

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 19

总第1002期

2024-05-21

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 05. 06-05. 12）

又到了吃杨梅（虫划掉）的季节

臭臭的榴莲  
为什么那么多人喜欢？

“叫花鸡里没有鸡”处罚结果来了！  
涉事商家停业整顿15日、被罚没660元

冬虫夏草酒的知假买假纠纷，忻州法院这样判！



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

又到了吃杨梅（虫划掉）的季节

臭臭的榴莲为什么那么多人喜欢？

生食海鱼，到底会不会感染寄生虫？

食品行业一周舆情信息汇总（2024.05.06-05.12）

中国营养学会发布《乳糖不耐受与科学饮奶专家共识》

冬虫夏草酒的知假买假纠纷，忻州法院这样判！

深圳市消费者委员会现制咖啡饮品比较试验结果

网购食品不达标，能否要求经营者十倍赔偿？法院判了

“外卖空包、泥巴鸡”敲响警钟：消费者权益保护刻不容缓

“叫花鸡里没有鸡”处罚结果来了！涉事商家停业整顿 15 日、被罚没 660 元

## 国内预警

市场监管总局关于发布《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》的公告（2024 年第 17 号）

国务院办公厅关于印发《国务院 2024 年度立法工作计划》的通知（国办发〔2024〕23 号）

市场监管总局关于公开征求《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》意见的公告

《网络反不正当竞争暂行规定》公布 自 2024 年 9 月 1 日起施行

## 国际食品

俄罗斯批准我国 3 家禽肉企业产品输俄

中国宠物食品正成为海产品销售增长的新动力

注意！智利市售 50 克自立袋雀巢速溶咖啡是假货

越南榴莲价格突然大跌，植保部门公布镉超标调查结果

欧洲海产协会 AIPCE 呼吁立即就挪威生产鱼问题采取行动

俄农产品出口中心：2024 年第一季度俄罗斯冰淇淋对华出口量增长 5 倍

## 国际预警

加拿大召回中国产巧克力

英国发生一起疯牛病疫情

注意！进口鲜榴莲检出镉含量超标

注意！进口榴莲真果实冰淇淋检出微生物含量超标

日本通报我国出口生鲜圆葱和花生制品等产品不合格

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 19 周）

## 食品科技

注意防治棚室蔬菜病虫害

2024 年藜麦生产技术指导意见

2024 年度河南省乡村振兴科技计划项目受理公示 食品领域有 83 项

万建民院士团队发现精氨酸甲基化调控水稻茉莉酸信号和小穗发育的分子机制

又是一年杨梅季。

最近，很多网友开始迫不及待地“炫”杨梅啦！网络上甚至还有这样的说法：“在江浙沪混得好不好，就看这几天有没有人给你送杨梅。”

酸酸甜甜，汁水充足，杨梅无疑是这个时节最诱人的水果之一，而且杨梅的营养在水果中也很值得推荐，糖含量低，碳水化合物含量仅为 6.7g/100g，含有丰富的有机酸和维 C 等，很难让人不爱！

但是，“梅红是非多”，什么“吃 1 颗杨梅=吃 10 条虫子”“杨梅是染色的”等说法让有些人心里馋得要死，也不由得直犯嘀咕：这杨梅，到底能不能安心吃啊？叮，快跟上今天的科普解开谜题吧！

### 杨梅有虫，怎么办？

吃过杨梅，不，见过杨梅的都知道，和很多水果不同，杨梅可食部分就是它外果皮上的衍生物——外果皮外层细胞柱状突起形成的柔软多汁的组织。也就是说，杨梅可食部分就是果实的最外层，没有果皮的保护，实为“裸奔”的红果。

这种圆嘟嘟可可爱爱的长相，除了你爱，一种叫果蝇小家伙也很爱。

鉴于杨梅没有果皮的保护，且果肉本身鲜嫩柔软多汁，成熟变软之后可轻易地被果蝇“侵犯”——果蝇就要在这个甜蜜窝里产卵啦。卵孵化后幼虫便钻入其中，这果蝇的幼虫就是你吃杨梅时所看到的小白虫了。

有人说它是蛆，看长相那确实是颇为相似。但是这个小白虫，和大家想到的人畜粪便上的那种虫虫不一样，那种脏脏的家伙是苍蝇的幼虫，是有传播疾病的风险的。果蝇跟苍蝇不同，果蝇的幼虫生来就是吃果肉的，所以不会携带致病菌，一般来说对人体是无害的。

看到虫虫实在吃不下怎么办？（就问你是不是害怕咬完发现杨梅上挂着半条虫？）要是实在觉得心里膈应的话，大家可以在食用杨梅前将其用盐水浸泡个十来分钟，它们就都会从杨梅里跑出来了，这时候你便可以心情舒畅地吃杨梅啦。

此外，杨梅可以放在冰箱里冷藏保鲜。冷藏可抑制果蝇虫的滋生，防止杨梅过快腐烂。一般将冰箱温度保持在 1~5℃ 之间，果蝇幼虫活力就会减弱或死亡。（成功把杨梅变成一道“荤菜”！-）

其实，现在的杨梅比较少泡出虫了。泡出虫子只是小概率事件，随着防虫网、防虫板的使用，杨梅有虫的概率也会越来越低。

### 杨梅一洗就掉色，是染色？

很可能只是杨梅本身的花青素流出，把水染成红色。杨梅果实这种特点，除了招果蝇亲睐，也很容易“爆浆”。

购买杨梅之后，如果稍有储放不当，篮子上就会被染得到处都是红色，这样的经历恐怕也是挺常见的吧？

更多内容详见：[又到了吃杨梅（虫划掉）的季节](#)

榴莲是一种奇特的水果。路过榴莲摊，那股浓烈的臭味就能让许多人捂鼻。不过，同样也有许多人视为美味。传说，当年郑和下西洋，吃到了这种奇特的水果，评价为“让人流连忘返”，“榴莲”的名字因此而生。

榴莲的气味是多种化合物混合产生的。其中主要 3-羟基 2-丁酮等酮类，2-甲基丁酸乙酯、丙酸乙酯等酯类，以及一些烃类，产生的是“香味”。而二烯丙基三硫醚、二烯丙基二硫醚、二烯丙基四硫醚等含硫化合物，产生的则是臭味。大家熟悉的臭鸡蛋、臭豆腐，也是因为含硫化合物而产生类似的“臭味”。

其实，含硫化合物的量并不见得比香味物质多，但是它们的挥发性更强、味道更浓烈，所以对于人的嗅觉来说就占据了主导。

人们“闻到”的气味，是通过挥发性的分子从鼻孔进入鼻腔，跟嗅觉受体结合实现的。这是“鼻前嗅觉”。当人们“吃”的时候，在嘴里释放出的挥发性分子从口腔进入鼻腔，也会被鼻腔后部的嗅觉受体感知到。这是“鼻后嗅觉”。两部分嗅觉受体有所不同，体验到的气味也就有所不同。那些“香”的分子被感知到，也就“吃起来香”了。

更重要的是，榴莲中有比较多的蛋白和脂肪，以及大量的糖。

把榴莲营养成分和雪糕冰激凌的标准比较一下，会发现榴莲的蛋白、脂肪和糖含量都比雪糕更高，跟冰激凌相比，也只有脂肪稍低。

不过，榴莲中有相当含量的膳食纤维，而可溶性膳食纤维在一定程度上可以模拟脂肪的口感。这也就不难理解，榴莲的味道口感，甚至比许多冰激凌要更加顺滑细腻了。

说到吃榴莲，人们总会提到“榴莲是典型的高糖高脂水果”，这种说法对不对呢？

从上面榴莲的营养成分表可以看出，相对于其他大多数水果，脂肪确实要高一些（多数水果几乎不含脂肪），碳水化合物（主要是糖）也确实要高不少（一般到 15%就已经很甜了）。

所以，说榴莲“高糖”没问题；说“高脂”谈不上，但要是跟其他水果相比，确实要高一些。

如果是作为一种“食物”来说，因为 60%以上是水，所以总热量不算高，脂肪含量也不算高。

当然，考虑到榴莲的价格，大多数人吃榴莲的量也有限，没必要纠结“高脂高糖高热量”。



民以食为天，食以安为先，食品安全是每一个公众非常关注的问题，直接关系到大家的生命健康。鱼类，作为我们日常获得优质蛋白质的重要食物来源之一，其质量安全更是备受重视。

提起鱼类的寄生虫，大家首先想到的可能是淡水鱼中的华支睾吸虫（俗称肝吸虫），对于海鱼中的寄生虫就不甚了解。民间有这样一个说法：海水、淡水渗透压不同，寄生虫无法生活在海水中，因此海水鱼体内没有寄生虫存在。

那么，真的是这样吗？类似于鳕鱼这种生活在海洋中的鱼体内到底有没有寄生虫？

先说结论：生食海鱼还是有感染寄生虫的风险。实际上海水中的寄生虫有上千种。其中最常见且能感染人的，就是异尖线虫了。

异尖线虫是海兽胃线虫的俗称，分布广泛，世界各大海域都可以发现它们的“足迹”。幼虫呈黄白色，圆柱形，体长1-3cm不等，不仅可寄生于大马哈鱼、鳕鱼、大比目鱼、鲱鱼、鲭鱼等多种鱼类，乌贼等海产软体动物也难以幸免。成虫形似蛔虫，雄虫长约3-9cm，雌虫约6-10cm，主要寄生在鲸、海豚、海豹、海狮等海生哺乳动物体内。

在适宜的海水环境下，虫卵孵化发育为幼虫，第二期幼虫被海水中甲壳类动物（第一中间宿主）如磷虾等摄食后，在甲壳类动物血腔内发育成第三期幼虫，其具有感染性。含幼虫的甲壳类被海鱼或海洋软体动物（第二中间宿主）吞食后侵入中间宿主的体腔或肌肉，海洋哺乳动物（终宿主）捕食第二中间宿主后，第三期幼虫在海洋哺乳动物体内发育为成虫并产卵，完成生活史。这样看来，异尖线虫的生活史似乎并不需要我们人类参与其中，那人又是怎么感染的呢？

答案很简单，那就是吃进去的。人的感染途径主要因食用了未经加工或未煮熟的含有异尖线虫三期幼虫的海鱼。感染后幼虫可寄生于人体消化道的各部位，也可引起内脏幼虫移行症。依据寄生部位可分为胃异尖线虫病、肠异尖线虫病和胃肠外异尖线虫病三种，以胃异尖线虫病居多。若是不幸感染，快则数小时内，慢则一周后就会出现相关症状。轻者仅有胃肠不适，重者表现为在进食后数小时上腹部突发剧痛伴恶心、呕吐、腹泻等症状。

不同于常见的粪便中查虫卵的检测方式，由于人类并非异尖线虫的适宜宿主，幼虫不能在人体内继续发育为成虫，继而排出虫卵。所以检获异尖线虫幼虫仍为临床诊断的主要依据。免疫学、分子生物学等方法在针对未发现幼虫的情况下，也可以用来辅助诊断。

目前尚无特效驱虫药物。虫体寄生在胃肠道时，仍以纤维内窥镜取出虫体为主要治疗方式。

俗话说，防胜于治，对于在海洋鱼类中常见存在的异尖线虫，我们又该怎么预防呢？

1. 煮熟法，通常情况下55℃加热10-60秒或60℃加热数秒即可将异尖线虫杀死。

2. 冷冻法。为了保证鱼肉的食用价值，欧盟建议在-20℃下冷冻至少24小时可食用。美国食品药品监督管理局规定鱼肉应在-20℃下冷冻至少7天或-35℃下冷冻至完全变硬后，再保存超15小时可确保幼虫死亡。此外，要加强海产品的严格检疫，禁止被污染的海产品进入市场。

还要提醒大家：酱油、白酒、醋、芥末等调料并不能杀死异尖线虫的幼虫。

中国疾控中心寄生虫病所 孙家辉、周丹丹、卢艳、王强 供稿

文章来源：中国疾控中心微信号

食品伙伴网讯 2024年05月06日-05月12日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.05.06-05.12)
“5块雪花酥卖681元”涉事店铺拟被罚10万
椰树因擦边广告被罚40万元 企业、监管部门回应
“叫花鸡无鸡”涉事店铺道歉并赔偿1000元
食物中毒事件频发
市监局调查烤肉店被指出阴阳菜盘
冰红茶请“山寨杰伦”代言引热议 各方回应
4人含碎玻璃砸吃火锅敲诈被刑拘，海底捞回应
广东中山一知名麻辣烫门店出现老鼠
官方调查网红酸奶广告涉嫌低俗营销
315曝光槽头肉公司被列入严重违法名单
“广东300吨冻眠10个月荔枝解冻上市”上热搜
知名咖啡被曝冰块霉变
官方辟谣：三亚景区奶茶大杯套小杯系误解
被指碰瓷的科比酒业改名老科酒业
曝胖东来或帮扶永辉超市引关注
香飘飘被质疑炒作摆拍

#### “5块雪花酥卖681元”涉事店铺拟被罚10万

“5块雪花酥卖681元”事件有了最新进展，武汉市江岸区市场监督管理局对涉事商家以引人误解的宣传误导消费者的违法行为，拟作出警告、罚款10万元的行政处罚。

5月10日，武汉市市场监督管理局公布4起侵害消费者权益典型案例，其中，涉及武汉市江岸区一封情酥食品店以引人误解的宣传误导消费者案。

2024年4月9日，武汉市江岸区市场监督管理局根据消费争议及媒体报道内容，对武汉市江岸区一封情酥食品店进行立案调查。经查，当事人在店内收银台集中商品价签汇总栏目上存在“50g”和“斤”等多种计量单位，与展示商品位置分离不对应，且多个价签混淆不清；店员在对消费者选中的樱花酥进行称重计费时，未同时向消费者展示所购商品的单价、数量及总价，直接切块并要求消费者出示付款码扫码收费，隐瞒与消费者有重大利害关系的商品信息。当事人的上述行为违反了《中华人民共和国消费者权益保护法》的有关规定，武汉市江岸区市场监督管理局对当事人以引人误解的宣传误导消费者的违法行为，拟作出警告、罚款10万元的行政处罚。

据悉，2024年4月，“5块雪花酥681元”事件引发网友广泛关注。武汉一名女士爆料称，自己和亲戚在江汉路一家名叫“一封情酥”的点心店购买了5块雪花酥，结账时发现要681元，要求退款一度遭拒。

#### 椰树因擦边广告被罚40万元 企业、监管部门回应

近日，椰树集团有限公司因使用“用椰子擦乳”“南太平洋美女很少‘飞机场’”等违背公序良俗的广告语被罚40万，引发关注。

5月6日，海口市市场监督管理局龙华分局对椰树集团有限公司作出一份行政处罚，因广告语违背公序良俗，罚款40万元。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.05.06-05.12\)](#)

文章来源：食品伙伴网

5月12日，以“奶豆添营养，少油更健康”为主题的第十届全国营养周正式启动。由中国营养学会专家组编写的《乳糖不耐受与科学饮奶专家共识》（以下简称“共识”）正式发布。

