

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 33

总第967期

2023-08-29

## 日本核废水入海事件解析

这项强制性国家标准即将实施，  
涉及所有预包装食品！  
这些你应该知道……



**致命！只需0.5毫克**

一次讲清楚：关于过度包装的计算

食品行业一周舆情信息汇总（2023.08.21-08.27）

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

致命！只需 0.5 毫克

答复 | 关于低糖馅料标注问题

注意！多商家因销售核辐射区食品被罚

市场监管总局加大水产品食品安全监管及食盐价格监管力度

海关总署进出口食品安全局负责人就日本福岛核污染水排海回答记者提问

关于现制饮料的消费提示

一次讲清楚：关于过度包装的计算

食品行业一周舆情信息汇总（2023.08.21-08.27）

2023 年 7 月共有 139 批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

这项强制性国家标准即将实施，涉及所有预包装食品！这些你应该知道……

## 国内预警

《粮食质量安全监管办法》发布 自 2023 年 10 月 1 日起施行

海关总署公告 2023 年第 103 号（关于全面暂停进口日本水产品的公告）

关于印发《集中用餐单位食品安全问题专项治理行动工作方案》的通知

海关总署动植物检疫司关于暂停台湾芒果输入大陆的通知（动植物检函〔2023〕23 号）

## 国际食品

日本核废水入海事件解析

日核水排海或致韩进口日水产品再度大减

南非柑橘对华出口减少，优质脐橙持续走俏

韩今年前 7 月咖啡进口规模同比减少

中国拟扩大柠檬和梨对吉尔吉斯斯坦出口

美国升级贸易争端 墨西哥称将捍卫本国转基因玉米政策

## 国际预警

我国出口大赤鱿在西班牙遭扣留

注意！进口牛肉味面检出防腐剂含量不符规定

韩国解除中国产辣木粉产品的进口命令检查

我国出口长豇豆被检出农药残留超标

2023 年 8 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 8 月 27 日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 34 周）

## 食品科技

炭疽防控技术要点（第一版）

中国热科院在氟啶虫酰胺及其代谢物残留特征及风险评估研究中取得新进展

第五届山西省专利奖形式审查结果公示 食品领域有 10 项通过审查

中国水产科学研究院黄海水产研究所在解析浅海硬骨鱼体内氧化三甲胺含量关键影响因素方面取得新进展

虽说民间有“拼死吃河豚”的说法，但在美味的背后，因加工处理不当，食用河豚鱼后中毒死亡的悲剧屡有发生。

为保障人民群众“舌尖上的安全”，打击非法销售鲜活河豚鱼的行为，上海市局执法总队根据前期的排摸线索，连夜对本市某食品批发市场非法销售鲜活河豚鱼的商铺开展突击检查。

在该批发市场内，查获当事人付某正在非法销售鲜活的河豚鱼 19.15 千克，同时，对该批次鲜活河豚鱼实施扣押并抽样送检。目前已对当事人立案查处。

另查明，该批发市场某出租仓库内有鲜活河豚鱼 48 千克，在执法人员和市场管理方的现场监督下，当事人当即对上述河豚鱼进行销毁。

### 咨询内容：

尊敬的领导： 我司的产品是食品馅料，现在想在产品上标注低糖，7718 上要求的糖是单糖和双糖，而目前没有专门检测单糖、双糖的标准，我们找到两个相关的标准，《GBT21270-2007 食品馅料》中附录 B 总糖检测和《GB 5009.8-2016 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》，请问我们需要按照什么标准来检测糖含量以作为低糖的依据？

### 答复内容：

您好！您咨询的问题已收悉，现回复如下：

根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）规定，如果在食品的标签上特别强调一种或多种配料或成分的含量较低或无时，应标示所强调配料或成分在成品中的含量。配料表中的各种配料应按照该标准 4.1.2 的要求标示具体名称。建议结合产品原料、执行标准等实际情况，对照有关标准规定进行标识标注。

感谢您对我局工作的支持与理解！

**食品伙伴网讯** 当地时间 2023 年 8 月 22 日，日本政府举行相关内阁会议后正式宣布，将从 8 月 24 日开始将福岛第一核电站核污染水排放入海。据报道，日本政府希望在排海启动前向中国进行排海安全性的说明。对于中国强化限制日本食品进口，日本政府表示日本食品的安全性有科学保障，并计划向中方呼吁要求尽快取消进口限制。

2023 年 7 月 7 日，海关总署表示，中国主要城市，如北京和上海已开始加强对日本进口海产品的核辐射检查，中国海关表示将全面检查日本 37 个县的海产品，部分产品允许进入中国市场，但继续禁止从福岛和其它 9 个县进口海产品。截至 2023 年 8 月 23 日，中国香港和中国澳门相继宣布，禁止进口源自东京、福岛、千叶、栃木、茨城、群馬、宫城、新潟、长野、埼玉 10 个都县的部分产品。

尽管国家明令禁止进口日本核辐射区食品，但据食品伙伴网不完全统计，2023 年仍有多家企业因经营核辐射区食品被罚。

### 成都一餐饮门店销售核辐射区“大七酒”被罚款 3 万

2023 年 3 月，成都某餐饮有限公司因销售核辐射区酒类产品被锦江市市场监督管理局罚款 3 万元。经查，案涉无中文标签的“大七”酒为老板朋友赠送，放置于店内，后期误将该酒进行了销售，此酒为老板朋友自日本带回，不能提供相关证明文件；另该“大七酒”标签的日文内容经翻译后，标签内容为“制造商大七酒造株式会社，福岛县二本松市竹田 1-66”，判定该“大七酒”的制造地址系来自核辐射区日本福岛县，当事人也不能提供相关证据证明该酒不是来自核辐射区。

### 青岛一咖啡厅因销售产自日本千叶县的威士忌被罚款 1 万

2023 年 3 月，青岛一咖啡厅因销售产自日本千叶县的威士忌被罚款 1 万。经查，当事人店内销售的一瓶威士忌无中文标识，经对产品标签进行翻译，翻译结果显示产品生产自日本千叶县。另查，当事人现场经营的其他酒类产品显示制造工厂为日本东京都。上述酒类产品均来自禁止进口食品的日本核辐射区。

### 无锡一零食店销售日本东京都零食被没收非法财物

2023 年 4 月，无锡锡山区意零食店因销售原产地为日本东京都的糖果被没收非法财物。经查，当事人从无锡某食品有限公司购进 30 包龙角散白桃味夹心糖果、30 包龙角散薄荷味夹心糖果，上述食品的原产地均为日本东京都，均为原国家质量监督检验检疫总局 2011 年发布第 44 号公告所禁止的产地，属于核辐射区。

### 浙江一公司经营的核辐射区食品被罚

2023 年 7 月，浙江嘉善县一公司因经营多款核辐射区食品被没收违法所得和非法财物。执法人员对涉事主体进行检查，现场发现不二家葡萄味软糖、不二家苹果味软糖、不二家面包超人小伙伴巧克力、三得利飘逸桃子果汁饮料，上述食品产地包括日本福岛县、富山县、埼玉县、长野县。当事人经营的上述涉案产品为禁止进口食品。

更多内容详见：[注意！多商家因销售核辐射区食品被罚](#)

## 市场监管总局加大水产品食品安全监管及食盐价格监管力度

8月24日，日本政府无视国际社会的强烈质疑和反对，单方面强行启动福岛核污染水排海，极其自私和不负责任。

市场监管总局高度重视食品安全及价格监管工作。在前期对进口食品安全风险隐患排查整治的基础上，部署各地市场监管部门进一步加大食品安全监管力度，督促食品生产经营者严格遵守食品安全法律法规及进口食品相关规定，严禁食品生产经营者采购、使用原产地为日本的水产品（含食用水生动物，下同）加工食品、制作餐食或进行销售（含网络销售），加强市场销售进口水产品食品安全抽检监测，发现相关违法行为的，严格依法予以查处。

同时，市场监管总局部署各地加强食盐价格监测，强化分析预警，建立与相关互联网平台“直通车”机制，及时掌握价格异常波动信息和违法行为线索。加大价格监管执法力度，严查囤积居奇、捏造散布涨价信息等哄抬价格违法行为，及时公布典型案例。



8月24日，海关总署进出口食品安全局负责人就日本福岛核污染水排海回答记者提问。

该负责人表示，日本政府无视国际社会的强烈质疑和反对，于8月24日单方面强行启动福岛核污染水排海。中国海关高度关注日方此举对日本输华食品农产品带来的放射性污染风险。为防范受到放射性污染的日本食品输华，保护人民群众生命健康，海关总署持续开展对日本食品放射性污染风险的评估，在严格确保安全的基础上，对从日本进口食品采取了强化监管措施。

依据我国法律法规相关规定，以及世界贸易组织《实施卫生与植物卫生措施协定》相关规定，海关总署决定对原产地为日本的水产品采取紧急措施，自2023年8月24日（含）起全面暂停进口原产地为日本的水产品（含食用水生动物）。海关总署将持续关注日本核污染水排海情况，视情动态调整有关监管措施，防范核污染水排海对我国国民健康、食品安全带来的风险。

相关报道：[海关总署公告2023年第103号（关于全面暂停进口日本水产品的公告）](#)

珍珠奶茶、果茶、果汁等现制饮料深受消费者，特别是年轻人的喜爱，有些还成为网红食品。为帮助消费者科学饮用现制饮料，特做如下消费提示。

### 种类丰富

现制饮料通常是指在餐饮或相关场所，通过现榨、现磨、现调等方式，现场制作的茶饮（如珍珠奶茶、果奶等）、果汁、咖啡、植物饮料等。由于现制饮料是在消费者点单（现场或通过外卖平台）后加工制作，可以根据消费者需要适当调整原料、口味和出品温度（常温、冰或热）等，满足消费者的个性化需求。

