

暗访黑粽子窝点： 日产上万个非法添加甜蜜素

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》发布

婴配注册新规发布标签变化需关注

苏州新鲜荔枝检出有害“保鲜剂” 含二氧化硫

“老字号”商标不正当竞争有明确认定

《保健食品注册技术审评细则（征求意见稿）》征求意见

5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

美国对我国海南一家企业的罗非鱼实施自动扣留

美国华裔冠心病高发医者吁少吃高盐高脂食品

第二代马铃薯馒头类主食上市



食品网刊



中国食品

婴配注册新规发布标签变化需关注

2016 前四个月婴幼儿乳制品抽检谁不合格?

专家解读：食品含蛋白质越高，越应严守保质期

“老字号”商标不正当竞争有明确认定

今年已有 29 家婴幼儿配方乳粉企业被要求停产整改

苏州新鲜荔枝检出有害“保鲜剂” 含二氧化硫

暗访黑粽子窝点：日产上万个 非法添加甜蜜素

你吃的可能是假的 临沂兰山警方铲除一“旺旺碎碎冰”黑作坊

超市所用胶带多为工业级胶带 用胶带绑蔬菜甲醛超标 10 倍

福州市民在沃尔玛里买的饼干过期 超市却说没这批货

国内预警

卫计委关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》发布

卫计委发布关于聚(12-羟基硬脂酸)硬脂酸酯等 23 种食品相关产品新品种的公告

关于公开征求《保健食品注册技术审评细则（征求意见稿）》等意见的函

国际食品

营养缺失：1/6 澳人拒绝喝牛奶特别是女性
美国华裔冠心病高发医者吁少吃高盐高脂食品

英国禽肉弯曲杆菌污染程度下降

新西兰“奶粉投毒敲诈案”花去纳税人 3700 万纽币

国际预警

5 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（5 月汇总）

5 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（5 月汇总）

美国对我国海南一家企业的罗非鱼实施自动扣留

美国更新包装食品“营养成分”标签

食品科技

研究揭示 H5N1 禽流感流行病学特征
第二代马铃薯馒头类主食上市

华东理工大学发现海温调控病原菌毒力信号转导机制
绿茶或能改善唐氏综合征患者认知能力

食品伙伴网讯 2016年6月8日，国家食品药品监督管理总局召开新闻发布会，发布了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（以下简称《办法》），办法自2016年10月1日实施。

《办法》分别对婴幼儿配方乳粉产品配方注册的申请企业条件、申请与审批流程、再注册流程、婴幼儿配方乳粉的标签标识要求以及相关的法律责任做出了规定。随着《办法》的发布实施，以及《食品安全法》及其实施条例等其他相关法规的逐步发布和实施，婴幼儿配方乳粉的标签将发生变化。新规发布后，食品伙伴网标签合规中心联合竞品中心一起对其中关于标签的规定以及目前市场上产品的标识现状做了研究。竞品中心调查了市场上20多家主要婴幼儿配方乳粉生产企业所生产的200多个生产日期从2015年7月至2016年6月的婴幼儿配方乳粉产品（以下调查结果均基于此调查），通过对比研究发现，《办法》实施以后，市场上的婴幼儿配方奶粉的标签将出现以下几大变化。

一、配料表需标注乳制品原料的动物性来源，使用两种以上动物性来源乳制品原料时，应当标明各种动物性来源所占比例

《办法》第三十一条规定，产品名称中有动物性来源的，应当根据产品配料在配料表中如实标明使用的生乳、乳粉、乳清（蛋白）粉等乳制品原料的动物性来源。使用的乳制品原料有两种以上动物性来源时，应当标明各种动物性来源所占比例。

在调查数据里面，竞品中心发现有10家生产羊奶粉的企业的近30个产品中未发现配料表中标注羊乳（粉）所占比例，以及乳清蛋白来源。

更多内容详见：[婴配注册新规发布 标签变化需关注](#)

食药监总局在 2016 年前四个月，对婴幼儿配方乳粉开展了国家专项监督抽检。1-4 月分别抽检 198、194、199、229 批次，合格率分别为 96.97%、98.97%、98.49%、99.56%。总的来说，合格率和趋势都不错。

根据各个省市情况不同，总局进行了不同批次检测。1-4 月被抽样单位所在省份分布较多的是黑龙江，其次是陕西。

不合格的产品分为“不符合食品安全国家标准、存在食品安全风险”和“不符合产品包装标签明示值、不存在食品安全风险”两种。

打个比方，第一种不合格对于正值毕业季的小伙伴来说，就相当于论文内容和框架有问题，得认真地花时间改。第二种不合格则属于论文格式有问题，不是硬伤，也不会带来危害。

其中，第一种不合格共 6 批次，1-4 月分别有 2、2、1、1 批次。第二种不合格共 6 批次，1-4 月分别 4、0、2、0 批次。

更多内容详见：[2016 前四个月婴幼儿乳制品抽检谁不合格？](#)

爱上海食品安全专版和新闻晨报周到上海 APP 健康频道联合推出【顾大咖食话实说】栏目。

如果你还在为朋友圈那些满天飞的食物谣言而迷茫，如果你还在为粑粑麻麻轻信网上的饮食误区而困惑，就请搬好小板凳，每周持续关注，听上海最权威、最资深的食品专家顾振华给解开“吃惑”，探寻最健康和正确的食之道，食话实说。

顾振华

- 沪上最权威的食品安全问题专家
- 从事食品行业超过 30 余年
- 原上海市食品安全委员会办公室副主任、原上海市食品药品监督管理局副局长
- 现任上海市食品安全工作联合会会长

消费者小玲最近在商场的进口食品柜台，看到了不少一二十元就能买一大袋的进口零食，和印象中的“身价不菲”完全不同，仔细一看保质期才发现秘密：原来这些食品离过期只有一个星期了。这不禁让小玲心动又犹豫：“这样的食品还可以买么？如果不能在规定期限前吃完，还能再吃么？”

“保质期也是双刃剑。”顾振华表示，消费者应养成购买食品看标签标注保质期的习惯，掌握关于保质期的基本知识。过期食品是否能继续食用，与食品本身的质量、贮存条件等多因素相关，需在具备相关专业知识的情况下谨慎判断；在不具备专业知识的情况下应严格执行保质期规定。

更多内容详见：[专家解读：食品含蛋白质越高，越应严守保质期](#)

文章来源：新闻晨报

最高法发布指导案例确立裁判规则 “老字号”商标不正当竞争有明确认定

记者 5 日从最高人民法院获悉，最高法近日发布了第 1 2 批 4 件指导性案例，供各级人民法院审判类似案件时参照。

据介绍，指导案例 5 7 号温州银行股份有限公司宁波分行诉浙江创菱电器有限公司等金融借款合同纠纷案，旨在明确在有数份最高额担保合同情形下，具体贷款合同中选择性列明部分最高额担保合同，如债务发生在最高额担保合同约定的决算期内，且债权人未明示放弃担保权利，未列明的最高额担保合同的担保人也应当在最高债权限额内承担担保责任。这不仅解决了认识分歧，统一了此类案件的裁判标准，而且有利于保护金融债权人合法权益，防止担保人恶意逃债现象发生，有利于引导金融资本支持企业发展。

