

食品网刊

食品网刊 与您分享

22

总第1005期

2024-06-11

2024年6月共有120项食品及相关标准正式实施

2024年4月全国海关检出不合格并未准入境食品化妆品279批次

网友发博“吐槽”餐厅，被商家起诉赔偿9万元？

罂粟壳变作“调味料”熟食店主被判刑

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 05. 27-06. 02）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

售卖过期食品被罚！强制执行

罂粟壳变作“调味料” 熟食店主被判刑

答复|关于严格规制预制菜进校园的建议

2024年6月共有120项食品及相关标准正式实施

网友发博“吐槽”餐厅，被商家起诉赔偿9万元？

浅析特医食品研发思路及注意事项

浅谈肥胖、减脂手术病人用全营养配方食品

食品行业一周舆情信息汇总（2024.05.27-06.02）

2024年4月全国海关检出不合格并未准入境食品化妆品279批次

有人参加晚宴后出现腹泻等症状 苏州通报：留样菜品检出沙门氏菌

国内预警

市场监管总局关于5批次食品抽检不合格情况的通告（2024年第17号）

2024年4月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局办公厅关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知（市监食协发〔2024〕35号）

中华人民共和国农业农村部公告 第791号

国际食品

吉尔吉斯斯坦桃杏有望获准输华

越南榴莲价格暴跌，冷冻榴莲输华协议签署在即

中国禁令生效后，日本扇贝肉内销量首次超过出口

全球三文鱼价格罕见暴跌，挪威价格两周下跌30%以上

“大米之路”争议悬而未决 哥斯达黎加稻农盼提进口关税

欧洲小麦市场：小麦价格回落，关注黑海降雨，多头获利回吐

国际预警

刚果发生一起炭疽杆菌感染疫情

美国FDA警告一款婴儿配方奶粉受细菌污染

比利时发生一起传染性造血器官坏死病毒感染疫情

2024年5月美国FDA自动扣留我国食品情况（5月汇总）

2024年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第22周）

食品科技

河南省2023年度国家重点科研项目拟奖励结果公示 食品领域有13项

2024年度第三批湖南省科技创新计划项目验收结果公示 涉及食品领域71项

南方人 vs 北方人，膳食的不同会带来肠道菌群的差异

中国农业科学院质标所与国家粮食和物资储备局科学研究院强强联手推动标准物质创新发展

近日，渭源法院执行完毕一起行政处罚决定案，对售卖过期食品商家敲响了警钟。

2023年5月，经渭源县市场监督管理局检查，某调料店售卖过期食品，调查结束后，市场监督管理局对其作出罚款的决定，限其15日内缴纳。后调料店未申请行政复议，也未如期缴纳。2024年，市场监督管理局向本院申请强制执行，本院经审查准予对该行政处罚决定强制执行。执行立案后，承办法官到该调料店送达了相关法律文书并督促其履行义务。考虑到该店实际情况，承办法官对该店经营者进行了批评教育，容其半月后全额缴清罚款。半个月后，该店经营者向本院全额缴纳了罚款，并表示以后一定恪守商家本分、诚信经营，一起行政处罚决定案执行完毕。

食品安全关乎百姓健康，是最大的民生，本次执行为那些售卖过期食品的商家敲响了警钟，食品安全红线坚决不能碰！守护百姓安全，为经济社会健康发展护航保驾一直是法院人的重要责任。下一步，渭源法院将持续加大涉民生案件执行力度，切实保障经济社会健康、良性发展。

为给卤菜“增味提鲜”，刺激销量、牟取利益，熟食店老板在汤底中添加罂粟壳制作卤菜，并对外销售。近日，泾县法院公开审理并宣判了一起食品安全案件，被告人赵某某犯生产、销售有毒、有害食品罪，被判处有期徒刑八个月，缓刑一年，并处罚金二万四千元，同时禁止赵某某在缓刑考验期内从事食品生产、销售及相关活动。

案情回顾

2023年2月18日至4月7日，被告人赵某某在泾县经营“XX烤鸭店”期间，非法添加7个罂粟壳熬制原汤，后使用该原汤配制卤汤卤制烤鸭、猪头肉等熟食并对外销售，销售金额共计约12000元。

同年3月29日，泾县市场监督管理局对赵某某店内生产、销售的熟食、原汤、卤汤进行抽样送检。经检验，赵某某店内的卤鸭爪汤、卤鸡爪汤、卤肉汤、卤猪头肉检测出含有非食用化学物质可待因及吗啡成分，卤豆干汤、原汤、烤鸭汤检测出含有非食用化学物质吗啡成分。

5月16日，被告人赵某某经公安机关电话通知后主动投案，到案后如实供述主要犯罪事实。

法院审理

法院认为，被告人赵某某在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料，其行为已构成生产、销售有毒、有害食品罪。鉴于被告人赵某某具有自首、自愿认罪认罚、退出全部违法所得等量刑情节，遂作出上述判决。

民以食为天，食以安为先。每个食品经营者都应该遵守法律法规和职业道德，自觉保障食品安全，将消费者的身体健康和生命安全放在首位，切勿为了蝇头小利以身试法！

下一步，泾县法院将充分发挥审判职能，依法从严从快审理危害食品安全犯罪案件，不断提高食品安全审判水平。同时，加强与相关部门的沟通、配合，加大司法宣传教育力度，积极参与食品安全社会共治，共同保障群众“舌尖上的安全”。

对市十八届人大二次会议第 0103 号建议的办理答复

安竹代表：

您提出的关于严格规制预制菜进校园的建议，经会同市教委研究答复如下：

一、预制菜的定义和范围

2024 年 3 月 19 日，市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委联合发布了《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》（以下简称《通知》）。市场监管总局相关司局负责同志就《通知》有关情况回答了记者提问。

《通知》首次从国家官方层面明确了预制菜的定义：预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

在回答记者提问中，市场监管总局相关司局负责同志就“如何理解预制菜范围”作出了详细的解释：预制菜的范围应当兼具预制化和菜肴的特征。一方面，突出工业化预加工特点。预制菜应当具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品加工特点和要求，更好发挥食品工业化优势作用。企业生产预制菜应当依法取得食品生产许可，符合国家关于预包装食品法律法规和标准有关要求，加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全环节的风险管控。考虑到连锁餐饮企业广泛应用中央厨房模式，其自行制作并向自有门店配送的净菜、半成品、成品菜肴，应当符合餐饮食品安全的法律法规和标准要求。中央厨房制作的菜肴，不纳入预制菜范围。另一方面，突出菜肴属性。仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品，属于食用农产品，不属于预制菜。速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等主食类产品不属于预制菜。此外，定义中强调加热或熟制后方可食用。加热是指将食品加热到可食用状态的过程，即针对已经预加工熟制的产品在食用前的简单复热。熟制是指经炒、炸、烤、煮、蒸等将食品熟制的过程，即在预加工阶段并未完全熟制，需要彻底熟制后方可食用。不经加热或者熟制就可食用的即食食品，以及可直接食用的蔬菜（水果）沙拉等凉拌菜也不属于预制菜。

相关部门对使用预制菜的政策

市场监管总局相关司局负责同志就《通知》回答记者提出问中指出，使用预制菜应明示以保障消费者的知情权和选择权。据 2023 年 9 月 22 日新华社报道，教育部有关司局负责人指出，对“预制菜进校园”应持十分审慎态度，不宜推广进校园。目前，按照上述预制菜定义范围以及相关政策要求，尚未在我国的学校食堂和校外配餐企业中发现使用预制菜的情况。

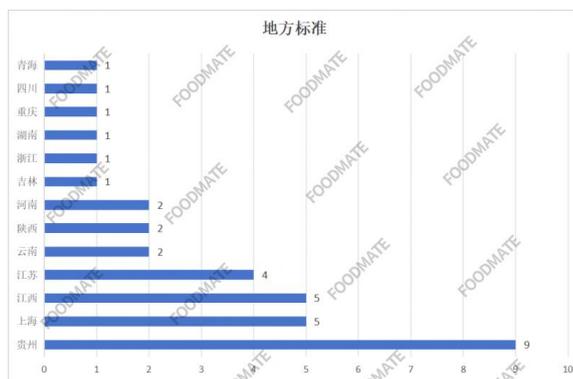
更多内容详见：[答复|关于严格规制预制菜进校园的建议](#)

中国食品

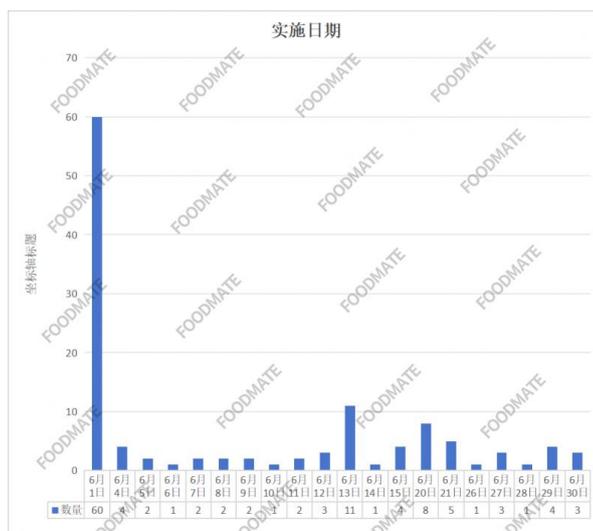
2024年6月共有120项食品及相关标准正式实施

食品伙伴网讯 据不完全统计，2024年6月共有120项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准25项，新增标准95项，新增标准占标准总数的79.17%。

6月起实施的标准中，国家标准7项，地方标准35项，行业标准24项，团体标准54项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及贵州、上海、江西、江苏、云南、陕西、河南、吉林、浙江、湖南、重庆、四川、青海。



6月1日起实施的标准数量最多，有60项，其余标准实施日期分别为6月4日、5日、6日、7日、8日、9日、10日、11日、12日、13日、14日、15日、20日、21日、26日、27日、28日、29日、30日。



