

食品网刊

食品网刊 与您分享

10

总第944期

2023-03-13

关注！“2022年食品行业十大热门词汇”榜单揭晓
“科技与狠活”居首位

食品行业一周舆情信息汇总（3.6-3.12）

注意！又现违法添加
或成3·15曝光典型

美国FDA对中国产
金针菇发出全国进口警报

2023年2月食品行业监管政策概述

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2022 年国内食品抽检分析

2023 年 2 月食品行业监管政策概述

赤藓糖醇引发“血栓”？不必过分担心

食品行业一周舆情信息汇总（3.6-3.12）

关注！“2022 年食品行业十大热门词汇”榜单揭晓 “科技与狠活”居首位

注意！又现违法添加 或成 3·15 曝光典型

直播带货套路多 虚假宣传会上 3·15 吗

聚焦两会|2023 年全国两会食品行业热点话题

市场监管总局指导 4 家行业协会发出制止餐饮浪费联合倡议

2 月乳业动态：“史上最严”奶粉新国标实施；伊利、乐纯等推出新品；恒天然、澳优等人事变动

国内预警

国家卫生健康委关于假肠膜明串珠菌等 28 种“三新食品”的公告（2023 年 第 1 号）

国家食品安全风险评估中心关于文冠果种仁等 3 种新食品原料公开征求意见

中国食品工业协会关于《食品接触材料及制品用油墨符合性声明要求》团体标准立项计划征求意见的通知

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2023 年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕3 号）

国际食品

美国营养强化剂监管介绍

我国新鲜果蔬对俄出口量大幅上升

美国婴幼儿食品中铅含量的更新解读

越南龙虾对中国市场出口猛增

2023 年美国农业部农业展望报告：未来十年大豆供需趋势预测

全球货运价格暴跌有利于海产品交易，但仍存在很大不确定性

国际预警

美国 FDA 对中国产金针菇发出全国进口警报

我国出口果酱和果冻粉等产品在意大利遭扣留

2023 年 2 月中国出口韩国食品违反情况（2 月汇总）

2023 年 2 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（2 月汇总）

2023 年 3 月输日食品违反日本食品卫生法情况（3 月 8 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 10 周）

食品科技

食品领域 2023 年云南省基础研究计划拟立项项目公示
云南省 2023 年乡村振兴产业关键技术集成示范拟立项项目公示
食品领域有 25 项

中国水产科学研究院黄海水产研究所 2022 年度科研重大进展
食品领域上海市 2023 年度“科技创新行动计划”自然科学基金面上项目拟立项项目清单公示

食品伙伴网讯 2022 年 1 月至 12 月，国家市场监督管理总局及地方（省、自治区、直辖市）各级市场监管部门共抽检食品及食品相关产品 800361 批次，其中抽检合格样品 785869 批次，不合格样品 14492 批次，抽检合格率为 98.219%。食品伙伴网利用自主研发的食品安全抽检查询分析系统，对 2022 年我国国内食品监督抽检情况进行汇总，并从品类、不合格原因以及产地等角度进行分析，以供行业参考。

1. 国内抽检概况

从月度抽检量看，11、12 月份抽检量较大，判断与元旦、春节之前监管部门加大抽检量有关；2 月份正值春节假期，抽检量最少；从月度抽检合格率看，各月合格率变化平稳，没有较大波动。2022 年各月份抽检量及合格率详见图 1。

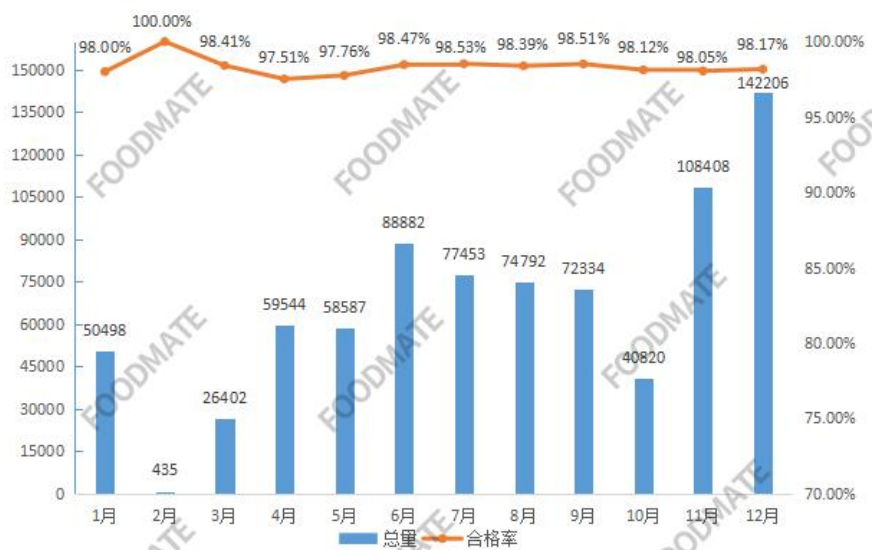


图 1 2022 年各月份抽检情况统计

纵观 2018 至 2022 年，2021 年抽检量最多，2018 年至 2020 年抽检合格率呈稳步增长趋势，2021 年和 2022 年抽检合格率较 2020 年略有下降，详见图 2。



图 2 2018-2022 年抽检量及合格率统计

更多内容详见：[2022 年国内食品抽检分析](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023年2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、海关总署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：

1、《食品中亚硝酸盐限量》等38项食品安全国家标准（征求意见稿）公开征求意见

2月14日，国家卫生健康委食品安全国家标准审评委员会秘书处发布关于征求《食品中亚硝酸盐限量》等38项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函。

据悉，国家卫生健康委组织起草了《食品中亚硝酸盐限量》、《发酵酒及其配制酒》等38项食品安全国家标准和修改单（征求意见稿），并向社会公开征求意见。

这些国家标准涉及污染物标准1项，为《食品中亚硝酸盐限量》；食品产品2项，分别为《发酵酒及其配制酒》、《果冻（GB 19299-2015）第1号修改单》；营养与特殊膳食食品7项，有《特殊医学用途婴儿配方食品通则》、《婴幼儿谷类辅助食品》、《婴幼儿罐装辅助食品》等；生产经营规范1项，为《食品中二噁英及多氯联苯污染控制规范》；食品添加剂2项，有《食品添加剂 叶黄素》、《食品添加剂 植物炭黑》；食品相关产品2项，有《食品用消毒剂通用安全要求》、《食品接触材料及制品用添加剂使用标准（GB 9685-2016）第1号修改单》；理化检验方法与规程18项，涉及《食品中双酚A、双酚F和双酚S的测定》、《食品中甲醛的测定》、《食品中左旋肉碱的测定》、《食品中酸价的测定》等；微生物检验方法与规程5项，有《食品用菌种安全性评价程序》、《食品微生物学检验 大肠菌群计数》、《食品微生物学检验 诺如病毒检验》、《食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》、《食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数》等。

相关报道：[食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品中亚硝酸盐限量》等38项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕2号）](#)

[《食品中亚硝酸盐限量》等38项食品安全国家标准（征求意见稿）公开征求意见，来反馈你的意见吧](#)

2、《食品安全标准跟踪评价工作方案》发布

2月20日，国家卫生健康委同农业农村部、市场监管总局组织制定印发了《食品安全标准跟踪评价工作方案》。

《方案》明确，坚持问题导向，跟踪评价工作聚焦重点食品安全领域、重点食品安全标准，聚焦食品安全标准执行中的突出问题，深入调查研究，夯实标准制定修订基础，提升标准工作针对性、有效性。

《方案》提出，创新模式方法，充分利用信息化手段，拓展跟踪评价工作维度广度。坚持线上、线下相结合，坚持常态评价、专项评价和专题研究相结合，坚持跟踪评价与宣传培训相结合。承担食品安全与营养健康综合试验区、区域营养创新平台建设的省份，要主动将综合试验区、创新平台建设跟踪评价工作有机结合，推进本地区跟踪评价深入开展。

《方案》要求，开展常态评价、专项评价、专题研究和宣贯培训。

更多内容详见：[2023年2月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 随着公众健康意识的提升以及减糖、低糖需求的增长，使用低能量的甜味剂已成为当前食品行业的趋势，甜度高、能量低的赤藓糖醇一度成为代糖行业的新宠。代糖真的就更安全吗？近日权威期刊《Nature Medicine》发表一项重磅研究引发了公众对于赤藓糖醇的恐慌与焦虑。研究表明，摄入赤藓糖醇与引发血栓、中风、心脏病发作甚至死亡有关，对于患有糖尿病等易引发心脏病的人们来说，假使他们血液中赤藓糖醇含量极高，心脏病发作或中风的风险是正常情况下的两倍。

研究作者也表示，后续还需要进一步研究来确认赤藓糖醇与血栓风险之间的因果关系。该研究存在局限性，临床研究只观察到相关性，而非因果性，后续研究还需进一步验证在更多普通人群中的结果，所以大众不必过分担心。那么，赤藓糖醇到底是什么，赤藓糖醇是否真的会引发“血栓”等疾病，食品伙伴网带大家一起了解一下。

关于赤藓糖醇

我国批准使用的甜味剂有 20 多种，赤藓糖醇作为一种天然甜味剂，可由葡萄糖发酵产生，广泛存在于自然界中，如西瓜、梨、葡萄等农产品以及葡萄酒、啤酒和酱油等发酵产品。与其他糖醇相比，赤藓糖醇的热量最低，近乎可以忽略不计，但是其甜度却是蔗糖甜度的 60%~80%，而且其甜味纯正，无后苦味。有一种特别的冰凉口感。

目前，赤藓糖醇已通过国际食品法典委员会、美国 FDA、欧盟食品科学委员会、澳新食品标准局等国际权威组织和多国监管部门的安全性评估，可作为食品添加剂应用于食品。在我国，GB 2760-2014《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](#)》规定，赤藓糖醇可作为甜味剂在各类食品中按生产需要适量使用，没有具体限量规定。

总的来说，在当前的使用条件下，赤藓糖醇不会对人体产生危害，但是由于不同人对糖醇的耐受度有较大差异，过量摄入糖醇引发肠胃不适的情况还是时有发生，所以消费者也是要根据自身情况，合理选择代糖食品。

科学共识

2022 年 9 月，科信食品与健康信息交流中心等四家专业机构发布《食品甜味剂科学共识（2022）》。《共识》指出，甜味剂的安全性基于严格的食品安全风险评估，已得到多个国际组织和国家/地区权威食品安全风险评估机构和食品安全管理机构的肯定，按照相关法规标准使用甜味剂，包括天然的和人工合成的，都是安全的。

2022 年 12 月，中国食品科学技术学会发布《赤藓糖醇的科学共识》。《共识》指出，赤藓糖醇是一种天然存在的物质，具有特定的理化和代谢特性；赤藓糖醇的安全性受到广泛认可，多国已批准在食品中使用；我国已构建赤藓糖醇生产和使用标准体系，允许在食品中按生产需要适量使用。赤藓糖醇作为食品添加剂的安全性虽已得到国内外权威机构的认可，但仍需加强其生产与应用等方面的科学研究，推动科学认知。

写在最后

对于国外的研究成果，科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋也表示，相关性并不等于因果性，我国对包括甜味剂在内的食品添加剂实行严格的上市前审批制度，只要合规生产上市的相关食品都是安全的。

对于赤藓糖醇安全性的评估，还需要更长期、深入的研究。食品伙伴网会持续关注国家对于赤藓糖醇使用的规定，也建议企业合理使用赤藓糖醇等甜味剂，为消费者提供更健康、美味的产品。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 3月6日-3月12日食品行业舆情信息有：重庆知名火锅店吃出老鼠引关注；“四川雅安一学校家长反映学校食堂食材问题”事件；商家妇女节营销推文被质疑低俗营销；知名零食品牌“袋装土豆片只有1片”引热议；火锅店因顾客浪费16只雪糕被罚2000元；餐品中吃出异物事件频发。

食品行业一周舆情信息汇总（3.6-3.12）
重庆知名火锅店吃出老鼠引关注
“四川雅安一学校家长反映学校食堂食材问题”事件
商家妇女节营销推文被质疑低俗营销
知名零食品牌“袋装土豆片只有1片”引热议
火锅店因顾客浪费16只雪糕被罚2000元
餐品中吃出异物事件频发