指导案例 5 8 号成都同德福合川桃片有限公司诉重庆市合川区同德福桃片有限公司、余晓华侵害商标权及不正当竞争纠纷案，旨在明确与“老字号”无历史渊源的个人或企业将“老字号”或与其近似的字号注册为商标后，以“老字号”的历史进行宣传的，应认定为虚假宣传，构成不正当竞争；与“老字号”具有历史渊源的个人或企业在未违反诚实信用原则的前提下，将“老字号”注册为个体工商户字号或企业名称，未引人误认且未突出使用该字号的，不构成不正当竞争或侵犯注册商标专用权。目前，我国没有对“老字号”进行保护的专门法律，本案例确立的裁判规则明确了在老字号与注册商标权利冲突情形下的不正当竞争情形的认定，及老字号与注册商标平行使用的规则，可以为人民法院审理类似案件提供指导。

更多内容详见：[最高法发布指导案例确立裁判规则 “老字号” 商标不正当竞争有明确认定](#)

今年已有 29 家婴幼儿配方乳粉企业被要求停产整改

国家食品药品监督管理总局今日举行《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》新闻发布会。食品药品监管总局副局长滕佳材表示，2016年，食药监总局决定“以预防为原则”全面推进体系检查范围，即在3年内实现婴幼儿配方乳粉生产企业体系检查全覆盖。截至目前，总局已完成对37家婴幼儿配方乳粉生产企业的体系检查，针对检查发现的问题，各相关省局要求共计29家企业停产整改。

据了解，2014年起，食药监总局“以问题为导向”，对所有检出不合格产品的婴幼儿配方乳粉生产企业均进行了体系检查，“当初我们说一个形象的叫法，也是借鉴国外的叫法，我们叫食品安全审计，这是通俗的叫法，按照法律规定，这是对生产企业进行体系性、全方位的检查。”滕佳材解释。

2016年，食药监总局决定“以预防为原则”全面推进体系检查范围，即在3年内实现婴幼儿配方乳粉生产企业体系检查全覆盖。“从今年开始，不管这个企业抽检有什么问题，到目前103家企业，我们要全面进行检查，即使没有查出问题，我们也要进行体系检查，体系检查是严格、全面的检查，按照国家的法律法规，按照GMP、按照食品安全标准，按照相关生产规范，对生产过程、整个生产管理体系检查得很严格，相当跟药品GMP检查要求是一样的。”滕佳材说。

截至目前，总局已完成对37家婴幼儿配方乳粉生产企业的体系检查，针对检查发现的问题，各相关省局要求共计29家企业停产整改。凡是查出问题的，都要求企业先停产，起码对产品的生产线先停产、整改、查找原因，经过复核之后才能恢复生产。要求企业整改情况，也如实在总局网站和相关省局网站公布。

更多内容详见：[今年已有 29 家婴幼儿配方乳粉企业被要求停产整改](#)

记者调查：苏州新鲜荔枝检出有害“保鲜剂” 含二氧化硫

荔枝味道甜美，开胃健脾，同时又补脑健身，正是现在的时令水果。但最近就有市民发现商贩们总是给荔枝喷雾，这种喷出来的液体并不清澈，还有股刺激性的味道……这种喷洒的液体到底有没有猫腻呢？来看记者发回的调查。

当被问及为什么装荔枝的箱子里有那么多黄色的液体时，商贩们介绍，那是在运输过程中为了保鲜而装的冰块融化后的水。虽然每个纸箱里都有充足的水分，但是记者观察发现，荔枝拿出来后，一些商贩仍然用水壶向装满荔枝的箱子里喷洒液体。摊贩表示，这就是为了加点水，让荔枝变得好看一些。

冰块化开的水还嫌不够，继续喷水保鲜，难道真是这样吗？而如果真的只是喷水而已，箱子里的液体为什么又会呈现黄色呢？

业内人士透露，荔枝在二三十度的气温下，室外保存一两天就会变质，而稀释后的甲醛和二氧化硫，喷洒在荔枝表面，不但能让其变得好看，更重要的是起到防腐、保鲜的作用。

为了验证这一说法，记者分别购买了几种荔枝，送到专业检测机构进行检测。果然在其中一种荔枝中检测到了保鲜剂，而这种保鲜剂的主要成分就是二氧化硫。

专家表示，含硫保鲜剂过量食用会对口腔食道黏膜有损伤，可引起结膜、支气管炎症状。“那么，市民该如何分辨荔枝好坏呢？”食品专家告诉我们——没成熟的荔枝的颗粒凸起长的比较密，相比较根部有一个比较明显的差异，感觉没有长开。而成熟的荔枝，小凸起是均匀分布的，说明他已经进入成熟期。另外，在挑选荔枝是我们也可以注意图中两个方面。

“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来。”昔日王公贵族能吃到的荔枝，现在早已走入了千家万户。但这也同样告诉我们，荔枝的保鲜是一项很难的工作，市民一定要购买新鲜的荔枝，并且注意荔枝保鲜手段的安全性，不要让“保鲜剂”这样的有害化学物质伤害了您和家人的健康！（来源：苏州广电总台 编辑：曹卢杰）

暗访黑粽子窝点：日产上万个 非法添加 工人称——放一层粽子 撒一层甜蜜素

法制晚报讯（本报暗访组） 拒绝客户自提、藏身拆迁后出租大院、外人进门先盘问清楚、工人抽着烟光着膀子包粽子……

根据读者提供的信息，《法制晚报》记者暗访发现，在北京丰台区万柳桥附近藏有 3 家非法加工粽子的窝点，其中一家能日产上万个。

记者辗转拿到窝点生产的粽子，丰台食品药品监督管理局检测发现，其含国家严禁添加的食品添加剂——甜蜜素，经常食用将对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是会威胁到老人、孩子、孕妇的健康。

6月1日，丰台食药监局联合丰台公安分局对 3 家窝点进行了查抄，共查扣 1.7 万余个粽子，并已于第二天送到专业场地销毁。

读者爆料 吃粽子结果手都是甜的

前不久，丰台嘉园三里居民郭女士，在小区附近的北甲地综合市场正宗山东馒头房，以 1 元/个的价格，购买了 15 个糯米小枣粽子。

食用后，全家人发现拿过粽子的手是甜的。糯米小枣粽子只有包在里面的小枣是甜的，最多经过蒸煮后包裹在小枣周围的糯米是甜的，手没有接触到小枣和小枣周围的糯米不可能染上甜味。

于是，郭女士上网搜索后，怀疑自己买的粽子有可能被添加了甜蜜素——蒸煮时向水中放该物质，使得粽叶被染甜，手接触到粽叶进而也发甜。

更多内容详见：[暗访黑粽子窝点：日产上万个非法添加工人称——放一层粽子撒一层甜蜜素](#)

文章来源：法制晚报

你吃的“旺旺碎碎冰”可能是假的 临沂兰山警方铲除一黑作坊

近日，兰山公安分局食药环侦大队通过举报线索和缜密侦查，一举捣毁一个集生产、包装和储存一体的，制售假冒“旺旺碎碎冰”的制假窝点，抓获犯罪嫌疑人2名，现场查获了185000余支假冒“旺旺”碎碎冰，涉案价值20余万元。

近日，兰山公安分局接到群众举报，城西某民房内有人生产假冒的“旺旺”碎冰冰，食药环侦大队多次派人进行取证调查，掌握了充分的犯罪证据后，5月26日在琅琊王路某物流城内一举查获这个销售假冒“旺旺”碎冰冰的个体户，现场依法查扣假冒“旺旺”碎冰冰饮料250余箱，并在其仓库内查获“旺旺”碎冰冰果味饮料907箱，合计1157箱185000余支，涉案价值达20余万元。

