

食品网刊

24

食品网刊 与您分享

总第958期

2023-06-27

食品行业一周舆情信息汇总（6.19-6.25）

答复|关于初级农产品销售的问题

“茶”明真身，必须的！

4元买“过期芬达”，
索赔1000元，
是真维权还是假消费者？

保健食品原料目录及功能目录（营养素补充剂）
2023年版发生了哪些主要变化

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

“茶”明真身，必须的！

火锅店“缺斤少两”？查！

这个好喝“椰”，怎么健康喝？

答复|关于初级农产品销售的问题

叶县市场监督管理局关于网传“平顶山服务区餐厅惊现老鼠”的核查处置情况

2023 年夏至饮食消费提示

食品行业一周舆情信息汇总（6.19-6.25）

多批次抽检不合格？12 家企业被约谈

4 元买“过期芬达”索赔 1000 元，是真维权还是假消费者？

保健食品原料目录及功能目录（营养素补充剂）2023 年版发生了哪些主要变化

国内预警

海关总署动植物检疫司关于恢复台湾地区番荔枝输入大陆的通知

市场监管总局关于实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告（2023 年第 25 号）

市场监管总局关于公开征求《经营者集中反垄断合规指引（征求意见稿）》意见的公告

市场监管总局关于发布绿色产品评价标准清单及认证目录（第四批）的公告（2023 年第 24 号）

国际食品

俄罗斯水产品输华企业名单扩大

俄罗斯畜禽产品对华出口企业名单扩大

中美两大市场需求蒸发，越南巴沙鱼出口困难重重

韩政府：福岛水产品安全性获验证前不解禁

澳大利亚水果贸易壁垒消除，海关新增大量输华果园

巴西环境部查获 28.7 吨鱼翅 估计有 1 万条鲨鱼遭捕杀

国际预警

我国出口花椰菜粉在美国遭扣留

注意！进口冷冻丁香鱼检出重金属超标

2023 年 6 月输日食品违反日本食品卫生法情况（6 月 19 日更新）

俄罗斯暴发禽流感疫情 5 万只禽类死亡

美国 FDA 对我国一家食品公司发出警告信

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 25 周）

食品科技

夏季水产养殖技术指引

贵州 2023 年项目验收结果公示 食品领域有 7 项通过验收

雨季养殖场户非洲猪瘟防控技术要点

2023 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单公示食品领域 56 项

“茶”明真身，必须的！

茶叶未“亮明身份”

被判不合格

这是怎么一回事？

近日

集美市场监管部门对辖区食品生产企业开展食品安全监督抽检和食品安全风险检测。

因所售茶叶未“亮明身份”、标注反映产品真实属性的名称，厦门一企业生产的两批次茶叶产品因标签问题被福建省产品质量检验研究院判定为不合格。

展开说说

据了解

在此次的 29 项食品安全检测指标中，该公司生产茶叶产品 28 个项目的检测结果均为合格，唯独这两批次茶叶产品在“食品标签”项目上存在问题。

原来，这两款茶叶包装的正面显著标注有“铁皮石斛优选红茶”“铁皮石斛 优选白茶”等字样，但在同一展示版面上，没有醒目的标注反映其产品真实属性的名称，违反了 GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中关于食品名称标注的规定。

关于茶的分类

为啥仅标明是什么茶不行？

根据《食品生产许可分类目录》，在茶叶及其制品的目录下，还细分了茶叶、茶制品、调味茶、代用茶等不同的类别，不同品类下的茶叶产品的外观、食用方法、工艺等均有明显的区分。

该公司的茶叶产品实际为添加了铁皮石斛和茶叶制成的“紧压调味茶”。

根据 GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》规定，预包装食品应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称，并且当名称含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，应在所示名称的同一展示版面邻近部位使用同一字号标示食品真实属性的专用名称。

更多内容详见：[“茶”明真身，必须的！](#)

三五好友围坐吃个火锅

是不少人聚会的选择

但在火锅店就餐

您有关注这个问题——

端上来的食材是否足量？

一起去看看有没有猫腻↓↓

“火锅店缺斤少两”专项行动正在开展

近日，针对火锅店、麻辣烫、麻辣香锅等餐饮店可能存在的“偷工减料、偷梁换柱、缺斤少两”等不良现象，厦门市市场监管局在全市范围开展查处餐饮店“缺斤少两”专项行动，由市局综合执法支队牵头部署。

市局综合执法支队对本市火锅店、麻辣烫、麻辣香锅等餐饮店进行巡查，重点检查热门外卖平台、各大商场及餐饮店集中区域，目前已检查了数十家餐饮店。

检查主要是在午晚餐就餐高峰期，对餐饮店的就餐区域、后厨等进行全面检查，并对店内就餐的消费者进行随机调查，现场对消费者已点餐品进行称重。

检查结果如何？

检查中发现大部分商家能合法经营，但是有4个商家涉嫌违法，已立案查处。

菜品重量与菜单标示不一致

鱼头重量不符

在一火锅店，执法人员发现，该餐厅菜单标注的鱼头重量与实际不相符。

菜单标注的大鱼头2.4斤/个，小鱼头1.2斤/个。

现场称重，发现后厨内的大鱼头重量为0.855kg至1.030kg（即1.71斤—2.06斤）不等，小鱼头重量有的仅为0.480kg（即0.96斤）。

更多内容详见：[火锅店“缺斤少两”？查！](#)

随着气温的升高以及对清甜味道的追求，椰子水已然成为各大饮品店的流量密码，水果店的展架上椰青也占据了重要位置。椰子由于极其厚实坚硬的外壳而比平常水果更易保存，但最近随着“喝开口椰子水进急诊”的新闻霸榜社交平台，让消费者对椰子的保鲜期存疑。今天，江西省市场监管局专家团队就与您聊聊椰子那些事。

喝预开口椰子水进急诊？

市面上常见的用来喝椰子水的是椰青。青皮椰子削去厚外壳保留中果皮的即椰青，通常覆塑料包装或保鲜膜保存。部分商家会在壳上预开小口。开口后椰肉暴露在空气中，必须尽快饮用，否则易被微生物污染。若清澈的椰子水变浑浊，有可能是被微生物污染。变质椰子可能被蔗生节菱孢菌污染，产生的3-硝基丙酸会制人中毒（与红心甘蔗中毒同理）。另外，变质的椰子制品可能出现米酵菌酸毒素污染，或易受到沙门氏菌等病原菌的污染。

网传预开口椰子原本嫩白的椰肉变黄、褐、红等，是椰子变质的表现。但部分黄褐色或者粉紫色椰肉，有可能是椰子中酚类物质氧化的结果，也同样可视为椰子不新鲜的标志。

糖尿病患者不能喝椰子水？

椰子水味道甘甜，让人不免担心其含糖量过高，不利于糖尿病患者的血糖控制。其实椰子水中的含糖量并没有想象中那么高，总糖含量约为2.6 g/100 mL，碳水化合物含量约为3.71 g/100 g，约等于苹果的1/4，尝起来比较甜是因为其含有葡萄糖和果糖，且椰子水GI值仅为55。

椰青喷洒甲醛保存？

在符合GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的有关规定的情况下，椰青可能使用焦亚硫酸钠、抗坏血酸等以达到漂白和防腐的目的。严禁商家使用甲醛喷洒椰青来防腐。

消费提示

1. 发现椰青的果肉变色、变软烂，或者椰子水变色、变浑浊、出现絮凝物等，则不可食用。
2. 糖尿病患者购买市售预包装天然椰子水时，应注意配料表或营养成分表，看是否额外添加蔗糖或者碳水化合物含量是否过高。
3. 易开椰青常温下通常可保存3-5天，使用保鲜膜包裹0-4℃冷藏，通常可存放15天左右。而经商家预开口的椰青（即椰肉暴露的椰青）应尽快饮用完毕。

稿源：省局食品抽检处

执笔：南昌大学食品学院 江西省检验检测认证总院食品检验检测研究院

通讯员：熊铮

文章来源：江西省市场监督管理局

咨询内容：

请问是否可以将黄芪当初级农产品进行售卖，是否有经营场所（超市、药店）的限制？

答复内容：

您好，您咨询的问题回复如下：

一、卫生部公布的《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》中，对药食同源物品、可用于保健食品的物品和保健食品禁用物品做出具体规定。如不在《既是食品又是药品的物品名单》，不能作为食品原料进行加工制作，也不能作为食用农产品销售。

二、超市可以销售食用农产品。药店能否销售食用农产品不属于我局职能范围，建议您向广东省药品监督管理局等部门咨询。

感谢您对我局工作的支持与理解！

叶县市场监督管理局关于网传“平顶山服务区餐厅惊现老鼠”的核查处置情况

18日，有网民反映，平顶山高速服务区的餐厅菜盆中惊现两只老鼠。

经查，涉事餐厅名为叶县邓李乡张福记小吃店，主营凉皮、米线等小吃，现场发现操作间后墙下水管出现破洞，造成老鼠钻入。我局执法人员要求涉事餐厅立即停业整改，并立案查处。将及时联合叶县检验检测中心对涉事餐厅食材进行检验检测。

感谢媒体和网民对食品安全工作的关注和支持。

叶县市场监督管理局

2023年6月18日

冬至饺子夏至面

中国民间一直有“冬至饺子夏至面”的说法。夏至吃面条的习俗，是因为夏至前刚收获当年新麦，也有尝新的意思。为了帮助消费者安全健康地吃面条，特做如下消费提示。

面条形态有三类，不同品种有差异

面条是我国传统的大宗主食之一，南北方均有吃面条的习惯。目前市售面条，根据含水量差异，主要分为鲜面、鲜湿面（半干面）和挂面。

鲜 面

是以小麦面粉为主要原料，含水量 30%左右的生面条。主要特点是，含水量高、口感好，但保质期较短。一般在超市或菜市场现做现售。

鲜湿面

是以小麦面粉为主要原料，经和面、熟化、压延、切条、切断、包装等工艺生产的湿面条，含水量一般在 20%-25%。主要特点是，含水量高、口感好，且保质期比鲜面要长些。

挂 面

是以小麦面粉为主要原料，经和面、熟化、压延、切条、悬挂式烘干、切断、包装等工艺生产的干面条。面条经过干燥处理，含水量一般低于 14.5%。主要特点是，含水量低、易储存、食用方便。

