

食品网刊

食品网刊 与您分享

20

总第954期

2023-05-30

食品行业一周舆情信息汇总（5.22-5.28）

2023年儿童节饮食消费提示

“养殖虾”冒充“野生虾”，
网红直播间野生虾
供应商被罚没超17万

“彩色食品”你真正了解吗？

以案释法：一场婚宴引发的食物中毒悲剧



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

阿拉伯胶知多少

2023 年儿童节饮食消费提示

“彩色食品”你真正了解吗？

食品行业一周舆情信息汇总（5.22-5.28）

“养殖虾”冒充“野生虾”，网红直播间野生虾供应商被罚没超 17 万

餐饮经营者及从业人员的口罩管理

以案释法：一场婚宴引发的食物中毒悲剧

买个放心卖个明白，净含量到底谁说了算？

答复|关于让“网红食品”成为“放心食品”的建议

重庆涪陵警方破获一起部督特大假冒知名榨菜品牌商标案，涉案金额 4200 万元

国内预警

2023 年 4 月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告（2023 年 第 13 号）

市场监管总局办公厅关于加强 2023 年高考中考期间校园食品安全监管工作的通知

市场监管总局关于发布《婴幼儿配方乳粉生产许可现场核查评分记录表》的公告（2023 年第 18 号）

国际食品

越南荔枝加速出口中国

中国对俄肉制品出口量激增

巴拉圭 3 个地点出现禽流感疫情

中国放松国外海产品的卫生管制要求

干旱天气席卷全国 巴拿马牛肉价格上涨

俄罗斯远东渔业出口额大幅增长，政府将上调海产品税率

国际预警

注意！进口鲜蓝莓检出农药残留

我国出口发酵米粉被检出镉超标

我国出口芦笋被检出农药残留超标

欧盟通报我国出口混合生育酚和各种食品不合格

2023 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况（5 月 25 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 21 周）

食品科技

中国农业科学院茶叶研究所研制的两项国家标准样品通过评审

广东省市场监督管理局公示拟下达的省级标准化试点项目 食品领域有 28 项

中国农业科学院食物营养与功能性食品创新团队揭示龙眼多糖发挥肠黏膜屏障保护作用的机制

河南省 2023 年度省级科技研发计划联合基金项目受理情况公示 食品领域有 261 项

食品伙伴网讯 近日，“可乐半年可能断货”的成为了讨论热点，让常用的一种关键食品添加剂——阿拉伯胶，高调走进了人们的视野。那么阿拉伯胶是什么物质，在食品中又有着怎么样的作用？缺少了它，汽水为何会失去原有的快乐呢？下面就和食品伙伴网一起开启寻找答案之旅吧。

一 阿拉伯胶是什么

阿拉伯胶又名阿拉伯树胶，是从阿拉伯胶树[Acacia senegal (L.) Willdenow]或与其接近的金合欢属树[Acacia eyal (Fam. Leguminosae)]的枝干获得的胶状分泌物为原料，经物理加工而制得的。

这两种植物只生长在非洲和西亚地区，其商业化种植主要集中在苏丹、尼日利亚等非洲国家，来自苏丹的阿拉伯胶则占了全球总量的70%。而阿拉伯胶是许多品牌汽水工厂深度依赖的原材料，因此引发了大家“可乐半年可能断货”的担忧。

二 食品中的阿拉伯胶

在《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](#)》（GB 2760）中规定了阿拉伯胶的作用功能以及在各食品类别中的用量：

阿拉伯胶（arabic gum）作为增稠剂，INS号为414，收录在附录A.2“可在各类食品（表A.3所列食品类别除外）中按生产需要适量使用的食品添加剂”名单中；

阿拉伯胶（Arabic gum）作为食品用天然香料，编码为N249，FEMA编号为2001，收录在附录B.2“允许使用的食品用天然香料”名单中；

阿拉伯胶（arabic gum）作为加工助剂，收录在附录C.2“需要规定功能和使用范围的加工助剂”名单中，使用范围是葡萄酒加工工艺；

2015年1月29日，原国家卫生计生委发布关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年第1号），扩大了阿拉伯胶作为食品添加剂的使用范围：以“其他”功能在盐及代盐制品中按生产需要适量使用。

我们可以看出，阿拉伯胶的应用和身份还是比较多的。下方列举了部分产品配料表（配料表做了删减）中出现阿拉伯胶的预包装食品产品。由此可见阿拉伯胶的短缺，受影响的可能不仅仅是可乐等碳酸汽水。

表1 使用阿拉伯胶的产品举例

产品类别	配料信息
糖果制品	山梨糖醇、白芸豆提取物固体饮料（白芸豆提取物、 阿拉伯胶 ）、柠檬酸等
调制乳	生牛乳、复配食品添加剂（碳酸钙、 阿拉伯胶 ，羧甲基纤维素钠）等
冷冻饮品	饮用水、白砂糖、食品添加剂（单硬脂酸甘油酯，海藻酸钠， 阿拉伯胶 ）、食用香精等
饮料	水、果葡糖浆、柠檬酸、 阿拉伯胶 等
膨化食品	小麦粉，植物油，食用香料， 阿拉伯胶 ，甜菊糖苷等

更多内容详见：[阿拉伯胶知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

小朋友，早早起，衣服鞋袜穿整齐，蹦蹦跳跳去上学，兴高采烈迎六一。在这个专属于小朋友的节日，我们大朋友们来特别关注一下儿童的饮食安全和健康。

一日三餐是必须，营养搭配要合理。

谷类为主

主食除了米饭、馒头、烙饼等，还可以适量摄入粗粮，比如玉米、燕麦等。

肉蛋奶豆为辅

鸡鸭鱼肉、蛋奶豆腐，都要适量摄入。

果蔬多吃

蔬菜水果每天吃，特别是深色蔬果。生吃的瓜果、蔬菜，要洗净后再吃。

烹饪适度

多选炖、蒸、煮、煨等，少用煎、炸、烤，务必烧熟煮透。

关于零食饮料：小零嘴儿，大学问。

正规渠道选购

在正规的商超、市场等购买，不要买来历不明或过期的食品，索要购物凭证。

查看配料表和营养成分表

应仔细辨认食品类别，查看配料表和营养成分表，优先选择含蛋白质、维生素和微量元素丰富的食品；留心市面上一些冠以“儿童”字样的食品，很多家长会误以为是专门给儿童吃的。其实，我国目前并没有儿童食品的相关标准，提醒家长不要被误导。

零食不能当饭，冷饮适时适量

优先选择正餐中不容易吃到的食物作零食，如时令水果、坚果等。避免高盐、高糖、高油等零食，避免吃重口味和刺激性的零食。特别需要注意的是，零食不可代替正餐，不在临近正餐和临睡前吃零食。吃冷饮要注意不能一次吃太多，不在空腹或剧烈运动后吃冷饮，以免引起儿童胃肠不适。

更多内容详见：[2023 年儿童节饮食消费提示](#)

你知道有些糖果、饮料、雪糕等为什么会呈现五彩缤纷的颜色吗？通常情况下，这类工业加工食品可能会添加使用食品色素，专业术语也叫着色剂。那么，食用添加了着色剂的食物会对身体健康有什么样的影响？选购和食用添加了着色剂的食物有哪些需要注意的事项？

01 着色剂的作用及分类

着色剂是使食物赋予色泽和改善食物色泽的食物添加剂。其主要作用是改善食物的感官性状，增加食物的色泽，促进食欲。着色剂又称为色素，可分为天然色素和合成色素两大类。

天然色素主要是从动物、植物、微生物中提取的天然着色剂，大多是植物色素。常见的天然着色剂有辣椒红、红曲红、胡萝卜素等。

合成色素主要由人工化学合成方法所制得，具有色泽鲜艳，着色力强，不容易褪色，用量低但效果好，性能较稳定的优点，如诱惑红、柠檬黄、赤藓红等。

02 食品安全国家标准对着色剂的使用有什么规定？

我国对食物中着色剂的使用及标识有严格的规定。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定了食物中可以使用的着色剂种类，以及每种着色剂的使用范围和最大使用量。《食品安全国家标准 预包装食品标识通则》（GB 7718）规定，在食物中使用的食品添加剂应在标签配料表中标注通用名称。

食品安全国家标准中允许使用的着色剂有 60 余种，包括苋菜红、胭脂红、赤藓红、新红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、焦糖色、辣椒红、天然胡萝卜素、甜菜红等。同时，国家标准中也对这些着色剂明确了使用范围。例如，胭脂红可用于调制乳、风味发酵乳、冷冻饮品、水果罐头、蜜饯凉果、腌渍的蔬菜、蛋卷等食物类别。

根据生产工艺不同，着色剂的使用范围和最大使用量也有区别。如焦糖色有加氨生产、亚硫酸铵法、苛性硫酸盐和普通法 4 种，不同方式生产的焦糖色使用范围和最大使用量有所不同。普通法生产的焦糖色，除果酱、威士忌、朗姆酒、膨化食物有最大使用量的规定，其他适用食物按生产需要适量使用。

另外，有一些着色剂如柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红，属于可在各类食物中按生产需要适量使用的食物添加剂，食品安全风险也比较低。

03 食用添加了着色剂的食物有什么健康影响？

天然着色剂多以植物性着色剂为主，如天然 β -胡萝卜素着色剂是一种类胡萝卜素，广泛存在于各类植物中，在需要时能被人体转换成维生素 A。如红曲红色素是以大米、黄豆为主要原料，利用微生物发酵生成的天然食用色素，一般比较安全。

添加在食物中的着色剂只要符合食品安全国家标准规定，一般不会危害人体健康。但研究发现，长期大量摄入着色剂超标的食物，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻等，严重时可能会导致儿童多动症、影响智力发育等问题。

更多内容详见：[“彩色食品”你真正了解吗？](#)

文章来源：北京市场监管微信号

食品伙伴网讯 5月22日-5月28日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（5.15-5.21）
“养殖虾”冒充“野生虾” 网红直播间野生虾供应商被罚没超17万
家长反映学生午餐汉堡的肉饼“干巴巴” 各方回应
宴席误将醇基燃料当白酒致4人死亡，法院判决
知名超市回应五花肉“贴片”以次充好
叮咚买菜回应“撤出川渝两地”
微念声明打击假冒李子柒螺蛳粉
袁记云饺回应硼砂争议

“养殖虾”冒充“野生虾” 网红直播间野生虾供应商被罚没超17万

近日，“东方甄选”原野生虾供应商青岛浪海情经贸有限公司因违反**食品安全法**，被即墨区市场监督管理局罚款16.68万元、没收违法所得4100元，共计17.09万元。

经查，当事人经营涉案食品加工原料生产方式为“养殖”，但食品包装标识有“太平洋大虾 100%野生”等字样。

据悉，今年3月，“东方甄选养殖虾当野生虾卖”的话题登上热搜，有消费者投诉“东方甄选”将养殖虾当野生卖，引发网友关注。对此，“东方甄选”回应称系被供应商欺骗，该批养殖虾来自合作商浪海情公司，早前已将该品牌拉黑。