目前，两名犯罪嫌疑人均已被兰山警方刑事拘留。

公安机关提醒：由于造假者造假水平不断提高，使得“旺旺”碎冰冰真假难辨，消费者在购买时要懂得“察言观色”。一旦买到假冒产品，质量无法保证，会对孩子的健康造成影响。提醒消费者尽量到正规超市、商店购买，不要贪图便宜，购买没有安全保障的“三无”产品。

超市所用胶带多为工业级 用胶带绑蔬菜甲醛超标 10 倍

常去超市买菜的市民会发现，很多生鲜蔬菜被五颜六色的胶带捆在一起。近日，央视报道称，这样包装的蔬菜甲醛超标 10 倍！

日前，记者走访广州市场发现，不少超市销售蔬菜、水果，都直接用胶带捆绑。权威专家指出，目前超市所使用的胶带基本属于工业级胶带，建议消费者购买蔬果后，胶带接触到的部分尽量连皮削掉，或直接扔掉。

超市用胶带直接捆绑蔬果

日前，记者走访广州城区一些大型超市发现，蔬菜专卖区里售卖的空心菜、大白菜、青瓜等，都直接用紫色或绿色的胶带捆绑着，胶带上印有“每日新鲜”、“生鲜”等字样，有些价格标签也直接贴在蔬菜上。

在某超市里，记者在大门口的水果区看到，工作人员正用胶带直接将哈密瓜拦腰捆绑。现场工作人员向记者表示：“一直都是这么捆的，没有问题。”

记者了解到，超市用胶带捆绑蔬菜、水果，主要是为了方便顾客挑选购买，看起来也更美观整齐。

更多内容详见：[超市所用胶带多为工业级胶带 用胶带绑蔬菜甲醛超标 10 倍](#)

福州市民在沃尔玛里买的饼干过期 超市却说没这批货

“在超市买进口饼干，不料发现过期了。”昨日上午，福州市民肖先生向海都热线 95060 反映，他在沃尔玛福州大利嘉店购买到了过期饼干。让他气愤不已的是，超市还不承认。无独有偶，另一市民郭女士向本报反映，6月1日在这家超市购买的白粿，尚在保质期内，却发霉了，疑为“问题”白粿。

2014年11月生产 保质期一年半

昨日，记者在沃尔玛福州大利嘉店前见到了市民肖先生。肖先生手中一包 400 克封装的卡布莱妮榛子味威化饼干，上面标的生产日期为 2014 年 11 月 19 日，保质期至 2016 年 5 月 19 日。超市小票其中一栏标着：卡布莱妮饼 29.9 元。

肖先生说，上午他到这家超市买早餐。还没走出超市出口，他随手拿起放在最上面的饼干看了一下，发现 2016 年的“01”不是很清晰，疑似过了保质期。他就朝超市服务台走去，工作人员说“保质期是 2026 年 5 月 19 日”。他让工作人员去核对保质期多久，后被告知确实是一年半，也就是说这包饼干过期了，“可超市处理人员称这不是超市的货。”随后，肖先生投诉到了 12315。

无独有偶，昨日，市民郭女士也反映，6月1日晚，她在沃尔玛福州大利嘉店购买的福百露盒装白粿，生产日期为 6 月 1 日，袋身上标着“常温 2 天，冷藏 7 天”，可 3 日中午，她从冰箱取出后发现白粿居然发霉了。

当晚，郭女士致电超市，工作人员让她拿过去退货。她说，自己不太能接受这种方式，希望在大商场购买的商品能有保障，真正放心吃。

更多内容详见：[福州市民在沃尔玛里买的饼干过期 超市却说没这批货](#)

国内预警

关于公开征求《保健食品注册技术审评细则（征求意见稿）》等意见的函

为规范保健食品注册技术审评工作，落实《中华人民共和国食品安全法》和《保健食品注册与备案管理办法》等法律法规要求，食品药品监管总局组织起草了《保健食品注册技术审评细则（征求意见稿）》及注册申请材料要求和相关证书文本格式（见附件），现公开征求意见，请于2016年6月17日前按照意见反馈模板提出修改意见并以电子邮件形式反馈我局。

电子邮箱：chenmu622@163.com

- 附件：
-  附件 1：保健食品注册技术审评细则（征求意见稿）.doc.doc
 -  附件 2：保健食品注册资料要求（征求意见稿）.docx.docx
 -  附件 3：保健食品注册证书文本格式（征求意见稿）.doc.doc
 -  附件 4：意见反馈模板.xlsx.xlsx

食品药品监管总局食监三司

2016年6月8日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

卫计委关于发酵乳杆菌CECT5716 等 3 个菌种的公告

2016 年 第 6 号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对发酵乳杆菌 CECT5716 (*Lactobacillus fermentum*) 等 3 个菌种的安全性评估材料审查通过。将发酵乳杆菌 CECT5716 (*Lactobacillus fermentum*)、短双歧杆菌 M-16V (*Bifidobacterium breve*) 列入《可用于婴幼儿食品的菌种名单》，将凝结芽孢杆菌 (*Bacillus coagulans*) 列入《可用于食品的菌种名单》。

特此公告。

国家卫生计生委

2016 年 5 月 30 日

文章来源：[卫计委](#)

国内预警

卫计委发布关于聚(12-羟基硬脂酸)硬脂酸酯等 23 种食品相关产品新品种的公告

2016 年 第 7 号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对聚(12-羟基硬脂酸)硬脂酸酯等 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：1. 聚(12-羟基硬脂酸)硬脂酸酯等 12 种食品接触材料及制品用添加剂新品种

2. 氧化镁等 5 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

3. 丙烯腈与 1,1-二氯乙烯的聚合物等 6 种食品接触材料及制品用树脂新品种

国家卫生计生委

2016 年 5 月 31 日

更多内容详见：[卫计委发布关于聚\(12-羟基硬脂酸\)硬脂酸酯等 23 种食品相关产品新品种的公告](#)

文章来源：[卫计委](#)

国内预警

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第26号）

国家食品药品监督管理总局令

第26号

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》已于2016年3月15日经国家食品药品监督管理总局局务会议审议通过，现予公布，自2016年10月1日起施行。

局长 毕井泉

2016年6月6日

婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法

第一章 总 则

第一条 为严格婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理，保证婴幼儿配方乳粉质量安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内生产销售和进口的婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理，适用本办法。

第三条 婴幼儿配方乳粉产品配方注册，是指国家食品药品监督管理总局依据本办法规定的程序和要求，对申请注册的婴幼儿配方乳粉产品配方进行审评，并决定是否准予注册的活动。

第四条 婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理，应当遵循科学、严格、公开、公平、公正的原则。

更多内容详见：[《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第26号）](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

新西兰“奶粉投毒敲诈案”调查不菲 花去纳税人 3700 万纽币

发生在去年的“奶粉投毒敲诈案”有了新进展。新西兰商人、60 岁的 Jeremy Hamish Kerr 2 日在法庭上就持有和销售管制药品 BZP 认罪。这是一种可致幻的药物，是 party pills 的主要成分。另据了解，这宗敲诈案目前已经花去纳税人 3700 万纽币。

此间媒体还挖出了 Kerr 的“暗黑史”。据先驱报报道，他在 2004 年就曾因为非法栽种大麻受到指控。当时，警方在一次行动中发现他在一个装备有风扇、紫外线灯和灌溉系统的集装箱内种植了 450 株大麻，市值约为 15 万纽币。他称，种植大麻是为了拓展自己的病虫害治理业务。

