

食品网刊

47

食品网刊 与您分享

总第933期

2022-12-19

食品行业一周舆情信息汇总（12.12-12.18）

转基因食品标签如何标示

食药物质不是想用就能用

“8424西瓜比
小三更有味”？
这样的广告要不得



奇亚籽的营养保健功效和使用量

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

11月酒类行业动态
转基因食品标签如何标示
食药物质不是想用就能用
奇亚籽的营养保健功效和使用量
中国、欧盟致病菌标准及管控要求比对

理一理食品标签上有关责任方的标识要求
食品行业一周舆情信息汇总（12.12-12.18）
燕麦奶≠燕麦+奶？扒了9款燕麦奶营养成分表
“8424西瓜比小三更有味”？这样的广告要不得
【案例】超市将保健食品和普通食品混放销售被罚款

国内预警

2022年11月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局关于11批次食品抽检不合格情况的通告
（2022年第26号）

市场监管总局关于发布《粮食及其碾磨加工品中T-2毒素的快速检测 胶体金免疫层析法》等10项食品快速检测方法和2项食品补充检验方法修改单的公告
海关总署公告2022年第126号（关于进口老挝屠宰用肉牛检疫卫生要求的公告）

国际食品

【进出口食品安全】欧盟正式全面禁用乙氧基喹啉
12月中国采购挪威冷冻鳕鱼强劲，进口量超越欧盟
智利鲜食葡萄出口预计下降10%，新品种占一半以上

今年前9个月中国进口虾数量同比增加51.6%
世界各国组织地区食品正面标签要求动态信息
哈巴罗夫斯克边疆区从中国进口一批重达90吨的肉制品

国际预警

我国出口金针菇在美国被召回
欧盟通报我国出口干菊花不合格
美国召回可能受阪崎克罗诺杆菌污染的婴儿配方奶粉

日本通报我国出口花生和干辣椒粉等产品不合格
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2022年第49周）
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）

食品科技

广东省农科院果树所柑橘团队香橼多糖研究新进展

2022年度湖北省科学技术奖初评通过项目公示 食品领域有55项

食品领域2022年山东省重点研发计划（重大科技创新工程）项目综合绩效评价结果公布
海南省科学技术厅开展2020年省重点研发计划现代农业方向项目验收，食品领域有这些项目

食品伙伴网讯 11月酒类行业动态有：《果酒质量要求第1部分：枸杞酒》11月1日正式实施；酒企竞推新产品；部分品牌拟提价；酒鬼酒、金种子酒等现高管变动；提升产能，酒企投资项目建设；二锅头标注“皇家贡酒”，酒企被罚20万。

《果酒质量要求第1部分：枸杞酒》11月1日正式实施

根据国家市场监督管理总局国家标准化管理委员会发布2022年第6号公告，由宁夏红公司、中国食品发酵工业研究院等单位主要负责起草，全国酿酒标准化技术委员会归口制定的GB/T41405.1-2022《果酒质量要求第1部分：枸杞酒》国家标准，已于2022年11月1日正式实施。

酒企竞推新产品

11月，各酒企竞相推出白酒、啤酒、果酒等新产品。其中，白酒新品竞争激烈，有：宜宾酒推出的“迎宾”“礼宾”“贵宾”三款新品、小郎酒推出的年度主题款圆虹版、江小白推出的纯味清香白酒新品519、茅台家族发布的新品“酱门经典”、珍酒推出的“珍酒·2012真实年份酒”以及2023年兔年生肖酒“珍酒·错金兔”两款全新战略新品、郎酒推出的卯兔盈福酒（癸卯兔年限量版）和青花郎酒（癸卯兔年限量版）和红花郎酒（癸卯兔年限量版）三款生肖纪念酒等众多白酒新品。

除白酒外，还有啤酒、葡萄酒、果酒新品上市。11月8日，冰青青梅果酒携手中粮名庄荟联合发布适合加热饮用的青梅果酒。11月9日，茅台葡萄酒兔年生肖纪念酒上市发布会在成都举行，茅台葡萄酒兔年生肖酒发布。还有，双合盛啤酒携多款新产品复出，双合盛精酿德式小麦啤酒、双合盛紫禁城琥珀艾尔、烈性艾尔等多款产品已全面上市。

部分品牌拟提价

11月，百威、牛栏山、Klound啤酒等品牌拟进行提价。

在10月27日的百威亚太业绩会议上，百威亚太高层宣布，百威旗下高端和超高端产品将自11月起在华提价。

11月11日，顺鑫农业发布了关于公司部分产品提价的公告。鉴于当前原辅料、运输成本等均有不同程度上涨，公司拟对42°125ML，42°265ML，42°500ML，42°750ML，52°500ML以上5款牛栏山陈酿进行调价，每箱上涨6元。本次价格调整计划从2023年1月1日起执行。

11月25日，韩国乐天七星饮料公司将其Klound啤酒的出厂价平均提高了8.2%。对于涨价的原因，该公司解释称，由于啤酒原料和包装材料价格、物流成本、人工成本大幅上涨，公司难以承受。

此外，喜力集团计划从明年起将其在英国本地生产的啤酒（包括生啤）的价格提高15.8%。其将价格上涨归咎于前所未有的成本增加，涨价将于2023年1月16日生效。啤酒价格将上涨6.5%-13%，生啤的价格将上涨15%-17%。

更多内容详见：[11月酒类行业动态：《果酒质量要求第1部分：枸杞酒》11月1日正式实施；酒企竞推新产品；部分品牌拟提价](#)

食品伙伴网讯 最近几年，说到转基因，可能大家并不陌生。越来越多的人关注转基因相关话题，特别是涉及到转基因食品的安全性，媒体上也经常报道，甚至引发一些争议。

目前我国关于转基因生物安全管理工作由农业农村部负责，具体工作包括转基因生物试验审批、转基因生物安全评价、转基因生物标识等。另外，食品安全相关的法规、标准也涉及到转基因食品的标示要求。消费者最直接的可以了解转基因食品的方式主要是查看标签标识，因此，转基因食品的标签标识是满足消费者知情权的一项重要内容。

为方便大家全面了解转基因食品的标识管理，食品伙伴网整理了关于转基因食品标识相关的要求，见下表。

序号	文件名称	条款内容
1	食品安全法	第六十九条 生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。 第一百五十一条 转基因食品和食盐的食品安全管理，本法未作规定的，适用其他法律、行政法规的规定。
2	GB 7718 国家食品安全标准 预包装食品标签通则	4.1.11.2 转基因食品的标示应符合相关法律、法规的规定。
3	农业转基因生物安全管理条例	第八条 国家对农业转基因生物实行标识制度。 实施标识管理的农业转基因生物目录，由国务院农业行政主管部门商国务院有关部门制定、调整并公布。 第二十七条 在中华人民共和国境内销售列入农业转基因生物目录的农业转基因生物，应当有明显的标识。 列入农业转基因生物目录的农业转基因生物，由生产、分装单位和个人负责标识；未标识的，不得销售。经营单位和个人在进货时，应当对货物和标识进行核对。 第二十八条 农业转基因生物标识应当载明产品中含有转基因成分的主要原料名称； 第三十七条 进口农业转基因生物不按照规定标识的，重新标识后方可入境。
4	农业转基因生物标识管理办法	全文
5	关于指导做好涉转基因广告管理工作的通知	对我国未批准进口用做加工原料、未批准在国内进行商业化种植，市场上并不存在该转基因作物及其加工品的，禁止使用非转基因广告词；对我国已批准进口用做加工原料或在国内已经商业化种植，市场上确实存在该种转基因作物和非转基因作物及其加工品的，可以标明非转基因但禁止使用更健康、更安全等误导性广告词。

从上表可以看出，转基因食品是需要进行标识的。但是**食品安全法**和 GB 7718 并没有给出转基因食品的定义，对于如何标识也没有具体的描述。这就给企业在实际操作中带来了一些困扰。

例如：通过转基因大豆生产出来的转基因大豆油，再通过转基因大豆油生产的糕点，那么这个糕点属于转基因食品吗，需要标识吗？

根据《农业转基因生物标识管理办法》规定，凡是列入标识管理目录并用于销售的农业转基因生物，应当进行标识。标识的标注方法如下：

（一）转基因动植物（含种子、种畜禽、水产苗种）和微生物，转基因动植物、微生物产品，含有转基因动植物、微生物或者其产品成份的种子、种畜禽、水产苗种、农药、兽药、肥料和添加剂等产品，直接标注“转基因××”。

（二）转基因农产品的直接加工品，标注为“转基因××加工品（制成品）”或者“加工原料为转基因××”。

（三）用农业转基因生物或用含有农业转基因生物成分的产品加工制成的产品，但最终销售产品中已不再含有或检测不出转基因成份的产品，标注为“本产品为转基因××加工制成，但本产品中已不再含有转基因成份”或者标注为“本产品加工原料中有转基因××，但本产品中已不再含有转基因成份”。

回到上面的例子，转基因大豆和转基因大豆生产的大豆油，应按照上述方法对应进行标识标注，这个应该是没有疑问的。对于终产品糕点的标识要求目前是存在争议的，有人认为糕点不在标识管理目录内，因此不需要标识；有人认为糕点使用了转基因大豆油，属于转基因食品，按照食品安全法，应当进行标识。

更多内容详见：[转基因食品标签如何标示](#)

文章来源：食品伙伴网

01

非法添加药品类案件层出不穷

我国民间蕴藏着“药食两用”的丰富经验，主要体现在食疗和食养两个方面，当前随着人们对健康的重视，此类食物受到不少商家的推崇，然而在对相关规定一知半解的情况下，倒是出现了不少食品中非法添加药品类案件。

不久前“月子中心在鸡汤里加党参被罚”更是冲上了微博热搜，经现场检查，该会所后厨放有益母草、盐杜仲、麦冬、党参等中药各一罐，随后被市场监管部门罚款 3 万元并没收已使用的党参一罐，处罚事由为生产经营非法添加药品的食品。此前也有商家因在食品中加入此类物质被罚，2021 年 7 月，上海市松江区一面包房使用柠檬、冰糖及川贝母粉等原料在其经营场所熬制川贝柠檬膏进行销售，该当事人使用的川贝母粉系药品，对当事人作出没收川贝柠檬膏 1 瓶、罚款 5 万元的处罚；2021 年 9 月，上海市嘉定区某小吃店涉嫌将西洋参作为餐饮食品原料被罚没收违法所得 3432 元，另一小吃店销售的鸽子汤内添加“花旗参”被罚没收违法所得。

