

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 13

总第947期

2023-04-03

2023年4月共有68项食品及相关标准正式实施，  
新增标准占九成多

我国出口海蜇在德国被召回

国标修改，  
韭菜中“腐霉利”残留  
限量提高25倍，  
怎么看？



2023年3月食品行业舆情盘点

看懂食品标签，正确选择无糖食品

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

中国食品包装正面标识要求

2023 年 3 月食品行业舆情盘点

看懂食品标签，正确选择无糖食品

《定量包装商品计量监督管理办法》解读

肉制品分类与质量安全要求，你了解多少？

杜绝“舌尖上的浪费”，餐饮企业应该怎么做

将动物用奶粉重新灌装，贴标成进口知名品牌奶粉，重罚！

国标修改，韭菜中“腐霉利”残留限量提高 25 倍，怎么看？

2023 年 2 月共有 157 批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

2023 年 4 月共有 68 项食品及相关标准正式实施，新增标准占九成多

## 国内预警

2023 年 2 月全国未准入境食品化妆品信息

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 26 号（关于防止智利高致病性禽流感传入我国的公告）

工业和信息化部等十一部门关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见（工信部联消费〔2023〕31 号）

农业农村部办公厅 市场监管总局办公厅 工业和信息化部办公厅 生态环境部办公厅关于公布农用薄膜执法监管典型案例的通知

## 国际食品

越南七种水产品获准出口中国

印度食品中环氧乙烷超标情况追踪与分析

俄罗斯奔萨州向中国出口甜菜渣 1500 多吨

俄罗斯扩大对中国海产品出口的供应品类

越南发生肉毒杆菌食物中毒事件 1 人死亡

素食新风尚，韩国允许食品广告宣称“素食”

## 国际预警

我国出口海蜇在德国被召回

韩国召回中国河南产防腐剂超标的面包产品

潍坊两家企业出口的金针菇被列入 FDA 红名单

2023 年 3 月中国出口韩国食品违反情况（3 月汇总）

2023 年 3 月输日食品违反日本食品卫生法情况（3 月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 13 周）

## 食品科技

2023 年度湖南省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 109 项

云南省 2023 年高原特色农业领域科技计划拟立项项目公示 食品领域有 16 项

食品领域 2023 年度湖北省科技创新券服务机构入库名单（第一批）公示

北京市自然科学基金资助项目 2022 年第二批验收结果公布，食品领域有 23 项

**食品伙伴网讯** 包装正面标识（Front-of-Pack Labelling, FOP）是位于包装正面主视野中的营养标签，通常通过图标、符号、文字等元素以简化的形式展现食品中的营养素含量或营养质量，与位于包装背面的营养成分表相比，更能让消费者一目了然地了解食品的营养状况，并迅速做出健康选择。接下来食品伙伴网将带大家来一起了解下相关内容。

### 01

#### 包装正面标识相关法规

在 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》2021 版征求意见稿中，新增加了关于包装正面标识的要求：允许在包装正面采用图形、文字等方式对食品的营养成分表信息进行补充说明。目前新修订的标准尚未正式发布并实施。

### 02

#### 包装正面标识之“健康选择”

为响应“三减三健”号召，推动国民营养计划的落实，引导和促进食品工业健康发展，2018 年 10 月，中国营养学会发布《预包装食品“健康选择”标识规范》（T/CNSS 001-2018），并于 2019 年 5 月 1 日实施。标准规定了使用“健康选择”标识的技术要求及相应的标识图形。当预包装食品上标示的脂肪、饱和脂肪酸、反式脂肪酸、糖以及钠含量满足相对应分类界限值时，此类产品可以标示“健康选择”或“聪明选择”图标。

### 03

#### “健康选择”之适用范围

本标准适用于直接提供给消费者的预包装食品，包括粮谷类制品、豆类制品、乳及乳制品、坚果和籽类、肉及制品、水产制品、蛋制品、蔬果产品、饮料、其他食品（膨化零食类食品、胶冻和膏状食品）。

不适用于特殊膳食用食品、保健食品。

食品标签正面包装“健康选择”标识，为“脂肪、饱和脂肪、糖、钠”的总结标记，采用自愿标示原则。

### 04

#### “健康选择”之标签示例

“健康选择”标识图标如下图所示。实际使用时，可根据标签设计，选择图中不同颜色或大小的标识。

更多内容详见：[中国食品包装正面标识要求](#)

食品伙伴网讯 2023年3月食品行业舆情信息如下：

2023年3月食品行业舆情盘点
1、3·15晚会曝光的假“泰国香米”事件及后续
2、广东曝光多家腌制菜厂生产过程和环境脏乱差
3、多家知名餐厅被曝后厨乱象
4、“直播间养殖虾当野生虾卖”引热议
5、重庆知名火锅店吃出老鼠引关注
6、“四川雅安一学校家长反映学校食堂食材问题”事件
7、知名超市寿司致顾客上吐下泻
8、官方通报硼砂泡出黄金鲍
9、各方回应“知名火锅店肉丸疑似吃出活虫”
10、“火锅店、麻辣烫门店被曝缺斤少两”“22元大碗面一口就能吃完”上热搜

### 1、3·15晚会曝光的假“泰国香米”事件及后续

3月15日，央视3.15晚会曝光了安徽多家企业用香精勾兑“泰国香米”对外销售，欺骗消费者的不法行为，受到社会关注。

据报道，在安徽香王粮油食品科技有限公司的仓库里，堆放着数十吨大米，外包装写着泰国茉莉香米，原料产地泰国。公司负责人表示，这些大米是安徽本地产的，和泰国香米没有任何关系，只要往大米里滴几滴香精，就会散发出特有的香味，这样的大米一年能卖出1000多吨。

那么，这些香精是从哪里来的呢？记者调查，海朗枫香料有限公司为香精供应商，在其公司厂房内，成百上千种原料被随意堆放，大部分外包装上贴着各种代号，看不到具体名称，据调查，海朗枫香料有限公司并没有相关食品添加剂生产资质。

该事件中，涉及的企业有安徽寿县永良米业、安徽合肥市香王粮油食品科技有限公司、淮南市楚丰工贸有限公司、上海朗枫香料有限公司、上海枫米实业有限公司。

事件曝光以后，涉事企业所在地监管部门连夜行动。

针对曝光的安徽省三家大米生产企业制售假香米的问题，安徽省市场监管局迅速行动，合肥、淮南两地市场监管执法人员第一时间赶赴现场进行查处。安徽省市场监管局已派专人赴两市进行现场指导。淮南市市场监管局连夜赴安徽寿县永良米业和淮南市楚丰工贸有限公司两家公司开展执法检查，将依法依规处理。肥东县市场监管、公安等联合执法组已对安徽香王粮油食品公司进行查封，对所有大米及其它原料等现场封存，该公司法人代表已被公安机关传唤到位。合肥市香王粮油食品科技有限公司仓库中的泰国茉莉香米，其包装信息显示生产商为深圳市忠盛粮食有限公司，深圳市场监管部门已对该公司启动快速现场核查，后续情况随时通报。

针对曝光的上海朗枫香料有限公司、上海枫米实业有限公司涉嫌违法加工香精问题，上海市市场监管局高度关注，第一时间要求相关区市场监管局开展调查。浦东新区市场监管局连夜组织执法人员对涉事企业开展现场检查，对工作人员进行询问，检查企业的证照、仓库、票据、原料等情况。目前正在进一步调查中，如查实其违法行为，将依法从严查处。

更多内容详见：[2023年3月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 随着国家政策的引导及国民健康意识的不断提升，减糖正成为越来越广泛的共识，市场需求驱动产品迭代升级，越来越多的食品企业开辟无糖产品线，在食品行业掀起了一股无糖消费的热潮。

由于消费者对“无糖”概念的认知差异且不能正确认识食品标签，故在无糖食品的选择上极易受到产品宣传语的影响，从而不能正确选择最适合、最优质的产品。

下面我们简单讲解一下无糖食品标签的标示。

### 1、什么情况下可以声称“无糖”

根据 GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，营养成分表中糖或碳水化合物的含量符合 0 界限值时，即每 100 克固体食品营养成分表中糖或碳水化合物含量不高于 0.5 克，或每 100 毫升液体食品营养成分表中糖或碳水化合物含量不高于 0.5 克。

当企业产品满足以上要求时，可以声称“无糖”。

### 2、无糖食品标签的标示

无糖食品标签首先须满足 GB7718《食品安全国家标准 [预包装食品标签通则](#)》中强制标示的内容，如食品名称、配料表、净含量等。

此外，因无糖食品中着重强调了“无糖”，按照 GB 7718 的 4.1.4.2 条款“如果在食品的标签上特别强调一种或多种配料或成分的含量较低或无时，应标示所强调配料或成分在成品中的含量”，即在无糖食品标签“营养成分表”中，须在碳水化合物下标示出“糖含量”，如下图示：

项目	每100g	NRV%
能量	kJ	%
蛋白质	g	%
脂肪	g	%
碳水化合物	g	%
--糖	0g	
钠	mg	%

更多内容详见：[看懂食品标签，正确选择无糖食品](#)

为深入贯彻落实党中央关于全面深化改革、转变政府职能的总体部署，落实定量包装商品生产企业计量保证能力自我声明制度改革要求，市场监管总局修订发布了《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号，以下简称《办法》）。现就相关内容解读如下：

### 一、《办法》修订的背景是什么？

随着经济社会发展和人民群众生活水平的提高，定量包装商品愈来愈成为人们日常生活中不可或缺的商品，定量包装商品净含量是否准确，直接关系到人民群众的切身利益，是民生计量工作的重要组成部分。市场监管总局始终高度重视定量包装商品计量监督管理工作，并在实践中不断深化改革、总结经验。为将试点工作中的好经验好做法固化下来，并保持《办法》同有关国际建议要求相一致，需要对《办法》进行修订。

### 二、《办法》对定量包装商品的范围作了哪些界定？

《办法》对定量包装商品的范围设定了排他性条款，即“药品、危险化学品除外”。《办法》针对的是定量包装商品的计量监督管理，仅对短缺量作出要求，对超量未作要求。而药品、危险化学品属于特殊商品，在“量”上既不可“少”也不可“多”，且成分含量也是其非常重要的指标。《药品管理法》第二十五条第二款规定：“国务院药品监督管理部门在审批药品时，对化学原料药一并审评审批，对相关辅料、直接接触药品的包装材料和容器一并审评，对药品的质量标准、生产工艺、标签和说明书一并核准。”《危险化学品安全管理条例》第十七条规定：“危险化学品包装物、容器的材质以及危险化学品包装的型式、规格、方法和单件质量（重量），应当与所包装的危险化学品性质和用途相适应。”药品、危险化学品的包装管理适用《药品管理法》《危险化学品安全管理条例》等有关规定，不适用一般的定量包装商品净含量检验规则。

### 三、《办法》对定量包装商品生产企业的监管模式作了哪些调整？

2018年12月4日，市场监管总局印发了《关于全面实施定量包装商品生产企业计量保证能力自我声明制度的通知》，在全国范围进一步深化计量领域改革，创新定量包装商品生产企业计量监管方式。为强化对改革的法治保障，此次对《办法》进行修订，将改革完善定量包装商品生产企业计量保证能力监管模式的举措和成果通过规章固化下来，确立了定量包装商品生产企业自我声明和公示制度。规定自愿参加计量保证能力评价的定量包装商品生产者，应当按照要求，进行自我评价，自我评价符合要求的，应当进行自我声明，声明后即可在其生产的定量包装商品上使用全国统一的计量保证能力合格标志。同时，加强对定量包装商品生产企业的监管，对已使用计量保证能力合格标志的定量包装商品生产者违反要求和未按要求进行自我声明擅自使用计量保证能力合格标志的情况加大处罚力度，确保企业计量保证能力达到要求。通过取消政府核查发证，改由企业自我声明，强化企业主体责任，强化事中事后监管。

### 四、《办法》如何与相关国际建议更好衔接？

原《办法》中对定量包装商品净含量提出了一些具体技术要求，这些具体要求与国际法制计量组织R87号国际建议《预包装商品的量》（2004版）和R79号国际建议《预包装商品的标签要求》（1997版）相一致。目前国际法制计量组织（OIML）已经对相关国际建议进行了修订，发布了新的R87号国际建议《预包装商品的量》（2016版）和R79号国际建议《预包装商品的标签要求》（2015版），对定量包装商品计量管理的一些技术内容提出了新要求。为同国际建议要求相统一，此次《办法》修订对相关技术要求作出了调整，技术性较强的抽样方案不再以附表的形式出现在《办法》中，相关规定补充在定量包装商品净含量计量检验规则等系列计量技术规范中。

相关报道：[《定量包装商品计量监督管理办法》公布 自2023年6月1日起施行](#)

文章来源：市说新语微信号

**食品伙伴网讯** 肉制品以其方便快捷、鲜香可口深受大家的喜爱。但肉制品种类繁多,肉制品加工企业要想生产出符合食品安全又极具市场竞争力的产品,不仅需要有过硬的研发水平,还应熟悉产品分类以及相应的食品质量安全要求。食品伙伴网长期致力于食品标准法规研究,现就肉制品分类、各类肉制品的食品安全要求和质量要求进行梳理,供大家参考学习。

### 01

#### 肉制品分类

我国没有制定统一的食物类别划分标准,生产许可及各类通用限量标准的食物分类仅适用各自用途。也就是说,肉制品企业在进行生产许可审证时应按照《食品生产许可分类目录》及生产许可审查细则中的审证单元进行申请;在确认肉制品中食品添加剂使用时,应按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中食物分类系统对具体食物类别“定位”后,再查找具体使用规定;在确认肉制品中食物营养强化剂使用以及污染物、致病菌限量时,同样应先确认该肉制品在相应标准中的食物类别。

如《食品生产许可分类目录》将肉制品分为热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品4个亚类,各亚类下又细分为次亚类,其中,热加工熟肉制品包括酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、肉灌制品、油炸肉制品、熟肉干制品和其他熟肉制品6个次亚类。次亚类下肉制品类别归属的判定需要结合生产许可审查细则、产品标准、分类术语标准等综合判断,其中,分类术语标准主要包括《肉制品分类》(GB/T 26604-2011)、《肉与肉制品术语》(GB/T 19480-2009)。

而《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)的肉制品包括预制肉制品和熟肉制品2个亚类,分别又细分到次亚类、小类。食物类别的判定可以参考GB 2760实施指南,结合产品标准、分类术语标准等。

### 02

#### 熟肉制品的食品安全要求

肉制品的食品安全要求主要在食品安全产品标准、通用标准、生产经营规范标准中有规定,其中,产品标准和通用标准中的指标已制定食品安全检测方法标准或指定检测方法标准,这些检测方法标准也在肉制品食品安全要求的范围内。依据《食品安全法》的规定,食品安全标准是强制性标准,所以,我国发布的与肉制品相关的食品安全国家标准是对肉制品产品的最低要求,是必须执行的“底线标准”。食品安全地方标准则是各行政区域内的强制性标准。

