

食品网刊

食品网刊 与您分享

14

总第997期

2024-04-08

国务院食安办 公安部 农业农村部 市场监管总局
关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪
专项整治行动的通知

网传“张家界不准农民自己炒茶”？
官方发布情况通报

网购买到假奶粉，
消费者如何维权？

疑含金属碎片！梦龙雪糕被紧急召回

2024年4月共有75项食品及相关标准正式实施，
新增标准占80%



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

食品行业一周舆情信息汇总（2024.04.01-04.07）网传“张家界不准农民自己炒茶”？官方发布情况通报
网购买到假奶粉，消费者如何维权？恶劣！阜新三人售卖死因不明牛肉被判刑
春日里的一口甜——枇杷消费提示案例曝光！严查面向未成年人无底线营销食品违法行为
停业整改！这家月销超 10 万的日料店被查 2024 年 4 月共有 75 项食品及相关标准正式实施，新增标准占 80%
通报！北京市海淀区市场监管局依法查处 21 家存在茶包装层数、K 值变化来了！包装“新国标”第 2 号修改单正式发布
在食品安全问题的餐饮单位（2024 年第五期）

国内预警

全国水产技术推广总站关于印发《2024 年国家水生动物疫病监测计划实施方案》的通知
国务院食安办 公安部 农业农村部 市场监管总局关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动的通知（食安办发〔2024〕8 号）
海关总署公告 2024 年第 35 号（关于进口斯里兰卡鲜食菠萝植物检疫要求的公告）
关于《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》公开征求意见情况的反馈

国际食品

先正达新款除草剂等伊比利亚玉米大会上亮相
菲律宾考虑从捷克进口肉类及动物疫苗产品
日本选择越南作为扇贝及其它海产品的新加工地
俄中双方计划年底前签发海产品出口原产地电子证书
墨西哥再度推迟草甘膦禁令
联合国粮农组织食品价格指数 3 月上行

国际预警

疑含金属碎片！梦龙雪糕被紧急召回
美国出口花生被检出黄曲霉毒素超标
菲律宾发生一起 H5N1 型高致病性禽流感疫情
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 13 周）
日本通报我国出口甜面酱和大粒落花生不合格
俄罗斯对我国一家肉制品生产企业产品实施临时进口禁令

食品科技

叶黄素及叶黄素酯的合规使用
2024 年豌豆生产技术指导意见
中国农科院作科所与全俄大豆科学研究所推进科技合作
中国热科院在寄生蜂温度依赖性体色分化与热适应研究方面取得新进展

食品伙伴网讯 2024年04月01日-04月07日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024. 04. 01-04. 07)
市监局通报“女子买虾戳洞去水后商家拒绝交易”
知名品牌回应未开封饮料有黑色异物
饮品中喝出“干燥剂” 知名品牌回应
官方通报“游客火车站买樱桃‘踩坑’”
知名超市速冻包子内发现虫子被罚
和府捞面回应多个传言
中消协：关注日本小林制药有关产品风险
商亭标价3元的茶叶蛋卖5元被罚3000元

市监局通报“女子买虾戳洞去水后商家拒绝交易”

4月2日，浙江湖州德清县市场监管局发布《关于网传德清县农贸市场“80元一斤的虾谁要买2两的水”的情况说明》。

3月28日下午3点40分左右，一女士在德清县新发地市场一摊位选购皮皮虾，摊主将皮皮虾装入袋中后，该女士在袋子底部开洞去除水份，摊主认为袋子破损无法为虾充氧将引起死虾，随后决定不将皮皮虾出售给该女士，故引起争执。这位女士随后向市场内服务台（并非县市场监管部门）投诉市场经营单位工作人员（女士误认为是“市场监管局工作人员”）介入进行调解。在此过程中，该女士对市场工作人员的调解表示不满，后相关视频通过网络平台传播，造成部分网民误解。

德清县市场监管局已对该情况开展了调查，并对该市场经营单位和摊主进行了约谈，要求规范、妥善处理消费纠纷。目前，该市场经营单位对该女士在市场消费中遇到的不愉快表示歉意，对承包摊主按“市场公约”考核作了罚金处理。

知名品牌回应未开封饮料有黑色异物

近日，有网友反映称，未开封的娃哈哈营养快线饮料中出现“像蟑螂”的异物，消息引发广泛关注。对此，4月2日，娃哈哈方面回应称，该消费者反映的情况实际由运输装卸环节撞击产生瓶口松动，漏气后致使内容物变质结块造成，非产品本身质量问题。公司在第一时间与消费者取得了联系，与其当面沟通消除误会后消费者当场删除了原发视频。有关“蟑螂”的表述与实际情况不符。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024. 04. 01-04. 07\)](#)

基本案情

2023年7月，张某在某平台上开设的某乳业网店购买了该品牌的成人中老年低脂桶装奶。收到货后张某分享给亲朋好友品尝，发现味道差、品质低劣，通过国家企业信用信息公示系统未查询到该商品相关信息，在与客服协商无果后发现该网店已注销，故张某将某乳业诉至新密法院。

新密法院依法受理案件后，承办法官查明原告网购的桶装奶所列明的厂家在国家企业信用信息公示系统中搜索不到，即案涉产品生产厂家未取得从事食品生产的许可，其生产的产品可认定为不符合食品安全标准。被告某乳业网络店铺作为案涉食品的销售者，未依法履行进货查验义务，销售不具有食品生产许可资质且未依法进行工商注册登记的厂家生产的食品，属于明知案涉产品不符合食品安全标准。因涉案网店已注销，承办法官多次前往被告所在地查找被告人。找到被告人后，经承办法官耐心调解，被告主动赔付原告金额五千余元，该案得以圆满解决。

法官说法

《中华人民共和国食品安全法》第三十五条第一款规定：国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。

第一百四十八条第二款规定：生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金。

新密法院法官提醒广大群众，在购买商品时，应选择证照齐全、管理规范商家进行消费，要查看食品包装标识说明是否齐全，查看生产日期及保质期。销售者具有验明其销售的商品是否符合食品安全标准的义务，应当按照食品安全法的规定建立严格的食品进货查验记录制度，最大限度地保障消费者的人身财产权益。

“寒初荣橘柚，夏首荐枇杷”。春末夏初枇杷熟，肉厚多汁，清冽甘甜，咬下一口便是心满意足，怎不惹人喜爱！四川省市场监管局特邀食品安全专家为大家分享枇杷消费食用小贴士。

一、枇杷的小科普

枇杷，属蔷薇科，《本草纲目》中有记载，其叶形似琵琶，故名；秋日养蕾，冬季开花，春夏结果，承四时之雨露，其树四季常绿，故有“果木中独备四时之气者”之称。3月，福建、两广、云南等地的枇杷率先上市；4月以后，四川的枇杷加入；5月中旬左右，江苏、浙江、安徽、湖北等地的枇杷也热闹起来。在我国，枇杷已有2000多年的种植历史；早在唐代，枇杷便被列为贡品。

在南方，很多地方都有“枇杷之乡”的美称。华南农业大学学者胡琛在《普通枇杷驯化的谱系地理学研究》中提到，枇杷最早在川西的石棉一带经川人的栽培与驯化，顺长江东进，在贵州、湖南、湖北、江西、安徽、江浙等地陆续扎根，然后南下至两广、福建等地，并以江南、华南为根据地，传入日本。今天的四川，依然是枇杷的主要产区。

二、枇杷营养知多少

“芳津留齿颊，核细肌丰润”，枇杷不仅清甜可口，还富含人体所需的多种营养元素，其中钙、磷及胡萝卜素明显高于其他常见水果，并含有人体所必需的8种氨基酸，被誉为独冠时新的珍味嘉果。

（一）枇杷含有大量的蛋白质、维生素C和三萜酸等成分，能辅助提高机体免疫力，杀菌、消炎和抗病毒。同时，枇杷所含的柠檬酸和苹果酸等有机酸物质，能刺激分泌消化液，从而增进食欲和促进消化。

（二）枇杷中的维生素A、维生素C、维生素E和胡萝卜素等美肤成分，有助于防止皮肤长痘、抑制皮肤色素沉着、延缓肌肤衰老和保持皮肤水润；枇杷中丰富的B族维生素、膳食纤维和果胶，能促进体内脂肪分解、抑制肠道吸收脂肪，使人产生饱腹感，有助于降脂减肥。

（三）枇杷叶含有鞣质、皂苷、苦杏仁苷、乌索酸、齐墩果酸、维生素B1等成分，具有润肺化痰、止咳平喘、解暑和胃等作用。

三、枇杷虽好，切莫贪食

食用枇杷要注意以下几点：

（一）腹泻者忌食

枇杷虽然有健胃消食的功效，能改善食欲不振和消化不良，但是正常人过多食用容易引起腹泻。腹泻者最好不吃枇杷，以免加重腹泻的症状。

更多内容详见：[春日里的一口甜——枇杷消费提示](#)

