

食品网刊

食品网刊 与您分享

46

总第932期

2022-12-12

食品行业一周舆情信息汇总（12.5-12.11）

2022年11月食品行业监管政策概述

11月软饮料行业动态

【案例】餐饮店寿司中
加“金箔”被罚款5万元



韩国将中国产木耳列为进口命令检查对象

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

关于添加牛磺酸食品的消费提示

2022 年 11 月食品行业监管政策概述

食品行业一周舆情信息汇总（12.5-12.11）

这家凉粉致 27 人食物中毒，老板获刑还要……

总局答复|《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》是否适用于个体工商户？

食品安全企业标准备案相关问题解析

【案例】餐饮店寿司中加“金箔”被罚款 5 万元

【案例】销售超过保质期的食用农产品 上海一超市被罚 22 万余元

【案例】虚假标注肥牛肉片的营养成分表，生产企业被罚款 5 万余元

11 月软饮料行业动态：多家茶饮品牌被指联合抵制外卖满减；茶饮、果汁等新品上市；多个项目建设持续推进

国内预警

海关总署公告 2022 年第 123 号（关于进口阿联酋骆驼乳产品检验检疫要求的公告）

海关总署公告 2022 年第 121 号（关于进口坦桑尼亚野生水产品检验检疫要求的公告）

国家粮食和物资储备局关于公开征求《翅果油》等 9 项粮食行业标准意见的通知

国家食品安全风险评估中心关于公开征求 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 6 种食品添加剂新品种意见

国际食品

菲律宾食品添加剂合规要求

马来西亚食品添加剂监管要求

英国暴发大肠杆菌疫情 超 250 人患病

俄罗斯一家乳品生产企业产品获输华资格

日本农产品出口额或再创新高，对中国最多

2022 年 11 月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

国际预警

韩国将中国产木耳列为进口命令检查对象

2022 年 11 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况

我国 4 家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品为干木耳

日本召回中国产超范围使用食品添加剂脱氢乙酸的酸菜

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

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022 年第 48 周）

食品科技

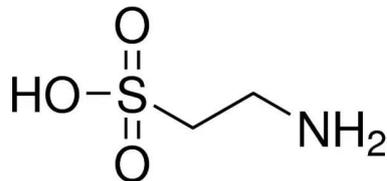
2022 年度安徽省科学技术奖受理项目公示 涉及食品领域 58 项

食品领域 2022 年度湖南省科技创新计划项目（第六批）验收结果公示

2022 年江苏省产学研合作（揭榜挂帅）拟支持项目公示 涉及食品领域 22 项

重庆市 2022 年度技术创新与应用发展专项项目拟立项清单公示 食品领域有 69 项

随着健康中国战略的持续推进，人们对健康的自我管理日益增强，与此同时对保健食品和食品营养的关注度也随之提升。例如，近年市场上含有牛磺酸的各种食品就受到了许多消费者的青睐。为帮助消费者了解和理性消费含有牛磺酸的食品，特做如下消费提示。



什么是牛磺酸？

牛磺酸，又名 2-氨基乙磺酸，是人体自身可以合成的一种含硫非蛋白氨基酸，分布于人的大脑、心脏和肝脏等部位。食物中的牛磺酸主要来源于动物性食品，包括海洋鱼类和贝类等。有研究表明，牛磺酸具有抗氧化、促进大脑发育、缓解疲劳及调节免疫力等多种生理功能。当人体自身合成量不足，且日常膳食中摄入的牛磺酸也不能满足机体的代谢需求时可额外补充。

牛磺酸是保健食品原料吗？

牛磺酸既可以作为保健食品原料，也可添加在普通食品（包括运动营养食品）中。

GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》规定，牛磺酸是一种天然或人工合成的食品营养强化剂，在调制乳粉、豆粉、含乳饮料、固体饮料等食品中用量为 0.1~0.6 g/kg。GB 24154-2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》中规定，运动营养食品可添加牛磺酸，含量为 0~0.6 g（以每日计）。

牛磺酸作为保健食品原料，目的是要发挥其增强免疫力、缓解体力疲劳等保健功能；普通食品添加牛磺酸是以强化营养为目标。

如何科学选购和食用含有牛磺酸的食品？

1

一定要到正规商超或电商平台选购含有牛磺酸的食品，切勿听信虚假夸大宣传。

2

辨别是保健食品还是普通食品（包括运动营养食品）。保健食品的包装上有“蓝帽子”标识和批准文号，而普通食品没有该标识。

更多内容详见：[关于添加牛磺酸食品的消费提示](#)

食品伙伴网讯 2022年11月，国家市场监督管理总局、农业农村部、国家卫生健康委员会等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2022年11月食品行业监管政策概述
1、《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》发布
2、《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》公开征求意见
3、《特殊医学用途配方食品标识指南（征求意见稿）》公开征求意见
4、国家市场监督管理总局开展反餐饮浪费专项整治
5、《市场监督管理综合行政执法事项指导目录（2022年版）》发布
6、农业农村部就《限制商品过度包装要求 食用农产品（征求意见稿）》公开征求意见
7、农业农村部进一步规范畜禽屠宰检疫有关工作
8、七部门印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》
9、《成人高脂血症饮食指南（征求意见稿）》等4项系列指南征求意见
10、2022年农业农村部畜禽养殖标准化示范场名单公布

1、《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》发布

11月18日，国家市场监督管理总局发布公告，修订发布了《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》（以下简称《细则（2022版）》），自发布之日起施行。原食品药品监管总局2013年12月16日发布的《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2013版）》同时废止。

《细则（2022版）》是市场监管部门组织对婴幼儿配方乳粉企业进行生产许可审查工作的重要指导性技术文件。

《细则（2022版）》共7章43条，从生产场所、设备设施、工艺流程、人员管理、制度管理等方面进行严格要求，细化原料管控、生产加工风险防控、追溯管理，增加对生乳的奶源基地、基粉使用、工艺及清洁验证、复产前全面自查等要求。

《细则（2022版）》还进一步强化企业食品安全主体责任，细化企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员职责责任，突出产品出厂放行责任落实；同时，要求完善基于食品安全风险防控的日管控、周排查、月调度等动态管理机制，要求企业主动收集涉及原辅料、生产过程和成品的各类风险监测和评估信息，充分进行食品安全风险分析，采取相应处置措施防控风险。

相关报道：

[市场监管总局关于发布《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》的公告（2022年第38号）](#)

[《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》解读](#)

更多内容详见：[2022年11月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 12月5日-12月11日，食品行业一周舆情信息有：高校回应学生留言后食堂删掉“猪肚”二字；商家“反向抹零”引发关注；男子卖8只自制烧鸡被十倍索赔，二审改判；食品标注“零添加”现象层出不穷；蛋糕店用盗版玩具装饰蛋糕被告侵权；网友吐槽买瓶饮料都要下载APP；产品中的异物需警惕。

食品行业一周舆情信息汇总（12.5-12.11）
高校回应学生留言后食堂删掉“猪肚”二字
商家“反向抹零”引发关注
男子卖8只自制烧鸡被十倍索赔，二审改判
食品标注“零添加”现象层出不穷
蛋糕店用盗版玩具装饰蛋糕被告侵权
网友吐槽买瓶饮料都要下载APP
产品中的异物需警惕

高校回应学生留言后食堂删掉“猪肚”二字

舆情概述

有网友发布视频称，某高校学生给食堂留言希望猪肚鸡中多加几片猪肚，没想到商家直接把菜谱上的“猪肚”二字划掉，此事引起广大网友关注。12月4日，涉事高校发布情况说明称，该视频反映情况属实。该校后勤保障处在日常巡查中发现有学生留言后，责令该承包商限期整改，结果承包商以疫情期间猪肚缺货为由，自行删除招牌上的“猪肚”二字，应付整改。后勤保障处依据双方协议，对承包商进行处罚，该承包商表示接受，并已按标准整改到位。

舆情点评

学生也是消费者，删掉“猪肚”二字以应对学生的意见，商家如此敷衍糊弄注定引发不满。如果是特殊时期缺货，商家应该及时告知，而不是偷偷摸摸减少食材。希望商家能以此为鉴，诚信经营，也希望学校能加大对食堂的监督力度，重视学生的意见或建议，保证饭菜质优价廉、安全美味。

商家“反向抹零”引发关注

舆情概述

近日，商家“反向抹零”的新闻引发关注。

12月4日，一市民反映在昆明某火锅连锁餐饮品牌门店用餐时，被违规收取了“筷头”费，还遇到了“反向抹零”的情况。该市民介绍，餐厅使用的筷子是可拆分的，筷头1元/个，但在整个用餐过程中商家均未告知该收费款项。此外，在结账时还被商家“反向抹零”，该市民消费了164.5元，却被扣了165元。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（12.5-12.11）](#)

文章来源：食品伙伴网

话说夏日的某天，倪某开着面包车沿 210 国道行驶在高坪街道办、泗渡镇、板桥镇等地，沿途叫卖凉粉，附近居民纷纷前往购买、食用。没多久，不少居民竟出现了面部及唇部发黑、头晕、呕吐、无力等症状，于是赶紧前往医院就诊。该情况引起当地高度关注，经查当天共有 45 名居民因上述症状就医，均购买或食用过倪某售卖的凉粉，其中 27 人被诊断为亚硝酸盐中毒。这是什么情况？公安机关立即电话通知倪某到案。

原来，2021 年 5 月 24 日起倪某在未办理营业执照、食品生产许可证情形下，自行熬制凉粉并进行销售。6 月下旬，天气渐热，倪某发现上午做的凉粉到下午有酸味，为达到防腐目的，便将之前购买亚硝酸盐放进凉粉里。

7 月 11 日，倪某在熬制凉粉时，见包装袋内剩余亚硝酸盐不多，索性全部加入凉粉中。后经有关机构检测，在被害人呕吐物及提取的凉粉样品中，亚硝酸盐成分少则 1.1mg/kg，最多高达到 3519mg/kg。而根据 GB2760-2014《食品国家安全标准 食品添加剂使用标准》，该产品要求为不得检出亚硝酸盐。

近日，汇川法院依法公开开庭审理被告人倪某生产、销售不符合安全标准的食品罪一案。

公诉机关指控，被告人倪某违反国家食品安全管理法规，在生产凉粉过程中，为达到防腐目的，在食品中擅自加入禁用的亚硝酸盐，销售给多人造成食物中毒事故，对人体健康造成严重危害，其行为触犯了《中华人民共和国刑法》第一百四十三条之规定，应当以生产、销售不符合安全标准食品罪追究其刑事责任。

公诉机关提出附带民事公益诉讼

被告人倪某生产、销售不符合安全标准食品的行为，侵害众多不特定消费者的利益，危及不特定消费者身体健康，损害了社会公共利益，应承担相应民事责任，并在市级以上媒体上公开道歉。

法院认为

被告人倪某行为已触犯《中华人民共和国刑法》第一百四十三条关于“生产、销售不符合食品安全标准的食品，对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处三年以上七年以下有期徒刑，并处罚金”之规定，已构成生产、销售不符合安全标准的食品罪。公诉机关指控罪名成立，本院予以确认。

