

食品网刊

食品网刊 与您分享

第31期
总第620期
2016-08-08

最高检：

严查六类食品药品监管领域职务犯罪案件

星巴克召回5万不锈钢吸管

并购澳洲知名品牌新希望开始卖保健品

央视调查引发热议专家称正常婴幼儿无需额外补铁

食药总局关于12批次食品不合格情况的通告（2016年第115号）

农业部关于2上半年畜禽产品兽药残留监控计划检测结果的通报

2016年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月汇总）

2016年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月3日更新）

美国麦当劳：“麦乐鸡”等产品弃用人工防腐剂

美国研究：白肉、坚果等优质蛋白质降低死亡风险

食品网刊



中国食品

星巴克召回5万不锈钢吸管
并购澳洲知名品牌新希望开始卖保健品
最高检：严查六类食品药品监管领域职务犯罪案件
央视调查引发热议 专家称正常婴幼儿无需额外补铁
上海：一家五口吃了小龙虾致病 “元凶”尚无法确定

食药监总局：“鱼米乡”武昌鱼（豆豉）菌落总数超标近60倍
费列罗盒装巧克力内惊现飞虫 公司承认事实但拒不作出赔付
西安人人乐超市瘦肉精猪蹄追踪：零售商怪厂商 厂商怪进口
食安办等将开展畜禽水产品抗生素残留超标等专项整治行动
多地曝幼儿园食品安全问题 业内人士认为应让违规者“终身禁入”

国内预警

国家食药监总局：关于“莱克多巴胺”的科学解读
食药总局关于 12 批次食品不合格情况的通告

农业部关于上半年畜禽产品兽药残留监控计划检测结果的通报
国家质检总局《质检总局关于宣布失效一批文件的公告》

国际食品

美国麦当劳：“麦乐鸡”等产品弃用人工防腐剂
澳大利亚昆士兰州 25 名小学生误食化学品导致中毒

意大利出台打包法案杜绝食物浪费
澳洲：沙门氏菌暴增政府警告少吃哈密瓜

国际预警

雅培召回两批次营养奶昔产品
美国食药局再次警示慎用氟喹诺酮类抗菌药

2016年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月汇总）
2016年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月3日更新）

食品科技

多吃素少吃肉有助降低死亡风险
酒精打乱肺部健康平衡过度饮酒除了伤肝还伤肺

美国研究：白肉、坚果等优质蛋白质降低死亡风险
耐储存且味更美的番茄即将问世

记者昨日从国家质检总局得知，星巴克企业管理（中国）有限公司向国家质量监督检验检疫总局备案了召回计划，将自今年 8 月 3 日起，召回 2013 年 9 月至 2016 年 3 月期间制造的不锈钢吸管。中国大陆地区受影响的不锈钢吸管的数量为 54457 件，召回的不锈钢吸管仅涉及 6 款在星巴克中国大陆地区门店出售的杯类产品。之所以召回，主要是因其存在致伤隐患。

本次召回范围内的不锈钢吸管，由于质地坚硬，消费者（尤其是儿童）在使用过程中如果发生意外情况，如跌倒或撞击等，有意外受伤的隐患。对于召回范围内的不锈钢吸管，星巴克将免费为消费者更换相匹配的塑料吸管。

昨日，星巴克企业管理（中国）有限公司在其官网发布了召回公告，提示持有不锈钢吸管的消费者，避免让儿童在没有成人看护下使用不锈钢吸管。记者了解到，中国市场是目前仅次于美国的星巴克第二大市场。

近日，广东省质监局也公布了 2016 年 3~6 月食品用塑料膜（袋）、食品用塑料容器、一次性发泡餐具、一次性塑料餐具、纸杯、纸容器、食品用玻璃制品、食品用陶瓷制品、餐具洗涤剂和压力锅等 10 类产品抽查结果。数据显示，在抽检的 1260 批次样品中，发现不合格产品 33 批次，不合格产品发现率为 2.62%。

8月2日，新希望集团微信公众号发布了“新希望旗下草根知本并购澳洲保健品牌 Australian NaturalCare”的消息，至此，一直在乳业、农业等上下游产业链布局的新希望集团正式进入营养健康领域。

随着消费者对健康保健的重视，保健品尤其是标榜高品质的澳洲保健品一直很受国人欢迎。之前澳洲保健品很多都是走跨境电商渠道，去年合生元以约76.67亿港元收购来自澳大利亚的维他命生产企业 Swisse 83% 股权。

公开资料显示，Australian NaturalCare Pty Ltd.（下称 ANC）成立于1989年，是澳洲老牌保健品牌，主要经营维生素、膳食补充剂和天然生活用品等产品。ANC 目前有119个产品，以其天然、无污染、无化学残留的品质，均获得澳大利亚治疗商品管理局（Therapeutic Goods Administration, TGA）审批，healthy care 为其较知名品牌。

草根知本集团称，对 ANC 进行并购后，将继续保留 ANC 的本土化经营理念，保留 ANC 高层及品牌经营模式，坚持产品的原产地生产，同时进行更加适合中国人体质的新产品研发和在中国的渠道化建设。

草根知本集团正式成立于2015年4月23日，是新希望集团董事长刘永好与副董事长王航、新希望乳业总裁兼草根知本总裁席刚等合伙人共同发起的创新创业平台。草根知本获得先期投资人民币10亿元，去年10月，刘永好曾对外称，“草根”创立半年时间已孵化出20个企业。要不了10年，“有可能它会超过新希望集团的规模”。

收购 ANC，也延续了新希望集团在澳洲投资的风格。对于澳洲农牧业，新希望集团近几年一直大力布局。

2011年3月，新希望集团联合华奥物种，控股新西兰最大的农业服务公司 PGG Wrightson，该交易涉及金额约2亿美元，该公司主要经营农资、畜牧业等，其草种业务位居南半球第一。

更多内容详见：[并购澳洲知名品牌 新希望开始卖保健品](#)

最高检：严查六类食品药品监管领域职务犯罪案件

为贯彻落实党中央关于食品药品安全工作的决策部署，最高人民检察院反贪污贿赂总局近日下发了《关于严肃查办和积极预防食品药品监管领域职务犯罪的通知》（下称《通知》），要求各级检察机关职务犯罪侦防部门坚决贯彻落实“四个最严”要求，切实增强责任感和紧迫感，为“严把从农田到餐桌、从实验室到医院的每一道防线”提供有力司法保障。

