

食品网刊

食品网刊 与您分享

33

总第871期

2021-08-31

即将实施 | GB2763-2021食品中农药最大残留限量标准解读

哈根达斯涉嫌发布违法广告 被罚款1万元

放了4个小时的奶茶，还能喝吗？

被曝使用过期食材等问题

胖哥俩回应：涉事门店已停业整顿

欧盟及法国地理标志农产品管理情况

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

放了4个小时的奶茶，还能喝吗？
赠品调味包过期怎么办？法院：该赔！
制售假冒注册商标食品 21人被移送起诉
哈根达斯涉嫌发布违法广告 被罚款1万元
味福记肥肠吃出异物，市场监管出击后获赔千元

警惕！大量食用寿司，女子多器官衰竭！怎么回事
市场监管部门严厉查处6起群众关注的食品安全案件
2021民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第四批）
即将实施 | GB2763-2021 食品中农药最大残留限量标准解读
被曝使用过期食材等问题 胖哥俩回应：涉事门店已停业整顿

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第459号

市场监管总局关于2021年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告（2021年第34号）

海关总署公告2021年第65号（关于进口乌兹别克斯坦李子干检验检疫要求的公告）

国家市场监督管理总局关于依据新修订的行政处罚法修改部分规章和规范性文件的决定（征求意见稿）

国际食品

中国对泰国出口的龙眼开绿灯
欧盟及法国地理标志农产品管理情况
俄联邦通报65起动物源性食品违规进口事件

英国近1300家麦当劳门店，停卖这种饮品！啥情况？
泰国食品药品监督管理局公布rPET作为食品和饮料包装的进展
欧亚经济联盟颁发2022年部分进口农产品关税配额及数量要求

国际预警

美国对我国出口葛粉实施自动扣留
欧盟通报我国出口厨具和黄原胶不合格
日本召回农药残留超标的中国产散装油菜花

检出农药残留 爱尔兰召回一批香草巧克力冰淇淋
2021年8月中国出口韩国食品违反情况（更新至8月22日）
2021年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月27日更新）

食品科技

“核桃不离口，能活九十九”？哈佛团队再添新证据！
2020年度市场监管科研成果奖授奖名单公布 食品领域12项成果上榜

湖南省重点研发计划（2021-2022年）拟立项项目公示 涉及食品领域81项
中国科学院武汉植物园在鲜莲子采后品质衰退机制研究中取得重要进展

对小姐姐们来说，没有什么事情不是一杯奶茶搞不定的。如果有，那就来两杯。

奶茶应该在多长时间内喝完？

我们发现，在每杯奶茶上都有特别的标注，有的写“2小时内饮用”，有的建议“30分钟内饮用”，但有的小姐姐往往一杯奶茶从上午喝到下午，她们说“好东西要慢慢品”还有人说“一下子喝太多会长胖”。

那么奶茶到底能不能喝一天呢？

我们做了专业的测试，我们购买了四款奶茶：霸气葡萄柚油柑、波霸奶茶、奥利奥蛋糕奶茶、燕麦奶杨枝甘露。相信很多小姐姐一定很喜欢这四款奶茶（隔壁的小哥哥也很喜欢哦）。

由于本次测试是科普性测试，与品牌无关，所以请原谅我们就不告诉大家具体的品牌了。检测的过程是严谨且专业的。

经过测试我们发现喝过的奶茶，以菌落总数为例，随着时间的推移，燕麦奶杨枝甘露增长速度最快，2个小时的菌落总数是3300 CFU/mL，4小时达到了65000 CFU/mL，6小时达到了120000 CFU/mL。

而用料更加复杂的奥利奥蛋糕奶茶、波霸奶茶数值更高。奥利奥蛋糕奶茶4小时菌落总数达到了290000 CFU/mL，6小时达到了610000 CFU/mL。波霸奶茶4小时菌落总数达到了350000 CFU/mL，6小时达到了380000 CFU/mL。

测试也发现，用料相对清淡的饮品，菌落总数相对少一些，比如这款霸气葡萄柚油柑，2个小时的菌落总数是2700 CFU/mL，4小时达到了3100 CFU/mL，6小时达到了6100 CFU/mL。

有些小姐姐还会问，如果买来的奶茶不开封的话，放到下午喝会不会好一点？

然而，我们测试发现，即使是没有开封的奶茶，菌落也是成倍增长的。比如奥利奥蛋糕奶茶2小时菌落总数达到了48000 CFU/mL，4小时达到了150000 CFU/mL，6小时达到了230000 CFU/mL。燕麦奶杨枝甘露增长速度最快，2个小时的菌落总数是2700 CFU/mL，4小时达到了81000 CFU/mL，6小时达到了95000 CFU/mL。

说明一下我们测试里提到的2小时、4小时、6小时都是按照送达时间来计算的。奶茶是放在办公室空调环境中，室温26℃。

所以，商家对于饮用时间的提示，还是非常有道理的。

在这里要重点提醒一下，奶茶包装上写的“请于2小时内饮用”是从奶茶制作完成时开始计算，而不是从送达时间开始计算的。大家还得注意奶茶的制作时间。一般来说，外卖送奶茶会有30-50分钟的时间差。

更多内容详见：[放了4个小时的奶茶，还能喝吗？](#)

买来的海鲜大礼包里附赠的调味包是过期的，联想到大礼包里另有变质的海鲜，买家怀疑整个大礼包都是过期产品，要求卖家退款并承担价款十倍的赔偿金。日前，慈溪法院浒山法庭审结了这样一起买卖合同纠纷案。

今年1月，林女士（化名）在某水产公司直营店购买了2张海鲜大礼包券，折后价格共4900元。过年期间，林女士家使用了其中1张礼包券，领取了相关产品并食用。同年4月，林女士到店领取另一份海鲜大礼包。

回到家后，林女士在整理时发现里面的精品红膏炆蟹发黑变质，当即检查了其余产品的外包装，所幸这些剩余产品均在保质期内。第二天，林女士拿着变质炆蟹到店换取了价值相当的其他海产品。

几天后，林女士准备烹饪大礼包中的海参时，发现海参的真空包装袋最里层附有2包“参鲍调味汁”，生产商为大连某调味食品公司，调味包封口处显示生产日期为2019年12月19日，再仔细一看，包装上标注的保质期为12个月，据此时早已过期了三个多月。

联想到之前的变质炆蟹，林女士怀疑整个海鲜大礼包的产品都是过期产品，是水产公司将过期海鲜重新包装，打上新的保质期再次出售的，当日便致电水产公司客服，要求处理。其后，双方为此多次进行协商却始终未果。

今年6月，林女士向慈溪法院浒山法庭提起诉讼，以该份海鲜大礼包中所有产品均为过期产品为由，要求卖家全额退款并承担价款十倍的赔偿金共计26950元。

受理案件后，法庭根据案情，依法适用小额诉讼程序进行审理。小额诉讼程序是法院在审理诉讼标的额较小的民事案件时所适用的一种简便易行的诉讼程序，起诉和送达方式与普通程序相比有所简化，既减轻了当事人诉累，也便于法院审理案件。

经过审理，法院认为，根据《中华人民共和国食品安全法》第五十四条规定，食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或是超过保质期的食品。涉案“参鲍调味汁”是被告水产公司出售的海鲜大礼包中海参的附赠产品，在原告林女士领取时已明显过期三个多月，不符合食品安全标准，应承担相应赔偿责任。

至于赔偿金额，因赠品没有实际价格，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百四十八条规定，生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元，法院根据海鲜大礼包及日常调味料的价格，酌定赔偿金额为1000元。

另外，法院认为，涉案“参鲍调味汁”和其他海鲜产品是分开独立包装的，且原告林女士在领取了海鲜大礼包后已对所有产品的保质期进行了确认，对精品红膏炆蟹的质量问题也进行了及时处理，故而，对林女士仅凭“参鲍调味汁”过期就认定海鲜大礼包中所有海鲜产品均过期，进而要求全额退款及十倍赔偿的诉请，法院不予支持。

综上，法院判决被告水产公司赔偿原告林女士1000元。判决后，双方均未提出异议，日前水产公司已按判决支付了1000元赔偿。

近年来，市场上海鲜大礼包销量火爆，这些动辄几百元乃至上千元的海鲜大礼包，品种、规格、质量各异，不少还存在以次充好、缺斤短两、虚报价格等涉嫌欺诈消费者的行为。广大市民在选购时，应尽量选择购买正规厂家商家销售的礼包，在购买时对礼包内各产品规格、数量、保质期等信息进行检查核对。发现产品质量不过关，要及时固定好证据，通过法律途径维权。

文章来源：宁波慈溪法院微信号

近日，宜昌公安成功打掉 4 个冒充某驰名商标食品的制假窝点，缴获假冒产品 80 余吨，涉案价值 9500 余万元，21 人被移送起诉。

去年 11 月 3 日，宜昌市公安局接到某驰名商标企业报案称，有人在地调味品市场公然推销冒充该公司产品的假货。宜昌市公安局主要领导高度重视，立即指令宜都市公安局成立专案组立案侦查。

民警辗转湖北、河南、山东等多地，经过近一个月调查取证，掌握了闫某某等人在河南新郑制作、销售假冒某牌食品的基本犯罪情况，并对该窝点使用的原料进行追踪。顺线追查，民警敏锐察觉到山东省聊城市可能存在一个更大的制假窝点，并立即分配警力赴聊城开展摸排。

去年 11 月 30 日，宜都市公安局抽调 50 余名精干警力兵分两路，在河南省新郑市和山东省聊城市两地同步开展收网行动。当日查获 2 处制假窝点，抓获犯罪嫌疑人 17 人，现场查扣假冒某牌食品成品、半成品、原料共计 80 余吨，扣押生产设备 6 套。

经审讯，犯罪嫌疑人闫某某、杨某某等人对假冒注册商标、销售假冒注册商标的商品等犯罪事实供认不讳。民警还查明了遍布全国 10 余省市的售假网络。

据查，2019 年以来，以犯罪嫌疑人杨某某父子为首的假冒某牌食品制售团伙，在山东聊城一民房内大肆制作假冒某牌食品，通过购买大量原料和假冒某牌食品包装袋、包装箱，在小作坊里面拆包后，用真空包装机重新包装，再销往全国各地。

得知制假售假赚钱，2020 年 5 月，闫某某、贾某某等人从杨某某处购买包装箱和原料，在河南新郑薛店镇租下一板房作为生产窝点，制作假冒某牌食品，通过物流发往全国各地销售。

今年 4 月，宜都市公安局再次抽调精兵强将，组建 40 余人的工作专班辗转多个省市，行程 2 万余公里，抓获 13 名“经销商”。

今年 8 月，杨某某等 21 人因涉嫌假冒注册商标罪、销售假冒注册商标的商品罪、非法销售非法制造的商标标识罪等被移送起诉。

食品伙伴网讯 从上海市市场监督管理局网站获悉，8月13日，上海市市场监督管理局通报了1起行政处罚信息：哈根达斯关联公司通用磨坊贸易（上海）有限公司涉嫌发布违法广告案。当事人在其天猫网店“哈根达斯旗舰店”发布的订购网页广告中预售礼券包含的三款产品的外皮成分表述均含“巧克力外皮”，但根据当事人产品的配料表、原料及原料的检验报告显示，上述产品的外皮应为代可可脂巧克力外皮，而非其网页宣称的为巧克力外皮。该行为违反了《中华人民共和国广告法》的相关规定，被上海市浦东新区市场监督管理局处以“罚款1万元并责令停止发布违法广告”的行政处罚。



行政处罚信息		
详情摘要		
行政处罚决定书文号	沪市监浦处（2021）152020001933号	
行政处罚当事人基本情况	名称	通用磨坊贸易（上海）有限公司
	注册号	310115400205825
	法定代表人（负责人）姓名	邱莹祥
违法行为类型	违反本法第八条第一款规定，对商品的性能、功能、产地、用途、质量、成分、价格、生产者、有效期限、允诺等或者对服务的内容、提供者、形式、质量、价格、允诺等表示不准确、不清楚、不明白的	
行政处罚内容	罚款1.0000万元，责令停止发布	
作出行政处罚决定机关名称	上海市浦东新区市场监督管理局	
作出行政处罚决定日期	2021-08-13	
行政处罚决定书	下载附件	

根据，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（2021）152020001933号），经查，当事人为一家食品生产、销售企业，主要生产、销售冰淇淋、糕点、休闲食品。当事人在天猫平台开设有“哈根达斯旗舰店”（<https://haagendazs.tmall.com>）销售相关产品。2020年7月20日当事人在其天猫网店“哈根达斯旗舰店”提供“2020中秋哈根达斯橙心橙意中秋月饼冰淇淋礼券预约配送款”产品预售服务，并发布订购网页广告（2020年7月26日活动结束，网页关闭）。广告中预售礼券包含的“乌龙茶白桃月饼形冰淇淋”、“茉莉花草莓月饼形冰淇淋”和“抹茶月饼形冰淇淋”三款产品的外皮成分表述为“乌龙茶巧克力外皮”、“茉莉花绿茶巧克力外皮”和“抹茶巧克力外皮”。但根据当事人产品的配料表、原料及原料的检验报告显示，上述产品的外皮均由白色代可可脂巧克力脆皮制作而成，故其产品外皮应为代可可脂巧克力外皮，而非其网页宣称的为巧克力外皮。

