

食品网刊

食品网刊 与您分享

33

总第1016期

2024-08-26

最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件
适用法律若干问题的解释

美国对我国出口有机南瓜仁实施自动扣留

果酱标准迎来大变革

关于冰淇淋的消费提示

典型案例一：

销售假冒伪劣减肥食品应依法承担惩罚性赔偿责任



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

果酱标准迎来大变革
关于冰淇淋的消费提示
剧毒！烹炸腌晒均无解！
曝光！一厂房无证生产食品，被处罚
1元餐具费该不该收？来看这个案例！

宝宝辅食这样放冰箱，安全又营养
食品行业一周舆情信息汇总（2024.08.12-08.18）
典型案例一：销售假冒伪劣减肥食品应依法承担惩罚性赔偿责任
典型案例三：经营者主张购买者“知假买假”，应承担举证责任
完善食药惩罚性赔偿制度！最高法发布食品药品惩罚性赔偿司法解释

国内预警

最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释
农业农村部办公厅关于2024年豇豆用药质量监督抽查结果的通报
海关总署公告2024年第108号（关于进口越南鲜食椰子植物检疫要求的公告）
上海市农业农村委员会关于印发《2025年上海市地产农产品质量安全监测方案》的通知

国际食品

哈萨克斯坦大麦对华出口量增加
秘鲁希望与中国加强合作 促进农业发展
日本核污排海一年 韩水产品消费未明显萎缩
俄罗斯首次进入中国前五大猪肉供应国之列
秘鲁蓝莓出口大跌超4成，中国成第二大买家
泰国成为日本海产品重点出口地区，但仍无法取代中国的购买力

国际预警

韩国发布中国产点心进口检查指示
美国对我国出口有机南瓜仁实施自动扣留
小林制药开始受理红曲保健品受害者相关补偿
我国4家企业被列入FDA红名单，涉及产品有蛤蜊、干贻贝等
2024年8月中国出口韩国食品违反情况（更新至8月18日）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第33周）

食品科技

贵州公示2024年项目验收结果 涉及食品领域5项
中国农业科学院作科所发表人工智能在植物育种中应用综述
华中农业大学学者揭示非洲豇豆转脂蛋白抗病毒分子机制
食品领域河南省2023年度第二批省级科技研发计划联合基金项目拟立项公示

食品伙伴网讯 2024年8月16日，国家市场监督管理总局就国家标准《果蔬、花卉酱质量通则》（报批稿）征求意见。报批稿是针对GB/T22474-2008《果酱》的第一次修订，并且报批稿文本的内容变化非常大，可能对行业带来重大影响。食品伙伴网为大家介绍重点变化内容。

1. 适用范围

扩大GB/T22474-2008 仅仅适用于果酱和果味酱产品，报批稿将蔬菜酱、蔬菜风味酱、花卉酱、花卉风味酱、复合酱和复合风味酱也纳入了标准适用范围。

其中，复合酱/复合风味酱是指以水果及其制品、蔬菜及其制品、花卉及其制品等其中2种或2种以上为主要原料制成的产品。

2. 糖不再是必须添加的主要原料

报批稿修改了产品的定义。

一是将果酱、果味酱的定义，分别调整为果蔬、花卉酱，和果蔬、花卉风味酱，将以蔬菜和花卉为原料制成的酱状产品纳入标准范围。

二是定义的主要内容发生变化。首先，对于果蔬、花卉酱，主要原料范围不再局限于水果、果汁和果浆类别，水果、蔬菜、花卉以及其制品都可以作为主要原料；同时，糖不再是必须添加的主要原料，符合市场趋势的无糖产品将有标准可依，不再需要单独制定企业标准；再者，定义中的工艺表述发生变化，煮制和浓缩都不再是必须工艺。而对于果蔬、花卉风味酱，定义表述更严密，果蔬、花卉及其制品将是必须添加的原料，不能够仅由香精香料赋予食品相应风味。

表1 各类产品的水果、蔬菜、花卉类原料添加量要求

产品类别	水果/蔬菜/花卉及其制品添加量要求	备注
果酱	≥25%	折算成水果
蔬菜酱	≥25%	折算成蔬菜
花卉酱	≥10%	折算成花卉
复合酱	≥25%	折算成水果/蔬菜/花卉
水果风味酱	5%~25%	折算成水果
蔬菜风味酱	5%~25%	折算成蔬菜
花卉风味酱	2%~10%	折算成花卉
复合风味酱	5%~25%	折算成水果/蔬菜/花卉

3. 风味酱类中果蔬、花卉含量也将有下限要求

报批稿设定了果蔬、花卉酱以及相应风味酱的水果、蔬菜、花卉类原料的总添加量要求。对于风味酱产品相应原料添加量也有了下限要求，各类产品的水果、蔬菜、花卉类原料添加量要求见表1。

更多内容详见：[果酱标准迎来大变革](#)

文章来源：食品伙伴网

夏季高温，冰淇淋成为解暑降温的“甜蜜神器”，受到各年龄层消费者的青睐。然而，冰淇淋的制作工艺、储存条件以及食用习惯都会对食品安全产生影响。如果不加注意，可能会引发健康问题。为保障广大消费者的食品安全，聊城市市场监督管理局特别发布夏季冰淇淋消费提示，帮助大家安全享受美味。

01

选择正规品牌，避免“三无”产品

选择正规商家和品牌：消费者在购买冰淇淋时，应优先选择正规品牌和信誉良好的商家。这些商家有严格的生产标准，食品安全管理较为到位。在超市、便利店等有冷藏设施的正规商家购买的冰淇淋，质量通常更有保障。避免在街头流动摊贩处购买不知名品牌或包装破损的冰淇淋，以防食品来源不明、制作工艺不规范、冷链管理不到位等问题引发的安全隐患。

查看包装信息：购买冰淇淋时，要仔细查看产品包装上的相关信息，包括生产日期、保质期、厂商信息和配料表等。如果包装出现破损、标签不清晰或信息缺失，建议不要购买，以避免潜在的食品安全风险。

02

注意储存和运输条件，保障食材新鲜

关注储存温度：冰淇淋类食品对储存温度要求较高，必须在低温环境下保持稳定。消费者在选购时，应注意商家冷柜的温度是否达标，一般冰淇淋应储存在 -18°C 以下。如果发现冰淇淋表面有融化、重冻的痕迹，或冰柜温度不够低，建议不要购买，因为反复融化的冰淇淋可能滋生细菌，影响食品安全。

尽量避免长时间外置：购买冰淇淋后，应尽量减少其暴露在常温下的时间，建议在购买后尽快食用或储存在家中的冷冻柜中。如果需要携带冰淇淋长途旅行，应使用保温袋或便携冰袋等工具，确保运输过程中温度保持在适宜范围内，防止融化。

03

注意成分选择，关注健康问题

留意配料表：冰淇淋的主要成分是乳制品、糖和脂肪，部分品牌还会添加人工色素、防腐剂等成分。建议消费者在选购时，查看产品配料表，尽量选择成分简单、无过多添加剂的产品。对于有乳糖不耐症或对特定食材过敏的消费者，务必检查配料表，选择适合自己体质的产品，避免食用后出现不适。

控制糖分和脂肪摄入：冰淇淋通常含有较高的糖分和脂肪，长期过量食用可能导致肥胖、龋齿等健康问题，尤其是儿童和老年人，应适量控制冰淇淋的摄入量。消费者可以选择低糖、低脂或使用天然甜味剂的冰淇淋，既享受美味，又减少对健康的负面影响。

更多内容详见：[关于冰淇淋的消费提示](#)

“六十年来余一恨，不曾拼死吃河豚”

一尾河豚鱼

因其广为流传的神秘属性

撩拨着人们的味蕾神经

近日，象山县一餐馆就因违规销售河豚鱼干被查

跟小市一起来看看

案件详情

近日，象山县市场监管局在检查时发现，一餐馆的点菜柜中摆放着一盘形状颇为奇怪的鱼干：鱼皮完好有暗纹，吻短，钝圆，眼部位置突出，尾鳍宽大，很可能为河豚鱼干。

经查，店家承认自己售卖的确为河豚鱼干。执法人员当即对这批鱼干进行扣押，并先后送往浙江省海洋水产研究所和宁波海关技术中心作进一步检测。

检测结果显示，这批鱼干均由黄鳍多纪鲀（河豚鱼的一种）制成，并不在原国家农业部规定的有条件开放养殖的河豚鱼种类范围内，且样品中测出河豚毒素含量达 $67.4 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。目前，该案已移送公安机关处理。

小市科普

河豚鱼，学名河鲀，因其鲜美的味道和独特的口感被誉为“鱼中极品”，但同时也因其含有剧毒而让食客们在享受美味时走在危险边缘。河豚鱼体内含有的毒素是自然界中发现的毒性最大的神经毒素之一，食用后易中毒而导致神经麻痹，进而发生头晕、呕吐、口唇及手指麻木、全身无力等症状，严重者危及生命。河豚毒素的化学性质和热性质均很稳定，盐腌或日晒、烹、炸、煎、炒等一般烹饪处理方式均无法将其破坏，仅 0.5mg 即可对体重 70kg 的成年人产生致命威胁，且中毒潜伏期短、发病急，目前尚无特效解毒药和治疗方法。再加上河豚毒素在河豚鱼体内分布复杂，国家市场监督管理总局明令禁止食品经营者经营和销售活体河豚鱼、河豚整鱼及无合法资质的河豚鱼制品。

小市普法

本案主要涉及哪些法条？

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定，禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：……（十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；……

更多内容详见：[剧毒！烹炸腌晒均无解！](#)

文章来源：宁波市场监管微信号

近日，佛山市南海区大沥市场监管所

接到群众举报

反映曹边社区一厂房内

存在无证生产食品情况

究竟是什么情况？

我们一起去看看

大沥市场监管所立即对该处厂房进行检查，现场发现有工人正在分装生产水磨糯米粉和糖霜，但负责人无法提供有效的食品生产许可证明等材料。针对当事人未经许可从事食品生产活动的行为，大沥市场监管所对当事人处以罚款、没收无证生产的食品和生产工具的行政处罚。

接下来，大沥市场监管所将继续开展各类食品生产治理行动，着力净化食品生产环境，规范食品市场秩序，从进货、加工、出厂三个环节着手，督促镇内食品生产经营主体落实采购查验制度，强化生产过程管控，确保出厂食品安全。

