

# 食品网刊

44

食品网刊 与您分享

总第978期

2023-11-20

调查显示，我国消费者对食物中的脂肪存在6大误区

这9种物质新增为食药目录

我国转基因食品标识  
制度或将由“定性标识”  
改为“定量标识”



生产许可新细则实施一周年

婴配生产企业食品安全主体责任进一步夯实

食品行业一周舆情信息汇总（2023.11.13-11.19）

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

这 9 种物质新增为食药目录

食药物质最新目录名单（共 102 种）

食品行业一周舆情信息汇总（2023. 11. 13-11. 19）

上海市 2023 年前三季度食品安全监督抽检情况分析

山东安丘 74 名学生出现腹泻呕吐 官方通报为诺如病毒感染

浅谈中国香港食品中二氧化硫使用及标示的合规性

调查显示，我国消费者对食物中的脂肪存在 6 大误区

【以案释法】生产、销售不符合安全标准的食品典型案例

我国转基因食品标识制度或将由“定性标识”改为“定量标识”

生产许可新细则实施一周年 婴配生产企业食品安全主体责任进一步夯实

## 国内预警

关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）

解读《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）

2023 年茶叶包装等 3 种食品相关产品质量国家监督抽查情况通报

国家市场监督管理总局食品审评中心关于公开征求《特殊食品注册申报容缺受理工作指南（征求意见稿）》、《受理大厅服务规范（征求意见稿）》意见的公告

## 国际食品

东南亚进口食品准入要求

越南首批燕窝正式出口中国

韩国兽药肯定列表制度 2024 年正式实施，你准备好了吗？

最新发布 | 《2023 年粮食及农业状况》

马耳他与中国签署协议，直接对华出口养殖蓝鳍金枪鱼

加拿大更新食品成分要求、添加剂要求、微生物要求和检验要求法规框架

## 国际预警

日本知名品牌牛奶被曝检出兽药残留

我国出口禽肉产品被检出氯酸盐超标

俄罗斯对包括我国企业在内的多家企业采取强制措施

注意！法国受诺如病毒污染的牡蛎销往我国

2023 年 11 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 11 月 19 日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 46 周）

## 食品科技

食品领域 2024 年度河南省国际科技合作项目受理情况公示

2022 年度浙江省科学技术奖获奖名单公布，食品领域有 15 项

中国农业科学院质标所首次研制出柑橘黄龙病菌系列国家有证标准物质

2023 年度第二批山西省基础研究计划（自由探索类）资助项目公示 食品领域有 59 项

# 中国食品 这 9 种物质新增为食药目录

近日，国家卫生健康委、市场监管总局联合发布公告，将党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等 9 种物质纳入按照传统既是食品又是中药材的物质（以下简称食药物质）目录。

在我国传统饮食文化中，一些中药材在民间往往作为食材广泛食用，在现行《中华人民共和国食品安全法》中，规范为按照传统既是食品又是中药材的物质。本次公布的党参等 9 种新增食药物质，主要依据《中华人民共和国食品安全法》和《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》，充分考虑其在我国的传统食用情况、地方需求以及国际管理经验，并经生产经营试点和风险监测，综合论证确定。

党参等 9 种物质作为食药物质，建议按照传统方式适量食用，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用。传统方法通常指对原材料进行粉碎、切片、压榨、炒制、水煮、酒泡等。作为保健食品原料使用时，应当按保健食品有关规定管理；作为中药材使用时，应当按中药材有关规定管理。

本次党参等 9 种物质新增纳入食药物质目录，完善了食药物质作为食品的安全指标，如铅、镉、砷、汞、二氧化硫分别按照国家标准规定的方法测定，农药限量应符合农业农村部的相关规定等。

本次党参等 9 种物质经各地广泛试点论证后新增纳入食药物质目录。2019 年 11 月，国家卫生健康委、市场监管总局联合下发通知，允许党参等 9 种物质开展食药物质生产经营试点工作。内蒙古、浙江、贵州等省份在此基础上详细制定了开展生产经营试点的工作方案，明确了生产加工、经营销售、风险监测等内容，并制定了试点食药物质地方标准。

此次食药物质目录的扩大，延伸了产业链条，壮大了产业规模，激活了市场潜力，促进了特色产业多渠道发展，将各地资源优势转化为产业优势，巩固了脱贫攻坚成果，满足了人民群众多元化的健康需求。

相关报道：[关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）](#)

文章来源：市说新语微信号

**食品伙伴网讯** 2023 年 11 月 17 日，国家卫生健康委、国家市场监管总局发布《关于对党参等 9 种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号），生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质（简称食药物质），新法规的发布更有利于食品行业产品创新。

目前发布的食药物质名单有三批，共 102 种物质，包括《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）、《关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019 年第 8 号）和《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）。食品伙伴网将药食同源名单进行汇总供大家参考。

物质名单	出处	备注
丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香	《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》	87 种
当归、山柰、西红花（在香辛料和调味品中又称“藏红花”）、草果、姜黄、荜茇	《关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》	6 种 仅作为香辛料和调味品
党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶	《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》	9 种

食药物质名单的发布有利于丰富食品种类供消费者选择，食品伙伴网提醒行业伙伴关注新法规变化，研发新产品以更好适应市场发展。

食品伙伴网讯 2023年11月13日-11月19日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (11.13-11.19)
官方通报“网传工人躺袋装食品上休息”
员工用嘴剔肉店家称是几十年老手艺 市监局回应
中学74名学生恶心呕吐腹泻 官方通报：系诺如病毒感染
网友吐槽知名快餐品牌牛奶1杯23元
海底捞回应试点调整份量和价格
官方回应麻辣烫店广告被指低俗
大连通报顾客吃烧烤账单凭空多4个菜
餐饮店被指回收地沟油到油桶中？各方回应

### 官方通报“网传工人躺袋装食品上休息”

近日，网传沈阳一食品厂车间内员工将袋装果酱当“床垫”，躺在上面休息，引发关注。

对此，11月10日，沈阳市于洪区市场监督管理局发布情况通报称，接到网上信息后，该局立即组织执法人员对视频中的沈阳市柏氏食品厂进行了现场执法检查，经执法人员核实，视频反映的情况属实。现场检查时该食品厂处于未生产状态。执法人员发现生产车间防虫害侵入设施及原料存放不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）要求等情况。

综上，该食品厂违反了《食品安全法》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等相关规定，该局依据《食品安全法》第一百二十六条规定，责令其停产。停产期间需对上述问题进行整改，直至符合食品生产安全要求。整改完成后，该局将对其整改情况组织验收，验收合格后，方能进行生产。

### 员工用嘴剔肉店家称是几十年老手艺 市监局回应

11月14日，安徽淮北一肉店工作人员在网上发视频展示，店内人员用嘴剔去羊肉肋骨。该事件引发网友热议，有网友质疑该店卫生问题。当事店主表示用嘴剔肉更快，是几十年传统切肉的老手艺。

对此，安徽淮北相山区市场监督管理局食品股的工作人员表示，正常情况下应该使用刀来剔骨，从未听说过用嘴剔肉的操作方法。目前，相关部门已经展开调查，以核实这一做法是否存在食品安全隐患。

14日稍晚，淮北市相山区市监局回应称，接到线索后他们立即介入调查，涉事店主称相关视频系摆拍。工作人员称，涉事店主认识到错误后已经删除了相关视频，并承诺不再摆拍相关视频。

### 中学74名学生恶心呕吐腹泻 官方通报：系诺如病毒感染

11月12日晚，有网友发视频称，山东省潍坊市安丘市一所中学于11日疑似发生食物中毒，有学生因此住院。对此，该中学工作人员称，不是食物中毒，食物采样已送去检查，结果还没出。安丘市教育局工作人员表示，具体情况正在调查中。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.11.13-11.19）](#)

文章来源：食品伙伴网

2023 年前三季度，上海市市场监管部门根据食品安全抽检监测年度计划，完成食品安全监督抽检 98839 批次，依据有关食品安全国家标准等进行检验，发现不合格样品 2009 批次，监督抽检不合格率为 2.03%，主要是食用农产品（农药残留超标）、餐饮食品（大肠菌群和阴离子合成洗涤剂不合格）、特殊膳食食品（质量指标不达标）、水果制品（超限量使用食品添加剂）等。

### 从抽样食品品种来看

蜂产品、冷冻饮品、罐头、食品添加剂、保健食品、可可及焙烤咖啡产品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品、糖果制品、蛋制品、其他食品等食品大类的合格率均为 100%。

### 从检出的不合格项目类别看

不合格项目主要为：农药残留超标、微生物污染、污染物不合格、质量指标不合格、超范围、超限量使用食品添加剂等。

针对以上监督抽检中发现的问题，各级市场监管部门已经采取措施依法查处，督促生产经营者立即封存、下架和召回不合格产品，及时查找问题原因，落实整改措施。并加强对生产经营企业的日常监管，加大跟踪抽检力度，防控食品安全风险。上海市市场监督管理局公布的具体抽检信息可在上海市市场监督管理局官网（<http://scjgj.sh.gov.cn>）查询。公众发现食品安全违法行为，可拨打 12315 热线电话进行投诉或举报。

2023 年前三季度各类食品监督抽检结果汇总表

序号	食品类别	监督抽检样品总量（批次）	不合格样品数量（批次）	不合格率（%）
1	粮食加工品	4788	17	0.36
2	食用油、油脂及其制品	1419	2	0.14
3	调味品	2783	7	0.25
4	肉制品	3601	25	0.69
5	乳制品	1585	2	0.13
6	饮料	1829	4	0.22
7	方便食品	1040	4	0.38
8	饼干	803	8	1.00
9	罐头	480	0	0
10	冷冻饮品	434	0	0
11	速冻食品	1865	3	0.16
12	薯类和膨化食品	755	6	0.79
13	糖果制品	967	0	0
14	茶叶及相关制品	357	4	1.12
15	酒类	1438	2	0.14

更多内容详见：[上海市 2023 年前三季度食品安全监督抽检情况分析](#)

文章来源：上海市场监管微信号

## 山东安丘 74 名学生出现腹泻呕吐 官方通报为诺如病毒感染

### 情况通报

11月11日，安丘市弘毅中学74名学生出现恶心、呕吐、腹泻等症状，学校立即组织送医就诊。其中，14人住院观察治疗。截至目前，10名学生住院观察治疗，4名学生出院，其余返校学生现已无症状。

经安丘市疾控中心采样检测，结果为诺如病毒感染。随着气温下降，进入诺如病毒感染等的高发季，为消除传播风险，学校已在疾控机构的指导下对校园公共设施进行清洁消毒，并开展师生健康教育。

安丘市教育和体育局

2023年11月13日

**食品伙伴网讯** 今年，香港食物安全中心已公开通报了 11 例关于二氧化硫不合格的食物样本，涉及干制蔬菜、糖渍水果等品类，不合格原因主要为二氧化硫超限量使用及标签标识不合规，食安中心已通知受影响的批次产品停售及下架。不合格通报汇总详见下表。

通报时间	产品名称	不合格项目	通报原因
2023.1.19	石榴干	标签	样本含二氧化硫。虽然含量低于《食物内防腐剂规例》（第132BD章）列明的最高准许含量，但该样本的食物标签并未有标明有关添加剂的作用类别及名称。
2023.6.6	梅菜	标签	样本含未有标示致敏物（二氧化硫），但该样本的食物标签并未有标明有关添加剂的作用类别及其名称。
2023.7.4	鲜腐竹	标签	样本含二氧化硫。虽然含量低于《食物内防腐剂规例》（第132BD章）列明的最高准许含量，但该样本的食物标签并未有标明有关添加剂的作用类别及名称。
2023.8.28	蜜枣	标签	样本含未有标示致敏物（二氧化硫），样本的食物标签未标明有关添加剂的名称。
2023.8.29	特级蜜枣	限量	样本检测含量为百万分之二百六十三，防腐剂含量超出法例标准。
2023.8.29	特级蜜枣	限量	样本检测含量为百万分之一百四十，防腐剂含量超出法例标准。
2023.9.19	瑶柱面	标签	样本的食物标签并未有标明有关添加剂的作用类别及名称。
2023.9.22	一级蜜枣	限量、标签	1、样本的二氧化硫含量为百万分之二百三十，超出法例上限的百万分之一百。 2、该样本的食物标签亦未有标明有关添加剂的名称。
2023.10.10	特大话梅皇	标签	样本的食物标签并未有标明有关添加剂的作用类别及/或名称。
2023.10.10	还魂梅（雪梅）	标签	样本的食物标签并未有标明有关添加剂的作用类别及/或名称。
2023.10.16	鸡蛋味面	限量、标签	1、样本的二氧化硫含量为百万分之六十一，超出法例上限的百万分之二十。 2、样本的食物标签亦未有标明有关添加剂的作用类别及名称。

