

食品网刊

食品网刊 与您分享

45

总第883期

2021-12-07

11月食品行业热点新闻

深圳市场监管局通报“千元饮品”相关情况

美味的梭子蟹金属镉超标？
真相来了

好欢螺两次回应
螺蛳粉中吃出“虫卵”事件

盘一盘11月海关出了哪些食品行业新政

12月共有154项食品及相关标准正式实施，
新增标准占近九成



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

11 月食品行业热点新闻

美味的梭子蟹金属镉超标？真相来了

深圳市场监管局通报“千元饮品”相关情况

好欢螺两次回应螺蛳粉中吃出“虫卵”事件

11 月市场监管总局公布 49 批次不合格食品

盘一盘 11 月海关出了哪些食品行业新政

中国进口食品监管很严吗？出口食品监管一样严！

关于近期网络“销售库尔勒香梨被起诉”情况的说明

12 月共有 154 项食品及相关标准正式实施，新增标准占近九成
被曝“使用发臭肉沫”等问题，吉野家回应：涉事餐厅非公司运营

国内预警

海关总署公告 2021 年第 98 号（关于进口波兰面粉检验检疫要求的公告）

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告（2021 年 第 47 号）

市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告（2021 年第 40 号）

市场监管总局关于公开征求《食品中可能添加的非食用物质名录管理规定（征求意见稿）》意见的公告

国际食品

卢旺达甜叶菊获准进入中国市场

USR 欧洲议员呼吁欧盟委员会改进蜂蜜贴标规则

俄罗斯拟再次推迟酒精产品安全技术法规生效日期

【进出口食品安全】出口欧盟动物源性食品准入要求介绍

韩国进口食品申报指南解读系列（四）——进口申报相关问答

联合国粮农组织：11 月份世界食品价格指数上涨，位于 10 年来高点

国际预警

西班牙通报我国出口绿茶不合格

俄罗斯退运我国不合格植物产品

反式脂肪酸含量过高 乌克兰出口奶糖被通报

2021年11月美国 FDA自动扣留我国食品情况（11月汇总）

2021年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月29日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2021年第47周）

食品科技

中国农科院发布“十四五”科学技术发展规划

我科学家在农产品重金属快速检测关键技术理论取得重要进展

第四届山东省专利奖评选拟受理项目名单公示 食品领域有这些项目

2021 年度第二批广西重大科技成果转化项目名单公示 食品领域 65 个项目通过核验

食品伙伴网讯 11月，正式进入冬季。在这一个月里，食品行业热点新闻频出，“逍遥镇胡辣汤”、“潼关肉夹馍”、“库尔勒香梨”相继陷入商标维权风波；河南省封丘县“30余名学生餐后集体呕吐腹泻”“校长痛哭称换不动送餐公司”成为广大网友热议话题；“三只松鼠零食被曝发霉”等相关话题登上微博热搜；国家市场监督管理总局发布了征求《食品生产许可审查通则（2021版，征求意见稿）》意见的通知；胖哥俩、海底捞、盒马、奈雪的茶、呷哺呷哺等十余家食品企业被罚……

“逍遥镇胡辣汤”“潼关肉夹馍”“库尔勒香梨”商标维权风波

近日，“逍遥镇胡辣汤”、“潼关肉夹馍”、“库尔勒香梨”相继陷入商标维权风波。

11月16日，“焦作市几十家胡辣汤店铺”被逍遥镇胡辣汤协会起诉的消息，引发网友热议和关注。有报道称，11月16日，焦作50多家胡辣汤店因使用“逍遥镇”三字被告，因为这三个字被“逍遥镇胡辣汤协会”给注册了商标，商户们要想继续使用这牌子，每年要交1000元会费，不然就得赔偿3万到5万元。此消息一出，“逍遥镇”胡辣汤商标维权等相关话题迅速登陆微博热搜榜。

针对“逍遥镇胡辣汤协会”对“逍遥镇”商标维权一事，11月21日晚间，河南省西华县胡辣汤产业发展中心在发布的一条情况说明称，“逍遥镇”三个字在2003年，由逍遥镇政府作为胡辣汤品牌名称注册为商标。今年4月，“逍遥镇胡辣汤协会”委托第三方公司开展了品牌保护工作。在与焦作等地经营户对接中，因沟通不充分、方法简单急切、服务培训流程操作性不强等原因，部分经营户不能理解支持，情感上更是难以接受，进而引发网友关注。西华县胡辣汤产业发展中心已责令“逍遥镇胡辣汤协会”暂停目前正在开展的工作。

继“逍遥镇胡辣汤”商标风波后，陕西潼关县“潼关肉夹馍”也陷入商标纠纷。11月21日，河南几十家小吃店的商户们称，他们卖的肉夹馍因带“潼关”俩字，被陕西“潼关肉夹馍协会”告了，要求他们赔偿3至5万元不等，想要使用“潼关肉夹馍”这个商标，需缴纳99800元。随即，“卖肉夹馍带潼关俩字被告”登上微博热搜，引发热议。

而针对“潼关肉夹馍”商标纠纷，11月23日，陕西“潼关肉夹馍协会”表示，这次是委托律师面向全国维权，是希望大家都能加入协会统一管理，每年会费是2400元，也可以加入协会授权的专业运营公司，具体的商标使用费用，协会可以让公司把费用降低。陕西潼关县商业局工作人员回应称，目前此事影响面较广，已经引起关注，潼关县政府相关领导正在和“潼关肉夹馍协会”的工作人员开会协商。

针对上述纠纷，11月26日，国家知识产权局在其微信公众号发布“关于‘逍遥镇’潼关肉夹馍‘商标纠纷答记者问’”表示，从法律上，“逍遥镇”作为普通商标，其注册人并不能据此收取所谓的“会费”。“潼关肉夹馍”是作为集体商标注册的地理标志，其注册人无权向潼关特定区域外的商户许可使用该地理标志集体商标并收取加盟费。同时，也无权禁止潼关特定区域内的商家正当使用该地理标志集体商标中的地名。

11月26日下午，潼关肉夹馍协会就潼关肉夹馍商标进行维权一事发表致歉信，宣布立即停止商标维权行为。

“逍遥镇胡辣汤”“潼关肉夹馍”商标维权风波刚过，“库尔勒香梨”商标纠纷又引发关注。在河南洛阳，上百家水果商户因为卖香梨用“库尔勒”，被库尔勒香梨协会起诉侵权。

更多内容详见：[11月食品行业热点新闻：河南封丘“营养午餐致学生呕吐腹泻”事件；三只松鼠零食被曝发霉；“逍遥镇胡辣汤”“潼关肉夹馍”“库尔勒香梨”商标维权风波](#)

文章来源：食品伙伴网

正值梭子蟹肥美的时节，家家户户的餐桌上少不了它的身影。关注抽检的粉丝应该发现梭子蟹的超标原因大多是金属镉超标。梭子蟹为什么会镉超标？镉超标会有什么危害？今天小编就来科普一下。

什么是重金属镉？

镉属于重金属污染物指标，镉引起人中毒的剂量平均为 100mg。

根据《食品中污染物限量》（GB2762-2012）中规定，水产动物及其制品（甲壳类）中镉的最大限量为 0.5mg/kg。

如果长期大量摄入镉含量超标的食品，可能导致肾和骨骼损伤等。

为什么会检测出重金属镉？

出现重金属超标，主要还是跟水环境有关系，因为螃蟹本身就有蓄积重金属的能力，在污染环境中的水里生长确实可能重金属超标。

另外，重金属超标还跟大气污染有关系，大气中的有毒成分沉淀到水面，然后下沉蓄积，加剧了水污染的程度。按照正常来说螃蟹越大，生活在水里的时间就会越长，而蓄积的镉就可能越多，从这个角度讲，个头大的反而镉含量超标可能性就越大。

了解了梭子蟹金属镉超标背后的真相，那么到底如何挑选梭子蟹吗？

快来查收你的“购蟹小贴士”吧！

小贴士①

购买梭子蟹时，该如何挑选呢？

看外观。新鲜肥美的梭子蟹，色泽应该是青中透亮，腹部发白干净，纹路清晰越凹黑，这样的梭子蟹肉感才肥嫩，可如果发现梭子蟹的整个腹部都发黑了，也是不建议食用的哦。另外，俗话说“九雌十雄”，农历八、九月份是品尝母蟹的最佳时候，而到了农历 10 月份时，则更适合品尝公蟹了。

捏厚度。梭子蟹厚度越厚越肥美，尤其在蟹壳和腹脐连接处的缝隙大的为佳。另外，可用大拇指挤压腹壳和小脚跟感受硬质感，如果手感硬实，说明此螃蟹壮实新鲜，肉质肥美。

掂重量。两个大小相同的梭子蟹，用手掂一下，哪个重就说明哪个肉多一些。如果有一只是看似庞大可手感轻飘飘的头重脚轻的，说明此蟹的肉量和膏黄并不多。

更多内容详见：[美味的梭子蟹金属镉超标？真相来了](#)

食品伙伴网讯 针对短视频平台反映的“千元饮品”相关情况，11月26日，深圳市场监管局在官方微博上发布了通报。通报称：11月22日至11月24日，深圳市市场监督管理局对深圳市豪麟餐饮有限公司经营的“野萃山·分子果汁”饮品店持续进行了调查取证。经核查，该店的原材料实际进货价格与宣传价格不符，现已对该公司涉嫌虚假宣传的违法行为立案查处，后续处理情况将持续通报。



深圳市场监管

11-26 15:41 来自 新版微博 weibo.com

【通报】针对短视频平台反映的“千元饮品”相关情况，11月22日至11月24日，深圳市市场监督管理局对深圳市豪麟餐饮有限公司经营的“野萃山·分子果汁”饮品店持续进行了调查取证。

经核查，该店的原材料实际进货价格与宣传价格不符，现已对该公司涉嫌虚假宣传的违法行为立案查处，后续处理情况将持续通报。

（来源：微博）

食品伙伴网讯 近日，有网友在社交媒体平台称知名螺蛳粉品牌“好欢螺”里吃出虫卵。11月28日，好欢螺官方微博先后两次针对此事进行回应。

28日凌晨，好欢螺发布关于“好欢螺食品质量事件”致广大顾客说明函，回应称干料包、菜包等均经过巴氏灭菌消毒处理，完全符合食品安全标准且经过权威认证。并表示商业诋毁时有发生，此次事件发酵迅速超乎常态，将针对事件进行核查，若幕后存在推动将依法维权。

当日晚间，好欢螺官方微博又发布“好欢螺食品质量事件”调查进度说明，回应称，好欢螺已成立食品安全专项调查组，对生产现场进行全面检查，同时对涉事批次产品进行全链条追溯等，均未发现异常。柳州市市场监督管理局已对好欢螺工厂展开调查并抽取涉事批次产品进行送检。同时表示，好欢螺官方已与投诉顾客取得直接联系。

说明函原文如下：

关于“好欢螺食品质量事件”致广大顾客说明函

针对近日有顾客于小红书微博等平台反馈在食用好欢过程中出现“虫卵”的食品安全问题，好欢螺高度重视，特此向广大顾客做出说明。

好欢螺拥有行业领先的现代化生产线及高温消杀工艺流程，其中干米粉包米粉烘干达标后进行包装，调料包中螺蛳粉汤料包、木耳黄花菜包、酸豆角萝卜干包等包装均经过巴氏消毒灭菌处理，生产作业均在十万级 GMP 认证车间完成，完全符合食品安全标准且经过权威认证，望广大顾客相信好欢螺产品品质。

得益于出色的产品口碑和长期品牌坚守，好欢螺广受顾客赞誉，但商业诋毁时有发生。从小红书号 268531235 于 2021 年 11 月 25 日发布笔记起，到各微博号转发至冲上微博热搜仅用时 2 天，此次事件发酵迅速超乎常态，我方将针对事件进行核查，若幕后存在推动，我方将依法维权。

好欢螺在此向顾客郑重承诺，好欢螺一直贯彻高标准、严要求、高品质的生产理念，坚守食品安全线，广大顾客可安心购买。同时呼吁顾客购买时选择官方授权渠道及店铺，避免购买到假冒伪劣产品。

好欢螺在此欢迎社会媒体、公众进行监督，针对产品品质及生产环境欢迎媒体来访调研。

柳州市得华食品有限公司

2021 年 11 月 28 日

“好欢螺食品质量事件”调查进度说明

近日有顾客反馈在食用好欢螺产品过程中出现“虫卵”的情况，对于给当事顾客以及公众带来的困扰，我们深表歉意。现将好欢螺对此事件的调查进度公布如下：

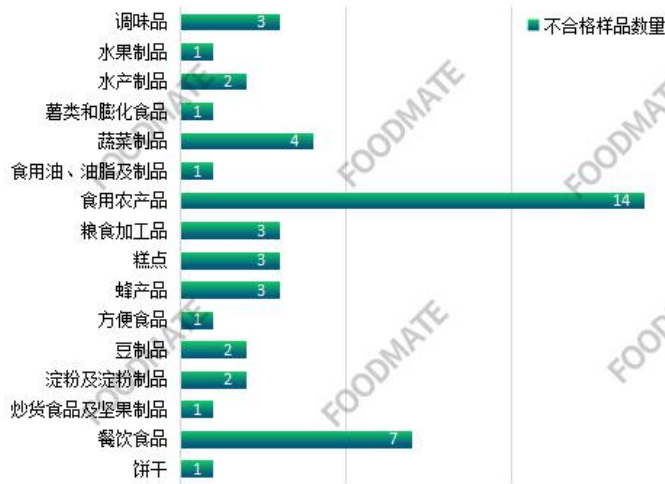
1、好欢螺已在 2021 年 11 月 26 日成立食品安全专项调查组，对生产现场所有食品加工机械、包装机械、食品接触面、食品盛放器皿、储存环境进行全面检查，同时对涉事批次产品进行全链条追溯，调取了该批次产品的生产过程记录、出厂检验报告，均未发现异常。