寿司以其独特的口感

和精致的制作工艺

赢得了广大食客的喜爱

不少商家也看中了它的热度

推出相关的食品

但这些商家是否合规经营？

能不能放心吃？

近日

海沧区市场监管局利用夜间用餐时段

对辖区日料类经营海鲜的餐饮主体

开展突击检查

重点检查经营者资质、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、场所和设备设施维护、餐饮具清洗消毒等。

在位于滨湖一里的某手创日料，执法人员发现该店经营范围仅包含预包装食品销售和热食类食品制售，并不含生食类制售项目。

厨师未按规定佩戴口罩，直接进行食品加工操作。

店内未设置专间，冰箱内存放大量未切片的金枪鱼、红甘鱼、大加利鱼等。

据了解，该店单月营业额可达 10 万以上，且在外卖平台上也经营海胆、刺身拼盘、斑节虾手握等生冷类食品。

更多内容详见：[停业整改！这家月销超 10 万的日料店被查……](#)

通报！北京市海淀区市场监管局依法查处 21 家存在食品安全问题的餐饮单位（2024 年第五期）

2024 年 3 月 10 日-2024 年 3 月 24 日，北京市海淀区市场监督管理局持续开展餐饮食品安全大检查工作，对海淀区 21 家餐饮门店进行了依法查处，查处情况通报如下：

1、北京弘福斋餐饮有限公司

招牌名称：虾宝贝

经营地址：北京市海淀区文慧北园 1 号 21 号楼 1 层 6 号

存在用于加工制作的工具、设备、容器，未定位存放的问题，违反了《北京市小规模食品生产经营管理规定》第十八条第一款第（一）项的规定，依据《北京市小规模食品生产经营管理规定》第二十八条的规定，责令限期改正。

2、北京高惠餐饮管理有限公司

招牌名称：纤蔬语

经营地址：北京市海淀区交大东路 66 号院 2 号楼 1 层 111

存在网络经营烤西葫芦标注具有增强肝肾功能的的问题，违反了《网络食品安全违法行为查处办法》第十七条第一款第（二）项的规定，依据《网络食品安全违法行为查处办法》第三十九条的规定，责令改正，给予警告。

3、北京乐享美餐饮管理有限公司

招牌名称：盛鸿翔美食城

经营地址：北京市海淀区增光路 35 号综合楼二层 058 号

存在后厨环境不卫生、“两个责任”落实不到位的问题，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第（一）项、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第三条第一款的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第（十三）项、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十八条的规定，责令改正，给予警告。

更多内容详见：[通报！北京市海淀区市场监管局依法查处 21 家存在食品安全问题的餐饮单位（2024 年第五期）](#)

网传“张家界不准农民自己炒茶”？官方发布情况通报

情况通报

3月29日上午，有网络平台发布短视频称“张家界农业局不准农民自己炒茶”。针对上述情况，我区第一时间组织开展调查。

经初步核查，为保障消费者权益，提高莓茶产品质量，我区农业农村、市场监管等部门对未取得相关许可、存在安全生产隐患等情形的莓茶经营加工点进行依法治理。视频中陈某的经营加工点因未取得食品生产加工小作坊许可证，相关部门对其进行查处。一直以来，茶农自产自用莓茶均可自行炒制。

下一步，我区将高度重视群众关切，规范行政执法行为，切实维护茶农切身利益，充分保障消费者合法权益。同时，积极引导茶农对莓茶经营加工点进行规范，符合条件后可正常生产经营。欢迎广大网民朋友和人民群众监督。

张家界市永定区人民政府新闻办公室

2024年3月29日

近日，阜新县人民法院依法审结一起销售不符合安全标准的食品罪案，3名被告人分别被判处有期徒刑八个月至七个月不等的有期徒刑，并处2万至1万5不等的罚金。

简要案情

2020年10月2日，被告人孙某雇佣孟某驾驶货车前往阜新县的被告赵某家中，以每斤20元的价格收购死因不明牛肉360公斤；在孙某以每斤20元的价格等待购买被告人杨某的140公斤死因不明牛肉之时被公安民警抓获，后配合公安机关让杨某将拉有140公斤牛肉的汽车开至某加油站内。同一天，孟某及被告人杨某也被公安民警当场抓获；10月3日，公安机关将被告人孙某已购买的360公斤及欲购买的140公斤牛肉予以扣押。10月4日，经鉴定，该批动物产品无检疫证明，为死因不明动物产品。10月16日，被告人赵某在家中被公安机关抓获。以上几人均如实供述了自己的犯罪事实。

裁判结果

经法院审理认为，被告人赵某、杨某销售未经检疫、死因不明的牛肉和被告人孙某购买后用于销售的行为，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，核其行为均已构成销售不符合安全标准的食品罪，公诉机关指控的罪名成立。综合三被告人的犯罪事实、性质、情节和对于社会的危害程度，依法判决被告人孙某犯销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑八个月，并处罚金人民币20000元；被告人赵某犯销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑七个月，并处罚金人民币15000元；被告人杨某犯销售不符合安全标准的食品罪，判处拘役五个月，并处罚金人民币8000元。被告人赵某违法所得7200元，依法予以没收，上缴国库。

法官提醒

民以食为天，食以安为先。畜禽养殖户在畜禽出现疾病时，应及时找兽医及相关医疗部门救治，发现病死或死因不明的畜禽后，要及时向当地动物检疫部门报告，严禁出售、转让、抛弃，也不得私自宰杀、剥食，应在符合动物防疫条件的地方进行无害化处理。

在此郑重提醒食品行业从业者，要杜绝侥幸心理，依法合规经营，未经检验检疫合格的食品不得销售。

建议广大群众购买牛肉食品要到正规商场和正规厂家，买健康牛肉，吃放心食品，共同守护“舌尖上”的安全！

为进一步加强食品安全监管，呵护未成年人身心健康，东莞市市场监管局根据上级工作部署，积极开展面向未成年人无底线营销食品执法稽查工作，强化法律法规宣传，引导广大经营者合法合规经营，切实维护未成年人成长良好环境。现公布相关典型案例：

一、东莞市樟木头某食品便利店以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品案

2024年2月21日，市市场监管局执法人员在校园周边食品安全日常巡查中发现，东莞市樟木头某食品便利店正在销售一批外观为啤酒瓶形状的膨化食品“啤酒豆”。该产品的配料中未含有啤酒成分，但产品名称标示“啤酒”字样，外观为啤酒瓶造型，构成以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品，且啤酒瓶造型容易对未成年人产生不良诱导，危害未成年人的身心健康。当事人上述行为违反了《食品标识管理规定》第十八条规定，执法人员现场责令当事人立即改正上述违法行为，停止销售上述食品，并对当事人进行普法宣传教育。

二、东莞市企石某副食商店经营超过保质期的食品案

根据相关线索，2024年1月2日，市市场监管局执法人员依法检查东莞市企石某副食商店发现，当事人货架上正在销售“双汇?特嫩三文治香肠”（净含量：220克，生产日期：2023/08/31，保质期：90天）2条、“双汇?特嫩三文治香肠”（净含量：220克，生产日期：2023/09/11，保质期：90天）1条，上述食品均已过保质期。当事人提供了上述食品的进货单据、供货商证照和检测报告等相关资料，涉案产品货值金额共18元，当事人已售出超过保质期的涉案食品1条，取得违法所得6元。当事人上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定，2024年2月8日，市市场监管局依法对当事人作出没收涉案食品、没收违法所得、罚款的行政处罚。

三、东莞市厚街某食品店经营不符合食品安全标准的食品案

市市场监管局在监督抽检中发现，东莞市厚街某食品店销售的“咸蛋黄风味蛋糕”（规格：散装称重，生产日期：2023-10-22），经检验，菌落总数项目不符合GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》要求，检验结论为不合格。当事人于2023年10月26日购入上述批次“咸蛋黄风味蛋糕”，销售期间因店内环境贮存不当导致菌落总数项目不合格，涉案产品已销售完毕，货值共计2500元。当事人上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定，2024年1月25日，市市场监管局依法对当事人作出没收违法所得、罚款的行政处罚。

注意！注意！

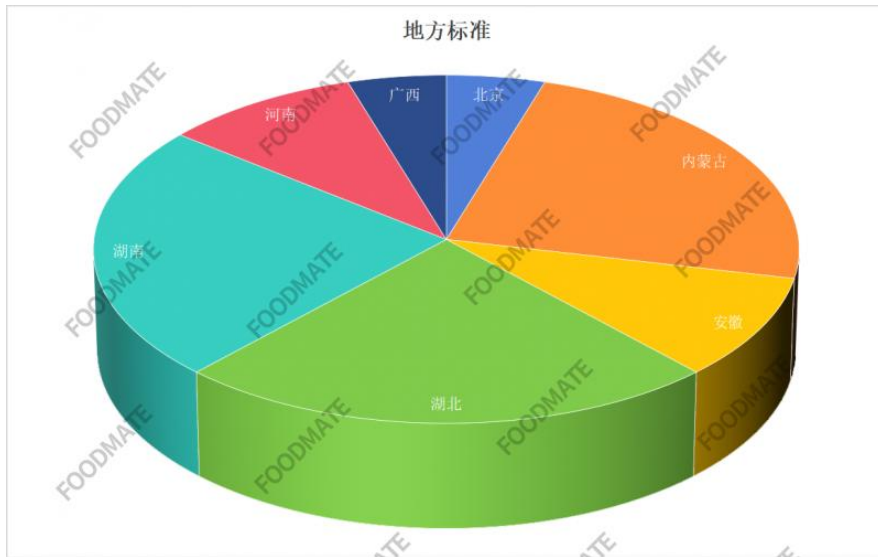
相关法律法规看这里！

更多内容详见：[案例曝光！严查面向未成年人无底线营销食品违法行为](#)