那么，香港地区关于食品中二氧化硫的使用限量及标签标识是如何规定的呢？对此食品伙伴网进行了梳理，供大家参考。

### 一、食品中的二氧化硫

二氧化硫作为食品添加剂，在生产中起到漂白、防腐、脱色和抗氧化的作用，常来源于亚硫酸钠、亚硫酸氢钠和焦亚硫酸钠盐等。一般情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但食用二氧化硫超标的产品，易产生恶心、呕吐等胃肠道反应，还可影响钙吸收；过量进食可能引起急性中毒。

### 二、香港地区关于二氧化硫的限量规定

二氧化硫作为防腐剂/抗氧化剂使用须遵照《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）的规定，可用于干菜、干果、腌菜、盐腌的鱼制品和经加工处理的肉制品等不同种类的食物。在第 132BD 章附表 1 中，列出了二氧化硫允许使用的类别、在食品内的最高准许含量以及使用时的附注说明等。

以被通报的蜜枣产品为例，按照《食物内防腐剂规例》规定，其二氧化硫的使用限量为 100ppm（以二氧化硫残留计算）。

4.8	糖渍水果	200	山梨酸	1000	注 18
		210	苯甲酸	1000	注 18
		214	对羟基苯甲酸乙酯	1000	注 18
		218	对羟基苯甲酸甲酯	1000	注 18
		220	二氧化硫	100	注 10

另外，请注意二氧化硫的替代物的使用规定，其替代物的使用限量须按二氧化硫残留计算，且需符合二氧化硫的最高限量要求。

更多内容详见：[浅谈中国香港食品中二氧化硫使用及标示的合规性](#)

文章来源：食品伙伴网



2023 年 11 月 14 日是第 17 个联合国糖尿病日。今年的主题是“了解风险，了解应对”，其中建议，人们应当：日常饮食清淡，控制油、盐、糖用量，不饮酒，避免糖和饱和脂肪。我国消费者如何看待脂肪呢？日前，科信食品与健康信息交流中心进行了专项调查，发现我国消费者对脂肪存在 6 个误区。

### 误区一

#### 加工食品脂肪多，不健康

本次调查显示，近 70% 的受访者认为加工食品脂肪多、不健康。

北京工商大学教授罗云波表示，首先，食品中的脂肪含量主要取决于食品类别和加工方式，加工食品并非都是高脂肪。其次，有的加工食品对脂肪含量也有要求，脂肪含量的高低也不是食品是否健康的判定唯一标准，且中国人摄入的脂肪主要来自烹调油。此外，必要且适度的食品加工能丰富食品供应、适应不同消费场景的需要。只要合理选择和搭配，加工食品也可以成为健康膳食的一部分。

### 误区二

#### 氢化植物油（人造奶油）含有大量

#### 反式脂肪酸

本次调查显示，65% 的受访者关注配料表中的氢化植物油，并将其与反式脂肪酸紧密关联，比如起酥油、植脂末等配料。

中国工程院院士陈君石指出，目前网络上大量有关反式脂肪酸的信息存在概念混淆和明显误导，导致中国消费者高估了反式脂肪酸的健康风险。近年来的技术革新使氢化植物油、精炼植物油等产品中的反式脂肪酸得到了很好的控制，还产生了非氢化工艺的起酥油等替代产品。比如咖啡伴侣（植脂末）、代可可脂已经能做到“0 反式脂肪酸”，起酥油、人造奶油等产品中的反式脂肪酸含量也比过去大幅下降。实际上中国人摄入的反式脂肪酸远低于世界卫生组织的建议限值，也显著低于西方人的摄入量，因此不必过虑。

### 误区三

#### 橄榄油是最好的植物油

调查显示，47% 的受访者认为橄榄油是最好的植物油。

中国疾控中心营养与健康所研究员张坚提醒，橄榄油的主要营养特征是油酸含量高，但油酸并不是我国居民膳食中缺少的脂肪酸，许多植物油中都含有一定量的油酸。其实，无论大豆油、花生油、菜籽油还是橄榄油，都是含丰富不饱和脂肪酸的食用植物油，适量食用对健康都是有益的。

更多内容详见：[调查显示，我国消费者对食物中的脂肪存在 6 大误区](#)

### 案例一

#### 简要案情

2021年12月31日至2022年1月28日，被告人娄某某在其儿子娄某一经营的灵璧县娄某一商铺从事熟食加工期间，使用添加剂“硝”加工卤菜并销售给灵璧县某熟食店等人，销售额约为2.6万元。2022年1月14日，灵璧县市场监督管理局等单位对某熟食店抽样检查，发现其从灵璧县娄某一商铺进购的卤猪大肠亚硝酸盐检测项目不合格，并对灵璧县娄某一商铺加工的卤菜抽样检查，经安徽经纬检测技术有限公司检测，卤猪口条亚硝酸盐残留量为186mg/kg、卤猪头肉亚硝酸盐残留量为181mg/kg、卤猪大肠亚硝酸盐残留量为316mg/kg，均严重超出国家规定小于等于30mg/kg的限量标准。

#### 裁判结果

法院经审理认为，被告人娄某某在食品生产、销售过程中，违反食品安全标准，超限量使用食品添加剂，足以造成严重食物中毒或者其他严重食源性疾病，其行为已构成生产、销售不符合安全标准的食品罪，应依法惩处。据此以被告人娄某某犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑十个月，缓刑一年，并处罚金人民币五万二千元；被告人娄某某违法所得人民币二万六千元，依法予以追缴，上缴国库；禁止被告人娄某某在缓刑考验期限内从事食品生产、销售及相关活动。

### 案例二

#### 简要案情

被告人潘某某在灵璧县经营一家早点小吃摊。2023年1月4日，灵璧县市场监督管理局执法人员依法联合灵璧县公安局对潘某某生产经营的油条进行抽样检验，在对其家中东侧操作间进行检查时，发现未开封食品添加剂硫酸铝铵（明矾）一袋25千克，已开封硫酸铝铵3.9千克。经安徽经纬检测技术有限公司检测，潘某某加工并销售的油条铝的残留量（干样品，以AI计），技术指标小于等于100mg/Kg，检测结果723mg/Kg，单项判定不合格。

#### 裁判结果

法院经审理认为：被告人潘某某生产、销售不符合食品安全标准的食品，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病，其行为已构成生产、销售不符合安全标准的食品罪，应依法惩处。据此以被告人潘某某犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑六个月，缓刑一年，并处罚金人民币一万元；禁止被告人潘某某在缓刑考验期限内从事食品生产、销售及相关活动；对被告人潘某某违法所得人民币三千元，依法予以追缴，上缴国库；责令被告人潘某某支付赔偿金人民币三万元。

相关报道：[【以案释法】生产、销售不符合安全标准的食品典型案例](#)

**食品伙伴网讯** 2023年10月17日，农业农村部公开征求对《农业农村部关于修改农业转基因生物标识管理办法的决定（征求意见稿）》的意见。其中，一项新规定引起关注，即“单一作物转基因成分含量超过产品3%时应当标识”。根据意见稿这一规定，我国转基因食品标识或将由“定性标识”改为“定量标识”，并设置3%的阈值。下面我们一起来了解下我国现行转基因标识制度以及相关修订的内容。

### 一、转基因食品相关法律法规

我国非常重视转基因食品安全问题，已建立了一套严格规范的农业转基因生物安全评价和监管制度。国务院颁布了《农业转基因生物安全管理条例》，对转基因作物的安全、标识、生产、经营和进口等方面进行了管理。原农业部制定了《农业转基因生物安全评价管理办法》《农业转基因生物进口安全管理办法》《农业转基因生物标识管理办法》《农业转基因生物加工审批办法》等配套法规。

### 二、我国现行转基因产品标识要求

我国对转基因食品实行按目录定性强制标识制度。《农业转基因生物安全管理条例》规定，列入农业转基因生物目录的农业转基因生物，由生产、分装单位和个人负责标识；未标识的，不得销售。经营单位和个人在进货时，应当对货物和标识进行核对。经营单位和个人拆开原包装进行销售的，应当重新标识。《食品安全法》第六十九条也明确规定，生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。

现行的《农业转基因生物标识管理办法》制定了标识目录，对大豆、油菜、玉米、棉花、番茄5类17种转基因产品，进行强制定性标识。标识方法有以下三种：

（一）转基因动植物（含种子、种畜禽、水产苗种）和微生物，转基因动植物、微生物产品，含有转基因动植物、微生物或者其产品成份的种子、种畜禽、水产苗种、农药、兽药、肥料和添加剂等产品，直接标注“转基因××”。

（二）转基因农产品的直接加工品，标注为“转基因××加工品（制成品）”或者“加工原料为转基因××”。

（三）用农业转基因生物或用含有农业转基因生物成份的产品加工制成的产品，但最终销售产品中已不再含有或检测不出转基因成份的产品，标注为“本产品为转基因××加工制成，但本产品中已不再含有转基因成份”或者标注为“本产品加工原料中有转基因××，但本产品中已不再含有转基因成份”。

此外，2015年原农业部发布《关于指导做好涉转基因广告管理工作的通知》中指出，对我国未批准进口用做加工原料、未批准在国内进行商业化种植，市场上并不存在该转基因作物及其加工品的，禁止使用非转基因广告词。2018年，国家市场监督管理总局、农业农村部、国家卫生健康委员会联合发布《关于加强食用植物油标识管理的公告》也明确规定，对我国未批准进口用作加工原料且未批准在国内商业化种植，市场上并不存在该种转基因作物及其加工品的，食用植物油标签、说明书不得标注“非转基因”字样。本次《征求意见稿》也拟明确“对我国未批准农业转基因生物安全证书的生物，其产品标签、说明书上不得标注‘非转基因’字样。”

更多内容详见：[我国转基因食品标识制度或将由“定性标识”改为“定量标识”](#)

11月14日，正值《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》（以下简称《新细则》）实施一周年。一年来，市场监管部门进一步严格生产许可条件，统一审查尺度和标准，婴幼儿配方乳粉（以下简称婴配）生产企业全面落实主体责任，第三季度婴配全国监督抽检合格率达到99.85%，婴配质量安全形势持续保持稳定向好。

《新细则》的实施进一步督促企业健全食品安全责任体系。所有婴配生产企业均配备了至少1名全职食品安全总监、1名全职食品安全员；企业主要负责人或其授权的食品安全第一责任人承担生产和出厂放行责任，持续跟踪放行产品质量安全相关情况，对婴配质量安全负全责；食品安全员履行岗位守则，对企业落实相关法规标准规定等情况进行督促检查，对放行检验结果准确性随机抽查验证。

《新细则》的实施进一步督促企业完善质量管理制度。企业进一步完善了基于食品安全风险防控的日管控、周排查、月调度等动态管理机制，要求采取相应处置措施防控风险；明确了根据岗位需求，培训时间不得少于40学时/年；建立了对关键工序及工艺参数的验证方案；制定了停产复产前生产环境洁净度保持和验证、管道设备清洗消毒的相应措施等。

《新细则》的实施进一步督促企业建立完善风险防控机制。企业严格了原料管控，对生乳来源、储运温度和时间，菌株的菌种鉴定和溯源提出明确要求；使用基粉的，设置了合理使用期限；制定了产品防护要求，对可能出现的掺杂使假物质进行了必要检测，加强了对设备设施清洁消毒验证的要求等。

相关报道：[市场监管总局关于发布《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》的公告（2022年第38号）](#)