选购面条看特点，区别对待需牢记

消费者尽量去正规超市和农贸市场购买面条，要注意观察产品外观。

选购鲜面。尽量选择当天生产的，保质期比较短，买够一顿吃的量即可。若短期储存，应放在冰箱中冷藏，并尽快吃完。吃前应注意查看面条是否有霉点、异味等。

选购鲜湿面。应注意查看包装是否完整，是否在保质期内。如果发现包装胀气、破损，或者面条上有霉点，就不要购买。购买后，应放在冰箱中冷藏保存。烹调时，应按照产品标签上的要求进行处理；如有些鲜湿面经过酸处理，则煮之前要用水洗。另外，煮面条前，也要确保面条无霉点、无异味等。

选购挂面。要注意查看包装是否完好，印刷标识是否完整。尽管挂面的保质期比较长，但夏季天气炎热，易生虫哈败，应置于通风、干燥、避光的环境中保存。

更多内容详见：[2023 年夏至饮食消费提示](#)

食品伙伴网讯 6月19日-6月25日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（6.19-6.25）
市监局通报“服务区餐厅现老鼠”
河南焦作通报“高校食堂烤鱼现蛆虫”
女子称网购知名品牌冰淇淋发现少10g
知名茶饮品牌促销未公布奖品数量被罚5万
商家回应女子团购西瓜被嘲讽
“男子每天1斤杨梅狂吃20天要做血透”上热搜
食物中吃出异物事件频发

市监局通报“服务区餐厅现老鼠”

6月18日，有网民反映平顶山高速服务区的餐厅菜盆中出现两只老鼠。服务区负责人称：是餐厅广场的外部档口，其也进行了整改和排查，可能是最近周边收粮食的比较多，导致有老鼠进入服务区。

对此，6月18日，叶县市监局发布情况通报称，经查，涉事餐厅名为叶县邓李乡张福记小吃店，主营凉皮、米线等小吃，现场发现操作间后墙下水管出现破洞，造成老鼠钻入。执法人员要求涉事餐厅立即停业整改，并立案查处。将及时联合叶县检验检测中心对涉事餐厅食材进行检验检测。

河南焦作通报“高校食堂烤鱼现蛆虫”

6月19日晚，有网友在社交平台发视频称，在焦作师专食堂吃烤鱼时，发现烤鱼上有很多蛆虫正在蠕动，引发网友热议。

6月21日，焦作市山阳区市场监督管理局发布情况通报：经查，网传“焦作师专食堂烤鱼现蛆虫”情况属实。涉事餐厅为焦作师范高等专科学校师苑餐厅6号档口“青春食代”。该局调查组在对现场封存的部分食材检查中，发现有白色小虫。目前，已责令“青春食代”档口停业整改，并立案查处。

女子称网购知名品牌冰淇淋发现少10g

6月20日，福建福州，女子网购八喜冰淇淋发现净含量少10g。当事人林女士称，打开一罐后发现只有半罐，觉得很奇怪就顺手称了下，发现只有56g，但包装显示净含量是60g，自己还称了空杯子就有6g。后续找旗舰店客服反馈，但客服一直爱答不理，就去12315投诉了。

林女士表示，八喜福建片区的负责人回电称，可能是生产线有问题，导致灌装不满，会第一时间跟总部反馈，最后赔付了500元。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（6.19-6.25）](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，有 12 家企业

因多批次抽检不合格

被集体约谈

为进一步强化抽检不合格食品生产企业监管，近日，南京市市场监管局召开多批次抽检不合格企业主体责任现场会，12 家 2022 年监督抽检多批次不合格企业主要负责人和食品安全管理人员、相关区局监管人员参加会议。

01

行政约谈

会议通报了南京市 2022 年多批次抽检不合格情况，督促企业开展自查自纠，认真排查分析不合格原因，彻查整改风险隐患问题，强化“日管控、周排查、月调度”食品安全风险管控，消除潜在的不合格食品风险。要求属地监管部门强化工作措施，做好不合格处置闭环管理，增加日常监督检查频次，督促企业持续保持生产许可条件，规范食品生产行为；加强食品安全风险管控，分析研判企业多批次不合格原因、存在的食品安全危害和风险隐患，建立食品安全风险清单、措施清单和责任清单“一企一档”；综合运用信用约束、黑名单制度等措施倒逼企业落实主体责任，对连续多批次抽检不合格企业，依法严厉处罚。

02

互查互促

会上，不合格企业代表汇报对抽检不合格食品进行整改的情况，介绍企业针对不合格食品采取的追溯、召回、原因分析、风险防控等措施，并根据企业主体责任落实要求开展现场互查，集中讨论存在的食品安全风险隐患，对进货查验、出厂检验、原料库管理等提出改进措施。通过问题互查进一步督促了企业落实食品安全主体责任，营造出互相学习、共同提高的氛围。

03

帮扶指导

同时，加强对不合格企业的专业指导，邀请南京农业大学、南京市食药检院资深食品安全专家从食品工艺、食品类别特点、检验检测等方面详细分析不合格项目可能产生的原因，指导企业改进配方工艺、进货查验标准、关键风险点控制等，帮助企业提高食品安全风险管控水平。

拟稿人：方莹

知假而购假

通过全程拍视频收集证据

然后以诉讼方式索赔

属于典型的

“职业打假人”手段

近日周口市淮阳区法院

审理的一起涉“职业打假”的

合同纠纷案件

依法驳回原告诉讼请求

基本案情

原告赵某某于2023年4月6日

在某生活用品超市购买芬达饮料

选购过程持手机录像记录

录像时长1分25秒

第38秒显示

其从货架上取下一瓶黄色芬达饮料

未显示有芬达饮料以及原告的手部

直至第43秒时视频画面显示赵某某

对该瓶芬达饮料瓶盖处的生产日期着重录影

最后扫码消费4元

更多内容详见：[4元买“过期芬达”索赔1000元，是真维权还是假消费者？](#)

文章来源：周口市淮阳区人民法院微信号

食品伙伴网讯 《保健食品原料目录 营养素补充剂》（以下简称“原料目录”）和《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂》（以下简称“功能目录”）作为保健食品备案申请及管理的重要依据，2023年6月14日，国家市场监督管理总局会同国家卫生健康委员会、国家中医药管理局发布了最新版本目录，并将于2023年10月1日起正式施行，正式替代现行2020年版的文件（于2020年12月1日发布，并于2021年3月1日正式实施）。

2023年版的两目录在2022年版征求意见稿（于2021年12月20日发布，以下简称“意见稿”）的基础上做了哪些调整，相比于现行2020年版有哪些主要变化呢，食品伙伴网将两目录的2023年版与2020年版、意见稿进行了对比，并将主要变化总结如下，以供参考。

01

保健食品原料目录的主要变化

（1）增加营养素 DHA 及相关规定

原料目录意见稿相比现行2020年版，新增加了营养素DHA用以补充n-3多不饱和脂肪酸，规定DHA日用量范围为200-1000mg，适宜人群为成人，可使用的化合物为二十二碳六烯酸油脂。2023年版原料目录在意见稿的基础上修改了二十二碳六烯酸油脂的标准依据，删除了原料目录意见稿中对于补充DHA产品的剂型规定及不能与其他原料复配的要求。

2023年版原料目录规定二十二碳六烯酸油脂应该符合该文件附件中DHA藻油的原料技术要求，其相较于原料目录意见稿中规定的GB 26400，有以下三点变化：①对于原料的部分理化指标要求更加严格（主要变化的指标内容见表1）；②另外增加了商业化DHA藻油用于备案的相关要求；③原料的保存温度要求由“最佳保存温度为-5℃以下”变为“在适宜的温度下保存”。

表1 DHA藻油理化指标的主要变化内容

指标	2023年版原料目录	原料目录意见稿
溶剂残留	不得检出（检出值<10mg/kg时，视为未检出）	≤1.0 mg/kg
过氧化值	≤0.06 g/100g	≤5.0 meq/kg
总汞（以Hg计）	≤0.3 mg/kg	/

（2）增加酪蛋白磷酸肽+钙的复配使用

原料目录意见稿相比现行2020年版，增加酪蛋白磷酸肽+钙的复配使用，规定酪蛋白磷酸肽与钙比例为1:5—1:20，酪蛋白磷酸肽应该符合GB 31617《食品安全国家标准 食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽》的规定。2023年版原料目录在意见稿的基础上规范了与酪蛋白磷酸肽复配使用时钙应符合标准的描述，由“钙：符合所用钙的标准”修改为“钙：符合所用的化合物标准”，其他主要规定与意见稿一致。

更多内容详见：[保健食品原料目录及功能目录（营养素补充剂）2023年版发生了哪些主要变化](#)

国内预警

海关总署动植物检疫司关于恢复台湾地区番荔枝输入大陆的通知

广东分署，各直属海关：

因多次从台湾地区输入大陆番荔枝中检出大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor* 等检疫性有害生物，海关总署自 2021 年 9 月 20 日起暂停台湾地区番荔枝输入大陆。经综合评估台湾果农整改措施，现决定自 2023 年 6 月 20 日起恢复台湾地区番荔枝输入大陆。输大陆番荔枝须来自获得注册登记的包装厂和果园，相关企业名单已在海关总署网站公布。

各海关自 2023 年 6 月 20 日起恢复受理台湾地区番荔枝报关，并依法依规实施检验检疫。同时，请及时将上述情况通知辖区内相关企业。

特此通知。

动植检司

2023 年 6 月 20 日

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告 (2023 年第 25 号)

2023 年 3 月 16 日，国家市场监督管理总局令第 70 号公布了《定量包装商品计量监督管理办法》，自 2023 年 6 月 1 日起施行。为进一步做好规章的实施衔接工作，减少企业生产经营活动中包装浪费，现针对净含量小于 1g 的商品，在原实施日期基础上给予 12 个月的过渡期。过渡期截止前生产或者进口的商品，可以销售至保质期结束。

特此公告。

市场监管总局

2023 年 6 月 19 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《经营者集中反垄断合规指引（征求意见稿）》意见的公告

为引导经营者落实经营者集中反垄断合规主体责任，提高经营者集中反垄断合规意识和管理水平，促进经营者持续健康发展，市场监管总局研究起草了《经营者集中反垄断合规指引（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 jyzjz@samr.gov.cn。邮件主题请注明“经营者集中反垄断合规指引公开征求意见”字样。

三、通过信函邮寄至北京市西城区三里河东路8号国家市场监督管理总局反垄断执法二司（邮政编码：100820）。信封上请注明“经营者集中反垄断合规指引公开征求意见”字样。

意见反馈截止日期为2023年7月3日。

附件： [《经营者集中反垄断合规指引（征求意见稿）》.docx](#)

