

食品网刊

食品网刊 与您分享

49

总第983期

2023-12-25

2023年11月共有186批次食品化妆品未准入境，
标签不合格居首位

注意！
腌腊肉有了这个味儿
就不要吃了



枸杞子的消费提示

我国出口柚子被检出农药残留超标

食品行业一周舆情信息汇总（2023. 12. 18-12. 24）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

枸杞子的消费提示

2023 年冬至食用饺子的消费提示

国标征求意见，高温杀菌乳将有标可依

新理念食品安全穿透式监管，你了解吗？

2023 年 11 月共有 186 批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

锅底里加“口水油”？这个店长真“刑”！

保健食品良好生产规范实施 20 多年来或迎巨变

食品行业一周舆情信息汇总（2023.12.18-12.24）

隔夜菜到底能不能吃？我们做了个实验，结果显示……

公安部组织破获一起特大非法添加新型化学衍生物制售有毒有害减肥食品案

国内预警

2023 年 11 月全国未准入境食品化妆品信息

海关总署公告 2023 年第 184 号（关于进口越南鲜食西瓜植物检疫要求的公告）

新食品原料 L- α -甘磷酸胆碱和假肠膜明串珠菌公开征求意见

市场监管总局关于发布《保健食品标志规范标注指南》的公告（2023 年第 53 号）

国际食品

美国宠物食品标签要求解读

韩国替代食品标示相关问答及解读

中俄讨论俄粮食对华出口相关事宜

澳大利亚巴旦木供不应求，35%销往中国

缅甸与中国等三国签署出口 90 万吨玉米协议

全球小麦市场：年底交投沉闷，投行预计一季度麦价看涨

国际预警

我国出口柚子被检出农药残留超标

美国对我国两家企业出口产品实施自动扣留

日本通报我国出口荞麦和生鲜胡萝卜等产品不合格

2023 年 12 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 12 月 24 日）

2023 年 12 月输日食品违反日本食品卫生法情况（12 月 20 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 51 周）

食品科技

张友军团队揭示小菜蛾 Bt 抗性适合度代价的补偿机制

2023 年度通过广西科学技术奖行业评审进入综合评审成果公示 食品领域有 25 项

2022 年度福建省科学技术奖评审结果公示 食品领域评审通过 23 项

2024 年度河北省农业科技成果转化资金项目评审结果公布 食品领域 54 项通过评审

近年来，随着公众健康意识的提升，枸杞子作为食药同源物质走进公众生活。为帮助不同年龄段消费者科学消费枸杞子，特做如下消费提示。

种类丰富制品多

枸杞为茄科落叶小灌木，世界范围内约有 80 种枸杞，在我国主要产于宁夏、甘肃、青海、内蒙古、新疆、河北等地。枸杞浑身都是宝，从颜色可分为红枸杞、黑枸杞、紫枸杞、白枸杞、黄枸杞等，市面上常见的是红枸杞和黑枸杞。

枸杞子是指枸杞的成熟果实，其富含多糖、生物碱、多酚和黄酮类化合物等成分。枸杞叶、枸杞花和枸杞根皮与枸杞具有同源性，也含有丰富的活性物质，且各有特点。如枸杞叶中的黄酮类物质含量远高于枸杞。枸杞还有很多衍生产品，如枸杞叶（芽）茶、枸杞叶（芽）菜、枸杞花蜜等。随着枸杞深加工产业发展，枸杞原浆，枸杞复合果浆、果汁和浓缩汁等枸杞产品也可供消费者选择。

巧选妙存不盲目

建议消费者购买正规商家或平台销售的小包装的枸杞子，以当年新产的较好。选购时，注意以下三点。

一看色泽

不同等级和品种的枸杞子，形状大小虽有差异，但成分相似。红枸杞多为暗红色，黑枸杞多呈黑色或黑紫色。如果购买散装枸杞子，注意选择干燥、不结块的。

二闻气味

正常枸杞子闻起来有果香气，不要选择有异味和刺激性气味枸杞子。

三尝味道

正常枸杞子口感甜润、无明显涩味，可有稍许苦味。枸杞子制干过程中会用到食用碱处理鲜果表面蜡质层，用碱水处理过的枸杞子入口时会有稍微苦涩感，但并不影响食用价值。另外，枸杞子会有一些后苦味，主要是枸杞当中生物碱、萜类、糖苷类等活性成分所致，对人体有益。

贮存枸杞子时，应密封置于阴凉干燥处。夏天最好将枸杞子密封后，放入冰箱冷藏或冷冻，以防变色、虫蛀。

科学食用有讲究

枸杞子可以泡水、干嚼，也可用于烹饪等。食用或烹饪前，可将枸杞适当清洗。

泡水时，水温以 50-70℃ 为宜。若为黑枸杞，建议水温在 40-50℃，以免破坏其中的花青素。还可以将枸杞子与枸杞叶（芽）茶一起冲泡后饮用并嚼服。

更多内容详见：[枸杞子的消费提示](#)

文章来源：中国食品科学技术学会微信号

冬至，俗称“数九”“冬节”“长至节”“亚岁”等，也是中华民族传统节日之一。有冬至为极阴之时、阳气始生的说法。北方流传有“冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管”的俗语。冬至吃上一碗热气腾腾的饺子，已是一种习俗。

01

正规渠道来购买，轻拿轻放细观察

消费者在选购速冻饺子时，应选择有良好冻藏设备的商场或超市，选择质量和安全有保障的正规厂商产品。购买前要观察速冻饺子包装是否完整，外观是否质地均匀。如发现速冻饺子已经解冻变软，有明显的开裂、变形、粘连，颜色发暗、发灰，袋内有大的冰晶等情况则不要购买。在商场或超市挑选速冻食品时，应注意轻拿轻放，避免过度翻动冷柜，选购结束后应立即关闭冷柜门。

02

标签信息内涵多，读懂之后好选择

面对琳琅满目的速冻饺子，看懂包装上的标签信息尤为重要。请注意以下三点：

仔细观察标签信息

在速冻饺子外包装上，应有印刷清晰的厂名、厂址、生产日期和保质期等完整的内容。

查看配料表及营养成分表

配料表所列配料，是按照加工食品时各种配料加入量递减排列的；营养成分表，标明食品营养成分名称、含量和占营养素参考值（NRV）的百分比。消费者可根据自己需求，选择适合自己口味的馅料及所需产品。

查看保质期和贮存条件

根据外包装标签上的生产日期和保质期来推算此产品的可食用期限，确保选购速冻饺子不超过保质期；贮存条件可从标签上查看，并严格按相应要求进行保存。

更多内容详见：[2023 年冬至食用饺子的消费提示](#)

食品伙伴网讯 2023年12月11日，食品安全国家标准评审委员会发布了《食品安全国家标准 高温杀菌乳》征求意见稿（以下简称《征求意见稿》），《征求意见稿》的制定主要是基于市场驱动、企业生产实际需求、监管的需要以及与国际接轨四方面的原因。食品伙伴网针对以上内容进行解读，供企业参考。

高温杀菌乳，健康新选择

在“健康中国 2030”的背景下，消费者对乳制品的需求逐渐转向更新鲜、更营养的方向。目前，国内液态乳市场主要由巴氏杀菌乳和灭菌乳主导。然而，巴氏杀菌乳的保质期相对较短，而灭菌乳虽然保质期长，但其口感和营养价值却不尽如人意。因此，市场上急需一个新的乳制品品类，能够兼顾新鲜度、营养价值和较长的保质期。在这样的需求推动下，高温杀菌乳应运而生。

高温杀菌乳产品将有标可依

2022年3月1日，国家市场监督管理总局发布了新版食品生产许可目录，其中在液体乳类别中新增了一个新品类：“高温杀菌乳”。在《高温杀菌乳》国家标准正式发布之前，乳企可以根据备案的企业标准生产高温杀菌乳产品。然而，由于缺乏统一的标准和规范，各企业采取的杀菌工艺差异较大，市场上高温杀菌乳的品质也参差不齐。此次《征求意见稿》明确了高温杀菌乳的技术要求、高温杀菌温度时间组合要求（表 A.1）、加工方式等效评价要求（表 A.2）等，与传统巴氏杀菌乳和超高温灭菌乳区分开来，将实现高温杀菌乳产品有国家标准可依，企业生产也将更加规范，更有利于监管部门的监督管理。

表 A.1 高温杀菌温度时间要求

温 度	时 间
115℃	20 s
120℃	15 s
130℃	2 s

表 A.2 高温杀菌乳加工方式等效评价要求

项 目	指 标	检测方法
碱性磷酸酶	阴性	NY/T 3799
糠氨酸/(mg/100g 蛋白质) ≤	100.0	NY/T 939

注：应在加工完成后在线采样并测定。

国际上类似产品法规现状

目前，国际上已经存在一些类似于高温杀菌乳的产品，如延长货架期乳（ESL 乳）和超巴氏杀菌乳（UP 乳）。然而，不同国家之间这些产品的热处理温度和时间可能存在差异。例如，美国联邦法规 21 CFR PART 131 部分规定，UP 乳需要在超过 280°F（约为 137.8℃）的温度下热处理至少 2 秒，以在冷藏条件下具有更长的货架期。

更多内容详见：[国标征求意见，高温杀菌乳将有标可依](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近年来，我国食品安全形势总体平稳向好，但一些食品安全突出问题屡治屡现。食品产业链环节多、链条长，主体多样及新业态发展等特点，使食品安全的监管难度相对较大。如何引入新的监管理念，及时应对食品产业不断涌现的新挑战，让监管跑赢风险，有效地保障食品安全，成为食品安全监管的难点。食品安全穿透式监管以其全面、深入的特点，为解决食品安全问题提供了新的思路。食品伙伴网梳理了相关的信息，供大家参考。

一

“穿透式监管”的概念起源

穿透式监管早期主要应用于金融监管领域，是利用数字化手段透过金融产品的表面形态看清业务实质，将资金来源、中间环节与最终投向穿透联接起来，按照“实质重于形式”的原则甄别业务性质，根据业务功能和法律属性明确监管规则。穿透式监管的监管理念与监管方式可为其他监管领域提供有益的借鉴。

2022年6月23日，《国务院关于加强数字政府建设的指导意见》提出要充分运用穿透式等新型监管手段，弥补监管短板，提升监管效能。

二

食品安全穿透式监管的理念

食品安全穿透式监管的核心内涵是，以问题为导向，综合运用各类监管工具和手段，贯穿食品产业全链条、全环节、全要素，对问题食品及其相关产品进行溯源查处，对相关生产经营主体行为开展全面监管，对行政监管主体行为开展监督指导，有利于衔接分段、分业监管，串联跨区域监管，完善制度机制，推进从源头上解决问题，提升食品安全保障水平。