# 国内预警

## 关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023 年 第 9 号)

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》，经安全性评估及试点生产经营，现将党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等 9 种物质纳入按照传统既是食品又是中药材的物质目录。

特此公告。

附件： [党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录.pdf](#)

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局

2023 年 11 月 9 日

党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录

名称	植物名	拉丁学名	所属科名	部位	安全限量值(mg/kg) a, b
党参	党参	<i>Codonopsis pilosula</i> (Franch.) Nannf.	桔梗科	根	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤0.5 砷 (As) ≤0.5 汞 (Hg) ≤0.1 二氧化硫 (SO <sub>2</sub> ) ≤400
	素花党参	<i>Codonopsis pilosula</i> Nannf. var. <i>modesta</i> (Nannf.) L.T. Shen			
	川党参	<i>Codonopsis tangshen</i> Oliv.			
肉苁蓉 (荒漠)	肉苁蓉	<i>Cistanche deserticola</i> Y. C. Ma	列当科	肉质茎	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤0.5 砷 (As) ≤0.5 汞 (Hg) ≤0.1
铁皮石斛	铁皮石斛	<i>Dendrobium officinale</i> Kimura et Migo	兰科	茎	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤0.5 砷 (As) ≤0.5 汞 (Hg) ≤0.05
西洋参	西洋参	<i>Panax quinquefolium</i> L.	五加科	根	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤1.0 砷 (As) ≤1.0 汞 (Hg) ≤0.3
黄芪	蒙古黄芪	<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bge. var. <i>mongholicus</i> (Bge.) Hsiao	豆科	根	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤0.5 砷 (As) ≤0.5 汞 (Hg) ≤0.1
	膜荚黄芪	<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bge.			
灵芝	赤芝	<i>Ganoderma lucidum</i> (Leyss. ex Fr.) Karst.	多孔菌科	子实体	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤0.5 砷 (As) ≤1.0 汞 (Hg) ≤0.1
	紫芝	<i>Ganoderma sinense</i> Zhao, Xu et Zhang			
山茱萸	山茱萸	<i>Cornus officinalis</i> Sieb. et Zucc.	山茱萸科	果实	铅 (Pb) ≤1.0 镉 (Cd) ≤0.1 砷 (As) ≤0.5 汞 (Hg) ≤0.1

更多内容详见：[关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

# 国内预警

## 解读《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）

在我国传统饮食文化中，一些中药材在民间往往作为食材广泛食用，即按照传统既是食品又是中药材的物质（以下简称食药物质）。本次公布的党参等9种新增食药物质，主要根据《食品安全法》和《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》，充分考虑其在我国的传统食用情况、地方需求以及国际管理经验，并经试点生产经营和风险监测，综合论证确定。具体说明如下：

**党参。**在《中华人民共和国药典》（以下简称《中国药典》）（2020版）收载，为桔梗科植物党参（*Codonopsis pilosula* (Franch.) Nannf.）、素花党参（*Codonopsis pilosula* Nannf. var. *modesta* (Nannf.) L.T. Shen）或川党参（*Codonopsis tangshen* Oliv.）的干燥根。党参在山西、甘肃等省份有作为食品原料食用的历史，主要用于煲汤、煮粥、蒸饭、入菜、火锅用料、传统方式泡酒及制作党参脯等。按照传统习惯正常食用，未见不良反应报道。党参不宜与藜芦同用。

**肉苁蓉（荒漠）。**在《中国药典》（2020版）收载，为列当科植物肉苁蓉（*Cistanche deserticola* Y.C. Ma）的干燥带鳞叶的肉质茎。肉苁蓉（荒漠）在内蒙古等省份有作为食品原料食用的历史，主要用于炖肉、入菜、制作主食、泡茶、传统方式泡酒等。按照传统习惯正常食用，未见不良反应报道。

**铁皮石斛。**在《中国药典》（2020版）收载，为兰科植物铁皮石斛（*Dendrobium officinale* Kimura et Migo）的干燥茎。铁皮石斛在云南、浙江等省份有作为食品原料食用的历史，主要用于鲜食、煲汤、入菜、榨汁、泡茶、传统方式泡酒等。按照传统习惯正常食用，未见不良反应报道。

**西洋参。**在《中国药典》（2020版）收载，为五加科植物西洋参（*Panax quinquefolium* L.）的干燥根。西洋参在山东等省份有作为食品原料食用的历史，主要用于泡水、煮粥、煲汤、入菜等。按照传统习惯正常食用，未见不良反应报道。西洋参不宜与藜芦同用。

**黄芪。**在《中国药典》（2020版）收载，为豆科植物蒙古黄芪（*Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge. var. *mongholicus* (Bge.) Hsiao）或膜荚黄芪（*Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge.）的干燥根。黄芪在山西、甘肃等省份有作为食品原料食用的历史，主要用于煲汤、炖肉、煮粥、蒸饭、入菜、火锅、传统方式泡酒等。按照传统习惯正常食用，未见不良反应报道。

**灵芝。**在《中国药典》（2020版）收载，为多孔菌科真菌赤芝（*Ganoderma lucidum* (Leyss. ex Fr.) Karst.）或紫芝（*Ganoderma sinense* Zhao, Xu et Zhang）的干燥子实体。灵芝在安徽、山东等省份有作为食品原料食用的历史，主要用于煲汤、泡茶、传统方式泡酒等。按照传统习惯正常食用，未见不良反应报道。

**山茱萸。**在《中国药典》（2020版）收载，为山茱萸科植物山茱萸（*Cornus officinalis* Sieb. et Zucc.）的干燥成熟果肉。山茱萸在陕西、河南等省份有作为食品原料食用的历史，主要用于煲汤、入菜、传统方式制作果酒、果汁、蜜饯果脯等。按照传统习惯正常食用，未见不良反应报道。

更多内容详见：[解读《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

# 国内预警

## 2023 年茶叶包装等 3 种食品相关产品质量国家监督抽查情况通报

近期，市场监管总局组织茶叶包装等 3 种食品相关产品质量国家监督抽查。现将抽查情况通报如下：

### 一、基本情况

（一）监督抽查情况。抽查 256 家生产单位生产的 260 批次产品，发现不合格产品 11 批次。其中，复合膜袋 7 批次、密胺塑料餐具 4 批次（详见附件）。

（二）跟踪抽查情况。跟踪抽查到上次抽查不合格生产单位 4 家，未发现不合格产品。

### 二、抽查结果分析

（一）茶叶包装。在浙江、广东、福建等 5 个省份 26 家生产单位抽样，抽查 30 批次产品，未发现不合格产品。

（二）复合膜袋。在广东、山东、浙江等 21 个省份 169 家生产单位抽样，抽查 169 批次产品。抽查发现 7 批次产品不合格，其中有 4 批次产品安全项目溶剂残留量总量不合格、3 批次产品阻隔性能（氧气）不合格、1 批次产品阻隔性能（水蒸气）不合格。

（三）密胺塑料餐具。在福建、广东、安徽等 12 个省份 61 家生产单位抽样，抽查 61 批次产品。抽查发现 4 批次产品不合格，其中有 3 批次产品耐污染性不合格、1 批次产品安全项目三聚氰胺迁移量不合格。

### 三、工作要求

针对以上产品质量国家监督抽查发现的问题，各有关省级市场监管部门要按照《食品安全法》《产品质量法》《产品质量监督抽查管理暂行办法》等有关要求，迅速组织做好监督抽查结果处理工作，并及时将处理情况录入 e-CQS 系统。对不合格产品，要依法采取查封、扣押等措施，严禁生产销售；涉嫌假冒的，要通过现场检查、询问情况、查阅合同发票等方式调查取证，查清违法事实，从严从快从重处置。对不合格产品生产销售单位，要督促落实质量安全主体责任，落实整改措施，并及时组织复查。总局将加强抽查结果处置情况的跟踪督办，并视情通报。

附件： 2023 年食品相关产品质量国家监督抽查 11 批次不合格产品及生产单位名单.xlsx

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 国家市场监督管理总局食品审评中心关于公开征求《特殊食品注册申报容缺受理工作指南（征求意见稿）》、《受理大厅服务规范（征求意见稿）》意见的公告

为进一步做好受理大厅各项服务工作，提高行政许可规范化、便利化、标准化水平，国家市场监督管理总局食品审评中心组织起草了《特殊食品注册申报容缺受理工作指南（征求意见稿）》、修订了《受理大厅服务规范（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。

### 一、征求意见时间

2023年11月13日至2023年11月17日

### 二、意见反馈方式

#### 1. 电子邮件反馈。

收件邮箱：[zongheyewubu@cfe-samr.org.cn](mailto:zongheyewubu@cfe-samr.org.cn)。请在邮件标题注明“征求意见反馈”。

#### 2. 信函反馈。

邮寄地址：北京市丰台区南四环西路188号十二区29号楼受理大厅（邮编100070），联系人：吴海健，联系电话：010-53815822。请在信封上注明“征求意见反馈”。

感谢您的参与和支持！

附件： 1. 《特殊食品注册申报容缺受理工作指南（征求意见稿）》.docx

 2. 《特殊食品注册申报容缺受理工作指南（征求意见稿）》起草说明.docx

 3. 《受理大厅服务规范（征求意见稿）》.docx

 4. 《受理大厅服务规范（征求意见稿）》修订说明.docx

食品审评中心

2023年11月13日

文章来源：[国家市场监督管理总局食品审评中心](#)



**食品伙伴网讯** 近年来，中国与东南亚各国的贸易往来日益密切，双边贸易额不断增长。2023年上半年，东盟继续保持中国第一大贸易伙伴地位，双边贸易总值3.08万亿元，同比增长5.4%。

在中国与东南亚各国持续升温的良好贸易趋势中，越来越多的食品企业也将目光投向东南亚这片广阔的市场。那么，食品出口东南亚国家要如何踏出第一步？东南亚国家针对食品进口制定了怎样的制度要求？

接下来，食品伙伴网将会给大家分享出口食品需要注意哪些方面。

首先我们需要注意出口国家，也就是我国是否获得了目标国家的准入资质。

### 一、出口国家是否获得了准入资质

东南亚国家一般不会对预包装加工食品制定禁止进口限制，会对动物及动物源产品、植物和植物源产品制定出口国家准入资质，例如，菲律宾对肉及肉制品、植物性食品实施国家准入管理，制定了允许向菲律宾出口相应产品的国家名单；越南对用作食品的陆生动物产品、水生动物产品及植物产品制定了允许向越南出口的国家准入名单；泰国制定了允许向泰国出口肉及肉制品的国家名单。

出口国家准入资质往往和两个国家的贸易协定有关系，所以在进行出口国家准入资质判定时，也不能单单依靠进口国家制定的准入资质要求，还需要综合考虑两个国家之间的贸易协定以及其他的政策要求。

### 二、企业资质要求

值得注意的是，即使进口产品获得了东南亚国家的市场准入资格，也不代表着该国该类产品的所有企业都能够出口。

企业资质在进口食品中也是关键因素。部分东南亚国家会对进口产品的生产企业资质提出要求，在进口企业/进口商通过注册或备案后才赋予其进口产品的权利。例如，在菲律宾要求首次进口的进口商必须具备运营许可（License to Operate，简称LTO），通过向相关部门申请获得LTO的进口商才具备进口资格；越南要求食品进口商必须先相关部门登记，后申办食品卫生安全合格企业证书（Certificate of Food Safety Conditions），确保其具备良好生产资质后才可开展对应的食品业务；泰国要求进口商申请进口许可证，在进口商通过存储地点检验查验合格后缴纳进口许可证的费用，颁发进口许可证。

### 三、产品注册要求

是不是在获得了国家市场准入，满足企业资质要求后，产品能顺利无忧踏出脚步迈向出口的旅程了呢？非也。在跨过国家和企业层面的门槛后，产品本身也必须通过认证和检验。

产品注册要求是东南亚各国进口食品中最普遍存在、也是最重要的准入条件，几乎所有东南亚国家都要求进口产品进行产品注册。

更多内容详见：[东南亚进口食品准入要求](#)