这些标准的实施为监管部门提供了依据，为生产企业提供了方法指南，为消费者提供了指引，更利于行业健康有序的发展。食品伙伴网在此特别提醒行业内相关企业，密切关注相关标准的最新变化，及时采取有效措施，避免不必要的损失。

2024年6月起实施的食品及相关标准信息

序号	标准号	标准名称	实施日期	代替标准
1	GB/T 23191-2023	美味牛肝菌	2024/6/1	GB/T 23191-2008
2	GB/T 43448-2023	蜂蜜中17-三十五烯含量的测定 气相色谱质谱法	2024/6/1	
3	GB/T 10645-2023	电热食品烤炉分类和型号编制方法	2024/6/1	GB/T 10645-2008 GB/T 10646-2008

更多内容详见：[2024年6月共有120项食品及相关标准正式实施](#)

文章来源：食品伙伴网

网友根据大众点评评论区图片

在微博发布文章“吐槽”某餐厅

“辣眼睛”“不配”“雷”

被餐厅以“损害名誉权”为由诉至人民法院

要求网友公开道歉

并赔偿经济损失9万余元

人民法院会支持吗？

案情回顾

“辣眼睛！人均1000的店，内饰居然用的是淘宝地摊货！”

“紫苏一毛钱一张，还用这么不新鲜的，甚至不泡水”

“用盒马特价99元1.8L的清酒，还不如喝料酒！”

朱某经营着一家平价日料店，某日在大众点评推荐区刷到“某预约制日料餐厅”（以下简称某餐厅）后，在微博上发文“吐槽”该餐厅店面装修材料低端、餐具廉价、食材不新鲜、菜品卖相差等等，并配上大众点评评论区其他顾客上传的图片和评论截图。该文章发布后，获2240次转发、8270次点赞、587条评论。

某餐厅经营者看到该文章后，认为朱某从未到店就餐消费，文章内容均为杜撰，属于严重失实，且朱某自身经营日料店，通过恶意评价来打击竞争对手，导致其餐厅名誉受损、客人流失、经营受损，于是将朱某诉至人民法院，要求其删除文章、在社交平台公开赔礼道歉，并依据每月平均营业额赔偿原告损失9万余元。

被告朱某辩称，其微博内容是对真实图片所呈现的装修、用料、食物摆盘的评价，使用的是网络语言，不存在侮辱、诽谤行为；发布的微博图片也对原告店铺介绍页做了马赛克处理，该条微博后来设置为仅粉丝可见，且在本案诉讼前删除；原告未提供证据证明其所经营店铺的经营损失与被告发布微博行为之间的因果关系，故不同意原告的全部诉讼请求。

人民法院审理后认为，第一，被告评价是基于真实照片的基础上，并未捏造虚构事实，不存侮辱、诽谤的行为；第二，被告虽自营日料店，但其人均消费显著低于原告的人均消费标准，不具有因竞争关系而发布相关言论的主观动机；第三，原告提供的证据难以证明被告行为与原告经营收入减少之间存在因果关系。

综上，朱某未侵害某公司的名誉权，故对某公司的全部诉讼请求不予支持。原告不服，提起上诉，二审维持原判。

更多内容详见：[网友发博“吐槽”餐厅，被商家起诉赔偿9万元？](#)

文章来源：上海普陀法院微信号

食品伙伴网讯 众所周知，特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）自 2015 年版《中华人民共和国食品安全法》出台后，明确了其必须进行注册管理的要求。《特殊医学用途配方食品注册管理办法》对在我国境内生产并销售特医食品的企业以及向中国出口特医食品的境外生产企业进行了详细规定。在严格的监管措施下，企业应将风险前置，在特医食品研发阶段将注册要求落实，以免到组织注册材料的阶段，才发现前期研发阶段的诸多漏洞，造成一定程度的损失。那么如何按照产品注册要求，开展以注册获批为导向的特医食品研发工作，成为备受行业关注的问题之一。食品伙伴网结合相关法规、问答要求以及注册服务经验，对特医食品研发思路及注意事项进行简要分析，以帮助企业更好地开展特医食品研发工作。

一、临床需求调研

企业应根据确定的方向，对临床需求进行调研。《特殊医学用途配方食品注册管理办法》（2023 年修订版）中强调了“特殊医学用途配方食品注册管理，以临床营养需求为导向，遵循科学、公开、公平、公正的原则，鼓励创新”，因此企业更要注意开展以临床需求为目的新产品研发工作，经过充分调研评估后，明确新产品的类型、目标人群和形态。此过程资料成果，可用于注册材料中“适用人群的确定依据”的描述（特定全营养配方食品和非全营养配方食品需提交）。

二、产品配方初设计

根据确定的目标人群，收集文献资料，研究该目标人群的营养需求，对营养成分表和配方用量表进行初步设计。在此过程中，企业应对产品配方特点足够了解，找到详实的配方设计依据，注意配方的目的性、协调性、合理性，这样产品才更易通过注册审评，比如以易消化为特点的配方，不宜将膳食纤维的含量设计较高。

在形成配方用量表时，所用食品原料、食品添加剂名称和用量应符合相应的食品安全国家标准和（或）相关规定，且要注意“不得添加标准中规定的营养素和可选择成分以外的其他生物活性物质”，尽量选择营养素单一、营养成分明确的食品原料，同时注意成本。

原辅料选择方面，企业可调研已获批同类产品使用的原料名称及使用频率。食品伙伴网最新上线特医食品查询可视化系统，可快速查找已获批产品信息，并统计历年批准情况、获批企业情况、配料使用频次、供能营养素供能比等情况，生成可视化图表，便于企业快速、精准获取信息，提高研发效率。

三、产品实验室研究及产品试中

3.1 生产工艺设计

首先要进行生产工艺的设计，根据产品形态，选择产品工艺路线和工艺参数，此过程需要根据文献和实际数据确定，注意保留相应的记录和资料，在注册申请环节中使用。

更多内容详见：[浅析特医食品研发思路及注意事项](#)

食品伙伴网讯 近十几年来，全球超重/肥胖的患病率逐年增长，根据世界卫生组织数据，2025年约五分之一的成年人将患肥胖。同样，我国超重/肥胖的患病率也在不断攀升。《中国居民营养与慢性病状况报告（2020年）》显示，我国城乡各年龄段居民超重/肥胖的患病率持续上升，超重或肥胖的成年居民超过一半。现阶段肥胖/超重已成为严重影响居民健康的重要疾病。

肥胖是能量摄入大于能量消耗，使得体内脂肪积聚过多达到危害健康程度的一种多因素引起的慢性代谢性疾病。肥胖是糖尿病、高血压、高血脂、冠心病、脑卒中及乳腺癌等多种疾病发生的风险因素。

营养治疗既是肥胖治疗的基础，也是肥胖病程中任何阶段预防和控制不可或缺的措施。目前针对轻度肥胖的治疗常采用饮食疗法，而中度肥胖和恶性肥胖采用手术治疗或药物治疗则更为有效。此种情况下，肥胖、减脂手术病人由于代谢紊乱易导致蛋白质和微量营养素摄入不足，针对这类特殊人群代谢特点，该类全营养配方食品的配方特点是在提供较低能量的同时可以保证充足的蛋白质和微量营养素（维生素、矿物质等）的供应，防止饮食控制带来的微量营养素缺乏，导致营养失衡。

下面和伙伴网一起从定义出发，熟悉技术要求，了解市场状况，并开启展望未来趋势之旅吧。

1 肥胖、减脂手术病人用全营养配方食品的定义

我国暂未对该类食品进行相关定义。欧盟和澳新等有体重控制代餐类食品，此类食品是特殊膳食，并未归类到特殊医学用途食品，国际食品法典委员会（CAC）发布的CXS 203-1995《减肥用低能量配方食品标准》中同样是将此类产品作为特医食品管理。因此后续部分，会以CAC发布的CXS 203-1995作为参考。

CXS 203-1995中对减轻体重用低能量配方食品（Formula foods for use in very low energy diets for weight）进行了定义，是指一种含有最少量的碳水化合物和每日必需营养素，作为唯一能量来源提供450~800kcal能量的特制食品。

2 肥胖、减脂手术病人用全营养配方食品的技术要求

2.1 能量要求

《特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）问答中对肥胖、减脂手术病人用全营养配方食品技术要求进行了规定，其中根据产品使用说明，每日摄入的能量为600-1200kcal。

国际食品法典委员会发布的CXS 203-1995也对能量摄入进行了控制和限定。减轻体重用低能量配方食品作为唯一能量来源，提供每日摄入能量450~800kcal（1kcal=4.184kJ）。

2.2 营养素相关规定

国际食品法典委员会发布的CXS 203-1995，对蛋白质和碳水化合物进行了说明：在推荐每日摄入能量时，营养中不少于50g的蛋白相当于校正蛋白消化率的氨基酸评分值为1。按推荐的每日能量摄入量，可利用碳水化合物不少于50g。

更多内容详见：[浅谈肥胖、减脂手术病人用全营养配方食品](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2024年05月27日-06月02日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.05.27-06.02)
“茉酸奶原料过期”事件
山西一连锁餐厅被曝售卖福寿螺引热议
网曝麻辣烫外卖疑似吃出死老鼠, 市监局介入调查
司机运牛奶包装变形遭“天价赔偿”? 知名品牌回应
“鼠头鸭脖”涉事企业及负责人再被罚348万
霸王茶姬回应“喝万里木兰睡不着”事件
知名卤味被投诉有虫, 公司回应
市监局回应“顾客在包子店只喝粥被收1元洗碗费”
博主打假猪肉冒充牛肉反被打

“茉酸奶原料过期”事件

5月27日, “茉酸奶原料过期40多天仍使用” “茉酸奶换标签续命水果馊了才肯扔” “茉酸奶”等相关的话题登上热搜, 引发热议。

据报道, 2024年2月至5月上旬, 媒体记者随机应聘进入北京市多家茉酸奶加盟店, 发现诸多问题: 使用过期40余天的原料; 更换效期标签, 不按时报废原料, 或根本不使用效期标签; 常温存放应冷藏的水果, 水果变色、出水后, 仍接着使用; 偷工减料, 不严格按照配料表足量放料; 用工不需要工作人员提供国家强制要求的餐饮人员健康证明等。

