

食品网刊

食品网刊 与您分享

32

总第966期

2023-08-21

洪涝灾害过后的饮食安全风险提示

食品行业一周舆情信息汇总

(2023. 08. 14-08. 20)

我国新鲜苹果出口
俄罗斯遭拒且将被销毁

2023年7月全国未准入境食品化妆品信息

公安部公布10起打击危害食品药品安全犯罪典型案例

食品伙伴网出品



食品网刊



中国食品

婴配注册知识点之检验要求

洪涝灾害过后的饮食安全风险提示

关于速冻食品，你不得不知道的真相

答复|销售的食品中检测出“布噬嗦”的处理？

皮皮虾 160 元一斤，“足秤”就要 280 元？深圳这两家海鲜店被立案调查！

食品行业一周舆情信息汇总（2023.08.14-08.20）

公安部公布 10 起打击危害食品药品安全犯罪典型案例

酸奶也有鄙视链？一场常温酸奶与低温酸奶的深度较量

特殊食品与普通食品混放销售，这家店法定代表人因“故意”被罚了

最高检发布“公益诉讼守护美好生活”专项监督活动典型案例 食品领域案例 4 起

国内预警

2023 年 7 月全国未准入境食品化妆品信息

海关总署公告 2023 年第 96 号（关于进口巴基斯坦干辣椒植物检疫要求的公告）

市场监管总局关于公开征求 2024 年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告

市场监管总局关于 2023 年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告（2023 年 第 16 号）

国际食品

越南对中国出口农产品前景广阔

英国暴发环孢子虫疫情 超 70 人感染

日本 2023 年上半年特定保健用食品盘点

日本解除对中国产油菜花中毒死蜱的监控检查

奥地利暴发沙门氏菌疫情 1 人死亡、多人患病

欧盟、挪威和冰岛宣布解除日本福岛等地海产品进口限制

国际预警

韩国发布中国产花生酱进口检查指示

我国新鲜苹果出口俄罗斯遭拒且将被销毁

俄罗斯对我国 2 家企业产品实施强化实验室检测

2023 年 8 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 8 月 20 日）

2023 年 8 月输日食品违反日本食品卫生法情况（8 月 18 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 33 周）

食品科技

2023 年度四川省科学技术奖受理项目公示 食品领域有 84 项

2023 年度安徽省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 50 项

2023 年度河南省重点研发专项拟立项公示 食品领域有 25 项

食品领域 2023 年度宁夏自治区科技特派员创业服务项目（第二批）公示

婴幼儿配方乳粉质量安全一直以来都备受关注，企业对于婴幼儿配方乳粉的生产经营除了要遵守普通食品的管理规定外，还要遵守注册、逐批检验、生产质量管理体系等特殊管理规定，这一系列的制度保障着婴幼儿配方乳粉质量安全，与此同时，我国对于企业的要求也不断拔高，尤其在注册方面存在着诸多细节需要企业尤为关注，比如，对各项营养物质含量的检验和相关注册材料如何提交，相关标准法规和问答都有明确规定 1-7。在此基础上，食品伙伴网结合以往经验对婴幼儿配方乳粉产品配方注册申报中，有关检验方面的材料要求进行了全面的总结，供企业参考。

PART 01

产品的检验报告

(1) 产品全项目检验报告

① 提交不少于 3 批次按照申请注册产品配方生产的产品全项目检验报告，其中不少于 1 批次为通过商业化生产线生产的产品全项目检验报告。如果有多个包装规格，检验报告可以选取一个包装规格，不需要每个包装规格都做。

② 检验项目应为有关法律法规和婴幼儿配方乳粉食品安全国家标准规定的全部项目，报告中的所有项目应由同一检验机构出具。产品全项目检验报告中的单项判定除了对国标要求进行判定，还需要对标签明示值进行判定。

对于产品中乳清蛋白的检测，在目前没有国家标准检测方法的情况下，可以采用计算法，也可以采用检测法。①采用计算法的，应提交计算公式、计算过程及各原料中乳清蛋白含量折算系数的依据（各原料及配方产品的蛋白质含量检测应采用食品安全国家标准检测方法）；②采用检测法的，应提交检测方法文本及方法学研究及验证材料，同时提交乳清蛋白含量的理论核算过程。对于 1 段产品，原则上要求同时采用检测法和计算法进行乳清蛋白含量的确认。

③ 产品全项目检验报告应注明样品名称、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验项目、标准指标、检验数据、检测方法、单项判定、检验结论、检验时间（检测开始时间和检测完成时间）、检验报告编号等信息，应当由生产企业质量负责人或质量授权人签名并盖公章。检验报告由具有法定资质的食品检验机构出具的，应当有检验机构负责人签名并盖公章。注册过程中提交的检验报告必须是原件。以上的格式要求同样适用于国外生产企业。

(2) 商业化生产工艺验证报告中样品均匀性分析需要在不同时段至少取 3 个试生产成品样品，对样品中不易混匀的指标等进行检测及变异系数分析。样品均匀性分析指标至少包括必需成分中的宏量营养素、维生素、矿物质，可选择成分及其他不易混匀的成分。每类指标中应选择添加量较小的、不易混匀的成分（如活性菌、乳铁蛋白）。

使用基粉（或湿法生产的半成品）进行干混的样品均匀性验证，原则上应包括所有干混成分的相应指标。对于干混较多营养成分的，可根据实际情况选择有代表性的营养成分进行均匀性验证，并提供合理性说明。

(3) 在产品货架期稳定性研究中，食品安全国家标准（含标签标识要求）的全部项目作为试验项目，可选取在产品保质期内易于变化、可能影响产品质量、安全性、营养充足性的项目作为重点试验项目，重点试验项目至少包括下表中的项目。试验开始和结束时应对所有试验项目进行检测。重点试验项目的检测频率可由申请人根据试验项目的稳定性确定。下表中的重点试验项目应在不同试验方法（加速试验、长期试验）明确的试验时间点进行检测。每个点的检测时间原则上不应该交叉（包括上一时间点的检测结束时间与下一时间点的检测开始时间为同一天的情况），如果有交叉，需进行说明。理论上，同一个项目的不同时间点的检测时间不能交叉。

更多内容详见：[婴配注册知识点之检验要求](#)

文章来源：食品伙伴网

近期，我国多地遭遇极端强降雨，引发洪涝灾害。汛期正值食源性疾病高发季节，洪涝灾害常伴发停电停水、大量畜禽死亡、饮用水源及食品污染等情况，此时需要特别注意预防食源性疾病。对此国家食品安全风险评估中心提示如下：

一、使用安全的水和原材料

1. 食物

不要通过品尝食物来确定安全性，以下食物请不要食用：

腐败变质的食物

淹死或病死的畜禽和鱼虾

洪水浸泡过的食物

如果冰箱已遭洪水侵入，或已长期断电，食品最好丢弃不用。

2. 水

1) 暴雨环境下水源极易受到致病微生物的污染，保证饮用水的安全至关重要，尽量饮用瓶装水；

2) 如果没有瓶装水，则应将水煮沸以确保安全。如果无法煮沸水，可参照《国家疾控局发布洪涝灾区环境卫生处置与预防性消毒指引（2023版）》中家庭用水的消毒方法处理。

二、保持清洁

1) 做好手部卫生，餐前便后要洗手，准备食品期间也要经常用肥皂或洗手液认真洗手；

2) 不用未清洁的水源清洗食物和餐具，烹饪用具和餐具采用煮沸等方式消毒后使用；

3) 其他接触食品的台面、货柜等也需要保持清洁和消毒；

4) 清洁或消毒时做好个人防护，例如带好手套防止皮肤直接接触、刺激或引发感染；

5) 储存食物时应选择清洁卫生环境，远离虫害出没之地。

三、生熟分开

1) 购买和储存食材时，生食和熟食要分开存放；

更多内容详见：[洪涝灾害过后的饮食安全风险提示](#)

文章来源：国家食品安全风险评估中心

速冻猪肉、速冻海虾、速冻毛豆、速冻预制菜……速冻食品可以说是懒人的“福音”，尤其是对上班族和打工的人来说，速冻食品简直就是解决温饱的神器。可是也有不少人一直认为速冻食品没营养、不健康……事实究竟如何呢？本期赣鄱食说，与江西省市场监管局专家团队一起来看看吧。

放在冰柜的食品都是速冻食品？

答案当然是否定的！速冻食品和普通冷冻食品有区别。速冻食品经预处理或包装后尽快进入速冻装置内（ $\leq -30^{\circ}\text{C}$ ）速冻，一般要求在30分钟内使食品通过 -5°C ~ -1°C 的最大冰晶生成带，使其中心处温度低于 -18°C 。而普通冷冻的处理方式又称缓冻，其冻结过程则需要几个小时甚至十几个小时，食物中心温度才能达到食品保质要求的温度，如 -18°C 。

速冻食品没营养，不健康？

实际上，速冻食品的营养价值取决于原料本身，而不是速冻的过程。由于速冻食品加工工艺的进步，速冻导致的营养损失并不大。此外，速冻过程降温速度很快，形成的冰晶体颗粒较小（一般 <100 微米），对组织和细胞基本没有什么损坏，口感也能得到较好保留。

近几年爆火的速冻预制菜，被有些消费者认为“原料不新鲜、厂家低价售卖的劣质肉”。其实不然，正规厂家速冻预制菜之所以价格较为便宜，离不开工业化、规模化的生产，这样的生产方式节省了很多人工成本。另外，制作预制菜的食品原料多是大批量购买，成本自然更低。

速冻食品有防腐剂，不安全？

为了达到使用食物长期保鲜的目的，很多人第一时间想到的就是防腐剂。但是，正规的速冻食品并不需要添加防腐剂，这与其保鲜技术有关。因为在速冻技术的快速降温过程中，已经能够抑制微生物的活动和生长繁殖，从而达到防止食物变质、延长保存期的目的。GB 31646-2018《速冻食品生产和经营卫生规范》对速冻食品的生产、贮存、运输条件等都进行了严格的规定，保证了速冻食品的安全性。

速冻食品解冻后还可以重新冷冻保存？

答案是不可以！很多速冻食品的包装袋上都明确标明：请勿再次冷冻。这是因为速冻过程低温虽然可以抑制细菌的生长繁殖，但并不会杀灭细菌，而是使其进入休眠状态。当食品解冻后，由于温度和水分活度的升高，且家用冰箱冷冻效果有限，到再次冷冻的过程会导致细菌大量繁殖，易引起食品安全问题。同时，食物反复冷冻也会破坏细胞结构的完整性，导致食物营养成分的大量流失，更会使食物的口感变差。所以，速冻食品最好是做好分装，按量取用，有效避免拿取时反复解冻的问题，减少健康隐患。

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

文章来源：江西省市场监督管理局

问：

销售的食物中检测出“布噻嗪”的处理？

根据举报反映当事人销售的压片糖果广告宣传中宣称“减肥”功能，经举报人送第三方机构检测（实验室内部方法检测）该压片糖果中含有“布噻嗪”成份。360百科中介绍：布噻嗪，也称异丁噻嗪，是一种中效利尿药，主要作用于泌尿系统。但查询《中华人民共和国药典》无“布噻嗪”。

