

食品网刊

食品网刊 与您分享

46

总第980期

2023-12-04

2023年12月共有143项食品及相关标准正式实施，
新增标准占81.12%

《食品安全标准管理办法》公布
自2023年12月1日起施行

重点食品相关产品
消费提示（一）



我国出口绿茶被检出农药残留超标

2023年11月食品行业舆情盘点

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

答复 | 新旧强制标准如何执行？

2023 年 11 月食品行业舆情盘点

重点食品相关产品消费提示（一）

2023 年定量包装商品计量新规定，看这一篇就够了

注意！12 月 1 日起中国香港禁止使用部分氢化油并强制标示完全氢化油

食品行业一周舆情信息汇总（2023. 11. 27-12. 03）

危害食品安全犯罪典型案例三：生产米粉过程中添加硼砂

JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》解读及比对

2023 年 12 月共有 143 项食品及相关标准正式实施，新增标准占 81.12%
《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》今起实施，“生鲜灯”正式禁用

国内预警

《食品安全标准管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行

国家卫生健康委员会关于巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等 9 种“三新食品”的公告（2023 年 第 10 号）

市场监管总局关于 12 批次食品抽检不合格情况的通告（2023 年 第 22 号）

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于特殊膳食用食品中氨基酸管理的公告（2023 年 第 11 号）

国际食品

美国 GRAS 知多少

俄罗斯柑橘类进口量上升

日本加强对中国产木耳中溴虫腈的监控检查

澳新拟修订食品标签中“无添加糖”的声称条件

俄罗斯拟限定冰激凌及类似冷冻甜点中的乙醇含量

日本食品标签标示或将迎来重大变动？消费者厅探讨导入 FOP 制度

国际预警

我国出口绿茶被检出农药残留超标

美国暴发李斯特菌疫情 1 人死亡、多人患病

日本通报我国出口干燥木耳片和冷冻蛋挞皮不合格

2023 年 10 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

2023 年 11 月中国出口韩国食品违反情况（11 月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 48 周）

食品科技

湖北省 2023 年度青年科技人才专项拟立项项目公示 食品领域有 14 项

河南省 2023 年第五批省创新研发专项经费预算下达，涉及食品领域这些项目

福建省 2023 年中央引导地方科技发展资金（省级）安排情况公布，食品领域有这些

海南省 2023 年度 11 月份（第二批）省级财政科技计划项目验收意见公示 食品领域有 10 项通过验收

问：

《中华人民共和国标准化法》中第二十五条规定，不符合强制性标准的产品、服务，不得生产、销售、进口或者提供。但是有这样的疑问，这里写的“强制性标准”是说的生产时的现行有效标准，还是说即时的现行有效标准。比如：产品在新的强制性标准实施前生产的，且符合当时的强制性标准，在新标准实施后，能否继续销售或提供。

如某白酒产品在 2012 年 3 月生产，执行当时现行有效的强制性标准 GB 2757-1981，其铅的检验结果为 0.82mg/L，符合小于等于 1.0mg/L 的标准限量要求。但是目前的 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中白酒产品铅的限量要求为小于等于 0.5mg/L。请问该产品现在是否还可以继续销售或提供。

答：

按照《标准化法》第二十五条规定，不符合强制性标准的产品、服务，不得生产、销售、进口或者提供。需要指出的是，这里提到的强制性标准指的是现行有效的标准。《强制性国家标准管理办法》规定，新强制性国家标准实施后，原强制性国家标准同时废止。也就是说，新强制性标准实施后，意味着原强制性标准就废止了，不再是现行有效标准。

新发布的强制性标准都给予了一定的实施过渡期，之所以设定过渡期，既是为企业开展技术改造、顺利过渡到生产（或提供）满足新标准的产品（或服务）留出时间，也是为消化已经上市的产品留出时间。因此，新强制性标准实施后，不符合新标准要求的标准的产品，不能再生产、销售、进口。对于食品安全类标准的实施是否有特殊规定，请咨询国家卫生健康委。

食品伙伴网讯 2023年11月食品行业舆情信息如下：

2023年11月食品行业舆情盘点
1、校园食品安全事件频发
2、多起食品安全事件引关注
3、“包子铺卖豆腐脑被罚款1.5万”引热议
4、农村立火聚餐就要办证否则罚款？官方通报
5、知名餐饮品牌回应“3只蒸饺29元被吐槽太贵”
6、网友吐槽知名快餐品牌牛奶1杯23元
7、海底捞回应试点调整份量和价格
8、知名超市回应篡改糕点生产日期
9、官方回应麻辣烫店广告被指低俗
10、四川两县禁止私熏腊肉引热议 官方回应

1、校园食品安全事件频发

11月，发生多起校园食品安全事件。

案例一：“小学食堂吃出疑似鼠头异物”引热议 官方通报为兔头唇部

11月9日，“一小学食堂疑吃出鼠头”的相关话题引发网友热议。

据悉，一网友发布视频称，湖南省怀化市鹤城区一小小学食堂饭菜被吃出一块带绒毛和“牙齿”的异物，疑似老鼠头，老师解释称是兔子头。

针对此事，怀化市鹤城区教育局一工作人员表示，经过对学校食谱的检查，当日学校是为了给学生们改善伙食，因此有一道菜为香辣兔丁，可能家长把兔子头误认为是鼠头。目前学校已经派老师到该学生家中，向家长当面解释此事。另外，监管部门也调了学校进货的台账，以及检疫合格的票据等等资料进行检查，流程没有问题，卫生条件也是合规的。目前已经要求学校加强对食堂后厨的管理。

11月9日下午，鹤城区市场监督管理局工作人员表示已介入核实调查，调查结论将通过相关渠道公布；怀化市鹤城区教育局工作人员表示，教育局已收到相关反映，会按流程处理、回复当事人。

随后，湖南怀化市鹤城区教育局发布通报，11月9日下午，关于“一小学被曝食堂中吃出疑似鼠头异物”网络视频，怀化市鹤城区组织市场监管、教育、公安等部门成立联合调查组开展调查，结果将及时向社会公布。

11月12日，怀化市鹤城区联合调查组通报称，依据联合调查组调查情况以及国家级权威机构检测结果，确定视频中的疑似异物为兔头唇部。

更多内容详见：[2023年11月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

为保障消费者身体健康和饮食安全，增强消费者食品安全意识，今年食品安全宣传周活动期间，市场监管总局通过网站、“市说新语”新媒体平台分四期发布 12 种重点食品相关产品消费提示，提醒消费者科学选购和正确使用食品相关产品，以降低对人体健康带来的安全风险和危害。

一、塑料杯的消费提示

塑料杯是以塑料为主要原料加工成型的杯子，用于盛装水、奶、饮料等饮品。塑料杯有材质轻便、携带方便、款式多样、价格低廉等优点，常见的材质包括聚丙烯（PP）、聚碳酸酯（PC）等，其中我国明确规定 PC 不得用于生产供婴幼儿使用的塑料杯。为帮助消费者科学选购和正确使用塑料杯，特作如下消费提示。

1

认准执行标准

塑料杯的执行标准有《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7—2016）和《塑料饮水口杯》（QB/T 4049—2021）。其中：GB 4806.7—2016 中规定了食品接触用塑料制品的食品安全性能指标，包括感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以 Pb 计）、脱色试验及特定迁移量等。QB/T 4049—2021 规定了外观、异味、容量偏差、密封性能、耐冲击性、耐低温性能、耐热性、使用性能等要求。常见的不合格项目集中在密封性和耐冲击性。密封性不合格的产品往往伴有漏水问题，使用中存在烫伤风险；耐冲击性不合格的产品往往容易破裂、不耐摔。若食品安全性能指标不符合要求则会对人体健康造成潜在危害。

2

塑料杯的选购

一要看。合格的塑料杯外观无黑点杂质，标签标识信息如产品名称、材质、执行标准、生产日期、厂名、厂址、联系方式、“QS”标志及生产许可证号等应清晰完整。二要闻。正常的塑料杯闻起来不会有特殊的异味，如果打开后会闻到一股刺激性异味，应该果断舍弃。三要捏。合格的塑料杯手捏不容易变形，加热使用过程中也不容易软化变形。

3

塑料杯的使用

要仔细阅读标签标识上的使用温度和注意事项，按照使用说明正确使用。

新塑料杯使用前需要进行清洁消毒。塑料杯容易滋生细菌，塑料表面看似光滑，实际上有许多微小的空隙，若不彻底清洁则容易滋生细菌。建议使用期间每天清洗，尤其是当盛放了果汁、碳酸饮料、牛奶、咖啡等饮料之后，更要注意及时清洁，避免饮料残留在塑料材质的空隙中，造成细菌滋生。如果发现塑料杯外观不如之前透明、表面变得粗糙或有难以清洗的污渍，建议及时更换。

更多内容详见：[重点食品相关产品消费提示（一）](#)

文章来源：市说新语微信号

食品伙伴网讯 2023 年，国家市场监督管理总局修订发布了《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）和《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF 1070-2023），前者为国家部门规章，后者为国家计量技术规范，均为强制性规定。为方便大家了解定量包装商品计量新规定，食品伙伴网梳理了这两项规定内容，供大家参考。

2023 年 6 月 1 日起，生产、销售定量包装商品未正确、清晰地标注净含量的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正；未标注净含量或标注的净含量允许短缺量不符合规定的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，处三万元以下罚款。

2023 年 6 月 1 日起，定量包装商品的法定计量单位执行新规定。

2023 年 6 月 1 日起，自愿参加计量保证能力评价的定量包装商品生产者通过自我评价，完成自我声明后即可在其生产的定量包装商品上使用全国统一的计量保证能力合格标志，监管部门不再为企业颁发计量保证能力证书。

.....

