的分子机制	北京农学院	黄芸	讲师		20
6222005	S1STP1 基因上游转录因子挖掘及调控番茄抗南方根结线虫的机理研究	北京农学院	孙路路	讲师		20

更多内容详见：[2022 年度北京市自然科学基金面上及青年拟资助项目公布 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

食品领域浙江省 2021 年省级新产品试制计划（第二批）拟立项项目公示

食品伙伴网讯 1月10日，浙江省科学技术厅公示了2021年省级新产品试制计划（第二批）拟立项项目，共涉及7486个项目，其中，食品领域有40个项目。

食品领域 2021 年省级新产品试制计划（第二批）拟立项项目清单

序号	项目编号	项目名称	申请单位	一级归口部门	产业领域
24	2021D60SA1C19025	高纯度低甘油单月桂酸甘油酯	杭州富春食品添加剂有限公司	杭州市科技局	生物与医药
99	2021D60SA1I22112	果脯非褐变抑制技术梅肉	梅饴馆控股有限公司	杭州市科技局	轻工纺织
128	2021D60SA1C19022	低甘油蒸馏单硬脂酸甘油酯	杭州富春食品添加剂有限公司	杭州市科技局	生物与医药
129	2021D60SA1C14716	高保鲜度加工鲜竹笋制品	杭州富阳大自然食品有限公司	杭州市科技局	轻工纺织
132	2021D60SA1D15312	小山楂茯苓膏的开发与应用	杭州姚外公食品有限公司	杭州市科技局	生物与医药
348	2021D60SA101443	食物特异性抗体 IgG4 检测试剂盒（蛋白芯片法） I-sIgG4-F100, I-sIgG4-F90, I-sIgG4-F80, I-sIgG4-F50-01, I-sIgG4-F42-01, I-sIgG4-F23-01, I-sIgG4-F20-01, I-sIgG4-F20-02, I-sIgG4-F17-01, I-sIgG4-F15-01, I-sIgG4-F14-01, I-sIgG4-F14-02, I-sIgG4-F12-01, I-sIgG4-F10-01, I-sIgG4-F07-01	杭州浙大迪迅生物基因工程有限公司	杭州市科技局	生物与医药
398	2021D60SA1011910	基于甜菊糖苷提取技术的少糖型食品	杭州华味亨生物科技有限公司	杭州市科技局	轻工纺织
499	2021D60SA1011914	基于紫外阻隔膜抗氧化技术的干坚果产品	杭州华味亨生物科技有限公司	杭州市科技局	轻工纺织
523	2021D60SA1D13048	高色牢度耐热餐具垫	杭州磊博家私有限公司	杭州市科技局	轻工纺织
533	2021D60SA1D16080	鲜蜂王浆粉的开发与应用	杭州瑞林蜂业有限公司	杭州市科技局	生物与医药
1759	2021D60SA5216402	蔬果双卡扣式保鲜袋	德清尚邑塑料制品有限公司	湖州市科技局	轻工纺织
1878	2021D60SA5216397	蔬果单卡扣式保鲜袋	德清尚邑塑料制品有限公司	湖州市科技局	轻工纺织

更多内容详见：[食品领域浙江省 2021 年省级新产品试制计划（第二批）拟立项项目公示](#)

近日，广东省农业科学院作物研究所花生团队针对高油酸花生种子加工过程中代谢物含量变化的研究论文“*Impact of Different Cooking Methods on the Chemical Profile of High-Oleic Acid Peanut Seeds*”在国际著名食品学期刊《*Food Chemistry*》（中科院大类一区，IF7.514）在线发表，广东省农业科学院作物研究所/广东省农作物遗传改良重点实验室为第一单位，刘浩博士为论文的共同第一作者，洪彦彬研究员、陈小平研究员及澳大利亚莫道克大学 Rajeev Varshney 教授为共同通讯作者。

花生是广东省种植面积最大的油料经济作物，全省的花生产业蓬勃发展，已经成为加强农民增收致富，巩固脱贫攻坚成果，促进乡村振兴的“金豆豆”。油酸（Oleic Acid, C18:1）属于单不饱和脂肪酸，在 18 碳脂肪酸分子的第 9 位存在碳碳双键（C=C），长期食用可降低心脑血管患病率，并且能够延长油品存储期。高油酸花生的油酸含量可达到自身总油脂的 75%，可媲美橄榄油以及山茶油等高端木本油料作物，并且高油酸花生价格是普通花生的 5 倍，大力发展高油酸花生经济效益显著。尽管现阶段通过品种培育可获得高油酸花生新品种，但是要布局花生全产业链发展仍需要从品种原料到加工处理等多个环节综合掌握高油酸花生的基本特性，而加工环节缺少合理的科学数据支撑。

因此，作物所花生团队利用广泛靶向代谢组学技术（Widely Targeted metabolomics）在高油酸花生种子内鉴定到了 630 种代谢物质，通过不同的热处理方式检测到超过 400 多种差异代谢物。综合数据分析表明 160℃ 烘烤后的高油酸花生能够最大化地保留对人体健康有益的代谢物质，而 180℃ 高温油炸后的高油酸花生与未处理的种子相比具有 402 个差异代谢物，表明高温油炸并不是理想的加工方式。研究结果不仅能够为家庭直接食用高油酸花生提供合理的烹饪方式，也可为后续高油酸花生种子合理选用适当的加工方式提供有利的科学数据与理论支撑。本研究得到了广东省重点研发计划，国家自然科学基金，广东省基础与应用基础研究计划，国家花生现代农业产业技术体系项目，广东省农业科学院优势学科团队项目，广东省农业科学院作物研究所所长基金等项目的资助。