和普通监管不同，穿透式监管针对突出或共性问题，从上下游、不同环节追根溯源、深挖原因，并制定防范措施，从根本上解决问题。其监管对象既包括相关主体，也包括被监管主体关联的其他主体，乃至涉及的属地、行业监管部门；主要针对主体行为及其生产经营产品暴露出来的系统性风险、突出隐患，抑或发生的突发事件开展的监管，实现由单一监管向综合监管的转变。

三

食品安全穿透式监管的运用

按照市场监管总局相关部署，四川省市场监管局开展了食品安全穿透式监管试点，坚持以问题为导向，建立健全组织保障机制、监管和执法联动机制、跨部门协作机制、跨区域协作机制、行刑衔接机制等五项机制，综合运用各类监管工具或手段，贯穿食品产业全链条、全环节、全要素，推行清单化管理，制定问题清单、任务清单、成因清单、整改清单、成果清单等五项清单，对问题食品及其相关产品进行溯源查处，对相关生产经营主体、行政监管部门的开展全面监管，透过表象看透问题本质，进一步完善食品安全监管体制机制。

更多内容详见：[新理念食品安全穿透式监管，你了解吗？](#)

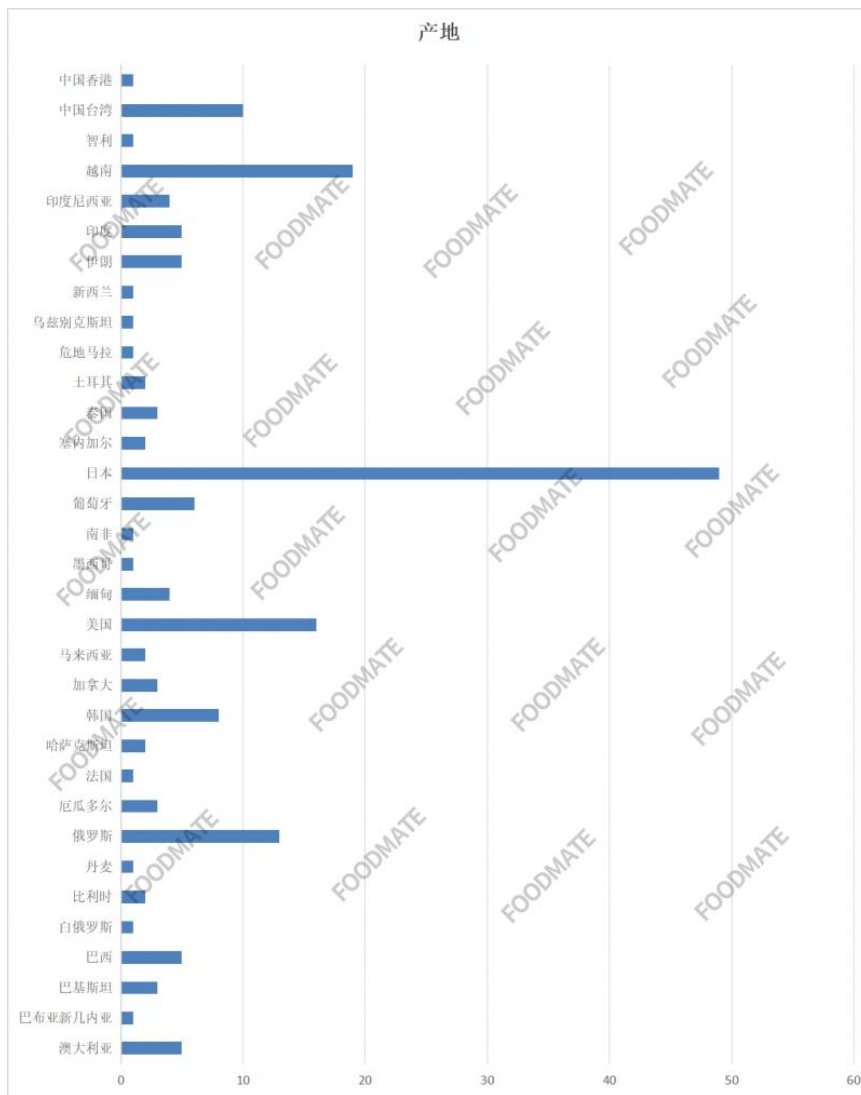
文章来源：食品伙伴网

中国食品

2023年11月共有186批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位

食品伙伴网讯 12月19日，海关总署发布2023年11月全国未准入境食品化妆品信息，2023年11月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品共有186批次，其中，不合格食品182批次，不合格化妆品4批次。

统计发现，12月未准入境食品主要来自澳大利亚、巴布亚新几内亚、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、比利时、丹麦、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、哈萨克斯坦、韩国、加拿大、马来西亚、美国、缅甸、墨西哥、南非、葡萄牙、日本、塞内加尔、泰国、土耳其、危地马拉、乌兹别克斯坦、新西兰、伊朗、印度、印度尼西亚、越南、智利、中国台湾、中国香港。其中，来自日本的未准入境食品最多，有49批次。



据统计，这些未准入境食品不合格原因主要为标签不合格、货证不符、未获检验检疫准入、感官检验不合格、产品霉变、未按要求提供证书或合格证明材料、食品添加剂使用问题、微生物污染问题。还有部分食品检出镉超标、过氧化值超标、挥发性盐基氮超标、检出动物疫病、检出吡喃唑酮代谢物、检出未经批准的转基因成分、铁含量不符合国家标准要求、污秽腐败、自主召回、包装不合格等其他问题。其中，标签不合格居首位。

更多内容详见：[2023年11月共有186批次食品化妆品未准入境，标签不合格居首位](#)

文章来源：食品伙伴网

2021年，为了省钱省事、“提香增味”，某串串香店将顾客食用后剩下的火锅锅底油脂进行回收加工，并给顾客食用。四川天府新区市场监管局在与新区公安分局联合检查时，发现并扣押用于回收加工厨余废弃油脂的不锈钢桶1个、已加工炼制好的厨余废弃油脂11桶……

近期，该案经四川天府新区人民法院审理后终结，该店店长吴某被判有期徒刑三年、缓刑三年，没收违法所得，并处罚金5万元！同时，禁止其在缓刑期内从事与食品生产、销售等有关的任何活动！

此外，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条第二款相关规定，对其行业准入作出限制：该店店长终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员！

前员工举报

“口水油”做出“美味锅底”

2021年，新区市场监管局接到举报，举报人称自己曾是新区某串串香店员工，在该店工作期间，发现该店存在将顾客食用后剩下的“口水油”加工处理后，再掺进新油制成“新锅底”给顾客食用的行为，且持续了较长时间。

“口水油”通常指顾客食用完后废弃的食用油脂，也叫“老油”。“口水油”同“地沟油”等废弃油脂一样，是国家明令禁止的有毒有害非食用物质。近年来，全国因使用“口水油”被处罚的餐饮单位数不胜数，有商家甚至被罚款上百万元。

有这么多“前车之鉴”，为何该店还会“铤而走险”，回收、加工“口水油”？

举报人介绍，对火锅行业而言，红锅、鸳鸯锅等锅底用油量大、炒料复杂，使用一次性油的成本较高。该店店长吴某虽知使用“口水油”存在较大食品安全隐患及法律风险，但认为只要隐秘操作便不会被发现，侥幸心理作祟，便默许了相关行为。

接到线索后，新区市场监管局联合新区公安分局立即前往该串串香店开展突击检查。在后厨操作间内，执法人员发现用于回收加工厨余废弃油脂的不锈钢桶1个和已加工炼制好的厨余废弃油脂11桶。若非发现及时，这些废弃油脂将可能再次被端上桌，成为下一轮顾客餐桌上的“美味锅底”。

执法人员当场查扣了“口水油”加工设备和相关废弃油脂，并委托检测单位对相关油脂进行了抽样检测。因该案涉嫌犯罪，该案由公安机关立案侦查。

判了

店长被拉入从业“黑名单”

据统计，该串串香店销售添加“口水油”的锅底金额共计44万余元。近日，四川天府新区人民法院作出刑事附带民事判决，店长吴某犯生产、销售有毒、有害食品罪，被判处有期徒刑三年，缓刑三年，并处罚金人民币五万元；缓刑考验期内，吴某被禁止从事食品生产、销售等有关活动。

更多内容详见：[锅底里加“口水油”？这个店长真“刑”！](#)

文章来源：天府新区市场监管微信号

食品伙伴网讯 12月11日，食品安全国家标准审评委员会秘书处发布关于征求《保健食品良好生产规范》等21项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函。《保健食品良好生产规范》（GB 17405-1998）的标准修订工作自2017年立项，依据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）为基础，框架结构与GB 14881（包括修订方向）保持一致，GB 17405 现行版本已经发布了25年之久，征求意见稿对GB 17405-1998进行了较大调整。对于《食品安全国家标准 保健食品良好生产规范》征求意见稿中的修订要点，食品伙伴网进行了重点变化分析，供大家参考。

01

范围、术语和定义新变化

征求意见稿适用范围延续了GB 17405-1998的规定，并根据GB 14881进行了完善，适用于保健食品的生产。

删除了“原料”、“中间产品”、“产品”和“批号”的定义，均按照保健食品注册和备案要求、监管文件和行业习惯对相关术语理解执行。

02

选址、厂区环境、厂房和车间更符合生产需要

要符合GB 14881的相关规定，同时增加了生产作业区划分的一般原则、清洁作业区的控制要求、前处理工序作业区的要求等。清洁作业区的控制要求详见表1。

表 1 清洁作业区控制要求

项目	要求	检测方法	最低监控频次
悬浮粒子数 ^a	≥0.5μm	≤3,520,000 个/m ³	GB/T 16292
	≥5μm	≤29,300 个/m ³	GB/T 16292
浮游菌	动态下≤200CFU/m ³ 或者静态下≤100CFU/m ³	GB/T 16294	应根据产品安全控制要求，确定监控频次，每月不少于1次。
沉降菌	动态下≤100CFU/4h(Φ90mm)或者静态下≤10CFU/0.5h(Φ90mm)	GB/T 16294	
换气次数 ^b	≥10 次/h	通过风速仪或风量仪测定	
温度 ^c	≤26℃	通过温度计量器具测定	
相对湿度 ^c	≤65%	通过湿度计量器具测定	
注：			
a 方法适用于动态和静态，可根据生产情况选择一种状态检测。			
b 换气次数适用于层高小于4.0m的清洁作业区，层高4.0m以上的清洁作业区可适当调整换气次数，但应确保清洁作业区的洁净度控制要求。			
c 特殊情况下，可根据生产工艺要求和产品安全控制要求等具体情况进行设置。			

