

食品网刊

食品网刊 与您分享

6

总第940期

2023-02-14

2023年1月食品行业监管政策概述

怎么炸汤圆才不会爆炸？

网购益生菌吃完心慌恶心，
法院判决卖家十倍赔偿

关于食品质量等级，你标识对了吗？

【盘点】2022年我国食品违反
澳大利亚进口食品控制法情况



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

我国清真食品管理知多少
怎么炸汤圆才不会爆炸?
关于食品质量等级,你标识对了吗?
2023年1月食品行业监管政策概述
2023年关于防范诺如病毒感染的风险提示

植物提取物类饲料添加剂如何申报?来这里了解
农业农村部发布第三批农业行政执法指导性案例
网购益生菌吃完心慌恶心,法院判决卖家十倍赔偿
《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》问答
上海市消保委四问玻尿酸食品乱象 | “3·15”系列发布之一

国内预警

中共中央 国务院印发《质量强国建设纲要》

《兽药质量监督抽查检验管理办法》发布(中华人民共和国农业农村部公告 第645号)

国家食品安全风险评估中心关于公开征求β-淀粉酶等5种食品添加剂新品种意见
海关总署 农业农村部公告2023年第8号(关于解除哥伦比亚部分地区古典猪瘟和口蹄疫疫情禁令的公告)

国际食品

俄水产品出口增幅扩大
2022年波兰食品出口大幅增长
韩国发布2022年进口食品检验情况报告

尼泊尔正制定茶叶推广和出口的战略
女子吃提拉米苏后死亡!意卫生部紧急召回
越南新增23家水产品出口企业获批出口中国

国际预警

我国出口带壳花生在西班牙遭扣留
欧盟通报我国出口柚子和塑料杯不合格
2023年1月份美国FDA拒绝进口我国食品情况(1月汇总)

【盘点】2022年我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况
2023年2月输日食品违反日本食品卫生法情况(2月6日更新)
欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2023年第5周)

食品科技

中国热科院在咖啡豆脂质氧化机制研究方面取得新进展
2022年度安徽省科学技术奖网评通过项目公示 食品领域有26项

2022年度广东省科学技术奖拟奖项目公示 食品领域有这些
中国食品科学技术学会关于征集2023重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题的通知

食品伙伴网讯 在我国，清真食品是指按照有清真饮食习惯的少数民族的生活习惯生产经营的食品，是从少数民族风俗习惯的角度来定义和管理，与国外对清真食品管理有所不同。近些年各地针对清真食品泛化等现象采取了专项治理行动，以保护少数民族的权益。食品伙伴网结合法规要求和地方的专项治理情况，来介绍一下我国清真食品监管情况。

一、清真食品的准营

我国国家层面尚未制定专门的清真食品监管法规，各地方根据各地的实际情况制定了地方性的监管法规。对于清真食品准营管理，目前各地是以“清真标志牌”“清真食品生产经营许可证”等形式存在的。清真食品生产经营单位通常需要具有一定比例的少数民族从业人员，加工经营场地和器具做到专用，避免使用非清真的原料等。生产经营清真食品的单位在满足相应的前提下，向民族事务工作部门申领“清真标志牌”和/或办理清真食品准营证等，申领成功后方可进行清真食品生产经营。已经开办的清真食品生产经营单位在发生转让情形时，未改变清真性质的，也应重新核准资格。

二、清真食品适用范围

有些地方清真食品管理法规中，有的明确了清真食品范围限制。比如《宁夏回族自治区清真食品管理条例》中第二条规定“本条例所称清真食品，是指按照回族等少数民族的传统清真饮食习惯生产、加工、储运、销售的动物源性及其衍生物食品。”《新疆维吾尔自治区清真食品管理条例》中第十条规定“不含肉类、乳类及食用油成分的食品，不得冠以”清真“字样。不得使用印有清真标识的包装物包装非清真食品。不得以非清真食品冒充清真食品。”此外，虽然有些地方法规中没有相关的明确规定，但是这类要求在地方开展的专项治理活动也有所体现。也就是说，并不是所有的食品类别都可以声称属于清真食品，更倾向于将清真食品限定在含有动物源性成分的食品中，“清真水”“清真食用盐”等类似的宣称属于对清真概念的泛化。

三、清真食品的标识

目前，地方性法规一般要求清真食品包装上标有“清真”字样或者清真含义的标志符号，但是法规中并没有统一的标识样式要求；有些地方要求清真食品包装需要经过民族事务行政主管部门统一审核后印制。通常来说，可以在包装上标示中文的“清真”字样，但不能使用有清真饮食习俗的少数民族禁忌的语言、文字或者图像，不能含有宗教内容以及使用阿拉伯文“哈俩里”和英文“Halal”标识等。

四、清真食品销售

清真食品一般要专区或专柜销售，禁止将清真食品与不符合清真饮食习惯的食品混放，与清真禁忌食品或者物品的摊位、柜台保持适当距离或者设置明显有效的隔离设施。有的还要求由少数民族人员专人负责销售，经销人员不能混岗、串岗。具体情况可参照相应地方的清真食品管理条例。

最近刷短视频的时候，经常会刷到网友在家里炸汤圆的“惨烈”现场，只见汤圆在油锅里一个个爆炸开来，伴随着砰砰的声音，汤圆在油锅里蹦起半米高，热油也随着汤圆的“原地起飞”溅得到处都是……

炸汤圆进油的原因其实有二。一是汤圆经过长时间冷冻后，表面会附着许多冰碴。冰碴遇油融化，相当于热油中加水，水沉到热油下方然后迅速汽化，引起油液飞溅。解决方式是先将汤圆迅速过一下凉水，快速带走表面冰碴，沥干水后再炸。

第一条的伤害还算小打小闹，真正有破坏力的是第二点，汤圆的糯米皮中除了馅料，还会包裹许多空气。在汤圆糯米外皮还没有充分软化的前提下，如果馅料中的空气受热快速膨胀，对外形成压力，达到糯米皮的极限就会突然“爆炸”。这时汤圆在热油锅里就会变成一个个“炮仗”，很可能造成烫伤。

解决的方法也很简单，就是汤圆下锅时的油温不能太高，五成热就可以了，小火慢炸，给汤圆糯米皮足够的软化时间。这样当汤圆内部膨胀之时，糯米皮有足够的弹性，就不至于突然“爆炸”了。如果是新手，也可以在炸汤圆之前，用牙签在汤圆表面扎几个小孔，不用扎的太深，刺破汤圆表皮即可，方便汤圆内部气体排出，减少爆炸风险。

当然，上面只是理论，如果是没有烹饪经验的新手，还是要小心为上。但话又说回来，“不下水永远学不会游泳”，如果新手能克服对热油的恐惧，相信厨艺一定能更上一层楼。

食品伙伴网讯 通过标签观察商品质量品质等级是消费者选购商品的手段之一，“优等”“特等”“一等”的产品质量等级无疑会增强产品自身的竞争能力。关于食品标签上的质量等级应如何标识呢？食品伙伴网进行了整理，供行业参考。

一、产品质量等级是必须标识的吗？

1、根据产品的执行标准判断，执行标准中规定质量（品质）等级的应强制标识。GB 7718 中明确食品所执行的相应产品标准已明确规定质量（品质）等级的，应标示质量（品质）等级。

2、产品执行标准中没有规定质量等级，则不可以标识质量等级。

3、对于进口预包装食品，如符合我国已有的该类食品某一质量等级规定，则可标注对应质量等级，当质量规格不能与我国已有的该类食品任一质量等级规定相匹配时，无须强行标注我国质量等级。

二、哪些品类的标准中规定了质量等级标示要求？

食品伙伴网研究发现，粮食加工品、食用油、油脂及制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、蛋制品、肉制品、罐头制品、茶叶及相关产品、可可及焙烤咖啡、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、蜂产品等产品标准中规定了质量等级标识要求。

具体标示要求可查看相应的产品标准，如《大豆油》（GB/T 1535）中将成品大豆油质量指标分为一级、二级、三级，则执行该标准的产品标签中应根据产品符合的质量等级来进行标注。即质量等级应按照产品执行标准的规定来标注，符合“一级”的规定就标注为“一级”，符合“合格品”的规定就标注为“合格品”。

三、虚假标识质量等级可能涉嫌违反法律法规和标准规定

若企业在没有依据的情况下虚假标注产品质量等级，可能会涉及违反《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》以及《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）等相关法律法规和标准规定。

相关判罚案例：

上海市宝山区***米厂生产销售的三批不同规格的预包装江苏大米，使用了标识为**大米的包装，实际产品质量等级与标识不符。当事人生产标签不符合法律法规规定的食品的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款“食品和食品添加剂的标签、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”的规定。（一）没收违法所得人民币壹万贰仟叁佰零叁元；（二）罚款人民币捌万陆仟壹佰贰拾壹元。

结语

企业应根据产品质量如实标识质量（品质）等级，避免在产品包装虚夸产品质量或者隐瞒产品质量缺陷，比如以次充好、以劣充优等，骗取消费者的信任，做出错误标识。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023年1月，国家市场监督管理总局、国家食品安全风险评估中心、农业农村部等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2023年1月食品行业监管政策概述
1、《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》印发
2、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（征求意见稿）公开征求意见
3、市场监管总局发布关于规范食品快速检测使用的意见
4、《葵花籽》、《酱卤肉制品质量通则》等推荐性国家标准和国家标准修改单批准发布
5、国家食品安全风险评估中心就4种新食品原料、3种食品相关产品新品种公开征求意见
6、《儿童青少年生长迟缓食养指南（2023年版）》等4项食养指南印发
7、《生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）》公布
8、修订《食品安全管理体系认证机构要求》等认可规范公示征求意见
9、市场监管总局印发《全国重点工业产品质量安全监管目录（2023年版）》
10、市场监管总局批准发布1368项国家标准物质

1、《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》印发

1月4日，国家卫生健康委、农业农村部、市场监管总局发布关于印发《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》的公告。

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》（GB 2763.1—2022）标准。本标准自发布之日起6个月正式实施。

相关报道：

[关于印发《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》的公告（2022年第6号）](#)

2、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（征求意见稿）公开征求意见

1月19日，国家食品安全风险评估中心发布关于征求《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（征求意见稿）意见的函。

根据原国家卫生和计划生育委员会办公厅《关于印发2016年度食品安全国家标准项目计划（第一批）的通知》（国卫办食品函〔2016〕956号），国家食品安全风险评估中心和中国疾病预防控制中心营养与健康所承担《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》修订工作。现已完成《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（草案）修订工作，按照标准制定修订工作程序要求，开展标准起草阶段征求意见工作。

更多内容详见：[2023年1月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

随着春季的到来，诺如病毒再次进入高发期，全国多地爆发了由诺如病毒引起的疾病。为有效防范诺如病毒的传播，特做如下提示：

慎防诺如病毒感染

诺如病毒是引发人类非细菌性感染性腹泻的主要原因

诺如病毒（Norovirus, NV），是一组形态相似、抗原性略有不同的病毒颗粒。主要污染贝类、水果、蔬菜和饮用水，能够引起人类急性胃肠炎。所有年龄段的人群对诺如病毒普遍易感，儿童、老年人及免疫缺陷者属高危人群。

诺如病毒引起的感染性腹泻具有明显的季节性，全年均可发生，寒冷季节呈现高发，其潜伏期较短，通常为 1-2 天，主要症状为恶心、呕吐、胃痛、腹痛、腹泻等，症状持续时间平均为 2-3 天。

诺如病毒虽然具有很强的感染性，但属于一种自限性疾病

诺如病毒的感染性强、感染剂量低，18-2800 个病毒粒子均可引起感染。而且其病毒流行株的变异速度快，每隔 2-3 年即可出现引起全球流行的新变异株。诺如病毒的免疫保护力可持续 6-24 个月，即使近期曾感染过诺如病毒，同一个体仍可重复感染同一毒株或不同毒株的诺如病毒。