由于食物中“布噻嗪”的检测项目没有国家相关标准规定，咨询了第三方检测机构均没有检测资质（只能实验室内部方法检测，出具产品测试报告），无法进行判定并出具合法有效的检验报告，请问“布噻嗪”是否属于药品？是否属于非法添加物？第三方检测机构出具的产品测试报告（无CMA章印）能否作为处罚依据？该案件如何定性处理？

答：

办案过程中发现药品异构体、衍生物以及“食物中可能违法添加的非食用物质名单”以外的“新物质”可以按照以下路径处理：一、依据《食品安全抽样检验管理办法》第二十三条第二款规定“风险监测、案件稽查、事故调查、应急处置等工作中，在没有前款规定的检验方法的情况下，可以采用其他检验方法分析查找食品安全问题的原因。所采用的方法应当遵循技术手段先进的原则，并取得国家或者省级市场监督管理部门同意。”工作中遇到“新物质”可以采用其他检验方法查找原因，并取得省以上市场监管部门的同意。二、在食物中检出“新物质”应当判断是否有天然带入的可能性并分析含量，在确认人工添加“新物质”的情况下可以按照《[食品安全法](#)》第一百二十三条第一款第一项处理；三、如果相关“新物质”属于药品异构体、衍生物等有功能性的物质，建议请专家做有毒有害认定后移送公安机关，相关规定请参见《[食品药品监管总局 公安部 最高人民法院 最高人民检察院 国务院食品安全办关于印发生品药品行政执法与刑事司法衔接工作办法的通知](#)》。

皮皮虾 160 元一斤，“足秤”就要 280 元？ 深圳这两家海鲜店被立案调查！

近日，一博主在平台上发布了一条“福永海鲜市场作弊新套路”的短视频，视频里显示，一商家未明码标价并捆绑消费，不能单买一种海鲜，必须多样一起买。

好不容易找到有单卖海鲜的，先给你报低价再以高价卖出……

皮皮虾 160 元一斤“足秤”就要 280 元，老板“实诚”地说“给你开的是少秤价，因为开了足秤价你就走了啊”

而商家使用的秤经过测试后发现是和公平秤一模一样的正规秤

但为什么一放上皮皮虾正常的秤就变成六两五秤因为商家通过输入单价“3”将总价误导成重量！把“金额报数成”斤数“

深圳市市场监督管理局宝安监管局

关注到后立马介入调查

对福永海鲜市场进行突击检查！

秤没毛病

但未明码标价是真的！

经初步核实，视频涉及的两个海鲜档计量器具合法准确。欧某海鲜档涉嫌捆绑销售及未明码标价，郑某好海鲜档涉嫌夸大商品数量及未明码标价，现依据有关规定对涉及的两家商户进行立案调查，案件正在进一步调查中。目前郑某好海鲜档已停业整改。

8月13日，宝安监管局到福永海鲜市场开展“回头看”行动，海鲜档位均已按整改要求粘贴价格标识。执法人员对市场管理方进行约谈告诫，要求管理方务必落实主体责任，发挥日常监督管理的重要作用，并且制定和落实相应管理制度，打造诚信消费环境。

管哥在此提醒广大经营商家

明码标价是商户经营的义务

这是一定要做的！

更多内容详见：[皮皮虾 160 元一斤，“足秤”就要 280 元？深圳这两家海鲜店被立案调查！](#)

(2023.08.14-08.20)

食品伙伴网讯 2023年08月14日-08月20日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (8.14-8.20)
“餐厅服务员用后厨剪刀修脚”引关注
上海知名景点零食店销售来路不明、包装低俗商品，被立案调查
日料店回应博主就餐遇货不对板
“一点点奶茶上海门店多加免费小料需收2元”引热议
“盒马山姆商战杀疯了”上热搜
“超市招聘牛肉试吃员需一天吃10斤”引热议
上海商超试点含糖饮料“红橙绿”标签警示标识

“餐厅服务员用后厨剪刀修脚”引关注

8月13日，安徽合肥，网友发视频称在一家饭店用餐时，一名女员工在旁边修脚，剪完将剪刀放回后厨，被质疑后表示拿水烫过了。

8月14日，涉事餐厅工作人员表示，视频中的情况属实，已经辞退那名服务员，并将停业整顿三日。另外，还会对全体员工进行培训学习。视频中那把剪刀主要是用来拆快递和包裹的，并不直接与食品接触。商场已经有人到餐馆进行了处理，也有市场监管部门的工作人员到店检查。

合肥市市场监管部门工作人员表示已记录该情况，会反映给相关职能部门，核实后进行处理。

上海知名景点零食店销售来路不明、包装低俗商品，被立案调查

近日，媒体报道上海南京东路“怀旧零食店”、田子坊“童年小卖部”存在销售来路不明、包装低俗商品的行为，引发网友广泛关注。

据报道，在上海南京东路步行街上，多家以“追忆童年”为主题的“怀旧小卖部”生意火爆。店内销售的一些小零食，打着“回味童年”的幌子，贩卖低俗的“恶趣味”。比如，“催X丹”“肾X宝”“艳X丹”……这些糖果包装上的名称五花八门，低俗不堪。除了包装“三俗”，外包装也没有生产日期。而这些“怀旧零食店”大多开在上海著名的旅游景点和商业街区，包括南京东路步行街、田子坊等。

对此，黄浦区市场监管局组织执法人员前往现场进行核查。8月13日晚，执法人员对位于南京东路100号1楼、2楼的上海蔻惠文化艺术有限公司进行现场检查，当事人持有有效的食品经营许可证。现场查见正在销售的外包装印有“母猪饲料”、“长生不老药”、“学霸催化剂”、“猛吃不肥丹”等名称的商品近20件。经调查，上述商品包装盒内均装有预包装食品干吃奶味片，所用外包装盒均为商家从淘宝网购入。当事人涉嫌违反《中华人民共和国广告法》相关规定，黄浦区市场监管局已立案调查。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.08.14-08.20）](#)

文章来源：食品伙伴网

公安机关依法严打“两超一非”食品犯罪和危害药品安全犯罪取得阶段性成效

公安部公布 10 起打击危害食品药品安全犯罪典型案例

为推动学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育走深走实，切实维护广大人民群众生命健康，公安部食品药品犯罪侦查局坚持问题导向，聚焦群众急难愁盼，部署各地公安机关依法严厉打击食品领域超范围、超限量滥用添加剂、非法添加有毒有害非食用物质（以下称“两超一非”）犯罪，以及药品领域特别是针对老人、妇女和儿童等人群非法制售假药劣药突出犯罪，取得阶段性成效。4月以来，公安机关共侦破“两超一非”食品犯罪，及针对老人、妇女和儿童等人群药品犯罪案件 6100 余起。公安部今日公布 10 起打击危害食品药品安全犯罪典型案例。

主题教育开展以来，公安部食药侦局坚持开门搞整治，在深入调查研究基础上，重点关注人民群众对食品药品安全的意见看法，针对问题较为集中、群众反映强烈的食品“两超一非”犯罪和侵害老人、妇女和儿童等人群的制售假药劣药犯罪，综合施策、多措并举，集中力量开展打击整治，积极推动源头治理，确保取得实效。工作中，各地公安机关充分运用快检技术，深入重点场所开展检查检测，广泛开展入户走访活动，主动排查发现线索，积极发动群众举报，形成主动进攻态势；狠抓大要案件攻坚，对 130 余起重大案件集中挂牌督办、50 余起跨区域案件发起集群战役，压实侦办责任，开展全方位、全链条打击；推动协同共治，与有关主管部门协作联动、强化行刑衔接，联手破获一批重大案件。

此次公布的 10 起案件，涵盖农产品、水产品、肉制品、减肥产品、保健食品等食品领域，以及治疗风湿、腰腿疼痛、哮喘等老年人常见疾病药品领域，与广大群众日常生活息息相关，具有一定的典型性、代表性。案件中有的非法添加化学药物，有的滥用食品添加剂，有的添加化学药成分冒充所谓“纯中药”，犯罪手法隐蔽、性质恶劣，给人民群众身体健康带来严重威胁。

公安部食品药品犯罪侦查局负责人表示，公安机关将始终坚持以人民为中心的发展思想，深入推进夏季治安打击整治行动和“昆仑 2023”专项行动，坚持对各类危害食品药品安全犯罪活动打早打小、重拳出击，坚决遏制此类犯罪高发多发势头，以打击危害食品药品安全犯罪的新成效检验主题教育成果，努力让人民群众获得感、幸福感、安全感更加充实、更有保障、更可持续。

公安部公布 10 起打击危害食品药品安全犯罪典型案例

1、辽宁大连陈某某等制售有毒有害食品案。2023 年 4 月，根据群众反映线索，大连市公安局侦破一起制售有毒有害海产品案，抓获犯罪嫌疑人 7 名，现场查获海产品 1.2 吨，案值 2000 余万元。经查，犯罪嫌疑人陈某某经营大连某海产品公司期间，为提升海产品品相，在加工过程中非法添加禁止在食品中添加的非食用物质后对外销售。

2、吉林珲春杨某某等制售有毒有害食品案。2023 年 5 月，根据群众举报线索，珲春森林公安分局侦破制售有毒有害保健酒系列案，抓获犯罪嫌疑人 15 名，现场查获保健酒 2200 余瓶，案值 2000 余万元。经查，犯罪嫌疑人杨某某等从网上购买西地那非、中药药粉、调色剂及散装白酒等原辅料，租用农村民房设立窝点，勾兑生产有毒有害保健酒对外销售。

更多内容详见：[公安部公布 10 起打击危害食品药品安全犯罪典型案例](#)

文章来源：公安部

如今，酸奶已成人们健康生活不可或缺的一种食品。纵观酸奶在中国的发展史，从1950年到2009年近60年间，始终都以低温冷藏的面貌示人。

直到2009年，我国首款常温酸奶面世，充分破除了酸奶的生产、运输、贮存、消费等所需的低温、时域限制，成为“异军突起”的酸奶品类。

低温酸奶与常温酸奶

只是保存温度的区别吗？

“常温酸奶”和“低温酸奶”都是日常的说法，两者主要区别在于加工方式和保存条件。低温酸奶需要冷藏运输和保存，保质期一般在30天以内；常温酸奶是酸奶发酵后经热处理再灌装，可以在常温下运输和存放，保质期一般可达3~6个月。

低温酸奶需要冷藏保存

我国食品安全国家标准GB19302-2010《发酵乳》中指出，发酵乳是以生牛（羊）乳或乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的pH值降低（可以简单理解为变酸）的产品；酸乳是发酵乳的一种，是以生牛（羊）乳或乳粉为原料，经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌发酵制成的产品。标准中要求：发酵乳中乳酸菌数 $\geq 10^7$ CFU/g（mL），发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。

常温酸奶在营养价值方面

并不逊于低温酸奶

常温酸奶属于发酵后经热处理的产品，也称“巴氏杀菌热处理发酵乳”“巴氏杀菌热处理风味酸奶”。

世界乳品联合会（International Dairy Federation，简称IDF）专家指出，发酵乳的营养不仅来自活性乳酸菌，更来自于发酵过程中所产生的一系列功能营养成分。发酵后的巴氏杀菌工艺对这些功能营养成分以及牛奶自身的营养成分造成影响不大，所以常温酸奶在营养价值方面并不逊于低温酸奶。