当事人的上述行为违反《中华人民共和国广告法》第八条第一款“广告中对商品的性能、功能、产地、用途、质量、成分、价格、生产者、有效期限、允诺等或者对服务的内容、提供者、形式、质量、价格、允诺等有表示的，应当准确、清楚、明白。……”之规定，构成在广告中对商品的成分表示不准确的违法行为。

鉴于当事人违法行为持续时间不足六个月且未造成人体健康和人身、财产受损，依据《中华人民共和国广告法》第五十九条第一款第（一）项“有下列行为之一的，由市场监督管理部门责令停止发布广告，对广告主处十万元以下的罚款：（一）广告内容违反本法第八条规定的……”之规定，决定作从轻处罚如下：1、责令停止发布违法广告；2、罚款（人民币）10000元整。

现代都市人，每天忙碌地奔波于工作、生活之中，有时吃饭成了一个不小的问题。直接外出就餐亦或是点个外卖，已经成为大多数人生活中必备的就餐方式。

近日，市场监管部门接到一位愤怒的消费者投诉，称点的外卖中发现异物。要求监管部门对商家进行严厉查处，到底发生了什么？让消费者如此气愤！

请跟随执法人员一起来到事件现场。

案件详情

消费者8月23日晚，在美团外卖上点了百盛优客（城市广场）味福记的一份肥肠饭外卖，在就餐时发现肥肠里面居然有“shi”，消费者当时感觉整个身体都不舒服了，呕吐了大约半个小时。在事发后立即与店家沟通，当时店家同意赔偿一千元和退掉订单，但是到了第二天店家就以可能是配送过程中发生的等其他原因为由反悔了，说最多只能退200块钱。在诉求遭拒后，消费者连同新闻媒体向青山湖区市场监管局进行了投诉。

接到投诉后，青山湖区市场监管局湖坊分局执法人员立即前往该餐饮店经营场所，现场下达了《询问调查通知书》。

在随后的检查中，对店面台账、后厨环境卫生、从业人员健康证等情况进行了全面的检查，现场发现的问题：暂未提供涉事肥肠的供应商；从业员工指甲过长；后厨打扫卫生工具摆放不规范；操作间有一个角落有污垢等问题，对上述问题下达了整改通知书，要求商家立即进行整改。青山湖区市场监管局湖坊分局执法人员表示，将举一反三，加大日常监管巡查力度，消除食品安全隐患。

在市场监管部门的介入下，针对消费者的诉求，商家最终同意对消费者进行一千元赔偿，并且将当时的外卖订单进行了全额的退款。消费者对投诉处理结果表示满意，称今后在消费过程中如遇到食品安全问题，仍会依法维护自己的权利。

监管部门温馨提示

市场监管部门提醒广大消费者，在遇到食品安全问题时，依据《[食品安全法](#)》和《[消费者权益保护法](#)》等规定，消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向生产者或经营者要求赔偿损失。如遇到纠纷无法解决等问题时，消费者可以拨打12315进行投诉举报。消费者需保存好订餐及消费凭证，及时拍摄现场和实物照片，以便消费维权。

警惕！大量食用寿司，女子多器官衰竭！ 怎么回事

寿司刺身如果料理过程中受污染，轻则吃坏肚子重则要人命。近日，广东中山六院重症医学科，收治了一例因食用大量寿司，感染沙门氏菌并导致多脏器衰竭的女性患者。

今年 36 岁的阿芳一个月前突然出现腹痛、腹泻和发热的情况，坚持自行吃药三周，情况却没有好转，此外，家人还发现阿芳的精神状态越来越差，出现反应迟钝和嗜睡、心率加快的情况，阿芳后来持续高烧 40 度，才决定前往医院。接诊医生发现患者已出现多器官系统衰竭，需要进 ICU。

广东中山六院重症医学科主治医师 谢文锋：最后再去追溯她的情况，她丈夫知道她比较喜欢吃生冷的，比如鱼生、寿司这类的食物，结合我们培养的细菌情况，考虑到可能还是跟这个有直接相关的因果关系，沙门氏菌导致肠道感染，甚至还入血，引起沙门氏菌血症，带来感染性休克、脓毒性休克，甚至引起多脏器损伤。

医生表示，沙门氏菌广泛分布于自然界，在粪便中存活可超一个月，水中存活超两周，常寄生在人类和动物的消化系统中，肉蛋奶以及相关制品均可被污染，而且肉眼或者气味难以判断食物是否被污染。

广东中山六院重症医学科主任医师 杨春华：沙门氏菌最适宜生长的环境是 37 摄氏度，热天的时候，沙门氏菌生长会很快，不管吃什么东西，肉食或生食，砧板和刀都应该分开，80 摄氏度以上热水就可以杀死沙门氏菌。

另外，医生提醒，如果出现 1—3 天内发烧、腹泻、腹痛和呕吐等症状，应及时就医。

民有所呼，我有所应。今年 4 月份以来，“小龙坎”火锅店、“蜜雪冰城”奶茶店、“华莱士”快餐店、“杨国福”麻辣烫店、“奈雪的茶”奶茶店、“大润发”超市曝出食品安全问题，引起社会广泛关注。市场监管总局高度重视，迅速指导、协调地方市场监管部门依法开展核查处置；各地市场监管部门以“零容忍”的决心，从严从快从重查处违法违规问题，举一反三开展全面排查，坚决消除食品安全风险隐患。

8 月 23 日，市场监管总局举办新闻通气会，公开上述 6 起群众关注的食品安全案件查处情况，要求食品生产经营者进一步落实食品安全主体责任，规范生产经营行为，保证群众饮食安全。

上述 6 起案件的查处从四个方面着力体现“四个最严”。一是不仅强调核查涉事门店，也注重全面排查同品牌所有门店。既有对涉事门店违法违规问题的深挖，也有对区域内同一品牌所有门店食品安全风险隐患的全面排查。二是不仅强调聚焦单独门店，也注重强化总部管理。既有对“点”上单独门店的问题核查、责令整改，也有对企业总部和区域分支机构的约谈，督促其全面强化自查自纠，实现“面”上的食品安全风险管控。三是不仅强调严惩涉事门店，也注重处罚到人。根据违法违规情形，既有对涉事门店的吊销许可、顶格罚款，也有对店长和直接负责人的大额罚款。四是不仅强调惩处涉事企业，也注重追查上下游和同行业各有关企业。在查处制售假冒伪劣食品案件时，既严厉惩处制假造假者，同时也注重严厉惩处知假售假者、故意用假者以及协助运输者等为违法生产经营提供便利者，起到了震慑作用。

食品安全没有“零风险”，但对食品安全领域的任何违法违规行为，必须坚持“零容忍”。下一步，市场监管部门将继续充分利用监督检查、抽检监测、媒体监督、投诉举报等途径发现食品安全风险隐患，综合运用信用联合惩戒等手段对违法者及上下游相关生产经营者实行最严格的监管。不断加大严惩重处力度，对暴露出的问题冒头就打，对违法者实行最严厉的处罚，并坚决“处罚到人”，让违法者付出代价。同时，对食品安全典型案件查处一批曝光一批，不断净化食品安全环境，强化食品安全社会共治。

今年以来，各级市场监管部门聚焦民生领域群众反映强烈、社会舆论关注的突出问题，重拳出击，严厉打击生产经营有毒有害食品、农兽药残留超标食品和“山寨”酒水饮料行为，依法严查劣质钢筋、线缆、儿童玩具和翻新“黑气瓶”，大力整治“神医”“神药”等虚假医疗广告和中介机构“乱收费”现象，查办了一批与群众紧密相关、性质恶劣的违法案件。现将部分典型案例公布，食品类案件如下：

一、山东省济南市市场监管局查处经营以假充真、超范围使用食品添加剂的“假鸭血”案

2021年6月，山东省济南市市场监管局对13家餐饮单位作出行政处罚，没收违法所得4.76万元，罚款186.18万元，并将涉嫌犯罪的1家生产“假鸭血”的“黑窝点”及13家使用“假鸭血”的餐饮单位移送公安机关予以调查处理，公安机关对17名涉案人员已采取刑事强制措施。

2021年4月，济南市市场监管局会同公安机关，根据举报线索对生产“假鸭血”的“黑窝点”及使用“假鸭血”的餐饮单位联合开展执法检查。经查，位于济南市槐荫区的一家“黑窝点”使用鸡血冒充鸭血，加工成“鲜鸭血”，销往火锅店、川菜馆。该窝点共向32家餐饮单位供货，由餐饮单位将“假鸭血”直接作为火锅菜品或加工成毛血旺等菜品进行销售。济南市市场监管局对涉案产品进行抽样送检，检验结论为：不含有鸭成分，检测出鸡源性成分且山梨酸及钾盐（以山梨酸计）不符合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的要求。

经过立案调查，济南市市场监管局对山东唐唐酒店管理有限公司、济南槐荫毛草房川菜馆、济南市天桥区秀丽南腰界火锅店、高新开发区遇巴川饭店等多家餐饮单位作出行政处罚，没收违法所得共计4.76万元、罚款共计186.18万元；并对其他3家餐饮单位下达《听证告知书》，拟没收违法所得2.27万元、罚款79万元。目前尚有3家涉案餐饮单位违法情况还在调查处理中。

本案中，生产“假鸭血”的“黑窝点”条件恶劣、隐蔽性强，除以鸡血冒充鸭血外，还超范围添加食品添加剂山梨酸及钾盐，存在较大食品安全风险隐患，危害人民群众身体健康，侵害了消费者的合法权益。查办的部分餐饮单位未履行食品经营者进货查验义务，没有严格落实食品安全主体责任，市场监管部门依法作出行政处罚。

二、上海市黄浦区市场监管局查处上海炳桢餐饮管理有限公司等9家经营主体生产经营禁止生产经营的食品系列案

2021年5月，上海市黄浦区市场监管局对上海炳桢餐饮管理有限公司等9家经营主体生产经营禁止生产经营的食品的违法行为作出罚没款共计56.79万元的行政处罚，形成系列案件。

2021年2月至5月，黄浦区市场监管局根据《上海市黄浦区市场监督管理局2021民生领域案件查办“铁拳”行动方案》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》的要求，对辖区30家餐饮单位开展生醉食品、蚶类食品专项执法检查。检查中，发现上海炳桢餐饮管理有限公司等9家经营主体存在销售毛蚶等明令禁止生产经营食品的违法行为。涉案食品包括毛蚶11.75千克、银蚶133份等。当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十二）项的规定，黄浦区市场监管局依法对当事人作出行政处罚。

毛蚶等生食类食品因风味独特、味道鲜美，成为一些海派饕客的“心头好”，但蚶类对甲肝病毒具有富集作用，毛蚶就曾是甲肝大流行的罪魁祸首。为预防疾病和控制重大食品安全风险，各地出台了有地方特色的防疫措施，属地市场监管部门结合地域特点，严肃查处食品安全违法违规行，起到了查办一案、警示一片的作用。

更多内容详见：[2021 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第四批）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

食品伙伴网讯 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（以下简称 2021 版）即将于 9 月 3 日正式实施，日前农业农村部农药检定所残留审批处的专家已在线开展了 2021 版农药残留限量标准解读的宣贯会，食品伙伴网结合专家讲解内容，从食品中农药最大残留限量标准概况、2021 版标准的主要内容及特点、食品中农药最大残留标准的实际应用三方面解读 2021 版标准。

1. 食品中农药最大残留限量标准概况

食品中农药残留限量是根据我国农药残留试验及监测数据、我国居民膳食消费数据、农药毒理学数据等，经过科学风险评估后制定的。对规范科学合理用药、加强农产品质量安全监管、打击非法使用农药意义重大。

根据《[食品安全法](#)》的规定，食品中农药残留限量标准由国务院卫生行政部门、国务院农业行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定，国务院标准化行政部门提供标准编号。根据《关于印发食品中农药、兽药残留标准管理问题协商意见的通知》（国卫办食品函〔2020〕640 号）的规定，农业农村部负责食用农产品中农药残留限量及检验方法与规程的计划、立项、起草、审查、复审、解释、跟踪评价、档案、制修订经费的管理等。

自 2009 年《食品安全法》实施以来，GB 2763 先后发布了 2012 版、2014 版、2016 版、2018 增补版、2019 版、2021 版，涵盖的农药从 322 种增加到 564 种，农药最大残留限量标准从 2293 项增加到 10092 项，完成了国务院批准的《加快完善我国农药残留标准体系的工作方案》中农药残留标准达到 1 万项的目标任务。

