



FOOD SOURCES

专业GMP食品行业防护20年

GMP HACCP TUV权威机构重点推荐企业
源头工厂 资质齐全 海量现货 免费设计 一件代发



紫羲[®]
ZXFH.NET

上海紫羲企业
SHANGHAI ZI XI ENTERPRISE

3D VR Characteristic custom



suit, shirt, cap, cheongsam

Body measurement through pictures
Online try-on
Rapid customization
On-the-spot service



LinkedIn: Wen lei

Skype/Wechat: shzxfh

Tel: +86-21-59144797

E-mail: ywb@zxfh.net

WhatsApp/Twitter/

Facebook/MP: 13310050451

official website: www.021esd.com



为肉类 水产 烘焙 饮料 餐饮 冷链等食品行业提供GMP防护解决方案



Bakery China Autumn
China Home Baking Show

2018中国焙烤秋季展览会 2018中国家庭烘焙用品展览会

Bakery China Autumn 2018, China Home Baking Show 2018

专业面向秋季节庆/婚庆焙烤、家庭烘焙市场的全国性的B2B2C平台

2018.11.1-3

上海浦东新国际博览中心

N1-N3

主办单位:

中国焙烤食品糖制品工业协会

北京贝克瑞会展服务有限责任公司

010-6343 0880 / 6343 0990

www.bakerychina.com

info@bakerychina.com



第21届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会 ICE CREAM CHINA 2018

20年品牌盛会 影响世界冰淇淋冷食产业

2018.10.11-13

天津梅江会展中心

主办单位:

中国焙烤食品糖制品工业协会

天津贝克企隆展览服务有限公司

022-28362467

www.icecreamchinashow.com

china870@126.com

工业制冷气体探测器 升级换代



丹佛斯隆重推出应用于工业制冷系统的 新一代气体探测器

作为世界领先的工业制冷技术创新者——丹佛斯，很荣幸为您介绍一款工业制冷用全范围覆盖的固定式气体探测器。

新一代丹佛斯气体探测器具备独特的数字平台，可提供多种集成通信，提高操作性能及可靠性，全面提升系统效率，降低成本。

即插即用

预校准的数字化气体
探测器和传感器

了解更多新一代气体探测器解决方案
请访问 GDIR.danfoss.com

ENGINEERING
TOMORROW

Danfoss



英特诺电动滚筒

高效、卫生、零维护

英特诺电动滚筒专为食品加工设备量身打造，胜任各种食品加工条件和环境，旨在满足食品生产设备的作业要求，并为食品加工行业提供卓越的可靠性和生产力。

- 实现超越：总能效高达 82%
- 符合食品行业卫生标准：EHEDG/FDA/EC 1935/2004
- 适合高压水枪冲洗：IP66/IP69k 密封等级
- 经久耐用的材质：经清洁专家 Ecolab 验证
- 确保最高生产率：只在需要的时候才停机
- 零维护：降低长期运营成本



英特诺企业管理（上海）有限公司
电话：+86 512 6136 9183
邮件：p.jiao@interroll.com
www.interroll.cn

INSPIRED BY EFFICIENCY



目录 Contents

政策法规 Policies and Regulations

- 6 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告

干燥与节能 Drying and Energy Saving

- 22 农产品供应链研究：果蔬冷链制胜“第一公里”

对话 Dialogue

- 24 在这个机遇无限的国度

行业聚焦 Industry Focus

- 26 丹佛斯携手合作伙伴，创领未来，加速前行
- 27 英特诺的自动化小件仓库解决方案
- 28 中粮肉食成为中国航天事业合作伙伴

会展报告 Conference & Exhibition Report

- 30 ProPak China 2018 展完美闭幕
- 31 第十三届上海国际渔业博览会盛大开幕！
- 32 科隆展览与中国饭店协会再次深度合作
- 33 先进喷码标识技术助力食品制造业节能增效

展会预告 Calendar of Events

- 34 会展预告

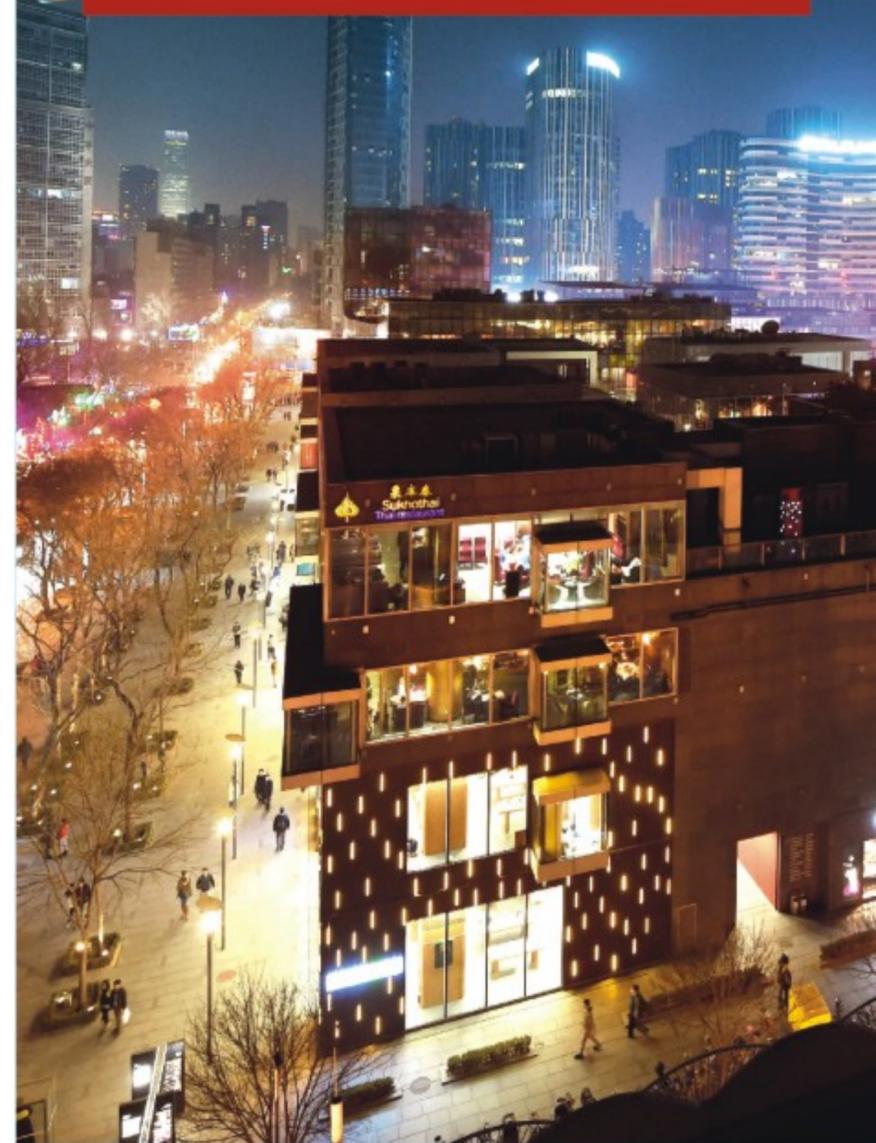
本期广告索引

上海紫羲企业.....	封面
2018第21届中国国际焙烤展览会.....	封二
丹佛斯.....	右一
英特诺企业管理(上海)有限公司.....	4
北京世界食品博览会.....	9
第99届全国糖酒商品交易会.....	11
亚洲生鲜配送展.....	15
2018(第十三届)中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会.....	17
中国国际内部物流解决方案及流程管理展览会.....	21
上海中牧.....	25
上海舜宇恒平科学仪器有限公司.....	29
江苏楷益智能科技有限公司.....	封三
第23届中国国际渔业博览会.....	封底

Engineering Tomorrow 创想未来

82载，丹佛斯作为能效解决方案的全球领导者，致力于节约能源和成本，用技术创造奇迹，用创想点亮未来！

让我们同丹佛斯一起利用创新技术帮助地球减少能源浪费，拥有更美好的明天。



食品资源

FOOD SOURCES



广告总代理：上海泰申文化传播有限公司
Tel: 0086-21-62775097

E-mail: taisunfood@163.com

www.food-sources.com

ISSN 1813-5846

Postcode: 201706

地址：上海青浦工业园郑一工业区7号3幢1层V区198室

Address: Room 198, V District, No7-3, Jiayi Industry Park, Qin Pu, Shanghai, China

All right reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopy recording or any information storage and retrieval system, without written permission from the publisher
版权声明：未经书面许可，不得擅自摘编、使用或转载本刊的图文、图表作品。

国家市场监督管理总局

公告

2018年 第12号

市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告

为指导餐饮服务提供者规范经营行为，落实食品安全法律、法规、规章和规范性文件要求，履行食品安全主体责任，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全，市场监管总局修订了《餐饮服务食品安全操作规范》，现予以发布，自2018年10月1日起施行。

特此公告。

市场监管总局
2018年6月22日

餐饮服务食品安全操作规范

一、总则

1. 为指导餐饮服务提供者按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，落实食品安全主体责任，规范餐饮经营行为，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全，制定本规范。
2. 本规范适用于餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。
3. 鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平。
4. 鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食。
5. 鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量。
6. 鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动、减少浪费。