被告人倪某经公安机关电话通知到案，到案后如实供述其主要犯罪事实，系自首，依法可以从轻或者减轻处罚。

关于附带民事公益诉讼部分，被告人倪某的行为侵害消费者合法权益和身体健康，损害社会公共利益，依法应当承担赔偿损失、赔礼道歉等侵权责任，本院予以支持。

依法判决

- 一、被告人倪某犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑五年八个月，并处罚金人民币一万元；
- 二、继续追缴被告人倪某的违法所得 891 元，依法予以没收，上缴国库；

更多内容详见：[这家凉粉致 27 人食物中毒，老板获刑还要……](#)

问：

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》已经颁布，请问是否适用于个体工商户以及其他企业以外的单位？

答：

您好！关于“《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》是否适用于个体工商户”的留言收悉。现答复如下：
《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第三条规定：食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。第二十一条规定：省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据本地区实际，参照本规定制定其他食品生产经营者落实食品安全主体责任的管理办法。个体工商户等请按照属地市场监管部门制定的管理办法执行。感谢您对食品安全工作的支持！

回复部门：食品安全协调司 时间：2022-12-06

食品伙伴网讯 食品安全企业标准备案，倍受食品企业广泛关注，虽然各地备案流程和方式略有不同，但过程中大家也可能会碰到一些共性的问题或者疑问。

对此，食品伙伴网就食品安全企业标准备案中存在的常见问题进行了汇总、分析，下面进行具体阐述。

一

食品企业需制定食品安全企业标准的情形有哪些？

答：

《[食品安全法](#)》第三十条规定“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用”；

各地食品安全企业标准管理办法等相关法规也明确了食品安全企业标准的适用情形（如《上海市食品安全条例》第十八条规定“企业生产的食品没有食品安全国家标准或者地方标准的，应当制定企业标准，作为组织生产的依据，并向社会公布”）。

制定食品安全企业标准，可以证明企业对产品要求更严格；

另一种情况为，企业当前生产的产品，暂无对应的食品安全国家标准、地方标准，需制定食品安全企业标准进行备案。

二

食品安全企业标准和企业标准的区别？

答：

二者适用范围不同。

《[食品安全法实施条例](#)》（2019年版）第十四条规定“食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案”，可以看出食品安全企业标准是涉及产品指标的，即食品安全企业标准多指食品企业的产品执行标准。

而依据《[企业标准化管理办法](#)》（国家技术监督局令第13号），企业标准包括：

企业生产的产品，没有国家标准、行业标准和地方标准的，制定的企业产品标准；

为提高产品质量和技术进步，制定的严于国家标准、行业标准或地方标准的企业产品标准；

更多内容详见：[食品安全企业标准备案相关问题解析](#)

文章来源：食品伙伴网

违法事实

群众举报反映上海***餐饮有限公司销售的菜品“和牛金箔寿司”中使用的“金箔”不是可食用的食品原料。经查，当事人点菜系统及菜单中有菜品“和牛金箔寿司”，现场在厨房中发现一瓶已开封、处于使用中的金箔。当事人将金箔作为食品原料，添加、使用在生产菜品“和牛金箔寿司”并对外销售。当事人的上述行为违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（一）项的规定，构成了用非食品原料生产经营食品的违法行为。

处罚结果

1. 没收1瓶“料理用纯金箔粉”（生产日期：2019/06/28，共0.5克）；
2. 没收违法所得人民币140元；
3. 罚款人民币50000元。

上海市黄浦区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监黄处（2022）*****号

当事人：上海***餐饮有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所：上海市黄浦区*****号

法定代表人：**

2022年1月19日，我局接群众举报反映上海***餐饮有限公司销售的菜品“和牛金箔寿司”中使用的“金箔”不是可食用的食品原料，请求查处。

经初步调查，当事人点菜系统及菜单中有菜品“和牛金箔寿司”，现场在厨房中发现一瓶已开封、处于使用中的金箔。当事人将金箔作为食品原料，添加、使用在生产菜品“和牛金箔寿司”，在店内以每份人民币58元，在外卖平台以每份人民币70元的价格对外销售。当事人的上述行为涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（一）项的规定，构成了用非食品原料生产经营食品的违法行为。为进一步查明案情，我局于2022年1月24日对当事人立案调查。

更多内容详见：[【案例】餐饮店寿司中加“金箔”被罚款5万元](#)

文章来源：食品伙伴网

违法事实

2022 年 7 月 7 日，本局对当事人经营场所进行现场检查。经查，当事人冷库内有 2 箱保质期至 2022 年 6 月 8 日的“巴塔哥尼亚犬牙鱼”产品（其中 1 箱已开封），该产品为 A 公司所有。2022 年 6 月 9 日至 2022 年 7 月 7 日期间，A 公司将上述超过保质期的“巴塔哥尼亚犬牙鱼”产品分割成“澳洲银鳕鱼（犬牙鱼）”和“银鳕鱼鱼骨”产品销售给当事人，当事人再将上述产品对外销售。

当事人销售超过保质期的食用农产品的行为违反了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第（十）项“禁止销售下列食用农产品：（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的”的规定。

处罚结果

1. 没收违法所得：人民币壹仟壹佰肆拾玖元捌角壹分；
2. 没收违法的食用农产品：“澳洲银鳕鱼（犬牙鱼）”2 盒（共计 0.314 千克）；
3. 处货值金额十六倍罚款：人民币贰拾贰万零叁拾贰元叁角贰分。

上海市市场监督管理局行政处罚决定书

沪市监总处（2022）*****号

当事人：上海****超市有限公司**路店

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所：上海市闵行区**路 ****号**层***** 号商铺

负责人：***

2022 年 7 月 7 日，本局对当事人经营场所进行现场检查。经查，当事人冷库内有 2 箱保质期至 2022 年 6 月 8 日的“巴塔哥尼亚犬牙鱼”产品（其中 1 箱已开封），该产品为上海****贸易有限公司（以下称上海**公司）所有（已另案处理）。2022 年 6 月 9 日至 2022 年 7 月 7 日期间，上海**公司将上述超过保质期的“巴塔哥尼亚犬牙鱼”产品分割成“澳洲银鳕鱼（犬牙鱼）”和“银鳕鱼鱼骨”产品销售给当事人，当事人再将上述产品对外销售。本局依法于 2022 年 7 月 25 日对当事人进行立案调查。

现查明，2022 年 6 月 9 日至 2022 年 7 月 7 日期间，当事人销售超过保质期的“澳洲银鳕鱼（犬牙鱼）”产品 15.178 千克和“银鳕鱼鱼骨”产品 3.62 千克，另有 2 盒待售的“澳洲银鳕鱼（犬牙鱼）”产品 0.314 千克。当事人销售超过保质期的食用农产品的货值金额共计人民币 13752.02 元，违法所得共计人民币 1149.81 元。

更多内容详见：[【案例】销售超过保质期的食用农产品 上海一超市被罚 22 万余元](#)

文章来源：食品伙伴网

违法事实

上海**食品有限公司接受 XX 公司委托生产肥牛肉片，当事人未对生产的肥牛肉片的营养成分数值进行检测，仅依据食品原料牛肉检测报告中的营养成分数值，标注涉案产品肥牛肉片的营养成分表。涉案产品肥牛肉片营养成分表中钠含量与实际不相符。

当事人生产标签不符合规定的食品的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款“食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。”的规定。

处罚结果

- 1、没收违法所得陆佰零肆元八角；
- 2、罚款人民币伍万捌仟零贰拾伍元整。

上海市松江区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监松处罚（2022）*****号

当事人名称：上海**食品有限公司；

主体资格证照名称：营业执照；

统一社会信用代码：*****；

住所（住址）：上海市松江区*****；

法定代表人：***；

根据相关线索，本局依法对当事人生产标签不符合规定的食品的行为立案调查。调查过程中，依法调取相关证据材料，并制作询问笔录，期间，未对当事人采取强制措施。

经查证：当事人于 2016 年 12 月 13 日注册成立，从事食品生产经营活动。2022 年 02 月 10 日，当事人接受 XX 公司委托生产肥牛肉片（净含量：300 克；配料表：牛肉、食用盐），当事人未对生产的肥牛肉片的营养成分数值进行检测，仅依据食品原料牛肉检测报告中的营养成分数值，标注涉案产品肥牛肉片的营养成分表。涉案产品肥牛肉片营养成分表中钠含量与实际不相符。截止至案发，当事人共受委托生产 422 盒肥牛肉片，其中 420 盒已交付委托方，2 盒为留样，产品货值金额为 10550 元，取得代加工费 604.8 元。综上当事人违法经营产品的货值金额共计 10550 元，违法所得 604.8 元。

更多内容详见：[【案例】虚假标注肥牛肉片的营养成分表，生产企业被罚款 5 万余元](#)

文章来源：食品伙伴网

11月软饮料行业动态：多家茶饮品牌被指联合抵制外卖满减；茶饮、果汁等新品上市；多个项目建设持续推进

食品伙伴网讯 11月软饮料行业动态有：多家茶饮品牌被指联合抵制外卖满减；茶饮、果汁、植物饮等新品上市；多个项目建设持续推进；“饮品店推300元一杯天价柠檬茶”引热议；两家企业对人事进行调整。

多家茶饮品牌被指联合抵制外卖满减

11月初，“多家茶饮品牌联合抵制外卖满减”的话题登上热搜，引发网友热议。据报道，喜茶、奈雪的茶、茶百道、古茗、蜜雪冰城、书亦烧仙草等家茶饮品牌取消外卖平台满减折扣，满减均改为50-1、70-1或者直接取消。

茶饮、果汁、植物饮等新品上市

11月，有不少的新品上市，有茶饮、果汁、植物饮等。

其中，香飘飘、元气森林、统一推出了茶饮新品。双十一期间，香飘飘旗下Meco蜜谷推出了无标签杯装新品（红石榴白葡萄、泰式青柠、桃桃红柚三种口味）和“有梅有鸭”西梅鸭屎香果汁茶新品；元气森林上新了“燃茶”无糖茉莉花茶和元气满满原味奶茶；11月21日，让茶重新上架0糖果味茶饮料，有葡萄乌龙茶、白桃青柠红茶两种口味；11月18日，统一阿萨姆奶茶推出水果奶茶，有白桃观音和青提魔力两种口味。

汇源、柠檬共和国、汉口二厂上新了果汁新品。11月3日，汉口二厂官宣联名盒马推出含气荔枝果汁饮料；汇源上新了两款NFC复合果汁，还推出了瓶装果汁新品，有苹果汁、橙汁、葡萄汁、桃汁四款；柠檬共和国上新冷榨柠檬液复合果汁饮料。

另外，豆本豆、光明植噢力、养元六个核桃、OATLY噢麦力推出了植物饮新品。11月1日，豆本豆旗舰店上线新品燕麦全豆奶；11月3日，光明旗下品牌植噢力上新糙米植物奶；11月16日，养元六个核桃微博官宣上新有机植物奶；OATLY噢麦力上新麦香味燕麦奶。