限量标准的实施离不开与之相配套的检测方法标准的支撑。2016 年，原国家卫生计生委、原农业部、原食品药品监管总局联合发布的 2016 年第 16 号公告，首次推出 106 项 23200 系列检测方法标准，23200 系列标准包容性强，一般都是针对食品大类制定的检测方法，将作为食品中农药残留的主打检测方法标准，截至 2021 年 8 月，共计发布该系列标准 120 项。

2. 2021 版标准的主要内容及特点

农药残留限量标准突破 1 万项。2021 版 GB2763 制定了覆盖 13 大类农产品的 10092 项农药残留限量标准。既包括了可食用初级农产品也包括了部分加工食品，加工食品主要包括成品粮、植物油、干制水果、干制蔬菜、坚果与籽类、饮料类、调味料以及动物源性食品等。其中蔬菜、水果农药残留限量标准约占 56%，为强化鲜食农产品质量安全监管提供了有力支撑。

农药品种达 564 个。包括我国批准登记农药 428 种、禁限用农药 49 种、我国禁用农药以外的尚未登记农药 87 种，同时规定了豁免制定残留限量的低风险农药 44 种。对于高风险的禁限用农药，按照检测方法进行准确性和定量测定的最低水平来设定限量，甲胺磷等 29 种禁用农药 792 项限量标准、氧乐果等 20 种限用农药 345 项限量标准的制定，实现了植物源性农产品种类的全覆盖，为严格违法违规使用禁限农药监管提供了充分的判定依据。从涵盖的农药品种数量看，已达到国际食品法典委员会（CAC）相关标准的近 2 倍，全面覆盖我国批准使用的农药品种和主要植物源性农产品，为加强我国农产品质量安全监管提供了充分的技术支撑。

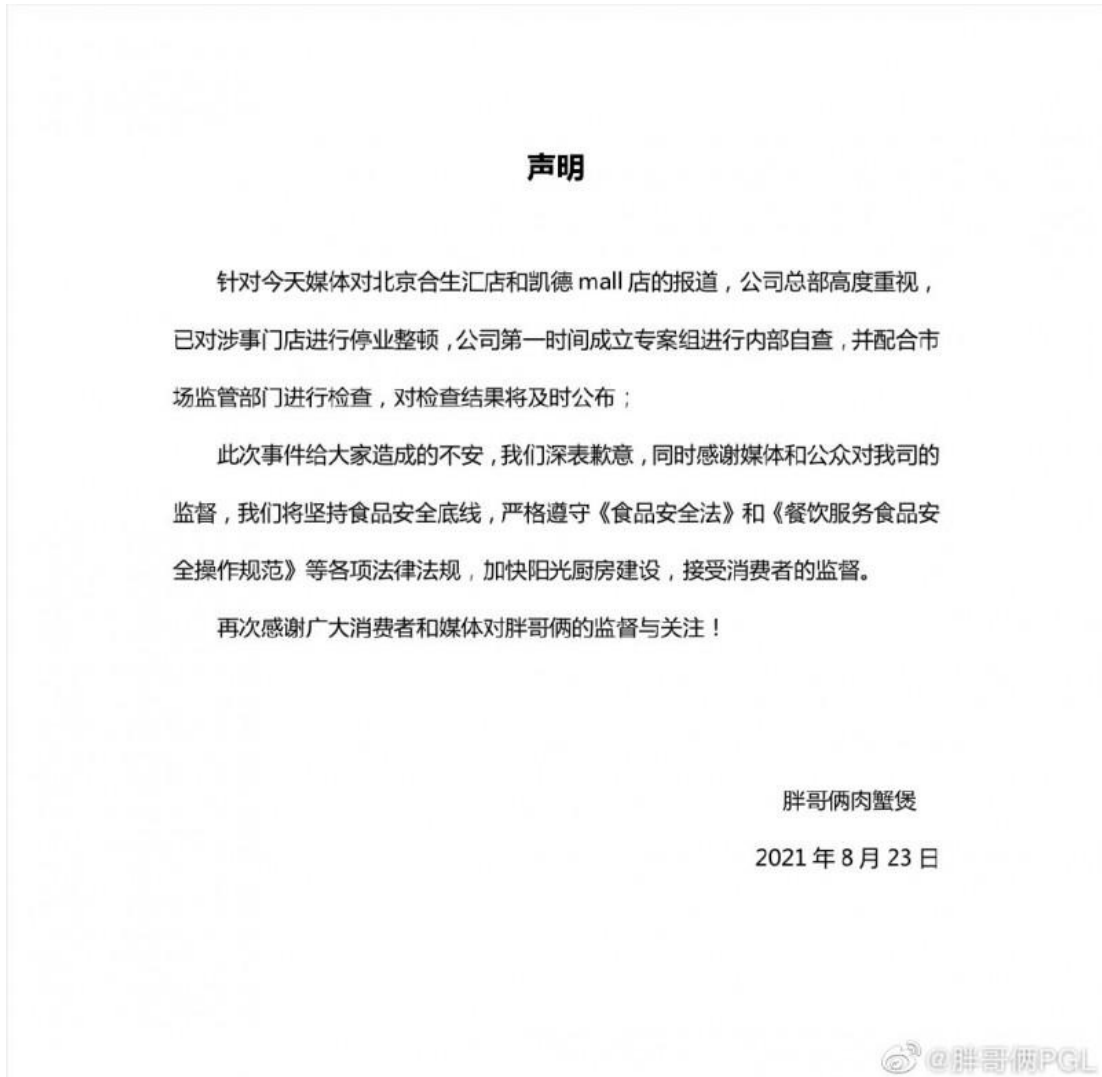
更多内容详见：[即将实施 | GB2763-2021 食品中农药最大残留限量标准解读](#)

被曝使用过期食材等问题 胖哥俩回应： 涉事门店已停业整顿

食品伙伴网讯 8月23日，媒体曝光了北京两家由胖哥俩直接管理的合营门店承诺现杀的活蟹，其实是前一天已经宰杀好的“隔夜蟹”；过期、变质的土豆简单加工后继续送上餐桌等问题。随后“胖哥俩肉蟹煲死蟹当活蟹卖”冲上微博热搜。

当天中午，胖哥俩在官方微博上发布声明，针对此事道歉。声明称，针对媒体的报道，公司总部高度重视，已对涉事门店停业整顿，第一时间成立专案组进行内部自查，并配合市场监管部门进行检查，检查结果将及时公布。

具体声明如下：



（图片来源：微博）

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第459号

依据《饲料和饲料添加剂管理条例》，农业农村部组织全国饲料评审委员会对部分企业提出的申请进行了评审，决定对《饲料原料目录》和《饲料添加剂品种目录（2013）》进行增补，并扩大饲料原料辅酶 Q10 渣的适用范围。现将有关事项公告如下。

一、增补棕榈脂肪酸粉进入《饲料原料目录》，编号：2.20.7。特征描述：棕榈油经精炼、水解、氢化、蒸馏、喷雾、冷却制取的颗粒状棕榈脂肪酸粉。产品中总脂肪酸（包括棕榈酸、油酸和其他脂肪酸）含量不低于 99.5%，其中棕榈酸（C16：0）含量大于 60.0%，油酸（C18：1）含量小于 25.0%。棕榈油须由有资质的食品生产企业提供。强制性标识要求：酸价、过氧化值、碘价、总脂肪酸、棕榈酸。

二、增补焦糖色（普通法、氨法）（英文名称：Caramel Colour class I-plain、Caramel Colour class III-ammonia process）进入《饲料添加剂品种目录（2013）》，类别为“着色剂”，适用范围为宠物，质量标准暂按焦糖色食品安全国家标准（GB 1886.64）执行。

三、将辅酶 Q10 渣的适用范围扩大至水产养殖动物。

附件：1. 《饲料原料目录》修订列表

2. 《饲料添加剂品种目录（2013）》修订列表

农业农村部

2021年8月17日

附件： [农业农村部公告 第459号.ofd](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

市场监管总局关于 2021 年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告〔2021 年第 34 号〕

2021 年上半年，全国市场监管部门完成食品安全监督抽检 1808640 批次，依据有关食品安全国家标准等检验，检出不合格样品 42412 批次，总体不合格率为 2.34%，较 2020 年同期上升 0.23 个百分点。其中，第二季度抽检不合格率为 2.36%。

从食品抽样品种来看，消费量大的粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，蛋制品，乳制品，抽检不合格率分别为 1.06%、1.19%、1.44%、0.32%、0.21%，均低于总体不合格率。与 2020 年同期相比，水产制品、蜂产品、水果制品等 20 类食品抽检不合格率有所降低，餐饮食品、食用农产品、酒类等 13 类食品抽检不合格率有所上升（各类食品监督抽检结果见附件）。

从检出的不合格项目类别看，农兽药残留超标、微生物污染、超范围超限量使用食品添加剂，分别占不合格样品总量的 37.29%、19.01%、15.21%；质量指标不达标问题，占不合格样品总量的 9.70%；有机物污染问题，占不合格样品总量的 8.40%；重金属元素等污染问题，占不合格样品总量的 6.31%。

针对抽检发现的不合格样品，市场监管部门已及时向社会公布监督抽检结果，并督促有关生产经营企业下架、召回，严格控制监督抽检不合格产品质量安全风险，按有关规定进行核查处置并公布信息。

特此通告。

附件： [2021 年上半年及第二季度各类食品监督抽检结果汇总表.doc](#)

市场监管总局

2021 年 8 月 23 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 2021 年第 65 号（关于进口乌兹别克斯坦李子干检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署与乌兹别克斯坦共和国国家植物检验检疫局关于乌兹别克斯坦李子干输华检验检疫要求议定书》规定，允许自本公告发布之日起生产的、符合检验检疫要求（详见附件）的乌兹别克斯坦李子干进口。

特此公告。

进口乌兹别克斯坦李子干检验检疫要求

一、检验检疫依据

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

（二）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》。

（三）《中华人民共和国海关总署与乌兹别克斯坦共和国国家植物检验检疫局关于乌兹别克斯坦李子干输华检验检疫要求议定书》。

二、允许进口产品

乌兹别克斯坦输华李子干是指在乌兹别克斯坦生产的新鲜李子，经挑选、清洗、浸泡、烘干等加工工艺制作而成的干果。

三、生产企业要求

乌兹别克斯坦输华李子干的生产、加工和存放企业应经中方审核认可并注册登记。

四、植物检疫要求

（一）应符合中国的植物检疫法律法规。

（二）不得带有下列检疫性有害生物：地中海粉螟 *Anagasta kuechniella*、拱殖嗜渣螨 *Chortoglyphus arcuatus*、黄曲霉菌 *Aspergillus flavus*、黑曲菌 *Aspergillus niger*、大丽花轮枝孢 *Verticillium dahliae*、榆蛎盾蚧 *Lepidosaphes ulmi*、谷斑皮蠹 *Trogoderma granarium* Everts、美澳型核果褐腐菌 *Monilinia fructicola*。

（三）不得带有活虫、土壤；不得混有杂草种子、植物残体和砂砾、金属异物等杂质。

（四）出口前应进行熏蒸处理和高温杀虫等防治措施，并随附熏蒸处理证书。

更多内容详见：[海关总署公告 2021 年第 65 号（关于进口乌兹别克斯坦李子干检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：海关总署

国内预警

国家市场监督管理总局关于依据新修订的行政处罚法修改部分规章和规范性文件的决定（征求意见稿）

为贯彻落实新修订的《中华人民共和国行政处罚法》，国家市场监督管理总局研究起草了《国家市场监督管理总局关于依据新修订的行政处罚法修改部分规章和规范性文件的决定（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。公众可通过以下途径和方式提出意见：

1. 登陆中华人民共和国司法部 中国政府法制信息网（网址：www.moj.gov.cn、www.chinalaw.gov.cn），进入首页主菜单的“立法意见征集”栏目提出意见。

2. 登陆国家市场监督管理总局网站（网址：http://www.samr.gov.cn），通过首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

3. 通过电子邮件将意见发送至：fgs@samr.gov.cn。邮件主题请注明“市场监管总局修改部分规章和规范性文件公开征求意见”字样。

4. 通过信函将意见邮寄至：北京市西城区三里河东路8号国家市场监督管理总局法规司，邮政编码：100820。信封上请注明“市场监管总局修改部分规章和规范性文件公开征求意见”字样。

意见反馈截止日期为2021年9月23日。

国家市场监督管理总局

2021年8月24日

国家市场监督管理总局关于依据新修订的行政处罚法修改部分规章和规范性文件的决定（征求意见稿）

为贯彻落实新修订的《中华人民共和国行政处罚法》，促进市场监督管理部门严格规范公正文明执法，国家市场监督管理总局对涉及行政处罚内容的部门规章和规范性文件进行了清理。经过清理，决定对9部部门规章的部分条款和1件行政规范性文件的部分内容予以修改。

一、将《国家市场监督管理总局规章制定程序规定》第六条第三款修改为：“尚未制定法律、行政法规的，需要对违反市场监督管理秩序的行为设定警告、通报批评或者一定数量罚款的，应当制定规章。”

二、将《市场监督管理投诉举报处理暂行办法》第二十五条修改为：“举报由被举报行为发生地的县级以上市场监督管理部门处理。法律、行政法规、部门规章另有规定的，从其规定。”