二、术语与定义

1. 原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

2. 半成品

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

3. 成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

4. 餐饮服务场所

指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

5. 食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

6. 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

7. 专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

8. 专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

9. 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

10. 烹饪区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

11. 餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

12. 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

13. 粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

14. 切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

15. 餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

16. 就餐区

指供消费者就餐的区域。

17. 辅助区

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

18. 中心温度

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

19. 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

20. 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于 -12°C 。

21. 交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

22. 分离

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

23. 分隔

指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。

24. 特定餐饮服务提供者

指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

25. 高危易腐食品

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（ A_w ）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

26. 现榨果蔬汁

指以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

27. 现磨谷物类饮品

指以谷类、豆类等谷物为原料，经粉碎、研磨、煮制等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的谷物饮品。

三、通用要求

1. 场所及设施设备

- 1) 具有与经营的食物品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。
- 2) 定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

2. 原料控制

- 1) 制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。
- 2) 加工制作用水的水质符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

3. 加工制作

- 1) 对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。
- 2) 从业人员具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。

四、建筑场所与布局

1. 选址与环境

- 1) 应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁。
- 2) 不得选择易受到污染的区域。应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。
- 3) 宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

2. 设计与布局

- 1) 食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。
- 2) 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。
- 3) 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。
- 4) 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。
- 5) 食品处理区加工制作食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。
- 6) 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。

3. 建筑结构

建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于

维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。

1) 天花板

- ①天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。
- ②天花板宜距离地面2.5m以上。
- ③食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

2) 墙壁

- ①食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。
- ②需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所，下同），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

3) 门窗

- ①食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。
- ②需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。
- ③专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

4) 地面

- ①食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。
- ②清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。
- ③就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。

五、设施设备

1. 供水设施

- 1) 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。
- 2) 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

2. 排水设施

- 1) 排水设施应通畅，便于清洁、维护。
- 2) 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

- 3) 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。
- 4) 排水沟出口设有符合12.2.3条款要求的防止有害生物侵入的装置。

3. 清洗消毒保洁设施

- 1) 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。
- 2) 食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工具的专用消毒水池。
- 3) 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。
- 4) 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

4. 个人卫生设施和卫生间

1) 洗手设施

- ①食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。
- ②洗手池应不透水，易清洁。
- ③水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器，提供温水。
- ④洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。
- ⑤洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

2) 卫生间

- ①卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。
- ②设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。
- ③应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合5.4.1条款要求。
- ④排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

3) 更衣区

- ①与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。
- ②设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

5. 照明设施

- 1) 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于110lux。
- 2) 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。
- 3) 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

powered by



ANUFOOD China

北京世界食品博览会

集萃全球美味，对话活力市场，
覆盖北亚地区食品行业贸易、渠道、产业的年度盛宴

2018年11月21-23日 国家会议中心



anufoodchina.com



中国食品土畜进出口商会
China Chamber of Commerce of Foodstuffs
and Native Produce (CFNA)



koelnmesse

6. 通风排烟设施

- 1) 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。
- 2) 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。
- 3) 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。
- 4) 排气口设有易清洗、耐腐蚀并符合12.2.4条款要求的防止有害生物侵入的网罩。

7. 库房及冷冻（藏）设施

- 1) 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。
- 2) 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。
- 3) 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。
- 4) 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。
- 5) 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。
- 6) 设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

8. 加工制作设备设施

- 1) 根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。
- 2) 设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。
- 3) 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

六、原料(含食品添加剂和食品相关产品)管理

1. 原料采购

- 1) 选择的供货者应具有相关合法资质。
- 2) 特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制。
- 3) 特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
- 4) 鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食物安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

2. 原料运输

- 1) 运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。
- 2) 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。
- 3) 不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

3. 进货查验

1) 随货证明文件查验

- ①从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。
- ②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。
- ③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。
- ④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。
- ⑤从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。
- ⑥采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。
- ⑦实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。
- ⑧采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

2) 入库查验和记录

① 外观查验

- 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。
- 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。
- 具有正常的感官性状。
- 食品标签标识符合相关要求。
- 食品在保质期内。

② 温度查验

- 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。
- 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本规范附录M的相关温度要求。

4. 原料贮存

- 1) 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。
- 2) 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

集成板块

包装板块

深耕华中食品行业市场
深入食品产业园

检测板块

农产品加工及
切割板块



聚焦
食品细分
领域工厂

2018年10月25-27日
长沙国际会展中心



Master expo

86-21-60908287

fmpm@masterexpo.cn

- 3) 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。
- 4) 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件（需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录M确定保存温度）和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。
- 5) 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。
- 6) 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。
- 7) 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。
- 8) 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

七、加工制作

1. 加工制作基本要求

- 1) 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。
- 2) 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：
 - ① 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；
 - ② 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；
 - ③ 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；
 - ④ 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；
 - ⑤ 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。
- 3) 加工制作食品过程中，不得存在下列行为：
 - ① 使用非食品原料加工制作食品；
 - ② 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
 - ③ 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
 - ④ 使用超过保质期的食品、食品添加剂；
 - ⑤ 超范围、超限量使用食品添加剂；
 - ⑥ 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
 - ⑦ 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
 - ⑧ 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；
 - ⑨ 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹

- 螺等）；
- ⑩ 在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；
- ⑪ 法律法规禁止的其他加工制作行为。
- 4) 对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

2. 加工制作区域的使用

- 1) 中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。
- 2) 下列食品的加工制作应在专间内进行：
 - ① 生食类食品；
 - ② 裱花蛋糕；
 - ③ 冷食类食品（7.2.3除外）。
- 3) 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：
 - ① 备餐；
 - ② 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；
 - ③ 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料。
- 4) 学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。
- 5) 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

3. 粗加工制作与切配

- 1) 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。
- 2) 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。
- 3) 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。
- 4) 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。
- 5) 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。
- 6) 应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

4. 成品加工制作

- 1) 专间内加工制作
 - ① 专间内温度不得高于25℃。
 - ② 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。
 - ③ 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

- ④ 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。
- ⑤ 及时关闭专间的门和食品传递窗口。
- ⑥ 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。
- ⑦ 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
- ⑧ 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。
- ⑨ 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。
- ⑩ 加工制作好的成品宜当餐供应。
- ⑪ 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

2) 专用操作区内加工制作

- ① 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
- ② 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。
- ③ 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
- ④ 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。
- ⑤ 加工制作好的成品应当餐供应。
- ⑥ 现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。
- ⑦ 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

3) 烹饪区内加工制作

① 一般要求

- 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。
- 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。
- 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装食品调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。
- 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

② 油炸类食品

- 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。
- 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温

的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。

- 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

③ 烧烤类食品

- 烧烤场所应具有良好的排烟系统。
- 烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。
- 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

④ 火锅类食品

- 不得重复使用火锅底料。
- 使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

⑤ 糕点类食品

- 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。
- 使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。
- 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。
- 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。
- 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。

5. 食品添加剂使用

- 1) 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。
- 2) 按照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。
- 3) 专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。
- 4) 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

6. 食品相关产品使用

- 1) 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。
- 2) 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放

热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

- 3) 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。
- 4) 不得重复使用一次性用品。

7. 高危易腐食品冷却

- 1) 需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却。
- 2) 应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。
- 3) 冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃。

8. 食品再加热

- 1) 高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。
- 2) 再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

9. 食品留样

- 1) 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。
- 2) 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。
- 3) 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。
- 4) 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

八、供餐、用餐与配送

1. 供餐

- 1) 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。
- 2) 加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。
- 3) 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。
- 4) 宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。
- 5) 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。
- 6) 供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的

手部直接接触食品（预包装食品除外）。

2. 用餐服务

- 1) 垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。
- 2) 消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

3. 食品配送

1) 一般要求

- ①不得将食品与有毒有害物品混装配送。
- ②应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。
- ③配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。
- ④配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。
- ⑤食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

2) 中央厨房的食品配送

- ①食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。
- ②包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。
- ③高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。

3) 集体用餐配送单位的食品配送

- ①食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。
- ②容器上应标注食用时限和食用方法。
- ③从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：
 - 烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；
 - 烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。
 供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。

4) 餐饮外卖

- ①送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。
- ②使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。
- ③配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。
- ④从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：
 - 烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。
- ⑤宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。
- ⑥宜对食品盛放容器或者包装进行封签。

主办单位



Messe München



生鲜物流 · 新零售供应链旗舰展

预计规模



500家
参展企业



18,000名
专业观众



40,000m²
展示面积

*以上数据为同期展会共享

亚洲生鲜配送展

2019年4月15-17日
上海新国际博览中心

»» www.fl-a.cn



7大展品范围，递送健康新生活

- 冷链物流服务
- 温控供应链管理
- 冷库建设及仓储自动化
- 工业化中餐/ 生鲜加工及包装
- 冷链运输装备
- 生鲜配送新科技
- 新零售设备及技术

参展热线 • 上海: 021-2020 5658 • 北京: 010-8591 1001*808 • 深圳: 0755-3335 8736 • 郑州: 0371-5539 9119

同期展会



亚洲智慧创新物流
大会及展览



世界苹果大会·上海



亚洲生鲜荟



- 5) 使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。

九、检验检测

1. 检验检测计划

- 1) 中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。
- 2) 鼓励其他餐饮服务提供者定期进行食品检验检测。