更多内容详见：[好欢螺两次回应螺蛳粉中吃出“虫卵”事件](#)

文章来源：食品伙伴网

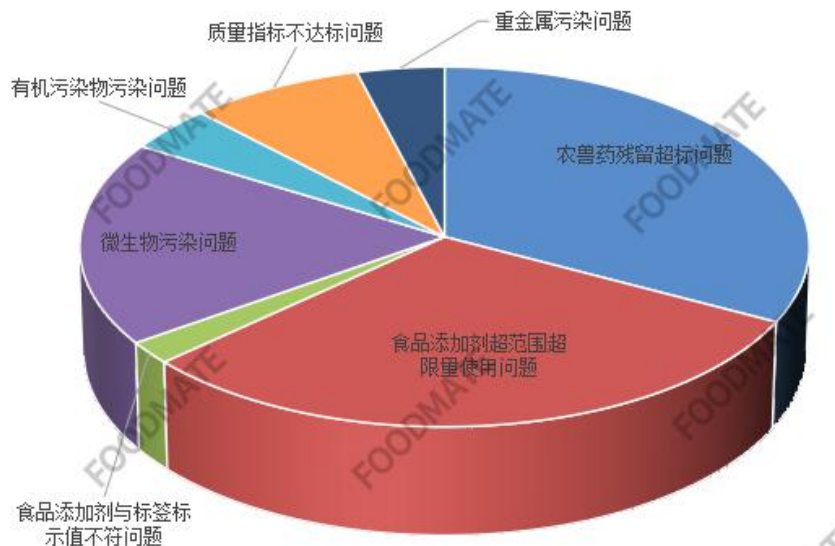
食品伙伴网讯 近日，食品伙伴网汇总了2021年11月市场监管总局发布的食品抽检情况。11月市场监管总局发布4期食品不合格情况的通告，共有49批次食品检出不合格。

统计显示，不合格样品涉及饼干，餐饮食品，炒货食品及坚果制品，淀粉及淀粉制品，豆制品，方便食品，蜂产品，糕点，粮食加工品，食用农产品，食用油、油脂及制品，蔬菜制品，薯类和膨化食品，水产制品，水果制品，调味品16大类。其中，以食用农产品检出的不合格样品数量最多，有14批次，涉及鸡蛋、泥鳅、乌鸡、生姜、豇豆、韭菜、鲈鱼等。



16大类不合格样品数量

统计还发现，不合格样品以检出农兽药残留超标问题和食品添加剂使用问题为主。还有部分食品检出微生物污染问题、有机污染物污染问题、质量指标不达标问题、重金属污染问题、食品添加剂与标签标示值不符问题等。



不合格样品检出的问题

更多内容详见：[11月市场监管总局公布49批次不合格食品 以农兽药残留超标和食品添加剂使用问题为主](#)

文章来源：食品伙伴网

近期，都有哪些食品行业海关相关新政策、新规定开始实施？快来了解一下吧！

01 海关总署公告 2021 年第 87 号 关于发布《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》的公告

为维护我国出口食品生产企业合法权益，规范出口食品生产企业申请境外注册管理工作，海关总署对《出口食品生产企业申请国外卫生注册管理办法》进行了修订，形成了《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》，现予以公布。自 2022 年 1 月 1 日起施行。

[海关总署公告 2021 年第 87 号（关于发布《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》的公告）](#)

02 海关总署公告 2021 年第 89 号 关于中泰进出口水果过境第三国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泰国农业与合作社部关于中国和泰国进出口水果过境第三国检验检疫要求的议定书》规定，自本公告发布之日起，允许符合相关要求的中泰进出口水果过境第三国。现将相关检验检疫要求予以公告。自 2021 年 11 月 3 日起施行。

[海关总署公告 2021 年第 89 号（关于中泰进出口水果过境第三国检验检疫要求的公告）](#)

03 海关总署公告 2021 年第 90 号 关于进口老挝鲜食百香果植物检疫要求的公告

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与老挝人民民主共和国农林部关于老挝鲜食百香果输华植物检疫要求的议定书》规定，自本公告发布之日起，允许符合相关要求的老挝鲜食百香果进口。现将进口老挝鲜食百香果植物检疫要求予以公布。自 2021 年 11 月 5 日起施行。

[海关总署公告 2021 年第 90 号（关于进口老挝鲜食百香果植物检疫要求的公告）](#)

04 海关总署公告 2021 年第 91 号 关于防止番茄褐色皱果病毒随番茄和辣椒属种子传入的公告

番茄褐色皱果病毒 Tomato brown rugose fruit virus (ToBRFV) 是一种危害番茄、辣椒等茄科作物的植物病毒，可引起叶片花叶、蕨叶及果实出现黄斑、畸形、变褐、坏死等症状，严重影响果实产量和品质，危害性极大，可随种子远距离传播，是我国法定进境植物检疫性有害生物。为防止该病毒传入，保护我国农业生产和生态安全，根据《中华人民共和国生物安全法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规，以及相关国际植物检疫措施标准，现将进口番茄 (*Solanum lycopersicum*) 和辣椒属 (*Capsicum* spp.) 种子的源头管控检疫要求公告如下。自 2022 年 1 月 1 日起施行。

[海关总署公告 2021 年第 91 号（关于防止番茄褐色皱果病毒随番茄和辣椒属种子传入的公告）](#)

更多内容详见：[盘一盘 11 月海关出了哪些食品行业新政](#)

距离《进出口食品安全管理办法》（249号令）和《进口食品境外生产企业注册管理规定》（248号令）的正式实施还有一个月的时间。2022年1月1日之后，所有进口食品的境外生产企业都必须经过注册。有媒体称我国对进口食品的监管过于严格。果真如此吗？其实，2022年1月1日同步实施的，还有《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》（87号公告）。透过248号令和87号公告来看，我国对于进口食品和出口食品的监管同样严格。下面我们一起来分析下。

1、注册条件都是能够确保食品安全

进口企业注册条件

（一）所在国家（地区）的食品安全管理体系通过海关总署等效性评估、审查；

（二）经所在国家（地区）主管当局批准设立并在其有效监管下；

（三）建立有效的食品安全卫生管理和防护体系，在所在国家（地区）合法生产和出口，保证向中国境内出口的食品符合中国相关法律法规和食品安全国家标准；

（四）符合海关总署与所在国家（地区）主管当局商定的相关检验检疫要求。

出口企业注册条件

（一）已完成出口食品生产企业备案手续；

（二）建立完善可追溯的食品安全卫生控制体系，保证食品安全卫生控制体系有效运行，确保出口食品生产、加工、贮存过程持续符合中国相关法律法规、出口食品生产企业安全卫生要求；

（三）进口国家（地区）相关法律法规和相关国际条约、协定有特殊要求的，还应当符合相关要求；

（四）切实履行企业主体责任，诚信自律、规范经营，且信用状况为非海关失信企业；

（五）一年内未因企业自身安全卫生方面的问题被进口国（地区）主管当局通报。

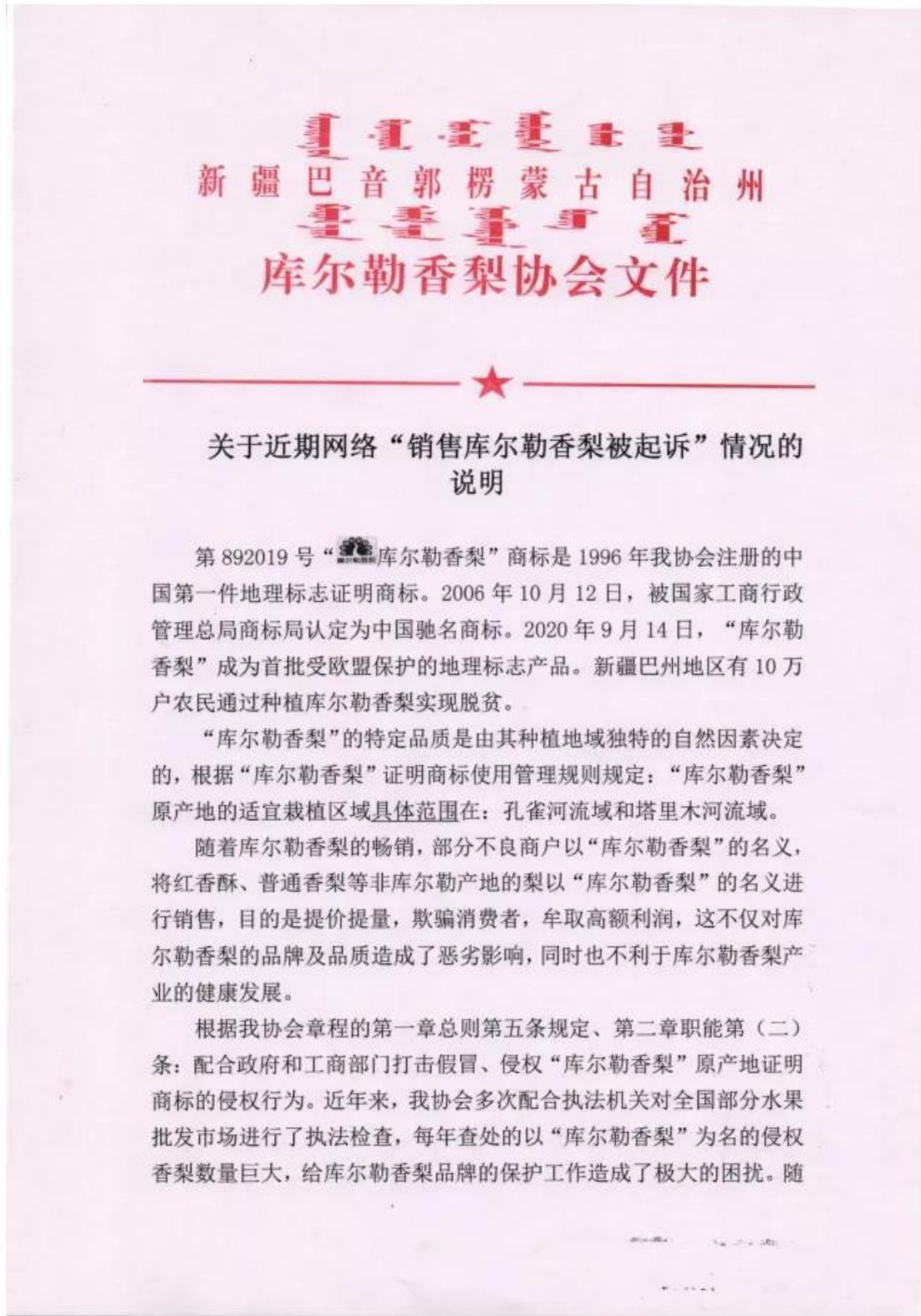
通过以上对于进出口食品企业注册的条件可以看出，尽管248号令和87号公告的表述略有不同，但都强调了企业对于食品安全的主体责任，需要建立食品安全管理体系，需要分别符合进口国和出口国的监管要求。

此外需要说明的一点是，我国对于出口企业的注册管理，主要是根据目标进口国家的注册要求进行。

事实上，我国对于进口食品境外生产企业的注册制度，也是借鉴发达国家的管理经验，并非我国首创。

更多内容详见：[中国进口食品监管很严吗？出口食品监管一样严！](#)

关于近期网络“销售库尔勒香梨被起诉”情况的说明



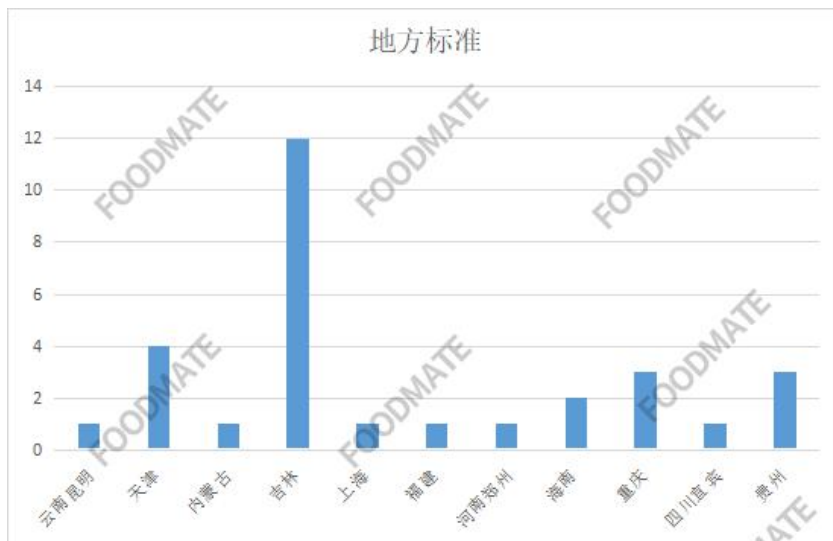
更多内容详见：[关于近期网络“销售库尔勒香梨被起诉”情况的说明](#)