今天，Kerr 在法庭上承认了自己非法持有并贩卖 C 级药品罪。

为了保障被告的公平审理权利，法院要求暂不公开 Kerr 面临的其他指控。

据悉，Kerr 敲诈案被高等法院首席法官 Geoffrey Venning 称为“同类犯罪中最严重的一宗”，迄今为止用于该案的调查费用高达 3700 万纽币。

在新西兰，1080 农药被广泛应用，专用于对付破坏种植业的老鼠、白鼬和负鼠，阻止它们大规模繁殖。但是，很多环保团体认为“1080”农药会给动物的氧代谢系统造成伤害，动物一旦误服“1080”农药，将在 48 小时内因呼吸系统或心脏逐渐衰竭而死亡，在这个过程中动物将要承受极大的痛苦，实在是太不人道。而且，环保团体还认为，这种农药毒性太强，会对水源、土壤等环境造成影响。因此，有团体呼吁政府停用“1080”农药。

相关报道：[新西兰奶粉遭投毒威胁 警方与政府已关注](#)

营养缺失：1/6 澳人拒绝喝牛奶 特别是女性

尽管没有医嘱禁止喝牛奶，1/6 的澳人在日常生活中仍会避免食用牛奶或者乳制品。

根据《时代报》1 日消息，一项由 CSIRO 以及阿德莱德大学（University of Adelaide）联合对 1200 名澳洲成年人做的调查显示，绝大多数澳人不喝牛奶的原因是受网络、媒体、朋友或者其他行业内部人员的影响。调查还显示，3/4 的受访者不喝牛奶是为了避免腹胀、胃痉挛等问题。还有一小部分人不喝牛奶是因为单纯觉得不好喝或者牛奶会使人变肥胖。值得一提的是，相比男性来说，更多女性会避免喝牛奶或者食用乳制品，而牛奶和乳制品富含钙、碘、维生素 A、D 和 B12 等人体所需的营养元素。

CSIRO 研究小组的科学家 Bella Yantcheva 表示：“除了因医学原因无法饮用的情况外，不喝牛奶的行为会导致营养元素缺失，特别是对女性来说。”研究表明人体每天需要至少 2 到 3 组乳制品，比如奶酪或者酸奶，一杯 250 毫升的牛奶算一组含奶食品。食用牛奶或乳制品也可以降低骨质疏松、结肠直肠癌以及 2 型糖尿病等疾病的风险。专家提醒无奶饮食者们（例如素食主义者）需要从其他可替代食物中汲取牛奶所富含的营养，谨防营养缺失。

美国华裔冠心病高发 医者呼吁少吃高盐高脂食品

据美国《世界日报》报道，美国华裔好吃高盐份、多油、腌制等食品，属于冠心病高发群体。在纽约中华公所举办日前举办福安康宁同乐日活动上，纽约长老会下城医院亚裔心血管服务总监陈建乐呼吁，华裔民众要选择正确的食物以保证心脏健康，并且少量饮葡萄酒也对身体有益无害。

陈建乐指出，冠心病属于急症，主要是因为冠状动脉堵塞导致血液不能流入心脏或大脑。他建议大家了解自己的身体、症状，及早确定是否属于高危人群，通过健康饮食、有规律的身体活动，预防冠心病的发生。选择正确的食物尤为重要，陈建乐建议民众选吃全谷食品，如燕麦、糙米、全谷面包等，同时少吃低纤维的食品，如白面制成的馒头或糕点、蛋挞、芋头包、蛋糕等。“高纤维及新鲜的蔬菜和水果更是不可或缺，尽量少吃腌制的蔬菜和罐装水果。”

在做菜方面，应使用无盐或低盐（钠）食品，“可以选择不含盐的调味料如香草、罗勒、咖喱粉、牛角椒来增加食物的风味，同时也尽量避免普通酱油和罐装浓汤。”在食用油的选择上，可用橄榄油、芥子油、豆油、无反式脂肪的人造牛油或无胆固醇的抹酱来炒菜，最好避免猪油、椰油、棕榈油、牛油和人造奶油。

同时陈建乐也建议冠心病高发群体最好避免起司、全脂牛奶、蛋糕等高脂肪奶制品，而选择蛋清、豆制品、瘦肉、鲑鱼等低脂肪蛋白质，并多吃坚果类小吃。“最好减少在外用餐的次数，还有就是增加运动量。”最好每天还要进行至少 30 分钟的运动，保持身高与体重指标（BMI）在 23 以下，并严格戒烟。（金春香）

食品伙伴网讯 据英国食品标准局（FSA）消息，5月26日英国食品标准局发布第三季市售弯曲杆菌污染调查报告。报告显示，弯曲杆菌污染程度呈下降趋势。

本期共采集1009份冷冻英国产鸡肉样本。本季（2016年1月至3月）数据显示，最高污染水平阳性鸡肉比例为9.3%，而2014年12月至2015年2月期间的污染水平为21.8%。

调查报告还显示，50%的鸡肉样本检出弯曲杆菌，去年同期为71%。英国食品标准局政策主任Steve Wearne称，本期结果令人满意，污染水平出现下降的一个原因是零售商以及供应商在销售前去掉了鸡脖子，而鸡脖子是受污染最重的一个部位。

鉴于此，与以往数据的可比性下降，英国食品标准局本季给出了总体数据，并未像往常一样拆解零售商数据。Steve Wearne称，下季将采用最新弯曲杆菌测定方法。另外，对零售商进行排序的首轮数据将于2017年1月公布。

原文链接：

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15162/campylobacter-quarter-3-results-published>

国际预警

2016年5月美国FDA自动扣留我国食品情况（5月汇总）

食品伙伴网讯 据美国FDA网站消息，5份美国FDA更新了自动扣留列表，对我国7家企业的相关产品实施自动扣留。

具体情况如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	疑似不合格项目
45-02	2016-5-6	上海	Oishi (China) Food Co	玉米脆片、虾条、虾味饼干	栀子黄色素
16-127	2016-5-11	广东湛江	Zhanjiang Regal Integrated Marine Resources Co. Ltd.	虾	氯霉素
99-05	2016-5-11	河北晋州	Hebei Jinzhou Great Wall Economy Trade Co. Ltd.	鸭梨	毒死蜱
99-08	2016-5-13	山东临沂	Linyi Dalin Foodstuffs Co.	黑莓	多菌灵
99-08	2016-5-9	陕西西安	Shaanxi Jiahe Phytochem Co., Ltd.	绿茶提取物	吡虫啉
16-81	2016-5-31	山东威海	RonGCHENG MINGYUAN AQUATIC FOODSTUFF CO., LTD.	冷冻鱿鱼	沙门氏菌
99-08	2016-5-26	福建厦门	XIAMEN FUBERK FOODS CO., LTD.	蘑菇	多菌灵

原文链接：http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2016年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

说明：本资料来自美国FDA官方网站，由食品伙伴网翻译整理。转载请注明出处！有疑问请联系

news@foodmate.net

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到过第三方检测报告	辖区
1	山东临沂	Linyi Dalin Foodstuffs Co.	草莓	含农药	2016-5-2	是	否	西雅图
2	山东青岛	Qingdao Myjian Foodstuff Co., Ltd.	禽肉狗粮（7批次）	含兽药	2016-5-3	否	否	西北区
3	海南定安	HAINAN XINTAISHENG INDUSTRY CO., LTD.	罗非鱼	含兽药；含污秽的、腐烂的、分解的或其它不适合于食用的物质	2016-5-3	否	否	西南区
4	海南定安	HAINAN XINTAISHENG INDUSTRY CO., LTD.	罗非鱼	含兽药；含污秽的、腐烂的、分解的或其它不适合于食用的物质	2016-5-3	否	否	西南区

