

食品网刊

35

食品网刊 与您分享

总第969期

2023-09-12

桶装水内壁布满霉菌，人民法院怎么判？

乳类企业2023年半年报：

伊利股份、蒙牛乳业、健合集团营收净利双增长；
光明乳业、三元股份营收同比下降

2023年8月食品行业监管政策概述

卷土而来的铜绿假单胞菌

食品行业一周舆情信息汇总（2023.09.04-09.10）



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

饮料企业 2023 年半年报

卷土而来的铜绿假单胞菌

8 月海关出了哪些食品领域新政

2023 年 8 月食品行业监管政策概述

答复 | 关于堵住食品添加剂使用的监管制度漏洞，严防安全风险隐患的建议

桶装水内壁布满霉菌，人民法院怎么判？

别再傻傻分不清楚！这盘菜很多人都爱吃

注意！互联网广告不具“可识别性”或将被罚

食品行业一周舆情信息汇总（2023.09.04-09.10）

乳类企业 2023 年半年报：伊利股份、蒙牛乳业、健合集团营收净利双增长；光明乳业、三元股份营收同比下降

国内预警

海关总署公告 2023 年第 114 号（关于进口贝宁鲜食菠萝植物检疫要求的公告）

市场监管总局办公厅关于销售标签被涂抹刮擦的预包装食品案件定性问题的复函

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 113 号（关于防止阿曼口蹄疫传入我国的公告）

中国食品工业协会关于对《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》团体标准（征求意见稿）征求意见的函

国际食品

我国饲料添加剂输俄遭退运

洪都拉斯对华出口首批咖啡豆完成发货

秘鲁寻求樱桃、石榴、火龙果等水果获中国准入

俄兽医局提醒鸡爪对华出口商遵循中国立法要求

超 3 万吨！中国连续两年成为智利油桃最大出口市场

韩国对转基因玉米 MON87429 的安全性审查结果报告进行公开征集意见

国际预警

我国出口蜂胶提取物被检出氯霉素

欧盟通报我国出口炒菜和肉汤不合格

日本通报我国出口冰皮月饼和冷冻桃子等产品不合格

2023 年 8 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（8 月汇总）

2023 年 9 月输日食品违反日本食品卫生法情况（9 月 10 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 36 周）

食品科技

我国首个乳粉中 DHA 成分分析用标准物质研制成功

广西 2023 年创新驱动发展专项资金和科技计划资金新立项项目（第二批）公布 食品领域有 4 项

贵州省 2023 年项目验收结果公示 涉及食品领域 10 项

中国农业科学院北京畜牧兽医研究所中心实验室制修订的《饲料微生物检验 采样》和《饲料中细菌总数的测定》2 项国家标准正式发布

食品伙伴网讯 近日，食品行业各企业 2023 年半年报悉数公布，食品伙伴网整理了东鹏饮料、承德露露、中国食品、农夫山泉、国投中鲁、欢乐家、康师傅控股、统一企业中国、李子园、维维股份、香飘飘、养元饮品、泉阳泉、西藏水资源、奈雪的茶 15 家饮料企业的 2023 年上半年业绩情况。

10 家企业营收净利双增长

东鹏饮料、承德露露、中国食品、农夫山泉、欢乐家、康师傅控股、统一企业中国、李子园、香飘飘、养元饮品 10 家企业营收净利双增长。

8 月 7 日，东鹏饮料发布 2023 年半年度报告。2023 年上半年，公司实现营业总收入 54.60 亿元，同比增长 27.24%；归母净利润 11.08 亿元，同比增长 46.84%。

8 月 21 日晚间，承德露露发布 2023 年半年度业绩报告称，2023 年上半年营业收入 14.94 亿元，同比增加 2.16%；归属于上市公司股东的净利润 3.15 亿元，同比增加 5.77%。

8 月 28 日，中国食品披露了 2023 年中期业绩报告。2023 年上半年，中国食品销售收入 124.6 亿元人民币，同比增长 4.7%；期内溢利从去年同期的 8.8 亿元提升至本期的 10.2 亿元。

8 月 29 日晚间，农夫山泉披露了 2023 年中报业绩。数据显示，农夫山泉上半年取得收益 204.62 亿元，同比增加 23.28%；股东应占溢利 57.75 亿元，同比增加 25.33%。

8 月 17 日晚间，欢乐家发布 2023 年半年度业绩报告称，2023 年上半年营业收入 9.12 亿元，同比增加 30.86%；归属于上市公司股东的净利润 1.3 亿元，同比增加 56.45%。

8 月 22 日，港股上市公司康师傅控股公布的截至 2023 年 6 月 30 日止 6 个月的业绩报告显示，报告期内，集团（康师傅控股有限公司及其附属公司）收益为 409.07 亿元人民币，较 2022 年同期增长 7.04%；公司股东应占溢利为 16.38 亿元人民币，同比增长 30.66%。

8 月 9 日，统一企业中国控股有限公司公布 2023 年中期业绩，2023 年上半年营收为人民币 145.72 亿元，较去年同期增长 4.5%；净利为人民币 8.77 亿元，较去年同期增长 42.7%。

8 月 24 日晚间，李子园发布 2023 年半年度业绩报告称，2023 年上半年营业收入 7.01 亿元，同比增加 0.06%；归属于上市公司股东的净利润 1.35 亿元，同比增加 30.55%。

8 月 19 日，香飘飘披露 2023 年半年度报告。2023 年上半年，公司实现营业总收入 11.71 亿元，同比增长 36.26%；归母净利润亏损 4404.26 万元，上年同期亏损 1.29 亿元。

8 月 26 日，养元饮品发布 2023 年半年度业绩报告称，2023 年上半年营业收入 30.02 亿元，同比增加 9.18%；归属于上市公司股东的净利润 9.12 亿元，同比增加 31.41%。

更多内容详见：[饮料企业 2023 年半年报：农夫山泉、东鹏饮料、承德露露、康师傅控股、统一企业中国等营收净利双增长](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近期，多地市场监管局发出了包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的通报，引起了饮用水生产企业的广泛关注。国际食品微生物标准委员会认为，通过检测铜绿假单胞菌等指示菌，可以验证包装饮用水从水源到灌装的过程控制是否有效。铜绿假单胞菌在包装饮用水领域的重要地位可见一斑，下面食品伙伴网将带大家了解一下铜绿假单胞菌的相关内容。

一 什么是铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌原称绿脓杆菌，是一种常见的革兰氏阴性杆菌，在自然界分布广泛，为土壤中存在的最常见的细菌之一，各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有该菌存在。该菌存在的重要条件是潮湿的环境，它对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌，在机体抵抗力降低等特定条件下可致病，可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。

二 各类包装饮用水标准中对铜绿假单胞菌的限量要求

我国的国家标准及行业标准中包装饮用水类标准，均不允许检出铜绿假单胞菌。

食品名称	限量要求	备注	检验方法	来源标准
包装饮用水	n=5, c=0, m=0 CFU/250mL	适用于直接饮用的包装饮用水。不适用于饮用天然矿泉水。	GB 8538	GB 19298-2014
绿色食品包装饮用水	n=5, c=0, m=0 CFU/250mL	适用于直接饮用的绿色食品包装饮用水，不适用于饮用天然矿泉水、饮用纯净水和添加食品添加剂的包装饮用水。	GB 8538	NY/T 2980-2016
饮用天然矿泉水	n=5, c=0, m=0 CFU/250mL		GB 8538	GB 8537-2018

三 包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格情况统计

2022年9月1日至2023年8月31日，国家及省级抽检中铜绿假单胞菌指标不合格情况如图1所示。我们可以看到，虽然在2022年12月至2023年6月间，铜绿假单胞菌指标不合格数量呈递减趋势，但近几个月该指标被检出不合格的产品数量又出现回升趋势。



图1 近一年内铜绿假单胞菌指标不合格数量统计

更多内容详见：[卷土而来的铜绿假单胞菌](#)

文章来源：食品伙伴网

海关总署公告 2023 年第 95 号

关于印度尼西亚魔芋粉输华检验检疫要求的公告

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与印度尼西亚共和国（以下简称印尼）农业部关于印尼魔芋粉输华检验检疫要求的规定，8月6日起，允许符合以下相关要求的印尼魔芋粉进口。

[海关总署公告 2023 年第 95 号（关于印度尼西亚魔芋粉输华检验检疫要求的公告）](#)

海关总署公告 2023 年第 96 号

关于进口巴基斯坦干辣椒植物检疫要求的公告

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与巴基斯坦伊斯兰共和国国家食品安全与研究部关于巴基斯坦干辣椒输华植物检疫要求的规定，8月10日起，允许符合以下相关要求的巴基斯坦干辣椒进口。

[海关总署公告 2023 年第 96 号（关于进口巴基斯坦干辣椒植物检疫要求的公告）](#)

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 99 号

关于解除南非部分地区口蹄疫禁令的公告

根据风险分析结果，自8月17日起，认可南非共和国部分区域为口蹄疫非免疫无疫区（区域名单见附件），允许符合中国法律法规要求的偶蹄动物及其相关产品入境。

海关总署和农业农村部 2022 年第 30 号公告关于从南非共和国上述地区输入偶蹄动物及其相关产品的禁令同时废止。

[海关总署 农业农村部公告 2023 年第 99 号（关于解除南非部分地区口蹄疫禁令的公告）](#)

海关总署公告 2023 年第 100 号

关于防止猴痘疫情传入我国的公告

自2022年5月以来，猴痘疫情持续在全球多个区域广泛流行，截至目前，已有113个国家（地区）报告了89000多例猴痘确诊病例，包含152例死亡病例。近期，欧洲、美洲和西太平洋区域猴痘疫情呈上升趋势。为防止猴痘疫情传入我国，保护出入境人员的健康安全，根据《中华人民共和国国境卫生检疫法》及其实施细则等法律法规规定，现发布公告如下。

更多内容详见：[8月海关出了哪些食品领域新政](#)