乳及乳制品是健康膳食的重要组成部分，是膳食中钙和优质蛋白质的重要来源。《中国居民膳食指南（2022）》推荐“吃各种各样的奶制品，摄入量相当于每天300ml以上液态奶”。然而我国人群对乳及乳制品的健康作用认识尚不充足，人均乳及乳制品的消费量远远达不到推荐量，且远低于欧美国家及邻近的日本、韩国等国家。《2015-2017年中国居民营养与健康状况监测报告》显示，中国城乡居民平均每人摄入乳制品仅为25.9克/天，不到推荐量的1/10。究其原因，除了饮食习惯的问题，我国居民对乳糖不耐受/乳糖吸收不良的认识存在一定的误区。为科学引导公众饮奶，正确认识乳糖不耐受，中国营养学会组织专家组在查阅大量国内外科学文献的基础上，编制了“乳糖不耐受专家共识”。为国民正确认识乳糖，科学饮奶提供权威指导。

《共识》指出，乳糖不耐受是由于小肠中乳糖酶活性不足，导致摄入的乳糖不能被完全分解和吸收，从而出现腹胀、肠鸣、腹泻等症状。乳糖不耐受的症状容易与其他胃肠道问题混淆，且存在较大个体差异。目前多数人容易因为饮奶后出现上述症状而盲目回避乳制品，这也是导致乳制品摄入量不足的重要原因。

中国营养学会理事长杨月欣教授表示：“乳制品有不可替代的营养价值，提升乳制品摄入量是今年全民营养周核心主题之一。在日常的膳食当中注意摄入足量乳制品，可以保证钙和优质蛋白的摄入，对健康有许多积极作用。但由于对乳糖存在认知误区，很多国人在日常饮食中对乳制品采取盲目回避态度，再加上长期饮食习惯影响，导致国人乳制品摄入量不足，从而错失优秀的营养来源。为此，中国营养学会组织专家组基于大量国内外科学文献，编制了这份共识。相信共识的发布能够帮助更多国人重新认识乳糖，并建立科学饮奶观，将喝奶纳入一日三餐，提高国人饮奶量。”

中国营养学会秘书长韩军花教授在对《共识》进行细致解读时进一步强调：“由于乳糖对营养素的吸收和肠道健康具有重要作用，基于用进废退的理论，大多数情况下，乳糖不耐受人群无需完全回避乳糖。可以通过选择低乳糖乳制品、补充益生元/益生菌/乳糖酶其他方式以改善乳糖不耐受症状，也可以通过控制单次乳制品摄入量、逐步加量、与其他食物一起食用等。”

该《共识》强调了乳制品和乳糖对人体健康的重要作用，澄清了公众对于乳糖不耐受存在的常见误区，提供了改善乳糖不耐受的具体措施，为乳糖不耐受人群提供了实用的饮食和健康建议，以期帮助中国人养成饮奶好习惯，提高乳制品摄入量，切实践行“每个人都是自己健康的第一责任人”。



[《乳糖不耐受与科学饮奶专家共识》.pdf](#)

### 案情简介

某年春节期间，李明（化名）多次在五台县某购物广场购买冬虫夏草酒 60 瓶，支付价款 4455 元。又在五台县某生活超市购买冬虫夏草酒 13 瓶，支付价款 1274 元。3 月，李明因急性胃肠炎、头痛入住定襄县中医院，住院 6 天，支出医疗费用 2494.84 元。出院后，李明将该购物广场和生活超市诉至定襄县人民法院，请求退还货款并支付价款十倍的赔偿金。

同年 1 至 3 月，李明在定襄县某超市内购买了 57 件冬虫夏草酒，在定襄县某自选商场购买舍力虎冬虫夏草珍藏品酒 27 瓶。不久后，李明又将定襄县这两家商超诉至法院请求退还货款并支付价款十倍的赔偿金。

### 法院判决

定襄县人民法院经审理认为，依据《中华人民共和国食品安全法》规定，冬虫夏草属中药材，不属于药食两用物质。国家食品药品监督管理总局曾下发通知，严禁使用冬虫夏草作为食品原料生产普通食品。

本案中，被告五台县某购物广场和某生活超市出售给李明的冬虫夏草酒配料中，载明含有冬虫夏草浸泡液，足以认定二被告出售的冬虫夏草酒违反了《中华人民共和国食品安全法》相关规定，违反食品安全强制性标准。原告李明请求二被告退还货款的主张，法院予以支持。

对于原告主张价款十倍的赔偿金，因李明在短时间内多次在多地购买案涉冬虫夏草酒类产品 159 瓶，其购买案涉产品数量已经超出消费者一般生活消费需要，结合原告购买案涉产品后均要求赔偿的行为，可以认定原告不属于法律意义上的消费者，故对原告请求二被告支付十倍赔偿的请求，法院不予支持。

原告提供的证据材料只能证明原告曾住院的情况，且原告不能提供证据证明饮用二被告所售冬虫夏草类酒与其住院之间存在直接因果关系，故原告要求二被告赔偿医疗费、误工费等各项损失共计 11394.84 元，法院不予支持。

定襄县人民法院依法判决：被告五台县某购物广场退还原告李明货款 4455 元；被告五台县某生活超市退还原告李明货款 1274 元。

判后，李明不服向忻州市中级人民法院提起上诉，请求支持其“退一赔十”的主张。

忻州市中级人民法院经审理认为，首先李明提交的证据不足以认定其系因饮用案涉白酒导致其主张的急性胃肠炎发作事实。

其次，五台县两处案涉商超并非专业的食品安全检测机构（人员），其作为案涉白酒的二级经销商已经履行了基本的食品安全审查义务，并非经营明知是不符合食品安全标准的食品。另外，消费者购买不符合安全标准食品之后的维权行为应否得到法律支持，应当辩证地看待消费行为本身。如果李明在正常消费范围之内其合法权益受到侵害，其诉求应当得到法律的支持。但根据本案查明事实以及相关案件认定的事实，李明的消费行为已经突破了一般消费者范畴，其行为目的已经不是单纯地为了个人消费，而是故意购买不符合安全标准的食品，欲利用法律规定恶意索赔以实现其盈利目的，该行为已经偏离了法律规定的立法初衷，也违背了诚实信用原则。

更多内容详见：[【以案释法】冬虫夏草酒的知假买假纠纷，忻州法院这样判！](#)



近年来，咖啡文化盛行，受到消费者的热烈追捧。为进一步了解深圳市内现制咖啡饮品的质量状况，为消费者提供科学消费指引，2023年11月至2024年2月，深圳市消委会对市售现制咖啡饮品开展比较试验，对市内线下咖啡店购买的24款现制咖啡饮品进行测评，参照GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 30767-2014《咖啡类饮料》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准对现制咖啡饮品的理化指标（咖啡因含量）、营养指标（能量、脂肪、总糖）、甜味剂（糖精钠、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素）等方面进行检测。

本次比较试验的24款现制冰咖啡样品均不另外加糖，其中美式咖啡和拿铁咖啡各12款，涉及喜茶、星巴克、肯德基、奈雪的茶、MANNER Coffee、M Stand、瑞幸咖啡、麦当劳、皮爷咖啡、库迪咖啡、天好咖啡、COSTA共12个品牌，价格从8元到36元不等。



### 比较试验结果

#### （一）一天喝几杯咖啡为宜？

咖啡因是茶叶、咖啡豆等多种植物中常见的一种天然化合物。咖啡因作为一种中枢神经系统兴奋剂，可以提高警觉性、注意力等，但人体摄入过量可能会导致失眠、焦虑、心悸等症状。本次比较试验依据GB 5009.139-2014《食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定》标准对24款样品的咖啡因进行检测。

结果显示：

（1）24款样品的咖啡因含量在164mg/kg-563mg/kg之间，本次样品中咖啡因含量最高的是MannerCoffee冰美式咖啡，咖啡因含量最低的是肯德基冰拿铁咖啡，前者咖啡因含量是后者的3.4倍。

（2）12款冰美式咖啡的咖啡因含量平均值为429.9mg/kg，12款冰拿铁咖啡的咖啡因含量平均值为356.8mg/kg，总体而言，美式咖啡的咖啡因含量较拿铁咖啡更高。12个品牌各自的冰美式和冰拿铁相比，有10个品牌的冰美式咖啡因含量明显高于其冰拿铁咖啡。

更多内容详见：[深圳市消费者委员会现制咖啡饮品比较试验结果](#)

文章来源：深圳市消费者委员会

现在网络购物给我们带来很多方便，但同时也有很多问题，毕竟交易均在网上进行，购买之前我们也并不能见到商品实物，购买到假冒伪劣商品的可能性也会更大。近期历城法院钱虎审判团队审理了一件网络购物维权的案件。

### 基本案情

路某某于2023年6月30日在某网上购物平台下单购买由云南某食品有限公司销售生产的卤猪脚20件，货款共计280.44元。路某某收到后食用时发现货物口味太咸，然后送到第三方检测中心检测，涉案订单商品包装的商品标签营养成分表上显示钠含量385mg/100g，检测结果是涉案货物钠含量为750毫克/100克。不符合GB28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》与《中华人民共和国食品安全法》的规定，该标准的3.1、6.4条钠的误差范围应当小于等于标示值的120%。故诉至法院要求被告依法按货款的十倍进行赔偿2804.4元，并承担检测费300元。

法院审理认为，该案系信息网络买卖合同纠纷。路某某通过某网上购物平台向云南某食品有限公司经营的店铺购买卤猪脚，双方成立信息网络买卖合同关系，该合同未违反法律、行政法规的强制性规定，合法有效。《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款规定“食品 and 食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。”第一百四十八条规定“消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失……，生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。”云南某食品有限公司作为生产经营者，其生产销售的卤猪脚中钠含量严重超出了产品标签标示值，违反了食品安全法，应对其行为承担责任。故法院对路某某要求十倍赔偿及检测费损失的诉讼请求，依法予以支持。

### 网购怎么维权呢？

网上购物：第一，保留证据

网购时要保留与商品相关的证据，如订单号、接收快递及拆包裹时的照片、商品照片及视频、聊天记录等。这些证据可能在后续的维权过程中起到关键作用。

网上购物：第二，联系卖家

在收到商品后，如果发现商品存在问题，可以首先联系卖家进行协商解决。在协商过程中，可以提供相关证据，并要求卖家承担相应责任。

网上购物：第三，投诉平台

如果与卖家协商无法解决问题，可以向相关的投诉平台投诉。这些平台通常提供投诉渠道，帮助消费者维护自己的权益。

网上购物：第四，专业帮助

如果以上方法都无法解决问题，可以向消费者协会投诉，或寻求专业的法律帮助。

文章来源：济南历城法院微信号

## “外卖空包、泥巴鸡”敲响警钟：消费者权益保护刻不容缓

**食品伙伴网讯** 在当今消费时代，外卖和快递服务已成为人们日常生活的重要部分。近期，食品伙伴网关注到网络热议的“胖猫空包外卖”和“泥巴鸡”事件，商家利用哀悼之情发送空包，销售仅有泥巴的“泥巴鸡”，漠视消费者权益，挑战社会伦理底线。如何加强消费者权益保护，确保消费者的合法权益不受侵害，值得深思。

《中华人民共和国消费者权益保护法》第十条明确规定：“消费者享有公平交易的权利。消费者在购买商品或者接受服务时，有权获得质量保障、价格合理、计量正确等公平交易条件，有权拒绝经营者的强制交易行为。”这一规定为消费者权益提供了坚实的法律保障，同时也明确了商家在提供商品或服务时应当遵守的基本原则。在“外卖空包”和“泥巴鸡”事件中，商家的行为明显违反了消费者权益保护法的相关规定。他们通过欺诈手段获取利润，不仅损害了消费者的合法权益，也破坏了市场的公平竞争环境。根据消费者权益保护法第五十五条的规定，经营者提供商品或者服务有欺诈行为的，应当按照消费者的要求增加赔偿其受到的损失，赔偿金额为消费者购买商品价款或接受服务费用的三倍；不足五百元的，为五百元。这一规定为消费者在遭遇欺诈行为时提供了清晰明确的维权渠道。

为了更好地保障广大消费者的权益，今年发布了《中华人民共和国消费者权益保护法实施条例》，进一步细化和完善了消费者权益保护的相关规定，明确规定了消费者在购买、使用商品或接受服务时享有人身和财产安全不受损害的权利，并对经营者的欺诈行为设立了明确的赔偿要求。随着平台经济等新兴业态的快速发展，消费者权益保护工作面临新的挑战。针对“价格歧视”、“大数据杀熟”、虚假营销等问题，《条例》特别加强了对网络消费的保护，要求经营者不得利用技术手段强制消费，不得对同一商品或服务设置不公平的价格，并强调了网络直播中消费者权益保护的重要性。在预付式消费领域，为防范消费侵权，《条例》明确了经营者的责任，包括与消费者订立书面合同、按照约定提供商品或服务、退还预付款等义务，确保消费者权益得到切实保障。同时，《条例》也规范了消费索赔行为，强调依法维权的重要性，并明确了投诉、举报的合法性要求，防止不正当牟利和扰乱市场秩序的行为。对于商品或服务标签、宣传材料的瑕疵，如不影响质量和不误导消费者，不适用惩罚性赔偿；而对于通过欺诈手段骗取赔偿的行为，将依法予以处理。

### 小结：

从“外卖空包”到“泥巴鸡”事件，我们见证了消费者权益被严重侵害的现实，也深刻感受到了加强消费者权益保护的重要性和紧迫性。新《条例》的颁布实施，是继2013年《消费者权益保护法》第二次修订后消费者权益保护事业又一新的里程碑，为消费者提供了更坚实的法律保障，特别针对新兴业态加强了保护措施。我们期待未来能在一个更加公平、透明的消费环境中享受优质服务，共同构建和谐的消费生态。食品伙伴网将持续关注消费者权益保护相关法规的实施情况，敬请关注。

## “叫花鸡里没有鸡”处罚结果来了！涉事商家停业整顿 15 日、被罚没 660 元

**食品伙伴网讯** 近日，“叫花鸡里没有鸡”事件的处罚结果来了！5月13日，杭州市上城区市场监督管理局对涉事商家作出行政处罚，责令其停业整顿15日，没收违法所得60元，并罚款600元。

行政处罚决定书显示，当事人自2023年4月7日在杭州市上城区河坊街158号开设店铺，从事热食类食品（简单加热）等经营活动，销售叫花鸡、臭豆腐、烤肉串等商品。当事人从德清某食品有限公司购入预包装食品叫花鸡，单价13元/只，在摊位内销售，并将供货商免费提供的叫花鸡模型摆放在柜台作为商品信息展示。2024年5月1日，当事人将2个叫花鸡模型冒充叫花鸡食品销售给顾客，单价30元/只，费用共计60元。所以当事人销售以假充真的商品货值为60元，违法所得60元。

当事人将叫花鸡模型作为叫花鸡食品销售给消费者，构成销售以假充真商品的违法行为。作为重点商业街区的经营者，其行为导致重大舆情反响，被新闻媒体曝光，损害了区域的旅游形象，造成恶劣的社会影响，决定从重处罚。根据有关法律、法规，杭州市上城区市场监督管理局决定对当事人作如下处罚：1、责令停业整顿15日；2、没收违法所得60元；3、罚款600元。