文章来源：中国果品流通协会

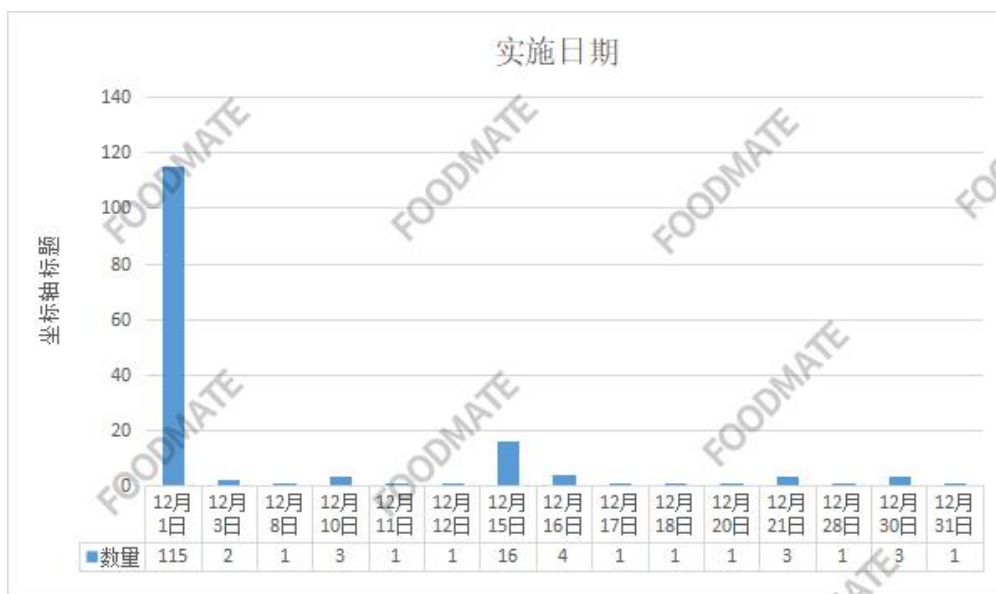
12月共有154项食品及相关标准正式实施，新增标准占近九成

食品伙伴网讯 据食品伙伴网不完全统计，12月共有154项食品及相关标准正式实施，其中，新增标准131项，代替标准23项，新增标准占标准总数的85%。

据统计，12月起实施的标准中，国家标准70项，地方标准30项，团体标准54项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及云南昆明、天津、内蒙古、吉林、上海、福建、河南郑州、海南、重庆、四川宜宾、贵州。



其中，12月1日起，《GB/T 21017-2021 玉米干燥技术规范》、《GB/T 40152-2021 蜂蜜中蔗糖转化酶的测定分光光度法》等115项标准正式实施，其余标准实施日期分别在12月3日、8日、10日、11日、12日、15日、16日、17日、18日、20日、21日、28日、30日、31日。



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

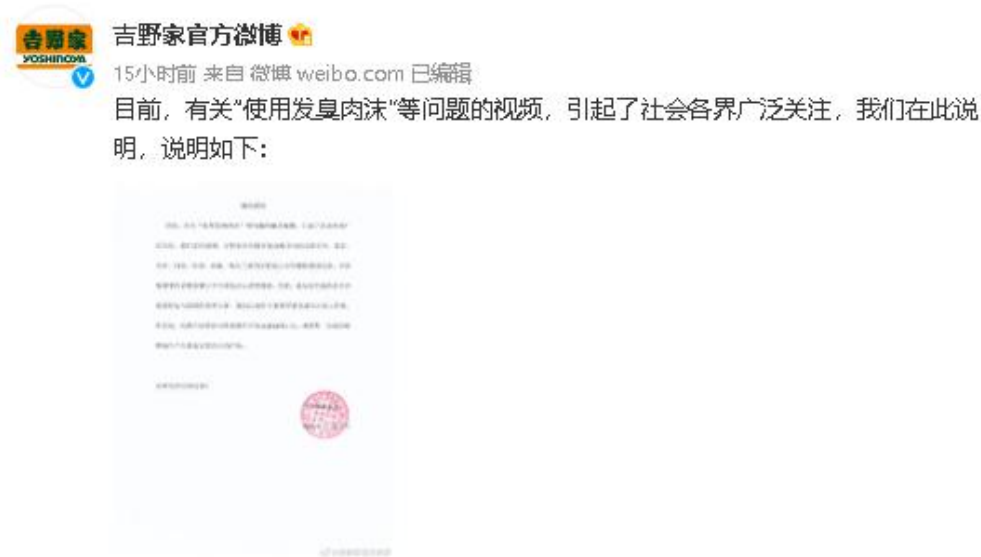
更多内容详见：[12月共有154项食品及相关标准正式实施，新增标准占近九成](#)

被曝“使用发臭肉沫”等问题，吉野家回应： 涉事餐厅非公司运营

食品伙伴网讯 近日，网上的一则视频曝出吉野家制作麻婆豆腐的肉沫已经变臭发酸，过期后的白菜、菠菜也会继续使用等问题。对此，11月29日，吉野家官方微博发布情况说明称，本次视频中的吉野家餐厅并不在公司运营范围内。并表示即日起，在公司运营的吉野家餐厅开展自查自纠工作。

据了解，11月29日，据视频博主@内幕纠察局 微博爆料，其最近暗访吉野家，吉野家宣称给予顾客最新鲜、最高品质的食品，售卖“最好的牛肉饭”。实际中，不仅新鲜难以保障，就连过期后的白菜、菠菜也会继续使用。制作麻婆豆腐的肉末已经变臭发酸，油类没有检测标准，旧油添加新油继续使用，油质严重发黑，后厨卫生也令人担忧。随后“吉野家使用发臭肉沫”等相关话题登上微博热搜榜。

11月29日，吉野家官方微博发布情况说明称，日前，有关“使用发臭肉沫”等问题的曝光视频，引起了社会各界广泛关注。吉野家在此说明，吉野家在中国市场分属不同的运营公司，北京、天津、河北、河南、内蒙、东北三省的吉野家由合兴餐饮集团运营。本次视频中的吉野家餐厅并不在公司运营范围内。但是，食品安全始终是合兴集团经营与发展的头等大事，公司已安排主要领导牵头成立自查工作组，即日起，在公司运营的吉野家餐厅开展自查自纠工作，确保每一份提供给顾客的产品都是让您放心的产品。



(来源：新浪微博)

国内预警

海关总署公告 2021 年第 98 号（关于进口波兰面粉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波兰共和国农业和农村发展部关于波兰面粉输华检验检疫要求的议定书》规定，允许自本公告发布之日起生产的、符合检验检疫要求的波兰面粉进口。现将进口波兰面粉检验检疫要求（详见附件）予以公布。

特此公告。

附件： [进口波兰面粉检验检疫要求.doc](#)

海关总署

2021 年 11 月 26 日

公告正文下载链接：

 [海关总署关于进口波兰面粉检验检疫要求的公告.doc](#)

 [海关总署关于进口波兰面粉检验检疫要求的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年 第 47 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、餐饮食品、食用农产品、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、蜂产品、蔬菜制品、水果制品、肉制品、调味品、婴幼儿配方食品、保健食品和食用油、油脂及其制品等 20 大类食品 234 批次样品，检出其中餐饮食品、食用农产品、方便食品、蜂产品、蔬菜制品、水果制品和调味品等 7 大类食品 13 批次样品不合格。发现的主要问题是，兽药残留超标、重金属污染、食品添加剂超限量使用、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，市场监管总局已责成山西、江苏、浙江、安徽、湖北、湖南、广东、广西、重庆、云南、甘肃、宁夏等省级市场监管部门立即组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制风险；对违法违规行为，依法从严处理；及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、兽药残留超标问题

（一）江苏省宿迁市沭阳县马厂镇好又多超市加盟店销售的、来自江苏省宿迁市成洲养殖的鲜鸡蛋，其中氟苯尼考残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为青岛市华测检测技术有限公司。

（二）云南省曲靖市富源县营上镇华联购物广场销售的、标称云南丁氏蜂业工贸有限公司委托云南丁氏蜂业工贸有限公司冠源加工厂生产的油菜花蜂蜜，经成都市食品检验研究院检验发现，其中呋喃西林代谢物残留量不符合食品安全国家标准规定。云南丁氏蜂业工贸有限公司冠源加工厂对检验结果提出异议，并申请复检；经昆明海关技术中心复检后，维持初检结论。

（三）云南省昭通市镇雄县多客多超市销售的、标称湖北小龙女蜜蜂园有限公司生产的枣花蜂蜜，经成都市食品检验研究院检验发现，其中呋喃西林代谢物残留量不符合食品安全国家标准规定。湖北小龙女蜜蜂园有限公司对检验结果提出异议，并申请复检；经国家轻工业食品质量监督检测成都站复检后，维持初检结论。

（四）宁夏回族自治区银川市永宁县望远镇谢荣白条鸡经销部销售的、来自山西谢君食品有限公司的乌鸡，其中甲氧苄啶残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为四川省食品检验研究院。

（五）浙江省杭州市桐庐县富春江镇方哥水产摊销售的、来自浙江省杭州市萧山区新农都批发市场（供应商：魏先生）的鳊鱼（淡水鱼），其中恩诺沙星残留量不符合食品安全国家标准规定。检验机构为沈阳市食品药品检验所。

二、重金属污染问题

广西壮族自治区南宁市隆安县万佳乐商场销售的、来自广西壮族自治区南宁市钟姐干杂批发商行的黄花菜，其中铅（以 Pb 计）检测值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为重庆海关技术中心。

更多内容详见：[市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年 第 47 号〕](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告（2021 年第 40 号）

为贯彻落实 2021 年 4 月 29 日新修正的《食品安全法》第三十五条规定和“证照分离”改革要求，结合自由贸易试验区试点经验做法，现就仅销售预包装食品备案有关事项公告如下：

一、从事仅销售预包装食品的食品经营者在办理市场主体登记注册时，同步提交《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》，一并办理仅销售预包装食品备案。

二、目前持有营业执照的市场主体从事仅销售预包装食品活动，应当在销售活动开展前完成备案。已经取得食品经营许可证的，在食品经营许可证有效期届满前无需办理备案。

三、从事仅销售预包装食品活动的食品经营者应当具备与销售的食品品种、数量等相适应的经营条件。不同市场主体一般不得使用同一经营场所从事仅销售预包装食品经营活动。

四、备案信息发生变化的，应当自发生变化之日起 15 个工作日内向市场监管部门提交《仅销售预包装食品经营者备案信息变更表》进行备案信息变更。终止食品经营活动的，应当自经营活动终止之日起 15 个工作日内，向原备案的市场监管部门办理备案注销。食品经营者主体资格依法终止的或存在其他应当注销而未注销情形的，市场监管部门可依据职权办理备案注销手续。

五、从事仅销售预包装食品活动的食品经营者应当严格落实食品安全主体责任，建立健全保障食品安全的规章制度，定期开展食品安全自查，保障食品安全。通过网络仅销售预包装食品的，应当在其经营活动主页面显著位置公示其食品经营者名称、经营场所地址、备案编号等相关备案信息。

六、各地市场监管部门应当将仅销售预包装食品备案纳入“多证合一”范围，并实施备案编号管理。收到《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》，市场监管部门应当对填报内容是否完整规范进行核对。核对无误的，及时予以备案。填报内容不完整或不规范的，应当一次性告知补充修改的内容和要求。已经受理相关许可申请的，应当终止相关许可审批程序并转为备案。

七、各地市场监管部门要加快推进备案工作信息化建设，推动实现仅销售预包装食品备案系统与登记注册系统的共享联动，并将信息及时推送至国家企业信用信息公示系统供公众查询。

八、各地市场监管部门要加强仅销售预包装食品备案政策宣传解读，引导网络食品交易第三方平台依法开展对仅销售预包装食品的入网食品经营者的审核把关。

附件： 1. 仅销售预包装食品经营者备案信息采集表（模板）.doc

 2. 仅销售预包装食品经营者备案信息变更表（模板）.doc

 3. 仅销售预包装食品经营者备案注销表（模板）.doc

 4. 仅销售预包装食品经营者备案编号规则.doc

市场监管总局
2021 年 11 月 29 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《食品中可能添加的非食用物质名录管理规定（征求意见稿）》意见的公告

按照《中华人民共和国食品安全法实施条例》有关规定，市场监管总局起草了《食品中可能添加的非食用物质名录管理规定（征求意见稿）》（见附件1），现向社会公开征求意见，反馈截止日期为2021年12月30日。公众可通过以下途径和方式提出意见。

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

二、邮件方式：将征求意见反馈表（见附件2）发送至 food@caiq.org.cn，邮件主题请注明“《食品中可能添加的非食用物质名录管理规定（征求意见稿）》公开征求意见”字样。

三、纸质方式：邮寄至市场监管总局食品抽检司（北京市西城区北露园1号，邮政编码100037）。请在信封上注明“《食品中可能添加的非食用物质名录管理规定（征求意见稿）》公开征求意见”字样。

附件： 1. 食品中可能添加的非食用物质名录管理规定（征求意见稿）.pdf

 2. 征求意见反馈表.docx

市场监管总局

2021年11月30日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

卢旺达新时代报 11 月 29 日报道，卢旺达驻华大使詹姆斯·基莫尼奥于 11 月 29 日在北京代表卢农业与动物资源部与中国海关总署签订了关于卢甜叶菊输华检验检疫要求的议定书，允许符合检疫要求的卢甜叶菊产品进入中国市场。

甜叶菊属高价值经济作物，可用以提取 0 热量天然甜味剂及代糖产品，提取物甜度达到糖的 300 倍，可用于食品饮料行业。卢海拔、气候及土壤条件适宜甜叶菊生长，产量可观。

基莫尼奥大使表示，该议定书的签署是中卢五十年来良好关系发展进程中的又一项重要里程碑。今年 3 月，中卢双边还签订了干辣椒输华检验检疫要求议定书。

News.ro 11月29日报道，拯救罗马尼亚联盟党（USR）欧洲议员 Alin Mituța 周一宣布，已就帮助罗蜂蜜生产商一事向欧盟委员会发出请求。

Mituța 表示，目前在欧洲市场上，罗蜂蜜生产商正与非欧盟生产商展开激烈竞争，后者往往使用一些劣质的合成糖浆混合物而不是原始产品。此外，罗马尼亚虽为欧盟最大蜂蜜生产国，其消费量的三分之一来自于进口，且蜂蜜价格在欧盟也是最低的，每公斤仅约 2.3 欧元，而欧盟平均价格为每公斤 6.5 欧元。Mituța 称，上述问题部分源自欧盟蜂蜜贴标规则的不完善，产品外包装上诸如“欧盟蜂蜜混合物”或“欧盟和非欧盟蜂蜜混合物”等标识含义模糊不清，导致市场上出现假冒伪劣蜂蜜混合物，其天然成分含量低，且无法与正宗产品区分开来。

