

食品网刊

食品网刊 与您分享

20

总第1003期

2024-05-28

食品行业一周舆情信息汇总（2024.05.13-05.19）

连云港“鬼秤”事件续：涉事商户被罚3万元、
市场方被罚款35万元、5人被行拘

谁为巧克力包装盒上的
“双日期”买单？



方便面=垃圾食品？真相终于来了

警惕禽流感，世卫组织建议喝这种牛奶

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

食品召回制度简要解析

方便面=垃圾食品？真相终于来了

谁为巧克力包装盒上的“双日期”买单？

爱吃酸汤子、臭碴子？警惕米酵菌酸中毒

食品行业一周舆情信息汇总（2024.05.13-05.19）

紧急提醒：近期不要捕捞、购买、食用海虹等贝类

以案说法 | 农产品的标签同样重要，切勿虚假标注

“南京十元咖啡”走红，被一次性的它“装到了”！

阳性！这家火锅店涉嫌销售有毒有害食品！移送公安机关

连云港“鬼秤”事件续：涉事商户被罚3万元、市场方被罚款35万元、5人被行拘

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第788号

海关总署公告2024年第61号（关于进口荷兰猪精液检疫和卫生要求的公告）

海关总署公告2024年第62号（关于进口俄罗斯菊芋植物检疫要求的公告）

中国食品工业协会关于《和润浓香型白酒》团体标准立项计划征求意见的通知

国际食品

警惕禽流感，世卫组织建议喝这种牛奶

保障市场供应 巴西取消三种大米进口税

自今年初以来俄罗斯已向中国出口4700吨猪肉

日本解除对中国产毛豆中苯醚甲环唑的残留量监控检查

疑受李斯特菌污染 加拿大召回一款从我国进口的金针菇

韩国发布《进口食品等申报及检查相关规定》部分修改征求意见稿

国际预警

我国出口苦瓜干被检出重金属超标

欧盟通报我国出口南瓜籽农药残留超标

福建一家企业出口的黑木耳被列入FDA红名单

2024年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月20日更新）

2024年5月中国出口韩国食品违反情况（更新至5月19日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第20周）

食品科技

贵州公示2024年项目验收结果，食品领域14项通过验收

云南2024年自上而下（农业领域）第一批拟立项项目公示 食品领域有这些

2023年度广东省科学技术奖拟奖项目公示 食品领域有15项

江西省2024年中央引导地方科技发展专项资金乡村振兴拟支持项目公示 涉及食品领域32项

食品伙伴网讯 食品召回制度是依据《食品安全法》及其相关法规建立的，食品召回作为食品安全管理的重要一环，对于保障公众健康、维护市场秩序具有至关重要的作用。以下食品伙伴网对食品召回制度相关规定进行简要梳理，以期食品召回管理提供参考。

01

食品召回制度的法律法规基础

《食品安全法》规定，国家建立食品召回制度。当食品生产者发现其生产的食品不符合安全标准或可能危害人体健康时，必须立即停止生产并召回已上市食品，同时通知相关方。这一规定为食品召回制度提供了明确的法律依据。为确保食品召回制度有效执行，《食品召回管理办法》进一步细化了召回的具体操作和管理要求。为贯彻实施该办法，原食品药品监管总局发布了《关于贯彻落实〈食品召回管理办法〉的实施意见》，进一步强调加强监管、完善机制和组织领导。

02

不安全食品的范围

根据《食品召回管理办法》，不安全食品是指食品安全法律法规规定禁止生产经营的食品以及其他有证据证明可能危害人体健康的食品。

这个定义明确了不安全食品共包含两类食品：

一是，法律法规禁止生产经营的食品：这些食品可能是因为其成分、生产工艺、标签标识等方面不符合法律法规的要求，而被明令禁止生产、销售或进口的。这类食品往往存在明显的安全隐患，可能直接对人体健康造成损害。

二是，有证据证明可能危害人体健康的食品：这类食品可能本身并未违反法律法规的禁止性规定，但是通过科学评估、检验检测或消费者反馈等途径，发现有证据表明其存在潜在的健康风险。这些食品可能由于原料污染、生产过程控制不当、储存运输条件不当等原因，导致食品中可能含有有害物质、微生物超标或营养成分不符合要求等问题，进而可能对人体健康造成危害。

《食品安全法》第三十四条，明确列出了十三类禁止生产经营的食品，符合其中任何一种情况均属于不安全食品。概括来说，不安全食品主要包括使用非食品原料、过期原料、添加剂超标、滥用添加剂、营养不达标、感官异常、病死或死因不明肉类、检疫不合格肉类、被污染、标签虚假或过期、无标签以及国家明令禁止的食品等。

更多内容详见：[食品召回制度简要解析](#)

最近，“方便面真的是垃圾食品吗”冲上热搜榜首，不少消费者质疑其健康性和营养性，包括“方便面=垃圾食品”，“添加剂多，解毒时间长”……很多人纷纷将方便面拉入食品黑名单！事实果真如此吗？本期“赣鄱食说”，江西省市场监管局专家团队与您重新认识方便面！

没营养，垃圾食品？

方便面是指以小麦粉和 / 或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的面饼，添加或不添加方便调料的面条类预包装方便食品，包括油炸方便面和非油炸方便面。从营养上来看，方便面可以给我们提供碳水化合物、脂肪、少量蛋白质和少量维生素，能方便我们快速充饥、补充能量，因此方便面也是常见的应急救援食品。

添加剂多？一碗下肚肝脏解毒需要一个月？

事实上，方便面中的面饼基本上是不含防腐剂的，因为经过加工和脱水后的面饼，水分含量很低（油炸方便面含水率为 2%~5%，非油炸方便面含水率为 8%~12%），微生物难以生长，从而能够达到较长的保质期。

此外，方便面中虽然会添加其他抗氧化剂、香精香料等食品添加剂，但值得注意的是，食品添加剂≠非法添加物，他们的作用主要是为了改善食品品质和色、香、味以及提供食品防腐、保鲜和加工工艺方面的需要，国家对其添加量有着严格的标准，正规方便面生产厂家按国家标准使用食品添加剂则无须过分担心其安全性。

桶装泡面内壁上涂了石蜡？会溶进开水致中毒？

不少消费者认为桶装方便面最内层（即与食品直接接触的纸桶内壁）上涂的一层亮晶晶的物质是石蜡，但其实食品级的石蜡耐热温度不能超过 40℃，因此涂蜡工艺并不会应用在泡面桶上。常见的泡面桶实际上是一层覆于纸板上的薄膜，即聚乙烯（PE）淋膜纸塑复合产品。聚乙烯的熔点在 110℃左右，刚烧开水温度最高只有 100℃，不会将其熔化。

消费提示

1. 方便面的营养较单一且不平衡，不建议将方便面作为主食长期食用；
2. 油炸方便面油脂含量较高，在选择方便面的时候可以选非油炸型方便面，或者在食用方便面时可以倒掉第一次泡方便面的热水，降低方便面的油脂含量；
3. 方便面调料包含盐量高，煮面或泡面时，调料包应尽量少放，泡面汤也不建议大量饮用。

稿源：省局食品抽检处 执笔：南昌大学食品学院 江西省检验检测认证总院食品检验检测研究院

巧克力包装盒上赫然出现两个生产日期，销售公司在遭到客户退货索赔后，将生产巧克力的食品公司诉至法院。近日，我们审理了一起因巧克力包装出现双日期而涉讼的买卖合同纠纷案件，双方各执一词，到底谁该为此买单？

巧克力出现双日期遭退款

2021年4月8日，某食品公司与某销售公司签订《经销合同书》，约定销售公司为该食品公司的授权经销商，经销的产品为：食品公司巧克力系列产品；销售渠道为商超。产品的质量及包装需符合国家相应标准的规定，没有国家标准的，适用行业标准，没有行业标准的，必须符合生产企业的企业标准。销售公司在货物验收后，如发现产品品种、数量、质量等不符合要求，需要在验收之日起3天内向食品公司提出书面异议，否则视为验收合格。

当天，食品公司同意给予销售公司1.5万元首批货款授信。

合同签订当天，销售公司即开始向食品公司订货。同年4月14日，食品公司向销售公司提供了188箱货物，金额共计3.8万余元。销售公司支付货款2.3万余元，剩余1.5万元未付。

同年5月中旬，销售公司人员通过微信向食品公司反映，案涉巧克力的包装上存在双日期的问题。之后，陆续有超市向销售公司退货，退货总金额约2万余元。其中一家超市的退货原因显示“质量问题，公司收回”。同时因为双日期问题，销售公司被超市罚款2000元。经销售公司统计，其库存总金额为2.7万余元。

销售公司拒绝支付剩余货款

食品公司以销售公司拒绝支付剩余货款为由，将销售公司诉至法院，要求其支付剩余货款1.5万元。

销售公司拒绝支付剩余货款，理由是食品公司所供的案涉巧克力包装存在双日期质量问题，导致大部分产品被超市下架并退货，销售公司为此承担了罚款及赔偿。因此，销售公司不需要支付剩余货款。此外，食品公司还需退还其已经支付的2.3万余元货款并赔偿损失。为此，销售公司提起反诉。

针对反诉，食品公司辩称，销售公司提供的产品照片及退货单等证据不能证明案涉巧克力有双日期问题，如存在该问题也有可能是经销商或他人所为。且案涉《经销合同书》约定了3天的验货期，销售公司于2021年4月14日收货，其收货后未在验货期内提出质量异议，应视为认可产品质量合格。同时，销售公司在产品上架之前，没有认真检查，也存在过错。综上，食品公司不同意其反诉请求。

更多内容详见：[谁为巧克力包装盒上的“双日期”买单？](#)

