

食品网刊

食品网刊 与您分享

39

总第925期

2022-10-25

《食品生产许可审查通则（2022版）》问答

擅自延长特医食品保质期，
这家公司被罚款近43万元

三季度抽检合格率98.47%
蔬菜及其制品不合格数居首位

欧盟全面禁用二氧化钛给我们什么警示？

我国出口南瓜籽在西班牙遭扣留

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

中国、美国食品用菌种知多少
菜品中吃出异物，餐饮公司被罚款 5 万元
《食品生产许可审查通则（2022 版）》问答
农业农村部就加强秋冬季生猪疫病防控作出部署
总局答复 | 食品中那非类物质的测定检出限问题

擅自延长特医食品保质期，这家公司被罚款近 43 万元
2022 版《食品生产许可审查通则》与 2016 版比对解读
四川甘孜州泸定县一火锅店制售“回收油”，一审宣判
三季度抽检合格率 98.47% 蔬菜及其制品不合格数居首位
从麦趣尔公司被罚 7000 多万，谈食品企业负责人及食品安全总监职责

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 612 号
市场监管总局关于发布《食品生产许可审查通则（2022 版）》的公告（2022 年第 33 号）

中国调味品协会团体标准《老坛酸菜》征求意见稿公示
国家食品安全风险评估中心关于新食品原料 β -羟基- β -甲基丁酸钙
公开征求意见

国际食品

澳新如何管理食品添加剂
挪威暴发李斯特菌疫情 已有 4 人患病
欧盟全面禁用二氧化钛给我们什么警示？

新加坡食品局就恢复进口活鸡发表最新声明
世卫组织发布更新后的《2022-2030 年全球食品安全战略》
泰国通报食品检验结果：进口的冷冻鱿鱼触须产品镉含量超标

国际预警

我国出口南瓜籽在西班牙遭扣留
雅培召回某些批次的婴幼儿和儿童即食液体产品
我国一家企业不配合美国 FDA 检查 产品出口被拒

2022 年 10 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 10 月 16 日）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 41 周）
2022 年 10 月输日食品违反日本食品卫生法情况（10 月 19 日更新）

食品科技

食品领域第四届吉林省专利奖评审结果公示
2023 年度河南省自然科学基金项目受理情况公示 食品领域有 144 项

关于表彰 2022 年度中国粮油学会科学技术奖获奖项目的决定
中国农业科学院作科所揭示不同挤压技术对苦荞淀粉结构、理化性质及消化特性的影响

食品伙伴网讯 据研究，人类用有益微生物加工食品的历史已有上千年。生活中常见的食醋、纳豆、酸奶等都属于发酵食品。随着食品加工技术的不断发展，微生物在食品中的应用也愈发广泛。

国家乳品联盟（简称 IDF）和欧洲食品和饲料菌种协会（简称 EFFCA）将食品用菌种（简称 MFC）定义为应用于食品生产的活的细菌、酵母和霉菌，由一种或多种微生物菌种和/或菌株组成，同时还包括进行发酵的培养基和菌种生存、储存、标准化以及在促进其在食品生产过程中的应用的成分。MFC 作为食品原料时，可分为：具有工艺作用的传统用于发酵食品的发酵剂菌种，即发酵剂菌种；具有功能作用即可给予宿主健康益处的微生物菌种，即益生菌。本文对中国和美国食品用菌种的监管及菌种名单进行介绍。

一、监管

为保障食品用菌种的安全性，规范食品用菌种的生产和使用，中国和美国监管部门根据各国情况，将 MFC 按有/无传统食用习惯，采取不同的管理方法。

1. 中国

目前，我国对 MFC 采取“名单制”管理模式，并以公告形式发布允许使用的菌种类别。传统上用于食品生产加工的菌种可直接用于食品生产，并需符合通用食品法规对安全性的要求。所谓传统上可用于食品生产加工是指在中国有 30 年以上作为定型或非定型包装食品生产经营的历史，且未载入我国药典中。而未在公告和名单中的菌种，则需按照新食品原料的相关规定进行申报。

2. 美国

1997 年，美国食品药品监督管理局（简称 FDA）提出“公认安全”的管理模式。该模式采用企业自我认可，FDA 备案的方式对申报的食品用菌种安全性进行评价。对于 1958 年之前的食品用菌种，申请者只要证明其在 1958 年前的食用情况，即可直接列入 GRAS 名单，并作为普通食品原料用于食品生产加工；对于 1958 年之后的食品用菌株，申请者需向 FDA 的食品安全与应用营养中心（简称 CFSAN）提交申请材料，并由专家对菌种进行安全性评估。提交材料若符合 GRAS 要求，可将其纳入 GRAS 名单。通常，评估结果包括以下几种情况：（1）FDA has no questions，即可纳入 GRAS 名单，但有时 FDA 会提醒申请者符合相关要求（additional correspondence available）。（2）At the notifier's request, FDA ceased to evaluate this notice，即应申请者要求停止申请评估。（3）Notice does not provide a basis for a GRAS determination，一般指因缺少某些重要的安全性材料，以至于缺少充分的依据证明其符合 GRAS。此外，对已经纳入 GRAS 名单的物质，FDA 会进行跟踪，若使用过程中发现安全问题，FDA 会更正 GRAS 名单并告知申请者。

二、食品用菌种名单

通常食品用菌种是作为发酵剂使用，为方便规范化管理，两国采用了不同方式公开食品用菌种名单。依据生物学的分类准则，生物可分为界、门、纲、目、科、属、种、株。根据使用要求，食品用菌种可鉴定到属、种、株水平。

更多内容详见：[中国、美国食品用菌种知多少](#)

违法事实

经查，消费者在****餐饮管理有限公司**分公司经营场所就餐时，于菜品“*****”中食用到透明硬状异物两小块。当事人销售的菜品“*****”为后厨点心间内自行制售。该菜品的原料供应商为：****食品有限公司，当事人能提供原料发货单以及供应商资质。

当事人生产经营混有异物食品的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（六）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；”的规定。

处罚结果

罚款人民币 50,000 元。

上海市长宁区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监长处（2022）*****号

当事人：****餐饮管理有限公司**分公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

经营场所：上海市长宁区*****号

法定代表人（负责人）：**

2022 年 2 月 21 日，我局收到消费者举报，反映 2022 年 2 月 18 日，其在当事人位于上海市长宁区*****号的经营场所就餐时食用到异物。经初步调查，当事人的行为涉嫌违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（六）项的规定。2022 年 2 月 25 日，我局对当事人立案调查。

经查，消费者于 2022 年 2 月 18 日，在当事人经营场所就餐时，于菜品“*****”中食用到约 2mm×4mm 透明硬状异物两小块。当事人销售的菜品“*****”为后厨点心间内自行制售，售价为 33 元/份。该菜品的原料供应商为：****食品有限公司，当事人能提供原料发货单以及供应商资质。上述含异物的“赛螃蟹凤眼饺”共计销售 1 份，

当事人已全单退款，故货值金额为 33 元，无违法所得。以上事实，由现场笔录、询问笔录、材料复制（摄制）提取单、身份

更多内容详见：[【案例】菜品中吃出异物，餐饮公司被罚款 5 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，市场监管总局修订发布了《食品生产许可审查通则（2022版）》（以下简称《通则（2022版）》）。《通则（2022版）》是地方市场监督管理部门组织对食品生产许可申请人申请食品生产许可以及变更许可、延续许可等审查工作的重要技术规范。《通则（2022版）》对食品生产许可审查工作提出哪些新的要求？对食品生产者来说又将产生哪些影响呢？带着这些问题，让我们一起来了解一下即将施行的《通则（2022版）》。

一、为什么要修订《通则（2022版）》？

一是落实党中央、国务院“放管服”、“证照分离”改革要求，简化许可申请材料，优化许可工作流程；二是贯彻《食品生产许可管理办法》（国家市场监督管理总局令第24号）（以下简称《许可办法》）相关要求，使食品生产许可审查工作要求与《许可办法》衔接一致；三是总结食品生产许可工作经验，适应新形势下食品生产许可管理工作需要，统一许可审查标准，规范全国食品生产许可审查工作。

二、《通则（2022版）》修订的总体思路是什么？

《通则（2022版）》修订过程中主要把握了以下几点：一是坚持依法依规，依据新修订发布的食品安全法及其实施条例、《许可办法》和相关国家标准的要求，修订现行《通则（2016版）》中与之不相适应、不一致的内容；二是贯彻“放管服”、“证照分离”改革要求，使条款内容与党中央、国务院关于食品安全、市场监管和政务服务等要求保持一致；三是充分吸收采纳地方经验做法，切实解决近年来地方食品生产许可工作中遇到的共性问题；四是细化完善食品生产许可审查工作流程，增强《通则（2022版）》的科学性和可操作性，使之更加适用于新形势下的食品生产许可监管工作需要。

三、《通则（2022版）》修订的主要内容有哪些？

《通则（2022版）》共5章39条，包含5个附件。本次修订的主要内容包括：

（一）调整与法律法规不适应的内容。删除外设仓库、委托办理许可材料等与《许可办法》不适应的条款内容。依据《国务院关于深化“证照分离”改革进一步激发市场主体发展活力的通知》（国发〔2021〕7号）规定，删除“申请生产许可的食品类别应当在营业执照载明的经营范围内”要求。

（二）调整许可实施主体及适用范围。把食品生产许可实施主体由“食品药品监督管理部门”调整为“市场监督管理部门”，明确《通则（2022版）》适用于市场监督管理部门组织对食品生产许可和变更许可、延续许可等审查工作。

（三）调整申请材料符合性的审查要求。将申请人主体资格、主要设备设施清单、生产工艺流程等是否符合法律、法规和标准要求列为符合性审查内容。

（四）规范核查人员组成及职责。细化核查人员资质、数量、能力、回避要求及选派原则，明确了核查组组长、核查组成员的职责分工要求。

（五）明确新食品品种的审查要求。对未列入《食品生产许可分类目录》和无审查细则的食品品种，明确县级以上地方市场监督管理部门应当制定审查方案（婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品除外），实施食品生产许可审查。

更多内容详见：[《食品生产许可审查通则（2022版）》问答](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

农业农村部就加强秋冬季生猪疫病防控工作作出部署

本网讯 日前，农业农村部办公厅印发《关于加强秋冬季生猪疫病防控工作的通知》（以下简称《通知》），就加强秋冬季非洲猪瘟等重大生猪疫病和高致病性禽流感等重点人兽共患病防控工作作出部署。

《通知》强调，秋冬季是动物疫病高发期，随着气温逐渐降低，疫情发生和传播风险明显增大。要高度重视，强化安排部署，结合实施秋季集中免疫，采取针对性措施，加强秋冬季生猪疫病防控，统筹抓好其他动物疫病防控，维护畜牧业生产安全、公共卫生安全和国家生物安全。

《通知》作出5方面具体部署。一是扎实推进秋季集中免疫。按照国家动物疫病强制免疫指导意见要求，全力做好秋季生猪疫病免疫工作，健全免疫档案，开展监测评价，及时查漏补缺，筑牢免疫屏障。推进“先打后补”，做好疫苗调拨，调度免疫进展，确保秋防按期完成。二是切实做好针对性防控。毫不松懈抓好非洲猪瘟常态化防控，落实监测、洗消、无害化处理、检疫和调运监管等关键措施，规范报告和处置突发疫情。做好腹泻类生猪疫病防控，根据不同发病类型，科学选择敏感药物和疫苗进行防治。三是督促落实主体责任。督促指导生猪养殖、屠宰、无害化处理、贩运等从业主体按照有关法律法规和技术规范要求，完善防疫设施设备，健全防疫制度，落实管理措施。科学开展清洗消毒，合理选择消毒药品，加大洗消力度。指导养殖场户加强饲养管理，做好防寒保暖，适当增加能量饲料供应，提高生猪抗病力。四是强化技术培训和物资储备。采取集中授课、线上培训等多种方式，开展秋冬季动物疫病防控技术培训，指导基层动物防疫人员、从业主体等全面掌握技术要点。组织专业技术人员深入防疫一线，加强实地指导。完善动物防疫应急物资储备制度，配齐配足疫苗、消毒药品和防护用品，妥善保存和管理。五是统筹抓好其他动物疫病防控。坚持人病兽防、关口前移，着力抓好人兽共患病源头防控。实施全国畜间人兽共患病防治规划和布鲁氏菌病防控五年行动方案，全力抓好牛羊布病防控。会同海关、林草等部门，密切关注境外高致病性禽流感疫情动态，加大重点区域采样监测力度，落实针对性防控措施。坚持抓好外来动物疫病防控，针对非洲马瘟、尼帕病毒性脑炎等重点疫病，认真落实监测任务，及时发现、报告和消除隐患。

问

您好，我司常规食品按照 BJS2108050 方法二，送检第三方公司那非类 90 项排他检测，结果未检出（西地那非 ≤ 2 mg/kg, 他达拉非 10mg/kg）上市销售。遇到投诉，声称有微量检出 0.03mg/kg, 但是低于检出限。我司未添加类似原料，如此低比例（亿分之三）也无法做到人为添加。请问如何判定低于检出限的数值？我司咨询专业检测机构，只要低于检出限就判定未检出（需标识检出限值），受各因素影响避免误判不会出具低于检出限以下的数值。这样是否合理？以后按照 BJS2108050 检出结果未检出，是否产品可以上市销售？

