

食品网刊

食品网刊 与您分享

16

总第999期

2024-04-22

2024年第一季度婴幼儿配方产品注册情况盘点

关于香椿中亚硝酸盐的食用安全提示

什么！桑葚也有“山寨版”？



螺蛳粉缺斤少两？我们测了！

香港：啤酒酒精浓度增便热量升
喝1罐如吃1碗饭 全部样本检出生物胺

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

什么！桑葚也有“山寨版”？

螺蛳粉缺斤少两？我们测了！

关于香椿中亚硝酸盐的食用安全提示

未落实从业人员健康管理制度被处罚

2024 年第一季度特医食品批准情况速览

2024 年第一季度婴幼儿配方产品注册情况盘点

注意！化学消毒餐饮具中不得检出阴离子合成洗涤剂

又到一年螯虾季，嗦小龙虾要注意些什么呢？这份小龙虾消费提示请收好！

香港：啤酒酒精浓度增便热量升 喝 1 罐如吃 1 碗饭 全部样本检出生物胺

“民以食为天，食以安为先”——三人因生产、销售有毒、有害食品均获刑

国内预警

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告（2024 年 第 12 号）

市场监管总局关于学习宣传贯彻《中华人民共和国消费者权益保护法实施条例》的通知

市场监管总局关于公开征求《关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

上海市食品药品安全委员会关于印发《2024 年上海市食品安全重点工作安排》的通知

国际食品

中美日三国增加越南水产品进口量

越南榴莲减产 2-3 成，猫山王价格翻番

俄罗斯进入 2023 年全球最大草莓进口国前六

阿根廷宣布降低莠去津、草甘膦和 2,4-D 的进口关税

美国农业部预测：2024 年中国海鲜进口需求将继续增加

今年 1-2 月份西班牙进口挪威北极鳕数量同比增加 149%

国际预警

我国出口土茯苓被检出铅含量超标

欧盟通报我国出口小吃和汤料等产品不合格

欧盟批准迷迭香提取物作为猫和狗的饲料添加剂

日本通报我国出口红辣椒粉和生鲜圆葱不合格

2024 年第一季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

2024 年 4 月输日食品违反日本食品卫生法情况（4 月 18 日更新）

食品科技

2024 年东北地区大豆春播技术意见

中国科学院西北高原所在牦牛肉品质研究方面获进展

中国水产科学研究院南海所主持承担的 2 项团体标准通过专业标准技术审查

中国水产科学研究院长江所主导实施的“长江鲟天然水域产卵场改造与自然繁殖试验”成果通过专家鉴定

“黄栗留鸣桑葚美，紫樱桃熟麦风凉。”4月份，桑葚渐渐成熟，走出果园，走入市场，还跨界成为众多奶茶店的爆款。但是，你知道吗，桑葚吃“错”了也会发生危险！怎样食用更有益于健康呢？本期赣鄱食说，江西省市场监管局专家团队带您一探究竟！

桑葚的营养价值

桑葚又名桑果、乌椹等，是首批入选国家药食同源名录的品种，素有“一颗桑葚七味药”的说法。桑葚中不仅富含多种维生素、游离酸、蛋白质、人体必需氨基酸和矿物质等营养成分，还富含芦丁、花青素、多糖、白藜芦醇等活性成分。

真“假”桑葚

食用“桑葚”中毒的情况时有发生，但实际上是因为误食了马桑果。马桑果内含马桑毒素、羟基马桑毒素、氢化马桑毒素等，马桑果中毒的潜伏期为半小时到三小时，中毒症状主要为头痛、头昏、胸闷、恶心、呕吐、腹痛等常可自行恢复。严重者遍身发麻、心跳变慢、血压上升、瞳孔缩小、呼吸增快、反射增强，常突然惊叫一声，随即昏倒，接着出现阵发性抽搐，间隙期间病人意识可呈半清醒状态或昏睡。如见烦躁不安、双手抓胸等表现，即是再发抽搐的先兆。一般于惊厥停止后意识逐渐清醒恢复，于2~3天后恢复正常。严重者于多次反复发作性惊厥后呼吸停止。一次食用大量者可由于迷走神经中枢过度兴奋而致心搏骤停。马桑果中毒没有特效的解毒药物，一旦发生马桑果中毒事件，要立即对中毒者采取催吐等急救措施并尽快就医，切勿乱服药物，以免延误救治时机。另外，要保存好可疑果实，以备检验判别。

如何避免误食马桑果？

马桑果未成熟时呈绿色，成熟后呈红色或紫黑色，多肉多浆，味甜略涩，消费者可以从果实和叶片对二者加以分辨。

①果实：马桑果呈球形或椭圆形，果实是一粒一粒分开的；而桑葚为聚花果由多数小核果紧密集合而成，每个小核果看上去是没有分开的。

②叶片：马桑果叶对生，呈椭圆形或阔椭圆形；而桑葚叶互生，叶片卵形或宽卵形。

桑葚“掉色”是被染色了？

正常成熟的桑葚果实里含有一种水溶性的天然色素花青素，在拿取或清洗桑葚的时候，容易造成细胞破损，导致花青素释放，就会造成“掉色”的假象。花青素对人类健康有积极的影响，消费者可以放心食用。

消费者在购买桑葚的时候，可以通过观察桑椹的梗的颜色来分辨，正常桑葚的梗应该是绿色的，而经过染色的梗则会变黑。此外，可以通过向浸泡的水中添加醋或者小苏打的方式来分辨桑椹或者桑椹干是否被染色，这是由于花青素不稳定，遇酸变红，遇碱变蓝，而人工色素稳定性好，不会出现上面的反应。

消费提示

1. 新鲜桑葚的保鲜保存相对较难，未食用完的桑葚应放到冰箱的冷藏室储存，并尽量在1-2天食用完。
2. 消费者选择正规超市或市场购买水果，不要采食不认识的野果，避免误食有毒的果实。

文章来源：江西省市场监督管理局

螺蛳粉的美味，让人回味无穷，超市里有各式各样的螺蛳粉每种标注的净含量都不一样，那大家会不会担心面饼的分量不足？调料的分量不足？今天小柿小橘就来帮大家把把关。

在太仓，小柿小橘随机挑选几家商超，抽取 5 种品牌的螺蛳粉进行检测

首先让我们来看看定量包装商品的净含量公式吧：

商品净含量=总重量-包装容器重量-其他包装材料重量

划重点：

螺蛳粉净含量包含面饼与配料而不包括所有包装材料



螺蛳粉的实测总重



包装容器和其他包装材料的重量（材料包装还进行清洗烘干哦）

大声告诉我等于多少？！

162.69g

该产品原包装袋上标注的净含量是 172 克（其中面饼标注净含量 60 克、配料标注净含量 112 克。）

经过实测，面饼 59.29g，配料 103.4g，总净含量 162.29 克。

所以，这款螺蛳粉的配料存在短缺现象，其配料和总净含量均为不合格。

那么，一起来看看本次抽检各批次螺蛳粉的整体检测结果吧。

2024年苏州市定量包装商品净含量监督专项抽查统计表（流通、生产领域）											
序号	抽样单编号	生产企业	商品名称	商标品牌	标注净含量	出厂编号或生产日期	抽查件数	样品平均实际净含量	配料平均实际净含量	配料修正后的平均实际净含量	抽查结果
1	202420001	商丘市同福食品有限公司	螺蛳粉	俏逗妈	172克（粉饼60克+配料112克）	2024.02.18	6	60.77	60.77	101.9	合格 不合格
2	202420002	广西臻冠食品科技股份有限公司	螺蛳粉	螺状元	280克（粉饼120克+调料160克）	2023.12.08	6	120.42	120.42	159.71	合格 合格
3	202420003	广西兴柳食品有限公司	螺蛳粉	聚宝隆	350克（粉饼100克+调料250克）	2024.02.15	9	100.02	100.02	253.22	合格 合格
4	202420004	广西臻冠食品科技股份有限公司	螺蛳粉	嘻螺会	340克（粉饼120克+调料220克）	2024.01.22	10	120.52	124	206.42	合格 不合格
5	202420005	广西兴柳食品有限公司	螺蛳粉	赤子柒	335克（粉饼100克+调料235克）	2024.02.19	10	102.22	110	235.72	合格 合格

经检测，本次抽检有 2 批次不合格，分别是：商丘市同福食品有限公司生产的俏逗妈、广西臻冠食品科技股份有限公司生产的嘻螺会。

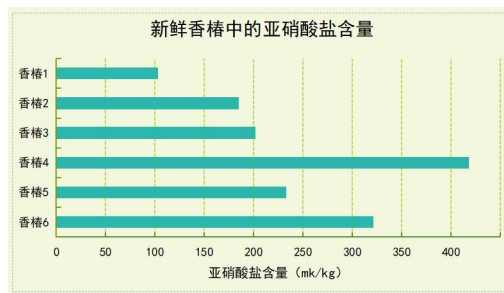
更多内容详见：[螺蛳粉缺斤少两？我们测了！](#)

文章来源：太仓市场监管微信号

春季尝鲜正当时，枝头那娇嫩的香椿芽，更是以其独特的香气和鲜美的滋味，深受人们的喜爱，成为了餐桌上的常客。无论是凉拌、炒食，还是制成香椿酱，都能为我们带来不一样的味蕾享受。但是，香椿虽美味，却比一般春菜的亚硝酸盐含量高了不少！大家在品尝美味的时候，一定要多加留心哦~

Q: 香椿里的亚硝酸盐含量有多少？

亚硝酸盐是存在于自然界的固有成分，本身可以在饮用水、蔬菜等食品中存在。野菜中也存在亚硝酸盐，其中香椿中的亚硝酸盐含量较高于其他野菜^[1]。从市售的香椿中随机采样测定，实验结果表明，香椿均存在不同程度的亚硝酸盐，含量在100~500mg/kg不等^[2]。



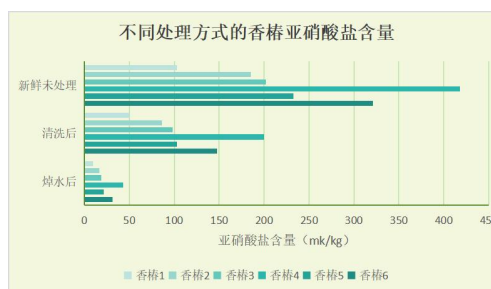
亚硝酸盐广泛存在于自然界，在食品中有可能是一种污染物。比如，根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，酱腌菜中亚硝酸盐的限量值为20mg/kg^[3]，当检出结果小于这一数值时，酱腌菜才可以安全食用。

