

食品网刊

41

食品网刊 与您分享

总第927期

2022-11-08

食品包装上的专利标识，你标注规范了吗

2022年11月共有77项食品及相关标准正式实施，
新增标准占92.2%

原来生肉不能直接
在家冲洗？
你又活错了吗？



食品行业一周舆情信息汇总（10.31-11.6）

【案例】用金、银箔制作蛋糕，这家甜品店遭处罚

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

不容忽视的“赠品”管理

盘一盘 10 月海关出了哪些食品领域新政

11 月 1 日起，食品行业两项新规正式施行
食品包装上的专利标识，你标注规范了吗

食品行业一周舆情信息汇总（10.31-11.6）

原来生肉不能直接在家冲洗？你又活错了吗？

总局答复 | 关于花生油不符合食品安全标准问题

【案例】用金、银箔制作蛋糕，这家甜品店遭处罚

2022 年 11 月共有 77 项食品及相关标准正式实施，新增标准占 92.2%
销售过期花生油，超市能否以消费者明知过期而购买为由拒绝赔偿？

国内预警

市场监管总局关于 2022 年第三季度市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告（2022 年 第 23 号）

市场监管总局、中央网信办、文化和旅游部、广电总局、银保监会、证监会、国家电影局关于进一步规范明星广告代言活动的指导意见

《中华人民共和国畜牧法》修订通过

全国兽药残留专家委员会办公室关于公开征求《动物性食品中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱串联质谱法》等 10 项兽药残留国家标准意见的函

国际食品

伊朗白虾对华出口增长 360%

中国市场大力增加从越南进口水产品

2022 年 10 月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

澳大利亚要求餐厅在菜单上必须展示海产的原产国

2003 至 2021 年，智利果品对华出口额年均增长 31%

“泰万盛”海产工厂严重违反 HACCP 法规受到美国 FDA 警告

国际预警

韩国在我国福建产糖果中检出禁止使用的胭脂红

2022 年 10 月输日食品违反日本食品卫生法情况(汇总)

2022 年 8 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 43 周）

美国冰淇淋污染事件共致 28 人患病 其中 1 人死亡，1 名孕妇流产

我国 7 家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有玉米味硬糖、结晶姜糖等

食品科技

食品领域 2022 年度第十一批江西省科技成果登记项目公布

贵州省 2022 年度中央引导地方科技发展资金拟立项目公示 食品领域有 21 项

四川 2022 年中央引导地方科技发展资金项目公示 涉及食品领域项目有 17 项

中国农业科学院饲料所研究揭示奶牛养殖环境中微生物组和耐药基因的分布规律

中国食品 不容忽视的“赠品”管理

食品伙伴网讯 商家为消费者提供赠品是比较常见的促销形式，由于其具有免费或赠送的性质，在管理过程中企业容易忽视对其的合规管控。在法律法规约束下，赠品的要求与正常商品一样，必须符合国家有关规定。生产者和经营者（实体&网络经营）均需履行赠品产品相关责任与义务。关于赠品的相关法规标准要求分布零散，为方便企业和消费者了解赠品管理要求，食品伙伴网针对常见的赠品管理问题进行解答，供大家参考。

1. 什么是赠品？

目前，法规标准中未明确赠品的定义。在汉语词典中，赠品解释为赠送的物品。结合相关法规，我们将本文中的赠品解释为：交易过程中赠送的物品或者服务，主要包括赠送的实物、积分、代金券、优惠券等形式。

2. 谁来承担主体责任？

根据《最高人民法院关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》，商家应当对赠品质量安全承担责任。食品、药品事关消费者的人身安全，即使是赠品，也必须保证质量安全。消费者对赠品虽未支付对价，但是赠品的成本实际上已经分摊到付费商品中。赠送的食品、药品因质量问题造成消费者权益损害的，生产者与销售者亦应承担赔偿责任。但考虑到消费者获赠食品、药品在实质上属于商家让利性质，故对于生产者、销售者承担责任的条件，《规定》作了限定，即该赠品必须实际出现了质量安全问题，造成消费者损害，消费者才能主张权利。因此，认为赠品应符合销售产品的质量要求。

生产者和经营者（含实体经营、网络经营）均应履行赠品产品相关责任与义务。经营者不得以侵权或不合格产品、国家明令淘汰并停止销售的商品等作为赠品。经营者赠送物品或者服务（以下简称赠品）的必须标示赠品的品名、数量。赠品标示价格或者价值的，应当标示赠品在同一个经营地点的当前销售价格。

零售促销活动中，零售商不得降低赠品的质量和售后服务水平，不得将质量不合格的物品作为赠品。

3. 赠品标签标识有相关规定吗？

赠品是预包装普通食品，则其标签标识应符合 GB 7718-2011 要求，营养标签标示应符合 GB 28050-2011 要求，要符合相应产品的标签要求，具体要求根据赠品产品品类决定。GB 7718-2011 及其问答中，对于赠品只在第四十七条中对于净含量标识进行了说明：赠送装（或促销装）的预包装食品的净含量，可以分别标示销售部分的净含量和赠送部分的净含量，也可以标示销售部分和赠送部分的总净含量并同时用适当的方式标示赠送部分的净含量。如“净含量 500 克、赠送 50 克”，“净含量 500+50 克”；“净含量 550 克（含赠送 50 克）”等。

当赠品与产品在同一包装内时：产品标签应符合 GB 7718-2011 的要求，并需要对赠品的净含量进行标注说明。如果赠品与产品有差异，就应该对赠品进行说明，具体要求见《广告法》第八条：广告中表明推销的商品或者服务附带赠送的，应当明示所附带赠送商品或者服务的品种、规格、数量、期限和方式。

当赠品独立赠送时：根据上述介绍的赠品由生产者、销售者承担责任的条件，如果由于产品标签标注不清，譬如没有标注“生产日期”或者“保质期”，导致受赠方受到伤害，那么赠送方就应承担相应的责任。

更多内容详见：[不容忽视的“赠品”管理](#)

文章来源：食品伙伴网

海关总署公告 2022 年第 94 号

关于进口乌兹别克斯坦菜豆检验检疫要求的公告

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与乌兹别克斯坦共和国植物保护和检疫署关于乌兹别克斯坦菜豆输华检验检疫要求议定书》规定，10 月 1 日起，允许符合以下相关要求的乌兹别克斯坦菜豆进口。

[海关总署公告 2022 年第 94 号（关于进口乌兹别克斯坦菜豆检验检疫要求的公告）](#)

海关总署公告 2022 年第 95 号

关于进口白俄罗斯菜籽粕和豆粕检验检疫要求的公告

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与白俄罗斯共和国农业和食品部关于白俄罗斯菜籽粕、豆粕输华卫生与植物卫生要求议定书》规定，10 月 1 日起，允许符合以下相关要求的白俄罗斯菜籽粕和豆粕进口。

[海关总署公告 2022 年第 95 号（关于进口白俄罗斯菜籽粕和豆粕检验检疫要求的公告）](#)

海关总署公告 2022 年第 96 号

关于进口巴布亚新几内亚食用水生动物检疫和卫生要求的公告

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署和巴布亚新几内亚独立国渔业及海洋资源部关于巴布亚新几内亚输华食用水生动物检疫和卫生要求议定书》规定，自 10 月 13 日起，允许符合相关要求的巴布亚新几内亚食用水生动物进口。

[海关总署公告 2022 年第 96 号（关于进口巴布亚新几内亚食用水生动物检疫和卫生要求的公告）](#)

海关总署公告 2022 年第 97 号

关于进口巴基斯坦虎尾草检验检疫要求的公告

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与巴基斯坦伊斯兰共和国粮食安全与研究部关于巴基斯坦虎尾草输华卫生与植物卫生要求议定书》规定，10 月 24 日起，允许符合以下相关要求的巴基斯坦虎尾草进口。

[海关总署公告 2022 年第 97 号（关于进口巴基斯坦虎尾草检验检疫要求的公告）](#)

更多内容详见：[盘一盘 10 月海关出了哪些食品领域新政](#)

食品伙伴网讯 11月1日起，《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》和《食品生产许可审查通则（2022版）》这两项新规正式施行。

9月，国家市场监督管理总局发布第60号令，公布了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，自2022年11月1日起施行。该规定对企业提出了健全企业责任体系、完善风险防控机制、明确履职保障措施、完善相关法律责任等要求，明确了具有一定规模的食品生产经营企业、集中用餐单位的食堂在配备食品安全员的同时，应当依法配备食品安全总监，督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为。

10月，国家市场监督管理总局修订发布了《食品生产许可审查通则（2022版）》，自2022年11月1日起施行，原国家食品药品监督管理总局2016年8月9日发布的《食品生产许可审查通则》同时废止。《食品生产许可审查通则（2022版）》共5章39条，包含5个附件。该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，应当与相应的食品生产许可审查细则结合使用。该通则明确了需要组织现场核查的各种情形，规定了现场核查人员具体要求及其职责分工，规定了现场核查程序及特殊情况的处理要求，对现场核查项目及其评分规则进一步细化明确。还有，现场核查完成时限压缩至5个工作日，明确要求审批部门及时组织现场核查、及时向申请人和日常监管部门告知现场核查有关事项，对食品生产许可审查各环节完成时限提出了明确要求，提升了食品生产许可工作效率。此外，还规定了审批部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况及时作出食品生产许可决定，要求申请人自通过现场核查之日起1个月内完成对现场核查中发现问题的整改，并将整改结果向其日常监管部门书面报告。

相关报道：[《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》公布 2022年11月1日起施行](#)

[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\(2022年第33号\)](#)

食品伙伴网讯 专利逐渐成为产品宣传的重要方式，我们经常能见到一些产品包装上或网页宣传页等带有专利相关的标注内容，但是该如何正确的进行专利标识标注，如果没有按照规定标识，可能会被认为涉嫌假冒专利的行为。食品伙伴网本期带大家看看怎样规范的标注专利标识。

一、什么是专利标识和专利标识标注

专利标识，是指与专利权有关的文字、数字或者图形等表明专利身份的标记，如专利号、专利权类别、与专利权有关的宣传用语等。

专利标识标注，是指在专利产品、产品包装、产品说明书等载体上标注专利标识的行为。

二、如何规范标注专利标识

专利权有效期内和专利申请期间，都可以在产品、产品的包装或者产品的说明书等材料上进行标注专利标识，但是两种情况标注方式有所不同。

(1) 专利权有效期内标注专利标识

根据《专利标识标注办法》：“在授予专利权之后的专利权有效期内，专利权人或者经专利权人同意享有专利标识标注权的被许可人可以在其专利产品、依照专利方法直接获得的产品、该产品的包装或者该产品的说明书等材料上标注专利标识。”

在这种情况下，需要标识：采用中文标明专利权的类别，例如中国发明专利、中国实用新型专利、中国外观设计专利；国家知识产权局授予专利权的专利号；若为依照专利方法直接获得的产品，应当采用中文标明该产品系依照专利方法所获得的产品。可以附加其他文字、图形标记，但附加的文字、图形标记及其标注方式不得误导公众。

