

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 39

总第973期

2023-10-17

解读《关于桃胶等15种“三新食品”的公告》  
(2023年第8号)

关于辐照食品你应该知道的那些事

国内首创！上海鼓励对含糖饮料  
进行“红橙绿”标识

牛肉变鸭肉？罚！

食品行业一周舆情信息汇总（2023. 10. 9-10. 15）



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

牛肉变鸭肉？罚！

“阳光玫瑰”泡药水？检测结果来啦！

HMOs、膳食纤维、植物基…来看看科学共识怎么说

国内首创！上海鼓励对含糖饮料进行“红橙绿”标识

答复|关于将禁止添加使用反式脂肪酸列入食品安全法的建议

食堂被曝吃出鼠头？高校发布公告

关于辐照食品你应该知道的那些事

食品行业一周舆情信息汇总（2023.10.9-10.15）

答复|关于加强食品添加剂在使用过程中的总量控制的建议

惊了！这些牛尿液被查出有害成分？深圳严查各类农产品违法案件！

## 国内预警

解读《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）

关于征求《食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯》（草案）意见的通知

海关总署公告 2023 年第 130 号（关于进口缅甸养殖水产品检验检疫要求的公告）

市场监管总局办公厅关于打击食品中非法添加酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物或类似物违法行为的通知

## 国际食品

美国 FDA 更新了婴儿配方奶粉的合规计划

俄罗斯获准输华的动物源性产品清单再扩大

日本增加对我国食品中甜蜜素命令检查企业名单

2023 年 8 月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

欧亚经济联盟修订《肉及肉制品安全》技术法规

福岛第一核电站核污水排放导致日本海鲜对华出口量下降超七成

## 国际预警

我国出口鸭蛋被检出铜超标

2023 年 9 月中国出口韩国食品违反情况（9 月汇总）

2023 年第三季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

我国出口茶叶被检出苦参碱超标

2023 年 10 月输日食品违反日本食品卫生法情况（10 月 13 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 41 周）

## 食品科技

食品领域云南省中央引导地方科技发展资金项目验收结果公布

安徽下达 2023 年安徽省重点研究与开发计划农业领域项目 食品领域有 52 项

食品领域 2023 年海南省重点研发定向征集联合项目形式审查结果公示

2023 年度江苏省科技计划专项资金（重点研发计划现代农业）拟立项目公示 食品领域有 73 项

外卖已经成为人们日常生活中

不可或缺的一部分

近期

苏州市市场监管局公布了一批

网络外卖食品安全违法行为典型案例

其中就有小柿小橘日前查处的案件

具体什么情况呢

小柿小橘，我在轻食店

买的牛排味道怪怪的，

感觉不像是牛肉，可以

查一下吗？

收到~

2023年3月中下旬，小柿小橘收到投诉举报，称太仓市城厢镇某轻食店涉嫌在牛排套餐使用鸭肉冒充牛排。

确定食品原料成分需要做DNA鉴定，费用较大，就算完成鉴定，消费者提供食品的鉴定结果对于办案也无法形成证据链。经讨论，执法人员选择通过抓现场证据的方式进行投诉举报案件查办。因该店主营外卖，通过观察平台日常销售情况，执法人员选择了在该店点单量和配餐量相对较大的时间段开展突击检查。

现场检查中，通过外卖平台，执法人员确定当天该店已收到牛排套餐订单，而工作人员对正在配制的套餐均无法说明原料来源和提供证明。执法人员遂调整办案思路，对现场所有原料进行排查检查，未发现任何牛肉类原料和半成品。进货记录显示，该店最后一次进货时间为2023年3月4日，当事人购买了1箱黑椒肉排。

面前上述证据，姗姗来迟的经营者最终承认了相关违法行为，并表示因近期牛排原料断货，在外卖平台下架牛排套餐对该店销量影响较大，故在未确认黑椒肉排（配料：鸭肉、饮用水、白砂糖、食盐等）主要成分的情况下就安排工作人员使用上述原料制作牛排套餐。

更多内容详见：[牛肉变鸭肉？罚！](#)

大家发现没有，自从阳光玫瑰葡萄的价格被咱们中国的果农打下来以后，各种谣言就开始出来了！

有人说，国产的阳光玫瑰葡萄虽然价格便宜产量高，但农药残留严重超标……

还有人说，国产的阳光玫瑰葡萄吃起来特别甜，因为被甜蜜素泡过……

你们够了！

这样的乱说对得起果农伯伯们吗！

他们努力培育、辛勤耕作，就是为了让咱们吃到便宜又好吃的水果，不用再对进口水果望而却步！

凭什么国产的水果，就是农残超标？

凭什么国产的水果，就是甜蜜素浸泡？

价格比进口水果便宜，并不代表品质不好！

今天！康康姐就要为本土的阳光玫瑰葡萄正名！

怎么正名？

直接带你们去种植基地看看去！

01

今天咱们要去的阳光玫瑰葡萄种植基地，是位于东西湖区的金汉果园。

说起咱们东西湖区的葡萄种植，那可是有一段历史了，最早可以追溯到 1963 年。

当时，东西湖经过围垦，原本还是一片沼泽的东山，蜕变成了富含有机质土壤的农场，加上咱们武汉独特的气候环境，给葡萄生长提供了天时地利。

不过，当时的农场主要以棉花、蔬菜等经济作物种植为主，葡萄种植规模较小，整个东山农场只有 5 户种植葡萄，面积仅 20 亩左右。

2010 年，农户们瞄准葡萄市场，大力引进大棚种植技术，东西湖葡萄逐渐形成产业。

2021 年，“东西湖葡萄”地理标志农产品保护产品工程顺利实施。

更多内容详见：[“阳光玫瑰”泡药水？检测结果来啦！](#)

文章来源：武汉市场监管微信号

**食品伙伴网讯** 近期，我国首个母乳低聚糖（HMOs）的科学共识在网络首发，对 HMOs 的营养价值、安全性、国外应用与管理情况等方面进行系统性归纳和梳理。针对我国发布的科学共识，食品伙伴网对其进行了梳理和归纳，供大家参考。

### 1、食品添加剂相关

我国发布的食品添加剂相关的科学共识包括《“正确认识食品添加剂”科学共识》、《食品甜味剂科学共识》和《赤藓糖醇的科学共识》三篇。

#### 1.1 “正确认识食品添加剂”科学共识

《“正确认识食品添加剂”科学共识》指出我国对各类食品添加剂的使用范围和剂量都制定了严格、详细的标准，按规定允许使用的食品添加剂，都经过了全方位的科学、严格的安全性测试和评估，按照国家规定的品种和剂量使用食品添加剂，安全性是有保障的。共识还指出非法添加物不是食品添加剂，三聚氰胺、苏丹红、吊白块、工业明胶等，都是非食用的“非法添加物”，不是国家批准使用的食品添加剂。此外，共识还就常见的防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂、增稠剂等食品添加剂进行了简要介绍。

#### 1.2 食品甜味剂科学共识

《食品甜味剂科学共识》指出，甜味剂的安全性基于严格的食品安全风险评估，已得到多个国际组织和国家/地区权威食品安全风险评估机构和食品安全管理机构的肯定，按照相关法规标准使用甜味剂，包括天然的和人工合成的，都是安全的。合理使用甜味剂能提供甜味，有利于控制能量摄入，但饮食健康的关键是合理膳食、吃动平衡，不应夸大甜味剂的作用。此外，共识还指出，甜味剂有助于降低龋齿发生风险，也为高血糖人群及糖尿病患者提供了更丰富食物选择。