01

强化进货查验及记录制度监管

严格查验食品生产经营主体所采购食品、食品原料和食品添加剂的供货商资质证明及检验合格证明材料，如查验肉制品“两证一报告”，以及留存的购货记录，确保食品来源合法。

02

强化环境卫生及质量安全监管

督促食品生产经营主体加强对食品生产经营条件、卫生条件、设备设施和人员操作管理，严格防范食品及食品原料在生产、加工、运输、贮存、销售过程中因受到污染出现的质量安全问题。

03

强化出厂检验及食品标签监管

一方面，督促食品生产者落实食品出厂检验记录制度，保证所生产的食品符合食品安全标准；另一方面，督导食品生产者完善食品标签标识，防止标签不合格食品流入市场。

更多内容详见：[曝光！一厂房无证生产食品，被处罚](#)

文章来源：佛山市场监管微信号

到店就餐必用餐具

餐馆默认按每名消费者

单独使用

一次性餐具包或消毒餐具

另收取餐具费

这是否合理呢？！

近日，成都市金牛区人民法院审理一起案件——

2023年3月，市民李云（化名）网购某餐饮店自助套餐（没告知是否含每名消费者餐具费）。次月，李云和朋友一起到该餐馆用餐，结算时，餐馆另收取每人1元的餐具费。李云认为未提前告知，不应收取，便致电购买平台，告知该餐馆收取餐具费的事实，经平台沟通，餐馆承认收取但表示不予退还。经各方调解无果，李云将餐馆起诉至金牛区法院，他认为餐馆的行为构成欺诈，应当退还多收取的餐具费并支付500元赔偿金。餐馆辩称，餐具收费属于行业惯例，“虽然不记得是否告知餐具需单独收费，但餐馆内有消毒柜中的餐具供免费使用，交易时对方也是自愿支付餐具费。”

1元钱餐具费到底该不该收？

法院经审理认为，根据查明的事实及相关证据材料：

该餐馆在其发布的订单详情中未明确列出餐具费

未证明其在提供服务过程中明确告知李云需要支付该笔餐具费或予其以选择使用免费餐具的权利，导致李云在就餐完毕付款时才得知需要支付该笔费用

因此，在双方未达成合意的情况下，该餐馆无权收取该笔餐具费。

餐馆是否应该支付500元赔偿？

法院认为，关于李云主张的500元赔偿金，该餐馆在订单详情中虽未列明需单独收取餐具费，但其在收款时列明款项，现有证据不足以证明其存在告知虚假情况或者隐瞒真实情况的故意，该餐馆的上述行为不构成欺诈，不应向李云支付赔偿金。

更多内容详见：[1元餐具费该不该收？来看这个案例！](#)

天气炎热，冰箱的使用率高，很多家长会将吃不完的食物随手放入冰箱，未能注意冰箱内部的食物摆放，也不注重冰箱清洁，会给婴幼儿饮食带来很大风险。处于生长发育中的婴幼儿抵抗力较弱，胃肠功能有待进一步完善，因此需要更加注意添加辅食的安全性。

省流版

婴幼儿辅食储存不当很容易发生细菌繁殖，导致腐败变质，误食可能危害身体健康。建议这样做：

1. 制作时生熟分开，未吃完的食物尽快放入冰箱最上层。
2. 密闭封装，标注日期，分小份储存，避免多次加热。
3. 冷藏最多 1-2 天，冷冻 1-2 个月。
4. 冷藏冷冻后的辅食再次食用要烧熟煮透，充分加热。

现做现吃，才是最优解哦！

辅食添加是婴幼儿健康成长的重要保证。6 月龄后，单独的母乳喂养不再能完全满足婴幼儿对能量、蛋白质、维生素等营养需要，辅食添加不仅为婴幼儿提供营养，还能够锻炼口腔咀嚼能力、吞咽能力，促进儿童动作发育，逐渐养成良好的饮食习惯。

即便放入冰箱，辅食也可能会坏

婴幼儿常吃的辅食包括肉类、蔬果类和谷物类，这些食物营养含量高，水分丰富，储存不当很容易发生细菌繁殖，导致腐败变质。

冰箱本身并不具备杀菌功能，只是在低温下多数微生物处于休眠状态，繁殖速度减缓，因此冷藏冷冻并不会影响致病菌和病毒的感染力。食物中有一些细菌和病毒在温度较低时能够继续生长繁殖，如感染率较高的沙门氏杆菌和诺如病毒；另外耶尔森菌、李斯特菌也能在冰箱内继续生存，进而引起食物变质，蛋奶类、肉及肉制品食物中较常见。

变坏的辅食会给婴幼儿带来危害

储存不当的辅食很可能给婴幼儿带来身体危害。沙门氏杆菌感染主要引起腹泻症状，但由于婴幼儿消化系统脆弱，因此可能出现脱水等严重症状。

婴幼儿感染李斯特菌则较为严重，常出现发热、呕吐、意识障碍和惊厥发作等症状，严重者出现化脓性脑膜炎，心内膜炎等，甚至引起败血症导致死亡。

更多内容详见：[宝宝辅食这样放冰箱，安全又营养](#)

(2024.08.12-08.18)

食品伙伴网讯 2024年08月12日-08月18日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.08.12-08.18)
江小白“不是白酒”？江小白回怼、知名直播间及主播致歉
“网友曝知名火锅店小零食收费”引关注
网友称知名咖啡喝出大苍蝇 门店回应
合肥一酒店疑似出售馊臭菜品？市监局回应
贾玲起诉一黑咖啡生产商侵权获赔10万
西安一餐厅直播顾客用餐被投诉 市监局回应
“吃达美乐被烫成二度烧伤”上热搜

江小白“不是白酒”？江小白回怼、知名直播间及主播致歉

近日，“江小白要求东方甄选道歉”、“东方甄选就主播拉踩江小白致歉”、“江小白不接受东方天权道歉”等话题登上微博热搜。

8月9日下午，江小白官方微博发布声明称，公司近日注意到东方甄选主播天权在东方甄选直播间宣称，“你现在去看江小白的包装，上面是没有‘白酒’这两个字，因为不允许。”“买江津小曲就没有这个标（小金标），因为它不是固态蒸馏的，所以不能算固态（发酵）酒。”以上言论严重背离事实，给江小白的品牌形象和市场信誉造成巨大伤害。

江小白表示，旗下所有白酒产品，均采用纯粮固态发酵酿造工艺，酿造原料只有水和高粱，产品执行标准为代号GB/T26761（优级）的小曲固态法白酒国标。所有白酒产品的酿造原料、酿造工艺（纯粮固态发酵）、以及执行标准（GB/T26761）均已在产品包装上明确标注，无任何隐瞒或误导行为。

江小白认为，东方甄选作为有着巨大影响力的直播平台，主播天权在带货过程中，以其“三级品酒师”的身份，发表严重背离事实的言论，误导消费者和拉踩江小白品牌，侵害了其合法权益。江小白已向相关主管部门进行投诉。要求东方甄选就此事做出公开道歉并消除影响。将保留进一步追究东方甄选以及主播天权法律责任的权利。

随后，东方甄选及主播天权均在微博公开向“江小白”道歉。

东方甄选主播天权在微博中表示“本人在直播时说了江小白不是白酒，给大家造成了误会，也给江小白品牌方造成了困扰，这确实是本人的责任，在这里表示非常的抱歉。”天权解释称，直播时说的江小白是指江小白的果味酒，并不是江小白的白酒，江小白的白酒当然是白酒。这里的不严谨给大家带来了误会和品牌的伤害，本人在此向品牌方和喜欢江小白的酒友们郑重道歉。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.08.12-08.18\)](#)

2024年8月21日，最高人民法院举行新闻发布会，发布《关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释》及食品安全惩罚性赔偿典型案例，并回答记者提问。

食品安全惩罚性赔偿典型案例

案例一

销售假冒伪劣减肥食品应依法承担惩罚性赔偿责任——崔某诉杨某产品责任纠纷案

基本案情

2023年8月29日，崔某在与杨某通过微信联系达成购买某咖啡减肥食品的合意后，向杨某支付价款800元。崔某食用后认为减肥效果好，于2023年9月9日再次向杨某购买2160元上述产品。该产品外包装显示生产者为某生物科技有限公司、生产日期为2023年5月。某生物科技有限公司于2022年9月作出声明，该公司已于2019年11月注销生产许可证并停止生产任何产品，2020年以来网上不断出现仿冒该公司名称等信息的非法食品。案涉食品标示的生产者、生产日期均为虚假。崔某服用一段时间后出现口渴、头晕等症状，发现该减肥食品属于假冒伪劣产品，遂起诉请求杨某退还价款并支付价款十倍的赔偿金。

裁判结果

审理法院认为，《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十项规定，禁止生产经营标示虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。杨某销售标示虚假生产厂家、生产日期的假冒伪劣食品，违反法律规定。依照《最高人民法院关于审理食品安全民事纠纷案件适用法律若干问题的解释（一）》第六条第二项规定，杨某无法提供合法进货来源，属于经营明知是不符合食品安全标准的食品。《中华人民共和国食品安全法》第一百四十八条第二款规定：“生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。”杨某向崔某销售明知是不符合食品安全标准的食品。故判决杨某退还价款并支付价款十倍的赔偿金。

典型意义

随着经济社会高质量发展，人民群众更加注重生活质量，追求身体健康、形体美好。商家瞄准人民群众这一需求，推出了减肥胶囊、瘦身咖啡、减脂黑茶等一系列减肥瘦身保健食品。少数不诚信经营者销售标示虚假生产者和生产日期的假冒伪劣食品，侵害广大消费者权益，给人民群众生命健康带来风险隐患，应予打击。本案依法判决明知食品标示虚假生产厂家和生产日期仍然销售的经营者承担惩罚性赔偿责任，有利于打击和遏制制售假冒伪劣保健食品的违法行为，保护广大消费者合法权益。

更多内容详见：[典型案例一：销售假冒伪劣减肥食品应依法承担惩罚性赔偿责任](#)

2024年8月21日，最高人民法院举行新闻发布会，发布《关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释》及食品安全惩罚性赔偿典型案例，并回答记者提问。