其中专利号是授予专利权时国家知识产权局给出的编号，记载在专利证书上。专利号的编码通常是在申请号前面加 ZL，例如 ZL201110012018. X。

标示他人专利的，还需要取得专利权人的许可。

(2) 专利申请期间标注专利标识

专利权被授予前在产品、该产品的包装或者该产品的说明书等材料上进行标注的，应当采用中文标明中国专利申请的类别、专利申请号，并标明“专利申请，尚未授权”字样。例如“中国实用新型专利申请，专利申请号 20132××××××××。×，专利申请，尚未授权”。其中专利申请号，是指专利申请人提交专利申请后，由国家知识产权局按一定编码规则给出的编号。专利申请号通常用 12 位阿拉伯数字表示，例如 201110012018. X。在专利申请被驳回或者被视为撤回后仍标注专利申请标记属于不规范标注。

更多内容详见：[食品包装上的专利标识，你标注规范了吗](#)

食品伙伴网讯 10月31日-11月6日食品行业一周舆情信息有：“顾客漏扫一块猪肉被超市罚2万元”引关注；云南咖啡豆陷香精疑云；商家擅自生产石斛西洋参炖鸡汤被罚；男生疑食堂秤有问题用饮料自测证实；女子购5桶过期花生油获10倍赔偿；高校回应老鼠在食品架子上乱跑。

食品行业一周舆情信息汇总(10.31-11.6)
“顾客漏扫一块猪肉被超市罚2万元”引关注
云南咖啡豆陷香精疑云
商家擅自生产石斛西洋参炖鸡汤被罚
男生疑食堂秤有问题用饮料自测证实
女子购5桶过期花生油获10倍赔偿
高校回应老鼠在食品架子上乱跑

“顾客漏扫一块猪肉被超市罚2万元”引关注

舆情概述

近日，浙江宁波一老人漏扫一块猪肉被超市罚2万元的消息引发关注。据悉，因一块75元的猪肉未在自助收银机上扫码，老人被超市罚款2万元。老人的家人报警后，当地警方已调查处理此事。超市向警方提供的过往视频监控显示，这位老人在自助收银机支付时不止一次有“漏扫”之嫌。最终，超市方出具了谅解书，并退回了老人已交的3000多元罚款，老人及其家人也不再追究超市的高额罚款行为。事件经报道后，在网上引起争议，“老人究竟是冤枉的还是故意漏扫？”“超市是否有权罚款？”等问题成为了讨论的焦点。

舆情点评

其实不论老人是否是故意漏扫，超市私自处罚顾客的行为都不合法，因为超市不是执法部门，无权对消费者进行罚款。如果有确凿证据证明顾客是故意逃单或有多次“漏扫”行为，超市可以报警解决，但不能擅自处罚。

云南咖啡豆陷香精疑云

舆情概述

近日，云南咖啡豆被指“困在香精里”的话题引热议。一篇名为《云南咖啡豆，困在香精里》的文章让咖啡豆行业中的“香精豆”成为争议焦点，继而引发了人们对于云南咖啡豆的信任危机。云南省咖啡行业协会回应称将加强行业自律，并联合市场监管部门共同维护云南咖啡的品牌形象。

舆情点评

根据《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》附录B中规定，茶叶、咖啡属于不得添加食品用香料、香精的食品。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质，也不包括增味剂。此事影响了云南咖啡产业，理应引起重视。消费者享受知情权，“香精豆”如果不披露真实添加信息甚至伪装成正常咖啡豆，会侵犯消费者的合法权益。作为行业监管方，应抓住问题的本质，制定相关的标准，以维持行业的良好发展。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总\(10.31-11.6\)](#)

文章来源：食品伙伴网

原来生肉不能直接在家冲洗？你又活错了 吗？

前几天有条热搜，话题是“原来生肉不能直接在家冲洗”，阅读量高达 4.4 亿，超过 40 家媒体发布，相关微博近 7 万条，可以说是大大地吸引了一波流量。

在这个话题下，网友们开启了“发懵”“玩梗”模式。

作为一个“科普”话题，不知道这些反馈是不是让发布者哭笑不得？（当然，也窃喜“流量密码果然好用”）。

其实就是：生肉上有一些细菌，用水冲洗的时候，会随着水溅到水池与灶台上而造成细菌的扩散。

这个说法本身是正确的。

但是，把这条“正确信息”演绎成“不能直接在家冲洗生肉”，就是媒体“制造焦虑”的流量密码了。

关于冲洗生肉与食品安全的关系，下面几点结合起来才能构成“正确认知”：

1、从细菌的角度说，其实没必要冲洗生肉。生肉上当然有一些细菌，但是把肉做熟也就杀死了。而且，用水冲洗，去除细菌的效率也很低。

2、人们洗生肉也并不是为了去除细菌，而是洗掉血水之类的东西。甚至或者，仅仅就是心理上觉得该洗一下。

3、冲洗生肉溅水确实会增加一点细菌的扩散，不过，其实，在多数人的厨房里，灶台和水池上本来的细菌可能就比较肉上的多得多。增加那一点还是避免那一点，其实没有多大影响。

4、对于厨房卫生来说，需要做的是经常清洁、保持干燥，把各种来源的细菌隐患消除掉，而不是避免“某种特定来源的细菌污染”。

5、对于厨房食品安全来说，“生熟分开”“充分加热”是终极武器。

简而言之，对于“用水冲洗生肉”这事儿，其实是“没有必要”“可以不洗”，或者最多就是“最好不要直接冲洗”“可以放在水盆里洗，尽量避免水溅出”。“不能”这词，说得好像直接冲洗了就有多大危害一样。

最后说个“冷知识”：把你的手机拿去检测一下，大概率上面也充满了细菌。但是，这条“正确信息”并不是说你要天天对手机消毒，而是说“细菌无处不在，没必要听到有细菌就如临大敌”。

问

总局你好，关于花生油酸价不符合 GB/T1534-2017《花生油》标准的问题，产品标注等级为一级，产品酸价项目实测值为 2.2，不符合一级标准，符合二级标准。请问是按虚假标注处理还是按产品不符合食品安全国家标准处理？依据《食安法》还是《产品质量法》处理？产品未流向市场，只是作为福利发放给了员工又该如何定性？

答

一是食品监管和执法一直按照“四个最严”的要求开展工作，对待食品违法行为应当坚持最严厉的处罚；按照特殊法优于一般法的原则，所有食品监管和违法行为的处理都应当按照《[食品安全法](#)》优于其他法律来处理。二是食品检验发现的产品不符合标签明示的推荐性标准，就是不符合标签标识规定，应当是违反《[食品安全法](#)》第 71 条规定，按照《[食品安全法](#)》第 125 条处罚。三是产品未流向市场作为福利发放，但是企业仍然存在生产不符合《[食品安全法](#)》规定食品的行为，还应当按照《[食品安全法](#)》第 125 条处罚。关于处罚幅度，由办案部门根据具体情形自由裁量。

回复部门：执法稽查局 时间：2022-11-01

违法事实

上海市浦东新区*****甜品店系个体工商户，自 2021 年 8 月 1 日开始在其经营场所内，使用“蛋糕烘焙装饰金、银箔”（纸屑状）作为食品原料制售顾客定制蛋糕。

金、银箔是重金属物质，根据《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》第二条“金银箔粉未列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760），不属于食品添加剂，不是食品原料，不能用于食品生产经营”的规定，其不能作为食品原料用于食品经营。

处罚结果

- 1、没收违法所得 2246 元；
- 2、罚款 10000 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：上海市浦东新区*****甜品店

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所（住址）：上海市浦东新区*****

经营者：***

经查，当事人上海市浦东新区*****甜品店系个体工商户，自 2021 年 8 月 1 日开始在位于浦东新区*****的经营场所内，使用“蛋糕烘焙装饰金、银箔”（纸屑状）作为食品原料制售顾客定制蛋糕。金、银箔是重金属物质，根据《查处生产经营含金银箔粉食品违法行为规定》第二条“金银箔粉未列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760），不属于食品添加剂，不是食品原料，不能用于食品生产经营”的规定，其不能作为食品原料用于食品经营。

自 2021 年 8 月 1 日到 2022 年 3 月 3 日期间，当事人制售上述装饰有金、银箔的定制蛋糕共 6 个，销售收入共计 2246 元；待售 1 个，售价 238 元；剩余金、银箔原料（均不满一瓶）货值金额为 13 元。故本案认定的货值金额共计 2497 元，获违法所得共计 2246 元。待售蛋糕已经当事人适当处理后供员工食用，剩余金、银箔原料已由当事人自行销毁。

更多内容详见：[【案例】用金、银箔制作蛋糕，这家甜品店遭处罚](#)

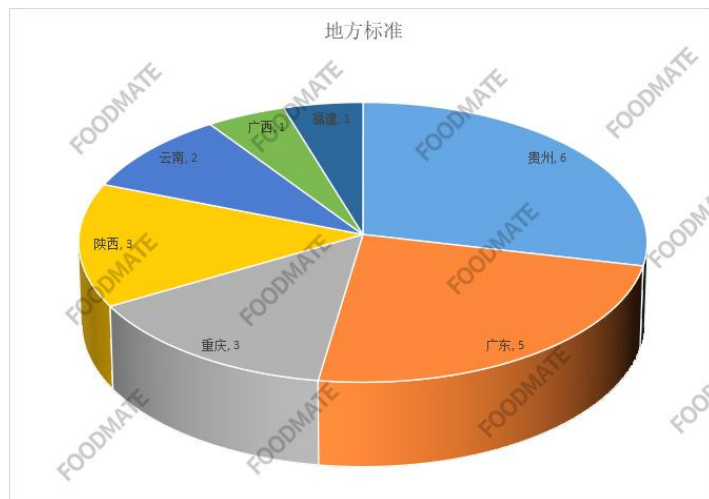
文章来源：食品伙伴网

中国食品

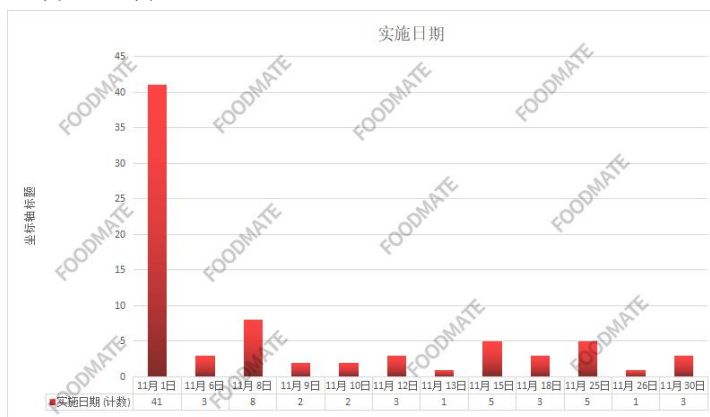
2022年11月共有77项食品及相关标准正式实施，新增标准占92.2%

食品伙伴网讯 据不完全统计，2022年11月共有77项食品及相关标准正式实施，其中，新增标准71项，代替标准6项，新增标准占标准总数的92.2%。

11月起实施的标准中，国家标准22项，地方标准21项，团体标准34项，这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。其中，地方标准涉及贵州、广东、重庆、陕西、云南、广西、福建。



