

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

第17期  
总第606期  
2016-05-03

**董金狮被判14年 专家：  
发泡餐盒业因他落后了15年**

**三部门数据打架，中国地下水污染到底多严重？**

谜一样的“复原乳”：监管十年标注仍形同虚设

沃尔玛一盒牛肉贴两层标签包装日期也是两个

质检总局：今年一季度904批次进口食品不合格

康师傅“氮气门”或为对手恶意抹黑检测结果为食用级

质检总局发布2016年3月进境不合格食品、化妆品信息

关于2016年3月3批次婴幼儿配方乳粉不合格的通告

英媒：中国农村儿童“吃更多垃圾食品而肥胖”

韩联社：碳酸饮料增加心血管疾病风险

# 食品网刊



## 中国食品

董金狮被判刑 专家：发泡餐盒业因他落后了 15 年  
三部门数据打架，中国地下水污染到底多严重？  
谜一样的“复原乳”：监管十年标注仍形同虚设  
沃尔玛一盒牛肉贴两层标签包装日期也是两个  
质检总局：今年一季度 904 批次进口食品不合格

海口男子喝蒙牛纯甄酸奶喝出绿色“不明物体”  
青岛“漂白藕”系柠檬酸泡洗而成保鲜一个月  
“四川丑橘”追踪：削丑橘的小刀蘸了高浓度甜蜜素  
康师傅“氮气门”或为对手恶意抹黑检测结果为食用级  
3 月份进境不合格食品 146 批次韩国“宝贝物语”米粉维生素不合格

## 国内预警

卫计委：23 种食品相关产品新品种安全性评估的公告

国家质检总局发布 2016 年 3 月进境不合格食品、化妆品信息

食药总局关于公开征求婴幼儿辅助食品生产许可审查  
细则（2016 版）（征求意见稿）的意见

食药监总局办公厅公开征求《关于进一步完善食品药品追溯体系的  
意见（征求意见稿）》的意见

## 国际食品

英媒：中国农村儿童“吃更多垃圾食品而肥胖”  
英国肯德基冰块检出“粪便细菌” 公司称已调查

越南中部沿海出现大批死鱼养殖业损失严重  
西班牙逾 4 千人饮用不洁瓶装水感染诺如病毒

## 国际预警

欧盟将 4 种调味物质从许可列表移出  
4 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息

2016 年 4 月输日食品违反日本食品卫生法情况（4 月 29 日更新）  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2016 年第 15 周）

## 食品科技

益生菌或可防淋巴癌  
植物或利用疯牛病蛋白形成记忆

中美合作研发出新型禽流感防控技术  
韩联社：碳酸饮料增加心血管疾病风险

曾经的“食品安全卫士”、“中国环保第一人”董金狮涉嫌敲诈勒索案终于尘埃落定。4月27日，江苏常州市钟楼区法院一审判决董金狮敲诈勒索罪罪名成立，涉案金额约为650万元，判决董金狮有期徒刑14年。

中国一次性发泡餐具先禁止后解禁的政策，成为董金狮之流敲诈勒索企业的“契机”。伴随着一次性发泡餐具的浮浮沉沉，是董金狮“声名鹊起”、大肆敛财而至锒铛入狱的过程。现在，董及其团伙的罪刑虽已明确，但一次性发泡餐盒的未来还未明朗。一位包装行业专家直言，董金狮十多年的“搅和”，让中国发泡餐盒的发展至少落后国外15年。

4月26日，中国经济网记者走进中国食品包装协会（筹备处）的办公室，对多年来坚持为一次性发泡餐具解禁工作奔走的两位专家进行了采访。

### “禁令”和“解禁”

“董金狮和我们之间长达16年的斗争，应该说是一场科学和反科学的斗争，一场敲诈和反敲诈之间的斗争。”国务院原全国包装改进办公室常务副主任、中国塑料餐具联合办公室主任李沛生说。

1986年，时任中国包装总公司企业局局长的李沛生从日本引进第一条一次性发泡塑料餐盒生产线，开始在全国推广，形成了今天初具规模的一次性快餐具行业。“经过调查研究，我们认为这是一个典型的绿色包装产品。”

更多内容详见：[董金狮被判14年专家:发泡餐盒业因他落后了15年](#)

## 三部门数据打架，中国地下水污染到底多严重？

4月初，一则“我国地下水八成不能饮用”的消息引发强烈关注。此后水利部专门对此进行“辟谣”，称报道中说的水是浅层地下水，而如今的地下饮用水水源大多都是深层的。

那么问题来了，中国的地下水饮用水水源质量到底怎样呢？梳理水利部、环保部以及国土资源部三方公布的数据，我们发现，前两者的数据接近，即约八成水质达标。但国土资源的数据显示，过去五年，监测点水质大约六成是差水。

### 水利部：“八成地下水不能饮用”是误解

4月5日，水利部公布《地下水动态月报》（2016年1月），报告中“地下水水质”一项显示，IV到V类水占80%左右。有媒体将此解读为“我国地下水八成不能饮用”。

对于媒体的报道，水利部纠正说，月报里的地下水数据是浅层水源地下水监测数据，不是饮用水水源，目前地下水饮用水源主要是取自深层地下水，而且数据只是监测点的水质，不能说是“全国80%”的地下水。

据新华社报道，水利部方面也称，目前正在编制《全国水资源保护规划》，4748个城镇饮用水源地中，有地下水饮用水水源地1817个，水质达标率为85%。

### 环保部：地下饮用水水源地87%达标

地下水只是我国饮用水水源的一部分。环保部公布的2015年上半年全国环境质量状况现实，我国地下饮用水水源地中87.1%达标。到底哪些监测点水质没达标，环保部并没有同时公布。

### 国土部：监测点六成成为差水

除了水利部，国土资源部每年也会在《国土资源公报》中公布地下水监测状况。据《南方周末》报道，国土资源部的监测点与水利部的监测点并不重合。水利部的监测点多为浅层地下水，而国土资源部的监测点多为深层地下水。

更多内容详见：[三部门数据打架，中国地下水污染到底多严重？](#)

## 康师傅“氮气门”或为对手恶意抹黑 检测结果为食用级

中国经济网北京4月26日综合讯 近日，康师傅陷入“氮气门”事件。4月25日，检测结果显示，康师傅南京顶津食品有限公司所使用的液氮为食用级液氮，符合GB29202-2012《食品安全国家标准 食品添加剂 氮气》的标准。

上周，南京市江宁区市场监督管理局通告称，接到来自市民杨先生的实名举报，称康师傅南京顶津食品有限公司生产的“优悦包装饮用水”涉嫌添加氮气却未在产品配料表中注明。据了解，这位市民杨先生是职业打假人杨鸿。4月24日，杨鸿接受记者采访时表示，最初通过大量的搜索和排查，锁定了提供给康师傅氮气的相关公司，通过信息人提供的线索，发现康师傅在生产和运输氮气过程中存在问题。本周三，将有5名消费者向南京法院起诉康师傅在包装、生产过程中侵犯消费者合法权益的行为。

4月18日，江宁区市场监管局的执法人员对该公司进行突击检查。在生产车间内，执法人员发现了2罐液氮并进行封存，同时要求公司提供相关的证照及索证索票情况。

昨日，据江宁区市场监管局执法人员调查结果显示，康师傅南京顶津食品有限公司所使用的液氮是空气化工产品（南京）有限公司生产，为食用级液氮。

江宁区市场监管局执法人员前往空气化工产品（南京）有限公司进行现场核查结果也显示，该公司主要生产工业氮、食品级液氮、高纯氮等氮气，上海市计量测试技术研究院对封存的两罐液氮进行了采样检测，结果符合GB29202-2012《食品安全国家标准 食品添加剂 氮气》的标准，确认其为食品添加剂氮气。此外，该公司提供了《全国工业产品生产许可证》食品添加剂氮气等资质证书。

更多内容详见：[康师傅“氮气门”或为对手恶意抹黑检测结果为食用级](#)

## 谜一样的“复原乳”：监管十年 标注仍形同虚设

早在 2005 年，国务院就曾要求部分液态奶产品对其中复原乳使用情况进行包装明示，但十年过去了，该规定几乎成为一纸空文，市场上复原乳使用量一直成谜，就连进口巴氏奶也被发现违规添加复原乳。

据业内估算，目前近三成大包粉被添加到了液态奶中但未标明，不仅侵害了消费者知情权，其使用量的增多也被专家认为是“杀牛倒奶”背后的隐形推手。

农业部近期颁布的《巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定》再次剑指复原乳乱象，并希望建立优质乳工程提升民族奶业竞争力。

由农业部制定的《巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定》于今年 4 月正式实施，却意外将复原乳问题再次推向了风口浪尖。事实上，我国早在 2005 年就曾发文限制复原乳在巴氏奶中使用，并要求部分产品明确标注复原乳使用比例，但十年过去了，这一标准由于监管难度大、消费者误解等因素，已形同空文。

复原乳背后，是进口大包粉对国内乳业的冲击。据业内估算，进口大包粉到岸价格仅为国内鲜奶价格的一半，受利益驱动，约有 30% 大包粉被加工成复原乳添加至液态奶却不标注，不仅损害了消费者知情权，且对国内上游养殖企业造成冲击，成为“杀牛倒奶”现象背后的隐形推手。

在此背景下，业内将我国乳业的转型出路寄托于优质乳工程。而据专家介绍，新的复原乳鉴定标准正是“优质乳工程的宣言书”。

更多内容详见：[谜一样的“复原乳”：监管十年标注仍形同虚设](#)

## 3 月份进境不合格食品 146 批次 韩国“宝贝物语”米粉维生素不合格

食品伙伴网讯 据国家质检总局网站消息，4 月 28 日国家质检总局公布了今年 3 月份查获的 150 批次不合格进境食品与化妆品名单，其中不合格食品 146 批次，主要涉及糕点糖果、饮料等产品。

此次进境不合格食品分别来自台湾地区、印尼、日本等 23 个国家或地区，主要涉及糕点糖果、饮料产品，超范围使用食品添加剂、标签不合格、致病菌超标等为主要不合格原因。

不合格名单显示，多款韩国“宝贝物语”米粉维生素指标不合格被销毁；印尼多款棕榈液油砷超标、多款果汁饮料超范围使用营养强化剂维生素 A 遭退货；台湾地区多款糕点超范围使用营养强化剂维生素 E 遭退货。

质检总局表示，所有不合格食品都已被退货、销毁或改作他用处理，未在中国国内市场销售。

不合格食品来源地：

智利 新西兰 格陵兰 加拿大 泰国 美国 斯里兰卡 秘鲁 澳大利亚 德国 台湾地区 俄罗斯 西班牙 马来西亚 日本 葡萄牙 法国 韩国 中国香港 菲律宾 波兰 意大利 挪威

不合格食品名单：[国家质检总局发布 2016 年 3 月进境不合格食品、化妆品信息](#)