在发送给欧盟委员会的质询中，Mituța 要求修改欧盟相关立法，具体包括以下三个方面：1、引入在标签上标注蜂蜜主要来源的义务；2、混合制品上须标注不同来源蜂蜜的占比；3、采取行动打击欺诈和不公平竞争。

俄罗斯拟再次推迟酒精产品安全技术法规生效日期

食品伙伴网讯 俄罗斯媒体 alta.ru 2月1日消息：俄罗斯联邦财政部已制定草案并提报欧亚经济委员会，提议将酒精产品安全技术法规生效日期推迟至 2024 年 1 月 1 日。

俄财政部表示，2018 年通过的关于酒精产品安全技术法规存在技术错误及其它不当之处，可能导致酒精生产出现问题。鉴于此前对于技术法规制定的供联盟成员国讨论及反馈意见的过渡期不足，因此有必要推迟其生效日期。

欧亚经济联盟酒精产品安全技术法规规定了酒精产品的系列强制性要求，其生效日期已由最初的 2021 年 1 月 9 日推迟至 2022 年 1 月 1 日，但其中的某些条款引发了某些酿酒业参业者的不满：如技术法规中有关啤酒的定义与俄罗斯国家监管法律之间存在差异等。

欧盟是我国重要的动物源性食品出口地区，为保护消费者健康，欧盟对进口动物源性食品采取了市场准入制度。只有符合欧盟准入要求的国家、企业才能向欧盟出口批准的动物源性食品。企业在出口前可通过确认海关税则编码是否在欧盟进口管控范围、出口国是否在批准范围、企业是否在批准范围、是否符合欧盟特殊要求和是否符合欧盟证书模板要求等步骤来确定生产的动物源性食品是否能够向欧盟出口。

产品海关税则编码

是否在欧盟进口管控范围

欧盟（EU）2019/625《人类消费的动物和货物进口欧盟要求》规定了需要实施市场准入的产品海关税则编码。分别规定了需要从批准的国家进口的税则编号和需要从批准国家注册的企业进口的税则编号，包括了欧盟 CN 编码和国际通行的 HS 编码。欧盟在 2658/87/EC 法规中规定了具体的编码。

（一）需要从批准的国家进口的动物源性食品

欧盟 CN 编码系统第 2、3、4、5、15、16 章（前六位与国际 HS 编码一致），HS 编码系统 1702、1806、2102、2103、2105、2106、2202、2301、2822、2932、3001、3002、3501、3502、3503、3504、3507、3913、4101、4102、4103、4110 和 9602 项下的食品。

（二）需要从批准国家注册企业进口的动物源性食品

1. 欧盟法规 853/2004/EC 附件 III 列明的食品种类，包括畜肉、禽兔肉、野味肉、肉糜、生的调理肉、机械分离肉、肉制品、活双壳软体动物、水产品、鲜奶及奶制品、蛋及蛋制品、青蛙腿肉及蜗牛、动物油脂及油渣、经处理的胃、膀胱和肠产品、动物明胶和胶原蛋白、生产明胶和胶原蛋白的原料。高精炼产品（软骨素、壳聚糖、胺糖等）生产企业则不需欧盟注册。

2. 欧盟 CN 编码系统第 2、3、4、5、15、16 章，HS 编码系统 2102、2103、2105、2106、2202、2301、2822、2932、3001、3002、3501、3502、3503、3504、3507、3913、4101、4102、4103 和 4110 项下的食品。

（三）生产原料必须来自欧盟注册企业的输欧动物源性食品

向欧盟出口鲜肉、肉糜、调理肉制品、机械分离肉、明胶和胶原蛋白的生产原料的企业必须从欧盟注册的企业购买相关的生产原料。但直接向欧盟出口明胶、胶原蛋白的企业不需要从欧盟注册企业购买原料。

（四）水产品特殊要求

欧盟 CN 编码系统 0301、0302、0303、0304、0305、0306、0307、0308、1504、1516、1603、1604、1605 及 2106 项下的水产品，陆上工厂、加工船、运输船、冷库、冷藏船需欧盟注册。

更多内容详见：[【进出口食品安全】出口欧盟动物源性食品准入要求介绍](#)

食品伙伴网讯 前三期食品伙伴网带大家学习了韩国进口申报及检查、申报文件填写及各类产品的进口申报相关要求，但在实际进口过程中还是会有很多问题的，本期我们将韩国官方整理的各个方面常见问题解答进行了汇总翻译，下面就一起学习了解下第四部分——进口申报相关问答。

Q1: 可以进口疯牛病（Bovine Spongiform Encephalopathy, BSE）相关产品吗？

官方回复：韩国禁止从 36 个疯牛病疫区国进口以反刍动物及其副产品（包括健康功能食品）为原料的食品和食品添加剂（牛奶、乳制品和胶原蛋白肠衣除外）。但牛油加工品、明胶、胶原蛋白、磷酸氢钙以及以它们为原料的食品，在每次进口时提交出口国政府证明方可进口。

此外，即使使用以非疯牛病疫区国家生产的反刍动物和副产品为原料，每次进口时也要提交出口国政府证明方可进口。

Q2: 进口食品初次进口都需要检查哪些项目？

官方回复：一般来说，进口食品等首次进口时，根据韩国食品药品安全部单独规定的重点检查项目进行检查。

进口食品的重点检查项目可以在“<https://impfood.mfds.go.kr>—进口检查相关信息—通关阶段检查指示”中进行确认。

Q3: 收到精密检查结果不合格通报时，可以申请复检吗？

官方回复：收到精密检查不合格通报的营业者，如果对检查结果有异议，可通过食药部认可的国内外 2 家以上检验机构，对与检查的产品相同的产品的同一检测项目进行检测，但仅限同一天同一设备同一生产工序生产制成的产品，检测结果与当初通报的检测结果不同时，则可以附上检验机构的检测报告要求复检，但异物、微生物、霉菌毒素、残留农药及残留兽药不得复检。

Q4: 有进口食品进口申报时必须提交的文件吗？

官方回复：进口申报时应提交《进口食品安全管理特别法实施规则》第 27 条第 1 项的各项文件，如果是“www.foodsafetykorea.go.kr—食品安全—进口食品—进口申报及检查—提交证明”中公布的食品，还要提交其相关证明文件。

另外，根据《进口食品安全管理特别法实施规则》【附表 8】第 2 项，为确保进口食品的安全，食药部还规定了进口商等应保存的文件，文件自进口申报之日起保管 2 年。如果进口食品的保质期超过 2 年，此类证明文件应保管至保质期结束之日。

更多内容详见：[韩国进口食品申报指南解读系列（四）——进口申报相关问答](#)

联合国粮农组织：11 月份世界食品价格指数 上涨，位于 10 年来高点

外媒 12 月 2 日消息：周四联合国粮农组织（FAO）发布的报告显示，11 月份世界食品价格指数连续第四个月上涨，继续位于 10 年来的最高点。

FAO 发布的 11 月份食品价格指数为 134.4 点，高于 10 月份修正后的指数 132.8 点（先前为 133.2 点）。

11 月份的价格指数创下 2011 年 6 月份以来的最高值，比去年同期上涨 27.3%。

过去一年来农产品价格大幅上涨，因为产量下降，需求强劲。

FAO 还将 2021 年全球谷物产量预估值调低到 27.91 亿吨，低于一个月前预估的 27.93 亿吨，但是仍然是创纪录的高点。

国际预警

西班牙通报我国出口绿茶不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2021年12月1日，欧盟通报我国出口绿茶不合格。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
2021-12-1	西班牙	绿茶	2021.6539	含未经授权的植物提取物	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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

俄罗斯退运我国不合格植物产品

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 11 月 25 日官网消息：2021 年 11 月该局下属的贝加尔斯克州地方分局共计查处 7 件进口自中国的高风险植物检疫产品案件违规原因包括：

--3 件：木质托盘未标识特殊标签；

--2 件：植物检疫证书无效；

--2 件：植物检疫证书信息与随附文件信息不符。

根据植物产品相关立法规定，所有不合格产品（77.5 吨）被退运中国。

国际预警

反式脂肪酸含量过高 乌克兰出口奶糖被通报

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2021年12月1日，立陶宛通过RASFF通报乌克兰出口奶糖不合格。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2021-12-1	立陶宛	奶糖	2021.6544	反式脂肪酸含量过高（ 4.40 ± 0.14 g/100g）	分销至其他成员国/销毁	注意信息通报

据通报，不合格奶糖销至了立陶宛、爱沙尼亚和拉脱维亚。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年11月美国FDA自动扣留我国食品情况 (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 11月份以来，美国FDA对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-32	2021-11-12	北京	The Arctic Ocean (Beijing) Beverage and Food Company Limited	谷物产品、冰淇淋、肉类和海鲜产品等多种食品	拒绝接受FDA检查
99-08	2021-11-12	广东东莞	Dongguan Yihai Kerry Syral Starch Technology Co., Ltd	活性面筋粉	甲基嘧啶磷
16-124	2021-11-15	福建宁德	FUJIAN KINGLONG FOOD CO., LTD.	大黄鱼	环丙沙星；恩诺沙星
99-08	2021-11-16	广东台山	HonGXING FOOD (JIANGMEN) CO., LTD	干燥黑米	稻瘟灵；戊唑醇；吡唑醚菌酯
16-39	2021-11-17	辽宁大连	Guanhua Foods Co., Ltd. Dalian	熟调味扇贝唇	李斯特菌
45-02	2021-11-19	广东深圳	Saint Honore Cake Shop (Shenzhen), Ltd.	菠萝迷你月饼；什锦迷你月饼	栀子黄
45-02	2021-11-22	江苏连云港	LIANYUNGANG AIKANG FOOD CO., LTD	果汁鸡尾酒	赤藓红
99-42	2021-11-24	广东佛山	Guanzhou Hong Fung Trading Co.	当归	镉；铅
99-23	2021-11-29	湖南永州	Hunan duoying agricultural science and Technology Co., Ltd	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月29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	11月5日	生鲜可可豆		C. STEINWEG-HANDELSVEEM B. V.	厄瓜多尔	检出 2, 4-D 0.04 ppm	横浜	サンエイト貿易株式会社	命令检查
2	11月5日	果汁碳酸饮料（SPARKLING ROSE）	JJ LEITZ GMBH		德国	使用基准不合格，检出二氧化硫 0.11 g/kg	神戸二課	マルカイコーポレーション株式会社	自主检查
3	11月5日	果汁碳酸饮料（SPARKLING RIESLING）	JJ LEITZ GMBH		德国	使用基准不合格，检出二氧化硫 0.12 g/kg	神戸二課	マルカイコーポレーション株式会社	自主检查
4	11月5日	花生	RUSHAN JINGUO FOOD CO., LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 32 μg/kg (B1:24.6 μg/kg、B2:6.9 μg/kg)	東京	十全株式会社	命令检查
5	11月5日	无加热摄食冷冻食品：可可杏仁饼	LE DELIZIE DI BESSONE SILVIO & VINAI MARIANGELA S. N. C.		意大利	检出 细菌总数 1.2×10^5 /g	関西空港	株式会社 ラポルティ	自主检查
6	11月5日	小粒落花生		SHIROSAWA CO. S. A. I. C	巴西	检出 黄曲霉毒素 12 μg/kg (B1:10.2 μg/kg、B2:1.3 μg/kg)	仙台	兼松株式会社	命令检查

更多内容详见：[2021年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月29日更新）](#)

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2021 年第 47 周)

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2021 年第 47 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 5 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
2021-11-22	荷兰	方便面	2021.6303	环氧乙烷 (0.24; 0.037; 1.2; 2.0; 2.2mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场	警告通报
2021-11-22	法国	食品酶	2021.6319	未经授权的转基因生物 (GMM 蛋白酶)	分销至其他成员国/退出市场-通知收件人	后续信息通报
2021-11-24	荷兰	有机蘑菇灵芝粉	2021.6351	未申报的亚硫酸盐	分销至其他成员国/通知收件人	警告通报
2021-11-24	芬兰	塑料盘	2021.6355	未经授权使用竹纤维	仅限通知国分销/从收件人处撤回	注意信息通报
2021-11-24	德国	鱿鱼	2021.6358	未经授权使用碳酸钠 (E 500) ; 变质	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报

据通报，不合格方便面销至了芬兰、爱尔兰、荷兰、葡萄牙和西班牙，不合格食品酶销至了比利时、法国、卢森堡和西班牙，不合格有机蘑菇灵芝粉销至了爱沙尼亚、希腊、意大利、荷兰、葡萄牙、罗马尼亚和瑞典。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，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。

近日，《中国农业科学院“十四五”科学技术发展规划》发布，规划提出了中国农科院“十四五”发展目标和科技创新重点，并从学科力量布局、科研任务组织、科技平台支撑、体制机制创新、规划实施保障等方面作出具体安排。

规划以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实习近平总书记贺信精神，以创新工程为依托，坚持前瞻布局、重点突破、协同融合、追求卓越的思路，强化基础研究、关键核心技术创新和科技成果转化应用，加快取得一批原创性科学发现，突破一批关键技术制约，创制一批重大科技产品，加快建设国家战略科技力量，更好支撑保障国家粮食安全、人民生命健康和乡村全面振兴。

规划明确了“十四五”时期科研产出、科研项目、科技平台、科技人才四方面量化指标，提出到2025年全院1/3左右的学科领域达到世界一流水准，科技竞争力和国际影响力显著增强，现代院所建设取得新进展，成为引领世界农业科技前沿创新的主阵地、农业关键核心技术供给的主渠道、支撑农业农村高质量发展的主力军、带动高水平科技自立自强的主引擎。