目前，诺如病毒感染的治疗主要以对症或支持治疗为主，多数人一周内可以康复，易脱水人群如幼儿、老人需格外关注。

诺如病毒的传播途径广泛，要强化非药物性预防意识

诺如病毒传播途径包括可通过食用被诺如病毒污染的食物和水传播，也可以通过感染病例造成人与人之间的接触传播，其中牡蛎等贝类海产品和生食的蔬果类是引起诺如病毒感染暴发的常见食品。经水传播可由桶装水、市政供水、井水或其他被污染的饮用水源所致。

诺如病毒的预防和控制措施主要采用非药物性预防措施，包括手卫生、环境消毒、食品和水安全控制，以及感染病例管理、健康教育等。

如何预防诺如病毒感染？

1、保持良好的卫生和饮食习惯是预防诺如病毒感染和控制传播最为有效的措施

消费者应按照 WHO “食品安全五大要点”的要求加工和准备食物，即保持食物和手的清洁；生熟分开；加工食物要彻底煮熟烧透；熟食和食材要保存在安全温度（5℃ 以下，或 60℃ 以上）；特别要保证水源、水质不被诺如病毒污染，确保食物原材料安全。就能很好的预防诺如病毒的感染或传播。

相关报道：[2023 年关于防范诺如病毒感染的风险提示](#)

食品伙伴网讯 为进一步规范新饲料和新饲料添加剂评审工作，根据《饲料和饲料添加剂管理条例》和《新饲料和新饲料添加剂管理办法》，农业农村部制定了《植物提取物类饲料添加剂申报指南》。生产企业如何进行植物提取物类饲料添加剂的申报呢，食品伙伴网带您梳理一下申报指南的主要内容。

一、适用范围

申报指南明确规定下述情况可参照本指南执行：

1、申请新饲料添加剂证书以及饲料添加剂扩大适用范围、含量规格低于饲料添加剂安全使用规范等规范性文件要求（由饲料添加剂与载体或者稀释剂按照一定比例配制的除）、生产工艺发生重大变化、纳入《饲料添加剂品种目录》等。

2、申请进口含有我国尚未批准使用的植物提取物类饲料添加剂产品。

二、基本原则

申报指南中指出研制植物提取物类饲料添加剂，应遵循科学、安全、有效、环保的原则，基于当前的科学认知，结合植物提取物的具体特征，运用相应的技术和方法，保证产品的质量安全。

三、术语和定义

申报指南编写了“饲用植物”“纯化提取物”等 10 条术语和定义，可以更加方便地了解 and 区分相应概念。

如饲用植物，是指《饲料原料目录》中收录的植物，而《饲料原料目录》中的食用菌和藻类，以及具有传统食用习惯的食品、按照传统既是食品又是中药材的物质和新食品原料的来源植物都可参照饲用植物提供申报材料。

四、申报材料

申报指南对申报材料的要求进行了详细的解析，包含材料所需内容名称、要求等。针对比较重要的安全性和有效性评价报告，也分别举例列出各类报告所对应的试验。

“植物提取物类饲料添加剂申报分类及材料要求表”则按照具体材料名称，从植物（饲用、其他）和提取物类型（纯化提取物、组分提取物、简单提取物）两个维度对申报材料进行明确分类汇总。

重点提醒

申报指南中指出：

评审通过的简单提取物类植物提取物由农业农村部公告作为饲料添加剂生产和使用，但不发新饲料添加剂证书。

《饲料添加剂品种目录》将增设“植物提取物”类别。

本指南所指饲用植物使用的部位应与《饲料原料目录》中规定植物的特定部位一致。

本网讯 为贯彻党的二十大报告关于全面推进严格规范公正文明执法的要求，指导地方农业综合行政执法机构提升执法办案水平，日前，农业农村部发布第三批农业行政执法指导性案例，供各地执法办案参考借鉴。

指导案例一《福建省武夷山市某公司推广应当审定未经审定的水稻种子案》涉及主要农作物品种“未审先推”行为的认定。该案中，当事人与农民专业合作社以“公司+农户”名义签订种植合作协议，由其向合作社提供尚未通过品种审定的水稻种子，并向合作社收取数十万元的技术服务费，同时约定以国家粮食收购价全部回收合作社种植后收获的稻谷。根据当事人与合作社签订种植合作协议约定的种子供应数量、技术服务费数额、稻谷收获物归属等内容，以及当事人印制的品种宣传手册等事实，足以认定当事人实施了将应当审定未经审定的水稻种子推广应用于农业生产的违法行为，应当依据《中华人民共和国种子法》的规定予以处罚。

指导案例二《辽宁省沈阳市和平区某消毒消杀公司未取得农药经营许可证经营农药案》涉及《中华人民共和国行政处罚法》无主观过错不处罚规则的适用。该案中，当事人未依法取得农药经营许可证，先后2次中标包含溴鼠灵和溴敌隆等2种限用农药的政府采购项目，且案发时合同已履行完毕。当事人作为在消毒消杀领域从业10余年的商事经营主体，参与涉及农药产品的政府采购项目时理应自觉了解和遵守国家农药法规和相关制度要求，其以不了解限制农药经营许可证要求请求免责的理由不成立。同时，政府采购文件规定参与竞标人应当符合“本项目特定的资格要求”，相关部门在实施政府采购过程中未对当事人是否具备竞标资格进行审查，不能成为当事人免除自身法律义务的理由。当事人的陈述申辩及提供的证据，不足以证明其没有主观过错，依法应当依据《农药管理条例》的规定予以处罚。

指导案例三《浙江省丽水市某商务公司未取得兽药经营许可证经营兽药案》涉及通过“无货源电商”模式经营依法应当取得经营许可的农业投入品案件的法律适用。该案中，当事人采用“无货源电商”经营模式，通过“爬虫软件”获取他人网络销售的兽药产品信息并在自己网店上架展示、加价销售，其无论是向上游网店购入兽药还是向下游消费者出售兽药，均以自己名义进行，属于典型的经营兽药行为。根据《中华人民共和国电子商务法》第十二条、《兽药管理条例》第二十二、五十六、五十七条的规定，当事人的行为属于无兽药经营许可证经营兽药，应当予以处罚。

指导案例四《广西壮族自治区来宾市某畜牧公司经营依法应当检疫未经检疫种猪案》涉及经营依法应当检疫未经检疫动物的法律适用。依据《中华人民共和国动物防疫法》（以下简称《动物防疫法》）第九十七条、第一百条和《动物检疫管理办法》第四十三、四十四条的规定，对于依法应当检疫而未经检疫违法行为的法律适用，应区分以下两种情况：具备补检条件的，由动物卫生监督机构依法进行补检，补检合格的，按照《动物防疫法》第九十七条转引至该法第一百条第一款处罚；补检不合格的，直接适用《动物防疫法》第九十七条处罚。不具备补检条件的，对相关产品予以收缴销毁，并按照《动物防疫法》第九十七条转引至该法第一百条第一款处罚。该案中，当事人经营应当检疫未经检疫的种猪，经动物卫生监督机构依法补检合格，应当适用《动物防疫法》第九十七条、第一百条第一款予以处罚。

指导案例五《四川省西昌市陈某某未经批准非法占用宅基地建住宅案》涉及农村宅基地违法事实认定问题。根据2019年修订的《中华人民共和国土地管理法》第七十八条的规定，只有农村村民未经批准或者采取欺骗手段骗取批准，非法占用土地建住宅的，才由农业农村部门依法查处。该案中，农业行政执法人员准确把握宅基地执法职责的内涵和外延，紧紧围绕“农村村民”“未经批准”“占用土地”和“建住宅”四个核心要素进行调查取证，形成了完整、准确、环环相扣的证据链条，证明当事人实施了未经批准非法占用宅基地建住宅的违法行为，依法责令当事人限期拆除违建住宅、退还非法占用的宅基地。

更多内容详见：[农业农村部发布第三批农业行政执法指导性案例](#)

文章来源：农业农村部

网购益生菌，吃完心慌恶心，送去检测发现含有违禁药“西布曲明”，女子起诉至法院，要求卖家退款并十倍赔偿，法院会支持吗？

基本案情

2020年7月10日，原告在某网向被告购买一款名为“YOKI 复合益生菌”的产品，一共购买30盒，210元/盒，总价款为6300元。2020年7月12日，原告收到该产品后自己食用1盒，送人7盒，食用期间出现了心慌、恶心等症状，原告怀疑系该产品所致。2020年7月20日，原告委托重庆市食品药品检验检测研究院将其中一盒产品进行检测。该机构作出结论为该产品检出盐酸“西布曲明”。

原告认为涉案产品为食品，该产品含有违禁成分“西布曲明”，属于不合格产品，起诉法院要求被告退还货款及支付十倍赔偿金。

另查明：“YOKI 复合益生菌”产品的中文说明显示其原产国为日本；产品成分为：菊糖（食物纤维）、低聚糖（乳果糖）、益生菌提取物（淀粉、益生菌）、普鲁兰多糖；食用方法为每日1粒。

审理认为

法院经审理认为，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，也可以向生产者要求赔偿损失。生产不符合食品安全标准的食品或者经营者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。

本案，原告向被告购买的“YOKI 复合益生菌”产品，其中文说明书上明确载明食用方法为每日1粒，由此可见，该产品属于食品。原告及其朋友在食用该产品后出现了心慌、恶心等症状，该产品经重庆市食品药品检验检测研究院检测，结论为含有盐酸西布曲明。2010年10月30日，我国食品药品监督管理局发布了《要求停止西布曲明生产销售和使用》的通知，明确了使用西布曲明可能增加严重心血管风险，决定停止西布曲明制剂和原料药在我国的生产、销售和使用。

被告作为经营者，在网络上销售含有我国明令禁止成分的产品，该产品不符合食品安全标准，应当赔偿原告损失。

据此，遂依法判决被告退还原告货款6300元、支付原告十倍赔偿金63000元及赔偿原告鉴定费1200元。

1、制定和发布《意见》的背景和意义？

《中华人民共和国食品安全法》规定，食品安全监管工作中可以采用国家规定的快速检测方法对食品进行抽查检测，近年来，食品快速检测（以下简称食品快检）应用广泛，已经成为食用农产品进场查验等食品安全监管工作常用检测技术，国务院印发的《“十四五”市场监管现代化规划》明确提出“规范食品快速检测的使用”要求。为推动食品快检产品市场合理竞争、优胜劣汰，充分发挥食品快检排查食品安全风险隐患、保护消费者作用，市场监管总局制定发布《意见》。

2、《意见》主要提出哪些措施和要求？

《意见》主要从五个方面提出规范食品快检使用措施和要求：一是明确食品快检应具备的条件和能力；二是记录和公开食品快检信息应真实客观，不得误导消费者；三是要依法处置食品快检发现的问题产品；四是开展食品快检结果实验室验证，稳妥推进食品快检产品符合性评价和认证，切实提升食品快检产品质量水平；五是指导开展“你送我检”便民服务活动。

3、《意见》包括哪些配套性文件？

《食品快速检测操作指南》

《食品快速检测信息公布要求》

《食品快速检测结果验证规范》

《食品快速检测产品符合性评价程序》

4、《意见》对食品快检操作提出哪些要求？

食品快检单位应具备相应设施设备和环境条件，并制定食品快检人员培训，设施设备管理、操作规程等制度。

食品快检操作人员应经过食品检验检测专业培训，熟悉相关法律法规、技术标准，掌握食品快检操作规范、质量管理等知识和技能。

5、食品快检信息应如何公布？

应按照食品快检信息公布要求，公布样品名称、被检测单位（或摊位）、检测日期、检测项目（注明俗称）、检测结果、判定结论等信息，公布的食品快检信息应真实，客观、易懂，不得误导消费者。

更多内容详见：[《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》问答](#)

2021年来，市面上出现了以添加玻尿酸为卖点的饮品和糖果。爱美人士大都熟知玻尿酸，玻尿酸又叫透明质酸，经过国家批准的医用透明质酸钠产品注射到真皮层，通过所含透明质酸钠的保湿、补水等作用，可以起到改善皮肤状态等作用，注射玻尿酸在医疗美容行业也被称为“水光针”。于是，“吃出水光肌”就成为玻尿酸食品的卖点。不需要打针，不用做医美，光口服就能增加皮肤水分？这到底是美容新方式，还是新的“智商税”？上海市消保委就收到了不少消费者关于玻尿酸食品的反应，很多都是问关于玻尿酸食品能补水改善肤质是不是真的？为此，上海市消保委在2022年9月启动了专项调查，但随着调查的深入，上海市消保委发现有很多问题迷雾重重。

