

食品网刊

食品网刊 与您分享

40

总第974期

2023-10-23

浅析第三季度国内食品及食品相关产品抽检

2023年9月酒类行业动态：新品扎堆
各大酒企纷纷推出“量级”产品

美国对我国出口胡萝卜
实施自动扣留

食品代糖知多少

食品行业一周舆情信息汇总（2023. 10. 16-10. 22）



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

食品代糖知多少

国内外食品数字化标签要求

注意！复合配料不要标错啦

答复|关于促进科学健康用油的建议

2023年9月酒类行业动态：新品扎堆 各大酒企纷纷推出“量级”产品

小心自制食品，肉毒毒素可能要你的命

浅析第三季度国内食品及食品相关产品抽检

食品行业一周舆情信息汇总（2023.10.16-10.22）

市场监管总局制定发布《网络销售特殊食品安全合规指南》

GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》征求意见稿与2016版比对分析

国内预警

2023年9月全国未准入境食品信息

市场监管总局办公厅关于印发《网络销售特殊食品安全合规指南》的通知

海关总署 农业农村部公告2023年第132号（关于解除俄罗斯部分区域口蹄疫禁令的公告）

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 肿瘤全营养配方食品》等11项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕9号）

国际食品

智利冰鲜银鲑对华出口贸易正式开放

乌拉圭将实现首批500吨高粱对华出口

韩国发布中国产果蔬加工品进口检查指示

韩国再指定中国产天然香辛料粉为进口命令检查对象

全球饲料市场：关注阿根廷选举对农产品出口政策的影响

俄农产品出口发展中心：俄希望对香港农产品出口量会增加两倍

国际预警

我国出口果冻条在丹麦被召回

注意！进口绿茶检出农药残留超标

美国对我国出口胡萝卜实施自动扣留

2023年10月中国出口韩国食品违反情况（更新至10月23日）

2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月22日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第42周）

食品科技

2022年度贵州省科学技术奖励结果公布 食品领域有这些

2023年度贵州省科学技术奖受理项目公示 食品领域有55项

食品领域甘肃省2023年度省级知识产权计划项目审核受理情况公示

重庆市科学技术局科研项目终止公示（2023年第三批） 食品领域有这些

食品伙伴网讯 随着全球范围内肥胖人群不断增加，食品减糖和控糖已成为人们最迫切的健康需求之一。为缓解这一现状，全球许多国家开始征收“糖税”，即把含糖食品的价格拉高，使含糖食品失去价格优势，促使消费者更倾向于选择少糖食品。我国的《健康中国行动（2019-2030年）》也提出，成人每日添加糖（主要为蔗糖）摄入量不高于25g，倡导食品生产经营者使用食品安全标准允许的天然甜味物质和甜味剂取代蔗糖。由此，代糖因其能量低、升糖慢、甜度高等特点，被广泛用于食品加工。食品伙伴网从糖与代糖的定义、代糖的分类，常见代糖的特点及如何选购含糖食品等进行介绍。

一 糖与代糖

食品中糖的来源可分三部分，即天然糖（即食物本身自带的糖）、添加糖（即额外添加到食品中的糖）和代糖。代糖可理解为食品中添加糖的替代品。依据《食品营养成分基本术语》（GB/Z 21922-2008），食品包装上“糖”是指所有单糖和双糖。单糖包括葡萄糖、果糖和半乳糖。双糖包括蔗糖、乳糖和麦芽糖等，不包括糖醇。而代糖虽还没有明确定义，但包括糖醇，其特点是既赋予食品甜味又低热量。因此，代糖不是糖。

二 代糖的分类

目前，市售食品中代糖主要包括天然甜味剂、人工甜味剂、糖醇及功能性低聚糖。人工甜味剂、天然甜味剂和糖醇属于食品添加剂类甜味剂。其中，人工甜味剂是通过化学方式合成，天然甜味剂是从植物中提取，而糖醇介于人工与天然之间，主要通过微生物发酵制备。功能性低聚糖（寡糖）是指由2~10个单糖分子通过糖苷键链接形成，多利用单糖合成或多糖降解的手段制备。

三 常见的代糖

1.1 甜味剂

甜味剂是现代食品工业不可或缺的重要食品添加剂，适量的甜味剂能改善食品的口感及风味。我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）明确规定了甜味剂的使用范围和用量，因此只要按照标准合理使用，都是安全的。目前，我国GB 2760已批准使用的甜味剂有20余种。主要包括：赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇等低倍甜味剂；三氯蔗糖、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、纽甜等高倍甜味剂。对低倍甜味剂的每日允许摄入量（ADI）未作限定，而对高倍甜味剂的ADI则各有限定。

天然甜味剂是从天然原料中提取加工而成，热量低。常见的天然甜味剂包括甜菊苷、罗汉果甜苷和甘草甜素等。

人工合成甜味剂是经化学合成，具备甜味但无营养的化学物质，甜度一般比蔗糖高10倍至数百倍。食品中常见的人工合成甜味剂包括三氯蔗糖、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、纽甜等。其中，三氯蔗糖甜度非常高，是口感与蔗糖最接近的人工合成甜味剂。阿斯巴甜与安赛蜜混合使用时，口感更接近蔗糖。甜蜜素甜度约为蔗糖的30~40倍。而糖精钠过量食用会导致身体不适，故在食品中应用较少。纽甜是阿斯巴甜的衍生物，具有甜度高、安全性较好的优势。

更多内容详见：[食品代糖知多少](#)

食品伙伴网讯 鉴于消费者对产品各类信息需求的增加、跨境电商零售产品信息展示、食品安全追溯及环境管理等原因，国内外正在积极推动数字化标签进程。那么，目前国内外都有哪些食品数字化标签相关的政策法规和标准要求呢？为帮助大家及时了解国内外食品数字化标签进展，食品伙伴网梳理了我国及部分主流国家/组织的食品数字化标签要求，供大家参考。

一

中国

目前正在修订的《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）拟纳入数字化标签的内容，且已有多家知名企业参与了数字化食品标签的试点工作；商务部允许跨境电商产品通过网站中文电子标签展示相关信息，在跨境电商零售领域，确立了电子标签和实物标签具有同等效力；为实现食品安全可追溯，工业和信息化部等也在积极推广电子标签。

（1）数字化标签拟纳入 GB 7718

根据国家食品安全风险评估中心发布的一篇文章《预包装食品数字化标签试点工作顺利推进》表示，其正在组织修订《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718），拟明确数字化标签的应用原则、要求和展示内容。

据了解，目前已有 10 余家知名食品企业参与数字化食品标签的试点工作，试点产品覆盖乳制品、饮料、坚果、粮油等几大类食品类别。试点产品预计在年底前陆续上市，届时消费者可通过扫描试点产品包装上的二维码获取食品标签信息。

（2）跨境电商零售产品可采用电子标签

商务部允许跨境电商产品通过网站中文电子标签展示相关信息，在跨境电商零售领域，确立了电子标签和实物标签具有同等效力。

（3）积极推广食品电子标签，实现食品安全可追溯

为实现食品安全可追溯，工业和信息化部等部门也在积极推广电子标签。相关内容包括《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》系列解读文章（八）、《上海市推进食品安全信息追溯工作行动方案（2023-2025）》、《“仑坊码”智慧监管 食品安全扫码追溯》等。

二

欧盟

欧盟某些食品品类的法规中规定了电子标签的相关事项，例如法规（EU） No 251/2014 中规定了可以使用电子方式提供葡萄酒产品成分清单等内容。

更多内容详见：[国内外食品数字化标签要求](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据食品伙伴网不完全统计，近年来，各省通报的行政处罚中不乏因复合配料标识不规范而受到处罚的案例。复合配料到底应该如何标？根据 GB7718-2011 标准 4.1.3.1.3 规定，如果某种配料是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配料（不包括复合食品添加剂），应在配料表中标示复合配料的名称，随后将复合配料的原始配料在括号内按加入量的递减顺序标示。当某种复合配料已有国家标准、行业标准或地方标准，且其加入量小于食品总量的 25% 时，不需要标示复合配料的原始配料。

在此，伙伴网简单列举部分复合配料标识不规范案例供企业参考，希望可以给相关食品企业提供帮助。

案例一：曲奇产品使用复合配料“伯爵茶” 未标示原始配料被罚

2019 年 3 月，上海某食品有限公司因未规范标识“伯爵茶”被罚。经查，当事人生产的英伦伯爵茶曲奇产品标签配料中标注“伯爵茶”，“伯爵茶”属复合配料，产品标签中应标示出“伯爵茶”的原始配料。

案例二：调味海苔使用复合配料“昆布汁” 未标示原始配料被罚

2022 年 9 月，上海某商贸有限公司因销售的调味海苔（昆布鲜味）产品的标签配料中复合原料“昆布汁”标识不规范被罚。经查，涉案产品实际添加的原料为“山字 YAMASA 昆布酱油”，由于该酱油没有中文标签，在标签配料中无法标注产品名称及原始配料，于是随意标注了与酱油有本质区别的“昆布汁”这个名称，从而导致了涉案产品标签出现了虚假标注配料成分的情况。“昆布汁”为复合配料，应在配料表中标示其原始配料。

案例三：威士忌使用复合配料“威士忌原酒” 未标示原始配料被罚

2022 年 11 月，上海某实业发展有限公司因未规范标识“威士忌原酒”配料被罚。经查，当事人从某国际供应链有限公司购进威士忌（英国进口商品）在网店销售，产品外包装标签标示内容为“原料与辅料：威士忌原酒、水、焦糖色”，其威士忌原酒报关单显示信息为“原料：玉米、谷物、麦芽”，属于复合配料。当事人未将复合配料“威士忌原酒”的原始配料在标签内标示。

案例四：烤猪排酱使用复合配料“混合制剂” 未标示原始配料被罚

2022 年 12 月，上海一公司经营的烤猪排酱因“混合制剂”标识不规范被罚。经查，当事人销售的烤猪排酱配料标示：酿造酱油、天然盐……胡椒粉、生姜、清酒、混合制剂、乳化剂，其中混合制剂属于复合配料，标签上的配料表中未将其原始配料进行标示。

案例五：饼干使用复合配料“椒盐粉” 未标示原始配料被罚

2023 年 8 月，上海一公司经营的食品中“椒盐粉”未展开标识受罚。经查，当事人销售的“亚心香酥条饼干”外包装标签中的配料内容为“配料：小麦粉……椒盐粉，食品添加剂（碳酸氢铵，碳酸氢钠，焦亚硫酸钠），食品用香精”。其中“椒盐粉”作为复合配料，应在配料表中标示复合配料“椒盐粉”的名称，随后将复合配料“椒盐粉”的原始配料在括号内按加入量的递减顺序标示。

更多内容详见：[注意！复合配料不要标错啦](#)

对十四届全国人大一次会议第 7099 号建议的答复

代表您好：

您提出的《关于促进科学健康用油的建议》收悉，经商科技部、农业农村部，现答复如下：

一、工作现状和进展情况

我委会同相关部门积极落实《健康中国行动（2019-2030 年）》《国民营养计划（2017-2030 年）》要求，全面推进食品安全和营养健康工作，包括食品安全国家标准研究、营养健康科普宣教等，持续开展我国居民食物消费量调查、居民营养和健康状况监测及研究，发布针对不同人群的全国营养状况调查报告，为“三减”（减油、减盐、减糖）工作提供有力的科学支撑，组织发布《中国居民膳食指南（2022）》，编写《国民营养科普丛书》（10 册）等权威指南，指导我国居民合理膳食，减少食用油摄入量。制作形式多样的科普材料，持续举办全国性主题宣传活动，同时开发利用多种宣传媒介和资源，积极主动开展“三减”知识传播，提高传播的广度、深度和持续度。

二、关于所提意见的答复

（一）关于加强科普宣传。我委积极落实《国民营养计划（2017—2030 年）》《健康中国行动（2019—2030 年）》合理膳食行动中提出的“减油”相关要求，成立国民营养健康专家委员会，以《中国居民膳食指南（2022）》《国民营养科普丛书》（10 册）等营养健康科普系列书籍为指导，以每年的“全民营养周”“中国学生营养日”“全国食品安全宣传周”等科普宣教活动为抓手，全方位、多层次、多渠道，持续开展科学减油宣传，切实引导居民科学、合理的消费食用油。

（二）关于加强标准引领。国务院印发《深化标准化工作改革方案》《国家标准化体系建设发展规划》，我委印发《卫生标准工作五年规划》《国家卫生健康标准委员会章程》《卫生健康标准管理办法》等，均对营养政策工作和营养标准体系建设工作提出要求。我委组织制定《食品安全国家标准食用动物油脂》（GB?10146-2015）、《食品安全国家标准食用油脂制品》（GB?15196-2015）、《食品安全国家标准植物油》（GB?2716-2018）、《食品安全国家标准食用植物油料》（GB?19641-2015）等食品产品安全标准，以及《食品安全国家标准食用植物油及其制品生产卫生规范》（GB?8955-2016）、《食品安全国家标准动植物油脂水分及挥发物的测定》（GB?5009. 236-2016）等配套生产规范与检测方法的食品安全标准，有力保障了食用油脂的安全性。国家市场监督管理总局、国家标准化委员会、国家质量监督检验检疫总局等部门发布《花生油（含第 1 号修改单）》（GB/T?1534-2017）、《菜籽油》（GB/T?1536-2021）、《大豆油（含第 1 号修改单）》（GB/T?1535-2017）等国家推荐性标准，基本覆盖常见食用油的主要质量指标。农业农村部将进一步完善食用植物油标准体系，加快质量分级、品质评价、生产技术规范相关标准研制工作，为提升食用植物油质量与品质提供技术支撑。