第三十条修改为：“两个以上市场监督管理部门因处理权限发生争议的，应当自发生争议之日起七个工作日内协商解决，协商不成的，报请共同的上一级市场监督管理部门指定处理机关；也可以直接由共同的上一级市场监督管理部门指定处理机关。”

更多内容详见：[国家市场监督管理总局关于依据新修订的行政处罚法修改部分规章和规范性文件的决定（征求意见稿）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

食品伙伴网讯 泰国农业和合作社部 8 月 17 日消息：该部副部长 Mananya 表示，感谢中国政府允许泰国的害虫检测频率相对较低的龙眼包装厂向中国出口龙眼。目前，泰国共有 56 家包装厂可以向中国出口龙眼。

因此，泰国农业部提交了一份关于龙眼出口到中国的龙眼包装厂的改进报告：

- (1) 加强管理果园和龙眼采摘。防止、消灭、分离粉蚧滋生的龙眼。
- (2) 加强包装厂的管理。设立了更多的害虫检查站，管理照明灯和害虫监测设备等基础设施。

(3) 完善检验和颁发植物检疫证书(Phytosanitary certificate; PC)。将 66 家包装厂的抽样率从 3% 提高到 10%。如果是第一次检出检疫性有害生物，将暂停颁发植物检疫证书 7 天；如果是第二次检出检疫性有害生物，暂停颁发植物检疫证书 3 个月。对于未列入 66 家包装厂清单的其他包装厂，泰国农业部将加大产品随机抽查的力度，抽样率从 3.5% 持续提高到 7%。

地理标志产品保护制度起源于欧洲，已有上百年历史。法国等欧洲国家已经建立了完善的地理标志产品保护制度。从欧盟及法国的经验看，农业部门在地理标志产品管理中发挥了主导作用。欧盟及法国地理标志管理制度的发展经验对提升我国地理标志农产品管理水平，具有重要借鉴意义。

一、欧盟地理标志管理及使用情况

（一）欧盟地理标志管理模式。欧盟形成了针对农产品和食品、葡萄酒、烈酒、芳香葡萄酒的四套管理法规：农产品和食品法规——（欧盟）第 1151/2012 号、葡萄酒法规——（欧盟）第 1308/2013 号、烈酒法规——（欧盟）第 2019/787 号 和芳香葡萄酒法规——（欧盟）第 251/2014 号。

（二）欧盟地理标志主要类型。欧盟委员会地理标志主要有三种类型：受保护的原产地名称（PDO，对于食品和葡萄酒）；受保护的地理标志（PGI，对于食品和葡萄酒）；地理标志（GI，对于烈酒和芳香葡萄酒）。

1. PDO 的定义：用于标识品质或特性取决于地理环境（自然和人为因素）产品的名称。对于食品，要求原材料和生产的各个阶段都发生在该地理区域内；对于葡萄酒，要求葡萄和所有生产阶段都发生在该地理区域（仅对酿酒用葡萄品种的栽培）。

2. PGI 的定义：名称指农产品或食品来源于该地理区域，并且它的某种品质、声誉或其他特点可以归因于这一地理来源。对于食品：原材料不受地域限制，加工生产阶段在该地区即可。对于葡萄酒：要求有 85% 的葡萄原料来自该地区，葡萄酒并在该地区生产，允许使用酿酒葡萄品种混酿。

3. GI 的定义：对于烈性酒特殊的质量和品质或信誉最基本的贡献是与它的地理区域相关，原材料不受地域限制。

（三）欧盟地理标志产品注册程序。

1. 生产者集体组织（行业协会）发起申请，撰写详细的生产规程。

2. 生产者协会提交文件进行公示。

3. 对于欧盟国家产品，先在成员国国家权威机构进行研判；在非欧盟的国家层面，产品应是已经被作为地理标志保护的产品。

4. 对于第三国地理标志产品在欧洲的保护：列入双边自由贸易协定（FTA）并受该协定规则保护，通过四个欧盟条例之一规定的程序直接注册。

（四）欧盟地理标志产品标志使用情况。截至 2019 年 9 月 1 日，欧盟注册了 3178 个地理标志产品，其中食品 1329 种、葡萄酒 1605 种、烈酒 239 种、芳香葡萄酒 5 种。有 32 个国家与欧盟签订了双边协议，14 个双边谈判正在进行中。第三国地理标志在欧盟受保护的产品有 1588 种。

更多内容详见：[欧盟及法国地理标志农产品管理情况](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医与植物卫生监督局 8 月 23 日官网消息：该局下属的奥伦堡州地方分局在俄哈边境查处 65 起意图非法进口动物源性食品的案件。

官网称，非法产品包括 390 吨动物源食品以及 13.5 万件蜂箱，原产国为哈萨克斯坦和吉尔吉斯斯坦，不合格原因包括：

- 缺少证明产品所在地流行病学的文件；
- 缺少产品标签标识：无法确定产品生产商、有效期和储存条件；
- 违禁产品进口；

产品处置结果：

- 360.7 吨产品及 13.5 万件蜂箱退运；
- 29.3 吨产品销毁。

上述违规产品的责任方将依法承担相关行政责任。

英国近 1300 家麦当劳门店，停卖这种饮品！啥情况？

据美国有线电视新闻网 24 日报道，由于劳动力不足、产品供应跟不上，英国将近 1300 家麦当劳门店宣布暂停销售奶昔和瓶装饮品。公司发言人 24 日表示，将想办法尽快恢复供应。

分析称，造成这一问题的原因主要在两方面：疫情和脱欧。英国此前规定，确诊病例的密切接触者需要隔离，而近期英国确诊病例出现大幅攀升，导致许多食品加工厂和餐厅人手不足。

除此之外，脱欧使得英国流失了大量外籍劳动力。以卡车司机为例，数据显示，英国脱欧后约 2 万名来自欧盟国家的司机离英，使得行业缺口明显。现在英国急需大约 10 万名卡车司机。

泰国食品药品监督管理局公布 rPET 作为食品和饮料包装的进展

食品伙伴网讯 泰国公共卫生部 8 月 25 日消息：泰国食品药品监督管理局副秘书长 Withit Saritsadeechaikul 表示，该局审查公共卫生部关于回收再利用塑料生产食品容器的公告后，在 2019 年 2 月 1 日与相关机构讨论并确定了允许用于生产食品容器的再生塑料类型，即：聚对苯二甲酸乙二醇酯（Polyethylene terephthalate;PET）。考虑到申请使用再生塑料制成食品容器的许可和安全性，本月已经发布草案《评价塑料回收工艺效率的标准、条件以及用于食品接触材料的回收塑料颗粒安全性的指南》，该草案意见征集截至 2021 年 9 月 30 日。泰国允许安全、标准化地使用再生塑料作为食品容器是根据可持续发展指南（SDGs）促进资源有效利用并减少环境问题。

食品伙伴网讯 欧亚经济联盟法规官网消息：2021 年 8 月 24 日，欧亚经济委员会理事会颁发 2022 年部分进口农产品关税配额及数量决议要求。

该决议规定：对于自第三国出口到联盟共同关税区域的农产品如新鲜、冷藏及冷冻牛肉、猪肉，禽肉及副产品，乳清等实施关税配额管理，具体类目可参照相关产品对应的 HS CODE。

决议指出，俄罗斯联邦需根据本国及 WTO 相关要求分配关税配额数量。

本决议将于 2021 年 9 月 23 日生效。

国际预警

美国对我国出口葛粉实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国 1 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
99-05	2021-8-13	广东广州	Baiyun Agriculture-Ind-Commerce Cor	葛粉	咪鲜胺

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

欧盟通报我国出口厨具和黄原胶不合格

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8月25日，欧盟通报我国出口厨具和黄原胶不合格。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/采取的措施	通报类型
2021-8-25	西班牙	厨具	2021.4535	初级芳香胺迁移（ 0.17 ± 0.054 mg/kg； 0.16 ± 0.051 mg/kg）	产品尚未投放市场/置于海关封条下	拒绝入境通报
2021-8-25	德国	黄原胶	2021.4548	环氧乙烷（ 0.077 mg/kg； 0.099 mg/kg； 0.11 mg/kg）	通知国未分销 /--	警告通报

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，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本召回农药残留超标的中国产散装油菜花

食品伙伴网讯 8月24日，日本消费者厅发布消息称，中国产散装油菜花检测出哒螨灵含量为0.02ppm，违反食品卫生法中农药残留统一规定标准（0.01ppm），故对相关产品进行召回。

国际预警

检出农药残留 爱尔兰召回一批香草巧克力冰淇淋

食品伙伴网讯 2021年8月25日，爱尔兰食品安全局发布2021.68号预警通报，由于检出农药残留（环氧乙烷），爱尔兰召回一批香草巧克力冰淇淋。产品详情信息如下：



据通报，产品从波兰进口，名称为Milka Vanilla & Chocolate Swirl Ice Cream Stick，重量为100ml，批号为MI1096，保质期到2023年4月。

因产品中使用的食品添加剂刺槐豆胶（E410）中含有未经授权的杀虫剂环氧乙烷而被召回。刺槐豆胶（E410）是欧盟批准的食品添加剂，可用作多种食品中的增稠剂和稳定剂。环氧乙烷不允许在欧盟销售的食物中使用，但欧盟以外的其他国家已批准使用。尽管食用受污染产品不会对健康构成急性风险，但如果长时间持续食用环氧乙烷，则可能会出现健康问题。因此，需要尽量减少接触这种物质。销售点召回通知将显示在提供相关批次的商店中。

国际预警

2021年8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月22日)

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产品均作返回出口国或废弃处理。

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2021.08.02	京仁厅(机场)	器具及容器包装	电饭锅	전기밥솥(오드 아담한 밥솥)	ZHONGSHAN XINNENG APPLIANCES CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	内盖(灰色) -71mg/L(4%醋酸)	~
2021.08.02	京仁厅	器具及容器包装	圆形托盘	서빙 나뉨트 레이 원형	CHAOZHOU YONGYI CERAMIC FACTORY	镍超标	0.1mg/L 以下	0.8mg/L (0.5%柠檬酸溶液)	~
2021.08.03	京仁厅	器具及容器包装	针织一次性手套	마음편히 니트릴 장갑(일회용)	GUANGDONG XINGCAN BROTHERS MEDICAL TECHNOLOGY CO., LTD.	锌超标	橡胶奶嘴以外的橡胶材质: 15 mg/L 以下	54 mg/L	~
2021.08.05	京仁厅	农林产品	大蓟	대계	BOZHOU WANZHEN CHINESE MEDICINE FACTORY	镉超标	0.3 ppm 以下	0.5 ppm	~
2021.08.06	首尔厅	加工食品	丹参提取粉(10KG)	단삼 뿌리 추출 분말(10KG) DANSHEN ROOT EXTRACT	ORGANIC HERB INC.	金属性异物(铁粉)超标	食品中金属性异物不超过10.0 mg/kg, 大小不超过2mm	检出食品中金属性异物 6250 mg/kg, 大小不超过2mm	21/06/10 ~ 23/06/09
2021.08.09	京仁厅	器具及容器包装	立方模具	화이트핑크 큐브 파운드틀	WUYI YINGTING KITCHENWARE CO., LTD.	总溶出量超标(氟树脂印章)	30 mg/L 以下	4(水), 16(4%醋酸), 10(正庚烷) mg/L	~
2021.08.11	京仁厅	食品添加剂	碳酸氢钠	탄산수소나트륨	SHANDONG KAILONG CHEMICAL TECHNOLOGY DEVELOPMENT CO., LTD.	氯化物超标	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以下	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以上	21/07/19 ~ 22/07/18

更多内容详见：[2021年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月22日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2021年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月27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	8月2日	调味料（CURRY LAKSA PASTE）	INDonESIAN CORNER FAST FOOD SDN BHD		马来西亚	使用基准不合格（苯甲酸钠对象外使用）	横浜	JK合同会社	行政检查
2	8月2日	调味料（HERBAL SOUP POWDER）	INDonESIAN CORNER FAST FOOD SDN BHD		马来西亚	使用基准不合格（苯甲酸钠对象外使用）	横浜	JK合同会社	行政检查
3	8月2日	调味料（JAVANESE CHICKEN CURRY PASTE）	INDonESIAN CORNER FAST FOOD SDN BHD		马来西亚	使用基准不合格（苯甲酸钠对象外使用）	横浜	JK合同会社	行政检查
4	8月2日	小麦		G3 CANADA LIMITED	加拿大	异臭、腐败、变质	千葉	三井物産株式会社	行政检查
5	8月2日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻西蓝花	SHANDONG CHENGYE FOOD CO., LTD		中国	检出 腐霉利 0.02 ppm	東京	株式会社フィールド	命令检查
6	8月2日	高压杀菌食品：蔬菜调理品（大根水煮（PB））	WEIFANG WANGYUAN FOOD CO., LTD.		中国	可发育微生物阳性	東京	三協商事株式会社	自主检查

更多内容详见：[2021年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月27日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