亚硝酸盐还因为可与肉品中的肌红蛋白反应生成玫瑰色亚硝基肌红蛋白，增进肉的颜色以及防止肉毒梭菌的生长，因此也被当作肉制品护色、防腐的食品添加剂使用。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定，亚硝酸盐只允许添加到部分肉类产品中，除了西式火腿和肉罐头，残留量分别不得超过70mg/kg和50mg/kg外，其他均不得超过30mg/kg^[4]。

从前面的实验数据可以发现，新鲜香椿中的亚硝酸盐含量远超过上述2项食品安全标准提到的限量值，所以我们在食用香椿时一定要多加注意。

Q: 如何安全地食用香椿呢？

实验表明，通过清洗和焯水的方式，都可以去掉一部分的亚硝酸盐。清洗3遍能去除50%以上的亚硝酸盐，焯烫1分钟能去除90%以上的亚硝酸盐，其含量在10~50mg/kg^[2]。这个水平与酱腌菜中亚硝酸盐的限量和肉制品中的亚硝酸盐残留量要求基本一致，就可以放心食用啦。



更多内容详见：[关于香椿中亚硝酸盐的食用安全提示](#)

文章来源：陕西市场监管微信号

餐饮从业人员应当定期接受体检，确保其没有携带传染病或其他健康问题，防止传染病在服务场所传播，保障消费者的健康。根据《中华人民共和国食品安全法》的规定，从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。餐饮从业人员无健康证明属于违法行为。

案情简介

2024年3月1日，融水苗族自治县市场监管局执法人员对辖区内中小学（含幼儿园）开展校园食品安全排查整治专项行动。在检查过程中，发现某小学食堂有2名工作人员未取得健康证明，从事接触直接入口食品工作。

案件定性

当事人未取得有效健康证明从事接触直接入口食品工作的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第四十五条第二款“从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。”之规定，属于《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第（六）项“食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。”规定的违法行为。

案件处理

对当事人未取得有效健康证明从事接触直接入口食品工作的违法行为，根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款“违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。”之规定，融水县市场监管局依法责令当事人改正违法行为，并给予警告的行政处罚。

如何做好食品从业人员健康管理

根据《餐饮服务监督检查要点表》对从业人员健康管理的要求：

- 1 制定从业人员健康管理制度。
- 2 餐饮服务单位对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。
- 3 每日开展健康检查（晨检）。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。
- 4 在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。
- 5 在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。
- 6 专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。

食品伙伴网讯 近年来在中国，特殊医学用途配方食品（简称“特医食品”）市场份额和影响力都在逐年扩大，社会认知和关注度也在不断提升。特医食品作为针对特定疾病或医学状况人群的营养支持，其审批与监管相对严格。2024 年第一季度，特医食品批准情况呈现出哪些新趋势、新特点，快和伙伴网一起来看下吧。

截至 2024 年 3 月 31 日，通过查询国家市场监督管理总局“特殊食品信息查询平台”发布的特医食品批准信息，统计共有 181 款特医食品获批。其中 2024 年第一季度共批准 17 款特医产品。下面就获批企业数量、产品批准类型等方面进行分析。

01 各企业获批数量

2024 年第一季度批准的 17 款特医产品来自 13 家企业，各企业拥有的产品数量见图 1。其中除纽迪希亚的 1 款产品为进口外，其余 16 款产品均为国产。2024 年第一季度获批的 13 家企业中有 4 家为首次获批企业（君乐宝、吉林博雅、山东立好、山松药业），可以看出，在特医赛道不断有新入局者，既有传统的食品企业，也有药企投身特医食品。

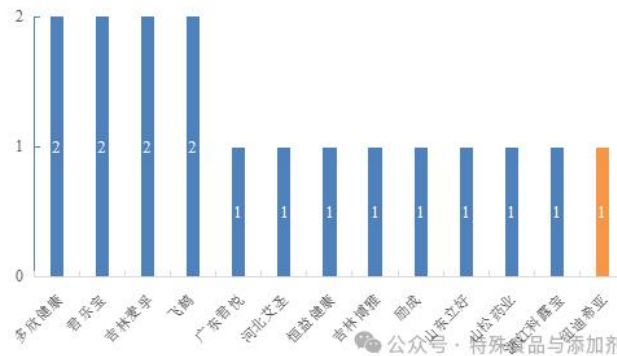


图 1 企业获批数量

02 批准的产品类别

2024 年第一季度批准的特医产品数量为 17 款，2023 年第一季度数量为 10 款，同比增长 60%，批准的具体产品类别见表 1。2024 年第一季度获批的产品全营养配方产品占比下降明显，非全营养类别呈现出多样化趋势。各企业获批的具体产品类别各有不同，详情见表 2。

表 1 第一季度特医食品批准情况

类别	产品类型	2023 年第一季度 批准数量 (10款)	2024 年第一季度 批准数量 (17款)
特医婴配	婴儿氨基酸代谢障碍配方	0	0
	母乳营养补充剂	0	1
	乳蛋白部分水解配方	0	2
	乳蛋白深度水解配方	1	0
	氨基酸配方	0	0
	无乳糖配方/低乳糖	0	1
	早产/低出生体重儿配方	0	2
非全营养	氨基酸代谢障碍配方	0	0
	蛋白质（氨基酸）组件	1	2
	电解质配方	0	1
	流质配方	1	1
	碳水化合物组件	2	3
	增稠组件	0	1
	脂肪（脂肪酸）组件	0	0
全营养	全营养配方食品	5	3
特定全营养		0	0

更多内容详见：[2024 年第一季度特医食品批准情况速览](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 自 2023 年 2 月 22 日婴幼儿配方食品新国标的正式实施，促使婴幼儿配方食品注册门槛被进一步拉高。新国标注册对重塑行业格局、促进高质量发展起到积极作用。新国标通过不断提升产品质量要求，加速市场格局的迭代、清除落后产能，使产品的标签标识更加规范，对于企业在研发创新方面的建设也提出了更高的目标。新国标实施一年多以来，各大企业仍在加紧进行产品配方的注册工作。

截至 2024 年 3 月 31 日，通过查询国家市场监督管理总局“特殊食品信息查询平台”发布的婴配新国标配方注册信息，统计共有 1126 款婴配食品获批。其中 2024 年第一季度共批准 99 款婴配产品。为方便大家了解最新进展，食品伙伴网整理了已批准的婴配新国标配方注册的相关信息，以供参考。

01 新国标注册获批数量统计

通过市场监管总局特殊食品信息查询平台数据发现，截至 2024 年 3 月 31 日，已获新国标注册的配方总数为 1126 个。其中，国产配方数量为 925 个，占整体配方的 82%；进口配方数量为 201 个，占整体配方的 18%。2024 年第一季度注册批准的配方总数为 99 个。其中，国产配方数量为 77 个，进口配方数量为 22 个。

02 境外获批配方数量统计

进口产品共有 201 个配方通过注册批准，涉及的境外工厂所在国家包括新西兰、荷兰、德国、丹麦、瑞士、韩国、法国、新加坡、爱尔兰。分别来自 9 个国家，通过注册数量最多的国家是新西兰（67 个配方），占进口配方总数量的 33.3%。新西兰和荷兰是我国婴幼儿配方乳粉的主要进口来源国，两者占进口配方总数量的 57.2%，在奶源地建设和管理方面位于世界前列，相应配方注册数量也是领先于其他国家。具体数量如图 1 所示。

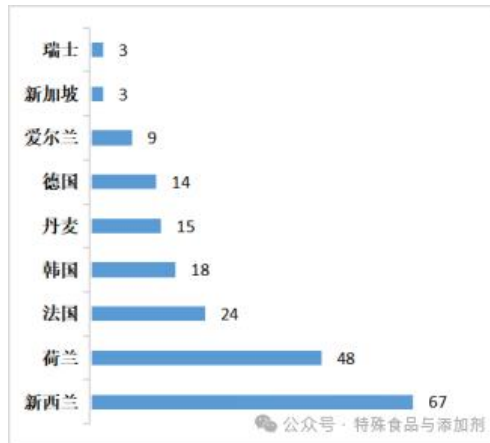


图 1 获批进口配方国别分布统计

03 获批配方产品类型统计

随着消费者对羊奶营养价值的认同及消费结构的转变，羊奶粉受到越来越多地关注。获批的新国标婴配产品配方中，牛奶配方粉 795 个，国产牛奶配方粉为 618 个，进口牛奶配方粉为 177 个。其中 2024 年第一季度国产牛奶配方粉 43 个，国产羊奶配方粉 34 个，进口牛奶配方粉 12 个，进口羊奶配方粉 10 个。获批的配方中，以国产牛奶配方粉为主，占比 54.9%。如图 2 所示。

更多内容详见：[2024 年第一季度婴幼儿配方产品注册情况盘点](#)

杯盘碗筷，是每家每户必不可少的生活用具，其卫生状况与我们的健康息息相关。在市场监管部门的监督抽检中，经常会出现餐饮具中阴离子合成洗涤剂不合格的情况。那么，阴离子合成洗涤剂到底是什么，又为什么会不合格？

什么是阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要活性成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在餐饮服务单位和复用餐饮具消毒企业中广泛使用。但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。按照有关部门解释，采用化学洗涤剂、消毒剂对餐饮具进行清洗消毒的方式均属于化学消毒法。

阴离子合成洗涤剂超标的原因

1、清洗餐饮具所用洗涤剂、消毒剂不合格，造成二次污染。应选购执行标准为 GB 14930.1-2022《食品安全国家标准 洗涤剂》或 GB/T 9985-2022《手洗餐具用洗涤剂》的洗涤剂，产品用途为 A 类更佳（A 类可直接用于清洗食品）。

2、洗涤剂未彻底冲洗干净。洗涤剂使用过量或用水冲洗不充分、不彻底，导致在餐饮具上残留。可根据餐具上的油污情况选择是否使用洗涤剂，如需使用，可先用清水稀释，并注意不要长时间浸泡餐饮具，清洗时尽量使用流动的水，多次、足量冲洗。

3、采用洗碗机清洗时，应按设备使用说明操作，注意避免因碗口向上、餐盘叠放或筷子粘连等影响漂洗效果。

4、漂洗池内清洗用水重复使用或与其他功能水池混用，以及未定期清洁维护洗消设备等，也会造成交叉污染，使阴离子洗涤剂残留在餐饮具中。

如何肉眼判断集中消毒餐饮具是否符合要求？

一看。使用有包装的消毒餐具前，注意查看包装是否密封完好、干净整洁，包装上是否标注厂名、厂址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容。

