

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 13

总第996期

2024-04-02

以案说法 | 婴幼儿配方乳粉禁止分装网售!

2024年3月食品行业舆情盘点

日本小林制药召回  
含有红曲成分的保健品，  
关于红曲你知道多少？



2024年清明节期间食用青团的消费提示

2024年2月共有260批次食品化妆品未准入境，  
来自这些国家或地区

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2024年3月食品行业舆情盘点

2024年清明节期间食用青团的消费提示

GB 2760-2024 发布，食品生产企业请注意

以案说法 | 婴幼儿配方乳粉禁止分装网售！

乳类企业 2023 年年报（一）：蒙牛乳业实现收入 986.2 亿元；现代牧业收入同比增长 9.5%

食品行业一周舆情信息汇总（2024.03.25-03.31）

【案例】猪肉脯广告宣传“低脂”与实际不符，商家遭处罚

日本小林制药召回含有红曲成分的保健品，关于红曲你知道多少？

2024年2月共有260批次食品化妆品未准入境，来自这些国家或地区

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024 与 GB 2760-2014 标准文本比对

## 国内预警

市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函

市场监管总局关于20批次食品抽检不合格情况的通告（2024年第10号）

市场监管总局关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告（2024年第8号）

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求2024年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2024〕3号）

## 国际食品

俄罗斯成为中国最大的豌豆供应国

哥伦比亚两家牛肉工厂获对华出口资质

越南输华榴莲代码增至876个，椰子准入在即

尼泊尔传统制法茶叶逐步打开中国市场

存在卫生风险！哥伦比亚这些乳制品正在召回

海关警告越南榴莲重金属超标，多地展开溯源调查

## 国际预警

我国出口辣椒被检出沙门氏菌

我国出口带壳花生被检出黄曲霉毒素超标

注意！进口焙干秋刀鱼节检出致癌物超标40倍

小林制药含红曲成分保健品已致2人死亡106人住院

2024年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月27日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第13周）

## 食品科技

2024年苹果病虫害绿色防控技术方案

2023年度贵州省科学技术奖拟授奖项目公示 涉及食品领域16项

北方一作区马铃薯生产技术指导意见

河南省2024年第一批省科技攻关计划项目结项验收结果公示 涉及食品领域58项

食品伙伴网讯 2024年3月食品行业舆情信息如下：

2024年3月食品行业舆情盘点
1、梅菜扣肉使用“槽头肉”事件
2、央视3·15晚会曝光“听花酒”违规宣传
3、“淀粉肠塌房”上热搜
4、“螺蛳粉居然有增臭剂”引关注
5、食品安全舆情事件频发
6、“网传厨邦蚝油造假被前高管举报”引热议 官方通报、企业回应
7、“知名茶饮品牌被上海市消保委点名”引关注
8、校园食品安全事件频发
9、知名品牌五常大米被打假 各方回应
10、假驴肉产业乱象调查

### 1、梅菜扣肉使用“槽头肉”事件

3月15日，央视“3·15晚会”曝光了《梅菜扣肉里的“槽心肉”》案例，引发广泛社会关注。

据悉，“3·15晚会”曝光了阜阳市春天食品有限公司、安徽东辉食品科技有限公司、安徽厨先生食品有限公司用未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉的问题。

据爆料，当地有个别企业用未经严格处理的槽头肉制作预制菜梅菜扣肉，而这些肉中的淋巴和腺体清晰可见。槽头肉，是指猪头与躯干连接部位的肉，由于槽头肉上淋巴较多，在日常生活中也被称为淋巴肉。因为含有大量淋巴结、脂肪瘤和甲状腺，属于猪肉中必须进行严格“修整”的部分，通常品质较差且价格低廉。这些肉品通常会被剔除并用于制作工业级猪油，但在一些预制菜中却被重新利用，消费者在不知情的情况下食用这些预制菜，可能会对健康造成危害。不少商户向记者透露，用处理不干净的劣质槽头肉替代五花肉做梅菜扣肉预制菜，早已是公开的秘密。

事件一经曝光，相关市场监管部门连夜行动，并发布情况通报。

3月15日晚，阜阳市市场监督管理局发布情况通报称，针对晚会曝光问题，属地市场监管、公安等综合执法组当即赶至现场，已对涉事企业进行查封，对所有成品、半成品及原料等现场封存。涉事企业法人代表已被公安机关传唤到位。后续依法依规严查严处情况，将及时向社会通报。此外，据媒体报道，3月15日当晚，阜阳市场监管执法人员通过对安徽厨先生食品有限公司清查发现，槽头肉冻品1670袋，成品梅菜扣肉2万余盒。目前，已对涉事企业进行查封，对所有成品、半成品及原料等进行现场封存。

紧接着，安徽省市场监管局发布情况通报称，市场监管部门高度重视，迅速行动。阜阳市市场监管执法人员已到现场核查处置。安徽省市场监管局第一时间派出工作组，赶赴阜阳市现场指导处置工作。

随后，衢州、鹤城、淮南等多地市场监督管理局也针对上述问题，开展专项整治行动。

更多内容详见：[2024年3月食品行业舆情盘点](#)

清明节是由清明节气、寒食节、上巳节融合而成，是中华民族的传统重大春祭节日。悠久的祭祖文化与饮食密不可分，在清明节吃冷食习俗一直保留至今，特别是南方地区有吃青团的习惯。为科学食用青团，特做如下消费提示。

### 清明期间吃青团，种类丰富口味佳

青团一般是由糯米粉与青汁等混合制成外皮，经包馅、蒸制等工序制成的可直接食用的米粉制品。传统青团是用清明节前后生长的嫩艾叶榨汁着色。现在市面上卖的青团，也有用麦青汁或青菜、菠菜等绿色植物的汁液着色。外皮包裹各种馅料，做成青团生坯，最后熟制成青绿色的糕团。除了传统的甜、咸馅之外，还有水果、乳酸菌等新风味，为消费者提供了更多选择。青团具有糯韧绵软，甘甜细腻，清香爽口等特点。

### 传统美食标准化，选购要点要牢记

科技进步让手工制作青团转变为标准化生产，随时随地享用青团美食成为可能。消费者选购时，要注意以下几点。

一是选择超市、商场等正规经营渠道。不在无证单位购买。

二是查看产品信息。检查标签、配料表和生产厂家、食品生产许可证编号（“SC”标识）和产品标准代号等信息是否齐全。不购买信息不全、不清晰或有篡改迹象的产品。常温即食青团不应有漏气、破袋等现象。

三是留意产品保质期和贮存条件。根据个人需求，选择适合产品类型，不要购买或食用过期青团。挑选青团以清香味浓郁、颜色自然油绿为好。发青、发黑或颜色过于艳丽的，不建议购买。

### 家庭自制应适量，合理储存莫大意

一是制作面皮时，除了糯米粉外，可添加适量的澄粉（小麦淀粉）或者大米粉。既便于青团成型，又可以提高青团咀嚼时的韧性。

二是馅料应现做现用，不要存放时间过长。很多创新风味的馅料保质期较短，存放时间长，就容易滋生霉菌或发生腐败变质。

三是尽量即做即食，避免大量、长期储藏。短时间贮存，需放入保鲜袋，并扎紧袋口再放入冰箱冷藏。较长时间贮存，可以冷冻保存，最好 1 个月内吃完。

四是低温贮存的青团，用蒸锅加热后食用。要注意控制好加热时间。如采用微波炉复热，宜中高火、短时间加热。若加热时间过长，青团容易塌陷、表皮破裂、馅料流出，影响食用品质。

### 食用青团莫贪多，特殊人群需注意

青团虽然好吃，但老人、小孩以及消化功能不佳的人群食用要适量。青团馅料往往高糖、高脂、高热量，质地黏腻，应小口慢吞，谨防噎食。儿童要在成人监护下食用。对某些食物过敏的消费者，购买时需查看标签上的配料表和致敏物质提示，选择合适的品种，防止致敏物质摄入。消费者在食用青团时，可以搭配一些蔬菜、水果、汤羹、茶等，有助于消化、解腻、均衡营养。

文章来源：中国食品科学技术学会微信号



GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》将于2025年2月8日起实施。鉴于食品添加剂品种和使用规定直接影响生产企业产品的合规性，生产企业应当注意以下变化：

### 变化一：新增营养强化剂

在食品添加剂的定义中新增了营养强化剂的内容，并明确营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB14880）和相关规定。

### 变化二：查阅简便版 2760

修改了附录A中食品添加剂使用规定的查询方式，将2014版标准中表A.3的内容体现融合到表A.1和表A.2中，2014版标准中表A.2合并入表A.1。废除了2014版标准中先查表A.2再查表A.1和表A.3的复杂步骤。如：

冰乙酸(低压羰基化法)		acetic acid	
CNS号 01.112		INS号 —	
功能 酸度调节剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品(12.03食醋除外),表A.2中编号为1~68的食品类别除外	按生产需要适量使用	

冰乙酸(又名冰醋酸)		acetic acid	
CNS号 01.107		INS号 260	
功能 酸度调节剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品(12.03食醋除外),表A.2中编号为1~68的食品类别除外	按生产需要适量使用	

### 变化三：甜味剂使用的要求

a) 添加阿斯巴甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”、“天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（含苯丙氨酸）”。

b) 若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和阿斯巴甜、安赛蜜，混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜、安赛蜜的最大使用量。（天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以0.44可以转换为安赛蜜的用量）。

阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) <sup>3)</sup>		aspartame	
CNS号 19.004		INS号 951	
功能 甜味剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.6	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	2.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01稀奶油除外)	1.0	

<sup>3)</sup> 添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量。

### 案情介绍

上城区市场监管局根据案件移送线索对涉案地址开展检查。经查明，当事人在其经营的淘宝店铺从事进口婴幼儿配方乳粉经营活动，其从淘宝平台各类跨境电商处采购进口婴幼儿配方乳粉，而后在其淘宝店铺内进行销售。原始包装中不含小包装的乳粉，当事人根据消费者需求，自行通过铝箔袋分装成不同规格的独立包装进行销售。据统计，当事人以分装方式销售婴幼儿配方乳粉共计 1471 笔，销售额共计 45700 元，其中包含邮费 2810 元。

### 案情定性

依据《中华人民共和国食品安全法》第八十一条第五款“……不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉”的规定，当事人将采购的整装进口婴幼儿配方乳粉自行用食品铝箔袋按一定规格重新分装后进行销售的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第八十一条第五款所列“不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉”的规定，属于以违法分装方式生产婴幼儿配方乳粉的行为。

### 案件处理

《中华人民共和国行政处罚法》第五条第二款规定：“设定和实施行政处罚必须以事实为依据，与违法行为的事实、性质、情节以及社会危害程度相当”、第六条规定：“实施行政处罚，纠正违法行为，应当坚持处罚与教育相结合，教育公民、法人或者其他组织自觉守法。”，当事人违法经营货值较大，但因当事人是初次违法（未查到当事人因食品安全违法受到处罚的记录），且在本案调查前，当事人已停止违法行为，将淘宝店铺关闭，并在案件调查期间积极配合调查，如实陈述违法事实并主动提供相关材料，符合《浙江省市场监督管理局 浙江省药品监督管理局关于行政处罚裁量权行使的指导意见》第十五条第一项“有下列情形之一的，可以依法从轻或者减轻行政处罚：（一）积极配合市场监督管理部门调查，如实陈述违法事实并主动提供证据材料的”，故对当事人从轻处罚。

同时参照《浙江省食品行政处罚自由裁量细化标准》第三条细化标准第一项第 2 点“2、违法生产经营的食品货值金额 1 万元以上的：（1）从轻处罚的罚款数额为 10 倍以上 13 倍以下，一般处罚的罚款数额为 13 倍以上 17 倍以下，从重处罚的罚款数额为 17 倍以上 20 倍以下”，最终对当事人处以违法经营货值 10 倍的罚款，即  $(45700-2810) * 10 = 428900$  元。

### 案件提醒

开封分装奶粉的行为，不仅容易引起二次污染，还存在非法添加、以次充好等风险，对婴幼儿身体健康和生命安全都可能造成严重的后果。这一案例再一次给广大的家长们敲响了警钟：违法行为应该受到严厉的处罚，但家长们也要谨慎选择自家宝宝的“口粮”，尤其是婴幼儿配方奶粉，一定要上正规渠道购买！