中国食品

2024年4月共有75项食品及相关标准正式实施，新增标准占80%

食品伙伴网讯 据不完全统计，2024年4月共有75项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准15项，新增标准60项，新增标准占标准总数的80%。



2024年4月起实施的标准中，国家标准27项，地方标准21项，团体标准24项，其他3项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及北京、内蒙古、安徽、湖北、湖南、河南、广西。

4月1日起实施的标准数量最多，有45项，其余标准实施日期分别为4月2日、3日、6日、8日、9日、11日、12日、15日、18日、19日、21日、23日。

值得注意的是，《GB 43284-2023 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品》自4月1日起正式实施。

该标准明确了蔬菜（含食用菌）、水果、畜禽肉、水产品和蛋等五大类生鲜食用农产品是否过度包装的技术指标和判定方法。

主要技术指标包括三方面：一是针对不同类别和不同销售包装重量的生鲜食用农产品设置了10%—25%包装空隙率上限。二是规定蔬菜（包含食用菌）和蛋不超过3层包装，水果、畜禽肉、水产品不超过4层包装。三是明确生鲜食用农产品包装成本与销售价格的比率不超过20%，对销售价格100元以上的草莓、樱桃、杨梅、枇杷、畜禽肉、水产品和蛋加严至不超过15%。

为避免对农业生产经营活动造成不必要的影响或产生新的资源浪费，该标准设置了6个月的实施过渡期，并规定“实施之日前生产或进口的生鲜食用农产品可销售至保质期结束”。实施后，生产经营主体应按照该标准要求，对生鲜食用农产品销售包装进行合规性设计。

更多内容详见：[2024年4月共有75项食品及相关标准正式实施，新增标准占80%](#)

文章来源：食品伙伴网

3 月 29 日，国家市场监督管理总局（国家标准化管理委员会）批准 GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第 2 号修改单。该标准修改单将于 2025 年 3 月 1 日正式实施。

1. 茶叶及相关制品包装层数不应超过三层。
2. 对茶叶包装成本与材质的进一步要求，销售价格在 200 元以上的茶叶及相关制品的生产组织应将比例控制在 15% 以内，茶叶及相关制品的包装不应使用贵金属和红木材料。
3. 茶叶、茶制品、调味茶的商品包装质量应不大于内装物质量的 8 倍。并新增 5.7 条商品包装质量计算方法，按照式（3）计算：

（3）式中：

W——商品包装质量与内装物质量比；

M1——商品总质量，单位为克（g）；

M2——商品内装物质量，单位为克（g）。

4. “商品类别”的“茶叶及相关制品”细分为“紧压茶”“其他茶叶及相关制品”，并规定 k 值分别为 9.0 和 13.0。删除茶叶及相关制品脚注号 g，其他茶叶及相关制品增加脚注 k 为“太平猴魁、六安瓜片、安吉白茶、武夷岩茶、云南大叶种茶、单丛茶、毛峰、白毫银针、白牡丹、寿（贡）眉、陈皮 k 值取 20.0；叶类和花类代用茶 k 值取 60.0”。

5. 本修改单中表 A.1 中增加的表中的段和修改的脚注 b、h、i、k、l、m 和 n 的相应内容发布即实施。本修改单实施日期前生产的符合 GB 23350-2021 的商品可销售至保质期结束。在 2021 年 12 月 31 日前已上市且在保质期内的或免除标识保质期的商品可继续销售。

国内预警

全国水产技术推广总站关于印发《2024年国家水生动物疫病监测计划实施方案》的通知

各省、自治区、直辖市、计划单列市、新疆生产建设兵团水生动物疫病预防控制机构（水产技术推广机构），各有关单位：

根据《农业农村部关于印发〈2024年国家产地水产品兽药残留监控计划〉和〈2024年国家水生动物疫病监测计划〉的通知》（农渔发〔2024〕5号）和《关于下达〈2024年国家产地水产品兽药残留监控计划〉和〈2024年国家水生动物疫病监测计划〉任务的通知》（农渔养函〔2024〕28号）部署安排，我站制定了《2024年国家水生动物疫病监测计划实施方案》，现印发给你们（见附件），请遵照执行。

附件：2024年国家水生动物疫病监测计划实施方案

全国水产技术推广总站
2024年3月29日

相关附件： [附件.docx](#)



[附件 1：《国家水生动物疫病监测计划》技术规范（2024年版）（鱼类）.pdf](#)



[附件 2：《国家水生动物疫病监测计划》技术规范（2024年版）（虾类）.pdf](#)

国内预警

海关总署公告 2024 年第 35 号（关于进口斯里兰卡鲜食菠萝植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与斯里兰卡民主社会主义共和国农业和种植工业部关于斯里兰卡鲜食菠萝输华植物检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的斯里兰卡鲜食菠萝进口。

一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国生物安全法》；

（二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；

（三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；

（四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；

（五）《中华人民共和国海关总署与斯里兰卡民主社会主义共和国农业和种植工业部关于斯里兰卡鲜食菠萝输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

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

三、允许的产地

斯里兰卡菠萝产区。

四、批准的果园和包装厂

输华菠萝的果园和包装厂均应在斯里兰卡民主社会主义共和国农业和种植工业部农业司（以下称斯方）审核备案，并由中华人民共和国海关总署（以下称中方）批准注册。注册信息包括名称、地址及注册号码，以便在出口货物不符合相关规定时准确溯源。斯方应每六个月向中方提供更新的注册果园和包装厂名单，经中方审核批准后在海关总署网站公布。

五、中方关注的检疫性有害生物名单

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 35 号（关于进口斯里兰卡鲜食菠萝植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国务院食安办 公安部 农业农村部 市场监管总局关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动的通知（食安办发〔2024〕8号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团食安办、公安厅（局）、农业农村（农牧）、畜牧兽医厅（局、委）、市场监管局（厅、委）：

近年来，我国肉类产品质量安全水平持续向好，但一些地区肉类产品违法犯罪行为仍时有发生，严重扰乱市场秩序，威胁人民群众身体健康。为落实《国务院食品安全委员会关于印发〈2024年食品安全重点工作安排〉的通知》要求，国务院食安办、公安部、农业农村部、市场监管总局决定从2024年4月至11月，在全国开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动，现就有关事项通知如下。

一、目标任务

以生猪、肉牛、肉羊、肉鸡及其肉类产品为重点，深挖肉类产品违法犯罪源头线索，对畜禽养殖、屠宰、无害化处理、肉及肉制品生产经营全链条开展专项整治，坚决斩断非法屠宰、加工、销售链条。通过查处一批重点案件、关停一批违法经营主体、惩处一批违法犯罪分子、曝光一批典型案例，严厉打击肉类产品违法犯罪，切实规范从业者生产经营行为，健全肉类产品质量安全长效监管机制，保障肉类产品质量安全。

二、工作措施

（一）制定工作方案。各省级食安办要会同同级公安、农业农村、市场监管等部门按照通知要求，汇总梳理群众投诉举报、部门通报、抽检监测、大数据分析、媒体报道等方面风险信息，组织风险研判，制定符合地方实际的专项整治工作方案，明确各地区亟待治理的突出问题，细化工作分工，压实工作责任。

（二）强化问题整治。各地农业农村、市场监管部门要紧盯生猪、肉牛、肉羊和肉鸡养殖大县，省际、市际、县际交界地区，城乡接合部、肉制品生产集中地区以及群众举报多等风险问题隐患易发多发地区，聚焦生猪、肉牛、肉羊和肉鸡养殖场（户）、屠宰场所，病死畜禽无害化处理场，预制调理肉制品（含速冻类预制调理肉制品）、熟肉干制品生产企业和加工小作坊，经营肉类产品的食品经营者、集中交易市场和网络食品交易第三方平台等重点场所，开展排查和暗访，建立问题线索清单。对发现的违法违规行为，要追踪溯源，一查到底，形成工作闭环。

更多内容详见：[国务院食安办 公安部 农业农村部 市场监管总局关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动的通知（食安办发〔2024〕8号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

关于《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》公开征求意见情况的反馈

《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》于2024年2月8日至3月9日向社会公开征求意见。征求意见期间，共收到11条意见，经整理汇总、逐条分析、认真研究，对合理意见予以吸收采纳，其他意见将留作工作参考。