广东省农业科学院作物研究所花生团队是国内最早开展花生遗传育种的机构之一，历经 50 多年的发展现已成为一支产学研全面发展的高水平研究团队。产业应用方面，培育出“粤油”以及“航花”系列花生新品，推广面积占全省花生种植面积的 60%。基础研究方面，作为牵头单位率先发表了花生二倍体野生种与四倍体栽培种的基因组草图，率先开展基于重测序的花生全基因组选择育种，首次解析了以花生为代表的豆科植物的单细胞基因表达图谱，花生代谢物表达谱。团队应用研究与基础研究两开花，显著提升了广东省花生研究在国内乃至国际上的学术影响力。现阶段，针对学科建设目标，产业发展需求，积极布局花生全产业链研究，加强基础研究对产业的支撑作用。

论文链接 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131970>。

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

3月12-13日	上海	2022 核酸药物和疫苗创新峰会
3月23-25日	上海	2022 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）
3月23-25日	上海	2022 国际生物基产业论坛
4月9-10日	上海	第二届细胞与基因治疗技术论坛
4月19-20日	上海	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛
7月30日-8月1日	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
7月30日-8月1日	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
2022年9月	上海	2022 功能性食品行业提升论坛

2022 年展会预告:

2月18-20日	成都	2022 第12届成都印刷包装产业博览会
2月26-28日	广州	GFE2022 第43届广州国际餐饮加盟展
3月1-3日	上海	2022 中国（上海）国际运动营养品、健康食品及功能性饮品展览会
3月2-4日	上海	第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2021）
3月2-3日	上海	第十六届上海零售业大会暨中国零售创新峰会
3月4-6日	深圳	2022 春季全球高端食品展览会
3月4-6日	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
5月1-3日	上海	CFA 餐联盟·2022 上海国际餐饮连锁供应链展
3月10-12日	广州	2022 年广州美博会 CIBE
3月13-15日	成都	第7届成都医药产业博览会/2022 成都药交会
3月15-17日	上海	2022 第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
3月19-21日	厦门	2022 第十届中国·厦门孕婴童产业博览会
3月23-25日	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
3月24-25日	苏州	第十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24-26日	北京	第45届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
3月26-28日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月30-4月1日	济南	2022 第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
3月31-4月2日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
3月31-4月2日	深圳	CCH2022 国际餐饮连锁加盟展览会
4月1-3日	咸阳	2022 中国西部畜禽（肉）产品加工与冷链产业创新发展论坛暨肉类加工与冷链技术设备展览会
4月8-10日	北京	第34届京正·北京国际孕婴童产品博览会
4月8-10日	北京	CRFE2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会

4月8-10日	三亚	2022 海南国际冷链物流及生鲜供应链博览会
4月11-13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
4月15-17日	青岛	2022 中国（青岛）国际休闲食品饮品展览会
4月15-17日	沈阳	2022 第九届沈阳餐博会
4月15-17日	沈阳	2022 中国（沈阳）烘焙产业展览会
4月15-17日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
4月20-21日	武汉	2022 中国（武汉）国际粮食机械博览会
4月21-23日	北京	2022 第五届北京餐饮采购展览会
4月22-24日	石家庄	2022 北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会
4月22-24日	青岛	2022 中国（青岛）奶业博览会
4月22-24日	合肥	2022 中国生命健康产业博览会
4月22-24日	南京	2022 第五届南京餐饮供应链展览会
4月22-25日	沈阳	2022 第31届沈阳食品糖酒交易会
4月24-26日	南京	2022 亚洲食品展览会（南京）
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
5月6-10日	呼和浩特	2022 内蒙古餐饮食材展览会
5月6-7日	石家庄	“时辣九稳”杯第8届京津冀火锅食材及烧烤用品博览会
5月7-9日	长沙	2022 第22届中部（长沙）休闲食品博览会
5月11-13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
5月11-13日	上海	亚洲精酿啤酒会议暨展览会（CBCE 2022
5月13-15日	青岛	2022 年中国（青岛）国际糖酒食品展会暨高端饮品展览会
5月14-16日	广州	2022 广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月14-16日	长春	2022 第32届长春食品糖酒交易会
5月15-17日	广州	Interwine China 2022 中国（广州）国际名酒展-春季展
5月20-23日	洛阳	2022 广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月21-23日	广州	2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会
5月21-23日	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
5月27-29日	济南	2022 年第十六届（中国）山东国际糖酒食品交易会
5月19-21日	西安	第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会
5月25-27日	银川	2022 宁夏奶业大会暨第四届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
5月26-28日	北京	AIFE 2022 亚洲（北京）国际食品饮料博览会
5月31-6月2日	北京	2022 第十九届北京国际烘焙展览会
5月31-6月2日	上海	2022 第八届上海国际糖酒食品交易会
6月2-4日	成都	2022 中国（成渝）美食工业博览会
6月8-10日	上海	2022 上海智慧环保及环境监测展览会
6月8-10日	郑州	2022 郑州国际餐饮及食品包装展览会
6月8-10日	上海	第十五届上海国际水处理展览会
6月8-10日	合肥	2022 年第十九届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月10-12日	深圳	2022 深圳电商时代新风口展览会 NTE
6月10-12日	临沂	2022 第十五届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
6月10-12日	郑州	第21届郑州欧亚酒店用品与餐饮业博览会
6月16-18日	广州	2022 第31届广州国际大健康产业博览会
6月17-19日	沈阳	2022 东北（沈阳）国际孕婴童产品博览会
6月21-23日	郑州	2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）
6月22-24日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月22-24日	上海	2022 国际植物基博览会
6月23-25日	上海	2022 第十三届上海国际餐饮食材博览会