## 乳类企业 2023 年年报（一）：蒙牛乳业实现收入 986.2 亿元；现代牧业收入同比增长 9.5%

**食品伙伴网讯** 近日，国内多家上市乳企公布了 2023 年度业绩，涉及蒙牛乳业、现代牧业、健合集团、中国圣牧、妙可蓝多、南方乳业。

### 蒙牛乳业 2023 年实现收入 986.2 亿元，同比增长 6.5%

3 月 26 日，蒙牛乳业发布 2023 年度业绩公告。公告显示，2023 年，蒙牛实现全年收入 986.2 亿元，同比增长 6.5%；经营利润为 61.7 亿元，同比增长 13.8%，经营利润率持续同比提升 40 个基点至 6.3%，以高质量增长继续领跑行业。（相关报道：[逆势领跑！蒙牛乳业在香港发布 2023 年度业绩](#)）

### 现代牧业 2023 年销售收入实现 134.58 亿元，同比增长 9.5%

3 月 25 日，中国现代牧业控股有限公司公布 2023 年全年业绩：销售收入实现 134.58 亿元，同比增长 9.5%；净利润录得 1.85 亿元；现金 EBITDA 为 24.96 亿；自由现金流大幅提升，达 15.68 亿元；原奶产量达 259 万吨；成乳牛年化单产提升至 12.6 吨。各项指标均行业领先。（相关报道：[现代牧业发布 2023 年全年业绩：销售收入实现 134.58 亿元；净利润录得 1.85 亿元](#)）

### 健合集团 2023 年营收 139.3 亿元，同比增长 9.0%

3 月 26 日，健合（H&H）国际控股有限公司正式公布 2023 年全年业绩。截至 2023 年 12 月 31 日止，集团营收 139.3 亿元，呈报增长 9.0%。经调整 EBITDA 22.2 亿元，增长 12.4%，中国市场营收达 99.7 亿元，同比增长 4.0%，占集团总收入 71.6%，为集团营收最大贡献者；股东应占溢利 5.82 亿元，同比减少 4.89%。（相关报道：[健合集团 2023 年全年业绩：全家庭营养健康战略推动营收增长 9.0% 达 139.3 亿，营养补充品助力稳健增长](#)）

### 中国圣牧 2023 年实现营收 35.2 亿元，同比增长 5.5%

3 月 26 日晚间，中国圣牧发布截至 2023 年 12 月 31 日止年度的全年业绩，报告期内实现营收 35.2 亿元，同比增长 5.5%；取得销售收入 33.84 亿元，同比增加 6.53%；母公司拥有人应占溢利 8607.6 万元，同比减少 79.3%。

### 妙可蓝多 2023 年实现营业收入 40.49 亿元，同比下降 16.16%

3 月 25 日晚，国内知名奶酪品牌妙可蓝多发布了 2023 年全年业绩报告。报告显示，妙可蓝多期内实现营业收入 40.49 亿元，同比下降 16.16%，其中奶酪业务实现营收 31.37 亿元，同比下降 18.91%。同时，归属于上市公司股东的净利润为 6343.95 万元，同比下降 53.90%。

### 南方乳业 2023 年实现营业收入 18.05 亿元，同比增长 14.60%

3 月 26 日，新三板贵州南方乳业股份有限公司发布 2023 年年报业绩报告。报告期内，公司实现营业收入 18.05 亿元，同比增长 14.60%；归属于挂牌股东的净利润 2.03 亿元，同比增长 18.34%。

食品伙伴网讯 2024年03月25日-03月31日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024. 03. 25-03. 31)
苏州一小学给学生发“早产”面包 各方回应
胖东来回应“被质疑售卖糖干海参”
成都市监局回应“外卖商家使用螺蛳粉加臭酱”
西双版纳烧烤5串170元？官方回应
知名超市同款鸡腿南京上海差价45元引热议
“张家界不准农民自己炒茶”？官方回应

#### 苏州一小学给学生发“早产”面包 各方回应

3月26日，江苏苏州，学生家长发视频吐槽学校组织学生26日春游，发给学生的面包生产日期竟为3月27日，时间“早产”提前了一天。

对此，校方回应称，当天已经发现面包生产日期问题，并联系配餐公司连夜更换，同时对配餐公司进行追责，要求配餐公司今后不允许再和这个面包公司合作。

面包生产企业负责人称，面包质量无问题，初步调查：系员工把生产日期标签贴错，两名贴错标签的员工已开除。

当地教育局表示，他们已第一时间前往学校调查处理。

目前苏州高新区市监局已介入调查。

#### 胖东来回应“被质疑售卖糖干海参”

3月14日，有网友投诉称2024年2月18日在大胖超市购买金额为938.19元的淡干海参，检测结果显示水溶性总糖超标。

对此，3月25日深夜，新乡市胖东来超市有限公司就“被质疑出售糖干海参”一事发布情况说明称，接到投诉后，公司立即将新乡地区两店超市同批次海参下架并第一时间严格封存，成立联合调查小组。

3月15日，公司将两店超市封存的同批次商品送至通标标准技术服务（青岛）有限公司进行检测。3月19日，公司送检的同批次商品检测报告显示水溶性总糖不存在超标的情况，水溶性总糖指标为0.4/100g，符合国家海参水溶性总糖的相关标准；3月21日，为了对水溶性总糖指标进一步确认，公司分别再向两家机构进行二次送检。将同批次商品送至华测检测认证集团（北京）有限公司以及郑州谱尼测试技术有限公司，再次分别进行检测。截至目前，上述两家公司检测报告还未出，该批商品水溶性总糖含量的认定有待进一步确认！在二次送检的检测公司出具结果后，公司会第一时间再次进行后续公示。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2024. 03. 25-03. 31）](#)



**食品伙伴网讯** 近日，上海市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，上海某公司销售猪肉脯时发布“低脂”的广告用语与涉案商品真实属性情况不符，遭到上海市嘉定区市场监督管理局处罚。

### 违法事实

当事人通过网络店铺对外销售名称为“\*\*\*猪肉脯（原味）”的产品（以下简称涉案商品），并在网络销售页面中发布了含有“低脂肪”等广告内容。

涉案商品的产品营养成分标签标识“脂肪”含量为13.0克（g）/100g。依据《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）中附录C表C.1能量和营养成分含量声称的要求和条件中项目脂肪对低脂肪的含量要求为：=3g/100g（固体）或=1.5g/100mL（液体）的要求。

综上，当事人在销售涉案商品时发布“低脂”的广告用语与涉案商品真实属性情况不符，属发布虚假内容。

### 处罚结果

依据《中华人民共和国广告法》第五十五条第一款以及《上海市市场监督管理行政处罚裁量基准适用规定》第十一条第二款第（一）项的有关规定，鉴于当事人已完成相应整改，本局决定对当事人作出如下行政处罚：

处广告费用三倍的罚款计人民币 600 元整。

行政处罚信息			
详情摘要			
行政处罚决定书文号		沪市监嘉处（2024）[ ]号	
行政处罚当事人基本情况	单位	名称	[ ]（上海）食品有限公司
		统一社会信用代码（注册号）	[ ]
		法定代表人（负责人）姓名	[ ]
违法行为类型		利用广告对商品或服务作虚假宣传，欺骗和误导消费者	
行政处罚内容		罚款0.060000万元	
作出行政处罚决定机关名称		上海市嘉定区市场监督管理局	
作出行政处罚决定日期		2024-03-12	
行政处罚决定书		<a href="#">下载附件</a>	

更多内容详见：[【案例】猪肉脯广告宣传“低脂”与实际情况不符，商家遭处罚](#)

## 日本小林制药召回含有红曲成分的保健品，关于红曲你知道多少？

**食品伙伴网讯** 3月22日，日本知名药企小林制药公司表示，部分消费者在服用该公司生产的含有红曲成分的保健品后，出现肾脏等方面的健康问题，公司对含有相关成分的3款产品进行紧急召回。被召回的产品据称有降低有害胆固醇数值等效果。小林制药称，对红曲保健品进行成分分析后发现，部分红曲原料中可能含有该公司掌握范围外的未知成分。3月28日，小林制药公司表示，已有4人在服用该公司生产的红曲保健品后因肾脏等疾病问题死亡。

据悉，此次存在潜在健康风险的红曲不仅用于小林制药公司的3款产品，还作为原料通过52家经销商出售给了日本国内和我国台湾的多家食品制造企业。截止3月27日，已有多家企业在日本自主召回制度平台上公示召回旗下共计43款产品。

3月27日，小林制药（中国）有限公司在官网发布声明称，本次自主召回涉及的三款产品均未在中国大陆市场上市销售。有中国消费者通过海外跨境平台、境外实体店铺或是其他渠道购买了相关产品，对此，公司将积极提供产品回收的协助。

本次事件中的红曲是什么，各国对于红曲使用有什么规定？接下来食品伙伴网为大家进行解读。

### 一、科普小知识——红曲是什么？

红曲也叫红曲红、红曲霉、红曲米等，其作为一种天然发酵产物，其成分相对复杂，包括多种具有生物活性的物质。GB 1886.181-2016《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红》规定红曲红是以大米、大豆为主要原料的液体培养基，经红曲菌（*Monascus*）液态发酵培养、提取、浓缩、精制而成；或以红曲米为原料，经萃取、浓缩、精制得到的食品添加剂。GB 1886.19-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米》规定红曲米以大米为原料，用红曲菌属（*Monascus*）红曲霉发酵培养制得的，呈红色颗粒（或用颗粒制成粉末）的食品添加剂红曲米。

1979年，日本人从红曲霉中发现了一种能抑制胆固醇合成的活性物质，叫做 Monacolink（莫纳可林）。后来以此为基础开发了调节胆固醇的药物洛伐他汀。

1995年法国科学家鉴定出了红曲霉产生的桔青霉素，后来又发现很多红曲霉都会产生这种物质。桔青霉素是一种真菌毒素，虽然其毒性比黄曲霉素逊色不少，但仍然可能具有肾毒性和致癌、致畸作用。后来中国食品工业界开始筛选不产生桔青霉素的优秀红曲霉菌种，同时通过改进生产工艺减少桔青霉素的产生。

根据小林制药（日本）官网介绍，该公司旗下研究所对三种红曲霉进行了全基因序列检测，首次证明日本用于红曲生产的主流菌种（*Monascus pilosus*）不携带能产生桔青霉素的基因。该研究结果发表在2020年10月的BMC genomics（Springer Nature）杂志上。同时，小林制药公司在近期的记者发布会上也再次声明，产品中未检出桔青霉素。不过社长小林章浩表示，导致本次事件的物质虽尚未明确，但“它可能是由某种霉菌产生的”。

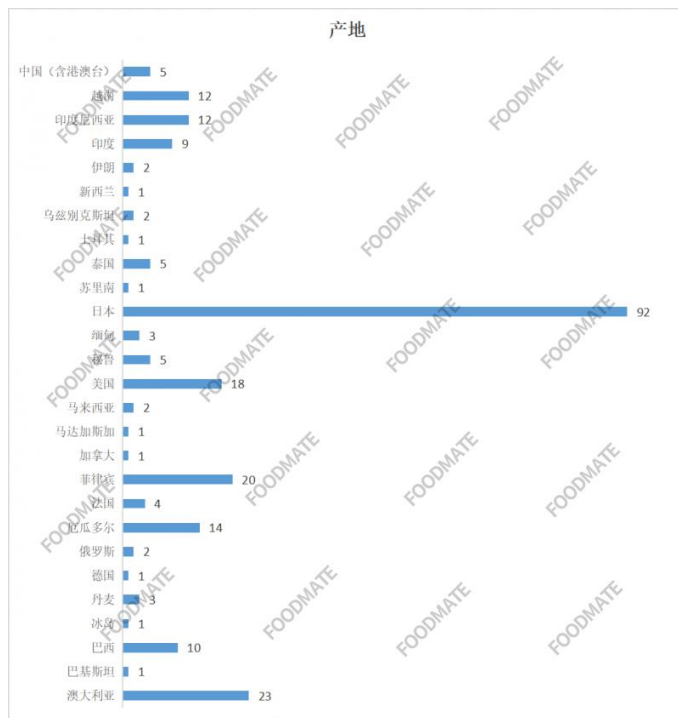
更多内容详见：[日本小林制药召回含有红曲成分的保健品，关于红曲你知道多少？](#)