食品安全惩罚性赔偿典型案例

案例三

经营者主张购买者“知假买假”，应承担举证责任

——曾某诉赵某产品责任纠纷案

基本案情

曾某于2022年7月10日通过微信向赵某购买减肥食品1套，当天支付价款580元。之后，曾某又于2022年8月8日向赵某购买该减肥食品6套，于2022年8月29日向赵某购买该减肥食品20套，后两次共计转账支付11000元。赵某收款后，向曾某邮寄其购买的减肥食品。曾某在服用购买的第三批减肥食品后，出现不适症状，遂怀疑该减肥食品存在质量问题。曾某与赵某沟通，要求赵某退还价款并支付价款十倍的赔偿金。赵某仅同意退还未食用的减肥食品的价款，并补偿3000元。双方协商未果，曾某诉至法院，请求赵某退还价款并支付价款十倍的赔偿金。经鉴定，曾某第三次购买的减肥食品中含有我国禁止使用的盐酸西布曲明。庭审中，赵某辩称曾某短时间内多次大量购入案涉减肥食品不符合常理，系“知假买假”，不应支持其惩罚性赔偿请求。

裁判结果

审理法院认为，曾某分三次合计从赵某处购买减肥食品27套，虽然数量稍多，但评判其是否为“知假买假”的购买者，不能仅仅根据所购买食品的数量来认定，应当结合其购买食品的用途、频率等因素综合判断。曾某自述所购减肥食品用于自己和家人服用，对购买数量已作合理说明，且在购买案涉食品后多次通过微信与赵某沟通服用产品后的感受和状况，足以证实其购买目的是用于生活消费。赵某认为曾某“知假买假”，购买减肥食品数量较多，违背常理，主观动机不是为了生活所需，不符合消费者的主体身份，但并未举证证实曾某购买案涉产品系用于交易牟利或有其他目的，故对其主张不予支持。曾某第三次购买食品没有标签标示食品信息，且经检验含有国家明确禁止使用的成分盐酸西布曲明，不符合食品安全标准。故判决赵某向曾某退还价款、支付价款十倍的赔偿金。

典型意义

购买到不符合食品安全标准的食品，购买者有权依据《中华人民共和国食品安全法》第一百四十八条第二款规定主张惩罚性赔偿。生产者或者经营者主张购买者“知假买假”的，应当承担举证责任。在认定购买者是否属于“知假买假”时，不应仅以购买者购买数量作为唯一评判标准，而应当依据案件具体情况作出认定。本案中，曾某先购买1套减肥食品试用后，第二次和第三次增加购买数量，与家人共用，符合情理。且曾某已对购买减肥食品的数量作出合理解释。赵某销售的减肥食品不符合食品安全标准，不能证明曾某“知假买假”，曾某系因个人和家庭生活消费需要购买案涉食品，故应当以曾某实际支付价款为基数计算惩罚性赔偿金。

更多内容详见：[典型案例三：经营者主张购买者“知假买假”，应承担举证责任](#)

文章来源：最高人民法院

2024年8月21日，最高人民法院举行新闻发布会，发布《关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释》及食品安全惩罚性赔偿典型案例，并回答记者提问。最高人民法院民一庭庭长陈宜芳、民一庭副庭长吴景丽、民一庭二级高级法官谢勇出席发布会。发布会由最高人民法院新闻局副局长姬忠彪主持。

《最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释》（以下简称《解释》）已于2024年3月18日由最高人民法院审判委员会第1918次会议审议通过，将自2024年8月22日起施行。《解释》的制定背景、起草过程、起草的基本原则和思路以及主要内容如下：

一、《解释》的制定背景和起草过程

消费案虽“小”，牵系大民生。食品药品安全是人民群众最关心、最直接、最现实的利益问题。为深入贯彻习近平总书记提出的“四个最严”要求，贯彻落实党的二十届三中全会关于完善食品药品安全责任体系和惩罚性赔偿制度要求，积极回应新时代人民群众对食品药品安全的新期待，服务保障经济社会高质量发展，针对实践中争议的食品标签及说明书瑕疵认定、代购人责任、小作坊责任、“知假买假”索赔等问题，最高人民法院于2023年启动《解释》立项工作。起草过程中多次征求立法机关、行政机关、消费者权益保护组织、法院系统、全国人大代表、全国政协委员、专家学者、消费者、生产经营者等意见，并于2023年11月30日向社会公开征求意见。在综合各方意见的基础上，经过多次论证、修改，形成送审稿，提请最高人民法院审判委员会审议后通过。

二、《解释》起草的基本原则

在起草《解释》过程中，最高人民法院坚持以下基本原则：一是贯彻落实中央精神。始终坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入学习贯彻习近平法治思想，贯彻落实习近平总书记提出的“四个最严”要求以及党的二十届三中全会关于完善食品药品安全责任体系和惩罚性赔偿制度的要求，将保护食品药品安全和消费者权益作为首要价值取向，构建更加科学合理的食品药品惩罚性赔偿制度实施机制。二是坚持依法解释。《解释》起草工作立足于体现立法精神、遵循立法本意，确保《解释》紧扣民法典、[食品安全法](#)、药品管理法、消费者权益保护法等法律的立法目的。三是坚持问题导向。深入司法审判和行政执法一线调研，充分了解消费者、食品药品生产销售企业等面临的突出问题，立足审判实践，积极回应广大人民群众和生产经营者的关切。

三、《解释》起草的基本思路

《解释》起草过程中，最高人民法院正确处理以下四个关系：一是保护消费者合法权益与促进经济社会持续健康发展的关系。《解释》在加强消费者权益保护的同时，贯彻“过罚相当”原则，规制高额索赔行为，维护正常生产经营秩序，服务和保障经济社会持续健康发展。二是保护维权行为和惩治违法索赔的关系。《解释》充分保护消费者维权行为，发挥人民群众主体作用和监督作用，让“舌尖上的安全”更有保障。同时依法惩治违法索赔，维护正常生产经营秩序。三是统一规则与依法裁量的关系。《解释》坚持以生活消费需要为支持购买者惩罚性赔偿请求的条件，统一裁判尺度。同时明确根据具体情况判断合理生活消费需要范围，实现公正裁判。四是民事审判与行政监管和刑事打击的关系。《解释》专门就线索移送、司法建议等民事审判与行政监管、刑事打击的衔接机制作出规定。

更多内容详见：[完善食药惩罚性赔偿制度！最高法发布食品药品惩罚性赔偿司法解释](#)

国内预警

最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释

《最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释》已于2024年3月18日经最高人民法院审判委员会第1918次会议通过，现予公布，自2024年8月22日起施行。

最高人民法院

2024年8月21日

法释〔2024〕9号

最高人民法院

关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件

适用法律若干问题的解释

（2024年3月18日最高人民法院审判委员会第1918次会议通过，自2024年8月22日起施行）

为正确审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件，依法保护食品药品安全和消费者合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国药品管理法》等法律规定，结合审判实践，制定本解释。

第一条 购买者因个人或者家庭生活消费需要购买的食物不符合食品安全标准，购买后依照食品安全法第一百四十八条第二款规定请求生产者或者经营者支付惩罚性赔偿金的，人民法院依法予以支持。

没有证据证明购买者明知所购买食物不符合食品安全标准仍然购买的，人民法院应当根据购买者请求以其实际支付价款为基数计算价款十倍的惩罚性赔偿金。

第二条 购买者明知所购买食物不符合食品安全标准或者所购买药品是假药、劣药，购买后请求经营者退还价款的，人民法院应予支持。

经营者请求购买者退还食物、药品，如果食物标签、标志或者说明书不符合食品安全标准，食物生产者在采取补救措施且能保证食物安全的情况下可以继续销售的，人民法院应予支持；应当对食物、药品采取无害化处理、销毁等措施的，依照食品安全法、药品管理法的相关规定处理。

第三条 受托人明知购买者委托购买的是不符合食品安全标准的食物或者假药、劣药仍然代购，购买者依照食品安全法第一百四十八条第二款或者药品管理法第一百四十四条第三款规定请求受托人承担惩罚性赔偿责任的，人民法院应予支持，但受托人不以代购为业的除外。

更多内容详见：[最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释](#)

文章来源：最高人民法院

国内预警

农业农村部办公厅关于 2024 年豇豆用药质量监督抽查结果的通报

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：

根据《农业农村部办公厅关于开展 2024 年农药质量监督抽查的通知》（农办农〔2024〕8 号）安排，我部组织河北、山西、辽宁等 23 个省（自治区、直辖市）农业农村部门及有关质检机构对豇豆用药产品质量进行了专项抽查。现将有关情况通报如下：

一、抽查结果

本次共抽检农药样品 915 个。经检测，合格样品 909 个，合格率 99.3%；不合格样品 6 个（见附件 1），其中假农药（未检出标签标注的有效成分或检出其他农药成分）3 个，占抽检样品总数的 0.3%，占不合格样品数的 50.0%。

（一）总体情况。一是不合格产品全部为杀虫剂。在抽检的 915 个农药样品中，杀虫剂 710 个、占抽检总数的 77.6%，质量合格的 704 个、合格率 99.2%；杀菌剂 153 个、除草剂 33 个、其他类 19 个，分别占抽检总数的 16.7%、3.6%、2.1%，合格率均为 100%。二是单剂产品质量高于混剂产品。抽检样品中，单剂 682 个、占抽检总数的 74.5%，质量合格的 678 个，合格率 99.4%；混剂 233 个、占抽检总数的 25.5%，质量合格的 231 个，合格率 99.1%。三是自产产品质量合格率高于委托加工产品。抽检样品中，委托加工产品 313 个、占抽检总数的 34.2%，质量合格的 310 个、合格率 99.0%；自产产品 602 个、占抽检总数的 65.8%，质量合格的 599 个、合格率 99.5%。

（二）主要问题。一是未检出标注的有效成分。标签标注的有效成分未检出的产品有 2 个，占质量不合格产品的 33.3%。未检出的农药有效成分为高效氯氰菊酯、灭蝇胺。二是检出其他农药成分。检出其他农药成分的产品有 2 个，占质量不合格产品的 33.3%。其中，在灭蝇胺产品中检出噻虫嗪，在呋虫胺·氟啶虫酰胺混剂产品中检出吡蚜酮。三是有效成分含量不符合产品质量标准。产品中含有标注的有效成分，但不符合标准要求的有 4 个，占质量不合格产品的 66.7%。含量不符合标准要求的农药有效成分为氟氯氰菊酯、阿维菌素、呋虫胺、氟啶虫酰胺和啉虫脒。（见附件 1，统计数据有交叉）