02

法律明令禁止

《[食品安全法](#)》第三十八条规定“生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质”（以下简称食药物质）；第一百二十三条对生产经营添加药品的食品作出相关处罚规定“尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留”；那么目前已批准的食药物质有哪些，在全国各地均可使用吗？食品伙伴网在此对该类物质进行介绍，帮助大家合法合规使用食药物质。

03

食药物质不是你想用，想用就能用

截至目前列入食药物质目录的相关通知、公告包括：《[卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知](#)》（卫法监发[2002]51 号）、《[关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告](#)》（2019 年第 8 号）以及《[关于对党参等 9 种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知](#)》（国卫食品函〔2019〕311 号）；其中尤其需要提醒的是，食品中如果添加了国卫食品函〔2019〕311 号中的 9 种食药物质，并非在全国各地都可以合规生产经营，根据该通知的要求，试点食药物质只能在试点省市生产使用，且企业若生产经营相关试点食药物质还需取得企业试点的资格。综合以上法规内容，正式批准使用的食药物质见表 1，试点食药物质见表 2。

更多内容详见：[食药物质不是想用就能用](#)

食品伙伴网讯 上期的文章我们了解到奇亚籽是一种营养价值极为丰富的天然食材和饲料原料，含有丰富的含硫氨基酸，Ca、K、Mg 等矿物质和 omega-3 脂肪酸。那么奇亚籽添加到宠物日粮中对于犬猫来说有哪些营养保健功效呢？（相关报道：[奇亚籽营养成分知多少](#)）

1. 预防炎症提亮毛发

奇亚籽是 α -亚油酸（ALA）的最佳来源之一。ALA 是一种植物性 ω -3 脂肪酸，在代谢的过程中可以被转化为 EPA 和 DHA 等有益的成分。EPA 和 DHA 对那些有慢性炎症或者免疫混乱的宠物特别有帮助。例如皮肤病对犬猫的伤害很大，严重则会危及生命，实验证明， α -亚麻酸能预防宠物皮肤炎症的产生，在使用奇亚籽的宠物中，可以看到那些中度过敏或者是关节炎的个体有得到一定的缓解。但在功效和效率上，ALA 没有鱼油快和直接，因为鱼油直接提供 EPA 和 DHA，而亚麻籽油则是间接地提供（ALA 代谢的过程中被转化为 EPA 和 DHA）。另据报道，EPA 和 DHA 具有预防心脑血管疾病、降血脂、降血压、调节血糖、抗癌、抗过敏、促进脑细胞增殖与分化和抗炎等诸多生理功能。

2. 促进整体消化健康

奇亚籽含有 37% 左右的膳食纤维。此外，奇亚籽同时含有可溶性纤维（20% 至 40%）和不溶性纤维（60% 至 80%）。可溶性纤维至关重要，因为它有助于维持血糖和胆固醇水平，并能为肠道内的有益细菌提供营养。另一方面，不可溶性纤维可通过让水与大便结合，使大便更快通过肠道，从而帮助维持消化健康。这种作用可帮助降低宠物便秘以及肠道易激综合征和憩室疾病的风险。

3. 帮助宠物瘦身

同时，奇亚籽含有丰富的膳食纤维（37%~40%），远高于大豆（15.5%）、扁豆（10.6%）、燕麦（5.0%）、玉米（2.3%）等。奇亚籽膳食纤维绝大部分是水不溶性膳食纤维，具有良好的吸水吸油能力、乳化性、乳化稳定性、凝胶等特性。一系列研究证实，奇亚籽具有抑制肥胖和改善血脂代谢的功能。Oliva 等的研究结果表明，饲料中添加奇亚籽能够显著抑制脂肪细胞肥大、增强胰岛素功能并使骨骼肌细胞中葡萄糖磷酸化和氧化代谢恢复到正常水平，减轻高脂高蔗糖膳食诱导的 SD 大鼠肥胖。

4. 改善整体健康

奇亚籽还含有丰富的维生素，如维生素 A、维生素 C、烟酸和 B 族维生素，含有的矿物质包括钙、镁、磷和铁。奇亚籽的功效与作用对于维持宠物身体各种功能和支持整体健康都至关重要。

更多内容详见：[奇亚籽的营养保健功效和使用量](#) | [奇亚籽营养成分知多少](#)

食品伙伴网讯 近几年，国内外频发的食源性疾病给公众身体健康与生命安全、社会、经济带来严重危害，食源性已成为不断扩大的公共卫生问题之一，引起各国政府的高度关注。而食品中致病菌污染是导致食源性疾病的重要原因，预防和控制食品中致病菌污染是食品安全风险管理的重点内容。食品伙伴网为大家梳理了中国、欧盟致病菌标准要求及差异，供大家参考。

01 中欧致病菌标准概况

1. 中国

2021年9月7日，国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局联合发布两项食品中致病菌限量的食品安全国家标准——《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）和《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021），两项标准分别于2021年11月22日、2022年3月7日起实施。两项标准共同构成了我国对食品中致病菌的限量标准，有助于保障食品安全和消费者健康，强化食品生产、加工和经营全过程管理，助推行业提升管理水平和健康发展。

2. 欧盟

2005年11月15日，欧盟委员会发布了（EC） No 2073/2005《食品微生物标准》，并在2006年1月1日正式实施，该规章规定了严格的食品微生物指标要求，并取代了93/51/EEC。该法规参照CAC的标准制定和实施原则，以及国际食品微生物标准委员会（ICMSF）的分级采样方案，对食源性细菌及其毒素和代谢物制定了食品安全限量标准。

02 中欧致病菌适用范围

1. 中国

GB 29921 适用于预包装食品，不适用于执行商业无菌要求的食品、包装饮用水、饮用天然矿泉水。涵盖了乳制品、肉制品、水产制品、即食蛋制品、粮食制品、即食豆类制品、巧克力类及可可制品、即食果蔬制品、饮料、冷冻饮品、即食调味品、坚果与籽实类食品、特殊膳食用食品 13 类食品类别；未规定致病菌限量的食品类别包括非即食生鲜类食品、微生物风险较低的食品或食品原料（如食用盐、味精、食糖、植物油、乳糖、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、蜂蜜及蜂蜜制品、花粉、食用油脂制品、食醋等）。

GB 31607 适用于散装即食食品，不适用于餐饮服务中的食品、执行商业无菌要求的食品、未经加工或处理的初级农产品。其中 4.1 条款规定：预先包装但需要计量称重的散装即食食品中致病菌限量按照 GB 29921 相应食品类别执行。散装即食食品分为热处理散装即食食品、部分或未经热处理的散装即食食品、其他散装即食食品三类。

2. 欧盟

欧盟（EC） No 2073/2005《食品微生物标准》规定了严格的食品微生物指标要求，适用产品范围为：肉及可食用肉类内脏、鱼及甲壳类、软体动物及其他水生无脊椎动物（但不包括活鱼）、乳制品、禽蛋、天然蜂蜜、可食用动物源性产品、可食用蔬菜、可食用水果和坚果、人造黄油、鱼类、甲壳类、软体类或其他水生无脊椎动物的肉类半成品、粮谷、面粉、淀粉或乳类半成品、蔬菜、水果、坚果半成品、软体动物可食用半成品。

更多内容详见：[中国、欧盟致病菌标准及管控要求比对](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 随着市场的不断发展，产品不断推陈出新，业务合作形式逐渐多元化，食品标签上通常会标注一个或多个公司的名称和地址，那么体现在食品标签上的责任方应该怎样正确规范地标注呢？食品伙伴网梳理了几种生产销售方式的标注形式，供大家参考。

01 国产预包装食品

1.1 自产自销的模式

关于自产自销模式，此时生产方是承担产品安全质量责任的主体，既是生产方也是销售方，在食品标签上标注生产方的名称、地址和联系方式即可。引导词可以标注“生产者”“生产商”或“制造商”等。

1.2 委托生产的模式

委托加工（生产）的合作模式多样，可根据实际合同中的约定形式在标签上进行标注，根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011，以下简称 GB 7718）条款 4.1.6.1.3 “受其他单位委托加工预包装食品的，应标示委托单位和受委托单位的名称和地址；或仅标示委托单位的名称和地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。”

但是应注意不同的地区会有额外的要求，企业也应符合其规定。如《上海市食品安全条例》规定“受委托企业应当在受委托生产的食品的标签中，标明自己的名称、地址、联系方式和食品生产许可证编号等信息。”

对于委托加工标注的委托单位和受委托单位名称的引导词没有强制要求，可以标注“委托方、受委托方”、“委托商、受托生产商”等，如果有多个受委托方，应该一一标注，标注要求真实清楚。

1.3 集团公司和子公司的生产模式

GB 7718 规定，依法独立承担法律责任的集团公司、集团公司的子公司，应标示各自的名称和地址；不能依法独立承担法律责任的集团公司的分公司或集团公司的生产基地，应标示集团公司和分公司（生产基地）的名称、地址，或仅标示集团公司的名称、地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。

市场上产品有的是按照集团公司出品，分公司生产的模式；有的是集团公司委托子公司生产的模式，如有确定证据，可在标签上标注“出品商、生产商”或“委托商、受委托生产商”。

1.4 分装生产模式

分装是一种常见的生产形式，原国家质量监督检验检疫总局发布的《食品标识管理规定（2009年修订本）》第八条规定：“分装食品应当标注分装者的名称及地址，并注明分装字样。”所以可以标注“生产商”并注明分装字样，也可以标注“分装商”。

更多内容详见：[理一理食品标签上有关责任方的标识要求](#)

(12.12-12.18)

食品伙伴网讯 12月12日-12月18日，食品行业一周舆情信息有：“剩菜盲盒”走红；黄桃罐头、电解质水、柠檬等热销；店家回应被指草莓塔用二手奶茶杯装；“黄桃罐头中含有石头”引关注；直播间保健品销售乱象；学校回应学生食堂打汤捞出锅刷；咖啡店回应莲花清瘟四件套。

食品行业一周舆情信息汇总 (12.12-12.18)
“剩菜盲盒”走红
黄桃罐头、电解质水、柠檬等热销
店家回应被指草莓塔用二手奶茶杯装
“黄桃罐头中含有石头”引关注
直播间保健品销售乱象
学校回应学生食堂打汤捞出锅刷
咖啡店回应莲花清瘟四件套