11月1日起实施的标准数量最多，有41项，其余标准实施日期分别在11月6日、8日、9日、10日、12日、13日、15日、18日、25日、26日、30日。



这些标准的实施为监管部门提供了依据，为生产企业提供了方法指南，为消费者提供了指引，更利于行业健康有序的发展。食品伙伴网在此特别提醒行业内相关企业，密切关注相关标准的最新变化，及时采取有效措施，避免不必要的损失。

2022年11月起实施的食品及相关标准信息

序号	标准编号及名称	实施日期	代替标准号
1	GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉	2022-11-01	GB/T 17238-2008
2	GB/T 17239-2022 鲜、冻兔肉及副产品	2022-11-01	GB/T 17239-2008
3	GB/T 19676-2022 畜禽肉质量分级 鸡肉	2022-11-01	GB/T 19676-2005
4	GB/T 27029-2022 合格评定 审定与核查机构通用原则和要求	2022-11-01	
5	GB/T 31277-2022 品牌价值评价 零售业	2022-11-01	GB/T 31277-2014
6	GB/T 41157-2022 魔芋凝胶食品质量通则	2022-11-01	

更多内容详见：[2022年11月共有77项食品及相关标准正式实施，新增标准占92.2%](#)

文章来源：食品伙伴网

销售过期花生油，超市能否以消费者明知过期而购买为由拒绝赔偿？

一年一度的购物狂欢节“双十一”即将来临，线上商城早已开始火热预售，线下商家也毫不示弱开展了五花八门的促销活动。消费者们在“买买买”的同时，常常会遇到一些不愉快，甚至是合法权益遭损害的购物经历。近期，济南的汪女士就因购买到过期花生油索赔未果打起了官司。超市为何拒绝赔偿？法院会如何判决？一起来看槐荫法院立案庭郭元龙法官审理的这起买卖合同纠纷案件。

01 案情回顾

2022年1月20日，汪女士在某超市购买某品牌花生油（净含量3L/桶）5桶，单价为90元/桶。汪女士共支付450元购买上述商品，回家后发现五桶花生油，食品包装标签上生产日期为2020年6月1日，保质期为18个月，均已过期一个多月。汪女士便以该花生油超过保质期为由，向某区市场监督管理局进行举报。监管局立案调查后，认为某超市确实存在经营销售过期食品（花生油）的行为，依法作出行政处罚决定书，对某超市进行了罚款。汪女士认为某超市的行为损害了自身合法权益，要求其进行赔偿，因协商未果，故将某超市诉至槐荫法院，请求判令某超市支付5桶花生油售价十倍的赔偿金4500元。

某超市辩称，首先市场监管局已经对其进行了处罚，故没必要再进行赔偿；其次正常情况下不会一次性买这么多桶花生油，汪女士是为了索赔，明知该花生油过期才进行购买的。

02 争议焦点

本案的争议焦点是：超市应否向汪女士支付价款十倍的赔偿？

03 法院审理

槐荫法院经审理认为，根据《行政处罚法》第八条的规定，因违法受到行政处罚，其违法行为对他人造成损害的，应当依法承担民事责任。根据《民法典》第一百八十七条的规定，承担行政责任或者刑事责任不影响承担民事责任。本案中，某超市因其销售过期花生油的违法事实，依法受到行政处罚，但不能因此免除其承担相应的民事责任。

关于某超市辩称的汪女士明知是过期食品而购买问题，首先，不能因为汪女士购买数量较多就认定其为恶意购买；其次，退一步讲，即使汪女士明知该花生油过期，《最高人民法院关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》第三条也明确了因食品质量问题发生纠纷，购买者向销售者主张权利，销售者抗辩购买者明知食品存在质量问题而仍然购买的，法院不予支持。因此，某超市的抗辩理由不能成立。

关于汪女士主张的赔偿标准是否合法问题，根据《食品安全法》第三十四条第十项规定，超过保质期的食品属于禁止生产经营的食品。该法第一百四十八条第二款规定，经营明知是不符合安全标准的食品，消费者可以向经营者要求支付价款十倍的赔偿金。因此，汪女士主张的赔偿标准有明确法律依据，其合法权益应受法律保护。

最终，槐荫法院依法判决支持了汪女士的诉讼请求，判决作出后，双方均服判息诉，现该判决已生效。

更多内容详见：“双十一”说法 | 销售过期花生油，超市能否以消费者明知过期而购买为由拒绝赔偿？

国内预警

市场监管总局关于 2022 年第三季度市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告〔2022 年 第 23 号〕

2022 年第三季度，全国市场监管部门坚持以问题为导向，完成食品安全监督抽检 2189518 批次，依据有关食品安全国家标准等进行检验，发现不合格样品 64054 批次，监督抽检不合格率为 2.93%，较 2021 年同期上升 0.34 个百分点。

从抽样食品品种来看，消费量大的粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，蛋制品，乳制品等 5 大类食品，监督抽检不合格率分别为 0.79%、1.31%、1.15%、0.23%、0.17%，均低于总体抽检不合格率。与上年同期比，蔬菜制品、酒类等 25 大类食品抽检不合格率有所降低，但食用农产品、餐饮食品等 8 大类食品抽检不合格率有所上升。各类食品监督抽检结果见附件。

从检出的不合格项目类别看，一些不合格项目占抽检不合格样品总量为：农药残留超标 30.82%，微生物污染 22.22%，有机物污染问题 10.21%，超范围超限量使用食品添加剂 9.42%，兽药残留超标 8.80%，重金属等污染 8.65%，质量指标不达标 8.28%。

针对监督抽检发现的不合格样品，市场监管部门已向社会公布监督抽检结果，并督促有关生产经营企业及时下架、召回抽检不合格批次产品，严格控制食品安全风险，按有关规定进行核查处置并公布信息。

特此通告。

附件： [2022 年第三季度各类食品监督抽检结果汇总表.docx](#)

市场监管总局

2022 年 10 月 31 日

2022 年第三季度各类食品监督抽检结果汇总表

序号	食品种类	样品抽检数量/批次	合格样品数量/批次	不合格样品数量/批次	样品不合格率
1	餐饮食品	228611	209538	19073	8.34%
	其中：餐饮具	83386	67004	16382	19.65%
2	炒货食品及坚果制品	26848	25845	1003	3.74%
3	食用农产品	892979	860515	32464	3.64%
4	蔬菜制品	47387	46498	889	1.88%
5	饼干	20203	19845	358	1.77%
6	糕点	116738	114776	1962	1.68%
7	冷冻饮品	14801	14553	248	1.68%
8	淀粉及淀粉制品	39953	39323	630	1.58%
9	酒类	67895	66835	1060	1.56%

更多内容详见：[市场监管总局关于 2022 年第三季度市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告〔2022 年 第 23 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局、中央网信办、文化和旅游部、广电总局、银保监会、证监会、国家电影局关于进一步规范明星广告代言活动的指导意见

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、网信办、文化和旅游厅（局）、广播电视局（文化体育广电和旅游局）、银保监局、证监局、电影主管部门：

近年来，部分知名艺人、娱乐明星、网络红人等（以下统称明星）违法代言、虚假代言甚至在代言活动中宣扬错误观念；部分企业信奉流量至上，选用违法失德明星为产品代言；个别媒体把关不严，放任违法失德明星参与广告代言活动。这些广告代言领域乱象严重侵害消费者权益、扰乱市场秩序、污染社会风气，群众反映强烈。为坚持正确广告宣传导向、廓清行业风气、营造良好社会环境、维护广告市场秩序、保障消费者合法权益，根据《中华人民共和国广告法》等法律法规，现就进一步规范明星广告代言活动提出如下意见。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持以社会主义核心价值观为引领，坚持问题导向、标本兼治，依法依规、积极稳妥，强化行业管理、加强监督检查、严格信用监管、倡导社会共治、做好宣传引导，切实清理明星广告代言全链条各环节乱象，规范明星、企业、媒体各方行为，有力维护市场秩序，营造广告领域清朗风气。

二、规范明星广告代言行为

各相关部门要进一步明确明星广告代言行为规则，加强广告导向监管，强化明星自我约束，规范明星广告代言行为。

（一）坚持正确导向。明星在广告代言活动中应当自觉践行社会主义核心价值观，代言活动应当符合社会公德和传统美德。不得发布有损国家尊严或者利益的言论；不得实施妨碍社会安定和社会公共秩序的言行；不得宣扬淫秽、色情、赌博、迷信、恐怖、暴力等内容；不得宣扬民族、种族、宗教及性别歧视；不得炒作隐私；不得宣扬奢靡浪费、拜金主义、娱乐至上等错误观念和畸形审美；不得以饰演的党和国家领导人、革命领袖、英雄模范等形象或近似形象进行广告代言（以饰演的其他影视剧角色形象进行广告代言的，应当取得影视剧版权方授权许可）；不得宣扬其他违背社会良好风尚的言论和观念。

（二）做好事前把关。明星在为商品或者服务（以下统称商品）开展广告代言活动前，应当对被代言企业和代言商品进行充分了解，查阅被代言企业登记注册信息、相关资质审批情况、企业信用记录、代言商品的商品说明书（服务流程）以及涉及消费者权利义务的合同条款和交易条件等信息，审看相关广告脚本。明星应当妥善记录对被代言企业信息了解情况、对商品体验和使用情况，保管相关广告代言合同以及代言商品消费票据等资料，建立承接广告代言档案。

更多内容详见：[市场监管总局、中央网信办、文化和旅游部、广电总局、银保监会、证监会、国家电影局关于进一步规范明星广告代言活动的指导意见](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

中华人民共和国畜牧法

（2005年12月29日第十届全国人民代表大会常务委员会第十九次会议通过 根据2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议《关于修改〈中华人民共和国计量法〉等五部法律的决定》修正 2022年10月30日第十三届全国人民代表大会常务委员会第三十七次会议修订）

目 录

第一章 总 则

第二章 畜禽遗传资源保护

第三章 种畜禽品种选育与生产经营

第四章 畜禽养殖

第五章 草原畜牧业

第六章 畜禽交易与运输

第七章 畜禽屠宰

第八章 保障与监督

第九章 法律责任

第十章 附 则

第一章 总 则

第一条 为了规范畜牧业生产经营行为，保障畜禽产品供给和质量安全，保护和合理利用畜禽遗传资源，培育和推广畜禽优良品种，振兴畜禽种业，维护畜牧业生产经营者的合法权益，防范公共卫生风险，促进畜牧业高质量发展，制定本法。

第二条 在中华人民共和国境内从事畜禽的遗传资源保护利用、繁育、饲养、经营、运输、屠宰等活动，适用本法。

本法所称畜禽，是指列入依照本法第十二条规定公布的畜禽遗传资源目录的畜禽。

蜂、蚕的资源保护利用和生产经营，适用本法有关规定。

更多内容详见：[《中华人民共和国畜牧法》修订通过](#)

文章来源：[中国人大网](#)

国内预警

全国兽药残留专家委员会办公室关于公开征求《动物性食品中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱串联质谱法》等10项兽药残留国家标准意见的函

各相关单位：

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》，我办组织起草了《动物性食品中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》等10项兽药残留国家标准。现公开征求意见，如有修改意见，请于2022年11月27日前反馈至全国兽药残留专家委员会办公室。

