

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 27

总第1010期

2024-07-15

“罐车化工油食用油混装”事件引关注 国务院回应

汇总|2024年上半年共有702项食品及相关标准正式实施，  
同比增长2.63%

关于西瓜的消费提示

注意了！  
丙烯酰胺最新监管要求正在征求意见



食品行业一周舆情信息汇总（2024.07.01-07.07）

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

关于西瓜的消费提示

阿斯巴甜真的致癌吗？

“霉”有烦恼，快来看这篇

罐车运输乱象合规分析及合规建议

谈谈《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》对特殊食品标签的影响

注意了！丙烯酰胺最新监管要求正在征求意见

食品行业一周舆情信息汇总（2024.07.01-07.07）

“罐车化工油食用油混装”事件引关注 国务院回应

2024年5月共有350批次不合格食品化妆品未准入境

汇总|2024年上半年共有702项食品及相关标准正式实施，同比增长2.63%

## 国内预警

2024年5月全国未准入境食品化妆品信息

海关总署 农业农村部公告2024年第80号（关于解除比利时高致病性禽流感疫情禁令的公告）

中国酒业协会关于公开征求《草本白酒》团体标准意见的函

中国食品工业协会关于对《核桃肽》《核桃植物奶》《菌菇酱油》三项团体标准（征求意见稿）征求意见的函

## 国际食品

欧盟对宠物食品工厂相关要求

泡菜检出诺如病毒 韩国超千名师生集体食物中毒

哈萨克斯坦6月14日至8月31日暂时禁止食糖出口

俄罗斯延长大米出口临时禁令至2024年12月31日

疑因服用小林制药含红曲成分保健品死亡人数增至93人

韩国新增奥美拉唑为禁止进口到韩国国内的海外食品等的原料成分

## 国际预警

欧盟通报我国出口柑橘和玻璃杯不合格

日本解除对中国产紫苏中莠去津的残留量监控检查

日本通报我国出口生鲜葱和大粒落花生等产品不合格

2024年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6月汇总）

2024年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月11日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第27周）

## 食品科技

食品领域2024年度云南省科学技术奖提名受理情况公示

2024年度山东省科学技术奖受理项目公示 食品领域有这些

2024年度河南省乡村振兴科技计划拟立项公示 食品领域有86项

2025年海南省外国专家项目形式审查结果公示 食品领域16项通过审查

# 中国食品 关于西瓜的消费提示

“下咽顿除烟火气，入齿便作冰雪声”。炎炎夏日，解暑佳品首选西瓜啦。李时珍在《本草纲目》中指出：西瓜即寒瓜，性属寒，主消烦止渴，解暑热，利小水（尿）。现代研究也表明，西瓜的含水量高达90%以上，且富含蛋白质、碳水化合物以及维生素、矿物质、粗纤维等，可快速有效地为人体补充水分、电解质和能量。

然而，想要成为一名选瓜小能手，可不是一件容易的事儿。今天，四川省市场监督管理局邀请食品安全专家与您一起来聊聊有关西瓜的那些事儿。

## 西瓜甜的秘密

买瓜时人们最关心的往往是“这瓜甜吗？”，但太甜了又会担心坊间传闻中说“打了甜蜜素”。真有此事吗？其实大家通过生活经验可知，破开的西瓜在短时间内就会腐烂变质。倘若用注射器往西瓜内部打甜蜜素，不仅会破坏瓜皮，而且针眼处会腐烂变质，不利于运输和存放。总之，瓜农若是往西瓜里打甜蜜素，既费时费力增加成本，又会缩短西瓜的运输销售时间，还会受到执法部门的惩处，完全是得不偿失，由此判定出此话系谣言。

西瓜的甜度由很多因素决定，包括产地的水土、昼夜温差、气候、种植技术和成熟度，其中最关键的是西瓜的品种。目前，经过我国科学家们的不懈努力，选育出了很多优秀的品种。例如：在市场常见的“早佳8424”“麒麟瓜”，是由我国西甜瓜产业奠基人吴明珠院士选育的；“华欣”“京美”西瓜，则是由西甜瓜产业技术体系首席科学家许勇主持选育的。这些西瓜虽然口感各异，但都甘甜多汁。科学家们的辛勤付出，让我们在夏日里实现了西瓜自由。为了减少吐籽的烦恼，他们使用普通西瓜杂交培育出了无籽西瓜，其原理是利用三倍体西瓜的染色体配对紊乱而无法形成种子。因此，西瓜无籽与避孕药毫无关系。西瓜变得既甜又更好吃是育种技术的功劳，切莫轻信谣言！

## 适量吃瓜解暑

很多人会认为，西瓜甜度高，其含糖量就很高，吃西瓜会让人变胖。若想知道吃西瓜是否会变胖，以及是否所有人都适合吃西瓜，我们来了解两个概念：GI和GL。

GI-血糖生成指数，是衡量食物中所含碳水化合物的升血糖能力。根据食物的GI值（0~100），可将食物分为3类：



食物的GI值越高，意味着食物越容易被消化吸收，人食用后也就越容易感到饥饿。正如速度的快慢不能反映行走的路程长短一样，食物的GI值高低也无法反映机体血糖的具体变化，还需要考虑摄入该食物碳水化合物的含量。

GL-升糖负荷，是反映摄入的食物对血糖的实际提升幅度。食物的GL值取决于所摄入食物的碳水化合物含量和该食物的GI值，即  $GL = GI \times \text{摄入食物的碳水化合物含量 (g)} \div 100$ 。根据食物的GL值，同样可以将食物分为3类：

更多内容详见：[关于西瓜的消费提示](#)

文章来源：四川省市场监督管理局

2023年7月14日，国际癌症研究机构（IARC）、世界卫生组织、世界粮食及农业组织（FAO）、食品添加剂联合专家委员会（JECFA）发布相关评估结果，将阿斯巴甜归类为“可能致癌物”（第2B组）；JECFA则重申了40毫克/千克体重的可接受每日摄入量，一石激起千层浪，该消息一经发布立刻引发消费者的担忧[1]。那么，阿斯巴甜究竟安不安全？

### 阿斯巴甜究竟是什么？

甜味剂是指赋予食品甜味的物质，按来源的不同，可将甜味剂分为天然甜味剂和人工合成甜味剂[2]。阿斯巴甜，学名为天门冬酰苯丙氨酸甲酯，是一种人工甜味剂，甜度是普通蔗糖的200余倍。由于阿斯巴甜具有热量低、甜度高、价格便宜等优势，自上世纪80年代以来，很多食品、饮料都会用它充当甜味剂，特别是近年来随着人们健康意识的提高，为减少饮食中糖类的摄入，阿斯巴甜广泛应用于各种低糖或无糖食品和饮料制品[1]。

甜味剂分类

分类（按来源）	来源	内容
天然甜味剂	从自然界获取	糖醇类：麦芽糖醇、乳糖醇 非糖醇类：索马甜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷
	人工合成	磺胺类：糖精钠 二肽类：阿斯巴甜、阿力甜 蔗糖衍生物：三氯蔗糖、异麦芽酮糖

### 哪些食品含有阿斯巴甜[3]？

我国批准阿斯巴甜可用于可乐、冰激凌、雪糕、蜜饯、果酱、面包、糕点、水产品罐头、醋、沙拉酱、浓缩汤料、碳酸饮料、风味发酵乳等很多食品中，最常见的是无糖碳酸饮料，阿斯巴甜在无糖口香糖、无糖薄荷糖中使用也很普遍。

### 阿斯巴甜真的致癌吗？

#### 1. 阿斯巴甜按我国现行标准规范使用可保障安全[4, 5]

致癌物质的致癌风险通常由两个因素决定。其一是致癌能力，IARC主要依据人类流行病学调查和病例报告、动物试验和生物学机制研究等，将致癌证据强度分为1类，2A、2B类和3类（其中1类具有人类致癌性，2A类对人类很可能致癌、2B类对人类可能致癌但缺乏充分科学证据，3类为尚无法分类）；另一因素是暴露水平，指人体实际摄入或接触该有害物质量的多少。IARC将阿斯巴甜列为2B类可能致癌物，说明其对人类致癌性的科学证据尚不充分，需进一步研究考证。通过对其用量进行控制管理，能够保障其使用的安全性。

更多内容详见：[阿斯巴甜真的致癌吗？](#)



酷暑渐浓、雨水增多，持续的高温高湿环境正是微生物生长的温床，水果、谷物等发霉、变质的情况十分常见，那么你了解食物发霉到底是怎么一回事吗？发霉的食物还能食用吗？本期“赣鄱食说”，江西省市场监管局专家团队带你一探究竟。

### 食物为什么会发霉？

水果腐烂、馒头长毛、甘蔗变红……这些都是生活中常见的食物发霉现象，食物发霉的罪魁祸首便是霉菌。霉菌在大自然中无处不在，食物含有丰富的营养物质，是霉菌生长的温床，当遇到温暖潮湿的环境，霉菌就可能在食物中大量繁殖，导致食物发霉。霉菌不仅会影响食物的口感，还可能产生毒素，影响健康。例如花生、坚果中的霉菌可能会产生黄曲霉毒素 B1（黄曲霉毒素 B1 是世界卫生组织公布的一级致癌物）。

### 食物发霉，切掉照样吃？节约别用健康换

部分消费者觉得食物烂掉了，把霉烂的部分切掉，只吃完好部分，既节约又不会危害健康。但实际上，我们肉眼所见的发霉的部分，其实是霉菌菌丝完全发展成型的部分，而在那附近还有许多肉眼看不见的霉菌。而且，霉菌产生的毒素会在食物里扩散，削掉的“霉”只是表面成型的菌丝，食物内部的霉菌和此前产生的毒素是去不掉的。因此，发现食物发霉，建议全部丢弃。

### 腐烂的食物用高温烹煮之后就可以吃了吗？

“高温可以杀灭所有微生物，以确保食物的安全”这种想法对于霉变的食物来说，并不正确。高温确实可以消灭大部分的霉菌，但有些种类的霉菌能够耐高温，无法被完全清除；而且已被霉菌释放出的毒素会残留在食物中，常规的烹饪方法无法消除，继续食用有很大的安全隐患，这就叫“真菌”不怕火炼。因此处理霉变食物的最好解决方法就是直接丢弃。

### 常见的易霉变食物？

1. 坚果仁：坚果仁中的脂肪和蛋白质含量高，为霉菌提供了良好的生长和繁殖所需的营养物质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》规定，烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中霉菌不能超过 25CFU/g。
2. 粮食：米、面、花生、玉米等容易受潮后被真菌污染而引发霉变。霉变的粮食即便光照后也难以去除毒素，食用后仍会导致中毒反应。
3. 甘蔗：霉变的甘蔗通常茎发红，严重时还会产生酒糟味。霉菌代谢产生的 3-硝基丙酸是一种嗜神经强毒素，仅 0.5 克就会使人发生中毒反应，造成人体中枢神经系统损伤，危及生命。

### 消费提示

1. 选购食品时要注意观察食品的外观和气味，避免购买已有肉眼可见的霉斑点、绒毛丝状、虫蛀或变质迹象的食品。

更多内容详见：[“霉”有烦恼，快来看这篇](#)

