

食品网刊

食品网刊 与您分享

15

总第949期

2023-04-18

市场监管总局部署2023年度重点立法任务

食品行业一周舆情信息汇总（4.10-4.16）

厨师反手曝光餐厅？
污垢蟑螂看吐了！
果断查封



我国出口黄花菜在西班牙遭扣留

2023年第一季度美国FDA拒绝进口我国食品情况统计

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

“无糖”食品真的无糖吗？

食品营养成分含量及参考值标识要求

食品行业一周舆情信息汇总（4.10-4.16）

厨师反手曝光餐厅？污垢蟑螂看吐了！果断查封

总局答复|有关《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》
咨询

茶叶包装空隙率近 80%，警惕“包装刺客”

答复|关于短保食品提供出厂检验报告的相关问题

特医食品注册知识点之中链甘油三酯（MCT）的使用要求

【进出口食品安全】饮料新国标已实施，进口消费必关注

食品安全总监做好人员管理，了解禁止规定，规避合规风险
（上）（下）

国内预警

市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务

市场监管总局关于发布儿童及婴幼儿服装等 90 种产品质量
国家监督抽查实施细则的公告

农业农村部关于印发《畜禽屠宰“严规范 促提升 保安全”三年行
动方案》的通知

国家发展改革委关于向社会公开征求《关于防止和减少餐饮浪费的
公告（征求意见稿）》意见的公告

国际食品

越南随时准备向中国出口首批红薯

日本一寿司企业被曝连续数年使用过期食材

智利桃李持续火爆，对华出口 5 年增长 3.5 倍

禽流感疫情对全球禽肉生产和贸易的影响

国际食品法典委员会发布新版食品法典程序手册

海关总署更新水果准入名单，这 7 款水果获准入华中国

国际预警

我国出口黄花菜在西班牙遭扣留

江苏一家企业出口的白玉菇被列入 FDA 红名单

俄罗斯对我国 3 家企业不合格产品实施强化实验室检测

2023 年第一季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

福建一家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有蟹肉和梭子蟹

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 15 周）

食品科技

食品领域湖北省 2023 年度揭榜制科技项目拟立项项目
公示

快来揭榜！食品领域 2022 年度贵州省地方标准“揭榜
挂帅”项目榜单发布

2023 年度湖北省农业农村领域科技计划拟立项项目公示 食品领域
有 143 项

北京市 2023 年度面上及青年科学基金资助项目发布，食品领域决
定资助 29 项

随着社会发展，生活条件逐步提高，健康越来越受大家的关注，糖分过量摄入的危害日益被重视，无糖食品逐渐开始走红。

诸如 0 糖 0 脂碳酸饮料、无糖低脂饼干、0 糖低卡脂燕麦、无糖低卡固体饮料、糖尿病人专用无糖零食……琳琅满目的无糖食品仿佛自带健康光环，成为了不少消费者的心头好。

但是，“0 糖”“无糖”是否真的不含糖？消费者是否可以敞开了吃呢？为解开这些疑惑，食品安全风险预警交流杭州市分中心联合监测站点就目前颇受欢迎的标称“0 糖”“无糖”的食品做了随机采样检测。结果如何，让我们一起来看一看~

01

实验设计

本次实验样品选取了市面上常见的声称为无糖食品和普通食品各 6 批次，分别为：夹心饼干/0 糖夹心饼干、运动饮料/无糖运动饮料、碳酸饮料/0 糖碳酸饮料、充气糖果/无糖口香糖、含乳果冻/0 糖果冻、纯蛋糕/无蔗糖蛋糕。

表 1 相关检测方法和项目

序号	检测项目	检测方法
1	水分	GB 5009.3-2016
2	灰分	GB 5009.4-2016
3	蛋白质	GB 5009.5-2016
4	脂肪	GB 5009.6-2016
5	果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖	GB 5009.8-2016
6	木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇	GB 5009.279-2016
7	碳水化合物	GB/Z 21922-2008
8	能量	GB/Z 21922-2008

02

结果分析

根据国家标准，产品如若声称“无糖”或“不含糖”，需要符合“每 100g 固体食品或者每 100 mL 液体食品中糖的含量不超过 0.5g”要求。而此处的“糖”是指单糖、双糖之和，即用于预包装食品营养标签标示的糖只包括葡萄糖、果糖、蔗糖、麦芽糖等单/双糖组分，“无糖”声称并不代表食品中不含其他类型的碳水化合物。

更多内容详见：[“无糖”食品真的无糖吗？](#)

文章来源：杭州市市场监督管理局微信号

食品伙伴网讯 食品营养标签是向消费者提供食品营养信息和特性的说明，也是消费者直观了解食品营养组分、特征的有效方式，食品营养标签是预包装食品的一部分。强制标识营养标签也是为了更好的引导企业生产出更多符合营养要求的食品，通过营养标签，消费者可以根据个人喜好和营养需求挑选预包装食品。那么，企业在标识食品营养成分含量及参考值时要注意什么，食品伙伴网对此进行了整理，供行业参考。

1. 营养成分表

营养成分表主要包含三部分内容，营养成分的名称、营养成分的含量以及营养素参考值百分比（NRV%）。

项目	每100g	NRV%
能量	1823 kJ	22%
蛋白质	9.0 g	15%
脂肪	12.7 g	21%
碳水化合物	70.6 g	24%
钠	204 mg	10%
维生素A	72 mgRE	9%
维生素B ₁	0.09 mg	6%

营养素参考值（NRV）依据我国居民膳食营养素推荐摄入量（RNI）和适宜摄入量（AI）而制定。

2. 营养成分含量数值获得方式

直接检测方式：

选择国家标准规定的检测方法，在没有国家标准方法的情况下，可选用 AOAC 推荐的方法或公认的其他方法，通过检测产品直接得到营养成分含量数值。

间接计算方式：

利用原料的营养成分含量数据，根据原料配方计算获得；

利用可信赖的食物成分数据库数据，根据原料配方计算获得。

判定营养成分标示数值准确性时，应以企业确定标签数值的方法（算法或检测法）作为依据，选用的方法需综合考虑生产情况和产品特性来决定。

更多内容详见：[食品营养成分含量及参考值标识要求](#)

食品伙伴网讯 4月10日-4月16日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（4.10-4.16）
景区奶茶店使用霉变竹筒？官方通报：已立案调查
厨师曝光烤鱼店后厨脏乱差 涉事餐厅已被查封
男子称买活虾被掉包 商家否认
游客买到变质凉皮还遭辱骂 各方回应
巴奴“天价土豆”换名后重新上架
教育局通报“小学采购的牛腩400元一斤”
“烤肠一根3元两根5元 女子报警称诈骗”引关注

景区奶茶店使用霉变竹筒？官方通报：已立案调查

4月9日，有网友发视频称，浙江杭州某景区内奶茶店用霉变竹筒，简单清洗后回收装奶茶卖给顾客。目击者张先生称，看见有人在刷竹筒，且用水也不是流动水，环境很脏。12315工作人员称，这是存在食品安全隐患的，可以告知相关情况，会交办给当地市场监管局。

4月10日，“景区奶茶店清洗发霉的竹筒装奶茶”的话题上热搜，引发众多网友关注。

4月10日晚间，杭州市临平区人民政府新闻办公室官方微博发布通报称，4月10日下午，网友通过视频平台反映，塘栖景区某奶茶店存在食品卫生问题。获悉相关视频内容后，临平区市场监管局迅速开展实地调查，目前已立案，涉事奶茶店已停业，后续调查情况将及时向社会公布。

厨师曝光烤鱼店后厨脏乱差 涉事餐厅已被查封

近日，有网友爆料称，广东深圳龙华区大浪街道一家石锅鱼店后厨环境脏乱差，不仅操作台上十分油腻、地面上满是污水，而且墙壁上还爬满蟑螂。网友表示，自己是店里的厨师，看不下去才选择曝光，此前多次和老板沟通过老板都不听，目前已经被开除。

4月10日，据深圳市场监管局消息，经核查，涉事店铺为深圳市龙华区大浪街道X记九X寨石锅鱼店。该店铺后厨整体卫生环境不符合相关要求，存在食品安全风险隐患，主要表现为：设施设备较为陈旧，地面排水设施不畅造成积水，清洗水池不符合标准要求，加工区域台面及墙面油污沉积，冰箱贮存食品原材料生熟混放，冰箱内食材血渍清理不及时，后厨员工未办理健康证等。龙华监管局已根据《中华人民共和国食品安全法》相关规定，依法对该店铺进行查封处理，现场开具责令整改通知书，责令该店铺停业整改，并已立案调查。

男子称买活虾被掉包 商家否认

4月9日，在山东青岛，一男子发视频吐槽称，他旅游时买的鲜活皮皮虾全部被商家调包成死虾，引起广泛关注。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（4.10-4.16）](#)

文章来源：食品伙伴网

厨师反手曝光餐厅？污垢蟑螂看吐了！ 果断查封

近日，某厨师在网上曝光了自己工作的餐馆后厨脏乱差情况。该厨师表示自己多次劝说老板整改仍无动于衷，店里经常有小孩来吃，因为自己也有小孩，实在看不下去，发出视频后就被老板开除了，于是投诉到了深圳市市场监管局。

“管哥管哥！后厨脏乱差你管不管？”

“管啊！必须管！”

哪家你告诉我！比如后厨什么地方？”

“后厨脏臭积水、墙面都是油垢、好多蟑螂、冰箱生熟混放，血水都不清理的……”

岂有此理！收到！马上核实！

经核查，涉事店铺为深圳市龙华区大浪街道 X 记九 X 寨石锅鱼店。该店铺后厨整体卫生环境不符合相关要求，存在食品安全风险隐患，主要表现为：设施设备较为陈旧，地面排水设施不畅造成积水，清洗水池不符合标准要求，加工区域台面及墙面油污沉积，冰箱贮存的食物原材料生熟混放，冰箱内食材血渍清理不及时，后厨员工未办理健康证等。

龙华监管局已根据《中华人民共和国食品安全法》相关规定，依法对该店铺进行查封处理，现场开具责令整改通知书，责令该店铺停业整改，并已立案调查。

接下来，市市场监管局将开展专项“回头看”整治行动，按照食品安全“四个最严”要求，排查整治食品经营场所的安全隐患，跟踪问效，牢牢守住食品安全底线，全力护航市民饮食安全，如发现后厨不规范的情况，请广大市民随时拨打 12345 投诉！

问：

领导好，《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350-2021）强制性国家标准将于 2023 年 9 月 1 日起实施。有两个问题想请教：