联系人：张玉洁

联系电话：010-62103930

E-mail: syclyny@163.com

地址：北京中关村南大街8号科技楼206

邮编：100081

附件：

1. 兽药残留国家标准征求意见表
2. 《动物性食品中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）
3. 《牛羊肉中氨基糖苷类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）
4. 《禽蛋中氨基糖苷类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）
5. 《水产品中呋喃苯烯酸残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）
6. 《水产品中硝呋索尔代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）
7. 《水产品中镇静剂类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）
8. 《奶及奶粉中阿维菌素类药物残留量的测定 高效液相色谱法》标准文本（征求意见稿）
9. 《动物性食品中头孢喹肟残留量的测定 高效液相色谱法》标准文本（征求意见稿）
10. 《水产品中利福平残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）
11. 《禽蛋中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准文本（征求意见稿）

全国兽药残留专家委员会办公室

2022年10月27日

附件.  兽药残留国家标准征求意见表.doc

 10项标准征求意见稿.rar

文章来源：[中国兽医药品监察所](#)

伊通社 10 月 25 日报道，伊朗渔业组织官员莫赫塔里表示，伊历今年前 7 个月（2022.3-10），伊朗对华出口白虾 17325 吨，同比增长 360%。同期，伊对俄罗斯白虾出口也增长了 5%。

越南农业与农村发展部的数据显示，仅在 2022 年前 9 个月，越南水产品向中国出口总额同比增长了 85.2%。

2022 年 10 月份越南水产品出口额约达 9 亿美元，使今年前 10 个月水产品出口总额达 93.9 亿美元，同比增长了 32.7%。

其中，查鱼出口额约达 1.83 亿美元，使 2022 年前 10 个月查鱼出口总额达 20.63 亿美元，同比增长了 76.5%。

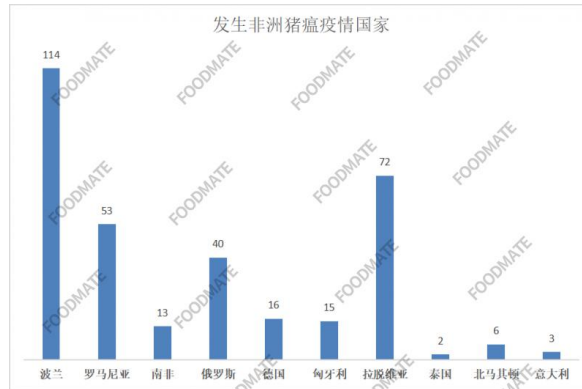
2022 年 10 月虾类产品出口额达约 4.44 亿美元，今年前 10 个月出口总额累计达 38.4 亿美元，同比增长了 20.3%。

2022 年前 9 个月，越南水产品对美国、日本、中国等三个主要市场出口额占水产品出口总额的 50.1%。

由此可见，2022 年前 9 个月，除俄罗斯市场（下降 11%）之外，越南水产品对几乎所有市场的出口金额均呈现上涨的趋势，其中对中国出口额涨幅最高，达 85.2%。（完）

食品伙伴网讯 据农业农村部畜牧兽医局发布的疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2022年10月全球发生非洲猪瘟疫情334起，其中家猪85起，野猪249起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及波兰、罗马尼亚、南非、俄罗斯、德国、匈牙利、拉脱维亚、泰国、北马其顿和意大利。



10月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

10月3日，波兰发生20起野猪非洲猪瘟疫情。

10月4日，拉脱维亚发生16起野猪非洲猪瘟疫情，匈牙利发生1起野猪非洲猪瘟疫情。

10月7日，南非发生2起家猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生1起野猪和9起家猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生6起野猪和3起家猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生1起野猪非洲猪瘟疫情。

10月10日，波兰发生20起野猪非洲猪瘟疫情。

10月10、11日，罗马尼亚发生5起家猪和3起野猪非洲猪瘟疫情。

10月11日，匈牙利发生4起野猪非洲猪瘟疫情，德国发生16起野猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生5起野猪非洲猪瘟疫情。

10月14日，俄罗斯发生15起家猪和4起野猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生3起家猪和3起野猪非洲猪瘟疫情，波兰发生21起野猪非洲猪瘟疫情，南非发生5起家猪非洲猪瘟疫情。

10月18日，北马其顿发生4起家猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生27起野猪非洲猪瘟疫情，匈牙利发生2起野猪非洲猪瘟疫情。

10月19日，意大利发生1起野猪非洲猪瘟疫情。

10月21日，俄罗斯发生8起家猪和2起野猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生16起家猪和2起野猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2022年10月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

澳大利亚要求餐厅在菜单上必须展示海产的原产国

根据最新要求，澳大利亚各地的餐馆、咖啡馆和外卖店将很快不得不在菜单上贴上海鲜来源的标签，以帮助消费者做出正确的购买决定。

澳大利亚自 2018 年以来，就要求海产品必须贴上原产国的标签。最新指令将这一要求扩展到食品服务部门。

澳大利亚海鲜工业首席执行官 Veronica Papacosta 说：“我们希望看到的是菜单上识别的澳大利亚海鲜，就这么简单。”

她说，对于进口海鲜，只需一个简单的“i”来表示它是进口的，但菜单上有一个脚注，表示“I”表示进口。

“绝大多数情况下，我们听到消费者在外出就餐时很难支持行业，因为他们根本分辨不出哪种海鲜是澳大利亚的。澳大利亚有 66% 的海鲜消费依靠进口，因此在食品服务方面向消费者清楚地提供此类信息对于让他们保持供应链的透明度和选择至关重要，”她说。

周一，澳大利亚政府拨款 160 万澳元（100 万美元），用于 2022-23 年期间的标签指令。

该国仅生产全球养殖大西洋鲑鱼收成的 2%。其产量的约 70%，即约 4.12 亿美元，在当地消费。

2003 至 2021 年，智利果品对华出口额年均增长 31%

智利外交部国际经济关系秘书处（Subrei）最新发布的报告称，2003 年至 2021 年，智利果品出口额从 18.01 亿美元增至 59.14 亿美元。这意味着，在此期间，智利果品出口额以年均 7% 的速度增长。

智利果品对华出口额年均增长 31%

智利 PortalPortuario 网站报道，智利外交部国际经济关系副部长何塞·米格尔·阿乌马达（José Miguel Ahumada）表示：“智利是全球公认的 50 多种果品生产和出口市场参与者，并因产品可靠和符合国际标准被誉为世界级供应商。今天，果品是智利第二大非铜出口产品，地位仅次于海产品。”

报告还称，智利对外出口果品中，车厘子、葡萄、苹果、蓝莓和核桃处于领军地位。同时，鳄梨、猕猴桃、西梅、榛子等表现也十分突出。

就出口目的地而言，中国市场对智利果品出口增长起到了关键作用。2003 年，智利果品对华出口额仅 1500 万美元，2021 年则高达 18.91 亿美元，即智利果品对华出口额以年均 31% 的速度增长。

到 2021 年，中国已经成为智利果品最大出口目的地。美国、欧盟、太平洋联盟（Alianza del Pacífico）等紧随其后。对此，阿乌马达称：“这归功于公共和私营部门的协调合作，同时，也归功于智利出口促进总局（ProChile）和各协会在不同出口目的地开展的推广活动。”

水果方面，车厘子成明星产品

值得注意的是，2003 年至 2021 年，车厘子是智利出口额增长最多的水果，年均增长 20%。特别是自 2018 年起，车厘子出口额突破 10 亿美元大关；自 2019 年起，车厘子被定位为智利主要出口水果，地位超过鲜食葡萄。

世界贸易组织（WTO）和联合国贸易与发展会议（UNCTAD）附属机构国际贸易中心（ITC）数据称，智利是全球最大的车厘子出口国，出口额占全球市场的 41.6%。

据统计，智利出口的车厘子中，90% 以上来自奥希金斯大区（R. de O'Higgins, 64.6%）和马乌莱大区（R. de Maule, 25.4%）；其余则来自瓦尔帕莱索大区（R. de Valparaíso）、阿劳卡尼亚大区（R. de La Araucanía）和圣地亚哥首都大区（RM）。

2021 年，智利全国有 306 家企业出口新鲜车厘子，其中 50% 是中小微企业，出口额占比 7.5%；其余大企业出口额约占 92%。同一年，智利车厘子运送至全球 57 个目的地，其中多达 88% 运往中国大陆，其余主要运往韩国、美国、巴西等市场。报告补充，2021 年，中国进口的新鲜车厘子中，94% 来自智利。

干果方面，核桃大获成功

报告还强调，2003 年至 2021 年，智利核桃出口额以年均 16% 的速度增长，从 2003 年的 2800 万美元增至 2021 年的 4.69 亿美元。根据 ITC 数据，智利已成为全球带壳核桃和去壳核桃第三大出口国。

更多内容详见：[2003 至 2021 年，智利果品对华出口额年均增长 31%](#)

文章来源：南美侨报网

“泰万盛”海产工厂严重违反 HACCP 法规 受到美国 FDA 警告

泰国海产行业巨头“泰万盛”因严重违反海鲜生产危害分析和关键控制点（HACCP）的规定而收到美国食品药品监督管理局（FDA）的通知。

这一警告是在 1 月份对“泰万盛”在泰国的 Samut Sakhon 的海鲜加工工厂进行评估后发出的。由于新冠肺炎旅行限制，检查是远程进行的。

在远程评估期间，FDA 发现该工厂有多次严重违反 HACCP 规定的行为。

美国 (FDA) 食品药品监督管理局对“泰万盛”发出的警告通知中引用的违规行为：包括该公司在生产冷冻预煮金枪鱼腰部工艺的问题，该工艺被认为不足以控制组胺的形成。

组胺中毒是食用含有组胺的鱼类和鱼制品引起的一种过敏性食物中毒。烹饪、罐头制造或冷冻都不能降低组胺水平，因为这种化合物非常稳定，尤其是热稳定。

几乎所有的人都会受到组胺影响并产生中毒症状，症状的轻重与食物中组胺的含量，人群的自我敏感度有关。组胺是唯一一种被欧洲法律限制摄入量的生物来源的胺类，规定新鲜鱼类的组胺含量不得超过 200 mg/kg，鱼类制品的组胺含量不得超过 400 mg/kg。我国《海水鱼类卫生标准》（GB2733-94）规定，鲑鱼中组胺不超过 100 mg/100 g，其它鱼类中组胺不超过 30 mg/100 g。

组胺在新鲜鱼类中含量很低，但是在鱼类腐烂的过程中大大增加。当鱼类死亡后，机体的防御系统失去活力，能生成组胺的微生物开始大量繁殖。海产鱼类中的青皮红肉鱼（如鲑鱼、金枪鱼、鲹鱼、秋刀鱼、鲭鱼、沙丁鱼等）体内组氨酸含量较高，当储存不当时，会在细菌的作用下产生较多的组胺。形成的组胺不能被加热或者冷冻清除的。