家长反映学生午餐汉堡的肉饼“干巴巴” 各方回应

5月23日，黑龙江双鸭山学生家长反映孩子从学校带回来的午餐汉堡的肉饼黑乎乎、干巴巴，吃起来像合成肉。据悉，该午餐由双鸭山恒康餐饮管理有限公司集贤县分公司提供，每份14元。

5月24日，涉事餐饮企业工作人员解释汉堡中肉为何看上去很硬，可能是晚上拿回家风干了，就有点硬，正常中午吃应该是软的，这是第一次做，如果出现不好的情况，肯定会改的。

双鸭山尖山区教体局相关负责人称已关注到此事并约谈餐饮企业整改，集贤县和双鸭山市场监督管理部门已经介入调查。

宴席误将醇基燃料当白酒致4人死亡，法院判决

近日，重庆市南川区人民法院判决了一起过失致人死亡案。

2020年12月，王某在村里办嫁女宴席，购买了2桶散装白酒放在家中，还买了2桶醇基液体燃料用于宴席烧灶炒菜用。张某宴席中负责帮忙倒酒，误将醇基燃料认成白酒。其间，张某及宾客品尝后感觉味道有异，但在场人均以为是酒壶问题，张某便停止了倒酒。早餐后，张某意识到酒可能倒错了，却未告知他人。之后张某仍用有醇基燃料的酒壶去灌白酒。事故致4人甲醇中毒死亡，数名宾客因中毒被送医。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（5.22-5.28）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，“东方甄选”原野生虾供应商青岛浪海情经贸有限公司因违反食品安全法，被即墨区市场监督管理局罚款 16.68 万元、没收违法所得 4100 元，共计 17.09 万元。

据悉，今年 3 月，“东方甄选养殖虾当野生虾卖”的话题登上热搜，有消费者投诉“东方甄选”将养殖虾当野生卖，引发网友关注。对此，“东方甄选”回应称系被供应商欺骗，该批养殖虾来自合作商浪海情公司，早前已将该产品拉黑。

违法事实

2023 年 3 月 14 日，青岛市即墨区市场监督管理局收到涉及青岛浪海情经贸有限公司的舆情信息后，对当事人经营场所进行现场检查，经当事人现场确认：涉案食品是当事人向“东方甄选”直播间供货。在当事人经营场所现场未发现涉案食品和涉案食品包装物，未采取行政强制措施。2023 年 3 月 15 日，即墨区市场监督管理局对当事人立案调查。

经查，2022 年 6 月 11 日至 6 月 15 日，当事人与“东方甄选”直播间合作对涉案食品进行销售，具体合作方式：“东方甄选”直播间根据当事人提供的直播手卡及涉案产品样品对涉案样品进行直播推荐，消费者通过该直播间内的涉案食品链接进行下单，当事人在直播平台后台收到消费者订单信息后，即在即墨区通济新区****号的院内将涉案产品打包发送给对应的消费者。

已查明，涉案食品包装标识有“产品名称：太平洋大虾，配料：南美白虾、饮用水、食用盐，净重：1500g，100%野生，生产日期：2022.06.02，保质期：24 个月”等字样，涉案食品原料为当事人于 2022 年 6 月 1 日从城阳区***水产商行购进的南美白虾，该原料包装标识“产品名称：冷冻南美白虾（带头带壳），配料：南美白虾、水、盐，原产国：厄瓜多尔，生产方式：养殖”等字样。

当事人经营的涉案食品加工原料的生产方式为“养殖”，但涉案食品包装标识了“100%野生”字样，故当事人经营的涉案食品标识“100%野生”字样属虚假标识。

行政处罚依据

《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第（二）项：“违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：（二）生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂；”之规定。

处罚结果

1. 没收违法所得人民币肆仟壹佰元整（¥4100）； 2. 对当事人处以涉案产品货值金额 6 倍罚款，计人民币拾陆万陆仟捌佰元整（¥166800）。

更多内容详见：[【案例】“养殖虾”冒充“野生虾”，网红直播间野生虾供应商被罚没超 17 万](#)

文章来源：食品伙伴网

我国对于餐饮行业从业人员佩戴口罩有明确的规定。餐饮从业人员佩戴口罩主要是为了防止疾病传播。在餐饮行业，员工与顾客的接触频繁，容易发生飞沫传播的情况。戴口罩可以有效地阻止飞沫传播，降低员工在工作中感染疾病的风险，同时也可以保护顾客的健康安全。

食品伙伴网整理餐饮经营者及从业人员的口罩管理要求，供大家参考。

一 国家层面

1.1 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）

专间和专用操作区内的从业人员操作时应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

1.2 《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）

进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

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

二 地方规定

2021 年 2 月，福建省发布《福建省餐饮服务从业人员佩戴口罩的规定》；2022 年 4 月，河南省公布《河南省餐饮服务从业人员佩戴口罩规定》；2022 年 5 月，河北省公布《河北省餐饮服务从业人员佩戴口罩规定》。这三个地方规定主要对从业员工种、口罩佩戴要求、经营主体的责任与义务、违规处罚等进行了具体要求，详细内容可见表 1。

表 1 三省餐饮从业人员佩戴口罩规定要求

类别	福建省	河南省	河北省
主体类别	福建省内的饭店、宾馆、有固定经营的小餐饮等餐饮服务经营者以及企事业单位食堂。	河南省内的酒店、饭店、餐馆、茶艺馆、咖啡厅、酒吧以及有固定餐饮摊点的餐饮服务经营者、单位食堂以及中央厨房和集体用餐配送单位。	河北省内的酒店、饭店、餐馆、茶艺馆、咖啡店、酒吧、校外托管机构（小饭桌）、餐饮摊点等餐饮服务经营者以及单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位等。
经营主体责任	应提供口罩，督促佩戴。	应免费提供符合要求的口罩，保证从业人员规范佩戴。	应加强人员佩戴口罩的管理，免费提供符合标准的口罩，监督佩戴口罩，并按照国家有关规定对废弃口罩进行收集处理；加强对从业人员佩戴口罩的宣传教育。
违规处罚	从从业人员未按规定佩戴口罩的，由县级以上人民政府市场监督管理部门应当责令改正；拒不改正的，可以当场作出处罚决定，对个人工商户处以五十元罚款，对其他餐饮经营主体处以二百元罚款。	对未尽到管理责任，累计处罚其从业人员三次以上的餐饮服务提供者，予以通报批评并处罚一千元以上一千元以下罚款。	未免费提供符合标准的口罩的，由县级以上人民政府市场监督管理部门责令改正，拒不改正的，予以通报批评并处罚一千元以上一千元以下罚款。
工种要求	从事加工制作、传菜等直接接触入口食品工作的人员。	从事加工、制作、传菜、配送、外卖等直接接触入口食品的人员。	从事加工、制作、传菜、销售等餐饮服务工作人员。
佩戴口罩要求	工作期间应规范佩戴口罩，佩戴口罩应当遮住口鼻；当口罩出现脏污、潮湿等情况时，应及时更换。	工作时应规范佩戴口罩，佩戴口罩应当遮住口鼻；当口罩出现脏污、潮湿等情况时，应及时更换。	在工作期间应当佩戴符合国家、行业等相关标准的口罩，佩戴口罩应当遮住口鼻并及时更换。
未佩戴口罩处罚	由县级以上人民政府市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，对个人处五十元以上一百元以下罚款。	由县级以上人民政府市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，对个人处五十元以上一百元以下罚款。	由县级以上人民政府市场监督管理部门责令改正，拒不改正的，处十元以上五十元以下罚款。
其他要求	在疫情期间，餐饮服务从业人员工作时应当按照疫情防控要求规范佩戴口罩。	在疫情期间，餐饮服务从业人员工作时应当按照疫情防控要求规范佩戴口罩。	疫情期间，餐饮服务从业人员在工作期间应当按照国家和本省疫情防控要求佩戴口罩，未佩戴口罩或者未规范佩戴口罩的，按照有关法律、法规予以处罚。

更多内容详见：[餐饮经营者及从业人员的口罩管理](#)

文章来源：食品伙伴网

案件详情

2020年12月，南川区某镇村民王某决定在村里举办嫁女宴席。12月3日上午，王某购买2桶散装白酒放在家中。同日下午，王某购买了2桶醇基液体燃料用于宴席烧灶炒菜用，其中1桶40斤规格的燃料被放置到家中另一位置，燃料包装为白色塑料桶，没有特别标识。张某是宴席中负责帮忙倒酒添酒的人员，王某告知张某白酒存放位置。12月5日早上，张某看到装有燃料的塑料桶后，误以为桶内装的是食用白酒。随后，便将误以为是酒的醇基燃料倒给宾客饮用。

期间，有宾客提出“酒”味道不对，张某品尝后也感觉味道有异，在场人均以为是使用的酒壶有问题，张某便停止了倒酒。早餐后，张某看到其他塑料桶后意识到酒可能倒错了，却未告知他人。当日中午，张某仍拿着混装有醇基燃料的酒壶去灌白酒，在中餐、晚餐时继续给宾客倒酒添酒。后，参加宴席饮酒的黄某、李某等4人相继死亡，数名宾客因中毒被送往医院住院治疗。经鉴定，4名被害人均系甲醇中毒死亡。抽样的醇基燃料经重庆市计量质量检测研究院检测，醇含量大于70%。

后，重庆市南川区人民检察院于2022年2月14日向南川法院提起公诉，指控被告人张某、王某犯过失致人死亡罪。

南川法院审理后认为

张某作为负责酒席的倒酒添加者，未经审慎辨识将醇基燃料误当作白酒提供给客人饮用，在意识到自己可能误将其他液体当作白酒提供给客人饮用后，既未告知宴请人，也未采取有效措施予以补救，在意识到酒可能倒错之后还继续倒酒给宾客食用，具有疏忽大意的过失和过于自信的过失。王某作为宴请人，具有保障食品安全之义务。醇基燃料属于易燃、有毒液体的危险化学品，王某违法购买后没有将燃料存放于一般人无法接触的地方进行妥善保管，亦没有按照相关规定对生物燃料桶粘贴醒目标签、标志，以致于宾客误食，发生四人死亡、多人中毒的严重后果；两人的行为与该后果的发生具有刑法上的因果关系，其行为均已构成过失致人死亡罪。综合本案事实情节，分别以张某、王某犯过失致人死亡罪，判处有期徒刑三年，缓刑四年。

法官提醒

随着全面建设社会主义现代化国家的有序推进，农村居民自办的群体性宴席也越来越多。如发生食物中毒或疑似食物中毒事件，应及时采取应急救治措施，保护现场。还应加强农村群众自办家宴中的食品安全教育，强化农村宴席举办者、承办者食品安全意识。民以食为天，食以安为先，农村集体聚餐关系千家万户，任何时候都不能松懈懈怠。

