

食品网刊

食品网刊 与您分享

7

总第941期

2023-02-20

食品行业一周舆情信息汇总（2.13-2.19）

公安部公布打击食品安全犯罪8起典型案例

食品标准法规查找：
ChatGPT 准确率如何？

【营养与食品】
自热锅里的“神奇大米”

市场监管部门公布第二批
制止食品浪费行政处罚典型案例

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

食品标签中的 5 个小秘密，您发现了吗？

【营养与食品】自热锅里的“神奇大米”

食品行业一周舆情信息汇总（2.13-2.19）

食品标准法规查找：ChatGPT 准确率如何？

落实“四个最严” 压实“两个责任” 坚决制止餐饮浪费 市场监管总局等四部门部署保障春季学校食品安全

公安部公布打击食品安全犯罪 8 起典型案例

重视！企业未落实食品安全主体责任被处罚

市场监管部门公布第二批制止食品浪费行政处罚典型案例

最新！《特殊医学用途婴儿配方食品通则》 征求意见稿解读

【盘点】2022 年软饮料行业：瓶装茶饮新品不断；固体饮料新规、饮料新国标发布实施；新茶饮品牌供应商迎来上市潮

国内预警

农业农村部办公厅关于 2023 年第一期兽药质量监督抽检情况的通报

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 13 号（关于防止秘鲁、玻利维亚和土耳其高致病性禽流感传入我国的公告）

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 10 号（关于防止阿塞拜疆绵羊痘和山羊痘传入我国的公告）

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品中亚硝酸盐限量》等 38 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕2 号）

国际食品

2022 年度俄罗斯饮料出口额提升

美国 2022 年 1-12 月茶叶进口简况

新加坡野猪尸体检出非洲猪瘟病毒

印尼发布食品中允许使用的益生菌清单

俄哈巴罗夫斯克边疆区蜂蜜成功出口中国

100 多家出口商解禁，印度海产品对华贸易快速恢复

国际预警

我国出口鸡蛋面中检出昆虫尸体

美国对我国出口干蘑菇实施自动扣留

欧盟通报我国出口黄原胶和干黑木耳等产品不合格

2023 年 2 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 2 月 12 日）

2023 年 2 月输日食品违反日本食品卫生法情况（2 月 13 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 6 周）

食品科技

宁夏批准组建 16 家自治区创新联合体 食品领域有 5 家
2023 年海南省重点研发（第一批）项目和经费安排公布，涉及食品领域 53 项

食品领域 2023 年度北京市自然科学基金面上及青年拟资助项目公布
“科技助力经济 2020”重点专项湖南项目综合绩效评价结论公布 食品领域 5 个项目通过

超市卖场的预包装食品琳琅满目种类繁多，大家选购时都会关注什么呢？是包装、口味？还是促销活动和令人心动的标语？其实，食品包装上的标签内容里藏着很多小秘密，会给您提供很多食品的信息。

首先，食品标签并不是“无章可循”，目前国内市场销售的预包装食品，标签都要按照：《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）这两个国家标准的规定来制作，保健食品和特殊膳食除外。

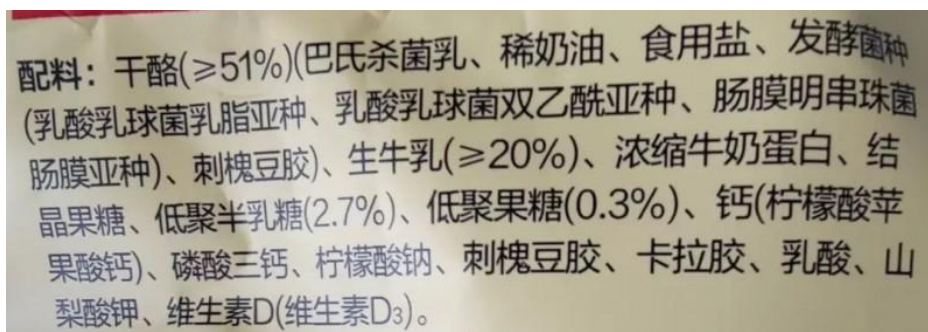
很多专家都科普过食品标签需关注的要点，但是以下几个方面，有可能还未引起大家的关注，我们一起来看看吧！

配料表

Q1 如何通过配料表挑选食品？

国家标准要求，配料表中的各种配料应按制造或加工食品时的加入量递减顺序一一排列，含量越高的成分，排位越靠前。因此，从配料表的内容和排列顺序里，基本就可以判断出一种食品是否健康。

例如现在很火的一种儿童零食“奶酪棒”，宣传时总打着“乳制品”“营养”等旗号，大多数产品类型实际是“再制干酪”，其营养价值主要来自于“干酪”这种配料，但不同的奶酪棒，实际干酪含量差别很大，例如下图中某两个品牌奶酪棒的配料。



A 品牌奶酪棒

配料

稀奶油、水、白砂糖、干酪（添加量 >15%）、蓝莓草莓椰果果酱（添加量 13.8%）、乳清蛋白粉、奶油、乳酸、卡拉胶、槐豆胶、碳酸钙、黄原胶、磷酸三钠、六偏磷酸钠、山梨酸、食用香精。

B 品牌奶酪棒

从配料顺序可以看出，A 品牌的奶酪棒排在前三位的配料为干酪、生牛乳和浓缩牛奶蛋白，而且干酪含量不低于 51%；而 B 品牌的奶酪棒，排在前三位的配料分别是稀奶油、水和白砂糖，干酪只位于第四位，添加量刚刚满足现行有效的《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192-2010）中规定的要求（干酪含量大于 15%）。根据今年年底（2022 年 12 月 30 日）即将实施的再制干酪和干酪制品的新标准（GB 25192-2022）中，更是将再制干酪类产品分类细化，只有干酪添加量大于 50%的再制干酪类产品才能称为“再制干酪”，而仅添加 15%~50%干酪的，只能称为“干酪制品”。因此如果孩子喜欢“奶酪棒”类型的零食，对比之下，A 品牌的产品更建议给孩子购买。

更多内容详见：[食品标签中的 5 个小秘密，您发现了吗？](#)

文章来源：青岛海关 12360 热线微信号

提到自热锅，就会想到，什么红烧牛肉、黄焖鸡块、梅菜扣肉、卤肉饭、鱼香肉丝、广式川式腊肠等等。

此刻，只有一个想法：想吃~~~

可是，大家有没有过这样的一个疑问，平时咱在家蒸米饭，用压力锅那都得蒸上半小时才能熟，为啥这个自热锅十多分钟就把米蒸熟了呢？而且口感好像也有点不一样，这大米有什么神秘和神奇之处吗？

下面我们就通过几个问题，一起了解一下这自热米饭的“秘密”。

自热锅里的大米究竟

有什么来头？

自热大米粒的“前世今生”

很多自热米饭中的大米（左下图）比较细长略带弧度，大小比较均匀，外形上与普通大米（右下图）不太一样。



自热大米（左）Vs 普通大米（米粒一端有小缺口）

其实，这确实不是“原装”大米，学名叫做“重组大米”“再制（造）大米”或者“复合大米”。

它主要是以大米为主要原料，经过熟化工艺制成的。目前行业用的较多的方法是，米粒粉碎后添加（或不添加）一些其他配料（如淀粉等）以及食品添加剂，经过挤压（注：挤压加工过程中，大米中的淀粉、蛋白质、脂肪等大分子物质的结构发生变化，使得其吸水性、糊化度改变）蒸煮熟化，然后冷却造粒成形，就成了我们看到的大米样子。

此外，还有将大米加水蒸煮后，分散干燥脱水成为（复水型）干燥米饭粒，也称为“ α 化米”。将快煮熟的米饭装入气密性好的包装容器内封装后，在 -20°C 下进行冻结的冷冻干燥（冻干）米饭等工艺。

更多内容详见：[【营养与食品】自热锅里的“神奇大米”](#)

文章来源：北京市疾病预防控制中心微信号

食品伙伴网讯 2月13日-2月19日，食品行业舆情信息有：“网友建议取缔乐山油炸串串”引热议；官方通报小学午餐后多名学生出现干呕等症状；“摊贩在小便池内接水泡发豆芽”上热搜；外卖小哥举报商家脏乱差被赞外卖侠；“知名超市老鼠爬大米”引关注；当地回应“女子丽江60元买2串烧烤仅6只虫”。

食品行业一周舆情信息汇总（2.13-2.19）
“网友建议取缔乐山油炸串串”引热议
官方通报小学午餐后多名学生出现干呕等症状
“摊贩在小便池内接水泡发豆芽”上热搜
外卖小哥举报商家脏乱差被赞外卖侠
“知名超市老鼠爬大米”引关注
当地回应“女子丽江60元买2串烧烤仅6只虫”

“网友建议取缔乐山油炸串串”引热议

舆情概述

近日，有网友发帖认为，乐山油炸食品大部分卫生不合格，且油炸食品都是致癌物，建议有关部门让所有油炸店改卖健康食品，取缔不利于身体健康的乐山油炸串串。建议一出，引发网络热议。对此，当地市场监管部门回应称，油炸串串是乐山特色美食，按照一定工艺油炸，其食品安全是有保障的，目前并无证据证明油炸食品都是致癌物的说法。

舆情点评

从食品科学角度讲，油炸食品会导致营养素丢失，但也不是完全不健康。根据《GB 2716-2018 食品安全国家标准 食用植物油》中规定，我国对煎炸过程中的食用植物油中酸价、极性组分等有严格要求。只要使用的原料、煎炸用油等合格，其食品安全是有保障的。作为经营者，做好摊位卫生、规范原料和煎炸用油的使用，及时更换炸串的油，才能让消费者吃得放心。另外，监管也不能松懈，市场监管部门需严格排查食品安全风险隐患，加强抽检频次，强化各环节的监督管理。

官方通报小学午餐后多名学生出现干呕等症状

舆情概述

2月16日，网友反映河南商丘睢阳区一小学多名学生出现腹痛干呕等症状。2月17日，当地政府发布情况说明，2023年2月16日12:30左右，某小学午餐后，有学生向老师报告有干呕、恶心等症状。校方立即组织对全校学生进行摸排，迅速将感觉出现不适症状的28名学生送至镇卫生院诊治。截至2月16日17:30，所有学生不适症状均已消失。为该校提供配餐服务的公司已被暂停配餐服务。具体原因区政府已组织相关部门和专业人员组成专门调查组正在调查。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2.13-2.19）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 最近在人工智能领域，AI 聊天机器人程序 ChatGPT 受到关注。ChatGPT 能进行食品标准法规查找工作吗？下面我们让 ChatGPT 对于几个食品标准法规问题的回答，来看下 ChatGPT 能否代替人工进行食品标准法规查找。

Q:

在中国，苯甲酸及其钠盐可以用在胶基糖果中么？

ChatGPT:

在中国，苯甲酸及其钠盐可以用于胶基糖果中，但需要符合国家规定的食品安全标准和使用标准。中国《[食品安全法](#)》规定，食品添加剂必须经过评估和审批才能使用，同时应符合食品安全标准和使用标准，不得超过最大使用量。

根据中国的相关法规，苯甲酸及其钠盐可以作为胶基糖果的防腐剂使用，但使用的最大限量和用途必须符合国家的规定。同时，食品生产企业也需要按照要求进行标识和说明，以确保消费者可以了解到添加剂的使用情况。

分析

ChatGPT 回答符合 GB 2760 的要求，但没有给出标准依据依据最大使用量，回答并不彻底。依据《[食品安全国家标准 食品添加剂使用标准](#)》（GB 2760-2014），苯甲酸及其钠盐可以作为胶基糖果的防腐剂使用，最大使用量 1.5g/kg。

Q:

我国婴儿配方乳粉中是否允许使用香兰素？

ChatGPT:

我国目前禁止在婴儿配方乳粉中使用香兰素。自 2016 年起，中国国家食品药品监督管理总局（现已更名为国家药品监督管理局）发布了《[婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法](#)》，明确规定禁止在婴幼儿配方乳粉中使用香兰素、辣木籽等成分。这是为了保障婴幼儿的健康和安全。

Q:

我国较大婴儿配方乳粉中是否允许使用香兰素？

ChatGPT:

根据中国现行的相关法规和标准，婴儿配方乳粉中是不允许添加香兰素的。具体来说，中国国家标准《[婴幼儿配方食品](#)》（GB 10765-2010）中规定，婴幼儿配方乳粉中不得添加香料，其中香兰素属于一种香料成分，因此不得在婴幼儿配方乳粉中使用。

更多内容详见：[食品标准法规查找：ChatGPT 准确率如何？](#)

文章来源：食品伙伴网

落实“四个最严” 压实“两个责任” 坚决 制止餐饮浪费 市场监管总局等四部门部署 保障春季学校食品安全

近日，市场监管总局联合教育部、国家卫生健康委、公安部印发《关于做好2023年春季学校食品安全工作的通知》（以下简称《通知》），部署各地有关部门保障春季学校食品安全。