下一步，将根据征求意见情况，对《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》进行修改完善，按程序推进有关工作。

相关报道：[市场监管总局关于公开征求《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》意见的通知](#)

更多内容详见：[关于《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》公开征求意见情况的反馈](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

先正达新款除草剂等产品在伊比利亚玉米大会上亮相

世界农化网中文网报道：先正达近日在葡萄牙里斯本举行的伊比利亚玉米大会上，宣布推出其新款除草剂 Evolya，并展示了其他几款产品。AgroPages 世界农化网参与了本次大会并对此进行了报道。

Evolya 含有硝磺草酮，适用于玉米芽前和芽后早期防治多种杂草，并展现出对作物极佳的选择性。

先正达在本次活动展示的另一款玉米除草剂是 Indavius。公司正在等待该产品获得登记批准。Indavius 的活性成分为 pethoxamid，适用于苗前和苗后早期对禾本科和阔叶杂草的防治。

这两款新的解决方案增强了先正达除草剂产品组合的实力，并满足了玉米种植户的需求。由于欧洲针对一些高效除草剂活性物质出台了限用或停用政策，芽前除草剂的应用正受到越来越多的限制。

先正达生物制剂部门在大会上还着重介绍了其生物刺激剂这些更可持续产品的应用。使用这些产品旨在保持玉米产量增长的同时，减少矿物肥料的使用。具备固氮和促进植物生长的微生物制剂 Nutribio N 经过了试验检测，2022 年和 2023 年的试验结果显示，在减少 13% 矿质肥料的同时，分别增产 993 公斤和 742 公斤。

先正达种子部门则介绍了其研发项目下的一系列玉米杂交种，其中 SY Fuerza 和 SY Andromeda 品种在伊比利亚市场表现出色，应用效果的一致性高。今年，高品质的 SY Clipser 杂交种成为先正达在粮食领域的重要新品。

在数字农业方面，先正达计划于 2024 年底在葡萄牙推出其数字平台 Cropwise 的种子选择模块。该模块能够非常精确可靠地提供个性化建议，帮助选择最适合各个地块的玉米和向日葵种子。

据《菲律宾星报》3月17日报道，菲总统马科斯在16日访问捷克时表示，菲正就自捷克进口肉类及动物疫苗产品进行谈判。马表示，菲对肉制品贸易感兴趣，捷克出口牛肉，此外还有禽流感疫苗，并即将研制出猪流感疫苗，这些兽药制造技术对改善动物健康至关重要。菲将不仅考虑采购，而且希望能实现本地生产。菲农业部长劳雷尔在陪同访问期间参观了当地肉牛场和奶牛场，寻求对菲适用技术。据悉，捷克农业部长维博尔尼将率商业代表团于下周访菲，希正式签署相关合作协议。

日本选择越南作为扇贝及其它海产品的新加工地

来自 SeafoodNews 3 月 28 日消息，日本农林水产省 (MAFF) 代表 Toru Yoshimatsu 表示，日本政府和企业已选择越南加工包括扇贝在内的海鲜产品，以便向东盟成员国和美国出口更多产品。

他强调，近年来，越南的日本餐厅数量一直在增加，这表明越南人喜欢日本菜，包括生食菜肴，即生鱼片。

这一趋势为日本海产品深入越南烹饪市场提供了大量机会。

Toru Yoshimatsu 特别指出，越南拥有许多经验丰富的海产品加工设施，包括扇贝加工。

1 月初，日本贸易振兴机构 (JETRO) 组织日本北海道县的 12 家企业参观越南海产品加工设施，作为加强合作和寻找扇贝加工合作伙伴的努力的一部分。

越南是一个很有前景的目的地，因为劳动力成本低，在水产品加工方面有丰富的经验。

日本农林水产食品部代表还表示，日本已增派代表团协助越南企业寻找未来海鲜资源。

俄中双方计划年底前签发海产品出口原产地电子证书

来自 SeafoodNews 3 月 29 日消息，俄罗斯和中国计划在 2024 年底之前改用电子系统签发水生生物资源出口原产地证书。

两国长期以来一直合作打击非法、不报告和不管制的捕捞，这项工作对于防止大规模的工业偷猎非常重要，中国是包括螃蟹在内的俄罗斯鱼类产品的主要消费者，而俄罗斯是世界最大的鱼类出口国之一。

在俄中渔业领域合作联合委员会第 32 届会议期间，俄方专家向中国展示了正在开发的系统功能，以及颁发和验证电子证书的过程。

会议期间，双方还讨论了向电子捕鱼日志 (EFL) 软件过渡的问题，该软件用于提交俄罗斯专属经济区的渔获量信息，中国船舶通过电子邮件提交船舶每日报告 (SDRs)，未来，渔民将改用中文的 ERR。

世界农化网中文网报道：近日，墨西哥政府宣布，原定于本月底实施的针对含草甘膦除草剂的禁令将被推迟，直至找到替代品以维持其农业生产。

据政府声明，2023年2月的总统令将草甘膦禁令的最后期限延长至2024年3月31日，但须以有替代品为前提条件。声明称“由于尚未达到替代草甘膦在农业中使用的条件，因此须以维护国家粮食安全的利益为先”，其中替代品可包括其他对健康安全的农用化学品，以及不涉及使用除草剂的杂草控制机制。

此外，该法令还禁止转基因玉米供人食用，并呼吁逐步淘汰用于动物饲料或工业加工的转基因玉米。墨西哥表示，此举旨在保护本地玉米品种。但该举措遭到了美国质疑，称其违背了美国墨西哥加拿大协议（USMCA）中商定的市场准入规则。

据美国农业部数据，墨西哥是美国谷物出口的首选目的地，其去年进口了价值54亿美元的美国玉米，且大多为转基因玉米。为解决分歧，美国贸易代表办公室曾于去年8月要求成立USMCA争端解决小组，双方围绕转基因玉米禁令的分歧有待进一步磋商解决。

值得一提的是，墨西哥在禁止草甘膦和转基因作物方面已有数年历程。早在2020年6月，墨西哥环境部就宣布将在2024年前禁用含草甘膦除草剂；2021年，虽然法院曾暂时取消禁令，但随后被驳回；同年墨西哥法院还驳回了农业委员会要求停止上述禁令的申请。

2024 年 4 月 5 日，罗马 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）周五发布最新报告显示，受植物油、乳制品与肉类国际报价上涨的影响，国际食品价格指数 3 月上涨 1.1%。

粮农组织食品价格指数是衡量一揽子食品类商品国际价格月度变化的尺度。2024 年 3 月，粮农组织食品价格指数平均为 118.3 点，与上一年同期相比下跌 7.7%。

粮农组织植物油价格指数 3 月领涨，环比涨幅达 8.0%，创一年以来的高点，棕榈油、大豆油、葵花籽油和菜籽油报价均上行。其中，国际棕榈油价格上涨的原因在于主产国出现季节性产量下降，而东南亚的国内需求强劲。世界大豆油价格从多年低点反弹，主要受到生物燃料部门强劲需求支撑，特别是美国和巴西的需求。

粮农组织乳制品价格指数 3 月环比上涨 2.9%，连续 6 个月上行，主要受奶酪价格与黄油价格涨幅的推动。

粮农组织肉类价格指数 3 月环比上涨 1.7%，禽肉、猪肉与牛肉的国际价格上涨。

相比之下，粮农组织谷物价格指数 3 月环比下跌 2.6%，与 2023 年同期相比跌幅达 20%。全球小麦出口价格对本指数走弱影响最大，主要原因是欧盟、俄罗斯和美国之间激烈的出口竞争仍在持续，而中国取消了部分小麦采购。玉米出口价格环比小幅上涨，部分可归因于乌克兰面临的物流困境。此外，粮农组织大米价格指数本月下降 1.7%，主要反映出全球进口需求低迷。

粮农组织食糖价格指数 3 月环比下跌 5.4%，主要原因是印度上调了 2023/24 年度食糖产量预测，同时泰国加快了糖料作物的收获速度。

国际预警

疑含金属碎片！梦龙雪糕被紧急召回

食品伙伴网讯 据英国食品标准局（FSA）消息，2024年3月29日，英国食品标准局发布通告称，联合利华正在召回一款雪糕，因为其可能含有金属碎片，使得食用不安全。受召回产品的信息如下：



据通告，受召回产品的名称为梦龙经典系列冰淇淋，规格为3x100ml，批号为L3324、L3325、L3326、L3327和L3328，保质期到2025年11月。目前，联合利华正在召回上述产品。销售点通知将显示在所有销售此产品的零售商店中。

英国食品标准局建议消费者不要食用上述产品，可将其退回购买商店以获得全额退款。

国际预警

美国出口花生被检出黄曲霉毒素超标

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29日，荷兰通过RASFF通报美国出口花生黄曲霉毒素超标。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
2024-3-29	荷兰	花生	2024. 2496	黄曲霉毒素（B1= 21 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，Tot. = 24 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素的存在，保证产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

