

食品网刊

41

食品网刊 与您分享

总第975期

2023-10-31

《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》 (GB 19303-2023) 修订解读

【汇总】2023年前三季度有1696批次食品未准入境，
同比减少了22.9%

国务院食安办约谈
江西省南昌市
人民政府主要负责人



或将明确！

食品加工用盐也应符合食用盐的食品安全标准要求

食品行业一周舆情信息汇总（2023. 10. 23-10. 29）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

地理标志知多少

中国特医食品第三季度批准情况速览

食品行业一周舆情信息汇总（2023.10.23-10.29）

国务院食安办约谈江西省南昌市人民政府主要负责人

【汇总】2023年前三季度有1696批次食品未准入境，同比减少22.9%

国务院食安办约谈河北省唐山市人民政府主要负责人

GB 4806.7-2023 食品接触用塑料材料及制品新版标准介绍

或将明确！食品加工用盐也应符合食用盐的食品安全标准要求

2023年9月共有294批次不合格食品未准入境，未获检验检疫准入居首

《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》（GB 19303-2023）修订解读

国内预警

市场监管总局关于印发《市场监督管理投诉信息公示暂行规则》的通知

关于《餐饮业经营管理办法》（修订稿）公开征求意见的通知

国家市场监督管理总局关于组织开展2023年度检验检测机构监督检查工作的通知（国市监检测发〔2023〕90号）

关于再次征求《发酵肉制品质量要求》等5项国家标准（征求意见稿）意见和建议的通知

国际食品

高成本导致缅甸西瓜对华出口困难

越南稻谷大米价格继续呈现增长势头

俄罗斯水产和肉类输华企业名单再扩大

智利本季首批对华出口车厘子运抵上海

美国FDA进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”

各国膳食补充剂法规漫游：探究监管迷局与统一趋势（1）

国际预警

我国出口饮料在意大利遭扣留

我国产爆汁蚝球在加拿大被召回

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第43周）

注意！原产法国的不合格食品补充剂销往我国

2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月27日更新）

新加坡从2023年11月1日起取消从中国进口乳及乳制品的三聚氰胺相关要求

食品科技

福建省下达2023年中央引导地方科技发展资金（市级），食品领域有这些

研究发现膳食后生元混合物可改善斑马鱼肝脏、肠道健康及菌群稳态

食品领域2024年海南省重点研发第一批（公开征集、联合征集等）拟立项项目和经费安排公示

中国农业科学院果蔬加工与品质调控创新团队探明基于类胡萝卜素及其代谢物介导的不同预处理对冻干胡萝卜贮藏期间风味品质的影响

食品伙伴网讯 地理标志是产品产地来源的重要标志，属于知识产权的一种重要类型，也是一张具备文化传承的地域名片。近年来，发展地理标志特色产业已成为各地发展区域特色经济、助力乡村振兴的一条重要途径。但是很多人对于地理标志的概念 还是很模糊，不清楚到底什么是地理标志、如何保护地理标志、地理标志专用标志如何使用以及相关信息如何查询等，食品伙伴网整理了关于地理标志的相关知识点，帮助大家快速了解地理标志。

一 什么是“地理标志”？

《中华人民共和国商标法》第十六条规定，地理标志是指标示某商品来源于某地区，且该商品的特定质量、信誉或者其他特征，主要由该地区的自然因素或者人文因素所决定的标志。我国拥有丰富的地理标志产品，以农产品为主，如“金华火腿”、“章丘大葱”、“五常大米”、“阳澄湖大闸蟹”等。

二 地理标志的保护模式

目前，我国地理标志采取商标保护和专门保护并行的保护模式。针对两种保护模式，食品伙伴网分别从主管部门、法律法规依据、申请人、有效期等方面进行总结，如表 1。

表 1 地理标志的保护模式

保护模式	商标保护	专门保护	
	以地理标志作为“集体商标”和“证明商标”注册	“地理标志保护产品”认证	“农产品地理标志”登记
主管部门	国家知识产权局		农业农村部
法律法规依据	《商标法》、《商标法实施条例》、《集体商标、证明商标注册和管理办法》	《产品质量法》、《标准化法》、《地理标志产品保护规定》	《农产品地理标志管理办法》
申请人	申请注册“集体商标”和“证明商标”的主体为团体、协会或其他组织。前者的组织成员应来自于地理标志标示的地区范围；后者的业务范围与所监督使用的地理标志产品有关，比如，“吐鲁番葡萄”的申请主体是“吐鲁番地区葡萄产业协会”。	当地县级以上人民政府指定的地理标志保护申请机构或人民政府认定的协会和企业	申请人为县级以上地方人民政府根据下列条件择优确定的农民专业合作经济组织、行业协会等组织
有效期	注册商标有效期为 10 年	公告之日起实施保护	登记证书长期有效

三 地理标志专用标志的使用要求

《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》第二条规定，地理标志专用标志是指适用在按照相关标准、管理规范或者使用管理规则组织生产的地理标志产品上的官方标志。地理标志专用标志合法使用人应按照《地理标志专用标志使用管理办法》的规定正确规范地使用。地理标志保护产品和作为集体商标、证明商标注册的地理标志使用地理标志专用标志的，应在地理标志专用标志的指定位置标注统一社会信用代码。地理标志保护产品使用地理标志专用标志的，应同时使用地理标志专用标志和地理标志名称，并在产品标签或包装物上标注所执行的地理标志标准代号或批准公告号。

更多内容详见：[地理标志知多少](#)

食品伙伴网讯 自2016年3月《特殊医学用途配方食品注册管理办法》出台以来，我国获批特殊医学用途配方食品呈现不断增长的趋势，食品伙伴网在此汇总了截至2023年9月30日已批准的特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）的相关信息，供大家参考。

01 第三季度批准情况

截至2023年9月30日，通过查询国家市场监督管理总局“特殊食品信息查询平台”发布的特医食品批准信息，统计共有140款特医食品获批。其中第三季度共批准15款特医产品。下面就获批企业数量、产品批准类型等方面进行分析。

（一）各企业获批数量

2023年第三季度批准的15款特医产品来自9家企业，各企业拥有的产品数量见图1。

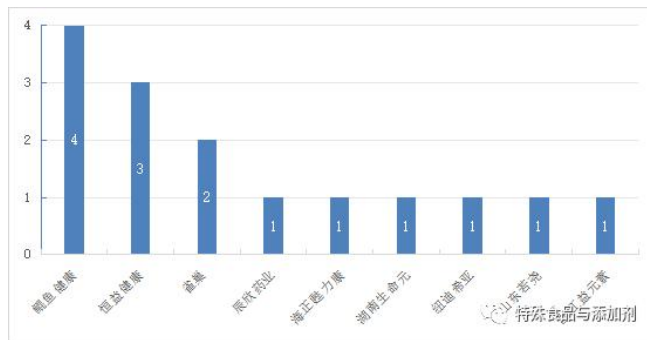


图1 企业获批数量

（二）批准的产品类别

2023年第三季度批准的特医产品数量较第二季度数量有所减少，但是比第一季度有增加，批准的具体产品类别见表1。获批的产品类别全营养配方食品数量居多。各企业获批的具体产品类别各有不同，详情见表2。

表1 各季度特医食品批准情况

类别	产品类型	第三季度批准数量 (15款)	第二季度批准数量 (21款)	第一季度批准数量 (10款)
特医配 (5款)	婴儿氨基酸代谢障碍配方			
	母乳营养补充剂			
	乳蛋白部分水解配方	1	1	
	乳蛋白深度水解配方			1
	氨基酸配方			
	无乳糖配方		1	
非全营养 (9款)	早产/低出生体重婴儿配方		1	
	氨基酸代谢障碍配方			
	蛋白粉 (氨基酸) 组件	3	3	1
	电解质配方	2	4	
	流质配方			1
	碳水化合物组件		1	2
全营养 (23款)	增糖组件		1	
	脂肪 (脂类) 组件			
全营养 (23款)	全营养配方食品	9	9	
特定全营养 (0款)	肿瘤全营养配方食品			

表2 各企业获批产品类别情况

更多内容详见：[中国特医食品第三季度批准情况速览](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023年10月23日-10月29日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (10. 23-10. 29)
“太二酸菜鱼”频上热搜
市监局通报螺蛳粉店后厨老鼠乱窜
博主打假河北一高校食堂缺斤少两 市监局回应
陕西一幼儿园被曝给孩子食用过期酸奶 教体局回应
大连通报“餐厅宰秤”事件：涉事餐厅罚20万 街道市监所所长被免职
铁路部门回应200克葡萄卖60元
“女子买菜看有老鼠狂啃食鸡腿”上热搜
网曝广州一餐厅用炒锅涮扫把洗墙

“太二酸菜鱼”频上热搜

过去一周，“大众点评下架太二酸菜鱼”“太二酸菜鱼回应被大众点评下架”“太二酸菜鱼回应被大众点评下架”等相关话题频上热搜，引发网友热议。

10月26日，“大众点评下架太二酸菜鱼”的话题上热搜，引发热议。据悉，在大众点评搜索“太二酸菜鱼”找不到相关词条。对此，太二酸菜鱼母公司九毛九集团公关相关负责人回应称，“目前正在研究中，美团上显示还有（太二的店铺）。”紧接着，10月28日，太二酸菜鱼发布《关于“太二酸菜鱼搜索短暂异常”的情况说明》：经初步判定，系由于双方在营销和技术接口上存在规则差异导致。目前，大众点评上已可正常搜索到“太二酸菜鱼”相关内容。

以此同时，“太二酸菜鱼客服回应预制菜质疑”的话题引发关注。随着，“大众点评下架太二酸菜鱼”的话题引发热议，部分网友在评论区质疑太二酸菜鱼是否为预制菜，“吃了一次再没去第二次的餐厅，上菜速度太快了”“所以到底是不是预制菜，如果真的是预制菜，200卖也太坑了吧？”……对此，太二酸菜鱼在线客服回应称：“广东外门店，我们的鱼片都是当天运到门店后厨现杀再加工腌制，透明厨房，能在门店看到出餐过程，不是那些加热就可以马上出餐的菜品；广东门店，我们的鱼片都是当天在中央厨房杀好的鱼，将处理好的鱼柳送到门店进行腌制，透明厨房，也能在门店看到出餐过程，都是现场烹饪的。”

市监局通报螺蛳粉店后厨老鼠乱窜

10月26日，网曝重庆九龙坡区某螺蛳粉店后厨内，多只大老鼠在厨具旁上蹿下跳，有的直接跳进菜盆里，卫生状况堪忧。

10月27日上午，重庆市市场监督管理局九龙坡区分局工作人员回应称，该局执法人员已经注意网上发布的视频，正在派执法人员进行调查核实，下一步将按流程公示调查结果。

紧接着，重庆市九龙坡区市场监督管理局在官网发布关于网传“螺蛳粉店后厨多只老鼠上蹿下跳”初步调查的情况通报，调查发现，视频中的店铺系九龙坡区谢家湾正街卤味螺蛳粉店。执法人员现场检查发现该店配备有鼠笼、粘鼠板等防鼠设施，未发现老鼠痕迹。经初步核实，该视频拍摄于今年3月，因隔壁商铺装修损坏该店铺烟道出口导致老鼠进入后厨，当时该店负责人发现情况后，立即对店内进行了消杀及修复整改。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023. 10. 23-10. 29）](#)

文章来源：食品伙伴网

10月23日，针对江西工业职业技术学院发生的“鼠头鸭脖”食品安全事件，国务院食安办约谈了南昌市人民政府主要负责人。

约谈指出，党中央、国务院高度重视食品安全工作，确保食品安全是民生工程、民心工程，是各级党委、政府义不容辞之责。江西工业职业技术学院发生的食品安全事件，暴露出南昌市食品安全属地管理责任弱化、涉事学校主体责任悬空、主管部门行业管理责任缺位、监督管理责任落而不实、应急处置工作失当等问题，造成恶劣社会影响，教训极为深刻。

