

食品网刊

食品网刊 与您分享

24

总第1007期

2024-06-24

食品名称中提及某种配料的要求及注意事项

使用“锅气香精”靠谱吗？

商品条码知多少



洗水果蔬菜，我该听妈妈的？还是商家的？

食品行业一周舆情信息汇总（2024.06.11-06.16）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

商品条码知多少
使用“锅气香精”靠谱吗？
月瘦 30 斤？“减肥药”可别乱吃！
“关节健康”保健食品里的 MSM 是什么？
食品名称中提及某种配料的要求及注意事项

洗水果蔬菜，我该听妈妈的？还是商家的？
答复|关于保健食品备案营养素补充剂的问题
食品行业一周舆情信息汇总（2024.06.11-06.16）
浅谈食品企业许可申证应准备的食物安全管理制度
食品经营许可证过期了，是不是等于“无证经营”？

国内预警

农业农村部办公厅关于稳定肉牛生产发展的通知（农办牧〔2024〕17 号）
市场监管总局关于征求《水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告
中国食品工业协会关于《干纯黄酒》团体标准立项计划征求意见的通知
海关总署公告 2024 年第 69 号（关于进口阿联酋食用水生动物检疫和卫生要求的公告）

国际食品

俄中有机产品互认有望达成一致
俄罗斯对我国一家企业的宠物食品实施强化实验室检测
阿根廷爆发旋毛虫病疫情 已有 26 人感染
韩国发布中国产腌制食品进口检查指示，检查项目为二氧化硫
受俄罗斯竞争加剧影响挪威帝王蟹价格进一步下跌
俄罗斯新增或更改获准输俄的动物源性产品生产企业及产品名单

国际预警

欧盟通报我国出口折叠刀不合格
2024 年 6 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 6 月 16 日）
欧盟通报我国出口冰块模具不合格
2024 年 6 月输日食品违反日本食品卫生法情况（6 月 18 日更新）
日本通报我国出口冷冻烤鸡肉串不合格
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 24 周）

食品科技

2023 年度黑龙江省科学技术奖拟奖候选项目公示 食品领域有 34 项
2024 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单公示 食品领域有 65 项
2024 年度吉林省科技发展计划第二批拟支持项目公示 食品领域
2024 年度江西省自然科学基金重点项目、杰出青年基金、青年直接支持项目拟立项项目公示 食品领域

中国食品 商品条码知多少

食品伙伴网讯 在现代商业社会中，商品条码已成为连接消费者、商家和供应链各环节的重要纽带。无论是大型超市的结账通道，还是街边小店的收银台，我们都能见到商品条码。然而，对于这一看似简单的黑白条纹组合，我们真的了解它吗？食品伙伴网带领大家走进商品条码的世界，一探究竟。

一

商品条码的定义

《商品条码零售商品编码与条码表示》（GB12904-2008）中商品条码的定义：是由一组规则排列的条、空及其对应代码组成，表示商品代码的条码符号，包括零售商品、储运包装商品、物流单元、参与方位置等等的代码与条码标识。简单来说，商品条码就是一种独特的身份标识，每个商品都拥有自己独一无二的条码，就像我们的身份证一样。

二

商品条码的种类

商品条码的种类繁多，但最常见的是 EAN 条码和 UPC 条码。EAN 条码是国际物品编码协会（GS1）制定的全球通用商品条码，有 EAN-13（13 位数字，最常用）和 EAN-8（8 位数字）两种。我国的零售商品大多数都是 EAN-13 条码，EAN-8 用于体积较小的商品。

UPC 条码则是由美国统一代码委员会（UCC）制定的一种商品条码，共有 A、B、C、D、E 五种版本。UPC-A 最常用于商品，结构与 EAN-13 条码类似，但只有 12 位数字，UPC-E 是 UPC-A 条码的简化形式。

除了以上两种常见的条码外，还有用于特定领域或特殊商品的条码，如 ISBN 条码（用于图书）、ISSN 条码（用于连续出版物）、GS1-128 条码（用于物流和供应链管理等）。

我国的零售商品包装上最常见的是 EAN-13 条码，由厂商识别代码、商品项目代码、校验码三部分组成，共 13 位数字。国际物品编码协会（GS1）分配给中国物品编码中心的前缀为 690~695。



更多内容详见：[商品条码知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 预制菜因其方便快捷的特性而备受欢迎，然而在风味方面，消费者普遍认为预制菜缺乏“烟火气”、没有“锅气”。近日，有媒体曝出有商家偷偷添加“锅气香精”来对预制菜“美颜”，这种香精能让预制菜拥有猛火爆炒的“烟火气”，但其安全性及合规性引发了广泛关注和质疑。不少消费者担忧，这种香精的添加是否会对健康造成潜在威胁。下面，伙伴网将从食品安全合规的角度对“锅气香精”及其使用进行分析。

“锅气香精”合规性分析

我国食品用香料是按照食品添加剂进行管理的，香料一般配制成食品用香精后用于食品的加香。按照 GB 30616《食品用香精》的规定，食品用香精是指由食品用香料与食品用香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物（只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外），食品用香精可以含有或不含食品用香精辅料。

根据 GB 30616 的要求，食品用香精标签须按照 GB 29924《食品添加剂标识通则》进行标示。食品用香精中的食品用香料应以“食品用香料”字样标示，不必标示具体名称。在食品用香精制造或加工过程中加入的食品用香精辅料用“食品用香精辅料”字样标示，在食品用香精中加入的甜味剂、着色剂、咖啡因等食品添加剂应按 GB 2760、食品添加剂的产品质量规格标准和国家主管部门批准使用的食品添加剂中的规定标示具体名称。

而媒体报导的“锅气香精”产品，部分标签配料表仅标示了“食品用香料辅料”（如图 1），这明显是不符合相关标准规定的。参考食品用香精的定义，香精必须含有香料，可以含有或不含食品用香精辅料。因此，如果“锅气香精”的标签是真实的，则该产品的属性则不是食品用香精，无论使用方法还是标签要求，都不应参考香精的规定。

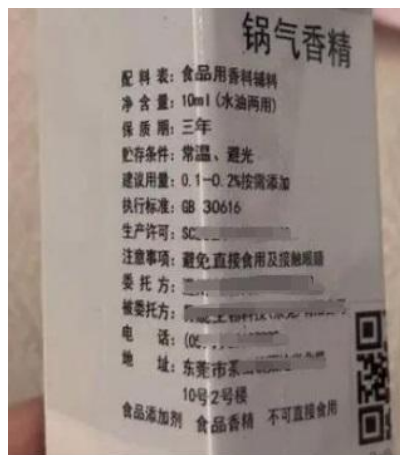


图 1 “锅气香精”标签

预制菜和餐饮业不是滥用食品添加剂的法外之地

关于餐饮服务应如何使用食品添加剂，我国在相关标准法规中都进行了规定。

GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》要求，餐饮服务使用食品添加剂应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量，如使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。且对于食品添加剂的贮存、使用过程和记录等，都进行了具体要求。

更多内容详见：[使用“锅气香精”靠谱吗？](#)

“纯天然，无副作用”

“三天瘦 5 斤，月瘦 30 斤”

.....

随着天气渐热

各种“减肥药”也开始跃入大众视野

近日，象山查处一起有害减肥食品案

快跟小市一起来看看——

案件详情

近日，象山县市场监管局接到消费者投诉，称自己吃了花费 1380 元买的减肥药后感到心慌心悸，怀疑该减肥药添加了非法物质。象山县市场监管局委托检测机构向涉事方购买了 2 瓶宣称具有减肥功能的棕红色减肥胶囊。从到货产品外包装看，每瓶装有 30 粒胶囊，瓶身无任何标签文字，无其他说明书等。而检验报告显示，涉事方销售的减肥胶囊内含有西布曲明成分。目前，该案已移送公安机关处理。

西布曲明是一种中枢神经抑制剂，它通过抑制中枢神经系统来降低食欲、增加饱食感、加速能量消耗，服用后会引起心跳过速、频繁失眠、头痛、精神恍惚等严重后果。早在 2010 年 10 月，西布曲明就被原国家食品药品监督管理局宣布停止生产、销售和使用，它属于《保健食品中可能非法添加的物质名单》上的物质，为“有毒、有害的非食品原料”。

今年以来，象山县市场监管局累计查处减肥食品系列案 9 起，其中涉刑移送公安 3 起，罚没款 15.03 万元。这 9 起案件中，涉及的减肥药都是通过微信朋友圈销售，其中不乏通过短视频平台发布广告视频引流的。产品为胶囊型的减肥药，全部检测出含有西布曲明成分。

这些减肥产品一般通过线上销售，推广范围大，往往以“不节食不反弹”“模特专供”“月瘦 30 斤”等功效作为宣传卖点，同时在朋友圈营造好评如潮、即将断货的假象，一部分爱美心切的消费者就会上当受骗。

小市普法

《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条规定，经营者不得对其商品的性能、功能、质量、销售状况、用户评价、曾获荣誉等作虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者。

更多内容详见：[月瘦 30 斤？“减肥药”可别乱吃！](#)