# 中国食品

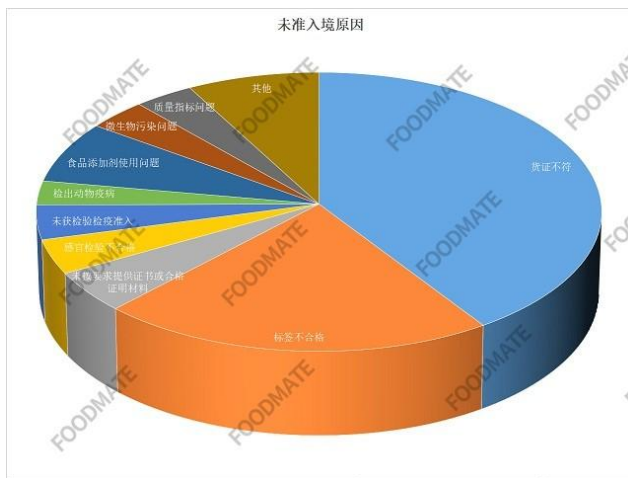
## 2024年2月共有260批次食品化妆品未准入境，来自这些国家或地区

食品伙伴网讯 3月27日，海关总署发布2024年2月全国未准入境食品化妆品信息，2024年2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260批次，其中，不合格食品251批次、不合格化妆品9批次。

统计发现，2024年2月未准入境食品分别来自澳大利亚、巴基斯坦、巴西、冰岛、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、菲律宾、加拿大、马达加斯加、马来西亚、美国、秘鲁、缅甸、日本、苏里南、泰国、土耳其、乌兹别克斯坦、新西兰、伊朗、印度、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92批次。



这些不合格食品未准入境原因主要为货证不符、标签不合格、未按要求提供证书或合格证明材料、感官检验不合格、未获检验检疫准入、检出动物疫病、食品添加剂使用问题、微生物污染问题、质量指标问题。还有部分食品检出包装不合格、超过保质期、含有杂质、未获在华注册号、证书不合格、自主召回等其他问题。其中，货证不符居首位。



更多内容详见：[2024年2月共有260批次食品化妆品未准入境，来自这些国家或地区](#)

文章来源：食品伙伴网

## 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024 与 GB 2760-2014 标准文本比对

食品伙伴网讯 2024年3月12日，国家卫生健康委员会发布了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024），并将于2025年2月8日实施。食品伙伴网将2024版GB 2760与2014版及其纳入新版标准中的增补公告进行了比对分析，以下概述了2024版GB 2760较2014版的整体变化及各个附表的主要变化，供相关食品企业参考。

### 一、纳入了增补公告批准使用的添加剂。

为了方便标准使用者查询，GB 2760-2024纳入了GB 2760-2014实施以来国家卫生健康委以公告形式批准使用的食品添加剂品种和使用规定，截至国家卫生健康委2023年第5号公告。

### 二、正文的修订情况

（1）修订食品添加剂定义，在定义中增加了营养强化剂的内容，并明确营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB14880）和相关规定。

（2）修订INS和CNS定义，并明确说明当CAC的INS号发生变化时以CAC的INS号为准。

（3）“4 食品分类系统”的修改：删除“如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外”内容，将其体现在附录A的A.3中。

（4）增加了“8 食品添加剂的功能类别”“9 附录A中食品添加剂使用规定索引”“10 营养强化剂”“11 胶基糖果中基础剂物质”内容。

### 三、附录A的修订情况

（1）修改附录A中食品添加剂使用规定的查询方式。将2014版标准中表A.3的内容体现到表A.1和表A.2中，原表A.2合并入表A.1。2024版标准中表A.2规定了表A.1中例外食品编号对应的食品类别。

（2）修订食品添加剂的使用规定。进一步明确继承原则和完善相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂总和不超过1原则的描述，实质性要求未变化。

2024版标准规定“表A.1列出的食品添加剂按照规定的使用范围和最大使用量使用。如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的，应遵守下级食品类别的规定”。

更多内容详见：[《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024 与 GB 2760-2014 标准文本比对](#)



# 国内预警

## 市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函

中国商业联合会、中国轻工业联合会：

《中国商业联合会关于申请延长月饼旧版包装使用期限的函》《中国轻工业联合会关于申请延长月饼产品旧版包装使用期限的函》收悉。经研究，现函复如下：

《月饼质量通则》（GB/T 19855—2023）将于 2024 年 4 月 1 日实施。该标准调整了月饼产品分类、感官、理化、检验规则和标签标识要求。鉴于月饼生产销售季节性较强，部分执行《月饼》（GB/T 19855—2015）的月饼生产企业仍有较大数量的旧版包装剩余。为贯彻绿色发展理念，企业生产的月饼符合《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350—2021）及第 1 号修改单规定，且满足《月饼质量通则》（GB/T 19855—2023）中感官、理化和检验规则要求的，其旧版包装材料可以延长使用期限至 2024 年 10 月 1 日（以生产日期为准）。

市场监管总局

2024 年 3 月 16 日

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局关于 20 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 10 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检 1376 批次样品，检出 20 批次样品不合格。产品抽检结果可查询 <https://spc.jsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，有关省级市场监管部门已组织开展核查处置。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

### 一、微生物污染问题

拼多多鲜船长生鲜旗舰店（经营者为广东省深圳市福鲜食品有限公司）在拼多多（手机 APP）销售的、标称 Coast Seafood AS 出口的、广东省深圳市福鲜食品有限公司经销的、Sotra Fiskeindustri AS, H66（原产国：挪威）生产加工的冰鲜大西鲑鱼，其中大肠菌群数、菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

### 二、农药残留超标问题

（一）湖南省长沙市雨花区春楠食品商贸行销售的、标称湖南金井茶业集团有限公司监制的、湖南金井茶厂有限公司生产的金茶（绿茶），其中灭多威残留量不符合相关产品执行标准要求。湖南金井茶厂有限公司对产品真实性提出异议，经湖南省市场监管局核实，认可其提出的异议。确认该批次金茶（绿茶）实际是上级供货商湖南省长沙市雨花区川旺茶叶商行自行购买包装袋、茶叶进行包装销售的。

（二）江西省南昌市青山湖区亿往曦茶叶经营部销售的、标称江西亿往曦农业有限公司生产的红茶（分装），其中乙酰甲胺磷、吡虫啉残留量不符合食品安全国家标准规定。

### 三、重金属污染问题

抖音吉得利食品旗舰店（经营者为江苏吉得利食品有限公司）在抖音（手机 APP）销售的、标称江苏吉得利食品有限公司委托山东天晴生物科技股份有限公司生产的荞麦挂面，其中铅（以 Pb 计）检验值不符合食品安全国家标准规定。

### 四、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）抖音诺浩专营店（经营者为山东省临沂市经济技术开发区诺浩商贸有限公司）在抖音（手机 APP）销售的、标称四川省成都让木食品有限公司委托广东省茂名市茂南区旺之家食品厂生产的 2 批次牙签瓜子，其中二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定。

（二）安徽省合肥盒马网络科技有限公司第五分公司销售的、标称上海市品渥食品股份有限公司进口的谷优高膳食纤维燕麦饼干（玉米口味）（原产国：西班牙），其中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检验值不符合食品安全国家标准规定。

更多内容详见：[市场监管总局关于 20 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 10 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告（2024年第8号）

为方便消费者清晰辨识预包装食品（含食品添加剂）标签标识，按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规标准规定，现就鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识公告如下：

一、在预包装食品最小销售包装的主要展示版面显著标注预包装食品的生产日期和保质期；最小销售包装有多层的，在其最外层包装上标注预包装食品的生产日期和保质期。

二、采用“见包装物某位置”的形式标注生产日期和保质期的，其位置应当清晰明显、描述准确、易于查找。

三、使用最小高度不小于3毫米、高度与宽度之比不大于3:1的文字、数字、符号标注生产日期和保质期。

四、以白底黑字等背景颜色与日期颜色对比明显的形式清晰标注生产日期和保质期。

五、按照年、月、日的顺序明确标注生产日期和保质期到期日。

六、同一预包装内有多个单件预包装食品的，在外包装上以最早到期的单件预包装食品的保质期标注保质期到期日，或在外包装上分别标注每个单件预包装食品的保质期到期日。

七、采用分装方式生产的预包装食品，同时标注所分装预包装食品的日期和分装日期，以所分装预包装食品的保质期标注保质期到期日。

八、改进喷码、打印等日期标注技术和设备，确保生产日期、保质期等标注内容持久清晰。

特此公告。

市场监管总局

2024年3月21日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2024 年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2024〕3 号）

各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例规定，为做好食品安全国家标准制定、修订工作，经向部门、行业和社会广泛征集年度立项建议，经食品安全国家标准审评委员会各相关专业委员会审议通过，我委拟订了《2024 年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）》，优先制定、修订风险防控和产业急需的食品安全国家标准 34 项。现公开征求意见，请于 2024 年 4 月 7 日前将意见书面反馈秘书处。

传真：010—68792408

附件：[📄2024 年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）.doc](#)

食品安全国家标准审评委员会秘书处

2024 年 3 月 12 日

### 2024 年度食品安全国家标准立项计划 （征求意见稿）

序号	建议项目名称	制定/修订	建议承担单位
食品产品标准 5 项			
1	食用油脂制品	修订	上海市疾病预防控制中心、上海市质量监督检验技术研究院、江南大学、国家食品安全风险评估中心、中国焙烤食品糖制品工业协会
2	预制菜	制定	国家食品安全风险评估中心、中国物流与采购联合会冷链物流专业委员会、中国商业联合会、成都市食品检验研究院、全国畜禽屠宰质量标准创新中心
3	复合调味料	修订	成都市食品检验研究院、重庆市食品药品检验检测研究院、广州质量监督检测研究院、国家食品安全风险评估中心、中国肉类食品综合研究中心
4	冲调谷物制品	修订	中国食品科学技术学会、国家食品安全风险评估中心、江南大学、北京工商大学、中国焙烤食品糖制品工业协会
5	湿米制品	制定	广东省公共卫生研究院、海南省疾病预防控制中心、云南省卫生健康综合监督中心、国家食品安全风险评估中心、上海市质量监督检验技术研究院

更多内容详见：[食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2024 年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2024〕3 号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会



俄罗斯卫星通讯社莫斯科 3 月 28 日电 俄罗斯农产品出口发展中心 (Agroexport) 表示, 2024 年 1-2 月, 俄罗斯成为中国最大的豌豆供应国。

2024 年前 2 个月, 俄罗斯向中国出口了 14.71 万吨豌豆。

2024 年 1-2 月, 中国的豌豆进口总量达 29.225 万吨, 同比增加了 65.15%。向中国出口豌豆的其他国家还有加拿大 (12.84 万吨)、法国 (6900 吨) 和美国 (6700 吨)。

1 月 30 日, 俄罗斯农产品出口发展中心对俄罗斯卫星通讯社表示, 中国成为 2023 年俄罗斯豌豆的主要进口国, 在过去的一年里, 超 1100 万吨豌豆从俄罗斯运往中国。该中心还指出, 中国于 2022 年年底向俄罗斯开放了豌豆市场。

俄罗斯谷物出口商联盟董事会主席爱德华·泽宁称: “豆类已成为俄罗斯农产品出口的一个新的重要类别。” 他还说, 俄罗斯豆类出口商预计, 2023 年的出口纪录只是一个阶段性的成果。

经过十多年的努力，哥伦比亚牛肉终于获得进入中国市场的授权。近日，中国海关总署更新了《符合评估审查要求的国家或地区输华肉类产品名单》，新增哥伦比亚冷冻牛肉产品进口类别，授权 2 家哥伦比亚牛肉工厂对中国出口。

哥伦比亚《哥伦比亚人报》3 月 26 日报道，获得授权的工厂之一是“Red Cárnica S.A.S.”，位于布卡拉曼加市（Bucaramanga）；另一家名叫“Ciénaga de Oro”，位于科尔多瓦省（Córdoba），隶属于跨国公司“Minerva Foods”。两家工厂希望在圣周结束后向中国运送首批货物。

哥伦比亚畜牧业从业者联合会（Fedegan）计划和经济事务主管奥斯卡·库维略斯（Óscar Cubillos）称，中国市场的潜力巨大，据估计，哥伦比亚未来每年对中国的牛肉出口量可达 5 万吨，将为哥伦比亚带来巨大的经济效益。

实现这一里程碑并非易事，Fedegan 回顾道，自 2011 年以来，哥伦比亚一直在努力满足进入中国市场的检疫要求。经过长期的外交努力和严格的技术管理，哥伦比亚最终得以与中国政府建立稳固的关系，并展示了哥伦比亚牛肉的高质量和高安全性。

另外，虽然哥伦比亚的牛肉现在可以出口至中国，但出口活力将取决于市场的表现。与巴西、巴拉圭、乌拉圭和阿根廷等主要竞争对手相比，哥伦比亚的竞争力是否更强将决定最终成败。