6月23-25日	深圳	2022 深圳国际自有品牌展 (Marca China)
6月27-28日	北京	2022 北京运动健康食品展览会
6月28-30日	青岛	2022 青岛国际包装印刷产业博览会
6月29-7月1日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
6月29-7月1日	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
6月29-7月1日	上海	第二十三届中国零售业博览会
7月7-9日	成都	第11届成都餐饮供应链博览会
7月18-22日	青岛	CIPI2022 第十八届中国 (青岛) 国际包装工业展览会
7月20-22日	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
7月22-23日	贵阳	2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月11-13日	上海	swop 2022 包装世界 (上海) 博览会
8月18-20日	广州	2022 粤港澳大湾区预制菜产业展暨肉类食品及食材展
8月21-23日	广州	2022 粤港澳大湾区 (广州) 国际包装制品与材料展
8月25-27日	贵阳	2022 贵阳餐饮供应链展览会
8月26-28日	广州	2022 广州国际冷链产业博览会
8月26-28日	青岛	2022 青岛国际糖酒食品交易会
8月24-26日	上海	2021 第16届上海国际渔业博览会
8月24-26日	上海	2022 上海国际食用菌食材与健康产业博览会
8月27-29日	宁波	2022 宁波秋季全食展
9月2-4日	西安	2022 西安糖酒会--第十三届中国 (西安) 糖酒食品交易会
9月14-16日	上海	2021 中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会
10月18-20日	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10月18-20日	深圳	2022 年第十二届中国 (深圳) 国际食材展览会
10月19-21日	上海	2021 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
10月21-23日	重庆	第十四届国际火锅产业博览会 (重庆火锅节)
10月27-29日	深圳	2021 SIAL 华南国际食品和饮料展览会 (深圳)
12月7-9日	深圳	2022 年第二十届中国食品农产品安全与现代实验室质量控制管理高峰论坛

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。我们始终坚持以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：

[河北润步生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[宁波瑞柯微智能科技有限公司——仪器试剂](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[杭州迅数科技有限公司——仪器试剂](#)

[陕西晨明生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[宁夏香草生物技术有限公司——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](#)

[烟台浩铭微波设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[中山市海枣椰农业科技有限公司——果蔬制品](#)

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：0535-2122281

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>

【精选】食品伙伴网课程推荐，内审员证，技术学习线上搞定！

最新推出

【线上】2022年度粮油实验室间比对暨2022年度全国粮油检测大赛线上培训课

▲直播时间：2022年1月24日 14:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=721&fuid=62>

▲详情介绍：

- 1、水分、湿面筋、面筋吸水量检测技术及操作技能
- 2、食品中酸价的测定、食品中过氧化值的测定

【线上】葡萄酒之约一品

▲时间：2022年1月26号

▲主讲人：丁老师

▲培训内容：

1、重点介绍“葡萄酒中国鉴评体系”

（1）建立该体系的意义

旨在规范我国葡萄酒市场流通秩序，塑造适合我国国情的葡萄酒消费者和生产者之间的品质和价值沟通语言，引导科学消费、理性消费、放心消费，引领国内外葡萄酒从业者生产优质产品，规范葡萄酒产业健康发展。

（2）国际上评分体系。

如美国葡萄酒协会（AWS）评分表、美国戴维斯（Davis）评分表、意大利评分表、OIV评分表、法国酿酒师协会评分表等等。

（3）中国的葡萄酒文化

与世界古老的葡萄酒文化相比，它虽然是年轻的，可它又是世界葡萄酒文化当中不可或缺的一页

2、葡萄酒的品种

（1）分类介绍

（2）不同社交场合的酒的选择

（3）饮酒的礼节

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=722&fuid=62>

【线下】2022中国特色传统美食工业化创新大会

会议时间：2022年3月26-27日

会议地点：四川·成都

会议组织机构：

主办单位：食品伙伴网

四川大学农产品加工研究院

协办单位：四川省雅士科技有限公司

支持单位：烟台食邦信息科技有限公司

济南智感分析仪器有限公司

参会报名联系人：

于老师：18906382430

黄老师：18905354390

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/nRNzwzZ2QDnkWB7Y_4Bxbg

【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/Vy5_X9amVt57-bD7uPDVgA

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

特别推荐:

【FMTQM 质量行·线下】2022 第一届食品质量行交流会--青岛站

会议时间: 2022 年 3 月 26 日

会议地点: 中国·青岛

会议内容:

- 大型企业质量管控经验分享;
 - HACCP 原理在食品企业中的应用;
 - 可追溯性对食品安全和质量管理的重要性;
 - 食品安全防护——如何预防人为因素带来的食品安全问题;
 - 食品生产许可现场审查常见不符合项解析;
 - 食品企业质量文化建设;
 - 食品企业供应商的筛选和管理;
 - 餐饮企业食品安全管控;
 - 食品标签合规性判断及案例解析;
 - 食品接触面卫生与控制;
 - 食品企业金属异物控制分析;
 - 食品生产中微生物污染监控解决方案;
 - 食品企业虫害控制管理和案例分析;
- 议题随时更新,具体发言议题及日程安排详询会务组。

会议费用: 600 元/人,同一家单位 2 人及以上参会 500 元/人

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/idyLnVSeFHBBy92ArUX02A>

报名咨询: 13356941975 (方老师)、15345357379 (姜老师)

报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-3364-18.html>

【线下】2022 食品安全及质量管理大会

暨第七届食品质量管理研讨会

暨第三届食品标准与法规研讨会

会议时间: 2022 年 4 月 15-16 日

会议地点: 中国·北京

会议内容:

- 新常态下的食品行业发展
- 落实企业质量安全主体责任 推动食品行业发展
- 我国海关监管新政策、新形势
- 中国食品安全标准体系建设及展望
- 质量管理体系助力食品安全
- 打造高效精益运营质量团队
- 食品在线生产中智能 X 光检测技术的创新应用
- 食品企业如何建立并有效运行管理体系
- 食品企业前提方案的建立和有效运行
- 风险评估的原则和方法
- FSSC22000 与食品安全管理

食品生产许可现场审查常见不符合项分析
新兴风险预测，预防，管理工业界实践
食品安全中的虫害风险管控
环境微生物防护新方法
食品防护计划在食品企业中的建立与实施
食品安全风险预防与控制
餐饮企业食品安全管控
风险思维在食品质量管理体系中的运用
食品接触面卫生与控制