#### 1、食品安全产品标准

针对肉制品,我国制定了《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)两项产品标准,而速冻调制肉制品应符合产品标准《食品安全国家标准 速冻面米与调制食物》(GB 19295-2021)的规定。实际生产经营过程中,应根据具体产品类别执行相应的食品安全产品标准的要求,主要依据产品标准的适用范围以及其中的术语定义进行判断。

更多内容详见:[肉制品分类与质量安全要求,你了解多少?](#)

文章来源:食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 距离《中华人民共和国反食品浪费法》（以下简称《反食品浪费法》）颁布实施已经过去近两年，在这近两年的时间里，发生了哪些需要反思和借鉴的案例；各部门具体采取了哪些措施制止以及引导企业和消费者对食品浪费；餐饮企业作为反食品浪费的主力军，实际执行情况如何；落实反食品浪费，餐饮企业应该如何做？接下来，食品伙伴网为大家介绍详细情况。

### 一

#### 不以物小而浪费 反食品浪费罚单引人深省

食品浪费指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用，包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。自《反食品浪费法》实施以来，多地监管部门开展了制止食品浪费专项行动，责令改正多起浪费案例。

#### 案例一

2021年5月，南京市市场监管局执法人员在一家面包店的厨余垃圾桶内发现有大量面包丢弃，丢弃原因是面包大小不合适，或是面包形状不好看，除此以外每天销售不完的面包也会作报废处理，不打折销售或发给员工。执法人员认为，这家面包店存在严重的浪费食物行为，当即向当事人发出了《责令改正通知书》，并组织当事人进行行政约谈，如果当事人拒不改正，将被处以五千元以上五万元以下罚款。

#### 案例二

2023年2月，南京市相关部门开展反食品浪费执法检查与行政指导，发现某酒店承办一场会议后，共有43瓶饮用水开封后未饮用完，保洁人员将其清理至垃圾桶。同时，执法人员对酒店大堂吧、用餐区进行现场检查，发现酒店没有反食品浪费标识，也未主动对消费者进行防止食品浪费的提示提醒。执法人员对当事人责令改正，给予警告，并对酒店进行行政指导。

#### 案例三

2023年3月，重庆市市场监管局执法人员在开展反食品浪费检查“回头看”过程中发现，某火锅店消费者结账离店后餐桌上放有已开封未食用或未食用完的雪糕共计16支。前期该店因顾客点菜过多造成食品浪费问题已被监管部门提醒并行政警告，此次再次发现食物浪费问题。执法人员对该火锅店作出责令改正，同时罚款2000元的行政处罚。

### 二

#### 杜绝食品浪费 相关部门在行动

餐饮服务机构在减少食品损失和浪费方面起着重要作用，相关各方都在制止餐饮浪费工作中作出努力。

地方政府、管理部门：出台配套文件，开展专项活动。

更多内容详见：[杜绝“舌尖上的浪费”，餐饮企业应该怎么做](#)

文章来源：食品伙伴网



将大袋装的过期、临期动物用奶粉

在农村住房内拆袋分装

贴标成进口知名品牌奶粉

在多家电商平台上售卖

如此黑心商家

将承担哪些责任？

### 案情回顾

被告詹某某曾售卖正品进口奶粉，为追求更高的利润，决定铤而走险售卖假货，其未经注册商标所有人许可从网上购入某知名品牌奶粉的假商标、假包装袋，把 25 公斤装的过期、临期动物用奶粉和低价奶粉在其老家的农村住房内拆分成 1 公斤重的小包装奶粉，贴标包装成假冒知名品牌进口奶粉。

该假冒品牌奶粉在其实际控制的十几家网店向全国各地销售，非法经营额达 124 万余元，后詹某某因假冒注册商标罪被判处有期徒刑四年并处罚金 50 万元。

检察机关认为詹某某制假售假对食品公共安全造成严重隐患，依职权提出民事公益诉讼，要求詹某某赔礼道歉、刊登声明并支付惩罚性赔偿金。

经审理，法院认为詹某某主观过错严重，违法行为次数多、金额大，受害者覆盖面广，对食品公共安全带来严重隐患，侵害众多不特定消费者合法权益，最终判决詹某某赔礼道歉，刊登停止食用声明并承担惩罚性赔偿金 80 万元。

### 法官说

#### 一、法律严惩食品制假售假行为

食品安全贯彻“四个最严”规定，不法生产经营者因同一行为应当承担民事责任、行政责任和刑事责任的，承担行政责任或者刑事责任不影响承担民事责任。

詹某某的行为不仅侵害注册商标权利人的合法权益，严重扰乱社会主义市场经济秩序，且其使用的部分奶粉原料经检测不符合食品安全国家标准，在称重、分包和塑封涉案奶粉时，生产经营场所、机器设备、工作人员等未进行卫生消毒，涉案奶粉包装上的生产日期和保质日期均由假冒品牌奶粉包装袋自带，并非按照实际情况注明。其通过网络平台销售造成危害区域较广，对食品公共安全造成了严重的隐患，侵害了众多不特定消费者的合法权益，依法应当承担赔礼道歉、消除危险等民事侵权责任。

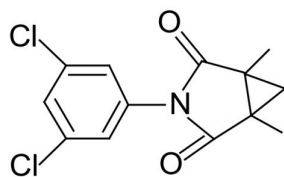
更多内容详见：[将动物用奶粉重新灌装，贴标成进口知名品牌奶粉，重罚！](#)

## 国标修改，韭菜中“腐霉利”残留限量提高25倍，怎么看？

今年5月，最新发布的GB 2763.1—2022《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》标准就要正式实施了。标准中对韭菜中的农药杀菌剂“腐霉利”的残留限量标准，从之前的0.2mg/kg上调为5mg/kg，这相当于将标准上限一下子提高了25倍！以至于有人开玩笑称，这简直就是“解决不了农残超标问题，就把标准给解决了”。真的是这样吗？

### 什么是“腐霉利”？

可能大多数人在看到这篇推送之前，都不知道“腐霉利”是什么？韭菜会得一种叫做“灰霉病”的病害，造成韭菜叶片枯死、湿腐、霉烂，严重时减产30%以上。而使用“腐霉利”可以杀灭导致韭菜“灰霉病”的致病菌，是防治灰霉病的特效低毒杀菌剂，所以韭菜使用腐霉利的现象非常普遍。



图式1 腐霉利化学结构式

### 韭菜腐霉利超标现状

2020年唐山市食品药品综合检验检测中心曾经对唐山周围县区的415个批次韭菜样品进行采样检测，其中125个批次样品出现腐霉利超标现象，不合格率30.12%。当时的标准还是0.2mg/kg，抽检样品中最大检出值为12.0mg/kg，超过当时标准60倍。

### 韭菜腐霉利超标原因分析

造成腐霉利超标的原因比较复杂，由于韭菜的种植一般都是一次种植，连续可收获3~4年。这就导致一旦土壤中出现了能引起灰霉病的致病菌，根除非常困难。农户使用杀菌剂腐霉利，几乎是最简单、直接、有效的选择。

为了保证韭菜的商品性，农户普遍采用提前喷施“保险药”的方式预防灰霉病。一般每隔7~14天就要喷药一次。要知道按照腐霉利的说明要求，喷药间隔至少要30天，每季度最多使用1~2次。而韭菜生长周期很短，最快23天就可以收割一茬，这要短于建议使用周期。这就意味着只要在韭菜生长过程中使用了腐霉利，大概率残留会超标。

再加上引起灰霉病的病原菌繁殖速度快，很容易产生抗药性。农户在实际使用过程中，用药量会根据个人经验，越来越大，往往会超过推荐用量。土壤中残留的腐霉利还会被韭菜重复吸收……

种种原因造成市场上韭菜腐霉利残留现象非常普遍。其实这个问题并非我国独有，比如日本和韩国，在韭菜上腐霉利最大残留限量设定为5mg/kg，与此次国标更新后的标准相同，这次也算与国际接轨了。

更多内容详见：[国标修改，韭菜中“腐霉利”残留限量提高25倍，怎么看？](#)

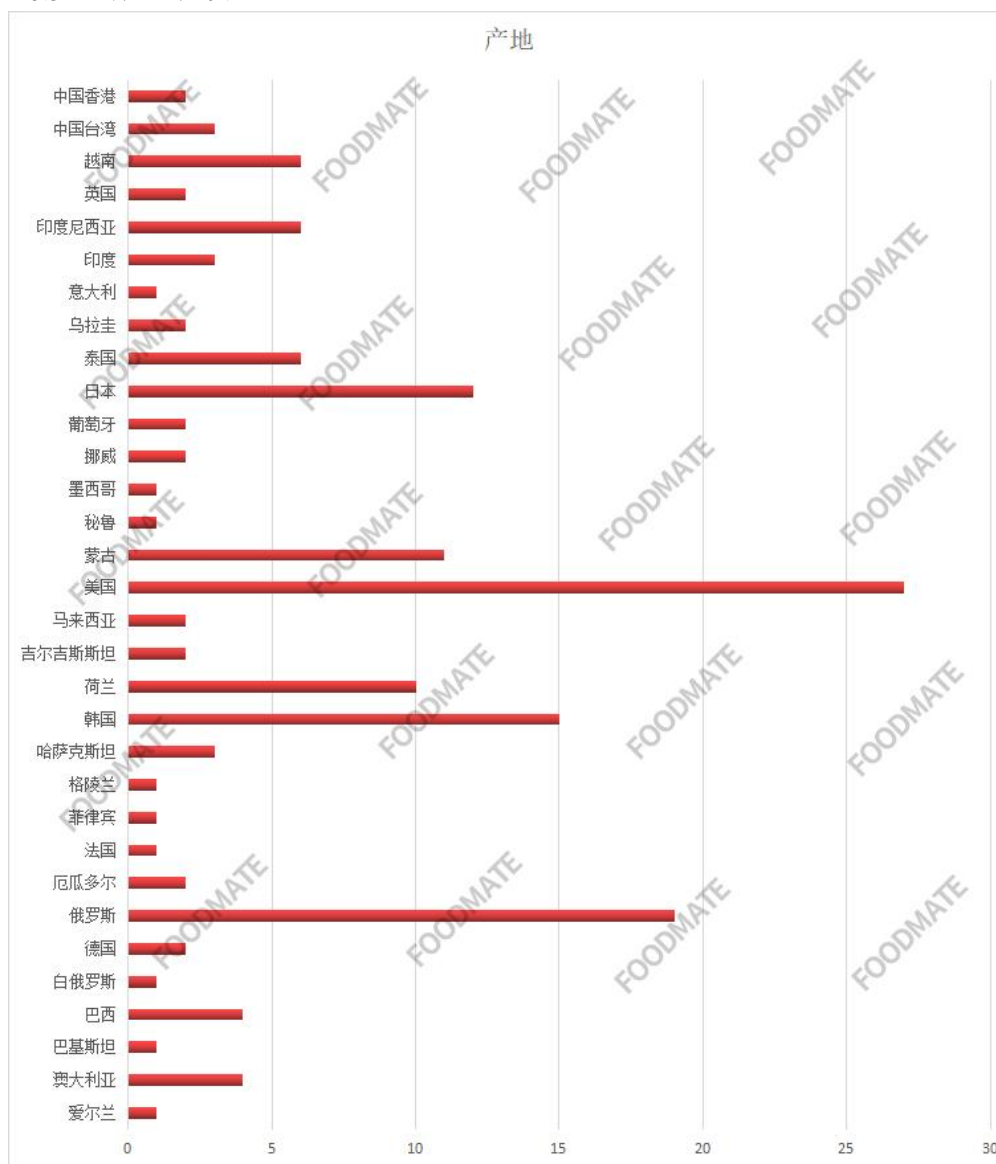
文章来源：食品有意思

# 中国食品

## 2023年2月共有157批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

食品伙伴网讯 近日，海关总署发布2023年2月全国未准入境食品化妆品信息，2023年2月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品共157批次，其中，不合格食品156批次、化妆品1批次。

据统计，这些未准入境食品分别来自爱尔兰、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、菲律宾、格陵兰、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、吉尔吉斯斯坦、马来西亚、美国、蒙古、秘鲁、墨西哥、挪威、葡萄牙、日本、泰国、乌拉圭、意大利、印度、印度尼西亚、英国、越南、中国台湾、中国香港。其中，来自美国的未准入境食品数量最多，有27批次。



统计发现，2月不合格食品未准入境原因主要为标签不合格、未获检验检疫准入、货证不符、包装不合格、微生物污染问题、感官检验不合格、检出动物疫病、食品添加剂使用问题、质量指标问题。还有部分食品检出未按要求提供合格证明材料、铅超标、超过保质期、污秽腐败、甲基汞超标、产品霉变、检出呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮超标等其他问题。其中，标签不合格居首位，有51批次。

更多内容详见：[2023年2月共有157批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位](#)