更多内容详见：[保健食品良好生产规范实施 20 多年来或迎巨变](#)

食品伙伴网讯 2023年12月18日-12月24日食品行业舆情信息有：网红带货原切牛肉被质疑为合成肉 各方回应；“泰国瑞幸向中国瑞幸索赔20亿”引关注；“面包店的香味是假的”上热搜；商家调料里加罂粟杆被判刑；男子买到发霉泡面索赔1千获支持；“新西兰进口奶粉”竟来自农村自建房仓库？

食品行业一周舆情信息汇总 (12.18-12.24)
网红带货原切牛肉被质疑为合成肉 各方回应
“泰国瑞幸向中国瑞幸索赔20亿”引关注
“面包店的香味是假的”上热搜
商家调料里加罂粟杆被判刑
男子买到发霉泡面索赔1千获支持
“新西兰进口奶粉”竟来自农村自建房仓库？

网红带货原切牛肉被质疑为合成肉 各方回应

近日，网红小杨哥直播带货的一款售价为89.9元4斤的“澳洲谷饲牛肉卷”被指“货不对板”，被质疑为合成肉，引发关注。据悉，该产品委托方为湖北某公司，生产商为山东某公司。

目前，涉事电商旗舰店全部商品均已清空。电商负责人表示，该公司有委托手续和齐全的质检报告，下架商品系因多人仅申请退款给公司造成损失，不得已才清空。

牛肉卷生产商则回应称，今年早些时候与该电商合作过牛排、羊腿产品，但没有为其生产过牛肉卷。

此外，涉事电商注册地武汉青山区市场监督管理局工作人员称，将对网络举报情况进行了解。

牛肉卷生产商所在地山东德州陵城区市场监督管理局工作人员表示，厂家已联系涉事电商，要求对方提供货物来源证明并承担侵权责任，执法人员也在同步调查中。

“泰国瑞幸向中国瑞幸索赔20亿”引关注

近日，“泰国瑞幸向中国瑞幸索赔20亿”的话题引发关注。

泰国多家媒体报道，12月19日上午，泰国皇家50R集团（50R group）向法院正式提交诉讼，要求法庭判决中国瑞幸咖啡赔偿经济损失100亿泰铢（约20亿元人民币），法院对此已立案受理。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.12.18-12.24）](#)

“今晚的菜吃不完”

“哎哎，别倒掉，明天还可以继续吃”

各位小伙伴的家里

有没有出现过上面这样的对话

很多人尤其是长辈

做多了菜但又不想浪费

就会选择第二天继续吃

过年过节的时候最夸张了

做一道大菜

可以一连吃好几天……

有坊间传言说

蔬菜类的熟食不能放冰箱隔夜吃

而肉类就没有这个问题

这是真的吗？

为了帮大家解答问题

市监君做了个实验

检测隔夜菜中的亚硝酸盐含量

结果如何？

咱们一起来看看

首先

我们准备了四道菜

更多内容详见：[隔夜菜到底能不能吃？我们做了个实验，结果显示……](#)

文章来源：深圳市场监管微信号

公安部组织破获一起特大非法添加新型化学衍生物制售有毒有害减肥食品案

近期，按照公安部部署指挥，江苏苏州公安机关成功破获刘某等人非法添加新型化学衍生物制售有毒有害减肥食品案，抓获犯罪嫌疑人80余名，捣毁生产、仓储窝点6处，查扣涉案产品60余吨，涉案金额逾亿元，斩断了一条集研发、生产、推广、销售为一体的食品领域黑灰产业链，有力打击震慑了食品安全犯罪活动，维护了广大人民群众“舌尖上的安全”。

2023年3月，江苏张家港市公安局工作中发现某电商平台一款宣称纯天然、有通便效果的酵素话梅销售火爆，可能存在违法添加情况。在市场监管部门协助下，经检测发现样品中添加了一种新型化学合成物质——双辛酚汀，其分子结构和核心药效团与国家禁用的“泻药”酚酞类似，添加在食品中将严重危害人体健康。公安机关对此高度重视，迅速成立联合专案组，经缜密侦查，全面掌握了一个以刘某为首的制售有毒有害减肥食品的犯罪网络。2021年6月以来，犯罪嫌疑人刘某等人，以注册合法食品公司为掩护，在食品生产过程中违法添加具有严重致泻功能化学物质成分，生产话梅、果冻、固体饮料等多种宣称具有减肥功能的食品，依托多个网络直播公司销往各地。

近日，在公安部统一部署部署下，专案组分赴多地开展集中收网行动，一举捣毁该犯罪团伙。此案的成功侦破，有效破解了食品领域非法添加新型化学物质犯罪难题，为完善食品中添加酚汀类衍生物相关监管制度提供了有力支撑。

据了解，今年以来，公安机关聚焦群众“急难愁盼”问题，紧盯食品安全犯罪新动向，持续依法严厉打击食品领域“两超一非”（超限量、超范围滥用食品添加剂和非法添加非食用物质等）违法犯罪活动，并将非法添加新型化学衍生物犯罪作为破案攻坚行动首要目标，会同有关部门联合开展技术攻关，积极破解执法难题，集中打掉一批新型犯罪利益链条，有效遏制了食品违法犯罪蔓延势头。

国内预警

2023 年 11 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 11 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2023 年 11 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2023 年 11 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

海关总署公告 2023 年第 184 号（关于进口越南鲜食西瓜植物检疫要求的公告）

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

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与越南社会主义共和国农业与农村发展部关于越南鲜食西瓜输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

鲜食西瓜（以下简称西瓜），学名 *Citrullus lanatus*，英文名 Watermelon。

三、允许的产地

越南西瓜产区。

四、批准的果园和包装厂

输华西瓜的果园和包装厂须经越南社会主义共和国农业与农村发展部（以下称越方）备案，并由中华人民共和国海关总署（以下称中方）批准注册。注册信息包括名称、地址及注册号码。在贸易开始前，越方应向中方提供注册名单，经中方审核批准后在海关总署网站公布并定期更新。

五、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 瓜类果斑病菌 *Acidovorax avenae* subsp. *Citrulli*
2. 番石榴实蝇 *Bactrocera correcta*
3. 桃实蝇 *Bactrocera zonata*
4. 辣椒实蝇 *Bactrocera latifrons*

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 184 号（关于进口越南鲜食西瓜植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

新食品原料L-α-甘氨酸胆碱和假肠膜明串珠菌公开征求意见

受国家卫生健康委员会委托，根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，新食品原料L-α-甘氨酸胆碱和假肠膜明串珠菌已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见，请于2024年1月22日前将意见反馈至我中心，逾期将不予处理。

附件为新食品原料L-α-甘氨酸胆碱和假肠膜明串珠菌征求意见内容及相关解读材料，请自行下载阅读。如有意见或建议，请反馈至 xspyl@cfssa.net.cn，并在邮件主题中注明“新食品原料意见反馈”。



[L-α-甘氨酸胆碱和假肠膜明串珠菌新食品原料公告文本和解读材料.pdf](#)

文章来源：[国家食品安全风险评估中心](#)

国内预警

市场监管总局关于发布《保健食品标志规范标注指南》的公告（2023 年第 53 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》及相关法规文件的规定要求，市场监管总局制定了《保健食品标志规范标注指南》，现予公告。

市场监管总局

2023 年 12 月 12 日

保健食品标志规范标注指南

为指导保健食品生产经营者进一步规范标注保健食品标志，正确引导消费，营造更加公平有序的市场秩序，根据《中华人民共和国食品安全法》及相关法规文件的规定要求，制定本指南。

一、保健食品标志为依法经注册和备案的保健食品的专有标志，保健食品最小销售包装应当规范标注保健食品标志。

二、保健食品标志应当规范标注在主要展示版面的左上方，清晰易识别。

三、保健食品最小销售包装主要展示版面表面积大于 100 平方厘米时，保健食品标志最宽处的宽度不小于 2 厘米；主要展示版面的表面积小于或等于 100 平方厘米时，保健食品标志最宽处的宽度不小于 1 厘米。

四、保健食品标志整体比例为 8.2:12（高：宽），帽形图案高度：6.6 比例尺，帽形图案宽度：12 比例尺，中间球形直径：3.8 比例尺。

五、“保健食品”四字宽度为 8.2 比例尺，每字样高度及宽度（比例尺）：“保”高 1.8、宽 1.9；“健”高 1.8、宽 1.9；“食”高 1.8、宽 1.9；“品”高 1.7、宽 1.85。

六、保健食品标志印刷标准色 CMYK 色值为 C100 M0 Y0 K0，屏幕标准色 RGB 色值：R0 G160 B233。

七、保健食品生产经营者可以在生产经营场所、专区专柜等位置使用保健食品标志。保健食品标志可根据实际需要等比例变化，图案、颜色应与本指南保持一致。

八、保健食品注册证书或备案凭证持有人、保健食品生产经营者应当切实落实食品安全主体责任，规范标注保健食品标志。

附件下载

 [市场监管总局关于发布《保健食品标志规范标注指南》的公告.pdf](#)

 [附件：保健食品标志及矢量图.zip](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

食品伙伴网讯 美国作为我国宠物食品重要的进出口国家，其对宠物食品的监管也受到了国内众多宠粮出口企业的广泛关注。今天，食品伙伴网饲料合规服务中心带大家了解美国对宠物食品的标签要求。

01

标签内容要求

根据《美国联邦食品药品及化妆品法案》（FD&C 法案），美国食品药品监督管理局（FDA）对联邦政府的食品包装标准有相应的规定，而美国各州也分别对标签制定了规范标准，这些标签要求都必须遵循由美国饲料管理协会（AAFCO）制定的以下标准。其中美国宠物食品标签内容需涵盖以下内容：

- 品牌名称（如有）
- 产品名称
- 营养充足性声明
- 保证分析
- 配料成分清单（成分按重量降序排列）
- 使用说明
- 注意事项声明
- 制造商和分销商的名称和地址
- 净含量
- 产品功能声明