第一问 玻尿酸食品是不是真能“吃出水光肌”？

玻尿酸具有很强的吸水能力，它能够通过锁住水分，发挥对皮肤的保湿作用。上海市消保委通过查询资料和请教专家发现，玻尿酸是通过医疗美容注射实现补水改善肤质功能的。作为食品原料的玻尿酸就是一个很长链的多糖，进入胃肠道后会被分解成单糖、二糖，再吸收。目前没有任何权威证据证明食用玻尿酸能促进体内透明质酸的合成。那么玻尿酸食品能“吃出水光肌”依据在哪里？

第二问 是谁在说玻尿酸食品能“吃出水光肌”？

同样一瓶330毫升的饮用水，加了玻尿酸后价格就翻了四五倍，消费者无疑是在为所谓的功效买单。上海市消保委调查发现，玻尿酸食品企业很少有在自己的营销广告和销售页面中宣传产品可以“吃出水光肌”，但会做很多铺垫和暗示。比如，某生物公司旗下“水肌泉饮料旗舰店”在玻尿酸饮用水的销售页面中特别突出“可以喝的‘玻尿酸’”、“双重解渴”暗示饮用水中的玻尿酸可以给皮肤补水。该商家还在页面的问答中告诉消费者玻尿酸经过消化会从大分子玻尿酸变成小分子玻尿酸。（对于这种说法，上海市消保委希望相关企业能向消费者提供权威的证据证明）

而关于玻尿酸食品能“吃出水光肌”更为直白的信息则来自大量互联网文章和博主。这些内容以“科学研究”或“亲身体验”等名义，宣称玻尿酸食品真能“吃出水光肌”。上海市消保委不禁要问，这些宣传的背后是不是有着不可示人的商业利益？而相关玻尿酸食品企业又扮演着什么角色？

第三问 商家是用什么办法做到“精准洗脑”？

以“科学研究”或“亲身体验”名义的变相广告，通过第三方平台的“个性化推送”功能精准触达目标人群。比如在小红书平台上，有关“玻尿酸食品”的笔记有7800+篇，有关“口服玻尿酸”的笔记有2万余篇。有的说自己喝完一个星期后改善了皮肤掉皮、发干的状态，有的说自己购入两箱已经喝完，皮肤真的变好，有些还配有自己皮肤前后对比的状态图。个性化推送是互联网平台的惯常做法，推送资讯信息与推送商品服务是有本质区别的。如果收到的是资讯信息，消费者很难判断真假，特别是经过营销号和博主精心包装的信息，很容易穿透目标人群心智，改变消费者认知。这种营销套路隐蔽性强，可以规避法律和逃避监管，而且给消费者“洗脑”的效果更好。

上海市消保委想问，在玻尿酸食品“吃出水光肌”营销中是不是存在灰色利益链？

更多内容详见：[上海市消保委四问玻尿酸食品乱象 | “3·15”系列发布之一](#)

国内预警

中共中央 国务院印发《质量强国建设纲要》

新华社北京2月6日电 近日，中共中央、国务院印发了《质量强国建设纲要》，并发出通知，要求各地区各部门结合实际认真贯彻落实。

《质量强国建设纲要》主要内容如下。

建设质量强国是推动高质量发展、促进我国经济由大向强转变的重要举措，是满足人民美好生活需要的重要途径。为统筹推进质量强国建设，全面提高我国质量总体水平，制定本纲要。

一、形势背景

质量是人类生产生活的重要保障。党的十八大以来，在以习近平同志为核心的党中央坚强领导下，我国质量事业实现跨越式发展，质量强国建设取得历史性成效。全民质量意识显著提高，质量管理和品牌发展能力明显增强，产品、工程、服务质量总体水平稳步提升，质量安全更有保障，一批重大技术装备、重大工程、重要消费品、新兴领域高技术产品的质量达到国际先进水平，商贸、旅游、金融、物流等服务质量明显改善；产业和区域质量竞争力持续提升，质量基础设施效能逐步彰显，质量对提高全要素生产率和促进经济发展的贡献更加突出，人民群众质量获得感显著增强。

当今世界正经历百年未有之大变局，新一轮科技革命和产业变革深入发展，引发质量理念、机制、实践的深刻变革。质量作为繁荣国际贸易、促进产业发展、增进民生福祉的关键要素，越来越成为经济、贸易、科技、文化等领域的焦点。当前，我国质量水平的提高仍然滞后于经济社会发展，质量发展基础还不够坚实。

面对新形势新要求，必须把推动发展的立足点转到提高质量和效益上来，培育以技术、标准、品牌、质量、服务等为核心的经济发展新优势，推动中国制造向中国创造转变、中国速度向中国质量转变、中国产品向中国品牌转变，坚定不移推进质量强国建设。

二、总体要求

（一）指导思想。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，立足新发展阶段，完整、准确、全面贯彻新发展理念，构建新发展格局，统筹发展和安全，以推动高质量发展为主题，以提高供给质量为主攻方向，以改革创新为根本动力，以满足人民日益增长的美好生活需要为根本目的，深入实施质量强国战略，牢固树立质量第一意识，健全质量政策，加强全面质量管理，促进质量变革创新，着力提升产品、工程、服务质量，着力推动品牌建设，着力增强产业质量竞争力，着力提高经济发展质量效益，着力提高全民质量素养，积极对接国际先进技术、规则、标准，全方位建设质量强国，为全面建设社会主义现代化国家、实现中华民族伟大复兴的中国梦提供质量支撑。

（二）主要目标

到2025年，质量整体水平进一步全面提高，中国品牌影响力稳步提升，人民群众质量获得感、满意度明显增强，质量推动经济社会发展的作用更加突出，质量强国建设取得阶段性成效。

更多内容详见：[中共中央 国务院印发《质量强国建设纲要》](#)

文章来源：[新华社](#)

国内预警

《兽药质量监督抽查检验管理办法》发布（中华人民共和国农业农村部公告 第645号）

为规范兽药质量监督抽查检验工作，提高工作效能，保障兽药产品质量，我部组织制定了《兽药质量监督抽查检验管理办法》，现予发布，自发布之日起施行。

农业农村部

2023年2月5日

兽药质量监督抽查检验管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范兽药质量监督抽查检验工作，根据《中华人民共和国农产品质量安全法》《兽药管理条例》，制定本办法。

第二条 农业农村部主管部门在中华人民共和国境内组织开展兽药质量监督抽查检验相关工作，适用本办法。

兽药质量监督抽查检验是落实兽药监督管理的重要措施，应当遵循科学、规范、合法、公正的基本原则。

第三条 农业农村部负责组织全国兽药质量监督抽查检验工作，制定国家年度兽药质量监督抽查检验计划，根据需要对全国生产、经营、使用环节的兽药组织开展抽查检验，指导协调地方兽药质量监督抽查检验工作。

省级农业农村主管部门负责本行政区域兽药质量监督抽查检验工作，承担农业农村部下达的监督抽查检验任务，制定实施本行政区域年度兽药质量监督抽查检验计划；组织查处监督抽查检验结果不符合规定的兽药和发现的违法违规行为。

市县级农业农村主管部门负责本行政区域内兽药质量监督抽查工作，承担上级农业农村主管部门下达的监督抽查检验任务；查处监督抽查检验结果不符合规定的兽药和发现的违法违规行为。

第四条 兽药检验机构承担兽药质量监督抽查的检验任务。中国兽医药品监察所负责全国兽药质量监督抽查检验信息采集、统计分析和信息系统建设维护等工作。

第五条 兽药质量监督抽查检验所需费用（包括样品的购买和邮寄费用、检验费用、人员差旅费用等），由下达计划任务或组织实施相应任务的农业农村主管部门从各级财政列支。

第二章 兽药抽样

第六条 各级农业农村主管部门负责组织抽样工作，或者委托具有相应资质和能力的兽药检验机构进行抽样。

第七条 抽样人员应当熟悉兽药管理规定，具有相应的兽药专业知识，掌握抽样工作程序和抽样操作技术，并经相关培训。

更多内容详见：[《兽药质量监督抽查检验管理办法》发布（中华人民共和国农业农村部公告 第645号）](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于公开征求 β-淀粉酶等 5 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品工业用酶制剂新品种 β-淀粉酶和溶血磷脂酶、食品营养强化剂新品种 2'-岩藻糖基乳糖、扩大使用范围的食品添加剂三赞胶和硫酸的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于 2023 年 3 月 8 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfssa.net.cn），逾期将视为无意见。

 [附件 β-淀粉酶等 5 种食品添加剂新品种相关材料.pdf](#)

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 8 号（关于解除哥伦比亚部分地区古典猪瘟和口蹄疫疫情禁令的公告）

根据风险分析结果，自本公告发布之日起，解除哥伦比亚中西部地区和中东部地区（见附件 1）古典猪瘟疫情禁令；解除哥伦比亚乔科省西北区、圣安德列斯—普罗维登西亚群岛、第三区（贸易区）、第四区（其他地区）（见附件 2）口蹄疫疫情禁令。

海关总署和农业农村部 2018 年联合公告第 158 号、原质检总局和原农业部 2013 年联合公告第 127 号对哥伦比亚上述区域的禁令同时解除。

特此公告。

附件： 1. 哥伦比亚古典猪瘟非疫区示意图. jpg

 2. 哥伦比亚口蹄疫非疫区示意图. png

海关总署 农业农村部

2023 年 2 月 2 日

公告正文下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于解除哥伦比亚部分地区古典猪瘟和口蹄疫疫情禁令的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于解除哥伦比亚部分地区古典猪瘟和口蹄疫疫情禁令的公告.pdf](#)

文章来源：海关总署

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医局滨海边疆区地方分局 2 月 7 日官网消息：2023 年 1 月 30 日至 2 月 5 日期间，俄滨海边疆区和萨哈林地区水产品出口额较前一周增长 1.5 倍。

官网称，过去一周内，地方分局共计出口 414 批次重达 30380.5 吨水产制品（前一周出口 250 批次，总重 20583 吨）。其中海参崴鱼港进行官方抽检 47 次，海参崴商港抽检 135 批次，出具 5i 格式兽医证书 488 份：中国-222 份，韩国-135 份，泰国-1 份，经韩国转运至欧盟-10 份。

此外，该地方分局还签发了 87 份格式“2”的进口兽医证书。

波通社 1 月 26 日报道，据波兰国家农业支持中心(KOWR)统计，2022 年前 11 个月，波兰食品出口额同比增长 27%。波兰在此期间出口了价值 2040 亿兹罗提（436 亿欧元）的农食品，其中 75%出口到了欧盟。

2023 年 1 月 26 日，韩国食药部（MFDS）发布 2022 年进口食品检验情况报告，主要内容如下：（1）2022 年韩国进口食品规模比 2021 年增长 3.0%（按重量计算），是近 5 年年均增长率（1.3%）的两倍以上；（2）农林产品占进口总量的 46.1%，位居第一；保健品（1%）和畜产品（201.4%）的进口量大幅增加；（3）进口量前 10 名（主要进口国）商品是小麦（澳大利亚）、精制加工食品原料（澳大利亚）、玉米（乌克兰）、大豆（美国）、猪肉（西班牙）、糙米（中国）、明太鱼（俄罗斯）、香蕉（菲律宾）、果蔬加工品（中国），泡菜（中国）；（4）主要进口国是美国和中国，占进口总量的 33.8%；（5）清关检查结果显示，进口食品不合格率为 0.18%，与 2021 年不合格率（0.17%）以及近 5 年年均不合格率（0.17%）持平；（6）不合格前 5 名国家（以量准）依次中国、越南、美国、泰国、印度，不合格原因依次为：违反个别标准（458 件、32.1%）、违反农药残留标准（317 件、22.2%）、违反微生物标准（214 件、15.0%）、违反食品添加剂标准（201 起，14.1%）和异物（92 起，6.4%）等。