文章来源：江西省市场监督管理局

**食品伙伴网讯** 2024年7月2日，新京报刊发的调查报道揭露了罐车运输领域的一系列乱象，引发广泛关注。据记者调查发现，国内许多普货罐车运输的液体并不固定，既承接糖浆、大豆油等可食用液体，也运送煤制油等化工类液体。7月9日，国务院食安办成立联合调查组彻查罐车运输食用油乱象问题。

食品伙伴网对上述事件进行了合规分析，并对食品生产经营企业提供了合规管理建议，供行业参考。

### 1、事件合规分析

#### 1.1 残留化工液体的罐车运输食用油 违反《食品安全法》等的规定

在中华人民共和国境内从事食品的贮存和运输活动，应遵守《食品安全法》及相关食品安全标准的规定。

《食品安全法》第三十三条明确“食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（六）贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的，应当符合前款第六项的规定。”GB 14881-2013第10.3条款规定“贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。”GB 31621-2014第3.3条款规定“运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。”第3.4条款规定“食品运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品污染。”

部分媒体称食用植物油散装运输缺乏强制性标准是导致问题的原因，但实际上《食品安全法》及相关食品安全标准已对食品运输过程中保证食品安全的义务提出了基本要求。

此次事件中，运输化工液体的罐车直接用于食用油运输，违反了食品安全法及相关标准规定的规定，煤油等化工液体中含有多种可能危害人体健康的化合物，甚至一些未知成分，如食用被这些物质污染的食用油，对食用者的健康风险难以估计。

#### 1.2 产品检测结果符合国标不意味合规和安全

食品产品检测结果符合国家标准是保障食品安全的重要基础，但并不能完全保证食品的合规性和安全性。食品从农田到餐桌的供应链涉及多个环节，任何一个环节都可能导致食品污染或变质。即使最终产品检测结果符合标准，如果供应链管理不善，仍可能存在安全风险。

食品安全标准中的指标要求，可能不涉及化工液体中包含的污染物，因此，按照食品安全标准规定的指标检测，即使检测结果合格，也不能说明食品是安全的。运输化工液体的罐车直接用于食用油运输本身是不合规的，检测结果符合标准应在“其他环节都符合安全要求”的前提下才有意义。

更多内容详见：[罐车运输乱象合规分析及合规建议](#)

**食品伙伴网讯** 2024年6月28日,国家市场监督管理总局发布了公开征求《食品标签监督管理办法(征求意见稿)》(以下简称《意见稿》)意见的通知,此次是市场监督管理总局第三次针对《意见稿》向社会公开征求意见,此前分别在2019年和2020年征求过意见。与现行的《食品标识管理规定》相比,此次征求意见的《意见稿》变化较大,食品伙伴网梳理了《意见稿》对特殊食品可能带来的主要影响,供企业参考。

相对于《食品标识管理规定》,《意见稿》增加了“特殊食品标签要求”章节,对特殊食品的标签有更加细化的要求。食品伙伴网将该章节内容与已发布公告、技术指导原则等文件进行了比较,该章节对婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品和保健食品的可能影响如下。

对于婴幼儿配方食品来说,《意见稿》中列出的条文基本是采用《婴幼儿配方乳粉产品配方注册标签规范技术指导原则(试行)》、《国家市场监督管理总局关于进一步规范婴幼儿配方乳粉产品标签标识的公告》中内容,未增加新的管理要求。

对于特殊医学用途配方食品,《意见稿》中规定出自《特殊医学用途配方食品标识指南》(以下简称《指南》),但对主要展示版面需要标注的内容中,增加了“产品类别”一项。需要引起特医食品生产企业注意的是,《指南》仅是对特医食品标识的规范和引导,本身不具有强制性,但随着《指南》中部分条款被纳入到《意见稿》中,这些被引用的条款即成为强制执行内容。

对于保健食品,《意见稿》新增了部分规定,主要为:

- a. 使用除产品名称中商标名以外商标的,需要是已注册商标(TM商标是不允许标注的)。上述注册商标,不能标注在主展示面,应标注在包装的边角位置,并且不得与产品名称连用。其面积(矩阵法)不能大于产品名称所用单字面积之和。
- b. 包装最大表面面积小于20平方厘米的,应当至少标注与省级以上食品安全监督管理部门公布的保健食品标签、说明书一致的内容,以及保健食品标志、生产企业名称、生产许可证编号、生产日期和保质期、警示用语等。
- c. 非单独销售的保健食品包装至少应当标注产品名称、净含量和规格、生产日期和保质期、生产企业名称、适宜人群、不适宜人群、保健功能、食用量及食用方法、规格和净含量、注意事项。
- d. 同一包装内不得将保健食品与普通食品或者药品混放销售;同一包装内有多个不同保健食品的,每个单件保健食品必须符合最小销售包装要求。

另外,特殊食品生产企业还需关注《意见稿》中除“特殊食品标签要求”章节之外的通用要求相关规定,这些规定中包含了不少企业可能需要对标签进行调整的情况。据食品伙伴网分析,影响较大的规定主要包括以下几点。

更多内容详见:[谈谈《食品标签监督管理办法\(征求意见稿\)》对特殊食品标签的影响](#)

**食品伙伴网讯** 6月27日，食品安全国家标准评审委员会秘书处发布14项食品安全国家标准征求意见稿，其中包括《食品中丙烯酰胺污染控制规范》。无论是食品行业从业者还是消费者，食品中的丙烯酰胺一直是关注和讨论的热点。每每有关于食品中检出丙烯酰胺的事件曝光，都会引发媒体的争相报道和舆论的广泛讨论。接下来，伙伴网详细为大家介绍丙烯酰胺监管相关内容。

### 01

#### 背景介绍

人们对食品中出现的丙烯酰胺问题的关注始于2002年。瑞典科学家报道，在高温烹饪时，例如油炸、烘焙、烧烤、焙烤和炙烤过程中，富含碳水化合物的食品中丙烯酰胺会达到“毫克/千克”的含量水平。随后，全球启动了国际化大规模行动，研究丙烯酰胺的主要食物来源，评估相关的健康风险，制定风险管理策略。

2019年，国家食品安全风险评估中心重新启动丙烯酰胺评估项目，并将丙烯酰胺的风险监测纳入2020年的食品安全风险监测计划之中。同年，我国卫健委已经对食品安全国家标准《食品中丙烯酰胺污染控制规范》进行立项，并于2021年经中国食品科学技术学会公开征求意见，此次是该标准第二次公开征求意见。

### 02

#### 食品中含有丙烯酰胺无法避免

丙烯酰胺在日常饮食中非常常见，食物中丙烯酰胺的含量与食材的成分密切相关。也就是说，只要食物原材料含碳水化合物和蛋白质，并经过120摄氏度以上加热处理的，其中都会或多或少地含有丙烯酰胺。比如经油炸、烘焙和烤制加工的食材产生的丙烯酰胺就比较多。

### 03

#### “丙烯酰胺”致癌获高关注度

丙烯酰胺已被多个国际组织及国家的风险评估结果证明具有潜在的神经毒性、遗传毒性和致癌性。国际癌症研究机构（IARC）对丙烯酰胺致癌性进行了评价，将其列为2类致癌物（2A组），依据是有足够的证据表明丙烯酰胺在实验室动物中致癌，但这一实验在人类中的证据不足。JECFA关于丙烯酰胺的评估报告表明，从食物中摄入适量丙烯酰胺通常情况下不太可能造成人神经系统的损害、生殖和发育问题。但是，如果摄入量较高，则不能排除发生神经病变的可能性。

### 04

#### 部分国家/地区对丙烯酰胺的控制措施

我国尚未制定食品中丙烯酰胺的限量要求。2005年，原卫生部发布《关于减少丙烯酰胺可能导致的健康危害的公告》，说明丙烯酰胺可能导致的健康风险并给予减少建议。

更多内容详见：[注意了！丙烯酰胺最新监管要求正在征求意见](#)

文章来源：食品伙伴网



食品伙伴网讯 2024年07月01日-07月07日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.07.01-07.07)
“多地挪用农村学生营养餐补贴”引关注
“罐车卸完煤制油直接装运食用大豆油”上热搜
打假人王海称知名品牌藕粉里没有藕 厂家回应、官方通报
山东滨州“问题鸭肠”涉事工厂被顶格处罚
博主举报钱塘龙井冒充西湖龙井涉事企业被罚50万
博主吃卤羊头发现异物 官方通报
知名餐饮品牌广告违规被罚 公司回应
网上多款热销螺肉被指掺杂福寿螺肉，多地市监部门回应
吉林回应拟组建锅包肉办公室
知名烘焙品牌客服回应带包装称重
知名品牌回应清水螺蛳肉中疑吃出福寿螺
于东来首度回应“擀面皮”事件

## “多地挪用农村学生营养餐补贴”引关注

近日，审计披露多地挪用农村学生营养餐补助，用于偿还政府债务，引发社会关注。

在第十四届人大常委会第十次会议上，审计署审计长侯凯在作《国务院关于2023年度中央预算执行和其他财政收支的审计工作报告》时指出，2021年至2023年8月，66个县挪用了19.51亿元的学生营养餐补助资金，用于偿还地方债务和其他支出。

审计报告指出，在农村义务教育学生营养改善计划专项资金审计方面，国务院重点审计了13省159县2021年至2023年8月补助资金231.37亿元，占抽审县同期补助总金额的91%，发现三大主要问题：

一是资金被挪用，直接用于解决地方政府的财务困境。有的被直接挪用，66县将19.51亿元用于偿还政府债务、基层“三保”（保基本民生、保工资、保运转支出）等支出。有的被变相挤占，41县和1533所学校等通过压低供餐标准、虚构采购业务等变相截留挤占2.7亿元。有的被串通套取，5县教育部门与中标供应商合谋通过供应商分红、捐赠等方式套取4216.02万元，用于发放福利等。

二是部分供餐单位违规经营。147家供应商和部分学校食堂等供餐单位违规经营，偷工减料、以次充好供餐。

三是餐食采购招标和供餐监管等不够规范严格。25县通过违规直接指定、设置不合理条款等方式，确定52家供应商向2605所学校供餐。78户企业或个人通过违规借用资质、伪造资料、围标串标等方式，中标35县的101个营养餐项目。监管权力寻租，相关监管部门和77所学校的工作人员，在供餐监管等过程中涉嫌徇私枉法，谋取个人利益。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.07.01-07.07\)](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 近期，“罐车化工油食用油混装”事件引发社会广泛关注。7月9日，据国家市场监督管理总局消息，国务院食安办成立联合调查组彻查罐车运输食用油乱象问题，对于违法企业和相关责任人，将依法严惩、绝不姑息。调查处置结果将及时公布。



据悉，7月2日，“记者调查罐车运输乱象”“罐车卸完煤制油直接装运食用油”等话题上热搜，引发关注。

据报道，有罐车司机向媒体透露，食品类液体和化工液体运输混用且不清洗，已是罐车运输行业里公开的秘密。今年五月份，媒体记者对此进行了长时间的追踪调查，发现国内许多普货罐车运输的液体并不固定，既承接糖浆、大豆油等可食用液体，也运送煤制油等化工类液体。为了节省开支，不少罐车在换货运输过程中不清洗罐体，有些食用油厂家也没有严格把关，不按规定去检查罐体是否洁净，造成食用油被残留的化工液体污染。