菲律宾发生一起 H5N1 型高致病性禽流感疫情

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2024 年 4 月 4 日，菲律宾农业部向 WOAH 通报称，菲律宾发生一起 H5N1 型高致病性禽流感疫情。

本次疫情发生地为莱特岛，于 2024 年 3 月 19 日得到确认。疫情源头为接触野生物种。经实验室检测发现，有 6 0529 只禽类疑似受到感染，其中 4480 只发病，4475 只死亡，杀死并处置 56054 只。

目前疫情尚未结束，菲律宾农业部将每周提交后续报告。

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。

国际预警

日本通报我国出口甜面酱和大粒落花生不合格

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 3 批次食品不合格。

3 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
SHANDONG & FOOD INDUSTRIES CO., LTD.	甜面酱	使用基准不合格（山梨酸钾对象外使用）
SHANDONG & FOOD INDUSTRIES CO., LTD.	甜面酱	使用基准不合格（山梨酸钾对象外使用）
WEIHAI SHENGTAIYUAN FOODSTUFF CO., LTD.	大粒落花生	检出 黄曲霉毒素 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 27.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 2.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$)

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。

国际预警

俄罗斯对我国一家肉制品生产企业产品 实施临时进口禁令

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网4月6日消息:因产品在强化实验室检测期间被检不合格,该局发布 N. Ф C - A P B -7/5824-3 号指令,宣布自 2024 年 4 月 14 日起对我国某肉制品生产企业产品实施临时进口禁令,信息如下:

编号	出口国	出口企业注册编号和名称	违规产品	违规原因
1	中国	№ 1300/03106 Tangshan Zhonghong Sanrong Livestock and Poultry Co., Ltd	冷冻去骨去皮鸡胸肉	沙门氏菌

手机盛行的时代，“指尖上的中国”国民的用眼负荷比以往任何时候都要更重，眼健康问题在这个时代也显得尤为突出。现在市面上很多品牌都推出了宣称可以缓解眼睛疲劳、抗蓝光防近视的蓝莓叶黄素酯软糖，那么什么是叶黄素，企业应如何正确使用叶黄素和叶黄素酯，下面伙伴网带大家了解一下。

01

叶黄素

叶黄素是一种类胡萝卜素，分布于眼睛的各组织中，其在视网膜黄斑区的浓度最高，是构成视网膜黄斑区的主要色素，但人体自身无法合成叶黄素，只能通过外部营养补充。叶黄素在植物组织中通常以叶黄素酯的形式存在，主要存在于深色蔬菜水果中，如菠菜、芥菜、生菜、西兰花、冬瓜、青萝卜、猕猴桃、黄玉米、蛋黄、万寿菊、香蕉等。叶黄素对蓝光有吸收作用，将蓝光造成的氧化损害减至最小，进而保护视觉功能，还具有较强的抗氧化能力，可以有效抵御自由基在人体内造成的细胞与器官衰老损伤。

02

叶黄素酯批准情况

原卫生部发布的《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（卫生部公告2008年第12号）批准叶黄素酯(Lutein Esters)为新资源食品，主要成分为叶黄素二棕榈酸酯，以万寿菊花为原料，经过脱水粉碎、溶剂提取、低分子量醇纯化和真空浓缩等步骤生产而成。推荐食用量≤12毫克/天，使用范围包括焙烤食品、乳制品、饮料、即食谷物、冷冻饮品、调味品和糖果，但不包括婴幼儿食品。根据《卫生部办公厅关于叶黄素酯使用问题的复函》（卫办监督函〔2011〕449号），通过微囊化和稀释工艺生产的低浓度叶黄素酯，可以作为食品原料使用，其食用量应按产品浓度折合计算。

03

叶黄素批准情况

3.1 着色剂

根据GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，叶黄素可以作为着色剂，使用范围包括调制乳、冷冻饮品、果酱、糖果、方便米面制品、焙烤食品、饮料、果冻等。具体使用类别及限量要求参考下表。

更多内容详见：[叶黄素及叶黄素酯的合规使用](#)

文章来源：食品伙伴网

豌豆是我国重要粮食作物之一，也是农业生产中理想的间套轮作作物。随着产业市场需求变化，豌豆生产种植形式及产品用途愈发呈现多元化良性发展。为因地制宜发展豌豆生产，实现产量质量效益同步提升，农业农村部小宗粮豆专家指导组会同全国农业技术推广服务中心，以北方豌豆“选择良种、科学备耕、适时播种”、南方豌豆“适期收获、严防豆象”为重点，提出 2024 年豌豆生产技术指导意见。

一、北方豌豆产区

（一）分类选择良种。选择通过国家登记的品种，生产干籽粒常用半无叶类型，为获得较高产量尽量选择株高较高的半蔓生豌豆品种；推荐使用白粉病抗性突出，生育期中熟且苗期对于旱具有一定耐受力的品种；机械化水平高的地区或鸟害严重地区，可选择硬荚类型品种。鲜食可选择籽粒豌豆、食荚豌豆、嫩尖用豌豆等专用品种，配合机械化推荐选择株高 70 厘米以内的矮生直立类型。

（二）做好选地备耕。选择谷类、麦类、薯类、油料等作物为前茬的地块，收获后及时秋整地，一般秋翻耕深 15—25 厘米，秋雨后适时耙耱整压。旱地施肥坚持基肥为主、种肥为辅和有机肥为主、无机肥为辅的原则，一般在播种前将所有肥料一次性施入土壤。

（三）适时抢墒播种。在地表温度稳定通过 5℃、土壤解冻深度 12—15 厘米时适时早播。内蒙古、甘肃、青海、宁夏以及河北北部、山西北部等地适播期一般在 3 月中下旬到 4 月上中旬，山东以及北京东北部、河北中部和南部、山西南部等地适播期一般在 2 月中下旬到 3 月上旬。根据豌豆品种类型、籽粒大小、土壤肥力确定播种量，生产干籽粒一般亩播量 12—17.5 公斤，亩保苗 4.5—6 万株；播种方式采用机械条播。播种深度一般 5—8 厘米，行距 30—40 厘米，株距 3—5 厘米，要求覆土厚度一致，播后及时镇压。生产鲜食豌豆注意合理密植，一般矮生极早熟品种亩播量 15—17.5 公斤，保苗 5—6 万株；半蔓生品种亩播量 10—15 公斤，保苗 4—5 万株；蔓生品种亩播量 8—12 公斤，保苗 3—4 万株。鲜食豌豆宜采用小型播种机播种或人工开沟播种，其中矮生极早熟、半蔓生品种一般采用条播，行距 30—40 厘米，株距 3—5 厘米；蔓生品种一般采用条播或点播，行距 40—50 厘米，每点播 3—4 粒，株距 5—6 厘米或点距 15—20 厘米，播种深度 6—8 厘米。

（四）加强风险防范。播种后 3 天内喷施芽前除草剂化学除草，后期在出苗至始花期间进行人工或机械除草、松土培土，结合除草培土形成田间排水沟渠。在鼠害严重地块用高效低毒农药进行诱杀，每隔 3—5 天更换 1 次诱饵，连续 5—7 次。灌浆鼓粒时期注意防范鸟害，可在田间设置定时驱鸟炮、太阳能语音风力驱鸟器、制作天敌模型等。

更多内容详见：[2024 年豌豆生产技术指导意见](#)

3月26—28日，来自中国农科院作科所的大豆专家与俄罗斯全俄大豆科学研究所的专家齐聚黑河，就推动中俄大豆科技产业发展进行充分讨论，达成多项共识。

俄罗斯全俄大豆科学研究所瓦莲金娜院士、叶莲娜所长等一行4人，先后参观了中国农业科学院黑河大豆研究中心试验基地、建设用地和黑龙江省农科院黑河分院，充分了解了深化中俄大豆科技合作的良好条件。在随后举行的“中俄大豆科技合作座谈会”上，我所韩天富研究员、栽培与耕作中心主任宋振伟研究员与中俄双方专家就多项具体合作议题进行了充分讨论，形成多项共识：一是基于我国东北北部与俄罗斯远东地区相近的气候与土壤条件，在中俄两国分别设立作物系统长期定位试验，按照统一布局和方案，开展农业资源与生态观测，共享试验数据。二是推动中俄大豆联合育种。近期就两国大豆品种审定系统及审批流程进行交流，推动大豆新品种进入对方国家参加品种试验和审定推广。中俄双方通过共享南繁试验基地等途径开展合作育种。三是联合举办中俄大豆生物育种培训班，加强技术交流，培养青年骨干。

黑河市农业农村局局长王元武、副局长苏辉，黑龙江省农科院黑河分院鹿文成副院长、李宝华副院长等10余位专家参加座谈。

近日，中国热科院环植所南繁作物与迁飞害虫团队在椰子织蛾优势天敌——麦蛾柔茧蜂温度依赖性体色分化与热适应研究方面取得新进展，首次建立了该蜂体色表型与生物学表现之间的联系，该研究结果对提高寄生蜂田间控害效果具有重要的实践意义，并为深入理解昆虫可塑性体色分化的生物意义提供了有益参考。

