

食品网刊

食品网刊 与您分享

26

总第960期

2023-07-11

食品行业一周舆情信息汇总（2023. 07. 03-07. 09）

阿斯巴甜的前世今生

编造“NFC果汁优于FC果汁”

拉踩竞争对手

这家公司被罚10万元

藏在“非油炸”薯片里的健康陷阱

2023年上半年市场监管总局公布54批次不合格食品，
同比减少30.77%

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

阿斯巴甜的前世今生
减肥巧克力非法添加？查！
近一年食品行业行政处罚案件分析
藏在“非油炸”薯片里的健康陷阱
2023年6月食品行业监管政策概述

揭秘剩菜盲盒的雷区：你绝对不能错过的警示
食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.03-07.09）
特殊膳食食品抽检报告：多款进口婴幼儿奶粉不合规
编造“NFC果汁优于FC果汁”拉踩竞争对手 这家公司被罚10万元
2023年上半年市场监管总局公布54批次不合格食品，同比减少30.77%

国内预警

中国食品工业协会关于《蓝莓果汁、浓缩汁及蓝莓汁饮料》团体标准立项计划征求意见的通知
海关总署公告2023年第79号（关于进口新西兰鲜食猕猴桃植物检疫要求的公告）

国家卫生健康委办公厅关于印发2023年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2023〕231号）
农业农村部畜牧兽医局关于《生猪屠宰质量管理规范（第三次征求意见稿）》公开征求意见的通知

国际食品

越南为向中国出口燕窝作出充分的准备
拉美国家食品安全监管体系之——秘鲁
俄罗斯对我国某食品公司产品实施强化实验室检测

全球油籽市场：美国农业部报告令大豆供需前景发生巨变
浅谈各个国家及组织食品添加剂二氧化钛在食品中的使用规定
俄专家：俄罗斯鱼类和海产品出口商需要为中国市场开发新商品

国际预警

我国出口陈皮在丹麦被召回
我国出口蜂王浆被检出兽药残留超标
赭曲霉毒素A超标 我国出口葡萄干被通报

2023年4月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况
2023年6月美国FDA自动扣留我国食品情况（6月汇总）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第27周）

食品科技

2023年度河北省科学技术奖受理项目公示 食品领域有72项
食品领域2023年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果公示

2023年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单公示 食品领域有这些
中国水产科学研究院东海所在西北太平洋日本鲭渔场预测方面取得新进展

食品伙伴网讯 6月29日，世界卫生组织下的癌症研究分支机构（IARC）公开一则关于阿斯巴甜的最新研究情况，IARC评估了阿斯巴甜的潜在致癌作用，且食品添加剂联合专家委员会（JECFA）也在同步进行阿斯巴甜的风险评估工作，两个机构的评估结果将于7月14日同步发布。据路透社援引知情人士消息称，阿斯巴甜将被宣布为可能的致癌物质。消息一经公开，就把阿斯巴甜推上了风口浪尖，引起相关协会和行业的广泛关注和讨论。

Update on IARC Monographs Meeting 134

IARC has assessed the potential carcinogenic effect of aspartame (hazard identification). Following this, the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) will update its risk assessment exercise on aspartame, including the reviewing of the acceptable daily intake and dietary exposure assessment for aspartame.

The result of the evaluations will be made available together, on 14 July 2023, and is confidential until the summary of the evaluations of IARC Monographs Volume 134 is published online, at 00:30 CEST, 14 July, by *The Lancet Oncology*, and simultaneous publication of the JECFA findings on the WHO website.

All IARC Monographs meeting participants, including Observers, have signed a confidentiality agreement, which notes that they have agreed not to share any information about the meeting or its results until the end of the embargo period.

一 阿斯巴甜是什么？

阿斯巴甜英文名称 Aspartame（APM），别名天门冬酰苯丙氨酸甲酯，外观为白色结晶性的粉末，具有较强的甜度。阿斯巴甜于1974年首次作为食品成分提交批准，并于1981年获得美国食品和药物管理局（FDA）的批准。

阿斯巴甜是一种人造非糖类甜味剂，通常用作食品和饮料中的糖替代品，80℃以上会被分解失去甜味，故不适合烹煮或烘焙，通常只在温、冷饮中使用。阿斯巴甜在人体胃肠道酶作用下可分解为天冬氨酸、苯丙氨酸二肽和甲醇，即使大量摄入阿斯巴甜（200毫克每千克体重），在血液内也不能检测到阿斯巴甜。

由于苯丙酮尿症遗传病患者患有苯丙氨酸代谢障碍，如果食用含有苯丙氨酸的食物，将会给该类病人健康带来较大隐患。根据《[食品添加剂使用标准](#)》（GB2760）的规定，阿斯巴甜应标示为“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

二 阿斯巴甜“致癌论”

此次已经不是阿斯巴甜第一次被质疑致癌了。2008年初，可口可乐在上海新推出一款无糖碳酸饮料“零度”（ZERO）。7月初，一篇以“可口可乐‘零度’（ZERO），建议大家尽量不要喝了！”为题的文章指出其含有的阿斯巴甜成分可能导致偏头痛甚至致癌的说法，此文网络上迅速传播。7月8日，可口可乐中国公司在其官方网站发表声明反驳说：“这种说法毫无根据，实际上，有200多项权威的科学研究证明阿斯巴甜的食用与癌病没有关联”。

阿斯巴甜的安全性一直在被研究，它是经过最严格测试的食品成分之一。食品添加剂联合专家委员会分别于1980年和1993年对其安全性进行了评估，制定其日容许摄入量为0~40 mg/kg。基于一直以来对其安全性问题的质疑，欧盟食品科学委员会于1984年、1988年和2002年分别对阿斯巴甜的安全性进行了评估，认可了在使用条件下的安全性以及食品添加剂联合专家委员会制定的日容许摄入量。

更多内容详见：[阿斯巴甜的前世今生](#)

文章来源：食品伙伴网

案情简介

2022年9月，嘉定区市场监管局接市民举报，查处了一起销售非法添加西布曲明减肥巧克力食品案。

举报人反映，一儿童误食家长购买的减肥巧克力发生呕吐状况。执法人员接举报线索后迅速行动，对当事人唐某销售减肥巧克力情况开展调查；并联合公安部门对其住所进行检查，发现减肥巧克力数袋。经司法鉴定科学研究院检验，该儿童尿液、血液和巧克力中均检出西布曲明成分。

法律分析

当事人唐某销售减肥巧克力含西布曲明，西布曲明已列入《保健食品中可能非法添加的物质名单（第一批）》，依据《最高人民法院最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》第九条，西布曲明应认定为有毒、有害的非食品原料。当事人唐某的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（一）项的规定，涉嫌构成《中华人民共和国刑法》第一百四十四条生产、销售有毒、有害食品罪。依据《行政执法机关移送涉嫌犯罪案件的规定》第三条、《市场监督管理行政处罚程序规定》第十七条第二款的规定，嘉定区市场监管局已将该案件移送嘉定公安部门处理。据悉，当事人已因涉嫌销售有毒、有害食品被公安部门依法采取刑事强制措施。

温馨提示

1. 消费者选购保健食品要通过正规渠道，购买的产品标签中必须要有“蓝帽子”标识和产品批准文号，具体批准信息可通过国家市场监督管理总局官方网站进行查询。
2. 谨慎选择广告中存在虚假宣传或夸大宣传功效的减肥产品，避免因盲目使用或服用不当而产生健康危害。
3. 在使用前注意仔细阅读产品说明书，尤其是食用方法、食用量及注意事项等。如使用后出现腹泻等症状，应立即停用，严重者还应及时就医。
4. 如对所购买的保健食品质量安全有质疑，或发现存在虚假宣传等违法行为，请及时向当地市场监管部门举报，也可拨打投诉举报电话 12315。

供稿：嘉定区市场监管局

食品安全是人民群众生命安全和健康的基础，也是社会稳定和经济发展的重要保障。对不合法的企业进行行政处罚是保障食品安全、维护消费者权益的重要手段。通过有效的行政处罚制度，可以促使食品企业合规经营，减少违法行为，确保人民群众的身体健

康，维护社会稳定发展。通过食品伙伴网自主研发的食品行政处罚案件查询分析系统对近一年的行政处罚案件进行统计分析，可以看到 2022 年 6 月 1 日至 2023 年 5 月 31 日，共有 5326 条行政处罚案件信息。接下来对行政处罚原因和风险较高的食品进行详细分析。

从风险因子分类来分析，产品超过保质期的案件数量最多，其次为资质证照不合格，多为无证生产经营；原辅料管理不合格，多为原辅料未履行进货查验；标签标识不合格，多为冒用商标或条形码。具体的违法因子分类见图 1。

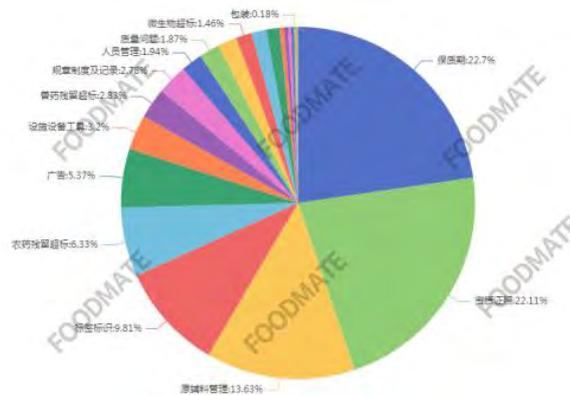


图 1 风险因子分类统计

从食品分类来分析，被处罚数量较多的食品类别为蔬菜及其制品，多为农药残留超标；肉及肉制品，多为熏煮香肠火腿制品超过保质期；酒类，多为啤酒超过保质期；调味品，多为产品超过保质期。具体食品分类见图 2。

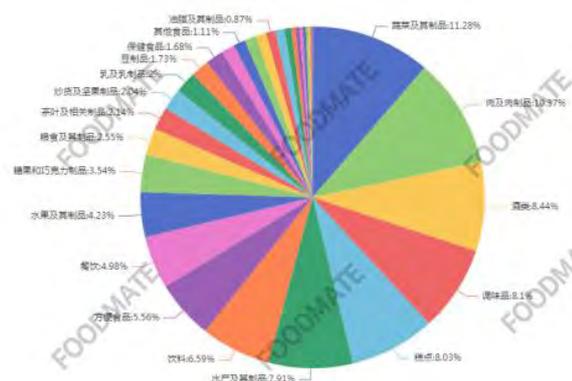


图 2 食品分类统计

从处罚种类来分析，主要的处罚种类为罚款、没收违法所得、没收物品、警告、责令整改。具体处罚种类所占比例见图 3。

更多内容详见：[近一年食品行业行政处罚案件分析](#)

文章来源：食品伙伴网

“咔嚓”一声，香气瞬间弥漫味蕾，快乐因子也随之被激活，嘴角情不自禁微微上扬……

这就是薯片的魅力，尽管因之高油、高盐、高热量而成为“垃圾食品”的代表，但它的美味却总让人无法抗拒。

精明的商家从中发现了商机，研发出所谓“兼顾美味与健康”的“非油炸”薯片。这种“非油炸”薯片真的比油炸薯片“更健康”吗？

非油炸薯片 vs 油炸薯片

为了让各位看官吃得放心，我们从近三年上海市市场监督管理局食品安全监督抽检报告中了解到，薯片的检验项目主要包括重金属（铅）、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、食品添加剂（苯甲酸、山梨酸、糖精钠）和微生物等。抽检结果显示，除酸价和过氧化值不合格各 1 项次外，其余项目抽检结果均符合国家标准，薯片的安全总体监测合格率为 99.86%。

“非油炸”薯片

会更好吃吗？

传统的油炸薯片通过油炸的方式去除薯片中的水分，使其变干、变脆，而“非油炸”薯片通常以“表面喷油+热风烘干”的方式使其变干、变脆，原理类似饼干，比起油炸，用量有所减少，但仍需用油。

你以为“非油炸”薯片都是土豆片做的？错了！



从薯片包装上的配料表可以发现，不同薯片的主要配料不同，除了马铃薯，还有马铃薯雪花粉、马铃薯粉等。以马铃薯为主要配料的薯片，也被称为“原切薯片”，由新鲜土豆直接切成薄片油炸而成；以马铃薯雪花粉或马铃薯粉为主要配料的薯片，并不需要用新鲜的土豆片，而是将马铃薯雪花粉或马铃薯粉混合淀粉后压制成薯片形状，再进行油炸或非油炸工艺制作而成，这样的薯片形状一致，便于包装。

有研究表明，原切薯片的口感更脆，风味更强烈，也更好吃。

更多内容详见：[藏在“非油炸”薯片里的健康陷阱](#)