### 企业回应

有网友质疑中储粮旗下食用油品牌金鼎食用油和汇福粮油的相关产品存在食品安全隐患。

对此，金鼎食用油客服表示，金鼎包装油产品均采用厂内全自动一体化生产线罐装，产品质量没有任何问题，支持去检测。电商平台售卖的金鼎食用油是出厂之前就罐装好了的，所有产品均符合国家有关食品安全标准，生产质量严格把关，品质安全，请放心食用。

汇福粮油集团办公室工作人员表示，相关部门已对此事进行调查，公司正在等官方通报。“这个油罐车不是我们单位的油罐车，涉及我们公司‘汇福’品牌的油是没有任何质量问题的。”该工作人员称。

此外，7月6日，中储粮集团在官方微博发文表示，针对近日媒体关于罐车运输油罐混用的报道，中储粮集团公司高度重视、迅速行动，举一反三、引以为戒，在7月2日要求下属油脂公司开展排查的基础上，从7月5日开始在全系统深入开展专项大排查。

更多内容详见：[“罐车化工油食用油混装”事件引关注 国务院回应](#)

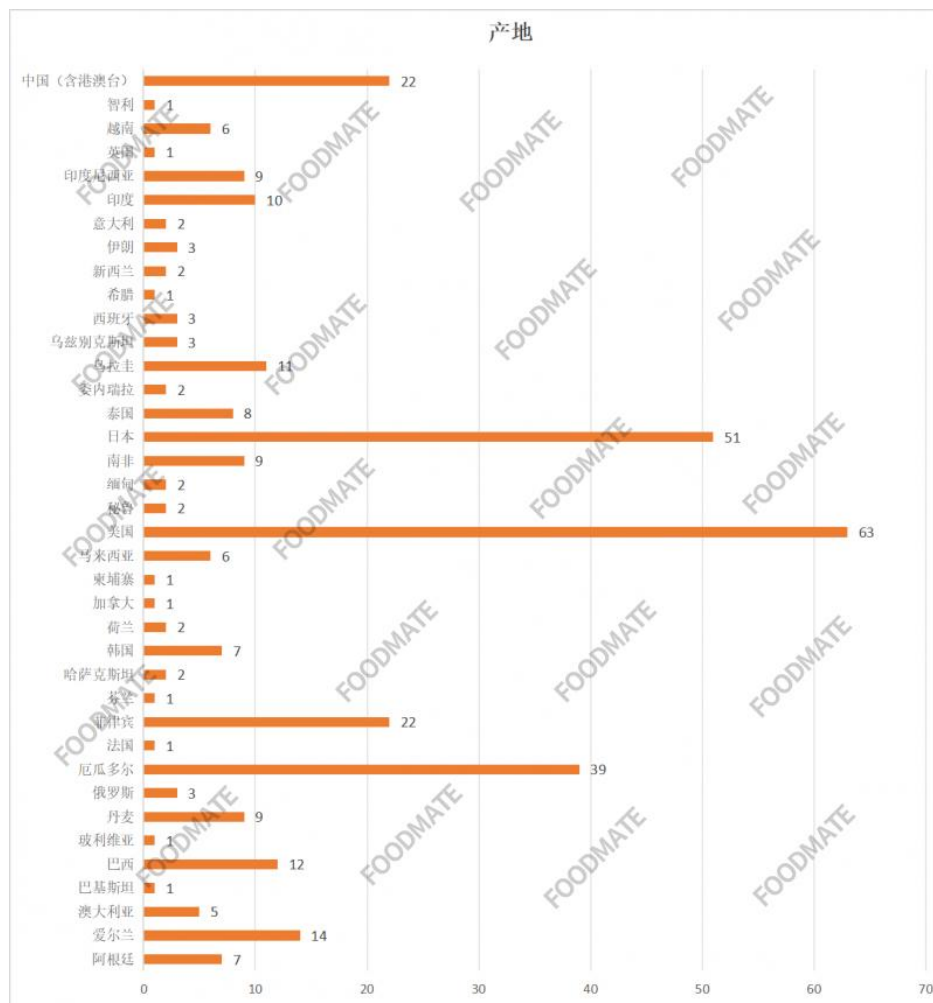
文章来源：食品伙伴网

# 中国食品

## 2024年5月共有350批次不合格食品化妆品未准入境

**食品伙伴网讯** 近日，海关总署发布2024年5月全国未准入境食品化妆品信息，2024年5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共有350批次，其中，不合格食品有345批次、化妆品有5批次。

据统计，2024年5月这些未准入境食品分别来自阿根廷、爱尔兰、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、玻利维亚、丹麦、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、菲律宾、芬兰、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、加拿大、柬埔寨、马来西亚、美国、秘鲁、缅甸、南非、日本、泰国、委内瑞拉、乌拉圭、乌兹别克斯坦、西班牙、希腊、新西兰、伊朗、意大利、印度、印度尼西亚、英国、越南、智利、中国（含港澳台）。其中，来自美国的未准入境食品数量最多，有63批次；其次，来自日本的有51批次。



2024年5月未准入境食品不合格原因主要为货证不符、标签不合格、“未按要求提供证书或合格证明材料、产品未获准入、检出动物疫病、污秽腐败、境外食品生产企业注册问题、食品添加剂/营养强化剂使用问题、微生物污染问题、兽药残留问题。还有部分食品存在感官检验不合格、包装不合格、产品霉变、超过保质期、自主召回等其他问题。其中，货证不符居首位。

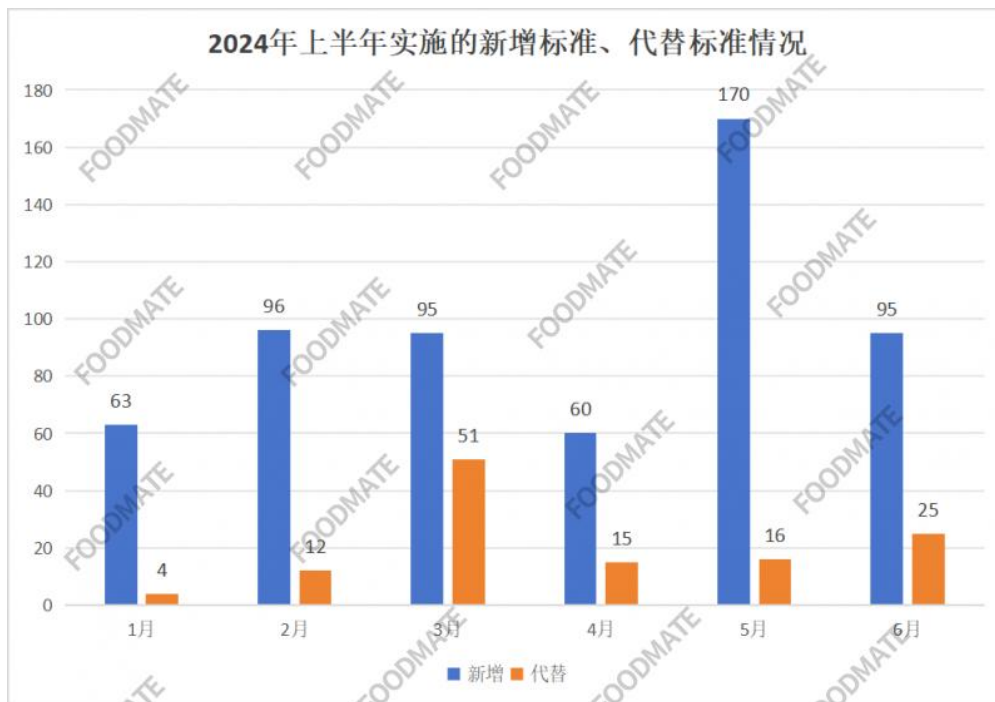
更多内容详见：[2024年5月共有350批次不合格食品化妆品未准入境](#)

文章来源：食品伙伴网

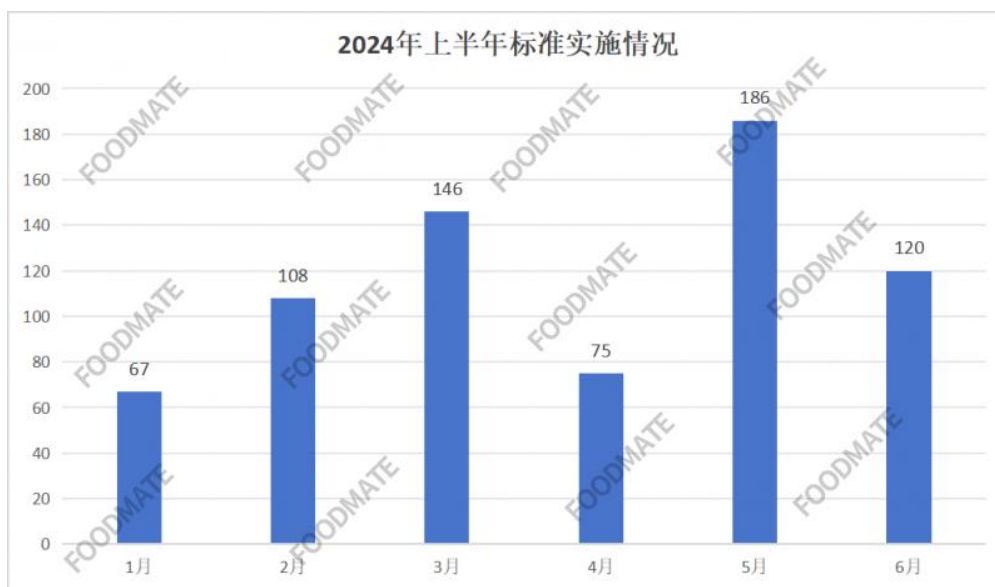
## 汇总 | 2024 年上半年共有 702 项食品及相关标准正式实施，同比增长 2.63%

食品伙伴网讯 据不完全统计，2024 年 1 月-6 月共有 702 项食品及相关标准正式实施，比去年同期（2023 年上半年共有 684 项）增长了 2.63%。

据统计，2024 年上半年实施的标准中，代替标准 123 项，新增标准 579 项，新增标准占标准总数的 82.48%。



按月度分析，2024 年 5 月实施的标准数量最多，有 186 项；其次，3 月共实施标准 146 项。



更多内容详见：[汇总 | 2024 年上半年共有 702 项食品及相关标准正式实施，同比增长 2.63%](#)



# 国内预警

## 2024 年 5 月全国未准入境食品化妆品信息

2024 年 5 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 5 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2024 年 5 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

# 国内预警

## 海关总署 农业农村部公告 2024 年第 80 号 (关于解除比利时高致病性禽流感疫情禁令的公告)

根据风险分析结果，自本公告发布之日起，解除比利时高致病性禽流感疫情禁令。海关总署、农业农村部联合公告 2020 年第 125 号同时废止。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2024 年 6 月 30 日

公告下载链接:

 [海关总署 农业农村部关于解除比利时高致病性禽流感疫情禁令的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于解除比利时高致病性禽流感疫情禁令的公告.pdf](#)