2. 检验检测项目和人员

- 1) 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。
- 2) 检验检测人员应经过培训与考核。

十、清洗消毒

1. 餐用具清洗消毒

- 1) 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。
- 2) 清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。
- 3) 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。
- 4) 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。
- 5) 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。
- 6) 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。
- 7) 不得重复使用一次性餐饮具。

2. 餐用具保洁

- 1) 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。
- 2) 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。
- 3) 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

3. 洗涤剂消毒剂

- 1) 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。
- 2) 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

十一、废弃物管理

1. 废弃物存放容器与设施

- 1) 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。
- 2) 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。
- 3) 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

2. 废弃物处置

- 1) 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。
- 2) 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。
- 3) 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

十二、有害生物防制

1. 基本要求

- 1) 有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。
- 2) 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。
- 3) 所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。
- 4) 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

2. 设施设备的使用与维护

1) 灭蝇灯

- ① 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。
- ② 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

2) 鼠类诱捕设施

- ① 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。
- ② 餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

3) 排水管道出水口

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

drinktec
联手打造

CHINA BREW 2018 CHINA BEVERAGE 2018

2018(第十三届)中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会
THE 13TH INTERNATIONAL BREW & BEVERAGE PROCESSING
TECHNOLOGY AND EQUIPMENT EXHIBITION FOR CHINA

中国·上海新国际博览中心(浦东)
2018年10月23日~26日

全球瞩目

液体食品加工和包装行业盛会

主办单位:

中国联合装备集团有限公司
慕尼黑博览集团

承办单位:

北京中轻合力国际展览有限公司
慕尼黑展览(上海)有限公司



官方微信

国内企业联系: +86 10 66017874 66017794 66068229 66060746
国际企业(包括合资企业)联系: +86 21 20205565 20205500

www.chinabrew-beverage.com



4) 通风口

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

5) 防蝇帘及风幕机

① 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

② 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

3. 防制过程要求

1) 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

2) 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

3) 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

4. 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

1) 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

① 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

② 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

2) 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

① 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

② 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

3) 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

十三、食品安全管理

1. 设立食品安全管理机构和配备人员

1) 餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

2) 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

3) 其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

4) 食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

2. 食品安全管理基本内容

1) 餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

2) 根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（见附录G）和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施

食品安全风险重点防控。特定餐饮服务提供者应制定加工操作规程，其他餐饮服务提供者宜制定加工操作规程。

3) 制订从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。

4) 落实各项食品安全管理制度、加工操作规程。

5) 定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患。

6) 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

7) 依法报告、处置食品安全事故。

8) 建立健全食品安全管理档案。

9) 配合市场监督管理部门开展监督检查。

10) 食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准规定的其他要求。

3. 食品安全管理制度

1) 餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

2) 宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立如下食品安全管理制度：

① 食品安全管理人员制度；

② 从业人员培训考核制度；

③ 场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；

④ 食品添加剂使用制度；

⑤ 餐厨废弃物处置制度；

⑥ 有害生物防制制度。

3) 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

4. 食品安全自查

1) 结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

2) 根据食品安全法律法规和本规范，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

3) 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

① 制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

② 定期自查

特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

③ 专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

④对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

5. 投诉处置

- 1) 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。
- 2) 接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。
- 3) 在就餐区公布投诉举报电话。

6. 食品安全事故处置

- 1) 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。
- 2) 发现其经营的食物属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。
- 3) 发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

7. 公示

- 1) 将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。
- 2) 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证。
- 3) 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。
- 4) 宜在食谱上或食品盛取区、展示区，公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。
- 5) 宜采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。

8. 场所清洁

- 1) 食品处理区清洁
 - ① 定期清洁食品处理区设施、设备。
 - ② 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。
- 2) 就餐区清洁
 - ① 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。
 - ② 营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间内无异味。
- 3) 卫生间清洁
 - ① 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。
 - ② 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。
 - ③ 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

十四、人员要求

1. 健康管理

1) 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及

切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。

- 2) 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。
- 3) 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。
- 4) 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

2. 培训考核

餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

- 1) 培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。
- 2) 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。
- 3) 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。
- 4) 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

3. 人员卫生

1) 个人卫生

- ① 从业人员应保持良好的个人卫生。
- ② 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。
- ③ 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。
- ④ 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

2) 口罩和手套

- ① 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。
- ② 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：
 - 现榨果蔬汁加工制作；
 - 果蔬拼盘加工制作；
 - 加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；
 - 对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；
 - 调制供消费者直接食用的调味料；
 - 备餐。

③ 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁

的口罩。

- ④其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。
- ⑤如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，出现 14.4.2 条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

4. 手部清洗消毒

- 1) 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。
- 2) 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：
 - ①加工制作不同存在形式的食品前；
 - ②清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
 - ③咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。
- 3) 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。
- 4) 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。
- 5) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：
 - ①接触非直接入口食品后；
 - ②触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
 - ③14.4.2 条款要求的应重新洗净手部的情形。

5. 工作服

- 1) 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。
- 2) 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。
- 3) 工作服受到污染后，应及时更换。
- 4) 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。
- 5) 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。
- 6) 专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

十五、文件和记录

1. 记录内容

- 1) 根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。
 - ①应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

- ②餐饮服务企业应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。
- ③特定餐饮服务提供者还应记录以下信息：食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。
- ④实行统一配送经营方式的，各门店也应建立并保存收货记录。
 - 2) 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。
 - 3) 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

2. 记录保存时限

- 1) 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。
- 2) 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于 6 个月。

3. 文件管理

特定餐饮服务提供者宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

十六、其他

1. 燃料管理

- 1) 尽量采购使用乙醇作为菜品（如火锅等）加热燃料。使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。
- 2) 应严格选择燃料供货者。应制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，定期组织检查，定期检测设备，及时更换存在安全隐患的老旧设备。宜安装有效的通风及报警设备。
- 3) 应加强从业人员培训，使其能正确使用煤气、液化气、电等加热设备，防止漏气、漏电；安全进行燃料更换（木炭、醇基燃料等），防止烫伤。

2. 消费提示

- 1) 鼓励对特殊加工制作方式（如煎制牛排、制作白切鸡、烹制禽蛋、自行烹饪火锅或烧烤等）及外卖、外带食品等进行消费提示。
- 2) 可采用口头或书面等方式进行消费提示。

3. 健康促进

- 1) 鼓励实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，更新饮食观念。
- 2) 鼓励对成品的口味（甜、咸、油、辣等）进行差异化标示。

LogiMAT China

Added-value
event

中国国际内部物流解决方案及 流程管理展览会

INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR INTRALOGISTICS SOLUTIONS AND PROCESS MANAGEMENT

2019.4.15-17

上海新国际博览中心 (SNIEC) Shanghai New International Expo Centre

呈现内部物流产业前沿科技

FIRST - HAND INTRALOGISTICS

智能Intelligent • 效率Efficient • 创新Innovative



+86 (21) 5081 0233 / +86 (25) 8528 6211

www.LogiMAT-China.com



关注官方微信

Drying 干燥与节能 and Energy Saving



农产品供应链研究：果蔬冷链制胜“第一公里”

作者 关海生 叶露瑶 何宜霏

当前，国内对果蔬行业供应链「第一公里」质量的重视程度严重不足。做好冷链的「第一公里」或许是供应链降低整体成本、实现最终盈利的突破口。

区别于工业消费品，农产品具有极其明显的鲜活性的特点。因此，在实现农产品「从田头到餐桌」的过程中，为了保证产品本身的质量，农产品行业冷链建设是重中之重。

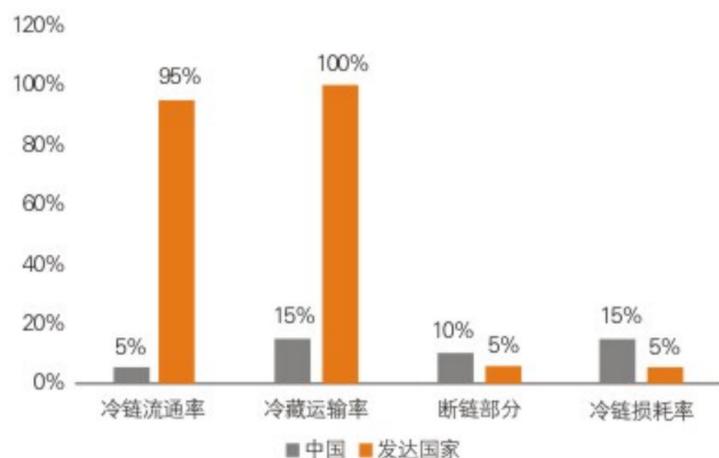
农产品细分种类极多，包括水果、蔬菜、水产品、肉类等。不同种类的农产品对冷链运输过程中的具体要求各有差异。本文从果蔬农产品细分行业出发，浅析当前国内农产品冷链物流。

一、果蔬产品流通现状

据农业部统计，在2016年，我国水果产量达到28351万吨，蔬菜产量达到80005万吨，均居世界第一。然而其中超过15%的果蔬类食品在流通的环节中腐烂，损耗价值超过500亿元，造成了巨大的浪费。

