

食品网刊

31

食品网刊 与您分享

总第965期

2023-08-15

食品行业一周舆情信息汇总（2023.08.07-08.13）

官方明确！食品销售者主体责任这样执行...

消费者投诉外卖平台
购买蟹腿肉只有蟹壳是真的
官方发布情况通报



2023年7月食品行业监管政策概述

使用微波炉加热食物会对人体健康产生影响吗？

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

答复 | 关于果蔬汁的分类疑问

2023 年 7 月食品行业监管政策概述

官方明确！食品销售者主体责任这样执行...

使用微波炉加热食物会对人体健康产生影响吗？

消费者投诉外卖平台购买蟹腿肉只有蟹壳是真的 官方发布情况通报

请收好这份夏季食源性疾病食品安全风险提示

食品行业一周舆情信息汇总（2023.08.07-08.13）

以案说法 | 进口商品一定安全吗？这类经营行为严厉打击！

安徽通报 14 批次不合格食品，有切片年糕、冰淇淋、绿豆糕等

解读 | 填补行业空白—T/CBJ 3401《啤酒小麦》和 T/CBJ 3402《啤酒小麦芽》正式批准发布

国内预警

市场监管总局办公厅关于做好汛期食品安全工作的通知

市场监管总局关于公开征求《食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）》意见的公告

中国食品工业协会关于对《食品用冰卫生要求》团体标准（征求意见稿）征求意见的函

中国酒业协会关于批准发布 T/CBJ 3401《啤酒小麦》、T/CBJ 3402《啤酒小麦芽》团体标准的通告

国际食品

中国鲜辣椒出口俄罗斯遭拒

关于欧盟乳糖-N-新四糖的最新动态

俄罗斯加大对中国和非洲的海鲜出口

中国成为越南农产品最大买家

美国撤销部分氢化油在食品中的使用

澳新拟禁止在加工食品中使用部分氢化油

国际预警

我国出口盐渍羊肠被检出氨基脒

注意！进口香蕉酱非法添加甜味剂

美国某品牌冰淇淋被曝存在李斯特菌 已致 2 人住院

2023 年 8 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 8 月 13 日）

2023 年 8 月输日食品违反日本食品卫生法情况（8 月 11 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 32 周）

食品科技

关于受灾畜禽养殖场恢复生产的建议

研究揭示 5 种特色奶畜生鲜乳中黄曲霉毒素 M1 污染水平

食品领域 2023 年安徽省重点研发计划基础领域立项计划公布

西北农林科技大学资环学院周建斌教授团队在黄土高原苹果种植对区域地下水硝酸盐含量影响研究方面取得进展

咨询内容：

各位领导、专家好！关于果蔬汁的分类有如下疑问 1、GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》中关于果汁的定义为：以水果为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液制品，或在浓缩果汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品，区分了原榨果汁（非复原果汁）和复原果汁的分类，请问果汁仅能为原榨果汁（非复原果汁）或者是复原果汁吗？如果一个产品的配料是原榨果汁、复原果汁（如：椰子水、水、浓缩椰子水），还符合该标准中关于果汁的定义吗？ 2、若产品（如：椰子水、水、浓缩椰子水）符合该标准中关于果汁的定义，请问是否符合标准中关于声称 100% 的定义？ 望回复非常感谢

答复内容：

您好，您咨询的问题回复如下：

根据《果蔬汁类及其饮料》（GB/T 31121-2014）及其第 1 号修改单规定，第 4.1.1 款果汁包括“4.1.1.1 原榨果汁（非复原果汁）”和“4.1.1.2 复原果汁”。该标准“8.1 标签和声称”规定了果蔬汁可标识“100%”的相关要求，建议根据产品相应原料成分、生产工艺等对照上述标准规定进行判断。

感谢您对我局工作的支持与理解！

食品伙伴网讯 2023年7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7月食品行业监管政策概述
1、《食品经营许可和备案管理办法》公布 自2023年12月1日起施行
2、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》公布 自2023年12月1日起施行
3、市场监管总局发布《肉制品生产许可审查细则（2023版）》
4、农业农村部公开征求食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）
5、市场监管总局发布茶叶包装产品质量国家监督抽查实施细则
6、国家卫健委公开征集2024年度食品安全国家标准立项建议
7、《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》发布 自2023年10月1日起施行
8、国家食品安全风险评估中心再次征求《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（征求意见稿）
9、市场监管总局公开征集2023年第二批食品补充检验方法和食品快速检测方法
10、《生猪屠宰质量管理规范（第三次征求意见稿）》公开征求意见

1、《食品经营许可和备案管理办法》公布 自2023年12月1日起施行

近日，市场监管总局公布《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号），自2023年12月1日起施行。

《办法》共9章66条，重点内容包括：

落实中央决策部署，适应改革发展需求。《办法》按照中共中央、国务院《关于深化改革加强食品安全工作的意见》要求，落实新修订的《食品安全法》有关规定，增设专章明确仅销售预包装食品备案的具体要求；在推进食品经营许可和备案信息化建设的基础上，进一步简化食品经营许可流程，压减许可办理时限，并将部分按照许可管理的情形调整为报告，释放改革红利。

聚焦落实“四个最严”，压实企业主体责任。《办法》结合行业发展、食品安全风险状况等，进一步明晰办理食品经营许可的范围和无需取得食品经营许可的具体情形，将实践中容易导致责任落空且有迫切监管需要的连锁总部、餐饮服务管理等纳入经营许可范围，并从风险管控角度，增加并细化了单位食堂承包经营者、食品展销会举办者等的食品安全主体责任。

坚持问题导向，回应基层呼声期盼。《办法》重新梳理食品经营许可经营项目和主体业态分类，并对每一类别分别明确了具体分类情形以及许可和监管要求，增强了可操作性；按照行政处罚法有关要求，根据违法行为的事实、性质、情节以及社会危害程度，设置不同幅度的罚则，对于可以改正的违法行为，设定了责令限期改正等柔性措施。

- 相关报道：[《食品经营许可和备案管理办法》公布 自2023年12月1日起施行](#)
[《食品经营许可和备案管理办法》解读](#)
[《食品经营许可和备案管理办法》亮点抢先看](#)
[《食品经营许可和备案管理办法》与《食品经营许可管理办法》比对分析](#)

更多内容详见：[2023年7月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

此前，为缓解食品销售环节点多面广线长，食品销售者食安管理能力不强等矛盾，市场监管总局于2020年发布《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》。一晃已过三年，为鼓励食品销售者采用先进管理规范及技术，不断提高经营管理的能力和水平，市场监管总局于2023年8月7日发布《食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）》（以下简称《指南（征求意见稿）》），进一步细化深化具体化主体责任内容，强化可操作性和可落地性。

《指南（征求意见稿）》适用主体为食品销售者，包括个体工商户和企业；所述“食品”指的是生产加工食品（包括进口食品），不涉及特殊食品、食用农产品、现制现售等类别食品。《指南（征求意见稿）》将食品安全主体责任划分为“重点责任”“食品销售者基本责任”“其他相关主体责任”三大部分。

一 重点责任

《指南（征求意见稿）》将食品安全自查（检查）、人员管理、建立食品安全追溯体系、建立食品安全管理体系列为重点责任加以强调，旨在以其为抓手，督促食品销售者提高落实主体责任的自觉性和主动性。首先，食品销售者应当根据经营实际（如经营规模、食品种类特性、设施设备水平等）明确自查内容；结合自身经营全过程关键环节风险点，制订风险管控清单，建立动态管理机制；定期对售卖、贮存、运输等环节的食品安全情况进行检查评价；对发现的问题，逐项分析原因并立即进行整改；鼓励选择有相关资质的第三方专业机构对食品销售者的食品安全状况进行评价。其次，根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法规，提出食品销售企业主要负责人、食品安全管理人员（食品安全总监、食品安全员）及其他从业人员的管理及职责要求，并明确禁止从业情形。此外，还应当依法建立并落实进货查验记录，食品销售、贮存、运输记录，留存相关信息和凭证，保证食品可追溯保存相关凭证；明确相关食品安全管理要求、操作规程等，强化全链条管理，搭建安全管理体系，明确并落实各层级食品安全责任。

二 食品销售者基本责任

《指南（征求意见稿）》强化食品销售者采购、售卖、贮存、运输等“过程控制”要求；兼顾许可、备案、人员、标签、说明书、温度控制、委托加工等“要素控制”要求；附加食品安全事故处理、食品召回及处置等“危害控制”要求。此外，明确禁止销售等“高压红线”要求，包括使用非食品原料或用回收食品作为原料生产的，超范围、超限量使用食品添加剂的，使用死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品或使用未按规定进行检疫或检疫不合格肉类的，含金银箔粉的，“军”字号的，标示为“配制酱油”“配制食醋”的食品等。

三 其他相关主体责任

《指南（征求意见稿）》明确各相关主体的控制要求。食品集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会举办者应当落实环境场所布局、资质证照审查、信息公示等主要责任。网络食品交易第三方平台提供者应当落实备案管理、技术条件（数据备份、故障恢复等）、信息公开、审查登记、交易信息管理等责任，发现入网食品生产经营者有不得从事的禁止行为时应停止提供服务并配合检查。从事食品贮存、运输业务的非食品生产经营者应当落实保障能力（安全贮存、运输保障）、委托方管理、过程管理、场所及设施设备等责任。

小结

食品销售者结合实际经营过程，对《指南（征求意见稿）》的修订积极提出意见，加强实施落地实操性，有助于提升全行业管理水平，保障公众食品安全。

微波炉是日常生活中常见的家用电器之一，多用于复热和加热制作食品。一些消费者担心使用微波炉烹饪或复热食物不安全，食物中的营养成分有变化。这是真的吗？为帮助消费者科学认识并正确使用微波炉，特做如下消费提示。

微波炉如何加热食物？

微波是指频率在 300 MHz—300 GHz、波长在 1 mm—1 m 范围内的电磁波。微波频率高于无线电波，低于红外线、可见光和紫外线，属于非电离辐射电磁波。

微波炉是指用微波频段电磁波加热物料的民用或工业用电器，食物吸收微波后将电磁能转化为热能，通过搅拌器的旋转以及炉内壁的反射，可实现从各个方向高效加热食物。微波加热原理不同于蒸煮、油炸等依赖高温热源传热的传导加热方式。因无需传热介质，热量传递不损失，食物内部和外部同时加热，具有加热速度快、效率高、热惯性小的优点。

微波炉加热食物对人体健康有影响吗？

大量科学实验证实，使用符合国家标准的微波炉，消费者从正规渠道购买合格产品，正确操作是安全的，不会对人体健康产生影响。

01 关于“微波辐射”

微波不同于 X 射线或 γ 射线，其为非电离辐射电磁波，频率波长与我们生活中常见的无线电波（广播、电视、导航等）接近，且微波光子能量极其微弱，远低于分子间的弱相互作用（例如，氢键等），无法破坏分子共价键，不会破坏物质结构，因此无需担心微波辐射存在危险。

02 关于“微波泄露”

微波炉在生产与设计时都设有金属壁与金属网，可将微波限制在微波炉腔内，避免了微波泄露。因此，符合国家标准的微波炉是安全的，消费者可放心使用。

03 关于“微波食品有害”吗？

事实上，无论是传统蒸煮还是微波加热，当温度过高、时间过长时，都可能产生一些对健康不利的物质。相比其他加热方式，微波加热可提高升温速率、缩短加热时间，有利于对食物营养成分的保留。