报名咨询&商务合作：13356941975（方老师）、18153529013（杨老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2557-18.html>

【质量行·线上】系列培训课

质量意识培训 <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=712&fuid=11482>

供应商食品安全风险管理 <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=718&fuid=11482>

食品安全企业标准修订流程 <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=717&fuid=11482>

线上·直播

新规下境外输华企业产品标签标识应知应会要点及案例答疑

会议时间：2022年1月17日

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

- 1、境外输华企业食品标签标识应知应会要点及案例
- 2、境外输华企业包装标识应知应会要点及案例
- 3、相关问题答疑

详情介绍：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=713&fuid=62>

联系我们：吕老师 13371392134（同微信）

【免费直播课】白酒生产许可证审查细则（2021版）征求意见稿主要变化情况解读及白酒企业主要应对措施建议

▲时间：2022年1月18日 下午 15:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=719&fuid=62>

▲联系人：贾老师 19523380620（微信同号）李老師 18911536603（微信同号）

固话：010-88136500

邮箱：jiacongjie@foodmate.net

食品安全检测技术网络研讨会

▲时间：2022年1月20日 线上直播

▲主要内容：

09:00-10:00 GB 23200.113、121 系列农残标准解读与检测过程质量控制

发言嘉宾：农业农村部环境质量监督检验测试中心（天津）王璐 高级工程师

10:00-10:30 赛默飞液质联用在食品安全领域的解决方案

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 崔舒云 色谱与质谱应用工程师

13:30-14:30 煎炸用油检测技术

发言嘉宾：国家粮食和物资储备局科学研究院粮油质量检验测试中心 高雪 助理研究员

14:30-15:00 议题待定

发言嘉宾：德图仪器国际贸易（上海）有限公司

15:00-15:30 质谱在食品安全检测中的应用案例分析及注意事项

发言嘉宾：华测检测认证集团股份有限公司 王有成 实验室主管

▲报名咨询：吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=671&fuid=62>

如何制定实验室年度计划

▲时间：2022年1月20日 14:00-15:30

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=714&fuid=62>

▲详情介绍：实验室年度计划的制定，包括：实验室内部审核计划、管理评审计划、人员培训计划、人员监督监控计划、设备计量计划、设备标准物质期间核查计划、实验室内外质控计划等。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

2022年度粮油实验室间比对暨2022年度全国粮油检测大赛线上培训课

▲直播时间：2022年1月24日 14:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=721&fuid=62>

▲详情介绍：

- 1、水分、湿面筋、面筋吸水量检测技术及操作技能
- 2、食品中酸价的测定、食品中过氧化值的测定

葡萄酒之约一品

▲时间：2022年1月26号

▲主讲人：丁老师

▲培训内容：

1、重点介绍“葡萄酒中国鉴评体系”

（1）建立该体系的意义

旨在规范我国葡萄酒市场流通秩序，塑造适合我国国情的葡萄酒消费者和生产者之间的品质和价值沟通语言，引导科学消费、理性消费、放心消费，引领国内外葡萄酒从业者生产优质产品，规范葡萄酒产业健康发展。

（2）国际上评分体系。

如美国葡萄酒协会（AWS）评分表、美国戴维斯（Davis）评分表、意大利评分表、OIV评分表、法国酿酒师协会评分表等等。

（3）中国的葡萄酒文化

与世界古老的葡萄酒文化相比，它虽然是年轻的，可它又是世界葡萄酒文化当中不可或缺的一页

2、葡萄酒的品种

（1）分类介绍

（2）不同社交场合的酒的选择

（3）饮酒的礼节

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=722&fuid=62>

司法鉴定/法庭科学机构内审员培训第一期

▲时间：2022年2月16-17日

▲课程大纲：

1. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定概述

2. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定评审文件释疑

CNAS-CL08:2018《司法鉴定/法庭科学机构能力认可准则》

RB/T 219-2017《检验检测机构资质认定能力评价 司法鉴定机构要求》

3. 如何实施内部审核

内部审核的基本概念

内部审核的要求

内部审核的程序

内审员的要求

内部审核的方法与技巧

内部审核常见的错误问题

▲培训方式及收费：

线上直播：标准费用 1000 元/人：限时优惠：12 月 19 日之前报名 900 元/人：

团体报名：同一家单位 2 人及以上报名 900 元/人。

线上参会费用包括：参会费，证书费，资料费。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=680&fuid=62>

【线上直播】“质量行”系列培训课之质量意识培训

直播时间：2022 年 2 月 18 日 9:00-11:00

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=712&fuid=11482>

培训费用：198 元，2 月 10 日前享早报优惠，即 128 元

课程目的：

有助于新进员工形成质量意识，稳定产品质量；

有助于基层员工和企业领导层加强质量意识，培养质量人才；

有助于企业持续关注产品质量，提出改善意见，促进质量提高；

在线同培训老师交流问题。

课程内容：

质量意识培训的意义

质量、质量成本、质量意识的概念

如何树立自检意识

全面质量管理的基础工作

质量意识的升华

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/tiDff4ybTIGU6Yg3FTuW-A>

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

实验室化验员培训

▲时间：2022 年 2 月 20 日

▲主讲人：能老师，赵老师，李老师

▲培训内容：

1. 样品采集的一般方法、要求及注意事项；

2. 实验基本操作及注意事项；

3. 实验常用玻璃器皿的介绍、用法及注意事项；

4. 玻璃器皿的洗涤方法；

5. 实验室基础知识和常用词汇解释；

6. 常用分析仪器的操作：高压灭菌锅，培养箱、天平、滴定实验等；

7. 食品常规检测：

a) 食品理化检验：水分的测定、灰分的测定、蛋白质的测定、脂肪的测定等；

b) 食品微生物学检验：菌落总数的测定、大肠菌群计数等。

▲报名咨询：

杨老师 18006456954（微信同号） 刘老师：15684159126（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2802-70.html>