二、有关要求

（一）全面排查不合格产品。各省级农业农村部门要及时组织排查辖区内有无本次抽检发现的不合格产品流通销售，一经发现，要依法组织处理，责令经营者停止销售，收回已销售产品，避免给农业生产造成损失。

（二）依法查处违规经营单位。有关省级农业农村部门要及时组织依法查处违规经营单位。情节严重的，依法吊销农药经营许可证。

（三）依法核查标称生产企业。有关省级农业农村部门要依法组织对企业生产经营情况进行检查，特别是对标称委托加工的委托方、受托方进行全面深入核查，及时组织依法查处违规行为。情节严重的，依法吊销农药生产许可证，报我部依法吊销农药登记证。

更多内容详见：[农业农村部办公厅关于 2024 年豇豆用药质量监督抽查结果的通报](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

海关总署公告 2024 年第 108 号（关于进口越南鲜食椰子植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与越南社会主义共和国农业与农村发展部关于越南鲜食椰子输华植物检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的越南鲜食椰子进口。

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）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与越南社会主义共和国农业与农村发展部关于越南鲜食椰子输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

鲜食椰子（包括果柄≤5cm 的绿色椰子和去皮椰子，以下简称椰子），学名 *Cocos nucifera*，英文名 Coconut。

三、允许的产地

越南椰子产区。

四、批准的果园和包装厂

输华椰子的果园和包装厂须经越南社会主义共和国农业与农村发展部（以下称越方）审核备案，并由中华人民共和国海关总署（以下称中方）批准注册。注册信息包括名称、地址及注册号码，以便在出口货物不符合相关规定时准确溯源。贸易开始前，越方向中方提供注册名单，经中方审核批准后可在海关总署网站上公布并定期更新。

五、关注的检疫性有害生物

1. 螺旋粉虱 *Aleurodicus dispersus*
2. 芒果轮盾蚧 *Aulacaspis tubercularis*
3. 椰心叶甲 *Brontispa longissima*
4. 曲颚乳白蚁 *Coptotermes curvignathus*

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 108 号（关于进口越南鲜食椰子植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

上海市农业农村委员会关于印发《2025年上海市地产农产品质量安全监测方案》的通知

各区农业农村委，各有关单位：

开展农产品质量安全监测，是排查和解决农产品质量安全问题隐患的重要举措。农产品质量安全监测已被国务院列为省级人民政府食品安全工作评议、质量工作考核等重要指标。根据《农产品质量安全法》《农产品质量安全监测管理办法》等有关规定，我委制定了《2025年上海市地产农产品质量安全监测方案》。现印发给你们，请认真抓好工作落实。

上海市农业农村委员会

2024年8月6日

2025年上海市地产农产品质量安全监测方案

为保证地产农产品质量安全监测工作顺利实施，根据《农产品质量安全法》《农产品质量安全监测管理办法》等有关规定，结合工作实际，制定本方案。

一、监测目的

组织实施农产品质量安全监测是保障农产品消费安全的重要手段和支撑，通过风险监测、监督检查和飞行抽检，全面掌握我市农产品质量安全状况，为开展风险评估和采取有针对性的管控措施提供支撑；加强农产品及投入品质量安全执法监管，为查处问题产品和问题主体提供依据；提高检验监督检查工作的规范水平，全面掌握本市农产品质量安全风险隐患，保障地产农产品质量安全。

二、监测内容

（一）监测类别

1. 风险监测。风险监测由市农业农村委和各区农业农村委组织实施，包括专项监测和例行监测，以农药兽药残留和非法添加物、重金属等影响农产品质量安全水平的指标为主，兼顾生产过程及上市前环节，对地产农产品定期组织定量检测；同时，鼓励各区对农产品绿色生产基地开展环境监测。

2. 监督检查。监督检查由各区农业农村委组织实施，坚持“双随机、一公开”原则，以禁限用农药、禁用兽药和非法添加物为重点，强化检打联动，对地产农产品开展执法抽检。

3. 飞行抽检。飞行抽检由市农业农村委组织实施，根据重点季节、重点区域，采取监督检查形式为主，每季度组织一次。

更多内容详见：[上海市农业农村委员会关于印发《2025年上海市地产农产品质量安全监测方案》的通知](#)

文章来源：[上海市农业农村委员会](#)

（哈萨克国际通讯社讯）自本销售年度（2023/24）开始以来，中国已成为哈萨克斯坦大麦的最大进口国。

与去年同期相比，中国进口量增长了近 4 倍，达到 72.3 万吨。

增长的主要原因是中国市场对动物饲料的高需求，以及与其他供应商相比，哈萨克斯坦大麦的价格相对有优势。

粮食承运商（阿拉山口 DAP）对中国买家的 2 级大麦实际价格为 190 美元。

秘鲁农业发展和灌溉部（Midagri）部长安赫尔·马内罗·坎波斯（Ángel Manero Campos）20日与中国农业农村部副部长邓小刚在秘鲁首都利马（Lima）举行了双边会谈，双方强调了在农业领域开展合作的重要性与兴趣。

秘鲁网站“agroperu.pe”报道，马内罗在会议上强调了秘鲁对扩大贸易开放的兴趣。他表示：“此次会议取得的进展让我们可以梦想更伟大的事情，使大型灌溉项目成为现实，这将推动秘鲁农业的发展。为此，获得中国政府的支持从而加强两国在农业和灌溉领域的合作关系至关重要。”

邓小刚表示：“中国政府认为发展基础设施对地区发展和提高农业生产极为重要。”他指出，项目实施中的交流与沟通环节，应以技术方式进行管理，水利、经济、金融等机构也应该参与进来，“我们在中国北方和南方都有这样的模式，因此，我建议组建一个工作组赴中国访问，近距离了解我们的项目”。

马内罗对中国政府提供的技术交流机会表示了感谢，这使秘鲁技术人员能够前往中国学习和交流经验。他还表示，农业发展和灌溉部承诺为国家的生物多样性作出贡献。

马内罗还透露，“正在制定（秘鲁）新鲜石榴、碧根果等水果和坚果，以及芒果、鳄梨、蓝莓等冷冻食品（输华）的植物检疫议定书。另外，（秘鲁）牛肉和猪肉对华出口审批程序，以及香蕉、火龙果、蓝莓等食品的（输华）植物检疫议定书也正在制定中”。

据悉，秘鲁和中国自1971年建交以来，一直保持着密切和稳固的双边关系，两国共同加入了亚太经济合作组织（APEC）等机构。

韩联社首尔 8 月 21 日电 韩国海洋水产部（下称“海水部”）21 日公开的一份资料显示，日本福岛核电站污水排海已有一年，但国内三大超市的水产品销售额相较排海之前没有明显变化。

资料显示，从日本开始排污入海的去年 8 月至今年 7 月，三大连锁超市（易买得、乐天玛特、Homeplus）水产品销售额除今年 1 月外均高于往年平均水平。

随着消费者对日本海鲜的警惕意识逐渐淡化，其进口量也有所增加。海水部统计数据显示，今年上半年日产海鲜进口量为 1.8082 万吨，较污水排海之前的去年同期（1.5994 万吨）增加 13.3%，增幅创下 2017 年以来的同期最高纪录。

海水部相关人士表示，日本福岛核电站污水排海未导致国内水产品消费明显萎缩。截至目前，监测结果未发现放射性物质浓度超标，政府将持续监测并公开相关信息，确保国民放心食用海鲜。

不过，有专家们指出，政府定期进行的随机抽样检测不够充分，有必要采用更具系统性的检测方式，即对可随洋流移动的放射性物质进行追踪监测。（完）

俄罗斯首次进入中国前五大猪肉供应国之列

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 8 月 23 日电 俄罗斯卫星通讯社根据统计部门的数据计算，俄罗斯 7 月份在中国猪肉进口中的份额增长到 5% 以上，贸易额达 960 万元，首次进入中国前五大猪肉供应国之列。

根据统计，2024 年 7 月，俄罗斯对中国猪肉出口达到 6 月份的 4.3 倍，至 960 万美元。俄罗斯在中国猪肉进口来源国中排名第五。

与此同时，中国减少了从法国和智利的进口，这两个国家在 6 月份都进入前五名。从法国进口下降 12%，至 800 万美元，从智利进口下降 10%，至 790 万美元。中国从荷兰（减少 7%，至 1050 万美元）和美国（减少 3%，至 600 万美元）的进口也有所下降。

除俄罗斯之外，7 月份中国前五大猪肉进口国还有巴西，进口额为 4850 万美元（份额 28.1%），西班牙 4800 万美元（27.8%），丹麦 1160 万美元（6.7%），以及荷兰（6.1%）。

2024 年前 7 个月，中国猪肉进口总额达 11.4 亿美元（2023 年全年 34.8 亿美元）。自今年年初以来，中国从俄罗斯进口猪肉达 1250 万美元。

2023 年 9 月，中国取消了自 2008 年以来因非洲猪瘟对俄罗斯实施的进口限制。2024 年 2 月底，中国主管部门认证了向中国出口猪肉的三家俄罗斯企业。中国海关总署的数据显示，2024 年 4-5 月，中国从俄罗斯进口了长期以来的第一批猪肉，价值为 67.7 万美元。

俄罗斯联邦兽医及植物卫生监督局局长谢尔盖·丹克韦尔特日前在圣彼得堡经济论坛上表示，截至 6 月 2 日，俄罗斯企业已向中国供应 4260 吨猪肉，到今年年底可能至少增加到 1.5 万吨，但 10 万吨也是一个现实数字。

据秘鲁媒体 Agraria 报道，今年第二季度秘鲁蓝莓出口量 5329 吨，出口额 2970 万美元，双双出现负增长。与 2023 年同期相比，尽管价格增长了 30%，但出口量减少了 42%，出口额下降了 25%。

大部分秘鲁蓝莓以鲜食形式出口，占总发运量的 84%，即 3144 吨，创造了 2490 万美元的出口额。冷冻蓝莓所占份额为 14.7%，即 1956 吨，价值 440 万美元。

美国是秘鲁蓝莓出口的主要市场，占 37.6% 的份额，出口量为 1718 吨，出口额为 1120 万美元（6.5 美元/公斤）。排在第二位的是中国大陆市场，占 8.5% 的份额，出口量 344 吨，出口额 250 万美元（7.33 美元/公斤）。巴西位列第三，占比 7.6%，出口量 296 吨，出口额 230 万美元（7.65 美元/公斤）。智利排在第四，占比 6.9%，出口量 590 吨，出口额 210 万美元（3.49 美元/公斤）。中国香港占比 5.5%，出口量 192 吨，出口额 160 万美元（8.42 美元/公斤）。