02

解读

1. 美国宠物食品标签必须印有品牌或产品名称。

2. 营养充足声明，即表示该商业宠粮包含的营养是全面均衡的，能满足宠物各特定生命阶段的营养所需，常见的标示方法有：

更多内容详见：[美国宠物食品标签要求解读](#)

食品伙伴网讯 在韩国，替代食品是指使用植物性原料、微生物、食用昆虫、细胞培养物等替代动物性原料，生产出与现有食品相似的形态、味道、组织感等并销售的食品。目前，随着韩国替代食品的消费市场不断增长，韩国官方认为有必要对多种替代食品进行标准化管理。8月31日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了第2023-56号告示，修订《食品法典》部分内容，新设定替代食品的标准及规格。

11月27日，韩国食药部制定并发布了《替代食品标示指南》，拟定使用植物性原料生产的、与动物性食品相似的产品上标示“替代食品”的经营商应遵守的要求。该指南适用于生产、加工、进口、分装替代食品的经营商在替代食品的容器或包装上标示替代食品的情况。在替代食品的主要展示版面必须明确标示：“替代食品”字样、不要使消费者误认为是动物性食品等的产品名称、是否包含动物性原料。此外，该指南中还详细介绍了替代食品的标示方法。

与此同时，韩国食药部针对替代食品的标示相关问题进行了解答，部分问答展示如下：

问题一。拟在仅使用替代动物性原料的植物性原料生产、加工、进口的食品的产品名称中，使用现有的畜产品加工品或水产品加工品的名称时，应标示什么？

解答：首先，应在主要展示版面的产品名称周围用14磅以上的字体大小标示“替代食品”。其次，产品名称中应同时标示“植物性”或“替代的原材料名称”。最后，应在主要展示版面上用12磅以上的字体大小标示“该产品中不含动物性原料”。

问题二。能否在替代食品上标示“植物性猪肉”？

解答：在未使用猪肉的食品上标示“替代食品”，即使在产品名称中同时标示“植物性”，也不得标示“猪肉”。

问题三。不使用牛奶的食品，能否使用“植物性牛奶”、“植物性乳”作为产品名称？能否使用替代的原材料名称（“燕麦”或“杏仁”），将“燕麦牛奶”、“杏仁牛奶”作为产品名称？

解答：即使在未使用牛奶的食品上同时标示“植物性”，也不能在产品名称上标示“牛奶”、“乳”。此外，即使在产品名称中同时标示替代的原材料名称（“燕麦”或“杏仁”），若产品中未使用牛奶，也不得标示“燕麦牛奶”、“杏仁牛奶”。

以上是韩国针对替代食品的部分法规及指南中的相关内容。食品伙伴网提醒拟生产并向韩国出口替代食品的企业，在遵守韩国《食品法典》中替代食品的标准规格的同时，也要遵守韩国替代食品的标签标示要求，从而降低出口产品不合格的风险。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 12 月 18 日消息：2023 年 12 月 18 日，我国海关总署与俄罗斯兽医和植物卫生监督局代表在北京就俄粮食输华事宜展开会谈。

在会谈中，两国监管部门代表分别讨论了俄罗斯冬小麦和大麦进入中国市场的问题，以及允许俄罗斯全境对华出口供应油菜籽的问题（目前仅限于俄西伯利亚和远东地区）。俄方代表向中方详细介绍了 2023 年该局与主要科学组织共同对俄罗斯小麦种植地的检疫植物检疫状况开展监测行动的结果。在双边协议框架要求下，中方表示将分析俄方提供的材料，从而审核完成冬小麦和大麦的入境问题。

为实现俄油菜籽全境对华出口，俄方将向中方发送有关对中国具有检疫重要性的虫害在俄传播的信息。

会谈期间双方还讨论了俄粗面粉和黑麦粉对华出口的问题，并重点讨论了计划于 2024 年签署的检验检疫要求相关议定书草案的修订事宜。

澳大利亚巴旦木协会（Almond Board of Australia）的汇总数据显示，澳大利亚巴旦木的需求在近几个月持续增长，10月已是2023/24产季中创下销量纪录的第四个月。尽管产量下降了三分之一以上，但本季到目前为止，澳大利亚本土销量和出口总量比去年创下的纪录增长了9.47%。10月的出口量达到了历史最高纪录，再加上国内销同比4%的增长，推动出货量持续增长。

从3月到10月，新产季仅8个月的总销量已达到102,767吨。目前新产季还剩四个月，澳大利亚巴旦木的销量即将超过当前产季的实际产量（103,381吨），这是多年来第一次，整个行业的结转库存量将非常低。

澳大利亚巴旦木向41个国家的出口与去年同期相比增长了11%，其中最大的增幅出现在印度。澳大利亚对印度的出口量比去年增长了129%，果仁出口量从上一季的127吨增加到4388吨，对土耳其、西班牙和中东的出口量同样大幅增长。尽管对中国的出口量较2021/22季同期下降了28%，但仍占总出口量的35%，中国仍是澳大利亚巴旦木第一大海外市场。该协会截至10月的出口报告显示，今年3月至10月间，澳大利亚向中国大陆出口了带壳巴旦木30,999吨，巴旦木仁20,082吨。

自上个月以来，澳大利亚巴旦木的价格略有增长，全球坚果市场信息服务机构Stratamarkets报告称，带壳巴旦木和巴旦木仁的综合指数价格为2.10美元（约合人民币15元）/磅。虽然价格比9月份的1.80美元有所增长，但考虑到汇率因素，澳元走强降低了部分潜在回报。

澳大利亚巴旦木协会前身是成立于1995年的澳大利亚巴旦木种植者协会，2002年该协会进行更名，以反映更广泛的会员身份和章程的扩展。该协会是澳大利亚巴旦木行业的最高行业组织，通过在产量提升、风险管理、病虫害防治、培育国内和出口消费、在出口市场提高澳大利亚巴旦木的品牌知名度等领域的措施，推动行业发展。

缅甸与中国等三国签署出口 90 万吨玉米协议

缅甸《标准时》12月19日报道，据缅甸玉米协会（MCIA）消息，12月12日，协会分别与中国、泰国和越南7家企业签署出口玉米谅解备忘录，计划在2024年4月之前出口90万吨玉米，将创汇6亿多美元。

中国、泰国和越南是缅甸玉米主要出口市场，本次协议签署有利于稳定市场并扩大缅甸贸易额。

缅甸共种植玉米200多万英亩，年产玉米320万吨，国内消费约100万吨，其余200多万吨出口。

全球小麦市场：年底交投沉闷，投行预计一季度麦价看涨

外媒 12 月 17 日消息：截至 2023 年 12 月 15 日当周，全球小麦价格涨跌互现，其中芝加哥小麦期货从上周创下的三个多月高点处回落，因为中国买家缺席。俄罗斯和黑海其他国家的小麦供应充足且价格低廉，阿根廷小麦产量可能高于早先预期，也给全球市场带来压力。阿根廷本周将比索大幅贬值，但是令人感到意外的是，小麦出口税可能上调。国际投行预测 2024 年一季度小麦价格可能上涨。

周五，芝加哥期货交易所（CBOT）3 月软红冬小麦期约报收 6.2925 美元/蒲，比一周前下跌 0.4%。堪萨斯城期货交易所（KCBT）的 3 月硬红冬小麦期约报收 6.4275 美元/蒲，下跌 2.8%。明尼阿波利斯谷物交易所（MGEX）的 3 月硬红春小麦期约报收 7.3075 美元/蒲，上涨 0.17%。Euronext 的 2023 年 3 月小麦报收 222.75 欧元/吨，下跌 3.3%；阿根廷小麦现货报价为 249 美元/吨，上涨 0.4%。周五美元指数报收 102.53 点，比一周前下跌 1.4%。

美国小麦出口销售领先去年同期，得益于中国需求增长

进入 12 月份第二周后，中国买家缺席美国小麦市场，使得美国小麦回吐一些涨幅。

美国农业部出口销售报告显示，截至 12 月 7 日当周，美国小麦净销售量约 151 万吨，与市场预期相符，远高于上周及四周平均。其中对中国销售 112 万吨，创下 2014 年 7 月以来最低单周销售量。2023/24 年度（6 月至 5 月）迄今，美国对华销售小麦总量为 219.5 万吨，同比激增 256.2%，而同期美国对所有目的地的小麦销售总量为 1,454.4 万吨，同比提高 3.0%；美国农业部年度出口目标为 1973 万吨，同比减少 4.5%。

过去几个月来，中国买家积极从西方采购制粉小麦，10 月份购买了约 200 万吨澳大利亚新作小麦，12 月份开始发货。自 9 月份以来订购了约 250 万吨法国小麦，12 月至 3 月装运。本年度迄今中国从加拿大进口的小麦也同比增长 37%。这主要反映出国内优质小麦供应趋紧。今年中国小麦主要产区在收获季节遭遇多雨天气，导致小麦产量同比下降 0.9%，这是七年来小麦产量首次下降。行业人士估计约 2500 万吨小麦质量受损，只能作为饲料使用，促使中国加大采购优质进口小麦的步伐。海关数据显示今年前 10 个月中国进口小麦 1083 万吨，同比增长 37.7%。

从出口报价看，12 月 14 日，美湾软红冬小麦报价为 265 美元/吨，比一周前下跌 4%；美国硬红冬小麦报价为 289 美元/吨，下跌 3.3%。法国小麦 FOB 报价为每吨 248 美元，下跌 0.8%。阿根廷上河小麦 FOB 报价为 251 美元/吨，上涨 1.2%。

美国小麦进入越冬期，头号产区堪萨斯州干旱面积扩大，作物评级下调

目前美国冬小麦已经进入越冬期。美国农业部数据显示，截至 12 月 10 日，美国头号硬红冬小麦主产区堪萨斯的小麦评级下滑，其中优良率为 39%，低于一周前的 40%，两周前为 32%。去年 12 月 4 日的优良率为 22%。

美国干旱监测报告显示，截至 12 月 12 日，美国冬小麦处于干旱区的比例为 32%，一周前为 37%，去年同期 71%；春小麦位于干旱地区的比例为 25%，一周前 29%，去年同期 76%。

截至 12 月 12 日当周，美国平原冬小麦产区气温持续偏高，比正常高出 4 到 12 华氏度。在堪萨斯州东南部，中度干旱面积有所扩大，短期降水短缺加剧，该州西部的中度干旱面积也略有扩大，反映出短期降水短缺加剧。不过科罗拉多州科近期降雪有助于缓解短期降水不足的情况。

更多内容详见：[全球小麦市场：年底交投沉闷，投行预计一季度麦价看涨](#)