食品伙伴网讯 2023年6月，国家市场监督管理总局、国家卫健委、国家食品安全风险评估中心等部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2023年6月食品行业监管政策概述
1、2023年度食品安全国家标准立项计划发布
2、《保健食品原料目录 营养补充剂（2023年版）》等四个保健食品目录发布
3、市场监管总局印发《市场监管行业标准管理办法》《市场监管行业标准制定管理实施细则》
4、10项食品补充检验方法和9项食品快速检测方法批准发布
5、1种新食品原料、3种食品添加剂新品种、4种食品相关产品新品种公开征求意见
6、市场监管总局发布实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告
7、《餐饮企业质量管理规范》等3项推荐性国家标准批准发布
8、市场监管总局发布《检验检测机构资质认定评审准则》
9、《盲盒经营行为规范指引（试行）》印发
10、两部门联合印发《关于发挥网络餐饮平台引领带动作用有效防范外卖食品浪费的指导意见》

1、2023年度食品安全国家标准立项计划发布

6月30日，国家卫生健康委办公厅发布关于印发2023年度食品安全国家标准立项计划的通知。

国家卫健委发布《2023年度食品安全国家标准立项计划》，今年拟制修订39项食品安全国家标准。包括食品添加剂标准12项，食品相关产品标准1项，污染物标准3项，理化检验方法与规程标准11项，微生物检验方法与规程标准5项，毒理学评价程序与方法标准1项，食品产品标准1项，特殊膳食食品标准2项，食品营养强化剂标准3项，具体如下：

食品添加剂的标准共有12项，包括制定《食品添加剂 L-苹果酸钠》《食品添加剂 三赞胶》《食品添加剂 香兰醇》，修订《食品添加剂 番茄红（GB 28316-2012）》《食品添加剂 辣椒红（GB 1886.34-2015）》《食品添加剂 果胶（GB 25533-2010）》《食品添加剂 维生素 B2（GB 14752-2010）》《食品添加剂 月桂酸（GB 1886.81-2015）》《食品添加剂标识通则（GB 29924-2013）》《食品添加剂 L-丙氨酸（GB 25543-2010）》《食品添加剂 赤藓糖醇（GB 26404-2011）》《食品添加剂 L-半胱氨酸盐酸盐（GB 1886.75-2016）》；

食品相关产品标准1项，修订《食品接触材料及制品用添加剂使用标准（GB 9685-2016）》；

污染物标准3项，修订《肉类干制品中重金属限量》《干制水产品中重金属限量》《液态特医食品中污染物、真菌毒素限量》；

理化检验方法与规程标准共有11项，包括制定《食品接触材料及制品 2-甲基-1,3-丁二烯的测定和迁移量的测定》《食品接触材料及制品 柠檬酸酯和癸二酸酯类化合物迁移量的测定》《食品接触材料及制品 双酚 A-二缩水甘油醚、双酚 F-二缩水甘油醚及其羟基和氯化衍生物迁移量的测定》《食品中 β -羟基- β -甲基丁酸钙的测定》《食品中二氢槲皮素的测定》《食品中吡咯并喹啉酮二钠盐的测定》《食品中 γ -氨基丁酸的测定》，修订《婴幼儿食品和乳品中反式脂肪酸的测定（GB 5413.36-2010）》《食品中氨基酸的测定（GB 5009.124-2016）》《食品中指示性多氯联苯含量的测定（GB 5009.190-2014）》《食品中全氟烷基化合物的测定（GB 5009.253-2016）》；

更多内容详见：[2023年6月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

最近，“剩菜盲盒”的风潮席卷北京、上海、杭州和成都等各大城市，商家以低于原价的盲盒形式售出临期食物或当天未销售完的库存，这种既省钱又环保的模式一经推出就受到了广泛追捧，但其暴露出来一些食品安全问题。今天食品伙伴网就带大家了解一下“剩菜盲盒”容易触碰的食品安全监管雷区。

01 “剩菜盲盒”的来源

“剩菜盲盒”的理念来源于2019年丹麦人开发的应用程序“Too Good to Go”，其旨在未来创造一个没有食物浪费的世界。其入驻APP的餐厅、面包店和咖啡馆等在这里以折扣价出售当天未销售完的食品。如今，在本地化平台的助推下，这一概念已进入人们的视野。在竞争日趋激烈的今天，省钱的经济松绑，开盲盒的精神松绑，节约环保的公德松绑，使得剩菜盲盒快速成为人们关注的焦点。但是，随着剩菜盲盒的兴起，我们也应该更加关注其背后是否存在食品安全问题，包括是否脱离监管和是否违反合规操作的“盲盒”。

02 “剩菜盲盒”容易踩到食品安全的哪些雷

随着“剩菜盲盒”模式迅速发酵，相关的食品安全问题也逐渐凸显，需要引起大家的重视。

1. 食品质量安全

剩菜可能存在保存时间较长、品质下降或变质的问题。如果未经妥善处理的剩菜被包含在盲盒中出售，消费者可能会食用到不新鲜或有害细菌生长的食物。

2. 标签标识不清晰、不全面

部分“剩菜盲盒”的标签标识不清晰或缺乏详细信息，这可能导致消费者无法了解食物的成分、添加剂、过期日期等重要信息，增加了潜在的食品安全风险。

3. 食品包装

“剩菜盲盒”与食品直接接触包装材料的材质可能不符合食品安全的需求。食品包装可能不具备足够的密封性和防污染能力，导致食物受到外部环境的污染。如果包装不合规或破损，微生物、化学物质或其他污染物可能迁移至食物中，引发食品安全问题。

4. 贮存条件不达标

“剩菜盲盒”贮存条件可能无法得到有效控制。合理的温度、湿度和时间是确保食物安全的重要因素。如果盲盒没有在适当的温度下储存或超过了安全保存期限，细菌生长和毒素产生的风险将增加。

更多内容详见：[揭秘剩菜盲盒的雷区：你绝对不能错过的警示](#)

食品伙伴网讯 2023年07月03日-07月09日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (7.3-7.9)
“知名超市泡面桶炒至1999元”引关注
日本进口蜜瓜138元一瓣？各方回应
“知名茶饮品牌一杯开水卖10元”引热议
官方通报三亚海鲜加工广场短斤缺两问题
12306回应盒饭出现双层价签
市监局回应商户分装矿泉水卖10元
知名餐厅用凸凹标识男女厕所引质疑

“知名超市泡面桶炒至1999元”引关注

近日，深圳山姆旗舰店推出的一桶巨型泡面，因泡面桶设计新颖迅速成为“网红产品”，遭到疯抢，价格一路飙升，引发网友关注。

据悉，6月29日，深圳山姆旗舰店开业，限量售卖一款名为“合味道泡面桶”，售价168元，每人限购2桶，引发疯抢。从平台看到，代购价格一路水涨船高。6月30日，代购价格大致在380到500元之间，到了7月2日，已有人标出1999元的高价，仍有消费者表示想要。

据了解，该巨型泡面桶为纸制，内部一共有三层，含24个小桶装泡面，共计7种风味，其中有两种口味在日本最为畅销。

7月4日，“深圳市场监管”公众号消息，针对前海山姆销售的“网红”泡面桶被炒至千元甚至更高的情况，深圳市市场监管局南山监管局介入调查。经查，山姆公司销售的泡面桶（世界合味道经典口味组合）由正规渠道采购，定价168元/桶，相对常规包装的单品单价和质量并无明显差异，该商品销售为前海山姆店开业活动之一，销售过程中未存在恶意加价行为。深圳市监局提醒市民理性消费，如在非正规渠道购买，食品安全和售后维权等问题将无法得到保障。

日本进口蜜瓜138元一瓣？各方回应

近日，日料店“一瓣蜜瓜138元”的相关话题引发热议，不少人认为这价格高得离谱。

据悉，7月2日，一名网友吐槽在深圳岚山庭日本料理店吃到了138元一瓣的蜜瓜，网友质疑价格太高。

对此，日料店工作人员回应称，店里的蜜瓜的确是138元一瓣，明码标价。工作人员表示，这是从日本进口的静冈蜜瓜，拿货就要四五百元一个。

而深圳海关表示，中国准予从日本进口的新鲜水果中，只有苹果和梨两种，没有蜜瓜或哈密瓜。此外，深圳市市场监督管理局工作人员表示，关于该事件正在调查中。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.03-07.09）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 依据《食品安全监督抽检实施细则》，特殊膳食食品主要包含四大类：特殊医学用途配方食品（特殊医学用途婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品）、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品（婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿罐装辅助食品）和营养补充品。特殊膳食食品涉及婴幼儿、患有特定疾病人群等重点敏感人群，在满足特殊群体生理和营养需求的同时，更关系到特殊群体的健康安全，因此安全保障要求也更为严格。食品伙伴网整理了国家及地方（省/自治区/直辖市/地级市）各级市场监管部门自2020年1月至2023年6月公布的关于特殊膳食食品的质量抽检情况，为企业在产品质量管理方面提供参考。

1. 特殊膳食食品总体抽检情况

抽检结果显示，监管部门抽检中发现不合格特殊膳食食品共计94批次，包括婴幼儿辅助食品74批次，婴幼儿配方食品14批次，营养补充品（硒蛋白片、特殊膳食复合营养餐和特膳复合营养包孕妇营养补充食品）5批次，特殊医学用途配方食品（非婴儿）1批次；涉及的不合格指标涉及6个，主要是质量指标、食品添加剂、标签和微生物等，其中质量指标不合格批次较多，占比达到70.34%，详见图1。

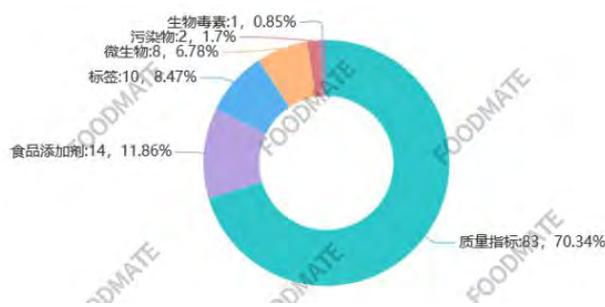


图1 特殊膳食食品不合格原因分类占比及数量

2. 特殊膳食食品细品类分析

婴幼儿辅助食品共抽检10818批次，不合格74批次，合格率为99.32%。主要不合格原因为维生素A不合格。标称由广东亨盛维嘉食品工业有限公司生产的婴幼儿有机米粉维生素A检出值为2.49 μgRE/100kJ，标准要求为14~43 μgRE/100kJ，该批次婴幼儿辅助食品的维生素A不达标严重。维生素A又名视黄醇，是人类必需的脂溶性维生素。维生素A缺乏可引起眼部症状，最主要的是夜盲症和干眼症；维生素A补充剂用量过大可引起中毒，中毒主要表现为嗜睡或过度兴奋、头痛、呕吐等高颅压症状。婴幼儿辅助食品中维生素A不达标原因，可能是生产企业所使用的原料质量不达标；也可能是受生产工艺条件的限制，在生产加工过程中产生损耗；还可能是企业对相关法规标准的理解不够透彻或者是企业未按标签明示值的要求进行添加。

婴幼儿配方食品共抽检21910批次，不合格14批次，合格率为99.94%。主要不合格原因为违规使用食品添加剂香兰素。香兰素是一种食用香料，由于香兰豆的香气有浓郁的牛奶香气，添加香兰素可以让奶粉闻起来更香，被指是为了抢夺孩子的“第一口奶”。对于0~6个月大的婴儿，如果适量饮用含有香兰素的奶粉，可能会导致头晕、头痛、恶心和呕吐。如果过量饮用含有香兰素的奶粉，甚至会对孩子的肾脏造成伤害。因此，此阶段不建议饮用含有香兰素的奶粉。国家也明令禁止在0至6个月婴幼儿配方食品中添加任何食用香料。抽检发现，多款进口1段奶粉中出现违规使用香兰素。

更多内容详见：[特殊膳食食品抽检报告：多款进口婴幼儿奶粉不合规](#)

文章来源：食品伙伴网

违法事实

当事人为向消费者传达“NFC 果汁优于 FC 果汁”的理念、进而推销其自有商品，通过**APP 展示含有“NFC 与 FC 果汁的区别”和“如何挑选一瓶 NFC 好果汁”两部分内容的商品信息。其中在当事人自行编写的生产工艺流程图中，隐去、修改、添加了部分信息，同时当事人使用自有商品的照片和虽经过虚化、但仍可辨认出的某公司生产的葡萄汁商品照片作为对比，并在其自有商品图片边上标记“√”，在某公司生产的葡萄汁商品图片旁标记“×”。当事人在并无科学依据证明 NFC 果汁优于 FC 果汁的情况下，编造并传播了误导性信息，损害了竞争对手商品声誉。

违法行为类型

当事人通过在“**APP”网络平台展示自有商品与竞争对手商品对比并对竞争对手商品给出无科学依据的不利评判的行为，违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》第十一条：“经营者不得编造、传播虚假信息或者误导性信息，损害竞争对手的商业信誉、商品声誉。”的规定，构成了编造、传播误导性信息，损害竞争对手商品声誉的不正当竞争行为。

处罚结果

罚款人民币壹拾万元整

上海市静安区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监静处（2023）*****号

当事人：上海**网络科技有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码（注册号）：*****

法定代表人：**

住所：中国（上海）自由贸易试验区*****室

经营范围：从事食品经营等业务

本局于 2023 年 02 月 01 日接举报称，当事人在“**APP”网络平台上销售“**NFC 多肉葡萄汁 1L”过程中存在不正当竞争行为。当事人的上述行为涉嫌违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》有关规定，本局依法对当事人予以立案调查。