此外，还有怡宝推出的FEEL气泡苏打水、均瑶“后生可畏”青幽爽益生菌饮品、0糖果味红牛®维生素能量饮料、统一旗下品牌优椰推出的椰子水饮料等。

多个项目建设持续推进

11月，有多个项目建设持续推进。

有的企业签约布局新项目。11月1日，大窑饮品年产10万吨碳酸饮料、果蔬汁智能化工厂技改扩建项目在吉林省四平经开区签约。该项目将对大窑饮品吉林厂区现有年产10万吨碳酸饮料瓶装生产线进行升级改造，总投资1600万元，在厂房内扩建国际标准无菌冷灌装的PET生产线1条。11月20日，农夫山泉张家界桑植生产基地建设项目签约完成，该项目总投资15亿元，将建设天然饮用水生产线多条和无菌饮料生产线，打造多款农夫山泉系列产品生产基地。另外，恩洲山泉水生产制造基地项目签约。该项目计划总投资3亿元，主要生产产品为瓶装及桶装山泉水。

更多内容详见：[11月软饮料行业动态：多家茶饮品牌被指联合抵制外卖满减；茶饮、果汁等新品上市；多个项目建设持续推进](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

海关总署公告 2022 年第 123 号（关于进口阿联酋骆驼乳产品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阿拉伯联合酋长国气候变化和环境部有关阿拉伯联合酋长国输华骆驼乳产品检验检疫要求议定书的规定，自本公告发布之日起，允许符合要求的阿拉伯联合酋长国骆驼乳产品进口：

一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》《中华人民共和国进出口商品检验法》《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》《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》。

（二）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》。

（三）《中华人民共和国海关总署与阿拉伯联合酋长国气候变化和环境部关于阿拉伯联合酋长国输华骆驼乳产品检验检疫要求议定书》。

（四）《海关总署关于明确进口乳品检验检疫要求的公告》。

二、允许进口的产品范围

阿拉伯联合酋长国输华骆驼乳产品（以下简称输华骆驼乳产品）是指原产于阿拉伯联合酋长国（以下简称阿联酋）、以经过适当热处理的骆驼乳为主要原料加工而成的乳产品，包括发酵乳和乳粉。

三、生产企业要求

输华骆驼乳产品生产企业经阿联酋官方批准或注册，在阿联酋官方的监督之下且符合中国和阿联酋有关动物卫生和公共卫生的要求。

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》，向中国出口骆驼乳产品的生产企业应当经中国注册。未获得注册企业生产的产品不得向中国出口。

四、提供原料乳的奶畜要求

为输华骆驼乳产品提供原料乳的骆驼须符合下列条件：

（一）采集生乳前至少一个月，农场无口蹄疫病例或疑似病例。

（二）采集生乳时，农场未发现炭疽临床症状。

（三）采集生乳时，农场未感染或疑似感染中东呼吸综合征冠状病毒。

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 123 号（关于进口阿联酋骆驼乳产品检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：海关总署

国内预警

海关总署公告 2022 年第 121 号（关于进口坦桑尼亚野生水产品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和坦桑尼亚联合共和国畜牧业和渔业部有关坦桑尼亚输华野生水产品的检验检疫和兽医卫生要求规定，即日起，允许符合以下相关要求的坦桑尼亚野生水产品进口：

一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》《中华人民共和国进出口商品检验法》《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》《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》；

（二）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》；

（三）《中华人民共和国海关总署和坦桑尼亚联合共和国畜牧业和渔业部关于坦桑尼亚输华野生水产品的检验检疫和兽医卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

二、进口产品范围

野生水产品，是指野生的、供人类食用的水生动物产品及其制品，不包括《濒危野生动植物种国际贸易公约》（CITES）附录和中国国家重点保护野生动物名录所列物种、活水生动物及水生动植物繁殖材料。

三、生产企业要求

向中国出口野生水产品的生产企业（包括捕捞船、加工船、运输船、加工企业、独立冷库），应获坦桑尼亚官方批准并受其有效监督。生产企业的卫生条件应当符合坦桑尼亚和中国有关兽医卫生和公共卫生法规的要求。

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》，向中国出口野生水产品的生产企业应当由坦桑尼亚联合共和国畜牧业和渔业部（以下称坦方）向中华人民共和国海关总署（以下称中方）推荐注册。未经注册，不得向中国出口。

四、进口产品要求

坦方应确保输华野生水产品符合以下条件：

（一）在本国或国际水域合法捕捞。

（二）原料及产品均未在以下所列问题的涉及区域：

1. 坦桑尼亚境内发生《中华人民共和国进境动物检疫疫病名录》中列明的和世界动物卫生组织（WOAH）规定的必须通报的和《议定书》产品相关的水生动物疫病，使输华野生水产品受到或可能受到感染；

2. 坦桑尼亚境内发生任何重大食品安全事件，已经影响或可能影响输华野生水产品；

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 121 号（关于进口坦桑尼亚野生水产品检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家粮食和物资储备局关于公开征求《翅果油》等9项粮食行业标准意见的通知

各有关单位：

我们组织起草的《翅果油》等9项粮食行业标准已形成征求意见稿，现向社会公开征求意见，截止日期为2023年2月6日。

请将意见和建议反馈至全国粮标委油料及油脂分技术委员会（TC270/SC2）秘书处。

联系人：田华 13308655730

电子邮箱：oilfatbz@163.com

附件： 1. 《翅果油》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 2. 《粮油检验 植物油中白藜芦醇和白藜芦醇苷的测定 高效液相色谱法》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 3. 《粮油检验 植物油中棉酚含量的测定 超高效液相色谱-质谱质谱法》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 4. 《红花籽饼粕》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 5. 《澳洲坚果饼粕》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 6. 《油用澳洲坚果》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 7. 《中国好粮油 油菜籽》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 8. 《植物油脱臭馏出物（DD油）》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 9. 《粮油检验 动植物油脂中饱和烃和芳香烃矿物油的测定》（征求意见稿）文本及编制说明.rar

 10. 意见反馈表.doc

国家粮食和物资储备局标准质量管理办公室

2022年12月2日

文章来源：国家粮食和物资储备局

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于公开征求 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等6种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品工业用酶制剂新品种 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶、食品营养强化剂新品种乳酸镁、扩大使用范围的食品添加剂抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）、维生素 B1 等 3 种扩大使用范围和用量的食品营养强化剂的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于 2023 年 1 月 5 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfsa.net.cn），逾期将视为无意间。



附件-关于公开征求 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 6 种食品添加剂新品种意见.pdf

食品伙伴网讯 由于经济、社会、饮食习惯等方面的差异，各国家和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/地区的具体规定，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，食品伙伴网此前已经为大家进行美国、欧盟、日本等国家/地区食品添加剂监管要求的梳理，本期为大家分享菲律宾食品添加剂合规要求。

01

菲律宾食品添加剂的监管

在菲律宾，食品添加剂须通过食品药品监督管理局（Food and Drug Administration，简称 PFDA）注册和认可才可以使用，且应符合 PFDA 制定的《食品添加剂列表》（Bureau Circular No. 2006-016）的规定。

若是使用 Bureau Circular No. 2006-016 中未包含的新食品添加剂，则需要取得卫生部的批准。申请人可以根据《食品添加剂监管指南》（A.O. No. 88-A s 1984）中的要求和程序通过 PFDA 向卫生部递交与新食品添加剂相关的技术证明和材料，由 PFDA 进行审核。如果该食品添加剂通过 PFDA 的审核，PFDA 会推荐卫生部批准该添加剂的使用。

02

菲律宾食品添加剂的分类

菲律宾在 Bureau Circular No. 2006-016 中将食品添加剂分为 3 大类，即一般食品添加剂、加工助剂和营养强化剂。其中一般食品添加剂按照功能分为 25 类，包括酸性调节剂、防结块剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨胀剂、碳化剂、色素、保色剂、乳化剂、乳化盐、固化剂、增味剂、面粉固化剂、发泡剂、凝胶剂、上光剂、保湿剂、防腐剂、推进剂、膨松剂、螯合剂、稳定剂、甜味剂和稠化剂。

03

菲律宾食品添加剂的使用

菲律宾的食品添加剂的使用应符合 PFDA 发布的《食品添加剂列表》（Bureau Circular No. 2006-016）。

菲律宾食品添加剂使用的一般原则、种类、使用范围和使用限量等均在 Bureau Circular No. 2006-016 中有所要求，该法规中明确了食品添加剂的质量规格和纯度应符合联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会或其它国际监管机构的要求（JECFA 无要求的情况下），还明确了菲律宾对香料的使用管理参考和执行美国食品香料和萃取物制造者协会和/或国际香料工业组织制定的法规。

出口菲律宾企业需要根据产品所使用的添加剂及使用量，所属食品类别，结合菲律宾食品添加剂的法规要求，判定食品添加剂的合规。例如，国内常见的维生素功能饮料，在菲律宾按照食品分类归于非碳酸水基调味饮料，在其中使用的食品添加剂则根据 Bureau Circular No. 2006-016 中的限量规定进行合规判定。

更多内容详见：[菲律宾食品添加剂合规要求](#)

食品伙伴网讯 在马来西亚，食品添加剂是指有意少量直接加入食品中以影响食品的保存质量、质地、稠度、外观、气味、味道、碱度或酸度，或在加工、储存或包装的某些阶段间接加入的任何物质，但不包括维生素和矿物质。前几期食品伙伴网已经对美国、欧盟、日本等国家/地区的食品添加剂管理要求进行了介绍，本期介绍马来西亚食品添加剂管理要求，供大家参考。

01

马来西亚食品添加剂监管部门

马来西亚卫生部负责控制和批准食品中食品添加剂的使用。由于食品添加剂广泛用于食品加工，马来西亚卫生部对食品中食品添加剂进行持续监控，以确保食品添加剂的使用符合《食品条例 1985》中规定的使用要求。

02

马来西亚食品添加剂监管法规

在马来西亚食品添加剂包括防腐剂、色素、食用香精、增味剂、抗氧化剂、食品调节剂、加工助剂和甜味剂。

马来西亚《食品条例 1985》中规定了食品添加剂定义、在特定食品中的使用要求及批准使用的食品添加剂清单。此外，马来西亚《加工助剂的安全使用指南》中还列出了批准在食品中使用的加工助剂清单。

03

马来西亚食品添加剂合规要求

根据《食品条例 1985》，食品中可以使用该法规中规定的食品添加剂、CAC 规定的食品添加剂以及马来西亚卫生部书面批准的食品添加剂。食品中可以使用美国食品技术学会出版的《食品科技》中由美国香精提取物制造协会（FEMA）发表的《一般认为安全（GRAS）的香味物质》和 CAC 已发布食品添加剂质量标准的香精。食品中可以使用《加工助剂的安全使用指南》中规定的加工助剂。

为更好地理解马来西亚食品添加剂合规要求，下面以柠檬酸能否在草莓果酱中使用为例，分享一种判断食品添加剂是否合规的方法：

（1）确定食品是否符合《食品条例 1985》中的果酱产品标准的要求

如草莓果酱符合《食品条例 1985》中第 246 条中果酱标准的要求，根据标准要求，果酱可含有批准使用的防腐剂、着色剂、香精和食品调节剂。

因此，草莓果酱中可添加《食品条例 1985》中批准使用的防腐剂、着色剂、香精和食品调节剂。

更多内容详见：[马来西亚食品添加剂监管要求](#)

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，在英国暴发的大肠杆菌 O157 疫情中，超过 250 人患病，这可能是由沙拉引起的。