二闻。检查餐具是否有洗涤剂、消毒剂、油渍等残留气味。

三摸。餐饮具应表面光洁，不得有附着物、油渍、泡沫，用手触摸无滑腻感。

在外就餐时，如果对餐饮具实在不放心，可再用开水多次冲刷餐具，此操作虽然清洗能力有限，但也能去除一些阴离子合成洗涤剂残留、油污和不洁物。

供稿 | 济宁市食品药品检验检测研究院

又到一年螯虾季，嗦小龙虾要注意些什么呢？这份小龙虾消费提示请收好！

小龙虾，学名克氏原螯虾，又名红螯虾或淡水小龙虾。随着天气转暖，小龙虾现已陆续上市，为了让广大消费者安全食用小龙虾，舟山市市场监管局、市消保委作如下消费提示：

01 科学选购

消费者选购时要详细询问产地、运输时间等相关信息，并注意以下事项：

闻气味。生长于良好环境（水域）的小龙虾带有一股自然的虾腥味，没有腐败等异味。

看外观。新鲜的小龙虾鲜亮饱满，外壳干净、色泽均匀，虾头虾尾紧密连接，尾部弯曲有力。

判活力。鲜活小龙虾四肢完整、活动敏捷。如外界物体靠近小龙虾正面时，其螯足会张牙舞爪，说明活力很强。

02 合理储存

鲜活小龙虾。计划当天食用的小龙虾，购买后先放入清水中暂养几小时，让其将鳃和肠胃中的污物吐净，置于阴凉处待加工。隔天食用的，可用尼龙网袋将其紧紧捆扎住，喷洒一层水保持湿润，再放置在冰箱冷藏室（有条件的可放零度保鲜）存放。为保证存活和避免滋生细菌，不建议存放超过3天。

熟制小龙虾。如熟制的小龙虾当天不食用或未食用完，可在沥干水分后，用保鲜袋装好，于冰箱冷藏室存放，并尽快食用。再次食用前建议重新彻底加热，如发现小龙虾色泽、气味等感官性状发生变化，则不建议食用。

03 安全食用

自行烹饪。烹饪前应清洗，仔细刷洗其头部、腹部的褶皱处和尾部等处的泥沙或污垢。家庭烹饪前，可去除虾头、虾线。烹饪时一定要煮熟、煮透，一般在100℃至少煮10分钟以上，可通过观察虾体颜色是否一致来判断是否煮熟。

在外就餐。请选择证照齐全，就餐环境整洁的正规餐饮单位。就餐时，如有浓烈腥味、虾体散开发直、肉体松软无弹性、肌肉颜色变深、壳身有较多黏性物质等现象，请拒绝食用。

注意

小龙虾虽好，但不宜过量食用，食用后如发现身体不适，应及时就近就医，同时注意保留好可疑食品样本及消费凭证、就诊记录等相关维权证据。

来源 | 消保委

香港：啤酒酒精浓度增便热量升 喝 1 罐 如吃 1 碗饭 全部样本检出生物胺

聚会聚餐少不了「杯中物」，啤酒是其中一种深受大众欢迎的酒精饮料，但畅饮之余亦要适可而止。香港消费者委员会首次测试 30 款预先包装罐装或支装啤酒，发现饮用 1 罐 / 支可摄入超过 200 千卡的能量，近乎 1 碗饭的能量，日喝 2 罐在 3 个月内或会增加 5 磅脂肪。就算饮用量不多，若酒精浓度愈高，摄入热量会愈高，然而消费者未必能够纯粹凭产品标示的酒精浓度准确选择热量较低的产品，因为有 6 款样本所标示的酒精浓度与检测结果差异颇大，当中 4 款较标示的数值高出 0.5% 或以上。此外，全部样本检出不同种类和含量的生物胺，当中 2 款所检出的生物胺含量相对较高，另外 1 款样本更检出霉菌毒素 DON，大量摄入 DON 可引致恶心、呕吐等症状。消委会提醒消费者，除了要留意酒精饮品的热量和致肥风险外，酒精已被世界卫生组织列为第一类致癌物，消费者应避免长期过量摄入，以免增加患上不同慢性疾病及癌症的风险。

消委会分别从超级市场、百货公司及零售店，购买了 30 款预先包装罐装或支装啤酒样本，每罐或每支售价由 \$4.5 至 \$50，容量由 330 毫升至 500 毫升。样本标示的酒精含量由 3% 至 8.0%。是次测试主要检测样本的营养价值、安全和品质。

酒精浓度愈高愈高卡 日喝 2 罐 3 个月增 5 磅脂肪

冰冻啤酒口感清爽顺口，不论是在炎炎夏日、消闲娱乐或聚会时，消费者或会不自觉地多饮一两罐 / 枝。久而久之便容易换来一个「啤酒肚」。是次测试结果发现酒精含量高的啤酒热量亦相对较高。测试参考欧盟条例，检测各样本的营养素含量，再以相关的换算系数计算出样本的能量值。以每 100 毫升计算，各样本的能量值由 33 千卡至 66 千卡；以每罐或每支计算，则由 112 千卡至 230 千卡。能量最高的 1 款样本（每 100 毫升含 66 千卡）也是酒精检出量最高的样本（7.46%），而酒精检出量第 2 高的样本（7.42%），其能量值也仅次于能量最高的样本（每 100 毫升含 57 千卡）。其余样本的酒精检出量均为 5.55% 或以下，每 100 毫升的能量值均少于 50 千卡。

以一罐 330 毫升、酒精含量为 5% 的啤酒计算，约有 13 克酒精，所含热量与一碗白饭相若。假设连续 3 个月每天饮 2 罐，单从酒精已摄取大概 16,500 千卡的能量，可转化成大约 5 磅脂肪组织。若运动量不足，多余的脂肪可能积聚于内脏，当内脏脂肪过多，就会往腹部堆积，导致「中央肥胖」，亦即「啤酒肚」。中央肥胖的人士有较大机会患上冠心病、中风、高血压、糖尿病和某些癌症等疾病。

6 款样本酒精浓度与标示差异颇大 5 款最准确

根据《2004 年食物及药物（成分组合及标签）（修订）规例》，酒精含量超过 1.2% 但少于 10% 的饮品可获豁免遵从部分关于食物标签的规定，可不用标示配料表和营养标签，消费者在选择啤酒时，只能凭产品标示的酒精含量和容量，估计和选择较低热量的啤酒，所以产品能标示准确的酒精浓度至为关键。然而，测试发现有 2 成样本（6 款）所检出的酒精浓度与其标示数值差异颇大。所有样本标示的酒精含量由最低 3% 至最高 8.0%，而测试结果则介乎 3.39% 至 7.46%。当中 4 款样本检出的酒精浓度较其标示的高 0.5% 或以上，而另有 2 款的检出量则较其标示低超过 0.5%。全部样本中，标示值与实际检出量的差异最少的只有 5 款（差异在 0.05% 以下）。现时本港未有法例或标准设定标示酒精浓度的相关差异的容忍限，若参考欧盟条例，标示的酒精度数不超过 5.5% 的啤酒，标示与实际含量的正或负偏差的容忍上限为 0.5%，而标示的酒精度数高于 5.5% 的啤酒的容忍上限则为 1.0%，测试发现有 4 款样本均未能符合此要求。其中 1 款样本标示为「多过或等于 3.7% 酒精」，但检测结果为 4.67%，与标示最低值相差达 0.97%。然而，不同地区的标准或法例均要求标示准确酒精浓度而非一个范围的酒精浓度，该样本的标示方法或会令消费者误以为酒精浓度为「3.7%」和只存在轻微差异。消委会促请厂商予以改善，并标示准确的酒精浓度。

更多内容详见：[香港：啤酒酒精浓度增便热量升 喝 1 罐如吃 1 碗饭 全部样本检出生物胺 大量摄入或致恶心呕吐促改善](#)

文章来源：香港消费者委员会

近日，龙胜法院公开开庭审理三起生产、销售有毒、有害食品案件，并当庭宣判。

案例一

被告人唐某某为牟取利益，购买枸杞、菊花、茯苓等药材以及肾宝片、“伟哥”（西药俗称）、白色塑料壳等材料，将上述中、西药打成粉末加入白糖搅拌后装入白色塑料壳，制成 500 颗白色丸子。在未取得相关生产、经营许可及检验合格证的情况下，宣扬自制的白色丸子为保健食品，具有壮阳等功效，并以每颗 4 元的价格在龙胜县滨江公园市场摆摊出售。

2023 年 11 月 4 日，被告人唐某某在滨江公园摆摊售卖时被龙胜县市场监督管理局查获，依法扣押其摊位上的白色丸子 57 颗。同日被公安民警抓获归案。唐某某到案后如实供述其犯罪事实，并退出违法所得。

经检验，唐某某生产、销售的白色丸子含有非法添加物质西地那非。

龙胜法院经审理认为，被告人唐某某的行为构成生产、销售有毒、有害食品罪，判处其有期徒刑七个月，并处罚金人民币四千元；违法所得依法没收，上缴国库。同时支持龙胜检察院提出的附带民事公益诉讼请求，即唐某某承担销售价款十倍的惩罚性赔偿金一万七千七百二十元，并在市级以上媒体公开赔礼道歉。

案例二

被告人马某某、韦某某在未查验货物来源及合格凭证的情况下，购买大量的“黄金玛咖”“德国黑金刚”“中药伟哥”“勃龙伟哥”等性保健食品，并在龙胜县龙胜镇滨江公园市场以每盒 15 元到 25 元不等的价格摆摊对外销售。

2023 年 11 月 4 日，马某某、韦某某在龙胜各族自治县龙胜镇滨江公园市场摆摊售卖时被龙胜县市场监督管理局查获，同日被公安民警抓获归案。马某某、韦某某到案后如实供述其犯罪事实，并退出违法所得。

经检测，马某某、韦某某销售的“黄金玛咖”“德国黑金刚”“中药伟哥”“勃龙伟哥”中均含有非法添加物质西地那非。

龙胜法院经审理认为，马某某、韦某某的行为构成销售有毒、有害食品罪，分别判处二人有期徒刑六个月，缓刑一年，并处罚金人民币三千元；退出的违法所得依法没收，上缴国库。

“民以食为天，食以安为先”。生产、销售含有禁用成分的食品，不仅侵害了众多消费者的知情权和健康权，损害了社会公共利益，亦触犯了刑法。案件的审判，在对生产、销售有毒、有害食品犯罪行为予以刑事打击的同时，对其他潜在违法者形成震慑与警示，彰显了司法机关依法保障人民群众食品安全的坚定决心，有利于形成食品安全人人有责的良好社会氛围，实现了法律效果和社会效果的有机统一。