使用微波炉加热食物有哪些注意事项？

微波炉可以复热剩饭剩菜，做出各式各样的食品，如烤红薯、蛋糕、蛋挞、饼干、鸡翅、蒸鱼等。使用微波前仔细阅读说明书，正确规范使用。

更多内容详见：[使用微波炉加热食物会对人体健康产生影响吗？](#)

消费者投诉外卖平台购买蟹腿肉只有蟹壳 是真的 官方发布情况通报

情况通报

2023年8月3日，我局收到烟台市12345政务服务热线办理单。诉求人反映：2023年8月2日通过某外卖平台购买麻辣蟹腿肉，发现该食品是用螃蟹腿壳制成的，内含食品怀疑不是螃蟹肉，认为存在食品安全隐患。8月4日上午，我局执法人员立即对该店铺进行了现场检查，经查该店证照齐全，现场环境卫生良好，该食品原料是预包装食品，外包装名称为“冻仿蟹钳棒（速冻调制食品）”。但经营者在外卖平台的店铺“陈记鲜卤坊”线上食品标注名称为“麻辣蟹腿肉”，与食品实际名称描述不相符。

根据《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十一条，入网餐饮服务提供者应当在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示的信息应当真实。网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者未按要求进行信息公示和更新的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。执法人员当场下达了责令改正通知书，给予警告处罚，目前该店已在外卖网络平台下架整改。

下一步，我局将在全辖区开展一次网络餐饮服务食品安全专项检查，查处违法行为，规范经营秩序，保障消费者合法权益和饮食安全。

烟台市芝罘区市场监督管理局

2023年8月5日

夏日炎炎，吃西瓜、冰淇淋、小龙虾、烤串，喝冰啤、冰饮，成了非常享受的事情。但享受美食的同时，食品安全隐患也随之而来。特别是汛期过后，高温闷热的天气容易使食物腐败变质，雨水多、湿度大非常适宜肠道致病菌和霉菌的生长繁殖，夏季是公认的肠道疾病和食物中毒的高发期、多发期。那么有哪些情况需要重点关注呢？四川省市场监管局特邀食品安全专家为大家讲一讲。

一是食源性疾病高发的重点食品

夏季温度和湿度较高，微生物更容易滋生和繁殖，使得生产和加工环境的微生物控制更难，其中即食果蔬、肉制品、乳制品、蛋及蛋制品、生食水产及水产制品、桶装水为高污染风险品种。从近几年抽检数据来看，桶装水中铜绿假单胞菌的不合格率7~10月较高；冷冻饮品中微生物项目的不合格率4~8月较高；米粉制品中菌落总数和大肠菌群的不合格率7~8月较高；熟肉制品中微生物项目的不合格率4~9月较高；乳制品中酵母、霉菌、大肠菌群等微生物项目的不合格率6~10月较高。消费者在选择凉菜、熟食卤味、凉面、沙拉、三明治、冷饮等冷食类食物时需特别关注。

二是食源性疾病高发的致病菌

夏季需重点关注的致病菌有沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌及致泻大肠埃希氏菌。

1. 沙门氏菌广泛分布在自然界，如土壤、食品、粪便、水中，且生存能力强，存活时间长。沙门氏菌在20℃以上可以大量繁殖，最佳生长温度为37℃，因此夏季7~8月为沙门氏菌高感染期。感染沙门氏菌的主要症状是发热、恶心、呕吐、腹泻等，严重时可能出现出血、穿孔的情况。沙门氏菌主要污染的食品有肉、蛋、奶及其制品。沙门氏菌不耐热，在65℃下加热15~20min即可杀死，在100℃下立即死亡，低温也不适宜沙门氏菌的生长，因此低温储存食品，食用前将食物充分加热可有效预防沙门氏菌。

2. 单核细胞增生李斯特氏菌是一种条件致病菌，对健康成年人危害性不高，但可通过被污染的冷冻食品、牛奶、蔬菜等对易感人群如孕妇和老人进行感染。感染后出现腹泻、发烧、头痛及肌肉疼痛等症状，严重时会出现败血症和脑膜炎。单增李斯特菌生存能力强，在1~4℃的低温环境中也能生产繁殖，在-20℃的环境下也可存活一年。因此，定期对冰箱彻底消毒、减少冰箱滋生细菌；避免生食未经消毒的海鲜及肉类、避免摄入未经消毒的奶及其制品可有效预防该食源性疾病。

3. 致泻大肠埃希氏菌是一类特殊血清型能引起人体以腹泻症状为主的大肠埃希氏菌，在我国引起感染性腹泻的发病率居所有传染病之首。最佳生存温度为36℃，所以可以寄居肠道从而引发血性腹泻。其所致疾病有发热、腹痛、腹泻、脓血便等。未煮熟的牛排、生水及其他未经消毒杀菌的果蔬类是其重要的传染途径。避免生食食物、将食物烧熟煮透是预防该类致病菌的关键。

需要提醒广大消费者，在家讲卫生，饭前便后、接触生鲜肉蛋后勤洗手，生熟厨具需分开，并注意阻隔并扑灭苍蝇蚊虫等，防止致病菌通过蚊虫传播。

更多内容详见：[请收好这份夏季食源性疾病食品安全风险提示](#)

食品伙伴网讯 2023年08月07日-08月13日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (8.7-8.13)
知名连锁麻辣烫品牌“假羊肉”事件
“知名火锅品牌开始夜市摆摊”引关注
山西多家醋企发布声明 辟谣“勾兑食醋”事件
酸奶饮品品牌就酸奶奶昔原料争议发文
温州一奶茶店杯上印方言脏话被罚
市监局回应老外吐槽西湖1瓶水6元
浙江一地查获日本核辐射产地食品
产品包装被抄袭 饮料企业发布声明

知名连锁麻辣烫品牌“假羊肉”事件

近日，知名连锁麻辣烫品牌张亮麻辣烫“假羊肉”事件被曝光后，引发广泛关注。

据悉，河北廊坊，一博主在张亮麻辣烫店一门店以每盒18元的价格购买了3盒羊肉，店员表示，是厂家统一配送的100%真羊肉。博主将羊肉送检，结果却检测出“猪肉和鸭肉”。

对此，8月4日，张亮麻辣烫品牌总部发布声明称，视频中被检验的“羊肉卷”为门店私自采购，非指定供应商统配产品。门店积极配合检查，并向当地市场监管部门提供销售方相关票据，等待查验结果；门店未遵守品牌总部管理要求在非指定供应商处采购产品，并在门店内售卖，总部将依据合同及管理细则规定对门店予以处理。

8月7日，张亮麻辣烫又发布了关于涉事门店相关问题持续跟进及整改措施的公告。公告称，近期张亮麻辣烫涉事门店相关问题，给社会和广大消费者造成了巨大影响，深表歉意。此次事件损害了消费者的权益，更对总部加盟门店的管理和运营提出了警示。事件发生后，总部第一时间核查了相关细节。涉事加盟门店在7月间，以25元/斤的价格分3个批次购买羊肉卷总计20斤，并进行了售卖。经权威部门检验报告，该羊肉卷检测出猪肉成分。基于门店是按照真羊肉市场价格购买的送检食材，不存在知假售假的主观故意，同时已主动将全部私自采买食材下架，故对涉事门店给予保留加盟资格，保证金全部扣除的处罚，请其他加盟门店引以为戒。

“知名火锅品牌开始夜市摆摊”引关注

8月10日，“海底捞开始在夜市摆摊”的话题引发关注。

据报道，8月9日，山东青岛李村乐客城夜街，海底捞在夜市摆摊卖火锅。该摊位由海底捞门店经营，目前售卖9.9元/份的冒血旺、小酥肉、茴香小油条，以及18元/份的冒脑花等菜品，价格和门店一样。

此外，海底捞在全国的夜市摊位不止这一家，河北有些门店近期也在尝试，其全国夜市摊位数量还未统计。这些夜市摊位都由海底捞门店自营，未开放加盟。

海底捞方面回应称，近期出现的外摆形式，是门店结合当地顾客的消费喜好进行的个性化创新试点。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2023.08.07-08.13\)](#)

随着国际贸易的不断发展，越来越多的进口商品出现在我们眼前，在满足消费者多元化消费需求的同时，也对经营者的经营行为提出了更高要求。有无核对确认供货商的资质，有无留存进口商品的合法来源证明材料，有无建立进口商品进销货档案或记录……？这些都是经营者规范经营进口商品的必要条件。

案情介绍

前不久，上城区市场监督管理局接到举报线索，反映辖区内一家水果经营店销售的进口榴莲外包装无中文标签、生产日期、保质期等内容，认为该水果经营店涉嫌违规销售进口水果。接到线索后，市场监管执法人员立即展开核查。经初步核查，上城区市场监督管理局决定对该水果经营店涉嫌销售无合法来源证明进口水果的行为进行立案调查。调查过程中，该店负责人自称被举报榴莲系其从嘉兴水果批发市场一批发商处采购，但一直未能提供该榴莲的进口货物报关单、入境货物检验检疫证明等合法来源证明材料。截至案发时，该店已将采购的该批次榴莲（5个）售罄，产生违法所得500余元。据此，上城区市场监督管理局依据《浙江省反走私综合治理规定》第八条、第九条及第十六条的规定，对该店作出没收违法所得及罚款的行政处罚。

相关处罚依据

《浙江省反走私综合治理规定》第八条：单位或者个人经营进口货物，应当索要或者复制进口货物的合法来源证明，建立凭证档案以及进货、销售记录制度。进口货物的合法来源证明保存期限不得少于两年。

本规定所称的进口货物合法来源证明，包括进口货物报关单、进口关税及进口环节海关代征税纳税凭证、商业单证、运输单证、依法拍卖成交确认书或者其他可以证明合法来源的材料。

第九条第一款：任何单位和个人不得从事无合法来源证明进口货物经营行为。

第九条第二款：本规定所称的无合法来源证明进口货物经营行为，是指从事经营活动的单位或者个人，在被行政执法部门检查之日起七个工作日内或者行政执法部门同意的延长期限内，对其所运输、储存、销售的进口货物不能出具合法来源证明，但无法按照走私违法犯罪查处的行为。行政执法部门同意延长的期限最长不得超过二十日。

第十六条第一款：违反本规定第九条第一款规定，经营单位或者个人从事无合法来源证明进口货物经营行为的，由行政执法部门没收违法所得、违法经营的进口货物和专门用于违法活动的运输工具、设备，并处货值金额一倍以下的罚款。经营无合法来源证明进口货物，同时违反食品安全、药品、烟草专卖、动物防疫、野生动植物及其制品管理以及固体废物污染环境防治等法律、行政法规规定的，由相关行政执法部门依照法律、行政法规规定实施处罚。

案件提醒

随着人们生活品质的不断提升，进口商品的需求也在不断加大。在此，我们提醒广大销售者要依法合规经营进口商品，切勿贪图盈利，销售无合法来源证明的进口商品；消费者在购买时也要仔细甄别，或可要求销售者提供进口商品的合法来源证明材料，避免自己上当受骗。