（三）关于加强科技创新。我国持续开展油料加工领域的科技攻关工作，在“十四五”国家重点研发计划“农业生物种质资源挖掘与创新利用”“食品制造与农产品物流科技支撑”“乡村产业共性关键技术研发与集成应用”等重点专项中，部署了油菜和花生重要基因资源挖掘与利用、大宗油料绿色加工及高值化利用、大宗油料加工副产物综合利用关键技术及新产品创制、油菜产业关键技术研究与应用示范等研究任务，挖掘控制油料作物产量、品质和稳产性的基因位点，突破油料精深加工产品品质提升与质量安全控制关键技术，构建营养安全的油料加工新技术体系。

更多内容详见：[答复|关于促进科学健康用油的建议](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

食品伙伴网讯，9月，各大酒企纷纷推出“量级”产品，新品扎堆。洋河发布飞天敦煌新品，酒鬼酒拟推“湘泉”新品，古井贡酒发布古20龙年生肖酒……各类品牌推新之战全方位展开，从消费场景、消费人群、技术创新、产品创新上，开辟了一条全新的道路。

天幕国际啤酒新品全国上市

9月1日，天幕旗下活之酿“活啤酒”正式在全国上市，该新品旨在打造天幕国际酒业又一款啤酒类战略大单品。1919作为天幕国际的战略合作伙伴，成为“活啤酒”线上线下首发上市平台。

茅台瑞幸联名产品首日销售额破亿

9月4日，茅台与瑞幸联名推出的新品酱香拿铁上市。9月5日，瑞幸官方微博披露，新品上市首日销量超542万杯，销售额破1亿元。

洋河发布飞天敦煌新品

9月4日，洋河·敦煌沉浸式上市发布会在敦煌举办，洋河隆重推出洋河·敦煌系列新品“飞天敦煌”酒。

酒鬼酒拟推“湘泉”新品

9月4日，酒鬼酒接待多家机构调研，并提到，“内品”自去年上市后整体销量较好，今年上半年延续增长。公司未来会根据市场情况布局中低端产品，下一步会陆续推出一些“湘泉”新品。

华糖公司旗下五羊牌精酿啤酒上市

广州浪奇9月5日表示，华糖公司旗下的五羊牌精酿啤酒已经上市，推出有三款单品。

谷小酒新品上线众筹

9月5日，谷小酒年度旗舰之作“万里汉境”上线小米众筹，该系列目前一共上架三款新品，其中两款为2.5L规格的浓香型和酱香型白酒，售价分别为799元与1499元，一款500mL规格的酱香型白酒，售价299元。

“习酒感恩98”深圳上市

9月5日，“习酒感恩98新品面世发布会”在深圳举行。“习酒感恩98”是2023年习酒公司继君品习酒、习酒窖藏1988之后重点打造的战略单品。

泸州老窖新品上市

9月6日，泸州老窖满堂礼·宏运新品发布会在成都召开。此次新品的推出，一方面为品牌决战中高端市场再添“新战力”；另一方面也是在存量竞争时代，通过精准定位商务消费场景，为其谋取又一新增长曲线。

更多内容详见：[2023年9月酒类行业动态：新品扎堆 各大酒企纷纷推出“量级”产品](#)

文章来源：食品伙伴网

经常有媒体报道，

因食用自制食品导致肉毒毒素中毒。

肉毒毒素听起来离生活很遥远，

但它也可能潜伏在食品当中，

带来严重的健康威胁。

自制食品中为什么会出现肉毒毒素？

怎么吃才能远离肉毒毒素的威胁？

一、什么是肉毒毒素？

肉毒毒素是肉毒梭菌产生的一种毒素，是目前已知天然毒素和化学毒剂中毒性最强的毒性物质。根据血清反应特异性的不同，可将其分为A、B、C α 、C β 、D、E、F、G共8型，其中A、B、E、F四个型别可引起人类中毒，又以A型致死力更强，1gA型肉毒毒素结晶可以杀死100万人。肉毒毒素对消化酶（胃蛋白酶、胰蛋白酶）、酸和低温稳定，但对碱和热敏感，在正常的胃液中，24小时不能将其破坏，故可被胃肠道吸收。

这种肉毒毒素有很强的神经毒性，潜伏期一般为12-48小时，以运动神经麻痹症状为主，而胃肠道症状少见。它侵入人体血液循环后，主要作用于神经末梢，阻碍乙酰胆碱的释放，导致肌肉麻痹。中毒患者早期通常会出现疲倦乏力、头痛、头晕等症状，随后有视力模糊、眼睑下垂、声音嘶哑、吞咽困难及颈部酸痛等症状，严重者出现呼吸困难，最终可能因呼吸衰竭而死亡。肉毒毒素中毒病死率较高，为30%-70%，国内由于广泛采用多价抗肉毒毒素血清，病死率已降至10%以下。

二、自制食品需警惕

我国以家庭自制植物性发酵品多见，如臭豆腐、豆酱、面酱等，对罐头瓶装食品，腊肉、酱菜和凉拌菜等的中毒也有报道。由于肉毒杆菌厌氧及其芽孢抵抗力强的特点，在家庭自制发酵食物和罐头食品生产的过程中，加热的温度不足以杀死存在于食品原料中的肉毒杆菌芽孢，却为芽孢的形成与萌发及其毒素的产生提供了条件，则可能会导致中毒。

不同地区引起的中毒食品略有差别，在新疆多为家庭自制谷类或豆类发酵食品，在青海主要为越冬密封保存的肉制品，在日本主要为家庭自制鱼及鱼制品，在欧洲多为火腿、腊肠及其他肉类，在美国主要为家庭自制的蔬菜、水果罐头、水产品及肉、乳制品。值得注意的是，现在物流发达，某些肉毒梭菌污染的食品经快递可送至千里之外，从而引起中毒。

更多内容详见：[小心自制食品，肉毒毒素可能要你的命](#)

食品伙伴网讯 据食品伙伴网自主研发的食品安全抽检查询分析系统统计可知，2023年第三季度，国家及地方市场监督管理部门（省、自治区、直辖市）共通报抽检食品及食品相关产品 238082 批次，其中合格 234379 批次，不合格 3703 批次，合格率为 98.44%。

1. 国内抽检概况

通过统计可以看出，2023年第三季度与第二季度相比，抽检量增加 35464 批次，合格率较 2023年第二季度降低了 0.27%；与 2022年同期相比抽检量增加了 13398 批次，合格率降低了 0.04%。2022至 2023年各季度抽检总量及合格率见图 1。



图 1 各季度抽检总量及合格率

2. 国内产品品类分析

结合各类食品生产许可审查细则将抽检食品划分为如下品类，其中蔬菜及其制品、粮食及其制品、肉及肉制品和水果及其制品抽检比重较大。2023年第三季度各类食品及食品相关产品抽检占比见图 2。

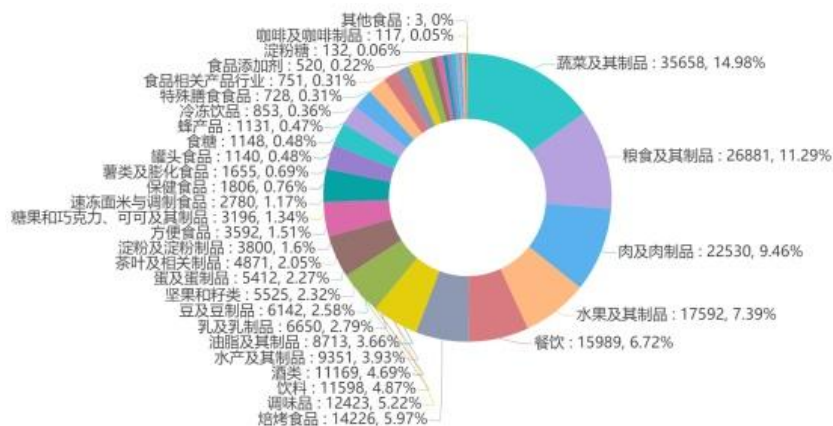


图 2 2023年第三季度各类食品及食品相关产品抽检占比

更多内容详见：[浅析第三季度国内食品及食品相关产品抽检](#)

(2023. 10. 16-10. 22)

食品伙伴网讯 2023年10月16日-10月22日食品行业舆情信息有：

| 食品行业一周舆情信息汇总 (10.16-10.22) |
|----------------------------|
| 知名啤酒工厂被曝有工人在原料仓小便？各方回应 |
| 知名品牌回应顾客称炸鸡中吃出大量蛆虫事件 |
| “紫薯非薯”争议 |
| 知名超市回应所售海苔中有蟑螂 |
| 超市土豆面包被炒到10倍仍被疯抢 |
| 航空公司回应飞机餐发4个馒头1片白菜 |
| 广州官方：蛇类可以食用是谣言 |
| 决定停止对外收购玉米？中储粮辟谣 |

知名啤酒工厂被曝有工人在原料仓小便？各方回应

10月20日，“青岛啤酒厂工人被曝在原料仓小便”的话题上热搜，引发网友热议。据悉，10月19日，有网友发布视频称，山东青岛啤酒三厂，一工人爬进原料仓小便。

对此，10月20日晚间，青岛啤酒在其官方微博发布情况说明表示，针对10月19日网上出现的青岛啤酒三厂的相关视频，公司高度重视，第一时间向公安机关报警，公安机关已介入调查。目前，该批麦芽已经全部封存。公司继续加大管理力度，确保产品质量，欢迎广大消费者监督。

同日晚，山东省平度市市场监督管理局官方微博发布情况说明称，10月19日发现涉青岛啤酒三厂的网上相关视频后，立即成立调查小组进驻现场进行调查，并对视频所反映的该批原料全部封存。一经查实，将依法依规严肃处理。

10月21日，一位内部知情人士透露，视频中人员和视频拍摄者均是外用工，该视频拍摄场地并非网上谣传的青岛啤酒原料仓库，而是一个露天公众场所，可能是某物流承运商的运输车辆车厢，事发时旁边有不少人，但网友拍摄与上传网络的动机并不清楚。视频拍摄者与疑似小便的相关人员，在当天就被平度市公安局控制。

知名品牌回应顾客称炸鸡中吃出大量蛆虫事件

10月14日，浙江衢州，一名顾客在肯德基点了一份翅桶欢享套餐后发现其中有大量蛆虫。

据店方工作人员回应，该顾客中午在店里堂食后将剩余食物带回家，并在下午使用微波炉加热时发现活体蛆虫。店方表示，蛆虫可能是在存放期间产生的，并已开始跟进处理该事件。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2023. 10. 16-10. 22\)](#)

近日，国家市场监督管理总局印发《网络销售特殊食品合规指南》（以下简称《指南》）。

特殊食品包括保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品，关乎“一老一小”等重点人群身体健康和生命安全。近年来，网络特殊食品交易市场规模不断扩大，网络销售风险较高，行业发展亟待合规指引。

市场监管总局梳理归纳现有法律法规、部门规章、规范性文件以及食品安全国家标准中与网络销售特殊食品相关的规定要求，对重点条款进行解读，广泛征求地方市场监管部门、平台企业、特殊食品相关经营主体和专家学者意见建议后，制定了《指南》，旨在进一步规范网络食品交易第三方平台和入网食品经营者销售特殊食品行为，增强其合规意识，落实食品安全主体责任，保障网络销售特殊食品安全。

《指南》主要包括“定义与范围”“销售的一般要求”“网络销售的特殊要求”三个部分，遵循线上线下一致原则，对现行法律法规等规定存在适用疑惑或规定间存在竞合关系的情形作出指引性说明，对重要条款作出强调性说明，为特殊食品网络销售者提供了法律法规规定相对集中、具体适用规则更加明确的行政指导性意见。

相关报道：[市场监管总局办公厅关于印发《网络销售特殊食品安全合规指南》的通知](#)

食品伙伴网讯 2023年10月18日,《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》(GB 4806.1)(以下简称征求意见稿)征求意见,截止时间2023年12月15日。征求意见稿是对《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》(GB 4806.1-2016)(以下简称“2016版”)的修订,帮助大家了解修订情况,食品伙伴网将征求意见稿和“2016版”进行了比对,以供行业参考。

征求意见稿全文共7节,包括范围、术语和定义、基本要求、符合性原则、检验方法、可追溯性和产品信息,本次主要是对符合性原则、产品信息等内容进行修订。具体变化如下:

一 规范了“范围”的表述

标准规定了食品接触材料及制品的术语和定义、基本要求、符合性原则、检验方法、可追溯性和产品信息。增加“术语和定义”,删除“限量要求”。将“限量要求”归到“符合性原则”中。

二 修改、新增术语和定义

1. 修改了“食品接触材料及制品”“有效阻隔层”的定义。修改食品接触材料及制品不包括“公共输水设施”为“涉及饮用水卫生安全产品”。根据卫生部关于印发《涉及饮用水卫生安全产品分类目录(2011年版)》的通知,“涉及饮用水卫生安全产品”包括设备、材料、化学物质和处理器等,描述更加明确。

2. 新增“完全阻隔层”的术语和定义。完全阻隔层指由一层或多层食品接触材料组成的屏障,该屏障用于阻止其外侧(非食品接触侧)可迁移物质的迁移,保证外侧可迁移物质在正常使用条件下均不迁移到食品或食品模拟物中。