“剩菜盲盒”走红

舆情概述

近日，“剩菜盲盒”走红。剩菜盲盒并非是吃剩下的菜，而是商家将临过期的食物，以盲盒的形式低价售出，既环保又省钱，受到许多年轻人追捧。网络上，不少博主发布了关于剩菜盲盒的笔记，包括各类剩菜盲盒的开箱测评等。不过，也有部分网友称，自己购买了剩菜盲盒后，发现部分食品口感不对，有的食材不新鲜，甚至还有网友称买到了已经过期的食品。

舆情点评

“剩菜盲盒”在一定程度上避免了食物浪费，而且价格低廉也迎合了部分群体的需求。但消费者在选购时应当留个心眼，不能因其低廉的价格而忽视食品安全。如果为了图便宜，购买了三无产品，最后对身体产生不良影响，这就得不偿失了。在网络销售方面，需要加强监管，督促商家合法销售。

黄桃罐头、电解质水、柠檬等热销

舆情概述

最近，黄桃罐头突然在网上火了，不少网友开始囤黄桃罐头，更有网友戏称黄桃罐头可以治感冒发烧。12月9日，罐头品牌林家铺子在某社交平台发文辟谣称，黄桃罐头本身没有任何药效作用，并劝网友们理性囤货，不要盲目跟从。该厂家还表示，目前货源充足，不必惊恐，也不必疯抢。

继黄桃罐头后，电解质水、柠檬等也出现热销。在多个电商平台旗舰店搜索“电解质水”，大部分商品显示“采购中”“无货”“补货中”，仅少量还有现货。有专家表示，出现发烧能正常饮食，则无需额外补充电解质，电解质饮料虽然没有用量限制，但也不能当水喝。此外，多个电商平台柠檬也“告急”，不少网友表示柠檬涨价、遭抢购。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(12.12-12.18\)](#)

文章来源：食品伙伴网

燕麦奶里有奶吗？

从字面来看，不少消费者误以为，燕麦奶是“燕麦+奶”的组合。其实，燕麦奶是一种植物基饮品，以燕麦籽粒、燕麦粉或燕麦浓浆为原料，经酶解、均质制成，且富含燕麦营养成分。

因其呈现出和牛奶一样乳白的颜色和略微稠厚的质感，所以大家通俗地将其称为“燕麦奶”。

燕麦奶是植物饮料

团体标准 T/SSFS 0003—2021《植物蛋白饮料 燕麦奶》将其定义，为以燕麦和（或）燕麦制品为主要原料，添加或不添加食品营养强化剂、食品添加剂、其他食品辅料，经加工制成的植物蛋白饮料，也称燕麦露或燕麦乳。

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有与主要原料和添加成分相符的色泽。	取适量试样置于清洁干燥的玻璃容器中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味和气味	具有与主要原料和添加成分相符的滋味和气味。	
状 态	呈非透明的液体，无正常视力可见外来杂质。具有主要原料和添加成分特有的组织状态。允许有析水、沉淀、分层或凝胶现象。	

燕麦奶的感官指标 1 T/SSFS 0003—2021《植物蛋白饮料 燕麦奶》

根据不同特性，燕麦奶可以分为原浆型、浓浆型、饮料型3种。其中，原浆型燕麦奶要求产品中燕麦的添加量≥12%，且不添加食品辅料和食品添加剂、食品营养强化剂。

项 目	原浆型	浓浆型	饮料型	检验方法
蛋白质 (g/100g) ≥	1.3	1.0	0.6	GB 5009.5
总固形物 (g/100g) ≥	10.0	8.0	6.0	QB/T 4221-2011
总膳食纤维 (g/100g) ≥	0.6	0.5	0.1	GB 5009.88
β-葡聚糖 (g/100mL) ≥	0.3	0.2	-	NY/T 2006

三种类型燕麦奶的理化指标 1 T/SSFS 0003—2021《植物蛋白饮料 燕麦奶》

市消保委在网上购买了9款“燕麦奶”，研究了一下它的营养成分。

每款“燕麦奶”的外包装或大或小都印有植物蛋白饮料、谷物饮料、燕麦谷物浓浆的字样，且配料表排在前两位的均为水和燕麦或燕麦浓浆。

脂肪

近一半的燕麦奶脂肪含量都在3g以上，与牛奶差不多。最低和最高两者相差3倍多，如：麦子和麦燕麦饮每100ml的脂肪含量为1.2g，伊利燕麦奶每100ml的脂肪含量为3.8g。

更多内容详见：[燕麦奶≠燕麦+奶？扒了9款燕麦奶营养成分表](#)

文章来源：上海市场监管微信号

案情简介

2022年7月22日，松江区市场监管局接到一线索，某超市使用不雅词汇进行产品宣传，有碍道德风尚。经现场核实发现，该超市在其经营场所水果摊位处，竖起一张纸板，上面写有“8424 西瓜比老婆熟、比情人甜、比小三更有味”的宣传语。商家的这种宣传，引起购物群众的反感和议论，对这种行为纷纷表示不满。在执法人员的干预下，商家当场撤下了相关宣传语。

法律分析

当事人使用“8424 西瓜比老婆熟、比情人甜、比小三更有味”的宣传语来进行8424西瓜促销宣传，违反了《中华人民共和国广告法》第九条第（七）项的规定，构成了“使用妨碍社会公共秩序或者违背社会良好风尚的广告”的违法行为。松江区市场监管局根据《中华人民共和国广告法》第五十七条第（一）项的规定，责令当事人立即停止发布违法广告，并处罚款。

温馨提示

商业广告固然需要大胆创新，但必要的价值底线同样值得坚守。广告内容是建立在公序良俗和法律的基础之上的，以“打擦边球”乃至恶趣味来换关注和流量，是对公众尊严的冒犯，非但登不上大雅之堂，更可能引来“灭顶之灾”。广告主、广告发布者等广告活动主体应当引以为戒，多一点价值上的坚守；作为受众的围观者也要站稳该有的价值立场，不为那些广告“买单”。对于触及法律红线的广告，市场监管部门将一如既往的严厉打击！

供稿：松江区市场监管局

违法事实

上海**贸易有限公司是一家店名为“****”的超市，执法人员于2022年5月29日在当事人经营场所现场检查时，发现当事人在店铺内存在将保健食品和普通食品混放销售的行为，并开具了当场行政处罚决定书（沪市监浦当处【2022】*****号）。2022年8月16日，执法人员对当事人经营场所现场检查时，再次发现当事人店铺内存在将保健食品和普通食品混放销售的行为。

当事人的上述行为，违反了《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十九条第二款“特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售。”的规定，构成了将特殊食品与普通食品混放销售的违法行为。

处罚结果

罚款 5000 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**贸易有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所：浦东新区*****

法定代表人：***

当事人是一家店名为“****”的超市，当事人于2015年3月13日成立并依法取得营业执照，于2021年11月26日依法取得食品经营许可证，经营项目是预包装食品销售（含冷藏冷冻食品），散装食品销售（含生猪产品），特殊食品销售（保健食品销售）。

经查，执法人员于2022年5月29日在当事人经营场所现场检查时，发现当事人在店铺内存在将保健食品和普通食品混放销售的行为，并开具了当场行政处罚决定书（沪市监浦当处【2022】*****号）。2022年8月16日，执法人员对当事人经营场所现场检查时，再次发现当事人店铺内存在将保健食品和普通食品混放销售的行为。

更多内容详见：[【案例】超市将保健食品和普通食品混放销售被罚款](#)

国内预警

2022 年 11 月全国未准入境食品化妆品信息

2022 年 11 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2022 年 11 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2022 年 11 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

国内预警

市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告〔2022 年 第 26 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、食糖、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、豆制品、蜂产品、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、婴幼儿配方食品和食用油、油脂及其制品等 21 大类食品 835 批次样品，检出其中食糖、炒货食品及坚果制品、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、水产制品、调味品和婴幼儿配方食品等 8 大类食品 11 批次样品不合格。发现的主要问题是，微生物污染、食品添加剂超范围超限量使用、质量指标不达标等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，北京、河北、山西、江苏、浙江、安徽、福建、江西、山东、湖北、重庆、四川、陕西、甘肃等省级市场监管部门已组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制产品风险；对违法违规行为，依法从严处理。有关省级市场监管部门要督促及时公开所采取的风险防控措施和核查处置情况，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、微生物污染问题

（一）甘肃璟创农产品有限公司洛门经销部销售的、标称甘肃省天水市武山县四门慈云醋业有限公司生产的手工头道醋酿造食醋，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（二）淘宝网好吃山西（经营者为山西省运城经济技术开发区改妹副食店）在淘宝网（网店）销售的、标称山西省运城市海源食品有限公司生产的运乐锅巴（牛排味），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（三）陕西省渭南市临渭区三张换琴物美鲜生活超市销售的、标称陕西省渭南永顺德食品有限公司生产的嘴巴恋人锅巴系列（油炸型膨化食品），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（四）京东新颖沁休闲食品专营店（经营者为福建省龙岩市新罗区新颖沁商贸有限公司）在京东商城（网店）销售的、标称山东省日照景晟食品有限公司生产的即食海蜇丝，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

二、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）京东巧麦母婴旗舰店（经营者为安徽省合肥巧麦商贸有限公司）在京东商城（网店）销售的、标称江苏省常州市千家万铺商贸有限公司中国总经销的、Alter Farmacia, S.A.（原产国：西班牙）生产的依诺铂欧婴儿配方奶粉（0—6 月龄，1 段），其中香兰素检测值不符合食品安全国家标准规定、维生素 D 含量不符合产品标签标识要求。

（二）河北省廊坊市霸州市煎茶铺镇家福便利店销售的、标称河北省廊坊市霸州市辛章周哥淀粉制品厂生产的鲜土豆粉，其中铝的残留量（干样品，以 Al 计）不符合食品安全国家标准规定。

（三）重庆市南川区欣彩副食店销售的、标称重庆轩福食品有限公司委托四川省广安市武胜展华食品有限公司生产的泡椒牛板筋（调味面制品），其中酸价（KOH）检测值不符合有关产品执行标准要求。

更多内容详见：[市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告（2022 年 第 26 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于发布《粮食及其碾磨加工品中 T-2 毒素的快速检测 胶体金免疫层析法》等 10 项食品快速检测方法和 2 项食品补充检验方法修改单的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例有关规定，市场监管总局批准发布《粮食及其碾磨加工品中 T-2 毒素的快速检测 胶体金免疫层析法》等 10 项食品快速检测方法和 2 项食品补充检验方法修改单。其名称和编号如下：