食品伙伴网讯 2023年8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、海关总署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8月食品行业监管政策概述
1、海关总署：8月24日（含）起全面暂停进口日本水产品
2、市场监管总局制定出台行政许可实施规范
3、《食品销售者食品安全主体责任指南（修订征求意见稿）》公开征求意见
4、文冠果种仁等8种“三新食品”通过审查
5、《保健食品新功能及产品技术评价实施细则（试行）》发布
6、《允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2023年版）》发布
7、五部门联合印发《集中用餐单位食品安全问题专项治理行动工作方案》
8、海关总署：8月21日起暂停台湾地区芒果输入大陆
9、(3R,3'S)-二羟基-β-胡萝卜素等3种新食品原料公开征求意见
10、市场监管总局公开征求2024年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议

1、海关总署：8月24日（含）起全面暂停进口日本水产品

8月24日，海关总署发布公告，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）。

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）](#)

2、市场监管总局制定出台行政许可实施规范

为积极建设全国统一大市场，持续优化营商环境，深入推进行政许可标准化、规范化、便利化，不断提高审批效率和监管效能，促进经济社会高质量发展。近日，市场监管总局制定出台《市场监管领域行政许可事项实施规范》。

《实施规范》对市场监管领域的31项行政许可事项，依据设定和实施许可的法律法规规章，结合审批层级和审批对象的类别、专业等情况，逐项明晰许可事项的子项和业务办理项，共明确子项100项、业务办理项329项。对每一项许可事项的子项，逐项按照标准化的14项基本要素进行梳理，细化明确了许可基本要素、许可条件、许可服务对象类型与改革举措、申请材料、审批程序、受理和审批时限、许可证件等内容。

其中，涉及食品领域的行政许可事项有8项，包括食品生产许可实施规范、食品添加剂生产许可实施规范、食品经营许可实施规范、使用保健食品原料目录以外原料和首次进口的保健食品（除属于补充维生素、矿物质等营养物质外）注册实施规范、婴幼儿配方乳粉产品配方注册实施规范、特殊医学用途配方食品注册实施规范、保健食品广告审查实施规范、特殊医学用途配方食品广告审查实施规范。

相关报道：[市场监管总局关于发布《市场监管领域行政许可事项实施规范》的公告（2023年第39号）](#)

更多内容详见：[2023年8月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

代表您好：

您提出的《关于堵住食品添加剂使用的监管制度漏洞，严防安全风险隐患的建议》收悉，经商市场监管总局，现答复如下：

一、工作现状和进展情况

（一）食品添加剂安全标准情况。我委深入贯彻落实习近平总书记关于“最严谨的标准”重要指示精神，不断完善我国食品添加剂安全标准体系，已制定发布食品添加剂相关食品安全国家标准近 700 项，包括[食品添加剂使用标准](#)、食品添加剂产品质量规格标准、食品添加剂标签标识标准、食品添加剂生产通用卫生规范标准、食品中食品添加剂的检验方法标准等，保证标准的科学性、实用性。

（二）食品添加剂监管情况。市场监管总局高度重视食品添加剂生产和使用安全监管工作，2019 年 9 月印发《关于规范使用食品添加剂的指导意见》（市监食生〔2019〕53 号），加强日常监督检查，防控食品添加剂“两超”风险。2021 年以来市场监管总局将食品添加剂规范使用情况纳入食品安全评议考核内容，将食品添加剂规范使用情况作为监督检查的重要内容。在餐饮服务环节，2023 年 3 月市场监管总局发布《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》（2023 年第 8 号），规范食品添加剂管理。

从地方食品生产许可审查和对食品生产经营者日常监督检查发现问题看，一些食品生产经营者对食品安全标准理解不准确，因对所生产加工的食品分类不清晰、不准确等原因导致的食品添加剂两超问题确实存在。

二、关于所提建议的答复

（一）关于 GB 2760 食品分类与执行。GB 2760 的食品分类系统是针对食品添加剂使用特点，以食品生产原料作为主要分类依据，结合食品生产加工工艺特点的原则进行划分。在符合《[食品安全法](#)》规定的安全可靠和技术必要性要求的前提下，食品生产经营者根据上述食品分类依据，确定食品类别，并严格按照 GB 2760 规定使用食品添加剂。国家食品安全风险评估中心已在网站发布 GB 2760 标准在线查询系统，包括食品添加剂具体使用规定、每个食品分类的具体解释说明等内容，便于各方查询使用。此外，还编写《食品安全国家标准食品添加剂使用标准（GB 2760-2014）实施指南》，标准使用者可以根据上述分类原则，参考实施指南相关内容对食品进行归类，并依法依标准使用相应的食品添加剂。

目前，GB 2760 正在修订过程中，我们将充分考虑您的意见建议，结合行业分类的最新情况，对 GB 2760 和《实施指南》中的食品分类进行进一步明确细化。

（二）关于 GB 2760 配套检验方法。经系统梳理，目前食品中食品添加剂的检验方法标准与 GB 2760 基本匹配。尚未规定检验方法标准的食品添加剂，除 GB 2760 中未规定数值型最大使用量的食品添加剂外，一部分是在食品中有本底值的食品添加剂，无法通过检测确定其添加量，另一部分是检测时存在技术难题暂时无法建立相应的检验方法标准。针对无法“一一配套”的检验方法标准，也在积极开展相关研究工作，做好相应的技术储备。

更多内容详见：[答复|关于堵住食品添加剂使用的监管制度漏洞，严防安全风险隐患的建议](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

桶装饮用水多次被检出铜绿假单胞菌，29 日出厂销售的饮用水检验报告落款日期为 31 日，工作人员没有健康证，消费者看到桶装水内壁布满霉菌投诉至 12345。食品安全无小事，如此危害消费者健康的行为人民法院怎么判？

基本案情

某饮用水公司生产经营瓶（桶）装饮用水、饮用纯净水。2022 年 7 月 29 日其生产并出厂销售的“碧渥特”品牌包装饮用水被检出铜绿假单胞菌，该批次饮用水出厂检验报告落款日期为 7 月 31 日，且相关工作人员均未持有健康证。

同年另外两批次的包装饮用水亦检出铜绿假单胞菌，均不符合国家标准。专家评估意见认为检出铜绿假单胞菌的包装饮用水为不合格食品。

奉贤区市场监管局对某饮用水公司上述行为予以行政处罚。涉案“碧渥特”包装饮用水出厂价格每桶 2.5 元，商户销售价格每桶 7 至 13 元不等，其中 2600 桶已销售，未销售的已全部销毁。

上海市人民检察院第一分院向上海市第三中级人民法院提起食品安全公益诉讼，请求法院判令某饮用水公司在省级以上媒体向社会公开赔礼道歉，并支付惩罚性赔偿金 65000 元。

人民法院判决

被告因涉案违法行为受到行政处罚，涉案产品同时也对不特定消费者健康带来风险和隐患，被告还应当承担民事责任，公开向社会赔礼道歉并承担赔偿责任。关于赔偿金额，法院综合考量被告的主观过错、违法行为次数、销售数量、出厂价和消费者购买价的区别、铜绿假单胞菌对人体健康的风险等因素，认为公益诉讼起诉人酌情提出的惩罚性赔偿金 65000 元并无不当，予以支持。上海市第三中级人民法院还在判决书中指出，被告支付的赔偿金，可以由公益诉讼起诉人代管，专项用于消费者公共权益保护。

上海市第三中级人民法院院长席建林担任审判长，上海市人民检察院第一分院检察长陈思群作为公益诉讼起诉人负责人出庭。

法官说法

作为上海市第三中级人民法院首例包装饮用水领域的食品安全民事公益诉讼案，本案的判决警示包装饮用水生产经营者要始终将食品安全放在首位，依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，严格把关生产环节，确保食品安全，对社会和公众负责，让消费者喝上放心水。

一、法律严惩危害食品安全的行为

食品安全是重大民生问题，也是重大的公共安全问题，食品安全必须要遵循最严谨的标准、最严格的监督、最严厉的处罚、最严肃的问责要求。民事主体因违反食品安全标准的行为应当承担民事责任、行政责任和刑事责任的，承担行政责任或者刑事责任不影响承担民事责任；民事主体的财产不足以支付的，优先用于承担民事责任。

更多内容详见：[桶装水内壁布满霉菌，人民法院怎么判？](#)

文章来源：上海高院微信号

酱腌菜是什么？

我国把以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品统称为酱腌菜。按照工艺可分为非发酵蔬菜制品（腌渍蔬菜）和发酵蔬菜制品两种。

腌渍蔬菜和发酵蔬菜有何区别？

1. 制作方法：

腌渍蔬菜是以新鲜蔬菜为主要原料，经醋、盐、油或酱油等腌渍加工而成的制品，如腌咸菜、腌黄瓜等。其中高浓度的盐水起到抑制细菌生长延长保质期，改善风味的作用。

发酵蔬菜制品是以新鲜蔬菜为主要原料，加入盐和（或）其他调味料，经微生物发酵而成的制品，如韩式泡菜、老坛酸菜等。发酵方式一般分为自然发酵（利用蔬菜表面的微生物）和人工接种发酵，利用微生物生长代谢产酸，来抑制杂菌生长并提升营养价值，形成风味。

2. 微生物类型：

腌制食品中通常不含大量有益微生物；而发酵食品经过微生物发酵过程后通常含有多种肠道有益菌如乳酸菌、植物乳杆菌等。

3. 营养价值：

总体上，二者都未经过高温等深加工处理，这种类似于“冷加工”的处理方法最大限度保持了蔬菜原有的营养，但可能造成维生素 C 等部分物质的流失；蔬菜经发酵后，除增添新的风味外，还可提高部分营养成分的生物利用率，并增加了多种维生素、氨基酸等营养物质的含量，同时含多种有益菌如乳酸菌、植物乳杆菌等。

发酵蔬菜会有亚硝酸盐吗？

在蔬菜发酵初期，酸性环境尚未形成，具有硝酸盐还原作用的杂菌将蔬菜中硝酸盐还原成亚硝酸盐，使产品中亚硝酸盐含量快速升高；随着发酵的继续进行，亚硝酸盐又逐步缓慢降低。一般情况下，发酵蔬菜在 1 周左右的亚硝酸盐含量最高，要避免食用，20 天后慢慢降低，建议发酵 1 个月以后再食用。