详见 [《定量包装商品计量监督管理办法》公布 自 2023 年 6 月 1 日起施行](#)

[《定量包装商品计量监督管理办法》2023 年修订版变化解读](#)

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）与 GB 7718 在“净含量组成部分”“净含量法定计量单位的标示”“净含量的字符最小高度”“同一包装内含多件定量包装商品时的净含量标注”等方面的要求均存在一些不同之处，需要大家予以关注。

如，以长度标注的净含量，《定量包装商品计量监督管理办法》规定可只标注数字和法定计量单位。但 GB 7718 征求意见稿未规定可免于标注“净含量”三个中文字。

详见 [《定量包装商品计量监督管理办法》与 GB 7718 在净含量要求方面的比较分析](#)

《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF 1070-2023）：新增净含量标注中数字部分的有效数字要求“不应超过 3 位有效数字”；新增包含赠品的商品的净含量标注要求；新增净含量标注的其他显著性要求，如“净含量标注应以清晰可见的粗体字体标注”“与商品包装的背景底色有明显区别”等；新增 T₁ 和 T₂ 类短缺商品要求，明确包含 T₁ 类短缺商品的数量不应超过 2.5%，任何一件定量包装商品都不应出现 T₂ 类短缺.....

详见 [JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》解读及比对](#)

食品伙伴网讯 部分氢化油常用于人造奶油、代可可脂、植脂末、起酥油、调味酱、派类食品、饼干、蛋糕以及多种烘焙和油炸食品中，然而，部分氢化油是工业生产的反式脂肪酸的主要来源，摄入高含量的反式脂肪酸会危害心脏健康。目前，美国、加拿大、泰国、新加坡已经全面禁止食品中使用部分氢化油，澳新也拟禁止在加工食品中使用部分氢化油。

为从源头消除工业生产的反式脂肪酸的来源，保障香港地区市民健康，2021年香港地区发布了《2021年食物内有害物质（修订）规例》和《2021年食物及药物（成分组合及标签）（修订）规例》，将部分氢化油列为食物中的违禁物质，同时规定预先包装食物如含有氢化油（例如完全氢化油）必须在其配料表中作出相应标示。其中，部分氢化油是经氢化处理但最终并未完全饱和的油脂产品，完全氢化油是指经氢化处理且所有双键均已饱和、理论上不含有反式脂肪的油脂产品。上述两项规定于2023年12月1日起正式生效。食品伙伴网将香港相关条款梳理并解读如下：

一、禁止使用部分氢化油

根据《2021年食物内有害物质（修订）规例》，自2023年12月1日起，任何人不得输入含有部分氢化油的油或脂肪或两者的混合物以供人食用，任何人不得售卖或为供出售而托付或交付含有部分氢化油的食物（包括油或脂肪或两者的混合物）以供人食用。

也就是说，2023年12月1日以后，所有在香港供应的食物均不得含有部分氢化油，包括预先包装和非预先包装食物、人造牛油和起酥油等食用油脂，以及食品添加剂等。

注意：食品中反式脂肪酸含量如果超过总脂肪含量的2%，食安中心或会进一步调查该食品中是否含有部分氢化油。

二、强制标示完全氢化油

关于配料表的标示，《2021年食物及药物（成分组合及标签）（修订）规例》增加规定：如食物由氢化油组成或含有氢化油，配料表须载有“氢化油”的提述；或配料表上所显示的该油名称须以“氢化”一词修饰。可以理解为，预先包装食物如果含有氢化油（完全氢化油），就必须相应作出标示，如标示“氢化”“氢化油”“氢化脂肪、氢化脂、氢化油脂”“完全氢化油、全氢化油”“完全氢化脂、全氢化脂”等。标示示例如下：

成分：**完全氢化大豆油**，水，盐

Ingredients: **fully hydrogenated soybean oil**, water, salt

由于部分氢化油已列为食品中的违禁物质，如果产品中的油在配料表中标示为“氢化”，则该产品应只能含有完全氢化油。

此外，《2021年食物及药物（成分组合及标签）（修订）规例》将氢化油从豁免标示配料表清单中进行了剔除，将“含有单一种配料的食物”改为了“含有单一种配料（不包括氢化油）的食物”。

更多内容详见：[注意！12月1日起中国香港禁止使用部分氢化油并强制标示完全氢化油](#)

食品伙伴网讯 2023年11月27日-12月03日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (11.27-12.03)
知名品牌自热锅麻辣烫中吃出蝙蝠？最新进展
火锅店被曝用热水器的水冲调饮料 市监部门介入
湖北一学校用霉变生虫大米做学生餐遭处罚
市监局通报火锅店惊现“老鼠啃食牛排”
胖东来召回“山海好兄弟鲜椒酱”
学校后厨用拖把洗厨具？各方回应
正新鸡排称门店开关是正常现象

知名品牌自热锅麻辣烫中吃出蝙蝠？最新进展

11月28日，“有消费者投诉在超市购买的杨国福自热锅麻辣烫吃出蝙蝠”一事引发关注。

该消费者称，11月25日，她在当地一家超市购买了一盒杨国福自热麻辣烫，11月27日晚上，女儿在食用这个自热麻辣烫时，在碗里发现疑似蝙蝠的物体，该物体是夹在蔬菜包里，孩子刚开始还以为是海带，他们感到既恶心又担心。目前，已送孩子到医院治疗，并向12315投诉，正在等待相关部门的回复。11月28日，杨国福集团工作人员表示，已将此事记录下来，反馈给相关部门跟进处理。

11月28日，消费者在媒体采访中表示，目前已经联系上了四川杨国福食品有限公司，正在准备上传相关资料。杨国福食品也回应称，已与该消费者取得联系，正在等待对方提供相关信息进行复查。此外，杨国福食品工作人员还表示，杨国福自热锅每个产品都有相关质检报告，针对上游供应商，每年均会进行核查检验，会按照国家法律法规进行操作，自热锅内的蔬菜包不是一个厂家制作，涉及多个厂家，所以还在等待对方提供产品相关信息，再根据信息进行复查。

火锅店被曝用热水器的水冲调饮料 市监部门介入

11月26日，有网友发视频反映，上海一火锅店工作人员用热水器的水冲调饮料。店家回应称，热水器上面加了一层净水器，加热到70度后才冲调的饮品，不会危害健康。事件一经发布引发热议。

对此，11月27日下午，黄浦区市场监管局已对网传视频涉及的餐饮服务经营者进行了现场执法检查，取样热水器出水及相关自制饮料送检。执法人员在现场见到了涉事电热水器，没有找到净水设备，该店负责人承认了使用热水器加工食品的事实。该店已被要求暂停自制饮品，监管部门后续将根据检验结果依法处理。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.11.27-12.03）](#)

2023年11月28日，最高人民法院、最高人民检察院在与国务院食品安全委员会各成员单位共同举办“全国食品安全宣传周”活动期间，联合发布一批危害食品安全犯罪典型案例，集中展示司法机关依法打击危害食品安全犯罪，保障人民群众生命健康安全，教育引导广大消费者提升食品安全意识的成效。

食品安全是重要的民生问题。党的十八大以来，习近平总书记多次对食品安全工作作出重要指示，为加强食品安全工作提供了根本遵循。2019年5月，《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》发布，对加强食品安全工作作出全面部署。“两高”联合发布《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》，进一步严密了依法打击危害食品安全犯罪的刑事法网。各级法院、检察院始终将食品安全司法工作作为一项重大的政治任务，严格落实“四个最严”要求，充分发挥职能作用，依法严惩危害食品安全犯罪，完善行刑衔接机制，积极参与社会综合治理，筑牢打击违法犯罪、保障食品安全的坚固防线。2013年至2022年，司法机关办理生产、销售不符合安全标准的食品罪和生产、销售有毒、有害食品罪刑事案件4.5万余件，追究刑事责任6.2万余人，此外，还对大量危害食品安全犯罪以生产、销售伪劣产品罪等相关罪名定罪处罚，有效打击危害食品安全犯罪。

此次发布的4个案例，涉及牛肉制品、减肥食品、米粉、腊肉4类食品，包括以假充真、非法添加有毒、有害的非食品原料等典型犯罪手段，均具有很强的代表性。其中多名被告人被判处重刑，并被处以高额罚金，体现了司法机关坚持人民至上、依法严惩危害食品安全犯罪的坚定决心。

最高人民法院、最高人民检察院将始终坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神 and 习近平总书记关于维护食品安全、保障人民群众身体健康等一系列重要指示批示精神，坚持以人民为中心，监督指导地方各级法院、检察院进一步提高政治站位，压实主体责任，依法履职、能动司法，维护好人民群众“舌尖上的安全”。

案例三：付某德生产、销售有毒、有害食品案

——生产米粉过程中添加硼砂

简要案情

被告人付某德系贵州省黄平县某米粉加工店经营者。2020年5月，付某德为增加米粉产量、延长保存时间，将硼砂添加到米浆中用于生产米粉，并以每斤1.2元的价格进行销售。同年9月1日，黄平县市场监督管理局对付某德生产的米粉进行抽检，结果显示米粉中含有硼酸。同年10月13日，黄平县市场监督管理局在付某德经营的米粉加工店内查获硼砂15.3千克。经查，2020年5月至9月，付某德售出添加硼砂的米粉共计1.8万余斤，销售金额共计2.2万余元。

诉讼过程

贵州省黄平县人民检察院以生产、销售有毒、有害食品罪对被告人付某德提起公诉。贵州省黄平县人民法院经审理认为，被告人付某德违反国家食品安全管理规定，在生产、销售的食物中掺入有毒、有害的非食品原料，其行为已构成生产、销售有毒、有害食品罪。付某德具有自首情节，依法可以从轻或减轻处罚。据此，以生产、销售有毒、有害食品罪判处被告人付某德有期徒刑一年，并处罚金人民币五万元。

更多内容详见：[危害食品安全犯罪典型案例三：生产米粉过程中添加硼砂](#)