答：

1、根据 GB/T 5009.1-2003 相关规定，如果分析结果在方法的检出限以下，可以用“未检出”表述分析结果，但应注明检出限值。检出限具体数值根据 BJS201805 中规定方法及对应的食品类型确定。

2. 《食品中那非类物质的测定》（BJS201805）为检验方法，使用方法检验产品的结果仅表示那非类成分的检验结果，“未检出”不等同于“没有非法成分添加”，是否有“非法添加”行为应结合生产经营全过程综合判定。

回复部门：食品安全抽检监测司 时间：2022-10-12



李先生

BJS201805检出限问题

留言日期：2022-10-03

您好，我司常规食品按照BJS2108050方法二，送检第三方公司那非类90项排他检测，结果未检出（西地那非 ≤ 2 mg/kg,他达拉非10mg/kg）上市销售。遇到投诉，声称有微量检出0.03mg/kg,但是低于检出限。我司未添加类似原料，如此低比例（亿分之三）也无法做到人为添加。请问如何判定低于检出限的数值？我司咨询专业检测机构，只要低于检出限就判定未检出（需标识检出限值），受各因素影响避免误判不会出具低于检出限以下的数值。这样是否合理？以后按照BJS2108050检出结果未检出，是否产品可以上市销售？



1. 根据GB/T 5009.1-2003相关规定，如果分析结果在方法的检出限以下，可以用“未检出”表述分析结果，但应注明检出限值。检出限具体数值根据BJS201805中规定方法及对应的食品类型确定。2. 《食品中那非类物质的测定》（BJS201805）为检验方法，使用方法检验产品的结果仅表示那非类成分的检验结果，“未检出”不等同于“没有非法成分添加”，是否有“非法添加”行为应结合生产经营全过程综合判定。

回复部门：食品安全抽检监测司

时间：2022-10-12

违法事实

2018 年 7 月 1 日，上海***食品科技有限公司与上海**儿童食品有限公司**儿童食品厂签订《加工合同》，委托生产***营养粉及***蛋白粉。***蛋白粉、***营养粉为两款特殊医学用途配方食品。

2017 年 11 月 16 日，国家食品药品监督管理局、国家质量监督检验检疫总局发布《关于调整特殊医学用途配方食品注册管理过渡期的公告》（2017 年第 139 期），规定：2019 年 1 月 1 日起，在中国境内生产特殊医学用途配方食品应当依法取得特殊医学用途配方食品注册证书；在境内生产的特殊医学用途配方食品，生产日期为 2018 年 12 月 31 日（含）以前的，可在中国境内销售至保质期结束。按照该公告，当事人于 2019 年 1 月 1 日起委托生产特殊医学用途配方食品应取得相应的特殊医学用途配方食品注册证书。

为满足市场需要，当事人在该过渡期限届满前，依据事先签订的《加工合同》，2018 年 12 月 27 日，委托上海**儿童食品有限公司**儿童食品厂生产***营养粉 740 罐；2018 年 12 月 22 日，委托上海**儿童食品有限公司**儿童食品厂生产***蛋白粉 1494 罐。

按照国家部门关于特殊医学用途配方食品注册管理过渡期的规定，上述委托生产的营养粉、蛋白粉原保质期均为“24 个月”，应当于 2020 年 12 月底停止销售。出于延长两款特殊医学用途配方食品市场供应时间的目的，当事人自行决定更改部分数量的两款特殊医学用途配方食品的保质期。将食品保质期由原本的“24 个月”变更为“36 个月”或“3 年”，自行延长保质期 12 个月。

处罚结果

1、罚款 429600 元；2、没收违法所得 30642.35 元。

上海市浦东新区市场监督管理局行政处罚决定书 沪市监浦处（2022）*****号

当事人：上海***食品科技有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所：上海市浦东新区*****

法定代表人：**

经查，2018 年 7 月 1 日，当事人与上海**儿童食品有限公司**儿童食品厂签订《加工合同》，委托生产***营养粉及***蛋白粉；2019 年 5 月 1 日，当事人与牡丹江*****食品技术开发有限公司签订《加工合同》，委托生产***低蛋白米。

更多内容详见：[【案例】擅自延长特医食品保质期，这家公司被罚款近 43 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022 年 10 月 21 日，国家市场监督管理总局发布《食品生产许可审查通则》（2022 版）（以下简称《通则》），自 2022 年 11 月 1 日起施行。2022 版《通则》严格落实“四个最严”要求，进一步规范食品生产许可审查工作的程序。为快速了解 2022 版《通则》的主要修订变化，食品伙伴网将其与 2016 版进行比对分析，并针对其中的几大亮点进行解读，以供行业参考。

亮点一、明确未列入分类目录和无审查细则的食品品种实施生产许可审查的原则

《通则》第四条新增了对未列入《食品生产许可分类目录》和无审查细则的食品品种，县级以上地方市场监督管理部门应当依据《食品生产许可管理办法》（以下简称《办法》）和本通则的相关要求，结合类似食品的审查细则和产品执行标准制定审查方案（婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品除外），实施食品生产许可审查。

亮点二、明确电子申请材料与纸质的具有同等法律效力

《通则》规定，申请材料应当符合《食品生产许可管理办法》规定，以电子或纸质方式提交。符合法定要求的电子申请材料、电子证照、电子印章、电子签名、电子档案与纸质申请材料、纸质证照、实物印章、手写签名或者盖章、纸质档案具有同等法律效力。

与《办法》规定一致，有利于做好与食品生产许可信息系统的衔接，加快推进食品生产许可规范化、信息化、高效化。

亮点三、对于申请材料的完整性、规范性、符合性进行了归纳分类，与《食品生产许可管理办法》有效衔接

与《食品生产许可管理办法》有效衔接，部分条款直接引用其相关条款。审查材料应当符合完整性、规范性、符合性，详见第九条规定。

1. 申请人申请食品生产许可时，只需提交《食品生产许可申请书》等必要且重要材料，不再要求提交营业执照复印件、食品生产加工场所及其周围环境平面图、各功能区间布局平面图。取消提供的材料中，营业执照（复印件）可通过内部监管信息系统核验申请人的主体信息，其他相关材料可以在现场核查环节现场核验信息。

2. 规范了申请材料的部分要求，如“法定代表人或负责人签名并加盖申请人公章”，修改为签名或加盖公章；新增从事分装生产的，应在相应品种明细后注明。

3. 调整申请材料符合性的审查要求。将申请人主体资格、主要设备设施清单、生产工艺流程等是否符合法律、法规和标准要求列为符合性审查内容。

亮点四、除首次申请许可外，明确需现场核查的情形

在现场核查方面，明确了需要组织现场核查的各种情形，具体条款如下：

《通则》第八条，按照申请食品生产许可的要求审查的三种情形：非因不可抗力原因，食品生产许可证有效期届满后提出食品生产许可申请的；生产场所迁址，重新申请食品生产许可的；生产条件发生重大变化，需要重新申请食品生产许可的。

更多内容详见：[2022 版《食品生产许可审查通则》与 2016 版比对解读](#)

文章来源：食品伙伴网

四川甘孜州泸定县一火锅店制售“回收油”，一审宣判

2022年10月19日，泸定县人民法院依法公开宣判泸定县首例生产、销售有毒、有害食品罪暨刑事附带民事公益诉讼案件。被告人杨某某、叶某、张某某犯生产、销售有毒、有害食品罪，被分别判处有期徒刑三年六个月、二年六个月、一年，并分别处罚金人民币五万元、三万元、一万元；依法没收被告人叶某、杨某某及附带民事诉讼被告人喻某某、蔡某的违法所得人民币339578.77元。同时，依法判令附带民事诉讼被告人泸定县川西人家鲜菜火锅店、叶某、杨某某、喻某某、蔡某支付销售金额十倍惩罚性赔偿金3395787.70元，并在泸定县县级以上媒体公开赔礼道歉；被告人叶某、杨某某、张某某终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

【案情回顾】

泸定县川西人家鲜菜火锅店制售“回收油”，依法被查！

2022年1月12日，在甘孜州市场监管局、州公安局有力指导下，泸定县市场监管局、县公安局组成联合执法组，对该县部分食品餐饮经营单位进行突击检查，发现泸定县川西人家鲜菜火锅店正在利用餐厨废弃油脂制售火锅“回收油”。泸定县市场监管局当即扣押涉案物品并立案调查。

经调查：2020年6月，叶某、喻某某、杨某某、蔡某共同出资开办泸定县川西人家鲜菜火锅店。经营期间，为了降低经营成本，获得更高利润，该火锅店大股东喻某某（已另案处理）授意厨师杨某某与员工张某某将顾客食用后的火锅废弃油脂（俗称“地沟油”或“回收油”）进行回收、熬制、提炼为火锅“老油”，加入正常火锅底料中再次销售给顾客食用，查获时涉案金额达339578.77元。因涉嫌食品安全犯罪，甘孜州市场监管局及时跟进，指导泸定县市场监管局通过“行刑衔接”工作机制，依法将案件移送并配合泸定县公安局、泸定县人民检察院侦查、审查起诉。

泸定县人民法院经依法审理，查明事实后认为，被告人杨某某、叶某、张某某将餐厨废弃物提炼油脂作为火锅底油销售给顾客食用，属于在生产、销售的食品中掺入有毒、有害物质，其行为已构成生产、销售有毒、有害食品罪；附带民事诉讼被告人叶某、杨某某、喻某某、蔡某，在经营泸定县川西人家鲜菜火锅店期间，将餐厨废弃物提炼油脂作为火锅底油予以销售，其行为侵害了不特定消费者的合法权益，损害了社会公共利益，遂做出上述判决。

【以案警示】

组织餐饮从业者代表旁听庭审，现场法治教育！

为深入贯彻落实食品安全监管“四个最严”要求，彰显法律权威，以案警示、震慑食品安全违法犯罪，在公开开庭审理该案期间，泸定县人民法院、泸定县市场监管局邀请了泸定县人大代表、政协委员，并组织了市场监督管理执法人员、辖区内餐饮从业者代表（火锅类）及消费者代表共计50余人到法院旁听庭审，开展《食品安全法》普法宣讲和以案警示教育。参与庭审旁听的餐饮从业人员纷纷表示，该案给自己敲响了警钟，食品安全既是餐饮企业的道德良心底线也是生命线，更是法律红线，不容许任何践踏，投机取巧只会害人害己，自毁一切，付出惨重代价。

更多内容详见：[四川甘孜州泸定县一火锅店制售“回收油”，一审宣判：3人获刑，判赔300余万元，终身禁止从事食品生产经营管理工作](#)

食品伙伴网讯 2022年第三季度，国家市场监督管理总局及地方（省、自治区、直辖市）各级市场监管部门共抽检食品及食品相关产品 224148 批次，其中合格 220728 批次，不合格 3420 批次，合格率为 98.47%。利用食品伙伴网自主研发的食品安全抽检查询分析系统，对 2022 年第三季度我国国内食品监督抽检情况进行汇总，并从品类、不合格原因以及产地等角度进行分析，以供行业参考。

01 国内抽检概况

与 2022 年第二季度相比，第三季度抽检量增加了 17135 批次，合格率较 2022 年第二季度升高了 0.48%；与 2021 年第三季度相比，抽检量减少 38417 批次，合格率较 2021 年第三季度下降了 0.04%。2021 第三季度至 2022 年第三季度各季度抽检总量及合格率见图 1。

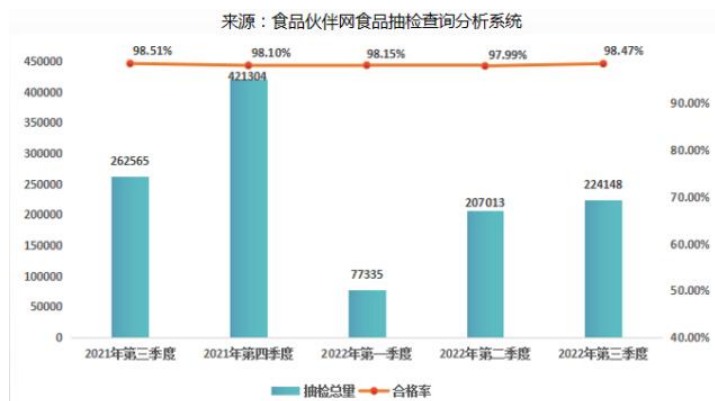


图 1 2021 第三季度至 2022 年第三季度抽检总量及合格率

02 国内产品品类分析

结合各类食品生产许可审查细则及 2022 年食品安全抽检计划将抽检产品划分为 31 个品类，其中蔬菜及其制品、粮食及其制品、肉及肉制品、餐饮环节产品、焙烤食品、水果及其制品抽检比重较大。2022 年第三季度各类食品抽检占比见图 2。