三 完善了基本要求

1. 增加了对于食品接触材料及制品生产者应对产品中的非有意添加物质进行安全性评估的要求。
2. 增加对于使用有效阻隔层和完全阻隔层的原则性要求。

四 细化符合性原则

征求意见稿将“2016版”的“4 限量要求”和“5 符合性原则”合并修订为“符合性原则”章节,并分为“原料要求”和“限量要求”2个部分。

1. 新增明确我国允许使用的食品原料也可用于食品接触材料及制品的生产。
2. 增加完全阻隔层外未批准物质的使用原则。规定未列入相应食品安全国家标准及公告的物质可用于完全阻隔层外侧的食品接触材料及制品的生产。

更多内容详见:[GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》征求意见稿与2016版比对分析](#)

文章来源:食品伙伴网

国内预警

2023年9月全国未准入境食品信息

2023年9月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品信息见附件，附件所列未准入境食品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 2023年9月未准入境的食品信息.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于印发《网络销售特殊食品安全合规指南》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为规范网络食品交易第三方平台和入网食品经营者销售特殊食品行为，提高其合规意识，落实食品安全主体责任，保障网络销售特殊食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《电子商务法》、《网络食品安全违法行为查处办法》等法律法规和食品安全国家标准的规定，市场监管总局组织制定了《网络销售特殊食品安全合规指南》，现印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

各省级市场监管部门要以《网络销售特殊食品安全合规指南》为基础，结合本地实际，进一步补充、细化地方法规和文件要求，形成本行政区域网络销售特殊食品安全合规指南，并针对监管人员、网络食品交易第三方平台和入网食品经营者等开展专题宣贯和培训，便于相关人员在实际工作中参考使用。《网络销售特殊食品安全合规指南》为业务指导文件，不作为执法依据和监管职责划分依据。

市场监管总局办公厅

2023 年 10 月 13 日

（此件公开发布）

附件下载

 [市场监管总局办公厅关于印发《网络销售特殊食品安全合规指南》的通知.pdf](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 132 号 (关于解除俄罗斯部分区域口蹄疫禁令的公告)

根据风险分析结果,自本公告发布之日起,认可俄罗斯联邦弗拉基米尔州、巴什科尔托斯坦共和国为口蹄疫非免疫无疫区,认可俄罗斯联邦罗斯托夫州、伏尔加格勒州、阿斯特拉罕州、斯塔夫罗波尔边疆区、克拉斯诺达尔边疆区、车臣共和国、印古什共和国、达吉斯坦共和国、卡尔梅克共和国、卡巴尔达—巴尔卡尔共和国、卡拉恰伊—切尔克斯共和国、北奥塞梯—阿兰共和国、阿迪格共和国、阿穆尔州、犹太自治州、滨海边疆区、哈巴罗夫斯克边疆区、外贝加尔边疆区、图瓦共和国、布里亚特共和国、萨哈林州、阿尔泰共和国科什阿加奇区地区等 22 个区域为口蹄疫免疫无疫区,允许上述区域符合中国法律法规要求的偶蹄动物及其产品入境。俄罗斯联邦口蹄疫无疫区图示见附件。

原国家出入境检验检疫局 2000 年第 14 号公告、原质检总局 2017 年第 6 号警示通告相关规定同时废止。

特此公告。

附件:  [俄罗斯联邦口蹄疫无疫区图示.jpg](#)

海关总署 农业农村部

2023 年 10 月 13 日

公告正文下载链接:

 [海关总署 农业农村部关于解除俄罗斯部分区域口蹄疫禁令的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于解除俄罗斯部分区域口蹄疫禁令的公告.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《食品安全国家标准 肿瘤全营养配方 食品》等 11 项食品安全国家标准（征求意见 稿）意见的函（食标秘发〔2023〕9 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《食品安全国家标准肿瘤全营养配方食品》等 11 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 12 月 15 日前登录食品安全国家标准管理信息系统（https://sppt.cfssa.net.cn:8086/cfssa_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.zip

食品安全国家标准审评委员会秘书处

2023 年 9 月 12 日

附件

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 |
|----------------------|---------------------------|-------|
| 营养与特殊膳食食品 1 项 | | |
| 1. | 肿瘤全营养配方食品 | 制定 |
| 食品产品 4 项 | | |
| 2. | 罐头食品 | 修订 |
| 3. | 食用盐 | 修订 |
| 4. | 调制乳 | 修订 |
| 5. | 生乳（GB 19301-2010）第 1 号修改单 | 修改单 |
| 食品添加剂 3 项 | | |
| 6. | 食品添加剂 L-苹果酸 | 修订 |
| 7. | 食品添加剂聚葡萄糖 | 修订 |
| 8. | 食品添加剂叶绿素铜钠盐 | 修订 |
| 生产经营规范 1 项 | | |
| 9. | 铁路旅客列车餐饮服务卫生规范 | 制定 |
| 食品相关产品 2 项 | | |
| 10. | 食品接触材料及制品通用安全要求 | 修订 |
| 11. | 食品接触用硅橡胶材料及制品 | 制定 |

文章来源：国家卫生健康委员会

智利总统博里奇访华期间，两国签署并达成了一系列协议和谅解备忘录，智利冰鲜银鲑的对华出口贸易正式开放。

智利三文鱼生产商 AquaChile 总经理 Sady Delgado 对协议的签署表示高度赞赏：“在两国元首的见证下，智利和中国签署了一系列协议，允许智利冰鲜银鲑自由进入中国市场。”

Delgado 称，智利经济部长、渔业部副部长、农业部和国家水产养殖机构 Sernapesca 为支持智利成为食品生产大国的对外贸易作出了积极贡献。作为 20 多年来的奋斗目标，智利冰鲜银鲑对华出口在“2023 智利周”中得以实现。

AquaChile 是全球最大的银鲑生产商，2022 年产量约 7.8 万吨。

今年前 9 个月，中国进口 34,469 吨智利三文鱼，同比增长 71%，进口额 2.51 亿美元，同比增长 67%。

最近两年，智利生产商通过显着提升银鲑产量，并使出口市场多元化，来缓解疫情时期造成的生产压力。往年，智利银鲑大部分出口至日本。

但另一方面，智利银鲑的价格较低，主要原因与供需关系失衡有关。一位智利业内人士告诉 UCN：“大西洋鲑养殖增速缓慢，主要受环境政策的影响。银鲑养殖周期较短，智利生产商可以大量增产，但银鲑市场情况也比较复杂，供应量远超日本的需求量，所以出口商需要去分化银鲑全球市场。”

乌拉圭《国家报》10月12日报道，2022年10月中乌签署高粱输华议定书，今年8月乌高粱获批对华出口。中国向乌开放高粱市场对乌农民提供了新选择，有利于维持乌国内饲料价格。近日，乌首批500吨高粱将实现对华出口，约20个集装箱。乌牧农渔业部将在全国各地举办5次研讨会，向生产者解释对华出口程序。

食品伙伴网讯 10月20日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了中国产果蔬加工品进口检查指示。

检查对象：中国 SHANDONG ZHONGLU FOOD CO.,LTD. 的果蔬加工品（仅限含有芦笋 100%的产品）。

检查项目：扑草净。

韩国再指定中国产天然香辛料粉为进口命令检查对象

食品伙伴网讯 10月17日，韩国食品药品安全部（MFDS）为了提高进口商的食品安全责任意识，确保进口食品的安全，再次将中国产天然香辛料粉、印度产点心、法国等国家产莓类及以莓类为原料生产的果酱类和果蔬加工品指定为进口命令检查对象，具体内容如下：

| 进口命令检查对象 | | | | 事由 |
|----------------------------|------------------------|------------|-------------------------|------------|
| 对象产品 | 国家 | 检查项目 | 检查命令时间 | |
| 点心（仅限密封产品，发酵产品或含有乳酸菌的产品除外） | 印度（5家生产企业） | 菌落总数 | 2023.10.22.~2024.10.21. | 反复发生不合格 |
| 天然香辛料粉 | 中国 | 金属性异物 | 2023.10.22.~2024.10.21. | 反复发生不合格 |
| 莓类及以莓类为原料生产的果酱和果蔬加工品 | 波兰、法国、意大利、德国、芬兰、奥地利、瑞典 | 放射性物质（碘、铯） | 2023.10.22.~2024.10.21. | 持续检测出放射性物质 |

外媒 10 月 15 日消息：截至 2023 年 10 月 13 日当周，全球玉米价格涨跌互现。美国农业部下调美国玉米单产的幅度超出预期，提振玉米价格反弹。市场将会继续关注美国玉米收获进展和出口表现，以及南美天气和阿根廷大选。

周五，芝加哥期货交易所（CBOT）12 月玉米期约报收 4.9325 美元/蒲，比一周前上涨 0.3%；10 月船期的美湾 2 号黄玉米报价为每蒲 5.7375 美元，下跌 1.3%；泛欧交易所 EURONEXT 的 11 月玉米期约报收 200.25 欧元/吨，下跌 2.2%。周四（周五为阿根廷公共节日）阿根廷玉米的上河 FOB 报价为 251 美元/吨，比一周前下跌 2.7%。

本周国际原油期货强劲反弹，因为巴以爆发激烈军事冲突，令人担忧冲突可能蔓延到中东其他地区。基准布伦特原油期货报收每桶 90.89 美元，比一周前上涨 7.5%。周五美元指数报收 106.434 点，比一周前上涨 0.6%。

美国农业部连续第四个月下调美国玉米单产；库存下调，但仍创下 6 年新高

本月美国农业部连续第四个月调低了美国玉米单产预期，从 6 月份预测的 181.5 蒲/英亩一路调低到 173.0 蒲/英亩，低于 9 月预测的 173.8 蒲/英亩，也低于分析师们预期的 173.5 蒲/英亩，低于去年的 173.4 蒲/英亩，创下三年来的最低值，比过去 10 年平均单产高出 0.9%。

美国玉米产量也调低到了 150.64 亿蒲（相当于 3.826 亿吨），低于 9 月份预测的 151.34 亿蒲，也低于分析师平均预计的 151.00 亿蒲，但是比上年产量提高 9.8%，也是历史第三产量高点，仅低于去年以及 2016/17 年度。

由于供应下调，加上本年度初期出口缓慢，本月将出口预估下调 2500 万蒲至 20.25 亿蒲，但仍比上年增加 21.9%。饲料用量和其它用量也下调 2500 万蒲，为 56 亿蒲。由于乙醇生产利润丰厚，加工步伐强劲，因此维持乙醇行业的玉米用量预估不变，仍为 53 亿蒲，同比增加 2.4%。

由于产量降幅超过用量降幅，本月将 2024 年 8 月底的美国玉米库存调低 1.1 亿蒲至 21.11 亿蒲，也低于市场预期的 21.38 亿蒲，但是仍比上年库存提高 55.1%。

2023/24 年度美国玉米库存用量比为 14.72%，低于上月预测的 15.43%，但是远高于去年的 9.89%，也是 2018/19 年度以来的最高值，比过去 10 年平均库存用量比值提高了 20%以上。这意味着美国玉米供需形势总体依然宽松。

阿根廷玉米产量和出口有望强劲复苏

就全球供需数据而言，本月将 2023/24 年度全球玉米产量预期值调高，从上月预期的 12.1429 亿吨提高到 12.1447 亿吨；期末库存调低 159 万吨，从 3.1399 亿吨调低到 3.1240 亿吨，低于市场预期的 3.13 亿吨，但是比上年提高 4.8%。

本月将 2023/24 年度阿根廷玉米产量调高 100 万吨至 5500 万吨，比上年提高 2100 万吨或 61.8%；出口调高 50 万吨至 4100 万吨，比上年提高 1800 万吨或 78.3%。

更多内容详见：[全球饲料市场：关注阿根廷选举对农产品出口政策的影响](#)

俄农产品出口发展中心：俄希望对香港农产品出口量会增加两倍

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 10 月 16 日电 据俄罗斯农产品出口发展中心 (Agroexport) 发布新闻稿，该中心主任德米特里·克拉斯诺夫在中国香港举行的俄农业企业商务活动后表示，俄方希望对中国香港农产品的出口量至少增加两倍。

俄罗斯出口企业商务活动 10 月 11 至 13 日在中国香港举行，此次活动由俄罗斯农业部与俄联邦农业出口中心共同组织。超过 20 家俄罗斯领先企业参加。俄罗斯企业和中国香港企业代表进行了超过 250 次 B2B 谈判。

克拉斯诺夫指出，近一年来，俄罗斯面粉出口量显著增长，猪肉出货量也有所增加。他强调，俄罗斯向中国香港供应食品的能力大得多。

他称：“我方希望在中期内对中国香港的农产品出口量至少增加两倍。”

克拉斯诺夫认为，牛肉、猪肉、家禽、不含酒精饮料、奶粉、糖果，鱼类和海鲜都有扩大供应规模的潜力。

俄罗斯驻香港总领事阿纳托利·卡尔加波洛夫则指出，今年年初香港解除检疫限制后，俄罗斯与香港之间的贸易指标正迅速恢复到疫情前的水平。

俄罗斯联邦动植物卫生监督局代表达里亚·伊萨科娃表示，自 2019 年以来，已有 15 家养猪企业、3 家牛肉生产商和 17 家家禽企业获准向香港供应货物。目前，该名单还在扩大中，目前正在讨论俄罗斯鸡蛋、小牲畜肉和乳制品进入香港市场的问题。俄农产品出口发展中心此前表示，今年 1 月至 8 月，俄罗斯农产品向香港的出口量几乎增长一倍。