好不容易迎来了出行自由，大家终于可以放开手脚买买买了。然而市场监管部门也在抽查中发现，多批次定量包装商品存在净含量标注不合格的问题。

什么是净含量？

所谓“净含量”，就是除去包装容器和其他包装材料后内装商品的量。那么有些商品包装袋里面还附送了赠品，到底该怎么算呢？

依据《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF 1070-2005），不论商品的包装材料，任何与该商品包装在一起的其他材料，均不得计为净含量。如方便面中的调料包、叉子等不计为净含量。

净含量应该如何标注？

依据标准，净含量标注由“净含量”（中文）、数字和法定计量单位（或者用中文标识的计数单位）三部分组成。

以长度、面积、计数单位标注净含量的定量包装商品，可以免于标注“净含量”三个中文字，只标注数字和法定计量单位（或者用中文表示的计数单位）。例如：50 米；10 平方米或 100 个。

同一包装商品内含有多个同种定量包装商品的，应当标注单件定量包装商品的净含量和总件数，或者标注总净含量。

多个不同种定量包装商品的，应当标注各种不同种定量包装商品的单件净含量和各种不同种定量包装商品的件数，或者分别标注各种不同定量包装商品的总净含量。

净含量不合格的常见问题有哪些？

1 标签标识问题

- ①标注位置不明显：净含量未与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示
- ②标注字符高度不够：小于规定的最小字符高度
- ③标准内容不清晰：临时直接在包装袋上打印净含量，被擦拭不清晰
- ④未使用正确的法定计量单位：如“净含量：1kg”标注为“净含量：1000g”

更多内容详见：[买个放心卖个明白，净含量到底谁说了算？](#)

刘智代表：

您在市第十八届人大一次会议上提出《关于让“网红食品”成为“放心食品”的建议》（第 0550 号），市政府交由我委办理，经研究，答复如下：

一、督促平台落实主体责任

一是督促电子商务平台落实资质核验、登记等义务，不断完善平台规则。指导平台经营者进一步加强对平台内经营者身份信息的管理、公示，提醒平台内经营者依法办理市场主体登记，全面落实不需要登记的经营者自我声明公示。

二是进一步加强平台经营者经营信息公示的监督管理，强化电子商务经营活动亮照、亮证、亮标监管，依法严厉打击未经信息公示开展经营活动及网络交易平台未区分标记已办理市场主体登记和未办理市场主体登记等违法违规行为。

二、督促入网经营者落实主体责任

组织各区市场监管局，结合日常检查，督促入网经营者在网上销售食品时，做到在网上刊载的食品名称、成分或者配料表、产地、保质期、贮存条件，生产者名称、地址等信息与食品标签或者标识一致；对在贮存、运输、食用等方面有特殊要求的食品，在网上刊载的食品信息中予以说明和提示。

三、加大广告监管力度

去年以来，广告监管工作严格落实习近平总书记“广告宣传也要讲导向”重要指示精神，统筹疫情防控和经济社会发展，坚持线上线下一体化监管，持续深入推进重点领域广告监管执法工作，严厉查处危害人民群众人身安全、身体健康的食品、保健食品等虚假违法广告，不断加强对网络广告及网络直播营销的监测和监管，进一步延伸监管触角，强化执法力度。

四、大力整治“三假”直播

组织市场监管部门依法查处流量造假、数据注水、刷单炒信等人气造假行为，全面整治刷量、刷好评链条上的快递服务经营者、网站、中间商、平台内经营者。打击“先涨价再优惠”、虚假打折、“史上最低价”“全网最低价”无依据等不正当价格行为。打击带货商品与实际货品“货不对板”、销售侵权假冒伪劣商品、使用假冒的检验检测报告、保健食品宣称“包治百病”等违法行为。进一步营造网络直播公平竞争环境，维护商家和消费者合法权益。

五、下一步工作

市场监管部门将进一步加强对“网红食品”的检查力度。利用“互联网+市场监管”新的执法模式，对涉及“网红食品”的微信公众号、视频号、抖音账号、快手账号、大众点评账号等新媒体账号进行搜索，对网络平台发布违法广告的违法行为进行立案调查。严肃查处“网红食品”广告中含有“最新科学”、“最新技术”、“最先进加工工艺”等绝对化的用语的违法行为；严肃查处“网红食品”广告出现与药品相混淆的用语，直接或者间接地宣传治疗作用的违法行为；严肃查处保健食品广告含有表示功效、安全性的断言或者保证、涉及疾病预防、治疗功能、与药品、其他保健食品进行比较等违法行为。

文章来源：天津市市场监督管理委员会

重庆涪陵警方破获一起部督特大假冒知名榨菜品牌商标案，涉案金额 4200 万元

近日，重庆涪陵警方破获一起部督特大假冒知名榨菜品牌商标案，抓获犯罪嫌疑人 27 人，捣毁生产“黑工厂”3 处、仓储“黑窝点”10 个，查扣假冒某知名品牌榨菜 13 万余包，涉案金额高达 4200 余万元，有力保护了企业和消费者合法权益。

2022 年 10 月，重庆市涪陵区公安局接某知名榨菜品牌公司报案，称山东聊城一市民反映其在某早餐店食用的榨菜有问题，后经公司质量工程师鉴定后确认其系假冒伪劣产品，请公安机关予以查处。

接报后，涪陵警方高度重视，迅速组建由食药环侦支队牵头的专案组，统筹多警种合成作战，并协调市场监管部门同步开展调查。专案组从山东聊城早餐店线索入手，循线追踪，层层深挖，在对食品原辅材料供销平台、运输渠道、内外包装、商标制版印刷、收支网络进行全面梳理后，确认安徽籍人员汤某关联此案。

撕开该案的关键口子后，专案组运用大数据深度研判，纵深拓展，同时派出警力奔赴江苏、安徽、浙江、广东、山东多地实地摸排，逐步锁定骨干成员身份，至此，一个在狱中结识并在出狱后伙同生产、销售假冒知名品牌榨菜的“狱友”团伙浮出水面。

“该团伙多名人员有前科，反侦查能力极强，作案手段也比较隐蔽，靠普通的侦查手段和方法很难攻破。”专案组负责人谈到。为避免打草惊蛇，民警并没有贸然行动，而是创新战法思路，同步推进网上网下一体侦办……同时，品牌方工作人员随案鉴定，全力协助。

在历经 120 天连续奋战后，专案组彻底查清该团伙的组织架构和网络链条。由于该案涉及范围广、涉案金额大，被公安部列为挂牌督办案件。

2023 年 2 月底，在公安部统筹部署下，重庆市公安局打假总队靠前指导，涪陵警方组织 70 余名精干警力分赴五省集中收网，在各地公安机关的大力协助下，成功抓获犯罪嫌疑人 27 人，查获榨菜生产流水线设备 1 套、各类机器设备 10 台，捣毁生产“黑工厂”3 处、仓储“黑窝点”10 个，查扣假冒品牌榨菜成品 5.89 万包、半成品 7.14 万包，以及大量造假原材料，涉案金额高达 4200 余万元。

经查，2022 年 8 月以来，该团伙在安徽砀山一农村偏僻位置开设黑加工厂，从外地进购半成品榨菜，并购买仿造某知名品牌商标的外包装，进行统一分装后，通过网络渠道售卖牟利。该团伙呈“公司化”特征，实行产、储、售独立运作以逃避打击，共有财务、工人、销售在内 27 名职员，分散藏匿于安徽、江苏等多个窝点。

涪陵榨菜是中国国家地理标志产品，与法国酸黄瓜、德国甜酸甘蓝并称世界三大名腌菜，也是中国对外出口的三大名菜之一，其传统制作工艺被列入第二批国家级非物质文化遗产名录，深受人们喜爱。假冒品牌榨菜不仅严重影响品牌形象和价值，还存在食品安全隐患。涪陵警方此次重拳出击，从源头深挖起底，坚持全链条打击，同时联合检察机关强化协作，严厉打击了侵犯知识产权犯罪，有力维护了企业的品牌声誉，守住了老百姓舌尖上的安全。

“侦查中，我们还掌握了该团伙生产、销售假冒品牌鸡精、酵母等食品的违法行为。”专案组负责人谈到，“下一步，警方将继续保持工作力度，深挖彻查，坚决保障群众食品安全及企业合法权益。”

更多内容详见：[重庆涪陵警方破获一起部督特大假冒知名榨菜品牌商标案，涉案金额 4200 万元](#)

文章来源：涪陵公安微信号

国内预警

2023 年 4 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 4 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 4 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2023 年 4 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

国内预警

市场监管总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告〔2023 年 第 13 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、餐饮食品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、糖果制品、婴幼儿配方食品和食用油、油脂及其制品等 21 大类食品 413 批次样品，检出其中蜂产品、罐头、蔬菜制品、水产制品、调味品和食用油、油脂及其制品等 6 大类食品 8 批次样品不合格。发现的主要问题是，有机污染物、微生物污染、重金属污染、食品添加剂超范围超限量使用、质量指标与标签标示值不符等。产品抽检结果可查询 <https://spc.jsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，内蒙古、浙江、安徽、山东、四川、甘肃、新疆等省级市场监管部门已组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制产品风险；对违法违规行为，依法从严处理。有关省级市场监管部门要督促及时公开所采取的风险防控措施和核查处置情况，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、有机污染物问题

内蒙古自治区包头市土默特右旗美岱蒙大超市何家圪台店销售的、标称内蒙古麻香商贸有限公司生产的小榨胡麻油，其中苯并[a]芘检测值不符合食品安全国家标准规定。

二、微生物污染问题

（一）甘肃省兰州市皋兰石洞巨澜粮店销售的、标称甘肃省兰州新国华调味食品有限公司生产的酿造食醋（甜醋），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（二）甘肃省天水市武山县建国超市洛门店销售的、标称甘肃省天水市武山县四门慈云醋业有限公司生产的四门香醋，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（三）新疆维吾尔自治区伊犁哈萨克自治州霍城县如意商店销售的、标称新疆维吾尔自治区伊犁花冠食品加工有限公司生产的萨匹哒侏衣草蜂蜜，其中嗜渗酵母计数不符合食品安全国家标准规定。

三、重金属污染问题

山东省烟台市栖霞市桃村镇洺凡调味店销售的、标称山东福阳食品有限公司委托山东省威海市荣成宏佳水产有限公司生产的干裙带菜，其中铅（以 Pb 计）检测值不符合食品安全国家标准规定。山东省威海市荣成宏佳水产有限公司对检验结果提出异议，并申请复检；经复检后，维持初检结论。

更多内容详见：[市场监管总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告（2023 年 第 13 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于加强 2023 年高考中考期间校园食品安全监管工作的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

2023 年高考、中考将至。为统筹做好高考、中考期间校园食品安全监管工作，积极防范化解校园食品安全风险，保障广大考生餐食安全，现就有关事项通知如下：

一、各地市场监管部门要压紧压实属地管理责任和学校、校外供餐单位、校园周边食品经营者等经营主体责任，联合教育部门进一步落实食品安全校长负责制，督促学校和校外供餐单位严格执行《餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）要求，切实落实“日管控、周排查、月调度”工作机制，规范原料进货查验、餐食加工制作、餐具清洗消毒、餐食分餐配送、食品留样等行为，需要熟制的食品必须烧熟煮透，餐具必须彻底清洗消毒，食品原料、半成品和成品及盛放、接触、加工制作上述食品的容器、工具、用具必须有明显的区分标识并分开存放、使用，避免交叉污染。