食品伙伴网讯 8月9日，安徽省市场监督管理局发布 2023 年第 31 期食品安全抽检信息通告，检出不合格食品 14 批次。不合格食品涉及食品添加剂、微生物污染、质量指标、农兽药残留等问题。

2 批次食品检出食品添加剂问题

2 批次食品检出食品添加剂问题，分别为蚌埠市淮上区万之家百货超市销售的、标称蚌埠市怀远甜心思食品有限责任公司生产的切片年糕，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不符合食品安全国家标准规定；芜湖市欧特福超市销售的、标称芜湖市梁丰酱菜有限公司生产的嫩姜芽（酱腌菜），二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定。

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸，二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫不合格的原因是生产企业未按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，超范围或超限量使用二氧化硫。

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳超量使用而导致。

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域的食品添加剂，它能延长产品的保质期。脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低。脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高。

5 批次食品检出微生物污染问题

5 批次食品检出微生物污染问题，分别为天猫祥瑞滋补养生专营店（经营者为四川祥瑞生物科技有限公司）在天猫商城销售的、标称安徽汉谯堂健康产业发展有限公司生产的酸枣仁茯苓百合茶，二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定，霉菌不符合产品明示标准和质量要求；亳州市荣慧药业有限公司销售的、标称安徽国奥堂健康产业有限公司（亳州）生产的桂圆红枣枸杞姜茶，霉菌不符合产品明示标准和质量要求；天猫祥瑞滋补养生专营店（经营者为四川祥瑞生物科技有限公司）在天猫商城销售的、标称安徽汉谯堂健康产业发展有限公司生产的胖大海金银花菊花茶，霉菌不符合产品明示标准和质量要求；安庆市宿松县新壹家购物中心销售的、标称六安市霍山华冠食品有限公司生产的绿豆糕（芝麻味），菌落总数不符合食品安全国家标准规定；亳州市恒博药业有限公司销售的、标称安徽芍菊堂生物科技有限公司（亳州）生产的玉米须桑叶茶，霉菌不符合产品明示标准和质量要求。

霉菌是真菌的一种，霉菌超标可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格消毒不彻底，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。超标原因可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

更多内容详见：[安徽通报 14 批次不合格食品，有切片年糕、冰淇淋、绿豆糕等](#)

文章来源：食品伙伴网

解读 | 填补行业空白—T/CBJ 3401《啤酒小麦》和 T/CBJ 3402《啤酒小麦芽》正式批准发布

8月1日，由中国酒业协会团体标准审查委员会归口，北京燕京啤酒股份有限公司负责起草，中国食品发酵工业研究院、欧麦（保定）麦芽有限公司、中粮麦芽（大连）有限公司、粤海永顺泰（广州）麦芽有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、青岛啤酒股份有限公司、百威投资（中国）有限公司、广州嘉士伯咨询管理有限公司共同参与制定的 T/CBJ 3401《啤酒小麦》和 T/CBJ 3402《啤酒小麦芽》团体标准通过审查，予以发布，并于 2023 年 10 月 1 日起实施。

填补行业空白，助力产业规范化发展

近年来，随着我国小麦啤酒消费量的快速增长，啤酒小麦、小麦芽逐渐成为啤酒行业重要原料。小麦芽是小麦啤酒酿造的主要原料之一，同时也啤酒酿造的重要氮源补充。伴随啤酒高端化、多元化的发展，小麦芽品类也趋于多元化，例如低溶解小麦芽、结晶小麦芽等。现行行业标准 QB/T 1686《啤酒麦芽》尚未将啤酒小麦芽及质量要求纳入规范范围。《啤酒小麦芽》团体标准的制定将弥补了 QB/T 1686《啤酒麦芽》对小麦芽要求的空白，同时对小麦芽的品类、质量要求作出详细规范，有利于啤酒小麦芽产业的规范化发展，引导啤酒品类高质量发展。

小麦作为啤酒小麦芽的加工原料，尚未建立相关的技术标准，《啤酒小麦》团体标准的制定，为我国啤酒企业科学合理的使用啤酒酿造用小麦原料提供保障，更好的满足国内啤酒产品消费升级需求。

标准适用范围

《啤酒小麦》、《啤酒小麦芽》团体标准规定了啤酒小麦、小麦芽的术语和定义、要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。适用于啤酒小麦的收购、检验与销售和啤酒小麦芽的采购、检验与销售。

关键指标要求

《啤酒小麦》、《啤酒小麦芽》团体标准对其感官、理化、卫生指标进行明确约束。《啤酒小麦》标准中，结合啤酒酿造对麦芽溶解、蛋白质的需求，设立三天发芽率、总氮指标。

啤酒小麦感官理化要求

项目	合格要求
感观	有光泽、无霉味和其它异味，无虫害
水分/(%) ≤	12.5
容重/(g/L) ≥	750
三天发芽率/(%) ≥	85
总氮/(%)	1.75~2.72
不完善粒/(%) ≤	8.0
杂质/(%) ≤	1.0
卫生	符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定

《啤酒小麦芽》标准中，结合小麦芽的分类及酿造特性需求，分别制定指标要求。淡色小麦芽针对小麦芽木聚糖含量高、缺少皮壳保护容易遭受微生物侵染问题，设立粘度、总酸要求。相比基础淡色小麦芽，低溶解淡色小麦芽针对浑浊啤酒酿造用途，设立库尔巴哈值要求，取消 α-氨基氮要求。浓色小麦芽，考虑实际个性化需求，只对夹杂物、水分、浸出率、色度 4 个通用指标进行要求。

更多内容详见：[解读 | 填补行业空白—T/CBJ 3401《啤酒小麦》和 T/CBJ 3402《啤酒小麦芽》正式批准发布](#)

文章来源：中国酒业协会 CADA 微信号

国内预警

市场监管总局办公厅关于做好汛期食品安全工作的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

近日，华北、黄淮等地出现暴雨洪涝灾害，山东德州发生地震，增加了食品安全风险。为加强自然灾害期间食品安全工作，切实保障人民群众饮食安全，现就有关事项通知如下：

一、压紧压实主体责任。督促食品生产经营企业严格落实“日管控、周排查、月调度”制度机制，全面开展场所环境、设施设备、原料采购、加工制作、贮存管理、温湿度条件、人员健康等风险隐患排查，严防生产经营过程中食品原料、半成品、成品出现腐败变质、霉变生虫等状况；不得销售洪水浸泡、包装破损的食品；恢复生产经营前全面开展自查，认真做好食品原料清理、环境清洁、设备检修、用具消毒等工作，确保符合食品生产经营要求。

二、严格落实监管责任。指导属地市场监管部门组织开展有针对性的监督检查，督促食品生产经营者采取有效措施防止食品污染，防范不合格食品流入市场；对向灾区集中调拨、捐赠、销售的食品以及灾区企业生产销售的食品，要加大监督抽检力度，发现的不合格食品一律依法下架、召回、销毁，并采取相应处置措施；严厉打击生产销售不符合食品安全标准食品、过期食品、霉烂变质食品等违法行为。指导帮助受灾食品生产经营者复产复市，在许可备案、检验检测等方面依法依规为其提供便利。

三、督促落实包保责任。指导各级包保干部认真对照责任清单、任务清单开展包保督导，自然灾害期间要增加督导频次，对可能受灾害影响的食品生产经营者，要靠前办公、现场督导。加强包保与监管工作衔接，贯通协同、信息共享，合力做好食品安全风险防控和突发事件应对处置工作。

四、加强食品安全科普宣传。及时发布食品安全消费提示，引导受灾地区群众切实提高食品安全意识和自我保护能力，不饮用不洁净的水、不购买来源不明的食材、不食用未烧熟煮透的食物。加强舆情监测和舆论引导，及时稳妥回应社会关切，积极治理食品安全谣言，科学防范化解食品安全舆情风险。

五、强化组织保障和应急值守。各地市场监管部门要高度重视汛期食品安全工作，坚持人民至上、生命至上，加强组织领导和业务指导，严格落实食品安全应急预案要求，抓实抓细各项工作措施，做到守土有责、守土负责、守土尽责。严格执行24小时值班和领导干部带班制度，认真落实重要信息直报快报要求，重大情况第一时间报告。畅通12315投诉举报渠道，及时受理处置消费者反映的食品安全问题，切实维护人民群众合法权益。

市场监管总局办公厅

2023年8月7日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）》意见的公告

为指导督促食品销售者全面落实食品安全主体责任，不断提高合法合规经营能力和水平，保障食品安全，市场监管总局对《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》（市监食经〔2020〕99号）进行了修订，形成了《食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。公众填写并通过以下途径和方式反馈意见反馈表：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 spxs@samr.gov.cn。邮件主题请注明“食品销售者食品安全主体责任指南公开征求意见”字样。

三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园1号市场监管总局食品经营司（邮政编码：100037），并在信封上注明“食品销售者食品安全主体责任指南公开征求意见”字样。

意见反馈截止日期为2023年8月13日。

附件： [附件1-食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）.pdf](#)

 [附件2-意见反馈表.docx](#)

市场监管总局

2023年8月7日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

中国食品工业协会关于对《食品用冰卫生要求》团体标准（征求意见稿）征求意见的函




各有关单位、专家：

近期中国食品工业协会牵头制订了《食品用冰卫生要求》团体标准。工作启动后，起草工作组按照标准制订工作程序，组织完成了《食品用冰卫生要求》团体标准的征求意见稿（见附件1）及编制说明（见附件2），现面向行业征求意见。

征求意见时间为2023年8月8日 - 2023年9月7日。

请按照附件3格式填写修改意见，于2023年9月7日前反馈至我会邮箱：cnfia@vip.163.com。

附件：

-  1、《食品用冰卫生要求》团体标准征求意见稿.pdf
-  2、《食品用冰卫生要求》团体标准编制说明.pdf
-  3、《食品用冰卫生要求》团体标准征求意见反馈表.docx

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023年8月8日

文章来源：[中国食品工业协会](#)

国内预警

中国酒业协会关于批准发布 T/CBJ 3401 《啤酒小麦》、T/CBJ 3402《啤酒小麦芽》 团体标准的通告

为啤酒酿造用小麦、小麦芽提供质量保障，填补标准空白。根据《中国酒业协会团体标准管理办法（2019 修订版）》的规定，现批准 T/CBJ 3401《啤酒小麦》、T/CBJ 3402《啤酒小麦芽》两项团体标准，并予发布。

该标准由中国标准出版社出版，自 2023 年 10 月 1 日起实施，标准内容可在中国酒业协会网站（www.cada.cc）和全国团体标准信息平台（www.ttbz.org.cn）查询。

 [啤酒小麦小麦芽团体标准.zip](#)

中国酒业协会团体标准审查委员会

2023 年 8 月 1 日

文章来源：[中国酒业协会 CADA 微信号](#)

食品伙伴网讯 俄兽医局滨海边疆区地方分局 8 月 7 日官网消息：该局在边境检查站对进口自中国的鲜辣椒（汽运方式）进行实验室抽检时发现，产品中含有欧亚经济联盟检疫性有害生物：番茄褐色皱果病毒（Tomato brown rugose fruit virus），产品禁止进口。