重庆知名火锅店吃出老鼠引关注

3月4日，有网友发帖称，在重庆一知名火锅店用餐时，火锅里捞出一整只老鼠，事件引发网友关注。

据当事人介绍，他开始还以为是千层毛肚，结果捞出来发现是一整只老鼠，当时就冲到厕所里吐了。之后与商家协商赔偿，未达成一致。后来，商家报警，网友也向市场监管部门投诉。对此，商家称，是网友自己将老鼠放进锅里的。网友表示，希望商家积极承担责任，有关部门对商家进行整顿和处理。

随后，涉事火锅店工作人员表示，市监局已经到店内调查，结果暂未出，目前店铺正常营业；重庆市九龙坡区谢家湾街道市场监督管理所工作人员表示，已接到投诉，正在处理。

3月5日，重庆市九龙坡区市场监督管理局通报称，通过调查，初步判定投诉人投诉情况属实，市监局已对该店立案调查，最终调查处理结果将第一时间向社会公开。

3月6日，涉事火锅店通过官方微博发布致歉声明称，高度重视并第一时间成立了紧急调查小组，对涉事的门店和事项进行全面深入的调查。目前该门店已经主动停业，资料和视频已移交给了相关部门，积极配合调查。对后续调查情况，将第一时间公布。

“四川雅安一学校家长反映学校食堂食材问题”事件

3月5日，四川雅安雨城区一学校部分学生家长反映学校食堂食材供货问题，引发关注。据悉，家长质疑学校食堂拿喂宠物的低价鸡架给学生吃，食品合格报告“超前”检测（5日当天发现检测报告日期为6日），有学生就餐后出现腹泻等症状。

对此，3月6日，雅安市雨城区人民政府发布情况通报称，已成立联合调查组，市监局已对相关食材进行封存送检，并对食材供货商、学校食堂相关责任人开展调查，7名家长代表全过程参与取样化验，检测结果将及时公布。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（3.6-3.12）](#)

文章来源：食品伙伴网

关注！“2022 年食品行业十大热门词汇”榜单揭晓 “科技与狠活”居首位

【编者按】自 2005 年开始，由网友 GIGI 提议，食品伙伴网主办的《食品人看食品事——食品行业十大热门词汇》评选活动，在食品论坛网友及行业朋友的大力支持下已成功举办 17 届。活动秉承“汇聚行业热点，把握行业方向”的主旨，通过对热点事件的关注，督促行业不断前行。

食品伙伴网讯 2022 年 12 月 5 日~12 月 31 日，我们在食品论坛食品广角版块向广大网友征集了 2022 年食品行业热门词汇，通过各位网友的积极参与，共提出 90 多个词汇，根据提名次数和在食品资讯频道出现的热度，我们从这些词汇中筛选出 17 个词汇进行了整理，请网友投票，评选 2022 年印象最深刻的十个词汇，投票结束后，我们邀请资深行业网友进行了点评，并对他们的观点进行了汇总整理。以这十个代表性的词汇，对食品行业的 2022 年做一个概括和总结。

2023 年 2 月 19 日，由食品伙伴网发起的“2022 年食品行业十大热门词汇”评选活动结束。按照以往的惯例，本次活动首先由食品论坛的热心网友针对 2022 年热门事件概括成一个关键词提交，后经过整理筛选出 17 个候选词汇，并于 2023 年 1 月 10 日-2 月 19 日在食品论坛投票。今年的投票，我们增加了“食品论坛”“食品伙伴网订阅号”“食品晚九点”三个微信渠道，期间共有 1381 位经过审核认证的注册网友参与投票，最终选出“科技与狠活”、“土坑酸菜”、“预制菜”等十大热门词汇。

投票结果显示，“科技与狠活”高居“2022 年食品行业热门词汇”榜首，“土坑酸菜”、“预制菜”分别列第二位、第三位。具体情况如下：



1、科技与狠活（得票数 803 关注度 58%）

2022 年，“科技与狠活”成为许多人就餐时的话题。“科技”“狠活”这两个似乎与食品完全不相关的词语，拼凑在一起后却引起了大家对食品安全的强烈关注。

更多内容详见：[关注！“2022 年食品行业十大热门词汇”榜单揭晓 “科技与狠活”居首位](#)

文章来源：食品伙伴网

违法添加！广州无限畅被罚 3745 万余元

近日，国家企业信用信息公示系统显示，广州无限畅健康科技有限公司（简称“广州无限畅”）因食品销售违法行为、食品生产违法行为，被广州市天河区市场监督管理局罚款 3745 万余元，并没收违法所得 6.58 万元。

据处罚决定书，广州无限畅涉及的主要违法事实包括：生产经营添加药品的食品；生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合**食品安全法**规定。市场监督管理局对其以“涉嫌添加药品且该食品外包装标签不符合食品安全国家标准的行为”立案调查。

注意！食品违法添加药品被处罚

广州无限畅公司“果蔬压片糖果（橙子味）”被认定检出“新利司他”，属于在食品中添加药品。该行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十八条“生产经营的食品中不得添加药品”的规定。

据悉，新利司他又叫西替利司他、赛利司他等，是一种胃肠道脂肪酶抑制剂，用于治疗肥胖等症状。电商平台上，在售的产品主要为减肥类的压片糖果等。此前，知名女演员景甜曾因代言广州无限畅公司生产的产品，在广告中宣称代言商品具有“阻止油脂和糖分吸收”功效，违反了《广告法》有关规定，被罚没款共计 722.12 万元。

我国《食品安全法》明确规定了“生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。”首先，食品中不得添加药品，这是原则也是底线；其次，食药物质属特殊情况可以添加；最后，食药物质是指“按照传统既是食品又是中药材的物质”，绝不包含西药及其成分！

须知！预包装食品强制标识的内容

广州无限畅生产的该款食品的外包装仅标注了总经销商名称及地址、生产方名称、地址和联系方式，并未明确标示当事人与生产方是委托加工的关系。监管部门认定广州无限畅经营的食品外包装标签不符合《食品安全国家标准**预包装食品标签通则**》（GB7718-2011）。该行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第六十七条第一款第（九）项“预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：（九）法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。”的规定。

《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）规定“直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。”委托加工属“其他需要标示的内容”。

《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）对于委托加工的标示要求为“受其他单位委托加工预包装食品的，应标示委托单位和受委托单位的名称和地址；或仅标示委托单位的名称和地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。”《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）问答（修订版）中进一步明确“委托其他企业生产的产品，仅标示委托企业的名称和地址时，应用”产地“项标示受委托企业所在地域。”

更多内容详见：[注意！又现违法添加 或成 3·15 曝光典型](#)

网络直播带货作为一种新兴商业模式和互联网业态，近年来发展势头迅猛。各品牌纷纷加入直播赛道，直播电商成为品牌商们施展手脚的新场景，一些品牌由于精彩的直播内容或是社交媒体上的精心经营，实现进一步的出圈。但同时，也出现了直播营销人员言行失范、平台主体责任履行不到位、虚假宣传和数据造假、假冒伪劣商品频现、消费者维权取证困难等问题，消费者对此反映强烈。

1、直播带货虚假宣传案例多

主播带货假燕窝事件

2020 年 10 月发生的“某主播卖假燕窝事件”，涉事直播公司在直播销售产品的过程中存在引人误解的商业宣传行为，面对消费者的质疑，相关主播及产品生产企业不仅没有及时认识到自身问题，还采取了消极的处理方式，导致事件闹得沸沸扬扬，造成了极其恶劣的影响。2022 年 1 月 14 日，河南省消费者协会针对该主播“直播带货即食燕窝消费民事公益诉讼案件”举行诉讼情况新闻通报会。河南省消协提起消费民事公益诉讼：退赔 7971 万余元。

宣传标语引争议 恶意损害竞争对手商品声誉

某乳制品品牌宣传旗下产品为“宝宝的第一口奶酪”，而缺少“第一口”的表述统计调查资料的依据，涉嫌虚假宣传。另外，该品牌在无充分事实依据的情况下，在宣传自家产品的同时，编造、传播误导性信息贬低其他品牌奶酪棒产品，损害了竞争对手的商品声誉。

网红主播夸大宣传产品功效

某知名网红主播在直播间销售一款固体饮料时，鼓吹该产品具有“抗阳”、增强免疫力、恢复强壮力等功效。消费者在直播间完成下单收货后却发现，该款产品的产品类型蛋白固体饮料，为普通食品，并非保健食品或药品，而普通食品不能以任何方式明示或暗示具有保健或治疗功能。该主播违规暗示产品具有保健或治疗功能，宣传的信息与实际情况不符，对购买行为有实质性影响，存在被认定为虚假广告的可能性。

2、直播带货虚假宣传如何处罚

虚假宣传是指在商业活动中经营者利用广告或其他方法发布与商品或者服务实际不相符的信息，导致客户或消费者误解的行为。

对于虚假宣传，《食品安全法》《广告法》《反不正当竞争法》《消费者权益保护法》等法律法规均有“不得含有虚假或者引人误解的内容，不得欺骗、误导消费者”的类似规定。发布虚假广告，欺骗、误导消费者，使购买商品或者接受服务的消费者的合法权益受到损害的，广告主依法承担民事责任。关系消费者生命健康的商品或者服务的虚假广告，造成消费者损害的，其广告经营者、广告发布者、广告代言人应当与广告主承担连带责任。

更多内容详见：[直播带货套路多 虚假宣传会登上 3·15 吗](#)

食品伙伴网讯 近日，十四届全国人大一次会议和全国政协十四届一次会议在北京召开，中国进入 2023 年的“两会时间”。在两会期间，食品行业的人大代表、政协委员们发表了相关建议和提案，食品伙伴网对此进行了整理，一起看看吧。

全国人大代表、蒙牛集团研发创新部研发总监史玉东

八大行业举措助力中国式现代化

两会期间，全国人大代表、蒙牛集团研发创新部研发总监史玉东博士提出了“加大草牧奶建设”“推动质量检测智慧化转型”、“加强儿童青少年营养保障”等八项建议。

加强“草牧奶”产业链建设推动奶业高质量发展奶业是典型的“粮头食尾”行业，产业链横跨一二三产业，也是关系千家万户的民生行业，因此，确保奶业产业链安全事关人民幸福安康、经济平稳运行和国家粮食安全。

但目前，奶业上游仍然存在优质饲草料、优质奶牛种源依赖进口等瓶颈，面临着“卡脖子”的发展困境。同时，国内奶业供需衔接长期存在“季节性”和“阶段性”不平衡等问题，都需要政府通过政策引导支持解决。

对此，史玉东提出“加大奶业上游产业链‘草牧奶’建设，推动奶业高质量发展”“建立大宗乳原料储备机制更好保障我国乳业市场供应和价格稳定”“建立‘原料奶供应大县’返税和奖励机制的建议”三大建议，促进全产业链高质量发展。

作为一名来自乳业研发一线的全国人大代表，史玉东表示，我国饲草及奶牛种业发展已经取得积极成效，但优质饲草种植以及优质奶牛育种的基础积累、技术水平以及自主培育品种的质量效率等与发达国家还存在明显差距，国外发达国家在高端技术方面的壁垒限制也越来越严苛，我国亟需加大自主科研攻关、优化政策支持，切实解决中国奶业的“卡脖子”问题，贯彻落实种业振兴、全面推动奶业振兴。

强化食品体系建设 保障国人营养健康

党的二十大报告提出，要把保障人民健康放在优先发展的战略位置，完善人民健康促进政策。国家也颁布《“健康中国 2030”规划纲要》及一系列配套政策，并采取实际行动促进国民营养健康水平提升。

“随着国民生活水平提高，尤其受新冠疫情影响，国民对增强自身营养健康认知大幅提升，对健康保护和营养健康有强烈诉求和需求。”史玉东说，“但整体来看，国民膳食营养健康方面仍存在很多问题，当务之急是亟需对现有国民营养健康状况进行科学的监测、分析和评估，并且要建立国民营养健康的标准体系。”

史玉东表示，现有食品标准仍以安全标准为主，尚缺乏安全标准之外的食品营养标准、食品特征属性和品质标准等，难以满足社会生活水平提高后对标准的更高需求。建议在强化食品安全标准体系的基础上，建立食品营养健康标准体系，引领和规范食品产业的营养健康化转型和高质量发展。

同时，针对我国儿童、青少年群体营养缺乏和营养过剩共存、慢性病低龄化等健康问题，史玉东建议进一步加强食育教育、健全儿童营养法规体系和强化营养干预，以更好地保障儿童青少年的营养健康。

更多内容详见：[聚焦两会 | 2023 年全国两会食品行业热点话题](#)