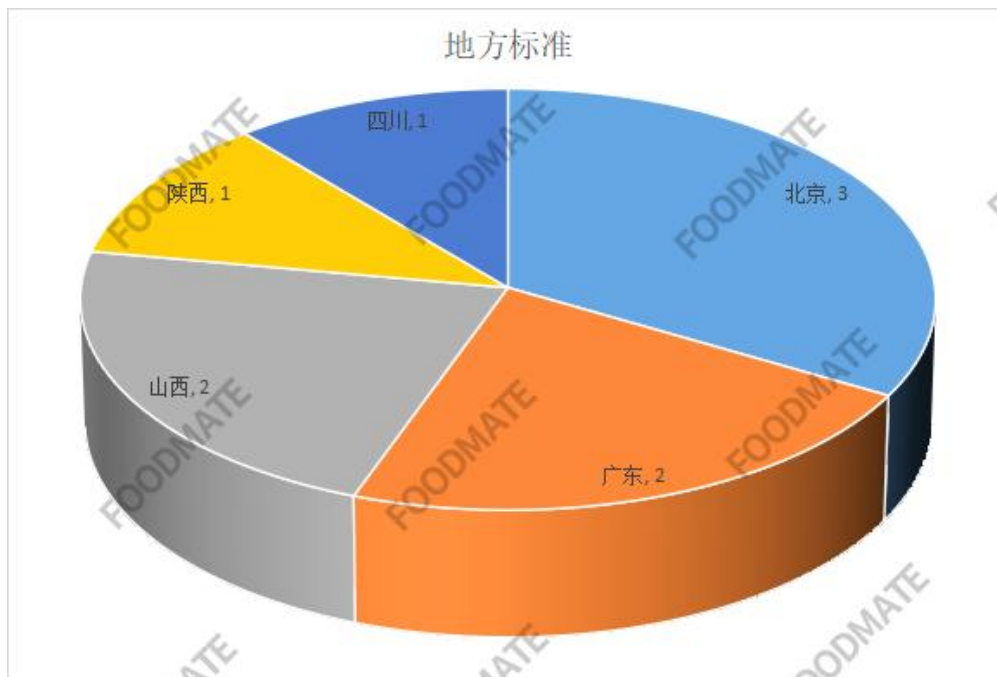
文章来源：食品伙伴网

# 中国食品

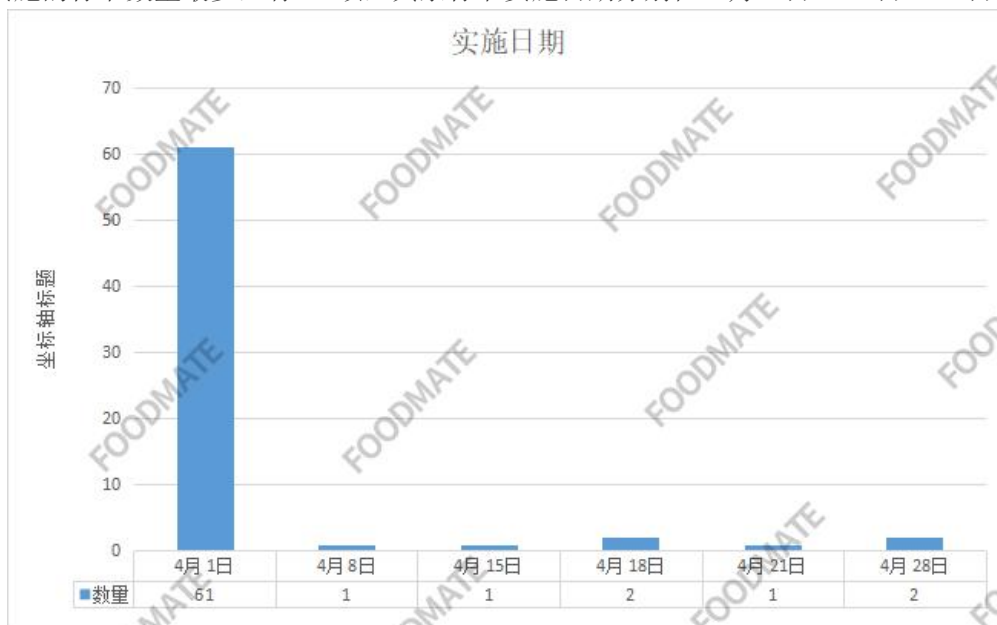
## 2023年4月共有68项食品及相关标准正式实施，新增标准占九成多

食品伙伴网讯 据食品伙伴网不完全统计，2023年4月共有68项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准6项，新增标准62项，新增标准占标准总数的91.18%。

4月起实施的标准中，国家标准2项，地方标准9项，行业标准34项，团体标准23项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及北京、广东、山西、陕西、四川。



4月1日起实施的标准数量最多，有61项，其余标准实施日期分别在4月8日、15日、18日、21日、28日。



这些标准的实施为监管部门提供了依据，为生产企业提供了方法指南，为消费者提供了指引，更利于行业健康有序的发展。食品伙伴网在此特别提醒行业内相关企业，密切关注相关标准的最新变化，及时采取有效措施，避免不必要的损失。

更多内容详见：[2023年4月共有68项食品及相关标准正式实施，新增标准占九成多](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国内预警

## 2023 年 2 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 2 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2023 年 2 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2023 年 2 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

# 国内预警

## 海关总署 农业农村部公告 2023 年第 26 号 (关于防止智利高致病性禽流感传入我国的公告)

近日，智利官方向世界动物卫生组织（WOAH）报告，本国家禽养殖场发生 H5N1 亚型高致病性禽流感疫情。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下：

- 一、禁止直接或间接从智利输入禽及其相关产品（源于禽类未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品）。
- 二、自本公告发布之日起启运的来自智利的禽及其相关产品，一律作退回或销毁处理。本公告发布之日前启运的来自智利的相关禽产品要严格检验检疫，经检疫查验和实验室检测合格后方可放行。
- 三、禁止寄递或携带来自智利的禽及其产品入境。一经发现，一律作退回或销毁处理。
- 四、来自智利的进境船舶、航空器等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。
- 五、对边防检查等部门截获的非法入境的来自智利的禽及其产品，一律在海关的监督下作销毁处理。
- 六、凡违反上述规定者，由海关依照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例有关规定处理。
- 七、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例和《中华人民共和国动物防疫法》等有关法律法规的规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2023 年 3 月 25 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止智利高致病性禽流感传入我国的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止智利高致病性禽流感传入我国的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

# 国内预警

## 工业和信息化部等十一部门关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见（工信部联消费〔2023〕31号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团工业和信息化、发展改革、科技、财政、生态环境、交通运输、农业农村、商务、文化和旅游、市场监管、银保监主管部门：

传统优势食品产区和地方特色食品产业是我国食品工业重要发展载体和关键增长引擎。为深入贯彻党的二十大精神，落实《国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》，加快推动传统优势食品产区和地方特色食品产业发展，培育形成经济发展新动能，助力乡村振兴和共同富裕，制定本指导意见。

### 一、总体要求

#### （一）指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，坚持稳中求进工作总基调，完整、准确、全面贯彻新发展理念，加快构建新发展格局，坚持以人民为中心的发展思想，深入实施供给侧结构性改革，立足区域资源禀赋和独特饮食文化，充分释放产业发展潜力，推动全面乡村振兴和共同富裕。

#### （二）基本原则

因地制宜，突出特色。深入挖掘各地优势资源，明确发展方向和培育优先级，构建具有地域特色的食品产业体系，形成多元化、差异化的产业竞争格局。

市场主导，统筹推进。优化传统优势食品产区和地方特色食品产业发展环境，充分发挥市场在资源配置中的决定性作用，助力企业和产业成长壮大。

产区引领，集聚发展。引导传统优势食品产区进一步发挥集聚效应，加强公共服务平台建设，推动区域品牌创建和宣传推广，促进大中小企业融通发展。

保障安全，服务人民。强化食品企业质量安全主体责任，提升全产业链质量安全风险管控能力，在满足人民群众多样化食品消费需求的同时确保“舌尖上的安全”。

#### （三）主要目标

到2025年，传统优势食品产区规模不断壮大，地域覆盖范围进一步拓展，地方特色食品产业发展质量和效益不断提升，供应链保障能力明显改善，一二三产融合水平持续优化，产业链现代化水平大幅提升，“百亿龙头、千亿集群、万亿产业”的地方特色食品发展格局基本形成。培育5个以上年营业收入超过1000亿元的传统优势食品产区，25个以上年营业收入超过100亿元的龙头骨干企业，打造一批全国知名地方特色食品产品品牌和地方特色小吃工业化典型案例。

更多内容详见：[工业和信息化部等十一部门关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见（工信部联消费〔2023〕31号）](#)

文章来源：[工业和信息化部](#)

# 国内预警

## 农业农村部办公厅 市场监管总局办公厅 工业和信息化部办公厅 生态环境部办公厅关于公布农用薄膜执法监管典型案例的通知

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧）厅（局、委）、市场监管局（厅、委）、工业和信息化主管部门、生态环境厅（局），新疆生产建设兵团农业农村局、市场监督管理局、工业和信息化局、生态环境局：

为贯彻落实《中华人民共和国土壤污染防治法》、《中华人民共和国产品质量法》、《农用薄膜管理办法》等法律法规和部门规章，加强农用薄膜监督管理，各地有关部门加大执法监管力度，严厉打击生产、销售、使用不符合标准农用薄膜和不按规定回收农用薄膜等违法行为，查办了一批具有指导意义的案件。现选取 10 个典型案例予以公布。

农业农村部办公厅 市场监管总局办公厅 工业和信息化部办公厅 生态环境部办公厅

2023 年 3 月 27 日

### 农用薄膜执法监管典型案例

#### 一、云南省玉溪市某包装材料有限公司生产销售不符合标准农用薄膜案

2020 年 12 月，云南省市场监督管理局组织对玉溪市某包装材料有限公司生产的农用薄膜进行抽检，依据产品质量检验结果，该批次产品不符合相关强制性国家标准要求，判定为不合格产品。截至检验报告送达之日，该批次产品已全部售出。依据《中华人民共和国产品质量法》第十三条、第五十条之规定，当事人所在地玉溪市通海县市场监督管理局作出责令停止生产不合格产品，没收违法所得，并处货值金额 60% 罚款的行政处罚决定。

#### 二、山东省乳山市某农资销售点销售不符合标准农用薄膜案

2020 年 4 月，山东省乳山市市场监督管理局组织对该市某农资销售点销售的农用薄膜进行抽检，依据产品质量检验结果，该批次产品最小标称厚度为 0.004 毫米，不符合相关强制性国家标准要求，判定为不合格产品。截至检验报告送达之日，该批次产品已全部售出。依据《中华人民共和国产品质量法》第十三条、第五十条之规定，乳山市市场监督管理局对当事人作出没收违法所得，并处货值金额等值罚款的行政处罚决定。

#### 三、内蒙古自治区包头市某农业有限公司生产销售不符合标准农用薄膜案

2021 年 4 月，内蒙古自治区包头市土默特右旗市场监督管理局组织对包头市某农业有限公司生产销售的农用薄膜进行抽检，依据产品质量检验结果，该批次产品不符合相关强制性国家标准要求，判定为不合格产品。截至检验报告送达之日，该批次产品已全部售出。依据《中华人民共和国产品质量法》第十三条、第四十九条之规定，土默特右旗市场监督管理局对当事人作出责令停止生产不合格产品，没收违法所得，并处 1 万元罚款的行政处罚决定。

更多内容详见：[农业农村部办公厅 市场监管总局办公厅 工业和信息化部办公厅 生态环境部办公厅关于公布农用薄膜执法监管典型案例的通知](#)

文章来源：[农业农村部](#)



据《越共电子报》报道，越南农业与农村发展部的数据显示，目前，越南共有 7 种水产品获准出口中国，即：虾类、蟹类、三文鱼、鱿鱼、狭鳕、鳕鱼、查鱼等。其中，虾类是越南对中国出口的第一大水产品，数量占越南水产品出口总量的 24%、出口额占 41%。

从水产品类型来看，冷冻水产品占出口总量的 93%，出口额占 89%。水产品出口注册手续在中国海关总署单一窗口贸易系统上进行。迄今，共有 805 家越南企业获得中方签发的向该国水产品的出口认证。中国向越南水产品颁发了 128 个代码。

为推进对中国的鲜活水产品出口，越南各家养殖和包装基地要先经过当地农林水产管理部门的检查和签发食品安全认证、兽医卫生认证以及代码。(完)

**食品伙伴网讯** 环氧乙烷可作为熏蒸剂，常用于杀灭香料、调味料等农产品中的昆虫，被世界卫生组织国际癌症研究机构列为“一类致癌物”。近年来，欧盟国家持续关注食品中环氧乙烷超标问题。欧盟食品和饲料快速预警系统（Rapid alert System for Food and Feed，以下简称 RASFF 系统）2020 年、2021 年和 2022 年分别通报了 347、395 和 131 起食品中环氧乙烷超标事件，其中原产国为印度的分别为 269、154、59 起，连续三年高居首位，且有些产品环氧乙烷超标严重。

针对 RASFF 系统上述通报的食品中环氧乙烷残留超标情况进行分析表明，印度在食品农产品安全方面对环氧乙烷的监管的确存在疏忽和漏洞。为保护我国人民身体健康和食品安全，需关注相关风险并采取对应控制措施，以防止印度涉环氧乙烷超标的食品农产品进入我国。具体情况如下：

### 01

#### 通报产品原产国为印度的环氧乙烷超标食品情况及分析

2020 年、2021 年 RASFF 系统通报环氧乙烷超标食品原产国的情况见图 1、图 2。

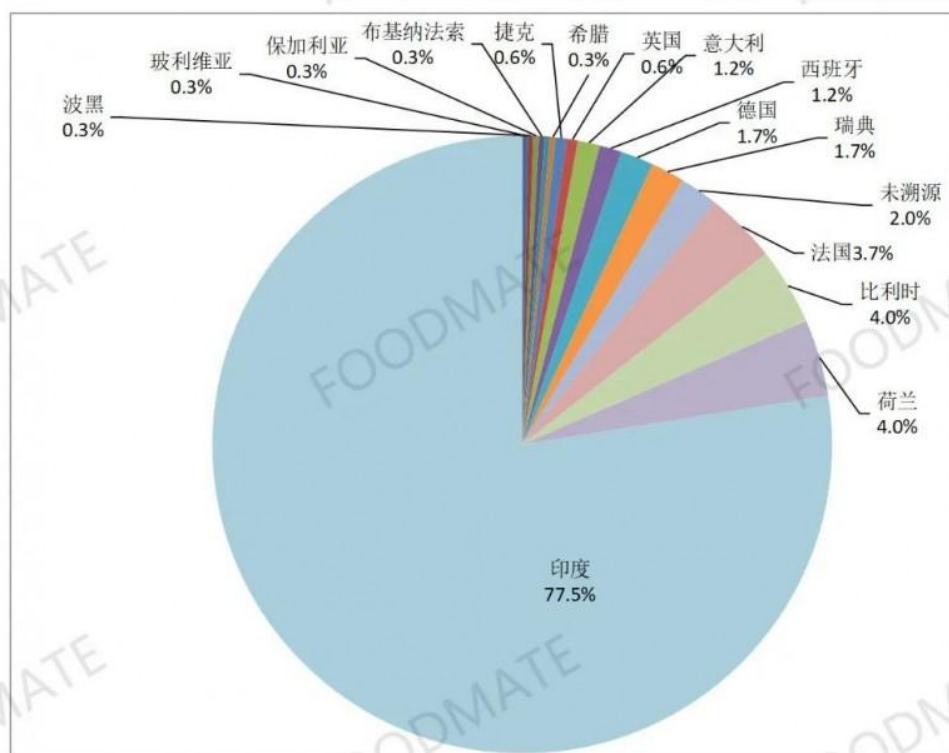


图 1. 2020 年追溯的原产国示意图

更多内容详见：[印度食品中环氧乙烷超标情况追踪与分析](#)

俄罗斯卫星通讯社莫斯科电 俄罗斯动植物检验检疫局发布消息称，3 月 22 日，俄奔萨州向中国出口了 62 批甜菜粕颗粒，总量为 1554.94 吨。

该局指出，所有产品均顺利通过植物检疫检查，完全符合中国的要求。

奔萨州位于俄罗斯欧洲部分的中心，是俄罗斯伏尔加联邦管区的组成部分。除了动植物产品外，奔萨州还向中国出口木材及木制品。中国向奔萨州供应各种设备和仪器，以及各类金属及其制品。

来自 SeafoodMedia 3月24日消息，俄罗斯不仅向中国出口原料鱼，也是对其出口鱼片、罐头和其他加工类海产品，同时，俄罗斯也在扩大出口产品范围，包括鲱鱼、沙丁鱼、小海鱼、鲑鱼、螃蟹和其它品种。

俄罗斯出口的大部分海产品主要来自远东地区和北方盆地，在这些地区捕捞的物种包括绿青鳕、鲱鱼、鲑鱼、真鳕、比目鱼、黑线鳕、螃蟹、虾和鱿鱼。

截止 2022 年底，俄罗斯海产品出口量 230 万吨，价值 61 亿美元，其中，俄罗斯向中国出口了 566000 吨的海产品，价值 15 亿美元，这里面不包括关税区外贸易。