约谈要求，南昌市要严格按照习近平总书记食品安全“四个最严”要求，全面落实属地管理责任，认真抓好本地区食品安全工作；要对江西工业职业技术学院发生的食品安全事件深刻剖析，举一反三抓好全面整改；要压紧压实各方责任，坚决守牢校园食品安全底线。

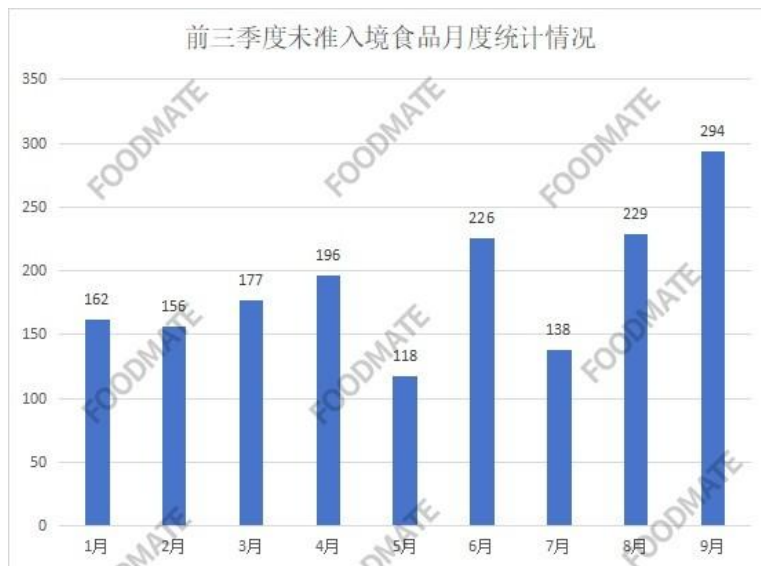
国务院食安办将对南昌市整改落实情况进行现场检查、全程督办。

供稿：食品协调司

【汇总】2023 年前三季度有 1696 批次食品未准入境，同比减少了 22.9%

食品伙伴网讯 根据海关总署发布的 2023 年 1 月-9 月未准入境食品化妆品信息，食品伙伴网统计了 2023 年前三季度（1 月-9 月）未准入境食品情况。2023 年前三季度全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目不合格并未准入境食品 1696 批次，较 2022 年前三季度的 2200 批次减少了 22.9%。

按月度分析，2023 年 9 月未准入境食品数量最多，有 294 批次，5 月未准入境食品数量最少，有 118 批次。具体未准入境食品月度统计情况如下图：



据统计，2023 年前三季度未准入境食品产地涉及阿富汗、阿根廷、阿塞拜疆、爱尔兰、澳大利亚、巴布亚新几内亚、巴基斯坦、巴拿马、巴西、白俄罗斯、保加利亚、冰岛、波兰、布捷克、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、法罗群岛、菲律宾、斐济、哥斯达黎加、格陵兰、格鲁吉亚、圭亚那、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、吉尔吉斯斯坦、加拿大、捷克、津巴布韦、肯尼亚、马来西亚、毛里塔尼亚、美国、蒙古、秘鲁、缅甸、墨西哥、纳米比亚、挪威、葡萄牙、日本、瑞典、塞内加尔、沙特阿拉伯、斯里兰卡、苏里南、泰国、土耳其、委内瑞拉、文莱、乌克兰、乌拉圭、乌兹别克斯坦、西班牙、希腊、新加坡、新西兰、匈牙利、伊朗、以色列、意大利、印度、印度尼西亚、英国、越南、智利、中国（含港澳台）。其中，来自日本的未准入境食品数量最多，有 265 批次。

统计发现，2023 年前三季度未准入境食品不合格原因涉及标签不合格、货证不符、未获检验检疫准入、未按要求提供证书或合格证明材料、感官检验不合格、超过保质期、检出动物疫病、污秽腐败、包装不合格、产品霉变、食品添加剂使用问题、微生物污染问题、营养强化剂使用问题、质量指标问题、农兽药残留问题、含有未获检验检疫准入的成分（含动物源性成分、植物源性成分）。还有部分食品检出甲基汞超标、亚硝酸盐超标、自主召回、含有杂质、检出转基因成分等其他问题。其中，标签不合格居首位。

2023 年前三季度未准入境食品进境口岸涉及上海、广州、天津、深圳、厦门、青岛、福州、宁波、湛江、大连、杭州、乌鲁木齐、南宁、黄埔、北京、呼和浩特、哈尔滨、昆明、南京、拱北、江门、满洲里、郑州、武汉、西安、海口、重庆、汕头、成都、济南、石家庄。其中，上海口岸有 299 批次，广州口岸有 248 批次，天津口岸有 177 批次。

更多内容详见：[【汇总】2023 年前三季度有 1696 批次食品未准入境，同比减少了 22.9%](#)

10月23日，针对华北理工大学发生的食品安全事件，国务院食安办约谈了唐山市人民政府主要负责人。

约谈指出，党中央、国务院高度重视食品安全工作，确保食品安全是民生工程、民心工程，是各级党委、政府义不容辞之责。华北理工大学发生的校园食品安全事件，暴露出涉事学校食品安全意识淡薄、主体责任严重缺失，主管部门行业管理责任缺位，食品安全属地管理责任履行不到位，监督管理责任未有效落实等问题，造成不良社会影响。

约谈要求，唐山市要对标对表“四个最严”要求，严格落实本地区“食品安全第一责任人”的责任，切实加强组织领导，压紧压实各方责任；要深刻汲取教训，举一反三抓好整改，迅速补齐短板弱项，防范化解各类风险隐患，坚决守牢校园食品安全底线。

国务院食安办将对唐山市整改落实情况进行现场检查、全程督办。

2023年9月国家卫生健康委、市场监管总局联合印发2023年第6号公告，发布85项新食品安全国家标准和3项修改单。其中17项标准涉及食品接触材料，包括5项产品标准（塑料、金属、橡胶、复合材料、油墨）和12项方法标准（迁移通则、方法验证通则、特定迁移量检验方法等）。本文将对GB 4806.7-2023 食品接触用塑料材料及制品标准进行介绍，该标准是对《食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂》（GB 4806.6-2016）和《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB4806.7-2016）的整合修订。将于2024年9月6日实施。

新旧标准比对

模块	2016版	2023版
原料要求	1. 原料符合GB 4806.6及相关公告 2. 添加剂符合GB 9685及相关公告	1. 原料符合附录A及相关公告 2. 添加剂符合GB 9685及相关公告，并明确提出植物纤维也需要符合添加剂的要求； 3. 新增食品接触用淀粉基塑料材料及制品中所使用淀粉的要求。
理化指标 (总迁移量、高锰酸钾消耗量)	对淀粉含量≥40%的淀粉基塑料材料及制品无特殊规定	针对淀粉含量≥40%的产品规定了总迁移量和高锰酸钾消耗量的特殊要求。
理化指标 (芳香族伯胺迁移总量)	无	增加了芳香族伯胺的限量；
其他技术要求	/	新增对涂料、油墨和(或)黏合剂的相关规定。
标签标识	除符合GB 4806.1的规定之外，应按照GB4806.6-2016附录A在标签、说明书或附带文件中标示树脂名称，聚合物混合物应标示所有树脂的名称。	只保留符合GB 4806.1的规定。
附录A	注1-注5对PC、PE、PS、PP树脂原料有提取物、干燥失重等要求	删除注1-注5

关键性指标解读

1. 关于淀粉基塑料

本次修订纳入了食品接触用淀粉基塑料材料及制品的相关安全要求。标准针对此类材料规定了所用淀粉的种类及质量规格要求；考虑到对于淀粉含量较高的塑料材料及制品，其总迁移量和高锰酸钾消耗量的检测值主要受其中淀粉成分的影响，因此针对淀粉含量≥40%的淀粉基塑料材料及制品规定了总迁移量和高锰酸钾消耗量的特殊要求。

2. 关于植物纤维的管理原则

近年来，由于环保要求，很多企业积极研制含有植物纤维类填料的食物接触制品，本次修订明确了植物纤维填料的管理原则。植物纤维填料属于食品接触材料及制品用添加剂，应符合《食品安全国家标准食品接触材料及制品用添加剂》（GB 9685）的要求。未在GB 9685正面清单及相关公告中的植物纤维应进行新物质申报，经评估之后方可使用。

更多内容详见：[GB 4806.7-2023 食品接触用塑料材料及制品新版标准介绍](#)

食品伙伴网讯 “宁可食无肉，不能食无盐”，作为“百味之首”的食用盐，在食品加工中的地位不言而喻。国家对食用盐的管控一直以来都比较严格，1981年首次发布了《食盐卫生标准》（GB 2721-81），之后更是进行了多次修订，现行版本为《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）。2023年10月18日，食品安全国家标准审评委员会就《食品安全国家标准 食用盐》（征求意见稿）（以下简称“征求意见稿”）进行新一轮的征求意见，食品伙伴网对征求意见稿与现行版本的主要变化进行了梳理分析，供大家参考。

一 明确食用盐包括食品加工用盐

行业实际生产中食品加工用盐的原料控制、生产工艺、主要成分及食品安全指标限量等与食用盐的要求一致，因此明确食用盐包括用于食品加工用的盐。征求意见稿将食用盐的定义修改为“以氯化钠为主要成分，供食用或食品加工用的盐”。

二 修改了低钠盐的定义

除了现行标准中规定的情况，行业中已有以天然卤水通过蒸发结晶制成低钠盐。征求意见稿对低钠盐的定义进行了修改，增加了“或以天然卤水为原料，通过蒸发结晶制成以氯化钠为主要成分且氯化钾含量符合本标准规定的食用盐。”

三 提高了感官指标检测的可操作性

征求意见稿细化了色泽和气味的检测方法，明确取20g试样，“于瓷研钵中研碎”后进行色泽和气味的检验；滋味的检验增加“取5g试样溶于100 mL水中”，明确尝其水溶液滋味。征求意见稿中的检验方法提高了感官指标检测的可操作性。

四 调整低钠盐的理化指标要求

为使低钠盐更能起到降低钠摄入量的作用，征求意见稿增加了低钠盐的氯化钠限量指标，将氯化钾的含量范围调整为20.0~35.0g/100g，并要求低钠盐的氯化钠与氯化钾之和应 ≥ 97.0 g/100g。

五 修改了低钠盐的标签消费提示语

征求意见稿删除了消费提示语中的不适宜低钠盐的人群“高温作业者、重体力劳动强度工作者”，以减少消费者的顾虑。另外，参考《中国高血压防治指南》（2018年修订版）《成人高血压饮食指南》（2023年版）《中国慢性肾脏病营养治疗临床实践指南》（2021版）等权威指导性文件的相关内容，把“肾功能障碍者及服用降压药物的高血压患者等不适宜高钾摄入的人群应慎用”修改为“肾功能良好的高血压患者可选择低钠盐。肾功能不全者慎用”。

六 结语

食品生产企业应关注食品加工用盐的质量安全，确保使用的食用盐符合标准要求。对于新标准的发布动态，食品伙伴网也将持续关注。

相关报道：[食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 肿瘤全营养配方食品》等11项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕9号）](#)