#### 1.3 赤藓糖醇的科学共识

《赤藓糖醇的科学共识》指出，赤藓糖醇是一种四碳多元醇，作为一种天然甜味剂，在自然界广泛存在，具有低能量、高耐受量等特性，在口腔保护方面也有积极意义。目前赤藓糖醇的工业化生产以微生物发酵法为主。共识认为，赤藓糖醇的安全性受到广泛认可，目前已通过 CAC、美国、欧盟、澳新等的安全性评估，可作为食品添加剂应用于生产中。共识还指出，我国已构建赤藓糖醇生产和使用标准体系，允许在食品中按生产需要适量使用。最后共识强调，过量摄入赤藓糖醇可能引起部分敏感人群肠胃不适，建议加强对其安全性的持续性评估，制定我国赤藓糖醇的使用量标准。

### 2、原料和产品相关

食品原料和产品相关的科学共识包括《益生菌的科学共识（2020年版）》、《膳食纤维定义与来源科学共识（2021）》、《全谷物与健康的科学共识（2021）》、《母乳低聚糖（HMOs）的科学共识》和《植物基食品的科学共识（2022年版）》五篇。

更多内容详见：[HMOs、膳食纤维、植物基…来看看科学共识怎么说](#)

文章来源：食品伙伴网

## 国内首创！上海鼓励对含糖饮料进行“红橙绿”标识

**食品伙伴网讯** 2023年9月27日，上海市卫生健康委员会发布征求《含糖饮料健康提示标识的制作样式及设置规范（征求意见稿）》意见的函（以下简称意见稿），意见稿中明确了含糖饮料健康提示标识的制作样式及设置规范的相关内容。同时，该意见稿也是对《上海市人民政府关于深入推进爱国卫生运动的实施意见》《上海市国民营养计划（2019-2030年）实施方案》和《健康上海行动（2019-2030年）》中有关含糖饮料控制要求的落地。

公众对征求意见稿内容如有意见，可在2023年10月31日前反馈至上海市卫生健康委员会。

一

### 含糖饮料范围

引用《中国居民膳食指南2022》中含糖饮料的定义，指在制作饮料的过程中人工添加糖，且含糖量在5%以上的饮料。添加糖指人工加入到食品中的、具有甜味特征的糖类，以及单独食用的糖，常见有蔗糖、果糖、葡萄糖等。《中国居民膳食指南2022》中推荐每天摄入糖不超过50g，最好控制在25g以下。意见稿中对添加糖的摄入量健康提示内容与《中国居民膳食指南（2022）》建议一致。

二

### “红橙绿”三色警示标识

含糖饮料健康提示标识样式分为红、橙、绿三款。根据《上海市爱国卫生与健康促进条例》，上海鼓励含糖饮料、酒精饮料的销售者在有关商品的销售区域规范设置健康提示标识，该条例于2023年11月1日起施行。

其中，红色标识（图1）为长期过量摄入添加糖健康提示标识，建议消费者“不喝或少喝含糖饮料”；橙色标识（图2）是每日添加糖摄入量提示标识，提醒消费者“每日添加糖摄入量少于25克”；绿色标识（图3）是饮料选择指导提示标识，指导消费者“看懂营养成分表”。



图1 红色标识

更多内容详见：[国内首创！上海鼓励对含糖饮料进行“红橙绿”标识](#)

代表您好：

您提出的《关于将禁止添加使用反式脂肪酸列入食品安全法的建议》收悉，经商市场监管总局，现答复如下：

#### 一、工作现状和进展情况

我委本着以人民健康和生命安全为中心，坚持“政府引导、科学发展、创新融合、共建共享”的原则，积极贯彻落实《食品安全法》，统筹推进国民营养计划和合理膳食行动，以加强营养健康科学研究、人群营养调查、食物成分及消费状况监测和食品安全风险监测等为抓手，研制以食品安全为基础的营养健康标准。以普及营养健康知识、健全营养法规标准体系、助力营养健康产业高质量发展为重点，不断提高国民营养健康水平。

#### 二、关于所提意见的答复

反式脂肪酸（TFA）是碳链上含有一个或以上非共轭反式双键的不饱和脂肪酸及所有异构体的总称，是人体非必需脂肪酸。食品中的反式脂肪酸有天然及加工两种来源，研究证明过量摄入反式脂肪酸可增加心血管疾病风险。

我国采取一系列措施降低公众对反式脂肪酸摄入的健康风险。我委会同相关部门发布多项食品安全国家标准以降低对反式脂肪酸的使用，如《食品安全国家标准婴儿配方食品》（GB 10765-2021）、《食品安全国家标准较大婴儿配方食品》（GB 10766-2021）、《食品安全国家标准幼儿配方食品》（GB 10767-2021）等婴幼儿配方食品标准规定“不应使用氢化油脂”，《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）规定“食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，在营养成分表中还应标示出反式脂肪（酸）的含量”等，推动有效降低预包装食品中反式脂肪酸的含量。我国食品工业界也在不断改进生产工艺，降低油脂和食品中反式脂肪酸含量。

为掌握我国主要加工食品和部分天然食品的反式脂肪酸水平，评估我国居民反式脂肪酸的膳食摄入水平及其潜在健康风险，我委于 2012 年对我国居民反式脂肪酸摄入量进行了风险评估，通过专项采样检测、典型膳食调查等科学研究方式，形成《中国居民反式脂肪酸膳食摄入水平及其风险评估》。该报告显示，我国居民总体膳食中反式脂肪酸摄入健康风险较低。目前，我委正在组织相关单位、科研机构、行业协会等开展新一轮的反式脂肪酸摄入评估。

#### 三、下一步工作目标和计划

我委将联合相关部门持续推进营养健康科普宣教，倡导合理膳食，鼓励消费者在购买预包装食品时，阅读标签标识，合理选择反式脂肪酸含量低或无反式脂肪酸的食品，避免摄入过量反式脂肪酸。在科学评估的基础上，结合我国国情，进一步明确食品中反式脂肪酸含量标准的相关要求，做好食品安全国家标准制修订工作。

感谢您对卫生健康工作的关心和支持。

国家卫生健康委

2023 年 9 月 7 日

文章来源：国家卫生健康委员会

### 公告

宁波市江徽美食餐饮有限公司于 2023 年 7 月 27 日参与华北理工大学学生食堂委托经营项目招标并中标。2023 年 10 月 10 日，该公司违反食品卫生相关规定，在经营过程中发生食品卫生问题。经研究决定，解除与其之间的委托经营合同，并将依法依规追究其相关责任。

华北理工大学后勤服务中心

2023 年 10 月 10 日



**食品伙伴网讯** 食品辐照技术是一种绿色安全的新型物理加工技术，在食品工业中有着巨大的发展潜力和实用价值，目前已广泛应用于食品的抑芽、杀虫、杀菌等，辐照食品也逐渐商业化和产业化。谈到“辐照食品”，大家很容易与“核辐射区食品”相混淆，随着日本启动福岛第一核电站核污染水排海，再次引起了大家对“核辐射区食品”与“辐照食品”的关注，也引发了部分消费者的担忧，那么辐照食品和核辐射区食品一样吗？食品伙伴网通过本文的简单介绍，帮助大家更好地理解二者的区别以及辐照食品相关的内容。

### 一 食品辐照 VS 辐照食品 VS 核辐射区食品

食品辐照，依据 GB 18524-2016《食品安全国家标准 食品辐照加工卫生规范》的规定，是指利用电离辐射在食品中产生的辐射化学与辐射微生物学效应而达到抑制发芽、延迟或促进成熟、杀虫、杀菌、灭菌和防腐等目的的辐照过程。国际原子能机构（IAEA）将食品辐照定义为一个过程，依据《食品辐照加工推荐性国际操作规范》（CXC 19-1979）的规定，食品辐照是指按照辐照食品法典通用标准的规定，通过电离辐照，特别是 $\gamma$ 射线、X射线或加速电子对食品产品进行加工的过程。