文章来源：最高人民检察院

食品伙伴网讯 10月24日，市场监管总局发布了《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF 1070-2023）在内的33项国家计量技术规范。为帮助大家及时了解新旧规范具体变化，食品伙伴网进行了比对，从中梳理出术语和符号、计量要求、计量检验的要求、结果评定与报告以及附录五个方面的修订变化，供大家参考。

一

增加了部分术语，并修订相关定义

新增“预包装食品”“定量包装商品”“允许短缺量”等术语的注释，使定义更清晰、便于理解。如明确本规范定义的定量包装商品不包括药品、危险化学品，即本规范不适用于药品、危险化学品。

新增术语“商品的主展示面”“标签”，便于明确净含量标注位置，同时，强调定量包装商品的净含量包括标注在标签上的净含量。

新增多个术语的别名，如“批量”又称“检验批的大小”，“单位商品”即“单件商品”，“样本单位”即“单位样品”。

将“偏差”修改为“单件商品的误差”，“平均偏差”修改为“平均误差”，并进行了定义修订。

新增术语“误导性定量包装商品”“介质”“包装材料”“毛重”“随机抽样”“样本修正因子”，删除术语“总重”。

二

细化了定量包装商品的计量要求

（1）新规范细化了单件商品的标注要求

强调净含量应于“定量包装商品包装主展示面或商品标签”的显著位置标注，且应易于理解，不应使消费者产生误解；新增净含量标注中数字部分的有效数字要求“不应超过3位有效数字”；新增包含赠品的商品的净含量标注要求；新增非销售的预包装商品的净含量标注要求。

除净含量标注字符的最小高度外，新增净含量标注的其他显著性要求，如“净含量标注应以清晰可见的粗体字体标注”“与商品包装的背景底色有明显区别”“如果净含量是压花或模塑方式标注在商品包装容器表面的，则净含量的信息应明显易见，并易于阅读和理解”。

另外，“表2 净含量标注字符高度的要求及检查方法”无变化。

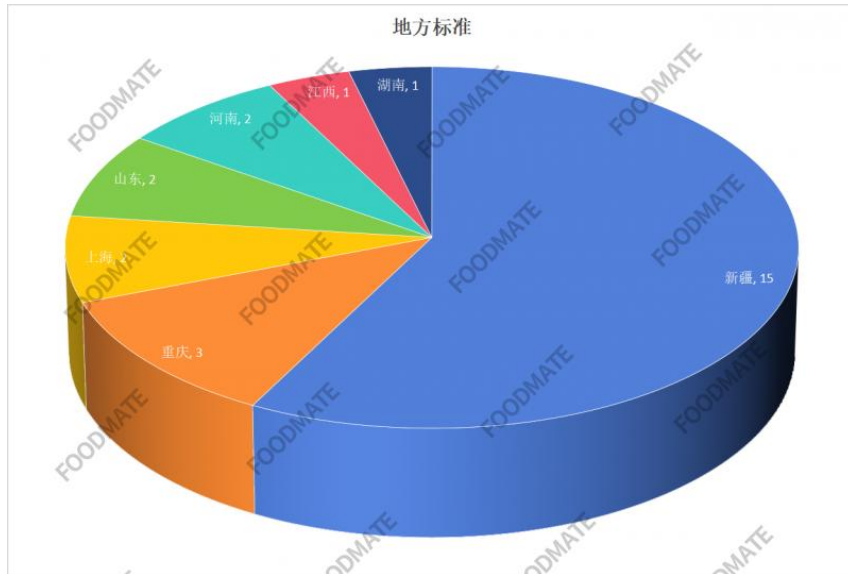
更多内容详见：[JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》解读及比对](#)

中国食品

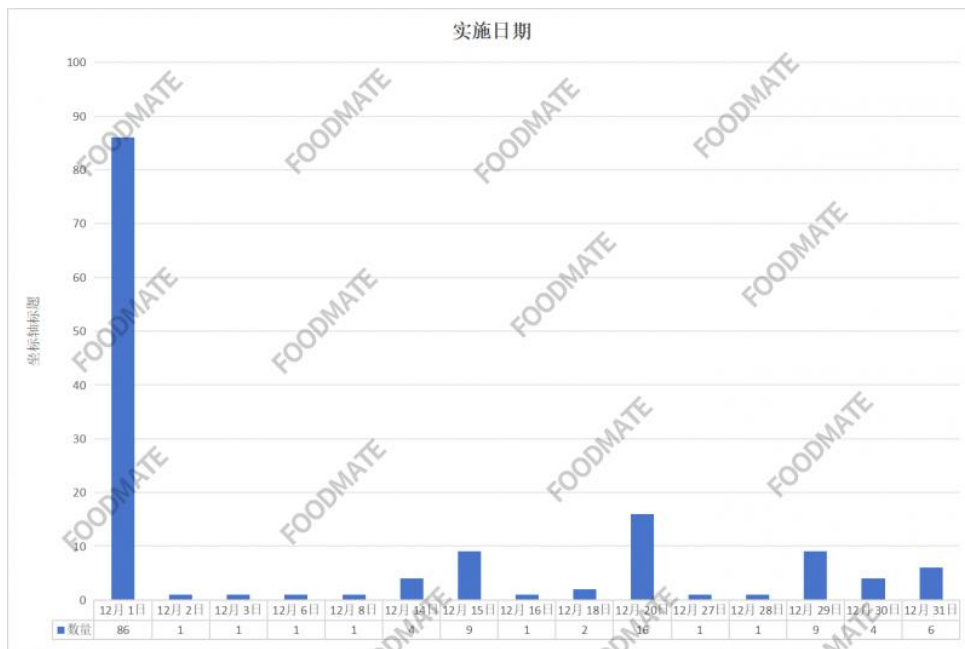
2023年12月共有143项食品及相关标准正式实施，新增标准占81.12%

食品伙伴网讯 据不完全统计，2023年12月共有143项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准27项，新增标准116项，新增标准占标准总数的81.12%。

统计发现，2023年12月起实施的标准中，国家标准11项，地方标准26项，行业标准44项，团体标准52项，其他10项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及新疆、重庆、上海、山东、河南、江西、湖南。



12月1日起实施的标准数量最多，有86项，其余的标准实施日期分别为12月2日、3日、6日、8日、14日、15日、16日、18日、20日、27日、28日、29日、30日、31日。



更多内容详见：[2023年12月共有143项食品及相关标准正式实施，新增标准占81.12%](#)

文章来源：食品伙伴网

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》今起实施，“生鲜灯”正式禁用

食品伙伴网讯 今日（2023年12月1日）起，国家市场监督管理总局新修订的《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》正式实施。

值得注意的是，《办法》第七条第二款规定“销售生鲜食用农产品，不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知”。

也就是说，农贸市场及商超内等使用的专门用来给生鲜农产品提色增亮的灯具设施（俗称“生鲜灯”）自今日起，不得使用。

此外，《办法》施行之后，食用农产品销售者仍使用不符合规定的照明灯具的，依据《办法》第三十八条规定“由县级以上市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上三万元以下罚款”。

《办法》原文详见：[《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》公布 自2023年12月1日起施行](#)

[《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》解读](#)

国内预警

《食品安全标准管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行

食品安全标准管理办法（国家卫生健康委员会令第 10 号）

《食品安全标准管理办法》已经 2023 年 9 月 28 日第 1 次委务会议审议通过，现予公布，自 2023 年 12 月 1 日起施行。

附件： [食品安全标准管理办法（国家卫生健康委员会令第 10 号）.pdf](#)

相关报道：[《食品安全标准管理办法》解读](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

国家卫生健康委员会关于巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等9种“三新食品”的公告（2023年第10号）

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等3种物质申请新食品原料、食用单宁等2种物质申请食品添加剂新品种、N,N'-己基-1,6-二[3-(3,5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酰胺]等4种物质申请食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件： [巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等9种“三新食品”的公告文本.pdf](#)

国家卫生健康委

2023年11月23日

相关报道：[解读《关于巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）等9种“三新食品”的公告》（2023年第10号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

市场监管总局关于 12 批次食品抽检不合格情况的通告〔2023 年 第 22 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、餐饮食品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、豆制品、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、糖果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 22 大类食品 926 批次样品，检出其中乳制品、糕点、炒货食品及坚果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等 7 大类食品 12 批次样品不合格。发现的主要问题是，有机物污染、食品添加剂超限量使用、质量指标不达标、质量指标与标签标示值不符等。产品抽检结果可查询 <http://spc.jsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，河北、山西、黑龙江、上海、江苏、浙江、安徽、山东、河南、湖北、广东、四川、贵州等省级市场监管部门已组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制产品风险；对违法违规行为，依法从严处理。有关省级市场监管部门要督促及时公开所采取的风险防控措施和核查处置情况，并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、有机物污染问题

标称江苏广原油脂有限公司生产的菜籽油，其中溶剂残留量不符合食品安全国家标准规定。

二、食品添加剂超限量使用问题

四川省广安市广安区天星桥超市销售的、标称四川省广安爱米特食品有限公司生产的柚香土麻饼（味型：柚香味），其中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检验值不符合食品安全国家标准规定。四川省广安爱米特食品有限公司对产品真实性提出异议。经四川省市场监管局核实，四川省广安爱米特食品有限公司自 2023 年 4 月起停止经营，认可其提出的异议。四川省广安市广安区市场监管局已依法对销售方四川省广安市广安区天星桥超市作出行政处罚。

三、质量指标不达标问题

（一）标称湖北憨老香粮油食品有限公司生产的亚麻籽油，其中过氧化值检验值不符合食品安全国家标准规定。

（二）标称安徽晨旭生态农业有限公司生产的原香菜籽油，其中过氧化值检验值不符合食品安全国家标准规定。

（三）天猫柚子小子食品专营店（经营者为山东省临沂柚子小子商贸有限公司）在天猫商城（网店）销售的、标称山东千味良品电子商务有限公司委托山东巨鼎金峰食品有限公司生产的烘炒葵花籽（烘炒类），其中过氧化值（以脂肪计）检验值不符合食品安全国家标准规定。