Exportadora Frutí cola del Sur S.A. 出口了 1024 吨蓝莓，价值 810 万美元，巩固了其作为秘鲁蓝莓主要出口商的地位，其份额达到了 27.4%。其次是 Camposol S.A. 出口了 1586 吨，价值 590 万美元，占 19.7% 的份额。Aqu Anqa II S.A.C. 以 17.8% 的份额位列第三，出口量 570 吨，价值 530 万美元。

就 2023/24 季秘鲁蓝莓在主要市场的价格走势而言，Sensonomic 的技术总监 Adam Formica 称，通常情况下销往美国价格更高，例外的是 Sekoya Pop 品种，销往中国香港的蓝莓每公斤单价高出 1.28 美元；Emerald 品种销往荷兰每公斤要高出 0.63 美元。英国是出口单价最低的国家，只有销往中国香港的 Atlas 品种单价比英国低 0.42 美元。

Formica 认为，2016 年至 2023 年间，秘鲁 Sekoya Pop 的种植面积占比从不到 1% 上升至 10%，其高单价，尤其是在中国香港的高价位，可能助推了这一趋势。尽管销往美国的价格很高，同期 Rocío 的种植比例从 18% 下降到 7%，这可能是由于该品种对低温时段的要求高。在此期间，Biloxi 和 Emerald 的占比也有所下降，很可能也是因为对低温时段的要求高。另一方面，需冷量为零的 Atlas 品种的比例有所增加。

泰国成为日本海产品重点出口地区，但仍无法取代中国的购买力

来自 SeafoodSource 8月16日消息，在日本排放福岛核电站(Fukushima Daiichi)处理过的废水近一年后，日本仍未找到足以取代中国的海产品出口市场。

泰国成为日本海产品出口最近推动的重点。

总部位于东京的日本海鲜零售商 Uoriki 与泰国正大集团(CP Foods)成立了一家合资企业，在泰国销售日本海鲜。

双方合作已经开设了7家 CP-Uoriki 零售店，销售鲜鱼和寿司。该合资企业的目标是到2024年底在泰国开设25家门店，并计划在五年内在泰国开设100家门店。

日本贸易振兴机构泰国办事处进行的“2023年泰国日式餐厅调查”显示，去年泰国共有5700多家日式餐厅，比前一年增加了近430家(增长8%)，创下了历史新高。

自2017年以来，日本餐厅的地点也从曼谷分散到其他五个省份。

截至2024年3月31日的财政年度，泰国是日本海产品的第五大出口国，泰国是日本鲹鱼的最大市场，也是鲭鱼的第二大市场，仅次于越南。

国际预警

韩国发布中国产点心进口检查指示

食品伙伴网讯 8月16日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了中国产点心进口检查指示。

检查对象：中国 HENGSHUI CITY DonGFANG FOOD CO.,LTD. 出口的点心。

检查项目：总黄曲霉毒素。

国际预警

美国对我国出口有机南瓜仁实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2024-8-20	黑龙江佳木斯	Heilongjiang Hengyuan Food Company Limited	有机南瓜仁	腐霉利

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

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，保证食品及相关产品的安全性，规避出口产品被扣留风险。

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

国际预警

小林制药开始受理红曲保健品受害者相关补偿

食品伙伴网讯 2024年8月19日,据日媒消息,日本小林制药公司开始面向疑似与红曲保健品存在关联的健康受损者,受理医疗费、相关精神损失费等补偿。对象为“服用保健品与出现肾脏相关疾病及其他症状之间被认定存在相应因果关系的人”。服用导致死亡的人将另行采取应对。

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](#)

[疑因服用小林制药含红曲成分保健品死亡人数增至 93 人](#)

[疑因服用小林制药含红曲成分保健品死亡人数升至百人](#)

[调查报告指出小林制药放任青霉问题](#)

[小林制药漏报 11 人红曲相关死亡病例](#)

国际预警

我国 4 家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有蛤蜊、干贻贝等

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国 4 家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
16-50	2024-8-21	海南海口	Hainan Fruit Vegetable Food Allocation Co., Ltd.	冷冻贻贝	标签错误
16-50	2024-8-21	上海	Shanghai International Trade	蛤蜊	甲型肝炎；标签错误
16-50	2024-8-21	广东江门	Taishan Guanglong Foodstuff Process Co., Ltd.	干贻贝	沙门氏菌
16-50	2024-8-21	广东湛江	hanjiang Guolian Aquatic Products Co., Ltd	冷冻贻贝	标签错误

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

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，规避出口产品被扣留风险。

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

国际预警

2024年8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月18日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2024.08.02	釜山厅	加工食品	冷冻红虾肉	냉동 홍새우살 FROZEN PEELED RE D SHRIMP IQF	ZHOUSHAN H AIWANG SEA FOOD CO.,L TD.	菌落总数 超标	n=5, c=2, m=1,000, 000, M=5, 000,000	8,500,000, 84,000,00 0,9,000,00 0,7,300,0 00,82,000, 000	2024-07 -05 ~ 2 027-07- 04
2024.08.02	釜山厅 (神仙台)	器具 及容 器包 装	粗糠 盘子 1 3cm50 P	왕겨 접시 13cm 5 OP PLASTIC RICEBRAN PLATES 13CM	ZHEJIANG X UELI COMMO DITY CO.,L TD	聚丙烯总 溶出量超 标	30 mg/L 以 下(但是, 使用温度 在 100°C 以 下时正庚 烷在 150 m g/L 以下)	样本 1: 351 mg/L(水), 9 57 mg/L(4% 醋酸) / 样 本 2: 400 m g/L(水), 80 0 mg/L(4% 醋酸)	~
2024.08.05	京仁厅	器具 及容 器包 装	装饰 多用 途不 锈钢 3 04 双 面菜 板	데보코 다용도 스 텐 304 양면 도마 CUTTING BOARD (Y C-12)	YonGKANGSH I LANGUANG GonGMAO YO UXIANGONGS I	聚丙烯总 溶出量超 标	30 mg/L 以 下(但是, 使用温度 在 100°C 以 下时正庚 烷在 150 m g/L 以下)	15(4%醋 酸), 9 (水), 708 (正庚烷)	~
2024.08.07	京仁厅	加工 食品	沙琪 玛	즈마웨이사치마 SHAQIMA	GUANNAN DA YU FOOD C O., LTD.	酸价超标	2.0 mg/g 以下	2.8 mg/g	2024-07 -21 ~ 2 025-05- 20

更多内容详见：[2024年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月18日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2024 年第 33 周)

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 33 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 4 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/采取的措施	通报类型
2024-8-12	比利时	披萨盘	2024.6165	三聚氰胺迁移 (5.68 - 4.43 - 4.3 mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场	后续信息通报
2024-8-14	法国	茶叶	2024.6237	丁醚脲 (0.28±0.14 mg/kg)、 最大残留限量为 0.01 mg/kg; 螺虫乙酯 (0.81±0.41 mg/kg)、 最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/置于海关封印下	拒绝入境通报
2024-8-14	意大利	厨具	2024.6242	初级芳香胺迁移	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-8-16	波兰	葡萄干	2024.6278	赭曲霉毒素 A (20.7µg/kg)、 最大残留限量为 8 µg/kg	分销信息尚不可用/通知当局	注意信息通报

据通报，不合格披萨盘销往了比利时、法国、德国、意大利、卢森堡、荷兰、波兰和西班牙。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素的存在，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 8月19日，贵州省科学技术厅公示了2024年项目验收结果，共有36项，涉及食品领域5项，其中，4项通过验收，1项结题。公示时间为5个工作日（2024年8月19日-8月23日）。

食品领域 2024 年项目验收结果汇总表

序号	项目名称	牵头单位	验收结果
2	受控固态发酵智能化平台建设 调整前名称：优质酱香型白酒智能酿造平台(生产线原型研制)	贵州省生物技术研究开发基地有限公司	通过
28	紫苏籽低温冷榨提质增效关键技术研究与应用	贵州油研纯香生态粮油科技有限公司	通过
29	湄潭翠芽茶青自动分选设备的研制及应用	贵州省机电研究设计院	结题
30	佛手瓜新品系选育及优良种苗繁育技术研究	贵州省园艺研究所	通过
36	广适性高产优质稻新品种 G 优 325 示范与推广	贵州黔农源农业开发有限公司	通过

8月8日，中国农业科学院作物科学研究所大数据智能设计育种创新团队联合国际玉米小麦改良中心、巴基斯坦真纳大学等多家国际研究机构受邀在国际遗传学顶级综述期刊《遗传学趋势 (Trends in Genetics)》上发表了题为“人工智能技术在植物育种中的应用”的长文综述，详细阐述了人工智能在植物育种中的应用趋势与发展前景。

据李慧慧研究员介绍，人工智能技术加快了诸多科学领域的发展，其在植物育种领域有巨大应用潜力。当前，全球有超过1750个植物种质库，保存了超7百万份种质资源，但受限于现有分析工具不足，以及传统分析方法在处理庞大而复杂的基因型和表型数据时力不从心，许多珍贵的遗传资源尚未得到充分利用。因此，探究人工智能技术有效提高育种流程精准化和高效化，成为植物育种新质生产力的有效途径。

研究团队结合前期研究成果和广泛文献调研详细分析了人工智能在植物育种中数据收集与整合、预测模型构建、基因库遗传多样性挖掘、高通量表型分析等多个关键流程中的应用，阐述了人工智能在各个育种环节中的关键作用。同时，该研究还探讨了人工智能技术在基因编辑系统优化和预测潜在遗传变异对表型影响方面的应用前景。综上所述，该工作不仅为植物育种研究人员提供了全面的人工智能应用前沿视角，也为未来高效育种策略的制定提供了科学依据。

作科所硕士研究生 Muhammad Amjad Farooq 为论文第一作者，李慧慧研究员为通讯作者。作科所李新海研究员、国际玉米小麦改良中心首席科学家 Sarah Hearne、Boddupalli Prasanna，巴基斯坦真纳大学 Awais Rasheed 教授为论文的构思和写作提供了指导和建议。该研究得到了国家自然科学基金、比尔及梅林达·盖茨基金、中国农业科学院南繁专项、海南省重点研发项目、中国农业科学院科技创新工程国际农业前沿科学中心等项目的资助。