市场监管总局

2023年6月19日

市场监管总局关于印发

《经营者集中反垄断合规指引》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为引导经营者落实经营者集中反垄断合规主体责任，提高经营者集中反垄断合规意识和管理水平，促进经营者持续健康发展，市场监管总局制定了《经营者集中反垄断合规指引》，供经营者参考。现印发你们，请结合本辖区经营者合规情况，做好有关合规宣传和培训工作。

市场监管总局

2023年 月 日

（此件公开发布）

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《经营者集中反垄断合规指引（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

市场监管总局关于发布绿色产品评价标准清单及认证目录（第四批）的公告（2023 年第 24 号）


为贯彻落实《国务院办公厅关于建立统一的绿色产品标准、认证、标识体系的意见》（国办发〔2016〕86 号）中关于“统一发布绿色产品标识、标准清单和认证目录，依据标准清单中的标准组织开展绿色产品认证”的要求，市场监管总局组织提出了绿色产品评价标准清单及认证目录（第四批），现予以公告。

附件：绿色产品评价标准清单及认证目录（第四批）

市场监管总局

2023 年 6 月 13 日

附件下载

附件：绿色产品评价标准清单及认证目录（第四批）.docx

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 6 月 19 日官网消息：中国海关总署批准 16 家俄罗斯生产、运输和储存企业/船舶的相关水产产品对华出口，新企业注册通过在信息系统 CIFER 注册进行。

目前获准输华的俄罗斯水产制品企业已达 891 家。

俄官方提醒对华出口水产制品的俄罗斯生产商，包括在 2022 年 1 月 1 日前在 CIFER 系统中注册成功的企业，应在 2023 年 6 月 30 日前通过提交修订申请完成 CIFER 系统中有关其设施注册的信息。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 6 月 16 日官网消息：中国海关总署批准了俄罗斯 2 家从事牛肉生产和禽肉储存企业的产品对华出口，并解除了之前 2 家家禽养殖场产品出口中国的临时限制。

此外，先前获准对华出口乳制品的 5 家俄罗斯企业的注册时间被延长 5 年。

越南业内人士预测，随着越南巴沙鱼许多主要市场需求的急剧下降，越南国内渔业公司今年将面临许多挑战，据 VietnamPlus 报道，越南最大的巴沙鱼产品出口生产商之一的永环集体今年第一季度的收入下降了 32%，税后利润下降了 60%。Nam Viet 也公布今年第一季度收入同比下降 5%，利润同比下降 55% 至 924 亿越南盾。

VNDIRECT Securities 分析师 Nguyen Thi Thanh Hang 表示，高通胀加上主要市场的经济低迷导致需求下降，导致出口量和产品价格双双下降。

目前越南工厂对中国出口的报价 10%冰、20%冰的去皮鱼片价格分别约为 1.96-2.03 美元/KG、1.76-1.82 美元/KG 左右。据知情人士透露，越南工厂的整体订单都偏少，很多工厂的生产线只开了一半，维持基本的生产量，工厂仓库存量比较大。

根据越南的出口数据，经历了 4 月走低后，5 月越南巴沙鱼出口中国市场的总量虽然有所回升，但中国整体市场还是比较低迷。

美国市场鉴于持续的通货膨胀，购物者难以控制他们的食品支出，因此美国市场的消费需求已经蒸发。需求疲软导致批发价格暴跌，美国的巴沙鱼进口商背负着大量的库存。

根据美国国家海洋和大气管理局 (NOAA) 的数据显示，与 2022 年同期相比，今年第一季度巴沙鱼的进口量减少了一半。据最新数据显示，4 月份美国巴沙鱼进口量再次下降，从 13253 吨降至仅 7259 吨。

中美进口商现在都有高价购买的大量巴沙鱼库存，目前的形势迫使他们降低库存，而不是进口更多的巴沙鱼。中美的行业人士都表示目前巴沙鱼“销售极其缓慢，库存无法流动。”

越南海鲜出口商和生产商协会 (VASEP) 在 linkedIn 的一篇帖子中表示，今年前四个月，对中国、美国和欧盟这三个最大市场的出口均大幅下降。

韩联社首尔 6 月 16 日电 韩国海洋水产部次官（副部长）宋相根 16 日在有关日本福岛核电站污水排海的记者会上表示，即使福岛排海核污水的安全性在科学上得到证明，但只要福岛水产品的安全性未得到验证，禁止进口措施就无法解除。

宋相根表示，在福岛地区的核辐射安全性在科学上得到证明，韩国国民也切身感到安全之前，政府不会考虑解除禁止进口该地区水产品的措施。他强调，禁止福岛及周边七县的水产品进口与核污水排海完全是两码事。此言意在表明，水产品的进口问题应根据其本身的安全性而定，与核污水安全性无关。

宋相根还表示，福岛及周边地区水产品遭核污染的情况是无法解除禁止进口措施的重要原因。日本媒体曾报道称，近期从在福岛海域捕获的石斑鱼中检出的铯元素超标 180 倍。

就国民的水产品核辐射检测申请暴增后检测设备恐不足的担忧，宋相根表示，若政府的检测设备不足，将考虑委托具有相关资质的民间检测机构。目前，每名国民每周可申请一次水产品辐射量检测。预计相关申请在日本核水排海后将会增加，政府计划届时扩大检测范围，并增设检测设备数量。（完）

澳大利亚水果贸易壁垒消除，海关新增大量输华果园

据澳大利亚媒体报道，近期中国海关总署与澳大利亚农业部进行了 2 年多以来的首次会晤，开始解除针对澳洲水果的贸易限制。

海关总署官网已经更新了“澳大利亚输华柑橘注册企业名单”，添加了 496 个柑橘种植园，以及澳大利亚对华出口核果、芒果和樱桃果园包装厂名单。这是海关总署自 2020 年以来首次更新澳大利亚核果、芒果和樱桃进口名单，也是自 2021 年以来首次更新柑橘类水果的进口名单。截至目前，澳大利亚苹果和葡萄的进口名单还尚未更新。

澳大利亚柑橘协会（Citrus Australia）首席执行官 Nathan Hancock 表示，此举预示着两国之间经济关系升温，未来几年澳大利亚柑橘对中国的出口量可能将会增加，澳大利亚芒果协会（Australian Mango Industry Association）首席执行官 Brett Kelly 强调说，澳大利亚优质芒果在中国市场很受欢迎，种植者可以凭此获得高额利润。澳大利亚 Summerfruit 公司首席执行官 Trevor Ranford 估计，海关总署的名单更新将让大约 110 家澳大利亚核果生产商受益。

虽然对华出口受到限制，近几年澳大利亚水果一直都在源源不断出口到中国。尽管 2020/21 产季澳大利亚水果对华出口额同比大幅下降 35%，2021/22 产季再度同比下降 19.5%，中国依然是澳大利亚水果最大的出口市场。目前澳大利亚本季最终出口数据尚未公布，但是核果部门的报告显示，2022/23 产季该部门共计出口 1.5 万吨水果，对中国市场的出口量就占到了出口总量的 62%。

伴随着澳大利亚水果出口限制解除，澳大利亚也在今年迎来了更有力的天气条件。近年来，由于降水和洪水频频发生，水果生产受到严重干扰，供应受到冲击。澳大利亚农产品预测机构农业和资源经济与科学局（ABARES）预计，2023 年和 2024 年将迎来干燥天气，长期潮湿天气带来的作物受损情况将得以改善，同时减少植物疾病的发生。有利的天气将有助于提升水果品质，种植者将得以为出口市场提供更加优质的水果。

巴西环境部查获 28.7 吨鱼翅 估计有 1 万条鲨鱼遭捕杀

巴西环境和可再生自然资源研究所（Ibama）在一次全国大规模行动中，查获了 28.7 吨鲨鱼鳍。该机构在本周一公布了这次行动的结果，并表示这是世界上已知最大规模的鲨鱼鳍查获案。

据该研究所透露，被查获的鲨鱼鳍数量预计代表着大约 1 万只鲨鱼的死亡。

被查获的鲨鱼鳍主要来自蓝鲨和短鳍真鲨，也被称为马可鲨，该鲨鱼种类已于 5 月 22 日被列入濒危物种名单。

在准备非法向亚洲出口的总量中，有 27.6 吨是在圣卡塔琳娜州的一家公司中发现的，该公司将被处以罚单。在另一次搜查中，Ibama 在 5 月份在圣保罗国际机场查获了 1.1 吨。

据研究所称，巴西禁止对鲨鱼进行有针对性的捕捞。因此，疑点是捕捞这些动物的船只“利用了捕捞其他鱼类的许可，并且操作的量超过了允许的载量的 80%”，环境研究所表示。

该机构称，这些船只没有采取必要的措施来避免捕捞和杀死海鸟，这导致了数千只海鸟的死亡，其中一些海鸟种类被认为是濒危物种。

在亚洲，鱼翅被视为高价值的美食。为了打击这种犯罪，环境研究所自今年 1 月份开始了 Makaira 行动，这是一项打击非法、未报告和未规范的捕鱼活动的机构行动。

该行动是国家环保年度计划的一部分，并且遵守巴西是签署国的国际协议。

国际预警

我国出口花椰菜粉在美国遭扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2023-6-16	江苏兴化	Xinghua Lianfu Food Co., Ltd.	花椰菜粉	多菌灵、尼古丁

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

注意！进口冷冻丁香鱼检出重金属超标

食品伙伴网讯 2023年6月20日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，菲律宾一批次冷冻丁香鱼检出重金属超标。



通报显示，菲律宾制造厂或出口商名为 MAW SHING TOP INTERNATIONAL CORPORATION，台湾地区进口商为懋兴企业有限公司。

据了解，该批次冷冻丁香鱼检出重金属镉 0.12 mg/kg。依据「食品中污染物质及毒素卫生标准」，镉限量为 0.05 mg/kg，本案不符合食品安全卫生管理法第 17 条规定。