目前，英国已有 259 例确诊病例，样本日期是从 8 月底到 10 月底采集的，大多数人在 8 月和 9 月初发病。

产生志贺毒素的大肠杆菌 (STEC) O157 已经影响了英格兰、苏格兰、北爱尔兰和威尔士的人们。大多数患者是成年人。

苏格兰食品标准局 (FSS)、英国卫生安全局 (UKHSA) 和食品标准局 (FSA) 正在调查此次疫情。

根据 UKHSA 的数据，这是自 2014 年开始使用全基因组测序 (WGS) 以来最大的大肠杆菌暴发。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2022/12/more-than-250-ill-in-uk-e-coli-outbreak-linked-to-salad/>

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 12 月 5 日消息：中国海关总署已批准 1 家乳及乳制品生产企业产品对华出口，截至目前，已有 54 家俄罗斯乳品生产企业产品获得输华资格。

俄罗斯新增的乳及乳制品生产企业输华注册事宜均通过中国信息系统 CIFER 进行。

俄兽植局官方数据统计显示，2022 年俄乳制品对华出口量有所上升，其中炼乳、干乳和奶油的供应量增加了 2.8 倍，乳清供应量增加了 1.8 倍。

据日经中文网报道, 2022 年日本农林水产品和食品的出口额截至 10 月已达到 1.1218 万亿日元 (571 亿人民币), 连续 2 年突破 1 万亿日元大关, 并且速度提前了 1 个月。全年数据超过创历史最高的上年基本已成定局。日本政府还考虑把实现 2 万亿日元出口额的目标时间从原定的 2025 年提前。

日本农林水产省 12 月 5 日发布的数据显示, 1~10 月出口额比上年同期增长 1486 亿日元, 约 75.67 亿人民币 (15.3%)。按国家和地区来看, 对中国出口增长 24.5%, 达到 2293 亿日元 (约 116.77 人民币), 金额最多。扇贝和酒精饮料备受欢迎。其次是对美国出口, 增长 20.8%, 达到 1655 亿日元 (约 84.28 亿人民币)。美欧的新冠疫情走向平息, 餐饮需求复苏。

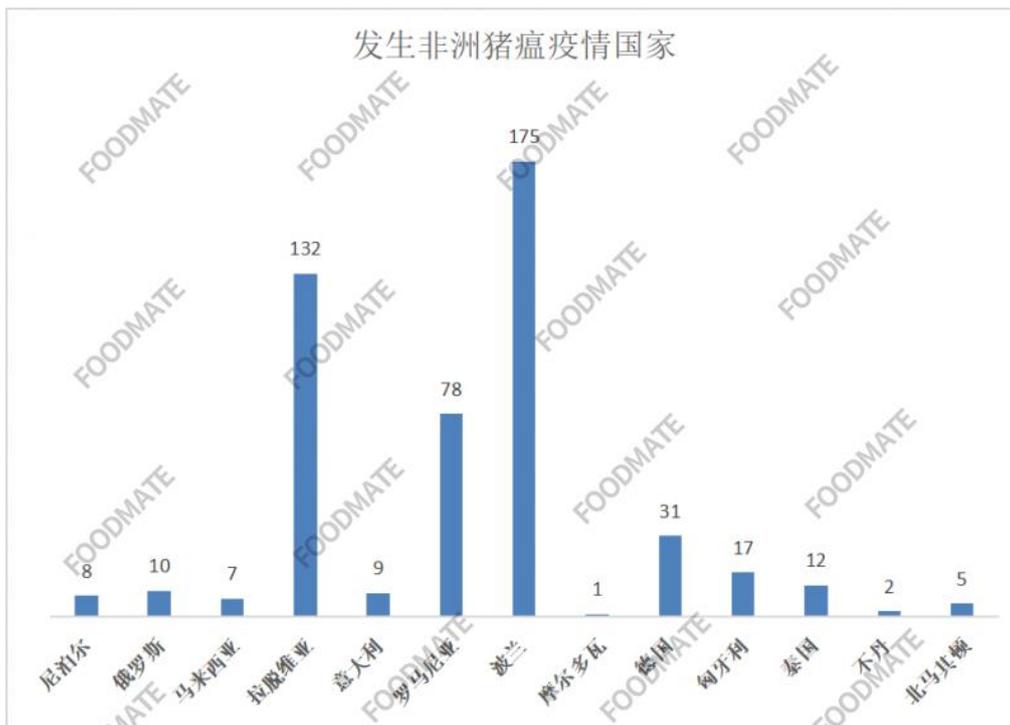
日本政府在 5 日的相关部长级会议上提出新战略, 要增加符合出口目的地食品卫生和检疫相关规定的产地。将构建都道府县、日本全国农业协同组合联合会 (JA) 和地区商社等携手提供支持的体制。

部长级会议还决定, 在出口具备较大扩展空间的重点品类中纳入锦鲤。锦鲤色彩鲜艳, 是海外非常喜爱的观赏鱼。截至目前指定了牛肉、扇贝和威士忌等 28 个品类。针对整个行业携手推动这些品类出口的“品类团体”, 新认定了 11 个品类的 4 个团体。

在扩大出口范围方面, 2011 年东京电力福岛第一核电站事故之后的日本产品进口限制仍是障碍。2022 年放宽限制的趋势扩大, 印度尼西亚和英国等取消限制, 但目前仍有 12 个国家和地区维持限制。2023 年春季以后, 福岛第一核电站的处理水将排入海洋。需要详细发布有关科学上的安全性等的详细信息。

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11月全球发生非洲猪瘟疫情487起，其中家猪83起，野猪404起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及尼泊尔、俄罗斯、马来西亚、拉脱维亚、意大利、罗马尼亚、波兰、摩尔多瓦、德国、匈牙利、泰国、不丹和北马其顿。



11月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

11月1日，尼泊尔发生3起家猪非洲猪瘟疫情。

11月2日，俄罗斯发生1起家猪非洲猪瘟疫情，马来西亚发生4起家猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生26起野猪非洲猪瘟疫情。

11月3日，俄罗斯发生3起家猪和1起野猪非洲猪瘟疫情。

11月2、9日，意大利发生3起野猪非洲猪瘟疫情。

11月4日，罗马尼亚发生14起家猪和8起野猪非洲猪瘟疫情，波兰发生41起野猪非洲猪瘟疫情，尼泊尔发生1起家猪非洲猪瘟疫情，马来西亚发生2起家猪和1起野猪非洲猪瘟疫情。

11月7日，摩尔多瓦发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2022年11月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

韩国将中国产木耳列为进口命令检查对象

食品伙伴网讯 12月5日，韩国食品药品安全部（MFDS）为了提高进口商的食物安全责任意识，确保进口食品的安全，将中国产木耳指定为进口命令检查对象，具体内容如下：

对象食品	国家	检查项目	事由
木耳 (子实体，干燥)	中国	4种残留农药 (多菌灵、噻虫嗪、三唑醇、三唑酮)	反复出现通关阶段检查结果不合格

检查命令时间：2022.12.24~2023.12.23

国际预警

2022年11月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（11月汇总）

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 2022年11月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	浙江宁波	Ningbo Shunkang Health Food Co., Ltd.	草药和植物（不是茶）	疑含有毒有害物质	2022-11-1	是	否	DNBI
2	广东广州	GUANGZHOU GREEN HEALTH PHARMACEUTICAL	人类和动物的维生素、矿物质、蛋白质和非常规饮食特色（4批次）	标签错误；未经批准的新药	2022-11-1	否	否	DSEI
3	河南南阳	XIXIA JINCAN FOOD	蘑菇、双孢蘑菇	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-11-2	否	是	DWCI
4	河南泌阳	BIYANG YIJIANG FOOD	玉米（加酱）（3批次）	制造商未注册为低酸罐装食品或酸化食品制造商；似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装	2022-11-3	否	否	DSWI
5	湖南湘潭	ACE Biotechnology Co., Ltd	草药和植物（不是茶）（3批次）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2022-11-3	否	否	DWCI

更多内容详见：[2022年11月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（11月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国 4 家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品为干木耳

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 4 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
99-19	2022-12-5	上海	Shanghai Dashanhe Edible Technology	干木耳（黑色或白色）	沙门氏菌
99-19	2022-12-5	湖北襄阳	Yicheng Dashanhe Edible Technology Co., Ltd.	干木耳（黑色或白色）	沙门氏菌
99-19	2022-12-5	浙江丽水	ZHEJIANG DASHAN import & EXPORT TRADE CO., LTD	干木耳（黑色或白色）	沙门氏菌
99-19	2022-12-5	福建漳州	Zhangzhou Hongyun Agricultural By-products Co., Ltd.	干木耳（黑色或白色）	沙门氏菌

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，注意产品中各种致病菌的存在，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本召回中国产超范围使用食品添加剂 脱氢乙酸的酸菜

食品伙伴网讯 12月6日，日本消费者厅发布消息称，现召回中国产超范围使用食品添加剂脱氢乙酸的酸菜。该酸菜中检测出脱氢乙酸 0.32g/kg，日本脱氢乙酸钠作为食品添加剂仅可在奶酪等食品中使用（以脱氢醋酸计），不允许用于酸菜中。

国际预警

2022年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月12日更新）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况，通报多批次食品及相关产品不合格。

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	12月5日	热带水果混合果实（CANNED TROPICAL FRUIT COCKTAIL）	WEST FOOD CO.		越南	成分规格不合格，转基因木瓜（PRSV-YK）阳性	福岡	株式会社大昌貿易行	自主检查
2	12月5日	加热后摄食冷冻食品（冷冻前未加热）：冷冻西兰花	RONGZE FOOD MANUFACTURING CO., LTD.		中国	大肠杆菌阳性	神戸二課	株式会社神戸物産	监控检查
3	12月5日	原料用果汁：果汁（BLACKCURRANTS JUICE CONCENTRATE 65 BRIX）	NEW ZEALAND BLACKCURRANT CO-OPERATIVE LTD.		新西兰	保存基准不合格（常温保存）	関西空港	有限会社叶友	行政检查
4	12月5日	香辛料：干辣椒粉（DRIED CHILLI POWDER）	QINGDAO HOTMISO FOOD CO., LTD.		中国	检出黄曲霉毒素 ①12 μg/kg (B1: 11.6 μg/kg)、 ②15 μg/kg (B1: 13.9 μg/kg、G1: 1.4 μg/kg)	東京	株式会社東亜トレーディング	命令检查

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

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2022 年第 48 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 8 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-11-28	德国	烤盘	2022.6920	镍迁移 (4348 ± 1862 μg/l)；钴迁移 (1948 ± 834 μg/l)；锰迁移 (5490 ± 2351 μg/l)	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报
2022-11-28	波兰	玻璃杯	2022.6924	镉和铅迁移量超标	分销信息尚不可用/公共警告-新闻稿；退出市场	警告通报
2022-11-28	葡萄牙	糖粉	2022.6926	含未经许可的添加剂 (E 127)	通知国未分销/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2022-11-30	波兰	玻璃杯	2022.6956	镉和铅迁移量超标	仅限通知国分销/公共警告-新闻稿；官方扣留	注意信息通报
2022-11-30	西班牙	密胺早餐盘	2022.6968	甲醛迁移	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2022-11-30	捷克	酒杯	2022.6969	未经授权使用竹子	分销至其他成员国/退出市场	后续信息通报
2022-11-30	法国	聚酰胺厨具套件	2022.6972	初级芳香胺迁移 (8.94 μg/kg; 15.67 μg/kg)	产品尚未投放市场/退回至发货人	拒绝入境通报
2022-12-1	斯洛文尼亚	婴儿餐具	2022.7002	未经授权使用竹子	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