龙胜法院将继续发挥刑事审判职能作用，依法惩治食品等民生领域犯罪行为，守护群众“舌尖上的安全”。在此，提醒广大消费者，提高对有毒、有害食品的辨别能力，购买时选择正规渠道，增强自我保护意识。同时，也警醒广大生产经营者依法诚信经营，严守法律底线，自觉推动构建安全健康、规范有序的消费环境和社会环境。

更多内容详见：“民以食为天，食以安为先”——三人因生产、销售有毒、有害食品均获刑

文章来源：龙胜法院微信号

国内预警

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 12 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检 820 批次样品，检出 13 批次样品不合格。产品抽检结果可查询 <http://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

（一）天猫海洋演义旗舰店（经营者为辽宁省葫芦岛佰勃商贸有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称辽宁省葫芦岛海洋演义生物食品科技有限公司委托河南省漯河丰功食品有限公司生产的醇肉肠（原味），其中大肠菌群数不符合食品安全国家标准要求。

（二）832 平台大名县若来江途贸易有限公司（经营者为河北省邯郸市大名县若来江途贸易有限公司）在 832 平台（手机小程序）销售的、标称河北省邯郸市大名县瑞昊调味品酿造有限责任公司生产的黄豆酱油（酿造酱油），其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

二、其他污染物问题

河南省麦德龙商业集团有限公司郑州郑东商场销售的、标称上海雀巢产品服务有限公司中国总代理的、意大利 S ANPELLEGRINO S. p. A. 公司出品的饮用天然泉水（原产国：意大利），其中亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）检验值不符合食品安全国家标准规定。

三、兽药残留超标问题

抖音小酿蜜旗舰店（经营者为四川省凉山彝族自治州西昌市阿米子食品有限公司）在抖音（手机 APP）销售的、标称四川省凉山彝族自治州西昌市阿米子食品有限公司生产的土蜂蜜，其中呋喃西林代谢物残留量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）淘宝网台湾食品 1314（经营者为湖南省长沙市浏阳市金刚镇焕钦商店）在淘宝网（网店）销售的、标称广东省深圳市宝安区福永凤凰阿里山台湾食品店经销的、龙景翔实业股份有限公司（原产地：中国台湾）生产的龍景翔御廚®黑芝麻油，其中乙基麦芽酚检验值不符合食品安全国家标准规定。

（二）快手内廷上用百合专卖店（经营者为山西百合生物科技有限公司）在快手（手机 APP）销售的、标称河北省唐山市北京同仁堂兴安保健科技有限责任公司滦南分公司委托安徽芍新堂健康产业有限公司生产的蓝莓黑加仑叶黄素酯片，其中苋菜红、胭脂红、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和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 13 批次食品抽检不合格情况的通告（2024 年 第 12 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于学习宣传贯彻《中华人民共和国消费者权益保护法实施条例》的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监督管理局（厅、委），总局各司局、各直属单位：

《中华人民共和国消费者权益保护法实施条例》（以下简称《条例》）已于近日公布，将于2024年7月1日起施行。《条例》的颁布实施，是继2013年消费者权益保护法第二次修订后消费者权益保护事业又一新的重要里程碑，对新形势下优化消费环境、提振消费信心、改善民生福祉有重要作用。为切实做好《条例》学习宣传和贯彻实施工作，现就有关事项通知如下：

一、充分认识《条例》制定出台的重要意义

党中央、国务院始终高度重视消费者权益保护。习近平总书记多次强调改善消费环境，强化消费者权益保护；让人民群众买得放心、吃得安心、用得舒心；消费环境优获得感强愿消费等。2023年中央经济工作会议提出“优化消费环境”；2024年政府工作报告提出“实施‘放心消费行动’，加强消费者权益保护”，列入国务院重点工作。消费者权益保护关系各行各业和千家万户，是市场经济和社会生活的基础设施，必须有强大的法治保障。2024年3月15日，国务院总理李强签署第778号国务院令，公布《中华人民共和国消费者权益保护法实施条例》，正值消费者权益保护法实施30年之际，意义重大。

《条例》深入贯彻党中央、国务院决策部署，细化消费者权益保护法规定，构建起消费环境建设和消费者权益保护共治体系，强化经营者主体责任、政府消费维权职责、消协组织公益职责，完善消费领域信用体系和消费争议解决体系，统筹保护消费者合法权益和支持经营者依法经营，与消费者权益保护法共同形成“一法一条例”框架体系，夯实了消费者权益保护的法治根基。各级市场监管部门要充分认识《条例》颁布实施的重要意义，切实抓好学习宣传和贯彻落实工作。

二、广泛开展《条例》学习宣传

一是多层次组织培训，提升消费者权益保护工作水平。全国消费者权益保护和12315条线干部要第一时间全面学习《条例》，特别是强化政府消费维权职责、细化消费者投诉处理程序等方面最新规定，确保各项工作合规。同时，《条例》涵盖了信用、反垄断、价格、反不正当竞争、网络交易、合同、广告、产品质量、召回、特种设备、标准、认证、检验检测等市场监管各项业务领域，是全系统共同使用的一部基础性法规。各级市场监管部门要把学习《条例》作为全局任务，通过党组理论学习、专题培训、基层宣讲、知识竞赛等多种形式开展培训，覆盖到每一个相关条线、每一个市场监管所和每一名基层干部，提高全系统维护消费者合法权益的能力水平。

二是多渠道宣传解读，充分释放提振消费信心的制度成效。《条例》与老百姓日常生活息息相关。各级市场监管部门要充分运用传统媒体、新媒体、户外屏、社区栏等各类媒介，利用放心消费承诺单位、基层消费维权服务站等各类场所，发动消协组织、行业组织、专家、律师、志愿者、社工等各方力量，以人民群众喜闻乐见的方式开展宣传解读，凝聚全民学法氛围。要纳入各类消费教育引导活动和12315“五进”重点，为消费者解疑释惑，提升消费者自我保护、理性消费、依法维权的意识和能力，营造全社会共同关心支持消费者权益保护的良好环境。

更多内容详见：[市场监管总局关于学习宣传贯彻《中华人民共和国消费者权益保护法实施条例》的通知](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于公开征求《关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

为贯彻执行《中华人民共和国标准化法》有关规定，深化落实《国家标准化发展纲要》，加强标准制定与实施的监督工作，提高标准实施效益，充分发挥标准基础性、引领性作用，市场监管总局起草了《关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。公众可通过以下途径和方式提出意见：

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

二、通过电子邮件发送至 shifutao@samr.gov.cn，邮件主题请注明“关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号市场监管总局标准创新司（邮政编码：100088），并在信封上注明“关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见公开征求意见”字样。

意见反馈截止日期为2024年5月13日。

附件： [关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见（征求意见稿）.pdf](#)

市场监管总局

2024年4月12日

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

上海市食品药品监督管理局关于印发《2024年上海市食品安全重点工作安排》的通知

各区食药安委，市食药安委各成员单位，市人力资源社会保障局，市高院，市检察院，市科协：

现将《2024年上海市食品安全重点工作安排》印发给你们，请市食药安委各成员单位以及有关市级部门牵头负责，督促指导各区认真抓好落实。

请各区、各有关部门于2024年6月底前向市食药安委提交食品安全重点工作安排贯彻落实情况。2024年11月底前各区向市委、市政府报告食品安全工作情况，同时抄送市食药安办；各有关部门向市食药安委提交食品安全重点工作情况。

上海市食品药品监督管理局

2024年3月13日

（此件公开发布）

2024年上海市食品安全重点工作安排

2024年是中华人民共和国成立75周年，是实施“十四五”规划的关键一年。全市要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻习近平总书记考察上海重要讲话精神和十二届市委四次全会精神，以食品安全“四个最严”要求为统领，落实国务院食安委《2024年食品安全重点工作安排》和《上海市贯彻〈中共中央、国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见〉的实施方案》的部署，牢固树立底线思维、风险意识，持续压紧压实各方责任，提升食品安全科学监管能力和水平，努力建设市民满意的食品安全城市，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

一、坚持党政同责，压紧压实各方责任

（一）推动地方党委和政府落实食品安全“党政同责”。地方党委和政府主要负责人亲自抓，将食品安全作为向常委会、政府常务会议等报告的重要内容。健全各级食药安办实体化运行机制，强化统筹协调和督查考核等职能，及时组织食品安全形势与风险会商，研究处置重大食品安全风险。落实国务院食安委有关食品安全事故、食品安全舆情事件等工作制度，制定、修订本市工作制度；完善“三书一函”制度，发挥提醒敦促、责令整改、约谈等作用；加强对重大事项、重点任务的跟踪督办，开展督查式调研（市食药安办牵头，有关部门配合）。开展《上海市食品安全条例》修订立法调研工作，修订《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法》（市市场监管局）。

（二）全面落实食品安全部门和属地管理责任。有关部门依法履行部门监管和行业管理职责，健全工作协调联动机制，齐抓共管，形成工作合力（市食药安委成员单位按职责分工负责）。健全分层分级、精准防控、末端发力、终端见效工作机制，研究制定落实食品安全属地管理责任2.0版。持续开展食品安全“两个责任”督查调度，确保工作全覆盖、见成效（市食药安办）。

更多内容详见：[上海市食品药品监督管理局关于印发《2024年上海市食品安全重点工作安排》的通知](#)

文章来源：[上海市市场监督管理局](#)

据越南水产加工与出口协会（VASEP），截至今年第一季度末，越南水产品出口额达到近 20 亿美元，比去年同期增长 8% 以上。美国、日本和中国是越南水产品前三大出口市场。其中，越南水产品对美国出口突破更为强劲，增长 16%，达到 3.3 亿美元。

其中，2024 年第一季度越南对美国的虾类出口增长 15%，对美国市场的金枪鱼、查鱼和螃蟹出口均大幅增长 13-53%。

今年第一季度越南对日本的出口与去年持平。而对中国香港的出口则增长了 15%。查鱼、白腿虾、龙虾、凤尾鱼和螃蟹是越南对中国出口最多的五种水产品。

尤其是今年第一季度，越南对该市场的龙虾、螃蟹出口强劲突破，其中龙虾同比增长 10 倍，螃蟹同比增长 6 倍。

越南虾类和查鱼对欧盟和韩国市场的出口未有明显的复苏信号，但越南金枪鱼对这些市场的出口均出现正增长，分别增长 27% 和 15%。

越南金枪鱼对主要市场的出口情况相当乐观，其中对美国和日本出口金额分别增长 30% 和 9%。（完）

据越南媒体报道，在产量减少、需求持续增长的背景下，越南本产季榴莲价格不断攀升创下历史新高。据了解，金枕头榴莲A级正在以21.8-23万越南盾/公斤(63-67元/公斤)的历史最高价格出售，B级和C级的售价分别为19.5-20万盾和10-14万盾。Ri6榴莲的价格稳定在A级16万盾和C级7万盾，而越南产猫山王榴莲价格则达到了40万盾/公斤(116元/公斤)左右，比去年10月份收获季开始时翻了一倍。