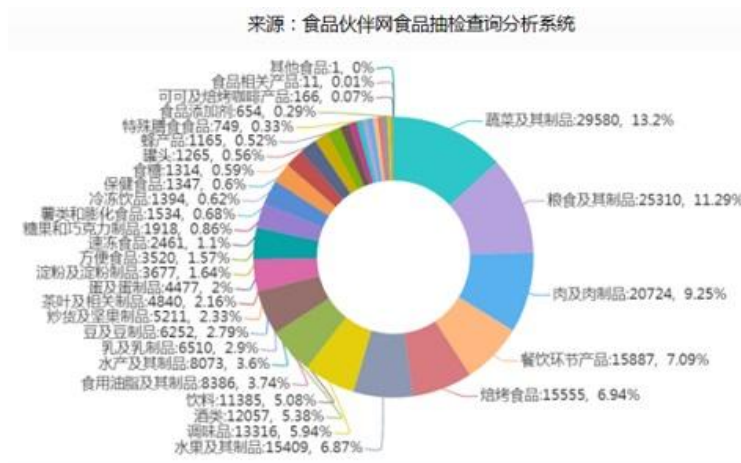


图 2 2022 年第三季度各品类抽检比例

更多内容详见：[三季度抽检合格率 98.47% 蔬菜及其制品不合格数居首位](#)

文章来源：食品伙伴网

从麦趣尔公司被罚 7000 多万，谈食品企业负责人及食品安全总监职责

食品伙伴网讯 8月22日，昌吉市市场监督管理局下发行政处罚决定书，麦趣尔公司因构成超范围使用食品添加剂生产食品的行为，没收公司违法所得36万元，没收全部不合格纯牛奶产品，罚款7315.1万元，企业相关负责人也被处以不同金额的处罚。麦趣尔事件数次登顶热搜榜，引发网友对食品安全问题的更多关注和热议。

由麦趣尔事件引发的网友关注尚在持续，国家市场监督管理总局发布了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（以下简称《规定》），自2022年11月1日起施行，《规定》中再次强调了企业落实食品安全主体责任，加强企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等食品安全管理培训、考核。新《规定》的发布，引起了食品行业的广泛关注。

近年来，在各方共同努力下，食品生产经营企业的主体责任意识、法律意识明显提升，食品产业获得更好地发展。但仍存在企业未依法配备食品安全管理人员以及职责不清、安全管控不到位等情况，导致主体责任落实不到位。为推动真正落实企业主体责任，市场监管总局依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规有关要求，制定了本《规定》。

《规定》要求，食品生产经营企业要建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，具有一定规模的食品生产经营企业在配备食品安全员的同时，应当依法配备食品安全总监；要建立企业主要负责人负总责，食品安全总监、食品安全员分级负责的食品安全责任体系。

《规定》第八条规定了食品安全总监在企业食品安全管理工作中，应承担下列职责：

（一）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（二）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

（三）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（五）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；

（六）其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》。

更多内容详见：[从麦趣尔公司被罚 7000 多万，谈食品企业负责人及食品安全总监职责](#)

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 612 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准哈药集团生物疫苗有限公司等 19 家单位申报的猪流感二价灭活疫苗（H1N1 HN 株+H3N2 HLJ 株）等 10 种兽药产品为新兽药，核发《新兽药注册证书》，发布产品工艺规程、质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行。

批准山东齐发药业有限公司等 3 家单位申报的硫酸新霉素等 2 种兽药产品变更注册，自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1. 新兽药注册目录

2. 兽药变更注册目录

3. 工艺规程

4. 质量标准

5. 说明书和标签

农业农村部

2022 年 10 月 13 日

附件 1

新兽药注册目录

新兽药名称	研制单位	类别	新兽药注册证书号	监测期	备注
猪流感二价灭活疫苗（H1N1 HN 株+H3N2 HLJ 株）	哈药集团生物疫苗有限公司、东北农业大学、唐山怡安生物工程有限公司	三类	（2022） 新兽药证字 59 号	3 年	注册
卡洛芬	济南金达药化有限公司	二类	（2022） 新兽药证字 60 号	4 年	注册
卡洛芬咀嚼片（犬用）	北京宇和金兴生物医药有限公司、浙江海正动物保健品有限公司、山东德州神牛药业有限公司、齐鲁动物保健品有限公司、齐鲁晟华制药有限公司、洛阳惠中兽药有限公司、杭州润宠归美生物科技有限公司、河北远征禾木药业有限公司、宜昌三峡制药有限公司	二类	（2022） 新兽药证字 61 号	4 年	注册

更多内容详见：[中华人民共和国农业农村部公告 第 612 号](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

市场监管总局关于发布《食品生产许可审查通则（2022版）》的公告（2022年第33号）

现发布修订后的《食品生产许可审查通则（2022版）》，自2022年11月1日起施行。

市场监管总局

2022年10月8日

附件

食品生产许可审查通则（2022版）

第一章 总 则

第一条 为了加强食品、食品添加剂（以下统称食品）生产许可管理，规范食品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》（以下简称《办法》）等法律法规、规章和食品安全国家标准，制定本通则。

第二条 本通则适用于市场监督管理部门组织对食品生产许可和变更许可、延续许可等审查工作。

第三条 食品生产许可审查包括申请材料审查和现场核查。

申请材料审查应当审查申请材料的完整性、规范性、符合性；现场核查应当审查申请材料与实际状况的一致性、生产条件的符合性。

第四条 本通则应当与相应的食品生产许可审查细则（以下简称审查细则）结合使用。使用地方特色食品生产许可审查细则开展食品生产许可审查的，应当符合《办法》第八条的规定。

对未列入《食品生产许可分类目录》和无审查细则的食品品种，县级以上地方市场监督管理部门应当依据《办法》和本通则的相关要求，结合类似食品的审查细则和产品执行标准制定审查方案（婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品除外），实施食品生产许可审查。

第五条 法律、法规、规章和标准对食品生产许可审查有特别规定的，还应当遵守其规定。

第二章 申请材料审查

第六条 申请人应当具有申请食品生产许可的主体资格。申请材料应当符合《办法》规定，以电子或纸质方式提交。申请人应当对申请材料的真实性负责。

符合法定要求的电子申请材料、电子证照、电子印章、电子签名、电子档案与纸质申请材料、纸质证照、实物印章、手写签名或者盖章、纸质档案具有同等法律效力。

更多内容详见：[国家市场监督管理总局关于发布《食品生产许可审查通则（2022版）》的公告（2022年第33号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

中国调味品协会团体标准《老坛酸菜》征求意见稿公示

由中国调味品协会提出，并归口的团体标准《老坛酸菜》形成标准征求意见稿（见附件1），现予以公示。各有关单位如有意见，请填写标准征求意见表（见附件2），并于2022年11月20日前反馈至中国调味品协会团体标准技术委员会秘书处。

联系方式

联系人：李岩 贺小千

电话：010-51921726/28 分机号 810 802

邮箱：zhtx_kjb@163.com

地址：北京市海淀区复兴路47号天行建商务大厦605

附件：1.  中国调味品协会团体标准《老坛酸菜》（征求意见稿）.pdf

附件：2.  中国调味品协会团体标准《老坛酸菜》征求意见表.doc

中国调味品协会团体标准技术委员会

二〇二二年十月十八日

文章来源：中国调味品协会

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于新食品原料 β -羟基- β -甲基丁酸钙公开征求意见

受国家卫生健康委员会委托，根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定， β -羟基- β -甲基丁酸钙申报新食品原料已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见，请于2022年11月21日前将意见反馈至我中心，逾期将不予处理。

附件为 β -羟基- β -甲基丁酸钙新食品原料征求意见内容及相关解读材料，请自行下载阅读。如有意见或建议，请反馈至 xspyl@cfssa.net.cn，并在邮件主题中注明“新食品原料意见反馈”。

 [β-羟基-β-甲基丁酸钙公告文本和解读资料.pdf](#)

食品伙伴网讯 由于经济、社会、饮食习惯等方面的差异，各国家/地区的食品添加剂管理制度各有差异。出口食品企业应了解其目标国家的具体规定，才能确保产品出口的合规。为使相关企业能深入了解各国家/地区食品添加剂监管的差异，食品伙伴网将为大家进行各国家/地区食品添加剂监管要求的剖析，前面几期为大家分享了美国、欧盟、日本等国家/组织如何进行食品添加剂的管理，本期为大家分享澳大利亚和新西兰食品添加剂的管理。

一、澳新食品添加剂的监管

澳新食品标准局对食品添加剂采取审批制度，只有通过审批并列入食品添加剂清单中的添加剂才会批准在澳大利亚和新西兰使用。澳新食品标准局在批准使用食品添加剂之前会对其进行安全评估。澳新食品标准局的安全评估过程遵循国际公认（食品法典）的模式，包括化学品的危害（安全）评估和膳食暴露（消费水平）评估。只有在能够证明使用食品添加剂不可能产生有害影响的情况下才会批准。

二、澳新食品添加剂的类型

在澳大利亚和新西兰，食品添加剂不包括加工助剂、维生素和矿物质，其中食品添加剂、加工助剂、维生素和矿物质在澳新统称为“添加到食品或存在于食品中的物质”，分别由《澳新食品标准法典》（以下简称《法典》）中不同的标准进行管理。

三、澳新食品添加剂的使用

《法典》第一章 Part 1.3 “添加到食品或存在于食品中的物质”对食品添加剂、维生素和矿物质、加工助剂的使用进行了相关规定。《法典》中与食品添加或存在物质有关的标准如表 1 所示。

表 1 食品添加剂相关标准

标准名称	标准要求
Standard 1.3.1 《食品添加剂》及其附表 Schedule 15《可作为食品添加剂的物质》以及 Schedule 16《可作为食品添加剂的物质种类》	Schedule 15 规定了不同食品类别中允许使用的添加剂及最大使用量。Schedule 16 规定了允许按 GMP 使用的添加剂和着色剂等，其中，允许按 GMP 使用的添加剂见附表 Schedule 16-2，允许按 GMP 使用的着色剂见 Schedule 16-3，允许最大添加量的着色剂见 Schedule 16-4。着色剂包括了该着色剂的铝色淀和钙色淀。
Standard 1.3.2 《维生素和矿物质》及其附表 Schedule 17《维生素和矿物质》	Schedule 17 规定了维生素和矿物质的使用范围、使用量及其化合物来源。
Standard 1.3.3 《加工助剂》及其附表 Schedule 18《加工助剂》	Schedule 18 规定了允许使用的加工助剂及使用量。

更多内容详见：[澳新如何管理食品添加剂](#)

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，熏三文鱼与挪威暴发的李斯特菌疫情有关，该疫情已导致四人患病。

受影响的人年龄在 50 至 90 岁之间。患者为居住在诺德兰、特伦德拉格、奥斯陆和维肯的两名妇女和两名男子。患者样本是今年 2 月至 8 月期间采集的，所有患者均已住院。

挪威公共卫生研究所(FHI)表示，在所有四名患者的样本中发现了具有相同遗传特征的细菌，这表明他们受到了共同来源的感染。此外，还有一例疑似病例。

在生产环境中发现病原体后，由于可能存在单核细胞增生李斯特菌，Troll Salmon 公司已召回熏鳟鱼和熏三文鱼。

FHI、当地卫生服务和微生物实验室、挪威食品安全局(Mattilsynet)和兽医研究所调查了患者是否有共同的感染源。

挪威食品安全局采访的四名患者中有三人表示，他们在患病前吃了熏鳟鱼或熏三文鱼，其中两人提到了同一家生产商生产的熏三文鱼。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/10/smoked-salmon-behind-norwegian-listeria-outbreak-with-4-ill/>

2022年7月，一条“彩虹糖被指控可致DNA改变”的新闻将添加剂二氧化钛拉入大家的视野中。原因是美国消费者起诉糖果企业生产的彩虹糖中添加的二氧化钛用量过高，可导致人体DNA发生改变，还会对大脑等器官造成损伤，并会伤及肝脏和肾脏。

二氧化钛是什么？

二氧化钛(TiO₂)是一种白色固体或粉末状的两性氧化物，无臭、无味，物理化学性质稳定，曾被认为是现今世界上性能最好的一种白色颜料，广泛的应用于工业产品、化妆品和食品中。

二氧化钛(TiO₂)一直是全球食品和糖果领域的主要配料角色，通常用作食品着色剂，称为“钛白”或简称E171。在我国GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中，二氧化钛明确可以作为着色剂应用于多种食品中。GB 1886.341-2021《食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛》也将二氧化钛作为食品添加剂的适用范围、感官指标、理化指标、检测方法等都做了详细说明。二氧化钛同时也被收录于《饲料添加剂品种目录(2013)》中，作为饲料添加剂中的着色剂广泛应用于饲料生产中。

既然有这样明显优势，二氧化钛又为何会被欧盟全面禁用？食品伙伴网带大家来梳理一下。

2016年6月——法国公开发表了关于二氧化钛安全隐患的文章。

2016年9月——欧洲食品安全局意见指出E171二氧化钛在用作食品添加剂时不会造成重大安全风险，大多数成员国支持欧洲食品安全局的立场并要求公布更多的数据。

2019年11月——欧洲议会和理事会修订了关于化妆品的(EC) No 1223/2009条款，其中包括二氧化钛使用中的最大浓度、使用条件和警示等相关内容。并提示对于包含二氧化钛(纳米)的面膜产品：请勿在嘴唇上使用。

