

食品网刊

5

食品网刊 与您分享

总第988期

2023-01-30

【消费提示】关于春节食品安全 您不可不知

2023年12月共有256批次食品化妆品未准入境，
标签不合格居首位

“酱油长毛”，应该找谁？

2023年我国食品相关重要法规速览

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 1. 22-1. 28）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

“酱油长毛”，应该找谁？

2023 年我国食品相关重要法规速览

【消费提示】关于春节食品安全 您不可不知

【案例】直播间多次违法宣传 知名阿胶品牌关联公司被罚 11 万

2023 年 12 月共有 256 批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

酱卤肉制品的消费提示

2023 年终盘点-保健食品法规更新动态

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 1. 22-1. 28）

《食品安全国家标准 辅食营养补充品》2024 版征求意见稿与 2014 版国标比对

香格里拉市市场监督管理局查处香格里拉市 XX 大酒店有限责任公司娱乐中心经营无中文标签的进口预包装食品案

国内预警

《农业农村标准化管理办法》政策解读

《农业农村标准化管理办法》公布 自 2024 年 7 月 1 日起施行

2023 年 12 月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局关于公开征求《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）》意见的公告

国际食品

俄罗斯输华乳企名单扩大

中国已成为俄罗斯蜂蜜的主要买家

韩国泡菜 2023 年出口量创历年新高

越南果蔬出口同比增长七成，今年有望达 70 亿美元

继三环唑后，欧洲议会再禁含噻虫啉残留的进口食品

墨西哥部分地区生蚝恐遭诺如病毒感染 美国官员示警

国际预警

欧盟通报我国出口方便面不合格

欧盟通报我国出口牙膏果冻不合格

2023 年四季度我国农食产品出口韩国违规情况

日本通报我国出口生鲜圆葱和生鲜胡萝卜等产品不合格

俄罗斯对我国一家宠物食品生产企业产品实施强化实验室检测

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 4 周）

食品科技

2023/2024 年冬春降低玉米储存过程中质量损失的指导建议

贵州公示 56 项 2024 年项目验收结果 食品领域 18 项通过验收

中国农业科学院质标所在氯吡脲对薄皮甜瓜风味品质影响研究领域取得重要进展

浙江下达 2024 年度浙江省基础公益研究计划自筹经费项目，食品领域有 13 项

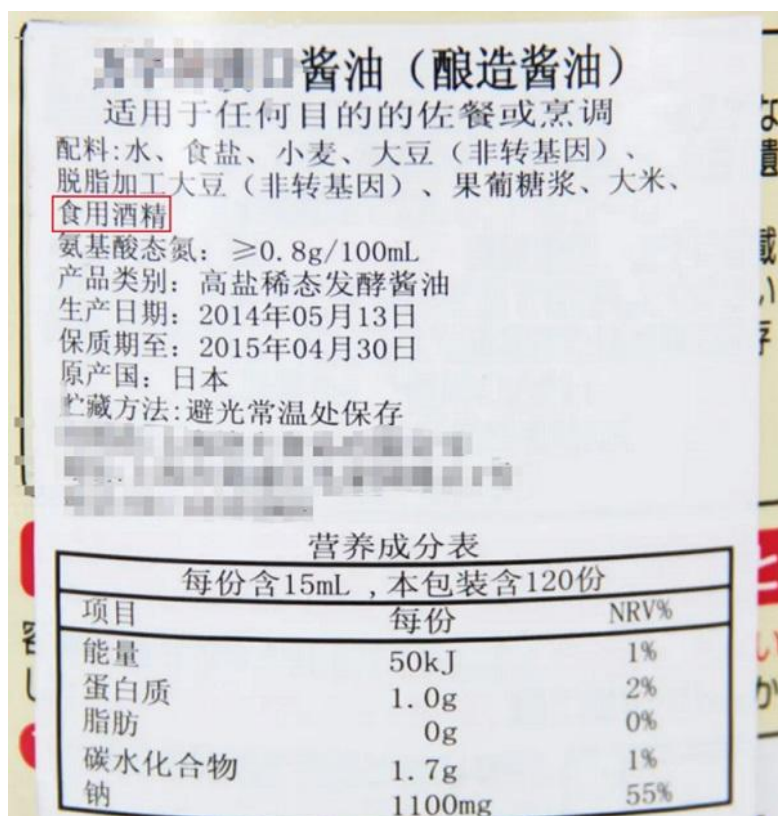
酱油是中国家庭除了盐以外最常见的调料，生抽和老抽常常是餐桌上提鲜、提色的点睛之笔。但是也有不少人遇到过“酱油长霉”的烦心事，尤其是在潮湿闷热的南方夏秋季。近年来，“0添加”酱油如雨后春笋，酱油长毛发霉的事儿就更多了。如果你家的酱油长毛发霉了，到底是产品的质量问题，还是自己不小心？

“打酱油”是常见的俏皮话，但多数年轻人并未见过真实的“打酱油”。几十年前的酱油大多是作坊式的“传统、手工、土法、0添加”酱油，放在大桶里售卖，家家户户自己准备瓶子去“打酱油”。那时候家里的酱油长霉才是常态。

随着几十年来规模化、规范化发展，今天的酱油生产和销售已不再是小作坊的状态。通过良好的生产工艺控制，包括热杀菌，酱油中的杂菌污染大大减少，产品品质得到明显提升，长毛发霉的情况比过去少得多了。

除了工艺的革新，合理添加防腐剂，比如苯甲酸、山梨酸，可以大大限制微生物在酱油里的生长繁殖，实现防霉的效果。这两种防腐剂都天然存在于植物中，合规使用安全可靠且性价比高，普通酱油都会添加。也可以添加酒精防霉，这在日本的酱油中十分常见。

如果不添加防腐剂，就需要更严格的工艺控制措施，避免酱油开封前受到微生物污染。此外还可以调整原料配比和发酵工艺，一定程度上提升酱油自身的防霉能力。



正常情况下，一瓶合格的酱油几乎不可能在开封前变质，除非包装破损。但买回家一旦开封使用，空气中漂浮的微生物就可能钻进去。酱油本身就是微生物发酵的产物，对外来微生物也有一定的“免疫力”，加上酱油盐分比较多，也可以抑制微生物的生长繁殖。但总有一些生命力顽强的微生物能在酱油里活下来，并在表面形成白点、白膜等。

更多内容详见：[“酱油长毛”，应该找谁？](#)

文章来源：饮食参考微信号

食品伙伴网讯 2023 年对于食品行业而言，是充满挑战和机遇的一年。国家在这一年相继发布了一系列重要的食品相关法规，旨在规范食品生产经营，加强食品监管。这些法规的出台不仅对食品生产、经营企业提出了更高的要求，也直接关系到每一个消费者的健康和权益。食品伙伴网带您一起盘点 2023 年国家发布的食品相关重要法规。

一

食品通用法规

1. 食品安全标准管理办法

2023 年 11 月 29 日，国家卫生健康委员会公布《食品安全标准管理办法》（国家卫生健康委员会令第 10 号），自 2023 年 12 月 1 日起施行。

《食品安全标准管理办法》与《食品安全国家标准管理办法》相比，调整了制定目的和范围，强调落实“最严谨的标准”要求，明确食品安全标准包括食品安全国家标准和食品安全地方标准。并从立项、起草、审查、公布、修订和跟踪评价各环节，突出强调了以风险评估为科学依据、明确标准研制内容、严格项目承担单位技术能力要求、优化委员会审查机制和提升审查效能等相应重点措施。增加标准实施过渡期、标准修改单等方式要求。同时，明确了地方标准职责和备案要求等，明确了地方标准与国家标准衔接要求。

2. 食品经营许可和备案管理办法

2023 年 6 月 15 日，国家市场监督管理总局公布《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第 78 号），自 2023 年 12 月 1 日起施行。

新规与其替代的《食品经营许可管理办法》相比，进一步明晰办理食品经营许可的范围和无需取得食品经营许可的具体情形。其中，仅销售预包装食品的经营企业无需取得食品经营许可。为与上位法保持一致，新规将第三十五条“仅销售预包装食品”由许可管理改为备案管理。第五条及第六章作为仅销售预包装食品备案的专门条款和章节，明确备案范围、备案主体资质要求和备案信息公示等内容。

另外，新规在推进信息化建设的基础上，也进一步简化了流程，压减了时限。规定县级以上地方市场监督管理部门应当通过食品经营许可和备案管理信息平台实施食品经营许可和备案全流程网上办理。并在自受理申请之日起十个工作日内作出是否准予行政许可的决定。

3. 定量包装商品计量监督管理办法

2023 年 3 月 16 日，国家市场监督管理总局公布《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号），于 2023 年 6 月 1 日起正式施行。

更多内容详见：[2023 年我国食品相关重要法规速览](#)

春节是我国最隆重的传统节日，进入腊月后各种形式的年货大集愈加热闹起来！欢度佳节之际，大家一定要关注食品安全，注意合理膳食。在此，桂林市市场监管局特提醒注意以下几点：

采购食品与外出就餐要注意

（一）

采购食品和原料时，优先选择资质证照（营业执照、食品经营许可证）齐全、管理规范商家。购买冷藏冷冻食品要到具备冷藏冷冻食品经营项目、储藏条件好、符合卫生要求的正规商场、超市和市场；网购食品或半成品更要注意查看卖家的食品经营许可证及经营项目、食品生产许可证、产品生产日期、保质期等信息。要查看食品的外观，查看产品是否存在包装不完整、真空包装漏气或胀袋等感官异常。同时要记得索取购货凭据，以便在发现问题后维权。

（二）

购买和食用定型包装食品时，要查看品名、产地、厂名、厂址、生产日期、生产许可证号、保质期等，不购买和食用无生产日期或保质期、厂名、厂址的“三无”食品，不购买有异色异味或来历不明的食品，也不要食用过保质期的食品。

（三）

外出就餐应选择证照齐全、干净卫生的餐饮单位。提倡“适量点餐、够吃正好、营养均衡”的消费理念。注重饮食均衡，合理搭配谷类、肉类、蛋类、蔬菜、水果等多种食物。

家庭烹饪要注意

（一）

家庭烹饪时养成良好卫生习惯，处理食物前后要勤洗手，避免用不清洁的手触摸口眼鼻。食物加工前要认真清洗，清洗时注意防止水花飞溅。烹调加工完毕后及时清洗和消毒台面、厨具。

（二）

家庭制备食物时要注意生熟分开，加工和盛放生肉、水产品和蔬菜的器具要与熟食分开，使用后要及时清洗消毒；特别是处理畜禽肉类和水产品类食品时更要注意，在冰箱储存时也要分隔存放。

（三）

家庭烹饪菜肴要烧熟煮透。做好的食品尽快食用，常温下放置时间不超过2小时，不能及时吃的食物要冷藏或者冷冻存放。剩余食品和隔夜食品要彻底加热后再食用，少吃或不吃生食水产品。

更多内容详见：[【消费提示】 关于春节食品安全 您不可不知](#)

文章来源：桂林市场监管微信号

食品伙伴网讯 近日，从北京市朝阳区人民政府网站获悉，东阿阿胶关联公司东阿阿胶电子商务（北京）有限公司因在直播间发布“阿胶的话，增强我们的某免疫力啊”“适用男女 6 岁以上的小孩子”等宣传语，违反广告法和价格法相关规定，被北京市朝阳区市场监督管理局罚款 11 万。

处罚事实

经查，当事人在抖音店铺直播间发布“阿胶对女性朋友的话，是特别友好的，但不是说男人不可以吃啊，男女 6 岁以上的小孩子，正在长身体的小孩子，比较矮小，比较瘦小的，我们都可以去吃我们的一个阿胶啊”等广告。

当事人在抖音店铺直播间陈列并销售的保健品（阿胶片）和食品（桃花姬阿胶糕、固元糕、阿胶红枣黑芝麻丸）均含阿胶成分，未陈列销售药品，但其在直播间发布上述涉及男女六岁小孩的广告时，未明确宣传的“阿胶”是药品、保健品还是普通食品。同时，保健品阿胶片明确显示不适宜人群含少年儿童，当事人也无法提供含阿胶成分的普通食品，适用“男女 6 岁以上的小孩子，正在长身体的小孩子，比较矮小，比较瘦小”的科学依据。

综上所述，当事人在抖音店铺直播间发布推销商品的广告时，对商品的性能、功能、产地、用途、质量、成分、价格、生产者、有效期限、允诺等表述不准确、不清楚、不明白。

又查，当事人在抖音店铺直播间以声音加视频形式发布“阿胶的话，增强我们的某免疫力啊”等广告，与其提供了《保健食品广告审查表》中被批准的广告类别（文）不一致，且其在发布上述广告前也未经有关部门审查。

综上所述，当事人在抖音店铺直播间推销阿胶片时未经审查发布保健食品广告。

再查，当事人发布广告的抖音账号为东阿阿胶食品旗舰店，其公示营业执照为东阿阿胶电子商务（北京）有限公司，属于当事人官方自设抖音号。同时，当事人提供了《东阿阿胶抖音直播代运营服务合作协议》，未涉及广告费用。鉴于上述情形，当事人在抖音店铺直播间发布广告的费用无法计算。