国际预警

我国出口果冻条在丹麦被召回

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10月12日，欧盟通报我国出口果冻条不合格。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 |
|------------|-----|------|-----------|--------------------|----------------|------|
| 2023-10-12 | 丹麦 | 果冻条 | 2023.6940 | 未经授权使用卡拉胶、刺槐豆胶和黄原胶 | 通知国未分销/从消费者处召回 | 警告通报 |

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出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

注意！进口绿茶检出农药残留超标

食品伙伴网讯 2023年10月17日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，印度一批次绿茶检出农药残留超标。



通报显示，印度制造厂或出口商名称为 FIDES TEA IMPEX PRIVATE LIMITED，台湾地区进口商为京盛宇现代食茶股份有限公司。

据了解，该批次绿茶检出残留农药普克利 0.07 ppm、拜裕松 0.15 ppm。依据「农药残留容许量标准」，农药普克利、拜裕松定量极限均为 0.05 ppm，本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条规定。

不合格产品共计 50.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

国际预警

美国对我国出口胡萝卜实施自动扣留

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 | 2023-10-16 | 江苏兴化 | XINGHUA LIANFU FOOD CO., LTD. | 胡萝卜；胡萝卜干（宠物食品） | 戊唑醇 |

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，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年10月中国出口韩国食品违反情况 (更新至10月22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 |
|------------|---------|------|---------|-------------------------------------|---------------------------------|--------|---------------------|------------------|---|
| 2023.10.04 | 京仁厅(平泽) | 加工食品 | 冷冻蒸土豆 | 냉동삶은 감자 FROZEN STEAMED POTATO | QINGDAO CAIDU FOODS CO., LTD | 大肠杆菌超标 | n=5, c=2, m=0, M=10 | 30, 70, 20, 5, 5 | 2023-08-09 ~ 2025-08-08, 2023-08-22 ~ 2025-08-21, 2023-09-05 ~ 2025-09-04 |
| 2023.10.05 | 京仁厅(机场) | 加工食品 | 火锅面 | 튀김면 HOT POT NOODLES | HENAN DONG DU INDUSTRY CO., LTD | 脱氢乙酸超标 | 不得检出 | 0.064 g/kg | 2023-08-26 ~ 2024-06-25 |
| 2023.10.05 | 京仁厅 | 加工食品 | 苹果芒果浓缩液 | 애플망고 농축액 APPLE MANGO CONCENTRATE | TENYUN FOOD CO., LTD. (台湾) | 山梨酸超标 | 不得检出 | 0.054 g/kg | 2023-09-06 ~ 2024-09-05, 2023-09-11 ~ 2024-09-10, 2023-09-12 ~ 2024-09-11 |
| 2023.10.05 | 京仁厅(机场) | 加工食品 | 四川火锅面 | 사천 튀김면 HOT POT SICHUAN NOODLES | HENAN DONG DU INDUSTRY CO., LTD | 脱氢乙酸超标 | 不得检出 | 0.164 g/kg | 2023-08-26 ~ 2024-06-25 |
| 2023.10.06 | 京仁厅 | 加工食品 | 栀子提取物 | 치자추출물 GENIPOSIDE | BIOnATURE COMPANY LIMITED | 苯甲酸超标 | 不得检出 | 0.055 g/kg | 2023-02-05 ~ 2026-02-04 |

更多内容详见：[2023年10月中国出口韩国食品违反情况\(更新至10月22日\)](#)

国际预警

2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月23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 | 10月2日 | 加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：蛋糕制品（カステラケーキ） | DALIAN YEQUI FOOD INDUSTRY CO., LTD. | | 中国 | 大肠菌群阳性 | 東京 | 社食品工業株式会社 | 监控检查 |
| 2 | 10月2日 | 巧克力类 (ASSORTED PACK) | CHOCOLALAOU | | 爱沙尼亚 | 检出 指定外添加剂偶氮玉红、亮黑 | 成田空港 | 有限会社メルカート | 自主检查 行政检查 |
| 3 | 10月2日 | 花生制品 (PEANUTS SWEET) | JAYALANKA SUPPLIERS | | 斯里兰卡 | 检出 黄曲霉毒素 46 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: $37.2 \mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: $8.3 \mu\text{g}/\text{kg}$) | 東京 | 合同会社 M.M.K トレーディング | 命令检查 |
| 4 | 10月2日 | 加热后食肉制品（加热后包装）：冷冻红烧肉肠肉饼 FROZEN TERIYAKI PORK SAUSAGE PATTIES | (104I) OSSI INDUSTRIES, LLC | | 美国 | 大肠杆菌阳性 | 名古屋 | 三井物産リテールトレーディング株式会社 | 监控检查 |
| 5 | 10月2日 | 其他糖类 (Condensed Creamer Purple Yam Flavor) | LTHFOOD INDUSTRIES INC | | 菲律宾 | 检出 指定外添加剂偶氮玉红 | 東京 | 株式会社アイ・ビー・カンパニー | 自主检查 |
| 6 | 10月6日 | 养殖活甲鱼 | | HANGZHOU JIUXIAN import & EXPORT CO., LTD. | 中国 | 检出 恩诺沙星 0.01 ppm | 長崎 | 廣瀬 馨 | 命令检查 |

更多内容详见：[2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月23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 42 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报中国食品及相关产品有 3 例。具体通报信息如下：

| 通报时间 | 通报国 | 通报产品 | 编号 | 通报原因 | 销售状态/采取措施 | 通报类型 |
|------------|------|-------|------------|---|--------------------|--------|
| 2023-10-16 | 意大利 | 不锈钢勺子 | 2023. 7040 | 铬迁移(11.55±2.56 mg/l)；镍迁移(0.20±0.08 mg/l) | 分销至其他成员国/通知当局；退出市场 | 警告通报 |
| 2023-10-19 | 西班牙 | 咖啡 | 2023. 7119 | 存在真菌(变色栓菌) | 产品尚未投放市场/官方扣留 | 拒绝入境通报 |
| 2023-10-20 | 塞浦路斯 | 茉莉绿茶 | 2023. 7147 | 毒死蜱(0.034±0.017 mg/kg) 高效氯氟氰菊酯(0.32±0.16 mg/kg) | 产品尚未投放市场/官方扣留 | 拒绝入境通报 |

据通报，不合格勺子销至了克罗地亚和意大利。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中各种致病菌的存在，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 近日，贵州省人民政府发布关于 2022 年度贵州省科学技术奖励的决定，授予中国科学院地球化学研究所冯新斌、遵义医科大学何志旭省最高科学技术奖；授予“月球地质演化与数字地质图研编”等 3 项成果省自然科学奖一等奖，授予“小型子囊真菌的系统分类及其物种资源多样性”等 5 项成果省自然科学奖二等奖，授予“重要农业害虫几丁质代谢及其调控机制研究”等 20 项成果省自然科学奖三等奖；授予“电网抵御凝冻灾害融冰关键技术及其应用”等 2 项成果省技术发明奖一等奖，授予“高面板堆石坝坝面变形自适应联控技术”等 2 项成果省技术发明奖二等奖；授予“急性肾损伤致慢性肾脏病早期识别体系构建及系统防范应用”等 6 项成果省科学技术进步奖一等奖，授予“智慧供应链的制造质量管控关键技术及应用”等 22 项成果省科学技术进步奖二等奖，授予“新型显示用薄膜晶体管器件关键技术及应用”等 57 项成果省科学技术进步奖三等奖；授予苏州大学熊思东省科学技术合作奖。

其中，食品领域有 11 项成果获奖，包括自然科学奖三等奖 1 项，科学技术进步奖一等奖 2 项，科学技术进步奖二等奖 1 项，科学技术进步奖三等奖 7 项。

| 食品领域 2022 年度贵州省科学技术奖授奖项目目录 (共 11 项) | | | |
|--|-------------------------|--|---|
| 省自然科学奖三等奖 (1 项) | | | |
| 序号 | 项目名称 | 主要完成单位 | 主要完成人 |
| 1 | 重要农业害虫几丁质代谢及其调控机制研究 | 贵阳学院 杭州师范大学 西南大学 | 杨文佳 唐 斌 王进军 许抗抗 王世贵 |
| 省科学技术进步奖一等奖 (2 项) | | | |
| 序号 | 项目名称 | 主要完成单位 | 主要完成人 |
| 2 | 防治稻麦恶性杂草的新型除草剂创制与应用 | 贵州大学 青岛清原作物科学有限公司 湖南省农业科学院 山东农业大学 | 郝格非 潘 浪 宋润江 连 磊 王恒智 陈沫先 路兴涛 金林红 陈 爽 |
| 3 | 油菜小孢子培养关键技术及高产高油品种选育及应用 | 贵州省油料研究所(香料研究所) 贵州省农作物技术推广总站 西南大学 安顺市平坝区种子工作站 贵州省农业科学院 | 李 超 肖华贵 王璐璐 杨 斌 殷家明 冯文豪 凡 迪 饶 勇 黄瑞志 |
| 省科学技术进步奖二等奖 (1 项) | | | |
| 序号 | 项目名称 | 主要完成单位 | 主要完成人 |
| 13 | 西南寡照区杂交籼稻高产高效关键技术创新与应用 | 贵州省水稻研究所 四川农业大学 贵州省农作物技术推广总站 贵州省山地农业机械研究所 贵州省农业科学院 | 李 敏 孙 永 健 曾 涛 罗德强 蒋明金 志远 李官平 杨 |

更多内容详见：[2022 年度贵州省科学技术奖励结果公布 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

2023年度贵州省科学技术奖受理项目公示 食品领域有 55 项

食品伙伴网讯 10月17日，贵州省科学技术厅公示了2023年度贵州省科学技术奖受理项目，共有351项符合条件予以受理。其中，省自然科学奖95项、省技术发明奖10项、省科学技术进步奖244项、省科学技术合作奖2项。

其中，食品领域有55项，包括省科学技术进步奖45项，省自然科学奖7项，省技术发明奖3项。

食品领域 2023 年度贵州省科学技术奖受理项目目录

| 序号 | 奖种 | 项目名称 | 主要完成单位 | 主要完成人 |
|-----|--------|----------------------------|--|---------------------------------------|
| 27 | 省自然科学奖 | 温热玉米种质主要农艺性状遗传变异的基因组学解析 | 贵州省旱粮研究所, 中国农业科学院作物科学研究所, 贵州省农业科学院 | 吴迅, 祝云芳, 郭向阳, 李春辉, 陈泽辉, 王安贵, 刘鹏飞, 李永祥 |
| 35 | 省自然科学奖 | 识别食品风险因子的核酸适配体传感器构建与响应机制 | 贵州大学 | 吴远根, 邱树毅, 陶菡, 王雪娜 |
| 45 | 省自然科学奖 | 重要入侵害虫西花蓟马的灾变规律及与寄主植物的互作机制 | 贵州大学, 云南农业大学, 贵阳学院, 中国农业科学院植物保护研究所, 江苏省农业科学院 | 郅军锐, 桂富荣, 曹宇, 高玉林, 钱蕾, 李灿, 从春蕾 |
| 51 | 省自然科学奖 | 山羊抗寄生虫免疫应答分子机制及分子育种标记鉴定 | 铜仁学院, 华中农业大学 | 吴震洋, 杜小勇, 曹建华, 王海燕, 尹立林 |
| 54 | 省自然科学奖 | 淀粉酯化改性修饰机理研究 | 贵州大学, 浙江大学, 河南农业大学 | 宋晓燕, 赵全志, 陈启和, 何国庆, 阮晖, 朱伟, 任红涛 |
| 83 | 省自然科学奖 | 重大农业害虫迁飞理论及其种群监测和调控机制 | 贵阳学院, 南京农业大学, 杭州师范大学 | 胡高, 吴俨, 李灿, 高博雅, 唐斌, 翟保平 |
| 87 | 省自然科学奖 | 中国大叶蝉亚科分类研究 | 贵州大学, 贵州省茶叶研究所 | 杨茂发, 孟泽洪, 于晓飞, 李子忠, 钟礼坤 |
| 102 | 省技术发明奖 | 甘薯茎尖脱毒与育种关键集成与产业化示范 | 紫云自治县紫香源农林科技有限责任公司, 贵州省生物技术研究所在所 | 张廷刚, 吴巧玉, 王娟 |
| 103 | 省技术发明奖 | 优异特性益生菌的研发与应用 | 贵州大学, 贵州壹壹鑫食品有限公司, 北京中京丰创科技有限公司, 无锡绿金科生物技术有限公司 | 何腊平, 李翠芹, 宋小娟, 高泽鑫, 陈辅勇, 徐双华, 罗平 |

更多内容详见：[2023年度贵州省科学技术奖受理项目公示 食品领域有 55 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品领域甘肃省 2023 年度省级知识产权计划项目审核受理情况公示

食品伙伴网讯 10月16日,甘肃省市场监督管理局公示了2023年度省级知识产权计划项目审核受理情况,食品领域有55个项目进行审核,其中,47个项目符合申报要求,予以受理并进入专家评审环节;8个项目,不符合申报要求,不予受理。