《新兴报》2月2日报道：尼工商供应部与国家茶叶和咖啡发展委员会正共同制定尼茶叶推广和出口的战略。该战略将重点关注未来五年尼茶叶在国际市场的生产和推广，为国家赚取外汇。

国际食品

女子吃提拉米苏后死亡！意卫生部紧急召回

近日，米兰一名女子在食用一款素食提拉米苏甜品后，因过敏性休克不治身亡。

意大利今日网报道，1月26日，米兰一名20岁女子在当地一家素食餐厅食用提拉米苏甜品后，因出现过敏性休克被紧急送医。在治疗10天后，女子病情始终不见好转，最终于2月5日不治身亡。

据初步调查显示，该女子原本先天性对牛奶和鸡蛋过敏。其在素食餐厅食用的提拉米苏甜品的产品标签上并未注明牛奶蛋白过敏原。此外，女子当晚还食用了该餐厅自制的素食蛋黄酱。经检测，该产品中含有蛋类过敏原。

目前，意大利检方以过失杀人罪名对此事件立案调查。同时，意卫生部6日发布紧急召回文件称，由位于阿萨戈市（Assago）GLG srl 公司生产并销售的素食提拉米苏甜品存在牛奶蛋白过敏原，因此对部分批次的产品进行召回。具体信息如下：

-Mascherpa 牌素食提拉米苏（Tiramisun vegano），100克装，生产批次为23/07/2023，保质期至2023年7月23日。



意卫生部官网

意卫生部提醒消费者，该产品中含有微量乳制品，已购买该产品的消费者切勿食用，并将产品退回至销售点。

文章来源：意烱微信号

越南农业与农村发展部透露，越南新增 23 家水产品出口企业获中国海关总署批准可出口到该国市场。据此，目前满足出口中国条件的越南水产品出口企业共 800 多家。

目前，中国是越南水产品的主要出口市场。据越南水产加工出口协会的消息，出口中国的越南查鱼占越南查鱼出口总额的 30%。此外，中国也是越南前五大虾类进口市场之一。中国开放边境后，越南水产品出口订单将在长期受严格控制后实现大幅上涨。

多年来，中国已成为越南水产品最重要的和“十亿美元”的市场之一。截至 2022 年 10 月底，越南对中国水产品出口达 13 亿美元，同比增长了 82%，再次创下全新的纪录。然而，2023 年 1 月份，越南水产品出口同比下降 31%，其中，对中国市场出口下降 55%。但企业仍认为，水产品出口自 2023 年二季度起将逐步恢复增长势头。（完）

国际预警

我国出口带壳花生在西班牙遭扣留

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2月9日，西班牙通报我国出口花生不合格。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
2023-2-9	西班牙	带壳花生	2023.0964	黄曲霉毒素 (B1= $57 \pm 18 \mu\text{g}/\text{kg}$, Tot. = $66 \pm 21 \mu\text{g}/\text{kg}$) ; 黄曲霉毒素 (B1= $37.8 \pm 12.1 \mu\text{g}/\text{kg}$, Tot. = $44.3 \pm 14.2 \mu\text{g}/\text{kg}$)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口柚子和塑料杯不合格

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2月7日，欧盟通报我国出口柚子和塑料杯不合格。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
2023-2-7	罗马尼亚	柚子	2023.0901	未经授权的物质—— 丁草胺（0.027 mg/kg）	未向其他成员国 分销/退出市场； 销毁	注意信息 通报
2023-2-7	爱尔兰	塑料杯	2023.0917	甲醛迁移（5 mg/kg）	产品尚未投放市 场/官方扣留	拒绝入境 通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年1月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（1月汇总）

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 2023年1月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	广东广州	WANWAN JAPAN	奶油夹心/冰饼干、饼干、威化饼	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物	2023-1-3	否	否	DWCI
2	广东佛山	CENHOT CATERING DEVELOPMENT CO., LTD.	蘑菇、香菇（破碎或磨碎）（1批次）；真菌、黑云耳（1批次）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-1-4	否	是	DSWI
3	海南海口	HAINAN ZHONGYI FROZEN FOOD CO., LTD.	鲈鱼、杂交条纹鱼、水产养殖收获的渔业/海产品	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-1-5	是	否	DSEI
4	广东中山	GAOYITANG FOOD import & EXPORT CO LTD	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-1-5	否	否	DNEI
5	山东青岛	QINGDAO SUNRISE BIOTECHNOLOGY CO., LTD	蘑菇、香菇（2批次）；蘑菇和其他真菌产品（1批次）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-1-6	否	否	DNBI
6	内蒙古鄂尔多斯	BLUETEC NATURALS CO LTD	其他地方未提及的植物蛋白制品	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物	2023-1-6	否	否	DNBI
7	浙江庆元	QING YUAN SHENG RAN import and EXPORT CO LTD	金针菇（2批次）；蘑菇、香菇（2批次）；平菇（1批次）	违反 FD&C 法案第 805 条	2023-1-6	是	否	DWCI
8	浙江磐安	JINHUA FOODS FOOD CO., LTD	蘑菇、香菇（3批次）；平菇（1批次）	违反 FD&C 法案第 805 条	2023-1-6	否	否	DWCI

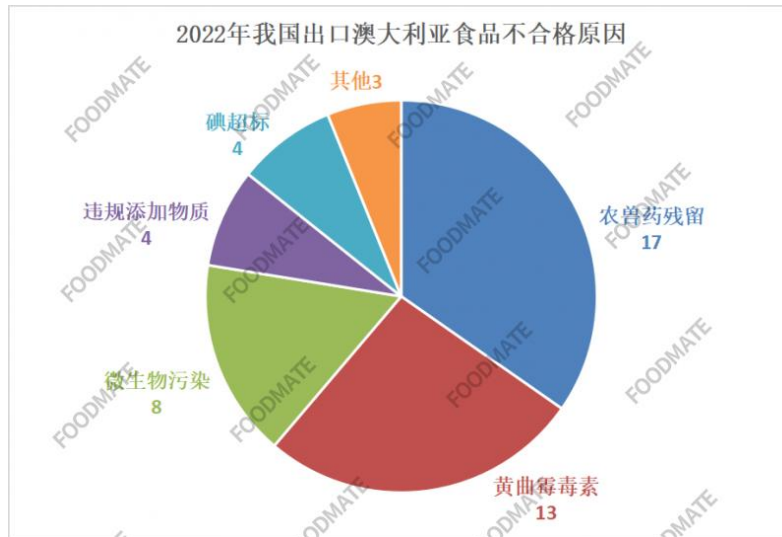
更多内容详见：[2023年1月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（1月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

【盘点】2022 年我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

食品伙伴网讯 根据澳大利亚农业、渔业和林业部 2022 年每月发布的进口食品违反澳大利亚进口食品控制法信息，食品伙伴网不完全统计，2022 年我国出口澳大利亚食品共有 49 批次不合格。

统计显示，2022 年我国出口澳大利亚食品不合格原因包括农药和兽药残留、黄曲霉毒素、微生物污染、违规添加物质、碘超标以及其他。统计情况如下图所示：



违规添加物质包括维生素和色素等。其他原因包括组胺超标（1 例）、含未申报过敏原（牛奶）（1 例）和昆虫污染/侵扰（1 例）。

食品伙伴网提醒国内对澳出口企业，要严格按照澳新食品标准法典规定控制产品质量，保证产品的安全性，避免出口产品出现违规情况。

国际预警

2023年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月6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	担当检验检疫所	输入者	备考
1	2月3日	干燥无花果(1/8 CUT DRIED FIG)	GUNAYDINLAR ORGANIK TARIM GIDA INS. TUR. OTU. PET. ITH. IHR. SAN. VE TIC. LTD. STI.		土耳其	检出 黄曲霉毒素 25 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 10.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 1.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 12.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G2: 1.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	東京	マルレ株式会社	命令检查
2	2月3日	零食点心类(ROUND UCHI CHANACHUR HOT)	SQUARE FOOD & BEVERAGE LTD.		孟加拉国	检出 黄曲霉毒素 18 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 15.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 3.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$)	東京	株式会社パドマ	命令检查
3	2月3日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻西兰花	NANTONG LVHAI FROZEN FOOD CO., LTD.		中国	检出 腐霉利 0.03 ppm	神戸	株式会社京源商事	命令检查
4	2月3日	荞麦			中国	检出 黄曲霉毒素 12 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 10.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 1.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$) 吡氟氯禾灵 0.06 ppm	大阪	株式会社新糧	命令检查
5	2月3日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：PEANUT RICE BALL（花生汤圆）	MANTOR FOODS CO., LTD.		中国台湾	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主检查

更多内容详见：[2023年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月6日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2023 年第 5 周)

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 5 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 1 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
2023-1-30	荷兰	墨西哥绿辣椒	2023.0691	多环芳烃超标 (192.7 µg/kg) ; 苯并[a]芘超标 (2.1.2 µg/kg)	分销信息尚不可用/通知发货人	警告通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

近日，中国热科院香饮所加工与工程技术研究团队在咖啡豆脂质氧化机制研究方面取得新进展，该研究明确了咖啡豆中饱和脂肪酸、不饱和脂肪酸、初级氧化产物和次级氧化产物的动态演变规律，对于深入解析咖啡豆贮藏过程中脂质氧化引起的风味品质劣变，以及为咖啡豆贮藏加工提供新策略奠定理论基础。

咖啡为我国重要的特色热带饮料作物，为世界三大饮料之首，在我国主要分布在海南和云南地区，海南适宜种植中粒种罗布斯塔咖啡，云南适宜种植小粒种阿拉比卡咖啡，咖啡已成为海南和云南地区农民增收致富的优势特色产业。热带地区年平均气温高、湿度大，极易导致咖啡豆脂类氧化并出现酸败现象，产生哈败气味；此外，由于咖啡豆自身存在复杂的酶系，多酚氧化酶和脂肪氧合酶等作用导致其更易发生褐变、酶促氧化等反应产生不愉快怪味，脂肪氧化的二级产物也与咖啡豆中其它化合物如蛋白质发生反应进而引起风味的劣变，甚至形成有毒有害物质。因此，研究咖啡豆贮藏过程中脂质氧化对于提出可行的劣变控制策略，提升咖啡豆的贮藏稳定性及延长产品货架期尤为重要。

该研究基于 ^1H NMR 和 ^{13}C NMR 对咖啡豆脂质氧化过程进行解析并对不同类别咖啡油脂进行鉴别。结果表明 ^1H NMR 中氢过氧化物和醛类可作为为脂质氧化的特征信号峰。随着氧化时间的延长，氧化产物信号逐渐增强，所有不饱和脂肪酸与亚麻酸和亚油酸含量在氧化过程中都有明显的下降，表明不饱和脂肪酸在氧化过程中发生了降解。通过建立不饱和脂肪酸、亚油酸和亚麻酸的氧化动力学曲线进一步揭示其氧化规律，表明亚油酸和亚麻酸更易发生降解。以核磁共振波谱数据矩阵为输入变量，采用化学计量学方法主成分分析和偏最小二乘判别分析建立多元校正模型对氧化程度进行预测，偏最小二乘判别分析模型的相关系数 R^2_X 和 R^2_Y 均大于 0.96，表明核磁共振技术结合化学计量学方法能对咖啡豆的脂质氧化程度进行较准确预测。

相关研究成果以“Simultaneous analysis of the oxidation of solvent-extracted and cold-pressed green coffee oil during accelerated storage using ^1H NMR and ^{13}C NMR spectroscopy”为题发表于《Food Research International》。中国热科院香饮所董文江研究员和联合培养研究生洪启迪，云南省农科院热经所程金焕副研究员为该论文共同第一作者，董文江研究员为通讯作者。该研究得到国家自然科学基金面上项目、中国热科院热带农业青年英才“拔尖人才”项目、海南重点研发项目和云南省隆阳区咖啡产业科技特派团项目资助。