《通知》强调，各级检察机关要坚持贪渎并惩，重点查办六类职务犯罪案件：一是群众反映强烈，党委政府关注，新闻媒体曝光，损失后果严重以及社会影响恶劣的危害食品药品安全的渎职犯罪案件；二是食品药品安全恶性事件涉及的渎职犯罪案件；三是负有食品药品安全监管职责的国家机关工作人员对辖区内存在的食品药品行业“潜规则”不闻不问，致使国家和人民利益遭受重大损失的渎职犯罪案件；四是以罚代刑，对依法应当移交司法机关处理的危害食品药品安全的刑事犯罪案件不移交的渎职犯罪案件；五是徇私舞弊，伪造食品检验结果及动植物检验检疫结果，或对应当检验检疫的不检验检疫以及延误出证、错误出证的渎职犯罪案件；六是国家工作人员索贿受贿、充当“保护伞”的犯罪和食品药品生产经营者为谋取不正当利益而拉拢腐蚀围猎国家工作人员的行贿犯罪。

《通知》指出，各地检察机关职务犯罪侦查预防部门结合自身实际，围绕重点领域和案件，适时组织开展专项活动。加强与食品药品监管部门、公安、法院等部门的联系协调，做好情况通报、线索移送、案件协查、信息共享等工作。强化组织协调，积极运用提办、交办、指定异地管辖等办案措施，突出查办大案要案和窝案串案。深入查摆食品药品安全监管的体制机制问题，形成高质量的预防调查报告，促进主管监管部门堵塞监管漏洞和解决监管空白等问题。

《通知》要求，各级检察机关职务犯罪侦防部门加强组织领导，积极争取和依靠当地党委、人大、政府的领导、监督和支持，努力营造良好的执法办案环境。全力配合、主动对接侦查监督部门的危害食品药品安全犯罪专项立案监督工作。及时向最高检反贪污贿赂总局报告本地区查办食品药品监管领域职务犯罪案件情况和重大食品药品监管领域职务犯罪案件，加强经验总结。

文章来源：最高人民检察院

央视调查引发热议 专家称正常婴幼儿无需额外补铁

7月31日，央视曝光了一组调查数据，称其记者购买的19款热销洋奶粉中有8个样品的铁、锰、碘、硒实测值不符合我国食品安全标准，不合格率达到42.1%。在央视曝光的不符合标准的几种微量元素中，铁元素超标是首当其冲的一个，报道中称补铁过多会使婴幼儿造成消化道出血等严重后果。而与之相对应的却是各大企业仍在不断推出额外添加补铁成分配方奶粉的现实。北京晨报记者了解到，今年上半年，美赞臣和贝因美两家企业都推出了添加乳铁蛋白的奶粉新品，并以其能为婴幼儿补充铁剂、降低贫血概率而引起社会广泛关注。而这些奶粉是否值得购买？婴幼儿是否应该额外补铁呢？记者对此进行了关注。

乳铁蛋白奶粉并不能补铁，只是铁的“搬运工”

今年上半年，市场上出现了以美赞臣蓝臻以及贝因美红爱+为首的主打添加乳铁蛋白成分的婴幼儿奶粉新品，宣称其具有补充铁元素，减少婴幼儿贫血、提高婴幼儿免疫力等功效，乳铁蛋白是一种什么成分？它是否能起到补充铁元素的功效呢？

科信食品与营养信息交流中心业务部主任阮光锋告诉北京晨报记者，虽然乳铁蛋白名字里面有铁，但它并不是用来补铁的。补铁一般是用各种铁盐，比如EDTA铁钠、乳酸亚铁等。乳铁蛋白的真正身份是“铁转运蛋白”，相当于是运送铁元素的搬运工，是否能够补铁，首先得有充足的铁才行，如果是真的缺铁了，只补充乳铁蛋白是不够的，就好比货物不足了，运输车再多也只能跑空车。而对于这些添加了乳铁蛋白奶粉宣称的具有提高免疫力等功能，阮光锋表示，的确，乳铁蛋白是组成免疫成分的一种物质，也有些研究发现它有抗菌、抗病毒等功能。但是，通过奶粉补充到底是否有作用，目前的证据其实并不充分，至少是缺乏足够的人体证据。

更多内容详见：[央视调查引发热议 专家称正常婴幼儿无需额外补铁](#)

文章来源：北京晨报

食安办等将开展畜禽水产品抗生素残留超标等专项整治行动

记者 29 日从国家食品药品监督管理总局了解到，国务院食品安全办等部门决定自 2016 年 8 月—2017 年 12 月，在全国范围内集中开展畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治行动。

为进一步规范畜禽水产品生产经营行为，有效遏制畜禽水产品中违规使用抗生素、禁用化合物及兽药残留超标问题，国务院食品安全办、工业和信息化部、农业部、国家卫生计生委和食品药品监管总局联合制定了《畜禽水产品抗生素、禁用化合物及兽药残留超标专项整治行动方案》。

方案要求整治规范兽用抗生素生产经营行为，提高兽药质量安全管理水平；整治规范兽药使用行为，提高安全用药水平；整治利用互联网发布兽药信息及销售兽药的违法行为，提高兽药市场规范水平。

方案还要求整治规范畜禽水产品市场销售行为，提高市场销售的畜禽水产品质量安全水平；整治餐饮服务提供者采购和暂养行为，提高畜禽水产品餐桌质量安全水平；整治抗生素等兽药残留超标问题，提高畜禽水产品全程监管能力和水平。

连日来，哈尔滨市冠童幼儿园使用发霉大米的事件引起社会广泛关注。此前，多地也曝出幼儿园食品安全问题，如发霉的大米、生虫的麦片、过期的牛奶、不合格的食用油被端上孩子的餐桌等。

幼儿园食品安全如何监管？“新华视点”记者对此进行了深入调查。

幼儿吃到发霉大米

连日来，“荔枝妈漫漫”“娇娇宝宝花园”等网友相继在社交平台爆料称，“位于哈尔滨市南岗区的冠童幼儿园竟然给幼儿吃发霉的大米。”

据涉事家长表示，这所幼儿园年收费七八万元，号称是一所国际化高端幼儿园。26日16时左右，几位家长在冠童幼儿园等待孩子上钢琴课时发现，琴房角落堆着一摞大米，从外包装的透明部分可以看到大米已经变黄、变绿。此外，家长们还在这家幼儿园发现其他过期的食品或调料，如酸奶、酱油、奶酪等，还有勾兑的饮料。

南岗区市场监督管理局执法人员接到举报后在该园练琴房发现27整箱和16袋褚峰米业大米，共计430斤。执法人员通过透明包装发现有霉变现象，立即对大米进行扣押，并进行证据采集。

事件发生后，哈尔滨市南岗区委、区政府立即召开专题会议，提出多条处理措施。目前，冠童幼儿园已被查封，各类营业许可和执照被依法吊销，相关责任人被控制，公安、教育、食药监局等多个部门正在介入调查。