骨骼关节的慢性疼痛是中老年人和健身人群的常见问题，不少人选择服用钙片、氨糖等保健食品试图缓解症状。最近有朋友向我咨询，他买的氨糖产品里添加了一种叫做 MSM（二甲基砷）的成分，传言说在中国是“禁用成分”，会不会吃出毛病？

MSM 能否用于保健食品

不同国家和地区的法规标准体系各不相同，有些国家和地区是明确允许 MSM 用在保健食品或膳食补充剂，比如美国、欧盟、加拿大、韩国、中国台湾省等。其中欧盟 1997 年之前就已经在膳食补充剂中使用 MSM，接近 30 年了。

中国大陆原卫生部 2002 年曾发布《保健食品禁用物品名单》，不过里面全是中药材或保护动植物，和 MSM 等功效成分无关。中国大陆也有保健食品可以用的原料清单，但未纳入清单并不意味着有问题。把“未批准”说成“禁用”是恐吓消费者的营销话术，也常见于食品添加剂领域。

MSM 的安全性

MSM 并不是新东西，它天然存在于人体以及动物体内，包括果蔬在内的植物中也广泛存在，甚至在海洋空气中都能检测到。美国 FDA 曾于 2007 年对 MSM 的食用安全性进行评估并将它列为 GRAS 物质，即“通常认为是安全的”，有点类似于中国的新食品原料。

GRAS 相关文件中还详细注明，在谷物棒、能量棒产品中的用量上限是 30 克/公斤，每日摄入约 4.8 克都没问题。此外，韩国的规定是每天不超过 1.5-2 克。台湾省的规定是每天可食用 6 克，单次 2 克。加拿大的规定是每天 1.5-6 克，单次 2 克。同时，台湾省和加拿大建议不要睡前服用。

总之，各国和地区允许 MSM 用于食品或保健食品足以说明其安全性是可靠的。

MSM 的功效

多年来，围绕 MSM 功效的研究已经有一定积累，包括动物实验以及小规模的人体对照试验，主要集中在关节和软骨健康方面。总体上这些研究显示正向积极结果，部分国家的管理部门以此作为 MSM 健康声称的依据。

比如韩国规定使用 MSM 的产品可以标注“可能有助于关节和软骨健康”。在加拿大，MSM 可以用于“缓解骨松带来的膝盖疼痛”。或许这也是网传“MSM 是止痛药”的源头，但实际上它的缓解疼痛作用和止痛药可没法比。

有些管理机构对 MSM 的功效持保留态度，比如欧盟食品安全局曾于 2010 年进行了系统性评估（EFSA Journal Volume 8, Issue 10），涉及胶原、头发、指甲、酸碱平衡、免疫系统、肠道功能、氨基酸和维生素代谢，最终认为证据不够充分。

归纳起来，“MSM 有利关节健康”确有一定科学依据，更确凿的功效机理以及人体实验证据尚有待补充完善。

更多内容详见：[“关节健康” 保健食品里的 MSM 是什么？](#)

食品伙伴网讯 目前市场上不少食品名称中会包括添加的某种配料，如添加了苹果的软糖命名为“苹果软糖”，添加了白菜和猪肉的水饺命名为“白菜猪肉水饺”，添加了透明质酸钠的饮料命名为“透明质酸钠饮料”等。食品中添加的某种配料是否允许在食品名称中提及，如果提及需要注意哪些问题呢，食品伙伴网对此进行了汇总，供大家参考。

01

食品名称中提及某种配料的相关规定

《食品安全国家标准**预包装食品标签通则**》（GB7718-2011）规定“食品名称中提及的某种配料或成分而未在标签上特别强调，不需要标示该种配料或成分的添加量或在成品中的含量”。由此可知，标准并未禁止在食品名称中提及某种配料。在食品名称中提及的某种配料，其添加量或在成品中的含量在 GB7718-2011 中未作要求，而且未在标签上特别强调该配料时，也不强制标示该配料的添加量或在成品中的含量。

02

食品名称中提及某种配料的注意事项

（1）食品中真实添加相关配料

GB7718-2011 规定，应清晰地标示反映食品真实属性的名称。当产品中不含某种配料的相关成分，不应以该配料来命名。当产品风味仅来自于所使用的食用香精香料时，不应直接使用该配料的名称来命名。如不含有任何苹果成分的软糖，不能命名为“苹果软糖”；使用苹果香精但不含苹果成分的软糖，产品名称不应命名为“苹果软糖”，可命名为“苹果味软糖”。

（2）为出于反映食品真实属性需要在食品名称中标示的配料不应具有误导性

GB7718-2011 规定，应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品。如某企业将“白菜猪肉水饺”的猪肉配料含量降低，以致产品配料中鸡肉的含量明显高于猪肉，猪肉不再是水饺馅料配料的主要成分，却仍用“白菜猪肉水饺”作为食品名称，导致消费者对产品配料产生误认，该企业涉嫌使用“使消费者误解的文字”介绍食品。

（3）食品名称中提及配料应符合产品标准的规定

一些产品标准对食品名称中提及的配料或配料含量有特殊要求，食品命名时应符合产品标准的规定。如《月饼质量通则》（GB/T19855-2023）规定，莲蓉馅是以莲子为主要原料加工制成的馅。按配方计算，在该类馅料中除油、糖、水这些配料和食品添加剂以外，莲子的添加量 100%，可称为纯莲蓉月饼；莲子的添加量不低于 60%，可称为莲蓉月饼。蛋黄馅是添加咸蛋黄及其制品制成的馅，按配方计算，馅料中咸蛋黄及其制品的添加量应不低于 8%。

更多内容详见：[食品名称中提及某种配料的要求及注意事项](#)

果蔬的农药残留是大家非常关心的食品安全问题，妈妈教我用淘米水、小苏打清洗果蔬，商家推荐清洗机，到底该听谁的？

省流版

1. 国家对农药使用的管制日益严格，新鲜果蔬合格率非常高。
2. 温水浸泡 15-20 分钟后，再用流水冲洗 30 秒，是最廉价便捷的果蔬去农残方法。
3. 也可以使用盐水、小苏打、淘米水和果蔬清洗机来降低新鲜果蔬的农药残留。

目前国家对农药使用的管制日益严格，加快淘汰剧毒、高毒、高残留农药，鼓励推动替代产品的研发和应用，高效低毒低残留农药的使用是大势所趋。在农业农村部 2023 年国家农产品质量安全抽检中，蔬菜和水果合格率分别为 97.3% 和 96.3%。水生蔬菜、食用菌、瓜类、茄果类、芸薹属类、鳞茎类等 6 类蔬菜，合格率分别为 100%、99.3%、99.2%、98.9%、98.7%、98.6%。国家市场监督管理总局官方公布的 2023 年各类食品监督抽检结果表明，蔬菜制品和水果制品的合格率分别为 96.23% 和 98.13%。由此可见，市场上绝大多数果蔬农残是低于我国食品中农药安全限量标准的。

温水浸泡

这是最廉价便捷的去农残方法，且营养成分损失少。

研究表明用温水清洗苹果和木瓜时农残减少 75.9-92.4%，用自来水时农残减少 47.5-71.2%，温水清洗去农残效果更好。

操作要点：可将浸泡和冲洗相结合，先将果蔬在温水中浸泡 15-20 分钟，然后用流水冲洗 30 秒。此外，清洗时还要注意兼顾果蔬每个位置，对于完整的瓜茄或根茎类可边用水冲洗边揉搓表面，叶菜类需要将每一片叶子分开清洗。

盐水浸泡

盐水的浓度高于果蔬细胞液浓度，可使细胞液中的可溶性农药渗透到盐水中，从而减少其在果蔬表面的残留。增加洗涤时间和盐溶液浓度可提高农药去除率，但需要注意的是，盐水会导致果蔬的糖分和其他营养物质流失，因此不建议高浓度长时间浸泡。研究表明番茄在 2% 盐水中浸泡 10 分钟，即能有效减少农药残留。

操作要点：实际清洗时，盐浓度无需十分精确，可在没过果蔬的清水中加入一汤匙食盐后浸泡 15-20 分钟，再用清水冲洗干净。不过，盐水无法有效洗净脂溶性农药。

小苏打浸泡

目前主流农药都是酸性成分，小苏打粉主要成分碳酸氢钠（ NaHCO_3 ）的水溶液呈碱性，清洗时加入小苏打会和农药残留物发生酸碱中和作用，达到去除农药的效果。研究表明 1% 小苏打溶液可减少茄子和秋葵中 60% 以上的毒死蜱、氯氰菊酯和久效磷残留。

更多内容详见：[洗水果蔬菜，我该听妈妈的？还是商家的？](#)

文章来源：上海疾控微信号

咨询内容：

广东省市场监督管理局的老师您好！我这边想请问一下，我们在备案保健食品营养素补充剂时，β-胡萝卜素可以直接以β-胡萝卜素标示功效含量，还是需要换算成维生素A标示功效含量？因为我在看保健食品备案营养素补充剂中有将β-胡萝卜素单独分出来（补充β-胡萝卜素），而在保健食品备案系统中却无法选择标示β-胡萝卜素。希望老师能在百忙之中抽空回答一下我的疑惑，非常感谢！祝您生活愉快，工作顺利！