文章来源：啤酒工业信息网

国际预警

我国出口柚子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12月15日，欧盟通报我国出口柚子不合格。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
2023-12-15	罗马尼亚	柚子	2023.8667	毒死蜱（ 0.031 ± 0.016 mg/kg）、烯酰吗啉（ 0.202 ± 0.101 mg/kg）、虱螨脲（ 0.115 ± 0.057 mg/kg）	分销信息尚不可用/退出市场	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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。

国际预警

美国对我国两家企业出口产品实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国两家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
45-02	2023-12-22	福建晋江	QUANZHOU KANGYI FOODS AND DRINK CO	Teenage Mutant Ninja Turtles Freeze Dried Gummy Pizza	日落黄、苋菜红
99-08	2023-12-22	辽宁大连	Dalian Huaying International Trading Co., Ltd	黑米	戊唑醇

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

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

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本通报我国出口荞麦和生鲜胡萝卜等产品不合格

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 5 批次食品不合格。

5 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
LIANYUNGANG WENMAI TRADING CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 烯酰吗啉 0.02 ppm
LIANYUNGANG XIANGTIAN IMP. & EXP. CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.03 ppm
DALIAN RUIFENG GRAIN PROCESSING CO., LTD.	荞麦	检出 吡氟氯禾灵 0.08 ppm
HEBEI CICI CO., LTD	焦糖爆米花、蜂蜜黄油爆米花	检出指定外添加剂 TBHQ 4 μg/g

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。

国际预警

2023年12月中国出口韩国食品违反情况 (更新至12月24日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.12.05	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품(팬)	YonGKANG SHANGMEI KITCHENWARE CO., LTD	金属材料(氟树脂涂层)总溶出量超标	30 mg/L以下	289(4%醋酸), 7(水), 3(正庚烷) mg/L	~
2023.12.05	首尔厅	器具及容器包装	陶瓷餐具、餐桌用品	도자기제식탁용품	JINGDEZHEN MINGHAI CERAMICS CO., LTD	铅超标, 镉超标	铅: 0.4 mg/L以下, 镉: 0.1mg/L以下	铅: 6.0 mg/L, 镉: 0.5 mg/L	~
2023.12.05	京仁厅(机场)	器具及容器包装	餐桌用品-食品容器(食品用)	식탁용품-식품용기(식품용)	CHAOZHOU JIAYU CERAMICS MAKING CO., LTD.	蓝色边框陶瓷器皿铅超标	8 μg/cm ² 以下	37 μg/cm ²	~
2023.12.05	京仁厅	器具及容器包装	烤盘	주물팬	XINGTAI DAOLUO TRADING CO., LTD.	总溶出量超标	30 mg/L以下	515 mg/L(4%醋酸), 85 mg/L(水), 5 mg/L(正庚烷)	~
2023.12.05	釜山厅	农林产品	孜然籽	쿠민씨	DOZDOV IMP. & EXP. CO., LTD	残留农药(戊唑醇、三环唑)超标	戊唑醇: 0.05 mg/kg以下、三环唑: 0.01 mg/kg以下	戊唑醇: 0.12 mg/kg、三环唑: 0.16 mg/kg	2023-09-01~
2023.12.06	京仁厅	加工食品	冻干荔枝	동결건조리치 FREEZE DRIED LYCHEE	XUZHOU GINKGO SOURCEBIO-ENGINEERING CO., LTD	残留农药(除虫脒、多菌灵)超标	除虫脒: 0.01 mg/kg以下、多菌灵: 0.01 mg/kg以下	除虫脒: 0.03 mg/kg、多菌灵: 0.05 mg/kg	2023-11-16~2025-05-15

更多内容详见：[2023年12月中国出口韩国食品违反情况\(更新至12月24日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月20日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	12月5日	组合器具（PRESSURE HOSE）	JURA ELEKTROAPPARATE AG		瑞士	材质规格不合格，检出铅（1.8%）	東京	ブルーマチックジャパン株式会社	自主检查
2	12月5日	生鲜芝麻种子		AGRI COMMODITIED & FINANCE. FZE	莫桑比克	检出 甲萘威 0.03 ppm	名古屋	兼松株式会社	命令检查
3	12月5日	无加热摄食冷冻食品：冷冻巧克力蛋糕（FZ. EGG TART（CHOCOLATE））	CHENHSIANG（SUZHOU）FOODS CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	下関	日玉中華食品株式会社	自主检查
4	12月5日	生鲜芝麻种子		VALENCY INTERNATIONAL PTE LTD	坦桑尼亚	检出 黄曲霉毒素 17 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （B1: 9.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 7.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	名古屋	兼松株式会社	监控检查
5	12月5日	冷冻虾（FROZEN RAW LOBSTER TAILS）		COMPLEX INDUSTRIA E COMERCIO DE PESCA E EXPORTACAO LTDA	巴西	使用基准不合格，检出 二氧化硫 0.11 g/kg	東京	ラングスター株式会社	自主检查

更多内容详见：[2023年12月输日食品违反日本食品卫生法情况（12月20日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在2023年第51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
2023-12-18	马耳他	断奶套装	2023.8706	未经授权使用混入塑料的竹纤维	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2023-12-19	德国	锅铲	2023.8761	初级芳香胺迁移	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-12-19	马耳他	竹纤维杯	2023.8770	未经授权使用混入塑料的竹纤维	通知国未分销/退出市场；销毁	后续信息通报
2023-12-20	比利时	茉莉浸剂	2023.8800	毒死蜱（0.24 mg/kg）、啶虫脒（0.83 mg/kg）、噻虫胺（0.1 mg/kg）、噻虫嗪（0.2 mg/kg）、啉虫酰胺（0.034 mg/kg）、氯氰菊酯（0.18 mg/kg）、氟虫腈（0.012 mg/kg）、吡虫啉（0.2 mg/kg）、高效氯氟氰菊酯（0.25 mg/kg）、埃玛菌素（0.035 mg/kg）	通知国未分销/从消费者处召回；公共警告-新闻稿	警告通报
2023-12-20	波兰	密胺托盘	2023.8787	整体迁移水平过高	未向其他成员国分销/重新派送或销毁；退回至发货人	拒绝入境通报
2023-12-21	拉脱维亚	意大利面专用勺	2023.8829	检测到超过10种化学物质迁移	通知国未分销/从收件人处撤回	注意信息通报

更多内容详见：[欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第51周）](#)

近日，国际著名综合性学术期刊 *Advanced Science* (IF=15.1) 在线发表了蔬菜虫害防控创新团队论文“RNA m6A methylation suppresses insect juvenile hormone degradation to minimize fitness costs in response to a pathogenic attack”。该研究报道了 m6A 修饰通过微调昆虫保幼激素 (JH) 含量升高弥补小菜蛾 Bt 抗性进化带来的适合度代价，从而解析了小菜蛾 Bt 抗性进化的适合度代价补偿机制中的表观遗传调控网络。

害虫对杀虫剂的抗药性进化往往伴随着生长发育延迟、繁殖能力降低和生存能力下降等抗性适合度代价，这已成为延缓田间害虫抗药性进化的天然屏障和关键利器。然而，第一个被报道在田间对 Bt 生物杀虫剂产生高水平抗性的农业害虫小菜蛾却能在不影响正常生长发育的前提下对 Bt 生物杀虫剂进化产生完美的高抗性，这将严重威胁小菜蛾的田间有效防治。

本研究发现，两个关键的 m6A 甲基转移酶 PxMETTL3 和 PxMETTL14 的表达水平在 Bt 抗性小菜蛾的中肠组织中显著升高，而且，小菜蛾的保幼激素酯酶基因 PxJHE 的 3' -UTR 区靠近终止密码子附近存在一个 m6A 修饰位点，该 m6A 修饰位点会降低 PxJHE mRNA 的稳定性，进而负调控 PxJHE 的表达水平。即 PxMETTL3 和 PxMETTL14 表达水平的升高促进了 PxJHE 基因的 m6A 水平增加，从而抑制了 PxJHE 基因的表达，进而诱导昆虫体内 JH 含量增加，使小菜蛾在维持其正常生长发育的前提下进化产生了完美的 Bt 抗性表型。本研究明确了 m6A 修饰介导的 Bt 抗性小菜蛾 JH 含量升高的表观遗传学调控机制，全面解析了小菜蛾 Bt 抗性的适合度代价补偿机制。研究结果对于田间害虫 Bt 抗性监测预警和综合治理具有重要的理论和实践意义。

本所郭兆将研究员、白杨博士、张欣怡博士、郭乐博士后、朱流红博士后为本论文共同第一作者，张友军研究员与郭兆将研究员为论文的通讯作者。该研究得到国家自然科学基金优青、创新研究群体项目以及中国农业科学院科技创新工程项目等资助。

原文链接：<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/advs.202307650>

2023年度通过广西科学技术奖行业评审进入综合评审成果公示 食品领域有25项

食品伙伴网讯 12月18日,广西科学技术奖励委员会办公室公示了2023年度通过广西科学技术奖行业评审进入综合评审成果,食品领域有25项,公示期为2023年12月18日至2024年1月1日。

食品领域2023年度广西科学技术奖通过行业评审成果清单
(排名不分先后)

提名者	奖项	候选成果	候选人	候选组织	行评等级
南宁市人民政府	自然科学奖	大豆抗豆卷叶螟的基因挖掘研究	孙祖东,曾维英,盖钧镒,邢光南,杨守臻,陈怀珠,赖振光,蔡昭艳,赵团结	广西壮族自治区农业科学院,南京农业大学	三等奖
广西壮族自治区教育厅	技术发明奖	地方鸡种质资源保存及育种关键技术创新与示范	陆阳清,黄雄,赵桂苹,崔焕先,陈智武,卢冰霞,许惠艳,粟永春,郑麦青,刘兴廷	广西大学,广西金陵农牧集团有限公司,广西金陵家禽育种有限公司,中国农业科学院北京畜牧兽医研究所(中国动物卫生与流行病学中心北京分中心),广西壮族自治区兽医研究所	二等奖
广西壮族自治区教育厅	技术发明奖	芒果花期调控关键技术创新与应用	罗慧,黄台明,方中斌,钟勇,黄慧俐,蒋强,李界秋,高兴,林凤昌,陈千付	广西大学,百色市现代农业技术推广中心,广西田阳青创农业开发有限公司,广西田东县萍江农业有限公司,广西百色富农农业科技有限公司,南宁市杏花香芒种植专业合作社	三等奖
崇左市人民政府	技术发明奖	甘蔗良种繁育及配套栽培技术创新与应用	何洪良,唐利球,罗晟昇,秦昌鲜,施泽升,郭强,陈海生,彭崇,闭德金,江清梅	广西南亚热带农业科学研究所	三等奖
广西壮族自治区农业农村厅	技术发明奖	稻螺生态种养及加工关键技术创新与应用	林勇,文衍红,覃俊奇,潘贤辉,宾石玉,黄杰,周小云,黄姻,杜雪松,陈忠	广西壮族自治区水产科学研究院(广西壮族自治区渔业病害防治环境监测和质量检验中心、广西壮族自治区水生野生动物救护中心),柳州市渔业技术推广站(柳州市水生动物防疫检疫站),广西师范大学,华中农业大学,融水县融荣水产品养殖专业合作社,融水县三连瀑布水产生态养殖有限公司	三等奖