食品领域 2023 年度省级知识产权计划项目审核受理情况汇总表

| 序号 | 项目类别 | 项目名称 | 申报单位 | 项目负责人 | 推荐部门 | 审核意见 | | 不予受理原因 |
|----|----------------------|------------------------------|------------------|-------|-------------|------|------|----------------|
| | | | | | | 受理 | 不予受理 | |
| 4 | 知识产权计划-知识产权战略与政策研究项目 | 甘肃省农业机械行业知识产权运用与保护对策研究 | 甘肃省机械工程学会 | 王慧 | 兰州市市场监督管理局 | 受理 | | |
| 46 | 知识产权战略与政策研究项目 | 甘肃省农产品地理标志品牌建设研究 | 兰州大学 | 李亮 | 兰州大学 | | 不予受理 | 研究方向与指南支持方向不符。 |
| 48 | 知识产权战略与政策研究项目 | 甘肃省地理标志产品质量安全检验检测体系现状及发展对策研究 | 兰州市食品药品检验检测研究院 | 李坚 | 兰州市市场监督管理局 | 受理 | | |
| 49 | 知识产权战略与政策研究项目 | 地理标志农产品溯源系统建设 | 兰州谷蓝数字科技有限公司 | 周健民 | 兰州市市场监督管理局 | | 不予受理 | 研究方向与指南支持方向不符。 |
| 50 | 知识产权战略与政策研究项目 | 甘肃省地理标志特色产业发展潜力及产业链建设研究 | 西北师范大学 | 徐婧 | 兰州市市场监督管理局 | 受理 | | |
| 51 | 知识产权战略与政策研究项目 | 地理标志推动地方产业融合发展机制研究 | 甘肃政法大学 | 贾丽娜 | 兰州市市场监督管理局 | 受理 | | |
| 52 | 知识产权战略与政策研究项目 | 甘肃省地理标志产品检验检测体系建设政策研究 | 甘肃省食品检验研究院 | 燕妮 | 兰州新区市场监督管理局 | 受理 | | |
| 77 | 知识产权保护项目 | 国家地理标志产品保护示范区(甘肃武都)建设项目 | 陇南市武都区油橄榄产业开发办公室 | 王治明 | 陇南市市场监督管理局 | 受理 | | |

更多内容详见：[食品领域甘肃省 2023 年度省级知识产权计划项目审核受理情况公示](#)

文章来源：食品伙伴网

重庆市科学技术局科研项目终止公示 (2023年第三批) 食品领域有这些

食品伙伴网讯 10月13日,重庆市科学技术局公示了2023年第三批拟终止科研项目,其中,食品领域有12项,公示时间为2023年10月13日至10月19日。

食品领域拟终止科研项目清单 (2023年第三批)

| 序号 | 项目编号 | 项目名称 | 承担单位 | 项目负责人 |
|----|---------------------------|-------------------------------|---------------------|-------|
| 1 | cstc2021jscx-gksbX0069 | 肉制品智能化精准调质装备研发与应用 | 重庆农投恒天冷链物流有限公司 | 谭长路 |
| 2 | cstc2013jcsfA80019 | 美国蓝莓优质高效及规模化种植科技示范 | 奉节县草坪农业开发有限公司 | 李聪 |
| 3 | cstc2013jcsf-nycgzh80007 | “勇雪”名优茶机械化加工关键工艺与装备中试及产品开发 | 重庆勇雪农业发展有限公司 | 江明勇 |
| 4 | cstc2015jcsf-kjfp00002 | 西部现代农经星创天地电子商务中心及科技创新创业培训中心建设 | 重庆市农产品集团云阳农产品市场有限公司 | 陈远彬 |
| 6 | cstc2014jcsf-nycgzhB80012 | 花椒芳香精油深加工技术中试与产品开发 | 重庆和信农业发展有限公司 | 赵立强 |
| 8 | cstc2017shms-xdny80089 | 良种枇杷实验示范与苗木繁育技术 | 重庆市渝东南现代农业科技园区有限公司 | 杨胜文 |
| 9 | cstc2020jscx-lyjsAX0001 | 莱芜猪改良利用与高效生态养殖 | 奉节县诞喜油橄榄有限公司 | 张帆 |
| 10 | cstc2020jscx-lyjsAX0002 | 智慧果园信息服务平台建设 | 重庆师范大学 | 董玉民 |
| 11 | cstc2020jscx-msxmX0057 | 马铃薯晚疫病复配疫苗研制及规模化生产应用 | 重庆大学 | 邱丹 |
| 12 | cstc2020jscx-lyggX0001 | 农林废弃物(脐橙枝梗)高值化利用技术研发 | 重庆工商大学 | 唐春红 |
| 13 | cstc2021jscx-lyjsAX0005 | 捕食螨规模化繁育技术在番茄产业化上的应用研究 | 西南大学 | 李亚迎 |

更多内容详见: [重庆市科学技术局科研项目终止公示\(2023年第三批\) 食品领域有这些](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 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

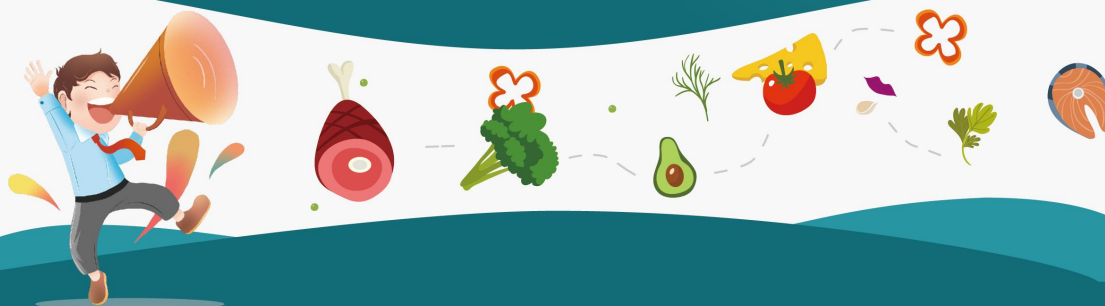
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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） |
| 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 |
| 10 月 27-29 日 | 杭州 | 2023 高级酶工程与酶技术应用大会 |
| 11 月 30-12 月 2 日 | 合肥 | 2023(第三届)非粮生物质高值化利用论坛 |
| 12 月 22-23 日 | 北京 | NHEC2023(第五届)中国营养健康产业企业家年会暨第二届营养健康食品大会 |

2023 年展会预告：

| | | |
|------------------|-----|--|
| 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 24-27 日 | 上海 | 2023 全亚冷链技术与配送展览会 |
| 10 月 25-27 日 | 青岛 | 第 26 届中国国际渔业博览会 |
| 10 月 27-29 日 | 南宁 | 第 21 届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会 |
| 10 月 27-11 月 5 日 | 南京 | 第二十三届中国南京食品博览会暨采购交易会 |
| 11 月 3-5 日 | 海口 | 2023 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】 |
| 11 月 3-5 日 | 烟台 | 2023 世界海参产业（烟台）博览会暨国际水产预制菜展 |
| 11 月 3-5 日 | 西安 | 2023 京正·西安孕婴童产业博览会 |
| 11 月 4-5 日 | 哈尔滨 | 2023 哈尔滨国际玉米产业博览会暨第五届哈尔滨粮食产销对接会 |
| 11 月 8-10 日 | 上海 | FHC 2023 第二十六届上海环球食品展 |
| 11 月 9-11 日 | 广州 | 第十九届中国（国际）调味品及食品配料博览会（味动中国总展） |
| 11 月 11-13 日 | 广州 | 2023 中国国际保健博览会 |
| 11 月 14-16 日 | 青岛 | 箸福·2023 第六届青岛餐饮采购展览会 |
| 11 月 17-19 日 | 西安 | 2023 中国（西安）国际水处理技术与装备博览会 |
| 11 月 22-24 日 | 上海 | 2023 包装世界（上海）博览会 |
| 11 月 24-26 日 | 沈阳 | 2023 第 38 届沈阳食品糖酒易会 |
| 11 月 25-27 日 | 临沂 | 2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会 |
| 11 月 29-12 月 1 日 | 青岛 | 第十六届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会 |

| | | |
|-----------|----|---|
| 12月1-3日 | 义乌 | 2023 中国义乌直播供应链与物流产业博览会 |
| 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 |
| 12月13-15日 | 广州 | 2023 年第二十二届中国食品农产品安全与实验室质量控制管理高峰论坛 |
| 12月14-16日 | 深圳 | 2023 深圳健康原料、食品配料展 Hi&Fi Shenzhen 2023 |
| 12月15-17日 | 厦门 | 2023 中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会 |
| 12月15-17日 | 厦门 | 2023 厦门国际烘焙展览会 |
| 12月18-19日 | 福州 | 2023 第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会 |
| 12月21-23日 | 上海 | 2023 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会 |
| 12月28-29日 | 上海 | 第十七届上海国际新零售社区社群团购博览会 |

2024 年展会预告：

| | | |
|-----------|-----|---|
| 2月25-29日 | 海口 | FHE2024 博鳌健康食品科学大会暨博览会 |
| 2月27-29日 | 广州 | GFE2024 第46届广州国际餐饮加盟展 |
| 3月1-3日 | 深圳 | 第22届全食展暨第16届中冰展 |
| 3月6-8日 | 杭州 | 2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会 |
| 3月4-6日 | 广州 | 2024 广州国际仓储物流智能装备及技术展览会 |
| 3月6-8日 | 济南 | 2024 第12届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展） |
| 3月7-9日 | 上海 | 2024 上海餐饮连锁加盟展 |
| 3月8-10日 | 宁波 | 2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会 |
| 3月10-12日 | 济南 | 2024 中国（山东）国际装备制造博览会 |
| 3月15-17日 | 北京 | 2024 中国（北京）国际餐饮食材博览会 |
| 3月15-17日 | 佛山 | 2024 广东（佛山）预制菜产业博览会 |
| 3月15-17日 | 北京 | 2024 第十四届北京生鲜供应链及冷链技术设备展览会 |
| 3月26-28日 | 武汉 | 2024 第12届华中科教仪器与技术装备展览会 |
| 3月27-29日 | 郑州 | 2024 第十四届中国（郑州）塑料产业博览会 |
| 3月30-4月1日 | 银川 | 第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛 |
| 4月1-3日 | 深圳 | CCH2024 国际餐饮连锁加盟展览会 |
| 4月11-13日 | 南京 | 2024 第二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会 |
| 4月12-14日 | 石家庄 | 2024 北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会 |
| 4月13-15日 | 太原 | 2024 第十八届山西国际粮油机械博览会 |
| 4月13-15日 | 北京 | 2024 第十九届北京国际烘焙展览会 |
| 4月13-15日 | 北京 | 2024 京正·北京国际孕婴童产业博览会 |
| 4月18-20日 | 沈阳 | 2024 第11届沈阳餐饮产业博览会 |
| 4月18-20日 | 青岛 | 2024 中国（青岛）畜牧业博览会 |
| 4月20-21日 | 哈尔滨 | 第12届哈尔滨糖酒食品交易会 |
| 5月8-10日 | 重庆 | FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会 |
| 5月9-11日 | 天津 | 2024 中国·北方糖酒及食品展览会 |
| 5月9-11日 | 天津 | 2024 中国（天津）食品加工和包装机械展览会 |
| 5月11-13日 | 广州 | 2024 世界食品广州展（世食展） |
| 5月16-18日 | 深圳 | 2024 第6届深圳国际餐饮食材展览会 |
| 5月16-19日 | 沧州 | 2024 第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会 |
| 5月15-17日 | 广州 | 2024 中国（广州）国际电商食品博览会 |
| 5月23-25日 | 西安 | 第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会 |
| 5月25-27日 | 长春 | 2024 长春食品博览会 |
| 5月29-31日 | 青岛 | 2024 第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会 |
| 5月30-6月1日 | 广州 | 2024 第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会 |

| | | |
|-----------|----|---|
| 5月31-6月2日 | 广州 | 2024 第二十二届（广东）国际医疗器械博览会 |
| 6月1-3日 | 广州 | 2024 中国生命科学大会暨 2024 中国生命科学博览会 |
| 6月3-5日 | 上海 | 2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会 |
| 6月4-6日 | 北京 | 箸福·2024 第七届北京餐饮采购展览会 |
| 6月14-16日 | 广州 | 第 32 届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会 |
| 6月19-21日 | 上海 | 2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展 |
| 6月26-28日 | 深圳 | 第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展 |
| 8月8-10日 | 广州 | 2024 第 15 届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会 |
| 8月21-23日 | 上海 | 2024 秋季上海全食展暨中冰展 |
| 8月23-25日 | 广州 | FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展 |
| 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） |

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：

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)
[广东环凯生物技术有限公司——仪器试剂](#)
[空气化工产品（中国）投资有限公司——食品机械](#)
[上海美凯纯生物科技有限公司——仪器试剂](#)
[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)
[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)
[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)
[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)
[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)
[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)
[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)
[天津琛航科苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)
[郑州瑞普生物工程有限公司——添加剂配料](#)
[诸城市同泰食品机械厂——食品机械](#)
[赫尔纳贸易（大连）有限公司——食品机械](#)
[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——添加剂配料](#)
[济南辰宇环保科技有限公司——生产辅助品](#)
[诸城市五洲机械科技有限公司——食品机械](#)
[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)
[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

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>

- 1、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、检测）
 - 4、各种活动。
- 有奖调查、会员征集、预制菜企业甄选、实验室管理系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【线下】2023 食品农产品农兽药残留检测与分析技术交流会