### 此前报道

“五一”假期，有消费者反映在杭州河坊街商铺购买了3只叫花鸡，共计90元，其中2只带回家打开后只有土、没有鸡。对此，涉事店铺店员给出的解释是，假期招了“临时工”，当天客流较大，估计当时顾客比较着急，将样品递给了店员，店员不熟悉商品就给打包了。

5月5日，杭州上城区市场监管局通报称：已至河坊街涉事商户开展现场检查、制作笔录，进行立案取证调查，并已同步受理消费投诉，联系消费者进行调处。目前，案件正按照法定程序开展调查办理中，后续将根据调查结果依法依规进行处置。

5月6日下午，从上城区市场监督管理局获悉：涉事商户已停业整顿，店铺经营者赔偿消费者1000元。

此外，涉事商户经营者吕先生面对镜头，诚恳道歉，并表示愿意承担相应法律责任，赔偿消费者损失。



# 国内预警

## 市场监管总局关于发布《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》的公告 (2024 年第 17 号)

《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》已经 2024 年 4 月 9 日市场监管总局第 12 次局务会议通过，现予公告，自发布之日起施行。原国家食品药品监督管理总局 2016 年 10 月 13 日发布的《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范（试行）》同时废止。

市场监管总局

2024 年 4 月 25 日

### 特殊医学用途配方食品临床试验 质量管理规范

#### 第一章 总 则

第一条 为了规范特殊医学用途配方食品临床试验过程，保证数据及结果的科学、真实、可靠，保护受试者的安全和权益，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《特殊医学用途配方食品注册管理办法》，制定本规范。

第二条 本规范适用于特殊医学用途配方食品临床试验全过程的质量管理，包括方案设计、组织实施、数据管理与统计分析、临床试验总结和报告。

第三条 特殊医学用途配方食品临床试验应当符合《世界医学大会赫尔辛基宣言》原则及相关伦理要求，受试者的安全和权益是考虑的首要因素，优先于对科学和社会的获益。伦理审查与知情同意是保障受试者权益的重要措施。

第四条 承担特殊医学用途配方食品临床试验的医疗机构应当具有临床营养科以及与所研究的特殊医学用途配方食品相关的专业科室，具备开展临床试验相应的组织管理能力、专业技术能力、伦理审查能力等特殊医学用途配方食品临床试验研究条件，及药品注册临床试验经验，并在国家市场监督管理总局特殊食品验证评价技术机构备案信息系统备案。

第五条 试验样品的质量要求应当符合相应食品安全国家标准和（或）相关规定，生产条件应当符合特殊医学用途配方食品良好生产规范。

临床试验中的试验用留样样品应当至少保存至样品保质期结束。

第六条 临床试验相关方应当妥善记录、处理和保存所有临床试验的纸质或电子资料，确保真实、准确、完整和可追溯。相关资料文件应当至少保存至临床试验结束后五年。

第七条 临床试验相关方应当保护受试者隐私，遵守保密相关规定。食品安全监督管理部门、伦理委员会、申请人等可按规定查阅试验的相关资料。

更多内容详见：[市场监管总局关于发布《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》的公告（2024 年第 17 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 国务院办公厅关于印发《国务院 2024 年度立法工作计划》的通知（国办发〔2024〕23 号）

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《国务院 2024 年度立法工作计划》已经党中央、国务院同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

国务院办公厅

2024 年 5 月 6 日

### 国务院 2024 年度立法工作计划

2024 年是中华人民共和国成立 75 周年，是实现“十四五”规划目标任务的关键一年。国务院 2024 年度立法工作的总体要求是：在以习近平同志为核心的党中央坚强领导下，坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落党的二十届二中全会精神，深入学习贯彻习近平法治思想，深刻领悟“两个确立”的决定性意义，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，坚持党的领导、人民当家作主、依法治国有机统一，统筹推进国内法治和涉外法治，坚持立改废释并举，进一步丰富立法形式，注重“小快灵”、“小切口”立法，加快填补立法薄弱点和空白区，发挥好法治固根本、稳预期、利长远的保障作用，为以中国式现代化全面推进强国建设、民族复兴伟业提供坚实法治保障。

#### 一、坚决贯彻落实党中央决策部署，以高质量立法服务保障党和国家工作大局

紧扣中国式现代化的立法需求，准确把握“国之大者”，坚持突出重点、急用先行、统筹兼顾，科学合理安排立法项目。

围绕推动高质量发展，提请全国人大常委会审议民营经济促进法草案、招标投标法修正草案、国家发展规划法草案、能源法草案、原子能法草案、会计法修正草案、银行业监督管理法修订草案、反不正当竞争法修正草案、耕地保护和提升法草案、渔业法修订草案、民用航空法修订草案。制定公平竞争审查条例、国有企业管理人员处分条例、稀土管理条例、国务院关于实施《中华人民共和国公司法》注册资本登记管理制度的规定，修订保障中小企业款项支付条例、中国人民银行货币政策委员会条例、企业信息公示暂行条例、国务院关于经营者集中申报标准的规定、收费公路管理条例。预备提请全国人大常委会审议消费税法草案、税收征收管理法修订草案、中国人民银行法修订草案、商业银行法修订草案、保险法修订草案、电信法草案、律师法修订草案、注册会计师法修订草案、计量法修订草案、产品质量法修订草案、交通运输法草案、铁路法修订草案。预备制定国有金融资本管理条例、地方金融监督管理条例、上市公司监督管理条例、机动车生产准入管理条例、农村公路条例，预备修订外汇管理条例、直销管理条例、禁止传销条例、道路运输条例。

围绕加强政府自身建设，提请全国人大常委会审议统计法修正草案。制定档案法实施条例，修订法规规章备案条例。预备提请全国人大常委会审议人民警察法修订草案、机关事务管理法草案。预备制定行政执法监督条例、政策发布条例、行政规范性文件制定程序条例，预备修订行政复议法实施条例、规章制定程序条例。

更多内容详见：[国务院办公厅关于印发《国务院 2024 年度立法工作计划》的通知（国办发〔2024〕23 号）](#)

文章来源：[中国政府网](#)

# 国内预警

## 市场监管总局关于公开征求《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》意见的公告

为贯彻落实《食品安全法》及其实施条例有关规定，进一步督促落实食品生产经营企业主体责任，市场监管总局起草了《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见，意见反馈截止日期为2024年6月12日。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、登录市场监管总局网站（网址：<https://www.samr.gov.cn>），进入首页“互动”栏目下的“征集调查”提出意见。

二、关于《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》的意见，可以通过电子邮件将意见建议发送至 [gzzb@samr.gov.cn](mailto:gzzb@samr.gov.cn)，邮件主题请注明“《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》反馈意见”字样；或者通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号市场监管总局食品协调司（邮编：100088），并在信封上注明“《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》反馈意见”字样。

三、关于《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》的意见，可以通过电子邮件将意见建议发送至 [cyljg@samr.gov.cn](mailto:cyljg@samr.gov.cn)，邮件主题请注明“《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》反馈意见”字样；或者通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号市场监管总局食品经营司（邮编：100088），并在信封上注明“《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》反馈意见”字样。

附件： 附件 1. 《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》.docx

 附件 2. 《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》.docx

 附件 3. 《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》修订说明.docx

 附件 4. 《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》起草说明.docx

市场监管总局

2024年5月13日

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 《网络反不正当竞争暂行规定》公布 自 2024年9月1日起施行

### 网络反不正当竞争暂行规定

(2024年5月6日国家市场监督管理总局令第91号公布 自2024年9月1日起施行)

#### 第一章 总则

第一条 为了预防和制止网络不正当竞争行为，维护公平竞争的市场秩序，鼓励创新，保护经营者和消费者的合法权益，促进数字经济规范持续健康发展，根据《中华人民共和国反不正当竞争法》（以下简称反不正当竞争法）、《中华人民共和国电子商务法》（以下简称电子商务法）等法律、行政法规，制定本规定。

第二条 鼓励和支持经营者依法开展经营活动，公平参与市场竞争。经营者通过互联网等信息网络（以下简称网络）从事生产经营活动，应当遵循自愿、平等、公平、诚信的原则，遵守法律法规规章，遵守商业道德。

经营者不得实施网络不正当竞争行为，扰乱市场竞争秩序，影响市场公平交易，损害其他经营者或者消费者的合法权益。

第三条 国家市场监督管理总局负责监督指导全国网络反不正当竞争工作，组织查处全国范围内有重大影响的网络不正当竞争案件。

县级以上地方市场监督管理部门依法对网络不正当竞争行为进行查处。

市场监督管理部门在查处违法行为过程中，应当坚持依法行政，保证严格、规范、公正、文明执法。

第四条 市场监督管理部门应当会同反不正当竞争工作协调机制各成员单位，贯彻落实网络反不正当竞争重大政策措施，研究网络反不正当竞争工作重大问题，联合查处重大案件，协同推进综合治理。

反不正当竞争工作协调机制各成员单位应当按照职责分工，依法加强金融、传媒、电信等行业管理，采取有效措施，预防和制止网络不正当竞争行为。

第五条 国家鼓励、支持和保护一切组织和个人对网络不正当竞争行为进行社会监督。对涉嫌网络不正当竞争行为，任何单位和个人有权依法向市场监督管理部门举报，市场监督管理部门接到举报后应当及时处理。

行业组织应当加强行业自律，引导、规范会员依法合规竞争。

第六条 平台经营者应当加强对平台内竞争行为的规范管理，发现平台内经营者采取不正当竞争方式，违法销售商品、提供服务，或者侵害消费者合法权益的行为，应当及时采取必要的处置措施，保存有关记录，并按规定向平台经营者住所地县级以上市场监督管理部门报告。记录保存时间自作出处置措施之日起计算，不少于三年。

#### 第二章 网络不正当竞争行为

更多内容详见：[《网络反不正当竞争暂行规定》公布 自2024年9月1日起施行](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)



食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 5 月 15 日消息：该局于当日发布 N. Ф C-К C-7/9906 号指令，宣布允许我国 3 家禽肉企业产品输俄，获准输俄的企业信息如下：

- № 1300/03087 Qinhuangdao Chia Tai Co., Ltd.，家禽屠宰，禽肉分割和贮藏；
- № 2200/03026 Jilin Deda Co., Ltd.，家禽屠宰，禽肉分割和贮藏；
- № 2400/08021 ShenYang HuaKangxinxin Foods CO., LTD.，家禽屠宰，禽肉分割和贮藏。

来自 SeafoodSource 5 月 10 日消息，随着城市化和生活方式的变化，中国养宠物的人数激增，猫粮和狗粮成为中国市场海产品销售增长的主要推动力。

各大宠物食品品牌也试图通过大型营销活动来利用这一热潮。

德国亨特集团（Hunter Group）通过其中国子公司发起的一项营销活动，该活动在北京地铁 15 号线上竖起巨型广告牌，宣传三文鱼是一种富含营养的宠物食品。

美国联合大企业玛氏集团（Mars Group）也在北京京客隆超市连锁店开展促销活动，推广其伟嘉（Whiskas）品牌产品，三文鱼口味的猫饼干每 66 克一包售价为 8.16 元，400 克装的三文鱼口味猫罐头，售价为 13.12 元。

一位猫主人在接受采访时表示，她被店内广告吸引，广告称三文鱼产品对猫的牙齿健康有益。

宠物食品可能成为中国各种等级三文鱼需求的主要推动力，根据 Mordor Intelligence 研究机构的数据，中国的宠物食品市场预计将在 2024 年至 2029 年间以平均每年 10.2% 的速度增长，该领域的价值估计为 114 亿元。

中国的宠物食品行业对主要的磷虾捕捞公司如 Aker BioMarine 带来了福音，这些公司提供磷虾作为宠物食品和动物饲料的成分。

## 注意！智利市售 50 克自立袋雀巢速溶咖啡是假货

智利国家消费者服务局（SERNAC）近日警告，假冒雀巢速溶咖啡正在圣地亚哥（Santiago）不同地区的自由集市、零售店、小型市场销售，其他大区也有类似情况。SERNAC 局长安德烈斯·埃雷拉（Andrés Herrera）提醒公众注意，并宣布将向检察院提起诉讼。

综合智利《国家报》、ADN 电台网站 10 日报道，SERNAC 称，假冒咖啡给雀巢品牌带来了影响，此外，饮用假冒咖啡会损害消费者健康，不法分子也在欺骗零售商。

“消费者应选择正规商品，零售商也要从官方供应链采购。”埃雷拉强调，“我们将请求检察院支持。”

雀巢表示，雀巢速溶咖啡不会以 50 克自立袋（Doypack）包装形式出售，也就是说，该包装雀巢速溶咖啡是假冒产品。此外，假冒咖啡张贴的标签已过时超 5 年，标签上没有注明产品批号或条形码。

SERNAC 提醒，如已购买假冒雀巢咖啡，要立即停止饮用，并向卖方申请退款或换货。如需投诉举报或咨询，可发送邮件至 SERNAC 邮箱（seguridaddeproductos@sernac.cl）。

## 越南榴莲价格突然大跌，植保部门公布镉超标调查结果

5月13日，越南榴莲价格在持续低位的基础上突然大幅下跌，西南地区价格相对较高，东南和中部高原价格最低。优质 Ri6 榴莲收购价 6.5-6.8 万越南盾/公斤，普通 Ri6 在 4.8-6.7 万盾/公斤；优质金枕榴莲收购价 8.3-9 万盾/公斤，普通金枕在 6.3-7 万盾/公斤。

另据越南媒体报道，针对此前3月份中国海关总署对30批越南输华榴莲发出的重金属镉超标警告，5月12日越南农业和农村发展部植物保护司司长 Huynh Tan Dat 通报了核查结果。

Dat 表示，植保部门收到警告后要求地方和企业进行审查，同时成立检查小组，对警告名单上的榴莲种植区进行采样。检查小组彻查了土壤样本、水、肥料、生长刺激素、采后处理化学品等，结果没有发现任何样本中的镉金属含量超过中方规定的阈值。

目前，越南榴莲已经拿到了708个种植区代码和168个新鲜榴莲包装厂代码，主要集中在中部高原和南部省份，尤其是湄公河三角洲的数量最多。植保部门表示，各地并没有积极主动进行检查和监管，甚至很多获得代码的种植区和包装厂也不按规定进行监测，对违反了植物检疫议定书的产品案件处理不及时、不彻底。导致不少输华榴莲收到的植物检疫和食品安全违规警告呈现增加迹象，给越南的榴莲产业带来风险。

越南榴莲已经进入大量上市季节，除了监管环节暴露出种种问题，果园种植也问题频出。长期持续高温天气下，一方面加速了榴莲成熟速度，另一方面直接或间接导致了多地果园出现了烧叶、干旱落果、病害等现象。

近期平福省果园出现大量榴莲树突然死亡的情况，调查显示，这些果树受到了多种真菌病害感染。原因是果农把榴莲与腰果、胡椒和咖啡等植物间作，其他植物的真菌感染了榴莲果树。同时，榴莲抗旱能力较差，如果天气炎热时缺水会降低榴莲树的抗病性，为真菌病害发生创造了条件。为了预防和避免病害传播，当地政府正在鼓励果农销毁已经死去的榴莲树，同时加强对病虫害的防治措施。