一般来说，果蔬产品对保存温度的要求是0-5°C。因为产品附加值、行业利润较低，目前国内针对果蔬产品的运送方式主要依靠社会车辆，而非专业冷链物流企业。这就造成了管理困难，流通质量无法得到保证的问题。

中国与发达国家果蔬行业冷链现状对比（2015）



资料来源：银河证券研究所、菁财资本

同时，当前我国农产品供应链模式主要以批发市场为核心，流通环节层级较多，导致果蔬产品在流入、流出批发市场时经常出现常温运输、拆零散卖的现象，从而导致冷链「断链」。

果蔬产品作为高频消费品和生活刚需，市场需求十分强

劲。因此，只有通过进一步优化果蔬行业冷链物流建设，才能使产业链供需两端高效匹配，满足消费者对产品量与质的共同要求。

二、果蔬行业冷链物流痛点

一直以来，高额成本投入被认为是影响冷链物流发展的主要因素，初期投入和后续运营都高于常温物流。以贮藏环节为例：普通仓库造价为400元/平方米，冷库由于需要配置保温系统，所以造价高于2000元/平方米，建立一座中型冷库成本至少为2000万元。同时，冷库后续运营耗电量巨大，1平方米月耗电量至少20元。

近些年，随着生鲜电商的快速崛起，各电商巨头纷纷介入冷链行业，资本投入大幅增加，各类冷链基础设施建设也随之蓬勃发展。然而直到今天，我国冷链行业依然存在盈利困难，运营质量不及格等问题，远远落后于发达国家。

究其根本，除了高额的成本投入外，冷链物流还存在以下痛点：

1) 行业集中度低，规模效益低

根据中物联冷链委的报告，2016年中国冷链物流百强企业营业总收入为225亿元，同比增长29.3%。与高增率的营收相反，百强企业的市场份额却一直没有明显扩大，依旧仅占据整个冷链市场份额的10%左右，行业巨头至今尚未出现。

这一现象反映了一个行业事实：我国目前绝大多数冷链企业都是区域性的，全国冷链物流市场并没有打通。冷链企业运营分散、混乱的现状不但使得行业无法通过规模化降低成本，拖累整体盈利水平，也使得其失去了获得外资巨头的青睐来减轻高额成本投入压力的机会。

2) 「第一公里」被忽视，导致冷链「断链」

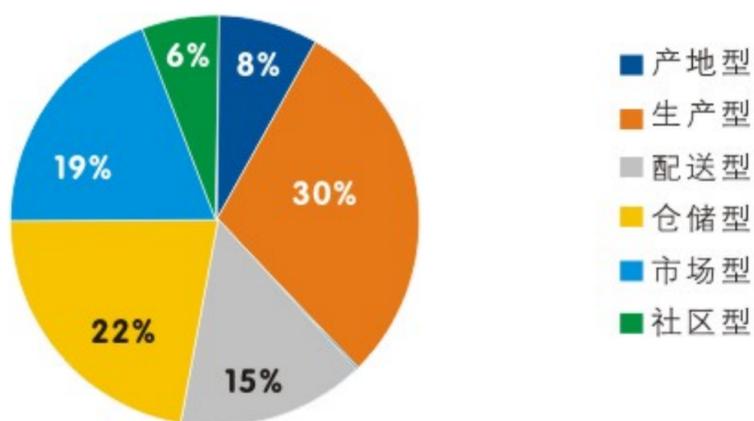
据统计，2015年我国冷链物流百强企业以运输型和综合型为主，占比分别为43%和26%，近70%，主要提供运输和城市配送业务。而能为果蔬产品提供预冷和加工处理的仓储型和供应链型物流企业占比则低于20%。可见，当前国内对果蔬行业供应链「第一公里」质量的重视程度严重不足。

在冷库建设方面，根据中冷联盟2016年的数据统计，目前国内华东区域的冷库保有量最大，合计达900万吨，占比超过45%，而我国果蔬主要产地的内陆各省市冷库容量却相对偏低。

我国冷库主要分为产地型、生产型、配送型、仓储型、市场型和社区型这六大类型。目前我国不同类型冷库的占比

情况如下图，可以看出，作为果蔬产品预冷、加工的主要地点，产地型冷库占比仅有8%。

我国2016年不同类型冷库占比情况



数据来源：中冷联盟数据统计

同时，目前我国果蔬产品生产环节的主体仍是以散农居多，这些散农大多与邻近的乡镇农产品合作社合作将产品流入市场。一般来说，乡镇农产品合作社主要是通过规模化来帮助散农提高在供应链后端的议价能力，并不具备专业的产品预冷、商品化处理能力。

这一现状导致果蔬产品采摘后基本都是以初始状态上市，预冷和商品化处理几乎没有，导致冷链在源头的“断链”，加大了产品损耗成本。

3) 果蔬产品冷链物流信息化建设不足

果蔬产品冷链物流成本高昂的原因有很多，除了基础建设的巨额固定投入，对于各个作业环节操作的规范化、标准化要求也很高。任何的操作管理不当都会增加产品损耗，进一步加大物流成本。

归根结底，是整个果蔬产品供应链信息化建设的不足，缺乏端到端管控。

例如许多冷库缺乏温控监测，为了节约成本，并没有按照不同产品存放要求进行温度段的区分，而是一个冷库里放十几种产品，严重影响产品存储质量。同时，供应链各环节信息化沟通的不足也会带来货物信息传递不畅的负面影响，从而导致设备资源浪费和产销信息不对称等问题，不断蚕食着供应链上各方利润。

三、果蔬行业冷链物流困境破局讨论

基于上述果蔬行业冷链物流痛点分析，需要明确的是，为了满足果蔬产品必要的流通条件，保证质量，冷链基础设施建设的成本是必不可少的。那么针对其他的痛点问题，又有哪些方法可以有效解决呢？

1) 整合冷链资源，实现规模效益

针对目前冷链行业大多数企业「小、乱、散」、资源不集中的现象，通过整合行业资源，淘汰市场中管理混乱的小型企业，从供应链生产端源头开始实施标准化管理，从而解决供应链损耗问题，实现规模效益。

参考国外发达国家成熟冷链物流体系和国内生鲜电商发展现状，有以下两种打通供应链的思路：

· 纵向打通 —— 以美国冷链市场为例

美国冷链物流市场分工非常明确，各个环节参与者各司其职，有效衔接。在每个环节上，企业通过联合并购，资源高度整合。

美国冷链物流企业巨头大多以仓储为主，面向全球市场，其冷库运营商前五强冷库容量占到国家63.4%。这种横向打通模式，有助于企业更加专注于发展专业能力、进行专业化投资，通过专业化的管理和操作，来降低各个环节产品损耗，保证生产、加工、运输、仓储、配送等环节的高效配合，形成规模效益。

· 纵向打通 —— 依靠国内生鲜电商飞速发展

随着生鲜电商的飞速发展，一些国内大型物流企业和电商企业，如京东、顺丰、阿里等，纷纷涉足冷链行业。这些大型物流和电商企业除了拥有强大的经济实力外，往往也具有「垂直一体化」的经营特点，从销售端反向打通供应链各个环节；同时，也对供应链「第一公里」和「最后一公里」的流通质量提出了更高的要求。

这种纵向打通模式的优势是，利用电商企业掌握的最新市场信息，对各环节资源进行整合，从优调度，从而减少资源浪费，降低冷链运营、管理成本。

2) 整合生产端资源，提高冷链「第一公里」质量

果蔬产品生产环节操作的标准化、专业化，直接决定了冷链「第一公里」质量，其中，产品的预冷和质检处理至关重要。预冷处理是有效降低果蔬产品在生产环节损耗的手段之一，而质检处理则能在源头排查出存在食品安全、农药残留等质量问题的产品。

基于我国当前的小农模式，生产环节并不具有完成上述工作的资金和能力。因此，以产地为中心，生产端的资源整合必不可少。

通过合并、合作的方式，在生产端成立强有力的组织、企业，建立冷藏库，上游联合生产散户，帮助他们完成预冷、质检和包装等专业性工作；下游则可以直接对接销售端，通过规模化强化自身的议价能力，减少中间流通环节，从而打造标准化、高质量果蔬产品直销模式，提高供应链整体盈利水平。

3) 加快冷链信息化建设，降低供应链成本

首先，为了解决冷链物流各个作业环节操作不当的现状，降低无效的损耗和管理成本，冷链物流信息化管理是十分必要。需要强调的是，冷链的信息化管理同样也要避免「断链」，而「第一公里」信息化建设直接决定了供应链后端产品的流通质量。

当产品还在「田头」时，采用电子标签技术，对产品生产情况进行规范，统一监管，打造供应链质量追溯体系；当产品被采摘后，依靠温度传感技术，保证产品在产地冷库的存储和加工处理符合存储要求；当产品准备流通进入市场时，则可以依靠全球卫星定位系统(GPS)、地理信息技术(GIS)等对货物和冷藏车运输情况进行追踪监控，减少流通过程中错误操作导致的无效成本。当然，这些信息技术也同样适用于冷链物流各个环节。