辐照食品，依据 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，是指经电离辐射线或电离能量处理过的食品。

核辐射区食品，通常是指受到核辐射影响的农产品或加工品，这些产品可能携带高水平的放射性元素，例如铯、锶、碘、氚等，这些元素可能会通过食物链进入人体，从而对人体健康产生威胁，其中影响人体健康的主要是放射性碘（碘-131）及放射性铯（铯-134 和铯-137）。

由此可以明确，食品辐照是纯物理加工过程，辐照处理的目的是抑制发芽、延迟或促进成熟、杀虫、杀菌、灭菌和防腐等。与核辐射区食品不同，辐照食品仅接受射线的能量，不直接接触放射源，因而经辐照的产品不会有放射性物质残留，按照规定剂量辐照的食品也不存在安全问题，因此辐照食品 $\neq$ 核辐射区食品。

### 二 被辐照过的食品是否有害？

1980年，联合国粮农组织、国际原子能机构、世界卫生组织共同组成的国际食品辐照卫生安全评价联合专家委员会（FAO/WHO/IAEA）宣布，经过10kGy（辐射吸收剂量单位）以下剂量辐照的食品不会有放射性残留的感生放射性，辐照后营养成分和营养价值与其他加工方法没有区别，因此是安全的，今后无须再进行毒理学评价试验。

1999年10月，FAO/WHO/IAEA发布公告，称“不必设置一个更高剂量上限”并指出：在当前技术可达到的任何剂量范围内的辐照食品都是安全的并具有营养适宜性。

众多研究表明，辐照处理不会增加细菌、酵母菌和病毒的致病性，低剂量辐射对于食品中营养物质的破坏程度较低，对食品的口感和风味的影响较小。

此外，各类辐照食品也有相应的国家标准，其中严格规范了辐照剂量和照射要求，只要按标准规范操作，使用合理要求的剂量，辐照食品是安全的，对人体健康没有威胁。

更多内容详见：[关于辐照食品你应该知道的那些事](#)

食品伙伴网讯 2023年10月09日-10月15日食品行业舆情信息有：

| 食品行业一周舆情信息汇总 (10.09-10.15) |
|----------------------------|
| 高校食堂被曝吃出鼠头？各方回应            |
| “黑龙江一小学食堂6名学生吃2盘菜”引热议      |
| 脑白金回应胶囊主要成分是褪黑素            |
| 知名品牌麻辣烫门店回应被曝吃出牙线          |
| 海底捞回应顾客用锅底熬中药酸梅汤           |
| 上海一会所被曝婚宴用鱼唇换花胶            |
| 知名超市含糖饮品标为无糖被罚10万          |

### 高校食堂被曝吃出鼠头？各方回应

10月10日，有网友爆料称华北理工大学的学生疑似吃出鼠头的异物，食堂的店家说是牛肉。随后，事件引发网友关注。

当晚，华北理工大学后勤服务中心在学校官网发布公告，称宁波市江徽美食餐饮有限公司（以下简称江徽公司）于2023年7月27日参与华北理工大学学生食堂委托经营项目招标并中标。2023年10月10日，该公司违反食品卫生相关规定，在经营过程中发生食品卫生问题。经研究决定，解除与其之间的委托经营合同，并将依法依规追究其相关责任。

11日上午，从唐山市曹妃甸区市场监督管理局处获悉，市领导及区市监局局长昨晚已带队前往现场调查核实此事，具体以官方通告为准。

11日，涉事公司宁波市江徽美食餐饮有限公司发布公告称，该公司获悉后高度重视，成立专门调查小组连夜赶赴现场，配合相关部门调查核实。基于此情况，为确保食品安全，公司对管理的所有食堂、供应商进行全面自查。公司承诺，将全力配合相关部门的调查核实，接受调查结果。在事实未明确之前，请勿不实报道。对损害该公司形象和商誉的不实报道，其将依法追究法律责任。

### “黑龙江一小学食堂6名学生吃2盘菜”引热议

10月10日，“黑龙江一小学食堂6名学生吃2盘菜”的话题引发热议。

10月9日，网曝黑龙江一小学食堂6个学生一桌吃饭只有两盘菜。

对此校长表示，这个吃完可以无限续餐，当天是土豆白菜和红烧鸡脖，每天都会调菜，有20多种菜品轮换做，小学每月收费130元，中学150元，以学生吃饱为主。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2023.10.9-10.15\)](#)

对十四届全国人大一次会议第 2121 号建议的答复

代表您好：

您提出的《关于加强食品添加剂在使用过程中的总量控制的建议》收悉，经商市场监管总局，现答复如下：

### 一、工作现状和进展情况

我委深入贯彻落实习近平总书记关于“最严谨的标准”重要指示精神，不断完善我国食品添加剂安全标准体系，已制定食品添加剂相关食品安全国家标准近 700 项，包括食品添加剂的使用、质量规格、标签标识、生产过程控制及检验方法等标准，保证标准的科学性、实用性。市场监管总局高度重视食品添加剂生产和使用监管工作，2019 年印发《关于规范使用食品添加剂的指导意见》，督促地方加强日常监督检查，防控食品添加剂“两超”（超 GB2760 规定的使用范围、超最大使用量或残留量）风险。

### 二、关于所提建议的答复

#### （一）关于食品添加剂总量限定及 GB2760 更新

我国对食品添加剂使用建立严格的审批制度，只有在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠的食物添加剂，方可列入 GB2760 标准，在制定食品添加剂的使用范围和使用量时，已经充分考虑到消费者每天可能食用多种食品中含有同一种食品添加剂的情况，如建议中所提调味料中谷氨酸钠叠加使用情况。食品生产经营者严格按照标准规定使用食品添加剂，能够保证食品安全，即使每天食用多种食品，消费者也不必担忧食品添加剂带来的健康问题。

此外，GB2760 附录 A 规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）用于同一个食品时的总量要求。我委专门开展了 GB2760 执行情况跟踪评价，根据跟踪评价结果和国内外最新研究进展对食品添加剂进行再评估，根据风险评估结果适时调整其使用范围和使用量，例如目前已启动关于二氧化钛的再评估工作，将根据风险评估结果适时调整标准规定。

#### （二）关于加强食品生产过程中食品添加剂的管控

在食品生产环节，2021 年以来市场监管总局将食品添加剂生产和食品生产环节食品添加剂使用情况纳入食品安全评议考核内容，要求地方监管部门对复配食品添加剂生产企业开展全覆盖监督检查，督促企业严格按照食品安全国家标准规范生产和标识复配食品添加剂，要求进入市场销售的复配食品添加剂必需标识各单一食品添加剂名称和含量。将食品添加剂采购、管理、投料、标识等规范使用情况作为对企业监督检查的重要内容，督促其依法依规使用食品添加剂。

在餐饮服务环节，2023 年 3 月，市场监管总局发布《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》，要求餐饮服务提供者严格按照 GB2760 规定使用食品添加剂。《公告》鼓励相关行业协会推动餐饮服务提供者向消费者承诺规范使用食品添加剂，倡导采用适当方式公示餐饮食品加工制作时使用食品添加剂的情况。

更多内容详见：[答复|关于加强食品添加剂在使用过程中的总量控制的建议](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