2021年5月——欧盟委员会修订(EC) No 1223/2009附录II、III、IV和VI，调整了二氧化钛使用要求。

2021年6月——欧盟动物饲料添加剂和产品研究小组就二氧化钛作为所有动物饲料添加剂的安全性和有效性发表科学意见。由于缺乏关于二氧化钛作为饲料添加剂的具体数据，专家小组无法就二氧化钛对目标物种、消费者和环境的安全性做出结论。

2021年7月——欧洲药品管理局(EMA)与欧洲药品协会合作，对E171在药品中的使用及其可能的替代品进行评估。

2021年9月——欧洲药品管理局(EMA)发布了E171在药品中的使用影响评估，英国毒理学委员会也针对欧洲食品安全局意见发表了他们的看法。

2022年2月——欧洲议会和理事会修订了食品添加剂二氧化钛关于食品添加剂二氧化钛(E 171)的第1333/2008号条例(EC)的附件II和III，经过六个月的过渡期后，二氧化钛作为食品添加剂在欧盟被全面禁用。

更多内容详见：[欧盟全面禁用二氧化钛给我们什么警示？](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2022年10月14日，新加坡食品局（SFA）发布消息，就恢复进口活鸡发表最新声明。

2022年10月13日，约11万只来自马来西亚的活鸡进口到新加坡。

由于外部因素，新加坡可能会继续不时面临食品供应中断，SFA将继续认可更多的鸡肉来源，并与业界合作实现多样化。SFA鼓励企业审查其业务连续性计划，并进一步多样化。这有助于该行业分散经营，降低供应中断的风险。家庭和个人也可以通过灵活选择食物和配料，并在必要时转向替代产品或来源，为食物恢复能力做出贡献。

世卫组织发布更新后的《2022-2030 年全球食品安全战略》

食品伙伴网讯 2022 年 10 月 17 日，世卫组织发布了经第 75 届世界卫生大会通过的更新后的《2022-2030 年全球食品安全战略》，朝着更安全、更健康的世界以及加强多部门合作和创新公共卫生方法迈出了一步。

这一新战略解决了当前和新出现的挑战，采用了新技术，并包括加强食品安全系统的创新方法。它还反映了通过与会员国和其他政府间组织和机构以及公众的全面协商过程收到的反馈。制定了全球食品安全战略，旨在指导和支持成员国努力优先考虑、计划、实施、监测和定期评估行动，通过不断加强食品安全系统和促进全球合作。该战略还设定了具体目标，旨在通过将影响大多数 5 岁以下儿童和其他弱势群体的食源性腹泻病发病率减少 40% 来减轻食源性疾病的负担。它的目标还包括 100% 的功能性协调机制来管理食源性事件，并提高实验室的食源性疾病监测能力。

原文链接：<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1609220/>

泰国通报食品检验结果：进口的冷冻鱿鱼触须产品镉含量超标

食品伙伴网讯 泰国公共卫生部 10 月 18 日消息：泰国食品药品监督管理局在林查班港食品药品检查站随机抽取食品样品检验。进口的冷冻鱿鱼触须产品镉含量超标。产品详情如下：

- 1、产品名称：冷冻鱿鱼触须
- 2、进口商：Wor. Prakaiporn Seafood Trading Co., Ltd.
- 3、进口日期：2022 年 8 月 7 日
- 4、生产商：NINGDE ZHENGYANG FOODS CO., LTD（中国福建宁德正阳食品有限公司）
- 5、生产型号：220511056H
- 6、生产日期：2022 年 5 月 12 日
- 7、保质期：2024 年 5 月 11 日
- 8、净重：10 公斤/袋



泰国医学部技术分析检测结果：上述产品每公斤含镉 2.43 毫克。泰国法规规定该产品含镉标准为每公斤不得超过 2 毫克。根据泰国佛历 2522 年《食品法》上述产品属于不纯食品 and 不合格食品，不能安全食用。泰国食品药品监督管理局正在对违法者采取法律行动。

国际预警

我国出口南瓜籽在西班牙遭扣留

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10月18日，西班牙通报我国出口南瓜籽不合格。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
2022-10-18	西班牙	南瓜籽	2022.6057	检出违禁物质-异丙威 (0.04±0.02 mg/kg)	产品不再投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

雅培召回某些批次的婴幼儿和儿童即食液体产品

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2022年10月14日，美国FDA发布召回通报称，雅培正在召回某些批次的婴幼儿和儿童即食液体产品。



召回的品牌包括 Similac® Pro-Total Comfort™、Similac® 360 Total Care®、Similac 360 Total Care Sensitive、Similac® Special Care® 24、Similac Stage 1、Similac® NeoSure®、Similac Water (Sterilized) and Pedialyte Electrolyte Solution。召回的产品是在俄亥俄州哥伦布市的制造工厂生产的。

这些产品正在被召回，因为在召回批次中，一小部分瓶子（不到 1%）的瓶盖可能没有完全密封，存在腐败的风险。如果食用变质产品，可能会出现腹泻和呕吐等胃肠道症状。

此次召回不包括哥伦布工厂或全球营养制造网络中其他地方生产的任何其他液体或粉末配方品牌或其他营养产品。也不包括任何基于氨基酸的配方或代谢营养配方。

此次召回相当于不到一天的美国婴儿配方奶粉总量，预计不会影响美国婴儿配方奶粉的整体供应。雅培正在不同的生产线上继续为医院和医疗保健供应商的办公室生产雅培即食液体配方产品。除了通过他们的全球制造网络增加产量之外，雅培婴儿配方奶粉将继续以不同的产品尺寸和形式生产，以交付给零售点。

召回的产品主要分销给美国的医院和一些医师办公室、经销商和零售商，包括波多黎各；一批产品被送往巴巴多斯、百慕大、哥伦比亚、多米尼加、海地、牙买加、圣克罗伊和圣托马斯；两批产品被送往加拿大、库拉索岛、巴拿马以及特立尼达和多巴哥。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国一家企业不配合美国FDA检查 产品出口被拒

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-32	2022-10-17	广东汕头	Shantou Olive Branch Biotechnology Co. Ltd.	谷物产品、冰淇淋、蔬菜制品、肉类等多种食品	拒绝接受FDA检查

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年10月中国出口韩国食品违反情况（更新至10月16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 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2022.10.04	京仁厅	加工食品	白茶 DW P	백차 DWP WHITE TEA DWP	SHANGHAI ZHENGXUAN INTERNATIONAL TRADING CO., LTD.	残留农药（呋虫胺、虱螨脲、哒螨灵、吡啶醚菌酯）超标	呋虫胺: 0.01 mg/kg 虱螨脲: 0.01 mg/kg 哒螨灵: 0.01 mg/kg 吡啶醚菌酯: 0.01 mg/kg	呋虫胺: 1.51 mg/kg 虱螨脲: 0.03 mg/kg 哒螨灵: 0.03 mg/kg 吡啶醚菌酯: 0.38 mg/kg	2022-09-02 ~ 2025-09-01
2022.10.04	京仁厅	器具及容器包装	厨房工具套装	키친툴 세트	YIWU ENSHILAN INTERNATIONAL TRADE CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	152(4%醋酸)	~
2022.10.05	京仁厅	农林产品	干木耳	건목이버섯 (1kg x 10ea)	JILIN PROVINCE YUANSHOU FLORA CO., LTD	残留农药（三唑醇、三唑酮）超标	三唑醇: 0.01 mg/kg 三唑酮: 0.01 mg/kg	三唑醇: 0.057 mg/kg 三唑酮: 0.021 mg/kg	2022-09-02 ~ 2025-09-01
2022.10.05	京仁厅	加工食品	柳树皮提取粉末	버드나무 껍질추출분말 WILLOW BARK EXTRACT POWDER	CHANGSHA HERBWAY BIOTECH CO., LTD	安息香酸超标	不得检出	11.122 g/kg	2022-09-11 ~ 2025-09-10
2022.10.05	京仁厅	器具及容器包装	密封袋	지퍼백	WENZHOU YUEYOU CRAFT CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	水:4, 4%醋酸:8, 正庚烷:124	~
2022.10.06	京仁厅	器具及容器包装	密胺碗	멜라민 그릇	DONGGUAN CITY QIAOTOU JINSHUN MELAMINE PRODUCTS FACTORY	总溶出量超标	30 mg/L 以下	5(水), 47(4%醋酸), 0(正庚烷)	~

更多内容详见：[2022年10月中国出口韩国食品违反情况（更新至10月16日）](#)

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 41 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
2022-10-12	法国	茶叶	2022.5923	蒽醌 (0.043±0.022 mg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-10-14	荷兰	姜粉	2022.6001	苯并(a)芘 (22.3 µg/kg)；多环芳烃 (102.8 µg/kg)	仅限通知国分销/通知当局	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。

国际预警

2022年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月19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	10月3日	冷冻养殖青蛙		KING A GRO C O., LT D.	越南	检出 恩诺沙星 0.07 ppm、呋喃唑酮 0.037 ppm	東京	株式会社 SE NKYU	监控 检查
2	10月3日	无加热摄食冷冻食品：冷冻芒果（FROZEN MANGO NAM DOK MAI SLICE（FROZEN MANGO SIDE MEAT（NAMDOKMAI））	SWIFT FROZEN CO., LTD.		泰国	大肠菌群 阳性	川崎	コチャ ー 株 式会社	自主 检查
3	10月3日	无加热摄食冷冻食品：冷冻芒果（FROZEN MANGO NAM DOK MAI DICE）	SWIFT FROZEN CO., LTD.		泰国	大肠菌群 阳性	川崎	コチャ ー 株 式会社	自主 检查
4	10月3日	无加热摄食冷冻食品：冷冻鱼片	DonGGANG FUXI NG FOOD CO., L TD.		中国	检出 细菌 总数 2.1 ×10 ⁵ / g	東京	株式会 社 華 成	自主 检查
5	10月3日	调味料（火锅油调味油）（hot pot bottom oil）	SICHUAN MANWE ILonGCHU BIOT ECHNOLOGY C O., LTD		中国	使用基准 不合格，使 用山梨酸 钾（原料豆 瓣酱使用）	東京二 課	BFP 株式会 社	行政 检查
6	10月3日	调味料（火锅油调味酱）（hot pot condiment）	SICHUAN MANWE ILonGCHU BIOT ECHNOLOGY C O., LTD		中国	使用基准 不合格，使 用山梨酸 钾（原料豆 瓣酱使用）	東京二 課	BFP 株式会 社	行政 检查
7	10月6日	生食用冷冻水产品：冷冻金枪鱼（FROZEN TUNA KIRIOTOSHI）	PT. BALINUSA WINDUMAS		印度 尼西 亚	大肠菌群 阳性	清水	ジャパ ンフー ド 株 式会社	监控 检查

更多内容详见：[2022年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月19日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 10月17日,吉林省市场监督管理厅公示了第四届吉林省专利奖评审结果,评审出59个项目。其中,食品领域有5个项目。公示期为2022年10月17日至10月28日。

食品领域第四届吉林省专利奖拟获奖项目

(一) 第四届吉林省拟获专利金奖项目 (1项)				
序号	专利号	专利名称	专利权人	发明人(设计人)
1	ZL201810831884.3	纵轴流嵌套差速式玉米脱粒装置	吉林大学	付君;张屹晨;陈志;任露泉;王 帅
(二) 第四届吉林省拟获专利银奖项目 (2项)				
序号	专利号	专利名称	专利权人	发明人(设计人)
10	ZL201410401073.1	一种腐乳的制备方法及其制品	长春市朱老六食品股份有限公司	朱先明
18	ZL202010988630.X	一种餐厨垃圾自动分选处理系统及处理工艺	吉林省佳园再生科技有限公司	李少华;李原华
(三) 第四届吉林省拟获专利优秀奖项目 (2项)				
序号	专利号	专利名称	专利权人	发明人(设计人)
18	ZL201510589245.7	葵花盘水解复合粉剂在制备治疗或缓解高尿酸痛风症药物中的应用	吉林省特医食品生物科技有限公司	蔡勇;金景姬;赵家瑶;沈双;王 飞
25	ZL201410086184.8	牵引式秸秆饲料捡拾揉搓成捆装袋机	四平市顺邦农机制造有限公司	魏德胜;魏卓勋

(来源:吉林省市场监督管理厅)

原文链接: http://sc.jg.jl.gov.cn/zw/gsgg/202210/t20221017_8599746.html

 [第四届吉林省专利奖拟获奖项目.pdf](#)

食品伙伴网讯 10月19日，河南省科学技术厅公示了2023年度省自然科学基金项目受理情况，食品领域有144项。公示期为5个工作日，自2022年10月19日至10月25日。