欧洲鱼类加工和贸易协会（AIPCE-CEP）已经对挪威对某些等级的养殖三文鱼实施的出口禁令表示“关切”，并要求立即采取行动，确保在欧洲经济区（EEA）内的公平竞争。

在挪威，养殖三文鱼被分为优质、普通和生产三个等级。任何有畸形或伤痕的鱼被视为生产等级鱼，挪威公司在未经加工的情况下将这些鱼出口是违法的，必须在国内先进行加工。

这种情况导致欧盟内加工三文鱼产品的市场出现了显著的扭曲，因为挪威出口的“生产等级”三文鱼片直接与欧盟市场上由“优质”或“普通”三文鱼制成的鱼片竞争。

目前这些供应链之间的价格差异约为每公斤 4.30 欧元（4.61 美元）至 4.50 欧元（4.82 美元），这相当于鱼片价格存在 30% 的差距。

AIPCE-CEP 在今天致信欧洲理事会和欧洲委员会表示，这种差距“严重”阻碍了欧盟产业的竞争力，迫使许多企业减少生产并裁员。

3 月 11 日，欧盟委员会贸易部门（DG Trade）正式将挪威的这一禁令列为可能与国际贸易法冲突的市场准入壁垒。该案件目前仍在 DG Trade 处理中，挪威正在等待欧盟当局的正式函件。

AIPCE-CEP 表示，他们期待欧盟向挪威当局发出正式函件，同时要求欧洲理事会和欧洲委员会迅速采取行动，确保公平竞争。

“AIPCE-CEP 贸易工作组主席 Poul Melgaard Jensen 在致 IntraFish 的电子邮件中写道：“这一禁令是没有正当理由的，因为三文鱼在呈现给消费者之前已经进行了矫正（切片加工）。供应链有效地确保了这一点，这在几十年来都是如此。” 2024 年，这个问题变得更加严重，因为生产等级三文鱼的份额达到了前所未有的水平。

贸易团体表示：“欧盟三文鱼产业认为当前的市场形势既严重又迅速恶化。”

2022 年，欧盟进口了超过一百万吨的整鱼等量三文鱼。

## 俄农产品出口中心：2024 年第一季度俄罗斯冰淇淋对华出口量增长 5 倍

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 5 月 13 日电 俄罗斯农业部下属的俄农产品出口中心援引中国海关总署的数据表示，2024 年第一季度俄罗斯冰淇淋对华出口量增长 5 倍。

俄农产品出口中心在“电报”频道上发布消息称：“据中国海关总署的数据显示，2024 年第一季度俄罗斯向中国出口的冰淇淋超过 276 吨，与去年同期相比增长 5 倍。”

消息称，该出口量占 2023 年冷饮出口总量的 70%以上。2023 年，出口量约为 392 吨。

消息称，俄罗斯跻身对华冰淇淋出口国前十名。

# 国际预警

## 加拿大召回中国产巧克力

2024年4月27日，加拿大食品检验局（CFIA）发布召回通知，CFIA正在召回一款中国产巧克力。产品信息如下：

产品名称：金币巧克力

品牌名称：金满堂

进口企业：Heng Hing Trading Ltd.

产品代码：6 934169 900069

产品重量：198g

召回原因：产品含标签未声明的过敏原（牛奶和大豆）

保质期限：2024年12月30日

销售范围：安大略省、魁北克省

CFIA正在进行食品安全调查，并将被召回产品撤出市场。CFIA要求消费者将召回的产品扔掉或退回购买地点。



原文链接：<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/gift-chocolate-recalled-due-undeclared-milk-and-soy>

**食品伙伴网讯** 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2024年5月10日，英国环境、食品与农村事务部向WOAH通报称，英国发生一起疯牛病疫情。

本次疫情发生地为苏格兰南艾尔郡，于2024年5月9日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有206头牛疑似受到感染，其中1头发病并死亡。

目前疫情尚未结束，英国环境、食品与农村事务部将每周提交后续报告。

# 国际预警

## 注意！进口鲜榴莲检出镉含量超标

食品伙伴网讯 2024年5月14日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，越南一批次鲜榴莲检出重金属超标。

通报显示，越南制造厂或出口商名为 WINCAR TRADING SERVICE AND BUILD INVEST JOINT STOCK COMPANY，台湾地区进口商为丰硕生鲜蔬果股份有限公司。

据了解，该批次鲜榴莲检出重金属镉 0.07 mg/kg。依据「食品中污染物质及毒素卫生标准」，镉(其他未列之蔬菜及水果类)限量为 0.05 mg/kg，本案不符合食品安全卫生管理法第 17 条规定。

不合格产品共计 14,850.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。



# 国际预警

## 注意！进口榴莲真果实冰淇淋检出微生物含量超标

食品伙伴网讯 2024年5月14日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，新加坡一批次榴莲真果实冰淇淋检出微生物含量不符规定。



通报显示，新加坡制造厂或出口商名为 CINTA RASA PTE. LTD.，台湾地区进口商为台湾富友联合食品有限公司，产品牌名为 EKSELENCE。

据了解，该批次产品检出肠杆菌科 21000 CFU/g。依据「食品中微生物卫生标准」，肠杆菌科於冷冻食品及冰类之限量为 10 CFU/g，本案不符合食品安全卫生管理法第 17 条规定。

不合格产品共计 1,296.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

# 国际预警

## 日本通报我国出口生鲜圆葱和花生制品等产品不合格

**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 3 批次食品不合格。

3 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
JIANGSU MonYNOR FOODS CO., LTD.	生鲜圆葱	检出 噻虫嗪 0.06ppm
LAIYANG GARDEN FOODS CO., LTD.	混合蔬菜	从其中的胡萝卜 检出 甲哌啶 0.02 ppm
YANTAI FENGLIN FOODSTUFF CO., LTD.	其他花生制品	检出 黄曲霉毒素 38 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 34.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 4.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ )

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中各种致病菌的存在，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

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 2024 年第 19 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 6 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2024-5-6	爱沙尼亚	糖水草莓	2024.3602	未经授权使用丽春红 4R	通知国未分销/从收件人处撤回	注意信息通报
2024-5-7	法国	干蘑菇	2024.3611	胺菊酯 (1.4 mg/kg)；残杀威 (0.91 mg/kg)；氯氰菊酯 (0.92 mg/kg)；尼古丁 (1.1 mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场；从消费者处召回	警告通报
2024-5-7	意大利	红烧牛肉面	2024.3652	涉嫌非法进口 (检出家禽、鸡和牛 DNA)	未向其他成员国分销/从消费者处召回；官方扣留	后续信息通报
2024-5-8	意大利	无粉丁腈手套 (食品接触材料)	2024.3679	整体迁移水平过高	通知国未分销/没收	拒绝入境通报
2024-5-9	拉脱维亚	绿茶	2024.3707	缺少官方证书以及取样和分析协议	通知国未分销/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2024-5-10	爱尔兰	尼龙厨具	2024.3728	初级芳香胺迁移 (0.005 ± 0.0001, 0.003 ± 0.0001, 0.003 ± 0.0001 mg/kg)	产品尚未投放市场/ --	拒绝入境通报

据通报，不合格干蘑菇销至了比利时和卢森堡。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，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

据黑龙江省蔬菜病虫害监测网点监测，目前我省棚室蔬菜病虫害已陆续发生。发生病害主要有黄瓜角斑病、病毒病、靶斑病、霜霉病，番茄灰霉病、叶霉病、早疫病、茎基腐病，辣椒疫病、菜豆病毒病、菠菜白斑病等；发生虫害主要有斑潜蝇、潜叶蝇、白粉虱、蚜虫、蓟马等。各地要加强田间监测调查，结合天气变化，指导菜农及时采取综合措施，科学有效控制棚室蔬菜病虫害。

### 防治建议

1. 生态调控。当棚内相对湿度超过 90%或温度超过 30℃时，要及时放风，降低棚内温湿度，棚内温度维持在 20℃~26℃较为适宜。一般放风时间为上午，下午温度至 20℃时停止放风，阴天也要打开通风口换气。浇水后应放风排湿，避免阴雨天浇水，建议使用滴灌设备。如遇阴雨天气，宜采取喷粉或烟熏等措施。

2. 物理防控。棚室通风口、出入口可安装 60 目防虫网阻截害虫入侵。虫害发生初期，可悬挂黄板诱杀斑潜蝇、白粉虱、蚜虫成虫，悬挂蓝板诱杀蓟马。

3. 生物防治。防治霜霉病、灰霉病、疫病、叶霉病等真菌性病害可选用枯草芽孢杆菌、多粘类芽孢杆菌、哈茨木霉菌、春雷霉素、宁南霉素等；防治角斑病等细菌性病害可选用解淀粉芽孢杆菌、多粘类芽孢杆菌、春雷霉素、中生菌素、香芹酚等；防治病毒病可选用氨基寡糖素、香菇多糖、宁南霉素、几丁聚糖等。防治粉虱可选用球孢白僵菌、金龟子绿僵菌、矿物油等；防治害螨可选用矿物油、藜芦碱等；防治蚜虫可选用苦参碱、除虫菊素等；防治蓟马可选用多杀菌素、金龟子绿僵菌等。

4. 化学防治。应依照防治指标，并遵照农药每季最多使用次数和安全间隔期科学安全用药，最大程度降低化学农药使用量及可能的残留水平，确保蔬菜质量安全。对症选择高效、低毒药剂，合理交替轮换用药，保证防效，延缓抗药性产生。（1）真菌性病害。霜霉病和疫病可选用啞菌酯、霜霉威、霜脲·锰锌、啞唑菌酮·霜脲氰、氟菌·霜霉威等；灰霉病类可在蘸花液内加腐霉利或啞霉胺预防或发病初期使用啞菌环胺、啞酰菌胺、异菌脲、咯菌腈或腐霉利等；叶霉病类可选用春雷·王铜、多抗霉素、啞菌酯、氟菌·肟菌酯等；白粉病类可选用吡唑啉菌胺、啞菌酯、烯肟·戊唑醇、腈菌唑·锰锌、氟硅唑、吡唑啉菌酯、氯氟醚·吡唑啉、苯菌酮等；炭疽病类可选用苯醚甲环唑、苯甲·啞菌酯、啞唑啉·氟酰胺等。（2）细菌性病害。可选用氢氧化铜、琥胶肥酸铜、春雷·王铜等。（3）病毒病。预防可用氨基寡糖素，发病初期可用宁南霉素、盐酸吗啉胍、辛菌胺醋酸盐或吗啉·乙酸铜，同时重点做好蚜虫等传毒昆虫的防治。（4）虫害。斑潜蝇、潜叶蝇可用灭蝇胺、阿维菌素、溴氰虫酰胺等；白粉虱、蚜虫、蓟马可用啞虫嗪、吡虫啉、啞虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、溴氰虫酰胺等。

近年来我国藜麦栽培面积扩大，总产量提升，为进一步加强藜麦生产指导，农业农村部小宗粮豆专家指导组会同全国农业技术推广服务中心，提出了以“优选良种、适期播种、适时收获”为重点的 2024 年藜麦生产技术指导意见。

### 一、北部春播区

(一) 优选良种。由于藜麦品种的区域适应性较窄，加之当前我国藜麦品种审定工作相对滞后，良种选择应依据以下原则：一是充分利用通过审定、登记、评价并符合市场需求的品种；二是适合当地气候、土壤条件，能够充分利用温光条件，保证安全成熟和高产的地方性品种。通常肥水条件好、生产水平高的地区，应选用抗倒、增产潜力大的高产品种；在旱薄地区，应选用耐旱、耐瘠薄能力强、稳产性好的品种；在机械化水平较高地区，应选择株型紧凑、抗倒、耐密植的品种；饲用型品种应选择生物产量高、抗逆性强、皂苷含量低的品种。

(二) 选地整地。藜麦不宜重茬，建议轮作倒茬，可与马铃薯、燕麦、大麦、蚕豆、苜蓿、向日葵、油菜等作物轮作。藜麦出苗对水分依赖较大，鼓励播前灌溉，无灌溉条件的地区需根据墒情或遇雨抢墒播种。按照“齐、平、松、碎、净、墒”六字整地原则，于秋季或土壤融冻交替的春季翻耕 20—40 厘米为宜。藜麦不耐除草剂，若前茬作物施用了除草剂，需加大翻耕深度。结合整地，施足底肥，建议有条件的可在翻地前每亩施腐熟农家肥 2—3 吨或者腐熟牛羊粪 800—1000 公斤，尿素 10—20 公斤，磷酸二铵 10—20 公斤，硫酸钾 3—5 公斤或亩施复合肥 10—20 公斤。也可根据测土配方精准施肥。

(三) 适期播种。依据栽培方式、区域气候、机械化水平等要素，在日平均气温稳定在 5℃ 以上，择期播种（一般为 4 月上旬至 6 月中旬），花期和成熟期尽量避开雨季。播种方式可采用条播、覆膜穴播或裸地穴播以及育苗移栽等方式进行。一般播种行距为 30—60 厘米、株距 10—20 厘米为宜，播种深度为 1—3 厘米，做到“下种均匀，镇压紧实”，避免浮籽。在确保种子活力较高的前提下，条播每亩播种量一般为 0.15—0.4 公斤，穴播每穴 4—6 粒为宜。幼苗出土后，及时查苗补苗。粮用藜麦每亩定苗一般为 4000—12000 株（依据品种、株型和土壤水肥条件调整），饲用藜麦适当增加密度，一般每亩定苗 12000—18000 株。

### (四) 加强田管。

1. 中耕除草。藜麦目前没有专用除草剂，主要以人工或机械除草为主。中耕培土 2—3 次为宜，中耕深度以松土而不损伤根系为原则，苗期 5—6 叶（或株高 20 厘米）时第 1 次除草松土，初花期（或株高 40 厘米）时第 2 次中耕除草，第 3 次中耕除草根据藜麦生长和杂草情况灵活实行。覆膜栽培应按照上述时期清理穴孔中的杂草。

2. 水肥管理。为确保藜麦高产，可在初花期进行叶面追肥，建议每亩 50 克硼肥+100 克磷酸二氢钾兑水喷施，防止“花而不实”，叶面施肥宜淡不宜浓。全生育期浇水次数及每次浇水量依据土壤墒情和雨水多少而确定，现蕾期与开花期对土壤水分反应敏感，后期灌水要尽量避开大风天气，减少因灌水引起的倒伏。

3. 病虫害防治。应坚持“农业防治、物理防治为主，化学防治为辅”的原则，重点防治霜霉病、叶斑病、根（茎）腐病、跳甲、蛴螬、草地螟、斑蝥、蚜虫、蛴螬、蝼蛄、地老虎、根蛆、筒喙象等藜麦常见的病虫害。选择抗病品种，播种前可进行种子消毒处理，土传病害或地下害虫频发的地区可进行种子包衣。

更多内容详见：[2024 年藜麦生产技术指导意见](#)

文章来源：全国农技推广网



# 食品科技

## 2024 年度河南省乡村振兴科技计划项目受理公示 食品领域有 83 项

食品伙伴网讯 5 月 11 日，河南省科学技术厅公示了 2024 年度河南省乡村振兴科技计划受理项目，食品领域有 83 项，公示期 5 个工作日（自 2024 年 5 月 11 日至 5 月 16 日）。