最近

#深圳菜市场闯进 citywalk#的话题

冲上深圳同城热搜

越来越多的年轻人

选择去农贸市场 City Walk

感受一波人间烟火气

关键市场里的农产品

还物美价廉、好吃不贵！

为了让大家吃上安全、放心的农产品

深圳市市场监督管理局

一直以来

严厉打击各类农产品的违法行为

为充分发挥社会舆论监督作用

强化警示震慑

现选取部分违法典型案例予以公布

市监君在此告诫广大经营者

依法经营、诚信经营

认真履行进货查验、索票索证等义务

切实保障食用农产品质量安全

共同营造安全放心的市场环境！

更多内容详见：[惊了！这些牛尿液被查出有害成分？深圳严查各类农产品违法案件！](#)

文章来源：深圳市场监管微信号

# 国内预警

## 解读《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）

### 一、新食品原料解读材料

#### （一）桃胶

桃胶是以蔷薇科李属植物桃树（*Prunuspersica*（L.）Batsch）分泌的胶状物为原料，经采摘、分选、晾晒、清洗、干燥等工艺制成。主要营养成分为膳食纤维、多糖、水分、蛋白质和维生素等。桃胶在我国湖北、江苏及浙江等地区有一定的食用历史，食用方式主要有做汤、粥、羹、甜品等。本产品推荐食用量为≤30 克/天。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，国家卫生健康委员会委托审评机构依照法定程序，组织专家对桃胶的安全性评估材料审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。鉴于桃胶在婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则考虑，上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。

#### （二）油莎豆

本产品的基源植物为莎草科莎草属植物油莎草（*Cyperusesculentus*L. var. *sativus*Boeck.），原产于中非洲，在地中海地区被广泛种植，于上世纪五十年代引入我国，目前在我国河北、甘肃和山东等地区种植。申报产品油莎豆为其地下块茎，主要营养成分为碳水化合物、脂肪、膳食纤维、水分和维生素等。欧洲将油莎豆作为普通食品管理；加拿大认为油莎豆奶具有作为食品安全食用的历史。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，国家卫生健康委员会委托审评机构依照法定程序，组织专家对油莎豆的安全性评估材料审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。该原料的食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中坚果与籽类食品的规定执行。

#### （三）肠膜明串珠菌乳脂亚种

肠膜明串珠菌乳脂亚种主要存在于天然发酵的乳制品、干酪、泡菜等中。本产品使用的菌种是从乳制品分离得到的，该菌种已被列入欧洲食品安全局资格认定（QPS）名单的推荐生物制剂列表、国际乳品联合会公报（Bulletin of the IDF 514/2022）的“在发酵食品中证明安全的微生物品种目录”以及丹麦的《食品中使用的微生物菌种名单记录》。本次批准列入《可用于食品的菌种名单》，使用范围包括乳及乳制品、果蔬制品、谷物制品的发酵加工，不包括婴幼儿食品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，国家卫生健康委员会委托审评机构依照法定程序，组织专家对肠膜明串珠菌乳脂亚种的安全性评估材料进行审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。待食品加工用菌种制剂的食品安全国家标准发布后，按照食品加工用菌种制剂的标准执行。

更多内容详见：[解读《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》（2023 年第 8 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

# 国内预警

## 关于征求《食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯》（草案）意见的通知

各有关单位、专家：

根据《国家卫生健康委办公厅关于印发 2022 年度食品安全国家标准立项计划的通知》（国卫办食品函〔2022〕262 号），《食品安全国家标准食品添加剂抗坏血酸棕榈酸酯》被列入食品安全国家标准修订项目计划。项目承担单位为科信食品与健康信息交流中心、发酵行业生产力促进中心、深圳市计量质量检测研究院、天津市食品安全检测技术研究院。

工作组根据标准制修订程序，组织完成了标准草案，现向有关行业部门、协会、生产和检测等单位广泛征求意见。请于 2023 年 11 月 9 日前将附件 2 以邮件形式反馈至 [zhaoxiuwen@chinafic.org](mailto:zhaoxiuwen@chinafic.org)。

附件：

附件 1 《食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯》（草案）.pdf

附件 2 意见反馈表-《食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯》（草案）.docx

科信食品与健康信息交流中心

2023 年 10 月 9 日

文章来源：[科信食品与健康信息交流中心](#)

# 国内预警

## 海关总署公告 2023 年第 130 号（关于进口缅甸养殖水产品检验检疫要求的公告）

根据中国法律法规和中华人民共和国海关总署与缅甸联邦共和国农业、畜牧及灌溉部有关缅甸输华养殖水产品的检验检疫和兽医卫生要求规定，即日起，允许符合以下相关要求的缅甸养殖水产品进口：

### 一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》《中华人民共和国进出口商品检验法》《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》；

（二）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》；

（三）《中华人民共和国海关总署与缅甸联邦共和国农业、畜牧及灌溉部关于缅甸联邦共和国输华养殖水产品的检验检疫和兽医卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

### 二、进口产品范围

养殖水产品，是指人工养殖的、供人类食用的水生动物产品及其制品、藻类等海洋植物产品及其制品，不包括《濒危野生动植物种国际贸易公约》（CITES）附录和中国国家重点保护野生动物名录所列物种、活水生动物及水生动物植物繁殖材料。缅甸输华养殖水产品目录见附件。

### 三、生产企业要求

向中国出口养殖水产品的缅甸生产企业（包括加工企业和独立冷库）和养殖场，应获缅甸官方批准并受其有效监督。生产企业的卫生条件应当符合中国和缅甸有关兽医卫生和公共卫生法规的要求。

根据中国法律法规，向中国出口养殖水产品的生产企业应当由缅甸联邦共和国农业、畜牧和灌溉部（以下称缅方）向中华人民共和国海关总署（以下称中方）推荐注册。未经注册，不得向中国出口。

### 四、进口产品要求

缅方应确保输华养殖水产品符合以下条件：

（一）在缅甸本国水域养殖。

（二）原料及产品均未在以下所列问题的涉及区域：

1. 缅甸境内发生《中华人民共和国进境动物检疫疫病名录》中列明的和世界动物卫生组织（WOAH）规定的必须通报的水生动物疫病，使输华养殖水产品受到或可能受到感染；

2. 缅甸境内发生任何重大食品安全事件，已经影响或可能影响输华养殖水产品；

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 130 号（关于进口缅甸养殖水产品检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

# 国内预警

## 市场监管总局办公厅关于打击食品中非法添加酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物或类似物违法行为的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

近年来，宣称功能食品非法添加药品、药品衍生物或类似物的违法案件时有发生，危害人民群众身体健康。近期，总局组织内蒙古、江苏、安徽、福建、广东等（省、区）市场监管部门查办了宣称“减肥”功能食品非法添加药品、药品衍生物或类似物系列案件，认定了检验方法，并出具了专家有毒有害认定意见。现将《酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物或类似物有毒有害专家认定意见》（附件）发给你们，可作为案件查办中甄别有毒有害物质成分、实施定罪量刑的参考。

市场监管部门应当从速从严查处此类案件，依法吊销许可并处罚相关责任人；涉嫌犯罪的，要及时移送公安机关处理。

附件：酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物或类似物有毒有害专家认定意见

市场监管总局办公厅

2023年10月8日

（此件公开发布）

附件

### 酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物或类似物

#### 有毒有害专家认定意见

双丙酚汀是双醋酚汀的类似物，双醋酚汀曾为地方标准批准的药品，但后未获得国家药品监督管理部门批准作为药品或原料药生产或进口；其类似物双丙酚汀也从未获得国家药品监督管理部门批准作为药品或原料药生产或进口；双醋酚汀类似物酚酞虽曾为国家获批的药物，但由于其存在严重不良反应，国家药监局于2021年发布了《关于注销酚酞片和酚酞含片药品注册证书的公告（2021年第6号）》。根据《食品安全法》，食品不得添加药物，而该类原料也从未获得批准作为食品添加剂或新食品原料，以及保健食品原料，因此，在食品中检出酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物或类似物（如4-氯双醋酚汀），均属于非法添加。