其次，信息化建设也有利于打通供应链上信息流，将产销信息和零散的分销网络联结起来，实现管理一体化和透明化和资源的从优调度。

近些年来，国内电商市场的发展强劲，利润空间也十分可观。然而，反观生鲜电商细分市场，尽管潜力巨大，国内目前却鲜有能实现盈利的企业，这与冷链物流的不成熟是密切相关的。想要提高果蔬产品供应链整体盈利水平，做好冷链的「第一公里」或许是供应链降低整体成本、实现最终盈利的突破口。^[5]

来源：运联传媒



夏本春博士
英特诺集团
亚洲区总裁
执行副总裁

在这个机遇无限的国度

-- 英特诺的数据

近年来，随着中国经济的蓬勃发展工业市场也呈现大规模的转型升级，无数产业把目光投向了我国，物料处理公司亦不例外。哪些趋势塑造了中国市场？远东地区竞争的特点是什么？

“数”看成就，用数字说话！对话英特诺集团执行副总裁、亚洲区总裁夏本春博士，与夏博士一起探寻中国物流市场背后的数字秘密！

关键字一 近7% 14亿

问：目前中国经济的发展状态如何？

答：中国市场非常有活力。2017年中国GDP增长幅度仅略低于7%，并伴随相应的工业生产增长。从中长期发展来看，涉及近14亿人口的中国国民经济前景也十分乐观。这一增长市场——尤其是将其与印度尼西亚、马来西亚、泰国、韩国等其他人口密集亚洲国家的发展进行宏观联系时，能够继续为有实力的公司提供巨大的机遇。

关键字二 15年 4年 23%

问：这是否也适用于物流行业？

答：当然，英特诺中国分公司就是一个很好的例子。自15年前决定在苏州建厂、进入中国市场以来，中国和亚洲市场对英特诺全球业绩做出贡献的份额就不断提高。因此，我们能够从自身对专业技能知识和本地化生产的长期投资中获益。过去4年，我们在中国实现了23%的年平均增长率，

增速远超其他市场。

关键字三 \$3660亿 80% \$150亿

问：中国物流业的主要驱动力是什么？

答：与其他国家一样，电子商务是中国物流业蓬勃发展的主要驱动力。不同的是，中国的电子商务在覆盖范围和活力两方面均展现出巨大的体量。2016年，中国在电子商务领域的收入总额高达3660亿美元，相当于美英两国的电商领域收入总额总和。在大城市，约80%的成年人有过网上购物经历。因此，单单中国在线零售平台阿里巴巴一家公司，未来五年内就有望在物流方面斥资约150亿美元，也就不足为奇。

关键字四 14亿 凌晨5:30 下午4点

问：您认为这种繁荣会持续吗？

答：我们认为会的。这种充沛的商业活力简直难以置信。比如，去年“双11”购物节当天，下午1点刚过，交易总额就超过了2016年“双11”全天的交易总额。活动之后，全国共派送出了14亿份包裹。物流处理速度简直惊人：刚过午夜接的订单，凌晨5:30就发货，下午4点就送到了消费者手中。

关键字五 80%

问：物流行业的竞争情况如何？

答：丰田汽车、霍尼韦尔等企业也开始涉足物流业务，说明内部物流也已成为关键市场，吸引着非物流业公司的关注。所有主要供应商都已在中国设立网点，因而对一些重大项目的竞争十分激烈。对英特诺这样积极参与全球市场、通过平台化生产优质产品、通过SAP与客户建立联系的合作伙伴而言，意味着大好机会。不过，有个事实我们不应忽视：约80%的市场成交量来自中小型系统集成商。这些客户对英特诺来说至关重要，因此为他们提供专业知识和能力支持也显得尤为重要。这就是我们持续加强服务、深化支持功能的原因。

关键字六 同一高度

问：对自身内部物流日益增长的重要性，客户是如何应对的？

答：与其他重视业务的机构一样：通过增加内部专业知识，力求与外部供应商沟通时保持在同一思维高度。这种发展十分可喜，也对系统集成商和制造商提出了新的要求。众所周知，在中国市场上一切皆有可能，这的确是一片孕育着无限商机的土壤。

在智能制造的汹涌浪潮下，中国已逐渐形成了初具规模且极具成长性的物流市场，物流业已成为中国经济发展的支柱产业之一。英特诺作为全球领先的内部物流关键设备和核心技术的供应商，同时拥有仰望天空的梦想和脚踏实地的实力。

致力于在中国物流市场开花结果，英特诺是认真的！FS

来源：英特诺内部物流

Zhongmu 上海中牧

魅力流体 …

无论源自哪个角度，通过使用中牧公司的高洁净流体设备和智能化控制技术，您将获得卓越的产品品质和更优化的原材料使用效率，您将不会为这项决定而感到后悔！

卫生阀门 | 卫生管件 | 卫生泵业 | 卫生钢管



详情请访问: www.zhong-mu.com

上海中牧流体设备有限公司

地址: 上海市金山区海浜新村 122 号 -102

电话: 021-37311277 传真: 37311377

温州中牧流体设备有限公司

地址: 浙江温州市永强高新区永昌路 184 号

电话: 0577-85983777 传真: 85981187

ISO9001 SGS CE

行业聚焦 Industry Focus

丹佛斯携手合作伙伴，创领未来，加速前行

——ADC 中国之旅启程



丹佛斯海盐应用开发中心

伴随中国制冷空调行业成长二十余年，丹佛斯对于中国制冷空调市场的推动贡献可谓卓越。如今，代表着丹佛斯在专业技术支持和联合研发测试领域最高水平的应用开发中心（Application Development Center，简称ADC）即将落户中国海盐丹佛斯园区。

未来，这座全球最大的应用开发中心（5600平方米）将会针对中国市场需求，满足包括VRF系统、风冷/水冷冷水机组、冷库机组、热泵机组等多种类设备的测试和技术服务需求。同时，由于毗邻丹佛斯天磁®无油压缩机以及换热器的中国制造基地，将会进一步促进丹佛斯与行业伙伴的紧密合作，为客户提供高品质的解决方案。



美国塔拉哈西，丹佛斯的身影闪耀美洲大陆

去年7月正式开幕的这家ADC应用开发中心的实验室堪称全球领先，配备三套全自动测试装置，可测试对象为1.2-50冷吨的屋顶机组及包括无油机组在内的小于150冷吨的风冷冷水机组，产品类型涵盖家用、商用空调及热泵设备产品。此外，该实验室还可以按铭牌所示电压进行温和性可燃制冷剂的测试，并进行实时数据采集与性能分析。

毗邻丹佛斯磁悬浮无油离心压缩机研发及制造总部，这家ADC可为丹佛斯在北美及南美商用空调领域的合作伙伴提供真实环境下的准确测试，在提高设备运行效果的同时，也能获得在无油解决方案方面的高品质服务。

2200平方米的占地是丹佛斯现有三家测试应用中心的最大面积，这也让其具备了3套自动化的焓差室测试设备，其中一个并列型的测试范围为1.2 TR (4.2 KW)到12TR (42KW)，上下型的测试范围为5 TR (17.5KW)到50TR (175KW)，该ADC还拥有一个风冷冷水机测试范围最高至150TR (525KW)的测试设备。



丹麦诺德堡，丹佛斯全球总部所在地

在丹麦诺德堡，丹佛斯全球总部所在地就坐落着一家丹佛斯ADC应用开发中心，在这家总面积达1200平方米的应用开发中心中，共有3个并列型焓差室测试设备，其能力可达到最大25KW (7.1TR)，可实现在真实环境下测试最新的解决方案以及提高设备运行效果。

这里的测试可为多种应用服务，包括各种家用空调、家用及商用热泵、清洁热水型热泵、冷藏运输、超市，展示柜，制冰机、冷凝机组商用冷冻设备等等，也同样适用于二氧化碳高承压系统的应用测试。

同时，丹麦诺德堡应用开发中心也是丹佛斯移动式二氧化碳制冷系统培训集装箱的所在地，该集装箱可环游世界，为安装人员、服务技术人员和OEM工程师提供专业的二氧化碳制冷系统操作培训。

穿过欧亚大陆，丹佛斯ADC应用开发中心在印度奥拉加达姆的土地上迸发了更多的“灵感”。这家总面积为2000平方米的应用开发中心，更好地满足了为印度，中东以及亚

英特诺的自动化小件仓库解决方案

—助力瑞士苏黎世大学医院运营先进的室内物流



来自瑞士的系统集成商 Ansorix 为瑞士苏黎世大学医院打造了一座自动化小件仓库。该仓库采用了来自英特诺的零压力积放式输送机系统——英特诺模块化输送机平台 (MCP)。

这个小件仓库项目由 Ansorix 规划、设计并实施，是苏黎世大学医院 (USZ) 全新的物流服务中心的“心脏”。该物流中心坐落于苏黎世附近的施利伦，为苏黎世大学医院提供货物及物流服务。

苏黎世大学医院是一所提供全面个人医疗护理服务的跨学科综合性医院。这所超现代化的医疗机构拥有44个门诊部和研究机构。每年约有41,000名患者在这里住院治疗，另有超过500,000名门诊病人在各门诊部接受治疗。

为了确保医院能够从容应对未来需求的增长，医院需要安装一套全新的仓储系统。这套系统必须是针对医院的需求量身定制的精简型解决方案，同时能够降低运营成本。同样重要的是，这一新的系统必须能够在停机时间尽可能少、成本尽可能低的前提下实现灵活扩展。