文章来源：食品伙伴网

勤俭节约是中华民族的传统美德和优良作风。为落实《中华人民共和国反食品浪费法》，积极践行《粮食节约行动方案》，近日市场监管总局指导中国烹饪协会、中国饭店协会、中国连锁经营协会、中国个体劳动者协会向全国餐饮服务提供者、从业人员、消费者发出联合倡议：

一、落实主体责任，增强自律意识。认真落实《中华人民共和国反食品浪费法》有关规定，积极践行《粮食节约行动方案》等要求，不断增强自律意识，把“厉行节约、反对浪费”贯穿到餐饮服务消费的全过程。建立党组织的餐饮服务企业，要充分发挥党组织在制止餐饮浪费和规范使用食品添加剂工作中的作用。

二、完善管理措施，做好科学备餐。提倡各类餐饮服务提供者运用数据分析等手段，结合经营特点，精准采购、科学储存、适度加工、合理配餐，加强从业人员职业培训，提升技艺和出品质量，避免备餐过程中产生食品浪费。

三、细化节约举措，引导合理点餐。在醒目位置展示“光盘行动”“节约粮食”等提示信息，通过在菜单中标注食品分量、建议消费人数等方式充实菜单信息，从业人员熟练掌握菜品情况，提示消费者适量点餐。鼓励通过“光盘优惠”“光盘积分”等方式，引导更多的消费者践行制止餐饮浪费。

四、关注重点领域，优化供餐方式。鼓励婚宴服务提供者优化菜单设计，合理搭配菜品和主食，提供公筷公勺、打包服务。倡导商务宴请提供者采用分餐、单例菜品等方式供餐。鼓励团餐企业定期更新菜单，适时调整菜式，满足用餐人群口味和营养需求。

五、延伸文明领域，创新服务模式。鼓励在餐饮外卖平台点餐页面描述菜品口味、分量等内容，推广小份菜或半份菜，方便消费者选择。倡导自助餐提供者采取巡桌、点选等方式，及时调整菜品出餐量，并引导消费者少量多次拿取食物。鼓励餐饮服务提供者向消费者承诺规范使用食品添加剂，倡导采用适当方式公示餐饮食品加工制作时使用食品添加剂的情况。

六、践行光盘行动，倡导理性消费。提倡广大消费者树立文明、健康、理性、绿色的消费理念，外出就餐和网络订餐时根据个人健康状况、饮食习惯和用餐需求合理点餐、取餐。积极参与“光盘行动”，弘扬勤俭节约美德。

2月乳业动态：“史上最严”奶粉新国标实施；伊利、乐纯等推出新品；恒天然、澳优等人事变动

食品伙伴网讯 2月乳业动态有：“史上最严”奶粉新国标实施；伊利、乐纯等推出新品；奶企回应一批次鲜牛奶菌落总数不合格；恒天然、澳优、百嘉奶酪人事变动；海关总署发布关于美国召回一款婴儿配方奶粉的消费提示。

“史上最严”奶粉新国标实施

2月22日，被称为“史上最严”的奶粉“新国标”——《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2021）、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》（GB 10766-2021）和《食品安全国家标准 幼儿配方食品》（GB 10767-2021）三项国家标准正式实施。

与之前的标准相比，新国标将《较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）分为2个标准，即GB 10766和GB 10767；修订或增加了产品中营养素含量的最小值与最大值；将2010版标准中部分可选择成分调整为必需成分；污染物、真菌毒素和致病菌限量要求统一引用相关基础标准。

另外，新国标明确了婴儿、较大婴儿的乳基和豆基配方食品概念。两种不同基质的产品应分别以乳类及乳蛋白制品（乳基），或大豆及大豆蛋白制品（豆基）为主要蛋白来源，两者不可混合使用。对于幼儿配方食品，则可以单独或同时使用；当单独使用时，分别为乳基幼儿配方食品或豆基幼儿配方食品。

伊利、乐纯等推出新品

2月，伊利、乐纯等品牌推出了新品。其中，伊利有不少新品推出，有：伊家好奶酪-双层奶酪棒、伊家好奶酪-高钙奶酪弹、伊利酪酪杯、优酸乳贵妃荔枝/如意杏子味乳饮料、安慕希 AMX 长白山蓝莓奶昔风味酸奶、伊利 PRO 东方灵感厚乳预混液等。

还有其他的酸奶新品，比如：2月14日，优诺 Yoplait 上新维生素C 益生菌酸奶；2月15日，光明旗下畅优“0腹担”酸奶上新；2月23日，乐纯推出新品轻盈系列希腊酸奶。

奶企回应一批次鲜牛奶菌落总数不合格

2月2日，广州市市场监督管理局发布2023年第3期食品安全监督抽检信息，检出39批次样品不合格，其中，1批次标称广东温氏乳业股份有限公司生产的“温氏牧场”鲜牛奶被抽检出菌落总数项目不合格。2月6日，涉事公司回应称，公司已要求经销商对同一批次的产品下架，对工厂进行检查和排查，并表示在调查结果出来后，市场监管部门对销售门店进行了处罚。

恒天然、澳优、百嘉奶酪人事变动

2月，恒天然、澳优、百嘉奶酪人事发生变动。

更多内容详见：[2月乳业动态：“史上最严”奶粉新国标实施；伊利、乐纯等推出新品；恒天然、澳优等人事变动](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

国家卫生健康委关于假肠膜明串珠菌等 28 种“三新食品”的公告（2023 年第 1 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对假肠膜明串珠菌申请新食品原料、聚天冬氨酸钾等 16 种物质申请食品添加剂新品种、环己胺封端的 1,1'-亚甲基二（4-异氰酸基环己烷）均聚物等 11 种物质申请食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件： [假肠膜明串珠菌等 28 种“三新食品”的公告文本.pdf](#)

国家卫生健康委

2023 年 2 月 7 日

相关报道：[解读《关于假肠膜明串珠菌等 28 种“三新食品”的公告》（2023 年第 1 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于文冠果种仁等 3 种新食品原料公开征求意见

受国家卫生健康委员会委托，根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，文冠果种仁等 3 种新食品原料已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见，请于 2023 年 4 月 10 日前将意见反馈至我中心，逾期将不予处理。

附件为文冠果种仁等 3 种新食品原料征求意见内容及相关解读材料，请自行下载阅读。如有意见或建议，请反馈至 xspyl@cfssa.net.cn，并在邮件主题中注明“新食品原料意见反馈”。

 [文冠果种仁等 3 种新食品原料公告文本和解读资料.pdf](#)

文章来源：[国家食品安全风险评估中心](#)

国内预警

中国食品工业协会关于《食品接触材料及制品用油墨符合性声明要求》团体标准立项计划征求意见的通知

近期我会拟组织制定《食品接触材料及制品用油墨符合性声明要求》团体标准，现将立项说明如下：

目的：帮助供应链上下游更好的理解食品接触用油墨的符合性声明的通用及特定要求并将之有效传递，以指导行业做好食品接触用油墨的合规和安全评估工作，保障食品安全和消费者健康。

意义及必要性：食品接触用材料及制品用油墨的生产和使用过程中添加颜料、助剂、连接树脂和溶剂等多种化学品，由多级供应商生产，是食品包装安全的重要关注点。保证食品接触用油墨的合规性需要实现从上游化学品原料供应商、向中间油墨生产企业和下游食品包装成型品企业甚至食品企业，有效的传递符合性声明，需要有明确的、针对性的文件予以规范。而现阶段，我国食品接触材料及制品用油墨标准缺失，因此行业亟待相应团体标准用来指导和规范符合性声明的撰写和传递。

本标准的制定意在作为食品接触用油墨的符合性声明的框架性、通用指引，标准中将明确食品接触用油墨的符合性声明要求，也可为后期其他材质指南的制定提供一定的参考。

我会现就以上立项计划征求意见，如有不同意见，请于 2023 年 3 月 17 日前将意见及理由返回至我会邮箱：cnfia@vip.163.com 到期无回复视为同意。

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023 年 3 月 2 日

国内预警

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于 征求 2023 年度食品安全国家标准立项计划 (征求意见稿) 意见的函(食标秘发〔2023〕 3 号)

各有关单位:

根据《食品安全法》及其实施条例规定,为做好食品安全国家标准制定、修订工作,经向部门、行业和社会广泛征集年度立项建议,经食品安全国家标准审评委员会各相关专业委员会审议通过,我委拟订了《2023 年度食品安全国家标准立项计划(征求意见稿)》,优先制定、修订风险防控和产业急需的食品安全国家标准 39 项。现公开征求意见,请于 2023 年 3 月 17 日前将意见书面反馈秘书处。

传真: 010—68792408

附件:  2023 年度食品安全国家标准立项计划(征求意见稿).docx

食品安全国家标准审评委员会秘书处

2023 年 3 月 6 日

2023 年度食品安全国家标准立项计划 (征求意见稿)

序号	建议项目名称	制定/修订	建议承担单位
食品添加剂标准 12 项			
1	食品添加剂 L-苹果酸钠	制定	山东省食品药品检验研究院、中国生物发酵产业协会、湖南省产商品质量检验研究院
2	食品添加剂 三赞胶	制定	天津科技大学、天津市食品安全检测技术研究院、天津海关动植物与食品检测中心
3	食品添加剂 番茄红(GB 28316-2012)	修订	江西省疾病预防控制中心、江西省检验检测认证总院食品检验检测研究院
4	食品添加剂 辣椒红(GB 1886.34-2015)	修订	江西省检验检测认证总院食品检验检测研究院、中国食品添加剂和配料协会、发酵行业生产力促进中心
5	食品添加剂 果胶(GB 25533-2010)	修订	国家食品安全风险评估中心、上海市质量监督检验技术研究院
6	食品添加剂 维生素 B ₂ (GB 14752-2010)	修订	上海市质量监督检验技术研究院、国家食品安全风险评估中心
7	食品添加剂 月桂酸(GB 1886.81-2015)	修订	上海市食品添加剂和配料行业协会、华中农业大学

更多内容详见: [食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2023 年度食品安全国家标准立项计划\(征求意见稿\)意见的函\(食标秘发〔2023〕3 号\)](#)

文章来源: [国家卫生健康委员会](#)

食品伙伴网讯 2023年1月,国家食品安全风险评估中心公开对《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》征求意见,拟对中国营养强化剂的使用要求进行修订。不同于中国有专门的标准对营养强化剂的使用进行规定,美国通过制定营养强化原则和特定产品标准来进行食品营养强化的管理。接下来,食品伙伴网针对美国营养强化剂监管进行详细的介绍。

一

营养强化相关法规

美国 FDA 负责营养强化食品的监管,通过制定营养强化原则和特定产品标准来进行食品营养强化管理。营养强化原则是关于食品自主选择强化的指导政策,主要用来指导没有特定产品标准的食品强化行为。关于强化元素、强化量,以及强化产品宣称的原则性规定,分别在《联邦食品、药品和化妆品法案》和《膳食补充剂健康与教育法案》中予以明确。

《联邦食品、药品和化妆品法案》SEC. 411 部分规定,不设定食品中天然或合成维生素或矿物质的最高限量,不限制各种天然或合成维生素、矿物质以及其他食品成分在食品中的组合和数量,并规定应制定产品标准保证产品质量。

《膳食补充剂健康与教育法案》明确强化食品和膳食补充剂都可以使用 FDA 批准的健康声称,比如可以声称“钙有助于维持骨密度”等。

二

营养强化原则

营养强化原则是一系列关于食品合理强化的指导政策,主要用来指导那些没有特定产品标准的食品的强化行为,原则对于可以进行营养强化的情况予以明确。21 CFR 104.20《食品营养质量指南》中指出,FDA 不鼓励在食品中不加区别的添加营养素,并认为强化新鲜产品、肉食、家禽或鱼类制品、糖类、休闲食品是不合适的,如糖果、碳酸饮料。强化这些类型的休闲食品会误导消费者,认为用强化零食可以代替天然营养丰富的食物获得营养充足的饮食。

下列几种情况可以对食品进行营养强化:

- (1) 纠正膳食不足,例如“学校午餐计划”规定牛奶中必须含有一定量的维生素 D;
- (2) 恢复营养素到储存、处理和加工前的水平,例如强化面粉;
- (3) 平衡营养成分,按食品总热量的比例进行强化,使维生素、矿物质和蛋白质的含量达到平衡;
- (4) 替代传统食品,避免食品中营养素缺乏。

更多内容详见: [美国营养强化剂监管介绍](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局滨海边疆区地方分局 3 月 6 日官网消息：据该地方植物检疫中心数据统计，2023 年 2 月 27 日至 3 月 5 日期间，我国新鲜果蔬对俄滨海边疆区出口量达 3986.5 吨。