文章来源：食品伙伴网

11月16日，越南农业与农村发展部副部长冯德进与谅山省人民委员会副主席梁仲琼共同主持根据越南农业与农村发展部与中国海关总署于2022年11月9日签署的议定书向中国出口越南第一批燕窝产品的发车仪式。

越南Avanest营养股份公司是第一家获得中国海关总署颁发的出口精制燕窝和即食燕窝两类燕窝产品代码的企业。这是越南严格有效执行议定书关于输华燕窝产品检验检疫规定的成果。

在越南，以商业为目的燕窝养殖业于2004年在一些南部省份初步形成。近十年来，该行业发展迅速，种类丰富，规模不断扩大。

目前，越南全国有42个省份有燕窝养殖活动，数量超过2.2万个，产量约150吨，价值超过6亿美元。

越南农业与农村部副部长冯德进在发车仪式上高度评价Avanest公司乃至越南燕窝企业的努力，同时呼吁企业和燕窝养殖户加强合作，发展燕群，提高新技术应用水平，丰富燕窝产品，进而满足国内外市场的需求。（完）

## 韩国兽药肯定列表制度 2024 年正式实施，你准备好了吗？

**食品伙伴网讯** 2020 年韩国发布了兽药肯定列表制度实施计划，计划分两个阶段实施兽药肯定列表制度。2024 年 1 月 1 日起，韩国开始正式实施第一阶段肯定列表制度。近日，韩国食药部门也在其国内企业积极开展兽药新规培训。该制度有什么具体内容呢？食品伙伴网将带你了解下韩国肯定列表制度及新规的主要内容。

### 一、韩国肯定列表制度

韩国对于在其国内已注册、批准的残留物质（农药或兽药）通过设定残留限量标准进行管理，未设定残留限量标准的残留物质，按照不得检出一律标准（0.01mg/kg）进行管理，即肯定列表制度（英文：Positive List System，简称 PLS）。

### 二、韩国肯定列表制度的演变过程

2011 年，韩国制定残留物质安全管理综合计划，2016 年 12 月韩国对坚果籽类、热带水果类优先适用了农药肯定列表制度。2019 年 1 月 1 日起，韩国对未设定农药残留限量标准的所有农产品开始正式实施肯定列表制度。2020 年韩国发布采用畜水产品残留物质肯定列表计划，并分两个阶段实施，第一阶段从牛、猪、鸡、牛奶、鸡蛋及鱼类用兽药开始实施，第二阶段其他畜水产品用兽药全面开始采用肯定列表制度。2024 年 1 月 1 日起，第 1 阶段畜水产品的兽药实施肯定列表制度。韩国肯定列表制度的演变实施过程如下图所示。



### 三、韩国肯定列表制度实施计划推进情况

是否有标准	采用 PLS 前 (~2023. 12. 31)	采用 PLS 后 (2024. 1. 1~)
设定残留限量标准的物质	按照标准适用	按照标准适用
未设定残留限量标准的物质	按照标准适用原则依次适用 ①适用 CODEX 标准 ②类似畜种相关部位的最低标准 ③抗菌剂适用 0.01mg/kg	<b>适用一律标准 (0.01mg/kg 以下)</b> <b>*生长辅助剂及 类固醇性抗炎药为“不得检出”</b>

### 四、制度实施后对出口食品贸易的影响

韩国实施兽药肯定列表制度后，对于未制定残留限量标准的兽药，限量标准较实施前更加严格。例如：针对虱螨脲（英文：Nurofen），韩国未制定三文鱼（鲑鱼，英文 Salmon）、鳟鱼（英文 Trout）等鱼类的残留限量标准，2023 年 12 月 31 日前，韩国适用 CODEX 标准限量 1.35mg/kg，2024 年 1 月 1 日后，标准将执行 0.01mg/kg 一律标准，标准较以往强化了 135 倍。

韩国农药、兽药肯定列表制度的实施，从源头上加强了食品的安全管理，但对于我国来说提高了农产品出口的技术门槛，同时也给出口企业带来了挑战，食品伙伴网建议：食品企业在出口前，先确认农产品中的农兽药残留量是否符合对方国家的要求，避免出现不必要的贸易损失。

文章来源：食品伙伴网

2023 年 11 月 6 日，罗马 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）发布《2023 年粮食及农业状况》报告指出，根据对 154 个国家的开创性分析结果显示，当前的农业粮食体系对人类健康、环境和社会造成了巨大的隐性成本，每年高达 10 万亿美元，相当于全球 GDP 的近 10%。

报告指出，最大的隐性成本（超过 70%）来自不健康膳食，包括超加工食品、脂肪和糖分的摄入。不健康膳食导致肥胖和非传染性疾病，造成劳动生产力损失，在高收入和中等偏上收入国家尤为严重。

全球隐性成本的五分之一与环境有关，涉及温室气体和氮排放、土地用途变化和水资源利用。这一问题影响到所有国家，但由于数据有限，可能还是低估了影响规模。

农业粮食体系的隐性成本对低收入国家影响最为严重，规模可达相关国家国内生产总值的四分之一以上，而中等收入国家受到的影响不及 12%，高收入国家则低于 8%。在低收入国家，与贫困和食物不足相关的隐性成本规模最为显著。

报告提出，政府和私营部门可通过核算真实成本，定期对农业粮食体系的隐性或“真实”成本进行更详细的分析，并采取行动减轻这些不利影响。

此前已有其他研究测算了农业粮食体系的隐性成本，得出了与粮农组织类似的结果。然而，粮农组织的报告首次将这些成本细分到各个国家，并确保成本类别和国家之间能够相互对比。

粮农组织将首次连续两年通过《粮食及农业状况》报告关注该主题。今年发布的报告提供了初步核算结论，而明年的报告将进行更深入的针对性核算，以确定减轻隐性成本的最佳途径。政府可以利用税收、补贴、立法、监管等杠杆，促进农业粮食体系转型，取得更好成效。

粮农组织总干事屈冬玉表示，“粮食供应、获取和可负担问题；气候危机；生物多样性丧失；经济放缓下行；贫困加剧等多种全球挑战此起彼伏、相互交织，农业粮食体系的未来取决于我们是否能尊重各类规模粮食生产者的付出，正视隐性成本，了解我们在其中的影响以及所需采取的行动。我真诚地希望，这份报告将成为政策制定者、私营部门、研究人员、消费者等所有利益相关群体的行动呼唤，激发集体努力，共同促进农业粮食体系转型，为改善所有人的福祉作出贡献”。

该报告敦促各国政府通过真实成本核算促进农业粮食体系转型，以应对气候危机、贫困、不平等和粮食不安全问题。报告指出，需要在研究和数据方面进行创新，加大数据收集和能力建设方面的投资，扩大真实成本核算的应用范围，从而以透明一致的方式为决策提供参考。

 [2023 年粮食及农业状况.pdf](#)

## 马耳他与中国签署协议，直接对华出口养殖蓝鳍金枪鱼

来自 SeafoodMedia 11月8日消息，马耳他已经向日本和韩国出口蓝鳍金枪鱼，如今，马耳他与中国签署了贸易协议后，马耳他养殖蓝鳍金枪鱼将直接出口到中国。

有关两国的贸易，双方进行了几个月的谈判，这次签约将继续加强马耳他养殖业的发展。

马耳他 95%的养殖蓝鳍金枪鱼出口到日本，日本又将进口的马耳他金枪鱼进行再加工后出口至中国。

马耳他政府表示，马耳他与中国关于出口蓝鳍金枪鱼的协议为马耳他金枪鱼生产商进入中国市场提供了新的机会。

马耳他希望与更多国家签署类似协议，促进和推动马耳他养殖水产品的发展。

**食品伙伴网讯** 2023年11月4日，加拿大公报的第一部分发布了加拿大卫生部关于更新加拿大《食品安全法》《食品药品法》及相关法规的更新草案。草案的意见截止日期是2024年2月24日，草案内容主要是针对加拿大的食品成分、添加剂、微生物和检验要求进行法规框架的更新。

本次法规框架的更新，最主要是让加拿大食品法规成为“清晰、敏捷、响应迅速的法规”，从目前的草案来看，没有实质性监管要求的更改，但极有可能为未来的法规变更打下基础。

为使法规“敏捷、响应迅速”，加拿大卫生部在草案中拟议扩大“外部标准文件”的管理方法。加拿大在食品添加剂的管理中目前使用了这种管理方法，它的主要形式是在法律法规中不体现明确的食物添加剂要求，但在法律法规中提及这一项“外部标准文件”，食品添加剂的要求参照“外部标准文件”执行。这避免了法律法规制修订需要进行的冗长流程，使得新增食品添加剂、扩大或更改食品添加剂要求等可以更迅速地进行，节省食品研发的时间成本，增加加拿大食品的市场竞争力。加拿大卫生部在草案中希望把这种“外部标准文件”的管理方法应用到其他更多的食品监管领域。

为了使法规更加“清晰”，加拿大卫生部在草案中提议对监管实践中法律法规、标准文件、政策文件和技术指南文件等混用的情况进行统一。具体而言，这涉及到食品成分标准、微生物标准以及官方检验方法等方面的规定。通过统一这些不同的规定，可以使法规更加清晰明确，从而更好地保障公众的健康和安全。目前由于法律法规更新较慢，实际监管中一个产品的相关要求需要在多个部门颁布的多种文件中寻找，有些要求体现在法律法规，有些要求体现在政策文件中，导致许多企业出现遗漏合规要求的情况。加拿大卫生部拟整合这些要求，以前文中提到的“外部标准文件”的管理方式公布，方便企业进行查阅与合规审查。

### 一、法规更新背景

加拿大卫生部和食品检验局根据2019年的监管计划，承诺对加拿大现有食品法律法规进行现代化框架更新。根据两个部门的合作与调研，草案中体现出加拿大现今法律法规框架问题主要的聚焦点在三个方面：

1. 食品成分标准、微生物标准、分析方法等过时的监管框架需要更新；
2. 在评估食品蛋白质质量方面缺乏灵活性；
3. 需要继续实现食品添加剂监管框架的现代化。

#### 1.1 食品成分标准

加拿大《食品药品条例》中对超过300种食品有食品成分的标准要求。食品成分标准一般包括配料、含量、纯度、质量等指标要求，它的意义主要在于向消费者提供特定食品成分的可预测性，并帮助消费者避免购买到虚假标签或具有误导性的产品。通过强制规定食品的成分要求，食品成分标准不仅建立了成分、浓度、纯度和食品质量的公平竞争环境，还提高了在加拿大境内和各省份之间交易的诚实度和公平度。

更多内容详见：[加拿大更新食品成分要求、添加剂要求、微生物要求和检验要求法规框架](#)

**食品伙伴网讯** 2023年11月11日，据外媒消息，日本知名乳业品牌明治牛奶因产品中检出兽药残留，宣布召回4.5万瓶已上市的瓶装牛奶。

据了解，检出的兽药残留名称为磺胺甲恶唑，受影响的产品是由明治乳业位于大阪府贝塚市的关西工厂生产，主要为送货上门用的180毫升瓶装款。目前，产品已销遍日本西部和中部等多个地区。

大阪府10日作出指示，虽然暂未接到健康受损等情况的报告，但基于相关食品卫生法规要求明治乳业对这些牛奶进行召回。

# 国际预警

## 我国出口禽肉产品被检出氯酸盐超标

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11月16日，欧盟通报我国出口禽肉产品不合格。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
2023-11-16	荷兰	禽肉产品	2023.7934	氯酸盐（0.21 mg/kg）、最大残留限量为0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

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，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

## 俄罗斯对包括我国企业在内的多家企业采取强制措施

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 11 月 10 日官网消息：该局在对食品进行实验室检测的过程中，发现包括中国企业在内的多家企业产品不合格，涉及中国企业和不合格产品信息参考如下：

--Dujiangyan Cerealia Food Co.; LTD (5100/02003) (中国)：西伯利亚鲟鱼与卡露伽鱼子酱；不合格原因：酵母菌和砷。

官网称，2022-2023 年期间，官方在 4 家进口自中国的鲟鱼鱼子酱产品中检出菌落总数和大肠菌群、以及产品掺假等不合格因素，已对违法企业采取了强化实验室检测措施。2022 俄罗斯自中国进口鱼子酱 18.1 吨，截止 2023 年 1 月 10 日进口 9.4 吨）。