文章来源：食品伙伴网

## 沃尔玛一盒牛肉贴两层标签 包装日期也是两个

一盒牛肉贴了两层标签，日期也不一样，促销员这样回应…

楚天都市报讯（记者满达 黄士峰）超市买回的牛肉末，保鲜膜上竟贴有两层标签，标注的包装日期也不同。昨日，市民刘女士向本报反映她的购物遭遇。

刘女士介绍，前日，她到徐东沃尔玛超市购物，选购了一盒用保鲜膜封好的散装牛肉末。当日下午，她准备打开肉末时，发现保鲜膜上的标签贴了两层。她撕开外面的这张发现，两张标签注明的包装日期不一样，上面是 23 日，下面是 22 日。

“难道是放了一天，贴个新标签又出来卖？”刘女士说，她闻了下肉末，感觉味道有点怪，拍照后就把肉末扔了。

昨日上午，楚天都市报记者看到，两张标签的商品名称一样，重量相差 12 克。但上一张的包装日期，为 23 日上午 10 点 32 分，底下一张则是 22 日 12 点 12 分。

记者随后来到该超市肉品区，发现该品牌的牛肉末、牛排等产品还在出售。其中一盒牛排也贴了双层标签，撕开发现，两张的包装日期均为 24 日。现场促销员称，超市本不允许贴双标签的，这盒牛排是因为第一次称错了重量，才加贴了标签。

记者出示了刘女士拍的标签，促销员称，第一次称重时多减了一次包装盒的重量，所以称了两次。那为何包装日期前后相差一天？该促销员辩称，当时电子秤没调好。

记者随后向超市客服人员反映此事，值班人员翻拍了标签照片，称将妥善处理此事。

文章来源：楚天都市报

## 质检总局：今年一季度 904 批次进口食品不合格

新华网北京 4 月 28 日电（记者娄奕娟）在 4 月 28 日举行的例行新闻发布会上，质检总局公布了今年第一季度进口食品化妆品不合格情况。今年前三个月，全国出入境检验检疫机构共检出质量安全项目不合格的进口食品 904 批、化妆品 47 批。

质检总局新闻发言人李静表示，不合格食品涉及 22 类产品，主要不合格产品是糕点饼干类、饮料类和酒类，来自 57 个国家和地区，微生物污染、品质不合格、标签不合格等项目为主要不合格原因。

不合格化妆品涉及 6 类产品，主要不合格产品是肤用化妆品、美容化妆品、口腔类化妆品，主要来自 10 个国家和地区，证书不合格、微生物污染、货证不符等项目为主要不合格原因。

同日，质检总局公布了今年 3 月进境食品化妆品不合格信息。150 件不合格产品中，问题食品有 146 件，不合格化妆品 4 件。

来自加拿大、新西兰及格陵兰等地的 4 批次冻虾因超范围使用食品添加剂二氧化硫做退货处理，涉及问题产品 46.91 吨。二氧化硫残留量超标由捕捞和运输过程中非法添加亚硫酸盐所致，亚硫酸盐主要作用是保鲜、防腐，防止虾头黑变。过多食用二氧化硫残留量超标食品对人的消化道、肺部、肝脏有刺激损害作用，长期食用会严重危害人体健康。我国国家强制标准中明确要求不得在水产品中添加亚硫酸盐。

更多内容详见：[质检总局：今年一季度 904 批次进口食品不合格](#)

## 海口男子喝蒙牛纯甄酸奶喝出绿色“不明物体”

近日，来自海口的谢先生遇到了这么一件糟心事。爱喝酸奶的他竟然在蒙牛纯甄的酸奶包装袋内看到了许多绿色的“不明物体”，这让他不由得一阵阵反胃。“以后再也不敢再喝蒙牛纯甄了，里面居然是这样的！”

据谢先生介绍，这箱酸奶是同事买来送给自己的，放置的时间也不是很长，且还并未过保质期。“我平时很爱喝酸奶，也喝过好多次纯甄，但是都没有遇到过这样的情况。”谢先生告诉记者，当日他随手拿起一瓶酸奶饮用，当时就觉得味道有些异味，跟平时喝的不太一样，但他也并未放在心上。谢先生说，他喝完酸奶后习惯把包装打开，刮掉包装壁上的残余酸奶食用。之前从未发现过异常的他，竟发现这瓶酸奶内出现了一坨绿色的不明物体，无法与酸奶融合，且零碎遍布在包装盒壁上，看不出来具体是什么成分。“它看起来不像是起司这种乳化的奶制品，看不出来是什么，总之看着就让人反胃。”

目前，谢先生还没想好要怎么处理这个包装盒。接下来，记者也将联系食药监等相关部门对其进行下一步的鉴定，随时跟进此事进展。（蓝网）

## 青岛“漂白藕”系柠檬酸泡洗而成 保鲜一个月

平常买菜的朋友应该会发现，有些莲藕卖相真的不错，表面白净、光滑，看起来非常嫩。但是自己回来洗吧，却怎么都洗不出市场上的样。近日，在记者调查过程中，有商贩坦言，这种白净的莲藕是被神秘药水浸泡过的。

据山东广播电视台生活频道《生活帮》报道，记者在市场上发现，莲藕从卖相上看主要分两种，一种带有黑斑，颜色也发黄发黑，价格平均在4元一斤。而另外一种莲藕，表皮白皙，甚至看不到斑点，价格在5到8元不等。而白净莲藕表面或多或少都带着一些液体，商家表示是自己清洗出来的。而记者自己用自来水清洗，却很难达到市场上的效果。

记者在市场买了一些未经清洗干净的莲藕做实验，经过将近十分钟的仔细清洗，莲藕表面的泥土被洗掉。莲藕上的黑斑还是存在的，和市场上清洗干净的莲藕对比发现，整体的颜色与市场上的藕还是有一段差距。

白净莲藕究竟是怎么清洗出来的呢？随后记者来到一家大型蔬菜批发市场，在这里，有工作人员爆料，白净的莲藕的确有问题。

蔬菜商贩告诉记者说，千万不要买白净的莲藕，这些莲藕都是同一种药水泡的，不用三分钟就能漂白。商贩还透漏说这种药水伤人很厉害，但是却始终不告诉记者神秘药水究竟指的是什么。

更多内容详见：[青岛“漂白藕”系柠檬酸泡洗而成保鲜一个月](#)

## “四川丑橘”追踪：削丑橘的小刀蘸了高浓度甜蜜素

前几天我们报道了潍坊：削橘子小刀藏猫腻甜丑橘尝后买了却变味的新闻，今天，事情有了新的进展。

据山东广播电视台生活频道《生活帮》报道，富华庙会上，四川丑橘卖的相当火，先尝后买，甜甜的味道，让很多消费者心动。但是，记者调查发现，丑橘摊贩每次削完丑橘后，都会用小刀偷偷的蘸一下隐蔽处的神秘液体。执法人员依法对这家摊位进行查处，今天，这件事有了新的进展。

山东拜尔检测有限公司总经理刘清亮说：“经过我们加班加点的检测，确认这个样品中含有很高浓度的甜蜜素。这个含量为 12.5 克每千克，超标 20 多倍。过量使用甜蜜素，会对人体的肝脏和神经系统造成一定的损害，特别是对老人，孕妇和孩子，这种消化系统不是特别发达的人，影响会很大。”

过量食用甜蜜素会对人体造成如此大的伤害，那么，用蘸了高浓度甜蜜素的小刀削丑橘来欺骗消费者，这样的销售商应该如何依法处理呢？

潍坊市高新区市场监督管理局稽查二中队队长王新说：“对于当事人的这种违法行为，我们会按照《国家工商总局侵犯消费者权益处罚办法》，依法进行处理。”王队长告诉记者，富华庙会上这家销售商的行为，已经触犯相关法律法规，他们已经对这件事展开详细调查，相关责任人也会被严惩。同时，他也提醒消费者，在购物过程中，要尽量擦亮眼睛。

有些无良小贩为了挣钱，全然不顾消费者的身体健康，就应该严厉查处。在这里提醒广大消费者，在购物的时候，一定要看好了，避免类似欺骗消费者现象的出现。

# 国内预警

## 卫计委关于氨基甲酸铵等 23 种食品相关产品新品种安全性评估的公告

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对氨基甲酸铵等 23 种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件： 氨基甲酸铵等 15 种食品接触材料及制品用添加剂新种. docx

 三氧化二铝等 2 种扩大使用范围或使用量的食品接触材料及制品用添加剂. docx

 1-癸烯与 4-甲基-1-戊烯的聚合物等 6 种食品接触材料及制品用树脂新品种. docx

国家卫生计生委

2016 年 4 月 25 日

文章来源：[卫计委](#)

# 国内预警

## 食药总局办公厅关于公开征求婴幼儿辅助食品生产许可审查细则（2016版）（征求意见稿）的意见

为规范婴幼儿辅助食品生产许可活动，加强婴幼儿辅助食品质量安全监管，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规的要求，国家食品药品监督管理总局组织制定了《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则（2016版）（征求意见稿）》（见附件），现公开征求意见。

有关单位和各界人士可以在2016年5月30日之前，通过传真、电子邮件、信函等方式提出修改意见及建议。

传真电话：010-63600357，电子邮箱：[lisf@cfda.gov.cn](mailto:lisf@cfda.gov.cn)。

信函邮寄地址：北京市西城区宣武门西大街26号院2号楼，国家食品药品监督管理总局食品安全监管一司（邮编100053）。

食品药品监管总局办公厅

2016年4月27日

 附件：[婴幼儿辅助食品生产许可审查细则（2016版）（征求意见稿）.doc](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 食药监总局办公厅公开征求《关于进一步完善食品药品追溯体系的意见（征求意见稿）》的意见

为深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国药品管理法》《医疗器械监督管理条例》等法律法规，落实食品药品安全“四个最严”要求和《国务院办公厅关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号）精神，食品药品监管总局起草了《关于进一步完善食品药品追溯体系的意见（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。请于2016年5月23日前将有关意见以电子邮件形式反馈至食品药品监管总局科技标准司。

电子邮箱：[kjbzs@cfda.gov.cn](mailto:kjbzs@cfda.gov.cn)

附件：关于进一步完善食品药品追溯体系的意见（征求意见稿）

食品药品监管总局办公厅

2016年4月27日

附件： [关于进一步完善食品药品追溯体系的意见（征求意见稿）.doc](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国家质检总局发布 2016 年 3 月进境不合格食品、化妆品信息

郑重说明：

本表所列进口不合格食品、化妆品信息仅指所列批次食品、化妆品。表中所列批次食品、化妆品的问题是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理；这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

附件 1:  [进境不合格食品化妆品信息（2016 年 3 月）.xls](#)

文章来源: [国家质检总局](#)

## 英媒：中国农村儿童“吃更多垃圾食品而肥胖”

据英媒报道，医学研究人员警告说，随着中国农村儿童摄入西式含高糖和碳水化合物的食品越来越多，农村儿童的肥胖症也日益严重。

据对中国山东的一项研究发现，2014年，年龄在19岁以下的青少年中，有17%的男孩患肥胖症；而女孩比例为9%。这比1985年的比例大幅提升，当年仅有1%的青少年患肥胖症。