类似的事件并非个例。据记者不完全统计，自6月30日至今的一个月内，各地被曝光的幼儿园食品安全问题至少5起，引发社会担忧。

据了解，曝出问题的多为民办幼儿园，其中不乏一年收费数万元的所谓“高端”“双语”幼儿园。

更多内容详见：[全国多地曝幼儿园食品安全问题 业内人士认为应让违规者“终身禁入”](#)

上海：一家五口吃了 15 斤小龙虾 致病“元凶”尚无法确定

市民吴先生一家五口出现全身肌肉酸疼，送医后 4 人被诊断为横纹肌溶解综合征，怀疑与食用小龙虾有关。该事件经晨报报道后，引发市民广泛关注。记者昨天获悉，事发当晚是该户人家今年第一次吃小龙虾，一共吃了 15 斤。

两名患者已经出院

昨天，记者从普陀区中心医院获悉，两名患者经过治疗后情况良好，目前已经出院，另一名病情稍微严重的 46 岁女患者情况也明显好转，相关指标已经平稳，目前还在留院观察。被送至儿童医院就诊的儿童目前情况平稳。

随后，记者找到吴先生一家 7 月 30 日晚就餐的小龙虾店。据店主介绍，当晚吴先生一家来到店里吃饭，点了一份小龙虾套餐，包括冰镇、麻辣、十三香等各种口味，一共是 15 斤，一家人称味道不错，将所点小龙虾全部吃完。

据悉，这也是该户人家今年吃的第一顿小龙虾。当晚 9 点多，店方接到吴先生电话，称孩子小龙虾吃多了，身体出现不适。“后来情况比较严重，人都送到了医院，我们得知情况后也去医院看望了他们。”店长说，这两天店里也一直关注着吴先生一家人的情况，希望他们能尽快好转。

所食小龙虾从盱眙采购

究竟吴先生一家患病与食用大量小龙虾是否有关，目前普陀区相关部门已经介入调查。经查，该小龙虾店证照齐全，相关部门也已将该店小龙虾进行送检。

更多内容详见：[上海：一家五口吃了 15 斤小龙虾致病“元凶”尚无法确定](#)

食药监总局：“鱼米乡”武昌鱼（豆豉）菌落总数超标近 60 倍

8月2日，国家食品药品监督管理总局发布《关于12批次食品不合格情况的通告》（2016年第115号），其中武汉武商量贩连锁有限公司超级生活馆销售的标称洪湖市水乡特产开发有限公司生产的1批次“鱼米乡”武昌鱼（豆豉），挥发性盐基氮检出值超标6.5倍，菌落总数检出值超标59.9倍。

近期，国家食药监总局组织抽检肉及肉制品、水果及其制品、水产制品、薯类及膨化食品、粮食及粮食制品、食用油、油脂及其制品、调味品、饮料等8类食品624批次样品，抽样检验项目合格样品612批次，不合格样品12批次。

本次抽检的总体情况是：肉及肉制品98批次，不合格样品2批次，占2.0%；水果及其制品19批次，不合格样品3批次，占15.8%；水产制品107批次，不合格样品5批次，占4.7%；薯类及膨化食品56批次，不合格样品2批次，占3.6%；粮食及粮食制品73批次，食用油、油脂及其制品100批次，调味品82批次，饮料89批次均未检出不合格样品。

本次抽检中发现的不合格产品情况如下：

（一）西安市人人乐超市有限公司高新购物广场销售的标称陕西宴友思股份有限公司生产的2批次宴友思精品猪蹄，莱克多巴胺检出值分别为4.3 μg/kg、1.1 μg/kg。标准规定为不得检出。

（二）福州市鼓楼区百园食品店销售的标称福建省永泰县玉井坊食品有限公司生产的脆梅，乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）检出值为0.24 g/kg。标准规定为不得使用。

更多内容详见：[食药监总局：“鱼米乡”武昌鱼（豆豉）菌落总数超标近60倍](#)

费列罗盒装巧克力内惊现飞虫 公司承认事实但拒不作出赔付

尚未拆封的费列罗盒装巧克力内，竟“混”入了一只飞虫！公司方面承认事实，但任凭消协出面调解，也拒不作出赔付。昨天，“胸闷”的王先生致电本报“夏令热线”，诉说这件烦心事。

飞虫混入盒装巧克力

近日，王先生拿出先前购买的一盒费列罗榛果巧克力准备食用，刚准备拆封时，“眼尖”的爱人就发现盒里似乎存在异样。两人定睛一看，在这盒还未拆开的24粒装费列罗榛果威化巧克力的盒子内，竟然“趴”着一只飞虫！令人惊讶的是，从照片上来看，该飞虫体积不小，体长超过1厘米，有翅膀（见图中白圈 读者供图）。目睹了这一幕，夫妇俩惊呆了。“巧克力从来没有拆封，虫子肯定不是因为保存不善飞进去的。”记者看到，该巧克力的包装盒上显示保质期至9月17日。

王先生当即联系了费列罗方面，并按照客服工作人员的要求将事情简述和照片发至指定邮箱。3天后，公司方面给出了回应称，经初步鉴定，巧克力并未开封，虫子可能是运输或仓储途中飞入的。对此，公司愿意额外“赠送”王先生两盒巧克力。

这一解决方案令王先生大光其火。“出了这样的事，谁还吃得下巧克力？最起码要按照消保法规定的‘退一赔十’处理。”愤怒的王先生向市消保委投诉。7月20日，浦东消协方面主持调解，三方对巧克力未拆开没有异议。

消协介入仍不愿赔付

在调解现场，费列罗公司给出的方案仍是补偿若干巧克力，不愿赔付现金。王先生则要求按照相关规定给予十倍现金补偿。对此消协方面表示支持，“这是消保法中明确规定的合理要求。”僵持不下后，消协提出赔偿5份巧克力赔付5份金额的“折中方案”，但费列罗公司也拒不同意。

更多内容详见：[费列罗盒装巧克力内惊现飞虫公司承认事实但拒不作出赔付](#)

西安人人乐超市瘦肉精猪蹄追踪：零售商怪厂商 厂商怪进口

8月2日，国家食药监总局通报12批次不合格食品，其中陕西省西安市人人乐超市有限公司高新购物广场销售的2批次猪蹄检出瘦肉精。

澎湃新闻日前联系到涉及此事的各方进行采访，结果却让人诧异：食药部门认为人人乐超市没履行好查验责任，人人乐超市却认为是供货商陕西宴友思股份有限公司的问题，宴友思则将原因归结于美国进口猪肉瘦肉精标准与中国标准的不一致。

对此，中国农业大学食品科学与营养工程学院教授戴瑞彤向澎湃新闻表示，“中外标准或有差异，但也不是生产含有瘦肉精猪蹄的理由。”