有些品牌常温酸奶的包装上会标注乳酸菌“添加量”，对于乳酸菌“含量”而言，也并不是越多越好，含量过高可能导致酸奶口感酸涩，还会对肠道产生负面影响。

按需选择 智慧消费

对于常温酸奶和低温酸奶，没必要非得分出高低优劣，只要奶源过关、质量合格，两者都是好产品。

如果想获得有益健康的活性菌且适应冷食，可以选择低温酸奶；如果喜爱酸奶的味道，外出旅行可以选择常温酸奶，携带方便、保存时间长；以前走亲访友、看望病人，常提上一箱牛奶，现在可以多一种选择了。

更多内容详见：[酸奶也有鄙视链？一场常温酸奶与低温酸奶的深度较量](#)

文章来源：上海市场监管微信号

特殊食品事关“一老一小”等特定人群。《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十九条明确，特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售。

近日，上海市松江区市场监管局对辖区食品经营单位开展监督检查时，查处一起特殊食品与普通食品混放销售的案件，并依法予以“处罚到人”的行政处罚。

案情简介

近日，松江区市场监管局对店招为“蓝海购”的超市检查时，查见该超市存在普通食品与保健食品混放销售的行为。

前期执法人员已对该超市的法定代表人开展了特殊食品法律宣传，告知了其不得将特殊食品与普通食品混放的法律规定，并指导其设立保健食品销售专柜。但该法定代表人为了提高保健食品的销量及货架的利用率，仍然在店内将标有保健食品专有“蓝帽子”标识的“红牛”产品与普通食品“王老吉”产品放置于同一区域内销售，且未作明显区分。该超市法定代表人的行为构成了故意将保健食品与普通食品混放销售的行为。

法律分析

《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十九条第二款规定“特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售”。

《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条第一款第（一）项规定“食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：（一）故意实施违法行为”。

本案中，该超市的法定代表人在明知保健食品与普通食品不得混放销售的情况下，仍然为了提高保健食品的销量及提高货架的利用率而混放销售。其行为违反了《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十九条第二款的规定，并依据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条第一款的规定对法定代表人给予处罚。

温馨提示

1、保健食品是指声称具有特定保健功能或者以补充维生素、矿物质为目的的食品，即适宜于特定人群食用，具有调节机体功能，不以治疗疾病为目的，并且对人体不产生任何急性、亚急性或者慢性危害的食品。保健食品与普通食品混放销售，可能会导致消费者错误选购，儿童等不适宜人群长期食用后易带来健康风险。特殊食品经营单位应当做好特殊食品销售相关消费提示，筑牢安全底线。

2、2019年12月1日实施的《中华人民共和国食品安全法实施条例》增设了“处罚到人”制度。广大特殊食品经营者应当强化主体责任意识，将食品安全主体责任明确到具体岗位上，确保出了问题找得到人、查得清事、落得了责。

松江区市场监管局将持续加大特殊食品经营者检查力度，深入开展特殊食品法律法规宣传，切实保障“一老一小”特殊群体的合法权益。

文章来源：上海市场监管微信号

“公益诉讼守护美好生活”专项监督活动典型案例

1. 安徽省蚌埠市淮上区人民检察院诉吴小街镇政府不依法履行水污染治理职责行政公益诉讼案
2. 湖北省咸宁市人民检察院督促整治滨湖港黑臭水体行政公益诉讼案
3. 江西省樟树市人民检察院督促整治饮用水菌群超标行政公益诉讼案
4. 广东省珠海市斗门区人民检察院督促整治虎跳门水道非法倾倒固体废物行政公益诉讼案
5. 山东省齐河县人民检察院诉高某宝、王某城等人污染环境刑事附带民事公益诉讼案
6. 山东省日照市岚山区人民检察院诉区自然资源局不依法履行农用地复垦监管职责行政公益诉讼案
7. 内蒙古自治区人民检察院锡林郭勒盟检察分院诉吴某某等十四人破坏草原生态环境民事公益诉讼案
8. 河北省石家庄市人民检察院督促整治保健食品虚假宣传行政公益诉讼案
9. 浙江省新昌县人民检察院督促整治建筑工地食堂食品安全行政公益诉讼案
10. 四川自由贸易试验区人民检察院督促整治盲盒食品安全隐患行政公益诉讼案
11. 江苏省无锡市梁溪区人民检察院督促整治医疗机构违法配制中药制剂行政公益诉讼案
12. 江苏省如东县人民检察院督促整治噪声污染行政公益诉讼案

食品领域案例如下：

3. 江西省樟树市人民检察院督促整治饮用水菌群超标行政公益诉讼案

【关键词】

行政公益诉讼诉前程序 农村饮用水安全 协同履职 源头治理

【要旨】

针对农村饮用水菌群超过国家生活饮用水卫生标准的问题，检察机关在查明导致水质不达标原因后，综合运用圆桌会议、制发检察建议等方式，督促相关行政机关对违法行为进行查处的同时，推动多个行政机关各司其职、协作配合，共同开展整治工作，助推农村饮用水工程设施建设，实现源头治理。

更多内容详见：[最高检发布“公益诉讼守护美好生活”专项监督活动典型案例 食品领域案例 4 起](#)

文章来源：最高人民检察院

国内预警

2023 年 7 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 7 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2023 年 7 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2023 年 7 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

国内预警

海关总署公告 2023 年第 96 号（关于进口巴基斯坦干辣椒植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与巴基斯坦伊斯兰共和国国家食品安全与研究部关于巴基斯坦干辣椒输华植物检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的巴基斯坦干辣椒进口。

一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国生物安全法》；

（二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；

（三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；

（四）《中华人民共和国海关总署与巴基斯坦伊斯兰共和国国家食品安全与研究部关于巴基斯坦干辣椒输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

本公告中的干辣椒，是指以在巴基斯坦种植的食用辣椒（*Capsicum annuum* L.）为原料，经自然晾晒或其他干制工艺加工后的产品。

三、企业注册

输华干辣椒种植基地和加工包装企业应在巴基斯坦伊斯兰共和国国家食品安全与研究部的植物保护局（以下称“巴方”）审核备案，并经中华人民共和国海关总署（以下称“中方”）批准注册。注册信息应包括名称、地址及注册号码。在每年出口季前，巴方应向中方提供注册名单。经中方审核批准后，中方将在海关总署网站上公布。

四、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 四纹豆象 *Callosobruchus maculatus*
2. 谷斑皮蠹 *Trogoderma granarium*
3. 列当属 *Orobanche* spp.
4. 马铃薯 A 病毒 *Potato virus A* (PVA)
5. 番茄丛矮病毒 *Tomato bushy stunt virus* (TBSV)
6. 番茄斑萎病毒 *Tomato spotted wilt virus* (TSWV)
7. 番茄环斑病毒 *Tomato ringspot virus* (ToRSV)

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 96 号（关于进口巴基斯坦干辣椒植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求 2024 年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告

根据《食品安全法》有关规定，为进一步提高食品安全抽检工作质量，科学制定 2024 年市场监管部门食品安全抽检监测计划，现面向社会公开征集建议。请按《2024 年食品安全抽检计划品种、项目建议表》（见附件）填写，并于 2023 年 9 月 20 日 17:00 前通过电子邮件反馈市场监管总局食品抽检司，邮件主题注明“公开征求 2024 年食品安全抽检计划建议-单位”。

联系人：胡雪艳、陈 超

电 话：010-53897415、010-88330484

邮 箱：spc.jmsc@caiq.org.cn

附件： 2024 年食品安全抽检计划品种、项目建议表.docx

市场监管总局

2023 年 8 月 18 日

国内预警

市场监管总局关于 2023 年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告〔2023 年 第 16 号〕

2023 年上半年，全国市场监管部门坚持以问题为导向，完成食品安全监督抽检 2921763 批次，依据有关食品安全国家标准等进行检验，发现不合格样品 70174 批次，监督抽检不合格率为 2.40%，较 2022 年同期下降 0.11 个百分点。其中，第二季度监督抽检不合格率为 2.49%。

从抽样食品品种来看，消费量大的粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，蛋制品，乳制品等 5 大类食品，监督抽检不合格率分别为 0.43%、0.53%、0.76%、0.15%、0.16%，均低于总体抽检不合格率。与上年同期相比，餐饮食品、酒类等 25 大类食品抽检不合格率有所降低，但特殊膳食食品、茶叶及相关制品、蔬菜制品等 8 类食品抽检不合格率有所上升。各类食品监督抽检结果见附件。

从检出的不合格项目类别看，一些不合格项目占抽检不合格样品总量为：农药残留超标 42.98%，微生物污染 14.67%，超范围超限量使用食品添加剂 13.06%，有机物污染问题 9.21%，兽药残留超标 7.83%，重金属等污染 6.46%，质量指标不达标 4.92%。

针对监督抽检发现的不合格样品，市场监管部门已向社会公布监督抽检结果，并按有关规定及时开展核查处置，严格控制食品安全风险。

特此通告。

附件： 2023 年上半年及第二季度各类食品监督抽检结果汇总表.docx

市场监管总局

2023 年 8 月 6 日

2023 年上半年及第二季度各类食品
监督抽检结果汇总表

序号	食品种类	样品抽检 数量/批次	不合格样品 数量/批次	样品不合格率	
				上半年	其中：第二季度
1	餐饮食品	309708	16136	5.21%	5.15%
	其中：餐饮具	90108	13457	14.93%	15.31%
2	食用农产品	1175127	41087	3.50%	3.55%
3	蔬菜制品	67177	2164	3.22%	3.46%
4	炒货食品及坚果制品	44461	992	2.23%	2.71%
5	淀粉及淀粉制品	54301	847	1.56%	1.66%
6	水果制品	41788	617	1.48%	1.58%
7	水产制品	19355	251	1.30%	1.23%
8	糕点	117233	1473	1.26%	1.30%
9	茶叶及相关制品	25496	311	1.22%	1.10%

更多内容详见：[市场监管总局关于 2023 年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告（2023 年 第 16 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

中国是越南 2023 年前 7 个月最大的农产品进口市场。越南农林水产品对美国、日本出口金额分别占 20.4% 和 7.6%，同比下降 29.3% 和 6.9%。越南农林水产品对华出口金额占 21.9%，同比增长 12.5%。

2023 年第二季度，越南农林水产品对华出口金额约达 52 亿美元。其中，大米、蔬果、腰果等许多商品出口额猛增。

中国市场需求很大

2023 年上半年，蔬果出口金额大幅度增长，达 17.6 亿美元，与 2022 年同期相比增长 121.9%，占蔬果出口总额的 65.8%。

有关水果方面，中国大量进口火龙果、榴莲、香蕉、菠萝蜜、芒果等等。尤其是榴莲，今年前 6 个月越南榴莲出口金额达 9.15 亿美元以上，同比增长 997.4%，其中主要出口到中国。

正秋水果进出口集团股份有限公司总经理吴蔷薇表示，2023 年虽然中国筑牢技术壁垒和食品安全防线，但是越南水果凭着质量越来越好、价格公道的优势受到中国消费者的青睐，鉴于目前增速，2023 年下半年水果出口前景广阔，尤其是进入节庆季，对水果的需求猛增。

除了蔬果之外，对中国出口大米呈猛增态势。其中缘由之一是 2023 年中国大米产量预计下降，而对糯米、白米、香米、红米、微量营养素强化大米等主要大米种类的需求暴增。