自疫情发生以来，中俄就渔业合作发展问题举行了面对面会谈。2023 年 3 月 7 日至 3 月 10 日，中俄渔业合作联合委员会第三十一届会议在中国珠海举行。中俄两国将在联合贸易领域继续扩大合作。

**食品伙伴网讯** 据美国食品安全新闻网消息，近日，越南公共卫生官员正在调查一起导致 1 人死亡的肉毒杆菌食物中毒事件。

越南食品管理局（VFA）表示，广南省最近发生了三起食物中毒事件。

Phuoc Duc 县的中毒事件导致 4 人患病和 1 人死亡，来源是一种被 E 型肉毒杆菌污染的鱼。

Phuoc Kim 县也有 4 人因食物中毒患病，而 Phuoc Chanh 县的调查正在进行中，官员们正在等待食物和病人样本的检测结果。

早些时候，广南省卫生部为医疗专业人员组织了培训，内容包括早期检测和如何治疗肉毒杆菌中毒。肉毒杆菌中毒是一种罕见但危及生命的疾病，由肉毒杆菌产生的毒素引起。

在食源性肉毒杆菌中毒事件中，症状通常在食用受污染的食物后 18 至 36 小时出现。然而，它们也可能在 6 小时后或 10 天后发生。症状可能包括重影或视力模糊、眼睑下垂、口齿不清、吞咽或呼吸困难、瘫痪、舌头发稠、口干和肌肉无力。

原文链接：<https://www.foodsafetynews.com/2023/03/one-dead-in-vietnam-botulism-outbreak/>

**食品伙伴网讯** 随着社会经济发展和生活消费水平的提高，素食已成为一种全新的环保、健康生活方式，素食主义作为一种饮食文化，也逐渐成为一种新的时尚，风靡全球。生产商在素食产品标识和宣传方面如何操作才能合法合规？为解决生产商对素食食品标识、广告方面的困惑，韩国食药部于2023年3月发布了《食品的素食标签、广告指南》，为素食食品的标签、广告提供了参考依据，并为素食食品找到了在韩国合理发展的空间。依据指南，如果食品符合韩国要求，可以广告、宣称“素食”（韩文：비건，英文：vegan）。下面食品伙伴网将带大家了解下韩国素食食品标签广告指南的内容。

一

### “素食”食品定义

素食食品是指在食品的生产、加工或烹饪等所有阶段不添加或不使用动物性原料，且不做动物实验的食品。这里提到的动物性原料包括肉类、鱼贝类、蛋类、牛奶、乳糖、蜂蜜、蜂胶、蜂蜡、燕窝等。

二

### 原料要求

从上述定义可以看出，素食食品不能添加或使用动物性原料，如果仅凭配料名称无法确认不是动物性原料时，需要提供证明资料证明。微生物可以用作原料，但如果使用了或可能使用了动物性食品中培养的微生物时，标签上需要声明该事实。对于原料除了安全性评估等法规规定的必要要求外，终产品（包括产品开发过程）不得进行动物实验。

三

### 生产管理标准

素食食品生产加工过程中应采取适当的预防措施，防止交叉污染混入动物性原料，并制定相应的管理标准。如果非素食食品与素食食品共线生产，应在素食食品生产、烹饪前，充分清洗机械、设备、器具等，并制定标准作业程序及方法等。

四

### 标签广告

如果产品符合上述1至3的要求，可以标识、广告“素食”“VEGAN”。即使非故意混入动物性原料，如果采取了适当的预防措施，也可以标识、广告“素食”“VEGAN”。另外，如果素食食品通过了韩国国内外认证机构认证且仍然有效，其认证标志（logo）可以直接标识。

更多内容详见：[素食新风尚，韩国允许食品广告宣称“素食”](#)

# 国际预警

## 我国出口海蜇在德国被召回

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 [news@foodmate.net](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年3月28日，欧盟通报我国出口海蜇不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-3-28	德国	海蜇	2023.2097	含未经授权的添加剂（硫酸铝）	通知国未分销/ 从消费者处召回	后续信息 通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

# 国际预警

## 韩国召回中国河南产防腐剂超标的面包产品

**食品伙伴网讯** 3月27日，据韩媒报道，韩国某进口食品进口销售企业从中国河南 HENAN YULIANG GROUP KAILILAI FOOD CO., LTD 进口的面包产品防腐剂（苯甲酸）超标，命令其停止销售并召回该产品。

该产品中检出苯甲酸，在韩国，该类产品中不得检出苯甲酸。

召回对象：消费期限至 2023 年 5 月 31 日，净含量为 300 g（50 g x 6 个）的产品。



文章来源：食品伙伴网



# 国际预警

## 潍坊两家企业出口的金针菇被列入 FDA 红名单

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国两家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-35	2023-3-24	山东潍坊	WEIFANG HonGQIAO INTERNATIONAL LOGISTICS CO.,LTD	金针菇	李斯特菌
99-35	2023-3-24	山东潍坊	Weifang Yingmei Ecological Agriculture Co.,Ltd	金针菇	李斯特菌

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2023年3月中国出口韩国食品违反情况 (3月汇总)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.03.06	釜山厅(子城台)	加工食品	牡丹提取粉末	모란꽃잎추출파우더 PAEonIA SUFFRUTICOSA ANDR. EXTRACT POWDER	JIANGSU KANION PHARMACEUTICAL CO., LTD.	防腐剂(以苯甲酸计)超标	不得检出	1.848 g/kg	2022-05-12 ~ 2025-05-11
2023.03.07	釜山厅(神台)	器具及容器包装	厨具	주방용품	GUANGZHOU LONESTAR SMART TECHNOLOGY CO., LTD	珐琅溶出规格(铅、镉)不合格	①铅: 0.4 mg/L 以下 ②镉: 0.1 mg/L 以下 ③铅: 1 μg/cm <sup>2</sup> 以下 ④镉: 1 μg/cm <sup>2</sup> 以下	①象牙色(加热烹调用, 2.5厘米以上不满3升)铅 1.1 mg/L ②天蓝色(加热烹调用, 2.5厘米以上不满3升)镉: 3.2 mg/L 检测(, 铅 2.8 mg/L 检测) ③象牙色(加热烹调用; 2.5厘米以下)铅 2 μg/cm <sup>2</sup> 检测 ④天蓝色(加热烹调用, 标准为 2.5厘米以下)镉 7 μg/cm <sup>2</sup> 检测, 铅 4 μg/cm <sup>2</sup> 检测, 铅 4 μg/cm <sup>2</sup>	~
2023.03.08	京仁厅	加工食品	泡菜	헬로우김치 HELLO KIMCHI	HUBEI ZHONGNENG FOOD CO., LTD	结肠炎耶尔森杆菌	n=5, c=0, m=0/25g	阳性, 阳性, 阳性, 阳新, 阳性	~ 2024-02-19

更多内容详见：[2023年3月中国出口韩国食品违反情况\(3月汇总\)](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2023年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月汇总）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 [news@foodmate.net](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况，通报多批次食品及相关产品不合格。

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当検査所	輸入者	備考
1	3月1日	干燥肉制品腊肠	(10.026736/LE) RODRIGUEZ TRADICION, S.L.		西班牙	成分规格不合格,水分活度 0.88	東京	株式会社 アンジェリーナ	自主検査
2	3月1日	生鲜香蕉		FRUTIBRIDGE SOCIEDAD ANONIMA	哥斯达黎加	检出 吡丙醚 0.09 ppm	東京	株式会社 フルーティーズ・リッジ・ジャパン	监控検査
3	3月1日	冷冻养殖虾类 (FROZEN PDVANNAMEI SHRIMPS)	MAGNUM EXPORT		印度	检出 呋喃唑酮 0.003 ppm	名古屋	株式会社 スマイル	命令検査
4	3月1日	干燥无花果 (DRIED FIGS NATURAL NO.6 STEM & BOTTOM CUT)	ISIK TARIM URUNLERI SAN.VE TIC. A.S.		土耳其	检出 黄曲霉毒素 ①65 μg/kg (B1: 36.8 μg/kg、B2: 3.3 μg/kg、G1: 23.8 μg/kg、G2: 1.2 μg/kg)、②12 μg/kg (B1: 3.7 μg/kg、G1: 8.1 μg/kg)	東京	大信実業株式会社	命令検査
5	3月1日	生鲜胡萝卜		WEIFANG TOKUJUN FOOD CO., LTD.	中国	检出 氟吡菌胺 0.02 ppm	東京	アイリス株式会社	自主検査

更多内容详见：[2023年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 13 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报中国食品及相关产品有 2 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-3-28	德国	海蜇	2023.2097	含未经授权的添加剂（硫酸铝）	通知国未分销/从消费者处召回	后续信息通报
2023-3-31	比利时	烤箱盘	2023.2222	砷迁移（0.009; 0.081; 0.073 mg/kg）、镍迁移（0.39; 0.44; 0.34 mg/kg）、钴迁移（0.2; 0.23; 0.17 mg/kg）	分销至其他成员国/从消费者处召回；公共警告-新闻稿	警告通报

据通报，不合格烤箱盘销至了比利时、法国、意大利、卢森堡、荷兰、葡萄牙、西班牙和瑞士。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 3月29日，湖南省科学技术厅公示了2023年度湖南省自然科学基金拟立项项目，食品领域有109项。

食品领域 2023 年度省自然科学基金拟立项项目表

序号	项目类别	项目名称	申报单位	负责人
26	杰青	雌核发育青鱼抗 SVCV 优势性状的分子机理	湖南师范大学	肖军
29	杰青	戊糖片球菌调控断奶仔猪肠道氧化应激代谢产物的挖掘	湖南师范大学	尹佳
30	杰青	番茄褪绿病毒介导转录因子 ERF4 与 SKIP2 互作调控叶绿素降解的分子机制	湖南省植物保护研究所	史晓斌
31	杰青	橘小实蝇早期侵染柑橘的可视化仿生嗅觉融合判别机理与方法	中南林业科技大学	文韬
32	杰青	山羊消化道微生物与宿主互作机理	中国科学院亚热带农业生态研究所	焦金真
117	优青	细胞质被膜复合体 COPII 亚基在黄瓜自噬中的作用研究	湖南农业大学	曹嘉健
120	优青	青花菜萝卜硫苷生物合成的调控网络研究	湖南农业大学	王军伟
122	优青	色氨酸通过 AHR 信号通路调控断奶仔猪肠道免疫的机制研究	中国科学院亚热带农业生态研究所	徐康
125	优青	油茶果生炭疽菌乙酰转移酶 CfGcn5 互作蛋白的鉴定及其作用机制研究	中南林业科技大学	张盛培
201	面上项目	粮食安全视域下极端天气风险度量方法及对冲策略研究	湖南工商大学	杨刚
321	面上项目	柑橘近红外扰动光谱技术的研究及其在内部品质无损检测中的应用	湖南农业大学	李跑
330	面上项目	乙烯响应因子 BnERF1 调控苧麻分株形成与发育的分子机制	中国农业科学院麻类研究所	陈坤梅
332	面上项目	中国土蜂科系统学研究	湖南文理学院	刘珍
333	面上项目	WRKY 转录因子调控茶树叶片发育的机制研究	湘南学院	罗勇
334	面上项目	耐涝砧木对萼猕猴桃的呼吸途径与耐涝特性的关系研究	吉首大学	刘世彪
335	面上项目	油茶果生炭疽菌高表达效应蛋白的功能研究	中南林业科技大学	曹凌雪
341	面上项目	浏阳豆豉渥堆过程中核心微生物对风味调控机制研究	湖南农业大学	蒋立文
342	面上项目	茶陵野生水稻桩极强耐冷的分子调控机理研究	湖南师范大学	莫香
343	面上项目	BnaTZF1 调节油菜果荚发育过程中耐冷作用机制研究	湖南农业大学	黄勇

更多内容详见：[2023 年度湖南省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 109 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 3月29日,云南省科技厅公示了2023年高原特色农业领域科技计划拟立项项目,食品领域有16项,公示期为5个工作日(2023年3月29日—4月4日)。

食品领域 2023 年高原特色农业领域科技计划拟立项项目					
序号	项目名称	承担单位	推荐部门	起止年限	备注
1	云南特色稻麦豆作物重要性状鉴定技术研发与应用	云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所	云南省农业科学院	2023.01-2025.12	
2	水稻两用核不育系繁育关键技术研究	云南省农业科学院粮食作物研究所	云南省农业科学院	2023.01-2025.12	
3	云南地方特色蔬菜种质资源发掘与新品种选育研究	云南省农业科学院园艺作物研究所	云南省农业科学院	2023.01-2025.12	
4	低纬高原优势落叶果树基因资源挖掘利用与新品种选育研究	云南省农业科学院园艺作物研究所	云南省农业科学院	2023.01-2025.12	
5	高原娟姗牛创新育种及高效扩繁关键技术研究与应用	云南欧亚乳业有限公司	大理州科学技术局	2023.01-2025.12	
6	云南地方猪种业创新研究与应用(撒大保)	云南农业大学	云南农业大学	2023.01-2025.12	
7	云南地方猪种业创新研究与应用(小藏昭)	云南大北农饲料科技有限公司	昆明市科学技术局	2023.01-2025.12	
8	云南牧草新品种选育研究与应用	云南省草地动物科学研究院	云南省农业农村厅	2023.01-2025.12	
9	食品安全快速检测与共性关键技术研究	云南大学	云南大学	2023.01-2025.12	
10	云南风味咖啡高值化精深加工关键技术研究与应用	保山中咖食品有限公司	保山市科学技术局	2023.01-2025.12	
11	高原特色农产品精准营养设计与产品研发	云南品斛堂生物科技有限公司	保山市科学技术局	2023.01-2025.12	
15	云南高品质油橄榄新种质选育、栽培、加工技术和标准化体系技术研究	云南油橄榄大健康产业创新研究发展有限公司	丽江市科学技术局	2023.01-2025.12	
16	智慧农业关键技术集成研究	云南农业大学	云南农业大学	2023.01-2025.12	
17	智能灌溉施肥关键技术与装备研发	昆明理工大学	昆明理工大学	2023.01-2025.12	
21	大型畜禽养殖场废弃物无害化处理与高效利用研究与应用	云南省畜牧兽医科学院	云南省农业农村厅	2023.01-2025.12	

更多内容详见：[云南省 2023 年高原特色农业领域科技计划拟立项项目公示 食品领域有 16 项](#)

文章来源：食品伙伴网

## 食品领域 2023 年度湖北省科技创新券服务机构入库名单（第一批）公示

食品伙伴网讯 3月28日，湖北省科技厅公示了2023年度湖北省科技创新券服务机构入库名单（第一批），其中，食品领域有6家，公示期限为2023年3月28日至2023年4月3日。