这项最新研究发表在《欧洲预防心脏病学杂志》上。欧洲心脏病学会发言人乔普·帕克说，“这一情况非常令人担忧”。

他说：“这是我所见过的最糟的儿童和成年人肥胖症状的大爆发”。

有关数据来自六个对28,000名7岁至18岁农村儿童的官方调查。

该研究发现，体重超重的男孩从0.7%升至16.4%，超重的女孩从1.5%升至近14%。

与国际卫生组织的标准相比，该研究使用了身体质量指数（BMI）来测量超重和肥胖的不同指标。体质指数是体重公斤除以身高数平方得出的数字，是目前国际上常用的衡量人体胖瘦程度以及是否健康的一个标准。

对世界卫生组织来说，如果体质指数在25至29.9之间算超重，而超过30就算肥胖。而对这项研究来说，研究者明确将24至27.9算为超重，而超过28就算肥胖。

帕克说，这意味着很难将该研究结果与其它国家进行比较，但该研究所观察到的中国肥胖趋势也并非不符合事实。

山东省疾病预防控制中心张迎修对法新社表示，“过去30年来，中国在社会经济和营养方面都发生了巨大改变”。

更多内容详见：[英媒：中国农村儿童“吃更多垃圾食品而肥胖”](#)

## 英国肯德基冰块检出“粪便细菌” 公司称已经展开调查

近日，英国广播公司（BBC）的一位卧底调查人员发现，美国连锁快餐店肯德基（KFC）在英国伯明翰的一家分店出售的冰块中，被检测出粪便细菌。

肯德基回应称，节目曝光的情况并不属实，公司已经对此展开调查。

### 节目曝光 肯德基分店被曝冰块遭粪便细菌污染

BBC 的一档名为“Rip Off Britain”的节目，负责调查餐饮业的食品卫生情况。近日，该节目派出卧底人员，对英国几家老百姓非常熟悉的外卖店和咖啡店，暗中进行食品卫生检测，结果在伯明翰马丁纽购物中心（Martineau Place）的一家肯德基门店的冰水中检测出了粪便细菌。

据 BBC 的报道称，调查人员在做秘密抽查时要了一杯加冰块的自来水送检，一般来说食品店的卫生情况如何，可以通过这杯水很好地反映出来。结果，在该冰块样品中检测到了“高含量的细菌”。

报道引述科研人员的话表示，要么是制冰的水受到了污染，要么就是冰块本身受到了污染。不论出于什么样的原因，如果食品中含有粪便细菌，必然会增加所有消费者患病的风险。

### 公司回应称感到“非常失望” 已对此事展开调查

该节目播出后，KFC 公司迅速公开回应，表示对此感到“非常失望”，并宣布该公司已经对此事展开调查。

目前，涉事的 KFC 店已经被临时关闭，以便对店内做彻底清洁。

但是，肯德基方面称节目曝光的情况并不属实，肯德基内部会自发进行调查。肯德基还说，他们正在对全体员工进行再培训以保证清洁和卫生情况达标。肯德基再三声明，公司极其重视食品安全与卫生。

更多内容详见：[英国肯德基冰块检出“粪便细菌” 公司称已经展开调查](#)

## 越南中部沿海出现大批死鱼 养殖业损失严重

食品伙伴网讯 据台湾“中央社”消息，越南中部省份沿海近日出现大批死鱼，民众质疑是台塑河静钢铁兴业有限公司等工业厂区排放废水所致。越南官员表示，台塑排水系统是合法的，废水经过处理，并且检测合格后才排入海洋。

越南中部河静（Ha Tinh）、广治（Quang Tri）、广平（Quang Binh）与顺化（Hue）等省份海岸近日出现大量鱼类死亡，甚至包括深海鱼类及大鱼在内。许多水产养殖户因为从海滨接管抽取海水，也导致大量水产死亡，养殖业损失严重。

鱼类异常死亡的事件使当地民众人心惶惶，受到媒体与各界关注。由于河静省永昂经济区（Vung Ang）聚集许多工业厂房，民众质疑是台塑河静铁厂等厂房排放废水所致。

据媒体 24 日报导，越南农业与农村发展部、资源与环境部及当地 4 省相关部门 23 日召开会议，针对大批鱼类死亡的事件进行讨论与评估。

相关官员表示，已收集数十个样本，包括死鱼、沉淀物与海水等进行检验，初步排除鱼类因传染疫情而死亡的可能性，指出由某一单位排放的“毒素”所致，目前仍在测验与调查中。

关于民众对台塑河静铁厂的质疑，越南资源与环境部副部长武俊仁（Vo Tuan Nhan）表示，台塑排水系统是合法的，由河静省资源与环境厅人员负责日常监管与监测。他说，台塑废水处理过程合格，废水经过处理、检测达到越南标准后才排入海洋。

## 西班牙逾 4 千人饮用不洁瓶装水感染诺如病毒

食品伙伴网讯 据外媒报道，西班牙东北部加泰罗尼亚卫生官员 26 日称，当地 4000 多人饮用遭人粪便污染的瓶装水后，感染诺如病毒。

加泰罗尼亚卫生局表示，共有 4146 人在饮用受污瓶装水后，出现恶心、呕吐与发烧等症状，有 6 人需住院治疗。

巴塞隆纳大学微生物学教授波希（Albert Bosch）表示，这是全球第一次在瓶装水中发现诺如病毒。在自来水里看到诺如病毒，通常都是因为粪水渗入饮用水，但本次却是瓶装水，它有一定的生产流程，不知是哪个环节出了问题。

瓶装水公司 Eden Springs 表示，遭污染的瓶装水是在西班牙与法国之间的安道尔侯国（Andorra）分装。作为预防，该公司已召回分销到 925 家公司的 6150 瓶水。

诺如病毒通常不会致人死亡，然而传染性极强。它可通过人、食品、水体传播。一般感染后 2-3 天可恢复。

加泰罗尼亚卫生当局宣布，由于已经 1 周未传出最新感染案例，这一轮诺如病毒疫情已经结束。

原文链接：

<http://www.ibtimes.co.uk/over-4000-infected-by-norovirus-spain-after-drinking-bottled-water-1556709>

<https://www.yahoo.com/news/bottled-water-infects-over-4-000-people-spain-183316579.html>

# 国际预警

## 欧盟将 4 种调味物质从许可列表移出

食品伙伴网讯 据欧盟网站消息,4月22日欧盟委员会发布条例(EU)2016/637,修订食品香料(EC)No1334/2008号法规的附件1中许可调味物质名单,删除4种调味物质。

欧盟食品安全局经评估认为,以下四种调味物质具有安全风险,因此欧盟委员会决定将其从许可列表移除。四种物质如下:

2,6,6-三甲基-1-环己烯-1-甲醛(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-carboxaldehyde)、桃金娘烯醛甲酸(Myrtenyl formate)、桃金娘烯醛-2-丁酸甲酯(Myrtenyl-2-methylbutyrate)、桃金娘-3-丁酸甲酯(Myrtenyl-3-methylbutyrate)。

对于在本法规生效前6个月,已经合法在市场上销售的,含有这3种物质的食品可以销售至保质期或有效日期。本法规自发布之日起第20天生效。

原文链接:

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1461550870062&uri=OJ:JOL\\_2016\\_108\\_R\\_0003](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1461550870062&uri=OJ:JOL_2016_108_R_0003)

文章来源:食品伙伴网

# 国际预警

## 2016年4月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（4月25日更新）

本资料来自加拿大官方网站，由食品伙伴网翻译整理。欢迎转载，转载请注明出处！有任何疑问，请联系

[news@foodmate.net](mailto:news@foodmate.net)。

编号	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期	通关数量	包装容器描述
1	罐头	JIANGMEN XINHUI FENGWEI FOOD CO., LTD.	所有产品	包装完整性	2012-9-19	2016-4-13	0	鱼-椭圆罐
2	非即食	FUJIAN DongSHAN COUNTY SHUNFA AQUATIC PRODUCT CO., LTD.	所有产品	净含量	2016-4-14	2016-4-14	0	---

原文链接:

<http://www.inspection.gc.ca/active/netapp/fishpoi/mil/ialresultse.aspx?lang=e&flastupdate=2016%2F04%2F24&fcountry=CHINA&fprocessor=&fmildate=&fmildate=&flastrejectdate=2016-04-01&flastrejectdate=&sub=Submit>

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2016年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4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](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
4月18日	新鲜可可豆	第11条第3项		DAARNHOUWER & CO. B. V.	委内瑞拉	检出 2,4-D 0.03 ppm	大阪	株式会社 コンフィテラ		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
4月18日	小粒花生	第6条第2号		QINGDAO STAR SIGN INTERNATIONAL TRADING CO., LTD	中国	检出 黄曲霉毒素 21 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:18.0, B2:3.2)	横浜	兼松株式会社		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
4月18日	其他的器具(聚碳酸酯制)：STICK FOR CANDLE	第18条第2项	SHANDONG CANDLE COMPANY LTD.		中国	材质规格不合格(检出蒸发残留物(庚烷) 48 $\mu\text{g}/\text{ml}$ )	横浜	ミリオン株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
4月18日	炒花生	第6条第2号	JALLAL ABAD		伊朗	检出 黄曲霉毒素 28 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:25.7, B2:2.1)	東京	大信実業株式会社		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
4月18日	小粒花生	第6条第2号		XINGCHENG JINDOU PEANUT CO., LTD	中国	检出 黄曲霉毒素 36 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:32.8, B2:2.7)	横浜	三昌貿易株式会社		废弃、退货等（全量保管）	命令检查

更多内容详见：[2016年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月29日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了 2016 年第 14 周通报。共 50 项，其中，针对中国输欧产品 2 项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的 4%。其中，信息通报 1 项，预警通报 1 项。现将 RASFF 对华通报摘译如下：

表 1 欧盟 RASFF 对华信息通报

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
2016/4/12	德国	速冻树莓	2016.0437	致病微生物：诺瓦克病毒（基因组 II）	销售限于通报国/从接收方撤回

表 2 欧盟 RASFF 对华预警通报

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
2016/4/11	匈牙利	食品添加剂	2016.0430	成分：未经授权物质西地那非（146.3 mg/item）	在其他成员国销售；退出市场

注：上述通报根据欧盟 RASFF 系统 2016 年 4 月 15 日发布的数据整理

美国一项研究显示，益生菌有防癌作用。

加利福尼亚大学洛杉矶分校研究人员用一种基因突变导致易患白血病和淋巴瘤的老鼠做实验，把它们分成两组，让第一组只接受抗炎症的“好”细菌，而第二组既接受“好”细菌也接受导致炎症的“坏”细菌。通常情况下，“好”“坏”细菌在消化道中并存。研究人员发现，第一组老鼠出现淋巴瘤的速度比第二组慢一半，寿命比第二组长4倍，DNA受到的损坏以及炎症比第二组少。研究人员在《科学公共图书馆·综合》期刊发表论文写道：“控制微生物构成或许是预防和放缓患癌的有效策略。”他们认为，未来或许可以利用含益生菌的营养补充剂帮助人类防癌。