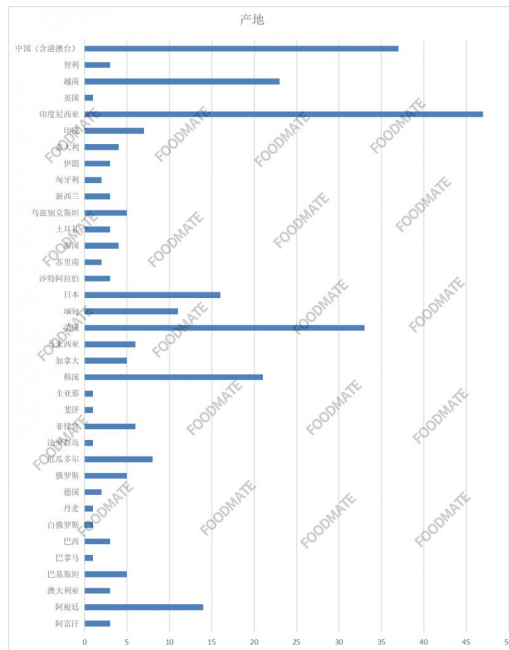
文章来源：食品伙伴网

中国食品

2023年9月共有294批次不合格食品未准入境，未获检验检疫准入居首

食品伙伴网讯 10月22日，海关总署发布了2023年9月全国未准入境食品信息。2023年9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294批次。

据统计，2023年9月未准入境食品分别来自印度尼西亚、美国、越南、韩国、日本、阿根廷、缅甸、厄瓜多尔、印度、菲律宾、马来西亚、加拿大、巴基斯坦、俄罗斯、乌兹别克斯坦、意大利、泰国、巴西、土耳其、澳大利亚、新西兰、伊朗、智利、阿富汗、沙特阿拉伯、苏里南、匈牙利、德国、法罗群岛、英国、斐济、白俄罗斯、巴拿马、圭亚那、丹麦、中国（含港澳台）。其中，印度尼西亚未准入境食品数量最多，有47批次。



统计发现，这些未准入境食品不合格原因主要为未获检验检疫准入、货证不符、标签不合格、超过保质期、未按要求提供证书或合格证明材料、污秽腐败、检出动物疫病、食品添加剂使用问题、微生物污染问题，另外，还有部分食品存在产品霉变、酸价超标、包装不合格、违规使用化学物质磷酸铝钠、感官检验不合格、镉超标、亚硝酸盐超标、含有杂质、过氧化值超标、超限量使用营养强化剂维生素D、检出呋喃唑酮代谢物、违规使用化学物质4-4'-二酮-β-胡萝卜素等其他问题。其中，未获检验检疫准入居首位，有70批次。



未准入境食品进境口岸涉及厦门、上海、天津、广州、深圳、青岛、宁波、福州、黄埔、乌鲁木齐、湛江、南宁、杭州、江门、海口。其中，厦门有56批次、上海有40批次、天津有37批次。

更多内容详见：[2023年9月共有294批次不合格食品未准入境，未获检验检疫准入居首](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023年9月25日，国家卫生健康委员会会同国家市场监督管理总局新发布了85项食品安全国家标准和3项修改单。其中，《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》（GB 19303-2023）是对《熟肉制品企业生产卫生规范》（GB 19303-2003）的修订，新标准规定了熟肉制品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的卫生要求，将于2024年9月6日实施。食品伙伴网将2023版与现行有效的2003版主要变化点进行梳理分析，供参考。

1、范围

新标准调整了适用范围，标准适用于熟肉制品，包括热加工熟肉制品、发酵肉制品。新标准明确不适用于肉类罐头。

2、术语和定义

新标准明确了GB 14881、GB 2726、GB 2707中的术语和定义适用于本标准。增加了“热加工熟肉制品、发酵肉制品”定义。删除了旧标准中“高清洁区、低清洁区”的定义。

3、选址及厂区环境

新标准明确选址及厂区环境应符合GB 14881中的相应规定。比如GB 14881中有详细规定的“厂区选址、道路”的要求，新标准中不再单独描述。新标准新增对于屠宰和熟肉制品的联合加工企业，熟肉制品生产区应与屠宰加工区分隔。熟肉制品生产区与屠宰加工区的待宰区和无害化处理间应分区独立设置，保持足够距离且处于上风向，防止交叉污染。

4、厂房和车间

新标准明确关于厂房和车间的要求应符合GB 14881中的相应的规定，同时，删除了旧标准中关于“厂房地面应有1%~2%的坡度的要求”；删除“厂房墙裙贴或涂刷不低于2m的浅色瓷砖或涂料，以及顶角、墙角、地角呈弧形”的要求；删除“内窗台应下斜45°或采用无窗台结构”的要求。

根据熟肉制品生产工艺需要，新标准中提出了清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区的布局要求。在旧标准中4.1.8条款规定“冷库原料肉与分割、处理车间应有相连的封闭通道”的基础上增加“或有其他有效措施防止交叉污染”。

新标准同时增加“准清洁作业区、清洁作业区内易产生冷凝水的生产车间应有避免冷凝水滴落到裸露产品的防护措施，顶棚设计应避免冷凝水垂直滴下”的要求。

更多内容详见：[《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》（GB 19303-2023）修订解读](#)

国内预警

市场监管总局关于印发《市场监督管理投诉信息公示暂行规则》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）：

《市场监督管理投诉信息公示暂行规则》已经市场监管总局 2023 年第 19 次局务会议审议通过。现印发给你们，请认真贯彻执行。

市场监管总局

2023 年 9 月 26 日

（此件公开发布）

市场监督管理投诉信息公示暂行规则

第一条 为保障消费者的知情权、选择权等合法权益，推动经营者落实消费维权主体责任，加强消费者权益保护社会共治，持续优化消费环境，促进经济高质量发展，依据《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国政府信息公开条例》《市场监督管理投诉举报处理暂行办法》（以下简称《投诉举报处理办法》）等规定，制定本规则。

第二条 市场监督管理部门（以下简称市场监管部门）开展投诉信息公示工作，适用本规则。

本规则所称的投诉，是指消费者为生活消费需要购买、使用商品或者接受服务，与经营者发生消费者权益争议，根据《投诉举报处理办法》向市场监管部门请求解决该争议的行为。

第三条 国家市场监督管理总局负责制定全国市场监管部门投诉信息公示规则，建立全国 12315 投诉信息公示平台，指导全国市场监管部门开展投诉信息公示工作。

省级、地市级市场监管部门负责对本行政区域内投诉信息公示工作的指导和监督，可以在本规则范围内制定细化工作规则。

县级市场监管部门承担本行政区域内的投诉信息公示工作，确定专门工作机构，完善工作流程，提高工作质量。

第四条 投诉信息公示，应当以公示为常态、不公示为例外，遵循“谁处理、谁公示”的原则，坚持客观公正、程序正当、标准统一，并维护各方主体合法权益。

第五条 投诉信息包括消费者投诉时陈述的内容和基于双方自愿的行政调解结果，不属于行政处罚信息、经营异常名录信息、严重违法失信名单信息等负面信用信息。

市场监管部门应当加强宣传引导和政策解读，加强舆情监测应对，引导社会公众客观理性认识投诉信息公示工作。

更多内容详见：[市场监管总局关于印发《市场监督管理投诉信息公示暂行规则》的通知](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

关于《餐饮业经营管理办法》（修订稿） 公开征求意见的通知

为落实《中华人民共和国反食品浪费法》有关要求，完善餐饮业管理机制，推进餐饮业高质量发展，商务部会同国家发展改革委开展《餐饮业经营管理办法》修订工作，在征求相关部门、行业协会意见基础上形成了《餐饮业经营管理办法》（修订稿），现向社会公开征求意见。公众可通过以下途径和方式提出意见：

- 一、通过登录商务部官方网站（网址：<http://www.mofcom.gov.cn/>），在首页“互动交流”栏目中的“征求意见”提出意见。
- 二、通过电子邮件发送至 sanchu@mofcom.gov.cn，邮件主题请注明“餐饮业经营管理办法公开征求意见”。
- 三、通过信函邮寄至北京市东城区东长安街2号商务部服贸司（邮政编码：100731），并在信封上注明“餐饮业经营管理办法公开征求意见”字样。

意见反馈截止日期为2023年11月21日。

附： [餐饮业经营管理办法修订草案征求意见稿.pdf](#)

商务部服贸司

2023年10月23日

附件

餐饮业经营管理办法（修订草案征求意见稿）

第一条 为了规范餐饮服务经营活动，引导和促进餐饮行业健康有序发展，维护消费者和经营者的合法权益，依据国家有关法律、法规，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内从事餐饮服务经营活动，适用本办法。

本办法所称餐饮服务经营活动，是指通过即时加工制作成品或半成品、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的经营行为。

第三条 商务部负责全国餐饮行业管理工作，制定政策规划，完善标准体系，开展监测分析，会同相关部门鼓励和引导餐饮服务经营者制止餐饮浪费，配合有关部门做好餐饮业安全生产管理工作，从行业规划、产业政策、法规标准等方面加强行业安全生产工作，指导督促餐饮服务经营者加强安全管理，促进餐饮业高质量发展。国家发展和改革委员会根据《中华人民共和国反食品浪费法》和部门职责，加强对全国反食品浪费工作的组织协调，会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况，整体部署反食品浪费工作。

第四条 餐饮行业协会应当按照有关法律、法规和规章的规定，发挥行业自律、引导、服务作用，促进餐饮业相关标准的推广实施。开展食品浪费监测，加强分析评估，每年向社会公布有关反食品浪费情况及监测评估结果，为国家机关制定法律、法规、政策、标准和开展有关研究提供支持，接受社会监督。

更多内容详见：[关于《餐饮业经营管理办法》（修订稿）公开征求意见的通知](#)

文章来源：[商务部](#)

国内预警

国家市场监督管理总局关于组织开展 2023 年度检验检测机构监督抽查工作的 通知（国市监检测发〔2023〕90 号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、公安厅（局）、自然资源厅（委、局）、生态环境厅（局）、交通运输部（局、委）、水利（水务）厅（局）、各直属海关、药监局，各检验检测机构：

为进一步强化检验检测市场监管，推进检验检测行风建设，市场监管总局、公安部、自然资源部、生态环境部、交通运输部、水利部、海关总署和国家药监局决定于 2023 年 10 月至 11 月中旬在全国范围开展检验检测机构“双随机、一公开”监督抽查。现将有关事项通知如下：

一、开展检验检测市场专项整治“回头看”

牢固树立以人民为中心的发展思想，践行“监管为民”理念，加快解决人民群众关心的检验检测领域行风突出问题，对 2022 年检验检测市场专项整治开展“回头看”，持续保持对虚假和不实检验检测行为的高压打击态势，继续加大对风险隐患大、问题高发频发领域的排查整治力度，有力推动检验检测机构牢固树立底线意识、风险意识、诚信意识，坚决破除检验检测市场乱象。

（一）产品潜在风险领域专项整治

各地市场监管部门要联合行业主管部门对涉及成品油、网络关键设备和网络安全专用产品、医疗器械防护用品、个人防护装备、常压液体危险货物罐体等领域检验检测机构实施“回头看”，在 2022 年专项检查基础上，对发现的违法违规问题归纳总结、分门别类，实施重点监管，强化风险防控和隐患排查，坚持“检查一批、严处一批、曝光一批、规范一批”的工作方针，集中力量查处一批检验检测违法案件，督促机构落实安全生产主体责任，坚决守住安全底线。

（二）生态环境领域专项整治

根据第三方环保服务机构弄虚作假问题专项整治相关要求，各地市场监管和生态环境部门要聚焦碳排放数据管理和环境监测等领域，联合对碳排放核查检验检测机构和生态环境监测机构实施重点抽查。发现跨省级行政区开展业务的检验检测机构问题线索的，由业务委托地省级生态环境、市场监管部门将相关问题线索移交资质认定获取地同级相关部门进行查实并反馈检查结果。对出具不实、虚假检验检测报告的，依据《检验检测机构监督管理办法》等相关法律法规实施处罚，并实施停止采信监测数据结果等失信联合惩戒措施；涉嫌构成提供虚假证明文件、出具证明重大失实等犯罪的，移送公安司法机关依法追究刑事责任。