食品领域 2023 年度湖北省科技创新券服务机构（第一批）公示名单

序号	服务机构名称	依托单位	审核结果
<b>高校（1家）</b>			
1	湖北工业大学酿酒新技术及装备湖北省中试基地	湖北工业大学	合格
<b>科研院所（2家）</b>			
2	中国水产科学研究院长江水产研究所	中国水产科学研究院长江水产研究所	合格
3	武汉市农业科学院蔬菜研究所	武汉市农业科学院	合格
<b>分析测试中心（2家）</b>			
4	国家市场监管重点实验室（食用油质量与安全）	武汉食品化妆品检验所	合格
5	武汉海关技术中心	武汉海关技术中心	合格
<b>企业（1家）</b>			
6	湖北省荆楚特色食品产业技术研究院	湖北小胡鸭酱卤食品研究院有限公司	合格

（来源：湖北省科技厅）

原文链接：[https://kjt.hubei.gov.cn/kjdt/tzgg/202303/t20230328\\_4604128.shtml](https://kjt.hubei.gov.cn/kjdt/tzgg/202303/t20230328_4604128.shtml)

 [2023 年度湖北省科技创新券服务机构（第一批）公示名单.doc](#)

## 北京市自然科学基金资助项目 2022 年第二批验收结果公布，食品领域有 23 项

食品伙伴网讯 3 月 30 日，北京市自然科学基金资助项目 2022 年第二批验收结果公布，验收优秀项目 95 项；验收良好项目 730 项；验收合格项目 113 项；验收基本合格项目 30 项。其中，食品领域有 23 项，包括验收优秀项目 4 项，验收良好项目 19 项。

序号	项目编号	项目名称	项目类型	项目负责人	依托单位	验收结论
40	6202028	cGnRH-I 调控鸡肌内脂肪沉积的分子机理解析	面上项目	崔焕先	中国农业科学院北京畜牧兽医研究所	优秀
41	6202032	广谱性杀菌剂百菌清对西方蜜蜂幼虫的综合毒性效应及机制研究	面上项目	代平礼	中国农业科学院蜜蜂研究所	优秀
42	6202034	红鳍东方鲀河鲀毒素转化和积累的分子机制研究	面上项目	张瀚元	中国水产科学研究院	优秀
43	6214043	水稻 RECQ4A 基因提高杂交后代重组频率的效应分析	青年项目	张凡凡	中国科学院遗传与发育生物学研究所	优秀
94	6191001	食品中赭曲霉毒素 A 产生机制研究	重点项目	刘阳	中国农业科学院原子能利用研究所(农产品加工研究所)	良好
208	2214056	吡唑基金属有机框架材料对食品中真菌毒素的吸附研究	青年项目	陈强	北京工业大学	良好
209	2214059	地塞米松在肉鸡体内残留消除的研究	青年项目	周慧娟	北京市科学技术研究院分析测试研究所(北京市理化分析测试中心)	良好
285	4202014	面向食品安全领域的中文舆情语义分析关键技术研究	面上项目	张青川	北京工商大学	良好
376	5214026	基于深度学习模型的 DIA 质谱分析糖基化蛋白质鉴定算法研究	青年项目	王耀君	中国农业大学	良好
381	6202004	NAD+依赖去乙酰化酶在乳酸菌抗氧化活性中的作用机制研究	面上项目	王晶	北京市农林科学院	良好
382	6202005	番茄防御性挥发物 DMNT 生物合成途径关键 P450 酶基因的功能研究	面上项目	李峰奇	北京市农林科学院	良好
383	6202006	约氏乳杆菌选择性富集肠道菌群调节 ETEC 感染仔猪肠上皮细胞自噬的分子机制	面上项目	张伟	北京市农林科学院	良好
387	6202010	MADS-box 转录因子 CIAGL11 调控西瓜果实成熟进化的分子机制研究	面上项目	郭绍贵	北京市农林科学院	良好
388	6202011	影响谷子抽穗期主效 QTL 的精细定位与关联基因的克隆验证	面上项目	姚磊	北京市农林科学院	良好

更多内容详见：[北京市自然科学基金资助项目 2022 年第二批验收结果公布，食品领域有 23 项](#)

文章来源：食品伙伴网



# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业翻译部门，提供食品、医疗、化工、化妆品、生物、农牧及相关领域专业翻译服务，稿件类型包括国内外标准法规、期刊文献、产品手册、标签、规格书、专利、证书、检验报告、研发报告、合同协议、财务报表、视频字幕以及注册、审核、认证用全套资料等，涉及中/英、日、韩、德、法、俄、西班牙、意大利、阿拉伯、芬兰、泰国、越南、缅甸、印尼等多语种互译。专业标准翻译库已有千余份热门通用国家标准英文版，紧跟法规政策热点实时更新。

## 为什么选择我们？

**我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译**

### ✓ 翻译的专业化

外语专业精英保证译文的准确性，食品、医学、生物、化学、农牧及相关行业俊杰保证译文的专业性，实行不同专业译员双向校对，确保译文专业性。

### ✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。数十年相关领域翻译语料和项目经验积累，保证客户项目规范管理。

### ✓ 团队的多元化

译员由食品、医学、生物、化学等理工科专业人才及英语、日语、韩语、法语、俄语、西班牙语、缅甸语、印尼语等语言专业人才组成，80%以上拥有硕士学历。

## 业务范围

凭借深厚的专业知识积累和丰富的专业翻译经验，为食品、医疗、化工等领域相关的政府部门、组织机构、跨国企业提供专业、精准、高效的服务。

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 20 万条，累计翻译字数超 5000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：[fanyi@foodmate.net](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

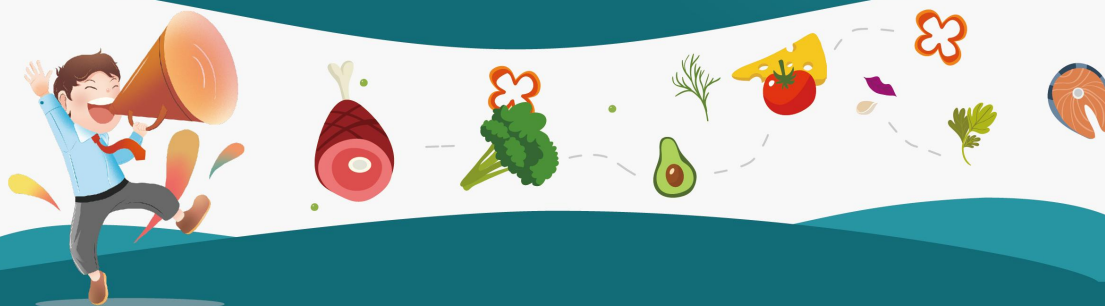
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

面向食品企业提供食品合规义务识别与评估服务，帮助企业搭建食品合规管理体系框架，推进食品合规管理体系建设，提升预防式合规管理水平。

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

隶属于食品伙伴网，为企业提供食品安全、质量管理、标准法规、行业监管政策、食品安全风险评估、食品合规等食品安全方向的技能证书培训、专题研讨会、专业技术交流培训、企业内训、网络学习课程等服务。

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

食品安全总监/食品安全员  
食品三体系内审员  
食品出口合规管理  
食品合规管理体系内审员  
其他体系内审员

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

食品安全及质量管理大会  
进出口食品安全交流会  
食品标签审核交流会  
食品添加剂法规标准交流会

### 【行业交流会】

餐饮行业食品安全交流会  
乳及乳制品食品安全会议  
肉制品食品安全交流会  
保健食品安全及法规交流会

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

系统梳理 标准法规课程体系，  
整体划分为国内及国际两部分  
课程，共180余门课程。

### 【区分岗位特性需求】

依据不同岗位知识结构需求  
的不同，对课程进行组合搭  
配，快速提升 国内外标准法  
规认知及应用能力。

### 【互联网+助力人才培养】

线上学习平台、题库、考试  
系统，帮助企业合理规划入  
职培训及员工培训计划，实  
现人才培养和能力测评。

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，  
合理运用食品标准法规，  
提升质量安全管理水平；

### 【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安  
全合规管理工作，发现问  
题，解决问题，规避风险

### 【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，  
亲临企业，现场授课，一对  
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：  
杨晓波 18153529013（同微信）





### 质量管理服务

二方审核	供应商审核 工厂二方审核 门店二方审核				
体系咨询	体系认证	HACCP	ISO22000	ISO9001	ISO14001 ISO45001
	产品认证	有机产品	GAP	国际认证	BRCGS IFS MSC
许可咨询	SC申证 企标备案				
质量管理体系建设		质量提升		其他服务	

### 认证服务

国推认证	危害分析与关键控制点体系认证 (HACCP) 食品安全管理体系认证 (FSMS)	
	质量管理体系认证 (QMS) 有机产品认证 (OP) 良好农业规范认证 (GAP)	
自愿认证	纯粮固态白酒认证 (BSS)	酒类产品质量安全认证 (WQS)
	代用茶产品质量安全认证 (HT)	茶叶产品质量安全认证 (TQS)
	酿造酱油产品质量安全认证 (FSS)	无抗产品认证 (AFP)
	酿造食醋产品质量安全认证 (FV)	富硒产品认证 (SEP)
	食品合规管理体系认证 (FCMS)	有机生产投入品认证 (OPI)
	食品企业供应商管理体系认证 (FESMS)	餐饮企业质量管理体系认证 (RQMS)
	“同线同标同质”预包装食品产品认证 (STAF)	



### 食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情 欺诈数据库	案例数据库 食品抽检查询分析系统	判例数据库 危害物基础信息与限量数据库	行政处罚数据库
食品标准法 规管理咨询	标准法规管理系统 配方合规判定系统	标签评审管理系统 合规咨询服务	产品指标管理系统	
合规管理体系服务	合规管理体系建设	合规管理体系咨询	合规管理体系认证	
注册申报咨询服务	特殊食品注册	三新产品申报	境外食品生产企业注册	
会议培训服务	质量行 合规行	食品标准法规研讨会	食品质量安全研讨会 技能培训(食品标签审核员、食品合规管理员、内审员等) 企业内训 线上课程	

# 食品伙伴网展会推荐

## 预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

### 2023 年会议预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全国可报	多地	<a href="#">关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
4 月 8-9 日	杭州	<a href="#">2023 第二届核酸药物和疫苗创新峰会（杭州）</a>
4 月 11-12 日	上海	<a href="#">第六届食品科技创新论坛暨 2023 大健康食品发展论坛</a>
4 月 13-15 日	上海	<a href="#">保健食品研发备案&amp;注册培训上海班</a>
4 月 20-23 日	琼海市	<a href="#">2023 全球食品饮料论坛</a>
4 月 20-21 日	上海	<a href="#">第七期食品出口合规实操培训</a>
5 月 10-13 日	呼和浩特	<a href="#">2023（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛</a>
5 月 11-12 日	成都	<a href="#">体系管理专员实操培训班</a>
5 月 20-22 日	广州	<a href="#">2023 中国生命科学大会暨 2023 中国生命科学博览会</a>
6 月 7-9 日	上海	<a href="#">第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品企业供应商管理员岗位技能培训</a>
7 月	青岛	<a href="#">2023 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会</a>
8 月 24-25 日	广州	<a href="#">2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）</a>

### 2023 年展会预告：

4 月 7-9 日	上海	<a href="#">2021&amp;2023CBST 中国国际饮料工业科技展</a>
4 月 5-11 日	南京	<a href="#">第十七届江苏春季食品商品展览会</a>
4 月 12-13 日	上海	<a href="#">2023 上海国际奢侈品包装展</a>
4 月 8-10 日	北京	<a href="#">CRFE   2023 北京国际餐饮连锁加盟展览会</a>
4 月 14-16 日	泰安	<a href="#">2023 中国（山东）团餐食材博览会暨现代食品产业博览会</a>
4 月 17-19 日	南京	<a href="#">2023 世界预制菜产业大会</a>
4 月 18-20 日	青岛	<a href="#">2023 中国（青岛）奶业博览会</a>
4 月 18-22 日	青岛	<a href="#">2023 中国国际肉类产业周（CIMIWI 2023）</a>
4 月 19-21 日	沈阳	<a href="#">2023 第十届沈阳餐博会</a>

4月19-21日	重庆	<a href="#">第二十三届中国零售业博览会</a>
4月20-22日	北京	<a href="#">第八届北京国际优质农产品展示交易会</a>
4月20-22日	合肥	<a href="#">2023 第十六届中国坚果炒货干果果干食品展览会暨采供大会</a>
4月20-22日	石家庄	<a href="#">2023 北方奶业大会暨第五届河北国际奶业博览会</a>
4月24-26日	北京	<a href="#">箸福·2023 第五届北京餐饮采购展览会</a>
4月26-28日	郑州	<a href="#">2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会</a>
4月26-27日	哈尔滨	<a href="#">第28届东北三省畜牧业交易博览会</a>
4月26-28日	成都	<a href="#">2023 第19届中国国际（西部）生化分析与实验室规划建设管理成都博览会</a>
4月26-27日	哈尔滨	<a href="#">第28届东北三省畜牧业交易博览会</a>
4月27-28日	武汉	<a href="#">2023 中国（武汉）国际农业机械博览会</a>
4月27-29日	南京	<a href="#">第十三届 IGPE 中国国际粮油产业博览会</a>
4月26-29日	深圳	<a href="#">第6届深圳礼品包装展</a>
5月7-9日	佛山	<a href="#">2023 中国饮品产业展览会</a>
5月10-12日	北京	<a href="#">第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）</a>
5月10-12日	深圳	<a href="#">2023 世界食品（深圳）博览会</a>
5月11-13日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际渔业博览会</a>
5月11-13日	沈阳	<a href="#">2023 第35届沈阳食品糖酒会</a>
5月12-14日	合肥	<a href="#">第六届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会</a>
5月15-17日	广州	<a href="#">ICBE 2023 国际跨境电商交易博览会</a>
5月18-20日	上海	<a href="#">SIAL 国际食品展（上海）</a>
5月18-20日	长春	<a href="#">2023 第36届东北亚长春食品糖酒会</a>
5月18-20日	广州	<a href="#">2023 第14届中国（广州）国际物流装备与技术展</a>
5月19-21日	济南	<a href="#">2023 第17届全国食品博览会</a>
5月19-21日	长沙	<a href="#">2023 第23届中部（长沙）休闲食品展览会</a>
5月22-25日	上海	<a href="#">2023 第25届中国国际焙烤展览会</a>
5月25-27日	西安	<a href="#">第24届西安国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
5月25-27日	青岛	<a href="#">2023 第20届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会</a>
5月27-29日	临沂	<a href="#">2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会</a>
5月28-30日	银川	<a href="#">第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛</a>
6月2-4日	天津	<a href="#">2023 第六届天津国际餐饮食材展览会</a>
6月2-5日	烟台	<a href="#">2023 第十七届东亚国际食品交易博览会</a>
6月4-6日	南昌	<a href="#">中国乳制品工业协会第二十九次年会暨 2023 年中国（国际）乳业技术博览会</a>
6月6-8日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）</a>
6月6-8日	上海	<a href="#">2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
6月9-11日	济南	<a href="#">2023 中国北方国际新餐饮博览会</a>
6月13-15日	合肥	<a href="#">2023 年第二十一届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛</a>
6月14-16日	上海	<a href="#">Interfoam2023 上海国际发泡材料技术工业展览会</a>
6月16-18日	北京	<a href="#">2023 亚洲消费电子展（全国巡展）</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">2023 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">第二十一届世界制药原料中国展天然提取物展区</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">第二十四届健康天然原料、食品配料中国展 Hi &amp; Fi Asia-China</a>
6月19-21日	北京	<a href="#">2023 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
6月28-30日	青岛	<a href="#">2023 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会</a>
6月30-7月2日	青岛	<a href="#">2023 青岛国际预制菜食品展览会</a>
7月5-8日	上海	<a href="#">AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会</a>
7月8-9日	昆明	<a href="#">2023 第5届中国西南畜牧业展览会</a>