本报讯 一项日前发表于美国《国家科学院院刊》的研究表明，朊病毒——一种同疯牛病存在相关的蛋白——可能对植物的记忆负责。

这些蛋白可能有助于植物基于过去的事件改变它们的行为，从而帮助其决定诸如何时开花等行为。众所周知，植物拥有记忆。比如，某些植物会在长时间暴露于寒冷后开花。不过，如果经历寒冷后条件不合适，植物将延迟开花，直到温度和光线刚好合适。这表明，植物能“记住”自己曾暴露于寒冷中。

人们甚至可以从此类植物上取下组织并生长出新的植物，而它仍能记得遭遇过寒冷，并且因此开花。这种生理状态不知为何会在原来和新生的植物中延续。

“植物拥有很多能自我延续下去的状态。”美国麻省理工学院的 Susan Lindquist 介绍说，“它们在某些方面拥有记忆。”

一种朊病毒蛋白能以两种方式折叠：它拥有标准形式和朊病毒形式。一旦其折叠成朊病毒，随后便会导致类似蛋白改变它们的折叠，也将自己转变为朊病毒。

Lindquist 团队已经知道酵母利用朊蛋白作为一种记忆形式，并且怀疑植物可能也会这样。对于克-雅氏综合征（即人类“疯牛病”）来说，朊病毒会在人类大脑中复制，并引发严重后果。与之不同，酵母中的朊病毒是有益的。它们能帮助这些生物体利用不同营养物质并在新地点生长。关键的是，这种能力会在代际之间延续。

该团队将在酵母中寻找朊病毒的技术应用于开花的芥子植物——拟南芥。他们的方法涉及利用特定算法寻找这种植物表达的全部蛋白质。研究人员发现了参与开花的 4 个蛋白，而这些蛋白拥有同酵母中朊病毒特异性序列相似的部分。接下来，该团队将酵母细胞中的朊病毒替换成来自拟南芥的像朊病毒一样的蛋白序列，并且证实，其中 3 个植物蛋白片段确实表现得像朊病毒。这是首次在植物中发现像朊病毒一样的蛋白序列。（宗华）

文章来源：中国科学报

韩国成均馆医科大学的教授团队表示，碳酸饮料会增高心血管疾病的发生率。

一般来说，碳酸饮料因为砂糖和液体果糖，会增加肥胖的危险，影响体重的增加和糖尿病的发生。调查结果显示，有癌、心脏病、糖尿病症状的成人男女约 2.2 万人（平均年龄 40 岁）。根据平时摄取碳酸饮料的多少来分析，一周喝 5 杯（约 200ml/1 杯）碳酸饮料的人，与完全不喝的人相比，喝碳酸饮料的人患早期冠状动脉疾病的危险，要高 27%。

冠状动脉病是在血管里积压的异物破裂的同时，血管瞬间堵塞的状态，对高血脂症等冠状动脉，会产生动脉硬化症，血管变窄，血压也无法供给心脏，这就是虚血状态。这样的症状需要更加小心，否则会成为心肌梗塞。

研究团队分析称，碳酸饮料中的砂糖和液体果糖会变成身体中所不需要的脂肪，造成各种炎症，对血液循环也有不好的影响。

碳酸饮料是心血管疾病的主要威胁物，也会提高肥胖和糖尿病的发生，对腹部肥胖等也有很坏的影响。

本报讯（记者黄辛）中科院上海巴斯德所抗感染免疫与疫苗研究课题组和美国匹兹堡大学儿童医院在一项合作研究中，将 mirna 技术和腺病毒载体结合，研发出新型禽流感防控技术。相关成果日前在线发表于《分子治疗核酸》杂志。

流感病毒可在多种宿主间传播，并引起季节性暴发，已严重威胁人类健康，造成重大经济损失。研究发现，高致病性禽流感 h5n1 可从家禽传播至人。世界卫生组织已记录了 844 例禽流感病例，发现其死亡率高达 53%。因此，采用最新策略和技术研发新型、高效的禽流感防治手段，已成为流感研究领域的热点。

研究人员通过软件设计和细胞体外筛选发现，一条靶向 h5n1ha 基因的 mirna（即 ha1405）对 h5n1 病毒具有高效拮抗功能，其中在细胞水平对 clade2.3.2h5n1 亚型病毒的抑制效果高达 96.7%。研究人员将 ha1405 克隆至复制缺陷型腺病毒载体 adc68 的 e1 缺失区，获得重组腺病毒 adc68-ha1405，以 1011vp 的重组腺病毒免疫小鼠，可使 4 种不同 h5n1 亚型的流感病毒在感染鼠肺中的含量下降 3~40 倍，对 clade2.3.2、clade2.3.4 的 h5n1 亚型流感病毒的保护效果分别为 70%和 40%。

相关专家认为，此项研究证明，靶向禽流感病毒 ha 基因的 microrna 可发展为防治禽流感的新手段。

# 食品伙伴网翻译中心

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业化翻译团队，主要从事食品及其相关领域的中英、中韩、中日互译工作。长期以来，我们为卫生部、农业部、质检总局及其下属多家单位，以及多家著名跨国食品企业及检测机构提供翻译服务，老客户续约率达 100%。

## • 优势一、团队的多元化

**我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+英语人才=食品翻译中心**

我司翻译团队由英语专业和相关的食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，以团队的多元化保证译文质量。

## • 优势二、翻译的专业化

英语专业人才保证译文的准确性，食品行业人才保证译文的专业性，杜绝断章取义及不明所以的翻译，我司校对及终审译员均有丰富的实验背景，保证译文的专业性，此为 100%续约率的根本保证。

## • 优势三、流程的正规化

每份稿件均按照“接稿”→“初译”→“校对”→“定稿”→“交稿”→“客户反馈”程序进行。其中的“初译”→“校对”→“定稿”三个步骤由不同的专业翻译人员进行，并在每个步骤实施严格的质量控制，以保证为客户提供优质高效的服务。

我们随时期待与您的合作，合作之前可试译，亦可商榷单次合作、月合作、季度合作及年合作，希望以最专业的译文维护与您的长期合作关系，请联系：

翻译业务专员：刘女士

座机：0535-2126613

QQ：858875285

E-mail：trans.foodmate@qq.com 或 trans@foodmate.net

食品商城店铺：食品翻译中心，<http://mall.foodmate.net/store-10.html>

# 食品伙伴网信息服务中心

食品伙伴网创建于 2001 年，经过十余年的发展，已经成为国内最大的食品技术网站。依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网开展「企业定向信息情报服务」，包括食品安全信息监控、标准法规管理咨询、竞争产品数据库、危害物基础信息及限量数据库以及专业翻译等项目，目前已与卫计委、食药监和工商等监管机构以及多家大型食品企业、跨国公司开展合作。

## 服务一、食品安全信息与舆情监控服务

对相关食品监管机构及媒体进行监控，从海量信息中筛选整理出与客户产品相关的法律法规动态、舆情信息、重大突发食品安全事件、最新食品科技动态等指定内容。以日报、周报、月报的形式发送给客户，并指定专一客服提供信息查找与汇总等专业服务。

## 服务二、专业数据库建设与维护服务

依据客户要求，进行各种食品专业数据库的建设与维护，以协助企业提高工作效率。包括食品安全信息数据库、相关法律法规数据库、食品竞争产品数据库、食品危害物基础信息与限量数据库、食品产品与指标管理数据库、食品标签评审管理系统、食品标签合规性分析与管理平台、食品抽检信息预警分析系统、风险评估报告等文档管理数据库，以及企业所需要的各种食品相关数据库等。

## 服务三、竞争品情报服务

根据客户产品情况，建立数字化产品信息管理、查询系统。实现对产品相关信息的在线查询、相关数据对比、产品外观 360 度查看等功能。为企业提供竞争对手产品数据收集整理，监控竞争品市场动态信息、新品新闻、舆情信息等，提供信息监控报告，维护竞争品数据库。

## 服务四、标准法规管理咨询服务

根据客户需求，为客户定制开发标准法规管理系统，帮助客户管理产品相关的标准法规信息，同时根据客户需求提供标准法规的管理咨询，如标准法规比对分析、产品合规性分析等服务。

**资源优势：**食品伙伴网与国家食药监总局、质检总局和认监委等政府部门，以及行业组织和大专院校建立了广泛和密切的联系，每天与在食品产业链上的上万名注册会员在线互动交流，拥有广泛的信息来源，依托先进和强大的网络查索技术，我们能及时捕捉到食品安全质量领域最新的信息和动态。

**专业优势：**我们不仅拥有专业的 IT 技术团队，还有由 30 多人组成的，拥有优良专业素质的资讯服务团队，其成员 90% 以上拥有食品专业教育背景，80% 以上拥有食品专业硕士学位，业务技术主管拥有多年的食品生产和检验工作经验，其中一人拥有高级工程师职称。

**经验优势：**我们从 2001 年开始在线提供食品安全质量资讯服务，从 2009 年开始为国内外著名食品企业提供食品安全质量资讯定制服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验，客户满意度超过 98%。

**业务垂询：**刘涛 电话：0535-2129301 传真：0535-2129828 QQ：517807372

邮箱：[foodinfo@foodmate.net](mailto:foodinfo@foodmate.net) 网址：<http://vip.foodmate.net>

# 食品伙伴网展会推荐

食品伙伴网组团参展火热进行中，要么现在去抢，要么等待来年：

## 2016 组团参展会展信息：

5月6-8日	潍坊	<a href="#">山东（潍坊）国际食品博览会暨糖酒商品交易会</a>
5月6-8日	潍坊	<a href="#">2016第12届中国潍坊食品加工和包装设备展</a>
5月6-8日	潍坊	<a href="#">2016第12届中国潍坊食品添加剂和配料博览会</a>
5月20-22日	济南	<a href="#">2016第十届全国（济南）食品博览会暨糖酒商品交易会</a>
6月3-6日	烟台	<a href="#">2016第十一届东亚国际食品交易博览会</a>
6月3-6日	烟台	<a href="#">2016亚欧国际进口商品博览会暨韩国名品展</a>
6月3-6日	烟台	<a href="#">2016中国（烟台）食品包装与加工设备展览会</a>
6月20-22日	北京	<a href="#">2016中国国际食品安全与技术创新技术展览会</a>
8月6-8日	潍坊	<a href="#">2016山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会</a>
8月10-12日	潍坊	<a href="#">第十三届中国（诸城）国际食品加工与包装设备展览会</a>
8月25-27日	青岛	<a href="#">2016第十三届中国（青岛）国际食品加工机械和包装设备展</a>
8月25-27日	青岛	<a href="#">2016第13届中国青岛国际食品添加剂和配料展</a>

## 会议论坛：

5月13-14日	广西	<a href="#">第六届益生菌引领行业健康发展战略大会</a>
5月14-15日	上海	<a href="#">第九届世界癌症大会</a>
5月28-30日	西班牙	<a href="#">第八届国际心脏病大会</a>
6月6-8日	重庆	<a href="#">2016第五届国际新材料大会</a>
6月13日	上海	<a href="#">第二届国际进出口食品政策与法规交流会</a>
6月16-18日	韩国	<a href="#">2016第十四届国际新药发明科技年会</a>
6月30-7月3日	韩国	<a href="#">2016韩国低碳绿色发展地球峰</a>
6月30-7月3日	韩国	<a href="#">2016第七届全球催化科技大会（GCC-2016）</a>
10月26-28日	新加坡	<a href="#">2016第六届国际纳米科技大会</a>
11月16-19日	南京	<a href="#">首届世界现代中医药大会</a>