据通报，不合格烤盘销往了奥地利、芬兰、德国、意大利、卢森堡、荷兰和瑞士。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 12月6日，安徽省科学技术厅网站公示了2022年度安徽省科学技术奖受理项目目录，有118项省自然科学奖项目、25项省技术发明奖项目以及618项省科学技术进步奖形式审查合格予以受理。

根据目录显示，涉及食品领域的有58项，均为省科学技术进步奖。自受理项目公布之日起7日内，任何单位或者个人对公布项目的创新性、先进性、实用性及提名材料真实性和项目主要完成人、主要完成单位持有异议的，应当以书面方式向安徽省科学技术奖励工作办公室提出，并提供必要的证明材料。

序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人	提名单位/专家	提名奖种
147	菌菇智能化培育与活性多糖高效制备关键技术创新与应用	安徽大学、芜湖野树林生物科技有限公司	陈彦、吴庆喜、许腾龙、许忠、李娟、金媛媛、陈蕾、陆永明、张文娜、开桂青	安徽大学	科学技术进步奖
167	饲用高粱优异种质创制及“皖甜梁1号”的选育与推广	安徽科技学院、安徽省畜牧技术推广总站、六安市天润现代农业科技有限公司	李杰勤、张莉、詹秋文、郑甲成、王丽华、卢亚洲、刘言龙、杜军利、汪家玲、何庆元	安徽科技学院	科学技术进步奖
168	基于猪禽无抗养殖的功能型中草药饲料添加剂关键技术研发和应用	安徽科技学院、安徽省兽药饲料监察所、安徽安丰堂动物药业有限公司、安徽省畜牧技术推广总站	吴昊、靳二辉、周金星、金光明、胡忠泽、李瑞、明文庆、丁常宏	安徽科技学院	科学技术进步奖
169	肉羊绿色低碳高效饲养关键技术创建与应用	安徽科技学院、安徽省争华羊业集团有限公司、安徽省农业科学院畜牧兽医研究所、安徽省天长市周氏羊业有限公司、安徽省田丰牧业科技有限公司、安徽省恒丰牧业有限公司	华金玲、吴学壮、江喜春、汤继顺、周建军、苑洪霞、潘磊、朱雯、王世琴	安徽科技学院	科学技术进步奖

更多内容详见：[2022 年度安徽省科学技术奖受理项目公示 涉及食品领域 58 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品领域 2022 年度湖南省科技创新计划项目（第六批）验收结果公示

食品伙伴网讯 12月2日，湖南省科学技术厅公示了2022年度湖南省科技创新计划项目（第六批）验收结果，其中，食品领域有3项。公示期为2022年12月2日至12月8日（公示期5个工作日）。

食品领域 2022 年度湖南省科技创新计划项目（第六批）验收结果公示表

序号	项目编号	项目名称	承担单位	项目负责人	验收结果
3	2018NK1020	水稻优质绿色高效种质创制与重大新品种培育	袁隆平农业高科技股份有限公司	唐文帮	优秀
9	2018NK1010	杂交海水稻研究与应用	湖南杂交水稻研究中心	李新奇	合格
10	2018NK1030	油茶全产业链提质增效关键技术研究 与示范	湖南大三湘茶油股份有限公司	陈永忠	合格

（来源：湖南省科学技术厅）

原文链接：http://kjt.hunan.gov.cn/kjt/xxgk/tzgg/tzgg_1/202212/t20221202_29146165.html

 [2022 年度湖南省第六批科技创新计划项目验收结果公示表.pdf](#)

2022年江苏省产学研合作（揭榜挂帅） 拟支持项目公示 涉及食品领域 22项

食品伙伴网讯 12月7日，江苏省科学技术厅网站公示了2022年江苏省产学研合作（揭榜挂帅）拟支持项目清单，有240个项目拟获支持。公示时间自2022年12月7日至12月13日。

根据清单显示，有22项涉及食品领域，具体如下：

序号	所在地	项目名称	技术输出方名称	技术输出方负责人	技术吸纳方名称	技术吸纳方负责人
33	南京市	一种基于光谱技术的小麦叶片糖氮比快速检测方法	南京农业大学	朱艳	神农智慧农业研究院南京有限公司	汤亮
44	南京市	基于光谱技术水果品质检测系统的开发	南京晓庄学院	李洪敬	江苏云扬仪器设备有限公司	王延千
56	徐州市	液态二氧化碳-酶多级联合复合食品调味剂关键技术研发	徐州工程学院	戚云晖	徐州领润信息科技有限公司	徐威
66	徐州市	蛹虫草保健食品关键核心技术攻关	徐州工程学院	陈尚龙	徐州瑞乾生物科技有限公司	宋晴晴
67	徐州市	复合银杏肽固体饮料关键技术研发	徐州工程学院	郑义	江苏好的食品有限公司	闵庆友
69	徐州市	一款蒜香裹衣花生的开发	徐州工程学院	刘君	江苏坚强的松鼠食品有限公司	于亮
71	徐州市	枇杷抗菌保鲜包装材料的研发	徐州工程学院	张翠	江苏莫小希农业科技有限公司	刘再金
72	徐州市	全谷物营养食品关键核心技术攻关	徐州工程学院	刘恩歧	江苏五信堂食品有限公司	陈海胜
85	徐州市	羊血蛋白多肽复合固体饮料研究开发	徐州工程学院	于楠楠	大农驰（江苏）生物新能源有限公司	祖垒
92	徐州市	牛蒡复合发酵功能饮料的开发	徐州工程学院	解春芝	雄狮（江苏）生物科技有限公司	姜道伟
102	常州市	一种菠萝去芯切块一体机	常州机电职业技术学院	龙海燕	常州市善求机械设备有限公司	龙慧芝
127	南通市	基于机器学习的农产品自售系统研究	江苏科技大学	李思	讯智智能科技有限公司南通有限公司	吴秀芳
139	淮安市	金菊苣实蜂蜜功能性啤酒酿造技术	淮阴师范学院	宋虎卫	江苏闽卓农业发展有限公司	胡秀芹
142	淮安市	特色水果萝卜资源创制及绿色优质栽培技术研发	江苏徐淮地区淮阴农业科学研究所	王玮	淮安柴米河农业科技股份有限公司	王其传

更多内容详见：[2022年江苏省产学研合作（揭榜挂帅）拟支持项目公示 涉及食品领域 22项](#)

食品伙伴网讯 近日，重庆市科学技术局公示了 2022 年度技术创新与应用发展专项项目拟立项清单，其中食品领域有 69 项，包括面上项目 7 项，重点项目 50 项，2022 年度川渝联合实施重点研发项目 5 项，兑现 2021 年度国家科技计划项目奖励 7 项。

食品领域 2022 年度技术创新与应用发展专项面上项目拟立项清单

序号	项目名称	项目申报单位	项目负责人	管理处室	备注
12	马铃薯智能化杂交育种技术研究	西南大学	刘勋	农村科技处	
13	抗耐高温干旱的乡土植物品种鉴定评价和利用	重庆市农业科学院	王红娟	农村科技处	
14	利用分子标记辅助抗晚疫病大果型番茄材料创制	重庆市农业科学院	潘光辉	农村科技处	
15	油橄榄炭疽病绿色防控技术研究	重庆市林业科学研究院	黄飞逸	农村科技处	
20	坡耕地菜田土壤地力恢复及产能提升技术与应用	重庆市农业科学院	王妍	农村科技处	
27	冬虫夏草优质蝙蝠蛾寄主昆虫选育关键技术研究	重庆市中药研究院	贺元川	社会发展科技处	
28	石墨烯量子点传感技术在植物源性食品中有机磷 残留检测的应用研究	重庆海关技术中心	莫敏	社会发展科技处	

食品领域 2022 年度技术创新与应用发展专项重点项目拟立项清单

序号	项目名称	项目申报单位	项目负责人	管理处室	备注
11	基于农业互联网的智慧农业生产服务关键技术研究及应用	中冶赛迪工程技术股份有限公司	吴敏	高新技术处	
12	生鲜产品冷链低碳数智仓储关键技术研究与应用	重庆市天友乳业股份有限公司	王见术	高新技术处	
67	川渝预制菜关键技术研究及产品开发	重庆市梁平区奇爽食品有限公司	陈剑英	农村科技处	
68	中央厨房智能烹饪技术及装备研发	重庆辉建农业科技发展有限公司	高智桥	农村科技处	
69	榨菜免腌（轻腌）加工关键装备研制与应用	重庆市鱼泉榨菜（集团）有限公司	刘心发	农村科技处	
70	晚熟柑橘高值化综合加工关键技术研究与应用	重庆鲜果集橙汁有限公司	伍新桐	农村科技处	
71	茶基功能性食品配料研究与创新应用	重庆市赤茗农业股份有限公司	袁学平	农村科技处	
72	乳制品感官评价体系构建与新型质构调节剂定向组合设计	重庆市天友乳业股份有限公司	蒋源渊	农村科技处	

更多内容详见：[重庆市 2022 年度技术创新与应用发展专项项目拟立项清单公示 食品领域有 69 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: fanyi@foodmate.net

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

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

让合规 创造价值

食品安全合规服务

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

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

> 食品安全信息监测与分析预警服务

食品安全舆情监控

抽检信息查询分析

食品安全预警分析

热点专题解读报告

> 注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册

保健食品注册备案

特医食品注册

食品添加剂新品种申报和扩项

新食品原料申报

食品相关产品新品种申报

境外工厂注册

> 食品合规管理体系

食品合规管理体系建设

食品合规管理体系培训

食品合规管理体系咨询

食品合规管理体系审核

> 食品标准法规管理系统及咨询服务

标准法规管理系统

产品及配料合规判定系统

产品指标管理系统

危害物限量查询系统

进出口合规咨询服务

标法咨询整体外包

> 产品合规管理咨询服务

标签评审管理系统

进口标签设计

营养标签生成系统

标签合规审核

> 培训学习&交流活动

食品安全培训课程

食品安全学习平台

进出口法规交流会

标签合规培训班与研讨会

食品安全与标准法规研讨会

定制化标准法规培训



GLOBAL FOODMATE



化妆品合规联盟



食品标法圈



特殊食品与添加剂



食品安全风向标



查标准



查法规

了解更多, 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

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	成都	2022 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
12 月	烟台	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
12 月 15-16 日	线上	药食同源基础及产品开发培训班（线上网络直播）
延期待定	呼和浩特	2022（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛（呼和浩特）
2 月 22-24 日	琼海市	2023 首届博鳌健康食品论坛暨博览会（FHE）
3 月	济南	2023 第八届食品质量安全管理大会
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
4 月 20-23 日	琼海市	2023 全球食品饮料论坛