（四）淘宝网北京同仁保健店（经营者为安徽省合肥市蜀山区卉斯百货商行）在淘宝网（网店）销售的、标称河南达牧优乳业有限责任公司生产的儿童高钙驼乳配方奶粉（乳粉），其中蛋白质含量不符合食品安全国家标准规定。

更多内容详见：[市场监管总局关于 12 批次食品抽检不合格情况的通告〔2023 年 第 22 号〕](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 关于特殊膳食用食品中氨基酸管理的 公告（2023年 第11号）

为进一步加强特殊膳食用食品管理，现将特殊膳食用食品中氨基酸管理的有关规定公告如下。

一、《食品安全国家标准婴儿配方食品》（GB 10765）、《食品安全国家标准较大婴儿配方食品》（GB 10766）、《食品安全国家标准特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596）、《食品安全国家标准特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922）、《食品安全国家标准运动营养食品通则》（GB 24154）等食品安全国家标准中的氨基酸作为食品营养强化剂管理，其使用应符合特殊膳食用食品各自标准及相关规定。

二、为便于特殊膳食用食品中氨基酸的使用和管理，本公告附件汇总了上述标准的相关内容，并补充完善了部分质量规格要求、检验方法等。氨基酸作为食品营养强化剂使用时，应按本公告及附件的规定执行。

三、氨基酸作为非食品营养强化剂的食品添加剂使用时，应按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）使用，其质量规格要求按照相应食品添加剂质量规格标准规定执行。

特此公告。

附件： [食品营养强化剂氨基酸使用的有关要求.pdf](#)

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局

2023年11月26日

相关报道：[解读《关于特殊膳食用食品中氨基酸管理的公告》（2023年 第11号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国际食品 美国 GRAS 知多少

食品伙伴网讯 美国没有类似中国“新食品原料”的概念，而是采用 GRAS（一般公认安全）模式进行管理，这意味着无需满足食品添加剂的上市前批准要求。GRAS 在北美及世界各地都具有极高的认可度，是新食品原料进入国际市场的重要凭证。然而，由于 GRAS 的特殊性质，有时可能不被大众充分理解。因此，食品伙伴网针对企业关注的问题，以问答形式进行详细解释。

Q1

什么是 GRAS？

GRAS 是 Generally Recognized As Safe 的缩写，被广泛称为“一般公认安全”。这一概念是在 1958 年美国颁布《食品添加剂修正案》时引入的。尽管美国法律法规并没有单独规定 GRAS 的定义，但该修正案将其与食品添加剂进行了明确区分，明确指出 GRAS 物质不受食品添加剂要求的限制。我们可以简单地将 GRAS 理解为一种由经过科学训练并具备经验和资质的专家，依据科学程序（或者对于 1958 年 1 月 1 日之前已在食品中使用的物质，基于其在食品中的常见使用经验）进行判断，显示其在特定条件下使用是安全的物质。

Q2

GRAS 通知程序是什么？

GRAS 通知程序的法律依据是《联邦食品、药品和化妆品法案》（对应 21 USC Ch. 9）的章节 Sec. 201 (s) 和 Sec. 409，以及对应的《联邦法规》章节 21 CFR Part 170 Subpart E。任何个人、机构或企业都可以向 FDA 提交通知，说明某种物质在其预期用途条件下属于 GRAS 的结论。一旦 FDA 收到通知，会对通知材料进行评估。评估完成后，FDA 会以信函形式回复对 GRAS 结论的意见。意见一般分为以下三种情况：

- ①FDA 对 GRAS 结论没有疑问，即通知中的物质被认定为 GRAS，可以在食品中安全使用；
- ②FDA 认为通知没有为 GRAS 确定提供充分的依据，即通知中的物质存在安全问题，不能被认定为 GRAS；
- ③FDA 应通知者的要求，停止评估 GRAS 通知。这通常是因为通知者认为通知中涉及的物质可能存在安全问题，需要进一步评估。在这种情况下，FDA 会停止评估并等待更多的信息。

Q3

GRAS 通知的适用范围是什么？

GRAS 通知程序不仅适用于人类食品和动物食品，还适用于食品接触物质。此外，香料和提取物制造商协会（FEMA）还建立了一个独立的程序，用于确定其权限范围内香料成分的 GRAS 状态。然而，GRAS 不适用于着色剂，着色剂需要遵守单独的法规规定。

更多内容详见：[美国 GRAS 知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 俄罗斯兽医和植物卫生监督局滨海边疆区地方分局官网 11 月 28 日消息：2023 年以来，俄罗斯柑橘类水果进口量达 3.22 万吨，2022 年同期进口 2.19 万吨。仅上周便进口 0.25 万吨（大上周进口 0.11 万吨）。

自 2023 年年初以来，经滨海边疆区进口的柑橘超过 1.8 万吨（2022 年为 1.17 万吨）；进口橙子、柚子 0.51 万吨，柠檬 0.34 万吨，葡萄柚 0.03 万吨以及其他类别的柑橘类水果 0.04 万吨。

其中，中国柑橘、柚子、柠檬和葡萄柚对俄出口量居首位。

日本加强对中国产木耳中溴虫腈的监控检查

食品伙伴网讯 2023年11月27日，日本厚生劳动省发布健生食输发1127第1号公告称，对中国产木耳实施进口监控检查时，发现其违反了食品卫生法中对残留农药的规定。因此，将木耳中溴虫腈残留量监控检查频率提高到30%。具体内容如下：

强化检查日期	国家/地区	检查对象	检查项目	制造商、制造厂、出口商及包装商
2023.11.27	中国	木耳及其加工品（仅限简单加工）	残留农药（溴虫腈）	FUZHOU JUYE FOODS CO., LTD

原文链接：<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001171665.pdf>

食品伙伴网讯 甜味是人类与生俱来的味觉追求。然而，长期以来由糖类过度摄入引起的超重、糖尿病、“三高”之类的慢性疾病以及由此产生的一系列次生健康问题也日益凸显。“新冠”疫情以来，人们对健康问题及健康生活方式的关注程度空前提高。美味和健康始终是民众向往美好生活的双重需求，因此，“无添加糖”食品越来越受到消费者的青睐。为了让消费者更好地选择“无添加糖”食品，近日，澳新食品标准局拟修订食品标签中“无添加糖”的营养声称条件，旨在确保这些声明符合澳大利亚和新西兰的膳食指南，为消费者购买食品提供更明确的信息。

一 背景介绍

澳大利亚和新西兰的膳食指南建议人们限制摄入含有添加糖的食物和饮料，将其作为健康饮食的一部分。《澳大利亚膳食指南》建议限制膳食中的添加糖，例如，在选择果汁时应选择不含添加糖的果汁，并限制饮用量。《新西兰膳食指南》认为果汁是添加糖的主要来源，建议食用新鲜水果，而不要饮用含糖量高的果汁。而现有数据表明，平均而言，一半以上的澳大利亚人和新西兰人在糖的摄入量方面超过了建议值。澳新食品标准局通过评估发现，“无添加糖”声称在澳大利亚和新西兰市场上很普遍，并且受到消费者的追捧，但消费者可能并未正确理解“无添加糖”的声明，甚至可能会被“无添加糖”的声明误导，特别是当声明涉及总糖含量较高的产品时。消费者通常将“添加糖”理解为在生产或制作食品过程中添加的糖，而不是食品中固有或天然存在的糖，例如添加了浓缩蔬菜汁的非酒精饮料可声称“无添加糖”，消费者通常会忽略浓缩蔬菜汁中固有的糖。修订“无添加糖”的声称条件将更好地支持消费者根据膳食指南对饮食中的糖做出知情选择，因此澳新食品标准局拟修订食品标签中“无添加糖”的营养声称条件，扩大了“添加糖”的范围并加严了“无添加糖”的声称条件。

二 拟修订内容

澳新食品标准局主要对“无添加糖（No added sugar）”和“不加糖（Unsweetened sugar）”的声称条件进行了修订，如下表所示。

声称用语	现有声称条件	拟修改声称条件
No added	(a) 该食品未添加葡萄糖、果糖、蔗糖和乳糖、淀粉水解物、葡萄糖浆、麦芽糊精、炼糖厂生产的产品(包括红糖、糖蜜 molasses)、糖粉、转化糖、水果糖浆、蜂蜜、麦芽或麦芽提取物；并且 (b) 该食品未添加浓缩果汁或去离子果汁，以下类别除外：酿造软饮料、电解质饮料、电解质饮料基质、混合果蔬汁、配方饮料、果汁、果汁饮料、蔬菜汁、矿泉水、非酒精饮料。	(a)该食品不是“添加糖”。 (b)该食品不含作为配料直接添加的“添加糖”，也不含作为复合配料的配料添加的“添加糖”，并且该食品的含糖量不得超过 10 g/100 g（固体食品）或 7.5 g/100 mL（液体食品）。 (c)该食品如在生产过程中因碳水化合物水解而增加了己糖单糖和双糖的含量，则不得标识“ No added sugar ”的声称。该食品如在生产过程中因碳水化合物水解而增加了己糖单糖和双糖的含量，但该食品中己糖单糖和双糖（包括葡萄糖、果糖、蔗糖和乳糖）的含量不大于 1.5%，则可以标识“ No added sugar ”的声称。 (d)“添加糖”指的是葡萄糖、果糖、蔗糖和乳糖、D-塔格糖、淀粉水解物、葡萄糖浆、麦芽糊精、炼糖厂生产的产品（包括红糖、糖蜜 molasses、原糖、金糖浆、糖蜜 treacle）、糖粉、转化糖、植物提取的糖和糖浆、蜂蜜、麦芽、麦芽提取物、浓缩果汁、浓缩蔬菜汁、去离子果汁、去离子蔬菜汁。 如果酿造软饮料、配方饮料、混合果蔬汁、果汁、果汁饮料、蔬菜汁、水基饮料中添加了浓缩果汁、浓缩蔬菜汁、去离子果汁、去离子蔬菜汁，则浓缩果汁、浓缩蔬菜汁、去离子果汁、去离子蔬菜汁不属于“添加糖”。
Unsweetened	该食品满足声称“ No added ”的条件，并且该食品不含强力甜味剂(包括安赛蜜、爱德万甜、阿力甜等)、山梨醇、甘露糖醇、甘油、木糖醇、异麦芽糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇糖浆、赤藓糖醇或乳糖醇。	该食品满足声称“ No added ”的条件，并且该食品不含强力甜味剂（包括安赛蜜、爱德万甜、阿力甜等）、山梨醇、甘露糖醇、甘油、木糖醇、异麦芽糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇糖浆、赤藓糖醇或乳糖醇。 该食品不含作为配料直接添加的单糖和双糖，也不含作为复合配料的配料添加的单糖和双糖。