文章来源: [海关总署](#)

# 国内预警

## 中国酒业协会关于公开征求《草本白酒》 团体标准意见的函

各有关单位：

为提升以可食用植物为原料、不改变或基本保持基酒风格的露酒产品的消费市场认知度。根据《中国酒业协会团体标准管理办法（2019 修订版）》，由劲牌有限公司提出了《草本白酒》团体标准项目建议书。我部依据《中国酒业协会团体标准审查细则（2017 版）》立项审查程序，以中酒协标[2024]04 号文批准该标准立项。

现按照《中国酒业协会团体标准审查细则（2017 版）》的规定，对该标准进行公开征求意见。相关单位或人员可于 2024 年 8 月 8 日前将意见反馈表（见附件）返回至我部。

联系方式




中国酒业协会露酒分会

联系人：王旭亮 13811529523

杜静怡 18811359096

电子邮箱：dujingyi@cada.cc

附件：

-  1. 《草本白酒》团体标准（征求意见稿）.docx
-  2. 《草本白酒》团体标准编制说明（征求意见稿）.docx
-  3. 团体标准意见反馈表.docx

中国酒业协会露酒分会

2024 年 7 月 7 日

文章来源：中国酒业协会

# 国内预警

## 中国食品工业协会关于对《核桃肽》《核桃植物奶》《菌菇酱油》三项团体标准（征求意见稿）征求意见的函










各有关单位、专家：

近期中国食品工业协会牵头制订了《核桃肽》《核桃植物奶》《菌菇酱油》三项团体标准。工作启动后，起草工作组按照标准制订工作程序，组织完成了《核桃肽》《核桃植物奶》《菌菇酱油》三项团体标准的征求意见稿（见附件）及编制说明（见附件），现面向行业征求意见。

征求意见时间为 2024 年 7 月 8 日 - 2024 年 8 月 7 日。

请按照附件 3 格式填写修改意见，于 2024 年 8 月 7 日前反馈至我会邮箱：cnfia@vip.163.com。

附件：

-  1. 《核桃肽》 团体标准征求意见稿. pdf
-  2. 《核桃肽》 团体标准编制说明. pdf
-  3. 《核桃肽》 团体标准征求意见反馈表. docx
-  4. 《核桃植物奶》 团体标准征求意见稿. pdf
-  5. 《核桃植物奶》 团体标准编制说明. pdf
-  6. 《核桃植物奶》 团体标准征求意见反馈表. docx
-  7. 《菌菇酱油》 团体标准征求意见稿. pdf
-  8. 《菌菇酱油》 团体标准编制说明. pdf
-  9. 《菌菇酱油》 团体标准征求意见反馈表. docx

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023 年 7 月 8 日

文章来源：中国食品工业协会



**食品伙伴网讯** 中国宠粮企业大出口趋势日益明显，但国外宠物食品行业市场相对成熟，行业监管机制和注册手续繁琐复杂。众多宠粮企业办理出口注册时一头雾水，不知该从何着手，今天食品伙伴网饲料合规服务中心带您一同了解欧盟对宠物食品工厂相关要求。

### 1. 生产设施、设备管理

1.1 加工和储存设施、设备、容器、板条箱、车辆及其周围环境能够保持清洁，并实施有效的虫害防治方案。

1.2 设施和设备的布局、设计、构造和尺寸：

(1) 可充分清洁和消毒；

(2) 能够尽量减少错误的风险发生，避免污染、交叉污染对产品安全性和质量的任何不利影响。与饲料接触的机械在任何湿式清洁过程后进行干燥。

1.3 用于混合和制造的设施和设备按照 HACCP 原理预先制定的书面程序进行适当的定期检查。

(1) 饲料制造中使用的所有秤等计量装置适合于要计量物质的重量或体积范围，并定期测试其准确性。

(2) 用于制造饲料的所有混合器适合所混物质的重量或体积范围，并能够制造合适的均匀混合物和均匀稀释液。操作人员能够证明混合器在均匀性方面的有效性。

1.4 工厂各车间及走廊均配备有足够的照明设施。

1.5 排水设施的设计和构造能有效避免饲料污染的风险。

1.6 饲料生产用水适合宠物动物使用，水管具有惰性。

1.7 污水、废物和雨水的处理方式能够确保设备以及饲料的安全和质量不受影响，能够控制腐败和灰尘，防止有害生物（昆虫、啮齿动物、鸟类）侵扰。

1.8 窗户和其他开口设施能够有效防止有害生物，（门和窗户等贴合，并在关闭时防止有害生物侵入）。

1.9 工厂定期对天花板和架空固定装置进行设计、建造和装修，能够防止污垢积聚，减少冷凝水、不良霉菌的生长和可能影响饲料安全性和质量的颗粒脱落。

更多内容详见：[欧盟对宠物食品工厂相关要求](#)

## 泡菜检出诺如病毒 韩国超千名师生集体食物中毒

**食品伙伴网讯** 2024年7月6日，据韩媒报道，韩国全罗北道南原市多所学校发生疑似食物中毒事件，目前已有超过1000名疑似食物中毒的患者。

据报道，南原市政府透露称，截止到6日下午1时，该地区小学、初中和高中的疑似食物中毒患者人数为1024人。有24所学校的学生和教职员工出现了呕吐、发烧、腹泻、腹痛等疑似食物中毒的症状。

南原市当局表示，这24所学校的学生和教职工在食用学校分发的泡菜后出现食物中毒症状，大部分患者症状较轻，无需住院治疗，不过也有部分人的情况严重。相关机构在患者、环境样本和一些定期送到学校的泡菜中检测出了诺如病毒。

目前，南原市政府暂停了相关公司所有产品的生产、流通和销售，计划进行进一步的流行病学调查，并将尽最大努力防止食物中毒的扩散。同时，涉事公司也在主动召回已经售出的产品。

# 国际食品

## 哈萨克斯坦 6 月 14 日至 8 月 31 日暂时禁止食糖出口

资本网 6 月 14 日报道，6 月 11 日，哈萨克斯坦农业部长签署“关于食糖出口相关问题”令，规定在 2024 年 8 月 31 日前暂时禁止自哈出口食糖，包括向欧亚经济联盟成员国的出口。但该禁令不适用于食糖国际过境运输，以及欧亚经济联盟内其它国家间的出口。该令于 2024 年 6 月 14 日生效。

文章来源：商务部

## 俄罗斯延长大米出口临时禁令至 2024 年 12 月 31 日

**食品伙伴网讯** 俄罗斯媒体 Alta.ru 7 月 8 日新闻消息：俄罗斯联邦政府于 7 月 6 日发布法令，决定延长大米出口临时禁令至 2024 年 12 月 31 日。

法令称，延长禁令旨在维持国内食品市场的稳定，禁令不适用于对欧亚经济联盟成员国、阿布哈兹和南奥塞梯的出口以及出于人道主义援助目的出口或大米转运。

该法令已于 2024 年 7 月 6 日生效。



## 疑因服用小林制药含红曲成分保健品死亡人数增至 93 人

食品伙伴网讯 据日媒消息，2024 年 7 月 8 日，日本大阪市市长表示，截至 7 月 5 日，疑因服用小林制药公司含红曲成分保健品而死亡的消费者人数增至 93 人。

相关报道：[小林制药含红曲成分保健品已致 26 人住院](#)

[小林制药含红曲成分保健品已致 2 人死亡 106 人住院](#)

[又有 2 人服用小林制药含红曲成分保健品后死亡](#)

[日本小林制药召回含有红曲成分的保健品，关于红曲你知道多少？](#)

[小林制药含红曲成分保健品已致 5 人死亡 280 余人住院](#)

[小林制药大阪工厂有 6 处场所被检测出青霉菌](#)

[疑因服用小林制药含红曲成分保健品死亡新增 76 人](#)

## 韩国新增奥美拉唑为禁止进口到韩国国内的海外食品等的原料成分

食品伙伴网讯 7月8日，韩国食品药品安全部发布第2024-328号公告，在《指定与解除禁止进口韩国国内海外食品等的原料成分指定指南》中新增奥美拉唑为禁止进口到韩国国内的海外食品等的原料成分，具体如下表所示：

序号	原料、成分名称	指定日期
1	奥美拉唑（Omeprazole）	2024. 7. 22

# 国际预警

## 欧盟通报我国出口柑橘和玻璃杯不合格

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](mailto: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7月8日，欧盟通报我国出口柑橘和玻璃杯不合格。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
2024-7-8	德国	玻璃杯	2024. 5224	铅、镉和钴迁移量超标	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报
2024-7-8	德国	柑橘	2024. 5229	感官偏差	产品尚未投放市场/通知当局	注意信息通报

据通报，不合格玻璃杯销至了奥地利、德国和瑞士。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

## 日本解除对中国产紫苏中莠去津的残留量 监控检查

**食品伙伴网讯** 2024年7月10日，日本厚生劳动省发布厚生食输发0710第1号公告称，基于过去一年的检查实绩，现删除监控检查附表3内中国产紫苏中莠去津相关部分的内容。



# 国际预警

## 日本通报我国出口生鲜葱和大粒落花生等产品不合格

**食品伙伴网讯** 据日本厚生劳动省消息，近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况通报，通报显示我国 3 批次食品不合格。

3 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
LIANYUNGANG GEAN FOODS CO.,LTD	生鲜葱	检出 噻虫嗪 3 ppm
YANTAI TAIYUAN FOODS CO.,LTD	碳烤鸡肉和西兰花	其中的西兰花 检出 腐霉利 0.02 ppm
WEIHAI SHENGTAIYUAN FOODSTUFF CO.,LTD.	大粒落花生	检出 黄曲霉毒素 19 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:4.7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1:12.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G2:2.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ )

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

# 国际预警

## 2024年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6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6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	山东青岛	Qingda Finc Bio-Tech Co., Ltd.	其他地方未提及的真菌产品（1批次）；白色真菌（1批次）	违反FD&C法案第805条	2024-6-4	否	否	DWCI
2	上海	Shanghai Yongda Fungi Co.,	平菇、菌类产品（2批次）	违反FD&C法案第805条	2024-6-4	否	否	DWCI
3	湖北钟祥	Hubei HaoWei Technology CO., LTD	白色真菌	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2024-6-5	否	是	DWCI
4	合肥	Hefei Amecare I/E Trade Co Ltd	黄芪(草药和植物，不是茶)	疑含有毒有害物质	2024-6-12	是	否	DWCI
5	山东济宁	Shandong Pingao Pharmaceutical Co., Ltd.	其他宠物食品	疑含不安全的食品添加剂	2024-6-13	否	否	DSEI
6	福建漳州	Zhangzhou Honghui Comany	真菌，黑木耳	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2024-6-13	否	否	DWCI