一是到 2023 年 9 月 1 日 GB 23350-2021 标准实施后，市场上流通的标示生产日期为 2023 年 9 月 1 日前的饮料酒产品，其监管标准是依据原标准 GB 23350-2009 还是新标准 GB 23350-2021？二是因为酒的特殊属性，目前还有部分年份酒在市场上流通（比如 80、90 年代生产的），如产品不符合 GB 23350-2021 要求，在 2023 年 9 月 1 日后是否可以继续销售。请领导指导解惑，谢谢！

答：

您好！《标准化法》规定，不符合强制性标准的产品、服务，不得生产、销售、进口或者提供。《强制性国家标准管理办法》规定，新强制性国家标准实施后，原强制性国家标准同时废止。因此，GB 23350-2021 实施后，不符合 GB 23350-2021 要求的产品不得生产、销售或进口。

回复部门： 标准技术管理司 时间：2023-04-11

案例回顾

近日，宁波市场监管部门围绕茶叶销售环节开展过度包装执法检查。

期间，执法人员对发现的疑似空隙率超标的 3 款茶叶抽样送检。经浙江省计量科学研究院检测，有 2 款茶叶包装空隙率超标，其中 1 款空隙率达 79%（标准值为不大于 60%）。市场监管部门已依法责令相关经营者改正。

小市来普法

根据 GB 23350-2009《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》规定，包装空隙率是指商品销售包装内不必要的空间体积与商品销售包装体积的比率。应合理简化包装结构及功能，不宜采用繁琐的形式或复杂的结构，尽量避免包装层数过多、空隙过大、成本过高的包装。

以茶叶为例，当内装产品所有单件净含量均不大于 30 g，其包装空隙率不应超过 75%；当内装产品所有单件净含量均大于 30 g，并不大于 50 g，其包装空隙率不应超过 60%。

过度包装可能面临行政处罚！

根据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》规定，生产经营者应当遵守限制商品过度包装的强制性标准，避免过度包装。生产经营者未遵守限制商品过度包装的强制性标准的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者有关部门责令改正；拒不改正的，处二千元以上二万元以下的罚款；情节严重的，处二万元以上十万元以下的罚款。

来源 | 行政执法队

问：

尊敬的北京市市场监督管理局老师您好！我想咨询一下关于短保食品提供出厂检验报告的相关问题。1. 当产品执行标准与生产审查细则内对于出厂项目要求不一致的时候，应该怎样执行，检验出厂项目。2. 出厂检验项目要求检验微生物项目，同时又是短保质期的（三天、七天）的食品，应该如何平衡微生物检验项目的时间与保质期之间的关系。例如：保质期为三天的食品，完成含有微生物检验项目的出厂检验，保质期已经过去两天，第三天完成出厂到店销售时已过期。那么在面对较短保质期时，是否可以先行出厂，同时进行出厂检验，检验完成后第一时间将出厂报告提供至销售方。

答：

您好，咨询已收悉。回复如下：已与您电话联系，您为一手店生产企业，经了解生产工艺、包装形式、人员卫生、环境监测、检验数据积累等情况，明确《食品安全法》要求通过过程控制，保障食品符合食品安全国家标准的立法本义，检验作为验证方式，是对过程控制的结果验证。可在完全执行内控体系，完善过程管控的前提下，在既往检验数据积累，验证食品符合食品安全国家标准的基础上，适当把握对短保产品的出厂放行。感谢您对我们工作的监督与支持。

食品伙伴网讯 中链甘油三酯（medium-chain triglycerides, MCT）是指碳原子数在 6~12 之间的饱和脂肪酸与甘油通过酯化作用而形成的酯类物质，天然存在于棕榈仁油、椰子油等食品和母乳中，是膳食脂肪的来源之一，主要成分是“辛，癸酸甘油酯”。与长链甘油三酯相比，MCT 更易消化吸收；吸收后的中链脂肪酸不易在体内组织器官内储存，因而能减少脂肪组织的富集，对机体能量和物质代谢有独特的作用。目前国内外已将 MCT 作为肠内和肠外营养支持中的主要组分之一，用于胆囊纤维化、高脂血症、癫痫症、腹泻和脂肪吸收不良相关疾病的治疗 [1]。

MCT 在特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）中应用广泛。它在已批准的特殊医学用途婴儿配方食品（如乳蛋白深度水解配方、氨基酸配方、早产/低出生体重婴儿配方、婴儿营养补充剂等配方）、特殊医学用途全营养配方食品、特殊医学用途脂肪组件配方食品等多种类型的特医食品中均有使用。

企业在研发设计特医食品时如要使用 MCT，在注册申报过程中需要注意哪些规定呢？食品伙伴网研究发现，根据预期使用目的的不同，可分为以下两种情况：

一、MCT 作为食品添加剂使用时

根据《国家卫生计生委办公厅关于中链甘油三酯有关问题的复函（国卫办食品函〔2013〕514号）》（以下简称复函），MCT 作为乳化剂使用时，其质量要求应当符合食品安全国家标准《食品添加剂 辛，癸酸甘油酯》（GB 28302）的规定，使用范围和限量应符合食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定。此时，需注意其名称应规范为“辛，癸酸甘油酯”。

在特医食品中使用乳化剂时，还应注意结合《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596）与《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922）的相关规定。总结下来，对于适用于 0~12 月龄人群的产品，不允许添加“辛，癸酸甘油酯”作为乳化剂使用。对于适用于 1~10 岁人群的产品，食品添加剂的使用可参照 GB 2760 婴幼儿配方食品中允许的添加剂种类和使用量，结论同样是不允许添加“辛，癸酸甘油酯”作为乳化剂使用。对于适用于 10 岁以上人群的产品，食品添加剂的使用可参照 GB 2760 中相同或相近产品中允许使用的添加剂种类和使用量。企业可根据实际情况，例如从产品原料、产品形态或加工工艺等方面去确定产品分类，从而根据 GB 2760 去判断是否可以使用“辛，癸酸甘油酯”以及使用限量是怎样的。

二、MCT 作为食品原料使用时

根据复函，MCT 作为食品原料使用时，应当按照《食用植物油卫生标准》（该标准现行版本为 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》）执行。其名称应规范为“中链甘油三酯”。

另外，根据国家市场监督管理总局食品审评中心 2022 年 11 月 25 日更新发布的“特殊医学用途配方食品注册常见问题与解答”，注册申请人还需要提供原料脂肪酸组成的控制要求及检验报告等相关材料，可参考国家药典委员会关于中链甘油三酯国家药用辅料标准制定原料控制要求。根据中国药典，中链甘油三酯含辛酸（C8H16O2）与癸酸（C10H20O2）的总量不得少于 95.0%；含己酸不得过 2.0%，辛酸应为 50.0%~80.0%，癸酸应为 20.0%~50.0%，月桂酸不得过 3.0%，肉豆蔻酸不得过 1.0%，大于或等于十六碳的脂肪酸不得过 1.0%。

更多内容详见：[特医食品注册知识点之中链甘油三酯（MCT）的使用要求](#)

夏天要来了，又到了人人

都想要人手一瓶饮料的季节

《食品安全国家标准饮料》（GB 7101-2022）已于2022年12月30日正式实施。新标准在五大方面有明显变化，进口饮料必须符合我国食品安全国家标准，今天一起来了解。

适用范围和术语定义

饮料：用一种或几种食用原料，添加或不添加辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经加工制成定量包装的、供直接饮用或冲调饮用、乙醇含量不超过质量分数为0.5%的制品，也可称为饮品，如碳酸饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料等。

2022版标准明确该标准不适用于包装饮用水，不适用于饮用天然矿泉水。

较2015版标准，2022版标准细化了饮料定义，对原辅料、食品添加剂、营养强化剂使用进行了明确，强调“经加工制成”，同时列举部分饮料类别更易于理解。

感官要求

2022版标准增加“具有该产品应有的滋味、气味”要求，删除了“液体饮料状态均匀，固体饮料无结块”的状态描述，微调感官要求的检测方法。

理化指标

2022版标准理化指标要求不变，“锌、铜、铁总和”指标适用范围由“金属罐装果蔬汁饮料”修改为“金属罐装果蔬汁类及其饮料”，“氰化物”和“脲酶试验”两项指标适用范围分别扩大至“含杏仁制品”和“含大豆蛋白制品”的饮料，适用范围更精准。

微生物限量

2022版标准中微生物采样仍保留三级采样方案要求，固体饮料菌落总数可接受水平的限量值（m）不区分类别统一由 10^3 CFU/g（ml）提高到 10^4 CFU/g（ml）。同时，将菌落总数指标不适用于“活菌（未杀菌）性乳酸菌饮料”调整为不适用于“添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。”

对于大肠菌群，新标准中规定饮料浓浆的大肠菌群可接受水平的限量值和最高安全限量值同固体饮料一样分别按 10 CFU/g（ml）和 10^2 CFU/g（ml）执行。

更多内容详见：[【进出口食品安全】饮料新国标已实施，进口消费必关注](#)

食品伙伴网讯 2022年11月1日，国家市场监督管理总局发布实施第60号令《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，明确提出了食品安全总监具有从业人员健康管理，组织开展职工食品安全教育、培训、考核等的责任要求。

那么食品安全总监如何做好人员管理，我们从了解人员管理禁止规定入手，规避合规风险。食品伙伴网利用“食品合规管理体系”管理工具-“食品企业合规义务管控智慧云”，将国家重要的关于人员管理禁止性规定进行了汇总，供大家参考，提前规避合规风险。下表为食品生产企业人员管理禁止规定。