更多内容详见：[澳新拟修订食品标签中“无添加糖”的声称条件](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦财政部官网 11 月 28 日消息：该部发布命令草案，拟限定冰激凌及类似冷冻甜点中的乙醇含量，要求含乙醇成分的冰激凌其酒精度不得超过 1.2%。

目前，俄罗斯允许冷冻甜点的酒精度可达 7-10%，与低度酒精饮料酒精度相似，且含乙醇的冰激凌的流通不受限（该产品不属于含酒精类产品，不受关于调控酒精市场的法律法规限制的影响），可以在公园和儿童设施附近自由销售，不禁止向儿童和青少年销售此类甜品。

俄财政部提议将冰激凌、打发的冷冻水果甜点、水果和浆果及其混合物、食用甜并中的乙醇含量限定为 1.2%。

日本食品标签标示或将迎来重大变动？ 消费者厅探讨导入 FOP 制度

食品伙伴网讯 食品营养对我们的健康至关重要。近年来，随着人们健康意识的不断提升，消费者选购食品时越来越重视营养成分。为帮助消费者更好地了解食品的热量、脂肪含量等关键信息，日本消费者厅于 11 月 2 日召开了首次“通俗易懂的营养信息标签倡议研讨会”，探讨 FOP 制度的可行性。据悉，消费者厅计划在 2024 年 3 月前明确政策方向。

一 什么是 FOP?

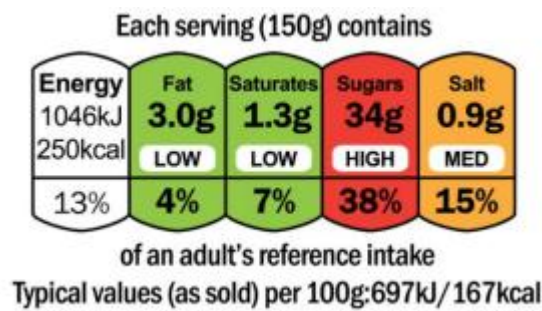
FOP 又叫做食品包装正面标识 (Front-of-package)，即使用图形等直观形式，在食品包装正面展示相关营养信息的制度。相较于复杂的营养成分表，FOP 可以帮助消费者更快捷、更清晰地识别食品的营养信息，提高食品选择能力，从而形成更健康的饮食习惯。

二 日本现行营养标示要求及不足

日本《食品标示标准》要求加工食品在包装上必须标示热量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠含量（以食盐相当量表示）五项。然而，这些信息通常标注在食品包装的背面，不便于消费者查阅。其次，虽然《食品标示标准》中允许按份标示营养成分含量，但大多数日本食品厂商仍习惯使用每 100 克/毫升的方式标示营养成分值。消费者需要自行换算每份食品中的各种营养成分的含量，十分不便。此外，日本不要求标示营养素参考值（例如我国的 NRV%、英国的 GDA%），因此日本食品标签中无法体现相关信息。

三 国际相关标示要求

目前，欧美、泰国、墨西哥等许多国家已率先导入营养成分正面标示制度。例如，法国实行自愿性标示制度，对食品中含有的营养成分进行综合评级，并以 A 到 E 五个等级表示。而英国则采用“信号灯”强制性标示方法（见图 1），用红黄绿三色的图形，区分食品中能量、总脂肪、饱和脂肪酸、糖类、食盐相当量的钠含量及其每日参考摄入量占比 (GDA) 高低。其中，红色代表含量及 GDA 高，绿色代表低。该制度的实施对象为需要标示营养成分的所有食品（生鲜食品、矿泉水、版面过小无法标示的食品、作为营养来源贡献度低的食品以及小微企业生产的食品除外）。



四 小结

CAC 于 2022 年公布了 FOP 的建议参考信息，并指出各国可根据实际情况制定符合本国要求的标准或法规。日本目前已有部分食品企业自主实施了 FOP 标识方法，以提升产品竞争力。日本消费者厅此次召开 FOP 研讨会，预示着日本食品标签标示要求或将迎来重大变动，食品伙伴网提醒输日食品企业及时关注日本该规定的最新进展，以便及时对标签做出调整。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口绿茶被检出农药残留超标

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28日，欧盟通报我国出口绿茶不合格。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
2023-11-28	法国	绿茶	2023.8211	啶虫脒（ 0.11 ± 0.056 mg/kg）、毒死蜱（ 0.059 ± 0.030 mg/kg； 0.027 ± 0.014 mg/kg）	产品尚未投放市场/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，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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国暴发李斯特菌疫情 1 人死亡、多人患病

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2023 年 11 月 17 日，美国 FDA 发布召回通报称，The HMC Group Marketing, Inc. 正在召回特定批次的桃子、油桃和李子，因为产品疑受李斯特菌污染。召回产品如下图：



受召回产品的名称为 Multiple brands Whole Peaches, Plums, and Nectarines。此次召回 2022 年和 2023 年 5 月 1 日至 11 月 15 日期间在零售店销售的产品。

此次召回只包括传统种植的水果，没有有机水果被召回。目前在零售店出售的桃子、李子和油桃不在此次召回之列。

据报道，疫情暴发已经导致 11 人患病，其中 10 人住院，1 人死亡。

据了解，幼儿、体弱者或老年人以及免疫力低下者很容易感染李斯特菌。人体感染后会出现如高烧、严重头痛、僵硬、恶心、腹痛和腹泻的短期症状，但李斯特菌感染可导致孕妇流产和死产。

美国 FDA 建议消费者不要食用以上产品，可将其退回购买商店换取全额退款。

更多详情参见：<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hmc-farms-voluntarily-recalls-whole-peaches-plums-and-nectarines-sold-retail-stores-2022-and-2023>

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本通报我国出口干燥木耳片和冷冻蛋挞皮不合格

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省消息，近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况通报，通报显示我国 2 批次食品不合格。

2 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
XINXIANG QIANWEIYANGCHU FOOD CO., LTD.	冷冻蛋挞皮	检出 细菌总数 1.8×10^7 /g
FUZHOU JUYE FOODS CO., LTD	干燥木耳片	检出溴虫腈 0.02 ppm

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年10月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、渔业和林业部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚农业、渔业和林业部更新10月份进口食品违规情况，通报我国4批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2023-10-11	红辣椒粉	Qingdao Bolan Group Co Ltd	沙门氏菌	检出	FSC 1.6.1
2	2023-10-20	干海带片	Pingxiang Weidao Food Co Ltd	碘含量超标	5400 mg/kg	IFCA s3(2)(a)(vii)
3	2023-10-26	咸味烤花生	Puning City Meitong Food Co Ltd	黄曲霉毒素含量超标	0.95 mg/kg	FSC 1.4.1
4	2023-10-31	蜜枣	Shenzhen Top China Imp & Exp Co Ltd	氰戊菊酯超标	0.23 mg/kg	FSC 1.4.2
				戊唑醇超标	0.1 mg/kg	

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 (11月汇总)

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 얼굴초 2P 세트	QINGDAO CADU 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 HESHUN 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

更多内容详见：[2023年11月中国出口韩国食品违反情况\(11月汇总\)](#)

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 48 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
2023-11-28	法国	绿茶	2023.8211	啶虫脒 (0.11 ± 0.056 mg/kg)、毒死蜱 (0.059 ± 0.030 mg/kg; 0.027 ± 0.014 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2023-11-30	马耳他	儿童餐具套装 (杯子、盘子、碗和勺子)	2023.8259	未经授权使用竹纤维	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2023-11-30	荷兰	禽肉产品	2023.8263	氯酸盐 (1.08 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28日，湖北省科技厅公示了2023年度青年科技人才专项拟立项项目，食品领域有14项。公示期为5个工作日。

食品领域 2023 年度省青年科技人才专项拟立项项目清单

序号	项目名称	建议单位
1	抗猪流行性腹泻的合生元制剂的创制与应用研究	湖北华大瑞尔科技有限公司
2	畜禽养殖废弃物新污染物多工艺组合减量技术	武汉楚易环保工程有限公司
3	水稻基因表观遗传编辑技术的研究	武汉天问生物科技有限公司
4	基于柑橘皮渣的天然健康食品配料研发与示范	湖北土老憨生态农业科技股份有限公司
5	胡柚脱苦及其全果综合加工利用关键技术创新研究	鄂州市梁子湖绿色食品开发有限公司
6	富硒富 $\omega-3$ 脂肪酸功能脂质产品开发关键技术及应用研究	武汉中科光谷绿色生物技术有限公司
7	鲢鱼综合加工及副产物高值化利用关键技术研发	湖北博奥食品股份有限公司
8	高抗炎活性鱼腥草主效成分的超临界CO ₂ 同步萃取技术研究	湖北澳利龙食品股份有限公司
9	作物种子表型智能装备研发与应用研究	武汉谷丰光电科技有限公司
23	潜江虾处理废水高效综合利用研究	湖北新柳伍食品集团有限公司
55	板蓝根青菜（菘油1号）标准化育苗与高效栽培技术研究	湖北云臻智慧农业科技有限公司
56	大宗淡水产品初加工关键部件及智能生产线创制	武汉力加成科技有限公司
62	富硒发酵豆制品关键技术研究	湖北江花农产品股份有限公司
63	基于大数据系统模型的富硒有机茶栽培及智慧茶园营造关键技术研究	武汉建春科技有限公司