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/liRE3E0t3Y8PjpakPPHdZA>

【线上直播】“质量行”系列培训课之供应商食品安全风险管理直播课

直播时间：2022年2月25日 14:00-16:30

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=718&fuid=11482>

培训费用：358元，2月22日前享早报优惠，即308元

课程内容：

- 食品安全企业标准修订的各种情形描述；
- 各修订情形对应的流程；
- 各流程步骤中的注意事项。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/1Xfz6v37FmUd3Bck-mA11Q>

报名咨询：13356941975（方老师）、18905354832（林老师）

【线上直播】“质量行”系列培训课之食品安全企业标准修订流程线上直播

直播时间：2022年2月26日 9:00-11:00

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=717&fuid=11482>

培训费用：198元，2月15日前享早报优惠，即128元

课程内容：

- 食品安全企业标准修订的各种情形描述；
- 各修订情形对应的流程；
- 各流程步骤中的注意事项。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jyx0mwGdR1PTkgTcbW8WSg>

报名咨询：13356941975（方老师）、15345357379（姜老师）

线下·培训·会议

研发类：

1、2022 中国特色传统美食工业化创新大会

会议时间：2022年3月26-27日

会议地点：四川·成都

会议组织机构：

主办单位：食品伙伴网

四川大学农产品加工研究院

协办单位：四川省雅士科技有限公司

支持单位：烟台食邦信息科技有限公司

济南智感分析仪器有限公司

参会报名联系人：

于老师：18906382430

黄老师：18905354390

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/nRNzwwZ2QDnkWB7Y_4Bxbg

2、第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛

大会时间：2022年4月19-20日

会议地址：上海·龙之梦大酒店

联系报名：杨老师 15600880236（微信同号）

会议五大亮点：

- 1) 食品领域权威专家、大咖分享干货
- 2) 食品领域权威创新奖颁布
- 3) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向

- 4) 遇见新青年，发展新技术
- 5) 开放的平台，你想遇见谁？

会议主题：

一个政策法规主论坛，八个分论坛（植物基分论坛、肠道健康分论坛、新蛋白分论坛、特殊食品分论坛、功能性食品饮料分论坛、休闲食品分论坛、未来食品分论坛、青年论坛等）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/sp7ou02Q00BuiBRRfp-BEA>

3、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间：2022 年 3 月

会议主办方：食品伙伴网

会议地点：中国·上海·上海中庚聚龙酒店

会议主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

参会对象：欢迎企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员，高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员，智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2057-70.html>

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/kz_b2-1mBCRjpJ867098GA

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/zhpMx1Gq5IvbQ4MnTnPaMQ>

4、2021 感官科学热点技术培训（卓越班·上海站）

主办单位：食品伙伴网 中国标准化研究院

适用对象：具有感官分析工作经验的食品、日化及其他行业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

授课讲师：中国标准化研究院 农业食品标准化研究所资深培训师

培训地点：上海

培训时间：2022 年 3 月

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2119-70.html>

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/c-PGy6tN8pfX971t2_cz_A

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/zhpMx1Gq5IvbQ4MnTnPaMQ>

5、鱼糜制品加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 上海海洋大学食品学院

培训主题：鱼糜制品加工技术培训班（鱼丸+鱼糕）

培训时间：延期至 2022 年 4 月

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

培训对象：鱼糜及鱼糜制品加工企业，餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；餐饮终端个体经营等

报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/dnsJT10IZqL71tUdKZ10PQ>

6、2022 第六届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间：2022 年 7 月 7-9 日

地点：安徽 合肥

参会对象：

(1) 肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员等。

(2) 原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等。

(3) 高校师生、科研院所专家学者等。-9日 安徽 合肥

发言主题：

(1) 行业趋势发展解读

(2) 新产品开发技术

(3) 功能型辅料应用

(4) 防腐保鲜技术

(5) 质量控制及加工包装机械

联系人：董老师 13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/EAk8FNt1IAcXPi0k3Tufxg>

7、肉类加工技术研修班（第七期）

主办单位：食品伙伴网 中国肉类食品综合研究中心

适用对象：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

地址：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号）

时间：延期待定

天数：4天

培训亮点和升级

1、中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。

2、对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

3、加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，保持万变不离其宗。

4、实操中，实际工艺操作，让动手能力无死角。

5、肉类加工最新技术讲解：新型杀菌、包装和货架期技术，提高保鲜技术应用。

联系人：

董老师：13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/t1c5qRnj9VtPRnH1ogH8Rw>

8、2021 餐饮调理食品规范化感官评定培训（济南站）

主办单位：食品伙伴网

会议时间：延期待定

会议地点：山东省济南市长清区海棠路6999号·合新广场6区3号楼302室

授课讲师：

中国标准化研究院

中国农业科学院农产品加工研究所

参会对象：

食品企业，冷冻调理品、餐饮类产品生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员；高校、科研院所科研人员；原辅料、调味品生产企业及供应商；餐饮终端经营企业人员等。

参会费用：2000元/人，同一单位报名2人及以上享受优惠价1800元/人。

（培训费用包含资料费、结业证书、合影等，另外差旅、食宿需要自理）

课程特点：

国内首个专业的餐饮调理食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

人工与智能结合共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

联系人:

郭老师 15318675976 (同微信)

曲老师 13210910866 (同微信)

在线报名: <http://ctcl.foodmate.net/show-2862-70.html>

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/S0Vuubj5HpXsp_GWNR5usQ

9、2021 产品感官评定分析体系培训 (进阶班·北京站)

适用对象:

感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

培训地点: 北京市昌平区·北京中粮营养健康研究院

培训时间: 延期待定

课程特点:

线下+线上混合式学习模式, 最大化培训效果

小班教学, 系统学习常用感官评定方法;