规划坚持“四个面向”创新导向，明确全院十大使命和78项重点创新任务，以使命清单统领全院科技创新。构建充分承接服务国家科技计划、积极拓展社会科技项目、大力实施院所团队三级任务的多层次、一体化科研任务实施体系，切实将优势科技资源集中到全院核心使命和重点任务上来。

规划加快科学中心、区域中心布局和“三创一体”科研团队建设，大力拓展新兴交叉学科方向和乡村学科集群，加快建设科学研究、技术创新、基础支撑、科学数据、试验基地、国际合作等六类平台，深化使命清单制、科研团队制、成果培育制、绩效评价制、联盟协同制五个方面的机制创新，探索完善中国特色现代农业科研机构发展新模式，进一步激发创新活力、提升创新效率。

规划还从加强党的领导、加强统筹协调、加强人才队伍建设、营造良好创新生态四个方面提出了实施保障措施。

下一步，中国农科院将加强规划组织实施和进展评估，落实研究所主体责任，形成规划实施合力，确保规划目标实现。

近日，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所“农产品质量安全风险评估”创新团队，在重金属快速检测的关键技术理论方面取得重要进展，首次提出了基于电热蒸发微等离子体的重金属元素传输增强技术，揭示了重金属原子及其纳米颗粒物在传输过程中的形态演变机理。

据毛雪飞副研究员介绍，近年来农产品特别是粮食、蔬菜、水产品的重金属污染问题备受关注，但是常规的重金属检测技术耗时、费力，无法现场快速分析，难以在田间地头和生产一线及时发现重金属污染，从而采取有效防控措施。电热蒸发技术（ETV）可以直接分析固体样品，无需复杂样品处理，具有快速、绿色、高效的特点。但是，该技术一直困囿于目标元素传输效率低、复杂样品基质干扰，从而影响重金属的精准测定。该研究首次开发了基于介质阻挡放电的微等离子体传输增强技术，电热蒸发导入砷元素的传输效率达到 100%，并利用微等离子体石英阱技术，实现固体进样的基体干扰消除；同时，揭示了重金属砷在蒸发、传输、捕获和释放过程中的分子原子形态演化机理，为进一步实现重金属速测仪器的现场化和小型化提供了基础理论和技术储备。相关研究成果作为期刊封面文章已发表于美国化学协会（ACS）期刊《分析化学（Analytical Chemistry）》。

该论文通讯作者为刘霁欣教授级高级工程师和毛雪飞副研究员，研究得到了国家自然科学基金、中国农业科学院科技创新工程等项目支持。

论文链接：<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.analchem.1c03079>

食品伙伴网讯 从山东省市场监督管理局获悉,12月1日,山东省专利奖评审委员会办公室公示了第四届山东省专利奖评选拟受理项目名单。根据《山东省专利奖励办法》规定,现对形式审查合格的第四届山东省专利奖评选拟受理项目进行公示,其中专利项目378项,优秀发明家63人。公示期为2021年12月1日至12月7日。

其中,涉及食品领域专利项目27项,如下:

食品领域第四届山东省专利奖评选拟受理项目名单

序号	专利名称	专利号
7	鞍带石斑鱼精子冷冻库建立及辅助石斑鱼远缘杂交育种方法	ZL201610893897.4
8	贝类自动加工装置及方法	ZL201610717840.9
20	大豆膳食纤维饮料及其制备方法	ZL201510667215.3
25	冬小麦-夏玉米复种连作根层水肥供需时空耦合调控方法	ZL201610592081.8
66	快速制备海洋珍稀鱼类或贝类中期分裂相染色体的方法	ZL201610656983.3
123	鸭病毒性肝炎精制蛋黄抗体的制备方法	ZL201410815354.1
146	一种大蒜播种机设备及其设计方法	ZL201710665211.0
154	一种地瓜清洗装置	ZL201920701378.2
160	一种防治鸡呼吸型传染性支气管炎的中草药口服液	ZL201310664623.4
161	一种仿刺参对虾循环养殖方法	ZL201510301214.7
164	一种复合谷物杂粮速溶食品及其制备方法	ZL201110349766.7
166	一种复合乳酸菌饮料及其制备方法	ZL201610183994.4
169	一种副猪嗜血杆菌的检测试剂盒及其检测方法	ZL201510120697.0
170	一种富士苹果组培苗锈果类病毒脱除方法	ZL201510896655.6
171	一种富硒甜椒的种植方法	ZL201410084691.8
187	一种海棠果益生菌发酵饮品及其制备方法	ZL201611004208.6
194	一种浑浊型全麦芽白啤酒的酿造方法	ZL201610623258.6
215	一种监控粮仓的库存量的方法及装置	ZL201710413973.1
243	一种快速鉴定盐渍海参品质及产地的方法	ZL201810721166.0
250	一种利用纳他霉素发酵酶解废液发酵生产聚谷氨酸的方法	ZL201711214494.3
251	一种利用提溴卤水生产精制盐水的方法和装置	ZL201510172832.6
252	一种利用硬粒型糯玉米自交系选育普通玉米自交系的方法	ZL201610221344.4
256	一种酶法水解定向制备褐藻胶寡糖的方法	ZL201710298634.3
257	一种酶解乳品型大豆分离蛋白的生产方法及其产品	ZL200910091708.1
299	一种同时检测玉米赤霉烯酮和赭曲霉毒素A的生物传感器、其制备方法及其检测方法	ZL201910719402.X
300	一种铜藻多酚的提取方法	ZL201310287719.3
367	用于治疗奶牛隐性乳房炎的中药组合物及其制备方法	ZL201410027976.8

(来源:山东省市场监督管理局)

 1. 第四届山东省专利奖评选拟受理专利项目名单.pdf

 2. 第四届山东省专利奖优秀发明家奖拟受理人员名单.pdf

原文链接: http://amr.shandong.gov.cn/art/2021/12/1/art_76510_10293927.html

文章来源: 食品伙伴网

食品科技

2021年度第二批广西重大科技成果转化项目名单公示 食品领域 65个项目通过核验

食品伙伴网讯 11月25日,广西壮族自治区科学技术厅网站公示了2021年度第二批广西重大科技成果转化项目名单,经自治区科技厅组织专家组核验,有365项通过、13项未通过、暂84项缓通过。

其中,通过的项目中,有65项涉及食品领域,具体如下:

序号	地市	成果名称	成果转化类型(A/B/C)	成果转让方/投资企业名称	成果受让方/转化方/注册企业名称	技术合同登记号/成果登记号	交易完成/成果登记/落实投资时间
5	南宁	一种生物酶辅助二氧化氯漂白蔗渣浆的方法	A	广西大学	广西博世科环保科技股份有限公司	2019450002000151	2021/10/20
7	南宁	甘蔗渣浆二氧化氯漂白方法	A	广西大学	广西博世科环保科技股份有限公司	2019450002000156	2021/10/20
13	南宁	食用菌流通溯源追踪系统 V.0	A	南宁市思创信息科技有限公司	南宁市君辉农业科技发展有限责任公司	2021450001000706	2021/10/12
14	南宁	食用菌大棚种植传感系统 V.0	A	南宁市思创信息科技有限公司	南宁市君辉农业科技发展有限责任公司	2021450001000707	2021/10/12
23	南宁	一种方便过滤果渣的水果酒发酵设备	A	广东悦璟企业管理有限公司	广西容富和农业发展有限公司	2021440003000372	2021/10/19
29	南宁	一种冷冻干燥方法及其干燥装置	A	广西卓上农业科技集团有限公司	广西弄峰山铁皮石斛科技有限公司	2021450001000773	2021/9/12
30	南宁	一种用铁皮石斛干叶制茶的加工方法	A	广西卓上农业科技集团有限公司	广西弄峰山铁皮石斛科技有限公司	2021450001000774	2021/6/1
31	南宁	一种石斛花茶的制作工艺	A	广西卓上农业科技集团有限公司	广西弄峰山铁皮石斛科技有限公司	2021450001000775	2021/8/1

更多内容详见: [2021年度第二批广西重大科技成果转化项目名单公示 食品领域 65个项目通过核验](#)

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: www.foodmate.net

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

食品伙伴网合规服务中心

安全合规服务



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的开发建设与维护服务；依托专业的技术研究团队和顾问咨询团队为客户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”品种申报咨询代理、食品标准法规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。

标准法规管理及咨询服务

- ◆ 标准法规管理系统
- ◆ 产品指标管理系统
- ◆ 产品及配料合规判定系统
- ◆ 进出口合规咨询服务
- ◆ 标准法规咨询服务
- ◆ 团体标准制修订服务

信息监控与分析预警服务

- ◆ 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

技术交流活动

- ◆ 网络公开课
- ◆ 标法大讲堂
- ◆ 标准法规宣贯班
- ◆ 标签合规实操班与研讨会
- ◆ 进出口合规实操与研讨会
- ◆ 食品安全与标准法规研讨会

标签合规管理与咨询服务

- ◆ 标签评审协作系统
- ◆ 食品配料合规审核
- ◆ 食品标签合规审核
- ◆ 进口食品标签设计

注册备案与申报咨询服务

- ◆ 特殊食品注册备案
- ◆ 新食品原料的申报
- ◆ 添加剂新品种申报
- ◆ 境外生产企业注册



食品标准圈



食品安全风向标



特殊食品与添加剂



GlobalFoodmate

联系电话：0535-2129301

邮箱：vip@foodmate.net

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2021 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。

2021 年会议预告

12 月 14 日	上海	2021 第十六届食品饮料技术峰会爱尔兰乳业科技发展论坛
12 月 22 日	北京	NHEC 2021 第四届中国营养健康产业企业家年会
1 月 9-10 日	上海	第二届细胞与基因治疗技术论坛
3 月 23-25 日	上海	2021 绿色包装创新应用论坛暨创新展览（第二届）
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	2021 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
7 月 30 日-8 月 1 日	广州	2021 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会
2022 年 9 月	上海	2021 功能性食品行业提升论坛

2021 年展会预告：

12 月 8-10 日	广州	2021 年第十八届中国（广州）食品安全检测技术高峰论坛
12 月 9-11 日	南京	2021 亚洲食品展览会（南京）
12 月 10-12 日	深圳	2021 中国食品文创产业博览会暨中国酒水饮品产业博览会
12 月 9-11 日	南京	第十四届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
12 月 15-17 日	南京	第六届中国（南京）国际智慧农业博览会
12 月 16-18 日	广州	2021 广州餐饮食材及火锅展览会
12 月 19-20 日	菏泽	2021 中国菏泽畜牧业博览会
12 月 20-22 日	上海	2021 上海食品饮料电商展览会
12 月 21-23 日	深圳	第 27 届中国（深圳）国际名酒展
12 月 24-27 日	南昌	第十四届中国绿色食品博览会
12 月 24-26 日	烟台	2021 世界海参产业（烟台）博览会
12 月 26-28 日	长沙	2021 中西部（长沙）跨境电商博览会

2022 年展会预告：

1 月 6-8 日	武汉	2021 年中国数智化包装博览会暨第四届中国喷码标识行业年会
1 月（待定）	上海	第十届中国国际饮料工业科技展（CBST2021）
1 月 10-11 日	上海	2022 中国营养及功能食品峰会
2 月 18-20 日	成都	2022 第 12 届成都印刷包装产业博览会
2 月 23-25 日	上海	2021 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
2 月 26-28 日	广州	GFE2022 第 43 届广州国际餐饮加盟展
3 月 1-3 日	上海	2022 中国（上海）国际运动营养品、健康食品及功能性饮品展览会
3 月 4-6 日	深圳	2022 春季全球高端食品展览会
3 月 8-10 日	上海	CFA 餐联盟 · 2022 上海国际餐饮连锁供应链展

3月10-12日	广州	2022年广州美博会 CIBE
3月13-15日	成都	第7届成都医药产业博览会/2022成都药交会
3月15-17日	上海	2022第二十五届中国国际食品添加剂和配料展览会
3月23-25日	武汉	2022世界种业论坛暨世界畜禽产业博览会
3月24-25日	苏州	第十届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月24-26日	北京	第45届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
3月26-28日	呼和浩特	第十五届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月30-4月1日	济南	2022第九届国际生物发酵产品与技术装备展览会(济南)
3月31-4月2日	广州	第七届广东国际水处理技术与设备展览会
3月31-4月2日	深圳	CCH2022国际餐饮连锁加盟展览会
4月1-3日	咸阳	2022中国西部畜禽(肉)产品加工与冷链产业创新发展论坛暨肉类加工与冷链技术设备展览会
4月8-10日	北京	第34届京正·北京国际孕婴童产品博览会
4月8-10日	北京	CRFE2022北京国际餐饮连锁加盟展览会
4月8-10日	三亚	2022海南国际冷链物流及生鲜供应链博览会
4月11-13日	义乌	2022第十二届中国国际电子商务博览会暨第五届数字贸易博览会
4月15-17日	青岛	2022中国(青岛)国际休闲食品饮品展览会
4月15-17日	沈阳	2022第九届沈阳餐博会
4月15-17日	沈阳	2022中国(沈阳)烘焙产业展览会
4月15-17日	西安	第十四届中国西安国际食品博览会
4月20-21日	武汉	2022中国(武汉)国际粮食机械博览会
4月21-23日	北京	2022第五届北京餐饮采购展览会
4月22-24日	石家庄	2022北方奶业大会暨第4届河北国际奶业博览会
4月22-24日	青岛	2022中国(青岛)奶业博览会
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
5月6-10日	呼和浩特	2022内蒙古餐饮食材展览会
5月6-7日	石家庄	“时辣九稳”杯第8届京津冀火锅食材及烧烤用品博览会
5月7-9日	长沙	2022第22届中部(长沙)休闲食品博览会
5月11-13日	北京	第二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
5月11-13日	上海	亚洲精酿啤酒会议暨展览会(CBCE 2022)
5月14-16日	广州	2022广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月20-23日	洛阳	2022广州国际酒店及餐饮产业博览会
5月27-29日	济南	2022年第十六届(中国)山东国际糖酒食品交易会
5月19-21日	西安	第23届西安国际酒店设备及用品展览会暨西安餐饮食材博览会
5月25-27日	银川	2022宁夏奶业大会暨第四届中国(银川)国际奶业展览会暨论坛
5月26-28日	北京	AIFE 2022亚洲(北京)国际食品饮料博览会
5月31-6月2日	北京	2022第十九届北京国际烘焙展览会
6月2-4日	成都	2022中国(成渝)美食工业博览会
6月8-10日	上海	2022上海智慧环保及环境监测展览会
6月8-10日	郑州	2022郑州国际餐饮及食品包装展览会
6月8-10日	上海	第十五届上海国际水处理展览会
6月10-12日	深圳	2022深圳电商时代新风口展览会 NTE
6月16-18日	广州	2022第31届广州国际大健康产业博览会
6月21-23日	郑州	2022国际兽医检测诊断大会(AVDC)
6月22-24日	上海	2022上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月22-24日	上海	2022国际植物基博览会
6月23-25日	上海	2022第十三届上海国际餐饮食材博览会