其中西红柿出口量较上周增加 1.5 倍，达 386.5 吨（上周 259.4 吨），辣椒--147.9 吨（上周 133.7 吨），洋葱大蒜--466.8 吨（上周 398.6 吨）；玉米进口量较上周增加一番，达 1.8 吨。

此外，俄兽植局地方官员在 Pogranichny 和 Poltavka 植物检疫检查站还对重达 216.1 吨的茄子、西葫芦、萝卜、山药和生姜的进口实施了植物检疫控制。

上周滨海边疆区进口我国水果总量共计 1133.5 吨。

1月25日，美国食品药品监督管理局（FDA）针对婴儿和幼儿食品中铅的行动水平做了新的提议和设定，并出台一则指南草案供大家参考。

一 背景

众所周知，铅对人类有毒，对任何年龄段的人都有毒，尤其是婴幼儿、孕妇及胎儿以及其他慢性病患者。即使食品中含有少量的铅也会损害儿童的健康和发育，特别是大脑和神经系统，儿童如果食用了含有铅的食品，会影响神经系统，比如学习障碍、行为困难、智商降低等。由于铅会在体内堆积，随着时间的推移，即使是少量的铅也会对人体慢慢造成危害，因此对于对食品安全问题高度重视的美国来说，一直致力于在铅的安全问题上做出行动。但目前尚未确定一个具体的铅的含量，才能保证铅在儿童食品中不存在危害。为了帮助评估铅的风险，2018年，FDA制定了铅在食品中的临时参考水平（IRL），以取代1990年早期制定的FDA临时每日总摄入量（PTTDI）。

二 内容

为了帮助大家进一步了解美国对婴幼儿食品中铅含量的规定，食品伙伴网对铅含量的规定进行如下介绍。

2021年，美国FDA启动“接近零（Close to Zero）”的行动计划，该计划旨在尽量减少婴幼儿食品中铅的含量，该计划通过设定铅的行动水平来最大限度地减少婴幼儿食品中铅的含量，从而逐步实现并改善铅在婴幼儿食品中的含量。在“接近零（Close to Zero）”的行动计划进行下一步时，美国FDA对婴幼儿食品及加工食品做了评估，为此，美国考虑了食品的摄入量和食品中铅的最高水平，希望确保在特定的食品中摄入的量不会超过IRL。

在美国，婴幼儿食品包括以下类别：婴儿谷物（干食，例如大米、小麦和多种谷类谷物）；水果类食品（单独的一种水果类食品或多种组合的水果类食品）；蔬菜类（单独的一种蔬菜类食品或多种组合的蔬菜类食品）；混合类食品（任何混合蔬菜、水果、谷物或肉类）；酸奶，蛋羹/布丁，或者单独的以肉类为原料的肉类食品。

对于不同的婴幼儿食品类别，铅的含量有不同的限制规定，美国FDA经过一系列的调查、研究和评估，同时结合美国联邦法规21 CFR 109.6中对食品中有毒有害物质的规定，针对两岁以下婴幼儿食品做了评估，主要考虑以下因素：例如，行动水平应将消费者每日摄入超过IRL的铅含量的可能性降至最低；为方便起见，应酌情设置数量有限的特殊行动水平等。基于这些因素的考虑以及21 CFR 109.6中适用的标准和数据分析，目前确定了婴幼儿食品中铅的行动水平如下：

（1）水果、蔬菜（不包括单一成分的根茎类蔬菜）、果蔬混合物、酸奶、蛋羹/布丁和单一成分的肉类，不得超过10 ppb；

（2）根茎类蔬菜及其加工食品（单一成分），不得超过20ppb；

（3）婴儿谷物（干燥的食品），不得超过20ppb。

对于水果、蔬菜（不包括单一成分根茎类蔬菜）、果蔬混合物、酸奶、蛋羹/布丁和单一成分的肉类，这些都是含铅量较低的食品，行动水平可以设定为10 ppb。

更多内容详见：[美国婴幼儿食品中铅含量的更新解读](#)

文章来源：食品伙伴网

自中国开放以来，越南龙虾对该市场出口顺利，但价格不太稳定。

龙虾养殖户称，在1月8日之前中国未开放时，龙虾销售缓慢，主要在越南国内销售，波纹龙虾售价曾一度暴跌至仅55万越盾/公斤。

庆和省万宁县万野市龙虾养殖户阮春和表示，在中国未开放时，锦绣龙虾售价有时急剧下降至仅80-90万越盾/公斤。然而，中国市场重新开放后锦绣龙虾售价开始上涨至120万越盾/公斤，现在在160-170万越盾/公斤之间。

专门收购并向中国市场出口龙虾的平香海产有限公司经理阮仲平表示，自从中国开放以来，向这个市场出口新鲜龙虾的企业不再遇到手续方面的阻碍。不过，之所以在越南国内龙虾买价忽高忽低是因为中国市场的购买力未全面恢复。

对于今后龙虾的售价，阮仲平先生认为，这完全取决于中国市场。夏季中国市场对龙虾的需求将会增加，因此龙虾价会相应增加。（完）

美国农业部于 2 月发布的《2023 农业展望报告》预测了 2023 年至 2032 年十年间全球农业发展的走势，涵盖了农产品、农产品贸易和农业综合指标，如农场收入等诸多方面。它以特定的假设为前提，包括宏观经济发展前景（2022 年 8 月前的预测）、USDA 全球农业供需形势展望（2022 年 10 月 WASDE 报告的数据），当前的美国政策（如《2018 农业提升法案》）和当前的国际协议继续有效。

报告中对未来十年大豆供需走势的预测，请参考下文。

01 宏观经济与国际贸易

通货膨胀、新冠疫情和局部争端的冲击将继续对世界各地市场产生扰动。受经济冲击和货币紧缩政策的影响，全球国内生产总值（GDP）实际增长率预计将从 2021 年的 5.8% 下降到 2022 年的 3.0% 和 2023 年的 3.2%。宏观经济预测认为，2023 年后全球增长将继续下降，长期增长率将稳定在 2.7%。预计在 2023-2032 年期间，全球 GDP 实际年平均增长率为 2.8%，同时在较高的物价通胀和由此产生的货币紧缩政策影响下，呈现短期下降后恢复的态势。

在展望期内，预计发达国家的 GDP 年平均增长率为 1.5%，发展中国家的增长将继续高于发达国家，但增长将有所放缓。在主要经济体中，预计美国 GDP 实际年平均增长率为 1.8%；较 2013-2022 年的 10 年间，中国 GDP 增长将放缓，预计展望期内的平均增长率在 5% 以内。

报告预计，展望期内美国农业出口将以每年平均 0.7% 的速度下降，2032 年出口额为 1,822 亿美元。其中，2022-2026 年为下降期，年下降均值为 3.8%；2027 年开始出口将恢复增长，年增长率为 1.9%，这一趋势将持续到 2032 年。2023 年美国农产品出口总额将下降 3.2%，从 2022 年创纪录的 1,964 亿美元降至 1,900 亿美元。这主要是由于大豆、棉花和玉米出口的减少，但牛肉、家禽和小麦的收益能够部分抵消其影响。

02 2023/24-2032/33 年度

美国大豆国内消费和出口需求概况



2002 至 2032 年 美国大豆国内供需及出口回顾及展望

更多内容详见：[2023 美国农业部农业展望报告：未来十年大豆供需趋势预测](#)

文章来源：美国大豆出口协会微信号

全球货运价格暴跌有利于海产品交易，但仍存在很大不确定性

来自 SeafoodSource 3 月 7 日消息，近几个月航运价格开始暴跌，使得海产品公司有能力从那些曾在 2021 年抬高价格的货运公司那里寻求“回报”，2021 年之前，货运价格高涨 4 倍甚至更多。

2021 年，一系列运输和物流问题导致了全球港口的拥堵，需要花费一年以上的时间来解决。由于集装箱和船舶空间供不应求，像马士基和地中海航运这样的货运公司开始为其服务收取更高费用。

一些海产公司报告称，他们为从亚洲到美国运输一个集装箱支付了超过 2 万美元的费用，但现在，每个集装箱的价格约为 1150 美元，更多公司正在积极寻找最佳航运价格，并能在现货市场中找到理想交易。

曾负责为现代商船(Hyundai Merchant Marine)处理谈判的顾问 Lawrence Burns 表示，进口商和出口商现在占据谈判中的上风。

总部位于新加坡的 Transfar Shipping 的北美代表 Jon Monroe 表示，这是一个“托运人反攻”的时机。曾经有一段时间，每个人都在寻求双赢，但新冠疫情让一切都偏离了轨道。

集装箱物流公司 ContainerxChange 报告称，今年 2 月份对全球航运业来说是“复杂的”，北欧的需求较低，中国的提货速度变慢。过去一年，包括宁波、上海和新加坡在内的亚洲各地的价格都出现“大幅下跌”。

Container xChange 董事总经理 Johannes Schlingmeier 认为局面不会在短期内好转。

2022 年 12 月，美国报告，收到 1929032 个入港集装箱，较 11 月减少 1.3%。美国商务部表示，整个假日期间，美国的总进口量同比下降 2%。

Johannes Schlingmeier 表示，对于货运代理商来说，对成本的紧密掌控成为 2023 年的首要任务。一方面，他们将与航运公司进行大量谈判，另一方面，运营成本优化将对货运代理商至关重要，他们会仔细监控滞期和扣舱费、保险费、索赔等费用。

Container xChange 指出，1 月份北欧地区 20 英尺标准箱的平均运输价格为 861 美元，东北亚地区的价格为 1300 美元，东南亚地区的价格降至 1250 美元。

Container xChange 首席执行官 Christian Roeloffs 表示，集装箱趋势是衡量经济进展和全球贸易的晴雨表，目前市场前景看起来很黯淡。集装箱价格和租赁率正在暴跌，全球航运业见证了集装箱运价的自由落体。空箱船无法控制价格的下滑，中期展望表明，亚洲至欧洲和亚洲至美洲的贸易放缓。合同价格接近现货价格，表明缺乏长期货运需求，市场存在很强的不确定性。

食品伙伴网讯 2023年3月1日，美国食品药品监督管理局（FDA）宣布，FDA正在扩大进口警报 IA #25-21，其进口部门可以不经检测扣留从中国进口的金针菇。

美国 FDA 正在扩大进口警报 IA #25-21 “因单核细胞增生李斯特菌而对来自韩国和中国的金针菇进行未经检测的扣留”，对来自中国的金针菇进行未经检测的扣留 (DWPE)，以进一步保护公众健康。此前，该进口警报仅包括来自韩国的金针菇。

从2020年10月到2023年2月，州公共卫生当局对美国零售点的金针菇进行了采样。多个州的样本检测出单核细胞增生李斯特菌，导致自2021年以来美国对金针菇进行了18次召回。其中8起召回与韩国种植的金针菇有关，10起召回的金针菇来自中国，并通过标签、追溯或全基因组测序(WGS)得到确认。

在此期间，FDA对从中国进口的127批金针菇进行了取样和分析，发现其中18批是违规的，违反率超过14%。这项工作至少在37家申报的从中国向美国出口金针菇的公司中发现了15家违规产品。此外，FDA最近的一项多州疫情调查将3起李斯特菌病例与贴有中国产品标签的金针菇联系起来。

鉴于最新的数据和信息，美国 FDA 正在扩大全国范围的进口警报，将中国的金针菇纳入 DWPE，以帮助防止进口含有可能对公众健康有害的人类病原体的金针菇。FDA 发布进口警报，以帮助防止潜在的违规产品在美国销售。

相关报道：[美国 FDA 对韩国产金针菇发出全国进口警报](#)