全文链接：[https://authors.elsevier.com/sd/article/S0168-9525\(24\)00167-7](https://authors.elsevier.com/sd/article/S0168-9525(24)00167-7)

近日，华中农业大学端木德强团队樊秋玲副教授在 PNAS 杂志上在线发表题为“Cowpea lipid transfer protein 1 regulates plant defense by inhibiting the cysteine protease of cowpea mosaic virus”的研究论文。该研究解析了非洲豇豆中脂质转运蛋白 LTP1 对花叶病毒 CPMV 抗性调节的作用机制。

豇豆 (*Vigna unguiculata* L. Walp.) 作为一种耐高温、抗干旱的豆科植物，广泛种植于全球热带和亚热带地区，如亚洲、非洲和美洲等。它不仅具有高营养价值，提供丰富的蛋白质、维生素和微量元素，还具有显著的药用价值。豇豆不仅是营养的来源，也是促进可持续农业和改善公共健康的重要作物。但是豇豆的生产常常受到多种生物胁迫的影响，其中豇豆花叶病毒 (Cowpea mosaic virus, CPMV) 是最具破坏性的病毒之一。CPMV 能够引起植物的黄化病斑，严重影响作物产量和质量。因此，了解植物如何识别和抵御这种病毒，对于提高作物的抗病性至关重要。然而，目前关于豇豆花叶病毒与植物的互作研究的进展非常有限。

豇豆花叶病毒 CPMV 编码的半胱氨酸蛋白酶 24KPro 不仅介导病毒寡聚蛋白的剪切以促进病毒的成熟组装，同时还作为病毒效应子触发植物的免疫反应。因此，该研究以 24KPro 为切入点，利用酵母双杂交筛选豇豆 cDNA 文库以及免疫沉淀-质谱法 (IP-MS) 筛选到了 12 个候选互作蛋白，后续通过多种生化手段发现豇豆 LTP1 能够与 24KPro 互作并且两者之间的相互作用依赖于 24KPro 的半胱氨酸蛋白酶活性。进一步通过基因功能验证，发现 CPMV 侵染豇豆叶片后 LTP1 被显著诱导表达，在烟草和豇豆中过表达 LTP1 能够显著抑制叶片中 CPMV 的积累，而沉默 LTP1 表达则会导致病毒在豇豆叶片中的积累量显著增加。这些结果说明 LTP1 在豇豆的 CPMV 抗性调节中发挥了关键作用。

对 LTP1 的功能机制进行解析，发现在健康的植物细胞中 LTP1 通过内质网和高尔基体介导的分泌途径定位于质外体，在此过程中 LTP1 的信号肽被切割。CPMV 感染植物细胞后，豇豆 LTP1 的蛋白定位改变，主要富集在细胞质和叶绿体。在胞质中，LTP1 与 CPMV 24KPro 存在共定位，进一步的蛋白酶活性实验表明 LTP1 能够直接与 24KPro 相互作用并抑制其蛋白酶活性，从而阻碍 CPMV 在植物中的繁殖，促进植物的 CPMV 抗性。

此外，研究还发现过表达豇豆 LTP1 的转基因烟草对于大豆花叶病毒 SMV 的抗性明显增强，SMV 编码与 24KPro 类似的 3CL-Pro NIa，豇豆 LTP1 同样可以显著抑制 NIa 的半胱氨酸蛋白酶活性。因此，豇豆 LTP1 可能作为一种半胱氨酸蛋白酶的光谱抑制剂，在植物病毒抗性育种方面有潜在用途。

华中农业大学生命科学技术学院已毕业博士季捷（现为生科院博士后）为论文的第一作者，樊秋玲副教授为论文的通讯作者。华中农业大学生命科学技术学院端木德强教授、华中农业大学园艺林学学院王鹏蔚教授、加州大学戴维斯分校 George Bruening 教授等也参与了本研究。该研究得到国家自然科学基金和华中农业大学生命科学技术学院龙云计划的支持。

更多内容详见：[华中农业大学学者揭示非洲豇豆转脂蛋白抗病毒分子机制](#)

食品领域河南省 2023 年度第二批省级科技研发计划联合基金项目拟立项公示

食品伙伴网讯 8月19日，河南省科学技术厅公示了2023年度第二批省级科技研发计划联合基金项目拟立项项目清单，其中，食品领域有3项，公示期为5个工作日，自2024年8月19日至8月23日。

食品领域 2023 年度第二批省级科技研发计划联合基金拟立项项目公示清单

序号	项目名称	承担单位	主管部门	项目类型
10	小麦航天与辐射诱变高效育种技术研究与应用	河南省科学院同位素 研究有限责任公司	河南省科学院	重点项目
19	夏秋茶资源特色功能成分高效提取、健康评价及功能食品的开发	河南农业大学	河南省教育厅	重点项目
23	果渣类副产物生物转化生产琥珀酸关键技术	河南省科学院	河南省科学院	重点项目

(来源：河南省科学技术厅)

原文链接：<https://kjt.henan.gov.cn/2024/08-19/3052185.html>

 [2023 年度第二批省级科技研发计划联合基金拟立项项目公示清单.pdf](#)

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐



中食展®(广州)暨广州国际食品食材展

Food2China Expo 广州(中国)国际食品饮料展览会、Wine to China 酒展

2024广州(江南)国际果蔬产业博览会

同期举办:第十届广州国际渔业博览会



FOOD2CHINA EXPO 2024中食展®(广州)

2024年9月25-27日 广州广交会展馆B区

70,000+
平方米

2000+
家参展商

40 +
国家地区展团

7,000+
名参展商

30 +主题论坛、大会
比赛及互动体验活动

综合食品/餐饮食材/预制菜/进口食品/葡萄酒及烈酒/果蔬/咖啡及茶饮/水产品/食品设备

报名参展

联系电话:

020-83817917 020-83810602

电邮:

F2C_Expo@worldex.singex.com

expo@food2china.com



主办单位



www.food2chinaexpo.com

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
9月4-6日	南京	2024 功能食品研发理论与实操高级培训班
9月19-21日	宁波	2024 新能源材料产业创新大会
9月20-22日	济南	基于 AI 的生物元件挖掘与改造专题培训班
9月25-26日	北京	2024 第六届食品安全与标准法规研讨会
10月16-18日	杭州	食品出口合规实操培训暨食品出口东南亚合规实操专项培训
10月18-20日	天津	2024 第二届高级酶工程与酶技术应用大会
10月24-25日	长沙	CCIF 2024 第六届中式菜肴工业化加工技术论坛暨预制湘菜创新发展研讨会
11月6-8日	上海	2024 功能食品产业大会
12月15-15日	北京	2024 健康中国·营养健康食品大会暨 2024(第六届)中国营养健康产业企业家年会
3月1-4日	琼海	2025 全球中医药品牌大会

2024 年展会预告：

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4-6日	南京	2024 功能食品研发理论与实操高级培训班
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13-15日	长春	2024 第42届长春食品糖酒会
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25-27日	广州	第10届广州国际渔业博览会
9月26-28日	天津	第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
9月26-28日	西安	2024 中国（西安）生物医药及技术装备展览会

9月26-28日	西安	中国·西安生化仪器及实验室装备（耗材）展览会
10月9-11日	上海	2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会
10月9-11日	北京	2024 北京水展
10月10-14日	厦门	2024 中国厦门国际茶产业（秋季）博览会
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届中国国际烘焙秋季展览会（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21-23日	深圳	华塑展 2024 第18届深圳国际塑料橡胶工业展览会
10月24-27日	上海	2024 中国河蟹产业（上海）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15-18日	淄博	2024 中国（淄博）国际食品产业链博览会暨首届淄博预制食品产业展洽会
11月16-18日	广州	味动中国总展—第二届中国调味品展
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20-22日	天津	2024 天津国际糖酒及食品供应链博览会
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22-24日	西安	2024 中国（西安）国际糖酒食品博览会（秋季西安糖酒会）
11月22-24日	武汉	2024 第九届武汉国际电子商务暨数字贸易博览会
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
12月6-8日	郑州	ZZPACK 2024 中国（中部）包装工业博览会
12月15-15日	北京	2024 健康中国·营养健康食品大会暨 2024（第六届）中国营养健康产业企业家年会
12月17-19日	武汉	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

2025 年展会预告：

2月21-23日	成都	2025 第15届成都印刷包装产业博览会
2月26-28日	广州	2025 第十二届亚洲自助售货及智慧零售博览会
3月2-4日	郑州	2025 第十五届中国（郑州）塑料产业博览会
3月7-9日	上海	2025 上海国际日用百货（春季）博览会
3月20-22日	武汉	2025 第13届武汉国际科学仪器与实验室装备展览会
3月21-23日	石家庄	2025 北方奶业大会暨第七届河北国际奶业博览会
3月27-29日	成都	2025 第11届中国西部国际制冷展
3月31-4月2日	北京	2025 中国国际科学仪器及实验室装备展览会
4月7-9日	深圳	2025 年深圳玩具展
4月10-12日	青岛	2025 中国（青岛）畜牧业博览会
4月18-20日	北京	2025 第二十一届北京国际烘焙展览会
5月5-11日	天津	2025 中国·北方糖酒及食品展览会
5月8-10日	重庆	2025 第12届重庆国际火锅食材用品展览会

6月12-14日 广州 [2025第33届广州国际大健康产业博览会](#)
6月24-26日 上海 [2025上海国际食品加工与包装机械展览会联展](#)

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：

[扶风斯诺特生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[东莞市华美食品有限公司——中式糕点](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[上海乐枫生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津富海泰技术有限公司——食品添加剂](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——仪器试剂](#)

[山东元泰生物工程有限公司——食品添加剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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 (<https://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 (<https://ctc.foodmate.net>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<https://conf.foodmate.net>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<https://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：<https://conf.foodmate.net/list?catid=5621>

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】2024年8月26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·限时免费】小麦粉质量指标检验

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1434&fuid=154861>

开课时间：2024年9月4日20:00

直播内容：

1. 加工精度检验
2. 水分、灰分含量检验
3. 脂肪酸值检验
4. 含砂量检验
5. 磁性金属物检验
6. 面筋含量检验

报名咨询：付老师：13370915547（同号微信）

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】GB/T 19855-2023《月饼质量通则》标准难点解析