当地的榴莲种植户也表示，飞涨的价格让他们十分惊讶。他已经以11万盾/公斤的价格卖出了一吨C级金枕头榴莲，下周还有两吨这种淡季水果要收获。”在过去的三天里，许多商人提出以13-14万盾的价格购买我的C级榴莲，但我还没有出售。”

当地一家榴莲种植公司表示，本产季金枕头的榴莲产量下降了20-30%，气候变化、盐碱入侵和营养缺乏都导致了产量下降。以上文的那位种植户为例，今年他们家在淡季只能收获3吨榴莲，比去年的4吨下降了不少。而当地的榴莲贸易商则表示，今年他们每天只能采购5-15吨榴莲，而去年则能达到30-40吨。据农业和农村发展部称，今年湄公河三角洲的海水入侵超过了正常水平，这对榴莲种植者来说也是一个巨大的问题。越南果蔬协会秘书长预计，5月份榴莲供应将恢复，价格将企稳。

相比金枕头榴莲，越南猫山王涨幅更大。在湄公河三角洲地区，商人们要支付38-43万越南盾的价格来购买最优质的榴莲。据越南园艺协会介绍，马来西亚本土品种猫山王很难在越南种植，因为它需要很高的种植技能，但其国外需求却很高。除了最大进口国中国外，俄罗斯、美国、德国和迪拜的许多客户都想从越南购买猫山王榴莲。最近一段时间，同样由于收成不佳和天气不利，一些农民已经放弃种植猫山王，这导致了供应下降。

出口持续增长也是不断推高越南榴莲价格的重要原因，越南海关总署的数据显示，今年头两个月，越南出口了近4.1万吨榴莲，价值1.72亿美元，几乎是去年同期的两倍。而植物保护部门近日表示，未来将于签署一份谅解备忘录，正式向中国出口冷冻榴莲，这将促使榴莲出口再次提升30%。越南榴莲出口占中国榴莲进口总额的31.8%，对法国、加拿大、美国和巴布亚新几内亚的出口量也分别增长了32%-800%。

目前，越南种植的榴莲面积超过11.2万公顷，占该国果树总面积的9%，估计年产量为86.3万吨。这种水果的主要进口国是中国、泰国、日本和美国。越南的主要榴莲种植区包括中央高原，面积超过52,000公顷，约占总面积的47%；湄公河三角洲地区种植面积为33,000公顷（约占30%），东南部地区种植面积为21,000公顷（约占19%）。

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 4 月 14 日电 卫星通讯社根据联合国贸易数据库和其他国家统计部门的数据报道，2023 年草莓的国际贸易至少为 90 万吨，其中俄罗斯占 6%，成为世界第六大草莓进口国。

2023 年，草莓的主要进口国是美国，从国外采购了 26.7 万吨，占全球进口量的 30%。德国进口了 11.4 万吨（占 13%），加拿大进口了 10.8 万吨浆果（占 12%）。英国和法国分别进口 5.6 万吨和 5.4 万吨，进入全球进口量前五。

除了俄罗斯（5.1 万吨）外，荷兰（3.3 万吨）、波兰（2.8 万吨）、比利时（2.7 万吨）和墨西哥（2.6 万吨）进入进口量前十的国家。

传统上，西班牙是最大的草莓出口国，约占全球出口量的 27%。与此同时，从绝对出口量来看，西班牙对世界市场的出口量下降了 14%，为 24.7 万吨。

墨西哥是第二大草莓出口国，不过其出口下降了 8%，降至 18.5 万吨。美国排在前三位，出口增长了 3%，达到 15.2 万吨。排名前五的还有希腊（7.5 万吨）和荷兰（6.2 万吨）。土耳其是俄罗斯市场草莓的主要供应国，其向在国际市场销售了 3.8 万吨。

阿根廷宣布降低莠去津、草甘膦和 2,4-D 的进口关税

世界农化网中文网报道：近日，阿根廷政府宣布将大幅降低除草剂的进口关税，包括莠去津、草甘膦和 2,4-D，旨在减轻农业部门的经济负担并促进农业生产。

根据政府的官方公告，新的进口关税将从原来的 35% 降至 12.6%，莠去津的关税则特别从 24% 降至 10.8%。这一调整旨在与南方共同市场的共同关税标准保持一致，以促进区域内的贸易和谐。

尽管政府此举意在刺激当前的小麦产业，并回应阿根廷农村协会和布宜诺斯艾利斯谷物交易所的示威活动，但农化行业内部对此消息的反应却是分歧的。一些农化行业的人士持怀疑态度，其正在等待法令的正式发布以便更准确地评估其潜在影响。

此外，许多分销商、制造商和当地生产商认为，降低进口税的影响有限，而且可能导致与国内生产的不公平竞争；阿根廷化肥和农用化学品工业商会（CIAFA）表示，这一措施可能会对国内的合成和制剂工厂产生负面影响；北方生产者协会（Apronor）表示，这一措施实际上更有利于国家财政收入，但与政府在全国范围内的财政征收相比，此次减税只是杯水车薪。

目前，除草剂销售链中的利益相关者普遍认为，由于本季产品已经上市，进口税的降低对当前季节的直接影响有限。其预计，这一政策的效果将在后续季度中逐渐显现。

美国农业部预测：2024 年中国海鲜进口需求将继续增加

来自 SeafoodSource 4 月 12 日消息，美国农业部于 2024 年 3 月 22 日发布的《中国渔业产品报告》预测，中国对鲑鱼和龙虾的需求将继续上升，尽管中国对挪威鲑鱼的需求在 2023 年达到了新冠疫情后的最高点。

报告称：长期以来，中国海鲜消费一直处于全球领先地位，中国消费者越来越喜欢高质量和高附加值的海鲜产品。尽管受新冠疫情的影响，2022 年的人均海鲜消费量略有下降，但随着经济重新开放，需求在 2023 年出现反弹。

对于日益注重价格的中国消费者来说，大多数海产品的价格仍然可以承受，这是消费持续增长的一个积极迹象。

冷冻和加工海产品的消费量稳步增长，这种转变归因于加工技术、分销网络(包括电子商务)和冷链系统发展的改进。

高端超市的日益普及以及消费者对以海鲜为特色的多样化和营养饮食的兴趣也促进了冷冻和加工海鲜消费的增长。此外，消费者对与活海鲜相关的潜在食品安全风险的认识也在这一转变中发挥了作用，部分消费者倾向于购买冷冻海鲜而不是鲜活产品。

报告还指出，中国消费者已经从在传统的菜市场购买新鲜海鲜转向通过电商渠道购买新鲜和冷冻海鲜，虾是中国消费者最喜欢在网上购买的海产品。

根据中国国家统计局的数据，中国国内野生捕捞海产品的供应仍然有限，2023 年的产量下降到 1288 万吨，同比减少 1%。为满足国内需求，中国需要增加进口或扩大远洋船队的生产。

今年 1-2 月份西班牙进口挪威北极鳕数量同比增加 149%

来自 SeafoodMedia 4 月 8 日消息，今年前两个月西班牙进口挪威北极鳕 716 吨，价值近 400 万欧元，进口量同比增加 149%，进口额同比增长 128%。

2023 年西班牙购买的挪威北极鳕数量 1138 吨，同比增加 26%，进口额 600 万欧元，同比增长 49%。

新鲜养殖北极鳕进口量 2879 吨，同比增长 112%，进口额 1670 万美元，同比增长 145%。

国际预警

我国出口土茯苓被检出铅含量超标

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。

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4月17日，欧盟通报我国出口土茯苓不合格。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
2024-4-17	荷兰	土茯苓	2024.3108	铅含量超标（0.15 mg/kg）	分销至其他成员国/通知发货人；通知收件人；禁止贸易-销售禁令；销毁；退出市场	警告通报

据通报，不合格土茯苓销至了荷兰和瑞典。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，注意产品中重金属的含量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口小吃和汤料等产品不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年4月12日，欧盟通报我国出口小吃和汤料等产品不合格。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
2024-4-12	意大利	小吃	2024. 2933	未声明过敏原（贝类）	产品尚未投放市场/官方扣留；强化检查	拒绝入境通报
2024-4-12	荷兰	汤料	2024. 2957	苯并芘（15 µg/kg）；多环芳烃（123 µg/kg）	分销至其他成员国/通知收件人；通知发货人；退出市场	警告通报
2024-4-12	爱尔兰	尼龙捣碎器	2024. 2964	初级芳香胺迁移（0.013 ± 0.0003 mg/kg）	通知国未分销/官方扣留	拒绝入境通报
2024-4-12	法国	纸盘	2024. 2976	邻苯二甲酸二丁酯（0.5 mg/kg）；邻苯二甲酸二异丁酯（0.42 mg/kg）	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
2024-4-12	比利时	煎饼铲	2024. 2977	初级芳香胺迁移	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2024-4-12	波兰	尼龙厨房工具	2024. 2978	初级芳香胺迁移（0.070±0.011；0.100±0.016 mg/kg）	仅限通知国分销/通知当局	警告通报

据通报，不合格汤料销至了德国、爱尔兰和荷兰。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

欧盟批准迷迭香提取物作为猫和狗的饲料添加剂

食品伙伴网讯 据欧盟官方公报消息，2024年4月15日，欧盟委员会发布法规（EU）2024/1068号条例，根据欧洲议会和理事会法规（EC）No 1831/2003，批准迷迭香提取物（a preparation of rosemary extract）作为猫和狗的饲料添加剂。

根据附件中规定的条件，这种添加剂被授权作为动物添加剂的所属类别为“技术添加剂”，功能组别为“抗氧化剂”。授权结束日期为2034年5月5日。本条例自发布之日起第二十天生效。

国际预警

日本通报我国出口红辣椒粉和生鲜圆葱不合格

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 2 批次食品不合格。

2 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
QINGDAO CHUNTIANYUAN FOODS CO., LTD.	红辣椒粉	检出 黄曲霉毒素① 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 27.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2:1.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 1.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$)、②26 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 23.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2:1.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 1.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$)
JIANGSU MonYNOR FOODS CO., LTD.	生鲜圆葱	检出 噻虫嗪 0.06 ppm

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

国际预警

2024 年第一季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

食品伙伴网讯 根据美国食品药品监督管理局（FDA）发布的 2024 年 1-3 月份拒绝进口产品信息，食品伙伴网进行了统计。2024 年 1-3 月份我国共有 1016 批次产品被美国 FDA 拒绝进口，其中遭拒绝进口的食品有 188 批次。