实用性强, 快速掌握如何合理选择感官评定方法;

经典实例, 丰富感官评定实践经验;

中粮营养研究院资深培训讲师, 多媒体教学, 分享感官评定学科的精髓

联系人:

郭老师 15318675976 (同微信)

曲老师 13210910866 (同微信)

报名方式: <http://ctc.foodmate.net/show-2701-70.html>

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/_pxqGv8DPGvdG0cxXrJAyA

10、2021 (第二届) 功能性食品行业提升论坛

主办单位: 食品伙伴网

时间: 2022 年 9 月

地点: 上海虹桥西郊假日酒店

会议主题: 科学循证, 技术创新

会议亮点:

行业前沿话题; 20+热点议题; 专业企业展台; 行业成果发布; 现场答疑; 现场供需对接

参会对象:

功能性食品生产销售企业、代工企业研发人员; 功能性食品原料企业技术人员; 科研院所技术人员; 政府监管机构单位相关人员; 协会 (学会) 等社会组织相关负责人

招商报名联系人: 杨老师: 15600880236 (微信同号)

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/mx5EN0Ikf8h0vtZRWLS_MQ

延期公告: <https://mp.weixin.qq.com/s/FNkTWS-Fr10mlm4oFEB9GQ>

合规类:

1、即将开课-「岗位技能」2022 年食品标签审核员职业技能等级证书培训通知

培训时间: 2022. 2. 24—26

培训地点: 南京

主要内容:

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定, 针对不同级别食品标签审核员的职业技能概况、职业技能要求以及评价要求的需要, 系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排, 科学有效地提升食品标签审核技能。

A. 线上部分-视频教材 (理论知识为主、辅以标签审核实操作业)

B. 线下部分-现场授课 (注重案例解析及问题解决能力)

课程特色:

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排,科学有效地提升食品标签审核技能。

小班授课,手把手教学

颁发职业技能等级证书,实力提升岗位技能

* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

联系我们: 刘老师 18954734004 (同微信)

2、【职业技能证书】2022年度食品合规管理职业技能等级证书(高级)培训安排

培训时间: 2022年4月7-8日

培训地点: 北京

主要内容:

线上视频教材学习(共计64学时,即报即学)+线下授课培训(北京、上海、广州、杭州、烟台、合肥等多地多期)

证书特色:

首个国家级食品合规管理职业技能等级证书

教育部认可,评价组织与考点院校共同签发

建立完善食品合规管理体系,个人与企业双受益

全年多地多期安排考试,报考灵活方便

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=229>

联系我们: 杨晓波 18153529013 (同微信)

3、第三届食品安全与标准法规研讨会(2022食品安全及质量管理大会)

会议时间: 4.15-16

会议地点: 北京

会议亮点:

主题发言、嘉宾访谈、企业代表交流等多种会议形式

汇聚食品行业专家大咖,分享标法制修订动态

聚焦食品安全监管变化,探讨食品质量管理经验

深入交流行业热点话题,展示新技术、新设备及新产品

会议内容:

1、食品安全监管实务

2、2021年度国家食品安全监督抽检及细则

3、《反食品浪费法》解读

4、食品标签审核要点及典型案例分析

5、食品安全标准体系及重要标准制修订最新进展

6、新形势下,特殊食品行业食品安全与合规发展

7、中国食品相关产品标准与许可

8、中国乳品标准现状

9、《餐饮服务通用卫生规范》亮点解读

10、食品安全的监管性合规与合规性监管

11、食品生产企业合规管理体系标准介绍

12、【嘉宾访谈】食品安全合规管理沙龙

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=178>

参会及招商展示咨询: 杨女士: 18153529013 (同微信)

盛女士: 13370912395 (同微信)

4、「岗位技能」食品出口合规实操培训年度计划

培训排期：青岛、上海、广州、杭州

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

颁发证书，岗位技能提升

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=225>

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

5、「法规精英孵化课程」新人入职/企业内部培训必备好课

课程特色：

专属课程平台，定制企业 LOGO 与片头片尾

课程全面规范，涵盖国内外监管与标法体系

购课灵活方便，单节购买或模块化购买皆可

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=226>

课程报价与定制询：杨老师 18153529013（同微信）

质量和体系类：

1、【FMTQM 质量行】2022 第一届食品质量行交流会—青岛站

会议时间：2022 年 3 月 26 日

会议地点：中国·青岛

会议内容：

大型企业质量管控经验分享；

HACCP 原理在食品企业中的应用；

可追溯性对食品安全和质量管理的重要性；

食品安全防护——如何预防人为因素带来的食品安全问题；

食品生产许可现场审查常见不符合项解析；

食品企业质量文化建设；

食品企业供应商的筛选和管理；

餐饮企业食品安全管控；

食品标签合规性判断及案例解析；

食品接触面卫生与控制；

食品企业金属异物控制分析；

食品生产中微生物污染监控解决方案；

食品企业虫害控制管理和案例分析；

议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

会议费用：600 元/人，同一家单位 2 人及以上参会 500 元/人

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/idyLnVSeFHBYb92ArUX02A>

报名咨询：13356941975（方老师）、15345357379（姜老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3364-18.html>

2、2022 食品安全及质量管理大会暨第七届食品质量管理研讨会

会议时间：2022 年 4 月 15-16 日

会议地点：中国·北京

会议内容：

新常态下的食品行业发展
落实企业质量安全主体责任 推动食品行业发展
我国海关监管新政策、新形势
中国食品安全标准体系建设及展望
质量管理体系助力食品安全
打造高效精益运营质量团队
食品在线生产中智能 X 光检测技术的创新应用
食品企业如何建立并有效运行管理体系
食品企业前提方案的建立和有效运行
风险评估的原则和方法
FSSC22000 与食品安全管理
食品生产许可现场审查常见不符合项分析
新兴风险预测，预防，管理工业界实践
食品安全中的虫害风险管控
环境微生物防护新方法
食品防护计划在食品企业中的建立与实施
食品安全风险预防与控制
餐饮企业食品安全管控
风险思维在食品质量安全管理体系中的运用
食品接触面卫生与控制