### 科学饮用

#### 注意饮用时限

现制饮料最好要现制现饮，从制作到饮用不超过 2 个小时，建议不要把现制饮料存放在冰箱内隔夜饮用。若饮料风味，外观口感等异常时，应立刻停止饮用。

#### 注意饮料成分

现制饮料添加珍珠、芋圆等辅料时，要慢饮浅吸，避免吸入气管导致窒息，小朋友要在大人的看护下安全饮用。过敏人群要注意产品是否含有致敏原，可提前向门店询问确认。

#### 注意饮用方式

饮用冰饮或冷饮时，避免短时间内大量饮用，特别是剧烈运动后或消耗大量体力后，以免引起身体不适。饮用热饮时注意温度，避免烫口。血糖高的人群应尽量避免饮用含糖饮料。此外，现制饮料不要过量饮用，更不要以喝饮料代替喝水。

### 合理选购

#### 选择正规渠道

建议选择证照齐全、环境卫生良好，食材摆放、贮存、操作过程规范的场所。在线点单时，建议选择正规电商平台。

#### 关注食材和包装材料卫生

可以查看杯身、杯盖等包装材料的存放区域是否卫生，是否有霉点等异常现象。特别是选购“竹筒奶茶”时，要注意观察竹筒是否直接接触饮料，尽量选择竹筒中套有塑料杯，饮用时不会接触到竹筒的产品。

更多内容详见：[关于现制饮料的消费提示](#)



**食品伙伴网讯** GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单和GB 23350-2021中适用于月饼、粽子的条款已于2022年8月15日实施，适用于其他食品的部分也将于2023年9月1日实施。那么什么是过度包装，企业又该如何判定产品是否属于过度包装呢，食品伙伴网对此进行了整理，供行业参考。

### 一 什么是过度包装

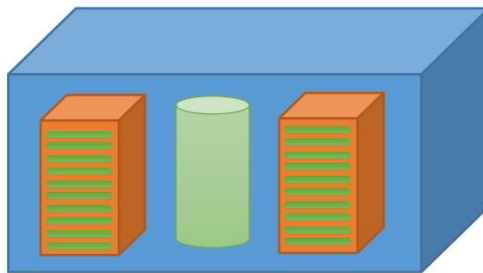
过度包装是指包装空隙率、包装层数、包装成本、混装要求不符合标准规定的包装。

GB 23350-2021的适用范围是食品和化妆品销售包装，不适用于赠品或非卖品。

### 二 过度包装的判定

食品的包装空隙率、包装层数、包装成本、混装要求中的一项或多项不符合GB 23350-2021的要求，则判其包装为过度包装。

我们举例介绍如何判定产品是否属于过度包装。



上图中的固体饮料包装内赠送1个水杯（图中圆柱形浅绿色部分），固体饮料从内到外的包装依次为复合包装袋（图中绿色部分）、小纸盒（图中橙色部分）、大纸盒（图中蓝色部分），复合包装袋、小纸盒、大纸盒均可完全包裹产品。复合包装袋的包装上标示有“净含量：5克”，大纸盒上标示有“净含量：200克（5克×40）”。大纸盒为标准长方体，测量得到其长、宽、高分别为300毫米、200毫米、100毫米。一盒固体饮料包装所用的小纸盒、大纸盒成本之和为8元，一盒固体饮料产品的市场正常销售价格为50元。

#### 1、包装层数的判定

包装层数是完全包裹内装物的可物理拆分的包装的层数，而完全包裹指的是使包装物不致散出的包装方式。

标准对包装层数的要求是，粮食及其加工品不应超过三层，其他商品不应超过四层。

上述固体饮料包装中，直接接触内装物的复合包装袋为第一层，小纸盒和大纸盒分别是第二层和第三层，因此该固体饮料的包装层数为三层，符合“不超过四层”的要求。

上述固体饮料产品的包装层数符合要求。

更多内容详见：[一次讲清楚：关于过度包装的计算](#)

文章来源：食品伙伴网

(2023.08.21-08.27)

食品伙伴网讯 2023年08月21日-08月27日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (8.21-8.27)
海关总署全面暂停进口日本水产品 众多日料品牌紧急声明表态
国内多地市民“抢盐” 各方回应
多个商家因售日本核辐射区产品被罚
中国消费者协会发起“破冰行动”
湖南株洲“举报拍黄瓜父子”回应打假动机
餐厅以“渣男”命名菜品被罚后上诉被驳
“屏茅”白酒因未注册商标被立案调查

### 海关总署全面暂停进口日本水产品 众多日料品牌紧急声明表态

8月24日，海关总署发布公告称，为全面防范日本福岛核污染水排海对食品安全造成的放射性污染风险，保护中国消费者健康，确保进口食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》有关规定，以及世界贸易组织《实施卫生与植物卫生措施协定》有关规定，海关总署决定自2023年8月24日（含）起全面暂停进口原产地为日本的水产品（含食用水生动物）。

对此，众多日料品牌相继发布紧急声明表态。日料店九本居酒屋发布声明：承诺拒绝使用日本辐射区原料，食材安全可追溯，100%海关检测。金匠寿司发布公告称，“作为中国本土企业，我公司第一时间响应海关总署公布的公告，截至本文编辑至此，金匠寿司所有门店已全面下架与日本进口水产品相关原料的菜品。”夏树寿司发布“紧急声明”称，夏树寿司从未使用任何与日本有关的食材！不管过去，还是将来！所有食材均来源于正规渠道。大雄寿司表示，该公司采用的均为正规渠道采购符合安全规范的食材，并未使用福岛等日本10县的产品。奈赐寿司表示，本店无任何日本进口食材，三文鱼为挪威进口，其余食材均为国产。“岚山日料”发出“食材产地公告”，称岚山日料严格遵循国家规章制度，全面禁止进口日本食材，请广大消费者们安心食用。“半藏寿司”发布了食材产地调整公告，宣布将全面暂停进口产自日本的水产品。三番一品寿司也称，无日本进口食材，只做中国寿司。禾绿寿司表示，作为中国本土企业，禾绿第一时间响应海关总署公布的公告，禾绿寿司所有门店已全面下架，与日本进口水产品相关原料。

### 国内多地市民“抢盐” 各方回应

受8月24日日本核污水排放影响，各地出现食盐抢购现象，对此，各地盐业集团相继表示，确保食盐价格稳定和平稳供应，倡议广大消费者理性选购，切勿盲目囤货抢购。专家则表示，国内的产盐量也满足需求，不用恐慌，不用过度囤盐。多地官方部门做出回应，食用盐充足供应，呼吁市民不必恐慌，更不必效仿“囤盐”。

8月24日，中国盐业集团有限公司发布《中盐集团关于保障食盐市场供应的声明》称，我国对食盐实行定点生产管理，我国食盐来源主要分为三类：井矿盐、湖盐、海盐。当前我国的食盐产品结构占比为井矿盐87%、海盐10%、湖盐3%，井矿盐和湖盐生产均不受日本核污染影响。中盐集团在全国有完善的产销企业布局，食盐储备供应充足。请社会各界理性消费，不要盲目抢购。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.08.21-08.27）](#)

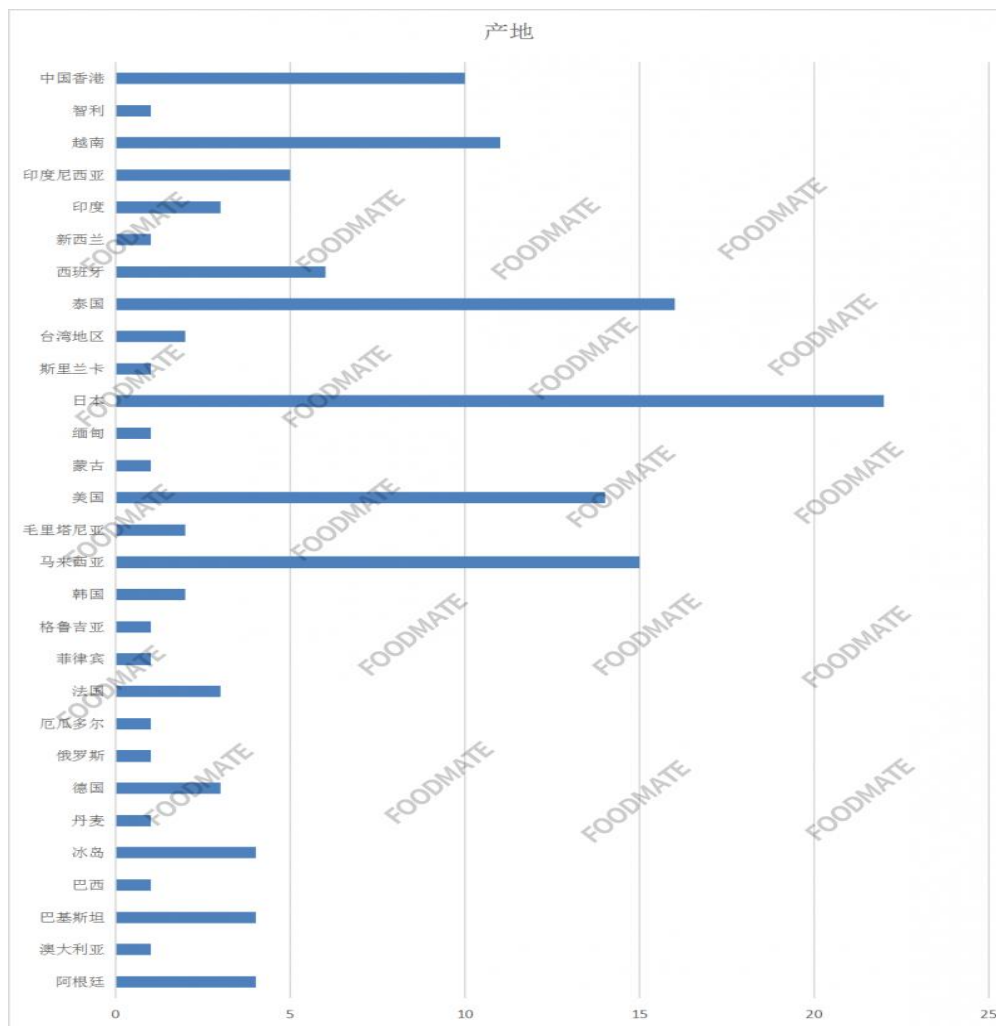
文章来源：食品伙伴网

# 中国食品

## 2023年7月共有139批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

食品伙伴网讯 近日，海关总署发布2023年7月全国未准入境食品化妆品信息，2023年7月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品共有139批次，其中，不合格食品138批次，不合格化妆品1批次。