## 2016 年展会预告：

5月6-8日	北京	<a href="#">第五届北京国际进口食品博览会</a>
5月8-10日	徐州	<a href="#">2016中国东部（徐州）国际糖酒食品交易</a>
5月11-14日	上海	<a href="#">2016第19届中国国际焙烤展</a>
5月16-18日	漯河	<a href="#">2016第十四届中国(漯河)食品博览会</a>
5月17-19日	西安	<a href="#">第十七届西安国际酒店设备及用品展览会</a>
5月18-22日	福州	<a href="#">2016年中国（福州）国际食品展览会</a>
5月20-22日	广州	<a href="#">2016中国(广州)酒店餐饮业供应商博览会</a>
5月20-22日	广州	<a href="#">Interwine China 2016中国（广州）国际名酒展-春季展</a>

5月20-22日	郑州	<a href="#">2016 中国郑州欧亚国际冷冻冷藏食品展览会</a>
5月20-22日	广州	<a href="#">2016 第二届中国烘焙展览会（广州）</a>
5月21-23日	广州	<a href="#">2016 长春第六届特许连锁加盟展</a>
5月21-23日	乌鲁木齐	<a href="#">2016 亚欧（新疆）农产品加工技术博览会</a>
5月22-24日	北京	<a href="#">中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE）</a>
5月26-28日	上海	<a href="#">2016 中国国际有机食品博览会（BIOFACH CHINA）</a>
5月27-30日	长沙	<a href="#">2016 湖南健康服务产业博览会</a>
6月3-5日	郑州	<a href="#">2016 第九届中国郑州烘焙展览会</a>
6月3-5日	福州	<a href="#">2016 第十一届中国（福州）国际渔业博览会</a>
6月4-6日	长沙	<a href="#">2016 第十二届中部（湖南）糖酒食品交易会</a>
6月9-11日	厦门	<a href="#">第2届中国（厦门）国际婴童产业博览会</a>
6月11-13日	成都	<a href="#">2016 第五届中国（成都）餐饮供应链展览会</a>
6月14-16日	上海	<a href="#">2016 第11届中国食品包装与加工设备展览会</a>
6月15-17日	北京	<a href="#">2016 第六届中国国际保健养生食品展览会</a>
6月21-23日	上海	<a href="#">2016 上海食品加工技术与装备展（Expo FoodTec）</a>
6月21-23日	上海	<a href="#">2016 第十八届亚洲食品配料、健康天然原料中国展</a>
6月21-23日	上海	<a href="#">第十一届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会</a>
6月21-23日	上海	<a href="#">第七届中国国际健康与营养保健品展</a>
6月23-26日	青岛	<a href="#">2016 青岛进口名品展</a>
6月24-27日	杭州	<a href="#">2016 中国餐饮食材（杭州）博览会</a>
6月29-7月1日	广州	<a href="#">2016 第16届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会</a>
7月8-10日	北京	<a href="#">第四届中国国际咖啡展览会</a>
7月13-15日	上海	<a href="#">第二十二届 2016 上海国际加工包装展览会</a>
8月5-7日	南京	<a href="#">2016 中国（南京）国际糖酒食品交易会</a>
8月12-14日	西安	<a href="#">第十一届西安科博会科教仪器及实验室装备展</a>
8月25-27日	上海	<a href="#">2016 中国食材博览会</a>
8月26-28日	广州	<a href="#">2016 年中国(广州)国际渔业博览会</a>
9月1-2日	香港	<a href="#">第六届亚洲国际营养保健食品展</a>
9月2-4日	宁波	<a href="#">2016 中国糖果零食展</a>
9月7-9日	上海	<a href="#">2016 第四届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
9月8-11日	厦门	<a href="#">2016 第五届中国厦门国际葡萄酒及烈酒展览会</a>
9月9-11日	广州	<a href="#">HCI 2016 第七届中国（广州）国际保健食品及营养品展</a>
9月9-12日	长沙	<a href="#">中国食品餐饮博览会（CFCE 2016）</a>
9月10-13日	沈阳	<a href="#">第十六届中国沈阳国际农业博览会</a>
9月11-13日	上海	<a href="#">SME2016 第十一届中国（上海）国际肉类工业展览会</a>
9月22-24日	沈阳	<a href="#">2016 年第7届东北亚（沈阳）国际烘焙展览会</a>
9月23-25日	广州	<a href="#">2016 年第33届广州特许连锁加盟展览会</a>
9月27-29日	北京	<a href="#">2016 第十四届中国国际肉类工业展览会</a>
10月11-14日	上海	<a href="#">2016（第十二届）中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会</a>
10月13-15日	天津	<a href="#">第19届中国天津冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展览会</a>
10月19-21日	上海	<a href="#">2016 年中国国际婴童用品展览会</a>
10月20-22日	福州	<a href="#">第95届全国糖酒会商品交易会</a>
10月21-24日	天津	<a href="#">2016 天津国际优质农产品交易会</a>
11月2-4日	青岛	<a href="#">2016 中国国际渔业博览会</a>
11月9-11日	广州	<a href="#">2016 第十六届全国秋季食品添加和配料展览会</a>
11月10-12日	上海	<a href="#">第八届中国（上海）国际酒店设备及用品采购交易会</a>
11月10-12日	武汉	<a href="#">2016 第八届华中武汉科学仪器及实验室装备展览会</a>

11月12-15日	西安	<a href="#">2016 第八届中国（西安）糖酒食品交易会</a>
11月14-16日	上海	<a href="#">2016 iFresh 亚洲设施农业及园艺资材展览会</a>
11月14-16日	上海	<a href="#">2016年中国国际肉业博览会</a>
11月17-19日	北京	<a href="#">第七届 IGPE 中国国际粮油精品产业博览会</a>
11月18-20日	北京	<a href="#">2016 第十六届（北京）国际营养健康产业博览会</a>
11月30-12月2日	上海	<a href="#">2016 中国（国际）调味品及食品配料博览会</a>
12月2-4日	上海	<a href="#">2016 第五届中国上海优质畜禽产品采购交易会</a>

# 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：

[诸城市鸿盛食品机械科技有限公司——食品机械](#)

[佛山市南海区太川包装机械有限公司——食品机械](#)

[佛山市至恩机械设备有限公司——食品机械](#)

[靖江中威食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南盛泰仪器有限公司——仪器试剂](#)

[郑州裕和食品添加剂有限公司——添加剂配料](#)

[安徽中旭生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[上海凡展衡器有限公司——仪器试剂](#)

[南京铭奥仪器设备有限公司——食品机械](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——添加剂配料](#)

[佛山市柯田包装机械有限公司——食品机械](#)

[佛山市川美包装机械有限公司——包装机械](#)

[曲阜市科达机械设备有限公司——食品机械](#)

[上虞冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[余姚市帝豪塑料容器有限公司——食品机械](#)

[陕西慧科植物开发有限公司市场部——植物提取物](#)

[广州硕维食品技术有限公司——复配营养强化剂](#)

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](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 373806633

Tel: 0535-2129305

# 食品伙伴网培训中心培训信息

## 推荐培训信息

[第 41 期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#)(2016-05-14 至 2016-05-18)  
[第 44 期食品微生物检验实际操作学习班（大连）](#)（2016-05-14 至 2016-05-18）  
[中央厨房建设运营技能提升研修班（广州）](#)（2016-05-19 至 2016-05-21）  
[果蔬花卉采后保鲜技术研修课程（荷兰瓦赫宁根大学）](#)（2016-06-03 至 2016-06-05）  
[第 42 期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#)(2016-06-18 至 2016-06-22)  
[酿造技术与品评交流培训班（春季）](#)(2016-06-15 至 2016-06-16)

## 相关培训机构及培训新闻

[烟台富美特食品科技有限公司](#)  
[中安信（北京）食品安全技术有限公司](#)  
[北京中商会科会议服务中心](#)

## 2016 年 4 月份培训信息

[化妆品 ISO22716 内审员-深圳](#)（2016-04-05 至 2016-04-06）  
[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3 天\)-深圳](#)(2016-04-06 至 2016-04-08)  
[QC 七大手法在食品行业的应用（2 天）-上海](#)(2016-04-07 至 2016-04-08)  
[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3 天\)-上海班](#)(2016-04-11 至 2016-04-13)  
[食品行业异物控制方法培训（1 天）-上海](#)(2016-04-11)  
[FSSC22000: 2013 内审员培训\(3 天\)-广州](#)（2016-04-11 至 2016-04-13）  
[FSSC22000: 2013 内审员培训\(3 天\)-厦门](#)（2016-04-11 至 2016-04-13）  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-深圳班](#)(2016-04-11 至 2016-04-13)  
[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3 天\)-深圳](#)(2016-04-11 至 2016-04-13)  
[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3 天\)-广州](#)(2016-04-11 至 2016-04-13)  
[“食品企业微生物控制解决方案”专题培训-青岛](#)（2016-04-12 至 2016-04-12）  
[ISO9001:2015 文件化信息-文件结构与编制-深圳](#)（2016-04-14 至 2016-04-14）  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员转版培训-深圳班](#)（2016-04-14 至 2016-04-15）  
[感官评定培训\(2 天\)--青岛班](#)(2016-04-14 至 2016-04-15)  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训-上海班](#)(2016-04-14 至 2016-04-15)  
[IPM 综合虫害控制管理培训-青岛](#)（2016-04-14 至 2016-04-15）  
[IP 非转基因食品标准培训-广州](#)(2016-04-14 至 2016-04-15)  
[国内外食品接触材料卫生标准培训（2 天）-厦门](#)（2016-04-14 至 2016-04-15）  
[食品行业供应商审核培训-厦门](#)(2016-04-14 至 2016-04-15)  
[食品检验初中高级暨技师、高级技师国家职业资格鉴定培训-广州](#)（2016-04-15 至 2016-04-17）  
[化学检验初中高级、技师高级技师国家职业资格鉴定培训班-广州](#)（2016-04-15 至 2016-04-17）  
[第 44 期食品微生物检验实际操作学习班（西安）](#)(2016-04-16 至 2016-04-20)  
[食品过敏原培训\(1 天\)-广州](#)(2016-04-18 至 2016-04-18)  
[食品行业”良好生产规范”GMP 标准及实施\(2 天\)-武汉班](#)(2016-04-18 至 2016-04-19)  
[课程设计与开发-深圳](#)（2016-04-18 至 2016-04-19）  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-武汉班](#)(2016-04-18 至 2016-04-20)  
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论培训\(2 天\)-成都班](#)(2016-04-19 至 2016-04-20)