“核桃不离口，能活九十九”？哈佛团队再添新证据！

核桃，基本上可以说是人见人爱了。带皮的核桃，是文玩界的“扛把子”，因为：“核桃不离手，能活九十九”。去皮的核桃仁，富含不饱和脂肪、蛋白质、钙、磷、铁、纤维、 α -亚麻酸等多种微量元素和矿物质，素有“长寿果”之称。而且，它从来没让研究人员失望过，确实可以说在帮助人们健康长寿。

关键是，核桃好吃不贵，让你轻松实现“核桃自由”。

常言道：“人如其食”。我们吃的食物与我们的健康息息相关。某些食物促进炎症，它们是无形的杀手，在一步一步夺走健康；而有些食物，起到了相反的作用，例如：核桃，它们充当了健康卫士的角色，在阻止慢性炎症的发生。越来越多的证据表明，免疫系统的激活与慢性炎症在很大程度上促进了心血管疾病的发病机理。

心血管疾病有着人类健康第一杀手之称，是导致全球死亡的主要原因之一。我国的心血管疾病患病率持续攀升，患者人数已超过 3.3 亿，并且心血管病死亡率连年位居首位，每 5 例死亡中就有 2 例死于心血管疾病。

去年，发表在《美国心脏病学杂志（JACC）》上的一项研究中，来自美国哈佛大学陈曾熙公共卫生学院营养系的研究团队对 21 万人长达 32 年的研究表明，关于炎症在多大程度上影响身体健康方面，饮食起到非常显著的作用。具有较高促炎潜力的饮食，如高糖高油高脂和富含红肉的饮食会导致身体出现更多的炎症，还会进一步大大增加患心脏病和中风的风险；而食用抗炎食物，如绿叶蔬菜、黄色蔬菜、全谷物，以及包括核桃在内的坚果等则是降低炎症以及预防心血管疾病的有效策略。

同期另一项涉及 708 名参与者的研究发现，核桃可以作为对抗有害炎症标志物的有力“武器”。每天吃 30 至 60 克核桃可以显著降低 6 种炎症标志物，从而可以降低患心脏病的风险和胆固醇水平。

近日，发表在《Nutrients》上的一项观察性研究中，来自哈佛大学陈曾熙公共卫生学院领导研究团队发现，与从来不吃核桃的人相比，每周食用 5 份以上核桃的参与者全因死亡率降低了 14%，死于心血管疾病的风险降低了 25%，预期寿命增加 1.3 年。

此前的研究显示食用核桃具有多种保护心脏的潜在机制，包括降低肥胖等全因死亡率、减少氧化应激和改善内皮功能和血脂水平。

在这项研究中，研究人员为了评估食用核桃与死亡率和预期寿命之间的关系，他们检查了美国护士健康研究（NHS）队列中 67014 名女性和美国卫生专业人员随访研究（HPFS）队列中 26326 名男性的数据。参与者平均年龄 63 岁，在基线时没有癌症、心脏病和中风。研究人员每四年检查一次他们的饮食情况。

在长达约 20 年的随访中，记录了 30263 例死亡事件。

研究人员在调整年龄和多变量后的分析表明，摄入核桃与女性和男性的全因死亡率呈负相关，与心血管疾病导致的死亡率呈负相关。

更多内容详见：[“核桃不离口，能活九十九”？哈佛团队再添新证据！](#)

2020 年度市场监管科研成果奖授奖名单 公布 食品领域 12 项成果上榜

食品伙伴网讯 8 月 23 日，市场监管总局公布了 2020 年度市场监管科研成果奖授奖名单，市场监管总局决定授予“宽量程变感量大质量计量标准装置的关键技术及其应用”等 7 项成果市场监管科研成果奖一等奖，授予“微纳增敏快检技术及检验检测应用”等 23 项成果市场监管科研成果奖二等奖，授予“非洲猪瘟检测防控技术体系研究与开发应用”等 40 项成果市场监管科研成果奖三等奖。

其中，食品领域 12 项成果上榜，具体如下：

食品领域 2020 年度市场监管科研成果奖获奖名单

序号	项目名称	完成单位	完成人	奖励等级	推荐单位
3	大宗及特色高值食品真实性多组学鉴别关键技术与标准化应用	中国检验检疫科学研究院、大连民族大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、北京工商大学、郑州海关技术中心、检科测试集团有限公司	陈颖、张九凯、邓婷婷、曹际娟、钟其顶、邢冉冉、王蓓、苗丽、江丽、黄文胜	一等奖	中国检验检疫科学研究院
5	畜禽和水产品中高风险致病微生物精准识别和快速检测技术研究	中国计量大学、中国计量科学研究院、杭州奥盛仪器有限公司、浙江迪恩生物科技股份有限公司、浙江科技学院	俞晓平、张明洲、陆琳、叶子弘、黄俊、骆志成、刘光富、马翥、崔海峰、葛航	一等奖	中国计量大学
6	保健食品、化妆品及其原材料中植物功效成分识别、鉴定与检测技术研究	河北省食品检验研究院、河南大学、河北医科大学	张岩、史国华、康文艺、马常阳、范素芳、王金梅、马俊美、刘振花、吕品、李昌勤	一等奖	河北省市场监督管理局
9	食品安全违禁风险因子检验检测技术及装备开发研究	北京市食品安全监控和风险评估中心（北京市食品检验所）、深圳市计量质量检测研究院、北京六角体科技发展有限公司	王浩、穆同娜、郑彦婕、毛婷、吴燕涛、李碧芳、史海良、林长虹	二等奖	北京市市场监督管理局
13	基于关键需求的肉制品质量安全监测体系研究及应用	南京市食品药品监督检验院、南京农业大学、江苏雨润肉类产业集团有限公司	杨军、凌睿、刘新梅、薛峰、孙小杰、胡文彦、蒋卉、李超	二等奖	南京市市场监督管理局
20	地理标志产品产地识别与质量保护关键技术研究及应用	中国标准化研究院、河北大学、中国计量大学、中国农业大学	云振宇、刘文、夏立娅、战吉成、付贤树、赵志磊、张瑶、庞艳苹	二等奖	中国标准化研究院

相关报道：[2020 年度市场监管科研成果奖授奖名单公布 食品领域 12 项成果上榜](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 8月19日，湖南省科学技术厅公示了湖南省重点研发计划（2021-2022年）拟立项项目，涉及两批 389 项。其中，2021 年度拟支持第一批项目 126 项，2022 年度拟支持第二批项目 263 项。公示期为 2021 年 8 月 19 日至 8 月 25 日（公示期为 5 个工作日）。

其中涉及食品领域的有 81 项，包括第一批项目 26 项，第二批项目 55 项。

湖南省重点研发计划（2021-2022年）拟立项项目（第一批）公示名单					
二、农业科技领域					
序号	项目名称	项目 负责人	项目牵头承担单位	项目推荐单位	实施年限
28	高产抗病玉米种质创新、杂交种选育与繁育关键技术研究	陈志辉	湖南省作物研究所	湖南省农业科学院	2021 年-2023 年
29	杂交水稻单粒种子活力无损检测关键技术研究	余应弘	湖南省农业科学院	湖南省农业科学院	2021 年-2023 年
30	利用分子标记辅助选择技术创制抗腐败病湘莲新种质	魏林	湖南省植物保护研究所	湖南省农业科学院	2021 年-2023 年
31	稻油轮作“双高”关键技术研究与应用示范	彭玉林	湖南杂交水稻研究中心	湖南省农业科学院	2021 年-2023 年
32	花生绿色优质高效生产栽培技术与示范	曾宁波	湖南农业大学	湖南农业大学	2021 年-2023 年
33	设施蔬菜精细化栽培技术及标准	黄科	湖南农业大学	湖南农业大学	2021 年-2023 年
34	新型多功能复合微生物肥料产品研发及应用	荣湘民	湖南沃地生态肥业有限公司	湘潭市科学技术局	2021 年-2023 年
37	饲用植物功能成分高效制备及猪肉品质调控关键技术与示范	伍树松	湖南农业大学	湖南农业大学	2021 年-2023 年
39	稻虾复合种养系统资源高效利用技术与示范	王华	湖南农业大学	湖南农业大学	2021 年-2023 年
40	特色淡水鱼工厂化智能化养殖技术研究	李成	湖南省水产科学研究所	湖南省农业农村厅	2021 年-2023 年
41	果蔬采后商品化处理及绿色贮运保鲜关键技术与示范	李高阳	湖南省农产品加工研究所(湖南省食品测试分析中心)	湖南省农业科学院	2021 年-2023 年
42	预包装湘味菜肴标准化生产关键技术与示范	毛相朝	湖南佳元禄食品有限公司	浏阳市科学技术局	2021 年-2023 年

更多内容详见：[湖南省重点研发计划（2021-2022年）拟立项项目公示 涉及食品领域 81 项](#)

莲在中国具有悠久的栽培历史，是集观赏、食用、药用于一身的重要水生经济作物。鲜莲子具有清甜的口感和丰富的营养，受到消费者的喜爱。新鲜莲子主要在7月至9月的高温季节收获，采后其鲜食品质快速衰退，严重制约鲜莲子的销售推广。近日，武汉植物园莲种质资源与遗传育种学科组科研人员通过生理指标测定和转录组分析，揭示了鲜莲子采后贮藏过程中的生理变化和分子机制，为莲子采后保鲜提供了理论指导。

研究表明，鲜莲子在采后贮藏过程中可溶性糖含量持续性下降，淀粉和蛋白质含量增加，导致莲子硬度增加，甜度降低。转录组分析鉴定到3148个基因差异表达，这些基因参与多种生物学途径。淀粉和蔗糖代谢途径的基因呈现出复杂的表达模式，一些参与淀粉合成的酶的活性增加，例如ADP葡萄糖焦磷酸化酶（AGPase）和可溶性淀粉合成酶（SSS）等。多数参与糖酵解和三羧酸循环的基因下调表达。此外，莲子采后贮藏期间植物激素生长素（IAA）、茉莉酸-异亮氨酸（JA-Ile）和水杨酸（SA）含量增加，同时参与其信号转导途径相关基因差异表达。

以上研究结果揭示了鲜莲子采后贮藏过程中变化的分子机制，为鲜莲子采后保鲜提供了重要理论依据。该研究成果以“Transcriptome analysis provides strategies for postharvest lotus seeds preservation”为题，发表于国际学术期刊*Postharvest Biology and Technology*。武汉植物园助理研究员孙恒和副研究员刘艳玲为论文共同第一作者，杨美研究员为论文通讯作者。本研究得到国家自然科学基金、中国科学院前沿科学重点研究项目、中国科学院青年创新促进会项目和湖北省自然科学基金的资助。

论文链接：<https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111583>

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

技术交流互动

- ◆ 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



全食展® 全球高端食品展
Allfood EXPO China International Allfood Expo
中国冰淇淋 [冷食展] **中国糖果 [零食展]**
China Ice Cream FORUM China Int'l Candy & Snacks Expo



為高端食品打Call!

规划：展出面积7.9万平米 参展企业1050余家 参观观众9.2万人次



2021.10.3-5 宁波国际会展中心

支持 中国副食流通协会 台湾食品发展协会 主办 龙品锡展览 ufi

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

9月28-29日	广州	2021 第十五届食品饮料技术峰会
9月23日	上海	2021 食品及化妆品包装绿色发展论坛
9月19-22日	大连	2021 年全球桂冠创新大会暨第十八届国际新药发明年会
9月26-28日	成都	“药食同源、新食品原料发展论坛暨健康食品开发与生产许可关键技术及成果转化专题研讨会”
10月14日	上海	2021 第六届国际进出口食品政策与法律法规交流会
10月18-21日	石家庄	2021（第三届）乳及乳制品检测与控制技术交流会
10月22-23日	北京	2021 食品安全及质量管理大会暨食品安全与标准法规研讨会
12月25-27日	广州	2021 中国精准医疗产业博览会暨中国精准医学大会
12月25-27日	广州	2021 中国生命科学大会暨 2021 中国生命科学博览会

2021 年展会预告:

9月7-9日	青岛	2021 中国青岛国际智慧物流装备与技术展览会
9月9-12日	贵阳	第十一届中国(贵州)国际酒类博览会
9月10-12日	长沙	2021 中国国际食品餐饮博览会(CFCE 2021)
9月10-12日	广州	第十二届广州国际健康保健产业博览会
9月14-16日	北京	2021 中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会(秋季)
9月16-18日	深圳	2021 深圳国际自有品牌展展会
9月23-25日	深圳	2021 新餐饮博览会
9月24-26日	广州	2021 世界水果产业博览会暨世界水果产业大会
9月10-12日	杭州	中国乳制品工业协会第二十七次年会暨 2021 年中国(国际)乳业技术博览会
9月16-18日	广州	2021 年第七届中国(广州)国际渔业博览会
9月24-26日	天津	2021Hotelex 天津国际酒店用品及餐饮博览会
9月24-26日	广州	2021 第六届广州国际生鲜加工包装及餐饮工业化设备展览会
9月24-26日	广州	CCH2021 国际餐饮连锁加盟展览会
9月25-26日	兰州	2021 甘肃(兰州)智慧农业展览会
9月27-29日	北京	第十九届北京分析测试学术报告会暨展览会
9月28-30日	上海	第七届中国国际精准农业与信息化高峰论坛
9月28-30日	武汉	2021 第十三届中部(武汉)糖酒食品交易会
10月3-5日	宁波	2021 中国糖果零食展、中国冰淇淋冷食展暨全球高端食品展(全食展)
10月7-9日	义乌	2021 浙江印刷包装工业技术展览会
10月8-10日	深圳	第十一届中国(深圳)国际生态农业暨食品食材博览会
10月9-11日	济南	2021 济南餐饮产业博览会
10月11-13日	天津	第24届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
10月12-13日	上海	2021 中国营养及功能食品峰会