中国的牛肉人均消费量低于哥伦比亚，但随着城市化进程的加快、经济的发展以及饮食习惯的变化，中国的消费量逐年增长，猪肉也将越来越多地被牛肉所取代。因此，据联合国粮食及农业组织（FAO）估计，中国的牛肉进口量可能会增加 15.6%。事实上，中国的牛肉进口量在 10 年内从每年 30 万吨增加到了 270 多万吨。

从这个意义上说，要供应这个庞大的亚洲市场，哥伦比亚面临的挑战之一就是提高肉类产量来增加出口供应。

另外，尽管进入中国市场是哥伦比亚畜牧业取得的一项巨大成就，但还必须继续努力开拓其他市场。哥伦比亚农业研究所（ICA）2 月宣布，萨尔瓦多市场已向哥伦比亚牛肉和内脏敞开大门；同时，出口牛肉至加拿大的谈判也在进行中。

## 越南输华榴莲代码增至 876 个，椰子准入在即

据越通社报道，目前越南具备对华出口资质的榴莲种植区和包装厂已经达到 876 个，且均已获得中国海关总署颁发的代码，这为将来对华榴莲出口创造了有利条件。

越南榴莲具有产量高和全年可采收的优势，同时运往中国所需的时间更短。越南海关总署称，由于榴莲出口从前一年的 2.88 亿美元猛增至 21 亿美元，2023 年越南果蔬出口同比增长了 66.7%。越南榴莲主要出口到中国，价值 20.3 亿美元，占该国榴莲出口总额的 99.4%。

今年头两个月，越南的果蔬出口继续强劲增长 70% 以上，达到 9.7 亿美元，产品主要包括新鲜椰子、火龙果、柚子、香蕉、柠檬、葡萄、芒果和榴莲，但榴莲仍然是最主要的产品。

目前，越南和中国关于椰子和冷冻榴莲市场准入的程序已进入最终阶段，预计将有助于把越南 2024 年的出口额推高到 65 亿美元。

根据越南农业与农村发展部植物保护司的数据，2024 年初越南南部省份的榴莲种植面积达到 62,173 公顷；据《投资》报道，这一数据比去年同期增加了 1.5 万公顷。中南部沿海和中部高地省当前的榴莲种植面积为 57,101 公顷，同比增加了超过 1.92 万公顷。

到 2025 年，预计中国的榴莲市场需求将达到 200 亿美元，全球市场需求将达到 286 亿美元。如果越南榴莲产业以可持续的方式发展，将面临巨大的机遇。为了扩大榴莲出口市场，行业呼吁种植者和企业除了扩大种植面积外，还需要着重提高品质，关注保存、初加工和加工等环节，以提高产品附加值。

本财年前 8 个月，尼对华出口 5 吨传统制法茶叶，出口额 1053 万卢比，同比增长 88.31%。尼 98%传统茶叶出口印度，德国、捷克排第二、三位。业内人士表示，绝对数量虽小，但这标志着中国已向尼茶叶开放市场。近年来，中国对包括茶叶在内的尼泊尔 98%应税产品给予零关税待遇，中国驻尼大使陈松邀请尼方向中国出口更多优质茶叶，开展更多茶叶交流。往年，有些买家常以茶叶不合格为理由，压低尼茶叶出口价格，随着出口日趋多样化，尼茶农可将优质茶叶卖出更好价格，获得更高收入。

尼泊尔茶叶种植历史已有 161 年，2020 年尼传统制法茶叶获得商标，标有“来自喜马拉雅山的尼泊尔品质茶叶”字样，是尼国内农产品首个注册商标。



## 存在卫生风险！哥伦比亚这些乳制品正在召回

哥伦比亚国家食品和药品监督管理局（Invima）近日对两家乳制品加工厂进行了检查，发现了可能引发卫生风险的违规行为。鉴于此，Invima 下令将“Aro”和“Medalla de Oro”两个品牌生产的几批乳制品召回。

哥伦比亚《周刊》3月28日报道，据悉，Invima 对两家乳制品加工厂进行了视察，发现了一些可能对消费者健康造成风险的违规行为。其中一项发现是，牛奶中含有一种名为酪蛋白巨肽（CMP）的乳清成分，这种成分受法律管制；除此之外，还发现超高温灭菌（UHT）的全脂牛奶中添加了不符合规定的乳清。

由于以上两种行为在哥伦比亚法律中都是不被允许的，可能会对健康造成威胁，因此 Invima 下令，立即从市场上撤下部分产品，以确保消费者的食品安全。要召回的批次包括：

卫生注册号为 RSA-0022866-2022、批号为 011APES、有效期至 2024-04-09 的 Aro 牌产品，浓度为 48.9 微克/毫升；

卫生注册号为 RSA-0022866-2022、批号为 011APES、有效期至 2024-04-09 的 LEL?牌产品（与 Aro 品牌共享产品线），浓度为 45.1 微克/毫升；

卫生注册号为 RSA-0022866-2022、批号为 011APES、有效期至 2024-04-09 的 Medalla de Oro 牌产品，浓度为 50.1 克/毫升。

除了下令召回几批产品外，Invima 还要求每个生产商加强对销售点的监控，并详细审查每个生产流程，确保符合法规规定的所有要求，从而确保所有产品的质量。

Invima 还呼吁当局采取措施防止牛奶掺假，并控制乳制品中乳清的最大添加量。

据越南媒体报道，越南农业部植物保护司称，中国海关总署对约 30 批输华越南榴莲发出警告，其中重金属镉含量超出食品安全标准。

目前文件已发送至越南前江省、谅山区、同奈省、得乐省、河内省的农业和农村发展部门以及相关机构和企业，要求对受到警告的榴莲进行原产地溯源。

越南植保部门收到中国海关总署警告后，根据越南的有关法规，相关出口企业必须遵守关于产地追溯和对货物进行召回处理的规定。

企业必须在 4 月 1 日前开展调查，查明原因，审核从生产到采收、出口的所有记录，提出处理措施，并向植保部门报告。4 月 3 日之前，植保部门将以此为依据向中国海关总署作出反馈，避免中方的结论对越南农产品出口造成影响。

目前，中国是越南最大的榴莲出口市场。2022 年 9 月，首批越南榴莲正式进入中国市场。2023 年，中国进口了 49.3 万吨越南榴莲，进口额高达 21 亿美元。进口量比 2022 年增长 1,107%，进口额增长 1,036%。

越南榴莲在中国的市场份额从 2022 年的 5% 上升到 2023 年的 34.6%，对中国的榴莲平均出口价格为 4,332.2 美元/吨。如果今年中国对越南开放冷冻榴莲市场，今年越南的榴莲出口额预计将达到 30-35 亿美元。

# 国际预警

## 我国出口辣椒被检出沙门氏菌

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年3月22日，欧盟通报我国出口辣椒不合格。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
2024-3-22	意大利	辣椒	2024.2261	检出沙门氏菌	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，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。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 我国出口带壳花生被检出黄曲霉毒素超标

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年3月27日，欧盟通报我国出口带壳花生不合格。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
2024-3-27	荷兰	带壳花生	2024.2414	黄曲霉毒素超标 (B1=37 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ; Tot.=58 $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	产品尚未投放 市场/特殊处理	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，注意食品中真菌毒素的存在，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！进口焙干秋刀鱼节检出致癌物超标40倍

食品伙伴网讯 2024年3月26日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，日本一批次焙干秋刀鱼节检出含污染物质及毒素不符规定。



通报显示，日本制造厂或出口商名为株式会社江良水産，台湾地区进口商为彩津国际股份有限公司。

据了解，该批次焙干秋刀鱼节检出苯(a)芘 80.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。依据「食品中其他污染物质及毒素限量标准」，苯(a)芘於烟燻鱼肉限量为 2.0  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，本案不符合食品安全卫生管理法第 17 条规定。

不合格产品共计 50.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

# 国际预警

## 小林制药含红曲成分保健品已致 2 人死亡 106 人住院

食品伙伴网讯 2024 年 3 月 27 日，据日媒消息，小林制药含红曲成分保健品已致 2 人死亡 106 人住院。

关于日本小林制药公司含有红曲成分保健品损害健康的问题，日本厚生劳动省 26 日表示向该公司负责人询问情况后获悉有第二例死亡报告。此外该公司还报告，服用保健品后住院的患者达到 106 例，向该公司窗口咨询数量约达 3000 件。

厚生劳动省称，第二例死亡病例可能与小林制药已公布的首例一样，同为肾脏疾病，但目前尚无具体信息。

据悉，厚生劳动省已向大阪市下达通知，要求依据《食品卫生法》采取命令废弃产品等措施。

相关报道：[小林制药含红曲成分保健品已致 26 人住院](#)



# 国际预警

## 2024年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3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](mailto: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	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Bamba)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格， 检出铅 4 μg/ml 不合格	横浜	株式会社 クリエイト・ダイニング	自主検査
2	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Maya)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格， 检出 镉 0.8 μg/ml 不合格， 检出铅 9 μg/ml 不合格	横浜	株式会社 クリエイト・ダイニング	自主検査
3	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Tuki)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格， 检出铅 6 μg/ml 不合格	横浜	株式会社 クリエイト・ダイニング	自主検査
4	3月4日	其他农产加工品 (ROASTED BAJRA MIX DESI SPICY)	PIonEER FOODS PVT. LTD.		印度	检出指定外添加剂 TBHQ 1 μg/g	神戸	バシン・ホールディングス株式会社	自主検査
5	3月4日	其他粉末清凉饮料 (インスタントティー烏龍茶 SZ)	XUANCHENG HELI ECOLOGICAL AGRICULTURE CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	名古屋	茗鷹善 株式会社	自主検査
6	3月4日	养殖活甲鱼		SUQIAN FENGYUN AGRICULTURAL PRODUCTS import & EXPORT CO., LTD.	中国	检出 恩诺沙星 0.08 ppm	長崎	廣瀬 馨	命令検査
7	3月4日	生鲜芝麻种子		AFRISIAN GINNING LTD.	坦桑尼亚	检出 吡虫啉 0.06 ppm	名古屋	株式会社 MCアグリアライアンス	命令検査
8	3月4日	荞麦粉	SARTAJ PVT. LTD.		印度	检出 黄曲霉毒素 11 μg/kg (B1: 10.0 μg/kg、B2: 1.1 μg/kg)	神戸	株式会社 サルタージ	监控検査

更多内容详见：[2024年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月27日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 13 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 7 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取 措施	通报类型
2024-3-25	意大利	面条	2024. 2344	涉嫌非法进口 (检出牛和鸡 DNA)	通知国未分销/官方扣留；从收件人处撤回	后续信息通报
2024-3-26	意大利	面条	2024. 2388	涉嫌非法进口 (检出牛和鸡 DNA)	仅限通知国分销/官方扣留；通知收件人	注意信息通报
2024-3-27	斯洛伐克	三聚氰胺勺子	2024. 2406	甲醛迁移	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2024-3-27	荷兰	带壳花生	2024. 2414	黄曲霉毒素超标 (B1=37 μg/kg; Tot.=58 μg/kg)	产品尚未投放市场/特殊处理	拒绝入境通报
2024-3-27	奥地利	薏米	2024. 2418	未经授权的新型食品	通知国未分销/通知当局	后续信息通报
2024-3-29	意大利	面条	2024. 2494	涉嫌非法进口 (检出猪、牛和鸡 DNA)	分销至其他成员国/官方扣留；从消费者处召回	后续信息通报
2024-3-29	荷兰	野山药	2024. 2516	高氯酸盐 (0.087 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	分销至其他成员国/通知发货人；通知收件人；从收件人处撤回	警告通报

据通报，不合格野山药销至了奥地利、比利时、法国、德国、匈牙利、爱尔兰、卢森堡和斯洛伐克，不合格面条销至了奥地利、法国、希腊、匈牙利、意大利、卢森堡、马耳他、荷兰、波兰和西班牙。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意食品中真菌毒素的存在，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

2024 年苹果主要病虫害发生较重的有苹果树腐烂病、白粉病、褐斑病、轮纹病、锈病，蚜虫、叶螨、金纹细蛾、卷叶蛾等，对苹果产量和品质影响较大。为有效控制病虫害危害，确保果品提质增效，促进产业高质量发展，全国农技中心特制定本方案。

### 防控目标

病虫害防治处置率达到 90%以上，总体防控效果达到 85%以上，危害损失率控制在 8%以内。

### 防控策略

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持“技术配套、减药增效、提质降本、确保安全”的原则，集成应用农业健身栽培、生态调控、免疫诱抗、理化诱控、科学用药等绿色防控技术，有效控制病虫害危害。