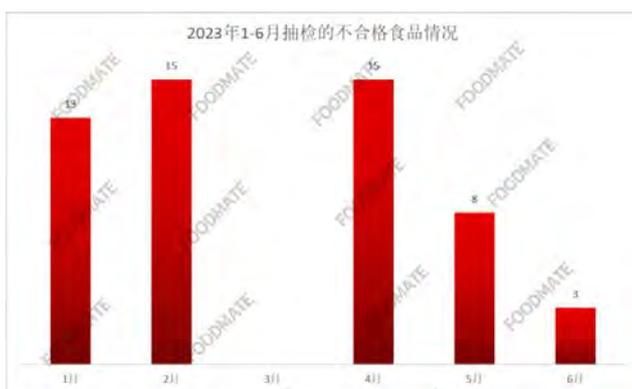
更多内容详见：[【案例】编造“NFC 果汁优于 FC 果汁”拉踩竞争对手 这家公司被罚 10 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

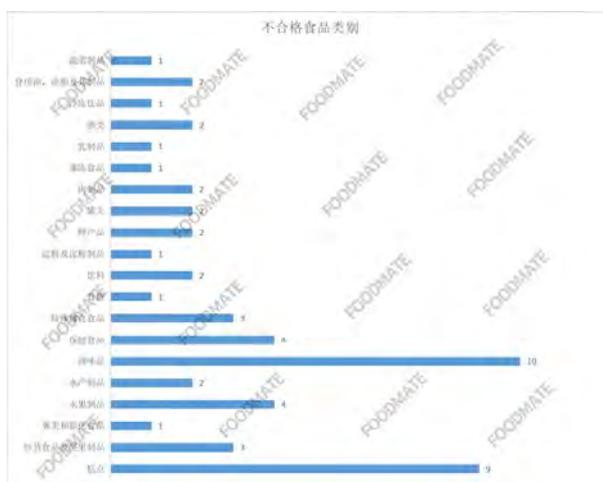
2023 年上半年市场监管总局公布 54 批次不合格食品，同比减少 30.77%

食品伙伴网讯 根据国家市场监督管理总局（下称“市场监管总局”）2023 年上半年发布的食品抽检不合格情况的通告，食品伙伴网统计发现，2023 年 1-6 月，市场监管总局发布了 5 期食品抽检不合格情况的通告（包括一期粽子的专项抽检），公布了 54 批次不合格食品，比 2022 年上半年的 78 批次减少了 30.77%。

按照发布日期来看，市场监管总局分别在 1 月、2 月、4 月、5 月、6 月各发布了一期不合格食品抽检通告，其中，2 月和 4 月不合格食品数量最多，各有 15 批次。3 月未发布不合格食品的抽检通告。



据统计，2023 年上半年市场监管总局抽检的不合格食品类别涉及糕点、炒货食品及坚果制品、薯类和膨化食品、水果制品、水产制品、调味品、保健食品、特殊膳食食品、食糖、饮料、淀粉及淀粉制品、蜂产品、罐头、肉制品、速冻食品、乳制品、酒类、冷冻饮品、食用油、油脂及其制品、蔬菜制品 20 大类。其中，调味品不合格数量最多，有 10 批次，其次为糕点，有 9 批次。



统计发现，2023 年上半年抽检的不合格食品存在的问题主要为微生物污染、重金属污染、食品添加剂超限量使用、质量指标不达标、质量指标与标签标示值不符。其中，质量指标不达标居首位，有 21 批次，占不合格总数的 39%；其次，食品添加剂超范围或超限量使用问题有 13 批次。

统计显示，质量指标不达标的项目主要涉及过氧化值、酸价、维生素 A、维生素 B₁₂、维生素 E、不挥发酸、氨基酸态氮、全氮、总酸、色值、总黄酮、蛋白质、免疫球蛋白等，不合格食品类别涉及炒货食品及坚果制品、薯类和膨化食品、特殊膳食食品、保健食品、调味品、食糖、速冻食品、冷冻饮品、糕点、乳制品等。

更多内容详见：[汇总 | 2023 年上半年市场监管总局公布 54 批次不合格食品，同比减少 30.77%](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

中国食品工业协会关于《蓝莓果汁、浓缩汁及蓝莓汁饮料》团体标准立项计划征求意见的通知

近期中国食品工业协会拟组织制定《蓝莓果汁、浓缩汁及蓝莓汁饮料》团体标准，现将立项说明如下：

目的、意义或必要性：

蓝莓的味道酸甜可口，含有丰富的营养成分、具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人体免疫功能。蓝莓作为一种具有较高经济价值和广阔开发前景的小浆果树种，在英国权威营养学家列出的全球 15 种健康食品中，居于首位，并在 2017 年国际粮农组织列为人类五大健康食品之一，被誉为“浆果之王”。蓝莓果实不仅颜色极具吸引力，而且风味独特，既可鲜食，又可加工成多种老少皆宜的食品，深受消费者喜爱。据分析，100 克蓝莓果肉中约含蛋白质 0.5 克、脂肪 0.1 克、碳水化合物 12.9 克、钙 8 毫克、铁 0.2 毫克、磷 9 毫克、钾 7.0 毫克、钠 1 毫克、锌 0.26 毫克、硒 0.1 毫克、维生素 A9 微克、维生素 C9 毫克、维生素 E1.7 毫克以及丰富的果胶物质、SOD、黄酮等。

经济价值：蓝莓果实是加工的上好原料，在美国，蓝莓常与其他果品加工成复合饮料，如蓝莓橘子汁、蓝莓葡萄汁、蓝莓苹果汁等。蓝莓可供鲜食或加工，但深度加工可以大大提高经济效益，这也是大多数小果类果树的独特优势。

蓝莓具有如此多的功效得到了消费者的青睐，具有很好的市场前景，不但符合了消费者对大健康需求，同时还带动我国五大产区农业发展，具有积极的社会意义。

目前蓝莓果汁主要执行 GB17325 《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB/T31121《果蔬汁类及其饮料》或者是有关企业自己拟定的企业标准，这类标准不能反映蓝莓果汁的特点和优势，因此建立蓝莓果汁的团体标准，对蓝莓果汁行业有着重要的指导作用和规范意义！

范围：本标准规定了蓝莓果汁的术语与定义、技术要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

主要技术内容：

感官：

项目	标准要求
色泽	具有本品应有的色泽
滋味和气味	无异味、酸甜适中，口味纯正。具有该品种应有的风味
组织形态	均匀，无明显分层和析水，无结晶
杂质	正常视力下无可见杂质，无霉变
沉淀	有少量果肉纤维沉淀属正常现象。

更多内容详见：[中国食品工业协会关于《蓝莓果汁、浓缩汁及蓝莓汁饮料》团体标准立项计划征求意见的通知](#)

文章来源：中国食品工业协会

国内预警

海关总署公告 2023 年第 79 号（关于进口新西兰鲜食猕猴桃植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与新西兰初级产业部关于新西兰鲜食猕猴桃输华植物检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的新西兰鲜食猕猴桃进口。

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与新西兰初级产业部关于新西兰鲜食猕猴桃输华植物检疫要求出口计划》。

二、允许进境商品名称

鲜食猕猴桃（以下简称“猕猴桃”），英文名：Kiwi fruits，包括中华猕猴桃（学名：Actinidia chinensis）、美味猕猴桃（学名：Actinidia deliciosa）及其杂交种（Actinidia deliciosa x A. chinensis）。

三、允许的产地

新西兰猕猴桃产区。

四、批准的果园和包装厂

输华果园、包装厂需在新西兰初级产业部（以下称“新方”）审核备案，并经中华人民共和国海关总署（以下称“中方”）批准注册。注册信息需包括名称、地址及注册号码，以便在输华货物不符合相关要求时准确溯源。每年出口季前，新方需向中方提供注册名单，经中方审核批准后，中方将在海关总署网站上公布。

五、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 云卷蛾属一种 *Cnephasia jactatana*
2. 斜纹卷蛾 *Ctenopseustis obliquana*
3. 苹淡褐卷蛾 *Epiphyas postvittana*

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 79 号（关于进口新西兰鲜食猕猴桃植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家卫生健康委办公厅关于印发 2023 年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2023〕231 号）

各有关单位：

为贯彻落实食品安全“最严谨的标准”要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，我委制定了《2023 年度食品安全国家标准立项计划》，现印发给你们，请认真组织落实，同时提出以下要求：

一、标准研制应当以保障人民健康为宗旨，以食品安全风险评估结果为依据，充分考虑我国经济发展水平和客观实际需要，参考相关国际标准和风险评估结果，深入调查研究，确保标准严谨，指标设置科学合理。

二、项目牵头单位负责组建标准起草协作组，提供项目所需人员、经费、科研等方面的资源和保障条件，确保各项目承担单位分工协作、密切配合、优势互补，并充分调动发挥监管部门、行业组织、企业、科研院所和专业机构等相关单位和领域专家的作用。

三、项目承担单位登录食品安全国家标准管理信息系统（<https://sppt.cfsa.net.cn>），填报并打印 2023 年食品安全国家标准制定、修订项目委托协议书或购买服务合同，由项目承担单位相关负责人签字并加盖单位公章，于 2023 年 6 月 30 日前报送食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室（以下简称秘书处办公室）。

四、项目承担单位应当制定工作计划、项目路线图和进度表，确保标准研制质量和工作进度，对所制定标准文本负全责，确保标准在起草、送审、修改、校对、印刷、解读各环节准确无误。项目完成后，应当按规定向秘书处办公室提交经费决算报告，经费决算报告由财务负责人和单位相关负责人签字并加盖公章。对未如期完成项目的将采取通报、追回经费、取消再次申请资格等方式予以处置。

附件： 2023 年度食品安全国家标准立项计划.doc

国家卫生健康委办公厅

2023 年 6 月 21 日

2023 年度食品安全国家标准立项计划

序号	项目名称	制定/修订	项目承担单位
食品添加剂标准 12 项			
1	食品添加剂 L-苹果酸钠	制定	山东省食品药品检验研究院、中国生物发酵产业协会、湖南省产商品质量检验研究院
2	食品添加剂 三赞胶	制定	天津科技大学、天津市食品安全检测技术研究院、天津海关动植物与食品检测中心、南开大学
3	食品添加剂 番茄红（GB 28316-2012）	修订	江西省疾病预防控制中心、江西省检验检测认证总院食品检验检测研究院

更多内容详见：[国家卫生健康委办公厅关于印发 2023 年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2023〕231 号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

国内预警

农业农村部畜牧兽医局关于《生猪屠宰质量管理规范（第三次征求意见稿）》公开征求意见的通知

为规范生猪屠宰行为，保障生猪产品质量安全，我局在前期公开征求意见的基础上，对《生猪屠宰质量管理规范（第二次征求意见稿）》进行了修改完善，现第三次向社会公开征求意见。请于2023年7月24日前将修改意见以书面或电子邮件形式反馈我局。

电子邮箱：tuguanchu@agri.gov.cn

通信地址：北京市朝阳区农展南里11号 农业农村部畜牧兽医局屠宰行业管理处 邮编：100125

附件：[📄 生猪屠宰质量管理规范（第三次征求意见稿）.doc](#)

农业农村部畜牧兽医局

2023年7月3日

第一章 总则

第一条【立法依据】

为规范生猪屠宰行为，保证生猪产品质量安全，根据《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国动物防疫法》《中华人民共和国畜牧法》《生猪屠宰管理条例》等法律法规，制定本规范。

【制定依据和原因】本规范制定主要依据《生猪屠宰管理条例》（以下简称《条例》）第十四条，生猪定点屠宰厂（场）屠宰生猪，应当遵守国家规定的生猪屠宰质量管理规范。同时，考虑到生猪屠宰企业还需承担农产品质量安全和动物防疫相关责任，因此在立法依据增加了《农产品质量安全法》《动物防疫法》。

第二条【适用范围】

本规范适用于按照《生猪屠宰管理条例》规定，依法取得生猪定点屠宰资格的生猪屠宰厂（场）。

【制定依据和原因】本规范适用范围与《条例》保持一致。《条例》中除了生猪定点屠宰厂（场），还规定了在边远和交通不便的农村地区，可以设置小型生猪屠宰场点。考虑到小型生猪屠宰场点屠宰规模普遍较小，仅限于向本地市场供应，质量安全风险较低，且管理办法由各省（区、市）自行制定，《生猪屠宰质量管理规范》（以下简称《规范》）作为《条例》的配套规章，管理范围也不应超出《条例》调整范围。因此，本规范中的生猪定点屠宰厂（场），指按照《条例》规定，取得生猪定点屠宰资格的生猪屠宰厂（场）。

第三条【基本原则】

生猪屠宰质量管理应当遵循预防为主、风险管理、全程控制的原则。

更多内容详见：[农业农村部畜牧兽医局关于《生猪屠宰质量管理规范（第三次征求意见稿）》公开征求意见的通知](#)