（三）机动车检验检测领域专项整治

根据《关于深化机动车检验制度改革优化车检服务工作的意见》要求，各地市场监管部门要联合公安、生态环境、交通运输部门加强机动车检验机构监管，严厉打击只收费不检车、不执行国家标准检验、替检代检、篡改检验数据、出具虚假检验报告等违法违规行为。对监督检查中发现检验机构存在违规出具虚假检验报告嫌疑的，相关部门可以核查检测数据、视频、档案。

更多内容详见：[国家市场监督管理总局关于组织开展 2023 年度检验检测机构监督抽查工作的通知（国市监检测发〔2023〕90 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

关于再次征求《发酵肉制品质量要求》等5项国家标准（征求意见稿）意见和建议的通知

各有关单位：

由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC399）负责组织制修订的《发酵肉制品质量要求》（计划号 20220701-T-601）、《肉脯质量要求》（计划号 20220703-T-601）、《中式火腿质量要求》（计划号 20220705-T-601）、《肉与肉制品中 L-(+)-谷氨酸含量的测定》（计划号 20220707-T-601）、《肉与肉制品感官评定规范》（计划号 20142773-T-601）现已在国家市场监督管理总局官网完成征求意见稿征求意见工作。

为共同做好标准制定工作，现再次对上述 5 项国家标准征求意见稿广泛征求社会各方的意见和建议，请有关单位结合行业实际，提出意见和建议，并于 11 月 20 日前回复至标准起草工作组邮箱，起草组将意见整理汇总后，完成标准制定的后续工作。

联系人：鲁振

手机：010-65133322 转 1428

邮箱：lu.zhen@cgcc.org.cn

 [XXX 国家标准反馈意见表.xls](#)

 [发酵肉质量要求（征求意见稿）.pdf](#)

 [肉脯质量要求（征求意见稿）.pdf](#)

 [肉与肉制品感官评定规范（征求意见稿）.pdf](#)

 [肉与肉制品中 L-\(+\)-谷氨酸含量的测定（征求意见稿）.pdf](#)

 [中式火腿质量要求（征求意见稿）.pdf](#)

文章来源：[中国商业联合会](#)

近期，许多缅甸西瓜贸易商由于成本过高，暂停向中国出口西瓜，转而拉往缅甸仰光市场。

据缅甸西瓜贸易商介绍，缅甸西瓜出口到中国的价格在 1500 元/吨，这个价格很不错，但是货运费、停车费和税收过高，导致种植者和贸易商都在亏损。一车 16 吨西瓜，假设只能卖 13 吨，也就是 19500 元（约 867.7 万缅币）。而这一车西瓜加上两国税费和停车费的成本就要约 900 万缅币，最后还亏损了不少。

许多贸易商已经暂停向中国出口西瓜，曼德勒省、实皆省和内比都地区种植的西瓜都在涌入仰光市场，进入仰光的西瓜数量创下了历史新高。现在每天大约有 30 辆西瓜车进入仰光市场，但当地购买力不强，每天只能卖出 3 车左右西瓜。由于供大于求，西瓜价格大幅下跌。原本一辆 12 轮货车的西瓜能卖到 450 万缅币，现在只能卖 200 多万缅币。

缅甸的冷季西瓜于 10 月份开始种植，之后从 12 月份到次年 5 月份主要向中国出口。为了解决当前的困境，缅甸的西瓜种植销售商们正在积极寻找新的销售渠道。政府相关部门已经采取措施，鼓励人们购买缅甸本土产的农产品，并将继续与相关方面协商，寻求增加出口渠道和扩大国内市场的方法。

据越南粮食协会，稻谷和大米价格都上涨。田间稻谷价格 8550 越盾/公斤（折合人民币 2.63 元），平均价格每公斤 8321 越盾（2.56 元），每公斤上涨 193 越盾（0.06 元）。仓库平均价格每公斤 9475 越盾（2.92 元），平均上涨 125 越盾（0.16）/公斤；最高价格 9850 越盾（3.30 元）/公斤。

关于大米，5%碎米价格最高价格每公斤 15400 越盾（4.74 元），平均价格每公斤 15129 越盾（4.56 元）。5%碎米最高价格每公斤 15200 越盾（4.68 元），平均价格每公斤 14858 越盾（4.57 元）。25%碎米最高价格每公斤 15000 越盾（4.62 元），平均价格每公斤 14533 越盾（4.47 元）。

关于出口大米，越南 5%碎米价格上涨至每吨 625 至 630 美元，比前一周每吨 615 至 625 美元的价格有所增长。

胡志明市一商贩表示，除了中东紧张局势导致全球需求增加的因素外，在夏秋季水稻收获工作结束后越南大米价格呈上涨势头。

上周，印度 5%碎米价格为每吨 510-520 美元，比前一周每吨 512-525 美元的水平下降。

泰国 5%碎米价格也下降，为每吨 575-580 美元，前一周价格为每吨 580-600 美元。（完）

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 10 月 20 日官网消息：根据中俄两国磋商结果，中国海关总署扩大了俄罗斯获准输华的企业名单：

—新增 4 家冷冻水产制品生产、运输、储存企业/船只，目前获准对华出口水产品的企业和船只达 897 家；

—新增 1 家蜂产品生产企业；

—新增 1 家禽肉副产品生产企业，目前获准对俄出口禽肉副产品的生产企业达 55 家，牛肉及其制品生产企业为 4 家；

此外，17 家俄罗斯肉制品冷藏厂成功通过中国官方审核。

俄罗斯企业出口注册通过中国信息系统 CIFER 进行，必要时中方结合视频检查对申请方进行全面审核。

北京时间10月17日，智利2023/24季第一批空运车厘子抵达中国，这批车厘子来自智利吉制集团(Garcés Fruit)。

综合智利“Simfruit”“PortalPortuario”网站10月19日报道，这批车厘子当地时间10月13日在科金博大区奥瓦耶(Ovalle, R. de Coquimbo)塔巴利地区(Tabalí)农业产业园完成采摘，经加工后，被运往圣地亚哥国际机场，搭乘航班飞往中国上海。

根据水果规格不同，5公斤一箱布鲁克斯(Brooks)品种车厘子，在上海市场的售价在150至218美元之间。吉制集团Instagram账号发布的视频显示，许多人在上海一市场等待着第一辆装满智利车厘子的卡车，车门开启后，运抵的车厘子被快速分发给现场的各位分销商。

吉制执行董事埃尔南·加尔塞斯(Hernán Garcés)称，“非常荣幸吉制车厘子每季都能在中国市场上受到追捧，希望2023/24季，中国消费者都能品尝到美味的车厘子。”

尽管受厄尔尼诺影响，2023年气候条件复杂，冬季和春季伊始气温偏高，致使部分车厘子品种果实提前终止生长，但超早熟品种装运工作仍顺利完成。加尔塞斯称，“气候因素可能会影响车厘子产量，预计本季吉制车厘子产量与上季接近，即6万吨。”

据加尔塞斯介绍，近年来，吉制致力于在中国打开新市场，深入内陆寻找新客户。“我们还与中国主要零售商和电商开展了大量合作，与他们结成战略联盟，共同制定未来计划。”加尔塞斯称，“吉制与智利车厘子委员会目标一致，即共同投资中国的不同市场，支持与零售商合作，并为品牌做足营销推广。这些保证了水果顺利抵达目的地，并保持最佳品质。”

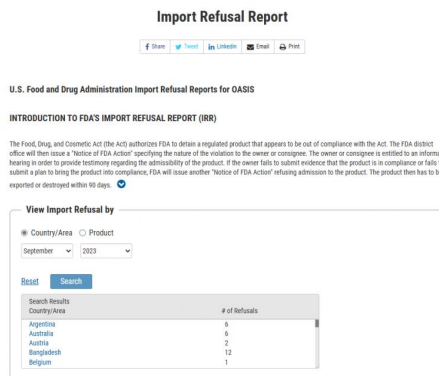
智利水果出口商协会最新预测称，2023/24季智利将出口1亿箱车厘子，打破2022/23季8300万箱的记录，此外，亚洲是主要目的地市场。

食品伙伴网讯 美国相关法律法规规定，无论是进口还是美国国内生产的食品都必须符合美国食品相关法律法规。为防止不合格产品或有潜在风险的食品进入美国、降低检查的频次、增加进口商的主体责任，美国食品药品监督管理局（FDA）对进口食品实行拒绝进口和进口预警（自动扣留）管理制度，为进出口企业易于理解拒绝进口和自动扣留制度，食品伙伴网针对以上政策进行相应的梳理，供企业参考。

一

拒绝进口（import Refusals）

当美国 FDA 在其入境口岸检查货物并确定其不符合美国法规规定时，进口的食品则会被拒绝进口。对于被拒绝入境的食品，通常在 FDA 发布拒绝通知之日起 90 天内，在 FDA 和海关和边境保护局（CBP）的监督下进行再出口或销毁处理，如果您没有这样做，海关及边境保护局可能会从保证金中扣除违约赔偿金。美国 FDA 发布的拒绝进口食品可在如下网站查询：



二

进口预警（import alerts）

进口预警是 FDA 对于存在潜在风险的进口食品在通关时采取的一项处理措施，对于符合进口预警要求的企业/产品，FDA 会在未检验的情况下对企业/产品实施自动扣留（DWPE）。

进口预警针对的对象可能是“国家或地区”或“特定制造商/产品”或“承运人”。所有列入进口预警的产品/制造商都将被自动扣留，并按照红名单、绿名单、黄名单采取不同的管理措施。不同于拒绝进口，被列入进口预警清单中的公司可以向 FDA 申请删除。如不提交申请，则产品将被拒绝进口。

例如，针对国家，FDA 发布的进口预警“import alert 12-03 软奶酪和软熟奶酪因来自法国被自动扣留。”（简称，import alert 12-03）凡是向美国出口来自法国的软奶酪和软熟奶酪生产品企业，进口到美国时将被 FDA 实施自动扣留，并列入该预警信息的红名单中。然而，根据 import alert 12-03 中的指导，获得豁免的企业，将被列入该预警信息的绿名单中，被允许向美国出口。

食品伙伴网结合 FDA 官网信息汇总了进口预警类型信息及红名单、绿名单和黄名单的信息，供参考。

更多内容详见：[美国 FDA 进口食品预警—“自动扣留” & “拒绝进口”](#)

文章来源：食品伙伴网

一 什么是“膳食补充剂”

“膳食补充剂”是个很有意思的词语，跟大多数的食品专业词汇相反，消费者一看就能明白，而从业者反而对它有多重困扰。这些困扰主要来源于对于“膳食补充剂”这类产品，世界各国的监管机构对它都有颇为不同的理解。有些国家认为它是食品，有些国家认为它是药品，也有些国家把它单独拎出来作为一个特殊的品类。每个国家都对“膳食补充剂”冠以各式各样的名称，以显示监管机构对于它的监管意见。食品伙伴网整理了中国、美国、澳大利亚等国家对于“膳食补充剂”的不同名称及其与食品、药品的关系，见下表：

国别	“膳食补充剂”的名称	与食品、药品的关系
中国	保健食品	属于食品
美国	膳食补充剂 (dietary supplement)	属于食品
澳大利亚	补充药品 (complementary medicine)	属于药品
英国	食品补充剂 (food supplement)	属于食品
新加坡	健康补充剂 (health supplement)	与药品同属于“健康产品 (health product)”，执行药品相关法规
加拿大	天然健康产品 (natural health product)	与药品同属于“健康产品 (health product)”，执行单独法规
日本	营养功能食品 (简称 FNFC)	属于食品
	功能性标示食品 (简称 FFC)	
	特定保健用食品 (简称 FOSHU)	