《通知》要求，要坚决落实食品安全“四个最严”要求，压紧压实属地监管责任，落实校外供餐单位和学校食品安全主体责任，督促校外供餐单位和学校食堂依法配备食品安全总监和食品安全员。持续推进校园食品安全守护行动，指导校外供餐单位和学校食堂在开学前全面开展食品安全自查，加大对因受新冠疫情影响、较长时间停止餐食供应的校外供餐单位和学校食堂的指导力度，及时防范化解食品安全隐患。

《通知》强调，要进一步加大监督检查力度，加强公正文明执法，依法依规查处食品安全违法违规行为。督促校外供餐单位和学校食堂严格执行索证索票、进货查验、从业人员健康管理、食品留样等制度，规范加工制作过程，严控食品安全风险。指导学校设定招标门槛、实行大宗食品公开招标、集中定点采购，严格履行招标程序，建立健全校外供餐单位引进和退出机制。

《通知》指出，要深入开展反食品浪费工作，加强食品在采购、储存、加工、发放等环节的减损管理，培养学生养成勤俭节约、珍惜粮食的文明用餐习惯。为学校提供食品安全和营养健康指导，为学生普及食源性疾病防控和平衡膳食的知识技能，倡导学生餐食减油、减盐、减糖。持续推进校外供餐单位和学校食堂“互联网+明厨亮灶”提质扩面，加快智慧监管赋能。鼓励家长委员会等参与校园食品安全管理，营造良好社会共治氛围。

春节期间，按照公安部统一部署要求，各地公安机关准确把握岁末年初食品安全犯罪形势，扎实采取针对性措施，紧盯肉制品、米面油、调味品、糖果茶、烟酒饮料、保健食品等节日市场热销食品，全面摸排搜集违法犯罪线索，快破大案、多破小案，依法严厉打击食品安全犯罪，有力净化了食品市场秩序，切实保障了广大人民群众节日期间餐桌安全。公安部今日公布春节期间打击食品安全犯罪 8 起典型案例。

1、黑龙江哈尔滨公安机关侦破赵某某等制售假冒品牌食用油案。该案抓获犯罪嫌疑人 2 名，现场查获散装豆油 100 吨、包材 11 万套。经查，犯罪嫌疑人赵某某等人大量收购散装豆油，购买品牌豆油商标、外包装箱等包材，灌装生产假冒品牌豆油对外销售，案值 1300 余万元。

2、江苏南京公安机关侦破肖某某等制售有毒有害减肥食品系列案。该案共抓获犯罪嫌疑人 120 余名，现场查获减肥胶囊 3000 余万粒及大量原辅料。经查，犯罪嫌疑人肖某某、陈某某等注册成立公司，多次购买化学原料，并通过互联网购买荷叶粉、胶囊壳、灌装设备等，大量生产非法添加西药成分的减肥胶囊对外销售，案值 1 亿余元。

3、浙江嘉兴公安机关侦破陈某等制售假冒品牌巧克力案。该案捣毁窝点 4 处，抓获犯罪嫌疑人 13 名，现场查获巧克力及生产原料 4 万余箱、塑料包材卷膜 2.7 吨。经查，犯罪嫌疑人陈某等在未获得某巧克力品牌商授权的情况下，私自委托印制包材，将大量临期、过期的该品牌巧克力拆分重新包装后进行销售，案值 1000 余万元。

4、安徽合肥公安机关侦破孙某某等销售假冒品牌调味品案。该案捣毁犯罪窝点 4 处，抓获犯罪嫌疑人 7 人，现场查获假冒品牌调味品 2000 余包。经查，犯罪嫌疑人孙某某等大量购进假冒品牌调味品，并通过电商平台对外销售，案值 130 余万元。

5、山东济南公安机关侦破路某等制售假酒案。该案捣毁窝点 7 处，抓获犯罪嫌疑人 17 名，现场查获假冒注册商标标识 3 万余件。经查，以路某为首的犯罪团伙低价购进低端白酒，并购买印有某品牌白酒字样的假冒商标标识，雇佣工人在民房内勾兑灌装，假冒某品牌白酒对外销售，案值 9000 余万元。

6、湖北襄阳公安机关侦破赵某某等制售假酒案。该案捣毁窝点 7 处，抓获犯罪嫌疑人 5 名，现场查获假冒品牌白酒 1.9 万瓶、包材 10 万套。经查，犯罪嫌疑人赵某某等人购买假冒品牌白酒包材，使用价格低廉白酒灌装生产假冒品牌白酒，发展多名下线对外销售，案值 2000 余万元。

7、重庆合川公安机关侦破郝某某等制售假冒品牌保健食品案。该案共抓获犯罪嫌疑人 40 名，现场查获假冒某品牌口服液 25 万支、假冒商标标识 300 余万枚。经查，犯罪嫌疑人郝某某等未经权利人许可，购进普通口服液半成品，委托制作假冒某品牌商标标识及包装盒，进一步灌装、贴标包装成假冒某品牌多肽口服液，通过互联网社交平台层级发展代理，以“会销”方式针对老年群体销售，案值 5500 余万元。

8、四川成都公安机关侦破何某某等制售假烟案。该案共抓获犯罪嫌疑人 30 余名，打掉假烟储存、中转、销售窝点 32 处，现场查获扣押假冒品牌卷烟 1.9 万余条、烟丝 4.2 吨。经查，黄某某犯罪团伙长期组织生产假烟对外销售，案值 1.1 亿元。其中，何某某团伙自 2022 年 2 月以来向黄某某团伙购买假烟 2400 余件，并通过烟酒铺等渠道对外销售，案值 5000 余万元。

全国公安机关食药侦部门将全面贯彻落实党的二十大精神，全力组织开展“昆仑 2023”专项行动，持续保持对农兽药残留超标、非法添加、“网红”假劣食品等突出的危害食品安全犯罪活动的严打高压态势，加大打击力度、密切部门协同，强化行刑衔接、推进社会治理，坚决守护人民群众“舌尖上的安全”。

文章来源：公安部

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令（第60号），以下简称《规定》）于2022年11月1日起正式施行，是国务院食安委推进落实食品安全“两个责任”工作的重要内容之一。

《规定》要求，食品生产经营企业应当建立食品安全风险防控动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，建立健全“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制。

配备食品安全负责人、食品安全总监和食品安全员“三类人”

实施“日管控、周排查、月调度”三件事

做好《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》“三本账”

《规定》出台后，市市场监督管理局扎实开展“三建三推”工作，助力企业主体责任落实：

一是建立健全主体责任体系，推动职责明确，督促197家食品生产经营企业完善管理制度。

二是建立风险防控机制，推动意识提升，“线上+线下”督促企业完善食品安全风险防控动态管理。

三是建构智慧管理台账，推动责任落实，65家食品生产企业在省市场监督管理局平台进行记录、3102家食品经营单位注册“苏食安”。

在日常监管过程中，张家港市市场监督管理局也发现了一些违反《规定》落实的情况，并查办了数起违反《规定》的相关案件。

案件一

开发区分局对辖区某食品销售单位落实“日管控”情况进行检查，发现该食品销售单位虽然依据《中华人民共和国食品安全法》第四十七条之规定建立了食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行了自查，但是食品安全员并未严格按照《规定》要求根据风险管控清单开展每日检查，未依规形成《每日食品安全检查记录》，自查工作不能替代“日管控、周排查、月调度”工作。执法人员依据相关法律法规的规定，对该单位开具《当场行政处罚决定书》，给予警告，并责令企业限期改正。

案件二

大新分局执法人员在对辖区一家速冻食品生产企业监督检查中发现，该企业存在生产过程中的投料、速冻等关键控制点相关生产记录不全，出厂检验原始记录内容不全等隐患。执法人员发现该企业配备的食品安全员未根据风险管控清单进行每日检查，未建立《食品安全员守则》，未规范填写《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》和《每月食品安全调度会议纪要》，“日管控、周排查、月调度”工作机制未建立健全，主体责任落实情况记录缺失，存在较大食品安全风险。执法人员依据相关法律法规的规定，责令该企业限期改正，向该企业出具《当场行政处罚决定书》，给予警告。

更多内容详见：[重视！企业未落实食品安全主体责任被处罚](#)

文章来源：张家港市场监管微信号

2021年4月29日，全国人大常委会颁布实施了《中华人民共和国反食品浪费法》。各级市场监管部门深入贯彻落实党中央、国务院决策部署，严格执行《中华人民共和国反食品浪费法》，把制止餐饮浪费作为食品安全监管的重要内容，积极营造“浪费可耻、节约为荣”社会氛围，积极劝阻食品浪费行为，依法纠正、查处了多起食品生产经营者浪费食品的违法行为，现公布第二批典型案例。

一、广东省广州市番禺区市场监督管理局查处钟村美记小吃店、钟村张宇军饮食店未采取措施防止餐饮浪费案

2022年11月4日至5日，广东省广州市番禺区市场监督管理局执法人员在日常巡查中发现广州市番禺区钟村美记小吃店、广州市番禺区钟村张宇军饮食店未在经营场所内的醒目位置张贴、摆放反餐饮浪费标识标牌，当事人违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条、《广州市反餐饮浪费条例》第十一条第一款第（二）项的规定，执法人员现场责令当事人立即整改，并予以警告。2022年12月7日至8日，执法人员复查时发现当事人仍未对上述违法行为进行整改，依据《广州市反餐饮浪费条例》第二十五条，广东省广州市番禺区市场监督管理局分别对广州市番禺区钟村美记小吃店、广州市番禺区钟村张宇军饮食店作出罚款的行政处罚。

二、四川省南充市仪陇县市场监督管理局查处巴旺子外婆菜餐饮店诱导、误导消费者超量点餐案

2023年1月3日，四川省南充市仪陇县市场监督管理局接群众投诉称，仪陇县新政镇巴旺子外婆菜餐饮店涉嫌诱导、误导消费者超量点餐。经现场检查，执法人员发现当事人确实在销售菜品过程中，存在诱导、误导消费者超量点餐、造成食品浪费的违法行为，执法人员现场责令当事人立即整改，并予以警告。2023年1月6日，执法人员复查发现当事人仍存在诱导、误导消费者超量点餐的行为。当事人违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条的规定，四川省南充市仪陇县市场监督管理局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条，对巴旺子外婆菜餐饮店作出罚款2000元的行政处罚。

三、江苏省无锡市经开区市场监督管理局纠正水韵饭店诱导消费者超量点餐案

2022年11月15日，江苏省无锡市经开区市场监督管理局对经开区水韵饭店执法检查，发现大厅内客人就餐结束后剩余菜品较多，且当事人未主动提示提醒消费者，造成食品浪费。执法人员当场责令其立即改正。2022年11月23日，经开区市场监督管理局对该饭店进行复查，发现当事人仍然存在诱导、误导消费者超量点餐的情形，致使消费者就餐结束后，剩余大量菜肴。当事人违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条规定，依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条，江苏省无锡市经开区市场监督管理局依法对水韵饭店作出罚款1000元的行政处罚。

四、安徽省六安市金安区市场监督管理局查处龙凤大酒店未引导消费者按需适量点餐防止食品浪费案

2022年12月1日，安徽省六安市金安区市场监督管理局根据群众投诉，依法对六安市金安区张店镇龙凤大酒店进行现场检查，发现当事人利用为消费者安排菜品的机会，诱导消费者超量点餐。执法人员当场向当事人下达责令改正通知书，要求立即改正违法行为，并当场作出警告处罚。2022年12月8日，该局再次接到群众投诉，经查投诉人原本准备在当事人店内预定588元/桌的酒席套餐，经龙凤大酒店工作人员反复劝说，诱导投诉人最终购买788元/桌的酒席套餐，造成菜品大量浪费。当事人违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第二款的相关规定，安徽省六安市金安区市场监督管理局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条，依法对龙凤大酒店作出罚款1000元的行政处罚。

更多内容详见：[市场监管部门公布第二批制止食品浪费行政处罚典型案例](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

食品伙伴网讯 2023年2月13日,食品安全国家标准审评委员会秘书处发布了关于征求《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》征求意见稿(以下简称征求意见稿)的函,截止日期为2023年3月20日。

“征求意见稿”全文共4节,包括范围、术语和定义、技术要求及其他(标签、使用说明和包装),主要对特殊医学用途婴儿配方食品的定义、一般营养成分、安全指标等进行修订,重点解决了与普通婴幼儿配方食品标准保持一致性的问题,并修改和完善了标准中一般营养成分的要求相关技术指标;扩大了特殊医学用途婴儿配方食品的种类并配套了相应技术指标要求。食品伙伴网将“征求意见稿”与现行2010版标准进行比对分析,供行业参考。

一、术语和定义的修订

特殊医学用途婴儿配方食品的定义在原标准 GB 25596-2010 的基础上删除了产品状态、“其能量和营养成分能够满足0月龄~6月龄特殊医学状况婴儿的生长发育需求”。将“营养需求”修改为“膳食营养需求”。

二、特殊医学用途婴儿配方食品的种类修订

将原标准 GB 25596-2010 中的特殊医学用途婴儿配方食品的种类,从6个扩展为12个,增加了生酮配方、防返流配方、脂肪代谢异常配方、高能量配方、蛋白质组件、中链脂肪组件并配套了相应技术指标要求。