文章来源：农业农村部

越南农业与农村发展部代表透露，目前共 3000 个金丝燕养殖场的 35 家企业积极做好向中国出口燕窝产品的准备工作。

《越南农业与农村发展部与中国海关总署关于越南向中国出口燕窝产品的检验检疫和卫生条件议定书》于 2022 年 11 月 9 日生效，为越南燕窝产业发展，确保产品稳定产出注入重要动力，并带来高经济效益，为各地方劳动者提供就业机会。

越南农业与农村发展部兽医局与中国海关总署就出口检疫证书格式和内容达成一致；监测与证明燕窝产品确保疾病安全、食品安全和可追溯性；引导企业准备出口登记资料并在中国海关总署网站申报。

目前，在越南 63 个省份中，42 个省份从事金丝燕养殖。多年来，燕屋数量明显增加。从 2017 年的 8300 个增至 2022 年的 23665 个。

目前，燕窝年均产量达 200 吨，带来非常高的经济效益，年均达 2 亿美元，超过了许多潜在经济产业，是世界市场特有的产品。对于出口市场来说，这是发展空间广阔的一种新兴优势产业。特别是燕窝产业发挥着极其重要的作用，为当地数十万名劳动者提供就业机会。

据燕窝出口企业的评价，2022 年，世界燕窝营业总额超 100 亿美元，其中中国市场份额占 80% 以上（超 80 亿美元）。目前，越南燕窝在中国市场中占很小的份额。

因此，上述议定书有助于越南燕窝今后加大对中国市场的出口力度。诸多燕窝企业希望今年通过正贸渠道向中国出口燕窝。（完）

食品伙伴网讯 随着中国与拉美各国一带一路合作文件和谅解备忘录的签署，中拉贸易正在不断深化。根据《经济日报》消息，今年一季度，我国对拉丁美洲出口增长 11.7%，中拉贸易已成为全球贸易的亮点。食品伙伴网以国际贸易为导向，紧跟国际潮流，致力于拉美各国的食品安全法规研究，为企业进出口合规提供助力。下面食品伙伴网将为大家呈现秘鲁食品安全监管体系概况。

一 秘鲁概况

秘鲁位于南美洲西部。北邻厄瓜多尔、哥伦比亚，东界巴西，南接智利，东南与玻利维亚毗连，西濒太平洋。全国人口 3300 多万，其中三分之一的人口居住在首都利马。秘鲁是传统的农矿业国，经济在拉美国家属于中等水平，主要出口矿产品和石油、农牧业产品、纺织品、渔产品等，进口制成品、食品等消费品、原料等。

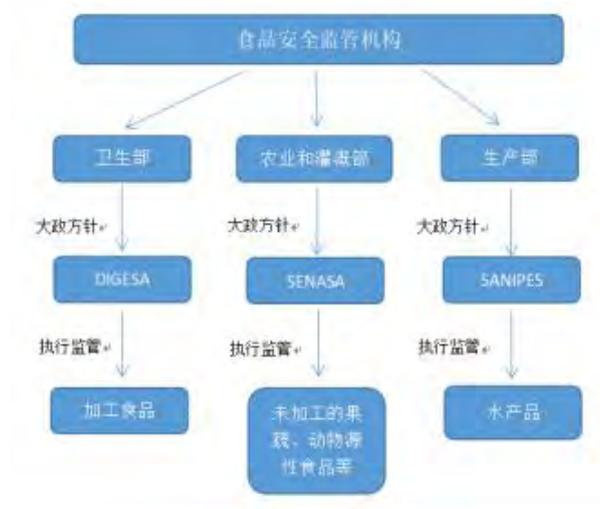
二 秘鲁食品安全监管体系

秘鲁负责食品安全监管的机构主要为秘鲁卫生部、秘鲁农业和灌溉部以及秘鲁生产部。

卫生部负责监管在秘鲁市场上销售的加工食品，也包括进口食品，制定食品安全监管政策。具体执行单位为卫生部下属的环境卫生和食品安全局（DIGESA）。地方政府配合 DIGESA 负责对其管辖范围内的食品销售和加工设施进行监管。

农业和灌溉部负责制定农业可持续发展的中长期国家方针，确保粮食和营养安全，其下属单位秘鲁国家农业卫生局（SENASA）主要负责监督食品生产环节、监管未加工的果蔬以及动物源性食品、初级食品生产工厂的资质审批等职能。此外，SENASA 和卫生部还协调制定进口动物源性食品的准入要求。

生产部负责制定水产行业监管政策，其下属单位国家渔业卫生服务局（SANIPES）对水产品的捕捞，运输，水产品饲料、添加剂、兽药，生产加工进行卫生监督；对水产行业涉及的基础设施如渔船、码头、养殖场、运输车辆、加工厂等进行资质审批；制定水产品进出口卫生监督政策等。



更多内容详见：[拉美国家食品安全监管体系之一——秘鲁](#)

文章来源：食品伙伴网

国际食品

俄罗斯对我国某食品公司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官网消息：因产品被检不合格，该局发布№ ФС-АПВ-7/5295-3 号指令，宣布自 2023 年 6 月 28 日起对我国某食品公司产品实施强化实验室检测，参考信息如下：

序号	出口国	企业代码和名称	不合格产品	违规原因
1	中国	№ 3700/02B33 Yantai Ruihe Foods Co., Ltd.	鱿鱼管，FAO 87，盒装	大肠菌群

外媒 7 月 2 日消息：截至 2023 年 6 月 30 日当周，全球油籽强劲上涨，主要因为美国农业部的播种面积和季度库存数据远远低于市场预期，意味着 2023/24 年度美国乃至全球大豆以及制成品供需前景发生重大变化，美国大豆供应可能陷入极为紧张的局面，这令市场暂时忽视了中西部降雨前景改善以及巴西大豆产量庞大的利空影响。我们将在本期报告里对这份播种面积报告的潜在影响作出详细的数据解读。

周五芝加哥期货交易所（CBOT）的 2023 年 11 月大豆期约报收 13.4325 美元/蒲，比一周前上涨 2.54%。美湾 7 月船期 1 号黄大豆现货平均报价为每蒲 16.1125 美元，比一周前上涨 4.05%。CBOT 的 12 月豆粕报每短吨 397.30 美元，下跌 0.25%；12 月豆油期货报收每磅 58.97 美分，上涨 7.30%。泛欧交易所 8 月油菜籽期约报收 449.75 欧元/吨，比一周前上涨 4.4%；洲际交易所 11 月油菜籽报收 736.40 加元/吨，上涨 4.44%；阿根廷上河大豆 FOB 现货报价为每吨 577 美元（含 33% 出口税），上涨 1.94%。

周五 ICE 美元指数报收 102.587 点，比一周前上涨 0.04%。

美国农业部将美国大豆播种面积调低 400 万英亩

美国农业部 6 月 30 日发布的年度播种面积报告显示，2023 年美国大豆播种面积预计为 8350 万英亩，比 3 月份的播种意向面积 8750 万英亩减少了 400 万英亩，比上年也减少了 400 万英亩，远低于报告出台前分析师们平均预期的 8767.3 万英亩。我们根据最新的面积数据，根据三种不同的单产情景，对美国大豆供应前景进行测算。

1) 假设大豆单产达到美国农业部当前预期

基于美国农业部最新估计的收获面积 8269.6 万英亩，使用美国农业部当前预测的创纪录单产 52 蒲/英亩，今年美国大豆产量将达到 43 亿蒲，比美国农业部 6 月份供需报告的产量数据减少 2.1 亿蒲，仅仅比上年产量高出 0.56%。

假如使用美国农业部当前的需求预测，2024 年 8 月底美国大豆期末库存将会降至 1.39 亿蒲，比当前美国农业部预测值低了 2.1 亿蒲，比上年库存 2.30 亿蒲剧减近 40%。库存用量比将会降低到非常紧张的 3.16%，只能满足 11 天的需求，低于美国农业部当前预测的 7.93%，也低于 2022/23 年度的库存用量比 5.30%。

2) 假设单产降低至 50.5 蒲/英亩

考虑近来中西部的干旱加剧以及作物状况逐周下滑，业内分析师普遍认为美国大豆单产潜力可能无法达到美国农业部当前预期。本周初迈克尔·科尔多涅博士发布报告，将美国大豆单产调低到 50.5 蒲/英亩，这也是迄今为止我们了解的最新美国大豆单产预估值。按照这一单产预期，今年秋季收获的美国大豆产量将会降至 41.76 亿蒲，比美国农业部 6 月份供需报告的产量预期减少了 3.34 亿蒲，比 2022/23 年度减少了 1 亿蒲。

假设需求不变的情况下，2024 年 8 月底美国大豆期末库存预计只有 0.15 亿蒲，比 6 月份供需报告预测少了 3.4 亿蒲，比上年降低 93.4%；库存用量比预计降至 0.34%，意味着大豆供应只能满足 1.2 天的需求。

更多内容详见：[全球油籽市场：美国农业部报告令大豆供需前景发生巨变](#)

食品伙伴网讯 在食品行业中，二氧化钛作为食品着色剂，用于各类食品，它惰性很强，性质稳定，同时作为食品添加剂使用的二氧化钛纯度高，按规定添加不会对人体产生危害。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）没有对其日容许摄入量（ADI）进行数值限制，但是近期美国食品药品监督管理局 FDA 宣布，已经提交了一份由环境保护基金等提交的着色剂请愿书，建议美国食品药品监督管理局废除食品中使用二氧化钛作为着色剂法规，建议的原因是这种着色剂的预期用途不再符合美国联邦法规 21 CFR 70.3（i）中关于“安全”的定义。该消息发布后，引起了业内的广泛讨论，食品伙伴网梳理了目前各国及组织二氧化钛在食品中的使用规定，以供业内参考。

一 中国

中国 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及增补公告中规定了二氧化钛用于加工水果、加工蔬菜、可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果、糖浆、调味料和饮料中。

二 食品法典委员会（CAC）

食品法典委员会（CAC）发布的 CXS 192-1995《食品添加剂通用法典标准》中二氧化钛为 GMP 清单中的食品添加剂，除表 3 附录中列出的食品外，其他食品均可按照 GMP 使用二氧化钛。

三 欧盟

2022 年 1 月 7 日，欧盟委员会发布修订法规（EU）2022/63，禁止在整个欧盟范围内使用二氧化钛（E171）作为食品添加剂。欧盟食品安全管理局指出，根据现有的所有证据，不能排除对遗传毒性的担忧，鉴于许多不确定性，管理局得出结论，二氧化钛（E 171）用作食品添加剂时不再被认为是安全的。

四 美国

美国现行的关于着色剂的使用规定 21 CFR PART 73《豁免认证的色素添加剂清单》中，二氧化钛作为免于认证的色素。在各类食品中的量不超过食品重量的 1%。

2023 年 5 月 3 日，环境保护基金等提交的着色剂请愿书，建议美国食品药品监督管理局废除食品中使用二氧化钛作为着色剂的法规。并针对是否禁用二氧化钛展开为期 2 个月的意见征集。

五 澳新

澳新食品标准法典附表 15《可作为食品添加剂的物质》中，二氧化钛可用于着色剂制剂、乳制品、食用油和油乳剂、冰淇淋和食用冰、加工的水果和蔬菜、糖果、谷物及其制品、焙烤产品、肉制品、水产品、甜味料、调味品、饮料、代餐配方食品和辅助配方食品、运动辅助配方食品、特殊医学用途食品等产品，在这些产品中均按照 GMP 使用。

更多内容详见：[浅谈各个国家及组织食品添加剂二氧化钛在食品中的使用规定](#)

俄专家：俄罗斯鱼类和海产品出口商需要为中国市场开发新商品

俄罗斯卫星通讯社莫斯科6月30日电 俄罗斯渔业企业、企业家和出口商协会“电报”频道援引协会主席兹韦列夫的话表示，尽管俄罗斯对中国的鱼产品出口有所增长，但俄鱼类和海产品出口商需要为中国市场开发新的商品。

据中国海关总署的数据，2022年俄罗斯对华供应了价值6.767亿美元的约27.45万吨鱼类产品。与2021年同期相比较，出口量增长32.9%，出口额增长28.4%。

兹韦列夫指出，按重量计算出口增长比用实物计算要少，相关数据说明，俄罗斯鱼类产品在中国的价格有所下跌，这已成为市场趋势。

据他介绍，例如，冷冻鱼的供应量增长了34.2%，而出口额增长了29.3%。甲壳类动物的出口情况更为复杂，出口量增长了一倍，但出口额增长了39%。鱼片和其他鱼肉品类的供应量增长了11.5%，而出口额下降了15.7%。

兹韦列夫认为，俄罗斯供应商需要通过向中国市场推出新的非标准产品来应对不断变化的情况。

2022年，俄罗斯农产品向中国出口额为70亿美元，增长41.5%。5月31日，俄罗斯农业部农业出口中心向卫星通讯社表示，2022年俄中农产品贸易额与2018年相比增长了一倍。

国际预警

我国出口陈皮在丹麦被召回

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

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7月4日，欧盟通报我国出口陈皮不合格。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
2023-7-4	丹麦	陈皮	2023. 4484	未正确标注二氧化硫含量	通知国未分销/从消费者处召回	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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