另查，当事人在 2023 年 5 月 8 日抖音店铺直播间推销商品时发布“阿胶糕，真心推荐啊。因为的话过了母亲节的话，要恢复 345 米，这个的优惠价格的话”等内容。当事人后期提供了母亲节活动方案和 2023 年 4-6 月的抖音店铺销售数据，显示 2023 年 5 月 16 日（母亲节活动结束日）后续 1 个多月时间内，桃花姬阿胶糕（75g*4 盒）这款商品均没有销售价为 345 元的成交记录。

综上所述，当事人在抖音店铺直播间推销桃花姬阿胶糕（75g*4 盒）时利用虚假或引人误解的价格手段，诱骗消费者与其进行交易。

违反行为

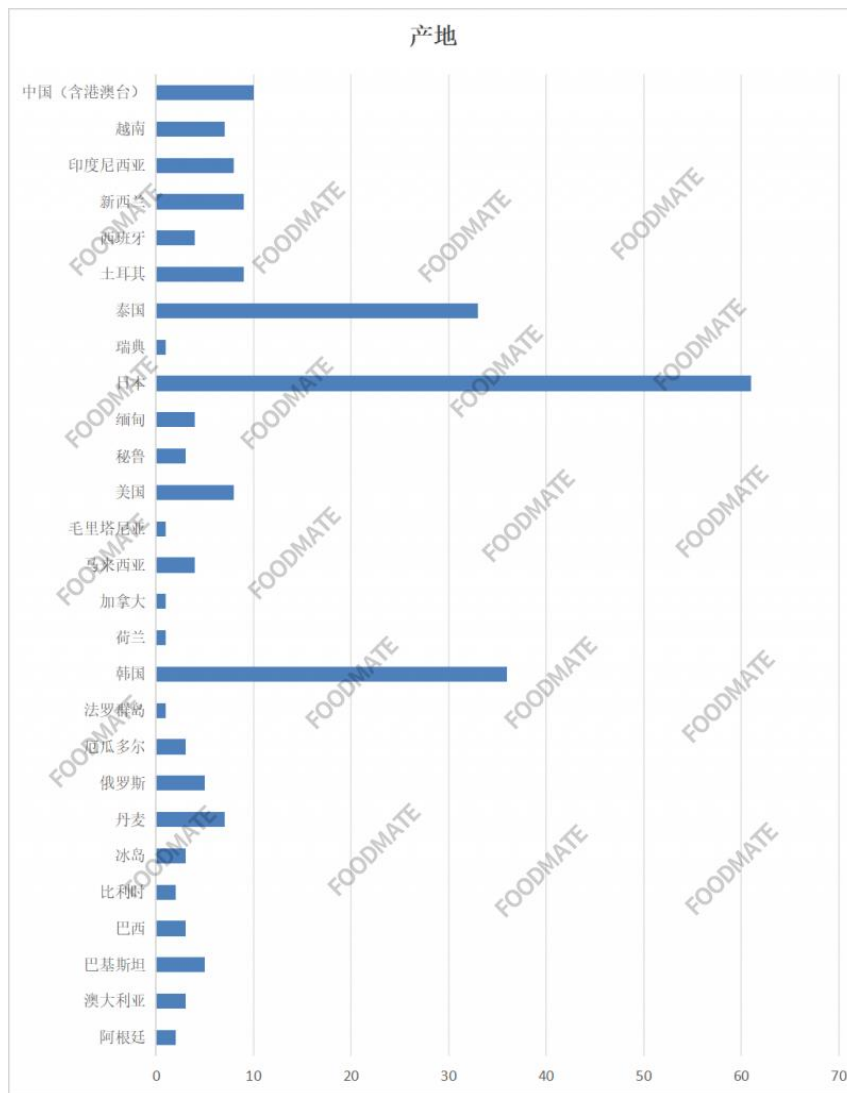
《中华人民共和国广告法》第四十六条《中华人民共和国广告法》第八条第一款《中华人民共和国价格法》第十四条第一款第（四）项

更多内容详见：[【案例】直播间多次违法宣传 知名阿胶品牌关联公司被罚 11 万](#)

2023 年 12 月共有 256 批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

食品伙伴网讯 1 月 24 日，海关总署发布 2023 年 12 月全国未准入境食品化妆品信息，2023 年 12 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品共有 256 批次，其中，不合格食品 234 批次、不合格化妆品 22 批次。

统计发现，2023 年 12 月未准入境食品分别来自阿根廷、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、比利时、冰岛、丹麦、俄罗斯、厄瓜多尔、法罗群岛、韩国、荷兰、加拿大、马来西亚、毛里塔尼亚、美国、秘鲁、缅甸、日本、瑞典、泰国、土耳其、西班牙、新西兰、印度尼西亚、越南、中国（含港澳台）。其中，来自日本的未准入境食品数量最多，有 61 批次。



这些未准入境食品不合格原因主要为标签不合格、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、含有未获检验检疫准入的动物源成分、证书不合格、污秽腐败、食品添加剂/营养强化剂使用问题、微生物污染问题、质量指标问题。还有部分食品检出自主召回、含有杂质、感官检验不合格、产品霉变、黄曲霉毒素 B1 超标等其他问题。其中，标签不合格居首位。

更多内容详见：[2023 年 12 月共有 256 批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位](#)

文章来源：食品伙伴网

酱卤肉制品是我国传统熟肉制品，产品酥润，风味浓郁，受到消费者的喜爱。为帮助消费者科学选购、安全食用酱卤肉制品，特做如下消费提示。

一、产品种类多，美味又便捷

酱卤肉制品是以鲜（冻）畜禽肉和可食副产品放在加有食盐、酱油（或不加）、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。酱卤肉制品种类繁多，风味各异。根据加工工艺不同，可分为白煮肉类、酱卤肉类和糟肉类。白煮肉类，更多保留了肉固有的色泽和风味，食用时蘸料汁以调味，如盐水鸭、白切鸡。酱卤肉类，大多辛香浓郁、肥而不腻、肉嫩易嚼，如酱牛肉。糟肉类，经白煮、糟制而成，产品酒香浓郁、口感软糯，可冷食，如糟肉、糟鸡。此外，泡椒凤爪、卤味鸭脖等休闲化、小包装的酱卤肉制品正日渐成为居家、出游必备零食。

二、选购严把关，贮存看标签

酱卤肉制品一般为预包装食品，也可家庭自制。消费者选购或家庭自制时，需注意以下几点：一是购买预包装食品时，建议消费者从正规商超、电商平台等选购。注意查看包装是否有破损、胀袋等。二是购买现制现售的散装酱卤肉制品时，建议消费者到证照齐全的餐饮门店，适量购买，即买即食，以免受到微生物污染，影响食用安全。流动摊点售卖的散装产品，以及色泽过于鲜艳的酱卤肉制品，不建议购买。三是家庭自制酱卤肉制品时，应选购动物产品检疫合格证、动物检疫验讫印章等证章齐全的畜禽肉及副产品，并尽快制作。

购买后，消费者应按照产品标签标示的贮存条件存放，高温灭菌预包装的酱卤肉制品应在阴凉、干燥、通风处贮存，低温灭菌的酱卤肉制品应在 0-4℃ 条件下贮存。如果产品开封后未食用完，应放入密封容器（袋）中，再放入冰箱冷藏室，存放时间不宜超过 1 天。

三、慧眼巧察看，食用要适量

白煮肉类、酱卤肉类和糟肉类酱卤肉制品无需加热即可食用。可搭配果蔬、米面、杂粮等以均衡膳食。食用要适量、切勿贪多。盐水鸭等部分酱卤肉制品含盐量偏高，高血压患者不宜食用。不要食用色泽异常、发粘、有异味的酱卤肉制品。酱牛肉切片后，表面泛荧光绿多是正常现象，如果调整观察角度，颜色可以消失，可放心食用。如果颜色未见消失，或在黑暗条件下仍有荧光可见，产品可能变质，不宜食用。

预包装食品超过保质期，不要食用。家庭自制酱卤肉制品要适量，购买原材料清洗干净后，结合个人喜好进行白煮、酱卤或糟制。在夏季，自制酱卤肉制品更易受微生物污染，加速变质，最好即做即食。糟制容器要注意密封，避免杂菌污染。

食品伙伴网讯 2023 年，国家卫健委、市场监管总局等保健食品监管相关部门发布了多项关于保健食品原料、保健食品功能、保健食品标志相关的公告及解读等文件规定，在营养素补充剂类保健食品的营养素种类和非营养素补充剂保健食品的原料目录、不同时期批准的保健食品注册证书换证工作、新功能及产品技术评价、功能目录及功能评价方法，以及保健食品标志等方面都有重大进展，接下来一一介绍各部分内容，仅供参考。

01

保健食品备案制推进，原料目录更新

(1) 营养素补充剂类保健食品原料目录增加营养素种类、更新部分原料及化合物的标准依据

2023 年 6 月 14 日，市场监管总局会同国家卫生健康委、国家中医药管理局制修订并发布了《保健食品原料目录 营养素补充剂》（2023 年版）、《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂》（2023 年版），深入推进保健食品备案工作。《保健食品原料目录 营养素补充剂》（2023 年版）主要变化：①新增营养素 DHA 用于备案的相关规定；②新增酪蛋白磷酸肽+钙复配使用的规定；③新增营养素铁和维生素 K2 的化合物来源及相关规定；④新增部分化合物的标准依据；⑤更新部分化合物的执行标准号。

鉴于原料目录中增加了补充营养素 DHA 的相关规定，相应的《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂》（2023 年版）增加了补充 n-3 多不饱和脂肪酸的功能释义，其功能释义并未收录在现行《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050）附录 D 中，由此可以推断，往后营养素补充剂类原料目录和功能目录可能将不再局限于 GB 28050 中涉及到的营养物质，目录范围可能会更加广泛。

2023 年 10 月 7 日，市场监管总局发布《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》解读文件，针对 2023 年版营养素补充剂原料目录解读文件制定背景、相比原 2021 年版原料目录调整更新的内容、酪蛋白磷酸肽+钙用于产品备案时的说明以及 DHA 藻油用于产品备案时的说明等方面作出详细解读，进一步推动保健食品产品备案工作顺利开展。

(2) 非营养素补充剂类保健食品原料目录扩大

a. 新增大豆分离蛋白和乳清蛋白

2023 年 6 月 14 日，市场监管总局会同国家卫生健康委、国家中医药管理局制修订并发布了《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》，深入推进非营养素补充剂类保健食品备案工作，意味着含大豆分离蛋白、乳清蛋白的蛋白粉类保健食品可以通过备案获取上市新路径。两个目录分别规定了大豆分离蛋白和乳清蛋白用于产品备案时的用量范围、适宜人群、不适宜人群、注意事项、功效、剂型及原料技术要求等内容。

2023 年 9 月 29 日，市场监管总局发布《保健食品原料 大豆分离蛋白 乳清蛋白备案产品剂型及技术要求》，明确了备案产品剂型及主要生产工艺、可用辅料名单、产品说明书以及技术要求等内容，保健食品生产企业可按照相关技术要求开展备案。

更多内容详见：[2023 年终盘点-保健食品法规更新动态](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2024年01月22日-01月28日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.01.22-01.28)
摊主给猪肉涂炭假冒“黑猪肉” 海口通报：罚款1万元
预制菜国标报送稿已经出炉
哈尔滨回应“20元羊汤仅5片肉卷”
知名阿胶品牌广告违法被罚11万
官方回应“顾客吃饺子蘸醋被收费”
网友吐槽重庆烧烤价格是火锅2倍 官方回应
绍兴一酒店后厨用烤箱烤鞋 街道办回应
辛巴发布“孩子应吃预制菜”言论引热议 各方回应

摊主给猪肉涂炭假冒“黑猪肉” 海口通报：罚款1万元

1月22日，网络平台上一则视频曝出，海口美兰龙舌坡农贸市场内一猪肉摊主用木炭灰涂抹白猪肉假冒“黑猪肉”，引起了广大网友的关注，纷纷质疑该摊主存在将白猪肉涂抹成黑猪肉、以次充好的行为。

针对此事，1月28日，海口市市场监督管理局美兰分局发布通报称，1月22日下午，海口市市场监督管理局美兰分局在了解情况后，立即联动海府路街道办事处工作人员，前往龙舌坡农贸市场核实处置。

根据舆情线索，海口市市场监督管理局美兰分局执法人员对比视频资料，来到拍摄摊位前对该摊贩涉嫌以白猪肉冒充黑猪肉进行销售的情况展开调查。由于现场未发现有摊主在此摊位经营，执法人员联系市场管理方对该摊位进行核实，锁定涉事摊贩为海口美兰卓书能猪肉摊。据现场了解，海口美兰卓书能猪肉摊于1月22日早上经营猪肉但下午不经营，执法人员随即通知该摊主于1月23日上午到市场监管所里接受调查询问。

1月23日上午，海口美兰卓书能猪肉摊摊主卓某能到海府路市场监管所接受调查。经执法人员调查了解到，该摊主于1月22日上午销售的为白猪肉，系由海南罗牛山肉类有限公司购进，重量为80公斤，价格为11元/斤。卓某能现场出示所购进该批猪肉的动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证。