有关水产品方面，2023 年上半年水产品对华出口金额仍处于下降状态，但是今年 6 月份下降幅已是一位数，与 2022 年同期相比下降 7.9%，达 1.21 亿多美元。

有关虾类方面，越南水产品加工与出口协会称，6 月份是 2023 年第一个对中国出口虾类实现同比增长，增幅为 19%，达 5900 万美元。

据中国海关总署的统计数据显示，2023 年前 6 个月，中国水产品进口额为 98.5 亿美元，与 2022 年同期相比增长 21.7%。

此外，2023 年第二季度，中国仍是越南最大橡胶出口市场，在越南出口量和出口额分别占 75.23% 和 73.93%，达 28.89 万吨，创汇 3.82 亿多美元，与 2022 年同期相比出口量增长 12.8%，出口额则下降 8%。

越南橡胶出口量和出口额分别占中国进口的 12.57% 和 11.27%，高于 2022 年同期。

今年最后几个月前景广阔

世界银行预测，2023 年中国经济实现恢复，增速达 5.6%。因此，从现在到年底，在蔬果、大米等商品保持增长态势的背景下，对中国出口农产品会略增。2023 年最后几个月，水产品、木制品、木薯可略有恢复。

更多内容详见：[越南对中国出口农产品前景广阔](#)

文章来源：越南人民报网

食品伙伴网讯 2023 年 8 月 16 日，据美国食品安全新闻网消息，英国有 70 多人在访问墨西哥后感染了环孢子虫。

英国卫生安全局(UKHSA)表示，已经发现从墨西哥返回的旅行者中环孢子虫感染增加。这种微小的寄生虫通过被污染的食物或饮料传播。

5 月 12 日至 8 月 14 日期间，英格兰、威尔士和苏格兰报告了 74 起病例，一半多的患者是女性。

已知 52 例病例的旅行信息，其中 48 例报告前往墨西哥。其中，42 人住在里维埃拉玛雅和坎昆地区的不同酒店，大多数人报告说在他们的度假胜地有各种各样的食物和饮料，作为全包假日套餐的一部分。

自 2015 年以来，除了 2020 年和 2021 年在新冠肺炎疫情期间，从墨西哥返回的人群中出现了环孢子虫病的季节性爆发，尽管病例数有所不同，2015 年为 79 例，2016 年为 359 例，2017 年为 82 例，2018 年为 61 例，2019 年为 67 例，2022 年为 36 例。

UKHSA 正在与英国旅行社贸易协会 (ABTA) 和墨西哥公共卫生当局一起调查这些疾病。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2023/08/more-than-70-sick-in-uk-from-cyclospora/>

国际食品

日本 2023 年上半年特定保健用食品盘点

食品伙伴网讯 特定保健食品是指特定人群通过摄取该类产品后达到产品标示的特定保健目的的食品，其上市前必须经过日本消费者厅的产品安全性和有效性审查。

日本 2023 年上半年获批的特定保健用食品共有 5 款，食品伙伴网将其梳理如下，以便为中国保健食品的研发提供借鉴。

食品种类	相关成分	成分功能	食用注意事项	每日参考摄入量	申报公司	发布日期
口香糖	CPP-ACP (以钙计)	抑制脱灰, 防止蛀牙。	根据个人体质差异, 过量使用可能会引起腹泻。	每日4次, 每次2粒, 每次嚼20分钟。	センデリアーズ・ジャパン株式会社	2023.1.20
软饮料	乙酸	降血压。	本品不是高血压的预防药及治疗药。 空腹时饮用可能会刺激性较强。 有胃素痛和肝功能障碍等患病的人以及饮用前后服用药物的人, 请咨询医生后饮用。	每日100ml。	株式会社Mikano	2023.2.20
茶类饮料	膳食纤维苷 (以异黄酮苷计)	使脂肪分解酶活性化, 提高日常身体活动时的脂肪代谢能力 (脂肪的分解、消耗), 有助于降脂。	大量饮用并不能治愈疾病, 增进健康。 本品不是以未成年、孕产妇、哺乳期女性为对象开发的饮料。患有疾病者请咨询医生、药剂师后饮用。	每日500ml。	サントリアー食品インクアアシヨナル株式会社	2023.2.20
软饮料	抗性糊精 (以膳食纤维计)	抑制胆固醇摄入的脂肪的吸收并促进排出, 缓解饭后血中中性脂肪的上升。	大量饮用并不能治愈疾病, 增进健康。 过量饮用或因个人体质差异可能会引起腹泻。	每瓶500ml (490ml), 每日1次。	サントリアー食品インクアアシヨナル株式会社	2023.5.17
口香糖	桉树叶提取物 (以大果桉叶 C1)	抑制牙垢生成, 保持牙龈健康。	根据个人体质差异, 过量使用可能会引起腹泻。	1次2粒, 嚼5分钟, 每日5次。	株式会社ロッセ	2023.6.23

综上, 由于日本特定保健食品审核较为严格, 故目前申报成功的产品数量不多, 且申报主体基本是日本大型企业。2023 年上半年申报成功的 5 款产品可分为饮料、口香糖两大类, 主要功能集中在防蛀牙、降血压、降体脂、降血脂。

文章来源: 食品伙伴网

2023年8月7日，日本厚生劳动省发布药生食输发0807第1号通知，鉴于过去一年的检查结果，现解除对中国产油菜花中毒死蜍的监控检查，并从药生食输发0330第2号通知的附表3中删除相关信息。

更多详情参见：https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_31169.html

食品伙伴网讯 2023 年 8 月 15 日，据美国食品安全新闻网消息，近期奥地利暴发的三起沙门氏菌事件与来自波兰的鸡肉有关。

据报道，在这三起沙门氏菌事件中，共有 27 人患病，1 人死亡。

奥地利卫生和食品安全局、卫生部和相关省级主管部门正在对疫情进行调查。最初的调查指出来自波兰的禽肉是感染的媒介，这些禽肉被用来制作烤肉串。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2023/08/one-dead-in-austria-as-eu-is-hit-by-salmonella-outbreaks/>

欧盟、挪威和冰岛宣布解除日本福岛等地海产品进口限制

来自 SeafoodNews 8 月 9 日消息，欧盟、挪威和冰岛 8 月 3 日宣布解除自 2011 年日本东北部福岛核电站灾难后对日本部分地区食品的进口限制。

由此，因放射性安全问题而维持进口管制的国家和地区数量减少到 9 个，瑞士预计将于 8 月 15 日效仿。

曾有超过 55 个国家和地区在这一阶段对日本部分地区的食品实施了进口限制。

对于福岛以及宫城县、山形县、茨城县、群馬县、新泻县、山梨县、长野县、岩手县和静冈县等 9 个受影响县的生产者来说，取消对放射性核素检测和对某些海产品和农产品提供安全认证的要求是一个可喜的消息。

近年来，欧盟一直在逐步放宽其限制，将野生蘑菇、一些鱼类和野生可食用植物列为最后接受检测的食品。

由 27 个成员国组成的欧盟于 7 月 13 日在比利时布鲁塞尔举行的欧盟-日本首脑会议上宣布了基于科学依据终止制裁措施的决定。日本首相岸田文雄、欧洲理事会主席米歇尔和欧盟委员会主席冯德莱恩出席了会议。

欧盟做出这一决定之前，国际原子能机构(International Atomic Energy Agency)在 7 月初得出结论，认为日本将受损的福岛核电站处理过的放射性水排入海的计划符合国际安全标准，对人类和环境的辐射影响可以忽略不计。

但在 7 月 13 日发表的一份声明中，欧盟呼吁日本政府继续监测国内产品的放射性，特别关注“污染水排放地点附近的鱼、其它海产品和海藻”，并公布监测结果。

国际预警

韩国发布中国产花生酱进口检查指示

食品伙伴网讯 8月16日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了中国产花生酱进口检查指示。

检查对象：中国 SHANDONG YINGER FOODSTUFFS CO., LTD 出口的花生酱。

检查项目：TBHQ。

国际预警

我国新鲜苹果出口俄罗斯遭拒且将被销毁

食品伙伴网讯 俄兽植局滨海边疆区地方分局 8 月 17 日官网消息：该局在边境检查站的官方实验室对进口自中国的新鲜苹果（汽运运输）进行抽样检测时，检出了对农作物危害程度较大的有害生物—梨小食心虫。

据悉，该批次遭梨小食心虫侵染的新鲜苹果重 1.1 吨，俄官方已作出禁止进口并进一步销毁的决定。



文章来源：食品伙伴网

国际预警

俄罗斯对我国2家企业产品实施强化实验室检测

食品伙伴网讯 俄罗斯兽医和植物卫生监督局8月最新消息：因进口产品被检不合格，该局连续发布№ Φ C - A P B -7/5397-3 和№ Φ C - A P B -7/5411-3 两条指令，宣布对我国2家企业产品进行强化实验室检测。

序号	出口国	出口企业编码和名称	违规产品	违规原因	强化检测实施日期
1	中国	№ 3700/02832 Shandong Zhonglu Oceanic (Yantai) Foods Co. Ltd	冷冻油鱼（胴体），盒装，FAO 71	汞	2023.8.7
2		№ 2200/03076 JILIN CHIA TAI FOOD CO., LTD.	冷冻去骨、无皮半鸡胸	沙门氏菌	2023.8.11

国际预警

2023年8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月20日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.08.01	京仁厅	加工食品	咖啡用品	커피용품	ZHONGSHAN LIANGYUAN metaL PRODUCTS CO., LTD.	金属材料(铝)镍超标	0.1 mg/L 以下	1.0 mg/L	~
2023.08.01	京仁厅	器具及容器包装	回转调料桶	회전양념통	HEJIAN QIYUE GLASS PRODUCTS FACTORY	聚丙烯(白色)总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是,使用温度在100℃以下时正庚烷在150 mg/L 以下)	14(水), 143(4%醋酸), 15(正庚烷)	~
2023.08.01	京仁厅	加工食品	乌龙茶	우롱차 OOLONG TEA	CST MATERIALS CO., LTD (台湾)	残留农药(呋虫胺)超标	0.01 mg/kg 以下	0.25 mg/kg	2023-07-03 ~ 2025-07-02
2023.08.01	京仁厅	加工食品	怪味胡豆	과이웨이 후더우 GUAIWEIHU DOU	SICHUAN WUFUJI FOOD CO., LTD	菌落总数超标	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n1=42 000, n2=54 000, n3=61 000, n4=83 000, n5=68 000	2023-06-19 ~ 2024-02-18
2023.08.02	京仁厅	器具及容器包装	冰托盘	아이스 트레이	HANGZHOU JIANJIA HOUSEHOLD PRODUCTS CO., LTD	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚体(ABS) 1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下	2 mg/kg	~

更多内容详见：[2023年8月中国出口韩国食品违反情况\(更新至8月20日\)](#)