据悉，该批遭检疫性有害生物侵染的中国鲜辣椒约重 161 公斤，后续官方将做销毁处理。



2023年8月1日，欧盟修订新资源食品“乳糖-N-新四糖（微生物来源）”的规格，包括定义、来源、纯度和微生物指标。本条例于2023年8月22日生效，并直接适用于所有成员国。此次是欧盟第三次修订乳糖-N-新四糖的规格要求。

一 乳糖-N-新四糖批准情况

早在2016年3月，委员会执行决定(EU)2016/375将化学合成的乳糖-N-新四糖作为新资源食品投放市场。

2019年8月，委员会实施条例(EU)2019/1314批准更改新资源食品乳糖-N-新四糖的规格，允许 *Escherichia coli* strain K-12生产的微生物来源的乳糖-N-新四糖作为新资源食品投放市场。

2021年6月，委员会实施条例(EU)2021/912修改新资源食品 Lacto-N-新四糖的规格，允许以 *Escherichia coli* BL21 (DE3) 菌株的衍生菌株 PS-LNnT-JBT 和 DS-LNnT-JBT 的联合活性产生的乳糖-N-新四糖作为新资源食品，按照之前授权的使用条件投放市场。

此次修订乳糖-N-新四糖规格，取消特定转基因衍生菌株 PS-LNnT-JBT 和 DS-LNnT-JBT 的限制，允许利用转基因 *Escherichia coli* K-12 菌株和/或 *Escherichia coli* BL21 (DE3) 菌株生产乳糖-N-新四糖。

二 乳糖-N-新四糖的规格要求

表1 规格要求

定义	
化学名	β -D-半乳糖苷(1 \rightarrow 4)-2-乙酰氨基-2-脱氧- β -D-葡萄糖苷(1 \rightarrow 3)- β -D-半乳糖苷(1 \rightarrow 4)-D-葡萄糖苷
化学式	C ₂₀ H ₄₀ N ₂ O ₂₁
CAS号	13007-32-4
分子量	707.63 g/mol
描述/来源	乳糖-N-新四糖是一种白色至灰白色粉末，通过利用转基因 <i>Escherichia coli</i> K-12 菌株和/或 <i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3) 菌株进行微生物处理生产。在生产过程中可以使用另一种可选的转基因降解菌株 <i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3) 来降解中间碳水化合物副产物和剩余的起始碳水化合物底物。
纯度	
含量测定（无水）	≥80%
D-乳糖	≤10.0%
乳糖-N-三糖II	≤3.0%
对乳糖-N-新六糖	≤5.0%
乳糖-N-新四糖果糖异构体	≤1.0%
糖类总量（乳糖-N-新四糖、D-乳糖、乳糖-N-三糖II、对-乳糖-N-新六糖、乳糖-N-新四糖果糖异构体）	≥92%（%w/w干物质）
pH值（20℃，5%溶液）	4.0-7.0
水分	≤9.0%
灰分，硫酸盐	≤1.0%
残留溶剂（甲醇）	≤100 mg/kg
残留蛋白质	≤0.01%
微生物要求	
好氧嗜温菌总数	≤500 CFU/g
酵母和霉菌	≤50 CFU/g
残留内毒素	≤10 EU/mg

CFU：菌落形成单位；EU：内毒素单位

更多内容详见：[关于欧盟乳糖-N-新四糖的最新动态](#)

文章来源：食品伙伴网

俄乌战争之后，由于西方国家对俄罗斯的制裁，俄罗斯增加了对中国的海鲜出口，寻求为其鱼类和贝类建立新的市场。

据俄罗斯渔业联盟统计，今年截至 7 月，俄罗斯对华海鲜出口量占该国海鲜出口总量的 53%，中国成为俄罗斯海鲜最大进口国。

俄罗斯前五个海鲜出口市场包括韩国，占 7 月份进口总额的 34%，荷兰占 7%，日本和德国各占 1%。

冷冻鳕鱼继续占据俄罗斯海产品出口的大部分，与去年同期相比，数量增加了 23%，占俄罗斯海产品出口总量的 44%。

冷冻鲱鱼和活蟹的出口分别增长了 40% 和 19%。狭鳕鱼片出口量同比下降 42%，中国除外；中国对俄罗斯狭鳕鱼片的进口量猛增了三倍多。

俄罗斯太平洋和大西洋鳕鱼的出口量分别下降了 17% 和 3%。

除中国市场外，俄罗斯还扩大了对非洲的海鲜销售，作为其抵消俄罗斯捕获的海鲜全球市场萎缩的战略的一部分。

据俄罗斯联邦渔业机构 Rosrybolovstvo 称，2023 年迄今为止，非洲国家采购俄罗斯海产品的数量增加了三分之一，出口总量估计达到 5 万吨。

2023 年上半年，俄罗斯狭鳕鱼片供应利比里亚，冷冻鲱鱼出口利比里亚、多哥和尼日尔。该机构表示，这些国家一年前都没有进口俄罗斯海鲜。

俄罗斯渔业专家认为，未来几年俄罗斯对非洲的鱼类供应量将大幅增长。

“根据我们的估计，俄罗斯对非洲的海鲜供应量可能会增加到 20 万吨，”全俄罗斯渔业协会（VARPE）主席格尔曼·兹韦列夫（German Zverev）表示。

据俄罗斯渔业联盟称，截至 7 月份，俄罗斯海产品出口量达 140 万吨，与去年持平。然而，该国在此期间的海鲜出口额下降了 12%，至 29 亿美元（26 亿欧元）。

截至 8 月 2 日，俄罗斯海鲜总产量超过 320 万吨，比去年同期增长 10.6%。

据越南网 7 月 24 日报道，中国已超过美国成为越南农产品的最大进口国。2023 年前六个月对中国的出口占越南农业部门出口总额的 21%。

中国、美国、日本仍是越南农产品三大出口市场。上半年对美国和日本出口分别下降 32.9% 和 5.3%，分别占农产品出口总额的 20.2% 和 7.7%。对中国的出口额增长了 7.7%，占总额的 21%。越南农业和农村发展部的报告显示，上半年越南农林水产品出口额达 245.9 亿美元，较 2022 年上半年下降 11.1%。

中国也是越南农产品主要出口市场中唯一实现正增长的国家。2023 年上半年，中国对越蔬果进口额近 17.7 亿美元，同比增长 120.7%。蔬菜和水果占越南对华农产品出口的 65.8%。出口额第二高的农产品是橡胶，达 7.789 亿美元，之后分别是木制品 7.066 亿美元，海鲜 6.344 亿美元，木薯及木薯制品 5.229 亿美元；但上半年这些产品出口额均出现下降，降幅为-13.3%、-25.4%、-23.4% 和 -23.9%。中国仍然是越南海鲜的最大消费国，进口量占越南海鲜出口额的 17%。中国还从越南进口大米、咖啡和腰果：大米 3.906 亿美元（增长 71.2%）、腰果 2.59 亿美元（增长 43.1%）和咖啡 7140 万美元（增长 9.3%）。

专家认为，在 2023 年全球高通胀的背景下，由于需求旺盛、地理位置优越、物流成本较低，中国很可能成为越南最大的出口市场。中国市场被认为是帮助越南农业部门完成今年农产品出口 540 至 550 亿美元计划的主要因素。

2023年8月8日，据美国联邦公报消息，美国食品药品监督管理局（FDA）发布2023-16725号通告，由于食品中的部分氢化油含有反式脂肪酸，并不利于人们身体健康，因此食品中部分氢化油不再被普遍认为是安全的（GRAS），拟取消部分氢化植物油作为花生酱和金枪鱼罐头标识标准中的可选成分，并修改了关于鲱鱼油和菜籽油的法规，这两类油不得含有部分氢化油。该法规还撤销了先前在人造黄油、起酥油和面包、面团和小圆面包中允许使用部分氢化油脂的规定。该规定将有助于帮助人们减少患冠心病的几率，提高人们的身体健康。

美国FDA估算了一下从市场上移除含部分氢化油脂的食品的成本，这些成本主要来自产品配方的重新调整、产品标签的重新标识、改变食品配方、寻找可替代成分以及产品功能和感官特性的变化，如味道、质地和保质期等。

由于美国高度重视人们的食品安全和健康，因此，我国有食品企业想出口类似食品到美国，一定要注意食品中部分氢化植物油的含量，避免因产品不合格而遭到海关扣留，如果想要了解更多美国食品安全知识，欢迎您联系食品伙伴网。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚新西兰食品监管常务委员会发布征求意见稿，拟通过禁止在加工食品中使用反式脂肪酸等三种方案来控制工业化生产的加工食品中产生的反式脂肪，确保在澳大利亚和新西兰供应的食品中尽可能消除或减少工业生产的反式脂肪，以支持所有人口群体尽量减少反式脂肪的摄入，征求意见稿截止时间为2023年9月15日。

一 背景介绍

反式脂肪（又称反式脂肪酸）是反刍动物产品（如黄油、乳制品和肉）（反刍动物反式脂肪）中天然存在的一种少量脂肪。当液态植物油或鱼油经部分氢化或硬化以生产人造黄油等涂抹酱、油炸用烹饪油和烘焙用起酥油（工业生产的反式脂肪）时，反式脂肪也可以通过以上制造过程产生。

根据 Mozaffarian D 等人的研究发现，反式脂肪摄入量与冠心病风险和死亡率增加密切相关。与摄入其他脂肪相比，反式脂肪会提高体内低密度脂蛋白（坏）胆固醇的水平，降低高密度脂蛋白（好）胆固醇的水平，并增加总胆固醇与高密度脂蛋白胆固醇的比率，而这是预测冠心病风险的重要指标。即使是少量的反式脂肪也会造成危害，每摄入2%的反式脂肪提供的能量，冠心病的发病率就会增加23%。另外，《全球疾病负担研究》（Global Burden of Disease Study）报告称，2019年，反式脂肪含量高的饮食占澳大利亚所有冠心病死亡人数的4.3%，占新西兰所有冠心病死亡人数的3.3%。因此有必要减少反式脂肪的摄入量。

反刍动物和工业生产的反式脂肪对健康的影响是一样的。鉴于减少食品中的反式脂肪主要是通过重新加工食品以去除工业生产的反式脂肪（即部分氢化植物油或鱼油），澳大利亚和新西兰政府拟控制加工食品中工业生产的反式脂肪。

二 拟修订内容

为实现在澳大利亚和新西兰的食品供应中尽可能消除或减少工业生产的反式脂肪的目标，澳大利亚新西兰食品监管常务委员会提出了三种方案：自愿重新加工食品；对加工食品中的工业反式脂肪进行监管限制；禁止在加工食品中使用部分氢化油。

方案	具体内容
方案1	为工业生产的反式脂肪或部分氢化油的使用制定目标，如可针对工业生产的反式脂肪含量高的特定食品类别制定目标，企业可自愿实施。
方案2	对所有食品实行强制性限制，如每100克总脂肪中最多允许含2克工业生产的反式脂肪。
方案3	禁止在加工食品中使用部分氢化油。

世卫组织认为，方案3禁止在加工食品中使用部分氢化油是消除食品供应中工业生产的反式脂肪的最佳实践政策之一。另外，鉴于与成分检测相比，配料审核的成本低、可行性高、操作难度低，因此，方案3比方案2更容易执行。另外，方案3只关注通过对油进行部分氢化而产生的反式脂肪，不会无意中歧视含有反刍反式脂肪的产品，如肉类或乳制品。因此，澳大利亚和新西兰政府实施方案3的可能性最大。