7月6-8日	宁波	<a href="#">2023 浙江国际餐饮业博览会</a>
7月7-9日	内蒙古	<a href="#">第十九届内蒙古食品加工与包装机械展览会</a>
7月11-13日	上海	<a href="#">第十一届慕尼黑上海分析生化展 (analytica China 2023)</a>
7月14-16日	西安	<a href="#">2023 西部科学仪器及实验室装备展</a>
7月14-16日	西安	<a href="#">第三届中国(西安)国际林业博览会</a>
7月20-22日	昆明	<a href="#">2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会</a>
7月20-22日	广州	<a href="#">2023 世界食品广州展 (世食展)</a>
7月27-29日	北京	<a href="#">CRFE   2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会</a>
8月2-3日	上海	<a href="#">第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
8月4-6日	济南	<a href="#">2023 第十六届中国 (山东) 糖酒食品交易会</a>
8月10-12日	南京	<a href="#">2023 第 12 届中国(南京)国际食品饮料展览会</a>
8月14-16日	上海	<a href="#">2023 上海国际食品和饮料展览会</a>
8月18-20日	青岛	<a href="#">2023 第 5 届青岛国际工业博览会</a>
8月18-19日	贵阳	<a href="#">2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
8月18-20日	成都	<a href="#">2023 第 13 届成都国际孕婴童产业博览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">第 14 届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2023 上海国际渔业博览会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展</a>
8月25-27日	武汉	<a href="#">2023 第十四届中部 (武汉) 糖酒食品交易会</a>
8月26-28日	宿迁	<a href="#">2023 中国 (淮海经济区) 食品饮料展览会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">SIAL2023 西雅国际食品展 (深圳)</a>
9月2-4日	青岛	<a href="#">2023 青岛国际糖酒食品交易会</a>
9月6-8日	北京	<a href="#">BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会</a>
9月12-14日	上海	<a href="#">2023 秋季全球高端食品展览会</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">GFE2023 第 45 届广州国际餐饮加盟展</a>
9月21-23日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会</a>
10月11-13日	南京	<a href="#">2023 中国(南京)国际环保产业博览会</a>
10月24-27日	上海	<a href="#">2023 中国 (上海) 国际果蔬展览会暨第 16 届亚洲果蔬博览会</a>
10月25-27日	青岛	<a href="#">第 26 届中国国际渔业博览会</a>
11月1-3日	深圳	<a href="#">2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会 (深圳)</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">FHC 2023 第二十六届上海环球食品展</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2023 包装世界 (上海) 博览会</a>
12月13-15日	上海	<a href="#">2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会</a>

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[山东元泰生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[靖江中威食品机械有限公司——食品机械](#)

[南京寿旺机械设备有限公司——食品机械](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[西安千草生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市金鼎食品机械有限公司——食品机械](#)

[菏泽工科机械制造有限公司——食品机械](#)

[诺福生态环保科技有限公司——仪器试剂](#)

[江西众得力厨具有限公司——食品机械](#)

[山东鼎泰盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[杭州陆恒环境科技有限公司——仪器试剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——添加剂配料](#)

[河北润步生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市新希望机械有限公司——食品机械](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——添加剂配料](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193



# 食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2022 年 12 月, 食学宝已服务超 32 万用户; 上线点播课程近 860 多门, 共 3500 多节, 课程总时长超 2000 小时; 开展直播 820 多场, 免费直播 569 场; 总观看量超 2000 万人次。

## 看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

## 我们的服务:

(1) 课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录、课程订阅等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

## 联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系: 丛老师: 13345164586 (微信同号) 电话: 0535-2122281 邮箱: [study@foodmate.net](mailto:study@foodmate.net)

# 食品伙伴网培训中心培训信息

**食品会议培训中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

食品行业会议培训宣传平台，利用食品伙伴网的平台和资源优势，为用户汇聚全面、专业的培训会议信息，为会议主办方提供在线宣传平台，实现共赢。

**更专业：**专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

**更全面：**为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

**更实用：**为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

**会培中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

**会议频道** (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

**培训频道** (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：[ctc@foodmate.net](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?id=5621>

安全合规：<http://conf.foodmate.net/list?id=3954>

质量管理：<http://conf.foodmate.net/list?id=5609>

检验检测：<http://conf.foodmate.net/list?id=3955>

其他会议：<http://conf.foodmate.net/list?id=5622>

### 行业培训：

研发创新：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1884.html>

安全合规：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1883.html>

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

检验检测：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1886.html>

其他培训：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1888.html>

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测）。

3、线上直播培训、会议。

4、各种活动。

——实验室比对、检测团购、调查问卷，校园活动，科普活动等

**最新推出**

**【线下】2023 第二届中国食育发展论坛**

1、时间：2023年6月16-17日

2、地点：山东·威海

3、会议主题：

推动食育交流 探索食育落地

4、会议内容与日程安排：

2023年6月16日（第一天）

主会场：国内外食育介绍

分论坛1：食育融合论坛

分论坛2：营养健康论坛

2023年6月17日（第二天）

分论坛3：校园食育论坛

分论坛4：家庭食育论坛

会中展—“有意思”的食育集市

展示内容：食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容。

5、参会对象：

专家学者、食育团队、科普教育基地、教育工作者、营养健康相关工作者、食品及餐饮等相关企业、对食育感兴趣的个人等。

6、费用及合作：

1) 参会费用：

标准费用：1800元/人，早鸟优惠：1600元/人（优惠截止到4月21日），学生优惠：1000元/人（凭学生证）

\* 团购及更多优惠请联系会务组工作人员。

2) 会议合作：

论坛支持单位、大会发言、论坛赞助（礼品、茶歇、资料袋、展台、签名墙等）。

7、详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/BGfs22EoxxVGodg0k6j8xA>

8、联系人：

刘老师 15810315366（微信同号）

冯老师 18646662643（微信同号）

**【线下】第十八届微生物培养基学术研讨会**

指导单位：中国微生物学会生物制品专业委员会

承办单位：食品伙伴网

▲时间地点：2023年6月28-30日（28日报到）

福建漳州·诏安县 诏安明诏大酒店

▲会议内容：

6月29日 上午

消除琼脂磷酸盐沉淀的研究

《GB 4789.28 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》修订探讨

鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方优化研究

减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析

食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析

6月29日 下午

基于表型特征区分不同类型致泻性大肠埃希氏菌的分离鉴别培养基的研发

培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析

食品中叶酸和B12微孔板法即用型试剂盒的质量控制和应用

检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发

微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用

蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究

微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

6月30日上午

欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

微生物培养基生产与质量控制

试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

猪瘟猪丹毒猪肺疫三联活疫苗抗原菌选择性显色培养基的研发和应用

6月30日下午

企业参观：福建海德宝生物科技有限公司（自愿参加，名额有限，先到先得）

交流内容将持续更新……

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/f0TRx0BTKkeNm-6NUjqfKg>

▲报名咨询：王敬卫 18953594381（微信同号）邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

## 【线下】【理论讲解+实际操作】关于举办“化妆品微生物检验实际操作培训班”的通知

▲时间地点：

第二期 化妆品微生物检验实际操作培训班 07月08-11日（共4天）

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月04-07日（共4天）

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

1、理论学习

(1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述；

(2) 培养基的配制、操作注意事项；

(3) 化妆品中微生物检验方法：

a、微生物检验方法总则

b、菌落总数检验方法

c、耐热大肠菌群检验方法

d、铜绿假单胞菌检验方法

e、金黄色葡萄球菌检验方法

f、霉菌和酵母菌检验方法；

2、实际操作学习：

培养基的配制、灭菌、无菌操作、培养基接种、平板划线分离，显微镜的使用，革兰氏染色观察，生化反应试验等。

3、技术讲座和专题讨论

(1) 微生物菌种复苏、传代、保存、生物安全管理

(2) 微生物培养基实验室质量控制

(3) 微生物生化鉴定操作技术等。

▲培训老师、合作单位:

主讲老师: 微生物高级工程师

助教: 北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

▲报名咨询: 汤老师 13361324959

### 【线上】“合规行”第十二期 预制菜合规管控

培训时间: 2023年4月11日 14:00-15:30

课程内容:

1. 预制菜行业发展合规探讨
2. 利用食品安全大数据落实预制菜企业主体责任

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

联系我们: 刘老师 18906380470

### 【线上】食学实用第33期-兽药残留检测中基质效应的应对

▲时间: 2023年4月13日 14:30-15:30

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1134&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 基质效应的概述
2. 基质效应的评估
3. 基质效应控制
4. 基质效应的典型实例分析

### 【线上·免费】给食品企业管理人员的人才规划公开课 (优秀企业人才规划案例分享)

▲时间: 2023年4月20日

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1133&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 食品企业人才发展的现状和挑战
2. 优秀食品企业人才培养案例解析

(适合食品质量、检测、研发、生产管理等人才发展挑战及规划培训)

### 【线上·免费】Kurita (栗田工业) 绿色工厂食品行业解决方案 (节水、节能)

▲时间: 2023年4月27日 15:00-16:00

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1132&fuid=154861>

▲主要内容:

助力打造绿色工厂

食品工厂节水节能方案

Kurita(栗田工业)全球绿色工厂解决方案分享

答疑互动

### 食学宝点播课推荐:

开通食学宝VIP, 800多门食品好课免费学!

开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip?fuid=154861>

### 1、【99元·VIP免费】食品微生物实验室检测基础

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1389&fuid=154861>

▲主要内容:

- 1、了解微生物--微生物与食品现代工业

- 2、了解食品微生物实验室检测
- 3、食品微生物实验室人员管理
- 4、食品微生物实验室设备及耗材的使用和管理
- 5、食品微生物检测要了解的基础操作
- 6、食品微生物检测实战

## 2、【99元·VIP免费】食品工厂法规标准体系搭建与管理

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1400&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 法规标准体系意义与作用
2. 法规体系搭建与简介
3. 标准体系的搭建与简介
4. 法规标准体系管理

## 3、【9.9元·VIP免费】“质量行”第九期 食品企业供应商质量管理线上交流会

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1414&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品企业供应商审查要点
2. 从舆情看供应商食品安全评价

## 线下·培训·会议

**研发类：**

### 1、【日程更新】第六届食品科技创新论坛

时间：2023年4月11-12日（10日全天报到）

地点：上海·龙之梦大酒店（上海市长宁区延安西路1116号）

会议主旨：科学创新、技术落地

大会亮点：

- 1) 行业大咖齐聚上海，共话健康科技前沿
- 2) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向
- 3) 头部企业，高效对接
- 4) 食品领域权威创新奖颁布
- 5) 《对话：2023》
- 6) “会”“展”融合，创造新商机

参会及赞助联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/jIUgl\\_BtNrygjpU2QjUgBQ](https://mp.weixin.qq.com/s/jIUgl_BtNrygjpU2QjUgBQ)

### 2、【专题培训】保健食品研发备案&注册培训班|4月·上海班

培训时间：2023年4月13-15（2.5天）

培训地点：上海·龙之梦大酒店

课程简介：以评审专家分享答疑+企业专家分享答疑相结合的形式，从保健食品基础研究到研发备案&注册，提供完整的保健食品研发培训

报名联系人：王老师 15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/CGCZ7ofFIXPhfu5GvNZGqQ>

### 3、宠物湿粮加工技术专题培训班

时间：2023年4月23-25日（培训时长为2.5天）

地点：大连（具体地点待后续通知）

课程优势

①专题类产品技术培训，理论和工厂现场实操紧密衔接，内容系统精专深；

②课程设计贴近企业实际需求，实用性强，利于促进企业技术水平提升；

③小班制教学，专业讲师授课，加工理论与工业化知识紧密结合，配合现场互动答疑，便于学员系统掌握宠物湿粮加工关键技术。

报名联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/GzhgsV\\_bGCD5ZGPRQkEB0w](https://mp.weixin.qq.com/s/GzhgsV_bGCD5ZGPRQkEB0w)

#### 4、【4月17-19日】预制菜加工技术培训班，在烟台开班！

培训时间：2023年4月17-19日（2.5天）

培训地点：山东·烟台

培训大纲：

预制菜的表现形式与分类，现有市场产品、可制作开发产品讲解。

烹饪方式与预制菜关系及应用的讲解。

餐饮菜品转化为工业化生产的工艺、质控、还原讲解。

预制菜品质提升技术，原辅料、添加剂的搭配使用方案等。

实际操作演示。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/IOCFIVt1Jw\\_\\_kaBPfUqKIQ](https://mp.weixin.qq.com/s/IOCFIVt1Jw__kaBPfUqKIQ)

#### 5、调理肉制品加工技术提升班

时间：2023年4月24日—26日

地点：山东·青岛

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/wrP9o4c4Zxnssk7eKjfMmg>

#### 6、第七期“肉类加工技术研修班”开班通知！

培训时间：2023年5月13-16日

适用对象：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

培训地点：

中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号）研究开发部

培训亮点：

☆ 中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。

☆ 对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

☆ 加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，提高解决问题的能力。

☆ 实操环节，参与实际工艺操作，让动手能力无死角。

☆ 肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解，提高保鲜技术应用。

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/BrT00s5teyLIz18tw898A>

#### 7、2023 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时 间：2023年7月

地 点：山东 青岛

参会对象：肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员等；原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等；高校师生、科研院所专家学者等。

会议主旨：分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

会议详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/vSQ0WkAL\\_j72B0F1KkewyA](https://mp.weixin.qq.com/s/vSQ0WkAL_j72B0F1KkewyA)