据卓某能称，由于购进的是白猪肉，猪身外表的肤色黑白相间不一致，为了便于更好的销售，他便突发奇想，在猪身上用木炭灰涂抹上色，使猪身外表的颜色呈现为灰黑色，让消费者误解为黑猪肉的同时，以白猪肉的价格进行销售。

据悉，海口市市场监督管理局美兰分局经调查取证后认定，该摊主的经营行为涉嫌违反了《侵害消费者权益行为处罚办法》的相关规定，依法对其立案查处，处罚款1万元。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.1.22-1.28\)](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网将 2024 年 1 月 19 日开始征求意见的《食品安全国家标准 辅食营养补充品》标准草案与现行《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570—2014）标准文本进行了比对，主要变化如下：

一 范围

修改了标准的范围：修改辅食营养补充品的适用范围。将第二个适用年龄区间由“37 月~60 月龄儿童”调整为“37 月~72 月龄儿童”。即扩展了适宜人群，包含了 60 月龄-72 月龄儿童。

二 术语与定义

1) 删除了“辅食”定义；“辅食营养补充品”定义中，将“辅料”修改为“食品原料”；

2) “辅食营养素补充食品”定义中“…添加多种微量营养素和（或）其他辅料制成的…，且食物基质可提供部分优质蛋白质”修改为“…添加多种微量营养素，加或不加其他食品原料制成的…，且食物基质提供优质蛋白质”；

3) “辅食营养素补充片”定义修改为“以大豆、大豆蛋白制品、乳类、乳蛋白制品中的一种或以上为食物基质，添加多种微量营养素，加或不加其他食品原料制成的片状辅食营养补充品，易碎或易分散”；

4) “辅食营养素撒剂”定义修改为“由多种微量营养素制成的粉状或颗粒状辅食营养补充品，含或不含大豆、大豆蛋白制品、乳类、乳蛋白制品以及其他食品原料”。

三

技术要求

（1）辅食营养补充品每日份推荐量

将“辅食营养补充品每日份推荐量”修订为“辅食营养补充品每日份推荐量及食用方法”，并采用列表方式进行表述；针对“辅食营养素补充食品”和“辅食营养素撒剂”两类产品，增加了“每日份（次）产品应为独立计量小包装”，更加明确要求每日份（次）的辅食营养补充品应有独立计量小包装；增加了“辅食营养素补充食品”、“辅食营养素补充片”和“辅食营养素撒剂”这三类辅食营养补充品食用方法的要求。

（2）原料要求

修改了原料要求描述。修改为：所使用的原料应符合相应食品安全标准和（或）有关规定。应保证婴幼儿和儿童的安全，不应使用危害婴幼儿和儿童营养与健康的物质；增加了三条具体要求，分别是“3.2.3 不应添加可用于食品的菌种”，“3.2.4 不应使用氢化油脂”，“3.2.5 不应使用经辐照处理过的原料”。

更多内容详见：《食品安全国家标准 辅食营养补充品》2024 版征求意见稿与 2014 版国标比对

香格里拉市市场监督管理局查处香格里拉市 XX 大酒店有限责任公司娱乐中心经营无中文标签的进口预包装食品案

【基本案情及查处过程】

2023 年 03 月 20 日，我局执法人员在香格里拉市 XX 大酒店有限责任公司娱乐中心开展日常监督检查时发现该店大厅左手边预包装食品销售区货架上摆放有 20 瓶无中文标签的预包装食品（凯罗拉啤酒），正对门口货品展示台最下层摆放 3 件未开封的此批次预包装食品（凯罗拉啤酒），合计 92 瓶。执法人员对涉案商品采取了扣押的行政强制措施，2023 年 3 月 21 日予以立案调查。

经查，当事人于 2022 年 08 月 29 日向昆明 XX 商贸有限公司订购了该批次无中文标签的预包装食品（凯罗拉啤酒）10 件，24 瓶/件；进货价 138 元/件，销售价 600 元/件，单瓶 25 元，截至 2023 年 3 月 20 日，共销售 6 件零 4 瓶（148 瓶）。共计货值金额为 6000 元，违法所得 3700 元。

【查处结果】

当事人的上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第九十七条的规定，构成了经营无中文标签的进口预包装食品的行为。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第（二）项的规定，并依据《中华人民共和国行政处罚法》第二十八条的规定，责令当事人改正上述违法行为，并处罚如下：1. 没收违法经营的无中文标签的进口预包装食品 92 瓶；2. 处以罚款人民币 20000.00 元；3. 没收违法所得人民币 3700.00 元。

【总结分析】

（一）案件特点及经验做法

本案是市场监管执法人员与公安等其他执法部门在开展夜间联合检查的过程中发现的，市场监管执法人员在检查过程中紧扣监管职责，认真细致地对夜间经营主体涉及的市场监管领域的检查事项进行检查，发现违法行为后，立即采取了扣押的行政强制措施，通过及时固定证据作为突破口，执法人员及时将案件线索交由执法大队处理，执法大队办案人员及时对当事人进行询问调查，使案件得以顺利查办，为查办此类案件提供了有力借鉴。

（二）案件启示

进口的预包装食品应当有中文标签，但却时有发生经营无中文标签进口预包装食品的违法行为，这是因为经营主体未能履行好食品安全第一责任人职责的表现，也反映出此类违法行为比较隐蔽，需要监管部门对经营主体加大监管力度才能有效遏制此类违法行为的发生。同时，该案所涉及的企业规模比较大，因此，执法人员在执法检查过程中千万不可迷信企业的光环，不论企业规模大小都要严格开展好日常监督检查工作，法律法规是每个企业要坚守的底线，也是执法人员要坚守的底线。香格里拉市市场监督管理局对此案的查办，进一步规范了全市范围内进口预包装食品的经营行为。

来源：政策法规股

文章来源：香格里拉市市场监督管理局微信号

2024年1月10日，国家市场监督管理总局令第87号公布《农业农村标准化管理办法》，将于2024年7月1日起施行。现将有关情况解读如下。

问题一：《农业农村标准化管理办法》出台的的目的是什么？

解答：原《农业标准化管理办法》对规范农业标准化工作、推进农业现代化发展发挥了重要作用。近年来，《标准化法》《国家标准化发展纲要》以及《中国共产党农村工作条例》《乡村振兴促进法》《农产品质量安全法》陆续出台，特别是党的二十大对实施乡村振兴战略和建设农业强国提出新要求，强调以新机制、新举措支撑“三农”工作，需要修订原《农业标准化管理办法》，以标准化推进农业全产业链延伸，促进农业农村融合发展，引领和支撑农业农村现代化进程。

问题二：新修订的《农业农村标准化管理办法》与原《农业标准化管理办法》有哪些方面主要变化？

解答：《农业农村标准化管理办法》修订主要包括以下五个方面：

一是将适用范围从单一的农业拓展到农业农村领域，对农业农村标准的定义和范围进行了界定。

二是明确规定农业标准制定需充分考虑农业生产全生命周期特点、产地环境和区域特色，广泛吸纳有关新型农业经营主体等利益相关方参与，保障标准的科学性、规范性、时效性。

三是对农业农村地方标准、团体标准提出限制性要求，规定农业农村领域国家标准化指导性技术文件的制定条件，调整了县级农业标准规范的法律地位。

四是突出标准实施手段的创新，鼓励运用信息化等多种手段加强标准宣贯，明确开展试点示范、搭建服务平台、融合运用质量基础设施、促进农业农村标准化服务业发展等具体要求。

五是明确国务院标准化行政主管部门职责，包括统筹农业农村标准化重大事项，协调标准制定、实施和监督等工作中的重大问题等。

问题三：《农业农村标准化管理办法》与《国家标准管理办法》《行业标准管理办法》等标准化部门规章是什么关系？

解答：《国家标准管理办法》《行业标准管理办法》《地方标准管理办法》等部门规章是对国家标准、行业标准、地方标准的通用管理规章。《农业农村标准化管理办法》是在符合标准管理各项通用规章规定的基础上，对农业农村领域标准化的特别规定。

更多内容详见：[《农业农村标准化管理办法》政策解读](#)

国内预警

《农业农村标准化管理办法》公布 自 2024年7月1日起施行

农业农村标准化管理办法

(2024年1月10日国家市场监督管理总局令第87号公布 自2024年7月1日起施行)

第一条 为了加强农业农村标准化工作，推进农业农村现代化，根据《中华人民共和国标准化法》，制定本办法。

第二条 本办法所称农业农村标准（含标准样品），是指种植业、林草业、畜牧业和渔业等产业，包括与其直接相关的产前、产中、产后服务，以及农村设施环境、公共服务、乡村治理等领域需要统一的技术要求。

第三条 农业农村标准化工作的任务是农业农村标准的制定、组织实施，以及对标准的制定、实施进行监督。

第四条 农业农村标准化是实现农业农村现代化的一项综合性技术基础工作。农业农村标准化工作应当纳入县级以上地方人民政府国民经济和社会发展规划。

第五条 国务院标准化行政主管部门牵头建立农业农村标准化工作协调机制，统筹协调农业农村标准化重大事项，协调标准制定、实施和监督等工作中的重大问题。

鼓励县级以上地方人民政府标准化行政主管部门牵头建立农业农村标准化协调机制，根据工作需要协调推进本行政区域内农业农村领域重大标准化工作。

第六条 对下列事项中需要统一的技术要求，可以制定农业农村标准（含标准样品）：

（一）农业农村方面的名词术语、符号、分类、代号（含代码）、编码和缩略语，以及通用的指南、方法、管理体系、评价规则等；

（二）作为商品的农产品及其初加工品（以下统称农产品）、农业投入品的品种、规格、质量、等级、安全、环保以及风险评估等；

（三）农产品的种养殖、收获、加工、检验、包装、贮存、运输、交易与利用等产业链全过程中的设备、作业、技术、方法、管理、安全、服务、环保等；

（四）农田、水利、能源、道路，渔港、草原围栏、农产品仓储和流通，动植物原种良种基地、农业防灾减灾、农业生态环境保护等农业基础设施和保障条件；

（五）农村基础设施、公共服务设施、人居环境、生态环境等农村设施环境；

（六）农村公共教育、医疗卫生、文化体育、社会保障等农村公共服务；

（七）治安防控、矛盾调解、乡风文明、村务管理等乡村治理；

更多内容详见：[《农业农村标准化管理办法》公布 自2024年7月1日起施行](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

2023 年 12 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 12 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2023 年 12 月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件 2. 2023 年 12 月未准入境的化妆品信息.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）》意见的公告

为进一步规范集中用餐单位食堂承包经营行为，保障广大群众饮食安全，市场监管总局会同相关部门起草了《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎社会公众提出修改意见，并于2024年2月24日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

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

二、通过电子邮件发送至 cyjgec@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）》意见”。

三、通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号国家市场监督管理总局食品经营司（邮政编码：100088），并在信封上注明“《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）》意见”字样。

附件： 1. 关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）.docx

 2. 关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）起草说明.doc

市场监管总局

2024年1月25日

国市监食经发〔2024〕 号

市场监管总局 教育部 民政部

国家卫生健康委 国管局

关于强化集中用餐单位食堂承包经营
食品安全管理工作的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、教育厅（教委、教育局）、民政厅（局）、卫生健康委、机关事务管理部门：

学校（含幼儿园、中小学校、高等院校、中等职业学校、特殊教育学校等各级各类学校）、养老机构、医疗机构、机关（企）事业单位、社会团体等集中用餐单位，人员集中、用餐量大，食品安全问题社会关注度高。为提高集中用餐单位食品安全水平，加强对食堂承包经营行为的管理，降低风险隐患，现将有关工作通知如下。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 1 月 25 日消息：中国海关总署扩大了获准对华出口乳及乳制品的企业名单，新增一家乳制品生产企业，相关注册流程通过中国信息系统 CIFER 进行。

目前俄罗斯获准对华出口乳及乳制品的企业已达 53 家。

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 1 月 22 日电 俄罗斯农产品出口发展中心 (Agroexport) 告诉俄罗斯卫星通讯社，2023 年，中国成为俄罗斯蜂蜜的主要买家。

2023 年，俄罗斯向国外市场出口了 3800 吨天然蜂蜜，比 2022 年增加了 28%。

与此同时，中国占俄罗斯蜂蜜出口的 22%。塞尔维亚和斯洛伐克也跻身俄罗斯蜂蜜进口国前三名。

1 月 12 日，俄罗斯副总理阿布拉姆琴科在接受俄罗斯卫星通讯社采访时表示，2023 年俄罗斯农产品出口额增长了 14%。她指出，俄罗斯向 169 个国家提供粮食，主要合作伙伴包括中国、土耳其、哈萨克斯坦、埃及、白俄罗斯、印度、沙特阿拉伯和乌兹别克斯坦。

5 月 23 日，俄总理米舒斯京在上海举行的俄中商务论坛上发表讲话时表示，俄罗斯农业部门准备扩大对华产品出口规模和种类。

2022 年，俄罗斯农产品出口额达 416 亿美元，2023 年预计增长到超过 450 亿美元。

韩联社首尔 1 月 21 日电 据韩国关税厅 21 日发布的一份统计，2023 年韩国泡菜（Kimchi，辛奇）对外出口量同比增加 7.1%，为 4.4041 万吨，创下历年新高。