更多内容详见：[2024年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2024年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月11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](mailto: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	備考
1	7月2日	瓜尔胶	SUNITA HYDROCOLLOIDS PVT. LTD.		印度	成分规格不合格, 纯度试验(6) 2-丙醇不合格	成田空港	マリン・サイエンス株式会社	自主検査
2	7月2日	聚氯乙烯食品制造用机械(COOLING BELT)	CBM SRL		意大利	材质规格不合格, 蒸发残留物(庚烷)检出 397 μg/ml	成田空港	株式会社 マッポー	自主検査
3	7月2日	L-谷氨酸钠	TonGLIAO MEIHUA BIOLOGICAL SCI-TECH CO., LTD		中国	成分规格不合格, 纯度试验(2) 氯化物不合格	新潟	株式会社 ニイガタフードスタッフ	监控検査
4	7月2日	生食冷冻剑齿比目鱼片(FROZEN ARROWTOOTH FLOWUNDER SLICE)(MOSHIO)	DALIAN TAILIAN FOODS CO., LTD.		中国	大肠菌群阳性	東京	伊藤忠商事株式会社	监控検査
5	7月2日	生鲜香蕉		DAUN PENH AGRIC CO., LTD	柬埔寨	检出 呋虫胺 0.05 ppm	神戸	株式会社 マール	监控検査

更多内容详见：[2024年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月11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](mailto: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 27 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 11 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
2024-7-1	法国	葡萄干	2024. 5027	毒死蜱 (0.057 mg/kg)；最大限量为 0.01mg/kg	仅限通知国分销/—	注意信息通报
2024-7-2	意大利	红茶	2024. 5053	呋虫胺 (0.074 ± 0.037 mg/kg) 啉虫酰胺 (0.069 ± 0.035 mg/kg) 毒死蜱 (0.022 ± 0.011 mg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-7-2	斯洛伐克	绿茶	2024. 5063	呋虫胺 (0.051 mg/kg)；啉虫酰胺 (0.078 mg/kg)、最大残留限量为 0.01 mg/kg	分销信息尚不可用/—	拒绝入境通报
2024-7-2	意大利	钢制烧烤架	2024. 5076	锰、铬和镍迁移量超标	分销信息尚不可用/—	注意信息通报
2024-7-3	意大利	丁腈手套	2024. 5090	整体迁移水平过高	通知国未分销/官方扣留	注意信息通报
2024-7-3	意大利	塑料砧板	2024. 5115	未经授权使用竹子	分销信息尚不可用/未采取任何行动	注意信息通报
2024-7-3	西班牙	塑料餐具	2024. 5119	初级芳香胺迁移 (> 0.050 mg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-7-5	爱沙尼亚	花生酱提取物	2024. 5163	黄曲霉毒素超标 (B <sub>1</sub> =218 ± 67.6 μg/kg; Tot.=244 ± 76 μg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

更多内容详见：[欧盟食品和饲料类快速预警系统 \(RASFF\) 通报 \(2024 年第 27 周\)](#)

食品伙伴网讯 7月5日,云南省科技厅公示了2024年度云南省科学技术奖提名受理情况,食品领域有60项,其中,特等奖2项、一等奖9项、二等奖16项、三等奖33项。

食品领域 2024 年度云南省科学技术奖提名受理形式审查通过项目名单

序号	专业(学科) 评审委员会	项目名称(人)	第一完成单位	项目类别	提名单位/专家	提名等级
4	畜牧兽医及养殖	高原大水面渔业绿色高效发展关键技术集成与应用	云南农业大学	科学技术进步奖(应用技术项目类)	云南农业大学	特等奖
6	畜牧兽医及养殖	水牛重要性状形成的遗传基础及乳脂合成的调控机制	云南农业大学	自然科学奖	云南农业大学	二等奖
7	畜牧兽医及养殖	云南无角红色被毛短角牛提纯选育及种牛推广应用	云南省种羊繁育推广中心	科学技术进步奖(应用技术项目类)	云南省农业农村厅	二等奖
8	畜牧兽医及养殖	家畜卵母细胞与胚胎玻璃化冷冻的应用基础研究	云南省畜牧兽医科学院	自然科学奖	云南省农业农村厅	三等奖
9	畜牧兽医及养殖	云南新城疫病原学监测及综合防控技术研究与应用	云南省畜牧兽医科学院	科学技术进步奖(应用技术项目类)	云南省农业农村厅	三等奖
10	畜牧兽医及养殖	红河州动物检疫申报点规范化建设创新与应用	红河哈尼族彝族自治州动物卫生监督所	科学技术进步奖(应用技术项目类)	红河州科学技术局	三等奖
11	畜牧兽医及养殖	强健性家蚕品种“云夏3号”的选育及应用	云南省农业科学院蚕桑蜜蜂研究所	科学技术进步奖(应用技术项目类)	红河州科学技术局	三等奖
13	畜牧兽医及养殖	临沧市肉牛改良与产业化发展关键技术研究示范	临沧市畜牧技术推广站	科学技术进步奖(应用技术项目类)	临沧市科学技术局	三等奖
14	畜牧兽医及养殖	景东无量山乌骨鸡养殖综合技术规范推广应用	景东彝族自治县畜牧工作站	科学技术进步奖(应用技术项目类)	普洱市科学技术局	三等奖
15	畜牧兽医及养殖	冷流水池塘养殖水质提升关键技术创新与应用	会泽县水产工作站	科学技术进步奖(应用技术项目类)	曲靖市科学技术局	三等奖
154	机械轻工	果蔬抗氧化物质加工稳定性及机制研究	昆明理工大学	自然科学奖	昆明理工大学	二等奖

更多内容详见：[食品领域 2024 年度云南省科学技术奖提名受理情况公示](#)

文章来源：食品伙伴网

## 2024年度山东省科学技术奖受理项目公示 食品领域有这些

食品伙伴网讯 7月9日，山东省科学技术厅公示了2024年度山东省科学技术奖受理项目，食品领域有88项，包括自然科学奖3项、技术发明奖8项、科学技术进步奖77项，自公示之日起5个工作日内（2024年7月10日-2024年7月16日）。

食品领域 2024年度山东省自然科学奖受理项目名单

提名号	项目名称	完成人	完成单位	奖种	等级	提名单位
201-3015	食品质量安全监测传感创新方法	郭业民, 孙霞, 刘源, 李发兰	山东理工大学	自然科学奖	二等奖	山东省教育厅
750-3014	牧草发育分子机制及品质改良	周传恩, 付春祥, 赵阳, 刘文文, 韩璐, 吴振映	山东大学, 中国科学院青岛生物能源与过程研究所	自然科学奖	二等奖	山东大学
801-3024	小麦抗条锈病基因的发掘与机制解析	付道林, 吴佳洁, 倪飞, 刘登才, 黄林	山东农业大学, 四川农业大学	自然科学奖	二等奖	专家提名

食品领域 2024年度山东省技术发明奖受理项目名单

提名号	项目名称	完成人	完成单位	奖种	等级	提名单位
106-4003	小麦高产、氮高效遗传基础解析与分子技术开发应用	崔法, 鲍印广, 于海涛, 吴永振, 赵春华, 孙晗, 秦冉, 纪军, 翟冬峰	鲁东大学, 山东农业大学, 潍坊市农业科学院, 中国科学院遗传与发育生物学研究所农业资源研究中心, 山东登海种业股份有限公司	技术发明奖	二等奖	烟台市
201-4001	农产品中危害物光热快速检测技术及其产业化应用	张鸿雁, 张震, 杜淑媛, 王建彬, 田洪芸, 周力, 刘兴举, 王骏, 苏树朋, 李向阳	山东师范大学, 东晓生物科技股份有限公司, 山东省食品药品检验研究院, 山东省农药检定所, 北京赛必达科技有限公司	技术发明奖	二等奖	山东省教育厅
201-4007	大葱机械化种植与收获关键技术及装备应用	侯加林, 李玉华, 王方艳, 耿爱军, 李鑫金, 姚秋菊, 康云友, 刘德波, 陈守仁	山东农业大学, 山东华龙农业装备股份有限公司, 青岛农业大学, 河南省农业科学院蔬菜研究所, 青岛锐星机械有限公司, 青岛泽瑞源农业科技有限公司, 山东省农业机械技术推广站	技术发明奖	二等奖	山东省教育厅

更多内容详见：[2024年度山东省科学技术奖受理项目公示 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网



# 食品科技

## 2024 年度河南省乡村振兴科技计划拟立项公示 食品领域有 86 项

食品伙伴网讯 7月9日，河南省科学技术厅公示了2024年度河南省乡村振兴科技计划拟立项情况，其中，食品领域有86项，公示期5个工作日（2024年7月9日—7月15日）。

食品领域 2024 年度河南省乡村振兴科技计划拟立项项目公示清单

序号	县（市）、区	项目名称	项目承担单位
	示范引领县		
3	巩义市	饲用植物提取物替抗产品的创制及应用	郑州福源动物药业有限公司
4	兰考县	中小规模蛋鸡养殖标准化技术集成与推广	兰考晓鸣禽业有限公司
5	孟津区	“华晶十八”西瓜新品种的配套技术与推广应用	洛阳市农发农业科技有限公司
6	新安县	法系长白种猪繁育技术研究及示范推广	河南省春天农牧科技有限公司
7	舞钢市	特色茶树新品种引种及配套栽培技术研究与应用示范	河南省千宝农业种植有限责任公司
8	孟州市	液体聚葡萄糖的制备关键技术研究及产业化示范	河南泰利杰生物科技有限公司
9	温县	中高档老汤调味料技术研发与示范推广	河南立达老汤食品有限公司
11	浚县	绿色优质小麦春晓 159 新品种培育与示范推广	河南春晓种业有限公司
12	淇县	小禽类预制品物理冰浸加工技术研究及示范	鹤壁越汇食品有限公司
13	新乡县	新乡县优质高产小麦种子产业化扩面提速与推广应用	新乡市悦农种业科技有限公司
14	长垣市	品质肉兔规模化养殖及示范推广	长垣县万鑫牧业养殖专业合作社
15	林州市	绿色红薯种植及精深加工技术示范与推广	林州绿健农业发展有限公司
16	濮阳县	杏鲍菇高产技术研发及示范推广	濮阳天耕农业科技有限公司
17	清丰县	天然产物有效成分提取技术研发与产业化升级项目	濮阳市莱檬生物科技有限公司
18	许昌市建安区	水肥高效利用技术示范推广	许昌金田野肥业有限公司
19	临颍县	休闲肉制品现代化加工关键技术及产业化	河南御江食品股份有限公司
21	邓州市	邓州市弱筋小麦高产高效技术集成与推广应用	河南先天下种业有限公司
22	西峡县	食用菌干制技术和食用菌罐藏方法技术研究推广	西峡县垚森农业发展有限公司
23	永城市	富含膳食纤维的低糖月饼的研制与产业化示范	河南卢师傅食品有限公司
24	固始县	迎河柑茶全产业链关键技术研究及产业化应用	河南省北国江南农业科技有限公司
26	鹿邑县	小麦新品种华冠 181 配套技术与集成及其示范推广	河南华冠种业有限公司
27	沈丘县	优质小麦新品种引进及示范推广	河南金色天源种业有限公司
28	遂平县	优质强筋小麦郑麦 1860 高效种植技术集成与推广	遂平县常庄三农科技服务有限公司
29	济源市	肉兔高效标准化健康养殖技术集成应用与示范	济源市阳光兔业科技有限公司
	整体推进县		
1	登封市	绿色无公害蛋制品生产技术集成与示范推广	郑州市乡得旺食品有限公司
2	杞县	食用菌菌种筛选及高效栽培技术研发与应用	杞县存平蘑菇种植专业合作社
3	通许县	甘薯粉丝涂布生产关键技术研究及应用示范	河南省丽星亿源食品有限公司
4	尉氏县	发酵中药饲料添加剂的开发应用与推广	河南天昊鸿发生物技术有限公司
5	洛阳市偃师区	抗旱节水小麦和甜糯玉米的品种引进与产业化示范	河南君品农业生态开发有限公司