国际预警

我国出口果酱和果冻粉等产品在意大利遭扣留

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3月7日，欧盟通报我国出口果酱和果冻粉等产品不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-3-7	意大利	果酱	2023. 1577	未经授权使用山梨酸钾和苯甲酸钠	未向其他成员国分销/官方扣留	拒绝入境通报
2023-3-7	意大利	可可粉	2023. 1582	未经授权使用羧甲基纤维素	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-3-7	意大利	果冻粉	2023. 1585	未经授权使用卡拉胶和黄原胶	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-3-7	意大利	芒果味糖浆	2023. 1586	未经授权使用日落黄和柠檬黄	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，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2月中国出口韩国食品违反情况 (2月汇总)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.02.01	京仁厅(平泽)	农林产品	新鲜胡萝卜	신선당근	WEIFANG WENHE FOOD CO., LTD.	残留农药(丙环唑)超标	0.01 mg/kg 以下	0.04 mg/kg	~
2023.02.01	京仁厅	器具及容器包装	饮料和零食盒	드링크 앤 스낵 홀더	DonGGUAN HonGSU PLASTIC PRODUCTS CO., LTD.	聚氨酯材质异氰酸盐超标	0.1 mg/L 以下	0.4(水), 0.2(4%醋酸), 0.0(正庚烷) mg/L	~
2023.02.02	京仁厅	加工食品	胶原蛋白肠衣	콜라겐케이스 콜라겐 캐싱	SHANDONG HAIAOS BIOTECHNOLOGY CO., LTD.	提交虚假文件：BSE 相关证明并非中国政府(海关总署)出具的证明	/	/	2022-07-02 ~ 2025-07-01
2023.02.02	京仁厅	器具及容器包装	甜甜圈12模具	모양도넛 12 구	YonGKANGSHI HECHENGBEIYE CO., LTD.	总溶出量超标	30 mg/L 以下	5(水), 56(4%醋酸), 7(正庚烷) mg/L	~
2023.02.03	京仁厅	加工食品	五馅饭团	오인라이스볼 FIVE STUFFING RICE BALL	YANBIAN WEIYE FOODS CO., LTD.	菌落总数超标	菌落总数：n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000 (发酵产品、添加发酵产品或添加乳酸菌的产品除外)，大肠杆菌：n=5, c=1, m=0, M=10	菌落总数：2,600,000, 1,600,000, 2,500,000, 2,400,000, 2,500,000, 大肠杆菌：680, 260, 540, 810, 590	2023-01-14 ~ 2025-01-13

更多内容详见：[2023年2月中国出口韩国食品违反情况\(2月汇总\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年2月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（2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2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	江苏徐州	Jiangsu Kang Sheng Agriculture Development Co., Ltd.	金针菇(2批次)	疑含有毒有害物质	2023-2-1	否	否	DWCI
2	广西贺州	GUANGXI JIABAO FROZEN FOODS CO. LTD.	玉米(蔬菜)	标签错误	2023-2-3	否	否	DSEI
3	广西柳州	Guangxi Jiayu Food Trading Co., Ltd.	黄油口味的饼干和威化饼	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物；疑含有毒有害物质；不适合食用	2023-2-3	否	否	DWCI
4	湖南永州	JIANGYONG GUANGLI AGRICULTURAL TECHNOLOGY CO. LTD.	金针菇	疑含单核细胞增生李斯特氏菌	2023-2-3	是	否	DWCI
5	广东肇庆	Chiu Kee	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	2023-2-6	否	否	DNEI
6	江苏徐州	Jiangsu Kang Sheng Agriculture Development Co., Ltd.	金针菇(2批次)	疑含单核细胞增生李斯特氏菌	2023-2-7	否	否	DWCI
7	浙江庆元	QINGYUAN STAR EDIBLE FUNGI CO LTD	金针菇	疑含有毒有害物质	2023-2-9	否	否	DWCI

更多内容详见：[2023年2月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（2月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月8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	担当検査所	輸入者	備考
1	3月1日	干燥肉制品腊肠	(10.026736/LE) RODRIGUEZ TRADICION, S. L.		西班牙	成分规格不合格,水分活度 0.88	東京	株式会社 アンジェリーナ	自主検査
2	3月1日	生鲜香蕉		FRUTIBRIDGE SOCIEDAD ANONIMA	哥斯达黎加	检出 吡丙醚 0.09 ppm	東京	株式会社 フルーティーズ・リッジ・ジャパン	监控検査
3	3月1日	冷冻养殖虾类 (FROZEN PDVANNAMEI SHRIMPS)	MAGNUM EXPORT		印度	检出 呋喃唑酮 0.003 ppm	名古屋	株式会社 スマイル	命令検査
4	3月1日	干燥无花果 (DRIED FIGS NATURAL NO.6 STEM & BOTTOM CUT)	ISIK TARIM URUNLERI SAN. VE TIC. A. S.		土耳其	检出 黄曲霉毒素 ①65 μg/kg (B1: 36.8 μg/kg、B2: 3.3 μg/kg、G1: 23.8 μg/kg、G2: 1.2 μg/kg)、②12 μg/kg (B1: 3.7 μg/kg、G1: 8.1 μg/kg)	東京	大信実業株式会社	命令検査
5	3月1日	生鲜胡萝卜		WEIFANG TOKUJUN FOOD CO., LTD.	中国	检出 氟吡菌胺 0.02 ppm	東京	アイリス株式会社	自主検査

更多内容详见：[2023年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月8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 10 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 10 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 5 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
2023-3-7	意大利	果酱	2023. 1577	未经授权使用山梨酸钾和苯甲酸钠	未向其他成员国分销/官方扣留	拒绝入境通报
2023-3-7	意大利	可可粉	2023. 1582	未经授权使用羧甲基纤维素	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-3-7	意大利	果冻粉	2023. 1585	未经授权使用卡拉胶和黄原胶	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-3-7	意大利	芒果味糖浆	2023. 1586	未经授权使用日落黄和柠檬黄	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-3-10	斯洛伐克	大黑花云豆	2023. 1672	镉超标 (0.075 mg/kg)	仅限通知国分销 /--	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意产品中重金属的含量，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

食品伙伴网讯 3月6日,云南省科技厅公示了2023年省基础研究计划拟立项项目,食品领域有12项。

食品领域 2023 年度云南省基础研究计划重点项目拟立项项目表

序号	受理编号	项目类别	项目名称	承担单位	参加单位	推荐部门
2	202201AS070016	基础研究专项-重点项目	无毒基因 AVR-Pita 基因家族在稻瘟病菌起源中心的适应性变异及进化	云南省农业科学院农业环境资源研究所	1	云南省农业科学院
9	202201AS070051	基础研究专项-重点项目	四倍体马铃薯优良品种重要农艺性状遗传解析	云南师范大学	2	云南师范大学
29	202201AS070117	基础研究专项-重点项目	精品咖啡绿色生产的生物有机肥和复合种植协同机制及耦合模式	昆明理工大学	3	昆明理工大学
31	202201AS070126	基础研究专项-重点项目	澳洲坚果座果花粉限制与传粉网络构成研究	中国林业科学研究院高原林业研究所	临沧市林业科学院	中国林业科学研究院高原林业研究所
42	202201AS070152	基础研究专项-重点项目	木薯淀粉接枝共聚物胶黏剂的合成反应、胶接机理及结构调控机制	西南林业大学	4	西南林业大学
49	202201AS070189	基础研究专项-重点项目	马铃薯 Y 病毒属病毒 NIa-Pro “CLVG” 基序在病毒致病性中的作用及机制	云南大学	5	云南大学
70	202201AS070279	基础研究专项-重点项目	西南特色草莓资源遗传多样性与优异性状基因挖掘	云南大学	6	云南大学
77	202201AS070309	基础研究专项-重点项目	类甜蛋白基因 S1TLP5 和 S1TLP6 调控番茄晚疫病抗病机理的比较研究	云南农业大学	7	云南农业大学
79	202201AS070313	基础研究专项-重点项目	抗生素溶杆菌对特色浆果重大细菌病害的防控机制研究	云南农业大学	8	云南农业大学
80	202201AS070316	基础研究专项-重点项目	基于 CRISPR-Cas9 基因编辑系统对无乳链球菌关键毒力因子致奶牛乳房炎的机制研究	云南农业大学	9	云南农业大学

更多内容详见：[食品领域 2023 年云南省基础研究计划拟立项项目公示](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 3月6日，云南省科技厅公示了2023年乡村振兴产业关键技术集成示范拟立项项目，食品领域有25项，公示期为5个工作日（2023年3月6日—3月10日）。

食品领域 2023 年乡村振兴产业关键技术集成示范拟立项项目				
序号	项目名称	申报单位	项目负责人	起止年月
1	奶山羊标准化养殖关键技术研发及示范应用	云南鑫德顺畜牧有限公司	李学德	2023.1-2025.12
2	水果（葡萄、西梅、脆枣）产业提质增效关键技术研发及示范应用	昆明兰露梦农业科技有限公司	张宝龙	2023.1-2025.12
3	蓝莓绿色标准化种植关键技术研发及示范应用	曲靖佳沃现代农业有限公司	崔兴国	2023.1-2025.12
4	高山娃娃菜有机种植关键技术研发及示范应用	通海高原农产品有限公司	杨卫	2023.1-2025.12
5	沃柑规范化种植关键技术研发及示范应用	新平龙橙果业发展有限公司	蔡辉	2023.1-2025.12
6	酸角产业提质增效关键技术研发及示范应用	云南猫哆哩集团食品有限责任公司	宋子波	2023.1-2025.12
7	精品咖啡高效栽培关键技术研发及示范应用	保山市隆阳区佐园咖啡有限公司	李贵平	2023.1-2025.12
8	生猪高效养殖关键技术研发及示范应用	镇雄县猪猪侠农牧科技有限公司	李永春	2023.1-2025.12
10	苹果绿色高效生产关键技术研发及示范应用	昭通绿健果蔬商贸有限公司	郎平勇	2023.1-2025.12
11	高山笋用小径竹高效培育和绿色加工关键技术研发及示范应用	云南菜人家食品有限公司	余光勇	2023.1-2025.12
12	“华坪芒果”绿色高效种植关键技术研发及示范应用	丽江华坪金芒果生态开发有限公司	陈城	2023.1-2025.12
13	甘蔗高效种植关键技术研发及示范应用	云南中云上允糖业有限公司	蒋亚邦	2023.1-2025.12
14	云岭牛扩繁和高效养殖关键技术研发及示范应用	云南金孔雀绿色牧业有限公司	李枫	2023.1-2025.12
17	猕猴桃高效生产关键技术研发及示范应用	楚雄绿巨人生物科技有限公司	李红运	2023.1-2025.12

更多内容详见：[云南省 2023 年乡村振兴产业关键技术集成示范拟立项项目公示 食品领域有 25 项](#)

文章来源：食品伙伴网

2022 年，中国水产科学研究院黄海水产研究所深入贯彻党的十九大、党的二十大精神和习近平总书记关于科技创新的重要指示，坚持“四个面向”，激发创新创造活力，在渔业资源与生态环境、种子工程与健康养殖、水产加工与质量安全等领域取得了一系列新成果和新突破，为推进现代渔业绿色高质量发展作出了重要贡献。

经所属各科研部门推荐和专家评选，共遴选出 14 项重要科研进展，其中 4 项入选中国水产科学研究院 2022 年科研重大进展。

入选中国水产科学研究院院级科研重大进展成果四项

1. 建立对虾新种质创制与繁育关键技术

黄海水产研究所凡纳滨对虾和中国对虾遗传育种创新团队针对凡纳滨对虾和中国对虾两个重要养殖种类，建立了具有自主知识产权的新品种创制与繁育关键技术。该成果进一步创新了高通量表型和基因型测定技术，选育出快速、抗性强的新品种 1 个、新品系 3 个，研发出双循环养殖系统和亲虾强化配合饲料，首次大规模培育出 SPF 种虾，打破种源受制于国外的困境。

该研究首次建立了水产动物竞争性环境下社会交互行为的遗传评估新技术，发现家系间接遗传效应的强重排序效应；复合表型、基因型和系谱，国内外在虾类群体中率先建立了一步法基因组 BLUP 选配种体系，对饲料转化率、WSSV 和 VpAHPND 抗性的选择准确性大幅提升，最高达 123%。基于鉴定出的重要经济性状关联 SNP 位点，研发出首个凡纳滨对虾液相芯片“黄海芯 1 号”（55k）；研制出基于深度学习算法的活体对虾高通量表型测定系统 2 套，多性状同时测量效率提升 100%；集成以上技术选育出“海兴农 3 号”新品种 1 个、“邦普”系列新品系 3 个。研发出种虾循环水养殖、健康微生态系统调控和繁殖性能营养调控工艺并首次大规模培育出 SPF 种虾。建立了中国对虾与多物种混养的绿色、健康海水池塘养殖技术工艺。