### 质量安全类：

#### 1、食品出口合规实操培训--第七期

会议时间：4月20-21日 上海（即将满员）

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析

食品出口韩国的合规性分析

食品出口东南亚的合规性分析

食品出口俄罗斯的合规性分析

培训特色：

小班授课，实操指导性强

专业讲师，授课通俗易懂

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=286>

收费标准：2500元/人

下期预告：7月青岛、9月杭州、12月广州

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

#### 2、2023年全国酒类企业食品质量安全控制专项培训

时间地点：4月20日-22日 北京

主要内容：

1. 酒类生产企业如何有效落实食品安全主体责任

2. 酒类标准体系变化应用解读

3. 酒类行业监管案例分析

4. 酒类产品企业标准制定及生产许可申报

5. 酒类标签标识应用管理

收费标准：3200元/人；

早报优惠 3000元；团报优惠 2800元/人

课程链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=289>

报名咨询：于老师 13345165325

#### 3、体系管理专员实操培训班

时间地点：05月11-12日 成都

主要内容：

1、食品三体系核查表的建立

2、HACCP计划的建立

3、产品追溯和召回

4、常见审核问题点及纠正、纠正措施

5、现场实训练习

收费标准：

1、2800元/人（费用含培训费、讲义、证书费及税费）；

2、4月15日前报名并缴费，享受早报优惠 2600元/人；

3、三人及以上报名享受团报优惠 2600元/人；



详情链接:<http://bbs.foodmate.net/thread-1306205-1-1.html>

报名咨询:姜老师 15345357379 (微信同号)

### 检测类:

#### 1、第四届乳及乳制品检测与控制技术交流暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点: 5月10-13日(10日报到, 13日参观) 呼和浩特·巨华国际大酒店

▲会议内容:

5月10日 | 大会报到

5月11日·上午

总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

5月11日·下午

专题论坛(一) | 微生物的检验技术研究

专题论坛(二) | 营养成分分析技术研究

5月12日·上午

专题论坛(三) | 微生物的风险控制研究

专题论坛(四) | 化学物质分析技术及防控

5月12日·下午

专题论坛(五) | 乳品特色品类的研发与控制

专题论坛(六) | 新型技术的开发及应用

5月13日上午 | 伊利&蒙牛参观交流活动

大会结束

▲费用标准:

标准费用: 2000元/人(三人同行, 一人免单)。

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/IWPhcir-yqzHK\\_tHzunEpA](https://mp.weixin.qq.com/s/IWPhcir-yqzHK_tHzunEpA)

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

#### 2、【微生物实训】2023年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍:

GB 4789 系列标准:

- (1) GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则;
- (2) GB4789.2-2022 菌落总数测定;
- (3) GB4789.3-2016 大肠菌群计数;
- (4) GB4789.4-2016 沙门氏菌检验;
- (5) GB4789.7-2013 副溶血性弧菌检验;
- (6) GB4789.10-2016 金黄色葡萄球菌检验;
- (7) GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验;
- (8) GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数。

▲排期安排:

第107期	食品微生物检验实际操作培训班	4月15-18日	北京
第108期	食品微生物检验实际操作培训班	5月13-16日	南京
第109期	食品微生物检验实际操作培训班	6月10-13日	上海
第110期	食品微生物检验实际操作培训班	7月22-25日	烟台
第111期	食品微生物检验实际操作培训班	8月05-08日	杭州
第112期	食品微生物检验实际操作培训班	8月26-29日	广州
第113期	食品微生物检验实际操作培训班	9月09-12日	漳州
第114期	食品微生物检验实际操作培训班	9月23-26日	重庆
第115期	食品微生物检验实际操作培训班	10月21-24日	南京

第 116 期 食品微生物检验实际操作培训班 11 月 18-21 日 北京  
第 117 期 食品微生物检验实际操作培训班 12 月 16-19 日 烟台  
第 118 期 食品微生物检验实际操作培训班 12 月 16-19 日 广州

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/\\_nSvN-y3F6pod20kLKsetQ](https://mp.weixin.qq.com/s/_nSvN-y3F6pod20kLKsetQ)

▲报名咨询：苏老师 15066774273（微信同号）

### 3、关于举办“微生物法检测维生素实操”培训班的通知

▲课程介绍：

1. 专题讲座：

维生素检测用标准菌株及标准溶液的管理和使用、维生素检测用培养基验收及应用技术、维生素检测的质量控制；试剂盒法技术优势讲解等。

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》；

GB 5009.285-2022《婴幼儿食品和乳品中维生素 B12 的测定》（第三法微生物法）；

▲排期安排：

一期：2023 年 5 月 22 日-5 月 25 日（哈尔滨·国家乳制品质量检验检测中心）

二期：2023 年 6 月 05 日-6 月 08 日（哈尔滨·国家乳制品质量检验检测中心）

三期：2023 年 7 月 03 日-7 月 06 日（广州）

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1313563-1-1.html>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

### 4、第十八届微生物培养基学术研讨会

指导单位：中国微生物学会生物制品专业委员会

承办单位：食品伙伴网

▲时间地点：2023 年 6 月 29-30 日（28 日报到）

福建漳州·诏安县 诏安明诏大酒店

▲会议内容：

6 月 29 日 上午

消除琼脂磷酸盐沉淀的研究

《GB 4789.28 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》修订探讨

鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方优化研究

减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析

食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析

6 月 29 日 下午

基于表型特征区分不同类型致泻性大肠埃希氏菌的分离鉴别培养基的研发

培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析

食品中叶酸和 B12 微孔板法即用型试剂盒的质量控制和应用

检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发

微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用

蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究

微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

6 月 30 日上午

欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

微生物培养基生产与质量控制

试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

猪瘟猪丹毒猪肺疫三联活疫苗抗原菌选择性显色培养基的研发和应用

6月30日下午

企业参观：福建海德宝生物科技有限公司（自愿参加，名额有限，先到先得）

交流内容将持续更新……

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/f0TRx0BTKkeNm-6NUjqfKg>

▲报名咨询：王敬卫 18953594381（微信同号）邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

## 5、【理论讲解+实际操作】关于举办“化妆品微生物检验实际操作培训班”的通知

▲时间地点：

第二期 化妆品微生物检验实际操作培训班 07月08-11日（共4天）

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月04-07日（共4天）

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

1、理论学习

(1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述；

(2) 培养基的配制、操作注意事项；

(3) 化妆品中微生物检验方法：

a、微生物检验方法总则

b、菌落总数检验方法

c、耐热大肠菌群检验方法

d、铜绿假单胞菌检验方法

e、金黄色葡萄球菌检验方法

f、霉菌和酵母菌检验方法；

2、实际操作学习：

培养基的配制、灭菌、无菌操作、培养基接种、平板划线分离，显微镜的使用，革兰氏染色观察，生化反应试验等。

3、技术讲座和专题讨论

(1) 微生物菌种复苏、传代、保存、生物安全管理

(2) 微生物培养基实验室质量控制

(3) 微生物生化鉴定操作技术等。

▲培训老师、合作单位：

主讲老师：微生物高级工程师

助教：北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

▲报名咨询：汤老师 13361324959

## 6、2023年食品理化检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间：2023年04月

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309357-1-1.html>

▲联系人：于老师 18106384480（微信同号）

## 7、2023年食品微生物检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间：2023年04月

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309360-1-1.html>

▲联系人：王老师 18953594381（微信同号）

## 8、2023食品采样岗位技能等级培训—初、中级班

▲时间安排：

第4期 2023年4月13-14日

第5期 2023年5月25-26日

▲主要内容:

采样基础知识、专项培训、实际操作

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/gvhGvgn0n-9gdH-Kb06ICQ>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-5282-15.html>

▲费用标准: 初级 800 元/人, 中级 1400 元/人

▲报名联系: 于女士 18106384480 (微信同号) 邮箱: [yuxiaoni@foodmate.net](mailto:yuxiaoni@foodmate.net)

## 9、食品企业 SC 出厂检验培训班

▲排期安排:

第1期 酒类、饮料 5月17-19日

第2期 肉制品、方便食品、水产制品 7月17-19日

第3期 炒货食品及坚果制品、罐头、调味品 8月23-25日

第4期 粮食加工品、淀粉及淀粉制品、速冻食品、糕点 10月25-27日

▲主要内容:

理论学习:

产品标准、检测方法讲解, 原始记录填写, 出厂检验报告的编制。

实际操作:

微生物项目: 菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数(活菌型产品)、酵母、霉菌。

理化项目: 酒精度、总糖、蛋白质等。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/Vn8Aa8aW1Mth3Q1X99derA>

▲费用标准: 标准费用: 2500 元/人;

▲报名联系: 于女士 18106384480 (微信同号) 邮箱: [yuxiaoni@foodmate.net](mailto:yuxiaoni@foodmate.net)

## 科普与食育:

### 2023 第二届中国食育发展论坛

1、时间: 2023年6月16-17日

2、地点: 山东·威海

3、会议主题:

推动食育交流 探索食育落地

4、会议内容与日程安排:

2023年6月16日(第一天)

主会场: 国内外食育介绍

分论坛1: 食育融合论坛

分论坛2: 营养健康论坛

2023年6月17日(第二天)

分论坛3: 校园食育论坛

分论坛4: 家庭食育论坛

会中展—“有意思”的食育集市

展示内容: 食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容。

5、参会对象:

专家学者、食育团队、科普教育基地、教育工作者、营养健康相关工作者、食品及餐饮等相关企业、对食育感兴趣的个人等。

6、费用及合作

1) 参会费用:

标准费用: 1800 元/人, 早鸟优惠: 1600 元/人(优惠截止到4月21日), 学生优惠: 1000 元/人(凭学生证)

\* 团购及更多优惠请联系会务组工作人员。

2) 会议合作:

论坛支持单位、大会发言、论坛赞助(礼品、茶歇、资料袋、展台、签名墙等)。

7、详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/BGfs22EoxxVGodg0k6j8xA>

8、联系人:

刘老师 15810315366 (微信同号)

冯老师 18646662643 (微信同号)

### 线上直播/培训/研讨会

#### 2023年春季线上区域专场招聘会暨食品专业就业指导公益宣讲会

报名和参与地址: <https://study.foodmate.net/meeting?id=1125&fuid=154861>

3.21-4.30 预计 12 场: 长三角地区 3 场, 珠三角地区 3 场, 华北地区 2 场, 华中地区 2 场, 西南地区 1 场, 西北地区 1 场。

第一场(长三角地区): 3月21日 14:30 (已转点播)

第二场(珠三角地区) 3月24日 14:30 (已转点播)

第三场(华北地区) 3月28日 14:30 (已转点播)

第四场(华中地区) 3月31日 14:30 (已转点播)

第五场(西南地区) 4月4日 14:30

第六场(西北地区) 4月7日 14:30

每周二、五下午宣讲, 预计 12 场: 长三角地区 3 场, 珠三角地区 3 场, 华北地区 2 场, 华中地区 2 场, 西南地区 1 场, 西北地区 1 场。

福利: “给新生活加点油” 毕业季就业指导公益宣讲 4月13日(周四) 上午 8:30-12:00

#### 【线上课程】BRCGS 包装材料标准内审员培训(第6版)

▲时间: 2023年4月7日

▲费用说明: 600元 VIP480元(同公司3人及3人以上报名, 可享受8折优惠480元)

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1120&fuid=154861>

▲主要内容:

BRCGS Packaging Material 标准概要

要求: 高层管理承诺

要求: 危害与风险分析(HARA)

要求: 产品安全与质量管理;

要求: 现场标准;

要求: 产品和流程控制;

要求: 人员

审核规则要求;

在线考试

#### 【食学实用】第32期食电商平台线下门店销售质量管理

▲时间: 2023年4月7日 19:00-20:30

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1128&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 电商平台线下门店质量管理的重要性

2. 门店质量管理制度内容

3. 门店日常审核要点解析

## 元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2023年04月07日 线上直播

▲主要内容：

- 1、GB 2762-2022 食品安全国家标准《食品中污染物限量》标准解读及应用；
- 2、食品安全监督抽检中涉及的食品中元素检测过程关键控制点分析；
- 3、重金属快速检测技术在食品检测技术中的应用；
- 4、AAS、AFS、AES 在元素分析检测中的应用技术分享；
- 5、食品中元素分析检测的质量控制及注意事项；
- 6、重金属元素能力验证检测注意事项及异常结果处理案例分享；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1118&fuid=154861>

▲联系人：于老师 18106384480（微信同号）

## 【线上课程】影响肉制品质构的常用添加剂及其作用机理

时间：2023年4月11日（13:00-16:00）

2023年4月12日（13:00-16:00）

课程内容：

- 1、食品添加剂安全性和法规解读
- 2、肉制品的体系及相互作用（以乳化体系为例）
- 3、肉制品中影响质构的常用添加剂及其作用机理
- 4、添加剂的使用技巧

报名联系人：董老师 13361383590（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/EfXEfgPpWfHm0j4iRrOTXg>

## “合规行”第十二期 预制菜合规管控

培训时间：2023年4月11日 14:00-15:30

课程内容：

1. 预制菜行业发展合规探讨
2. 利用食品安全大数据落实预制菜企业主体责任

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

联系我们：刘老师 18906380470

## 食品领域授权签字人能力提升培训

▲时间：2023年4月13日 9:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1100&fuid=154861>

▲主要内容：

食品领域授权签字人实操能力提升

1. 食品领域授权签字人的任职要求（包含 CMA、CNAS、CATL 资质要求）及岗位职责。
2. 食品领域授权签字人报告审核的流程及技巧。
3. 食品领域报告审核常发现的问题，具体案例分享。

▲培训讲师：

CMA/CNAS 领域评审专家。

食品检测领域从业多年，对企业内部测试报告、食品安全抽检报告、社会委托报告有多年的审核经验。

▲费用标准：699 元/人，限时优惠：4 月 1 日前报名 499 元/人，团体优惠：同一家单位 2 人及以上参会 499 元/人。

▲联系人：王老师，18106384220（微信同号）

### 【食学实用】第 33 期-兽药残留检测中基质效应的应对

▲时间：2023 年 4 月 13 日 14:30-15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1134&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 基质效应的概述
2. 基质效应的评估
3. 基质效应控制
4. 基质效应的典型实例分析

### 【免费】给食品企业管理人员的人才规划公开课（优秀企业人才规划案例分享）

▲时间：2023 年 4 月 20 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1133&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品企业人才发展的现状和挑战
2. 优秀食品企业人才培养案例解析  
(适合食品质量、检测、研发、生产管理等人才发展挑战及规划培训)

### 【免费】Kurita（栗田工业）绿色工厂食品行业解决方案（节水、节能）

▲时间：2023 年 4 月 27 日 15:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1132&fuid=154861>

▲主要内容：

助力打造绿色工厂  
食品工厂节水节能方案  
Kurita(栗田工业)全球绿色工厂解决方案分享  
答疑互动

### 食品微生物检测结果质量监控及测量不确定评估标准解读培训班

▲时间：2023 年 5 月 18-19 日 青岛（线下线上同步）

▲主要内容：

专题一：RB/T 038-2020《食品微生物检测结果质量监控指南》解读

- (一) 标准的体例分析与解读
- (二) 食品微生物检验结果质量监控的策划
- (三) 食品微生物检验结果质量监控的实施
- (四) 质量监控结果的统计分析和评价
- (五) 质量监控结果的处理

专题二：RB/T 151《食品微生物定量检测的测量不确定度评估指南》解读

- (一) 标准的体例分析与解读
- (二) 总则及不确定度计算的解读
- (三) 合成不确定度和扩展不确定度的计算及案例
- (四) 检测报告中测量不确定度的表示方法