更多内容详见：[2016年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国海南一家企业的罗非鱼实施自动扣留

食品伙伴网讯 据美国 FDA 网站消息, 6 份美国 FDA 更新了自动扣留列表, 对我国海南澄迈一家企业的罗非鱼实施自动扣留。

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
16-124	2016-6-2	海南澄迈	Hainan Allied Pacific Biotech Co., Ltd.	罗非鱼	磺胺嘧啶

原文链接: http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_27.html

文章来源: 食品伙伴网

美国食品及药物管理局发布一份冗长的最终规则，更新包装食品的“营养成分”标签，并对膳食补充剂的“补充剂成份”标签作出少许相应修改。除了受美国农业部食品安全检验局监管的若干肉类、家禽及加工蛋产品外，上述最终规则适用于各类包装食品（包括进口及本土生产的包装食品）。于2018年7月26日前，大部分食品生产商必须使用新标签，每年食品销售额少于1,000万美元的食品生产商则须于2019年7月26日前使用新标签。

美国食品及药物管理局表示，新的“营养成分”标签必须包括以下各项：

.就添加糖提供每日摄取量百分比及含量（克）声明

.更新的每次食用份量，更确切反映现时人们的食用及饮用份量

.为可以一次或分多次食用的多次食用食品提供双列标签，显示“每份”及“每包”食品的卡路里及营养资料

.就钾、维生素 D、钙及铁提供每日摄取量百分比及含量（克）声明

.就钠、膳食纤维及维生素 D 等多种营养提供更新的每日摄取量。

.删除“来自脂肪的卡路里”，原因是研究发现，脂肪的种类（如仍须标示的饱和脂肪及反式脂肪）较含量更加重要

.改变标示格式，突显若干资料，如卡路里及每次食用份量

此外，生产商必须提供书面纪录，以证明食品标签内的膳食纤维、添加糖、维生素 E 及叶酸声明，并在食品分销至各州份后保持相关书面纪录两年。

来源：

<http://economists-pick-research.hktdc.com/business-news/article/Business-alert-US/FDA-Updates-Nutrition-Facts-Labels-on-Packaged-Foods/baus/en/1/1X300W0C/1X0A6BNG.htm>

中国疾控中心余宏杰课题组通过系统收集长达 18 年的全球人感染 H5N1 禽流感个案数据，首次呈现了 1997 年至 2015 年全球人感染 H5N1 禽流感的流行病学特征，并且阐明了自 2014 年 11 月以来埃及上升疫情的流行病学特征及相关危险因素变化。相关成果日前在线发表于《柳叶刀—传染病》杂志。

自 1997 年香港特区发现了全球首例人感染高致病性禽流感 H5N1 病例以来，近 10 年间 H5N1 禽流感病毒在全球蔓延，不断引起人类发病，并且具有较高的病死率。研究推测，该病毒可通过基因重配或突变演变为引起人类流感大流行的病毒，因此成为全球关注的焦点。

余宏杰课题组系统整理了 1997 年 5 月至 2015 年 4 月全球 907 例人感染 H5N1 禽流感病例个案及其可能暴露因素的数据，并围绕全球人感染 H5N1 高致病性禽流感个案及其流行病学特点开展了系统研究。

研究发现，人禽流感 H5N1 疫情主要发生在东亚、东南亚和北非国家，并在 2003 年至 2008 年逐渐从东亚扩散到东南亚、西亚和非洲。全球人禽流感 H5N1 总病死率为 53.5%，但各地区有所差异。从全球范围看，67.2% 的病例发生在 12 月至次年 3 月，而且 2015 年报告了最多的病例。病例的年龄中位数为 19 岁，同时 80% 的病例在 35 岁以下，但埃及死亡病例的年龄中位数高于东亚和东南亚死亡病例。

研究还表明，人感染 H5N1 禽流感病毒 clade 1、2.1 和 2.3 的病死率高于 clade 0 和 2.2。尽管 2014 年 11 月至 2015 年 4 月埃及的人禽流感 H5N1 疫情有所上升，但与之前相比，患者病死率、禽类暴露史、发病至住院的时间等没有显著性差异。

相关专家表示，该研究为下一步的疫苗和抗病毒药物研发、疫情驱动因素的研究和防控提供了科学证据。

本报讯 日前，由中国农业科学院农产品加工研究所（以下简称加工所）和北京市海乐达食品有限公司（以下简称海乐达）产学研合作开发的第二代马铃薯馒头类主食正式上市。

加工所薯类加工研究团队通过配方优化、工艺参数改良以及设备改造等手段，突破了高占比马铃薯馒头黏度大、成型难、易破损等技术难题，成功研发出含 55% 马铃薯全粉的馒头产品，并完成了小试与中试实验，实现了马铃薯全粉占比 55% 的第二代马铃薯馒头类主食产业化生产。

此前，含 30% 马铃薯全粉的第一代马铃薯主食馒头已经在市面销售，广受消费者欢迎。据了解，与第一代马铃薯馒头及小麦馒头相比，第二代马铃薯馒头马铃薯特有的香甜风味更为浓郁，营养更丰富、更均衡、更健康。

作为目前北京最大的面食产品加工企业之一，海乐达自 2015 年 1 月份以来与加工所薯类加工研究团队展开了合作，已开发出了马铃薯馒头、花卷、面包、糕点等高品质、高营养的主食产品。（胡璇子）

华东理工大学发现海温调控病原菌毒力信号转导机制

华东理工大学生物反应器工程国家重点实验室在一项最新研究中，发现了温度调控毒力表达信号转导机制。该研究为探讨温度影响病原菌的致病能力以及制定相应防治策略奠定了理论基础。相关研究成果已在线发表于《公共科学图书馆—病原学》。

全球气候变暖、夏季高温和反常气候现象（如厄尔尼诺现象）等导致海水表面温度升高，引起海洋生物大规模死亡，为海洋生态系统、海水养殖业和人类健康带来极大危害和损失。

研究发现，溶藻弧菌非常“聪明”地利用环境温度升高信号，激活可替换 sigma 因子 RpoE 蛋白相关信号转导通路，并以不依赖细菌细胞密度的机制直接结合到群体感应中枢调控元件 LuxR 的启动子上介导温度调控其毒力产生。研究人员进一步发现，RpoE 蛋白在不同温度条件下，通过与不同启动子的亲和力差异实现调控毒力并响应温度应激。

据悉，该文第一作者为华东理工大学博士研究生顾丹，青年教授王启要为论文的通讯作者。

绿茶或能改善唐氏综合征患者认知能力

据外媒报道，研究人员近日发现，绿茶中的儿茶素，有助改善唐氏综合征患者的记忆、语汇等认知能力。

研究组在期刊《柳叶刀神经学》发表的报告说，经过为期一年的临床测试后，研究人员发现，绿茶中的儿茶素（epigallocatechin gallate）可以改善唐氏综合征（Down's syndrome）患者的记忆和行为。