对此, 5月27日下午, 茉酸奶发出《致歉声明》称, 针对报道的“茉酸奶北京石景山万达店、北京伊洋华堂店、北京华宇时尚购物中心店、华熙 LIVE·五棵松店使用过保质期原料, 闻出馊味才废弃”等相关问题, 该公司高度重视, 并在第一时间成立了内部专项稽核小组, 经核查、核实, 涉事4家门店严重违背了茉酸奶所提倡的“食品安全”理念, 在日常运营中均未严格执行茉酸奶总部的运营操作和培训标准, 该公司已经第一时间即刻进行整改, 具体整改措施:

一是按《茉酸奶特许经营合同》之规定: 食品安全管理与消费者权益保护内容, 针对涉事加盟门店, 茉酸奶总部已经安排即刻闭店, 并将永久与其解除合约。

二是茉酸奶总部“门店营运部”和“食品安全部”的人员及聘请第三方公司-SGS 通标标准技术服务有限公司, 将对全国所有门店的“食材存储、食品效期、水果保存”等问题再进行全面细致的检查, 实现线上周报和月报核查, 并对所有员工定期进行培训和考核, 后续, 该公司也会严格按照相关政府部门的要求进行落实和跟进。

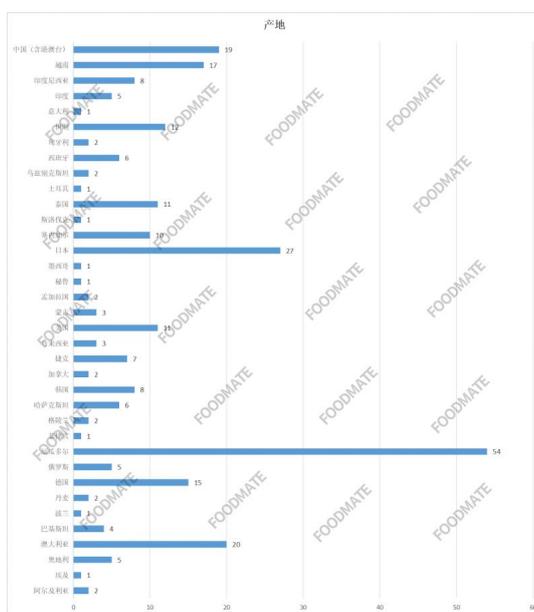
此外, 5月27日, 针对媒体曝出的茉酸奶存在食品安全问题, 北京市场监管部门立即开展现场执法检查, 目前多家涉事茉酸奶门店已被立案调查并停业整顿。

更多内容详见: [食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.05.27-06.02\)](#)

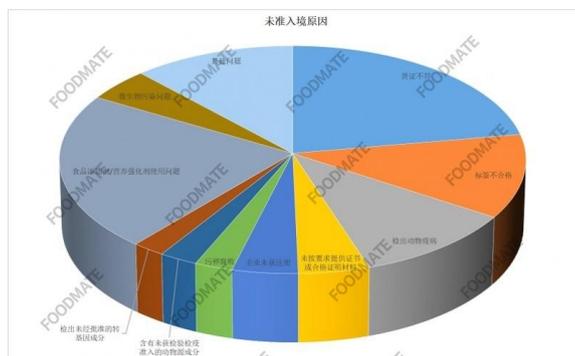
2024年4月全国海关检出不合格并未准入境食品化妆品 279 批次

食品伙伴网讯 6月3日，海关总署发布2024年4月全国未准入境食品化妆品信息，2024年4月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品279批次，其中，不合格食品278批次、不合格化妆品1批次。

统计发现，2024年4月未准入境食品分别来自阿尔及利亚、埃及、奥地利、澳大利亚、巴基斯坦、波兰、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、菲律宾、格陵兰、哈萨克斯坦、韩国、加拿大、捷克、马来西亚、美国、蒙古、孟加拉国、秘鲁、墨西哥、日本、塞内加尔、斯洛伐克、泰国、土耳其、乌兹别克斯坦、西班牙、匈牙利、伊朗、意大利、印度、印度尼西亚、越南、中国（含港澳台）。其中，来自厄瓜多尔的未准入境食品数量最多，有54批次，其次，日本有27批次，澳大利亚有20批次。



这些未准入境食品不合格原因主要为货证不符、标签不合格、检出动物疫病、未按要求提供证书或合格证明材料、企业未获注册、污秽腐败、含有未获检验检疫准入的动物源成分、检出未经批准的转基因成分、食品添加剂/营养强化剂使用问题、微生物污染问题。还有部分食品检出产品霉变、感官检验不合格、包装不合格、产品未获准入等其他问题。其中，货证不符居首位，有62批次。



2024年4月未准入境食品进境口岸涉及北京、成都、大连、福州、拱北、广州、哈尔滨、海口、杭州、呼和浩特、黄埔、江门、南京、宁波、青岛、厦门、上海、深圳、天津、乌鲁木齐、湛江、重庆。其中，上海、天津、湛江居前三位，分别为62批次、49批次、35批次。

更多内容详见：[2024年4月全国海关检出不合格并未准入境食品化妆品279批次](#)

文章来源：食品伙伴网

有人员参加晚宴后出现腹泻等症状 苏州通报：留样菜品检出沙门氏菌

情况通报

2024年5月27日上午10时40分，我局商务区分局接报，称有人员5月26日晚在江南首席湖滨一号店参加晚宴后出现腹泻等症状。我局立即会同疾病预防控制中心开展调查，责令涉事企业暂停营业。

截至目前，涉事顾客身体状况稳定，涉事企业正在与顾客协商赔偿事宜。6月3日，疾病预防控制中心实验室检测确认留样菜品检出沙门氏菌，判定这是一起食源性疾病事件。我局将根据调查结果对涉事企业依法作出行政处罚。

下一步，我局将继续强化食品安全监管，切实保障人民群众生命健康安全，维护消费者合法权益。

苏州工业园区市场监督管理局

2024年6月4日

国内预警

市场监管总局关于 5 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 17 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检 1000 批次样品，检出 5 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、微生物污染物问题

四川省乐山高新区茂林副食店销售的、标称重庆立新食品有限公司生产的湘蓉麻辣花生，其中大肠菌群数不符合食品安全国家标准规定。

二、质量指标不达标问题

（一）山东九州商业集团有限公司连锁超市探沂店销售的、标称山东丰之坊农业科技有限公司委托山东省济宁市三联食品有限公司生产的营养鸡蛋小面条（挂面），其中维生素 B₁、维生素 B₂、铁、锌、钙含量不符合相关产品执行标准要求。

（二）京东融艺健康食品店（经营者为河南省焦作市沁阳市融艺网络科技有限公司）在京东商城（网店）销售的、标称浙江省杭州鸣动健康科技有限公司委托安徽领克药业有限公司生产的双参锌镁硒片，其中维生素 B₁、维生素 B₂、硒、镁含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求；锌含量符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示要求。

（三）天猫冠中医滋补养生旗舰店（经营者为湖北省武汉时光美厨电子商务有限公司）在天猫（手机 APP）销售的、标称安徽瑞康食品研发科技有限公司生产的免疫球蛋白[™]（运动营养食品 耐力类），其中维生素 B₁₂ 含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求；维生素 B₁、维生素 B₂ 含量不符合食品安全国家标准规定。

（四）湖北省武汉芯果依达企业管理有限公司经开永旺梦乐城分公司销售的、标称新食代布丁（上海）智能科技有限公司委托江苏省南京优乐泉生物科技有限公司生产的左旋肉碱黑咖啡饮，其中左旋肉碱含量不符合食品安全国家标准规定。

特此通告。

市场监管总局

2024 年 5 月 31 日

附件下载

-  附件 1 部分不合格检验项目小知识 .docx
-  附件 2 炒货食品及坚果制品监督抽检不合格产品信息 .xlsx
-  附件 3 粮食加工品监督抽检不合格产品信息. xlsx
-  附件 4 特殊膳食食品监督抽检不合格产品信息. xlsx

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

2024 年 4 月全国未准入境食品化妆品信息

2024 年 4 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2024 年 4 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2024 年 4 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知（市监食协发〔2024〕35号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为贯彻落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第60号），督促食品生产经营企业（以下简称企业）落实食品安全主体责任，指导企业在最小工作单元精准防控风险，总局研究制定了首批33项《食品安全风险管控清单》（以下简称《清单》，见附件），现予印发供参考。各地市场监管部门要高度重视食品安全风险防控工作，指导企业结合实际抓好风险排查和管控。

一、统筹做好《清单》解读和宣贯培训等工作。坚持线上培训与线下培训相结合、集中培训与现场指导相结合、专家解读与研讨提升相结合，加大宣贯培训力度，为企业精准识别风险、科学防控风险提供参考和指南。工作中要避免形式主义，不得层层加码，切实减轻基层单位和企业负担。

二、指导企业参考《清单》建立实施食品安全风险管控清单。指导企业结合经营业态、规模大小、食品类别等开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立完善符合实际的《清单》，并根据执行中存在的问题动态调整，真正把《清单》融入企业现有管理制度、嵌入企业日常管理，优化提升企业精准防控风险水平，防止出现另起炉灶、另搞一套等问题，坚决避免工作“一刀切”、执行“模板化”、落实“走过场”。

三、指导企业对照《清单》常态化开展风险防控。重点指导企业建立健全基于食品安全风险防控的动态管理机制，对照企业风险管控清单开展日管控、周排查、月调度工作。各级市场监管部门要把企业建立实施《清单》及风险隐患整改情况作为监督检查的重要内容。

四、及时反馈《清单》建立实施相关情况。结合日常监管加强调查研究，收集汇总、综合分析企业建立实施《清单》工作存在问题和意见建议，有关情况及时向总局相关业务司局反馈。

总局将继续制定其余食品经营业态和食品类别的《清单》，不断完善食品安全风险管控清单库。

附件： [附件 1：《食品安全风险管控清单》目录.docx](#)

 [附件 2：食品安全风险管控清单.docx](#)