表1 食品生产企业人员管理禁止规定

法规名称	法规文号	法规条款规定
中华人民共和国食品安全法(2021年修正版)	主席令第二十一号	食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。
中华人民共和国食品安全法(2021年修正版)	实施条例第二十一号	第四十五条 食品生产经营企业应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有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。
中华人民共和国食品安全法(2021年修正版)	主席令第二十一号	任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。
企业落实食品安全主体责任监督管理规定	国家市场监督管理总局令第60号	第七条 因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。
企业落实食品安全主体责任监督管理规定	国家市场监督管理总局令第60号	因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。
市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知	市监食生案〔2022〕18号	*11.3未发观聘用禁止从事食品安全管理的人员。
食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	GB 14881-2013	6.3.2.3 进入作业区域不应配戴首饰、手表，不应化妆、涂指甲、喷洒香水；不得携带或在袋与食品生产无关的个人物品。
食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	GB 14881-2013	6.3.3 来访者 非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。
市场监管总局关于开展食品安全管理人员监督抽查考核有关事项的公告	2019年第33号	四、食品生产企业应对职工进行食品安全知识培训，可以借用《题库》和“食品安全抽考APP”对食品安全管理人员进行考核，考核不合格的不得从事食品安全管理工作。
总局关于进一步督促大型食品生产企业落实食品安全主体责任的意见		一、督促大型企业严格落实食品安全主体责任和首要责任，以及法定代表人和食品质量安全负责人的责任。健全食品安全管理制度，设置食品安全管理机构，配备与企业生产规模和相适应的专职食品安全管理人员。不具备相应能力的人员不得上岗。督促大型企业加强职工食品安全知识培训，建立食品安全岗位责任制，实施生产过程风险控制。健全企业质量安全管理体系，完善食品安全管理设施，不断改善食品安全保障条件。
关于进一步做好食品生产加工环节监管人员培训工作的指导意见	国质检食监函〔2012〕205号	（四）强化能力，努力提高培训质量。各省级监管部门要科学编写和把握食品生产加工环节相关人员培训需求，根据本地区企业特点，明确培训的规格和重点，着力提升参训人员能力，加强食品安全法律法规、标准、专业知识的学习和掌握，提高培训工作效率。对于监管人员，按照“分层分类培训”的原则，保证各级食品安全监管人员每年接受不少于90小时的食物安全类中专专业培训。对于食品生产从业人员，各类食品生产单位负责人每年接受不少于40小时的食物安全法律法规、科学知识和行业道德伦理的集中培训；从业人员每年接受不少于40小时的食物安全类中专培训。
食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范	GB 12094-2016	10.3 从事肉类生产加工、检验检疫和管理的人员应保持个人卫生，不应将与生产无关的物品带入车间；工作时不应戴首饰、手表，不应化妆；进入车间时应洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋。离开车间时应将其脱下。
食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范	GB 12094-2016	10.4 不同卫生要求的区域或岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽。不同加工区域的人员不应混岗。

更多内容详见：[食品安全总监做好人员管理，了解禁止规定，规避合规风险（上）](#)

国内预警

市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务

近日，市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务，加强市场监管法治建设。今年总局立法工作坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，围绕落实党的二十大作出的重大决策部署，坚持稳中求进工作总基调，大力推进基础制度的创新供给，更好发挥法治固根本、稳预期、利长远的保障作用。

在确定重点立法任务时，总局结合市场监管新形势、新任务，服从和服务于市场监管事业发展全局，区分轻重缓急，重点围绕四个方面作出部署：一是深入实施公平竞争政策，不断优化公平竞争环境，积极推动《公平竞争审查条例》的制定，修订《关于禁止滥用知识产权排除、限制竞争行为的规定》等规章。二是持续推进市场准入准营退出便利化，不断优化营商环境，切实提升平台经济常态化监管水平，制修订《企业名称登记管理实施办法》《互联网平台企业落实合规管理主体责任监督管理规定》《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理暂行办法》等规章。三是严格落实“三品一特”安全责任，进一步强化市场监管领域安全保障，积极推动《特种设备安全监察条例》《药品管理法实施条例》《中药品种保护条例》等行政法规的修订，制修订《食品经营许可和备案管理办法》《设备监督管理暂行办法》《特种设备生产单位落实质量安全主体责任监督管理规定》《药品经营和使用质量监督管理办法》等规章。四是充分发挥质量支撑作用，加快推进质量强国建设，积极推动《产品质量法》《认证认可条例》的修订，修订《国家计量检定规程管理办法》《行业标准管理办法》等规章。

在推进各项重点立法任务中，总局将严格按照《立法法》《行政法规制定程序条例》《规章制定程序条例》等规定，深入推进科学立法、民主立法、依法立法，着力提高立法质量和效率，不断增强立法系统性、整体性、协同性、时效性，推动形成系统完备、科学规范、运行有效的市场监管法律规范体系。

推进制修订的法律、行政法规	
1	中华人民共和国产品质量法
2	公平竞争审查条例
3	特种设备安全监察条例
4	中华人民共和国认证认可条例
5	中华人民共和国药品管理法实施条例
6	中药品种保护条例
制修订的部门规章	
1	市场监督管理行政处罚案件违法所得认定办法
2	企业名称登记管理实施办法
3	关于禁止滥用知识产权排除、限制竞争行为的规定
4	互联网平台企业落实合规管理主体责任监督管理规定
5	药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理暂行办法
6	设备监督管理暂行办法
7	工业产品生产单位落实质量安全主体责任监督管理规定
8	工业产品销售单位落实质量安全主体责任监督管理规定
9	食品经营许可和备案管理办法
10	婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法
11	特殊医学用途配方食品注册管理办法
12	特种设备生产单位落实质量安全主体责任监督管理规定
13	特种设备使用单位落实使用安全主体责任监督管理规定
14	法定计量检定机构监督管理办法
15	专业计量站管理办法
16	国家计量检定规程管理办法
17	非法定计量单位限制使用管理办法
18	农业标准化管理办法
19	行业标准管理办法
20	药品经营和使用质量监督管理办法
21	医疗器械不良事件监测和再评价管理办法

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于发布儿童及婴幼儿服装等 90 种产品质量国家监督抽查实施细则的公告

根据有关标准制修订情况和《产品质量监督抽查管理暂行办法》（市场监管总局令第 18 号）等要求，市场监管总局组织编制儿童及婴幼儿服装等 90 种产品质量国家监督抽查实施细则（附后），现予以发布。各地市场监管部门在开展监督抽查工作时可参照执行。以往发布的同种产品国家监督抽查实施细则同时予以废止。

特此公告。

附件  [儿童及婴幼儿服装等 90 种产品质量国家监督抽查实施细则.zip](#)

市场监管总局

2023 年 4 月 6 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

农业农村部关于印发《畜禽屠宰“严规范 促提升 保安全”三年行动方案》的通知

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧）、畜牧兽医厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局：

为全面规范畜禽屠宰行业秩序，提升畜禽产品质量安全保障水平，推动屠宰行业高质量发展，我部制定了《畜禽屠宰“严规范 促提升 保安全”三年行动方案》，现印发你们，请结合实际抓好落实，确保如期完成各项工作任务。

农业农村部

2023年4月7日

畜禽屠宰“严规范 促提升 保安全”三年行动方案

为贯彻落实《中华人民共和国畜牧法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《生猪屠宰管理条例》，以及《国务院办公厅关于促进畜牧业高质量发展的意见》有关要求，全面规范畜禽屠宰行业秩序，提升畜禽产品质量安全保障水平，推动屠宰行业高质量发展，我部决定实施畜禽屠宰“严规范 促提升 保安全”三年行动。具体方案如下。

一、行动目标

通过实施三年行动，到2025年，全国畜禽屠宰布局结构进一步优化，屠宰产能向养殖主产区集聚，与养殖产能匹配度明显提高；落后产能有序压减，牛羊禽集中屠宰扎实推进，畜禽屠宰产能利用率和行业集中度稳步提高，畜禽屠宰规范化机械化智能化水平明显提升；生猪屠宰企业全部实施屠宰质量管理规范（以下简称“屠宰GMP”），部级生猪屠宰标准化建设示范单位达200家以上，其他畜禽屠宰标准化创建稳步开展；畜禽屠宰法规标准体系进一步完善，监管能力和水平进一步提升，屠宰环节畜禽产品质量安全得到有效保障。

二、重点任务

（一）加强法规制度建设，推动产业结构优化升级

1. 健全完善法规标准体系。出台《生猪定点屠宰厂（场）设置审查办法》、《生猪屠宰质量管理规范》等管理制度，健全畜禽屠宰标准体系，全面规范畜禽屠宰行为和秩序。各地要做好《中华人民共和国畜牧法》地方配套立法工作，2025年底前完成畜禽屠宰管理地方性法规或政府规章的制修订。在边远和交通不便的农村地区确需设置小型屠宰场点的，各地要制定具体管理办法，加强场点设置和质量安全管理。

2. 科学规划行业发展。各地要按照科学布局、集中屠宰、有利流通、方便群众的原则，科学制定畜禽屠宰行业发展规划，合理设定辖区屠宰行业发展目标，严格控制屠宰企业数量和产能，有序压减落后产能，稳步提高屠宰产能利用率和行业集中度；优化企业布局，引导畜禽屠宰企业向养殖主产区转移，促进运活畜禽向运肉转变，推进畜禽屠宰产业转型升级。原则上生猪屠宰行业发展规划应于2023年底前出台，其他畜禽屠宰行业发展规划应于2025年底前出台。

更多内容详见：[农业农村部关于印发《畜禽屠宰“严规范 促提升 保安全”三年行动方案》的通知](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

国家发展改革委关于向社会公开征求《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》意见的公告

近年来，各地区各部门持续推进反餐饮浪费工作，出台标准规范，开展“光盘行动”，加强监督执法，取得一定成效，但餐饮浪费现象仍然存在，部分领域还较为严重。为弘扬中华民族传统美德，提倡节俭、反对浪费，保障国家粮食安全，树立文明新风尚，我们会同有关部门在深入开展调研、广泛听取意见的基础上，研究起草了《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。

公开征求意见时间为2023年4月10日至24日，欢迎有关单位和社会各界人士提出宝贵意见。请登录国家发展改革委门户网站（<http://www.ndrc.gov.cn>）首页“意见征求”专栏，点击《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》公开征求意见栏目，提出意见建议。

感谢您的参与和支持！

附件： [关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）.pdf](#)

国家发展改革委

2023年4月10日

关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）

为弘扬中华民族传统美德，提倡节俭、反对浪费，保障国家粮食安全，树立文明新风尚，根据《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国价格法》等法律法规，现就防止和减少餐饮浪费有关要求公告如下。

一、严格明码标价。餐饮企业（含酒店餐饮，下同）应严格落实明码标价规定，向消费者明示所提供餐饮及服务价格。提供宴会套餐的，应标明套餐内各菜品价格，有折扣的应标明折扣。提供不同规格菜品的，应分别标明价格。禁止餐饮企业设置最低消费。

二、推行明白标量。推动餐饮企业标示菜品主要食材分量或数量，套餐标示建议用餐人数，限额以上餐饮企业应率先实行。鼓励餐饮企业通过设立菜品展示窗、制作仿真菜等形式对菜品信息进行展现，引导消费者合理点餐。提供餐饮信息服务的互联网平台应优化菜品信息展示功能，引导餐饮企业标示菜品分量或数量，提示消费者适量点餐。