一季度我国食品遭拒绝进口原因主要为：不安全添加剂；有毒有害物质；全部或部分含有污秽或其它不适于食用的物质。具体统计情况如下图所示：



被拒原因

一季度我国食品遭美国拒绝进口的其他原因包括李斯特氏菌（1 例）、沙门氏菌（2 例）、不安全的动物新药（5 例）、未批准的新药（1 例）和拒绝检查（1 例）。

食品伙伴网提醒各出口企业：应严格控制食品在运输过程中的质量状况，避免由于长距离运输出现食品腐烂变质的情况；针对添加剂问题，企业应做好原辅料的控制。

相关报道：[2024 年 1 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（1 月汇总）](#)

[2024 年 2 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（2 月汇总）](#)

[2024 年 3 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（3 月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月18日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	4月2日	加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：其他调理食品（CHITAL PITHA）	ALPHA ACCESSORIES & AGRO EXPORT LTD.		孟加拉国	检出 细菌总数 1.2×10^7 /g、大肠菌群 阳性	東京	株式会社 ジェイ・ピー・コーポレーション	自主检查
2	4月2日	巧克力类（SANICKA）	PRIDI CACAOFEVIER CO., LTD.		泰国	检出 黄曲霉毒素 27 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （B1: 22.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 4.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	羽田空港	株式会社 アズマ	命令检查
3	4月2日	其他粉末清凉饮料（JAMU TEA STRONG）	PT. HABBATUSSAUDA INTERNATIONAL		印度尼西亚	大肠菌群 阳性	羽田空港	KANNA BI 株式会社	自主检查
4	4月2日	生鲜秋葵（生鲜おくら）		BERRYDALE FOODS PRIVATE LIMITED	印度	检出 毒死蜱 0.05 ppm、戊唑醇 0.04 ppm	関西空港	株式会社 ビスワス	监控检查
5	4月2日	生鲜アカシア		THAI-BIMSTEC INTERNATIONAL CO., LTD	泰国	检出 三唑磷 0.03 ppm	成田空港	North Wind Inter 株式会社	监控检查
6	4月2日	其他调味料：オキアミ発酵調味料	CONG TY TNHH SAN XUAT THUONG MAI XUAT NHAP KHAU NGOC LIEN		越南	检出指定外添加物甜蜜素 10 $\mu\text{g}/\text{g}$	東京	株式会社 コールハート	自主检查
7	4月8日	其他鱼肉调制品（つみれの麻辣味醤油漬け SEASONING SAUCE FLAVOUR BALLS）	QINGDAO JIAMEIYANG FOOD CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	東京	株式会社 丸王	自主检查
8	4月8日	其他鱼肉调制品（つみれ揚げの麻辣味醤油漬け SEASONING SAUCE FLAVOUR FISH BEAN CURD）	QINGDAO JIAMEIYANG FOOD CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	東京	株式会社 丸王	自主检查

更多内容详见：[2024年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月18日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

3 月以来，东北大部气温偏高 2—4℃，土壤化冻较快，墒情总体适宜。据气象部门预测，4 月东北大部气温正常、降水量 10—25 毫米，利于积雪融化、土壤化冻和整地备播。黑龙江东部、吉林东部降水量 50—100 毫米，加之冬季积雪较厚，局地可能出现阶段性春涝，影响适时整地春播。针对当前气象条件和大豆生产特点，各地要以“五良”融合为核心，适时适墒播种、构建高产群体，为大豆大面积单产提升奠定坚实基础。

一、合理轮作，精细整地

在优化农作物种植结构的基础上，有条件的地区实行米-米-豆、米-豆、米-豆-麦、米-豆-薯轮作。采取轮作的地块，要根据前茬作物种类及用药情况，防止除草剂药害发生。无法避免重茬时，可通过深耕整地、更新品种、种子包衣、合理密植、均衡施肥、加强病虫害防治等方式减少重茬危害。秋整地起垄地块，在土壤化冻 3—5 厘米时，进行顶凌镇压，防止跑墒。秋整地未起垄地块，已完成秸秆翻埋或深松作业的，可在土壤化冻 5—7 厘米时开展耩地封墒作业，土壤化冻 12—15 厘米时采用重耙或重耙与旋耕联合作业，再起垄、镇压，达到待播状态。未进行秋整地的地块，对于土壤墒情适宜、达到整地标准的，待土壤化冻 15—18 厘米时，深松、耙、耩、起垄、镇压连续作业，避免跑墒。秸秆覆盖免耕播种地块，在播种前进行一次秸秆和根茬粉碎作业，使其均匀分布在垄沟内。干旱地块要少动土，采取少耕或免耕的方式灭茬播种或原垄种。低洼积水地块要及时排水降渍，确保在土壤宜耕期内完成整地作业。

二、精选良种，种子处理

根据积温条件和市场需求选择优质高产、抗逆、广适性强的品种或高油、高蛋白等专用品种，杜绝越区种植。播前进行种子精选，纯度不低于 98%、净度在 99% 以上、发芽率在 90% 以上、含水量不高于 13%。针对当地主要病虫害发生情况，选择适宜的种衣剂包衣，可使用以咯菌腈+精甲霜灵为主要成分的大豆种衣剂或宁南霉素水剂防控大豆根腐病；噻虫嗪与其他杀虫剂混用防治根蛆、蛴螬等地下害虫及孢囊线虫病。种衣剂和药剂拌种用量要严格按产品说明书使用。有条件的地块在临近播种时用大豆根瘤菌剂拌种，拌后 24 小时内播种，可用微喷设备将菌液施入种床。

三、高质量播种，合理密植

在 5—10 厘米地温稳定通过 8℃ 时即可播种。除了地温适宜外，还要结合土壤水分状况，做到因地制宜，灵活掌握，确保大豆播在适播期。凡是墒情适宜，地温达到播种条件的，一定要适时早播、抢播。干旱地块，可采用适时“抢墒”、深种浅盖“接墒”和坐（滤）水种“造墒”等技术播种。条件允许的可原垄免耕种植。春涝地块，不能湿耕湿种，可在散墒后适时晚播密植，播种时可采取大垄种植，适当浅播浅种，并隔天轻镇压，促进早出苗。播种要严把质量关，做到精细播种、用种精量、下籽均匀、深浅一致、覆土严密。围绕增密、保苗，因地制宜选择大垄密植、垄三栽培、小垄密植等模式，有条件的建议采用大垄密植浅埋滴灌技术。根据当地积温条件、土壤肥力、降雨量、施肥量和品种特性合理确定播种密度。常规栽培，黑龙江中南部地区亩保苗 1.5 万—1.6 万株，东部地区保苗 1.6 万—1.8 万株，西北部、北部地区亩保苗 2.2 万—2.5 万株；内蒙古东北部极早熟区亩保苗 2.2 万—2.8 万株，东部早熟区亩保苗 1.8 万—2.2 万株，东部中早熟区亩保苗 1.5 万—1.8 万株；吉林东部地区亩保苗 1.6 万—1.7 万株，中部地区亩保苗 1.2 万—1.5 万株，西部地区亩保苗 1.3 万—1.6 万株；辽宁省亩保苗 1 万—1.2 万株。密植栽培，平均密度在常规栽培基础上增加 10%—20%。播种需均匀不断条，机械垄上播种时应对准垄顶中心，偏差为±3 厘米。

更多内容详见：[2024 年东北地区大豆春播技术意见](#)

文章来源：农业农村部

青藏高原严酷的自然环境与季节性草畜供给失衡等因素，致使牦牛在自然生长过程中形成了特殊的适应机制。瘤胃微生物内环境调控是支持牦牛抵御恶劣高寒环境的重要营养库。研究瘤胃微生物与牦牛肉品质的季节性变化关系，对于明晰放牧牦牛肉品质变化机制和提高牦牛生产性能具有科学意义。

中国科学院西北高原生物研究所放牧牦牛为研究对象，以牧草营养组成、肠道微生物和牦牛肉品质为切入点，采用 16S rRNA 测序和代谢组学等研究方法，探究了不同物候期牧草组成对牦牛胃肠道微生物及肉品质的影响，阐明了“物候期牧草-瘤胃微生物-牦牛肉品质”之间的关系及其调控机制。研究表明，不同物候期的牧草营养组成改变了放牧牦牛瘤胃微生物群落，同时微生物的季节性变化参与了牦牛肉品质的调控。

相关研究成果以 Targeted and untargeted metabolomics reveals meat quality in grazing yak during different phenology periods on the Qinghai-Tibetan Plateau 和 Effects of the alpine meadow in different phenological periods on rumen fermentation and gastrointestinal tract bacteria community in grazing yak on the Qinghai-Tibetan Plateau 为题，分别发表在《食品化学》(Food Chemistry) 和《BMC 微生物学》(BMC Microbiology) 上。相关工作得到国家重点研发计划、国家自然科学基金区域创新发展联合基金、中国科学院战略性先导科技专项、第二次青藏高原综合科学考察研究等的支持。

中国水产科学研究院南海所主持承担的 2项团体标准通过专业标准技术审查

2024年3月28—29日，中国渔业协会在广州市组织召开中国渔业协会团体标准审定会，组织专家对中国水产科学研究院南海水产研究所院级海湾与岛礁水域生态保护与修复创新团队成员林琳助理研究员和肖雅元副研究员主持编制的《深水网箱养殖区选址指南》和院级海水产品品质评价与调控创新团队成员潘创副研究员主持编制的《南沙青蟹等级规格》两项团体标准进行了审查。来自全国水产标准化技术委员会及相关分技术委员会、推广系统、科研院所等单位的评审专家和中国水产科学研究院南海水产研究所、广东海洋大学、广东粤海饲料集团股份有限公司、广州黄油蟹水产有限公司等起草单位的代表参加了会议。全国水产标准化技术委员会秘书长房金岑任专家评审组组长。中国渔业协会副秘书长关翌博主持会议。

会上，专家评审组听取了标准起草单位所作的关于标准文本和编制说明的情况汇报，审阅了相关材料，对上述标准的技术内容进行了充分讨论，对标准送审稿逐条进行了审议，并形成了审定意见。专家评审组认为，南沙青蟹是广州市南沙区特有的国家地理标志产品和全国名优特新农产品，《南沙青蟹等级规格》团体标准的制订和实施，有助于加强行业自律，提升南沙青蟹商品蟹质量水平，规范市场行为，杜绝价格与品质不符的现象，更好地打造特色渔业品牌，促进南沙青蟹产业的高质量发展。《深水网箱养殖区选址指南》团体标准的制订，紧贴新兴产业，聚焦科技创新，响应了当前我国推进深远海养殖发展和建设“蓝色粮仓”的迫切需要，为深水网箱养殖发展和建设提供了参考依据，弥补了相关国家标准和行业标准的空白，实现了有标可依。