食品领域 2024 年度河南省乡村振兴科技计划受理项目

序号	县（市）、区	项目名称	项目承担单位
	示范引领县		
4	兰考县	中小规模蛋鸡养殖标准化技术集成与推广	兰考晓鸣禽业有限公司
5	孟津区	“华晶十八”西瓜新品种的配套技术研究与应用	洛阳市农发农业科技有限公司
6	新安县	法系长白种猪繁育技术研究及示范推广	河南省春天农牧科技有限公司
7	舞钢市	特色茶树新品种引种及配套栽培技术研究与应用示范	河南省千宝农业种植有限责任公司
8	孟州市	液体聚葡萄糖的制备关键技术研究及产业化示范	河南泰利杰生物科技有限公司
9	温县	中高档老汤调味料技术研发与示范推广	河南立达老汤食品有限公司
11	浚县	绿色优质小麦春晓 159 新品种培育与示范推广	河南春晓种业有限公司
12	淇县	小禽类预制品物理冰浸加工技术研究及示范	鹤壁越汇食品有限公司
13	新乡县	新乡县优质高产小麦种子产业化扩面提速与推广应用	新乡市悦农种业科技有限公司
14	长垣市	品质肉兔规模化养殖及示范推广	长垣县万鑫牧业养殖专业合作社
15	林州市	绿色红薯种植及精深加工技术示范与推广	林州绿健农业发展有限公司
16	濮阳县	杏鲍菇高产技术研发及示范推广	濮阳天耕农业科技有限公司
19	临颖县	休闲肉制品现代化加工关键技术及产业化	河南御江食品股份有限公司
21	邓州市	邓州市弱筋小麦高产高效技术集成与推广应用	河南先天下种业有限公司
22	西峡县	食用菌干制技术和食用菌罐藏方法技术研究推广	西峡县垚森农业发展有限公司
23	永城市	富含膳食纤维的低糖月饼的研制与产业化示范	河南卢师傅食品有限公司
24	固始县	迎河柑茶全产业链关键技术研究及产业化应用	河南省北国江南农业科技有限公司
26	鹿邑县	小麦新品种华冠 181 配套技术研究及集成及其示范推广	河南华冠种业有限公司
27	沈丘县	优质小麦新品种引进及示范推广	河南金色天源种业有限公司
28	遂平县	优质强筋小麦郑麦 1860 高效种植技术集成与推广	遂平县常庄三农科技服务有限公司
29	济源市	肉兔高效标准化健康养殖技术集成应用与示范	济源市阳光兔业科技有限公司
	整体推进县		
1	登封市	绿色无公害蛋制品生产技术集成与示范推广	郑州市乡得旺食品有限公司
2	杞县	食用菌菌种筛选及高效栽培技术研发与应用	杞县存平蘑菇种植专业合作社
3	通许县	甘薯粉丝涂布生产关键技术研究及应用示范	河南省丽星亿源食品有限公司
4	尉氏县	发酵中药饲料添加剂的开发应用与推广	河南天昊鸿发生物技术有限公司
5	洛阳市偃师区	抗旱节水小麦和甜糯玉米的品种引进与产业化示范	河南君品农业生态开发有限公司

更多内容详见：[2024 年度河南省乡村振兴科技计划项目受理公示 食品领域有 83 项](#)

文章来源：食品伙伴网

5月3日，万建民院士领衔的中国农业科学院作物科学研究所和南京农业大学的科研团队合作，系统阐明了OsPRMT6a可以通过OsJAZ1精氨酸甲基化，增强茉莉酸信号转导，从而维持水稻小穗正常发育的分子机制，相关研究在《分子植物（Molecular Plant）》在线发表。

茉莉酸信号在植物生长发育和逆境防御中起着关键作用，其中植物对茉莉酸信号的正常响应也是花器官（水稻小穗）发育的必要条件之一。精氨酸甲基化是蛋白质一种重要的翻译后修饰，它可以在不改变氨基酸序列的情况下改变蛋白质的理化性质，从而调控植物的生长发育。目前，精氨酸甲基化修饰在茉莉酸信号途径中所起的作用及其对小穗发育的调控机制尚不清楚。

研究人员利用基因编辑技术敲除OsPRMT6a基因获得了两个突变体，均表现出异常的小穗结构。研究表明，在突变体中，OsPRMT6a基因缺失导致OsJAZ1精氨酸甲基化的减少，从而阻碍了OsJAZ1和茉莉酸受体之间的互作，导致OsJAZ1蛋白不稳定，进而抑制茉莉酸信号转导，最终导致小穗异常结构的形成。研究还发现该过程抑制了OsPRMT6a的转录水平，从而建立了茉莉酸信号的负反馈调节环。此外，研究证实OsPRMT6a介导的OsJAZ1精氨酸甲基化可能作为调节茉莉酸信号传导的开关，以便在高温等恶劣环境条件下维持正常的小穗发育。综上所述，该研究建立了精氨酸甲基化和茉莉酸信号通路之间的分子联系，揭示了OsPRMT6a介导的OsJAZ1精氨酸甲基化调控茉莉酸信号以及水稻小穗发育的分子机制。

作科所博士生董坤、原副研究员吴赴清和南京农业大学博士生程思祁为论文的共同第一作者，万建民院士、程治军研究员和林启冰研究员为本文的通讯作者。该研究得到了国家重点研发计划、国家自然科学基金、中国农业科学院科技创新工程等项目的资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.molp.2024.04.014>

# 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 30 万条，累计翻译字数超 6000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

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

QQ：2427829122

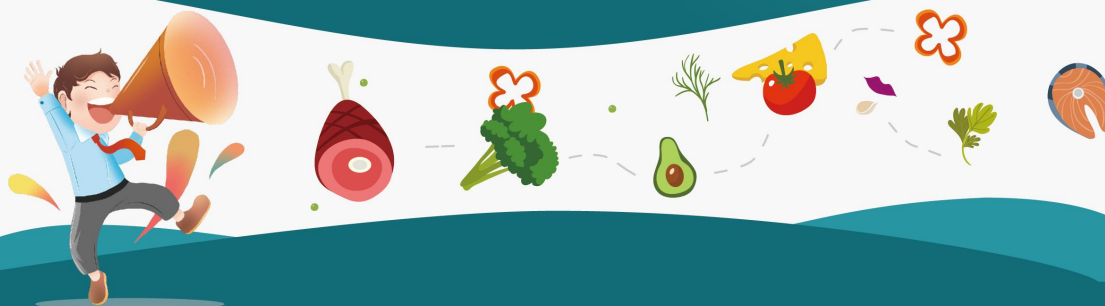
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net



# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

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

### 【区分岗位特性需求】

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

### 【互联网+助力人才培养】

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

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

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

### 【规避安全合规风险】

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

### 【讲师资源丰富】

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

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

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







### 质量管理服务

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

### 认证服务

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



### 食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情 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 | 2024 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。

### 2024 年会议预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
5 月 22-24 日	上海	<a href="#">Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会</a>
5 月 22-24 日	北京	<a href="#">保健食品研发备案&amp;注册与新功能申报培训班</a>
6 月 3-5 日	成都	<a href="#">第五期复合调味料包加工技术培训班——川调专题</a>

### 2024 年展会预告：

5 月 23-25 日	西安	<a href="#">第 25 届西安国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
5 月 24-26 日	合肥	<a href="#">2024 第 25 届中国(安徽)国际糖酒食品交易会</a>
5 月 24-26 日	长春	<a href="#">2024 第 40 届长春食品糖酒会</a>
5 月 24-26 日	临沂	<a href="#">2024 第十八届中国（临沂）糖酒商品交易会</a>
5 月 27-29 日	长沙	<a href="#">中国乳制品工业协会第三十次年会暨 2024 年中国（国际）乳业技术博览会</a>
5 月 28-30 日	石家庄	<a href="#">瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会</a>
5 月 28-30 日	广州	<a href="#">2024 第十九届广州国际纸展</a>
5 月 29-31 日	青岛	<a href="#">2024 第 21 届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会</a>
5 月 29-31 日	北京	<a href="#">第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE 2024）</a>
5 月 30-6 月 1 日	广州	<a href="#">2024 第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会</a>
5 月 31-6 月 2 日	广州	<a href="#">2024 第二十二届（广东）国际医疗器械博览会</a>
5 月 31-6 月 2 日	西安	<a href="#">2024 陕西（西安）国际餐饮食材博览会</a>
5 月 31-6 月 2 日	成都	<a href="#">第 7 届中国·成都国际养老服务业博览会暨夕阳嘉年华/2024 成都老博会</a>
6 月 1-3 日	广州	<a href="#">2024 中国生命科学大会暨 2024 中国生命科学博览会</a>
6 月 3-5 日	上海	<a href="#">2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>
6 月 4-6 日	北京	<a href="#">箸福·2024 第七届北京餐饮采购展览会</a>
6 月 7-9 日	哈尔滨市	<a href="#">2024 东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛</a>
6 月 13-15 日	上海	<a href="#">BIOFACH CHINA 2024 第十七届亚洲国际有机产品博览会</a>
6 月 14-16 日	广州	<a href="#">第 32 届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会</a>

6月17-19日	青岛	<a href="#">2024 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会</a>
6月18-20日	合肥	<a href="#">2024 年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">第二十二届世界制药原料中国展（CPHI China 2024）天然提取物展区</a>
6月19-21日	上海	<a href="#">2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6月20-21日	郑州	<a href="#">第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会</a>
6月25-27日	郑州	<a href="#">2024 中国预制食品（菜）名优品牌博览会</a>
6月26-28日	深圳	<a href="#">第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展</a>
6月27-29日	成都	<a href="#">海名·2024 第12届成都餐饮供应链博览会</a>
6月27-29日	香港	<a href="#">IHEXPOHK2024 香港国际健康博览</a>
6月27-29日	厦门	<a href="#">2024 厦门国际糖酒食品展览会</a>
6月28-30日	合肥	<a href="#">2024 第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会</a>
6月28-30日	青岛	<a href="#">2024 青岛国际户外运动及露营生活博览会</a>
7月2-4日	南京	<a href="#">第十三届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛</a>
7月4-6日	宁波	<a href="#">2024 浙江国际餐饮业博览会</a>
7月6-8日	石家庄	<a href="#">2024 第32届河北省糖酒食品交易会</a>
7月9-10日	昆明	<a href="#">2024 第六届中国西南畜牧业展览会</a>
7月10-13日	青岛	<a href="#">2024 第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会</a>
7月12-13日	贵阳	<a href="#">2024 中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会</a>
7月12-14日	西安	<a href="#">2024 第四届中国（西安）林草产业博览会</a>
7月17-19日	上海	<a href="#">2024 第二十一届中国国际粉体、散料、流体加工展览会</a>
7月17-19日	长沙	<a href="#">FMTCT（2024）第十四届食品微生物检测与控制技术交流会</a>
7月18-20日	成都	<a href="#">2024 成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会</a>
7月26-28日	合肥	<a href="#">2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会</a>
7月26-28日	南宁	<a href="#">第22届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>
7月29-31日	西安	<a href="#">第四届中国西部天然提取物健康原料及创新原料展暨中国西部国际天然健康产品及技术展览会 WPE&amp;WHPE2024</a>
8月1-3日	上海	<a href="#">2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
8月3-5日	太原	<a href="#">2024 第2届山西省糖酒食品交易会</a>
8月6-8日	昌吉	<a href="#">2024 中国新疆（昌吉）种子展示交易会</a>
8月7-9日	上海	<a href="#">2024 第13届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
8月8-10日	广州	<a href="#">2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会</a>
8月8-10日	南京	<a href="#">CNWFF2024 第14届中国（南京）国际糖酒食品交易会</a>
8月9-10日	沈阳	<a href="#">2024 第22届东北四省区畜牧业博览会</a>
8月9-11日	济南	<a href="#">2024 第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
8月20-21日	昆明	<a href="#">2024 第21届西南农资博览会</a>
8月21-23日	上海	<a href="#">2024 秋季上海全食展暨中冰展</a>
8月23-25日	广州	<a href="#">FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展</a>
8月23-25日	青岛	<a href="#">2024 中国（青岛）国际礼品赠品暨家居用品展览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2024 年第18届上海国际渔业博览会</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">第15届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">IOTE 2024 第22届国际物联网展·深圳站</a>
9月8-10日	广州	<a href="#">2024 广州国际化工装备展</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">2024 上海国际水果展</a>
8月30-9月1日	太原	<a href="#">2024 第十八届山西国际粮油机械博览会</a>
9月6-8日	济南	<a href="#">海名·2024 第10届济南餐博会</a>
9月10-12日	济南	<a href="#">第二十二届中国国际肉类工业展览会</a>
9月12-14日	北京	<a href="#">2024 中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会</a>

9月21-23日	北京	<a href="#">2024 世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会</a>
9月21-23日	北京	<a href="#">2024 北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会 (WFC)</a>
9月25-27日	广州	<a href="#">2024 中食展® (广州) 暨广州国际食品食材展</a>
9月25-26日	上海	<a href="#">第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
9月26-28日	天津	<a href="#">第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">2024 中国 (西安) 生物医药及技术装备展览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">中国·西安生化仪器及实验室装备 (耗材) 展览会</a>
10月12-13日	南宁	<a href="#">2024 第21届南方农资博览会</a>
10月13-14日	乌鲁木齐	<a href="#">2024 第五届新疆国际畜牧业博览会</a>
10月18-20日	天津	<a href="#">2024 中国 (天津) 国际生物医药产业博览会</a>
10月28-31日	上海	<a href="#">2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会 (CBB 2024)</a>
11月1-4日	烟台	<a href="#">2024 第十八届东亚国际食品交易博览会</a>
11月4-6日	杭州	<a href="#">第十七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会</a>
11月12-14日	上海	<a href="#">2024 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会</a>
11月18-20日	上海	<a href="#">包装世界 (上海) 博览会 Shanghai World of Packaging</a>

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922



# 食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[西安千草生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[烟台浩铭微波设备有限公司——食品机械](#)

[南京寿旺机械设备有限公司——食品机械](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[温州市航洋食品配料有限公司——食品添加剂](#)

[菏泽工科机械制造有限公司——食品机械](#)

[山东鼎盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[西安赛奥生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美瑞达仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东杰信检验认证有限公司——检测服务](#)

[易晟生物科技（东莞）有限公司——食品添加剂](#)

[武汉能迈科香料有限公司——食品添加剂](#)

[迪马科技——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](mailto:ec@foodmate.net)

微信：15853573219

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 2023 年 12 月, 食学宝已服务超 38 万用户; 上线点播课程 1048 个系列, 共 4300 多节, 课程总时长超 2500 小时; 开展直播 990 余场, 免费直播 689 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。

### 食学宝个人 VIP 包年服务

为给学员提供超值的学习服务, 食学宝平台上线了 VIP 包年服务, 近 800 门课程免费看, 还有 VIP 专属折扣和优惠券。

VIP 开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip>

### 食学宝企业版

食学宝企业版是食学宝面向食品企业开发的内训培训平台, 为企业提供在线学习和培训管理服务。平台汇聚食学宝几百门食品课程资源, 同时系统支持课程自建上传, 考试阅卷、员工管理、学习统计、动态通知等功能, 帮助企业建立培训体系, 管理员工培训。