由于酚汀（酚丁）、酚酞及其酯类衍生物或类似物与酚酞具有相同/相似的核心药效团和临床功效，具有类似属性和危害性，因此，添加有上述物质的食品有对人体产生毒副作用的风险，影响人体健康，甚至可危害生命。

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)



**食品伙伴网讯** 2023年10月26日，美国食品药品监督管理局（FDA）更新了婴儿配方奶粉的合规计划，该合规计划旨在全面概述 FDA 在检查、样本收集、样本分析和合规活动方面的方法，旨在确保婴儿配方奶粉的安全和营养。

2022年9月，FDA 发布了对婴儿配方奶粉回应的内部评估，建议该机构审查和更新其婴儿配方奶粉合规计划，以确保克罗诺杆菌最新科学数据，并为 FDA 检查和合规活动提供明确的参考依据。2022年11月，作为克罗诺杆菌预防战略的一部分，FDA 承诺完成这一审查和更新。

FDA 现在发布了最新的合规计划，该计划建立在过去几年的经验教训基础上，详细阐述了 FDA 在检查、抽样、实验室分析和进口婴儿配方产品方面的方法。例如，更新内容包括对婴儿配方奶粉企业进行克罗诺杆菌和沙门氏菌年度环境采样的说明。如果样品检测出克罗诺杆菌或沙门氏菌呈阳性，或者样品中发现的营养成分高于或低于 FDA 婴儿配方奶粉规定的要求水平，该合规计划将会以通知的形式告知 FDA。

合规计划中还提出如果在记录审查期间发现产品呈现阳性，应报告到人类食品计划内，最好为此专门展开适当的专家讨论会。

总之，关于婴儿配方奶粉产品中沙门氏菌和克罗诺杆菌相关风险的其他因素，以及可能导致生产设施内环境污染的条件，都包括在更新的合规计划中。此外，还进一步阐述了 2022 年《食品药品综合改革法案》中包含的新的婴儿配方奶粉相关要求。

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 10 月 9 日官网消息：经多次 CIFER 系统信息审核以及视频检查等，中国海关总署批准了多家俄罗斯企业产品输华，主要包括：

--8 家冷冻水产制品的生产、运输和储存企业；

--3 家肉制品和家禽副产品（鸭肉副产品）生产企业，包括一家鸭肉及其制品生产企业：这是俄罗斯首家获得鸭肉及其制品对华出口权的企业。

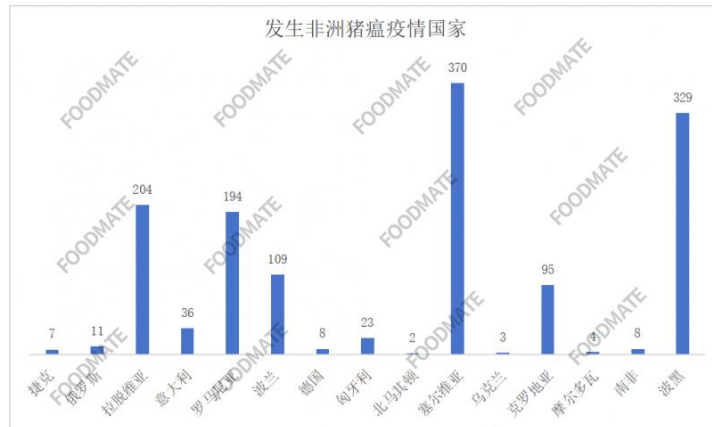
目前，获批对华出口禽肉及其副产品的俄罗斯企业达 54 家，牛肉及其副产品企业为 4 家，17 家肉类及其制品的俄罗斯冷库也已通过中方认证。

2023年9月25日,日本厚生劳动省发布厚生食输发0925第1号通知,最近在进口的自主检查中,从我国TANCHENG XIAN ZHENGWEI FOOD CO.,LTD.制造的食品中检测出了甜蜜素,因此更新进口食品命令检查附表11,将该企业增加到对我国甜蜜素命令检查企业名单中。

更多详情参见: <https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001149834.pdf>

**食品伙伴网讯** 据农业农村部畜牧兽医局发布的疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2023年8月全球发生非洲猪瘟疫情1403起，其中家猪980起，野猪423起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及捷克、俄罗斯、拉脱维亚、意大利、罗马尼亚、波兰、德国、匈牙利、北马其顿、塞尔维亚、乌克兰、克罗地亚、摩尔多瓦、南非和波黑。



8月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

8月1日，塞尔维亚发生13起野猪和47起家猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生50起野猪非洲猪瘟疫情，克罗地亚发生95起家猪非洲猪瘟疫情，匈牙利发生1起野猪非洲猪瘟疫情，摩尔多瓦发生2起家猪非洲猪瘟疫情。

8月2日，南非发生6起家猪非洲猪瘟疫情，捷克发生4起野猪非洲猪瘟疫情。

8月4日，摩尔多瓦发生1起家猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生2起家猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生1起野猪和69起家猪非洲猪瘟疫情。

8月4、8日，塞尔维亚发生8起野猪和218起家猪非洲猪瘟疫情。

8月8日，匈牙利发生5起野猪非洲猪瘟疫情。

8月9日，拉脱维亚发生52起野猪和1起家猪非洲猪瘟疫情，乌克兰发生1起家猪非洲猪瘟疫情，意大利发生16起野猪和1起家猪非洲猪瘟疫情。

8月11日，波黑发生1起野猪和92起家猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生4起家猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生1起野猪和47起家猪非洲猪瘟疫情。

8月14日，塞尔维亚发生14起野猪和70起家猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2023年8月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

**食品伙伴网讯** 俄罗斯电讯社 9 月 27 日消息：欧亚经济委员会修订《肉及肉制品安全》技术法规：明确制定了在联盟境内销售的肉类和肉制品中蛋白质、脂肪、碳水化合物和能量含量的允许误差范围要求。相关规定如下：

产品中的蛋白质含量： $\geq 80\%$ 标示值；

脂肪、碳水化合物、能量值： $\leq 120\%$ 标示值。

该技术法规修正案实施过渡期为 24 个月（目前官网尚未正式发布该修正案）。

## 福岛第一核电站核污水排放导致日本海鲜对华出口量下降超七成

俄罗斯卫星通讯社东京 9 月 28 日电 日本共同社援引日本财务省的最新数据报道，中国 8 月份从日本进口的鱼类和海鲜比去年同月减少了 75.7%。

从绝对数字来看，日本对中国的水鲜出口规模下降到 21.8 亿日元（1500 万美元）。此前，根据初步数据，8 月份对中国的水鲜出口下降估计为 67%。

今年 7 月，中国减少了近三分之一的日本海鲜采购量。

中国是日本海鲜的最大进口国。去年，日本此类商品进口额为 871 亿日元（5.92 亿美元）。

出口量下降与中国禁止日本鱼类和海产品出口和加工有关。日本不顾中方反对，执意将福岛第一核电站的核污水排海。

2011 年 3 月 11 日，日本东北部海域发生 9.0 级地震并引发特大海啸。受地震、海啸双重影响，福岛第一核电站大量放射性物质泄漏。2021 年 4 月 13 日，日本政府正式决定将福岛核污水经过滤并稀释后排放入海。根据东京电力公司计划，将在 2023 年夏天正式开启福岛核污水排放。但这一决定遭到国际社会广泛质疑和反对，在日本国内也引发强烈担忧。