本期主笔：王冬娟 商事庭法官 上海财经大学法学硕士

文章来源：上海二中院微信号

米酵菌酸中毒是我国病死率较高的一种微生物性食源性疾病。中毒食品主要为家庭自制发酵食品，常见的有三类：

一是发酵玉米面制品，如酸汤子、臭碴子、糯玉米汤圆、吊浆粑等。

二是变质鲜银耳。

三是发酵薯类制品，如马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等。

近年来，我国部分地区相继发生由鲜湿粉（如河粉）、凉皮及泡发木耳引起的中毒事件。

什么是米酵菌酸

米酵菌酸是椰毒假单胞菌酵米面亚种产生的一种毒素，是引起中毒和死亡的主要原因。

与一般细菌毒素不同，该毒素是一种小分子脂肪酸，可抑制线粒体膜的通透性，造成肝、脑、肾、心脏等实质脏器的损伤。

米酵菌酸中毒有哪些症状

患者主要表现为呕吐、腹泻、全身无力等症状，严重者可出现黄疸、皮下出血、昏迷、谵语、少尿、血尿等肝、脑、肾的损害症状，重症患者出现血压下降、潮式呼吸，最后呼吸麻痹而死亡。一般无发热。

如何远离米酵菌酸中毒

米酵菌酸的耐热性极强，即使 100 摄氏度的高温煮沸和高压烹饪也无法将其破坏，只有通过良好的卫生操作规范和饮食习惯才能杜绝此类中毒事件的发生。

★家庭和小作坊一般不制作或销售酵米面类食品。

★消费者要从正规渠道购买食品，要认真阅读产品标签，留意产品感官性状、生产日期和保质期。

(2024.05.13-05.19)

食品伙伴网讯 2024年05月13日-05月19日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.05.13-05.19)
3·15曝光的槽头肉企业被罚1287万
知名快餐品牌被曝使用过期食材、偷工减料等问题
“叫花鸡里没有鸡”涉事商家被罚款600元
“鬼秤”事件频发
“高速收费员称桃子未熟不能走绿通”引热议
“康师傅方便面即将全线涨价”上热搜
“加冰块奶茶菌落总数明显高于不加冰奶茶”引热议
12306客服回应“高铁有2元矿泉水”
市监部门回应长沙机场一份蒸蛋32元

3·15 曝光的槽头肉企业被罚 1287 万

5月14日，#315 曝光的槽头肉企业被罚 1287 万#的话题上了微博热搜。

今年央视3·15晚会曝光阜阳市春天食品有限公司、安徽东辉食品科技有限公司、安徽厨先生食品有限公司未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉等问题。5月10日，阜阳市市监局发布行政处罚信息公开表，对3家公司的违法违规行为给予警告，吊销食品生产许可证，并分别罚款420万元、573.4万元、293.76余万元，共约1287.2万元。除行政处罚外，3家公司还被列入严重违法失信名单。

知名快餐品牌被曝使用过期食材、偷工减料等问题

5月13日，“麦当劳给过期食材换标签续命”的消息引发网友热议。

据报道，近期，有媒体记者先后卧底麦当劳郑州卓越农联餐厅和麦当劳济南大学餐厅，发现两家餐厅均存在篡改食品保质期标签、使用过期食材、食物过了保存期依旧售卖以及偷工减料等问题。麦当劳郑州卓越农联餐厅，还存在炸油品质超标的情况。

5月13日，涉事门店麦当劳郑州卓越农联餐厅和麦当劳济南大学餐厅所属市场监管部门相关工作人员均表示“已赴涉事门店进行调查取证”。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.05.13-05.19\)](#)

紧急提醒：近期不要捕捞、购买、食用海虹等贝类

全体市民请注意！ 近期海虹不要买！ 不要吃！

海虹中麻痹性贝类毒素超标风险高发

建议广大群众不要捕捞、购买、食用海虹

每年四到六月份，海水中有大量含有毒素的单细胞藻类，被海虹等贝类吃了之后，就累积在体内。这些毒素毒性耐热性比较好，不足以被烹饪消除，海虹等贝类中麻痹性贝类毒素超标风险高发。

近日，秦皇岛市海洋和渔业局在山海关区海域采集海虹样品 3 个，对麻痹性贝类毒素进行监测，3 个样品均超出正常值，其中抽取的 1 个样品麻痹性贝类毒素含量最高值超过判定限值的 4.68 倍，存在严重的食用安全风险隐患。麻痹性贝类毒素（PSP）会导致人体出现四肢肌肉麻痹、头痛恶心、流涎发烧、皮疹等症状，严重的会导致呼吸停止。

为保障人民群众饮食安全，防止因食用海虹引发食物中毒事件发生，海洋渔业部门全面加强海上巡查和渔港、渔业码头监管，禁止渔民采集、捕捞海虹上岸；市场监管部门要求食品经营者全面禁止销售海虹和加工制作海虹产品。特别提醒：广大群众近期不要捕捞、购买、食用海虹以及产地来源存有安全隐患的双壳贝类。在食用其他贝类海鲜时，一定要去除内脏食用，而且一次不宜食用过多。一旦食用海虹等贝类海产品出现恶心、呕吐、腹泻、腹痛、肌肉麻痹等症状后，必须立即赶往医院接受救治，并如实告知医生吃过哪些食物，从而获得及时的救助。

案情介绍

当事人自 2023 年 3 月 29 日起在杭州市上城区其自有农居房注册杭州市上城区某某茶叶商行营业执照，于 2023 年 4 月初起，在抖音商城开设店铺，从事食用农产品网络销售活动。截至 2023 年 6 月 26 日，当事人在抖音商城网络销售“2023 梅字号明前特级西湖龙井 50g”“非遗手工包 明前特级龙井 250g”“2023 新茶明前龙井 43 群体种绿茶礼盒装豆香兰花香 100g”“非遗手工包 雨前一级龙井 250g”等 4 款标注杭州石人红茶叶有限公司生产的茶叶，共计 74 件，销售金额合计 23900 元，其中退单 9336 元，实际销售总额为 14564 元。经查明，当事人提供的杭州石人红茶叶有限公司委托加工生产授权、服务协议文书系伪造，当事人销售的茶叶从杭州西湖国际茶博城茗韵茶叶经营部、杭州市西湖区梅家坞茶农等处购进。

案情定性

当事人在互联网平台抖音商城开设店铺从事食用农产品销售活动，其销售的茶叶标注虚假的生产者名称、生产者地址。当事人的行为违反了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第（十二）项：“禁止销售下列食用农产品：……（十二）标注虚假的食用农产品产地、生产者名称、生产者地址，或者标注伪造、冒用的认证标志等质量标志的；……”的规定，属经营标注虚假生产者名称、生产者地址的食用农产品的违法行为。

案件处理

根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第五十条第三款“……违反本办法第二十五条第七项、第十二项规定，销售未按规定进行检验的肉类，或者销售标注虚假的食用农产品产地、生产者名称、生产者地址，标注伪造、冒用的认证标志等质量标志的食用农产品的，由县级以上食品药品监督管理部门责令改正，处 1 万元以上 3 万元以下罚款。……”的规定，本案金额较大，故对当事人经营标注虚假生产者名称、生产者地址的食用农产品的违法行为作责令改正、罚款 30000 元的处罚。

案件提醒

销售者要自觉维护食用农产品质量安全和市场秩序，标注的食用农产品产地、生产者名称、生产者地址应当真实，销售标注虚假生产者名称、生产者地址的食用农产品触犯了法律法规，市场监管部门将给予行政处罚。

下一步

上城区市场监管局将继续

打击危害消费者利益案件

进一步净化营商环境

创造守护更加放心的消费环境

文章来源：上城区市场监管局微信号

“南京十元咖啡”走红,被一次性的它“装到了”!

近日,“南京十元咖啡”走红网络

成了网络热议的焦点

相关话题频频冲上热搜

有网友在路边小店买了一杯十元的咖啡

店主阿姨当着网友的面

剪了三条雀巢的速溶咖啡倒进杯子里

然后用开水冲泡、封口

有网友评论“货真价实”“诚意满满”

有网友表示震撼,“这不就是在家就能冲的速溶咖啡吗”

也有人担心,直接往塑料杯里冲开水安全吗?

一次性餐饮具与食物直接接触

如质量安全不过关

可能污染食物

埋下影响身体健康的安全隐患

塑料制品的“身份证”

“塑料回收标志”

塑料是一次性餐饮具中最常见的材质

塑料制品有不同材质,不同用途

消费者如何辨别

更多内容详见: [“南京十元咖啡”走红,被一次性的它“装到了”!](#)

阳性！这家火锅店涉嫌销售有毒有害食品！移送公安机关

“销售未取得药品批准证明文件生产的产品”

“在食品中非法添加非食用原料”

“销售过程中未对划线价格作出说明

也没有以划线价格达成交易”

“使用未经定期检验的特种设备”

“向未成年人销售酒”

.....