答复内容：

您好，我局工作人员已电话联系您并告知：根据保健食品的相关法规标准以及近期备案的成功案例，β-胡萝卜素作为原料可以单独作为营养素备案。

此回复仅作政务咨询使用，不具有法律解释等法定效力，不作为行政执法、行政复议、行政诉讼等程序的依据材料，具体事件处理应当由属地管辖单位根据查明的事件事实，依照法定程序进行认定。

感谢您对我局工作的支持与理解！

食品伙伴网讯 2024年06月11日-06月16日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.06.11-06.16)
网曝知名茶饮品牌员工在水池洗脚 公司回应、市监局通报
小学生吐槽食堂饭菜被教育？学校回应、官方通报
“端午后卖不完的粽子去哪儿了”引关注
靠锅气来分辨预制菜已经没用了 “锅气香精”引争议
官方回应“卖鱼商贩满地打滚撒泼”
官方通报桂林火车站超市缺斤少两
三元与海河牛奶包装神似被指抄袭？两企业回应
知名茶饮品牌回应网友称买到过期蛋糕

网曝知名茶饮品牌员工在水池洗脚 公司回应、市监局通报

6月11日，“蜜雪冰城客服回应员工在水池洗脚”话题登上微博热搜。

据报道，6月10日，网传蜜雪冰城员工脱鞋在水池中洗脚，引发关注。6月11日，蜜雪冰城回应称：经核实，视频中的店员为门店老板父亲，因工作中脚部烫伤，用冷水应急处理，出现该行为。目前已对涉事门店责令闭店，并对该门店进行消毒，对全体店员进行规范培训、整改。

对此，6月12日，北京市朝阳区市场监管局发布了关于对蜜雪冰城（潘家园店）检查情况的通报称，在调查中，该店负责人承认视频中反映的员工在水池中冲洗脚部的行为确实存在，并表示该员工是由于操作过程中意外烫伤脚部后通过冲洗进行紧急处置。经执法人员现场调取店内监控视频，视频显示上述情况确有发生。由于该员工在操作区水池内冲洗脚部的行为违反了食品安全操作规范，执法人员责令该门店立即进行全面的场所清洁与消杀，消除安全隐患。目前，该门店处于闭店状态，该局将对其卫生消杀及整改工作等相关情况持续跟进。随后，执法人员对蜜雪冰城总部进行了约谈，并提示其应对各门店加强培训，强化员工安全意识，加大巡查力度，规范生产经营行为。约谈中，该公司提供了当日监控视频记录、涉事员工脚部烫伤照片及北京市朝阳区劲松第二社区卫生服务中心的诊断证明。

小学生吐槽食堂饭菜被教育？学校回应、官方通报

近日，江苏一小学生发视频称“因喊话学校饭菜被做思想教育”一事引发关注。

该小学生对学校食堂的饭菜质量表示不满，认为学校食堂提供的饭菜里有发芽的萝卜、苍蝇、没熟的土豆等问题，并公开提出批评，结果被学校教导处叫去进行了思想教育，校方认为男孩的行为否认了食堂阿姨的劳动。然而，小男孩并未因此屈服，回家拍视频继续发声，批评学校态度，质疑食堂质量，并表示如果学校认为这样的饭菜是劳动成果，他宁愿放弃学业，去和食堂工作人员一起做“垃圾菜”。视频发布后，在网络上引起了广泛的关注和讨论。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.06.11-06.16\)](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 食品企业日常运维相关的食品安全管理制度很多，本次食品伙伴网食品安全质量服务事业部与广大食品行业同仁一起，探讨下其中食品生产许可申证相关的制度明细。

我们依据《中华人民共和国**食品安全法**》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《**食品生产许可管理办法**》、《食品生产许可审查通则》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等相关法律法规标准，梳理了如下表格：

序号	食品安全管理制度名称	依据
1	标准管理制度	《食品安全法》，第三十条、第三十一条
2	食品安全追溯管理制度	《食品安全法》，第四十二条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中5.5
3	销售管理制度	《食品安全法》，第四十二条； 《食品安全法实施条例》，第十八条； GB 14881中14.1.1.3条款
4	培训与考核管理制度	《食品安全法》，第四十四条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中4.2； GB 14881中12.1条款、12.5条款
5	食品安全管理机构 and 人员管理制度	《食品安全法》，第四十四条； GB 14881中13.1条款
6	从业人员健康管理制度	《食品安全法》，第四十五条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中4.3； GB 14881中6.3.1.1条款
7	生产过程控制管理制度	《食品安全法》，第四十六条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中3.2-2、5.2； GB 14881中14.1.1.2条款
8	关键控制点管理制度	《食品安全法》，第四十六条； GB 14881中6.1.2条款、8.1.1条款
9	采购管理制度	《食品安全法》，第四十六条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中5.1
10	供方评价管理制度	《食品安全法》，第四十六条
11	检验管理制度	《食品安全法》，第四十六条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中5.3
12	运输和交付控制管理制度	《食品安全法》，第四十六条； 《食品安全法实施条例》，第二十五条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中5.4； GB 14881中7.1条款
13	食品安全自查管理制度	《食品安全法》，第四十七条； 《食品生产许可审查通则》，附件2中5.6

更多内容详见：[浅谈食品企业许可申证应准备的食品安全管理制度](#)

文章来源：食品伙伴网

我的食品经营许可证过期了，如果继续开店是不是等于“无证经营”？

是的，从事餐饮服务的食品经营者，食品经营许可证过期未申请延续的，适用《食品安全法》第一百二十二条中“未取得食品生产经营许可从事食品生产经营”。

请问康康姐，我们是一家食品公司，最近更换了企业名称，那之前的食品生产旧包材是否可以继续使用？

本着节约资源、合理使用的原则，同一市场主体在企业名称变更后，新旧包装混合使用的过渡期为6个月，自食品生产者企业名称变更之日起计算。

您好，我们是一家食品生产厂家，如果我们想要设立自检实验室，需要获得什么资质吗？

食品生产企业可以设立自检实验室，对生产的食品自行实施出厂检验。出厂检验的设备设施、人员管理、检验操作应符合相关法律法规和标准的要求。

我们自家养的蜂蜜属不属于农产品？销售需不需要办理食品经营许可证？

据《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》有关食用农产品定义和农产品销售规定，食用农产品是指来源于农业的初级产品，即在农业活动中获得的植物、动物、微生物及其产品，自家养的蜂蜜属于农产品。销售食用农产品，不需要取得食品许可。

素材来源 | 市场监管总局留言板

国内预警

农业农村部办公厅关于稳定肉牛生产发展的通知（农办牧〔2024〕17号）

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧）厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局：

今年以来，活牛和牛肉价格持续下跌，养殖场户普遍亏损，生产经营压力加大。为稳定肉牛基础产能，帮助养殖场户渡过难关，现将有关事项通知如下。

一、落实落细各项支持政策

各地要组织落实好基础母牛扩群提质、粮改饲、牧区畜牧良种补贴、草原生态保护补助奖励、草原畜牧业转型升级等政策项目，按照农业农村部、财政部关于做好2024年农业相关转移支付项目实施工作的有关要求，尽快制定项目实施方案，指导项目县细化落地措施，确保实施内容符合政策要求，会同财政部门加快补助资金审核兑付；加快草原畜牧业转型升级项目建设进度。肉牛主产区要积极争取地方政策支持，加大对养殖场户特别是母牛养殖场户的扶持，稳定养殖信心；要主动争取金融机构支持，加大贷款投放力度，推动存量贷款无还本续贷或合理展期。积极争取将肉牛纳入地方优势特色农产品保险奖补资金支持范围。

二、多措并举保障饲草料供给

各地要因地制宜发展人工种草，充分挖掘耕地、盐碱地、滩地、草山草坡、撂荒地、农闲田等土地资源种草潜力，增加肉牛养殖饲草供应。探索通过粮食作物秸秆与优质饲草混贮等方式，提高秸秆饲料化利用比例。强化饲草料生产使用技术指导服务，深入养殖场户宣传讲解《养殖场青贮饲料生产技术导则》、《肉牛低蛋白低豆粕多元化饲粮配制技术要点》，提升饲草料利用效率。用足用好地域性饲草料资源，降低饲草料成本。加强饲草料供需情况调度，组织做好产销衔接，确保饲草料储备充足、均衡供应。

三、加大疫病防控力度

各地要按照国家动物疫病监测与流行病学调查计划，持续开展口蹄疫、布病、牛结核病、牛结节性皮肤病等重点疫病监测，掌握疫情流行态势，严格执行疫情快报、周报和月报制度，及时发现和处置风险。落实口蹄疫、布病、包虫病强制免疫，科学选择疫苗，优化免疫程序，加强免疫效果监测评价，及时组织开展补免，确保免疫抗体达到规定标准。加强常见病防控，规范落实隔离、洗消等生物安全措施。支持引导规模养殖场建设净化场和无疫小区，鼓励具备条件的地区建设无疫区。