不合格产品共计 848.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

国际预警

2023年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月19日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	備考
1	6月2日	无加热摄食冷冻食品：冷冻寿司虾（FRMINH PHU OZEN SUSHI VANNAM EI SHRIMPS, TAIL OFF”尾無寿司エビ”）	SEAFOOD CORP.		越南	检出 强力霉素（多西环素）0.06 ppm	福岡	株式会社 倉府食品	命令検査
2	6月2日	生鲜雪草（生鲜ツボクサ）		ECH OP FARM LTD.	越南	检出 唑虫酰胺 3.18 ppm	関西空港	株式会社 YEN MINH	监控検査
3	6月2日	生鲜可可豆		INVERSIONES PUERTAS OSALES	委内瑞拉	检出 2,4-二氯苯氧乙酸（2,4-D）0.03 ppm	横浜	カーギルジャパン 合同会社	命令検査
4	6月2日	生鲜杏仁		TREEHOUSE CALIFORNIA ALMONDS, LLC	美国	检出 黄曲霉毒素 71 μg/kg（B1：63.0 μg/kg、B2：8.0 μg/kg）	神戸二課	株式会社 吉田号	命令検査
5	6月2日	甜栗蓉酱（SWEETENED CHESTNUT PASTE）	WUHU XIN XIN FOODS CO., LTD.		中国	使用基准不合格，检出 二氧化硫 0.030 g/kg	東京	株式会社 キムラ食品	自主検査
6	6月2日	生鲜杏仁		FRESH PACIFIC FRUIT & VEGETABLES, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 13 μg/kg（B1：7.2 μg/kg、G1：5.4 μg/kg）	福岡	株式会社 デルタインターナショナル	命令検査

更多内容详见：[2023年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月19日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2023年6月14日，俄罗斯农业部向WOAH报告称，俄罗斯发生一起H5N1型高致病性禽流感疫情。

本次疫情发生地为马里埃尔共和国沃尔日斯基区，于2023年6月8日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有484521只禽类疑似受到感染，其中290712只发病，50000只死亡。

目前疫情仍在继续，俄罗斯农业部将每周提交后续报告。

食品伙伴网讯 2023年6月19日，据美国食品安全新闻网消息，美国食品药品监督管理局（FDA）对我国一家食品公司发出警告信，因其严重违反联邦食品法规。

近期，美国 FDA 公布了 2023 年 5 月 5 日的警告信，美国 FDA 的工作人员于 2022 年 9 月 26 日至 28 日对宜昌嘉源食品有限公司（Yichang Jiayuan Foodstuffs Co. Ltd）位于湖北宜昌的食品制造厂进行了检查。

调查认定，该公司工厂生产的柑橘罐头疑似是掺假的，因为它们是在不卫生的条件下制备、包装或保存的，可能受到污染或可能对健康有害。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2023/06/food-firm-in-china-warned-by-fda-over-violations-of-federal-food-regulation/>

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

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-6-20	立陶宛	厨房用具（柔性抹刀）	2023. 4146	初级芳香胺迁移（0.0066±0.0016 mg/kg）	分销至其他成员国/退出市场	警告通报
2023-6-20	波兰	烹饪锅铲	2023. 4157	初级芳香胺迁移	通知国未分销/通知当局；退出市场；公共警告-新闻稿	后续信息通报
2023-6-21	芬兰	杯形蛋糕糖果	2023. 4185	糖果中的塑料片可能会松动	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
2023-6-22	爱尔兰	不锈钢厨具	2023. 4207	初级芳香胺迁移（0.0111±0.0012, 0.0384±0.0043, 0.0000 mg/kg）	通知国未分销/—	拒绝入境通报
2023-6-22	芬兰	儿童密胺盘子和杯子	2023. 4208	甲醛迁移（4.3 ± 0.86, 6.3 ± 1.26 mg/kg）；三聚氰胺迁移（0.57 ± 0.14, 0.89 ± 0.22, 0.98 ± 0.24 mg/kg）	通知国未分销/官方扣留	拒绝入境通报
2023-6-23	丹麦	果冻糖果	2023. 4247	未经许可的食品添加剂（刺槐豆胶、黄原胶、刺云实胶和果胶）	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格柔性抹刀销往了爱沙尼亚、拉脱维亚和立陶宛。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。

相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

夏季气候炎热，水温较高，是水产动物生长的主要季节，但台风、暴雨等恶劣天气较多，水环境较为复杂，水产动物疾病发病率和死亡率较高。为确保各地水产养殖生产稳定和水产品市场供应有序，现研究提出夏季水产养殖技术指引，供各地参考使用。

一、苗种和养殖生产

（一）鱼类

1. 苗种培育：苗种放养前，做好池塘清整和消毒。夏季鱼苗池需注意水体中藻类生长过盛引起气泡病，要及时调节水质，控制藻类丰度。鱼苗及时分池，防止生长规格差异过大，肉食性鱼类出现大吃小的现象，分池前后做好抗应激、防缺氧和消毒工作。

2. 水质调控：夏季持续高温，水体昼夜温差大，水产动物代谢旺盛，底层水易缺氧，底质环境恶化严重，水质变化快。要及时进行水质调控，确保养殖环境稳定。适量加注新水，一般7-10天加水一次，水位保持在1.5-2米，加注新水时，尽量避免将底质冲起。加强对池塘水环境的pH、氨氮、亚硝酸盐等指标的检测，发现异常要及时采取换水、增氧等应对措施。注意监控养殖池水溶氧，勤开增氧机，谨防养殖鱼缺氧、浮头，增氧机的使用应当遵循“三开两不开”的原则（晴天中午开、阴天清晨开、阴雨连绵半夜开；傍晚不开、阴天中午不开）。高温期间经常改善池塘底部环境，可以有效抑制病原微生物的生长，同时会加快水体中有害物质的分解，促进养殖水体中有机物的循环，保持水体状况良好。

3. 饲养管理：选用恰当适合的饲料、采取科学合理的投喂，是夏季健康养殖的重要环节。夏季昼长夜短，可采用“少量多次”的投喂方式，按照“四定”原则（定质、定量、定点、定时）投喂全价配合饲料。饲料要保持新鲜、无杂质、不变质。投喂次数和投喂饲料量要根据天气、气温、养殖水体水质、养殖鱼体规格等不同因素，做出合适判断并及时调整。晴天可多投喂饲料，阴天尽量少投喂饲料，雷雨天气时不投喂饲料；上午、中午可多投饲料，傍晚尽量少投喂饲料，晚上一般不投喂饲料。夏季投喂饲料量以达到养殖鱼类7-8成饱为宜，每次投喂掌握在1-2小时吃完为宜。夏季持续高温，会出现表层水温度较高但下层水温较低的情况，易导致水产养殖动物出现应激反应。可以通过设置遮阳设施、逐渐加深池塘水位、使用低温水降温等措施减少水体温差，保持水体温度相对稳定，避免水产养殖动物因高温出现应激反应。

（二）虾蟹类

1. 苗种选择：投苗前需对种苗进行常见病原检测，建议选择无特定病原（SPF）苗种用于养殖生产，不可使用检出阳性的苗种。

2. 水质调控：要关注天气变化，在温度剧变、台风、暴雨等极端天气前后应及时调控养殖水体。对于开放的池塘养殖模式，天气变化前4天，用对虾饲料、鱼饲料、糖类作为培养基扩繁益生菌，益生菌扩繁时间一般为24小时。天气变化前3天，需要对养殖水体消毒处理。水体消毒后约12小时，使用活化培养的益生菌菌液和藻类营养盐重新构建藻类和细菌群落结构。天气变化前1-2天，新的藻类和菌群快速生长，将构建更加稳定的生态系统，养殖池塘应对天气变化的能力也将有效提升。加强极端天气前的预防管理，合理控制池塘水深，加固池堤和水电设施，疏通应急水渠，避免灾害天气造成池水漫灌、池堤决口、水电设施损坏等；配置一定的蓄水池，应对高温干旱天气时养殖池塘的用水需求。

更多内容详见：[夏季水产养殖技术指引](#)

文章来源：农业农村部

食品伙伴网讯 6月19日，贵州省科学技术厅公示了29项2023年项目验收结果，其中，食品领域有7项通过验收。公示时间为5个工作日（2023年6月19日-6月26日）。

食品领域 2023 年项目验收结果汇总表（7 项）

序号	合同编号	项目类型	项目名称	牵头单位	参与单位	项目主持人	项目参加人	验收结果
6	黔科合成果[2019]4212	成果应用及产业化	棕色固氮菌关键技术成果应用及产业化	贵州省宏宇畜牧技术发展有限公司	贵州省畜牧兽医研究所、贵州同源中药发展有限公司	杨茂生	蒲龄、杨莉、蒋晓俊等	通过
10	黔科合成果[2020]1Y027	成果应用及产业化	安全高效猪支原体肺炎疫苗国家发明技术成果转化应用	贵州福斯特生物科技有限公司	贵州省畜牧兽医研究所	张静	周思旋、张涛、卢昱希等	通过
13	黔科合支撑[2020]1Y122	支撑	贵州酱香型白酒用糯高粱化肥农药减施增效技术研究及示范	贵州省旱粮研究所	无	张春兰	汪灿、高杰、徐燕等	通过
20	黔科合基础[2019]1306	基础研究	基于 GBS 的贵州地方芥菜型油菜遗传多样性及产量相关性状基因的研究	贵州省油料研究所(香料研究所)	无	王璐璐	张超、肖华贵、黄泽素等	通过
21	黔科合支撑[2019]2399	支撑	低磷条件下高根际活化能力大豆种质的筛选、相关基因定位及新材料创制研究	贵州大学	贵州省农业科学院	何进	朱星陶、任明见、陈竹等	通过
23	黔科合支撑[2020]1Y087	支撑	黔北黄壤区朝天椒绿色高效施肥技术研究	贵州省土壤肥料研究所	贵州天宝丰生态农业科技有限公司	刘藜	张萌、盖霞普、魏全全等	通过
26	黔科合支撑[2020]1Y173	支撑	采用“推-拉”策略防控蓝莓果蝇技术研究	贵州省中国科学院天然产物化学重点实验室	贵州省植物保护研究所	李葵	乔飞、李春燕、梁光焰等	通过

（来源：贵州省科学技术厅）

原文链接：http://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg_73876/202306/t20230619_80381849.html

[2023 年项目验收结果汇总表（29 项）.xls](#)

持续降雨影响消毒效果，高温高湿猪只易出现应激，雨水冲刷易导致病毒扩散，雨季是非洲猪瘟高发期。养殖场户要在落实好常态化防控措施的基础上，采取针对性防控手段，确保疫情形势平稳。