食品领域 2023 年度省自然科学基金项目受理清单

交叉学科创新群体项目			
序号	项目名称	申请人	依托单位
4	黄河下游平原冬小麦/夏玉米轮作系统水热运移与能量平衡	李国栋	河南大学
8	花生响应与适应干旱的微生物学机理研究	杨中领	河南大学
24	玉米C型胞质育性恢复的分子机制及调控通路研究	薛亚东	河南农业大学
25	基于能量代谢的荧光照射延缓绿叶蔬菜采后衰老机制研究	詹丽娟	河南农业大学
28	家禽重要免疫抑制病与肿瘤病的流行病学研究	罗俊	河南省农业科学院动物免疫学重点实验室
29	GmABCB48/52 和 GmABCI5/13 调控大豆抗铝毒的作用机制	王华华	河南师范大学
67	桃果实涩味物质含量的优异基因发掘及育种应用	曹珂	中国农业科学院郑州果树研究所
杰青项目			
序号	项目名称	申请人	依托单位
4	黄河下游平原冬小麦/夏玉米轮作系统水热运移与能量平衡	李国栋	河南大学
8	花生响应与适应干旱的微生物学机理研究	杨中领	河南大学
24	玉米C型胞质育性恢复的分子机制及调控通路研究	薛亚东	河南农业大学
25	基于能量代谢的荧光照射延缓绿叶蔬菜采后衰老机制研究	詹丽娟	河南农业大学
28	家禽重要免疫抑制病与肿瘤病的流行病学研究	罗俊	河南省农业科学院动物免疫学重点实验室
29	GmABCB48/52 和 GmABCI5/13 调控大豆抗铝毒的作用机制	王华华	河南师范大学
67	桃果实涩味物质含量的优异基因发掘及育种应用	曹珂	中国农业科学院郑州果树研究所
优青项目			
序号	项目名称	申请人	依托单位
12	棉籽次生代谢物积累的调控机制及无酚棉种质资源创新	高巍	河南大学
25	农作物害虫大量繁殖的内分泌调控机制	吴忠霞	河南大学
40	预制果蔬制品内源 PME 响应型 Pickering 乳液的动态涂膜保鲜机理研究	辛颖	河南工业大学
44	软质小麦储藏期挥发物抗菌组分对储粮真菌的抑制作用机理研究	张帅兵	河南工业大学
52	乙烯信号调控葡萄钾素高效利用的生理和分子机制	韦同路	河南科技大学
67	基于人工智能的水稻分子设计育种技术开发	陈震	河南农业大学
68	红蓝光质对番茄根系构型的影响及调控机制	国志信	河南农业大学
71	新合成八倍体小黑麦基因组变异规律与分子机制的研究	李广伟	河南农业大学

更多内容详见：[2023 年度河南省自然科学基金项目受理情况公示 食品领域有 144 项](#)

文章来源：食品伙伴网

关于表彰 2022 年度中国粮油学会科学技术奖获奖项目的决定

各有关单位：

根据《中国粮油学会科学技术奖管理办法》《中国粮油学会科学技术奖实施细则》等文件要求，在国家粮食和物资储备局、国家科学技术奖励工作办公室和中国科学技术协会的支持和指导下，2022 年度中国粮油学会科学技术奖的评审工作现已完成。经过单位推荐、形式审查、受理公示、专业评审、综合评审、获奖项目公示、奖励委员会复审等评审程序，中国粮油学会决定，授予“稻谷”六步鲜米精控技术“创新体系开发及产业化”1 个项目为特等奖；授予“小麦制粉智能粉师系统研发与应用”等 6 个项目为一等奖；授予“粮堆霉变生物危害监测预警技术研究与应用”等 22 个项目为二等奖；授予“高效粮食干燥系统控制理论研究及实验装置研发”等 11 个项目为三等奖（获奖项目目录见附件）。

2022 年度中国粮油学会科学技术奖获奖项目涵盖了粮油领域的粮油储藏、粮食加工、油脂加工、信息与自动化、粮油质检等专业领域，技术水平普遍较高，真实反映了粮油行业的科学技术水平，对促进科技创新和技术进步发挥了重要作用，极大地推动了粮食行业的快速稳定发展。希望获奖单位和科技人员戒骄戒躁，开拓进取，进一步加强科技创新和科技成果转化，为粮油科学技术发展做出更大贡献。

中国粮油学会决定对 2022 年度中国粮油学会科学技术奖获奖项目的主要完成单位和主要完成人予以公布表彰，并向获奖单位和个人颁发获奖证书。获奖证书的办理及领取另行通知。

联系人：杨晓静 陈志宁 谢胜男

联系电话：010-68357520/68357512

电子邮箱：jiangliban@126.com

地址：北京市西城区百万庄大街 13-6 中国粮油学会

邮编：100037

附件： [2022 年度中国粮油学会科学技术奖获奖项目目录.pdf](#)

中国粮油学会

2022 年 10 月 20 日

文章来源：中国粮油学会

中国农业科学院作科所揭示不同挤压技术对苦荞淀粉结构、理化性质及消化特性的影响

近日，中国农业科学院作物科学研究所作物种质资源抗逆和品质性状评价创新团队、农业农村部农产品品质评价与营养健康重点实验室联合山西大学、成都大学等单位系统比较分析了传统挤压技术和改良挤压技术对苦荞淀粉结构、理化性质及消化特性的影响，为利用改良挤压技术开发苦荞产品提供了理论基础和技术支撑。9月30日，相关研究结果在线发表于《食品胶体（Food Hydrocolloids）》上。

苦荞属于蓼科荞麦属，起源于我国西南地区，是一种食药兼用的粮食作物，具有很高的营养价值。由于苦荞具有无麸质特性，在以面粉形式进行产品加工时，仅能作为配料添加使用，限制了其加工利用。近年来，挤压技术因具有高效率、低成本、低能耗和改善淀粉理化性质等优点，已被广泛用于开发无麸质的淀粉类加工产品。

研究人员利用传统挤压技术和改良挤压技术制备预熟化苦荞粉，结果发现挤压明显破坏了苦荞淀粉颗粒的微观结构，表现为大量的无定形薄片和不完整的淀粉颗粒，这种破坏作用随着挤压程度的增加而增加。挤压条件下高剪切力导致苦荞直链淀粉的分子尺寸分布变大，淀粉的无定形区域变大，结晶结构被破坏，同时促进淀粉糊化，增加水合特性，体外淀粉消化程度和水解速率也随之增加。与传统挤压技术相比，改良挤压技术对预熟化苦荞粉中淀粉结构的破坏作用更小。同时，改良挤压技术使预熟化苦荞粉具有较高的慢消化淀粉含量和较低的体外估计血糖生成指数。该研究表明改良挤压技术更适宜开发苦荞淀粉类产品。

作科所客座博士研究生张卓为第一作者，作科所秦培友副研究员和山西大学张丽珍教授为共同通讯作者。该研究得到了国家重点研发计划、中国农科院科技创新工程等项目的资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108197>

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

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

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种
申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种
申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定
系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与
研讨会

食品安全与标准法规
研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2022 年全国食品展会集结号:

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

2022 年会议预告

11 月	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
延期待定	南京	HFIC 2022 健康中国·营养健康食品大会
延期举办	青岛	2022（第八届）中国食品安全追溯大会
10 月 27-29 日	长沙	2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知（线下全年可报）
10 月份	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播（全年可报）
10 月 22-27 日	广州	食品微生物检验实际操作培训班--广州、重庆（全年可报）
10 月 27-28 日	宁波	2022 生物基助剂研讨会
10 月 28-30 日	西安	2022 国际医药生物技术大会
11 月 3-5 日	苏州	2022（第二届）中国儿童食育高峰论坛暨 2022 人群食品产业大会
11 月 8-10 日	琼海市	全球食品饮料论坛（中国博鳌）
11 月 12-14 日	广州	2022 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
11 月 12-13 日	上海	2022 新型疫苗研发峰会
11 月 12-14 日	广州	2022 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
11 月 13-15 日	济南	第四届中式菜肴工业化加工技术论坛暨 2022 国家农产品加工产业科技创新联盟预制菜专委会年会
11 月 17-18 日	青岛	食品出口合规实操班--青岛
11 月 22-24 日	上海	2022 功能食品产业大会
11 月 24-25 日	宁波	第二届生物质高值化利用及工程论坛
12 月 20-23 日	呼和浩特	2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛（呼和浩特）
2 月 22-24 日	琼海市	2023 首届博鳌健康食品论坛暨博览会（FHE）

2022 年展会预告:

延期待定	上海	2022 第八届上海国际糖酒食品交易会
延期待定	上海	2022 上海智慧环保及环境监测展览会
延期待定	上海	第十五届上海国际水处理展览会
延期待定	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
延期待定	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会
延期待定	厦门	第十四届全球自有品牌产品亚洲展
延期待定	西安	第八届西安餐饮供应链博览会
延期待定	青岛	第二十三届中国零售业博览会
延期待定	西安	2022 西安糖酒会--第十三届中国（西安）糖酒食品交易会
延期待定	广州	2022 第十三届中国（广州）酒店餐饮业博览会

延期待定	深圳	2022 粤港澳大湾区（深圳）国际包装工业技术展
延期待定	武汉	2022 世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
延期待定	广州	第八届广州国际渔业博览会
延期待定	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
延期待定	长春	2022 第 33 届长春国际糖酒食品交易会
延期待定	合肥	第二十二届中国绿色食品博览会
延期待定	深圳	2022 全球高端食品展览会
延期待定	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10 月 28-11 月 1 日	长沙	2022 中国中部国际预制菜博览会暨预制菜全产业链大会&火锅食材用品
11 月 1-4 日	上海	2022 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会
11 月 1-3 日	成都	2022 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
11 月 3-5 日	深圳	第四届深圳国际大健康美丽产业博览会
11 月 1-3 日	成都	第 11 届成都餐饮供应链博览会
11 月 3-5 日	深圳	第五届深圳餐饮博览会
延期待定	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
11 月 20-22 日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
11 月 20-22 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
11 月 20-22 日	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
11 月 20-22 日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
11 月 11-13 日	海口	2022THE 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会
11 月 12-14 日	北京	第 45 届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
11 月 14-16 日	上海	2022 包装世界（上海）博览会（Shanghai World of Packaging）
11 月 14-16 日	重庆	2022 国际兽医检测诊断大会（AVDC）
11 月 15-17 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
11 月 15-19 日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
11 月 16-18 日	广州	2022 亚洲乳业博览会
11 月 16-18 日	嘉兴	第二届中国健康食品创新发展论坛
11 月 17-19 日	武汉	2022 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
11 月 18-20 日	济南	2022 第十六届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11 月 18-20 日	烟台	第二十一届国际果蔬·食品博览会
11 月 23-26 日	广州	2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）
11 月 23-25 日	武汉	2022 第 11 届华中科学仪器与实验室装备展览会
11 月 25-26 日	贵阳	2022 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
11 月 25-26 日	合肥	第二届中国团餐产业博览会（安徽）暨长三角预制菜产业发展高峰论坛
11 月 25-27 日	烟台	2022 第十七届东亚国际食品交易博览会
11 月 25-27 日	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
11 月 25-27 日	西安	2022 中国西部天然提取物、医药原料及创新原料展览会 WPE 2022
11 月 25-27 日	青岛	2022 青岛国际预制菜食品展览会
11 月 25-27 日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
11 月 26-27 日	石家庄	2022 第 30 届河北省糖酒食品交易会
11 月 28-30 日	重庆	中国乳制品工业协会第二十八次年会暨 2022 年中国（国际）乳业技术博览会
12 月 1-3 日	上海	2022 第十届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
12 月 1-3 日	上海	2022 第 16 届上海国际渔业博览会
12 月 1-3 日	义乌	2022 第十二届中国国际电子商务博览会暨第五届数字贸易博览会（中国·义乌）
12 月 3-5 日	郑州	第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区
12 月 7-9 日	深圳	2022 年第二十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
12 月 6-8 日	广州	2022 第 31 届广州国际大健康产业博览会

12月7-9日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
12月8-10日	东莞	2022 中国（东莞）国际印刷技术及包装设备展览会
12月8-10日	南京	2022 年中国（江苏）国际冷链产业博览会
12月14-16日	深圳	2022 深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni
12月15-17日	上海	2022 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
12月13-15日	北京	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
12月16-18日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
12月19-20日	福建	2022 中国（福建）国际南方种业博览会
12月26-28日	昆明	2022 中国（云南）南亚·东南亚餐饮食材展览会

2023 年展会预告:

3月1-3日	广州	2023 广州国际工业自动化技术及装备展览会
3月3-5日	广州	GFE2023 第44届广州国际餐饮加盟展
3月24-26日	天津	2023 中国（天津）食品加工及包装机械展览会
3月26-27日	呼和浩特	2023 牛羊产业链(内蒙古) 展览会
3月26-28日	呼和浩特	第十六届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月26-28日	呼和浩特	第十八届内蒙古食品加工与包装机械展览会
4月18-20日	青岛	2023 中国（青岛）奶业博览会
4月19-21日	沈阳	2023 第十届沈阳餐博会
4月22-24日	南京	2023 第12届中国(南京)国际食品饮料展览会
4月26-28日	郑州	2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
5月19-21日	济南	2023 第17届全国食品博览会
5月25-27日	广州	2023 世界食品广州展（世食展）
5月25-27日	青岛	2023 第20届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会
5月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
7月6-8日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
8月18-20日	青岛	2023 第5届青岛国际工业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海木辰生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[广州市华琪生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[广州测研科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[南通米尔斯贸易公司——添加剂配料](#)

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

VIP 会员：更多信息量、更多优化推广手段辅助、多多渠道宣传、专业客服全天候在线。

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2022 年 5 月, 食学宝已服务超 25 万用户; 上线点播课程近 700 门, 共 2900 多节, 课程总时长超 84000 分钟; 进行了线上直播近 600 场; 总观看量超 1600 万人次。