最后，专家评审组一致同意上述两项团体标准通过审定，要求起草单位按照审定意见对标准文本和编制说明进行进一步修改和完善，形成报批稿，按规定程序报批。

中国水产科学研究院长江所主导实施的“长江鲟天然水域产卵场改造与自然繁殖试验”成果通过专家鉴定

2024年4月16日，中国水产科学研究院长江水产研究所杜浩研究员团队主导实施的“长江鲟天然水域产卵场改造与自然繁殖试验”成果在四川省江安县通过专家鉴定。农业农村部长江流域渔政监督管理办公室、中国野生动物保护协会水生野生动物保护分会、四川省农业农村厅、重庆市农业农村委员会、湖北省农业农村厅、贵州省农业农村厅、宜宾市人民政府等政府、农业主管部门以及科研单位的50余名专家代表参加了此次会议。

试验依据长江鲟自然繁殖需求理论模型，选择长江上游江安竹岛夹江水域，通过流速营造、河床底质改良、水温调控等手段进行了长江鲟产卵场改造。改造后的产卵场成功诱导长江鲟自然繁殖行为发生并产卵受精。通过受精卵收集统计和原位孵化等监测查证，长江鲟自然繁殖产卵量约48万粒，雌鲟参与比例约22.5%，受精率达83%，试验成功孵化出健康长江鲟幼鱼。水下视频摄像完整记录了长江鲟繁殖过程，证据确凿，这是长江鲟天然水域产卵场改造与自然繁殖试验的首次成功。

与会专家对试验场地进行了现场踏勘，审阅试验仪器设备、样品及数据材料，听取技术报告后，围绕长江鲟天然水域产卵场改造与自然繁殖试验的技术路线、实施效果、问题与挑战等方面展开了深入研讨和交流，并对天然水域产卵场改造与自然繁殖试验的成果进行了系统评估和鉴定。与会专家一致认为本次试验是继2023年长江鲟天然水域调控繁殖成功基础上取得的又一重要成果；试验的技术路线和方法具有开创性，相关成果具有重要的理论和实践意义，填补了长江鲟野外种群重建的关键一环，为长江鲟原位栖息地改造和野外种群恢复提供了重要理论和技术支撑，对长江鲟的保护工作具有重要意义和积极影响；建议选择合适江段进行繁殖小区的改造试验，建立大江水域的人工产卵场改造示范区；该试验成果达到了国际领先水平。

试验成果是在长江流域渔政监督管理办公室和四川省农业农村厅指导下，由中国水产科学研究长江水产研究所联合四川省农业科学院水产研究所、宜宾珍稀水生动物研究所和中国科学院精密测量科学与技术创新研究院共同完成。宜宾市人民政府、宜宾市农业农村局、江安县农业农村局、江安县鲟梦自然保护中心、江安县消防救援大队等单位和组织为试验提供了大力支持。试验得到国家重点研发计划、国家自然科学基金、中国水产科学研究院基本科研业务费等项目资助。

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

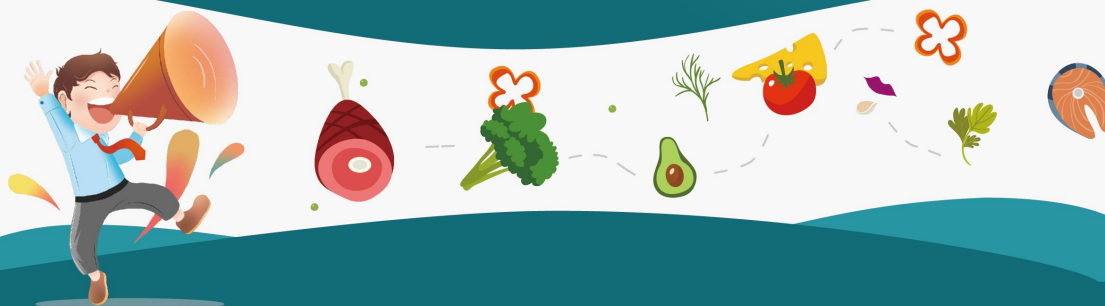
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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	“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
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 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 与感官评定暨创新技术论坛
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17-19日	上海	2024 第二十一届中国国际粉体、散料、流体加工展览会
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
7月29-31日	西安	第四届中国西部天然提取物健康原料及创新原料展暨中国西部国际天然健康产品及技术展览会 WPE&WHPE2024
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20-21日	昆明	2024 第21届西南农资博览会
8月21-23日	上海	2024 秋季上海全食展暨中冰展
8月23-25日	广州	FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展
8月23-25日	青岛	2024 中国（青岛）国际礼品赠品暨家居用品展览会
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18-20日	天津	2024 中国（天津）国际生物医药产业博览会
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4-6日	杭州	第十七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
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：

[南京寿旺机械设备有限公司——食品机械](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[温州市航洋食品配料有限公司——食品添加剂](#)

[菏泽工科机械制造有限公司——食品机械](#)

[山东鼎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](#)

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>

- 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、食育）
- 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

【食品论坛·大讲堂】新食品原料申报

时间：2024年4月23日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1362&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网合规服务事业部 靳志勇 老师

主要内容：

- 一、新食品原料申报介绍
- 二、申报流程和周期
- 三、申报材料要求

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1358706-1-1.html>

【线上】食品企业优化预包装食品标签标识宣贯暨食品防护与舆情应对知识培训班

时间：2024年4月23日 14:00-18:00

直播地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1361&fuid=154861>

主要内容：

- 一、食品企业优化预包装食品标签标识宣贯活动
 - 1、省局领导讲话
 - 2、协会代表做优化预包装食品标签标识倡议
 - 3、食品生产企业代表进行优化预包装食品标签标识承诺
 - 4、解读《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》
- 二、食品防护与舆情应对知识培训
 - 1、食品生产企业食品防护标推及实操经验分享
 - 2、食品安全舆情应对分享

报名咨询：付老师：13370915547（微信同号）

【线上】“质量行”第19期 食品企业卫生规范线上交流会

时间：2024年5月10日 14:00-16:00

直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

主要内容：

1. 食品企业现场卫生如何管理和控制
2. 如何利用 RABC 管控食品厂洗衣房卫生风险

联系人：李老师 15269187106（同微信）

本周进行·报名末班车（线下）

香肠加工技术提升班·4.24-4.26·山东济南·联系人荆老师 13361384260（微信同号）详情：

<https://mp.weixin.qq.com/s/zHYq42DKLojF5mgz18NqNg>

米粉面条及汤底浇头加工技术研修班·4.25-26·山东烟台·联系人于老师 18906382430（微信同号）详情：

<https://mp.weixin.qq.com/s/TluyKnxtp2NNKzbl4MJxQ>

食品微生物检验 GB 4789-2024 最新强制性国家标准 解读培训班·4.25-27·苏州·联系人王老师 18006454724（微信同号）详情：https://mp.weixin.qq.com/s/3_NThHVkXpVYSvMsatqKgw

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·VIP 会员免费学】香港食品标签标识指南

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1740&fuid=154861>

▲培训对象：食品企业质量管理人员、法规人员

▲主要内容：

1. 香港标签法规介绍

主要讲解了《食物及药物(成分组合及标签)规例》名词解释、预先包装食物的法规要求、豁免标识的食品、处罚条款、婴幼儿食品标签标识要求、营养标签与营养声称等。

2. 标签格式要求问与答

主要讲解了香港食品标签标识的常见疑问。

【VIP 会员免费学】顾客投诉管理

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=752&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 顾客投诉定义及来源
2. 投诉管理要点
3. 案例分析
4. 提升顾客满意模式

食品小白成才记——从企业视角看职业规划点播课

▲报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1739&fuid=154861>

▲主讲人：刘老师

▲主要内容：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。食品小白成才记第三期邀请到博士研究生导师乔明锋老师从专业的角度带领我们走进科技论文的世界。

▲报名咨询：食品小 V:13370946482（微信同号）

线上培训·研讨会·活动直播

“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 22 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）

食品添加剂使用标准讲解及应用网络研讨会

时间：2024 年 04 月 24 日 14:00-15:30

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1357&fuid=154861>

主要内容:

- 1、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》解读与应用
- 2、食品添加剂中甜味剂检测整体解决方案

联系人: 18906381640 (微信同)

“合规行”第24期 食品出海, 合规先行—食品添加剂合规使用及标示要求

时间: 2024年4月25日

地点: 食学宝线上直播

报名和学习链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1360&fuid=154861>

讲师: 王海梦

往期回看详询: 杨老师 18153529013 (同微信)

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

《月饼质量通则》国家标准宣贯会

时间: 2024年4月29日 09:00-11:00

直播地址: <https://study.foodmate.net/meeting?id=1365&fuid=154861>

主要内容:

- 1、标准的修订背景
- 2、新旧版本主要变化
- 3、修订内容(产品分类、感官要求和理化要求、产品命名方式等)解读
- 4、现场答疑

报名咨询: 付老师: 13370915547 (微信同号)

【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·培训·会议

研发与创新类:

1、【培训确认函】香肠加工技术提升班, 4.24-4.25, 山东济南!