小结

澳大利亚和新西兰政府将控制加工食品中工业生产的反式脂肪，提出三种方案，其中禁止在加工食品中使用部分氢化油方案实施的可能性最大。食品伙伴网提醒中国相关出口企业随时关注政策变化，提前做好应对准备，避免贸易损失。我们也会关注后续的法规修订动态，给予出口企业及时的分享和解析。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口盐渍羊肠被检出氨基脲

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8月11日，德国通报我国出口盐渍羊肠不合格。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
2023-8-11	德国	盐渍羊肠	2023.5469	氨基脲（0.68 μg/kg）	仅限通知国分销/通知收件人；被操作员扣留	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，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

注意！进口香蕉酱非法添加甜味剂

食品伙伴网讯 2023年8月8日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，菲律宾一批次香蕉酱非法添加甜味剂。



通报显示，菲律宾制造厂或出口商名称为 YANGPO FOODS CO., LTD.，台湾地区进口商为昌浩有限公司，产品牌名为 UFC。

据了解，该批次香蕉酱检出甜味剂糖精 0.18 g/kg。依据「食品添加物使用范围及限量暨规格标准」，案内产品非表列准用之食品范围，本案不符合食品安全卫生管理法第 18 条规定。

不合格产品共计 4,800.00 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

美国某品牌冰淇淋被曝存在李斯特菌 已致 2 人住院

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局(FDA)消息,2023 年 8 月 9 日,美国 FDA 发布召回通报称,Real Kosher Ice Cream 正在召回一批冰淇淋产品,因为产品疑受李斯特菌污染。召回产品如下图:



Soft Serve on the go Vanilla Chocolate, 8 fl oz	UPC 0-91404-15129-0
Soft Serve on the go Razzle, 8 fl oz	UPC 0-91404-15133-7
Soft Serve on the go Caramel, 8 fl oz	UPC 0-91404-15131-3
Soft Serve on the go Parve Vanilla Chocolate, 8 fl oz	UPC 0-91404-15113-9
Soft Serve on the go Sorbet Strawberry Mango, 8 fl oz	UPC0-91404-15128-3
Soft Serve Lite Peanut Butter, 8 fl oz	UPC0-91404-15285-3

受召回产品的名称为 Soft serve ice cream and sorbet cups,品牌为 Soft serve on the go,UPC 代码见上图。该产品已分销至加利福尼亚州、科罗拉多州、康涅狄格州、华盛顿特区、特拉华州、佛罗里达州、伊利诺伊州、马萨诸塞州、马里兰州、密歇根州、明尼苏达州、北卡罗来纳州、新罕布什尔州、新泽西州、纽约州、俄亥俄州、俄勒冈州、宾夕法尼亚州、弗吉尼亚州和西弗吉尼亚州。

UPC 是包装上唯一可识别的代码。它没有任何批号或最佳日期。截至 8 月 4 日生产的所有产品都被召回。目前,公司已经停止了该产品的生产和销售,美国 FDA 和该公司将继续调查此次事件发生的原因。

截至此次召回发布时,纽约和宾夕法尼亚两个州报告了两起疫情。这两个人已经住院,还没有死亡的相关报告。

美国 FDA 建议消费者不要食用以上产品,可将其退回购买商店换取全额退款。

国际预警

2023年8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月13日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.08.01	京仁厅	加工食品	咖啡用品	커피용품	ZHONGSHAN LIANGYUAN metal PRODUCTS CO., LTD.	金属材料(铝)镍超标	0.1 mg/L 以下	1.0 mg/L	~
2023.08.01	京仁厅	器具及容器包装	回转调料桶	회전양념통	HEJIAN QIYUE GLASS PRODUCTS FACTORY	聚丙烯(白色)总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是, 使用温度在100℃以下时正庚烷在150 mg/L 以下)	14(水), 143(4%醋酸), 15(正庚烷)	~
2023.08.01	京仁厅	加工食品	乌龙茶	우롱차 OOLONG TEA	CST MATERIALS CO., LTD (台湾)	残留农药(呋虫胺)超标	0.01 mg/kg 以下	0.25 mg/kg	2023-07-03 ~ 2025-07-02
2023.08.01	京仁厅	加工食品	怪味胡豆	과이웨이후두우 GUAIWEIHUdou	SICHUAN WUFUJI FOOD CO., LTD	菌落总数超标	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n1=42 000, n2=54 000, n3=61 000, n4=83 000, n5=68 000	2023-06-19 ~ 2024-02-18
2023.08.02	京仁厅	器具及容器包装	冰托盘	아이스 트레이	HANGZHOU JIANJIA HOUSEHOLD PRODUCTS CO., LTD	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚体(ABS) 1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下	2 mg/kg	~
2023.08.04	京仁厅	加工食品	腌笋	절인죽순 BAMBOO SHOOTS	BASHICHUANZHEN AGRICULTURAL DEVELOPMENT (YILIANG) CO., LTD.	二氧化硫超标	不超过 0.030 g/kg	0.179 g/kg	2023-07-13 ~ 2024-03-12
2023.08.04	京仁厅	器具及容器包装	烤架(小号)	디유 바베큐 그릴 (small)	JIANGMEN CITY PENGJIANG DISTRICT CHANGYI metal PRODUCTS FACTORY	珐琅(盖子)镉超标	1 μg/cm ² 以下	2.19 μg/cm ²	~

更多内容详见：[2023年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月13日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月11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	備考
1	8月1日	生鲜可可豆		IMMOBILIARIA GUANGALA S.A.	厄瓜多尔	检出 2,4-D (2,4-二氯苯氧乙酸) 0.03 ppm	横浜	伊藤忠食糧株式会社	命令检查
2	8月1日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻鱼类制品（FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX PIPER LOLOT LEAVES/CHA LA LOT）	YACHIYO BAO ANH CO., LTD.		越南	大肠杆菌 阳性	千葉	八千代物産合同会社	自主检查
3	8月1日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻鱼类制品（FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX LEMON GRASS/CHA BASA CAY SA）	YACHIYO BAO ANH CO., LTD.		越南	大肠杆菌 阳性	千葉	八千代物産合同会社	自主检查
4	8月1日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻鱼类制品（FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX DILL/CHA CA THIL A）	YACHIYO BAO ANH CO., LTD.		越南	检出 细菌总数 1.3×10^6 /g	千葉	八千代物産合同会社	自主检查
5	8月1日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻鱼类制品（FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX MEAT SQUID/CHA MUC）	YACHIYO BAO ANH CO., LTD.		越南	检出 指定外添加剂 甜蜜素 $31 \mu\text{g/g}$	千葉	八千代物産合同会社	自主检查
6	8月1日	无加热摄食冷冻食品：冷冻煮星鳗鱼片（FROZEN BOILED ANAGO FILLET（煮穴子））	KYUNG NAM TRADING CO., LTD.		韩国	大肠菌群 阳性	下関	株式会社高木水産	自主检查
7	8月3日	冷冻牛肉（HEAD ROLL（head meat, cheek meat, tongue and head skin mask））	(CE IT 253 M) INALCA S.P.A.		意大利	食品卫生法 10 条第 2 项卫生证书不合格	東京	トップ・トレーディング株式会社	行政检查

更多内容详见：[2023年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月11日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2023 年第 32 周)

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 32 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 2 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-8-10	西班牙	猫用补充饲料	2023. 5441	含未经授权的添加剂	产品尚未投放市场/重新派送或销毁;用于食物/饲料以外的其他目的	拒绝入境通报
2023-8-11	德国	盐渍羊肠	2023. 5469	氨基脲 (0.68 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	仅限通知国分销/通知收件人;被操作员扣留	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，不使用欧盟未授权物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

入夏以来，黑龙江省各地经历了不同强度的降雨过程，特别是近期我省南部部分市县降雨量较大，部分畜禽养殖场遭受了雨灾，出现了畜舍进水、饲草料发霉变质等情况，个别养殖场出现了畜舍坍塌、畜禽死亡的情况。畜牧处积极组织畜禽专家会商，研究提出加强防灾减灾、尽快恢复生产、减少因灾损失的意见建议，供受灾畜禽养殖场参考，以确保尽快恢复正常生产。

一是全面做好因灾受损的圈舍修复工作，及时排出圈舍积水，防止因积水浸泡而发生畜禽病害。

二是防止饲草料受潮发霉，对饲草料定期实施黄曲霉菌毒素检测或在饲草料中添加抗黄曲霉菌毒素菌剂，防止畜禽发生黄曲霉菌毒素中毒；禁止使用已受潮发霉的饲草料，并做好销毁工作。

三是积极组织人员全面检修养殖设备设施，防范设备因长期雨水浸泡漏电，特别是要做好氧化塘的维护看护工作，防止污水外溢污染周边环境，确保安全生产。

四是检查疫苗和兽药等物资的损毁情况，补足备齐各类生产物资，对损毁药品和疫苗做好集中销毁处理工作。

五是及时与饲草料供应商和屠宰加工厂、乳制品加工厂等畜产品加工企业开展及时有效沟通，保障饲草料等投入品购入和畜产品销售等渠道畅通，确保“购销两旺”。

六是积极开展养殖场全方位、不留死角的消毒灭菌工作，并定期开展监测，防范大灾后发生大疫，同时，做好洪灾致死畜禽的无害化处理工作。

为保障乳制品质量安全，为科学防控霉菌毒素提供数据支撑，近日，牧医所奶产品质量与风险评估科技创新团队调研了牛奶、羊奶、水牛奶、骆驼奶和牦牛奶等 5 种特色奶畜生鲜乳中黄曲霉毒素 M1 污染情况，相关研究成果发表在国际毒理学专业期刊《Toxins》上。

研究人员从四川、山东、陕西、甘肃、新疆等地共采集了 445 批生鲜乳样品。结果显示，牛奶中的黄曲霉毒素 M1 含量为 0.005-0.191 $\mu\text{g/L}$ ，羊奶中的黄曲霉毒素 M1 含量为 0.005-0.135 $\mu\text{g/L}$ ，水牛奶中的黄曲霉毒素 M1 含量为 0.005-0.089 $\mu\text{g/L}$ ，骆驼奶和牦牛奶中的黄曲霉毒素 M1 含量为 0.005-0.007 $\mu\text{g/L}$ ，均符合国家的限量标准（0.5 $\mu\text{g/L}$ ）。骆驼奶和牦牛奶这两种特色乳的 M1 含量远低于中国和欧盟的限量标准。进一步将本次调研数据与其他国家特色奶畜生鲜乳中黄曲霉毒素 M1 污染情况进行对比，结果显示，我国上述 5 种特色奶畜生鲜乳中黄曲霉毒素 M1 污染的风险较低，质量安全处于历史最佳水平。

该研究得到国家自然科学基金、中国农业科学院重大任务、现代农业产业技术体系、中国农业科学院科技创新工程项目的支持。郑楠研究员为第一作者，王加启研究员为通讯作者。

原文链接：<https://doi.org/10.3390/toxins14120870>

Table 2. Frequency of AFM1 contamination in minor dairy species milk samples in different countries.