三、减少宴会餐饮浪费。承办宴会（一般指五十人以上用餐且多桌使用同一菜单，下同）的餐饮企业应严格遵守反食品浪费要求，适量合理搭配宴会菜单，并明白标量。承办宴会的餐饮企业与消费者签订宴会服务合同时，应单列反餐饮浪费条款，承诺履行以下义务（包括但不限于）：允许消费者从零点菜单等各类菜单中自主选择宴会菜品；允许消费者选择不同规格、分量的宴会菜品；允许调减宴会套餐菜品，并按菜品原价或参照套餐折扣价减免相应费用；配备公筷公勺公夹，餐后主动提醒消费者打包，主动提供环保打包盒（袋）。鼓励承办宴会的餐饮企业提供宴会分餐服务。

更多内容详见：[国家发展改革委关于向社会公开征求《关于防止和减少餐饮浪费的公告（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：国家发展改革委员会

据《越共电子报》报道，越南农业与农村发展部植物保护局表示，该局已收到中国海关总署（GACC）关于对中国出口红薯的越南企业的在线检查结果的通知。

据此，越南 70 个红薯种植专区和 13 家红薯包装商已获准对中国出口红薯。这将成为重要的助推器，为增加越南对这一潜在市场的农产品出口总额做出贡献。

植物保护局局长黄忠表示，2022 年 11 月 9 日，越南农业与农村发展部与中国海关总署（GACC）签署了关于越南出口中国红薯植物检疫要求的议定书。作为引导植物检疫手续和谈判开放农产市场的枢纽机关，议定书签署之后，该局已同中国海关总署积极配合，做好出口前的各项准备工作；引导国内各地方开展宣传活动，确保红薯生产活动安全有序且可持续发展。

越南农业与农村发展部植物保护局也制定好向中国出口首批红薯集装箱的方案。黄忠强调，要确保出口中国的红薯具备植物检疫证书和有关产地和包装商的相关信息，同时满足食品卫生安全要求。特别是，不感染中方关注的病虫害。

目前，越南全国红薯种植面积约达 10 万公顷，年产量为 120 万至 130 万吨。可见，越南红薯产量充足且可供出口。(完)

近日据日媒报道，日本知名回转寿司企业“滨寿司”曝出丑闻，其位于福岛县郡山市的一家门店内，被曝连续数年使用超过公司规定期限的过期食材。日媒报道称，涉事店面按照肉眼未见变色等所谓的“灵活标准”，超期使用食材。

据了解，滨寿司是日本广受欢迎的回转寿司连锁品牌，因为采用大规模生产和中央配送方式，价格具有竞争力。因此，其价格不仅在日本还是在中国，都是能被普通大众接受和消费的。

此外，近段时间日本另一家知名回转寿司店连锁店“寿司郎”也曝出食品安全问题，不过该店问题并非出自本身，而是几位食客的迷惑行为，包括食物被人恶意抹口水、喷洗手液、舔公用酱油瓶等。引发日本民众对该店铺的质疑。

初春时节，来自智利的新鲜油桃和李子都是批发市场上的抢手货。作为早春水果的重头戏，近几年智利桃李在中国市场增长喜人。3月29日，智利桃李行业在国际果蔬报道微信群举办了智利桃李讲座，重点介绍了智利桃李产业发展情况以及目前中国市场的销售情况。

智利拥有悠久的水果种植和出口历史，现在每年出口的新鲜水果总量高达 270 万吨。目前，智利向全球超过 100 个国家和地区出口 30 多种水果，合作的水果进口商和经销商超过 1700 个。

智利是世界上最狭长的国家，国土从南到北跨越了多个气候区，是水果生长的沃土，一年四季都有鲜果上市。再加上智利位于南半球，与中国季节正好相反，具有反季节供应新鲜水果的优势。

气候多样性让智利成为理想的桃李种植区，在众多的智利桃李品类中，中国市场最常见的是油桃、李子和西梅。智利油桃品种众多，色泽亮丽、酸甜可口，最佳赏味期从每年 12 月持续到次年 3 月。智利是南半球主要的李子供应国，智利李子果肉多汁、核小，最佳赏味期从每年 11 月中旬持续到次年 4 月。

还有备受中国消费者青睐的西梅，在智利的种植历史超过 70 年，种植规模超过 1.5 万公顷。智利是全球最大的西梅出口国，这里种植的西梅皮薄肉厚，多汁清爽，凭借绝佳的口感和营养价值成为近几年国内的网红水果。

2016 年开始，智利桃李对中国的出口一直保持增长趋势，仅在 2020/21 产季受新冠疫情影响有所回落。但是从 2021/22 产季开始，对华出口迅速反弹，油桃、李子和西梅三种主要水果出口量达到 135,119 吨，较 5 年前的 29,931 吨增长约 3.5 倍。

目前中国已经成为智利新鲜油桃、李子和西梅最大的出口目的地，远超排名第二位的美国。本季截止第 10 周，智利新鲜油桃、李子和西梅对中国的出口量与上一季基本持平，分别占到总出口量的 49%、41%和 99%，可以说智利出口的新鲜西梅基本全都装进了中国消费者的购物车。

每年智利桃李都会根据不同水果的特性和目标消费群体制定推广主题，比如西梅主打轻食群体，油桃则瞄准了运动爱好者。

本季智利桃李主要与饿了么、京东和天猫三家主流电商平台合作，推出了优惠补贴和线下活动，直接触达目标消费群体。线下零售渠道方面，智利桃李与山姆会员店、沃尔玛、开市客和盒马合作，在 43 家门店共计推出超过 1200 场促销活动。消费者进入百果园和绿叶水果的多家门店，也可以看到智利桃李被摆放在货架的显眼位置。

智利桃李品种丰富，供货期长，可以从冬末持续到整个春季。随着中国成为智利桃李在亚洲乃至全球的主要目的市场，智利新鲜桃李对中国的出口量也将连年看涨。

受欧洲、北美以及拉丁美洲、加勒比海地区禽流感爆发、饲料成本和能源价格上涨、劳动力短缺等因素影响，2022年全球鸡肉产量增速创历史最低水平，仅增0.6%。禽流感影响2023年减弱，美国农业部预计全球鸡肉产量2023年产量增1.8%，达到10294.2万吨。其中，主要鸡肉生产地区和国家均增长。我国主要进口来源国中，巴西、美国、俄罗斯、泰国、阿根廷、土耳其2023年鸡肉产量分别增3.5%、1.3%、2.1%、3.9%、1.9%和3.7%，欧盟2023年鸡肉产量也小幅增0.5%。预计2023年全球贸易将保持强劲势头，进口量预计增2.1%，达到1139.8万吨。主要进口国和地区，如欧洲、日本、菲律宾、沙特阿拉伯等国家进口量将增加。预计日本增0.5%，欧盟增2.0%，沙特增4.1%。中国则由于消费需求有待恢复、猪肉产量增长等因素，鸡肉进口可能会下降3.9%。2023年上半年全球禽肉价格仍有压力，FAO禽肉价格指数自上年7月份开始高位回落，2023年从1月份的116.82跌至3月份111.69，3月份同比跌0.4%。2023年全球禽肉消费需求将会恢复，同时考虑到饲料和能源成本仍呈现高位、种禽供应以及禽流感风险等，预计2023年下半年鸡肉价格或将会继续上涨。2022年我国种禽进口大幅下降60%，按照种禽影响约1年左右的商品鸡供应来看，下半年要做好防止鸡肉价格上涨风险防控。同时，巴西作为我国禽肉最大进口来源，禽流感发展将为中巴禽肉贸易的带来不确定性。

2023年4月3日，国际食品法典委员会（CAC）发布了新的第28版《食品法典程序手册》。该手册帮助以观察员身份出席的国家代表团和国际组织有效参与粮农组织/世卫组织联合食品标准计划的工作。它规定了基本议事规则、制定法典标准和相关文本的程序，以及法典委员会运作的基本定义和指南。它还提供了食品法典委员会的成员资格。第28版是自1960年代以来的首次变化，修订了商品标准中涉及非零售容器的部分，引入了关于“通过通信方式工作的法典委员会和特设政府间工作组的标准和程序指南”的新文本，并且有一个关于“将兽药最大残留限量外推到一个或多个物种的方法”的新附件食品中兽药残留委员会应用的风险分析原则。

更多详情参见：

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1636000/>

4月7日，海关总署官网更新了获得我国检验检疫准入的新鲜水果种类及输出国家/地区名录，新增菲律宾榴莲、柬埔寨龙眼、缅甸香蕉、伊朗柑橘、印尼菠萝、肯尼亚牛油果和厄瓜多尔火龙果等7款水果。

菲律宾榴莲

菲律宾总统小费迪南德·马科斯（Ferdinand R. Marcos Jr.）在1月访华期间，与中国达成了包括椰子、香蕉在内的20.9亿美元的水果采购意向，中方将允许5万吨菲律宾新鲜榴莲进入中国市场。

菲律宾78%的榴莲都来自达沃地区，每年7月至10月达沃榴莲大量上市。目前，首批28吨菲律宾榴莲已于4月6日从达沃市卡利南（Calinan）出发，4月7日开始通过空运陆续抵达中国。

柬埔寨龙眼

获得中国海关准入之前，柬埔寨龙眼主要通过借道泰国等方式输华。获得准入后，首批338吨龙眼于2022年11月15日在广州南沙口岸顺利通关。

拜林龙眼是柬埔寨最著名的龙眼品种，主要产区集中在拜林省和马德望省。2021年全柬龙眼种植面积超过1.8万公顷，总产量13.1万吨。柬埔寨龙眼采收期从每年的10月下旬开始，可持续到次年5月，11月至12月是采收高峰期。

缅甸香蕉

通过中国企业的参与，缅甸从2006年开始大规模种植香蕉，已经成为中国重要的香蕉供应国之一。但是缅甸香蕉一直没能获得海关正式准入，只能通过边民互市贸易方式进入中国市场。

由于边贸的不确定性，疫情期间大量缅甸香蕉无法返销国内，只能大量熟烂在树上。为了促进香蕉对华出口，缅甸一直希望能够签署正式出口协议。2022年5月中缅双方最终签订香蕉植物检疫要求议定书，并于6月14日获得海关准入，缅甸香蕉对华出口逐步转向正贸。

伊朗柑橘

2022年8月31日，海关总署发布公告准入伊朗鲜食柑橘进口，这是伊朗新鲜水果首次获得准入。允许进口的伊朗鲜食柑橘包括橙、桔和甜柠檬，所有柑橘需采取冷处理除害措施。

伊朗水果产量在中东和北非排名第一，主要生产核桃、甜瓜、柑橘、猕猴桃、枣、樱桃、石榴等水果。伊朗每年的柑橘产量在550万吨左右，目前首批1780千克伊朗柑橘已于3月17日通过空运抵达上海。

更多内容详见：[海关总署更新水果准入名单，这7款水果获准入华](#)