我国出口蜂王浆被检出兽药残留超标

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7月5日，欧盟通报我国出口蜂王浆不合格。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
2023-7-5	比利时	蜂王浆	2023.4515	硝基呋喃（1.1 μg/kg）；最大限量为0.5 μg/kg	通知国未分销/通知当局	警告通报

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，检查产品中兽药的残留情况，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

赭曲霉毒素 A 超标 我国出口葡萄干被通报

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7月4日，欧盟通报我国出口葡萄干不合格。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
2023-7-4	波兰	葡萄干	2023. 4475	赭曲霉毒素 A ($16 \pm 3.8 \mu\text{g}/\text{kg}$)、最大残留限量为 $8 \mu\text{g}/\text{kg}$	分销信息尚不可用/通知当局	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年4月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、渔业和林业部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚农业、渔业和林业部更新4月份进口食品违规情况，通报我国4批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2023-4-4	开心果粒丁	Sun Wing Nuts & Food Co. Ltd.	黄曲霉毒素含量超标	0.04 mg/kg	NUT 11/2018
2	2023-4-6	烤风味花生	Jiangmen City Xinhui Dayou Jiangyuan Food Co Ltd	黄曲霉毒素含量超标	0.021 mg/kg	NUT 11/2018
3	2023-4-11	水煮花生(蒜香味)	Longyannongjia Peanuts Foodstuff Co Ltd	黄曲霉毒素含量超标	0.11 mg/kg	NUT 11/2018
4	2023-4-24	珍珠红枣干	Hubei Yishanghong Food Development Co. Ltd	这种食物中不允许含有克螨特	0.19 mg/kg	FSC 1.4.2

国际预警

2023年6月美国FDA自动扣留我国食品情况（6月汇总）

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 6月份以来，美国FDA对我国多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
16-81	2023-6-1	山东济宁	Jinyuan Food Co Ltd	黑线鳕	沙门氏菌
99-21	2023-6-2	山东日照	RIZHAO MARRIOT TRADING CO	干桔梗	未申报的二氧化硫
99-47	2023-6-5	山东烟台	Yantai Ruihe Foods Co., Ltd.	冷冻鱿鱼	掺假
99-32	2023-6-7	四川自贡	Sichuan Yuanda Group Fushun County Meile Food Co., Ltd.	谷物产品、冰淇淋、蔬菜产品、水果产品、肉类等多种食品	拒绝接受FDA检查
45-02	2023-6-8	福建福安	Fijian Gangfu Food Development Co., Ltd.	烘焙蛋糕点心（跳跳糖马卡龙饼干）	叶绿素铜络合物（叶绿素铜钾钠）
99-19	2023-6-8	福建福州	FUJIAN SHENGLINMARK TRADE CO. LTD.	冷冻熟咸鸭蛋黄	沙门氏菌
99-22	2023-6-8	台湾新竹	Da Cheng Vegetarian International Co., Ltd.	素食金块、素鸡腿等	未正确标示主要食物过敏原
99-42	2023-6-8	河南漯河	LUOHE WEIDAO FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.	风吃海带	铅
99-35	2023-6-12	台湾台中	Jiu Chuan Farm	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌
99-08	2023-6-13	香港	HONG KONG CHIN SHUN TRADING LIMITED	黑米	噻氟酰胺
				黑豆(豌豆)	毒死蜱；硫双威；杀螟硫磷；氯氰菊酯
				干海藻	扑草净；尼古丁；毒死蜱；敌草隆
				脱水油菜	溴虫腈；多效唑；虱螨脲；毒死蜱
99-08	2023-6-16	江苏兴化	Xinghua Lianfu Food Co., Ltd.	花椰菜粉	多菌灵、尼古丁
45-02	2023-6-22	河南漯河	HENAN WAH YUEN ROCCO AGRICULTURAL PRODUCTS DEVELOPMENT CO., LTD	川味油条（Sichuan Style Fried Dough）	日落黄
99-35	2023-6-23	浙江庆元	QINGYUAN STAR EDIBLE FUNGUS CO LTD	金针菇	李斯特菌

更多内容详见：[2023年6月美国FDA自动扣留我国食品情况（6月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 27 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 12 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
2023-7-3	爱尔兰	红豆沙	2023.4444	营养成分标签不符合要求	通知过未分销/--	拒绝入境通报
2023-7-3	荷兰	太平洋褶柔鱼和章鱼	2023.4457	镉含量过高 (2.0 mg/kg)、最大限量为 1.0 mg/kg	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-7-4	波兰	葡萄干	2023.4475	赭曲霉毒素 A (16±3.8 μg/kg)、最大残留限量为 8 μg/kg	分销信息尚不可用/通知当局	后续信息通报
2023-7-4	丹麦	陈皮	2023.4484	未正确标注二氧化硫含量	通知国未分销/从消费者处召回	后续信息通报
2023-7-5	比利时	蜂王浆	2023.4515	硝基呋喃 (1.1 μg/kg)；最大限量为 0.5 μg/kg	通知国未分销/通知当局	警告通报
2023-7-5	爱尔兰	密胺塑料杯	2023.4520	甲醛迁移 (<3.0, 9.9±1.2, 19.4±2.3 mg/kg)； (<3.0, 14.5±1.7, 21.8±2.6 mg/kg)； (<3.0, 10.9±1.3, 21.9±2.5 mg/kg)	通知国未分销/--	拒绝入境通报
2023-7-6	比利时	熟鸡肉产品	2023.4553	检出李斯特菌	通知国未分销/--	警告通报
2023-7-7	爱尔兰	竹纤维杯子	2023.4567	未经授权使用竹纤维	通知国未分销/--	拒绝入境通报
2023-7-7	德国	迷你果冻杯	2023.4570	存在窒息风险；未经授权使用卡拉胶	通知国未分销/被操作员扣留	警告通报
2023-7-7	意大利	干蘑菇	2023.4571	昆虫滋生	仅限知国分销/退出市场	注意信息通报
2023-7-7	德国	葡萄叶	2023.4376	标签不完整；二氧化硫超标	通知国未分销/通知当局	后续信息通报
2023-7-7	丹麦	纸杯蛋糕	2023.4580	存在窒息风险	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意产品中重金属的含量，检查产品中兽药的残留情况，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

2023 年度河北省科学技术奖受理项目公示 食品领域有 72 项

食品伙伴网讯 6 月 21 日，河北省科学技术厅公示了 2023 年度河北省科学技术奖受理项目，其中：自然科学奖 92 项，技术发明奖 52 项，科学技术进步奖 750 项，科学技术合作奖 12 项。涉及食品领域 72 项，包括自然科学奖 2 项，技术发明奖 6 项，科学技术进步奖 63 项，科学技术普及类 1 项。公示期 15 天，自 2023 年 6 月 21 日至 2023 年 7 月 5 日。

食品领域 2023 年度省科学技术奖拟受理项目目录—自然科学奖

序号	项目编号	项目名称	主要完成人	学科专业组	提名单位/专家
47	20232076	MAPK 途径调控玉米大斑病菌生长发育及致病性的分子机制	谷守芹(河北农业大学), 刘玉卫(河北农业大学), 巩晓东(河北农业大学), 贾慧(河北农业大学), 申珅(河北农业大学)	生物与医学组	省教育厅
51	20232095	牛羊早期妊娠建立机制研究	杨凌(河北工程大学), 张乐颖(河北工程大学), 白莹(河北工程大学), 王斌(河北工程大学), 陈凯(河北工程大学)	生物与医学组	省教育厅

食品领域 2023 年度省科学技术奖拟受理项目目录—技术发明奖

序号	项目编号	项目名称	主要完成人	学科专业组	提名单位/专家
15	20233032	一种低产高级醇酿酒酵母制备方法与应用	王国明(河北山庄老酒股份有限公司), 尹翠娟(河北山庄老酒股份有限公司), 李研科(河北山庄老酒股份有限公司), 陈秀杰(河北山庄老酒股份有限公司), 张翠英(天津科技大学), 任长成(河北山庄老酒股份有限公司)	食品组	承德市
16	20233001	玉米淀粉及蛋白绿色精益制造关键技术与创新应用	裴成利(中粮生化能源(衡水)有限公司), 刘泽龙(北京工商大学), 黄昭先(海南大学)	食品组	衡水市
48	20233004	食用豆抗豆象遗传解析、种质创制与应用	田静(河北省农林科学院粮油作物研究所), 范保杰(河北省农林科学院粮油作物研究所), 刘长友(河北省农林科学院粮油作物研究所), 曹志敏(河北省农林科学院粮油作物研究所), 王彦(河北省农林科学院粮油作物研究所), 王珅(河北省农林科学院粮油作物研究所)	作物育种与良种繁育组	省农科院
49	20233038	黄淮海北部夏玉米化肥农药精准减施技术研发与应用	张利辉(河北农业大学), 马树杰(河北农业大学), 李丽霞(北京市农林科学院), 郝志敏(河北农业大学), 张文侃(石家庄市深泰化工有限公司), 马志凯(河北农业大学)	作物栽培组	省教育厅

更多内容详见：[2023 年度河北省科学技术奖受理项目公示 食品领域有 72 项](#)

食品伙伴网讯 6月26日,海南省科学技术厅公示了2023年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果,其中,食品领域有8项,其中,1项通过,7项材料缺漏。审查结果为材料缺漏的,申报单位须在5个工作日内完成材料补充,逾期未补充或补充材料不符合要求的,按不通过处理。

食品领域 2023 年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果汇总表

序号	项目名称	项目类别	申报方向	申报人	申报单位	审查结论(通过/材料缺漏/不通过)	不通过原因	需补充的材料
1	基于对虾虾苗育种中弧菌的噬菌体鸡尾酒制剂的开发与应用	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	张羽诺	海南中正水产科技有限公司	通过		
4	芒果采后加工过程中色泽的形成与控制	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	陈卫军	海南达川食品有限公司	材料缺漏		1. 合作协议有误(甲乙反); 2. 企业上传财务相关材料缺漏。
5	石斑鱼苗种繁育弧菌病害爆发快速预警技术和药物筛选系统的研制	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	杨治庆	海南晨海水产有限公司	材料缺漏		1. 企业上传财务相关材料缺漏; 2. 合作协议缺日期、签字。
6	海南果园生草栽培的关键技术研究及示范	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	李新国	海南洪安农业有限公司	材料缺漏		1. 经费分配有误; 2. 合作协议有误(甲乙反)、经费分配有误; 3. 企业上传财务相关材料缺漏。
12	鲜食大豆新品种选育及绿色高效栽培技术研究与示范	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	李海燕	海南欧兰德农业高科发展有限公司	材料缺漏		1. 经费分配有误; 2. 合作协议中经费分配有误。
14	海南野菜资源评价及盆栽应用技术研究	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	王健	海南海钢农旅开发有限公司	材料缺漏		1. 合作单位填写有误; 2. 企业上传财务相关材料缺漏。
24	“大丰一号”咖啡豆烘焙关键技术研究及新产品开发	定向征集(高新技术处)	国企央企联合资金	要瑞祥	海南农垦热作产业集团有限公司	材料缺漏		1. 缺国资委推荐函; 2. 企业上传财务相关材料缺漏。

更多内容详见：[食品领域 2023 年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果公示](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 6月21日,湖北省科技厅公示了2023年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单,其中,食品领域有46项,包括创新群4项、杰青3项、青年13项、一般面上17项、联合基金8项。公示期为2023年6月21日至2023年6月28日。

食品领域 2023 年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单

创新群体		
序号	项目名称	申报单位
2	大口黑鲈抗蛙虹彩病毒感染的黏膜免疫机制与高效疫苗创制	中国科学院水生生物研究所
16	早稻干旱适应的遗传基础及优异种质资源的利用	湖北大学
22	耐高温优质水稻种质资源创新与利用	长江大学
43	绿色营养水稻种质资源创新和分子育种	湖北洪山实验室
杰青		
序号	项目名称	申报单位
31	猕猴桃维生素 C 遗传机理解析与种质创新	中国科学院武汉植物园
51	水稻高温感应机制和耐高温遗传改良	华中农业大学
66	增殖渔业资源利用对湖泊生态系统的影响机制	中国科学院水生生物研究所
青年		
序号	项目名称	申报单位
33	恩施马铃薯-土壤系统中微塑料与农药的复合污染特征及农药吸收模型研究	湖北省产品质量监督检验研究院
94	柑橘亚科枳属自交亲和突变机制研究	华中农业大学
257	乙烯氧化酶 ACO 基因调控玉米穗粒数形成的功能研究	华中农业大学
259	GmLecRKs-GmCDL1-GmMPK3/6 通路在大豆孢囊线虫抗性中的功能研究	华中农业大学
261	ZmTPK2 调控玉米穗长和产量的功能研究	华中农业大学
306	ABA 和 JA 介导生长素卸载蛋白调控马铃薯株型的机制研究	华中农业大学
311	预制调理鱼片中多不饱和脂肪酸的酶促氧化与腥味形成机制	华中农业大学
324	气-液-固流态化酶法菜籽油脱酸机制研究	中国农业科学院油料作物研究所
326	玉米粒重基因 ZmHB46 的生物学功能解析	华中农业大学
330	噬菌体识别与信号放大模式结合磁性 MOF 对食源性沙门氏菌快速检测的研究	华中农业大学
371	IR2976 调控玉米干旱应答的功能机理解析	华中农业大学
399	晚疫病病原核心效应子靶向马铃薯类核纤层蛋白调控晚疫病抗性的机制研究	华中农业大学
405	猕猴桃与猕猴桃质型弹状病毒 P3 互作蛋白的鉴定和功能分析	湖北师范大学