▲时间地点：2023 年 11 月 29-30 日 山东·青岛

▲主要培训内容：

- 1、GB 2763.1-2022 《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》标准解读及应用；
- 2、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》标准解读及应用；
- 3、GB 23200 系列农残检测标准制修订与技术解读；
- 4、2023 农产品质量安全监督抽查实施细则解读及案例分析；
- 5、2023 食品安全抽样检验工作注意事项；
- 6、复杂基质农兽药残留样品前处理检测注意事项（辣椒、花生等）及方法优化；
- 7、农兽药残留快检技术研究进展；
- 8、蜂产品兽药残留检测重点解析；
- 9、高效液相色谱及质谱技术在农兽残检测技术中的应用；
- 10、样品前处理应用整体解决方案；
- 11、农兽残标准物质选择、使用以及分析重点解析；
- 12、检验检测机构资质认定评审准则释义解析；
- 13、实验室农兽药残留扩项、方法验证、能力验证重点解析；
- 14、检测记录填写及报告出具注意事项；

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：11 月 10 日之前报名 999 元/人；团体报名：同一家单位 2 人及以上参会 799 元/人，3 人及以上报名参会 699 元/人，5 人以上 599 元/人；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a-6sgsX3tQgtZ6Z8VDY3yA>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9573-15.html>

▲联系我们：郭老师：18453535084（微信同号）

【线上·直播】营养健康食品产业创新发展高峰论坛暨中国食品添加剂和配料协会营养强化剂及特种营养食品专业委员会行业年会

▲开课时间：2023 年 10 月 25 日 9:00-17:50

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1272&fuid=154861>

▲大会形式：院士报告、特邀报告、专题论坛、展览展示

▲会议规模：参会人员 1000+，企业 500+，报告 40+

▲会议亮点：高 新 全

规格高：院士论坛、国家省市领导参与

规模高：1000 人规模、500+ 参会企业、各关联协会、院校参会

内容新：40+ 报告 紧贴行业关注点 把脉未来发展

创意新：技术难题和需求提前征集 专场交流会面对面解答

信息全：信息面广，信息精准，前瞻性强，“会”“展”融合

链条全：营养产业链上下游覆盖全

▲参会对象：行业技术专家、企业技术骨干、科研院所技术人员、政府监管机构单位相关人员、协会（学会）等社会组织相关人员。

【线上】“想法宠你”第五期之 境外饲料工厂 GACC（白名单）注册介绍

直播时间：2023年10月27日15:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1189&fuid=154861>

主要内容：

- 一、注册法规依据
- 二、注册材料清单及流程
- 三、境外工厂注册和进口登记证之间的关系

报名咨询：宋老师 18906450602（同微信）

【线上·VIP 免费】食品微生物实验室安全管理

▲开课时间：2023年11月01日14:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1270&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、人员安全
- 2、环境安全
- 3、样品安全
- 4、财产安全
- 5、生物安全
- 6、过程安全

▲培训对象：实验室负责人，微生物技术负责人，微生物检测人员，实验室安全员，生物安全监督员，生物安全负责人。

【线上】“合规行”第20期 保健食品注册与备案的流程及要求

直播时间：2023年11月7日14:00-15:00

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

主要内容：

1. 保健食品发展历程
2. 注册与备案适用范围
3. 注册相关法规、流程及要求
4. 备案相关法规、流程及要求

报名咨询：刘老师 18906380470（同微信）

【线上·VIP 免费】FSSC22000 体系（V6.0）的变化点解读

▲开课时间：2023年11月10日14:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1271&fuid=154861>

▲主要内容：

一、FSSC22000 体系的基础知识

主要介绍 FSSC22000 体系改版的背景。

二、FSSC22000 体系变化点详解

详细讲解 FSSC22000（V6.0）附加方案的变化点内容。

三、FSSC22000 体系（V6.0）转版文件修改

主要讲解转版流程和需要修改的文件有哪些，以及修改的重点。

▲培训对象：食品企业质量管理人员、体系专员

【线上】食育师技能培训班

时间：2023年12月17日开班

地点：食学宝线上直播平台

培训主题安排

五大主题，20课时

主题一：基础知识与概念的梳理与讲解

主题二：对标新课标、饮食文化等开展的食育课程设计与体系搭建

主题三：结合五感、趣味科学等开展的体验式、跨学科食育课程设计与案例分享

主题四：健康学校、营养与健康示范学校等建设的政策解读与案例分享

主题五：校园环创、校园活动等内容的思路与案例分享。

备注：课程安排以最新版通知为准。

报名或合作咨询：

刘老师:18500193189(微信同号)

冯老师:13361324869(微信同号)

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/E-F2ynhrsVIaDstu3Sdhcg>

开通食学宝VIP，700多门线上好课免费学！

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

食学宝企业版上线，欢迎推荐给公司负责培训的同事申请试用：

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

【VIP免费学】灭菌乳生产许可解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1610&fuid=154861>

▲主要内容：

一、灭菌乳实现生产所需条件

二、依据（2010版）细则进行灭菌乳生产许可审核的具体内容

三、《乳制品生产许可审查细则》（征求意见稿）（2021）修订要点

▲培训对象：灭菌乳产品质量管理人员

▲课程收获：掌握灭菌乳生产许可关键要求

【VIP免费学】QuEChERS前处理方式在多种农药、兽药残留检测中的应用

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1608&fuid=154861>

▲主要内容：

1. QuEChERS前处理及注意事项

2. QuEChERS前处理在多种农药残留检测中的应用

3. QuEChERS前处理在多种农药残留检测中的应用

▲培训对象：农残、兽残检测人员

线上·培训·研讨会·直播

“食育进万家”系列活动第六期 “食”味秋天，寄情重阳！全方位体验如何将传统节日与家庭深度融合

▲开课时间：2023年10月23日 15:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1094&fuid=154861>

分享内容：

走进重阳，重阳知识知多少

食在重阳，健康知识知多少

践在重阳，主题活动知多少

育在重阳，感受优秀传统美德，促美好家风建设

【食品论坛·大讲堂】食品中过氧化值的测定

直播时间：2023年10月25日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1267&fuid=154861>

主讲人：邢老师

老师介绍：

邢燕萍，食品伙伴网检测服务事业部检测服务专员，曾就职于食品第三方实验室，从事食品理化检测工作多年，具有丰富的食品理化检测经验。

主要内容：

一、概念和依据

二、实验准备

三、分析步骤

四、结果计算

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1337980-1-1.html>

新版标准解读及应用技术网络论坛

时间：2023年10月26日

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1262&fuid=154861>

内容：

元素标准解读专题 | 10月26日

14:00-14:50GB 5009.12-2023 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》标准解读及应用

发言嘉宾：天津海关动植物与食品检测中心 肖亚兵 研究员

14:50-15:10 赛默飞无机元素分析在食品和水质检测中的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 张志杨 痕量元素分析应用工程师

食品添加剂、污染物标准解读专题及应用

维生素标准解读专题

理化标准解读专题

备注：最终日程安排以开课当天日程为准！

▲详情：https://mp.weixin.qq.com/s/0_H_U4RXHiE3XWfYT2bRZQ

▲报名咨询：郭老师 18453535084（微信同号）

“质量行”第十六期 车间清洁卫生管理线上交流会

培训时间：2023年10月27日 14:00-16:00

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

课程内容：

1. 食品生产通用卫生规范部分要点解读

2. 食品工作服管理要点

3. 食品行业卫生的控制

联系我们：史老师 15318691750

【VIP 免费】实验室物资采购验收和供应商资质审核

▲开课时间：2023年10月27日 14:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1259&fuid=154861>

▲主要内容：

1、实验用品供应商资质审核

2、实验室物资的采购验收

- 2.1 常用的验收法介绍:查证验收、技术验收
- 2.2 基础实验用品的验收
- 2.3 实验仪器设备及相关耗材配件的验收
- 2.4 生物实验用品的验收
- 2.5 安全实验用品的验收
- 2.6 清洁消毒用品的验收

▲培训对象：实验室化验员、实验室

标准物质使用及保存技能提升培训班

▲时间：2023年10月27日 线上课程

▲主要内容：

标准物质管理概述

标准物质的选择、使用、储存和废弃管理

标准物质的期间核查和标准溶液的有效期

讲师：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ScrVshV5ycFyxbUdJBCRLQ>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

【VIP 免费】生鲜门店的 6S 管理

▲开课时间：2023年10月31日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1251&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 门店的 6S 管理介绍

2. 门店 6S 管理的推行

3. 门店 6S 推行的难点和优势

▲培训对象：生鲜类食品门店、普通食品门店管理者

【免费】精益食品质量控制策略-LAB 大讲堂之食品专栏

时间：2023年10月31日 9:00-12:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1261&fuid=154861>

09:30-10:00 食品质控一站式紫外分析解决方案

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 雷杰 紫外应用工程师

10:00-10:30 食品水份检测—“多快好省”的密码

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 刘源 快速水份测定仪产品经理

10:30-11:00 食品行业自动化滴定解决方案

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 李玉琪 滴定产品经理

11:00-11:30 食品饮料 pH/电导率电极选型维护及高效测量方案

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 赵琳 pH应用工程师

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0seB0bVeMSOZD36MGxSyww>

联系互动微信：18906381640

【发证培训】GB/T 19630-2019 有机产品标准内部检查员培训

▲开课时间：2023年11月16日 9:00-17:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1255&fuid=154861>

▲培训计划：

2023年11月16日 9:00-10:40 GB/T19630-2019 标准关键点解析-1；

2023年11月16日 11:00-12:00 GB/T19630-2019 标准关键点解析-2；

2023年11月16日 14:00-15:40 有机产品认证实施规则和管理办法关键点；

2023年11月16日 16:00-17:00 GB/T19630-2019 内部检查的流程和关键点。

▲颁发证书：培训完成后，在线考试合格，第一时间颁发有机产品内部检查员证书，证书由北京爱科赛尔认证中心有限公司颁发，全国认可，可电话查询真伪。

新版标准解读及技术应用技能提升专题培训班

时间：2023年11月16-17日

报名和听课链接：

专题1：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1263&fuid=154861>

专题2：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1264&fuid=154861>

专题3：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1265&fuid=154861>

专题4：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1266&fuid=154861>

内容和费用：

专题一：新版元素标准解读及应用技术

专题二：新版维生素测定标准解读及应用技术

专题三：新版食品添加剂测定标准解读及应用技术

专题四：新版真菌毒素、污染物标准解读及应用技术

每个专题 599 元/人，两个专题 1000 元/人三个专题 1200 元/人四个专题 1500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/XQuRR1ELDVM1aEUcEr5yKQ>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9520-15.html>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

食品微生物检验方法验证专题培训班

▲时间地点：2023年11月17-18日 青岛·食学宝同步线上直播

▲培训内容：

1. 方法验证与确认的概念

2. 方法验证的原理及统计学基础

3. 方法验证的性能参数及评价方法

4. 微生物检验方法验证与确认的国内外标准概览及问题解析

5. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》研制过程及意义

6. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》简析

7. 微生物检验方法验证（verification）的正确做法

8. 微生物检验方法验证（verification）实例演示

▲费用标准：标准收费：1500元/人；同一单位2人及以上参加1200元/人

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/TcLK7G1_ncaeCPJW2_D71A

▲报名咨询：李老师：电话：18006457954

食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间地点：2023年11月23-24日·食学宝

▲培训内容：

（一）食品微生物相关样品采集专题

（二）食品实验室设备管理与使用专题

（三）食品微生物实验室人员管理专题

（四）食品微生物实验室检测环境专题

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/4cKa2eGgoRn7dlITF8p8zQ>

▲报名咨询：宗老师：18106388740（微信同号） 邮箱：service01@foodmate.net

研发与创新类:

1、2023 第五届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间: 2023 年 11 月 2-3 日

地点: 山东·济南

主题报告:

- 1) 关注前沿动态 捕捉行业风向
- 2) 直击企业痛点 科技助力创新
- 3) 预制优品甄选 精准案例分析
- 4) 济南当地优质预制菜企业参观

会上活动安排:《100 款预制菜明星单品》甄选、《中国预制菜产业链名录》发布、预制菜产业链展览展示区、《2023 年中国预制菜产业发展白皮书》发布、《2024 年全国预制菜创新创意大赛》发布

报名联系人: 于老师 18906382430 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/bmJ9cJrctl80W5MlqJgpKQ>

2、【大会邀请函】第十七届中国蛋品科技大会暨 2023 国际蛋品科技研讨会

时间: 2023 年 10 月 26-27 日

地点: 四川成都·金牛宾馆

大会内容简介:

蛋品科技大会、国际蛋品科技研讨会、蛋业博览会(蛋博会)、亚洲蛋品协会专场会议、中国食品工业协会蛋品工业分会(专委会)会议、奖项评选及颁布

报名联系人: 于老师 18906382430 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/KQVn990o5kt0IShTLEjFzQ>

3、第 5 期鱼糜制品加工技术培训班

时间: 11 月下旬 2-3 天

地点: 上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

活动介绍:

为满足业内人士的多样化需求,更精准的匹配培训学员的学习目标,现邀请您参与“培训案例的评选投票”,主办方将根据大家的投票结果,从排名前 5 的案例中选择 3-4 种,作为第五期培训案例。

报名联系人: 林老师 13375457063 (微信同号)

投票地址: <https://tp.wjx.top/vm/eef2kPL.aspx> (备注:投票结束后抽奖为问卷星匹配广告,与主办方无关)

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/4xH09CLC7RSjgSZA3Qmr3A>

4、内容和嘉宾公布|功能食品研发理论与实操高级研修班

时间: 2023 年 12 月 6-8 日

地点: 南京·中国药科大学

课程优势:

小班制教学培训,理论和实操相结合;

系统讲授,掌握功能食品开发理论,实操熟悉功能食品开发常见工艺;

资深讲师,功能食品行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人: 王老师 15336417612