@各位老板，请注意！

这些都是违法行为！

做不得！

对于此类违法违规行

我们必将发现一起，曝光一起

为进一步发挥警示教育作用

营造放心舒心的消费环境

现公布 2024 “铁拳” “春雷” 行动

第二批典型案例

请广大经营主体以案为鉴

诚信经营、守法经营

一起和督督熊来看看

更多内容详见：[阳性！这家火锅店涉嫌销售有毒有害食品！移送公安机关](#)

文章来源：成都市场监管微信号

连云港“鬼秤”事件续：涉事商户被罚 3 万元、市场方被罚款 35 万元、5 人被行拘

情况续报

针对 5 月 16 日网民在相关平台发布的“海州区某市场购物时发现一商户短斤少两，并被市场主办方工作人员抢夺手机”的视频，经调查核实，现将有关处理情况通报如下：

区市场监管部门对涉事商户和市场主办方的违法行为已经调查终结，予以行政处罚告知。对涉事商户许某某侵害消费者权益的行为罚款 3 万元；对市场主办方侵害消费者权益的行为，责令改正，予以警告，并罚款 35 万元。区公安机关依法对存在违反治安管理行为的市场主办方工作人员曹某某、王某某，涉事商户许某某及其亲属徐某某、时某某予以行政拘留。

我区按照市统一部署，进一步加强市场监督管理，深入开展农贸市场专项整治，坚决打击短斤少两、欺客宰客等违法行为，切实保障消费者合法权益。

感谢和欢迎广大网友的监督。

海州区联合调查组

2024 年 5 月 19 日

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 788 号

根据《进口饲料和饲料添加剂登记管理办法》有关规定，批准美国诺维信生物公司等 91 家公司生产的 180 种饲料和饲料添加剂产品在我国登记或续展登记，并颁发进口登记证（见附件 1）。其中，批准比利时 Orffa Additives BV 公司生产的“科硒宝”、韩国索玛株式会社生产的“蛋可多”、嘉吉公司澳大利亚有限公司（工厂）生产的“双低菜籽粕”、韩国大浩株式会社生产的“核醇肽素”产品改变质量标准，重新颁发进口登记证，原登记证“（2020）外饲准字 765 号”、“（2020）外饲准字 1237 号”、“（2021）外饲准字 756 号”、“（2022）外饲准字 452 号”作废。

批准 11 个产品的中文商品名称、申请企业名称及生产厂家名称变更（见附件 2）。所登记产品的监督检验，按中华人民共和国国家标准和农业农村部发布的质量标准执行。

特此公告。

附件：1. 进口饲料和饲料添加剂产品登记证目录（2024-03）

2. 换发进口饲料和饲料添加剂产品登记证目录（2024-03）

农业农村部

2024 年 5 月 16 日

附件：

 [中华人民共和国农业农村部公告 第 788 号.ofd](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

海关总署公告 2024 年第 61 号（关于进口荷兰猪精液检疫和卫生要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与荷兰王国农业、自然及食品质量部关于中国从荷兰输入猪遗传物质检疫和卫生条件的规定，即日起，允许符合相关要求的荷兰猪精液进口。

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）《中华人民共和国海关总署与荷兰王国农业、自然及食品质量部关于中国从荷兰输入猪遗传物质的检疫和卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

二、允许进口商品

猪精液。

三、检疫审批要求

（一）荷兰王国农业、自然及食品质量部（以下称荷方）在确认中华人民共和国海关总署（以下称中方）已为中国的进口商签发了有效《进境动植物检疫许可证》后，方可按照本《议定书》的规定和《进境动植物检疫许可证》的要求实施检验检疫。

（二）每份《进境动植物检疫许可证》只允许进口一批猪精液。

四、动物卫生状况要求

（一）荷方确认荷兰无口蹄疫、猪水泡病、猪瘟、非洲猪瘟，家畜中的尼帕病。如果荷兰发生了上述疫病，荷方应根据世界动物卫生组织（WOAH）规则向中方通报并停止向中国出口猪精液。

（二）荷方确认猪精液生产中心没有牛型结核病、伪狂犬病、布鲁氏菌病、猪铁士古病毒性脑脊髓炎、猪 TT 病、日本脑炎，水泡性口炎。当荷兰发生本款疫病时，荷方应根据 WOAH 规则向中方通报，而且发病的精液采集中心应立即停止向中国出口猪精液。与此同时，其他的出口精液采集中心应增加对所发生疫病的检测，直到荷方确认无上述疾病。

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 61 号（关于进口荷兰猪精液检疫和卫生要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

海关总署公告 2024 年第 62 号（关于进口俄罗斯菊芋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俄罗斯联邦兽医和植物检疫监督局关于俄罗斯菊芋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俄罗斯菊芋进口。

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）《中华人民共和国海关总署与俄罗斯联邦兽医和植物检疫监督局关于俄罗斯菊芋输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

本公告中的菊芋 (*Helianthus tuberosus*)，是指在俄罗斯联邦境内种植和加工的新鲜或干燥菊芋块茎及其切片，不得做种植用途。

三、企业注册

输华菊芋注册生产、加工和存放企业（以下称企业）应由俄罗斯联邦兽医和植物检疫监督局（以下称俄方）向中华人民共和国海关总署（以下称中方）推荐，中方将对俄方提供的企业进行评估审核并注册。未获得中方注册登记的企业，不得向中国出口菊芋。

四、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 马铃薯腐烂茎线虫 *Ditylenchus destructor*
2. 菊迪卡氏菌 *Dickeya chrysanthemi*
3. 核盘菌 *Sclerotinia sclerotiorum*
4. 向日葵白锈病菌 *Pustula tragopogonis*
5. 大丽花轮枝孢 *Verticillium dahliae*

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 62 号（关于进口俄罗斯菊芋植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

中国食品工业协会关于《和润浓香型白酒》团体标准立项计划征求意见的通知

近期中国食品工业协会拟组织制定《和润浓香型白酒》团体标准，现就此项目团体标准立项计划征求意见，如有不同意见，请于2024年6月1日前将意见及理由返回至我会邮箱：cnfia@vip.163.com 到期无回复视为同意。

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023年5月17日

过去几个月，美国多家奶牛场爆发禽流感疫情。世界卫生组织总干事谭德塞建议，人们应该饮用经巴氏杀菌法消毒的牛奶。

意大利今日网报道，上个月，美国卫生当局报告一例人类感染病例。感染者是一名得克萨斯州从事乳制品行业的农民，曾接触过受感染的奶牛。此外有至少 220 人受到当地卫生部门监测，30 多人接受检测。

世界卫生组织总干事谭德塞日前表示，虽然目前在美国的生牛奶中检测到了病毒，但初步测试表明，巴氏杀菌法可以杀死病毒。

巴氏杀菌法是一种用于牛奶的热处理过程，可以将可能存在的病原微生物数量降低至不会对健康造成重大风险的水平。这一方法还有助于延长牛奶的保质期。

因此，世卫组织对所有国家的长期建议是，人们应该饮用巴氏杀菌牛奶。

然而，奶牛并非唯一可能的传染源。近年来，甲型禽流感已在野生鸟类、家禽、陆地和海洋哺乳动物中广泛传播，目前为止尚未有人传人的记录，不过仍需进一步监测。

根据意大利卫生部于 4 月 9 日更新的意大利禽流感疫情最新报告，2023 年 3 月底至 12 月，意大利家禽养殖场发生 11 起 H5N1 亚型高致病性禽流感疫情。2024 年仅在 2 月发生 1 起。

禽流感病毒在禽类之间具有高度传染性。意卫生部提醒说，虽然人类流感病毒和禽流感病毒属于同一家族和类型，但禽流感病毒无法有效地传播给人类。在特定条件下，如接触感染或患病动物、接触被污染的表面或材料、吸入感染性气溶胶或食用未煮熟的感染禽类肉等情况下，仍有可能传播给人类。因此意大利卫生部提醒暴露于风险中的人员应采取个人防护措施。

5月20日，巴西经济部外贸委员会管理执行委员会（Gecex-Camex）批准了一项取消三种大米进口税的提案。

巴西联邦政府网站报道，根据提案内容，两种类型的非蒸谷米和一种类型的抛光（或磨光）谷米均被纳入南方共同市场共同对外关税例外清单，并对其实施零进口税政策。此举目的是避免全国大米产品的供应因南里奥格兰德州（Rio Grande do Sul）遭遇洪灾而受到影响。据统计，该州生产的大米数量约占全国总产量的70%。

该项措施是应巴西农业部下属国家商品供应公司的要求，由巴西发展、工业、贸易和服务部发布。

巴西副总统兼发展、工业与贸易部长杰拉尔多·阿尔克明（Geraldo Alckmin）表示：“政府正在采取行动，以保障粮食安全和所有巴西人的利益。通过零关税政策，我们希望避免因国内大米供应量减少而导致巴西这类产品出现库存短缺或价格上涨等问题。”

该项政策自《联邦政府公报》发布之日起生效，有效期至今年12月31日。在此期间，发展、工业与贸易部外贸秘书处将对市场情况进行监测，如有需要，将重新评估政策的有效期。

目前，巴西大部分大米产品均从南方共同市场成员国进口（进口税为零），但也有部分从泰国等其他国家进口。数据显示，截至4月，巴西今年从泰国购买的大米数量可占该产品进口总量的18.2%。

国际食品

自今年初以来俄罗斯已向中国出口 4700 吨猪肉

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 5 月 22 日电 俄罗斯联邦动植物卫生监督局局长助理阿尔乔姆·道舍夫向俄《论据与事实报》表示，自今年年初以来，俄罗斯已向中国出口了 4700 吨猪肉。

道舍夫称：“第一批货物已经发送了。据最新统计，已出口 4700 吨。中方所有的要求都被翻译成俄语，并在我方平台一专栏上公布。我方经常对企业进行检查，在疫情期间，视频检查得到了广泛的应用。”

2023 年 9 月，中方解除了自 2008 年以来就非洲猪瘟对俄罗斯实施的限制措施。同年 12 月，签署了《中华人民共和国海关总署和俄罗斯联邦动植物卫生监督局关于中国从俄罗斯输入猪肉的检验检疫和兽医卫生要求议定书》，并商定了相应的兽医证书。2024 年 2 月底，中方批准俄罗斯 3 家公司从俄罗斯向中国供应猪肉。3 月 7 日，俄罗斯联邦动植物卫生监督局监督了第一批猪副产品向中国的出口，重量为 27 吨。