该研究得到国家重点研发计划、国家自然科学基金、院科技创新团队等项目支持。

2. 培育耐高温、快速生长大菱鲂“多宝 2 号”新品种

黄海水产研究所大菱鲂和石斑鱼遗传育种创新团队利用规模化家系选育、分子标记辅助育种和配套系杂交育种技术，培育出速生耐高温大菱鲂“多宝 2 号”新品种（GS-02-004-2022）。以优良品种推广为主线，配套适宜网箱和工厂化养殖模式的实用技术，在山东、江苏、福建等沿海地区进行了产业化示范推广，周期单位产量提高 15% 以上，实现了规模化优质苗种的稳定供应，在大菱鲂主产区高温季节为促进大菱鲂产业进一步发展提供了保障。

该研究以英国、法国、丹麦和挪威引进的大菱鲂为基础群体，以耐高温和生长速度为选育目标性状，经过一代群体选育和三代连续家系选育，选育出耐高温核心育种群和快速生长核心育种群，采用配套系杂交制种培育出大菱鲂“多宝 2 号”新品种。在相同周年养殖条件下，经过高温养殖期与未经选育的大菱鲂相比，体重平均提高 30.63%，养殖成活率平均提高 26.70%。“多宝 2 号”是我国海水鱼第一个耐高温国审新品种，良种推广可促进北方工厂化养殖达到节能环保养殖、扩大养殖范围延长南方网箱养殖期的目的，也可以减少由于夏季水温过高导致的大菱鲂疾病的爆发，对解决大菱鲂养殖业中存在的高温耐受性差问题具有重大的现实意义；同时大菱鲂耐高温性状新品种的育种所建立的相关育种技术和评价方法等都可以为未来水产物种抗逆耐高温性状的选育提供参考，促进有更多更好的新品种培育出来，为产业发展做贡献。

更多内容详见：[中国水产科学研究院黄海水产研究所 2022 年度科研重大进展](#)

文章来源：中国水产科学研究院

食品科技

食品领域上海市 2023 年度“科技创新行动计划”自然科学基金面上项目拟立项项目清单公示

食品伙伴网讯 3月9日，上海市科学技术委员会公示了上海市 2023 年度“科技创新行动计划”自然科学基金面上项目拟立项项目清单，其中，食品领域有 6 项。

公示链接：<http://svc.stcsm.sh.gov.cn/public/guide>

公示期为 2022 年 3 月 9 日至 2022 年 3 月 15 日。

食品领域上海市 2023 年度“科技创新行动计划”自然科学基金面上项目拟立项项目清单

序号	项目名称	承担单位	负责人
144	鼠李糖乳杆菌 B6 对代谢性炎症的缓解作用及机制研究	光明乳业股份有限公司	王丹其
702	水稻抗稻曲病主效位点的鉴定分离与育种应用	中国科学院分子植物科学卓越创新中心	邓一文
766	环二鸟苷酸调控 T6SS 介导禽致病性大肠杆菌菌间竞争及毒力的分子机制	中国农业科学院上海兽医研究所	胡剑刚
767	转录调控子 CrpR1 调控鸭疫里默氏杆菌毒力的分子机制	中国农业科学院上海兽医研究所	胡青海
768	猪繁殖与呼吸综合征疫苗株调节细胞抗原递呈机制的研究	中国农业科学院上海兽医研究所	姜一峰
769	PGAM5 降解猪流行性腹泻病毒 N 蛋白抑制 PEDV 增殖的分子机制研究	中国农业科学院上海兽医研究所	孔宁

(来源：上海市科学技术委员会)

原文链接：<http://stcsm.sh.gov.cn/zwgk/gsgg/bsgsgg/kyjhxmgs/20230309/e6973373c2e8436488f211e8eb30b4ed.html>

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

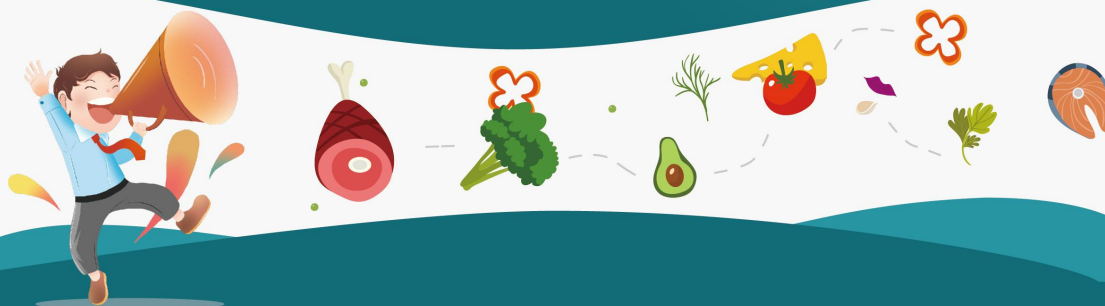
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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）
3 月 30-31 日	济南	2023 第八届食品质量安全管理大会
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 11-12 日	上海	第六届食品科技创新论坛暨 2023 大健康食品发展论坛
4 月 13-15 日	上海	保健食品研发备案&注册培训上海班
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
5 月 10-13 日	呼和浩特	2023（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛
5 月 11-12 日	成都	体系管理专员实操培训班
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:

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 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 23-25 日	北京	第 47 届中国·北京国际礼品、赠品及家庭用品展览会
3 月 23-24 日	广州	CPG 2023 第九届中国消费品数字科技峰会
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)
3月31-4月2日	合肥	第二十二届中国绿色食品博览会
4月7-9日	上海	2021&2023CBST中国国际饮料工业科技展
4月5-11日	南京	第十七届江苏春季食品商品展览会
4月12-13日	上海	2023上海国际奢侈品包装展
4月8-10日	北京	CRFE 2023北京国际餐饮连锁加盟展览会
4月14-16日	泰安	2023中国(山东)团餐食材博览会暨现代食品产业博览会
4月17-19日	南京	2023世界预制菜产业大会
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24-26日	北京	箸福·2023第五届北京餐饮采购展览会
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26-27日	哈尔滨	第28届东北三省畜牧业交易博览会
4月27-28日	武汉	2023中国(武汉)国际农业机械博览会
4月26-29日	深圳	第6届深圳礼品包装展
5月7-9日	佛山	2023中国饮品产业展览会
5月10-12日	北京	第二十届中国国际科学仪器及实验室装备展览会(CISILE2023)
5月11-13日	深圳	2023深圳国际渔业博览会
5月11-13日	沈阳	2023第35届沈阳食品糖酒会
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	长春	2023第36届东北亚长春食品糖酒会
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22-25日	上海	2023第25届中国国际焙烤展览会
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4-6日	南昌	中国乳制品工业协会第二十九次年会暨2023年中国(国际)乳业技术博览会
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5-8日	上海	AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会
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14-16日	西安	2023 西部科学仪器及实验室装备展
7月14-16日	西安	第三届中国（西安）国际林业博览会
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14-16日	上海	2023 上海国际食品和饮料展览会
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18-20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25-27日	武汉	2023 第十四届中部（武汉）糖酒食品交易会
8月26-28日	青岛	2023 青岛国际糖酒食品交易会
8月28-30日	深圳	SIAL2023 西雅国际食品展（深圳）
9月6-8日	北京	BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会
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24-27日	上海	2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会
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
12月13-15日	上海	2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会

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：

[诸城市金鼎食品机械有限公司——食品机械](#)

[菏泽工科机械制造有限公司——食品机械](#)

[诺福生态环保科技有限公司——仪器试剂](#)

[江西众得力厨具有限公司——食品机械](#)

[山东鼎泰盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[杭州陆恒环境科技有限公司——仪器试剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——添加剂配料](#)

[河北润步生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市新希望机械有限公司——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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2022 年 12 月, 食学宝已服务超 32 万用户; 上线点播课程近 860 多门, 共 3500 多节, 课程总时长超 2000 小时; 开展直播 820 多场, 免费直播 569 场; 总观看量超 2000 万人次。

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

我们的服务:

(1) 课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录、课程订阅等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系: 丛老师: 13345164586 (微信同号) 电话: 0535-2122281 邮箱: study@foodmate.net

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测）。

3、线上直播培训、会议。

4、各种活动。

——实验室比对、检测团购、调查问卷，校园活动，科普活动等

最新推出

【线下】【4月17-19日】预制菜加工技术培训班，在烟台开班！

培训时间：2023年4月17-19日（2.5天）

培训地点：山东·烟台

培训大纲：

预制菜的表现形式与分类，现有市场产品、可制作开发产品讲解。

烹饪方式与预制菜关系及应用的讲解。

餐饮菜品转化为工业化生产的工艺、质控、还原讲解。

预制菜品质提升技术，原辅料、添加剂的搭配使用方案等。

实际操作演示。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/IOCFIVt1Jw__kaBPfUqKIQ

【线下】第七期“肉类加工技术研修班”开班通知！

培训时间：2023年5月13-16日

适用对象：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

培训地点：

中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号） 研究开发部

培训亮点：

☆ 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。

☆ 对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

☆ 加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，提高解决问题的能力。

☆ 实操环节，参与实际工艺操作，让动手能力无死角。

☆ 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：王老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/BrT00s5teyLLizl8tw898A>

【线上+线下】2023 食品采样岗位技能等级培训一初、中级班

▲时间安排：

第4期 2023年4月13-14日

第5期 2023年5月25-26日

▲主要内容：

采样基础知识、专项培训、实际操作

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/kHo_4S0tuuDBTDv5kPBbkg

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-5282-15.html>

▲费用标准：初级 800 元/人，中级 1400 元/人

▲报名联系：于女士 18106384480（微信同号）邮箱：yuxiaoni@foodmate.net

【线上+线下】食品企业 SC 出厂检验培训班

▲排期安排：

第1期 酒类、饮料 5月17-19日

第2期 肉制品、方便食品、水产制品 7月17-19日

第3期 炒货食品及坚果制品、罐头、调味品 8月23-25日

第4期 粮食加工品、淀粉及淀粉制品、速冻食品、糕点 10月25-27日

▲主要内容：

理论学习：

产品标准、检测方法讲解，原始记录填写，出厂检验报告的编制。

实际操作：

微生物项目：菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数（活菌型产品）、酵母、霉菌。

理化项目：酒精度、总糖、蛋白质等。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vn8Aa8aW1Mth3Q1X99derA>

▲费用标准：标准费用：2500元/人；

▲报名联系：于女士 18106384480（微信同号）邮箱：yuxiaoni@foodmate.net

【线上】反食品浪费法核心要义及相关应用

▲时间：2023年3月21日 19:00-20:30

▲费用说明：9.9元 VIP 免费

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1123&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 背景
2. 要点
3. 责任
4. 处罚
3. 方法

【线上】【食学实用】系列之食品企业合同法律风险管理系列课 第三期 合同的审查

▲时间：2023年3月30日 19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1122&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同问题回顾
2. 合同审查规范
3. 合同审查重点
4. 合同审查成果

【线上】“实验室检测结果有效性”系列直播课第八期 设备的期间核查

▲时间：2023年3月底（时间待定）

▲主要内容：设备的期间核查是设备计量溯源和功能维持的重要保障手段。CNAS 认可准则同时在结果有效性和设备这两个章节里提出了设备期间核查的要求。本课程在 CNAS 和资质认定的要求基础上，讲解诸如 CNAS-GL042-2019 《测量设备期间核查的方法指南》、CNAS-GL046-2020 《化学检测仪器核查指南》、RB/T 143-2018 《实验室化学检测仪器设备期间核查指南》、CNAS-GL035-2018 《检测和校准实验室标准物质标准样品验收和期间核查指南》等指南文件的内容，详细解释检测实验室从核查计划到完成期间核查的整个过程。

▲报名咨询：王老师 18106384450（微信同号）

▲费用标准：399元/人

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=966&fuid=154861>

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、【1元·VIP免费】食品标签合规性审核风险识别与分析

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1391&fuid=154861>

▲课程介绍:

食品标签审核是一项严谨且繁琐的工作, 标签上的小错误可能会给企业带来严重的损失, 本次课程将从食品标签标识主要标准法规依据和预包装食品标签合规性分析两方面向大家详细介绍如何进行标签审核, 希望能为大家带来一些帮助。