四、强化质量安全监管

各地要强化产地检疫和调运监管，严格病死畜无害化处理，加强关键环节风险管控。加强牛屠宰场所监督检查，对不符合动物防疫条件等法定要求的，依法进行处罚。要以肉牛养殖大县和问题多发地区为重点，开展养殖、收购贩运、屠宰环节“瘦肉精”拉网排查，督促肉牛养殖场户、贩运经营者和屠宰企业严格履行主体责任，始终保持严打使用“瘦肉精”违法行为的高压态势。做好屠宰环节质量安全风险监测，强化监测结果运用。严厉打击出厂销售未经检验检疫或者经检验检疫不合格牛产品等违法行为。

更多内容详见：[农业农村部办公厅关于稳定肉牛生产发展的通知（农办牧〔2024〕17号）](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

中国食品工业协会关于《干纯黄酒》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《干纯黄酒》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26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6月11日

文章来源：[中国食品工业协会](#)

国内预警

市场监管总局关于征求《水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

为规范指导水产制品生产许可工作，加强水产制品质量安全监管，市场监管总局组织起草了《水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于2024年7月14日前将《公开征求意见反馈表》反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

1. 通过登录市场监管总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），进入首页“互动”栏目下的“征求调查”提出意见。
2. 通过电子邮件发送至：dongshierchu@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《水产制品生产许可审查细则》意见”字样。
3. 通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号（邮编100088）市场监管总局食品生产司，并在信封上注明“《水产制品生产许可审查细则》意见”字样。

附件： 1. 水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）.pdf

 2. 关于《水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）》的起草说明.pdf

 3. 公开征求意见反馈表.doc

市场监管总局

2024年6月14日

国内预警

海关总署公告 2024 年第 69 号（关于进口阿联酋食用水生动物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阿拉伯联合酋长国气候变化和环境部关于阿联酋食用水生动物输华检疫和卫生要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的阿联酋食用水生动物进口。

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）《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例；
- （五）《进境水生动物检验检疫监督管理办法》；
- （六）《中华人民共和国海关总署与阿联酋气候变化和环境部关于阿联酋食用水生动物输华检疫和卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

二、进口产品范围

本公告中所称的食用水生动物是指原产于阿联酋，输往中国用于供人类食用的活水生动物，生产方式包括野生捕捞和人工养殖，具体品种不包括《濒危野生动植物种国际贸易公约》（CITES）附录、中国《国家重点保护野生动物名录》和《重点管理外来入侵物种名录》所列物种，相关品种清单在中华人民共和国海关总署（以下称中方）网站公布。

三、生产企业要求

向中国输出食用水生动物的生产企业（包括养殖场、中转包装场）应满足下列条件：

- （一）由阿联酋气候变化和环境部（以下称阿方）批准并有效监督，向中方推荐，并获得中方注册登记资格。获得注册登记的生产企业名单，中方将在海关总署网站公布。
- （二）输华食用水生动物应符合中国与阿联酋有关食用水生动物检疫和安全卫生要求。
- （三）生产企业根据危害分析及关键控制点（HACCP）原则和食用水生动物可追溯体系建立有效的食品卫生安全管理，确保食用水生动物的养殖、捕捞、包装、存储、运输、中转和出口的全过程符合双方相关卫生和可追溯性要求。

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 69 号（关于进口阿联酋食用水生动物检疫和卫生要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯媒体 Milknews.ru 6月17日报道：俄罗斯质量中心负责人在接受塔斯社采访时表示，中俄两国正在就有机产品互认开展试点工作，因为计划对中国出口有机产品，生产商必须同时获得俄罗斯和中国的认证，成本高，不利于贸易开展。

负责人称，俄罗斯政府去年批准了一项截止到2030年的有机生产发展战略，其中包括有机互认。中俄两国就互认问题一直在进行磋商，包括在统一程序的框架内简化认证流程。

目前双方已各自选择2家生产商参与到有机产品互认的项目中，产品主要包括畜产品和农作物产品。

食品伙伴网讯 2024年6月16日，据美国食品安全新闻网消息，近日阿根廷圣菲省爆发旋毛虫病疫情，已有26人被感染，其中20人出现症状。

据卫生官员称，生病的人食用了当地一家企业生产的一种干香肠——chorizo seco。目前卫生官员正在对食用疑似生产日期在今年4月24日至5月16日之间的产品引起的疫情进行调查。在对产品样本采集、实验室检测分析后，确定了样本对旋毛虫呈阳性反应。

据了解，旋毛虫病是一种通过食用被旋毛虫寄生虫污染的生的或未煮熟的猪肉传播的疾病。冷冻、腌制或盐腌、干燥、熏制或微波处理肉类可能不会杀死微生物。预防旋毛虫病的最好方法是将肉烹调到71摄氏度（160华氏度）。

阿根廷官员建议人们不要食用涉案商店生产的生猪肉或未煮熟的猪肉制品，也不要购买未贴标签的商品或肉类产品。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2024/06/trichinella-outbreak-sickens-20-in-argentina/>

受俄罗斯竞争加剧影响挪威帝王蟹价格进一步下跌

2024年第24周，挪威帝王蟹的最大规格平均离船价格再次下跌，这主要是由于俄罗斯螃蟹的竞争加剧，包括低价蓝蟹供应增加和俄罗斯巴伦支海帝王蟹捕捞季节提前开始。市场竞争的加剧导致价格进一步下滑。

第24周，2.2-3.2公斤的活帝王蟹平均价格环比下跌15%，至每公斤439.5挪威克朗（约合41.14美元），而数量则上涨31%，达到了16,395公斤。对于体重超过3.2公斤的活雄蟹，价格环比下跌18%，至每公斤497.03挪威克朗（约合46.58美元），而成交量环比上涨49%，达到了8,902公斤。两种尺寸的雌性小蟹价格也均有所下跌。

挪威的配额减少以及欧洲和美国对俄罗斯螃蟹的禁令导致价格在第21周创下了历史新高。然而，由于美国对俄罗斯产品实施的制裁已经持续了两年多，这一趋势未能持续。

挪威媒体Kyst报道，6月份，渔民们发现帝王蟹的价格与5月份相比明显下降，这一趋势受到多种因素的推动，其中包括来自俄罗斯的蓝蟹的涌入，其价格远低于挪威的红帝王蟹。此外，俄罗斯已将巴伦支海帝王蟹捕捞季节的开始日期从9月1日提前到7月1日，这在挪威渔民通常主导市场的时期带来了额外的竞争，进一步压低了全球价格。

根据挪威海产局（NSC）的数据，5月份挪威出口了118公吨帝王蟹，价值6100万挪威克朗，包括冷冻蟹和活蟹。5月份，活帝王蟹的价格异常高，达到创纪录的723挪威克朗/公斤，比2024年3月创下的前纪录高出47挪威克朗。

NSC预计这一高价位不会持续下去。NS甲壳类产品负责人Marte Sofie Danielsen解释道：“目前还很难确定6月份的出口是否会比5月份更疲软。不过，6月初有迹象表明，这可能会很具挑战性。”她还指出，俄罗斯5月份捕鱼季节提前的传言也造成了市场不确定性，使得5月份挪威螃蟹的高价销售变得更加困难。

第24周，800克-1.6公斤大小的活体雌性帝王蟹销量下降了22%，至1,758吨，价格下降了14%，至110.20挪威克朗/公斤（约合10.33美元/公斤）。1.6-2.2公斤的雌性帝王蟹价格通常较低，价格下降了20%，至每公斤98.33挪威克朗（约合9.22美元），成交量基本持平，超过1,040吨。

Norges Rafisklag 营销经理Synne Guldbrandsen总结道：“虽然一些买家仍在支付高价，但其他买家的出价已接近最低价，尤其是对小规格的。”

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 6 月 19 日消息：该局于当日发布№ Ф C - A P B - 7 / 5794 - 3 号指令，宣布自 6 月 19 日起对我国某企业的宠物食品实施强化实验室检测，参考信息如下：

编号	出口国	注册企业编码及名称	违规产品	违规原因
1	中国	№ 3700PF010 YANTAI RonGCHONG FOOD CO., LTD	特色 (鸭干三明治)	原料成分不合格

韩国发布中国产腌制食品进口检查指示， 检查项目为二氧化硫

食品伙伴网讯 6月20日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了中国产腌制食品进口检查指示。

检查对象：中国 ANQIU XINGRONG FOODSTUFFS CO.,LTD （CN000005246）。

食品类型：腌制食品。

检查项目：二氧化硫。

俄罗斯新增或更改获准输俄的动物源性产品生产企业及产品名单

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 6 月 14 日消息：该局于当日发布 N. Φ C-ЮIII-7/11985 号指令，扩大或更改我国允许输俄的动物源性产品生产企业清单及产品清单（应为 2024 年 6 月 14 日之后生产的产品），参考信息如下：