# 国际预警

## 注意！法国受诺如病毒污染的牡蛎销往我国

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2023年11月10日，挪威通过RASFF通报法国出口牡蛎不合格。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
2023-11-10	挪威	牡蛎	2023.7782	检出诺如病毒	通知国未分销/销毁；被操作员扣留	警告通报

据通报，不合格产品销往了中国、捷克、德国、中国香港、意大利、荷兰、挪威、新加坡、西班牙、中国台湾和泰国。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意产品中各种致病微生物的存在，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2023年11月中国出口韩国食品违反情况 (更新至11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(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.11.01	京仁厅	器具及容器包装	闪亮派对2P套装	블링파티 얼굴 초 2P 세트	QINGDAO CAIDU FOODS CO., LTD	大肠杆菌超标	n=5, c=2, m=0, M=10	30, 70, 20, 5, 5	~
2023.11.01	京仁厅	器具及容器包装	日式碗(红色的)	일식그릇(빨강용)	DonGGUAN CITY QIAOFENGYU MELAMINE PRODUCTS CO., LTD	密胺树脂三聚氰胺超标, 甲醛超标	三聚氰胺: 2.50 mg/L 以下; 甲醛: 4.00 mg/L 以下	三聚氰胺: 4.46 mg/L; 甲醛: 11.30 mg/L	~
2023.11.03	京仁厅	器具及容器包装	蔬菜脱水机	야채탈수기	JINHUA YUNWEI ARTS AND CRAFTS CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	435mg/L(4%醋酸)	~
2023.11.03	京仁厅	器具及容器包装	调味酱汁容器	소스 용기	YIWU HUIQISI DEPARTMENT STORE TRADING CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	84(4%醋酸), 68(水), 2(正庚烷)	~
2023.11.06	京仁厅	加工食品	冷冻调味鱿鱼	냉동 조미오징어(40*50) FROZEN SEASONED SQUID	RONG CHENG CITY HE SHUN AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.	菌落总数超标	n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000	n1=3100000, n2=5300000, n3=13000000, n4=1100000, n5=5800000	2023-08-19 ~ 2025-08-18
2023.11.06	京仁厅	加工食品	雪原露(水果味)	설원로(과일향) XUEYUANLU (FRUIT FLAVORED SODA)	HEILONGJIANG HAILIN XUEYUAN BREWING CO., LTD	禁用的焦油色素超标	不得检出	检出食用色素红色102号	2023-09-17 ~ 2024-09-16
2023.11.07	京仁厅	食品添加剂	葡糖基甜菊	효소처리스테비아 GLYCOSYLATED STEVIOL GLYCOSIDES	SHANDONG SHENGXIANGYUAN BIOTECHNOLOGY CO., LTD	甜菊醇含量不达标	80%以上	61.8%	2023-10-18 ~ 2026-10-17
2023.11.07	京仁厅	加工食品	冷冻调味鱿鱼	냉동조미오징어 FROZEN SEASONED SQUID	RONG CHENG CITY HE SHUN AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.	菌落总数超标	n=5, c=2, m=1 000 000, M=5 000 000	6 700 000, 6 800 000, 22 000 000, 15 000 000, 10 000 000	2023-08-24 ~ 2025-08-23

更多内容详见：[2023年11月中国出口韩国食品违反情况\(更新至11月19日\)](#)

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 46 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 7 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
2023-11-14	荷兰	辣椒油	2023. 7856	缩水甘油酯 (1680 µg/kg)、最大残留限量为 1000 µg/kg	分销信息尚不可用/召回或撤回的监控	注意信息通报
2023-11-15	葡萄牙	水果和蔬菜	2023. 7898	氟唑菌酰胺 (0.23 mg/kg)、最大残留限量为 0.01 mg/kg	通知国未分销/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-11-16	荷兰	禽肉产品	2023. 7934	氯酸盐 (0.21 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-11-16	西班牙	糖果	2023. 7916	含未经授权机构的鸡蛋	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-11-16	立陶宛	食品补充剂	2023. 7943	含未经授权的新型食品 (冬虫夏草)	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2023-11-17	荷兰	禽肉产品	2023. 7967	氯酸盐 (0.34 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-11-17	荷兰	禽肉产品	2023. 7968	氯酸盐 (0.1 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

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，不使用欧盟未授权物质，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 11月13日，河南省科学技术厅公示了2024年度河南省国际科技合作项目受理情况，食品领域有24项，包括培育项目17项，重点项目7项。公示期为5个工作日，自2023年11月13日至11月17日。

食品领域 2024 年度河南省国际科技合作项目（培育项目）受理清单

序号	项目名称	申请单位	主管部门
12	枣疯病植原体体外培养研究	河南农业大学	河南省教育厅
15	粮菇轮作系统秸秆养分高效利用技术研究	河南省农业科学院植物营养与资源环境研究所	河南省农业科学院
29	葡萄果实质地主效 QTL 定位与应用	河南农业大学	河南省教育厅
30	乳制食品臭氧灭菌气液传质演化过程及建模研究	河南工业大学	河南省教育厅
49	可食性植物源抗虫基因挖掘及抗虫活性研究	河南省科学院	河南省科学院
74	阿特拉津干扰斑马鱼再生鱼鳍骨形成的分子机制	河南师范大学	河南省教育厅
75	新型替抗微生物米糠饲料添加剂的创制及作用机制的研究	新乡医学院	河南省教育厅
76	智慧农场中多农机协同作业任务分配关键技术研究	河南农业大学	河南省教育厅
152	猕猴桃新品种‘中猕2号’国际化应用研究	中国农业科学院郑州果树研究所	河南省科学技术厅
156	基于提质增效的柿树滴灌水肥一体化调控机制研究	河南科技大学	河南省教育厅
166	小麦面筋吹泡特性关键基因挖掘与利用	河南省作物分子育种研究院	河南省农业科学院
172	褪黑素提高直播水稻种子萌发出苗的机制探究及应用	信阳农林学院	信阳市科学技术局
173	甜瓜分子设计育种平台的建立与应用	中国农业科学院郑州果树研究所	河南省科学技术厅
181	优质红皮梨选育及高效筛选技术开发	中国农业科学院郑州果树研究所	河南省科学技术厅

更多内容详见：[食品领域 2024 年度河南省国际科技合作项目受理情况公示](#)

文章来源：食品伙伴网

## 2022 年度浙江省科学技术奖获奖名单公布，食品领域有 15 项

食品伙伴网讯 11 月 10 日，浙江省科学技术厅发布通知，公布 2022 年度浙江省科学技术奖获奖名单，食品领域有 15 项。

食品领域 2022 年度浙江省科学技术奖获奖名单（不含专用成果）

二、浙江省自然科学奖			
序号	成果名称	完成单位	完成人员
一等奖			
7	核仁新生物学功能及遗传补偿机制的解析	浙江大学	彭金荣，陈军，陶挺，马志鹏，LO LI JAN
二等奖			
8	浆果功效组分的分子基础与调控机制	浙江大学，天津科技大学	陈卫，郑晓冬，徐阳，吴涛，谢亮华
三等奖			
13	海洋双壳贝类血淋巴免疫防御的分子机制 和调控规律	浙江万里学院，中国科学院南海海洋研究所	包永波，林志华，张扬，王素芳，薛清刚
21	水稻重要农艺性状调控基因的挖掘利用与 分子解析	中国水稻研究所，中国科学院遗传与发育生物学研究所	王跃星，钱前，段朋根，李云海，胡江
四、浙江省科学技术进步奖			
序号	成果名称	完成单位	完成人员
一等奖			
7	小麦土传病毒病流行监测、致病机制、抗性 挖掘与绿色防控技术	宁波大学，浙江省农业科学院，驻马店市农业科学院，河南农业大学，山东省农业科学院，南阳市农业科学院，山东省烟台市农业科学研究院，江苏里下河地区农业科学研究所，西北农林科技大学	陈剑平，羊健，孙丽英，朱统泉，辛相启，孙炳剑，李俊敏，李金榜，葛体达，李林志，张晓祥，刘芑，吴斌
24	水蜜桃新品种选育与提质减损增效核心技术创新及其应用	浙江大学，宁波市奉化区水蜜桃研究所，浙江省农业技术推广中心，嘉兴市农渔技术推广站，湖州市农业科技发展 中心	陈昆松，贾惠娟，张波，陈妙金，孙钧，沈淦卿，陈克明，李斌，吴大军，殷益明，朱长青，金蓉，高中山
二等奖			
2	食品典型致敏原识别检测与靶向控制关键 技术研究及应用	浙江工商大学，浙江李子园食品股份有限公司，浙江省检验检疫科学技术研究院，海力生集团有限公司，中国水产舟山海洋渔业有限公司，荣成市华通海洋生物科技有限公司	傅玲琳，王彦波，王顺余，李可，张晓峰，郑平安，周张帆，张巧智，李欢
44	中国抹茶高质化生产关键技术与装备创新 及应用	浙江省农业技术推广中心，中国农业科学院茶叶研究所，浙江大学，绍兴御茶村茶业有限公司，浙江红五环制茶装备股份有限公司，浙江省茶叶集团股份有限公司	俞燎远，尹军峰，王岳飞，许勇泉，徐平，邵胜荣，苏中强，毛立民，李建华

相关报道：[2022 年度浙江省科学技术奖获奖名单公布，食品领域有 15 项](#)

文章来源：食品伙伴网

## 中国农业科学院质标所首次研制出柑橘黄龙病菌系列国家有证标准物质

近日,中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所研制了4项核酸分子诊断类标准物质—柑橘黄龙病菌(亚洲种)16S rDNA 基因质粒 DNA 标准物质(GBW09321、GBW09322)和柑橘黄龙病菌(美洲种)16S rDNA 基因质粒 DNA 标准物质(GBW09319、GBW09320),成功获得国家一级标准物质证书,是植物检疫领域首次获得国家有证标准物质。

柑橘黄龙病是由韧皮部杆菌属侵染所引起的,发生在柑橘上的一种毁灭性病害,号称柑橘“癌症”,已引起了世界各国的高度重视,是我国农业生物安全与农产品质量安全监管和检测的重要对象。目前,国内外均没有相关有证标准物质。

本次获批标准物质以项目组自主知识产权技术(ZL 2022109533345),克隆了柑橘黄龙病菌16S rDNA 特异序列,处理后与柑橘基因组 DNA 混合制得,采用数字 PCR 定值方法,通过9家实验室联合定值,将量值溯源至自然单位“1”,其制备和研制过程得到了技术评审专家组的一致认可。

此系列有证标准物质填补了柑橘黄龙病菌标准物质的国际和国内空白,为柑橘检测质量控制、数据准确性、量值溯源提供可靠计量保障,有力的支撑了柑橘类农产品质量安全监管防控工作。

更多内容详见:[中国农业科学院质标所首次研制出柑橘黄龙病菌系列国家有证标准物质](#)

# 食品科技

## 2023 年度第二批山西省基础研究计划 (自由探索类)资助项目公示 食品领域 有 59 项

食品伙伴网讯 11 月 13 日,山西省科学技术厅公示了 2023 年度第二批山西省基础研究计划(自由探索类)资助项目,其中,食品领域有 59 项项目通过审议。其中,青年项目 40 项、面上项目 18 项、杰青项目 1 项。