Ansorix选择了由Kaufmann Systems AG提供的仓储技



术解决方案。该公司位于靠近瑞士卢塞恩的希茨基希。这两家公司均是英特诺集团“Rolling On Interroll”计划的全球合作伙伴，双方的技术专长完美匹配。

小件仓库与拣货站间的重要连接 Ansorix Systems AG 销售及市场部经理 Vera de Vries 表示：“与 Kaufmann Systems 的合作相当顺利，正如此前与他们合作的其它项目一样。对于此类项目而言，拥有一位你可以完全信赖的、具有丰富经验的合作伙伴至关重要。Kaufmann Systems 就满足了这一点。”在新仓库，每台巷道堆垛机可处理3,024个托盘。采用24V微型电动滚筒驱动的英特诺模块化输送机平台使各种大小的托盘都能够实现零压力积放式输送。这些托盘被从立式货架上取出，传输到四个拣货站。除了输送来自仓库的装有货物的托盘，拣货站还承担了分流空托盘和载物托盘的功能。另有两台输送机将空盘输送到拣货站，进行装载。

英特诺模块化输送机在苏黎世大学医院项目中承担了连接小件仓库与拣货站的重要职责。英特诺模块化输送机是一种即插即用的模块化系统，它使成熟而灵活的物料输送解决方案成为可能，且具有良好的扩展性。24V微型电动滚筒使得物料输送过程便于控制且能效极高，能够根据实际需求灵活调整。www.interroll.com FS



印度奥拉加达姆，为亚太及中东地区提供更多支持



太区域的行业伙伴提供丹佛斯广泛的产品及组件的应用测试需求。这里共有2个并列焓差室测试设备，一个冷凝机组实验室，以及一个工业制冷行业的氨制冷培训基地。这些设备可提供的空调测试范围至90 KW (25.7TR)，冷水机测试范围至200KW (57TR)，风机盘管测试范围至70KW (20TR)，而冷凝机组测试范围至80 KW (22TR)。此外，所有的设备都具备测试可燃性制冷剂的能力。

同时，这家应用开发中心也是 Intertek 卫星计划认可的实验室，并由 NABL 认证其符合 ISO17025 标准。

未来，这全球范围内的4家丹佛斯应用开发中心可覆盖欧洲，亚太及中东、美洲、东亚等众多区域，为合作伙伴提供更加先进，便利的测试场所。通过与丹佛斯资深专家们的合作，一起接触到最先进的测试设施、领先的专业技术以及应用知识，与合作伙伴一起改善解决方案并实时验证其运行性能，并有效降低成本、减少开发时间，以实现合作伙伴的解决方案以环保的方式更快推向市场。

丹佛斯ADC应用开发中心的落成，也彰显着丹佛斯与合作伙伴在面对由能效管理及制冷剂转型所带来的诸多挑战，为行业未来标准及法规的制定做好准备的美好愿景。(茅苑) FS

中粮肉食成为中国航天事业合作伙伴

2018年8月16日，“忠良质造 佳品天成——中粮肉食·中国航天事业合作伙伴签约授牌仪式”在江苏东台举办，这一重要时刻标志着中粮肉食正式成为中国航天事业合作伙伴，进入航天品质发展新阶段。



签约仪式

签约授牌仪式在中粮肉食（江苏东台）产业链基地举办。仪式上，中粮肉食投资有限公司副总经理兼生鲜制品部总经理朱龙虎与中国航天基金会副秘书长王塞南代表双方签署合约。中国航天基金会理事长吴志坚授予中粮肉食“中国航天事业合作伙伴”荣誉称号。

江苏省东台市人民政府市长王旭东表示东台拥有广阔的沿海空间、完备的产业基础、优良的生态环境，素有“黄海明珠金东台”的美誉。为东台市重点龙头企业，中粮肉食建有全国生态环境最好的养殖企业，创成省级农业产业化重点龙头企业、省级优秀示范智能制造车间。

中国肉类协会常务副会长兼秘书长陈伟在致辞中说到，中国是肉类生产大国，2017年，中国肉类总产量突破8500万吨，全球近30%肉类产品来自中国，规模以上企业总产值近两万亿，位列全球肉类总产量第一、猪肉产量第一、禽肉产量第二、牛肉产量第三、羊肉产量第二，与美国各有领先；同时也是肉类消费大国，平均肉类消费63公斤，超过全球平均水平，距发达国家平均水平仍有一定距离，市场增长空间非常巨大。此外，中国也即将成为全球肉类贸易大国，到2020年末，中国肉类总产量预计达到9000万吨左右，肉类消费需求近1亿万吨，预计有1000多万吨的缺口需要通过国际贸易来解决。中粮肉食不仅做好了规模化的建设，特别是在品牌建设和产品品质提升等方面，做出卓有成效的贡献，代表中国肉类产业发展的希望和方向。

中国航天基金会理事长吴志坚理事长在致辞中说到，中

国航天基金会之所以选择中粮肉食作为合作伙伴，正是得益于中粮肉食以高端生鲜制品作为产品定位，以高标准的食物安全作为核心价值，矢志不渝地贯彻生态养殖、循环经济，引领肉类行业健康绿色发展。

中粮集团行业资深总经理兼中粮肉食党委书记、董事长江国金感谢东台市政府以及业内外领导对中粮肉食的肯定。他表示，中粮肉食以航天事业为楷模，通过严苛的“食品安全五道关”管控，持续追求极致的质量与安全。中粮肉食已形成养殖产能400万头生猪产业链，年生产、经营各类肉食产品近20万吨，至2022年，中粮肉食还将进一步形成超越1000万头产能的生猪产业链。同时，中粮肉食还通过推行合作养殖实施精准扶贫，并开创了“种养结合、综合利用”的生态养殖模式，形成了绿色可循环的农业产业链。

中粮肉食背靠中国最大、全球领先的全产业链粮油食品企业中粮集团，垂直整合了中粮集团旗下所有肉食业务，建立了包括饲料生产、生猪养殖及屠宰分割、生鲜猪肉及肉制品生产、经销与销售及肉类产品（包括猪肉、牛肉、禽肉及羊肉）进口分销的全产业链业务体系。

在中高端肉制品领域，中粮肉食成功塑造“家佳康”、“万威客”两大核心品牌，“家佳康”定位于城镇中产阶级家庭，主推安全、新鲜、便捷、精分割的气调小包装高端冷鲜肉，并与盒马鲜生等中高端电商开展紧密合作，在上海、武汉等地的市场占有率名列前茅；“万威客”主要生产中高档西式低温肉制品，供应中国零售及酒店餐饮市场。

在生产及销售过程中，中粮肉食采用由天然无污染谷物生产的饲料，并根据猪只日常所需添加矿物质、维生素等营养元素，严控生猪采食时间，最大程度保障饲料的新鲜和安全；科学喂养，尊重猪只自然生长规律，严格落实场长、主管、饲养员三级审核制度，确保每批出栏生猪均通过政府监管部门的核验，执行“带证”销售；下属屠宰加工企业通过了ISO-9001质量管理体系、ISO-22000食品安全管理体系或HACCP体系认证，为产品质量安全提供有效保障；严格控制冷链物流、仓储、门店等终端环节，并从设备设施、产品防护、货龄管理、退换货管理、应急管理、可追溯能力等六个维度对终端进行管控，切实保障终端产品质量安全。

此外，针对生猪规模化养殖粪污处理的行业难题，中粮肉食开创了“种养结合、综合利用”的生态养殖模式，制定科学的沼液、沼渣还田方案，将规模化生猪养殖与作物种植合理结合，全力打造绿色循环农业产业链。针对猪周期对中小养殖户带来的亏损风险问题，中粮肉食积极配合精准扶贫工作，开展“公司+养殖户”的合作养殖模式，“自繁自养”与“合作养殖”双轮驱动，计划至2022年，总养殖规模超过1000万头，其中合作养殖规模超过500万头。（食品资源）FS

公司简介

上海舜宇恒平科学仪器有限公司（简称舜宇恒平仪器）专业致力于各类科学仪器的研发、制造和销售。公司是上海市高新技术企业，上海市首批创新型企业，上海质谱仪器工程技术研究中心依托单位，最具影响力十大国内仪器厂商。

舜宇恒平仪器系舜宇光学科技集团旗下的子公司。集团为国内最大的光学器件、光电产品及科学仪器生产厂商之一，已在香港联交所主板上市。曾荣登《福布斯》杂志评选出的中国最具潜力企业排行榜、亚洲200最佳中小上市企业排行榜。

公司承诺向顾客提供更合适的产品，更广阔的选择空间，建立了与顾客零距离的营销网络，客户遍及海内外。

我们坚信：品质创造信赖，创新引领发展。公司通过了ISO9001国际质量保证体系的认证，并全面实施SAP管理。公司以先进的技术，优异的产品，过硬的质量和可靠的服务满足顾客的专业需求。