[微生物实验室高级技术员培训 \(2 天\) --青岛班\(2016-04-19 至 2016-04-20\)](#)  
[HACCP 内审员培训课程\(3 天\) -青岛班 \(2016-04-20 至 2016-04-22\)](#)  
[食品行业 SPC 统计过程控制 \(2 天\) -深圳\(2016-04-21 至 2016-04-22\)](#)  
[食品标签及食品营养标签相关法律法规培训-广州 \(2016-04-21 至 2016-04-22\)](#)  
[理化实验室仪器使用和检测培训 \(2 天\) --青岛班\(2016-04-21 至 2016-04-22\)](#)  
[第 52 期“食品安全管理师”和“食品检验工”考核认证班-北京 \(2016-04-21 至 2016-04-24\)](#)  
[茶叶质量安全与检测专题研讨会-宁波 \(2016-04-22 至 2016-04-22\)](#)  
[测量不确定度的评定\(1 天\) -广州\(2016-04-25 至 2016-04-25\)](#)  
[微生物高级技术员培训 \(2 天\) -厦门\(2016-04-25 至 2016-04-26\)](#)  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-惠州班\(2016-04-25 至 2016-04-27\)](#)  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-东莞班\(2016-04-25 至 2016-04-27\)](#)  
[微生物实验室高级技术员培训 \(2 天\) -成都\(2016-04-25 至 2016-04-26\)](#)  
[理化实验室仪器使用和检测培训 \(2 天\) -上海\(2016-04-25 至 2016-04-26\)](#)  
[国内外食品接触材料卫生标准培训 \(2 天\) -广州 \(2016-04-25 至 2016-04-26\)](#)  
[BRC-IOP\(第 5 版\)内审员培训-广州 \(2016-04-25 至 2016-04-26\)](#)  
[HACCP 内审员培训课程\(3 天\) -杭州班\(2016-04-25 至 2016-04-27\)](#)  
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训 \(ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系\) \(4 天\)-上海\(2016-04-25 至 2016-04-28\)](#)  
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训 \(ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系\) \(4 天\)--青岛\(2016-04-27 至 2016-04-30\)](#)  
[食品防护计划培训\(2 天\)-上海\(2016-04-28 至 2016-04-29\)](#)  
[产品或商品抽样检验培训-深圳\(2016-04-29 至 2016-04-29\)](#)  
**2016 年 5 月份培训信息**  
[FSSC22000: 2013 内审员培训\(3 天\)-广州 \(2016-05-04 至 2016-05-06\)](#)  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)-厦门 \(2016-05-05 至 2016-05-06\)](#)  
[第 12 届肉制品加工高级技能人才考评通知-北京 \(2016-05-08 至 2016-05-11\)](#)  
[食品过敏原培训\(1 天\)-上海\(2016-05-09 至 2016-05-09\)](#)  
[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3 天\)-苏州班\(2016-05-09 至 2016-05-11\)](#)  
[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-上海\(2016-05-11 至 2016-05-13\)](#)  
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-厦门 \(2016-05-11 至 2016-05-14\)](#)  
[DOE 实验设计与配方 \(比\) 设计 \(2 天\) -广州班 \(2016-05-12 至 2016-05-13\)](#)  
[食品行业异物控制方法培训 \(1 天\) -广州 \(2016-05-16 至 2016-05-16\)](#)  
[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2 天\) --青岛班\(2016-05-16 至 2016-05-17\)](#)  
[供应商审核培训-上海\(2016-05-16 至 2016-05-17\)](#)  
[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMIQS\)内审员培训\(2 天\)-上海\(2016-05-16 至 2016-05-17\)](#)  
[食品防护计划培训\(2 天\)-深圳 \(2016-05-16 至 2016-05-17\)](#)  
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-广州 \(2016-05-16 至 2016-05-19\)](#)  
[产品追溯和召回制度\(1 天\)-广州 \(2016-05-17 至 2016-05-17\)](#)  
[化妆品微生物风险评估与管理-广州 \(2016-05-17 至 2016-05-18\)](#)  
[清洗和消毒方法的选择与验证-广州 \(2016-05-19 至 2016-05-20\)](#)  
[危机处理培训-上海\(2016-05-20 至 2016-05-20\)](#)  
[第七版 BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2 天\)-青岛 \(2016-05-21 至 2016-05-22\)](#)  
[国内外农药残留法规培训-广州 \(2016-05-23 至 2016-05-23\)](#)  
[食品行业供应商管理培训-青岛\(2016-05-23 至 2016-05-24\)](#)  
[国内外食品接触材料卫生标准培训 \(2 天\) -上海\(2016-05-23 至 2016-05-24\)](#)  
[实验室检测数据控制及检测结果质量保证-广州 \(2016-05-24 至 2016-05-24\)](#)  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)--青岛班\(2016-05-25 至 2016-05-27\)](#)

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-上海班](#)(2016-05-25 至 2016-05-27)

[感官评定培训\(2天\)-广州](#) (2016-05-26 至 2016-05-27)

[检测数据处理及检测质量控制\(1天\)-广州班](#) (2016-05-30 至 2016-05-30)

[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2天\) -广州班](#) (2016-05-30 至 2016-05-31)

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMIQS\)内审员培训\(2天\)-青岛班](#)(2016-05-30 至 2016-05-31)

## 2016年6月份培训信息

[食品过敏原培训\(1天\)-青岛](#) (2016-06-01 至 2016-06-01)

[HACCP 内审员培训课程\(3天\) -上海班](#)(2016-06-01 至 2016-06-03)

[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2天\) -成都](#)(2016-06-01 至 2016-06-02)

[餐饮企业 5S 管理法的应用培训\(1天\)-上海](#)(2016-06-02 至 2016-06-02)

[GMP+标准及内审员培训\(2天\) --青岛班](#)(2016-06-02 至 2016-06-03)

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2天\)-深圳](#) (2016-06-02 至 2016-06-03)

[实验室设备管理与量值溯源-广州](#) (2016-06-06 至 2016-06-06)

[餐饮业相关的法律法规理解培训\(1天\)-成都](#)(2016-06-06 至 2016-06-06)

[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论培训\(2天\)-上海班](#)(2016-06-06 至 2016-06-07)

[Global G.A.P 良好农业操作规范内审员培训 \(2天\) -厦门](#) (2016-06-06 至 2016-06-07)

[产品保质期认知培训 \(1天\) -广州](#) (2016-06-13 至 2016-06-13)

[第二届国际进出口食品政策与法规交流会-上海](#) (2016-06-13 至 2016-06-13)

[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2天\) --青岛班](#)(2016-06-14 至 2016-06-15)

[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2天\)-青岛](#) (2016-06-14 至 2016-06-15)

[酿造技术与品评交流培训班 \(春季\)](#)(2016-06-15 至 2016-06-16)

[BRC-IoP 包装及包装材料全球标准\(第五版\)内审员培训-上海班](#)(2016-06-15 至 2016-06-16)

[供应商管理培训-上海](#)(2016-06-16 至 2016-06-17)

[Global G.A.P 良好农业操作规范内审员培训 \(2天\) -青岛](#) (2016-06-16 至 2016-06-17)

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3天\)-杭州班](#)(2016-06-20 至 2016-06-22)

[IRCA 认可的 FSSC 22000/ISO 22000 食品安全管理体系主任审核员-上海](#)(2016-06-20 至 2016-06-24)

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-苏州班](#)(2016-06-22 至 2016-06-24)

[虫害控制 8 要素--青岛](#)(2016-06-22 至 2016-06-22)

[第七版 BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2天\)-青岛](#) (2016-06-23 至 2016-06-24)

[现代厨房管理及安全卫生控制\(2天\)-武汉](#)(2016-05-23 至 2016-05-24)

[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1天\)-上海班](#)(2016-06-27)

[食品行业供应商审核培训-青岛](#)(2016-06-27 至 2016-06-28)

[国内食品标签及食品营养标签相关法规\(2天\)-上海](#)(2016-06-29 至 2016-06-30)

[HACCP 内审员培训课程\(3天\) --青岛班](#)(2016-06-29 至 2016-07-01)

## 2016年7月份培训信息

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2天\)-上海班](#)(2016-07-04 至 2016-07-05)

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-深圳](#) (2016-07-04 至 2016-07-07)

[食品营养标签要求及相应法规\(2天\)--青岛班](#)(2016-07-07 至 2016-07-08)

[BRC-IOP\(第5版\)内审员培训 -广州](#) (2016-07-07 至 2016-07-08)

[食品安全体系内部审核技巧强化-深圳](#) (2016-07-11 至 2016-07-11)

[微生物检测技术基础培训 \(2天\) -上海](#)(2016-07-11 至 2016-07-12)

[SPC 在食品行业中的运用-上海](#)(2016-07-11 至 2016-07-12)

[食品行业供应商管理培训-青岛](#)(2016-07-14 至 2016-07-15)

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2天\) -上海](#)(2016-07-14 至 2016-07-15)

[产品追溯和召回制度\(1天\)-上海](#)(2016-07-18)

[粮油检验技术培训-广州](#) (2016-07-18 至 2016-07-18)

[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论\(2天\)--青岛班](#)(2016-07-18 至 2016-07-19)

[SQF 安全优质食品管理体系主任审核员 -上海\(2016-07-18 至 2016-07-22\)](#)  
[IRCA 认可的 FSSC 22000/ISO 22000 食品安全管理体系主任审核员-广州 \(2016-07-18 至 2016-07-22\)](#)  
[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2 天\) -广州 \(2016-07-20 至 2016-07-21\)](#)  
[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3 天\)--青岛班\(2016-07-20 至 2016-07-22\)](#)  
[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMIQS\)内审员培训\(2 天\)-重庆\(2016-07-21 至 2016-07-22\)](#)  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-上海班\(2016-07-25 至 2016-07-27\)](#)  
[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-苏州\(2016-07-27 至 2016-07-29\)](#)

#### **2016 年 8 月份培训信息**

[微生物实验室高级技术员培训 \(2 天\) -上海\(2016-08-01 至 2016-08-02\)](#)  
[微生物实验室高级技术员培训 \(2 天\) --青岛班\(2016-08-02 至 2016-08-03\)](#)  
[方法验证培训 \(1 天\) -上海\(2016-08-02 至 2016-08-02\)](#)  
[产品保质期认知培训 \(1 天\) -上海\(2016-08-05 至 2016-08-05\)](#)  
[实验室 GLP 管理体系\(2 天\)--青岛班\(2016-08-08 至 2016-08-09\)](#)  
[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMIQS\)内审员培训\(2 天\)--青岛班\(2016-08-08 至 2016-08-09\)](#)  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)--青岛班\(2016-08-10 至 2016-08-12\)](#)  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)-杭州班\(2016-08-15 至 2016-08-16\)](#)  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-重庆班\(2016-08-15 至 2016-08-17\)](#)  
[现代厨房管理及安全卫生控制\(2 天\)-上海\(2016-08-16 至 2016-08-17\)](#)  
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论培训\(2 天\)-重庆\(2016-08-16 至 2016-08-17\)](#)  
[QC 七大手法在食品行业的应用 \(2 天\) -上海\(2016-08-18 至 2016-08-19\)](#)  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-杭州班\(2016-08-22 至 2016-08-24\)](#)  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-上海班\(2016-08-24 至 2016-08-26\)](#)  
[食品行业的投诉与投诉管理\(1 天\)-上海\(2016-08-29 至 2016-08-29\)](#)