文章链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112470>

食品伙伴网讯 2月7日，安徽省科技厅公示了2022年度安徽省科学技术奖网评通过项目，网评通过293项科学技术奖项目，其中自然科学奖45项（答辩项目26项，非答辩项目19项），技术发明奖9项（答辩项目5项，非答辩项目4项），科学技术进步奖239项（答辩项目129项，非答辩项目110项）。其中，食品领域有26项，均为科学技术进步奖。

食品领域 2022 年度安徽省科学技术奖网评通过项目名单

序号	奖种	项目名称	第一完成单位	第一完成人	提名单位	备注
86	科学技术进步奖	斑点叉尾鮰全产业链提质增效关键技术创新与应用	安徽富煌三珍食品集团有限公司	陈校辉	合肥市科技局	答辩
87	科学技术进步奖	玉米饲用籽粒与加工品质改良调控关键技术及产品研发应用	安徽农业大学	江海洋	专家提名	答辩
88	科学技术进步奖	番鸭高产蛋品系创制及应用	安徽农业大学	陈兴勇	安徽农业大学	答辩
138	科学技术进步奖	大豆多层次精深加工关键技术研究与应用	合肥工业大学	李兴江	合肥工业大学	答辩
139	科学技术进步奖	蔬菜节能节水加工与废弃物绿色利用关键技术创新及应用	滁州学院	周存山	滁州学院	答辩
140	科学技术进步奖	白酒微生态全生命周期品质提升工程关键技术及产业化应用	安徽古井贡酒股份有限公司	李安军	亳州市科技局	答辩
141	科学技术进步奖	丝瓜络高附加值材料制备关键技术及产业化	安徽农业大学	陈玉霞	安徽农业大学	答辩
142	科学技术进步奖	大型连续绿茶精制自动化加工技术与装备	安徽三九农业装备科技股份有限公司	曹成茂	宣城市科技局	答辩
143	科学技术进步奖	面向绿色施肥的养分智能感知与个性化服务关键技术及应用	合肥工业大学	蒋翠清	合肥工业大学	答辩
173	科学技术进步奖	抗旱优质绿色水稻种质创制与应用	安徽省农业科学院水稻研究所	王士梅	专家提名	答辩
174	科学技术进步奖	耐高温抗倒高配合力优质两系核不育系荃 211S 选育及应用	安徽荃银高科种业股份有限公司	张从合	专家提名	答辩
178	科学技术进步奖	小麦重大病虫害防治农药减施增效关键技术创新与应用	安徽农业大学	操海群	安徽农业大学	答辩
179	科学技术进步奖	农作物秸秆高值循环利用关键技术及产业化	安徽国祯生态科技有限公司	周静	专家提名	答辩
180	科学技术进步奖	沿江-江淮稻区土壤“培肥降污”质量提升关键技术创新与应用	安徽农业大学	吴祥为	安徽农业大学	答辩
212	科学技术进步奖	大别山区霍寿黑猪高性能优质新品系培育及配套技术与示范	安徽农业大学	丁月云	安徽农业大学	

更多内容详见：[2022 年度安徽省科学技术奖网评通过项目公示 食品领域有 26 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2月5日,广东省科学技术厅网站公示了2022年度广东省科学技术奖拟奖项目名单,涉及自然科学奖26项(一等奖8项、二等奖18项);技术发明奖16项(一等奖7项、二等奖9项);科技进步奖133项(特等奖2项、一等奖34项、二等奖97项);科技成果推广奖16项;青年科技创新奖24人。公示期自2023年2月6日-15日。

其中,有19项涉及食品领域,包括:自然科学奖2项、科技进步奖11项、技术发明奖1项、科技成果推广奖5项。

2022 年度广东省科学技术奖自然科学奖拟奖项目				
序号	项目名称	主要完成人	提名单位/提名专家	专业评审组
一等奖				
2	动物源性耐药菌产生及传播机制研究	刘雅红(华南农业大学) 孙坚(华南农业大学) 廖晓萍(华南农业大学) 曾振灵(华南农业大学) 于洋(华南农业大学) 熊文广(华南农业大学) 方亮星(华南农业大学) 周宇峰(华南农业大学) 汤有志(华南农业大学) 方炳虎(华南农业大学) 陈冲(华南农业大学) 杨润时(华南农业大学)	广东省教育厅(省委教育工作委员会)	Z03 生物学
二等奖				
18	根特征与水分因子对稻米重金属累积的影响及机理	叶志鸿(中山大学) 黄铭洪(香港浸会大学) 史建波(中国科学院生态环境研究中心) 梅秀芹(中山大学) 王珣(中山大学) 李伟展(香港教育大学) 程皓(中山大学) 黄璐(中山大学) 王茂意(中山大学)	广东省教育厅(省委教育工作委员会)	Z08 地球科学

更多内容详见: [2022 年度广东省科学技术奖拟奖项目公示 食品领域有这些](#)

中国食品科学技术学会关于征集 2023 重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题的通知

为进一步加强食品科技前瞻研判，引领原创性科研攻关，打造学术创新高地，推进科技自立自强，根据《中国科协办公厅关于征集 2023 重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题的通知》（科协办函创字[2023]8 号）要求，现面向国内食品类院校、科研院所、企业和基层一线科技工作者等，征集全球共同关注的食品及相关领域重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题。现就有关事项通知如下：

一、征集时间

从通知印发之日起，至 2023 年 3 月 8 日止。

二、征集内容和领域

面向食品及相关领域科技前沿、面向经济主战场、面向国家重大需求、面向人民生命健康，征集对未来食品科技发展具有引领作用的重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题。

三、征集要求

1、聚焦原创性、引领性问题和关键核心技术问题。

2、重点关注食品及相关领域重大基础研究问题、关键共性技术、前沿引领技术、现代工程技术、颠覆性技术、“卡脖子”技术、前沿交叉融合技术、促进可持续发展关键技术等相关问题难题。

3、每个问题难题应包括问题题目、所属学科、关键词、问题正文（含问题描述、问题背景、最新进展、重要意义）。正文长度 2000 字左右。除标题及关键词以中英文双语对照撰写外，其余内容均以中文撰写（见附件）。不按照规定格式撰写的问题难题将不能进入遴选环节。

4、需把握问题难题界定，聚焦“点”上的问题，原则上应细化问题至少到三级学科以下；对于既需要科学原理创新也需要工程技术应用创新的问题难题，可考虑进一步细化问题；对于跨领域、跨学科、交叉融合的问题难题，视情况考虑明确应用领域和场景。

5、高校、科研院所、企业等单位原则上可推荐重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题各不多于 3 个；基层一线科技工作者原则上可推荐重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题各不多于 1 个。所提交材料均应保证符合征集要求。

四、报送方式

请将填写好的附件发送至推荐工作组邮箱（houwei3292@163.com）。邮件主题以“问题难题题目”命名，附件文稿（word 格式）按照“问题难题题目+姓名”命名。我学会将组建专家推荐委员会，对征集的问题、难题进行遴选、凝练和评审，对于入选的问题难题，学会将以适当方式向社会发布，并推荐到中国科协。

更多内容详见：[中国食品科学技术学会关于征集 2023 重大科学问题、工程技术难题和产业技术问题的通知](#)

文章来源：中国食品科学技术学会

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

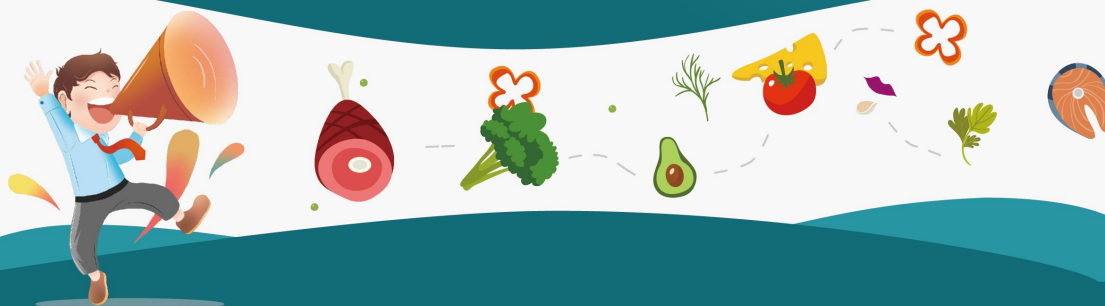
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2023 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2023 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
2 月 22-24 日	琼海市	2023 首届博鳌健康食品论坛暨博览会（FHE）
3 月	济南	2023 第八届食品质量安全管理大会
3 月 4-5 日	上海	2023 第五届抗体药产业发展大会
3 月 24-26 日	南京	2023 第二期新酶设计及酶技术应用专题培训班
3 月 29-31 日	南京	2023 中国农产品食品检测技术交流会
全国可保	多地	关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知
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 8-9 日	杭州	2023 第二届核酸药物和疫苗创新峰会（杭州）
4 月 20-23 日	琼海市	2023 全球食品饮料论坛
4 月 20-21 日	上海	第七期食品出口合规实操培训
6 月 7-9 日	上海	第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会
全年可报	线上	食品企业供应商管理员岗位技能培训

2023 年展会预告:

2 月 24-27 日	成都	2023 第 13 届成都印刷包装产业博览会
2 月 22-24 日	深圳	2023 春季全球高端食品展览会（全食展）
3 月 10-12 日	上海	2023 第十三届上海新零售电商社群团购供应链博览会
3 月 15-17 日	济南	2023 年中国国际预制菜产业（山东）交易博览会
3 月 15-17 日	上海	2023 第二十六届中国国际食品添加剂和配料展览会
3 月 1-3 日	广州	2023 广州国际工业自动化技术及装备展览会
3 月 2-4 日	广州	第二十九届中国国际包装工业展览会
3 月 3-5 日	广州	GFE2023 第 44 届广州国际餐饮加盟展
3 月 8-10 日	青岛	第十五届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
3 月 17-19 日	北京	第三届国际奶牛疾病大会暨奶牛业博览会
3 月 21-22 日	三亚	2023 第三届海南热带水果产业博览会暨春季果品交易会
3 月 25-27 日	天津	2023 中国（天津）食品加工及包装机械展览会
3 月 26-27 日	呼和浩特	2023 牛羊产业链（内蒙古）展览会
3 月 26-28 日	呼和浩特	第十六届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛

3月26-28日	呼和浩特	第十八届内蒙古食品加工与包装机械展览会
3月29-4月1日	上海	第三十一届上海国际酒店及餐饮业博览会
3月29-30日	合肥	第十一届中国国际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	济南	2023第11届国际生物发酵产品与技术装备展览会（济南）
4月7-9日	上海	2021&2023CBST 中国国际饮料工业科技展
4月12-13日	上海	2023 上海国际奢侈品包装展
4月13-15日	北京	第十三届北京国际餐饮业供应链展览会
4月18-20日	青岛	2023 中国（青岛）奶业博览会
4月18-22日	青岛	2023 中国国际肉类产业周（CIMIW 2023）
4月19-21日	沈阳	2023 第十届沈阳餐博会
4月19-21日	重庆	第二十三届中国零售业博览会
4月20-22日	合肥	2023 第十六届中国坚果炒货干果果干食品展览会暨采供大会
4月20-22日	石家庄	2023 北方奶业大会暨第五届河北国际奶业博览会
4月26-28日	郑州	2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
4月26-28日	成都	2023 第19届中国国际（西部）生化分析与实验室规划建设管理成都博览会
4月27-28日	武汉	2023 中国（武汉）国际农业机械博览会
5月7-9日	佛山	2023 中国饮品产业展览会
5月10-12日	北京	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）
5月12-14日	合肥	第六届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
5月18-20日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5月18-20日	广州	2023 第14届中国（广州）国际物流装备与技术展
5月19-21日	济南	2023 第17届全国食品博览会
5月19-21日	长沙	2023 第23届中部（长沙）休闲食品展览会
5月25-27日	西安	第24届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月25-27日	青岛	2023 第20届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会
5月27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	银川	第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
6月2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
6月6-8日	深圳	2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）
6月6-8日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月9-11日	济南	2023 中国北方国际新餐饮博览会
6月13-15日	合肥	2023 年第二十一届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月16-18日	北京	2023 亚洲消费电子展（全国巡展）
6月19-21日	上海	2023 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21日	上海	第二十一届中国世界制药原料中国展天然提取物展区
6月19-21日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
6月19-21日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
6月28-30日	青岛	2023 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月30-7月2日	青岛	2023 青岛国际预制菜食品展览会
7月8-9日	昆明	2023 第5届中国西南畜牧业展览会
7月6-8日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月11-13日	上海	第十一届慕尼黑上海分析生化展（analytica China 2023）
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
7月20-22日	广州	2023 世界食品广州展（世食展）
7月27-29日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
8月4-6日	济南	2023 第十六届中国（山东）糖酒食品交易会