新增的类别及对应的指标要求如下图。

附录 A
常见特殊医学用途婴儿配方食品

表 A.1 常见特殊医学用途婴儿配方食品

生酮配方	难治性癫痫婴儿,其他适用的医学状况婴儿	1. 脂肪与(蛋白质+碳水化合物)的质量比范围在1:1-4:1之间; 2. 脂肪最大值和碳水化合物最小值不做限定。
防返流配方	频发食管返流的婴儿	1. 添加土豆淀粉、大米淀粉等高支链淀粉的预糊化形式或专用于本配方的增稠剂; 2. 添加高支链淀粉时,淀粉的添加量为9-25g/100g,单独添加或者混合添加。
脂肪代谢异常配方	脂肪酸转运、代谢、吸收等障碍的婴儿	1. 应以中链脂肪作为脂肪的部分来源; 2. 中链脂肪含量应不低于总脂肪的50%
高能量配方	由疾病引起的高消耗、生长发育迟缓、限制液体摄入的婴儿	1. 产品在即食状态下每100mL所含有的能量应在314kJ(75kcal)~565kJ(135kcal); 2. 蛋白质的含量应不低于0.53g/100kJ(2.2g/100kcal); 3. 配方中蛋白质由乳蛋白或氨基酸提供。乳蛋白可以是整蛋白,也可以是水解蛋白。
蛋白质组件	需要额外补充蛋白质的婴儿	1. 产品中蛋白质由乳蛋白提供,可以是整蛋白,也可以是水解蛋白; 2. 整蛋白产品中蛋白质含量应不低于90g/100g;部分水解产品中蛋白质含量应大于80g/100g(以干物质计);深度水解产品中蛋白质含量应大于65g/100g(以干物质计); 3. 不应额外添加其他成分(工艺必须的成分除外); 4. 应与其他食品配合使用。
中链脂肪组件	需要额外补充中链脂肪酸的婴儿	1. 来源于中链脂肪含量较高的植物油; 2. 中链脂肪含量应不低于总脂肪的95%; 3. 不应额外添加其他成分(工艺必须的成分除外); 4. 应与其他食品配合使用。

三、技术要求指标的修订

征求意见稿修改了标准中原料要求和一般营养成分的要求(3.4和3.5部分);将原标准附录A中的配方主要技术要求和GB 25596-2010标准问答中相应内容整合在一起,完善了特医食品种类的相应技术指标要求。

更多内容详见:最新!《特殊医学用途婴儿配方食品通则》征求意见稿解读

文章来源:食品伙伴网

【盘点】2022 年软饮料行业：瓶装茶饮新品不断；固体饮料新规、饮料新国标发布实施；新茶饮品牌供应商迎来上市潮

食品伙伴网讯 2022 年已经过去，回顾这一年的软饮料市场，不论是传统饮料品牌还是新式茶饮品牌纷纷发力瓶装茶饮料，推出了不少新品。在规章制度方面，《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》、《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2022）发布实施。在资本市场上，新茶饮品牌供应商迎来上市潮，纷纷进军资本市场。

瓶装茶饮新品不断

在 2022 年，不论是传统饮料品牌还是新式茶饮品牌纷纷发力瓶装茶饮料，推出了不少新品。

其中，统一、农夫山泉、康师傅等传统饮料品牌推出了瓶装茶饮料新品。统一推出了叹叹鲜冰淇淋欧蕾香草味奶茶饮料（低温）、双萃柠檬茶、生椰燕麦味布诺乳茶，旗下小茗同学推出“爱混茶”，有青柠红茶撞柑皮、黄皮风味乱入溜溜哒、冰橘绿茶醉乌龙三款产品，旗下茶·瞬鲜推出“季节鲜定”青提爆柠鸭屎香茶饮。农夫山泉推出了汽茶（百香乌龙、青柑普洱、橘皮茉莉三种口味）、茶π柑普柠檬茶和茶π青提乌龙茶，旗下东方树叶推出春季限定新品龙井新茶。康师傅推出纯萃零糖系列新品，有云雾绿茶、茉莉花茶两种口味。香飘飘在天猫旗舰店上新了生椰、芝芝两款新口味牛乳茶，还推出了瓶装即饮奶茶新品黑乌龙乳茶和沁香乌龙奶茶。

另外，像奈雪的茶、喜茶这样的新式茶饮品牌也推出了瓶装茶饮料。奈雪的茶推出了葡萄乌龙茶、金色山脉红茶、清欢乌龙茶、青提香乌龙茶、荔枝红茶、鸭屎香柠檬茶等瓶装果汁茶新品。喜茶则推出了瓶装爆汁杨梅绿妍果茶、瓶装山韵鸭屎香轻乳茶、瓶装青梅高山云雾果汁茶等。

固体饮料新规、饮料新国标发布实施

2022 年，在规章制度方面，《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》（简称“固体饮料新规”）、《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2022）（简称“饮料新国标”）发布实施，需要予以关注。

其中，固体饮料新规于 2022 年 6 月 1 日起实施。2022 年 1 月 7 日，国家市场监督管理总局发布《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》，《公告》规定，固体饮料产品名称不得与已经批准发布的特殊食品名称相同；应当在产品标签上醒目标示反映食品真实属性的专用名称“固体饮料”，字号不得小于同一展示版面其他文字（包括商标、图案等所含文字）。《公告》要求，固体饮料标签、说明书及宣传资料不得使用文字或者图案进行明示、暗示或者强调产品适用未成年人、老人、孕产妇、病人、存在营养风险或营养不良人群等特定人群，不得使用生产工艺、原料名称等明示、暗示涉及疾病预防、治疗功能、保健功能以及满足特定疾病人群的特殊需要等。2022 年 5 月 20 日，市场监管总局办公厅发布关于延长固体饮料企业剩余包装材料使用时间的通知，将固体饮料企业剩余包装材料使用时间延长至 2022 年 12 月 31 日。

还有，饮料新国标于 2022 年 12 月 30 日起实施。2022 年 7 月 28 日，国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局联合发布了《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2022）。该标准将代替原 GB7101-2015 版，并于 2022 年 12 月 30 日正式实施。与原 GB7101-2015 版相比，新版标准的主要变化有：修改了术语和定义；修改了感官要求；修改了理化指标；修改了微生物限量；修改了其他要求。修订后标准适用范围进一步扩大，纳入了市场上出现的添加菌种饮料、饮料浓浆、添加果蔬汁、添加大豆蛋白等新型饮料形式。

更多内容详见：[【盘点】2022 年软饮料行业：瓶装茶饮新品不断；固体饮料新规、饮料新国标发布实施；新茶饮品牌供应商迎来上市潮](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

农业农村部办公厅关于 2023 年第一期兽药质量监督抽检情况的通报

为加强兽药质量监管，保障安全用药，根据全国兽药质量监督抽检计划，农业农村部组织对兽药生产、经营和使用单位进行了兽药质量监督抽检，同时对日常监管中发现存在风险隐患生产企业的相关兽药产品进行了跟踪检验。现将 2022 年第四季度监督抽检有关情况通报如下。

一、总体情况

共监督抽检兽用生物制品 37 批，不合格 5 批（见附件 1）；完成非生物制品类兽药产品省级监督抽检 2352 批，不合格 29 批（见附件 2）；部级跟踪检验 320 批，不合格 6 批（见附件 3）；发现假兽药 3 批（见附件 4）。

兽药质量监督抽检合格产品相关信息请登录“中国兽药信息网”的“国家兽药产品基础数据查询系统”查阅。

二、不合格产品情况

（一）兽用生物制品监督抽检不合格情况

5 批不合格产品中，2 批效力检验不合格，1 批安全检验不合格，1 批芽孢计数检验不合格，1 批敏感性检验不合格。

（二）非生物制品类兽药产品省级监督抽检不合格情况

1. 总体情况：共对 619 家标称生产企业的 2352 批产品进行检验，其中 27 家企业生产的 29 批产品不合格，产品不合格率为 1.2%。

2. 不合格项目：主要包括性状、鉴别、检查项、含量测定等项目。29 批不合格产品中，有 21 批产品 1 个项目检验不合格，有 8 批产品 2 个项目检验不合格。

3. 抽检环节：生产环节、经营环节和使用环节的抽检数量分别占抽检总数的 12.1%、78.5%、9.4%，不合格率分别为 0、1.5%、0.9%。

4. 产品类别：化学药品类、抗生素类、中药类、其他类产品分别占抽检总数的 44.4%、33.6%、21.3%、0.7%，不合格率分别为 1.3%、0.8%、1.8%、0。

（三）非生物制品类兽药产品部级跟踪检验不合格情况

1. 总体情况：共对 55 家兽药生产企业的 320 批产品进行了跟踪检验，有 3 家企业生产的 6 批产品不合格，产品不合格率为 1.9%。

2. 不合格项目：5 批产品检查项不合格，1 批产品含量测定项不合格。

3. 产品类别：化学药品类、抗生素类、中药类产品分别占抽检总数的 44.7%、46.9%、8.4%，不合格率分别为 0.7%、1.3%、11.1%。

更多内容详见：[农业农村部办公厅关于 2023 年第一期兽药质量监督抽检情况的通报](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 13 号 (关于防止秘鲁、玻利维亚和土耳其高致病性禽流感传入我国的公告)

近日，秘鲁、玻利维亚和土耳其官方分别向世界动物卫生组织（WOAH）报告，本国家禽养殖场发生 H5 亚型高致病性禽流感疫情。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下：

一、禁止直接或间接从秘鲁、玻利维亚和土耳其输入禽及其相关产品（源于禽类未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品）。

二、自本公告发布之日起启运的来自秘鲁、玻利维亚和土耳其的禽及其相关产品，一律作退回或销毁处理。本公告发布之日前启运的来自秘鲁、玻利维亚和土耳其的相关禽产品要严格检疫检测，经检疫查验和实验室检测合格后方可放行。

三、禁止寄递或携带来自秘鲁、玻利维亚和土耳其的禽及其产品入境。一经发现，一律作退回或销毁处理。

四、来自秘鲁、玻利维亚和土耳其的进境船舶、航空器等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。

五、对边防检查等部门截获的非法入境的来自秘鲁、玻利维亚和土耳其的禽及其产品，一律在海关的监督下作销毁处理。

六、凡违反上述规定者，由海关依照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例有关规定处理。

七、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例和《中华人民共和国动物防疫法》等有关法律法规的规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2023 年 2 月 17 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止秘鲁、玻利维亚和土耳其高致病性禽流感传入我国的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止秘鲁、玻利维亚和土耳其高致病性禽流感传入我国的公告.pdf](#)

文章来源：海关总署

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 10 号 (关于防止阿塞拜疆绵羊痘和山羊痘传入我国的公告)

2023 年 1 月 24 日，阿塞拜疆向世界动物卫生组织（WOAH）紧急报告，1 月 16 日，该国阿兰经济区（Aran）的 1 家农场发生绵羊痘和山羊痘，涉及易感动物有 321 只绵羊，其中 30 只发病，2 只死亡。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下：

一、禁止直接或间接从阿塞拜疆输入绵羊、山羊及其相关产品（源于绵羊或山羊未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品）。

二、禁止寄递或携带来自阿塞拜疆的绵羊、山羊及其相关产品入境。一经发现，一律作退回或销毁处理。

三、来自阿塞拜疆的进境航空器、铁路列车等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。

四、对边防检查等部门查获的非法入境的来自阿塞拜疆的绵羊、山羊及其相关产品，一律在海关的监督下作销毁处理。

五、凡违反上述规定者，由海关依照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例有关规定处理。

六、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《中华人民共和国海关法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国动物防疫法》等有关规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2023 年 2 月 9 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止阿塞拜疆绵羊痘和山羊痘传入我国的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止阿塞拜疆绵羊痘和山羊痘传入我国的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于 征求《食品中亚硝酸盐限量》等 38 项食品 安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食 标秘发〔2023〕2 号）

各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例规定，我委组织起草了《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐限量》等 38 项食品安全国家标准和修改单（征求意见稿），现向社会公开征求意见。请于 2023 年 3 月 20 日前登录食品安全国家标准管理信息系统（https://sppt.cfsa.net.cn:8086/cfsa_aiguo）在线提交反馈意见。

附件： [征求意见的食品安全国家标准目录.doc](#)

食品安全国家标准审评委员会秘书处

2023 年 2 月 10 日

征求意见的食品安全国家标准目录

序号	标准名称	制定/修订
污染物标准 1 项		
1.	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐限量	修订
食品产品 2 项		
2.	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒	修订
3.	食品安全国家标准 果冻（GB 19299-2015）第 1 号修改单	修改单
营养与特殊膳食食品 7 项		
4.	食品安全国家标准 食品营养强化剂 血红素铁	制定
5.	食品安全国家标准 食品营养强化剂 L-蛋氨酸（L-甲硫氨酸）	制定
6.	食品安全国家标准 食品营养强化剂 乙二胺四乙酸铁钠	修订
7.	食品安全国家标准 食品营养强化剂 L-赖氨酸天门冬氨酸盐	制定
8.	食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则	修订
9.	食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品	修订
10.	食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品	修订
生产经营规范 1 项		
11.	食品安全国家标准 食品中二噁英及多氯联苯污染控制规范	制定
食品添加剂 2 项		
12.	食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素	修订
13.	食品安全国家标准 食品添加剂 植物炭黑	修订