组胺中毒可以而导致低血压，脸红，头痛，风疹，眼睑水肿等症状。组胺中毒还可引起腹肌痉挛，腹泻，恶心，呕吐等胃肠反应以及心悸，心动过速等症状。

按照营业收入来计算的话“泰万盛”是全球排名第三的海鲜公司，2021 年的销售额为 1410 亿泰铢（38 欧元/44 亿美元）。

在中国市场上“泰万盛”旗下有多款海鲜产品在销售，其中常见的有金枪鱼罐头，欧斯卡品牌的白虾、冷冻大西洋三文鱼等产品。这些产品目前在京东、天猫以及盒马等线上和线下渠道都有销售。

国际预警

韩国在我国福建产糖果中检出禁止使用的胭脂红

食品伙伴网讯 10月31日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国食品药品安全部为了加强10月进口量增加的糖果类、巧克力类的安全管理，在10月4日~10月14日，对34个国家的219件产品（110件糖果类产品、109件巧克力类产品）进行了通关检查，检查项目包括禁用的焦油色素、菌落总数、总酸等，结果显示1件中国产糖果类产品不合格，具体见下表：

序号	国家	企业名称	食品类型	进口量 (kg)	不合格项目	结果（规格）
1	中国	HUIJIA (FUJIAN) FOOD S CO., LTD.	糖果类	2621	禁用的焦油色素	食用色素红色 102 号（胭脂红） 0.014g/kg （标准：不得检出）

国际预警

2022年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（汇总）

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 AGR O CO., L TD.	越南	检出 恩诺沙星 0.07 ppm、呋喃唑 酮 0.037 ppm	東京	株式会 社 SEN KYU	监控 检查
2	10月3日	无加热摄食冷冻食品： 冷冻芒果（FROZEN MANG O NAM DOK MAI SLICE （FROZEN MANGO SIDE M EAT（NAMDOKMAI））	SWIFT FROZEN CO.,LT D.		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 MANG O NAM DOK MAI DICE）	SWIFT FROZEN CO.,LT D.		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 FUXING FOO D CO.,LTD.		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 oi l）	SICHUAN MANWEILonGC HU BIOTECHNOLOGY 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 MANWEILonGC HU BIOTECHNOLOGY 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 WINDUM AS		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
8	10月6日	鱼丸（FISH BALL）	BEI HAI JIU JIA JIU FOOD CO.,LTD.		中国	大肠菌群 阳性	横浜	株式会 社 成 安	自主 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月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2022年8月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、渔业和林业部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚农业、渔业和林业部更新8月份进口食品违规情况，通报我国多批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2022-8-3	新鲜洋葱花,新鲜蒜苗	Shandong Malle Produce Co Ltd	异菌脲超标	4.84 mg/kg, 0.6 mg/kg	FSC 1.4.2
2	2022-8-12	烤花生(各种口味)	Fujian Longyan Niucheshui Foodstuffs Co.,Ltd.	黄曲霉毒素含量超标	0.063 mg/kg	NUT 11/2018
3	2022-8-12	冻干草莓	Laiyang Shenzhou yiwei Foodstuff Co Ltd	腐霉利超标	0.3 mg/kg	FSC 1.4.2
4	2022-8-15	烤花生	Hubei Qiwei Food Co., Ltd.	黄曲霉毒素含量超标	0.032 mg/kg	NUT 11/2018
5	2022-8-15	冷冻牡蛎	Hifresh Intl., Co., Ltd (台湾地区)	大肠杆菌超标	2.3, <2.3, 4.3, 4.3, <2.3	MOL 12/2021

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2022 年第 43 周）

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 43 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 3 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
2022-10-26	西班牙	绿茶	2022. 6256	未经授权的物质-蒽醌 (0.046 ± 0.023 mg /kg)	产品尚未投放市 场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-10-26	德国	干海藻	2022. 6268	碘含量高 (7241 mg/k g)	通知国未分销/ 退出市场	警告通报
2022-10-28	波兰	鳕鱼	2022. 6318	聚磷酸盐含量过高 (7. 12 g/kg)	分销信息尚不可 用/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，不使用欧盟未授权的物质，注意产品中碘的含量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国冰淇淋污染事件共致 28 人患病 其中 1 人死亡，1 名孕妇流产

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，美国州和联邦官员已经结束了对在 Big Olaf Creamery 品牌冰淇淋中发现的李斯特菌引起的传染病暴发的调查。疾病预防控制中心（CDC）于 11 月 2 日宣布疫情结束。

CDC 报告此次冰淇淋污染事件共有来自 11 个州的 28 人患病。在这些病人中，27 人住院，1 人死亡，其中住院的患者中有 1 名孕妇流产。

病人的样本是从 2021 年 1 月 24 日到 2022 年 8 月 19 日收集的。患者年龄从不足 1 岁到 92 岁不等。已知的最后一次发病时间是 2022 年 6 月 24 日。

佛罗里达州萨拉索塔的 Big Olaf Creamery 公司在 7 月 13 日召回了所有的冰淇淋。在佛罗里达州农业和消费者服务部的协助下，其设施被佛罗里达州卫生部关闭。

佛罗里达官员发现 17 种口味的 Big Olaf Creamery 品牌冰淇淋中有 16 种被单核细胞增生李斯特菌污染。他们还在该公司工厂的生产设备中发现了病原体。

州农业部对从成品和设备中收集的样本进行了全基因组测序，它们与来自疫情患者的样本相匹配。

冰淇淋的完整销售细节还不清楚，但是大部分是在佛罗里达零售的。根据美国食品药品监督管理局的说法，有些是在餐馆和养老院，以及俄亥俄州弗雷德里克斯堡的一个地方提供给消费者的。据报道，一些病人在患病前曾去过佛罗里达并吃过冰淇淋。

据了解，这些患者分布在科罗拉多州（1 人）、佛罗里达州（14 人）、佐治亚州（1 人）、伊利诺伊州（1 人）、堪萨斯州（1 人）、内布拉斯加州（1 人）、马萨诸塞州（2 人）、明尼苏达州（1 人）、新泽西州（1 人）、纽约州（4 人）和宾夕法尼亚州（1 人）。

相关报道：[美国 CDC 调查与冰淇淋有关的李斯特菌暴发事件](#)

[美国冰淇淋污染事件已导致 1 人死亡！夏季应特别当心单增李斯特菌](#)

国际预警

我国 7 家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有玉米味硬糖、结晶姜糖等

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，对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-42	2022-10-28	广东汕头	CHENGHAI NATIVE PRODUCE IMP.&EXP.COMPANY OF GU ANGDONG	玉米味硬糖、李子味硬糖	铅
99-42	2022-10-28	福建泉州	Quanzhou Ligao Food C o., Ltd.	复活节兔子牙糖果	铅
99-42	2022-10-28	广东深圳	SHENZHEN GND IMP.&EX P.CO.,LTD	玉米味硬糖	铅
99-42	2022-10-28	河北石家庄	SHIJIAZHUANG ZHANYUAN T RADING CO	糖姜	铅
99-42	2022-10-28	广东深圳	Shenzhen Si Tong import And Export Co., Ltd.	玉米味硬糖	铅
99-42	2022-10-28	广东河源	Zi Jing Yuk Hin Enterpr ise Co., Ltd	梅子糖	铅
99-42	2022-10-28	山东烟台	yantai yiji trade c o.,ltd	结晶姜糖	铅

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，注意产品中重金属的存在，规避出口产品被扣留风险。

食品伙伴网讯 10月31日,江西省科技厅公布了2022年度第十一批江西省科技成果登记项目,食品领域有17个项目上榜。

食品领域 2022 年度第十一批江西省科技成果登记项目目录

序号	登记号	项目名称	完成单位	主要完成人	推荐部门
19	Y2101370	齐力冰杨梅汁(果汁饮料)	江西齐力实业发展有限公司	张处平、戴兴开、刘荣奎	上饶市科学技术局
20	Y2101371	齐力春全汁发酵杨梅酒	江西齐力实业发展有限公司	周增群、张莉、张处平、陈凯、戴兴开	上饶市科学技术局
21	Y2101372	齐力马家柚蜂蜜茶(果肉浆饮料)	江西齐力实业发展有限公司	张处平、戴兴开、潘自贵、刘荣奎	上饶市科学技术局
29	Y2101380	齐力乳酸菌风味马家柚果汁	江西齐力实业发展有限公司	张处平、戴兴开、刘荣奎	上饶市科学技术局
48	Y2101399	莲子汁	致纯食品股份有限公司	吴壮武、陈荣华、温良辉、揭振梅、刘明晨	抚州市科学技术局
49	Y2101400	荷叶茶	致纯食品股份有限公司	吴壮武、陈荣华、温良辉、揭振梅、刘明晨	抚州市科学技术局
53	Y2101404	生物制剂调节水质养殖池螺蚌技术研究	江西省抚州市农业科学研究所、抚州市水产科学研究所	颜冬、周胜福、刘栋梁、王鑫、邱齐骏、张鹏、丁鲲、邓翔、周绮玉、李霞辉、黄恒康、童水明	抚州市科学技术局
59	Y2101410	一种活动屋顶式养猪猪舍	江西凌恒生态农业科技有限公司	吴帆、徐挨辉、刘琪	上饶市科学技术局
66	Y2101417	水稻产后储存减损技术集成与示范	江西省粮油科技创新和物资储备中心	张志明、宋军、何胜军、兰波、程人俊	江西省粮食和物资储备局
110	Y2101461	不同灌溉制度对水稻品质指标的影响研究	江西省灌溉试验中心站	时红、才硕、曾研华、万绍媛、曾勇军、程婕、徐涛、谭雪明、姜成名、杨陶陶、成臣、胡启星	江西省水利厅
115	Y2101466	江西省主要稻作模式稻田水生态效应研究	江西省灌溉试验中心站	才硕、时红、徐涛、刘方平、曹娜、许亚群、谢亨旺、梁举、桑红辉、谢文韬、程婕、姜成名	江西省水利厅

更多内容详见：[食品领域 2022 年度第十一批江西省科技成果登记项目公布](#)

文章来源：食品伙伴网

食品科技

贵州省 2022 年度中央引导地方科技发展资金拟立项项目公示 食品领域有 21 项

食品伙伴网讯 10 月 28 日，贵州省科学技术厅公示了 2022 年度中央引导地方科技发展资金拟立项项目，其中，食品领域有 21 项。公示期 7 日（2022 年 10 月 28 日—11 月 3 日）。

食品领域 2022 年度中央引导地方科技发展资金拟立项项目公示表

序号	项目名称	承担单位	主持人
8	全国名特优新农产品全程质量控制技术贵阳中心建设	贵州省植物保护研究所	段婷婷
11	贵州旱地粮食作物基因遗传转化平台建设	贵州省旱粮研究所	徐燕
33	黔芸豆 1 号高产配套栽培技术集成应用与示范	贵州九穗谷农业科技发展有限公司	何友勋
34	贵州早熟干鲜兼用线椒“黔椒 12 号”应用与示范	贵州茂云农业科技有限公司	杨静
35	贵州鸟王茶高效栽培技术集成应用与示范	贵州省宸铭鑫农业科技有限公司	曾宪平
36	桃优新品种配套高效生态种植技术应用与示范	贵州科合农业有限公司	赵凯
37	花椒生态化标准化种植技术熟化应用与示范	务川自治县九叶青花椒有限责任公司	黎礼谦
39	加工型辣椒新品种“卓椒七号”和“卓椒八号”的应用与示范	贵州卓豪食品有限公司	黄冬福
40	朝天椒新品种骄阳 1 号产业化技术应用与示范	遵义义研种业有限公司	任朝辉
41	杂交玉米新品种金秋 151 应用与示范	安顺新金秋科技股份有限公司	张毅
42	犊牛高效培育技术应用与示范	贵州惠众畜牧科技发展有限公司	周文章
43	黔青 235 配套栽培技术与养殖应用与示范	贵州黄牛产业集团黔西市有限责任公司	吴佳海
44	国审牧草新品种苏特燕麦产业化关键技术应用与示范	贵州乌撒高原生态农牧业发展有限公司	陈强
45	酒用糯高粱新品种“红粱丰 1 号”良种繁育及配套生产技术应用与示范	贵州新中一种业股份有限公司	沈佳奇