#### **2016 年 9 月份培训信息**

[IFS 内审员培训 \(2 天\) --青岛班\(2016-09-01 至 2016-09-02\)](#)  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-苏州班\(2016-09-05 至 2016-09-07\)](#)  
[SQF 优质安全的食品标准培训课程\(2 天\) --青岛班\(2016-09-06 至 2016-09-07\)](#)  
[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2 天\) --青岛班\(2016-09-08 至 2016-09-09\)](#)  
[BRC-IoP 包装及包装材料全球标准\(第五版\)内审员培训-苏州班\(2016-09-19~2016-09-20\)](#)  
[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2 天\) --青岛班\(2016-09-20 至 2016-09-21\)](#)  
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论培训\(2 天\)-上海班\(2016-09-20 至 2016-09-21\)](#)  
[微生物实验室高级技术员培训 \(2 天\) -重庆\(2016-09-20 至 2016-09-21\)](#)  
[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMIQS\)内审员培训\(2 天\)-武汉\(2016-09-26 至 2016-09-27\)](#)  
[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2 天\) -成都\(2016-09-26 至 2016-09-27\)](#)  
[HACCP 内审员培训课程\(3 天\) -上海班\(2016-09-26 至 2016-09-28\)](#)  
[餐饮业相关的法律法规理解培训\(1 天\)-上海\(2016-09-29 至 2016-09-29\)](#)  
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训 \(ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系\) \(4 天\)--青岛\(2016-09-27 至 2016-09-30\)](#)

#### **2016 年 10 月份培训信息**

[危机处理培训 \(1 天\) -上海\(2016-10-11 至 2016-10-11\)](#)  
[国内外食品接触材料卫生标准培训 \(2 天\) -上海\(2016-10-13 至 2016-10-14\)](#)  
[HACCP 内审员培训课程\(3 天\) -成都班\(2016-10-17 至 2016-10-19\)](#)  
[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3 天\)-上海班\(2016-10-17 至 2016-10-19\)](#)  
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论\(2 天\)--青岛班\(2016-10-18 至 2016-10-19\)](#)  
[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2 天\) --青岛班\(2016-10-20 至 2016-10-21\)](#)  
[食品行业”良好生产规范” GMP 标准及实施\(2 天\)-上海班\(2016-10-20 至 2016-10-21\)](#)  
[GMP+标准及内审员培训\(2 天\) --青岛班\(2016-10-24 至 2016-10-25\)](#)

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训（ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系）（4天）-上海](#)(2016-10-24 至 2016-10-27)

[高效虫害管理八大要素-上海](#)(2016-10-26 至 2016-10-26)

[HACCP 内审员培训课程\(3天\) --青岛班](#)(2016-10-26 至 2016-10-28)

### 2016年11月份培训信息

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3天\)-苏州班](#)(2016-11-02 至 2016-11-04)

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2天\)-上海班](#)(2016-11-03 至 2016-11-04)

[供应商审核培训-上海](#)(2016-11-08 至 2016-11-09)

[理化实验室仪器使用和检测培训（2天）-上海](#)(2016-11-14 至 2016-11-15)

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-上海班](#)(2016-11-14 至 2016-11-16)

[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-苏州](#)(2016-11-14 至 2016-11-16)

[国内食品标签及食品营养标签相关法规\(2天\)-上海](#)(2016-11-17 至 2016-11-18)

[实验室 GLP 管理体系\(2天\)--青岛班](#)(2016-11-17 至 2016-11-18)

[食品营养标签要求及相应法规\(2天\)--青岛班](#)(2016-11-24 至 2016-11-25)

[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-上海](#)(2016-11-25 至 2016-11-27)

[食品防护计划培训\(2天\)-上海](#)(2016-11-29 至 2016-11-30)

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)--青岛班](#)(2016-11-30 至 2016-12-02)

### 2016年12月份培训信息

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2天\) --青岛班](#)(2016-12-01 至 2016-12-02)

[餐饮企业 5S 管理法的应用培训\(1天\)-上海](#)(2016-12-05 至 2016-12-05)

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3天\)-杭州班](#)(2016-12-05 至 2016-12-07)

[理化实验室仪器使用和检测培训（2天）--青岛班](#)(2016-12-06 至 2016-12-07)

[微生物实验室高级技术员培训（2天）--青岛班](#)(2016-12-08 至 2016-12-09)

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员培训\(2天\)--青岛班](#)(2016-12-13 至 2016-12-14)

[良好农业规范内审员培训\(2天\) --青岛班](#)(2016-12-15 至 2016-12-16)

[供应商管理培训-上海](#)(2016-12-19 至 2016-12-20)

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-苏州班](#)(2016-12-19 至 2016-12-21)

[食品行业供应商审核培训-青岛](#)(2016-12-20 至 2016-12-21)

[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1天\)-上海](#)(2016-12-26 至 2016-12-26)

[供应商审核培训-成都](#)(2016-12-26 至 2016-12-27)

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-上海](#)(2016-12-27 至 2016-12-28)

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训（ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系）（4天）--青岛](#)(2016-12-27 至 2016-12-30)

[检测数据处理及检测质量控制\(1天\)-上海](#)(2016-12-29 至 2016-12-29)

# 食品伙伴网食品人才中心

**食品人才中心**自成立以来一直致力于食品行业产业链内人才的需求和供给，始终追求实现企业职位和求职者高效精准的匹配，以解决互联网招聘时代面对信息海量增长而陷入求职和招聘低效的困局，现已成为食品行业招聘单位和个人最值得信赖的人力资源服务平台。为食品企业及从业者提供企业招聘、RPO、专业猎头、个人求职、人才测评、行业招聘会及相关服务的食品人才网站，满足企业对人才的储备和需求，提升企业和个人竞争力。

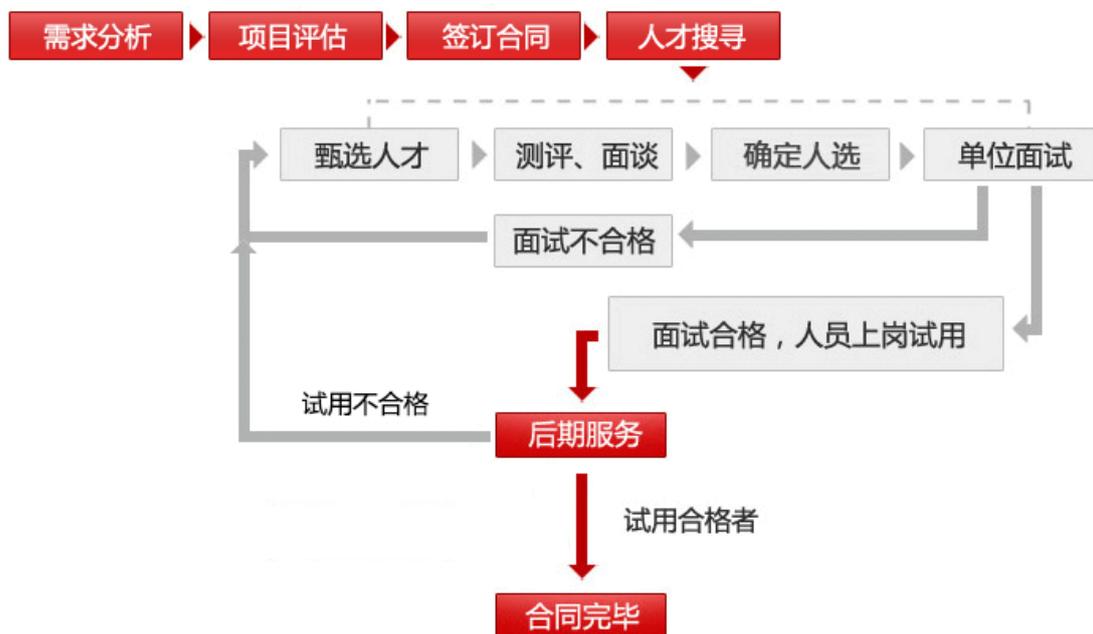
## 合作企业享受的服务：

- ★ 可以免费通过平台发布相应的职位
- ★ 搜索求职者简历并下载满意的简历
- ★ 接收求职意向、在线通知面试、足不出户网罗人才
- ★ 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
- ★ 多渠道宣传：网站广告、招聘会、论坛、网刊、微博、微信等

## 我们的优势：

1. 食品行业最权威的平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
2. 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

**食品人才猎头服务**，食品人才中心主要业务，旨在帮助客户招聘到最匹配的优秀中高管。是食品伙伴网专业的服务团队，由一批从事多年猎头和食品行业的专业人士组成。良好的高等教育，深谙中西方企业文化差异，熟悉食品行业特点，精通人力资源相关服务，凭借丰富的猎头经验，精准的行业把控，专业的服务技巧，为客户提供“真诚、迅捷、准确的个性化深度服务”。迄今为止，已成功为众多跨国公司、高科技企业和境内上市公司猎取了精英人才。



以下是食品人才中心为你推荐的企业招聘信息

[食品研发 杭州悠购网络科技有限公司](#)

[化验员 深圳市家利源实业有限公司](#)

[食品检验员 泰州市好食惠调味品有限公司](#)

[研发部经理（总监） 厦门如意三煲食品有限公司](#)

[设备管理部经理 青岛丰科生物科技有限公司](#)

[烘焙渠道原料销售主管 上海拓臣贸易有限公司](#)

[烘焙师 广州澳之风食品有限公司](#)

[食品研发专员 南京冰雪怪餐饮管理有限公司](#)

[销售代表 广州市天食佳食品有限公司](#)

[厂长 广州市富农食品有限公司](#)

[食品安全审核 江苏凯普标准技术服务有限公司](#)

### 食品猎头职位大推荐

- 1、国内知名食品科技互联网企业 "销售经理" 10-20W 上海
- 2、国内知名食品科技互联网企业 "食品研发经理" 10-20W 上海
- 3、国内知名肉制品加工企业 "研发经理" 10-20W 驻马店
- 4、国内茶业知名品牌企业 "客户经理" 面议 厦门
- 5、国内茶业知名品牌企业 "片区拓展副总监" 面议 两广（深圳）
- 6、国内茶业知名品牌企业 "营销副总" 面议 厦门
- 7、国内茶业知名品牌企业 "网商总监" 面议 厦门
- 8、国内茶业知名品牌企业 品牌副总监 12-20W 厦门
- 9、知名乳品国际贸易企业 "全国销售总监" 40-60W 面议 大连
- 10、知名乳品国际贸易企业 "区域销售总监" 20-30W 面议 大连
- 11、知名乳品国际贸易企业 "米粉质量技术主管" 5K-7K/月 大连
- 12、国内知名面粉食品企业 "流通业务销售总监" 面议 滨州
- 13、国内知名面粉食品企业 "连锁便利店运营总监" 面议 滨州
- 14、上海知名企业 合规部经理 30-40W