市场监管总局办公厅

2024年5月22日

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 791 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准保加利亚标伟特股份有限公司生产的芬苯达唑混悬液在我国注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布上述兽药质量标准、工艺规程、说明书和标签，自发布之日起执行。

批准西班牙海博莱生物大药厂等 5 家公司生产的氟苯尼考注射液等 7 种兽药产品在我国再注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布工艺规程和修订后的质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行。此前发布的上述 7 种兽药质量标准、说明书和标签同时废止。

特此公告。

附件： 1. 进口兽药注册目录

2. 质量标准

3. 工艺规程

4. 说明书和标签

农业农村部

2024 年 5 月 30 日

附件 1

进口兽药注册目录

兽药名称	生产厂名称	国别	进口兽药注册证书号	有效期限	备注
芬苯达唑混悬液 (20%) Fenbendazole Suspension	保加利亚标伟特股份有限公司 Biovat Joint Stock Company	保加利亚	(2024) 外兽药证字 02 号	2024.05.30 — 2029.05.29	注册
氟苯尼考注射液 (50ml:15g) Florfenicol Injection	西班牙海博莱生物大药厂 Laboratorios HIPRA, S.A.	西班牙	(2019) 外兽药证字 75 号	2024.05.30 — 2029.05.29	再注册 (进口兽药注册证书号不变)
氟苯尼考注射液 (100ml:30g) Florfenicol Injection			(2019) 外兽药证字 76 号		
氟苯尼考注射液 (250ml:75g) Florfenicol Injection			(2019) 外兽药证字 77 号		

更多内容详见：[中华人民共和国农业农村部公告 第 791 号](#)

文章来源：[农业农村部](#)

据吉尔吉斯斯坦媒体报道，吉尔吉斯农业部新闻处称，中国海关总署的专家将对该国生产鲜食桃和杏的果园，以及储存和包装场所进行检查。

值得注意的是，吉尔吉斯斯坦水资源、农业和加工部与中国海关总署已经拟定了《关于吉尔吉斯共和国鲜食杏与桃输华的植物检疫要求议定书》。根据该文件，吉尔吉斯斯坦出口的新鲜杏（*Prunus armeniaca*）和桃（*Prunus persica*）必须符合中国的植物检疫要求和安全标准。中国海关的专家将对新鲜杏、桃果生产和出口相关的场所进行检查，再根据检查结果编制符合出口要求的果园登记册。

中亚地区水果资源丰富，吉尔吉斯斯坦的苹果、樱桃、杏子等种植历史悠久，品质优良。此前该国已经获得中国海关总署准入的新鲜水果有樱桃、甜瓜和葡萄，其中樱桃和甜瓜近年来均有对华出口。

越南榴莲价格暴跌，冷冻榴莲输华协议签署在即

从5月30日开始，越南榴莲价格突然持续大幅下跌。目前西南和东南地区价格略高，中部高原地区价格最低。

6月2日，优质和普通 Ri6 榴莲收购价 4.8-6.5 万越南盾/公斤（13.7-18.5 元/公斤）；优质金枕榴莲收购价 9-9.5 万盾/公斤（25.6-27 元/公斤），普通金枕在 7.1-7.7 万盾/公斤（20.2-21.9 元/公斤）。

据越南海关统计，今年前4个月，中国进口越南榴莲的总金额达到4.32亿美元，比去年同期增加168%。而泰国进口的越南榴莲总金额也达到了2250万美元，比去年同期大幅增加82%。

对此，越南果蔬协会（Vinafruit）秘书长 Dang Phuc Nguyen 解释说，虽然泰国是最大的榴莲出口国，但是由于严重干旱，泰国榴莲减产严重，不得不进口越南榴莲以满足泰国国内和游客需求。

中国是越南最大的新鲜榴莲进口国，今年前4个月的进口量占越南总出口量的92%，比去年同期增长8%。而泰国则是越南冷冻榴莲的最大出口国，越南冷冻榴莲价格极具竞争力，出口泰国后一部分用于再加工，大部分用于出口，主要是再出口到中国。

越南榴莲行业希望能尽快与中方签署协议，早日把冷冻榴莲直接出口到中国市场。近日越南举行了榴莲产业可持续发展研讨会，越南农业农村部植物保护司负责人表示，冷冻榴莲产品签署协议的所有技术准备工作已经完成，目前正在等待正式签署。

中国禁令生效后，日本扇贝肉内销量首次超过出口

自去年中国禁止日本海产品进口贸易之后，大量冷冻扇贝由日本国内市场消化，价格急剧下跌。

据统计，2023 财年（截至 2024 年 3 月份）日本国内冷冻扇贝肉消费量同比增长 42%，达到 1.35 万吨，这是近三年来内销量首次超过出口。

在福岛核电站排海事件启动后，中国全面禁止进口日本海产品，日本国内则鼓励消费者增加扇贝购买量，以解决行业问题。在产品价格大幅下调后（去年 10 月，3S 规格参考价格下跌 23%至 JPY 2,500/kg），日本超市、传带式寿司店和网购销量增多，加速扇贝产品消费，推动国内市场增长。

5 月 28 日，在日本札幌举行的举行的“全国扇贝主要出资人及采购商贸易会议”上，北海道水产合作协会联合销售经理 Yoshihisa Kawasaki 介绍了日本扇贝的供需趋势（下表）。

Japan's frozen scallop meat supply and demand - from April through March

		(in mt)						
		FY2018	FY2019	FY2020	FY2021	FY2022	FY2023	23/22 (%)
Carried-over inventory		3,400	3,000	3,500	2,700	3,400	4,500	32%
Hokkaido Production		16,000	21,300	20,700	23,200	21,100	24,800	18%
Tohoku Production		400	500	500	500	500	700	40%
Nationwide Production		16,400	21,800	21,200	23,700	21,600	25,500	18%
Total Supply		19,800	24,800	24,700	26,400	25,000	30,000	20%
Consumption	Domestic Market	10,500	13,000	14,500	11,000	9,500	13,500	42%
	Export	6,300	8,300	7,500	12,000	11,000	12,500	14%
	Total	16,800	21,300	22,000	23,000	20,500	26,000	27%
Inventory (as of March 31)		3,000	3,500	2,700	3,400	4,500	4,000	-11%

Source: the Hokkaido Federation of Fisheries Cooperative Associations

2023 财年，北海道冷冻扇贝肉的产量增长 18%，达到 24,800 吨。鄂霍次克地区实现了大丰收，但中国禁令导致生料出口急剧下降，产业重心转向扇贝肉的加工生产，并大力推动内销。

据预测，包括东北地区的现有产量和累积库存在内，日本总供应量增加 20%至 3 万吨，这是近 10 年来首次达到 3 万吨水平。

去年 8 月中国禁令生效，日本加大美国市场销量，出口量增长 2.7 倍，使全年冷冻扇贝肉出口增长 14%至 1.25 万吨。截至今年 3 月底，冷冻扇贝肉库存减少 11%，降至 4,000 吨。

Kawasaki 预计，2024 年日本将进一步增长冷冻扇贝肉的产品，更加侧重于国内销售，并强调继续增强北海道和青森县熟制品销售的重要性，维持并扩大去年建立的销售渠道，让渔业、加工商、流通公司获益。

全球三文鱼价格罕见暴跌，挪威价格两周 下跌 30%以上

第 23 周（6 月 2 日至 8 日），挪威养殖三文鱼报价显著下滑，并带动其他产区一起下跌。

根据 UCN 英文网站每周五发布的三文鱼报价，挪威三文鱼价格连续两周大幅下调，第 22 周 4-5kg HOG 价格跌幅在 NOK 15-20/kg，本周再跌 NOK 20/kg，至 NOK 85/kg 左右，最低价格甚至只有 NOK 75/kg。

一位欧洲加工商称，第 23 周交付波兰工厂价格 4-5 公斤价格跌至 € 8.20/kg，3-4 公斤跌至 € 7.95/kg。另一位英国买家称：“上周挪威出口商留下了大量未售三文鱼，本周运往英国 HOG 冰鲜鱼价格为 8.50/kg，上一周还有 10.40/kg 价格。对于生产商来说，两周价格跌了 30%以上。”

价格暴跌主要原因是近期供应量明显增多，冬季创伤导致的“工业鱼”（production fish）影响越来越小，挪威本地鱼片加工量下降，更多三文鱼以冰鲜整鱼形式出口。

在智利，三文鱼价格也在走低。Urner Barry 数据显示，5 月 30 日 2-3 磅智利 Trim-D 鱼片价格环比下跌 \$0.10/1b 至 \$5.95-\$6.10/1b。

一位智利出口商预计，6 月份智利三文鱼价格将随着供应上升而走弱，业内预计智利产量将会非常充裕。另外，随着野生三文鱼进入北美市场，而美国市场消费一直都很疲软，在中短期来看，养殖三文鱼价格将会继续走低。

在英国，苏格兰三文鱼价格也跟随挪威价格一起下跌，4-5kg 中等规格在第 23 周的价格从 10.40-10.45/kg 跌至 8.50/kg，小规格环比跌幅相对较小，2-3 公斤下跌 € 1.00-€ 1.20/kg 至 7.50/kg。

“大米之路”争议悬而未决 哥斯达黎加稻农盼提进口关税

关于哥斯达黎加大米关税调整的决议进入关键时期，政府敦促司法机构于4日决定是否将大米关税恢复至35%，否则将按照此前推行的“大米之路”（Ruta del Arroz）计划，执行4%的关税政策。此前，政府行政机构曾向司法机构提出上诉，要求撤销关于暂停“大米之路”行政令的裁决，但遭到驳回。

“大米之路”给生产商带来影响

综合哥斯达黎加《号外报》、网站“crhoy.com”报道，总统府与农业和畜牧部自2022年8月起推行“大米之路”计划，将大米进口关税从35%降至4%。政策实施后，由于产品价格放松管制带来的法律不确定性，许多大米生产商被迫停产。