国际预警

2023年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月18日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	8月1日	生鲜可可豆		INMOBIL IARIA G UANGALA S. A.	厄瓜 多尔	检出 2, 4- D (2, 4-二 氯苯氧乙酸) 0.03 ppm	横浜	伊藤忠 食糧 株式会 社	命令 检查
2	8月1日	加热后摄食冷冻食品(冻结前未加热): 冷冻鱼类制品(FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX PIPER LOLOT LEAVES/CHA LA LOT)	YACHIY O BAO ANH C O., LT D.		越南	大肠杆菌 阳性	千葉	八千代 物産 合同会 社	自主 检查
3	8月1日	加热后摄食冷冻食品(冻结前未加热): 冷冻鱼类制品(FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX LEMON GRASS/CHA BASA CA Y SA)	YACHIY O BAO ANH C O., LT D.		越南	大肠杆菌 阳性	千葉	八千代 物産 合同会 社	自主 检查
4	8月1日	加热后摄食冷冻食品(冻结前未加热): 冷冻鱼类制品(FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX DILL/CHA CA THI LA)	YACHIY O BAO ANH C O., LT D.		越南	检出 细菌总数 1.3×10^6 /g	千葉	八千代 物産 合同会 社	自主 检查
5	8月1日	加热后摄食冷冻食品(冻结前未加热): 冷冻鱼类制品(FROZEN PANGASIUS FISH PASTE MIX MEAT SQUID/CHA MUC)	YACHIY O BAO ANH C O., LT D.		越南	检出 指定外添加剂 甜蜜素 $31 \mu\text{g/g}$	千葉	八千代 物産 合同会 社	自主 检查

更多内容详见：[2023年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月18日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 33 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 4 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
2023-8-14	德国	干海藻	2023. 5496	碘含量高 (65 mg/kg)	通知国未分销/ 从消费者处召回	警告通报
2023-8-16	德国	调味酱油	2023. 5525	未正确标示过敏原 (花生)	通知国未分销/ 从消费者处召 回；召回/撤回的 监控	注意信息 通报
2023-8-16	马耳他	竹纤维烹 饪套装	2023. 5538	未经授权使用混入 塑料的竹纤维	产品在线交易/ 退出市场	后续信息 通报
2023-8-18	德国	冷冻长豇 豆	2023. 5607	溴虫腈 (0.059 mg /kg)；水胺硫磷(0. 063 mg/kg)	仅限通知国分销 /退出市场	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，注意产品中碘的含量，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 近日，四川省科学技术厅公示 2023 年度四川省科学技术奖受理项目，共收到有关单位和专家提名的项目（人选）共 1128 项（人），其中：科学技术杰出贡献奖候选人 6 人，杰出青年科学技术创新奖 30 人，自然科学奖 73 项、技术发明奖 25 项、科学技术进步奖 987 项、国际科学技术合作奖 7 项。

其中，食品领域有 84 项项目通过形式审查，包括自然科学奖 2 项，技术发明奖 1 项，科学技术进步奖 81 项。

食品领域 2023 年度四川省科学技术奖受理项目

自然科学奖（2 项）

序号	项目名称	完成单位	完成人	提名者
8	西南小麦产量性状遗传解析与育种利用	四川农业大学	马建、魏育明、李伟、陈国跃、江千涛、兰秀锦、陈光登、邓梅	教育厅
41	猪产肉性状的遗传和营养调控基础	四川农业大学	李明洲、陈代文、李学伟、黄志清、龙科任、余冰	教育厅

技术发明奖（1 项）

序号	项目名称	完成单位	完成人	提名者
5	经典发酵食品内源有害胺生物合成解析及现代调控	四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、四川大学、四川东坡中国泡菜产业技术研究院	张其圣、唐焱、迟原龙、范智义、汪冬冬、陈功	省食品科学技术学会

科学技术进步奖（81 项）

农业组（28 项）

1	加工型无花果新品种选育及优质高效生产关键技术创新与应用	四川农业大学、威远县无花果科学研究所、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、四川金四方果业有限责任公司、中国农业大学、四川德顺源食品股份有限公司	张小艾、李金平、柏红梅、游勇、马会勤、赵宏友、张莉、苏辉、徐永宁	教育厅
2	农药残留便携式智能监测关键技术及应用	四川农业大学、深圳市北测检测技术有限公司	饶含兵、鲁志伟、刘涛、王显祥、王妍嫫、何桦、孙萌萌、周信光	教育厅
3	攀西地区桑树抗旱机理研究及关键栽培技术创新应用	成都师范学院、宁南县南丝路集团有限公司	任迎虹、刘松青、黄仁维、曾睿、祁伟亮、戚华	教育厅

更多内容详见：[2023 年度四川省科学技术奖受理项目公示 食品领域有 84 项](#)

食品伙伴网讯 8月15日，安徽省科学技术厅公示了2023年度安徽省自然科学基金拟立项项目，其中，食品领域有50项。

食品领域 2023年度安徽省自然科学基金拟立项项目表

序号	项目名称	所在单位	申请人	申报类型
17	茶树抗寒关键新基因发掘及其驯化机理解析	安徽农业大学	夏恩华	杰青项目
49	水稻双-单碱基编辑工具的建立和种质创新的应用	安徽省农业科学院	许蓉芳	优青项目
51	玉米耐密丰产关键基因的遗传调控网络解析与协同改良机制	安徽农业大学	吴青青	优青项目
54	SnRK1 激酶蛋白抗辣椒轻斑驳病毒的分子机制研究	安徽农业大学	陈静	优青项目
168	秸秆深还田对砂姜黑土有机碳固持的影响及其微生物机制研究	安徽农业大学	吴巩	青年项目
169	炭微球/柠檬酸酯复合弹性体的设计及其玉米醇溶蛋白复合膜的强韧化机理	安徽农业大学	张庆法	青年项目
170	稳产条件下减氮增密降低弱筋小麦籽粒蛋白含量的作用机理	安徽农业大学	郑宝强	青年项目
171	水稻种子休眠基因 OsSDG3 的等位基因挖掘与功能解析	安徽农业大学	张超普	青年项目
172	一个新的玉米雄性不育基因 MS426 的克隆与功能解析	安徽农业大学	李云飞	青年项目
173	基于多基因编辑的小麦抗赤霉病调控 miRNA 的快速发掘	安徽农业大学	王升星	青年项目
174	封闭除草剂微纳米囊化在稻田水土微环境中的时空分布及长效防控机制	安徽省农业科学院	黄学屏	青年项目
175	3-异丙基苹果酸脱氢酶介导吡咯伯克霍尔德氏菌拮抗立枯丝核菌的机制研究	安徽农业大学	陈飞飞	青年项目
176	白背飞虱 COX5B 与南方水稻黑条矮缩病毒互作蛋白的鉴定及其功能研究	中国科学技术大学	白晴	青年项目
178	水杨酸甲酯糖苷化调控茶树抗寒的分子机制	安徽农业大学	赵明月	青年项目
179	梨果实石细胞调控基因及其自然变异的鉴定与功能研究	安徽农业大学	汪润泽	青年项目
180	SmBIM1 介导光和 BR 信号互作调控茄子花青素合成耐弱光的机制	安徽农业大学	何永军	青年项目

更多内容详见：[2023年度安徽省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 50 项](#)

2023 年度河南省重点研发专项拟立项公示 食品领域有 25 项

食品伙伴网讯 8 月 11 日，河南省科技厅公示了 2023 年度河南省重点研发专项拟立项项目，其实，食品领域有 25 项，公示期 5 个工作日（2023 年 8 月 11 日—8 月 17 日）。

食品领域 2023 年度河南省重点研发专项拟立项项目公示清单

序号	项目名称	承担单位	项目负责人	主管部门
169	基于 A-Wi 平台体系的小麦抗逆、优质和高产新种质创制与应用	河南大学	周云	河南省教育厅
170	特色杂粮新品种选育与高效栽培技术集成及产业化示范	河南省农业科学院粮食作物研究所	李君霞	河南省农业科学院
171	棉花重要性状形成机制及早熟高产优质抗病新品种的培育与示范推广	中国农业科学院棉花研究所	杨召恩	安阳市科学技术局
172	优质高产绿色高效水稻新品种选育与应用	河南省农业科学院粮食作物研究所	尹海庆	河南省农业科学院
174	小麦营养高效关键基因的挖掘及种质资源创制	河南农业大学	程西永	河南省教育厅
176	河南牛至道地性遗传基础解析及优质新品种选育与示范	河南农业大学	夏至	河南省教育厅
177	基于核酸类新农药的农作物病虫害绿色防控关键技术研发与集成示范	河南科技学院	阚云超	河南省教育厅
178	玉米重大病害绿色防控体系集成与应用	河南农业大学	施艳	河南省教育厅
180	猪重要病毒性腹泻病诊断及防治产品创制	河南省动物疫病预防控制中心	闫若潜	河南省农业农村厅
184	高品质棉籽油精深加工关键技术创新及产业化	郑州轻工业大学	张骁	河南省教育厅
185	营养健康导向高蛋白慢糖食品功能配料研发与示范	河南工业大学	刘昆仑	河南省教育厅
186	智慧主食餐厅关键技术与成套设备研发及产业化	万杰智能科技股份有限公司	王晓杰	襄城县科工局
187	河南白酒生态酿造关键技术研发与示范应用	河南牧业经济学院	潘春梅	河南省教育厅
188	植物源食品功能配料精准营养研发关键技术及应用	河南大学	马常阳	河南省教育厅
189	玉米物理变性和食品创制关键技术研究与产业化	河南科技学院	曾洁	河南省教育厅

更多内容详见：[2023 年度河南省重点研发专项拟立项公示 食品领域有 25 项](#)

食品领域 2023 年度宁夏回族自治区科技特派员 创业服务项目（第二批）公示

食品伙伴网讯 8月15日，宁夏回族自治区科学技术厅公示2023年度自治区科技特派员创业服务项目（第二批），其中食品领域有76项。

食品领域 2023 年度自治区科技特派员创业服务项目（第二批）拟立项项目表

序号	推荐单位	项目类型	项目名称	申报单位/派出单位	项目负责人
1	兴庆区科学技术局	科技服务	食用菌种植技术服务	宁夏职业技术学院	张惠
2	金凤区科学技术局	创新创业	娃娃菜、大白菜、青萝卜全产业链标准化种植 技术示范	宁夏鼎丰鸿昇种植产业化经营专业 合作社	李凡
3	金凤区科学技术局	创新创业	农产品仓储保鲜冷链技术示范与推广	银川市金凤区鼎峰蔬菜专业合作社	王金燕
4	金凤区科学技术局	创新创业	玉豆间作高效栽培技术示范与推广	银川市金凤区俊鹏家庭农场	于志鹏
5	西夏区科学技术局	科技服务	肉牛高效养殖技术服务	宁夏职业技术学院	马学礼
6	西夏区科学技术局	创新创业	葡萄、枸杞枝条制作菌棒循环再利用技术示范 与应用	宁夏科衡农业科技发展有限公司	何应东
7	西夏区科学技术局	创新创业	设施大樱桃限根密植促成栽培技术示范与推广	宁夏品禾农业科技有限公司	董宁川
8	西夏区科学技术局	创新创业	有机草莓复合生物制剂栽培技术示范与应用	宁夏华硕生态农业科技有限公司	张瑞婷
9	灵武市科学技术局	创新创业	肉牛生态循环高效养殖技术示范推广	灵武市同心农业综合开发有限公司	汪威
10	灵武市科学技术局	创新创业	布朗李树苗引入扩繁与种植技术示范	灵武市青青葱农林种植专业合作社	李国军
11	贺兰县科学技术局	成果转化	设施樱桃新品种引进及配套栽培技术示范推广	宁夏鲜丰农业开发有限公司	李后学
12	贺兰县科学技术局	创新创业	多功能旋耕播种施肥一体机研制与示范	宁夏洪栋农业机械有限公司	白洪栋
13	贺兰县科学技术局	创新创业	高产优质樱桃番茄新品种引进及栽培技术示范	宁夏巨日现代农业科技有限公司	冯玺
14	贺兰县科学技术局	创新创业	高蛋白微藻水质调节剂在水产养殖中的示范与 推广	宁夏悦海农牧开发有限公司	吴登辉
15	贺兰县科学技术局	成果转化	复合微生物菌肥成果转化及示范推广	银川知微生物科技有限公司	吴秀丽