脑部扫描显示，绿茶中的儿茶素改变了脑内神经原（neuron）的连结方式。在测试结束后六个月，绿茶对患者认知能力的正面影响仍旧存在。

研究员、西班牙巴塞罗那基因调控中心的玛拉·狄尔森说：“这是首次有研究发现，唐氏综合征患者的认知能力能通过治疗而改善。”

但她强调，尽管功效显著，研究结果不应解读为儿茶素具“治愈”功效。她说：“这也许能成为一种改善患者生活质量的工具。”

未参与该项研究的专家，则以“令人兴奋”与“成果重要”形容相关研究的结论。在此同时，专家也提醒，相关发现仍需经更多试验，才能证实功效。

据世界卫生组织的资料，唐氏综合征是最常见的遗传性智力缺陷疾病，发生率约为千分之一。

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 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：

6月20-22日	北京	2016 中国国际食品安全与新技术展览会
8月6-8日	潍坊	2016 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会
8月10-12日	潍坊	第十三届中国（诸城）国际食品加工与包装设备展览会
8月25-27日	青岛	2016 第十三届中国（青岛）国际食品加工机械和包装设备展
8月25-27日	青岛	2016 第13届中国青岛国际食品添加剂和配料展

会议论坛：

6月16-18日	韩国	2016 第十四届国际新药发明科技年会
6月30-7月3日	韩国	2016 韩国低碳绿色发展地球峰
6月30-7月3日	韩国	2016 第七届全球催化科技大会（GCC-2016）
9月7-8日	北京	第三届中国食品企业实验室检测与管理技术论坛
10月26-28日	新加坡	2016 第六届国际纳米科技大会
11月16-19日	南京	首届世界现代中医药大会
11月16-19日	南京	第六届国际药物化学大会（ICM-2016）

2016 年展会预告：

6月15-17日	北京	2016 第六届中国国际保健养生食品展览会
6月21-23日	上海	2016 上海食品加工技术与装备展（Expo FoodTec）
6月21-23日	上海	2016 第十八届亚洲食品配料、健康天然原料中国展
6月21-23日	上海	第十一届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会
6月21-23日	上海	第七届中国国际健康与营养保健品展
6月23-26日	青岛	2016 青岛进口名品展
6月24-27日	杭州	2016 中国餐饮食材（杭州）博览会
6月29-7月1日	广州	2016 第16届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会
7月1-3日	济南	2016 第五届（济南）韩博会暨首届中日商品展
7月8-10日	北京	第四届中国国际咖啡展览会
7月13-15日	上海	第二十二届 2016 上海国际加工包装展览会
8月5-7日	南京	2016 中国（南京）国际糖酒食品交易会
8月12-14日	西安	第十一届西安科博会科教仪器及实验室装备展
8月13-14日	石家庄	2016 第22届华北秋季糖酒副食交易会
8月17-19日	上海	2016 第15届国际高端健康食用油及橄榄油（上海）博览会
8月25-27日	上海	2016 中国食材博览会

8月26-28日	广州	2016年中国(广州)国际渔业博览会
8月26-28日	郑州	2016第十八届中国(郑州)国际糖酒食品交易会
9月1-2日	香港	第六届亚洲国际营养保健食品展
9月2-4日	宁波	2016中国糖果零食展
9月7-9日	上海	2016第四届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
9月8-11日	厦门	2016第五届中国厦门国际葡萄酒及烈酒展览会
9月9-11日	广州	HCI 2016第七届中国(广州)国际保健食品及营养品展
9月9-12日	长沙	中国食品餐饮博览会(CFCE 2016)
9月10-13日	沈阳	第十六届中国沈阳国际农业博览会
9月11-13日	上海	SME2016第十届中国(上海)国际肉类工业展览会
9月22-24日	沈阳	2016年第7届东北亚(沈阳)国际烘焙展览会
9月22-24日	广州	FHW CHINA2016第5届广州国际特色食品饮料展览会
9月23-25日	广州	2016年第33届广州特许连锁加盟展览会
9月27-29日	北京	2016第十四届中国国际肉类工业展览会
10月11-14日	上海	2016(第十二届)中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会
10月13-15日	天津	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
10月19-21日	上海	2016年中国国际婴童用品展览会
10月20-22日	福州	第95届全国糖酒会商品交易会
10月20-22日	合肥	2016中国安徽餐饮业采购大会暨第六届中国徽菜博览会
10月21-24日	天津	2016天津国际优质农产品交易会
11月2-4日	青岛	2016中国国际渔业博览会
11月3-7日	天津	2016中国·天津(环渤海)国际食品交易会
11月9-11日	广州	2016第十六届全国秋季食品添加和配料展览会
11月10-12日	上海	第八届中国(上海)国际酒店设备及用品采购交易会
11月10-12日	武汉	2016第八届华中武汉科学仪器及实验室装备展览会
11月12-15日	西安	2016第八届中国(西安)糖酒食品交易会
11月14-16日	上海	2016 iFresh 亚洲设施农业及园艺资材展览会
11月14-16日	上海	2016年中国国际肉业博览会
11月16-19日	南京	第六届国际药物化学大会(ICM-2016)
11月17-19日	北京	第七届IGPE中国国际粮油精品产业博览会
11月18-20日	北京	2016第十六届(北京)国际营养健康产业博览会
11月25-27日	合肥	2016第13届中国(安徽)国际糖酒食品交易会
11月25-27日	大连	2016中国(大连)国际糖酒食品交易会
11月30-12月2日	上海	2016中国(国际)调味品及食品配料博览会
12月2-4日	上海	2016第五届中国上海优质畜禽产品采购交易会

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：

[佛山市澳立得包装机械有限公司——食品包装](#)
[曲阜汇众机械设备有限公司——食品机械](#)
[郑州龙和化工有限公司——添加剂配料](#)
[曲阜圣泰机械有限公司——食品机械](#)
[上海同田生物技术股份有限公司——仪器试剂](#)
[江苏天瑞仪器股份有限公司——仪器试剂](#)
[食安库（北京）食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)
[深圳菲特立科技有限公司——仪器试剂](#)
[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)
[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)
[梁山县一诺油脂化工设备购销部——二手烘干机](#)
[东莞市丰元制罐有限公司——食品包装](#)
[诸城市大坤机械有限公司——食品机械](#)
[江苏科威机械有限公司——食品机械](#)