消费提示

酱腌菜含盐量高，消费者应避免长期大量食用，可搭配食用富含维生素 C 的新鲜蔬菜、水果等。开封后应尽快食用，未食用完的腌渍蔬菜应及时密封和冷藏，如表面出现霉斑、白膜、胀气、酸味刺鼻、绵软发黏等现象时不要继续食用。

消费者购买时可通过外包装标签简单区分腌渍蔬菜和发酵蔬菜，腌渍蔬菜：名称有 XXX 酱腌菜字样、保质期时间长等特点；发酵蔬菜：名称有 XXX 发酵菜、XXX 乳酸菌酸菜字样、保质期时间较短、或有宣称无添加字样、配料中含有菌种如乳酸菌等。

食品伙伴网讯 为帮助消费者更好地辨明互联网广告和非广告信息，进一步完善互联网广告监管制度，市场监管总局发布了《互联网广告可识别性执法指南（公开征求意见稿）》（下文简称“意见稿”），旨在通过增强互联网广告的可识别性，进一步规范互联网广告行为，保护消费者权益。食品伙伴网带大家一起了解下意见稿的主要内容。

一 什么是互联网广告可识别性？

互联网广告可识别性，是指利用互联网媒介发布的商业广告能够使消费者辨明其为广告，与其他非广告信息相区别，不致产生误解。

二 互联网广告需统一标明“广告”，不得使用其他替代词语

意见稿指出，互联网广告发布者可以通过文字标注、语音提示等方式增强互联网广告的可识别性。采用文字标注的，应当显著标明“广告”二字；通过音频形式发布的，应当通过清晰的语音来明确提示其为“广告”。无论采用哪种方法，都不得使用“赞助”、“推广”、“推荐”、“AD”等词语替代“广告”。

三 需显著标明“广告”的其他情形

除了文字标注和音频提示，意见稿还详细规定了其他必须明确标注“广告”的情形。

1、对于竞价排名的商品或服务，互联网广告发布者应当显著标明“广告”。

2、通过知识介绍、体验分享、消费测评等形式推销商品或服务，并附加购物链接等购买方式发布互联网广告的，应当显著标明“广告”。

3、在新闻资讯、互联网视听内容等互联网信息内容流中发布的信息流广告应当显著标明“广告”。

四 豁免标明“广告”的情形

对于其他构成互联网广告的情形，符合以下条件的可以认定具有可识别性，无需标注“广告”。

（一）设置了“广告区域”

如果互联网广告发布者、互联网信息服务提供者设置了专门的广告区域，并以显著标明等方式明确告知用户该区域内的商业信息均为广告，则该区域内的广告无需逐条标明“广告”。同样，商业网站、网页、公众号、互联网应用程序如果明确告知用户该网站、网页、公众号或者互联网应用程序内的商业信息均为广告，也无需逐条标明“广告”。

（二）自有渠道

1、商品经营者或者服务提供者（下同）通过自建网站、网页、公众号、互联网应用程序等自行发布广告的。

更多内容详见：[注意！互联网广告不具“可识别性”或将被罚](#)

食品伙伴网讯 2023年09月04日-09月10日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (9.04-9.10)
“茅台瑞幸酱香拿铁”上架开卖引热议
巴奴旗下火锅品牌卖“假羊肉”事件
高校食堂用鸭肉冒充牛羊肉被罚27万 学校致歉
活牛被强行灌水、肉品销往多地？东莞通报
无锡学生午餐使用过期食材？当地两部门发文澄清
河南一小学涉嫌违规征订学生饮用奶 官方通报
网传“云南一高中多名学生就餐后被送医” 官方通报
小学午托餐疑似吃出“创可贴” 配餐公司致歉
“高校食堂一档口因饭菜售价低于13元不涨价被罚”引关注
灵隐寺否认推出奶茶：纯属商家个人行为

“茅台瑞幸酱香拿铁”上架开卖引热议

9月4日，贵州茅台与瑞幸咖啡推出的联名咖啡“茅台瑞幸酱香拿铁”正式上架开卖。据悉，酱香拿铁使用白酒风味厚奶（含53%vol贵州茅台酒），饮品酒精度低于0.5%vol。零售价38元/杯，使用优惠券后预计19元/杯。瑞幸咖啡介绍，9月4日“酱香拿铁”销量刷新了单品纪录，单品单日销量超542万杯，单品销售额超1亿元。

随着“酱香拿铁”的热卖，“瑞幸回应喝茅台联名咖啡能否开车”、“瑞幸客服回应酱香拿铁不加咖啡液”“茅台工作人员：在咖啡中擅自添加茅台售卖是侵权行为”等话题登上热搜，引发热议。

对于不少网友担心的喝完之后是否会影响开车的问题，瑞幸官方小程序客服回应称，酱香拿铁酒精含量低于0.5度，未成年人、孕妇、驾驶人员、酒精过敏者不建议饮用。

也有网友问道，如果要求不加水、不加冰、不加咖啡液的话，理论上能得到一杯白酒风味厚奶吗。客服的回答是肯定的，“但目前只提供制作完成的饮品。”

此外，据报道，实际上，市场上早已出现了茅台咖啡。对此，茅台工作人员表示，这是茅台与咖啡品牌的第一次联名合作，咖啡店擅自在饮品中加茅台售卖，即便不以此作为卖点宣传，实际上也是侵权行为。9月5日，茅台客服对上述说法进行了更正，若商品中添加茅台售卖以此作卖点宣传，便属于侵权行为，若不以此打广告不算侵权。

随着关注度和讨论度的越来越高，不少企业也开始“蹭”上茅台的热度。“长沙一餐馆推出茅台火锅”引发关注。9月4日，长沙一知名火锅店也发文称，上新酱香茅台火锅。该火锅店推文称，金奖牛肉火锅底料搭配贵州53度飞天茅台，每一份酱香茅台火锅中都含8毫升贵州茅台，用餐现场当面添加，保真保正。对此，火锅店一名工作人员介绍，茅台火锅4日上线，有三四个客人预定。待锅底烧开后，工作人员会当着客人的面向锅内添加一杯8ml的茅台酒，不过因酒精在高温中很快挥发，因此酒味不重，吃了之后不影响开车。

“酱香拿铁”火爆出圈的同时，一些疑问和质疑也随之而来。针对网友质疑咖啡里面究竟有没有茅台？9月4日晚，瑞幸公布酱香拿铁原料生产全过程。视频显示酱香拿铁原料生产经历茅台酒到仓、开封、倒入生产线、专业灌装生产、抽样检测、大货批量生产等环节。“白酒风味厚奶”供应商——宁夏塞尚乳业有限公司董事长闫建国曾表示，在加工前茅台酒厂派人押运来价值三千万的飞天茅台酒，并在派人在塞尚的工厂盯着一瓶一瓶加入原料中，最后还将瓶子集体运走，非常严格。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.09.04-09.10）](#)

文章来源：食品伙伴网

乳类企业 2023 年半年报：伊利股份、蒙牛乳业、健合集团营收净利双增长；光明乳业、三元股份营收同比下降

食品伙伴网讯 近日，乳类企业半年内报悉数公布，食品伙伴网整理了 25 家企业 2023 年上半年业绩情况，其中，伊利股份、蒙牛乳业、新乳业、天润乳业等 11 家企业营收净利双增长；光明乳业、三元股份、贝因美、麦趣尔 4 家企业增利不增收；中国飞鹤、优然牧业、现代牧业、原生态牧业、骑士乳业 5 家企业增收不增利；澳优乳业、妙可蓝多、品渥食品、西部牧业、庄园牧场 5 家企业营收净利双降。

11 家企业营收净利双增长

2023 年上半年，伊利股份、蒙牛乳业、新乳业、天润乳业、皇氏集团、燕塘乳业、熊猫乳品、阳光乳业、均瑶健康、一鸣食品、健合集团 11 家企业营收净利双增长。

8 月 28 日，伊利股份发布 2023 年半年度报告。报告期，公司实现营业总收入 661.97 亿元，较上年同期增长 4.31%；净利润 63.14 亿元，较上年同期增长 2.85%。

8 月 30 日，蒙牛乳业发布 2023 年中期业绩公告。公告显示，今年上半年，蒙牛收入逆势增长 7.1%，达人民币 511.2 亿元，经营利润为 32.7 亿元，同比增长 29.9%，经营利润率持续提升至 6.4%，扩张 1.1 个百分点，实现全面高质量增长。其中，常温特仑苏、蒙牛母品牌牛奶销售引领行业增长，低温连续 19 年稳居市场份额第一，鲜奶持续高速增长，冰淇淋连续三年实现双位数增长。

8 月 22 日，健合（H&H）国际控股有限公司发布 2023 年中期业绩。2023 年上半年，健合集团营收 69.8 亿元，同比增长 17.2%；净利润 6.1 亿元，同比增长 28%。中国市场营收同比增长 15.4%。

8 月 28 日晚间，新乳业发布了 2023 年中期业绩报告。报告显示，上半年公司实现营业收入 52.98 亿元，同比增长 10.84%；实现归母净利润 2.37 亿元，同比增长 25.14%。

8 月 21 日，皇氏集团发布了 2023 年半年度报告。报告显示，上半年实现营业收入为 18.18 亿元，同比增长了 37.85%；实现归属于上市公司股东的净利润为 2.13 亿元，同比增长了 121.71%。

8 月 9 日晚间，一鸣食品发布 2023 年半年度业绩报告称，2023 年上半年营业收入 12.65 亿元，同比增长 8.68%；归属于上市公司股东的净利润 2514 万元，同比增长 137.96%。

8 月 25 日，天润乳业披露 2023 年半年报，报告期，公司实现营业收入 13.89 亿元，增长 12.62%；实现归母净利润 1.26 亿元，增长 16.55%。

8 月 16 日，燕塘乳业披露 2023 年半年度报告。2023 年上半年，公司实现营业总收入 9.63 亿元，同比增长 7.14%；归母净利润 9834.02 万元，同比增长 70.29%。