粮食及其碾磨加工品中 T-2 毒素的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202201）

豆芽中甲硝唑的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202202）

禽肉中金刚烷胺残留的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202203）

蔬菜水果中水胺硫磷的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202204）

蔬菜水果中多菌灵的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202205）

花生及其制品中黄曲霉毒素 B1 的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202206）

乳及乳制品中地塞米松的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202207）

蔬菜水果中丙溴磷的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202208）

蔬菜水果中腐霉利的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202209）

蔬菜水果中灭蝇胺的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202210）

食品中香兰素、甲基香兰素和乙基香兰素的测定（BJS 201705）第 1 号修改单

饮料中香豆素类化合物的检测（BJS 202203）第 1 号修改单

以上方法文本可在市场监管总局食品快速检测方法数据库（<http://www.samr.gov.cn/spcjs/ksjcff/>）和食品补充检验方法数据库（<https://www.samr.gov.cn/spcjs/bc jyff/>）中查询和下载。

特此公告。

市场监管总局

2022 年 12 月 5 日

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

海关总署公告 2022 年第 126 号（关于进口老挝屠宰用肉牛检疫卫生要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署和老挝人民民主共和国农林部有关中国从老挝输入屠宰用肉牛检疫和卫生要求的规定，即日起，允许符合相关要求的老挝屠宰用肉牛进口：

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- （四）《中华人民共和国海关总署和老挝人民民主共和国农林部关于中国从老挝输入屠宰用肉牛的检疫和卫生要求议定书》。

二、允许进口商品名称

屠宰用肉牛，指年龄小于 4 岁且在入境中国后 7 天内完成屠宰供人类食用的肉牛和水牛。

三、检疫审批要求

老挝人民民主共和国农林部（以下称“老方”）凭中华人民共和国海关总署（以下称“中方”）签发的《中华人民共和国进境动植物检疫许可证》对输华屠宰用肉牛实施检疫。每份进境检疫许可证只允许从老挝输入一批屠宰用肉牛。

四、老挝动物卫生状况要求

- （一）按照世界动物卫生组织（WOAH）《陆生动物卫生法典》，出口屠宰用肉牛应符合区域化管理要求。
- （二）老挝境内的口蹄疫非疫区应尽可能接近中国入境口岸，且距中国入境口岸大于 3 公里，具备天然及人工屏障，非疫区周边 3 公里范围内的易感动物应该实施免疫。
- （三）应符合 WOAH 以及中方关于口蹄疫非疫区管理的相关要求，并获得中方认可。
- （四）口蹄疫非疫区内应设置不少于 30 头的哨兵牛。选用的哨兵牛不得大于 24 月龄，哨兵牛不得连续使用超过 48 个月。哨兵牛在进入口蹄疫非疫区时口蹄疫血清学抗体检测为阴性。每间隔 3 个月对哨兵牛进行口蹄疫血清学和病原学监测，病原学检测阳性的，应立即暂停出口并将结果通报中方。
- （五）口蹄疫非疫区和周边 3—50 公里集中饲养区范围内不得发生牛传染性胸膜肺炎、口蹄疫和小反刍兽疫。老方官方每半年对牛传染性胸膜肺炎、口蹄疫和小反刍兽疫进行实验室病原学监测。一旦发现病原学确诊病例，应立即暂停出口并将结果通报中方。

更多内容详见：[海关总署公告 2022 年第 126 号（关于进口老挝屠宰用肉牛检疫卫生要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

根据欧盟委员会第 2022/1375 号法规，欧盟已正式将合成抗氧化剂乙氧基喹啉（ethoxyquin）列入禁用名单，除了欧盟进口鱼粉不得含有该物质外，任何投喂过含该物质饲料的农产品也被禁止进口。

乙氧基喹啉（ethoxyquin），是从石油中提炼的性能优良的饲料抗氧化剂之一，适用于预混料、鱼粉及添加脂肪的产品，可防止其中的维生素 A、D、E 等及脂肪氧化变质天然色素氧化变色，并有一定的防霉和保鲜作用，还可作为食品抗氧化剂、水果保鲜剂。

2015 年 10 月

欧洲食品安全局提出了乙氧基喹啉若干潜在的安全性问题：乙氧基喹啉的一种代谢物，乙氧基喹啉醌（ethoxyquin in quinone imine）是有遗传毒性的，而制备乙氧基喹啉可能产生的对乙氧基苯胺（p-phenetidine）可能具有致突变性。

2017 年 6 月 7 日

欧盟委员会发布法规（EU）2017/962，暂停乙氧基喹啉作为动物饲料添加剂的使用。同时，就乙氧基喹啉对动物、消费者和环境的有效性和安全性继续进行评估审查。

2022 年 8 月 5 日

欧盟委员会通过第 2022/1375 号法规，拒绝在所有动物养殖和食品类别中重新授权乙氧基喹啉的使用。法规公布 20 日后正式生效。

乙氧基喹啉是目前国内外使用最广泛的饲料抗氧化剂品种之一，效果好且价格低廉。中国于上世纪 80 年代中期开始将其应用于饲料中作抗氧化剂使用。欧盟是我国动物源性食品重要的出口市场，为了保障我国输欧盟动物源性食品质量安全，确保贸易畅通，建议有关出口企业及时采取措施应对：

一是加强产品质量源头管控。强化对动物养殖场的管理，对饲料供应商严格审核。对于拟出口欧盟的产品，杜绝使用乙氧基喹啉作为饲料添加剂，从源头上消除质量安全隐患。

二是更新企业自检自控措施。调整企业质量安全管理体系，对于禽肉、兔肉、养殖水产品等动物源性食品，应在出口前对乙氧基喹啉的残留情况进行评估，根据评估情况采取相应的管控措施。

三是做好与国外进口商沟通。及时跟踪欧盟法规执行情况，关注货物通关状态。一旦遇到货物受阻或者被通报不合格，立即与当地海关联系，并采取调查整改措施。

12月中国采购挪威冷冻鳕鱼强劲，进口量超越欧盟

根据挪威海产品委员会（NSC）的最新出口数据，中国冷冻鳕鱼进口量在2022年第49周（12月5日至11日）出现显著增长，中国最近一周进口了836吨冷冻鳕鱼，是出口到欧盟数量的两倍多，这有助于在圣诞节前抑制价格。

挪威在第49周出口了1,371吨冷冻鳕鱼（海关编码03036301和03036303，主要去头去内脏，即H&G），连续第二周出口量超过1,000吨。虽然冷冻鳕鱼的平均出口价格再次下降至53.36挪威克朗（5.48美元）/公斤，但仍比2021年第49周高出32%。

根据NSC的数据，以美元计算，近两个月冷冻鳕鱼出口价格实际上一直在5.4美元/公斤附近波动，就个别市场而言，值得注意的是第49周大部分冷冻鳕鱼运往中国，而不是欧盟。

中国购买了836吨冷冻鳕鱼，而欧盟为342吨，占总量的60%。这个远东国家以52.11挪威克朗/公斤的平均价格购买，低于全球平均水平，因为它主要采购小规格的产品。

2022年至今，中国从挪威进口的冷冻鳕鱼数量显著增加了39%，达到24,697吨。相比之下，对欧盟的冷冻鳕鱼销量下降了18%，平均价格仍保持在55.19挪威克朗/公斤的较高水平，实际上每周略有上涨。

另外，有165吨运往英国，自从今年夏天中央政府对俄罗斯白鲑进口征收35%的关税以来，英国的需求也出现了激增。年初至今，英国进口挪威冷冻鳕鱼的价格增长了31%，并且一直高于欧盟进口的价格——在第49周，英国进口的平均价格为55.9挪威克朗/公斤。

冷冻黑线鳕（关税代码03036500，主要是H&G）在连续数周稳定的销量后平均价格下跌至36.06挪威克朗/公斤。黑线鳕市场今年没有经历过与鳕鱼几乎相同的价格冲击，因此第49周的平均价格仅比去年同期高出13%：

在经历了过去一个月的一些波动之后，挪威新鲜鳕鱼和黑线鳕的出口价格在12月份似乎趋于稳定。NSC第49周的数据显示，新鲜鳕鱼价格小幅下跌至每公斤52挪威克朗，同比仍高出约30%。出口量从683吨下降到415吨，因此可能会在第50周出现相应的反弹。

智利鲜食葡萄出口预计下降 10%，新品种占一半以上

智利水果出口商协会（ASOEX）鲜食葡萄委员会近日发布了 2022/23 季智利鲜食葡萄出口的最新预测，本季智利鲜食葡萄的发货量将为 66,920,661 吨，较上一季减少 10%，比去年 10 月该委员会在第二次预测中估计的发货量低 2.5%。同时新品种葡萄的发货量继续表现亮眼，占到出口总量的一半以上。

对于发货量的降低，ASOEX 主席 Iván Marambio 解释称，虽然最新预测显示出出货量下降，但这是由品种更新换代引起的，实际上反映了智利鲜食葡萄产业正在经历积极的转变。葡萄产业的品种更新换代已经推进了一段时间，其成果正在显现，本季智利出口的鲜食葡萄 50% 以上将是新品种。

Iván Marambio 表示，智利葡萄产业于十多年前启动品种更新换代，这一举措将在本季达成一个里程碑，即新品种葡萄出口量的新记录。

根据这一新预测，智利将向世界各地出口 36,251,172 箱新品种葡萄、19,513,322 箱传统品种葡萄和 11,156,167 箱红地球（Red Globe）葡萄。红地球品种在出口中的份额越来越小，与上一季相比下降了 25%。

在新品种中，红色品种以 17,599,994 箱的发货量领先，其中蒂姆科（Timco）、艾莉森（Allison）和甜庆（Sweet Celebration）表现最为突出。白色品种紧随其后，预计为 14,125,520 箱，ARRA 15、Timpson 和 Sweet Globe 居多。新的黑色品种为 4,525,657 箱，Sweet Favors、Sable Seedless 和甜蜜蓝宝石（Sweet Sapphire）是主导品种。

就出口目的地而言，该委员会协调员 Ignacio Caballero 表示，美国将继续是智利鲜食葡萄的主要出口市场。预计大约 4000 万箱将运往美国，1500 万箱运往亚洲，900 万箱运往欧洲，600 万箱运往拉丁美洲和中东等其他目的地。

Caballero 还指出，预测值会根据影响葡萄产量、可采收量、日期和出口目的地的外部可变因素而变动，如天气状况、运费、可雇佣的工人和全球物流变化情况等。根据委员会的计划，在 12 月底之前将有第四次预测。

今年前 9 个月中国进口虾数量同比增加 51.6%

来自 SeafoodMedia 12 月 7 日消息，自降低关税以来，中国进口虾大幅增加，进口量从 2012 年的 54700 吨，价值 3.07 亿美元逐年增加到 2019 年的 720442 吨，价值 44.6 亿美元。