更多内容详见：[2024 年度河南省乡村振兴科技计划拟立项公示 食品领域有 86 项](#)

文章来源：食品伙伴网



食品伙伴网讯 近日，海南省科学技术厅公示了 2025 年海南省外国专家项目形式审查结果，食品领域 16 项通过审查。

食品领域 2025 年海南省外国专家项目汇总表

序号	项目名称	申报人	项目类型	申报单位	审查结论(通过/不通过)	不通过原因
3	山苍籽精油提高仔虾抗环境应激能力的机制和示范应用	张家松	外国青年人才计划	三亚热带水产研究院	通过	
4	基于深度学习的小麦抗锈病基因挖掘及其育种应用	李慧慧	外国青年人才计划	三亚中国农业科学院国家南繁研究院	通过	
12	方斑东风螺家系育种项目	杨川壩	高端外国专家引进计划	海南宝路水产科技有限公司	通过	
15	热带特色益生菌与宿主代谢研究及微生态制剂产业体系国际化	方雅静	高端外国专家引进计划	海南大学	通过	
22	海南省芒果采后保鲜与加工技术提升	史学群	高端外国专家引进计划	海南大学	通过	
29	热区作物智能农机装备研究与应用	张喜瑞	高端外国专家引进计划	海南大学	通过	

更多内容详见：[2025 年海南省外国专家项目形式审查结果公示 食品领域 16 项通过审查](#)

# 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](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

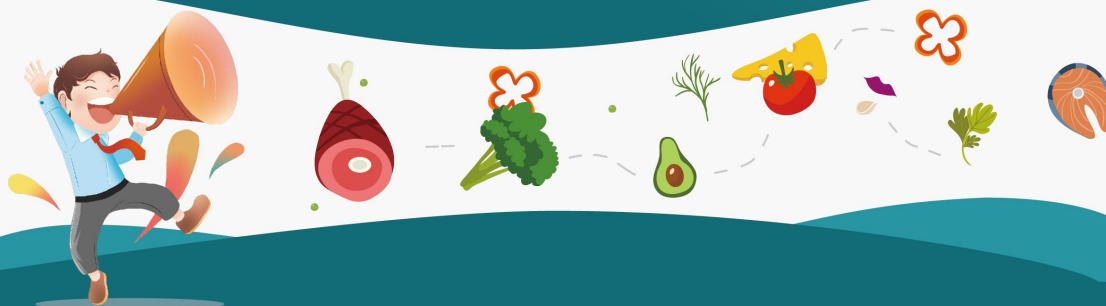
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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，请您参展览前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

### 2024 年会议及培训预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师”岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班”培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员”培训的通知</a>
7 月 17-19 日	长沙	<a href="#">第十四届食品微生物检测与控制技术交流会</a>
8 月 14-16 日	上海	<a href="#">2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会</a>
8 月 19-20 日	上海	<a href="#">2024 第五届宠物食品技术创新论坛</a>
8 月 21-23 日	宁波	<a href="#">SynBioCon 2024 第三届合成生物学与绿色生物制造大会</a>
8 月 22-23 日	广州	<a href="#">2024 食品饮料未来生态大会暨展览会</a>
9 月 19-21 日	宁波	<a href="#">2024 新能源材料产业创新大会</a>
11 月 6-8 日	上海	<a href="#">2024 功能食品产业大会</a>

### 2024 年展会预告：

7 月 17-19 日	上海	<a href="#">2024 第二十一届国际粉体、散料、流体加工展览会</a>
7 月 18-20 日	成都	<a href="#">2024 成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会</a>
7 月 26-28 日	合肥	<a href="#">2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会</a>
7 月 26-28 日	南宁	<a href="#">第 22 届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>
7 月 29-31 日	西安	<a href="#">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&amp;WHPE2024</a>
8 月 1-3 日	上海	<a href="#">2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
8 月 3-5 日	太原	<a href="#">2024 第 2 届山西省糖酒食品交易会</a>
8 月 6-8 日	昌吉	<a href="#">2024 中国新疆（昌吉）种子展示交易会</a>
8 月 7-9 日	上海	<a href="#">2024 第 13 届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
8 月 8-10 日	广州	<a href="#">2024 第 15 届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会</a>
8 月 8-10 日	南京	<a href="#">2024 第十四届中国（南京）国际糖酒食品交易会</a>
8 月 8-10 日	郑州	<a href="#">冻立方·2024 第十七届中国（郑州）冷冻冷藏食品展</a>
8 月 8-10 日	南京	<a href="#">CNWFF2024 第 14 届中国（南京）国际糖酒食品交易会</a>
8 月 9-10 日	沈阳	<a href="#">2024 第 22 届东北四省区畜牧业博览会</a>

8月9-11日	济南	<a href="#">2024第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
8月20-21日	昆明	<a href="#">2024第21届西南农资博览会</a>
8月21-23日	上海	<a href="#">2024秋季上海全食展暨中冰展</a>
8月23-25日	广州	<a href="#">FLCEAsia2024亚食展暨预制食品展</a>
8月23-25日	烟台	<a href="#">2024世界海参产业（烟台）博览会暨海洋食材展</a>
8月23-25日	青岛	<a href="#">2024中国（青岛）国际礼品赠品暨家居用品展览会</a>
8月23-25日	沈阳	<a href="#">2024第41届沈阳食品糖酒会（8.23-8.25）</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2024年第18届上海国际渔业博览会</a>
8月24-26日	郑州	<a href="#">第34届中国（郑州）糖酒食品交易会</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">第15届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">IOTE 2024第22届国际物联网展·深圳站</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">2024上海国际水果展</a>
8月30-9月1日	太原	<a href="#">2024第十八届山西国际粮油机械博览会</a>
9月4-6日	南京	<a href="#">2024功能食品研发理论与实操高级培训班</a>
9月6-8日	济南	<a href="#">海名·2024第10届济南餐博会</a>
9月6-9日	长沙	<a href="#">2024第十六届湖南茶业博览会</a>
9月8-10日	广州	<a href="#">2024广州国际化工装备展</a>
9月10-12日	济南	<a href="#">第二十二届中国国际肉类工业展览会</a>
9月13-15日	昆明	<a href="#">2024第二届云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会</a>
9月13-15日	长春	<a href="#">2024第42届长春食品糖酒会</a>
9月20-22日	西安	<a href="#">2024中国（西安）国际糖酒食品博览会（秋季西安糖酒会）</a>
9月21-23日	北京	<a href="#">2024世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会</a>
9月21-23日	北京	<a href="#">2024北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会（WFC）</a>
9月21-23日	郑州	<a href="#">2024中国中部（郑州）食品加工与包装机械展览会</a>
9月25-27日	广州	<a href="#">2024中食展®（广州）暨广州国际食品食材展</a>
9月25-26日	上海	<a href="#">第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
9月25-27日	广州	<a href="#">第10届广州国际渔业博览会</a>
9月26-28日	天津	<a href="#">第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9月26-28日	郑州	<a href="#">2024中国中部（郑州）食品加工和包装机械展览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">2024中国（西安）生物医药及技术装备展览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">中国·西安生化仪器及实验室装备（耗材）展览会</a>
10月9-11日	上海	<a href="#">2024上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>
10月10-14日	厦门	<a href="#">2024中国厦门国际茶产业（秋季）博览会</a>
10月11-13日	成都	<a href="#">2024西南奶业大会暨展览会</a>
10月12-13日	南宁	<a href="#">2024第21届南方农资博览会</a>
10月13-14日	乌鲁木齐	<a href="#">2024第五届新疆国际畜牧业博览会</a>
10月17-19日	武汉	<a href="#">2024第9届中国国际烘焙秋季展览会（Bakery China Autumn）</a>
10月18-20日	天津	<a href="#">2024中国（天津）国际生物医药产业博览会</a>
10月24-27日	上海	<a href="#">2024中国河蟹产业（上海）博览会</a>
10月25-27日	重庆	<a href="#">第十六届中国（重庆）国际火锅产业博览会暨重庆火锅节</a>
10月28-31日	上海	<a href="#">2024中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）</a>
11月1-4日	烟台	<a href="#">2024第十八届东亚国际食品交易博览会</a>
11月4-6日	杭州	<a href="#">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</a>
11月6-8日	深圳	<a href="#">2024深圳国际薄膜与胶带展（FILM &amp; TAPE EXPO）</a>
11月12-14日	上海	<a href="#">2024上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会</a>
11月16-18日	广州	<a href="#">味动中国总展—第二届中国调味品展</a>
11月18-20日	上海	<a href="#">包装世界（上海）博览会 Shanghai World of Packaging</a>



11月18-20日	上海	<a href="#">第十二届慕尼黑上海分析生化展 (analytica China)</a>
11月22-24日	临沂	<a href="#">2024第十九届中国(临沂)糖酒商品交易会</a>
11月22-24日	武汉	<a href="#">2024第九届武汉国际电子商务暨数字贸易博览会</a>
11月28-30日	北京	<a href="#">2024中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会</a>
12月6-8日	义乌	<a href="#">2024中国(义乌)外贸工厂展览会暨跨境电商采购会</a>
12月6-8日	济南	<a href="#">CGE 2024中国食品礼盒(济南)展览会</a>
12月17-19日	武汉	<a href="#">2024年第二十四届中国食品农产品安全与实验室质量控制管理高峰论坛</a>

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：

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——食品机械](#)  
[重庆天润生物制品有限公司——食品添加剂](#)  
[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)  
[广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）——检测服务](#)  
[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](#)  
[河北润步生物技术有限公司——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](mailto: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](mailto: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7月15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 特殊食品及新食品原料年中盘点报告》在线解读

时间：2024年7月17日

直播地址：功能食品圈 视频号 可微信搜索功能食品圈或查看详情预约

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/6-WzJyhUMhOpJz2uq4x\\_TQ](https://mp.weixin.qq.com/s/6-WzJyhUMhOpJz2uq4x_TQ)

#### 【线上】【免费直播|预制领先·破卷出新】2024 预制食材创新发展高峰论坛

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1412&fuid=154861>

开课时间：2024年7月17日 13:00

直播内容：

河南多项团体标准发布，引领“豫”制菜产业有序发展

预制菜清洁标签与保鲜

探索流量密码，打造出圈产品

预制食材企业产品开发创新策略等

报名咨询：付老师：13370915547（同号微信）

#### 【食品论坛·大讲堂】FSSC22000 V6.0 附加方案培训（二）

时间：2024年7月20日 19:00-20:30

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

主讲人：常老师 食品论谭 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）

（回看：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1793&fuid=154861>）

第二部分：

FSSC22000V6.0 附加方案（5-18）

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1367841-1-1.html>

#### 【线下·本周进行·末班车抢座】

免费参会 | 2024 预制食材创新发展高峰论坛 · 7.17 郑州国际会展中心 (CBD馆) 一楼F馆 · 联系人于老师 18906382430

（微信同号）详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/yu7kkEpnq\\_JeX\\_NbwPXnHQ](https://mp.weixin.qq.com/s/yu7kkEpnq_JeX_NbwPXnHQ)