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

我们的服务:

(1) 课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录、课程订阅等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 学宝儿: 18953571261 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿☞: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系: 丛老师: 13345164586 (微信同号) 电话: 0535-2122281 邮箱: study@foodmate.net

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

食品行业会议培训宣传平台，利用食品伙伴网的平台和资源优势，为用户汇聚全面、专业的培训会议信息，为会议主办方提供在线宣传平台，实现共赢。

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?id=5621>

安全合规：<http://conf.foodmate.net/list?id=3954>

质量管理：<http://conf.foodmate.net/list?id=5609>

检验检测：<http://conf.foodmate.net/list?id=3955>

其他会议：<http://conf.foodmate.net/list?id=5622>

行业培训：

研发创新：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1884.html>

安全合规：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1883.html>

质量管理：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1885.html>

检验检测：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1886.html>

其他培训：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1888.html>

最新推出

【能力提升培训】食品安全总监提升班

时间：10 月 27~28 日

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1000&fuid=154861>

培训内容分为两部分

1. 基础理论课程；
2. 能力提升课程。

主要内容：

食品安全总监提升班课程，依据《中华人民共和国食品安全法》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的相关规定，针对食品安全总监的岗位技能概况、基本要求、工作要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训课程，并对培训结果进行科学地、规范性地评价，根据评价结果颁发的《食品安全管理员证书》及《食品安全总监培训证书》。

课程优势：

1. 切实提升食品安全管理能力；
 2. 提高分析研判潜在风险，消除风险隐患的能力；
- 夯实食品生产经营企业食品安全管理人员的综合业务水平

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=276>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

【想法宠你】系列直播课

直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=904&fuid=154861>

第五期 10 月 27 日 15:00

“想法宠你”之进口饲料和饲料添加剂境外生产企业注册与产品登记流程与材料要求

第六期 11 月下旬

“想法宠你”之 GACC 进口饲料和饲料添加剂境外工厂注册

【食学实用】食品安全行政处罚自由裁量法治实践

▲开课时间：2022 年 11 月 3 日 19:00-20:00

▲主讲人：刘庆

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1004&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 行政处罚自由裁量的概念
2. 行政处罚裁量的有关规定
3. 从个案反思行政处罚裁量

“质量行”第八期 餐饮行业质量管理线上交流会

会议时间：2022 年 11 月 10 日 9:00-12:00

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

连锁餐饮企业二方审核核心要点分享

3M 助力解决餐饮行业清洁消杀困扰

从大数据看餐饮质量安全管理

详情介绍：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

联系我们：袁老师 18905354660

安东帕糖品分析仪器技术讨论会

▲时间：2022年11月4日14:00-15:30 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1005&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、食品企业常用糖品分析仪器的选择和使用
- 2、先进糖品分析仪器技术进展

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

【线上·免费】实验室申请 CMA/CNAS 立项阶段经验交流研讨会

▲时间：2022年11月17日9:00-12:00

▲报名和详情链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=999&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、实验室申请 CNAS、CMA 条件讨论
- 二、实验室技术负责人、质量负责人、监督员、内审员的分工及合作
- 三、第三方内审活动情况介绍

▲费用标准：本次课程为公益活动，免费为大家答疑

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

2022 全国食品企业秋季线上招聘会-综合类直播邀请函（第 12 期）

▲时间：2022年11月18号（周五）晚上18:30-20:30

▲直播报名：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1001&fuid=154861>

▲详情介绍：当前，全国防控新型冠状病毒感染肺炎疫情已成为常态。为配合食品企业和食品院校应届和往届毕业生在疫情防控期间，不间断为毕业生和用人单位提供优质的就业服务，食品伙伴网推出“2022 全国食品企业秋季线上招聘会-综合类（第 12 期）”。现诚邀各所院校应届或顶岗实习的学生参会！

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/FjsqLGWdtDdj7C7LmkE1Sg>

▲报名咨询：食品小 V：13370946482（微信同号）

食学宝点播课推荐：

开通食学宝 VIP，500 多门食品好课免费学！

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

食品安全员/食品安全管理员证书培训

食品生产：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1247&fuid=154861>

食品经营：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1246&fuid=154861>

主要内容：

第一部分 食品安全法律法规

围绕食品安全基础知识，食品生产经营一般规定、过程要求，食品标签及广告合规性判断及案例分析，食品及特殊食品监管概述等方向展开讲解。

第二部分 食品安全基础知识与相关标准

围绕食品生物、物理、化学性危害与相关标准，食源性疾病，食品安全必备资源及其管理等方面进行讲解。

第三部分 食品生产经营过程中的安全风险与控制

围绕食品生产经营企业的食品安全风险与控制、食品安全事故处置等方面进行讲解。

具体内容以培训课程为准

报名流程：填写报名表 → 付款 → 进行线上理论课程学习 → 参加考试 → 成绩合格 /证书邮寄。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=279>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

研发类:

1、第三期香肠加工技术提升班

培训时间: 2022年11月2-4日

培训地点: 山东·济南

培训亮点:

- 1) 小班教学: 技术理论和产品实操相结合;
- 2) 实用性强: 经典中西式代表产品全面系统讲解;
- 3) 课程升级: 优化升级理论内容, 增加原辅料的应用、产品改良、生产工艺详解等内容;
- 4) 资深讲师: 行业技术专家和资深高级工程师授课, 帮您解决加工技术问题。

报名联系人: 王老师 13361384260 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/zJj0biocL4YaIIAwOgPqgQ>

2、第四期酱卤制品加工技术培训班

培训时间: 2022年11月3-5日

培训地点: 山东·烟台

参会对象:

- (1) 肉制品加工企业、餐饮企业生产研发技术人员、质量控制人员、市场销售人员、企业高管;
- (2) 肉制品相关科研院校专家和科技人员;
- (3) 肉制品企业相关的设备制造企业;
- (4) 个体经营等。

报名联系人: 王老师 13361384260 微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/OAfTB1NJczJuxvoFj57Ugg>

3、第2期鱼糜制品加工技术培训班

时间: 11月11-12日

地点: 食品伙伴网-烟台研发中心

培训内容:

- 1) 鱼糜制品发展历程、行业趋势及方向
- 2) 冷冻鱼糜的特性和选择及其对产品品质的影响 (水产原料特点、鱼糜种类、凝胶强度、原辅料、工艺等)
- 3) 鱼糜制品加工原辅料的选择与创新开发
- 4) 鱼糜制品配方、工艺技术、产线设计
- 5) 鱼糜制品加工品质影响因素及产品改良方案
- 6) 虾滑产品加工配方、工艺讲解及操作要点 (色泽、成本控制、口感保持等)
- 7) 鱼豆腐、鱼丸产品加工工艺技术及操作要点
- 8) 鱼糜制品产品标准、质量调控与标签解读
- 9) 鱼糜制品加工常见问题及解析

报名联系人: 林老师 13375457063 (同微信)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/KdVhP0UrGidY-denmxeWbA>

延期公告: https://mp.weixin.qq.com/s/hYvLpD6_cdbhrknk9GioDg

4、第四届中餐工业化加工技术论坛

时间: 2022年11月13-15日

地点: 山东·济南·美豪丽致酒店

会议亮点一:

大咖云集, 权威专家与优秀企业共同探讨工业化餐饮技术创新话题
预制菜行业白皮书与技术汇编发布

《2022 中国预制菜产业链名录》发布，助力全产业链精准互联

为上下游企业设置展览展示区

紧临“第二十届中国国际肉类工业展”

参会赞助联系人：于老师:18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7V03dRklyCUMvA8glyDyfQ>

5、首期宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班

培训时间：2022 年 11 月 17-19 日

培训地点：北京（具体地点后续通知）

课程优势：

专题类产品技术培训，加工技术与质量安全紧密衔接，内容系统精深，课程设计贴近企业实际需求；
小班制教学，加工理论、实践拓展与互动答疑相结合，便于学员系统提升知识水平，促进企业技术提升。

报名联系人：13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/GhFxZHkp9iyGCuuB0agAuQ>

6、火锅底料加工技术培训

培训时间：12 月 6-7 日 烟台

课程形式：理论+实操

课程安排：

- (1)火锅底料中主要原辅材料的特性及应用
- (2)火锅底料的标准法规讲解
- (3)火锅底料的实例配方讲解及配方设计关键点解析
- (4)火锅底料的原料验收标准与产品质量控制
- (5)火锅底料炒制工艺关键技术
- (6)实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案

报名联系人：于老师 18906382340（同微信）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/ge_auaA6D68QBk7WCTFznQ

7、2022 功能食品产业大会

时间：2022 年 12 月 6-8 日

地点：上海（具体地点另行通知）

会议亮点：

行业前沿话题——新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家，20+热点议题——聚焦研发

产业读物发布——《2022 功能食品产业白皮书》、《2022 益生菌产业白皮书》

专业企业展台——聚焦行业企业，展示原料、技术、服务

营养优选——优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验，可以充分展示产品，做到优质传播。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

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

8、保健食品研发备案&注册培训班|上海班

时间：2022 年 12 月 9-11 日

地点：上海（具体地点后续通知发布）

培训大纲：

- 1)保健食品注册、备案
- 2)保健食品及原料安全性毒理学评价原则及常见问题分析

- 3) 保健食品功能声称
- 4) 保健食品配方研发
- 5) 保健食品工艺审评
- 6) 保健食品审评技术要求
- 7) 企业经验分享

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FX9T36KtUkbIMZdve-5MUA>

9、预制菜加工技术培训班

时间：2022年12月8-9日

地点：烟台

培训内容：

- 1) 预制菜的表现形式与分类，现有市场产品、可制作开发产品讲解。
- 2) 烹饪方式与预制菜关系及应用的讲解。
- 3) 餐饮菜品转化为工业化生产的工艺、质控、还原讲解。
- 4) 预制菜品品质提升技术，原辅料、添加剂的搭配使用方案等。
- 5) 实际操作演示。

报名联系人：于老师 18906382430（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/aoFBxD0a6cW6lGNeLnxWxw>

10、第三期复合调味料包加工技术培训

时间：时间待定

地点：山东·烟台

培训内容（实操+讲解）：

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

报名联系人：于老师 18906382430

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/wHHJlNuZYejc_Leq8avC-A

质量安全类：

1、食品出口合规实操培训--第六期

会议时间：11月17-18日 青岛

主要内容：

- 主要贸易国别法律法规简介
- 食品出口欧盟的合规性分析
- 食品出口美国的合规性分析
- 食品出口日本的合规性分析
- 食品出口韩国的合规性分析
- 食品出口东南亚的合规性分析

培训特色：

小班授课，实操指导性强

专业讲师，授课通俗易懂

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=265>

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

2、【线上+线下】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员实战训练营

会议计划：

2022年11月18-19日 广州站

具体时间地点以开课通知为准

会议费用：2800元/人

早报优惠：8月15日前报名，享受早报优惠2600元/人；

团报优惠：两人以上团报，享团报优惠2600元/人；

课程亮点：

线上三天课程，自行安排学习时间并完成线上考试

实战训练，两天线下课程

参会学员提交培训总结报告，老师评分

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/TUCsQaw9Aw2qceNjQ4VMFw>

报名咨询：18153529013（杨老师）

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-3408-18.html>

3、2022 第八届食品质量安全大会

会议时间：12月1-2日 济南

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

我国食品安全现状及建议

企业落实食品安全主体责任监督管理

食品质量管理的思考与发展

食品重点标准修订进展

食品添加剂使用标准要点解析

农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析

食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

分会场四 包装材料安全及风险管控(第二天下午)

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

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

联系我们：刘女士：18954734004（微信同号）

检测类：

1、第十八届全国微生物培养基学术研讨会

▲会议组织：食品伙伴网（烟台富美特信息科技股份有限公司）

▲会议时间：2022年11月09-11日（9日报到）

▲会议地点：福建省·漳州市·诏安县·诏安明诏大酒店

▲会议内容：

11月9日·大会签到

11月10日上午09:00-09:10 会议开幕·嘉宾致辞

09:10-09:40 消除琼脂磷酸盐沉淀的研究

演讲嘉宾: 倪辉 集美大学海洋食品与生物工程学院 副院长/教授

09:40-10:10 《GB 4789.28 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》修订探讨