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1835&fuid=154861>

▲培训对象：月饼产品质量管理人员

▲主要内容：

一、新标准重点内容解析

主要讲解了GB/T 19855-2023《月饼质量通则》标准的变化、对月饼的分类及命名原则进行了总结。

二、实践中一些容易混淆的问题解析

主要对实践中常见的问题进行了解答，例如“伍仁月饼，“伍”的写法合适吗？老五仁月饼的叫法合适不？”、“新版标准下，出厂检验、型式检验的频次和项目”、“说起XX仁月饼时，馅料中黑芝麻仁和白芝麻仁算一种果仁，两种果仁？”等。

三、月饼过度包装提醒及标签范例

对GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第1号修改单中关于月饼过度包装的要求进行了解读，对包装的过渡期进行了解读，对月饼标签标识进行了举例说明。

【VIP会员免费学】调制乳生产许可解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1500&fuid=154861>

▲培训对象：乳制品产品质量管理人员

▲主要内容：

一、调制乳产品介绍

主要讲解了调制乳生产许可的分类、调制乳的定义、原辅料组成及相关法律法规与食品安全标准清单，调制乳生产

许可需要提交的资料依据。

二、调制乳生产许可要求

主要讲解了调制乳生产许可的厂房间、仓库、供排水、个人卫生、清洁管理等的环境要求；设备布局及生产工艺流程及工艺技术管理的要求；清洗消毒的要求；配料过程与电子信息记录系统的要求；生产设备要求、检验设备的要求、管理制度的要求、人员管理制度及培训、技术标准、工艺文件审核等内容。

线上培训·研讨会·活动直播

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、线下午茶均不收取任何费用。

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）

乳制品检测技术网络研讨会

时间：2024年8月28日14:00-17:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1429&fuid=154861>

主要内容

乳及乳制品新国标检测方法重点讲解

发言嘉宾：国家食品质量监督检验中心 林立 教授级高级工程师

发言议题：待定

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 吴春华 资深应用工程师

发言议题：待定

发言嘉宾：陕西圣唐乳业有限公司 相关专家

【食品论坛·大讲堂】餐（饮）具采样技术讲解及案例分析

时间：2024年8月28日15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1427&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网检测服务部 宋佳 老师

主要内容：

一、采样原则

二、人员要求

三、采样技术

四、常用餐饮具面积计算

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1371432-1-1.html>

【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：5-9 回看全部已上线

三、问题处理篇：

第 10 期：7.27 客诉异常分析与改善（回看已上线）

第 11 期：8.3 生产品质异常处理（回看已上线）

第 12 期：8.10 异物如何管控（回看已上线）

第 13 期：8.24 微生物如何管控（已结束）

第 14 期：8.31 客诉异常分析与改善

总结练习：质量投诉应对实操演练（微信群内进行）

四、管理提升篇：第 15-20 期

CNAS-CL01-G001：2024《检测和校准实验室能力认可准则的应用要求》培训

▲时间、地点：2024 年 9 月 25-26 日 线上培训

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1425&fuid=154861>

▲主办单位：烟台联食检测科技有限公司（食品伙伴网）

▲内容：

第一部分：新版 CNAS-CL01-G001 认可内、外部文件架构和修改背景

第二部分：CNAS-CL01-G001：2024《检测和校准实验室能力认可准则的应用要求》修订内容及过渡期政策讲解

第三部分：按照新版 CNAS-CL01-G001 要求体系文件编写和修改维护

第四部分：新版 CNAS-CL01-G001：2024 内部审核要求及不符合项整改

▲费用标准：标准费用 1500 元/人；团体费用：同一家单位 3 人及以上参会 1200 元/人；

费用包括：培训费、资料费、证书费、税点等内容，资料包含培训课件、最新版《质量手册》、《程序文件》模板。

附加服务：体系文件编写和修改指导等服务，标准收费 5000 元。包含文件编写和修改指导，培训费（一人）、资料费、证书费、税点等内容。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/dbT0tfjQ1ch_pTHUpqaUWA

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号） 邮箱：lxm@foodmate.net

食品安全检测技术网络研讨会

时间：2024 年 09 月 25-26 日

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1430&fuid=154861>

主要内容：

肉及肉制品食品质量安全技术专题

食品质量安全技术专题

水质检测技术专题

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、9 月 4 日开班|2024 功能食品研发理论与实操高级培训班，参观+双结业证！

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/RJFqV7Ha-NhOQPulwnK8Ug>

2、定制培训 | 丸滑类产品加工技术实操培训班

时间地点：2024年9月9-10日 山东烟台

培训对象：作坊、餐饮门店个体经营者；加工企业研发生产技术人员。

实操案例：鱼丸；虾滑；鸡肉丸；牛肉丸；猪肉丸；素肉丸。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/KePXA8kzMJqIG4awP76ahw>

3、【实操+讲解】第六期复合调味料包（卤煮专题）加工技术培训班

培训时间：2024年9月10-11日

培训地点：山东·烟台

课程内容：

- 1) 卤煮底料中主要原辅材料的特性及应用
- 2) 复合调味料包的标准法规讲解
- 3) 卤煮底料的实例配方讲解及配方设计关键点解析
- 4) 卤煮底料的原料验收标准与产品质量控制
- 5) 卤煮底料制作工艺关键技术

【实操+讲解】

关东煮底料、东北炖锅料、贵州酸汤锅、西北风味火锅底料、潮汕与港式风味底料
实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案

活动联系人：黄老师：18905354390（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Kz83sEB8-PLg8uBwfhIUhw>

4、第九期肉类加工技术高级研修班，早鸟优惠倒计时啦！

培训时间：9月25-27日

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/Xe-WoDo4DDQV8zT0Grhotw>

5、CCIF 2024 第六届中式菜肴工业化加工技术论坛暨预制湘菜创新发展研讨会

时间：2024年10月24-25日

地点：湖南·长沙

报告议题：

前沿动态 政策解读

市场分析 机会洞察

复合调味赋能预制美食

预制美食引领餐饮新篇

科技助力 品质提升

活动联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/BYbTlmf7487moJefAT52Fg>

6、11月13-15|2024功能食品产业大会，专业深度行业盛会，逆势破局抢“鲜”看！

时间：2024年11月13-15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/ydjZ3gv_SiJtN45KYOY8KA

7、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：

下半年感官活动：<https://mp.weixin.qq.com/s/Ylvp-gUbXynvxIUF0beDg>

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

质量安全类：

1、【9月·成都】体系内审员实操培训（新增体系策划和文件编制实操内容）

时间地点：2024年9月5-7日 成都

主办单位：食品伙伴网

联合举办：北京联食认证服务有限公司

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

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人：姜老师 15345357379（微信同）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/ReGZGyC7dQluaEgG2BTVNQ>

2、【10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

课程链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1806&fuid=11482>

线上+线下相结合，线上理论，随报随学，线下实操，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）

3、【12月·四川资阳】2024川菜川调产业发展论坛研讨会

会议时间：2024年12月

会议地点：四川·资阳

主办单位：食品伙伴网

联合主办单位：

四川省食品生产经营安全协会

四川轻化工大学预制菜产业学院

成都大学肉类加工四川省重点实验室

大会亮点：聚焦餐饮行业发展创新及食品安全，设有颁奖仪式，双论坛并行，知名企业参观，产业对接，展商展示等多种形式。

会议内容：颁奖仪式，主论坛报告

分论坛1—餐饮食品安全：关注餐饮舆情分析应对、食安风险防控

分论坛2—餐饮工业化创新：聚焦餐饮食品市场洞察、餐饮工业化技术创新

分论坛3—餐饮食品安全：关注餐饮规范化运营，现场加工实务

分论坛4—餐饮工业化创新：聚焦餐饮复合调味、川味创新生机

知名企业参观交流

产业对接：大会中为行业上下游设置展览展示区，助力上下游精准互联，加强行业交流。

团体报名及展商合作 联系我们：方老师 13356941975（同微信）

会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/3bJ6IZqt2xuv2Z7Gj6TlNg>

食品合规类：

1、2024第六届食品安全与标准法规研讨会

会议时间：2024年9月25-26日（会期两天），9月24日下午报到。

会议地点：北京（具体地点会前两周通知）

大会主题

本次研讨会围绕我国政策与标法动态、外部监管与自主监管、食品安全风险管控、营养健康与标准化、新资源与合规应用等主题，以嘉宾主题演讲、专家访谈、互动交流等形式展开交流、讨论，旨在为政府食品监管与行业企业搭建一个食品安全与标准法规交流平台，构建政府与行业的沟通渠道，促进我国食品行业有序、健康发展。

（一）政策与标法动态

（二）外部监管与自主监管

（三）食品安全风险管控

(四) 营养健康与标准化

(五) 新资源与合规应用

* 具体发言议题及日程安排详询会务组!

标准费用: 2400 元/人

早鸟优惠: 8 月 30 日前报名, 可享受优惠价 2000 元/人;

团体报名: 同一家单位 2 人及以上参会 2200 元/人;

报名截止: 本次会议报名截止时间为 9 月 13 日, 请您妥善安排行程, 尽早报名!