更多内容详见：[贵州省 2022 年度中央引导地方科技发展资金拟立项项目公示 食品领域有 21 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 10月28日,四川省科学技术厅网站公示了2022年中央引导地方科技发展资金面上项目拟立项清单,公示时间为2022年10月28日—11月3日。

根据清单显示,食品领域项目有17项,其中,自由探索类基础研究1项、科技创新基地建设1项、科技成果转移转化15项。具体如下:

序号	申报编号	项目名称	申报单位	拟立项支持经费(万元)	备注
(一) 自由探索类基础研究					
98	22ZYZYTS0337	黑皮鸡枞黄酮提纯及其抗肥胖功效与机制的研究	中国农业科学院都市农业研究所	30	
(二) 科技创新基地建设					
2	22ZYKJXC0009	中国-新西兰猕猴桃“一带一路”联合实验室科研创新基地建设	四川省自然资源科学研究院(四川省生产力促进中心)	300	
(三) 科技成果转移转化					
20	22ZYCXCP0042	大棚草莓提质增效技术集成示范	四川省苏氏农业发展有限公司	50	
21	22ZYCXCP0095	火锅底油精炼产业化技术转化	达州和润鑫油脂有限公司	50	
22	22ZYCXCP0017	小龙虾工厂化良种选育及规模化繁育关键技术应用示范	四川百岛湖生态农业开发有限公司	50	
23	22ZYCXCP0013	紫糯米醪糟发酵工艺提升及控制关键技术应用示范	四川东柳醪糟有限责任公司	50	
24	22ZYCXCP0055	川东地区优质黑毛香猪养殖及加工技术成果转化项目	宣汉县白岩滩农副产品有限公司	50	
26	22ZYCXCP0053	珠兰花茶杀青烘干技术成果转化应用	四川秀岭春天农业发展有限公司	50	
37	22ZYCXCP0041	高品质魔芋膳食纤维粉和魔芋低卡食品产业化开发及示范	四川森态源生物科技有限公司	50	
39	22ZYCXCP0037	特色夏秋茶加工技术产业化应用与示范	四川省百岳茶业有限公司	50	
55	22ZYCXCP0066	肉糜类罐头加工设备技术应用与示范	遂宁思瑞食品有限公司	50	
58	22ZYCXCP0005	柑橘潜叶蛾多重集成防控技术研发与示范应用	四川台沃新秀健康植物保护服务有限公司	50	
65	22ZYCXCP0092	天麻保鲜与加工产业化示范	四川赤健中药科技有限公司	50	
74	22ZYCXCP0063	橄榄酒关键技术应用与推广	四川天源油橄榄有限公司	50	

更多内容详见: [四川 2022 年中央引导地方科技发展资金项目公示 涉及食品领域项目有 17 项](#)

中国农业科学院饲料所研究揭示奶牛养殖环境中微生物组和耐药基因的分布规律

养殖业生物安全的关键之一是养殖场环境。近日，中国农业科学院饲料研究所新兽药与免疫调控团队揭示了奶牛养殖环境中的抗菌药耐药基因的分布规律，为有效遏制奶牛源耐药性的传播提供理论依据。相关研究发表在《Frontiers in Microbiology》上。

我国奶牛养殖和奶业产量稳步提升，每年因奶牛养殖产生大量的粪污，其所含的耐药基因和耐药菌具有潜在向人类传播的风险。该研究基于宏基因组学方法，以典型奶牛养殖场中的粪便、废水和土壤为研究对象，发现奶牛养殖环境中的耐药基因类型与奶牛常用抗菌药类型相似，不同地点不同农场的相同环境样本类型呈现出相似的耐药性和微生物组特征。粪便是奶牛场环境中耐药基因的主要来源，施用奶牛粪便或灌溉奶牛场废水对农田土壤中耐药基因分布有显著影响。本研究为奶牛生产中合理使用抗菌药以及合理进行粪污管理以减少奶牛源耐药性的传播提供了理论基础，对奶牛养殖及其生物安全控制具有重要的意义。

该研究得到中国农业科学院科技创新工程、国家重点研发计划课题等项目的资助。

原文链接：<https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.990272>

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:

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
11 月	成都	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）
11 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）
11 月 19-22 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）
延期待定	宁波	2022 生物基助剂研讨会
延期待定	西安	2022 国际医药生物技术大会
延期待定	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
11 月 29-12 月 2 日	琼海	2022 中国林草经济发展博鳌大会
12 月 1-2 日	济南	2022 第八届食品质量安全管理大会
12 月 20-23 日	呼和浩特	2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛（呼和浩特）
2 月 22-24 日	琼海市	2023 首届博鳌健康食品论坛暨博览会（FHE）

2022 年展会预告:

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
延期举办	上海	第十届中国国际饮料工业科技展 CBST2021
11 月 8-11 日	深圳	第 5 届深圳礼品包装展
延期举办	青岛	第 26 届中国国际渔业博览会
11 月 20-22 日	深圳	2022 中国森林食品交易博览会（深圳站）

延期举办	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
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
延期举办	烟台	第二十一届国际果蔬·食品博览会
延期举办	广州	2022 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2022）
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2-4日	深圳	第五届深圳餐饮博览会
12月3-5日	郑州	第二十八届郑州全国商品交易会 新电商选品展区
12月7-9日	深圳	2022 年第二届中国食品农产品安全与现代实验室质量控制管理高峰论坛
12月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10-14日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
12月12-14日	深圳	2022 全球高端食品展览会（全食展）
12月13-15日	青岛	第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
12月14-16日	深圳	2022 深圳健康原料、食品配料展 Hi/Fi/Ni
12月15-17日	上海	2022 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
12月13-15日	北京	第二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
3月29-4月1日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
3月30-4月1日	济南	2023 第11届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
4月13-15日	北京	第十三届北京国际餐饮业供应链展览会
4月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27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	银川	第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
6月2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
6月6-8日	深圳	2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）
6月6-8日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月19-21日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
7月6-8日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
8月18-20日	青岛	2023 第5届青岛国际工业博览会
8月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：

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海木辰生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[广州市华琪生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[广州测研科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 学宝儿: 18953571261 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿☞: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】2022 年底学习、交流机会汇总

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下培训、会议分类汇总。

3、线上直播课和研讨会汇总。

4、各种活动。

——调查问卷，校园活动，科普活动

——检测活动

——实验室比对

最新推出

【食品论坛·大讲堂】食品生产企业如何提高实验室检测水平二（误差应用）

直播时间：2022 年 11 月 9 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1018&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王老师，高级工程师，CMA 外审员。从事检测工作 19 年，先后从事理化、微生物领域的检测工作，精通 GC、GC-MS、LC、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS 等的使用，曾任 CNAS、CMA、CATL 授权签字人、技术负责人；后从事实验室管理工作，任质量负责人。曾在第三方实验室等工作。主要负责食品、农产品、环境等领域的微生物、化学领域的检测和实验室管理等工作。发表检测和实验室管理论文十余篇，数篇被核心期刊收录，实验室相关专利近十项。

主要内容：

检测报告的准确度往往体现一个实验室的检测水平，那么如何控制误差提高实验室的检测水平呢？本次课程将详细介绍为大家介绍误差理论在检测中的应用，用实际案例指导大家提高实验室检测水平。

1、食品企业实验室的作用

2、如何提高实验室的检测能力

3、误差理论在检测中的应用

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1296558-1-1.html>

【免费直播】食学宝 VIP 周年庆活动直播，多重福利等你来领

▲时间：2022 年 11 月 11 日 18:00—19:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1016&fuid=154861>

▲主要内容：

1、食学宝介绍：平台、功能、课程

2、食学宝 VIP 会员服务介绍

3、食学宝 VIP 会员周年庆活动介绍

4、直播间活动：直播间组团购买享折扣，红包雨，幸运大抽奖等

【免费直播】2022 食品安全国家标准宣贯培训

▲时间：2022 年 11 月 17 日-19 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1007&fuid=154861>

▲主要内容：国际国内食品安全法规、标准最新动态，新发布和热点食品安全国家标准解读等，具体见会议日程。

【线上直播】小白都能听得懂的测量不确定度课程

▲时间：2022 年 11 月 22 日 8:30-11:30

▲费用说明：199 元 VIP:99 元

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1015&fuid=154861>

▲主要内容:

- 1、关于不确定度:
- 2、不确定度的来源:
- 3、不确定度评定:
4. 不确定度评定方案
- 5、不确定度的案例分析 (详细的计算表格)

【好课继续】“实验室检测结果有效性”系列直播课第五期—异常值和结果符合性的判断和处理

▲培训时间: 2022年11月30日14:00-17:00 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=963&fuid=154861>

▲主要内容:

- 1、如何结合质控数据或者补充检测来判断检测结果的准确性
- 2、结合 CNAS-GL015-2022 《判定规则和符合性声明指南》和 CNAS-TRL-010-2019 《测量不确定度在符合性判定中的应用》, 讲解限量附近的检测结果的处理和判定

▲费用标准: 399 元

▲报名和详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/a7F1GgRXX3Er1UIm0EY9NA>

▲联系人: 王老师 18106384450 (微信同号)

【线上学习】双 11 提前购! 打包课程更优惠!

▲活动内容: 课程共计 29 节, 可以原价单独购买, 也可以打包购买享受更大满减折扣! 购买课程价格满 1000 减 150, 满 2000 减 360, 满 3000 以上打八折! 更多优惠等您拿!!

▲活动时间: 即日起-2022. 11. 30

▲活动对象: 检测实验室所有岗位人员, 包含化验员、内审员、实验室主任、技术负责人、质量负责人、授权签字人、设备管理员等。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/WBYfrWta9dUM14JG613Rmg>

▲活动咨询: 王老师 18106384550 (微信同号)

【定制比对】实验室定制比对打包

▲比对项目: 菌落总数, 食品中大肠菌群、酸价、过氧化值、脂肪、水分、氨基酸态氮, 氯化物、挥发性盐基氮等 (项目可增加)

▲标准打包价: 2800 元

比对技术报告可作为供应商 (客户) 审核使用。

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

食学宝点播课推荐:

食学宝 VIP 周年庆活动火热进行中, 2022 年 11 月 1 日-11 日限时折扣低至 299/年! 600 多门食品好课免费学!