2022 年展会预告：

12 月 16-18 日	合肥	2022 第六届中国国际现代渔业科技博览会
12 月 19-20 日	福建	2022 中国（福建）国际南方种业博览会
12 月 26-29 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

2023 年展会预告：

1 月 6-8 日	厦门	2023 “供销优选” 博览会
2 月 22-24 日	深圳	2023 春季全球高端食品展览会（全食展）
2 月 25-27 日	上海	2023 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
2 月 26-28 日	济南	2023 年中国国际预制菜产业（山东）交易博览会
3 月 1-3 日	广州	2023 广州国际工业自动化技术及装备展览会
3 月 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 29-30 日	合肥	第十一届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛

3月30-4月1日	济南	2023 第 11 届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
4月13-15日	北京	第十三届北京国际餐饮业供应链展览会
4月13-15日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
4月18-20日	青岛	2023 中国（青岛）奶业博览会
4月18-22日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（CIMIW 2022）
4月19-21日	沈阳	2023 第十届沈阳餐博会
4月22-24日	南京	2023 第 12 届中国（南京）国际食品饮料展览会
4月26-28日	郑州	2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月26-27日	哈尔滨	第 28 届东北三省畜牧业交易博览会
4月26-28日	成都	2023 第 19 届中国国际（西部）生化分析与实验室规划建设管理成都博览会
5月7-9日	佛山	2023 中国饮品产业展览会
5月10-12日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月18-20日	广州	2023 第 14 届中国（广州）国际物流装备与技术展
5月19-21日	济南	2023 第 17 届全国食品博览会
5月19-21日	长沙	2023 第 23 届中部（长沙）休闲食品展览会
5月25-27日	广州	2023 世界食品广州展（世食展）
5月25-27日	西安	第 24 届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月25-27日	青岛	2023 第 20 届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会
5月27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	银川	第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
6月2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
6月6-8日	深圳	2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）
6月6-8日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月19-21日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21日	上海	第二十一届世界制药原料中国展天然提取物展区
6月19-21日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
6月19-21日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
6月23-25日	青岛	2023 青岛国际预制菜食品展览会
7月6-8日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
8月18-20日	青岛	2023 第 5 届青岛国际工业博览会
8月23-25日	上海	第 14 届上海国际餐饮食材展览会
8月23-25日	上海	2023 上海国际渔业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展
10月25-27日	青岛	第 26 届中国国际渔业博览会
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月8-10日	上海	FHC 2022 第二十六届上海环球食品展
11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[迪马科技——仪器试剂](#)

[湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[廊坊市奥环机械设备有限公司——食品机械](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海木辰生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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>

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线上直播培训、会议。

3、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测）。

4、各种活动。

——调查问卷，校园活动，科普活动

——检测活动

——实验室比对

最新推出

【线上课程】畜禽食品化学危害物非靶向筛查技术培训

▲时间：2022 年 12 月 13 日 13:30-17:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1032&fuid=154861>

▲主要内容：

13:30-14:00 全局性的药物残留监测设计思路探讨

发言嘉宾：国家食品安全风险评估中心 杨大进 研究员

14:00-14:50 基于组学策略的食品风险物质非靶向筛查技术研究

发言嘉宾：中科院大连化学物理研究所 赵春霞 研究员

14:50-15:30 畜禽产品中激素类药物残留测定技术

发言嘉宾：国家食品安全风险评估中心 高洁 副研究员

15:30-16:10 禽蛋产品中违禁药物残留检测技术

发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 张晶 研究员

▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

1+X 食品合规管理职业技能等级证书院校推介会

▲时间：2022 年 12 月 14 日 16:00--17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1076&fuid=154861>

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：（见报名信息）

▲报名咨询：食品小 V：13370946482（微信同号）

【免费直播】2022(第四届)水环境发展论坛

▲时间：2022 年 12 月 15 日-16 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1078&fuid=154861>

▲主要内容：

1、水生态修复及巢湖流域治理研讨会；

2、智慧水环境创新研讨会；

3、新污染物检测与治理研讨会；

4、脱盐与水再利用技术研讨会；

5、水利与水土保持；

线上培训 | 鱼糜制品加工技术

培训时间：2022 年 12 月 16

报名方式: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1072&fuid=154861>

培训方式: 虾滑+鱼豆腐+鱼丸 系统理论讲解+实操视频分析+直播答疑交流

报名联系人: 林老师 13375457063 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/akBf6E4dL3ybrKAcD3r7Bw>

“水产品预制菜加工技术与质量安全控制技术”水产云线上培训系列

开课时间: 12月22日 9:00-18:00

报名方式: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1068&fuid=154861>

内容大纲:

- (一) 水产预制菜原料与加工特性
- (二) 海水鱼预制菜加工技术及案例分享
- (三) 淡水鱼预制菜加工技术及案例分享
- (四) 虾类预制菜加工技术及案例分享
- (五) 贝类预制菜加工技术及案例分享
- (六) 藻类预制菜加工技术及案例分享
- (七) 水产品预制菜质量安全控制技术案例分享

报名联系人: 林老师 13375457063 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/DNEqgV6w1gdXQ8khZR1qmQ>

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

【时间地点】2022年12月23-24日 食学宝平台直播

【课程安排】

Part1-线上点播理论课程

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

Part2-线上直播实训课程

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

线上课程实现无障碍沟通互动模式。

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

【培训讲师】

高级外审员

认证中心技术总监

高级培训师&高校外聘教师

参与食品安全管理体系国标 GB/T27306-2008 起草和宣贯教材的编写工作

食品工业企业诚信体系评价师

曾任国家食品安全师培训导师等, 属于理论与实践相结合的实战派管理专家, 审核培训经验丰富, 擅长案例剖析、问题思考、互动推理, 得到培训学员的一致好评。

【培训费用】

- 1、2800元/人(线上三天+线下两天课程)
- 2、12月20日前报名并缴费, 享受早报优惠 2600元/人;
- 3、两人以上含两人报名享受团报优惠 2600元/人;

【颁发四张证书】

- 1、ISO9001:2015质量管理体系内审员证书

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

证书网站可查，行业认可。

【报名方式】

联系人：姜老师 15345357379（同微信号）

邮箱：jiangyuanyuan@foodmate.net

【免费直播】食学实用系列之-电商平台食品安全法律风险管理

▲时间：2022 年 12 月 29 日 19:00-20:00

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

▲主要内容：

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

RB/T 038-2020 食品微生物检测结果质量监控指南解读线上培训班

▲时间：2023 年 1 月 4 日 线上直播

▲主要内容：

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

▲培训讲师：青岛海关技术中心相关专家/标准制定人

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

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zETGUu9SZi1dhmBsTqC4xA>

▲联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲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、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

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

▲报名咨询：

秦老师 15345357091（微信同号）

贾老师 15314477972（微信同号）

食学宝点播课推荐：

食学宝 VIP 会员 349 元/年！600 多门食品好课免费学！

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

1. 【49.9 元·VIP 免费】团队如何进行目标管理-目标管理的实施

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1323&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 部门目标的设定
2. 个人目标的设定
3. 目标达成活动的支援
4. 过程与成果的评价

2. 【9.9元·VIP免费】食品标签审核及案例分析

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=379&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 食品标签相关的法律法规

主要讲解我国食品标签管理相关的法规和标准,对法规条款内容进行解读。

2. 普通食品标签常见问题及案例

对普通食品标签强制标示内容进行讲解,对常见错误进行列举分析,通过5个案例,强化了对标签标识知识点的理解。

3. 进口食品标签常见错误及案例

对进口食品经常出现的错误标识进行列举分析,结合3个案例,强化进口食品标识重点。

3. 【19.9元·VIP免费】食学实用系列课程之-(GB 31656.13-2021)《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》检测标准解读

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1094&fuid=154861>

▲主要内容:

主要讲解了(GB 31656.13-2021)《食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法》检测的注意事项,包括不同样品基质本身所带来的pH值差异、并以实例介绍了应用GB 31656.13-2021检测硝基呋喃类代谢产物时基质效应对定性、定量离子对的影响,需采用不同的方式以克服基质效应所带来的影响。

线上·培训·会议

精酿酒,智控味—珀金埃尔默酒类品质与安全研讨会

▲时间:2022年12月13日 食学宝平台线上直播

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1067&fuid=154861>

▲主要内容:

13:35-14:00 我国白酒质量标准体系修订工作进展

发言嘉宾:全国白酒标准化技术委员会秘书处 孟镇 高级工程师

14:00-14:25 白酒生产工艺简介

发言嘉宾:山东扳倒井股份有限公司 信春晖 副总工程师

14:30-14:45 珀金埃尔默白酒检测整体方案介绍

发言嘉宾:珀金埃尔默企业管理(上海)有限公司 姚亮 食品行业经理

14:50-15:10 红外光谱技术在白酒行业中的应用

发言嘉宾:珀金埃尔默企业管理(上海)有限公司 张晋博 高级产品专员

15:10-15:35 PerkinElmer 色谱质谱仪器在白酒质控和安全方面的应用

发言嘉宾:珀金埃尔默企业管理(上海)有限公司 李建飞 技术支持经理

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/eaH13S30knHTpF5aF948Rg>

【线上课程】畜禽食品化学危害物非靶向筛查技术培训

▲时间:2022年12月13日 13:30-17:30

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1032&fuid=154861>

▲主要内容:

13:30-14:00 全局性的药物残留监测设计思路探讨

发言嘉宾：国家食品安全风险评估中心 杨大进 研究员
14:00-14:50 基于组学策略的食品风险物质非靶向筛查技术研究
发言嘉宾：中科院大连化学物理研究所 赵春霞 研究员
14:50-15:30 畜禽产品中激素类药物残留测定技术
发言嘉宾：国家食品安全风险评估中心 高 洁 副研究员
15:30-16:10 禽蛋产品中违禁药物残留检测技术
发言嘉宾：北京市疾病预防控制中心 张 晶 研究员
▲报名咨询：吕老师 18906457005（微信同号）

餐饮企业食品安全风险管控公益直播

培训时间：12月14日9:00-11:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1064&fuid=154861>

培训老师介绍：

原璐：食品伙伴网技术专家，从事质量及食品安全工作十余年，曾就职于一知名食品企业从事质量管理工作，后曾在餐饮服务企业负责供应商的审核、原物料品质把控及餐饮门店食品安全的管理提升，对工厂质量管理及餐饮门店食安管理有丰富的经验。

培训内容

餐饮企业食品安全风险管控

- * 2022年餐饮舆情数据及监督抽检分析
- * 餐饮企业落实主体责任的建议
- * 餐饮企业风险管控要点分析

联系人：方静 女士：13356941975（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/tXfWLF9DfpQF5Xzr0leyxg>

▲联系人：李珊 15966518385（微信同号）

1+X 食品合规管理职业技能等级证书院校推介会

▲时间：2022年12月14日16:00--17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1076&fuid=154861>

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：（见报名信息）

▲报名咨询：食品小V：13370946482（微信同号）

线上直播 | 药食同源基础及产品开发培训班

时间：2022年12月15-16日

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

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

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

【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点（二）

直播时间：2022年12月15日 15:00-16:30

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1070&fuid=154861>

主讲人：罗老师

老师介绍：

罗志芳，食品伙伴网合规咨询顾问。目前主要从事化妆品合规咨询、标签审核、质量管理工作。拥有多年化妆品行业从业经验，包括化妆品实验室管理、在线质量管控、来料管控、质量管理体系建设及化妆品法规咨询等。曾任职于国内知名化妆品企业。