Raw Milk	Country	Sample No.	Positive Sample No.	Concentration Range ($\mu\text{g/L}$)	No. of Samples with AFM1 Levels > 0.05 $\mu\text{g/L}$	References
Goat milk	Lebanon	3	0	a	0	[29]
	Brazil	108	108 (100%)	0.0056-0.0482	0	[30]
	Croatia	32	30 (93.8%)	0.00278-0.00408	0	[31]
	Italy	208	36 (17.3%)	0.005-0.04	0	[32]
	Greece	22	12 (54.6%)	0.005-0.05	0	[33]
	Iran	60	19 (31.6%)	0.005-0.05	4 (6.7%)	[34]
	China	100	76 (76.0%)	0.005-0.135	9 (9.0%)	This study
	Syria	11	7 (63.7%)	0.005-0.054	1 (9.1%)	[35]
	India	150	50 (33.3%)	0.005-0.05	5 (10.0%)	[18]
	Pakistan	62	26 (42.0%)	0.008-0.1405	8 (13.0%)	[36]
	Egypt	50	18 (36.0%)	0.01-0.25	13 (26.0%)	[37]
	Serbia	10	8 (80.0%)	0.008-0.24	4 (40.0%)	[38]
	Jordan	20	20 (100%)	0.002025-0.12589	15 (75.0%)	[39]
	Nigeria	87	43 (49.5%)	LOD-3.108	24 (27.6%)	[40]
	Buffalo milk	Italy	388	28 (7.3%)	0.004-0.05	0
Turkey		126	34 (27.0%)	0.008-0.032	0	[43]
China		136	85 (62.5%)	0.004-0.243	8 (5.9%)	[42]
China		50	24 (48.0%)	0.005-0.089	2 (4.0%)	This study
India		150	50 (33.3%)	0.005-0.05	5 (10.0%)	[18]
Iran		75	29 (38.7%)	0.005-0.05	6 (8.0%)	[34]
Iran		60	46 (76.7%)	0.0127-0.0227	32 (53.3%)	[44]
Pakistan		94	46 (49.0%)	0.004-0.350	16 (17.1%)	[45]
Pakistan		76	43 (56.6%)	0.008-0.3205	16 (21.1%)	[36]
Egypt		50	32 (64.0%)	0.01-0.25	24 (48.0%)	[37]
Camel milk	Jordan	10	10 (100%)	0.002357-0.009652	0	[39]
	Nigeria	25	0	a	0	[40]
	China	50	14 (28.0%)	0.005-0.007	0	This study
	Qatar	26	12 (46.2%)	NA	0	[47]
	Sudan	66	5 (7.6%)	0.05-0.1	5 (7.6%)	[49]
	Iran	40	5 (12.5%)	0.005-0.05	0	[34]
	Iran	70	NA	0.00519-0.015017	20 (28.6%)	[48]
Yak milk	Egypt	25	9 (36.0%)	0.01-0.25	5 (20.0%)	[37]
	China	50	9 (18.0%)	0.005-0.007	0	This study

食品领域 2023 年安徽省重点研发计划 基础领域立项计划公布

食品伙伴网讯 近日，安徽省科技厅发布通知，下达 2023 年省重点研发计划基础领域立项计划，共立项 21 项，其中，食品领域有 4 项。

食品领域 2023 年安徽省重点研究与开发计划基础领域立项项目表

单位：万元

序号	立项编号	项目名称	承担单位	项目负责人	归口单位	省财政经费
2	2023z04020002	白羽番鸭繁殖调控技术研究与应用	安徽农业大学	张成	安徽农业大学	200
3	2023z04020003	肉用山羊新品种选育和扩繁新技术研究与应用	安徽农业大学	凌英会	安徽农业大学	100
5	2023z04020005	不结球白菜纯合育种材料创制分子基础及关键技术研究	安徽农业大学	汪承刚	安徽农业大学	200
19	2023z04020019	优质高抗耐裂甜瓜育种技术与新品种选育	安徽江艺天汇农业科技有限责任公司	王艳	合肥市科技局	100

(来源：安徽省科技厅)

原文链接：<http://kjt.ah.gov.cn/kjzx/tzgg/121711071.html>

 [2023 年安徽省重点研究与开发计划基础领域立项项目表.doc](#)

西北农林科技大学资环学院周建斌教授团队在黄土高原苹果种植对区域地下水硝酸盐含量影响研究方面取得进展

近日，西北农林科技大学资环学院周建斌教授团队在黄土高原苹果种植对区域地下水硝酸盐含量影响研究方面取得进展。研究以“Spatio-temporal variations of nitrate pollution of groundwater in the intensive agricultural region: Hotspots and driving forces”为题在《Journal of Hydrology》在线发表。论文第一作者为博士生朱学强，通讯作者为周建斌教授和陈竹君副教授；除团队成员外，英国地质调查局王磊研究员参与了该项目研究工作。

该团队以黄土高原苹果主产区为研究对象，选取了北部旱地、中部井灌区（地下水灌溉）和南部渠灌区（地表水灌溉）175口水井，进行了为期一年的水质监测，基于水化学分析、土壤深剖面采集和贝叶斯同位素混合模型（SIAR）相结合方法，探究了该区域地下水硝酸盐空间和季节变化。结果表明：测定的地下水样中有44%硝酸盐含量超过了世界卫生组织地下水饮用水标准（50 mg NO₃ L⁻¹），其中南部渠灌区由于包气带浅，长期大量施肥及灌水导致地下水硝酸盐污染严重，硝酸盐平均含量为94 mg NO₃ L⁻¹，属硝酸盐淋溶敏感区（nitrate vulnerable zone），果园土壤深剖面结果也证实了深层土壤硝酸盐已和地下水相连。降雨和灌溉加剧了果园土壤剖面硝酸盐深层迁移，为硝酸盐淋溶的主要驱动力。由于硝酸盐迁移滞后性，湿润季至干燥季是地下水硝酸盐含量持续升高时期。氮氧同位素源解析表明，有机肥氮和化肥氮是南部渠灌区地下水硝酸盐污染的主要来源。

该研究的意义在于从区域尺度揭示了黄土高原苹果种植对区域地下水硝酸盐含量时空变化影响，为区域优化水/氮管理、硝酸盐敏感区划分和地下水资源保护提供了科学依据。

该研究得到国家自然科学基金（42277343）、国家“十三五”重点研发计划项目（2017YFD0200106）及国家自然科学基金委等项目支持。

论文链接：<https://doi.org/10.1016/j.jhydrol.2023.129864>

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

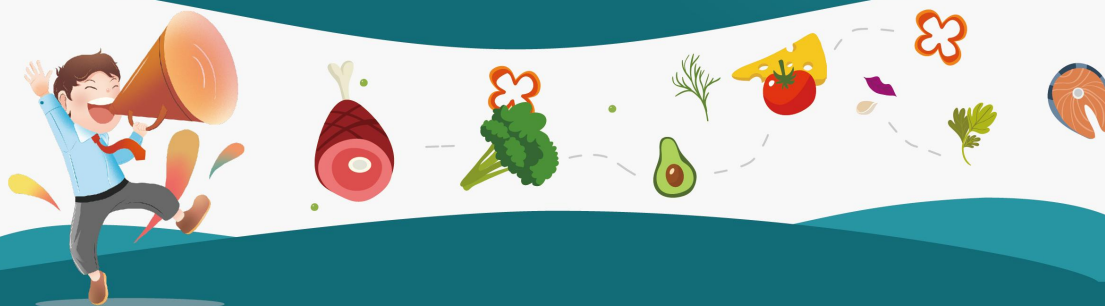
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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 配方合规判定系统	标签评审管理系统 产品指标管理系统 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
Member

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
8 月 17-19 日	烟台	第四期复合调味料包加工技术培训
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
8 月 26-27 日	北京	第二届新型疫苗研发峰会
9 月 6-8 日	上海	2023 功能食品产业大会
12 月 22-23 日	北京	NHEC2023(第五届)中国营养健康产业企业家年会暨第二届营养健康食品大会

2023 年展会预告

8 月 16-18 日	成都	2023 成都国际酒店用品及餐饮博览会
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 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15-17日	广州	第九届广州国际渔业博览会
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	广州	2023 广州（江南）国际果蔬展
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13-15日	天津	趣宠会暨2023 天津国际宠物产业博览会
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20-22日	南宁	2023 年第六届广西淀粉酒精技术及装备展览会
10月24-27日	上海	2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会
10月25-27日	青岛	第26届中国国际渔业博览会
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3-5日	海口	2023 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】
11月4-5日	哈尔滨	2023 哈尔滨国际玉米产业博览会暨第五届哈尔滨粮食产销对接会
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9-11日	北京	第十八届中国国际食品加工和包装机械展览会
11月16-18日	济南	2023 中国北方国际预制菜产业博览会
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
11月29-12月1日	青岛	第十六届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
12月1-3日	义乌	2023 中国义乌直播供应链与物流产业博览会
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
12月15-17日	厦门	2023 中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会
12月18-19日	福州	2023 第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会
12月28-29日	上海	第十七届上海国际新零售社区社群团购博览会

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：

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——食品机械](#)

[上海乐枫生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津富海泰技术有限公司——添加剂配料](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——生产辅助品](#)

[诸城市五洲机械科技有限公司——食品机械](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司市场部——添加剂配料](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[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](#)

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】8.14 更新，食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

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

【食品论坛·大讲堂】餐饮食品安全系统化管理思路

直播时间：2023年8月22日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1222&fuid=154861>

主讲人：原老师

老师介绍：

原璐，现任食品伙伴网质量服务咨询顾问，主要从事食品企业体系建设、质量提升、食品安全管控及认证咨询工作。为多家食品企业及连锁餐饮企业提供质量提升和食品安全风险识别与管控服务，多次参与山东省、市食品生产监管、培训教育等项目；曾先后在世界五百强食品企业和连锁餐饮企业担任食品安全管理岗位，具有丰富的管理、培训以及行业实践经验。

主要内容：

一、餐饮全产业链简介

二、餐饮全产业链安全风险识别

三、食安系统化管理思路

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1330452-1-1.html>

【线上】直播|益生菌原料研究及产品应用解析-益生菌在线第三期

时间：2023年8月15日 14:00

直播平台：功能食品圈 视频号

演讲主题：

1) IBme™益生菌有效应对肠应激综合征 11 项临床解读

2) 短双歧杆菌 B-3 如何帮助人们科学减肥？

3) 产香乳酸菌资源挖掘与产业化应用

4) 益生菌制剂产品功能的关键影响因素

报名联系人：王老师：15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/LFjAfNvVmAWKGyv6zaZb3Q>

【线上】想法宠你之《宠物饲料标签规定》解读及案例分析

时间：2023年8月23日 15:00

主讲人：宋老师

报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1189&fuid=154861>

主要内容：

一、宠物饲料的概念

二、宠物饲料标签规定适用范围

三、宠物饲料标签规定及示例

报名咨询：宋老师 18906450602（同微信）

【线上·VIP 免费】从法律风险管理视角解析新《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》

▲直播时间：2023 年 8 月 24 日 20:00-21:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1223&fuid=154861>

▲主讲人：刘庆

▲主要内容：

1. 新《办法》概述
2. 相关案例回顾
3. 法律风险管理实践

【线上】“谈酒论道”公开课第八期——酒类标签合规管理要点及案例分析

时间：2023 年 8 月 28 日 下午 14:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1228&fuid=154861>