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/REefNk_g77psr-wIvrtD6w

5、面条、米线浇头食品加工技术培训班

培训时间: 小班制,限招 10 人,招满开班。

培训地点：山东·烟台。

培训内容：

添加剂的应用：米面制品类添加剂、调味酱类添加剂、肉酱类添加剂、调味粉类添加剂、配菜类添加剂；

配方分享与实操：红烧牛肉类、红烧猪肉【猪排骨】类、鸡【鸭】肉类、水产类、其他类【菌菇、鸡杂、羊杂、牛杂】。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UXSWE4QqDinrq92sjYa9Xg>

6、培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训！

培训时间：人满开班

培训地点：山东·烟台

培训对象：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/cTArvb_ghfZgC9fcmyJi0A

7、【第三期】调理肉制品培训班，开始报名啦！

时间地点：山东·青岛 人满开班

活动介绍：

食品伙伴网联合青岛同雅伟盛，并邀请行业专家，对调理肉制品的市场趋势、加工原理、配方设计、技术创新、品质改良方案等内容进行讲解，并针对现在市场上流行的调理肉制品进行实操练习，让学员掌握专业技能，提高技术水平。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Bus0klJmc_4tmQiV2dIm2g

8、【第四期】香肠加工技术提升班

时间地点：山东·济南 人满开班

活动介绍：

食品伙伴网邀请行业专家和资深工程师，香肠制品的原辅料选择应用、加工工艺、配方设计、防腐保鲜、风味保存、杀菌包装、产品技术创新、品质提升等方面进行讲解，选择经典代表产品，带领学员一同进行产品实操。以期通过培训帮助学员掌握关键技术，解决生产实际问题，提高产品加工过程中的技术水平。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/awjeXHT47ghIQgwpMfz7Sw>

9、食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：小班制，限招10人，招满开班。

培训地点：山东·烟台

培训内容：

第1天：进行理论知识培训，了解猪副产原料的基本知识；猪副产地方经典特色产品介绍；猪副产卤制的常用配料及使用；卤猪副加工工艺及操作要点。并进行原料处理准备，高汤熬制、炒糖色等的实操学习。

第2-3天：进行猪头肉、猪蹄、猪尾、猪耳、猪肘、猪骨头、猪大肠、猪小肠、猪肚、猪心、猪肝、猪肺、猪舌产品的实操卤制，感官评价。学习卤猪副食品原料的处理方式；学习卤猪副产品去腥生香、特色秘方、卤制火候控制、品质稳定诀窍以及卤猪副食品的后期保藏。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/U8-7XQ1TDjxi2aaKeKRCfw>

10、火锅底料加工技术培训

时间：限报 10 人，招满开班

培训地点：山东·烟台

培训内容：

火锅底料中香辛料配方组合应用、中油脂组合应用、中花椒辣椒组合应用、中生鲜类组合应用、中调味品组合应用、中香精类组合应用、中添加剂组合应用、炒制工艺关键技术讲解、实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案等

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QBtHYkQ3n6Kzk4dAPggJFw>

11、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：11 月份（人满开班）

培训地点：山东烟台

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/U-0b2xYIewvVd-8UKk9H7Q>

食品感官测评类：

1、预制食品规范化感官评价实操班（济南站）

时间：2023 年 11 月 4-5 日

地点：济南市

课程特点：

国内专业的预制食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/pye7FK6eqiUaIj7ihLoYUw>

质量安全与体系类：

1、【第 15 期】三体系内审员实操培训-11 月青岛

时间：2023 年 11 月 23-25 日（三天）

地点：山东·青岛（具体地点另行通知）

内容：

ISO9001:2015 质量管理体系

危害分析与关键控制点（HACCP）体系

ISO22000:2018 食品安全管理体系

标准解读、实施讲解、内审实操、常见问题解读、互动答疑、考试

费用：2800 元/人（含培训费、讲义、证书及税费）；三人及以上报名享受团报优惠 2600 元/人；10 月 25 日 17:00 之前报名缴费享早报优惠 2600 元/人

证书：考试通过后颁发 ISO9001:2015、ISO22000:2018、HACCP V1.0 三张内审员证书

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/qb--o7yIht00Rj1lARpwwg>

2、2023 供应商食品安全管理大会

时间地点：12 月 12-13 日 上海

会议内容和详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=317>

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

收费标准：标准费用：2600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 2400 元/人；

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

3、2023 进出口食品安全合规管理研讨会

时间地点：2023 年 12 月 14-15 日 上海

主要内容及详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=316>

标准费用：2600 元/人，同一家单位 2 人及以上参会 2400 元/人；

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

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

4、保健食品法规标准与合规管理培训

时间：2023 年 12 月 21-22 日

地点：广州（具体地点另行通知）

主要内容

1. 我国保健食品标准法规体系概述
2. 保健食品生产许可审查要点解析及案例分享
3. 保健食品备案注册流程及要求
4. 新版保健食品功能声称解读及新功能申报材料要求解析
5. 保健食品功能评价及相关要求
6. 保健食品中食品添加剂使用合规要求
7. 保健食品配料合规要点
8. 保健食品标签标识及广告合规宣传及建议
9. 美国、欧盟地区等对保健食品配方、注册备案及标签要求等

参会费用：2600 元/人；团体报名：同一家单位 2 人及以上参会 2400 元/人；

费用包括：参会注册费、资料费、证书费、午餐费、税点等。住宿费、晚餐及交通费用自理。

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=327>

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

检测技术与实验室管理类：

1、2023 食品微生物检验新标准解读及应用培训班

一、主办单位：食品伙伴网

二、时间地点：2023 年 10 月 26-27 日 广东·广州

三、培训内容：

(一) 寄生虫相关新标准的解读与应用

1. GB 31610.1-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中颚口线虫的检验》
2. GB 31610.2-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中异尖线虫的检验》
3. GB 31610.3-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中广州管圆线虫的检验》
4. GB 31610.4-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中华支睾吸虫的检验》
5. GB 31610.5-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中并殖吸虫的检验》
6. GB 31610.6-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中曼氏迭宫绦虫裂头蚴的检验》

(二) GB 4789.26-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》

1. 新旧标准的对比及变化；

2. 实验室方法确认的重点事项;
3. 食品生产领域商业无菌检验的要点和注意事项;
4. 商业无菌异常结果分析。

(三) 4789.35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》

1. 新旧标准的对比和变化以及修改依据;
2. 4789.35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》标准解读及重点修订内容;
3. 厌氧菌培养装置的维护与验证;
4. 乳酸菌鉴定的方法及注意事项。

(四) 食品及水质微生物学检验标准应用现状及问题

1. GB 4780 系列标准的现状及修订情况
2. GB 4789 系列常用标准在执行过程中存在的问题及解决方法(菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等)
3. GB 5750.12-2023《生活饮用水标准检验方法 第12部分:微生物指标》在执行过程中存在的问题及解决方法

四、培训讲师:省级疾控、海关相关专家

五、费用标准:标准费用1500元/人,团体优惠:同一单位2人及以上参加1200元/人

六、联系人:王老师 电话:18006454724(微信同号) 邮箱:service01@foodmate.net

详情链接:<https://mp.weixin.qq.com/s/N70zI4mLqEdrudrAHI8blQ>

2、【理论+实操】食品中元素检测技术与实际操作培训班

▲时间地点:第一期:2023年11月 山东·烟台

线上理论:食学宝 线上学习

线下实操:山东·烟台

▲课程介绍:

理论学习(2天)

主要内容

一、标准解读

- 1) GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准解读及应用
- 2) GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》标准解读
- 3) GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》标准解读
- 4) GB 5009.268-2016《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》标准解读
- 5) GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》标准解读

二、样品前处理

- 1) 食品中元素检测的样品前处理技术
- 2) 复杂基质元素分析样品前处理难点解析
- 3) 元素分析过程中污染控制问题解析
- 4) 食品中元素分析能力验证以及标准物质管理重点及注意事项
- 5) 新标准扩项、方法验证等注意事项;

三、仪器分析

- 1) AAS、AFS、ICP、ICP-MS 基础知识(原理、仪器结构组成、各功能介绍、方法建立等)、实际操作及日常维护;
- 2) 仪器操作步骤及注意事项;

四、数据处理

- 1) 学习定性、定量分析的基础知识和方法;
- 2) 仪器分析中谱图分析及数据处理;

实际操作:(1天) GB 5009.268-2016《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》

一、实操开班

二、前处理:

三、消解后前处理

四、仪器操作

课程内容持续更新中▲费用标准：标准费用：2500 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 2200 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Xzg0ESA-Mrh2b1QR1YYoWw>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9310-15.html>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

3、分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲时间地点：

第二期：2023 年 11 月（每期限 20 人）广东·广州

第三期：2023 年 11 月（每期限 20 人）山东·青岛

▲课程介绍：

1、理论学习

(1) PCR 标准解读

(2) 分子生物学 PCR 检测技术

(3) PCR 检测实验室管理

2、实际操作学习：

▲培训老师：政府检测机构行业专家

▲费用标准：3800 元/人；优惠费用：同一单位报名三人以上，培训费可享受八折优惠、班次任意搭配。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3FZZ0iED1TOFMz2z9TmV7g>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

4、【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 113 期 | 食品微生物检验实际操作培训班 | 11 月 04-07 日 | 重庆 |
| 第 118 期 | 食品微生物检验实际操作培训班 | 11 月 04-07 日 | 乌鲁木齐 |
| 第 115 期 | 食品微生物检验实际操作培训班 | 11 月 18-21 日 | 北京 |
| 第 116 期 | 食品微生物检验实际操作培训班 | 12 月 16-19 日 | 烟台 |
| 第 117 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/yp48HLLodu27nHgKiFWVNA>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

5、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲培训时间和地点：2023 年 11 月 6-9 日 山东·潍坊

▲课程介绍：

(一)、理论学习（1.5 天）

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

(二) 实际操作 (2.5 天)

依据食品检测实验室要求和最新食品安全国家标准, 进行实际操作培训。

1. 方法标准:

2. 样品前处理:

3. 分析仪器使用操作:

▲费用标准

标准费用: 3800 元/人

费用包括: 培训费、资料费、证书费、上机操作实验所用分析标准品、样品前处理试剂耗材费用等。

餐费、住宿费、交通费自理。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg

▲报名咨询: 李老师 15376983195 (微信同号)

6、食品微生物检验方法验证专题培训班

▲时间地点: 2023 年 11 月 17-18 日 山东·青岛 (线上、线下同步)

▲培训内容:

1. 方法验证与确认的概念

2. 方法验证的原理及统计学基础

3. 方法验证的性能参数及评价方法

4. 微生物检验方法验证与确认的国内外标准概览及问题解析

5. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》研制过程及意义

6. GB 4789.45-2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》简析

7. 微生物检验方法验证 (verification) 的正确做法

8. 微生物检验方法验证 (verification) 实例演示

▲费用标准: 标准收费: 1500 元/人; 同一单位 2 人及以上参加 1200 元/人

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/TcLK7G1_ncaeCPJW2_D71A

▲报名咨询: 李老师 18006457954

7、食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲主办单位: 食品伙伴网

▲时间地点:

2023 年 11 月 25-26 日 济南

2023 年 12 月 23-24 日 广州

▲主要培训内容:

1、《食品安全抽样检验工作规范》重点内容解析

2、抽样文书的格式要求及填写注意事项及案例分析

3、抽检数据抽查常见问题解析

4、食品安全监督抽检的承检机构考核重点项目分析

5、抽检结果的异议处理与复检流程梳理

6、食品安全抽样检验工作过程风险分析

7、以问题为导向的抽检方案的制定及注意事项

8、食品安全风险因素及不合格原因分析

▲培训讲师: 业内专家

▲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 1500 元/人, 5 人以上报名参会 1300 元/人。

费用包括：培训费，资料费，证书费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

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/udg7vDLiFTmZYq3SXjuA6A>

▲联系人：王老师 电话：18006454724（微信同号）邮箱：service01@foodmate.net

8、2023 食品农产品农兽药残留检测与分析技术交流会

▲时间地点：2023 年 11 月 29-30 日 山东·青岛

▲主要培训内容：

- 1、GB 2763.1-2022 《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》标准解读及应用；
- 2、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》标准解读及应用；
- 3、GB 23200 系列农残检测标准制修订与技术解读；
- 4、2023 农产品质量安全监督检查实施细则解读及案例分析；
- 5、2023 食品安全抽样检验工作注意事项；
- 6、复杂基质农兽药残留样品前处理检测注意事项（辣椒、花生等）及方法优化；
- 7、农兽药残留快检技术研究进展；
- 8、蜂产品兽药残留检测重点解析；
- 9、高效液相色谱及质谱技术在农兽残检测技术中的应用；
- 10、样品前处理应用整体解决方案；
- 11、农兽残标准物质选择、使用以及分析重点解析；
- 12、检验检测机构资质认定评审准则释义解析；
- 13、实验室农兽药残留扩项、方法验证、能力验证重点解析；
- 14、检测记录填写及报告出具注意事项；

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：11 月 10 日之前报名 999 元/人；团体报名：同一家单位 2 人及以上参会 799 元/人，3 人及以上报名参会 699 元/人，5 人以上 599 元/人；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a-6sgsX3tQgtZ6Z8VDY3yA>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9573-15.html>