更多内容详见：[2023 年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单公示 食品领域有这些](#)

中国水产科学研究院东海所在西北太平洋日本鲭渔场预测方面取得新进展

近期，中国水产科学研究院东海水产研究所渔业遥感技术及数字渔业创新团队在环境科学、海洋和淡水生物学领域国际知名期刊《Marine Pollution Bulletin》（JCR 1区，2023年影响因子为7.001）上发表题为“Construction of chub mackerel (*Scomber japonicus*) fishing ground prediction model in the northwestern Pacific Ocean based on deep learning and marine environmental variables”的研究论文，为该期刊首次收录相关研究内容。

日本鲭是西北太平洋周边国家（日本、俄罗斯和中国等）灯光围网和拖网渔业的主捕经济鱼种之一，资源量十分丰富但其对环境极为敏感，为渔场预报模型构建带来了极大的挑战。北太平洋渔业委员会已将其列为优先管理鱼种之一，如何在气候变化背景下深入挖掘不同海洋环境变量的渔场时空效应以及构建高准确率、即时性和智能化的渔场精准预报模型是日本鲭的主要研究热点和难点之一。渔业遥感技术及数字渔业创新团队通过研究发现日本鲭渔场重心自2019年来持续向东北方向移动且具有明显季节性的变动规律，并识别出溶解氧（DO）、叶绿素浓度（Chl a）和海表盐度（SSS）是日本鲭中心渔场预测的关键环境参考因子。团队采用统计分析、2DCNN（2D Convolutional Neural Networks）和3DCNN（3D Convolutional Neural Networks）深度学习模型等对日本鲭公海渔场进行了预报模型构建，结果表明时间和纬度信息是模型构建的重要因素，3DCNN预测模型优于2DCNN模型。上述研究结果有助于渔业管理机构和渔业生产者进一步掌握西北太平洋日本鲭渔场变化规律和影响因素，有利于促进相关渔业可持续发展和减少碳排放，也可为我国在日本鲭渔业资源管理中增加科学层面的谈判话语权。

东海所和上海海洋大学联合培养的2021级硕士研究生韩海斌为第一作者，张衡副研究员和石永闯助理研究员为共同通讯作者。该成果得到了国家重点研发计划项目（2019YFD0901405，2022YFC2807504）、中国水产科学研究院东海水产研究所中央级公益性科研院所基本科研业务费专项资金（2021M06）、上海市扬帆人才计划、浙江省远洋渔业资源探捕等项目资助。

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	案例数据库	判例数据库	行政处罚数据库
	欺诈数据库	食品抽检查询分析系统	危害物基础信息与限量数据库	
食品标准法 规管理咨询	标准法规管理系统	标签评审管理系统	产品指标管理系统	
	配方合规判定系统	合规咨询服务		
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

全食展® **Allfood**®

第21届全球高端食品展览会

The 21st China International Allfood Expo

2023.9.12-14 上海虹桥国展

全食展 更高端

Better Expo, Allfood



预计
规模

80,000 展出面积
平方米

1200 参展企业
余家

120,000 专业观众
人次

支持  中国副食流通协会 主办  龙品锡展览  LANDPEACE EXPO ufi

预告 | 2023 年全国食品展会集结号:

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

2023 年会议预告:

全年可报	线上	“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
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二十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 14-15 日	上海	【官宣】2023 第四届宠物食品技术创新论坛暨宠物食品原料创新与评价技术大会
8 月 22-23 日	石家庄	2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会
8 月 21-22 日	上海	2023 第四届水产品加工技术研讨会
8 月 24-25 日	广州	2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）
8 月 24-25 日	上海	第 4 期鱼糜制品加工技术培训班
8 月 23-25 日	宁波	第二届合成生物学与绿色生物制造大会
9 月 6-8 日	上海	2023 功能食品产业大会

2023 年展会预告:

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	西安	2023 植物提取物-西部天然展
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 4-6 日	上海	2023 上海生物发酵展
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24-26日	西安	2023 第十二届中国西安糖酒食品交易会
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）
8月29-31日	深圳	2023 深圳国际增材制造、粉末冶金与先进陶瓷展览会
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8-10日	济南	2023 海名（济南）餐饮供应链博览会
9月8-10日	济南	2023 山东（济南）电子商务产业博览会
9月8-10日	长春	2023 第37届长春食品糖酒会
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16-18日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
9月20-22日	重庆	第二十一届中国国际肉类工业展览会
9月21-14日	沈阳	2023 沈阳餐饮供应链展览会
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21-23日	武汉	2023 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月21-23日	广州	中食展（广州）Food2China Expo 暨广州国际食品食材展、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会
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22-24日	郑州	第九届中国（郑州）国际食品包装产业博览会
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12-14日	南昌	第三届中部（江西）国际火锅餐饮食材用品展览会
10月16-18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
10月27-29日	南宁	第21届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
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2-4日	厦门	2023 厦门国际烘焙展览会
11月8-10日	上海	FHC 2023 第二十六届上海环球食品展
11月9-11日	广州	第十九届中国（国际）调味品及食品配料博览会（味动中国总展）
11月17-19日	临沂	2023 第三届中国（临沂）厨具酒店用品暨餐饮业标准化产业博览会

11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会
11月24-26日	沈阳	2023 第38届沈阳食品糖酒易会
11月25-27日	临沂	2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会
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
12月13-15日	广州	2023 年第二十二届中国食品农产品安全与实验室质量控制管理高峰论坛

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：

[青岛食安库食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)

[陕西斯诺特生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）——检测服务](#)

[昆山威克自动化设备有限公司——食品机械](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[广州市威伦食品有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[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](#)

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】食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（7.10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、线上直播培训、会议

3、线下分类培训、会议（研发、感官、质量安全、检测）

4、各种活动。

——实验室管理系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【线上·直播】2023年谷物科学与技术国际研讨会

直播时间：2023年7月14日 线上直播

免费报名和收看链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1203&fuid=154861>

举办单位

主办单位：中国农业科学院农产品加工研究所

协办单位：陕西省谷物科学国际联合研究中心

会议议程：点报名链接可查看

【线上】“质量行”第十三期 餐饮企业食品安全管理线上交流会

培训时间：2023年7月13日 14:00-16:00

课程内容：

1. 我国餐饮监管政策介绍

2. 餐饮企业合规管理经验分享

3. 餐饮门店审核经验分享

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

联系我们：史老师 15318691750

【线上】“合规行”第十六期 食品进出口合规判定及风险应对

培训时间：2023年7月18日 14:00-15:30

课程内容：

1. 进出口食品安全合规判定要素

2. 食品进出口合规风险及应对方案

详情介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

联系我们：刘老师 18906380470

【食品论坛·大讲堂】酒类企业食品质量安全风险识别与控制

直播时间：2022年7月19日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1201&fuid=154861>

主讲人：李老师

主要内容：

本次课程将为大家介绍酒类企业食品质量安全风险分类、如何识别风险、如何控制风险，并结合实际案例为大家介绍酒类企业各部门风险控制要点。希望能为大家提供一些帮助。

一、风险分类

二、如何识别风险

三、如何控制风险

四、酒类企业各部门风险控制要点

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1326239-1-1.html>

【线上】食品检测实验室分析用水要求

▲开课时间：2023年7月28日 15:00-16:00 食学宝线上直播

▲免费报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1198&fuid=154861>

▲课程介绍：

水是实验室中使用最多的试剂，大量，易得，无毒，能直接参与实验反应，有良好的热传导性。纯水在实验室的主要应用范围：样品制备，缓冲液、试剂配制，HPLC流动相、微生物培养基和溶液的制备，标准溶液和空白的配制，高压灭菌器，样品和试剂容器的清洗，漂洗等。无论是配制试剂用水，还是分析检验操作过程中加入的水，都必须先经过纯化，分析要求不同，对水质纯度的要求也不同。

本次课程，老师将解析两个常用的分析用水标准，GB/T 6682-2008《分析实验室用水规格和试验方法》和GB/T 33087-2016《仪器分析用高纯水规格及试验方法》，着重讲解纯水在实验室分析的应用和影响，以帮助学员更好地了解和使用不同级别的实验室用水，提高实验准确度。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/vXszKW9rsUXpRkGWq1K0VA>

【线上·免费】食学实用系列课程第42期-电商平台如何选品

▲时间：2023年8月4日 20:00-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1202&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台选品的重要性
2. 电商平台选品基本流程和注意事项
3. 以营养健康角度为例的选品模式分享

【线下·免费】2023 肉类精深加工技术论坛

时间：2023年7月14日（国际肉类产业博览会同期）

地点：银川国际会展中心（银川市）

会议内容：

- 1) 宁夏优质肉牛滩羊加工业：现状、发展及趋势
- 2) 羊肉串多环芳烃控制方案解析
- 3) 西部特色预制菜市场定位和研发要点
- 4) 生鲜肉制品品质安全波谱快速检测技术应用
- 5) 肉制品的“圳品”市场

报名联系人：黄老师 18905354390（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7eZLkBfxHPmx5hSVmaEZmg>

【线下】首届食品行业产学研合作创新研讨会

时间地点：2023年8月3-4日，山东·烟台

会议主题：深化产学研协同创新，赋能食品产业高质量发展

主要内容：

- 1、产学研主旨演讲
- 2、专题一、聚焦产教融合新形式
- 3、专题二、聚焦行业发展新需求

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/vYcZKXyj-1KbpTacDoK7Fg>

收费标准：

标准收费：2000元/人，团体优惠：2人参会1800元/人；3人及以上1500元/人；1+X食品合规管理证书试点院校1200元/人。

联系人：

刘禾蔚老师：15684159126（微信同号）

刘菲老师：15688562623（微信同号）

邹其珈老师：18153596862（微信同号）

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. 【49.9元·VIP免费】食品微生物学检验大肠菌群计数—MPN法（GB/T 4789.3-2003）

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1504&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 方法介绍
2. 实验具体操作步骤和关键点

2. 【69.9元·VIP免费】特医食品生产许可管理

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1505&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 特医食品概述
2. 特医食品生产许可申报流程
3. 特医食品注册生产企业现场核查要点

3. 【99元·VIP免费】餐饮业夏季食品安全风险管控要点分享

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1503&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品加工过程（如何管理关键食品加工环节）
2. 食品贮存管理（如何合理管理控制食品贮存）
3. 个人卫生整治（如何管控从业人员健康卫生）
4. 虫害防控处置（如何从物理防控角度控制虫害）
5. 严防疾病传播（如何避免粪口途径的致病微生物）

4. 【399元·VIP免费】食品快消品私域新零售营销实战

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1500&fuid=154861>

▲课程介绍：

1. 私域营销案例与常见类型
2. 如何布局/规划私域营销
3. 私域营销应用技巧

线上·培训·研讨会·直播

【食学实用】系第41期-食品企业合同法律风险管理系列课 第六期 合同设计与技巧

▲时间：2023年7月13日 20:00-21:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1194&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同起草的前期工作
2. 合同模块的基本结构
3. 违约责任的基本原理
4. 合同文本的法律处理
5. 合同起草的案例实践

“质量行” 第十三期 餐饮企业食品安全管理线上交流会

培训时间：2023年7月13日 14:00-16:00

课程内容：

1. 我国餐饮监管政策介绍
2. 餐饮企业合规管理经验分享
3. 餐饮门店审核经验分享

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

联系我们：史老师 15318691750

2023年谷物科学与技术国际研讨会

直播时间：2023年7月14日 线上直播

免费报名和收看链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1203&fuid=154861>

举办单位

主办单位：中国农业科学院农产品加工研究所

协办单位：陕西省谷物科学国际联合研究中心

会议议程：点报名链接可查看

“合规行” 第十六期 食品进出口合规判定及风险应对

培训时间：2023年7月18日 14:00-15:30

课程内容：

1. 进出口食品安全合规判定要素
2. 食品进出口合规风险及应对方案

详情介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

联系我们：刘老师 18906380470

【食品论坛·大讲堂】酒类企业食品质量安全风险识别与控制

直播时间：2022年7月19日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1201&fuid=154861>

主讲人：李老师

主要内容：

本次课程将为大家介绍酒类企业食品质量安全风险分类、如何识别风险、如何控制风险，并结合实际案例为大家介绍酒类企业各部门风险控制要点。希望能为大家提供一些帮助。

- 一、风险分类
- 二、如何识别风险
- 三、如何控制风险
- 四、酒类企业各部门风险控制要点

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1326239-1-1.html>

【免费·直播】2023年食品安全标准宣贯会和食品安全标准大课堂

▲时间：2023年7月25-28日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1196&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品安全标准宣贯会
2. 食品安全标准大讲堂