更多内容详见：[食品领域 2023 年度宁夏回族自治区科技特派员创业服务项目（第二批）公示](#)

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

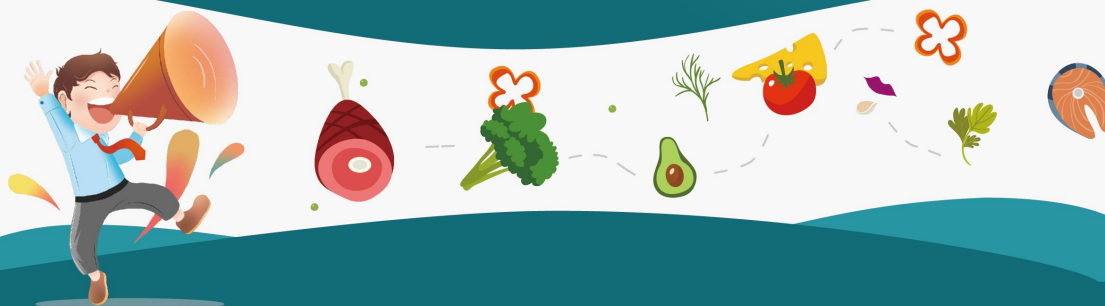
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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	案例数据库	判例数据库	行政处罚数据库
	欺诈数据库	食品抽检查询分析系统	危害物基础信息与限量数据库	
食品标准法 规管理咨询	标准法规管理系统	标签评审管理系统	产品指标管理系统	
	配方合规判定系统	合规咨询服务		
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

全食展® Allfood®

第21届全球高端食品展览会

The 21st China International Allfood Expo

2023.9.12-14 上海虹桥国展

全食展 更高端

Better Expo, Allfood



预计
规模

80,000

展出面积
平方米

1200

参展企业
余家

120,000

专业观众
人次

支持  中国副食流通协会

主办

 龙品锡展览 
LANDPEACE EXPO Member

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）
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
全年可报	线上	关于组织开展 2023 年食品微生物检验员专业技能等级培训的通知
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 24-25 日	上海	第 4 期鱼糜制品加工技术培训班
8 月 23-25 日	宁波	第二届合成生物学与绿色生物制造大会
8 月 26-27 日	北京	第二届新型疫苗研发峰会
9 月 6-8 日	上海	2023 功能食品产业大会
10 月 27-19 日	杭州	2023 高级酶工程与酶技术应用大会
12 月 22-23 日	北京	NHEC2023(第五届)中国营养健康产业企业家年会暨第二届营养健康食品大会

2023 年展会预告:

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 8-10 日	济南	2023 山东（济南）电子商务产业博览会
9 月 8-10 日	长春	2023 第 37 届长春食品糖酒会
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 15-17 日	广州	第九届广州国际渔业博览会

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	广州	2023 广州（江南）国际果蔬展
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21-23日	广州	中食展（广州）Food2China Expo 暨广州国际食品食材展、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会
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22-24日	郑州	第九届中国（郑州）国际食品包装产业博览会
9月22-24日	西安	第三届“中医药大健康产品研发、注册备案合规实操要点及审评常见问题交流”专题研修班
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13-15日	天津	趣宠会暨 2023 天津国际宠物产业博览会
10月16-18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20-22日	南宁	2023 年第六届广西淀粉酒精技术及装备展览会
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
10月27-29日	南宁	第21届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
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3-5日	海口	2023 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】
11月4-5日	哈尔滨	2023 哈尔滨国际玉米产业博览会暨第五届哈尔滨粮食产销对接会
11月8-10日	上海	FHC 2023 第二十六届上海环球食品展
11月9-11日	广州	第十九届中国（国际）调味品及食品配料博览会（味动中国总展）
11月9-11日	北京	第十八届中国国际食品加工和包装机械展览会
11月16-18日	济南	2023 中国北方国际预制菜产业博览会
11月17-19日	临沂	2023 第三届中国（临沂）厨具酒店用品暨餐饮业标准化产业博览会
11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会
11月24-26日	沈阳	2023 第38届沈阳食品糖酒易会
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
11月29-12月1日	青岛	第十六届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
12月1-3日	义乌	2023 中国义乌直播供应链与物流产业博览会
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
12月13-15日	广州	2023 年第二十二届中国食品农产品安全与实验室质量控制管理高峰论坛
12月15-17日	厦门	2023 中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会
12月18-19日	福州	2023 第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会
12月28-29日	上海	第十七届上海国际新零售社区社群团购博览会

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：

[天津琛航科技苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市同泰食品机械厂——食品机械](#)

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——食品机械](#)

[上海乐枫生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津富海泰技术有限公司——添加剂配料](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——生产辅助品](#)

[诸城市五洲机械科技有限公司——食品机械](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司市场部——添加剂配料](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[青岛食安库食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)

[陕西斯诺特生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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、线上直播培训、会议。

3、线下分类培训、会议（研发、感官、质量安全、检测）

4、各种活动。

——创新大赛、校园活动、检测活动、实验室比对等

最新推出

【线下】第五届中式菜肴工业化加工技术论坛暨 2023 预制菜专委会年会

时间：2023 年 10 月 26-27 日

地点：山东·济南

主题报告：

- 1) 关注前沿动态 捕捉行业风向
- 2) 直击企业痛点 科技助力创新
- 3) 预制优品甄选 精准案例分析
- 4) 济南当地优质预制菜企业参观

会上活动安排：《100 款预制菜明星单品》甄选、《中国预制菜产业链名录》发布、预制菜产业链展览展示区、《2023 年中国预制菜产业发展白皮书》发布、《2024 年全国预制菜创新创业大赛》发布

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/s7oI-7adIj1Ym7bEmz8Hqg>

【线下】食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间地点：2023 年 11 月 16-17 日·济南

2023 年 11 月 23-24 日·广州

▲培训内容：

（一）食品微生物相关样品采集专题

1. 二级采样法及三级采样法的原理及采样原则
2. 生产过程中微生物样品（食品接触面涂抹样、空间样品等）的采集原则及方法
3. 样品的运输及保存要求

（二）食品实验室设备管理与使用专题

1. 设备质量控制的一般要求
2. 常用设备重要参数的日常监测与检定要求
3. 常用设备质控记录的设计原则与填写要求
4. 实验室重要设备的校准及结果评估（压力灭菌锅、生物安全柜、培养箱等）

（三）食品微生物实验室人员管理专题

1. 食品微生物实验室各岗位人员能力及资质要求
2. 微生物实验室人员培训及考核要求
3. 食品微生物实验室人员的质量控制活动的策划、实施及评估

（四）食品微生物实验室检测环境专题

1. 食品微生物检验环境的基本要求相关标准解析
2. 微生物检验环境的监测方法介绍
3. 微生物检验环境监测记录的设计与填写要求
4. 微生物实验室检验环境污染的治理

▲详情介绍: <http://bbs.foodmate.net/thread-1331651-1-1.html>

▲报名咨询: 联系人: 王老师 电话: 18006454724 (微信同号)

邮箱: service01@foodmate.net

【线上·免费直播】2023年全国青年科学家中药质量与安全创新学术沙龙

▲开课时间: 2023年8月26日 9:00-17:00

▲免费报名链接: <https://study.foodmate.net/meeting?id=1226&fuid=154861>

▲会议简介:

为扶持优秀青年科技工作者学术成长、培养学术带头人和科技领军人才,搭建学术交流平台,推动青年科技工作者拓宽学术视野,中国中药协会中药质量与安全专业委员会将以“中药质量与标准”为主题,针对技术领域的前沿热点问题,特别是科研成果的转化、应用和落地,组织召开“2023年全国青年科学家中药质量与安全创新学术沙龙”

【线上·免费】化妆品标签合规性审核要点分析

时间: 2023年8月29日 14:00-15:30

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1231&fuid=154861>

主要内容:

化妆品标签审核及示例分析

1. 化妆品标签的定义及整体要求
2. 标签必须标注的内容
3. 标签禁止标注的内容

【线上·免费】茶叶品质检测评价技术交流会

时间: 2023年9月7日 14:00-16:00

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1230&fuid=154861>

主办单位: 食品伙伴网(烟台联食检测科技有限公司)

支持单位: 济南智感分析仪器有限公司、福建省福食安检测技术有限公司

议题:

- 1、智能感官技术在茶饮中的应用
- 2、茶叶中农药残留的现状 & 检测技术概述

联系我们:

实验室管理的更多内容请添加客服号 18106384220 为好友,备注“茶叶检测+单位+岗位”,我们拉您入群一起交流,公开课结束后我们会继续提供实验室管理各种服务。

【线上·免费】【食学实用系列课程-44期】社区团购介绍与运营基础

▲开课时间: 2023年9月15日 20:00

▲免费报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1202&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 什么是社区团购
2. 社区团购的优势及发展前景
3. 社区团购新零售模式的基本流程
4. 如何做好社区团购

【线上·免费】“食育进万家”系列活动 第四期 探寻中秋 感受传统与现代融合的食育智慧

时间: 2023年9月15日 15:00-16:00

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

【征集】2023 中国预制菜 TOP100 明星单品甄选活动

征集报名：即日起至 10 月 13 日

参选权益：荣誉称号、平台扶持、供需对接、行业交流、企业专访、媒体报道

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mm8-ojAMfQZhngPoev81lw>

【调研】有奖调研活动 | 乳品、饮料行业调研问卷

为了解乳品、饮料市场需求和发展难点、分析市场优质产品和消费者心理与行为、探索行业新产品趋势及发展方向，食品伙伴网发起乳品、饮料市场调查问卷，旨在通过调研了解行业真实需求，为行业提供高质量社交圈子和精准行业服务。

问卷地址：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_662

开通食学宝 VIP，700 多门线上好课免费学！

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

食学宝企业版上线，欢迎推荐给公司负责培训的同事申请试用：

http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_629&qlang=cn

1、【VIP 免费学】净化空调系统应用实践 —— 如何确保车间洁净度持续满足生产需要

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1540&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 概述
2. 净化空调系统
3. 空调系统处理方案
4. 洁净室排风和防排烟设计
5. 净化空调设备及空气处理
6. 净化空调系统环境监测
7. 净化空调系统常见问题及解决办法
8. 车间净化措施实例

2、【VIP 免费学】团队如何进行目标管理-目标管理活动的评价

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1520&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 目标管理与考核

主要讲解了一般的考核的基本想法和方法，然后在此基础上学习了目标管理活动中的评价方法、能力考核的方法和注意事项。

2. 目标管理与人才的培养

主要讲解了如何将目标管理活动活用到人才的培养，以及培养计划的制定方法。

3. 目标管理与面谈

具体讲解了目标管理面谈的准备、面谈的步骤、面谈的原则。

4. 目标管理问答

分别针对目标设定阶段、目标达成阶段、目标评价阶段的常见问题进行了回答，并对部分做法进行了举例说明。

线上 · 培训 · 研讨会 · 直播

【食品论坛 · 大讲堂】餐饮食品安全系统化管理思路

直播时间：2023 年 8 月 22 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1222&fuid=154861>