更多内容详见：[乳类企业 2023 年半年报：伊利股份、蒙牛乳业、健合集团营收净利双增长；光明乳业、三元股份营收同比下降](#)

国内预警

海关总署公告 2023 年第 114 号（关于进口贝宁鲜食菠萝植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与贝宁共和国农业、畜牧业和渔业部有关贝宁鲜食菠萝输华植物检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的贝宁鲜食菠萝进口。

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与贝宁共和国农业、畜牧业和渔业部关于贝宁鲜食菠萝输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

鲜食菠萝（以下简称菠萝），学名 *Ananas comosus*，英文名 Pineapple。

三、允许的产地

贝宁菠萝产区。

四、批准的果园、包装厂、熏蒸处理设施和出口商

输华菠萝果园、包装厂、熏蒸处理设施和出口商均应在贝宁共和国农业、畜牧业和渔业部（以下称贝方）审核备案，并由中华人民共和国海关总署（以下称中方）批准注册。注册信息应包括名称、地址及注册号码。每年出口季前，贝方需向中方提供注册名单，经中方审核批准后，中方将在海关总署网站上公布。

五、中方关注的检疫性有害生物

1. 苹果异形小卷蛾 *Cryptophlebia leucotreta*
2. 木瓜秀粉蚧 *Paracoccus marginatus*
3. 美地绵粉蚧 *Phenacoccus madeirensis*
4. 尼日兰粉蚧 *Planococcoides njalensis*

相关报道：[海关总署公告 2023 年第 114 号（关于进口贝宁鲜食菠萝植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于销售标签被涂抹刮擦的预包装食品案件定性问题的复函

吉林省市场监管厅：

你厅《关于销售产品编码信息被涂抹刮擦预包装食品案件定性的请示》（吉市监执法函字〔2023〕38号）收悉。经研究，现函复如下：

一、依据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718—2011）2.2规定，食品标签的定义为：食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

二、预包装食品标签被部分或者全部涂抹刮擦，导致标签不符合《中华人民共和国食品安全法》规定，影响消费者购买时的辨认和识读。食品经营者销售标签被部分或者全部涂抹刮擦的预包装食品，违反了《中华人民共和国食品安全法》第六十七条、第七十一条的规定，应当按照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款的规定进行处罚。

市场监管总局办公厅

2023年9月5日

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 113 号（关于防止阿曼口蹄疫传入我国的公告）

近日，阿曼向世界动物卫生组织（WOAH）报告，该国佐法尔省（Dhofar）发生 SAT2 型口蹄疫。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》等有关法律法规的规定，现公告如下：

一、禁止直接或间接从阿曼输入偶蹄动物及其相关产品（源于偶蹄动物未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品）。

二、禁止寄递或携带来自阿曼的偶蹄动物及其产品入境。一经发现，一律作退回或销毁处理。

三、来自阿曼的进境航空器、船舶等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。

四、对边防检查等部门截获的非法入境的来自阿曼的偶蹄动物及其产品，一律在海关的监督下作销毁处理。

五、凡违反上述规定者，由海关依照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例有关规定处理。

六、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《中华人民共和国海关法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国动物防疫法》等有关规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

本公告自发布之日起实施。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2023 年 9 月 2 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止阿曼口蹄疫传入我国的公告.docx](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止阿曼口蹄疫传入我国的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

中国食品工业协会关于对《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》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《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》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《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》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9月5日 - 2023年10月4日。

请按照附件3格式填写修改意见，于2023年10月4日前反馈至我会邮箱：cnfia@vip.163.com。

附件：

- 1、 《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》团体标准征求意见稿.pdf
- 2、 《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》团体标准征求意见反馈表.docx
- 3、 《蓝莓汁（浆）、蓝莓浓缩汁及其饮料》团体标准编制说明.pdf

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023年9月5日

文章来源：[中国食品工业协会](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局滨海边疆区地方分局9月4日官网消息：2023年8月30日，该局在海关临时仓库内对进口自中国的产品进行检疫时发现多批次产品不合格：

--D-生物素（饲料添加剂，500公斤）：包装信息与产品不符--标签显示应使用袋装运输，实际产品装在纸箱中，且标签缺少产品符合性声明信息；

--2种兽药（50公斤）：运输包装缺少商标，且兽药包装不符合说明书要求。

上述产品均违反了欧亚经济联盟N.317决议《欧亚经济联盟统一的兽医卫生措施要求》，相关产品将被作退运处理。

洪都拉斯政府 9 月 6 日宣布，科潘省的卡普卡斯咖啡生产者合作社（Cooperativa Cafetalera Capucas, Copán）已完成首批对华出口咖啡豆的发货工作，这批咖啡豆共计 40 吨，被分装在两个集装箱内。

综合洪都拉斯网站“hondudiario.com”、电视台 8 台网站报道，卡普卡斯咖啡生产者合作社由 1000 名咖啡生产者组成，是首家对华出口咖啡豆的洪都拉斯合作社，它旗下的咖啡豆加工厂已经在洪都拉斯国家农业和食品卫生安全服务局（SENASA）完成注册和认证。

洪都拉斯外交部长爱德华多·恩里克·雷纳（Eduardo Enrique Reina）表示，在与中国建交五个月零几天后，专注于生产精品咖啡豆的卡普卡斯咖啡生产者合作社，向中国发送了首批装载咖啡豆的集装箱，政府为洪都拉斯产品打开了新市场的大门。

洪都拉斯农业和畜牧业部部长劳拉·埃琳娜·苏阿索（Laura Elena Suazo）表示，向中国出口咖啡豆，是总统希奥玛拉·卡斯特罗（Xiomara Castro）与中国建立双边关系的成果，这为洪都拉斯在贸易领域带来了巨大机遇。自今年 3 月份以来，农业和畜牧业部一直在努力打通产品出口通道，为买方和卖方建立联系。在今年剩余时间里，希望能够完成向中国出口约 500 个集装箱的咖啡豆的目标。

另一方面，卡普卡斯咖啡生产者合作社经理奥马尔·罗德里格斯（Omar Rodríguez）表示，该合作社专注于生产精品咖啡豆，是采用咖啡产业溯源体系的先锋，合作社出产的咖啡豆已经获得“慢食运动”（Slow Food，非营利性生态美食组织）组织认证，咖啡豆出口业务遍及美国和欧洲市场，现在已成功进军中国市场。

据悉，洪都拉斯是中美洲最大的咖啡豆生产国，其咖啡豆产量在拉丁美洲排名第三，在世界排名第五。目前，欧洲地区是洪都拉斯咖啡豆的主要出口目的地。

近日，秘鲁农业生产者协会主席 Gabriel Amaro 指出，秘鲁将借明年主办 APEC 会议的机会，推动多款水果准入中国。

目前秘鲁农产品出口的主要目的地是欧盟、英国和美国。尽管整个亚洲市场的销售额仅略高于 10 亿美元，但是亚洲国家尤其是中国仍表现出强大的增长潜力。

据介绍，秘鲁正在争取中国对石榴、火龙果、樱桃和有机香蕉等水果以及冷冻水果实施准入。明年秘鲁将作为主席国举办亚太经合组织（APEC）有关活动，峰会汇集了秘鲁希望获得市场准入的亚太地区主要经济体。这是加速推动水果准入进程的最佳时刻，预计很快将有部分水果获得中国以及其他亚洲国家准入。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 9 月 1 日官网消息：该局在同中国海关总署进行谈判的过程中被多次告知不得向中国出口 C 级以及不符合中国立法要求的鸡爪（感官指标：水肿、渗血、黑色素增生和黄皮等）。

允许向外国供应此类产品的企业的产品将被禁止进口，其出口许可证也可能被吊销。

超 3 万吨！中国连续两年成为智利油桃最大出口市场

美国农业部（USDA）近日发布的《智利核果年度报告》显示，由于 2023/24 产季的冬季雨水丰沛，增加了奥希金斯（O'Higgins）和马乌莱（Maule）地区的水库储水量，同时得益于种植面积增加且产量保持稳定，预计 2023/24 季智利桃子和油桃的总产量将达到 16.25 万吨，比 2022/23 季小幅增长 1.6%。

预计本季智利桃子和油桃的种植面积为 8500 公顷，比上一季略增加 0.3%。由于鲜桃与其他核果相比利润较低，生产者转而种植油桃或樱桃等利润更高的作物，因此桃子的种植面积继续呈下降趋势，而油桃的种植面积持续增长。桃子的种植面积在 2022/23 季为 1851 公顷，较上一季减少 0.5%，同期油桃的种植面积为 6624 公顷，比 2021/22 季增加 2.2%。智利油桃的种植区主要位于中部地区，尤其是奥希金斯和大都会（Metropolitana）地区。在过去的三个产季里，这两个地区的种植面积分别增长了 26.6% 和 10.5%。

2022/23 季智利鲜桃和油桃的出口额为 1.36 亿美元，出口量总计 103,806 吨，下降了 6.9%。因油桃产量略有增加，预计 2023/24 季的出口量将增长 2.3%，达到 106,400 吨。

智利鲜桃和油桃的前五大出口目的地为中国、美国、墨西哥、巴西、荷兰，USDA 报告显示，中国已连续两年成为其第一大海外市场。2021/22 季智利向中国出口的油桃达到 37,307 吨，同比增长 42.2%，2022/23 季对中国的出口为 34,658 吨，尽管较 2021/22 季下降了 7.1%，但仍高于美国，是智利油桃的第一大出口市场。

智利油桃品种众多，出口季集中在每年 12 月到次年 3 月。此前智利水果出口商协会（ASOEX）表示，2022/23 季油桃出口整体下降的原因主要是上一季物流不畅，使得较大比例的油桃被迫留存在国内市场。此外出口油桃中黄肉老品种和晚熟品种的份额正在下降，早熟新品种的出口量呈增长之势。