食品检测实验室分析用水要求

▲开课时间：2023年7月28日 15:00-16:00 食学宝线上直播

▲免费报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1198&fuid=154861>

▲课程介绍:

水是实验室中使用最多的试剂,大量,易得,无毒,能直接参与实验反应,有良好的热传导性。纯水在实验室的主要应用范围:样品制备,缓冲液、试剂配制,HPLC流动相、微生物培养基和溶液的制备,标准溶液和空白的配制,高压灭菌器,样品和试剂容器的清洗,漂洗等。无论是配制试剂用水,还是分析检验操作过程中加入的水,都必须先经过纯化,分析要求不同,对水质纯度的要求也不同。

本次课程,老师将解析两个常用的分析用水标准,GB/T 6682-2008《分析实验室用水规格和试验方法》和GB/T 33087-2016《仪器分析用高纯水规格及试验方法》,着重讲解纯水在实验室分析的应用和影响,以帮助学员更好地了解和使用不同级别的实验室用水,提高实验准确度。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/vXszKW9rsUXpRkGWq1KOVA>

《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训

▲时间: 8月2日 9:00-17:00 线上食学宝

▲课程介绍:

1. 专题一: 新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1193&fuid=154861>

1.1. 检验检测机构资质认定最新政策和动态

1.2. 新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解

1.3. 实验室管理体系文件修订重点及运行注意事项讲解

2. 专题二: 检验检测机构资质认定/实验室认可内审相关知识

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1068&fuid=154861>

2.1 CMA/CNAS 基础知识

2.2 体系运行的基本要求

(1) 组织(检验检测机构、实验室)

(2) 人、机、料、法、环、测

(3) 结果和报告管理

(4) 记录和文件管理

(5) 分包和合同评审

(6) 投诉、不符合、风险评估和纠正、预防

(7) 内审和管理评审

(8) 评审的准备工作

3. 结业考试

▲详情咨询: 张老师 13345162053 (微信同号)

【免费直播】食学实用系列课程第42期-电商平台如何选品

▲时间: 2023年8月4日 20:00-21:00

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1202&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 电商平台选品的重要性

2. 电商平台选品基本流程和注意事项

3. 以营养健康角度为例的选品模式分享

线下·培训·会议

研发与创新类:

1、【完整日程出炉】1000+参会代表,60+主题报告,20+企业优秀产品展示,2023 亚太肉类科技大会,快来一睹为快!附参会确认函!

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二十届中

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/0FkbnFwA5uC_pJDzze0Nsw

▲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，学生代表 1700 元

▲联系人：董玲娟 13361383590（微信同）

2、培训开班 | 食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：2023年7月下旬，共3天。

培训地点：山东·烟台

培训内容：

第1天：进行理论知识培训，了解猪副产原料的基本知识；猪副产地方经典特色产品介绍；猪副产卤制的常用配料及使用；卤猪副加工工艺及操作要点。并进行原料处理准备，高汤熬制、炒糖色等的实操学习。

第2-3天：进行猪头肉、猪蹄、猪尾、猪耳、猪肘、猪骨头、猪大肠、猪小肠、猪肚、猪心、猪肝、猪肺、猪舌产品的实操卤制，感官评价。学习卤猪副食品原料的处理方式；学习卤猪副产品去腥生香、特色秘方、卤制火候控制、品质稳定诀窍以及卤猪副食品的后期保藏。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XXLJcGmyRu9SlyNy0HexIw>

3、【官宣·第一轮通知】2023 第四届宠物食品技术创新论坛暨宠物食品原料创新与评价技术大会

时间：2023年8月14-15日

地点：中国·上海（具体地点后续通知）

会议亮点和收获：

- 1、20+会议主题，权威专家与优秀企业共同探讨宠物食品技术创新热点问题。
- 2、专业开放的平台，宠物产业精品供应链展销接洽，助力上下游企业精准互联。
- 3、创新型落地性加工应用技术分享与产品展示，携手共创宠物产业良性发展。
- 4、与会代表赠送研发书籍与产业读物，学习提升不间断。《功能性宠物食品学》、《宠物产业精品供应链创新名录（第一版）》、《2022-2023 国内外宠业发展大事记》。

报名/赞助联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/1A-e3r915RvkAsgPFCusuA>

4、官宣首轮：2023 第四届水产品加工技术研讨会

会议时间：2023年8月21-22日

会议地点：中国·上海

会议模式：

开幕致辞+主旨报告+圆桌论坛+供应商/产品/技术成果展示+产品品鉴+参观交流

内容方向:

水产预制菜; 鱼糜及其制品; 海洋高值化; 水产初加工; 藻类、贝类、虾蟹类加工等。

主题角度:

行业发展; 研发技术; 品质调控; 保鲜储运; 质量安全; 产线设备; 创新方向; 品鉴交流等。

报名联系人: 13375457063 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/QzpW-yBnMHmMmJj480mwVg>

5、8月24-25日 第4期鱼糜制品加工技术培训班, 进阶升级, 开启报名!

培训时间: 8月24-25号 2天

培训地点: 上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

培训内容: 理论+实操, 实操案例包括虾滑+鱼丸+双色鱼糕

培训对象: 鱼糜及鱼糜制品加工企业, 餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员, 高层管理者; 餐饮终端个体经营等。

报名联系人: 13375457063 (微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/5bgDNw5_vNvDplzcdYx_Ig

6、首发官宣|2023 功能食品产业大会, 9月探索功能食品研发新赛道

时间: 2023年9月6-8日 (6日全天报到)

地点: 上海虹桥西郊假日酒店

会议亮点:

行业前沿话题: 新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家, 20+热点议题: 聚焦研发

产业读物发布: 《2023 功能食品产业白皮书》、《2023 益生菌产业白皮书》

专业企业展台: 聚焦行业企业, 展示原料、技术、服务

营养优选: 优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验, 可以充分展示产品, 做到优质传播。

报名联系人: 丁老师 15853516576 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/s60iBx2R003Z8I0kghfSEQ>

7、火锅底料加工技术培训

时间: 限报10人, 招满开班

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、【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：<https://mp.weixin.qq.com/s/0-Xnupc90p6Ue0YcJsJpw>

2、8月相约上海 | SEPA 2023 “第四届感官评价实践应用研讨会”通知

时间：2023年8月15-16日（14日全天报到）

地点：上海·虹桥西郊假日酒店

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

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) 主题专题报告结合：采取大会主题专题报告结合的形式，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/ZbFXUsKxan02o4V2hXgYiA>

3、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、【本周开课】体系管理专员实操培训班

时间地点：7月13-14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
- 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）

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

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

2、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)

3、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。

费用包括: 参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

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

联系人: 杨老师 18153529013 (同微信)

4、食品安全总监培训及食品安全员培训

时间地点: 7 月 25-27 日 山东·烟台

主要内容: 培训课程从《食品安全法》及其条例出发, 围绕《规定》的实际要求展开。

(1) 理论知识: 食品安全管理基础知识学习(线上)

(2) 提升课程: 线下培训—总监培训两天半, 食安员培训一天半

收费标准: 食品安全员 1600 元, 食品安全总监 2500 元/人

详情链接: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=311>

联系人: 杨老师 18153529013 (微信同号)

5、2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会

主办单位: 食品伙伴网

支持协办: 招募中(欢迎来电沟通)

时间地点: 8 月 22-23 日 河北省石家庄市

主要内容:

总会场 | 乳品食品安全与行业发展

我国乳制品行业食品安全现状及高质量发展建议

我国乳制品食品安全国家标准制修订进展

乳品企业的食品安全主体责任落实与践行

乳制品良好生产规范解读及案例解析

乳及乳制品监督检查常见问题及案例分享

《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则(2022 版)》解读

乳品企业高质量发展对话

分论坛 一 | 质量风险管理与控制

分论坛 二 | 绿色低碳可持续发展

分论坛 三 | 食品安全与合规管理

分论坛 四 | 新技术、新工艺、新设备赋能质量提升

收费标准:

普通参会: 3000 元/人, 团体参会: 2 人及以上 2800 元/人

详情链接: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=223>

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用, 询杨老师 18153529013 (微信同号)

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 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/DqQpodhneUP0KnQwvNz1EQ>

▲报名咨询: 宗老师 18106388740 (微信同号)

2、【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 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/-OufAaadfccwD2D8aE12WQ>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

3、【理论讲解+实际操作】化妆品微生物检验实际操作培训班

▲时间地点：

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月4-7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/UQqNqqGV-o2pH79d7WvLYw>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

4、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：

总会场：食品微生物检测领域发展趋势

会议议题：

我国微生物标准发展趋势与检验技术需求分析

演讲嘉宾：郭云昌 研究员 国家食品安全风险评估中心

特色环节：嘉宾圆桌论坛

1. PCR设备的普遍装备，将在怎样的程度上推动微生物检验技术的更新和迭代

2. 微生物检测领域测量不确定度的意义和必要性

3. 培养基批次间性质差异过大的来源及实验室应当怎样应对

4. 新发布的《食品用菌种检验》方法标准的制定项目，对GB 4789系列有无影响和补充

圆桌话题持续更新增加中……

特别专题：微生物检测技术及质量控制

专题论坛一：食品微生物检测标准制修订

专题论坛二：食品微生物实验室质量控制与管理

专题论坛三：食品加工环节安全防范与控制（上）

专题论坛四：食品微生物检验技术

专题论坛五：微生物新型技术应用

专题论坛六：食品加工环节安全防范与控制（下）

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：

标准费用：2000 元/人；

团体费用：同一家单位 3 人参会，赠送 1 个名额（三人同行，一人免单）；

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/fphm281RRuEbxQhL8LC9tQ>

▲报名咨询：王敬卫 18953594381（微信同号）

5、2023 中国食品安全检测与分析技术交流会（CFTAC）（限时免费）

▲时间地点：8 月 10-11 日（9 日报到）· 贵州· 贵阳

▲会议内容：

兽药残留专题

西南特色产品经验分享专题 | 分会场

元素重金属、添加剂专题 | 分会场

农药残留专题 | 分会场

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

收费标准：7 月 21 日前免费参会（每单位限两位参会名额），超过两人，按照 800 元/人收费；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/qJb8NfUUuNfP1KB29jjjw>

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

▲报名咨询：郭老师：13361324795（微信同号）

6、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：政府检测机构行业专家

▲时间地点：

第一期：2023 年 08 月 12-14 日（每期限 20 人）山东· 烟台

第二期：2023 年 10 月 17-19 日（每期限 20 人）广东· 广州

第三期：2023 年 11 月（每期限 20 人）山东· 青岛

▲费用标准：3800 元/人；

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Eq4jqjGGzrin6Gfk3BKXXw>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

7、【理论+实操】一次性卫生用品及消毒产品杀菌/抗菌/抑菌性能理论实操培训班

▲时间地点：

2023年8月23-26日 山东·烟台

▲课程内容：

GB 15979 标准讲解

实操：物品制备，效果验证实验。

《消毒技术规范》讲解

实操：效果验证实验

GB/T 38504—2020《喷雾消毒效果评价方法》

WS/T 650—2019《抗菌和抑菌效果评价方法》

验证过程注意事项

总结答疑

实操：效果验证实验

▲费用标准：

标准费用：2500元，限时优惠：8月1日前报名2300元/人，团体优惠：同一家单位2人及以上参会2300元/人

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

8、【理论+实操】生物安全实验室备案培训

▲时间地点：

2023年9月7日—9月9日 山东·烟台（线上线下同步）

▲培训内容：

第一部分 法律法规

第二部分 相关标准解读

第三部分 备案要求解读

第五部分 病原微生物实验室生物安全备案实操

▲费用标准：

标准费用：2500元，限时优惠：8月1日前报名2300元/人，团体优惠：同一家单位2人及以上参会2000元/人

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

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. 方法标准：

2. 样品前处理：

3. 分析仪器使用操作：

培训时间和地点：2023年11月6-9日 山东

费用标准

标准费用：3800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/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

10、【理论+实操】全国食品安全与质量检测专题培训班

食品安全与质量检测的能力也是高职院校最重要的专业核心能力之一。为提升广大食品院校相关专业的检测能力，食品伙伴网特举办“全国食品安全与质量检测专题培训”。

线上培训部分（1.5天）

模块一 食品安全专业知识

模块二 食品理化分析技能

1 基础知识

2 液相色谱操作解析

3 标准解读及实例应用

GB/T 5009.1-2003 《食品卫生检验方法 理化部分 总则》标准解读

GB/T 22388-2008 《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》（第一法）标准解读

(1) 样品前处理的流程及注意事项

(2) 标准品溶液配制及标准曲线的建立

(3) 三聚氰胺检测仪器条件、数据处理及谱图分析

(4) 实验过程中质量控制的关键点及计算（含加标回收率，精密度等）

(5) 原始记录的规范填写

线下培训部分（2天）

1 食品微生物检验理论讲解

GB 4789.2-2022 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.4-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