更多内容详见: [2023年度通过广西科学技术奖行业评审进入综合评审成果公示 食品领域有25项](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 12月18日,福建省科技厅公示了2022年度福建省科学技术奖评审结果,食品领域评审通过23项。

食品领域 2022 年度福建省科学技术奖建议获奖项目目录

序号	项目名称	主要完成人	主要完成单位	奖励类别	提名者
一等奖(5项)					
5	预制菜加工关键技术及装备的创新与产业化	1. 郭泽镔;2. 张宁宁;3. 卢旭;4. 吴其明;5. 梁静;6. 钟小清;7. 柯进步;8. 张志刚;9. 邹少强;10. 林庆祥	1. 福建农林大学;2. 福建省亚明食品有限公司;3. 福建省标准化研究院;4. 福建佰翔天厨食品有限公司;5. 厦门绿进食品有限公司;6. 厦门银祥集团有限公司;7. 福建立兴食品股份有限公司;8. 福建省莆田市赏味央厨餐饮管理有限公司	科技进步奖	福建省教育厅
11	凡纳滨对虾健康养殖关键技术研究与应用	1. 张春晓;2. 黄永春;3. 汪攀;4. 叶继丹;5. 孙云章;6. 康顺元;7. 朱传忠;8. 鲁康乐;9. 宋凯;10. 王玲	1. 集美大学;2. 福建大北农华有水产科技集团有限公司;3. 厦门龙程水产科技有限公司	科技进步奖	福建省教育厅
12	海藻高值化加工关键技术创新与产业化应用	1. 姜泽东;2. 倪辉;3. 朱艳冰;4. 林坤城;5. 林景新;6. 邱碧香;7. 李宁波;8. 骆其君;9. 黄君阳;10. 陈艳红	1. 集美大学;2. 宁波大学;3. 福建省绿麒食品胶体有限公司;4. 厦门唯康食品科技有限公司;5. 福建亿达食品有限公司;6. 阿一波食品有限公司;7. 厦门元之道生物科技有限公司;8. 厦门海洋职业技术学院	科技进步奖	福建省教育厅
20	南方设施番茄新品种选育与产业关键技术研究利用	1. 朱海生;2. 张前荣;3. 李永平;4. 王益奎;5. 汪国平;6. 温庆放;7. 薛珠政;8. 甘桂云;9. 黄章国;10. 陈木林	1. 福建省农业科学院作物研究所;2. 广西壮族自治区农业科学院;3. 华南农业大学;4. 福建省意达科技股份有限公司;5. 厦门中厦蔬菜种籽有限公司;6. 厦门如意种苗高科技股份有限公司	科技进步奖	福建省农业科学院

更多内容详见：[2022 年度福建省科学技术奖评审结果公示 食品领域评审通过 23 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 12月15日,河北省科学技术厅发布了2024年度河北省农业科技成果转化资金项目评审结果,其中,食品领域54项项目通过评审。

食品领域 2024 年度河北省农业科技成果转化资金项目评审通过名单

序号	项目名称	承担单位
1	耐盐碱冬小麦小偃系列新品种成果转化	渤海粮仓南皮种业有限公司
2	燕山山前平原春小麦—夏玉米一年两熟丰产栽培模式集成与示范	玉田县集强农民专业合作社
3	基于酿酒葡萄西拉品质提升关键技术成果转化及应用示范	中粮长城桑干酒庄(怀来)有限公司
4	设施番茄新型功能基质及其制备方法的示范与应用	固安县天绿食蔬菜种植专业合作社
7	黄瓜专用微生物菌剂中试与示范	河北博嘉农业有限公司
8	多抗高产玉米新品种豪玉 16 中试与示范	石家庄希普天苑种业有限公司
11	南美白对虾“渤海 1 号”新品种及配套技术示范	黄骅市鑫广通水产养殖有限公司
13	矮砧密植苹果园水肥高效绿色关键技术中试与示范	河北农业大学
14	奶牛场养殖污水无害化处理技术应用与示范	无极县丰收奶牛养殖场(普通合伙)
15	香菇优良新品种“平香 1 号”繁育与示范	平泉市希才应用菌科技发展有限公司
16	早熟抗病特色马铃薯新品种“石薯 6 号”中试与示范	昌黎县嘉诚农业科技有限公司
18	优质高产节水国审小麦新品种冀麦 U80 中试与示范	河北广骛农业科技有限公司
19	谷子新品种-聚谷 8933 的规模化繁育与示范	河北聚沃种业有限公司
20	低 GI 益生菌发酵乳技术规程及中试生产线的建立	河北师范大学
21	全核桃萃取脱涩制备核桃乳工艺技术应用与示范	河北养元智汇饮品股份有限公司
22	优良甘蓝新品种中甘 1388 的中试与示范	河北双瑞种业有限公司
23	肉鸡新型绿色替抗减排技术优化与应用	中红三融集团有限公司
24	林果增产技术在酸枣种植中的应用与示范	河北富岗食品有限责任公司
26	设施口感型番茄绿色高质量栽培关键技术示范与应用	定兴县华茂农业技术开发有限公司
28	优质、超高产双国审小麦新品种众信麦 998 繁育与示范	河北博发生物科技有限公司
29	抗逆优质高产饲用小黑麦冀饲 5 号中试与示范	故城县丰之源种植专业合作社
30	节水高产广适小麦新品种 CM618 中试与示范	河北春淼种业有限公司
31	优质多抗、高花青素鲜食玉米新品种冀糯 181 的中试与示范	石家庄市民丰种子有限公司
32	葡萄新品种“嫦娥指”中试与示范	河北丰禾葡萄苗木科技发展有限公司
33	应用于设施蔬菜(黄瓜)的高效抗重茬生物有机肥的中试和应用	秦皇岛禾苗生物技术有限公司
34	肉鸡设施化精准饲养管理降本增效技术示范与应用	河北美客多家禽育种有限公司
35	奶牛乳腺炎防控技术示范与应用	河北工程大学
36	叶菜类蔬菜营养液育苗生产关键技术示范与应用	沽源县三源食品有限公司

更多内容详见：[2024 年度河北省农业科技成果转化资金项目评审结果公布 食品领域 54 项通过评审](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 20 万条，累计翻译字数超 5000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

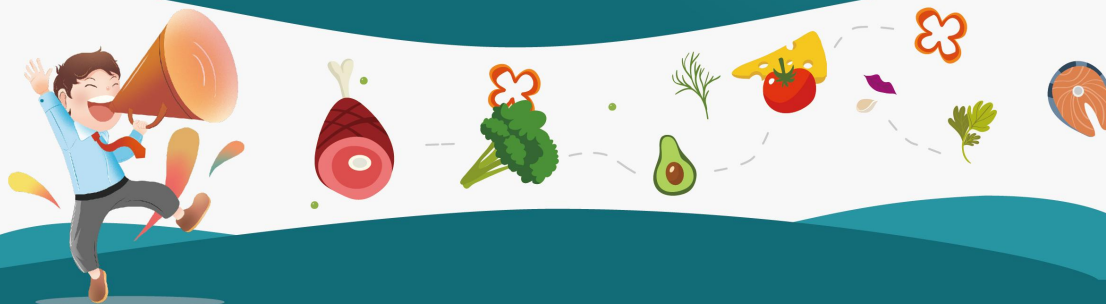
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，合理运用食品标准法规，提升质量安全管理水平。

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安全合规管理工作，发现问题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，亲临企业，现场授课，一对一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情 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，请您参展览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
4 月份	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
5 月 22-24 日	上海	Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会

2023 年展会预告：

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	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 6-7 日	吉隆坡	亚太健康功能食品峰会（FFWS 2024）
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）国际装备制造业博览会
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28-30日	成都	2024成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会
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12-14日	沈阳	2024第39届沈阳食品糖酒会
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18-20日	柳州	2024中国（柳州）国际米粉产业博览会
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6-8日	宿迁	2024第13届中国（淮海经济区）食品饮料展览会
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10-12日	济南	CNFE2024第18届全国食品博览会
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13-15日	义乌	第14届中国国际电子商务博览会
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18-20日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会
5月18-20日	西安	西安糖酒会--2024第十三届中国西安糖酒食品交易会
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24-26日	合肥	2024第25届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
5月24-26日	长春	2024第40届长春食品糖酒会
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29-31日	北京	第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE 2024）
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
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18-20日	合肥	2024 年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
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
6月28-30日	青岛	2024 青岛国际户外运动及露营生活博览会
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8-10日	南京	CNWFF2024 第14届中国（南京）国际糖酒食品交易会
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13-15日	广州	2024 广州国际化工装备展
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：

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达信息技术有限公司——仪器试剂](#)

[广州维思贝生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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、实验室系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【线下】新征程，再出发！2024 第五届水产品加工技术研讨会，5 月相约大连

时间地点：2024 年 5 月 辽宁·大连

会议主题：科技引领 技术创新 产学研融合 渔见未来

会议亮点：

- 1) 专家大咖现场云集，直击行业热点、技术！
- 2) 明星企业及产品展示、颁奖，树立标杆！
- 3) 原辅料及设备展台，现场供需交流、对接！
- 4) 成果展示发布，助推技术对接，创新发展！
- 5) 圆桌论坛-专家访谈，答疑解惑好时机！
- 6) 水产行业，当地品牌企业参观交流！

活动联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QnjwLr3IiVfC4siUw_3xkA

【线上】《JJF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则》解读培训

一、主办单位：食品伙伴网

二、时间地点：2023 年 12 月 29 日 09:00-12:00 线上直播

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1313&fuid=154861>

三、培训内容：

1. 《JJF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则》制修订背景
2. 《JJF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则》重点内容解读
3. 《JJF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则》应用答疑