一、要强化防雨排涝措施

1. 尽可能硬化路面，填平场内坑洼，地势较低猪舍可设置沙袋，防止积水倒灌。

2. 检查疏通排水系统，清理杂物，必要时加宽加深排水沟，靠近山体的猪场注意检修和加固排水渠，可在邻近山体增加护坡。雨量较大时，加强巡查场内排水情况。

3. 硬化蓄水池四周地面，使用深井水的，严密套管，井口适当加高，加盖密闭。关注污水池储存能力，必要时加顶棚，防止水位过高倒灌。

二、要做好应急准备

1. 评估本场防涝能力，必要时可制定猪群转移的应急预案。做好停电、停水、洪涝等紧急情况的应对措施，明确责任人。开展突发情况模拟演练，提升实战能力。

2. 对猪场供电、供水、排水等设备设施进行全面检修维护。配备抽水泵、发电机等应急设备，储备喷雾器、消毒剂等应急物资。

3. 密切关注天气预报，降雨量增多时，增加应急值班值守人员。查看猪舍和饲料仓库的屋顶、门窗、墙壁是否完好。检修猪场围墙，必要时加固加高。

三、要加强疫病监测报告

1. 增加栏舍巡查频率。

2. 加强重点环节（进出场人员、物资处理配送、猪舍围栏、料槽和水槽、运输车辆等）采样监测。

3. 及时对异常猪只采样检测，发现疫情立即按要求报告。

四、要升级管理措施

1. 雨季降低人员和物品的流动频率，尽量不出场、不进场，降低病毒传入猪场的风险。

2. 减少雨天场区内的转群、免疫等生产操作，避免出售猪只，不引种。特殊需要时，将猪只中转至场外区域操作，中转车及时清洗消毒。连续暴雨期间，可实行封场管理，宜停止一切猪群移动。

更多内容详见：[雨季养殖场户非洲猪瘟防控技术要点](#)

食品伙伴网讯 6 月 20 日，重庆市科学技术局公示了 2023 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单，拟立项项目 1411 项，其中：面上项目 1100 项、杰青项目 35 项、博士后项目 240 项、博士“直通车”项目 36 项。涉及食品领域 56 项，包括面上项目 51 项、博士后项目 5 项。公示时间为 2023 年 6 月 20 日至 6 月 27 日。

食品领域 2023 年度重庆市自然科学基金面上项目拟立项清单

序号	项目名称	申报单位	项目负责人	备注
58	多重基因组靶向编辑介导的家蚕安全转基因技术研究	西南大学	龙定沛	联合资助
59	肠道微生物介导色氨酸代谢缓解仔猪肠道炎症的分子机制	西南大学	赵轩	联合资助
60	NLRP6 在猪链球菌感染中的作用机制研究	西南大学	胡晓祥	联合资助
61	乳寡糖改善断奶仔猪肠道健康的作用与机制	西南大学	庞家满	联合资助
63	家蚕翻译控制蛋白 TCTP 的抗病毒机制及高抗性素材创制研究	西南大学	李志清	联合资助
65	褪黑素通过 SIRT1 调控内质网应激缓解 IUGR 新生仔猪肠道氧化损伤的作用 及机制研究	西南大学	彭燮	联合资助
66	家蚕微粒子虫转录因子 NbSte12 的鉴定及调控功能研究	西南大学	龙梦娴	联合资助
68	鸡卵泡募集过程中 SGK3 和 GABARAPL2 蛋白互作调控颗粒细胞凋亡和自噬 的分子机制研究	西南大学	崔志富	联合资助
588	Caspase 6 介导呕吐毒素和伏马毒素 B1 联合导致奶牛乳腺上皮细胞凋亡的机 制研究	吉林大学重庆研究院	高文文	联合资助
589	核酸外切酶协同 CRISPR/Cas9 提高柑橘基因组编辑效率的研究	西南大学	彭爱红	联合资助
591	杀菌剂咪鲜胺在三峡库区柑橘园土壤中的分布特征及其迁移机制	西南大学	王小燕	联合资助
592	绿肥翻压促进高山蔬菜土壤磷素活化周转的微生物学机理	重庆市农业科学院	余端	联合资助
593	黄龙病胁迫下 CsABI5 调控柑橘胼胝质沉积的分子机制	西南大学	姚利晓	联合资助
594	番茄 S1GRAS9 转录因子调控果实糖积累和耐贮性的机制研究	重庆大学	黄葆文	联合资助
595	SsAsp1 降解油菜 BnaA01. LEC 促进核盘菌侵染的分子机制	西南大学	丁一娟	联合资助
597	磷酸化修饰调控茄科辅助型 NLRs 蛋白抗病机制研究	西南大学	孙新华	联合资助
599	弱光下氮素合理配施优化马铃薯光合特性的生理机制研究	西南大学	易小平	联合资助

更多内容详见：[2023 年度重庆市自然科学基金专项拟立项清单公示 食品领域 56 项](#)

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

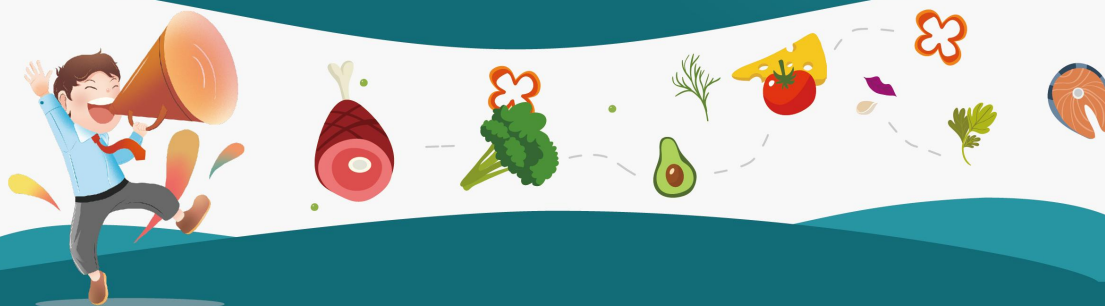
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

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

2023 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全国可报	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
全年可报	线上	食品企业供应商管理员岗位技能培训
7 月 19-21 日	西安	第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会、2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会
7 月 19-21 日	合肥	2023 第十三届食品微生物检测与控制技术交流会
7 月 6-7 日	青岛	第八期食品出口合规实操培训
7 月 8-11 日	烟台	化妆品微生物检验实操培训班
7 月 18-19 日	上海	合规·风险 食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训
7 月 20-21 日	上海	2023 食品添加剂合规及风险管理交流会
7 月 21-22 日	上海	2023 生物制品全生命周期质量管理峰会（上海）
8 月 22-23 日	石家庄	2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会
8 月 24-25 日	广州	2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）
8 月 23-25 日	宁波	第二届合成生物学与绿色生物制造大会
9 月 6-8 日	上海	2023 功能食品产业大会

2023 年展会预告：

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 7-9 日	内蒙古	第十九届内蒙古食品加工与包装机械展览会
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20-21日	上海	2023 中国营养及功能食品峰会
7月20-22日	西安	2023 植物提取物-西部天然展
7月23-25日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月27-29日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
8月2-3日	上海	第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会
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18-20日	广州	第五届世界农业食品博览会暨中国食品电商节 -大湾区预制菜展
8月24-26日	太原	2023 山西餐饮食材博览会
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24-26日	西安	2023 第十二届中国西安糖酒食品交易会
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25-27日	广州	CCH2023 第12届国际餐饮连锁加盟展览会
8月26-28日	宿迁	2023 中国（淮海经济区）食品饮料展览会
8月26-28日	郑州	第四届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会
8月28-30日	深圳	SIAL2023 西雅国际食品展（深圳）
8月29-31日	深圳	2023 深圳国际增材制造、粉末冶金与先进陶瓷展览会
9月1-3日	广州	2023 国际水果展
9月2-4日	青岛	2023 青岛国际糖酒食品交易会
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6-8日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
9月8-10日	济南	2023 海名（济南）餐饮供应链博览会
9月12-14日	上海	2023 秋季全球高端食品展览会
9月15-17日	广州	GFE2023 第45届广州国际餐饮加盟展
9月15-17日	南昌	2023 中国（江西）餐饮食材博览会暨 2023 江西食品加工与包装机械展
9月16-18日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
9月20-22日	重庆	第二十一届中国国际肉类工业展览会
9月21-14日	沈阳	2023 沈阳餐饮供应链展览会
9月21-23日	深圳	2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会
9月21-23日	武汉	2023 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月22-24日	天津	第25届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
9月26-28日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
10月11-13日	南京	2023 中国（南京）国际环保产业博览会
10月12-14日	南昌	第三届中部（江西）国际火锅餐饮食材用品展览会
10月14-16日	武汉	2023 湖北（国际）现代养殖产业博览会暨现代养殖技术研讨交流会
10月17-19日	上海	2023 第16届中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展
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2-4日	厦门	2023 厦门国际烘焙展览会
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
11月25-27日	临沂	2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会
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：

[广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）——检测服务](#)

[昆山威克自动化设备有限公司——食品机械](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[广州市威伦食品有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[江赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[曲阜鲁豫食品添加剂有限公司——添加剂配料](#)

[江苏源之源生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——添加剂配料](#)

[荆门双雄生物有限公司——添加剂配料](#)

[杭州华端生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[山东元泰生物工程有限公司——添加剂配料](#)

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】食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（6.26更新）

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、感官、质量安全、检测）

3、线上直播培训、会议

4、各种活动。

——创新大赛、校园活动、检测活动、实验室比对等

最新推出

【线下】8月24-25日 第4期鱼糜制品加工技术培训班，进阶升级，开启报名！

培训时间：8月24-25号 2天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

培训内容：理论+实操，实操案例包括虾滑+鱼丸+双色鱼糕

培训对象：鱼糜及鱼糜制品加工企业，餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；餐饮终端个体经营等。

报名联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/5bgDNw5_vNvDplzcdYx_Ig

【线上】想法宠你之饲料和宠物食品法规系列课

直播时间及方式：2023年6月28日 15:00 食学宝线上直播

直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1189&fuid=154861>

主讲人：郝志茹老师

主要内容：

- 一、饲料和宠物食品基础知识
- 二、饲料和宠物食品法规体系
- 三、饲料和宠物食品标准体系

【食品论坛·大讲堂】LIMS助力检测效率的提升

直播时间：2022年7月5日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1192&fuid=154861>

主讲人：王欣、杨凯迪

主要内容：

本次课程，老师将为大家介绍如何利用信息管理系统实现降本增效，讲课过程中将详细为大家介绍如何利用LIMS助力检测效率的提升，希望可以在实验室管理方面给大家提供一些帮助。

- 一、提升实验室检测效率的方法
- 二、LIMS提升检测效率
- 三、应用LIMS系统的注意事项
- 四、食品伙伴网在LIMS系统上的探索

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1324712-1-1.html>

【线上】《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训

▲时间：8月2日 9:00-17:00 线上食学宝

▲课程介绍：

1. 专题一：新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1193&fuid=154861>

- 1.1. 检验检测机构资质认定最新政策和动态
- 1.2. 新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解
- 1.3. 实验室管理体系文件修订重点及运行注意事项讲解
2. 专题二：检验检测机构资质认定/实验室认可内审相关知识