主讲人：原老师

老师介绍：

原璐，现任食品伙伴网质量服务咨询顾问，主要从事食品企业体系建设、质量提升、食品安全管控及认证咨询工作。为多家食品企业及连锁餐饮企业提供质量提升和食品安全风险识别与管控服务，多次参与山东省、市食品生产监管、培训教育等项目；曾先后在世界五百强食品企业和连锁餐饮企业担任食品安全管理岗位，具有丰富的管理、培训以及行业实践经验。

主要内容：

- 一、餐饮全产业链简介
- 二、餐饮全产业链安全风险分析
- 三、食安系统化管理思路

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1330452-1-1.html>

想法宠你之《宠物饲料标签规定》解读及案例分析

时间：2023年8月23日15:00

主讲人：宋老师

报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1189&fuid=154861>

主要内容：

- 一、宠物饲料的概念
- 二、宠物饲料标签规定适用范围
- 三、宠物饲料标签规定及示例

报名咨询：宋老师 18906450602（同微信）

【VIP 免费】从法律风险管理视角解析新《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》

▲直播时间：2023年8月24日20:00-21:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1223&fuid=154861>

▲主讲人：刘庆

▲主要内容：

1. 新《办法》概述
2. 相关案例回顾
3. 法律风险管理实践

实验室各类记录的编写、管理和控制

▲时间：2023年8月24日9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1214&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 实验室记录的介绍
 - (1) 标准法规的要求
 - (2) 实验室需要的所有记录汇总
2. 实验室记录的规范填写
 - (1) 各类记录填写要求
 - (2) 记录填写案例和模板
3. 实验室记录的管理和控制

“谈酒论道”公开课第八期—酒类标签合规管理要点及案例分析

时间：2023年8月28日 下午14:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1228&fuid=154861>

课程介绍：

酒类标签是企业向消费者展示产品真实属性的第一渠道，酒类标签合规管理是关乎企业风险的关键环节。但酒类标签涉及的标准和法规较多，企业在标签设计、评审过程中往往会面临着标准法规识别不全、评审流程不规范、历史版本不能有效管理等诸多问题，每一个环节管理不当都有可能给企业带来难以估量的损失。食品伙伴网拟定于2023年8月28日下午14:00-16:00举办“酒类标签合规管理要点及案例分析”线上直播培训课。

联系人：王老师 15110692985（微信同号）

【VIP 免费】食品企业质量部门从0-1的组建和组织化运行

▲直播时间：2023年8月31日 9:30-11:30

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1224&fuid=154861>

▲主讲人：卢俊飞

▲课程介绍：

为了确保产品或服务的质量，提高客户满意度，并持续改进和优化质量管理体系，食品企业都需要组建质量管理部门。但是有些中小企业的质量部门存在部门人员结构不完善，分工不够合理等问题，您所在的企业质量部门有哪些问题呢？我们一起来听听质量经理——卢俊飞老师怎么讲。

终端市场采样技术讲解

▲开课时间：2023年8月31日 15:00-16:00

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1219&fuid=154861>

▲课程介绍：

1. 抽样概念及分类
2. 抽样原则
3. 抽样流程
4. 注意事项

▲报名咨询：王老师 13361342702（微信同号）

【线上+线下·免费参会】山东省食品安全标准宣贯培训班

主办单位：山东省卫生健康委员会

承办单位：食品伙伴网

会议时间：2023年9月6日-8日（9月5日报到）

线下会议地点：山东济南（具体地点待定）

1. 线上参会

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1221&fuid=154861>

2. 线下报名

食品安全监管部门20人，生产企业、餐饮企业60人，检测机构20人，其他单位50人。

培训结束后，由食品伙伴网颁发“培训证书”，可用于食品安全学时证明。（仅颁发线下参会人员）

报名方式添加客服微信（19963135975）获取。

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Oihrn7N1kFs_HhtVohE6fw

标准物质使用及保存技能提升培训班

▲时间：2023年09月14日 食学宝 线上直播

▲详情及报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1227&fuid=154861>

▲主要内容：

- （一）实验室标准物质管理
- （二）标准物质使用
- （三）标准物质数据分析和质量控制

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

▲费用标准：收费标准：1200 元/人；8 月 30 日前报名 1000 元/人；

费用包括：培训费，证书费。均可开增值税发票。

▲详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/GNC7_-0daMjL8pU-WkeG-w

【VIP 免费】从法律风险管理视角解析新《食品经营许可和备案管理办法》

▲直播时间：2023 年 9 月 14 日 20:00-21:00

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1225&fuid=154861>

▲主讲人：刘庆

▲主要内容：

1. 新《办法》概述
2. 相关案例回顾
3. 法律风险管理实践

粮食检验 扦样、分样及杂质、不完善粒的检测

▲开课时间：2023 年 9 月 食学宝线上直播

▲课程介绍：

GB/T 5491-1985 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5494-2019 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

▲报名咨询：王老师 13361342702（微信同号）

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、【8 月 23 日·上海】2023 火锅调理食材创新发展研讨会，快来领免费门票！

时间地点：2023 年 8 月 23 日下午 13:30-16:00 上海新国际博览中心展馆内会议室（N2 馆 M42）

会议内容：中国火锅产业主流派系与趋势解读、解密 2023 火锅食材潮流风味、火锅调理食材的创新开发、食材增香提鲜关键技术、火锅调理食材的品质调控技术

报名联系人：黄老师 18905354390（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/L8EmRVicwOBoPctnYkSI2w>

2、8 月 24-25 日 第 4 期鱼糜制品加工技术培训班，报名倒计时！

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/ZmNlNuM_xbbIJeHo8Y8ZRw

3、培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训！

培训时间：2023 年 8 月 28-30 日

培训地点：山东·烟台

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

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

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

4、面条、米线浇头食品加工技术培训班

培训时间：8 月份，共 4 天。小班制，限招 10 人，招满开班。

培训地点：山东·烟台。

培训内容：

添加剂的应用：米面制品类添加剂、调味酱类添加剂、肉酱类添加剂、调味粉类添加剂、配菜类添加剂；

配方分享与实操：红烧牛肉类、红烧猪肉【猪排骨】类、鸡【鸭】肉类、水产类、其他类【菌菇、鸡杂、羊杂、牛杂】。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UXSWE4QqDinrq92sjYa9Xg>

5、日程抢先看 | 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/hGx4I6rrgZ71rwtN2LDIow>

6、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：2023 年 9 月 7 日-9 日（满 30 人开班）

培训地点：山东烟台

报名联系人：王老师 18006457284（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/_8splGcuc54irpqqvakh4Pw

7、肉类加工技术研修班

培训时间：10 月 18 日-21 日

培训地点：北京

报名联系人：王老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/GG-RppGfu20ZT1mdpN-xbg>

8、培训开班 | 食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：小班制，限招 10 人，招满开班。

培训地点：山东·烟台

培训内容：

第 1 天：进行理论知识培训，了解猪副产原料的基本知识；猪副产地方经典特色产品介绍；猪副产卤制的常用配料及使用；卤猪副加工工艺及操作要点。并进行原料处理准备，高汤熬制、炒糖色等的实操学习。

第 2-3 天：进行猪头肉、猪蹄、猪尾、猪耳、猪肘、猪骨头、猪大肠、猪小肠、猪肚、猪心、猪肝、猪肺、猪舌产品的实操卤制，感官评价。学习卤猪副食品原料的处理方式；学习卤猪副产品去腥生香、特色秘方、卤制火候控制、品质稳定诀窍以及卤猪副食品的后期保藏。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/U8-7XQ1TDjxi2aaKeKRcfw>

9、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、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、【本周进行】2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会

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

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

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

收费标准：

普通参会：3000 元/人，团体参会：2 人及以上 2800 元/人

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）

2、【本周开课】第 14 期（ISO9001、ISO22000、HACCP）体系内审员实操培训

时间地点：8 月 24-26 日 上海

主要内容：

三体系核查表的建立

HACCP 计划的建立

产品追溯和召回

体系的建立和实施

常见审核问题点

收费标准：2800 元/人（费用含培训费、讲义、证书费及税费）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/dXCp049vFQLUwD9oQSdbSQ>

咨询：杨老师 18153529013（同微信）

3、关于开展四级品酒师职业技能等级认定培训班的通知

时间：2023年8月29日-9月1日，9月2日考试，报名8月16日截止

地点：吉林省长春市

课程设置：

- 1、白酒基础知识；
- 2、白酒品评专业知识；
- 3、酒的贮存和勾兑调味；
- 4、浓、清、酱等主流香型质差的分辨；
- 5、酒度的高低差异辨别技巧及品评训练；
- 6、中国十二种香型白酒的工艺特点、香味特征及品评要点；

注：学员可自带基酒或成品酒样（每个样品至少2000mL）

收费及证书发放：

（一）收费标准：四级/中级品酒师 5500元（含：培训费酒样费、考试费、午餐），不含住宿，学员食宿自理

（二）证书发放：

培训结束后，经鉴定考核合格者，颁发职业技能等级证书，证书无需年审，长期有效。（吉林省企业参保职工缴纳失业保险累计满12个月。可在证书下发后申领相应职业技能提升补贴。各省补贴政策和标准可能略有差异，其他省份以当地政策为准）

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

4、【10月北京】食品安全总监和食品安全员培训

时间：2023年10月17-19日

地点：北京（具体地点另行通知）

参会费用

标准费用：食品安全员1600元，食品安全总监2500元；

主要内容：（见详情）

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

检测技术与实验室管理类：

1、【微生物实训】2023年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍：

GB 4789 系列标准：

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

▲排期安排：

第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23-26日	重庆
第114期	食品微生物检验实际操作培训班	10月21-24日	南京
第115期	食品微生物检验实际操作培训班	11月18-21日	北京

第 116 期 食品微生物检验实际操作培训班 12 月 16-19 日 烟台
第 117 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/DqQpodhneUP0KnQwvNz1EQ>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

2、【理论+实操】生物安全实验室备案培训

▲时间地点：

2023 年 9 月 7 日—9 月 9 日 山东·烟台（线上线下同步）

▲培训内容：

第一部分 法律法规

第二部分 相关标准解读

第三部分 备案要求解读

第五部分 病原微生物实验室生物安全备案实操

▲费用标准：

标准费用：2500 元，限时优惠：8 月 15 日前报名 2300 元/人，团体优惠：同一家单位 2 人及以上参会 2000 元/人

▲培训详情：<http://bbs.foodmate.net/thread-1325426-1-1.html>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

3、【理论+实操】一次性卫生用品及消毒产品杀菌/抗菌/抑菌性能理论实操培训班

▲时间地点：2023 年 9 月 13-16 日 山东·烟台

▲课程内容：

GB 15979 标准讲解

实操：物品制备，效果验证实验。

《消毒技术规范》讲解

实操：效果验证实验

GB/T 38504—2020《喷雾消毒效果评价方法》

WS/T 650—2019《抗菌和抑菌效果评价方法》

验证过程注意事项

总结答疑

实操：效果验证实验

▲费用标准：

标准费用：2500 元，限时优惠：8 月 15 日前报名 2300 元/人，团体优惠：同一家单位 2 人及以上参会 2300 元/人

▲详情链接 https://mp.weixin.qq.com/s/j8_L3eRHq8572F_xUvz0cQ

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

4、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲时间地点：

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

第三期：2023 年 10 月 31-11 月 2 日（每期限 20 人）山东·青岛

▲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

▲费用标准：3800 元/人；优惠费用：同一单位报名三人以上，培训费可享受八折优惠、班次任意搭配。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zRVUjld7z5U8bHRgNt8Hrg>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