疫情开始后，中国进口虾年度进口量下降到 613100 吨，价值 34.5 亿美元，于 2021 年恢复到 658000 吨，价值 40.4 亿美元。

今年 1-6 月，月进口量高于 2021 年，7-9 月数量进一步增加，2022 年前 9 个月的进口量继续扩大，与 2021 年同期相比，进口量 661822 吨，同比增加 51.6%，进口额 44.2 亿美元，同比增长 71%。

今年从 1-9 月，中国从厄瓜多尔进口的虾类产品累计增加 59%，从印度的累计进口增加了 21%，从越南的累计进口增加了 123%，从加拿大和其他渠道的累计进口增加了 60%。

食品伙伴网讯 相较于复杂的营养成分表，为有助于消费者做出更健康的选择，能够更清晰识别食品营养信息，世界各国/组织/地区逐步将“食品包装正面标识”的信息列入的食品标签上。根据 CAC 的定义“食品包装正面标识”（FOP）是一种补充营养信息的形式。是预包装食品包装正面简化的营养信息，它可以包括符号/图形、文字或其组合，提供关于食物的整体营养价值和/或 FOP 中包含的营养成分信息。食品伙伴网带大家了解一下世界各国/组织/地区对“食品包装正面标识”的要求，本期为大家介绍 CAC、欧盟、英国、美国和加拿大 FOP 的相关要求。

01 C A C

2021 年 CAC 修订了《营养标签指南》，新增附表 2-包装正面营养标识指南，给了食品包装正面标识的适用范围、包装正面营养标识定义和体系建立的原则。

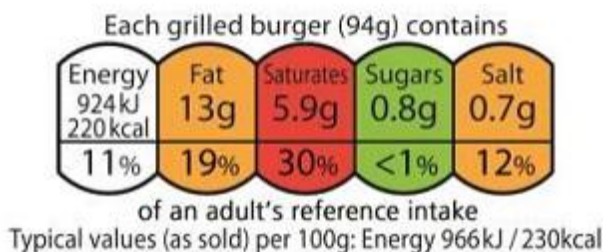
02 欧盟

在欧盟，FOP 是在食品包装正面提供的简化营养信息，旨在帮助消费者选择食品。根据欧盟目前关于营养标签的规定，在包装正面标明营养信息不是强制性的，但在某些条件下，食品企业经营者可以自愿提供。

虽然欧盟暂未制定统一 FOP 的标识要求，但欧盟成员国中多个国家已制定或计划制定自愿性的 FOP 标识要求，其中涉及瑞士、丹麦、立陶宛、芬兰、斯洛文尼亚、法国、德国、西班牙、荷兰、卢森堡和意大利。

03 英国

英国于 2013 年推出了自愿性 FOP 计划，该计划通过“多个交通灯标签”一目了然的显示了产品中能量、脂肪、饱和脂肪、盐和糖含量的高低，如图所示。



2020 年英国就如何确保英国的标签有效地提供更健康选择面向公众征求意见，计划对“多个交通灯标签”进行修改。

04 美国

在美国，食品包装正面营养标识（FOP）是自愿性的，但该标识信息受《联邦食品、药品和化妆品法》的约束，如违反营养标签相关法规，则将被视为错误标签。

更多内容详见：[世界各国组织地区食品正面标签要求动态信息（上）](#) | [世界各国组织地区食品包装正面标识要求动态信息（下）](#)

哈巴罗夫斯克边疆区从中国进口一批重达 90 吨的肉制品

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 12 月 13 日电 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局表示，哈巴罗夫斯克边疆区从中国进口了一批重达 90 吨的肉制品。

俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局指出，所有产品均顺利通过了兽医卫生检验并完全符合俄罗斯要求。

消息称，自 2022 年初起，俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局对哈巴罗夫斯克边疆区 770 吨进口商品进行了检查，是否符合俄罗斯兽医检疫要求。哈巴罗夫斯克边疆区的多数商品从中国进口。自 2022 年初起，哈巴罗夫斯克边疆区从中国进口的商品超过 578 吨，与 2021 年同期相比增加 3.5 倍。

国际预警

我国出口金针菇在美国被召回

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2022年12月13日，美国FDA发布召回通报称，Utopia Foods Inc 正在召回一款从我国进口的金针菇，因为产品疑受李斯特菌污染。召回产品如下图：



受召回产品的重量为200g，包装上标有品牌名称“Utopia”和条形码# 8928918610017。被召回的金针菇在美国全国范围内的农产品批发公司进行销售。

据了解，幼儿、体弱者或老年人以及免疫力低下者很容易感染李斯特菌。人体感染后会出现如高烧、严重头痛、僵硬、恶心、腹痛和腹泻的短期症状，但李斯特菌感染可导致孕妇流产和死产。

目前还没有与受召回产品相关的疾病报告，该产品的销售已经暂停。美国FDA建议已购买受召回影响产品的消费者不要食用，可将产品退回换取全额退款。

国际预警

欧盟通报我国出口干菊花不合格

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2022年12月13日，欧盟通报我国出口干菊花不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-12-13	德国	干菊花	2022. 7264	毒死蜱（ 0.1 ± 0.05 mg/kg）；高效氯氟氰菊酯（ 0.039 ± 0.020 mg/kg）	仅限通知国分销/强化检查	后续信息通报

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

国际预警

美国召回可能受阪崎克罗诺杆菌污染的 婴儿配方奶粉

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局(FDA)消息,2022年12月11日,美国FDA发布召回通报称,Byheart正在召回五批次婴儿配方奶粉,因为产品可能受阪崎克罗诺杆菌污染。召回产品如下图:



受召回产品为 ByHeart 全营养婴儿配方奶粉,是一种含铁的奶粉,装在 24 盎司的容器中,适用于 0-12 个月。自愿召回的配方奶粉直接分销给美国消费者,可以通过罐底的号码识别。受召回的产品批次为 22273 C1、22276 C1、22277 C1、22278 C1 和 22280 C1,保质期到 2024 年 1 月 1 日或 2024 年 7 月 1 日。

目前,没有任何 ByHeart 分销的产品检测出细菌阳性,也没有关于食用这些产品出现疾病的报告。美国 FDA 建议消费者将其退回购买商店换取全额退款。

国际预警

日本通报我国出口花生和干辣椒粉等产品不合格

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省消息,12月12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,通报显示我国6批次食品不合格。

6批次食品的信息如下:

发货者/制造商	产品	原因
RonGZE FOOD MANUFACTURING CO.,LTD	冷冻西兰花	大肠杆菌阳性
QINGDAO HOTMISO FOOD CO.,LTD.	干辣椒粉	检出 黄曲霉毒素 ①12 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 11.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$)、②15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 13.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 1.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$)
TIANJIN SAN YI NONG FOODSTUFFS CO.,LTD.	荞麦	检出 吡氟氯禾灵 0.03 ppm、吡氟氯禾灵 0.02 ppm
CAOXIAN SOURCE OF FRESH ECOLOGICAL FOOD CO.,LTD.	冷冻西兰花 (2批次)	大肠杆菌阳性
YANTAI FENGLIN FOODSTUFF CO.,LTD.	花生	检出 黄曲霉毒素 19 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 13.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 6.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$)

食品伙伴网提醒各出口企业,要严格按照进口国要求进行产品出口,检查产品中农药的残留情况,注意产品中各种致病菌的存在,保证食品及相关产品的安全性,规避出口风险。

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2022 年第 49 周）

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2022 年第 49 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 1 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2022-12-9	葡萄牙	方便面	2022.7204	未附有适当文件的装运	产品尚未投放市场 /官方扣留	拒绝入境通报

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

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）

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	株式会社叶友	行政检查
4	12月5日	香辛料：干辣椒粉（DRIED CHILLIE POWDER）	QINGDAO HOTMISO FOOD CO., LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 ①12 μg/kg（B1: 11.6 μg/kg）、②15 μg/kg（B1: 13.9 μg/kg、G1: 1.4 μg/kg）	東京	株式会社東亜トレーディング	命令检查
5	12月5日	冷冻养殖虾	MILSHA AGRO EXPORTS PVT. LTD.		印度	检出 呋喃唑酮 0.001 ppm	大阪	株式会社極洋	命令检查
6	12月5日	荞麦		TIANJIN SHAN YI NONG FOODSTUFFS CO., LTD.	中国	检出 吡氟氯禾灵 0.03 ppm、吡氟氯禾灵 0.02 ppm	横浜	日穀製粉株式会社	命令检查 监控检查
7	12月5日	生鲜榛子		GURSOY TARRIMSAL UNLER GIDA SAN. VE TIC. A. S.	土耳其	检出 黄曲霉毒素 16 μg/kg（B1: 5.0 μg/kg、G1: 9.8 μg/kg、G2: 1.2 μg/kg）	横浜	正栄食品工業株式会社	命令检查
8	12月5日	玉米（GM不分別）		ITOCHU INTERNATIONAL, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 18 μg/kg（B1: 16.4 μg/kg、B2: 1.4 μg/kg）	東京	伊藤忠商事株式会社	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

最近，广东省农业科学院果树研究所柑橘研究团队在国际期刊《International Journal of Biological Macromolecules》（中科院一区，IF=8.025）上发表了题为“Chemical elucidation and rheological properties of a pectic polysaccharide extracted from *Citrus medica* L. fruit residues by gradient ethanol precipitation”的研究论文，文章报道利用不同浓度乙醇分级提取香橼果渣中多糖，并对香橼果中多糖的主成分进行化学结构解析及流变力学性质探究，该研究结果为柑橘类水果渣作为植源性食品添加剂的利用提供了良好的理论依据。

香橼（*Citrus medica* L.），又名枸橼或枸橼子，属芸香科柑橘属枸橼类果树，是三大古老柑橘品种之一，在中国已有两千余年的栽培历史，主产地为台湾、福建、广东、广西、云南等中国南部省区。香橼是药食同源果树，具有较高的抗溃疡病特性，栽培管理方式简单、产量高，种果效益好。目前，香橼果实中功能性成分的研究以精油提取为主，且精油提取以冷榨为主，在工业利用中产生了大量果渣。香橼果渣中含有大量可利用的果胶即植物多糖。传统酸解醇沉法提取多糖工艺对设备要求较高，不利于工业化应用。本研究采用热水提取结合不同浓度乙醇（20%–80%）多级沉淀获得香橼多糖主成分 CMLP-2，经进一步纯化后结合多种理化手段对其化学结构进行鉴定，发现 CMLP-2 的单糖组分为阿拉伯糖、半乳糖醛酸、鼠李糖，分子量为 202.18 kDa，是一种 RG-I 类型的果胶多糖。对其流变力学性质的研究发现，CMLP-2 在浓度高于 5% 时展现出假塑性（pseudoplastic behavior），且酸和碱的添加能够增加其黏度，说明 CMLP-2 可作为一种安全高效的食品添加剂。在食品安全日益受到人们关注的当下，香橼果渣中多糖提取纯化工艺的开发可增加香橼果的附加值，增加种果收入。