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1068&fuid=154861>

- 2.1 CMA/CNAS 基础知识
- 2.2 体系运行的基本要求
 - (1) 组织（检验检测机构、实验室）
 - (2) 人、机、料、法、环、测
 - (3) 结果和报告管理
 - (4) 记录和文件管理
 - (5) 分包和合同评审
 - (6) 投诉、不符合、风险评估和纠正、预防
 - (7) 内审和管理评审
 - (8) 评审的准备工作

3. 结业考试

▲详情咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【线上】【食学实用】第 41 期-食品企业合同法律风险管理系列课 第六期 合同设计与技巧

▲时间：2023 年 7 月 13 日 20:00-21:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1194&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同起草的前期工作
2. 合同模块的基本结构
3. 违约责任的基本原理
4. 合同文本的法律处理
5. 合同起草的案例实践

开通食学宝 VIP，800 多门线上好课免费学！

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

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、培训课程升级 | 2023 首期预制菜肴工业化加工技术研修班

时间：2023 年 6 月 26-30 日

地点：北京·中国农业科学院农产品加工研究所

培训对象：

肉制品、调味品等传统食品加工型企业，餐饮连锁企业，食材原料供应链，生鲜电商平台的高层管理、新产品开发、加工生产、品管品控等人员。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/toVJm1Ef3oHLXDxQp0xy2A>

2、“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会”合并举办！

2023 年 7 月 19 日-21 日，“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会”将在陕西西安合并举办！

本次两会合并举办，以“推进肉品科技中国式现代化”为主题，为进一步加强中国肉类产业与国际肉类食品同行间的相互交流、推动亚太地区肉类科技的进步和发展，提供良好的科研交流平台。热忱欢迎国内外肉品专家、学者和企业家相聚西安，共同探讨肉品行业发展大计，推进肉品行业的现代化、国际化。

▲第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

2017年，首届肉类加工与新产品开发技术研讨会在青岛举办，现已成功举办六届，会议规模不断提高，会议内容每年进行创新设计，影响力也不断提高，始终本着“行业携手，创新发展”的会议主题，以“分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题”为目标，推动行业发展和进步。本次将举办“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”。

▲2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会

中国肉类科技大会由中国畜产品加工研究会主办，目前已成功举办十九届。大会涵盖肉类产业创新、科技进展以及成果转化等，在肉类行业中具有重要影响，并得到政府部门、科研院所以及肉类加工企业的广泛关注和支持。近年来会议规模逐步拓展至国际范围，本次将举办“2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会”。

▲大会详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/07AMfhuz1C7d1CQm1Q4X1g>

▲会议时间：2023年7月19-21日

▲会议地点：华清爱琴海国际酒店（陕西省西安市临潼区陕鼓大道8号）

▲费用：

普通代表 2200 元，7月1日之前报名 1900 元

学生代表 1700 元，7月1日之前报名 1500 元

▲联系人：董玲娟 13361383590（微信同）

3、【官宣·第一轮通知】2023 第四届宠物食品技术创新论坛暨宠物食品原料创新与评价技术大会

时间：2023年8月14-15日

地点：中国·上海（具体地点后续通知）

会议亮点和收获：

- 1、20+会议主题，权威专家与优秀企业共同探讨宠物食品技术创新热点问题。
- 2、专业开放的平台，宠物产业精品供应链展销接洽，助力上下游企业精准互联。
- 3、创新型落地性加工应用技术分享与产品展示，携手共创宠物产业良性发展。
- 4、与会代表赠送研发书籍与产业读物，学习提升不间断。《功能性宠物食品学》、《宠物产业精品供应链创新名录（第一版）》、《2022-2023 国内外宠业发展大事记》。

报名/赞助联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/1A-e3r915RvkAsgPFCusuA>

4、8月24-25日 第4期鱼糜制品加工技术培训班，进阶升级，开启报名！

培训时间：8月24-25号 2天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

培训内容：理论+实操，实操案例包括虾滑+鱼丸+双色鱼糕

培训对象：鱼糜及鱼糜制品加工企业，餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；餐饮终端个体经营等。

报名联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/5bgDNw5_vNvDplzcdYx_Ig

5、首发官宣|2023 功能食品产业大会，9月探索功能食品研发新赛道

时间：2023年9月6-8日（6日全天报到）

地点：上海虹桥西郊假日酒店

会议亮点：

行业前沿话题：新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家，20+热点议题：聚焦研发

产业读物发布：《2023 功能食品产业白皮书》、《2023 益生菌产业白皮书》

专业企业展台：聚焦行业企业，展示原料、技术、服务

营养优选：优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验，可以充分展示产品，做到优质传播。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/s60iBx2R003Z8I0kghfSEQ>

6、火锅底料加工技术培训

时间：限报 10 人，招满开班

培训地点：山东·烟台

培训内容：

火锅底料中香辛料配方组合应用、中油脂组合应用、中花椒辣椒组合应用、中生鲜类组合应用、中调味品组合应用、中香精类组合应用、中添加剂组合应用、炒制工艺关键技术讲解、实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案等

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QBtHYkQ3n6Kzk4dAPggJFw>

食品感官测评类：

1、【高级班】SEPA 线下培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（上海站）

培训时间：2023 年 8 月 11-13 日

培训地点：上海

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0-Xnupc90p6Ue0YcJsJJpw>

2、8月相约上海 | SEPA 2023 “第四届感官评价实践应用研讨会”通知

时间：2023 年 8 月 15-16 日（14 日全天报到）

地点：上海·虹桥西郊假日酒店

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

会议亮点：

1) 感官实践一条龙：从原料到产品，从田园到餐桌，实现产品感官评价一条龙

2) 主题专题报告结合：采取大会主题专题报告结合的形式，聚焦多个领域，深耕感官

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) 优秀案例征集：公开征集并展示优秀的感官实践案例，资源共享

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

报名联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZbFXUsKxan02o4V2hXgYiA>

3、预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023 年 9 月（具体时间后续通知）

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

国内专业的预制菜食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训
共同探讨风味评估、品质变化关键控制点
一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授
报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）
活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/81-yEhctLf4cHJ3XLI1S5Q>

质量安全与体系类：

1、【即将满员】食品出口合规实操培训

时间地点：2023年7月6-7日 山东·青岛

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

收费标准：2500元/人

定制进出口企业内训及培训咨询：杨老师 18153529013（同微信）

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=299>

2、【实操培训】体系管理专员实操培训班

时间地点：7月13-14日 广州

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
- 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）

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/GD3P9PRfTVBycwWvC101HQ>

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

3、2023 食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训

时间地点：7月18-19日 上海

主要内容：

[PART 1] 2023 食品标签合规管理与风险控制交流会

[PART 2] 特殊食品标签标识专项培训

标准收费 3200元/人；两人及以上报名 3000元/人。如不需要参加特殊食品标签标识专项培训，可减免 600元/人。

费用包括：参会注册费、资料费、证书费、午餐费、税点等。住宿费、晚餐及交通费用自理。

了解详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=301>

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

4、食品添加剂合规及风险管理交流会

时间地点：2023年7月20-21日·上海

主要议题：

1. 我国食品添加剂相关标准法规体系及监管要求介绍
2. CAC、欧美及日韩食品添加剂的法规标准体系介绍及使用规范要求
3. 《食品添加剂使用标准》（GB 2760）解读及修订内容讲解
4. GB 14880 营养强化剂标准制修订重点内容变化和亮点
5. 食品安全监督抽检中关于食品添加剂不合格应用分析
6. 食品企业对食品添加剂合规管理的经验分享
7. 食品添加剂的风险点及其防控措施
8. 食品标签中食品添加剂（复配添加剂）的标示常见问题案例解析
9. 食品添加剂最新性能介绍
10. 大数据工具助力食品生产企业规避食品添加剂合规风险

收费标准：标准费用：2500元/人；早报优惠：5月26日前报名，2200元/人。

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=295>

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

5、食品安全总监培训及食品安全员培训

时间地点：7月25-27日 山东.烟台

主要内容：培训课程从《食品安全法》及其条例出发，围绕《规定》的实际要求展开。

（1）理论知识：食品安全管理基础知识学习（线上）

（2）提升课程：线下培训—总监培训两天半，食安员培训一天半

收费标准：食品安全员 1600元，食品安全总监 2500元/人

详情链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=311>

联系人：杨老师 18153529013（微信同号）

6、2023乳及乳制品食品安全与质量提升大会

主办单位：食品伙伴网

支持协办：招募中（欢迎来电沟通）

时间地点：8月22-23日 河北省石家庄市

主要内容：

总会场 | 乳品食品安全与行业发展

我国乳制品行业食品安全现状及高质量发展建议

我国乳制品食品安全国家标准制修订进展

乳品企业的食品安全主体责任落实与践行

乳制品良好生产规范解读及案例解析

乳及乳制品监督检查常见问题及案例分享

《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》解读

乳品企业高质量发展对话

分论坛 一 | 质量风险管理与控制

分论坛 二 | 绿色低碳可持续发展

分论坛 三 | 食品安全与合规管理

分论坛 四 | 新技术、新工艺、新设备赋能质量提升

收费标准：

普通参会：3000元/人，团体参会：2人及以上 2800元/人

详情链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=223>

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用，询杨老师 18153529013（微信同号）

检测技术与实验室管理类：

1、第十八届微生物培养基学术研讨会

指导单位：中国微生物学会生物制品专业委员会

承办单位：食品伙伴网

▲时间地点：2023年6月29-30日（28日报到）

福建漳州·诏安县 诏安明诏大酒店

▲会议内容：

6月29日 上午

消除琼脂磷酸盐沉淀的研究

《GB 4789.28 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》修订探讨

鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方优化研究

减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析

食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析

6月29日 下午

基于表型特征区分不同类型致泻性大肠埃希氏菌的分离鉴别培养基的研发

培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析

食品中叶酸和B12微孔板法即用型试剂盒的质量控制和应用

检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发

微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用

蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究

微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

6月30日上午

欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

微生物培养基生产与质量控制

试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

猪瘟猪丹毒猪肺疫三联活疫苗抗原菌选择性显色培养基的研发和应用

6月30日下午

企业参观：福建海德宝生物科技有限公司（自愿参加，名额有限，先到先得）

交流内容将持续更新……

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ctDTYoKWHGwtWDw3s4GK3Q>

▲报名咨询：王敬卫 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 110 期	食品微生物检验实际操作培训班	7 月 1-4 日	烟台
第 119 期	食品微生物检验实际操作培训班	7 月 22-25 日	新疆
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/yr5ndv96gRwHMiW00-5sFQ>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