编码	注册企业编码及名称	产品范围
1	2100/03031 Great Wall Agri. (TieLing)Co., Ltd. (新增)	禽类屠宰、分割，禽肉储存
2	3200PF005 Jinhua Huaxing Industry Co., Ltd. (新增)	犬类咀嚼零食（干禽肉）
3	4300PE105 WEIFANG JINRUIYUAN PET FOODS CO., LTD. (新增)	犬类及猫类咀嚼类零食（熏制的鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉）
4	3600/02032 JIANGXI JUNMA FOODS CO.,LTD (产品范围更改)	原清单： 除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱；即食或罐装鱼（水产养殖的鱼类除外）； 更改后清单： 除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱；即食或罐装鱼（包括养殖的鳗鱼）
5	3600/02002 JIANGXI XILONG FOODS CO.,LTD (产品范围更改)	原清单： 除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱；即食或罐装鱼（水产养殖的鱼类除外）； 更改后清单： 除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱；即食或罐装鱼（包括养殖的鳗鱼）
6	3600/02003 RUIJIN HONGDU AQUATIC FOOD CO.,LTD. (产品范围更改)	原清单： 海鱼（水产养殖的鱼类除外），除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱（水产养殖的鱼类除外）； 更改后清单： 海鱼（包括养殖的鳗鱼），除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱（包括养殖的鳗鱼）；
7	3600/02011 RUIJIN XINDU FOODS CO.,LTD. (产品范围更改)	原清单： 海鱼（水产养殖的鱼类除外），除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱（水产养殖的鱼类除外）； 更改后清单： 海鱼（包括养殖的鳗鱼），除鲑鱼和鲟鱼品种之外的其他鱼类的鱼子酱，以及无脊椎动物的鱼子酱（包括养殖的鳗鱼）；

国际预警

欧盟通报我国出口折叠刀不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年6月17日，欧盟通报我国出口折叠刀不合格。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
2024-6-17	法国	折叠刀(食品接触材料)	2024.4652	双酚 A 迁移 (761 µg/l)	通知国未分销/退出市场	警告通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口冰块模具不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年6月18日，欧盟通报我国出口冰块模具不合格。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
2024-6-18	德国	冰块模具	2024.4683	罗丹明 B 迁移	分销至其他成员国/退出市场	后续信息通报

据通报，不合格产品销至了奥地利、捷克、法国、德国、希腊、匈牙利、卢森堡、瑞士和乌克兰。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本通报我国出口冷冻烤鸡肉串不合格

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省消息，近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况通报，通报显示我国 1 批次食品不合格。

该批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
QINGDAO LIUHE WANFU FOODS CO.,LTD.	冷冻烤鸡肉串	大肠菌群 阳性

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，注意食品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年6月中国出口韩国食品违反情况 (更新至6月16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	韩语产品名称 (英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2024.06.03	京仁厅	器具及容器包装	杯子	컵 ALUMINUM CUP	GUANGDONG TJ metaL WORKS FACTORY LIMITED	镍超标	0.1 mg/L 以下	0.3 mg/L (红色杯子), 0.3 mg/L (绿色杯子)	~
2024.06.04	京仁厅	器具及容器包装	软瓶杯	소프트 플라스크 SOFT FLASK CUP	DonGGUAN ANMELU OUTDOOR PRODUCTS CO., LTD.	聚氨酯异氰酸酯超标	0.1 mg/L 以下	1.6 mg/L	~
2024.06.04	京仁厅(机场)	健康功能食品	LACETTI 小球藻	라세티 클로렐라 소로키니아나 LACETTI CHLORELLA SOKINIYANA	YUSHEN BIOTECHNOLOGY&MEDICAL CO., LTD(台湾)	总叶绿素超标	终产品标示量的80%~120%	222 % (122 mg/4g)	2024-03-22 ~ 2027-03-21
2024.06.05	京仁厅	加工食品	腌制黄瓜皮	황과피 절임 SOAKED HUANGGUAPI	HENGYANG MENG YUAN FOOD CO., LTD.	防腐剂(以脱氢乙酸钠计)超标	不得检出	0.017 g/kg	2024-04-17 ~ 2025-04-16
2024.06.07	京仁厅	加工食品	番茄酱(400g)	토마토 페이스트(400g) TOMATO PASTE	TIANJIN GREEN FIELDS INTERNATIONAL TRADE CO., LTD.	细菌培养不合格	阴性	阳性	2024-04-26 ~ 2026-04-25
2024.06.07	京仁厅	器具及容器包装	野营桌	캠핑화로 테이블 CAMPING TABLE	LINYI RANNUO FURNITURE CO., LTD	环氧树脂总溶出量(4%醋酸)超标	30 mg/L 以下	89 mg/L	~

更多内容详见：[2024年6月中国出口韩国食品违反情况\(更新至6月16日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月18日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检疫所	输入者	备考
1	6月5日	干燥椰枣（NO. 10715 DATES 2Y DATE GRO LB）	BARD VALLE DATE GRO WERS		美国	检出 黄曲霉毒素 501 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 471.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$, B2: 30.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	東京	コストコホールセールジャパン株式会社	命令 检查
2	6月5日	生鲜芒果		TROPICAL GREEN CO., LTD.	泰国	检出 苯醚甲环唑 0.26 ppm	成田 空港	TOKYO NANA CHART TRADING	监控 检查
3	6月5日	其他水产制品： 冷冻虾丸（FROZEN SHRIMP BALLS 冷凍蝦丸（蝦团子））	BIJIA MOUNTAIN FOOD LIMITED IN JINZHOU		中国	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主 检查
4	6月5日	其他水产制品： 冷冻鱼籽鱼丸（FROZEN FISH ROE BALL 魚卵入魚团子）	BIJIA MOUNTAIN FOOD LIMITED IN JINZHOU		中国	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主 检查
5	6月5日	其他水产制品： 冷冻墨鱼丸（FROZEN INK FISH BALLS 冷凍墨魚丸（イカ团子））	BIJIA MOUNTAIN FOOD LIMITED IN JINZHOU		中国	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主 检查

更多内容详见：[2024年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月18日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

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 24 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 3 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
2024-6-11	荷兰	辣椒酱	2024. 4473	蜡样芽孢杆菌超标 (150000 CFU/g)	分销至其他成员国/通知发货人； 通知收件人；退出市场；销毁	警告通报
2024-6-11	斯洛文尼亚	鲜姜	2024. 4483	乙基毒死蜱 (0.037 mg/kg)、最大残留限量为 0.01 mg/kg	未向其他成员国分销/从消费者处召回	后续信息通报
2024-6-14	波兰	烹饪锅铲	2024. 4612	初级芳香胺迁移	分销至其他成员国/通知当局	后续信息通报

据通报，不合格辣椒酱销至了奥地利、比利时、芬兰、法国、德国、爱尔兰、马耳他、荷兰、罗马尼亚和瑞典，不合格烹饪锅铲销至了拉脱维亚和波兰。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，注意产品中各种致病菌的存在，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。

食品伙伴网讯 6 月 17 日，黑龙江省科学技术厅公示了 2023 年度黑龙江省科学技术奖拟奖候选项目，食品领域有 34 项，包括科技成果转化奖 4 项、科技进步奖 30 项，公示时间为 2024 年 6 月 17 日至 6 月 28 日（10 个工作日）。

食品领域 2023 年黑龙江省科学技术奖拟奖候选项目

（各奖种项目顺序按第一完成人姓氏笔画排序）

科技成果转化奖（4 项）

序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人员	提名者
1	寒地高效多功能性微生物肥料创制及转化应用	哈尔滨绿洲之星生物科技有限公司;黑龙江省科学院微生物研究所	于德水,邢啸迪,韩增华,王金伟,甄涛,王富新,张云志,张淑梅,孟利强	黑龙江省科学院
2	寒地长粒香型优质高产多抗绥育 117463 选育与推广	黑龙江省巨基农业科技开发有限公司;黑龙江省农业科学院绥化分院;铁力市农业综合服务中心;黑龙江省种业技术服务中心;绥化市农业技术推广中心	门龙楠,王铁文,孙中华,刘玉红,陈亮,刘立超,金振国,董晓慧,宗天鹏,王超群	黑龙江省农业农村厅
9	稻米适度加工智能成套装备技术研发及装备成果产业化	哈尔滨工程北米科技有限公司;哈尔滨工程大学;木兰县倍丰金秋粮食贸易有限公司;黑龙江秋然米业有限公司;方正县宝兴新龙米业有限公司;江西秋田满满食品科技有限公司;苏州大学	李冰,赵阳,李铭泽,刘洪丹,李轩,张志强,张兰勇,张晓东,张迪,刘江明,易钦浪	黑龙江省机械工程学会
12	寒地早粳糯稻新品种龙粳 57 的选育与产业化	佳木斯龙粳种业有限公司;黑龙江省农业科学院水稻研究所;黑龙江省建三江农垦雨禾种业有限责任公司;黑龙江省种业技术服务中心	张云江,马文东,陈亮,刘辉,邢海军,王继馨,李大林,刘春梅,杨庆,王立楠,胡月婷	佳木斯市科技局