据智利媒体 Simfruirt 此前报道，ASOEX 与智利农业和畜牧业服务局（SAG）不久前拜访了中国海关总署等相关部门，就智利核果的进一步准入和物流改进等事宜进行了磋商，双方已就出口检疫电子认证、桃杏准入品种拓宽等达成共识。ASOEX 总经理 Miguel Canala-echeverría 认为，中国市场对智利桃子和杏的全面开放只有几步之遥，明年 7 月就有望实现。

根据中国海关统计数据，2022 年 11 月至 2023 年 5 月，中国从智利进口鲜桃（油桃）33,380 吨，价值人民币约 4.87 亿元。

韩国对转基因玉米 MON87429 的安全性审查结果报告进行公开征集意见

食品伙伴网讯 9月5日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国食品药品安全部根据韩国《食品卫生法》第18条对“转基因食品等安全性审查委员会”审查的转基因玉米 MON87429 的安全性审查结果报告征求国民意见。但是，安全性审查是基于科学事实进行的，提出的意见若符合科学事实和逻辑，则是可以进行研讨的。

以上意见征集时间至 2023 年 10 月 5 日。

国际预警

我国出口蜂胶提取物被检出氯霉素

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9月4日，欧盟通报我国出口蜂胶提取物不合格。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
2023-9-4	德国	蜂胶提取物	2023.6023	检出禁用物质-氯霉素（0.96 μg/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，检查产品中兽药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口炒菜和肉汤不合格

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9月7日，欧盟通报我国出口炒菜和肉汤不合格。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
2023-9-7	荷兰	亚洲炒菜	2023.6097	含未申报过敏原（大豆）	分销至其他成员国/通知收件人；通知当局；销毁	警告通报
2023-9-7	葡萄牙	汤、肉汤及其制品	2023.6106	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

据通报，不合格炒菜销往了比利时和卢森堡。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中过敏原的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

日本通报我国出口冰皮月饼和冷冻桃子等产品不合格

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省消息，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，通报显示我国 4 批次食品不合格。

4 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
LIANYUNGANG RICH FOODS CO.,LTD.	生鲜胡萝卜	检出 烯酰吗啉 0.03 ppm
SHENZHEN PINJIAPIN FOOD DEVELOPMENT CO.,LTD.	冰皮月饼（绿豆馅）	检出 细菌总数 $1.3 \times 10^5/g$
ANQIU CHENGXING FOODSTUFF CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.04 ppm
XIAMEN KARNEX FOOD CO.,LTD. (NO. 1 FACTORY)	冷冻桃子	检出 4-氯苯氧基乙酸 0.04 ppm、检出 苯醚甲环唑 0.06 ppm

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，注意产品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

2023年8月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（8月汇总）

说明：本资料来自美国FDA官方网站，由食品伙伴网翻译整理。有疑问请联系 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 2023年8月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	陕西西安	XIAN SHEERHERB BIOLOGICAL	草药和植物(不是茶)	标签错误	2023-8-1	否	否	DSEI
2	福建宁德	SHENGYUAN AQUATIC FOOD CO., LTD. NINGDE FUJIAN	黄花鱼(9批次)	疑含不安全的动物新药(或其转化产品)	2023-8-1	否	是	DNEI
3	山东青岛	Qingdao Qimei Import and Export Trade Co., Ltd	菠菜(叶茎蔬菜)(2批次)	疑含农药残留	2023-8-3	是	否	DNEI
4	广东开平	GUANGDONG KANGLI FOODSTUFF CO LT	意大利面	标签错误	2023-8-4	否	否	DSEI
5	福建南平	FUJIAN JIHUI IMPORT AND EXPORT TRADE CO., LTD	奶酪, 披萨	疑含农药残留	2023-8-7	否	否	DNEI
6	山东临沂	Shandong Qingguo Foods Co., Ltd	大豆(2批次)	疑含农药残留	2023-8-7	否	否	DWCI
7	天津	TIANJIN TINGJIN FOOD CO., LTD.	炸薯片(2批次)	未声明主要食物过敏原; 标签错误	2023-8-9	否	是	DNEI
8	广东广州	Guangzhou Tingyi Food Co., Ltd.	调味饼干或派对饼干	疑含不安全的颜色添加剂	2023-8-10	否	是	DNEI
9	福建福州	LIANJIANG XINYANG AQUATIC PRODUCTS	虾和对虾	疑含不安全的食品添加剂; 疑含不安全的动物新药(或其转化产品)	2023-8-11	否	否	DWCI
10	广东汕头	OCEAN RANCH (SHANTOU) INDUSTRY CO., LTD	青蛙、水产养殖收获的渔业/海产品	疑含不安全的动物新药(或其转化产品)	2023-8-14	是	否	DSWI
11	山东济南	ShanDong Want Want Foods Ltd.	酸奶(原味、调味或添加水果)(4批次)	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物; 疑含有毒有害物质; 不适合食用	2023-8-14	否	是	DWCI

更多内容详见：[2023年8月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（8月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月10日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况，通报多批次食品及相关产品不合格。

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	9月4日	冷冻カラマンシ		ANH LINH EXPORT COMPANY LIMITED	越南	检出 丙溴磷 0.07 ppm	神戸二課	ベトナムハウス株式会社	监控检查
2	9月4日	葡萄酒(2018 CHATEAU CHANTEGRIVE CERONS A.O.C. CERONS BLANC)	CHATEAU DE CHANTEGRIVE		法国	使用基准不合格，检出 二氧化硫 0.35 g/kg	神戸二課	株式会社ヤマックス	自主检查
3	9月4日	无加热摄取冷冻食品：冷冻虾类（バナメイエビ）尾無寿司えび（えび芯）	THUAN PHUOC SEAFOODS & TRADING CORP.		越南	检出 多西环素（强力霉素） 0.01 ppm	川崎	株式会社アイスーション	命令检查
4	9月4日	开心果冰激淋（GELATO PISTACHIO）	PREMIATA GELATERIA F.LLI MICHIELAN SRL		意大利	检出 细菌总数 2.7×10^5 /g、大肠菌群 阳性	川崎	ジャパンソルト株式会社	自主检查
5	9月4日	冷冻榴莲		YACHIYO BAO ANH CO., LTD.	越南	检出 腐霉利 0.04 ppm	東京	八千代物産 合同会社	命令检查
6	9月4日	冷冻牛舌	(4109) ABP SHREWSBURY		英国	食品卫生法第10条第2项卫生证书不合格	東京	兼松 株式会社	行政检查
7	9月4日	生鲜杏仁		TOYOTA TSUSHO AMERICA INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 18 μ g/kg (B1: 16.6 μ g/kg、B2: 1.4 μ g/kg)	横浜	豊通食料株式会社	命令检查
8	9月4日	生鲜圆葱		LIANYUNGAN RICH FOODS CO., LTD.	中国	检出 噻虫嗪 0.03 ppm	福岡	株式会社南九	命令检查

更多内容详见：[2023年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月10日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 36 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 5 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
2023-9-4	德国	蜂胶提取物	2023. 6023	检出禁用物质-氯霉素 (0.96 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2023-9-6	斯洛文尼亚	硅树脂盘子	2023. 6068	挥发性有机成分含量高 (1.08 \pm 0.22; 1.04 \pm 0.21 %)	仅限通知国分销/销毁	注意信息通报
2023-9-7	荷兰	亚洲炒菜	2023. 6097	含未申报过敏原 (大豆)	分销至其他成员国/通知收件人; 通知当局; 销毁	警告通报
2023-9-7	葡萄牙	汤、肉汤及其制品	2023. 6106	未经授权的新型食品	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-9-8	荷兰	松花蛋	2023. 6130	铜含量超标 (6.2 $\text{m g}/\text{kg}$)、最大限量为 2.0 $\text{m g}/\text{kg}$	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

据通报，不合格炒菜销往了比利时和卢森堡。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中过敏原的存在，检查产品中兽药的残留情况，注意产品中重金属的含量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

近日，质标所“农业标准物质”创新团队建立了乳粉中二十二碳六烯酸（DHA）成分高准确度定值方法，制备了均匀、稳定且量值准确的我国首个乳粉中 DHA 成分分析用标准物质。相关成果发表在《食品化学（Food Chemistry）》上，并获得国家二级标准物质 1 项。

农业标准物质创新团队在前期基础上，研究了喷粉、混匀、分装、真空包装及辐照等乳粉标准物质工艺流程，制备了均匀和长期稳定的乳粉样本，建立了基于乙酰氯-甲醇反应的高准确度定值方法，成功申报国家二级标准物质（编号 GBW（E）100641）。本标准物质作为重要的化学“砑码”，可以广泛用于乳粉中 DHA 成分的检测，包括乳制品生产部门和检测实验室质量控制、分析方法验证/确认评价等。

据悉，DHA 是 ω -3 多不饱和脂肪酸的主要成分，是大脑皮质、中枢神经系统和视网膜的重要构成成分，是一种能够提供能量的重要营养物质，同时也发挥着重要的生理作用。因此，常作为膳食补充剂添加在牛奶、乳粉等食品中。