人人乐：终止与宴友思的合作

8月5日，西安市雁塔区食品药品监督管理局食品队工作人员对澎湃新闻表示，国家食药监总局在4月26日组织了一次抽检，委托的是成都某检测机构，该局6月份接到了检验不合格的报告后，就进行了立案查处。

该工作人员说，目前超市对预包装食品的确没有自检能力，但如果做好了进货查验，遇到这种情况可以免于处罚，经过调查，人人乐高新店并没有履行好进货查验的责任，因而处以没收违法所得2125.1元，并罚款75000元，累计罚没77125.1元。

人人乐超市西安高新购物广场店一位徐姓负责人向澎湃新闻表示，目前店内的宴乐思品牌的食品已全部下架，之后将不再与宴友思公司有任何合作，“应该整个西安市的人人乐分店都会这么做。”

该负责人表示，超市的商品都经过检验和质检，但考虑到熟肉制品的特殊性，没有打开包装做详细检测。

更多内容详见：[西安人人乐超市瘦肉精猪蹄追踪：零售商怪厂商 厂商怪进口](#)

文章来源：澎湃新闻

国内预警

国家质量监督检验检疫总局《质检总局关于宣布失效一批文件的公告》 (2016年第72号)

根据国务院的决策部署，我局对历年来印发的文件进行了清理。为进一步深入推进稳增长、促改革、调结构、惠民生，破除体制机制障碍，我局决定宣布失效一批已不适应社会主义市场经济发展需要的文件，现予以公告，相关宣布失效的文件自本公告发布之日起停止执行。

附件：宣布失效文件目录

质检总局

2016年7月21日

(此件公开发布)

 [公告 72 号附件.xlsx](#)

文章来源：[国家质检总局](#)

国内预警

农业部办公厅关于 2016 年上半年畜禽产品兽药残留监控计划检测结果的通报

根据《兽药管理条例》规定和《农业部关于印发 2016 年动物及动物产品兽药残留监控计划的通知》(农医发(2016)3 号) 要求, 各地完成了 2016 年上半年畜禽产品兽药残留监控检测工作, 现将有关情况通报如下。

一、基本情况

2016 年上半年共检测畜禽产品兽药残留样品 5517 批, 包括猪肉、猪肝、牛肉、牛奶、羊肉、鸡肉、鸡肝、鸡蛋共 8 种, 检测的药物及有害化学物质涉及地克珠利、地美硝唑/甲硝唑及其代谢产物、氟喹诺酮类、磺胺类、氯霉素、氯羟吡啶、尼卡巴嗪残留标示物、四环素类、泰乐菌素、替米考星、硝基呋喃类代谢物、金刚烷胺、 β -内酰胺类、阿维菌素类、地塞米松、甲砒霉素、林可胺类、大环内酯类、阿苯达唑及其主要代谢物、克伦特罗、同化激素、头孢噻唑、氟苯尼考及其代谢物、卡巴氧残留标示物和喹乙醇残留标示物共计 25 种(类)。样品来源覆盖除西藏以外的 30 个省、自治区、直辖市。各检测单位按规定要求完成了检测任务和结果上报工作, 计划执行情况良好。

二、检测结果

检测的 5517 批畜禽产品样品中, 合格 5511 批, 合格率 99.89%。不合格样品 6 批, 其中 1 批来自广西的鸡肉样品尼卡巴嗪残留标示物残留超标, 1 批来自湖北、3 批来自广东、1 批来自重庆共计 5 批的鸡蛋样品检出氟喹诺酮类残留(恩诺沙星和环丙沙星)。

按药物及其化合物残留类别统计, 检测 1035 批样品氟喹诺酮类残留, 5 批鸡蛋样品检出恩诺沙星和环丙沙星残留; 检测 172 批样品尼卡巴嗪残留标示物残留, 1 批鸡肉样品超标。检测 386 批样品 β -内酰胺类、92 批阿苯达唑及其主要代谢物、243 批阿维菌素类、96 批地克珠利、102 批地美硝唑/甲硝唑及其代谢产物、227 批地塞米松、100 批氟苯尼考及其代谢物、937 批磺胺类、61 批甲砒霉素、177 批金刚烷胺、60 批卡巴氧和喹乙醇残留标示物、225 批克伦特罗、25 批林可胺类和大环内酯类、247 批氯霉素、50 批氯羟吡啶、401 批四环素类、82 批四环素类+磺胺类+氟喹诺酮类、113 批泰乐菌素、169 批替米考星、50 批同化激素、192 批头孢噻唑、275 批硝基呋喃类代谢物残留, 均为未检出或未超标。

更多内容详见: [农业部办公厅关于 2016 年上半年畜禽产品兽药残留监控计划检测结果的通报](#)

文章来源: [农业部](#)

国内预警

食药总局关于 12 批次食品不合格情况的通告（2016 年第 115 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检肉及肉制品、水果及其制品、水产制品、薯类及膨化食品、粮食及粮食制品、食用油、油脂及其制品、调味品、饮料等 8 类食品 624 批次样品，抽样检验项目合格样品 612 批次，不合格样品 12 批次。现通告如下：

一、总体情况：肉及肉制品 98 批次，不合格样品 2 批次，占 2.0%；水果及其制品 19 批次，不合格样品 3 批次，占 15.8%；水产制品 107 批次，不合格样品 5 批次，占 4.7%；薯类及膨化食品 56 批次，不合格样品 2 批次，占 3.6%；粮食及粮食制品 73 批次，食用油、油脂及其制品 100 批次，调味品 82 批次，饮料 89 批次均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）西安市人人乐超市有限公司高新购物广场销售的标称陕西宴友思股份有限公司生产的 2 批次宴友思精品猪蹄，莱克多巴胺检出值分别为 4.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、1.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。标准规定为不得检出。

（二）福州市鼓楼区百园食品店销售的标称福建省永泰县玉井坊食品有限公司生产的脆梅，乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）检出值为 0.24 g/kg。标准规定为不得使用。

（三）福州家乐福商业有限公司宝龙店销售的标称福建省永泰县玉井坊食品有限公司生产的青口梅，乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）检出值为 0.26 g/kg。标准规定为不得使用。

（四）保山市大尔多商贸有限公司销售的标称腾冲县元兴果品实业有限公司生产的话梅，乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）检出值为 0.10 g/kg。标准规定为不得使用。

更多内容详见：[食药总局关于 12 批次食品不合格情况的通告（2016 年第 115 号）](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

一、背景信息

近日，食品安全监督抽检发现了个别猪肉制品中检测出莱克多巴胺。那么，莱克多巴胺究竟是什么物质？为什么在牲畜饲养过程中会使用该物质？食用含有此物质的肉品会对人体健康造成哪些伤害？国内外对此有哪些相关的法规和标准？本期为您解读。