文章来源：俄罗斯卫星通讯社

日本解除对中国产毛豆中苯醚甲环唑的 残留量监控检查

食品伙伴网讯 2024年5月20日，日本厚生劳动省发布健生食输发0520第1号公告称，基于到现在为止的实际检查结果，现删除监控检查附表3内中国产毛豆中苯醚甲环唑相关部分的内容。

国际食品

疑受李斯特菌污染 加拿大召回一款从我国进口的金针菇

食品伙伴网讯 2024年5月22日，加拿大食品检验局发布召回通知，加拿大正在召回一款金针菇，因为产品可能受李斯特菌污染。受召回产品的信息如下：



受召回产品的名称为 meta brand Enoki Mushroom，重量为 200g，UPC 为 6 957937 482116。这些产品已在安大略省及其他省份和地区销售。

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

韩国发布《进口食品等申报及检查相关规定》部分修改征求意见稿

食品伙伴网讯 5月20日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了第2024-250号公告，拟修改《进口食品等申报及检查相关规定》的部分内容，其主要内容如下：

1. 完善申请计划进口用于生产本公司自产产品的原材料和用于外汇收购的原材料的流程：扩大了计划进口的申请范围，包括注册为食品生产加工企业、食品添加剂生产企业或专业分销和销售企业的企业申报进口的、食品药品安全部认为安全的用于生产本公司自产产品的原材料（不包括水产品），提交食品药品安全部认可的外国测试和检验机构的测试和检验报告的项目，以及用于收购外汇以生产出口产品的原材料，并明确了申请时应提交的文件。

2. 对来自中国的芸豆、黍、红豆、柿子、牛蒡、南瓜实施精密检查和随机抽样检查。

3. 根据消费期限标示制度的实施对本标准中的部分措辞进行修改。

4. 将首次精密检查的农药检查项目由113个调整为128个项目。

以上意见征集时间截止至2024年6月10日。

国际预警

我国出口苦瓜干被检出重金属超标

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5月17日，欧盟通报我国出口苦瓜干不合格。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
2024-5-17	荷兰	苦瓜干	2024.3912	镉（0.084 mg/kg）、最大限量为0.020 mg/kg；铅（1.1 mg/kg）、最大限量为0.010 mg/kg	分销至其他成员国/通知收件人；通知发货人	警告通报

据通报，不合格苦瓜干销至了奥地利、德国、爱尔兰、荷兰和波兰。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，注意产品中重金属的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关政策解读 [欧盟食品快速预警系统知多少](#)

国际预警

欧盟通报我国出口南瓜籽农药残留超标

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5月17日，欧盟通报我国出口南瓜籽不合格。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
2024-5-17	克罗地亚	南瓜籽	2024. 3918	吡唑醚菌酯 (0.053 mg/kg)	允许产品在海关封志状态下运往目的地/销毁	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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。

相关政策解读 [欧盟食品快速预警系统知多少](#)

国际预警

福建一家企业出口的黑木耳被列入 FDA 红名单

说明：本资料来自美国 FDA 官方网站，由食品伙伴网翻译整理。有疑问请联系 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-19	2024-5-22	福建厦门	XIAMEN SHI ZHOU YANG INDUSTRY CO., LTD.	黑木耳	沙门氏菌

进口预警是 FDA 对于存在潜在风险的进口食品在通关时采取的一项处理措施，对于符合进口预警要求的企业/产品，FDA 会在未检验的情况下对企业/产品实施自动扣留（DWPE）。自动扣留并不意味着出口产品不符合美国进口标准，被实施“自动扣留”的进口货物，须经过 FDA 或 FDA 认可的实验室检验合格，并经 FDA 驻当地的分支机构审核认可后，海关方才准予放行，进入美国境内销售。

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，注意产品中各种致病菌的存在，规避出口产品被扣留风险。

相关政策解读：[美国 FDA 进口食品预警—“自动扣留” & “拒绝进口”](#)

国际预警

2024年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月20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	5月8日	陶器制饮食器具： (FD BOWL/FD DISH PLATE NAVY)	IVANROS CERAMICAS S.L.		西班牙	材质规格不合格， 检出铅 5 μg/ml	横浜	株式会社 アミナコレクション	自主检查
2	5月8日	无加热摄食冷冻食品：冷冻榴莲(FROZEN MonTHONG DURIAN WITH SEED)	NGUYEN THANHIEP CO., LTD		越南	成分规格不适合 (大肠菌群 阳性)	名古屋	株式会社 サリラヤ	自主检查
3	5月8日	冷冻红辣椒		PARADOX import EXPORT COMPANY LIMITED	越南	检出乙螨唑 0.12 ppm	名古屋	JAPAN APPLE 合同会社	监控检查

更多内容详见：[2024年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月20日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年5月中国出口韩国食品违反情况 (更新至5月19日)

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产品均作返回出口国或废弃处理。

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2024.05.02	釜山厅(新港)	加工食品	黑芝麻月饼	검정깨월병 HEIZHIMA YUEBIN G (BLACK SESAME MOONCAKE)	DUNHUA XU EMEI FOOD CO., LTD	防腐剂(山梨酸)超标	不得检出	0.005 g/kg	2024-03-07 ~ 2024-12-06
2024.05.02	釜山厅(新港)	加工食品	紫苏蜂蜜味月饼	들깨꿀맛월병 ZISUFENGMI YUEBIN G (PERILLA Honey MOONCAKE)	DUNHUA XU EMEI FOOD CO., LTD	防腐剂(脱氢乙酸)超标	不得检出	0.002 g/kg	2024-03-07 ~ 2024-12-06
2024.05.02	釜山厅(新港)	加工食品	五仁月饼	오인월병 WUREN YUEBIN G (BIG FIVE KERNEL MOONCAKE)	DUNHUA XU EMEI FOOD CO., LTD	防腐剂(山梨酸)超标	不得检出	0.005 g/kg	2024-03-07 ~ 2024-12-06
2024.05.02	京仁厅	器具及容器包装	午餐便当盒	담뽀 2 단 이중스텐 직장인 도시락 아이보리 LUNCH BOX	SHANTOU QISHAN RUBBER PLASTIC CO., LTD.	PP(浅红褐色)总溶出量超标, ABS(透明黑色)中1,3-丁二烯超标	总溶出量: 30 mg/L 以下(但是, 使用温度在 100°C 以下时正庚烷在 150 mg/L 以下), 1,3-丁二烯: 1 mg/kg 以下	总溶出量: 8 mg/L (4%醋酸), 2mg/L (水), 2089 mg/L (正庚烷), 1,3-丁二烯: 3 mg/kg	~
2024.05.02	京仁厅	加工食品	迷你汉堡果冻	미니 버거모양 젤리 MINI BURGER SHAPED JELLY	XINGTAI CHANGBAOER FOOD CO., LTD	检出禁用的焦油色素	不得检出	检出食用色素红色 2 号	~ 2026-04-05

更多内容详见：[2024年5月中国出口韩国食品违反情况\(更新至5月19日\)](#)

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 20 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 5 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
2024-5-16	意大利	蓝色无粉丁腈手套(食品接触材料)	2024. 3863	整体迁移水平过高 (28 ± 9.2 mg/dm ²)	产品尚未投放市场/没收	拒绝入境通报
2024-5-17	芬兰	搪瓷杯	2024. 3877	铅 (1.5 mg/dm ²)	产品尚未投放市场/退回至发货人	拒绝入境通报
2024-5-17	意大利	面条	2024. 3898	涉嫌非法进口；未声明过敏原(鸡蛋)	分销信息尚不可用/--	警告通报
2024-5-17	荷兰	苦瓜干	2024. 3912	镉 (0.084 mg/kg) 最大限量为 0.020 mg/kg；铅 (1.1 mg/kg)、最大限量为 0.010 mg/kg	分销至其他成员国/通知收件人；通知发货人	警告通报
2024-5-17	克罗地亚	南瓜籽	2024. 3918	吡唑醚菌酯 (0.053 mg/kg)	允许产品在海关封志状态下运往目的地/销毁	拒绝入境通报

据通报，不合格苦瓜干销至了奥地利、德国、爱尔兰、荷兰和波兰。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，注意产品中重金属的存在，检查产品中农药的残留情况，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。

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

食品伙伴网讯 5月20日，贵州省科学技术厅公示了61项2024年项目验收结果，其中，食品领域14项项目通过验收。公示时间为5个工作日（2024年5月20日-5月24日）。

食品领域 2024 年项目验收结果汇总表（14 项）

序号	项目名称	牵头单位	验收结果
3	草海黑颈鹤肠道菌群结构和功能对食物变化的响应机制	贵州师范大学	通过
4	番茄 E3 泛素连接酶 RNF217 关键靶蛋白的筛选及功能分析	贵州师范大学	通过
14	苦荞淀粉分支酶基因（FtBE2）的功能研究	贵州师范大学	通过
17	miR-148a-3p 靶向 PPARGC1A 影响猪肌内前体脂肪细胞增殖与分化的分子机制研究	贵州省畜牧兽医研究所	通过
18	长顺绿壳蛋鸡就巢行为及其神经内分泌反应的转录调控机制研究	黔南民族师范学院	通过
19	鸡包含/不含外显子 7BF 基因 mRNA 表达量与马立克氏病遗传抗性关系的研究	遵义师范学院	通过
30	TaNHX2 调控小麦镉积累的分子机理研究	贵州师范大学	通过
36	威宁山地苹果提质增效关键技术研究	贵州省果树科学研究所	通过
39	花椒高值化精油产品研制及推广	贵州省中国科学院天然产物化学重点实验室	通过
40	思南黄牛生态高效育肥技术研究与示范	贵州金农富平生态农牧科技有限公司	通过
43	无刺花椒品种选育和应用技术研究与示范	贵州省林业科学研究院	通过
44	贵州大樱桃提质增效技术研究与示范	贵州省园艺研究所	通过
58	高效安全香蕉除芽促长技术研究与示范	贵州华实农业科技开发有限公司	通过
61	全国名特优新农产品全程质量控制技术贵阳中心建设	贵州省植物保护研究所	通过