8月10-12日	南京	2023 第12届中国(南京)国际食品饮料展览会
8月18-20日	青岛	2023 第5届青岛国际工业博览会
8月18-19日	贵阳	2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月19-21日	成都	2023 第13届成都国际孕婴童产业博览会
8月23-25日	上海	第14届上海国际餐饮食材展览会
8月23-25日	上海	2023 上海国际渔业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展
8月28-30日	深圳	SIAL2023 西雅国际食品展（深圳）
9月12-14日	上海	2023 秋季全球高端食品展览会
9月21-23日	深圳	2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会
10月11-13日	南京	2023 中国(南京)国际环保产业博览会
10月25-27日	青岛	第26届中国国际渔业博览会
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月8-10日	上海	FHC 2023 第二十六届上海环球食品展
11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会

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：

[诸城市新希望机械有限公司——食品机械](#)

[诸城市金鼎食品机械有限公司——食品机械](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[廉江市台兴海洋生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[杭州迅数科技有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[厦门欣锐仪器仪表有限公司——仪器试剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[湖北泛亚生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[廊坊市奥环机械设备有限公司——食品机械](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——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>

【学习】食品人学习交流机会汇总（2023. 2. 13 更新）

近期学习交流机会汇总

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线上直播培训、会议。

3、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测）。

4、各种活动。

——实验室比对、检测活动、调查问卷，校园活动，科普活动等

最新推出

【线下】宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第1期）

时间：2023年2月26-28日（注：满25人开班；26日上午签到，下午正式开始培训）

地点：北京（具体地点后续通知）

课程优势：

专题类产品技术培训，加工技术与质量安全紧密衔接，内容系统精深，课程设计贴近企业实际需求；小班制教学，加工理论、实践拓展与互动答疑相结合，便于学员系统提升知识水平，促进企业技术提升。

报名联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FKXzLDoieR5uJDwT5M0jjw>

【线下】SEPA 主题线下沙龙之第三期【感官研发专场】

时间：2023年2月28日（周二）

地点：济南感官分析研究中心

参会对象：

欢迎企业的感官评测人员、品管人员、新产品开发人员；原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员；高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员报名参与。

报名联系人：王老师 18596077827（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/5zwnyYt-fJzdsZWrIn7dDw>

【线下】2023 感官分析创新论坛

时间：2023年3月21-22日

地点：浙江杭州

会议亮点：

- 1) 前沿趋势报告：全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量
- 2) 四大主题会议：聆听国内外领域专家、企业高管和感官分析专业人士的精彩分享
- 3) 最佳实践分享：对标业界最佳实践，提升企业感官分析成熟度和个人职业发展
- 4) 大奖颁奖典礼：促进最佳实践的发展，推广有成功经验的优秀企业和感官分析项目
- 5) 个人专业社群：结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行
- 6) 16个学时积分：学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

参会及赞助联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/OhhUSzPWGIUr9ZIkC_essg

【线下】SEPA 培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（高级）

时间：2023年3月23日-25日（3天）

地点：杭州

课程简介：

本期培训介绍 QDA 和 CATA。

定量描述分析法（Quantitative Descriptive Analysis, QDA），是感官分析中最常用的描述性工具，应用该方法对产品进行定量描述，获得产品完整的感官特性，并借助多元统计方法分析数据，从而有效识别产品的特点及样品之间的差异。

适合项勾选法（Check-All-That-Apply, CATA），是近年来的网红快速描述分析法，它不需要安排人员培训，就可以相对轻松、快速的直接从消费者中获取产品的感官特性信息，因其简单性和多功能性深受研究人员青睐。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XZ9eUCF00Qm5f2oEjJD7mg>

【线下】第六届食品科技创新论坛

时间：2023 年 4 月 11-12 日（10 日全天报到）

地点：上海·龙之梦大酒店（上海市长宁区延安西路 1116 号）

会议主旨：科学创新、技术落地

大会亮点：

- 1) 行业大咖齐聚上海，共话健康科技前沿
- 2) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向
- 3) 头部企业，高效对接
- 4) 食品领域权威创新奖颁布
- 5) 《对话：2023》
- 6) “会”“展”融合，创造新商机

参会及赞助联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/HnF8YuYNVB2oa3AVdENgJw>

【线下】2023 年全国酒类企业食品安全控制专项培训

时间地点：4 月 20 日-22 日 北京

主要内容：

1. 酒类生产企业如何有效落实食品安全主体责任
2. 酒类标准体系变化应用解读
3. 酒类行业监管案例分析
4. 酒类企业标准制定及生产许可申报
5. 酒类标签标识应用管理

收费标准：3200 元/人；

早报优惠 3000 元；团报优惠 2800 元/人

课程链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=289>

报名咨询：于老师 13345165325

【线下】体系管理专员实操培训班

时间地点：05 月 11-12 日 成都

主要内容：

- 1、食品三体系核查表的建立
- 2、HACCP 计划的建立
- 3、产品追溯和召回
- 4、常见审核问题点及纠正、纠正措施
- 5、现场实训练习

收费标准：

- 1、2800 元/人（费用含培训费、讲义、证书费及税费）；

2、4月15日前报名并缴费，享受早报优惠 2600 元/人；
3、三人及以上报名享受团报优惠 2600 元/人；
详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1306205-1-1.html>
报名咨询：姜老师 15345357379（微信同号）

【线上·免费】“谈酒论道”公开课第四期直播培训通知【GB 14881 在酒类生产企业的应用解读】

时间：2023年2月16日，下午14:00-16:00

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1105&fuid=154861>

课程简介

GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》是食品生产的最基本条件和卫生规范要求，规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则，是各类食品生产企业必须遵守的强制性标准，也是实施食品安全生产过程监督检查的重要依据。

为了帮助酒类生产企业从业人员准确理解、贯彻执行GB14881中的要求，防范食品质量安全风险和监管风险发生，食品伙伴网“谈酒论道”公开课第四期直播培训，将对GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》在酒类生产企业实际应用进行重点解读。

联系人：

李老师：13522486109（微信同号）王老师：15110692985（微信同号）

【线上·免费】| SEPA 直播—感官 “线上企业内训”（第三季）

时间：2023年2月23日 全天

报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1107&fuid=154861>

培训内容：1天7场感官主题分享，包含人工+智能感官基础（味觉、嗅觉）、食品风味化学&仪器分析、色彩测量视觉应用等多个主题分享，更有丰富的案例实践分享

【免费直播】食学实用系列之电商平台采购管理重点要求解读

▲时间：2023年2月25日11:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1108&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台采购管理的重要性
2. 电商平台采购管理相关制度
3. 电商平台采购管理重点要求解读

食学宝点播课推荐：

开通食学宝VIP，800多门食品好课免费学！

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

1. 【99元·VIP免费】OEM工厂审核技巧

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1377&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 审核基础知识和准备
2. 审核流程和技巧
3. 审核表设计及解读
4. 审核的闭环管理

2. 【49.9元·VIP免费】思维通升，导图恒随 ——如何让思考更清晰，表达更有力

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1360&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 课程引言
2. 卓有成效的思维导图
3. 钻石模型之发散：点和面
4. 钻石模型之收敛：1. 简化
5. 钻石模型之收敛：2. 图像化
6. 钻石模型之收敛：3. 结构化

3. 【49.9元·VIP 免费】团队如何进行目标管理-目标管理的实施

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1323&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 部门目标的设定
2. 个人目标的设定
3. 目标达成活动的支援
4. 过程与成果的评价

4. 【19.9元 VIP 免费】大米生产许可证审查细则解读

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

▲主要内容：

1. 法律法规及大米主要分类
2. 大米生产许可证审查细则解读

线下·培训·会议

研发类：

1、复合调味料包加工技术培训班

时间：2023年2月24-25日

地点：山东·烟台

课程内容：培训采取线上+线下，基础理论+工艺实操的培训课程安排，科学有效的提升加工技术技能。

参会对象：餐饮连锁企业经营管理、大厨、研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/ZcC4MABx7iDUo_kBGJm1Tw

2、宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第1期）

时间：2023年2月26-28日（注：满25人开班；26日上午签到，下午正式开始培训）

地点：北京（具体地点后续通知）

课程优势：

专题类产品技术培训，加工技术与质量安全紧密衔接，内容系统精深，课程设计贴近企业实际需求；小班制教学，加工理论、实践拓展与互动答疑相结合，便于学员系统提升知识水平，促进企业技术提升。

报名联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FKXzLDoieR5uJDwT5M0jjw>

3、SEPA 主题线下沙龙之第三期【感官研发专场】

时间：2023年2月28日（周二）

地点：济南感官分析研究中心

参会对象：

欢迎企业的感官评测人员、品管人员、新产品开发人员；原辅料供应商、食品检测公司的技术负责人及相关技术人员；高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员报名参与。

报名联系人：王老师 18596077827（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/5zwnyYt-fJzdsZWIn7dDw>

4、SEPA 线下培训—感官分析常用方法实操班

适用对象：感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

培训时间：2023 年 3 月 2-4 日

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZNm8V0jvX5gWhR2AcDb6Q>

5、香肠加工技术提升班

时间：2023 年 3 月 1-3 日

地点：山东·济南

报名联系人：王老师 13361383560（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/3fVoXRHj8CvgdCVa_tLOvA

6、酱卤制品加工技术培训班

时间：2023 年 3 月 6-8 日

地点：山东·烟台

报名联系人：王老师 13361383560（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FR4vbsd1NgDhpCuhoHJagA>

7、2023 感官分析创新论坛

时间：2023 年 3 月 21-22 日

地点：浙江杭州

会议亮点：

- 1) 前沿趋势报告：全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量
- 2) 四大主题会议：聆听国内外领域专家、企业高管和感官分析专业人士的精彩分享
- 3) 最佳实践分享：对标业界最佳实践，提升企业感官分析成熟度和个人职业发展
- 4) 大奖颁奖典礼：促进最佳实践的发展，推广有成功经验的优秀企业和感官分析项目
- 5) 个人专业社群：结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行
- 6) 16 个学时积分：学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

参会及赞助联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/OhhUSzPWGIUr9ZIkC_essg

8、SEPA 培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（高级）

时间：2023 年 3 月 23 日-25 日（3 天）

地点：杭州

课程简介：

本期培训介绍 QDA 和 CATA。

定量描述分析法（Quantitative Descriptive Analysis, QDA），是感官分析中最常用的描述性工具，应用该方法对产品进行定量描述，获得产品完整的感官特性，并借助多元统计方法分析数据，从而有效识别产品的特点及样品之间的差异。

适合项勾选法（Check-All-That-Apply, CATA），是近年来的网红快速描述分析法，它不需要安排人员培训，就可以相对轻松、快速的直接从消费者中获取产品的感官特性信息，因其简单性和多功能性深受研究人员青睐。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XZ9eUCF00Qm5f2oEjJD7mg>

9、第六届食品科技创新论坛

时间：2023年4月11-12日（10日全天报到）

地点：上海·龙之梦大酒店（上海市长宁区延安西路1116号）

会议主旨：科学创新、技术落地

大会亮点：

- 1) 行业大咖齐聚上海，共话健康科技前沿
- 2) 聚焦食品多领域，剖析食品多方向
- 3) 头部企业，高效对接
- 4) 食品领域权威创新奖颁布
- 5) 《对话：2023》
- 6) “会”“展”融合，创造新商机