报名咨询&商务合作：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2557-18.html>

检测类：

1、2021 年食品微生物检验实际操作培训班

▲排期安排：

第 98 期 3 月 05-08 日 上海
第 94 期 3 月 19-22 日 重庆
第 99 期 4 月 16-19 日 北京
第 100 期 5 月 21-24 日 杭州
第 101 期 6 月 18-21 日 烟台
第 102 期 6 月 18-21 日 广州
第 103 期 7 月 30 日-8 月 2 日 南京
第 104 期 8 月 27-30 日 北京
第 105 期 9 月 17-20 日 大连
第 106 期 11 月 19-22 日 杭州
第 107 期 12 月 17-20 日 烟台
第 108 期 12 月 17-20 日 广州

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/d2sl5qoojccKX4f-p7RrxQ>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

2、司法鉴定/法庭科学机构内审员培训第一期

▲时间：满 20 人开班

▲地点：山东·济南

▲课程大纲：

1. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定概述

2. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定评审文件释疑

CNAS-CL08:2018《司法鉴定/法庭科学机构能力认可准则》

RB/T 219-2017《检验检测机构资质认定能力评价 司法鉴定机构要求》

3. 如何实施内部审核

内部审核的基本概念

内部审核的要求

内部审核的程序

内审员的要求

内部审核的方法与技巧

内部审核常见的错误问题

▲报名咨询：王红 18106354450（微信同号）

3、【理论+实操】食品中兽药残留检测技术与实际操作培训班

（青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州，满 20 人开班。）

▲时间地点：第一期：满 20 人开班

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/wxkyNMMaMJaQheiln7zL3w>

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-1925-70.html>

4、【理论+实操】食品中农药残留检测技术与实际操作培训班

（青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州，满 20 人开班。）

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/zw6pAFbJyzfwazAVyMm2wA>

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-1926-70.html>

5、2021 年第一届农残检测能力验证实操培训班（烟台）

▲详情介绍：多农残能力验证（理论+实操）

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-1788-70.html>

6、2021 年第三届兽残检测能力验证实操培训班

▲详情介绍：呋喃代谢物+沙星（理论+实操四选二）

β-受体激动剂+氯霉素（理论+实操）

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2248-70.html>

7、实验室管理体系内部审核实操培训班

▲详细介绍：实验室管理体系内部审核理论+实操

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2716-70.html>

各种活动，欢迎参与！

【活动】肉制品中蛋白质、脂肪检测实验室间比对暨全国第一届肉制品检测大赛暨全国第一届肉制品检测大赛

▲详细介绍：蛋白质、脂肪检测

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3232-80.html>

【活动】虾粉中硝基呋喃代谢物的检测能力验证

▲详细介绍：呋喃它酮代谢物(AMOZ)、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃妥因代谢物(AHD)

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3249-80.html>

寒假探食记

▲时间：2021年12月31号-2022年2月28号

▲详细介绍：寒假探食记分为美食记、家乡特色安利、科普我来说三大板块同时开展，我们立足寻找最特色、最创新、最有启发性的性感大脑，思维碰撞，心灵谈话。学生通过上传投稿自己的作品，追逐优秀奖（食品伙伴网寒假社会实践证书）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/t2EEwgpkin37DV6lz2642g>

▲报名咨询：食品小V：13370946482

【活动】2021 食育进校园零食科普宣讲活动

▲时间：持续招生

指导单位：山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

主办单位：食品伙伴网、食育网

承办单位：烟台富美特信息科技股份有限公司

技术支持：食品有意思科普团队

▲详细介绍：为打消人们对零食的诸多误解，让更多的人正确认识零食、学会选择零食、健康地吃零食，特举办 2021 从“零”开“食”科普宣讲活动

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/0kB7MJJoQ_Q4qgNHlIyaqkPg

▲报名咨询：食品小V13370946482（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/Vy5_X9amVt57-bD7uPDVgA

▲报名咨询：

食品检测业务顾问 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：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

【检测活动】2021 水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/4Pz-msbI4frAxj3iqkxhKA>

食品伙伴网推出 2021 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: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】茶叶农残检测套餐服务

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Eqa9Hj02yeVCw0bWddbRUA>

食品伙伴网助力食品企业降低茶叶及相关产品安全隐患, 确保产品符合国家标准, 特推出“GB 2763-2019 茶叶农残检测套餐”服务。

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 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: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [广州宝润堂药业有限公司](#)
- [安徽翹歌食品科技有限公司](#)
- [联合食安（广州）科技有限公司](#)
- [广东蒸烩煮食品科技有限公司](#)
- [上海喆慧健康科技有限公司](#)
- [沈阳国字菜篮子农业发展有限公司](#)
- [青岛亚鲁特食品有限公司](#)
- [壹健康生物科技（广东）有限公司](#)
- [福建食乙郡食品有限公司](#)
- [山东鸭瑞食品科技有限公司](#)
- [深圳市小米姑娘投资有限公司](#)
- [河北兄弟伊兰食品科技股份有限公司](#)

VIP 企业招聘：广州市臻味宜源食品有限公司

广州市臻味宜源食品有限公司坐落于广州市从化经济开发区，成立于 2013 年 1 月，是一家专业从事有机食品及有机农产品研发、深加工和销售为一体的技术型有机食品生产企业。

公司秉承“为人类健康做贡献”的经营理念，专注有机食品，严格执行国家食品安全规范、和有机农业及有机食品生产、加工标准进行生产加工，为创造出有益于人类身心健康的有机食品而不懈努力！

公司建有现代化的厂房，配备具有现代化智能生产系统和一流的生产检测设备，公司严格把关质量控制和卫生管理，依靠完善的生产管理制度和质量服务体系，尽最大努力生产出安全、放心的有机食品。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1487778/>