（来源：贵州省科学技术厅）

原文链接：https://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg_73876/202405/t20240520_84657557.html

 [2024 年项目验收结果汇总表（61 项）.xls](#)

云南 2024 年自上而下（农业领域）第一批拟立项项目公示 食品领域有这些

食品伙伴网讯 5月21日，云南省科技厅公示了2024年自上而下（农业领域）第一批拟立项项目，其中，涉及食品领域5项。公示期为5个工作日（2024年5月21日—27日）。

食品领域 2024 年自上而下（农业领域）第一批拟立项项目

序号	项目名称	申报单位	推荐部门	起止年限	备注
1	云乳营养风味提升与安全控制关键技术研究	昆明理工大学	昆明理工大学	2024.06.01—2026.06.30	
2	哈尼梯田稻作多样性绿色高效栽培关键技术研究	红河哈尼族彝族自治州农业科学院	红河州科学技术局	2024.06.01—2026.06.30	
3	遮放贡米栽培关键技术研究	云南省农业科学院粮食作物研究所	云南省农业科学院	2024.06.01—2026.06.30	
4	德宏州“吉罗鱼”高效养殖关键技术研究	德宏热区现代农业产业研究院	德宏州科学技术局	2024.06.01—2026.06.30	
5	酵母抽提物绿色分离技术及产品研发	安琪酵母（德宏）有限公司	德宏州科学技术局	2024.06.01—2026.06.30	

（来源：云南省科技厅）

原文链接：https://kjt.yn.gov.cn/html/2024/tongzhigonggao_0521/9002.html

食品科技

2023年度广东省科学技术奖拟奖项目公示 食品领域有15项

食品伙伴网讯 5月19日，广东省科学技术厅公示了2023年度广东省科学技术奖拟奖项目，涉及食品领域15项，包括自然科学奖1项，技术发明奖1项，科技进步奖7项，科技成果推广奖6项。

食品领域2023年度广东省科学技术奖自然科学奖拟奖项目

序号	项目名称	主要完成人	提名单位/提名专家	专业评审组
二等奖（1项）				
5	鱼类必需脂肪酸合成的分子基础及调控机制研究	李远友（华南农业大学） 王树启（汕头大学） 谢帝芝（华南农业大学） 陈翠英（汕头大学） 董焯玮（汕头大学） 游翠红（汕头大学） 陈芳（汕头大学）	广东省教育厅(省委教育工作委员会)	Z03-生物学

食品领域2023年度广东省科学技术奖技术发明奖拟奖项目

序号	项目名称	主要完成人	提名单位/提名专家	专业评审组
二等奖（1项）				
1	黄羽肉鸡高效育种关键技术开发与应用	罗成龙（广东省农业科学院动物科学研究所） 瞿浩（广东省农业科学院动物科学研究所） 舒鼎铭（广东省农业科学院动物科学研究所） 刘天飞（广东省农业科学院动物科学研究所） 马杰（广东智威农业科技股份有限公司） 陈鹏（广东省农业科学院动物科学研究所） 李莹（广东省农业科学院动物科学研究所） 严霞（广东省农业科学院动物科学研究所） 邹娴（广东省农业科学院动物科学研究所） 蔡曼珊（广东智威农业科技股份有限公司）	广东省农业科学院	F011-农林养殖

更多内容详见：[2023年度广东省科学技术奖拟奖项目公示 食品领域有15项](#)

食品科技

江西省 2024 年中央引导地方科技发展专项资金乡村振兴拟支持项目公示 涉及食品领域 32 项

食品伙伴网讯 5月20日,江西省科技厅公示了2024年中央引导地方科技发展专项资金乡村振兴拟支持项目,其中,食品领域有32项,公示期自2024年5月20日至25日止。

食品领域 2024 年中央引导地方科技发展专项资金
乡村振兴拟支持项目情况表

序号	项目名称	申报单位	项目负责人	申请资金(万元)	拟支持资金(万元)
1	井冈山茶叶关键加工技术与装备创制	江西井冈山茶厂	王欢	100	100
2	有机绿茶规模化种植及深加工技术示范与推广	永新县崖泉茶业有限公司	罗峻	100	100
3	井冈山昔茶培育、高效栽培技术创新示范及推广应用	井冈山市木姜叶柯农林开发有限公司	廖成鹏	100	100
4	江西特色油茶种质资源评价与提质增效关键加工技术研发	井冈山市吉源农林生态有限公司	卢红英	100	100
5	稻谷智能化储藏技术示范	永新县晨风米业有限公司	陈翼成	200	100
6	农业物联网技术在水稻高效种植加工中的应用与示范	永新县香文生态旅游开发有限公司	肖委明	100	100
7	中华蜜蜂健康高效养殖增产技术应用及示范推广	井冈山市拾野山蜜发展有限公司	易伟	100	100
8	高多糖灵芝品种规范化种植与示范推广	井冈山市益生缘灵芝生态园有限公司	甘露	100	100
9	省力化种桑养蚕新技术集成应用	江西海欣农业发展有限公司	周继中	100	100
10	果园数字化改造及农业信息服务综合示范与推广	吉安庆丰农业有限公司	文亮来	100	100

更多内容详见：[江西省 2024 年中央引导地方科技发展专项资金乡村振兴拟支持项目公示 涉及食品领域 32 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 30 万条，累计翻译字数超 6000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

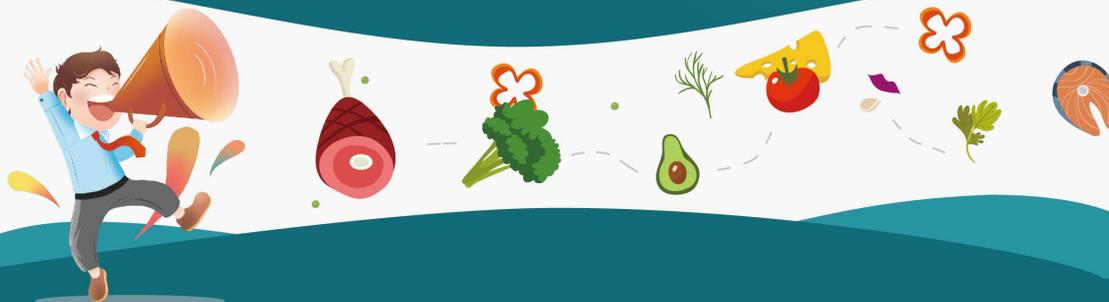
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展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 年会议及培训预告

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
6 月 3-5 日	成都	第五期复合调味料包加工技术培训班——川调专题

2024 年展会预告:

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
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 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 13-15 日	上海	BIOFACH CHINA 2024 第十七届亚洲国际有机产品博览会
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2-4日	南京	第十三届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
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12-14日	西安	2024 第四届中国（西安）林草产业博览会
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17-19日	长沙	FMTCT（2024）第十四届食品微生物检测与控制技术交流会
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9-10日	沈阳	2024 第22届东北四省区畜牧业博览会
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6-8日	济南	海名·2024 第10届济南餐博会
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13-15日	昆明	2024 第二届云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
9月20-22日	西安	2024 中国（西安）国际糖酒食品博览会（秋季西安糖酒会）
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25-26日	上海	第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会
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
9月26-28日	西安	2024 中国（西安）生物医药及技术装备展览会
9月26-28日	西安	中国·西安生化仪器及实验室装备（耗材）展览会
10月9-11日	上海	2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会

10月12-13日	南宁	2024第21届南方农资博览会
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1-4日	烟台	2024第十八届东亚国际食品交易博览会
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12-14日	上海	2024上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会
11月18-20日	上海	包装世界(上海)博览会 Shanghai World of Packaging
11月28-30日	北京	2024中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会

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：

[江苏源之源生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——食品添加剂](#)

[西安千草生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[烟台浩铭微波设备有限公司——食品机械](#)

[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](#)

[山东鼎泰盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[西安赛奥生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美润达仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东杰信检验认证有限公司——检测服务](#)

[易晟生物科技（东莞）有限公司——食品添加剂](#)

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、上周最新推出
 - 2、线上直播培训、会议
 - 3、线下分类培训、会议（研发、感官、质量安全、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

【线下】小班制可落地培训班 | 凤爪加工技术实操培训开始报名

时间地点：2024年6月 山东·烟台

培训班特色：

- 1) 可落地配方工艺文件+标准操作规程+全员实操+问题探讨；
- 2) 帮助学员掌握整套加工技术，培训后即可落地转化生产；
- 3) 众筹培训，根据学员需求调整培训内容；

实操案例：

泡凤爪（柠檬、蒜香、香辣三种风味）；

虎皮凤爪（五香、麻辣、甜辣三种风味）；

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_0Ut0kGYgNB1Vx4S01w

【线下】2024 中国地方特色预制菜专题研讨会暨第三届川菜川调工业化发展论坛

时间：2024年7月12-13日

地点：四川·成都

会议内容：

2024 预制川菜、川菜调料十大影响力品牌 TOP 榜发布；市场洞察；复合调味领衔餐饮新篇；科技赋能 创新应用；融合跨界 版图拓展；企业参观游学

报名联系人：黄老师 18905354390（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/OR08YLc29EiK0wF-2m2ydA>