课程介绍：

酒类标签是企业向消费者展示产品真实属性的第一渠道，酒类标签合规管理是关乎企业风险的关键环节。但酒类标签涉及的标准和法规较多，企业在标签设计、评审过程中往往会面临着标准法规识别不全、评审流程不规范、历史版本不能有效管理等诸多问题，每一个环节管理不当都有可能给企业带来难以估量的损失。食品伙伴网拟定于 2023 年 8 月 28 日下午 14:00-16:00 举办“酒类标签合规管理要点及案例分析”线上直播培训课。

联系人：王老师 15110692985（微信同号）

【线上·VIP 免费】食品企业质量部门从 0-1 的组建和组织化运行

▲直播时间：2023 年 8 月 31 日 9:30-11:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1224&fuid=154861>

▲主讲人：卢俊飞

▲课程介绍：

为了确保产品或服务的质量，提高客户满意度，并持续改进和优化质量管理体系，食品企业都需要组建质量管理部门。但是有些中小企业的质量部门存在部门人员结构不完善，分工不够合理等问题，您所在的企业质量部门有哪些问题呢？我们一起来听听质量经理——卢俊飞老师怎么讲。

【线上】标准物质使用及保存技能提升培训班

▲时间：2023 年 09 月 14 日 食学宝 线上直播

▲详情及报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1227&fuid=154861>

▲主要内容：

- （一）实验室标准物质管理
- （二）标准物质使用
- （三）标准物质数据分析和质量控制

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

▲费用标准：收费标准：1200 元/人；8 月 30 日前报名 1000 元/人；

费用包括：培训费，证书费。均可开增值税发票。

【线上·VIP 免费】从法律风险管理视角解析新《食品经营许可和备案管理办法》

▲直播时间：2023 年 9 月 14 日 20:00-21:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1225&fuid=154861>

▲主讲人：刘庆

▲主要内容：

1. 新《办法》概述
2. 相关案例回顾

3. 法律风险管理实践

【线下】乳及乳制品检测与控制技术培训班一第一期 羊乳及其制品

▲时间地点：9月 陕西·西安

▲培训内容：

专题（一）：乳制品生产过程微生物控制及现场审核检查

专题（二）：乳制品检验技术

专题（三）：羊乳及其制品生产过程控制及检测要点

培训内容持续更新中，敬请期待……

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1330527-1-1.html>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（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、食学宝伴学活动第三期《一起学·餐饮单位全流程食品安全管理实操课》下周开班！

▲学习时间：2023.8.14-8.30

▲学习内容：餐饮单位全流程食品安全管理实操课

▲课程链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1268&fuid=154861>

▲报名链接：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_592_copy_copy&qlang=cn

2、《限制商品过度包装要求 食品和化妆品（GB 23350—2021）》解读

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1532&fuid=154861>

▲主讲人：王老师

▲主要内容：

1. 范围
2. 术语和定义
3. 具体要求
4. 检测方法及判定规则
5. 相关案例

线上·培训·研讨会·直播

“质量行”第十四期 食品安全相关认证体系解读线上交流会

培训时间：2023年8月17日 14:00-16:00

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

课程内容：

- 1、ISO22000 体系建设及运行经验分享
- 2、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）实施要点解读

联系我们：史老师 15318691750

食品类爆款新媒体文案创作实战

▲时间：2023年8月17日 19:30-21:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1210&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、食品类新媒体文案分类和写作要领
- （1）新媒体文案的分类和介绍

(2) 销售文案与传播文案写作要领

二、食品类新媒体文案写作“四步走”

(1) 文案构思：主题、诉求、风格

(2) 标题的写法

(3) 开头的写法

(4) 正文的写法

(5) 结尾的写法

三、食品类新媒体文案写作实践

(1) 短视频文案的创作

(2) 朋友圈文案的创作

“食育进万家”系列活动 第三期《七夕节，吃巧果！揭秘最具浪漫的色彩的传统每个节日》

时间：2023年8月17日 15:00-16:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1094&fuid=154861>

实验室各类记录的编写、管理和控制

▲时间：2023年8月24日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1214&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 实验室记录的介绍

(1) 标准法规的要求

(2) 实验室需要的所有记录汇总

2. 实验室记录的规范填写

(1) 各类记录填写要求

(2) 记录填写案例和模板

3. 实验室记录的管理和控制

终端市场采样技术讲解

▲开课时间：2023年8月31日 15:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1219&fuid=154861>

▲课程介绍：

1. 抽样概念及分类

2. 抽样原则

3. 抽样流程

4. 注意事项

▲报名咨询：王老师 13361342702（微信同号）

【线上+线下·免费参会】山东省食品安全标准宣贯培训班

主办单位：山东省卫生健康委员会

承办单位：食品伙伴网

会议时间：2023年9月6日-8日（9月5日报到）

线下会议地点：山东济南（具体地点待定）

1. 线上参会

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1221&fuid=154861>

2. 线下报名

食品安全监管部门20人，生产企业、餐饮机构60人，检测机构20人，其他单位50人。

培训结束后，由食品伙伴网颁发“培训证书”，可用于食品安全学时证明。（仅颁发线下参会人员）

报名方式添加客服微信（19963135975）获取。

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/0ihrn7NlkFs_HhtVohE6fw

粮食检验 扦样、分样及杂质、不完善粒的检测

▲开课时间：2023年9月 食学宝线上直播

▲课程介绍：

GB/T 5491-1985 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5494-2019 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

▲报名咨询：王老师 13361342702（微信同号）

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、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·上海虹桥西郊假日酒店

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/LG938BdJBQswqgW5weSuiw>

2、【8月23日·上海】2023 火锅调理食材创新发展研讨会，快来领免费门票！

时间地点：2023年8月23日下午 13:30-16:00 上海新国际博览中心展馆内会议室（N2馆M42）

会议内容：中国火锅产业主流派系与趋势解读、解密2023火锅食材潮流风味、火锅调理食材的创新开发、食材增香提鲜关键技术、火锅调理食材的品质调控技术

报名联系人：黄老师 18905354390（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/L8EmRVicw0BoPctnYkSI2w>

3、8月24-25日 第4期鱼糜制品加工技术培训班，报名倒计时！

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/t4sbozplQaTC1DDgjkfsXA>

4、培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训！

培训时间：2023年8月28-30日

培训地点：山东·烟台

培训对象：餐饮连锁企业经营管理、大厨、研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

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

5、面条、米线浇头食品加工技术培训班

培训时间：8月份，共4天。小班制，限招10人，招满开班。

培训地点：山东·烟台。

培训内容：

添加剂的应用：米面制品类添加剂、调味酱类添加剂、肉酱类添加剂、调味粉类添加剂、配菜类添加剂；

配方分享与实操：红烧牛肉类、红烧猪肉【猪排骨】类、鸡【鸭】肉类、水产类、其他类【菌菇、鸡杂、羊杂、牛杂】。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UXSWE4QqDinrq92sjYa9Xg>

6、日程抢先看|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/hGx4I6rrgZ7lrwtN2LDIow>

7、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：2023年9月7日-9日（满30人开班）

培训地点：山东烟台

报名联系人：王老师 18006457284（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_8splGcuc54irpqvakh4Pw

8、肉类加工技术研修班

培训时间：10月18日-21日

培训地点：北京

报名联系人：王老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/GG-RppGfu20ZTlmdpN-xbg>

9、培训开班 | 食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：小班制，限招10人，招满开班。

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/U8-7XQ1TDjxi2aaKeKRCfw>

10、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、8月相约上海 | SEPA 2023 “第四届感官评价实践应用研讨会”

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/kVF3LQzyr1t_YwvyunGIYA

2、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 乳及乳制品食品安全与质量提升大会

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

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

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

收费标准:

普通参会: 3000 元/人, 团体参会: 2 人及以上 2800 元/人

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)

2、第 14 期 体系管理专员实操培训

时间地点: 8 月 24-26 日 上海

主要内容:

三体系核查表的建立

HACCP 计划的建立

产品追溯和召回

体系的建立和实施

常见审核问题点

收费标准: 2800 元/人 (费用含培训费、讲义、证书费及税费)

培训详情: https://mp.weixin.qq.com/s/r56gT28t-Fx9S_8eD9wohg

咨询: 杨老师 18153529013 (同微信)

3、关于开展四级品酒师职业技能等级认定培训班的通知

时间: 2023 年 8 月 29 日-9 月 1 日, 9 月 2 日考试, 报名 8 月 16 日截止

地点: 吉林省长春市

课程设置:

1、白酒基础知识;

2、白酒品评专业知识;

3、酒的贮存和勾兑调味;

4、浓、清、酱等主流香型质差的分辨;

5、酒度的高低差异辨别技巧及品评训练;

6、中国十二种香型白酒的工艺特点、香味特征及品评要点;

注: 学员可自带基酒或成品酒样 (每个样品至少 2000mL)

收费及证书发放:

(一) 收费标准: 四级/中级品酒师 5500 元 (含: 培训费酒样费、考试费、午餐), 不含住宿, 学员食宿自理

(二) 证书发放:

培训结束后, 经鉴定考核合格者, 颁发职业技能等级证书, 证书无需年审, 长期有效。(吉林省企业参保职工缴纳失业保险累计满 12 个月。可在证书下发后申领相应职业技能提升补贴。各省补贴政策和标准可能略有差异, 其他省份以当地政策为准)

培训详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/JaDpWRXu0sWwmsnOkIcNfA>

4、2023 第四届进出口食品安全合规研讨会

时间: 2023 年 9 月 21-22 日

地点: 上海 (具体地点另行通知)

参会费用

标准费用: 2800 元/人 团体报名: 同一家单位 2 人及以上参会 2600 元/人;

主要内容: (见详情)

详情: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=316>

5、【10 月北京】食品安全总监和食品安全员培训

时间: 2023 年 10 月 17-19 日

地点: 北京 (具体地点另行通知)

参会费用

标准费用：食品安全员 1600 元，食品安全总监 2500 元；

主要内容：（见详情）

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

检测技术与实验室管理类：

1、【本周开课】【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲培训时间：8 月 19-22 日

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)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：

▲培训费用：3000 元/人

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-0ufAadfccwD2D8aE12WQ>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

2、【微生物实训】2023 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍：

GB 4789 系列标准：

(1) GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则；

(2) GB4789.2-2022 菌落总数测定；

(3) GB4789.3-2016 大肠菌群计数；

(4) GB4789.4-2016 沙门氏菌检验；

(5) GB4789.7-2013 副溶血性弧菌检验；

(6) GB4789.10-2016 金黄色葡萄球菌检验；

(7) GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验；

(8) GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数。

▲排期安排：

第 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 23-26 日	重庆
第 114 期	食品微生物检验实际操作培训班	10 月 21-24 日	南京
第 115 期	食品微生物检验实际操作培训班	11 月 18-21 日	北京
第 116 期	食品微生物检验实际操作培训班	12 月 16-19 日	烟台
第 117 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）

3、【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 15 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

▲培训详情: <http://bbs.foodmate.net/thread-1325426-1-1.html>

▲报名咨询: 张老师 13345162053 (微信同号)