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: 2394951172

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

推荐培训信息

[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。

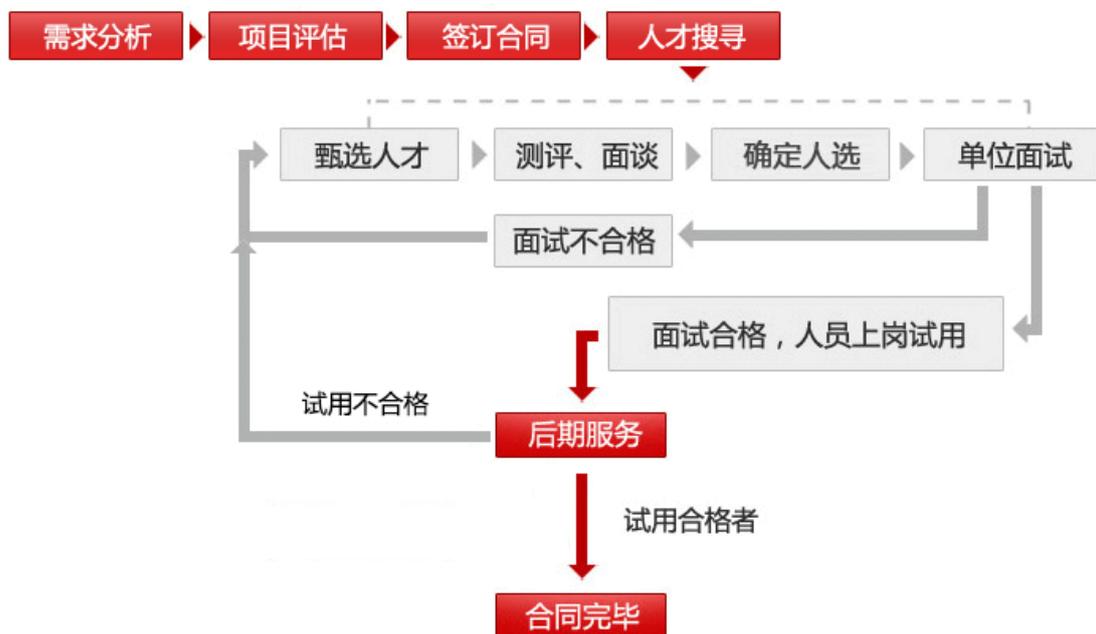
合作企业享受的服务：

- ★ 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。



【活动】食品论坛-食品人才中心——人才大征集开始啦~

由于每个人职场发展阶段与规划的不同，大家在求职中都不同程度的存在一些职场迷茫、职业困惑和职场晋升需求，为了让食品人职场发展的渠道更通畅，也为了摆脱在互联网招聘时代面对海量信息而陷入求职和招聘低效的困局，食品伙伴网食品人才中心为大家准备了“食品人才库”这个职场发展快车道。

食品人才中心 (<http://job.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下专注食品行业的招聘求职平台。其猎头服务是主营业务，旨在帮助企业招聘到最匹配的管理者及专业人才，服务范围面向全国。猎头团队具备食品专业、人力资源专业双重背景。他们深谙东西方企业文化差异，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，为客户及候选人提供“真诚、迅捷、准确的个性化深度服务”。

结构优势：

食品行业权威的平台+食品专业人才数据库+食品企业招聘顾问
专业人力资源咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才

猎头成功案例：

为上海、广州、杭州等食品企业成功推荐食品产品经理、研发工程师；

为上海某食品企业成功推荐区域经理、KA 大客户经理；

为北京某食品企业成功推荐营销总监、食品安全经理；

为北京某食品企业成功推荐食品产品总监、质量总监；

为广州、山东、江苏等食品企业成功推荐生产厂长；

为某知名检测公司成功推荐实验室负责人、检测人员；

.....

食品人才中心“食品人才库”欢迎您的加入，我们将为您提供以下服务：

- 1、最新猎头职位优先推荐（根据个人经历推荐匹配职位）；
- 2、独家行业微信群，特邀各领域大咖授课，探讨专业工作、解除职场困惑；
- 3、专属猎头顾问与您沟通（食品专业、人力资源专业综合背景）；
- 4、伙伴网及客户的兼职工作机会；
- 5、专业技能培训提升机会；
- 6、线下活动、与专家面对面交流机会；
- 7、多行业交叉互动提升，开阔视野。

如何加入“人才库”？

- 1、点击本链接进入页面，填写后提交即可；（链接地址）(<http://job.foodmate.net/>)
- 2、如果您有最新简历，请发送至 job@foodmate.net;
- 3、登陆食品人才中心官方网站 job.foodmate.net 点击“求职者注册”；
- 4、加人才妹 QQ：1967157000 或 3146711400，直接发送。

以上任意一种方式都可以，参与有礼（我们会随机抽取部分简历，寄送小礼品以示感谢）！

您的简历我们会严格保密，未经本人允许不对外公开；若有匹配职位推荐，我们会先与您联系后再进行推荐。

新的猎头职位都有哪些？

地理坐标：北京

- 1、便当研发总监—国内知名高端餐饮企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6580>
招聘重点：日本、台湾便当生产研发经验
- 2、冷冻食品研发工程师—国内知名高端餐饮企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6579>
招聘重点：大型食品企业面点研发经验、熟悉肉制品熟食水产品等
- 3、便当研发厨师—国内知名高端餐饮企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6578>
招聘重点：日本、台湾便当厨师经验
- 4、全国销售总监—江苏某食品添加剂企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6603>

招聘重点：乳制品或保健品添加剂销售经验，要求团队管理经验丰富

5、销售经理—江苏某食品添加剂企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6604>

招聘重点：乳制品或保健品添加剂销售经验

片区拓展副总监—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6547>

招聘重点：茶行业或者酒行业的业务拓展及销售经验

全国销售总监-江苏某食品添加剂企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6603>

招聘重点：乳制品或保健品功能性添加剂和配料

地理坐标：上海

1、饮料研发总监—国内知名食品科技互联网企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6589>

招聘重点：食品专业本科毕业 液体饮料研发经验 5 年以上 具有丰富的团队管理经验

2、饮料研发经理—国内知名食品科技互联网企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6586>

招聘重点：食品专业本科毕业 液体饮料研发经验 2 年以上

3、电商运营经理—国内知名食品科技互联网企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6544>

招聘重点：淘宝店铺的运营 产品推广销售的能力 工作经验 2 年左右即可

4、食品原料采购经理—国内知名食品科技互联网企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6587>

招聘重点：食品专业本科毕业 熟悉食品原料 懂得采购管理

5、OEM 代工采购经理—国内知名食品科技互联网企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6588>

招聘重点：食品专业本科毕业 熟悉食品饮料加工过程 懂得 OEM 供应商管理及采购管理

6、合规部经理—上海知名食品贸易企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6257>

招聘重点：食品专业硕士毕业 熟悉食品法律法规以及标签审核 要有专研精神

地理坐标：江苏-苏州

1、市场总监—江苏豆制品知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6593>

招聘重点：快消行业 专职策划 品牌推广

2、产品经理—江苏豆制品知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6594>

招聘重点：快消行业 专职策划 品牌推广

3、营销总监—江苏豆制品知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6595>

招聘重点：食品快消行业 带过 50 人以上的团队 1 亿销售额

4、渠道销售副经理—江苏豆制品知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6596>

招聘重点：经销商及渠道开发经验

5、休闲销售经理—江苏豆制品知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6597>

招聘重点：中高端休闲食品销售经验

6、研发副经理—江苏豆制品知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6598>

招聘重点：食品行业技术研发经验

7、生产经理—江苏豆制品知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6599>

招聘重点：食品行业生产管理经验

地理坐标：福建-厦门、福州

1、营销副总—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6549>

招聘重点：10 年以上茶行业销售经验

2、网商总监—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6550>

招聘重点：丰富的电商运营及产品推广经验 要有连锁企业工作背景

3、渠道副总监—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6558>

招聘重点：要有茶行业连锁加盟形式的渠道拓展经验

4、客服经理—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6585>

招聘重点：要有大型连锁企业客服管理的工作经验 连锁酒店或者百货商超的客服经验为佳

5、品牌副总监—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6584>

招聘重点：具有丰富的品牌运营经验

6、销售经理—广州某食品添加剂知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6601>

招聘重点：食品添加剂销售经验

地理坐标：广东-广州、深圳

1、片区拓展副总监—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6547>

招聘重点：要有茶行业连锁加盟形式的渠道拓展经验

2、销售经理—广州某食品添加剂知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6600>

招聘重点：食品添加剂销售经验

地理坐标：四川-成都

1、销售经理—广州某食品添加剂知名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6602>

招聘重点：食品添加剂销售经验

地理坐标：河南

肉制品研发经理—国内知名肉制品加工企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6546>

招聘重点：高温 低温以及酱卤制品的研发经验

咸味香精调香师-现代化食品企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6615>

招聘重点：精通咸味香精香料调配技术、精通液体类膏体类粉状类香精的调配研发、香辛料的提取复配。

地理坐标：辽宁-大连

婴幼儿辅食米粉质量技术主管—知名乳品国际贸易企 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6553>