韩国泡菜出口额同比提升 10.5%，约为 1.556 亿美元。出口重量和金额较 5 年前均增 50% 以上。2018 年出口量少于 3 万吨，出口额低于 1 亿美元。

去年出口对象增至 92 个国家和地区，同样创下历年之最。值得关注的是，对出口规模居前二的日本和美国的出口额总和超过 1 亿美元，占比高达 65%。对日出口额为 6149 万美元，占 40%；对美出口额为 3998.9 万美元，占 26%。

进口方面，去年进口额同比下降 3.4%，约为 1.636 亿美元。由此，贸易收支出现 795.9 万亿韩元逆差，逆差幅度较 2022 年（2858.4 万美元）缩减 2000 万美元以上。（完）

文章来源：韩联社

越南果蔬出口同比增长七成，今年有望达70亿美元

据越南人民网报道，越南农业与农村发展部预测 2024 年越南果蔬出口将会刷新纪录，较 2023 年增长 15-20%，达到 65 亿-70 亿美元的规模。越南农业部门曾设定 2024 年果蔬出口额达 45 亿美元，到 2025 年达 50 亿美元的目标。2023 年越南果蔬出口额就已经达到 56.9 亿美元，提前 2 年完成既定目标。

越南果蔬协会秘书长邓福原表示，果蔬质量日益得到改善，满足市场的标准，果蔬产品种类丰富多样，受国际市场青睐。2023 年越南果蔬出口 56.9 亿美元，同比增长 70%。榴莲超过火龙果，成为出口额最高产品，榴莲出口额达 23-24 亿美元的目标，远高于 2021 年前的平均水平（年均仅 2 亿美元左右）。越南果蔬主要出口市场为中国、美国、韩国、日本、泰国、荷兰、澳大利亚和新西兰，其中中国仍是越南果蔬最大出口市场，占比 65%。

值得注意的是，越南果蔬在部分大市场的“地位”日益增强。据越南果蔬协会的消息，除了榴莲出口激增外，出口市场扩张也带来涨价机会。除了中国市场外，美国市场为越南柚子和椰子开放市场。这些因素使越南果蔬对该市场的出口额较去年增长 30%。与此同时，柚子和柠檬已进军新西兰市场，为推动果蔬出口额激增做出了贡献。凭借《越南与欧盟自由贸易协定》（EVFTA）的优势，越南成功向欧盟市场出口了香蕉、榴莲、椰子、龙眼和香料蔬菜等，从而迎来征服其他发达国家市场的机会。

越南农业与农村发展部副部长冯德进认为，2024 年越南果蔬乃至农产品出口活动将迎来许多良好的机遇，多国市场扩张呈现积极的迹象。越南和中国签署了正贸方式出口协议书，使西瓜这一增长潜力巨大的水果品种能够出口到中国。迄今，越南通过正贸渠道出口中国的水果达到 11 种，包括火龙果、龙眼、红毛丹、芒果、菠萝蜜、西瓜、香蕉、山竹、荔枝、榴莲及百香果。同时越南正与中方主管部门谈判，为绿皮柚子、新鲜椰子、牛油果、菠萝、金星苹果、柠檬、甜瓜等其他越南水果和蔬菜产品开放出口市场。另外，美国、日本和欧盟等市场也正在为越南优质果蔬开放市场。据统计数据显示，越南果蔬出口额仅占世界果蔬出口总额的 2-3%，其意味着果蔬产业发展空间广阔。

数据显示，越南农业与农村发展部该局迄今已签发果蔬种植区代码 6997 个和包装单位代码 1613 个，品种涉及火龙果、芒果、香蕉、百香果、荔枝、龙眼、辣椒等。该局正积极协调各省（市）农业与农村发展厅（局），扩大达标出口种植区和包装单位，加大检查和监督力度，同时建议越南果蔬出口企业进一步完善企业管理和生产流程，优化产销链配合，加强出口目的国合规自查。

继三环唑后，欧洲议会再禁含噻虫啉残留的进口食品

世界农化网中文网报道：近日，欧洲议会否决了欧盟委员会“允许进口含农药噻虫啉残留的 30 多种产品”的提案。该提案以 386 票赞成、186 票反对、52 票弃权被否决。

此次欧洲议会的否决意味着噻虫啉在进口食品中的最大残留限量（MRL）将保持在零残留水平。据欧盟规定，MRL 是食品或饲料中允许的最高农药残留水平，当欧盟禁止某种农药时，该物质在进口产品上的 MRL 被设定为 0.01mg/kg，即零原药残留。

噻虫啉是新型氯代烟碱类杀虫剂，可广泛用于许多作物上防治刺吸式和咀嚼式口器害虫，但由于其对蜜蜂等传粉媒介的影响，2013 年以来欧盟对其采取渐进式限制。

这是近期欧洲议会针对进口产品中农药残留问题作出的第二次否决。

去年 12 月，欧洲议会反对在欧盟市场上销售使用含三环唑的大米，其理由涉及健康和环境问题，以及欧洲和第三国食品生产商之间的互惠原则。三环唑是防治稻瘟病专用的噻唑类杀菌剂，属于噻唑类，其杀菌作用机理主要是抑制附着孢黑色素的形成，从而抑制孢子萌发和附着孢形成，阻止病菌侵入和减少稻瘟病菌孢子的产生。

墨西哥部分地区生蚝恐遭诺如病毒感染 美国官员示警

美国加利福尼亚 (California) 卫生官员近日称，近期该州发生的多起肠胃炎病例可能与食用墨西哥进口生蚝有关。

墨西哥“elfinanciero”网报道，据官方统计，近期有 200 多人疑似感染诺如病毒。美国加州公共卫生部表示，墨西哥下加利福尼亚州 (Baja California) 和索诺拉州 (Sonora) 养殖的生蚝可能受到诺如病毒 (Norovirus) 污染。因此，卫生官员提醒人们避免食用来自墨西哥部分地区的生蚝。

美国洛杉矶县 (Los Angeles) 公共卫生部 17 日曾称，接获 150 例与生蚝有关胃肠道疑似病例的通报。此外，圣地亚哥县 (San Diego) 卫生官员 18 日也接获 69 例相关病例。橙县 (Orange)、河滨 (Riverside)、圣伯纳汀诺 (San Bernardino) 等县也有相关病例。

根据美国疾病控制与预防中心 (CDC) 的数据，美国每年有 1900 至 2100 万人患诺如病毒。而在 2023 年，这一数字更是猛增。

诺如病毒变异快、环境抵抗力强、传染性高，可在物品表面存活长达两周甚至更长时间。常见的患病症状包括腹泻、呕吐、恶心、胃痛、发烧、头痛和身体疼痛、脱水等。在来源方面，患病者通常容易从受污染的海鲜、蔬菜和水果等接触病毒。

国际预警

欧盟通报我国出口方便面不合格

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，2024年1月22日，欧盟通报我国出口方便面不合格。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
2024-1-22	意大利	方便面	2024.0479	涉嫌非法进口 (检出牛 DNA)	仅限通知国分 销/没收	注意信息 通报

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

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口牙膏果冻不合格

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，2024年1月19日，欧盟通报我国出口牙膏果冻不合格。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
2024-1-19	捷克	牙膏果冻 (甜食类)	2024.0404	未经授权使用 E266 (防腐剂) 和 E637 (增味剂)	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，不使用欧盟未授权物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

根据韩国食药厅发布的输韩食品违规数据统计，2023 年 10 月至 12 月，原产地为中国的农食产品案例共 68 例，与 2022 年同期相比减少 30%。违规产品种类主要是蔬菜及其制品和水产及其制品，违规原因集中在农药残留、防腐剂、微生物污染和兽药残留等。

一、违规产品种类

上述违规案例中，违规产品的具体种类包括蔬菜及其制品（17 例）、水产及其制品（13 例）、加工食品（10 例）、保健食品（10 例）和调味品（7 例）等 12 种。蔬菜及其制品的具体违规产品包括冷冻西蓝花、辣椒和莲藕等，水产及其制品主要集中在冷冻黄花鱼（61.5%），加工食品和保健食品分别涉及辣条和饼干、灵芝和覆盆子等产品，调味品则主要集中在花椒产品。

二、违规具体原因

上述违规案例中，违规原因主要集中在农药残留超标，共 20 例，包括蔬菜及其制品、保健食品、茶叶、调味品等 5 类产品，具体涉及多菌灵、戊唑醇、毒死蜱、噻虫嗪、呋虫胺、苯醚甲环唑和咪鲜胺等 23 种农药。其次是食品添加剂超限量或超范围使用，涉及防腐剂共 14 例，包括二氧化硫、脱氢醋酸和山梨酸等，涉及产品种类为加工食品、蔬菜及其制品等 6 类产品。因微生物污染被通报违规的产品共 10 例，主要原因是大肠杆菌和菌落总数超标，以水产类和蔬菜类的加工食品为主，具体产品包括冷冻调味鱿鱼和冷冻蒸土豆等。2023 年四季度因兽药残留超标被通报违规的产品比同年前三季度大幅增加，达到 9 例，违规产品均为水产及其制品，具体违规产品主要集中在冷冻黄花鱼（8 例），检出超限量的乙氧基喹啉（韩国标准为 1.0 mg/kg 以下）或不得检出的亚甲基蓝。

国际预警

日本通报我国出口生鲜圆葱和生鲜胡萝卜等产品不合格

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 6 批次食品不合格。

6 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
QINGDAO WOJIA RUIXIANG FOOD CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.05 ppm
LIANYUNGANG ANCHENG INTERNATIONAL TRADE CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.02 ppm
DONGGANG CITY TIANHONG AQUATIC FOODSTUFF CO., LTD.	蛤蜊	检出 麻痹性贝毒 7.7 MU/g
YANTAI BOHOU INTERNATIONAL TRADE CO., LTD	花生制品	检出 黄曲霉毒素 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 6.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 1.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 10.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G2: 2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$)
DONGYING GUANGRUI FOOD CO., LTD	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.12 ppm
SHANDONG ZHONGLU FOOD CO., LTD.	生鲜圆葱	检出 噻虫嗪 0.08 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

俄罗斯对我国一家宠物食品生产企业产品实施强化实验室检测

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 1 月 18 日消息：该局当日发布№ ФС-АПВ-7/5671-3 号指令，宣布对我国某宠物生产企业产品实施强化实验室检测措施，参考如下：

编码	出口国	出口企业注册编码及名称	不合格产品	违规原因
1	中国	№ 3700PF009 ##### YANTAI CHINA PET FOODS CO., LTD	狗粮	污染物

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2024 年第 4 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 2024 年第 4 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 6 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
2024-1-22	意大利	方便面	2024. 0479	涉嫌非法进口 (检出牛 DNA)	仅限通知国分销/没收	注意信息通报
2024-1-23	芬兰	玉米饼干	2024. 0497	未申报过敏原 (牛奶)	通知国未分销/退出市场	警告通报
2024-1-25	西班牙	去壳花生	2024. 0555	黄曲霉毒素超标 (B1=2.9 ± 20.1 % µg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-1-25	意大利	冷冻鳕鱼片	2024. 0573	检出沙门氏菌	未向其他成员国分销/退回至发货人	注意信息通报
2024-1-25	意大利	干海藻	2024. 0575	碘含量高 (24141.6 mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场	警告通报
2024-1-26	斯洛伐克	煎锅	2024. 0589	非法物质的迁移	分销信息尚不可用/通知当局	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中碘的含量，同时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。

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

玉米是黑龙江省种植面积最大的粮食作物，2022 年黑龙江省玉米产量 4038.4 万吨，占全国玉米总产量的 15%，玉米种植面积、产量和商品化率均居全国第一位，玉米产业已成为黑龙江省粮食经济发展的支柱产业，是黑龙江省当好国家粮食“压舱石”的重要保障。

玉米与其他谷类籽粒的特征不同，玉米籽粒的胚部较大，其重量在整个籽粒中的占比在 8%~15%，体积超过 30%。玉米胚的主要功能在于向玉米植株提供必要的养分。玉米籽粒呼吸及吸湿能力强，与小麦相比，呼吸能力为小麦的 8~11 倍，这也使玉米具有更高的吸水性，在储藏过程中易被真菌污染而发生霉变，甚至产生真菌毒素，造成粮食损失。每年农户储存过程中造成的玉米损失约为 2.41%，储备损失率最高，超过水稻和小麦的 1.86%。

2023 年我省自入冬以来降雪天气频发，11 月降水量突破 1961 年以来极多值。2023 年 12 月气温波动较大冷暖交替，12 月 3~4 日，大部地区最高气温可升至 -8~-2℃，其中南部地区局地超过 0℃。同时据国家气候中心预测 2024 年春季东北大部分地区降水较常年同期偏多，黑龙江东部、地区较 2023 年同期偏多 2~5 成。整体气候条件容易造成 2023 年~2024 年冬春季节玉米储存期含水量较大，为了降低玉米霉变风险，最大程度保粮减损，在玉米储存过程中建议：

1. 针对今年我省冬季降雪量较大，建议雪停后及时清理玉米堆上积雪，查看玉米堆内是否发热，如果发热要及时倒堆，防止玉米发生霉变，尤其要注意带有玉米叶子的玉米穗，更易发生霉变。