更多内容详见：[食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品中亚硝酸盐限量》等 38 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕2 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

食品伙伴网讯 俄媒体 Milknews2 月 14 日消息，俄罗斯饮料、饮用水和果汁联盟出口委员会负责人称，2022 年俄罗斯饮料、饮用水和果汁的出口额较 2021 年增长 15%。

该负责人表示，2022 年度俄罗斯软饮料和饮用水出口额达 2.78 亿美元，大多销往哈萨克斯坦、乌兹别克斯坦、白俄罗斯和吉尔吉斯斯坦等近邻国家。

此外，蒙古、土耳其和韩国也是俄罗斯饮料和饮用水产品出口占比较大的市场。2023 年，受新冠疫情限制取消和俄罗斯产品宣传力量的增强的影响，中国将成为俄罗斯饮料出口的重要方向，预计增幅为 200-500%。

另外，俄统计局 Rosstat 数据显示，俄罗斯饮料产量近年来一直呈上升趋势，但 2022 年受多家国外饮料生产企业离俄的影响，产能有所下降。2023 年 7 月起俄罗斯将对含糖饮料征收 7 卢布/升的消费税，也会影响甜味饮料的市场增长速度，预计此类饮料的价格将会上涨。

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 2 月 10 日电 俄罗斯动植物检验检疫局发布消息称，俄罗斯向中国出口了第一批重量为 2000 吨的豌豆。

消息称，“新西伯利亚州向中国发送了第一批 2000 吨的俄罗斯产豌豆”。

据悉，新西伯利亚州和托木斯克州的动植物检验检疫局证实这一批豌豆符合检疫要求。

俄动植物检验检疫局指出，中国每年进口豌豆达 200 万吨，“尽管中国本土也种植大量的豌豆”。

消息强调说，至今有 279 家俄罗斯豌豆生产和仓储企业获准对华出口。

食品伙伴网讯 2023年2月9日，新加坡食品局（SFA）发布消息，通知出口商和制造商，2月7日在新加坡的一只野猪尸体中发现了非洲猪瘟（ASF）病毒。

新加坡没有任何用于猪肉生产的商业或后院养猪场，并且家养和圈养的野猪没有受到 ASF 的影响。食品局还联系了与新加坡有贸易往来的其他国家的主管当局，并向他们保证无论新加坡的 ASF 状况如何，新加坡的产品仍然有资格出口。

新加坡食品局表示，如果公司出口的是热加工或蒸馏/罐装猪肉产品，请确保它们经过了核心温度至少为 70° C 的热处理，并保持至少 30 分钟，对于罐装产品，Fo 值至少为 3。根据世界动物卫生组织（WOAH）指南，这些热处理参数足以灭活任何可能存在的 ASF 病毒。

相关报道：[新加坡首次发生非洲猪瘟疫情](#)

食品伙伴网讯 依据印尼食品药品监督管理局法律库信息显示，2023年2月14日印尼公开了食品药品监督管理局局长决定文件《可用于加工食品的微生物类型》，规定了16种允许加到普通食品中的益生菌，包括凝结芽孢杆菌（*Bacillus coagulans*）、动物双歧杆菌（*Bifidobacterium animalis*）等；文件还规定了益生菌的添加条件。文件要求在其生效之前已经获得产品流通许可证的加工食品，必须在文件生效后30个月内对进行调整从而符合新规要求。文件生效时间为2023年2月7日。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医局哈巴罗夫斯克边疆区、犹太自治州和马加丹州地方分局 2 月 10 日消息：2023 年 2 月 2 日，该地区分局对重约 3.5 吨的计划出口到中国的蜂蜜进行了兽医卫生检查，相关产品由俄森林有限责任公司生产，该公司为俄罗斯获准对外出口蜂蜜的重要生产商之一。

经检验检测，上述蜂蜜产品符合中国产品质量安全指标要求，且文件合格。目前哈巴罗夫斯克州、犹太自治州和马加丹州地方分局已为相关蜂蜜产品签发了兽医卫生证书。

自 2023 年年初以来，42 吨动物源性食品已在该局的管控下顺利出口，主要输往中国、日本和韩国等传统目标国家。

100 多家出口商解禁, 印度海产品对华贸易快速恢复

2月15日-17日, 第23届印度国际海产品博览会在加尔各答举行, 在刚刚过去的一段时间, 印度虾产品针对中国市场的出口正在快速增长, 并填补了美国市场下降的部分。

印度海产品出口发展局 (MPEDA) 数据显示, 2022年4-12月, 印度与中国的海产品贸易明显恢复, 那些因为新冠问题被中国政府列入黑名单的出口商已悉数解禁, 出口贸易完全回归正常。

“中国曾因为新冠检测问题暂停了一些海外出口商, 不仅是印度, 也包括厄瓜多尔。如今, 我非常高兴地说, 中国已将100多家来自印度的出口商解禁, 这是一个令人兴奋的消息, 我们国家更多的企业将能够出口产品至中国。”印度海产品出口商协会 (SEAI) 主席 Jagdish Fofandi 说。

即便排除那些先前被列入黑名单的公司, 2022-23财年 (截至2023年3月31日) 的前九个月, 印度与中国的贸易也在不断改善。据统计, 九个月内中国与印度的海产品贸易额同比增长26%, 在许多出口国中名列前茅。同一时间段内, 出口额实现增长的市场 (还包括日本 (+7%)、越南 (+47%)、爱尔兰 (+32%)、西班牙 (+20%)、比利时 (+34%) 和加拿大 (+6%)。

2022-23财年 (截至2023年3月31日) 的前九个月, 印度海产品出口总额约62.8亿美元, 同比增长2%。美国市场贸易额同比下降23%, 主要归因于来自厄瓜多尔日益激烈的竞争, 中国市场的增长 (增幅26%) 恰好抵消了美国的短板。

Fofandi 还指出, 过去两年的天价国际运费也大多恢复了正常。“现在的运费已经大幅下降, 我们正处于疫情之前的水平, 就物流成本而言, 大家没有什么可抱怨的。”

两年来, 许多印度商家为美国和中国等海外市场支付了过高的运输成本, 连累了包括加工和养殖在内的整个产业链。就此, Fofandi 表示, SEAI 现阶段的目标是催促印度政府恢复2022年初暂停的“运输和营销援助计划” (TMA)。

“出于补贴原因, 当时政府不得不撤回该计划。但对于海产行业而言, 援助计划又是必须的, 因为这是社会底层行业, 其主体是养殖户和渔民, 所以我们要努力催促政府恢复这一计划。” Fofandi 说, “我们现在希望与政府的协商能产生一些成效, 在那个每个人都损失惨重的时期, 我们希望得到一些补偿, 希望政府能够顾及出口商支付的费率和由此造成的损失, 能向他们提供某种形式的扶持。”

国际预警

我国出口鸡蛋面中检出昆虫尸体

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年2月15日，欧盟通报我国出口亚洲鸡蛋面不合格。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
2023-2-15	爱沙尼亚	亚洲鸡蛋面	2023.1091	含有昆虫尸体	通知国未分销/-	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中异物的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国出口干蘑菇实施自动扣留

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	2023-2-13	湖北襄阳	Hubei Pinglin Leishan Natural Food Co. Ltd	干蘑菇	多菌灵、咪鲜胺、甲基硫菌灵

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，控制出口产品中的农药残留量，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口黄原胶和干黑木耳等产品不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年2月10日，欧盟通报我国出口黄原胶和干黑木耳等产品不合格。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
2023-2-10	德国	黄原胶	2023.0992	未经授权的物质--环氧乙烷	产品尚未投放市场/官方扣留；重新贴标	拒绝入境通报
2023-2-10	德国	干黑木耳	2023.0999	多菌灵（3.89 ± 1.95 mg/kg）	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报
2023-2-10	西班牙	冰铲、碗和杯子	2023.1002	未经授权使用竹子和其他植物纤维	分销至其他成员国/销毁	后续信息通报

据通报，不合格干黑木耳销至了奥地利、丹麦、爱沙尼亚、芬兰、法国、德国、我国香港、拉脱维亚、波兰、西班牙和瑞士；不合格冰铲、碗和杯子销至了法国、葡萄牙和西班牙。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，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

2023年2月中国出口韩国食品违反情况 (更新至2月19日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.02.01	京仁厅(平泽)	农林产品	新鲜胡萝卜	신선당근	WEIFANG WENHE FOOD CO., LTD.	残留农药(丙环唑)超标	0.01 mg/kg 以下	0.04 mg/kg	~
2023.02.01	京仁厅	器具及容器包装	饮料和零食盒	드링크 앤 스낵 홀더	DonGGUAN HonGSU PLASTIC PRODUCTS CO., LTD.	聚氨酯材质异氰酸盐超标	0.1 mg/L 以下	0.4(水), 0.2(4%醋酸), 0.0(正庚烷) mg/L	~
2023.02.02	京仁厅	加工食品	胶原蛋白肠衣	콜라겐케이스 콜라겐 캐싱	SHANDONG HAIAOS BIOTECHNOLOGY CO., LTD.	提交虚假文件：BSE 相关证明并非中国政府(海关总署)出具的证明	/	/	2022-07-02 ~ 2025-07-01
2023.02.02	京仁厅	器具及容器包装	甜甜圈12 模具	모양도넛 12 구	YonGKANGSHI HECHENGBEIYE CO., LTD.	总溶出量超标	30 mg/L 以下	5(水), 56(4%醋酸), 7(正庚烷) mg/L	~
2023.02.03	京仁厅	加工食品	五馅饭团	오인라이스볼 FIVE STUFFING RICE BALL	YANBIAN WEIYE FOODS CO., LTD.	菌落总数超标	菌落总数：n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000 (发酵产品、添加发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)，大肠杆菌：n=5, c=1, m=0, M=10	菌落总数：2,600,000 1,600,000 2,500,000 2,400,000 2,500,000, 大肠杆菌：680, 260, 540, 810, 590	2023-01-14 ~ 2025-01-13

更多内容详见：[2023年2月中国出口韩国食品违反情况\(更新至2月19日\)](#)

国际预警

2023年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月20日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	2月3日	干燥无花果（1/8 CUT DRIED FIG）	GUNAYDINLAR ORGANIK TARIM GIDA INS. TUR. OTO. PET. ITH. IHR. SAN. VE TIC. LTD. STI.		土耳其	检出 黄曲霉毒素 25 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （B1: 10.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 1.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 12.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G2: 1.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	東京	マルレ株式会社	命令检查
2	2月3日	零食点心类（RUCHI CHANACHURHOT）	SQUARE FOOD & BEVERAGE LTD.		孟加拉国	检出 黄曲霉毒素 18 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （B1: 15.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 3.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	東京	株式会社パドマ	命令检查
3	2月3日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻西兰花	NANTONG LVHAI FROZEN FOOD CO., LTD.		中国	检出 腐霉利 0.03 ppm	神戸	株式会社京源商事	命令检查
4	2月3日	荞麦		BAICHENGLVJIAYUAN AGRICULTURAL PRODUCTS PROCESSING CO., LTD.	中国	检出 黄曲霉毒素 12 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （B1: 10.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 1.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）吡氟氯禾灵 0.06 ppm	大阪	株式会社新糧	命令检查

更多内容详见：[2023年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月20日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 7 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 6 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
2023-2-13	德国	烤盘	2023. 1044	镉（8.3 mg/kg）、铁（1700 mg/kg）、铬（0.8 mg/kg）、锰（5.3 mg/kg）和钒（0.06 mg/kg）的迁移	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报
2023-2-15	爱沙尼亚	亚洲鸡蛋面	2023. 1091	含有昆虫尸体	通知国未分销/-	后续信息通报
2023-2-15	西班牙	聚酰胺长柄勺	2023. 1095	初级芳香胺迁移（0.028 mg/kg; 0.008 mg/kg）	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-2-16	爱尔兰	尼龙长柄勺	2023. 1110	初级芳香胺迁移	通知国未分销/从收件人处撤回	警告通报
2023-2-16	西班牙	儿童餐具	2023. 1139	未经授权使用竹纤维	仅限通知国分销/销毁	后续信息通报
2023-2-18	立陶宛	冷冻食品（混合海鲜）	2023. 1192	镉含量过高（2.65 ± 0.40 mg/kg; 2.54 ± 0.38 mg/kg; 1.46 ± 0.22 mg/kg）	仅分销至非成员国/退出市场	拒绝入境通报

据通报，不合格烤盘销至了奥地利、德国、爱尔兰和波兰。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意产品中重金属的含量，同时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。

宁夏批准组建 16 家自治区创新联合体 食品领域有 5 家

食品伙伴网讯 2月14日,宁夏回族自治区科学技术厅网站发布通知,经专家评审论证、会议研究审定和公示等程序,批准组建宁夏对位芳纶创新联合体等16家自治区创新联合体。

根据名单显示,有5家涉及食品领域,具体如下:

序号	创新联合体名称	牵头单位名称
4	宁夏枸杞饮料研发及产业化应用创新联合体	宁夏厚生记食品有限公司
6	宁夏设施蔬菜无土栽培技术创新联合体	宁夏中青农业科技有限公司
9	宁夏滩羊选育与优质化生产创新联合体	红寺堡区天源良种羊养殖繁育有限公司
11	宁夏智能化饲养装备(牛羊)创新联合体	宁夏新大众机械有限公司
14	宁夏速食食品复合调味品关键技术研究及产业化创新联合体	宁夏宁杨食品有限公司

(来源:宁夏回族自治区科学技术厅)

 [批复组建 2022 年度自治区创新联合体名单.doc](#)

原文链接: https://kjt.nx.gov.cn/kjdt/tzgg/202302/t20230214_3955626.html

2023年海南省重点研发（第一批）项目和经费安排公布，涉及食品领域53项

食品伙伴网讯 2月17日，海南省科学技术厅公布了2023年省重点研发（第一批）项目和经费安排，2023年省重点研发（第一批）支持146个项目，安排立项经费14986万元，2023年拨经费14112万元。其中，食品领域有53个项目。

食品领域2023年省重点研发（第一批）项目和经费安排表

序号	业务类别	项目编号	项目名称	负责人	申报单位	立项经费 (万元)	2023年拨 付经费(万 元)	备注
24	现代农业	ZDYF2023X DNY024	基于乳液凝胶构建富含PUFAs鱼糜的研究及应用	李川	海南大学	200	200	
25	现代农业	ZDYF2023X DNY025	海南黄牛种质资源收集及肉用新品系选育	孙瑞萍	海南省农业科学院畜牧兽医研究所	78	78	
26	现代农业	ZDYF2023X DNY026	越南油茶自交不亲和S位点挖掘及其分子标记开发与应用	夏腾飞	海南省农业科学院热带园艺研究所	67	67	
27	现代农业	ZDYF2023X DNY027	高抗病性热带木薯种质资源的分子鉴定和抗病关键基因的挖掘及调控机理解析	曾鸿秋	海南大学	41	41	
28	现代农业	ZDYF2023X DNY028	中国辣椒和下垂辣椒高密度遗传图谱构建、果实相关性状精细定位与新种质培育	汪志伟	海南大学	78	78	
30	现代农业	ZDYF2023X DNY030	喷施型多功能液体水果套袋制备关键技术研发及应用	杨子明	中国热带农业科学院南亚热带作物研究所	30	30	
31	现代农业	ZDYF2023X DNY031	海南特色水果精酿发酵关键技术研究与应用	龚霄	中国热带农业科学院农产品加工研究所	40	40	

更多内容详见：[2023年海南省重点研发（第一批）项目和经费安排公布，涉及食品领域53项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2月16日，北京市自然科学基金委员会公布了2023年度北京市自然科学基金面上及青年拟资助项目，决定拟资助909项，其中：面上项目759项，面上专项项目20项，青年科学基金项目130项。其中，食品领域有28项，包括面上项目23项，青年科学项目5项。

食品领域 2023 年度北京市自然科学基金拟资助项目名单
面上及青年项目
(农业) 科学

拟资助项目编号	拟资助项目名称	依托单位	申请者	职称	合作单位
面上项目					
6232001	“面筋蛋白 AF-多酚”复合物的构建及其对多酚递送的机制解析	北京工商大学	张慧娟	教授	
6232003	大球盖菇生料栽培过程中微生物群落动态与碳代谢机制研究	北京农学院	张国庆	教授	
6232004	Cer-NLRP3 轴在 NEB 奶牛脂肪组织炎症发展中的作用及柚皮苷调控机制研究	北京农学院	赵玉超	无	
6232006	蔗糖转运蛋白调控小麦光温敏不育系籽粒蔗糖卸载与灌浆的分子机制	北京市农林科学院	杨卫兵	副研	
6232007	新型钙信号蛋白 HbCSP1 调控盐生植物野大麦耐盐碱性的分子机制研究	北京市农林科学院	江颖	助研	
6232008	基于全基因组水平的香菇交配型基因演化路径分析及应用	北京市农林科学院	严冬	副研	
6232010	糖代谢关键基因 TaUGP1-6A 调控雄性不育小麦花粉发育的分子机制解析	北京市农林科学院	刘子涵	助研	
6232011	基于杏远缘杂交后代多胚形成的新种质创制研究	北京市农林科学院	孙浩元	研究员	
6232012	牛疱疹病毒 1 型糖蛋白 D 的 T 细胞表位鉴定及其免疫效果评价	北京市农林科学院	刘文晓	高级兽医师	
6232013	非接触式鲟鱼表型高通量测量方法研究	北京市农林科学院	吝凯	助研	
6232014	DNA 甲基转移酶基因 CaCMT2 与 CaCMT4 调控辣椒果实成熟的作用机理研究	中国农业大学	孙亮	副教授	
6232015	冈田氏绕眼果蝇产生绕眼行为的分子机制	中国农业大学	金艺鹏	教授	
6232016	玉米转录因子 GRAS32 调控根毛生长和铁胁迫响应的分子机制	中国农业大学	陈立群	教授	

更多内容详见：[食品领域 2023 年度北京市自然科学基金面上及青年拟资助项目公布](#)

食品科技

“科技助力经济 2020”重点专项湖南项目综合绩效评价结论公布 食品领域 5 个项目通过

食品伙伴网讯 2月16日，湖南省科学技术厅公布“科技助力经济 2020”重点专项湖南项目综合绩效评价结论，共有 50 个项目完成了项目任务书目标，取得了预期实施效果，评价为“通过”，其中，食品领域有 5 个项目。

食品领域“科技助力经济 2020”重点专项湖南项目绩效评价结论

序号	市州	项目名称	项目牵头单位	项目负责人	项目参与单位	国拨经费(万元)	评价结论
3	长沙市	粮食绿色储藏保鲜降耗新技术研究与应用	中南粮油食品科学研究院有限公司	刘博		50	通过
16	衡阳市	智慧农贸市场平台的研究与应用	湖南皖湘科技有限公司	李剑锋		50	通过
40	郴州市	传统栖凤渡鱼粉现代化生产关键技术与产业化示范研究	湖南凤楚食品股份有限公司	胡建华		50	通过
43	永州市	基于人参提取物的抗疫保健品制备与应用	湖南恒伟药业股份有限公司	陈小明	湖南科技学院	50	通过
50	湘西自治州	古丈毛尖创新加工关键技术研究及产业化	古丈县古阳河茶业有限责任公司	胡维霞	湖南农业大学	50	通过

(来源：湖南省科学技术厅)

原文链接：http://kjt.hunan.gov.cn/kjt/xxgk/tzgg/tzgg_1/202302/t20230216_29248479.html

 [“科技助力经济 2020”重点专项湖南项目绩效评价结论.doc](#)

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 20 万条，累计翻译字数超 5000 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

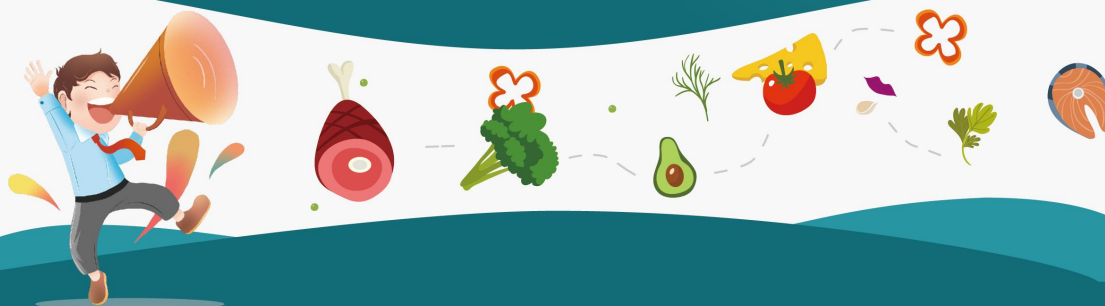
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

预告 | 2023 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。

2023 年会议预告

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	2023 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）
2 月 22-24 日	琼海市	2023 首届博鳌健康食品论坛暨博览会（FHE）
3 月 30-31 日	济南	2023 第八届食品质量安全管理大会
3 月 4-5 日	上海	2023 第五届抗体药产业发展大会
3 月 24-26 日	南京	2023 第二期新酶设计及酶技术应用专题培训班
3 月 29-31 日	南京	2023 中国农产品食品检测技术交流会
全国可保	多地	关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知
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
4 月 8-9 日	杭州	2023 第二届核酸药物和疫苗创新峰会（杭州）
4 月 11-12 日	上海	第六届食品科技创新论坛暨 2023 大健康食品发展论坛
4 月 20-23 日	琼海市	2023 全球食品饮料论坛
4 月 20-21 日	上海	第七期食品出口合规实操培训
6 月 7-9 日	上海	第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会
全年可报	线上	食品企业供应商管理员岗位技能培训

2023 年展会预告：

2 月 24-27 日	成都	2023 第 13 届成都印刷包装产业博览会
2 月 22-24 日	深圳	2023 春季全球高端食品展览会（全食展）
3 月 10-12 日	上海	2023 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
3 月 15-17 日	济南	2023 年中国国际预制菜产业（山东）交易博览会
3 月 15-17 日	上海	2023 第二十六届中国国际食品添加剂和配料展览会
3 月 1-3 日	广州	2023 广州国际工业自动化技术及装备展览会
3 月 2-4 日	广州	第二十九届中国国际包装工业展览会
3 月 3-5 日	广州	GFE2023 第 44 届广州国际餐饮加盟展
3 月 8-10 日	青岛	第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
3 月 17-19 日	北京	第三届国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会

3月21-22日	三亚	2023 第三届海南热带水果产业博览会暨春季果品交易会
3月25-27日	天津	2023 中国（天津）食品加工及包装机械展览会
3月26-27日	呼和浩特	2023 牛羊产业链(内蒙古) 展览会
3月26-28日	呼和浩特	第十六届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月26-28日	呼和浩特	第十八届内蒙古食品加工与包装机械展览会
3月29-4月1日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
3月29-30日	合肥	第十一届中国国际生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月30-4月1日	济南	2023 第 11 届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
4月7-9日	上海	2021&2023CBST 中国国际饮料工业科技展
4月12-13日	上海	2023 上海国际奢侈品包装展
4月8-10日	北京	CRFE 2023 北京国际餐饮连锁加盟展览会
4月18-20日	青岛	2023 中国（青岛）奶业博览会
4月18-22日	青岛	2023 中国国际肉类产业周（CIMIW 2023）
4月19-21日	沈阳	2023 第十届沈阳餐博会
4月19-21日	重庆	第二十三届中国零售业博览会
4月20-22日	合肥	2023 第十六届中国坚果炒货干果果干食品展览会暨采供大会
4月20-22日	石家庄	2023 北方奶业大会暨第五届河北国际奶业博览会
4月26-28日	郑州	2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月26-27日	哈尔滨	第 28 届东北三省畜牧业交易博览会
4月26-28日	成都	2023 第 19 届中国国际（西部）生化分析与实验室规划建设管理成都博览会
4月27-28日	武汉	2023 中国（武汉）国际农业机械博览会
4月26-29日	深圳	第 6 届深圳礼品包装展
5月7-9日	佛山	2023 中国饮品产业展览会
5月10-12日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）
5月11-13日	深圳	2023 深圳国际渔业博览会
5月12-14日	合肥	第六届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月18-20日	广州	2023 第 14 届中国（广州）国际物流装备与技术展
5月19-21日	济南	2023 第 17 届全国食品博览会
5月19-21日	长沙	2023 第 23 届中部（长沙）休闲食品展览会
5月22-25日	上海	2023 第 25 届中国国际烘焙展览会
5月25-27日	西安	第 24 届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月25-27日	青岛	2023 第 20 届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会
5月27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	银川	第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
6月2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
6月6-8日	深圳	2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）
6月6-8日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月9-11日	济南	2023 中国北方国际新餐饮博览会
6月13-15日	合肥	2023 年第二十一届中国(合肥) 食品安全检测技术高峰论坛
6月16-18日	北京	2023 亚洲消费电子展（全国巡展）
6月19-21日	上海	2023 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21日	上海	第二十一届中国世界制药原料中国展天然提取物展区
6月19-21日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
6月19-21日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
6月28-30日	青岛	2023 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月30-7月2日	青岛	2023 青岛国际预制菜食品展览会