费用包括: 参会注册费、会刊资料费、午餐、证书、税费等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

培训详情: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=361>

合作及参会咨询报名: 杨老师 18153529013 (同微信)

2、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: 10 月 16-18 日·杭州 12 月·青岛

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对比拆解、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: <https://mp.weixin.qq.com/s/cC5Xhfb9tb3KdGAoIXjjvg>

定制培训及咨询报名: 杨老师 18153529013 (同微信)

检测技术与实验室管理类:

交流会议:

1、2024 食品农产品农兽药残留检测与分析技术交流会

▲会议时间: 2024 年 09 月 18-20 日 (18 日下午报到)

▲会议地点: 山东·威海

▲部分会议内容:

1、食品农产品安全快检技术标准化研究进展

2、《动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读及应用

3、高分辨质谱在农兽药残留检测中的应用研究

4、标准物质在农兽药残留分析中的质量控制与应用

5、宠物、饲料行业检测技术热点难点及案例分享

6、实验室检测方法验证重点解析

▲费用标准

限时免费: 9 月 6 日前报名免费 (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。

费用包括: 参会费, 资料费, 证书费, 会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

备注: 会议结束后颁发合格证书, 可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

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

▲报名咨询: 郭翠艳: 13361324795 (微信同号)

2、【邀请函】特种乳质量安全与检测技术交流会

▲主办单位：食品伙伴网

▲时间地点：2024年09月25-27日·西安

▲内容概况：

1. 我国羊乳等特种乳行业未来的发展趋势
2. 乳制品企业检测实验室认证认可要点解析
3. 羊乳等特种乳其真实性分析方法的研究
4. 各类特种乳特征成分检测要点解析
5. 特种乳中乳铁蛋白检测技术研究及 GB5009.299-2024 的应用
6. 羊乳粉中元素检测质量控制分析
7. 乳及乳制品中塑化剂检测技术的研究
8. 实验室运营管理与二维液相色谱的应用
9. 乳及乳制品中蔗糖、乳糖的检测方法的探究及检测要点解析
10. 羊乳制品及其他特种乳制品洁净实验室微生物监测和控制
11. GB 4789.40-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌检验》的应用及重点解析
12. GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》在乳制品检测中的应用及关键点解析

▲参加对象：乳及乳制品生产企业质量管理、实验室管理及检验技术人员；食品安全监管及检测部门相关人员；高校及科研院所等相关人员；第三方检测机构相关人员；检测耗材、器材和设备供应商；其他关注会议的参会人群。

▲费用标准：

限时优惠：9月1日之前报名免费。（仅限乳企）

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5人以内）；其他单位1000元/人。

费用包含：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/GKYCG-0IV-7LnGeBTxTwCg>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

3、第十九届全国微生物培养基学术研讨会

▲会议时间：2024年11月14-16日（13日报到）

▲会议地点：海南三亚崖州湾科技城

▲主办单位：三亚中国检科院生物安全中心

▲承办单位：食品伙伴网

▲会议内容：

专题一·微生物培养基相关技术的新方法和新技术

专题二·微生物培养基的质量控制和品质评价标准

专题三·微生物培养基的应用领域和研究进展

专题四·微生物培养基产业发展趋势和前景展望

▲费用标准：标准费用1800元/人；团体费用：同一家单位3人及以上参会1500元/人；优惠费用：9月30日之前报名享受优惠价格1600元/人。

费用包括：参会费、资料费、会议期间餐费（住宿费、交通费自理）。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/Y9d_A3xbWyaFiAXyXTE1Hg

▲报名咨询：滑老师：13371394813（微信同号）邮箱：meeting10@foodmate.net

培训：

1、【微生物实训】2024年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

第128期食品微生物实操培训班 09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

第 130 期食品微生物实操培训班 11 月 02-05 日重庆

▲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/dFicHgVaLuY5Vo3iB0sZcw>

▲报名咨询:苏老师 18153529010(微信同号)

2、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)

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

【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

合作咨询:0535-2129198, 18906457159(微信同)

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

食品检测服务:

【限时免费】20个免费名额先到先得!“你送我检”果蔬公益检测活动

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

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

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】2024水质检测套餐优惠活动

▲详细介绍: 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。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/85R0lrcEL3FGZcjHq1koug>

▲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

▲详细介绍: 食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理, 协助企业有效评估产品的保质期。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/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

▲详细介绍: 食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 为食用肉制品安全保驾护航, 特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/xTlJps1Dksr5dudMybzHKg>

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

▲详细介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/zU0zqrU3o-htwRWUvCkIRA>

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【酒类】基础知识+检测团购

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

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

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【宠物食品】基础知识+检测团购

▲详细介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情链接: <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

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

▲详情链接: <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_tvTS_JN3KMrNt-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

- [安徽翹歌食品科技有限公司](#)
- [上海晟直实业有限公司](#)
- [宁波益富乐生物科技有限公司](#)
- [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](#)
- [郎溪县赵氏食品有限公司](#)
- [广东煌上煌食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：湖北顾大嫂食品有限公司

湖北顾大嫂食品有限公司，是由仙桃市引资，落户于高新技术产业园区（干河食品产业园）的高科技型食品生产企业。总投资 1.5 亿元，占地 150 亩，拥有国内食品行业六条的非油炸生产线，规划年产值 5 亿元，配套先进。

公司遵循为消费者提供“健康非油炸名小吃食品”为经营方向，主要产品为顾大嫂方便小馄饨、麻辣烫、刀削面、重庆酸辣粉、重庆小面、菜泡饭、拌面等系列产品

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1491890/>

1、销售经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17725.html>

10000-15000 元/月

职位描述

技能要求：渠道拓展，商务谈判，区域销售，经销商管理，区域渠道，客户资源

岗位职责

- 1、负责产品的市场渠道开拓与销售工作，执行并完成公司产品月度及年度销售任务；
- 2、负责搜集潜在客户的资料，了解和发掘客户需求及购买愿望，介绍自己产品的优点和特色，对客户提供专业的咨询，开发新客户和开拓新的销售渠道；
- 3、定期拜访客户，与客户沟通，管理客户关系，维护老客户；
- 4、收集市场信息和用户意见，定期向公司提供市场分析及预测报告，对公司的营销策略、售后服务等提出建议；
- 5、按时提交个人工作日报、周报、月报；
- 6、每月定期核对账款，收取应收账款；
- 7、完成公司领导交办的其他任务。

岗位要求：

要求会开车能适应长期出差，有方便食品行业 2 年以上销售优先，优秀应届生能稳定可以面谈

综合年薪 10-20 万元

工作地址

湖北省仙桃市高新技术产业园区干河北路（市内乘 10 路公交车到时代天驿站下车右转前行 500 米）

2、研发经理（方便速食方向）<http://www.foodmate.cn/job/show-16393.html>

岗位职责：

- 1、负责研发团队的管理，包括团队建设，人员激励，考评和培养；
- 2、根据市场和销售团队的需求，研发符合市场和消费者需求的产品（调理肉 方便速食 调味料等）；
- 3、精进老产品成本、提升产品口味、优化产品制造工艺；

岗位要求：

- 1、大专及以上学历，食品类相关专业；
- 2、5 年以上相关工作经验；
- 3、具备较强的沟通能力与分析能力，有一定解决问题能力，创新能力；
- 3、熟悉相关国、内外标准、技术规范，能够熟练操作电脑；
- 4、具有良好的团队合作精神和沟通能力，有较强的责任心和事业心，能吃苦耐劳。

工作地点湖北仙桃市 仙桃市高新技术产业园区干河北路

3、产品经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17718.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、根据公司业务发展目标，制定产品开发规划，管理全产品生命周期，推进产品营销落地，保持产品线良性发展；
- 2、统筹安排产品开发、市场调研及竞争分析，制定产品定位、价格体系，协助运营部门规划新产品上市方案，

跟踪新品包装设计和上市进度，组织协调包括调研、研发、生产、品控等各职能部门及相关合作方；

3、对所负责的产线/产品的市场费用、成本、利润进行总体监控；

4、制定所辖产品线的长短期策略和计划，并提出制定和修订销售价格的建议，保持品类/品牌/产品规划与销售策略相一致，协同作战，确保销售目标达成。；

5、紧跟市场热点，把握市场需求，定期提出新品开发及产品立项、产品系列延伸与精进活化、和淘汰产品等。

任职要求：

1、大专或以上学历，3年及以上年快消品食品行业相关工作经验，具有产品开发、品牌策划、营销推广及相关项目管理经验；

2、具有前瞻的市场视野，优秀的口头及书面表达能力，策划能力强，富有想象力；

3、勤奋、务实，用数据说话，为结果负责，有从0到1的成功案例；

4、具有优秀的沟通协调、组织执行、抗压能力，较强的责任心与敬业精神。

工作地点湖北仙桃市 仙桃市高新技术产业园区干河北路

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://wpa.qq.com/p/qqchat) 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】餐（饮）具采样技术讲解及案例分析
培训内容更新，实操升级 | 第六期复合调味料包（卤煮专题）加工技术培训班
9月开班预告|2024 功能食品研发理论与实操高级培训班-双结业证等你斩获
写文章，赢奖品！“功能食品”有奖征文开始啦！

热门分享：

青岛特色卤猪头肉配方
煎炸裹粉用淀粉材质的作用特征
员工培训程序
食品安全风险管理——日管控周排查月调度
食品生产过程致敏物质管理措施 52 条
食品企业厂区绿化，可以考虑这样做！
关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释
食品标签上“鲜”修饰词的合规标注指南

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 30：关于十倍赔偿的最新司法解释，食品人怎么看？
韭菜花酱属于酱腌菜盐渍菜还是盐水渍菜
关于食品 SC 分类的讨论
到底什么是“黑咖啡”？
月饼上盖的红印，的的是什么油？
直饮粉属于固体饮料还是方便食品？
支持价款十倍的惩罚性赔偿，大家支持吗？来讨论讨论
最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释
知假买假”者恶意高额索赔如何认定？最高法发布司法解释
食品新人，产品营养成分标签搞错了产品要全部退回怎么办
固体饮料可以就一个物料吗？
委托生产电话留谁的
清洁作业区入口是否需更衣
现在的企业标准都可以长期使用还是有效期还是 3 年一更新呢？
各位大神老师们，麻烦帮我看一下这个配料标注
关于内部审核关于审核员必须参加外部培训才有资格参与培训
关于生产日期的设定
体系外审员是否建议考呢？
外检报告可以包含多少规格
车间抹布设置
挑选小茴香的速度已经很慢了，但还是挑不干净，有什么办法可以优化一下吗？
品质管培生述职报告怎么写的好？

蔬菜用次氯酸钠消毒后，怎么检测残留量
食品标准里面的等字能否展开
食品标签配料表中名称怎么写
食品包装上是否可以印上通过 XXX 体系认证的说明？
生产车间能有效杀菌的消毒液有哪些
礼盒生产日期如何标示才是最正确的？
企业标准一定要有一项标准严于国家标准的吗？
关于功能性食品声称求助
团体标准要变天了
鱼豆腐一面炸不上色的问题
白色结晶物质
跪求谷物粉杀菌的方法!!! 黄豆粉，豌豆粉！
黑松露食品添加和宣传问题
加了辅料的单一食品添加剂的标识问题
这种饮料到底有没有用添加剂防腐呢？
牛肉丸没有展开标识被职业打假人投诉了
关于微生物实验的杀菌问题
快检卡检测出西地那非但检测报告却没有？
直接接触产品的压缩空气
求助培养基好像不太对劲，各位看看是什么原因？
负面情绪上来的时候，犹如洪水，犹如波涛
食品加工与安全专业的研究生好就业吗？就业方向是啥
大家帮忙看看目前这大环境可入股不？



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：在网刊中将具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: 山东省济南市历下区新泺大街1699号云数中心2号楼405
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