2. 对于大面积的“地趴粮”，建议把大堆中间尽可能摊薄，在堆中间多掏出一些洞作为散热井，加速水汽蒸发和散热，有效预防玉米堆（垛）发热霉变。

3. 雪后空气湿度大，对已经收获、储存在仓库的粮食，要做好仓库的清雪工作，避免屋顶积雪融化渗入仓库内淋湿粮食。要不定时对储粮袋进行倒垛和抽检，观察粮食干湿情况，避免粮食因入库时未达到安全水分而造成损失。

4. 天气回暖，冬雪融化时要及时关注玉米堆中的温度，及时倒堆，挑出里面已经霉变的玉米，防止霉变蔓延为害。挑出的已经霉变的玉米，不可用于饲喂牲畜和家禽，避免造成毒害。

同时为了提高收获期玉米质量建议 2024 年玉米生产过程中：1. 选择中早熟品种。生育期越长出现“水玉米”的几率也越大。水玉米不仅易发生霉变粒，烘干脱水还需要增加成本。为此，生产上应选择当地中早熟品种，确保收获时能有 80% 年份降到安全水以下。我省北部高寒地区应突出熟期适宜、后期脱水快和适宜机械化收获为重点，加快选育新品种进程。2. 确保机械及时收获。玉米能否及时收获对霉变粒发生有较大影响。收获过早，玉米含水量过高，易产生霉变粒；收获过晚，若遇秋雨连绵，或遇到早雪，更可能导致当年玉米无法收获。我省北部玉米收获机械不足，玉米收获时间难保证。建议扩大生产规模与机械同步发展，增加对农民购买玉米收获机补助，缩短机械收获时间，确保及时收获。3. 建设基本存放设施。含水量大的玉米脱粒之后，存贮玉米粒，一般第二年温度回升解冻，易造成玉米粒发生霉变。建议建设“上可防雨雪淋湿，下能隔地面通风”的长方形的通风良好的玉米穗或玉米粒临储设施。

黑龙江省玉米产业技术协同创新推广体系

2024.01.21

文章来源：黑龙江省农业农村厅微信号

食品伙伴网讯 近日，贵州省科学技术厅公示了 56 项 2024 年项目验收结果，其中，食品领域 18 项项目通过验收，公示时间为 5 个工作日（2024 年 1 月 22 日-1 月 26 日）。

食品领域 2024 年项目验收结果汇总表（18 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	备注
12	黔科合基础[2019]1445	基础研究	猕猴桃蔗糖转运蛋白基因的克隆与功能鉴定	贵州六盘水师范学院	无	黄亚成	刘林娅,严凯,韩世明等	通过	
16	黔科合基础[2020]1Y098	基础研究	甘蓝型油菜无花瓣性状调控基因 BnPLPs 功能研究	贵州大学	无	余坤江	田恩堂、万薇、叶波涛等	通过	
17	黔科合基础[2020]1Y121	基础研究	蔗糖离体诱导百合珠芽形成的信号分子功能研究	黔华农业高科技有限公司	中国农业科学院蔬菜花卉研究所	杨盼盼	何国仁、唐玉超、陈彦龙等	通过	
23	黔科合基础-ZK[2021]一般 162	基础研究	基于模型化合物的油茶油饼蛋白胶黏剂可控交联调控机理研究	贵州大学	无	吴志刚	苏莉、贺浪、邓雪等	通过	
28	黔科合支撑[2019]2264	支撑	乌江沿岸柑橘错季生产实用技术研发	贵州省果树科学研究所	德江县科学技术服务中心、德江县植保植检站、印江土家族苗族自治县经济作物生产技术指导站	李金强	罗悻、李文云、林乾等	通过	
29	黔科合支撑[2019]2265	支撑	贵州地方李晚熟新品种选育	贵州省果树科学研究所	无	陈守一	王红林、罗昌国、赵凯等	通过	
30	黔科合支撑[2019]2276	支撑	猪呼吸道疾病综合征多重 PCR 的建立及防治研究	贵州大学	贵阳富之源农业科技有限公司	吴学祥	王彬、张宇鑫、张爱琼等	通过	

更多内容详见：[贵州公示 56 项 2024 年项目验收结果 食品领域 18 项通过验收](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，中国农业科学院质标所“农产品质量安全检测技术创新团队”在植物生长调节剂氯吡脞对甜瓜风味品质影响研究领域取得重要进展，系统阐述了氯吡脞在薄皮甜瓜果实中的时空分布规律，评估了不同浓度氯吡脞使用对薄皮甜瓜风味品质的影响，相关研究成果先后发表在 *Ecotoxicology and Environmental Safety*、*Journal of Agricultural and Food Chemistry* 及 *Foods* 上。

薄皮甜瓜在我国广泛种植，为提高薄皮甜瓜产量，植物生长调节剂氯吡脞常用于设施栽培环境下薄皮甜瓜的坐果。该研究以北方地区广泛种植的芳香型薄皮甜瓜（459）为研究对象，首次构建了薄皮甜瓜中氯吡脞空间分布的基质辅助激光解析电离-质谱成像（MALDI-MSI）方法，探明了氯吡脞及其代谢产物在甜瓜中的时空分布规律。研究发现氯吡脞及其代谢物在施药 2d 内，主要分布在外果皮和中果皮，残留消解速度快。基于感官组学分析，发现高浓度氯吡脞施药组中薄皮甜瓜的整体香气降低，苦味增加，且与其它处理组和对照组存在显著性差异。通过味觉活性值（TAV）分析，发现高浓度处理组甜瓜呈现显著苦味是葫芦素 B 与葫芦素 B 2-O-Beta-D-葡萄糖苷共同作用的结果。该研究为开展植物生长调节剂使用及残留对农产品风味品质的影响提供了科学数据和新的思路。

该研究得到了国家自然科学基金面上项目和中国农业科学院创新工程等项目支持。

原文链接：

1. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0147651321008125?via%3Dihub>
2. <https://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/acs.jafc.3c00380>
3. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/6/1272>
4. <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/15/2858>

食品伙伴网讯 1月18日，浙江省科学技术厅浙江省自然科学基金委员会发布通知，下达2024年度浙江省基础公益研究计划自筹经费项目，其中，食品领域有13项，包括自然科学基金重点项目3项，自然科学基金探索项目10项。

值得注意的是，各依托单位组织相关项目负责人需于2024年3月1日起通过省自然科学基金网络信息系统（<https://zjnsf.kjt.zj.gov.cn/>）下载项目任务书，由项目负责人签字、单位盖章后于2024年4月1日前网上递交至省基金办备案，逾期未提交的视同放弃项目立项资格。

食品领域 2024 年度浙江省基础公益研究计划自筹经费项目立项清单

一、自然科学基金重点项目					
序号	项目名称	立项编号	负责人	依托单位	自筹经费(万元)
4	长链非编码 RNA (LncR16555) 在水稻响应镉胁迫中的作用机制研究	ZCLZ24C1301	王飞娟	中国计量大学	30
6	绿茶热加工中脂肪酸源香气物质的形成机制及调控研究	ZCLZ24C1602	李佳	中国农业科学院茶叶研究所	30
12	图谱融合的水稻病虫害现场快速检测模型研究	ZCLZ24F0201	陈冬梅	杭州电子科技大学	30
二、自然科学基金探索项目					
序号	项目名称	立项编号	负责人	依托单位	自筹经费(万元)
12	甜菜 LOC104887989 基因调控木质素合成响应盐胁迫的机制研究	ZCLQ24C1301	李俊良	温州大学	10
14	γ -亚麻酸调控早期断奶乳鸽肠黏膜屏障损伤的机理研究	ZCLQ24C1701	徐倩倩	中国计量大学	10
15	Sox9 调控猪肌肉内脂肪沉积分子机制的研究	ZCLQ24C1702	王彬彬	浙江省农业科学院	10
18	蓝莓花色苷 D3Ga 在酿酒酵母体系的合成生物学研究	ZCLQ24C2001	谢亮华	浙江大学	10
19	白耙齿菌蛋白酶结合预热变性对豌豆蛋白质的限制性酶解调控机制研究	ZCLQ24C2002	诸晓旭	中国计量大学	10
20	淡水鱼特定腐败微生物污染与 ATP 靶向代谢关联性及其机制	ZCLQ24C2003	贾世亮	浙江工业大学	10
83	培育黑猪饲料竹纤维耐受水平及其应用效果评价	ZCLTGN24C1701	吴杰	浙江省农业科学院	10

更多内容详见：[浙江下达 2024 年度浙江省基础公益研究计划自筹经费项目，食品领域有 13 项](#)

文章来源：中国农业科学院农业经济与发展研究所

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 30 万条，累计翻译字数超 6000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

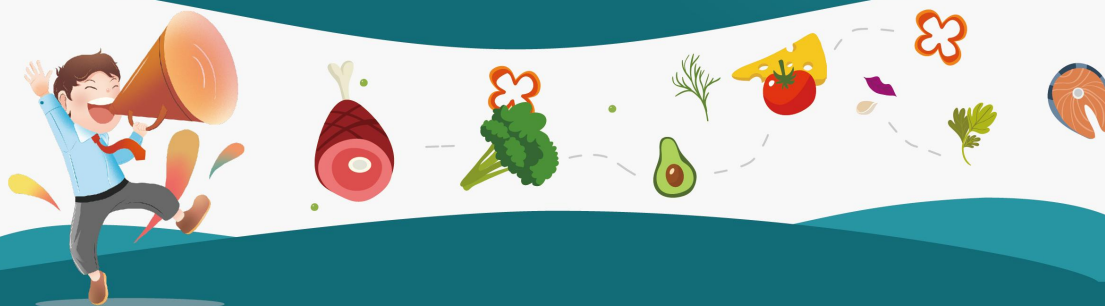
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 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。

2024 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	2024 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
3 月 5-6 日	线上直播	药食同源基础及产品开发培训班
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
4 月 18-19 日	上海	2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会
5 月 22-24 日	上海	Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会

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 4-6 日	广州	GPACINNO2024 第三十届中国国际包装工业展览会
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 6-7 日	吉隆坡	亚太健康功能食品峰会（FFWS 2024）
3 月 6-9 日	天津	第二十届天津工博会
3 月 7-9 日	上海	2024 上海餐饮连锁加盟展
3 月 7-9 日	重庆	海名·2024 重庆餐饮供应链博览会暨火锅食材展览会
3 月 8-10 日	成都	第 7 届中国·成都国际养老服务业博览会暨夕阳嘉年华/2024 成都老博会
3 月 8-10 日	宁波	2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会
3 月 9-11 日	呼和浩特	2024 第十七届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3 月 10-12 日	济南	2024 中国（山东）国际装备制造制造业博览会
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19-20日	运城	第四届山西（运城）智慧农业展览会
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29-31日	洛阳	“中国秫酒”杯2024 中原（洛阳）糖酒食品交易会暨河洛酒文化高峰论坛
3月28-30日	成都	2024 成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会
3月28-29日	苏州	IBS 2024 第十二届生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
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	上海	CCLE 第七届中国教育后勤展览会
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12-14日	沈阳	2024 第39届沈阳食品糖酒会
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	长春	2024 长春食品博览会
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18-20日	柳州	2024 中国（柳州）国际米粉产业博览会
4月20-21日	哈尔滨	第12届哈尔滨糖酒食品交易会
4月22-23日	上海	第十八届上海国际新零售社区社群团购博览会
4月24-26日	郑州	第33届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月24-26日	成都	2024 第26届西部国际全仪大会
4月24-26日	深圳	Anuga select China 世界食品（深圳）博览会
4月25-27日	西安	海名·2024 第九届西安餐饮供应链博览会
4月26-27日	哈尔滨	第29届东北三省畜牧业交易博览会（东北三省家禽交易会）暨第8届哈尔滨奶业博览会
5月6-8日	宿迁	2024 第13届中国（淮海经济区）食品饮料展览会
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10-12日	济南	CNFE2024 第18届全国食品博览会
5月10-13日	厦门	2024 中国厦门国际茶产业（春季）博览会
5月10-12日	广州	2024 世界食品广州展（世食展）
5月10-12日	南京	2024 年第十四届中国南京国际食品饮料博览会
5月13-15日	义乌	第14届中国国际电子商务博览会
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17-19日	深圳	2024 深圳国际渔业博览会
5月18-20日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会
5月18-20日	西安	西安糖酒会--2024 第十三届中国西安糖酒食品交易会
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24-26日	合肥	2024 第25届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
5月24-26日	长春	2024 第40届长春食品糖酒会
5月24-26日	临沂	2024 第十八届中国（临沂）糖酒商品交易会