国际预警

我国出口黄花菜在西班牙遭扣留

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 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年4月11日，西班牙通报我国出口黄花菜不合格。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
2023-4-11	西班牙	黄花菜	2023.2439	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

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，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

江苏一家企业出口的白玉菇被列入 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。

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，对我国一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
99-39	2023-4-7	江苏宿迁	JIANGSU CHINAGREEN BIOTECH CORPORATION	白玉菇/蟹味 菇	标签错误

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，规避出口产品被扣留风险。

国际预警

俄罗斯对我国 3 家企业不合格产品实施强化实验室检测

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 2023 年 4 月 10 日消息：因产品抽检不合格，俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局对我国 3 家企业产品实施强化实验室检测，相关信息如下：

序号	出口国	企业编码和名称	产品名称	不合格原因	强化实验室检测起始日期
1	中国	№ 2100/02788 Dalian Xintong Aquatic Food Co., Ltd.	冷冻鲈鱼片 FAO 67	单核细胞增生李斯特氏菌	2023. 4. 7
2		№3700PF066 Shandong Luscious Pet Food Co., Ltd	犬粮“乡村美食”	转基因成分(未申报注册)	2023. 4. 10
3		№ 4400PF002 FOSHAN PHOENIX PET PRODUCTS CO., Ltd	犬粮“牙签”		

国际预警

2023 年第一季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

食品伙伴网讯 根据美国食品药品监督管理局（FDA）发布的 2023 年 1-3 月份拒绝进口产品信息，食品伙伴网进行了统计。2023 年 1-3 月份我国共有 396 批次产品被美国 FDA 拒绝进口，其中遭拒绝进口的食品有 154 批次。

一季度我国食品遭拒绝进口原因排前三位的分别为：标签不合格；全部或部分含有污秽或其它不适于食用的物质；有毒有害物质。具体统计情况如下图所示：



被拒原因

一季度我国食品遭美国拒绝进口的其他原因包括疑似掺假（1 例）、不安全添加剂（3 例）、未声明过敏原（1 例）、沙门氏菌（2 例）和未经批准的新药（1 例）。

食品伙伴网提醒各出口企业：应严格控制食品在运输过程中的质量状况，避免由于长距离运输出现食品腐烂变质的情况；针对标签不合格问题，企业应做好标签的审核工作；同时，也要注意产品中有毒有害物质的存在。

一季度我国食品遭美国拒绝进口的其他原因包括疑似掺假（1 例）、不安全添加剂（3 例）、未声明过敏原（1 例）、沙门氏菌（2 例）和未经批准的新药（1 例）。

食品伙伴网提醒各出口企业：应严格控制食品在运输过程中的质量状况，避免由于长距离运输出现食品腐烂变质的情况；针对标签不合格问题，企业应做好标签的审核工作；同时，也要注意产品中有毒有害物质的存在。

相关报道：[2023 年 1 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（1 月汇总）](#)

[2023 年 2 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（2 月汇总）](#)

[2023 年 3 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（3 月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

福建一家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有蟹肉和梭子蟹

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。

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，对我国一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
16-127	2023-4-10	福建漳州	Dongshan Delian hua Aquatic Food C o., Ltd	蟹肉、梭子蟹	氯霉素

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，检查产品中的兽药残留，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2023 年第 15 周)

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 15 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 4 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
2023-4-11	西班牙	黄花菜	2023. 2439	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-4-13	芬兰	凉茶饮料	2023. 2472	未经批准的新型食品配料(菊花)	通知过未分销/退出市场	后续信息通报
2023-4-14	法国	菜板	2023. 2509	铅迁移	分销至其他成员国/退出市场；从消费者处召回	警告通报
2023-4-14	斯洛文尼亚	烘焙用硅胶模具	2023. 2513	挥发性有机成分含量高 (0.85 %)	仅限通知国分销/销毁	注意信息通报

据通报，不合格菜板销至了法国和意大利。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。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月10日，湖北省科学技术厅公示了2023年度揭榜制科技项目拟立项项目，其中，食品领域有11个项目。

食品领域 2023 年度揭榜制科技项目拟立项项目名单

排序	项目名称	项目需求单位	揭榜单位
22	高纯度高活性菇多糖产品绿色制造关键技术研发	湖北浩伟科技股份有限公司	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所
25	柑橘不同熟期优质良种选育及适地适栽研究与示范	宜昌市晓曦红农业科技开发有限公司	华中农业大学
28	萝卜高价值产品 GRH 类硫代葡萄糖苷的研发	长阳大清江经济技术发展有限公司	湖北省农业科学院经济作物研究所
29	富硒桑枝叶全息提取与综合利用关键技术研究	浩宇康宁健康科技(湖北)有限公司	湖北省农业科学院畜牧兽医研究所
30	水产品智能化加工工程技术研发及装备集成	湖北新柳伍食品集团有限公司	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所
32	优质西门塔尔肉牛高效筛选及育肥关键技术研究	湖北良友金牛畜牧科技有限公司	武汉市农业科学院
33	肉用鹌鹑新品种培育	湖北神丹健康食品有限公司	湖北省农业科学院畜牧兽医研究所
35	湖北传统米酒现代化酿造关键技术研发	湖北米婆婆生物科技股份有限公司	湖北工业大学
36	多肋梅花星猪新品系选育与特色优势地方猪资源开发	黄梅县强立畜牧有限公司	武汉轻工大学
37	淡水鱼加工副产物高值化利用技术研究	武汉梁子湖水产品加工有限公司	武汉轻工大学
38	茶叶揉捻机组智能控制系统研发	湖北天池机械股份公司	湖北工业大学

(来源：湖北省科学技术厅)

原文链接：https://kjt.hubei.gov.cn/kjdt/tzgg/202304/t20230410_4617298.shtml

 [2023 年度揭榜制科技项目拟立项项目名单.doc](#)

食品伙伴网讯 4月10日，贵州省市场监管局发布2022年度贵州省级地方标准“揭榜挂帅”项目榜单，向全社会征集揭榜方。其中，食品领域有20项榜单。

揭榜单位应符合以下基本条件：具有独立法人资格的企事业单位和社会团体，从事的专业领域与有关榜单需求相关；省外揭榜单位必须有省内项目合作单位；具备保障揭榜项目必要的研究和应用基础，经费和人才保障，推动实施和宣贯能力；具备良好的社会信用，近3年无不良信用记录或重大违法行为。

有意向的揭榜单位应结合发榜项目具体需求及自身能力，于2023年4月30日前提交《贵州省地方标准项目申报书》、标准草案、以及其它技术储备材料等立项申报材料。电子版请通过“贵州省标准化公共服务平台”（<http://db52.amr.guizhou.gov.cn/>）中“贵州省地方标准制修订管理系统”提交。纸质版一式五份（原件一份，复印件四份）提交到贵州省市场监管局。

食品领域 2022 年度贵州省级地方标准“揭榜挂帅”项目榜单						
序号	项目名称	制修订	项目类别	建议提出单位	目的意义	适用范围和主要技术要求
1	红托竹荪菌种真实性鉴定 ISSR 法	制定	农业	贵州省农作物品种资源研究所	食用菌产业是我省十二大特色产业之一，红托竹荪更是我省重要的珍食用菌，目前市场上红托竹荪菌种混乱，同物异名、同名异物现象严重，菌种的问题已经成为红托竹荪产业发展受阻的重要原因，急需对红托竹荪菌种市场进行规范化管理，该方法可以快速鉴别红托竹荪菌种异同，及菌种特异性，易操作，成本较低，时间短，为红托竹荪产业快速稳定发展提供技术支持。	本标准规定了贵州省红托竹荪菌种真实性鉴定的实验方法。采用 ISSR 法进行红托竹荪菌种真实性鉴定。 本标准适用于贵州省红托竹荪菌种真实性鉴定，包括母种（一级种）、原种（二级种）和栽培种（三级种）。
2	镉低累积水稻品种筛选技术规程	制定	农业	贵州省农业生态与资源保护站	水稻是我省主要的粮食作物，其常年产量占全省粮食总产量的一半。确保稻米的质量安全是保障人民“舌尖上的安全”、贯彻落实国家食品安全“两个确保”要求的重要内容。有研究表明，与其它作物如玉米、小麦和大豆相比，水稻具有更强的镉积累特性，受我省地质条件影响，我省水稻存在一定的镉超标风险，镉污染是我省稻米主要质量安全风险因子之一。水稻镉污染控制决定了我省乃至全国的稻米安全，针对我省稻田镉污染现状和特点建立水稻镉污染控制相关的技术规程是有效保障稻米安全的重要举措，对深入贯彻实施我省乡村振兴战略，坚决打赢打好污染防治攻坚战具有重要意义。	本标准规定了该技术的适用范围、术语和定义、生产环境条件、品种选择、栽培技术、田间管理及收获等技术要求。 本标准适用于贵州主要稻作区镉污染稻田安全利用水稻品种选择、栽培和管理。

更多内容详见：[快来揭榜！食品领域 2022 年度贵州省级地方标准“揭榜挂帅”项目榜单发布](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月7日,湖北省科技厅公示了2023年度农业农村领域科技计划拟立项项目,其中,食品领域有143项。

食品领域 2023 年度农业农村领域科技计划拟立项项目名单

序号	项目名称	申报单位
1	淡水水产高效养殖技术与集成示范	湖北洪山实验室
2	ARC 生物菌剂提质固氮耦合技术研发及产业化	中国农业科学院油料作物研究所
4	优质香型长粒粳稻新品种的培育	湖北中香农业科技股份有限公司
6	神农架林区特色红缨子高粱酿造关键技术研究及产业化应用	劲牌有限公司
7	藤茶中 DMY 的硒化修饰、靶向功能及产品高值利用研究	施恩(恩施)生物医药开发有限公司
8	杂柑抗早衰关键技术与示范	湖北农科农乐现代农业产业有限公司
9	微流水条件下池塘设施化健康养殖关键技术与示范	当阳市钰源水产品养殖专业合作社
10	双莲鸡配套系选育技术的研究	湖北民大农牧发展有限公司
11	防控猪蓝耳病药物泰万菌素的原料及制剂生产技术迭代开发与临床推广	武汉回盛生物科技股份有限公司
12	发酵蔬菜加工关键技术研究及应用	湖北聚汇农业开发有限公司
14	高产抗病太空玉米诱变育种	湖北金广农业科技有限公司
15	茄果类蔬菜智能化全人工光立体育苗关键技术研发	艾欧创想智能科技(武汉)有限公司
16	木本油料智能压榨关键技术与装备研究应用	东方红集团(湖北)粮食机械股份有限公司
17	有机羊肚菌工厂化高效种植关键技术研发	湖北飘扬食品科技有限公司
19	有机茶优质高效栽培关键技术的研究	湖北芊茶汇农业科技股份有限公司
20	原粮整理与入仓智能装备技术研发及产业化	湖北飞来钟粮油设备有限公司
21	低盐、低化学添加剂、无亚硝酸盐发酵泡菜研发	湖北红日子农业科技有限公司
22	低 GI 功能水稻高产高效绿色保优栽培关键技术与示范	竹溪三元米业有限公司
23	郟巴良种肉牛高效繁育关键技术研发	竹山恒坤牧业有限公司
24	良种西门塔尔肉牛双胎关键技术研发及配套技术集成示范	房县牵亿肉牛养殖专业合作社
25	甲酸衍生型饲料酸化剂关键技术研发	武汉有机实业有限公司
26	生物活性小肽新型替抗动物饲料添加剂的研发	湖北泓肽生物科技股份有限公司
27	富含谷胱甘肽和类胡萝卜素酵母培养物的创制与产业化示范	湖北绿科乐华生物科技股份有限公司
28	风味土豆面加工工艺开发及产业化	武汉新五心食品科技有限公司
29	绿色“米饭型全谷黑米”基因组育种与新品种应用	湖北洪山实验室
30	短生育期油菜迟播稳产关键技术研发与新品种选育	华中农业大学