樊睿怡博士为该论文第一作者，曾继吾研究员为通讯作者，毛根林博士和夏洪齐博士参与了研究工作。该研究受到国家重点研发计划、广东省农业科学院“十四五”农业优势产业学科团队建设及广东省农业科学院“金颖之光”等项目资助。

原文链接：<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0141813021027616>

食品科技

2022 年度湖北省科学技术奖初评通过项目公示 食品领域有 55 项

食品伙伴网讯 12 月 14 日，湖北省科学技术厅公示了 2022 年度湖北省科学技术奖初评通过项目，包括 108 项自然科学奖项目、48 项技术发明奖项目、352 项科学技术进步奖项目、15 项科学技术成果推广奖项目，以及拟直接进入复评的 60 项科技型中小企业创新奖项目。

其中，食品领域有 55 项，如下：

食品领域 2022 年湖北省科学技术奖初评通过项目

奖励类型	项目名称	主要完成人	主要完成单位	提名单位	通过
Z	杂交水稻表型遥感信息提取理论与方法	方圣辉、龚龔、吴贤婷、彭漪、段博	武汉大学	武汉大学	通过
Z	玉米产量和品质形成的遗传解析	严建兵、杨宁、刘海军、闻玮玮、肖英杰	华中农业大学	华中农业大学	通过
Z	早期断奶仔猪腹泻抗性菌发掘及其与宿主互作机制	晏向华、胡军、马立保、聂杨帆、王志昌	华中农业大学	华中农业大学	通过
Z	氮营养与植物激素调控水稻分蘖和产量的生理与分子机制	方中明、吕凯、汪杰、吴博文	武汉生物工程学院	省教育厅	通过
Z	水稻高产和地域适应性的分子机制	邢永忠、鄢文豪、白旭峰、刘海洋、余四斌	华中农业大学、长江大学	华中农业大学	通过
Z	油菜雄性不育新机制的发现与生物学基础	沈金雄、傅廷栋、赵伦、文静、易斌	华中农业大学	华中农业大学	通过
F	多倍体水稻育种理论、关键技术与核心种质创新	蔡得田、宋兆建、张献华、何玉池、刘育华、朱永生	湖北大学、武汉多倍体生物科技有限公司、武汉市农业科学院	省教育厅	通过
J	玉米耐渍性遗传机制及新品种选育应用	邱法展、彭绪冰、张祖新、余锋、翟立红、彭绪伟、彭聿康	华中农业大学、湖北康农种业股份有限公司、湖北大学、湖北文理学院	华中农业大学	通过
J	高产高油宜机收油菜品种大地 199 的选育与应用	梅德圣、胡琼、汪文祥、王会、刘佳、廖世勇、罗细芽、肖国滨、程辉、李荣德、王勇、罗莉霞、付丽、成洪涛、何平	中国农业科学院油料作物研究所	省农业农村厅	通过
J	高档优质长粒粳稻鄂香 2 号的选育、栽培技术创新与推广	朱彩章、田小海、龚伟华、杨国才、穆麒麟、宋述元、李士磊、李晏斌、侯玲、杨绍丽、张树文、周卫合、王小文、沈升、汤俭民	湖北中香农业科技股份有限公司、长江大学、孝感市孝南区农业科学研究所、湖北省农业科学院粮食作物研究所、荆州市农业技术推广中心、沙洋县农业技术推广中心、孝昌县农业技术推广中心	省农业农村厅	通过

更多内容详见：[2022 年度湖北省科学技术奖初评通过项目公示 食品领域有 55 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品科技

食品领域 2022 年山东省重点研发计划 (重大科技创新工程) 项目综合绩效评价结果公布

食品伙伴网讯 12月12日,山东省科技厅公布2022年省重点研发计划(重大科技创新工程)项目综合绩效评价结果,其中,219个项目综合绩效评价等级为优秀,验收结论为通过验收;9个项目综合绩效评价等级为良好,验收结论为结题。

其中,食品领域有30个项目,综合绩效评价等级为优秀,验收结论为通过验收。

食品领域 2022 年省重点研发计划 (重大科技创新工程) 项目综合绩效评价结果

序号	项目名称	承担单位	主管部门	验收等次	综合绩效评价等级
53	面向酿造工艺流程的机器人智能作业系统	山东景芝酒业股份有限公司	潍坊市科技局	通过	优秀
69	主要农作物简化施肥新产品研发及智能施肥体系构建	史丹利农业集团股份有限公司	临沂市科技局	通过	优秀
70	花生全产业链重大关键技术创新与产业化示范	山东金胜粮油食品有限公司	临沂市科技局	通过	优秀
71	环保型无抗饲料技术创新与产业化	山东碧蓝生物科技有限公司	泰安市科技局	通过	优秀
72	设施蔬菜精准生产标准优化集成与绿色蔬菜生产技术开发	山东省寿光蔬菜产业集团有限公司	潍坊市科技局	通过	优秀
73	利用黑水虻处理畜禽废弃物关键技术研究及示范	聊城大学	省教育厅	通过	优秀
74	重大果蔬害虫桔小实蝇监测预警与绿色精准防控技术研发及应用	青岛农业大学	省教育厅	通过	优秀
75	植物土传病害绿色防控高效微生物菌剂的关键技术研发及产业化	山东劲牛集团股份有限公司	济南市科技局	通过	优秀
76	基于作物提质增效的农业种植精准管理智能服务平台开发与产业化应用	山东农大肥业科技有限公司	泰安市科技局	通过	优秀
77	设施蔬菜精准管理与优质高效生产关键技术研究	山东农业大学	省教育厅	通过	优秀
78	木霉菌精准包衣施用技术	山东省科学院生态研究所	省科学院	通过	优秀
79	猪重大疫病快速检测与疫情预警体系构建及新型标记疫苗创制	山东省农业科学院畜牧兽医研究所	省农科院	通过	优秀
80	设施蔬菜有机肥精准施用关键技术研究与应用	山东省农业科学院农业资源与环境研究所	省农科院	通过	优秀
81	滨海盐碱地绿色改良与作物高效种植产业化技术开发及示范	金正生态工程集团股份有限公司	临沂市科技局	通过	优秀
87	高品质牡蛎产出关键技术研发与应用示范	中国科学院海洋研究所	省科技厅	通过	优秀
88	岩藻多糖绿色规模化制备技术及高值化应用	青岛明月海藻集团有限公司	青岛市科技局	通过	优秀

更多内容详见：[食品领域 2022 年山东省重点研发计划 \(重大科技创新工程\) 项目综合绩效评价结果公布](#)

文章来源：食品伙伴网

食品科技

海南省科学技术厅开展 2020 年省重点研发计划现代农业方向项目验收，食品领域有这些项目

食品伙伴网讯 12月9日，海南省科学技术厅发布关于开展2020年省重点研发计划现代农业方向项目验收的通知，对已到执行期的2020年省重点研发计划现代农业方向项目委托第三方机构组织专家采取现场或会议验收的方式进行验收。其中，食品领域有42项。

食品领域 2020 年省重点研发计划现代农业方向项目验收清单

序号	项目编号	项目（课题）名称	承担单位	负责人	财政经费 (万元)	起止时间	备注
1	ZDYF2020044	番茄蜡质形成相关非特异性脂质转运蛋白的筛选及功能鉴定	海南大学	孟兰环	20.00	2020.11.30-2022.11.30	
2	ZDYF2020045	海南耐热灵芝品种筛选及其在椰子废弃物处理中的应用	中国热带农业科学院椰子研究所	吴翼	25.00	2020.11.30-2022.11.30	
3	ZDYF2020046	海南本地高种椰子优质资源调查、收集、评价和开发利用	文昌市林业科学研究所	郑奋	25.00	2020.11.30-2022.11.30	
4	ZDYF2020047	西番莲（百香果）种质资源保护与创新利用	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	高玲	25.50	2020.11.30-2022.11.30	
5	ZDYF2020048	海南本地与外引东南亚种质资源高效利用于杂种优势的研究	隆平高科（三亚）海外种业研发有限公司	郭梁	27.00	2020.11.30-2022.11.30	
6	ZDYF2020049	特色热带果树面包果资源评价与创新利用	中国热带农业科学院香料饮料研究所	吴刚	27.50	2020.11.30-2022.11.30	
7	ZDYF2020050	优质高产大肉有棱丝瓜的新品种选育与配套关键栽培技术研发	海南大学	陈艳丽	28.00	2020.11.30-2022.11.30	
8	ZDYF2020051	火龙果种质资源收集与性状评价	中国热带农业科学院海口实验站	丁哲利	28.00	2020.11.30-2022.11.30	
9	ZDYF2020052	具优异农艺性状的核心芒果种质资源的保护和利用	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	高爱平	28.00	2020.11.30-2022.11.30	
11	ZDYF2020054	海南香蕉种质资源调查、收集及表型精准鉴定	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	魏守兴	28.00	2020.11.30-2022.11.30	
12	ZDYF2020056	海南省明星作物—木豆种质资源评价、高效栽培与推广应用	海南大学	王志勇	40.50	2020.11.30-2022.11.30	

更多内容详见：[海南省科学技术厅开展 2020 年省重点研发计划现代农业方向项目验收，食品领域有这些项目](#)

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

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

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

2023 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	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
全年可报	烟台	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
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
6月7-9日	上海	第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会

2023 年展会预告：

1月6-8日	厦门	2023 “供销优选” 博览会
2月22-24日	深圳	2023 春季全球高端食品展览会（全食展）
2月25-27日	上海	2023 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
2月26-28日	济南	2023 年中国国际预制菜产业（山东）交易博览会
3月1-3日	广州	2023 广州国际工业自动化技术及装备展览会
3月2-4日	广州	第二十九届中国国际包装工业展览会
3月3-5日	广州	GFE2023 第44届广州国际餐饮加盟展
3月8-10日	青岛	第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
3月24-26日	天津	2023 中国（天津）食品加工及包装机械展览会
3月26-27日	呼和浩特	2023 牛羊产业链（内蒙古）展览会
3月26-28日	呼和浩特	第十六届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月26-28日	呼和浩特	第十八届内蒙古食品加工与包装机械展览会
3月29-4月1日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
3月29-30日	合肥	第十一届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月30-4月1日	济南	2023 第11届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
4月13-15日	北京	第十三届北京国际餐饮业供应链展览会
4月13-15日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会