据统计，7月未准入境食品主要来自阿根廷、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、冰岛、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、菲律宾、格鲁吉亚、韩国、马来西亚、毛里塔尼亚、美国、蒙古、缅甸、日本、斯里兰卡、台湾地区、泰国、西班牙、新西兰、印度、印度尼西亚、越南、智利、中国香港。其中，来自日本的未准入境食品数量最多，有22批次，其次为泰国有16批次，马来西亚有15批次。



这些未准入境食品不合格原因主要为标签不合格、感官检验不合格、货证不符、未获检验检疫准入、超过保质期、未按要求提供证书或合格证明材料、微生物污染问题、食品添加剂或营养强化剂使用问题，还有部分食品检出挥发性盐基氮超标、溴酸盐超标含量不符合国家标准要求、包装不合格、过氧化值超标、含有未获检验检疫准入的植物源性成分、污秽腐败、镉超标、检出非食用添加物食用蛋壳粉、检出咪唑啉酮代谢物、甲基汞超标等其他问题。其中，标签不合格居首位。

更多内容详见：[2023年7月共有139批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 《限制商品过度包装 食品和化妆品》（GB 23350-2021）将代替 GB 23350-2009 于 2023 年 9 月 1 日实施，标准适用于食品和化妆品销售包装。对于标准相关的常见问题，食品伙伴网进行了总结汇总，供大家参考。

### 01. 未完全封闭的手提袋是否算一层包装？能够完全包裹食品的网兜是否算一层包装？

答：未完全封闭的手提袋不应算一层包装，能够完全包裹食品的网兜应算一层包装。

根据标准中的定义，包装层数是完全包裹内装物的可物理拆分的包装的层数，而完全包裹是指使包装物不致散出的包装方式。未完全封闭的手提袋没有完全包裹内装物，因此不应算一层包装；能够完全包裹食品的网兜属于能够使包装物不致散出的可物理拆分的包装，符合包装层数的定义，因此应算一层包装。

### 02. 紧贴食品的厚度小于 0.03 mm 的薄膜是否算一层包装？

答：应算一层包装。

标准规定紧贴销售包装外且厚度低于 0.03 mm 的薄膜不计算为包装层数，但紧贴食品的厚度小于 0.03 mm 的薄膜符合包装层数的定义，且不属于不计算包装层数的部分，因此应计算为一层包装。

### 03. 组合礼盒内有预包装食品燕麦（净含量：50 g）、饼干（净含量：40 g）、冲调杯子（80 g），包装空隙率要求是多少？

答：包装空隙率应  $\leq 40\%$ 。

GB 23350-2021 适用于食品和化妆品销售包装，不适用于冲调杯子，应以燕麦和饼干中净含量最大的产品对应的空隙率为准，即净含量为 50 g 的产品对应的空隙率。

### 04. 净含量为 300 g 的茶叶礼盒内赠送一个水杯，内装物体积如何计算？

答：内装物体积应以商品标注的净含量进行换算。

GB 23350-2021 适用于食品和化妆品销售包装，不适用于赠品水杯，应以食品的净含量换算内装物体积。1g 内装物换算为  $1000\text{mm}^3$ ，净含量为 300g 的茶叶礼盒内装物体积  $V_0=300\text{g}\times 1000\text{mm}^3/\text{g} = 300000\text{mm}^3$ 。

### 05. 销售包装体积是否包括销售包装所附带的提手？

答：包括。

销售包装指“以销售为主要目的，与内装物一起到达消费者手中的包装”，标准中销售包装的测量是测量整个销售包装的体积，不能去掉某一部分，因此销售包装体积包括销售包装所附带的提手。

更多内容详见：[这项强制性国家标准即将实施，涉及所有预包装食品！这些你应该知道……](#)

# 国内预警

## 《粮食质量安全监管办法》发布 自 2023 年 10 月 1 日起施行

中华人民共和国国家发展和改革委员会令

### 第 4 号

《粮食质量安全监管办法》已经 2023 年 7 月 11 日第 3 次委务会议审议通过，现予公布，自 2023 年 10 月 1 日起施行。

主任：郑栅洁

2023 年 7 月 28 日

#### 附件

#### 粮食质量安全监管办法

##### 第一章 总 则

第一条 为保护粮食生产者的积极性，维护粮食经营者和消费者的合法权益，加强粮食流通领域质量安全监督管理，保障国家粮食质量安全，根据《粮食流通管理条例》等法律法规，制定本办法。

第二条 粮食收购、储存、运输和政策性粮食购销活动的质量安全监管工作，适用本办法。

政府储备粮食质量安全管理的特殊要求按国家粮食和储备行政管理部门制定的相关规定执行。

第三条 县级以上粮食和储备行政管理部门在本级人民政府的统一组织领导下，负责本行政区域粮食收购、储存、运输和政策性粮食购销活动中粮食质量安全的监督管理工作。

国家粮食和物资储备局垂直管理机构负责监管辖区内中央政府储备质量安全情况。

第四条 粮食经营者对粮食质量安全承担主体责任。

从事粮食经营活动，应当严格执行有关法律、法规、政策及标准，严格遵守粮食质量安全管理制度，明确质量安全责任，认真落实反食品浪费、粮食节约等有关规定和要求，严禁多扣水杂、压级压价、以陈顶新、掺杂使假、以次充好等行为。

第五条 国家鼓励采用并推行科学先进的质量安全管理和检验方法、标准和适用技术，不断提高粮食质量安全管理水平。

县级以上粮食和储备行政管理部门应当建立并完善粮食质量安全数据库；定期对相关人员进行有关法律、法规、政策、标准和技能等培训。

第六条 开展粮食质量安全风险监测、检验等检查活动所需必要合理的费用，按照有关规定列入本级部门预算。

更多内容详见：[《粮食质量安全监管办法》发布 自 2023 年 10 月 1 日起施行](#)

文章来源：[国家发展改革委员会](#)

# 国内预警

## 海关总署公告 2023 年第 103 号（关于全面暂停进口日本水产品的公告）

为全面防范日本福岛核污染水排海对食品安全造成的放射性污染风险，保护中国消费者健康，确保进口食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》有关规定，以及世界贸易组织《实施卫生与植物卫生措施协定》有关规定，海关总署决定自 2023 年 8 月 24 日（含）起全面暂停进口原产地为日本的水产品（含食用水生动物）。

特此公告。

海关总署

2023 年 8 月 24 日

公告下载链接：

 [海关总署关于全面暂停进口日本水产品的公告.doc](#)

 [海关总署关于全面暂停进口日本水产品的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)



# 国内预警

## 关于印发《集中用餐单位食品安全问题专项治理行动工作方案》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）、教育厅（教委、教育局）、民政厅（局）、卫生健康委、机关事务管理部门：

现将《集中用餐单位食品安全问题专项治理行动工作方案》印发给你们，请认真贯彻执行。

市场监管总局

教育部

民政部

国家卫生健康委

国管局

2023年8月1日

### 集中用餐单位食品安全问题

#### 专项治理行动工作方案

为进一步规范学校（含托幼机构，下同）、医院、养老院、机关等集中用餐单位食堂经营管理，防范化解风险隐患，全面提升集中用餐单位食品安全水平，市场监管总局会同教育部、民政部、国家卫生健康委、国管局等相关部门决定自即日起至2023年年底，开展集中用餐单位食品安全问题专项治理行动。现制定如下工作方案。

#### 一、总体要求

（一）指导思想。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，牢固树立以人民为中心的发展思想，坚决贯彻落实“四个最严”要求，进一步压紧压实各方责任，健全制度机制，强化协调联动，严格监管执法，提升集中用餐单位食品安全管理水平，有效遏制集中用餐单位食品安全事件频发势头，切实保障集中用餐群众饮食安全。

#### （二）工作原则。

压实责任、协同发力。厘清行业主管部门、综合监管部门职责和属地管理责任，强化联合惩戒，协调联动，同向发力，严格落实企业主体责任。

问题导向、严字当头。紧盯集中用餐单位食品安全突出问题开展专项治理，严格监管执法，严厉处罚到人，严肃追责问责，形成高压态势，推动集中用餐单位食堂违法违规行为明显减少。

标本兼治、综合施策。在专项治理基础上举一反三、多措并举、系统推进，突出治本之策，针对深层次问题，完善制度机制，健全常态化治理体系。

社会监督、多元共治。广泛调动消费者、媒体等参与食品安全监督的积极性，进一步提升社会公众参与度；指导行业协会共同推动企业加强自律、规范发展；利用“互联网+明厨亮灶”等手段，不断提升社会监督效能。