国家大米公司（Conarroz）执行董事费尔南多·阿拉亚（Fernando Araya）称，由于缺乏政府支持，大米生产商受到影响。截至今年5月，大米生产量下降了63%，种植面积在22个月内从3.53万公顷降至1.43万公顷。

今年4月，面对大米生产商提出的采取预防措施的请求，司法机构做出裁决，暂停“大米之路”的行政令，将大米进口关税从原来的4%提高到35%。司法机构指出，“大米之路”对大米生产商造成了严重影响，且没有给消费者带来更大的利益。

进口商成关税下降受益者

司法机构表示，进口商是关税削减的受益者，但他们并没有将这种收益转移给消费者。

根据财政部TICA系统的数据，2022年8月至2024年2月，哥斯达黎加最大的大米进口商La Maquila Lama进口了16389吨米糠。由于关税降低了31个百分点，该公司节省了约17.61亿科朗。此外，在此期间，汇率下跌了约24%，公司因此而获得了储蓄。

然而，正如上述公司一样，还有更多的进口商并没有把他们近20个月来享受的收益传递给消费者，反而用不断变化的数据恐吓消费者。

生产商：争取恢复生产的最后机会

瓜纳卡斯特省（Guanacaste）稻农路易斯·科雷亚（Luis Corea）称，这是他们争取恢复生产的最后机会，如果大米关税可以恢复到35%，作为生产商，他们也将恢复就业，继续为国家生产大米。

中太平洋地区（Pacífico Central）稻农阿道夫·巴尔韦德（Adolfo Valverde）表示，他们不希望与任何人发生冲突，只要允许他们生产。在农村地区，大米种植业创造了就业机会链，并保护了国家粮食安全。

此前，立法大会议员皮拉尔·西斯内罗斯（Pilar Cisneros）在一份公开声明中指出，消费者一直在享受降价。稻农们对此说法予以否认。他们表示，自“大米之路”计划实施以来，大米销售价格并没有下降。国家统计局和人口普查研究所（INEC）官方数据显示，消费者价格指数在过去19个月里上涨了3.71%。

欧洲小麦市场：小麦价格回落，关注黑海降雨，多头获利回吐

外媒 6 月 2 日消息：2024 年第 22 周法国小麦现货价格回落，因为俄罗斯和乌克兰部分干旱地区可能出现有益降雨，引发多头获利回吐。

截至周四（5 月 30 日），法国鲁昂港口的一等法国小麦的交货价格为 271 美元/吨，比一周前上涨 2 美元。过去 52 周的价格区间为每吨 209 美元到 292 美元。

阿根廷上河二等小麦价格为 300 美元/吨，比一周前上涨 4 美元；美国 2 号硬红冬小麦价格上涨 3 美元，报 299 美元/吨；美国 2 号软红冬小麦下跌 2 美元，报 267 美元/吨。

周五，泛欧交易所成交最活跃的 9 月小麦期货收报 259.25 欧元/吨，比一周前下跌 2 欧元或 0.77%，远离 27 日触及的 15 个月高点 269.25 欧元；上周芝加哥小麦下跌 2.69%。

市场正在关注未来一周预报出现的小雨和温暖天气将如何影响俄罗斯农作物。

气象机构预测俄罗斯和乌克兰的部分干旱地区将会出现降雨，引发多头获利回吐。

不过分析师表示不确定降雨会在多大程度上改善作物前景。经纪商斯通艾克斯首席分析师阿尔兰·苏德曼认为乌克兰和俄罗斯南部大部分冬季作物不会得到多大帮助。

交易商表示，市场已经消化了俄罗斯小麦产量将下降至 8000 万吨左右的预测，需要更多利多消息来维持小麦涨势，但是目前还没有出现新的利多消息。

从出口需求来看，在俄罗斯小麦价格最近上涨后，德国小麦出现了一些新的需求，但是法国几乎没有新的销售迹象。

周四，6 月份的俄罗斯 12.5%蛋白小麦在黑海港口的离岸价约为每吨 250-252 美元，11.5%蛋白小麦离岸价约为每吨 240-242 美元。

周四欧盟委员会发布月报，略微调高 2024/25 年度欧盟小麦产量预测，但是仍为四年来最低水平；还调高了小麦期末库存，因为进口预期上调。

周四欧盟理事会同意从 7 月 1 日起对俄罗斯和白俄罗斯的谷物、油籽及其衍生产品征收高额关税。

欧洲气象聚焦：黑海寒流天气有所缓解，但是干旱持续

美国政府气象报告显示，截至 5 月 25 日当周，阵雨和雷暴在整个大陆蔓延，不过最南部的种植区出现了炎热干燥的天气。英格兰、法国和德国西部又出现了一轮中到大雨（10-70 毫米），导致冬季作物质量问题持续存在，产量前景下降。

更多内容详见：[欧洲小麦市场：小麦价格回落，关注黑海降雨，多头获利回吐](#)

国际预警

刚果发生一起炭疽杆菌感染疫情

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2024年6月3日，刚果农业部向WOAH通报称，刚果发生一起炭疽杆菌感染疫情。

本次疫情发生地为北基伍省布滕博市，于2024年3月1日得到确认。疫情源头为引入新的活体动物。经临床与实验室检测发现，有150头牛疑似受到感染，其中1头发病。

目前疫情仍在继续，刚果农业部将每周提交后续报告。

国际预警

美国 FDA 警告一款婴儿配方奶粉受细菌污染

食品伙伴网讯 2024年6月5日，据美国食品安全新闻网消息，美国食品药品监督管理局（FDA）近日宣布，由于没有遵守 FDA 的婴儿配方法规，Dairy Manufacturers Inc. 正在召回 Crecelac 婴儿含铁羊奶粉（0 至 12 个月），作为对该产品持续调查的一部分，FDA 在该款奶粉的一个样本中检测出克罗诺杆菌。受召回产品信息如下：



受召回产品的名称为 Crecelac Infant 0-12，UPC 代码为 8 50042 40847 6，批次代码为 24 039 1 CHE 352-1，重量为 12.4 盎司，保质期到 2025 年 8 月。该产品主要是 2024 年 3 月、4 月和 5 月在德克萨斯州的零售店销售。

据了解，克罗诺杆菌可导致中枢神经系统和血液的严重感染，并可能导致败血症和脑膜炎等危及生命的疾病。

目前，还没有任何疾病相关的报道。美国 FDA 建议消费者应停止使用召回的产品，并将其退回购买地，以获得全额退款。使用过这些产品并担心孩子健康的婴儿的父母和护理人员应联系他们的医疗保健提供者。

相关报道：[不符合 FDA 规定 美国召回 3 款婴儿配方奶粉](#)

国际预警

比利时发生一起传染性造血器官坏死病毒感染疫情

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2024年6月4日，比利时联邦公共卫生、食物链安全和环境部向WOAH报告称，比利时发生一起传染性造血器官坏死病毒感染疫情。

本次疫情发生地为瓦隆大区列日省，于2024年5月27日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有2007条虹鳟疑似受到感染，其中7条发病。

目前疫情仍在继续，比利时联邦公共卫生、食物链安全和环境部将每周提交后续报告。

国际预警

2024年5月美国FDA自动扣留我国食品情况（5月汇总）

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 5月份以来，美国FDA对我国多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
16-124	2024-5-2	海南临高	Hainan Eternal Spring Fisheries Co., Ltd.	罗非鱼	氯霉素
99-32	2024-5-6	辽宁丹东	DANDONG YILIN FOOD CO.,LTD	谷物产品、冰淇淋、蔬菜产品、水果产品、肉类等多种食品	拒绝接受FDA检查
99-39	2024-5-6	台湾高雄	Jing Li Hwa Foods Co., Ltd.	鱼籽馅鱼丸、黄金炸鱼丸	标签错误
45-02	2024-5-8	广东广州	GUANGZHOU ROYAL PACIFIC TRADING CO., LTD	奥利奥抹茶味可可卷	栀子蓝
45-02	2024-5-8	上海	Shanghai Mcvolf Food Co.,Ltd	奥利奥抹茶味可可卷	栀子蓝
99-08	2024-5-8	福建厦门	XIAMEN SHI ZHOU YANG INDUSTRY CO., LTD.	黑木耳	毒死蜱
99-45	2024-5-8	广东广州	Guangzhou Bengaoshawu Food Co., Ltd.	薯片	疑含不安全食品添加剂
99-19	2024-5-22	福建厦门	XIAMEN SHI ZHOU YANG INDUSTRY CO., LTD.	黑木耳	沙门氏菌
99-08	2024-5-24	江苏泰州	Xinghua Runhe Foods Co. Ltd.	脱水青豆	虫酰肼、哒螨灵、腐霉利、咪酰胺、虱螨脲、倍硫磷、埃玛菌素、苯醚甲环唑、溴虫腈、唑虫酰胺

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。

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，控制出口产品中的农兽药残留，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

相关政策解读：[美国FDA进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

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 2024年5月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合食用的物质等。

食品伙伴网提醒：美国FDA拒绝进口的情况属于一种预警提示，美国FDA并未对所有样品进行检测，而部分食品企业产品被拒绝进口，是美国FDA预警管理机制所致。对于出口企业应关注美国进口预警相关信息，当产品涉及进口预警相关问题，应积极采取应对措施，具体应对措施请看相关政策解读。

相关政策解读：[美国FDA进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	广东广州	GUANGZHOU YITIJIAN BIOTECHNOLOGY CO., LTD	人类和动物的维生素、矿物质、蛋白质和非常规饮食特色（1批次）；草药和植物（不是茶）（1批次）	标签错误	2024-5-1	否	否	DSEI
2	山东济南	ShanDong Want Want Foods Ltd.	非碳酸软饮料	疑含不安全的食品添加剂	2024-5-3	否	否	DNEI
3	浙江丽水	QING YUAN SHENGRAN import AND EXPORT CO.,	蘑菇、香菇、菌类产品	违反 FD&C 法案第 805 条	2024-5-4	否	否	DWCI
4	上海	Shanghai Finc Food Co., Ltd.	白色真菌（1批次）；其他地方未提及的真菌产品（1批次）	违反 FD&C 法案第 805 条	2024-5-4	否	否	DWCI
5	福建漳州	ZHANGZHOU CANAAN FARM PRODUCE CO.,LTD.	平菇（1批次）；蚝菇（2批次）	违反 FD&C 法案第 805 条	2024-5-4	否	否	DWCI
6	天津	TIANJIN FOOD CO., LTD	李子（干的或糊状的）（2批次）	疑含有毒有害物质	2024-5-6	是	否	DWCI
7	广东江门	Bailifeng Trading Limited	木耳，黑云耳	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2024-5-7	否	否	DNEI
8	福建漳州	ZhangZhou Dingjin Food Co., Ltd.	红茶（1批次）；乌龙茶（1批次）	似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装	2024-5-8	是	否	DWCI