10月13-15日	南京	2021 江苏南京餐饮业供应链展览会
11月12-13日	贵阳	2021 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
10月14-16日	武汉	2021 第10届华中科学仪器与实验室装备展览会
10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14-16日	青岛	2021 青岛国际包装印刷产业博览会
10月15-17日	上海	2021 第六届中国国际食品、肉类及水产品展览会
10月15-18日	成都	中国食品工业品牌博览会暨中国食品工业发展创新高峰论坛
10月16-18日	东莞	2021 第六届中国国际食品配料博览会
10月19-21日	上海	2021 年中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
10月20-22日	重庆	第十届世界猪业博览会暨国际肉类加工与冷链技术装备展
10月20-22日	上海	Vinexpo ShangHai 葡萄酒及烈酒全球贸易展
10月27-29日	青岛	第25届中国国际渔业博览会
10月27-29日	北京	2021 第14届中国国际高端健康饮用水产业博览会秋季展
10月27-29日	北京	AIFE 2021 亚洲(北京)国际食品饮料博览会
10月27-29日	北京	CRFE2021 北京国际餐饮美食加盟展览会
10月28-30日	深圳	2021 SIAL 华南国际食品和饮料展览会(深圳)
10月28-30日	深圳	第27届中国(深圳)国际名酒展
10月29-31日	海南	2021 中国国际电商交易会
10月29-31日	重庆	第十三届中国(重庆)火锅美食文化节暨国际食材博览会
10月29-31日	烟台	2021 第二十一届国际果蔬·食品博览会
11月3-5日	深圳	2021 中国(深圳)国际营养及保健食品博览会
11月5-7日	北京	第十二届 IGPE 中国国际粮油精品、粮油加工及储藏物流技术博览会
11月5-7日	合肥	第二十二届中国绿色食品博览会
11月5-7日	重庆	2021 年中国(重庆)大健康产业博览会
11月7-9日	武汉	2021 中国中部(湖北)国际食品博览会
11月8-9日	广州	2021 广州国际进口食材及农产品展
11月9-11日	上海	FHC (Food & Hospitality China) 2021 第二十五届上海环球食品展
11月9-11日	上海	2021 可追溯食品展暨第三届中国食品供应链大会
11月9-11日	上海	第十二届上海国际罐藏食品及原辅料、机械设备博览会
11月10-11日	西安	2021 海名第八届西安餐饮供应链博览会
11月11-13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
11月12-14日	北京	2021 国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
11月13-15日	西安	2021 西安糖酒会—第十二届中国(西安)糖酒食品交易会
11月12-15日	深圳	第十九届中国国际农产品交易会
11月12-14日	安徽	2021 第23届中国(安徽)国际食品博览会
11月16-18日	上海	第十届中国国际饮料工业科技展 (CBST2021)
11月17-19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
11月17-21日	深圳	2021 深圳国际分析测试与智慧实验室技术博览会
11月18-20日	上海	第二十三届中国零售业博览会
11月19-22日	南昌	第十四届中国绿色食品博览会
11月19-21日	济南	2021 第十五届中国(山东)国际糖酒食品交易会
11月19-21日	武汉	2021 第七届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
11月20-22日	上海	2021 第九届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
11月23-25日	上海	swop 2021 包装世界(上海)博览会
11月25-27日	北京	2021 第八届中国(北京)火锅食材用品展览会
11月26-29日	沈阳	2021 第31届沈阳食品糖酒会
11月26-29日	青岛	2021 中国(青岛)国际休闲食品饮品展览会

11月27-29日	临沂	2021第十四届中国（临沂）国际糖酒商品交易会
11月30-12月2日	南京	2021亚洲食品展览会（南京）
12月1-3日	深圳	2021第四届深圳国际餐饮食材展览会
12月1-2日	昆明	2021中国西南畜牧业展览会
12月2-4日	深圳	2021中国（深圳）国际跨境电商展览会
12月2-4日	广州	第31届中国（广州）国际大健康产业博览会
12月3-5日	珠海	2021珠海国际跨境电商贸易博览会
12月3-5日	烟台	2021世界海参产业（烟台）博览会
12月7-9日	上海	第十三届上海国际新零售微商博览会
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11-12日	石家庄	第28届河北省糖酒交易会
12月16-18日	南京	第六届中国（南京）国际智慧农业博览会
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24-26日	上海	2021上海国际农产品博览会（冬季展）
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:

2月26-28日	广州	GFE2022第43届广州国际餐饮加盟展
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24-27日	成都	2022第12届成都印刷包装产业博览会
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25-27日	深圳	2022深圳电商时代新风口展览会 NTE
5月11-13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
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31-6月2日	北京	2022第十九届北京国际烘焙展览会
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29-7月1日	北京	第十二届北京国际餐饮业供应链展览会

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：

[广州测研科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[上海唯链信息科技有限公司——商业服务](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[郑州海韦力食品工业有限公司——添加剂配料](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[济南大彤机械设备有限公司——食品机械](#)

[扶风斯诺特生物技术有限公司销售部——添加剂配料](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[无锡迅杰光远科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津阿尔塔科技有限公司——仪器试剂](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

会议培训平台

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。
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。
为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会议频道

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。<http://www.foodmate.net/hyhy/>

培训频道

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。<http://train.foodmate.net/>



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 229 号

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

食品会议：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=5609>

食品安全：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3954>

学术交流：<http://www.foodmate.net/hyhy/list.php?catid=3955>

行业培训：

技术培训：<http://train.foodmate.net/list-1884.html>

法律法规：<http://train.foodmate.net/list-1883.html>

体系认证：<http://train.foodmate.net/list-1882.html>

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

企业管理：<http://train.foodmate.net/list-1886.html>

其他培训：<http://train.foodmate.net/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

【食品论坛大讲堂】能力验证在实验室中的应用

直播时间：2021年9月7日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=624&fuid=62>

主讲人：王老师

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

课程简介：能力验证是指利用实验室间比对来确定实验室检测/校准能力的活动。它是确保实验室维持较高的校准和检测水平而对其能力进行考核、监督和确认的一种验证活动。参加能力验证计划，在实验室中有非常广泛的应用：可以为实验室提供评价其出具数据可靠性和有效性的客观证据。实验室和检查机构等可以通过利用能力验证这种外部质量保证工具，识别与同行机构之间的差异，补充其内部质量控制技术，为自身的持续改进和质量提供信息；实验室的用户、监督和管理机构、评价机构等可通过利用能力验证结果，判断实验室和检查机构等是否具有从事校准/检测活动的的能力，以及监控实验室能力的持续状况等。

主要内容：

- 一、什么是能力验证
- 二、为什么要做能力验证
- 三、谁需要做能力验证
- 四、什么时间做能力验证
- 五、能力验证的应用

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1239333-1-1.html>

烘焙油炸食品品质提升及危害防控

学习平台：食学宝

上线时间：2021年9月9日 14:00-16:00

课程内容：

烘焙油炸食品品质改善及危害物防控

降低食品中丙烯酰胺的生物解决方案

烘焙油炸食品中危害物分析及检测方法

专家对话：烘焙油炸食品品质提升及改善

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=614&fuid=62>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/r0-sAloaAi-0KJnKAVE3SA>

举杯邀明月，快水助食安 - 揭秘食品中快速水份测定解决方案

▲时间：2021年9月16日

▲主要内容：

15:00-16:00 举杯邀明月，快水助食安 - 揭秘食品中快速水份测定解决方案

发言嘉宾：魏子行 梅特勒-托利多 快速水份测定仪产品专家

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=625&fuid=62>

走进第三方实验室之食品保质期评估

▲时间：2021年9月17日 14:00-15:30

▲培训内容：

发言议题：走进第三方实验室之食品保质期评估

发言嘉宾：讲师：张童 钛和集团食品农产品事业部（钛和中谱）食品保质期项目负责人

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=622&fuid=62>

【线下】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

培训时间：9月下旬（具体时间另行通知）

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

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

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8PETdCE-QKVm9LlyC9amg>

【线下】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：11月12-13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/Snu-mz44zPjgn_xqSkDqkg

特别推荐，本周开课：

【周二开课】【食品论坛大讲堂】食品安全企业标准相关知识讲解

直播时间：2021年8月31日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=620&fuid=62>

主讲人：林老师

老师介绍：林老师，食品伙伴网高级咨询师、培训讲师，调味品、饮品行业10余年从业经验。目前负责SC申证咨询和食品安全企业标准备案相关咨询服务。

课程简介：食品安全企业标准，现在被越来越多的食品企业重视并进行制定，那食品企标的制定依据、备案流程、内容组成等相关内容，都有哪些要求？本次课程将为大家进行详细讲解。

主要内容：

1、什么是企业标准

2、企业标准如何备案

3、如何制定企业标准

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1238408-1-1.html>

【周六开课】HACCP V1.0 体系内审员培训-直播课（颁发 HACCPV1.0 内审员证书）

直播时间：2021年9月4日 9:00-17:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=589&fuid=11482>

培训费用：600元，8月26日20:00前早报优惠521元

联系人员：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

培训亮点：

HACCP V1.0 新版变化点及特点讲解

附录 A 企业良好卫生规范标准变化点讲解

HACCP V1.0 七大原理讲解

HACCP V1.0 新版标准讲解

结合实例讲解 HACCP V1.0 体系建立实施和改进

内部审核和管理评审实例解析，验证及确认的有效区分等；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/xBQt0oD0FhDGjxeT6n2MbQ>

线下·培训·会议

研发类：

1、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

培训时间：9月下旬（具体时间另行通知）

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

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

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8PETdCE-QKVmM9LlyC9amg>

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：11月12-13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/Snu-mz44zPjgn_xqSkDqkg

3、2021 第二届宠物食品加工与适口性提升论坛

【举办时间】2021.9.28-29

【举办地点】中国·上海（具体酒店待后续通知）

【邀请对象】宠物食品企业及上下游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相关应用研究的专家学者和学生等。

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2358-70.html>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/DW9eZ3ikN-X4xzP1EKPSTg>

4、第三届 SEPA 《2021 感官评价实践应用研讨会》

会议时间：2021 年 10 月 29-30 日

会议主办方：食品伙伴网

会议地点：中国 · 上海

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。

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

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/JoZk9S3qnHzToWV1wI3F7Q>

5、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（具体地点第二轮通知推出）

培训时间：2021 年 10 月 29-30 日

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

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/7Pga79i99Nxx7bZKcJ61jA>

6、第二届鱼糜制品加工技术创新论坛

主办单位：食品伙伴网

时间地点：10 月 29-30 号 · 青岛（具体酒店另行通知）

主题关键词：

水产 鱼糜 鱼糜制品 火锅/餐饮食材 研发 质量 检测 保鲜 市场 消费与销售 原料 设备 技术 法规 报告 感官 创新开发

参会对象：

水产品、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；原辅料、调味品生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家；高校、科研院所科研人员；餐饮终端经营企业人员等。

会议联系人：高老师 1337545245（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/iTdLxuXxI866ouhbn7pwQ>

7、2021 第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会

会议简介：继成功举办两届大会后，2021 年食品伙伴网将对大会进行升级，举办 2021 中餐工业化加工技术论坛暨第三届中式菜肴工业化加工技术研讨会。邀请行业专家从专业角度剖析相关产品研发创新、生产工艺、新技术应用、安全合规、质量控制等话题。旨在为中餐食品行业搭建一个技术转化为生产力的平台，促进企业创新升级，加速中餐工业化进程。

• 主办单位：食品伙伴网 中国科学院农产品加工研究所

• 时间：2021 年 11 月 12-13 日（2 天）

• 地点：济南

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/Rum0q4NhSfW0aXXpAh0gYg>

8、关于举办《2021 功能性食品行业提升论坛》的通知

主办单位：食品伙伴网

时间：2021 年 11 月（2 天会议）

地点：中国 上海

会议主题：科学循证，技术创新

会议招商进行中~

推荐方案：

战略合作支持单位（仅限 1 位）

技术主题发言（名额有限）

大会晚宴赞助冠名（仅限 1 位）

现场展台展示（位置优先选择）

更多赞助形式：

代表证赞助（独家）

企业资料入袋

礼品/茶歇赞助

会刊彩页

易拉宝摆放等

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/jLMgn4KULd_Hyd3jeRZguw

合规类：

1、食品出口合规实操班（第 2 期·宁波）

会议时间：9.23-24

会议地点：宁波

会议内容：

食品出口欧盟、美国、韩国、日本、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=195>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