公示时间:2023 年 11 月 14 日至 11 月 20 日

公示网址: <https://kj.jh.kj15331.com/stpmp/gslb>

食品领域 2023 年山西省基础研究计划(自由探索类)第二批拟资助项目公示

项目类别	项目名称	负责人	申报单位
青年项目	‘无核翠宝’葡萄果实糖分积累调控机制研究	朱悦	山西农业大学
青年项目	一株贝莱斯芽孢杆菌对苹果霉心病的防治及抑菌机制研究	刘文魁	山西农业大学
青年项目	三种小麦蚜虫对干旱环境的适应性研究	杨宇菁	太原师范学院
青年项目	参与葡萄干旱胁迫响应的 MYB 基因的挖掘与功能探究	杨晓宇	山西农业大学
青年项目	山西省水-能源-粮食系统关联关系核算及驱动机制研究	蔡兴冉	山西师范大学
青年项目	基于无人机遥感和 Filippov 系统的玉米害虫防治研究	刘娟	山西农业大学
青年项目	基于转录组分析挖掘小麦籽粒灌浆期影响品质的关键基因	张洋	山西农业大学
青年项目	基于转录组学对长杂谷 466 根系杂种优势形成机制分析	王振华	山西农业大学
青年项目	小麦 ABC 转运蛋白家族成员在小麦与叶锈菌互作过程中的功能研究	何付新	山西农业大学
青年项目	Knk 家族基因在黄花菜花萼马表皮形成中的功能分化研究	张睿	山西大同大学
青年项目	原位解析黄土旱塬小麦根际有机磷的活化及其影响机制	段成娇	山西农业大学
青年项目	基于 BSA 全基因组重测序的矮秆玉米株高调控基因定位和功能分析	杨睿	山西农业大学
青年项目	紫花苜蓿 MsSOS1 基因耐盐调控机制解析	方志红	山西农业大学
青年项目	MdMIEL1-MdMYB3-MdLBD38 模块调控苹果氮素利用效率的分子机理	张德辉	山西农业大学
青年项目	MsDM9CP-1 在大口黑鲈免疫应答过程中的调节作用研究	刘宇	山西农业大学
青年项目	中国北方不同区域旱地土壤肥力与春玉米水分利用效率的量化关系及差异机制研究	石娇	山西农业大学
青年项目	小麦 RNA 解旋酶 TaDEAD-box57 的功能鉴定及抗逆机理解析	茹京娜	山西农业大学
青年项目	小麦旗叶宽度 QTLQF1w-4B 的精细定位	孟颖超	山西农业大学

更多内容详见: [2023 年度第二批山西省基础研究计划\(自由探索类\)资助项目公示 食品领域有 59 项](#)

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](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

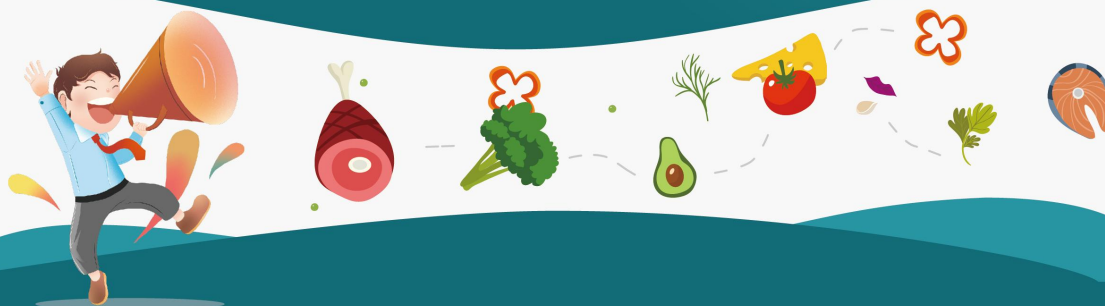
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

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

### 【区分岗位特性需求】

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

### 【互联网+助力人才培养】

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

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，  
合理运用食品标准法规，  
提升质量安全管理水平；

### 【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安  
全合规管理工作，发现问  
题，解决问题，规避风险

### 【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，  
亲临企业，现场授课，一对  
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：  
杨晓波 18153529013（同微信）





### 质量管理服务

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

### 认证服务

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



### 食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情	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	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
11 月 30-12 月 2 日	合肥	<a href="#">2023(第三届)非粮生物质高值化利用论坛</a>
12 月 6-8 日	南京	<a href="#">2023 功能食品研发理论与实操高级研修班</a>
12 月 12-13 日	上海	<a href="#">2023 第二届供应商食品安全管理大会会议通知</a>
12 月 14-15 日	上海	<a href="#">2023 第四届进出口食品安全合规研讨会</a>
12 月 21-22 日	广州	<a href="#">保健食品法规标准与合规管理培训</a>
12 月 22-23 日	北京	<a href="#">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</a>

### 2023 年展会预告

11 月 22-24 日	上海	<a href="#">2023 包装世界（上海）博览会</a>
11 月 24-26 日	沈阳	<a href="#">2023 第 38 届沈阳食品糖酒易会</a>
11 月 25-27 日	临沂	<a href="#">2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会</a>
11 月 29-12 月 1 日	青岛	<a href="#">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</a>
12 月 1-3 日	义乌	<a href="#">2023 中国义乌直播供应链与物流产业博览会</a>
12 月 13-15 日	上海	<a href="#">2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会</a>
12 月 13-15 日	广州	<a href="#">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</a>
12 月 14-16 日	深圳	<a href="#">2023 深圳健康原料、食品配料展 Hi&amp;Fi Shenzhen 2023</a>
12 月 14-16 日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际酒店及餐饮业博览会</a>
12 月 15-17 日	厦门	<a href="#">2023 中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会</a>
12 月 15-17 日	厦门	<a href="#">2023 厦门国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
12 月 18-19 日	福州	<a href="#">2023 第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会</a>
12 月 21-23 日	上海	<a href="#">2023 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
12 月 28-29 日	上海	<a href="#">第十七届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>

## 2024 年展会预告

2月25-29日	海口	<a href="#">FHE2024 博鳌健康食品科学大会暨博览会</a>
2月27-29日	广州	<a href="#">GFE2024 第46届广州国际餐饮加盟展</a>
3月1-3日	深圳	<a href="#">第22届全食展暨第16届中冰展</a>
3月6-8日	杭州	<a href="#">2024第十三届（杭州）全球新电商博览会</a>
3月4-6日	广州	<a href="#">2024广州国际仓储物流智能装备及技术展览会</a>
3月6-8日	济南	<a href="#">2024第12届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展）</a>
3月7-9日	上海	<a href="#">2024上海餐饮连锁加盟展</a>
3月7-9日	重庆	<a href="#">海名·2024重庆餐饮供应链博览会暨火锅食材展览会</a>
3月8-10日	成都	<a href="#">第7届中国·成都国际养老服务业博览会暨夕阳嘉年华/2024成都老博会</a>
3月8-10日	宁波	<a href="#">2024中国（宁波）国际餐饮食材博览会</a>
3月9-11日	呼和浩特	<a href="#">2024第十七届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛</a>
3月10-12日	济南	<a href="#">2024中国（山东）国际装备制造博览会</a>
3月15-17日	北京	<a href="#">2024中国（北京）国际餐饮食材博览会</a>
3月15-17日	佛山	<a href="#">2024广东（佛山）预制菜产业博览会</a>
3月15-17日	北京	<a href="#">2024第十四届北京生鲜供应链及冷链技术设备展览会</a>
3月16-18日	沈阳	<a href="#">2024第40届沈阳餐饮食材展览会</a>
3月26-28日	武汉	<a href="#">2024第12届华中科教仪器与技术装备展览会</a>
3月27-29日	郑州	<a href="#">2024第十四届中国（郑州）塑料产业博览会</a>
3月28-29日	苏州	<a href="#">IBS 2024第十二届生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛</a>
3月29-31日	西安	<a href="#">西安糖酒会—2024第十三届中国西安糖酒食品交易会</a>
3月30-4月1日	银川	<a href="#">第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛</a>
4月1-3日	深圳	<a href="#">CCH2024国际餐饮连锁加盟展览会</a>
4月11-13日	南京	<a href="#">2024第二十二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会</a>
4月12-14日	石家庄	<a href="#">2024北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会</a>
4月13-15日	太原	<a href="#">2024第十八届山西国际粮油机械博览会</a>
4月13-15日	北京	<a href="#">2024第十九届北京国际烘焙展览会</a>
4月13-15日	长春	<a href="#">2024长春食品博览会</a>
4月13-15日	北京	<a href="#">2024京正·北京国际孕婴童产业博览会</a>
4月18-20日	沈阳	<a href="#">2024第11届沈阳餐饮产业博览会</a>
4月18-20日	青岛	<a href="#">2024中国（青岛）畜牧业博览会</a>
4月20-21日	哈尔滨	<a href="#">第12届哈尔滨糖酒食品交易会</a>
4月24-26日	郑州	<a href="#">第33届中国（郑州）糖酒食品交易会</a>
4月24-26日	深圳	<a href="#">Anuga select China 世界食品（深圳）博览会</a>
4月25-27日	西安	<a href="#">海名·2024第九届西安餐饮供应链博览会</a>
5月8-10日	重庆	<a href="#">FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会</a>
5月9-11日	天津	<a href="#">2024中国·北方糖酒及食品展览会</a>
5月9-11日	天津	<a href="#">2024中国（天津）食品加工和包装机械展览会</a>
5月10-13日	厦门	<a href="#">2024中国厦门国际茶产业（春季）博览会</a>
5月11-13日	广州	<a href="#">2024世界食品广州展（世食展）</a>
5月16-18日	深圳	<a href="#">2024第6届深圳国际餐饮食材展览会</a>
5月16-19日	沧州	<a href="#">2024第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会</a>
5月15-17日	广州	<a href="#">2024中国（广州）国际电商食品博览会</a>
5月23-25日	西安	<a href="#">第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
5月28-30日	石家庄	<a href="#">瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会</a>
5月29-31日	青岛	<a href="#">2024第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会</a>

5月30-6月1日	广州	<a href="#">2024 第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会</a>
5月31-6月2日	广州	<a href="#">2024 第二十二届（广东）国际医疗器械博览会</a>
5月30-6月2日	西安	<a href="#">第十五届中国西安国际食品博览会</a>
6月1-3日	广州	<a href="#">2024 中国生命科学大会暨 2024 中国生命科学博览会</a>
6月3-5日	上海	<a href="#">2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>
6月4-6日	北京	<a href="#">箸福·2024 第七届北京餐饮采购展览会</a>
6月4-6日	广州	<a href="#">2024 第十九届广州国际纸展</a>
6月7-9日	哈尔滨市	<a href="#">2024 东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛</a>
6月14-16日	广州	<a href="#">第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会</a>
6月17-19日	青岛	<a href="#">2024 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6月26-28日	深圳	<a href="#">第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展</a>
6月27-29日	成都	<a href="#">海名·2024 第12届成都餐饮供应链博览会</a>
7月4-6日	宁波	<a href="#">2024 浙江国际餐饮业博览会</a>
7月9-10日	昆明	<a href="#">2024 第六届中国西南畜牧业展览会</a>
7月10-13日	青岛	<a href="#">2024 第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会</a>
7月12-13日	贵阳	<a href="#">2024 中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会</a>
8月8-10日	广州	<a href="#">2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会</a>
8月9-11日	济南	<a href="#">2024 第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
8月21-23日	上海	<a href="#">2024 秋季上海全食展暨中冰展</a>
8月23-25日	广州	<a href="#">FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">2024 上海国际水果展</a>
10月28-31日	上海	<a href="#">2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）</a>

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：

[陕西斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司生产工厂——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——食品添加剂](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

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](mailto:study@foodmate.net)

# 食品伙伴网培训中心培训信息

**食品会议培训中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

**更专业：**专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

**更全面：**为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

**更实用：**为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

**会培中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

**会议频道** (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

**培训频道** (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：[ctc@foodmate.net](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?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】11月20日更新，食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

- 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】【培训定档】第四期复合调味料包加工技术培训班

培训时间：12月20-22日 3天

培训地点：食品伙伴网研发创新中心

实操案例：菜肴调理包+面条浇头包+火锅底料包+烧烤酱料包

课程优势：

小班制教学培训，理论和实操相结合；

实用性强，易创业，投资回报率高；

系统讲授，掌握实操复合调味料包案例全套加工技术；

资深讲师，具有丰富研发技术实战经验。

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/9Jzcymngy7WF485YgQKbdA>

#### 【食品论坛·大讲堂】实验室间比对知识分享【有奖课程】

直播时间：2023年11月29日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1292&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王光杰，高级工程师，CMA外审员。从事检测工作19年，先后从事理化、微生物领域的检测工作，精通GC、GC-MS、LC、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS等的使用，曾任CNAS、CMA、CATL授权签字人、技术负责人；后从事实验室管理工作，任质量负责人。曾在第三方实验室等工作。主要负责食品、农产品、环境等领域的微生物、化学领域的检测和实验室管理等工作。发表检测和实验室管理论文十余篇，数篇被核心期刊收录，实验室相关专利近十项。