更多内容详见：[2024年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

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 22 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
2024-5-29	意大利	狗咬胶	2024.4154	标签不完整（未标明山羊和家禽 DNA）	产品尚未投放市场/官方扣留；强化检查	拒绝入境通报
2024-5-29	荷兰	味噌面食	2024.4171	含未经授权的转基因成分（Cry1Ab/Cry1Ac）	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-5-29	西班牙	塑料碗	2024.4172	三聚氰胺迁移（ 1.4 ± 0.3 ； 0.59 ± 0.16 ； 6.4 ± 0.7 mg/kg）	分销至其他成员国/通知收件人	警告通报
2024-5-29	荷兰	荞麦	2024.4173	黄曲霉毒素 B1（ $4.4 \mu\text{g}/\text{kg}$ ）、最大限量为 $2.0 \mu\text{g}/\text{kg}$	分销至其他成员国/通知收件人	警告通报
2024-5-31	西班牙	干辣椒碎	2024.4230	检出沙门氏菌	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

据通报，不合格荞麦销至了比利时、丹麦、芬兰、法国、德国、爱尔兰、西班牙和瑞典，不合格塑料碗销至了葡萄牙和西班牙。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素及各种致病菌的存在，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

河南省 2023 年度国家重点科研项目拟奖励结果公示 食品领域有 13 项

食品伙伴网讯 近日，河南省科学技术厅公示了 2023 年度国家重点科研项目拟奖励结果，其中，食品领域有 13 项。公示期 5 个工作日（2024 年 5 月 31 日—6 月 6 日）。

食品领域 2023 年度国家重点科研项目奖励资金拟支持项目清单

序号	申请单位	项目名称	拟奖励金额 (万元)
1	中粮工科茂盛装备(河南)有限公司	粮物流多式联运高效衔接装备研发与示范	19
23	中国农业科学院棉花研究所	棉花重要性状基因资源挖掘与利用	18
24	中国农业科学院棉花研究所	中塔棉花增产增效技术联合研发与试验示范	3
25	中国农业科学院棉花研究所	中乌高产优质棉花基因资源的鉴定和利用	2
27	中国农业科学院棉花研究所	棉花高产优质高抗性状形成的分子调控网络	8
28	中国农业科学院棉花研究所	主要经济作物优异种质资源形成与演化机制	13
36	河南大学	基于节节麦渐渗系群体的耐盐碱基因资源高效挖掘和快速利用	4
51	洛阳普泰生物技术有限公司	猪重要疫病新型诊断技术与产品研发	17
52	河南农业大学	水稻、小麦营养品质形成的分子调控网络	13
53	河南农业大学	秸秆制淀粉精准高效多酶催化体系创建及调控机制	12
54	河南农业大学	畜禽寄生虫病防控技术研发与应用	16
57	河南农业大学	粮饲型再生稻绿色高效种植制度创建与评价	5
58	中棉种业科技股份有限公司	早熟抗病棉花新品种设计与培育	60

(来源：河南省科学技术厅)

原文链接：<https://kjt.henan.gov.cn/2024/05-31/3001885.html>

 [2023 年度国家重点科研项目奖励资金拟支持项目清单.pdf](#)

2024 年度第三批湖南省科技创新计划项目验收结果公示 涉及食品领域 71 项

食品伙伴网讯 近日，湖南省科学技术厅公示了 2024 年度第三批湖南省科技创新计划项目验收结果，涉及食品领域 71 项，包括面上基金 1 项，优青、重点研发、专项计划 70 项。

食品领域 2024 年第三批湖南省科技创新计划项目验收情况汇总表(面上基金等)

序号	项目编号	项目名称	承担单位	项目负责人	验收结果
9	2019JJ70041	cAMP/cGMP 信号通路介导银杏黄酮调控 东安鸡产蛋性能机制研究	永州职业技术学院	张昊	合格

食品领域 2024 年第三批湖南省科技创新计划项目验收情况汇总表(优青、重点研发、专项计划等)

序号	项目编号	项目名称	承担单位	项目负责人	验收结果
3	2022NK4280	南荻笋加工品质提升关键技术与示范	湖南三一通达食品科技有限公司	吕慧英	优秀
6	2022NK4275	湖南腊肉绿色生产关键技术与示范	株洲市沙坡里农产品深加工股份有限公司	娄爱华	优秀
12	2022GK4015	湖湘药食两用资源高效提取及综合利用	绿之韵生物工程集团有限公司	贺炜	优秀
16	2021JJ10004	油菜中 NACa 转录因子调控氮素吸收利用效率的生物学机制	湖南农业大学	张振华	优秀
17	2021JJ10007	水生资源食品加工	长沙理工大学	王建辉	优秀
96	2021SK2039	产粮区镉污染监测与风险评估	湖南大学	方乐缘	合格
111	2022NK4238	湘西小黄姜生态丰产种植技术推广与示范	泸溪县解放岩乡场上村经济联合社	聂乾忠	合格
112	2019NK4186	蔬菜程式化栽培技术研究与应用	益阳市乡约农牧农业科技开发有限公司	郭赛	合格
113	2023NK4254	安化小籽花生良种快繁及提纯复壮技术研究推广	安化县蚩尤故里生态农业有限责任公司	田中华	合格
114	2020NK4135	姬菇农村轻简化栽培关键技术创新与示范	茶陵县兴农食用菌种植专业合作社	王春晖	合格
116	2020NK2024	优质、高效、抗逆生猪品种选育及快速扩繁关键技术	湖南农业大学	陈斌	合格
122	2021NK4269	醴陵市浦口镇种养结合生态循环农业技术示范	醴陵市浦缘蔬菜种植专业合作社	梁成亮	合格
126	2021NK2004	稻油轮作 “双高” 关键技术与应用示范	湖南杂交水稻研究中心	彭玉林	合格
127	2021NK2015	预包装湘味菜肴标准化生产关键技术与示范	湖南佳元禄食品有限公司	毛相朝	合格

更多内容详见：[2024 年度第三批湖南省科技创新计划项目验收结果公示 涉及食品领域 71 项](#)

文章来源：食品伙伴网

近日, 中国疾病预防控制中心营养与健康所在 *ADVANCED SCIENCE* 杂志 (影响因子 = 15.1) 上发表了题为 “Diet Mediate the Impact of Host Habitat on Gut Microbiome and Influence Clinical Indexes by Modulating Gut Microbes and Serum metabolites” 的科研论文 (原文链接: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/advs.202310068>)。该论文第一作者为营养所张继国研究员, 营养所王惠君研究员和张兵研究员教授为并列通讯作者, 合作团队包括山东大学和美国北卡罗莱纳大学教堂山分校。该研究发现地理因素导致了最大微生物群变异, 验证了地理、膳食和肠道微生物群对中国人群血清代谢物和宿主健康的影响, 并为指导设计人类疾病预防和治疗策略的后续研究提供了全面的资源。

该课题研究对象为 “中国健康与营养调查” 项目的 15 省、自治区/直辖市的 3224 名 18-80 岁成年人, 并对地理、人口、食物、营养素、生理和血液指标等 6 大类 109 个变量进行了多重分析。研究发现, 地理因素解释了研究对象肠道微生物大部分的变异。膳食是介导不同居住地人群肠道微生物差异的最重要因素。研究还发现, 膳食和肠道微生物的共同参与导致血清代谢物的变化, 并与血压、血糖等慢性病指标的变化相关。该研究证明, 肠道微生物及其代谢物是膳食等外部因素影响人类健康的重要介质, 其结果为建立新的人群疾病预防和治疗策略提供了重要依据。

研究的主要发现

A 队列的图形摘要和变量概述 (N=收集的变量数量, n=样本量)。中国地图中的背景根据区域分类着色。红色曲线表示本研究中两个区域的边界。红色直线表示中国人口边界的胡焕庸线。

B 个体间前五个门级微生物群的相对丰度 (n=3, 224)。

C 前十个菌群属的相对丰度。

D 基于 $FDR < 0.05$ 过滤的 PERMANOVA (Adonis) 评估与肠道微生物变异显著相关的宿主因素的影响大小, 根据元数据类别着色。

膳食是不同居住地人群肠道微生物差异的最重要因素

研究人群中小麦消费随纬度升高而增加, 而大米、猪肉和蔬菜消费随纬度降低而增高。来自河南、陕西和山东 (中国北方) 的人群食用小麦较多, 而来自湖南、贵州、广西和云南 (中国南方) 的人群食用大米、猪肉和蔬菜较多。由于食物偏好的地理差异, 与食物相关的肠道菌属也表现出明显的地理差异。北京、陕西和河南的人群肠道富含双歧杆菌; 浙江和云南的人群肠道富含 *Blautia* 菌; 云南和广西的人群肠道富含 *Eggerthella* 菌。小麦和大米的摄入量可以介导纬度对双歧杆菌的影响。小麦和鱼类的摄入量可以介导纬度对 *Blautia* 菌和 *Lachnospiraceae incertae sedis* 菌的影响。小麦摄入量和双歧杆菌丰度与纬度的增加呈正相关, 而大米和鱼类摄入量以及 *Blautia* 菌和 *Lachnospiraceae incertae sedis* 菌与纬度呈负相关。

更多内容详见: [南方人 vs 北方人, 膳食的不同会带来肠道菌群的差异](#)