企业版申请试用链接: <http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index>

**2、直播服务：**以成熟的直播技术平台，丰富的行业经验，多维的推广渠道，为主办方实现线上培训、直播会议等提供一站式解决方案，打破地域和时间的限制，通过互联网，将专业知识，主题汇报，产品宣讲，线下大会等以在线直播的形式向目标人群展示并进行交流互动。

### **线上直播服务**

为主办方提供线上直播服务，为内部直播培训提供平台及技术支持，包括直播平台搭建，直播流量及直播技术支持，以及直播录制，视频剪辑整理等服务。

### **现场直播服务**

为主办方举办的各种线下活动提供现场会议直播服务，提供直播平台、直播设备，直播技术人员现场服务，完成会前现场直播设备搭建调试、现场直播拍摄推流、录制视频后期处理等，提供一站式服务解决方案。

### **整合直播营销**

依托食品伙伴网、食学宝平台优势，将企业宣讲、新品发布、服务介绍等内容通过直播的方式分发给食品行业精准人群，触达用户，实现宣传，展示实力。

### **联系我们：**

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（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](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

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

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

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

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

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

### 行业培训：

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

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

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

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

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

## 【学习】520 更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总

- 1、上周最新推出
- 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、合规、检测、食育）
- 4、各种活动  
——实验室系统、实验室服务、检测团购、能力验证、能力比对、校园活动等

### 上周最新推出

#### 【线上】免费直播|2024 益生菌在线-后生元与人体健康专题|从概念、产品到法规，详细解读后生元的创新应用

直播时间：2024 年 5 月 27 日 14:00-16:30

食学宝收听报名：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1382&fuid=154861>

功能食品圈视频号同步直播，可关注视频号预约。

演讲主题：

后生元：概念、制备与功效

森永盾牌乳酸菌 LAC-Shield，如何赋能产品创新？

后生元开启营养健康新时代

肠道及代谢健康后生元，开启微生物组新纪元

后生元法规行业现状及产品合规分析

报名联系人：王老师 15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/90aolyqhJmSP1gZcKRKYMw>

#### 【线上】食品小白成才记——PPT 提升训练营

▲时间：2024 年 5 月 29 日 15:30-16:30

▲主讲人：于老师

▲培训内容：PPT 一直是职场和校园中的一项极其重要的技能，无论你是竞选、演讲、项目报告、策划、计划、业务介绍还是梳理流程工作，多数都是需要运用到 PPT 的。一份制作精良的 PPT 能给人留下深刻印象，还能更容易打动你的听众。因此，我们应该充分利用 PPT 这一工具，不断提升自己的校园和职场竞争力。

本节课程将面向校园学子和职场萌新，从四大方面展开训练营课程，带领大家提升演绎、归纳、提炼和演示等逻辑思维与逻辑表达能力，帮助演讲者更好地组织和呈现内容，提高沟通效率、增强说服力、提高职业形象、增强团队协作能力。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1381&fuid=154861>

▲报名咨询：食品小 V:13370946482（微信同号）

#### 【线上】元素分析检测技术网络研讨会

时间：2024 年 5 月 30 日 14:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1380&fuid=154861>

主要内容：

- 1、GB 5009.11-2024 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》标准解读及应用
- 2、GB 5009.138-2024 《食品安全国家标准 食品中镍的测定》标准解读及应用
- 3、ICP-MS/OES 在食品元素分析中的应用
- 4、食品中复杂基质多元素测定注意事项

#### 【线上】食品质量安全监督检测技术网络研讨会

时间：2024 年 06 月 18 日

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1383&fuid=154861>

主要内容：

议题一 GB 5009.8-2023 《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》标准应用分析

议题二 食品国抽难点和热点项目赛默飞应用解决方案分享

议题三 GB 5009.289-2023 《食品安全国家标准 食品中低聚半乳糖的测定》标准应用分析

议题四 IC 在食品/饮用水的应用—可包括 ICS-6000 糖新标准/Inuvion 在饮用水中的应用

### 【线下】GB 4789-2024 最新系列强制性国家标准解读培训班

▲时间地点：7月2日-4日（2号报道） 新疆·乌鲁木齐

▲课程亮点：小班教学，理论和实操相结合；学员采用真实样品（部分样品加入标准菌种）进行实际检测操作。

▲主要内容：

一、检验方法类标准及培养基试剂质量要求标准的解读和应用

1)GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》解读及执行中存在的问题；

2)GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》解读；

3)GB 4789.40-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌检验》解读；

4)GB 4789.49-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 产志贺毒素大肠埃希氏菌检验》解读；

5)GB 4789.28-2024《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》解读；

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

7)GB 4789.35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》解读；

二、采样和检样处理标准解读

▲费用标准：1800元/人，同一单位三人以上参加1500元/人；早鸟优惠：6月7日前报名，两人同行一人免单，即3000元/3人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/TZ2XXh1GiAIaK5rDa-orDw>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

### 【线下】第九期肉类加工技术高级研修班，开始报名啦

培训时间：2024年7月下旬（4天）

培训地点：北京丰台区

培训亮点：

1) 中国肉类食品综合研究中心专家授课，拥有多年的肉类研究经验，引领肉类技术进步和创新。

2) 四类典型代表产品现场实操，全程重点工艺，疑点难点讲解。

3) 加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的生产过程中，万变不离其宗。

4) 肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解，提高保鲜技术应用。

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/xaalIo0nYRVnUEcO6KXUzdQ>

### 【线下】2024年第四届酒类企业食品质量安全控制专项培训

培训时间：2024年8月7-9日

培训地点：成都（具体酒店地址另行通知）

培训内容：

1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析

2. 酒类相关最新标准应用解读

3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读

4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析

5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

考试及证书发放：考试合格，将发放《食品安全员证书》；参加培训的所有学员均发放20学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Zufa02LNkXXzX0eFcCvLWQ>

联系人：

袁老师 18905354660 (微信同号)

王老师 15110692985 (微信同号)

### 【活动】【国际能力验证】净含量计量检验国际能力验证

▲详细介绍: JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》将于2024年4月12日实施,国家市场监督管理总局倡导与国际接轨,为了响应国家的号召,提高计量检验技术水平,能力验证网联合LGC AXIO中国团队推出净含量计量检验国际能力验证。

LGC深耕国际能力验证领域多年,其中运营的净含量计量检验国际能力验证,专为提高获UKAS认可(CNAS互认),提供多个食品基质。

为了满足广大实验室对于提升净含量检验这一需求,LCC AXIO能力验证提供了新的样品PT-FC-901净含量计量检验国际能力验证。提供待考核样是1个液体样品+1个固体样品一套。

▲计划详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/jDdmqUCT7Qqc8Wq77pQbXg>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

### 本周进行(线下):

深度好课-保健食品研发备案&注册与新功能申报培训班·5.22-24·北京·联系人丁老师 15853516576 (微信同号)

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/8WBWdYfG5MvtYNFTxaOfHQ>

海南食品安全检测技术研讨会暨能力建设辅导·5.5.21-24·海南三亚·联系人郭老师 13361324795 (微信同号)

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/yynNsbLdsKkCPsy98ND3NA>

第124期食品微生物检验实际操作培训班·5.25-28·上海·联系人苏老师 18153529010 (微信同号) 详情:

<https://mp.weixin.qq.com/s/N6E1AMzXZ9jTbK4Q1B6TIA>

检验检测机构/实验室方法验证、非标方法确认及方法偏离控制培训班·5.23-24·山东青岛·联系人李老师

15376983195 (微信同号) 详情: [https://mp.weixin.qq.com/s/XH-4TsJLH6gChrb0ppcc\\_w](https://mp.weixin.qq.com/s/XH-4TsJLH6gChrb0ppcc_w)

### 开通食学宝VIP, 800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>

### 最新推出: 质量管理体系、环境管理体系和职业健康安全管理体系国家注册审核员培训

课程亮点: 线上课程, 随报随学, 考试科目, 任意组合, 资深讲师, 助力提升

参加培训即可获得相应培训证书, 该证书可作为北京联食认证审核员聘用的必备条件; 同时可获得相应体系的内审员证书。

课程详情: <http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=331>

课程内容:

科目一 《认证通用基础》1000元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1755&fuid=154861>

科目二 《质量管理体系基础》800元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1757&fuid=154861>

科目二 《环境管理体系基础》800元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1758&fuid=154861>

科目二 《职业健康安全管理体系基础》800元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1759&fuid=154861>

科目三 《管理体系认证基础》1000元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1756&fuid=154861>

课程组合优惠及团体报名优惠详询会务组

联系人: 方老师 13356941975 (微信同)



### 【食品论坛·大讲堂】沙门氏菌检测中的 PCR 技术

时间：2024 年 5 月 22 日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1376&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网检测服务事业部李梦 老师

内容介绍：

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌，也是食品安全的相关检测中的重点项目之一。随着化学分析技术和生物技术的发展，食品检测技术也得到了提高。

近几年，PCR 技术由于其测试结果精准、特异性强、操作简单、省时省力、安全可控等特点，被广泛应用在公共安全、食品、环境检测中。PCR 技术在致病性微生物检测、成分鉴定、转基因检测等方面有着无可比拟的优势。

为帮助实验室技术人员加强分子生物学基础知识、提高专业技术能力水平，本次课李老师将结合自己多年的科研及实践经验，就沙门氏菌 PCR 检测的原理、方法、设备等进行介绍，为大家解读 PCR 技术在沙门氏菌检测中的应用。

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1361273-1-1.html>

### “合规行”第 25 期 食品出海，合规先行——食品注册/备案管理规定

时间：2024 年 5 月 23 日

地点：食学宝线上直播

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1369&fuid=154861>

讲师：贾珊

往期回看详询：杨老师 18153529013（同微信）

### 【VIP 免费学】不同食品安全管理体系的介绍与选择

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1367&fuid=154861>

▲直播时间：2024 年 5 月 23 日 14:00-16:00

▲培训对象：食品企业质量管理人员、体系专员

▲培训内容：

- 1、不同体系的来源及特点
- 2、ISO22000、HACCP、FSSC22000、BRC、IFS、SQF 体系差别分析
- 3、给企业的建议

### 【现场直播】2024 年谷物科学与技术国际研讨会

主办单位：中国农业科学院农产品加工研究所

时间：2024 年 5 月 24 日 8:30-17:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1379&fuid=154861>

会议介绍：为加强谷物科技国际合作与交流，推动谷物科学与技术学科发展，兹定于 2024 年 5 月 22 日-24 日在北京召开“2024 年谷物科学与技术国际研讨会”。会议围绕节粮减损和提质增效，针对谷物制品品质精准调控，适度加工及梯次利用中的共性理论、关键技术以及产业发展趋势等进行研讨，积极推动国内外专家学者之间的科技协同与创新，助力谷物加工链的高质量发展。

参会人员：

- (一) 德国卡尔斯鲁厄理工学院、澳大利亚莫纳什大学、英国诺丁汉大学、丹麦哥本哈根大学、韩国世宗大学、韩国济州国立大学及国内高校及科研院所相关专家；
- (二) 特邀谷物加工领域企业代表；
- (三) 科研院所、高校科技人员、学生、研发、市场营销人员等。

### 食品企业质量过程管理方法分享公开课

时间：2024 年 5 月 25 日 19:00-21:00

报名听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1374&fuid=154861>

主讲人：卢俊飞老师

课程内容：

1. 食品企业质量管理工作内容和技能系统介绍
2. 过程管理方法模型
3. 基于风险思维的过程管理
4. 过程管理的内容和理解
5. PDCA 在过程管理中的应用

### 【系列直播培训】卢老师的食品生产企业质量管理实操培训提升班

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1352&fuid=154861>

▲开课时间：

第1期：质量意识和认知【5.12 19:30-20:50】（回看已上线）

第2期：食品安全和质量管理【5.18 20:00-21:30】（回看待上线）

第3期：常用法律法规【5.26 19:30-20:50】

第4期：制程做什么【6.1 19:30-20:50】

总结练习【6.8 19:30-20:50】

▲培训简介：本次培训班共20期，将会由在质量管理领域从业15年的卢俊飞老师亲自带队，从树立质量意识，掌握质量管理基础知识开始，从法规要求解读，到质量文件编制，再到现场品控的日常质量管理，再到品质异常处理，质量改善及投诉应对，方方面面，让你鸟瞰质量管理工作的全局，明确质量工作的重点，清晰质量工作的脉络，做到小事从容，大事不慌，提升质量管理实操技能。

▲报名咨询：付老师：13370915547（微信同号）

### 企业食品安全风险管理实操培训

时间：2024年6月27-28日

报名听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1370&fuid=154861>

培训老师：标准专家；食品安全监管人员；协会专家；食品伙伴网食品安全资深顾问；企业高管；

主要内容：

- （一）食品安全及风险概述
- （二）食品安全风险分析
- （三）企业食品安全风险识别
- （四）食品企业风险管控
- （五）食品安全风险应对

培训费用：标准收费3500元/人。报名优惠：2人及以上报名收费3000元/人；费用包含培训费、资料费、工作午餐、证书、税费。

### 线下·培训·会议

#### 科普食育类：

### 【独家揭晓】2024（第三届）中国食育发展大会嘉宾阵容来袭！

时间：2024年6月19-21日（19日全天报到，20-21日会议、考察）

地点：山东 济南

会议主题：推动食育交流 探索食育落地

会议亮点：

深层次、接地气、多元化、专业化，主会场探索食育发展风向，四大分会场并驾齐驱！

直击食育核心议题，20+分享嘉宾，23项前沿探讨，纯粹知识盛宴，尽在掌握！

会议内容与日程安排：

6月20日 上午

主会场：国内食育发展动态 8:30-12:00

6月20日 下午

分会场一：食育创新研究与应用 14:00-17:00

分会场二：学生营养 14:00-17:00

6月21日 上午

分会场三：校园食育 8:30-12:00

分会场四：家庭食育 8:30-12:00

6月21日 下午

参观考察 13:30-17:00

学校+基地

\* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排请看详细介绍链接。

会中展 — “有意思”的食育市集

标准费用：1800元/人，学生优惠：1000元/人（凭学生证）

会议费用包括会议注册费、会刊资料、会议午餐；费用不含：住宿（可代订会议酒店）、晚宴费、交通费。

联系人：刘老师 18500193189(微信同号)、冯老师 13361324869(微信同号)

详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/yLt-YGYZmplsntqvHyhqTA>

## 研发与创新类：

### 1、周三开班|系统全面，深度好课-保健食品研发备案&注册与新功能申报培训班·北京！

时间：2024年5月22-24日（2.5天）

地点：北京·四川五粮液龙爪树宾馆

活动简介：培训班以评审专家分享答疑+企业专家分享答疑相结合的形式，从保健食品新功能申报、功能声称、配方研发、工艺评审、安全性、技术要求、法规等多角度讲解保健食品相关内容，为保健食品企业相关人员提供保健食品研发备案&注册与新功能申报的交流学习机会。