二、专家观点

（一）莱克多巴胺是一种 β -兴奋剂类化合物，属于第二代瘦肉精。

莱克多巴胺是一种人工合成的 β -肾上腺受体激动剂（俗称 β -兴奋剂）类化合物，是由美国制药公司研究出的毒性小、代谢快的克伦特罗替代品，属于第二代瘦肉精。因其具有调节蛋白质合成的作用，国外也称为蛋白质再分配剂（Repartitioner），在临床上主要用于治疗支气管哮喘、充血性心力衰竭症和肌肉萎缩症等。

莱克多巴胺的毒性远低于具有相同功能的其它瘦肉精添加物。常规剂量的瘦肉精类药物可在机体内被代谢并排出体外，不会对机体造成伤害，但过量摄入莱克多巴胺，人体会出现不同程度的中毒反应，其症状与动物中毒症状相似，表现为肌肉震颤、四肢麻痹、心动过速、心律失常、腹痛、肌肉疼痛、恶心眩晕等症状，重者可引发高血压、心脏病甚至死亡。

更多内容详见：[国家食药监总局：关于“莱克多巴胺”的科学解读](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

意大利当地时间 2 日通过减少食物浪费的议案。其中，最引人注目的是推广外出用餐的人使用外卖袋，把剩余的食物打包回家。若顺利实行，将可改写意大利不爱“打包”的饮食文化。

英国广播公司 3 日报道称，意大利参议院就如何合理利用浪费食物的法案进行了投票，并以 181 票赞成、2 票反对和 16 票弃权通过该项法案。据悉，这项法案此前已经在众议院通过，如今参议院也通过该法案，不久将正式开始实施。据意大利安莎社报道说，在意大利，浪费的食物占 GDP 的比重高达 3%，每年在餐桌上浪费的食物量可以足足养活 4400 万人。意大利最高法院 3 个月前裁定，贫困者偷取少量食物充饥并不是刑事罪行。

“这条法案是 2015 米兰世博会的遗留物，也是最美好最现实的法案之一。”意大利农业部长玛屋里奇奥·马汀纳表示。他还说，“去年我们已经在‘食物零浪费’计划中提出该议案，主要目的就是加速食物回收以及将过剩食品捐赠给贫困人群”。

据了解，新法案除了捐赠食物之外，还将出台一系列措施防止食品浪费，如在学校引入如何储存、烹饪及处理过期食品的课程、改善食品包装技术以让保质期更长、引入食品标签新制让食品标签更简明易懂、鼓励零售商对即将过期的食品减价销售、设立公共冰箱和专门的食物回收机构等。

食品浪费不只发生在意大利，也早已成为欧洲面临的一大社会问题。调查显示，欧盟每年倒掉的食物垃圾高达 1.4 亿吨，相当于每人每年倒掉 300 公斤食品和食物垃圾。在这些被倒掉的食物和食物垃圾中，约有 2/3 仍可以食用。欧盟担心，如果任由这种浪费趋势继续发展，欧盟到 2020 年被倒掉的食物和食物垃圾可能还会再增加 40%。目前，整个欧洲正采取紧急措施尽快制定反食品浪费战略，以便 2020 年将食品浪费在现有基础上减少一半。其中一项举措是移除某些可以长期储存而不会变质食物的“最佳食用时间”标识。

澳洲：沙门氏菌暴增 政府警告少吃哈密瓜

澳洲和新西兰食品管理局发现，最近一段时间跟哈密瓜相关的沙门氏菌感染病例增加，他们呼吁民众，特被是孕妇、婴儿和老人避免吃这种水果。

“我们正在对此事进行待查，但是我们建议民众尽量不要吃哈密瓜。” 澳洲食品管理局的一份声明中表示，“我们将继续跟州以及领地政府合作，一旦调查有了进一步结果将会通知消费者。” 新州食品管理局认为哈密瓜因为水污染、化肥、害虫以及出售前没有清洁干净而有可能携带感染沙门氏菌。哈密瓜与沙门氏菌的案例曾发生在美国上世纪 50 年代，60 年代和 2002 年。

澳洲食品管理局提醒消费者不要购有损伤的哈密瓜，哈密瓜切开后 2 小时内必须放回冰箱以及接触哈密瓜前后用肥皂清洁双手。

美国麦当劳：“麦乐鸡”等产品弃用人工防腐剂

食品伙伴网讯 据外媒报道，美国麦当劳周一宣布，为增加产品配料的透明度，“麦乐鸡”（Chicken McNuggets）及几款早餐将不再添加人工防腐剂。



据报道，不添加人工防腐剂的早餐产品包括猪肉香肠饼、蛋卷式鸡蛋和炒蛋。

美国麦当劳同时表示，8月开始供应的小圆面包中，将不再添加果葡糖浆，包括在巨无霸和麦香鸡三明治中使用的小面包，也不再添加这种糖浆。

为重塑自己在消费者中的地位、注重健康及天然食品配方，麦当劳周一更新了上述多项食品配料。麦当劳也希望借此提升其销售业绩。该公司上周公布的第二季度销售收入低于预期。

麦当劳发言人哈瑞（Becca Hary）周一表示，该公司将停止在麦乐鸡烹调油中使用人工防腐剂，从而使这款产品含有更多为人们熟知的成分，如豌豆淀粉和大米淀粉。同时，麦当劳还将麦乐鸡中弃用鸡皮、红花油和柠檬酸。

更多内容详见：[美国麦当劳：“麦乐鸡”等产品弃用人工防腐剂](#)

澳大利亚昆士兰州 25 名小学生误食 化学品导致中毒

食品伙伴网讯 据外媒报道，8月1日澳大利亚昆士兰州布里斯班北部一所学校的25名学生误将一种化学品当跳跳糖（Popping candy）吃下去导致中毒，四名学生轻伤入院治疗，其他学生症状较轻。

据报道，昆士兰州这所学校名为“迪塞普申湾北部州校”（Deception Bay North State School）。

学生们误食的是一种能使火焰变色的蓝色水晶形化学物质 Mystical Fire，在五金店和露营商店有售。在午餐时间他们这种物质当成跳跳糖吃下。中毒学生出现的症状包括恶心、呕吐和喉咙灼痛。事故发生后，学校马上通知了紧急救护服务和学生家长。

昆士兰警方怀疑是学生把这种化学物质带到学校，学校正在调查这一事件，但是还不能查明这种化学物质是如何进入学校的。

原文链接：

<<https://au.news.yahoo.com/qld/a/32205542/people-treated-at-school-north-of-brisbane-after-reportedly-ingesting-chemicals/#page1>>