四、授课讲师：标准起草人 青岛市计量技术研究院 王副院长

五、参会对象：食品生产经营企业；检验机构；相关仲裁检验机构；其他关注定量包装计量检验的同仁。

六、收费标准：标准收费：单人报名 1000 元/人；团体报名 2000 元/单位（不限人数）费用包含：培训费、证书费、税费。永久免费回看。

七、报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

【线上】2023 年食安大讲堂年度特别活动暨【质量行】【合规行】年度嘉年华

开课时间：2024 年 1 月 5 日 9:00-17:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1311&fuid=154861>

主办单位：食品伙伴网

活动介绍：

为了感谢网友们一直以来的支持，特开展本次“2023 年食安大讲堂年度特别活动暨【质量行】【合规行】年度嘉年华”。本次活动延续往期公益直播基调，为食品行业提供食品合规、质量管理、体系认证等方向话题分享。借由 2023 年年度盘点之际，联合食安大讲堂、质量行、合规行带领食品行业从业者了解 2023 年我国食品行业发展变化，洞察行业最新动态。

课程内容：

2023 年国内外重点食品标准法规盘点解析
2023 年中国食品行业大数据透视及热点事件解析
特殊食品合规发展探讨
浅析食品欺诈
食品安全管理体系的落地运行
企业食品安全主体责任落实

参加对象：

食品生产经营及其相关企业管理人员/法规/质量/生产人员；食品供应链相关管理/技术人员；其他关注交流会的人员。

联系我们：史老师 15318691750（同微信）

【线上】CMA/CNAS 项目申报经验分享

▲时间地点：2024 年 1 月 5 日 14:00-15:00 食学宝免费线上直播

▲报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1306&fuid=154861>

▲课程内容：随着国家质量提升计划的大力实施，很多实验室都想提升自身实验室的内部管理水平，提升实验室的运行管理效能，同时也提升实验室的社会形象。那获得实验室认可或者取得实验室的资质认定成为了一个很重要的选择。实验室是否满足申请 CMA 或者 CNAS 的条件，实验室离成为 CMA 认证或者 CNAS 认可的实验室还有多大的距离，成为了很多实验室的疑问。为了解决大家的这些疑问，食品伙伴网于 2024 年 1 月 5 日举办 CMA/ CNAS 项目申报经验分享。

14:00-14:30 CMA 申报经验分享

14:30-15:00 CNAS 申报经验分享

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

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】实验室溶液的配制和标定

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1663&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 基础知识和标准要求
2. 试液和标准溶液的配制
3. 标准溶液的标定

▲培训对象：理化检验人员、实验室管理人员、参与实验室标准滴定溶液的保管岗位人员。

【VIP 免费学】理化滴定基础知识和操作规范

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1647&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 概念和术语
2. 滴定的分类
3. 电位滴定
4. 滴定操作及注意事项
5. 标准滴定溶液
6. 滴定异常案例分析

▲培训对象：理化检验人员、实验室管理人员、参与实验室标准滴定溶液的保管岗位人员。

【食品论坛·大讲堂】食品配料合规性审核解析

直播时间：2023年12月27日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1308&fuid=154861>

主讲人：刘老师

老师介绍：

刘莉莉，食品伙伴网质量安全管理事业部高级讲师，标签审核专家，对食品标签审核设计要素有细致了解，对标签中常见错误有深入剖析，擅长基础标准法规剖析、标签审核、标签设计等。

主要内容：

- 1、配料标识的形式合规
- 2、配料标识的内容合规

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1345349-1-1.html>

酒类品质安全检测技术网络研讨会

▲时间地点：2023年12月28日 食学宝

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1304&fuid=154861>

▲培训内容：

酒类中挥发性风味物质分析检测技术研究与应用

发言嘉宾：中国食品发酵工业研究院 高红波 教授级高工

酒类氰化物检测技术要点解析

发言嘉宾：上海市酒类产品质量检验中心有限公司 毛海峰 高级工程师

备注：具体内容以最终日程为准

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

食品生产企业质量管理管培生职业培训

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1300&fuid=154861>

▲开课时间：2023年12月28日 9:30-11:30

▲主要内容：

1. 质量管理管培生的介绍
2. 质量管理管培生入职培训
 - 2.1 心理预备
 - 2.2 质量管理岗必备技能
 - 2.2.1 必备软实力概述
 - 2.2.2 必备专业技能概述

▲培训对象：初入职场的质量管理管培生、想了解或从事食品质量管培生的人员

“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 and 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。

“食育进万家”系列活动

第九期：儿童餐桌礼仪：孩子的教育，父母的教养 2023年12月28日 15:00-16:30

第十期：玩转五谷 品味腊八！开启不一样的节日探索之旅 2024年1月11日 15:00-16:00

报名学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1094&fuid=154861>

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

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29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

分子生物学 PCR 检测技术直播课

▲时间：2024年1月12日 15:00-16:00

▲报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1301&fuid=154861>

▲主要内容：

食品安全检测中的 PCR 技术

分子生物学实验原理

PCR 技术

实时荧光定量 PCR 技术

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XmC5s81QKMbZt5F1RUtiBg>

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、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

2、新征程，再出发！2024 第五届水产品加工技术研讨会，5月相约大连

时间地点：2024年5月 辽宁·大连

会议主题：科技引领 技术创新 产学研融合 渔见未来

会议亮点：

- 1) 专家大咖现场云集，直击行业热点、技术！
- 2) 明星企业及产品展示、颁奖，树立标杆！
- 3) 原辅料及设备展台，现场供需交流、对接！
- 4) 成果展示发布，助推技术对接，创新发展！
- 5) 圆桌论坛-专家访谈，答疑解惑好时机！
- 6) 水产行业，当地品牌企业参观交流！

活动联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QnjwLr3IiVfC4siUw_3xkA

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

质量安全与体系类：

1、【颁发食安员证书】2024 食品生产企业质量管理专项培训

▲培训时间地点：2024年1月11-12日 天津市

▲培训内容

第一天

08:30-09:30 食品安全法实施与主体责任落实探讨

09:30-10:30 食品生产许可现场审查过程中的常见问题及企业应对措施

10:40-11:30 体系认证审核常见问题案例解析

11:30-12:00 科学选择清洗消毒产品，强化食品安全管控

13:30-15:00 食品企业生产过程中的关键控制点解析

15:15-16:30 食品流通过程食品安全风险识别与防控

16:30-17:00 虫鼠害解决方案经验分享

第二天

08:30-09:30 出口食品企业的国外迎检常见问题

09:30-10:30 食品安全监督抽检及飞行检查中的常见问题

10:40-11:30 食品标签及添加剂配料合规要求案例分析

11:30-12:00 食品投诉举报及打假人应对技巧

13:30-14:00 食品安全管理员考试

14:00-16:00 企业参观

四、发言嘉宾

监管专家、海关系统专家、食品生产许可审查专家、体系审核老师、食品伙伴网食品安全专家、企业代表等

五、参加对象

食品安全监管相关人员；食品/农产品生产经营企业法规、质量、品管、体系、检测等部门相关人员；餐饮企业食品安全管理人员；第三方检测机构人员；研究机构及高校相关人员；其他关注培训的参会人群。

六、费用标准：

标准费用：1600 元/人，同单位两人及以上人员参会 1400 元/人。

费用包括：培训费、资料费、参观费、证书费、培训期间午餐、税点等内容。晚餐、住宿费、交通费自理。

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）

检测技术与实验室管理类：

1、谷物、粮油检测与质量技术交流会

▲培训时间及地点：2023 年 12 月 26-28 日 山东省·济南市

▲主要会议内容：

议题一：我国粮油质量安全政策法规变化及发展趋势

议题二：粮油原料中农药使用与残留现状及快速检测技术研究进展

议题三：自动化样品前处理技术在粮油检测领域的应用

议题四：植物油风味成分的分析

议题五：食用油中常检项目（如脂酸组成、溶剂残留量等）的检测

议题六：小麦样品的扦样、预处理及注意事项

议题七：粮油中真菌毒素（如黄曲霉素、玉米赤霉烯酮、呕吐毒素等）的检测

议题八：转基因食品安全检测技术在粮油及其制品中的进展介绍

议题九：乳清分离蛋白-OXA 改性淀粉复合物稳定的高内相乳液及其在曲奇饼干中的应用

议题十：粮油中污染物（如塑化剂、苯并（ α ）芘等）的检测关键点及注意事项

▲收费标准：标准费用：800 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/0hmTXXEDUFBHhfWE-Xh4-Q>

▲报名连接：<http://ctc.foodmate.net/show-9838-15.html>

▲联系人：郭老师 13361324795

2、【微生物实训】2024 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

第 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

▲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/ElxIyc01QYNm-oY4ZTH62g>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

3、实验室生物安全高级研修班

▲时间地点: 2024 年 1 月 20-21 日·广州 (线上同步直播)

▲线上学习链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1310&fuid=154861>

▲培训内容:

1. 《中华人民共和国生物安全法》相关内容解读

2. CNAS-CL01-A001: 2022《检测和校准实验室能力认可准则在微生物检测领域的应用说明》中关于生物安全的要求解析

3. 《病原微生物实验室生物安全管理条例》解析

4. 人间传染的病原微生物目录 (2023 版) 介绍

5. 《病原微生物实验室生物安全环境管理办法》对于生物安全实验室废弃物处置要求

6. 实验室生物安全危害因素分析

7. 实验室生物安全的风险评估

8. 实验室常见生物安全意外事件案例及处理原则

9. 生物安全实验室应急预案的要求与制定原则

10. 生物安全应急预案演练方案的设计与组织实施要求

11. 生物安全实验室人员的资质及培训要求

12. 生物安全防护设备设施的现场检测、正确使用和日常维护

▲费用标准: 标准费用: 1800 元/人, 团体费用: 同一单位 2 人及以上报名, 1300 元/人, 费用包括: 培训费, 资料费, 证书费。

本次培训结束后, 要获取“生物安全监督员”、“生物安全责任人”证书的, 需经考核合格后颁发, 并需另外缴费 500 元/证。

▲详情链接: <http://bbs.foodmate.net/thread-1345298-1-1.html>

▲报名联系: 张老师 13370917540 (微信同号) 邮箱: train03@foodmate.net

4、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品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

▲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)