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8WBWdYfG5MvtYNFTxaOfHQ>

### 2、宠物湿粮加工技术专题培训班（第3期）

时间：2024年5月30日-6月1日

地点：山东 潍坊

培训内容：

- 1) 宠物湿粮加工现状与发展趋势
- 2) 宠物湿粮常用食材原料选择及应用
- 3) 宠物湿粮常用添加剂、特性分析及对产品品质的影响
- 4) 犬猫营养学与宠物湿粮配方设计
- 5) 肉类罐头加工工艺与关键工序控制
- 6) 常见宠物湿粮加工工艺与设备及关键工序控制
- 7) 宠物湿粮的质量评价与产品分析检测

报名联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/F79JFGFC9rtnwjEXbM1U8A>

### 3、第五期复合调味料包加工技术培训班——川调专题

培训时间：2024年6月3-5日

培训地点：成都

培训简介：此次培训班将全面升级，增加现场实操与实际问题互动答疑环节，培训现场实操用火锅底料、香辣酱、

烧烤酱、红油四款川味代表性产品进行演示讲解，使学员在理论知识和产品加工技术操作方面都得到提升，更好地应用到产品实际研发生产中。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/z18Uk19831QU9T0y1a7Xdg>

#### 4、免费参会|2024 女性营养食品趋势洞察会

活动时间：2024 年 6 月 19 日 10:00--16:00

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M4-02

活动简介：

本次会议将围绕女性营养健康食品市场的现状、未来趋势及创新方向展开讨论，为行业发展提供有益的思路和建议。

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mLH6J1hkpnAa-FFBQ69a9A>

#### 5、【6月20-22日，郑州】第八届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间：2024 年 6 月 20-21 日

地点：郑州·嘉锦酒店（河南省郑州市中原区中原中路 220 号）

会议七大版块内容：

主题报告、圆桌论坛、明星产品展示、技术成果发布对接活动、发布优质产业链名录、展览展示区、知名企业参观学习

报名联系人：18006457284（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/t7QDTFVECe5CVs\\_1-rIGaw](https://mp.weixin.qq.com/s/t7QDTFVECe5CVs_1-rIGaw)

#### 6、免费参会|2024 药食同源产品洞察会

时间：2024 年 6 月 20 日 13:30--16:30

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M2-02

会议议题：

- 1)我国药食同源物质的管理及安全性评估
- 2)探究日本药食同源产品开发现状与前景
- 3)药食同源产品市场深度洞察与未来发展趋势展望
- 4)药食同源产品研发的挑战与机遇
- 5)药食同源类功能性食品的创新开发与升级策略
- 6)拆解药食同源新品成分，探寻哪些成分更受市场青睐
- 7)深度探索药食同源产品的营养与药用双重价值

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/72oUWRj8WfaGX5XVSu-EpQ>

#### 7、众筹培训 | 首期定制化药膳食品加工技术高级研修班即将开班！

培训时间：2024 年 7 月 18-20 日

培训地点：烟台

培训特色：

定制培训，理论讲解和产品实操可根据学员关注热点调整。

培训团队讲师由经营丰富的中医药专家、药膳烹饪大师、食品工程师组成；

中医药膳理论+烹饪技艺+标准化生产技术+多剂型多功效产品实操等结合式教学；

培养合规研发生产药膳食品技术能力。

报名联系人：衣老师 15954984312（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zJjRUc0UydVS-CQzUzSJaA>

## 8、【官宣·第一轮通知】2024 第五届宠物食品技术创新论坛

时间：2024 年 8 月 19-20 日

地点：中国·上海（具体地点后续通知）

会议亮点：

- 1) 20+会议议题，全一线阵容，专家达人齐聚，共同探讨年度宠物食品创新热点。
- 2) 专业开放的平台，宠物产业精品供应链展销接洽，助力上下游企业精准互联。
- 3) 专业立体的视角，创新与可落地性加工应用技术分享与产品展示，携手共创宠物产业创新发展。
- 4) 明星产品秀、企业访谈、行业对话，深度干货一次全享。
- 5) 继续向与会代表赠送产业读物，打造持续型参会体验。《宠物产业精品供应链创新名录（第二版）》、《2023-2024 国内外宠业发展大事记》。
- 6) 会议在 2024 亚宠展展前举办，充电交流与贸易接洽一站式解决。

报名联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/vT\\_rsVaK17jfbhXan3q10A](https://mp.weixin.qq.com/s/vT_rsVaK17jfbhXan3q10A)

## 9、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](https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q)

### 质量安全类：

#### 1、6 月广州-食品体系内审员实操培训

时间地点：2024 年 6 月 19-21 日 广州

主办单位：食品伙伴网

联合举办：北京联食认证服务有限公司

目的与收获：帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键控制点（HACCP）体系内审员工作，掌握内审员重难点工作内容，在体系管理中发现、改进问题、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人：姜老师 15345357379（微信同）

详情介绍：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=317>

#### 2、2024 年第四届酒类企业食品质量安全控制专项培训

培训时间：2024 年 8 月 7-9 日

培训地点：成都（具体酒店地址另行通知）

培训内容：

1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析
2. 酒类相关最新标准应用解读
3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读
4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析
5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

考试及证书发放：考试合格，将发放《食品安全员证书》；参加培训的所有学员均发放 20 学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Zufa02LNkXXzX0eFcCvLWQ>

联系人：

袁老师 18905354660（微信同号）

王老师 15110692985（微信同号）

## 食品合规类：

### 1、食品出口合规实操培训暨东南亚食品出口合规专项培训

一、培训时间及地点：5月29-31日 广州市

二、培训课程简介

食品出口合规实操班旨在面向食品企业在开拓海外市场、面向全球大市场的时候，企业人员需要掌握的食品出口方面的专业知识。课程不仅系统传授海外主流国家的政策法规，梳理不同国家不同的监管架构、标准法规等方面的差异性，更将多年来积累的标准法规比对拆解、信息收集技巧以及实际操作流程等，结合实际案例进行详细讲解和传授，让学员融会贯通，学以致用。

课程特色：小班教学，实用性强，系统专业的教学课程，学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险。

三、培训内容：

（一）主流贸易国别出口合规专场

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口澳大利亚的合规性分析

食品出口新西兰的合规性分析

（二）东南亚食品出口合规专场

食品出口东南亚（马来、新、泰、越、菲）的合规性分析

具体课程列表询会务组

四、标准收费：标准收费 2500 元/人；团体：两人及以上报名 2200 元/人。报名东南亚专场另付 1000 元/人，具体优惠费用详询会务组。

五、证书颁发：培训结束后颁发《食品出口合规管理内审员证书》

六、报名咨询：课程报名及企业定制国别内训，详询杨老师 18153529013（同微信）

七、培训详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

### 2、【日程更新】2024 食品包装与食品标识合规管理行业交流会暨食品标签合规管理与风险控制交流会

一、会议时间及地点：6月19-20日 上海市

二、会议内容：

6月19日 第一天 发言嘉宾及日程安排

09:00-10:00 | 预包装食品标签标准修订进展及亮点解析  
标准制修订起草人

10:00-11:00 | 营养标签标准修订进展及标识要求解析  
上海市质量监督检验技术研究院 高级工程师

11:20-12:00 | 食品添加剂使用标准解读与合规使用分析  
食品伙伴网 合规管理总顾问 张佳兵

14:00-14:40 | 限制商品过度包装标准解读及案例解析  
上海质检院计量检测所 副主任

14:40-15:20 | 常见不合格食品标签及相关判例解析  
食品伙伴网 食品标签审核专家 宫建俊



15:30-17:00 | 国外食品标签相关法规及标准要求简介(美国/欧盟/东南亚)

食品伙伴网 国际标法咨询顾问 吴双双

17:00-17:30 | 数字标签应用实践及常见问题解析

内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司 刘鲁林

6月20日 第二天 发言嘉宾及日程安排

09:00-10:00 | JJF1070 定量包装商品净含量检验要求及案例分享

标准制修订起草人

10:00-10:30 | 国内外过敏原风险与标识管理

江南大学食品学院 教授、博士生导师 钱和

10:50-11:30 | 监管角度探讨食品投诉举报及打假人应对

淄博市周村区市场主体综合服务中心主任

11:20-12:00 | 电商企业食品标签审核及合规风险案例解析

食品伙伴网 食品标签审核专家 宫建俊

14:00-14:30 | 企业食品标签管理经验与常见问题

百事(中国)有限公司 张华显

14:30-15:10 | 法律角度探讨食品投诉举报及打假人应对

律师

15:20-16:00 | 企业食品标签合规实践与经验分享

天喔食品(集团)有限公司 朱长伸

16:00-17:00 | 食品标签欺诈与误导问题分析及防范措施

食品伙伴网 合规管理总顾问 张佳兵

\*详细议题及发言嘉宾询会务组

三、适合对象：食品生产经营企业质量部、品控部、研发部、体系部及法规部等食品标签审核及设计人员；网络电商、直播平台等选品人员及品控人员；食品进出口贸易公司相关食品标签审核人员；食品安全监管人员；第三方检测单位等相关人员；其他关注会议的同仁。

四、会议收费：

普通参会：2800元/人；两人及以上参会，收费2500元/人。费用包含参会费、资料费、培训期间午餐费用、税费及学时证书。

特邀参会：已获得食品标签审核员岗位技能证书人员，所属企业参会享受折扣价2000元/人。

赞助参会：技术发言-15000元，现场进行相关主题技术发言分享（30分钟）；

展台展示-8000元，会议现场提供食品包装设备技术、包装新材料、标签印刷新设备技术等产品展示展台。

五、报名参会：

报名流程：填写附件报名表发送至邮箱：[meeting5@foodmate.net](mailto:meeting5@foodmate.net)。报名后请于十五个工作日内付款，以便会务组为您提供发票及更好地会务服务。

会议详情及报名参会请联系：杨老师 18153529013（同微信）

### 3、【日程更新】食品添加剂合规管理及风险控制交流会

一、会议时间及地点：6月21-22日 上海市

二、会议内容：

第一天 全员会议：

1. GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》解读及重点变化解析

——标准制修订起草人

2. 食品添加剂合规应用与食品安全监管实务

——食安监管专家

3. 欧盟/美国/澳新等地区食品添加剂使用限量及标准查询方法介绍

——国际标法顾问

4. 食品添加剂新品种申报材料准备及流程注意事项

——三新注册顾问

第二天 食品企业专场：

1. 食品标签中食品添加剂（复配添加剂）的标示常见问题案例解析

——标签审核顾问

2. 植物提取物等原辅料应用合规风险管控

——企业代表

3. 食品属性与类别划分探讨

——食品合规总顾问

第二天 添加剂企业专场：

4. 食品添加剂出口流程及合规性分析

——国际标法顾问

5. 食品添加剂生产许可审查及常见问题案例分析

6. 食品添加剂标签标识要点介绍

7. 食品添加剂生产过程质量管控要点

——食品安全专家

三、参会对象：食品添加剂生产企业质量/研发/技术人员；食品生产、经营企业质量/法规/生产/技术等相关人员；食品安全监管人员；协会（学会）等组织相关人员；高校、科研机构相关人员；其他关注交流会的人员。

四、收费标准：标准收费：2200 元/人。报名优惠：2 人及以上报名：2000 元/人；费用包含会议费、资料费、工作午餐、证书、税费。参加会议，现场可领取会议学时证明，作为继续教育或食品安全会议证明。

五、 报名参会：

报名流程：填写附件报名表发送至邮箱：[meeting5@foodmate.net](mailto:meeting5@foodmate.net)。 报名后请于十五个工作日内付款，以便会务组为您提供发票及更好地会务服务。

会议详情及报名参会请联系： 杨老师 18153529013（同微信）

#### 4、企业食品安全风险管理实操培训

时间地点：6 月 27-28 日 济南/线上同步直播

主要内容：

（一）食品安全及风险概述

（二）食品安全风险分析

（三）企业食品安全风险识别

（四）食品企业风险管控

（五）食品安全风险应对

培训讲师：标准专家；食品安全监管人员；协会专家；食品伙伴网食品安全资深顾问；企业高管；

培训收费：标准收费 2800 元/人。报名优惠：2 人及以上报名收费 2500 元/人；费用包含培训费、资料费、工作午餐、证书、税费。

证书：参加培训经考核合格，可领取培训证书，作为岗位能力凭证或食品安全继续教育培训证明。

培训报名：杨老师 18153529013

详情：<http://bbs.foodmate.net/thread-1360281-1-1.html>

#### 检测技术与实验室管理类：

交流会议：

##### 1、海南食品安全检测技术研讨会暨能力建设辅导

▲时间：2024 年 5 月 21-24 日（21 日报到，24 日参观）

▲地点：海南·三亚

▲主要内容：

食品质量与安全标准法规专题

食品检验与质量管理专题（上）

食品检验与质量管理专题（下）

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

▲费用标准：300元/单位，每单位限2人，多人参会联系会务组

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/yynNsbLdsKkCpsy98ND3NA>

## 2、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲培训时间及地点：2024年06月26-27日四川·成都

▲主要内容：

酒类标准发展论坛

酒类检测技术发展论坛

酒类品质发展论坛

新技术新工艺发展论坛

▲收费标准：1500元/人；5月19日前报名1200元/人，2人及以上800元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1362163-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

## 3、【定档】第十四届食品微生物检测与控制技术交流会与您相约湖南·长沙

▲会议时间：2024年7月17-19日

▲会议地点：湖南·长沙

▲会议亮点：

特邀食品行业的专家学者、企事业代表共同探讨食品微生物领域发展趋势及最新检验检测技术，交流检测标准热点难点问题解决方案、分享实验室与食品加工过程质量控制经验，帮助行业人员洞察未来趋势发展，助力食品行业高质量发展。

▲七大专题论坛：

（一）食品微生物检测领域发展趋势专题

（二）食品微生物标准应用及内容解析专题

（三）食品生产过程的微生物控制专题

（四）食品杀菌技术专题

（五）食品微生物检验的质量控制专题

（六）实验室生物安全专题

（七）微生物质谱技术与基因测序专题

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/e\\_-CSAVUHWuS-J7AVUnFeQ](https://mp.weixin.qq.com/s/e_-CSAVUHWuS-J7AVUnFeQ)

▲报名咨询：王敬卫 18006454724（微信同号）

## 培训：

### 1、【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123期食品微生物检验实际操作培训班 6月22-25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

▲课程亮点：

小班教学，理论和实操相结合；

教师演示指导，

学员采用真实样品（部分样品加入标准菌种）进行实际检测操作，老师现场纠正。

▲课程简介：

依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准 GB4789，进行实际操作培训。

基础操作包含但不限于培养基配制、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。

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/N6E1AMzXZ9jTbK4Q1B6TIA>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

## 2、检验检测机构/实验室方法验证、非标方法确认及方法偏离控制培训班

▲时间：2024 年 5 月 23-24 日 山东·青岛（满 20 人即开班）

▲课程介绍：相关规范性文件条款讲解；标准方法的验证；非标准方法的确认；方法偏离的控制；验证、确认和偏离区别与联系；自制方法的程序与要求。

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/XH-4TsJlH6gChrb0ppcc\\_w](https://mp.weixin.qq.com/s/XH-4TsJlH6gChrb0ppcc_w)