【线下】2024 国家级职业教育“双师型”教师培训项目——食品安全类专业课程建设能力提升培训

时间：2024年7月29日-8月4日

地点：山东省烟台市

主要内容：

培训内容

本次培训以“聚焦目标、突出重点、通识与专业相结合、理论与实践相结合、严格管理、确保实效”为原则，主要分六大模块。

- (1) 政策解读；
- (2) “1+X”课程体系建设；
- (3) 思政教学设计；
- (4) “双师型”教师专业技能提升；
- (5) 教学法创新；
- (6) “金教材”建设等培训。

培训对象：全国职业院校食品药品与粮食大类相关专业骨干教师，具备2年及以上职业院校工作经验。

培训证书：完成培训并通过考核者可获得国家级教师培训项目结业证书和相应技能证书，学分认定参照国培项目执行。

培训费用：国培项目参训老师：3850元/人（含住宿、餐饮、培训费等，不含往返交通）。

联系人：

刘老师：15684159126（微信同号）

孔老师：18654891602（微信同号）

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/W8T7tk0fdIq0V_13n9N8YQ

【线下】2024 谷物、粮油检测与质量控制技术交流会

▲时间地点：2024 年 07 月 31-08 月 2 日 河南·郑州

▲主要内容：

行业发展趋势专题

质量安全检测技术专题

加工过程质量控制专题

新技术新研究专题

▲收费标准：限时优惠：07 月 15 日前报名 1000 元/人，2 人及以上 800 元/人；

标准费用：1200 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/xQFuCeMJlqKoG05XifNuLw>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

本周进行（线下）：

宠物湿粮培训班（第 3 期）· 5.30-6.1 · 山东潍坊 · 联系人王老师 13396459460（微信同号）详情：

<https://mp.weixin.qq.com/s/na2uZAxJEqDiUxpB43pe0w>

食品出口合规实操培训暨东南亚食品出口合规专项培训 · 5.29-31 · 广州 · 联系人杨老师 18153529013（同微信）

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

【线上】团体标准化线上培训

时间：2024 年 5 月 31 日 9:00-11:30

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1378&fuid=154861>

主要内容：

（一）团体标准发展及应用

团体标准发展介绍以及在实际中的应用情况。

（二）团体标准制定流程及注意事项

北京食品学会团体标准制定流程；

自主研发标准时如何编写标准（GB/T 1.1—2020）

报名联系：范颖华 13964524986（微信同号）

【线上】“质量行”2024 第二十期 食品认证助力食品企业可持续发展

时间：2024 年 06 月 07 日 14:00-16:00

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

本期内容：

1. 食品企业无糖认证应用实践

2. 如何选择管理体系为食品企业赋能

联系人：

李老师；电话：15269187106

张老师；电话：13361324912

【线上】“合规行”第 26 期 食品出海，合规先行——主要贸易国家/地区食品标签合规判定要素

时间：2024 年 6 月 13 日 14:00-14:45

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1387&fuid=154861>

主要内容:

1. 标法监管依据
2. 标签合规要素
3. 总结比对分析

报名咨询: 史老师 15318691750 (同微信)

【线上】【探会直播】2024 (第三届) 中国食育发展大会

时间: 2024年6月20日 8:30-17:00

报名链接: <https://study.foodmate.net/meeting?id=1385&fuid=154861>

探会内容:

1. 2024 (第三届) 中国食育发展大会现场整体布置展示、日程安排介绍等
2. 直播漫游“食育市集”, 展“食育魅力”。食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容展示。

食育市集还在火热征集中, 若想参与食育市集展示, 请联系客服。

3. 与会嘉宾观众现场采访, 了解最新食育发展状况
更多逛会内容欢迎大家报名线上观看, 参与互动……

现场参会或参加食育市集请看食育大会详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/YHvrYcz6GyVqfKnrxl3Y5g>

详情咨询:

冯老师 13361324869 (微信同号)

刘老师 18500193189 (微信同号)

【线上】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

▲时间地点: 2024年06月20-21日 食学宝 线上直播

▲主要内容:

GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用 (上)

GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用 (下)

食品添加剂不合格原因分析

食品安全监督抽检—食品添加剂检测技术解析

▲收费标准: 团体报名: 同一家单位3人及以上参会 1000元/人, 5人及以上报名参会 800元/人; 标准费用: 1500元/人。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/Wl8nu1FoMTifhLHe8u6G5A>

▲报名咨询: 郭老师 13361324795 (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>

食品感官评价类线上点播课:

01 “综合学习”篇

【规范化感官评价实操班】线上专题培训

学习地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=486&fuid=154861>

SEPA 在线培训—洞察消费者需求密码系列培训

学习地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1111&fuid=154861>

02 “感官云课堂”篇

【感官云课堂】“企业感官能力建设实践分享会” (第一季)

学习地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=751&fuid=154861>

SEPA 直播-“感官线上企业内训”（第三季）

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1397&fuid=154861>

感官云课堂——企业感官实践分享会（第二季）暨 2024 感官科学与评定新春分享会

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1716&fuid=154861>

03 “线上专题”篇

【感官有约】线上主题沙龙（第一期）——感官分析实验室建设专场

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=360&fuid=154861>

【感官有约】线上沙龙（第二期）——食品货架期预测专场

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=435&fuid=154861>

SEPA 直播—感官评价员体系搭建专场

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1058&fuid=154861>

04 “智能感官”篇

【食品论坛·大讲堂】智能感官在食品行业中的应用

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=721&fuid=154861>

【食品论坛·大讲堂】智能感官设备如何辅助人工品评

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=988&fuid=154861>

【食品论坛·大讲堂】智能感官分析技术在食品货架期研究中的应用

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1430&fuid=154861>

05 “免费充电”篇

感官“线上企业内训”公开课

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=633&fuid=154861>

感官“线上集训营”公开课

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=646&fuid=154861>

白酒感官质量控制及智能感官分析技术应用

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1020&fuid=154861>

专题活动“减糖产品风味评估及解决方案”

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1384&fuid=154861>

线上培训·研讨会·活动直播

免费直播|从概念、产品到法规，详细解读后生元的创新应用

直播时间：2024 年 5 月 27 日 14:00-16:30

食学宝收听报名：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1382&fuid=154861>

功能食品圈视频号同步直播，可关注视频号预约。

演讲主题：

后生元：概念、制备与功效

森永盾牌乳酸菌 LAC-Shield，如何赋能产品创新？

后生元开启营养健康新时代

肠道及代谢健康后生元，开启微生物组新纪元

后生元法规行业现状及产品合规分析

报名联系人：王老师 15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/90aolyqhJmSP1gZcKRKYMw>

食品小白成才记——PPT 提升训练营

▲时间：2024 年 5 月 29 日 15:30-16:30

▲主讲人：于老师

▲培训内容：PPT 一直是职场和校园中的一项极其重要的技能，无论你是竞选、演讲、项目报告、策划、计划、业务介绍还是梳理流程工作，多数都是需要运用到 PPT 的。一份制作精良的 PPT 能给人留下深刻印象，还能更容易打动你的听众。因此，我们应该充分利用 PPT 这一工具，不断提升自己的校园和职场竞争力。

本节课程将面向校园学子和职场萌新，从四大方面展开训练营课程，带领大家提升演绎、归纳、提炼和演示等逻辑思维与逻辑表达能力，帮助演讲者更好地组织和呈现内容，提高沟通效率、增强说服力、提高职业形象、增强团队协作能力。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1381&fuid=154861>

▲报名咨询：食品小 V:13370946482（微信同号）

元素分析检测技术网络研讨会

时间：2024 年 5 月 30 日 14:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1380&fuid=154861>

主要内容：

- 1、GB 5009.11-2024 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》标准解读及应用
- 2、GB 5009.138-2024 《食品安全国家标准 食品中镍的测定》标准解读及应用
- 3、ICP-MS/OES 在食品元素分析中的应用
- 4、食品中复杂基质多元素测定注意事项

【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：

第 1 期：质量意识和认知【5.12 19:30-20:50】（回看已上线）

第 2 期：食品安全和质量管理【5.18 20:00-21:30】（回看已上线）

第 3 期：常用法律法规【5.26 19:30-20:50】（回看待上线）

第 4 期：制程做什么【6.1 19:30-20:50】

总结练习【6.8 19:30-20:50】

▲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）

食品质量安全监督检测技术网络研讨会

时间：2024 年 06 月 18 日

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1383&fuid=154861>

主要内容：

议题一 GB 5009.8-2023 《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》标准应用分析

议题二 食品国抽难点和热点项目赛默飞应用解决方案分享

议题三 GB 5009.289-2023 《食品安全国家标准 食品中低聚半乳糖的测定》标准应用分析

议题四 IC 在食品/饮用水的应用—可包括 ICS-6000 糖新标准/Inuvion 在饮用水中的应用

企业食品安全风险管理实操培训

时间：2024 年 6 月 27-28 日

报名听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1370&fuid=154861>

培训老师：标准专家；食品安全监管人员；协会专家；食品伙伴网食品安全资深顾问；企业高管；

主要内容：

（一）食品安全及风险概述

- (二) 食品安全风险分析
- (三) 企业食品安全风险识别
- (四) 食品企业风险管控
- (五) 食品安全风险应对

培训费用：标准收费 3500 元/人。报名优惠：2 人及以上报名收费 3000 元/人；费用包含培训费、资料费、工作午餐、证书、税费。

线下·培训·会议

科普食育类：

解锁食育市集的 N 种打开方式，邀您共赴这场食育盛宴 | 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：

深层次、接地气、多元化、专业化，主会场探索食育发展风向，四大分会场并驾齐驱！

直击食育核心议题，20+分享嘉宾，23 项前沿探讨，纯粹知识盛宴，尽在掌握！

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，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/YHvrYcz6GyVqfKnrXl3Y5g>