二、各地市场监管部门要结合属地校园食品安全实际，坚持问题导向，加大对学校食堂、校外供餐单位、校园周边食品经营者等重点单位，肉制品、乳制品、水产品、蔬菜水果等重点品种，食品原材料进货查验、索证索票、加工制作过程、餐饮具清洗消毒、分餐配送、食品留样等重点环节的隐患排查力度，强化日常监管和巡查，及时督促相关单位整改存在的食品安全问题，该整改的必须在高考、中考前整改到位，该停止经营的必须在高考、中考前停止经营，对存在食品安全违法行为的食品经营者必须从快从严查处。

三、各地市场监管部门要结合属地 2023 年度食品安全抽检计划安排，开展校园食品安全监督抽检，依法核查处置抽检不合格食品，及时公布抽检结果。应当在高考、中考前加强校园食品安全消费提示和制止餐饮浪费宣传，普及食品选购、餐食选择等食品安全知识，引导学生和家长科学饮食消费，提倡分餐或使用公勺公筷，优先选择烧熟煮透的食品和减盐、减油、减糖的健康餐食，不购买“三无”食品。

四、各地市场监管部门要严格落实高考、中考期间值班值守和重大事项报告制度，明确分工，责任到人，细化流程，提高对校园疑似食源性疾病事件的快速反应能力，有效防范和迅速妥善处置高考、中考期间食品安全突发事件。

五、各地市场监管部门要加强与教育、卫生健康、公安、宣传等部门以及包保干部的协调联动，加强信息共享，形成保障高考、中考期间校园食品安全工作合力，推动实现企业主体、行业主管、部门监管和属地管理等各方责任贯通协同，进一步提升风险防控能力，精准防范风险、消除隐患。畅通“12315”等投诉渠道，接到有关校园食品安全的投诉举报后，迅速妥善处置。

市场监管总局办公厅

2023 年 5 月 19 日

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《婴幼儿配方乳粉生产许可现场核查评分记录表》的公告 (2023 年第 18 号)

依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》等法律法规、规章以及《食品生产许可审查通则（2022 版）》《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》，市场监管总局制定了《婴幼儿配方乳粉生产许可现场核查评分记录表》，现予公告，自发布之日起施行。

市场监管总局

2023 年 5 月 21 日

附件下载



[婴幼儿配方乳粉生产许可现场核查评分记录表.pdf](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

目前越南荔枝已经陆续开始进入收获季节，已有约 1000 吨新鲜荔枝通过老街省金城二号国际公路口岸向中国出口，平均每天有 20 多辆荔枝车通关。

金城二号国际公路口岸为荔枝优先开通了绿色通道，协助填写报关单，让荔枝能够当天通关，尽量避免损耗。老街省正在加大推进口岸数字化建设，缩短货物通关时间。

预计兴安省、北江省的荔枝也将很快相继进入成熟期。仅北江省新安县（Tan Yen）的荔枝产量就达到 1.7 万吨，其中约 8000 吨计划出口到中国、日本、美国和欧盟。

目前北江省已获得 178 个荔枝出口种植区代码，其中出口中国的种植区代码共有 110 个。北江省正建议新签 13 个获准向中国出口的荔枝种植专区代码，将获得代码面积提升至 1.6609 万公顷，供出口的产量约达 11 万吨。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局哈巴罗夫斯克边疆区官网 5 月 25 日消息:2023 年以来中国出口该地区的肉制品量超过 1500 吨, 2022 年同期出口量为 164 吨。

俄方表示, 中国出口的肉制品均顺利通过俄兽植局地方分局下属机构“参考中心”的抽检, 产品指标完全符合俄立法要求。

目前出口产品均发运至收货方待进一步销售。

巴拉圭国家动物卫生和质量服务局 (Senacsa) 已证实, 截至 5 月 21 日, 国内查科地区博克龙省 (Boquerón, Chaco) 的 3 个地点出现了禽流感疫情。

巴拉圭《最新时刻报》报道, 5 月 19 日, Senacsa 确认, 埃斯蒂加里维亚元帅镇 (Mariscal Estigarribia) 和纽兰移民留居地 (Colonia Neuland) 出现了高致病性禽流感病毒; 21 日, 费城镇 (Filadelfia) 也出现了禽流感, 共有 70 只禽类受影响, 其中 22 只死亡, 44 只状态良好, 4 只有感染症状。所有感染禽流感的禽类皆为饲养者家庭食用而饲养, 主要是鸡、鸭等。

最终, 为了杜绝疫情传播, 所有感染禽流感的禽类, 无论是否有感染症状, 都已被扑杀。

Senacsa 保证, 已经启动了相关协议, 以防止禽流感传播到其他地区。出现禽流感的地点位于西大西洋的鸟类迁徙路线上, 因此禽流感很可能是由迁徙的鸟类带入巴拉圭。Senacsa 强调, 尽管国内出现了禽流感疫情, 但未大规模传播, 巴拉圭的“无禽流感国家”地位并未动摇。

此外, Senacsa 的流行病学主任卡洛斯·拉米雷斯 (Carlos Ramírez) 指出, 禽流感在国内存在并不代表有传染给人类的风险。目前, 一旦被发现禽流感, 禽类就会被隔离, 不会进一步与人接触。同时, 食用家禽产品也是安全的, 因为禽流感病毒对温度高度敏感, 在大约 50° C 的温度下, 病毒会被灭活。也就是说, 在烹饪禽肉的时候, 病毒就会消失。

泛美卫生组织表示, 一般来说, 人类感染禽流感的情况偶有发生, 但即使发生, 也不容易在人与人之间传播。

来自 SeafoodMedia 5月15日消息，阿根廷国家农业食品卫生与质量服务局(SENASA)发布了第4370号通知，取消了第4366号通知里包含的对中国出口肉类和海产品的防控要求，这些要求主要针对疫情期间与预防该病有关的要求和规程，例如对处理和装载货物人员进行消毒和检测。

在这些要求中，有必要对相关人员进行定期测试，对设施的操作进行远程检查和审核，并要求在包装和贴标签时谨慎行事。

阿根廷海关证实，对出口到中国的货物不再要求提供消毒文件和对人员/包装/容器进行测试，因此，阿根廷国家卫生和安管理局着手及时颁布废除相关要求的通知。

与去年一季度相比，今年同期阿根廷海产品对中国的贸易量有所回升，中国对外国海产品的卫生管制有所放松。中国是阿根廷全虾的第二大出口目的地，阿根廷全虾对中国的出口量1488吨，同比增加628%，虾尾出口量也增加了269%，鱿鱼出口量增加42%。

长期干旱天气已席卷巴拿马全国各地，导致当地市场的牛肉供应量大幅减少，牛肉价格随之上涨，民众生活成本日益走高。

巴拿马《评论报》5月17日报道，在巴拿马首都的圣费利佩·内里市场（Mercado San Felipe Neri），许多商贩表示，各部位牛肉的供应量都有所减少。

该市场的一名商贩奥兰多·科拉莱斯（Orlando Corrales）称，他每周大约进货10头肉牛，但由于肉牛供应量减少，本周只收到了5头。他已经收到供应商的通知，如果干旱天气继续，牛肉价格将上涨，这最终将转嫁到消费者身上。

科拉莱斯表示，他们正在努力稳定牛肉价格，但某些摊位的牛肉价格已经出现轻微上涨，每磅涨幅在15至20美分之间，目前眼肉和臀肉价格为每磅3.5美元，牛排价格则为每磅6美元。

科拉莱斯还指出，受长期干旱天气影响，饲养牲畜所需的草料和水资源短缺，畜牧业者和农产品生产者正在经历艰难时期。因此，他呼吁政府宣布进入国家紧急状态，以帮助生产者走出困境。

“我们不希望看到市场上的肉类产品出现供不应求的局面，这将导致价格投机行为。”科拉莱斯强调。

此外，巴拿马全国消费者和用户联盟（Uncurepa）主席佩德罗·阿科斯塔（Pedro Acosta）表示，今年遭遇的严重干旱是导致牛肉价格上涨的关键因素，因此，他敦促政府采取必要措施，保障肉类产品供应稳定，避免出现市场供不应求或投机行为。

俄罗斯远东渔业出口额大幅增长，政府将上调海产品税率

据俄罗斯农业监管机构（Rosselkhozadzor）的统计，截至5月17日，俄远东地区海产品出口量达到561,300吨，同比增长22%。

其中，俄已向中国出口301,300吨海产品，去年同期出口量为132,200吨；向韩国出口243,570吨，向日本出口7,100吨，向泰国出口5,300吨。

俄罗斯狭鳕、真鳕和蟹类产品位列出口产值的前三位。按出口额计算，一季度出口额达到12亿美元，同比下降6%。与此同时，一季度俄罗斯进口价值5.85亿美元海产品，同比增长10%。

俄罗斯渔船东协会（ASRF）表示，俄政府即将修订适用于海产品的海关法规，部分产品税率面临上调。

目前，俄罗斯船只在国际水域的野生捕捞渔业免征关税和增值税，但接下来，如果新法案批准通过，俄企在国际海域的渔获物将要征收5%进口关税和10%增值税。

ASRF认为，税率修正案将导致俄国内海产品价格上涨，削弱产品竞争力。ASRF负责人Alexey Osintsev表示，根据国际协议，特别是《联合国海洋法公约》的规定，在国际水域捕捞的野生渔获物应免征关税和税款。

国际预警

注意！进口鲜蓝莓检出农药残留

食品伙伴网讯 2023年5月23日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，日本一批次鲜蓝莓检出农药残留。



通报显示，日本制造厂或出口商名为 TOYOMARUSYOUZI CO., LTD.，台湾地区进口商为永全水果有限公司。

据了解，该批次鲜蓝莓检出残留农药氟大灭 0.07 ppm。本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条有关「农药残留容许量标准」规定。

不合格产品共计 9.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

国际预警

我国出口发酵米粉被检出镉超标

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5月23日，欧盟通报我国出口发酵米粉不合格。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
2023-5-23	荷兰	发酵米粉	2023.3417	镉含量超标（0.33 mg/kg）、最大限量为0.15 mg/kg	产品不再投放市场/通知收件人	注意信息通报

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，注意产品中重金属的含量，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

国际预警

我国出口芦笋被检出农药残留超标

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5月24日，欧盟通报我国出口芦笋不合格。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
2023-5-24	西班牙	芦笋	2023.3460	扑草净（0.027 ± 0.01 mg/kg）；吡虫啉（0.029 ± 0.015 mg/kg）；异丙威（0.32 ± 0.16 mg/kg）	分销信息尚不可用/通知当局	注意信息通报

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，检查产品中农药的残留情况，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