## 3、【开班在即】微生物法检测维生素实操培训班

▲时间地点：2024 年 6 月 3 日-6 月 6 日（3 号报到） 山东·青岛

▲主要内容：

1. 专题讲座：

维生素结果的计算及不确定度评定、维生素检测用标准菌株及标准溶液的管理和使用、维生素检测用培养基验收及应用技术、维生素检测的质量控制；试剂盒法技术优势讲解等。

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》；

GB5009.285-2022《食品中维生素 B12 的测定》（第三法微生物法）；

2.1 四种国标方法维生素检测的现场试验。按照学员实际要求，实操培训分小组进行，主办方提供标准菌株、质控样品及相关的试剂耗材，保证每位学员在老师的指导下亲自动手完成操作。

2.2 试剂盒微孔板法操作：学员在老师的指导下自行完成全部试验，并分析检测结果及原始记录结果报出，完成国标法和微生物法的比对报告。

2.3 主办方提供标准菌株，并现场讲授菌种的保存，传代，及活化。

▲费用标准：3580 元/人，两人以上 3280 元/人。

费用包括：培训费，资料费，税点，证书费、餐费（培训期间午餐）等。交通费及住宿费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/egkvVCQVu7fzqjppordridg>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

## 4、【理论讲解+实际操作】分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训

▲时间：2024 年 6 月 27-28 日（满 10 人即开班）

▲地点：山东·青岛

▲课程介绍：

理论学习：PCR 标准解读、分子生物学 PCR 检测技术、PCR 检测实验室管理；

实际操作学习：样品前处理（增菌、分离、生化试验）、DNA 的提取、PCR 反应体系配制、PCR 仪操作流程、琼脂糖凝胶电泳及扩增数据分析。

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Pf-NxGMflimnPr9LQ7PTQ>

## 5、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲时间：2024年7月23-26日（满5人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术、验试剂及培养基的配制、操作注意事项、饲料检验方法；

实际操作学习：理化检测、微生物检测；

▲活动联系人：李老师 15376983195（微信同号）

▲活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a\\_lc2w](https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w)

## 6、微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲主要内容：

1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析；

2) 微生物能力验证样品的保藏、检测；

3) 标准菌株的活化、传代与使用；

4) 标准菌株的保藏方法及注意事项；

5) 培养基的验收（性能测试、性能评价和结果分析）及注意事项；

6) 培养基的配制、使用及注意事项；

7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

▲报名咨询：杨老师 18006456954、吕老师 18906457005（微信同号）

## 7、一次性卫生用品及消毒产品杀菌/抗菌/抑菌性能能力验证实操培训

▲主要内容：

GB 15979 杀菌性能试验、抑菌性能试验、稳定性测试方法、消毒效果检测评价方法、《消毒技术规范》杀灭微生物试验、《消毒技术规范》空气消毒效果鉴定试验、《消毒技术规范》水消毒效果鉴定试验、《消毒技术规范》灭菌与消毒器械杀灭微生物效果鉴定试验、《消毒技术规范》灭菌与消毒指示物鉴定试验、《消毒技术规范》、抗（抑）菌试验

能力验证过程注意事项

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

### 各种活动，欢迎参与

【创新大赛】参与大赛赢pad|食品与饮料新蛋白应用创新大赛暨新食品原料应用创新大赛重磅来袭

活动链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/L2KNKp-nv1\\_-hPIzZaBdbg](https://mp.weixin.qq.com/s/L2KNKp-nv1_-hPIzZaBdbg)

### 【优惠活动】实验室管理类课程满减优惠

▲培训方式：线上学习，随报随学

▲费用标准：满1000减120，满2000减260，满3000减400

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/jS720giXBn3SUN09Acplaw>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

### 【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）



## 【仪器耗材】食品实验室仪器设备全链条服务

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/IGsKuFSPQx9itzF33Lip5A>

## 食品检测服务：

### 【限时免费】20个免费名额先到先得！“你送我检”果蔬公益检测活动

▲详细介绍：食品伙伴网联合国家果蔬及加工产品质量检验中心开展服务企业免费公益检测活动，为果蔬企业、合作社提供基本品质指标免费检测服务；农药残留、香气成分特惠检测服务；食品安全国家标准、检验检测人员技能提升、创新券等惠农政策免费咨询服务。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/PJR0dowUA38XMKfnAE4BmQ>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 【检测活动】2024年水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍：食品伙伴网推出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/w0vpOuVnkViXK0r6b2tKqA>

▲报名咨询：宋老师 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/22klmI\\_g4SfHEdA\\_wSm0TA](https://mp.weixin.qq.com/s/22klmI_g4SfHEdA_wSm0TA)

▲报名咨询：宋老师 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：宋老师 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/ehpXKJv1lMeNbHZPgUB18g>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 【检测活动】酒类检测团购

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

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

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 【检测活动】核辐射检测团购

▲详细介绍：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：宋老师 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：宋老师 15688560161（微信同号）

## 能力验证和比对：

### 1、【限时免费】2024 年限时免费实验室间比对项目（前 20 家报名免费）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

▲比对项目：兽残、重金属等多项目

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

### 2、【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲详情介绍：为满足各检测实验室对能力验证活动的需求，现发布烟台联食检测科技有限公司能力验证计划共 10 轮次，涵盖食品、粮油等领域，微生物、粮油的物理参数、水分、灰分 8 项能力验证计划。同时我公司也可根据监管部门或实验室实际需求提供定制化服务，具体可拨打电话 18006456954（微信同号）进行咨询。

▲年度计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

▲报名咨询：杨老师 18006456954、吕老师 18906457005（微信同号）

### 3、【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

烟台联食检测科技有限公司是食品伙伴网旗下子公司，作为中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者，具有丰富的实验室间比对和能力验证实践经验。烟台联食检测科技有限公司实验室间比对采取“分发样品→实验人员检测→数据分析→通过发证”的模式，使参加人员掌握实验室检测的正确操作技能、检测方法关键控制点，提高检测结果的准确性。

▲年度计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/6XMiR0Ij0lqephj6Q342hg>

▲比对项目：

微生物：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、单核增生李斯特氏菌、蜡样芽胞杆菌等。

理化：酸价、过氧化值、蛋白质、水分、脂肪、TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成等。

▲报名咨询：杨老师 18006456954、吕老师 18906457005（微信同号）

### 4、【全国大赛】2024 年度粮油实验室间比对暨 2024 年度全国粮油检测大赛

▲详情介绍：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“2024 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、食用油中 TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成的测定

▲计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/i4WXyWD6G9P06AFSPkRIvw>

▲报名咨询：杨老师 18006456954、吕老师 18906457005（微信同号）

### 5、【国际能力验证】净含量计量检验国际能力验证

▲详情介绍：JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》将于 2024 年 4 月 12 日实施，国家市场监督管理总局计量司倡导与国际接轨，为了响应国家的号召，提高计量检验技术水平，能力验证网联合 LGC AXIO 中国团队推出净含量计量检验国际能力验证。

LGC 深耕国际能力验证领域多年。其中运营的净含量计量检验国际能力验证，专为提高获 UKAS 认可（CNAS 互认），提供多个食品基质。

为了满足广大实验室对于提升净含量检验这一需求，LCC AXIO 能力验证提供了新的样品 PT-FC-901 净含量计量检验国际能力验证。提供待考核样是 1 个液体样品+1 个固体样品一套。

▲计划详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/jDdmqUCT7Qqc8Wq77pQbxbg>

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

#### 高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

#### 学校说, 我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/ap\\_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

# 食品伙伴网食品人才中心

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

## 企业用户享受的服务：

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

## VIP 企业会员服务通道

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

## 最新招聘信息推荐

[四川恒星食品有限公司](#)  
[山东新食州食品有限公司](#)  
[山东十五秒食品有限公司](#)  
[福建省古田闽越食品有限公司](#)  
[普宁市梅乡食品有限公司](#)  
[湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)  
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)  
[东莞建泰生物科技有限公司](#)  
[恒楷\(浙江\)生物科技有限公司](#)  
[河南善老头食品有限公司](#)  
[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司](#)  
[东方黎明控股集团有限公司](#)  
[广东省元宏食品科技有限公司](#)  
[广东德乐企业管理咨询有限公司](#)

## VIP 企业招聘：四川恒星食品有限公司

四川恒星食品有限公司于 2013 年 5 月 29 日在眉山市工商行政管理局东坡分局登记成立。法定代表人谭兴惠，公司经营范围包括生产、销售：酱、豆制品、蔬菜制品、调味品等。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1489390/>

1、研发助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17616.html>

4000-6000 元/月

#### 职位描述

- 1、食品及相关行业毕业，大专及以上学历。
- 2、具备协助/独立进行复合调味料研发工作的能力。
- 3、具备生产工艺管控的能力。
- 4、吃苦耐劳，有责任心、上进心，具备一定创新思维能力。

#### 岗位职责

- 1、协助/独立进行复合调味料新产品研发工作；
- 2、生产工艺执行监督，对异常问题进行处理；
- 3、负责部门相关内勤事务。

该职位一经录用，公司将重点培养，职业发展定位研发工程师。

福利待遇：五险一金、包食宿、大小周。

工作地点四川眉山市 东坡区泡菜产业园区

## 2、车间主任 <http://www.foodmate.cn/job/show-16771.html>

6000-8000 元/月

#### 职位描述

- 1、负责其功能领域内主要目标和计划，制定、参与或协助上层执行相关的政策和制度；
- 2、负责日常管理工作及员工的管理、指导、培训及评估；
- 3、负责工厂生产计划落实，物料准备，新产品导入准备；
- 4、完成车间每月生产任务，并做好每月生产报表及各项统计；
- 5、对所负责员工进行日常管理并负责对其进行考核；
- 6、负责出厂产品的工序质量控制工作。

#### 任职要求：

- 1、中专及以上学历；
- 2、3年以上车间生产管理工作经验，有食品生产企业车间管理经验者优先；
- 3、熟知产品行业标准和规范，接受过 ISO 培训，具备过硬的质量意识；
- 4、具有作业现场人员管理能力和一定的行政管理能力有较强的团队领导力和带动力，能很好的分析问题和解决问题；

工作地点四川眉山市 东坡区泡菜产业园区

## 3、调味品生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15307.html>

15000-20000 元/月

#### 职位描述

1. 生产计划管理：负责根据销售计划及市场销售情况，统一规划并制定年度、月度的生产计划，及时调节生产计划；
2. 制度建设：全面制定和落实生产管理部各项规章制度、管理规定、考核机制的建设，使生产系统各项管理工作制度化、程序化、标准化、规范化；
3. 负责“6S”体系的全面推行和管理工具的建立；
4. 贯彻执行质检部的质量管理体系，督导生产管理过程受控，严格按照工艺标准执行生产、强化生产员工质量意识、成本意识，降低产品的返工、返修率；
5. 协调和安排设备保养、维护，对设备存在的问题，给予整改意见，保障设备正常运行；控制设备保养、维修、维护的成本；
6. 设备安全、人身安全、财产安全、物资安全工作做到随时抽检和监督，保障各项资源正常、规范运行；
7. 对生产现场存在的安全隐患，及时组织相关人员采取对策和措施，降低安全事故的发生；
8. 负责管理队伍建设，管理骨干和员工培训及培养；



9. 负责组织实施本部门员工绩效考核

10. 完成上级领导安排的其他工作。

任职要求：

- 1 任职要求： 1. 大专及以上学历，32-45 岁，食品行业（调味品行业优先）5 年及以上岗位管理工作经验
2. 熟悉生产运作和管理，对生产管理、成本控制、质量管理等方面有现场实操和落地经验
3. 为人正直，具有较强的领导能力、判断决策能力、人际沟通能力。

薪资福利：年薪 18-22 万元+五险一金+单双休+包吃包住。

工作地点四川眉山市 东坡区泡菜产业园区

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net) 客服 QQ： QQ交谈 3146711400

# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

联系人：李经理 15314471282（微信同号）

王老师 18106384450（微信同号）

郑老师 15318652010（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577

248221338

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

汇总帖-食品安全风险管理 | 食品标签 | 食品添加剂使用 | 食品出口 | 食品安全总监等质量管理体系、环境管理体系和职业健康 管理体系国家注册审核员培训  
线下培训 | “宠物湿粮加工技术专题培训班（第3期）”来了！

## 热门分享：

市场监管总局关于公开征求 《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》  
冷冻干燥技术与设备  
夏季烧烤料  
自己做的法律法规清单，欢迎大佬多多指教  
图书-《食品质量安全管理》高清 PDF  
各类食品的常见风险及其来源  
专业烘焙 第3版（韦恩·吉斯伦）整合

## 热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 16：质量人，你需要哪方面的培训？  
【食品标签来找茬】第 18 期（老婆饼）  
复配防腐剂中食品用香精如何标示  
企业标准变更为国家标准  
各位的瓶子验收管理是怎么做的？  
有小作坊许可证，制作的酸奶可以进入超市吗？  
新 2760 食品添加剂的定义描述怎么感觉那么别扭？  
声称 0 添加蔗糖沙琪玛，实际加入大量麦芽糖，可以吗  
请问熟肉制品标签中没有营养成分表被投诉，怎么解决  
食品礼盒保质期  
罚款超 1200 万元！“槽头肉”事件处罚结果出来了，大家怎么看  
抽检食品，结果不合格的处置结果  
成品型式检验报告需上传国家质检部门？  
清华校友用餐集体食物中毒 专家解读传染模式  
食品工厂成本节省应该从哪个环节入手？  
注意！新华社公布新增 57 个禁用词  
保健食品包装瓶执行标准和批文规定不一样怎么办？  
求问哪种灭菌技术杀菌效果更好  
食品生产许可证办理是否可以和体系认证同时进行  
质量目标达成统计表  
关于保质期描述  
关于餐饮业低温收货测温分歧问题  
关于一个标签的问题  
购买药用复合膜进厂后必须自己检验吗

洋葱粉添加二氧化硅是否可以？  
非即食的再制蛋微生物指标怎么规定  
秘制卤料属于配料强调吗？  
体系文件审核、批准人离职后需要更改审核、批准人吗  
条码的事情  
关于 10379 速冻调制食品在国标 2760 中的查询问题，请教大家  
有消费者投诉企业检验报告中执行标准未标年代号  
生湿意面，配料中有加鸡蛋，如何去除鸡蛋腥味  
关于加法和减法计算碳水化合物  
原辅料验收是 CCP 还是 OPRP？  
微生物技术要求按什么标准执行？  
我有一本食品配料供应商大全，你需要吗？  
端午节快到了，生产煮粽工艺  
GB 2760 中的磷酸盐怎么理解？  
香辛料在肉制品中的使用有限制吗？  
乳制品水乳分离怎么解决  
金属探测器年度校准  
微生物：做微生物倒平板时要打开紫外灯吗？  
被修改了的劳动合同  
过于看重经验的企业招聘有什么意义  
周六面试的公司  
理论不是很可以的实验方法该如何跟领导沟通？  
面试时你被白嫖过么？  
同一职位常年招聘的企业 90%是垃圾企业！！！！



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，目前已经发布了一千期，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://news.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 118 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

## 食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室  
电话: 010-68869850  
邮箱: [beijing@foodmate.net](mailto:beijing@foodmate.net)

## 食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区虹桥路 808 号融景·解园办公区  
电话 (Tel): 021-64459516  
邮箱 (Mail): [vip@foodmate.net](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析





感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流