（来源：湖北省科技厅）

原文链接：https://kjt.hubei.gov.cn/kjdt/tzgg/202311/t20231128_4974779.shtml

 [2023 年度省青年科技人才专项拟立项项目清单.doc](#)

河南省 2023 年第五批省创新研发专项经费 预算下达，涉及食品领域这些项目

食品伙伴网讯 11月29日，河南省财政厅、河南省科学技术厅发布通知，下达2023年第五批省创新研发专项经费预算，其中，涉及食品领域14个项目。

食品领域 2023 年第五批省创新研发专项经费预算表

单位：万元

项目编号	项目名称	承担单位	项目主持人	经费预算总额	以前年度已下达	本次下达	支持方向	备注
221100110700	小麦全产业链融合发展关键技术研发与示范应用	河南工业大学	李成伟	1300	780	130	中期经费	
231100110300	小麦营养基因组学解析及功能食品创制与产业化	河南工业大学	赵仁勇	1200		600	重大科技专项	
221100110800	主粮作物智慧化生产加工关键技术装备研发及应用	河南科技大学	姬江涛	1000	600	100	中期经费	
231100110200	主要粮食作物高性能耕种收关键装备研发及产业化	河南科技大学	金鑫	1500		750	重大科技专项	
221100110500	肉品智能化加工关键技术与装备研发及应用	河南科技学院	马汉军	1100	660	220	中期经费	
221100110100	河南主要农作物重大生物灾害绿色防控及生物农药创制	河南农业大学	周琳	1150	690	230	中期经费	
221100110200	地方畜禽精准快育种体系构建与新品种选育	河南农业大学	康相涛	1100	660	220	中期经费	
201300110100	肉类安全危害物快速检测与防控关键技术研发及示范	郑州轻工业大学	白艳红	200	150	50	验收后补助	
231100110400	预制菜绿色加工关键技术与智能装备研发及产业化	思念食品（河南）有限公司	黄忠民	1000		500	重大科技专项	
221100110400	瓜果新品种选育关键技术研发与应用	中国农业科学院郑州果树研究所	方金豹	1100	660	110	中期经费	

更多内容详见：[河南省 2023 年第五批省创新研发专项经费预算下达，涉及食品领域这些项目](#)

文章来源：食品伙伴网

福建省 2023 年中央引导地方科技发展资金 (省级) 安排情况公布, 食品领域有这些

食品伙伴网讯 11月27日,福建省财政厅、福建省科学技术厅发布通知,安排福建省2023年中央引导地方科技发展资金(省级),其中,食品领域有8项,涉及自由探索类基础研究、科技创新基地建设类。

食品领域 2023 年中央引导地方科技发展资金项目 (自由探索类基础研究、科技创新基地建设类) 经费表 (省级)

序号	项目编号	项目名称	起止年限	主管单位	承担单位	负责人	经费(万元)	政府预算支出经济分类科目	部门预算支出经济分类科目	一般公共预算支出功能分类科目
2	2023L3002	富硒枯草芽孢杆菌在肠道中的靶向定植研究及产业化应用(福建省食品生物技术创新工程技术研究中心)	2023/2026	福州大学	福州大学生物科学与工程学院;福建省新闻科技生物科技有限公司	倪莉	80	50502	30299	2069999
4	2023L3004	百香果抗茎基腐病关键基因的挖掘及抗病机理研究(福建省水仙花品种选育工程技术研究中心)	2023/2026	福建农林大学	福建农林大学园艺学院	曾黎辉	30	50502	30299	2069999
21	2023L3021	农作物小型害虫绿色防控关键技术创新与应用(福建省农作物害虫天敌资源工程技术研究中心)	2023/2026	福建省农业科学院	福建省农业科学院植物保护研究所	魏辉	80	50502	30299	2069999
22	2023L3022	基于“土壤-气候-作物”耦合的氮肥管理技术研究与应用(福建省地力培育工程技术研究中心)	2023/2026	福建省农业科学院	福建省农业科学院土壤肥料研究所	张玉树	80	50502	30299	2069999
23	2023L3023	鸭疫里默氏菌噬菌体宽谱关键技术创新及其微胶囊的创制(福建省畜禽疫病防控产业技术创新研究院)	2023/2026	福建省农业科学院	福建省农业科学院畜牧兽医研究所	傅光华	80	50502	30299	2069999
24	2023L3024	纳米级渔用免疫添加剂产业化关键技术的研发与应用(福建省水产动物病害防治工程技术研究中心)	2023/2026	福建省农业科学院	福建省农业科学院生物技术研究所;福建大北农华有水产科技集团有限公司	陈秀霞	80	50502	30299	2069999

更多内容详见: [福建省 2023 年中央引导地方科技发展资金\(省级\) 安排情况公布, 食品领域有这些](#)

文章来源: 食品伙伴网

海南省 2023 年度 11 月份（第二批）省级 财政科技计划项目验收意见公示 食品领 域有 10 项通过验收

食品伙伴网讯 11 月 28 日，海南省科技创新发展服务中心公示 2023 年度 11 月份（第二批）省级财政科技计划项目验收意见，其中，食品领域有 10 个项目通过通过绩效验收评价。

食品领域海南省重点研发计划项目验收意见清单							
序号	项目编号	项目名称	项目单位	项目负责人	专项名称	验收意见	验收专家
1	ZDYF2020089	三种生态循环式海水养殖水质保障关键技术的构建、对比和优化研究	海南大学	姚雪梅	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	覃锐、吴三莲、周发林、潘林静、朱军
2	ZDYF2020095	适于对虾循环水养殖的土著菌/藻筛选及绿色水处理技术开发与示范	海南大学	谢珍玉	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	覃锐、吴三莲、周发林、潘林静、朱军
3	ZDYF2020093	基于豹纹鳃棘鲈基因组解析的重要性状研究与育种应用	海南大学	齐兴柱	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	覃锐、吴三莲、周发林、潘林静、朱军
4	ZDYF2020096	分子标记辅助快长尼罗罗非鱼选育技术研究	海南省海洋与渔业科学院	朱海	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	覃锐、吴三莲、周发林、潘林静、朱军
6	ZDYF2020073	椰子不同生产期林下轻简化栽培技术与应用	中国热带农业科学院椰子研究所	杨伟波	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	徐靖、田静静、张佐敏、刘子凡、陈兵
7	ZDYF2020106	食用木薯良种良法与高值化利用技术集成示范	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	张洁	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	徐靖、田静静、张佐敏、刘子凡、陈兵
8	ZDYF2020062	耐热食用菌品种筛选及产业化关键技术研究及示范	中国热带农业科学院热带生物技术研究	马海霞	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	徐靖、田静静、张佐敏、刘子凡、陈兵
9	ZDYF2020049	特色热带果树面包果资源评价与创新利用	中国热带农业科学院香料饮料研究所	吴刚	省重点研发计划项目（现代农业方向）	通过绩效验收评价	徐靖、田静静、张佐敏、刘子凡、陈兵

更多内容详见：[海南省 2023 年度 11 月份（第二批）省级财政科技计划项目验收意见公示 食品领域有 10 项通过验收](#)

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

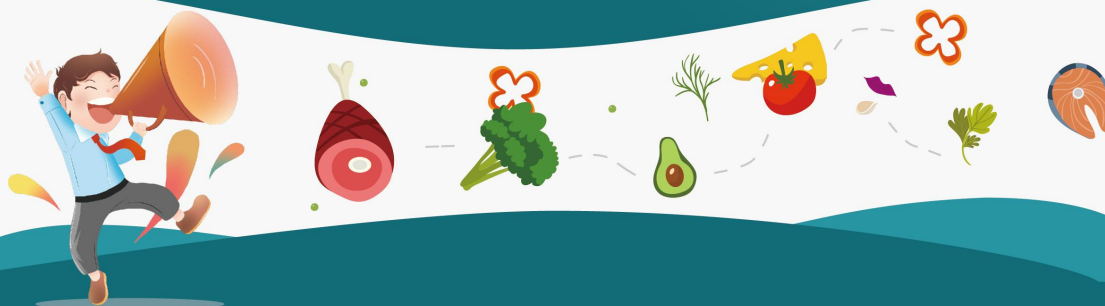
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 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
12 月 6-8 日	南京	2023 功能食品研发理论与实操高级研修班
12 月 12-13 日	上海	2023 第二届供应商食品安全管理大会会议通知
12 月 14-15 日	上海	2023 第四届进出口食品安全合规研讨会
12 月 21-22 日	广州	保健食品法规标准与合规管理培训
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
4 月份	上海	2024 第七届食品科技创新论坛

2023 年展会预告：

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 14-16 日	深圳	2023 深圳国际酒店及餐饮业博览会
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 厦门国际酒店用品及餐饮业博览会
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：

1 月 26-2 月 24 日	天津	2024 天津梅江年货展销会
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7-9日	重庆	海名·2024重庆餐饮供应链博览会暨火锅食材展览会
3月8-10日	成都	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
3月8-10日	宁波	2024中国（宁波）国际餐饮食材博览会
3月9-11日	呼和浩特	2024第十七届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
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16-18日	沈阳	2024第40届沈阳餐饮食材展览会
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28-29日	苏州	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
3月29-31日	西安	西安糖酒会--2024第十三届中国西安糖酒食品交易会
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第二十二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	长春	2024长春食品博览会
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
4月24-26日	郑州	第33届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月24-26日	成都	2024第26届西部国际全仪大会
4月24-26日	深圳	Anuga select China 世界食品（深圳）博览会
4月25-27日	西安	海名·2024第九届西安餐饮供应链博览会
4月26-27日	哈尔滨	第29届东北三省畜牧业交易博览会（东北三省家禽交易会）暨第8届哈尔滨奶业博览会
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10-13日	厦门	2024中国厦门国际茶产业（春季）博览会
5月10-12日	广州	2024世界食品广州展（世食展）
5月10-12日	南京	2024年第十四届中国南京国际食品饮料博览会
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28-30日	石家庄	瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会
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
5月31-6月2日	西安	2024陕西（西安）国际餐饮食材博览会
5月30-6月2日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会