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/zHYq42DKLojF5mgz18NqNg>

2、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/TluyKnxtp2NNKzbl4MJxQ>

3、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/spMvyvq0EoRNRNKuzae_Og

4、【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/zc9mAmYl-zXzYyORthTMUA>

5、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/pKa7dgIjj8VYF6obWJs0ag>

6、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/Q13IpVHAWLNE9DEMynfqeg>

7、【6月20-22日，郑州】第八届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间：2024年6月20-21日

地点：郑州·嘉锦酒店（河南省郑州市中原区中原中路220号）

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/Q1_m97mUHv8xnb8VohP2Tw

8、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

感官技术类：

1、【早报优惠倒计时】2024 感官科学技术创新论坛会议通知（第二轮）

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/zz7lmSRby644oGpM1DdLtw>

2、【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/ixMvmrJIJlh517V8CcpMcQ>

质量安全类：

1、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，在体系管理中发现問題、改进問題、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/R3jbv7EbsWbu59Sz-B16nw>

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

更多排期计划：

第25期 2024年05月09-11日 济南（具体时间地点另行通知）

第26期 2024年05月29-31日 广州（具体时间地点另行通知）

第27期 2024年06月 武汉（具体时间地点另行通知）

重庆、武汉、杭州、天津及其他更多地点排期可详询会务组

二、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。

先学习线上理论课程，即报即学；再就近参加线下培训和考试；小班授课，限额60人，报满为止。

（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>

2、【新会速览】2024 食品包装与食品标识合规管理行业交流会暨食品标签合规管理与风险控制交流会

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)

3、【新会速览】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）

4、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>

检测技术与实验室管理类:

交流会议:

1、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

上海海洋大学食品学院

上海理工大学健康科学与工程学院

▲主要内容：

总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

专题论坛（一） | 微生物的检验技术研究

专题论坛（二） | 化学分析技术研究（上）

专题论坛（三） | 微生物风险控制研究

专题论坛（四） | 化学分析技术研究（下）

专题论坛（五） | 生产过程的检测与质量控制

专题论坛（六） | 营养成分及品质分析技术研究

光明乳业&南德意志实验室现场参观游学

▲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。

▲联系人：汤老师 13361324959（微信同号）

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/yKGIvVtfCagdK3W5K0Zm0g>

2、海南食品安全检测技术研讨会暨能力建设辅导

▲时间：2024年5月21-24日（21日报到，24日参观）

▲地点：海南·三亚

▲主要内容：

食品安全标准法规专题

食品实验室检验专题

质量管理与控制专题

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

▲费用标准：1800 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会，1500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/wz7T2amaPzAeLDfoBZRb0w>

3、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

▲主要内容:

- 1、标准解读及应用
- 2、检测技术
- 3、质量控制

▲收费标准: 599 元/人, 4 月 19 日前报名 499 元/人, 2 人及以上 399 元/人

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

▲联系人: 郭翠艳: 13361324795 (微信同号)

4、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; 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)

培训:

1、【新标准解读】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 (已结束)

4 月 19-21 日 (19 日报到) 厦门 (已结束)

4 月 25-27 日 (25 日报到) 苏州

▲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/3_NThHVkXpVYSvMsatqKgw

2、【新标准解读】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 (已结束)

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/8WDtKnhUjGF2h2NYTvhFuw>

3、【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 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/Azv4DjcxZnFu0V16Zn0Aazg>
 ▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

4、【理化实训】实验室理化检测实际操作培训班

- ▲时间地点：2024 年 5 月 18-20 日 山东烟台
- ▲主要内容：
- （一）理论课程（线上）
 - （二）实操培训：食品安全指标检测技术
 - （三）技术答疑
 - （四）结业证明
- ▲收费标准：2500 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 2000 元/人；
 ▲详情链接：<http://train.foodmate.net/show-10478.html>
 ▲报名咨询：苏老师：18153529010(微信同号)

5、农产品安全监督抽检培训班

- ▲时间地点：2024 年 4 月 26 日 广东·广州
- ▲主要内容：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: <https://mp.weixin.qq.com/s/6IxJlqFolvxS1e0xTI6rQg>

6、【理论讲解+实际操作】“纯净水、包装饮用水和矿泉水”检测实操培训班

▲培训时间: 2024年4月26-28日

▲培训地点: 山东·烟台

▲主要内容:

理论学习+实际操作

包装饮用水、瓶装饮用纯净水、饮用天然矿泉水等标准解读;

菌落总数、大肠菌群、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭、pH、电导率的检测方法解析和实操;

▲报名咨询: 李老师 15688560161 (微信同号)

▲详情详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/Oi3mSiNzBTuWJX7ddJLSpg>

7、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

8、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

▲主要会议内容:

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

9、【理论讲解+实际操作】分子生物学及PCR检测技术实际操作培训

▲时间: 2024年6月27-28日(满10人即开班)

▲地点: 山东·青岛

▲课程介绍:

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

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

▲报名咨询: 李老师 15688560161 (微信同号)

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

10、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲时间：2024年7月23-26日（满5人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

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

实际操作学习：理化检测、微生物检测；

▲活动联系人：李老师 15688560161（微信同号）

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

11、微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲主要内容：

- 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、吕老师 18906457005（微信同号）

12、一次性卫生用品及消毒产品杀菌/抗菌/抑菌性能能力验证实操培训

▲主要内容：

GB 15979 杀菌性能试验、抑菌性能试验、稳定性测试方法、

、消毒效果检测评价方法、《消毒技术规范》杀灭微生物试验、《消毒技术规范》空气消毒效果鉴定试验、《消毒技术规范》水消毒效果鉴定试验、《消毒技术规范》灭菌与消毒器械杀灭微生物效果鉴定试验、《消毒技术规范》灭菌与消毒指示物鉴定试验、《消毒技术规范》、抗（抑）菌试验

能力验证过程注意事项

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

科普食育类：

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>

各种活动，欢迎参与

【创新大赛】参与大赛赢pad|食品与饮料新蛋白应用创新大赛暨新食品原料应用创新大赛重磅来袭

活动链接：https://mp.weixin.qq.com/s/L2KNKp-nvl_-hPIzZaBdbg

【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：

【限时免费】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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/PJR0dowUA38XMKfnAE4BmQ>

▲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/w0vpOuVnkViXK0r6b2tKqA>

▲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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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/ehpXKJv11MeNbHZPgUB18g>

▲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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询：李老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】核辐射检测团购

▲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：

【限时免费】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）

【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲项目介绍：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）

【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

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。

▲年度计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/6XMiR0Ij01qephj6Q342hg>

▲比对项目：

微生物：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。

理化：酸价、过氧化值、蛋白质、水分、脂肪、TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成等。

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

【全国大赛】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、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

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](#)
[福建省古田闽越食品有限公司](#)
[普宁市梅乡食品有限公司](#)
[湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)
[东莞建泰生物科技有限公司](#)
[恒楷（浙江）生物科技有限公司](#)
[河南善老头食品有限公司](#)
[安徽九芙蓉臻味食品有限公司](#)
[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司](#)
[东方黎明控股集团有限公司](#)
[百香顺（广东）实业发展有限公司](#)
[广东省元宏食品科技有限公司](#)
[广东德乐企业管理咨询有限公司](#)

VIP 企业招聘：普宁市梅乡食品有限公司

普宁市梅乡食品有限公司成立于 2003 年，座落在青梅之乡广东省普宁市，占地面积 23000 多平米，建有标准化厂房和标准化晒场。公司在生产经营中为保证产品质量，严格按照相关要求进行规范化管理，把每一项具体的工作都进行标准化，建立食品生产追溯体系，严把质量关，同时确立了“以客户为中心，以诚信为宗旨，以质量求生存，以技术带进步，以管理创效益”的质量方针，更好地为海内外客户提供优质的服务。以青梅为原料生产出来的梅系列产品，其口味酸甜，青梅作为食品生产辅料是天然的酸味调节剂，公司主要产品有梅饼系列、梅片系列、话梅肉系列、黄蜜梅系列，延伸产品有：梅粉、梅酱等，还提供一系列半成品如：干湿梅、咸水梅、脆梅、咸梅饼、

咸梅干、种拔梅、咸水梅肉、黄水梅肉等，以及可以用做烘焙辅料的甜梅粒、甜梅酱等。作为一个出口外向型的生产企业，公司产品远销世界 20 多个国家和地区，主要有日本、韩国、马来西亚、新加坡等。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1481031/>

食品生产产品管员（应届生可以投递） <http://www.foodmate.cn/job/show-15276.html>

4000-6000 元/月

广东揭阳市 | 不限经验 | 大专| 全职| 1 人

年终奖金 包吃住

岗位职责：1.食品生产过程中，产品品质监督与控制工作；
2.生产过程中，生产记录的收集与整理；
3.成品生产追溯。

应届毕业生，及食品专业的毕业生，优先考虑。

工作地点广东揭阳市 普宁市马鞍山农场里仁潭路口

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](https://www.qq.com) 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：

- 【第三轮会议通知】SAPT 2024 第五届水产品加工技术研讨会，5月14-15日，相约大连
- 【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：

- 《中国辣椒》一书
- 浅谈纯化水制备系统工艺流程设计与制备
- 泡菜类《加工手册》
- 食品生产车间人流和物流
- 食品润滑剂危害分析及控制
- 过敏原的交叉污染，你了解多少？
- 食品安全管理体系 ISO22000-2018 中文版

热门讨论：

- 猪猪面馆 2024 年之 13：大家都做了和做过哪些体系认证
- 还是来了：食品企业优化预包装食品标签标识宣贯——山东市场局
- 市场总局认证监督管理局答复——食品包装上是否能写通过某某体系认证
- 直播卖茶，现场称重打包，称重的茶叶是散装食品还是预包装食品？
- 标签 即食非即食？
- 生产卤鹅肝属于哪个食品类别
- 食品的贮存条件必须按照执行标准标示吗
- 这难道是 SB/T10412 和 GB19295 在打架吗？
- 标签致敏物
- 消费者投诉处理结果出来了
- 新食品原料为什么能作为普通食品原料？
- 请教：零售的预包装食品标签必须有商品条码吗？
- 生产的奶粉微生物不合格是否可以再返工生产
- 用企标申报生产许可证的问题
- 委托方如何备案生产方的企标？
- 市场监管总局为什么不承认食品安全国家标准 GB 19295 是原卫生标准的更新版本
- 关于散装销售的产品含有定量包装产品的求助
- 补充蛋白质类运动营养食品有限制吗
- 出厂后的产品能拉回厂换外包装吗？
- 标签：执行食品安全标准糖果标注类型问题
- 【食品标签来找茬】第 15 期（已结束）
- 成品食用植物油进货检验要检哪些项目
- 条码系统登记
- GB/T 17238 产品标准的预包装冷冻牛肉，索证

想办个小型茶厂，制作绿茶的，需要申请 sc 证，一般得多少预算，5 万够了吗
关于包装空隙率问题
车间电子秤矫正是全部矫正嘛？
进口产品适用标准咨询
投诉：儿童牛排，产品标签标注儿童，属于儿童类型产品
生产过程中食品接触设备的检验报告
农产品上霉退货理由怎么写？
非速冻包子执行标准
出厂检验取样问题
执行标准问题
“乳糖”到底归属哪个食品类别？
关于 haccp iso22000 声明的使用
办理食品生产许可证相关问题
空包投诉问题
组合装标签问题
员工喝水问题怎么解决
各位大神，请问餐饮店用于自己备料的电子称需要进行计量校准吗？
食品标签上写上航天品质，需要企业有相关证明材料吗？
生产过程中能用酒精消毒吗？
这样的产品组成，如何标注净含量？
如何让枸杞在糖浆中均匀分布
卡拉胶问题咨询
酶制剂可以直接加在食品中吗？
防腐剂的抑菌作用
在没有通风橱的实验室测定氨基酸态氮后眼睛痛
校准证书
水分测定怎么操作
工厂转餐饮，如何？
入坑九年何去何从
(职场真事) 人事问，质量经理看到厂长只追求产量，轻忽质量怎么办
质量这条路我还能坚持多久



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