5、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲培训时间和地点：2023 年 11 月 6-9 日 山东

▲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：

▲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/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

6、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲培训时间：待定

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)饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术概述；
- (2)饲料检验试剂及培养基的配制、操作注意事项；
- (3)饲料检验方法：

2、实际操作学习：

依据饲料及宠物食品的检测方法标准要求，进行实际操作培训。

☆理化检测：

☆微生物检测：

▲培训费用：3000 元/人

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-0ufAaadfccwD2D8aE12WQ>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

7、【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*食宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rWP0zsaUare09cZFJ48dGg>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

8、【实际操作】微生物法检测维生素实操培训班计划

▲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）；

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

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

9、【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：随报随学

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

1、理论学习

- (1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述；
- (2) 培养基的配制、操作注意事项；
- (3) 化妆品中微生物检验方法：
 - a、微生物检验方法总则
 - b、菌落总数检验方法
 - c、耐热大肠菌群检验方法
 - d、铜绿假单胞菌检验方法
 - e、金黄色葡萄球菌检验方法
 - f、霉菌和酵母菌检验方法；

2、实际操作学习：

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

3、技术讲座和专题讨论

- (1) 微生物菌种复苏、传代、保存、生物安全管理
- (2) 微生物培养基实验室质量控制
- (3) 微生物生化鉴定操作技术等。

▲培训老师、合作单位：

主讲老师：微生物高级工程师

助教：北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/UQqNqqGV-o2pH79d7WvLYw>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【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/x5vtrWUeyZjiXgYRtrKm-A>

▲报名咨询：张老师 13345162053（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)

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

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

▲比对项目:

粮食项目: 粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目: 食用油中酸价和过氧化值的测定

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

▲报名咨询: 张老师 13345162053 (微信同号)

【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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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)

高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

学校说, 我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

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

[佛山市中央厨房供应链有限公司](#)
[广州市华栋香精香料有限公司](#)
[百香顺（广东）实业发展有限公司](#)
[广东永襄供应链管理有限公司](#)
[佛山市中央厨房供应链有限公司](#)
[河北积润食品有限公司](#)
[山东青果食品有限公司](#)
[福建仙洋洋生物科技有限公司](#)
[佳格食品（中国）有限公司](#)
[承德良悦仙食品有限公司](#)
[重庆西轩食品有限公司](#)
[河南恒都食品有限公司](#)
[青海雪峰牦牛乳业有限责任公司](#)
[新希望六和股份有限公司](#)

VIP 企业招聘：佛山市中央厨房供应链有限公司

佛山央厨是一家现代化大型专业营养配餐企业。在禅城、顺德分别建有一个大型现代化配餐中央厨房，一家烘焙点心食品厂，一家信息化科技公司。

依托佛山食品物资集团平台布局，佛山央厨搭建了完备的原料供应链，在食品源头上，与周边农村合作社建立稳定的蔬菜种植、供应合作关系，实行基地种植、集中采购。

佛山央厨拥有八大功能中心：研发中心、检测中心、切配中心、热厨中心、米饭中心、包装中心、仓储物流中心、监控中心，另配有净化水系统、温控系统、消杀系统等国内先进设备。

公司自建检测设备齐全的食品检测室，每天进行农药残留等项目的抽样自检，给客户id提供齐全检测证明，守住舌尖上的安全。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1494629/>

食品生产主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17007.html>

岗位职责：

- 1、根据生产计划开展并完成打餐工作；
- 2、打餐质量把关，合理调配资源，按要求包装，把控包装效率
- 3、成品的最后把关，确保打餐的正确；
- 4、负责包装车间的员工培训，对人员进行定期培训；
- 5、确认打餐出的成品数量后对接运营进行出厂，统计剩余物料；
- 6、完成上级交代的其它工作

职位要求：

- 1、本科及以上学历，专业不限
- 2、同类岗位有相关工作经验者优先
- 3、熟悉并掌握打包过程关键控制点
- 4、能够最大程度减少打餐方面的客诉

工作时间：8:00-12:00, 13:30-17:30, 5.5天工作制，月休4天，缴纳五险，包吃，住宿面谈，年底13薪。

工作地点：禅城区河滨路

品控专员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17006.html>

职位描述

工作内容

- 1、负责原材料验收，跟进验收不合格的产品；
- 2、负责台帐记录，录入内部进货台帐、录入政府系统
- 3、负责快检项目，蔬菜农药残留检测、肉类水分检测等；
- 4、负责留样管理，食品留样、留样的清倒、留样记录的填写
- 5、负责根据绩效考核规则对生产部员工进行绩效考核并记录提交品控主管/经理审批；
- 6、上级交办的其他任务

任职要求：

- 1、本科及以上学历，食品营养与检测专业等相关专业毕业
- 2、熟练运用办公软件，具备良好的分析能力及沟通能力
- 3、工作严谨细心，能够坚守原则。

福利待遇：

上班时间 8:00-12:00, 13:30-17:30, 月休4天，包三餐，下午茶，节日礼品、节日红包等，带薪年假，五险

工作地点：广东佛山市 佛山市禅城区祖庙街道河滨路19号之五（住所申报）

食品生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17005.html>

工作内容：

- 1、维护并完善公司质量管理体系
- 2、对公司的产品质量进行全面的管理和控制包括:质量管控出厂管控、不合格品控制、产过程监控、投诉处理、部门实验跟进、参与部分产品改进环节
- 3、及时发现并追踪解决生产过程中出现的质量问题
- 4、负责部门内部员工必要的培训, 及生产部门员工食安培训
- 5、制定部门工作计划并组织实施, 部门内部管理, 部门之间协作
- 6、完成上级管理者下达的各项专项工作和临时性工作任务

任职要求:

- 1、本科及以上学历, 食品/药品及相关专业背景
- 2、有3年或以上大中型企业品控管理岗经验
- 3、熟悉并掌握质量、食品安全、HACCP管理体系, 生产工艺生产过程关键控制点
- 4、能够迅速排除生产、品质问题点, 最大程度减少客诉

福利待遇:

工作时间:08:00-12:00, 13:30-17:30, 5.5天工作制, 月休4天, 缴纳五险, 包吃, 住宿面谈, 年底13薪。
工作地点: 禅城/顺德容桂

供应链经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16971.html>

工作职责:

- 1、根据公司发展规划, 管理供应链部门, 组织制定并实施管理规划, 供应链管理体系搭建和管理
- 2、负责公司采购战略提出、制定与主导落地, 帮助事业部制定符合业态的采购模式和策略
- 3、供应商的开发与供应商管理、采购流程探索与创新, 配合公司进行采购模式与流程的持续迭代
- 4、负责原料管理, 健全仓库管理制度, 合理配置库存, 有效地配合生产经营
- 5、部门工作计划并组织实施, 部门内部管理, 部门之间协作
- 6、完成上级管理者下达的各项专项工作和临时性工作任务

任职资格:

- 1、统招本科或以上学历, 专业不限
 - 2、有3年或以上大中型企业供应链管理工作经验
 - 3、吃苦耐劳, 廉洁自律, 具备较好的管理协调能力, 较好的学习能力, 自我驱动力强、抗压能力强
- 福利待遇:

工作时间: 8:00-12:00, 13:30-17:30, 月休4天, 缴纳五险, 包吃, 住宿面谈, 年底13薪。
工作地点: 广东佛山市 佛山市禅城区祖庙街道河滨路19号之五(住所申报)

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:  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：

虫控作战成果展，等你来展示

【食品论坛·大讲堂】餐饮食品安全系统化管理思路

【最全日程】8月21-22日上海，2023第四届水产品加工技术研讨会

体系内审员实操培训八月上海班

【重磅来袭】质量赋能 绿色发展-2023乳及乳制品食品安全与质量提升大会

热门分享：

食品风险管控和隐患排查类记录表格

食品品控工作宗旨

各种文件清单（外来、发放、销毁、更改等）

各类食品储存温湿度要求

乙基麦芽酚的使用方法、使用原则及注意事项

供应商审核表

品质、生产、技术，谁的权利大？

车间现场改善 10 大思路

咨询“铁皮石斛叶”能否在四川省境内作为普通食品原料使用

2023年食品生产企业生产管理规范体系检查记录表

食品检验操作技术规范

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 32：来说说销售和产理想出的烧脑宣传词吧！

固体饮料原料在终产品配料中的标识疑问

速冻调制品的生产许可证相关问题

普通的固体饮料产品名称可以是儿童型吗？

“熬夜水”、“刮油水”、“元气水”等产品名称不违规吗？

A 委托 B 生产过节礼盒，B 将部分生产任务委托，标签如何打？

一个产品两个标准，生产记录如何写

名字是木糖醇月饼，里面可以也加其他代糖吗

关于进口预包装食品的标签

关于标签散装称重的问题答复

速冻调制食品生产企业，可以使用具有生产许可资质的厂家生产的调理品作为原料吗？

配料表：配料直接标示为“酱油”，是否会判不合格呢

生牛排预包装与熟的红烧肉预包装可以混装一个礼盒嘛

肉制品 2023 第一家被审查的

想做一款山药粉加人参粉的产品执行什么标准

净含量标示是否规范？

关于 GB 2715

饮料中单一原料还需要标注配料表吗

食品预包装外箱里面配食品辅料和包材辅料的问题
空降质量经理
膜片糖果除了 GB 17399 之外还有其他相应的标准嘛?
莲子脆属于哪个标准
SC 证和食品经营许可证问题
液态调味料配料
虫草粉等初级农产品要遵守过度包装的要求?
PS 材质包装盒不明原因炸裂, 请教有经验的大拿分析一下
亚硝酸钠标注
广东卫健委答复--关于丝瓜络是否能在普通食品中应用的问题
包装上印有景点或者地标性名称
混合粉生产日期怎么打印
有没有食品冷冻处理的加工工艺!?
果冻产品发黄是什么原因
关于解冻请教各位大神
这个配料表是无磷保水剂的配料表吗
复配添加剂的使用
复合调味料理解
有国家标准的产品其标签中执行标准为企业标准, 在标签中如何标识产品类型
按需添加的添加剂
抗坏血酸钠算防腐剂吗
计算营养成分问题
GB 5009.285-2022 维生素 B12 的测定, 微生物法稀释倍数
酸价高, 样品无异味
关于蛋白消化的问题
刚毕业大学生一个, 工作不满意, 是攒一年经验好还是赶快找下份工作呢?
华丽的验厂没过
生产职业生涯记录
如果公司以你获得的证书为加薪条件, 大家都有么
人到中年怎么求职
辞职: 谁知道今年的形式好找活吗?
奉劝各位技术问题莫想空手套白狼
职场没朋友
我说这领导多少不正常
兜兜转转, 方向未定
琐碎小事, 让人难忘
持之以恒, 痛并快乐



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