欧盟通报我国出口混合生育酚和各种食品不合格

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5月25日，欧盟通报我国出口混合生育酚和各种食品不合格。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
2023-5-25	意大利	各种自然消费的食品	2023.3485	标签不符合标准；未经授权的添加剂	通知国未分销/重新派送	拒绝入境通报
2023-5-25	比利时	混合生育酚	2023.3497	玉米烯酮（3000 μ g/kg）	分销至其他成员国/通知发货人；通知收件人	警告通报

据通报，不合格混合生育酚销至了比利时、荷兰、波兰和西班牙。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，注意产品中霉菌毒素的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

2023年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月25日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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	担当检疫所	输入者	备考
1	5月8日	干燥香菇（切片）	FUZHOU JI AJIA FOOD S CO., LTD.		中国	检出 乙酰甲胺 磷 0.05 ppm	福岡	三福貿易 株式會 社	监控 检查
2	5月8日	加热后摄食冷冻食品 （冻结前未加热）：冷 冻西兰花（FROZEN BROCCOLI）	LAIYANG L ONGTAO FOOD STUFFS CO., LTD.		中国	大肠杆菌 阳性	小樽	エムアイ ティージ ヤパン 株式會 社	监控 检查
3	5月8日	冷冻红辣椒		CENTER E XPORT im port COM PANY LIM ITED	越南	检出 吡嗪 胺 0.02 ppm	神戸二課	アイ・エス ・シー工業 株式會 社	监控 检查
4	5月8日	冷冻养殖虾（FROZEN P VANNAMEI SHRIMPS）	BMR INDUS TRIES PRI VATE LIM ITED		印度	检出 呋喃唑 酮 0.003 ppm	名古屋	株式會 社 エピック ク・トレ ディング	命令 检查
5	5月8日	生鲜杏仁		CRIT D' OR, S.L.	西班牙	检出 黄曲霉毒 素 11 μg/kg （B1: 6.8 μg/ kg、G1: 3.8 μg /kg）	神戸	株式會 社 チョコ ヴィック ・ジャ パン	命令 检查
6	5月8日	生食冷冻水产品：冷冻 鲑鱼切片（FROZEN SALO MON RANDOM SLICE）	PAN FOOD CO., LTD.		泰国	大肠菌群 阳性	東京	株式會 社 アイ・ビ ー・シー	自主 检查
7	5月8日	加热后摄食冷冻食品 （冻结前未加热）：冷 冻虾制品（FROZEN P VANNAMEI SHRIMPS RAW IQF BACK CUT）	FORSTAR F ROZEN FOO DS PVT. L TD.		印度	检出 呋喃唑 酮 0.001 ppm	川崎	丸紅 株 株式會 社	命令 检查

更多内容详见：[2023年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月25日更新）](#)

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 21 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
2023-5-23	荷兰	发酵米粉	2023.3417	镉含量超标 (0.33 mg/kg)、最大限量为 0.15 mg/kg	产品不再投放市场/ 通知收件人	注意信息通报
2023-5-24	西班牙	芦笋	2023.3460	扑草净(0.027 ± 0.01 mg/kg)；吡虫啉(0.029 ± 0.015 mg/kg)；异丙威(0.32 ± 0.16 mg/kg)	分销信息尚不可用/ 通知当局	注意信息通报
2023-5-25	意大利	各种自然消费的食品	2023.3485	标签不符合标准；未经授权的添加剂	通知国未分销/重新派送	拒绝入境通报
2023-5-25	比利时	混合生育酚	2023.3497	玉米烯酮 (3000 μg/kg)	分销至其他成员国/ 通知发货人；通知收件人	警告通报

据通报，不合格混合生育酚销往了比利时、荷兰、波兰和西班牙。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，注意产品中重金属的含量，检查产品中农药的残留情况，注意产品中霉菌毒素的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

中国农业科学院茶叶研究所研制的两项 国家标准样品通过评审

5月13日，国家标准样品技术委员会在杭州召开国家标准样品评审会，中国农业科学院茶叶研究所牵头研制的“云南大叶种晒青茶感官分级标准样品”和参与研制的“龙井茶分级标准样品”通过专家评审。国家标准样品技术委员会秘书长徐大军主持会议。

评审会上，云南大叶种晒青茶、龙井茶两项国家标准样品项目负责人及相关成员现场汇报了实物标准样的研制情况。评审组专家对两项实物标准进行了技术审查和质询，并对实物样品进行了审评，一致认为研制的晒青茶六个等级实物标准样（特级、二级、四级、六级、八级、十级），龙井茶六个等级实物标准样（特级、一级、二级、三级、四级、五级）符合相应茶叶实物标准样要求，建议通过评审。

云南大叶种晒青茶感官分级标准样品、龙井茶分级标准样品分别以《GB/T 22211 地理标志产品 普洱茶》、《GB/T 18650 地理标志产品 龙井茶》为依据，采集了大益茶业、七子集团、下关沱茶、七彩云南等代表性企业不同等级晒青毛茶样品，杭州茶厂有限公司、杭州艺福堂茶业有限公司等企业不同等级龙井茶样品，通过小样拼配、大样复制完成了实物标准样的制作。

茶叶感官实物标准样的研制有助于茶叶质量的标准化管理和提升，质检中心将持续抓好茶叶感官标准化研究工作。

广东省市场监督管理局公示拟下达的省级标准化试点项目 食品领域有 28 项

食品伙伴网讯 5月20日，广东省市场监督管理局公示了拟下达省级标准化试点项目，共有78个项目。其中，食品领域有28个，包括I类22个，II类6个。

食品领域拟下达的省级标准化试点项目汇总表

序号	地市	项目名称	所属领域	承担单位	项目类别
3	省直	广东省糖业先进加工标准化试点	制造业	广东省科学院生物与医学工程研究所	II类
6	省直	广东省玉米种质资源保护及培育标准化试点	农业	广东省农业科学院作物研究所	II类
7	省直	广东省英红九号茶树生态栽培标准化试点	农业	广东省农业科学院茶叶研究所	II类
15	省直	广东省植保无人机水稻标准化作业与调度系统试点	服务业	广东天禾农资股份有限公司	II类
21	广州	广东省特色农产品（玫瑰柑）种植标准化试点	农业	广州市启迪农业科技有限公司	I类
34	汕头	广东省普薯种植标准化试点	农业	汕头市长和农业有限公司	I类
35	汕头	广东省潮阳丝苗米生产全产业链标准化试点	农业	汕头市潮阳区顺杰农机种养专业合作社	I类
44	韶关	广东省金喆园沙田柚农业科技种植与应用标准化试点	农业	韶关金喆园生态农业科技有限公司	I类
46	韶关	广东省香菇生产标准化试点	农业	韶关市星河生物科技有限公司	I类
47	河源	广东省种猪选育标准化试点	农业	河源兴泰农牧股份有限公司	I类
49	梅州	广东省“两无化”（无化学农药、无化学肥料）蔬菜种植标准化试点	农业	梅州市四季耕耘蔬果专业合作社	I类
50	梅州	广东省油茶三产融合标准化试点	农业	广东新大地生物科技股份有限公司	I类
51	惠州	广东省阳光玫瑰葡萄种植标准化试点	农业	惠州市神农兰香谷生态农业科技有限公司	I类
53	汕尾	广东省大蒜种植标准化试点	农业	陆丰市放心农业发展有限公司	I类
54	汕尾	广东省香芋南瓜种植标准化试点	农业	汕尾市艾益农科技有限公司	I类
60	江门	广东省陈皮产业融合发展标准化试点	农业	江门市新会区泓达堂陈皮茶业有限公司	II类

更多内容详见：[广东省市场监督管理局公示拟下达的省级标准化试点项目 食品领域有 28 项](#)

中国农业科学院食物营养与功能性食品 创新团队揭示龙眼多糖发挥肠黏膜屏障 保护作用的机制

肠黏膜屏障损伤是炎症性肠病（IBD）的重要病理特征，严重影响 IBD 患者的营养吸收与生命质量，开发具有保护肠黏膜屏障的功能产品，对于改善 IBD 患者生活质量具有重要意义。团队前期研究发现，龙眼多糖具有良好的保护肠黏膜屏障作用。本研究以阿拉伯半乳聚糖为主要结构的龙眼多糖为研究对象，探究其胃肠道消化吸收特征及结构变化，明确龙眼多糖改善肠黏膜损伤的作用机制。

研究表明，经体外模拟胃肠道消化后，龙眼多糖几乎不被胃肠道消化液消化，经模拟人体结肠菌群发酵 48h 后，56.2% 龙眼多糖被肠道菌群分解利用，肠道菌群代谢产物短链脂肪酸水平也显著增加。细胞实验表明，与未经处理的龙眼多糖相比，经肠道菌群发酵的龙眼多糖具有更好的促进肠黏膜屏障紧密连接蛋白表达作用。同时，灌胃龙眼多糖显著提高了肠黏膜屏障损伤小鼠的肠黏膜紧密连接蛋白表达水平，显著增加了结肠中 *Lactobacillus*、*Pediococcus* 与 *Bifidobacterium* 等益生菌相对丰度，显著促进了短链脂肪酸及其 GPR 受体表达水平增加。以上结果表明，龙眼多糖经肠道微生物特异性分解利用，促进短链脂肪酸产生，触发 GPR 受体信号通路，是其促进肠黏膜屏障修复的重要途径之一。

该研究成果发表于食品领域 JCR 1 区期刊 *Food Chemistry* (IF: 9.231)。加工所白亚娟副研究员为论文第一作者，王凤忠研究员和广东省农业科学院张名位研究员为共同通讯作者。该研究得到国家自然科学基金 (32001707, 32072178)、广州市基础与应用基础研究项目 (202002030315)、广东省特支计划 (2019BT02N112)、农业农村部热带果蔬遗传资源评价利用重点实验室 (部省共建) 开放课题 (HAAS2023PT0201)、中国农业科学院农产品加工研究所创新工程院所重点任务青年创新专项 (CAAS-ASTIP-Q2022-IFST-10) 的资助。

原文链接: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.136225>

食品科技

河南省 2023 年度省级科技研发计划联合基金项目受理情况公示 食品领域有 261 项

食品伙伴网讯 5月19日，河南省科学技术厅公示了2023年度省级科技研发计划联合基金项目受理情况，其中，食品领域有261项，包括应用攻关类项目234项，优势学科培育类项目27项。公示期为5个工作日，自2023年5月19日至5月25日。