更多内容详见：[关于印发《集中用餐单位食品安全问题专项治理行动工作方案》的通知](#)

文章来源：国家市场监督管理总局



# 国内预警

## 海关总署动植物检疫司关于暂停台湾芒果输入大陆的通知（动植检函〔2023〕23号）

广东分署，各直属海关：

近期，大陆海关从台湾地区输大陆芒果中检出检疫性有害生物——大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*。为防范植物疫情风险，依据大陆相关法律法规和标准，现决定自 2023 年 8 月 21 日起暂停台湾地区芒果输入大陆。

各海关自 2023 年 8 月 21 日起暂停受理台湾地区芒果报关，并及时将上述情况通知辖区内相关企业。

特此通知。

动植检司

2023 年 8 月 21 日

文章来源：[海关总署](#)

**食品伙伴网讯** 2011年3月11日，日本福岛核电站因为海啸导致了核泄漏。事故发生后，东京电力公司持续回收污水，截至目前储存的污水即将达到储水罐的上限且已无空地建设新的储水罐。2023年8月24日，日本启动核污水排海。日本方面称，排放的污水已经去除了62种放射性元素，还有一种叫做“氚”的放射性元素无法去除干净，但是会用海水稀释后排放入海，核污水浓度将稀释至国际排放标准的四十分之一，并表示排放的污水不会对海洋造成污染。

### 一 核废水对食品安全的影响分析

据研究发现，在核泄漏初期，主要放射性元素是通过空气传播，随空气沉降。污染的是叶类植物，比如菠菜、莴苣等。随后放射性元素会逐渐通过饲料和植物转移到动物体内，比如猪、牛等。日本就曾在国内市场查获大量“核污染牛肉”，每公斤核放射铯的含量超过国家法定食品安全标准的8.7倍。

随着时间的推移，核泄漏影响最大的还是海洋，虽然经过净化处理，但废水中的氚、铯、锶、碘等放射性核素依然存在。核废水排入大海，放射性元素就会在包括鱼类在内的海洋生物体内聚积，早在2018年2月，福岛县近海海域就发现“辐射鱼”，其铯含量超国家标准逾2倍。多位学者表示，放射性污水入海、辐射暴露将改变海洋动物的卵和幼体DNA。人类如果长期、大量食用经放射性污染的海产品，放射性核素就会在人体内部累积，进而对内分泌系统、神经系统等造成不可逆的损伤。

### 二 部分国家和组织对食品污染核污染的应对措施

时隔十年，日本政府重新作出将核废水排入大海的决定，引起各国民众抗议，当地民众也举行集会进行反对，国际组织和各国也作出相应回应。

#### 中国

为全面防范日本福岛核污染水排海对食品安全造成的放射性污染风险，保护中国消费者健康，确保进口食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》有关规定，以及世界贸易组织《实施卫生与植物卫生措施协定》有关规定，海关总署决定自2023年8月24日（含）起全面暂停进口原产地为日本的水产品（含食用水生动物）。2023年8月25日，市场监管总局表示将进一步加大食品安全监管力度，严禁食品生产经营者采购、使用原产地为日本的水产品（含食用水生动物）加工食品、制作餐食或进行销售（含网络销售），加强市场销售进口水产品食品安全抽检监测，发现相关违法行为的，严格依法予以查处。

#### 韩国

2023年8月23日，韩国食药部表示韩国将继续采取目前的日本产食品进口限制措施。2011年，日本福岛核电站事故导致每天数百吨的污染水泄漏，为了保护韩国国民的健康和安全，韩国食药部自2013年9月开始禁止进口包括福岛在内的8个县的水产品和15个县的27种农产品。

更多内容详见：[日本核废水入海事件解析](#)

韩联社首尔 8 月 23 日电 随着日本政府宣布将于 24 日正式启动福岛核污水排海工作，预计 2011 年福岛核事故后韩国进口日水产品骤减的现象恐重演。

韩国关税厅（海关）23 日数据显示，2011 年 3 月福岛核事故爆发后，韩国的日产鱼贝类进口量 2011 年（5.0954 万吨）和 2012 年同比骤减 37.7% 和 36.3%。韩国政府于 2011 年 9 月禁止从福岛等事故周边 8 个县进口所有水产品。受此影响，日产鱼贝类进口量减势持续到 2014 年，2014 年进口量和进口额较 2010 年分别减少 67.4% 和 57%。

2015 年以来，日产鱼贝类进口有增有减，但整体上保持增加趋势。去年进口量较 2014 年触底当时增加 22.3%，为 3.2588 万吨。进口额恢复到 2010 年的 82.1% 水平，为 1.7415 亿美元。

一旦福岛核污水排海工作正式启动，将引发民众对水产品安全的担忧，导致日产鱼贝类进口萎缩。关税厅数据显示，今年 1 月至 3 月，日产鱼贝类进口量和进口额持续增加，但福岛核污水排海争议浮出水面后，4 月起连降 4 月。（完）

## 南非柑橘对华出口减少，优质脐橙持续走俏

据南非媒体报道，本季南非对中国的柑橘出口量大幅减少，而欧洲市场的需求弥补了这一缺口。

上海经纬鲜达是一家南非柑橘进口商，公司负责人 Neil Wan 表示，南非柑橘对欧洲的出口量大幅增加，价格也出现上涨。而南非葡萄柚在中国市场的价格和走货都十分不理想，市场更愿意为优质的脐橙支付高价，比如 Witkrans 惠特晚和 Cambria 金巴利。瓦伦西亚橙价格则稳定在 140-180 元/箱之间，具体价格取决于品种和外观。橘子价格从产季初开始就不太理想，销往中国的数量同比增加了 30%，但是价格却出现下降。

早在产季初期，南非柑橘种植者协会 (CGA) 预测本季柑橘出口量约 1.42 亿箱，比上一季的 1.65 亿箱减少 13.9%。随着产季进入后期，出口总量预测调整为 1.56 亿箱，脐橙产量略有上调，瓦伦西亚橙的预期产量则下调了 500 万箱。

与上一季相比，受南非柑橘产量小幅下降的影响，南非对中国的橙子出口量减少了 40%，主要原因是欧洲市场从产季初开始就表现得十分强劲。

今年南非柑橘对欧洲的出口量增加了约 50%。由于产季后期发生的降水，许多果园的柑橘发生了黑斑病，预计产季后期的柑橘可能会更多销往中东和亚洲部分地区。

在谈到中国市场时，Neil Wan 补充说，近期中国北方的大雨等恶劣天气影响了消费，但是进口柑橘的消费总体呈上升趋势。超市和消费者仍然倾向于为优质产品支付高价，新品种和时尚的包装往往更具吸引力。

韩联社首尔 8 月 21 日电 韩国关税厅（海关）21 日发布的一份贸易统计数据显示，今年 1 至 7 月韩国咖啡进口量同比减少 3.9%，为 10.9752 万吨，咖啡进口额同比减少 9.5%，为 6.4673 亿美元。

若目前的减势持续到年底，预计韩国全年咖啡进口规模或将自 2018 年以后时隔 5 年首次减少。

其间韩国的咖啡进口量从 2018 年的 15.8 万吨持续增至 2021 年的 18.9 万吨，2022 年为 20.5 万吨，首超 20 万吨。咖啡进口额从 2018 年的 6.4 亿美元增至 2021 年的 9.2 亿美元后，去年大增至 13 亿美元。单看去年数值，咖啡进口量同比增加 8.2%，进口额同比大增 42.4%，两个指标增幅分别为 2016 年和 2011 年以来的最高纪录。但今年以来咖啡进口规模同比缩水。

据分析，全球咖啡产量因异常气候等原因而减少，加上韩国去年咖啡进口大增产生的基数效应，导致今年咖啡进口规模同比减少。

按进口来源地看，来自哥伦比亚（-7.9%）、埃塞俄比亚（-17.8%）和美国（-34.2%）的进口同比减少，但来自巴西（16.5%）和越南（22.2%）的进口增加。（完）

据吉尔吉斯斯坦卡巴尔网 8 月 14 日消息，吉农业部当天表示，中国拟扩大柠檬和梨对吉出口。为加强双边贸易和务实合作，中吉就推动柠檬和梨对吉出口进行磋商，商讨水果进出口领域合作关键事项，并就拟制扩大中吉贸易规模行动计划文件达成一致。

近日，有消息称，美国准备加快对墨西哥“转基因玉米进口禁令违反双方自由贸易协定”的申诉。墨西哥经济部17日对此表示，准备捍卫墨西哥的权益和立场。

墨西哥“expansion”网8月17日报道，美国贸易代表办公室（USTR）宣布，美方17日升级对墨西哥转基因玉米进口限制的指控，并根据《美墨加协定》（TMEC）设立争端解决小组。

该争端小组将决定墨西哥的玉米政策是否违反贸易协定。如果专家小组站在美国一边，最终可能会导致对墨西哥商品征收关税，并引发“贸易战”。

美国贸易官员曾于6月要求根据贸易协定与墨西哥进行正式的争端解决磋商，启动最初的75天期限。

对于美方的申诉，墨西哥经济部（Secretaría de Economía）17日回应称，收到美国要求成立贸易争端小组的正式通知后，墨西哥将会捍卫其转基因玉米政策。