对哪个职位有兴趣 可以加 QQ:1967157000 电话: 13356989576 问岗位详情

客服电话: Linda 18953586289

长按下方二维码，关注食品人江湖  
即可获取【江湖外挂·求职宝典】



食品人江湖论剑



长按识别二维码  
关注食品人江湖

食品江湖正在招，好工作任你挑！

投递简历或发布招聘请联系job@foodmate.net

## 求职专用微信公众平台：食品人江湖论剑

微信号：foodmatejob

### 特色频道：

一键穿越到微简历

猎头岗急急招募令

宝典混搭跳槽攻略

**江湖口号：**求职不用去远方，食品人江湖论剑好地方！

食品行业最新英雄招募令、食品大侠职场晋级攻略、食品江湖跳槽风向标！更有领域高手切磋传技！请飞鸽传书客服 QQ1967157000 3146711400 在此恭候侠士！



食品人才中心 (<http://job.foodmate.net/>) 是食品行业的领航人才交流平台，为食品企业及从业者提供企业招聘、RPO、专业猎头、个人求职、人才测评、行业招聘会及相关服务的食品人才网站，满足企业对人才的储备和需求，提升企业和个人竞争力。



### 食品人才中心热评资讯

[食品人才中心开启“校园大使”招募计划!](#)

[另类就业：食品工程之工程设计](#)

[从《欢乐颂》看职场：情商不高没关系，但是不能蠢！](#)  
[看一位高手如何分析质量问题的根本原因](#)

### 微信最赞

[企业正在招：北上广食品企业](#)

[猎头正在招：食品添加剂销售经理](#)

[【猎头】合规部经理 年薪 30-40w](#)

[HR 测评“眼中”的《欢乐颂》五美！](#)

[从《欢乐颂》看职场：情商不高没关系，但是不能蠢！](#)

[千万不要聘用符合要求的人！（值得思考）](#)



触屏版



微信公众平台

### 扫一扫

关注食品人才中心公众号

**食品人才**

电话：0535-6730782

邮箱：job@foodmate.net

QQ：907514428 1967157000

3123472134

# 食品伙伴网食品商城

**食品商城**（mall.foodmate.net）是以食品伙伴网为依托的食品产业链内部商城，是由食品伙伴网主导开发的食品行业生产物资在线采购平台，在线提供各种实验室仪器设备及耗材、车间工器具、防护用品、食品生产设备、食品检测产品、食品原辅料、食品行业图书以及其他食品行业服务等，覆盖整个食品原料、生产、加工、检测等的食品产业链内部，服务于化工、食品、农业、商检、质检、卫生防疫以及高校、研究单位等各行各业客户。

**食品商城**致力于打造一个食品行业各种物资的专业在线采购平台，利用多年来的电子商务运营经验以及积累的优质采购渠道，为每一位来访者提供丰富的产品、专业的咨询、便捷的采购，节省采购时间，使客户采购到更多质优价廉的产品。

## **食品商城**的产品：

- 实验室仪器及耗材
- 食品安全检测产品
- 车间清洁用品和防护用品
- 食品原辅料
- 行业服务

正品保证，在售产品均为正规渠道引进合法缴税，有着完善的保修、退货与售后服务，可提供制造厂商信息、技术性能指标以及必要的资质等。支持在线支付宝支付和银行转账，所有产品均可提供正规发票，售后无忧。

## **商家加盟条件：**

1. 产品质量优良，生产商有严格的产品质量控制体系；
2. 厂家有完善的售后服务系统，能为最终用户提供及时、优良的售后服务；
3. 产品需满足国家各种强制认证、规定及要求（包括但不限于 3C 认证、产品标识等）；
4. 能提供有效的公司证件（营业执照、税务登记证、组织机构代码证）以及必要的资质；
5. 具备一般纳税人资格，对于所有供应的产品，均能提供增值税专用发票，且发票内容与实际采购货物一致。
6. 代理商需提供所代理产品的有效品牌授权文件，厂家需提供所生产产品的商标注册文件等

## **联系方式：**

电话：0535-2129198

QQ：859605577

邮箱：mall@foodmate.net

859605577@qq.com

网址：<http://mall.foodmate.net>

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

食品伙伴网国际站是专业的英文版食品门户网站，是专门为全球的食品及相关企业量身定做的 B2B 大型电子商务平台。

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。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，每个免费用户都可以发布 50 条产品信息。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采购信息，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、食品标准资料等栏目，都是独一无二的最佳行业信息平台，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个板块的内容。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！

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 2632286875

Email : [global@foodmate.com](mailto:global@foodmate.com)

联系电话: 0535-2129198

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[【食安库】你来带我进车间--晒晒各行业的进车间流程，赢取丰厚大奖](#)  
[食品伙伴网行业相关微信公众号推荐](#)

## 本周求助帖：

[卤肉没有大料味？](#)  
[烘烤后的饼干难脱盘](#)  
[求救--牛肉丸不脆](#)  
[关于低温杀菌和淀粉糊化的问题](#)  
[饺子皮粘牙的问题](#)  
[玛咖粉用糖果生产许可证](#)  
[国家标准改变，生产许可证和标签需要改吗](#)  
[职业打假人投诉食品生产日期不清问题](#)  
[如何加强基层（乡镇）的食品药品监管能力？](#)  
[饮料的标准里是否应该规定营养成分表的内容？](#)  
[公司有厂商识别码后，新产品的条形码要去质监局备案还是去中国商品信息网？](#)  
[新疆喀什开办小型特产厂，各种疑问求助，采纳必谢](#)  
[包装的茶叶，应该是初级农产品吗，不需要QS吧](#)  
[这样属于食品分装吗？需要资质吗？](#)  
[进口原料标签中如何标示](#)  
[监督部门查看进口食品是否规范，会索要哪些证明文件？](#)  
[经销商批量进口预包装食品没有中文标签，法律对于中文标签加贴时间如何规定？](#)  
[西瓜味椰子水需要标注果汁含量吗？](#)  
[关于新食品安全法菌群超标食品的处罚问题](#)  
[咨询熟食包装QS](#)  
[索要10倍的赔偿 我该怎么办](#)  
[求企业标准制作软件，谢谢](#)  
[网上购买的猪肉疑似有虫卵的东西，有没有人了解到这个是什么东西？](#)  
[鸡蛋清洗消毒的验证](#)  
[75%的医用酒精可以用于食品接触面的消毒吗？](#)  
[关于建厂](#)  
[过氧化值检测平行样差别太多，咋回事？](#)  
[加标回收率的计算问题](#)  
[测牛肉干水分有没有快速检测的方法，缩短时间？](#)  
[最近在用石墨炉做铅的加标时，总是不成功，而且空白值都很高](#)  
[微生物样品选择问题](#)  
[革兰氏染色，染色地点](#)  
[如何做鸭脖子](#)  
[有人知道栀子黄可以用在饼干吗？分子式是什么](#)

[松茸属于药品还是食品](#)

[樱桃罐头里长的大家给看看什么问题](#)

[标签上还能写零添加或无添加？](#)

[求助菊粉和低聚果糖加什么可以调出水果味？](#)

[保健食品中使用进口原料](#)

#### 本周讨论帖：

[猪猪面馆 2016 年之 18：每周一次“内审”怎么搞？](#)

[猪猪面馆 2016 年之 19：餐包的标签如何做？](#)

[猪猪面馆 2016 之 20：体系认证中的那些不清不白的事儿](#)

[CFDA 关于公开征求婴幼儿辅助食品生产许可审查细则\(2016 版\)\(征求意见稿\)的意见](#)

[做废了的标准还可以用吗？近期发现不少厂家标签上还是用的作废标准](#)

[寺庙的斋堂要不要获得食品经营许可](#)

[包装上标两个执行标准可以吗？](#)

[饮料中添加《牛磺酸》可以吗？](#)

[企业标准严于食品安全国家标准或地方标准才能备案](#)

[营养成分表 1+4 都是 0 的食品是什么](#)

[简单地讨论之一：对照《食品安全法》，每条你都做到了吗？](#)

[简单地讨论之二：你希望执法部门是柔性执法还是硬性执法？](#)

[简单地讨论之三：食品安全最终靠企业自律还是靠监管？](#)

[简单地讨论之四：目前的食品安全监管体制真正理顺了吗？](#)

[月饼申报是分类目录的哪一类？](#)

[这枸杞在不同省份归类差异也太大了些吧？怎么都想不通](#)

[茶叶工艺，以及感官评审](#)

[肉制品包装袋清洗油渍](#)

[生产前涂抹的结果要两三天后知道失去指导意义](#)

[关于员工工伤休息的时间](#)

[关于设备清洁和消毒问题](#)

[ISO22000 马上就要认证审核了，哪些材料需要准备给认证公司带走](#)

[一心一意做化验有前景吗？](#)



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

# 食品网刊广告合作

2004年，食品伙伴网创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了将近六百期，订阅人数超过50000，多为食品行业内的科研人员、生产以及质量质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等。

食品网刊现面向食品行业公司诚招合作伙伴。

合作方式：

1.食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，介绍您的产品，宣传您的企业。

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: [expo@foodmate.net](mailto:expo@foodmate.net)

TEL:0535-2129305

FAX:0535-2129828

# 食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网创立于 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”。10 多年来，食品伙伴网在这个宗旨的指引下，服务于食品从业人员，服务于中国食品行业，得到广大食品从业人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品领域的领航网站。

网站根据食品行业人员的需求，开设了各种栏目，包括食品资讯、食品生产技术、食品质量管理、食品检验技术、食品仪器设备、食品人才、食品资料中心、食品标准交流中心、电子商务、会展中心等栏目，为食品行业提供全方位的服务。

从 2003 年开始食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内最大的食品交流社区—食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)，囊括了食品行业中的技术研发、化验检测、工程建设、企业管理、供求营销、职场交流等各个方面。目前食品论坛注册会员已经超过 100 万人，讨论帖子超过 900 万。

2004 年，创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周发布，目前已经发布了近 600 期，订阅人数超过 50000 人。

2010 年 5 月，网站全面改版，加入电子商务，为食品企业提供供求平台服务；整合原有食品人才频道，依托于食品伙伴网和食品社区广泛的技术人才资源，为食品技术人员和食品企业提供最便利的人才交流通道。

依托食品伙伴网的优势资源，目前已经开展的食品行业专业服务包括：根据客户需求定制的食品安全舆情监控分析服务；标准法规动态咨询服务；行业培训会议服务；食品行业人才服务；为食品企业提供产品供应、招商、采购的电子商务服务等。

食品伙伴网的目标是打通整个食品行业产业链，整合食品产业资源，实现资源的有效、高效利用。随着食品安全重视程度的不断提升，食品伙伴网将全力以赴，与社会各界精诚合作，搭建食品行业最好的交流平台，以推动食品行业的健康发展，提高我国的食品安全水平。

详情登录 食品伙伴网 [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

服务电话：0535-6730582， 传真：0535-2129828

E-mail: [foodmate@foodmate.net](mailto:foodmate@foodmate.net)

地址：山东省烟台市芝罘区峰山路 1 号 烟台服务外包基地 3 楼 306 室



扫一扫  
快速关注食品伙伴网服务号