主要内容：

- 一、厂房设施与设备
- 二、物料与产品管理
- 三、产品生产管理
- 四、产品销售管理

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1300764-1-1.html>

【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点（一）

回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1311&fuid=154861>

【免费直播】食学实用系列之-学校食堂食品安全法律风险管理

▲时间：2022年12月15日 19:00-20:00

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

▲主要内容：（详见报名链接）

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

【免费直播】2022(第四届)水环境发展论坛

▲时间：2022年12月15日-16日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1078&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、水生态修复及巢湖流域治理研讨会；
- 2、智慧水环境创新研讨会；
- 3、新污染物检测与治理研讨会；
- 4、脱盐与水再利用技术研讨会；
- 5、水利与水土保持；

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（已结束）

2022年12月8日 20:00-20:30（已结束）

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）

线上培训 | 鱼糜制品加工技术

培训时间：2022 年 12 月 16

报名方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1072&fuid=154861>

培训方式：虾滑+鱼豆腐+鱼丸 系统理论讲解+实操视频分析+直播答疑交流

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/akBf6E4dL3ybrKAcD3r7Bw>

关于举办进出口食品安全管理及 HACCP 应用培训班（第一期）

时间：2022 年 12 月 16 日 8:30-17:00

地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1019&fuid=154861>

会议内容：

- （一）2022 年进出口食品安全监管及法规要求
- （二）新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）的实施
新版 HACCP 体系认证实施规则附件 2（V1.0）要点解析
食品企业确认和验证 HACCP 计划的有效措施
HACCP 认证常见问题与建议
- （三）主要贸易国家食品安全最新法规要求
- （四）HACCP 体系在企业的建立与应用经验分享

联系我们：方老师 13356941975

“实验室检测结果有效性”系列直播课第六期—各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断

▲培训时间：12 月 20 日 食学宝平台线上直播

▲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》
3. 限量附近的检测结果的处理和判定

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/GVCi_b829b3mtS6kJRYcTg

▲费用标准：标准费用：399 元/人；

▲报名咨询：王老师 18106384450（微信同号）

2022（第四届）兽药残留检测技术交流会

▲时间：2022 年 12 月 21-22 日 食学宝平台线上直播

▲主要内容：见详情链接。

▲费用标准：

一个专题 899 元/人，两个专题 1600 元/人。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/3D_-LmeUCPpriceAlRAVug

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

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

“水产品预制菜加工技术与质量安全控制技术”水产云线上培训系列

开课时间：12月22日 9:00-18:00

报名方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1068&fuid=154861>

内容大纲：

- (一) 水产预制菜原料与加工特性
- (二) 海水鱼预制菜加工技术及案例分享
- (三) 淡水鱼预制菜加工技术及案例分享
- (四) 虾类预制菜加工技术及案例分享
- (五) 贝类预制菜加工技术及案例分享
- (六) 藻类预制菜加工技术及案例分享
- (七) 水产品预制菜质量安全控制技术案例分享

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/DNEqgV6w1gdXQ8khZR1qmQ>

【线上直播】小白都能听得懂的测量不确定度课程

▲时间：2022年12月22日 8:30-11:30

▲费用说明：199元 VIP:99元

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

▲主要内容：

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

【免费】实验室检测效率提升网络研讨会

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

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

▲主要内容：

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

▲费用标准：免费报名

▲报名咨询：金老师 18106383420（微信同号）

【证书】实验室安全管理师专业技能等级培训（初级、中级）

▲时间：2022年12月22日-12月24日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

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

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

▲时间：2022年12月22日-12月24日 食学宝直播

▲主讲人：食品伙伴网老师

▲培训内容：

- 1.0 实验室安全绪论（初级、中级）

- 1.1 实验室危险和有害因素——分类介绍
 - 1.2 实验室危险和有害因素——燃烧与爆炸
 - 1.3 实验室危险和有害因素——生物安全
 - 2.1 实验室主要危险源——化学品（化学品性质、易燃易爆、剧毒品、腐蚀）
 - 2.2 实验室主要危险源——压力容器及气瓶安全管理
 - 2.3 实验室主要危险源——电器火灾及预防（插座插头）
 - 2.4 实验室主要危险源——生物安全二级实验室操作与注意事项
 - 3.1 实验室安全防护——实验室安全设备设施
 - 3.2 实验室安全防护——实验室个体防护用品的使用和维护
 - 3.3 实验室安全防护——动物实验安全与防护
 - 4.1 实验室安全预防与处置——实验室自救、互救、急救方法，疏散和现场紧急情况处理
 - 4.2 实验室安全预防与处置——灭火器种类及灭火注意事项
 - 4.3 实验室安全预防与处置——化学烧伤处置
 - 5.1 实验室安全管理——安全标识
 - 6.0 实验室安全管理基本要求（化学、生物）（以下为中级）
 - 7.0 安全评价
 - 7.1 安全评价——概述
 - 7.2 安全评价——检查表法
 - 7.3 实验室有害因素收集分析
 - 8.0 风险控制
 - 8.1 危险化学品的管理：试剂管理、易制毒管理、易制爆管理（相关法律法规）
 - 8.2 生物安全风险评估及控制
 - 9.0 安全管理体系
 - 9.1 实验室安全管理体系简介
 - 9.2 生物安全管理体系要求
 - 9.3 日常检查
 - 9.4 人员监督
 - 9.5 内部审核、管理评审
- ▲费用标准：初级 640 元/人，中级 1280 元/人
- ▲详情介绍：
- 初级：<https://mp.weixin.qq.com/s/GLs5sFNbvqeIhGIxM7TG1Q>
- 中级：<https://mp.weixin.qq.com/s/YT00cgvAw7bdA6dbgpfiywQ>
- ▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）杨老师 13361325079（微信同号）

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

【时间地点】2022 年 12 月 23-24 日 食学宝平台直播

【课程安排】

Part1-线上点播理论课程

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

Part2-线上直播实训课程

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

线上课程实现无障碍沟通互动模式。

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

【培训讲师】

高级外审员

认证中心技术总监

高级培训讲师&高校外聘教师

参与食品安全管理体系国标 GB/T27306-2008 起草和宣贯教材的编写工作

食品工业企业诚信体系评价师

曾任国家食品安全师培训导师等，属于理论与实践相结合的实战派管理专家，审核培训经验丰富，擅长案例剖析、问题思考、互动推理，得到培训学员的一致好评。

【培训费用】

1、2800 元/人(线上三天+线下两天课程)

2、12 月 20 日前报名并缴费，享受早报优惠 2600 元/人；

3、两人以上含两人报名享受团报优惠 2600 元/人；

【颁发四张证书】

1、ISO9001:2015 质量管理体系内审员证书

2、ISO22000:2018 食品安全管理体系内审员证书

3、HACCP V1.0 危害分析与关键控制点体系内审员证书

4、体系管理专员岗位技能等级证书。

证书网站可查，行业认可。

【报名方式】

联系人：姜老师 15345357379（同微信号）

邮箱：jiangyuanyuan@foodmate.net

2022 益生菌在线峰会

时间:2022 年 12 月 27 日（全天）

主办方：食品伙伴网、美中健康产品协会（HPA）、国际益生菌协会（IPA）

会议亮点：

《2022 功能食品行业白皮书》和《2022 益生菌行业白皮书》发布

行业专家+企业专家精彩分享

细分益生菌产品解决方案展示

报名联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

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

线上活动 | 功能性宠物食品开发创新研学会

直播时间：2022 年 12 月 28-29 日（计划 1.5 天）

邀请对象：

宠物食品企业及相关企业的技术研发人员、质量管理人员、生产管理人员以及高层管理者；高校、科研院所等单位从事宠物及宠物食品相关研究的专家学者和学生等。

拟定主题：

（一）趋势与政策法规

（二）工艺与功效评价

（三）新原料新功能

报名方式：<https://www.wjx.cn/vm/rZCDHop.aspx#>

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

【免费直播】食学实用系列之-电商平台食品安全法律风险管理

▲时间：2022 年 12 月 29 日 19:00-20:00

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

▲主要内容：

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

《食品生产许可审查通则（2022版）》理解与运用培训班

培训时间：2022年12月

培训地点：线上直播 食学宝

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

培训内容：

1. 新版《食品生产许可审查通则》宣贯与解读
 - 新版《食品生产许可审查通则》修订的背景、意义
 - 新版《食品生产许可审查通则》重点变化及条款释义
 - 新版《食品生产许可审查通则》“问答”的理解与重点问题解析
 - 新版《食品生产许可审查通则》附件等配套文件解读
 2. 新版《食品生产许可审查通则》实施过程中常见问题及应对措施
 - 食品生产许可换证、变更、材料准备、申报、办理流程等过程中应注意的问题及解决方案
 - 食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施
 3. 食品生产许可审查细则中食品标签标识要点及案例解析
- 联系我们：刘老师 18954734004

RB/T 038-2020 食品微生物检测结果质量监控指南解读线上培训班

▲时间：2023年1月4日 线上直播

▲主要内容：

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

▲培训讲师：青岛海关技术中心相关专家/标准制定人

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

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zETGUu9SZildhmBsTqC4xA>

▲联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）

【线上直播】食品微生物实验室技能提升培训班（第三期）

▲时间：2023年1月5-6日 线上直播

▲主要内容：

- 专题一、食品微生物实验室常见致病菌检验与鉴定
发言嘉宾：“野兽”老师
- 专题二、食品微生物实验室记录管理
发言嘉宾：沈阳海关技术中心 王金玲 研究员
- 专题三、食品微生物实验室现场检查
发言嘉宾：安徽省食品药品检验研究院 安老师
- 专题四、标准菌株使用与保藏专题

发言嘉宾：中国工业微生物菌种保藏管理中心 李金霞 副主任

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/38ilrqt37-UqmQkL4wdqwg>

▲联系人：刘雅君 15715358528（微信同号）

线下·培训·会议

研发类：

1、第三期复合调味料包加工技术培训

时间：2022 年 12 月 19-20 日

培训内容（实操+讲解）：

复合调味料包的原料选择思路及应用技术

香辛料特性、应用及配伍技术

复合调味料包常用添加剂介绍及使用

复合调味料包的配方组合运用方法与案例讲解

复合调味料包的制备工艺与设备选型

复合调味料包的风味变化规律与口味还原要点

复合调味料包的包装技术讲解

感官评价方法、影响因素与控制

报名联系人：于老师 18906382430

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

质量安全类：

1、2023 第八届食品质量安全管理大会

会议时间：2023 年 3 月

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

我国食品安全现状及建议

企业落实食品安全主体责任监督管理

食品质量管理的思考与发展

食品重点标准修订进展

食品添加剂使用标准要点解析

农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析

食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

分会场四 包装材料安全及风险管控(第二天下午)

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

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

联系我们：刘女士：18954734004（微信同号）

2、食品出口合规实操培训--第六期

培训时间：12 月

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析
食品出口美国的合规性分析
食品出口日本的合规性分析
食品出口韩国的合规性分析
食品出口东南亚的合规性分析

培训特色:

小班授课, 实操指导性强
专业讲师, 授课通俗易懂

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

定制进出口企业内训及培训咨询: 臧女士: 18153529006 (微信同号)

检测类:

1、2022 食品微生物检验实际操作培训班

▲培训内容:

- (1). GB4789. 1-2016 食品微生物学检验总则;
- (2). GB4789. 2-2016 菌落总数测定;
- (3). GB4789. 3-2016 大肠菌群计数;
- (4). GB4789. 4-2016 沙门氏菌检验;
- (5). GB4789. 7-2013 副溶血性弧菌检验;
- (6). GB4789. 10-2016 金黄色葡萄球菌检验;
- (7). GB4789. 30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验;
- (8). GB4789. 38-2012 大肠埃希氏菌计数

▲培训排期:

第 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

各种活动, 欢迎参与

关于征集共同举办“探食记社会实践活动”院校的通知

▲时间: 征集启事发布之日起至 2023 年 3 月 1 日(2023 年寒假征集)

▲详情介绍: 为培育和锻炼学生的实践能力与综合能力, 让学生在假期生活中也荡扬着青春与活力, 收获到趣味和快乐。食品伙伴网现推出与院校联合举办的“探食记社会实践活动”, 每年分寒假、暑假两个阶段进行, 三大板块可供选择。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/3ur1N6euVQIzm7Gi3PD_Qg

▲报名咨询: 食品小 V: 13370946482 (微信同号)

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动火热进行中!