食品领域 2023 年度省级科技研发计划联合基金（应用攻关类）项目受理清单

序号	项目名称	申请单位	申请人	主管部门
2	叶类蔬菜优质抗逆种质资源创新及新品种选育	郑州市蔬菜研究所	路翠玲	郑州市科学技术局
4	草莓种质资源收集及草莓抗病优质种质资源创制	郑州市农林科学研究所	王慧瑜	郑州市科学技术局
5	观赏桃核心种质构建与低需冷量新品种选育	郑州市农林科学研究所	焦雪辉	郑州市科学技术局
9	胡萝卜游离小孢子培养体系优化及双单倍体加倍体系建立	郑州市蔬菜研究所	方娜	郑州市科学技术局
10	基于深度神经网络模型的小麦并肩杂与不完善粒自动检测技术研究	郑州科技学院	齐仁龙	郑州市科学技术局
29	康养型生态农场规划设计在建设评价研究	安阳市农业科学院	郭智勇	安阳市科学技术局
30	耐荫大豆种质的筛选及差异形成机制研究	安阳市农业科学院	牛静	安阳市科学技术局
31	棉花 GhLCY ϵ -3 调控棉花抗旱性的机制研究及新种质创制	安阳工学院	崔宇鹏	安阳市科学技术局
32	基于 CRISPR-Cas9 全基因组筛选鉴定 H1N1 型猪流感病毒关键宿主因子的研究	安阳工学院	翁少亭	安阳市科学技术局
34	小麦优异种质创制和抗逆高产高效新品种选育	鹤壁市农业科学院（浚县农业科学研究所）	刘海霞	鹤壁市科学技术局
35	带状间作大豆品种的筛选及光合特性研究	新乡市农业科学院（新乡市农业科技创新中心）	陈曦	新乡市科学技术局
37	CRISPR 介导的基因编辑抗性淀粉甘薯新种质材料的创制	新乡市农业科学院（新乡市农业科技创新中心）	胡晓强	新乡市科学技术局
50	多功能肽肥的研发及其阻控小麦对重金属的吸收及应用示范	南阳农业职业学院	王铁军	南阳市科学技术局

更多内容详见：[河南省 2023 年度省级科技研发计划联合基金项目受理情况公示 食品领域有 261 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
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 19-21 日	西安	第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会、2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会
7月 19-21 日	合肥	2023 第十三届食品微生物检测与控制技术交流会
7月 6-7 日	青岛	第八期食品出口合规实操培训
7月 8-11 日	烟台	化妆品微生物检验实操培训班
7月 18-19 日	上海	合规·风险 食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训
7月 20-21 日	上海	2023 食品添加剂合规及风险管理交流会
7月 21-22 日	上海	2023 生物制品全生命周期质量管理峰会（上海）
8月 3-4 日	北京	2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会
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：

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 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 18-20 日	淄博	BBQE 2023 中国（淄博）烧烤产业博览会暨 618 食材采购节

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25-27日	苏州	第十二届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
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20-21日	上海	2023 中国营养及功能食品峰会
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	西安	2023 植物提取物-西部天然展
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18-20日	广州	第五届世界农业食品博览会暨中国食品电商节 -大湾区预制菜展
8月24-26日	太原	2023 山西餐饮食材博览会
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25-27日	广州	CCH2023 第12届国际餐饮连锁加盟展览会
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1-3日	广州	2023 国际水果展
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6-8日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
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15-17日	南昌	2023 中国（江西）餐饮食材博览会暨 2023 江西食品加工与包装机械展
9月21-23日	深圳	2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会
9月22-24日	天津	第25届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
9月26-28日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会

10月11-13日	南京	2023 中国(南京)国际环保产业博览会
10月14-16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
10月17-19日	上海	2023 第16届中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
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：

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[曲阜鲁豫食品添加剂有限公司——添加剂配料](#)

[江苏源之源生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——添加剂配料](#)

[荆门双雄生物有限公司——添加剂配料](#)

[杭州华端生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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>

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、感官、质量安全、检测、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】“首届高校食育人才培养研讨会”开始报名了

时间：2023.6.17 14:00-18:00

地点：山东·威海

主办单位：山东师范大学、食育网

主要议题：

- 1、开展食育相关工作经验分享
- 2、食育教学模式、课程与教材设置讨论
- 3、食育人才培养方向、就业方向探讨
- 4、高校开阵食育的优势和挑战

参会对象：相关专业院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/bP0lpJwK9LVSUhFezBhtQ>

联系人：

冯老师：18646662643（微信同号）

刘老师：18500193189（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】当食育遇上标准化——济南市历下区百合幼教集团食育教育的标准化应用

直播时间：2022年6月2日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1172&fuid=154861>

主讲人：王晓辰老师

老师介绍：

王晓辰，济南市历下区百合幼教集团后勤管理中心主任、食育学研共同体负责人。山东省“齐鲁幼师之星”、济南市素质大赛一等奖获得者、历下区教师职业道德建设先进个人、区优秀教育工作者、区级优质课获一等奖。

主要内容：

- 一、四时课程 实践内涵研究
- 二、依食而养 借时文化育人
- 三、以食育人 呈现育人硕果

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1321419-1-1.html>

【免费直播】聚焦益生菌产业趋势与功能|益生菌在线第二期

直播时间：2023年6月6日 14:00-16:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1117&fuid=154861>

演讲主题：

- 1) 益生菌“遇上”药食同源中药
- 2) 天然滋养，由内而外，优质益生菌呵护每位女性健康
- 3) IBme:长双歧杆菌 35624 针对肠易激综合症的解决方案

4) 后疫情时代中国益生菌市场趋势和营销洞察

报名联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zOmKGSpGODLfcJi2knqOCA>

【食品论坛·大讲堂】食品中沙门氏菌的检测

直播时间：2022年6月7日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1170&fuid=154861>

主讲人：滑红艳

老师介绍：

滑红艳，食品伙伴网检测服务事业部微生物检测平台运营、检测技术培训、策划、检测服务等工作。中级工程师，从事检测工作15年，先后从事基础理化、微生物领域的检测工作，主要负责食品、水产品等领域的微生物检测工作；后从事实验室管理工作，对于食品检测微生物检测技术有着丰富的实操经验。

主要内容：

一、简介

二、限量要求

三、检验标准讲解

四、检验过程中的常见问题

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1321250-1-1.html>

【免费直播】2023 益谷高峰论坛-聚焦农业中关村现代食品营养谷与检测科技

▲时间：2023年6月3日 9:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1169&fuid=154861>

【免费直播】2023 RCEP 区域食品产业(烟台)博览会

▲时间：2023年6月2日-6月5日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1154&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 领导嘉宾巡馆

2. 食品产业 RCEP 国际合作大会（现场直播）

3. 烟台市预制菜产业高质量发展恳谈会

4. 2023 烟台预制菜产业高质量发展大会（现场直播）

5. 烟台市预制菜产业协会成立大会

6. RCEP 之下全国食品产业协作发展大会

7. RCEP 食品安全与绿色发展大会（现场直播）

8. 海洋生物食品知识产权产业化恳谈会

9. 产品推介与采购对接会

10. 预制菜美食嘉年华

11. 山东省食品产业国际贸易摩擦专题辅导活动

12. 烟台预制菜产业 logo 和预制菜包装设计大赛

13. 烟台预制菜产业短视频创意大赛

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. 【99 元·VIP 免费】食品检测机构如何更好地开展抽检任务

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1457&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 抽检计划的认识
2. 抽检任务的开展
3. 问题收集与反馈

2. 【49.9元·VIP 免费】反食品浪费法核心要义及相关应用

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1412&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 背景
2. 要点
3. 责任
4. 处罚
3. 方法

3. 【49.9元·VIP 免费】食品生产许可之食品安全管理制度建立（婴幼儿配方乳粉适用）

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1442&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品生产许可管理办法相关要求
2. 食品安全制度的建立与管理
3. 婴配乳粉食品安全制度解读

4. 【399元·VIP 免费】企业落实食品安全主体责任管理实践

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1451&fuid=154861>

▲课程介绍：

1. “两个责任”相关要求
2. 企业落实食品安全主体责任监督管理规定解读
3. 企业落实食品安全主体责任监督管理规定实践
4. 食品生产经营企业落实主体责任自查表解读

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、2023 中国（烟台）预制菜产业高质量发展论坛

会议时间：6月2日 14:00-17:00

会议地点：烟台国际会议中心 四楼中华厅

会议日程：

烟台市预制菜产业协会揭牌仪式

预制菜国内外发展现状与创新方向

RCEP 下中国预制菜产业发展的机遇与挑战

预制菜火爆背后，如何开展资源高值化应用及特色产品的设计开发？

预制菜品牌营销及发力对策，企业该如何布局？/预制菜行业科技政策支持分析解读

报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/yPffFi7Z8iRGVHj-Mj8SnUQ>

2、2023 中国地方特色预制菜专题研讨会暨淮扬风味菜肴工业化发展论坛

会议时间：2023年6月17-18日

会议地点：江苏·扬州

参会对象：

预制菜生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；高校、科研院所专家；原辅料加工生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家。

报名联系人：于老师 18906382430（同微信）

活动详情：：<https://mp.weixin.qq.com/s/yoRPJoEnMfYyuCamSggv6Q>

3、【6.19 免费参会】2023 第五届大健康食品行业发展技术研讨会 | FIA 展同期

会议时间：2023 年 6 月 19 日（FIA 同期）10:00-16:00

会议地点：上海国家会展中心 夹层 M4-02 会议室

参会对象：

原料、辅料生产企业、功能食品加工企业技术研发部门负责人；行业协会（学会）负责人；相关科研院所；大专院校科研人员等。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/KBg2pQo2BVAhT01jhovT3g>

4、培训课程升级 | 2023 首期预制菜肴工业化加工技术研修班

时间：2023 年 6 月 26-30 日

地点：北京·中国农业科学院农产品加工研究所

培训对象：

肉制品、调理品等传统食品加工型企业，餐饮连锁企业，食材原料供应链，生鲜电商平台的高层管理、新产品开发、加工生产、品管品控等人员。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/03efKigqeCfZycYi8Wd89w>

5、“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”合并举办！

2023 年 7 月 19 日-21 日，“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”将在陕西西安合并举办！

本次两会合并举办，以“推进肉品科技中国式现代化”为主题，为进一步加强中国肉类产业与国际肉类食品同行间的相互交流、推动亚太地区肉类科技的进步和发展，提供良好的科研交流平台。热忱欢迎国内外肉品专家、学者和企业家相聚西安，共同探讨肉品行业发展大计，推进肉品行业的现代化、国际化。

▲第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

2017 年，首届肉类加工与新产品开发技术研讨会在青岛举办，现已成功举办六届，会议规模不断提高，会议内容每年进行创新设计，影响力也不断提高，始终本着“行业携手，创新发展”的会议主题，以“分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题”为目标，推动行业发展和进步。本次将举办“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”。

▲2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会

中国肉类科技大会由中国畜产品加工研究会主办，目前已成功举办十九届。大会涵盖肉类产业创新、科技进展以及成果转化等，在肉类行业中具有重要影响，并得到政府部门、科研院所以及肉类加工企业的广泛关注和支持。近年来会议规模逐步拓展至国际范围，本次将举办“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”。

▲大会详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/NppXYqT24UUBnYq26iKvEw>

▲会议时间：2023 年 7 月 19-21 日

▲会议地点：华清爱琴海国际酒店（陕西省西安市临潼区陕鼓大道 8 号）

▲费用：

普通代表 2200 元，7 月 1 日之前报名 1900 元

学生代表 1700 元，7 月 1 日之前报名 1500 元

▲联系人：董玲娟 13361383590（微信同）

6、火锅底料加工技术培训

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）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QBtHYkQ3n6Kzk4dAPggJFw>