国际预警

雅培召回两批次营养奶昔产品

食品伙伴网讯 据英国食品标准局（FSA）消息，7月27日英国食品标准局发布召回公告称，雅培营养公司召回两批次营养奶昔产品，因为产品可能灭菌不充分。

这两款产品的信息如下：

名称：PaediaSure Plus Fibre Vanilla Flavour

规格：200ml 可重复闭合塑料瓶

批次代码：64786NR

保质期：2017年四月底

名称：PaediaSure Plus Banana Flavour

规格：200ml 可重复闭合塑料瓶

批次代码：64751NR

保质期：2017年四月底

产品属性为医学监管下的特殊医学用途食品，并不适合大众。

雅培公司正在召回以上两批次产品，并且已通知批发商、医院以及购买产品的病人。雅培公司的其他产品不受影响。

原文链接：

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15360/abbott-nutrition-recalls-paediasure-plus-fibre>

国际预警

美国食药局再次警示慎用氟喹诺酮类抗菌药

2016年7月26日，美国食品药品监督管理局批准了氟喹诺酮类抗菌药产品标签，限制在普通细菌感染治疗中使用该药物，强化该药物副作用的警示。

食品药品监督管理局官员表示，医务人员和患者都必须了解该药物的风险，慎重使用。氟喹诺酮类抗菌药是处理一些严重细菌感染时的有效药物，但是，美国食品药品监督管理局对该药品的安全性审查发现，无论是口服类氟喹诺酮还是注射类氟喹诺酮，都能带来肌肉、关节、神经和中枢神经系统的失能或致残副作用，这些副作用在用药后数小时直至数周后出现，有些副作用可能是不可恢复的。在急性鼻窦炎、慢性支气管炎和尿路感染中使用这类药物，药物副作用的风险一般要高于药物治疗效果。食品药品监督管理局只建议在如炭疽、鼠疫等严重细菌感染时，且无其他选择的情况下使用这类药物。

国际预警

2016年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月汇总）

食品伙伴网讯 据美国FDA网站消息，7份美国FDA更新了自动扣留列表，对我国4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	项目
16-105	2016-7-6	辽宁大连	Dalian Far Eastern Shores Seafood Co. Ltd.	扇贝肉	腐烂和/或组胺
99-08	2016-7-1	湖北荆门	Hubei Shanyuan Shanzhen Food	枸杞	毒死蜱、硫丹等农药
16-81	2016-7-8	辽宁丹东	DonGGANG FUXING FOOD CO., LTD	蛤	沙门氏菌
45-02	2016-7-8	江苏苏州	Suzhou Houssy Drinks Co., Ltd	芦荟饮料（番石榴味）	色素

另外，辽宁“大连兴龙垦生态产品有限公司”（Dalian Xinglongken Organic Cereal & Oil Co., Ltd.）的豆粕产品通过美国进口检查。

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称
99-29	2016-7-28	辽宁大连	Dalian Xinglongken Organic Cereal & Oil Co., Ltd.	豆粕

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8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月3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](#)

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检验检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
8月3日	加热后食用冷冻食品(冷冻前加热)：蓝莓原浆(PUREE MYRTILLE SUCREE)	第11条第2项	FRUITS ROUGES AND CO		法国(原产国：调查中)	成分规格不合格(检出放射性物质(铯)180 Bq/kg)	大阪	株式会社 アルカン		废弃、退货等(全量保管)	监控检查
8月3日	炒花生(TOMATO BASIL)	第6条第2号	TROPHY NUT COMPANY		美国	检出 黄曲霉毒素 27 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:23.0, B2:4.0)	神戸二課	株式会社 春日商会		废弃、退货等(全量保管)	命令检查
8月3日	其他的花生制品(COCOA PEANUT)	第6条第2号	Lon GKOU JEONG WOO FOODSTUFF CO., LTD.		中国	检出 黄曲霉毒素 41 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:3.9, G1:28.1, G2: 8.5)	福岡	株式会社 栄光		废弃、退货等(全量保管)	命令检查
8月3日	烹饪器具(尼龙制)：厨房用品	第18条第2项	FOSHAN SHI SHUN DE QU HonWELL ELECTRONIC & PLASTIC CO., LTD		中国	材质规格不合格(检出蒸发残留物(4%醋酸)36 $\mu\text{g}/\text{ml}$)	関西空港	株式会社 バシーンインターナショナル		废弃、退货等(全量保管)	自主检查

更多内容详见：[2016年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月3日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

美国研究：白肉、坚果等优质蛋白质降低死亡风险

食品伙伴网讯 据外媒报道，今日美国医学会期刊（JAMA）刊登一项美国研究显示，较之红肉、鸡蛋及乳制品，多吃坚果、鸡肉、鱼等富含优质蛋白质（lean protein）的食物，有助降低死亡风险。

本次研究由哈佛大学（Harvard University）多位研究人员牵头，历时 30 年，研究对象超过 13 万人。研究不仅证实了许多健康专家数十年来的推断，还带来一些最新发现。

例如，对健康人来讲，食用红肉及高油脂蛋白质如蛋、起司，并不会导致较高的死亡风险。然而，若同时有大量饮酒、体重过重、少运动或抽烟等行为，食用更多红肉会增加死亡风险。

麻州综合医院研究员 Mingyang Song 称，本次研究指出，人们应该多摄取植物性蛋白而非动物性蛋白。且当他们挑选动物性蛋白来源时，鱼肉和鸡肉或许是较好的选择。

食品研究机构营养师兼医师 Ian Johnson 认为，本次研究有力的证明了植物食品比肉乳等动物食品具有较好的健康功效。

原文链接：

<<http://www.dailymail.co.uk/wires/afp/article-3718409/Major-study-//confirm/i/is-health-benefits-lean-protein.html>>

文章来源：食品伙伴网

多吃素少吃肉一向被认为有益健康。《美国医学会杂志·内科学卷》1日公布的一项大型研究证实了这一点，发现多摄入植物蛋白有助降低死亡风险，而高动物蛋白则会增加死亡风险。

研究论文第一作者、马萨诸塞综合医院博士后宋明洋对新华社记者说，在他们的研究人群中，饮食所摄入的植物蛋白主要来源有面包、谷类、意大利面、坚果和豆类，动物蛋白的主要来源有猪、牛、羊肉等红肉、鸡肉、奶类、鸡蛋和鱼。

宋明洋说：“总体而言，（对人体健康来说）植物蛋白优于动物蛋白，而在动物蛋白中，鸡肉和鱼类优于红肉、奶类和蛋类。”