科技进步奖（30 项）

序号	项目名称	主要完成单位	主要完成人员	提名者
5	粮食食品品质提升关键技术创新与应用	黑龙江八一农垦大学;黑龙江省北大荒米业集团有限公司;杭州九阳豆业有限公司;黑龙江北纯农产品开发有限公司	王长远,王立东,刁静静,汤华成,李志江,曹荣安,李昌盛,王维浩,鹿保鑫,张东杰,贾建	北大荒农垦集团有限公司
11	黑龙江玉米产效协同栽培技术模式创建与推广应用	黑龙江省农业科学院玉米研究所;东北农业大学	王明泉,张立国,顾万荣,杨剑飞,朴琳,李国良,胡少新,李波,王志国,扈光辉,付立新	黑龙江省农业农村厅

更多内容详见：[2023 年度黑龙江省科学技术奖拟奖候选项目公示 食品领域有 34 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 6 月 14 日，吉林省科技厅公示了 2024 年度吉林省科技发展计划第二批拟支持项目，食品领域有 8 项。

食品领域 2024 年度吉林省科技发展计划第二批拟支持项目名单

序号	计划类别-项目类别	项目名称	承担单位
二、区域科技创新能力提升“赛马”机制项目			
10	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	营养型全谷物杂粮面条的加工技术优化及产业化	吉林市老爷岭农业发展有限公司
19	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	人参林下生态种植新模式示范基地建设项目	通化金汇药业股份有限公司
22	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	玉米新品种吉东 1910 成果与转化	垦丰吉东种业有限公司
25	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	以鸡蛋酶解后提取的蛋清蛋白肽在医药领域临床治疗中的作用机制及产业化	厚德食品股份有限公司
26	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	自走式玉米收获机核心技术产业化实施项目	吉林牧神机械有限责任公司
27	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	苏打盐碱地改良剂在水稻减肥上的示范与应用	史丹利化肥扶余有限公司
28	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	半干旱区玉米水肥一体化单产提升技术示范与推广	乾安县赞字乡父字村山成玉农业机械专业合作社
34	技术创新引导-区域科技创新能力提升“赛马”机制项目	多麦药食同源物质酥性饼干专利技术转化项目	科丝美特生物科技（白山）有限公司

（来源：吉林省科技厅）

原文链接：http://kjt.jl.gov.cn/xwzx/tztg/202406/t20240614_8920976.html

 [2024 年度吉林省科技发展计划第二批拟支持项目名单.xls](#)

食品伙伴网讯 6月17日，重庆市科学技术局公示了2024年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单，其中，食品领域有65项，均为面上项目，公示时间为2024年6月17日至6月21日。

食品领域 2024 年度重庆市自然科学基金面上项目拟立项清单

序号	项目名称	申报单位	项目负责人	备注
56	lncBNIP3 介导 PI3K-Akt 信号通路调控牛肌内前体脂肪细胞分化的机制研究	西南大学	张文振	联合资助
57	猪繁殖与呼吸综合征病毒促进 CD8 T 细胞耗竭的机理研究	西南大学	王玉娥	联合资助
63	人参皂苷 Rg1 调控巨噬细胞代谢重编程和极化重塑缓解仔猪肠道屏障 损伤的机制	西南大学	毕师诚	联合资助
64	抗性淀粉通过微生物代谢物 5-HIAA-AhR 信号途径提高肉鸭肠道屏障 功能的作用机制	西南大学	秦思萌	联合资助
65	热应激条件下线粒体复合物 I 亚基 NDUFA6 调控猪早期胚胎发育的机制研究	西南大学	孙铭鸿	联合资助
67	低温等离子体通过 FOXO3-PINK1/Parkin 介导线粒体自噬调节公猪睾丸支持细胞增殖的机制研究	西南大学	张姣姣	联合资助
69	丹皮酚靶向 KduD 调控猪大肠杆菌生物被膜分散机制研究	西南大学	杨洪早	联合资助
70	肠粘蛋白 mucin 介导的中肠黏膜屏障在蜜蜂感染囊状幼虫病毒 (SBV) 差异性的作用研究	重庆师范大学	党晓群	联合资助
72	重组新城疫、禽流感、鸡传染性支气管炎三联苗的构建及生物学特性评价	西南大学	胡海霞	联合资助
434	ZaTGA2 基因在水杨酸诱导花椒抗叶锈病过程中的功能解析	重庆文理学院	任云	联合资助
665	马铃薯纺锤块茎类病毒激活细胞自噬的分子机制解析	西南大学	黄海宁	联合资助
667	miRNAs 靶向 BdABCCs 调控桔小实蝇药剂耐受性的分子机制	西南大学	魏丹丹	联合资助
668	干旱胁迫下脱落酸介导甘薯块根韧皮部蔗糖卸载的生理机制及调控	西南大学	杜康	联合资助
669	柑桔黄脉病毒 He-Rep 与柠檬 Beclin1 蛋白互作诱导自噬的分子机理研究	西南大学	周彦	联合资助
670	RsDFR1 和 RsFLS1 基因协同调控胭脂萝卜色素积累的分子机制	长江师范学院	李文博	联合资助
671	解淀粉芽孢杆菌 XD-N-3 在低氮环境下促进植物生长的机制研究	西南大学	胡勇	联合资助

更多内容详见：[2024 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单公示 食品领域有 65 项](#)

食品领域 2024 年度江西省自然科学基金 重点项目、杰出青年基金、青年直接支持 项目拟立项项目公示

食品伙伴网讯 6月19日，江西省科技厅公示了2024年度省自然科学基金重大项目、创新研究群体、重点、杰出青年基金、优秀青年基金、青年直接支持项目拟立项项目，其中，食品领域有重点项目8项、杰出青年基金项目1项、青年直接支持基金项目1项。

食品领域 2024 年度省自然科学基金重大项目、创新研究群体、重点、 杰出青年基金、优秀青年基金、青年直接支持项目拟立项清单 重点项目

序号	项目名称	申报单位	项目负责人	推荐部门
93	水稻脂质转运蛋白基因 DAD1 调控花粉外壁发育的分子机理解析	江西农业大学	胡丽芳	省教育厅
94	虫生真菌中靶向几丁质酶杀柑橘木虱活性成分研究	赣南师范大学	张军	省教育厅
95	转录因子 CaNAC92 调控辣椒响应盐胁迫的分子机制研究	江西农业大学	刘建萍	省教育厅
96	水稻热激蛋白基因 OsHSP20 在水稻结实率形成中的作用机理研究	江西农业大学	胡颂平	省教育厅
97	自噬起始信号通路介导葛根素缓解小白菜镉损伤的分子机制	江西农业大学	肖旭峰	省教育厅
98	解析影响江西丰城麻鸭产蛋量性状的分子机理	江西科技师范大学	晏学明	省教育厅
99	cAMP-PKA 调控的线粒体呼吸链电子阻断在钼镉联合胁迫下羊肝细胞损伤中的作用及其机制	江西农业大学	曹华斌	省教育厅
100	基于 AMPK 信号通路探讨葛根素对热应激条件下肉牛体脂重分配的调控机理	江西农业大学	宋小珍	省教育厅

杰青项目

序号	项目名称	申报单位	项目负责人	推荐部门
64	柑橘 PtCAT7 基因参与噬虫毒素转运的分子机制研究	赣南师范大学	胡威	省教育厅

青年直接支持项目

序号	项目名称	申报单位	项目负责人	推荐部门
32	绿肥稻秸联合还田对土壤碳固持与排放的调控机制	江西省农业科学院土壤肥料与资源环境研究所	万里	省农科院

(来源：江西省科技厅)

原文链接：https://kjt.jiangxi.gov.cn/art/2024/6/19/art_27029_4926199.html

 [2024年度省自然科学基金重大项目、创新研究群体、重点、杰出青年基金、优秀青年基金、青年直接支持项目拟立项清单.docx](#)

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

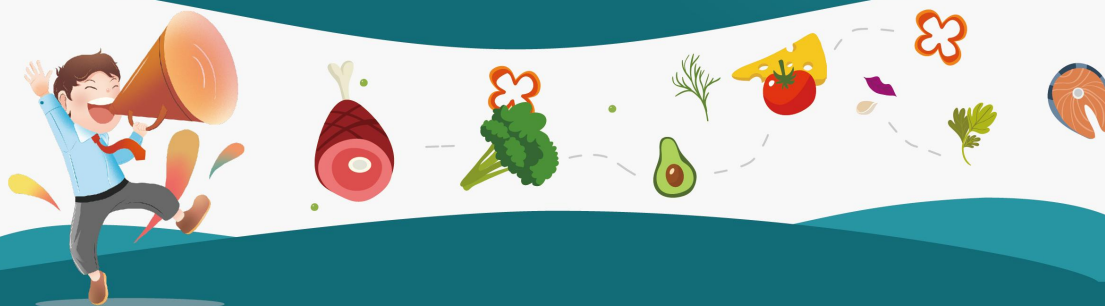
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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
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 14-16 日	上海	2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会
8 月 21-23 日	宁波	SynBioCon 2024 第三届合成生物学与绿色生物制造大会
8 月 22-23 日	广州	2024 食品饮料未来生态大会暨展览会
9 月 19-21 日	宁波	2024 新能源材料产业创新大会