### 防控技术

#### （一）健康栽培

落实科学肥水管理、合理负载、规范树形等措施，培养健壮树势，抑制病虫害发生。根据果树生育期分阶段均衡施肥，总的原则增施有机肥和生物菌肥，减氮稳磷补钾，适量补充中微量元素。秋季全园施足基肥，以有机肥为主，适当配比生物菌肥或土壤改良剂+中微量元素+部分速效化肥，施肥量占全年的 60%—70%。疏花疏果，合理负载。规范整理树形，及时保护剪锯口。苹果采收后，及时落实“剪、刮、涂、清、翻”技术。修剪枝残体、病残体应及时清运远离果园，集中堆放并覆盖，压低病虫害源基数。

#### （二）生态调控

果树行间种植三叶草、毛苕子、紫花苜蓿等豆科或鼠茅草、早熟禾等禾本科草本植物；或行间蓄留狗尾草、牛筋草、蒲公英等浅根性自然杂草；果园四周种植油菜、黑豆等作物，或金盏菊等其他显花蜜源植物。生（蓄）草高度超过 30 厘米应及时刈割，留茬约 5—10 厘米，割下的草覆在树盘下，随秋施基肥深埋入地下。

#### （三）蜜蜂授粉

集中连片种植区域，可采用蜜蜂授粉技术。选择适宜授粉的中华蜜蜂、意大利蜜蜂或熊蜂。苹果开花 5%—10% 时蜜蜂入场，按每 2 亩 1 箱，蜂箱巢门背风向阳，视果园地形和面积，均匀摆放。授粉期间，蜂场 3 公里范围内禁止施药。落花后蜂群离场。

#### （四）免疫诱抗

苹果树开花前、落花后、幼果期和果实膨大期，选用几丁质素、氨基寡糖素、大丽轮枝蛋白、寡糖·链蛋白等免疫诱抗剂，叶面喷施 3—4 次。

更多内容详见：[2024 年苹果病虫害绿色防控技术方案](#)

文章来源：全国农技推广微信号

食品伙伴网讯 3 月 21 日，贵州省科学技术厅公示了 2023 年度贵州省科学技术奖拟授奖项目，其中，食品领域有 16 项。公示期 15 日（2024 年 3 月 21 日—4 月 4 日）。

### 食品领域 2023 年度贵州省科学技术奖拟授奖项目目录

省自然科学奖二等奖（1 项）			
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人
1	淀粉酯化改性修饰机理研究	贵州大学 浙江大学 河南农业大学	宋晓燕 赵全志 陈启和 何国庆 阮晖 朱伟 任红涛
省科学技术进步奖一等奖（1 项）			
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人
6	贵州优质香稻新种质创制与应用	贵州省水稻研究所 贵州茅贡米业有限公司 贵州省湄潭县竹香米业有限责任公司 贵州省榕江县粒粒香米业有限公司 贵州金晨农产品开发有限责任公司 贵州省农业科学院	朱速松 曾涛 刘雪薇 王忠妮 龙武华 宫彦龙 雷月 李佳丽 吴娴
省科学技术进步奖二等奖（1 项）			
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人
13	贵州喀斯特山区优质肉牛高效生产关键技术创新与应用	贵州省畜禽遗传资源管理站 贵州省畜牧兽医研究所 凤冈县畜牧渔业站 贵州省龙滩口农牧开发股份有限公司	李波 龚俞 梁正文 刘镜 张明婧 任明晋
省科学技术进步奖三等奖（13 项）			
序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人
6	茶树丛枝菌根真菌资源挖掘及其在茶苗繁育上的应用	贵州省茶叶研究所 长江大学 晴隆县吉祥茶业有限公司	高秀兵 段学艺 郭灿 吴强盛 陈瑶

更多内容详见：[2023 年度贵州省科学技术奖拟授奖项目公示 涉及食品领域 16 项](#)

文章来源：食品伙伴网

北方一作区是我国马铃薯主产区，今年春季大部墒情适宜，气温较常年同期偏低。当前即将进入马铃薯春耕备播关键期，农业农村部薯类专家指导组会同全国农业技术推广服务中心，根据气候特点和生产形势，制定以“精细整地备播、良种暖种催芽、适期合理密植、精准绿色管理、适期收获贮运”为重点的北方一作区马铃薯生产技术指导意见，为保障全年丰产丰收夯实基础。

(一) 精细整地，备耕备播。选择土层深厚、土质肥沃、团粒结构好、排水和保水性好，且前茬作物未使用咪唑乙烟酸、氟磺胺草醚、氯嘧磺隆、甲磺隆、异噁草松等除草剂的耕地备耕，一般要求三年以上未种过茄科作物。因地制宜秋耕整地，耕深 35—40 厘米以上；秋季风蚀严重地区或未进行秋整地地块推荐春整地，一般耕深 30 厘米以上，做到整平耙细，达到待播状态，春整地后尽快播种。随耕翻整地施用基肥，有条件地区亩施充分腐熟农家肥 1.5 吨或适量商品有机肥作基肥，建议采用测土配方施肥，配合施用微生物菌剂等。

(二) 优选良种，暖种催芽。结合当地生态条件和市场需要、产品用途、当地主要病虫害等因素作全面衡量，选择通过登记的抗旱、抗病、熟期适宜的专用型马铃薯品种。选用符合 GB18133-2012 种薯，并根据实际需要选择种薯级别。播种前 15—20 天出窖（库），在室温 15—18℃ 下催芽，芽长 0.5 厘米左右，散射光下壮芽。切种应切成立体形状，切刀用 75% 的酒精或 0.3%—0.5% 的高锰酸钾水溶液浸泡消毒；每个切块重 30—45 克为宜，保留 1—2 个完整芽眼；切块用杀真菌剂和杀细菌剂、杀虫剂拌种。

(三) 适期播种，合理密植。当 10 厘米土层温度连续 3 天达 7℃ 以上且在晚霜前 30 天以内播种，一般 4 月上旬—5 月上旬，注意不宜过早播种，以免种薯或幼苗期遭受冻害。播种深度 10—12 厘米，推荐开沟、施肥、播种、合垄、起垄和镇压一次完成，建议有条件地区播种时喷施杀菌和杀虫剂。配施足量种肥，种肥施入量不超过计划总施肥量的 30%，其余肥料随水追施。根据品种、土壤肥沃程度和种植目的确定种植密度，一般早熟品种 4000—4500 株/亩、中晚熟品种 3500—4000 株/亩；肥沃土壤适当调减，贫瘠土壤适当增加；淀粉加工品种种植密度以每亩 4000—4500 株为宜；薯片加工品种一般 4500 株/亩；薯条加工品种一般密度 3500—3700 株/亩为宜；种薯生产 4500 株/亩以上。一般东北地区适宜深耕大垄机械化栽培技术，华北地区适宜覆膜保墒、滴灌节水、水肥一体化和全程机械化等栽培技术，西北地区适宜地膜覆盖、膜下滴灌、覆膜集雨和中小型机种机收等栽培技术。

(四) 精准管理，绿色防控。中耕培土：一般推荐 2 次，第一次在苗高 5—10 厘米时进行，培土 3—5 厘米，第二次在现蕾前进行，培土宽厚，5 厘米以上为宜。水肥管理：生育前期以氮肥为主，生育后期以钾肥为主；有灌溉条件的地方，至少在苗期或花期灌水 1 次，根据生产实际情况全生育期灌水在 6—10 次，推荐滴灌精准栽培技术。除草：根据生产实际，杂草多时可采用化学除草，中耕培土后选用二甲戊灵或其他适合药剂兑水喷雾于土壤表面进行苗前土壤封闭处理，苗后茎叶处理可选用高效氟吡甲禾灵+灭草松或其他适宜药剂兑水喷雾；杂草少时可中耕培土时人工除草。病害防控：通过抗性品种、农艺防治、化学防治等综合措施防控，有条件地方，晚疫病参考晚疫病预警系统提示进行发病前防治，及时喷施苦参碱、代森锰锌、氟啶胺或氰霜唑等保护性药剂；在田间出现中心病株后进行药剂防治，视降雨和空气湿度情况确定防治次数，每隔 7—10 天喷药一次，选用丁子香酚、烯酰吗啉或氟菌·霜霉威不同种类治疗药剂轮流使用，切忌一种药剂连续使用；对黑痣病、枯萎病、粉痂病等真菌性土传病害，种薯切块后选用咯菌腈悬浮种衣剂进行种薯包衣，也可选用 8% 氟环·咯菌腈或 70% 甲基硫菌灵拌种处理；对发生粉痂病地块，可用氟啶胺从现蕾期开始施药，间隔 10—15 天一次，共施药 3 次；疮痂病等细菌病害化学防治，选用适宜拌种剂进行种薯块拌种防治，或使用生物菌剂。虫害防治：通过药剂拌种、沟施或与肥料混合施用防控地下害虫，可采用高效氯氰菊酯、吡虫啉等药剂进行防治马铃薯二十八星瓢虫、蚜虫等地上害虫；虫害严重需要多次防治时，注意不同药剂轮换使用。

更多内容详见：[北方一作区马铃薯生产技术指导意见](#)

文章来源：全国农技推广网



# 食品科技

## 河南省 2024 年第一批省科技攻关计划项目结项验收结果公示 涉及食品领域 58 项

食品伙伴网讯 3 月 26 日，河南省科学技术厅公示了 2024 年第一批省科技攻关计划项目结项验收结果，涉及食品领域 58 项，其中，54 项通过验收，4 项终止验收。

食品领域 2024 年第一批省科技攻关计划项目结项验收结果公示清单

序号	项目编号	项目名称	承担单位	验收结果
12	222103810078	小麦储藏品质多理化指标深度强化学习协同预测评估关键技术研究	河南工业大学	通过
19	212102110161	新型仔猪生长促进剂的研制与开发	河南工业大学	通过
27	222103810077	用于食品中重金属多元检测的新型 DNA 传感器开发	河南工业大学	通过
28	222102110246	小麦不完善粒的太赫兹图像重构与快速识别关键技术研究	河南工业大学	通过
38	212102110193	基于储藏期小麦挥发物的高效熏蒸型储粮防霉剂的研制与应用	河南工业大学	通过
39	222102520027	新型安全高效绿色花生储藏防霉剂的研发及应用研究	河南工业大学	通过
40	212102110331	不同聚合度菊粉对冷冻熟面冻藏品质的调控与应用研究	河南工业大学	通过
50	232102210003	玉米叶片气孔的多组学分析及育成品种表型智能预测	河南大学	通过
53	222102320322	气候变化对豫东粮食生产核心区冬小麦生长发育的影响、风险及应对	河南大学	通过
54	222102520023	油菜黑胫病新抗性基因的克隆与抗性机理的研究	河南大学	通过
61	222102110455	抗旱花生种质材料的筛选和鉴定	河南大学	通过
85	222102110275	河南优异地方绿豆种质资源精准鉴定与创新利用	南阳师范学院	通过
95	222102110180	基于发酵酶解法和糖谱法开发瓜蒌多糖的应用研究	黄淮学院	通过
96	222102110390	黑水虻功能性蛋白肽饲料化开发与应用	河南牧业经济学院	通过
97	212102210416	基于物联网的生猪健康养殖智能监测系统构建与应用研究	河南牧业经济学院	通过
98	212102110377	瘤胃液中玉米赤霉烯酮降解菌种质资源开发与利用	河南牧业经济学院	通过
99	212102210512	圈养畜类行为的视频分析及三维重建关键技术研究	河南牧业经济学院	通过
102	212102110086	河南本地传统面食发酵剂菌群结构分析及直投式发酵剂的研究	河南牧业经济学院	通过
103	222102110024	槐山羊高繁候选基因遗传变异挖掘与应用	河南牧业经济学院	通过
104	222102110311	烟酰胺对奶山羊泌乳性能和乳腺乳脂合成的影响研究	河南牧业经济学院	通过
105	222102110156	微嗜酸寡养单胞菌对黄曲霉毒素 B1 降解机制和安全性评价	河南牧业经济学院	通过

更多内容详见：[河南省 2024 年第一批省科技攻关计划项目结项验收结果公示 涉及食品领域 58 项](#)