二 各国监管机构对于“膳食补充剂”的理解

虽然大多数人对“膳食补充剂”代指什么样的产品有概念，但要对“膳食补充剂”下一个明确的定义是一件很难的事情。从原料上来说，由古代世界各地的历史典籍中的草药，到现今科学研究带来的新食品原料，都可以作为“膳食补充剂”的原料；从剂型上来说，从类似于饮料的普遍食品剂型，到药品相关的肠溶胶囊等剂型，都可能作为“膳食补充剂”；从功能来说，“膳食补充剂”所涵盖的功能更是五花八门。因此，世界各国的监管机构有的从原料角度，有的从宣称角度，有的从标识角度，有的从产品风险层面等对“膳食补充剂”进行定义。下表是食品伙伴网整理的各国监管机构对于“膳食补充剂”的定义。

更多内容详见：[各国膳食补充剂法规漫游：探究监管迷局与统一趋势（1）](#)

国际预警

我国出口饮料在意大利遭扣留

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。

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10月25日，意大利通报我国出口饮料不合格。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
2023-10-25	意大利	饮料	2023. 7266	标签上未声明过敏原(牛奶蛋白)	产品尚未投放市场/ 官方扣留；强化检查	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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国产爆汁蚝球在加拿大被召回

食品伙伴网讯 2023年10月20日，加拿大食品检验局发布召回通知，加拿大正在召回一款爆汁蚝球，因为产品可能含有标签上未声明的过敏原（鸡蛋、牛奶和麸质）。受召回产品的信息如下：



受召回产品的名称为 Yuxiang Aquatic brand Oyster Balls，重量为 200 g，UPC 代码为 841899007424，生产日期为 2023 年 2 月 22 日。产品已在不列颠哥伦比亚省销售。

加拿大食品检验局建议消费者不要食用上述召回产品，检查家中是否存在受召回的产品，若有则应该将这些产品丢弃或退回到购买商店。

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2023 年第 43 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 43 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 3 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
2023-10-25	意大利	饮料	2023. 7266	标签上未声明过敏原(牛奶蛋白)	产品尚未投放市场/官方扣留：强化检查	拒绝入境通报
2023-10-26	捷克	竹纤维杯	2023. 7296	未经授权使用竹纤维	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2023-10-26	捷克	竹纤维杯	2023. 7325	未经授权使用竹纤维	通知国未分销/退出市场	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

注意！原产法国的不合格食品补充剂销往我国

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2023年10月23日，法国通过RASFF通报本国出口食品补充剂不合格。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
2023-10-23	法国	食品补充剂	2023.7213	检出禁用物质（芦荟、大黄素和大黄素）	分销至其他成员国/退出市场；通知收件人	警告通报

据通报，不合格食品补充剂销往了安道尔、比利时、加拿大、中国、法属波利尼西亚、意大利、毛里求斯、摩洛哥、新喀里多尼亚、葡萄牙、北马其顿、罗马尼亚和西班牙。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月27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	10月2日	加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：蛋糕制品（カステラケーキ）	DALIAN YEQI FOOD INDUSTRY CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	東京	杜食品工業株式会社	监控检查
2	10月2日	巧克力类 (ASSORTED PACK)	CHOCOLALALOU		爱沙尼亚	检出 指定外添加剂偶氮玉红、亮黑	成田空港	有限会社メルカート	自主检查 行政检查
3	10月2日	花生制品 (PEANUTS SWEET)	JAYALANKA SUPPLIERS		斯里兰卡	检出 黄曲霉毒素 46 μg/kg (B1: 37.2 μg/kg、B2: 8.3 μg/kg)	東京	合同会社 M.M.K トレーディング	命令检查
4	10月2日	加热后食肉制品（加热后包装）：冷冻红烧肉肠肉饼 FROZEN TERIYAKI PORK SAUSAGE PATTIES	(104I) OSI INDUSTRIES, LLC		美国	大肠杆菌 阳性	名古屋	三井物産リテールトレーディング株式会社	监控检查
5	10月2日	其他糖类 (CONDENSED CREAMER PURPLE YAM FLAVOR)	LTHFOOD INDUSTRIES INC		菲律宾	检出 指定外添加剂偶氮玉红	東京	株式会社アイ・ビー・カンパニー	自主检查
6	10月6日	养殖活甲鱼		HANGZHOU JIUXIAN import & EXPORT CO., LTD.	中国	检出 恩诺沙星 0.01 ppm	長崎	廣瀬 馨	命令检查
7	10月6日	加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：蔬菜调理品（原料用炒飯用キムチ）	SHANDONG NICHIREI FOODS CO., LTD.		中国	使用基准不合格（山梨酸钾使用（原料辣椒酱不在对象范围内使用）	福岡	株式会社ニチレイフーズ	行政检查

更多内容详见：[2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月27日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

新加坡从 2023 年 11 月 1 日起取消从中国进口乳及乳制品的三聚氰胺相关要求

2023 年 10 月 23 日，新加坡食品安全局（SFA）发布公告，取消从中国进口牛奶、牛奶、制品和含奶产品的三聚氰胺相关要求。主要内容如下：

（1）新加坡食品安全局已审查了来自中国的乳及乳制品的进口要求，并将从 2023 年 11 月 1 日起取消 <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/import-requirements-of-specific-food-products> 中所述的检验检疫进口要求；

（2）这些与三聚氰胺相关的要求是在 2008 年中国三聚氰胺牛奶事件之后实施的，当时在当地婴儿奶制品中检测到三聚氰胺。此后，中国实施了各种措施来加强其乳制品的生产和行政流程，包括更严格的生产许可，更严格的检查、检测、监测和评估，以及对整个乳制品食品链（即从奶牛饲养、购买和运输新鲜和生奶到乳制品加工企业）中发现的三聚氰胺产品进行更严厉的处罚；

（3）从中国进口的乳及乳制品（如液态奶、奶粉、奶酪、黄油、冰淇淋和酸奶）将继续接受 SFA 的检查，并且必须遵守 <https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/default-document-library/import-requirements-of-specific-food-products> 中所述的进口要求（A, B 和 C 部分）。

更多详情参见：<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/circulars/2023/2023-10-23-trade-circular--removal-of-melamine-related-requirements.pdf>

福建省下达 2023 年中央引导地方科技发展资金（市级），食品领域有这些

食品伙伴网讯 10月25日，福建省财政厅、福建省科学技术厅发布通知，下达福建省2023年中央引导地方科技发展资金（市级），其中，食品领域有14项，其中，包括自由探索类基础研究、科技创新基地建设类5项，STS科技成果类9项。

食品领域 2023 年中央引导地方科技发展资金项目（自由探索类基础研究、科技创新基地建设类）经费表（市级）

序号	项目编号	项目名称	起止年限	主管部门	承担单位	负责人	经费（万元）	一般公共预算支出功能分类科目
13	2023L3040	鲍鱼预制菜保鲜保嫩关键技术的研发及产业化（福建省鲍鱼制品企业工程技术研究中心）	2023/2026	秀屿区科学技术局	莆田市汇龙海产有限公司；莆田学院环境与生物工程学院（环境与生命科学系）	林玉雨	80	2069999
31	2023L3058	益生菌结合定向酶发酵酒糟在生猪饲料上的研发与应用（福建省饲用微生物开发企业工程技术研究中心）	2023/2025	芗城区科学技术局	漳州大北农农牧科技有限公司；华侨大学	徐骏	80	2069999
35	2023L3062	海洋多糖琼脂中氯酸盐的检测及消减控制技术（福建省海藻多糖企业工程技术研究中心）	2023/2026	龙海区科学技术局	绿新（福建）食品有限公司；集美大学；厦门海洋职业技术学院	洪清林	80	2069999
41	2023L3068	提升快大型白羽肉鸡生长潜能的关键饲料营养技术创新与应用（福建省肉鸡产业企业工程技术研究中心）	2023/2025	光泽县科学技术局	福建圣农发展股份有限公司	卢长吉	80	2069999
42	2023L3069	饲用尿肠球菌微生态制剂产业化应用关键技术创新与集成应用（福建省畜禽复合微生态制剂企业工程技术研究中心）	2023/2026	龙岩市新罗区工业和信息化科学技术局	福建奥姆龙生物工程有限公司；龙岩学院生命科学学院	张浩超	80	2069999

更多内容详见：[福建省下达 2023 年中央引导地方科技发展资金（市级），食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

研究发现膳食后生元混合物可改善斑马鱼肝脏、肠道健康及菌群稳态

近日，中国农业科学院饲料研究所水产微生物与饲料创新团队研究发现，将乳酸乳球菌和索氏鲸杆菌的发酵上清液浓缩干燥后的后生元混合物加入高脂饲料，可改善斑马鱼的肝脏和肠道健康及肠道菌群稳态，为解决水产养殖业高脂饲料投喂下养殖鱼类肝脏、肠道损伤等相关问题提供了可行的解决方案。相关研究成果发表在《鱼贝免疫学 (Fish and Shellfish Immunology)》上。

高脂饲料因具有促生长、提高饲料效率、节约成本及减少氮、磷排放等功能而被广泛应用，但长期使用会造成鱼体脂肪肝、氧化应激、炎症及免疫力降低等问题。后生元可以提高宿主的抗氧化、抗炎及抵抗病原体感染等功能，是目前水产行业的一大研究热点。与益生菌相比，后生元制剂在稳定性、安全性和经济性方面具有更大的优势，但目前缺乏有效的后生元制剂。

该研究以斑马鱼为研究对象，在高脂饲料中添加不同浓度的后生元混合物开展养殖试验。结果表明，后生元混合物可以缓解斑马鱼的肝脏脂质沉积，提高斑马鱼的抗氧化能力，降低炎症，改善斑马鱼肠道菌群稳态及其抗病能力，可作为水产绿色添加剂。

该研究获得国家自然科学基金、中国农业科学院科技创新工程、广东省湛江市海洋装备和海洋生物揭榜挂帅人才团队项目的支持。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.fsi.2023.109139>

食品科技

食品领域 2024 年海南省重点研发第一批（公开征集、联合征集等）拟立项项目和经费安排公示

食品伙伴网讯 10月23日，海南省科学技术厅公示了2024年省重点研发第一批（公开征集、联合征集等）拟立项项目和经费安排，拟立项项目259个，安排经费30508万元。其中，食品领域有84个项目。

食品领域 2024 年省重点研发项目第一批（公开征集、联合征集等）拟立项项目和经费安排表

序号	征集类型	征集类型说明	项目类别	项目名称	申报人	申报单位	立项经费（万元）
42	公开征集		社会发展	橡胶林下栽培魔芋软腐病发病机理及其绿色防控关键技术研究	易克贤	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所	102
136	公开征集		社会发展	椰子食品加工尾水资源转化及用于畜类功能饲料关键技术研究	牛成	海南大学	68
144	公开征集		社会发展	铁-炭功能材料对热区稻菜轮作土壤重金属原位修复新技术研发	张颖	海南大学	170
146	公开征集		现代农业	海南特色热带水果副产物山竹果皮中多靶点酪氨酸激酶抑制剂的发现及其产业化开发关键技术研究	杨慧	海南师范大学	72
147	公开征集		现代农业	高抗辣椒轻斑驳病毒的优质黄灯笼辣椒分子育种	胡艳	浙江大学海南研究院	72
148	公开征集		现代农业	甘蔗农机与品种、农艺、信息三融合标准化种植技术集成创新与示范	韦丽娇	中国热带农业科学院农业机械研究所	72
149	公开征集		现代农业	木薯蛋白资源挖掘及高蛋白种质创制	王文泉	海南大学	238
150	公开征集		现代农业	柑橘（绿橙）飞防药剂选择及作业效果提升关键技术研究	姜蕾	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所	72
151	公开征集		现代农业	智能化香蕉采收转运装备研发与示范	王 掣	中国热带农业科学院农业机械研究所	56

更多内容详见：[食品领域 2024 年海南省重点研发第一批（公开征集、联合征集等）拟立项项目和经费安排公示](#)