5月28-30日	石家庄	瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会
5月28-30日	广州	2024第十九届广州国际纸展
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29-31日	北京	第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE 2024）
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
5月31-6月2日	西安	2024陕西（西安）国际餐饮食材博览会
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7-9日	哈尔滨市	2024东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛
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18-20日	合肥	2024年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
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
6月27-29日	成都	海名·2024第12届成都餐饮供应链博览会
6月27-29日	香港	IHXP0HK2024 香港国际健康博览
6月28-30日	合肥	2024第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
6月28-30日	青岛	2024青岛国际户外运动及露营生活博览会
7月4-6日	宁波	2024浙江国际餐饮业博览会
7月6-8日	石家庄	2024第32届河北省糖酒食品交易会
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
7月12-13日	贵阳	2024中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会
7月26-28日	合肥	2024汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
8月3-5日	太原	2024第2届山西省糖酒食品交易会
8月6-8日	昌吉	2024中国新疆（昌吉）种子展示交易会
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8-10日	南京	CNWFF2024第14届中国（南京）国际糖酒食品交易会
8月9-11日	济南	2024第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会
8月13-15日	广州	2024广州国际化工装备展
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
8月23-25日	上海	2024年第18届上海国际渔业博览会
8月28-30日	上海	2024上海国际水果展
9月12-14日	北京	2024中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会
9月21-23日	北京	2024世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会
9月25-27日	广州	2024中食展®（广州）暨广州国际食品食材展
10月13-14日	乌鲁木齐	2024第五届新疆国际畜牧业博览会
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：

[广东杰信检验认证有限公司——检测服务](#)

[易晟生物科技（东莞）有限公司——食品添加剂](#)

[武汉能迈科香料有限公司——食品添加剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达信息技术有限公司——仪器试剂](#)

[广州维思贝生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广州天佳生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司生产工厂——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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 2023 年 12 月, 食学宝已服务超 38 万用户; 上线点播课程 1048 个系列, 共 4300 多节, 课程总时长超 2500 小时; 开展直播 990 余场, 免费直播 689 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。

食学宝个人 VIP 包年服务

为给学员提供超值的学习服务, 食学宝平台上线了 VIP 包年服务, 近 800 门课程免费看, 还有 VIP 专属折扣和优惠券。

VIP 开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip>

食学宝企业版

食学宝企业版是食学宝面向食品企业开发的内训培训平台, 为企业提供在线学习和培训管理服务。平台汇聚食学宝几百门食品课程资源, 同时系统支持课程自建上传, 考试阅卷、员工管理、学习统计、动态通知等功能, 帮助企业建立培训体系, 管理员工培训。

企业版申请试用链接: <http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index>

2、直播服务：以成熟的直播技术平台，丰富的行业经验，多维的推广渠道，为主办方实现线上培训、直播会议等提供一站式解决方案，打破地域和时间的限制，通过互联网，将专业知识，主题汇报，产品宣讲，线下大会等以在线直播的形式向目标人群展示并进行交流互动。

线上直播服务

为主办方提供线上直播服务，为内部直播培训提供平台及技术支持，包括直播平台搭建，直播流量及直播技术支持，以及直播录制，视频剪辑整理等服务。

现场直播服务

为主办方举办的各种线下活动提供现场会议直播服务，提供直播平台、直播设备，直播技术人员现场服务，完成会前现场直播设备搭建调试、现场直播拍摄推流、录制视频后期处理等，提供一站式服务解决方案。

整合直播营销

依托食品伙伴网、食学宝平台优势，将企业宣讲、新品发布、服务介绍等内容通过直播的方式分发给食品行业精准人群，触达用户，实现宣传，展示实力。

联系我们：

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（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】2024年1月29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、质量安全、检测）
- 4、各种活动。

——有奖调查、实验室系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【食品论坛·大讲堂】食品安全前提方案-基础设施的管理

时间：2024年1月31日 19:00-20:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1327&fuid=154861>

主讲人：常老师，食品工程专业，自毕业以来在食品行业工作二十五年，现从事餐饮、生产、流通等方面的食品安全工作。

主要内容：

- 一、建筑物结构与布局
- 二、厂房和工作场所布局
- 三、公共设施-空气、水、能源
- 四、废弃物处理
- 五、设备的适宜性、清洁和维护

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1350100-1-1.html>

ISO22000 内审员培训和取证：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=292&fuid=154861>

直播|2023 功能食品年度盘点

时间地点：2024年1月31日 14:00—15:30 功能食品圈微信视频号

食学宝同步直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1326&fuid=154861>

演讲主题：

- 保健食品年度消费新潜力赛道与品类趋势解读
- 2023年新食品原料、特医保健食品等相关审批情况分析
- 2023年功能食品相关政策法规盘点

报名联系人：王老师：15336417612（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Hvu0R5EgmGiAbS7vpPhS2g>

线上培训|药食同源基础及产品开发培训班

时间地点：2024年3月5-6日（线上直播）

课程内容：

- 1) 药食同源物质、提取物可用依据及判定及常见问题
- 2) 常见药食同源物质加工方法与提取工艺详解及注意事项
- 3) 药食同源物质特性、标志性成分及功能
- 4) 药食同源类产品配方开发
- 5) 药食同源相关产品开发工艺及注意事项
- 6) 添加药食同源类产品标签标识及广告注意事项及典型案例

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/xaUIkE853LqrOVD03pYIog>

【线下】体系内审员线下实操培训【2024年排期】

主办单位：食品伙伴网

联合举办：北京联食认证服务有限公司

目的与收获：帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键控制点（HACCP）体系内审员工作，掌握内审员重难点工作内容，在体系管理中发现、改进问题、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

2024 年排期：

第 16 期 2024 年 3 月 28-30 日 杭州

第 17 期 2024 年 5 月 16-18 日 广州

第 18 期 2024 年 7 月 18-20 日 上海

第 19 期 2024 年 9 月 05-07 日 成都

第 20 期 2024 年 11 月 21-23 日 青岛

第 21 期 2024 年 12 月 20-22 日 哈尔滨

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人：姜老师 15345357379（微信同）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/2jIk8Y0iQ-u4xZSg_780Lw

【线下】2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会

主办单位：食品伙伴网

时间地点：2024 年 4 月 18-19 日 中国·上海

主要内容：

18 日 | 全体大会 食品质量与安全行业发展

19 日 | 分会场 第九届食品质量安全管理大会

19 日 | 分会场 第二届供应商食品安全管理大会

具体议题及合作等事项欢迎与联系人沟通

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/GFK7_SjfUQKI2ihTEdZrhg

联系人：方老师 13356941975（微信同）

【活动】宠业人线上拜年送祝福活动来啦！快来参与

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/c3Y_yGVtItp_rxQABe8dda

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>

食学宝 2024 年课程计划表已发布，快开始制定你的 2024 学习计划吧！

https://mp.weixin.qq.com/s/AsfswiTppUTnqbi_fSj4g

线上·培训·研讨会·直播

“食品企业质量诊断及提升”系列直播课 第二期：食品企业品质目标的制定

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1316&fuid=154861>

▲开课时间：2024 年 1 月 30 日 14:30-15:30

▲本期内容：

第二期：食品企业品质目标的制定

根据食品企业质量模型及诊断，如何制定食品企业品质目标？需要兼顾哪些方面，才能让目标具有可操作性？本次课将为你交付思路和方法。

▲培训安排：本次“食品企业质量诊断及提升”系列直播课目前开设 3 期

第一期：食品企业质量模型及诊断

第二期：食品企业品质目标的制定

第三期：食品企业质量目标提升策略分解

▲培训对象：质量经理，质量总监，品控管理层等质量管理人员

【直播】（GB/T 5750.7-2023）《生活饮用水标准检验方法 第7部分：有机物综合指标》

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1317&fuid=154861>

▲开课时间：2024年2月1日 14:30-15:30

▲本期内容：

1. 高锰酸盐指数（以O₂计）的检测
2. 生化需氧量的检测。
3. 石油的检测
4. 总有机碳的检测。

▲往期课程：

GB/T5750.2-2023 生活饮用水标准检验方法 第2部分：水样的采集与保存

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1571&fuid=154861>

GB/T5750.4-2023 生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状与物理指标

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

GB/T 5750.5-2023 生活饮用水标准检验方法 第5部分：无机非金属指标

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1637&fuid=154861>

GB/T 5750.6-2023 生活饮用水标准检验方法 第6部分：金属和类金属指标

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1683&fuid=154861>

生物安全备案要求及CNAS现行规定

直播时间：2024年02月05日 10:00-11:00

学校链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1303&fuid=154861>

课程内容：

- 《中华人民共和国生物安全法》解读；
- 《病原微生物实验室生物安全管理条例》解读；
- 哪些实验室需要进行生物安全备案；
- 生物安全备案基本流程；
- 如何进行生物安全备案的申报；
- 生物安全备案常见问题解答。

【现场直播】第十届饮水行业泰山论坛

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1315&fuid=154861>

▲开课时间：2024年2月27日-29日

▲会议内容：

开幕式暨全体大会

欢迎晚宴、答谢晚宴

年度饮水行业评选表彰

饮用水产业链精品展

饮用水行业标杆企业参观考察

包装饮用水行业生产技术培训

瓶装定制水专题交流会

2024 饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

▲收费标准：生产销售企业 800 元/人 • 供应商 1200 元/人（含大会期间餐饮、交通住宿自理）

▲报名联系：付老师：13370915547（微信同号）

肉制品行业新年线上分享会

时间：2024年2月29日14:00-16:30

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1319&fuid=154861>

主要内容：

肉制品行业发展与未来趋势洞察

肉制品调味料发展及产品创新

肉制品质构技术与应用

肉制品企业发展模式创新

联系人：迟老师 18006457284（微信同）

直播课 | 国际视野下，肉制品加工技术及产品创新专题课程

时间：2024年3月6日~4月10日

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1325&fuid=154861>

课程内容：

1) 西式肉制品巡览

2) 西式肉制品加工技术

3) 中式肉制品加工技术进展（酱卤、腊肠、腊肉）

4) 肉制品防腐保鲜技术及其栅栏技术应用

5) 西式肉制品包装标识、添加剂、生产标准值

6) 肉制品加工技术前沿及产品开发

活动联系人：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/puQ3dNLIAN1Zr5iavmUMDw>

实验室检测效率提升交流会

▲直播时间：2024年3月7日 14:00-15:00

▲报名和直播链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1324&fuid=154861>

▲内容：

1. LIMS 第一年部署常见问题及解决方案经验分享

2. 实验室人员上岗考核对实验室运行效率的影响

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、第七届食品科技创新论坛

时间：2024年4月17-18日

地点：上海佘山茂御臻品之选酒店

会议主旨：科学创新、技术落地

大会框架：

食品科技创新论坛已连续成功举办六届，采用一个主论坛+多个分论坛并行的科学模式，聚焦行业技术创新热点，紧跟行业发展趋势。本次论坛为期两天，由1个政策法规与趋势创新主论坛与9个分论坛组成。9个分论坛分别为益生菌创新、功能食品、食药同源、乳品饮料、预制菜营养与健康、合成生物学、特殊食品、食品加工与智能制造与青年论坛。

参会/赞助联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/UjLE8aL2aQvXx8m_YG2NAA

2、新征程，再出发！2024第五届水产品加工技术研讨会，5月相约大连

时间地点：2024年5月 辽宁·大连

会议主题：科技引领 技术创新 产学研融合 渔见未来

会议亮点：

- 1) 专家大咖现场云集，直击行业热点、技术！
- 2) 明星企业及产品展示、颁奖，树立标杆！
- 3) 原辅料及设备展台，现场供需交流、对接！
- 4) 成果展示发布，助推技术对接，创新发展！
- 5) 圆桌论坛-专家访谈，答疑解惑好时机！
- 6) 水产行业，当地品牌企业参观交流！

活动联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QnjwLr3IiVfC4siUw_3xkA

3、定档5月！“2024 感官科学技术创新论坛”与您相约杭州

时间：2024年5月

地点：浙江·杭州

会议亮点：

前沿趋势报告：全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量

技术应用分享：对标业界新技术新方法，提升感官分析新应用跨界融合

个人专业社群：结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行

16个学时积分：学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

活动联系人：15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/uJ2SkkNK15ecAsCu-LjD7A>

特别推荐：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

2024年研发服务部第一季度活动计划

项目名称	费用元/人	天数/期	时间	地点	联系人	联系微信
感官分析常用方法实操培训班（初级班）	4800	2	2024年3月	杭州	刘老师	15550410868
休闲水产品加工技术培训班	3600	2	2024年3月	山东	高老师	13375455245
2024 预制菜行业发展线上论坛	免费	1	2024年1月	线上	黄老师	18905354390
第二期预制菜肴工业化加工技术研修班	6000	4	2024年3月	北京	黄老师	18905354390
感官云课堂系列专题活动	免费	1	2024年2月	线上	刘老师	15550410868
益生菌在线直播	免费	0.5	1期	线上	丁老师	15853516576
2024 宠物食品联盟云课堂系列课程	免费	0.5	1期	线上	曲老师	13396459460
肉制品系列线上直播课	免费	0.5	1期	线上	董老师	13361383590

质量安全类:

1、2024年第三届酒类企业食品质量安全控制专项培训预通知

培训时间: 2024年3月27-29日

培训地点: 济南(具体酒店地址另行通知)

培训内容:

1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析
2. 酒类相关最新标准应用解读
3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读
4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析
5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

培训对象: 酒类生产企业负责人及食品安全管理人员; 酒类生产企业采购、酿酒、包装、检测等工作人员; 有志于改善酒类行业食品安全管理之人士。

培训费用: 标准费用: 3200元/人, 含培训费、资料费、会务费、餐费(午餐和晚餐)等; 2024年2月8日前报名, 享受优惠价3000元/人; 同一企业两人以上(含两人)报名享受2800元/人团购价格; 住宿统一安排, 费用自理; 亦可自行安排。