4月18-20日	青岛	2023 中国（青岛）奶业博览会
4月18-22日	青岛	2022 中国国际肉类产业周（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	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月18-20日	广州	2023 第14届中国（广州）国际物流装备与技术展
5月19-21日	济南	2023 第17届全国食品博览会
5月19-21日	长沙	2023 第23届中部（长沙）休闲食品展览会
5月25-27日	广州	2023 世界食品广州展（世食展）
5月25-27日	西安	第24届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月25-27日	青岛	2023 第20届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会
5月27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	银川	第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
6月2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
6月6-8日	深圳	2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）
6月6-8日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月19-21日	上海	2022 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21日	上海	第二十一届世界制药原料中国展天然提取物展区
6月19-21日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
6月19-21日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
6月23-25日	青岛	2023 青岛国际预制菜食品展览会
7月8-9日	昆明	2023 第5届中国西南畜牧业展览会
7月6-8日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
8月18-20日	青岛	2023 第5届青岛国际工业博览会
8月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：

[珠海靖浩生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[厦门欣锐仪器仪表有限公司——仪器试剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[廊坊市奥环机械设备有限公司——食品机械](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海木辰生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 学宝儿: 18953571261 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿☞: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】食品人学习、交流机会汇总（12.19更新）

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

【免费直播】2022 全球数字物流与绿色供应链大会—全球数字物流与绿色供应链博览会筹备工作启动会

▲时间：2022 年 12 月 20 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1084&fuid=154861>

【食品论坛·大讲堂】中国特殊食品行业研究报告

直播时间：12 月 21 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1080&fuid=154861>

老师介绍：

冯老师，食品伙伴网创新研究中心负责人，食品专业中级工程师，十余年食品行业从业经验。目前致力于食品饮料创新研究，通过互联网、大数据为食品行业提供产品创新解决方案。曾多次主导参与政府、行业、企业产品调研相关项目，主导开发食品饮料产品数据库、行业资讯数据库等，为食品行业需求及痛点提供智能化解决方案。

主要内容：

- 1、我国特殊食品概况
- 2、婴幼儿配方食品情况分析
- 3、特殊医学用途配方食品情况分析
- 4、保健食品情况分析
- 5、特殊食品未来研发趋势分析
- 6、创新研究中心相关服务

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1302270-1-1.html>

功能食品云课堂—免疫健康食品开发专场

直播时间：2022 年 12 月 26 日 14:00-15:40

直播内容：

提升免疫类产品开发及建议

后 YQ 时代的草药之王——欧洲接骨木莓

全球免疫市场介绍和免疫食品分析

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QWvWwPN0IOiRNGzBNPJ4A>

【食品论坛·大讲堂】8D：团队导向问题解决方法

直播时间：12 月 27 日 15:00-16:00

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

老师介绍：

聂鹏，食品伙伴网精益服务项目负责人。目前主要从事企业管理类咨询、精益管理体系搭建、人才技术培养、企业

卓越转型等工作。拥有多年食品行业管理经验，包括成本控制、效率优化、精益化管理体系搭建、人才梯队建设、化验检测、质量控制、质量体系审核等。曾与麦肯锡共同负责精益化项目推进，主要负责精益工具使用与培训、精益体系搭建与维护、人才培养与考核、业绩管理与流程优化等。

主要内容：

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

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

“合规行”第九期【年终盘点】食品企业生产经营合规风险及常见问题

时间：2022 年 12 月 29 日 14:00-16:00

地点：线上直播 食学宝

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

内容：

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

联系我们：刘老师 18954734004

茶叶及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022 年 12 月 30 日 食学宝平台线上直播

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

▲主要内容：

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

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/uzwYp3Gr25lk8I_1x8-V1w

【线上课程】水质样品的采集与保存

▲时间：2023 年 2 月 16 日

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

▲主要内容：

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

食学宝点播课推荐：

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】食学实用系列课程之-预包装食品标签标识与商业实践法律风险管理

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1201&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 为何标识 (立法背景)
2. 为谁标识 (行为目的)
3. 标识什么 (法律规范)
4. 如何标识 (合规管理)
5. 靠谁标识 (标签审查)

2. 【19.9元·VIP 免费】大米生产许可证审查细则解读

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1310&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 法律法规及大米主要分类
2. 大米生产许可证审查细则解读

3. 【99元·VIP 免费】肉制品生产工艺及质量管控点

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1232&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 肉制品及工艺简介
2. 酱卤肉工艺及质控点
3. 肉灌制品工艺及质控点
4. 肉干工艺及质控点
5. 肉制品质量安全控制

4. 【49.9元·VIP 免费】食品安全法在乳制品行业的实践

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1192&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 课程引言
2. 食品安全法 1-4 章节在乳品行业的应用实践
 - 2.1 总则
 - 2.2 食品安全风险监测和评估
 - 2.3 食品安全标准
 - 2.4 食品生产经营

线上·培训·会议

“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)

【免费直播】2022 全球数字物流与绿色供应链大会—全球数字物流与绿色供应链博览会筹备工作启动会

▲时间：2022 年 12 月 20 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1084&fuid=154861>

【食品论坛·大讲堂】中国特殊食品行业研究报告

直播时间：12 月 21 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1080&fuid=154861>

老师介绍：

冯老师，食品伙伴网创新研究中心负责人，食品专业中级工程师，十余年食品行业从业经验。目前致力于食品饮料创新研究，通过互联网、大数据为食品行业提供产品创新解决方案。曾多次主导参与政府、行业、企业产品调研相关项目，主导开发食品饮料产品数据库、行业资讯数据库等，为食品行业需求及痛点提供智能化解决方案。

主要内容：

- 1、我国特殊食品概况
- 2、婴幼儿配方食品情况分析
- 3、特殊医学用途配方食品情况分析
- 4、保健食品情况分析
- 5、特殊食品未来研发趋势分析
- 6、创新研究中心相关服务

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1302270-1-1.html>

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/u6GS7YpayV1wWyIx8LV1jg>

▲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图设计;
- (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, 助理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)
- 1.1-1.3 实验室危险和有害因素
- 2.1-2.4 实验室主要危险源
- 3.1-3.3 实验室安全防护
- 4.1-4.3 实验室安全预防与处置
- 5.0 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
- 8.0 风险控制
- 9.0 安全管理体系

▲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/YT00cgvAw7bdA6dbgpfiwQ>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号) 杨老师 13361325079 (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 (已结束 50 元, 11 人)

2022年12月8日 20:00-20:30 (已结束 50元, 13人)

2022年12月15日 20:00-20:30 (已结束 50元, 13人)

2022年12月23日 20:00-20:30

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

▲主要内容:

第一课: 高压平流泵的使用与维护

第二课: 色谱柱的使用与维护

第三课: 影响保留与分离的因素

第四课: 抑制器与检测器的使用与维护

▲费用标准: 标准费用: 50元/人;

▲报名咨询: 王老师 18106384220 (微信同号)

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

【时间地点】2022年12月23-24日 食学宝平台直播

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

【课程安排】

Part1-线上点播理论课程

1、ISO9001:2015 质量管理体系核心特点介绍、国标解读、案例结合、内部审核流程详细介绍;

2、ISO22000:2018 食品安全管理体系主要变化点介绍、国标解读、案例结合、审核要点介绍;

3、HACCP V1.0 危害分析与关键控制点体系 GMP/SSOP 讲解、主要变化点介绍、七大原理介绍, 国标解读、案例结合。

Part2-线上直播实训课程

1、内部审核

2、HACCP 计划

3、产品追溯召回

4、管理评审

线上课程实现无障碍沟通互动模式。

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

【颁发四张证书】

1、ISO9001:2015 质量管理体系内审员证书

2、ISO22000:2018 食品安全管理体系内审员证书

3、HACCP V1.0 危害分析与关键控制点体系内审员证书

4、体系管理专员岗位技能等级证书。

证书网站可查, 行业认可。

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

报名咨询: 姜老师 15345357379 (同微信号)

功能食品云课堂—免疫健康食品开发专场

直播时间: 2022年12月26日 14:00-15:40

直播内容:

提升免疫类产品开发及建议

后YQ时代的草药之王——欧洲接骨木莓

全球免疫市场介绍和免疫食品分析

报名联系人: 丁老师 15853516576 (微信同号)

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

【食品论坛·大讲堂】8D：团队导向问题解决方法

直播时间：12月27日 15:00-16:00

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

老师介绍：

聂鹏，食品伙伴网精益服务项目负责人。目前主要从事企业管理类咨询、精益管理体系搭建、人才技术培养、企业卓越转型等工作。拥有多年食品行业管理经验，包括成本控制、效率优化、精益化管理体系搭建、人才梯队建设、化验检测、质量控制、质量体系审核等。曾与麦肯锡共同负责精益化项目推进，主要负责精益工具使用与培训、精益体系搭建与维护、人才培养与考核、业绩管理与流程优化等。

主要内容：

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

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

食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间：2022年12月26-27日 食学宝 线上直播

<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1026>

<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1027>

<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1028>

▲主要内容：

专题一、食品安全监督抽检相关法规专题（已进行）

专题二、抽样现场操作专题（已进行）

专题三、抽样系统填报与文书填写专题（已进行）

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)

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

“合规行”第九期【年终盘点】食品企业生产经营合规风险及常见问题

时间：2022年12月29日14:00-16:00

地点：线上直播 食学宝

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

内容：

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

联系我们：刘老师 18954734004

茶叶及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2022年12月30日 食学宝平台线上直播

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

▲主要内容：

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

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/uzwYp3Gr25lk8I_1x8-Vlw

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）

【线上直播】食品微生物实验室技能提升培训班（第三期）

▲时间：2023 年 1 月 5-6 日 线上直播

▲主要内容：

专题一、食品微生物实验室常见致病菌检验与鉴定

发言嘉宾：“野兽”老师

专题二、食品微生物实验室记录管理

发言嘉宾：沈阳海关技术中心 王金玲 研究员

专题三、食品微生物实验室现场检查

发言嘉宾：安徽省食品药品检验研究院 安老师

专题四、标准菌株使用与保藏专题

发言嘉宾：中国工业微生物菌种保藏管理中心 李金霞 副主任

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

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

▲联系人：刘雅君 15715358528（微信同号）

【线上课程】水质样品的采集与保存

▲时间：2023 年 2 月 16 日

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

▲主要内容：

1、水样保存的重要性

2、水样的采集

3、水样的保存

4、水样的运输

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

《食品生产许可审查通则（2022 版）》理解与运用培训班

培训时间：2023 年 3 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

研发类:

1、第三期复合调味料包加工技术培训

时间：2023年2月24-25日

培训内容（实操+讲解）：

复合调味料包的原料选择思路及应用技术

香辛料特性、应用及配伍技术

复合调味料包常用添加剂介绍及使用

复合调味料包的配方组合运用方法与案例讲解

复合调味料包的制备工艺与设备选型

复合调味料包的风味变化规律与口味还原要点

复合调味料包的包装技术讲解

感官评价方法、影响因素与控制

报名联系人：于老师 18906382430

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

延期公告：https://mp.weixin.qq.com/s/VUCCcvnOUMIm91L_TBZ2dA

质量安全类:

1、2023 第八届食品质量安全管理大会

会议时间：2023年3月

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

我国食品安全现状及建议

企业落实食品安全主体责任监督管理

食品质量管理的思考与发展

食品重点标准修订进展

食品添加剂使用标准要点解析

农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析

食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

分会场四 包装材料安全及风险管控(第二天下午)

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

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

联系我们：刘女士：18954734004（微信同号）

2、食品出口合规实操培训--第六期

培训时间：2023年3月

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析
食品出口韩国的合规性分析
食品出口东南亚的合规性分析

培训特色:

小班授课, 实操指导性强

专业讲师, 授课通俗易懂

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

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

各种活动, 欢迎参与

食育视频科普创新大赛

▲时间:

交稿截止时间: 2022 年 12 月 31 号

宣传截止时间: 2023 年 2 月 20 号

初赛评比结果: 2023 年 2 月 28 号

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

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间:

交稿截止时间: 2022 年 12 月 31 号

宣传截止时间: 2023 年 2 月 28 号

评比结果公布时间: 2023 年 3 月。

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

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/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

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)

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

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

▲报名咨询：食品小 V：13370946482（微信同号）

【有奖征文】仪器设备维护保养经验分享征文活动即将截止！

▲交流介绍：

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

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

大家根据话题写一篇文章，字数在 500 字以上且须原创首发，言之有物，发表在食品论坛实验室管理版块（<http://bbs.foodmate.net/forum-60-1.html>），我们会组织专家评选，稿件录用我们会有精美奖品相送，同时还有机会成为我们的话题签约讲师，成为这个领域的专家，开启您的第二职业。

▲活动时间：2022. 8. 3-2022. 12. 31

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

▲活动咨询：王老师 18106384220（微信同号）

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/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

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrjmj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

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

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/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

▲详细介绍：

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

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

【能力验证】2022 年度国际能力验证计划

▲详细介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网联合 LGC 共同推出“2022 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2022 年度能力验证，即日起正式开启，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】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

- [贵州绿康源餐饮管理有限公司](#)
- [上海小帅才食品漯河有限公司](#)
- [福建省晋江福源食品有限公司](#)
- [江西大家食品有限公司](#)
- [贵州绿康源餐饮管理有限公司](#)
- [台山市德润通食品有限公司](#)
- [广州妍美科技创新有限公司](#)
- [江苏同力食品科技有限公司](#)
- [江苏泗阳永益食品有限公司](#)
- [贵州国科锌硒科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：劲仔食品集团股份有限公司

劲仔食品【003000.SZ】（原华文食品股）成立于2010年，位于湖南省岳阳市平江高新技术产业园区，注册资本40320万元，现有员工约1800人，是一家集研发、生产、销售于一体的现代化食品企业。旗下“劲仔”、“博味园”成为行业知名品牌。公司于2020年9月14日登陆深交所主板，成为我国鱼类零食第一。

劲仔食品拥有岳阳、平江自动化生产基地和肯尼亚原材料基地，占地面积约450亩。下设6个子公司、1个分公司，劲仔食品集团股份有限公司岳阳分公司、平江县劲仔食品有限公司、平江县劲仔农副产品初加工有限公司、长沙市劲仔食品有限公司、华文肯尼亚（EPZ）公司、湖南辣喜爱食品有限公司，湖南博味园食品有限公司。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1491261/>

海味零食研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15968.html>

岗位职责：

- 1、根据公司新品规划，负责新产品开发，包括设计产品研发方案、完成配方与工艺开发，达成产品上线；
- 2、根据公司战略规划，承接所在产品研发组任务型新品和自主新品储备规划，制定并完成新品开发计划，达成新品储备数量目标；
- 3、根据所在产品研发组产品品类重大安全事故、客诉、差评以及公司市场要求，负责进行老品分析并进行配方工艺的改善，包括老品改良、优化及成本精进，制定并完成改善方案，达成老品销售目标；
- 4、协助计划采购部进行新供应商及新原辅料开发，负责对新开发的原辅料进行测试验证，制定对新供应商提供技术及配方支持指导计划并实施；
- 5、根据公司新产品开发制度流程，负责新品开发过程中工艺、配方、规格书等标准文件编写及输出；
- 6、负责收集行业前沿资讯、新品信息、技术设备信息；分析汇总食品行业趋势分析报告；协助研发部完成全新产品的开发规划，以协助公司完成新品战略规划；
- 7、根据公司知识管理条例，对新产品、新技术进行专利撰写及申报；
- 8、上级领导交办的其他任务。

任职要求：

- 1、本科及以上学历，相关食品专业，水产加工专业优先考虑（可接受水产专业硕士应届生）；
- 2、具有2年以上休闲食品研发经验，独立负责过产品开发，有海产品加工及项目开发经历优先；
- 3、熟悉食品添加剂、包装标签标识规范等食品相关法律法规。

福利待遇：

综合年薪：税前18万以内；

1. 保险情况：入职缴纳五险一金
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）：长沙总部包中餐不包住，若出差去工厂，可包吃包住（工厂在离长沙市中心60公里的位置，岳阳平江）
3. 上班时间（是否有加班费）：8:30-12:00；1:30-5:30，若加班可调休
4. 休班情况（周休、节假日）：周末双休；节假日按法定正常休假
5. 津贴情况（年终奖情况）：保底一个月年终奖，根据公司效益会有浮动，可能是2-3个月

膏体研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15969.html>

岗位职责：

- 1、根据公司新品规划，负责新产品开发，包括设计产品研发方案、完成配方与工艺开发，达成产品上线；
- 2、根据公司战略规划，承接所在产品研发组任务型新品和自主新品储备规划，制定并完成新品开发计划，达成新品储备数量目标；
- 3、根据所在产品研发组产品品类重大安全事故、客诉、差评以及公司市场要求，负责进行老品分析并进行配方工艺的改善，包括老品改良、优化及成本精进，制定并完成改善方案，达成老品销售目标；

4、协助计划采购部进行新供应商及新原辅料开发，负责对新开发的原辅料进行测试验证，制定对新供应商提供技术及配方支持指导计划并实施；

5、根据公司新产品开发制度流程，负责新品开发过程中工艺、配方、规格书等标准文件编写及输出；

6、负责收集行业前沿资讯、新品信息、技术设备信息；分析汇总食品行业趋势分析报告；协助研发部完成全新产品的开发规划，以协助公司完成新品战略规划；

7、根据公司知识管理条例，对新产品、新技术进行专利撰写及申报；

8、上级领导交与的其他任务。

任职要求：

1、本科及以上学历，相关食品专业，香辛料类专业优先考虑；

2、具有2年以上调味料/酱或休闲食品研发经验，独立负责过产品开发，有鸡膏、牛膏类产品研发经验优先；

3、熟悉食品添加剂、包装标签标识规范等食品相关法律法规。

福利待遇：

1. 保险情况：入职缴纳五险一金

2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）：长沙总部包中餐不包住，若出差去工厂，可包吃包住（工厂在离长沙市中心 60 公里的位置，岳阳平江）

3. 上班时间（是否有加班费）：8:30-12:00；1:30-5:30，若加班可调休

4. 休班情况（周休、节假日）：周末双休；节假日按法定正常休假

5. 津贴情况（年终奖情况）：保底一个月年终奖，根据公司效益会有浮动，可能是 2-4 个月

福利待遇：奖励计划 年终奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

工作地点：湖南省岳阳市平江高新技术产业园区



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

客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】中国特殊食品行业研究报告

【食品论坛·大讲堂】8D：团队导向问题解决方法

“2022 年食品行业十大热门词汇”征集开始 哪个词最打动你？

【线上开课】“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

【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：

5S 管理培训

8S, 9S, 10S ?? 别搞那么多没用的, 人家丰田只做 4S 管理!

餐饮和经营落实食品安全主体责任监督管理规定

从工厂洗手间看供应商管理水平

你家的质量管理到底是技术型还是管理型?

福建省市场监管局关于印发福建省食品经营企业落实食品安全主体责任工作手册

从一个刚毕业小白到一个实验室全面技术人员, 要做多少事

“试验室”还是“实验室”? 你用错了吗?

【知识分享】香气可视化: 牛油味型的“指纹检测”

热门讨论：

猪猪面馆 2022 年之 48: 阳了个阳

食品标签法中为什么把生产日期和保质期分为两项规定呢?

职业打假: 膜卷破损产品发霉被要求赔偿 1000 元, 怎么沟通?

餐饮具清洗池是食品相关产品吗?

买的猪蹄有问题, 对方说是速冻调制食品, 不需要检疫

关于超市裸装糕点、饼干分装成独立袋装是否合法

酵素活酱油是噱头吗?

整改: 不合格项: 未能提供 2021 留样记录

花生米的化学危害有哪些

洗手示意图是哪个标准规定的?

食品生产许可证延续

关于食品模拟召回问题

营养标签成分表格式是否标准

生产苏打水, 需要怎么杀菌

咨询一下熟制动物性水产品出厂检测

外检是否能共用

食品安全主体责任大家怎么看待和实施

遇到这样的经销商真的头痛

领导让写标签审核作业指导书

果蔬消毒剂

生产日期问题？

罐头中的麦饭石到底怎么算呢

关于食品分装，求大佬解答

解冻后食用算即食吗

必要时消毒什么时间是必要时？

杀菌：菌落总数超过多少数量杀不完有风险？

蛋糕到底是属于烤培类还是糕点类？

乳糖是啥类别

配料应该怎么写

孟加拉红琼脂大家都是怎么灭菌的？

净含量的实际含量修正结果如何计算

你在公司被恋爱过么？



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