文章来源：食品伙伴网

中国农业科学院果蔬加工与品质调控创新团队探明基于类胡萝卜素及其代谢物介导的不同预处理对冻干胡萝卜贮藏期间风味品质的影响

胡萝卜被称为“蔬菜之王”，因其富含丰富营养成分、生物活性物质和独特风味口感而广受人们喜爱。超声波联合抗坏血酸-氯化钙渗透预处理（H/UAA-CaCl₂）技术可通过保留类胡萝卜素成分而提高冻干胡萝卜（FDC）色泽品质，但该处理对产品风味品质的影响尚不明晰，且缺乏关于类胡萝卜素单体、类胡萝卜素降解产物与产品风味之间联系的系统研究。

本研究以 FDC 作为实验对象，采用 H/UAA-CaCl₂ 技术，研究不同预处理对 FDC 在 120 天贮藏期内风味品质受类胡萝卜素及其代谢物介导的影响。结果表明，FDC 样品中有 144 种挥发性化合物，其中石竹烯含量最高（70.8 ~ 275.74 μg/g）。β-胡萝卜素贮藏实验结果表明，FDC 中 β-胡萝卜素的含量与 23 种挥发性化合物的含量相关性显著（ $p < 0.05$ ）。β-胡萝卜素在贮藏过程中经酶促反应或氧化降解生成 β-紫罗兰酮（22.85 ~ 117.26 μg/g）、β-环柠檬醛（0 ~ 113.84 μg/g）和二氢猕猴桃内酯（4.04 ~ 128.37 μg/g）等异味成分，H/UAA-CaCl₂ 技术可显著抑制样品于贮藏终点时相关成分的释放，有利于 FDC 中类胡萝卜素的保留和风味品质的改善。

该研究成果在线发表在《Food Research International》（JCR 一区，IF=8.1）上，果蔬加工与品质调控创新团队 2018 级联合培养博士生吕莹为论文第一作者，毕金峰研究员与陈芹芹研究员为通讯作者。该研究得到了中国农业科学院农产品加工研究所创新工程院所重点任务（CAAS-ASTIP-2022-IFST）及甘肃省科技项目（21ZD4NA01）的支持。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113050>

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

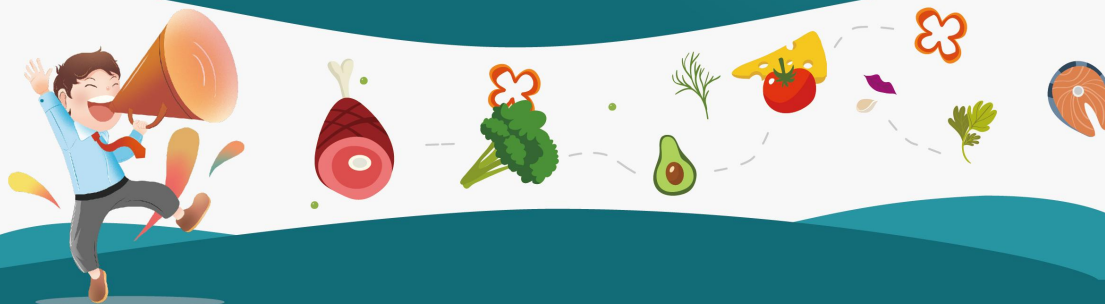
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

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

2023 年会议预告：

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全年可报	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
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 6-8 日	南京	2023 功能食品研发理论与实操高级研修班
12 月 12-13 日	上海	2023 第二届供应商食品安全管理大会会议通知
12 月 14-15 日	上海	2023 第四届进出口食品安全合规研讨会
12 月 21-22 日	广州	保健食品法规标准与合规管理培训
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：

11 月 3-5 日	烟台	2023 世界海参产业（烟台）博览会暨国际水产预制菜展
11 月 3-5 日	西安	2023 京正·西安孕婴童产业博览会
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 11-13 日	广州	2023 中国国际保健博览会
11 月 14-16 日	青岛	箸福·2023 第六届青岛餐饮采购展览会
11 月 17-19 日	西安	2023 中国（西安）国际水处理技术与装备博览会
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 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 14-16 日	深圳	2023 深圳健康原料、食品配料展 Hi&Fi Shenzhen 2023

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15-17日	厦门	2023 厦门国际酒店用品及餐饮业博览会
12月15-17日	厦门	2023 厦门国际烘焙展览会
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21-23日	上海	2023 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
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

2024 年展会预告:

2月25-29日	海口	FHE2024 博鳌健康食品科学大会暨博览会
2月27-29日	广州	GFE2024 第46届广州国际餐饮加盟展
3月1-3日	深圳	第22届全食展暨第16届中冰展
3月6-8日	杭州	2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会
3月4-6日	广州	2024 广州国际仓储物流智能装备及技术展览会
3月6-8日	济南	2024 第12届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展）
3月7-9日	上海	2024 上海餐饮连锁加盟展
3月8-10日	宁波	2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会
3月10-12日	济南	2024 中国（山东）国际装备制造博览会
3月15-17日	北京	2024 中国（北京）国际餐饮食材博览会
3月15-17日	佛山	2024 广东（佛山）预制菜产业博览会
3月15-17日	北京	2024 第十四届北京生鲜供应链及冷链技术设备展览会
3月16-18日	沈阳	2024 第40届沈阳餐饮食材展览会
3月26-28日	武汉	2024 第12届华中科教仪器与技术装备展览会
3月27-29日	郑州	2024 第十四届中国（郑州）塑料产业博览会
3月30-4月1日	银川	第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
4月1-3日	深圳	CCH2024 国际餐饮连锁加盟展览会
4月11-13日	南京	2024 第二十二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会
4月12-14日	石家庄	2024 北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会
4月13-15日	太原	2024 第十八届山西国际粮油机械博览会
4月13-15日	北京	2024 第十九届北京国际烘焙展览会
4月13-15日	北京	2024 京正·北京国际孕婴童产业博览会
4月18-20日	沈阳	2024 第11届沈阳餐饮产业博览会
4月18-20日	青岛	2024 中国（青岛）畜牧业博览会
4月20-21日	哈尔滨	第12届哈尔滨糖酒食品交易会
5月8-10日	重庆	FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会
5月9-11日	天津	2024 中国·北方糖酒及食品展览会
5月9-11日	天津	2024 中国（天津）食品加工和包装机械展览会
5月11-13日	广州	2024 世界食品广州展（世食展）
5月16-18日	深圳	2024 第6届深圳国际餐饮食材展览会
5月16-19日	沧州	2024 第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会
5月15-17日	广州	2024 中国（广州）国际电商食品博览会
5月23-25日	西安	第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月25-27日	长春	2024 长春食品博览会
5月29-31日	青岛	2024 第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会
5月30-6月1日	广州	2024 第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会
5月31-6月2日	广州	2024 第二十二届（广东）国际医疗器械博览会
6月1-3日	广州	2024 中国生命科学大会暨2024 中国生命科学博览会

6月3-5日	上海	2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会
6月4-6日	北京	箸福·2024 第七届北京餐饮采购展览会
6月4-6日	广州	2024 第十九届广州国际纸展
6月14-16日	广州	第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会
6月17-19日	青岛	2024 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月19-21日	上海	2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月26-28日	深圳	第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展
7月9-10日	昆明	2024 第六届中国西南畜牧业展览会
7月10-13日	青岛	2024 第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会
8月8-10日	广州	2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会
8月21-23日	上海	2024 秋季上海全食展暨中冰展
8月23-25日	广州	FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展
10月28-31日	上海	2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）

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。我们始终坚持以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：

[坛墨质检科技股份有限公司](#)——仪器试剂
[浙江佛洛德包装有限公司](#)——食品包装
[广东环凯生物技术有限公司](#)——仪器试剂
[空气化工产品（中国）投资有限公司](#)——食品机械
[上海美凯纯生物科技有限公司](#)——仪器试剂
[青岛圣吉仪器系统有限公司](#)——仪器试剂
[日立科学仪器（北京）有限公司](#)——仪器试剂
[浙江冠峰食品机械有限公司](#)——食品机械
[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

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】10月30日更新，食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

- 1、最新推出
 - 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。
- 有奖调查、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

【线上】会期已定|2023 益生菌在线峰会，探讨益生菌行业发展热点！

时间：2023 年 12 月 20 日

会议形式：线上直播

会议亮点：

- (1) 精准聚焦益生菌行业；
- (2) 行业专家+企业专家参与，产学研用，从理论到实践贯穿益生菌研究应用；
- (3) 圆桌论坛，讨论发展；
- (4) 发布《2023 功能食品原料汇编》；
- (5) 细分益生菌产品解决方案展示。

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/w_ur-MJlXoIuCG-P7_hhiw

【创新大赛】2023 首届“伊品杯”食品配方升级创新大赛隆重启动！万元大奖等你来赢！

参赛应用方向：在食品、调味品中的清洁标签、减盐、增鲜方向的配方应用升级创新

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/XwdoYxUDauV7_Z0m6r3D1A

【线上】2023 食品微生物检验新标准解读及应用培训班

▲时间地点：2023 年 11 月 9-10 日 食学宝直播

报名和听课链接：

(11.9, 1-3 部分)：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1276&fuid=154861>

(11.10, 4 部分)：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1277&fuid=154861>

▲培训内容：

- (一)GB 4789.26-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》
- (二)4789.35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》
- (三)食品及水质微生物学检验标准应用现状及问题
- (四)寄生虫相关新标准的解读与应用

▲培训讲师：省级疾控相关专家、标准起草人

▲费用标准：标准费用：1500 元/人，团体优惠：同一单位 2 人及以上参加 1200 元/人

▲联系人：苏老师 电话：18153529010（微信同号）邮箱：meeting@foodmate.net

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/oUpzYuQ6auqrZimuIiHpdQ>

【线上】【食学实用-47 期】从法律风险管理视角解析新《食品安全抽样检验管理办法》

▲开课时间：2023 年 11 月 16 日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1274&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1.《办法》概述
- 2.案例回顾

▲培训对象：食品企业质量管理人员、第三方检测机构、监管人员

【线上·VIP 免费】职场人如何做好工作总结与复盘

▲开课时间：2023 年 11 月 23 日 14:00~16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1275&fuid=154861>

▲课程特色：

- 1、思维工具：了解 5 个以上的复盘或者报告的逻辑思维
- 2、表达结构：3-5 种框架模型
- 3、制作模版：多种案例分享

▲课程内容：

- 1、课程引言
- 2、工作梳理
- 3、工作展示写到位
- 4、辛苦劳碌呈现美
- 5、没戏也要讲精彩
- 6、未来工作规划好
- 7、他人为师更全面

▲培训对象：为写总结、复盘、报告苦恼的职场人士（不限质量管理专业的同仁）

【线上·VIP 免费】管理层的必备素养

▲开课时间：2023 年 11 月 28 日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1280&fuid=154860>

▲主要内容：

1. 管理层通常都需要做的工作有哪些？
2. 管理层需要具备哪些能力？
3. 如何让自己的管理更上一层楼？

▲培训对象：企业管理层、想要提升管理能力个人

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>

【VIP 免费学】GB/T 5750.4-2023 生活饮用水标准检验方法 第 4 部分:感官性状与物理指标

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1614&fuid=154861>

▲主要内容：色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、PH 值、电导率、总硬度、溶解性总固体、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂

▲培训对象：水质检验人员

▲课程收获：掌握生活饮用水的采样与保存方法

【VIP 免费学】食品生产许可管理办法解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1514&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品生产许可变迁
2. 食品生产许可管理办法解读
3. 食品生产许可目录分类
4. 食低风险食品许可
5. 食品小作坊登记
6. 其他有关许可问题