他解释说，之前的研究主要侧重蛋白质的摄入量，忽略了蛋白质的食物来源。从膳食的角度讲，绝大多数摄入的营养素都来自于食物，而每种食物中的营养素又种类繁多。因此他们认为研究蛋白质的食物来源对健康的影响同样重要，并为此分析了美国两个大型随访研究的数据。

在这两项研究中，研究人员通过调查问卷收集了超过10万护士和健康专业人士的饮食、生活方式、健康状况和疾病诊断信息，同时利用家属报告和国家死亡数据库等收集了这些研究对象的死亡信息。

在最新的研究中，宋明洋等人利用统计学模型分析动物蛋白和植物蛋白摄入量与死亡率之间的关系。结果发现，蛋白质的食物来源对健康有重要影响。摄入高动物蛋白，尤其是来自红肉的动物蛋白，与死亡风险呈正相关，而摄入高植物蛋白与死亡风险呈负相关。

酒精打乱肺部健康平衡 过度饮酒除了伤肝还伤肺

人们都知道喝酒伤肝，但你知道吗，过度饮酒对肺也不好。美国芝加哥洛约拉大学斯特里奇医学院研究人员调查了约 1.2 万名年龄 21 岁到 79 岁的成年人，把他们分为四组：滴酒不沾组、适量饮酒组、过量饮酒组以及曾经过量饮酒组。研究人员对过量饮酒的定义是：女性平均每天喝一杯，男性平均每天喝两杯，每月至少醉一场。

统计显示，受调查者中 26.9% 的人饮酒过度。这些人呼出的气体中，一氧化氮含量少，平素喝酒越多，呼出的一氧化氮越少。一氧化氮是一种无色气体，能帮助抵御造成呼吸系统感染的有害细菌。负责此项研究的助教马吉德·阿夫沙尔在《胸腔》月刊上发表研究报告说：“酒精会打乱肺部的健康平衡。”因此，为了身体健康，尽早远离酒精吧。

番茄软化机制至今仍是未解之谜。Graham Seymour 是诺丁汉大学生物科学学院植物生物技术学教授，他鉴定了一个基因，该基因编码一种酶，在番茄果实软化的调控中起重要作用。本文内容来自诺丁汉大学。

番茄（*Solanum lycopersicum*）是世界上最具价值的水果作物之一，全球年产值超过 500 亿美元。番茄为我们提供了大量的维他命、矿物质以及有利于健康的植物化学物质。育种家们一直致力于开发产量更高、味道更好、营养更丰富且保存期更长的番茄品种，不过，一些味道很好的品种往往软化很快，保存期很短。

这项研究结果发表于 7 月 25 日的学术期刊《自然-生物技术》上，或许有助于通过常规植物育种方式得到味道更好、保存期更长的新番茄品种。

这项名为 TomNet 的研究由 Seymour 教授与来自伦敦大学皇家霍洛威学院的 Paul Fraser 教授共同完成。该研究得到了英国生物技术与生物科学研究理事会（BBSRC）及先正达种子公司的赞助，该公司在全球范围内销售蔬菜种子。

Seymour 教授说：“我们的一个主要科学目标就是找到那些有针对性地控制果实软化而不影响其他成熟指标的基因。这类研究工作会得到绝佳的果味和颜色，同时保存期也会变长。”

植物生物学和果实发育中的重大突破

货架期在现代供应链管理中是一个至关重要的因素。为了减小这类损失，人们通过研发杂交品种来延长新鲜果蔬产品的货架期，包括与天然突变体杂交以延缓产品的整个熟期。但是以这种延长货架期的方法常常会损害果实的味道和颜色。

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 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：

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
5月26-28日	济南	2017第十一届全国（济南）食品博览会暨糖酒商品交易会

会议论坛：

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：

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20-21日	烟台	2016中国（烟台）第四届海参文化节
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9-12日	呼和浩特	第十三届内蒙古食品博览会
9月10-12日	乐陵	2016第五届中国（乐陵）红枣暨健康食品产业博览会
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第十一届中国（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12-14日	成都	2016第11届中国成都烘焙展览
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15-17日	临沂	2016中国(临沂)食品添加剂和配料博览会
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
10月28-29日	扬州	第九届长三角奶业大会暨奶业展览会
10月30-11月1日	北京	2016年北京国际果蔬展览会暨研讨会
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10-13日	上海	2016第六届上海咖啡产业博览会
11月10-15日	南京	2016第十六届中国南京食品博览会暨采购交易会
11月11-13日	西安	2016第三届中国西安烘焙展览会
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18-20日	济南	2016第十届中国(山东)国际糖酒食品交易会
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
12月16-18日	杭州	2016(杭州)第八届创业项目投资暨特许连锁加盟展览会

2017年展会预告

3月27-29日	上海	2017第14届上海国际高端食品与饮料展览会
4月6-8日	北京	中国国际科学仪器及实验室装备展览会(CISILE)
4月8-10日	武汉	2017第六届中国(武汉)国际焙烤展览会
4月13-15日	南京	2017年国际农业机械展览会
5月24-26日	广州	2017中国(广州)国际生鲜配送及冷链技术展
6月16-18日	广州	2017第17届中国广州国际食品展暨广州进口食品展览会
11月22-24日	上海	CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展

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](#)
[浙江百思得彩印包装有限公司——食品包装](#)
[南京泽朗生物科技有限公司销售部——植物提取物](#)
[广东环凯微生物科技有限公司——培养基 标准菌株](#)
[广州旭众食品机械有限公司（总部）——食品机械](#)
[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)
[上海源叶生物科技有限公司——标准品](#)
[东莞市华美食品有限公司——月饼](#)
[上海怡桀实业有限公司——红酒](#)
[酒玩家国际贸易（上海）有限公司——白酒](#)