3、【实操培训】“微生物法检测维生素实操”培训计划

▲课程介绍：

1. 专题讲座：

维生素检测用标准菌株及标准溶液的管理和使用、维生素检测用培养基验收及应用技术、维生素检测的质量控制；试剂盒法技术优势讲解等。

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》；

GB 5009.285-2022《食品中维生素 B12 的测定》（第三法微生物法）；

▲排期安排：

二期：2023 年 7 月 3 日-7 月 6 日（广州）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/LpvzptZf2-UbEfkqNud4oA>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

4、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲课程介绍：

1、理论学习

(1)饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术概述；

(2)饲料检验试剂及培养基的配制、操作注意事项；

(3)饲料检验方法；

2、实际操作学习：

依据饲料及宠物食品的检测方法标准要求，进行实际操作培训。

☆理化检测：

☆微生物检测：

四、培训时间和地点

第二期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 8 月 19-22 日（共 4 天）

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/OeUtnw_Vtz1bXNtlu_FF5A

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

5、【理论讲解+实际操作】化妆品微生物检验实际操作培训班

▲时间地点：

第二期 化妆品微生物检验实际操作培训班 7月8-11日(共4天)

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月4-7日(共4天)

培训地点: 山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍:

1、理论学习

(1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述;

(2) 培养基的配制、操作注意事项;

(3) 化妆品中微生物检验方法:

a、微生物检验方法总则

b、菌落总数检验方法

c、耐热大肠菌群检验方法

d、铜绿假单胞菌检验方法

e、金黄色葡萄球菌检验方法

f、霉菌和酵母菌检验方法;

2、实际操作学习:

培养基的配制、灭菌、无菌操作、培养基接种、平板划线分离,显微镜的使用,革兰氏染色观察,生化反应试验等。

3、技术讲座和专题讨论

(1) 微生物菌种复苏、传代、保存、生物安全管理

(2) 微生物培养基实验室质量控制

(3) 微生物生化鉴定操作技术等。

▲培训老师、合作单位:

主讲老师: 微生物高级工程师

助教: 北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/m0rcq3gMa96WrIV6Sw0eCw>

▲报名咨询: 宗老师 18106388740 (微信同号)

6、2023(第十三届)食品微生物检测与控制技术交流会(FMTCT)

▲时间: 7月19-21日(19日报到)

▲会议内容:

总会场: 食品微生物检测领域发展趋势

会议议题:

食品微生物学检验技术的发展与应用现状研究

演讲嘉宾: 邀请中

食品生产过程的致病微生物控制技术研究

拟邀嘉宾: 中国疾病预防控制中心营养与健康所 相关专家

基于食品安全风险监测的微生物风险管理

拟邀嘉宾: 国家食品安全风险评估中心 相关专家

特色环节: 嘉宾圆桌论坛

特别专题: 微生物检测技术及质量控制

专题论坛一: 食品微生物检测标准制修订

专题论坛二: 食品微生物实验室质量控制与管理

专题论坛三: 食品加工环节安全防范与控制(上)

专题论坛四: 食品微生物检验技术

专题论坛五: 微生物新型技术应用

专题论坛六: 食品加工环节安全防范与控制(下)

备注: 安徽省各级疾控及医疗卫生系统参会代表参与本次会议可获得继续教育培训学分。

▲费用标准:

标准费用：2000 元/人；

团体费用：同一家单位 3 人参会，赠送 1 个名额（三人同行，一人免单）；

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/LxP2y7bYguSnnvmeUwvKYg>

▲报名咨询：王敬卫 18953594381（微信同号）

7、2023 中国食品安全检测与分析技术交流会（CFTAC）

▲时间地点：8 月 10-11 日（9 日报到）· 贵州· 贵阳

▲会议内容：

农兽药残留专题 | 分会场

元素重金属、污染物专题 | 分会场

标准解读及应用专题 | 分会场

食品加工过程质量控制专题 | 分会场

样品前处理专题 | 分会场

实验室管理专题 | 分会场

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

收费标准：免费参会（每单位限两位参会名额），超过两人，按照 800 元/人收费；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-7704-15.html>

▲报名咨询：郭老师：13361324795（微信同号）

8、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲课程介绍：

1、理论学习

（1）. PCR 标准解读

（2）分子生物学 PCR 检测技术

（3）PCR 检测实验室管理

2、实际操作学习：

课程内容持续更新中

▲培训老师：政府检测机构行业专家

▲时间地点：

第一期：2023 年 08 月 12-14 日（每期限 20 人）山东· 烟台

第二期：2023 年 10 月 17-19 日（每期限 20 人）广东· 广州

培训地点：山东· 烟台市

▲费用标准：3800 元/人；

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/j38sCQj8IP030izvw4vM6A>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

9、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲课程介绍：

（一）、理论学习（1.5 天）

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

（二）实际操作（2.5 天）

依据食品检测实验室要求和最新食品安全国家标准，进行实际操作培训。

1. 方法标准：

2. 样品前处理：

3. 分析仪器使用操作：

培训时间和地点：2023年10月 山东

费用标准

标准费用：3800元/人

费用包括：培训费、资料费、证书费、上机操作实验所用分析标准品、样品前处理试剂耗材费用等。

餐费、住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/jzKrQypbHna9H4JHsys6ZQ>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

10、【理论+实操】全国食品安全与质量检测专题培训班

食品安全与质量检测的能力也是高职院校最重要的专业核心能力之一。为提升广大食品院校相关专业的检测能力，食品伙伴网特举办“全国食品安全与质量检测专题培训”。

线上培训部分（1.5天）

模块一 食品安全专业知识

模块二 食品理化分析技能

1 基础知识

2 液相色谱操作解析

3 标准解读及实例应用

GB/T 5009.1-2003 《食品卫生检验方法 理化部分 总则》标准解读

GB/T 22388-2008 《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》（第一法）标准解读

(1) 样品前处理的流程及注意事项

(2) 标准品溶液配制及标准曲线的建立

(3) 三聚氰胺检测仪器条件、数据处理及谱图分析

(4) 实验过程中质量控制的关键点及计算（含加标回收率，精密度等）

(5) 原始记录的规范填写

线下培训部分（2天）

1 食品微生物检验理论讲解

GB 4789.2-2022 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.4-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

SN/T 1870-2016 《出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法》

革兰氏染色及显微镜的使用

2 食品微生物检验实际操作

1、配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离

2、菌落总数测定（倾注平板法和测试片法）实际操作

3、沙门氏菌检验实际操作（包括预增菌、增菌、分离、生化试验、血清学鉴定和分子生物学 PCR 检验等）

4、革兰氏染色及显微镜的使用

考试（1天）

现场培训结束后进行理论及实际操作考试，考试合格后颁发合格证明。

4 费用标准

标准收费：3600元/人；学生报名：2800元/人。

收费包括：培训费、资料费、考试费、证书费、税点等。

注*住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vf9TL--7bvCLXrZLFMthEQ>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

线上直播/培训/研讨会【免费】 | 肉制品防腐保鲜技术及保质期预测

时间：2023年6月28日14:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1186&fuid=154861>

课程内容：

- 1) 肉制品防腐保鲜技术讲解
- 2) 肉制品保质期预测方法讲解

活动详情及报名方式：<https://mp.weixin.qq.com/s/0hc8va4mxJ0rqAfaa3PzPw>

“合规行”第十五期 反食品欺诈管理

培训时间：2023年6月27日14:00-15:30

报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

课程内容：

1. 食品欺诈、脆弱性评估与食品防护
2. 大数据助力反食品欺诈管理

联系我们：刘老师 18906380470

想法宠你之饲料和宠物食品法规系列课

直播时间及方式：2023年6月28日15:00 食学宝线上直播

直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1189&fuid=154861>

主讲人：郝志茹老师

主要内容：

- 一、饲料和宠物食品基础知识
- 二、饲料和宠物食品法规体系
- 三、饲料和宠物食品标准体系

2023 食品理化检验员技能提升培训班

▲线上培训时间：2023年6月28-30日 食学宝 线上直播

▲报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1191&fuid=154861>

▲线下实操：

第一期：2023年07月26-28日 烟台

第二期：2023年09月27-29日 烟台

第三期：2023年11月22-24日 烟台

▲主讲内容：

理论部分：（15个专题）

实操部分：（14项）

▲费用标准：

理论部分标准费用：1200元/人，分专题报名：100元/专题/人；

实操部分标准费用：1000元/人。全程参与培训，结束后发放培训合格证明；

▲食品理化检验员证书

参加完线上理论培训以及实操培训之后，需单独收费参加考试，考试合格后颁发自主评价证书；

标准费用：2200元/人（理论+实操+考试）

备注：培训结束后，需参加考试，有两次补考机会，考试合格后颁发自主评价证书；若不需要参加培训，直接考试可单独收取考试费报考。

证书化考试费用：初级工：400元/人；中级工：600元/人；高级工：800元/人；

详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/Tn_o9ZP2o6EubPh9bA-srg

▲联系人：郭老师：13361324795（微信同号）

【VIP 免费】食品快消品私域新零售营销实战

时间：6月29日 19:30-21:30

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1175&fuid=154861>

课程内容：

引言：什么是私域营销

酒水行业的新营销案例分析与结构

如何布局/规划私域营销

搭建私域商业模式

数据驱动内容营销

以酒水行业为例，了解未来食品快消品创新营销趋势

餐饮业夏季食品安全风险管控要点分享

▲时间：2023年7月4日 10:00-12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1185&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、食品加工过程（如何管理关键食品加工环节）
- 2、食品贮存管理（如何合理管理控制食品贮存）
- 3、个人卫生整治（如何管控从业人员健康卫生）
- 4、虫害防控处置（如何从物理防控角度控制虫害）
- 5、严防疾病传播（如何避免粪口途径的致病微生物）

【食品论坛·大讲堂】LIMS 助力检测效率的提升

直播时间：2022年7月5日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1192&fuid=154861>

主讲人：王欣、杨凯迪

主要内容：

本次课程，老师将为大家介绍如何利用信息管理系统实现降本增效，讲课过程中将详细为大家介绍如何利用 LIMS 助力检测效率的提升，希望可以在实验室管理方面给大家提供一些帮助。