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

主要讲解了思维导图在生活各个方面的应用, 助力人生在学业、事业上有所成就。

2. 卓有成效的思维导图

主要讲解思维导图因为符合脑科学原理, 从而在职场中被广泛应用; 读图和审图的技巧: 1, 3, 5, 7 口诀; 绘图的技巧: 图、色、线、词。

3. 钻石模型之发散: 点和面

主要讲解了发散思维的点、线、面。点的发散, 可以形成思维的链条; 面的发散, 可以使思维开花; 点与面的结合, 例如人机料法环&5Why 分析案例相结合。

4. 钻石模型之收敛: 1. 简化

主要讲解了如何简化思考逻辑, 以词语来总结简化段落内容。由抽象到具体称之为下切, 从具体到抽象成为上堆, 在同一抽象程度上拓展, 称之为平移。

5. 钻石模型之收敛: 2. 图像化

主要讲解了图像化收敛的方法, 使用好图像化右脑, 图像化表达的口诀有想象、谐音、字形等。除此之外, 还需要刻意去动笔练习等。

6. 钻石模型之收敛: 3. 结构化

主要讲解了结构化呈现的三个招式: 横向分类、纵向逻辑链、适时加观点、结论。

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

主要讲解了如何在确认经营方针和目标的基础上, 将其在部门内展开, 使之具体化, 来制定本部门的目标。制定部门目标时需要考虑来自内部和外部的要求, 以及设定培养目标时如何考虑能力的开发。目标设定时要量化、容易理解, 并延续上位方针、上位目标。

2. 个人目标的设定

主要讲解了个人目标的设定及实施计划的制作、目标设定表的填写、目标面谈的方法。目标设定主要由部下本人来完成, 制定实施计划也非常重要, 管理者要提供必要的支援。目标面谈则是由管理者和部下双方共同完成, 是对目标完成情况的互相确认。

3. 目标达成活动的支援

主要讲解了支援的目的和方法、教练的基本和要点、团体的教练和相互支援、阻碍目标达成活动的因素及其相应的对策。

4. 过程与成果的评价

主要讲解了评价的目的和推进方法，并对评价、培养面谈的方法进行了说明。

线下·培训·会议

研发类：

1、2023 感官分析创新论坛

时间：2023 年 3 月 21-22 日

地点：浙江杭州万合酒店 一楼大厅

论坛总日程：

大会主题报告：感官前沿趋势

专题报告（一）：行业实践

专题报告（二）：大数据和统计分析

专题报告（三）：人才发展——感官实验室管理及感官人才培养

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/T2IdwsH3Ac4W376Pt34bEg>

2、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>

3、第 3 期鱼糜制品加工技术培训班

时间：4 月 1-2 号 2 天

地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

课程简介：邀请专家老师对鱼糜及其制品加工技术、工艺装备、操作要点、感官品评等进行系统性的讲解，采用冷冻鱼糜制作鱼丸和鱼糕，结合这两种鱼糜制品案例的现场加工操作、机械设备参观。

报名联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ezya8MFWXre060cCjI2f6Q>

4、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 4 月 1-3 日

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/8pcHzsYAelN9A1ICj3dvQg>

5、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/Q-tpslAY1D23gz3nGoc97Q>

6、【专题培训】保健食品研发备案&注册培训班|4月·上海班

培训时间：2023年4月13-15（2.5天）

培训地点：上海·龙之梦大酒店

课程简介：以评审专家分享答疑+企业专家分享答疑相结合的形式，从保健食品基础研究到研发备案&注册，提供完整的保健食品研发培训

报名联系人：王老师 15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/CGCZ7ofFIXPhfu5GvNZGqQ>

7、宠物湿粮加工技术专题培训班

时间：2023年4月13-15日（培训时长为2.5天）

地点：大连（具体地点待后续通知）

课程优势

- ① 专题类产品技术培训，理论和工厂现场实操紧密衔接，内容系统精专深；
- ② 课程设计贴近企业实际需求，实用性强，利于促进企业技术水平提升；
- ③ 小班制教学，专业讲师授课，加工理论与工业化知识紧密结合，配合现场互动答疑，便于学员系统掌握宠物湿粮加工关键技术。

报名联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8pcHzsYAelN9A1ICj3dvQg>

8、【4月17-19日】预制菜加工技术培训班，在烟台开班！

培训时间：2023年4月17-19日（2.5天）

培训地点：山东·烟台

培训大纲：

预制菜的表现形式与分类，现有市场产品、可制作开发产品讲解。

烹饪方式与预制菜关系及应用的讲解。

餐饮菜品转化为工业化生产的工艺、质控、还原讲解。

预制菜品质提升技术，原辅料、添加剂的搭配使用方案等。

实际操作演示。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/IOCFIVt1Jw__kaBPfUqKIQ

9、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/wrP9o4c4Zxnssk7eKjfMmg>

10、第七期“肉类加工技术研修班”开班通知！

培训时间：2023年5月13-16日

适用对象：技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

培训地点：

中国肉类食品综合研究中心（北京丰台区洋桥70号） 研究开发部

培训亮点：

☆ 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。

☆ 对肉类产品加工，从基础理论到动手实操，全方位讲解和实操。

☆ 加深对配方和工艺的讲解，让学员在以后的实操过程中，提高解决问题的能力。

☆ 实操环节，参与实际工艺操作，让动手能力无死角。

☆ 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：王老师 13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/BrT00s5teyLlzl8tw898A>

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、2023 第八届食品质量安全管理大会

指导单位：中国食品药品企业质量安全促进会

主办单位：食品伙伴网

协办单位：上海市食品安全工作联合会

支持单位：创世食安 上海紫曦 马氏兄弟 食安库 旺旺集团

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

发言单位：中国轻工业联合会

我国食品安全现状及高质量发展建议

发言单位：国家市场监督管理总局发展中心

企业落实食品安全主体责任监督管理

发言单位：上海市食品安全工作联合会

《食品生产许可审查通则》重点变化及解析

发言单位：江苏省食品药品监督检验研究院

食品质量管理的思考与发展

发言单位：江南大学

食品重点标准修订进展

发言单位：国家食品安全风险评估中心

食品企业质量管理经验分享

发言单位：中粮集团、娃哈哈集团、嘉吉蛋白中国事业部等
嘉宾沙龙访谈环节

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

发言单位：国家市场监督管理总局认证监督管理委员会

食品安全 FSSC22000 体系管理要求

发言单位：中国食品工业协会

自愿性产品认证发展及典型认证项目分享

发言单位：北京联食认证服务有限公司

食品企业应用食品合规管理体系的经验分享

发言单位：辉山乳业集团

分会场二 过程管理及控制(第二天上午)

食品生产飞行检查常见问题及改进措施

发言单位：马鞍山市食品药品安全检查中心

食品工作服国家标准解读及应用

发言单位：成都创始织造有限公司

5S 食品企业生产现场管理的“金钥匙”

发言单位：食品伙伴网

食品及餐饮企业分色管理

发言单位：中安信（北京）食品安全技术有限公司

食品安全中的虫害风险管控

发言单位：马氏兄弟科技(北京)有限责任公司

分会场三 餐饮质量安全及控制(第二天下午)

餐饮行业现状及风险管理重点

发言单位：上海市市场监督管理局食品经营安全监管处

预制菜的发展趋势及食品安全管控要点

拟邀单位：原山东省市场监督管理局

餐食加工过程的食品安全控制

发言单位：原山东省济南市市场监督管理局

“PDCA 循环”在餐饮服务食品安全管理中良好实践

发言单位：西贝餐饮集团

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

发言单位：北京市产品质量监督检验院

食品过度包装判定及案例分享

发言单位：上海市质量监督检验技术研究院

食品接触材料安全性问题风险管控

发言单位：食品伙伴网 赵硕

食品企业清洗消毒及异物管控

发言单位：邀请中

* 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—第七期

会议时间：4月20-21日 上海

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

食品出口俄罗斯的合规性分析

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=286>

收费标准：2500元/人

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：<https://mp.weixin.qq.com/s/iEZ5JDJRPFUMqL2I87Fr5g>

报名咨询：于老师 13345165325

检测类:

1、【最后一期】2023 年食品安全监督抽检专题培训班

▲时间地点:

第三期 2023 年 3 月 09-12 日 青岛 (已结束)

第四期 2023 年 3 月 10-13 日 成都 (已结束)

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: 王老师 18953594381 (微信同号) 邮箱: service01@foodmate.net

2、【微生物实训】2023 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲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 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：苏老师 15066774273（微信同号）

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·富力万达嘉华酒店

▲主要内容：

总会场 | 农产品食品行业发展趋势

专题（一）元素标准解读及应用

专题（二）微生物

专题（三）农药残留（上）

专题（四）兽药残留

专题（五）农药残留（下）

专题（六）样品前处理

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；

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/e4_9ZU0hZhgJ0qLzjPkj8g

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

▲联系人：郭老师 18453535084（微信同号）

4、第四届乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：5 月 10-13 日（10 日报到，13 日参观）呼和浩特·巨华国际大酒店

▲会议内容：

5 月 10 日 | 大会报到

5 月 11 日·上午

总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

5 月 11 日·下午

专题论坛（一） | 微生物的检验技术研究

专题论坛（二） | 营养成分分析技术研究

5 月 12 日·上午

专题论坛（三） | 微生物的风险控制研究

专题论坛（四） | 化学物质分析技术及防控

5 月 12 日·下午

专题论坛（五） | 乳品特色品类的研发与控制

专题论坛（六） | 新型技术的开发及应用

5 月 13 日上午 | 伊利&蒙牛参观交流活动

大会结束

▲费用标准：

早鸟价格：3 月 31 前：1000 元/人（三人同行，一人免单）；

标准费用：2000 元/人（三人同行，一人免单）。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/oEnYuvqbQtNCSZ_HI3QWZQ

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

5、2023 年食品理化检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间: 2023 年 03 月 15-16 日

▲详情链接: <http://bbs.foodmate.net/thread-1309357-1-1.html>

▲联系人: 于老师 18106384480 (微信同号)

6、2023 年食品微生物检验员专业技能等级培训

▲线上培训时间: 2023 年 03 月 16-17 日

▲详情链接: <http://bbs.foodmate.net/thread-1309360-1-1.html>

▲联系人: 王老师 18953594381 (微信同号)

7、2023 食品采样岗位技能等级培训一初、中级班

▲时间安排:

第 4 期 2023 年 4 月 13-14 日

第 5 期 2023 年 5 月 25-26 日

▲主要内容:

采样基础知识、专项培训、实际操作

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/kHo_4S0tuuDBTDv5kPBbkg

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-5282-15.html>

▲费用标准: 初级 800 元/人, 中级 1400 元/人

▲报名联系: 于女士 18106384480 (微信同号) 邮箱: yuxiaoni@foodmate.net

8、食品企业 SC 出厂检验培训班

▲排期安排:

第 1 期 酒类、饮料 5 月 17-19 日

第 2 期 肉制品、方便食品、水产制品 7 月 17-19 日

第 3 期 炒货食品及坚果制品、罐头、调味品 8 月 23-25 日

第 4 期 粮食加工品、淀粉及淀粉制品、速冻食品、糕点 10 月 25-27 日

▲主要内容:

理论学习:

产品标准、检测方法讲解, 原始记录填写, 出厂检验报告的编制。

实际操作:

微生物项目: 菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数 (活菌型产品)、酵母、霉菌。

理化项目: 酒精度、总糖、蛋白质等。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/Vn8Aa8aW1Mth3Q1X99derA>

▲费用标准: 标准费用: 2500 元/人;

▲报名联系: 于女士 18106384480 (微信同号) 邮箱: yuxiaoni@foodmate.net

线上直播/培训/研讨会

“合规行” 第十一期 3·15 预警

培训时间: 2023 年 3 月 14 日 14:00-16:00

培训内容:

1. 3·15 食品安全舆情解析与热点预测
2. 食品生产经营企业合规风险管理及应对

详情介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

联系我们：刘老师 18906380470

【食学实用】系列直播之电商平台商品储存及运输日常管理注意事项

▲时间：2023年3月17日 19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1114&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台商品储存及运输简介
2. 电商平台商品储存及运输日常管理的重要性
3. 电商平台商品储存相关制度及注意事项
4. 电商平台运输日常管理相关制度及注意事项
5. 常见问题解答

【食学实用】系列之检测机构如何落实国家监督抽检计划与方案（四）—GB 31650.1-2022 及 GB 2762-2022 解读

▲时间：2023年3月21日 14:30-15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1121&fuid=154861>

▲主要内容：

（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 讲解

（GB 2762-2022） 食品安全国家标准 食品中污染物限量 讲解

抽检结果异议处理与案例分析

“质量行”第十期 食品企业供应商质量管理线上交流会

培训时间：2023年3月21日 14:00-16:00

课程内容：

1. 食品企业供应商审查要点
2. 从舆情看供应商食品安全评价

详情介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

联系我们：史老师 15318691750

【线上课程】反食品浪费法核心要义及相关应用

▲时间：2023年3月21日 19:00-20:30

▲费用说明：9.9元 VIP 免费

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1123&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 背景
2. 要点
3. 责任
4. 处罚
3. 方法