▲联系我们：郭老师：18453535084（微信同号）

9、【理论讲解+实际操作】化妆品微生物检验实际操作培训班（随报随学）

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

1、理论学习

- (1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述；
- (2) 培养基的配制、操作注意事项；
- (3) 化妆品中微生物检验方法：
 - a、微生物检验方法总则
 - b、菌落总数检验方法
 - c、耐热大肠菌群检验方法
 - d、铜绿假单胞菌检验方法
 - e、金黄色葡萄球菌检验方法
 - f、霉菌和酵母菌检验方法；

2、实际操作学习：

培养基的配制、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。

3、技术讲座和专题讨论

- (1) 微生物菌种复苏、传代、保存、生物安全管理
- (2) 微生物培养基实验室质量控制
- (3) 微生物生化鉴定操作技术等。

▲培训老师、合作单位：

主讲老师：微生物高级工程师

助教：北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UQqNqqGV-o2pH79d7WvLYw>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

10、食品企业 SC 出厂检验培训班

▲排期安排：

第 1 期 酒类、饮料

第 2 期 肉制品、方便食品、水产制品

第 3 期 炒货食品及坚果制品、罐头、调味品

第 4 期 粮食加工品、淀粉及淀粉制品、速冻食品、糕点 12 月 13-15 日

▲主要内容：

理论学习：

产品标准、检测方法讲解，原始记录填写，出厂检验报告的编制。

实际操作：

微生物项目：菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数（活菌型产品）、酵母、霉菌。

理化项目：酒精度、总糖、蛋白质等。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/uRQztOCYF3AEVYYQY1bTgw>

▲费用标准：标准费用：2500 元/人；

▲报名联系：宗老师 18106388740（微信同号）

11、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲培训时间：随报随学

▲培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲培训老师 主讲老师：食品检测高级工程师

▲课程介绍：

1、理论学习

(1)饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术概述；

(2)饲料检验试剂及培养基的配制、操作注意事项；

(3)饲料检验方法；

2、实际操作学习：

依据饲料及宠物食品的检测方法标准要求，进行实际操作培训。

☆理化检测：

☆微生物检测：

▲培训费用：3000 元/人

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Mz2UTNr1CmMMp1aSVQONVQ>

▲报名咨询：李老师 15376983195 微信同号）

12、【理论+实操】全国食品安全与质量检测专题培训班

食品安全与质量检测的能力也是高职院校最重要的专业核心能力之一。为提升广大食品院校相关专业的检测能力，食品伙伴网特举办“全国食品安全与质量检测专题培训”。

线上培训部分（1.5 天）

模块一 食品安全专业知识

模块二 食品理化分析技能

1 基础知识

2 液相色谱操作解析

3 标准解读及实例应用

GB/T 5009.1-2003 《食品卫生检验方法 理化部分 总则》标准解读

GB/T 22388-2008 《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》（第一法）标准解读

(1) 样品前处理的流程及注意事项

(2) 标准品溶液配制及标准曲线的建立

(3) 三聚氰胺检测仪器条件、数据处理及谱图分析

(4) 实验过程中质量控制的关键点及计算（含加标回收率，精密度等）

(5) 原始记录的规范填写

线下培训部分（2天）

1 食品微生物检验理论讲解

GB 4789.2-2022 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.4-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

SN/T 1870-2016 《出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法》

革兰氏染色及显微镜的使用

2 食品微生物检验实际操作

1、配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离

2、菌落总数测定（倾注平板法和测试片法）实际操作

3、沙门氏菌检验实际操作（包括预增菌、增菌、分离、生化试验、血清学鉴定和分子生物学 PCR 检验等）

4、革兰氏染色及显微镜的使用

考试（1天）

现场培训结束后进行理论及实际操作考试，考试合格后颁发合格证明。

4 费用标准

标准收费:3600元/人；学生报名:2800元/人。

收费包括：培训费、资料费、考试费、证书费、税点等。

注*食宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rWP0zsaUare09cZFJ48dGg>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

13、食品质量与安全微生物检测技能培训

▲课程介绍：

1、理论学习

(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)SN/T 1070-2016 出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法

2、实际操作学习

依据食品微生物实验室要求和最新食品安全标准，在理论学习的基础上，进行实际操作培训。

基础操作：培养基配制、灭菌，样品制备、增菌培养、培养基接种，平板划线分离，生化反应试验、革兰氏染色，显微镜的使用、无菌操作等。

3、检测报告出具

根据现场实际操作结果进行数据计算及原始记录填写，并出具检测报告。

4、技术讲座和专题讨论

微生物菌种管理、微生物培养基质量控制等。

- ▲培训老师 主讲老师：微生物高级工程师
- ▲培训时间、地点：2023 年 11 月
- ▲培训费用：标准收费 2500 元/人，在校学生 2000 元/人
- ▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【评选】2023 预制菜领域优秀技术成果评选开始！成果火热征集中
活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XfLyPXulqMH1KfLSTiHNA>

【难题征集】伙伴网着重解决 | 2023 预制菜领域技术难题火热征集中
活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/yInKmAw-_wbCLtrESN_yRA

【参与有奖】关于方便面类食品的产品标准使用情况的调研

参与福利：

- 1) 送《食品行业资讯周报》季度服务（2023 年 10 月、11 月、12 月）
- 2) 送《中国预制菜行业发展白皮书》（2023 版）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/VE0ieXCAYb0HfVfGBHgHg>

【调研】有奖调研活动 | 乳品、饮料行业调研问卷

为了解乳品、饮料市场需求和发展难点、分析市场优质产品和消费者心理与行为、探索行业新产品趋势及发展方向，食品伙伴网发起乳品、饮料市场调查问卷，旨在通过调研了解行业真实需求，为行业提供高质量社交圈子和精准行业服务。

问卷地址：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_662

【招募】国家产业创新联盟-预制菜专委会第二批会员招募中

报名联系人：黄老师：18905354390（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/AJNvK84h5VAEWGz1Ueol5A>

【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）

【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：<https://mp.weixin.qq.com/s/x5vtrWUeyZjiXgYRtrKm-A>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【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。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/AMwUByszKvtaFTsJqIxG5Q>

▲报名咨询: 张老师 13345162053 (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。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/B--eoITigSF-WVD4jB0fGA>

▲报名咨询: 张老师 13345162053 (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

详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/ORPjAP5zuAcsFpXGkVvHnA>

▲报名咨询: 张老师 13345162053 (微信同号)

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍: 食品伙伴网推出 2023 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/jErBC7Iw20XSY1L9CM_T0g

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (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 15688560161 (微信同号)

【检测活动】宠物食品检测团购

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

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

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】核辐射检测团购

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

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

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/a0AyEJQuin5Uwq02yKz98A>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

学校说, 我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)
- [苏州高峰美盛科技有限公司](#)
- [湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司](#)
- [绿新\(福建\)食品有限公司](#)
- [烟台富美特信息科技股份有限公司](#)
- [青岛高科技工业园海博生物技术有限公司](#)
- [鹿邑县茂源肉业有限公司](#)
- [哈尔滨市潇壹食品有限公司](#)
- [安徽九芙蓉臻味食品有限公司](#)
- [广东永寰供应链管理有限公司](#)
- [马鞍山马商食品有限公司](#)
- [广州市华栋香精香料有限公司](#)
- [江苏康贝宠物食品有限公司](#)
- [苏州欧福蛋业股份有限公司](#)

VIP 企业招聘：苏州高峰美盛科技有限公司

苏州高峰美盛科技有限公司，项目位于吴中经济开发区京杭大运河西岸，东吴南路 3-6 号。租赁厂房面积：5000 平方米，现有生产设备双螺旋锥形混合器，气流干燥器、刮刀离心机、旋流洗涤器等并拥有优秀的研发与技术。

苏州高峰美盛科技有限公司目前主要生产食品添加剂。本公司食品添加剂预拌粉广泛应用于烘焙、调味品、休闲食品、乳制品、油炸食品、果酱和馅料。现有上海飘香食品有限公司、上海昊雪冰淇淋有限公司、泸溪河食品等一众客户。首年预估产值 5000 万元，产生税收 200 万元。第二年预估产值 7000 万元，产生税收 300 万元。第三年预估产值 1 个亿，产生税收 500 万元。

苏州高峰美盛科技有限公司秉承“诚信、务实、创新”的经营理念，依托国内优秀的食品添加剂开发和应用研究专业技术团队，整合优质食品添加剂资源，致力于食品添加剂及食品添加剂衍生物的研发和应用创新，为客户提供性能优越的产品和专业应用技术支持方案。

苏州高峰宏丰科技有限公司正以高效和卓越的服务，为客户提供创新产品和价值。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1493818/>

应用工程师(变性淀粉) <http://www.foodmate.cn/job/show-16740.html>

10000-15000 元/月

江苏苏州市 | 5 年以上 | 本科 | 全职 | 1 人

年终奖金 五险一金 法定节假日

岗位职责：

- 1、掌握食品用淀粉类产品应用领域技术知识与市场信息；
- 2、为客户提供技术服务，解决客户使用公司产品遇到的问题；
- 3、产品应用性能验证，分析客诉原因；
- 4、辅导业务人员，辅助行销工作；
- 5、收集有关变性淀粉应用及相关技术、市场资料；
- 6、参加相关展览会及研讨会；
- 7、需短期出差。
- 8、负责淀粉生产线工艺参数调节工作，及时处理生产异常；
- 9、协助上级主管开发新产品；
- 10、监督下级各项质检工作。

岗位要求：

- 1、大专学历，化学相关专业；
- 2、有一定的沟通能力和较好的团队合作精神；
- 3、具有较强的分析判断能力。

职位晋升与福利：

- 1、实行绩效考核合格自动晋升制度，提供良好发展平台。
- 2、有工龄工资；
- 3、年初进行工资普调，定期调薪；

工作地点江苏苏州市 吴中区东吴南路 3-6 号

化验员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17204.html>

4000-6000 元/月

江苏苏州市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 2 人

奖励计划 年终奖金 休假制度 综合补贴 三险一金 法定节假日

岗位职责

- 1、做好淀粉生产相关原辅料、成品等的化验、质检等工作；
- 2、确保化验数据的准确、有效，认真填写化验记录；

3、负责化验仪器的日常维护工作。

任职资格

- 1、大专及以上学历，化验相关专业；
- 2、良好的沟通能力和道德修养，有较强的团队意识。

薪资福利：

- 1、实行浮动绩效工资，随产量增加上调。可根据个人能力及兴趣爱好，培养为工艺工程师，具体面议。
- 2、品控技术岗位实行“绩效考核合格，职位自动晋升”制度，为员工提供良好的职业发展平台。
- 3、有工龄工资，每年固定调薪；除此之外，每年根据公司的综合效益进行工资普调一次。
- 4、有带薪年假、年终奖等福利。
- 5、购买社保（养老、工伤、医疗、失业保险）。

工作地点江苏苏州市 吴中区东吴南路 3-6 号

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服QQ： [QQ交谈](https://www.qq.com) 3146711400

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1. 食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2. 理化检测仪器：气质联用、液质联用、高效液相色谱（HPLC）、气相色谱（GS）、原子吸收光谱仪、全自动凯氏定氮仪、紫外可见光度计、水分测定仪等食品检测行业常用高级和基础仪器。

3. 食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4. 食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

联系人：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：

开班倒计时 9 天 保健食品研发备案 注册与新功能申报培训班
讲师介绍 | 预制食品规范化感官评价实操班，报名进行中！
【大会预告】2023 第二届供应商食品安全管理大会会议通知
10 月 16 日更新，食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

热门分享：

即食泥鳅加工工艺
一份完美的质量周报该怎么写？
预包装食品标签合规性评审指南（供参考）
关于营养标签的计算，可以这样考虑
食品标签官方复函合集
国家食品安全示范城市评价细则（2023 版）
《浙江省食品安全数字化追溯规定》发布
实验室 4 个典型问题的答案

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 39：谈谈年节产品过度包装的控制
保质期的计算
鸭血里检测出双乙酸钠成分会是什么原因？
关于包装袋
请问下大家非时食品大家的菌落，大肠的限量是多少呢？
市场总局答复一如何理解和认定第一百四十八条规定的 不符合食品安全标准的食品
不懂就问之二氧化硅
关于生产商，制造商，监制商，经销商，出品商该如何使用，请教各位前辈！
请问营养成分“0”界限值如何理解？
仅销售预包装食品备案证明
举报食品中使用蝮蛇原料的问题？
炒制小麦可以走什么标准（非企标）
不懂就问之豆制品工艺
谁能告诉我一下，流通领域食品储存离地离墙的规定依据？
没有国家标准，不符合企业标准的问题
香辛料调味油属于复合调味料吗
不懂就问之二氧化硅
食品标签配料等级
收到一个投诉，大致如下
如何成为一个优秀的品控
标准，微生物，产品
关于预制菜行业速冻菜肴制品致病菌检测

食品小作坊证
质量驻厂代表岗位怎么样
净含量到底应该称几个独立包装
标签上条形码有误，重新制作条形码单独加贴请问这样违规吗？
食品标签上能宣传蛋白质 NRV 值高达 30%？
两次杀菌的温度数据不一样问题出在哪儿？
去除猪皮上或猪毛上的腥臭味
孜然五十多一公斤，为什么孜然碎却十几块一公斤
这种检测结果不合格合规吗？
食品微生物，食品接触面菌落总数检测问题
电热式压力蒸汽灭菌器如何操作
三级采样结果判定问题，合格还是不合格？
这五个危化品可以放一个保险柜吗
每天闻甲醛对身体有影响吗
进入了食品厂品保部门，现在不知道该怎么发展了？
选择好像是比努力重要
打工有的是机会打工，还是考研好



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