定制培训 | 休闲卤味加工技术实操培训班 · 7.18-19 · 山东烟台 · 联系人刘老师 13361324783（微信同号）详情：

[https://mp.weixin.qq.com/s/GoA1ejAU\\_urQ8sRlgZ8Hcw](https://mp.weixin.qq.com/s/GoA1ejAU_urQ8sRlgZ8Hcw)

食品行业三体系内审员实操培训 · 7.18-20 · 上海 · 联系人姜老师 15345357379（微信同）详情：

<https://mp.weixin.qq.com/s/LB6F0LUuR9Ltg7NtVoqNvw>

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 · 7.17-19 · 联系人王老师 18006454724（微信同号）

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/zJx9tHHO\\_i8SwD6ZR3tUFA](https://mp.weixin.qq.com/s/zJx9tHHO_i8SwD6ZR3tUFA)

开通食学宝 VIP，800 多门线上好课免费学！

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

食学宝企业版上线，欢迎推荐给公司负责培训的同事申请试用：

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

### 【食学宝 VIP 会员免费学】食品生产设备的全生命周期管理

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1803&fuid=154861>

▲培训对象：食品企业生产管理人员、设备管理人员

▲主要内容：

生产设备全生命周期管理的定义及设备采购的策划

设备的安装验收

设备使用维护

4. 报废处置

### 【食学宝 VIP 会员免费学】物流基础知识-第三方物流管理

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=468&fuid=154861>

▲培训对象：食品企业研发人员、质量管理人员

▲主要内容：

1. 什么是物流

2. 物流的要素与第三方物流操作流程

3. 物流成本与 KPI

### 【食学宝 VIP 会员免费学】食用油、油脂及其制品出厂检验要点解析

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=489&fuid=154861>

▲培训对象：生鲜类食品门店、普通食品门店管理者

▲主要内容：

1. 概述与基础知识

主要讲解了食用植物油、动物油脂和油脂制品的定义，相关产品的执行标准。

2. 出厂检验

主要讲解了出厂检验的范围，食用植物油、动物油脂和油脂制品出厂的检验项目和检测方法，主要包括感官项目和理化项目。

3. 检验记录

主要讲解了原始记录的填写要求、对过氧化值、酸价、水分及挥发物的检验记录进行了举例讲解。

### GB 7718&食品标签监督管理办法征求意见稿亮点解读

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1799&fuid=154861>

主要内容：

1、GB7718 征求意见稿内容解析

2、食品标签监督管理办法征求意见稿内容解析

## 线上培训·研讨会·活动直播

### “合规行”第 28 期 注册申报系列之【新食品原料的发展与合规探讨】

开课时间：2024 年 7 月 16 日 14:00-15:30

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1407&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网 注册服务部 马捷

主要内容：



1. 新食品原料国内外管理及审批情况介绍
  2. 新食品原料申报要求与可行性评估要点
- 相关咨询：0535-2129301

### 【食品论坛·大讲堂】从监管角度看保健食品企业质量管理

时间：2024年7月17日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1409&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网食品安全质量服务部 潘涛 老师

主要内容：

- 一、保健食品生产监督检查依据及检查发现问题解析
- 二、保健食品企业质量管理落地执行的建议

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1366959-1-1.html>

### 【探会直播】新版 7718 征求意见稿重要变化解析及乳制品标签合规和案例解析·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7月8日-8月14日 8:30-17:00

会前公开课：

第一期：2024年7月8日 14:30-16:30，乳及乳制品食品安全风险管控要点解析

主讲人：食品伙伴网合规咨询总顾问 张佳兵

回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1802&fuid=154861>

第二期：2024年7月18日 14:30-16:30，新版 7718 征求意见稿重要变化解析及乳制品标签合规和案例解析

主讲人：宫建俊老师

宫建俊现为食品伙伴网食品安全合规事业部高级研究员。

第三期：2024年7月，乳及乳制品食品安全风险识别介绍

第四期：2024年8月，国内外乳品相关标准法规汇总及框架介绍

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）

### 【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（回看已上线）

第7期：工艺流程与品质管控（回看已上线）

第8期：QC七大手法的运用（回看已上线）

第9期：标签审核（已结束）

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）

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）

### 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 CNA 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）

### 开始报名 | SEPA 线上专题培训-感官实验设计与数据分析

时间：2024年7月30-31日

培训方式：线上直播（腾讯会议）

课程特点：

实验设计，科学合理开展感官实验；

数据分析，系统学习如何解读数据；

专家团队，感官实际应用与您为伴。

活动联系人：

刘老师：15550410868（微信同号）

董老师：15550063916（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/YCSP6ZNkC7nLFkNXRwnLEA>

### 乳制品微生物检测技能培训班

▲培训方式：食学宝线上直播

▲培训时间：2024年8月20-21日

▲培训内容：

专题一 | 乳制品样品采集与检样处理

专题二 | 乳制品中微生物的检验

专题三 | 微生物法测定维生素标准及要点解析

专题四 | 乳制品微生物现场检查

▲费用标准：任意一个专题 599 元/人，任意两个专题 900 元/人，四个专题 1500 元/人

▲报名咨询：汤老师：13361324959（微信同号） 邮箱：[meeting12@foodmate.net](mailto:meeting12@foodmate.net)

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/NOfw0LGELNvUBFROKbH9ZA>

### 企业食品安全风险管理实操培训

时间：2024年8月21-23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。

### 2024 年北京市食品安全标准宣贯会和食品安全标准大课堂

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1406&fuid=154861>

开课时间：2024 年 8 月 27-29 日

参会费用：免费参会，报名、观看、线下午餐均不收取任何费用。

直播内容：

1 期食品安全标准宣贯会和 4 期食品安全标准大课堂，邀请食品安全国家标准起草及制修订人就新发布实施及部分现行有效的食品安全国家标准进行详细解读和答疑

线下报名：

参会人数（名额有限，请提前报名）：

（1）食品安全标准宣贯会：限 100 人。

（2）食品安全标准大课堂：每期限 80 人。

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、【本周进行】免费参会 | 2024 预制食材创新发展高峰论坛

时间：2024 年 7 月 17 日 13:00-17:00

地址：郑州国际会展中心(CBD 馆)一楼 F 馆

活动安排：线上提前征集预制食材评选企业，开展品牌、品牌单品评选大会开幕式

“企阳杯·预制优品”颁奖仪式

主题报告分享（后续持续更新……）

“企阳杯·预制优品”获奖产品集中展示

活动联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/yu7kkEpqn\\_JeX\\_NbwPXnHQ](https://mp.weixin.qq.com/s/yu7kkEpqn_JeX_NbwPXnHQ)

#### 2、【本周进行】定制培训 | 休闲卤味加工技术实操培训班！

时间地点：2024.7.18-19 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；卤鸭翅；香卤牛肉块；休闲麻辣牛肉；鸡胸肉干；卤鸡翅根。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/GoAlejAU\\_urQ8sRlgZ8Hcw](https://mp.weixin.qq.com/s/GoAlejAU_urQ8sRlgZ8Hcw)

#### 3、培训通知 | 冷冻鱼糜及其制品加工技术培训班

培训时间：7 月 25-27 日

培训地点：上海海洋大学

实操案例：冷冻鱼糜+双色鱼糕

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/ijSkK034umZ1WvJB2gRtCQ>

#### 4、第四期·调理肉制品培训班

时间：2024年8月7日-9日

地点：湖北宜昌

培训亮点：食品伙伴网、安琪酵母、兴发集团与河南牧业经济学院，强强联合，针对调理肉制品加工技术，从原料解冻、裹粉裹浆工艺、呈味机理风味保持、提高出品率与结构保持、调色护色等加工环节中各个方面，进行理论讲解与实操教学。

活动联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/HnjnZGPptld5WdVXk29pGA>

#### 5、第二十一届肉类科技大会

时间：2024年8月16-18日

地点：宁夏·银川

会议简介：为促进国内肉品行业工作者的合作交流，加强肉类科技创新合作，助力肉品行业的健康稳定发展，特此举办此次肉类科技大会，热忱欢迎国内外肉品专家、学者和企业家相聚银川，共同探讨肉品行业发展大计，共同推进肉品行业的科技创新与稳健发展。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/rIzFxn2LsnqlMU0tQ2Qzwb>

#### 6、【优惠报名倒计时10天】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/yCzBP4JNpFIPX2DAT4am4A>

#### 7、功能食品研发理论与实操高级培训班

时间：2024年9月4-6日

地点：中国药科大学江宁校区（江苏省南京市）

课程简介：

“理论+合规理论+工艺+实操+中草药参观”于一体的功能食品研发理论与实操高级研修班，从功能食品开发全流程，系统全面的将功能食品开发内容从立项、原料选择、合规性、配方设计、剂型设计、中草药观摩整个系统的为大家进行讲解，且修完全部课程将获得“双结业证书”。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jn00p40LaTdPnnuZhGLiLw>

## 8、官宣定档|2024 功能食品产业大会

时间：2024 年 11 月 6-8 日（2 天会议+0.5 天参观游学）

地点：上海

会议亮点：

- 1) 1 主论坛：深入行业内核，展望产业发展蓝图；3 分论坛：肠道健康与益生菌分论坛；政策与法规分论坛；功能原料创新分论坛；女性营养食品分论坛
- 2) 专业论坛、深度分享
- 3) 专业读物发布
- 4) 原料汇编，研发必备工具
- 5) 头部企业参观游学
- 6) 专业展位展示创新

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/vhDxe5WixMn-ANGAMmkOKA>

## 9、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：人满开班 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>

## 10、第九期肉类加工技术高级研修班，开始报名啦！

培训时间：（4 天）具体时间待定

培训地点：北京丰台区

培训亮点：

课程内容系统全面，涵盖工业化生产全流程

全程肉研中心老师授课，专业权威、经验丰富

课程内容搭配实际案例分享，理解更加透彻

紧跟消费趋势，实操教学产品多样

与专家面对面，获得解决实际生产问题的思路

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/NBJ3nir\\_5InuI96VdMkxWQ](https://mp.weixin.qq.com/s/NBJ3nir_5InuI96VdMkxWQ)

## 11、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：待定

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/zJjRUcOUydVS-CQzUzSJAA>

## 12、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](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、【本周开班】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，在体系管理中发现問題、改进問題、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人：姜老师 15345357379（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/LB6F0LUuR9Ltg7NtVoqNvw>

#### 2、【酒店已定，报名从速】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：四川·成都·凤栖酒店

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/iamGc6nyyYLhv7x-srjQ\\_g](https://mp.weixin.qq.com/s/iamGc6nyyYLhv7x-srjQ_g)

联系人：

袁老师 18905354660（微信同号）

王老师 15110692985（微信同号）



### 3、【9月·济南】食品品控师岗位技能等级培训

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

线上+线下结合

线上理论，随报随学，线下实操，第一期，9月济南。

主要内容：

依据行业要求，针对不同级别品控人员的技能概况、技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品品控师岗位技能。