中国农业科学院质标所与国家粮食和物资储备局科学研究院强强联手推动标准物质创新发展

5月22日，中国农业科学院与国家粮食和物资储备局战略合作签约仪式在京举行。院长吴孔明与国家粮食和物资储备局党组书记、局长刘焕鑫出席签约仪式，副院长刘现武与国家粮食和物资储备局党组成员、副局长秦玉云代表双方签约。会上，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所（简称质标所）与国家粮食和物资储备局科学研究院（简称粮科院）就标准物质研发与推广签署了具体合作协议。

根据合作协议，此次合作将以“加快标准物质研制步伐，快速提升计量检测能力和水平，满足粮油安全、农产品质量与食品安全等重要检验检测需求，保证检测结果的溯源性、可比性和有效性”为核心目标，合作开展高新标准物质研发，共同推进标准物质推广应用，共享标准物质研发成果及技术服务转化，并联合申报科研项目和科技奖励。此次合作标志着两大研究机构将在资源共享、人才交流和技术研发等方面展开深度合作。通过联合实验室建设、关键技术攻关及人才培养等方式，质标所与粮科院旨在提升我国在标准物质研究方面的核心竞争力，为农业、粮食等多个领域提供更为准确可靠的技术支撑。双方将携手推进标准物质研究领域的创新发展，并加速在实际应用中的推广。

质标所所长钱永忠在签约仪式上表示：作为国家农业和粮油科研的重要力量，质标所和粮科院都承担着推动我国农产品和粮食质量标准提升和科技创新的重大责任。质标所将和粮科院携手加快落实国家粮食和物资储备局和中国农业科学院战略合作框架协议，开展广泛、深入、共赢的合作，研制一批粮农产业急需的国家标准物质，突破“卡脖子”问题，实现高水平标准物质的自主可控，为保障国家粮食和农产品质量安全做出更大的贡献！

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

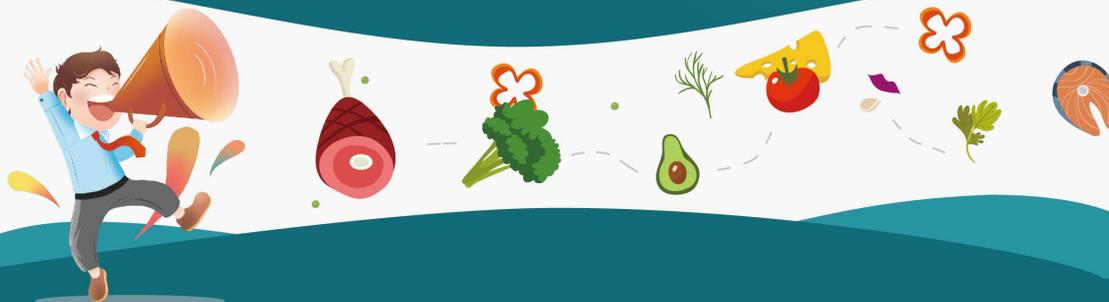
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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 19-20 日	上海	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
6 月 19-21 日	济南	2024（第三届）中国食育发展大会
7 月 17-19 日	长沙	第十四届食品微生物检测与控制技术交流会
8 月 22-23 日	广州	2024 食品饮料未来生态大会暨展览会

2024 年展会预告

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 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	郑州	冻立方·2024 第十七届中国（郑州）冷冻冷藏食品展
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	烟台	2024 世界海参产业（烟台）博览会暨海洋食材展
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
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6-9日	长沙	2024 第十六届湖南茶业博览会
9月8-10日	广州	2024 广州国际化工装备展
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	郑州	2024 中国中部（郑州）食品加工和包装机械展览会
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11-13日	成都	2024 西南奶业大会暨展览会
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6-8日	深圳	2024 深圳国际薄膜与胶带展 (FILM & TAPE EXPO)
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22-24日	临沂	2024 第十九届中国 (临沂) 糖酒商品交易会
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
12月6-8日	义乌	2024 中国 (义乌) 外贸工厂展览会暨跨境电商采购会
12月6-8日	济南	CGE 2024 中国食品礼盒 (济南) 展览会

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：

[广州市威伦食品有限公司——食品添加剂](#)

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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>

目录

- 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（食育、研发、质量安全、合规、检测、学校）
- 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】益生菌全产业链健康发展论坛暨产学研联盟签约会

时间：2024年6月19日 10:00-12:00

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M4-01

会议议程：

卷圈突围 高活性益生菌

以肠轴线解析克菲尔共生菌的多重健康效益

FS4722 降尿酸益生菌及 BY2 降胆固醇益生菌

报名联系人：15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7UZ0m-ciYmG0ga21NpUDA>

【线下】枯草芽孢杆菌 D111 新品发布及专家解读

2024年6月20日上午 09:30-12:00

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M4-03

会议议程：

芽孢益生菌市场趋势

ADM 枯草芽孢杆菌 DE111 的特点

专家解读 DE111 安全性及其背后的科学

枯草芽孢杆菌全球法规回顾

DE111 新品概念

ADM 本土及全球代工能力

报名联系人：15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/cIAAtPPTJ1yaVZntSQzytnQ>

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>

【线上·直播】2024FIA 配料展&HNC 营养健康展功能食品圈直播系列活动

直播报名地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1397&fuid=154861>

直播时间：2024年6月19-20日

主办单位：食品伙伴网 功能食品圈

直播安排：

（一）益生菌全产业链健康发展论坛暨产学研联盟签约会（线上直播）

战略合作开“菌”路，产学研联盟赋“益”能

时间：2024年6月19日 10:00-12:00

组织机构：食品伙伴网、生合生物科技(扬州)有限公司

(二) 益生菌枯草芽孢杆菌 DE111 新品发布及专家解读 (线上直播)

中国首株获批的食品用枯草芽孢杆菌 DE111 新品发布及专家解读

时间: 2024 年 6 月 20 日 9:30-12:00

组织机构: 食品伙伴网、ADM 艾地盟

(三) 2024 药食同源产品洞察会 (线上直播)

时间: 2024 年 6 月 20 日 13:30-16:30

组织机构: 食品伙伴网、上海博华国际展览有限公司

现场参展参会途径: <https://mp.weixin.qq.com/s/nvSCnTNoj2wB5Q1XLcaQcQ>

【食品论坛·大讲堂】FSSC22000 V6.0 附加方案培训

时间: 2024 年 6 月 26 日 19:00-20:00

直播和报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1394&fuid=154861>

主讲人: 常老师, 食品论坛 ID cyshuai

主要内容:

第一部分:

一、FSSC22000 认证方案介绍

二、FSSC22000V6.0 附加方案 (1-4)

第二部分:

FSSC22000V6.0 附加方案 (5-18)

课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1364044-1-1.html>

【线上·限时免费】如何基于风险和统计制定抽样方法

报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1396&fuid=154861>

开课时间: 2024 年 6 月 26 日 20:00-21:00

主讲人: 闻江贤

主要内容:

1、抽样方法基本概念

2、基于工艺风险的抽样方法介绍

3、基于统计学的抽样方法介绍

4、从产品检验到过程能力确认的抽样策略介绍

【线上·限时免费】《食品经营许可证审查通则》解读

报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1395&fuid=154861>

开课时间: 2024 年 7 月 3 日 20:00-21:00

培训对象: 食品企业法规人员、监管人员

主要内容:

1. 审查通则重要变化

2. 重点审查领域

3. 优化经营许可

4. 新增许可业态

5. 强化主体责任

线上培训·研讨会·活动直播

【限时免费】食品法律案例分析——“鼠头鸭脖”事件

报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1391&fuid=154861>

开课时间: 2024 年 6 月 12 日 20:00-21:00

培训对象: 餐饮企业质量管理人员、餐饮监管人员

课程内容：

1. 鼠头鸭脖事件案例分析
2. 案例启发及建议

“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）

【系列课】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>

【课时】20期（5月12日起每周六晚更新一期，每期约1小时，另赠送4期总结练习课）

【主讲人】卢俊飞老师

【培训对象】食品生产企业质量管理人员

【培训内容】

培训班说明会：直播前一天建立交流群，向本次课程报名学员说明课程的时间、内容、流程、证书等细节。举行开班典礼。

一、基础知识篇：1-5期回看全部已上线

二、专业能力篇：第5期：制程品控需要具备的能力（6月15日晚8:00）

第6期：各类文件的编制和实际使用（6月22日晚8:00）

第7期：工艺流程与品质管控（6月29日晚8:00）

第8期：QC七大手法的运用（7月6日晚8:00）

第9期：标签审核（7月13日晚8:00）

总结练习：实操课练习，QC七大手法的应用，学员画鱼骨图老师点评。（7月20日晚8:00）

三、问题处理篇：第10期：客诉异常分析与改善（7月27日晚8:00）

第11期：生产品质异常处理（8月3日晚8:00）

第12期：异物如何管控（8月10日晚8:00）

第13期：微生物如何管控（8月17日晚8:00）

第14期：重大问题的专案改善（8月24日晚8:00）

总结练习：质量投诉应对实操演练（微信群内进行）分2个班，由班长带队，群内讨论，提交方案，老师点评。（8月31日晚8:00）

四、管理提升篇：第15期：如何带领车间做质量管理（9月7日晚8:00）

第16期：车间6s管理（9月15日晚8:00）

第17期：品质隐患点挖掘与改善（9月21日晚8:00）

第18期：恶意投诉和打假应对（9月28日晚8:00）

第19期：质量危机处理（10月13日晚8:00）

第20期：淡季保养和年度规划（10月19日晚8:00）

总结练习：汇总本期所学，交流学习心得，举行结业典礼。（10月26日晚8:00）

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

【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/iMa56_yXmCydY0E0RctNUg

详情咨询：

冯老师 13361324869(微信同号)

刘老师 18500193189(微信同号)

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/8I60Vqgrf6LK3oeTemfBIw>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

【VIP 免费学】电商仓库品控日常工作指南

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1392&fuid=154861>

开课时间：2024年6月23日 10:00-11:00

培训对象：电商质量管理人员

课程内容：

1. 电商仓库品控概述与重要性
2. 仓库布局与设施管理
3. 商品入库与验收流程
4. 库存管理与维护
5. 订单处理与发货流程
6. 质量控制与异常处理
7. 持续改进与团队建设