2、食品标签合规实操培训（第 11 期·成都）

会议时间：10.14-15

会议地点：成都

会议内容：

1、法律法规及相关标准对标签的要求

2、预包装食品标签的基本要求和常见错误解析

3、认证相关法律要求

4、预包装食品营养标签的基本要求和常见错误解析

5、进口食品标签要求、审核技巧和案例分析

6、食品标识监督管理办法、GB7718/28050 征求意见稿亮点解读

7、食品标签知识测试及讲解

课程特色：

1) 实用性强，可视化辅导；

2) 专业的课程内容，便于系统掌握标签相关知识；

3) 小班授课模式，现场一对一指导实操，理论结合实际设计审核标签；

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=199>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）盛女士：13370912395（同微信）

3、第三届食品安全与标准法规研讨会

会议时间：10.22-23

会议地点：北京

会议内容：

- 1、我国食品安全监管形势和发展趋势
- 2、2021 年度国家食品安全监督抽检及细则
- 3、新形势下，特殊食品行业食品安全与发展趋势
- 4、食品安全监管要求与案例分析
- 5、食品安全标准体系及重要标准制修订最新进展
- 6、《反食品浪费法》与企业管理
- 7、中国食品相关产品标准与许可
- 8、乳品行业标准现状与企业实践
- 9、《餐饮服务通用卫生规范》亮点解读
- 10、食品企业合规管理经验分享
- 11、食品安全监管与合规（理论、规范与案例）
- 12、西贝食品安全管理体系介绍
- 13、食品标签合规管理及典型案例
- 14、食品生产企业合规管理体系标准介绍

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=178>

联系我们：杨女士：18153529013（同微信）

盛女士：13370912395（同微信）

质量和体系类：

1、第七届食品质量管理研讨会

会议简介：为更好的保障食品安全，深入实施食品安全战略，更好的协助食品企业理解国家食品安全监管要求，提升企业安全合规和质量管理能力，在中国食品药品企业质量安全促进会的指导下，中国食品药品企业质量安全促进会标准化专业委员会、北京市食品药品安全企业联盟和食品伙伴网拟于 2021 年 10 月 22-23 日在北京组织召开“2021 食品安全及质量管理大会 暨第三届食品安全与标准法规研讨会 暨第七届食品质量管理研讨会”。

会议时间：10.22~23

会议地点：北京

会议内容：

新常态下的食品行业发展

邀请嘉宾：中国轻工业联合会副秘书长、中轻食品工业管理中心主任

落实企业质量安全主体责任 推动食品行业发展

拟邀嘉宾：国家市场监督管理总局

我国海关监管新政策、新形势

邀请嘉宾：中国海关总署

中国食品安全标准体系建设及展望

拟邀嘉宾：国家食品安全风险评估中心

质量管理体系助力食品安全

拟邀嘉宾：国家认证认可管理委员会

打造高效精益运营质量团队

邀请嘉宾：必斐艾食品有限公司 质量总监

食品企业如何建立并有效运行管理体系

邀请嘉宾：认证中心技术总监

BRCGS 标准特点及运用实践分享

邀请嘉宾：BRCGS 审核员及 ATP 讲师

食品企业前提方案的建立和有效运行

邀请嘉宾：联食认证公司 认证总监

风险评估的原则和方法

拟邀嘉宾：评估中心专家

新兴风险预测、预防、管理工业界实践

邀请嘉宾：达能食品安全合作伙伴与项目管理负责人

食品生产许可现场审查常见不符合项分析

邀请嘉宾：马鞍山市食品药品检验中心

餐饮企业食品安全管控

邀请嘉宾：餐饮合伙人，中央厨房流程和产品开发专家

食品接触面卫生与控制

邀请嘉宾：中安信(北京)食品安全技术公司

食品防护计划在食品企业中的建立与实施

邀请嘉宾：海关系统专家

食品安全风险预防与控制

邀请嘉宾：石家庄君乐宝乳业有限公司 体系法规部部长

食品企业供应商的筛选和管理

邀请嘉宾：知名社区电商企业 质量经理

风险思维在食品质量安全管理中的运用

邀请嘉宾：上海太太乐食品有限公司 质量安全管理中心体系管理部长

食品企业虫害控制

邀请嘉宾：虫控企业

合作·发言·招商·招生请联系：

13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/nCzY5bJfuJK18FaG931V2A>

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2557-18.html>

2、【11-12月线下】ISO9001、ISO22000、HACCP 管理体系内审员培训班

时间地点：

上海站——2021年11月18-20日（三天）

济南站——2021年12月16-18日（三天）

具体日期地点以开课通知为准

早报优惠：10月21日前报名，优惠300元

课程亮点：专家授课，新标变化，实战训练，小组讨论，考试取证！

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/hnelgPSxGpYms2cYIrrETIlg>

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

报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-2615-70.html>

检测类：

1、MDPTCT 2021 第三届乳及乳制品检测与控制技术交流会·2021年10月18-21日（18日下午报到）河北·石家庄

▲会议专题：

（一）行业趋势及风险监测专题

（二）实验室建设与管理专题

（三）乳制品微生物检测专题

（四）乳制品中营养物质检测专题

（五）乳制品药物残留检测专题

- (六) 污染物、非法添加物检测专题
- (七) 乳制品生产控制技术专题
- (八) 包装及接触材料检测专题
- (九) 新技术应用专场

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/TEEHMAF44r1kvHOFZuq9Dg>

▲报名咨询:

张老师: 13054506560

邮箱: train03@foodmate.net

QQ: 3103849236

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2586-70.html>

2、2021（第三届）兽药残留检测技术交流会

▲时间地点: 2021年10月21-22日·上海

▲会议专题:

- (一) 标准解读
- (二) 检测技术
- (三) 质量控制
- (四) 检测方法比对

▲报名咨询: 吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/7WKB1BkarNDr_YhhMKtdgA

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2360-70.html>

3、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准解读及相关检测方法与技术培训班

▲时间地点: 2021年11月18日-19日（17日下午报到） 上海

▲报名咨询:

吕老师 13370946458

邮箱: foodlabs@foodmate.net

QQ: 1069580558

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-2364-70.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

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/zeErcWcUKWLYYy-0gX2mow>

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://ctc.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。）

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/H86YJ-aptRWVeEYSIJpYmQ>

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://ctc.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://ctc.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://ctc.foodmate.net/show-2248-70.html>

8、2021 年食品微生物检验实际操作培训班-北京、烟台、杭州、成都、广州

▲排期安排:

第 92 期北京班 9 月 25-28 日

第 93 期烟台班 10 月 23-26 日

第 97 期杭州班 10 月 30-11 月 2 日

第 94 期成都班 11 月 20-23 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: 微生物检测（理论+实操）

▲报名咨询: 史老师 18905354203（微信同号）

▲详情介绍: <http://jiance.foodmate.net/train/show-128.html>

线上·培训·研讨会·活动

【食品论坛大讲堂】食品安全企业标准相关知识讲解

直播时间: 2021 年 8 月 31 日 15:00-16:00

报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=620&fuid=62>

主讲人: 林老师

老师介绍: 林老师, 食品伙伴网高级咨询师、培训讲师, 调味品、饮品行业 10 余年从业经验。目前负责 SC 申证咨询和食品安全企业标准备案相关咨询服务。

课程简介: 食品安全企业标准, 现在被越来越多的食品企业重视并进行制定, 那食品企标的制定依据、备案流程、内容组成等相关内容, 都有哪些要求? 本次课程将为大家进行详细讲解。

主要内容:

1、什么是企业标准

2、企业标准如何备案

3、如何制定企业标准

详情介绍和课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1238408-1-1.html>

常规理化项目检测技术网络研讨会

▲时间: 2021 年 9 月 02 日

▲培训内容:

09:00-10:30 食品中酸价和过氧化值的测定要点及注意事项

发言嘉宾：烟台杰科检测服务有限公司 修建胜 老师

10:30-11:30 电位滴定在食品行业的应用

发言嘉宾：瑞士万通中国有限公司 龚雁 产品经理

14:00-15:00 食品中亚硝酸盐的检测

发言嘉宾：南平市食品药品检验检测中心食品室主任 黄凤妹 高级工程师

15:00-16:00 食品中蛋白质和脂肪的测定要点及注意事项

发言嘉宾：欧陆分析技术服务（苏州）有限公司 董延婧 分析服务经理

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=593&fuid=62>

【我们·食品】食品法规人 自我提升！（免费）

【食品法规人·自我提升】由食品伙伴网食品安全合规事业部推出，在“食品标法圈”频道免费直播，旨在搭建一个互相交流的专业技术平台，与食品企业同行一起深入交流标准法规修订进展，及法规体系更新要点和应对方案，分享多年食品标法研究经验，共学习，同发展。

9月2日（周四）19:00-19:45 饲料基础法规标准

9月16日（周四）19:00-19:45 食品企业安全生产标准法规介绍

报名和听课链接：<http://study.foodmate.net/zbk/detail?id=448&fuid=62>

主讲：食品安全合规事业部团队

致力于我国及世界主流国家食品行业的政策法规研究，包括政策法规动态监控，食品安全舆情监控，法规研究和解读以及数据管理等。

【免费研讨会】化妆品检测技术网络研讨会

▲时间：2021年09月03日

▲主要内容：

09:30-10:30 化妆品防腐体系效能安全评价要求和测试方法

发言嘉宾：谢小保 研究员 广东省微生物研究所

10:30-11:30 化妆品中禁限用物质检测技术

发言嘉宾：通标标准技术服务有限公司 相关专家

14:30-15:30 化妆品微生物检验与控制

发言嘉宾：邀请中

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=600&fuid=62>

HACCP V1.0 体系内审员培训-直播课（颁发 HACCPV1.0 内审员证书）

直播时间：2021年9月4日 9:00-17:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=589&fuid=11482>

培训费用：600元，8月26日20:00前早报优惠521元

联系人员：13356941975（方老师）、18905354660（袁老师）

培训亮点：

HACCP V1.0 新版变化点及特点讲解

附录 A 企业良好卫生规范标准变化点讲解

HACCP V1.0 七大原理讲解

HACCP V1.0 新版标准讲解

结合实例讲解 HACCP V1.0 体系建立实施和改进

内部审核和管理评审实例解析，验证及确认的有效区分等；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/xBQt0oD0FhDGjxeT6n2MbQ>

【培训班】实验室认可/检验检测机构资质认定内审员培训

▲时间：2021年9月6日-7日

▲培训内容：

1、《检验检测机构资质认定管理办法》修正案及《检验检测机构监督管理办法》解读

2、内部审核相关知识

- (一) 内部审核的基本概念
- (二) 内部审核的要求
- (三) 内部审核的程序
- (四) 内审员的要求
- (五) 内部审核的方法与技巧
- (六) 内部审核常见的错误问题

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=578&fuid=62>

【食品论坛大讲堂】能力验证在实验室中的应用

直播时间：2021年9月7日 15:00-16:00

报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=624&fuid=62>

主讲人：王老师

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

课程简介：能力验证是指利用实验室间比对来确定实验室检测/校准能力的活动。它是确保实验室维持较高的校准和检测水平而对其能力进行考核、监督和确认的一种验证活动。参加能力验证计划，在实验室中有非常广泛的应用：可以为实验室提供评价其出具数据可靠性和有效性的客观证据。实验室和检查机构等可以通过利用能力验证这种外部质量保证工具，识别与同行机构之间的差异，补充其内部质量控制技术，为自身的持续改进和质量管理提供信息；实验室的用户、监督和管理机构、评价机构等可通过利用能力验证结果，判断实验室和检查机构等是否具有从事校准/检测活动的的能力，以及监控实验室能力的持续状况等。

主要内容：

- 一、什么是能力验证
- 二、为什么要做能力验证
- 三、谁需要做能力验证
- 四、什么时间做能力验证
- 五、能力验证的应用

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1239333-1-1.html>

烘焙油炸食品品质提升及危害防控

学习平台：食学宝

上线时间：2021年9月9日 14:00-16:00

课程内容：

烘焙油炸食品品质改善及危害物防控

降低食品中丙烯酰胺的生物解决方案

烘焙油炸食品中危害物分析及检测方法

专家对话：烘焙油炸食品品质提升及改善

报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=614&fuid=62>

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/r0-sAloaAi-0KJnKAVE3SA>

宠物食品安全与标准法规研讨会-线上直播

培训时间：2021年9月10日 09:00-17:00

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

- 1、中国宠物食品安全监管及政策法规解析
- 2、进口宠物食品安全监管要求
- 3、欧美国家宠物食品监管及政策法规介绍
- 4、宠物食品标签合规性设计及要点解析
- 5、宠物食品生产许可审查相关要求