- ▲培训对象：食品生产企业质量安全管理人员、小作坊食品生产经营者
- ▲课程收获：了解食品生产许可制度的变迁，掌握食品生产许可管理主要内容

线上·培训·研讨会·直播

【VIP 免费】生鲜门店的 6S 管理

- ▲开课时间：2023 年 10 月 31 日 9:30-11:30
- ▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1251&fuid=154861>
- ▲主要内容：
 1. 门店的 6S 管理介绍
 2. 门店 6S 管理的推行
 3. 门店 6S 推行的难点和优势
- ▲培训对象：生鲜类食品门店、普通食品门店管理者

【免费】精益食品质量控制策略-LAB 大讲堂之食品专栏

- 时间：2023 年 10 月 31 日 9:00-12:00
- 报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1261&fuid=154861>
- 09:30-09:50 食品质控一站式紫外分析解决方案
发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 雷杰 紫外应用工程师
- 09:50-10:10 食品水份检测—“多快好省”的密码
发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 刘源 快速水份测定仪产品经理
- 10:10-10:55 食品行业自动化滴定解决方案
发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 李玉琪 滴定产品经理
- 10:55-11:20 食品饮料 pH/电导率电极选型维护及高效测量方案
发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 赵琳 pH 应用工程师
- 详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/CcG1D6cqCAgAWjdojCMvLg>
- 联系互动微信：18906381640

【VIP 免费】食品微生物实验室安全管理

- ▲开课时间：2023 年 11 月 01 日 14:00-16:00
- ▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1270&fuid=154861>
- ▲主要内容：
 - 1、人员安全
 - 2、环境安全
 - 3、样品安全
 - 4、财产安全
 - 5、生物安全
 - 6、过程安全
- ▲培训对象：实验室负责人，微生物技术负责人，微生物检测人员，实验室安全员，生物安全监督员，生物安全负责人。

“合规行”第 20 期 保健食品注册与备案的流程及要求

- 直播时间：2023 年 11 月 7 日 14:00-15:00
- 报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>
- 主要内容：
 1. 保健食品发展历程
 2. 注册与备案适用范围

- 3. 注册相关法规、流程及要求
 - 4. 备案相关法规、流程及要求
- 报名咨询：刘老师 18906380470（同微信）

【VIP 免费】FSSC22000 体系（V6.0）的变化点解读

- ▲开课时间：2023 年 11 月 10 日 14:00-16:00
- ▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1271&fuid=154861>
- ▲主要内容：
 - 一、FSSC22000 体系的基础知识
 - 主要介绍 FSSC22000 体系改版的背景。
 - 二、FSSC22000 体系变化点详解
 - 详细讲解 FSSC22000（V6.0）附加方案的变化点内容。
 - 三、FSSC22000 体系（V6.0）转版文件修改
 - 主要讲解转版流程和需要修改的文件有哪些，以及修改的重点。
- ▲培训对象：食品企业质量管理人员、体系专员

【发证培训】GB/T 19630-2019 有机产品标准内部检查员培训

- ▲开课时间：2023 年 11 月 16 日 9:00-17:00
- ▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1255&fuid=154861>
- ▲培训计划：
 - 2023 年 11 月 16 日 9:00-10:40 GB/T19630-2019 标准关键点解析-1；
 - 2023 年 11 月 16 日 11:00-12:00 GB/T19630-2019 标准关键点解析-2；
 - 2023 年 11 月 16 日 14:00-15:40 有机产品认证实施规则和管理办法关键点；
 - 2023 年 11 月 16 日 16:00-17:00 GB/T19630-2019 内部检查的流程和关键点。
- ▲颁发证书：培训完成后，在线考试合格，第一时间颁发有机产品内部检查员证书，证书由北京爱科赛尔认证中心有限公司颁发，全国认可，可电话查询真伪。

新版标准解读及技术应用技能提升专题培训班

时间：2023 年 11 月 16-17 日

报名和听课链接：

- 专题 1：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1263&fuid=154861>
- 专题 2：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1264&fuid=154861>
- 专题 3：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1265&fuid=154861>
- 专题 4：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1266&fuid=154861>

内容和费用：

- 专题一：新版元素标准解读及应用技术
 - 专题二：新版维生素测定标准解读及应用技术
 - 专题三：新版食品添加剂测定标准解读及应用技术
 - 专题四：新版真菌毒素、污染物标准解读及应用技术
- 每个专题 599 元/人，两个专题 1000 元/人三个专题 1200 元/人四个专题 1500 元/人
- ▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/DcKp_gTDdTv2V-jRd4sHvA
 - ▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9520-15.html>
 - ▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

食品微生物检验方法验证专题培训班

- ▲时间地点：2023 年 11 月 17-18 日 青岛·食学宝同步线上直播
- ▲培训内容：

1. 方法验证与确认的概念
2. 方法验证的原理及统计学基础
3. 方法验证的性能参数及评价方法
4. 微生物检验方法验证与确认的国内外标准概览及问题解析
5. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》研制过程及意义
6. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》简析
7. 微生物检验方法验证（verification）的正确做法
8. 微生物检验方法验证（verification）实例演示

▲费用标准：标准收费：1500 元/人；同一单位 2 人及以上参加 1200 元/人

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/TcLK7G1_ncaeCPJW2_D71A

▲报名咨询：李老师：电话：18006457954

食育师技能培训班（内容官宣，来看看食育师能干什么呢？）

时间：2023 年 12 月 17 日开班

地点：食学宝线上直播平台

培训主题安排

五大主题，20 课时

主题一：基础知识与概念的梳理与讲解

主题二：对标新课标、饮食文化等开展的食育课程设计与体系搭建

主题三：结合五感、趣味科学等开展的体验式、跨学科食育课程设计与案例分享

主题四：健康学校、营养与健康示范学校等建设的政策解读与案例分享

主题五：校园环创、校园活动等内容的思路与案例分享。

备注：课程安排以最新版通知为准。

报名或合作咨询：

刘老师:18500193189(微信同号)

冯老师:13361324869(微信同号)

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/oWCmPBloilhFgopCq85ddg>

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、2023 第五届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间：2023 年 11 月 2-3 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）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/bmJ9cJrct180W5M1qJgpKQ>

2、第 5 期鱼糜制品加工技术培训班

时间：2023 年 11 月 23-25 日

地点：上海海洋大学

课程优势：

小班制教学培训，理论和实操相结合；

实用性强，易创业，投资回报率高；

系统讲授，掌握实操鱼糜制品案例全套加工技术；

资深讲师，水产行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/bKXwf6xF9c9F94JcRHGpHg>

3、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：2023年11月23-25日

培训地点：山东烟台

课程介绍：从技术理论到产品实操，从发展趋势到生产应用，深层次、多角度对酱卤制品的加工原理、工艺设计、包装杀菌、防腐保鲜技术等方面进行讲解，并进行产品现场全过程实操，本次实操在原来酱牛肉和风味烧鸡的基础上，新增了畅销产品休闲卤味，三类典型酱卤产品实操操作，以帮助学员掌握酱卤制品完整的理论体系，和实用的生产技术。

报名联系人：董老师 18006457284（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/gYgDe22QBCtWdEoipjo3FQ>

4、功能食品研发理论与实操高级研修班

时间：2023年12月6-8日

地点：南京·中国药科大学

课程优势：

小班制教学培训，理论和实操相结合；

系统讲授，掌握功能食品开发理论，实操熟悉功能食品开发常见工艺；

资深讲师，功能食品行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人：王老师 15336417612

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ALYiIW1a3vavM3Hri7xe8A>

5、食品邦行业共享研发中心隆重推出肉制品系列专题创业培训班（卤猪副产品、卤鸡鸭产品、烤肠、中式香肠）

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：foodmatebang02（微信号）

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q

食品感官测评类：

1、预制食品规范化感官评价实操班（济南站）

时间：2023年11月4-5日

地点：济南市

课程特点：

国内专业的预制食品感官培训

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/pye7FK6eqiUaIj7ihLoYUw>

质量安全与体系类：

1、【第15期】三体系内审员实操培训-11月青岛

时间：2023年11月23-25日（三天）

地点：山东·青岛（具体地点另行通知）

内容：

ISO9001:2015 质量管理体系

危害分析与关键控制点（HACCP）体系

ISO22000:2018 食品安全管理体系

标准解读、实施讲解、内审实操、常见问题解读、互动答疑、考试

费用：2800元/人（含培训费、讲义、证书及税费）；三人及以上报名享受团报优惠 2600元/人；10月25日17:00

之前报名缴费享早报优惠 2600元/人

证书：考试通过后颁发 ISO9001:2015、ISO22000:2018、HACCP V1.0 三张内审员证书

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/z9GzMhcAyAzBRwWrOFmB0w>

2、2023 供应商食品安全管理大会

时间地点：12月12-13日 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）

3、2023 进出口食品安全合规管理研讨会

时间地点：2023年12月14-15日 上海

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

标准费用：2600元/人，同一家单位2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、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）

4、保健食品法规标准与合规管理培训

时间：2023年12月21-22日

地点：广州（具体地点另行通知）

主要内容

1. 我国保健食品标准法规体系概述

2. 保健食品生产许可审查要点解析及案例分享

3. 保健食品备案注册流程及要求

4. 新版保健食品功能声称解读及新功能申报材料要求解析

5. 保健食品功能评价及相关要求

6. 保健食品中食品添加剂使用合规要求
7. 保健食品配料合规要点
8. 保健食品标签标识及广告合规宣传及建议
9. 美国、欧盟地区等对保健食品配方、注册备案及标签要求等

参会费用：2600 元/人；团体报名：同一家单位 2 人及以上参会 2400 元/人；

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

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=327>

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】食品中元素检测技术与实际操作培训班

▲时间地点：第一期：2023 年 11 月 山东·烟台

线上理论：食学宝 线上学习

线下实操：山东·烟台

▲课程介绍：

理论学习（2 天）

主要内容

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

实际操作：（1 天）GB 5009.268-2016 《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》

一、实操开班

二、前处理：

三、消解后前处理

四、仪器操作

课程内容持续更新中▲费用标准：标准费用：2500 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 2200 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/XzgOESA-Mrh2b1QR1YYoWw>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9310-15.html>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

2、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 11 月（每期限 20 人）广东·广州

第三期：2023 年 11 月（每期限 20 人）山东·青岛

▲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：

▲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/3FZZ0iED1TOFMz2z9TmV7g>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

3、【实操&理论培训】粮食加工及其制品 SC 出厂检验培训班

▲实操时间：2023 年 11 月 23-24 日

培训包含线上理论知识培训及线下实操培训，其中线上理论培训 2 天，实操培训+考试 2 天；同期安排自选培训“营养成分检测及计算” 1 天。

▲实操培训地点：山东烟台食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

理论学习（2 天）

1. 粮食加工品、淀粉及淀粉制品、糕点、速冻食品类别 SC 出厂检验基础知识讲解；
2. 粮食加工品检测
3. 淀粉及淀粉制品类检测
4. 糕点类检测
5. 速冻食品类检测

具体培训内容以最终版日程为准。

实际操作+考试（2 天）：

微生物项目：菌落总数、大肠菌群。理化项目：干物质(固形物)、硫酸灰分、蛋白质、酸度、盐分等。

▲费用标准：标准费用：2500 元/人；营养成分检测及计算（自选，1 天）费用：500 元/人

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/wkpaW2B7_t0P5Elr9IesMg

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

4、【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 118 期 食品微生物检验实际操作培训班 11 月 06-09 日 乌鲁木齐

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/LmCthnOnPmyL0Zqck2eQvg>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

5、【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·潍坊

▲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）

6、食品微生物检验方法验证专题培训班

▲时间地点：2023年11月17-18日 山东·青岛（线上、线下同步）

▲培训内容：

1. 方法验证与确认的概念
2. 方法验证的原理及统计学基础
3. 方法验证的性能参数及评价方法
4. 微生物检验方法验证与确认的国内外标准概览及问题解析
5. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》研制过程及意义
6. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》简析
7. 微生物检验方法验证（verification）的正确做法
8. 微生物检验方法验证（verification）实例演示