研发与创新类：

1、培训确认函 | 宠物湿粮培训班（第 3 期），事关时间地点、日程安排、参观工厂等，请查收！

时间：2024 年 5 月 30 日-6 月 1 日

地点：山东 潍坊

培训内容：

- 1) 宠物湿粮加工现状与发展趋势
- 2) 宠物湿粮常用食材原料选择及应用
- 3) 宠物湿粮常用添加剂、特性分析及对产品品质的影响
- 4) 犬猫营养学与宠物湿粮配方设计

- 5) 肉类罐头加工工艺与关键工序控制
- 6) 常见宠物湿粮加工工艺与设备及关键工序控制
- 7) 宠物湿粮的质量评价与产品分析检测

报名联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/na2uZAxJEqDiUxpB43pe0w>

2、第五期复合调味料包加工技术培训班—川调专题

培训时间：2024年6月3-5日

培训地点：成都

培训简介：此次培训班将全面升级，增加现场实操与实际问题互动答疑环节，培训现场实操用火锅底料、香辣酱、烧烤酱、红油四款川味代表性产品进行演示讲解，使学员在理论知识和产品加工技术操作方面都得到提升，更好地应用到产品实际研发生产中。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/z18Uk19831QU9T0y1a7Xdg>

3、免费参会|2024 女性营养食品趋势洞察会

活动时间：2024年6月19日 10:00--16:00

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M4-02

活动简介：

本次会议将围绕女性营养健康食品市场的现状、未来趋势及创新方向展开讨论，为行业发展提供有益的思路和建议。

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Cqvr1gr0c8RbW7YJau6FlA>

4、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·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/bKknUY_azUJZCjQo2wQ_kQ

5、免费参会|2024 药食同源产品洞察会

时间：2024年6月20日 13:30--16:30

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M2-02

会议议题：

- 1) 我国药食同源物质的管理及安全性评估
- 2) 探究日本药食同源产品开发现状与前景
- 3) 药食同源产品市场深度洞察与未来发展趋势展望
- 4) 药食同源产品研发的挑战与机遇
- 5) 药食同源类功能性食品的创新开发与升级策略
- 6) 拆解药食同源新品成分，探寻哪些成分更受市场青睐
- 7) 深度探索药食同源产品的营养与药用双重价值

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QQSGh9uJfLD3q0PaCapy6w>

6、众筹培训 | 首期定制化药膳食品加工技术高级研修班即将开班！

培训时间：2024年7月18-20日

培训地点：烟台

培训特色：

定制培训，理论讲解和产品实操可根据学员关注热点调整。

培训团队讲师由经营丰富的中医药专家、药膳烹饪大师、食品工程师组成；

中医药膳理论+烹饪技艺+标准化生产技术+多剂型多功效产品实操等结合式教学；

培养合规研发生产药膳食品技术能力。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zJjRUc0UydVS-CQzUzSJJaA>

7、第九期肉类加工技术高级研修班，开始报名啦

培训时间：2024年7月下旬（4天）

培训地点：北京丰台区

培训亮点：

- 1) 中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。
- 2) 四类典型代表产品现场实操，全程重点工艺，疑点难点讲解。
- 3) 加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的生产过程中，万变不离其宗。
- 4) 肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解，提高保鲜技术应用。

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/xaaloOnYRVnUEc06KXUzdQ>

8、【官宣·第一轮通知】2024 第五届宠物食品技术创新论坛

时间：2024年8月19-20日

地点：中国·上海（具体地点后续通知）

会议亮点：

- 1) 20+会议议题，全一线阵容，专家达人齐聚，共同探讨年度宠物食品创新热点。
- 2) 专业开放的平台，宠物产业精品供应链展销接洽，助力上下游企业精准互联。
- 3) 专业立体的视角，创新与可落地性加工应用技术分享与产品展示，携手共创宠物产业创新发展。
- 4) 明星产品秀、企业访谈、行业对话，深度干货一次全享。
- 5) 继续向与会代表赠送产业读物，打造持续型参会体验。《宠物产业精品供应链创新名录（第二版）》、《2023-2024 国内外宠业发展大事记》。
- 6) 会议在 2024 亚宠展展前举办，充电交流与贸易接洽一站式解决。

报名联系人：曲老师 13396459460（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/vT_rsVaK17jfbhXan3q10A

9、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：刘老师 13361324783（微信同号）

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

质量安全类：

1、6月广州-食品体系内审员实操培训

时间地点：2024年6月19-21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，在体系管理中发现问题、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：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=317>

2、2024年第四届酒类企业食品质量安全控制专项培训

培训时间：2024年8月7-9日

培训地点：成都（具体酒店地址另行通知）

培训内容：

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

考试及证书发放：考试合格，将发放《食品安全员证书》；参加培训的所有学员均发放 20 学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Zufa02LNkXXzX0eFcCvLWQ>

联系人：

袁老师 18905354660（微信同号）

王老师 15110692985（微信同号）

最新推出：质量管理体系、环境管理体系和职业健康安全管理体系国家注册审核员培训

课程亮点：线上课程，随报随学，考试科目，任意组合，资深讲师，助力提升

参加培训即可获得相应培训证书，该证书可作为北京联食认证审核员聘用的必备条件；同时可获得相应体系的内审员证书。

课程详情：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=331>

课程内容：

科目一 《认证通用基础》1000 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1755&fuid=154861>

科目二 《质量管理体系基础》800 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1757&fuid=154861>

科目二 《环境管理体系基础》800 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1758&fuid=154861>

科目二 《职业健康安全管理体系基础》800 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1759&fuid=154861>

科目三 《管理体系认证基础》1000 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1756&fuid=154861>

课程组合优惠及团体报名优惠详询会务组

联系人：方老师 13356941975（微信同）

食品合规类:

1、【嘉宾风采】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

时间及地点：6月19-20日 上海市

主办单位：食品伙伴网

支持单位：上海市食品安全工作联合会 上海市质量监督检验技术研究院

会议亮点：汇聚标签审核专家，深研包装与标签合规，解读标签法规标准，研判标签案例，搭建合规交流平台，探讨标签风险规避。

热议话题：

GB 7718/GB28050 新标准制修订情况

GB2760-2024 食品添加剂使用合规案例解析

限制商品过度包装、定量包装净含量

数字标签

国内外过敏原风险与标识

出口食品标签要求

电商食品标签

投诉举报及打假人应对

标签欺诈与误导

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：技术发言-15000元，现场进行相关主题技术发言分享（30分钟）；

展台展示-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。

会议日程及嘉宾介绍请查看：<https://mp.weixin.qq.com/s/HIUDQeJXBANXb06uzBiqrA>

直接致电咨询：杨老师 18153529013（同微信）

2、【颁发证书】企业食品安全风险管理实操培训

时间地点：6月27-28日 济南/线上同步直播

主办单位：食品伙伴网

培训特色：系统梳理食品安全风险管理知识，掌握并熟练运用风险分析、风险识别、风险管控、风险应对等风险管理知识和技能，考试合格颁发【食品安全风险管理师】证书。

标准收费：2800元/人。报名优惠：2人及以上报名收费2500元/人；

培训日程及嘉宾介绍请查看：<https://mp.weixin.qq.com/s/EUkyQMyqrRDu1K5JXE45LA>

直接致电咨询：杨老师 18153529013（同微信）

3、食品出口合规实操班培训

课程简介：培训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，覆盖国别多，学习后可了解出口国监管框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，帮助企业规避出口合规风险。

涵盖国别及地区：美国、欧盟、俄罗斯、日本、韩国、澳大利亚、新西兰、东南亚地区、中国香港、中国澳门、中国台湾等

培训日程及嘉宾介绍请查看：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

直接致电咨询：杨老师 18153529013（同微信）

检测技术与实验室管理类：

交流会议：

1、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲时间地点：2024年06月26-27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

▲收费标准：标准费用：500元/单位，（仅限食品企业、事业单位、高校、第三方和科研院所）；其他单位费用1000元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/oTYRQCq0-HAPfq4q9UkluQ>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

2、【早鸟优惠】第十四届食品微生物检测与控制技术交流会与您相约湖南·长沙

▲会议时间：2024年7月17-19日

▲会议地点：湖南·长沙

▲会议亮点：

特邀食品行业的专家学者、企事业代表共同探讨食品微生物领域发展趋势及最新检验检测技术，交流检测标准热点难点问题解决方案、分享实验室与食品加工过程质量控制经验，帮助行业人员洞察未来趋势发展，助力食品行业高质量发展。

▲五大专题论坛：

（一）食品微生物检测领域发展趋势专题

（二）食品微生物标准应用及内容解析专题

（三）食品生产过程的微生物控制专题

（四）食品微生物检验的质量控制专题

（五）微生物质谱技术与基因测序专题

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/OeS0bw6-XyqRUPY5Wdz9CA>

▲报名咨询：王老师 18006454724（微信同号）

培训：

1、【开班在即】微生物法检测维生素实操培训班

▲时间地点：2024年6月3日-6月6日（3号报到） 山东·青岛

▲主要内容：

1. 专题讲座：

维生素结果的计算及不确定度评定、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）；

2.1 四种国标方法维生素检测的现场试验。按照学员实际要求，实操培训分小组进行，主办方提供标准菌株、质控样品及相关的试剂耗材，保证每位学员在老师的指导下亲自动手完成操作。

2.2 试剂盒微孔板法操作：学员在老师的指导下自行完成全部试验，并分析检测结果及原始记录结果报出，完成国标法和微生物法的比对报告。

2.3 主办方提供标准菌株，并现场讲授菌种的保存，传代，及活化。

▲费用标准：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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/egkvVCQVu7fzqjpordridg>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