7月5-8日	上海	AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会
7月8-9日	昆明	2023 第5届中国西南畜牧业展览会
7月6-8日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月11-13日	上海	第十一届慕尼黑上海分析生化展 (analytica China 2023)
7月14-16日	西安	2023 西部科学仪器及实验室装备展
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
7月20-22日	广州	2023 世界食品广州展 (世食展)
7月27-29日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
8月4-6日	济南	2023 第十六届中国 (山东) 糖酒食品交易会
8月10-12日	南京	2023 第12届中国 (南京) 国际食品饮料展览会
8月18-20日	青岛	2023 第5届青岛国际工业博览会
8月18-19日	贵阳	2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月19-21日	成都	2023 第13届成都国际孕婴童产业博览会
8月23-25日	上海	第14届上海国际餐饮食材展览会
8月23-25日	上海	2023 上海国际渔业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展
8月25-27日	武汉	2023 第十四届中部 (武汉) 糖酒食品交易会
8月28-30日	深圳	SIAL2023 西雅国际食品展 (深圳)
9月12-14日	上海	2023 秋季全球高端食品展览会
9月21-23日	深圳	2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会
10月11-13日	南京	2023 中国 (南京) 国际环保产业博览会
10月24-27日	上海	2023 中国 (上海) 国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会
10月25-27日	青岛	第26届中国国际渔业博览会
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会 (深圳)
11月8-10日	上海	FHC 2023 第二十六届上海环球食品展
11月22-24日	上海	2023 包装世界 (上海) 博览会
12月13-15日	上海	2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——添加剂配料](#)

[河北润步生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市新希望机械有限公司——食品机械](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[廉江市台兴海洋生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[杭州迅数科技有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[厦门欣锐仪器仪表有限公司——仪器试剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[廊坊市奥环机械设备有限公司——食品机械](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

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

企业 QQ: 2793866545

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 2022 年 12 月, 食学宝已服务超 32 万用户; 上线点播课程近 860 多门, 共 3500 多节, 课程总时长超 2000 小时; 开展直播 820 多场, 免费直播 569 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、课程订阅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。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系: 丛老师: 13345164586 (微信同号) 电话: 0535-2122281 邮箱: study@foodmate.net

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q : 3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】近期学习交流机会汇总（2.19更新）

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线上直播课和研讨会汇总。

3、线下培训、会议分类汇总。

4、各种活动。

——实验室比对、检测团购、调查问卷，校园活动，科普活动等

最新推出

2023年食品理化检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间：2023年03月15-16日

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309357-1-1.html>

▲联系人：于老师 18106384480（微信同号）

2023年食品微生物检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间：2023年03月16-17日

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309360-1-1.html>

▲联系人：王老师 18953594381（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】食品标签合规性审核风险识别与分析

直播时间：2022年2月22日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1109&fuid=154861>

主讲人：彭老师

老师介绍：

彭老师，食品伙伴网标签部高级讲师，有丰富的食品行业从业经验，先后从事过检测、内审、标签设计、供应商管理等工作。对食品配料合规审核涉及要素有细致了解，对标签中常见的错误有深入剖析。擅长基础标准法规剖析、配料审核、标签设计。

主要内容：

一、食品标签标识主要标准法规依据

二、预包装食品标签合规性分析

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309083-1-1.html>

【免费直播】“合规行”第10期 2022年度食品标法盘点与抽检预警解析

直播时间：2月28日 14:00-16:00

直播形式：线上直播 食学宝

直播报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

课程内容：

一、2022年食品标准法规盘点

1、2022年我国法规与政府监管措施

2、2022年我国食品标准制修订进展

二、2022年食品监督抽检与进出口通报解析

1、国内食品监督抽检分析

2、我国进口食品不合格情况

3、出口食品预警通报与解读

联系我们：刘老师 18906380470（同微信）

【食品论坛·大讲堂】学校食堂食品安全管理知识培训（有奖课程）

直播时间：2022年3月2日 19:00-20:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1111&fuid=154861>

主讲人：常老师 食品论坛 ID: cyshuai（兜兜）

老师介绍：

常老师，食品工程专业，食品论坛 ID: cyshuai（兜兜），日常多在食品论坛餐饮管理版块出现，自毕业以来工作二十五余年，现从从事餐饮、生产、流通等方面的食品安全工作。

主要内容：

目前在食品产业中，存在监管要求多、标准体系庞杂、多头监管、具体要求存在交叉等问题，企业在合规要求识别方面存在识别不全面、信息更新不及时，在合规要求执行层面存在执行不系统、落实不到位，员工培养方面存在知识不系统、培训不持续等多方面的问题。本次课程将为大家介绍如何建立自己企业的食品合规管理体系，做好合规管理。

一、食品安全管理

二、加工操作要求

三、人员卫生要求

四、食物中毒的常见原因

五、预防食物中毒的基本原则

六、目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309194-1-1.html>

【食学实用】食品企业合同法律风险管理系列课： 第二期 合同的基本概念

▲时间：2023年3月9日 19:00-20:00

▲主讲内容：

1. 合同的基本理念

2. 合同的基本原理

3. 合同的基本表达

4. 合同的基本应用

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1110&fuid=154861>

关于举办“聚焦标准——赛默飞标准课堂”的调查问卷活动

▲详情介绍：

为解决大家重金属检测过程中的痛点、难点以及更好的掌握重金属检测技术，提高相关单位的检测技术能力，食品伙伴网联合赛默飞世尔科技（中国）有限公司将主办的“聚焦标准——赛默飞标准课堂”，诚邀各位同仁积极参与问题收集，大声说出您心中的疑惑，我们来给您解答！

本次问卷调查结束后，我们将根据大家比较关注的问题，邀请专家讲师来进行解答，进行相关课程讲解。

▲活动时间：即日起-2023年03月12日

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/z8vaPybpb1F1aIr5jIkWyQ>

▲问卷链接：http://survey.foodmate.net/surve...3_copy&qqlang=cn

食学宝点播课推荐：

开通食学宝VIP，800多门食品好课免费学！

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

1、“谈酒论道”公开课第四期回放：GB 14881在酒类生产企业的应用解读

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1386&fuid=154861>

课程简介

GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》是食品生产的最基本条件和卫生规范要求，规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则，是各类食品生产企业必须遵守的强制性标准，也是实施食品安全生产过程监督检查的重要依据。

为了帮助酒类生产企业从业人员准确理解、贯彻执行 GB14881 中的要求，防范食品质量安全风险和监管风险发生，食品伙伴网“谈酒论道”公开课第四期直播培训，将对 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》在酒类生产企业实际应用进行重点解读。

联系人：

李老师：13522486109（微信同号）

王老师：15110692985（微信同号）

2、GB 2760-2014 在结果判定中的案例分析

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1385&fuid=62>

主要内容：

1. 各类食品抽样检验注意事项
2. 食品分类难点和要点讲解
3. 典型食品基质在不同检测方法中的适应性和风险点分析
4. 食品指标本底积累分析与带入原则
5. 食品标准与结果判定
6. 检验记录和报告审核
7. 复检和异议案例分析与应对

线上·直播课

食品风味物质分析线上研讨会

▲时间：2023年2月21日 线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1103&fuid=154861>

▲主要内容：

主题一（9:00-9:40）：安捷伦 GC/MS 在食品风味分析中的应用

主题二（9:40-10:40）：全二维气相色谱-四极杆飞行时间质谱结合嗅闻仪在食品关键风味活性小分子分析中的应用

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/66cG5bXx67aapjzZSpmxWg>

【食品论坛·大讲堂】食品标签合规性审核风险识别与分析

直播时间：2022年2月22日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1109&fuid=154861>

主讲人：彭老师

老师介绍：

彭老师，食品伙伴网标签部高级讲师，有丰富的食品行业从业经验，先后从事过检测、内审、标签设计、供应商管理等工作。对食品配料合规审核涉及要素有细致了解，对标签中常见的错误有深入剖析。擅长基础标准法规剖析、配料审核、标签设计。

主要内容：

一、食品标签标识主要标准法规依据

二、预包装食品标签合规性分析

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309083-1-1.html>

免费 | SEPA 直播—感官 “线上企业内训”（第三季）

时间：2023年2月23日 全天

报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1107&fuid=154861>

培训内容：

1天7场感官主题分享，包含人工+智能感官基础（味觉、嗅觉）、食品风味化学&仪器分析、色彩测量视觉应用等多个主题分享，更有丰富的案例实践分享

【食学实用】食品企业合同法律风险管理系列课： 第一期 合同法律风险管理的重要性

▲时间：2023年2月23日 19:00-20:00

▲主讲内容：

1. 合同的发展历程
2. 合同的工作现状
3. 合同的法律思维
4. 合同的基本知识

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1102&fuid=154861>

“实验室检测结果有效性”系列直播课第七期—各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断

▲时间：2023年2月23日 13:30—16:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=965&fuid=154861>

▲主要内容：

室间比对是外部质量监控的重要技术手段，是能力验证的必要补充，具备了实施灵活、成本低廉、针对性强等特点。如果要充分利用室间比对这个技术手段，通常需要实验室自己来组织这个比对活动。室间比对的方案如何编写，样品如何准备和分发，结果如何进行统计分析，将在本课程中予以详细解答。

▲培训讲师：杨振宇，高级工程师。

▲费用标准：399元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/9QsYAQ1Q8R0eozH2iJg0RQ>

▲联系人：王老师：18106384450（微信同号）

第四届兽药残留检测技术交流会

▲时间：2023年2月23-24日 线上直播

▲主要内容：

专题一 新国标解读 2月23日

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1097&fuid=154861>

GB 31650.1-2022 食品安全国家标准《食品中41种兽药最大残留限量》标准解读和兽残检测结果的判定；

发言嘉宾：中国兽医药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙 雷 研究员

GB 31658.22-2022 食品安全国家标准《动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：中国兽医药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙 雷 研究员

液质联用技术在硝基咪唑上的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 牛夏梦 液质联用技术资深应用工程师

GB 31658.23-2022 食品安全国家标准《动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：中国农业大学动物医学院 夏 曦 教授

GB 31658.20-2022 食品安全国家标准《动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：河南省农畜水产品检验技术研究院（河南省农药兽药饲料检验技术研究院） 陈 蕾 兽医师

专题二：兽药残留检测技术应用 2月24日

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1098&fuid=154861>

- 1、监督抽检中兽药残留检测涉及的项目和方法；
- 2、抽检中兽药残留检测结果判定要求；
- 3、兽药残留检测技术及典型方法介绍；
- 4、兽药残留检测不合格案例分享；

发言嘉宾：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

- 1、兽药残留检测前处理技术难点解析；
- 2、兽药残留新方法的建立与方法验证、扩项及注意事项；
- 3、新标准涉及到的重点产品（蛋类、鸡肉、脂肪、肝、肾等）检测注意事项；

发言嘉宾：青岛海关技术中心食品农产品检测中心兽药残留检测室 张鸿伟 研究员

▲费用标准：一个专题 899 元/人，两个专题 1600 元/人。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-6429-15.html>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

《食品生产许可审查通则（2022 版）》理解与运用培训班

培训时间：2023 年 2 月 24-25 日

培训地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1010&fuid=154861>

培训内容：

1. 新版《食品生产许可审查通则》宣贯与解读
 - 新版《食品生产许可审查通则》修订的背景、意义
 - 新版《食品生产许可审查通则》重点变化及条款释义
 - 新版《食品生产许可审查通则》“问答”的理解与重点问题解析
 - 新版《食品生产许可审查通则》附件等配套文件解读
2. 新版《食品生产许可审查通则》实施过程中常见问题及应对措施
 - 食品生产许可换证、变更、材料准备、申报、办理流程等过程中应注意的问题及解决方案
 - 食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施
3. 食品生产许可审查细则中食品标签标识要点及案例解析

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=281>

联系我们：杨老师 13371392134（微信同号）

【免费直播】食学实用系列之电商平台采购管理重点要求解读

▲时间：2023 年 2 月 25 日 11:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1108&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台采购管理的重要性
2. 电商平台采购管理相关制度
3. 电商平台采购管理重点要求解读

【免费直播】“合规行”第 10 期 2022 年度食品标法盘点与抽检预警解析

直播时间：2 月 28 日 14:00-16:00

直播形式：线上直播 食学宝

直播报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

课程内容：

- 一、2022 年食品标准法规盘点
 - 1、2022 年我国法规与政府监管措施
 - 2、2022 年我国食品标准制修订进展

二、2022 年食品监督抽检与进出口通报解析

- 1、国内食品监督抽检分析
- 2、我国进口食品不合格情况
- 3、出口食品预警通报与解读

联系我们：刘老师 18906380470（同微信）

【食品论坛·大讲堂】学校食堂食品安全管理知识培训（有奖课程）

直播时间：2022 年 3 月 2 日 19:00-20:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1111&fuid=154861>

主讲人：常老师 食品论坛 ID: cyshuai（兜兜）

老师介绍：

常老师，食品工程专业，食品论坛 ID: cyshuai（兜兜），日常多在食品论坛餐饮管理版块出现，自毕业以来工作二十五余年，现从从事餐饮、生产、流通等方面的食品安全工作。

主要内容：

目前在食品产业中，存在监管要求多、标准体系庞杂、多头监管、具体要求存在交叉等问题，企业在合规要求识别方面存在识别不全面、信息更新不及时，在合规要求执行层面存在执行不系统、落实不到位，员工培养方面存在知识不系统、培训不持续等多方面的问题。本次课程将为大家介绍如何建立自己企业的食品合规管理体系，做好合规管理。

- 一、食品安全管理
- 二、加工操作要求
- 三、人员卫生要求
- 四、食物中毒的常见原因
- 五、预防食物中毒的基本原则
- 六、目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309194-1-1.html>