参会及赞助联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/HnF8YuYNVB2oa3AVdENgJw>

10、调理肉制品加工技术提升班

时间：2023年4月24日—26日

地点：山东·青岛

报名联系人：王老师 13361383560（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vfz8aqdWboSRycB98IW1Zw>

11、2023 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时间：2023年7月

地点：山东 青岛

参会对象：肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员等；原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等；高校师生、科研院所专家学者等。

会议主旨：分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题

报名联系人：王老师 13361383560（微信同号）

会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mzrLuE44sWIKiE8QK2Wn3g>

质量安全类：

1、【即将召开】2023 第八届食品质量安全管理大会

会议时间：2023年3月30-31日 上海

主要内容：

第一天 主会场

食品行业高质量发展规划

我国食品安全现状及建议

企业落实食品安全主体责任监督管理

食品质量管理的思考与发展

食品重点标准修订进展

食品相关产品质量安全监督管理暂行办法解读

农产品质量安全法修订重点内容和亮点条款解析

食品企业生产质量管理经验分享及沙龙访谈

分会场一 管理体系及认证(第二天上午)

关于危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证依据变化的解读

食品安全 FSSC22000 体系管理要求及案例分析

自愿性产品认证发展及典型认证项目分享

食品企业应用食品合规管理体系的经验分享

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

食品生产企业飞检及抽检常见问题及改进

5S 食品企业生产现场管理的“金钥匙”

食品及餐饮企业分色管理

技术赞助发言(推荐虫鼠害/清洗消毒/异物管控等话题)

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

预制菜的发展趋势及食品安全管控要点

餐饮行业现状及风险管理重点

餐食加工过程的食品安全控制

“PDCA 循环”在餐饮服务食品安全管理中良好实践

餐饮服务食品安全操作规范及卫生规范要求要点

分会场四 食品相关产品安全及控制(第二天下午)

我国食品接触材料标准体系建设

食品过度包装判定及案例分享

食品接触材料的安全和可持续发展

食品接触材料安全性问题风险管控

* 议题随时更新, 具体发言议题及日程安排详询会务组。

大会提供技术发言、展台展示等多种推广方式。

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=275>

联系我们: 杨老师 18153529013 (同微信)

2、食品出口合规实操培训--第六期

培训时间: 2023 年 3 月

主要内容:

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析

食品出口韩国的合规性分析

食品出口东南亚的合规性分析

培训特色:

小班授课, 实操指导性强

专业讲师, 授课通俗易懂

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=265>

定制进出口企业内训及培训咨询: 臧女士: 18153529006 (微信同号)

3、体系管理专员实操培训班

时间地点: 05 月 11-12 日 成都

主要内容:

1、食品三体系核查表的建立

2、HACCP 计划的建立

3、产品追溯和召回

4、常见审核问题点及纠正、纠正措施

5、现场实训练习

收费标准:

1、2800 元/人(费用含培训费、讲义、证书费及税费);

2、4 月 15 日前报名并缴费, 享受早报优惠 2600 元/人;

3、三人及以上报名享受团报优惠 2600 元/人；

详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1306205-1-1.html>

报名咨询：姜老师 15345357379（微信同号）

4、2023 年全国酒类企业食品质量安全控制专项培训

时间地点：4 月 20 日-22 日 北京

主要内容：

1. 酒类生产企业如何有效落实食品安全主体责任
2. 酒类标准体系变化应用解读
3. 酒类行业监管案例分析
4. 酒类产品企业标准制定及生产许可申报
5. 酒类标签标识应用管理

收费标准：3200 元/人；

早报优惠 3000 元；团报优惠 2800 元/人

课程链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=289>

报名咨询：于老师 13345165325

检测类：

1、【微生物实训】2023 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍：

GB 4789 系列标准：

- (1) GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则；
- (2) GB4789.2-2022 菌落总数测定；
- (3) GB4789.3-2016 大肠菌群计数；
- (4) GB4789.4-2016 沙门氏菌检验；
- (5) GB4789.7-2013 副溶血性弧菌检验；
- (6) GB4789.10-2016 金黄色葡萄球菌检验；
- (7) GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验；
- (8) GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数。

▲排期安排：

第 104 期	食品微生物检验实际操作培训班	2 月 18-21 日	广州
第 105 期	食品微生物检验实际操作培训班	3 月 04-07 日	烟台
第 106 期	食品微生物检验实际操作培训班	3 月 18-21 日	杭州
第 107 期	食品微生物检验实际操作培训班	4 月 15-18 日	北京
第 108 期	食品微生物检验实际操作培训班	5 月 13-16 日	南京
第 109 期	食品微生物检验实际操作培训班	6 月 10-13 日	上海
第 110 期	食品微生物检验实际操作培训班	7 月 22-25 日	烟台
第 111 期	食品微生物检验实际操作培训班	8 月 05-08 日	杭州
第 112 期	食品微生物检验实际操作培训班	8 月 26-29 日	广州
第 113 期	食品微生物检验实际操作培训班	9 月 09-12 日	漳州
第 114 期	食品微生物检验实际操作培训班	9 月 23-26 日	重庆
第 115 期	食品微生物检验实际操作培训班	10 月 21-24 日	南京
第 116 期	食品微生物检验实际操作培训班	11 月 18-21 日	北京
第 117 期	食品微生物检验实际操作培训班	12 月 16-19 日	烟台
第 118 期	食品微生物检验实际操作培训班	12 月 16-19 日	广州

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/_nSvN-y3F6pod20kLKsetQ

▲报名咨询：宗老师 13370943805（微信同号）苏老师 15066774273（微信同号）

2、【多地开班】2023 年食品安全监督抽检专题培训班

▲时间地点：

第一期	2023 年 2 月 23-26 日	上海
第二期	2023 年 3 月 03-06 日	郑州
第三期	2023 年 3 月 09-12 日	青岛
第四期	2023 年 3 月 10-13 日	成都
第五期	2023 年 3 月 17-20 日	广州

注*培训时间包含签到及返程各一天。

▲主要内容：

- 1、2023 年食品安全监督抽检通用要求及常见问题解析；
- 2、2023 年食品安全监督抽检样品分类原则及相关要求；
- 3、新版国抽系统的使用及注意事项简介；
- 4、食品抽样过程中涉及抽样数量的注意事项及案例；
- 5、我国食品安全风险分析；
- 6、以问题为导向的抽检方案的制定及注意事项；
- 7、食品抽检工作规范性及风险分析；
- 8、食品检验与风险防控及案例分析；
- 9、抽样流程的梳理及管控；
- 10、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用；
- 11、检验结果判定依据及注意事项。

▲培训讲师：

国家级食品质量检验中心专家

省级食品安全抽检专家

▲费用标准：标准费用：1880 元/人

团体报名：同一家单位 3 人及以上报名参会 1680 元/人，5 人以上报名参会 1500 元/人。

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

▲联系人：张女士 13054506560（微信同号）

邮箱：train03@foodmate.net

3、2023 中国农产品食品检测技术交流会

▲时间：2023 年 3 月 29-31 日 江苏·南京

▲主要内容：

农产品食品行业发展趋势 | 总会场

标准解读及应用专题（上） | 分会场

标准解读及应用专题（下） | 分会场

农药残留专题 | 分会场

兽药残留专题 | 分会场

重金属元素专题 | 分会场

添加剂、非法添加专题 | 分会场

样品前处理专题 | 分会场

实验室管理专题 | 分会场

微生物专题 | 分会场

发言嘉宾及发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：标准费用：1200 元/人；限时优惠：2 月 28 日之前报名 1000 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 800 元/人，5 人及以上报名参会 700 元/人；

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/XifH9tCnOrjvqu-CvmLwka>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-6545-15.html>

▲联系人: 郭老师 18453535084 (微信同号)

线上直播/培训/研讨会 CNAS-CL01-G003《测量不确定度的要求》培训

▲时间: 2023年02月13日 9:00-10:00

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1101&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 测量不确定度的评定要求;
2. 测量不确定度对评定人员的要求;
3. 测量不确定度的应用;
4. 测量不确定度的表达方式;
5. 测量不确定度对检测实验室的要求。

▲费用: 199元/人;

▲联系我们: 秦老师 15688565238 (微信同号)

“谈酒论道”公开课第四期直播培训通知【GB 14881在酒类生产企业的应用解读】

时间: 2023年2月16日, 下午14:00-16:00

报名和直播地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1105&fuid=154861>

课程简介

GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》是食品生产的最基本条件和卫生规范要求,规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则,是各类食品生产企业必须遵守的强制性标准,也是实施食品安全生产过程监督检查的重要依据。

为了帮助酒类生产企业从业人员准确理解、贯彻执行GB14881中的要求,防范食品质量安全风险和监管风险发生,食品伙伴网“谈酒论道”公开课第四期直播培训,将对GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》在酒类生产企业实际应用进行重点解读。

联系人: 李老师: 13522486109 (微信同号) 王老师: 15110692985 (微信同号)

【食学实用】检测机构如何落实国家监督抽检计划与方案(三) ——GB 2760-2014在结果判定中的案例分析

▲时间: 2023年2月16日 14:30-15:30

▲主要内容:

《(GB 2760-2014)食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》在结果判定中的案例分析;

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1104&fuid=154861>

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》培训

▲时间: 2023年2月16-17日 9:00-17:00 线上直播

▲报名和详情链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1096&fuid=154861>

▲主要内容:

- 1、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》的修订背景及其过渡政策;
- 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》条文详细解读,以及相比CNAS-CL01-A001:2018的重大变化;
- 3、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》涉及体系文件修订的注意事项及修订建议。

▲培训讲师: 青岛海关技术中心相关专家

▲费用标准: 899元/人,同一家单位2人及以上参会599元/人。

▲联系人: 王老师: 18106384450 (微信同号)

水质样品的采集与保存

▲时间：2023年2月16日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1075&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、水样保存的重要性
- 2、水样的采集
- 3、水样的保存
- 4、水样的运输

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

食品风味物质分析线上研讨会

▲时间：2023年2月21日 线上直播

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1103&fuid=154861>

▲主要内容：

主题一（9:00-9:40）：安捷伦 GC/MS 在食品风味分析中的应用

主题二（9:40-10:40）：全二维气相色谱-四极杆飞行时间质谱结合嗅闻仪在食品关键风味活性小分子分析中的应用

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/r-FuACG-HgDr0Yskn8I71g>

免费 | SEPA 直播—感官 “线上企业内训”（第三季）

时间：2023年2月23日 全天

报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1107&fuid=154861>

培训内容：

1天7场感官主题分享，包含人工+智能感官基础（味觉、嗅觉）、食品风味化学&仪器分析、色彩测量视觉应用等多个主题分享，更有丰富的案例实践分享

【食学实用】食品企业合同法律风险管理系列课： 第一期 合同法律风险管理的重要性

▲时间：2023年2月23日 19:00-20:00

▲主讲内容：

1. 合同的发展历程
2. 合同的工作现状
3. 合同的法律思维
4. 合同的基本知识

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1102&fuid=154861>

“实验室检测结果有效性”系列直播课第七期—各种室内比对技术的应用场景、技术要求和判断

▲时间：2023年2月23日 13:30—16:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=965&fuid=154861>

▲主要内容：

室内比对是外部质量监控的重要技术手段，是能力验证的必要补充，具备了实施灵活、成本低廉、针对性强等特点。如果要充分利用室内比对这个技术手段，通常需要实验室自己来组织这个比对活动。室内比对的方案如何编写，样品如何准备和分发，结果如何进行统计分析，将在本课程中予以详细解答。

▲培训讲师：杨振宇，高级工程师。

▲费用标准：399元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/9QsYAQ1Q8R0eozH2iJg0RQ>

▲联系人：王老师：18106384450（微信同号）

第四届兽药残留检测技术交流会

▲时间：2023年2月23-24日 线上直播

▲主要内容：

专题一 新国标解读 2月23日

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1097&fuid=154861>

GB 31650.1-2022 食品安全国家标准《食品中41种兽药最大残留限量》标准解读和兽残检测结果的判定；

发言嘉宾：中国兽医药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙 雷 研究员

GB 31658.22-2022 食品安全国家标准《动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：中国兽医药品监察所国家兽药残留基准实验室 孙 雷 研究员