演讲嘉宾: 崔生辉 中国食品药品检定研究院食化所 副所长/研究员

10:10-10:40 鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方优化研究

演讲嘉宾: 徐中清 中国兽医药品监察所 研究员

11:00-11:30 减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析

演讲嘉宾: 李治华 四川省农科院高级访问学者 博士/研究员

11:30-12:00 食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析

演讲嘉宾: 马群飞 福建省疾病预防控制中心 主任技师

自助午餐

11月10日下午 13:30-14:00 基于表型特征区分不同类型致泻性大肠埃希氏菌的分离鉴别培养基的研发

演讲嘉宾: 姬庆龙 中国检验检疫科学研究院 副研究员

14:00-14:30 培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析

演讲嘉宾: 蔡向荣 青岛高科技工业园海博生物技术有限公司 总经理/博士

14:30-15:00 食品中叶酸和B12 微孔板法即用型试剂盒的质量控制和应用

演讲嘉宾: 何艳玲 中国检验检疫科学研究院(北京陆桥) 副研究员

15:00-15:30 检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发

演讲嘉宾: 杨江威 北京三药科技开发公司 技术主管

15:50-16:20 微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用

演讲嘉宾: 张健伟 广东环凯生物科技有限公司 厂长/高级工程师

16:20-16:50 蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究

演讲嘉宾: 张喜胜 锡林浩特市鼎安生物科技有限公司 总经理

16:50-17:20 微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

演讲嘉宾: 厉刚 北京君立康生物科技有限公司 总经理

招待晚宴

11月11日上午 09:00-09:30 欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

演讲嘉宾: 柴海毅 上海诺狄生物科技有限公司 总经理

09:30-10:00 微生物培养基生产与质量控制

演讲嘉宾: 赵琳娜 北京奥博星生物技术有限责任公司 副总经理/博士

10:20-10:50 试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

演讲单位: 安琪酵母股份有限公司

10:50-11:20 议题待定

演讲嘉宾: 陈老师 江南大学

11:20-12:00 猪瘟猪丹毒猪肺疫三联活疫苗抗原菌选择性显色培养基的研发和应用

演讲嘉宾: 李秀辉 中海生物技术(枣庄)有限公司 总经理

▲会议参观: 福建海德宝生物科技有限公司(自愿参加, 名额有限, 先到先得)

▲费用标准: 标准费用: 1800元/人; 团体报名: 3人及以上团体报名享受团体价格: 1500元/人;

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/p4cM0h17XtxQB8l6xrU9sA>

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

2、2022 食品微生物检验实际操作培训班

▲培训内容:

- (1). GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则;
- (2). GB4789.2-2016 菌落总数测定;
- (3). GB4789.3-2016 大肠菌群计数;
- (4). GB4789.4-2016 沙门氏菌检验;

- (5). GB4789. 7-2013 副溶血性弧菌检验;
- (6). GB4789. 10-2016 金黄色葡萄球菌检验;
- (7). GB4789. 30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验;
- (8). GB4789. 38-2012 大肠埃希氏菌计数

▲培训排期:

第 99 期食品微生物检验实际操作培训班 11 月 19-22 日 广州

第 100 期食品微生物检验实际操作培训班 12 月 10-13 日 漳州

第 103 期食品微生物检验实际操作培训班 11 月 19-22 日 杭州

第 104 期食品微生物检验实际操作培训班 12 月 24-27 日 烟台

▲费用标准: 标准费用: 2500 元/人, 团体费用: 同一家单位 4 人及以上报名: 2300 元/人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/AbnCUX31f4wgIRZ3jMvPvg>

▲报名咨询: 苏琳 18153529010 (微信同号) QQ: 446616377 邮箱: meeting@foodmate.net

3、食品采样岗位技能等级培训(高级班)

▲时间地点: 2022 年 2022 年 11 月 25-26 日 山东·济南

▲培训讲师: 政府检测机构行业专家

▲主要内容简介

专题一: 《农产品质量安全法》制修订重点内容变化和亮点条款解析

专题二: 农产品抽样基础知识

专题三: 农产品监督抽检要求讲解

专题四: 食品抽样基础知识

专题五: 食品监督抽检要求讲解

议题持续更新中...

▲费用标准: 标准费用: 1800 元/人;

限时优惠: 10 月 24 日前报名享受优惠价格: 1600 元/人;

团体报名: 3 人及以上团体报名享受团体价格: 1600 元/人;

▲会议详情: <http://bbs.foodmate.net/thread-1287486-1-1.html>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号) 邢老师 15688566323 (微信同号)

4、2022(第四届)乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点: 12 月 20-23 日(20 日报到, 23 日参观)呼和浩特·巨华国际大酒店

▲会议介绍:

自 2019 年以来, 乳及乳制品检测与控制技术交流会已经连续成功举办了三届。交流会汇集全国检测行业众多专家学者、乳品行业龙头企业以及优秀的仪器设备商, 探讨乳品行业最新检测技术、聚焦行业痛点、共话行业心声, 会议规模达 300 人以上。

今年, 食品伙伴网计划举办“2022(第四届)乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛”, 与行业同仁共聚呼和浩特。

▲会议亮点:

相约乳都, 学习先进企业的生产管理经验;

大咖荟萃, 深度剖析最新技术与发展趋势;

汇智聚力, 共同探讨行业痛点及解决方案;

展会融合, 聚焦产业链上下游企业, 打造技术交流平台。

名企参观: 伊利集团&蒙牛集团。

▲七大技术论坛:

总会场: 行业发展趋势及风险防控研究

专题一: 微生物的检验技术研究

专题二: 营养成分分析技术研究

专题三：微生物的风险控制研究

专题四：化学物质分析技术及防控

专题五：乳品特色品类的研发与控制

专题六：新型技术的开发及应用

参观活动：龙头乳企现场参观

▲费用标准：标准费用：2200 元/人；团体费用：同一家单位 3 人及以上报名：1800 元/人，同一家单位 10 人及以上报名：1200 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/VKI4S2tDx8WvmVhoftr38A>

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

线上·直播课

【食学实用】系列之-强极性农药草甘膦、百草枯的检测技巧

▲时间：2022 年 10 月 25 日 14:30-15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=994&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、极性物质与非极性物质判定
- 2、检测极性物质草甘膦、百草枯色谱柱的选择
- 3、检测极性物质草甘膦、百草枯前处理净化用的 SPE 小柱选择
- 4、检测极性物质草甘膦、百草枯的注意事项

实验室检测设备维护保养系列课程-②气相色谱仪维护保养

▲培训时间：2022 年 10 月 26 日 14:00-15:00 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=950&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、气相色谱仪的结构
- 二、常见故障及原因分析
- 三、预防措施

▲费用标准：标准费用：49.9 元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）

2022 食品安全检测技术网络论坛

▲时间：2022 年 10 月 26-27 日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=986&fuid=154861>

▲主要内容：

- （一）调味品检测技术专题
- （二）水产品检测技术专题
- （三）酒类、饮料检测技术专题
- （四）特医特膳食品检测技术专题

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UxQ7gKhePBzBxTYds8VY0A>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

2022 包装饮用水行业生产技术专题培训

▲时间：2022 年 10 月 26 日-27 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=985&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 包装饮用水标准体系及抽检质量状况分析
2. 铜绿假单胞菌成分分析及对策
3. 臭氧添加与溴酸盐控制
4. 亚硝酸盐超标分析及解决方案
5. 硝酸盐超标原因及控制关键点
6. 水处理问题及其他问题解疑答惑

BRCGS 全球食品安全标准（第九版）培训

▲时间：2022 年 10 月 27-28 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=924&fuid=154861>

▲培训内容：

BRCGS Food Safety Standard 标准背景介绍

条款解读-高层管理承诺、HACCP、QMS

条款解读-现场标准、产品控制

条款解读-流程控制、人员要求

条款解读-高风险、高关注生产区

BRCGS 内部审核的要求、策划和实施

在线考试

【能力提升培训】食品安全总监提升班

时间：10.27-28

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1000&fuid=154861>

培训内容分为两部分

1. 基础理论课程；
2. 能力提升课程。

主要内容：

食品安全总监提升班课程，依据《中华人民共和国食品安全法》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的相关规定，针对食品安全总监的岗位技能概况、基本要求、工作要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训课程，并对培训结果进行科学地、规范性地评价，根据评价结果颁发的《食品安全管理员证书》及《食品安全总监培训证书》。

课程优势：

1. 切实提升食品安全管理能力；
 2. 提高分析研判潜在风险，消除风险隐患的能力；
- 夯实食品生产经营企业食品安全管理人员的综合业务水平

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=276>

联系我们：刘老师 18954734004（同微信）

农产品食品检验员职业能力评价培训班

▲培训时间：2022 年 10 月 28-30 日 11 月考试

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1291590-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

【系列课程】“实验室检测结果有效性”系列直播课第四期

▲时间：2022年10月28日13:30-16:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=962&fuid=154861>

▲主要内容：本课程以CNAS-GL005-2018《实验室内部研制质量控制样品的指南》为基础，对室内质控样的制作思路、样品选择和处理、均匀性、稳定性、定值等确定、室内质控样的使用进行的讲解。

▲费用标准：标准费用：399元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384450

【想法宠你】系列直播课之进口饲料和饲料添加剂境外生产企业注册与产品登记流程与材料要求第五期

10月27日 15:00

直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=904&fuid=154861>

第六期 11月下旬

“想法宠你”之GACC进口饲料和饲料添加剂境外工厂注册

【食学实用】食品安全行政处罚自由裁量法治实践

开课时间：2022年11月3日19:00-20:00

主讲人：刘庆

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1004&fuid=154861>

主要内容：

1. 行政处罚自由裁量的概念
2. 行政处罚裁量的有关规定
3. 从个案反思行政处罚裁量

【好课上新】实验室检测设备维护保养系列课程-③离子色谱仪维护保养

▲培训时间：食学宝平台线上直播

2022年11月2日20:00-20:30

2022年11月9日20:00-20:30

2022年11月16日20:00-20:30

2022年11月23日20:00-20:30

▲详情链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=991&fuid=154861>

▲主要内容：

第一课：高压平流泵的使用与维护

第二课：色谱柱的使用与维护

第三课：影响保留与分离的因素

▲费用标准：标准费用：49.9元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）

实验室理化检测技术技能提升系列专题培训班第二期

▲时间：2022年11月02-04日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

专题一：食品样品前处理技术专题

专题二：食品安全指标检测技术专题

专题三：理化指标不合格原因跟踪分析专题

专题四：标准物质管理及标准溶液配制、标定、滴定专题

专题五：食品实验室质量管理专题

专题六：实验室测量结果的计量溯源性与设备的检定校准专题

▲费用标准：一个专题 399 元/人，任意两个专题 700 元/人，任意三个专题 1000 元/人，任意四个专题 1200 元/人，任意五个专题 1400 元/人，六个专题 1600 元/人。

▲报名和详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/nFV0nR-58LfetJsFPWNOpA>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

安东帕糖品分析仪器技术讨论会

▲时间：2022 年 11 月 4 日 14:00-15:30 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

- 1、食品企业常用糖品分析仪器的选择和使用
- 2、先进糖品分析仪器技术进展

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1005&fuid=154861>

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

生活饮用水及水源之“两虫”检测技术网络公开课

▲时间：2022 年 11 月 08 日 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=995&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、水中“两虫”检测方法标准解读及应用技术分享；
- 2、水中“两虫”检测的关键步骤；
- 3、水中“两虫”检测的前处理技术；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

“质量行”第八期 餐饮行业质量管理线上交流会

会议时间：2022 年 11 月 10 日 9:00-12:00

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

连锁餐饮企业二方审核核心要点分享

3M 助力解决餐饮行业清洁消杀困扰

从大数据看餐饮质量安全的管理

详情介绍：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

联系我们：袁老师 18905354660

【线上·免费】实验室申请 CMA/CNAS 立项阶段经验交流研讨会

▲时间：2022 年 11 月 17 日 9:00-12:00

▲主要内容：

- 一、实验室申请 CNAS、CMA 条件讨论
- 二、实验室技术负责人、质量负责人、监督员、内审员的分工及合作
- 三、第三方内审活动情况介绍

▲费用标准：本次课程为公益活动，免费为大家答疑

▲报名和详情链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=999&fuid=154861>

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

2022 全国食品企业秋季线上招聘会-综合类直播邀请函（第 12 期）

▲时间：2022 年 11 月 18 号（周五）晚上 18:30-20:30

▲直播报名：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1001&fuid=154861>

▲详情介绍：当前，全国防控新型冠状病毒感染肺炎疫情已成为常态。为配合食品企业和食品院校应届和往届毕业生在疫情防控期间，不间断为毕业生和用人单位提供优质的就业服务，食品伙伴网推出“2022 全国食品企业秋季线上招聘会-综合类（第 12 期）”。现诚邀各所院校应届或顶岗实习的学生参会！

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/FjsqLGWdtDdj7C7LmkElSg>

▲报名咨询：食品小 V：13370946482（微信同号）

关于举办“生物安全专题培训班”的通知

▲时间：2022 年 12 月 01-02 日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

专题一、生物安全相关法规标准的要求与解析专题

专题二、生物安全实验室的设计设施要求与备案专题

专题三、生物安全实验室管理与风险评估专题

专题四、实验室生物安全应急预案专题

▲费用标准：一个专题 599 元/人，任意两个专题 900 元/人，四个专题 1500 元/人。

▲报名和详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/2flrmxxULESj2f-scX-yDw>

▲联系人：王国昌 13735751117（微信同号）

【证书】实验室安全管理师（初级、中级）

▲时间：2022 年 12 月 22 日-12 月 24 日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

实验室安全管理师初级

▲时间：2022 年 12 月 22 日-12 月 24 日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