墨西哥经济部表示，将在TMEC争端解决小组面前为墨方政策辩护。

墨西哥每年从美国购买约50亿美元的玉米，主要用于牲畜饲料。墨方称，生物技术玉米损害了当地品种，可能对健康产生有害影响。

美方则声称，墨西哥政府禁止人类食用转基因玉米的政策不科学，违反北美贸易协定。美国贸易代表凯瑟琳·泰（Katherine Tai）表示，墨西哥必须取消使用与TMEC不一致的生物技术政策，以便美国农民继续融入墨西哥市场，并使用创新工具应对气候和粮食安全挑战。

7月底，墨西哥官方表示，2023年玉米产量将达到2850万吨，比去年增加200万吨。而墨西哥主要生产白玉米，每年从美国进口约1700万吨黄玉米。不过近年来墨西哥通过农业发展，其黄玉米产量有所提高，从而大量减少美国进口玉米。



# 国际预警

## 我国出口大赤鱿在西班牙遭扣留

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年8月24日，西班牙通报我国出口大赤鱿不合格。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
2023-8-24	西班牙	美洲大赤鱿	2023. 5735	温度控制不良	通知国未分销/ 官方扣留	拒绝入 境通报

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

### 相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

# 国际预警

## 注意！进口牛肉味面检出防腐剂含量不符合规定

食品伙伴网讯 2023年8月22日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，越南一批次宫廷牛肉味面检出防腐剂含量不符合规定。



通报显示，越南制造厂或出口商名称为 CONG TY CO PHAN CONG NGHE THUC PHAM CHAU A，台湾地区进口商为瀚瓊有限公司，产品牌名为 GUNG DINH。

据了解，该批次案内产品之面体检出防腐剂苯甲酸 0.03 g/kg；案内产品之酱包检出防腐剂苯甲酸 0.6 g/kg、己二烯酸 0.5 g/kg。

依据业者说明文件，可能因与其他产品共用生产线而受污染所致，依据「一般食品卫生标准」，本案不符合食品安全卫生管理法第 17 条规定。依据「食品添加剂使用范围及限量暨规格标准」，其他调味酱防腐剂用量以 Benzoic acid 计为 1.0 g/kg 以下、以 Sorbic acid 计为 1.0 g/kg 以下，且混合使用防腐剂时，每一种防腐剂之使用量除以其用量标准所得之数值(即使用量/用量标准)总和不得大于 1，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 1,155.00 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

## 韩国解除中国产辣木粉产品的进口命令检查

食品伙伴网讯 8月18日，韩国食药部（MFDS）发布了通知，解除中国产、印度产、斯里兰卡产品辣木粉产品（含量超过 50% 辣木粉末产品）的进口命令检查，检查命令结果没有不合格或没有检查记录。

# 国际预警

## 我国出口长豇豆被检出农药残留超标

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年8月18日，欧盟通报我国出口长豇豆不合格。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
2023-8-18	德国	冷冻长豇豆	2023.5607	溴虫腈（0.059 mg/kg）；水胺硫磷（0.063 mg/kg）	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

### 相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

# 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27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	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.08.01	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	과이웨이 후더우 GUAIWEIHU DOU	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	절인 죽순 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

更多内容详见：[2023年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月27日\)](#)

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 34 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 34 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 7 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
2023-8-21	比利时	草药浸剂	2023.5629	吡咯里西啶生物碱 (786 µg/kg)、最 大限量为 200 µg /kg	产品尚未投放市 场/官方扣留；销 毁	拒绝入境 通报
2023-8-21	意大利	带 PTFE 涂 层的钢制 烤盘	2023.5640	不适合用作食品接 触材料	产品尚未投放市 场/重新派送	拒绝入境 通报
2023-8-22	马耳他	竹制餐具 套装	2023.5670	未经授权使用混入 塑料的竹纤维	产品在线交易/ 退出市场	后续信息 通报
2023-8-22	匈牙利	男性食品 补充剂	2023.5678	含违禁物质-伐地 那非	产品在线交易/ 禁止贸易-销售 禁令；退出市场	警告通报
2023-8-22	西班牙	与食物有 关的材料 和物品	2023.5682	甲醛含量超标	产品尚未投放市 场/官方扣留	后续信息 通报
2023-8-24	西班牙	美洲大赤 鱿	2023.5735	温度控制不良	通知国未分销/ 官方扣留	拒绝入境 通报
2023-8-24	爱尔兰	盘子	2023.5743	甲醛和三聚氰胺迁 移	仅限通知国分销 /退出市场	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，注意产品中生物污染物的含量，以及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。

### 相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

汛期是炭疽高发期，雨水冲涮导致疫源地土壤中的炭疽芽孢杆菌暴露地表，汛期家畜抵抗力下降，容易受到病原侵袭，炭疽流行和发生风险增大。为切实做好炭疽防控工作，降低疫情传播风险，保障人民群众健康和公共卫生安全，制定本要点。主要用于指导养殖等从业人员、基层动物防疫和疾控人员做好炭疽防控工作。

### 一、畜间疫情监测排查

1. 开展炭疽疫情监测排查，重点监测疫源地和其他高风险区的家畜，及时发现和处置异常情况，排除疫情隐患。
2. 对炭疽新老疫区的牛羊养殖、交易、屠宰、无害化处理等场所开展全面排查；对牲畜交易、屠宰等重点场所进行巡查。
3. 降水较多的地区，要加大排查力度和频次，必要时对重点疫区开展环境监测。
4. 严格按照《动物炭疽诊断技术》（NY/T 561）要求对病死畜采样送检，坚决防止疫情扩散蔓延。

### 二、畜间疫情报告

1. 从事动物疫病监测、检测、检验检疫、研究与诊疗以及动物饲养、屠宰、经营、隔离、运输等活动的单位和个人，发现动物感染炭疽或者疑似感染炭疽，应立即向所在地农业农村主管部门或者动物疫病预防控制机构报告。
2. 有关单位接到疫情报告后应按照农业农村部动物疫情报告管理的相关规定认定和上报疫情，如符合快报情形的按照快报规定进行报告。

### 三、畜间免疫接种

1. 根据疫情动态和风险评估结果制定重点地区免疫计划，适时开展家畜免疫。开展炭疽免疫接种情况核查，确保易感家畜处于有效免疫保护状态。对疫区内的所有易感动物进行紧急免疫接种。
2. 使用符合国家质量标准的炭疽疫苗，并按免疫程序进行接种，建立免疫档案。
3. 怀孕的动物或者2到3周内要屠宰的动物不适合接种疫苗，动物接种疫苗前以及接种后1到2周内不得使用抗生素。奶牛接种疫苗后1到2周内的产奶不宜食用，煮沸处理后可用作肥料或其他工业用途。
4. 疫苗接种后剩余的空瓶、使用的注射器和容器等须经高压灭菌后处理或彻底焚烧处理，严控生物安全风险。

### 四、消毒灭源

1. 对新老疫区进行经常性消毒，加强养殖环境、畜禽圈舍、污染饲草饲料等消毒灭源工作，及时彻底消除疫情隐患。

更多内容详见：[炭疽防控技术要点（第一版）](#)

文章来源：农业农村部



近日，中国热科院环植所农业环境研究室退化与污染农田修复团队在热区稻菜轮作区中常用农药的污染特征研究取得新进展。研究结果揭示热区稻菜轮作过程中使用新型吡啶酰胺类杀虫剂—氟啶虫酰胺引起的环境介质污染与生态风险均较小，从产地生态环境保护角度提出了氟啶虫酰胺可作为新烟碱类杀虫剂替代农药。

水稻-蔬菜轮作在全球农业中具有重要地位，然而杀虫剂氟啶虫酰胺（FLO）及其主要代谢物（统称为 FLOMs）在其环境基质中的命运和风险在很大程度上仍未知。为此，开展了热带稻菜轮作系统中不同基质中 FLOMs 的残留浓度、驱动因素、迁移和潜在生态风险研究。结果显示土壤、水体、植物与沉积物中均具有低残留水平、中等检出率特征，且 FLO 及其代谢产物 N-(4-三氟甲基烟酰基)甘氨酸是环境介质中的优势残留物种（84.1%至 88.5%），其赋存水平和组成在不同基质中呈高度的时空异质性。根据偏最小二乘结构方程模型结合增强回归树，FLOMs 环境赋存与作物种植模式、基质参数（pH、有机物或总有机碳）和气候特征（如雨季/旱季）高度相关。尽管 FLOMs 在海南典型稻菜轮作区蔬菜种植期具有生态风险，但风险等级远低于吡虫啉和啶虫脒，且其在水稻-蔬菜轮作中污染的总体风险可以忽略。

研究成果以“Occurrence and ecological risks of flonicamid and its metabolites in multiple substrates from intensive rice-vegetable rotations in tropical China”为题发表于《Science of The Total Environment》中国热科院环植所谭华东助理研究员为论文第一作者，武春媛研究员、邢巧研究员为论文通讯作者。该研究得到国家自然科学基金、海南省自然科学基金等项目资助及国家农业环境儋州观测实验站等平台的支持。

论文全文链接：<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2023.165571>

## 第五届山西省专利奖形式审查结果公示 食品领域有 10 项通过审查

食品伙伴网讯 近日，山西省市场监督管理局公示了第五届山西省专利奖形式审查结果，其中，食品领域有 10 项通过审查。公示期为 2023 年 8 月 22 日至 8 月 28 日。