主要内容：

- 一、实验室间比对的目的是
- 二、实验室间比对的流程
- 三、实验室间比对注意事项
- 四、实验室间比对结果评价

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1341977-1-1.html>

#### 【线上】“想法宠你”第六期之新饲料和新饲料添加剂登记申报程序和要求

直播时间：2023年11月29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、新饲料和新饲料添加剂管理制度
- 二、新饲料和新饲料添加剂申报程序
- 三、新饲料和新饲料添加剂申报材料要求

报名咨询：宋老师 18906450602（同微信）

## 【线上】预制菜检测技术与质量安全网络研讨会

时间：2023年12月20日

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1291&fuid=154861>

会议主要内容：

预制菜的现状与发展趋势

预制菜检测技术重点解析

预制菜质量安全风险点梳理及原因分析

预制菜质量安全检测技术解决方案

### 本周开班莫错过：

#### 1、第5期鱼糜制品加工技术培训班

时间：2023年11月23-25日

地点：上海海洋大学

课程优势：

小班制教学培训，理论和实操相结合；

实用性强，易创业，投资回报率高；

系统讲授，掌握实操鱼糜制品案例全套加工技术；

资深讲师，水产行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZBvHSogxDqswsYD8GX0Ghg>

#### 2、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：2023年11月23-25日

培训地点：山东烟台

课程介绍：从技术理论到产品实操，从发展趋势到生产应用，深层次、多角度对酱卤制品的加工原理、工艺设计、包装杀菌、防腐保鲜技术等方面进行讲解，并进行产品现场全过程实操，本次实操在原来酱牛肉和风味烧鸡的基础上，新增了畅销产品休闲卤味，三类典型酱卤产品实操操作，以帮助学员掌握酱卤制品完整的理论体系，和实用的生产技术。

报名联系人：董老师 18006457284（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/E1b1EPHyA5z0IoJU7MYQEA>

#### 3、【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/z9GzMhcAyAzBRwWrOFmB0w>

#### 4、分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲时间地点：2023 年 11 月 22-24 日·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/33qEbzbFL\\_5wLDPgtQDv4g](https://mp.weixin.qq.com/s/33qEbzbFL_5wLDPgtQDv4g)

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

#### 5、【实操&理论培训】粮食加工及其制品 SC 出厂检验培训班

▲实操时间：2023 年 11 月 23-24 日

培训包含线上理论知识培训及线下实操培训，其中线上理论培训 2 天，实操培训+考试 2 天；同期安排自选培训“营养成分检测及计算”1 天。

▲实操培训地点：山东烟台食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

理论学习（2 天）

1. 粮食加工品、淀粉及淀粉制品、糕点、速冻食品类别 SC 出厂检验基础知识讲解；
2. 粮食加工品检测
3. 淀粉及淀粉制品类检测
4. 糕点类检测
5. 速冻食品类检测

具体培训内容以最终版日程为准。

实际操作+考试（2 天）：

微生物项目：菌落总数、大肠菌群。理化项目：干物质（固形物）、硫酸灰分、蛋白质、酸度、盐分等。

▲费用标准：标准费用：2500 元/人；营养成分检测及计算（自选，1 天）费用：500 元/人

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/wkpaW2B7\\_t0P5Elr9IesMg](https://mp.weixin.qq.com/s/wkpaW2B7_t0P5Elr9IesMg)

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

#### 6、【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 115 期 食品微生物检验实际操作培训班 11 月 25-28 日 北京

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/LmCthnOnPmyL0Zqck2eQvg>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

## 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/9snwra5vb9QQbfMIOMseLQ>

▲联系人：刘老师 18153529030（微信同号）

### 【线上·VIP免费】职场人如何做好工作总结与复盘

▲开课时间：2023年11月23日 14:00~16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1275&fuid=154861>

▲课程特色：

- 1、思维工具：了解5个以上的复盘或者报告的逻辑思维
- 2、表达结构：3-5种框架模型
- 3、制作模版：多种案例分享

▲课程内容：

- 1、课程引言
- 2、工作梳理
- 3、工作展示写到位
- 4、辛苦劳碌呈现美
- 5、没戏也要讲精彩
- 6、未来工作规划好
- 7、他人为师更全面

▲培训对象：为写总结、复盘、报告苦恼的职场人士（不限质量管理专业的同仁）

### 【线上·VIP免费】管理层的必备素养

▲开课时间：2023年11月28日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1280&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 管理层通常都需要做的工作有哪些？

2. 管理层需要具备哪些能力?

3. 如何让自己的管理更上一层楼?

▲培训对象：企业管理层、想要提升管理能力的个人

开通食学宝 VIP，700 多门线上好课免费学！（11.1-11.30 优惠哦）

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>

2023 年 11 月 1 日-30 日，2023 食学宝 VIP 周年庆暨食品伙伴网学习月正式开启！

众多福利，感恩相伴，致敬那个在求知路上从未放弃的你！

活动参与链接：[https://study.foodmate.net/vip/activity2023\\_pc](https://study.foodmate.net/vip/activity2023_pc)

### 1、【VIP 免费学】GB/T 5750.5-2023 生活饮用水标准检验方法 第 5 部分:无机非金属指标

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1637&fuid=154861>

▲主要内容：

硫酸盐、氯化物、氟化物、氰化物、硝酸盐（以 N 计）、硫化物、磷酸盐、氨（以 N 计）、亚硝酸盐（以 N 计）、碘化物、高氯酸盐

▲培训对象：水质检验人员

▲课程收获：掌握生活饮用水无机非金属指标的检测方法

### 2、【VIP 免费学】食品微生物实验室安全管理

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1628&fuid=154861>

▲主要内容：

人员安全、环境安全、样品安全、财产安全、生物安全、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

### 3、【VIP 免费学】水产制品生产许可解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1597&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 水产制品 SC 分类
2. 水产制品 SC 审查细则
3. 工艺流程及主要食品安全危害
4. 主要生产设备
5. 检测项目及检测设备
6. 相关产品标准解读

▲培训对象：水产制品质量管理人员

▲课程收获：全面了解水产制品生产许可相关要求

### 4、【VIP 免费学】餐饮企业核心食品安全制度解析

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1590&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1, 16 项必须建立的食品安全制度
- 2, 7 项推荐建立的食品安全制度

▲培训对象：餐饮企业食品安全员、门店店长、餐饮食品安全管理岗、门店岗位负责人读

### 标准解读新动态——赛默飞助力维生素检测新进展

时间：2023年11月30日14:00-17:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1287&fuid=154861>

内容：

14:00-14:40 食品中维生素技术的发展趋势

发言嘉宾：浙江清华长三角研究院国家食品安全风险评估中心应用技术合作中心 任一平 副主任/总工程师

14:40-15:30 GB 5009.296-2023 《食品安全国家标准 食品中维生素D的测定》标准解读及应用

发言嘉宾：浙江省疾病预防控制中心 黄百芬 主任技师

15:30-16:00 符合标准-维生素 ADE 检测案例分享

发言嘉宾：广检集团食品部 黄嘉乐 部长

16:00-16:30 领先标准-二维/三维液相色谱在维生素检测中的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 朱桃玉 应用工程师

### 食育师技能培训班（内容官宣，来看看食育师能干什么呢？）

时间：2023年12月17日开班

地点：食学宝线上直播平台

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1289&fuid=154861>

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/oWCmPBloilhFgopCq85ddg>

### 宠物饲料（食品）安全合规线上培训班（第5期）

——北美、欧洲宠物食品法规及出口注册专场

培训时间：2023年12月19—21日 每晚19:00—21:00

课程优势：

线上小班课堂详细讲授主要出口国宠物食品法规内容；

培训结束后设置答疑环节，充分解答大家在法规实际应用过程中的疑惑，真正解决企业实际需求；

培训结束后颁发电子培训证书。

报名联系人：曲老师 13396459460（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/3\\_-d8byY9W5aRkFnI09qCw](https://mp.weixin.qq.com/s/3_-d8byY9W5aRkFnI09qCw)

### 会期已定|2023 益生菌在线峰会，探讨益生菌行业发展热点！

时间：2023年12月20日

会议形式：线上直播

会议亮点：

（1）精准聚焦益生菌行业；



- (2) 行业专家+企业专家参与，产学研用，从理论到实践贯穿益生菌研究应用；
- (3) 圆桌论坛，讨论发展；
- (4) 发布《2023 功能食品原料汇编》；
- (5) 细分益生菌产品解决方案展示。

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/w\\_ur-MJlXoIuCG-P7\\_hhiw](https://mp.weixin.qq.com/s/w_ur-MJlXoIuCG-P7_hhiw)

### 食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间地点：2024 年 1 月·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/4cKa2eGgoRn7d1ITf8p8zQ>

▲报名咨询：王老师：18006454724（微信同号）邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

## 线下·培训·会议

### 研发与创新类：

#### 1、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

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/afTXlNqylruCzjvK5LYtQw>

#### 2、第四期香肠加工技术提升班

时间：2023 年 12 月 6-8 日

地点：山东·济南

活动简介：

课程从中西式香肠的原辅料选择应用、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，并选择市场上畅销的四川腊肠、火山石烤肠和脆脆肠作为实操产品进行全程演练。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/OwnlBBqy5TH8M4vYaPZGjw>

#### 3、宠物湿粮加工技术专题培训班（第 2 期）

地点：山东 烟台

时间：2023 年 12 月 14-16 日（培训时长为 2.5 天）

课程优势：

专题类产品技术培训，理论和实操讲解紧密衔接，内容系统精专深；

课程设计贴近企业实际需求，实用性强，利于促进企业技术水平提升；

小班制教学，专业讲师授课，加工理论与工业化知识紧密结合，配合现场互动答疑，便于学员系统掌握宠物湿粮加

工关键技术。

报名联系人：曲老师 13396459460（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/Bef4akzxb5tG\\_LufPj8M-g](https://mp.weixin.qq.com/s/Bef4akzxb5tG_LufPj8M-g)

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

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：foodmatebang02（微信号）

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR\\_aXED\\_yWJNTnHUM7Q](https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q)

#### 食品感官测评类：

##### 1、SEPA 感官分析常用方法实操培训班（初级班）

时间：2023 年 12 月 6-8 日（2.5 天）

地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特：

基础内容，打破感官分析壁垒；

理论+实操，实现最大化培训效果；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓；

优质学员，共同畅游感官分析世界。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

培训详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/DrBzuTr\\_b8zqbJZJ2RhS9g](https://mp.weixin.qq.com/s/DrBzuTr_b8zqbJZJ2RhS9g)

##### 2、预制食品规范化感官评价实操班（济南站）

时间：2023 年 12 月（人满开班）

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/xwvKmtVTpIk0cA8dEKssjg>

#### 质量安全与体系类：

##### 1、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）

## 2、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）

## 3、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）

## 4、第十期食品出口合规实操培训

时间：2023 年 12 月 21-22 日

地点：广州（具体地点会前两周通知）

内容：

- 1) 食品出口欧盟的合规性分析
- 2) 食品出口美国的合规性分析
- 3) 食品出口日韩的合规性分析
- 4) 食品出口东南亚的合规性分析
- 5) 食品出口俄罗斯的合规性分析
- 6) 食品出口中国香港、澳门的合规性分析
- 7) 食品出口加拿大的合规性分析
- 8) 出口报关及清关流程介绍

培训费用：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=299>

## 检测技术与实验室管理类:

### 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 115 期 食品微生物检验实际操作培训班 11 月 25-28 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/LmCthnOnPmyL0Zqck2eQvg>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

### 2、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/9snwra5vb9QQbfMIOMseLQ>

▲联系人: 刘老师 18153529030 (微信同号)

### 3、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: 参见详情链接

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：标准费用：1200 元/人；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/vF0I6b9bYwP8Y9bIAAH8fw>