2024 年展会预告：

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	IHEXPONHK2024 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 第二十一届中国国际粉体、散料、流体加工展览会
7 月 18-20 日	成都	2024 成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会
7 月 26-28 日	合肥	2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
7 月 26-28 日	南宁	第 22 届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
7 月 29-31 日	西安	第四届中国西部天然提取物健康原料及创新原料展暨中国西部国际天然健康产品及技术展览会 WPE&WHPE2024

8月1-3日	上海	2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
8月3-5日	太原	2024 第2届山西省糖酒食品交易会
8月6-8日	昌吉	2024 中国新疆（昌吉）种子展示交易会
8月7-9日	上海	2024 第13届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
8月8-10日	广州	2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会
8月8-10日	南京	2024 第十四届中国（南京）国际糖酒食品交易会
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21-23日	郑州	2024 中国中部（郑州）食品加工与包装机械展览会
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17-19日	武汉	2024 第9届中国国际焙烤秋季展览会（Bakery China Autumn）
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25-27日	重庆	第十六届中国（重庆）国际火锅产业博览会暨重庆火锅节
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18-20日	上海	第十二届慕尼黑上海分析生化展 (analytica China)
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。我们始终坚持以食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[南京泽朗生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

[山东鼎盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[西安赛奥生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美瑞达仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

微信：15853573219

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

截至 2023 年 12 月, 食学宝已服务超 38 万用户; 上线点播课程 1048 个系列, 共 4300 多节, 课程总时长超 2500 小时; 开展直播 990 余场, 免费直播 689 场; 总观看量超 2000 万人次。

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

我们的服务:

1、课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

食学宝个人 VIP 包年服务

为给学员提供超值的学习服务, 食学宝平台上线了 VIP 包年服务, 近 800 门课程免费看, 还有 VIP 专属折扣和优惠券。

VIP 开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip>

食学宝企业版

食学宝企业版是食学宝面向食品企业开发的内训培训平台, 为企业提供在线学习和培训管理服务。平台汇聚食学宝几百门食品课程资源, 同时系统支持课程自建上传, 考试阅卷、员工管理、学习统计、动态通知等功能, 帮助企业建立培训体系, 管理员工培训。

企业版申请试用链接: <http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index>

2、直播服务：以成熟的直播技术平台，丰富的行业经验，多维的推广渠道，为主办方实现线上培训、直播会议等提供一站式解决方案，打破地域和时间的限制，通过互联网，将专业知识，主题汇报，产品宣讲，线下大会等以在线直播的形式向目标人群展示并进行交流互动。

线上直播服务

为主办方提供线上直播服务，为内部直播培训提供平台及技术支持，包括直播平台搭建，直播流量及直播技术支持，以及直播录制，视频剪辑整理等服务。

现场直播服务

为主办方举办的各种线下活动提供现场会议直播服务，提供直播平台、直播设备，直播技术人员现场服务，完成会前现场直播设备搭建调试、现场直播拍摄推流、录制视频后期处理等，提供一站式服务解决方案。

整合直播营销

依托食品伙伴网、食学宝平台优势，将企业宣讲、新品发布、服务介绍等内容通过直播的方式分发给食品行业精准人群，触达用户，实现宣传，展示实力。

联系我们：

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（微信同号）

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系：梅老师：13345164312（微信同号）

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系：丛老师：13345164586（微信同号）

电话：0535-2122281 邮箱：study@foodmate.net

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

食品行业会议培训宣传平台，利用食品伙伴网的平台和资源优势，为用户汇聚全面、专业的培训会议信息，为会议主办方提供在线宣传平台，实现共赢。

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】2024年6月24日更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总，分享给需要的朋友！

- 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

【线上】《2024中国水产加工品行业白皮书》解读

时间：2024年6月25日 10:00-11:30

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1404&fuid=154861>

课程介绍：《2024中国水产加工品行业白皮书》由食品伙伴网牵头主编，国家海洋食品工程技术研究中心指导，于2024年5月14日在大连举办的“第五届水产加工技术研讨会”现场重磅推出！

白皮书印刷版共计180多页，12万字，161个图表，内容丰富、数据详实，主要从水产品的行业概述、加工技术现状、三大重点细分行业概述、地域特色、监管和标法体系、抽检情况、行政处罚、判决案例、加工企业情况、产品调研情况、线上市场情况和行业发展趋势等方面进行相关阐述和深度剖析，为水产行业人员提供重要参考和依据。本课将为大家详细解读《2024中国水产加工品行业白皮书》。

【线上·限时免费】“质量行”2024第二十一期 如何制定改善对策及愚巧法的运用

时间：2024年07月02日 14:00-15:00

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

发言嘉宾：旺旺集团 工厂食品安全总监 尹宜锋

主要内容：如何制定改善对策及愚巧法的运用

联系我们：

李老师；电话：15269187106

张老师；电话：13361324912

【食品论坛·大讲堂】食品中还原糖的测定-直接滴定法

时间：2024年7月3日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1405&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网检测服务部 邢燕萍 老师

主要内容：

- 一、概念和原理
- 二、试剂和仪器
- 三、试样处理
- 四、检测步骤
- 五、结果计算
- 六、注意事项

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1365822-1-1.html>

【线上·限时免费】核果类水果发酵酒酿造工艺及注意事项

时间：2024年7月10日（周三）20:00-21:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1401&fuid=154861>

主讲人：天津市农业科学院农产品保鲜与加工技术研究所果酒研究室主任 刘明

主要内容：

1. 果酒的分类
2. 核果类果酒发酵工艺要点
3. 发酵过程中常见问题及解决办法
4. 答疑

【线上·免费】实验室申请 CMA/CNAS 经验交流会

▲时间：2024 年 7 月 25 日 10:00-11:00 食学宝

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1402&fuid=154861>

▲详情介绍：以“为检测保驾护航”为活动宗旨，汇集 CNAS 实验室认可、CMA 资质认定相关话题，围绕体系建设、资质申请、体系运行中的人机料法环等方向，食品伙伴网推出“实验室申请 CMA/CNAS”系列公开课，每季度举办一期。

▲本期内容：实验室 CMA/CNAS 资质申请阶段——体系运行的要求。

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

线上培训·研讨会·活动直播

开通食学宝 VIP，800 多门线上好课免费学！

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

食学宝企业版上线，欢迎推荐给公司负责培训的同事申请试用：

<http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index?inviter=12>

【VIP 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

【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>

【食学实用-51期】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

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。

【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（回看已上线）

第6期：各类文件的编制和实际使用（回看待上线）

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

四、管理提升篇

【食学实用-52期】《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

【探会直播】2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会

报名链接: <https://study.foodmate.net/meeting?id=1389&fuid=154861>

开课时间: 2024 年 8 月 14 日 8:30-17:00

探会内容:

1. 2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会现场整体布置展示、日程安排介绍等
2. 大会现场展区探展, 带领大家一睹现场盛况
3. 随机采访现场参会展商, 现场互动, 了解最新行业动态

更多逛会内容欢迎大家报名线上观看, 参与互动……

线下参会报名咨询: 付老师: 13370915547 (同号微信)

线下·培训·会议

研发与创新类:

1、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/YOsEM_NxQLN18AU9eYyoWA

2、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/epPdE85joDZbn6r60Azxw>

3、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 11-12 日

地点: 四川·资阳市

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/iNdmYJWJEKub_4uBbirhxA

4、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>

5、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>

6、定制培训 | 休闲卤味加工技术实操培训班，开始报名！

时间地点：2024.7 山东烟台

培训班特色：

- ♥ 可落地配方工艺文件+标准操作规程+全员实操+问题探讨；
- ♥ 帮助学员掌握整套加工技术，培训后即可落地转化生产；
- ♥ 定制培训，实用性强，根据学员需求调整培训内容。

实操案例：

风干鸭脖；泡椒猪皮；休闲牛肉粒；休闲豆干；鸡胸肉干；卤鹌鹑蛋。

报名联系人：13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0-Z0mPk-S5N02hUKcR712g>

7、【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

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

课程亮点:

小班教学, 专项培训, 理论和实操相结合

系统讲授, 实用性强, 掌握全套技术

资深讲师, 企业技术服务经验丰富

一站式培训, 满足学员的不同需求

配方技术全交付, 可直接应用于终端产品

报名联系人: 刘老师 13361324783 (微信同号)

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

感官类:

系列线上课: <https://mp.weixin.qq.com/s/s9rlAK6han8rMhF8k8aKqA>

质量安全类:

1、7月上海-食品行业三体系内审员实操培训

时间地点: 2024年7月18-20日 上海

主办单位: 食品伙伴网

联合举办: 北京联食认证服务有限公司

目的与收获: 帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键控制点(HACCP)体系内审员工作, 掌握内审员重难点工作内容, 在体系管理中发现、改进问题、防患未然和持续改进, 为组织体系运行起提质增效的作用。

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人: 姜老师 15345357379 (微信同)