食品领域第五届山西省专利奖形式审查通过项目名单				
序号	专利号	专利名称	申报单位	推荐单位
3	ZL201510538513.2	一种轻柔桃红葡萄酒酿造工艺	山西戎子酒庄有限公司	临汾市局
5	ZL200710062019.9	一种对翅果进行高效开发提取的方法	山西琪尔康翅果生物制品有限公司	临汾市局
9	ZL201811068199.6	一种柿子大苗栽培基质、基质的制备方法及基质制备装置	山西省农业科学院果树研究所	山西省农业科学院
10	ZL201811438582.6	多肽、其生产方法和用途	山西锦波生物医药股份有限公司	中国工程院张兴栋院士、王迎军院士
73	ZL201710029103.4	一种多粮多微全曲原料酿造山西老陈醋工艺方法	山西紫林醋业股份有限公司	太原市局
84	ZL201710306923.3	一种抗丝黑穗病高粱育种方法	山西农业大学高粱研究所	晋中市局
85	ZL201610454353.8	甜型糯高粱黄酒的制作方法	山西农业大学高粱研究所	晋中市局
105	ZL202030529438.5	酒瓶(青花汾酒 30 复兴版)	山西杏花村汾酒厂股份有限公司	吕梁市局
106	ZL201310501283.3	竹叶青酒中的生物活性成分及医药用途	山西杏花村汾酒厂股份有限公司	吕梁市局
107	ZL202010635862.7	一种应用于旱垣地核桃园的栽培方法	山西农业大学经济作物研究所	吕梁市局

(来源：山西省市场监督管理局)

原文链接：[https://scjgj.shanxi.gov.cn/zwgk/jgfl/gstg/202308/t20230822\\_9177476.shtml](https://scjgj.shanxi.gov.cn/zwgk/jgfl/gstg/202308/t20230822_9177476.shtml)

 1. 第五届山西省专利奖形式审查通过项目名单.docx

 2. 第五届山西省专利奖形式审查不予通过项目名单.docx

## 中国水产科学研究院黄海水产研究所解析浅海硬骨鱼体内氧化三甲胺含量关键影响因素方面取得新进展

氧化三甲胺（TMAO）是海洋生物体内为应对海洋高盐、高静水压力和低温环境的一种重要含氮有机化合物，其被释放到环境后，可参与全球海洋气候调节和氮循环。以往研究表明，在深海（水深 $\geq 500$ 米）的硬骨鱼中，氧化三甲胺的含量主要受深度影响，而与物种、温度和盐度无关；在浅海（水深 $< 500$ 米）的硬骨鱼中，氧化三甲胺含量受深度影响较小，但其主要影响因素尚不明确。

中国水产科学研究院黄海水产研究所渔业环境优化与循环水处理技术创新团队针对这一科学问题，深入分析了浅海温度、盐度、水深等环境因子以及不同物种对硬骨鱼体内氧化三甲胺含量的影响，揭示影响的关键因素。相关研究成果发表在环境科学与生态学领域 TOP 期刊 *Science of The Total Environment* 上。

该研究采集了中国近海和西北太平洋上层海域 21 种 152 尾硬骨鱼，利用液相色谱-质谱联用技术测定了肌肉组织中氧化三甲胺含量。研究发现：物种对研究的硬骨鱼体内氧化三甲胺含量起决定性作用（图 1）；在同一物种的硬骨鱼中，温度对氧化三甲胺含量有显著影响（图 2），温度每降低  $1^{\circ}\text{C}$ ，硬骨鱼中氧化三甲胺含量比种内平均值增加  $4.66 \pm 1.38\%$ ；盐度对河口附近同物种硬骨鱼中氧化三甲胺含量有轻微影响，并验证了深度对浅层硬骨鱼中氧化三甲胺含量几乎没有影响的结论。研究结果为认识海洋气候变化与海洋动物间相互关系提供理论参考。

胡清静副研究员为该论文的第一作者，研究生赵婉玉为共同第一作者，崔正国研究员为通讯作者。相关研究工作得到了国家重点研发计划、国家自然科学基金和中国水产科学研究院基本科研业务费等项目的资助。

论文链接：<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2023.165577>

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

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

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

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

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

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

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

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

QQ：2427829122

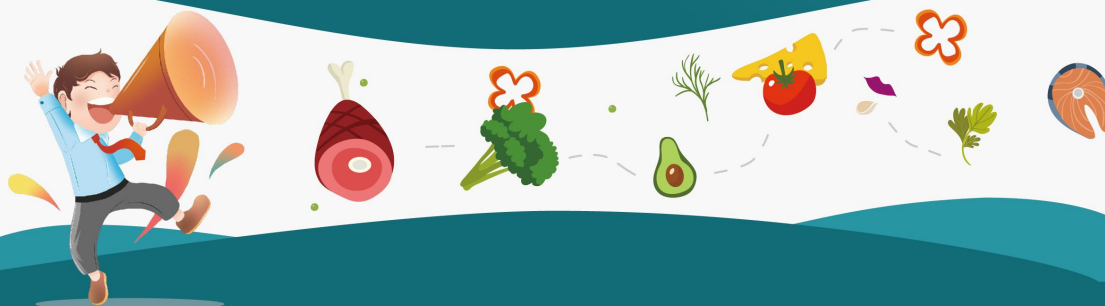
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net



# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

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

### 【区分岗位特性需求】

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

### 【互联网+助力人才培养】

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

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

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

### 【规避安全合规风险】

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

### 【讲师资源丰富】

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

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

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





### 质量管理服务

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

### 认证服务

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



### 食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情	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



## CLE中国授权展

一站式对接全球头部正版IP

10月17-19日 上海新国际博览中心

230,000  
平米

2,500+  
展商

5,000+  
品牌

2,200+  
正版

100,000+  
专业观众

历届部分参展品牌:

\*以下品牌排名不分先后



同期举行:



预登记CLE中国授权展:

联系人:田丰 电话: 010-68293672 / 13164265731

邮箱: tianfeng@tjpa-china.org



# 预告 | 2023 年全国食品展会集结号:

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

## 2023 年会议预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全国可报	多地	<a href="#">关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品企业供应商管理员岗位技能培训</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于组织开展 2023 年食品微生物检验员专业技能等级培训的通知</a>
9 月 6-8 日	上海	<a href="#">2023 功能食品产业大会</a>
9 月 22-24 日	西安	<a href="#">第三届“中医药大健康产品研发、注册备案合规实操要点及 审评常见问题交流”专题研修班</a>
10 月 27-29 日	杭州	<a href="#">2023 高级酶工程与酶技术应用大会</a>
12 月 22-23 日	北京	<a href="#">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</a>

## 2023 年展会预告:

9 月 1-3 日	广州	<a href="#">2023 国际水果展</a>
9 月 6-8 日	北京	<a href="#">BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会</a>
9 月 6-8 日	天津	<a href="#">2023 第六届天津国际餐饮食材展览会</a>
9 月 8-10 日	济南	<a href="#">2023 海名（济南）餐饮供应链博览会</a>
9 月 8-10 日	济南	<a href="#">2023 山东（济南）电子商务产业博览会</a>
9 月 8-10 日	长春	<a href="#">2023 第 37 届长春食品糖酒会</a>
9 月 12-14 日	上海	<a href="#">2023 秋季全球高端食品展览会</a>
9 月 15-17 日	广州	<a href="#">GFE2023 第 45 届广州国际餐饮加盟展</a>
9 月 15-17 日	南昌	<a href="#">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</a>
9 月 15-17 日	广州	<a href="#">第九届广州国际渔业博览会</a>
9 月 16-18 日	北京	<a href="#">2023 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
9 月 20-22 日	重庆	<a href="#">第二十一届中国国际肉类工业展览会</a>
9 月 21-14 日	沈阳	<a href="#">2023 沈阳餐饮供应链展览会</a>
9 月 21-23 日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会</a>
9 月 21-23 日	广州	<a href="#">2023 广州（江南）国际果蔬展</a>
9 月 21-23 日	武汉	<a href="#">2023 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
9 月 21-23 日	广州	<a href="#">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</a>
9 月 22-24 日	天津	<a href="#">第 25 届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9 月 22-24 日	郑州	<a href="#">第九届中国（郑州）国际食品包装产业博览会</a>

9月22-24日	西安	<a href="#">第三届“中医药大健康产品研发、注册备案合规实操要点及审评常见问题交流”专题研修班</a>
9月26-28日	上海	<a href="#">2023第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
10月11-13日	南京	<a href="#">2023中国（南京）国际环保产业博览会</a>
10月12-14日	南昌	<a href="#">第三届中部（江西）国际火锅餐饮食材用品展览会</a>
10月13-15日	天津	<a href="#">趣宠会暨2023天津国际宠物产业博览会</a>
10月16-18日	武汉	<a href="#">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</a>
10月17-19日	上海	<a href="#">2023第16届中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
10月20-22日	南宁	<a href="#">2023年第六届广西淀粉酒精技术及装备展览会</a>
10月24-27日	上海	<a href="#">2023中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会</a>
10月25-27日	青岛	<a href="#">第26届中国国际渔业博览会</a>
10月27-29日	南宁	<a href="#">第21届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>
10月27-11月5日	南京	<a href="#">第二十三届中国南京食品博览会暨采购交易会</a>
11月1-3日	深圳	<a href="#">2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>
11月2-4日	厦门	<a href="#">2023厦门国际烘焙展览会</a>
11月3-5日	海口	<a href="#">2023海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】</a>
11月4-5日	哈尔滨	<a href="#">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</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">FHC 2023 第二十六届上海环球食品展</a>
11月9-11日	广州	<a href="#">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）</a>
11月9-11日	北京	<a href="#">第十八届中国国际食品加工和包装机械展览会</a>
11月16-18日	济南	<a href="#">2023中国北方国际预制菜产业博览会</a>
11月17-19日	临沂	<a href="#">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</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2023包装世界（上海）博览会</a>
11月24-26日	沈阳	<a href="#">2023第38届沈阳食品糖酒易会</a>
11月25-27日	临沂	<a href="#">2023第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会</a>
11月29-12月1日	青岛	<a href="#">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</a>
12月1-3日	义乌	<a href="#">2023中国义乌直播供应链与物流产业博览会</a>
12月13-15日	上海	<a href="#">2023第八届上海国际食品及制药机械展览会</a>
12月13-15日	广州	<a href="#">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</a>
12月15-17日	厦门	<a href="#">2023中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会</a>
12月18-19日	福州	<a href="#">2023第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会</a>
12月28-29日	上海	<a href="#">第十七届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[天津琛航科苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市同泰食品机械厂——食品机械](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