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

▲联系我们：郭老师：13361324795（微信同号）

#### 4、食品质量与安全检测技能培训

▲课程介绍：

##### 1、理论学习

- (1) 食品安全专业知识
- (2) 食品微生物分析技能
- (3) 食品理化分析技能

##### 2、实际操作学习

- (1) 食品微生物分析技能
- (2) 食品理化分析技能
- (3) 检测报告出具

##### 3、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、分析仪器的管理与维护，标准物质的验收管理等。

▲培训老师 主讲老师：微生物高级工程师

▲培训时间、地点：

第一期：2023 年 12 月 1-5 日 河南·开封

第二期：2024 年 01 月 山东·烟台（食品伙伴网实训基地）

第三期：2024 年 03 月 河北（具体时间、地点待定）

▲培训费用：本次培训分微生物和理化两个模块，为分模块收费。

微生物模块 2500/人/2.5 天，理化模块 2500/人/2.5 天，全程参与 4380 元/人/5 天，在校学生报名参加享 85 折优惠。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/KYrli51vEsfCru3vxWR0qA>

▲报名咨询：李老师 15376983195（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 12 月 19-22 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/4YZbm08nZJkKlqyyz6SXug>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

## 6、【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：李老师 15376983195（微信同号）

## 7、食品企业 SC 出厂检验培训班

▲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。

▲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

▲详情链接：

<https://mp.weixin.qq.com/s/uRQzt0CYF3AEVYYQY1bTwg>

▲费用标准：标准费用：2500元/人；

▲报名联系：李老师 15376983195（微信同号）

## 8、【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/hEIDMffme1Ulec3BdW5KKw>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

### 各种活动，欢迎参与

#### 【技术大赛】2023 首届“伊品杯”食品配方升级创新大赛隆重启动！万元大奖等你来赢！

参赛应用方向：在食品、调味品中的清洁标签、减盐、增鲜方向的配方应用升级创新

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/XwdoYxUDauV7\\_Z0m6r3D1A](https://mp.weixin.qq.com/s/XwdoYxUDauV7_Z0m6r3D1A)

#### 【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](http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_662)

#### 【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](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](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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲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](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](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** [www.foodmate.cn](http://www.foodmate.cn)——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

## 最新招聘信息推荐

[广东省元宏食品科技有限公司](#)  
[东莞建泰生物科技有限公司](#)  
[东莞市华井生物科技有限公司](#)  
[湖南小嘻叮食品有限公司](#)  
[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](#)  
[百香顺（广东）实业发展有限公司](#)  
[东方黎明控股集团有限公司](#)  
[福建省古田闽越食品有限公司](#)  
[陆河国泰青梅产业发展有限公司](#)  
[广东吉祥佬食品科技有限公司](#)  
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)  
[湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司](#)  
[江苏康贝宠物食品有限公司](#)

## VIP 企业招聘：广东省元宏食品科技有限公司

广东省元宏食品有限公司成立于 2020 年 08 月 07 日，是袁记食品集团生产管理中心旗下的食品生产工厂之一，注册地位于佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报），法定代表人为徐乐。经营范围包括许可项目：食品生产；食品销售。

**招聘页面:** <http://www.foodmate.cn/com-1495719/>

**品控专员 (太仓)** <http://www.foodmate.cn/job/show-17271.html>

6000-8000 元/月

江苏苏州市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 1 人

休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

岗位职责:

- 1、车间生产过程巡检;
- 2、负责样品的检测、分析以及报告撰写,协助完成客诉、审核等问题的追踪分析;
- 3、协助完成品质基础数据收集记录,检测技术规范使用等标准化工作;
- 4、负责检查产品工艺质量及各管控点监控、车间现场 5 S、人员操作规范,改善效果追踪;
- 5、完成上级领导交办的其他工作。

任职资格:

- 1、大专以上学历,食品相关专业优先考虑;
- 2、有 1 年以上食品质检工作经验,熟食食品检测流程和技术,熟悉国家相关标准;
- 3、具有较强的沟通、分析能力,做事仔细、认真;有责任心,服从领导安排。
- 4、适应倒班、排休

职业通道:

- 1、品控专员→品控主管→质量部经理→质量部总监
- 2、品控专员→检验专员/体系专员

工作时间:大小周,需要接受排班和倒班

其他福利:可提供食宿,五险一金,餐补/房补/学历补贴各项福利齐全

工作地点江苏苏州市 苏州市太仓市沙溪镇岳王台中路 18 号

**面皮车间操作工** <http://www.foodmate.cn/job/show-17269.html>

6000-8000 元/月

广东佛山市 | 不限经验 | 不限 | 全职 | 2 人

休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

工作内容:

1. 对面粉进行调配、和面搅拌、操作机械上添加面粉。
2. 生面碾压、过薄、铺平、切割程序的生产操作。
3. 对未成形面皮筛出,对成形面皮进行打包装盒。
4. 根据工作需要负责操作过程中的拉货环节。

任职要求:

1. 25-45 周岁,识字,会讲普通话,沟通无障碍。
2. 能吃苦耐劳,适应站班、倒班(半月倒班 1 次)和长时段工作;
3. 具有较好的团队协作能力

综合薪资:6000—8000(提供住宿/有餐补)

工作时间:7:00-19:00;19:00-7:00(具体工作时间根据实际情况安排);两班倒,月休 4 天

其他福利:五险一金,提供住宿,餐补/房补各种福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山三水区联东 U 谷·三水双创园联东双创园 7 座 102

**生产主管 (肉胶车间)** <http://www.foodmate.cn/job/show-17266.html>

10000-15000 元/月

广东佛山市 | 5 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

年终奖金 综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责肉制品车间的日常生产管理，各组人员的生产调配，确保生产有序开展；组建、指导、培养、培训管理；
- 2、建立、规范和完善肉制品的加工运作流程及规章制度；
- 3、督促并指导各组岗位按照食品安全法规和公司量化指标执行标准化规范操作；
- 4、监督检查各岗位责任人按照食品监督管理部门的要求，杜绝食品安全事故发生；
- 5、负责配合食药监局等相关上级主管部门的监督检查，并按监督检查的要求提供相关报告，制定整改措施，严格执行整改措施；
- 6、完成上级领导交办的其他工作。

岗位要求：

- 1、26-36岁，男女不限，大专或以上学历，食品专业类或企业管理相关专业；
- 2、具备3年以上肉制品/食品生产加工厂管理经验；
- 3、熟悉食品行业的生产运作和管理；
- 4、接受过食品安全生产、设备管理、运营管理等方面的培训。

时间：月休4天，需要跟生产进行倒班工作

其他福利：可提供食宿，餐补/房补/学历补贴各项福利齐全，五险

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园A区和桂大道5号之六（住所申报）

**品控专员** <http://www.foodmate.cn/job/show-17265.html>

6000-8000元/月

广东佛山市 | 1年以上 | 大专 | 全职 | 2人

综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、车间生产过程巡检；
- 2、负责样品的检测、分析以及报告撰写，协助完成客诉、审核等问题的追踪分析；
- 3、协助完成品质基础数据收集记录，检测技术规范使用等标准化工作；
- 4、负责检查产品工艺质量及各管控点监控、车间现场5S、人员操作规范，改善效果追踪；
- 5、完成上级领导交办的其他工作。

任职资格：

- 1、大专以上学历，食品相关专业优先考虑；
- 2、有1年以上食品质检工作经验，熟食食品检测流程和技术，熟悉国家相关标准；
- 3、具有较强的沟通、分析能力，做事仔细、认真；有责任心，服从领导安排。
- 4、适应倒班、排休

职业发展通道：

- 1、品控专员→品控主管→质量部经理→质量部总监
- 2、品控专员→检验专员/体系专员

工作地点三地可选：佛山里水/狮山官窑/三水金本

工作时间：大小周，需要接受排班和倒班

其他福利：可提供食宿，五险，餐补/房补/学历补贴各项福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园A区和桂大道5号之六（住所申报）

**研发工程师** <http://www.foodmate.cn/job/show-17264.html>

8000-10000元/月

广东佛山市 | 3年以上 | 本科 | 全职 | 1人

年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责：

1. 依据市场需求，制定产品设计与研发规划，并推进研发项目的落地执行。

2. 负责面制品、肉馅等品类开发，设计配方、产品小试及中试。
3. 做好新品配方及工艺的保密工作。

任职要求：

1. 28~40 岁，食品相关专业，大专以上学历。
2. 较好的综合素养，能相对熟练的掌握办公软件操作。
3. 熟知面制品研发，需对食品工艺及原料、工具有较深研究。
4. 具备较强的产品研发能力，能独立完成产品研发过程。
5. 具有中大型面粉工厂、面制品改良剂工厂、米面食品工厂经验优先。

工作地址【苏州太仓沙溪、佛山南海里水】可选

休假：大小周工作制

福利：五险，可提供食宿（包三餐）餐补/房补/学历补贴，各项福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net) 客服 QQ： QQ交谈 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](http://www.foodmate.com))是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】实验室间比对知识分享（有奖课程）

【议题更新】第二届供应商食品安全管理大会在上海南翔温德姆酒店举办

【发言嘉宾更新】2023 第四届进出口食品安全合规研讨会

11月23-25日 第5期鱼糜制品加工技术培训班，开启报名！

## 热门分享：

技术难题征集 酱卤肉制品的难点，我们助您解决

关于番茄汁的工艺研究以及它的货架期研究分享

常用食品添加剂的性能特点及应用讲解

供应商资料的收集，这些地方需特别注意！

关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告

食品企业什么时候需要进行记录的审核？

标准化文件编写工具软件(SET 2020)使用帮助手册与安装常见问题解决方法

食品厂劳动合同

## 热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 45：关于方便这个事，你们公司方便吗？

关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告

药食同源的新法旧法疑问

复合调味品

果蔬脆应该申报那个类别？

同一种物质是食品也是药品，食品生产用了药品原料而未用食品原料，如何定性和处罚？

大桶水出厂检验项目

豆制品风险监测 蜡状芽孢杆菌 不合格

消毒液浓度验证问题

接到职业打假，我该怎么回复啊

配料表里有绿茶提取物的产品是否可以写绿茶固体饮料？

临沧坚果，能不能直接作为产品名称？

炒米可以使用 GB/T20977 作为执行标准吗

塑杯罐装一体机 需要拿 QS 吗

产品标签上可以印维吾尔文字吗？

乳粉生产审查细则问题

福建卫健委答复----关于三七须根在福建省是否可以作为普通食品原料用于食品生产

请问一下热狗、火腿肠能进校园吗

如何对生产场所空间进行消毒？

食品用消毒剂可以添加食品成分吗？

又被职业打假人投诉了，冷加工类型蛋糕添加了酒石酸氢钾

营养成分表标识是否错误



关于串串标签的问题

这个食品标签有什么问题吗？

车间消毒用的 75 酒精有效一般定多长时间？

肉制品厂白色毛巾如何清洗

确定产品贮存条件

洗手液无色无味得要求哪里来？

如何开展工作

请问一下食品生产许可证明细的问题

食品生产许可证变更

经营者销售产品出现异物是否需要赔偿？

国标未要求检测农残，原料危害分析项目中需要加吗？

关于 FSCC22000 二级文件如何编写？

公司过了 BRCGS 还需要过 FSSC22000 吗？

关于恶意投诉如何企业进行维权，请大神执教一下

标签当中的配料有食用限量，是否整个产品都要标注每天食用限量？

打印日期用的油墨适用于《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用油墨》的管理范畴吗

小型工厂化验室布局

食品厂房，是否允许燃气管道进入车间内作为热源？

巴氏杀菌，汤汁没有淹没固形物，影响大吗？

香料粉如何灭菌

配料表中白砂糖可以写成蔗糖吗

想请教大佬一个问题可以把鸡精加入鸡粉里吗

有没有做卤汁的前辈，想请教下我做出来的卤汁酱卤东西味道只停留在表面？

食品配料合规及营养成分计算表

产品送检，数值相差大，是啥情况？

脂肪检测

固体饮料原始记录表格是电子版的还是必须手写？

同一稀释度两个平板的菌落个数相差多少认为是平行的？

现代食品人毕业在干什么工作？

分享一下跳槽的经历



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](mailto: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](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流