招聘重点：熟悉婴幼儿辅食相关法律法规 了解辅食研发

2、全国销售总监—知名乳品国际贸易企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6551>

招聘重点：10年以上进口婴幼儿奶粉的销售经验

3、区域销售总监—知名乳品国际贸易企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6552>

招聘重点：6年以上进口婴幼儿奶粉的销售经验

地理坐标：山东-烟台、滨州

1、供应商质量辅导专员—国内知名调味品企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6582>

招聘重点：懂得供应商管理 熟悉食品法律法规

2、食品安全高级工程师—国内知名调味品企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6583>

招聘重点：熟悉包材法律法规

3、法律法规高级工程师—国内知名调味品企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6581>

招聘重点：熟悉食品法律法规 善于沟通 有政府机构的人脉

4、肉制品开发工程师—国内知名调味品企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6605>

招聘重点：高温 低温以及酱卤制品的研发经验

5、连锁便利店运营总监—国内知名面粉食品企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6555>

招聘重点：8年以上连锁便利店运营管理经验

6、流通业务销售总监—国内知名面粉食品企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6554>

招聘重点：8年以上面粉行业的销售经验 熟悉流通业务 懂得销售团队的管理

7、植物油研发副总工程师—某国内 500 强集团公司 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6590>

8、农产深加工研发副总工程师—某国内 500 强集团公司 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6591>

9、农产品研发副总工程师—某国内 500 强集团公司 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6592>

10、总经理—省内第三方检测机构 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6612>

招聘重点：第三方检测机构的高管经验 销售和策划能力

地理坐标：河北-石家庄

研发经理（终端方向）—国内复合添加剂前三强企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6608>

招聘重点：有烘焙产品研发经验 烘焙的技术研究深入 研发流程熟知

研发经理（配料添加剂方向）—国内复合添加剂前三名 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6609>

招聘重点：配料行业的技术

销售经理—国内复合添加剂前三强企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6610>

招聘重点：烘焙配料销售经验

地理坐标：福建-厦门

烘焙生产厂长—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6611>

招聘重点：有烘焙产品研发经验 对烘焙生产工艺非常熟悉



更多地区职位 (<http://job.foodmate.net/lietou>)

如大家有什么疑问，可联系人才妹，人才妹会及时给大家回复。

咨询电话：0535-6730782 客服微信号：3146711400（便于加入微信群）

关注微信订阅号与微博，获得最新职场信息：

微博：@食品人才

微信订阅号：jobfoodmate（面向 HR） foodmatejob（面向求职者）

谢谢大家对食品人才中心的关注和支持！

未来，食品人才中心将秉承“全心全意为客户服务”的理念，将更专心、用心、热心的为大家服务。



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

联系电话: 0535-2129198

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[食品论坛 2016 食品安全宣传周活动正式启动](#)
[奖品来啦!!【食安库】你来带我进车间](#)
[第六届食品微生物检测与控制技术交流会](#)
[食品伙伴网行业相关微信公众号推荐](#)

本周求助帖：

[牛蛙高温杀菌之后没味道为什么?](#)
[酸性罐头中心温度和维持时间](#)
[卤出的熟食怎样保湿](#)
[翅类烤后里面有泡沫](#)
[鸡蛋蛋清问题](#)
[去除泡沫有没有什么好方法?](#)
[各位好!有没有做鸡蛋干的高手?](#)
[果蔬汁饮料的 PH 偏高 \(4.0 左右\), 如何调整到 3.5 以下](#)
[粉末产品为什么会结块的?](#)
[有做调理品的没](#)
[请问食品执行标准和本身食品不是一个类目会怎么处罚?](#)
[遇到职业打假人怎么处理](#)
[食品标识等级问题](#)
[sc 取证哪些岗位需要资质证书?](#)
[生产企业经营非自产食品需要办理食品经营许可吗?](#)
[关于农产品标识](#)
[朋友被打假了](#)
[安装监控法律法规](#)
[请教下包装上类似字眼算是违规吗?](#)
[新版生产许可证 \(SC\) 发证怎么那么慢](#)
[关于外包装内含有多个同规格小包装的标签问题](#)
[蜜饯中检出铝](#)
[企标, 推荐性国标的问题](#)
[食品企业标准问题求助](#)
[企标丢失](#)
[产品胀包问题](#)
[食品企业向原料供应商索取 2 次检验报告是哪个条文规定的?](#)
[新员工 GMP 培训一般由谁进行](#)
[生产车间内温湿度表该选哪一种比较好?](#)
[企业用水要去第三方检测吗?](#)
[生蒜头 蒜粉、蒜油或大蒜油树脂](#)
[食品添加剂中的氯化钾起什么作用](#)

[求助各位高手，瓶装的红油榨菜，香辣金针菇等如何调味](#)

[哪位朋友能告诉我煮肉应该增加什么食品添加剂？](#)

[如何配置杨国福辅料](#)

[最近做鸡汁，老是香气不太好，请问谁有解决的办法？](#)

[怎样鉴别一种色素是不是辣椒红？](#)

[食品加工助剂](#)

[买到的食品中食品添加剂分别有 GB 标准和 QB 标准，我要参考哪个？](#)

[10 版的菌落总数和大肠菌群结果能比较吗？菌落总数未超标，大肠菌群超标，为什么？](#)

[霉菌计数](#)

[食品脱氧剂如何进行微生物指标的检测](#)

[维生素 A 微胶囊相关问题](#)

[为什么有的是单扇门、双扇门、上下门？](#)

[鲜榨蔬菜汁如何保存？](#)

本周讨论帖：

[药食同源的单一提取物都不能做为普通食品原料？](#)

[食品生产企业质量安全授权人](#)

[高丽红参到底能不能做为普通食品原料？](#)

[总局是不是又糗大啦？](#)

[同一违法标的物违反同一部法律的不同条款是否应当分别处罚，还是择重并从重处罚？](#)

[葡萄酒标签中可以出现“酒王”两字吗？](#)

[奶粉新政明日出台 政策监管再从严](#)

[食品微生物指标不合格不能复检，企业连申辩的机会都没有吗](#)

[办面粉加工场地皮审批太严，想办个磨坊，申请 SC 可以吗](#)

[2760 该不该由企业申请？](#)

[关于经营者按批次索要出厂检验报告的讨论](#)

[两张图帮你做好进车间的检查](#)

[老板下达任务时不逐级下达，大家怎么看](#)

[应届毕业生的职位，求取舍建议](#)

[不想干了](#)

[工作那么多年，职场最基本的常识不懂，这样的部下我宁愿不要](#)

[受够火大了，这小公司](#)

[应届生虽然没有工作经验，先从基层做起，感觉浪费资源！](#)

[辞职的酸楚](#)

[关于入职的一些怪现象](#)



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

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

服务电话：0535-6730582， 传真：0535-2129828

E-mail: 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