A. 线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以标签审核实操作业）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

颁发证书，实力提升岗位技能

详情介绍：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=337>

联系我们：方老师 13356941975（同微信）

### 4、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安全与风险管控，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12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

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

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、【本周开幕】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/zJx9tHHO\\_i8SwD6ZR3tUFA](https://mp.weixin.qq.com/s/zJx9tHHO_i8SwD6ZR3tUFA)

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

## 2、【限时免费·名额有限】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: 限时免费: 07 月 19 日前报名限时免费 (每单位限两位参会名额, 仅限食品企业、事业单位、高校、第三方和科研院所)

标准费用: 1200 元/人

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

▲报名咨询: 郭老师 13361324795 (微信同号)

### 培训:

#### 1、【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](https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w)

#### 2、食品中元素检测技术与 ICP-MS 实际操作培训班

▲培训时间: 2024 年 07 月 25-26 日

▲培训地点: 线上理论: 食学宝 线上学习 ; 线下实操: 山东·烟台

第一期: 2024 年 07 月 山东·烟台市疾病预防控制中心

注: (每期限 20 人, 授课方式: 线上理论学习 2 天+现场实操 1.0 天), 共计 3 天培训时间。

▲主要内容:

理论学习: 标准解读、样品前处理、仪器分析、数据分析

实际操作: 实操开班、消解后前处理、仪器操作

▲报名咨询: 郭老师 13361324795 (微信同号)

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/y6BW1kjwHsnUwcU3cYRpWg>

#### 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  
第 129 期食品微生物实操培训班 10 月 19-22 日 南京

▲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)

#### 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/nFDb0QUNpRy6Kc1RZk-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](https://mp.weixin.qq.com/s/W8T7tk0fdIq0V_13n9N8YQ)

### 各种活动，欢迎参与

#### 【活动】2024 第二届“伊品杯”食品配方应用创新大赛隆重启动！万元大奖等你领

参赛应用方向：

通过玉米发酵酱粉、酵母抽提物在食品、调味品中的减盐增鲜、配方节降成本等创新应用

参赛对象：

食品、调味品行业研发技术人员

院所专家及高校师生

对食品、调味品感兴趣的自由从业者

活动联系人：王老师 13370945482（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/SfJj\\_D0xYu-7qcRzUAc3Sw](https://mp.weixin.qq.com/s/SfJj_D0xYu-7qcRzUAc3Sw)

#### 【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](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/85R01rcEL3FGZcjHq1koug>

▲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/rGVOzqWUVDwhXrj0Goldpw>

▲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/-f6xtbSriN1oe471xBP62A>

▲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、【国际能力验证】乳制品检验国际能力验证

▲详情介绍：

食品伙伴网联合 LGC AXIO 中国团队推出乳制品检验国际能力验证。

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乳制品检验这一需求，LCC AXIO 能力验证提供乳制品中蛋白质、脂肪、滴定酸度、能量、饱和脂肪酸、氯化钠、钠、水分、pH、胆固醇、钙、乳糖、灰分、毒素、抗生素等一系列项目。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）



## 2、【限时免费】2024 年限时免费实验室间比对项目

▲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）

## 3、【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）

## 4、【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/uAFNf72axJh-cF73U7CI1Q>

▲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）

## 5、【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）

## 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](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](#)
- [浙江众维食品科技有限公司](#)
- [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：苏州德胜昌食品有限公司

我司成立于 2015 年，是一家专门从事研发、生产中高端糕点、饼干等的企业，致力于打造中国中高端糕点品牌。公司拥有自己专业的开发团队，生产车间，为客户提供新鲜、优质、可口的产品，目前主要与国内知名连锁餐饮品牌企业合作。业务范围辐射江苏、浙江、北京、上海等省市。

**招聘页面：**<http://www.foodmate.cn/com-1396639/>

### 1、品控 <http://www.foodmate.cn/job/show-14723.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、负责制定工作计划、工作目标,并组织实施。
- 2、负责宣传贯彻实施质量,食品安全,环境、职业健康安全管理体系的运行。
- 3、负责贯彻、执行公司各项政策和规章制度。
- 4、负责组织实施质量方针和目标。
- 5、负责制定生产部门的产品质量标准。
- 6、负责所有购进物资的检测并出具检测报告报相关单位。
- 7、负责所有出厂产品的质量监督、检测工作。
- 8、负责企业标准化生产工作。
- 9、完成公司领导临时交办的其它任务。

工作地点江苏苏州市 江苏省太仓市绿润农副产品工业园

### 2、销售总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-14722.html>

10000-15000 元/月

岗位职责：

- 1、根据公司战略目标及行业发展趋势，制定总体市场渠道策略并监督实施；
- 2、研究分析市场状况、跟踪行业发展趋势、竞争对手动态和政府相关法规；关注战略的实施结果和内外环境的变化，及时提出战略调整建议，为重大决策事项提供数据支持和专项研究报告；
- 3、根据公司发展战略，结合行业与公司的实际情况，制定落实运营中心发展策略及计划，不断提升部门运营管理水平；
- 4、建立规范、高效的运营管理体系，策划推进公司的业务运营战略并组织实现公司阶段性发展目标；
- 5、协同公司营销市场部门，组织部门参与公司所服务客户的市场活动、品牌推广、公关活动的策划、组织与实施；参与战略合作项目的谈判，维护与战略合作伙伴的关系；
- 6、建立、健全各项规章制度，推动公司营运系统管理的规范化、科学化和不断进步，建设和发展优秀的运营队伍；
- 7、根据公司经营方针和部门业务需要，合理设置部门组织结构和岗位，优化业务流程；并具有开发和培养员工能力，对员工绩效进行管理，提升部门工作效率，提高员工满意度；
- 8、协调渠道合作部与其他相关部门的关系；
- 9、处理好项目开发及维护等运营工作中的紧急事件。

工作地点江苏苏州市 江苏省太仓市绿润农副产品工业园

### 3、生产管理 <http://www.foodmate.cn/job/show-14003.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、负责其功能领域内主要目标和计划，指定、参与或协助上层执行相关的政策和制度；
- 2、负责日常管理工作及下属员工的管理、指导、培训及评估；
- 3、编制年度生产计划、生产作业计划，进行生产调度、管理和控制；
- 4、负责组织生产、安全检查、品质监管、生产统计等管理制度的拟定、修改、检查、监督、控制及实施执行；

- 5、设置并实施产品的进度、生产方法和流程；
- 6、具备较强的领导力，善于建设团队，对员工有效管理；
- 7、与其他部门协作在一定数量、质量、时间表和成本要求下保证高的生产效率；
- 8、其他临时性、紧急事务处理。

任职要求：

- 1、大专及以上学历，食品相关专业优先；
- 2、至少 5 年以上同岗位工作经历；
- 3、熟悉食品厂生产运营管理，尤其是了解并熟知烘焙企业的生产管理经验。
- 4、年龄 40 岁以内。

相关福利：上班时间：8：00-17：00 、缴纳五险、 住房补贴、工厂有食堂、单休。  
工作地点江苏苏州市 江苏省太仓市绿润农副产品工业园

#### 4、食品技术人员（应届毕业生）<http://www.foodmate.cn/job/show-14002.html>

4000-6000 元/月

职位描述

- 1、负责日常管理工作及下属员工的管理、指导、培训工作；
- 2、设置并实施产品的进度、生产方法和流程；
- 3、具备较强的领导力，善于建设团队，对员工有效管理；
- 4、与其他部门协作在一定数量、质量、时间表和成本要求下保证高的生产效率；
- 5、其他临时性、紧急事务处理。

任职要求：

- 1、大专及以上学历，食品相关专业应届毕业生优先；
- 2、熟悉食品厂生产运营管理，尤其是了解慕斯类糕点并熟知烘焙企业的生产管理经验。
- 3、年龄 40 岁以内，做事积极主动，能承受一定的工作压力。
- 4、具备良好的语言和文字表达能力、团队管理能力及沟通能力。

工作地点江苏苏州市 江苏省太仓市绿润农副产品工业园

[www.foodmate.cn](http://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](mailto: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](http://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（二）

开始报名！第九期·肉类加工技术高级研修班内容再次升级，理论结合案例，实操产品新颖

【七月·上海】食品质量及安全管理体系内审员实操培训

2024年第四届酒类企业食品质量安全控制专项培训通知

## 热门分享：

鱼丸生产工艺流程及操作要点

皮蛋加工工艺及其创新研究

菌落总数超标的原因及对策分析

罐车运油事件，烘焙企业应对4策略！

QC小组基础教材

广东省湿粉类食品生产许可的审查细则（附一图读懂）

国务院食安办成立联合调查组彻查罐车运输食用油乱象问题

四川省预制菜食品安全监督管理办法（征求意见稿）

## 热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 24：油罐车化工油食用油混装引热议，来聊聊食品原料和成品的运输

你能想象？食用油掺入煤油后，也符合相关标准

食品安全又上热点了，大家就煤油罐车不清洗直接装食用大豆油怎么看呢？标签标识的问题

食品厂记录不真实、记录数据造假，如何处理，有哪些依据

关于委托商改为总经销规避投诉风险问题咨询

预包装食品正面可以不写名称吗？

这个是哪个市管局要求的

关于复合配料是否展开的问题

不懂就问之检测报告

腌制的小米椒产品名称直接命名为“小米椒”可以吗？

最高检：加强涉市场主体行政诉讼监督，确保“过罚相当”

GB 7718 最新征求意见稿：酒精度 $\geq 10$  的酒类有机会保质期和生产日期都不标识？

食品生产规范是否可以单独作为产品的执行标准

改月饼国标的人咋不去改馅料的国标

水果浓缩汁算水果制品吧

关于条码的问题

散装食品的执行标准问题

关于食品标签标识

标签上可以只标经销商的名字吗，不标注生产者名称

GB 7101 出厂指标

金属探测器测试块怎么选择？

月饼命名问题

请指教，是否符合原料带入原则  
罐车运油事件，烘焙企业应对 4 策略！  
速冻库入库有温度限制吗？  
采购初级农产品需要供应商资质吗  
现场制售单位是什么鬼？  
QA/QC 程序是啥？  
洁净厂房的温度降不下去，有什么合规方法使温度降下来？  
同一保健食品可使用不同的内包材吗，如塑料瓶和玻璃瓶？  
淡奶油冷藏库结块变稠是什么原因  
请问肉松麻花的糖浆要怎么熬才能流动性强挂糖均匀啊  
糕点后面带啥字比较好，酥，饼？  
国务院 778 号令明确规定标签 瑕疵不适用惩罚性赔偿怎么看？  
酱卤食品有轻微的酸味  
熟肉制品加大豆拉丝蛋白是否违反真实属性  
请问：标签上糯米粉能不能直接写成米粉？  
快速水分检测方法  
关于原料抽样的标准  
菌落总数的培养基不凝固  
化验员的一天  
吐槽，真的搞人心态  
请问各位前辈们 去研究院实习有必要吗  
转岗  
offer 的选择  
为什么公司招人也难？  
产品开发



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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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