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4-6日	广州	2024 第十九届广州国际纸展
6月7-9日	哈尔滨市	2024 东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛
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17-19日	青岛	2024 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
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
6月27-29日	成都	海名·2024 第 12 届成都餐饮供应链博览会
6月28-30日	合肥	2024 第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
7月4-6日	宁波	2024 浙江国际餐饮业博览会
7月9-10日	昆明	2024 第六届中国西南畜牧业展览会
7月10-13日	青岛	2024 第 21 届亚太国际塑料橡胶工业展览会
7月12-13日	贵阳	2024 中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会
7月26-28日	合肥	2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
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9-11日	济南	2024 第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会
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
8月28-30日	上海	2024 上海国际水果展
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：

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广州天佳生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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】【微生物实训】2024年度食品微生物检验实际操作培训班排期出炉

▲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) GB4789.15-2016 霉菌和酵母计数；
- (8) GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验；
- (9) GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数。

▲主讲老师：海关高级工程师

助教：北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

▲培训费用：2500元/人

▲时间地点安排：

- 第118期食品微生物检验实际操作培训班 1月13-16日 南京
第119期食品微生物检验实际操作培训班 3月09-12日 广州
第120期食品微生物检验实际操作培训班 3月09-12日 烟台
第121期食品微生物检验实际操作培训班 3月23-26日 杭州
第122期食品微生物检验实际操作培训班 4月13-16日 长沙
第123期食品微生物检验实际操作培训班 5月18-21日 北京
第124期食品微生物检验实际操作培训班 5月25-28日 上海
第125期食品微生物检验实际操作培训班 6月22-25日 重庆
第126期食品微生物检验实际操作培训班 7月27-30日 烟台
第127期食品微生物检验实际操作培训班 7月27-30日 广州
第128期食品微生物检验实际操作培训班 8月24-27日 乌鲁木齐
第129期食品微生物检验实际操作培训班 9月07-10日 杭州
第130期食品微生物检验实际操作培训班 10月19-22日 南京
第131期食品微生物检验实际操作培训班 11月02-05日 武汉
第132期食品微生物检验实际操作培训班 11月23-26日 广州
第133期食品微生物检验实际操作培训班 11月23-26日 烟台
第134期食品微生物检验实际操作培训班 12月07-10日 郑州
第135期食品微生物检验实际操作培训班 12月15-18日 北京

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/E1xIyc01QYNm-oY4ZTH62g>

▲预约咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

【线上】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

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1117&fuid=154861>

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

【线上·直播】GB/T 5750.6-2023《生活饮用水标准检验方法 第 6 部分：金属和类金属指标》

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1295&fuid=154861>

▲开课时间：2023 年 12 月 21 日 14:00—16:00

▲主要内容：

1. 对 GB/T 5750.6-2023 第六部分 金属和类金属指标相关内容进行讲解
2. 检测过程中的重点注意事项及质量控制。

▲培训对象：食品企业质量管理人员、第三方检测机构、监管人员

【线上·直播】“食品企业质量诊断及提升”系列直播课 第一期食品企业质量模型及诊断

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1297&fuid=154861>

▲开课时间：2023 年 12 月 28 日 14:30—15:30

▲主要内容：

第一期：食品企业质量模型及诊断

如何快速评估食品企业质量能力？从哪些方面评估？食品企业质量模型帮助你能快速了解自己和供应商的质量能力，定位问题。

▲培训对象：质量经理，质量总监，品控管理层等质量管理人员

▲培训目标：帮助企业快速了解自己公司和供应商的质量能力，定位质量问题，全方位提升产品质量，提升质量管理能力。

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】团队如何进行目标管理-目标管理活动的评价

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1520&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 目标管理与考核
2. 目标管理与人才的培养
3. 目标管理与面谈
4. 目标管理问答

▲培训对象：企业管理人员

▲课程收获：掌握目标管理活动评价的方法，检查修正目标管理评价执行中的问题

【VIP 免费学】食品生产许可管理办法解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1514&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 食品生产许可变迁
2. 食品生产许可管理办法解读
3. 食品生产许可目录分类
4. 食低风险食品许可
5. 食品小作坊登记
6. 其他有关许可问题

▲培训对象: 食品生产企业质量安全管理人员、小作坊食品生产经营者

▲课程收获: 了解食品生产许可制度的变迁, 掌握食品生产许可管理主要内容

线上·培训·研讨会·直播

【食学实用-48期】《中华人民共和国 产品质量法》解读

时间: 2023年12月14日19:30-20:30

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1293&fuid=154861>

主要内容:

1. 《产品质量法》概述
2. 案例回顾

▲培训对象: 食品生产经营企业质量管理人员、法规人员、监管人员

食育师技能培训班(专属于食育师的福利, “食育师风采录”期待你的加入)

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/6sVoJvFFz5Pw_46HS2SzgQ

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

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

第三方检测机构如何进行分包管理

时间：2023年12月29日 14:00-15:00

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1294&fuid=154861>

主要内容：

1. 分包的概述

2. 分包方的资格审查

3. 分包管理程序的制定和执行

4. 分包报告的出具

5. 评审要点

▲培训对象：第三方检测机构管理层、实验室化验员

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/CLPMebHHb31Y6mX954wyPA>

▲报名咨询：王老师：18006454724（微信同号）邮箱：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/NHEehpBuFHz5S-2BHLyeIg>

2、第四期香肠加工技术提升班

时间：2023年12月20-22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/UFNFMj8sbc4ZUIoCM4eUtg>

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

4、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>

5、首发|2024 第七届食品科技创新论坛档期已定

时 间:2024年4月

地 点:上海(具体时间、地点见第二轮通知)

会议主旨:科学创新、技术落地

大会框架:

食品科技创新论坛已连续成功举办六届,采用一个主论坛+多个分论坛并行的科学模式,聚焦行业技术创新热点,紧跟行业发展趋势。本次论坛为期两天,由1个政策法规与趋势创新主论坛与9个分论坛组成。9个分论坛分别为益生菌创新、功能食品、食药同源、乳品饮料、预制菜营养与健康、合成生物学、特殊食品、食品加工与智能制造与青年论坛。

参会/赞助联系人:15853516576(微信同号)

活动详情:https://mp.weixin.qq.com/s/FTyoEvN2KRMeJ9I9_1hk5g

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

课程亮点:

小班教学,专项培训,理论和实操相结合

系统讲授,实用性强,掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富
一站式培训，满足学员的不同需求
配方技术全交付，可直接应用于终端产品
报名联系人：foodmatebang02（微信号）
详情：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

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 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 上海南翔温德姆酒店

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

标准费用：2800元/人，同一家单位2人及以上参会2600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）

2、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）

3、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、食品企业 SC 出厂检验培训班

▲排期安排：

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

▲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：李老师 15376983195（微信同号）

2、【微生物实训】2023 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

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

▲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。

▲培训费用: 2500 元/人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/6RMkTf1GbNdw1G8Em-nyhw>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

3、【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)

4、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 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: 国家级食品质量检验中心专家、省级海关食品抽检专家

▲费用标准: 标准费用: 1880 元/人; 团体报名: 同一家单位 3 人及以上报名参会 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/fKDdxFnyTy1JWINWJ47ENA>

▲联系人：刘老师 18153529030（微信同号）

5、食品质量与安全检测技能培训

▲培训时间、地点：

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）

▲课程介绍：

1、微生物部分

- (1) 食品微生物基础知识
- (2) 食品微生物分析技能
- (3) 技术讲座和专题讨论

2、理化部分

- (1) 食品理化基础知识
- (2) 食品理化分析技能
- (3) 数据处理、报告出具
- (4) 技术讲座和专题讨论

▲培训老师 主讲老师：微生物高级工程师

▲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/vdUhUGauu6kA5_CLo0lyBA

▲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、【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/hEIDMffmelUlec3BdW5KKw>

▲报名咨询: 李老师 15376983195 (微信同号)

各种活动, 欢迎参与

【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/VE0ieXCAyYb0HfVfGBHgHg>

【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

【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/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

▲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



长按识别二维码关注微信

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

[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](#)
[内蒙古金谷农牧业科技有限公司](#)
[恒楷（浙江）生物科技有限公司](#)
[江苏普洛汀生物科技有限公司](#)
[辽宁绿源肉业有限公司](#)
[新泓嘉（浙江）生物科技有限公司](#)
[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](#)
[天桂（福建）食品有限公司](#)
[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)
[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](#)
[厦门朝和食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：苏州欧福蛋业股份有限公司

欧福（中国）集团是国际知名的蛋品供应商 OVOBAN 的中国成员，在这个领域，值得骄傲的是我们有悠久的历史 and 传承，是健康繁荣的家族企业 THORNICO 的全资子公司。

欧福蛋业是中国国内首家生产杀菌蛋液类产品的公司。生产的产品包括蛋液、蛋粉、预制蛋品以及功能性蛋制品等。欧福的生产线、设备、工艺均由丹麦 SANOVO ENGINEERING A/S 提供和设计，全部采用自动化控制系统，设计、管理都遵循欧盟蛋制品 GMP 和 HACCP 标准，因此产品安全可靠、使用方便，能帮助我们的客户节约运输损耗、减少人工，降低生产成本。

我们目前在中国有 3 家工厂：苏州欧福蛋业股份有限公司、太阳食品（天津）有限公司、广东欧福蛋业有限公司。

我们期待您的加盟，和我们一起开创中国蛋制品行业的未来。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1264282/>