体色变化是生物适应环境的策略。热黑化假说提出，在变温动物中，高反射率的体色（浅色）能更好地反射来自太阳的辐射热，有助于机体减少热应激。支持热黑化假说的证据主要集中在大尺度的时空取样研究中，少有研究基于“热黑化假说”探讨昆虫在发育过程中，其体色对温度的可塑性响应。

团队研究发现，蛹期 32℃ 处理 3 d 可诱导产生“黄色型”麦蛾柔茧蜂。只有蛹期的不利高温胁迫才会诱导寄生蜂体色分化以及生存繁殖策略的权衡；“黄色型”和“黑色型”寄生蜂拥有相反的生存繁殖策略，黄色型寄生蜂牺牲繁殖力而延长寿命。该蜂温度依赖性体色分化和生存繁殖权衡，可能是其适应热带高温环境的策略：一是寄生蜂腹部表皮黑色素对温度的可塑性反应可能有利于腹部温度在高温环境下维持平衡，这种热力学效应或许有助于寄生蜂在高温下生命活动的正常进行。二是高温下寄生蜂卵死亡率极高，产出更多的卵意味着更低的繁殖效率，而寄生蜂成虫寿命的延长可以用于搜捕寄主和寻找热庇护所，利于种群的长期繁衍。此外，“黄色型”寄生蜂在高温下麻痹寄主数量更多，更利于热区害虫防控，同时黄色表型也可以作为寄生蜂建立热耐受的指示指标。

相关研究结果以“Pre-adult thermal experience induces body color differentiation of *Habrobracon hebetor* and increases its potential to control hosts under high temperatures”为题发表于《*Entomologia Generalis*》。中国热带农业科学院环境与植物保护研究所为论文第一完成单位，王树昌研究员和硕士研究生闫三强为论文共同第一作者，吕宝乾研究员为论文通讯作者。该研究得到国家自然科学基金、国家重点研发计划等项目的资助。

论文链接：

https://www.schweizerbart.de/papers/entomologia/detail/prepub/104642/Pre_adult_thermal_experience_indu

文章来源：中国热带农业科学院

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

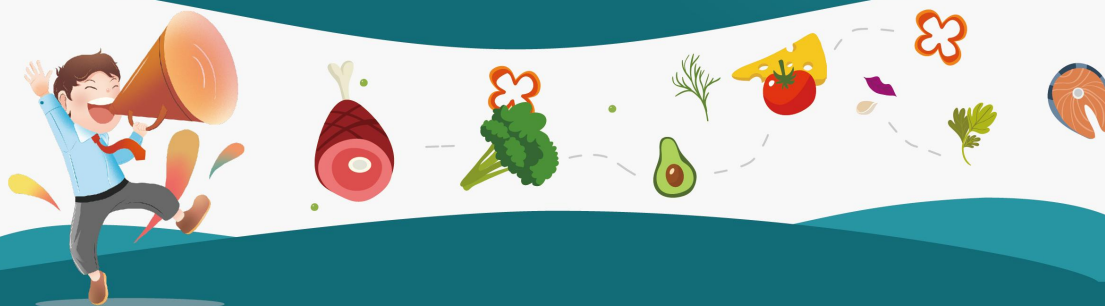
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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	标签评审管理系统	产品指标管理系统	
	配方合规判定系统	合规咨询服务		
合规管理体系服务	合规管理体系建设	合规管理体系咨询	合规管理体系认证	
注册申报咨询服务	特殊食品注册	三新产品申报	境外食品生产企业注册	
会议培训服务	质量行	合规行	食品标准法规研讨会	食品质量安全研讨会
	技能培训 (食品标签审核员、食品合规管理员、内审员等) 企业内训 线上课程			

食品伙伴网展会推荐

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
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
4 月 17-18 日	南京	2024 多肽产业创新与发展大会
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 14-15 日	大连	2024 第五届水产品加工技术研讨会
5 月 15-16 日	杭州	2024 感官科学技术创新论
5 月 15-18 日	上海	2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会
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
5 月 22-24 日	北京	保健食品研发备案&注册与新功能申报培训班

2024 年展会预告:

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 12-13 日	青岛	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
4 月 13-15 日	北京	2024 第十九届北京国际烘焙展览会
4 月 13-15 日	北京	2024 京正·北京国际孕婴童产业博览会
4 月 18-20 日	沈阳	2024 第 11 届沈阳餐饮产业博览会
4 月 18-20 日	青岛	2024 中国（青岛）畜牧业博览会
4 月 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	上海	IOTE2024 第 21 届国际物联网展·上海站

4月24-26日	深圳	Anuga select China 世界食品（深圳）博览会
4月24-26日	泸州	TFF2024 酒类风味分析 与感官评定暨新技术论坛
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25-28日	深圳	第8届深圳礼品包装展
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
4月26-5月4日	南京	第十八届江苏春季食品商品展览会
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15-16日	杭州	2024 感官科学技术创新论
5月16-18日	深圳	2024 第6届深圳国际餐饮食材展览会
5月16-18日	长春	2024 长春食品博览会
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
5月31-6月2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
5月31-6月3日	烟台	2024 第十八届东亚国际食品交易博览会
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	第二十二届世界制药原料中国展（CPHI China 2024）天然提取物展区
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20-21日	郑州	第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会
6月25-27日	郑州	2024 中国预制食品（菜）名优品牌博览会

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	IHEXPOHK2024 香港国际健康博览
6月27-29日	厦门	2024 厦门国际糖酒食品展览会
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18-20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
7月26-28日	合肥	2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
7月26-28日	南宁	第22届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
8月1-3日	上海	2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
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7-9日	上海	2024 第13届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
8月8-10日	广州	2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会
8月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	第15届上海国际餐饮食材展览会
8月28-30日	深圳	IOTE 2024 第22届国际物联网展·深圳站
9月8-10日	广州	2024 广州国际化工装备展
8月28-30日	上海	2024 上海国际水果展
8月30-9月1日	太原	2024 第十八届山西国际粮油机械博览会
9月10-12日	济南	第二十二届中国国际肉类工业展览会
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21-23日	北京	2024 北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会（WFC）
9月25-27日	广州	2024 中食展®（广州）暨广州国际食品食材展
9月26-28日	天津	第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
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）
11月18-20日	上海	包装世界（上海）博览会 Shanghai World of Packaging

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：

[菏泽工科机械制造有限公司——食品机械](#)

[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](#)

[北京科美瑞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](#)

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

微信：15853573219

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?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8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】高等教育自学考试 1+X 食品合规管理证书项目说明会

时间：2024年4月11日 15:00-16:00

报名和直播链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1355&fuid=154861>

课程内容：

1、1+X 食品合规管理职业技能等级证书介绍

2、四川高等教育自学考试 1+X 食品合规管理证书项目简介

3、互动交流与答疑

参加对象：1+X 食品合规管理职业技能等级证书试点院校以及高职、中职院校继续教育学院的领导、各专业学科带头人、骨干教师、学生等；有专业学历提升需求的社会从业人员。

联系我们：

刘菲 女士：15688562623（微信同号）

邹其珈 女士：18153596862（微信同号）

【线上】食品小白成才记——从企业视角看职业规划

时间：2024年4月15日 18:30-20:00

报名和直播链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1354&fuid=154861>

课程介绍：职业规划是对职业生涯乃至人生进行持续、计划、系统的过程。它涉及个人了解自己的兴趣、技能和价值观等因素，并将它们与职业市场和职业机会进行匹配，以确定最适合自己的职业方向和目标。

本节课程将引导大学生树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，从食品行业领域的角度，浅谈食品行业发展，指导食品就业方向，带领大家切实的走进食品岗位。

参加对象：全国高校（含本科、专科院校）全日制在校专科生、本科生、研究生，中职学校在校学生，应届生皆可报名。

联系人：食品小 V：13370946482（微信同号）

【线上】“食品中过氧化值的测定”新旧标准对比及方法验证

▲培训时间：2024年4月26日 15:00-16:00

▲报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1353&fuid=154861>

▲主要内容：

1、GB 5009.227 食品中过氧化值的测定新旧标准变化对比

2、GB 5009.227-2023 方法验证

3、新标准过氧化值检测注意事项

▲报名咨询：邢老师 15688566323（微信同号）

【线上】【系列直播培训】卢老师的食品生产企业质量管理实操培训提升班

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1352&fuid=154861>

▲开课时间：2024年5月12日起每周六晚 7:30-8:30

▲培训简介：本次培训班共 20 期，将会由在质量管理领域从业 15 年的卢俊飞老师亲自带队，从树立质量意识，掌握质量管理基础知识开始，从法规要求解读，到质量文件编制，再到现场品控的日常质量管理，再到品质异常处理，