文章来源：食品伙伴网



# 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](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

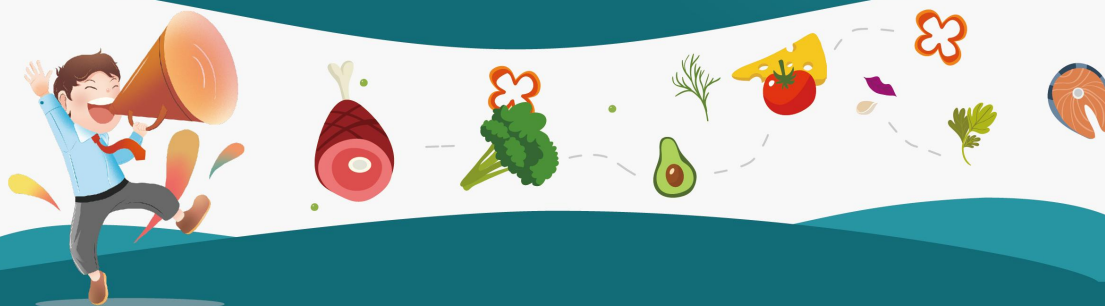
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

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

### 【区分岗位特性需求】

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

### 【互联网+助力人才培养】

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

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

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

### 【规避安全合规风险】

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

### 【讲师资源丰富】

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

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

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







### 质量管理服务

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

### 认证服务

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



### 食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情 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 | 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。

### 2024 年会议预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
4 月 17-18 日	上海	<a href="#">2024 第七届食品科技创新论坛</a>
4 月 17-18 日	南京	<a href="#">2024 多肽产业创新与发展大会</a>
4 月 18-19 日	上海	<a href="#">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</a>
5 月 14-15 日	大连	<a href="#">2024 第五届水产品加工技术研讨会</a>
5 月 15-18 日	上海	<a href="#">2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会</a>
5 月 22-24 日	上海	<a href="#">Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会</a>

### 2024 年展会预告：

4 月 11-13 日	南京	<a href="#">2024 第二十二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会</a>
4 月 12-14 日	石家庄	<a href="#">2024 北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会</a>
4 月 12-14 日	沈阳	<a href="#">2024 第 39 届沈阳食品糖酒会</a>
4 月 12-13 日	青岛	<a href="#">青岛市分析测试学会 2023 年年会学术报告会暨国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
4 月 13-15 日	太原	<a href="#">2024 第十八届山西国际粮油机械博览会</a>
4 月 13-15 日	北京	<a href="#">2024 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
4 月 13-15 日	北京	<a href="#">2024 京正·北京国际孕婴童产业博览会</a>
4 月 18-20 日	沈阳	<a href="#">2024 第 11 届沈阳餐饮产业博览会</a>
4 月 18-20 日	青岛	<a href="#">2024 中国（青岛）畜牧业博览会</a>
4 月 18-20 日	柳州	<a href="#">2024 中国（柳州）国际米粉产业博览会</a>
4 月 20-21 日	哈尔滨	<a href="#">第 12 届哈尔滨糖酒食品交易会</a>
4 月 22-23 日	上海	<a href="#">第十八届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
4 月 24-26 日	郑州	<a href="#">第 33 届中国（郑州）糖酒食品交易会</a>
4 月 24-26 日	成都	<a href="#">2024 第 26 届西部国际全仪大会</a>
4 月 24-26 日	上海	<a href="#">IOTE2024 第 21 届国际物联网展·上海站</a>
4 月 24-26 日	深圳	<a href="#">Anuga select China 世界食品（深圳）博览会</a>

4月25-27日	西安	<a href="#">海名·2024 第九届西安餐饮供应链博览会</a>
4月25-28日	深圳	<a href="#">第8届深圳礼品包装展</a>
4月26-27日	哈尔滨	<a href="#">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</a>
4月26-5月4日	南京	<a href="#">第十八届江苏春季食品商品展览会</a>
5月6-8日	宿迁	<a href="#">2024 第13届中国（淮海经济区）食品饮料展览会</a>
5月8-10日	重庆	<a href="#">FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会</a>
5月9-11日	天津	<a href="#">2024 中国·北方糖酒及食品展览会</a>
5月9-11日	天津	<a href="#">2024 中国（天津）食品加工和包装机械展览会</a>
5月10-12日	济南	<a href="#">CNFE2024 第18届全国食品博览会</a>
5月10-13日	厦门	<a href="#">2024 中国厦门国际茶产业（春季）博览会</a>
5月10-12日	广州	<a href="#">2024 世界食品广州展（世食展）</a>
5月10-12日	南京	<a href="#">2024 年第十四届中国南京国际食品饮料博览会</a>
5月13-15日	义乌	<a href="#">第14届中国国际电子商务博览会</a>
5月16-18日	深圳	<a href="#">2024 第6届深圳国际餐饮食材展览会</a>
5月16-18日	长春	<a href="#">2024 长春食品博览会</a>
5月16-19日	沧州	<a href="#">2024 第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会</a>
5月15-17日	广州	<a href="#">2024 中国（广州）国际电商食品博览会</a>
5月17-19日	深圳	<a href="#">2024 深圳国际渔业博览会</a>
5月18-20日	西安	<a href="#">第十五届中国西安国际食品博览会</a>
5月18-20日	西安	<a href="#">西安糖酒会--2024 第十三届中国西安糖酒食品交易会</a>
5月23-25日	西安	<a href="#">第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
5月24-26日	合肥	<a href="#">2024 第25届中国（安徽）国际糖酒食品交易会</a>
5月24-26日	长春	<a href="#">2024 第40届长春食品糖酒会</a>
5月24-26日	临沂	<a href="#">2024 第十八届中国（临沂）糖酒商品交易会</a>
5月28-30日	石家庄	<a href="#">瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会</a>
5月28-30日	广州	<a href="#">2024 第十九届广州国际纸展</a>
5月29-31日	青岛	<a href="#">2024 第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会</a>
5月29-31日	北京	<a href="#">第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE 2024）</a>
5月30-6月1日	广州	<a href="#">2024 第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会</a>
5月31-6月2日	广州	<a href="#">2024 第二十二届（广东）国际医疗器械博览会</a>
5月31-6月2日	西安	<a href="#">2024 陕西（西安）国际餐饮食材博览会</a>
5月31-6月2日	成都	<a href="#">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</a>
5月31-6月3日	烟台	<a href="#">2024 第十八届东亚国际食品交易博览会</a>
6月1-3日	广州	<a href="#">2024 中国生命科学大会暨2024 中国生命科学博览会</a>
6月3-5日	上海	<a href="#">2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>
6月4-6日	北京	<a href="#">箸福·2024 第七届北京餐饮采购展览会</a>
6月7-9日	哈尔滨市	<a href="#">2024 东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛</a>
6月14-16日	广州	<a href="#">第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会</a>
6月17-19日	青岛	<a href="#">2024 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会</a>
6月18-20日	合肥	<a href="#">2024 年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">第二十二届世界制药原料中国展（CPHI China 2024）天然提取物展区</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6月20-21日	郑州	<a href="#">第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会</a>
6月25-27日	郑州	<a href="#">2024 中国预制食品（菜）名优品牌博览会</a>
6月26-28日	深圳	<a href="#">第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展</a>
6月27-29日	成都	<a href="#">海名·2024 第12届成都餐饮供应链博览会</a>
6月27-29日	香港	<a href="#">IHEXPOHK2024 香港国际健康博览</a>



6月27-29日	厦门	<a href="#">2024 厦门国际糖酒食品展览会</a>
6月28-30日	合肥	<a href="#">2024 第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会</a>
6月28-30日	青岛	<a href="#">2024 青岛国际户外运动及露营生活博览会</a>
7月4-6日	宁波	<a href="#">2024 浙江国际餐饮业博览会</a>
7月6-8日	石家庄	<a href="#">2024 第32届河北省糖酒食品交易会</a>
7月9-10日	昆明	<a href="#">2024 第六届中国西南畜牧业展览会</a>
7月10-13日	青岛	<a href="#">2024 第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会</a>
7月12-13日	贵阳	<a href="#">2024 中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会</a>
7月18-20日	成都	<a href="#">2024 成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会</a>
7月26-28日	合肥	<a href="#">2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会</a>
7月26-28日	南宁	<a href="#">第22届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>
8月1-3日	上海	<a href="#">2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
8月3-5日	太原	<a href="#">2024 第2届山西省糖酒食品交易会</a>
8月6-8日	昌吉	<a href="#">2024 中国新疆（昌吉）种子展示交易会</a>
8月7-9日	上海	<a href="#">2024 第13届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
8月8-10日	广州	<a href="#">2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会</a>
8月8-10日	南京	<a href="#">CNWFF2024 第14届中国（南京）国际糖酒食品交易会</a>
8月9-11日	济南	<a href="#">2024 第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
8月21-23日	上海	<a href="#">2024 秋季上海全食展暨中冰展</a>
8月23-25日	广州	<a href="#">FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2024 年第18届上海国际渔业博览会</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">第15届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">IOTE 2024 第22届国际物联网展·深圳站</a>
9月8-10日	广州	<a href="#">2024 广州国际化工装备展</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">2024 上海国际水果展</a>
9月10-12日	济南	<a href="#">第二十二届中国国际肉类工业展览会</a>
9月12-14日	北京	<a href="#">2024 中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会</a>
9月21-23日	北京	<a href="#">2024 世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会</a>
9月21-23日	北京	<a href="#">2024 北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会（WFC）</a>
9月25-27日	广州	<a href="#">2024 中食展®（广州）暨广州国际食品食材展</a>
9月26-28日	天津	<a href="#">第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
10月13-14日	乌鲁木齐	<a href="#">2024 第五届新疆国际畜牧业博览会</a>
10月28-31日	上海	<a href="#">2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）</a>
11月18-20日	上海	<a href="#">包装世界（上海）博览会 Shanghai World of Packaging</a>

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[山东鼎泰盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[西安赛奥生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美润达仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

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

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

# 食品伙伴网食学宝

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

截至 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](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

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

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

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

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

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

### 行业培训：

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

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

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

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

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

## 【学习】2024年4月1日更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总

- 1、上周上新
- 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、合规、检测）
- 4、各种活动。

——实验室系统、实验室服务、检测团购、能力验证、能力比对、校园活动等

### 上周最新推出

#### 【线上】“质量行”2024第十八期集中供餐单位对预制菜的质量管控

开课时间：2024年04月03日 14:00-16:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

主要内容：

1. 集中供餐单位对预制菜的质量管控
2. 集中用餐单位卫生规范

联系人：李老师 15269187106；张老师 13361324912

#### 【线上】“合规行”第23期 GB 2760-2024 食品添加剂使用标准解读

开课时间：2024年4月11日 14:00-15:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1350&fuid=154861>

主要内容

GB 2760-2024 食品添加剂使用标准解读

联系人：史老师 15318691750（同微信）

#### 【食品论坛·大讲堂】食品安全前提方案-生产过程的控制

时间：2024年4月12日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1339&fuid=154861>

主讲人：常老师（食品论坛 cyshuai 版主）

主要内容：

- 一、产品召回程序
- 二、仓储
- 三、产品信息和消费者意识
- 四、食品防护、生物预警和生物反恐

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1356343-1-1.html>

#### 【线上】中国新蛋白资源分析及谷孚科研经费开放申请

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1347&fuid=154861>

▲开课时间：2024年4月12日 10:00-12:00

▲主要内容：

1. 新蛋白资源现状
2. 中国植物及微生物潜力新蛋白资源
3. 谷孚科研经费第二轮申请介绍
4. 答疑

#### 【线上】“为未来”2024食学宝毕业季就业指导公益宣讲

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1349&fuid=154861>

▲开课时间：2024年4月16日 09:00-11:40



### ▲直播内容:

#### 1. 入职第一课---做一名成熟的职场人

由资深人资分享入职后需要的角色转变, 心态转变, 为更快更好地适应职场生活做好思想准备。

#### 2. 食品人茶话会---我的职场成长故事

邀约企业、高校、机关单位等不同工作类型的食品从业嘉宾, 通过分享自己的职场成长故事, 使准备进入或者刚进入职场的伙伴们了解不同岗位真实的食品工作样貌及职业发展, 为个人职业规划做参考。

#### 3. 食品热门就业岗位推荐及食品优质课程推荐

### 【食品论坛·大讲堂】适应大健康发展食品企业无糖认证应用实践

时间: 2024年4月17日 15:00-16:00

直播和报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1351&fuid=154861>

主讲人: 食品伙伴网质量事业部 原璐 老师

主要内容:

一、无糖食品认证背景

二、无糖食品认证应用

三、无糖食品认证意义

课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1356714-1-1.html>

### 开通食学宝VIP, 800多门线上好课免费学!

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

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会员免费学】集体用餐配送之食品安全管控

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1723&fuid=154861>

▲主要内容:

1、原料采购与验收注意事项

2、重点过程安全控制

3、其他需要注意的问题

### 【VIP会员免费学】酒和食用酒精中乙醇浓度的测定方法解读及误差分析(GB 5009.225-2023)

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1721&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 酒样前处理(蒸馏、CO<sub>2</sub>去除)

2. 蒸馏酒蒸馏前后对酒精度的影响

3. 酒精度测定四种方法介绍

4. 酒精度测定误差来源分析

### 线上培训·研讨会·活动直播

### “食品法律典型案例分析”系列直播课 第二期 刑事案例 - 销售有毒有害食品案案例分析

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1346&fuid=154861>

▲开课时间: 2024年4月11日 20:00-21:00

▲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

▲本期内容:

1、我国食品安全刑事案件概况

2、典型案例解析

### 3、给企业的相关建议

培训安排：

本次“食品法律典型案例分析”系列直播课目前开设6期

第一期：民事案例 - 食品企业虚假宣传纠纷案案例分析

回看：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1717&fuid=154861>

第二期：刑事案例 - 销售有毒有害食品案案例分析

第三期：行政案例 - 食品标准与产品质量案案例分析

第四期：行政案例 - 保健食品不予再注册案案例分析

第五期：行政案例 - 新食品原料申报驳回案案例分析

第六期：民事案例 - 食品设备采购合同纠纷案案例分析

### GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 解读及检测技术高级培训班

▲时间：2024年4.17-18 食学宝 线上直播

▲直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1344&fuid=154861>

▲主要内容：

一、GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（上）

二、GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（下）

三、食品添加剂不合格原因分析

四、食品安全监督抽检-食品添加剂检测技术解析

▲培训费用：

标准费用：1500元/人

限时优惠：3.31日前报名1200元/人

团体报名：同家单位3人及以上参会1000元/人，5人及以上报名参会800元/人

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/QWG6Kc6gbP0v0Hvk66\\_BxQ](https://mp.weixin.qq.com/s/QWG6Kc6gbP0v0Hvk66_BxQ)

▲报名咨询：郭翠艳：13361324795（微信同号）

### 【直播】赋能食品质量安全管理【逛会直播】第九届食品质量安全管理大会

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1342&fuid=154861>

▲开课时间：2024年4月18日 08:30-11:00

▲逛会内容：

1. 第九届食品质量安全管理大会现场整体布置展示、日程安排介绍等，了解大会现场盛况

2. 大会现场展区逛展，探看食品安全管理最新方案

3. 随机采访，现场互动，了解最新行业动态

更多探会内容欢迎大家报名线上观看，参与互动……

▲第九届食品质量安全管理大会：<https://mp.weixin.qq.com/s/xNkZ8Cta0xGCE46KyEuQmA>

### 线下·培训·会议

### 盛会来袭！2024（第三届）中国食育发展大会将与您共同绘就新篇章

时间：2024年6月中旬

地点：山东 济南

会议主题：推动食育交流 探索食育落地

会议亮点：

1、剖析发展现状与痛点，共谋发展策略

2、聚焦前沿与发展趋势，推动食育创新

3、环创展区、互动体验，升级实践感知

会中展—“有意思”的食育市集

具体大会日程和议题请看大会详情链接

标准费用：1800 元/人（4 月 19 日前，享早鸟优惠：1600 元/人），学生优惠：1000 元/人（凭学生证）  
会议费用包括会议注册费、会刊资料、会议午餐；费用不含：住宿（可代订会议酒店）、晚宴费、交通费。  
联系人：刘老师 18500193189(微信同号)  
详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/SR4f8HgzB1222DIb6umLlw>

## 研发与创新类：

### 1、首期冷冻调理水产品加工技术培训班

培训时间：4 月 11—13 日

培训地点：山东·烟台

培训优势：系统理论+实操技术+创新启示

实操案例：鱼饼+虾饼、免浆鱼片+预制虾仁+小酥蛙、天妇罗（裹粉鱼排）+夹心鱼卷

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7rG47QFnAbxAwiG0h2gs3Q>

### 2、日程发布|2 位院士领衔，80+行业大咖分享，4 月盛会来袭！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/M8BY6RM4j-\\_iUumQTfrOpg](https://mp.weixin.qq.com/s/M8BY6RM4j-_iUumQTfrOpg)

### 3、【4 月青岛】第三期调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2024 年 4 月 18 日—4 月 20 日

培训地点：山东 青岛

课程简介：邀请行业专家，针对调理肉制品的技术创新、调味调香、品质提升、防腐保鲜等技术进行详细讲解，结合关键工艺进行实操训练，使学员们同时掌握专业知识和实践技能；从实际出发，解决大家的技术难题，提升调理肉制品加工技术水平，实现创新创业人才培养，推动肉类行业发展进程。

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/eF0ofVWksja5uw7z8e491A>

### 4、第五期香肠加工技术提升班

培训时间：4 月 24—26 日

培训地点：山东·济南

培训内容：

香肠制品质量控制及防腐保鲜技术

中式香肠加工关键技术

【实操】典型中式香肠现场制作实操

香肠产品中常用添加剂及应用讲解

不同工艺对香肠类产品结构的影响

香肠加工常见设备选型及操作要点

【实操】2种典型香肠配方工艺及现场操作(红肠、典型德式香肠)

报名联系人：荆老师：13361384260（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/3T85zuFE9Np3XAGGXvw\\_vw](https://mp.weixin.qq.com/s/3T85zuFE9Np3XAGGXvw_vw)

## 5、米粉面条及汤底浇头加工技术研修班

时间：2024年4月25-26日

地点：山东省烟台市

培训对象：

米粉面条经营企业或个体，相关研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；餐饮连锁企业经营管理、大厨；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TluyKnxtp2NNKzbwL4MJxQ>

## 6、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14日 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/hX1kgzuUkT9LpDf8ueusKA>

## 7、【课程升级】第六期酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：2024年5月15-17日

培训地点：山东·烟台

培训亮点：

- ☆ 食品伙伴网主办，资深讲师经验丰富
- ☆ 小班制教学授课，答疑解惑不留疑问
- ☆ 系统理论和实操，学习理解更加深刻
- ☆ 知识系统且全面，适合各职务从业者

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/GI\\_0\\_15MMv6pY3ZgPOW-zQ](https://mp.weixin.qq.com/s/GI_0_15MMv6pY3ZgPOW-zQ)

## 8、首期药膳食品加工技术高级研修班，报名开启！

培训时间：2024年5月

培训地点：烟台

培训简介：以药膳理论+技术实操结合的形式，为药膳食品相关企事业单位或者意向发展药膳食品的企业提供药膳食品加工技术培训，为药膳食品产业健康发展提供研究理论、应用技术支持和指导。

报名联系人：15954984312（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/efe07jZQEeGgisHJKYhGhg>

## 9、【肉研会定档！】第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会，与您相聚河南郑州！

时间：2024年6月20-21日

地点：郑州

会议七大版块内容：

主题报告、圆桌论坛、明星产品展示、技术成果发布对接活动、发布优质产业链名录、展览展示区、知名企业参观学习

报名联系人：18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZvvJSMhdE7gGKJyk5VWj7A>

## 10、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](https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q)

## 2024 年研发服务部第一、二季度活动计划

项目名称	费用 元/人	天数 天/期	时间	地点	联系人	联系微信
预制“食”代清洁标签技术峰会	免费	0.5	3月	线上	于老师	18906382430
第三届川菜川调标准化加工技术研讨会	2400	2	5月	成都	于老师	18906382430
第五期复合调味料包加工技术培训班	4200	2	5月	烟台	于老师	18906382430
风味小吃加工技术培训班——烧烤油炸专题	3800	2	6月	烟台	于老师	18906382430
第六届大健康食品行业技术发展研讨会（FIA展中会）	免费	1	6月	上海	丁老师	15853516576
休闲即食水产品加工技术培训班	2400	2	6月	烟台	林老师	13375457063
第五期香肠加工技术提升班	3600	2	4月24日	济南	迟老师	18006457284
第六期酱卤制品加工技术培训班	4000	2	5月15日	烟台	迟老师	18006457284
第八届肉类加工与新产品开发技术研讨会	2800	2	6月	郑州	董老师	13361383590
2024 第五届宠物食品技术创新论坛	2800	2	4月	上海	曲老师	13396459460
宠物干粮加工技术专题培训班（第2期）	4200	2	6月	济南	曲老师	13396459460
宠物湿粮加工技术专题培训班（第3期）	4200	2	5月	待定	曲老师	13396459460

## 感官技术类：

### 1、免费沙龙 | 第九期 智能感官评价实践交流沙龙将于4月19日在济南举办

时间：2024年4月19日

地点：山东·济南感官分析研究中心

主要内容：

- 1、智能感官技术发展与应用
- 2、质构仪在食品行业的应用
- 3、脑电与面部表情测量在感官评价中的应用
- 4、GC-0-MS 感官评价方法及数据分析
- 5、实验室参观

联系人：刘老师 15550410868(同微信)

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/ingAnVgdQ6gq\\_YNV\\_vcz-A](https://mp.weixin.qq.com/s/ingAnVgdQ6gq_YNV_vcz-A)

### 2、5月15-16日，2024 感官科学技术创新论坛，邀您相约杭州！

时间：2024年5月15-16日

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: 刘老师 15550410868 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/IL4o-b2XDFzDibMkaU7NgA>

## 质量安全类:

### 1、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: 4 月 18-19 日 上海新桥绿地铂骊酒店

主要内容:

18 日 | 全体大会 食品质量与安全行业发展

我国食品安全监管实践与监管重点

我国食品安全标准制修订进展

食品脆弱性评估及食品欺诈的预防

食品投诉举报与舆情的应对处置探讨

食品企业卫生清洁及验证

数字化质量管理的探索与实践

“两个责任”下, 如何持续推进企业食品安全主体责任落地见效

19 日 | 分会场一 第九届食品质量安全大会

19 日 | 分会场二 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/xNkZ8Cta0xGCE46KyEuQmA>

参会/赞助联系人: 方老师 13356941975 (微信同号)

### 2、2024 年三体系内审员实操培训第一站-广州

时间地点: 2024 年 5 月 16-18 日 广州

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。

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人: 姜老师 15345357379 (微信同号)

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/chayMhQ8sGRwau2R5US9UA>

## 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 123 期食品微生物检验实际操作培训班	5 月 11-14 日	北京
第 124 期食品微生物检验实际操作培训班	5 月 25-28 日	上海
第 125 期食品微生物检验实际操作培训班	6 月 22-25 日	重庆



▲课程亮点:

小班教学,理论和实操相结合;

教师演示指导,

学员采用真实样品(部分样品加入标准菌种)进行实际检测操作,

老师现场纠正。

▲课程简介:

依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准 GB4789,进行实际操作培训。

基础操作包含但不限于培养基配制、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。

▲培训费用:2500元/人

▲详情链接:<https://mp.weixin.qq.com/s/MKbfchtBhvP38ZiYWi0PJQ>

▲报名咨询:苏老师 18153529010(微信同号)

## 2、中国食品农产品安全快速检测技术研讨会

▲时间:2024年4月15-17日

▲地点:江苏·苏州

▲主要内容:

发展趋势及标准化研究

理化及仪器分析快速检测技术应用专题

微生物快速检测技术应用专题

▲报名咨询:郭老师 13361324795(微信同号)

▲费用标准:标准费用:1800元/人;

团体报名:同一家单位2人参会,另外赠送一个名额;

费用包括:参会费,资料费,会议期间午餐费。住宿费、交通费、晚餐自理。

▲活动详情:<https://mp.weixin.qq.com/s/RylybilX7iMxSKEbAl70mQ>

## 3、GB 4789.28-2024 培养基和试剂的质量要求 深度解读培训班

▲时间地点:

4月15-17日(15日报到) 北京

5月10-12日(10日报到) 上海

▲培训亮点

新版 GB4789.28 标准历经 5 年的修订,对标准进行了多次大范围的增删,更改的内容较多、与现行标准区别较大,实验室在执行过程中将会遇到较多的疑问和困惑。本次培训班特邀行业专家及标准修订人进行全面细致的讲解及应对策略。

▲培训内容简介:

1. GB4789.28 新旧版标准的对比和变化;

2. 培养基分类及定义;

3. 培养基及试剂的验收及使用要求;

4. 培养基及试剂的质量要求;

5. 培养基及试剂的微生物学要求和性能测试方法;

6. 培养基配制的质量问题及原因分析;

7. 标准执行过程将会遇到的问题及解决方法;

8. 标准菌株的选择及验收;