后疫情时代推动食品行业内外贸一体化发展技术交流会

时间：2023 年 3 月 2 日

报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1095&fuid=154861>

费用：免费

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

- 1、内外贸产品“同线同标同质”工程介绍
- 2、国际食品安全监管法规解读
- 3、食品进出口资质要求解读
- 4、食品农产品“同线同标同质”认证要求解读

（具体课程内容，以培训课程为准）

联系我们：战老师 18906450513

【食学实用】食品企业合同法律风险管理系列课： 第二期 合同的基本概念

▲时间：2023 年 3 月 9 日 19:00-20:00

▲主讲内容：

1. 合同的基本理念
2. 合同的基本原理
3. 合同的基本表达
4. 合同的基本应用

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1110&fuid=154861>

RB/T 038-2020 食品微生物检测结果质量监控指南解读线上培训班

▲时间：2023年3月30日 线上直播

▲主要内容：

- (一) 标准的体例分析与解读
- (二) 食品微生物检验结果质量监控的策划
- (三) 食品微生物检验结果质量监控的实施
- (四) 质量监控结果的统计分析和评价
- (五) 质量监控结果的处理

▲培训讲师：青岛海关技术中心相关专家/标准制定人

▲费用标准：标准费用：1000元/人；团体费用：同一家单位3人及以上参会800元/人；

备注：培训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/5hTWuHVGX3VizCPm1E26nA>

▲联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）

食品领域授权签字人能力提升培训

▲时间：2023年4月13日 9:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1100&fuid=154861>

▲主要内容：

食品领域授权签字人实操能力提升

1. 食品领域授权签字人的任职要求（包含CMA、CNAS、CATL资质要求）及岗位职责。
2. 食品领域授权签字人报告审核的流程及技巧。
3. 食品领域报告审核常发现的问题，具体案例分享。

▲培训讲师：

CMA/CNAS 领域评审专家。

食品检测领域从业多年，对企业内部测试报告、食品安全抽检报告、社会委托报告有多年的审核经验。

▲费用标准：699元/人，限时优惠：4月1日前报名499元/人，团体优惠：同一家单位2人及以上参会499元/人。

▲联系人：金老师：18106383420（微信同号）

线下·培训·会议

研发类：

1、复合调味料包加工技术培训班

时间：2023年2月24-25日

地点：山东·烟台

课程内容：培训采取线上+线下，基础理论+工艺实操的培训课程安排，科学有效的提升加工技术技能。

参会对象：餐饮连锁企业经营管理、大厨、研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/ZeC4MABx7iDUo_kBGJm1Tw

2、宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第1期）

时间：2023年2月26-28日（注：满25人开班；26日上午签到，下午正式开始培训）

地点：北京（具体地点后续通知）

课程优势：

专题类产品技术培训，加工技术与质量安全紧密衔接，内容系统精深，课程设计贴近企业实际需求；小班制教学，加工理论、实践拓展与互动答疑相结合，便于学员系统提升知识水平，促进企业技术提升。

报名联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/FKXzLDoieR5uJDwT5M0jjw>

3、SEPA 主题线下沙龙之第三期【感官研发专场】

时间: 2023 年 2 月 28 日 (周二)

地点: 济南感官分析研究中心

参会对象:

欢迎企业的感官评测人员、品管人员、新产品开发人员; 原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员; 高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员报名参与。

报名联系人: 王老师 18596077827 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/5zwnyYt-fJzdsZWrIn7dDw>

4、SEPA 线下培训—感官分析常用方法实操班

适用对象: 感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

培训时间: 2023 年 3 月 2-4 日

培训地点: 山东·济南感官分析研究中心

报名联系人: 刘老师 15550410868 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/ZNm8V0jvX5gWhR2AcDb6Q>

5、香肠加工技术提升班

时间: 2023 年 3 月 1-3 日

地点: 山东·济南

报名联系人: 王老师 13361383560 (微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/3fVoXRHj8CvgdCVa_tL0vA

6、酱卤制品加工技术培训班

时间: 2023 年 3 月 6-8 日

地点: 山东·烟台

报名联系人: 王老师 13361383560 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/FR4vbsd1NgDhpCuhoHJagA>

7、2023 感官分析创新论坛

时间: 2023 年 3 月 21-22 日

地点: 浙江杭州

会议亮点:

- 1) 前沿趋势报告: 全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量
- 2) 四大主题会议: 聆听国内外领域专家、企业高管和感官分析专业人士的精彩分享
- 3) 最佳实践分享: 对标业界最佳实践, 提升企业感官分析成熟度和个人职业发展
- 4) 大奖颁奖典礼: 促进最佳实践的发展, 推广有成功经验的优秀企业和感官分析项目
- 5) 个人专业社群: 结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行
- 6) 16 个学时积分: 学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

参会及赞助联系人: 贾老师 15345357126 (微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/OhhUSzPWGIUr9ZIkC_essg

8、SEPA 培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA (高级)

时间: 2023 年 3 月 23 日-25 日 (3 天)

地点: 杭州

课程简介:

本期培训介绍 QDA 和 CATA。

定量描述分析法 (Quantitative Descriptive Analysis, QDA)，是感官分析中最常用的描述性工具，应用该方法对产品进行定量描述，获得产品完整的感官特性，并借助多元统计方法分析数据，从而有效识别产品的特点及样品之间的差异。

适合项勾选法 (Check-All-That-Apply, CATA)，是近年来的网红快速描述分析法，它不需要安排人员培训，就可以相对轻松、快速的直接从消费者中获取产品的感官特性信息，因其简单性和多功能性深受研究人员青睐。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XZ9eUCF00Qm5f2oEjJD7mg>

9、第六届食品科技创新论坛

时间：2023 年 4 月 11-12 日（10 日全天报到）

地点：上海·龙之梦大酒店（上海市长宁区延安西路 1116 号）

会议主旨：科学创新、技术落地

大会亮点：

- 1) 行业大咖齐聚上海，共话健康科技前沿
- 2) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向
- 3) 头部企业，高效对接
- 4) 食品领域权威创新奖颁布
- 5) 《对话：2023》
- 6) “会”“展”融合，创造新商机

参会及赞助联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/HnF8YuYNVB2oa3AVdEngJw>

10、调理肉制品加工技术提升班

时间：2023 年 4 月 24 日—26 日

地点：山东·青岛

报名联系人：王老师 13361383560（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vfz8aqdWboSRycB98IW1Zw>

11、2023 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时 间：2023 年 7 月

地 点：山东 青岛

参会对象：肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员等；原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等；高校师生、科研院所专家学者等。

会议主旨：分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题

报名联系人：王老师 13361383560（微信同号）

会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mzrLuE44sWIKiE8QK2Wn3g>

质量安全类：

1、【嘉宾确定，早报优惠】2023 第八届食品质量安全管理大会

指导单位：中国食品药品企业质量安全促进会

主办单位：食品伙伴网

协办单位：上海市食品安全工作联合会

支持单位：创世食安 上海紫曦 马氏兄弟 食安库 旺旺集团

会议时间：2023 年 3 月 30-31 日 上海

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

发言单位：中国轻工业联合会

我国食品安全现状及高质量发展建议

发言单位：国家市场监督管理总局发展中心

企业落实食品安全主体责任监督管理

发言单位：上海市食品安全工作联合会

《食品生产许可审查通则》重点变化及解析

发言单位：江苏省食品药品监督检验研究院

食品质量管理的思考与发展

发言单位：江南大学

食品重点标准修订进展

发言单位：国家食品安全风险评估中心

食品企业质量管理经验分享

发言单位：中粮集团、娃哈哈集团、嘉吉蛋白中国事业部等

嘉宾沙龙访谈环节

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

关于危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证依据变化的解读

发言单位：国家市场监督管理总局认证监督管理委员会

食品安全 FSSC22000 体系管理要求

发言单位：中国食品工业协会

自愿性产品认证发展及典型认证项目分享

发言单位：北京联食认证服务有限公司

食品企业应用食品合规管理体系的经验分享

发言单位：辉山乳业集团

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

食品生产飞行检查常见问题及改进措施

发言单位：马鞍山市食品药品安全检查中心

食品工作服国家标准解读及应用

发言单位：成都创始织造有限公司

5S 食品企业生产现场管理的“金钥匙”

发言单位：食品伙伴网

食品及餐饮企业分色管理

发言单位：中安信（北京）食品安全技术有限公司

食品安全中的虫害风险管控

发言单位：马氏兄弟科技(北京)有限责任公司

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

餐饮行业现状及风险管理重点

发言单位：上海市市场监督管理局食品经营安全监管处

预制菜的发展趋势及食品安全管控要点

拟邀单位：原山东省市场监督管理局

餐食加工过程的食品安全控制

发言单位：原山东省济南市市场监督管理局

“PDCA 循环”在餐饮服务食品安全管理中良好实践

发言单位：西贝餐饮集团

分会场四 食品相关产品安全及控制(第二天下午)

我国食品接触材料标准体系建设

发言单位：北京市产品质量监督检验院

食品过度包装判定及案例分享

发言单位：上海市质量监督检验技术研究院

食品接触材料安全性问题风险管控

发言单位：食品伙伴网 赵硕

食品企业清洗消毒及异物管控

发言单位：邀请中

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

大会提供技术发言、展台展示等多种推广方式。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=275>

联系我们：杨老师 18153529013（同微信）

2、食品出口合规实操培训--第七期

会议时间：4月20-21日

主要内容：

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析

食品出口韩国的合规性分析

食品出口东南亚的合规性分析

食品出口俄罗斯的合规性分析

培训特色：

小班授课，实操指导性强

专业讲师，授课通俗易懂

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=286>

收费标准：2500元/人

定制进出口企业内训及培训咨询：臧女士：18153529006（微信同号）

3、体系管理专员实操培训班

时间地点：05月11-12日 成都

主要内容：

1、食品三体系核查表的建立

2、HACCP计划的建立

3、产品追溯和召回

4、常见审核问题点及纠正、纠正措施

5、现场实训练习

收费标准：

1、2800元/人（费用含培训费、讲义、证书费及税费）；

2、4月15日前报名并缴费，享受早报优惠 2600元/人；

3、三人及以上报名享受团报优惠 2600元/人；

详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1306205-1-1.html>

报名咨询：姜老师 15345357379（微信同号）

4、2023年全国酒类企业食品质量安全控制专项培训

时间地点：4月20日-22日 北京

主要内容：

1. 酒类生产企业如何有效落实食品安全主体责任

2. 酒类标准体系变化应用解读
3. 酒类行业监管案例分析
4. 酒类产品企业标准制定及生产许可申报
5. 酒类标签标识应用管理

收费标准:3200 元/人;

早报优惠 3000 元; 团报优惠 2800 元/人

课程链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/Jqo2qY0Zp3qYMAQwnuQ2QQ>

报名咨询: 于老师 13345165325

检测类:

1、【微生物实训】2023 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍:

GB 4789 系列标准:

- (1) GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则;
- (2) GB4789.2-2022 菌落总数测定;
- (3) GB4789.3-2016 大肠菌群计数;
- (4) GB4789.4-2016 沙门氏菌检验;
- (5) GB4789.7-2013 副溶血性弧菌检验;
- (6) GB4789.10-2016 金黄色葡萄球菌检验;
- (7) GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验;
- (8) GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数。

▲排期安排:

第 104 期	食品微生物检验实际操作培训班	2 月 18-21 日	广州
第 105 期	食品微生物检验实际操作培训班	3 月 04-07 日	烟台
第 106 期	食品微生物检验实际操作培训班	3 月 18-21 日	杭州
第 107 期	食品微生物检验实际操作培训班	4 月 15-18 日	北京
第 108 期	食品微生物检验实际操作培训班	5 月 13-16 日	南京
第 109 期	食品微生物检验实际操作培训班	6 月 10-13 日	上海
第 110 期	食品微生物检验实际操作培训班	7 月 22-25 日	烟台
第 111 期	食品微生物检验实际操作培训班	8 月 05-08 日	杭州
第 112 期	食品微生物检验实际操作培训班	8 月 26-29 日	广州
第 113 期	食品微生物检验实际操作培训班	9 月 09-12 日	漳州
第 114 期	食品微生物检验实际操作培训班	9 月 23-26 日	重庆
第 115 期	食品微生物检验实际操作培训班	10 月 21-24 日	南京
第 116 期	食品微生物检验实际操作培训班	11 月 18-21 日	北京
第 117 期	食品微生物检验实际操作培训班	12 月 16-19 日	烟台
第 118 期	食品微生物检验实际操作培训班	12 月 16-19 日	广州

▲培训费用: 2500 元/人

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/_nSvN-y3F6pod20kLKsetQ

▲报名咨询: 宗老师 13370943805 (微信同号)

苏老师 15066774273 (微信同号)

2、【多地开班】2023 年食品安全监督抽检专题培训班

▲时间地点:

第一期	2023 年 2 月 23-26 日	上海
第二期	2023 年 3 月 03-06 日	郑州

第三期	2023年3月09-12日	青岛
第四期	2023年3月10-13日	成都
第五期	2023年3月17-20日	广州

注*培训时间包含签到及返程各一天。

▲主要内容:

- 1、2023年食品安全监督抽检通用要求及常见问题解析;
- 2、2023年食品安全监督抽检样品分类原则及相关要求;
- 3、新版国抽系统的使用及注意事项简介;
- 4、食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例;
- 5、我国食品安全风险分析;
- 6、以问题为导向的抽检方案的制定及注意事项;
- 7、食品抽检工作规范性及风险分析;
- 8、食品检验与风险防控及案例分析;
- 9、抽样流程的梳理及管控;
- 10、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用;
- 11、检验结果判定依据及注意事项。

▲培训讲师:

国家级食品质量检验中心专家

省级食品安全抽检专家

▲费用标准: 标准费用: 1880元/人

团体报名: 同一家单位3人及以上报名参会1680元/人, 5人以上报名参会1500元/人。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/2LbHzmgFDhAPLcaZSPzTHQ>

▲联系人: 张女士 13054506560 (微信同号)

邮箱: train03@foodmate.net

3、2023 中国农产品食品检测技术交流会

▲时间: 2023年3月29-31日 江苏·南京·富力万达嘉华酒店

▲主要内容:

农产品食品行业发展趋势 | 总会场

标准解读及应用专题(上) | 分会场

标准解读及应用专题(下) | 分会场

农药残留专题 | 分会场

兽药残留专题 | 分会场

重金属元素专题 | 分会场

添加剂、非法添加专题 | 分会场

样品前处理专题 | 分会场

实验室管理专题 | 分会场

微生物专题 | 分会场

发言嘉宾及发言议题持续更新中, 敬请期待……

▲费用标准: 标准费用: 1200元/人; 限时优惠: 2月28日之前报名1000元/人;

团体报名: 同一家单位3人及以上参会800元/人, 5人及以上报名参会700元/人;

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/XKD-bHNNJirie3RJE7Pz9Q>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-6545-15.html>

▲联系人: 郭老师 18453535084 (微信同号)

4、2023 年食品理化检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间: 2023年03月15-16日

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309357-1-1.html>

▲联系人：于老师 18106384480（微信同号）

5、2023 年食品微生物检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间：2023 年 03 月 16-17 日

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1309360-1-1.html>

▲联系人：王老师 18953594381（微信同号）

各种活动，欢迎参与

关于举办“聚焦标准——赛默飞标准课堂”的调查问卷活动

▲详情介绍：

为解决大家重金属检测过程中的痛点、难点以及更好的掌握重金属检测技术，提高相关单位的检测技术能力，食品伙伴网联合赛默飞世尔科技（中国）有限公司将主办的“聚焦标准——赛默飞标准课堂”，诚邀各位同仁积极参与问题收集，大声说出您心中的疑惑，我们来给您解答！

本次问卷调查结束后，我们将根据大家比较关注的问题，邀请专家讲师来进行解答，进行相关课程讲解。

▲活动时间：即日起-2023 年 03 月 12 日

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/z8vaPybpb1F1aIr5jIkWyQ>

▲问卷链接：http://survey.foodmate.net/surve...3_copy&qlang=cn

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍：

- 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：秦老师 15688565238（微信同号）

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

▲主要流程：“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于检测人员和单位，发放纸质版比对证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲比对项目：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、沙门氏菌等。

▲报名咨询：秦老师 15688565238（微信同号）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详情介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

▲详情链接：<http://www.labptp.com/tongzhi/show-181.html>

▲报名咨询：秦老师 15688565238（微信同号）

【能力比对】2023 年度粮油实验室间比对暨 2023 年度全国粮油检测大赛

▲详情介绍：粮食质量检测是保障粮食质量和安全的重要环节，为提高各实验室人员检测能力，保障实验室检测监测数据准确性及有效性，推动粮油行业健康发展，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“2023 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：粮食中水分、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

▲报名咨询：秦老师 15688565238（微信同号）

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍：食品伙伴网推出 2022 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/bdWzFKFEUyGVzVFrWgAcDQ>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/g3mEvWEcuRC5fx0Zz4S-9Q>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

第一届食育视频科普创新大赛

▲时间：2022 年 7 月-2023 年 8 月

▲详情介绍：为贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030 年）》、《国民营养计划（2017-2030 年）》的重要措施。配合中国居民膳食指南（2022）发布和全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社

会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台，鼓励食品及相关专业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，举办“食育科普视频创新大赛”，因疫情原因推迟至2023年，将2023年食育视频科普创新大赛正式更名为“第一届食育视频科普创新大赛”

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/u7YQTxVo2Vcofs-j3rA-yg>

▲报名咨询：食品小V13370946482（微信同号）

食品伙伴网2022年食育视频科普活动

▲时间：

交稿截止时间：2022年12月31号

宣传截止时间：2023年2月28号

评比结果公布时间：2023年3月。

▲详情介绍：全民营养周活动是贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》的重要措施，已连续成功举办第七届。为配合全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，根据各地疫情状况，食品伙伴网现组织开展2022年食品伙伴网食育视频活动。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/UTDRj8raHN6XdBBuE_17zg

▲报名咨询：食品小V13370946482（微信同号）

关于征集共同举办“探食记社会实践活动”院校的通知

▲时间：征集启事发布之日起至2023年3月1日（2023年寒假征集）

▲详情介绍：为培育和锻炼学生的实践能力与综合能力，让学生在假期生活中也荡扬着青春与活力，收获到趣味和快乐。食品伙伴网现推出与院校联合举办的“探食记社会实践活动”，每年分寒假、暑假两个阶段进行，三大板块可供选择。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/3urlN6euVQIzm7Gi3PD_Qg

▲报名咨询：食品小V：13370946482（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/UkJkzMtcIx0pU0PpLnFYdg>

▲报名咨询：食品小V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [浙江一鸣食品股份有限公司](#)
- [河北安平大红门食品有限公司](#)
- [河北积润食品有限公司](#)
- [武汉冷记食品有限公司](#)
- [陕西王小余食品科技有限公司](#)
- [湖南国饼世家农业发展有限公司](#)
- [江苏伯纳天纯宠物食品有限公司](#)
- [江门市蓬江区东云食品有限公司](#)
- [上海纽贝滋营养乳品有限公司](#)

VIP 企业招聘：南昌致膳居餐饮管理有限公司

致膳居餐饮集团创始于 2006 年，是一家集餐饮连锁经营、高铁餐食和学生营养餐服务、食品加工销售、食堂托管、农副产品种养殖和供应链配送管理为一体的专业化餐饮服务公司，也是江西省唯一一家真正做到从食材源头至消费者终端的全产业链运营餐饮企业。

致膳居餐饮集团旗下四家全资子公司——江西粥行天下餐饮管理有限公司、江西康捷实业有限公司、江西安捷餐饮服务有限公司、江西集采联供应链服务有限公司，拥有各类管理人才 1000 余名，矢志成为一家“专业、专注、专心”的餐饮产业链服务集团公司。

为了满足集团多元化发展、高效的资源配置和科学化的统筹管理，集团组建了由国家级烹饪大师领衔、30 余名中高级技术人员组成的研发委员会，并在各子公司设有技术研发部及研发小组，形成“研发委员会、产品技术部、研发小组”三级菜品研发体系，利用公司的网络信息平台组建了“致膳居菜品库”，使分布各地的特色菜、精品菜、地方小吃的制作方法和工艺流程实现共享。

集团成立以来，在食品安全管控方面持续加大投入力度，组建了专职于食安保障的食品安全委员会，全面推行 ISO22000 食品安全管理体系和 HACCP 管理标准，同时引进第三方食品安全检测机构，形成食安专员自检、食安委抽检、第三方机构专检的“三级联防巡查”监督网络，凭借全员化参与、全范围覆盖和全系统监察，集团连续多年实现了食品安全“零事故”的目标。

凭借着十多年坚持不懈的品质追求，致膳居餐饮集团获得了市场和消费者的高度评价和认可，2019 年度摘得“中国餐饮业百强”荣誉称号。致膳居始终怀抱一颗感恩之心，积极投身社会公益慈善事业，以博爱无私的服务热情，传播社会正能量。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1491980/>

调味品厂长 <http://www.foodmate.cn/job/show-16139.html>

岗位职责：

- 1、全面负责工厂生产部门的统筹日常管理工作；
- 2、负责生产的整体组织、指挥、食品加工、执行等工作；
- 3、负责执行生产部门安全生产守则与生产工作流程和制度，实现生产管理过程流程化、规范化、专业化；
- 4、全面负责公司生产部门的管理，各生产线作业流程，提升产能、降低成本，确保达成食品安全目标的实施和生产计划；
- 5、负责生产部门的日常管理工作及员工的管理、指导、培训及评估，确保各项指标的达成；
- 6、与食监、环卫、工商等相关政府部门做好客情关系的维护；

任职要求：

- 1、大专及以上学历，食品科学与工程相关专业优先；
- 2、5 年以上中大型餐饮或中央厨房或调味品生产管理经验；
- 3、具有 ISO/HACCP/SC 等质量管控体系知识，善于预防及处理突发事件；
- 4、具有较强的领导能力、分析能力、解决问题能力、沟通能力、计划与执行能力；
- 5、掌控、组织、管理、协调能力强，熟悉生产制作流程。

调味品研发 <http://www.foodmate.cn/job/show-16138.html>

岗位职责：

- 1、负责调味品类产品的研发工作；
- 2、新品实验、改良、试生产；
- 3、工艺标准及加工流程标准化的制定；
- 4、监督车间按加工标准执行，进行技术指导与规范操作，保障正确合理使用设备设施
- 5、产品成本管控
- 6、产品样品制作及包装确认
- 7、业务临时需要样品的打样工作，客户反馈产品问题的调整与解决

任职要求:

- 1、食品相关专业，懂工业化研发及生产技术，有 3 年以上食品研发相关工作经验，
- 2、熟悉调味品、酱汁类生产流程，较全面的掌握调味品制作技术
- 3、吃苦耐劳、积极向上、热情大方、品行端正
- 4、能有压力下工作，有团队意识，年龄 30-50 岁，高中专及以上学历，
- 5、会电脑，熟悉 sop 生产流程；

其它:

- 1、产品主要是：排类，小酥肉，鸡米花，酱汁类等生制速冻调味品、预制菜；
- 2、福利待遇： 薪资：固定工资 10k-15k+绩效奖金；提供食宿

工作地点: 江西萍乡市安源区安源工业园成功大道一号

公司福利: 奖励计划 年终奖金 包吃住 休假制度

食品人才中心

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘

电话：0535-6730782

个人求职客服-晓航 **13356993042**

个人求职客服-小梅 **13356989576**

企业招聘客服-徐老师 **13375354593**

企业招聘客服-孙老师 **18660563816**

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ:  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：陈经理 15314471282（微信同号）
15966526855（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate(www.foodmate.com)是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布供求信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】食品标签合规性审核风险识别与分析

【食品论坛·大讲堂】学校食堂食品安全管理知识培训（有奖课程）

2月28日，山东济南，SEPA主题沙龙之第三期【感官研发专场】

1+X食品合规管理职业技能等级证书2022年总结表彰暨2023年试点工作说明会

2023年食品伙伴网重点会议、培训计划汇总

热门分享：

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》明白纸（通用版）

《鱼骨分析Excel控制程序实用版》《品质管理流程图》《管理评审资料汇总》等从某宝买的食品安全培训PPT，感觉，亏了。

餐厅灭蝇灯安装要求参考

热门讨论：

猪猪面馆2023年之6：分装产品配料表怎么写？

请教关于食品添加剂在营养标签内标注的问题

运动食品有良好卫生规范吗？

β胡萝卜素在营养成分表中需不需要标识？

学校食堂是供餐单位，对学校有什么要求吗？

食品生产企业可以同时属于食品流通企业吗

分享一个奇葩投诉

执行标准问题

广告宣称添加某原料，在标签上是否需要定量标识该原料？

请问可以在快递箱上印刷广告吗

请教下关于不同工厂生产的产品做组合装，需要什么资质吗？

关于举报食品来源不明

条形码可以在集团内不同公司授权使用吗？

国内生产日期和保质期可以按出口一样标识吗？

食品外审员的专业工作经历问题

次氯酸钠消毒液的浓度

洗手液可以在洗手池旁边吗？

质量管理体系记录纸张的要求

没有食品安全总监，食品安全员的职责怎么划分

食品加工厂原料鸡胸肉有动物检疫合格证明还需要出厂检验报告单吗？

请问小酥肉粉是否可以使用31644标准

生产用水送检

其他型碳酸饮料工艺问题

肉苁蓉现在能作为食品原料添加吗

保健食品原材料使用问题

吸 0.1ml 定容到 100ml 稀释倍数是 100 还是 1000

鸡汤检测结果，求大神查看

利用新的食品原料生产食品

关于零添加的疑问

复配添加剂实际配方比备案少可以吗

添加固体饮料后如何在配料表上标识？

芋头：属于什么类的？是蔬菜 薯类还是原粮？

菌落总数计算方法

臭氧浓度问题



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，目前已经发布了八百多期，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://www.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 115 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: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公
电话 (Tel): 021-64459516
邮箱 (Mail): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室
电话: 0531-82360063
邮箱: jinan@foodmate.net

食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层
电话: 0535-6730582
邮箱: foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流