本研究得到创新工程项目资助支持，论文第一作者为周剑副研究员，通信作者为王敏研究员。

原文链接：<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814622029740>

食品科技

广西 2023 年创新驱动发展专项资金和科技计划资金新立项项目（第二批）公布 食品领域有 4 项

食品伙伴网讯 9 月 1 日，广西壮族自治区科技厅下达 2023 年创新驱动发展专项资金和科技计划资金新立项项目（第二批），食品领域有 4 项。

食品领域 2023 年创新驱动发展专项资金和科技计划资金新立项项目（第二批）清单

序号	受理编号	项目类别	所属专项（资金来源）	项目名称	申报单位	项目负责人	建议资助（万元）	2023 年（万元）	2024 年（万元）
1	2022 AC12 002	广西科技基地和人才专项	广西农业科技园区创新辐射能力建设（创新驱动发展专项资金）	兴宁麻鸡提质创新能力建设	广西富凤农牧集团有限公司, 广西壮族自治区畜牧研究所, 广西壮族自治区兽医研究所, 广西大学	覃俊江	340	240	100
2	2022 AC12 005	广西科技基地和人才专项	广西农业科技园区创新辐射能力建设（创新驱动发展专项资金）	软枝油茶良种繁育产业化关键技术研究和集成示范	岑溪市软枝油茶种子园, 岑溪市生产力促进中心, 岑溪市金元林业科技有限公司, 岑溪市糯垌新科柑水果专业合作社, 岑溪市林业科学研究所, 梧州市林业科学研究所	叶维军	260	160	100
3	2022 AC12 006	广西科技基地和人才专项	广西农业科技园区创新辐射能力建设（创新驱动发展专项资金）	三江茶叶、茶油全产业链创新研究与推广应用示范	三江侗族自治县仙池茶业有限公司, 三江侗族自治县仙池茶业有限公司, 三江侗族自治县仙池茶业有限公司, 三江侗族自治县科学技术情报研究所, 广西壮族自治区农业科学院	吴显君	250	150	100
12	2022 AB20 149	广西重点研发计划	厅市会商专项（创新驱动发展专项资金）	贺州香芋高效栽培及产业化关键技术研究推广	贺州学院, 八步区农业科学研究所, 广州市农业科学研究所, 贺州市农技科教站, 广西顺腾农产品有限公司	任爱清	500	400	100

（来源：广西壮族自治区科技厅）

原文链接：http://kjt.gxzf.gov.cn/dtxx_59340/tzgg/t17089409.shtml

 [2023 年创新驱动发展专项资金和科技计划资金新立项项目（第二批）清单.xlsx](#)

文章来源：食品伙伴网

食品科技

贵州省 2023 年项目验收结果公示 涉及食品领域 10 项

食品伙伴网讯 9 月 5 日，贵州省科学技术厅公示了 26 项 2023 年项目验收结果，涉及食品领域 10 项，其中，9 项通过验收，1 项结题。

食品领域 2023 年项目验收结果汇总表（10 项）

序号	合同编号	项目类型	项目名称	牵头单位	参与单位	项目主持人	项目参加人	验收结果
3	黔科合成果[2021]一般 009	成果应用及产业化	国审饲用新品种‘黔北蕉芋’栽培示范与推广	贵州金贵农业发展有限公司	贵州省亚热带作物研究所、贵州大学农学院	杨龙	饶萍、谢恩俊、张文娥等	通过
6	黔科合基础[2019]1408	基础研究	樱桃保鲜技术及耐贮藏相关重要基因克隆与功能研究	贵州大学	贵阳早锄碗归电子商务有限责任公司	杨雪莲	胡小京、明芳艳、陈金艳等	通过
15	黔科合支撑[2020]1Y137	支撑	Cofilin 在鸭肠炎病毒感染中的作用及分子机制研究	贵州省畜牧兽医研究所	贵州大学	张杨子	吴巧彤、张晓可、文明等	通过
16	黔科合支撑[2020]1Y032	支撑	贵州省规模猪场重要免疫抑制性传染病流行情况调查及综合防制示范与推广应用	贵州省动物疫病预防控制中心	西南大学、花溪区动物疫病预防控制中心、贵州自然之园生态农业发展股份有限公司	刘霞	倪兴维、浦同灿、赵光伟等	通过
17	黔科合支撑[2020]1Y037	支撑	贵州省家猪和野猪非洲猪瘟病毒传播途径的流行病学调查和 MCDA-LFB 检测方法的建立及初步应用	贵州省动物疫病预防控制中心	贵阳市动物疫病预防控制中心、贵州省野生动物森林植物管理站	张人俊	陈红、倪兴维、汪忠荣等	通过
18	黔科合支撑[2020]1Y059	支撑	铜仁市油茶低产低效林改造及优良品种提纯复壮关键技术研究与示范	铜仁学院	贵州山茶产业综合开发有限公司、铜仁市和坪种植专业合作社	杨红	谭廷鸿、胡玉玲、贺彬等	通过
21	黔科合基础-ZK[2021]一般 125	基础研究	基于 SLAF-BSA 技术克隆水稻抽穗期新基因的研究	贵州省水稻研究所	无	姜雪	龙武华、李佳丽、张佳凤等	通过
22	黔科合基础[2020]1Y100	基础研究	应用高代育种株系中的剩余遗传变异快速克隆水稻株高 QTL	贵州省水稻研究所	无	张宏伟	郝留根、王珍珍、王凌志等	通过

更多内容详见：[贵州省 2023 年项目验收结果公示 涉及食品领域 10 项](#)

文章来源：食品伙伴网

中国农业科学院北京畜牧兽医研究所中心实验室制修定的《饲料微生物检验 采样》和《饲料中细菌总数的测定》2项国家标准正式发布

近日，国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会发布 2023 年第 7 号中华人民共和国国家标准公告，由中国农业科学院北京畜牧兽医研究所中心实验室饶正华研究员主持制定的《饲料微生物检验 采样》（GB/T 42959-2023）和谢秀兰工程师参与修订的《饲料中细菌总数的测定》（GB/T 13093-2023）2 项推荐性国家标准获批发布，并将于 2024 年 3 月 1 日起正式实施。

目前，饲料中霉菌总数、细菌总数、沙门氏菌以及部分益生菌检测中使用的采样方法不统一，导致在饲料检测、仲裁过程中涉及到微生物指标时无据可依。本次发布的《饲料微生物检验 采样》标准规定了采样人员、设备和材料、采样方案、采样步骤等要求，适用于以微生物检验为目的的饲料、饲料添加剂、饲料原料的采样，具有较强的专业性、针对性和可操作性。该标准的制订和实施，对于规范采样环节、保障饲料质量安全意义重大。

饲料中细菌总数的测定是饲料微生物检验的主要组成部分，是判定饲料被细菌污染程度以及饲料卫生质量的重要指标，饲料细菌检测在饲料卫生质量安全评价和市场监管等方面发挥着重要作用。《饲料中细菌总数的测定》标准描述了饲料中细菌总数的平板计数法，适用于配合饲料、浓缩饲料、精料补充料和动植物源性饲料原料中细菌总数的测定。本标准的制订和实施，对规范饲料及饲料原料生产，保障我国畜产品质量安全和人民身体健康，推动畜牧产业高质量发展具有重要意义。

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

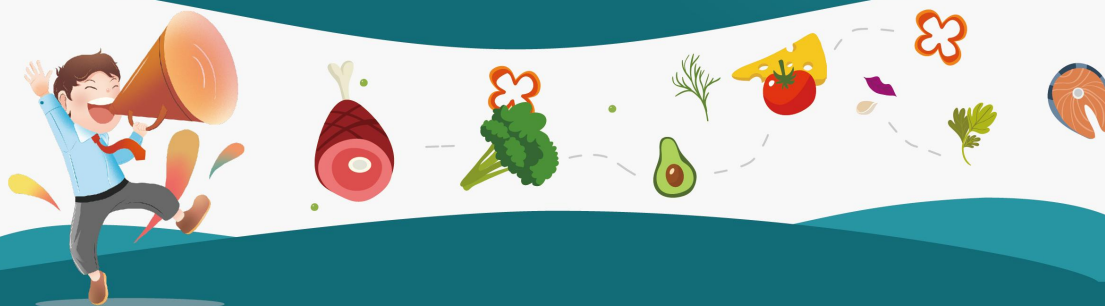
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情 欺诈数据库	案例数据库 食品抽检查询分析系统	判例数据库 危害物基础信息与限量数据库	行政处罚数据库
食品标准法 规管理咨询	标准法规管理系统 配方合规判定系统	标签评审管理系统 合规咨询服务	产品指标管理系统	
合规管理体系服务	合规管理体系建设	合规管理体系咨询	合规管理体系认证	
注册申报咨询服务	特殊食品注册	三新产品申报	境外食品生产企业注册	
会议培训服务	质量行 合规行	食品标准法规研讨会	食品质量安全研讨会 技能培训(食品标签审核员、食品合规管理员、内审员等) 企业内训 线上课程	

食品伙伴网展会推荐



32万+ 平米展示面积
2200+ 海内外参展企业
40万+ 人次专业观众



2024第26届中国国际焙烤展 BAKERY CHINA 2024

服务于焙烤全产业链的亚太优选国际商贸平台

5.21-24 | 上海虹桥国家会展中心
(崧泽大道333号)

2023第8届中国国际焙烤秋季展 第6届中国家庭烘焙用品展 Bakery China Autumn & China Home Baking Show

面向秋季节庆焙烤与家庭烘焙市场的全国性B2B2C专业平台

10.12-14 | 上海虹桥国家会展中心
(崧泽大道333号)



iBakeryChina
焙烤商贸云



Bakery China
微信公众号

主办单位：
中国焙烤食品糖制品工业协会
北京贝克福会展服务有限责任公司

010-63430880 / 63430990
www.bakerychina.com
info@bakerychina.com

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
全年可报	线上	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
9 月 22-24 日	西安	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
10 月 19-21 日	北京	2023 第五届食品安全与标准法规研讨会
10 月 18-20 日	西安	2023 乳及乳制品检测技术研讨会
10 月 27-29 日	杭州	2023 高级酶工程与酶技术应用大会
11 月 30-12 月 2 日	合肥	2023(第三届)非粮生物质高值化利用论坛
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:

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 22-24 日	西安	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
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
9 月 26-28 日	郑州	第三届郑州食品博览会
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20-23日	深圳	第 7 届深圳礼品包装展
10月24-27日	上海	2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第 16 届亚洲果蔬博览会
10月25-27日	青岛	第 26 届中国国际渔业博览会
10月27-29日	南宁	第 21 届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
10月27-11月5日	南京	第二十三届中国南京食品博览会暨采购交易会
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 届沈阳食品糖酒易会
11月25-27日	临沂	2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会
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9-11日	厦门	2023 美好生活(厦门)食品博览会
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：

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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】9月11日更新，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。

——调查问卷、会员征集、预制菜企业甄选、实验室管理系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【线下】【大会邀请函】第十七届中国蛋品科技大会暨 2023 国际蛋品科技研讨会