考试及证书发放: 本次培训课程结束后会进行考试, 考试通过的学员, 将为其发放《食品安全员证书》; 本次培训将为所有完成培训课程的学员发放20学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》;

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/OpK0IfvxH70TlqNBPsaWGA>

联系人:

王老师 15110692985 (微信同号)

于老师 13345165325 (微信同号)

李老师 13522486109 (微信同号)

2、2024第九届食品质量安全大会暨第二届供应商食品安全大会

主办单位: 食品伙伴网

时间地点: 2024年4月18-19日 中国·上海

主要内容:

18日 | 全体大会 食品质量与安全行业发展

19日 | 分会场 第九届食品质量安全大会

19日 | 分会场 第二届供应商食品安全大会

具体议题及合作等事项欢迎与联系人沟通

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/GFK7_SjfUQKI2ihTEdZrhg

联系人: 方老师 13356941975 (微信同)

3、体系内审员线下实操培训【2024年排期】

主办单位: 食品伙伴网

联合举办: 北京联食认证服务有限公司

目的与收获: 帮助食品从业人员了解并掌握ISO9001质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系、危害分析和关键控制点(HACCP)体系内审员工作, 掌握内审员重难点工作内容, 在体系管理中发现、改进、防患未然和持续改进, 为组织体系运行起提质增效的作用。

2024年排期:

第16期 2024年3月28-30日 杭州

第17期 2024年5月16-18日 广州

第18期 2024年7月18-20日 上海

第19期 2024年9月05-07日 成都

第20期 2024年11月21-23日 青岛

第21期 2024年12月20-22日 哈尔滨

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人：姜老师 15345357379（微信同）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/2jIk8Y0iQ-u4xZSg_780Lw

食品合规类：

食品出口合规实操培训

1、培训时间及地点：

2024年3月28-29日 上海

2024年4月25-26日 北京

2024年6月 青岛

杭州、广州、西安、郑州等地另行通知

3、培训课程简介

本期食品出口合规实操班旨在面向食品企业在开拓海外市场、面向全球大市场的时候，企业人员需要掌握的食品出口方面的专业知识。课程不仅系统传授海外主流国家的政策法规，梳理不同国家不同的监管架构、标准法规等方面的差异性，更将多年来积累的标准法规比对拆解、信息收集技巧以及实际操作流程等，结合实际案例进行详细讲解和传授，让学员融会贯通，学以致用。

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。

3、主要内容

- 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
- 6) 食品出口中国香港、澳门的合规性分析
- 7) 食品出口加拿大的合规性分析
- 8) 出口报关及清关流程介绍

培训费用：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=336>

检测技术与实验室管理类：

1、【微生物实训】2024 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

第 118 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 20-23 日 南京

第 119 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 广州

第 120 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 烟台

第 121 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 23-26 日 杭州

第 122 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 13-16 日 长沙

▲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。

▲培训费用: 2500 元/人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/ElxIyc01QYNm-oY4ZTH62g>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

2、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲课程介绍:

(一) 理论学习 (2.0 天)

标准解读

液质原理讲解及操作和谱图分析

仪器管理和期间核查

维护保养和故障排查

(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。

▲时间地点: 2024 年 2 月 山东·烟台 食学宝

▲培训费用: 3800 元/人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/uxnT34r6sNOMFjKtfG4GDg>

▲报名咨询: 郭老师 13361324795 (微信同号)

3、2024 年食品安全监督抽检专题培训班-广州/青岛班 (第一期)

▲时间及地点: 2024 年 3 月 08-10 日 广州/青岛

▲内容简介: 2024 年食品安全抽检细则的变化、食品安全抽检样品分类原则和易错类别的分析、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用、我国食品安全风险的分析、以及问题导向的抽检方案的制定, 抽样流程的梳理和管控的思考等内容。

▲收费标准: 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 1680 元/人, 5 人以上报名参会 1500 元/人。

▲培训讲师: 国家级食品质量检验中心专家, 省级食品安全抽检专家

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/5FPF4_LOwS5cekEI7wYpfQ

▲详询: 张老师 13370917540 (微信同号) 邮箱: train03@foodmate.net

4、2024 年食品安全监督抽检专题培训班-郑州班 (第二期)

▲时间及地点: 2024 年 3 月 25-28 日, 河南郑州

▲内容简介: 新版《食品安全抽样检验工作规范》的变化、2024 年食品安全抽检细则、食品安全抽检样品分类原则及易错类别的分析、食品相关标准的应用、食品安全风险分析, 以问题为导向的抽检方案的制定、抽样流程的梳理及管控, 以及食品抽检工作规范性及风险分析等重点内容。

▲收费标准: 标准费用: 2280 元/人, 团体报名: 同一家单位 3 人及以上报名参会 2080 元/人, 5 人以上报名参会 1800 元/人。

▲培训讲师: 国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/5FPF4_LOwS5cekEI7wYpfQ

▲详询: 张老师 13370917540 (微信同号) 邮箱: train03@foodmate.net

5、2024 中国食品安全检测与分析技术交流会 (第一期)

▲培训时间及地点: 2024 年 03 月 18 日-20 日 广东省·广州市

▲主要会议内容:

农、兽药残留专题

元素、添加剂专题

样品前处理专题

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲收费标准：3月09日前报名1000元/人，2人及以上800元/人。

标准费用：1200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。

▲详细介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1348865-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

6、2024 元素分析检测与控制技术交流会

▲培训时间及地点：2024年05月9日-10日 河北省·石家庄

▲主要会议内容：

标准解读及应用

检测技术

质量控制

▲收费标准：4月19日前报名499元/人，2人及以上399元/人

标准费用：599元/人

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

7、2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨第二届中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：·2024年05月15-18日·上海

▲会议主旨：聚焦中国乳品行业，推进技术合作交流

▲主要内容：

行业发展趋势及风险防控研究

乳及乳制品标准规范

化学物质分析与检测

生物检测及风险防控

生产链条上的检测与质量控制

乳品行业技术成果分享

▲收费标准：2000元/人，三人同行，一人免单；2024年3月31日前1000元/人（三人同行，一人免单）

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

晚宴：400元/人

▲联系人：张金凤女士 13370917540（微信同号）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/AVBCv0IjqrBAh9oEzQwgxQ>

8、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲培训时间及地点：2024年06月05-07日四川·成都

▲主要会议内容：

酒类标准发展论坛

酒类检测技术发展论坛

酒类品质发展论坛

新技术新工艺发展论坛

▲收费标准：1500元/人；

限时优惠：5月19日前报名1200元/人，2人及以上800元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

9、【理论讲解+实际操作】分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训

▲时间：2024 年 6 月 27-28 日（满 10 人即开班）

▲地点：山东·青岛

▲课程介绍：

理论学习：PCR 标准解读、分子生物学 PCR 检测技术、PCR 检测实验室管理；

实际操作学习：样品前处理（增菌、分离、生化试验）、DNA 的提取、PCR 反应体系配制、PCR 仪操作流程、琼脂糖凝胶电泳及扩增数据分析。

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/L_MQgJoLBduiHf80TXymlg

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

▲时间：2024 年 7 月 23-26 日（满 5 人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术、验试剂及培养基的配制、操作注意事项、饲料检验方法；

实际操作学习：理化检测、微生物检测；

▲活动联系人：李老师 15376983195（微信同号）

▲活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w

11、【理论讲解+实际操作】食品中酸价、过氧化值检验实际操作培训班

▲时间：2024 年 3 月 21-22 日（满 5 人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：食品中酸价的测定、食品中过氧化值的测定、氢氧化钠、硫代硫酸钠标准滴定溶液的配制；

实际操作学习：食用氢化油、糕点中过氧化值、过氧化值的测定、氢氧化钠标准滴定溶液的配制和标定；

▲活动联系人：邢老师 15688566323（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Yup3UAcSnDhf9vdtDpcBBg>

各种活动，欢迎参与

【有奖调研】药膳主题技术交流需求调研

填写问卷：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_793

调研详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/42rmslCnyfr8nz3moIf00g>

【问卷调查】邀您填写“感官需求问卷调查”~填问卷，抽大奖！

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jf4SpoxZ0w4ufSTQAAixWQ>

【免费试用】专业感官评价与消费者测试软件

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Sx5tV6I0TuCuB_gXY5yD5w

【多重好礼】“2024 中国食品安全检测与分析技术交流会”有奖调研，说出您的想法！

▲活动介绍：为推动食品安全检测行业的发展，提高相关单位的检测技术能力，构建绿色食品安全体系，保障人民的安全。由食品伙伴网主办的“2024 中国食品安全检测与分析技术交流会”第一期将于 2024 年 03 月 18-20 日广东·广州举办，欢迎各位同仁积极参与调研话题，为我们交流会开展提供宝贵意见！

主办单位：食品伙伴网

时间：2024 年 03 月 18-20 日

▲填写调查问卷：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_795&qlang=cn

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/SNQ0mffYiUzemFV1dglCkw>

▲报名咨询: 郭翠艳: 13361324795 (微信同号)

【开年粉丝福利】感恩回馈! 免费领取 181 篇感官资料大礼包

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/FajblHZFtk8GWZPWni09kA>

【开年粉丝福利】宠物食品联盟 2024 宠粉福利

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/B3pw0MkzX58RtEiWvero0A>

【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: 王欣 18106384220 (微信同号)

食品检测服务:

【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/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

▲项目介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/g3mEvWEcuRC5fx0Zz4S-9Q>

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲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）

【检测活动】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）

能力验证和比对：

1、【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲详情介绍：2023 年 10 月 13 日至 15 日，食品伙伴网旗下烟台联食检测科技有限公司顺利通过中国合格评定国家认可委员会（CNAS）PTP 实验室认可的现场评审。2023 年 12 月取得了能力验证提供者资质。

为满足各检测实验室对能力验证活动的需求，现发布烟台联食检测科技有限公司能力验证计划共 10 轮次，涵盖食品、粮油等领域，微生物、粮油的物理参数、水分、灰分 8 项能力验证计划。同时我公司也可根据监管部门或实验室实际需求提供定制化服务，具体可拨打电话 18006456954（微信同号）进行咨询沟通。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

2、【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

欢迎参加烟台联食检测科技有限公司 2024 年实验室间比对计划。烟台联食检测科技有限公司是食品伙伴网旗下子公司，作为中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者，具有丰富的实验室间比对和能力验证实践经验。烟台联食检测科技有限公司实验室间比对采取“分发样品→实验人员检测→数据分析→通过发证”的模式，使参加人员掌握实验室检测的正确操作技能、检测方法关键控制点，提高检测结果的准确性。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

3、【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。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

4、【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→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。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

5、【能力比对】2024年度粮油实验室间比对暨2024年度全国粮油检测大赛

▲详情介绍：五谷者，万民之命，国之重宝”，党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央把粮食安全作为“头等大事”“永恒的课题”，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“2024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

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



食品人才

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

长按识别关注微信

最新招聘信息推荐

- [湖南兴百味食品科技有限公司](#)
- [马鞍山徽湃食品有限公司](#)
- [福建省古田闽越食品有限公司](#)
- [东方黎明控股集团有限公司](#)
- [浙江麦子妈食品科技有限公司](#)
- [湖北康康食品有限公司](#)
- [湖南小嘻吽食品有限公司](#)
- [四川星馨盛生物科技有限责任公司](#)
- [广东牛人食品有限公司](#)
- [上海双盈食品有限公司](#)
- [绿新\(福建\)食品有限公司](#)
- [广州市华栋香精香料有限公司](#)
- [湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)
- [江苏普洛汀生物科技有限责任公司](#)

VIP 企业招聘：四川星馨盛生物科技有限责任公司

四川星馨盛生物科技有限责任公司位于眉山泡菜工业园区,于 2018 年注册成立,占地 41.48 亩,建筑面积 30000 平米,总投资 1.5 亿元。我公司主要从事食品用香精(包括粉末类、膏状类及液体类)和各类复合调味料(包括固态复合调味料、半固态复合调味料及调味油)的研发、生产和销售,是一家集科研、生产、销售、贸易、技术服务于一体的综合性食品配料提供企业。眉山生产基地是集综合行政办公楼,仓储库房及员工宿舍楼等其他生产生活附属设施于一体的综合性厂房,设计年产值 5 亿元。

招聘页面: <http://www.foodmate.cn/com-1486554/>

研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17424.html>

8000-10000 元/月

四川眉山市 | 不限经验 | 本科 | 全职 | 4 人

年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责:

- 1、根据客户需求,负责承接香精、复合调味料等新产品研发项目,包括新配方设计、老配方改良等。
- 2、具体负责新产品开发项目的立项、设计、实施、数据测算、打样、样品测试验证等具体的研发工作任务,负责产品配方录入系统。
- 3、配合销售人员参与市场调研,收集食品行业相关技术信息,了解产品国家执行标准及公司企业标准。
- 4、通过同行与市场需求分析,提供新品研发方向的指导建议,配合销售、市场、应用等团队进行新品策划活动与推广工作。
- 5、负责新品批量投产初期对生产部门进行技术工艺指导,配合调试与解决新品批量生产过程中相关技术问题。
7. 负责本岗位办公设施、实验仪器设备的维护、管理;
- 8 负责本岗位各种技术资料整理归档管理,本岗位为涉密岗位需签订保密协议;
- 9、完成部门经理安排的其他工作事项。