▲培训讲师：青岛海关技术中心相关专家/标准制定人

▲费用标准：

专题一 1000 元/人；专题二 1000 元/人；两个专题 1800 元/人

备注：费用包括培训费，证书费（电子版）。均可开增值税发票。培训结束后颁发合格证书，可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1301213-1-1.html>

▲联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）

## 餐饮食品安全与风险控制专项培训

主办单位：食品伙伴网

培训时间：2023年5月18-19日（会期一天半）

培训方式：线上直播形式，采用“食学宝”在线直播平台。

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1131&fuid=154861>

主要内容：

5月18日（上午）

09:00-09:30 餐饮行业发展现状及食品安全事件解析

09:30-10:10 餐饮企业落实食品安全主体责任

10:20-11:00 餐饮企业标准化和品牌建设

11:00-11:30 餐饮企业清洗消毒与人员管理

5月18日（下午）

14:00-14:40 餐饮企业日常监督检查及飞行检查常见问题案例解析

14:40-15:10 预制菜标准制修订现状与应用探讨

15:20-16:20 餐饮服务操作规范与食品安全风险管控

16:20-17:00 餐饮全产业链安全风险管控经验分享

5月19日（上午）

09:00-09:40 餐饮企业食品合规管理体系实践

09:40-10:00 餐饮企业虫鼠害控制

10:10-11:30 餐饮企业风险管控与质量提升访谈

——企业代表分享及访谈交流

标准费用：2000元/人；

早报优惠：4月15日前报名1500元/人；

联系人：方老师 13356941975（微信同号）

## 制造业人才规划培训——用好能力模型，高效培养人才

▲时间：2023年6月

▲费用说明：600元

食学宝VIP享8折优惠，即480元，同公司3人及3人以上同时报名，可享受原价8折优惠，即480元，（食学宝VIP会员优惠与团购优惠不同享）

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1130&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一. 制造业常规人才发展的挑战
- 二. 基于能力模型的人才发展方式
- 三. 企业关键岗位相关要素的确定（如何做一建标）
- 四. 全员人才盘点和测评（如何做一对标）
- 五. 关键岗位人才发展方式确定（如何做一追标）

## 各种活动，欢迎参与

### 【LIMS】实验室信息管理系统服务

Food-LIMS实验室信息服务系统（<http://www.foodlims.net>），服务于食品及相关行业企业实验室及具有检测业务的检测机构，为食品检测的实验室量身打造适合自身检测特点的实验室信息服务系统。

系统采用模块滑设计。系统包含了检测流程管理、资源管理、信息服务等功能模块，采用全新、可拓展的框架结构，每一模块皆可独立运行，以用户体验为核心、系统稳定为宗旨，考虑每个客户的特殊性定制手机端、电脑端通用的实验室信息管理系统。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/I8srXadd0IsMrSFdFvrGtw>

▲详情咨询：杨老师 18905354956（微信同号）



### 【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

#### ▲详情介绍:

- 1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析;
- 2) 微生物能力验证样品的保藏、检测;
- 3) 标准菌株的活化、传代与使用;
- 4) 标准菌株的保藏方法及注意事项;
- 5) 培养基的验收(性能测试、性能评价和结果分析)及注意事项;
- 6) 培养基的配制、使用及注意事项;
- 7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

### 【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对(每月一期)

▲主要流程: “申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放,各实验室独立检测,结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室,发放结果满意证书。对于检测人员和单位,发放纸质版比对证书和培训证书,并在能力验证网公布。

▲比对项目: 菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

### 【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详情介绍: 为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求,规范实验室管理,提高实验室人员检测水平,能力验证网、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证,即日正式开启,报名请联系客服,报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠,热门项目先到先得。

▲详情链接: <http://www.labptp.com/tongzhi/show-181.html>

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

### 【能力比对】2023 年度粮油实验室间比对暨 2023 年度全国粮油检测大赛

▲详情介绍: 粮食质量检测是保障粮食质量和安全的重要环节,为提高各实验室人员检测能力,保障实验室检测监测数据准确性及有效性,推动粮油行业健康发展,国家粮食和物资储备局科学研究院联合能力验证网、食品伙伴网举办“2023 年度粮油实验室间比对”,比对结果满意者发布比对合格证书;同时,由能力验证网联合食品伙伴网对比对结果进行评定,成绩优异者发放获奖证书。

#### ▲比对项目:

粮食项目: 粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目: 食用油中酸价和过氧化值的测定

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

### 【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍: 食品伙伴网推出 2023 水质检测套餐优惠活动,活动涵盖 10 个水质检测套餐,全面满足广大客户的个性化需求。

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/jErBC7Iw20XSY1L9CM\\_T0g](https://mp.weixin.qq.com/s/jErBC7Iw20XSY1L9CM_T0g)

▲报名咨询: 范老师 15688562601 (微信同号)

### 【检测活动】食品保质期测评服务

▲项目介绍: 食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理,协助企业有效评估产品的保质期。

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/0j\\_2iu04VLKqKBchsUw6Tw](https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw)

▲报名咨询: 范老师 15688562601 (微信同号)

### 【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲项目介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

### 【检测活动】营养成分表检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/g3mEvWEcuRC5fx0Zz4S-9Q>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

### 【检测活动】酒类检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

### 【检测活动】饮料检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出饮料类检测团购活动。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8\\_w0xXsbJVg](https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg)

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

### 【检测活动】宠物食品检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

## 第一届食育视频科普创新大赛

▲时间：2022年7月-2023年8月

▲详情介绍：为贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》的重要措施。配合中国居民膳食指南（2022）发布和全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台，鼓励食品及相关专业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，举办“食育科普视频创新大赛”，因疫情原因推迟至2023年，将2023年食育视频科普创新大赛正式更名为“第一届食育视频科普创新大赛”

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/u7YQTxVo2Vcofs-j3rA-yg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

## 高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UkJkzMtcIx0pU0PpLnFYdg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

## 学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

▲详情介绍：现在进入招生季，我们希望为食品院校的招生搭建平台，为院校招生简章进行展播，供广大食品学子参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/ap\\_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

# 食品伙伴网食品人才中心

**食品人才中心**——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

## 企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

## VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才



长按识别关注微信

## 招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

## 最新招聘信息推荐

- [广州康赢食品有限公司](#)
- [四川航佳生物科技有限公司](#)
- [郑州上佳食品有限公司](#)
- [真励国际贸易有限公司](#)
- [厦门如意三煲食品有限公司](#)
- [南京甘汁园股份有限公司](#)
- [广州市珠江莲蓉食品有限公司](#)
- [河源市吉龙翔生物科技有限公司](#)
- [上海太太乐食品有限公司](#)
- [广州市莱檬生物科技有限公司](#)

## VIP 企业招聘：广州沃邦生物科技有限公司

广州沃邦生物科技有限公司于 2012 年落户于高新科技核心区——广州科学城，是一家集研发、生产、营销、技术咨询、质量检测及分析于一体的国家级高新技术企业。沃邦专注于烘焙项目和产品的定制、烘焙新产品开发、客户原有产品的改良升级、烘焙短保、长保方案设计等烘焙技术相关服务。沃邦科技利用自身技术优势和生物学技术研究的突出成果，成功为国内多家大型企业提供了烘焙食品保鲜及品质改良技术的系统解决方案。

沃邦，利用生物科技，致力于提升合作伙伴的价值！

沃邦，不求最大，但求最精！

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1491244/>

**研发经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-16403.html>

### 岗位职责：

- 1、参与制定公司年度产品研发计划，确定部门年度运营方案并组织实施。
- 2、参与研发项目立项前的市场调研及技术实现的评估。
- 3、负责新产品的开发、确定配方、生产设备和工艺规程，优化现有产品工艺，负责跟进、解决新产品研发小样、中试、扩大化生产中的技术问题。
- 4、负责技术性文件的编写、审核、更改的控制和归档管理，为相关部门提供技术上的支持。
- 5、完成上级领导交办的其它工作。

### 任职要求：

- 1、食品科学与工程等相关专业本科及以上学历。
- 2、5 年以上相关生产技术、成功的产品（烘焙工业技术中擅长一样即可）研发经验。
- 3、精通食品添加剂的特性，熟悉食品原材行业的法律法规和相关申报标准。
- 4、具有烘焙工业产品 3 年以上的研发管理实操经验。
- 5、忠诚，极强的责任心和原则性，工作认真细致。

### 福利：

1. 保险情况：购广州市 5 险 1 金+公司出钱意外险 1 份
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）：工资中已包含
3. 上班时间（是否有加班费）：管理人员工资中已包含
4. 休班情况（周休、节假日）：每天 7.5 小时，08：30~12：00，13：30~17：30，单双休，法定假日按国家规定放假（但需另调休）
5. 津贴情况（年终奖情况）：根据项目销售情况进行奖励。

**应用工程师（烘焙行业）** <http://www.foodmate.cn/job/show-16158.html>

### 岗位职责：

- 1、负责客户面包生产线的调试。
- 2、负责烘焙研发部长保面包新品的开发、样品制作。
- 3、配合业务人员对客户的公关工作。

### 任职要求：

- 1、食品相关专业大专及以上学历，或在烘焙工厂、油脂工厂、面粉厂等工作 3 年以上，满足其中一条即可。
- 2、若您应届生，则不需要有工作经验。若有面包工厂工作经验的，需要对一般工业化的面包生产线能够熟练操作，熟悉工业化面包生产过程中常见问题的解决方法。
- 3、性格外向，善于交际，需要全国范围内经常出差。

**区域销售经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-15954.html>

### 岗位职责：

- 1、负责销售区域内主要销售目标和计划的制定和实现；

- 2、参与或协助领导执行相关的政策和制度；
- 3、分析和开发市场并做好售后服务；
- 4、完成销售总监安排的其他工作。

**任职要求：**

- 1、大专及以上学历，食品相关专业的应届生、往届生。
- 2、性格外向活泼，具有积极向上的心态（重点）。
- 3、出色的市场分析洞察力、具备全面深刻营销知识和技能；
- 4、具备良好的沟能协调能力，有强烈的成就动机或挣钱欲望（明白付出与得到永远是正成比的道理）。
- 5、1~2年以上食品原料或添加剂销售工作经验优先考虑。

**福利：**

- 1、交通方便（地铁 6、21 号线）；办公环境舒适优越；
- 2、职位月薪：底薪试用 5000，转正 6000，另加提成奖金，能力突出者可达更高；
- 3、六险一金、绩效奖金、全勤奖、工龄奖、年度多次调薪、带薪年假、年度旅游、节日福利、生日礼品、年终奖……
- 4、工作时间：8:30-12:00 13:30-17:30 每天工作 7.5 小时；
- 5、全面系统的培训。

**工作地点：**广东广州市黄埔区科珠路 232 号 3 栋 301 房

**公司福利：**销售奖金 休假制度 五险一金 法定节假日

食品人才中心

[www.foodmate.cn](http://www.foodmate.cn)

专注全国食品行业求职招聘

电话：0535-6730782

个人求职客服-晓航 **13356993042**

个人求职客服-小梅 **13356989576**

企业招聘客服-徐老师 **13375354593**

企业招聘客服-孙老师 **18660563816**

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net) 客服 QQ： 3146711400

# 食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1. 食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2. 理化检测仪器：气质联用、液质联用、高效液相色谱 (HPLC)、气相色谱 (GS)、原子吸收光谱仪、全自动凯氏定氮仪、紫外可见光度计、水分测定仪等食品检测行业常用高级和基础仪器。

3. 食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4. 食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

联系人：陈经理 15314471282 (微信同号)  
15966526855 (微信同号)

邮箱：mall@foodmate.net

QQ: 859605577  
2132344775

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate([www.foodmate.com](http://www.foodmate.com))是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布供求信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

【议题更新】2023 第六届食品科技创新论坛一起相约上海~

【线上课程】影响肉制品质构的常用添加剂及其作用机理

餐饮食品安全与风险控制专项培训

2023 年食品伙伴网重点会议、培训计划汇总

## 热门分享：

定量包装商品计量监督管理办法 2023.6.1 起实施

系列分享一：食品企业诚信管理体系建设+补充上次修改食安培训 PPT

系列分享 2：食品安全宣传月-通用模版

系列分享三：终版《GB14881 食品生产通用卫生规范》全解读-通用模版

分装食品标签标识特殊法规要求

食品净含量标示常见问题

食品标签 7718 里面的最小销售单元是什么

食品净含量标示常见问题

BRCGS 全球标准第九版—食品安全（修订内容）

ISO 体系认证审核前各部门准备资料

## 热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 12：管理制度和管理体系文件！

添加剂需不需要标营养成分表

标签：这个是获证生产企业的产品，是预包装食品还是散装食品啊

抖音食品

二十多个品应该怎么做 HACCP 计划？

保健食品生产一定要具有两名以上专职检验人员？

谈“人造奶油”色变

人参蜜片要走哪个食品生产单元？

西洋参是药食同源产品吗

进口食品保质期标识

饼干和糕点怎么区分

异物投诉

关于被委托方名称及地址的标注

食品保质期问题

速冻调制品属于哪一类

质量管理的思考

关于标签标注致敏原的问题：酱油、醋等调味品

能量值标注不符被诉

盐渍菜原料在标签上需要展开成分吗？

关于食品安全总监和食品安全员能力验证



型式检验

那些年遇到的奇葩审核问题

消毒水浓度 100ppm，手部浸泡时间是多少呢？

关于有机产品生产企业有个问题来找大伙帮帮忙

是否所有的预包装食品都需要标示营养成分表？

求助食品的第二保质期怎么判定……

啊！一个月遭投诉了 3 回！

委托生产疑问

标签标识：复合配料展开后带入的食品添加剂成分标注问题

求教自制牛肉饼没有牛肉味的问题

突然想到一个关于明胶的问题？

关于火腿肠是否需要金检机的求助

有什么办法能解决酥肉脱壳问题呢？

100%果汁出现果冻状物质并伴有油状漂浮物

像这些 0 胶 0 淀的慕斯罐头到底是如何做到保水和乳化的呢？

关于果冻生产添加配料问题

反食品浪费法适合食品检测机构的废弃食品样品的处理吗？

果蔬消毒清洗后余氯的检测

这是什么菌

软糖中水分的测定

便利店速食产品的微生物检测

菌落总数的试验，为什么会长大片的霉菌呢？

现在品控想往研发方向发展，从哪里做起？

22 迷茫毕业生请求前辈指导



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

# 食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于2001年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了八百多期，订阅人数超过50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。
2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。
3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

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

TEL: 0535-2122172

FAX: 0535-2129828

QQ: 1530909346

# 食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 115 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

## 食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室  
电话: 010-68869850  
邮箱: [beijing@foodmate.net](mailto:beijing@foodmate.net)

## 食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公  
电话 (Tel): 021-64459516  
邮箱 (Mail): [vip@foodmate.net](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室  
电话: 0531-82360063  
邮箱: [jinan@foodmate.net](mailto:jinan@foodmate.net)

## 食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层  
电话: 0535-6730582  
邮箱: [foodmate@foodmate.net](mailto:foodmate@foodmate.net)

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流