质量改善及投诉应对，方方面面，让你鸟瞰质量管理工作的全局，明确质量工作的重点，清晰质量工作的脉络，做到小事从容，大事不慌，提升质量管理实操技能。

▲报名咨询：付老师：13370915547（微信同号）

【线下】农产品安全监督抽检培训班

▲时间地点：2024年4月14日 广东·广州

▲课程介绍：农产品质量安全抽样技术规范、工作规程等应用；以问题为导向的抽检方案的制定及注意事项；抽样流程的梳理及管控；省智慧监管平台检测系统应用。

▲报名咨询：李老师 15688560161（微信同号）

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1357276-1-1.html>

【线下】【开始报名】SEPA 感官分析 QDA/CATA 实操培训班（高级班）

时间：2024年05月17-18日（2天）

地点：浙江·杭州

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓。

活动联系人：刘老师：15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ixMvmrJIJ1h517V8CcpMcQ>

【线下】开班预告|保健食品研发备案&注册与新功能申报培训班

时间：2024年5月22-24日（2.5天）

地点：北京·四川五粮液龙爪树宾馆

活动简介：培训班以评审专家分享答疑+企业专家分享答疑相结合的形式，从保健食品新功能申报、功能声称、配方研发、工艺评审、安全性、技术要求、法规等多角度讲解保健食品相关内容，为保健食品企业相关人员提供保健食品研发备案&注册与新功能申报的交流学习机会。

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/pKa7dgIjj8VYF6obWJsOag>

【线下】检验检测机构/实验室方法验证、非标方法确认及方法偏离控制培训班

▲时间：2024年5月23-24日 山东·青岛（满20人即开班）

▲课程介绍：相关规范性文件条款讲解；标准方法的验证；非标准方法的确认；方法偏离的控制；验证、确认和偏离区别与联系；自制方法的程序与要求。

▲报名咨询：李老师 15688560161（微信同号）

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/XH-4TsJlH6gChrbOppcc_w

【线下】食品标签审核员岗位技能等级证书培训及评价

一、会议时间及地点：5月22-23日 上海市

二、会议内容：

1. 预包装食品标签标准修订进展及亮点解析
2. 营养标签标准修订进展及标识要求解析
3. 食品添加剂使用标准解读与合规使用分析
4. 限制商品过度包装标准解读及案例解析
5. 常见食品安全监督抽检不合格标签案例解析
6. 国外食品标签相关法规及标准要求简介(美国/欧盟/东南亚)

7. 数字标签应用实践及常见问题解析
8. JJF1070 定量包装商品净含量检验要求及案例分享
9. 国内外过敏原风险与标识管理
10. 监管角度探讨食品投诉举报及打假人应对
11. 电商企业食品标签审核及合规风险案例解析
12. 食品标签欺诈与误导问题分析及防范措施
13. 企业食品标签合规实践与经验分享
14. 法律角度探讨食品投诉举报及应对
15. 常用食品包装材料安全性评价要点解析
16. 答疑与交流

*详细议题及发言嘉宾询会务组

三、适合对象：食品生产经营企业质量部、品控部、研发部、体系部及法规部等食品标签审核及设计人员；网络电商、直播平台等选品人员及品控人员；食品进出口贸易公司相关食品标签审核人员；食品安全监管人员；第三方检测单位等相关人员；其他关注会议的同仁。

四、会议收费：

普通参会：2800 元/人；两人及以上参会，收费 2500 元/人。费用包含参会费、资料费、培训期间午餐费用、税费及学时证书。

特邀参会：已获得食品标签审核员岗位技能证书人员，所属企业参会享受折扣价 2000 元/人。

赞助参会：8000 元，会议现场提供食品包装设备技术、包装新材料、标签印刷新设备技术等产品展示展台。

五、报名参会：报名流程：填写附件报名表发送至邮箱：meeting5@foodmate.net。报名后请于十五个工作日内付款，以便会务组为您提供发票及更好地会务服务。

六、会议详情及报名参会请联系：杨老师 18153529013（同微信）

【线下】食品添加剂合规管理及风险控制交流会

一、会议时间及地点：5月24-25日 上海市

二、会议内容：

第一天 全员会议：

1. GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》解读及重点变化解析
2. 食品安全监督抽检中关于食品添加剂问题分析
3. 食品添加剂合规应用与食品安全监管实务
4. 欧盟/美国/澳新等地区食品添加剂使用限量及标准查询方法介绍
5. 食品添加剂新品种申报材料准备及流程注意事项

第二天 食品企业专场：

1. 食品标签中食品添加剂（复配添加剂）的标示常见问题案例解析
2. 植物提取物等原辅料应用合规风险管控
3. 食品属性与类别划分探讨
4. 问题探讨与自由交流

第二天 添加剂企业专场：

1. 企业生产过程中的风险控制点
2. 食品添加剂生产许可常见问题案例解析
3. 食品添加剂出口流程及合规性分析
4. 食品添加剂标签标识要点介绍

三、参会对象：食品添加剂生产企业质量/研发/技术人员；食品生产、经营企业质量/法规/生产/技术等相关人员；食品安全监管人员；协会（学会）等组织相关人员；高校、科研机构相关人员；其他关注交流会的人员。

四、收费标准：标准收费：2200 元/人。报名优惠：2 人及以上报名：2000 元/人；费用包含会议费、资料费、工作午餐、证书、税费。参加会议，现场可领取会议学时证明，作为继续教育或食品安全会议证明。

五、 报名参会：报名流程：填写附件报名表发送至邮箱：meeting5@foodmate.net。 报名后请于十五个工作日内付款，以便会务组为您提供发票及更好地会务服务。

六、会议详情及报名参会请联系： 杨老师 18153529013（同微信）

【线下】食品出口合规实操班培训

一、培训时间及地点：5月29-31日 广州市

二、培训课程简介

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。

三、培训内容：

（一）主流贸易国别出口合规专场

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口澳大利亚的合规性分析

食品出口新西兰的合规性分析

（二）东南亚食品出口合规专场

食品出口东南亚（马来、新、泰、越、菲）的合规性分析

具体课程列表询会务组

四、标准收费：标准收费 2500 元/人；团体：两人及以上报名 2200 元/人。报名东南亚专场另付 1000 元/人，具体优惠费用详询会务组。

五、证书颁发：培训结束后颁发《食品出口合规管理内审员证书》

六、报名咨询：课程报名及企业定制国别内训，详询杨老师 18153529013（同微信）

七、培训详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

【检测活动】20 个免费名额先到先得！“你送我检”果蔬公益检测活动

▲详情介绍：食品伙伴网联合国家果蔬及加工产品质量检验中心开展服务企业免费公益检测活动，为果蔬企业、合作社提供基本品质指标免费检测服务；农药残留、香气成分特惠检测服务；食品安全国家标准、检验检测人员技能提升、创新券等惠农政策免费咨询服务。

▲详情连接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1357079-1-1.html>

▲报名咨询：李老师 15688560161（微信同号）

【能力比对】2024 年限时免费实验室间比对项目（前 20 家报名免费）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

▲比对项目：兽残、重金属等多项目

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

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>

【点播上新·会员专属折扣】食品安全抽检承检机构考核培训

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1726&fuid=154861>

▲主要内容:

一、总体概述

- 1.1 为什么要进行考核
- 1.2 由谁来开展考核
- 1.3 考核机构哪些内容
- 1.4 考核依据是什么
- 1.5 考核发现常见问题
- 1.6 机构的整改措施

二、日常工作考核

- 2.1 日常工作考核主要内容
- 2.2 数据质量抽查
- 2.3 抽检任务完成情况
- 2.4 合格备样合理利用情况

三、现场检查

- 3.1 现场检查的主要内容
- 3.2 检查发现的主要问题
- 3.3 现场检查不符合项的整改

四、能力验证

- 4.1 能力验证简介
- 4.2 开展能力验证注意事项

【VIP 会员免费学】CMA 和 CNAS 基础知识

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1731&fuid=154861>

▲培训对象: 实验室体系人员、实验室管理人员。

▲主要内容:

1. CMA 和 CNAS 实验室概述
2. CMA 和 CNAS 实验室的同异
3. CMA 和 CNAS 实验室申报流程
4. CMA 和 CNAS 实验室获证后的维护

线上培训·研讨会·活动直播

“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

1. 食品添加剂使用标准修订概述
2. 2024 版食品添加剂使用标准详解
3. 使用规定主要变化提示及应对

往期回看详询: 杨老师 18153529013 (同微信)

“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

【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>

“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>

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/QWG6Kc6gbPOv0Hvk66_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/15kp-wLJYD0n3a2UkrErYQ>

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 26 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

线下·培训·会议

时间已定！相约 6 月，共赴 2024（第三届）中国食育发展大会

时间：2024 年 6 月 19-21 日（19 日全天报到，20-21 日会议、考察）

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

会议内容与日程安排：

6 月 20 日 上午

主会场：国内食育发展动态 8:30-12:00

6 月 20 日 下午

分会场一：食育创新研究与应用 14:00-17:00

分会场二：学生营养 14:00-17:00

6 月 21 日 上午

分会场三：校园食育 8:30-12:00

分会场四：家庭食育 8:30-12:00

6月21日 下午

参观考察 13:30-17:00

学校+基地

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排请看详情介绍链接。

会中展 — “有意思”的食育市集

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)、冯老师 13361324869(微信同号)