食品感官测评类：

1、SEPA 专题培训-感官实验设计与数据分析（济南站）

培训时间：2023年6月6-7日

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

实验设计，科学合理开展感官实验；

数据分析，系统学习如何解读数据；

专家团队，感官实际应用与您为伴。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/C1vYKq0sOd-XumYiHTUdfw>

2、【高级班】SEPA 线下培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（上海站）

培训时间：2023年8月11-13日

培训地点：上海

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

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。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<http://train.foodmate.net/mobile/show?id=11550&salesmanid=16>

3、SEPA 2023 第四届感官评价实践应用研讨会（第一轮）

时间：2023年8月（具体时间等后续通知）

地点：上海（具体地点等后续通知）

会议亮点：

1. 感官实践一条龙：从原料到产品，从田园到餐桌，实现产品感官评价一条龙

2. 主分论坛结合：采取主分论坛结合的新颖形式，聚焦多个领域，深耕感官

3. 最佳实践分享：对标业界最佳实践，提升企业感官分析成熟度和个人职业发展

4. 优秀案例征集：公开征集并展示优秀的感官实践案例，资源共享

5. 个人专业社群：结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行

6. 16个学时积分：学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

报名联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/29pJKZ01stVJX4Y1Vj9AMA>

4、预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023年9月（具体时间后续通知）

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点:

国内专业的预制菜食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/81-yEhctLf4cHJ3XLI1S5Q>

质量安全与体系类:

1、2023 食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训

时间地点：7月18-19日 上海

主要内容:

[PART 1] 2023 食品标签合规管理与风险控制交流会

[PART 2] 特殊食品标签标识专项培训

标准收费 3200 元/人；两人及以上报名 3000 元/人。如不需要参加特殊食品标签标识专项培训，可减免 600 元/人。

费用包括：参会注册费、资料费、证书费、午餐费、税点等。住宿费、晚餐及交通费用自理。

了解详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=301>

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

2、食品添加剂合规及风险管理交流会

时间地点：2023年7月20-21日·上海

主要议题:

1. 我国食品添加剂相关标准法规体系及监管要求介绍
2. CAC、欧美及日韩食品添加剂的法规标准体系介绍及使用规范要求
3. 《食品添加剂使用标准》（GB 2760）解读及修订内容讲解
4. GB 14880 营养强化剂标准制修订重点内容变化和亮点
5. 食品安全监督抽检中关于食品添加剂不合格应用分析
6. 食品企业对食品添加剂合规管理的经验分享
7. 食品添加剂的风险点及其防控措施
8. 食品标签中食品添加剂（复配添加剂）的标示常见问题案例解析
9. 食品添加剂最新性能介绍
10. 大数据工具助力食品生产企业规避食品添加剂合规风险

收费标准：标准费用：2500 元/人；早报优惠：5月26日前报名，2200 元/人。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=295>

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

3、体系管理专员实操培训班

时间地点：6月15-16日 广州

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）；三人及以上报名享受团报优惠 2600 元/人；

详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/GD3P9PRfTVBycwWvC101HQ>

报名咨询: 杨老师 18153529013 (同微信)

4、食品出口合规实操培训

时间地点: 2023年7月6-7日 山东·青岛

课程特色

小班教学, 实用性强, 系统专业的教学课程

学习后可了解出口国法规框架, 掌握通用标准查询方法

知悉相关出口合规操作流程, 规避出口合规风险

培训内容

- 1) 食品出口欧盟的合规性分析
- 2) 食品出口美国的合规性分析
- 3) 食品出口日韩的合规性分析
- 4) 食品出口东南亚的合规性分析
- 5) 食品出口俄罗斯的合规性分析

培训费用:

标准收费: 标准收费 2500 元/人

费用包括: 培训注册费、资料费、证书费、税点等。餐费、住宿费、交通费自理。

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=299>

联系人: 杨老师 18153529013 (同微信)

5、食品标签审核员岗位技能等级证书培训

培训时间地点: 线上+线下结合

第 14 期 2023 年 06 月 15-17 日 长沙 (具体时间地点另行通知)

第 15 期 2023 年 07 月 06-08 日 郑州 (具体时间地点另行通知)

第 16 期 2023 年 08 月 03-05 日 杭州 (具体时间地点另行通知)

第 17 期 2023 年 08 月 24-26 日 南京 (具体时间地点另行通知)

第 18 期 2023 年 09 月 成都 (具体时间地点另行通知)

下半年排期烟台、成都、天津等地详询工作人员

主要内容:

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定, 针对不同级别食品标签审核员的技能概况、技能要求以及评价要求的需要, 系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排, 科学有效地提升食品标签审核技能。

A. 线上部分-视频教材 (理论知识为主、辅以标签审核实操作业)

B. 线下部分-现场授课 (注重案例解析及问题解决能力)

课程特色:

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排, 科学有效地提升食品标签审核技能。

小班授课, 手把手教学

颁发证书, 实力提升岗位技能

* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

联系人: 杨老师 18153529013 (同微信)

检测技术与实验室管理类:

1、【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 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 1-4 日	烟台
第 119 期 食品微生物检验实际操作培训班	7 月 22-25 日	新疆
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/yr5ndv96gRwHMiW00-5sFQ>

▲报名咨询: 苏老师 15066774273 (微信同号)

2、【实操培训】“微生物法检测维生素实操”培训计划

▲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 6 月 12 日-6 月 15 日 (哈尔滨·国家乳制品质量检验检测中心)

二期: 2023 年 7 月 03 日-7 月 06 日 (广州)

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/LpvzptZf2-UbEfkqNud4oA>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

3、【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 7月1-4日（共4天）

第三期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 8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/0eUtwN_Vtz1bXNtlu_FF5A

▲报名咨询：汤老师 15688563267

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

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

详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/mOrcq3gMa96WrIV6Sw0eCw>

▲报名咨询:汤老师 13361324959

6、2023(第十三届)食品微生物检测与控制技术交流会(FMTCT)

▲时间:7月19-21日(19日报到)

▲会议内容:

专题一:食品微生物检测领域发展趋势专题

专题二:食品微生物检测标准制修订专题

专题三:微生物检测新型技术应用专题

专题四:食品微生物实验室质量控制与管理专题

专题五:食品加工环节安全防范与控制专题

特别专题:微生物检测技术及质量控制专题

备注:安徽省各级疾控及医疗卫生系统参会代表参与本次会议可获得继续教育培训学分。

▲费用标准:

优惠费用:5月31日之前报名享受优惠价格1800元/人

标准费用:2000元/人;

团体费用:同一家单位3人及以上参会1600元/人;

费用包括:参会费,资料费,证书费,会议期间午餐等费用。住宿费、交通费自理。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bRSXKYIZZkluKA1PEllxrg>

▲报名咨询:王敬卫 18953594381(微信同号)

7、2023中国食品安全检测技术交流会(CFTTC)

▲时间地点:8月10-11日(9日报到)·哈尔滨

▲会议内容:

(一)行业发展趋势

(二)标准解读及应用

(三)检测技术

（四）质量控制

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

标准费用：1200 元/人，限时优惠：07 月 07 日之前报名 1000 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 800 元/人，5 人及以上报名参会 700 元/人；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

会议详情：<http://conf.foodmate.net/1641/index.html>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-7704-15.html>

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

8、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲课程介绍：

1、理论学习

（1）. PCR 标准解读

（2）分子生物学 PCR 检测技术

（3）PCR 检测实验室管理

2、实际操作学习：

课程内容持续更新中

▲培训老师：出入境检验检疫局相关专家

▲时间地点：

第一期 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班 2023 年 7 月（每期 20 人，人满开班）

培训地点：山东·烟台市

▲费用标准：3800 元/人；

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/j38sCQj8IP030izvw4vM6A>

▲报名咨询：王老师 18953594381

9、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲课程介绍：

（一）、理论学习（1.5 天）

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

（二）实际操作（2.5 天）

依据食品检测实验室要求和最新食品安全国家标准，进行实际操作培训。

1. 主要针对以下两个标准进行实际操作：

2. 样品前处理实际操作：

3. 食品检测分析仪器使用操作：

培训时间和地点：2023 年 8 月 山东

费用标准

标准费用：3800 元/人；7 月 14 日之前报名 3600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 3500 元/人；

费用包括：培训费、资料费、证书费、上机操作实验所用分析标准品、样品前处理试剂耗材费用等。

餐费、住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/jzKrQypbHna9H4JHsys6ZQ>

▲报名咨询：于老师：18106384480

科普与食育：

1、期待已久！中国食育发展大会带您亲临实地参观！

参观详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/gP8LAMI9Ms8PnvIDWEw80g>

食育发展大会：

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，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、详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/DdRcXbnPZ7Vk8YbCEtRWqg>

8、联系人：

刘老师 15810315366（微信同号）

冯老师 18646662643（微信同号）

2、“首届高校食育人才培养研讨会”开始报名了

时间：2023.6.17 14:00-18:00

地点：山东·威海

主办单位：山东师范大学、食育网

主要议题：

1、开展食育相关工作经验分享

2、食育教学模式、课程与教材设置讨论

3、食育人才培养方向、就业方向探讨

4、高校开阵食育的优势和挑战

参会对象：相关专业院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等

详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/bP0lpJwK9LVSUhFezBhtQ>

联系人：

冯老师：18646662643（微信同号）

刘老师：18500193189（微信同号）

线上直播/培训/研讨会

【谈酒论道】第五期【酒类生产相关法规标准应用及酒类质量安全智慧管理系统应用解读】

直播时间：2023年5月29日，下午14:00-16:00

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1161&fuid=154861>

主办单位：食品伙伴网

支持单位：北京联食认证服务有限公司

培训对象：酒类生产企业食品安全管理员、食品安全管理总监、主要负责人；酒类企业管理人员及其他从业人员。

了解详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7zaj0Pi7Sfc95ggQQRtbMQ>

联系人：王老师：15110692985（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】进出口食品合规风险及应对措施

直播时间：2022年5月30日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1163&fuid=154861>

主讲人：赵老师

老师介绍：

赵硕，食品伙伴网质量安全管理事业部高级咨询顾问，对中国、美国、加拿大、欧盟、澳大利亚、新西兰、马来西亚和新加坡等国家和地区的食品监管和法规有较全面的见解。

主要内容：

本次课程将从准入合规、配料合规、指标合规、标签合规以及法规跟踪，五个方面为大家介绍进出口食品合规风险及应对措施，希望能为大家提供一些帮助。

一、准入合规风险及应对建议

二、配料合规风险及应对建议

三、指标合规风险及应对建议

四、标签合规风险及应对建议

五、法规跟踪风险及应对建议

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1320260-1-1.html>

【食学实用】第38期-餐（饮）具集中消毒卫生规范要点分享

▲时间：2023年5月30日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1166&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 范围