4、【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 9 月 13-16 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 15 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)

5、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲时间地点:

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

第三期: 2023 年 10 月 31-11 月 2 日 (每期限 20 人) 山东·青岛

▲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

▲费用标准: 3800 元/人; 优惠费用: 同一单位报名三人以上, 培训费可享受八折优惠、班次任意搭配。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/zRVUjld7z5U8bHRgNt8Hrg>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

6、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲培训时间和地点: 2023 年 11 月 6-9 日 山东

▲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:

▲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)

7、【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)

8、【实际操作】微生物法检测维生素实操培训班计划

▲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);

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

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

9、【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: 随报随学

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)

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/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 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/g3mEvWEcuRC5fxOZz4S-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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心 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

[佛山市中央厨房供应链有限公司](#)

[广州市华栋香精香料有限公司](#)

[江苏云响仙露生物科技有限公司](#)

[湖南汇湘轩生物科技股份有限公司](#)

[鲜美来食品股份有限公司](#)

[福建仙洋洋生物科技有限公司](#)

[承德良悦仙食品有限公司](#)

[重庆西轩食品有限公司](#)

[河南恒都食品有限公司](#)

[青海雪峰牦牛乳业有限责任公司](#)

[诺安实力可商品检验（上海）有限公司](#)

[新希望六和股份有限公司](#)

[东莞市澳之风食品有限公司](#)

[上海挚哲行实业有限公司](#)

VIP 企业招聘：广州市华栋香精香料有限公司

广州市华栋香精香料有限公司成立于 2003 年，是菲律宾华栋集团在中国旗下的子公司之一。公司一直延续“激情、革新、卓越”的文化理念，从事日用香精的研发、生产和销售。我们拥有新加坡、马来西亚、美国、德国、瑞士，中国等调香组成的优秀国际化调香团队为客户提供更符合需求的产品与服务。我们工厂配备了全自动化液体生产设备，年生产能力达到 5000 吨，提供稳定、安全的高质量香精产品。配备调香、应用、市场、多元化一体服务，满足各方面客户的需求。

招聘页面: <http://www.foodmate.cn/com-721211/>

调香师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16975.html>

岗位职责:

- 1、负责咸味香精的液体头香、膏体、粉体产品的开发。
- 2、针对咸味、甜味项目需求,进行创香及仿香以满足客户的需求。
- 3、具备扎实的调香与仿香技术,能独立完成产品开发和复配工作;
- 4、协助产品研发工程师选用合适的香精。
- 5、开展产品的市场调研,了解和掌握相关市场动向及发展趋势,熟悉同行业的主流产品,对香精应用也有较为深刻的认知。

职位要求:

- 1、大学本科及以上学历,精细化工、食品或食品添加剂、生物化学等相关专业。
- 2、5年以上咸味、甜味香精调香经验。具有国外或国内合资知名香精香料企业工作经历更佳。
- 3、对调香事业有执着的追求,熟知国内外食品香精的发展现状及其未来发展趋势。
- 4、熟悉各种香精香料特性和应用,以及调香新技术、新工艺,熟悉相关食品法规。
- 5、能够吃苦耐劳,服务意识强,敬业乐业。
- 6、严谨细致,认真负责。

入职即缴纳五险一金、双休、年终奖、通勤班车、餐补

工作地点:广东广州市 广州市番禺创启路清华科技园创新一号楼

调香师助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16974.html>

职位描述

工作内容

- 1、协助调香师按时、按质、按量完成产品开发计划任务。
- 2、按照有关规定和技术标准调试配方,制备实验室的香精小样。
- 3、协助调香师对香精原料进行分类和维护。
- 4、服从调香师的工作安排。
- 5、严禁以任何形式泄露配方、复印配方、抄写配方或将配方带离公司等行为。
- 6、完成上级领导交办的其他工作任务。

任职要求:

1、大专以上学历,化学、化工、食品或者食品添加剂相关专业。对工作年限没有要求,欢迎应届毕业生投递简历。

- 2、学习能力强,具有挑战精神。
- 3、具备较强的沟通能力,具有良好的团队协作精神。

福利待遇:

综合薪酬 4000-5000

入职即缴纳五险一金、双休、年终奖、通勤班车、餐补

工作地点广东广州市 广州市番禺创启路清华科技园创新一号楼

车间技术员 (13 薪) <http://www.foodmate.cn/job/show-16973.html>

工作内容:

1. 在上级领导的指导下开展生产作业,工作过程中严格遵守公司各项操作指引、规章制度;
2. 团结协作,保质保量完成生产任务。

任职要求:

- 1、身体健康,可承担一定体力活;
- 2、会打字和常用软件;
- 3、40 岁以下,有食品厂工作经验者优先;
- 4、为人稳重内敛、工作敬业,有责任心,服从管理;
- 5、外地人优先。

福利待遇:

综合薪酬 4500-5500

长白班，免费三餐食宿，入职即缴纳五险一金，双休，年终奖，节假日加班费另算。

工作地点湖北仙桃市 湖北省仙桃市东堤路6号食品人才中心

体系专员 <http://www.foodmate.cn/job/show-16958.html>

工作职责：

1. 食品安全质量管理体系、哈拉体系的持续完善与改进，参与流程改善项目和流程稽核，质量目标统计与分析，推动体系有效运行；

2. 食品安全质量管理体系、哈拉体系相关法律法规、标准的收集与更新；

3. 主导开展食品质量安全等知识的培训与考评，全面提升全员质量意识及食品安全意识；

4. 组织编制公司年度内部审核计划，并组织实施内部审核，协助管理评审；

5. 二方、三方审核的准备与实施，不合格问题点改善的跟进回复；

6. 哈拉证书、出口备案证、生产许可证等证照的申办与维护。

任职资格：

1. 良好的语言沟通表达能力和执行力；

2. 掌握 HACCP、FSSC22000、BRC、ISO14001、ISO45001 等管理体系，具有内审员资质及内审经验，具有据过程策划能力；

3. 熟悉食品行业相关法律法规及标准；

4. 大专以上学历，食品相关专业，有食品行业相关工作经验或同等职位相关工作经验 2 年以上。

工作地点：湖北华栋食品生物科技有限公司（湖北仙桃东堤路6号）

食品人才中心

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-小梅 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ： QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告：

【食品论坛·大讲堂】餐饮食品安全系统化管理思路

【日程更新+酒店确定】质量赋能 绿色发展-2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会
培训时间调整 | 第四期复合调味料包加工技术培训，将于 8 月 28 日在烟台开班！

体系内审员实操培训八月上海班

(8.14 更新) 食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

热门分享：

工厂车间现场管理-精华篇

食品卫生和食品卫生标准

产品致敏物质污染风险评估表

分享一份最新的工作服管理制度

《食品安全的管理与监督》

设备维修保养计划、记录

《食品安全性与分析检测》某食品厂管理制度

各类食品的卫生要求 食品加工原辅料 PPT

完整版饮料生产工艺规程

饮料 OEM 现场质量控制巡检资料

红油杏鲍菇工艺及配方

分享几篇调理肉制品专利

4 种复配防腐剂的研究及在食品中的应用

FEMA GRAS 汇总 3-30

仪器设备的计量确认，计量、校准、检定等概念终于捋清楚了

中文版：(EC) No 1881-2006 设定食品中某些污染物的最高含量

【欧盟标准】中文版 (EC) 178/2002、(EC) 852/2004

关于食品安全法部分解读和食品经营环节问题易发点

REACH 法规下 SVHC、授权物质（附件 14）、限制物质（附件 17）的定义与区别

服务中常见问题处理规范

店铺选址投资评估报告

单店训练排班系统

厨政 18 张表格

虫控专业人士谈 食品生产加工企业虫害管理

虫控专业人士谈 食品生产加工企业虫害管理（二）

企业裁员方案案例分析及技巧

岗位工作饱和度测量分析

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 31：品控和生产如何和平共处把工作做好？

剁辣椒胀气原因分析

自己学做可乐但是做出来发酸怎么回事？
电子秤送检 直接送检有资质的第三方检测机构就可以了吧 有 CNAS CMA
同一法人不同工厂之间半成品相互使用问题
23350 对于赠品礼盒和没有规格的食品怎么规定的
广西卫健委答复--甜茶能否在全国范围内流通和销售，在除广西外其他地区能否作为食...
关于 GB 31607-2021 对 4.1 条款的疑惑
熟制粽子后冷冻分类问题。糕点还是速冻米面制品？
10379 和 19295 区别是什么
生榨椰肉汁属于果蔬汁吗？
茶饮料中维生素 C 的添加限度问题？
95 年的我自己感觉自己没有奋斗的动力了咋办？
大米产品用 pet 瓶装使用干燥剂还是脱氧剂
关于标签展开不展开，写上不写上的问题。
生产过程用油酸价上升太快，有没有什么添加剂能抑制？
出口到澳门的食品需要重新做标签吗？
羊胴体（国外原料），公司经分割，包装，速冻，成品，走什么产品标准
产品放行工作怎么进行的呢
关于《肉制品生产许可审查细则》（2023 版）中“分切”的食品安全风险
柠檬鸡爪冻后有白点出现，附着在表面。
植脂末在配料表里需不需要展开
宠物食品需要什么资质
食品中有关着色剂限值问题，2760 与 5009.35
柠檬叶，在配料中少于百分之二应该怎么标识？
肉松和肉松粉各自定义是什么？生产工艺有何不同，都有相关标准吗？使用原料配料一...
市场监管总局关于公开征求《食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）》...
求助水有白色飘浮物是什么原因吗？
求大神指导，互花米草作为普通食品的依据。
标签问题（关于不添加、无添加）
标准化法规定可以自我声明，现在各地区关于食品企业产品标准的管理都是怎样...
芥末味名称产品，配料没有芥末相关配料
ISO22000 不能出现包装产品上面的要求 ‘
省局回复小作坊备案的产品可以在异地卖吗 省外等地方
职业索赔如何处理
营养成分表数据错误被举报的处罚
新上任体系，现在完全懵逼
请问 我添加有胭脂虫红、栀子蓝、姜黄等天然色素。配料表如下标识是否合规？
关于过度包装-酒类商品国家质监的回复有没有不合理
关于产品质量标准和安全标准的应用
产品宣传减少蔗糖的添加量，在营养标签中是否需要体现糖
北京市场监管答复--过度包装问题
许可证编号又要改动了，企业如何应付？
SB/T 10379 和 GB 19295 标注问题
食品名称后面写什么苹果味，芒果味，但配料表中没有相关的苹果和芒果的配料，这合格吗
腐乳不经过灭菌处理是可以出厂销售的吗？
细则和国标哪个更大
请问餐饮单位必须提供消毒合格的免费餐具是哪部法规规定的？谢谢！
灭蝇灯可以设置在门口吗

食品类别：谷物冲调制品属哪一个食品类别比较合适？
-18℃储存的产品怎么测微生物的
关于新的 GB 19295-2021 中速冻调制食品的定义
方便食品中的调料包如何实现零卡低脂且无添加防腐剂
供餐饮客户的食品标签是否可以不标注工厂信息？
预制菜包装写“中国人餐桌中间的那道菜”是否合规？
GB 19295 里面的速冻面米与速冻调制食品怎么界定？
含醋的食品，在测定酸价时会影响最后的吗



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