液质联用技术在硝基咪唑上的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 牛夏梦 液质联用技术资深应用工程师

GB 31658.23-2022 食品安全国家标准《动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：中国农业大学动物医学院 夏 曦 教授

GB 31658.20-2022 食品安全国家标准《动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读；

发言嘉宾：河南省农畜水产品检验技术研究院（河南省农药兽药饲料检验技术研究院） 陈 蕾 兽医师

专题二：兽药残留检测技术应用 2月24日

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1098&fuid=154861>

- 1、监督抽检中兽药残留检测涉及的项目和方法；
- 2、抽检中兽药残留检测结果判定要求；
- 3、兽药残留检测技术及典型方法介绍；
- 4、兽药残留检测不合格案例分享；

发言嘉宾：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

- 1、兽药残留检测前处理技术难点解析；
- 2、兽药残留新方法的建立与方法验证、扩项及注意事项；
- 3、新标准涉及到的重点产品（蛋类、鸡肉、脂肪、肝、肾等）检测注意事项；

发言嘉宾：青岛海关技术中心食品农产品检测中心兽药残留检测室 张鸿伟 研究员

▲费用标准：一个专题 899 元/人，两个专题 1600 元/人。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-6429-15.html>

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

《食品生产许可审查通则（2022版）》理解与运用培训班

培训时间：2023年2月24-25日

培训地点：线上直播 食学宝

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1010&fuid=154861>

培训内容：

1. 新版《食品生产许可审查通则》宣贯与解读
 - 新版《食品生产许可审查通则》修订的背景、意义
 - 新版《食品生产许可审查通则》重点变化及条款释义
 - 新版《食品生产许可审查通则》“问答”的理解与重点问题解析
 - 新版《食品生产许可审查通则》附件等配套文件解读
2. 新版《食品生产许可审查通则》实施过程中常见问题及应对措施
 - 食品生产许可换证、变更、材料准备、申报、办理流程等过程中应注意的问题及解决方案
 - 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
3. 食品生产许可审查细则中食品标签标识要点及案例解析

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=281>

联系我们：杨老师 13371392134（微信同号）

【免费直播】食学实用系列之电商平台采购管理重点要求解读

▲时间：2023年2月25日 11:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1108&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台采购管理的重要性
2. 电商平台采购管理相关制度
3. 电商平台采购管理重点要求解读

后疫情时代推动食品行业内外贸一体化发展技术交流会

时间：2023年3月2日

报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1095&fuid=154861>

费用：免费

会议地点：线上直播 食学宝

会议内容：

- 1、内外贸产品“同线同标同质”工程介绍
- 2、国际食品安全监管法规解读
- 3、食品进出口资质要求解读
- 4、食品农产品“同线同标同质”认证要求解读

（具体课程内容，以培训课程为准）

联系我们：战老师 18906450513

RB/T 038-2020 食品微生物检测结果质量监控指南解读线上培训班

▲时间：2023年3月30日 线上直播

▲主要内容：

- （一）标准的体例分析与解读
- （二）食品微生物检验结果质量监控的策划
- （三）食品微生物检验结果质量监控的实施
- （四）质量监控结果的统计分析和评价
- （五）质量监控结果的处理

▲培训讲师：青岛海关技术中心相关专家/标准制定人

▲费用标准：标准费用：1000元/人；团体费用：同一家单位3人及以上参会800元/人；

备注：培训结束后颁发合格证书，可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/5hTWuHVGX3VizCPm1E26nA>

▲联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）

食品领域授权签字人能力提升培训

▲时间：2023年4月13日 9:00-17:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1100&fuid=154861>

▲主要内容：

食品领域授权签字人实操能力提升

1. 食品领域授权签字人的任职要求（包含CMA、CNAS、CATL资质要求）及岗位职责。
2. 食品领域授权签字人报告审核的流程及技巧。
3. 食品领域报告审核常发现的问题，具体案例分享。

▲培训讲师：

CMA/CNAS 领域评审专家。

食品检测领域从业多年，对企业内部测试报告、食品安全抽检报告、社会委托报告有多年的审核经验。

▲费用标准：699 元/人，限时优惠：4 月 1 日前报名 499 元/人，团体优惠：同一家单位 2 人及以上参会 499 元/人。

▲联系人：金老师：18106383420（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详细介绍：

- 1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析；
- 2) 微生物能力验证样品的保藏、检测；
- 3) 标准菌株的活化、传代与使用；
- 4) 标准菌株的保藏方法及注意事项；
- 5) 培养基的验收（性能测试、性能评价和结果分析）及注意事项；
- 6) 培养基的配制、使用及注意事项；
- 7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

▲报名咨询：秦老师 15688565238（微信同号）

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

▲主要流程：“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于检测人员和单位，发放纸质版比对证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲比对项目：菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

▲报名咨询：秦老师 15688565238（微信同号）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详细介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

▲详情链接：<http://www.labptp.com/tongzhi/show-181.html>

▲报名咨询：秦老师 15688565238（微信同号）

【能力比对】2023 年度粮油实验室间比对暨 2023 年度全国粮油检测大赛

▲详细介绍：粮食质量检测是保障粮食质量和安全的重要环节，为提高各实验室人员检测能力，保障实验室检测监测数据准确性及有效性，推动粮油行业健康发展，国家粮食和物资储备局科学研究院联合能力验证网、食品伙伴网举办“2023 年度粮油实验室间比对”，比对结果满意者发布比对合格证书；同时，由能力验证网联合食品伙伴网对比对结果进行评定，成绩优异者发放获奖证书。

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

▲报名咨询：秦老师 15688565238（微信同号）

【检测活动】2022 水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍：食品伙伴网推出 2022 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/bdWzFKFEUyGVzVFrWgAcDQ>

▲报名咨询：范老师 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询：范老师 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（微信同号）

第一届食育视频科普创新大赛

▲时间：2022年7月-2023年8月

▲详情介绍：为贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》的重要措施。配合中国居民膳食指南（2022）发布和全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台，鼓励食品及相关专业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，举办“食育科普视频创新大赛”，因疫情原因推迟至2023年，将2023年食育视频科普创新大赛正式更名为“第一届食育视频科普创新大赛”

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/u7YQTxVo2Vcofs-j3rA-yg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

食品伙伴网 2022 年食育视频科普活动

▲时间：

交稿截止时间：2022年12月31号

宣传截止时间：2023年2月28号

评比结果公布时间：2023 年 3 月。

▲详情介绍：全民营养周活动是贯彻落实国务院《健康中国行动（2019-2030 年）》、《国民营养计划（2017-2030 年）》的重要措施，已连续成功举办第七届。为配合全民营养周活动，锻炼学生专业能力与新媒体结合能力，培养学生社会交往能力，展现学生的食育科普传播能力，根据各地疫情状况，食品伙伴网现组织开展 2022 年食品伙伴网食育视频活动。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/UTDRj8raHN6XdBBuE_17zg

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

关于征集共同举办“探食记社会实践活动”院校的通知

▲时间：征集启事发布之日起至 2023 年 3 月 1 日（2023 年寒假征集）

▲详情介绍：为培育和锻炼学生的实践能力与综合能力，让学生在假期生活中也荡扬着青春与活力，收获到趣味和快乐。食品伙伴网现推出与院校联合举办的“探食记社会实践活动”，每年分寒假、暑假两个阶段进行，三大板块可供选择。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/3ur1N6euVQIzm7Gi3PD_Qg

▲报名咨询：食品小 V：13370946482（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/UkJkzMtcIx0pU0PpLnFYdg>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [浙江德森食品科技有限公司](#)
- [江西大家食品有限公司](#)
- [山东万得福生物科技有限公司](#)
- [广州两只章鱼网络科技有限公司](#)
- [浙江舟鲜生食品科技有限公司](#)
- [延边伟业食品有限公司](#)
- [广州沃邦生物科技有限公司](#)
- [上海新鱼港国际贸易有限公司](#)
- [佛山市顺德区外母食品有限公司](#)
- [江苏泗阳永益食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：山东鼎望生物科技有限公司

山东鼎望生物科技有限公司，成立于2018年3月19日，位于山东省平原县龙门办事处军仓工业园，占地面积26074平方米，建筑面积14610平方米，投资约7000万元。地处京台高速公路与S315公路的交汇点，交通便利。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1420809/>

质量经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16049.html>

岗位职责：

- 1、贯彻执行国家有关质量政策、法律、法规、规章和本公司有关规定；
- 2、在质量负责人的领导下，具体负责质量手册的编制；
- 3、负责监督、检查质量控制和质量职能的实施，负责质量管理体系的建立和实施并对实施情况进行检查考核；
- 4、收集、分析和处理质量信息，确保各类质量报表的准确性，负责保管产品的检验报告、检验资料；
- 5、负责质量检验工作，组织实施原辅材料、半成品、最终产品的检验和试验，对本公司产品质量负责；
- 6、负责计量管理工作，负责检测和试验设备台账的建立和周期检定；
- 7、组织召开质量分析会，及时将生产过程的质量信息、顾客反馈传递到有关领导和部门；
- 8、负责不合格品的识别，并跟踪不合格的处理结果，负责纠正预防措施的实施及验证工作；
- 9、负责技术工作，进行新产品开发和老产品改进；
- 10、组织编制技术文件，经公司领导批准后组织实施；

任职要求：

- 1、本科以上学历，三年以上工作经验。
- 2、年龄28-40 性别不限

工作地点：山东省德州市平原县龙门街道办事处军仓工业园

公司福利：五险、包吃住、单休、上班时间早8:00 晚5:30

食品人才中心

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘

电话：0535-6730782

个人求职客服-晓航 [13356993042](tel:13356993042)

个人求职客服-小梅 [13356989576](tel:13356989576)

企业招聘客服-徐老师 [13375354593](tel:13375354593)

企业招聘客服-孙老师 [18660563816](tel:18660563816)

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服QQ： 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：

2023 年食品伙伴网重点会议、培训计划汇总

重启定档·相约北京 | 宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班 2 月 26-28 日举办！

【晒照有礼】新春与我“证”相逢

热门分享：

食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）

感官分析的影响因素与控制——“机”

食品生产过程中异物管控

食品标签引用产品标准代号常见问题

普通食品违法宣传保健功能问题浅析

20 个质量管理体系审核经典案例，值得看 10 遍！

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 5：内部业务要不要签正式合同？

饮料该如何宣称不加一滴水？

企标声明是否有效？

睡莲是药品吗？能不能当作食品原料？

西洋参试点已经结束了，一般情况这种试点结束以后多久开始正常放开使用呢？

GB2760 添加剂最大使用量问题

桃胶可食用食品

关于食品通用包装袋贴标的问题

预包装的计量称重食品

委托商更换地址，包材使用是否有过渡期

原料名称问题

食品标签问题求助

关于食品标签标识的问题咨询的一个回复

小菠萝（去皮水果）的相关问题

活牛蛙采购应查验哪些资质？

生产许可申请变更

金针菇预处理

生产姜黄压片时，车间怎么防护，染上姜黄怎么打扫

复配添加剂在配料表中的标识

紫外线消毒

作为一个质量人 自己干不好 还爱打报告的人需要给他脸吗

突发奇想，自己的产品可以全部送外检么

管理咨询老师的问题

灭灯距离要求 2 米

PPM 同 g/L 怎么换算？

产品执行标准，辣椒油的标准有国标和行标，依据哪个标准执行啊？
企业进行了管理体系认证都必须配备内审员吗？
哪个体系好搞一些？
认证行业里，不说破，却无可奈何的 15 个秘密
食品中常见微生物的增殖和温度的关系是什么？
青团到底能不能加添加剂？
固体车间涂抹是静态好还是动态好
急求？？菌落总数如何判定为超标
入职速冻饺子工厂品控，该从哪方面入手？
马上离职了，找了两份工作，有点纠结呀
跳槽的话，大家会接受降薪吗
很迷茫，不知道新的一年需要掌握什么食品技能



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