【食学实用】系列之食品企业合同法律风险管理系列课 第三期 合同的审查

▲时间：2023年3月30日 19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1122&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同问题回顾
2. 合同审查规范
3. 合同审查重点

4. 合同审查成果

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/5hTWuHVGX3VizCPmlE26nA>

▲联系人：王敬卫 15244582293（微信同号）

“实验室检测结果有效性”系列直播课第八期 设备的期间核查

▲时间：2023年3月底（时间待定）

▲主要内容：设备的期间核查是设备计量溯源和功能维持的重要保障手段。CNAS认可准则同时在结果有效性和设备这两个章节里提出了设备期间核查的要求。本课程在CNAS和资质认定的要求基础上，讲解诸如CNAS-GL042-2019《测量设备期间核查的方法指南》、CNAS-GL046-2020《化学检测仪器核查指南》、RB/T 143-2018《实验室化学检测仪器设备期间核查指南》、CNAS-GL035-2018《检测和校准实验室标准物质标准样品验收和期间核查指南》等指南文件的内容，详细解释检测实验室从核查计划到完成期间核查的整个过程。

▲报名咨询：王老师 18106384450（微信同号）

▲费用标准：399元/人

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=966&fuid=154861>

【线上课程】BRCGS 包装材料标准内审员培训（第6版）

▲时间：2023年4月7日

▲费用说明：600元 VIP480元（同公司3人及3人以上报名，可享受8折优惠480元）

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1120&fuid=154861>

▲主要内容：

BRCGS Packaging Material 标准概要

要求：高层管理承诺

要求：危害与风险分析（HARA）

要求：产品安全与质量管理；

要求：现场标准；

要求：产品和流程控制；

要求：人员

审核规则要求；

在线考试

元素分析检测技术网络研讨会

▲时间：2023年04月07日 线上直播

▲主要内容：

1、GB 2762-2022 食品安全国家标准《食品中污染物限量》标准解读及应用；

- 2、食品安全监督抽检中涉及的食品中元素检测过程关键控制点分析；
- 3、重金属快速检测技术在食品检测技术中的应用；
- 4、AAS、AFS、AES 在元素分析检测中的应用技术分享；
- 5、食品中元素分析检测的质量控制及注意事项；
- 6、重金属元素能力验证检测注意事项及异常结果处理案例分享；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1118&fuid=154861>

▲联系人：于老师 18106384480（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：王老师，18106384220（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【有奖问卷】梅特勒托利多 MyBrix 手持式糖度计有奖问卷和免费试用活动

▲时间：问卷截止到 2023 年 3 月 31 日

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/SyCagd_9HXgjt62fdqqn6A

▲联系人：于老师 18106384480（微信同号）

关于举办“聚焦标准——赛默飞标准课堂”的调查问卷活动

▲详情介绍：

为解决大家重金属检测过程中的痛点、难点以及更好的掌握重金属检测技术，提高相关单位的检测技术能力，食品伙伴网联合赛默飞世尔科技（中国）有限公司将主办的“聚焦标准——赛默飞标准课堂”，诚邀各位同仁积极参与问题收集，大声说出您心中的疑惑，我们来给您解答！

本次问卷调查结束后，我们将根据大家比较关注的问题，邀请专家讲师来进行解答，进行相关课程讲解。

▲活动时间：即日起-2023 年 03 月 12 日

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/z8vaPybpb1FlaIr5jIkWyQ>

▲问卷链接：http://survey.foodmate.net/surve...3_copy&qlang=cn

【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。

系统采用模块滑设计。系统包含了检测流程管理、资源管理、信息服务等功能模块，采用全新、可拓展的框架结构，每一模块皆可独立运行，以用户体验为核心、系统稳定为宗旨，考虑每个客户的特殊性定制手机端、电脑端通用的实验室信息管理系统。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/I8srXadd0IsMrSFdFvrGtw>

▲详情咨询：杨老师 18905354956（微信同号）

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍:

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

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (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: 汤老师 13361324959 (微信同号)

【能力验证】2023 年度能力验证计划

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

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

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

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

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

▲比对项目:

粮食项目: 粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目: 食用油中酸价和过氧化值的测定

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲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）

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

[北京凯达恒业农业技术开发有限公司](#)

[岳阳岳泰集团有限公司](#)

[佛山市顺德区外母食品有限公司](#)

[四川川娃子食品有限公司](#)

[河北积润食品有限公司](#)

[青岛新万福食品有限公司](#)

[武汉仟味食品科技有限公司](#)

[江门市蓬江区东云食品有限公司](#)

[广西生蚌堂食品科技有限公司](#)

[浙江舟鲜生食品科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：利思客(天津)食品科技有限公司

利思客（天津）食品科技有限公司成立于 2020 年，公司位于天津武清区京滨工业园，占地两万平方米，是集烧烤产品生产与供应为一体的综合性烧烤供应链平台；公司发展历程利思客之所以能在业内达到目前的高度，源于与其创始人张利先生早期对未来烧烤业态，趋势的判断和布局；张利先生 6 年前提出供应链解决烧烤行业“标准化、傻瓜化、定制化、快捷化”的需求，并率先开放工厂为烧烤连锁客户做定制化服务，同期携手知名烧烤原料，烧烤设备厂家共同为行业服务，从行业外部看，烧烤受益于国内巨大的人口红利以及消费群体对烧烤高认知，庞大的市场规模足以支撑利思客烧烤供应链从品牌烧烤连锁蜕变为烧烤行业供应链服务商。公司以市场需求为研发方向，成功为国内多家头部餐饮连锁企业解决产品开发，工艺转换服务，现阶段与公司合作的客户有福成、云海肴、刀小蛮、蜀海、又卷烧饼、小蹄大作、阿芮烤鸡爪、武圣羊汤、麦德龙、盒马鲜生等餐饮连锁企业与商超综合体；公司不断以更高的行业标准要求为挑战，公司规划通过 ISO 22000 食品安全管理体系和 ISO9001 质量管理体系双体系认证为产品质量保驾护航；公司成立以来始终坚定致力于为行业服务，助力行业发展，秉承为烧烤行业提供高性价比产品为己任，视质量为企业的生命，做到客户最满意为宗旨。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1490582/>

销售经理（城市经理） <http://www.foodmate.cn/job/show-16187.html>

岗位职责：

- 1、负责区域市场开拓和搜集市场信息，客户的开发、谈判、签约与回访工作；
- 2、发掘客户需求，为客户提供专业的公司产品介绍及咨询服务；
- 3、制定销售目标、市场拓展计划，审核客户的计划方案并监督执行；
- 4、完成月度、季度和年度区域销售指标，定期汇报工作情况；
- 5、梳理所负责区域的行业信息，客户信息，竞争对手的信息收集工作等。

任职要求：

1. 熟肉制品、餐饮供应链销售工作经验。
2. 年龄在 25-40 岁，能独立开拓市场，负责区域业务拓展，抗压能力强。
3. 性别不限，肉制品、烧烤产品、食品快消品销售经验。

福利：

底薪 4000，补助 40/天。

有五险一金、免费食宿、8 小时工作制、单休（主管以上是级别是五险一金其他五险）

工作地点可选：

南京、深圳、苏州、杭州、北京、天津、河北、成都、广州

市场经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16186.html>

岗位职责：

负责市场调研、产品开发方向、市场定位、品牌策划推广、视觉设计、营销方案。

任职要求：

- 1、专科以上学历，市场营销专业，2.5 年以上食品行业市场营销从业经验。
- 2、肉制品加工、预制菜等食品相关行业市场经理工作经验，25-40 岁。
- 3、性别不限，懂市场定位、品牌策划推广、视觉设计、营销方案。

福利：

有五险一金、免费食宿、8 小时工作制、单休。

研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16185.html>

岗位职责：

- 1、负责新产品的开发，包括样品试制、烹调测试、口感测试等相关工作；
- 2、负责编写新产品配方、工艺流程、操作要点；
- 3、负责老产品的配方及工艺改良；

4、负责协助销售对客户进行技术指导支持。

任职要求:

- 1、专科以上学历，必须是食品科学与工程专业，3年以上食品、熟肉制品研发、工艺相关工作经验。
- 2、性别不限，熟肉制品、食品研发、工艺转换相关工作经验，25-40岁。

福利:

有五险，原则上没有一金（可谈），免费食宿、8小时工作制、单休。

生产储备干部 <http://www.foodmate.cn/job/show-16184.html>

岗位职责:

- 1、大专及以上学历，党员、学干优先考虑，食品类、设备类、管理类等相关专业，一年以上食品生产管理经
验，能适应食品生产车间内的工作环境，吃苦耐劳，有团队意识；
- 2、负责熟食厂生产车间班组的生产和管理工作，做好物料控制及6S管理工作；
- 3、根据生产计划进行生产，按时完成每班的生产及质量指标；
- 4、生产现场巡视，观察生产动态，发现异常情况及时解决并做好记录反馈；

任职要求:

- 1、专科以上学历，机电一体化、食品相关专业应届生。
- 2、22/23届优秀毕业生，食品、机电专业可以考虑。

采购总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-16183.html>

岗位职责:

- 1、主持采购全面工作，统筹策划和确定采购内容，减少不必要的开支，以有效的资金，保证最大的供应，确
保各项采购任务完成。
- 2、调查研究公司各部门商品需求及销售情况，熟悉公司原辅料的供应渠道和市场变化情况，确保供需心中有
数。
- 3、指导并监督下属开展业务，不断提高业务技能，确保公司的正常采购量。
- 4、进行供应商的评价和管理，建立合理的采购流程。
- 5、监督并参与大批量商品订货的业务洽谈，检查合同的执行和落实情况。
- 6、认真监督检查各采购主管的采购进程和价格控制。

任职要求:

- 1、专科以上学历，5年以上肉制品食品采购管理经验。
- 2、肉制品食品行业采购经验，供应商开发、谈判、具备战略采购思维。

福利:

有五险一金、免费食宿、8小时工作制、单休。

工作地点: 天津市武清区京滨工业园古兴路22号

公司福利: 休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日 单休

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**

个人求职客服-小梅 **13356989576**

企业招聘客服-徐老师 **13375354593**

企业招聘客服-孙老师 **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：

关注！快来看看“2022年食品行业十大热门词汇”花落谁家？
2023 感官分析创新论坛，日程安排抢先看！
最新通知 | 4月1-2日 第3期鱼糜制品加工技术培训班，速度占位！
2023年食品伙伴网重点会议、培训计划汇总

热门分享：

车间用手套管理制度
班组长在现场到底干什么？
书籍 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》释义
上海市餐饮企业落实食品安全主体责任工作指引
餐饮业五常法管理手册

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 9：关于食品中混入可食用的“异物”该如何处理？
关于食品生产许可，租用别人食品车间，以我公司的名义来申请生产许可证，是否会通过出厂检验报告
大家来预测下今年 315 晚会会咋样？
上海市内销售食用农产品是否需要办理食品经营许可
速冻食品出口港澳两地应该符合什么要求呢？
食品标签标识问题
关于固体饮料中食品添加剂使用的问题
一个产品能否由两个独立车间协同生产
工厂中间产品在标签上的体现
一个从事认证人的良心感言
69 码：对外销售的产品是不是都要有 69 码啊？
标签配料标注问题
委托生产饮料，自己贴标销售，是否存在分装分险
请问食品名称中可以命名为****王吗？例如，蛋糕王，笋王等
关于送检，速冻调理食品检测项目有哪些？
委托检验
如何查到生产企业生产过的产品
营养成分碳水化合物问题，求大神指教
风淋门可以同进同出吗？更衣室呢？
办理食品生产许可证，一定要有一本安全员证书吗
如何控制糕点面包中微生物超标
求助！关于预包装产品组装机标注问题
食品生产企业里面有哪些是属于危化品的
关于委托加工的标准使用问题

关于审核不合格项的理解
固体饮料生产工艺需要进行验证吗？
配料表，看一下这样有没有问题？
用食用色素调红心火龙果的颜色
求助快速核算产品成本的计算表格
速冻饺子运输
菌落总数倒平板的时候要不要吹干表面水珠再倒？
空白到底为什么长菌！！！！！！
速冻食品批次检验
生化培养箱
最近大专生找化验员的工作好难啊
QA 这个岗位后面发展空间大吗
各位兄弟姐妹，我该继续在公司工作吗？
职场人，想考一个非全的食品研发类的研究生大家有什么建议
应该坚持下去吗？
重回职场：能否重启人生



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