2、【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 6 月 22-25 日 北京

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/N6E1AMzXZ9jTbK4Q1B6TIA>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

3、【理论讲解+实际操作】分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训

▲时间：2024 年 6 月 27-28 日（满 10 人即开班）

▲地点：山东·青岛

▲课程介绍：

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

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

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Pf-NxGMflimnnPr9LQ7PTQ>

4、GB 4789-2024 最新系列强制性国家标准解读培训班

▲时间地点：7 月 2 日-4 日（2 号报道） 新疆·乌鲁木齐

▲课程亮点：小班教学，理论和实操相结合；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。

▲主要内容：

一、检验方法类标准及培养基试剂质量要求标准的解读和应用

1)GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》解读及执行中存在的问题；

2)GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》解读；

3)GB 4789.40-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌检验》解读；

4)GB 4789.49-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 产志贺毒素大肠埃希氏菌检验》解读；

5)GB 4789.28-2024《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》解读；

6)GB 4789.26-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》解读；

7)GB 4789.35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》解读；

二、采样和检样处理标准解读

▲费用标准：1800 元/人，同一单位三人以上参加 1500 元/人；早鸟优惠：6 月 7 日前报名，两人同行一人免单，

即 3000 元/3 人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/TZ2XXh1GiAIaK5rDa-orDw>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

5、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲时间: 2024 年 7 月 23-26 日 (满 5 人即开班)

▲地点: 山东·烟台

▲培训亮点:

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

实际操作学习: 理化检测、微生物检测;

▲活动联系人: 李老师 15376983195 (微信同号)

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

6、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)

7、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)

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-nv1_-hPIzZaBdbg

【优惠活动】实验室管理类课程满减优惠

▲培训方式: 线上学习, 随报随学

▲费用标准: 满 1000 减 120, 满 2000 减 260, 满 3000 减 400

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/jS720giXBN3SUN09Acplaw>

▲报名咨询: 李老师 15376983195 (微信同号)

【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。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/oPH_xFMAazEfcViQdM4D6Q

▲报名咨询：：宋老师 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：宋老师 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/WhPdcZgUa0CwPMvhHQWm9w>

▲报名咨询：宋老师 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：宋老师 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：宋老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】核辐射检测团购

▲详情介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

▲详情连接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1333012-1-1.html>

▲报名咨询：宋老师 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。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

能力验证和比对：

1、【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）

▲详情连接：<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）

2、【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）

3、【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/6XMiR0Ij0lqephj6Q342hg>

▲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）

4、【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

▲计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/i4WXyWD6G9P06AFSPkRIvw>

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

5、【国际能力验证】净含量计量检验国际能力验证

▲详情介绍：JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》将于 2024 年 4 月 12 日实施，国家市场监督管

理总局计量司倡导与国际接轨，为了响应国家的号召，提高计量检验技术水平，能力验证网联合 LGC AXIO 中国团队推出净含量计量检验国际能力验证。

LGC 深耕国际能力验证领域多年。其中运营的净含量计量检验国际能力验证，专为提高获 UKAS 认可（CNAS 互认），提供多个食品基质。

为了满足广大实验室对于提升净含量检验这一需求，LCC AXIO 能力验证提供了新的样品 PT-FC-901 净含量计量检验国际能力验证。提供待考核样是 1 个液体样品+1 个固体样品一套。

▲计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/jDdmqUCT7Qqc8Wq77pQbxbg>

▲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



长按识别关注微信

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

[四川恒星食品有限公司](#)

[山东新食州食品有限公司](#)

[山东十五秒食品有限公司](#)

[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](#)

[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](#)

[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：山东新食州食品有限公司

山东新食州食品有限公司成立于 2021 年 11 月，项目占地 6 万平方米，总投资 1 亿元，坐落于中国山东德州临邑东部高新技术开发区，是福建华莱士食品有限公司在山东设立的生产基地，是一家专业从事肉食品研发和生产的现代化食品企业

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1492611/>

1、研发助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17647.html>

4000-6000 元/月

职位描述

- 1.收集研究市场信息，客户信息，不断改善产品、指导样的制作；
 - 2.改良生产工艺、研制样品，试样并推广；
 - 3.对性能指标进行验证，制定完善各种食品的标准；
 - 4.改良现有产品，研发新产品；
 - 5.研究提高食品质量的方法；
- 工作地点山东德州市 临邑县刑侗街道花园大街与天鼎丰路交叉口路东。

2、品控经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17649.html>

职位描述

- 1、协助、指导公司各业务部门编制作业指导书，建立工作标准；
 - 2、组织项目管理人员学习质量、环境管理体系知识及体系文件、相关标准，并进行考核；
 - 3、负责体系内审工作的具体组织和实施；
 - 4、编制、收集管理评审资料；
 - 5、对各部门服务质量体系运行情况、服务质量进行检查，对检查结果进行评估分析，指导相关部门进行整改，对整改情况进行跟踪验证；
 - 6、监督指导各部门体系运行记录；
- 工作地点山东德州市 临邑县刑侗街道花园大街与天鼎丰路交叉口路东

3、生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17644.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、负责公司的规章制度建设与管理、生产现场管理、6S 管理、生产设备管理、生产安全管理、部门行政管理等工作；
 - 2、全面控制、协调生产部门的人员管理及各项生产活动；
 - 3、负责生产线的产能分析，确保生产计划的合理性，并负责对制造部的资源配备和生产能力的评估工作；
 - 4、下达生产计划和任务，安排和控制生产作业进度；
 - 5、跟踪生产情况、产品需求、生产过程、产值目标等，按时完成生产目标；
 - 6、及时对生产异常做出反应，发现问题及时追踪，并提出合理建议；
 - 7、参与提高生产效率和改善产品质量的行动计划与实施；
 - 8、监控规范操作方法，执行公司 6S 规范，确保生产现场的安全和清洁；
 - 9、组织对企业生产设备的例行管理并合理调拨、分配，办理生产设备的折旧、报损、报废事宜；
 - 10、编制年度生产安全计划，严格执行生产安全管理制度，确保各类设备的安全运行；
 - 11、对员工进行安全生产教育，及时组织人员处理生产中出现的安全事故和安全隐患。
- 工作地点山东德州市 临邑县刑侗街道花园大街与天鼎丰路交叉口路东。

4、化验员（应届生可投） <http://www.foodmate.cn/job/show-17654.html>

2000-4000 元/月

职位描述

- 1、负责产品的日常检验，并对检验后的产品进行状态标识；
- 2、行使检验职责，填写相应的检验记录表单，输出相关检测结论；
- 3、对检验中发生的问题进行处理过程跟踪；
- 4、对检验数据进行汇总、统计。

工作地点山东德州市 临邑县邢侗街道花园大街与天鼎丰路交叉口路东

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：

有奖征文开始啦！这些年你与“客诉”的是是非非

汇总帖-食品安全风险管理 | 食品标签 | 食品添加剂使用 | 食品出口 | 食品安全总监等
质量管理体系、环境管理体系和职业健康 管理体系国家注册审核员培训
优惠倒计时 5 天 | 6 月 3-5 日，成都，第五期复合调味料包加工技术培训班

热门分享：

河北市场监管局答复——散装食品配料表写“等”字属于标签瑕疵吗

冻干制品灯视检查方式探索

食品企业物理危害及控制

各类食品储存间距汇总

浙江省企业首席质量官培训教材（第四稿）

食品安全抽样检验工作规范可搜索版

关于玛咖切片是否能用在代用茶里，有了新的依据

ISO 22000:2018 标准于 2024 年 2 月修正，更新的中文翻译

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 17：今天来聊聊食品安全文化吧！

话说西洋参等可直接生产了？

关于中药材等是否能加入食品？

关于强调后是否一定需要含量标示的问题探讨

香辛料是食品原料吗

包子蒸熟再卖

关于散售食品的保质期标识问题

采购进口的果蔬汁，回来进行灌装，算分装吗？

宣称富硒鸡蛋，是否需要标注营养成分表

生产食品的车间可以同时生产保健食品吗

企业设立饭堂但是仅用餐没有厨房不开火，需要办理卫生许可证吗？

不符合项 无 XXX 记录, 怎么写整改报告

食品企业三体系审核都是什么什么内容呢

标签标注 0%乳制品，请问需要什么证据或者数据证明呢？

【求问】熟豆米属于什么生产类别

凉拌汁涨瓶问题

不同配方的产品，叫同一个名字可以吗

榴莲核怎么处理可以祛除它本来的味道和粘液？

客诉投诉中那么明显的异物

外箱是否可以省掉不打生产日期

番薯干是否属于食用农产品

包装袋问题

玉米煮熟了，算哪个许可类别？

如果产品中使用了地理标志的原料，我的终产品可以以此原料命名吗？

【2024 客诉】亲身参与的三次奇葩客诉

【2024 客诉】那些年我们记忆深刻的投诉事件

【2024 客诉】客诉那些事儿

【2024 客诉】故事里的事

【2024 客诉】恶心的打假人

产品名称包含哪几个部分？

线下餐饮店想做线上

玉米蒸完后变色，是否异常

人群试食实验方案沟通求助！

家人们求给出主意啊，土豆粉夏季发黄

卤味如何控制微生物？

豆浆粉生产场所

净含量的允许短缺量在原始记录中怎样填？

空白试验有菌

10kg 草莓冻干后剩下 1kg，水分应该是多少？

饮料爆罐

有点迷茫

研发工作很闲不知道怎么办

老板奇葩思路分享

老板奇葩思路分享（2）

关于涨薪

食安专业本科毕业能干点啥

职业生涯似乎看到了尽头



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