6月28-30日	青岛	2022 青岛国际包装印刷产业博览会
6月29-7月1日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会
6月29-7月1日	上海	2022 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
7月18-22日	青岛	CIP2022 第十八届中国（青岛）国际包装工业展览会
8月11-13日	上海	swop 2022 包装世界（上海）博览会
8月25-27日	贵阳	2022 贵阳餐饮供应链展览会
8月26-28日	广州	2022 广州国际冷链产业博览会
8月24-26日	上海	2021 第16届上海国际渔业博览会
9月2-4日	西安	2022 西安糖酒会--第十三届中国（西安）糖酒食品交易会
9月14-16日	上海	2021 中国国际焙烤秋季展览会暨中国家庭烘焙用品展览会
10月18-20日	北京	第十二届北京国际水处理展览会
10月27-29日	深圳	2021 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[宁夏香草生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[厦门欣锐仪器仪表有限公司——仪器试剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[烟台浩铭微波设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京康源泰博生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[中山市海枣椰农业科技有限公司——果蔬制品](#)

[郑州嘉谱仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[湖南金普康科技有限公司——添加剂配料](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122281

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【精选】食品伙伴网课程推荐，内审员证，技术学习线上搞定！

最新推出

【免费直播】从“学生餐后呕吐”事件看餐饮企业如何运营学生餐项目？

开课时间：2021年12月9日 19:00-20:00

报名与听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=697&fuid=62>

主要内容：

- 1、河南新乡封丘县赵岗镇戚城中学“学生餐后呕吐”事件阐述
- 2、学生餐配送容易出现的食品安全问题分析
- 3、对餐饮企业该如何运营学生餐项目的几点思考
 - (1) 配餐模式的选择
 - (2) 承接项目前的评学评估
 - (3) 正式运营前的模拟演练
 - (4) 人员结构与质量人员的配置
 - (5) 与学生家长沟通平台的建立
 - (6) 行业动态舆情监控
 - (7) 出现舆情时的应对策略
- 4、答疑交流

【线上·内审员证】职业健康安全管理体系内审员线上培训（颁发 ISO45001:2018 内审员证书）

直播时间：2022年1月9日 9:00-17:00

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=698&fuid=11482>

培训费用：600元，12月31日前享早报优惠，即510元

课程内容：

- 介绍建立职业健康安全管理体系的意义；
- 介绍职业健康安全管理体系的起源和发展；
- 结合案例对 ISO 45001:2018 职业健康安全管理体系标准条款进行解读；
- ISO45001:2018 职业健康安全管理体系审核知识及审核经验分享；
- 在线互动答疑；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/m6WZpTHf5ByxKPrwBakqWA>

报名咨询：13356941975（方老师）、15245357379（姜老师）

【线上】色谱技术在食品检测中应用网络研讨会

▲时间：2021年12月22日 线上直播

▲主要内容：

09:00-10:00 色谱技术在兽残检测中的应用解析

发言嘉宾：邀请中

10:00-11:00 待定

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司

▲报名咨询：

吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=699&fuid=62>

【线上】离子色谱在食品行业的应用

▲时间：2021年12月23日 线上直播

▲主要内容：

09:00-10:00 离子色谱在食品行业的应用

发言嘉宾：瑞士万通中国有限公司 李致伯 离子色谱产品经理

▲报名咨询：

吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=696&fuid=62>

特别推荐：

【年度收官】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班—12月济南

时间地点：济南站——2021年12月16-18日（三天）

团报优惠：两人以上报名立减300元

课程亮点：专家授课，新标换版，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/pM6MLLj9tCn7NsVRWljRWQ>

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

报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2615-18.html>

【12.12】常发性、多发性职业打假案例解析培训（在线直播，享受永久免费回看）

直播时间：2021年12月12日 9:00-12:00

报名和直播地址：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=673&fuid=11482>

培训内容：

职业打假产生历史背景、发展和现状概述

客观正确认识消费者、企业、“职业打假人”、相关行政及司法部门四者关系

食品类“职业打假人”的关注点

食品企业易忽视的违法行为和处罚条款

结合案例解析企业如何做到合理合规应对“职业打假人”的恶意索赔

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/VF-MQwGHG2W4a629HVw7oA>

【食品论坛·大讲堂】北方中式糕点

直播时间：2021年12月12日 19:00-20:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=695&fuid=62>

主讲人：黄老师

老师介绍：黄老师，食品论坛用户名 爱荷花的芦苇，食品生产技术版块版主，毕业于天津工业大学，从事食品行业研发20多年，先后任职于顶新集团、龙凤集团、安井食品、津乐园连锁等企业。对于速冻食品添加剂、烘焙业比较熟悉，目前在天津某知名食品集团负责产品研发。

主要内容：

一、中式糕点的常见分类

二、北方中式糕点与南方中式糕点的区别

三、北方五仁馅白皮的制作方法

四、北方方酥的制作方法

五、北方传统桃酥的制作方法

六、荷花酥的制作方法

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1251480-1-1.html>

研发类:

1、【免费】智能感官评价实践交流沙龙（济南站）

主办单位：济南智感分析仪器有限公司

时间：2021年12月11日

地点：山东·济南

参加对象：

企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员；原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员；高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员报名参与。

参会费用：免费，同一单位最多2人参加。（本次智感沙龙免费提供会议资料、培训当天午餐；另外住宿费、交通费需自理。）

课程特点：

为了推动企业更有效地发挥智能感官分析技术对新产品研发、产品质量控制和风味营销的支撑作用，增强同行业间的技术交流学习，食品伙伴网计划举办一系列的沙龙活动。每期一个主题，通过专家指导、经验分享、提问解答、相互讨论等形式，旨在加强沟通交流，分享经验心得，提高企业智能感官评价实践能力。

联系人：

王老师 18596077827（同微信）

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/0Yn_zKiiRS_g7kED_CoLQQ

2、鱼糜制品加工技术培训班

主办单位：食品伙伴网 上海海洋大学食品学院

培训主题：鱼糜制品加工技术培训班（鱼丸+鱼糕）

培训时间：12月17-18号 2天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

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

报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）

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

3、2021 第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会

•主办单位：食品伙伴网

联合主办：

中国农业科学院农产品加工研究所

中国农科院加工所-益海嘉里央厨研究院

•时间：2021年12月22-23日（2天）

•地点：济南·美豪丽致酒店

参会对象：

餐饮连锁及餐饮供给侧企业的管理人员，研发生产，供应链相关人员，相关法规，质量人员，原辅料供应商，相关设备、包装企业，及科研院所等。

报名联系人：18905354390（微信同号）、18906382430（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZiGH5Tz3QgCitn5iag-wbQ>

4、2021 餐饮调理食品规范化感官评定培训（济南站）

主办单位：食品伙伴网

会议时间：2021年12月24日

会议地点：山东省济南市长清区海棠路 6999 号·合新广场 6 区 3 号楼 302 室

授课讲师：

中国标准化研究院

中国农业科学院农产品加工研究所

参会对象：

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

参会费用：2000 元/人，同一单位报名 2 人及以上享受优惠价 1800 元/人。

（培训费用包含资料费、结业证书、合影等，另外差旅、食宿需要自理）

课程特点：

国内首个专业的餐饮调理食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

人工与智能结合共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

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

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

5、第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛

大会时间：2022 年 4 月 19-20 日

会议地址：上海·龙之梦大酒店

联系报名：杨老师 15600880236（微信同号）

会议五大亮点：

- 1) 食品领域权威专家、大咖分享干货
- 2) 食品领域权威创新奖颁布
- 3) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向
- 4) 遇见新青年，发展新技术
- 5) 开放的平台，你想遇见谁？

会议主题：

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

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

合规类：

1、【最新日程】2021 餐饮工业化创新发展论坛

会议时间：12.22-23

会议地点：济南

主要内容：

- 1、中式菜肴的工业化转换技术与发展趋势
- 2、中餐的功能化与个性化趋势解读
- 3、2021 年餐饮行业食品安全政策法规及监管概述
- 4、连锁餐饮如何打造爆品？
- 5、餐饮行业现状及风险管理重点
- 6、菜品中的鲜味与浓厚味提升
- 7、液氮速冻及气调保鲜技术助力中式餐饮实现标准化

- 8、先进包装技术在多元化中餐产品中的应用分析
 - 9、《食品安全法》及条例对餐饮企业的监管要求与对企业的建议
 - 10、《反食品浪费法》制定背景及对餐饮行业企业的影响
 - 11、网络餐饮食品安全监管要求与食品安全风险探讨
 - 12、餐饮行业团体标准制修订要素及常见问题
 - 13、餐饮服务食品安全操作及通用卫生规范要求要点
- 详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=208>
联系我们: 盛晓丽 13370912395 (同微信)

2、食品出口合规实操班--广州站 (第3期 广州)

会议时间: 12.23-24

会议地点: 广州

会议内容:

1. 食品出口欧盟的合规性分析
2. 食品出口美国的合规性分析
3. 食品出口韩国的合规性分析
4. 食品出口日本的合规性分析
5. 食品出口东南亚的合规性分析

课程特色:

小班教学, 实用性强, 系统专业的教学课程; 现场实操一对一指导, 加强学习和理解。学习后可了解出口国法规框架, 掌握通用标准查询方法, 知悉相关出口合规操作流程, 规避出口合规风险。

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=211>

联系我们: 臧爱清 18153529006 (同微信)

3、食品/农产品企业食品安全与生产经营合规交流会

会议时间: 12.23 -24

会议地点: 济南

主要内容:

- 1、新《食品安全法》及实施条例对食品/农产品企业的监管要求
- 2、食品生产许可办理流程及常见问题
- 3、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
- 4、食品企业生产过程中的关键控制点解析
- 5、食品中农残/兽残指标要求及快检方法
- 6、食品安全监督抽检及飞行检查中的常见问题
- 7、出口食品企业的国外迎检常见问题
- 8、食品标签设计审核要点及典型案例解析
- 9、企业流通环节的食品安全风险识别与防控
- 10、食品投诉举报及打假人应对技巧
- 11、互动交流问答

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=217>

联系我们: 杨晓波 18153529013 (同微信)

4、2022年食品标签审核员职业技能等级证书培训通知

会议时间: 2022.1.6—8

会议地点: 南京

主要内容:

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定, 针对不同级别食品标签审核员的职业技能概况、职业技能要

求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

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

A. 线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以标签审核实操作业）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

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

联系我们：杨老师 18153529013（同微信）

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

会议时间：2022年

会议地点：北京、上海、广州、杭州、合肥、烟台等多地多期

主要内容：

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

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=216>

联系我们：杨晓波 18153529013（同微信）

质量和体系类：

1、【年度收官】ISO9001、ISO22000、HACCP管理体系内审员培训班--12月济南

时间地点：济南站——2021年12月16-18日（三天）

团报优惠：两人以上报名立减300元

课程亮点：专家授课，新标换版，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/pM6MLLj9tCn7NsVRWljRWQ>

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

报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2615-18.html>

检测类：

1、2021年食品微生物检验实际操作培训班-烟台、成都、广州

▲排期安排：

第94期成都班 12月18-21日

第95期烟台班 12月11-14日

第96期广州班 12月11-14日

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Ujlv771qTCOTEIz9fWhyug>

▲报名咨询：史老师 18905354203（微信同号）

▲报名链接：<http://train.foodmate.net/show-6711.html?id=185>

2、司法鉴定/法庭科学机构内审员培训第一期（线上线下同步）

▲时间：2021年12月28-29日

▲地点：山东·济南

▲课程大纲：

1. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定概述

2. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定评审文件释疑

CNAS-CL08:2018《司法鉴定/法庭科学机构能力认可准则》

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

3. 如何实施内部审核

内部审核的基本概念

内部审核的要求

内部审核的程序

内审员的要求

内部审核的方法与技巧

内部审核常见的错误问题

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

3、食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲时间地点：

2021年12月25-26日 青岛·金宏假日酒店

▲主要培训内容：

1. 《食品安全抽检监测工作规范》修订内容解析；
2. 食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例；
3. 食品安全监督抽检（流通、生产、餐饮）抽样工作要求和注意事项；
4. 抽检涉及的微生物抽样环节注意事项及案例示范；
5. 食品安全抽检抽样工作要求及抽样文书的填写；
6. 食品安全监督抽检流程中的样品管理解析；
7. 监督抽检中微生物样品结果判定案例分析与基础标准适用；
8. 食品抽检的风险解析及防控案例；
9. 抽检结果的异议与复检应对分析。