▲费用标准：标准收费：1500元/人；同一单位2人及以上参加1200元/人

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/TcLK7G1_ncaeCPJW2_D71A

▲报名咨询：李老师 18006457954

7、食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲主办单位：食品伙伴网

▲时间地点：

2023年11月25-26日 济南

2023年12月23-24日 广州

▲主要培训内容：

- 1、《食品安全抽样检验工作规范》重点内容解析
- 2、抽样文书的格式要求及填写注意事项及案例分析
- 3、抽检数据抽查常见问题解析
- 4、食品安全监督抽检的承检机构考核重点项目分析
- 5、抽检结果的异议处理与复检流程梳理
- 6、食品安全抽样检验工作过程风险分析
- 7、以问题为导向的抽检方案的制定及注意事项
- 8、食品安全风险因素及不合格原因分析

▲培训讲师：业内专家

▲费用标准：标准费用：1880元/人；团体报名：同一家单位3人及以上报名参会1500元/人，5人以上报名参会1300元/人。

费用包括：培训费，资料费，证书费，会议期间午餐。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/zgzJSqF18Zc9kEX7hUMFIg>

▲联系人：刘老师 18153529030（微信同号）

8、2023 食品农产品农兽药残留检测与分析技术交流会

▲时间地点：2023 年 11 月 29-30 日 山东·青岛

▲主要培训内容：

议题一 GB 2763.1-2022 《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》标准解读及应用

议题二 GB 31650.1-2022 《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》标准解读及应用

议题三 GB 23200 系列农残检测标准制修订与技术解读

议题四 2023 食品安全抽样检验工作注意事项

议题五复杂基质农兽药残留样品前处理检测注意事项（辣椒、花生等）及方法优化

议题六蜂产品兽药残留检测重点解析

议题七多兽药残留检测技术应用进展

议题八食品农产品农药残留快检技术研究进展

议题九食品农产品快速、准确、高效农兽药残留检测技术发展及应用

议题十农兽药残留快速检测仪器设备创新及应用

议题十一高效液相色谱及质谱技术在农兽残检测技术中的应用

议题十二农兽药残留样品前处理应用整体解决方案

议题十三农兽残标准物质选择、使用以及分析重点解析

议题十四实验室检测方法验证重点解析

议题十五如何做好农兽药残留的能力验证

议题十六检测记录填写及报告出具注意事项

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：标准费用：1200 元/人；限时优惠：11 月 10 日之前报名 999 元/人；团体报名：同一家单位 2 人及以上参会 799 元/人，3 人及以上报名参会 699 元/人，5 人以上 599 元/人；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/4011XQ8bnsEkpsKJg6CLnA>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9573-15.html>

▲联系我们：郭老师：18453535084（微信同号）

9、【理论讲解+实际操作】化妆品微生物检验实际操作培训班（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)

10、【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: 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

▲培训老师 主讲老师: 食品检测高级工程师

▲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/Mz2UTNr1CmMMp1aSVQONVQ>

▲报名咨询: 李老师 15376983195 (微信同号)

11、【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

线下培训部分 (2 天)

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)

12、食品质量与安全微生物检测技能培训

▲课程介绍:

1、理论学习

- (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)SN/T 1070-2016 出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法

2、实际操作学习

依据食品微生物实验室要求和最新食品安全标准，在理论学习的基础上，进行实际操作培训。

基础操作：培养基配制、灭菌，样品制备、增菌培养、培养基接种，平板划线分离，生化反应试验、革兰氏染色，显微镜的使用、无菌操作等。

3、检测报告出具

根据现场实际操作结果进行数据计算及原始记录填写，并出具检测报告。

4、技术讲座和专题讨论

微生物菌种管理、微生物培养基质量控制等。

▲培训老师 主讲老师：微生物高级工程师

▲培训时间、地点：2023 年 11 月

▲培训费用：标准收费 2500 元/人，在校学生 2000 元/人

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【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/VE0ieXCAyYb0HfVfGBHgHg>

【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

【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。

系统采用模块化设计。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/B--eoITigSF-WVD4jB0fGA>

▲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

[东方黎明控股集团有限公司](#)
[成都万芳实业有限责任公司](#)
[湖南聚味堂食品有限公司](#)
[苏州高峰美盛科技有限公司](#)
[安徽九芙蓉臻味食品有限公司](#)
[陆河国泰青梅产业发展有限公司](#)
[河南征轮味业有限公司](#)
[广州市华栋香精香料有限公司](#)
[江苏普洛江生物科技有限公司](#)
[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)
[湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司](#)
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)
[烟台富美特信息科技股份有限公司](#)
[百香顺（广东）实业发展有限公司](#)

VIP 企业招聘：安徽九芙蓉臻味食品有限公司

安徽九芙蓉臻味食品有限公司成立于 2017 年 4 月 19 日，注册资本 2500 万元（曾用名：安徽九芙蓉农林生态开发有限公司），坐落在青阳县经济开发区双溪路 89 号，是一家集种植、农林产品开发、农副产品深加工为一体的综合性企业。

公司分三块产业，一是以皖南土猪等为原料，生产腌腊肉制品系列，主要产品有：“金九芙”牌腌腊产品：精品刀板香、酱香黑猪肉、酱香猪脸肉、农家土香肠、精品水晶腊肉、腊猪脸、风干咸鸡、风干咸鸭、酱鸭等；二是以香榧种植（1813 亩）、生产植物类干制品，如“金九芙”牌香榧果、笋干、蕨菜包装系列；以黄精（林下套种 1300 亩）为原料生产的优质健康代用茶；以葛粉为原料的系列产品等；三是生产调理制品系列。

招聘页面: <http://www.foodmate.cn/com-1493191/>

腌腊肉制品生产技术员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17176.html>

4000-6000 元/月

安徽池州市 | 7 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

奖励计划 年终奖金 包吃住 五险一金

岗位职责:

- 1、督促落实生产车间生产工艺，操作是否规范；
- 2、对生产车间各主要工艺参数，原辅料数量的控制等负责；
- 3、对生产车间的质量管理体系负责，包括技术文件的管理，作业文件管理，技术的应用，纠正预防措施；
- 4、协助处理生产不正常情况，及时反馈生产中存在的技术问题
- 5、协助做好与质检、技术部门的协调工作，及生产车间关键质量控制点的管理工作。

任职要求:

- 1、身体健康，可承担一定体力活；
- 2、45 岁以下，有食品厂工作经验者优先；
- 3、为人稳重，工作踏实，有责任心，服从管理。

工作地点安徽池州市 青阳县青阳县经济开发区双溪路 89 号

品控经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17175.html>

8000-10000 元/月

安徽池州市 | 10 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

奖励计划 年终奖金 包吃住 五险一金

岗位职责:

- 1、负责品质团队的建设和日常管理工作。
- 2、负责工厂质量体系建设、完善和推行。
- 3、负责从原料采购、生产过程、出货等流程中质量的把控，对接协调采购、研发、生产等部门的质量管理工作。
- 4、负责产品质量问题的分析、并提供解决方案，负责处理客诉。
- 5、完成总经理交办的其他事项。

职位要求:

- 1、食品等相关专业大专以上学历。
- 2、10 年以上相关工作经验，拥有 8 年以上食品行业品质管理、团队管理相关经验。
- 3、熟悉 ISO、HACCP 等体系的推行，及食品行业相关法律法规。
- 4、有良好的组织、协调、沟通和表达能力，执行力强。
- 5、有水产、肉制品加工企业经验的优先。

工资待遇: 工资（面议）+绩效考核+五险+年终福利

工作地点安徽池州市 青阳县青阳县经济开发区双溪路 89 号

销售经理（南京/江浙沪） <http://www.foodmate.cn/job/show-16539.html>

6000-8000 元/月

江苏南京市 | 2 年以上 | 高中 | 全职 | 4 人

年终奖金 销售奖金 休假制度 综合补贴

岗位职责：

- 1、负责公司腊肉等预制菜食品在全国市场的销售工作；
- 2、负责销售地区新客户开发和老客户维护工作；
- 3、负责销售市场售后问题处理；
- 4、负责掌握客情、竞品动态，竞品客户挖掘

任职要求：

- 1、需要食品、预制菜类销售经验 2 年以上
- 2、或有冷冻肉类、肉制品销售经验
- 3、能接受出差，有连锁酒店销售渠道优先

薪资待遇：无责底薪+岗位补贴+出差补贴+提成

底薪不固定，3500-6000

晋升通道：销售专员—区域经理—大区经理

工作地点江苏南京市 龙湖河西天街 1 栋 1507 至 1508

化验员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17230.html>

4000-6000 元/月

安徽池州市 | 1 年以上 | 大专 | 全职 | 2 人

年终奖金 五险一金

职位描述

1. 大专及以上学历，熟悉食品及食品预包装的相关法律法规，接受过食品生产化验等方面的培训，具有相关资格证；

2. 1 年以上相关工作经验优先。

工作地点安徽池州市 青阳县青阳县经济开发区双溪路 89 号

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 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： 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ: 859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

食品伙伴网 2024 年度培训会议计划，有需求的可以提前向公司报计划了！

【聚焦新会】2023 第四届进出口食品安全合规研讨会

开班倒计时 9 天 保健食品研发备案 注册与新功能申报培训班

【大会预告】2023 第二届供应商食品安全管理大会会议通知

【2023 食学宝 VIP 周年庆】晒出你的食学宝学号，寻找幸运“3”

热门分享：

专业烘焙 第 3 版（韦恩·吉斯伦）（1-5 部分）

专业烘焙 第 3 版（韦恩·吉斯伦）（6-10 部分）

茶叶知识全集（茶叶）

《肉料理原来是这么回事儿》-- 【法】亚瑟·勒凯恩

绝对珍藏-淀粉糖（第三版）张力田编撰

质量管理部，如何避免变成质量处理部

【SOP】生产车间清洗消毒标准操作程序

揭秘食用金箔到底是不是智商税？

《市场监督管理投诉信息公示暂行规则》及答记者问

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 40：食品企业和食品人的培训都是怎么做的？

猪猪面馆 2023 年之 41：新局新人新开始

关于过敏原的标识

关于生产许可和备案

果汁含量计算

遇到饮料里有沉淀不退货怎么办？？？

纯牛奶包装中宣称蛋白质含量 3.2g/100ml，实测低于 3.2g 会怎么样？

食品原料的使用范围问题

新食品原料的使用范围问题

委托加工问题

食品包装容器可追溯性喷码会影响终端使用吗

食品净含量和产品名称必须标注同一个板面上吗

关于一个净含量不足的客诉

员工食堂可以自制预包装食品售卖吗？

您认为目前的食品安全抽检模式是否合理？

包装筒，生产日期栏写“见喷码”，但喷码打在筒底部，可以吗

产品类别错误算不算标签瑕疵

产品没标准执行什么标准？

不懂就问，一款产品的保质期是怎么确定的

委托商和生产商地址相同

标签上可以虚构公司名称吗？
处理客诉不积极
2023 年企标要求里面都改了哪些地方
生产过程中缺少什么，导致终产品缺少一个环节
番茄火锅底料包装中宣传语写的汤更好喝，是否违反广告法？
把一个产品的两部分分开标注，可以吗？
青岛啤酒小便门事件带给我们的思考
关于产品选择执行标准是 GB10136 还是 GB19295？
关于灵芝的跨省用于食品原料的问题
标签只写 SC 编号，不写生产公司名称和地址
标签问题，计量秤重的豆干可以执行 GB2712《豆干》吗？
生产范围
关于生产食品原料的问题：甲醛
蔗糖 葡萄糖
食品标签上标注“0%添加防腐剂”的投诉
新食品能否用在运动营养中
空气落菌
食品中级检验工与高级检验工
食品行业内部转行难度大吗
探讨一个管理上的问题，比较典型的例子



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