2023 年 8 月 24 日，东京电力公司开始倾倒以前用于冷却反应堆、被放射性物质污染的水，然后在 ALPS 系统中进行处理。该系统可以清除水体中 62 种放射性核素，氚除外。氚带有放射性，一旦进入机体内部则会有危险。

中国海关总署 8 月 24 日宣布，自 2023 年 8 月 24 日（含）起全面暂停进口原产地为日本的水产品（含食用水生动物）。

# 国际预警

## 我国出口鸭蛋被检出铜超标

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](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年10月10日，欧盟通报我国出口鸭蛋不合格。具体通报内容如下：

| 通报时间       | 通报国 | 通报产品 | 编号        | 通报原因             | 销售状态/采取措施        | 通报类型   |
|------------|-----|------|-----------|------------------|------------------|--------|
| 2023-10-10 | 葡萄牙 | 鸭蛋   | 2023.6881 | 铜含量超标（8.4 mg/kg） | 分销至其他成员国/重新派送或销毁 | 拒绝入境通报 |

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

### 相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

# 国际预警

## 2023年9月中国出口韩国食品违反情况 (9月汇总)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

| 发布日期       | 处理机构        | 产品类别    | 产品名称       | 韩语产品名<br>(英语产品名)               | 制造商/出口公司   | 违反内容                | 标准   | 结果                                | 保质期                     |
|------------|-------------|---------|------------|--------------------------------|--|---------------------|--|-----------------------------------|-------------------------|
| 2023.09.01 | 京仁厅<br>(平泽) | 农林产品    | 新鲜西兰花      | 신선브로콜리                         | CHANGZHI DERUNHE AGRICULTURAL DEVELOPMENT CO., LTD | 残留农药 (苯醚甲环唑、咪鲜胺) 超标 | 0.01 mg/kg 以下                                    | 苯醚甲环唑: 0.05 mg/kg、咪鲜胺: 0.09 mg/kg | ~                       |
| 2023.09.01 | 釜山厅<br>(新港) | 加工食品    | 木耳丝 (600g) | 목이버섯채 (600g)<br>목이버섯채          | QINGDAO KAMOI FOODS CO., LTD                       | 大肠杆菌                | n=5, c=1, m=0, M=10                              | 770, 1800, 1300, 1200, 2000       | ~ 2025-01-19            |
| 2023.09.01 | 京仁厅         | 器具及容器包装 | 盒饭桶        | 도시락통                           | JIEYANG WORTHBUY HARDWARE CO., LTD                 | 总溶出量超标              | 30 mg/L 以下 (但是, 使用温度在 100°C 以下时正庚烷在 150 mg/L 以下) | 3(水), 59(4%醋酸), 16(正庚烷)           | ~                       |
| 2023.09.01 | 京仁厅         | 农林产品    | 干银耳        | 건백목이버섯                         | XIANGYANG JIULIAN FOOD CO., LTD                    | 残留农药 (矮壮素) 超标       | 0.01 mg/kg 以下                                    | 0.04 mg/kg                        | 2023-08-01 ~ 2025-07-31 |
| 2023.09.04 | 京仁厅         | 器具及容器包装 | 食品模具       | 김편칭기                           | NINGHAI COUNTY HENG HOUSEWARE CO., LTD             | ABS(白色) 1,3-丁二烯超标   | 1 mg/kg 以下                                       | 2 mg/kg                           | ~                       |
| 2023.09.04 | 京仁厅         | 加工食品    | 蓝莓月饼       | 블루베리 월병<br>BLUEBERRY MOON CAKE | YANBIAN WEIYE FOODS CO., LTD                       | 防腐剂 (脱氢乙酸) 超标       | 不得检出   | 0.0468 g/kg                       | 2023-08-04 ~ 2024-08-03 |

更多内容详见：[2023年9月中国出口韩国食品违反情况 \(9月汇总\)](#)

文章来源：食品伙伴网



## 2023 年第三季度美国 FDA 拒绝进口我国食品情况统计

**食品伙伴网讯** 根据美国食品药品监督管理局（FDA）发布的 2023 年 7-9 月份拒绝进口产品信息，食品伙伴网进行了统计。2023 年 7-9 月份我国共有 361 批次产品被美国 FDA 拒绝进口，其中遭拒绝进口的食品有 98 批次。

三季度我国食品遭拒绝进口原因排前三位的分别为：不安全的动物新药；全部或部分含有污秽或其它不适于食用的物质；疑含三聚氰胺。具体统计情况如下图所示：



被拒原因

三季度我国食品遭美国拒绝进口的其他原因包括疑似掺假（3 例）、未声明过敏原（3 例）、沙门氏菌（2 例）和李斯特氏菌（2 例）。

食品伙伴网提醒各出口企业：应严格控制食品在运输过程中的质量状况，避免由于长距离运输出现食品腐烂变质的情况；针对三聚氰胺问题，企业应做好原辅料的控制。

[相关报道：2023 年 7 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（7 月汇总）](#)

[2023 年 8 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（8 月汇总）](#)

[2023 年 9 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（9 月汇总）](#)

# 国际预警

## 我国出口茶叶被检出苦参碱超标

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](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年10月11日，欧盟通报我国出口茶叶不合格。具体通报内容如下：

| 通报时间       | 通报国 | 通报产品          | 编号        | 通报原因                                | 销售状态/采取措施        | 通报类型   |
|------------|-----|---------------|-----------|-------------------------------------|------------------|--------|
| 2023-10-11 | 比利时 | 其他绿茶<br>(未发酵) | 2023.6893 | 苦参碱 (0.25 mg/kg)，最大残留限量为 0.01 mg/kg | 产品尚未投放市场/重新派送或销毁 | 拒绝入境通报 |

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，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。

### 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

# 国际预警

## 2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月13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](mailto: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  | 10月2日 | 加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：蛋糕制品（カステラケーキ）                               | DALIAN YE QI FOOD INDUSTRY CO., LTD. |     | 中国   | 大肠菌群阳性   | 東京    | 杜食品工業株式会社           | 监控检查         |
| 2  | 10月2日 | 巧克力类(ASSORTED PACK)  | CHOCOLALALAOU                        |     | 爱沙尼亚 | 检出 指定外添加剂偶氮玉红、亮黑                                 | 成田空港  | 有限会社メルカート           | 自主检查<br>行政检查 |
| 3  | 10月2日 | 花生制品（PEANUTS SWEET）  | JAYALANKA SUPPLIERS                  |     | 斯里兰卡 | 检出 黄曲霉毒素 46 μg/kg (B1: 37.2 μg/kg、B2: 8.3 μg/kg) | 東京    | 合同会社 M.M.K トレーディング  | 命令检查         |
| 4  | 10月2日 | 加热后食肉制品（加热后包装）：冷冻红烧肉肠肉饼 FROZEN TERIYAKI PORK SAUSAGE PATTIES | (104I) OSI INDUSTRIES, LLC           |     | 美国   | 大肠杆菌阳性   | 名古屋   | 三井物産リテールトレーディング株式会社 | 监控检查         |
| 5  | 10月2日 | 其他糖类（Condensed Creamer Purple Yam Flavor）                    | LTHFOOD INDUSTRIES INC               |     | 菲律宾  | 检出 指定外添加剂偶氮玉红                                    | 東京    | 株式会社アイ・ビー・カンパニー     | 自主检查         |