更多内容详见：[2023 年度湖北省农业农村领域科技计划拟立项项目公示 食品领域有 143 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月7日，北京市自然科学基金委员会发布 2023 年度北京市自然科学基金面上及青年科学基金资助项目名单，其中，食品领域决定资助 29 项项目，包括面上项目 25 项，青年项目 4 项。

食品领域 2023 年度北京市自然科学基金资助项目名单
面上及青年项目
(农业) 科学

金额单位 (万元)

拟资助项目编号	拟资助项目名称	依托单位	申请者	职称	合作单位	金额
面上项目						
6232001	“面筋蛋白 AF-多酚”复合物的构建及其对多酚递送的机制解析	北京工商大学	张慧娟	教授		20
6232003	大球盖菇生料栽培过程中微生物群落动态与碳代谢机制研究	北京农学院	张国庆	教授		20
6232004	Cer-NLRP3 轴在 NEB 奶牛脂肪组织炎症发展中的作用及柚皮苷调控机制研究	北京农学院	赵玉超	无		20
6232006	蔗糖转运蛋白调控小麦光温敏不育系籽粒蔗糖卸载与灌浆的分子机制	北京市农林科学院	杨卫兵	副研		20
6232007	新型钙信号蛋白 HbCSP1 调控盐生植物野大麦耐盐碱性的分子机制研究	北京市农林科学院	江颖	助研		20
6232008	基于全基因组水平的香菇交配型基因演化路径分析及应用	北京市农林科学院	严冬	副研		20
6232010	糖代谢关键基因 TaUGP1-6A 调控雄性不育小麦花粉发育的分子机制解析	北京市农林科学院	刘子涵	助研		20
6232011	基于杏远缘杂交后代多胚形成的新种质创制研究	北京市农林科学院	孙浩元	研究员		20
6232012	牛疱疹病毒 1 型糖蛋白 D 的 T 细胞表位鉴定及其免疫效果评价	北京市农林科学院	刘文晓	高级兽医师		20
6232013	非接触式鲟鱼表型高通量测量方法研究	北京市农林科学院	吝凯	助研		20
6232014	DNA 甲基转移酶基因 CaCMT2 与 CaCMT4 调控辣椒果实成熟的作用机理研究	中国农业大学	孙亮	副教授		20
6232016	玉米转录因子 GRAS32 调控根毛生长和铁胁迫响应的分子机制	中国农业大学	陈立群	教授		20
6232017	基于单细胞多组学技术研究羊卵泡发育过程中卵母细胞成熟命运的分子决定机制	中国农业大学	高帅	研究员		20

更多内容详见：[北京市 2023 年度面上及青年科学基金资助项目发布，食品领域决定资助 29 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

QQ：2427829122

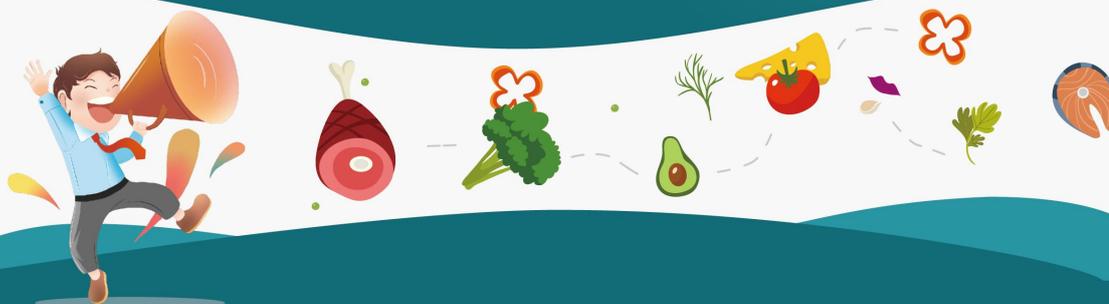
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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，请您参展览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	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全国可报	多地	关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
全年可报	线上	关于“食品安全员” 培训的通知
4 月 20-23 日	琼海市	2023 全球食品饮料论坛
4 月 20-21 日	上海	第七期食品出口合规实操培训
5 月 10-13 日	呼和浩特	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
5 月 11-12 日	成都	体系管理专员实操培训班
5 月 20-22 日	广州	2023 中国生命科学大会暨 2023 中国生命科学博览会
6 月 7-9 日	上海	第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会
全年可报	线上	食品企业供应商管理员岗位技能培训
7 月	青岛	2023 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会
7 月 8-11 日	烟台	化妆品微生物检验实操培训班
8 月 24-25 日	广州	2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）

2023 年展会预告:

4 月 18-20 日	青岛	2023 中国（青岛）奶业博览会
4 月 18-22 日	青岛	2023 中国国际肉类产业周（CIMIWI 2023）
4 月 19-21 日	沈阳	2023 第十届沈阳餐博会
4 月 19-21 日	重庆	第二十三届中国零售业博览会
4 月 20-22 日	北京	第八届北京国际优质农产品展示交易会
4 月 20-22 日	合肥	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
4 月 20-22 日	石家庄	2023 北方奶业大会暨第五届河北国际奶业博览会
4 月 24-26 日	北京	箸福·2023 第五届北京餐饮采购展览会
4 月 26-28 日	郑州	2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会
4 月 26-27 日	哈尔滨	第 28 届东北三省畜牧业交易博览会

4月26-28日	成都	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
4月26-27日	哈尔滨	第 28 届东北三省畜牧业交易博览会
4月27-28日	武汉	2023 中国（武汉）国际农业机械博览会
4月27-29日	南京	第十三届 IGPE 中国国际粮油产业博览会
4月26-29日	深圳	第 6 届深圳礼品包装展
5月7-9日	佛山	2023 中国饮品产业展览会
5月10-12日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）
5月10-12日	深圳	2023 世界食品（深圳）博览会
5月11-13日	深圳	2023 深圳国际渔业博览会
5月11-13日	沈阳	2023 第 35 届沈阳食品糖酒会
5月12-14日	合肥	第六届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
5月14-16日	上海	2023Foodaily EXPO 每日食品创新博览会
5月15-17日	广州	ICBE 2023 国际跨境电商交易博览会
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月18-20日	长春	2023 第 36 届东北亚长春食品糖酒会
5月18-20日	广州	2023 第 14 届中国（广州）国际物流装备与技术展
5月19-21日	济南	2023 第 17 届全国食品博览会
5月19-21日	长沙	2023 第 23 届中部（长沙）休闲食品展览会
5月22-25日	上海	2023 第 25 届中国国际焙烤展览会
5月25-27日	西安	第 24 届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	银川	第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
6月2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
6月2-4日	青岛	2023 第八届中国（青岛）国际食材展览会
6月2-4日	青岛	2023 第 20 届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会
6月2-5日	烟台	2023 第十七届东亚国际食品交易博览会
6月4-6日	南昌	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
6月6-8日	深圳	2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）
6月6-8日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月9-11日	济南	2023 中国北方国际新餐饮博览会
6月13-15日	合肥	2023 年第二十一届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月14-16日	上海	Interfoam2023 上海国际发泡材料技术工业展览会
6月16-18日	北京	2023 亚洲消费电子展（全国巡展）
6月19-21日	上海	2023 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21日	上海	第二十一届中国世界制药原料中国展天然提取物展区
6月19-21日	上海	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
6月19-21日	上海	第二十四届健康天然原料、食品配料中国展 Hi & Fi Asia-China
6月19-21日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
6月28-30日	青岛	2023 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月30-7月2日	青岛	2023 青岛国际预制菜食品展览会
7月5-8日	上海	AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会
7月8-9日	昆明	2023 第 5 届中国西南畜牧业展览会
7月7-9日	内蒙古	第十九届内蒙古食品加工与包装机械展览会
7月11-13日	上海	第十一届慕尼黑上海分析生化展（analytica China 2023）
7月14-16日	西安	2023 西部科学仪器及实验室装备展
7月14-16日	西安	第三届中国（西安）国际林业博览会
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会

7月20-22日	广州	2023 世界食品广州展（世食展）
7月23-25日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月27-29日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
8月2-3日	上海	第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会
8月4-6日	济南	2023 第十六届中国（山东）糖酒食品交易会
8月10-12日	南京	2023 第12届中国（南京）国际食品饮料展览会
8月14-16日	上海	2023 上海国际食品和饮料展览会
8月18-20日	青岛	2023 第5届青岛国际工业博览会
8月18-19日	贵阳	2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月18-20日	成都	2023 第13届成都国际孕婴童产业博览会
8月23-25日	上海	第14届上海国际餐饮食材展览会
8月23-25日	上海	2023 上海国际渔业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展
8月25-27日	武汉	2023 第十四届中部（武汉）糖酒食品交易会
8月26-28日	宿迁	2023 中国（淮海经济区）食品饮料展览会
8月26-28日	郑州	第四届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会
8月28-30日	深圳	SIAL2023 西雅国际食品展（深圳）
9月2-4日	青岛	2023 青岛国际糖酒食品交易会
9月6-8日	北京	BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会
9月8-10日	武汉	2023 湖北（国际）现代养殖产业博览会暨现代养殖技术研讨交流会
9月12-14日	上海	2023 秋季全球高端食品展览会
9月15-17日	广州	GFE2023 第45届广州国际餐饮加盟展
9月21-23日	深圳	2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会
10月11-13日	南京	2023 中国（南京）国际环保产业博览会
10月24-27日	上海	2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会
10月25-27日	青岛	第26届中国国际渔业博览会
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月8-10日	上海	FHC 2023 第二十六届上海环球食品展
11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会
12月13-15日	上海	2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会