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/fN2gaifJr3CJcm0STZYW6w>

▲报名咨询：

张老师：13054506560

邮箱：train03@foodmate.net

QQ：3103849236

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2926-70.html>

4、【理论+实操】食品中兽药残留检测技术与实际操作培训班

（青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州，满20人开班。）

▲时间地点：第一期：满20人开班

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/wxkyNMMaMJaQheiln7zL3w>

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ：1069580558

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

5、【理论+实操】食品中农药残留检测技术与实际操作培训班

（青岛、烟台、济南、北京、上海、杭州，满20人开班。）

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/zw6pAFbJyzfwazAVyMm2wA>

理论学习+实际操作+技术讲座和专题讨论+结业证明

▲报名咨询：

吕老师 13370946458

邮箱：foodlabs@foodmate.net

QQ：1069580558

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

6、2021年第一届农残检测能力验证实操培训班（烟台）

▲详情介绍：多农残能力验证（理论+实操）

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

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

7、2021年第三届兽残检测能力验证实操培训班

▲详情介绍：呋喃代谢物+沙星（理论+实操四选二）

β-受体激动剂+氯霉素（理论+实操）

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

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

8、实验室管理体系内部审核实操培训班

▲详情介绍：实验室管理体系内部审核理论+实操

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

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

线上·培训·研讨会·活动

【免费直播】从“学生餐后呕吐”事件看餐饮企业如何运营学生餐项目？

开课时间：2021年12月9日 19:00-20:00

报名与听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=697&fuid=62>

主要内容：

- 1、河南新乡封丘县赵岗镇戚城中学“学生餐后呕吐”事件阐述
- 2、学生餐配送容易出现的食品安全问题分析
- 3、对餐饮企业该如何运营学生餐项目的几点思考
 - (1) 配餐模式的选择
 - (2) 承接项目前的评学评估
 - (3) 正式运营前的模拟演练
 - (4) 人员结构与质量人员的配置
 - (5) 与学生家长沟通平台的建立
 - (6) 行业动态舆情监控
 - (7) 出现舆情时的应对策略
- 4、答疑交流

【12.12】常发性、多发性职业打假案例解析培训（在线直播，享受永久免费回看）

【直播时间】2021年12月12日 9:00-12:00

【报名和直播地址】<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=673&fuid=11482>

【培训目的】

- 1、结合职业打假多发、常发案例，了解企业生产经营活动中的易忽视的漏洞及违法行为；
- 2、便于食品生产经营企业做到合法合规，合理应对恶意打假和投诉举报；
- 3、便于食品生产经营主体加强主体责任，减少因职业打假和投诉举报造成的损失；
- 4、便于执法人员明晰法理，加强日常监督检查和行政执法；
- 5、在线同培训老师交流问题。

【讲师介绍】

全国质监系统执法打假骨干人才库成员

国家市场监督管理总局缺陷消费品召回专家库专家

国家注册质量管理体系审核员

生产许可审查员

【培训内容】

职业打假的产生和现状概述

客观正确认识消费者、企业、“职业打假人”、相关行政及司法部门四者关系

食品类“职业打假人”的关注点

食品企业易忽视的违法行为和处罚条款

结合案例解析企业如何做到合理合规应对“职业打假人”的恶意索赔

【培训费用】

费用：521 元（参加直播课的网友可享受免费点播）；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/VF-MQwGHG2W4a629HVw7oA>

【食品论坛·大讲堂】北方中式糕点

直播时间：2021 年 12 月 12 日 19:00-20:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=695&fuid=62>

主讲人：黄老师

老师介绍：黄老师，食品论坛用户名 爱荷花的芦苇，食品生产技术版块版主，毕业于天津工业大学，从事食品行业研发 20 多年，先后任职于顶新集团、龙凤集团、安井食品、津乐园连锁等企业。对于速冻食品添加剂、烘焙业比较熟悉，目前在天津某知名食品集团负责产品研发。

主要内容：

一、中式糕点的常见分类

二、北方中式糕点与南方中式糕点的区别

三、北方五仁馅白皮的制作方法

四、北方方酥的制作方法

五、北方传统桃酥的制作方法

六、荷花酥的制作方法

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1251480-1-1.html>

【VIP9 折】BRCGS 食品安全标准（第八版）内审员培训

▲时间：2021 年 12 月 16-17 日

▲报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=584&fuid=62>

▲讲师介绍：

刘老师

BRCGS Food ATP (Approved Training Partner)；

FSSC22000 Food Manufacturing, Packaging Manufacturing, Catering 注册审核员具有 10 年食品行业从业经验及认证机构从业经验，讲授过多场与食品认证相关的体系标准及内/外部审核员公开课程；

▲培训内容：

BRCGS 标准背景介绍

BRCGS 第八版和第七版的变化

BRCGS-FOOD 第八版内容：

最高管理者承诺，食品安全计划——HACCP，食品安全和质量管理体系，工厂环境标准，产品控制，过程控制，人员管理，贸易产品要求

BRCGS 认证流程

考试

案例分析-实验室测量不确定度评定与表示

▲时间：2021 年 12 月 16 日 09:00-17:00

▲课程大纲:

- 1 测量不确定度评定与表示常见问题解答
- 2 案例分析
 - 2.1 理化分析常见不确定度分量的评估
 - 2.2 食品中水分的不确定度评定与表示
 - 2.3 食品中过氧化值的不确定度评定与表示
 - 2.4 食品中元素相对测量的不确定度评定与表示
 - 2.5 食品中肠杆菌计数的不确定度评定与表示
 - 2.6 食品中抗坏血酸检测的不确定度评定与表示

▲培训方式及收费:

本次培训全程线上,在直播间可与老师进行直接沟通交流,同时可准备好自己实验室的测量不确定度评估资料交予老师进行审核点评,也可与其他实验室人员进行交流学习。

标准费用:299元/人;

团体报名:同一家单位3人及以上报名249元/人;

参会费用包括:参会费,证书费。

▲报名和听课地址:<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=692&fuid=62>

食品质量安全检测技术网络论坛

▲时间:2021年12月21-22日 线上直播

▲主要内容:

一、乳及乳制品检测专题

1. 乳及乳制品中维生素组分的测定;
2. 乳制品中氯酸盐和高氯酸盐的测定;
3. 乳及乳制品中蛋白质、脂肪和酸度的测定;

二、肉及肉制品检测专题

4. 肉制品中铅、镉、铬、总砷检测关键点解析;
5. 肉制品中亚硝酸盐的测定;
6. 畜禽肉及副产品中兽药残留检测技术;
7. 肉及肉制品中异物检测及控制;

三、饮料检测专题

8. 饮用纯净水中电导率、耗氧量及余氯检测技术;
9. 饮料中合成色素、甜味剂及防腐剂检测技术;
10. 茶饮料中茶多酚及咖啡因检测技术;

四、保健食品及特医特膳检测专题

11. 保健食品中铅、总砷、总汞检测技术;
12. 减肥类产品中西布曲明检测技术;
13. 婴配食品多指标体系营养综合评价方法构建及其应用;

▲详细介绍:https://mp.weixin.qq.com/s/ghtiUhG93_-HG1CE35vAJg

▲报名咨询:吕老师 13370946458(微信同号)

▲报名链接:<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=690&fuid=62>

色谱技术在食品检测中应用网络研讨会

▲时间:2021年12月22日 线上直播

▲主要内容:

09:00-10:00 色谱技术在兽残检测中的应用解析

发言嘉宾:邀请中

10:00-11:00 待定

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司

▲报名咨询：

吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=699&fuid=62>

离子色谱在食品行业的应用

▲时间：2021年12月23日 线上直播

▲主要内容：

09:00-10:00 离子色谱在食品行业的应用

发言嘉宾：瑞士万通中国有限公司 李致伯 离子色谱产品经理

▲报名咨询：

吕老师 13370946458（微信同号）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=696&fuid=62>

司法鉴定/法庭科学机构内审员培训第一期（线上线下同步）

▲时间：2021年12月28-29日

▲课程大纲：

1. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定概述

2. 司法鉴定/法庭科学机构认可和资质认定评审文件释疑

CNAS-CL08:2018《司法鉴定/法庭科学机构能力认可准则》

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

3. 如何实施内部审核

内部审核的基本概念

内部审核的要求

内部审核的程序

内审员的要求

内部审核的方法与技巧

内部审核常见的错误问题

▲培训方式及收费：

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

团体报名：同一家单位2人及以上报名900元/人。

线上参会费用包括：参会费，证书费，资料费。

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

农药残留检测技术网络研讨会

▲时间：2021年12月30日 线上直播

▲主要内容：

1. 农药残留检测谱图解析及注意事项；

2. 农药残留检测方法开发及方法确认、方法验证；

3. 如何做好农药残留检测能力验证；

4. 食品中农药残留分析的样品制备技术介绍；

5. GB 23200.112-2018《食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》标准应用讲解；

6. GB 23200.120-2021《食品安全国家标准 植物源性食品中甜菜安残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》标准应用讲解；

7. GB 23200.119-2021《食品安全国家标准 植物源性食品中沙蚕毒素类农药残留量的测定 气相色谱法》标准应用讲解；

▲报名咨询：吕老师 13370946458（微信同号）

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

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/7BeefKzIu7kKk0UAqhtRLw>

如何快速全面的筛查动物病原

▲时间：2022年1月6日 14:00-15:30

▲课程大纲：

1. 现有动物疾病诊断的痛点；
2. 纳米孔测序技术简介；
3. 纳米孔测序在人类疾病诊断中的应用；
4. 纳米孔测序在动物疾病诊断中的应用

▲培训方式及收费：线上免费直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=687&fuid=62>

食品微生物实验室技能提升培训班

▲时间：2022年1月6-7日 线上直播

▲主要内容：

主要培训内容：

（一）微生物实验室人员要求与管理专题

1. 微生物实验室人员资质要求
2. 微生物实验室人员能力考核与培训要求
3. 微生物实验室人员质量控制

（二）微生物实验室设备管理专题

1. 设备质量控制的一般要求
2. 常用设备重要参数的日常监测与检定要求
3. 常用设备质控记录的设计原则与填写要求
4. 实验室重要设备的校准及结果评估（压力灭菌锅、生物安全柜、培养箱等）

（三）微生物实验室能力验证专题

1. 微生物样品的保藏及前处理
2. 微生物实验设备及环境的准备及验证
3. 培养基、试剂及菌种的准备及验证
4. 检测过程中的注意事项
5. 能力验证常见不满意结果的原因分析

（四）实验室生物安全专题

1. 生物安全相关标准解析
2. 实验室生物安全风险识别与防控
3. 生物安全实验室的功能间设置要求
4. 实验室生物安全体系的建立及运营

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/YJD0_1f-AMnygSwva5UFJg

▲报名咨询：张女士 13370917540（微信同号）

▲报名链接：<http://ctcl.foodmate.net/show-2724-70.html>

【内审员证】职业健康安全管理体系内审员线上培训（颁发 ISO45001:2018 内审员证书）

直播时间：2022年1月16日 9:00-17:00

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=698&fuid=11482>

培训费用：600元，12月31日前享早报优惠，即510元

课程内容：

介绍建立职业健康安全管理体系的意义；
介绍职业健康安全管理体系的起源和发展；
结合案例对 ISO 45001: 2018 职业健康安全管理体系标准条款进行解读；
ISO45001:2018 职业健康安全管理体系审核知识及审核经验分享；
在线互动答疑；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/m6WZpTHf5ByxKPrwBakqWA>

报名咨询：13356941975（方老师）、15245357379（姜老师）

实验室化验员培训

▲时间：2022 年 1 月

▲主讲人：能老师，赵老师，李老师

▲培训内容：

1. 样品采集的一般方法、要求及注意事项；
2. 实验基本操作及注意事项；
3. 实验常用玻璃器皿的介绍、用法及注意事项；
4. 玻璃器皿的洗涤方法；
5. 实验室基础知识和常用词汇解释；
6. 常用分析仪器的操作：高压灭菌锅，培养箱、天平、滴定实验等；
7. 食品常规检测：
 - a) 食品理化检验：水分的测定、灰分的测定、蛋白质的测定、脂肪的测定等；
 - b) 食品微生物学检验：菌落总数的测定、大肠菌群计数等。

▲报名咨询：

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

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

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/TZ5N2NMf_2LzKfy8RiSVYw

【VIP8 折】2021 饮水行业泰山论坛

直播时间：延期待定，原 10 月 30 日—31 日

主办单位：山东省饮料行业协会饮用水专业委员会、饮用水世界

会议地址：山东省临沂市临沂宾馆(开发区店)

直播报名和参与地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=647&fuid=62>

会议内容：

年度饮用水行业高峰论坛

年度行业颁奖盛典

饮用水产业链精品展

第六届山东最美送水工评选

第五届山东省矿泉水配送优秀门店评选

第三期包装饮用水行业生产技术培训

2021 饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

活动类：

【活动】邀请函 | 餐饮调味健康升级挑战赛

问卷填写和样品申请时：2021 年 10 月 28 日—12 月 2 日

创新挑战赛反馈表截止时：2021 年 12 月 20 日

大赛获奖公示时：2021 年 12 月 30 日

活动对象：食品行业科研技术等人员、食品相关院校教师及学生、相关科研院所研究人员

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/OPA4Zd7UZg8K7afhUfkh-w>

【活动】智能仪器感官实验检测服务送福利

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/rsooyxMi6rCDeanTJhE6sg>

为进一步推广本公司业务,感谢各位新老客户的大力支持,济南智感分析仪器有限公司推出智能仪器感官实验检测福利活动。

报名咨询: 感官智能仪器业务 18596077827 (微信同号)

“粮食、油脂及其加工品检测能力提升班”的调查问卷

▲详情介绍: (调查问卷时间截止到 12 月 31 日)

为了促进我国粮食、油脂及其加工品检测能力提升,促进行业技术交流,推进检测技术进步,食品伙伴网计划筹办粮食、油脂及其加工品的相关检测技术交流互动。为了使活动更具有针对性和实用性,食品伙伴网现邀请广大网友参与关于关注热点及痛点调查的调研活动,期望能够举办一次广受关注且能解决实际问题的检测技术交流互动。您的信息会被完全保密,您提供的信息仅用于活动调研分析,请放心积极参与,留下宝贵意见,我们将在对您的反馈进行分析的基础上,结合行业实际情况制定合理的活动计划,感谢您的支持!