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：

【抢先看】会议日程、直播探会、食育市集、基地参观……2024（第三届）食育发展大会全攻略来喽！

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/iMa56_yXmCydYOEORctNUg

研发与创新类：

1、**【免费】“悦己 2.0”时代|2024 女性营养食品趋势洞察会完整日程更新**

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/Cqvr1gr0c8RbW7YJau6F1A>

2、【免费】234 亿药食同源市场崛起|2024 药食同源产品洞察会，完整日程新鲜出炉

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>

3、【日程更新】第八届·肉研会蓄势待发，6.20-6.22 相约郑州，共享肉制品行业盛会！

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：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_ATn0Xmx5ViWd5DRVcbPVQ

4、培训通知|冷冻鱼糜及其制品加工技术培训班

培训时间：6 月 27-29 日

培训地点：上海海洋大学

实操案例：冷冻鱼糜+鱼丸

设备参观：双色鱼糕+鱼竹轮

培训内容：系统理论+案例实操+感官品评+参观+答疑交流

课程优势：

- 1) 小班制教学培训，理论和实操相结合；
- 2) 实用性强，易创业，投资回报率高；
- 3) 系统讲授，掌握实操鱼糜制品案例全套加工技术；
- 4) 资深讲师，水产行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Zdre-e-V2yE11zryK2Hxmg>

5、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/epPdE85joDZbn6r60Azw>

6、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>

7、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-CQzUzSJaA>

8、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 23-26 日（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/hxLc03TaQpKt7m1Bwb91WA>

9、【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

10、特别推荐：食品邦行业共享研发中心隆重推出肉制品系列专题创业培训班（卤猪副产品、卤鸡鸭产品、烤肠、中式香肠）

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：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的改进问题、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>

直接电话咨询: 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暨东南亚食品出口合规专项培训

时间地点：8月7-9日 北京

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

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

定制培训及咨询报名：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：

- 1、酒类质量标准体系研究进展及发展趋势
- 2、抽检中涉及酒类原料及其产品检测项目解析
- 3、GB 5009.36-2023《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》标准解读及应用
- 4、GB/T 10345-2022《白酒分析方法》标准解读及应用
- 5、分子光谱技术结合化学计量学在酒类快速检测上的应用研究
- 6、白酒产品中酒精度、甲醇测定难点解析
- 7、ICP-MS测定不同酒中重金属分析技术应用
- 8、色谱、质谱技术在酒类检测技术中的应用研究
- 9、酒类中挥发性风味物质研究进展

▲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/dGDPTg8h7gWDoqTWAMZ_w

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

2、【检测盛会】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·隆华国际酒店

▲会议亮点：

- 30+行业大咖面对面分享，现场解决您的疑难问题；
- 400+行业精英共聚一堂，共探微生物最新技术；
- 聚焦嘉宾圆桌论坛，深度剖析实验室技术与管理；
- 立足微生物实验室难点痛点，探讨最新检测技术与管理经验。

▲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/WkzXn-jcrhKS19yUSuaHFQ>

▲报名咨询: 王老师 18006454724 (微信同号)

3、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)

培训:

1、【微生物实训】2024 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排:

第 123 期食品微生物实操培训班 6 月 22-25 日 北京

第 126 期食品微生物实操培训班 8 月 03-06 日 烟台

第 127 期食品微生物实操培训班 8 月 03-06 日 广州

第 128 期食品微生物实操培训班 9 月 07-10 日 杭州

▲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:

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/-tAjFknbVqH9xOLYmpoRRw>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

2、【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-NxGMflimnPr9LQ7PTQ>

3、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；

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/tFuiEBmgqbhug_PzN0nJHg

▲报名咨询：苏老师18153529010（微信同号）

4、【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_1c2w

5、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）

6、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

▲时间地点：2024年7月17~20日 山东·烟台

▲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

▲参加对象：检验检测机构、政府单位、企业、高校、科研院所等单位相关人员。

▲培训费用：2500元/人，团体优惠：同一家单位2人及以上参会2300元/人。

▲详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/nFDb0QUUpRy6Kc1RZk-AeQ>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

学校学生:

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

各种活动, 欢迎参与

【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。

▲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/xTlJps1Dksr5dudMybzHKg>

▲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

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

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

▲报名咨询: 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。

▲详情链接: <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）

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

▲比对项目: 兽残、重金属等多项

▲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

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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

最新招聘信息推荐

[福建科利隆食品有限公司](#)
[湖北顾大嫂食品有限公司](#)
[湖北壮美生物科技有限公司](#)
[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](#)
[湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)
[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](#)
[广东德乐企业管理咨询有限公司](#)

VIP 企业招聘：湖北壮美生物科技有限公司

湖北壮美生物科技有限公司坐落于汉川市经济开发区，与武汉东西湖区毗邻。距汉口火车站 40 公里，紧邻武汉的物流中心。是一家集研发、营销为一体的食品添加剂生产企业。主要产品包括：高品质乳酸及其盐和复配以及包埋产品；产品有乳酸钙，乳酸粉。乳酸钠。乳酸钠粉，包埋苹果酸，包埋柠檬酸等广泛应用于食品、医药、环保新材料等行业和相关领域。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1492936/>

1、生产研发 <http://www.foodmate.cn/job/show-17732.html>

8000-10000 元/月

1. 技术工作
2. 公司产品的品质升级改良
3. 负责完成小试，中试及试产，并执行相关标准，完成新产品的相关测试
4. 及时收集技术资料 and 动向，形成模块未来发展计划

任职要求

1. 年龄 45 岁以下 专业要求食品，等相关专业
2. 具备食品加工行业的研发工作经验，专业技术优先
3. 负责新产品开发及现有产品改良，编制产品工艺说明书
4. 熟悉肉制品，糖果，饮料，乳制品或者烘焙食品行业的优先

工作地点湖北孝感市 湖北省汉川市经济开发区洪南路特 1 号

2、生产普工/研发助理（应届生可投） <http://www.foodmate.cn/job/show-16393.html>

8000-10000 元/月

职位描述

1. 负责工厂日常生产，听从指挥，吃苦耐劳（在食品厂做过优先考虑）
2. 年龄 45 岁以下，身体健康
3. 可以接受夜班
4. 有晋升空间

根据工作经验以及专业调整岗位，有意向可以详谈。

工作地点湖北孝感市 湖北省汉川市经济开发区洪南路特 1 号

3、生产管理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17730.html>

8000-10000 元/月

年龄 20-45 岁之间

有过食品厂管理或者生产经验，负责协调生产所需物资，制定生产计划与相关部门进行工作协调，保质保量按期完成任务，对车间生产管理，工艺管理，物料管理，卫生管理以及生产安全管理

负责车间人员管理

湖北孝感市 湖北省汉川市经济开发区洪南路特 1 号

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

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

【食品论坛·大讲堂】FSSC22000 V6.0 附加方案培训

|日程发布|第八届·肉研会精彩纷呈，6.20-6.22 邀您共赴郑州，同享盛会！

嘉宾风采 | 6月19-20日 食品包装与食品标识合规交流会

嘉宾风采 | 6月济南+线上同步直播 企业食品安全风险管理实操培训

热门分享：

图书-《食品添加剂生产技术及应用配方》

【关于香辛料】辛夷在卤水中的使用

烧烤培训课件（自取）

工器具清洗与流动水的关系

班组长不是全能工，而是现场指挥官！

散装食品配料表写“等”字属于标签瑕疵吗？

粽子的食品安全知多少？

【2024 客诉】告状达人

【2024 客诉】职业打假人的无理要求

【2024 客诉】今天刚发生的恶意投诉

【2024 客诉】忽悠 123

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 19：你吃过什么样的粽子？

市场总局办公厅关于指导食品生产经营企业 完善《食品安全风险管控清单》的通知

职业打假存在的必要性

可以在食品标签上体现“清凉解暑”这些字眼么

请问全脂乳粉属于乳还是乳制品？

请问在包装上写“高热量”，有什么声称的标准吗？

请教各位老师：请问包装上写，每喝一盒等于加一餐，违反广告法吗？

请教各位老师：产品包装上写蛋白质含量约等于 150 克牛肉 违反广告法吗？

请问能不能用糕点伪装月饼礼盒？

产品标签上的生产商的地址怎么写

新标准先发布后实施，新标准实施前可以先用嘛？

名称叫酸奶面包（酸奶风味）可以吗，实际配料仅含有乳酸菌风味原料

关于散装食品生产日期的讨论？

新版 19855 月饼标准 123 事情

国标和审查细则有出入以哪个为准？

发现三方机构出具的检测报告数据有问题

生产规程能不能作为产品执行标准

关于总糖的界定求大家帮助一下

委托生产标签信息

婆婆多了儿媳难做…混乱的标准，比如冷却肉

这一天天的被这些狗屁打假人服了

OEM 模式下，低温短保商品的产品质量如何控制？

大佬们麻烦帮忙看下我这个标签合理吗？

无糖、无蔗糖被前辈们玩坏了！

COA 盖公章还是质检专用章？还是都可以？有没有具体要求？

预包装的羊肉串上的净含量可以包含签子吗？

因搬厂需要重新申请生产许可证，想问一下供应商可以用之前的资料证件进行审厂吗

7718 征求意见稿保质期生产日期标注问题

成品变质需要把包装拆掉吗

商标使用问题

大佬们看看有没有歧义，标签/100%

无蔗糖标签问题

销售企业的 22000 认证

植物饮料 80 度灌装可以吗？

凤爪冻好，又解冻，重量减少

咨询香辛料在滚揉里的应用

红枣糯米切糕灭菌

复合配料问题

葡萄籽能作为普通食品原料吗，葡萄籽提取物好像是可以用在保健品里

关于工业微波隧道炉烘烤南瓜仁的探讨

混了十几年的食品行业转行到日化行业是不是很冒险

高校老师副业做什么好

已经在一家第三方待了 1 年多了了，公司领导太奇葩



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