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。

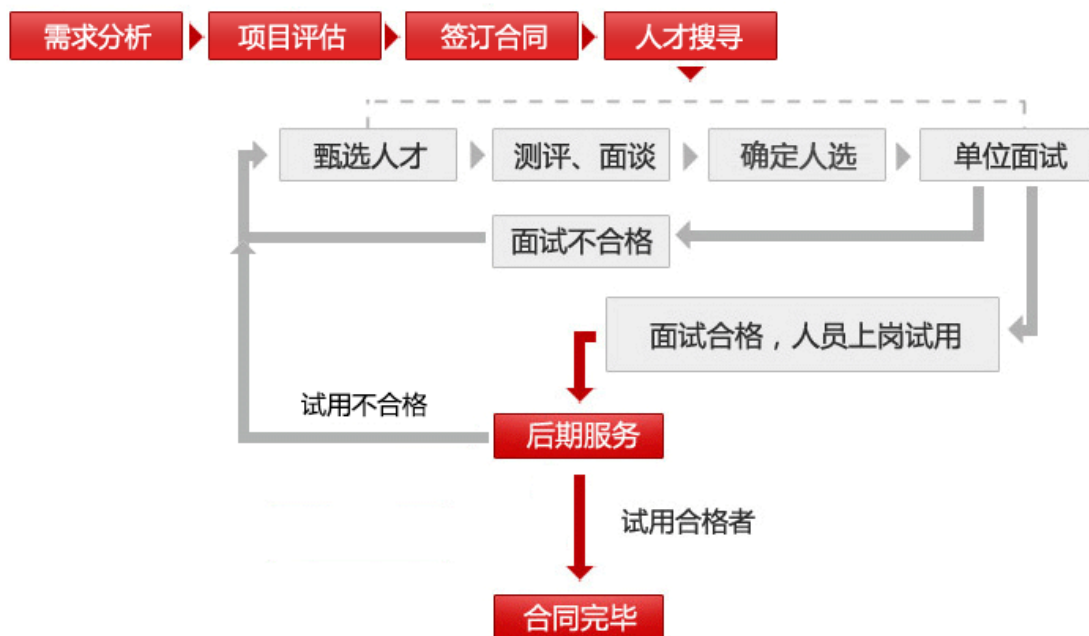
合作企业享受的服务：

- ★ 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
- 6、片区拓展副总监—国内茶业知名品牌企业 <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
- 7、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
- 8、资深采购经理—国内知名高端餐饮行业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6617>
招聘重点：大型连锁超市采购经验、牛羊虾原料采购经验、管理能力强
- 9、中餐研发厨师—国内知名高端餐饮行业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6618>
招聘重点：中餐及便当研发经验
- 10、食品产品经理—国内知名高端餐饮行业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6619>
招聘重点：新产品概念定位及测试，根据市场调研确定产品研发的方向协同产品研发部，管理产品开发进度等
- 11、品牌经理—国内知名高端餐饮行业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6620>
招聘重点：品牌定位，公司产品设计风格，根据市场需求和变化、区域特性和市场信息进行品牌策划
- 12、添加剂客户经理—国内某知名食品添加剂公司 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6623>
招聘重点：在工业品销售行业工作 5 年以上，特别是乳制品或保健品功能性添加剂和配料企业销售岗位工作经验优先，或研发岗位上工作 3 年以上

地理坐标：上海

- 1、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
- 2、保健品销售总监—国内某知名食品添加剂公司 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6621>
招聘重点：有 8 年及以上在食品添加剂和配料企业销售总监工作经验，乳品、保健品添加剂和原料销售工作经验优先

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

江苏-徐州

- 8、添加剂市场经理—国内某知名食品添加剂公司 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6622>
招聘重点：3 年以上的工业品销售工作经验，5 年以上最终消费品销售管理和市场策划经验

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=6547>

招聘重点：10年以上茶行业销售经验

2、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=6550>

招聘重点：茶行业连锁招商 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

7、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

8、培训部经理—国内茶业驰名品牌企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6624>

招聘重点：企业中高层 培训管理及培训体系搭建

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：河南-郑州

1、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

1、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

1、研发经理（终端方向）—国内复合添加剂前三名企业 <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

2、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

3、销售经理—国内复合添加剂前三名企业 <http://job.foodmate.net/lietou/show.php?itemid=6610>

招聘重点：烘焙配料销售经验



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：

[福利来袭，积分、粮票送给你---食品伙伴网客服微信群！](#)
[食品论坛自主开发版客户端正式上线，欢迎大家下载使用](#)
[食品伙伴网行业相关微信公众号推荐](#)

本周求助帖：

[用了酵母没有标注是发酵饼干，食药监局要处罚，有依据吗？](#)
[关于职业打假人左海涛如何应对呢？](#)
[各位看看我这个标签有没有问题](#)
[食品配料标注问题](#)
[月饼可以和红酒包装在一起销售吗？](#)
[“青梅酒”被投诉了，大家帮忙下，看怎么应对](#)
[净含量单位：ml 是否也要达到 7718 中字符 4mm 高？](#)
[旧的生产许可证到期，新证还没发下来](#)
[营养成分表标识](#)
[被打假：因标签中标准标识问题](#)
[生产酱卤肉产品和再生蛋产品，需要办理两个 SC 证吗](#)
[“鱼皮花生”被投诉配料表中没有鱼皮，怎么破？](#)
[营养成分表的数据调整](#)
[关于食品生产许可证的问题](#)
[进口食品检测不合格的处理问题](#)
[22000 和 haccp 有什么区别，为什么商检不认 22000](#)
[食品检验工职业不再需要“资格证”](#)
[更衣凳](#)
[食品车间消毒池（脚踏池）一般加什么消毒液？](#)
[品控与生产客诉责任划分问题](#)
[杏仁、葡萄干、花生仁、青豆等分装在一起要执行什么标准？](#)
[台湾鸡排 韩国炸鸡](#)
[豆制品加工技术](#)
[紫外杀菌](#)
[什么样的肉丸可以在水中浸泡三个月品质不发生改变](#)
[听说肉制品杀菌温度要高些，杀菌时间要长些，是这个要求吗？](#)
[墨鱼如何去腥？](#)
[请教豆腐生产设备](#)
[关于大肠菌群的国标版本问题](#)
[培养霉菌的时候应该单独放在一个培养箱吗，可不可以和大肠菌落放在一起培养？](#)
[ATP 可以用于食品微生物快检吗？](#)
[这个蛋糕上的是什么霉？](#)
[关于菌落总数与大肠杆菌测试前的灭菌](#)

[关于营养成分表问题请教](#)

[氯化钠不属于食品添加剂呢？](#)

[请教一下麦芽糊精限量问题](#)

[这是什么鼠？](#)

[酒精波棒温度计一个都不准](#)

[食品营养标签知识讨论](#)

[大家看看这个包装材质是什么？边上的平行条纹用什么包装机弄的？](#)

[预包装袋因印刷整体错位，包装的产品流入市场是否会被投诉？](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2016 系列之 32：战暑天斗伏地，高温天气食品企业如何保证产品质量？](#)

[《惩罚性赔偿倒逼产品质量，须先转变司法观念》（欢迎讨论）](#)

[关于公司自己生产所需要的配料是否违法的问题](#)

[谁能看懂药品这样的标签？](#)

[最高检：食药监人员对行业潜规则不闻不问可追责](#)

[不安全食品的认定](#)

[如何理解是虚假标注了食品的保质期？](#)

[月饼新标实施，教你如何防范职业打假](#)

[商标中，TM 与圆圈 R 的区别是什么？](#)

[标签上能写无添加吗](#)

[果汁外箱加贴生产日期符合规定吗](#)

[荞麦面条的颜色怎么做出来的](#)

[考试中心 7 月份试题 update](#)



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