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=595&fuid=62>

【免费公开课】药品微生物实验基础知识

▲时间：2021年9月10日 9:30-10:30

▲课程介绍：

按照2020年版《中国药典》及微生物学检验领域相关要求，详细讲解药品微生物检验基础理论、微生物实验基本操作技术和药品微生物实验室规范管理内容。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=621&fuid=62>

赛默飞引领新“食”代分析潮流——“三新”线上研讨会

▲时间：2021年9月14日、9月23日

▲培训内容：

待定

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=613&fuid=62>

【培训】色谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲时间：2021年09月14日-15日 线上直播

▲报名地址：<http://ctc.foodmate.net/show-2281-70.html>

▲会议内容：

专题一：液相色谱原理讲解及操作和谱图分析专题

发言嘉宾：秦宇 工程师 上海市质量监督检验技术研究院

专题二：气相色谱原理讲解及操作和谱图分析专题

发言嘉宾：崔淑华 副主任 青岛海关技术中心保税区酒类和食品检测实验室

专题三、仪器管理和期间核查专题

发言嘉宾：彭荣飞 副主任 广州市疾病预防控制中心理化部

专题四：维护保养和故障排查专题

发言嘉宾：庞士平 工程师 青岛百瑞仪器科技有限公司

GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》新标准解读

▲时间：2021年9月15日

▲主要内容：

- 1、GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》新标准解读
- 2、全自动电位滴定食品中总酸解决方案
- 3、食品中总酸检测的注意事项及日常问题

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=623&fuid=62>

举杯邀明月，快水助食安 - 揭秘食品中快速水份测定解决方案

▲时间：2021年9月16日

▲主要内容:

15:00-16:00 举杯邀明月, 快水助食安 - 揭秘食品中快速水份测定解决方案

发言嘉宾: 魏子行 梅特勒-托利多 快速水份测定仪产品专家

▲报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=625&fuid=62>

质谱分析检测技术能力提升专题培训班

▲时间: 2021年09月16日-17日 线上直播

▲主要内容:

专题一: 液质原理讲解及操作和谱图分析专题

发言嘉宾: 秦宇 工程师 上海市质量监督检验技术研究院

专题二: 气质原理讲解及操作和谱图分析专题

发言嘉宾: 徐敦明 研究员 厦门海关技术中心

专题三: 仪器管理和期间核查专题

发言嘉宾: 彭荣飞 副主任 广州市疾病预防控制中心理化部

专题四: 维护保养和故障排查专题

发言嘉宾: 庞士平 工程师 青岛百瑞仪器科技有限公司

▲报名地址: <http://ctc.foodmate.net/show-2685-70.html>

走进第三方实验室之食品保质期评估

▲时间: 2021年9月17日 14:00-15:30

▲培训内容:

发言议题: 走进第三方实验室之食品保质期评估

发言嘉宾: 讲师: 张童 钛和集团食品农产品事业部(钛和中谱)食品保质期项目负责人

▲报名和听课地址: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=622&fuid=62>

【线上】如何做好食品分类+交流沙龙

培训时间: 2021年9月17日

参与方式: 线上直播 食学宝

培训内容:

如何做好食品分类

互动交流答疑

报名链接: <http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=596&fuid=62>

【培训班】食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间: 2021年09月17日 线上直播

▲主要内容:

(一) 微生物样品采集与处理专题:

1. 微生物样品采集的要求与原则
2. 采样方案制定的原则与详解
3. 复杂基质微生物样品的前处理方法

(二) 实验室生物安全专题:

1. GB 19489-2008《实验室 生物安全通用要求》
2. WS 233-2017《病原微生物实验室生物安全通用准则》

▲报名和听课地址:

(一): 微生物样品采集与处理专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=616&fuid=62>

(二): 实验室生物安全专题

<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=617&fuid=62>

烘焙行业食品安全与风险防控研讨会

培训时间：2021年9月23-24日

参与方式：线上直播 食学宝

培训内容：

烘焙行业相关法律法规与标准介绍

烘焙食品抽检数据分析及食品安全风险识别

食品添加剂使用规范及常见问题

糕点/饼干生产许可审查细则解读及现场审查案例解析

烘焙类预包装食品标签标识常见问题案例解析

生产加工过程中微生物控制

烘焙制品保质期与货架期

互动答疑与交流

报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=591&fuid=62>

菌株全生命周期管理与使用

▲时间：2021年9月24日 14:00-16:30

▲培训内容：

1. 相关术语
2. 标准菌株的采购
3. 标准菌株的验收
4. 实验室菌株的使用
5. 实验室菌株的保藏

▲报名和听课地址：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=618&fuid=62>

【免费公开课】2021版《CNAS-CL01-G002 测量结果的计量溯源性要求》解读

▲时间：2021年9月28日 14:00-15:30

▲报名链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=619&fuid=62>

BRCGS 食品安全标准（第八版）内审员培训

▲时间：2021年11月1-2日

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

▲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

【线上培训】FSSC22000 V5.1 线上培训

▲时间：2021年11月8日-9日

报名及听课链接：<http://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=573&fuid=62>

▲主要内容：

食品安全概述

良好操作规范及其 ISO22002 前提方案
制定食品安全计划的预备步骤和流程
可追溯性系统
应急准备和响应
前提方案和危害计划有关的验证
食品安全和危害分析体系的验证
食品安全体系认证 FSSC22000 V5, 核心标准理解

▲讲师介绍:

任伟
资深审核专家;
BRC 审核员、FSSC22000 审核员;
10 年以上外资高级审核管理背景;
10 年以上的外资生产及零售终端等供应商审核和项目管理经验;
近百次国内大型食品生产企业 FSSC22000 培训经验。

活动类:

【填问卷送大礼啦】坚果炒货技术交流活动调研!

填问卷链接: http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_441

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/Ww00-iFzg80k0_nKmu4zHA

【在线征集】2021 功能性食品科技成果汇编

活动介绍: 为提高功能性食品行业技术, 推动功能食品行业科技成果转化效率, 提高科研院所与企业“产学研”结合, 促进功能性食品行业技术提升与规范有序发展。食品伙伴网在成果合规前提下特征集优质“功能性食品科技成果”, 提供功能性食品科技成果转化落地平台, 发布《2021 功能性食品科技成果汇编》。

申报日期截止: 2021 年 10 月 15 日

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/tEs3LPujXP1sBK7Bx7tKg>

乳制品中磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶实验室间比对

▲时间: 2021 年 9 月 (持续进行中)

▲合作方: 河北省奶业协会

▲内容: 关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节: 线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲报名链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/UKZrlrTM8tUv4QKF2hWmAA>

▲联系人: 杨老师 18006456954 (微信同号)

粮食中水分、容重检测实验室间比对

▲时间: 2021 年 10 月

▲主办方: 国家粮食和物资储备局

▲内容: 关键点讲解→实操练习→异常分析→疑问解答

▲环节: 线上指导→分发样品→检测报数→数据分析→线上总结→通过发证

▲联系人: 杨老师 18006456954 (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

▲详细介绍: <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

▲详细介绍: <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: 食品检测业务顾问 15688562601 (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

最新招聘信息推荐

[上海科清食品有限公司](#)

[吉林博晟塑业有限公司](#)

[江西人之初乳品营养有限公司](#)

[北京联食认证服务有限公司](#)

[湖南旺旺食品有限公司](#)

[杭州德之印实业有限公司](#)

[广东冠杰健康科技有限公司](#)

[清远容海养殖科技有限公司](#)

[常州味天生物技术有限公司](#)

[杭州微念品牌管理有限公司](#)

[开封大红门肉类食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：山东鼎望生物科技有限公司

山东鼎望生物技术有限公司，是一个拥有先进管理体系的现代化生产企业。公司暨成立至今，经过 13 年的摸索与沉淀，逐步发展成集生产，贸易，出口为一体的综合立体型企业。

公司位于山东省德州市，占地 4 公顷。共建有标准化车间五栋。下设 7 个部门（采购、质量、生产、库房、计划、销售、财务），各司其职，分工合作。在公司的生产与运营当中发扬团队合作精神。

我司自创业之初，致力于品质优先的准则。坚持着“创业 一直在路上。”的公司理念。不断进取，攻坚克难，长久占据并保持行业领先。鼎望生物承诺在未来的发展中，鼎承思想，坚守品质，不负众望。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1420809/>

品控经理

岗位职责:

- 1、建立有效的产品质量安全管理模式，全面组织并负责 ISO 质量认证体系的建立、审核和实施。
- 2、对车间生产过程中工艺参数的检测和记录，对记录数据进行分析汇总，做好反馈工作。
- 3、不定时对车间各工序工艺控制参数进行抽检，发现不合格后及时向生产部反映，督促生产部及时进行调整，确保生产质量。
- 4、制定成品的检验计划及标准，对每一批次成品进行出厂检验和型式检验，对原始记录数据和检测报告进行汇总分析，及时反馈问题。
- 5、制定产品的质量安全企业标准，协助行政部进行企标的学习和培训，并跟进生产部对企标的实施情况。
- 6、制定原辅料抽检计划及检验标准，督查每一批次原辅料的检测，对原始记录数据和检测报告进行汇总分析，及时反馈问题。
- 7、当产品出现质量问题时，与生产、销售部门合作，分析出现问题的原因，协同解决问题。
- 8、品控部费用申报、工作计划的安排，化验仪器的使用维护等。
- 9、监督检查质检员和化验员工作完成情况，全面负责化验室的管理工作。
- 10、制定本部门所属员工岗位职责，定期进行技能培训和考核。
- 11、完成总经办交给的其他任务。

质量经理

岗位职责:

- 1、主持质量管理的全面工作，并对质量管理的各项工作结果负责
- 2、组织建立质量管理体系,确保质量体系的有效运行
- 3、制定质量目标和质量计划，经批准后组织实施
- 4、制定产品质量检验标准，对公司采购品和产品质量控制负责，对批量责任事故负责
- 5、负责设计与开发活动的质量策划，
- 6、参与新产品开发的先期策划，审查产品设计、工艺的科学性、合理性
- 7、组织实施质量统计，对统计数据真实性、可靠性负责
- 8、领导、管理、指导、监督、检查、考核直属下属的工作
- 9、有对各类产品质量事故进行调查，分析和提出处理意见权
- 10、对质量问题行使否决权
- 11、定期通报各有关部门质量检查结果，对存在的质量问题制订纠正和预防措施并组织实施
- 12、有权制止不符合工艺规定和要求的生产行为
- 13、对本部门员工的各项考核、奖惩有决定权
- 14、定期对全厂员工进行质量管理体系及提高质量意识的培训

公司福利: 休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日

地址: 山东省平原县龙门办事处军仓工业园



微信客服号



微信公众号

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】食品安全企业标准相关知识讲解](#)
[【议题更新 8.26】2021 食品安全及质量管理大会【食品伙伴网】](#)
[HACCP V1.0 体系内审员培训直播课（新版变化点及证书）](#)

热门分享：

[【工艺分享】琥珀核桃仁、速溶核桃粉等 10 种核桃休闲食品的加工工艺汇总](#)
[臭氧在食品企业的应用与注意事项](#)
[【技术小课堂】瓦楞纸箱的质量检测与常见品质问题](#)
[供应商管理控制程序](#)
[关于食品及相关产品采购、验收、使用的要求](#)
[食品留样管理的 5W1H](#)
[做实验却找不到标准？常用食品安全国家标准目录（更新至 2021.8.26）](#)
[如何确定食品保质期？这是个重要问题！](#)
[食品微生物检测操作要求你都了解吗？](#)

热门讨论：

[速冻水饺出厂检验报告](#)
[核酸检测的问题 -----求指点](#)
[多重委托，标签上应该如何标识？](#)
[产品标识不合规定，委托方与被委托方的责任认定](#)
[多层包装的净含量标识问题](#)
[总局回复：食盐经营是否需要办理食品经营许可](#)
[分装食用农产品，分装后的保质期有什么要求吗？](#)
[申请生产许可证做准备资料，标准汇编相关问题](#)
[酒精度 0.5%到底算饮料酒还是软饮料？](#)
[产品油炸用油是否可以直接标识为“食用油脂制品”？](#)
[次氯酸钠杀菌问题](#)
[当直接加入食品中的复合配料没有国家标准、行业标准或地方标准可以吗？](#)
[企标的普通食品剂型可以是丸剂吗？](#)
[番茄膏](#)

[“124℃15s”这种杀菌组合能叫做“超高温短时杀菌”吗？](#)

[无菌冷灌装茶饮料产品出现产品质量问题求帮助](#)

[请教各位大师傅卤味回味问题](#)

[软包装罐头红枣银耳粥存放一段时间后出现后酸味的原因？](#)

[鸡排脱壳，怎么解决？](#)

[速食芥末章鱼外表的粘液](#)

[事业单位劳务派遣人员能否从事检验检测工作并在报告上签字](#)

[测大肠菌群遇到这样的情况怎么处理？](#)

[凯氏定氮法测食品中蛋白质](#)

[一般车间的设置](#)

[研发低卡产品过程的一些心得分享（减肥有关）](#)

[三十而历，三十而砾，三十而砺，三十而立](#)



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