储备设备经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17157.html>

江苏苏州市 | 5 年以上 | 大专 | 全职 | 4 人

年终奖金 休假制度 五险一金

职位描述

岗位职责：

1、负责设备部全面工作，制定部门工作目标，工作计划，内部工作流程，调配部门内部资源，指导下属分解、完成工作目标、计划，监督计划执行情况，通过考核管理不断提高本部门的工作效率和作业能力。

2、负责制定设备保养计划、检修计划、并监督执行。通过日常的巡视、保养、检修维护保证设备的安全正常运行，通过日常的巡检及时发现问题，减少设备的不合理使用，降低维修费用，确保生产任务的顺利完成。建立健全设备档案。

3、负责生产性固定资产的管理，建立健全设备台帐做好设备移动、调拨、添置、报废等管理工作。负责根据各部门设备需求计划，进行添置新设备的选型、报比价、合同签订及设备验收安装调试等工作。

4、负责公司设备的维护修缮工作。制定合理的维护修缮计划，及实施方案。定期对设备进行巡检。

5、负责管控设备部年度/半年度预算管理/日常费用支出管理，确保公司批准的费用预算得到贯彻执行并在保证工作质量的前提下努力节能降耗，降低成本。

6、负责根据公司批准的各部门改造需求制定改建、扩建等工作的预算、招标、施工工作并对工程质量负责。

7、负责与供给公司能源、动力及其他相关对口管理部门的联络，监控公司能源的使用情况，合理分配能源。努力节能降耗，降低成本。

8、负责新设备选型、测试、验收、安装、调试，维修，并对设备操作员进行培训。

任职要求：

1、 大专以上学历，机械，电气，食品化工等相关专业。

2、 5 年以上食品企业设备维修经验，综合素质强，乳品、饮料行业经验优先。

3、 有一定的工程项目管理经理。

4、 有钻研精神、具有较强分析及解决问题的能力，能承受较强的工作压力。

工作地点：苏州、天津、惠州、四川

工作地点江苏苏州市 苏州吴江区金家坝镇金贤路 386 号

储备生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17156.html>

10000-15000 元/月

江苏苏州市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 4 人

年终奖金 休假制度 五险一金

岗位职责：

1、按照公司生产经营管理要求，保证公司生产计划和目标的完成。

2、负责排产生产计划及工作内容，推进生产进度、解决突发事件，跟进协调仓库和生产的物料，保证完成生产任务。

3、负责建立并完善生产质量监控体系，收集并分析质量信息，制定纠正及预防措施，并实施并监控；优化生产工艺、改善车间环境，提高产品质量。

4、负责落实设备操作责任人，提升操作工人技术水平，设备故障及时报修，协助动力部作好关键设备定期保养工作。

5、监督现场操作标准的执行，及持续优化提升。培训新员工及供应商操作人员相关流程和 SOP 标准。

6、负责推动车间 6S 提升工作，车间各岗 6S 检查工作，负责所有生产环节的安全、卫生。

7、记录汇总整理日常运作及工作表现，包括生产得率、处理能力和成本等等。

任职要求：

1、大专以上学历，食品、机械相关专业。

2、具备 3 年以上担任食品加工生产经验，乳品、饮料相关行业经验优先。

3、了解工厂生产运作与标准化管理。

4、管理能力和跨部门协调能力强。

工作地点：苏州、天津、惠州、四川

工作地点江苏苏州市 苏州吴江区金家坝镇金贤路 386 号

储备供应链经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17155.html>

10000-15000 元/月

江苏苏州市 | 5 年以上 | 本科 | 全职 | 4 人

年终奖金 休假制度 五险一金

岗位职责：

1、根据公司的现状和发展规划，优化整个供应链各部门（仓储、物流、计划、订单等）的管理工作，建立或完善管理流程和执行规范。

2、每月定期根据销售计划，历史销售数据、后续市场活动及动销数据，制定滚动需求计划，并跟进库存动态，主导每月计划会议，及时发现问题并寻求解决方案以保障供应。

3、关注销售计划达成，与销售和市场保持紧密沟通，了解终端销售情况，通过对数据的分析，对销售和市场动态的把握，用更优方式提高预测准确率。

4、熟悉各工厂各品类的产能，跟踪分析需求计划与工厂实际达成情况，及时发现问题并寻求解决方案以保障供应。

5、充分沟通销售与生产双方的需求和能力，检核和协调销售预估、需求计划和供应能力之间的矛盾，平衡销售、库存与生产，使生产平稳进行并确保满足供应。

6、定期进行库存分析及预警，根据公司目标调整库存策略，平衡产品新鲜度和库存水平。

7、制定计划供应流程与体系，按时完成和提交各类管理报表。

8、管理物流供应商、监控物流活动、监督订单履行，保证物流运输质量。

9、优化供应链内部的人员管理和团队建设，提升团队素质和技能。

10、分析供应链的预算和费用，负责供应链成本的控制，包括仓储成本、运输配送成本、存货风险成本等。

11、协调公司内部各个部门之间的合作，确保供应链与其他部门的协同运作。

任职要求：

1、本科及以上学历，数学、统计、经济和供应链等相关专业，有快消行业、电商行业需求计划经验者优先。

2、具备 5 年以上计划管理相关工作经验，擅长数据分析，对数字敏感，逻辑性及计划性强。

3、熟练使用 excel、SAP 等办公软件，接受过数据分析、统计、项目管理、供应链等相关培训者优先。

4、有优秀的总体协调与跨部门沟通的能力。

5、有敬业精神，工作认真、细致，有较强的责任心。

工作地点：苏州、天津、惠州、四川

工作地点江苏苏州市 苏州吴江区金家坝镇金贤路 386 号

储备质量经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17154.html>

10000-15000 元/月

江苏苏州市 | 不限经验 | 本科 | 全职 | 4人

休假制度 五险一金

岗位职责：

1、负责贯彻、执行国家、公司各项政策、法规和规章制度，组织进行食品安全相关法律法规以及质量体系相关知识的培训。

2、组织推动公司质量管理体系内部审核、负责公司外部审核。

3、负责制定生产部门的产品质量标准、生产工艺，保证质量体系有效运行，提供稳定质量的产品。质量体系运行过程中存在风险、隐患点排查及改进措施跟踪。

4、负责所有原辅材料、辅料和包材的检测，确认符合工艺要求；负责所有出厂产品的质量监督、检测工作。

5、建立部门的组织架构，保证本部门工作的有效和高效，建立内部管理和考核制度。

6、组织对产品质量异常问题处理，产品质量事故原因排查分析并实施质量改进工作。

7、完善本部门文件体系，进行质量文件的更新、修订。

任职要求：

1、本科学历、食品相关专业，5年以上食品检验、过程控制、生产工艺、质量管理经验，乳品行业经验优先。

2、具备检验、过程控制、生产工艺及质量管理知识。

3、具有食品安全风险掌控及质量问题处理能力。

工作地点：苏州、天津、惠州、四川

工作地点江苏苏州市 苏州吴江区金家坝镇金贤路 386 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：

食品伙伴网 2024 年度培训会议计划

完整日程|超全面功能食品研发理论与实操高级研修班

【发言嘉宾更新】2023 第四届进出口食品安全合规研讨会

热门分享：

审核员实习经历积攒不完全攻略

质量检验员的工作该怎么做？

日本 28 种过敏原

食品保质期是怎么定的？可以考虑保质期测试这样做

无论是大厂还是小厂，为什么质量问题总是解决不干净？

最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释征求意见稿

酒类行业广告禁用词汇大全

内审=走形式？

微生物检验基础知识汇总

热门讨论：

新品上市一定做型式检测吗？

朱红硫磺菌这个是属于食品吗？？

关于浓缩果汁复原

食品标签保质期标注：不超过三个月 可否

食品企业因丢弃 70kg 变质辣椒面被罚 5000 元

关于果酱标准（GB/T 22474）产品定义的理解

去小作坊，进货半成品原料

没有有机认证的产品，原料是有机的，配料表能否标有机？

做食品标签应该注意什么啊

分装产品

关于红参，人参的区分

委托生产？到底什么是委托生产

委托生产的产品被抽检出不合格的处罚对象是委托方还是生产商或者两者都会被罚？

新手学习体系如何快速适应

推荐性国家标准是否可以只执行部分指标

关于原始记录中净含量怎么填？

酱油灌装设备怎么消毒

洁净车间塑料

经销商算不算委托商

被打假了，求助路过的大神呀！！

食品内包装工序上料铲掉料问题

金探关键限值问题

年度模拟召回演练
使用带专利的原料怎样标识
近期打假事件增多，大家遇到了吗？
食品加工人员可穿着工作服或者个人服装进入作业区域
食用香精是否可以标注在配料表的中间位置
灭菌锅热分布
有委托方，是否需要用委托方的条码信息？
蓝色薄膜可以包装冷冻食品吗
原料肉粘有毛发
9种新增的药食同源以铁皮石斛为例限量问题请教
钢丝刷上的钢丝掉落在产品外面的中包装透明袋里，造成了客诉，怎么写说明函？
车间虫害消杀
汉堡 面包胚 问题
关于马口铁罐头杀菌压力的疑问
禽肉存放3个月风干发白是什么原因
排骨罐头凸角
猪蹄杀菌后涨袋
12度山楂发酵酒，灭菌前澄清，65度20分钟水浴灭菌后，出现少量沉淀！
葡萄糖可以写在食品添加剂选项里吗？
海藻酸钠要怎么化开
求助一个成分能否用来做食品
请教一下各位老师火锅底料的标签配料
红参作为一般食品的话可以标记在中标吗
酱料达到商业无菌的要求后的保质期问题
培养基瓶子
微生物实验的灭菌时间、培养基煮沸时糊地问题。。
年轻人为什么下班后热衷于做副业？
老板跟客户的意见不一样
大家来看是谁的错
先降薪后裁员，走 or 留？



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