公司产品

生物检测	生物显微镜、超微量分光光度计、生物分子相互作用分析仪
通用分析	气相色谱仪、液相色谱仪、光谱仪、电化学分析仪
在线分析	过程气体质谱分析仪、在线气体前处理系统
精密称重	电子分析天平、电子精密天平、电子密度天平、计数天平
专用仪器	多参数食品安全检测仪、白酒品质检测仪
系统解决方案	食品安全检测解决方案、食品发酵过程检测解决方案



液相色谱仪



气相色谱仪



分光光度计



过程气体质谱分析仪



生物显微镜



电子分析天平

会展报告 Conference & Exhibition Report

ProPak China 2018 展完美闭幕



第二十四届上海国际加工包装展 (ProPak China 2018) 于2018年7月13日在上海新国际博览中心成功落下帷幕。历经24年的发展, ProPak China已成为国内卓越的加工和包装行业盛会。本届展会再次续写辉煌, 展示总面积45,325平方米, 汇聚了680家中外知名企业参展, 较上届增长了19%。联合同期举办的食品配料、食品加工机械、淀粉等系列展会, 三天共接待了25,144名专业观众莅临参观, 人数较2017年增长近13%, 盛况空前。

· 产业联动, ProPak China开启包装加工新时代

ProPak China 2018 汇聚了来自加拿大、丹麦、埃及、法国、德国、印度、意大利、日本、韩国、荷兰、马来西亚、西班牙、台湾、英国和美国等25个国家和地区的加工包装行业领军企业。带来了包装机械、食品加工、液体加工、称重测量设备、包装材料和容器、工业机器人、仓储物流技术、质量检测设备等方面的先进设备和技术, 为行业提供了丰富的选择和一站式解决方案。

· 高端行业峰会, 汇聚业内领袖, 共享包装新风向

展会期间还举办了一系列高端行业峰会和技术研讨论坛, 聚集了加工包装的技术权威和应用领域的专家代表。“2018荷兰活性与智能包装工业协会中国峰会”邀请了加拿大、日本、荷兰、英国、美国等国的国际专家和领军企业, 分享活性包装、印刷电子、智能包装、防伪标签等领域的最新技术。由中国食品工业协会物流专委会主办的“新零售时代—生鲜电商与冷链物流智慧发展高峰论坛”, 汇聚了晶链通、首农集团、国商物流等业界权威, 围绕绿色冷链、共享经济、电商自建物流开展头脑风暴。在“2018中国快消品创新包装材料和技术专题会议—领变未来|包装之家精英论坛”中, 来自

卡夫亨氏和星巴克的包装开发技术高层探讨可持续包装、共享包装等热点话题。库卡、新时达、沃迪等在“包装行业拥抱智能制造新时代研讨会”中分享了机器人在包装行业的应用案例。在“上海长三角饮品论坛大会”上, 上海市饮品行业协会、可口可乐和三得利的代表讨论了饮料包装的创新和标签技术。此外, “SJGLE食品加工在线买家采购会”在展会现场提供一对一的商贸配对服务, 精准匹配买家包装采购需求。

· 2019移师国家会展中心, 食品加工包装旗舰展盛大启航

ProPak China 2018展会期间, 上海博华国际展览有限公司、华汉国际会议展览(上海)有限公司与中国包装和食品机械有限公司、中国食品和包装机械工业协会共同宣布: 2019年6月19-21日 ProPak China 和协会旗下品牌展会 FoodPack China 将共同组成“上海国际食品加工与包装机械展览会联展”, 并整体移师亚洲最大的会展综合体——国家会展中心(上海)举行。

此次联展携手UBM集团旗下的健康原料、食品配料、营养保健品、淀粉工业、高新农牧技术和装备等系列品牌展会, 形成贯通农业初加工、食品配料、食品加工、包装、营养保健品等全产业链各个环节、多元互联、相互协力的中国加工行业首创盛会, 展会总规模将达到18万平方米, 预计将吸引超过10万名中外买家齐聚一堂。

2019年6月19-21日国家会展中心(上海)再见。ES

关于 ProPak China

UBM plc集团旗下ProPak是国际加工包装行业标杆品牌盛会, 在中国、印度、缅甸、菲律宾、越南、泰国等国家举办全球系列展。ProPak China上海国际加工包装展(www.propakchina.com)由华汉国际会议展览(上海)有限公司(UBM CIE)和上海博华国际展览有限公司(UBM Sinoexpo)主办。作为国内卓越的加工和包装科技行业盛会, ProPak China已连续成功举办二十四届, 展品范围涵盖食品、饮料、乳制品加工和包装科技, 终端印刷, 包装材料与制品, 物流包装和物料配送仓储等, 每年云集近千家国内外参展企业和近三万名专业买家, 为加工和包装行业提供一站式解决方案。

关于 UBM plc

UBM plc(www.ubm.com)是一家全球领先的商业媒体集团, 总部位于英国伦敦。UBM的主要业务涵盖两大领域: 全球性的信息发布、定位和监察服务, 以及通过发展 B2B 社群和市场, 创造商机。UBM通过结合商贸展会、市场网站、专业刊物、商贸信息及新闻发布等产品及服务, 提供市场所需的信息, 并专注服务专业商贸人士, 从医生到游戏开发商, 从记者到珠宝商, 从农民到药剂师。UBM遍布全球30多个地区的6,000名员工组成专业团队, 汇聚全球买家及供应商, 助其业务及市场高效发展。

第十三届上海国际渔业博览会盛大开幕!



八月，蓝天作伴，白云相拥第十三届上海国际渔业博览会「第九届上海国际餐饮食材展览会」在上海新国际博览中心正式拉开帷幕!

本届展会是由中华全国工商业联合会水产业商会、上海水产行业协会、联合艾特怡(亚洲)展览有限公司、上海歌华展览策划有限公司和上海艾歌展览服务有限公司共同主办;同时也获得了上海市餐饮烹饪行业协会、福建省贸易促进中心、中国国际贸易促进委员会宁德市支会(宁德市贸促会)、大连市海洋与渔业局、长海县人民政府的大力支持,第十三届上海国际渔业博览会完美联结生产加工方、经销分销商以及采购消费终端这三大群体,为专业观众提供一站式采购的平台。聚焦上海,掌控市场,旨在为客户提供最丰富优质的选择。

展会在全球领导及嘉宾的殷切关注和支持下隆重开幕,中华全国工商业联合会水产业商会会长田全海先生、上海市餐饮烹饪行业协会会长沈思明先生、大连市人民政府副秘书长于志龙先生先生、挪威海产局总监 Victoria Braathen女士、ITE展览亚洲有限公司区域总监 Gordon Payne 先生、长海县人民政府授礼上海国际渔博会仪式。

作为最具国际化的展示平台之一——上海国际渔业博览会开办至今已历经12年发展。在各界水产行业人士的大力支持和参与下,展会取得了历史性的进展和突破。在3天的时间里,展会联手第九届上海国际餐饮食材展,共计:5大展馆、1,500家展商、7场论坛及同期活动、开幕首日达21769名观众,这些数字无不揭示着今年8月展的精彩纷呈。

展会汇聚了来自美国、韩国、澳大利亚、阿根廷、新西兰、挪威、西班牙、丹麦、加拿大、厄瓜多尔、泰国、缅甸、巴基斯坦、冰岛、爱尔兰、苏格兰、威尔士、斯里兰卡、中国及台湾地区等20多个国家和地区的参展商亮相本次展会;展品覆盖餐饮食材、水产海鲜、水产养殖技术、机械设备、

远洋捕捞等;来自餐饮、超市、批发市场的各类采购人员纷踏至来,商务十分繁忙。

展商与专业买家互动频频

展览会现场登记入场的观众络绎不绝,高峰时段甚至将观众登记区挤得水泄不通。各大展台、活动现场和论坛区域等等,皆人头攒动!让与会的宾朋朋友们实实在在感受到展会的热情以及市场的巨大潜力!

同期活动——舌尖上的海味

展会配套专业活动多多

- 大连海鲜暨地理标志产品品鉴推荐会
大连带来北方的水厂产品极大的吸引了南方客户,各种水产品中繁多,参观和会谈络绎不绝。
- 2018中国三文鱼发展产业高峰论坛
- 巴沙鱼推介品鉴会
- 挪威三文鱼推介品鉴会
- 兰维乐帝王鲑解体演示
- 上海汉隆金枪鱼解体演示
- 优秀供应商评选及颁奖活动



- 第三届东方渔人之夜暨上海国际渔业及餐饮食材博览会联谊会



科隆展览与中国饭店协会再次深度合作

-- Anufood China 三场重量级活动将联袂上演

科隆展览是世界领先的展会组织者，每年在德国及世界各地定期举办约80个国际展览会。科隆展览致力于打造专业、高效的沟通平台，助力企业走向成功，在其所涉及的25个行业中所举办的展览，均为该行业内的全球顶级展会。而中国饭店协会是中国全国性的饭店餐饮行业社团组织，旗下拥有中国的饭店企业、餐饮企业及相关企业家会员近1万个。