时间：2023 年 10 月 26—27 日

地点：四川成都·金牛宾馆

大会内容简介：

蛋品科技大会、国际蛋品科技研讨会、蛋业博览会（蛋博会）、亚洲蛋品协会专场会议、中国食品工业协会蛋品工业分会（专委会）会议、奖项评选及颁布

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/5SXIofFhet246qa3QDjKmQ>

【线下】【第三期】调理肉制品培训班，开始报名啦！

时间地点：山东·青岛 人满开班

活动介绍：

食品伙伴网联合青岛同雅伟盛，并邀请行业专家，对调理肉制品的市场趋势、加工原理、配方设计、技术创新、品质改良方案等内容进行讲解，并针对现在市场上流行的调理肉制品进行实操练习，让学员掌握专业技能，提高技术水平。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Bus0k1Jmc_4tmQiV2dIm2g

【线下】【第四期】香肠加工技术提升班

时间地点：山东·济南 人满开班

活动介绍：

食品伙伴网邀请行业专家和资深工程师，香肠制品的原辅料选择应用、加工工艺、配方设计、防腐保鲜、风味保存、杀菌包装、产品技术创新、品质提升等方面进行讲解，选择经典代表产品，带领学员一同进行产品实操。以期通过培训帮助学员掌握关键技术，解决生产实际问题，提高产品加工过程中的技术水平。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/awjeXHT47ghIQgwpMfz7Sw>

【线上】“合规行”第十八期：2023 年保健食品新规介绍及解读

培训时间：2023 年 9 月 15 日 14:00-15:00

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

课程内容：

1. 《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》

2. 《保健食品新功能及产品技术评价实施细则（试行）》

3. 《允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2023 年版）》及配套文件的解读

联系我们：刘老师 18906380470

【线上·免费】【食学实用-46期】自制饮品制售经营资质与原料合规要求

▲开课时间：2023年9月26日 15:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1242&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、自制饮品简单介绍
- 2、自制药品制售经营资质
- 3、自制饮品原料相关法规要求

▲培训对象：自制饮品制售业者、食品质量安全管理人員

【线上·VIP免费】食品生产企业质量部门绩效方案的制定和达成

▲开课时间：2023年9月27日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1244&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 质量绩效的来源
2. 质量绩效方案的制定和达成
3. 质量绩效方案的改善

▲培训对象：食品生产企业质量部门经理、品控人员、质检人员。

参与有奖|关于方便面类食品的产品标准使用情况的调研

参与福利：

- 1) 送《食品行业资讯周报》季度服务（2023年10月、11月、12月）
- 2) 送《中国预制菜行业发展白皮书》（2023版）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/VE0ieXCAYb0HfVfGBHgHg>

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=12>

1、【VIP免费学】特医食品生产许可管理

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

▲主要内容：

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

▲培训对象：从事特殊医学用途配方食品研发、生产、质量相关人员

2、【VIP免费学】企业落实食品安全主体责任管理实践

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

▲主要内容：

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

【食品论坛·大讲堂】GB 4789.2-2022 菌落总数测定

直播时间：2023年9月12日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1239&fuid=154861>

主讲人：宗老师

老师介绍：

宗文茹，食品伙伴网检测服务事业部，食品微生物检验实际操作培训项目负责人，从事食品微生物检验相关工作五余年，经验丰富。

主要内容：

一、菌落总数的定义及检测的卫生学意义

二、GB4789.2-2022 标准主要变更

三、检测所需的仪器及耗材

四、检测流程及操作步骤

五、结果与报告

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1333031-1-1.html>

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/HArfMehsMibDR-MS-hC15w>

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

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

▲时间：2023年9月14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

【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

免费 | 2023 年世界味觉嗅觉日系列科普活动

开课时间：2023 年 9 月 14 日 14:00；9 月 21 日 14:00（线上+线下）

开课地点：线上：食学宝线上直播；线下：济南感官分析研究中心

发言主题：

- 1) 用科技调味：提升用餐体验的科技解决方案
- 2) 食物感知偏差耐受的调节剂
- 3) 食品感官分析与评价的影响因素
- 4) 基于结构生物学的甜味觉与甜味化合物研究
- 5) 以消费者感知为导向的甜味感官评估方法的研究
- 6) 智能感官技术在风味分析及产品开发中的应用
- 7) 实操：以企业实际项目为例，进行人工与智能感官评价拟合，包含样品感官品鉴及数据拟合案例解析（PLS）

报名方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1238&fuid=154861>

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/RSLmoHgVOF3j_GYYdKMO_g

【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>

“质量行” 第十五期 餐饮食品安全管理线上交流会

培训时间：2023 年 9 月 21 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、数字化助力餐饮业供应商质量管理
- 2、餐饮加工食品安全控制要点

联系我们：史老师 15318691750

【线上直播·VIP 免费】餐饮企业核心食品安全制度解析

▲时间：2023 年 9 月 21 日 14:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1240&fuid=154861>

▲主要内容：

- 16 项必须建立的食品 安全制度
- 7 项推荐建立的食品 安全制度

▲培训对象：餐饮企业食品安全员、门店店长、餐饮食品安全管理岗、门店岗位负责人

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、面条、米线浇头食品加工技术培训班

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:

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>

2、培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训!

培训时间: 人满开班

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/cTArvb_ghfZgC9fcmYJi0A

3、第八期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·中国肉类食品综合研究中心

培训内容: 全程肉研中心老师授课、涵盖三大肉制品种类, 理论结合实操

报名联系人: 迟老师 18006457284 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/MqFGR00BalDulVMDGkB6cA>

4、培训上新|保健食品研发备案&注册与新功能申报培训班

日期: 2023年10月18-20日

地点: 北京

培训方向: 保健食品注册、备案、保健食品及原料安全性毒理学评价原则及常见问题分析、保健食品新功能及产品技术评价实施细则、保健食品功能声称、保健食品配方研发、保健食品工艺审评、保健食品审评技术要求、保健食品延续注册及变更

报名联系人: 丁老师 15853516576 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/4gJDBu0p-XbC-enuv5J1CQ>

5、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>

6、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>

7、火锅底料加工技术培训

时间：限报 10 人，招满开班

培训地点：山东·烟台

培训内容：

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

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

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

8、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：待定

培训地点：山东烟台

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

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

食品感官测评类：

1、免费 | 2023 年世界味觉嗅觉日系列科普活动

开课时间：2023 年 9 月 14 日 14:00；9 月 21 日 14:00（线上+线下）

开课地点：线上：食学宝线上直播；线下：济南感官分析研究中心

发言主题：

1) 用科技调味：提升用餐体验的科技解决方案

2) 食物感知偏差耐受的调节剂

3) 食品感官分析与评价的影响因素

4) 基于结构生物学的甜味觉与甜味化合物研究

5) 以消费者感知为导向的甜味感官评估方法的研究

6) 智能感官技术在风味分析及产品开发中的应用

7) 实操：以企业实际项目为例，进行人工与智能感官评价拟合，包含样品感官品鉴及数据拟合案例解析（PLS）

报名方式：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1238&fuid=154861>

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/RSLmoHgVOF3j_GYYdKMO_g

2、免费 | 第八期 感官评价实践交流沙龙

沙龙时间：2023年9月21日 下午

沙龙地点：山东·济南感官分析研究中心

沙龙主题：【感官趋势】智能感官设备如何辅助人工品评

参会对象：欢迎食品、原料、农产品、预制菜、日化、医药等企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员，高校、科研院所等从事感官分析和消费者洞察的研发技术人员，智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

报名联系人：曲老师 13210910866（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/faN20naKRjQSTD27WjQ1EA>

3、预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023年9月（具体时间后续通知）

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

国内专业的预制菜食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

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

质量安全与体系类：

1、【10月·上海】第九期食品出口合规实操培训

时间地点：2023年10月12-13日 上海

课程特色

小班教学，实用性强，系统专业的教学课程

学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法

知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险

培训内容

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

培训费用：

标准收费：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人，

费用包括：培训注册费、资料费、证书费、税点等。餐费、住宿费、交通费自理。

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

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

2、【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>

3、【聚焦新会】2023 第五届食品安全与标准法规研讨会

会议时间：2023 年 10 月 20-21 日（会期两天），10 月 19 日下午报道。

会议地点：北京（具体地点会前两周通知）

会议主题：

本次研讨会围绕食品安全监管、食品标准与法规、风险监测与风险控制、食品安全与营养健康等主题，以嘉宾主题演讲、专家访谈、互动交流等形式展开交流、讨论，旨在为政府食品监管、标准法规人员以及食品行业专家、企业管理与技术人员搭建一个食品安全与标准法规交流的平台，构建政府与行业的沟通渠道，促进我国食品行业有序、健康发展。具体安排拟定如下：

- （一）食品安全监管
- （二）食品标准与法规
- （三）风险监测与风险控制
- （四）食品安全与营养健康

* 具体发言议题及日程安排详询会务组！

标准费用：2800 元/人，9 月 22 日前报名，可享受优惠价 2600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 2400 元/人；

报名截止：本次会议报名截止时间为 10 月 13 日，请您妥善安排行程，尽早报名！

费用包括：参会注册费、会刊资料费、午餐等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

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）

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=320>

4、【新会预告】2023 供应商食品安全管理大会

时间地点：11 月份 上海

会议内容和详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=317>

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

收费标准：标准费用：2600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 2400 元/人；

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

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

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

5、【新会预告】2023 进出口食品安全合规管理研讨会

时间地点：2023 年 11 月 上海

主要内容及详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=316>

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

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐、税费等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

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

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

检测技术与实验室管理类：

1、【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

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

2、食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间地点：2023 年 9 月 21-22 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：<https://mp.weixin.qq.com/s/4cKa2eGgoRn7dlITF8p8zQ>

▲报名咨询：联系人：王老师 电话：18006454724（微信同号）

邮箱：service01@foodmate.net

3、【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)