调香师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14771.html>

岗位职责：

- 1、根据市场需要开发客户满意的香精
- 2、负责食用甜味香精香料新产品开发、老产品改进
- 3、新原料的调研与筛选，以及原料标准的制定工作；

任职要求：

- 1、有五年以上食用香精开发经验，人品好，热爱调香工作并愿意长期合作。
- 2、熟知相关法律/法规要求、行业标准；
- 3、技术能力强，有良好的创新意识；
- 4、具有良好的沟通能力、服务与责任意识。

生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14769.html>

岗位职责：

- 1、全面负责有机酱料车间的生产管理
- 2、参与生产计划的编制，掌握和控制原辅料，把握生产计划的合理性、数据的准确性，确保可操作性及满足订单需求；
- 3、主持生产早晚会议，收集生产过程中存在的问题，并作出决定，下达生产调度命令，合理安排人员，组织生产，并按要求管理，做好生产现场监督管理；
- 4、根据订单下达进度，跟进各生产车间订单生产、发货；
- 5、随时检查生产落实情况，发现问题迅速找出原因，采取有效措施加以解决
- 6、按公司目标，在维护质量体系、保证完成计划产量的前提下努力降低生产损耗、提高工时利用率、节约生产成本；

任职要求：

- 1、热爱有机行业，并愿意长期坚守，
- 2、五年以上酱料生产管理经验。

研发经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14765.html>

岗位职责：

- 1、负责有机酱料的开发及本部门的管理；
- 2、负责研发技术团队建设，提高团队凝聚力和执行力，营造良好的工作氛围；
- 3、对研发技术中心进行成本预算及成本控制。

任职要求：

- 1、热爱有机行业，并愿意长期坚守，
- 2、五年以上酱料开发及管理经验。

销售总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-14767.html>

岗位职责:

- 1、负责有机酱料的市场开发推广
- 2、负责调研和考察市场、督促销售专员的工作、销售计划的制定、销售团队的管理。

任职要求:

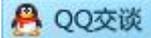
- 1、热爱有机行业;
- 2、有机食品行业五年以上销售管理工作经验。

公司福利: 奖励计划 销售奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

公司地址: 广东广州市从化区太平镇从化经济开发区高技术产业园振兴路2号



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

客服 QQ:  3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ: 859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[2021年食品行业十大热门词汇评选开始投票了](#)

[【重磅推出】质量行系列线上线下课程汇总](#)

[食品人值得考的岗位证书&职业技能证书](#)

热门分享：

[中国台湾地区、美国、日本及韩国保健食品数据库查询方法汇总](#)

[终于公布了！~化妆品原料安全信息公示平台入口](#)

[过程能力分析课件](#)

[危险化学品管理制度](#)

[如何进行内部审核讲义](#)

[商场每天数千元的商品鼠损 要求客户配合改进需要怎样的推力和时机？](#)

[关于灭蝇灯安装问题：《室内灭蝇灯安装规程》](#)

[空白对照平板上又长菌落，到底怎么溯源？](#)

[检测中标准曲线相关内容汇总](#)

[什么是 UPLC？和 HPLC 有什么区别？](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2022 年之 4：固体饮料标签新要求带来的话题！](#)

[预包装食品对食用方法有具体要求么？](#)

[黄连是否属于药食同源？](#)

[关于市场局发布的加强固体饮料质量安全监管的公告的讨论](#)

[GB7718 条款疑问](#)

[保质期应该怎么计算](#)

[ISO22000 2018 版体系审核，需要提供那些资料？](#)

[省卫计委公告能否通用于其他省](#)

[专业人士帮忙解答，更改了生产地址，第三方质检报告还有效吗？](#)

[关于熟肉制品冷却变黑问题](#)

[生日蛋糕如何型式检验](#)

[豆浆粉分装](#)

[关于预包装食品生产的规范](#)

[芒果去皮中间插一根棍子，属于什么类生产](#)

[稳定性实验对实验室的要求](#)

[洁厕净使用？](#)

[企标制定](#)

[食品添加剂名称符号错了，严不严重](#)

[香蕉香精](#)

[维生素有没有食用限量](#)

[添加剂和香辛料的关系](#)

[合成添加剂配料标注问题](#)

[食用色素怎么做到高温杀菌不掉色](#)

[菌落总数](#)

[食品检验工证书](#)

[GB2762 里调味料砷的检测的问题](#)

[食品标签用到进口的樱桃，可以标注车厘子吗？](#)

[客户虫害分析报告](#)

[公司年终奖每人只有 200 块](#)

[又是农历年底，猜猜年终奖几时有得拿](#)

[感觉现在遇到一个头脑清醒的领导真的难呀](#)

[在考虑辞职](#)

[工资如何拆分](#)

[烦了，已婚未孕裸辞啦](#)



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 140 万人, 日访问人数在 50 万人以上, 日浏览量在 100 万次以上, 属于食品行业网站的佼佼者。

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 110 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

邮编: 100036

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: 济南高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 605 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 229 号东和科技园西区

邮编: 264000

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



食品质量管理



食品标法圈



食品安全风向标



食品伙伴网订阅号



食品实验室服务



国际食品



食学宝
(食品微课)



食品晚九点



食品研发与生产



肉制品联盟



感官科学与评定



食品饮料创新研究



GlobalFoodmate



食品邦



食品有意思



传实翻译



食品会议培训中心



宠物食品联盟



会展食讯



食品伙伴网商务中
心



食品人才中心



食品学生汇



食品理化检测



食品副产物联盟



特殊食品与添加剂



食品原料供需服务



食品微生物检测



食品实验室管理



食品仪器分析



FoodMate Global



食品饮料产业研究



水产加工技术联盟



饲料研发技术汇



工业化餐饮联盟



食农认证联盟



食育网



营养与功能性食品



北京食品联盟