更多内容详见：[2023年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月13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 41 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 7 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   |
|------------|-----|------------|-----------|-------------------------------------|------------------|--------|
| 2023-10-9  | 爱尔兰 | 咖啡杯        | 2023.6833 | 未经授权的物质 (天然稻壳纤维和不含 BPA 的聚丙烯)        | 通知国未分销/重新派送      | 拒绝入境通报 |
| 2023-10-10 | 德国  | 海藻沙拉       | 2023.6858 | 碘含量高 (9 mg/kg)                      | 产品尚未投放市场/被操作员扣留  | 注意信息通报 |
| 2023-10-10 | 德国  | 海藻沙拉       | 2023.6877 | 碘含量高 (12 mg/kg)                     | 产品尚未投放市场/被操作员扣留  | 注意信息通报 |
| 2023-10-10 | 葡萄牙 | 鸭蛋         | 2023.6881 | 铜含量超标 (8.4 mg/kg)                   | 分销至其他成员国/重新派送或销毁 | 拒绝入境通报 |
| 2023-10-11 | 比利时 | 其他绿茶 (未发酵) | 2023.6893 | 苦参碱 (0.25 mg/kg)，最大残留限量为 0.01 mg/kg | 产品尚未投放市场/重新派送或销毁 | 拒绝入境通报 |
| 2023-10-12 | 意大利 | 熟竹笋        | 2023.6924 | 未经授权的新型食品                           | 产品尚未投放市场/强化检查    | 拒绝入境通报 |
| 2023-10-12 | 丹麦  | 果冻条        | 2023.6940 | 授权使用卡拉胶、刺槐豆胶和黄原胶                    | 通知国未分销/从消费者处召回   | 警告通报   |

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

### 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

食品伙伴网讯 10月7日，云南省科技厅公布中央引导地方科技发展资金项目验收结果，其中，食品领域有11个项目通过验收，1个项目不通过。

| 食品领域中央引导地方科技发展资金项目<br>2023年验收项目汇总表 |                               |                |                    |             |      |
|------------------------------------|-------------------------------|----------------|--------------------|-------------|------|
| 序号                                 | 项目名称                          | 项目编号           | 项目承担单位             | 项目类型        | 验收结果 |
| 2                                  | 特色优势鲜食玉米新品种选育及试验示范            | 202107AC110003 | 云南省农业科学院粮食作物研究所    | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 4                                  | 云上黑山羊新品种规模化扩繁及推广应用            | 202107AC110007 | 云南省畜牧兽医科学院         | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 7                                  | 茶叶加工生产线推广应用                   | 202107AC110006 | 云南省农业机械研究所         | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 12                                 | 4万亩小米辣专用新品种推广及配套技术产业化         | 202107AC110013 | 云南宏斌绿色食品集团有限公司     | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 17                                 | 柑橘内生枯草芽孢杆菌L1-21防控黄龙病的部分作用机制研究 | 202107AA110007 | 云南农业大学             | 自由探索类基础研究项目 | 通过   |
| 21                                 | 混合复配浓缩果汁开发及产业化                | 202107AC110010 | 云南猫哆哩集团食品有限责任公司    | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 22                                 | 畜禽饲料中复合生物替抗制剂产业化应用            | 202107AC110002 | 云南师范大学             | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 24                                 | 滇西南边疆地区甘蔗健康品种及绿色轻简生产配套技术应用示范  | 202107AC110008 | 云南省农业科学院甘蔗研究所      | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 27                                 | 文山高峰牛绿色、高效饲养技术与产业化示范          | 202107AA110001 | 文山壮族苗族自治州农业科学院     | 自由探索类基础研究项目 | 通过   |
| 30                                 | 云南高原特色木本油料植物滇牡丹科技创新基地建设       | 202107AB110012 | 云南省农业科学院高山经济植物研究所  | 科技创新基地建设    | 通过   |
| 33                                 | 外源植物激素提高马铃薯种薯产量成果转化           | 202107AC110014 | 云南农垦昭通农业投资发展有限责任公司 | 科技成果转移转化项目  | 通过   |
| 37                                 | 通海县杞麓湖径流区蔬菜绿色种植—BLOF技术应用示范项目  | 202107AD110005 | 通海高原农产品有限公司        | 区域创新体系建设    | 不通过  |

(来源：云南省科技厅)

原文链接：[http://kjt.yn.gov.cn/html/2023/tongzhigonggao\\_1007/7999.html](http://kjt.yn.gov.cn/html/2023/tongzhigonggao_1007/7999.html)

**食品伙伴网讯** 近日，安徽省科学技术厅下达 2023 年安徽省重点研究与开发计划农业领域项目，共立项 58 项，其中，食品领域有 52 项。

2023 年安徽省重点研究与开发计划农业领域立项项目表

单位：万元

| 序号 | 立项编号          | 项目名称                              | 承担单位            | 项目负责人 | 合作单位  | 归口单位     | 省支持经费 | 2023年度支持经费 | 2024年度支持经费 | 2025年度支持经费 |
|----|---------------|-----------------------------------|-----------------|-------|---|----------|-------|------------|------------|------------|
| 1  | 2023n06020002 | 优质高效黄羽肉鸡种质创新提升与应用                 | 安徽省农业科学院畜牧兽医研究所 | 万意    | 安徽华卫集团禽业有限公司, 安庆市皖宜土鸡养殖有限公司   | 安徽省农业科学院 | 100   | 100        | 0          | 0          |
| 2  | 2023n06020003 | 基于深度学习的高效低损薄壳山核桃分级及剥壳分选智能装备研发与应用  | 安徽省农业科学院农业工程研究所 | 薛康    | 合肥中安智能视觉科技有限公司, 安徽水清木华生态科技股份有限公司                                      | 安徽省农业科学院 | 100   | 100        | 0          | 0          |
| 3  | 2023n06020004 | 江淮地区耐高温水稻高效选育方法构建及新品种选育示范         | 安徽师范大学          | 王程亮   | 合肥丰乐种业股份有限公司, 安徽国豪农业科技有限公司, 安徽小岗种业科技有限公司                              | 安徽师范大学   | 100   | 100        | 0          | 0          |
| 4  | 2023n06020005 | 江淮果岭“三桃一梨”产品高值加工与品质保持共性关键技术研究与产业化 | 皖西学院            | 陈乃东   | 江苏省农业科学院, 金寨县富东生态农业开发有限公司   | 皖西学院     | 100   | 100        | 0          | 0          |
| 5  | 2023n06020006 | 适于全程机械化制种与生产的杂交水稻新品种选育与产业化应用      | 安徽省农业科学院水稻研究所   | 宋丰顺   | 安徽荃银高科种业股份有限公司, 中国科学院合肥物质科学研究院, 安徽国豪农业科技有限公司, 安徽省农业科学院植物保护与农产品质量安全研究所 | 安徽省农业科学院 | 100   | 100        | 0          | 0          |

更多内容详见：[安徽下达 2023 年安徽省重点研究与开发计划农业领域项目 食品领域有 52 项](#)

食品伙伴网讯 10月9日，海南省科学技术厅公示了2023年省重点研发定向征集联合项目形式审查结果，其中，食品领域有29项，其中，通过1项、材料缺漏18项、不通过10项。