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

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193



# 食品伙伴网食学宝

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

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

## 看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

## 我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

## 联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

# 食品伙伴网培训中心培训信息

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

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

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

**更全面：**为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

**更实用：**为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

**会培中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

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

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

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

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

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

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

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

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

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

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

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

### 行业培训：

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

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

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

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

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

## 【学习】食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（8.28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

### 【食品论坛·大讲堂】食品行业新品快速开发经验分享

直播时间：2023年9月5日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1232&fuid=154861>

主讲人：栾老师

老师介绍：

栾彦路，食品伙伴网研发创新服务事业部副总经理，食品邦行业共享研发中心负责人，食品行业技术经纪人，负责伙伴网企业技术难题解决和院校技术成果转化服务业务，近年来筛选企业技术难题3000多个，已为100多家企业提供技术交易合同团队对接、研发生产技术难题咨询及解决方案实施指导、研发管理咨询及培训等研发创新技术服务，有丰富的食品行业研发管理实战经验。

主要内容：

一、新产品开发面临的问题

二、快速开发的经验分享

三、问题解决方法的讨论

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1331979-1-1.html>

### 【线上】“合规行”第十七期 新食品原料合规路径

培训时间：2023年9月5日 14:00-15:00

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

课程内容：

1. 我国新食品原料发展历程及法规依据

2. 申报流程及周期

3. 申报材料要求

4. 2023年申报情况

联系我们：刘老师 18906380470

### 【线上·免费】最新中国膳食纤维的监管与分析方法解析线上研讨会

▲开课时间：2023年09月06日 14:00-16:20 食学宝线上直播

▲报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1233&fuid=154861>

▲课程介绍：

膳食纤维检测的发展趋势

我国膳食纤维检测食品安全国家标准制修订进展及应用概要

纽勤 Megazyme 膳食纤维检测解决方案

GB5009.88 修订后的过渡和实施挑战

### 【线上】【食学实用-45期】遵循网络营销规范 让经营受益无穷 ——网络营销政策法规要求

▲时间：2023年9月5日 15:00-16:00



▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1234&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 网络经营相关政策法规（平台内经营）
2. 直播相关规定
3. 案例分享

### 【招募】国家产业创新联盟-预制菜专委会第二批会员招募中

报名联系人：黄老师：18905354390（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/AJNvK84h5VAEWGz1Ueol5A>

### 【科普活动】2023年食育科普系列活动—仲秋赏月话饼

▲时间：2023年8月31日-2023年10月31日

▲详情介绍：时值中秋节来临之际，2023年食品伙伴网食育科普系列活动将围绕家乡和学校学生制作的“月饼”为主题，深挖家乡月饼故事，传承中国传统文化；激发学生研发意识，助力健康新风尚。活动以新媒体形式展现家乡月饼和学校学生制作月饼技艺与风味，增强学生科普宣讲能力，活跃院校学生打卡中秋美食美景。活动通知如下：

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/EC5ICLviagykG9GCJ7uCbA>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

### 开通食学宝VIP，700多门线上好课免费学！

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

食学宝企业版上线，欢迎推荐给公司负责培训的同事申请试用：

<http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index?inviter=154861>

### 【VIP免费学】实验室各类记录的编写、管理和控制

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1549&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 实验室记录的介绍
2. 实验室记录的编制和填写
3. 实验室记录的管理和控制

### 【VIP免费学】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》

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1552&fuid=154861>

▲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·培训·研讨会·直播

### “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）

### 化妆品标签合规性审核要点分析

时间：2023年8月29日 14:00-15:30

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1231&fuid=154861>

主要内容：

化妆品标签审核及示例分析

1. 化妆品标签的定义及整体要求
2. 标签必须标注的内容
3. 标签禁止标注的内容

### 【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。

### 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/tP58-Ld9SqhJAG2Cuf0EPw>

### 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) 标准物质管理概述

(二) 标准物质的选择、使用、储存和废弃管理

(三) 标准物质的期间核查和标准溶液的有效期

讲师：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/utALiQZNpDSUMt0Hg0rvGQ>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-8917-15.html>

### 【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

### 【食学实用系列课程-44 期】社区团购介绍与运营基础

▲开课时间：2023 年 9 月 15 日 20:00

▲免费报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1202&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 什么是社区团购
2. 社区团购的优势及发展前景
3. 社区团购新零售模式的基本流程
4. 如何做好社区团购

### “食育进万家”系列活动 第四期 探寻中秋 感受传统与现代融合的食育智慧

时间：2023 年 9 月 15 日 15:00-16:00

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

### 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、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>

## 2、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>

## 3、报名倒计时|2023 功能食品产业大会

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/zFltY14ttz9Mg\\_9cwqk5bA](https://mp.weixin.qq.com/s/zFltY14ttz9Mg_9cwqk5bA)

## 4、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](https://mp.weixin.qq.com/s/_8splGcuc54irpqvakh4Pw)

## 5、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>

## 6、第五届中式菜肴工业化加工技术论坛暨 2023 预制菜专委会年会

时间：2023年10月26-27日

地点：山东·济南

主题报告：

- 1) 关注前沿动态 捕捉行业风向
- 2) 直击企业痛点 科技助力创新
- 3) 预制优品甄选 精准案例分析

#### 4) 济南当地优质预制菜企业参观

会上活动安排：《100 款预制菜明星单品》甄选、《中国预制菜产业链名录》发布、预制菜产业链展览展示区、《2023 年中国预制菜产业发展白皮书》发布、《2024 年全国预制菜创新创意大赛》发布

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/s7oI-7adIj1Ym7bEmz8Hqg>

#### 7、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>

#### 8、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、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/8l-yEhctLf4cHJ3XLI1S5Q>

#### 质量安全与体系类：

##### 1、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/JaDpWRXu0sWwmsn0kIcNfA>

## 2、【免费参会】2023 年度食品安全标准宣贯培训

由山东省卫生健康委员会主办,食品伙伴网承办的 2023 年度食品安全标准宣贯培训将于 2023 年 9 月 5 日至 8 日在山东济南举办。

培训时间、地点

第一期:2023 年 9 月 5 日—6 日(9 月 4 日报到)

第二期:2023 年 9 月 7 日—8 日(9 月 6 日报到)

线下培训地点:山东济南(具体地点待定,培训前一周通知)

线上直播:<https://study.foodmate.net/meeting?id=1221&fuid=154861>

详情:<https://mp.weixin.qq.com/s/tP58-Ld9SqhJAG2Cuf0EPw>

## 3、【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、【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 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）

## 2、【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）

## 3、【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

▲详情链接 [https://mp.weixin.qq.com/s/j8\\_L3eRHq8572F\\_xUvz0cQ](https://mp.weixin.qq.com/s/j8_L3eRHq8572F_xUvz0cQ)

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

## 4、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 15376983195（微信同号）

## 5、【限时免费】2023 乳及乳制品检测技术研讨会（羊乳及其制品）

▲时间地点：2023 年 10 月 18-20 日（18 日下午签到） 陕西·西安

▲培训内容：

1. 中国羊乳行业发展特点与现状；
2. 乳制品生产过程审核检查的注意事项；
3. 羊乳检测方法优化研究；
4. 羊乳掺假鉴别及溯源分析；
5. 乳制品中氯酸盐和高氯酸盐的检测要点分析；
6. 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定；
7. 乳品中活性蛋白检测技术研究；
8. 乳制品生产企业生产过程微生物监控要点；
9. GB 4789.40-2016 克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）检验解析；
10. 微生物法测维生素检测要点难点分析；
11. 乳制品中致病菌快检新技术的研究与应用；
12. 实验室评审常见重点问题分析；
13. 羊乳脱膻工艺过程经验分享；
14. 益生菌发酵羊乳工艺的研究；
15. 乳酸菌湿法发酵型工艺分享。

发言议题持续更新中……

▲费用标准：标准费用：1200 元/人；限时免费：9 月 1 日前免费参会（每单位限 1 名，仅限乳企、事业单位、高校及科研院校）。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/GQEXI9EeYZ\\_AgbKriprl9A](https://mp.weixin.qq.com/s/GQEXI9EeYZ_AgbKriprl9A)

▲报名咨询：张金凤女士 13370917540（微信同号）邮箱：[train03@foodmate.net](mailto:train03@foodmate.net)

## 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](https://mp.weixin.qq.com/s/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg)

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

## 7、食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间地点：2023年11月16-17日·济南

2023年11月23-24日·广州

▲培训内容：

(一)食品微生物相关样品采集专题

1. 二级采样法及三级采样法的原理及采样原则
2. 生产过程中微生物样品（食品接触面涂抹样、空间样品等）的采集原则及方法
3. 样品的运输及保存要求

(二)食品实验室设备管理与使用专题

1. 设备质量控制的一般要求
2. 常用设备重要参数的日常监测与检定要求
3. 常用设备质控记录的设计原则与填写要求
4. 实验室重要设备的校准及结果评估（压力灭菌锅、生物安全柜、培养箱等）