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

食学宝 VIP 周年庆活动购买以下任意一门课程送 VIP 会员一年

详情可咨询客服: 食学宝李老师 13345164581 (微信同号)

【699 元 • VIP 免费】食品企业生产管理能力提升培训

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1262&fuid=154861>

【469 元 • VIP 免费】食品生产现场质量控制业务技能培训

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1263&fuid=154861>

【399 元 • VIP 免费】保健食品合规管理法治提升培训

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=904&fuid=154861>

【1099 元 • VIP 免费】常见保健食品生产设备及工艺

- ▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1264&fuid=154861>
【399元·VIP免费】餐饮单位全流程食品安全管理实操课
- ▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1268&fuid=154861>
【399元·VIP免费】食品小白标签实操快速启蒙培训
- ▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1269&fuid=154861>
【399元·VIP免费】农药&兽药残留检测技术系列课
- ▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1266&fuid=154861>

线下·培训·会议

研发类:

1、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

2、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>

3、2022预制菜创新发展论坛,免费参会

会议时间: 2022年11月20日(13:00-16:00)

会议地点: 上海

会议议程:

- | | |
|-------------|------------------|
| 13:00-13:30 | 会议签到 |
| 13:30-13:40 | 主办方致辞 |
| 13:40-14:10 | 预制菜趋势分析与爆品打造密码 |
| 14:10-14:40 | 预制菜关键工业技术及食品机械突破 |
| 14:40-15:10 | 预制菜的调香与调味 |
| 15:10-15:30 | 海川智能称重设备的应用发布 |

15:30-15:50 海川智能·助力行业工业化进展

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

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

4、第四期酱卤制品加工技术培训班

培训时间：2022年11月24-26日

培训地点：山东·烟台

参会对象：

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

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

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

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/9dyXqo3h-mhLe3SFyPxxDA>

5、第三期香肠加工技术提升班

培训时间：2022年11月28-30日

培训地点：山东·济南

培训亮点：

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

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

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

延期公告：https://mp.weixin.qq.com/s/DFce4Uw9_9wxlnbDSc91Xw

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、第四届中餐工业化加工技术论坛

时间：2022 年 12 月 8-10 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>

延期公告：<https://mp.weixin.qq.com/s/vF2T923H0xbHn9si-FWXag>

10、预制菜加工技术培训班

时间：2022 年 12 月 8-9 日

地点：烟台

培训内容：

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

报名联系人：于老师 18906382430（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/aoFBxD0a6cW6lGNLxWxw>

11、2022 感官分析创新论坛 “人才·创新—— 趋势的力量”

会议时间：2022 年 12 月 9-10 日

会议地点：杭州

感官前沿趋势：感觉科学&分子感官科学&数据科学

行业实践：研发、洞察、市场营销

大数据和统计分析：人工智能拟合、AI

人才发展：感官实验室管理及感官人才培养

报名联系人：郝老师 15550063916（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/s_h_TK1e2HFPWn7nIgVPfQ

12、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】IS09001、IS022000、HACCP 管理体系内审员实战训练营

会议计划：

2022 年 11 月 24-25 日 南京站

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/pv5VNLlBhpVZvK42tCto-A>
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23-25日（23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23日·大会签到

11月24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24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25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/Ye6BT1fx51AYBPHdCwp0rA>

▲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/AbnCUX31f4wgIRZ3jMvPxg>

▲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/OfN0ldd0MyRq1Eg-Xq96sg>

▲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

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:

09:00-10:30 饮用水中两虫检测新国标解读及操作全流程讲解

发言嘉宾: 爱德士缅甸生物制品贸易(上海)有限公司 王刚 隐孢子虫及贾第鞭毛虫产品技术及市场专员

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/9kGQEpu6PEA73u7bLCys-Q>

▲报名咨询: 郭老师 18453535084 (微信同号)

【食品论坛·大讲堂】食品生产企业如何提高实验室检测水平二(误差应用)

直播时间: 2022年11月9日 15:00-16:00

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1018&fuid=154861>

主讲人: 王老师

老师介绍:

王老师, 高级工程师, CMA 外审员。从事检测工作 19 年, 先后从事理化、微生物领域的检测工作, 精通 GC、GC-MS、LC、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS 等的使用, 曾任 CNAS、CMA、CATL 授权签字人、技术负责人; 后从事实验室管理工作, 任质量负责人。曾在第三方实验室等工作。主要负责食品、农产品、环境等领域的微生物、化学领域的检测和实验室管理等工作。发表检测和实验室管理论文十余篇, 数篇被核心期刊收录, 实验室相关专利近十项。

主要内容:

检测报告的准确度往往体现一个实验室的检测水平, 那么如何控制误差提高实验室的检测水平呢? 本次课程将详细介绍误差理论在检测中的应用, 用实际案例指导大家提高实验室检测水平。

1、食品企业实验室的作用

2、如何提高实验室的检测能力

3、误差理论在检测中的应用

详情介绍和课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1296558-1-1.html>

【质量行】第八期 2022 第八期 餐饮行业质量管理线上交流会

直播时间 2022 年 11 月 10 日 9:00-12:00

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

开课时间: 2022 年 11 月 10 日 9:00-12:00

主办单位: 食品伙伴网

合作单位: 3M 中国有限公司

直播内容和安排:

9:00-10:00 连锁餐饮企业二方审核核心要点分享

发言嘉宾: 食品伙伴网 技术专家 原璐

10:10-10:50 3M 助力解决餐饮行业清洁消杀困扰

发言嘉宾: 3M 中国有限公司 研发中心 资深工程师 张拓博士

11:00-11:40 从大数据看餐饮质量安全管理

发言嘉宾：食品伙伴网 食品安全合规经理 房立宇

费用：线上直播免费，回看收费 299 元/人

联系人：袁燕 女士 18905354660（微信同号）

【免费直播】食学宝 VIP 周年庆活动直播，多重福利等你来领

▲时间：2022 年 11 月 11 日 18:00—19:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1016&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、食学宝介绍：平台、功能、课程
- 2、食学宝 VIP 会员服务介绍
- 3、食学宝 VIP 会员周年庆活动介绍
- 4、直播间活动：直播间组团购买享折扣，红包雨，幸运大抽奖等

农产品食品检验员职业能力评价培训班

▲培训时间：2022 年 11 月 15-17 日 11 月考试

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1296144-1-1.html>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

【免费直播】2022 食品安全国家标准宣贯培训

▲时间：2022 年 11 月 17 日-19 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1007&fuid=154861>

▲主要内容：国际国内食品安全法规、标准最新动态，新发布和热点食品安全国家标准解读等，具体见会议日程。

【食学实用】系列之一-食品安全领域信息公开法律风险管理

▲时间：2022 年 11 月 17 日 19:00—20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1006&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品安全监管信息公开的范围（案例分析）
2. 食品安全监管信息公开的要求（案例分析）
3. 食品安全监管信息公开的管理（案例分析）

【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）

《食品生产许可审查通则（2022 版）》理解与运用培训班

培训时间：2022 年 11 月 18-19 日

培训地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1010&fuid=154861>

培训内容：

1. 新版《食品生产许可审查通则》宣贯与解读

- 新版《食品生产许可审查通则》修订的背景、意义
- 新版《食品生产许可审查通则》重点变化及条款释义
- 新版《食品生产许可审查通则》“问答”的理解与重点问题解析
- 新版《食品生产许可审查通则》附件等配套文件解读

2. 新版《食品生产许可审查通则》实施过程中常见问题及应对措施

- 食品生产许可换证、变更、材料准备、申报、办理流程等过程中应注意的问题及解决方案
- 食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施

3. 食品生产许可审查细则中食品标签标识要点及案例解析

联系我们：刘老师 18954734004

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）

【线上直播】小白都能听得懂的测量不确定度课程

▲时间：2022 年 11 月 22 日 8:30-11:30

▲费用说明：199 元 VIP:99 元

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1015&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、关于不确定度：
- 2、不确定度的来源：
- 3、不确定度评定：
4. 不确定度评定方案
- 5、不确定度的案例分析（详细的计算表格）

【好课继续】“实验室检测结果有效性”系列直播课第五期—异常值和结果符合性的判断和处理

▲培训时间：2022 年 11 月 30 日 14:00-17:00 食学宝平台线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=963&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、如何结合质控数据或者补充检测来判断检测结果的准确性
- 二、结合 CNAS-GL015-2022 《判定规则和符合性声明指南》和 CNAS-TRL-010-2019 《测量不确定度在符合性判定中的应用》，讲解限量附近的检测结果的处理和判定

▲费用标准：399 元

▲报名和详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a7F1GgRXX3Er1UIIm0EY9NA>

▲联系人：王老师 18106384450（微信同号）

实验室检测设备维护保养系列课程-③离子色谱仪维护保养

▲培训时间：食学宝平台线上直播

2022年12月1日 20:00-20:30

2022年12月8日 20:00-20:30

2022年12月15日 20:00-20:30

2022年12月22日 20:00-20:30

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

▲主要内容：

第一课：高压平流泵的使用与维护

第二课：色谱柱的使用与维护

第三课：影响保留与分离的因素

▲费用标准：标准费用：49.9元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384220（微信同号）

生物安全专题培训班

▲时间：2022年12月01-02日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：

专题一、生物安全相关法规标准的要求与解析专题

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/2f1rmxxULESj2f-scX-yDw>

▲联系人：王国昌 13735751117（微信同号）

食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间：2022年12月14-16日 食学宝 线上直播

▲主要内容：

专题一、食品安全监督抽检相关法规专题

专题二、抽样现场操作专题

专题三、抽样系统填报与文书填写专题

专题四、抽样样品管理专题

专题五、抽检检验流程管理专题

专题六、食品抽检风险应对专题

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲费用标准：一个专题 599元/人，任意两个专题 1000元/人，四个专题 1800元/人，六个专题 2600元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/GuJosTTc5NQreVJGEjfaew>

▲联系人：李珊 15966518385（微信同号）

【证书】实验室安全管理师专业技能等级培训（初级、中级）

▲时间：2022年12月22日-12月24日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

实验室安全管理师初级

▲时间：2022年12月22日-12月24日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

1.0 实验室安全绪论（初级、中级）

1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍

1.2 实验室危险和有害因素——燃烧与爆炸

1.3 实验室危险和有害因素——生物安全

2.1 实验室主要危险源——化学品（化学品性质、易燃易爆、剧毒品、腐蚀）

2.2 实验室主要危险源——压力容器及气瓶安全管理

2.3 实验室主要危险源——电器火灾及预防（插座插头）

2.4 实验室主要危险源——生物安全二级实验室操作与注意事项

3.1 实验室安全防护——实验室安全设备设施

3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护

3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护

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

4.2 实验室安全预防与处置——灭火器种类及灭火注意事项

4.3 实验室安全预防与处置——化学烧伤处置

5.1 实验室安全管理——安全标识

6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）（以下为中级）

7.0 安全评价

7.1 安全评价——概述

7.2 安全评价——检查表法

7.3 实验室有害因素收集分析

8.0 风险控制

8.1 危险化学品的管理：试剂管理、易制毒管理、易制爆管理（相关法律法规）

8.2 生物安全风险评估及控制

9.0 安全管理体系

9.1 实验室安全管理体系简介

9.2 生物安全管理体系要求

9.3 日常检查

9.4 人员监督

9.5 内部审核、管理评审

▲费用标准：初级 640 元/人，中级 1280 元/人

▲详情介绍：

初级：<https://mp.weixin.qq.com/s/GLs5sFNbvqeIhGIxM7TG1Q>

中级：<https://mp.weixin.qq.com/s/YT00cgvAw7bdA6dbgpfywQ>

▲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！

【线上学习】双 11 提前购！打包课程更优惠！

▲活动内容：课程共计 29 节，可以原价单独购买，也可以打包购买享受更大满减折扣！购买课程价格满 1000 减 150，满 2000 减 360，满 3000 以上打八折！更多优惠等您拿！！

▲活动时间：即日起-2022.11.30

▲活动对象：检测实验室所有岗位人员，包含化验员、内审员、实验室主任、技术负责人、质量负责人、授权签字

人、设备管理员等。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/WBYfrWta9dUM14JG613Rmg>

▲活动咨询: 王老师 18106384550 (微信同号)

关于举办“答疑解惑 突破难点系列课程之农兽残篇”的调查问卷

▲详细介绍: 近几年,我国对农药的安全使用更加重视,对兽药残留检测技术的研发力度也随之加大,更精准、更高效监测手段应运而生。为解决大家农兽残检测过程中的痛点、难点以及更好的掌握农兽残检测技术,提高相关单位的检测技术能力,食品伙伴网联合赛默飞世尔科技(中国)有限公司主办的“答疑解惑 突破难点系列课程之农兽残篇”即将举办,诚邀各位同仁积极参与问题收集,大声说出您心中的疑惑,我们来给您解答!