一、提升实验室检测效率的方法

二、LIMS 提升检测效率

三、应用 LIMS 系统的注意事项

四、食品伙伴网在 LIMS 系统上的探索

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1324712-1-1.html>

生鲜水果质量管理体系的建立和完善

▲时间：2023年7月6日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1187&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、生鲜水果质量管理的现状-国内国外的对比
- 2、生鲜水果质量管理体系的范围
- 3、生鲜水果质量管理体系的建设的具体内容
- 4、生鲜水果质量管理体系的完善
- 5、生鲜水果质量管理体系的实战案例分享

【食学实用】第 41 期-食品企业合同法律风险管理系列课 第六期 合同设计与技巧

▲时间：2023年7月13日 20:00-21:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1194&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 合同起草的前期工作
2. 合同模块的基本结构
3. 违约责任的基本原理
4. 合同文本的法律处理
5. 合同起草的案例实践

《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训

▲时间: 8月2日 9:00-17:00 线上食学宝

▲课程介绍:

1. 专题一: 新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1193&fuid=154861>

1.1. 检验检测机构资质认定最新政策和动态

1.2. 新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解

1.3. 实验室管理体系文件修订重点及运行注意事项讲解

2. 专题二: 检验检测机构资质认定/实验室认可内审相关知识

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1068&fuid=154861>

2.1 CMA/CNAS 基础知识

2.2 体系运行的基本要求

(1) 组织 (检验检测机构、实验室)

(2) 人、机、料、法、环、测

(3) 结果和报告管理

(4) 记录和文件管理

(5) 分包和合同评审

(6) 投诉、不符合、风险评估和纠正、预防

(7) 内审和管理评审

(8) 评审的准备工作

3. 结业考试

▲详情咨询: 张老师 13345162053 (微信同号)

各种活动, 欢迎参与

【活动】“食品饮料风味改善·营养健康创新大赛”正式上线, 诚邀参赛

活动介绍:

为进一步支持行业发展, 安琪与食品伙伴网联合举办“食品饮料风味改善·营养健康创新大赛”, 大家可以通过使用酵母蛋白提高产品营养价值, 促进产品风味改善。

我们会邮寄酵母蛋白的小样和使用方法供各位实验, 大家可以扫描文章中的二维码参与大赛, 赛后我们会评选出优秀参赛选手, 并提供丰厚的奖品等待大家!

参赛及样品领用时间: 2023年6月15日-7月24日

活动详情及报名方式: <https://mp.weixin.qq.com/s/muluBntSXR-0G6PKLPikIg>

【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)

高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

学校说, 我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍: 食品伙伴网推出 2023 水质检测套餐优惠活动, 活动涵盖 10 个水质检测套餐, 全面满足广大客户的个性化需求。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/jErBC7Iw20XSY1L9CM_T0g

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】食品保质期测评服务

▲项目介绍: 食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理, 协助企业有效评估产品的保质期。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲项目介绍: 食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 为食用肉制品安全保驾护航, 特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

▲项目介绍: 为了切实降低广大客户的检测成本, 满足客户的检测需求, 食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/g3mEvWEcuRC5fx0Zz4S-9Q>

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bt082lpwrmj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】饮料检测团购

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

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】宠物食品检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍：

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/AMwUByszKvtaFTsJqIxG5Q>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

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

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/N-uzvMAXk80exlvJbNcdiA>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

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

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/UhYRKhiebue_ES5bPzr4Mg

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

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

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

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ORPjAP5zuAcsFpXGkVvHnA>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

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

- [绿新\(福建\)食品有限公司](#)
- [广州粒上皇食品有限公司](#)
- [韶关市浈江区益豚生态农业有限公司](#)
- [浙江可可佳食品有限公司](#)
- [苏州高峰美盛科技有限公司](#)
- [四川哆尝尝食品有限公司](#)
- [佛山市顺德区百辉食品有限公司](#)
- [东方黎明控股集团有限公司](#)
- [江苏云响仙露生物科技有限公司](#)
- [乳源瑶族自治县众源餐饮管理有限公司](#)
- [上海太太乐食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：鹿邑县茂源肉业有限公司

茂源肉业是一家集羊肉研发、生产、销售为一体的优秀现代企业，公司秉承“卫生为先”、质量为本、绿色健康、客户满意的经营理念，全国建立 10 大仓储物流中心，完成从牧场到餐桌羊肉生态溯源，开启全国生态羊肉产业链布局。公司立足河南鹿邑，走向全国，致力于服务中国 13 亿老百姓的餐桌美味！

2020 年 5 月，茂源肉业入驻河南省周口市鹿邑县澄明食品工业园，总投资 5 亿元，占地 100 亩，分两期进行建设，一期已投产，年产羊肉制品 5 万吨，产值 20 亿元，利税 6000 万元，解决就业岗位 300 余人。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1490340/>

PMC 主管 8k-12k <http://www.foodmate.cn/job/show-16684.html>

岗位职责：

- 1、负责对生产任务单的审核，并根据生产负荷的分析核定交货期，并协调各部门搞好均衡生产，确保生产任务的按时保质保量的完成。
 - 2、负责生产计划的制定，对预计不能按期交货的产品要第一时间与生管沟通协调解决，协调不成的，要及时上报总（副）经理。
 - 3、负责协助制定员工工资方案，计件员工工资核算标准，即提供工资核算资料。
 - 4、加强工厂内部岗位管理，严格劳动纪律，执行员工赏罚制度，规范员工行为，提高员工的自觉性，主动性。
 - 5、负责合理安排加班时间，改进生产制造方法，提高生产效率，充分挖掘工厂的生产能力，降低生产成本。
 - 6、建立健全生产运作机制和质量运作体系，负责完善生产部的规章制度和各工序的工作职责，确保各工序均衡、协调运作。
 - 7、积极推动公司往 ISO9000 质量管理体系发展，6S 管理体系的正常运转。
- 薪资区间：8k-12k。

品控员 <http://www.foodmate.cn/job/show-16683.html>

岗位职责：

- 1、根据公司产品的检验标准和规定，负责产品来料检验、半成品抽样，产品最终检验，对不合格品进行有效控制；
- 2、掌握质量控制点的各类质量检验标准，并对员工的操作进行有效监控与记录；
- 3、做好不合格品的标识、隔离与记录，能够进行分析和改善；
- 4、掌握产品生产工艺流程，在关键控制点进行抽查，发现不合格品及时进行纠正；
- 5、车间 5S 现场检查，确保生产现场干净、整齐、有条理。

生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16643.html>

岗位职责：

- 1、负责生产计划的下达并组织生产；
 - 2、负责车间内部的岗位设定及人员安排、编制各岗位职责及工作标准；
 - 3、负责车间各项管理制度、程序文件和标准的制定、培训和组织的实施
 - 4、对车间全体人员安全负责、负责所辖设备、分工区域内的防火和卫生
 - 5、负责车间各项工作的安排和上层领导对接
- 任职要求：性别不限，年龄在 25-45 周岁，有三年以上食品行业生产管理经验。

区域销售 <http://www.foodmate.cn/job/show-16608.html>

岗位职责：

- 1、负责完成公司下发的月度、季度、年度销售任务；
- 2、负责客户账款管理，按公司回款制度，催收或结算货款；
- 3、负责售后服务，妥善处理客户投诉；

4、负责开发新的客户及保持与老客户之间的双向沟通,做好维护;

任职要求:

- 1、25-40 周岁,高中以上学历,男女不限;
- 2、有食品销售 1 年以上工作经验;

销售总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-16607.html>

岗位职责:

- 1、负责完成公司下发的月度、季度、年度销售任务;
- 2、负责本部门团队建设及对下属进行全面管理:培训、业务指导等;
- 3、负责客户账款管理,按公司回款制度,催收或结算货款;
- 4、负责售后服务,妥善处理客户投诉;
- 5、负责开发新的客户及保持与老客户之间的双向沟通,做好维护;
- 6、完成公司交办的其他事务;

任职要求:

- 1、25-45 周岁,大专以上学历,男女不限;
- 2、在牛羊肉行业从事同等职位,工作 5 年以上工作经验;
- 3、有丰富的牛羊肉客户资源;

工作地点: 河南省周口市鹿邑县先进制造业开发区志元大道与金日路交叉口西北角 16 号

食品人才中心

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-小梅 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话: 0535-6730782 邮箱: job1@foodmate.net 客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】LIMS 助力检测效率的提升

【官宣】2023 第四届宠物食品技术创新论坛暨宠物食品原料创新与评价技术大会

【报名啦！】第十三届食品微生物检测与控制技术交流会

“第七届肉研会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”合并举办！

热门分享：

复合磷酸盐在肉制品、面条、水饺、海产品中该如何应用

PPT：简易分析—人机料法环五要素

预包装食品标签/营养标签自查表分享（硬菜）

内审员不是考个证就完事了！

产品想标“不含”or“不添加”，到底要满足哪些条件？

关于食品赠品的一些权威解释（清晰明确）

FAMIQS 培训

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 24：指鼠为鸭之聊聊虫鼠害失控的案例！

受委托生产方名称未标明可以吗？

GB2760 熟制豆类包含豆浆吗

五指毛桃、羊肚菌、杨金草、野生竹筴、黄栀子是药食两用吗？

“鼠头鸭脖”事件反思：基层市场监管部门的作风和能力亟待提升

食品安全总监的培训谁来培训？

企标问题

预包装食品-粽子需要标注营养成分表吗？

关于 GB 10767-2021 配方食品管辖范围问题

有药包材注册批文的包材厂家，是否可以用于包装保健食品

委托商地址变更，包材过渡期是多长时间

食品标签标识中，可以只标受委托商的产地和生产许可证号，其他信息都展示委托商的吗？

叶黄素只能做注册制保健食品的原料吗？

职业打假人的福音来了——《市场监督管理投诉信息公示暂行规则（征求意见稿）》

糕点及面包的区别

未对运输服务商年度评审的原因是什么？

产品有多个受委托方，其中一个也是委托方，这个委托方与受委托方怎么标识呀

巴旦木在包材上标识什么

关于水产模拟食品

为什么企标搞这么复杂

大神们，帮忙看看标签这样标合规吗

滚轮封口机带压印日期，日期重复压印应该不会被投诉把？

调理牛肉制品怎么在标签里标注？

食品，过氧乙酸，84 消毒液，酒精，消毒效果与安全

三新食品的要求以及食品安全有关的复函和公告算食品安全标准吗？请问依据是什么？

预制菜的执行标准

过度包装实施问题

鸭子炸完了以后真空包装 121 度杀菌

预包装食品包装上可以宣传“营养”吗？

想请各位大佬帮忙想个名字

营养标签反式脂肪酸

蛋白质检测中硼酸需要加多少毫升？

职场生存之道

做销售，最重要的不是技能、相貌，而是这 10 个习惯！



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