详情介绍: <http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=335>

2、2024年第四届酒类企业食品安全控制专项培训

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）

3、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、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）

2、【8月北京】2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会

主办单位：食品伙伴网

协办单位：北京三元食品股份有限公司

支持单位：内蒙古伊利实业集团股份有限公司

辽宁越秀辉山控股股份有限公司

时间地点：8月14-16日 北京（13日报到，16日参观）

大会亮点：年度盛会，立足乳品行业健康发展。大会聚焦乳品行业质量与安全管控，探讨乳企食品安全与质量提升，汇聚乳品行业专家与优秀乳企精英，集议题发言、圆桌讨论、人物专访、探会直播、特色产品展示、设备耗材展示、企业参观等多形式交流。

会议内容：大会主会场：探讨行业监管新要求、标法新动态、乳业发展新趋势

分会场一：乳品新标准法规解读与合规管理

分会场二：新产品、新技术、新设备、数智化、赋能质量提升

乳企参观：北京三元食品股份有限公司

详细议题内容询会务组

会议收费：2600 元/人；早报优惠：7 月 1 日前报名，可享受优惠价 2400 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 2400 元/人。

技术发言、展台展示等赞助参会收费询会务组

会议邀请函详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=356>

3、【8 月上海】企业食品安全风险管理实操培训

时间地点：8 月 21-23 日 上海/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。

适合对象：食品安全管理人员；食品生产从业人员；食品检验人员；食品研发人员；食品行业监管人员；食品供应链管理人员；其他对食品安全感兴趣的人员。

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：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=353>

报名咨询：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交流会

▲时间地点：2024 年 06 月 26-28 日 四川·成都·凤栖酒店

▲主要内容：

1、新型白酒标准体系建设 - - 基于消费端视角

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、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

5、酒类中挥发性风味物质研究进展

6、GB 5009.225-2023 《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》标准解读及应用

7、白酒产品中酒精度、甲醇测定难点解析

8、色谱、质谱技术在酒类检测技术中的应用研究

▲收费标准：

限时免费：6 月 19 日前报名免费（仅限酒企）；

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/ebamnGPYvmd0q7H0vjDv2A>

▲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。

▲六大专题论坛：

总会场 | 食品微生物检测领域发展趋势

专题论坛（一） | 食品微生物标准应用及内容解析（上）

专题论坛（二） | 食品微生物实验室质量控制与管理

专题论坛（三） | 食品微生物标准应用及内容解析（下）

专题论坛（四） | 食品企业检验能力提升

专题论坛（五） | 新型技术的开发和应用

专题论坛（六） | 食品生产环节微生物监测与控制

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ORM90rZfQuh5UwGTg6JB4g>

▲报名咨询：王老师 18006454724（微信同号）滑老师 13371394813（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、【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>

2、【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

3、【微生物实训】2024 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排:

第 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/-tAjFknbVqH9x0LYMpoRRw>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

4、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）

5、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/nFDboQUNpRy6Kc1RZk-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/W8T7tk0fdIqOV_13n9N8YQ

各种活动，欢迎参与

【LIMS】实验室信息管理系统服务

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

系统采用模块化设计。系统包含了检测流程管理、资源管理、信息服务等功能模块，采用全新、可拓展的框架结构，每一模块皆可独立运行，以用户体验为核心、系统稳定为宗旨，考虑每个客户的特殊性定制手机端、电脑端通用的实验室信息管理系统。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/I8srXadd0IsMrSFdFvrGtw>

▲详情咨询：杨老师 18905354956（微信同号）

【仪器耗材】食品实验室仪器设备全链条服务

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

食品检测服务：

【限时免费】20 个免费名额先到先得！“你送我检”果蔬公益检测活动

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

▲详情连接：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 水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍：食品伙伴网推出 2024 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。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/85R0lrcEL3FGZcJHqIkoug>

▲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

▲详情介绍：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。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/KGTgmKXf9i3M1wr7PsUo8Q>

▲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

▲详情介绍：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。

▲详情连接：<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

▲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，食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/EmHE8Lu3kE7mcgzzfV107w>

▲报名咨询：宋老师 15688560161 （微信同号）

【酒类】基础知识+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，食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rGV0zqWUVDwhXrj0Goldpw>

▲报名咨询：宋老师 15688560161 （微信同号）

【宠物食品】基础知识+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，食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-f6xtbSriNloe471xBP62A>

▲报名咨询：宋老师 15688560161 （微信同号）

备受关注的核辐射检测来了

▲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：<https://mp.weixin.qq.com/s/xZomKe23JoMyA7uUKD3AVA>

▲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

- [河南嘉旭牧业有限公司](#)
- [贵州湄潭茯莹食品开发有限公司](#)
- [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](#)
- [东方黎明控股集团有限公司](#)

VIP 企业招聘：贵州湄潭茯莹食品开发有限公司

贵州湄潭茯莹食品开发有限公司是一家专业从事农产品深加工的重点农业产业化龙头企业，公司占地 3.3 万平米，标准化厂房 2.5 万平方米，年加工能力 2.5 万吨，总投资 1.6 亿元。公司产品分为三大类：复合调味酱系列、黔山玉珠系列、酱腌菜系列，网络覆盖全国市场各种渠道，公司秉承“品质至上、合作共赢”的宗旨着力打造“生态、安全”的良心食品。

2010 年被评为农业产业化经营省级龙头企业，2011 年“山里人”被评为贵州省名牌产品和贵州省著名商标。

公司拥有 18 条全自动生产线，136 套原料预处理生产线，5 条微波杀菌线，1 条巴氏杀菌自动生产线。专注各类复合调味酱的生产、研制、定制等。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1498485/>

研发负责人 <http://www.foodmate.cn/com-1498485/>

10000-15000 元/月

职位描述

招聘研发总经理，要求大专以上学历食品类专业毕业，有不低于 2 年复合调味品研发经验或有不低于 5 年火锅、中餐等厨师一线经验，因我公司是辣椒复合调味品加工，所以招聘人员最好是川渝地区人才。

岗位职责：

- 1、根据市场需求研发新品。
- 2、全面负责生产计划的实现；
- 3、车间产品制造过程质量管理；
- 4、制造过程物料损耗管理。
- 5、生产团队建设及激励政策执行。

福利待遇：缴纳五险、包吃包住。

工作地点

贵州遵义市 贵州省遵义市湄潭县协育工业园区

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】食品中还原糖的测定-直接滴定法
时间地点确定 | 2024 中国地方特色预制菜专题研讨会
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
【七月上海】食品核心体系内审员实操培训，重磅来袭！

热门分享：

杀菌，热穿透试验
7 种食品防腐剂对肉制品污染微生物的 抑菌效果比较研究
分享个人整理的供应商评审表
食品车间清洁作业区微生物要求，浮游菌和沉降菌控制方法
食品车间环境微生物监控，可以这样做！
【PPT】企业食品标签合规实践与经验分享
FSSC22000 V6.0 中文版资料
质量总监们为何“阵亡率”如此之高？
【2024 客诉】客户投诉=整顿工厂，打假人=整顿 BOSS

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 21：食品安全总监和食安员，问题来了！
计量称重食品的无奈，遇到可恶的职业打假
关于产品标准的问题！
刚接到通知，日管控记录不需要单独做了
关于“职业打假人”的讨论
法规咨询：使用其他厂家生产许可信息生产违反哪个法规？
生牛乳能否上市销售？
03 年生产的无标签普洱茶能不能继续销售？
企业标准未及时公开违法吗？
如果从国外进口食用油回来分装，产品原产国怎么标呢？
翻新大米如何界定？处罚依据呢？
软冰淇淋及软雪糕浆料属于冷冻饮品的那个品种细则
把速冻食品当做原料买入“生产”自己产品
有了生产日期还可以加贴一个包装日期合法吗
月饼名称的困惑
橄榄干因标签问题被打假人投诉索赔
打假人索赔
糕点、面包、月饼标签执行标准可写 GB7099 吗？
各位大神进来帮帮忙，玉米面饼不能执行 7099 么？
初级农产品（绿豆、红豆、枸杞）的异物和杂质问题如何处理？
人造奶油标注问题

关于 7718 中 4.1.3.1.3 条被打假人投诉求助
代用茶不属于初级农产品
又被打假人投诉了来求各位大佬讲解酵母问题
关于挡鼠板高度要求国家标准
执行标准必须带上年份吗？
吨袋用于稻谷储存
瓶装辣椒酱热灌装流程
玉米串包装被投诉了怎么搞啊急急急
酿酒过程中酒饼酒曲算不算添加剂？
关于一个标签的问题
有什么原料是红色的吗？
杏皮茶饮料封膜鼓包
包装饮用水 天然水铜绿问题求解答
食品企标中进口原料怎么写
有这么一个小哥
研发和管理是否有所冲突？
食品化验员证哪里可以考？
自费团建-上层领导是怎么想的？
【不要去】HR 第一次联系你，在非工作时间的
【不要去】多个股东管理，老板娘也参与管理的不要去
【不要去】电话简单了解一下，直接让去公司面试的不要去
【不要去】面了好久以后才给 offer 的工作不要去



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