▲活动时间: 即日起至 2022 年 11 月 20 日

▲问卷链接: http://survey.foodmate.net/surve...ha_563&qlang=cn

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动火热进行中!

▲交流介绍:

- 1、实验室常见设备(色谱、光谱、质谱、前处理等类型)的维护保养心得体会。
- 2、实验室常见设备(色谱、光谱、质谱、前处理等类型)遇到过的故障状况描述及解决方案。
- 3、实验室常见设备(色谱、光谱、质谱、前处理等类型)如何提前识别设备异常,避免严重故障的发生。

▲活动详情: 设备无论大小、贵贱,运转不正常都会影响我们的检测活动。设备的维护保养日常保养在检测人员,复杂的定期保养在专业工程师,每个环节相互配合,让设备用起来轻松愉快。

大家根据话题写一篇文章,字数在 500 字以上且须原创首发,言之有物,发表在食品论坛实验室管理版块

(<http://bbs.foodmate.net/forum-60-1.html>),我们会组织专家评选,稿件录用我们会有精美奖品相送,同时还有机会成为我们的话题签约讲师,成为这个领域的专家,开启您的第二职业。

▲活动时间: 2022.8.3-2022.12.31

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

▲活动咨询: 王老师 18106384220 (微信同号)

食育视频科普创新大赛

▲时间: 2022 年 8 月-12 月

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/0941bViAhbAA8EjaHLAxxQQ>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间: 2022 年 5 月 9 日-2022 年 12 月 23 号

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

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

▲详情介绍：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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【能力比对】2022 年度粮油实验室间比对

▲详情介绍:

- 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

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

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

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】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）

【能力比对】大米中铅、铬检测实验室间比对

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

▲详情介绍：

检测项目：铅、铬

▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

【定制比对】实验室定制比对打包

▲比对项目：菌落总数，食品中大肠菌群、酸价、过氧化值、脂肪、水分、氨基酸态氮，氯化物、挥发性盐基氮等（项目可增加）

▲标准打包价：2800 元

比对技术报告可作为供应商（客户）审核使用。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

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

- [九江市金帆食品有限公司](#)
- [萍乡煌厨餐饮管理有限公司](#)
- [陆河国泰青梅产业发展有限公司](#)
- [苏州欧福蛋业股份有限公司](#)
- [湖北易安检测咨询有限公司](#)
- [湖南兴百味食品科技有限公司](#)
- [广东温氏乳业股份有限公司](#)
- [广州包府饺食品有限公司](#)
- [北京大有丰商贸有限公司](#)
- [广州市珠江莲蓉食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：广东加美味食品科技有限公司

广东加美味食品科技有限公司于 2018 年成立，位于山海阳西——“中国调味品之都”，一座充满魅力的城市。前身为北京加美味食品有限公司，至今已有二十多年发展历史。现厂房面积近 10000 平方米，是一家专业化食品深加工企业，公司严格按食品加工企业国家标准规划建设，已获得国家食品生产许可证，现有员工近 100 人。公司拥有先进的生产设备，完善的现代化生产管理体系，一批高素质的技术人才以及诚信敬业的职工队伍。知名品牌主要有“金钻”、“加美味”、“普罗星”、“红鸮”、“三丸”、“龙星”、“紫菊”等，产品系列有：烘焙系列、沙拉酱系列、浓缩果汁系列、调味酱等。同时，加美味公司审时度势，全面启动生产研发计划，新品层出不穷，目前预制菜研发和生产项目已经启动，项目建成后，生产的产品将涵盖：咖喱系列（咖喱生蚝、咖喱鱼柳、咖喱鸡胸肉、咖喱鸭肉）、海鸭蛋系列（真空包装咸蛋黄、蛋黄酥、蛋黄月饼、咸蛋黄酱、咸蛋黄沙拉酱、真空包装蛋黄粽子等）。现今，加美味系列产品已成为国内众多知名餐饮店、连锁饼店、食品加工工厂的食材原料供应商。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1489680/>

食品研发助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15791.html>

岗位职责：

- 1、协助研发工程师开展产品研发工作；
- 2、协助进行产品中试跟踪、产品工艺检查；
- 3、制定小试计划，并最终确定小试工艺和配方；在小试的基础上组织安排中试，最终确定实际生产时的工艺和配方；
- 4、负责现有产品的改良、维护及生产的技术支持；
- 5、熟悉食品工业研发流程或食品的场景应用，熟悉沙拉酱、果汁等调味品的制作。

任职要求：

- 1、22-40 岁，大专及以上学历，食品相关专业，有食品行业的就业经验，如：沙拉酱、果汁等；
- 2、擅长学习、耐得住，责任心强，喜欢做产品研发；
- 3、熟悉食品工业研发流程或食品的场景应用，熟悉沙拉酱、果汁等调味品的制作。
- 4、有 3 年以上相关食品研发/制作工作经验；

福利待遇：

五险、春节带薪假期、全勤奖、住宿补贴餐补、免费体检

省区经理/城市经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15805.html>

岗位职责：

- 1、完成区域下达的销售目标，保障销售目标达成；
- 2、负责开拓市场协助区域经理建立辖区内的销售网络；
- 3、负责客户的商务谈判，拟定、签订销售合同，完成销售区域货款的回收，确实实现回款目标；
- 4、协助开展公司或区域制定的品牌宣传、市场推广活动、市场和客户调研等项目工作。

任职要求：

- 1、20-40 岁，男女不限，大专及以上学历，如有烘焙技术、食品安全、市场营销等相关专业特长优先考虑。
- 2、具有 3 年以上快消品销售/烘焙行业销售/技术经验，有技术服务经验为佳，有烘焙工厂大客户服务经验优先；
- 3、熟悉电脑及 office 等常用办公软件；
- 4、能接受经常出差、
- 5、具有良好的沟通表达能力、人际交往能力、商务谈判能力、责任心强、团队意识强。

福利：五险、春节带薪假期、全勤奖、住宿补贴餐补、交通补贴、话费补贴等

综合薪资：6K-15K+高额提成，上不封顶

烘焙师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15792.html>

岗位职责：

- 1、擅长常温蛋糕、面包、饼干、西点等制作；
- 2、熟悉沙拉酱（夹心酱）在西式、中式烘焙中的应用。

任职要求：

- 1、20-40岁，男性；
- 2、具有3年以上烘焙经验；
- 3、能适应出差，工作认真努力，具有较强的沟通协调能力和团队合作意识，有责任担当。

福利：

五险、春节带薪假期、全勤奖、住宿补贴餐补、交通补贴、话费补贴等
综合薪资：6K-15K+高额提成，上不封顶

质检员/化验员（辅助研发工作） <http://www.foodmate.cn/job/show-15407.html>

岗位职责：


1. 监控洁净车间环境，检测洁净车间沉降菌。
2. 对设备消杀效果进行验证。
3. 独立完成成品出厂检验工作，包括成品理化指标检验、微生物检验。
4. 独立完成原辅材料检验，跟踪处理各类物料出现的质量问题。
5. 监督生产工艺标准执行情况，每日进行工艺巡检。
6. 完成化验室仪器的校准工作。
7. 根据上级的工作安排，负责其他相关工作。

工作地点：广东阳江市阳西县中山火炬（阳西）产业转移工业园

公司福利：休假制度 包吃住 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：

2023 年食品伙伴网【周历记事本】【台历】换赠开始！！

【食品论坛·大讲堂】食品生产企业如何提高实验室检测水平二（误差应用）

2022 年第八届食品质量安全管理大会

【11 月·济南】2022 食品采样岗位技能等级培训（高级班）

线下培训 | 首期宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班 11 月北京启航！

热门分享：

《食品安全：生活中的科学》高清 PDF

《干酪鉴赏手册》高清 PDF 版

企业落实食品安全主体责任相关检查记录

现场质量管理

分享一个晨检表格

日常监管及风险点防控（糕点）2022

AIB培训课件

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 42：普通食品原料就可以任性的用吗？

同一问题多次举报

在网上销售的产品，其产品详情页是否有法律规定，要显示执行标准号？

标签标示问题

求助一个关于组合销售生产许可证的问题

半成品存储起来，两年后包装检验发货违反哪些法律？

复合配料标示求助！

请教关于现制现售食品异地销售的问题

委托企业和受委托企业共用资质的问题

配料中的 XX 粉为执行国标的固体饮料，添加量小于 25%，该怎么标示？

复配食品添加剂生产许可问题

食品厂化验室能否共用？

食品生产许可类别咨询

关于食品标签标识的问题

食品执行食品安全国家标准，出厂检验应该检什么项目

怎么样把现场品控做好

入职新公司做品控管理，每天都在纠结中变形

蒜头怎么保存更长久？

产品包装问题

谁有详细的受控文件清单发上来学习下

牛奶制品灭菌完发酵情况？

新食品原料安全性审查

现场品管员在车间工作中虽然做了不少工作但是缺少记录
车间地面卫生清理问题
供应商审核
没印生产日期会怎样？
产品标注的执行标注应该标食品安全国家标准还是推荐性标准？
食品中放卫生用品的宣传单是否合规
饺皮面团发散，粘合不到一起去和麦胶蛋白有关系吗
坚果中能否添加营养强化剂
做豆沙包能用含有脱氢乙酸钠的豆沙陷吗
求高人帮忙看看孟加拉红平板上长的这两个菌是酵母菌吗？
在菌落总数中出现如图所示的菌落时，是什么原因造成的？该如何去数数？
面包里面检出很多酵母菌，正常吗
请教各位老师营养成分表怎么计算？
酱腌菜涨包，做大肠菌群没啥问题，请问是什么原因导致？
双休变单休不加工资你接受吗？
做管理哪有不得罪人的
记录第一次线上审核
工作的选择



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