1.0 实验室安全绪论（初级、中级）

1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍

1.2 实验室危险和有害因素——燃烧与爆炸

1.3 实验室危险和有害因素——生物安全

2.1 实验室主要危险源——化学品（化学品性质、易燃易爆、剧毒品、腐蚀）

2.2 实验室主要危险源——压力容器及气瓶安全管理

2.3 实验室主要危险源——电器火灾及预防（插座插头）

2.4 实验室主要危险源——生物安全二级实验室操作与注意事项

3.1 实验室安全防护——实验室安全设备设施

3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护

3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护

4.1 实验室安全预防与处置——实验室自救、互救、急救方法，疏散和现场紧急情况处理

4.2 实验室安全预防与处置——灭火器种类及灭火注意事项

4.3 实验室安全预防与处置——化学烧伤处置

5.1 实验室安全管理——安全标识

6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）（以下为中级）

7.0 安全评价

- 7.1 安全评价——概述
 - 7.2 安全评价——检查表法
 - 7.3 实验室有害因素收集分析
 - 8.0 风险控制
 - 8.1 危险化学品的管理：试剂管理、易制毒管理、易制爆管理（相关法律法规）
 - 8.2 生物安全风险评估及控制
 - 9.0 安全管理体系
 - 9.1 实验室安全管理体系简介
 - 9.2 生物安全管理体系要求
 - 9.3 日常检查
 - 9.4 人员监督
 - 9.5 内部审核、管理评审
- ▲费用标准：初级 640 元/人，中级 1280 元/人
- ▲详情介绍：
- 初级：<https://mp.weixin.qq.com/s/GLs5sFNbvqeIhGIxM7TG1Q>
- 中级：<https://mp.weixin.qq.com/s/YT00cgvAw7bdA6dbgpfiywQ>
- ▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）杨老师 13361325079（微信同号）

各种活动，欢迎参与！

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动火热进行中！

▲交流介绍：

- 1、实验室常见设备的维护保养心得体会。
- 2、实验室常见设备遇到过的故障状况描述及解决方案。
- 3、实验室常见设备如何提前识别设备异常，避免严重故障的发生。

▲活动详情：设备运转不正常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>），我们会请专家评选，稿件录用我们会有精美奖品相送，同时还有机会成为我们的话题签约讲师，成为这个领域的专家，开启您的第二职业。

▲活动时间：2022. 8. 3-2022. 12. 31

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1285755-1-1.html>

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

食育视频科普创新大赛

▲时间：2022 年 8 月-12 月

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/0941bViAhhAA8EjaHLAxQQ>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间：2022 年 5 月 9 日-2022 年 12 月 23 号

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

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/lvNGUaRvw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/pXx0EdZ49v0mz7IZZqfNLw>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】宠物食品检测团购

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详细介绍:

1、水分、湿面筋、面筋吸水量

2、食品中酸价的测定、食品中过氧化值

▲详情链接: <http://train.foodmate.net/show-8207.html>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详细介绍: 为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求, 规范实验室管理, 提高实验室人员检测水平, 能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证, 即日正式开启, 报名请联系客服, 报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠, 热门项目先到先得。

▲查看参数: <http://train.foodmate.net/show-7802.html>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】粮食中黄曲霉毒素和呕吐毒素检测实验室间比对

▲主要流程: “申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→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:

小麦中呕吐毒素(脱氧雪腐镰刀菌烯醇)的测定

玉米中黄曲霉毒素的测定

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/y8I_kcvF3BteJJVxPvgBxQ

▲报名联系: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对(每月一期)

▲主要流程: “申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放, 各实验室独立检测, 结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室, 发放结果满意证书。对于检测人员和单位, 发放纸质版比对证书和培训证书, 并在能力验证网公布。

▲比对项目:

菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-4169-80.html>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】肉制品中亚硝酸盐检测能力提升培训及实验室间比对活动

▲主要培训内容:

1. GB 5009.33-2016 《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》检测关键控制点及注意事项;

▲比对详情介绍:

比对项目: 肉制品中亚硝酸盐

肉制品检测培训完成后, 主办方会严格按照实验室间比对的程序进行样品发放, 各实验室独立检测, 结果按要求进

行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。

▲比对费用：499 元/样品

▲详情链接：<http://www.labptp.com/news/show-369.html>

▲联系我们：吕老师 18906457005（微信同号）

【能力比对】2022 年全国调味品检测大赛

▲主要流程：“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结暨颁奖”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于获奖人员和单位，发放纸质版获奖证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲大赛详情介绍：

检测项目：调味品中氨基酸态氮、氯化物的测定

▲详情链接：<http://www.labptp.com/news/show-370.html>

▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

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

- [南京创冠食品有限公司](#)
- [广州妍美科技创新有限公司](#)
- [福义生物科技（天津）有限公司](#)
- [四川天翼食品有限公司](#)
- [福州市雁阵食品贸易有限责任公司](#)
- [江苏泗阳永益食品有限公司](#)
- [杭州龙卷云味茶业有限公司](#)
- [浙江杭曼食品科技有限公司杭州分公司](#)
- [广东省阳春酒厂有限公司](#)
- [宁波欧文程嘉食品贸易有限公司](#)

VIP 企业招聘：咸宁市国美食品有限公司

咸宁市国美食品有限公司位于中国蔬菜之乡——湖北省嘉鱼县，是一家集农产品种植、研发、天然绿色食品生产的企业，主营蔬菜水果深加工，速冻食品、预制菜深加工，咸宁市农业产业化重点龙头企业。

公司固定资产投资 2000 万元，占地面积 60 亩，拥有符合 GMP 标准厂房 4000 平方，大型冷库 1300 平方。为适应市场需求，公司又新增投资 1500 万元，兴建 5000 平方的莲子加工新厂。形成多品种多样化的农产品深加工企业。公司聘请多名食品工艺师及企业管理人员，年生产各种馅料 3000 多吨。公司的“莲莲旺”系列产品荣获二 00 六年“湖北省消费者满意产品”称号、第三届中国武汉农业博览会金奖，企业已通过 QS 认证，ISO9000 质量体系认证。

公司尊奉“同心同德塑百年国美，全心全意为烘焙服务”的经营理念，尊敬人才，强化管理，严抓质量，注重细节。公司具有绿色、新鲜的原材料优势资源，先进的质量检测及生产工艺控制系统，较强的新产品研发能力，在客户中拥有良好的企业信誉。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1490598/>

研发工程师（预制菜，火锅烧烤串串） <http://www.foodmate.cn/job/show-15743.html>

岗位职责：

- 1、该岗位细分为预制菜、肉制品、调味料、植物肉、营养健康等方向；
- 2、相关的基础研究工作；
- 3、设计产品配方、优化工艺流程、核算产品成本、编制工艺文件等；
- 4、深入生产现场，指导车间解决生产技术问题

任职要求：

1. 具有 2 年及以上蔬菜制品，冷冻制品，预制菜，串串相关工作研发经验
2. 准确理解客户需求，有较好的解决方案能力，提供客户认可的应用产品；
3. 具有风味分析能力，基于对主流产品风味特点和工艺特点的了解，能够进行推陈出新；
4. 拥有一定的产品展示能力，具备产品的设计开发和推广服务能力；
5. 具有扎实的食品专业知识和相关原物料基础知识，有行业重点企业相关工作经验者优先；
6. 了解国内外相关食品领域政策法规及市场动态，具有一定的市场敏锐度和洞察力，能迅速捕捉最新市场信息，引导产品研发方向；

福利待遇：

五险一金（三个月试用期 过了之后开始缴纳）、包食宿、月休四天可以调休法定节假日另算。
工作时间（8:00-17:00）很少加班

产品销售（预制菜，火锅烧烤串串） <http://www.foodmate.cn/job/show-15742.html>

岗位职责：

1. 负责江浙沪安徽湖南等区域内渠道建设，包括餐饮连锁，商超等渠道（华南 华中 沿海地区）
3. 提升区域或渠道重点产品的渗透率，扩大市场份额
4. 负责公司流转客户的跟进以及自主开发外部客户，及时维护客户，提升续签金额、频次，完成业绩目标
5. 根据月计划、周计划落实阶段的实际任务

任职要求：

1. 大专及以上学历，市场营销、食品生物，等相关专业优先；
- 2、2 年以上销售行业工作经验，熟悉预制菜行业优先，有餐饮定制客户经验优先；研发和厨师背景优先；
- 3、性格外向、反应敏捷，表达能力强；
- 4、具备一定的市场分析及判断能力；华南 华中 沿海地区为主

福利待遇：

五险一金（三个月试用期 过了之后开始缴纳）、包食宿、月休四天可以调休法定节假日另算
工作时间（8:00-17:00）很少加班、出差补贴 实报实销

生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15741.html>

岗位职责：

- 1、负责生产车间的全面管理（人员、生产组织安排、卫生、设备、工器具的管理、品质、成本控制、工艺管控、生产安全等）
- 2、负责生产原辅料的申购；
- 3、负责人效力的提升；
- 4、负责生产计划的如期完成；

任职要求：

- 1、需有 2 年以上速冻产品，蔬菜制品车间的一线生产管理经验，有蔬菜制品，冷冻制品，预制菜，串串相关的实际管理经验优先。
- 2、工作能认真负责细心
- 3、湖北咸宁市嘉鱼县

福利：

五险一金（三个月试用期 过了之后开始缴纳）、包食宿、月休四天可以调休法定节假日另算
工作时间（8:00-17:00）很少加班

工作地点：湖北咸宁市通江大道嘉鱼段

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



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：

[2022年第八届食品质量安全管理大会](#)

[【进程函】2022食品采样岗位技能等级培训（高级班）-11月 山东·济南](#)
[技能培训通知 | 第三期香肠加工技术提升班定档上线](#)

热门分享：

[企业落实食品安全主体责任相关制度及记录（初稿）](#)

[企业落实食品安全主体责任：日管控清单](#)

[2022年新版 HACCP 体系 V1.0 各部门内审检查表（电子版）](#)

[【2022生产管理】增效保质3步法](#)

[【2022生产管理】从人始终](#)

[《检验员培训手册》《新任主管存活手册》](#)

[《IPQC操作手册》《IPQC检验作业流程》](#)

[《品质管控培训》](#)

[分享一份2022年深圳市糕点类日常监管及风险防控培训资料](#)

[2022版《食品生产许可审查通则》与2016版比对解读](#)

[食品标签的“文字”要求](#)

[检测人员的工作质量监督手册](#)

热门讨论：

[市场监管总局关于发布《食品生产许可审查通则（2022版）》的公告](#)

[γ-氨基丁酸的问题](#)

[北京必胜客被吊销执照事件按照企业落实主体责任制对食品的影响 大家讨论下](#)
[公司开发一个新年礼盒，包装问题](#)

[关于出厂检验的问题](#)

[标签：经营者自己印刷食品标签并重新组装是否违法](#)

[菜品中吃出异物，餐饮公司被罚款5万](#)

[食品包装上厂家的地址太长了，可以写个大概吗？](#)

[皂荚算是药食同源吗？](#)

[食品包装一定要写委托方和受委托的邮政编码吗？](#)

[为什么奶茶不用标明配料表](#)

[“零添加”真的好吗？](#)

[提前包好的散装食品算预包装食品吗？](#)

[阿胶标识问题](#)

[蛋白质0界限值与允许误差](#)

[地方标准可以是强制性标准吗？](#)

[合同约定的质量标准低于国家推荐性标准，是否合法？](#)

[食品安全总监可以按企业称呼为“品控经理”吗？](#)

[225克软包装牛肉适合水浴还是喷淋杀菌方式](#)

[贮存条件温度范围问题](#)

[红枸杞独立包装，放置在普通食品中，一起售卖。需要怎么办](#)

[复检问题](#)

[近期热门的辛吉飞，科技与狠活。作为一个食品添加剂人，您是怎样评价的，大家来讨论。](#)

[什么叫固形物合格](#)

[研发室的新产品需要检验合格后再批量生产，有必要吗？](#)

[酵母怎么算食品添加剂啊？](#)

[PET 瓶刚贴完标签是好的，静置了两天有个别出现鼓包是什么原因？](#)

[牛肉丸怎么做才会弹脆，不粉](#)

[有什么辅料会呈现青草味吗？或者蔬菜汁生产的过程中如何保留青草味，避免煮熟味](#)

[原辅料验收标准](#)

[标签上的配料表问题](#)

[荤素搭配预包装售卖。急助！！！！](#)

[净含量规格怎么表示更好](#)

[条码信息厂家，和标签印刷厂家不一致？](#)

[包装上面可以写“中国的味道”吗](#)

[包装上有第三方的奖项可以吗？](#)

[日期标识问题](#)

[空三角瓶需要盖盖子高压灭菌吗？](#)

[食品快检员怎么再就业呢](#)

[今年晋职称改革有多少人符合条件？](#)



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了八百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 115 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室
电话: 010-68869850
邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公
电话 (Tel): 021-64459516
邮箱 (Mail): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室
电话: 0531-82360063
邮箱: jinan@foodmate.net

食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层
电话: 0535-6730582
邮箱: foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码

			
食品伙伴网	食品论坛	食品伙伴网订阅号	食品晚九点
			
食品研发与生产	食品标法圈	食品质量管理	食品实验室服务
			
食品邦	食品安全风向标	HACCP 联盟	理化检测
			
食品饮料创新研究	特殊食品与添加剂	食品供应链管理	微生物检测
			
食品饮料产业研究	Global Foodmate	餐饮质量安全	仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品标准查询



食品法规查询



食品论坛交流