2018年8月15日，科隆展览与中国饭店协会正式签署战略合作协议，双方将在2018年11月21-23日举办的“2018北京世界食品博览会”期间，开展系列深入合作。双方将在今年的展会期间推出“2018日料餐饮行业(北京)高峰论坛暨第二届全国日本料理大赛(华北区)”“首届国际西餐烹饪比赛”以及“2018中国新餐饮企业家新思想共享大会暨国际餐饮新产品对接会”三场重量级活动。主办方选择在“2018北京世界食品博览会”，现场举办日本料理和西餐烹饪大赛，可谓匠心独具。“国际化”是本届博览会的鲜明特色之一，来自韩国、波兰、日本、德国、意大利、伊朗、俄罗斯、加拿大、新加坡、泰国、马来西亚、越南等国家的国际展商占全部展商数量的50%以上。由此可见，本届展会不仅食品行业的国际交流平台，更是各国饮食文化的展示平台。

“2018中国新餐饮企业家新思想共享大会暨国际餐饮新产品对接会”则是为整个餐饮、食品企业搭建的一个专业化、高层次交流平台，与会者将组成“中国餐饮酒店行业企业家参观团”现场观展，真正实现专业人士的高效沟通。这三场精彩的活动，预计将为展会带来120位左右的专业厨师同场竞技，更将促成超过300位餐饮、酒店行业的专业买家的现场对接。这种以“专业活动吸引专业人士”的模式，无疑将



为2018北京世界食品博览会聚集更高的人气，带来更多的商机。

科隆展览及中国饭店协会诚邀专业人士，积极参加上述活动，与我们共同打造专业、精彩的“2018北京世界食品博览会”！FS

关于科隆展览

科隆展览(www.koelnmesse.cn)是世界领先的展会组织者，每年在德国及世界各地定期举办约80个国际展览会。在25个行业中，科隆展览举办的展览均是该行业内的顶级展会。科隆展览(中国)有限公司是科隆国际展览有限公司(简称“科隆展览”)的全资子公司，成立于2002年，总部位于北京，在上海及广州均设有分公司。

关于中国饭店协会

中国饭店协会(http://www.chinahotel.org.cn)是全国性的社团组织，其功能主要是为中国的饭店、餐饮企业、企业家及相关单位和个人提供服务，目前拥有团体及个人会员近一万个。



先进喷码标识技术 助力食品制造业节能增效



金秋十月，桂花香。10月25日-27日，第99届全国糖酒会将在长沙国际会展中心举办。

长沙不仅是国家交通物流中心城市之一，还拥有中部首个国家级新区、五个国家级园区、六大千亿产业集群、国家智能制造中心、创新创业中心；食品产业作为六大千亿产业之一，是长沙重点发展的产业。得益于长沙的区位优势，即将举办的秋季糖酒会受到了广大食品和酒类行业人士的广泛关注，目前参展报名情况火爆，预计将有超三千家食品、酒类、调味品及产业服务厂商参展。其中，国际机械专区为助力湖南及周边省市食品制造业的自动化和智能制造的转型升级，将在西室外展场展出。

覆盖华中华南地区
深入当地食品制造企业
主要辐射八大省市：
湖南 湖北 广东 广西 江西 安徽 贵州



(秋季辐射区域图片)

国际机械专区智能制造齐聚一堂：

来自德国、美国、日本、瑞典、意大利、英国等多个国家的自动化系统集成、灌装技术设备、后道包装及生产物流技术与设备、喷码标识技术等板块的生产制造企业齐聚国际机械专区集中展示。其中包括：广州易达包装设备有限公司、杭州永创智能设备股份有限公司、芒果（英国）实业有限公司、天津瑞泰包装机械有限公司上海大和衡器有限公司等。同时展会期间还将展出展商最新的制造技术和最新的产品。

多场热门技术研讨活动探讨未来自动化发展趋势：

第九届“迈入自动化时代的食品行业”国际机械技术交流会将围绕“智在创新，智在升级”的主题，邀请国际机械领军企业、权威咨询公司、知名行业专家领衔，对食品饮料行业智能制造的问题及解决方案进行分析、食品饮料行业发展趋势重点解读，并对国际新品和新技术进行发布。本次活动

规模总计60人次，席位有限，如有意愿参加，请尽早报名预约。



(往届迈入自动化时代的食品行业国际机械技术交流会现场)

第四届食品饮料行业智能制造企业家闭门会，邀请国际机械供应商、行业专家、核心用户、闭门探讨痛点问题，深入追求完善的解决方案。过往三届的闭门会探讨，在榨菜清筋、包装漏袋率，白酒行业安全追溯、一瓶一码精准性的细分行业的问题上，都取得了较大的进展，得到了与会人员的一致好评。本次闭门会深入中部地区食品产业园寻找食品生产加工中的核心痛点，探讨解决方案。



(往届食品饮料行业智能制造企业家闭门会现场) FS

第99届全国糖酒会国际机械专区

举办时间：2018年10月25-27日
举办地点：长沙国际会展中心西室外展厅
更多信息，敬请关注全国糖酒会公众号



会展预告 2018-2019

CALENDAR OF EVENTS



十月

2018 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会

主办：中国轻工机械协会
时间：2018年10月23-26日
地点：上海新国际博览中心（浦东）
电话：010-66017794 66017874
传真：010-66018904
E-mail: info@chinabrew-beverage.com
www.chinabrew-beverage.com

第99届全国糖酒商品交易会

主办：中国糖业酒类集团公司
时间：2018年10月25-27日
地点：长沙国际博览中心
电话：010-68360546
传真：010-68317408
E-mail: fmpm@masterexpo.cn
www.qgtjh.com

十一月

2018 焙烤设备及原料秋季展览会

主办：中国焙烤食品糖制品工业协会
时间：2018年11月1-3日
地点：上海新国际博览中心
电话：010-63430880
传真：010-63430660
E-mail: info@bakerychina.com
www.bakerychina.com

2018 第23届中国国际渔业博览会

主办：农业部农业贸易促进中心
时间：2018年11月7-9日
地点：青岛国际展览中心
电话：010-59194628/4403
传真：010-59194044
E-mail: jeff@agri.gov.cn
www.seafood-expo.com

2018 上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

主办：华汉国际会议展览（上海）有限公司
时间：2018年11月13-15日
地点：上海新国际博览中心
电话：021-65095209
传真：021-62095210
E-mail: fhc@chinaallworld.com
www.fhcchina.com

中国（北京）国际果蔬展览会

主办：长城国际展览有限责任公司
时间：2018年11月16-18日
地点：北京展览馆
电话：010-88102219 88102253
传真：010-88102269
E-mail: liuye@chgie.com, chinafvf@chgie.com
www.chinafvf.com

2018 第十四届中国（国际）调味品及食品配料博览会

主办：中国调味品协会
时间：2018年11月16-18日
地点：广交会馆C区
电话：010-51921963
传真：010-51921960
E-mail: 2652107091@qq.com
www.cfe-expo.com

2018 北京世界食品博览会

主办：科隆展览（北京）有限公司
时间：2018年11月21-23日
地点：北京国家会议中心
电话：010-65907766-736
传真：010-65906139
E-mail: a.tian@koelnmesse.cn
www.anufoodchina.cn

三月

2019 中国国际食品添加剂和配料展览会

主办：中国食品添加剂和配料协会
时间：2019年3月18-20日
地点：国家会展中心 上海青浦区崧泽大道333号
电话：010-59795833
传真：010-59071335 59071336
E-mail: cfaa1990@126.com
www.cfaa.cn

第100届全国糖酒商品交易会

单位：中国糖业酒类集团公司
时间：2019年3月21-23日
地点：成都西部国际博览城
电话：010-68360997
传真：010-68317408
E-mail: info@qgtjh.com
www.qgtjh.com

Automatic fruit and vegetable chips expanded system

全自动果蔬脆片膨化系统解决方案



Leading Company
of the Fruits and Vegetables
Processing Industry



菠萝脆片



苹果



芒果脆片



红枣



葛薯



包菜



黄秋葵



人参片



圣女果



人参须



四季豆



莲子

江苏楷益智能科技有限公司
Jiangsu Kaiyi Intelligent Technology Co.,ltd.



地址: 中国无锡堰桥工业园(214174)
Add: Yanqiao Industrial Park, Wuxi, China
电话Tel: 0086-510-85126689
传真Fax: 0086-510-85125259
邮箱E-mail: ka002@kaae.cn
服务热线 Service Hotline: 0086-13806174898 13771036185



果蔬加工技术创领者

支持单位： 中国国际贸易促进委员会
Supported by: China Council for the Promotion of International Trade



中国国际渔业博览会

CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO



中国国际水产养殖展览会

AQUACULTURE CHINA

青岛国际博览中心

Qingdao International Expo Center

2018.11.7-9



<http://www.seafood-expo.com>



<http://www.seafarechina.com>



<http://www.seafare.com.cn>

Asia's Largest
Seafood Trade Event

亚洲规模最大的渔业贸易盛会



欢迎关注展会官方微信



主办机构 (Organizer)

中国国际贸易促进会农业行业分会
CCPIT-Specialized Sub-Council of Agriculture

海外协办 (Overseas Co-organizer)

美国海洋展览公司
Sea Fare Expositions, Inc.

地址：北京市朝阳区麦子店街20号楼8层(100125)

TEL: 86 10 59194402/4628/4403 FAX: 86 10 59194044 联系人：孙先生 张女士

TEL: 86 10 58672610/20/60/80 FAX: 86 10 58672600 联系人：张先生 陈先生