9. 标准菌株的复苏、传代、使用与管理;

10. 食品微生物检验实验室常用菌株的保藏方法。

▲标准收费:1800元/人;同一单位3人及以上参加1500元/人。

▲联系人:王老师 18006454724(微信同号)

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

#### 4、食品微生物检验 GB 4789-2024 最新强制性国家标准 解读培训班

▲时间地点：

4月12-14日（12日报到） 青岛

4月17-19日（17日报到） 合肥

4月19-21日（19日报到） 厦门

4月25-27日（25日报到） 重庆

▲培训亮点

本次标准更新涉及到GB4789系列（食品微生物学检验）的新标准16项，包括了采样和检样处理规程标准12项、致病菌检验方法标准（沙门氏菌检验、克罗诺杆菌检验、产志贺毒素大肠埃希氏菌检验）3项以及质量控制标准（培养基和试剂的质量要求）1项。关注到了多年来对食品微生物学检验样品处理的疑难问题，修订后的致病菌检验方法标准和质量控制标准也有了较大改变，本次培训将系统的解读新标准中引入的新技术和新思路，对实验室也有很强的指导意义。

▲标准收费：1800元/人；同一单位3人及以上参加1500元/人。

▲联系人：王老师 18006454724（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zAWkxI26L1Yv2dwOzap9g>

#### 5、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08-11日·上海·上海星河湾酒店（闵行店）

▲会议主旨：聚焦中国乳品行业，推进技术合作交流

▲交流会基本信息：

指导单位：国家奶业科技创新联盟

主办单位：食品伙伴网

联合主办：

光明乳业股份有限公司

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司

协办单位：

上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

南昌大学食品学院

北京工商大学食品与健康学院

▲主要内容：

▲交流会主要内容：

05月09日 | 上午 总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

05月09日 | 下午 专题论坛（一） | 微生物的检验技术研究

05月09日 | 下午 专题论坛（二） | 化学分析技术研究（上）

05月10日 | 上午 专题论坛（三） | 微生物风险控制研究

05月10日 | 上午 专题论坛（四） | 化学分析技术研究（下）

05月10日 | 下午 专题论坛（五） | 生产过程的检测与质量控制

05月10日 | 下午 专题论坛（六） | 营养成分及品质分析技术研究

05月11日 | 上午 名优乳企现场参观游学

▲具体演讲话题和演讲加冰见详情链接

▲收费标准：

标准费用：2000元/人；团体优惠：4000元/3人；

乳企、事业单位、高校、第三方检测机构及科研院所即可申请上述各项优惠。

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

晚宴：400 元/人（5 月 9 日晚）

▲联系人：汤老师 13361324959（微信同号）

▲详细介绍：[https://mp.weixin.qq.com/s/EEML72RH\\_dey8WUpWrQG7A](https://mp.weixin.qq.com/s/EEML72RH_dey8WUpWrQG7A)

## 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 22 日-24 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。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-10480-15.html>

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/QACIzive1LARSRLCG1Rh9A>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

## 7、实验室理化检测实际操作培训班

▲培训时间及地点：2024 年 5 月 18-20 日（17 日报道） 山东省烟台市芝罘区海特路 29 号东和科技园西区

▲主要会议内容：

（一）理论课程（线上）

1、化学分析基础知识；

2、实验室常用小型仪器介绍；

3、样品的抽样、制备；

4、重量分析原理、重量分析水分、灰分检测相关标准解读；

5、食品中蛋白质的测定相关标准解读；

6、滴定分析基础知识；

7、数据处理有效数字处理及其运算及检验报告的撰写；

（二）实操培训：食品安全指标检测技术（烟台实训基地）

1、酸碱滴定：酸价、氨基酸态氮、总酸、挥发性盐基氮；

2、氧化还原滴定：过氧化值；

3、沉淀滴定：氯化物；

4、反滴定法：还原糖；

5、食品营养五项（除钠外）：水分、灰分、蛋白质、脂肪、膳食纤维

（三）技术答疑

根据现场学员问题进行解答；

（四）结业证明

全程参与培训，结束后发放培训合格证明；

▲收费标准：标准费用：2500 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 2000 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。

▲报名链接：<http://train.foodmate.net/show-10478.html>

▲联系人：苏老师：18153529010（微信同号） 邮箱：[sulin@foodmate.net](mailto:sulin@foodmate.net)

## 8、海南食品安全检测技术研讨会暨能力建设辅导论坛

▲时间：2024 年 5 月 22-24 日（21 日报到）

▲地点：海南·三亚

▲培训亮点：会议将从我国食品安全风险分析、食品安全标准法规体系、食品实验室检验、质量管理余控制等专题

出发，深度讲解行业内共同关注的热门话题，会议主题演讲结束后，将统一安排参观游学活动，学以致用，将理论与实际相结合。

▲活动报名咨询：王老师 18006454724（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/T7IgvNWRfBw10P5CVoLDNg>

## 9、关于举办“微生物法检测维生素实操”培训班的通知

▲培训时间及地点：2024年6月3日-6月6日（3日全天报到） 山东·青岛

▲主要内容：

1. 专题讲座：

维生素检测用标准菌株及标准溶液的管理和使用、维生素检测用培养基验收及应用技术、维生素检测的质量控制；试剂盒法技术优势讲解等。

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》；

GB5009.285—2022《食品中维生素B12的测定》（第三法微生物法）；

▲收费标准：

收费标准：3580元/人，两人以上3280元/人。

费用包括：培训费，资料费，税点，证书费、餐费（培训期间午餐）等。交通费及住宿费自理

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/kzYhww7ZOFZUtreVRoh4yA>

▲联系人：苏老师：18153529010（微信同号） 邮箱：[sulin@foodmate.net](mailto:sulin@foodmate.net)

## 10、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。

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1349939-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

## 11、【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15688560161（微信同号）

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/L\\_MQgJoLBduiHf80TXymlg](https://mp.weixin.qq.com/s/L_MQgJoLBduiHf80TXymlg)

## 12、【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 15688560161（微信同号）

▲活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a\\_lc2w](https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w)

### 各种活动，欢迎参与

#### 【LIMS】实验室信息管理系统服务

Food-LIMS 实验室信息服务系统 (<http://www.foodlims.net>)，服务于食品及相关行业企业实验室及具有检测业务的检测机构，为食品检测的实验室量身打造适合自身检测特点的实验室信息服务系统。

系统采用模块化设计。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）

#### 【仪器耗材】食品实验室仪器设备全链条服务

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/IGsKuFSPQx9itzF33Lip5A>

#### 食品检测服务：

##### 【检测活动】2024 年水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍：食品伙伴网推出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/MZIhcptImcz8lndpMAQ-Gw>

▲报名咨询：李老师 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/22klmI\\_g4SfHEdA\\_wSm0TA](https://mp.weixin.qq.com/s/22klmI_g4SfHEdA_wSm0TA)

▲报名咨询：李老师 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：李老师 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/ehpXKJv1lMeNbHZPgUB18g>

▲报名咨询：李老师 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：李老师 15688560161（微信同号）

### 【检测活动】饮料检测团购

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

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8\\_w0xXsbJVg](https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg)

▲报名咨询：李老师 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：李老师 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：李老师 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：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：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）

## 高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a0AyEJQuin5Uwq02yKz98A>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

## 学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/ap\\_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

# 食品伙伴网食品人才中心

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

## 企业用户享受的服务：

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

## VIP 企业会员服务通道

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

## 最新招聘信息推荐

[苏州德胜昌食品有限公司](#)  
[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)  
[东方黎明控股集团有限公司](#)  
[湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)  
[河北向上食品有限公司](#)  
[广东省元宏食品科技有限公司](#)  
[南昌致膳居餐饮管理有限公司](#)  
[福建御味香冷冻食品有限公司](#)  
[浙江可可佳食品有限公司](#)  
[广东牛人食品有限公司](#)  
[苏州高峰美盛科技有限公司](#)  
[果多食品科技\(海南\)有限公司](#)  
[江苏恩倍嘉食品有限公司](#)  
[河南征轮味业有限公司](#)

## VIP 企业招聘：河北向上食品有限公司

河北向上食品有限公司旗下餐饮品牌王良笨鸡，王良笨鸡是一道营养价值较高的鸡，工序复杂，经多道工序精制而成：腌制、风干、煮炸均各具美味，味道更是一绝，一直深受广大食客的青睐。

王良笨鸡按照中医理论，采用实际中药材，经过创始人多年的精心研制秘制酱料而成，从事做鸡 10 多年，创立品牌、注册商标。王良笨鸡经过全体人员的努力拼搏，凭借用料考究，倍受广大客户的认可和青睐，在河北、山东、山西、陕西等省份发展加盟店、直营店 100 多家。

王良笨鸡致力为消费者提供更精致，更健康，更符合现代生活形态的美食，中国饮食事业锐意前行。  
我们承诺：只用新鲜鸡，每天换新油！  
经营理念：用爱心做人，用良心做鸡。  
郑重声明，近期以来市场上出现不少假冒山寨王良笨鸡，请广大消费者认准品牌初创者！！  
一直被模仿，从未被超越。

**招聘页面：**<http://www.foodmate.cn/com-1489254/>

**生产厂长（王良笨鸡）**<http://www.foodmate.cn/job/show-15238.html>

10000-15000 元/月

河北邯郸市 | 3年以上 | 不限 | 全职 | 1人

奖励计划 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

岗位职责：

- 1、生产管理：生产组织落实及过程把控；
- 2、人员管理：对生产人员进行培训及管理；
- 3、设备管理：车间设备的维护及管理；
- 4、成本管理：整合现有的资源，保证产能的情况下，将成本控制到合理范围。

任职要求：

- 1、须熟悉速冻调理肉制品的加工生产工艺和要求；
- 2、有食品厂生产管理经验3年以上。

公司缴纳五险，包吃包住。

工作地点河北邯郸市 河北省邯郸冀南新区城南办事处东黄鼠村(中电科技园内)

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net) 客服QQ： QQ交谈 3146711400

# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】食品安全前提方案-产品防护、追溯和销售环节的管理

【食品论坛·大讲堂】适应大健康发展食品企业无糖认证应用实践

|线下培训 | 宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第2期）！

【五月广州】体系内审员实操培训，重磅来袭！

## 热门分享：

市场监管总局关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告

多年收集的速冻水饺生产资料汇总分享，共 214 份资料。

高铁酱油的研究与开发

肉制品加工中的防腐保鲜技术

才处理的两个职业打假，供大家参考

质量部与生产部为何总是针锋相对！

照明设施在食品工厂中的重要性

管理落后别甩锅质量人，这些尴尬你们体会过吗？

## 热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 11：限制过度包装标准对你们影响多大？

这个回答怎么理解，白砂糖究竟是可以不加还是必须加？

普通食品产品标签 标注 中和胃酸，算不算暗示治疗功能？

未检出能不能在标签上写未检出

市场总局答复——餐饮服务经营者能给别的餐饮服务经营者配送自制饼子吗？

内包装消毒的困惑

请问猴头菇是蔬菜吗？

同一集团公司，可以部分共用检验室及人员吗？

工厂想要分装怎么整啊

餐饮店外卖自己包的生饺子，属于超范围经营吗？

关于预制菜的定义

现场制售奶茶合规性要求？检测指标？依据是哪些文件？

固形物与油，与净含量

关于维权流程

市场监管 SC 编号发错，怎么纠正

脱水蔬菜

请教关于月饼配料添加量的问题

预制菜不能放防腐剂的问题

如何让员工在作业时自发性认识到操作是否违规？

大家如何看待新出台的优化生产日期和保质期的标签标识要求？

出厂检测报告可以只说明合格不体现检测结果？

你们看我这样合规吗？



接上次 12315 小程序投诉的事情及结果

关于食品工厂用水的送检

准备做供应商管理

宣传问题（不是打假，自家产品）

【食品标签来找茬】第 12 期（已结束）

罐装即食蔬菜类食品怎么延长保质期

植脂末一定得使用氢化植物油吗

黑姜 是食品原料吗

学校食堂可以使用添加剂吗

菌落总数测定，灭菌锅小

玻璃移液管高压灭菌后是湿的，里面有水珠，怎么干燥

生理盐水灭菌后分装成 9ml 还是先分装成 9ml 再灭菌以后使用，哪种方法更好一些呢

车间空气沉降超标

求助黄豆煮熟后发酵长出来的菌是什么菌

国标的微生物指标与企标微生物标准不一致

辅料里有大肠，但是，我做的成品里没长大肠

难受的总监



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](mailto: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](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析





感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流