▲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/Z1lknz9NP-d68aA2pbVVGQ>

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲详情介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特

推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲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】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍:

- 1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析;
- 2) 微生物能力验证样品的保藏、检测;
- 3) 标准菌株的活化、传代与使用;
- 4) 标准菌株的保藏方法及注意事项;
- 5) 培养基的验收 (性能测试、性能评价和结果分析) 及注意事项;
- 6) 培养基的配制、使用及注意事项;
- 7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详情介绍: 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, 即日正式开启, 报名请联系客服, 报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠, 热门项目先到先得。

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

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对 (每月一期)

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

▲比对项目:

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

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

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力比对】肉制品中亚硝酸盐检测能力提升培训及实验室间比对活动

▲主要培训内容：

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

▲比对详情介绍：

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】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）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详情介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

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

▲报名咨询：

秦老师 15345357091（微信同号）

贾老师 15314477972（微信同号）

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [熊猫乳品集团股份有限公司](#)
- [广州海有生物科技有限公司](#)
- [广州昆特臣香精香料科技有限公司](#)
- [东莞市美味兴贸易有限公司](#)
- [吉林德太有限公司](#)
- [上海小帅才食品漯河有限公司](#)
- [广州沃邦生物科技有限公司](#)
- [上海同化益生纤生物科技有限公司](#)
- [上海天舜食品有限公司](#)
- [贵州国科锌硒科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：河南特味龙食品有限公司

特味龙食品集团位于中国交通枢纽中心郑州，是一家专业从事研发、生产、销售为一体的调味品和咸味香精香料的集团化企业，成立于 2009 年，下辖河南特味龙食品有限公司、河南馥美来实业发展有限公司拥有特味珑品牌系列香精香料、馥美来品牌系列调味品两大类生产线。是国内起点较高的高新技术企业，占地面积 20000 多平方米，经过多年的发展，已发展为信誉良好、管理科学、规范、年销近亿元的大型现代化企业。

特味龙食品集团成功开发并生产的产品包括天然香辛料精油、天然酶解肉类提取物、肉味美拉德反应香精、液体精油、热反应粉等产品以及中央厨房标准化、特色餐饮连锁专用调味品等。形成了乳化类、纯粉类、精油类、热反应类等系列，400 多个品种，已广泛应用于中央厨房、肉制品、酱腌菜食品、休闲小菜制品、豆制品、麻辣面制品、调味品、膨化食品、冷冻调理食品等食品领域。

集团拥有专业的技术研发、销售和管理团队，本科以上学历人员占全体员工的 70%，其中研究生以上学历 16 名，研发工程师和应用工程师 22 名。企业与多个知名高等院校开展了校企合作，为企业人才引进和成果转化注入了强大动力。

特味龙食品集团一直致力于产品研发和技术创新，坚持“市场的难题就是创新的源动力”的创新理念，使产品研发面向食品企业客户，面向食品消费者的需求来制定食品应用技术解决方案。集团拥有专业的产品研发中心和应用技术实验室。

研发中心建有配置齐全的调香实验室、风味配料研发实验室、令新产品开发创意无限；同时还建有设备先进的应用实验室，可实践多类食品的小规模生产试验。企业致力于食品应用技术研究和全方位问题解决方案的输出，成为行业客户的重要支撑力量。

企业高度重视产品质量安全，在遵守各项行业法规、质量标准的同时，坚持“服务客户、质量”的质量管理理念，建立了 ISO9000 质量管理体系，实现从原料采购、生产、销售至客户服务的全过程管理，在行业内树立了良好的产品信誉。

特味龙食品集团全体同仁有着服务食品行业的坚定发展决心，不断超越自我，使企业更具实力回报社会，成为行业具创新力和竞争力的生态企业。特味龙食品与广大合作伙伴本着“共创、共赢”的合作理念共同发展，共建食品行业健康产业链条。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1487610/>

质量总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-15925.html>

岗位职责：

- 1、质量目标管理：负责完成公司质量管理目标的制定以及品控管理目标的输出；
- 2、质量管理体系：公司质量体系建设及完善、质量文件制订，内部审核验证，第三方审核认证，保证公司质量体系平稳运行；
- 3、负责公司外部客诉处理体系建设，对接，分析，纠偏及改进；
- 4、负责公司制程工艺建设及维护；产品及原辅料的内外部检测体系建设；
- 5、质量中心团队建设及人才发展管理；
- 6、质量中心系统流程的建设。

任职要求：

- 1、5-10 年食品质量安全从业经验，3 年以上同岗位工作经验优先；
- 2、熟知国家食品安全法律法规、行业标准，完善的品质管理结构知识，具有管理方面的理论基础，对食品调味料具有较强的品评能力，并具备一定的产品理论和原料理论基础；
- 3、精通质量体系建设、能熟练制订各类质量相关文件及标准、熟知质量控制要点、熟知供应商管理、化学品管理、虫害控制、原辅料验收标准、生产制程控制、出厂理化及微生物检验等相关工作；
- 4、能较好的独立开展管理工作，具有较强的主导规划与实施能力，强烈的责任心和良好的挫折承受能力

研发总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-15908.html>

岗位职责：

- 1、负责公司食品技术规划及新产品研发设计、技术应用服务等全面技术管理工作；
- 2、制订公司年度技术研发、产品研发等项目的实施计划，指导团队完成计划的工作任务；
- 3、管理公司研发团队、技术研究服务团队，考核分管部门业绩指标，对考核结果负责；
- 4、把握公司技术发展方向有效整合内外部资源，提升技术团队研发水平并制定有效培训计划；
- 5、明晰并把握技术趋势，能够带领团队研发新技术、新产品。负责市场与销售的技术支持工作。

任职要求：

- 1、大学本科以上学历，食品化工相关专业；
- 2、5年以上同行业同岗位工作经验，咸味香精、调味品行业者优先考虑；
- 3、能够独立制定技术研发和产品研发计划，并对相关人员进行培训和督导；
- 4、具有有效的规划能力、领导能力、判断能力、决策能力、沟通能力、执行能力。

咸味香精研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14710.html>

岗位职责：

- 1、了解香精行业需求，能根据市场情况判断研发方向的匹配度。
- 2、具备较强的产品仿制能力和自主开发能力。
- 3、产品小试、中试、批试的生产转化能够熟练转化。
- 4、对香精香料有清晰的认识，能主动为开发活动寻求合适的原料，具有成本意识，能做好原料的替换和辅助测试。

任职要求：

- 1、香精研发工作经验3年以上，以膏状香精和粉状香精工作经历优先考虑；
- 2、沉稳细致，思维清晰，对产品和市场具有较强的理解力；
- 3、拥有较强的学习主动性。

福利待遇：五险、提供免费住宿、免费员工餐、各类节日福利、生日礼品、团建聚餐、员工旅游等。

工作地点：河南郑州市高新区龙鼎企业中心1期3号楼104



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

客服QQ： 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

- 【食品论坛·大讲堂】化妆品生产质量管理规范检查要点（二）
- “2022 年食品行业十大热门词汇”征集开始 哪个词最打动你？
- 嘉宾日程已更新|药食同源基础及产品开发培训班
- 【抓住 2022 的小尾巴】值得食品人参与学习的专业培训

热门分享：

- 代餐食品团体标准编制说明
- 不同亲水性胶体的凝胶特性汇总
- 常用的消毒液配方及注意事项
- 如何编写作业指导书
- 良好卫生规范
- 食品安全管理制度汇编及必备记录
- 食品召回相关表格，自己总结的
- 食品安全管理制度
- 《质量培训》《8D 与质量改进工具》《直方图》
- 关于食品“标签瑕疵”，是这样认定的！
- 75%酒精的索证需要什么？

热门讨论：

- 猪猪面馆 2022 年之 47：年初定下的那些小目标是否已实现？
- 各位的管控做的咋样了啊？
- 只生产个别几个的产品有必要留样吗
- 同一款产品，改了一个内配的种类，净含量不变，可以共用一个条码吗？
- GB31644 的定义
- 保质期不低于 XX 个月，条款怎么解读？
- 配方中这些物质之间有什么区别？
- 单件预包装产品可以标规格不标净含量吗？
- 获得生产许可证前，可否提前备案保健食品？
- 产品由于色泽度不够，添加同种颜色的色素，色素总得添加量有要求吗
- 为什么有些标签上英文大于中文，没有中英文对应也可以呢
- 标签字体
- 工艺规格书怎么写？
- GB/T18686 中为什么要规定不标示/T 呢？
- 鸡蛋包装符合预包装要求，只是规格为 15 枚/盒，是否属于预包装
- 本品“不添加任何防腐剂”违反了 7718 的哪一条？
- 食品名称的不规范标识
- 关于保质期的问题
- 什么叫做意识检验？作为质量部考核项目的话怎么做吗

油酸价和过氧化值试纸

糯米鸡可以用什么代替荷叶进行包装

梨膏配料表只有梨现实吗？

鲍鱼膏需要展开吗？

今天被外部检查小组开了几项严重问题

酱类产气，胀气

冻鸡肉解冻后发现个别颜色比别的深，可能是什么原因导致的

有没有董罐头封口的大神

食品添加剂：化学变性淀粉标签疑惑？

求前辈指导，腌制牛肉可改进方向

20977 的总糖描述，怎么选

哎！在单位没关系，真是寸步难行

食品行业中级职称用处大吗

华中农食品 211，求职食品研发遇门槛

有没有遇到过你最合心意的跨部门搭档？

食品品控很难做吗？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

食品网刊广告合作

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

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

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

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

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

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

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

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

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

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

食品伙伴网-北京:

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

食品伙伴网-上海:

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

食品伙伴网-济南:

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

食品伙伴网-烟台:

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

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流