4、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 吉源国际酒店

▲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. 羊乳掺假鉴别的分子生物学技术研究;
4. 实验室评审常见重点问题解析;
5. 羊乳检测方法优化研究;
6. 乳制品中氯酸盐和高氯酸盐的检测要点分析;
7. 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定;
8. 乳品中活性蛋白检测技术研究;
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. 乳制品生产企业生产过程微生物监控要点;
12. 乳制品中致病菌快检新技术的研究与应用;
13. 乳酸菌湿法发酵型工艺分享;
14. 益生菌发酵羊乳工艺的研究;
15. 羊乳脱膻工艺过程经验分享。

发言议题持续更新中……

▲费用标准: 标准费用: 1200 元/人;

费用包括: 参会费, 资料费, 证书费。住宿费、交通费自理。

备注: 会议结束后颁发合格证书, 可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/Q9N3MRJrq1tNv-8NCpx2kA>

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

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 15376983195（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 15376983195（微信同号）

7、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班（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)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/-0ufAaadfccwD2D8aE12WQ>

▲报名咨询：李老师 15376983195 微信同号）

8、【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）

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）

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

【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

▲详细介绍：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）

【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/g3mEvWEcuRC5fx0Zz4S-9Q>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出饮料类检测团购活动。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】核辐射检测团购

▲详情介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

▲详情连接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1333012-1-1.html>

▲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

[恒楷（浙江）生物科技有限公司](#)

[湖南小嘻吖食品有限公司](#)

[贝塔莱福\(天津\)生物科技有限公司](#)

[绿新\(福建\)食品有限公司](#)

[河南征轮味业有限公司](#)

[深圳市麦田守望食品有限公司](#)

[苏州欧福蛋业股份有限公司](#)

[广东吉祥佬食品科技有限公司](#)

[马鞍山马商食品有限公司](#)

[江苏普洛汀生物科技有限公司](#)

[浙江众维食品科技有限公司](#)

[陆河国泰青梅产业发展有限公司](#)

[浙江可可佳食品有限公司](#)

[山东省国宠宠物食品有限责任公司](#)

VIP 企业招聘：恒楷（浙江）生物科技有限公司

恒楷（浙江）生物科技有限公司成立于 2021 年 9 月 6 日，是一家由瑞士 Daval 公司控股的合资公司，注册资金 500 万美元，一期投资 2000 万人民币。Daval 的母公司是一家欧洲大型跨国公司，主营各类食品添加剂及配料，产品销往欧盟、美国、东南亚等全球三十多个国家，技术及资金力量雄厚。

恒楷（浙江）生物科技有限公司位于浙江省嘉兴市海宁市尖山新区外资高新产业园，公司拥有全自动化的生产装备、高规格的生产厂房及办公大楼，一期建设四条生产线、一个多功能产品检测中心、一个产品应用研发中心。恒楷生物主要生产各类传统型及天然类、生物类复配食品添加剂、固体调味料、以及食品配料，产品主要应用于烘

焙类、水产类、肉制品、预制菜类等食品加工过程，出口欧美、东南亚多个国家及国内市场。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1491943/>

应用研发助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17093.html>

6000-8000 元/月

浙江嘉兴市 | 2 年以上 | 大专 | 全职 | 8 人

年终奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

职位描述

主要工作协助研发人员，粉类产品的开发（包含复合调味粉、腌制料、裹粉、食品添加剂等）；对产品稳定性进行测试，进行同类产品的比对试验。

- 1、食品相关专业；
- 2、有食品开发经验，特别是肉制品/面制品/烘焙制品开发经验优先录取；
- 3、了解食品添加剂、食品调味料相关法律法规，熟悉食品添加剂及食品调味料的理化性能及使用。

福利待遇：

- 1、入职交五险一金；
- 2、有住宿补贴（没有 500 左右），提供工作餐。
- 3、上班时间是 8:30-17:00
- 4、双休（法定节假日正常休）
- 5、研发、销售岗会经常出差，具体费用已报销为准。

工作地点浙江嘉兴市 浙江省嘉兴市海宁市黄湾镇尖山新区采宝路 6 号外资高新产业园

<http://www.foodmate.cn/job/show-17093.html>

食品研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17092.html>

10000-15000 元/月

浙江嘉兴市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 4 人

年终奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

职位描述

任职要求：

- 1/大专及以上学历，食品相关专业；
- 2/有食品开发经验，特别是肉制品/面制品/烘焙制品开发经验优先录取；
- 3/了解食品添加剂、食品调味料相关法律法规，熟悉食品添加剂及食品调味料的理化性能及使用。

岗位职责：

- 1/负责粉类产品的开发，根据公司和客户需求开发产品（包含复合调味粉、腌制料、裹粉、食品添加剂等）；
- 2/根据产品市场规划，能独立进行新品立项研发，负责项目的完整运行与实施；
- 3/对产品稳定性进行测试，进行同类产品的比对试验；
- 4/负责与客户进行沟通及技术支持，协助销售组好产品推广和技术服务工作

福利待遇：

- 1、入职交五险一金；
- 2、有住宿补贴（没有 500 左右），提供工作餐。
- 3、上班时间是 8:30-17:00
- 4、双休（法定节假日正常休）
- 5、研发、销售岗会经常出差，具体费用已报销为准。

工作地点浙江嘉兴市 浙江省嘉兴市海宁市黄湾镇尖山新区采宝路 6 号外资高新产业园

业务员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17091.html>

4000-6000 元/月

浙江嘉兴市 | 1 年以上 | 高中 | 全职 | 8 人

奖励计划 销售奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

岗位职责

- 1、销售人员职位，在上级的领导和监督下定期完成量化的工作要求，并能独立处理和解决所负责的任务；
- 2、管理客户关系，完成销售任务；
- 3、了解和发掘客户需求及购买愿望，介绍自己产品的优点和特色；
- 4、对客户提供专业的咨询；
- 5、收集潜在客户资料；
- 6、收取应收帐款。

任职资格

- 1、高中及以上学历，市场营销等相关专业；
- 2、性格外向、反应敏捷、表达能力强，具有较强的沟通能力及交际技巧，具有亲和力；
- 3、具备一定的市场分析及判断能力，良好的客户服务意识；
- 4、有责任心，能承受较大的压力。

薪资：5000-20000 元，发展空间：销售总监。

福利待遇：

- 1、入职交五险一金；
- 2、有住宿补贴（没有 500 左右），提供工作餐。
- 3、上班时间是 8:30-17:00
- 4、双休（法定节假日正常休）
- 5、研发、销售岗会经常出差，具体费用已报销为准。

工作地点浙江嘉兴市 浙江省嘉兴市海宁市黄湾镇尖山新区采宝路 6 号外资高新产业园

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

本周公告帖：

周历年度寄语征集开始啦！现向大家征集 2024 年周历寄语！

【食品论坛·大讲堂】GB 4789.2-2022 菌落总数测定

虫控作战成果展，等你来展示

【聚焦新会】2023 第五届食品安全与标准法规研讨会将于 10 月在北京举办

第九期食品出口合规实操培训-10 月上海

热门分享：

发酵工艺：pH 对发酵的影响及控制

不同浓度乙醇溶液杀菌效果观察及其杀菌机制

食品分析与检测

别总拿“员工质量意识差”做借口，质量问题的根本原因是它！

实用的食品车间员工卫生规范

食品添加剂和食品安全课件

《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》

原材料出成率参考

食品标签的“文字”要求

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 35：说说你和销售（业务）的故事！

宣称反式脂肪酸为零，是要每年都提供型式检吗？

贴牌产品，一定需要签个委托加工合同吗？融合在购销合同中不行吗？

铁皮石斛试点生产的固体饮料能否作为普通食品原料？

能用《中国食物成分表》来判定营养标签的对错吗？

把知名品牌的食品作为原料添加到其他品牌中，就侵权了？

求助一下米花蛋卷的配料标识问题

不能让“注水肉”这个老问题沉渣泛起

食品成品出厂检验报告相关问题求助

关于“开袋即食”，你是如何理解的？

入境货物检验检疫证明(CIQ)电子版没有盖章是否有法律效力

市场监管总局办公厅关于销售标签被涂抹刮擦的预包装食品案件定性问题的复函

食品厂没有经过消防验收可以主动补验吗

请问可以有即食型固体饮料吗？

《食品安全法》中“食品”定义中的“原料”的问题

关于产品中产地是否必须标识

配料表中香辛料标识问题

添加了企标里没有写的东西有事吗？

1070 表三允许短缺量的疑惑

想问一下关于食品安全法的修正内容

请问现在包装上还有 QS 标识的包装可以使用吗
预包装食品生产日期 保质期的问题
我与体系审核的那些事
我与体系审核的那些事（后续）
文件体系的建立
对于《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》实施的疑问！
新的工作环境，如何主导开展质量工作
乙基麦芽酚
60 号令关于食品安全总监和食品安全员免责的条款，大家有没有好的建议
月饼礼盒标签问题
循环桶老是出现青苔问题，求助各位老师怎么根治
也是关于质量和生产主管问题
标签中有泡椒，投诉者说没有展开
咨询大佬一个消毒液消毒的问题，用的方式以及用后是否要清洗
原辅料脱包问题
终产品含过敏原，是否仍需严格控制交叉污染
请教各位大佬，PP 瓶低酸性草本饮料的生产
工艺部和设备部能合并吗？合并称什么名字好点？
关于质量部门和生产部门的关系
食品厂的蒸煮车间不锈钢地面有很多油渍，地面容易打滑，可以用洗衣粉洗地面吗？
领导又给世纪难题，不固定混装产品包装
请问保健食品和普通食品能共车间不共线吗
包装饮用水生产中关键控制点如何把控
PP 瓶草本植物饮料热灌装，经杀菌冷却后瓶子变瘪了，请教一下各位
关于零添加的疑问
这种情况符合标签法规要求吗
PH 调节产品色泽会变黄变深，有什么方法避免或减轻
饮料中水标注方式的争议
原料自带反式脂肪酸且数值很高怎么办？
关于原味瓜子配料问题
如图，谁能给我一个完美的解释？
灼烧碳酸钠用什么坩埚？
【2023 虫控】准清区的虫子
【2023 虫控】虽小但到，入秋的第一只鼠鼠
我要离开这个欠薪的公司了
关于未来的职业选择，恳请建议（尤其硕博）



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