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/WnYAa60Jusz-NKDqQgHg5Q>

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-_iUumQTfr0pg

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/zhtLmcuZyxNr076BH8wRgg>

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

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

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

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-O-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

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：董老师：15550063916（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/B7TxYtNp79mr1G1_5N1jEA

质量安全类：

1、报名倒计时|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：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管理大会

19日|分会场二 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/15kp-wLJYDOn3a2UkrErYQ>

参会/赞助联系人：方老师 13356941975（微信同）

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）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/4MYSZJ2juDeHRWNTRzRfew>

食品合规类：

1、【实操课程】食品标签审核员岗位技能等级证书培训及评价

一、培训时间及地点：4月24-26日 北京市丰台区

三、主要内容：

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品标签审核员的技能概况、技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

(1) 线上理论知识：

初级：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=963&fuid=154861>

中级：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=964&fuid=154861>

高级：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=965&fuid=154861>

食品安全基础课程 43 学时

标签标准法规理解与应用 28 学时

拓展延伸课程 16 学时

(2) 线下实操技能：

初级实操课程 16 学时

中级实操课程 24 学时

高级实操课程 32 学时

*具体内容询会务组。

(3) 课程特色：

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品标签审核技能。小班授课，手把手教学。颁发证书，实力提升岗位技能

* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

四、颁发证书：初级 1600 元/人，中级 2200 元/人，高级 2800 元/人，团体报名有优惠；颁发食品标签审核员岗位技能等级证书-高级、中级、初级

五、联系我们： 杨老师 18153529013（同微信）

六、培训详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

检测技术与实验室管理类：

1、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/BZeB53LKzt7EEbilbT3HA>

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

▲主要会议内容：

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/Rylybi1X7iMxSKEbAl70mQ>

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、【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/MKbfchtBhvP38ZiYWiOPJQ>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

5、2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流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嘉宾见详情链接

▲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）

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/RJeNOYVVeFEdTgEaZykj8A>

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>

▲详情介绍：<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日报到） 山东省烟台市芝罘区海特路29号东和科技园西区

▲主要内容：

（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

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/kzYhww7Z0FZUtreVRoh4yA>

▲联系人：苏老师：18153529010(微信同号) 邮箱：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

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

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】20个免费名额先到先得!“你送我检”果蔬公益检测活动

▲详细介绍: 食品伙伴网联合国家果蔬及加工产品质量检验中心开展服务企业免费公益检测活动, 为果蔬企业、合作社提供基本品质指标免费检测服务; 农药残留、香气成分特惠检测服务; 食品安全国家标准、检验检测人员技能提升、创新券等惠农政策免费咨询服务。

▲详情连接: <http://bbs.foodmate.net/thread-1357079-1-1.html>

▲报名咨询: 李老师 15688560161 (微信同号)

【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

▲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/ehpXKJvllMeNbHZPgUB18g>

▲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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询: 李老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】核辐射检测团购

▲详细介绍: 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)

【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）

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。

▲年度计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

▲报名咨询：杨老师 18006456954、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/6XMiROIj0lqephj6Q342hg>

▲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、单核增生李斯特氏菌、蜡样芽胞杆菌等。

▲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、食用油中 TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成的测定

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

6、【能力比对】2024 年限时免费实验室间比对项目（前 20 家报名免费）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

▲比对项目：兽残、重金属等多项目

▲报名咨询：杨老师 18006456954（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

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——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



长按识别二维码关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

[东方黎明控股集团有限公司](#)
[贝塔莱福\(天津\)生物科技有限公司](#)
[河北美客多食品集团股份有限公司](#)
[山东晨越食品有限公司](#)
[安徽和沐生活股份有限公司](#)
[福建省古田闽越食品有限公司](#)
[果多食品科技\(海南\)有限公司](#)
[中养科技\(广东\)有限公司](#)
[天辰生物科技\(威海\)有限公司](#)
[江门高迪食品有限公司](#)
[新疆久晖食品有限公司](#)
[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)
[苏州德胜昌食品有限公司](#)
[湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)

VIP 企业招聘：贝塔莱福(天津)生物科技有限公司

贝塔莱福(天津)生物科技有限公司成立于 2018 年初,位于中国北方大型的港口城市天津滨海新区。总部位于日本东京都的新宿,是一家以胶原蛋白,弹性蛋白等功能性食品原料进口、研发销售为中心的商社型企业,且已在日本健康行业深耕 30 多年。我们依托总部给予的大力支持,将日本丰富的功能性食品原料带到中国市场,为我们的客户提供优质的服务和原料讯息。是国内一家做日本功能性食品原料的源头供应商并逐步辐射亚太地区。以安全、合法为根基,以有效的数据分析,临床验证,专利,真实案例等,来满足客户的需求。。贝塔莱福主营业务:日本原装进口功能性食品原料;健康食品、膳食补充剂及化妆品的日本本土 OEM 代工一站式服务;口服美容中日联合研发中心。

招聘页面: <http://www.foodmate.cn/com-1493391/>

功能性食品产品经理: <http://www.foodmate.cn/job/show-17603.html>

15000-20000 元/月

天津 | 不限经验 | 不限 | 全职 | 1 人

休假制度 综合补贴 五险一金

岗位职责:

1. 了解功能性食品/原料: 可以将产品的学术话语言进行市场转化,提炼出卖点和亮点,对产品进行内容包装、宣传资料制作,同时能够将产品特点和客户及市场需求相结合,输出产品组合方案;
2. 熟悉市场: 对功能性食品行业有高度的市场洞察能力和前瞻性,可以独立开展市场调研,制作市场性分析及推广方案;
3. 根据客户或市场需求,制作产品营销方案,为销售人员和客户提供宣传指导和产品培训。

任职要求:

1. 统招本科及以上学历,食品、生物学、营养学等方向或相关专业
2. 有产品经理或市场营销岗位经验
3. 熟悉 PPT 等文案制作,有较强的数据分析和报告制作水平,具有优秀的沟通表达能力和逻辑思维

福利待遇:

1. 保险情况: 根据实际基数缴纳五险一金
2. 食宿情况(不含食宿是否有相关补贴): 餐补 200 元/月
3. 上班时间(是否有加班费): 8:30-12:00, 13:00-17:30, 有加班费(双薪)
4. 休班情况(周休、节假日): 周末双休,法定节假日休息

薪资区间: 8000-20000/月

工作地点天津 天津自贸试验区(中心商务区)滨海华贸中心 402

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】适应大健康发展食品企业无糖认证应用实践

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

【2024 年度培训安排】食品出口合规实操班培训暨食品出口东南亚合规实操专项培训

【五月广州】体系内审员实操培训，重磅来袭！

热门分享：

【感官课堂】CATA 快速感官分析法应用介绍

两种独特酱制品的制作

食品车间周转筐管控指南

预包装食品标签通则（征求意见稿）与 GB7718-2011 对比

国内药膳食品相关标准整理

食品安全抽样检验工作规范培训 PPT

食品安全抽样检验工作规范解读-刘玲君

全国食品安全风险监测参考值（2024 年版）

热门讨论：

某宝购买的咸鸭蛋只有生产日期

冷冻商品标注成冷藏商品，可否？

关于 1k 块钱赔偿

组合方便食品需要办理生产许可证吗？内袋所有产品来自不同的有 SC 的厂家

食品标准提问：国内工厂使用的果蔬消毒剂

配料表中所用物料的名称如何标注？

大家产品上的营养成分表是自己算的吗？

图片仅供参考是否必须标注

关于日管控、周排查、月调度的使用情况

专供、专用这些词包装袋上能不能用？

一箱里面装两个批次产品，外箱打哪个日期，没吃透

【食品标签来找茬】第 13 期（已结束）

求助“原味”定义问题

求助：车间布局是否合理

懵逼的我又来了，咨询个速冻调理的标签问题

食品体系的变更怎么整？

坚果原料霉菌超标如何灭菌

台湾知名餐馆 29 人食物中毒，其中 2 人死亡！官方公布最新调查结果

标签标识相关

不懂就问之块状固体饮料

猪蹄块属于哪类产品

关于生产用水送检

对于监管局我感到很茫然
标签被打假了，求助《不予和解...》文件
检测报告中的依据是什么？
食品安全和质量文化
求助进口食用农产品生产日期
头发异物怎么减少，有什么好的方法和工具
2760 熟肉制品生产
塑料异物客诉
包材(真空袋) 是否有过期之说
营养强化剂是食品添加剂吗？为什么？
我想自制酱料自己吃，可以添加这两种防腐剂吗？
谁能看懂这个成分表呀，大佬们！
这是菌？
过氧乙酸你到底想我怎么样！
关于出厂检验报告专用章
请教一下浓缩果汁原液检测的问题
大家觉得在食品行业从事一个类别的食品好还是不同类别的好？
如果不做品控了，不进工厂了！品控人员还能干啥
职场趣闻二三事（一）



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，目前已经发布了一千期，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://news.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