▲详情链接: http://survey.foodmate.net/surve...iaocha_459&qlang=cn

▲报名咨询: 吕老师 13370946458 (微信同号)

【活动】2021 食育进校园零食科普宣讲活动

▲时间: 11 月 (持续招生)

指导单位: 山东省食品科学技术学会科普及教育工作委员会

主办单位: 食品伙伴网、食育网

承办单位: 烟台富美特信息科技股份有限公司

技术支持: 食品有意思科普团队

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/pTC4mrOw9ZRieQq00r-18A>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (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: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】2021 水质检测套餐优惠活动

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

食品伙伴网推出 2021 水质检测套餐优惠活动,活动涵盖 10 个水质检测套餐,全面满足广大客户的个性化需求。

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】茶叶农残检测套餐服务

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Eqa9Hj02yeVCw0bWddbRUA>

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

▲报名咨询: 食品检测业务顾问 15688562601 (微信同号)

【检测活动】食品保质期测评服务

▲详情介绍: 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：食品检测业务顾问 15688562601（微信同号）

线下·延期会议·培训

1、肉类加工技术研修班（第七期）

主办单位：食品伙伴网 中国肉类食品综合研究中心

适用对象：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

授课讲师：中国肉类食品综合研究中心 资深培训师

地址：中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥 70 号）

时间：延期待定

天数：4 天

培训亮点和升级

- 1、中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。
- 2、对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。
- 3、加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，保持万变不离其宗。
- 4、实操中，实际工艺操作，让动手能力无死角。
- 5、肉类加工最新技术讲解：新型杀菌、包装和货架期技术，提高保鲜技术应用。

联系人：董老师：13361383590（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/tlc5qRnj9VtPRnHlogH8Rw>

2、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间：2022 年 3 月

会议主办方：食品伙伴网

会议地点：中国·上海·上海中庚聚龙酒店

会议主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

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

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

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

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

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

3、2021 感官科学热点技术培训（卓越班·上海站）

主办单位：食品伙伴网 中国标准化研究院

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

授课讲师：中国标准化研究院 农业食品标准化研究所资深培训师

培训地点：上海

培训时间：2022 年 3 月

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

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

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

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

4、2021 产品感官评定分析体系培训（进阶班·北京站）

适用对象：

感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

培训地点：北京市昌平区·北京中粮营养健康研究院

培训时间：延期待定

课程特点：

线下+线上混合式学习模式，最大化培训效果

小班教学，系统学习常用感官评定方法；

实用性强，快速掌握如何合理选择感官评定方法；

经典实例，丰富感官评定实践经验；

中粮营养研究院资深培训讲师，多媒体教学，分享感官评定学科的精髓

联系人：

郭老师 15318675976（同微信）

曲老师 13210910866（同微信）

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

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_pxqGv8DPGvdG0cxXrJAYa

5、2021（第二届）功能性食品行业提升论坛

主办单位：食品伙伴网

时间：2022年9月

地点：上海虹桥西郊假日酒店

会议主题：科学循证，技术创新

会议亮点：

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

参会对象：

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

招商报名联系人：杨老师：15600880236（微信同号）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/mx5EN0Ikf8h0vtZRWLs_MQ

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

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



长按识别二维码关注微信

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

- [四川美味源食品有限公司](#)
- [江苏花哆食品有限公司](#)
- [锦州市枫华源食品有限公司](#)
- [河北兄弟伊兰食品科技股份有限公司](#)
- [山东金晔农法食品有限公司](#)
- [食品伙伴网人才服务中心](#)
- [永安康健药业（武汉）有限公司](#)
- [湖北李时珍中医药控股集团健康产业有限公司](#)
- [武汉新美香食品有限公司](#)
- [山东奕鲜食品有限公司](#)
- [江苏俊启生物科技股份有限公司](#)
- [广州纯享生物科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：天津春发生物科技集团有限公司

春发始建于 1992 年，是国内较早应用现代技术生产咸味食品香精的专业企业，在经历了多次跨越式发展后，春发集团顺利实现了由手工作坊式企业向现代企业的过渡，成功完成了由创业期向成长期的过渡。回首 20 余年的峥嵘岁月，一代又一代的春发人在这片热土上尽情挥洒激情与睿智、勤恳与踏实、团结与合作，铸就了今日春发的辉煌，实现了企业快速健康发展，为中国咸味香精行业的发展做出了贡献！

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1487252>

研发工程师（香精香料） <http://www.foodmate.cn/job/show-14278.html>

岗位职责：

- 1、负责咸味香精香料的研发；
- 2、负责液体香精、粉末香精的配置，参与热反应型香精的开发；

职位要求：

- 1、4 年及以上调香相关经验可进行初面及样品品鉴；
- 2、技术能力强，有良好的创新意识；
- 3、热爱本岗工作，具备相关知识、经验；
- 4、具有良好的沟通能力、服务与责任意识；
- 5、认同我司核心价值观，具有较强意愿，工作主动性强。

销售经理（餐饮复合调味料方向） <http://www.foodmate.cn/job/show-14679.html>

岗位职责：

- 1、按计划组织并达成销售进度；
- 2、关注区域重点产品的销售成长；
- 3、组织对区域内经销商的服务与支持；
- 4、组织并制定新客户开发计划与现有客户的发展计划；
- 5、组织经销商、重点客户针对产品、销售等相关信息、需求做到及时反馈。

职位要求：

- 1、40 岁以下，大专及以上学历，专业不限；
- 2、熟悉餐饮渠道，具有餐饮调味料或相关行业 1 年以上销售经验；
- 3、以往工作经验，选择优先级依次为餐饮定制调味料、餐饮流通性调味料、其他产品但客户为餐饮客户；
- 4、业绩增长突出；
- 5、具备一定的市场分析及判断能力，良好的客户服务意识；
- 6、思维敏捷、表达能力强、积极阳光，具有亲和力、责任心、团队精神、勇于挑战；
- 7、具有团餐、连锁餐饮、生鲜平台客户资源者优先；
- 8、懂烹饪、菜品知识，热爱厨艺者优先；
- 9、能长期出差。

热反应工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14562.html>

职位要求：

- 1、具有 5 年以上热反应香精/复合调味料的研发工作经验；
- 2、曾经创造性地解决了科学和技术问题，并有充分证据；
- 3、具有 3 年研究美拉德反应的经验；
- 4、在熟肉制品、鸡精、方便米面、餐饮等领域，具有“开发香味功能卓越或性价比竞争力强的反应香基”的能力；
- 5、具有化学反应工程、有机合成、生物化学工程等专业基础；
- 6、具有较灵敏的香气、香味辨别能力及较强的描述能力；
- 7、熟练使用计算机办公软件。

应用研发-方便米面 <http://www.foodmate.cn/job/show-14563.html>

职位要求:

- 1、具有方便米面领域主流品牌 4 年及以上方便面调味料研发工作经验，可安排初面，进行产品品鉴；
- 2、熟练掌握方面米面技术和生产工艺等（面饼改良、自热技术、FD 冻干技术等常用技术，风味调配手法熟练）；
- 3、拉面、拌面、干脆面、普通面都接触过者优先；
- 4、准确理解客户需求，有较好的解决方案能力，提供客户认可的应用产品；
- 5、具有风味分析能力，基于对主流产品风味特点和工艺特点的了解，能够进行推陈出新；
- 6、拥有一定的产品展示能力，具备产品的设计开发和推广服务能力；
- 7、具有扎实的食品专业知识和相关原物料基础知识，有行业重点企业相关工作经验者优先；
- 8、了解国内外相关食品领域政策法规及市场动态，具有一定的市场敏锐度和洞察力，能迅速捕捉最新市场信息，引导产品研发方向；
- 9、具有良好的沟通能力，能深入挖掘客户需求，服务与责任意识；
- 10、认同我司核心价值观，具有较强意愿，工作主动性强；
- 11、平均每月出差 1-3 次左右。

大客户经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14676.html>

岗位职责:

- 1、开拓市场、进行销售。
- 2、定期走访顾客，与顾客沟通，了解和反映顾客的需求和期望，并反映给有关部门；负责客户关系的维护。
- 3、负责对所辖客户的等级评定进行建议，建立、完善用户档案。
- 4、本区域内客户的信用额度管理。
- 5、收集、汇总、分析本区域内客户销售数据及资料。
- 6、负责制订针对所辖区域的营销策略和销售计划，经批准后实施，确保完成销售和回款任务。
- 7、负责所辖地区顾客合同的签订，确保合同顺利履行。
- 8、责本区域内经销商的设立，对所辖地区的经销商的销售情况进行监督、检查，发现问题及时采取措施。

公司福利: 奖励计划 年终奖金 综合补贴 五险一金 法定节假日 销售奖金

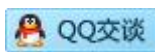
公司地址: 天津东丽区丽北路 11 号



客服电话: 0535-6730782

邮箱: job1@foodmate.net

客服 QQ:



3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[“2021年食品行业十大热门词汇”征集活动开始了](#)

[【食品论坛·大讲堂】北方中式糕点](#)

[食品人值得考的岗位证书&职业技能证书](#)

[【12.16-18·济南】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班](#)

[2021 餐饮工业化创新发展论坛](#)

热门分享：

[《品質經理實用工具箱大全》《图解全面质量管理》《生產作業流程控制與管理》](#)

[食品生产企业各部门制度文件、记录台账](#)

[带团队 2 思想、5 准则、9 目标、10 方法](#)

[餐饮相关法律法规](#)

[关于标签鳕鱼的命名以及种类](#)

[工厂管理没有捷径可走，团队管理手册](#)

[食品安全入职培训](#)

[市场监管总局关于保健食品专区专柜销售的问题的回复](#)

[食品贮存管理制度](#)

[认监委《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则（修订草案征求意见稿）》](#)

[危险化学品目录](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2021 年之 42：遇到吃霸王餐的怎么办？](#)

[食品流通环节的标识问题及法律法规](#)

[生产许可证生产范围](#)

[干海带中镉的含量](#)

[关于 2760 里表 A1 与表 A2 的应用疑问](#)

[八角的二氧化硫限值是不能检出吗？](#)

[关于营养成分表中碳水化合物计算能量的问题](#)

[委托加工时必须要有书面合同吗？](#)

[保健食品原料可用于代用茶吗？](#)

[红参可以做成食品吗？](#)

[食品标签问题，各位大佬求帮忙](#)

[食品标签中产品类型是强制标注的吗？](#)

[食用农产品界定](#)

[被职业打假人盯上，驼奶粉中几点问题求助！](#)

[食品包装上生产厂家表示未生产过此产品](#)

[产品净含量问题求助](#)

[膏状食品依据什么国家标准？](#)

[标签配料标示问题](#)

[不出具入境货物检验检疫证明的问题](#)

[抽检不合格](#)

[矿泉水标签上能标“富含锶或者富含硒矿泉水”等汉字吗？](#)

[生产许可证的许可明细后面备注分装的问题](#)

[请教关于食品命名于配料的问题](#)

[关于保健食品备案问题](#)

[食品生产企业可以使用塑料口罩吗？](#)

[食品工厂卫生间设置距离要求](#)

[编写企标](#)

[免浆巴沙鱼片的保水问题](#)

[关于个案产品投诉](#)

[石膏豆腐发酸](#)

[蛋白液在配料里应该怎么标示，是标蛋白还是蛋白液？](#)

[荷叶属于食品原料还是食品包材？](#)

[食品添加剂的称料地点问题](#)

[紫外灯的开关时间](#)

[结晶紫中性红胆盐琼脂的灭菌](#)

[食品专业前途渺茫](#)

[“鞭打快牛”暴露的人性问题。](#)

[一头去上班的驴。](#)

[审核员有感](#)



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，目前已经发布了七百多期，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”。十余年来，在这个宗旨的指引下，网站服务于食品技术人员，服务于食品行业，得到了业界人士的关注和支持，目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求，食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度，其中注册会员超过 140 万人，日访问人数在 50 万人以上，日浏览量在 100 万次以上，属于食品行业网站的佼佼者。

从 2003 年开始，食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块，线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 110 万，日均发帖 5000 左右，日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持，食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务，包括：研发科技服务、安全合规服务、质量管理服务、实验室及检测服务、培训学习服务、专业翻译服务、科普动漫服务等。

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。

北京公司：

地址：北京市海淀区西四环北路 160 号玲珑天地 A 座 9 层

邮编：100036

电话：010-68869850

邮箱：beijing@foodmate.net

上海公司：

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)：fly@foodmate.net

烟台公司：

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号东和科技园西区

邮编：264000

电话：0535-6730582

邮箱：foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品质量管理



食品标法圈



食品安全风向标



食品伙伴网订阅号



食品实验室服务



国际食品



食学宝
(食品微课)



食品晚九点



食品研发与生产



肉制品联盟



感官科学与评定



食品饮料创新研究



GlobalFoodmate



食品邦



食品有意思



传实翻译



食品会议培训中心



宠物食品联盟



会展食讯



食品伙伴网商务中
心



食品人才中心



食品学生汇



食品理化检测



食品副产物联盟



特殊食品与添加剂



食品原料供需服务



食品微生物检测



食品实验室管理



食品仪器分析



FoodMate Global



食品饮料产业研究



水产加工技术联盟



饲料研发技术汇



工业化餐饮联盟



食农认证联盟



食育网



营养与功能性食品



北京食品联盟