2. 术语和定义

3. 选址及厂区环境

4. 厂房和车间

5. 设施与设备

6. 卫生管理

7. 物料的要求

8. 餐具和饮具集中消毒过程的要求

9. 检验

10. 餐（饮）具的储存和运输

11. 餐（饮）具召回

12. 记录和文件管理

【食品论坛·大讲堂】当食育遇上标准化——济南市历下区百合幼教集团食育教育的标准化应用

直播时间：2022年6月2日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1172&fuid=154861>

主讲人：王晓辰老师

老师介绍：

王晓辰，济南市历下区百合幼教集团后勤管理中心主任、食育学研共同体负责人。山东省“齐鲁幼师之星”、济南市素质大赛一等奖获得者、历下区教师职业道德建设先进个人、区优秀教育工作者、区级优质课获一等奖。

主要内容：

一、四时课程 实践内涵研究

二、依食而养 借时文化育人

三、以食育人 呈现育人硕果

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1321419-1-1.html>

【免费直播】聚焦益生菌产业趋势与功能|益生菌在线第二期

直播时间：2023年6月6日 14:00-16:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1117&fuid=154861>

演讲主题：

1) 益生菌“遇上”药食同源中药

2) 天然滋养，由内而外，优质益生菌呵护每位女性健康

3) IBme:长双歧杆菌 35624 针对肠易激综合症的解决方案

4) 后疫情时代中国益生菌市场趋势和营销洞察

报名联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zOmKGSgGODLfCJi2knq0CA>

【食品论坛·大讲堂】食品中沙门氏菌的检测

直播时间：2022年6月7日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1170&fuid=154861>

主讲人：滑红艳

老师介绍：

滑红艳，食品伙伴网检测服务事业部微生物检测平台运营、检测技术培训、策划、检测服务等工作。中级工程师，从事检测工作15年，先后从事基础理化、微生物领域的检测工作，主要负责食品、水产品等领域的微生物检测工作；后从事实验室管理工作，对于食品检测微生物检测技术有着丰富的实操经验。

主要内容：

一、简介

二、限量要求

三、检验标准讲解

四、检验过程中的常见问题

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1321250-1-1.html>

【免费直播】2023 益谷高峰论坛-聚焦农业中关村现代食品营养谷与检测科技

▲时间：2023年6月3日 9:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1169&fuid=154861>

【免费直播】2023 RCEP 区域食品产业(烟台)博览会

▲时间：2023年6月2日-6月5日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1154&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 领导嘉宾巡馆

2. 食品产业 RCEP 国际合作大会（现场直播）

3. 烟台市预制菜产业高质量发展恳谈会
4. 2023 烟台预制菜产业高质量发展大会（现场直播）
5. 烟台市预制菜产业协会成立大会
6. RCEP 之下全国食品产业协作发展大会
7. RCEP 食品安全与绿色发展大会（现场直播）
8. 海洋生物食品知识产权产业化恳谈会
9. 产品推介与采购对接会
10. 预制菜美食嘉年华
11. 山东省食品产业国际贸易摩擦专题辅导活动
12. 烟台预制菜产业 logo 和预制菜包装设计大赛
13. 烟台预制菜产业短视频创意大赛

【食学实用】第 39 期-进口食品的采购与代理法律风险管理

▲时间：2023 年 6 月 8 日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1165&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 进口食品的安全标准和监管制度
2. 进口食品质检和检验的程序和要求
3. 进口合同的签订和履行
4. 进口食品采购与代理的策略与实践

【线上免费】粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2023 年 6 月 15 日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1159&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、粮油真菌毒素检测技术研究进展；
- 2、粮食重金属快速检测技术应用解析；
- 3、粮油产品中农药残留污染及检测技术研究；
- 4、粮油及制品中溶剂残留检测技术重点解析；
- 5、粮油及其制品中塑化剂检测技术应用；
- 6、食用油掺假技术研究应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1317239-1-1.html>

▲报名咨询：于老师：18106384480（微信同号）

【线上免费】2023 食品检测技术网络论坛

▲时间：2023 年 6 月 15-16 日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1151&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、新标准新技术专题
- 二、饮料检测技术专题
- 三、快检技术专题
- 四、动物源性食品检测技术专题

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：于老师：18106384480（微信同号）

【食学实用】第 41 期-电商平台质量管理团队及职责简介

▲时间：2023 年 6 月 16 日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1168&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台质量管理的重要性
2. 电商平台质量管理基本组织架构
3. 质量管理团队各岗位职责
4. 重点工作内容分享

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：张老师 13345162053（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：张老师 13345162053（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：张老师 13345162053（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：张老师 13345162053（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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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

▲详细介绍：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/a0AyEJQuin5Uwq02yKz98A>

▲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

▲详细介绍：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 www.foodmate.cn——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

最新招聘信息推荐

[广东吉祥佬食品科技有限公司](#)

[东莞市华井生物科技有限公司](#)

[广州沃邦生物科技有限公司](#)

[辽宁绿源肉业有限公司](#)

[青海雪峰牦牛乳业有限责任公司](#)

[重庆西轩食品有限公司](#)

[重庆市天润食品开发有限公司](#)

[山东中科国创食品科技有限公司](#)

[江苏普洛汀生物科技有限公司](#)

[南昌致膳居餐饮管理有限公司](#)

[上海欣元食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：广州泉润食品有限公司

广州泉润食品有限公司是我市专业化、规模化大豆食品生产、加工企业。公司生产基地位于广州市番禺区南村镇员岗村顺意坊公路南街 3 号之二。豆制品生产项目总投资约 200 万元人民币，厂房面积 1000 平方米，生产能力达日投豆量 5 吨，是广东省现有豆制品生产企业中生产规模最大、生产水平最高、技术水平最先进的企业。公司生产车间按出口食品加工企业标准设计，按广州市政府对豆制品企业“规模化、包装化、冷链化、标准化”的要求建设，并引进国内最先进的全自动化设备生产。目前，公司的主要产品有：水豆腐盒装系列、豆浆系列、豆腐花系列、豆干腐竹等传统豆制品系列，休闲豆制品系列。公司视食品质量与安全为“生命线”，严格按照 HACCP 和 ISO9000 质量管理体系进行管理，同时按国家相关标准建立了标准化的实验室，确保产品合格方可出厂。坚持把质量、信誉，服务摆在首要位置，确保市民吃上安全、卫生、放心的食品，让顾客满意是我们至上的追求。公司 3 月

即将迁往新厂房，将以更高的标准，提供更优质的产品。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-329686/>

质量经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16568.html>

岗位职责：

- 1、组织和参与公司质量管理和建设方面的工作；
- 2、负责公司质量管理体系内部审核工作；
- 3、编制公司质量管理体系文件；
- 4、根据公司的质量目标、质量方针，负责对产品生产各流程的质量的管理；
- 5、负责现场品控日常管理工作的；
- 6、监控日常质量体系记录的填写情况

任职要求：

- 1、大专以上学历，5-10年以上食品类品质管理工作经验
- 2、善于发现问题，勇于解决问题，有一定的协调能力
- 3、精通 ISO22000 质量和 HACCP 体系，熟悉运用质量管理工具及方法
- 4、有责任感，有原则性，有执行力，以及优秀的协调能力和解决问题能力

福利：

1. 保险情况： 广州社保
 2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）： 包吃包住
- 薪资情况：能力一般的 8-12K;能力优秀可面谈 14k-15k .

豆制品生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-2101.html>

本公司是一家专业生产非发酵豆制品的食品生产企业，生产包括豆乳饮料及其他豆制品，业务发展需要，诚聘生产经理

1. 贯彻执行总经理下达的各项任务，制订企业方针目标和企业发展规划，决定企业机构和人员配备，报总经理批准。
2. 负责审核企业年度、季度、月度生产计划，组织并指挥全体职工全面完成和超额完成各项指标
3. 主持召开生产办公等会议，协调各部门工作，协商解决生产经营中的重大问题
4. 负责食品安全和质量、产品安全生产、产品交付、设备维护、物资保管、环保卫生等制度的拟定、检查、监督、控制及执行。

工作地点： 广东省广州市南沙区东涌镇市南公路 360 号 103 室



个人求职客服：食品人才-小梅 [13356989576](tel:13356989576)

企业招聘客服：食品人才-徐经理 [13375354593](tel:13375354593)

客服电话：0535-6730782 邮箱：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)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：

【食品论坛·大讲堂】当食育遇上标准化

【食品论坛·大讲堂】食品中沙门氏菌的检测

【六月广州】第 13 期 体系管理专员实操培训班

“第七届肉研会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会”合并举办！

第八期食品出口合规实操培训-7 月青岛

《2023 第二届中国食育发展大会》邀请函

热门分享：

【2023 现场管理】生产车间现场中人、机的管理

【2023 现场管理】毛发管理

【2023 现场管理】献给食品电商品控伙伴们的工作回忆录

【2023 现场管理】我的管理之路

《香辛料的鉴别、食用与药用》高清 PDF！

过敏原的交叉污染，需注意这些！

代工厂品质保证协议和保密协议

水产品软罐头的常见质量问题与控制

市民称发现“苍蝇”索赔 1000 元，济南法院判了

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 21：质量管理被忽视了吗？

赤砂糖抽检不合格，能否按不符合食品安全标准处罚？

关于酱腌菜产品固形物标识问题

冷食类食品制售、生食类食品制售傻傻分不清

执行标准和出厂检验项目问题

产品执行标准的原料和标签上配料表所用原料不一致怎么处罚

冷藏披萨（半熟），办理生产许可的时候，可以申报糕点吗？

请问把营养成分罗列在商品名称中违规吗？

产品净含量标注

营养成分 NRV 计算

产品重量不足引发投诉，如何解

客户投诉红小豆煮后发苦

抽了真空后的生鲜蔬菜涨袋是什么原因

QS 标志早就取消了，还有地方强制要用，疑惑中

关于速冻水饺预蒸的问题

广东肠粉可以加色素吗！

糖果代工问题

猪肉瘦肉怎么煮出来白嫩？

关于烘干果干的加工，是用烘房好，还是连续式网带果蔬烘干机好？

什么淀粉可让炸物表皮坚硬
这个炒糖色在配料表中应如何标识
合成配料 vs 复配添加剂
食用玉米淀粉经过糊化之后能标示成羟丙基二淀粉磷酸酯吗
易腐烂变质的果蔬如何贮存
日期打印可以擦掉
用蒸馏法测蜜饯中二氧化硫含量时，吸收液不变紫红色为什么呢
净含量计算
关于化验员签字问题
空白总是有菌落生长
杀菌试验中和剂选择
关于葡萄糖滴定斐林试剂的问题讨论
微生物：PCA 搅拌煮沸时有泡沫正常吗？
水产行业体系
食品安全管理员
入坑食品研发快一年，各位大佬有什么可以指教的吗？
想听听大家对食品这一行的想法
如何调和我厂生产人员和客户驻厂人员的矛盾？
兼不完的职...
感觉食品抗通缩的能力强，裁员不多。阿里裁得厉害
食品专业的学生想问前辈们的一些事



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