SN/T 1870-2016 《出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法》

革兰氏染色及显微镜的使用

2 食品微生物检验实际操作

1、配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离

2、菌落总数测定（倾注平板法和测试片法）实际操作

3、沙门氏菌检验实际操作（包括预增菌、增菌、分离、生化试验、血清学鉴定和分子生物学 PCR 检验等）

4、革兰氏染色及显微镜的使用

考试（1天）

现场培训结束后进行理论及实际操作考试，考试合格后颁发合格证明。

4 费用标准

标准收费:3600元/人；学生报名:2800元/人。

收费包括：培训费、资料费、考试费、证书费、税点等。

注*食宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rWP0zsaUare09cZFJ48dGg>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【LIMS】实验室信息管理系统服务

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

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

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

▲详情咨询：杨老师 18905354956（微信同号）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详细介绍：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/x5vtrWUeyZjiXgYRtrKm-A>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详细介绍：

- 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

▲详细介绍：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 15688560161（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 15688560161（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 15688560161（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 15688560161（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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：范老师 15688560161（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 15688560161（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 15688560161（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

[青岛万福质量检测有限公司](#)

[河北积润食品有限公司](#)

[四川清香园调味品股份有限公司](#)

[上海太太乐食品有限公司](#)

[浙江可可佳食品有限公司](#)

[绿新\(福建\)食品有限公司](#)

[上海燕太太实业发展（集团）有限公司](#)

[开封市双赢生物科技有限公司](#)

[湖北华栋食品生物科技有限公司](#)

[湖南优羊乳业有限责任公司](#)

[东方黎明控股集团有限公司](#)

VIP 企业招聘：河南征轮味业有限公司

河南征轮味业有限公司，创建于 1987 年。经过 30 多年精心经营，目前已发展成一个占地 30000 平方米，职工 70 余人，产品远销海内外的省内外知名调味品企业。公司先后荣获“全国科技型中小企业”、“南阳市放心消费创建示范企业”、“南阳老字号”等荣誉称号。

旗下拥有“涪阳”、“京万家”、“恒京”、“粤香”四个注册商标，主要产品有：酱油、食醋、料酒、液体复合调味料、半固体复合调味料等 5 大系列，50 多个规格和品种。制定并获批企业标准 5 项。其中涪阳 0 添加酱油、大红浙醋、涪阳草菇老抽、涪阳小米香醋畅销市场多年，为广大消费者熟悉和信赖。

调味业是继承中华美食传统的产业，已有几千年的历史文化演变。河南征轮味业有限公司立足调味业的文化沃土，立足美味事业，致力于用现代科研技术对传统酿造工艺进行改良和创新，从国外引进成套科研、生产、检测设

备，建成玻璃晒池群和多条全自动包装生产线，在传承中不断发扬。

产品市场覆盖北京、上海、云南、贵州等 20 多个省市，同时境外远销至越南、缅甸、老挝等东南亚国家。近年来，伴随国内互联网电商创新浪潮，征轮味业于 2018 年正式组建电商团队，专注线上业务，立足于阿里、京东、拼多多、抖音、快手、社群团购等互联网平台，陆续建立多个运维矩阵，开设官方旗舰店。电商销售屡创佳绩，其中大红浙醋、油醋汁等产品连续在天猫、拼多多、抖音、快手等同类产品销量排行榜中名列前茅。

栉风沐雨三十载，春华秋实谱华章。承载着浓厚的历史积淀，征轮味业将继续往开来、厚积薄发，始终贯彻“以人为本、质量第一、用户至上”的经营理念 and 不断创新的发展思路，以市场为导向，迎接八方来客，兼蓄并入，共谋发展。

招聘页面: <http://www.foodmate.cn/com-1493324/>

复合调味品研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16802.html>

岗位职责:

公司产品主要做 油醋汁，沙拉酱，煎焙芝麻沙拉汁，黑椒汁，番茄沙司，火鸡酱，泰式风味汁等；
岗位职责:

- 1、根据公司与客户需要研发产品（复合调味料，调味酱，调味油，调味膏，调味汁等）；
- 2、根据产品特性，制定标准化生产流程；
- 3、对产本成品核算，根据市场需求进行成本控制；
- 4、开发新产品、研制竞争对手的产品、编写配方、说明书和成份说明，给客户做产品展示；
- 5、根据开发产品的需要，了解相应的食品法律法规，确保产品符合规定；
- 6、负责提高产品质量，改善工艺流程，产品开发新设备的调研；
- 7、负责产品研发目标设定及流程管控，把握产品研发方向；
- 8、掌握基本的生物工程技术，包括美拉德反应，酶解法，浓缩提取等；
- 9、完成上级交办的其他工作。
- 10、了解各种成分之间的相互作用。

任职要求:

- 1、本科及以上学历，食品或者相关专业毕业；
- 2、3 年以上调味品研发经验，熟悉酱料类食品的原料及属性；
- 3、有酱料类研发应用经验，西餐餐饮经验；
- 4、熟悉酱料的复配、生产工艺及设备；
- 5、善于分析和开发客户需求，并制定相关的产品方案；
- 6、较强的动手能力，分析解决问题能力。

福利待遇:

1. 保险情况：入职交五险
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）： 包含食宿
3. 上班时间（是否有加班费）： 早 8:30-晚 6:00
4. 休班情况（周休、节假日）： 单休，灵活休
5. 津贴情况（年终奖情况）： 利润提点，根据研发新品的销售情况具体制定，综合年薪 18-30W。

生产厂长 <http://www.foodmate.cn/job/show-16800.html>

岗位职责:

- 1、 负责全工厂的生产安全、食品安全、环保安全等工作
- 2、 负责食品安全工作，保障生产产品的合规合法，对于出现的质量问题及时进行改进
- 3、 负责工厂生产计划，做好生产调度管理，组织生产现场管理工作
- 4、 负责成本优化及工艺改进，针对车间生产做好精细化管理，降低车间生产成本，改进生产工艺水平
- 5、 负责跨部门协同，与采购、品控、研发、物流等部门进行及时沟通，保障工厂高效运转
- 6、 负责工厂管理标准化流程制定，对于现有流程进行标准化工作流程梳理及流程优化，完善各模块工作指导

手册及 SOP

7、熟悉质量管理体系、食品安全法、安全生产法等相关法律法规；对于设备的了解以及布局、对于人员的管理，熟悉调味品生产加工设备及生产加工工艺

任职要求：

三年以上调味品相关行业工作经验。

福利待遇：

1. 保险情况：入职交五险
2. 食宿情况： 包含食宿
3. 上班时间： 早 8:30-晚 6:00
4. 休班情况： 单休，灵活调休。

研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16751.html>

主要研究方向：调味品酱料

1. 负责公司现有油醋汁，酱油、醋、料酒、沙拉酱老品配方的改良，包括成本下降、质量提升，工艺流程及关键控制点的书写和精进；
2. 根据总经理安排、销售部申请及市场发展趋势，负责新品配方的研发，包括小试、中试、大试、上市跟踪反馈，直至达到市场反馈满意；
3. 负责生产工艺流程的标准化书写、监督生产执行及工艺改进；
4. 负责研发人员的培养；
5. 负责完成总经理安排的其它研发相关工作。

任职要求：

1. 对调味品市场需求及趋势具有良好的敏感性；
2. 文字书写能力良好，表达清晰；
3. 熟练掌握食品安全法、食品添加剂等相关食品法律法规知识；
4. 熟悉线上调味品行业的发展历程、竞争态势及趋势；
5. 熟练掌握各种原辅料、添加剂的用途用法及相互之间的物理化学作用；
6. 熟练掌握产品研发的具体工作流程；
7. 有沙拉酱研发发经验丰富者优先录用；

福利待遇：

1. 保险情况：入职交五险
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）： 包含食宿
3. 上班时间（是否有加班费）： 早 8:30-晚 6:00
4. 休班情况（周休、节假日）： 单休，灵活调休
5. 津贴情况（年终奖情况）： 利润提点，根据研发新品的销售情况具体制定，综合年薪 12-18W。

食品研发总监（调味品） <http://www.foodmate.cn/job/show-16602.html>

主要研究方向：调味品酱料

1. 负责公司现有油醋汁，酱油、醋、料酒、沙拉酱老品配方的改良，包括成本下降、质量提升，工艺流程及关键控制点的书写和精进；
2. 根据总经理安排、销售部申请及市场发展趋势，负责新品配方的研发，包括小试、中试、大试、上市跟踪反馈，直至达到市场反馈满意；
3. 负责生产工艺流程的标准化书写、监督生产执行及工艺改进；
4. 负责研发人员的培养；
5. 负责完成总经理安排的其它研发相关工作。
6. 负责研发团队的管理。

任职要求：

1. 对调味品市场需求及趋势具有良好的敏感性，具有 5 年以上相关管理经验；

2. 食品工程或相关专业，5年以上食品研发和生产工作经验；
3. 熟练掌握食品安全法、食品添加剂等相关食品法律法规知识；
4. 熟悉线上调味品行业的发展历程、竞争态势及趋势；
5. 熟练掌握各种原辅料、添加剂的用途用法及相互之间的物理化学作用；
6. 熟练掌握产品研发的具体工作流程；
7. 有沙拉酱研发发经验丰富者优先录用；

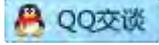
福利待遇：

1. 保险情况：入职交五险
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）： 包含食宿
3. 上班时间（是否有加班费）： 早 8:30-晚 6:00
4. 休班情况（周休、节假日）：单休，灵活调休
5. 津贴情况（年终奖情况）： 利润提点，根据研发新品的销售情况具体制定，综合年薪 20-30W；

工作地点：河南南阳市 新野征轮味业有限公司



个人求职客服：食品人才-小梅 **13356989576** 企业招聘客服：食品人才-徐经理 **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】酒类企业食品质量安全风险识别与控制
- 【收藏】2023年下半年 食品安全标准法规及质量管理培训会议计划
- 【完整日程出炉】1000+参会代表，60+主题报告，2023 亚太肉类科技大会邀请您
- 【会议更新】首届食品行业产学研合作创新研讨会，8月3-4日，山东烟台！
- 【报名啦！】第十三届食品微生物检测与控制技术交流会

热门分享：

- 市场监管总局关于公开征求《保健 食品原料目录 营养素补充剂（2023年版）》
- 酱烤肉骨头（附自制卤水料、秘制味汁、香粉料配方）
- 食品中可能违法添加的非食用物质，注意有这些
- 安全吹哨人管理制度
- 论生产、品质、研发、设备的沟通效率
- 谁搞坏了我们的质量？！体系飘浮，运行失控
- 工业产品生产/销售单位落实质量安全主体责任工作相关制度（模板）
- 2021 新版危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）培训材料
- 餐饮食品安全管理培训
- 食品标签标识禁止性规定汇总
- 微生物学检测那些事之菌落总数

热门讨论：

- 猪猪面馆 2023 年之 26：指鼠为鸭之团餐企业食品安全管理难点在哪里？
- 关于生产日期的标注
- 验厂后，改变车间布局要不要报备？洁净区能不能设立工器具清洗间？
- 现在酱油执行的强制性国家标准分别有哪几个
- 山姆的合味道泡面桶监管居然不查，没人打假？
- 做药食同源，从中药饮片厂进货，按中药饮片进货还是农副产品进货，国家有规定吗
- 连续四个重复投诉
- 我方作为代工方，产品包装上不显示我方，有什么风险
- 食品包装中充氮气产品标签怎样标注？
- 月饼可以放刀叉吗？
- 进口产品原包装标和中文标签标识一致性问题
- 食品生产工厂可以再委托其他工厂生产吗
- GH/T1013 这个标准真的好贱
- 固体饮料包装是否必须印生产批号
- 营养成分表 NRV 值标注错误会怎么处罚？
- 进口预包装食品生产日期的标注
- GB/T 31121 中果蔬汁（浆）定义问题
- 配制酱油和配制食醋标示有关的问题

市场监管总局关于加强 固体饮料质量安全监管的公告
圆柱体包装最大表面积、主要版面的区别
进口食品标签除了外箱有中文贴，内袋需要贴吗
车间拆包用的美工刀易碎，求推荐合适的替代品
南瓜馒头增色，大家有什么好的建议？
调味品，如蒜泥，因为带有一些液体，测水分如何操作
产品包装和标签的检查程序
关于中国台湾产品的标签标识规定
求助各位老师，标签信息中可以带品牌：XXXX 信息吗
请问冷库-18℃可以杀死大肠菌群超标？
拼接月饼的标签怎么做？
关于同一功能的食品添加剂使用比例
食用酒精作为手部消毒液
酱腌菜里能放食品加工助剂氯化钙吗？
真空包装杀菌出水
冷却摊凉环节为什么不能人为翻拌
大佬看下，能不能用第二种配料表标示
奶片不加防腐剂怎么保质的呢？求解惑
求助此产品算保健品还是算可食用食品
純破壁灵芝孢子粉如何制粒
实验室空调
箱式电阻炉
过氧化值
化验及生产设备一年一次检测吗？
在线等，GB8537-2022 偏硅酸测试问题
大家帮我看看这个换虫害公司的申请书写的行不行
有没有不花钱熏蒸，花小钱，又安全杀虫的办法
虫害公司怎么选？
甩手掌柜形领导到底好不好
食品专业毕业 5 年，工资能到多少哇



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