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：

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 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

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

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>

【学习】食品人学习交流机会汇总（2023.4.17更新）

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、科普食育）

3、线上直播培训、会议

4、各种活动。

——实验室比对、检测活动、校园活动，科普活动等

最新推出

【线下】水质系列标准解读及应用技术培训班

▲时间地点：5月26-27日（25日报到）山东·济南

▲会议内容：

具培训日程安排见详情链接

▲费用标准：

标准费用：1800元/人。

限时优惠：5月8日之前报名1500元/人；

团体报名：同一家单位3人及以上参会1300元/人，5人及以上报名参会1200元/人；

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/K9tA9Lg4uYUtHvfch0he_w

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

【线下】【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲课程介绍：

1、理论学习

(1)饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术概述；

(2)饲料检验试剂及培养基的配制、操作注意事项；

(3)饲料检验方法；

2、实际操作学习：

依据饲料及宠物食品的检测方法标准要求，进行实际操作培训。

☆理化检测：

☆微生物检测：

四、培训时间和地点

第二期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 06月3-6日（共4天）

第三期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 08月19-22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

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/TA01VHw4rc17ZThz454MJA>

▲报名咨询：汤老师 15688563267

【食品论坛·大讲堂】食品防护欺诈及脆弱性评估

直播时间：2022年4月25日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1142&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王文平，食品安全合规事业部食品合规顾问。目前主要从事食品安全及食品合规管理的研究，深入研究食品生产经营企业的合规义务、合规风险及合规风险的分析与评价工作。十几年水产、调味品等食品行业从业经验，先后从事

检测、体系、合规咨询服务等相关工作，获得 haccp 等六体系内审员证书，ISO9001 等五大体系国家级正式/实习审核员，在 SC 办理、出口&内销政府事务对接、体系认证、客诉对接、体系搭建等方面有丰富的实战经验。

主要内容：

- 一、食品欺诈
- 二、食品欺诈脆弱性评估
- 三、食品防护

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1315908-1-1.html>

【线上·限时免费】【食学实用】第 35 期-食品企业合同法律风险管理系列课 第四期 合同的修订

▲时间：2023 年 4 月 25 日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1140&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同修订的基本目标
2. 合同修订的操作技巧
3. 合同修订的实例解析

【线上·免费】实验室申请 CMA、CNAS 经验交流会

▲时间：2023 年 5 月 17 日

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1145&fuid=154861>

▲主要内容：

1. CNAS 检测实验室在能力验证方面的要求及 CNAS 化学分析领域、微生物领域最新文件人员要求的解读
2. 人员管理相关体系文件如何编制及编制过程中应注意的问题
3. 实验室申请 CNAS、CMA 条件讨论

开通食学宝 VIP，800 多门线上好课免费学！

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

1. 【600 元·VIP480 元】BRCGS 包装材料标准内审员培训（第 6 版）

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1422&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

2. 【49.9 元·VIP 免费】食学实用第 31 期-食品企业合同法律风险管理系列课 第三期 合同的审查

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1419&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同问题回顾
2. 合同审查规范
3. 合同审查重点
4. 合同审查成果

3. 【49.9元·VIP免费】保健食品生产许可管理实践

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1286&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 保健食品目前监管形态
2. 生产许可的申报流程
3. 现场审查细则

4. 【49.9元·VIP免费】【经验分享】食品生产设备预防性维护计划的建立与实施

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1117&fuid=154861>

▲课程介绍:

1. 预防性维护简介
2. 预防性维护计划的筹备
3. 预防性维护计划的执行
4. 常见问题经验分享

线下·培训·会议

研发类:

1、调理肉制品加工技术提升班

时间: 2023年4月22日—24日

地点: 山东·青岛

适用人群: 调理肉制品加工企业研发、质量、生产等相关技术人员, 高层管理者, 个体经营等。

报名联系人: 王老师 13361384260 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/CAkSJTXWjeswTFmEqP6EPA>

2、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

3、凤爪加工技术培训班

时间: 2023年4月24-26日 (2.5天)

培训地点: 山东·烟台

培训内容: 工艺流程剖析 (出成率)、7种味型配方、防腐保鲜技术组方解析

适用对象: 凤爪类产品加工企业的研发、质量、生产等相关技术人员, 高层管理者, 个体经营者等

报名联系人: 刘老师 13361324783 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/50Ew6QmZGHWnLb42U253vg>

4、火锅底料加工技术培训

培训时间: 2023年4月27-30日 (3.5天)

培训地点: 山东·烟台

培训内容:

火锅底料中香辛料配方组合应用、中油脂组合应用、中花椒辣椒组合应用、中生鲜类组合应用、中调味品组合应用、中香精类组合应用、中添加剂组合应用、炒制工艺关键技术讲解、实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案等

报名联系人: 刘老师 13361324783 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/30-9ZF1PX0otsyo8IWPcaA>

5、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/BrT00s5teyLIizl8tw898A>

6、SEPA 线下培训—感官分析常用方法实操培训班(济南站) 报名通道开启!

培训时间: 2023年5月16-18日(2.5天)

培训地点: 山东·济南感官分析研究中心

课程特点:

基础内容, 打破感官分析壁垒;

理论+实操, 实现最大化培训效果;

经典实例, 丰富感官分析实践经验;

专家团队, 与您分享感官分析精髓;

优质学员, 共同畅游感官分析世界。

报名联系人: 刘老师 15550410868 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/MJIwzdIVS3gdXcB6qq50Kg>

7、预制菜加工技术培训班

培训时间: 2023年6月(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/I0CFIVt1Jw__kaBPfUqKIQ

8、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

质量安全类：

1、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

2、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）

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/RMc4Bs_mB2cKVAYlJt5FIQ

▲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 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/Q-FqfQ8Kb-5m1q06m9ia0A>

▲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《食品中维生素 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：<https://mp.weixin.qq.com/s/AsM3a-HHa3XEsPgYD300TQ>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

4、水质系列标准解读及应用技术培训班

▲时间地点：5 月 26-27 日（25 日报到）山东·济南

▲会议内容：

具培训日程安排见详情链接

▲费用标准：

标准费用：1800 元/人。

限时优惠：5 月 8 日之前报名 1500 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 1300 元/人，5 人及以上报名参会 1200 元/人；

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/K9tA9Lg4uYUtHvfch0he_w

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

5、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲课程介绍：

1、理论学习

(1)饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术概述；

(2)饲料检验试剂及培养基的配制、操作注意事项；

(3)饲料检验方法；

2、实际操作学习：

依据饲料及宠物食品的检测方法标准要求，进行实际操作培训。

☆理化检测：

☆微生物检测:

四、培训时间和地点

第二期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 06月3-6日(共4天)

第三期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 08月19-22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

详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/TA01VHw4rc17ZThz454MJA>

▲报名咨询: 汤老师 15688563267

6、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

7、【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

详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/m0rcq3gMa96WrIV6Sw0eCw>

▲报名咨询:汤老师 13361324959

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

【食品论坛·大讲堂】智能感官分析技术在食品货架期研究中的应用

直播时间：2022年4月18日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1135&fuid=154861>

主讲人：乔老师

老师介绍：

乔老师，食品伙伴网感官服务部智能感官仪器测试技术人员，具有丰富的智能感官分析仪器实操经验。

主要内容：

- 一、货架期概念
- 二、食品货架期的影响因素
- 三、智能感官仪器辅助测试货架期原理
- 四、货架期预测的应用案例

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1314951-1-1.html>

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（623人）

第二场（珠三角地区）3月24日 14:30（1005人）

第三场（华北地区）3月28日 14:30（1159人）

第四场（华中地区）3月31日 14:30（1241人）

第五场（西南地区）4月4日 14:30（1351人）

第六场（西北地区）4月7日 14:30（1423人）

第七场（长三角地区·2）4月11日 14:30（1510人）

以上各场回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1413&fuid=154861>

4月13日上午 8:30-12:00 就业指导公益宣讲会（1639人）

第八场（珠三角·2）4月14日 14:30（1672人）

第九场（华北地区·2）4月18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。

【食学实用】食品冷链物流卫生规范要点分享

——《（GB 31605-2020）食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》解读

▲时间：2023年4月20日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1136&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、范围
- 2、术语和定义
- 3、基本要求
- 4、交接
- 5、运输配送
- 6、储存
- 7、人员和管理制度

8、追溯及召回

9、文件管理

【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）

【食品论坛·大讲堂】食品防护欺诈及脆弱性评估

直播时间：2022年4月25日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1142&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王文平，食品安全合规事业部食品合规顾问。目前主要从事食品安全及食品合规管理的研究，深入研究食品生产经营企业的合规义务、合规风险及合规风险的分析与评价工作。十几年水产、调味品等食品行业从业经验，先后从事检测、体系、合规咨询服务等相关工作，获得 haccp 等六体系内审员证书，ISO9001 等五大体系国家级正式/实习审核员，在 SC 办理、出口&内销政府事务对接、体系认证、客诉对接、体系搭建等方面有丰富的实战经验。

主要内容：

- 一、食品欺诈
- 二、食品欺诈脆弱性评估
- 三、食品防护

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1315908-1-1.html>

【食学实用】第 35 期-食品企业合同法律风险管理系列课 第四期 合同的修订

▲时间：2023年4月25日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1140&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同修订的基本目标
2. 合同修订的操作技巧
3. 合同修订的实例解析

【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26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

“质量行”第十期 食品管理体系及认证线上交流会

培训时间：2023年4月27日 14:00-16:00

课程内容：

- 1、中国有机农产品和 GAP 农产品认证要求
- 2、HACCP/ISO22000/FSSC22000 体系异同点

3、无糖食品认证介绍

详细介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

联系我们：史老师 15318691750

【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

【免费】实验室申请 CMA、CNAS 经验交流会

▲时间：2023年5月17日

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1145&fuid=154861>

▲主要内容：

1. CNAS 检测实验室在能力验证方面的要求及 CNAS 化学分析领域、微生物领域最新文件人员要求的解读
2. 人员管理相关体系文件如何编制及编制过程中应注意的问题
3. 实验室申请 CNAS、CMA 条件讨论

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理经验分享

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

【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。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/AMwUByszKvtaFTsJqIxG5Q>

▲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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/N-uzvMAXk80exlvJbNcdiA>

▲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：https://mp.weixin.qq.com/s/UhYRKhiebue_ES5bPzr4Mg

▲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

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ORPjAP5zuAcsFpXGkVvHnA>

▲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

▲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

▲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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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