任职要求:

- 1、具有 1-3 年食用香精、复合调味料等同行业研发岗位工作经验,熟悉复合调味料调配工艺,擅长至少一个类型调味料开发。
- 2、食品相关专业本科及以上学历,研究生学历优先,具有丰富项目开发工作经验或知名川派餐饮业厨师工作经验可适当放宽学历要求。
- 3、感官敏锐,身体健康,无不适合从事本岗位工作的疾病(如过敏等)或传染病。
- 4、具备准确识别与运用常用调味原料的技能,熟悉食品及调味品国家标准与法律法规,具备独立承接研发项目开发新品。
- 5、情绪稳定,心态阳光,悟性高,反应敏锐,学习能力强,自驱力强。
- 6、能承受较大的工作压力,可接受短期出差。
- 7、本岗位接受条件优秀的应届毕业生(需通过专业知识与感官测试),公司提供一对一传帮带培训机会。

工作地点四川眉山市 四川省眉山市东坡区经济技术开发区东区创业路 17 号

食用香精调香师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14294.html>

6000-8000 元/月

四川成都市 | 3 年以上 | 本科 | 全职 | 2 人

奖励计划 年终奖金 销售奖金 包吃住 法定节假日

岗位职责:

- 1、负责公司香精的创造和研发,具备有敏锐的行业想法,熟悉同行业的主流产品;
- 2、熟知香精的原料、开发、生产及法规要求,具备独立进行特殊项目开发的能力;
- 3、根据客户的要求或者市场发展趋势,能独立开发出具有竞争力的香精;
- 4、对香精的市场和产品有较深刻的认知,了解行业需求动向;
- 5、针对市场需求,创新研发或仿制难度较高样品,能高效、及时地调配出符合客户要求(或市场行业需求)的香精产品;

- 6、实验室的日常管理及调香原料的更新管理, 调香助理的培训提高;
- 7、及时解决产品在生产中的技术问题;
- 8、为公司客户及香精应用部门提供必要的技术支持, 包括香精的应用及安全信息;
- 9、完成领导交办的其他工作。

任职要求:

- 1、香精香料、食品科学、精细化工等相关专业, 本科以上学历;
- 2、具有 3-5 年以上食用调香工作经验, 能独立开发食用香精产品, 了解原料及相关技术和标准;
- 3、有良好的职业素养和团队合作精神;
- 4、较强的学习、归纳总结能力, 能快速融入团队, 能够良好的协调部门间协作;
- 5、诚实守信, 为人善良热心, 积极帮助同事与领导;
- 6、在工作中有积极、有热情的态度;
- 7、具有较强的市场洞察能力。

知识和技能:

- 1、熟悉咸味香精、食品添加剂、辛香料及相关知识;
- 2、熟知国家相关的政策方针, 法律法规及标准, 对行业情况和市场需求比较了解。
- 3、熟悉咸味香精研发流程, 加工工艺及香精应用的知识;
- 4、熟练操作相关设备及办公软件;
- 5、具有较灵敏的香气、香味辨别能力及较强的记忆和描述能力, 有灵性、有悟性、好奇心强, 对香气、香味有特殊灵感。
- 6、擅长热反应粉、热反应膏、外撒粉、复配粉的开发。

福利待遇:

- 1、常白班, 双休, 包工作餐,
- 2、设有年终奖、节日礼品、生日礼金、丧葬抚恤金、子女慰问金等
- 3、全员带薪年假, 按照国家规定享有国家法定节假日
- 4、公司每年举办员工运动会、团建、年度旅游等文娱活动
- 5、公司设有图书柜、员工活动室等活动场所

上班时间: 周一到周五早上 8:30-17:30 , 周末双休 (旺季除外) 。

工作地点: 四川省眉山市东坡区“中国泡菜城”

酱料研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14293.html>

6000-8000 元/月

四川成都市 | 3 年以上 | 本科 | 全职 | 2 人

年终奖金 销售奖金 综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责:

- 1、根据销售需求, 负责完成复合调味料-新产品研发, 提升老产品品质 ((主要是酱料、火锅底料等));
- 2、参与新产品开发项目、技改项目、政府申报项目、技术引进与合作项目的立项评估、鉴定工作, 并参与实施立项的研发任务分配、制定实施计划、技术设计、试验, 及组织推广、持续改进工作。
- 3、参与进行市场调研, 负责收集食品行业相关技术信息, 了解相关食品以及公司生产产品标准, 通过同行与市场需求分析, 为研发方向提供专业指导建议;
- 4、配合销售、市场、应用等部门进行新品策划活动与推广工作;
- 5、新品投产时负责对生产进行技术工艺指导, 配合解决新品生产过程中相关问题;
- 6、负责本岗位日常工作计划制定与实施, 负责项目研发资金预算、使用与管控;
- 7、负责本岗位办公设施、实验仪器设备的维护、管理;
- 8、负责本岗位各种技术资料保密及归档管理;
- 9、完成上级安排的其它工作任务。

任职要求:

- 1、食品、生物、化工或食品相关行业专科以上学历, 条件特别优秀者可放宽学历要求;

- 2、具有食品调味料的开发经验（3-5 年行业），熟悉调味料（火锅底料，各式酱料）调配工艺；
- 3、有火锅底料、酱料研发工作经验或知名川派餐饮业厨师工作经验优先；
- 4、感官敏锐，能准确识别与运用常用香原料，能够独立完成配方设计、炒料制作、口味品评与改良工作；
- 5、身体健康，无传染病，能承受高强度工作，可接受短期出差。

福利待遇：

- 1、常白班，双休，包工作餐，
- 2、设有年终奖、节日礼品、生日礼金、丧葬抚恤金、子女慰问金等
- 3、全员带薪年休假，按照国家规定享有国家法定节假日
- 4、公司每年举办员工运动会、团建、年度旅游等文娱活动
- 5、公司设有图书柜、员工活动室等活动场所

上班时间：周一到周五早上 8:30-17:30，周末双休（旺季除外）。

工作地点：四川省眉山市东坡区“中国泡菜城”

品控员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17457.html>

4000-6000 元/月

四川眉山市 | 1 年以上 | 大专 | 全职 | 4 人

休假制度 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责对产品生产过程进行质量进行控制，并对结果进行记录、整理和归档。
- 2、负责对生产现场环境卫生进行巡查，纠正操作工的不良卫生行为，跟踪验证纠正措施。
- 3、负责根据公司品质管理标准对各车间计量巡查，包括检定有效性、使用合规性，量值准确性等。
- 4、负责生产区域内虫害防治巡查，化学品防控巡查。
- 5、负责按工艺操作标准巡查操作工实际操作规范，杜绝操作工违规操作。
- 6、妥善处理与反馈突发质量异常状况，跟踪不合格品处置/验证。
- 7、配合研发工程师做好新品试制/老品改制工艺跟踪。
- 8、完成上级交办的其他各项事项。

任职要求：

- 1、食品工程、食品质量安全、生物化学、药学等相关专业，大专及以上学历。
- 2、具有 1—3 年以上食品厂、药厂品控岗工作经验者，有同类型企业从业经验的优先。
- 3、熟悉食品安全相关法律法规，具有一定的试验设备操作技能，具有检验工证的优先。
- 4、具有较强的责任感和敬业精神，擅长与一线员工沟通。
- 5、学习能力较强，逻辑思维能力较强，具备一定数据分析能力，有品质专项改善成功经验的优先。
- 6、能熟练使用 OFFICE 办公软件与办公设备，会使用 ERP 操作系统优先。
- 7、本岗位接受条件优秀的应届毕业生（需通过专业知识与感官测试），公司提供轮岗培训机会。

工作地点四川眉山市 四川省眉山市东坡区经济技术开发区东区创业路 17 号

生产工艺员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17423.html>

4000-6000 元/月

四川眉山市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 4 人

休假制度 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责车间生产工艺管理制度、作业指导书的编制、修订以及档案管理，确保现场操作执行。
- 2、负责对操作人员进行培训，包括工艺操作、流程、制度、作业指导书等。
- 3、负责对工段、岗位执行工艺管理制度，工艺控制指标和《作业指导书》的有效性及执行情况进行监督、检查和考核。
- 4、负责对生产过程中各工序发生的不合格，进行原因调查、分析，提出解决问题的措施。
- 5、负责协助完成新品中试生产，全程跟进中试、试生产，对产品生产工艺稳定性进行验证，并形成相应报告。

- 6、对新工艺、新设备进行工艺验证，完成相应数据收集及验证报告撰写，并编制相应作业指导书。
- 7、通过加强和改善工艺管理控制，工艺参数优化，技术改进等方面提高产品质量，降低消耗成本。
- 8、负责 HACCP 等质量控制体系中有关工艺部分符合项的纠正和持续改进。

任职要求：

- 1、食品、机械、电气等相关专业，大专及以上学历。
 - 2、1—3 年食品企业、药企相关工作经验，曾有生产工艺员、制程品控、设备维保、生产储干、质量体系、生产计划等岗位相关工作经验更佳。
 - 3、具有较强的沟通能力，擅长 SOP、制度文件撰写，熟练使用 OFFICE 办公软件，会使用 ERP 系统优先。
 - 4、具有较强的逻辑思维能力与问题分析解决能力，擅长数据收集与分析的优先。
 - 5、具有一定的安全生产及品质意识，具有基本的生产设备操作维护能力的优先。
 - 6、本岗位定位为储备管理/技术人员，接受条件优秀的应届毕业生，职业发展双路径：
生产技术员——车间班组长——生产主管——生产经理
生产技术员——研发助理/品控员——研发工程师/质量工程师
- 工作地点四川眉山市 四川省眉山市东坡区经济技术开发区东区创业路 17 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： 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：李经理 15314471282 (微信同号)

王老师 18106384450 (微信同号)

郑老师 15318652010 (微信同号)

邮箱：mall@foodmate.net

QQ: 859605577

248221338

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、机构团体提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】食品安全前提方案-基础设施的管理
开年首期|药食同源基础及产品开发培训班，探索药食同源的无限可能
【2024 质量盛会预览】食品人关注的盛会！
【2024 年度培训安排】食品出口合规实操班培训
2023 年食品行业十大热门词汇投票开始啦！快来 pick 你的最爱！

热门分享：

全国食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）
【图书】月饼生产工艺与配方--中国轻工业出版社
四川农业大学--面制食品的加工工艺（课件）
《饮料生产技术问答》-赵晋府 PDF 电子书
膨化食品加工工艺与配方 PDF 书籍
7718 意见稿前后对比
异物控制方案（上册）
异物控制方案（下册）
冻、鲜肉进货验收和取样操作规程！

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 4：都在盼着放假了，放假前的各项工作都准备好了吗？
超范围使用添加剂, 氢氧化钙在 2760 的适用范围？
不懂就问之进口膳食补充剂
关于标签上的经销商算是委托方吗？
产品标签是否可以宣传“微甜”“不甜”
蔬菜粗加工是否需要申请许可？
市场总局答复---保健食品原料大豆分离蛋白、乳清蛋白法规咨询
7718 征求意见稿中出现保存期，有什么作用？
湖南 日管控、周排查、月调度
方便面组装
从处罚中寻找关于食品过度包装计算过程的疑问
企业，你的标签这样标识，难怪监管部门让你自证清白！
原料打成粉
虾仁配料里面保水剂不体现，产品到市场上会不会检测出来？
卤肉制品外包装生产日期怎么标
单一配料的食品，在标签上强调了，配料里面要加上具体含量吗？
职业打假之营养标签数值错误
这样的合格证还放吗
要被查厂了，好慌
客户投诉箱内少装一包索赔五箱产品，这合理吗？？

标签是否规范？

食品安全监管都监管啥？

客户工厂的工人在包装花生包和蔬菜包，难以区分

肉制品中金属管控，大家是如何做的

食品中异常控制

新办生产许可证

饼干中添加蔓越莓，导致苯甲酸检测出来，大家怎么看？

紧急求助，打印过日期的包装第二天能用吗？

关于松花蛋配料表中标注茶叶需要标注具体种类嘛

虾滑在 2760 里的分类应该是属于哪个呢？

水果和坚果有什么区别？

老干妈是调味品还是预制菜？

老干妈回复说不属于预制菜，所以预制菜的定义究竟是什么呢？

关于糕点发酵问题

生鲜大蒜加工如何控制绿变

工厂生产红烧肉，选用那个部位的肉不断层，排除五花肉

请教各位大佬们，做奶味的膨化产品如何提升奶味？

对 7718 意见稿中这一条应该如何理解

走过路过大神出个主意，水饺代工如何更合理化？

当天检测的产品，培养基上全部长霉

【2023 职场记】工作麻痹

工作，今年不适合换工作吗？

快过年了，说说过往被坑的一些经历，我先来

快过年了，说说过往被坑的一些经历，我也来（跟风）

各位大佬，你们公司是哪个部门经常背黑锅

你收到更好的 offer，还会选择我们吗？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于2001年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了近九百多期，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 118 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: 上海市徐汇区虹桥路 808 号融景·解园办公区
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