(三)食品微生物实验室人员管理专题

1. 食品微生物实验室各岗位人员能力及资质要求
2. 微生物实验室人员培训及考核要求
3. 食品微生物实验室人员的质量控制活动的策划、实施及评估

(四)食品微生物实验室检测环境专题

1. 食品微生物检验环境的基本要求相关标准解析
2. 微生物检验环境的监测方法介绍
3. 微生物检验环境监测记录的设计与填写要求
4. 微生物实验室检验环境污染的治理

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1331651-1-1.html>

▲报名咨询：联系人：王老师 电话：18006454724（微信同号）

邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

## 8、【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：待定

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 15376983195 微信同号）

## 9、【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）

## 10、【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**

### 【征集】2023 中国预制菜 TOP100 明星单品甄选活动

征集报名:即日起至10月13日

参选权益:荣誉称号、平台扶持、供需对接、行业交流、企业专访、媒体报道

报名联系人:于老师 18906382430 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/mm8-ojAMfQZhngPoev81lw>

### 【调研】有奖调研活动 | 乳品、饮料行业调研问卷

为了解乳品、饮料市场需求和发展难点、分析市场优质产品和消费者心理与行为、探索行业新产品趋势及发展方向,食品伙伴网发起乳品、饮料市场调查问卷,旨在通过调研了解行业真实需求,为行业提供高质量社交圈子和精准行业服务。

问卷地址: [http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha\\_662](http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_662)

### 【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](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](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/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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/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](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](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)



# 食品伙伴网食品人才中心

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

## 企业用户享受的服务：

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

## VIP 企业会员服务通道

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



食品人才

长按识别关注微信

## 招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

## 最新招聘信息推荐

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司](#)

[佛山市中央厨房供应链有限公司](#)

[浙江可可佳食品有限公司](#)

[广州市华栋香精香料有限公司](#)

[成都大合食品有限公司](#)

[山东省国宠宠物食品有限责任公司](#)

[青岛正隆食品科技有限公司](#)

[河南恒都食品有限公司](#)

[湖南鄠辣妈农业科技发展有限公司](#)

[深圳市麦田守望食品有限公司](#)

[百香顺（广东）实业发展有限公司](#)

[广东永寰供应链管理有限公司](#)

[佛山市中央厨房供应链有限公司](#)

[河北积润食品有限公司](#)



## VIP 企业招聘：浙江可可佳食品有限公司

浙江可可佳食品有限公司位于衢州市柯城区航埠镇工业功能园区，本公司依托当地丰富的柑橘、橙柚资源，专业生产椪柑囊胞、蜜桔囊胞、葡萄柚囊胞、胡柚囊胞、糖渍柚子皮、果酱等系列加工产品。公司占地 18 亩，拥有 100 名员工，全年销售额达 500 万美元，其中外销出口占到 45%。

公司在整个生产过程使用先进的设施和流水线以及严格的质量控制体系来保证达到客户的满意。另外，我们公司还获得了 HACCP，HALAL 以及 ISO22000 认证。通过优秀的产品和令客户满意的服务，我们成功的将国际市场扩展到东南亚和中东。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1493898/>

**食品质量管理/体系专员** <http://www.foodmate.cn/job/show-16891.html>

### 职位描述

#### 1. 质量管理/质量体系

- 1.1 负责公司及部门质量目标的汇总分析及后续改善跟进。
- 1.2 负责公司质量管理体系的日常管理工作，如，文件控制、内审、管理评审、模拟召回、纠正预防措施跟进、质量目标达成情况跟进、食品安全培训等。
- 1.3 负责定期评价公司质量管理体系运行情况，并做出评价报告，提出改善方向并监督落实执行。
- 1.4 负责公司质量体系文件控制，并检查工厂文控工作执行情况。

#### 2. 协助工作

- 2.1 协助经理收集及分析食品法律法规的工作。
- 2.2 协助经理为客户提供其所需的各类产品相关质量资料（除公司基本资质证件外）。
- 2.3 协助经理组织重大质量事故的处理、调查分析及后续改善工作。
- 2.4 协助经理组织外加工产品、代理产品的质量管理工作。
- 2.5 协助经理对采购部进行供应商管理，如，新供应商评估、新原料的资质符合性状况。
- 2.6 协助工厂质量管理部门进行生产许可、出口食品备案等行政许可的审查工作。

#### 3. 文件档案管理

- 3.1 负责收集、整理、更新供应商资质材料。
- 3.2 建立客户档案管理。
- 3.3 质量管理各项资料的整理归档工作，主要包括内审、管理评审、模拟召回、外部审核资料等。
- 3.4 整理供应商档案、食品法规清单。
- 3.5 收集整理客户投诉的相关资料。
- 3.6 协助经理进行订制客户及特殊要求客户的档案管理。

#### 任职要求：

- 1、大专及以上学历，1 年工作经验以上，食品、医药、生物等相关专业；
- 2、对 HACCP/ISO22000 体系熟识，有内审员资格证优先考虑；

福利待遇：包吃包住，交五险的 休息单休 工作时间 7:30-5:00

- 3、有较好的学习、分析、理解、沟通和协调能力

工作地点浙江衢州市 浙江省衢州市柯城区航埠镇凤山三路 9 号

**现场品控** <http://www.foodmate.cn/job/show-16806.html>

### 职位描述

- 1、遵循公司规章制度
- 2、认真按照工艺指导书以及操作规范进行规范操作
- 3、善于沟通，认真务实

福利待遇：包吃包住，交五险的 休息单休 工作时间 7:30-5:00

工作地点浙江衢州市 浙江省衢州市柯城区航埠镇凤山三路 9 号

实验室化验员 <http://www.foodmate.cn/job/show-16793.html>

### 职位描述

- 1、及时准确地完成日常微生物测试和检测工作；
- 2、完成实验室管理及工作的各项要求；
- 3、仪器设备的维护保养及期间核查工作；
- 4、按照要求完成比对测试及方法验证工作。

福利待遇：包吃包住，交五险的 休息单休 工作时间 7:30-5:00

工作地点浙江衢州市 浙江省衢州市柯城区航埠镇凤山三路9号

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-小鹏 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto: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](http://www.foodmate.com))是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】食品行业新品快速开发经验分享  
虫控作战成果展，等你来展示  
完整日程出炉|2023 功能食品产业大会，9月与您相约上海！  
(8.21更新) 食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

## 热门分享：

质量部和生产部可以合并吗？  
这样的 SOP，员工怎么可能不执行？  
野生、动保相关目录  
糖果制品生产许可审查细则（最新）  
分装食品日期、产地怎么标识？  
七个点，搞定 ISO 9001 核心内容  
FSSC22000 第六版认证方案及附件  
《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准  
实验室报告用什么字体也是有讲究的，对照自己的报告检查下  
湿热灭菌柜灭菌效果参数 D 值，F 值，F0 值  
大肠菌群检验及注意事项！

## 热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 33：金九银十将至，说说你找工作的途径和故事！  
【以案释法】收购、销售病死猪，被依法判处有期徒刑  
二级委托关系，标签如何标示  
关于低聚果糖使用问题  
食用香精的标签标示方法  
保健食品可以使用普通食品、新资源食品吗？  
太可怕了，人人都是打假人。  
食品名称问题讨论  
投诉中标签问题占的比例及数据？  
父子举报餐厅违法销售拍黄瓜索赔后续：起诉市监局不履职被驳回  
食品原料的配料表可否直接标识为食品原料本身  
买的成品再加工需要什么资质  
HACCP 内审条款不一致  
关于食品安全小组人员变更的验证  
工作经验和毕业的关系以及专业的建议  
冷冻调理肉制品生产许可办理生产工艺是否一定要冷冻  
ODM 产品的标签必须要有哪些内容  
生产工序顺序及清场管理讨论  
用过臭氧或臭氧机的坛友进来看看

连续两个月标签被投诉  
品控等记录是否能双面打印？  
礼盒标签上的繁体字问题  
卫生检查能不能一周一次？  
酱料胀包是什么原因  
召回文件怎么写？  
企业标准不盖章的问题  
食品类标准代号是如何划分的？  
产品名称小四神汤，“神”字有问题吗？  
公司的一个产品执行 GB19295, 标准未规定微生物的检验频次  
营养宣称问题  
麻烦问下，有国家标准了，企业还需要制定标准么？  
内外包装生产日期问题  
辣卤产品冷冻后就没味道了  
如何延长净菜的保质期  
我们的产品生产许可类别 3101，其他食品，现在想用某个添加剂  
营养成分表被投诉  
配料表中能直接标识“复合调味料”吗？  
鳄鱼是否可以做普通食品原料  
报告中可以同时写两个产品的规格吗？  
不懂就问，坚果超过与籽类铝残留的问题  
灭菌后的培养基长菌，老师们帮忙看下呗  
有没有人知道是谁发明的 VRBA 培养基？  
微生物培养皿  
为什么我做的菌落总数结果会比外检的数值大很多  
添加赤藓糖醇实际未检出  
菌落总数  
出具不合格报告时，需要特别注意什么事项？  
【2023 虫控】一窝无毛娃  
【2023 虫控】抓到一只舒克  
【2023 虫控】密密麻麻  
【2023 虫控】今天发现的小可爱  
【2023 虫控】永远也忘不了的眼神  
从事食品检测行业一年半有感  
如果在职的时候看新的工作机会，你考虑的因素中，比重最大的是什么？  
劳务派遣你接受吗？  
给了 N+1，员工不愿意走怎么办  
这年头调味品研发的工程师太稀罕了~



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](mailto:beijing@foodmate.net)

## 食品伙伴网-上海:

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

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析





感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流