▲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）

【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）

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

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

- [中山市日康食品饮料有限公司](#)
- [佳格食品（中国）有限公司](#)
- [乳源瑶族自治县众源餐饮管理有限公司](#)
- [泰州宝堰食品有限公司](#)
- [北京鸿禧志业科技有限公司](#)
- [中山市日康食品饮料有限公司](#)
- [湖北壮美生物科技有限公司](#)
- [上海纽贝滋营养乳品有限公司](#)
- [大连瑞驰企业集团有限公司](#)
- [广东东莞麦王食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：东莞市华井生物科技有限公司

东莞市华井生物科技有限公司是国家级高新技术企业，专精特新企业。主要研发生产销售休闲食品，餐饮调味料。拥有 50 位研发应用工程师，总部在东莞市松山湖片区大岭山镇（松山湖片区是高科技企业集聚地）公司设立深圳，上海，湖南，四川，河南五大研发中心及全国 21 个服务中心。（全国布局，有集团战略眼光）作为食品细分领域调味品龙头企业，华井公司有自己的商学院—华井大学，培养的人才遍布食品行业。

华井公司以品质改变生活为使命，发扬自强不息、产业报国的精神，运用信息和科技知识，改善食品质量，全不锈钢的洁净车间和行业领先生产设备，22 年行业经验的过硬研发团队为您提供优质的产品和服务。承诺使用行业优质安全放心原料，五星级的销售服务精神，成为您优秀的战略合作伙伴，助推中国食品企业稳步向前发展。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1492721/>

销售工程师储备干部（10 人） <http://www.foodmate.cn/job/show-16477.html>

岗位职责：

- 1、销售公司复合调味料、香精香料产品，负责指定区域客户跟踪，新客户开发，推广新品跟进项目；
- 2、执行公司的营销管理制度和销售政策，保质保量按时完成销售任务；

任职要求：

- 1、身高 165cm 以上，形象正能量，积极主动，会开车者优先，能到省会城市驻点工作。
- 2、大专以上学历，快消品、食品原辅料行业优先，有志于销售方向发展；
- 3、有食品或者餐饮经验为佳，食品/生物类应届生可以接受。
- 4、能接受外派驻点，一经录用每年提供价值 30 万元的 岗前业务+管理能力提升培训

福利：

- 1、社会保险 5 险 1-3 月试用期 过试用期缴纳；
- 2、提供住宿，在公司总部学习期间包吃住；
- 3、上班时间 8-12 点，13-17 点，单休责任包干制，外出深造学习机会，考上一本以上研究生可以给予学费支持。

综合薪资：

10k-16k，薪资构成：4300+车补 1200+提成年底奖金+其他可报销费用

膨化应用工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16464.html>

岗位职责：

- 1、负责新产品开发；
- 2、负责调味料的研发；
- 3、负责研发方向的寻访；
- 4、负责和业务对接，沟通新品信息；
- 5、负责产品量产的工艺指导；
- 6、负责竞品信息的收集；
- 7、领导交办的其他工作；

任职要求：

- 1、有膨化行业研发经验；
- 2、有研发新品成功上市的案例；
- 3、大专以上学历；
- 4、能独立完成膨化产品及调料的研发、调试；
- 5、工作有责任心，抗压能力强；

福利：

- 1、社会保险 5 险 1-3 月试用期 过试用期缴纳；
- 2、提供食宿；

3、上班时间 8-12 点 13-17 点, 单休可以调休, 外出深造学习机会; 。

综合薪资:

9k-15k, 薪资构成: 基本工资+加班费+绩效+年底奖金+其他费用 (如项目奖金, 销售奖金等)

炒货坚果调味应用工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16463.html>

岗位职责:

- 1、负责制定产品开发规划, 并落实实施;
- 2、对公司现有产品与销售部门沟通, 进行销售跟踪;
- 3、根据市场反馈情报资料, 及时在设计上进行改良, 调整不理想因素, 使产品适应市场需求, 增加竞争力;
- 4、负责相关技术、工艺文件、标准样品件的制定、审批、归档和保管。

任职要求:

- 1、男性、年龄 30-45 岁, 有 3-5 研发经验, 有独立研发出产品的经验, 食品质量与安全, 食品科学与工程等与食品和深加工相关专业;
- 2、掌握基本的食品案例法规及标准;
- 3、掌握基本的食品配料原则及配方结构;
- 4、从事 3 年以上炒货坚果食品研发工作经验;
- 5、具备市场分析和洞察能力;
- 6、责任心强、吃苦耐劳、服从工作安排。

福利:

- 1、社会保险 5 险 1-3 月试用期 过试用期缴纳;
- 2、提供食宿 ;
- 3、上班时间 8-12 点 13-17 点, 单休可以调休, 外出深造学习机会。

综合薪资:

9k-15k, 薪资构成: 基本工资+加班费+绩效+年底奖金+其他费用 (如项目奖金, 销售奖金等)

酱卤湿辣肉制品工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16445.html>

岗位职责: 按照公司要求, 对于炒货坚果、食品添加剂生产和技术研发。

- 1、负责制定产品开发规划, 并落实实施;
- 2、对公司现有产品与销售部门沟通, 进行销售跟踪;
- 3、根据市场反馈情报资料, 及时在设计上进行改良, 调整不理想因素, 使产品适应市场需求, 增加竞争力;
- 4、负责相关技术、工艺文件、标准样品件的制定、审批、归档和保管。

任职要求:

- 1、男性、年龄 30-45 岁, 有 3-5 研发经验, 有独立研发出产品的经验, 食品质量与安全, 食品科学与工程等与食品和深加工相关专业;
- 2、掌握基本的食品案例法规及标准;
- 3、掌握基本的食品配料原则及配方结构;
- 4、从事 3 年以上炒货坚果食品研发工作经验;
- 5、具备市场分析和洞察能力;
- 6、责任心强、吃苦耐劳、服从工作安排。

福利:

- 1、社会保险 5 险 1-3 月试用期 过试用期缴纳;
- 2、提供食宿 ;
- 3、上班时间 8-12 点 13-17 点, 单休可以调休, 外出深造学习机会; 。

综合薪资:

9k-15k, 薪资构成: 基本工资+加班费+绩效+年底奖金+其他费用 (如项目奖金, 销售奖金等)

调味料销售工程师（包吃住） <http://www.foodmate.cn/job/show-16361.html>

工作职责：

- 1: 销售公司复合调味料、香精香料产品，负责指定区域客户跟踪，新客户开发，推广新品跟进项目；
- 2: 执行公司的营销管理制度和销售政策，保质保量按时完成销售任务；
- 3: 熟悉产品，提高自身的技术服务能力。加强业务知识、技能的学习和锻炼，认真参加公司有关的培训活动。
- 4: 进行售前、售中、售后服务，及时解决和上报客户投诉；
- 5: 及时报送客户订货需求，跟进销售货款
- 6: 第一年能基本收入 6-8 万，第二年平均收入 12-18 万，第三年基本成为销售管理者，年收入 20 万起。后面发展为总监，全国各服务中心负责人，收入和团队成绩挂钩，无上限。

任职要求：

- 1: 35 岁以内为佳，身高 165cm 以上，形象正能量，积极主动，会开车者优先。
- 2: 高中以上学历，快消品、食品原辅料行业优先，有志于销售方向发展，冲年收入 30 万以上的！
可以接受食品/生物等相关专业应届生作为管理培训生培养；
- 3: 有食品或者餐饮经验为佳。
- 4: 没有不良历史记录。
- 5: 能接受外派驻点，一经录用每年提供价值 30 万元的 岗前业务+管理能力提升培训

工作地点：广东东莞市松山湖片区大岭山镇大岭山大道 380 号

公司福利：年终奖金 销售奖金 包吃住 五险

食品人才中心

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 客服 QQ:  **QQ交谈** 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)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：

2023 有奖征文开始啦！说说我的现场管理之路

【食品论坛·大讲堂】食品防护欺诈及脆弱性评估

【新版体系 早报优惠】FSSC22000 V6.0 ISO22000 内审员培训

【火热报名中】第二期调理肉制品加工技术培训班—同期青岛肉类展

2023 年食品伙伴网重点会议、培训计划汇总

热门分享：

食品生产企业《自检自控程序》

食品生产企业《危机管理计划》

除了钱，还能怎样激励员工工作？

【5S 管理】那些年我们踩过的坑——清洁篇

四川市场监答复——餐饮经营者是否可以以农村群体聚餐的形式从事餐饮经营活动

CCAA 审核员题库

分享《食品安全最佳实践白皮 2021-2022》

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 14：你们公司搞周年庆活动吗？

两种产品塑封到一起，可以在膜上喷生产日期或者贴生产日期吗

不同食品厂任职问题

大米分装办理分装 SC 一个人能搞定吗

委托方条码问题

委托加工的产品

含有苯甲酸钠的酱油在配料中使用必须标注，配料：酱油（苯甲酸钠）

售卖的啤酒因为标签被打假的举报了。。

蒜粉二氧化硫的限值

在标签审核上和代工厂要求的标签审核公司干上了

留样是指半成品留样还是包装后的成品留样？

69 码：想知道 69 码在使用时有尺寸要求吗

ISO22000 食品管理体系认证

预包装食品外箱日期标注“见内包装物”

【2023 现场管理】我和虫害的旷世大战

【2023 现场管理】遇上恶诉怎么办

【2023 现场管理】一条线上的两只蚂蚱

【2023 现场管理】更换紫外线灯

【2023 现场管理】酥肉大战异物

怎么避免交叉污染

微生物菌落和大肠的检测问题

从一家质量体系管理 70 分的到一家 40 分的企业，怎么开展工作？

沙拉酱封口处有油渗漏，批量次渗漏，求支招！
冷冻的速冻调制食品在超市解冻重新包装后的贮存条件
组装产品后的预包装食品标签
求助：速冻米面制品杀菌及出厂检测问题
成品报告能不能引用半成品报告数据？
鱿鱼肚子里的软骨到底算不算是异物
企业标准还有有效期一说吗
新国标正式实施，还可以继续执行老标准吗？
产品执行标准的问题
罐头业余爱好者第七次尝试，感觉越来越接近成功了
车间布局走到最后一步画不下去了
共享实验室
指定级的碘化钾
关于半固态调味料的固形物含量的测定
关于新标准 GB- 5009.34-2022, 几个问题，劳烦各位帮忙
请问水分不超标霉菌超标怎么回事
论销售人员的底线？
关于离职证明
关于 30 岁
众生图鉴 3——千刀君
品控专员，不知道下一份工作应该找大公司还是继续进入小公司啊



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

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

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

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

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

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