5、【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）

各种活动，欢迎参与

【有奖调研】关于举办“Cleanert®合成着色剂专用柱免费试用活动”的调查问卷

▲活动时间：即日起-2023年12月28日

免费试用活动：参与免费试用活动的客户，我们会有专人对接，提供免费试用包，试用规格为6支/包，试用结束后提供试用反馈（选择参加），可以获得精美礼品一份。

有奖问卷：本次有奖问卷调查结束后，将从有效问卷中随机抽取15名参与者发放精美礼品一份。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/2wItxa7ZzCgo6xaBK8V3Mw>

▲联系人：郭老师 13361324795

【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）

【实验室比对】2024 实验室间比对计划来啦！

1、主办单位：烟台联食检测科技有限公司

2、活动宗旨：助力于提升实验室技术水平。结果满意的实验室，发放结果满意证书。同时，为了解决实验人员对于实验过程中的疑难问题，本活动会建立实验室比对群，实验人员可以方便的讨论实验过程中的操作问题，指导老

师直接在群里指导实验人员准确地完成实验。

在汇总完各实验室的检测数据后，老师会针对各室结果，针对性的给出意见，帮助实验人员找出实验过程存在的问题。

3、参加对象：检测实验室、企业、政府单位、在校学生及科研院所等。

4、联系人：金老师：18106383420（微信同号），张老师：13345162053（微信同号），赵老师：15688565238（微信同号）

5、详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/uUheYb-TK9Ziozss-1NHKw>

【检测活动】2024 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/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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

- [东莞市福瑞司特食品科技有限公司](#)
- [浙江众维食品科技有限公司](#)
- [哈尔滨市潇壹食品有限公司](#)
- [湖南聚味堂食品有限公司](#)
- [东莞建泰生物科技有限公司](#)
- [广东省元宏食品科技有限公司](#)
- [烟台加宝食品股份有限公司](#)
- [福建省古田闽越食品有限公司](#)
- [山东鼎味食品有限公司](#)
- [东莞市焙可瑞食品科技有限公司](#)
- [思念食品有限公司](#)
- [华禾食品工业\(昆山\)有限公司](#)
- [上海谷丰源企业管理集团食品有限公司](#)
- [天桂（福建）食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：东莞市福瑞司特食品科技有限公司

东莞市福瑞司特食品科技有限公司，创建于1998年，前身为“东莞市五木食品有限公司”由五木（香港）有限公司投资经营的大型食品原料企业，服务于港、澳、东南亚国家及中国大陆地区烘焙、餐饮事业客商。东莞市福瑞司特食品科技有限公司，拥有“五木”“皇牌”“五木皇”“香馨堂”等品牌，公司配备十万级净化生产场所，并引进国内外成套领先生产设备：瑞士布勒全封闭式成套预拌粉生产线，成套真空乳化均质酱料生产设备，力保产品生产安全、稳定、高效；公司自建食品添加剂及原料工程技术中心，配备日本岛津高效液相色谱仪，气相色谱仪，原子荧光分光光度计，原子吸收分光光度计，紫外可见光度计等检测设备，确保产品品质并不断创新；同时拥有自己的烘焙研究中心及经验丰富的人才队伍，秉承多年的成功经验及专业技术能力，能提供产品规划，技术支援及企划设计等整体的烘焙服务方案，为客户打造全新的商机！

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1487421/>

烘焙师 <http://www.foodmate.cn/job/show-14632.html>

6000-8000 元/月

广东东莞市 | 1年以上 | 高中 | 全职 | 1人

奖励计划 年终奖金 销售奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

职位描述

1、3-5年以上研发烘焙产品工作经验，熟悉烘焙食品安全配方及食品营养要求。（烘烤专业应届毕业生亦可培养）；

- 2、年龄 25-38 岁，能吃苦耐劳，服从管理。
- 3、熟悉烘焙食品安全配方及食品营养要求。
- 4、根据市场需求导向，适时研发新产品。
- 5、个人有业务市场资源，可定位业务经理发展。

工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路7号

跟单 <http://www.foodmate.cn/job/show-17358.html>

4000-6000 元/月

广东东莞市 | 2年以上 | 高中 | 全职 | 2人

销售奖金 包吃住 五险一金 法定节假日

- 1、依据销售人员申请的寄样需求做好客户寄样工作
- 2、产品销量的统计，订单的维护和跟踪
- 3、库存数量的统计、准时与销售人员进行沟通

任职要求：

- 1、高中以上学历，专业不限；
- 2、工作积极，责任心强；
- 3、能熟练运用 office 办公软件；
- 4、二年以上工作经验；

工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路7号

研发助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17359.html>

4000-6000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 2人

包吃住 五险一金 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责技术性文件的编号、管理、发放、借阅、收回等工作；
- 2、协助部门研发经理分配的工作；
- 3、其他部门相关工作。

任职要求

- 1、食品工程或化学相关专业，应届毕业生亦可。
 - 2、年龄 20-30 岁，有保密意识。
 - 3、思路清晰，好学，积极主动，认真负责。
- 工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路 7 号

销售精英 <http://www.foodmate.cn/job/show-17360.html>

8000-10000 元/月

广东东莞市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 16 人
奖励计划 销售奖金 包吃住 五险一金 法定节假日
职位描述

- 1、具备销售人员的基本素质：积极，善于表达，吃苦耐劳，不断学习与进取
- 2、热爱销售工作，有上进心，有责任感，
- 3、具备团队精神，能积极面对工作中的困难；
- 4、电脑操作熟练，沟通能力强。

（从事过食品行业或销售经验丰富优先。营销专业应届毕业生可培养）
工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路 7 号

高级烘焙技师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17361.html>

8000-10000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 高中 | 全职 | 8 人
奖励计划 销售奖金 包吃住 五险一金 法定节假日
职位描述

- 一、3 年以上烘焙食品配方调试工作经验（烘烤专业应届毕业生亦可培养）；
 - 二、熟悉面包/蛋糕/饼点/烤芙条等烘焙食品制作优先。
- *工资根据技术熟练程度面议（年终根据技术服务所产生的业绩计奖）。

工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路 7 号

采购助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17363.html>

4000-6000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 1 人
休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日
职位描述

- 1、根据各部门采购需求，采购订单下达。
- 2、跟进物料回厂进度，及时与供应商对接，对内与生产部做好信息沟通。
- 3、供应商资料的整理与建档。
- 4、每月采购报表统计。
- 5、协助采购经理做好其它事项的工作。

（有食品专业大专、本科学历（应届生）或从事食品行业优先考虑）
工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路 7 号

采购主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17365.html>

8000-10000 元/月

广东东莞市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人
休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日
职位描述

- 1、负责根据部门的年度工作计划编制本部门的阶段工作计划，上报部门负责人审批；

2、负责建立及完善采购工作手册，建立完善的采购资料库；
3、负责组织采购市场调研工作，对相关采购价格、供应商资质、货物来源等数据进行分析，为制订采购计划提供帮助；

- 4、负责参与采购物资的比价、议价及采购谈判，协议的洽谈与签订；
 - 5、负责对采购合同的执行情况进行严格管理，对物料供应进度进行有效控制；
 - 6、负责对采购订单制定及处理进行全程跟踪，确保订单处理周期符合采购要求；
 - 7、负责组织跟踪和控制供应物资质量、进度及交付情况，保证项目物资采购的进度符合。
- （食品公司采购经验优先）

工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路 7 号

机修 <http://www.foodmate.cn/job/show-17362.html>

6000-8000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 高中 | 全职 | 2 人

休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日

职位描述

- 一、机械类或机电一体化类专业；
- 二、二年以上机械维修工作经验；
- 三、熟悉食品包装行业机械优先；
- 四、有电工证或者钳工证。

工作地点广东东莞市 虎门镇怀德怀丰路 7 号 4000-6000 元/月

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 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

联系人：陈经理 15314471282（微信同号）
15966526855（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】食品配料合规性审核解析

“2023 年食品行业十大热门词汇”征集令来啦！快上车

2024 年质量盛会中大咖嘉宾们分享的议题由您来定！

新标解读 | 《JJF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则》解读培训

热门分享：

食品安全总监培训课件

中国居民膳食指南

《食品增稠剂》《食品添加剂培训》

我处理过的几次打假，供大家参考

北京市 2023 年度食品安全管理人员考试题库含答案

回复了，关于国家卫健委 9 种物质的复函

热门讨论：

上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告（沪府规〔2023〕15 号）

同一个配方，不同产品名称能用一个营养成分表吗

关于复配添加剂中添加剂名称书写不正确？

因标签警示语被投诉怎么处理？

这种情形是否属于分装

食品标签按 SB/T10379 产品类别需要标注速冻调制食品吗？

外检报告不符合营养标签

药食同源食品原料进货验收项目要做什么？

外面采购的冷吃兔散装的，自己包装后打上生产商是自己可以吗？

椰子花糖是否可以用于食品加工

混合包装食品：雪菜厂家，购买生产厂年糕，混合包装后，可以销售嘛？

有关柠檬黄和日落黄的法律法规

最小销售单元的产品需要印刷“合格”或者“合格证”吗？

炒制后的酱腌菜应该归属于食品生产许可分类目录中的哪一类？

可用于食品的菌种名单的过渡期怎么理解？

专职审核员工作经历怎么写

客户委托 sgs 审核，审核老师问有没有玻璃易碎品平面图

从质量转生产和一直从事生产的会有什么区别？

标签问题

营养成分表这样标示对吗？

铝箔片封口后，会漏液？

食品级干冰的使用，需要对其做使用记录吗？

关于产品净含量检验报告数据的

吐槽质量管理部门与生产部门如何做到和平共处

营养成分 nrv 不是整数可以吗？

不懂就问之条码信息

关于青团添加剂

请问包装正面可以不标注产品名称吗？

车间布局咨询，有人告诉我是为什么吗？

牙签肉油炸过程中出白色乳液体，什么原因呀！

可口可乐所有成分能分析出来吗？

食品馅料命名

复合配料中的普通成分是否可以省略？

乙醇脱氢酶可以用到食品或者保健品中吗？

雪莓娘皮中的雪莓娘这三个字算不算创意名称

酒精浓度测试

环境、手部涂抹

菌落总数报告值怎么出

菌落总数总是被污染怎么办！

【2023 职场记】质量转生产，传统转电商

【2023 职场记】我的 2023 职场

有多少食品公司打着招研发的旗号来骗你的拿手配方，如果你遇见的话怎么破？

公司假扮猎头“钓鱼执法”“忠诚度测试”花样多引关注

为什么老是把工作推给别人啊

又要找工作了，老板又不想搞食品了，说功能食品看不到希望。



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