食品领域 2023 年省重点研发定向征集联合项目形式审查结果汇总表

| 序号 | 受理编号             | 项目名称                           | 申报人 | 项目类别        | 申报单位           | 省财政资金  | 配套资金    | 合作单位 1        | 合作单位 2    | 合作单位 3         | 审查结论（通过/材料缺漏/不通过） | 不通过原因 | 需补充的材料   |
|----|------------------|--------------------------------|-----|-------------|----------------|--------|---------|---------------|-----------|----------------|-------------------|-------|--|
| 1  | SQ2023LHZJNC0027 | 五指山大叶种茶种质资源库建设及资源创新利用关键技术研究及示范 | 张银东 | 联合征集（农村科技处） | 海南省农业科学院       | 400.00 | 900.00  | 中国农业科学院茶叶研究所  | 云南农业大学    | 五指山市顺达投资开发有限公司 | 通过                |       |  |
| 3  | SQ2023LHZJNC0025 | 快速生长豹纹鳃棘鲈培育                    | 刘德林 | 联合征集（农村科技处） | 陵水德林诚信水产养殖有限公司 | 280.00 | 1036.00 | 中国海洋大学三亚海洋研究院 | NULL      | NULL           | 材料缺漏              |       | 请补充完整附件清单3-10所需材料（企业牵头或参与均需上传）                 |
| 4  | SQ2023LHZJNC0028 | 黄鳍金枪鱼深海网箱养殖和加工技术体系研究           | 马振华 | 联合征集（农村科技处） | 陵水南繁产业发展研究院    | 250.00 | 650.00  | 陵水南繁产业发展研究院   | 三亚热带水产研究院 | 陵水菜篮子电子商务有限公司  | 材料缺漏              |       | 1. 承诺书缺日期<br>2. 请补充完整附件清单3-10所需材料（企业牵头或参与均需上传） |

更多内容详见：[食品领域 2023 年海南省重点研发定向征集联合项目形式审查结果公示](#)

# 食品科技

## 2023 年度江苏省科技计划专项资金（重点研发计划现代农业）拟立项目公示 食品领域有 73 项

食品伙伴网讯 近日，江苏省科技厅公示了 2023 年度江苏省科技计划专项资金（重点研发计划现代农业）拟立项目，其中，食品领域有 73 项，公示时间 2023 年 10 月 9 日至 10 月 13 日。

食品领域 2023 年度省科技计划专项资金（重点研发计划现代农业）拟立项目公示清单

| 序号 | 项目名称                                | 承担单位               |
|----|-------------------------------------|--------------------|
| 1  | 适宜带状复合种植的大豆关键基因挖掘和优质多抗新品种选育         | 江苏省农业科学院           |
| 2  | 水稻抗病虫、耐高温关键基因挖掘和种质创新                | 南京农业大学             |
| 3  | 小麦高抗赤霉病种质创新及新品种选育                   | 南京农业大学             |
| 4  | 河蟹优质高产抗逆多性状新基因挖掘与优异种质创新             | 南京固城湖河蟹产业技术研究院有限公司 |
| 5  | 面向冬闲田和滩涂地的油菜抗低温萌发和耐盐的新种质创制和新基因挖掘    | 江苏大学               |
| 6  | 茶树优质抗病性状新基因挖掘与种质创新                  | 南京农业大学             |
| 7  | 大麦黄花叶病抗性基因挖掘与种质创新                   | 扬州大学               |
| 8  | 主要果树（梨、桃）特异细胞木质化基因挖掘与优异种质创新         | 南京农业大学             |
| 9  | 江苏特色果树抗逆基因挖掘与优异种质创新                 | 扬州大学               |
| 10 | 萝卜优异种质创制与进口替代优质多抗新品种选育              | 南京农业大学             |
| 11 | 主要果菜类蔬菜优异种质创新与可替代进口新品种选育            | 江苏省农业科学院           |
| 13 | 特色盐生植物结缕草耐盐高产基因挖掘和优异种质创新            | 省中科院植物研究所          |
| 14 | 高邮鸭优异基因挖掘及节粮肉用新品系选育                 | 江苏高邮鸭发展集团有限公司      |
| 15 | 基于贝叶斯假设的随机回归方法挖掘中国荷斯坦牛乳腺炎抗性基因及新品系选育 | 扬州大学               |
| 16 | 生态酿造高粱专用品种培育及数字化绿色生产场景构建            | 江苏洋河酒厂股份有限公司       |
| 17 | 甜瓜绿色种植关键技术创新与智慧化生产场景构建              | 淮安龙渊农业科技有限公司       |

更多内容详见：[2023 年度江苏省科技计划专项资金（重点研发计划现代农业）拟立项目公示 食品领域有 73 项](#)

文章来源：食品伙伴网



# 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](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

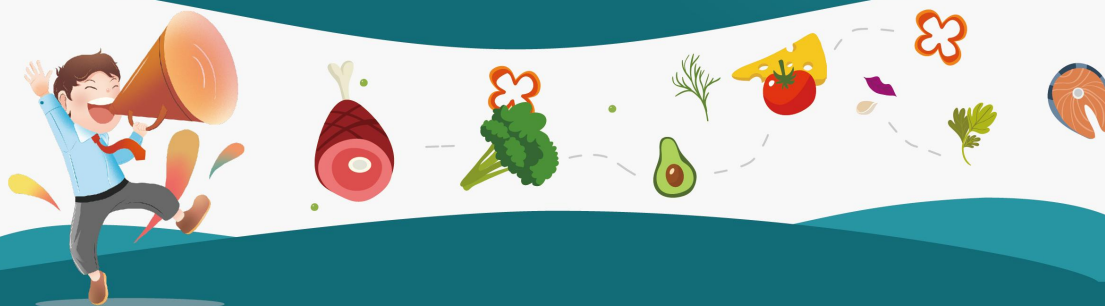
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

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

### 【区分岗位特性需求】

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

### 【互联网+助力人才培养】

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

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

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

### 【规避安全合规风险】

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

### 【讲师资源丰富】

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

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

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





### 质量管理服务

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

### 认证服务

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



### 食品安全合规服务

|                       |                      |                     |   |         |
|-----------------------|----------------------|---------------------|---|---------|
| 食品安全<br>舆情监控与<br>风险预警 | 食品安全舆情<br>欺诈数据库      | 案例数据库<br>食品抽检查询分析系统 | 判例数据库<br>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<br>规管理咨询        | 标准法规管理系统<br>配方合规判定系统 | 标签评审管理系统<br>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<br>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 | <a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>          |
| 全年可报             | 全国 | <a href="#">2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>              |
| 全年可报             | 线上 | <a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>              |
| 全年可报             | 全国 | <a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>                 |
| 全国可报             | 多地 | <a href="#">关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知</a>           |
| 全年可报             | 线上 | <a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>                    |
| 全年可报             | 线上 | <a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>                        |
| 全年可报             | 线上 | <a href="#">食品企业供应商管理员岗位技能培训</a>                       |
| 全年可报             | 线上 | <a href="#">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</a>       |
| 10 月 19-21 日     | 北京 | <a href="#">2023 第五届食品安全与标准法规研讨会</a>                   |
| 10 月 18-20 日     | 西安 | <a href="#">2023 乳及乳制品检测技术研讨会</a>                      |
| 10 月 27-29 日     | 杭州 | <a href="#">2023 高级酶工程与酶技术应用大会</a>                     |
| 11 月 30-12 月 2 日 | 合肥 | <a href="#">2023(第三届)非粮生物质高值化利用论坛</a>                  |
| 12 月 22-23 日     | 北京 | <a href="#">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</a> |

### 2023 年展会预告:

|                  |    |  |
|------------------|----|--|
| 10 月 20-22 日     | 南宁 | <a href="#">2023 年第六届广西淀粉酒精技术及装备展览会</a>          |
| 10 月 20-22 日     | 烟台 | <a href="#">2023 第二十一届国际果蔬·食品博览会</a>             |
| 10 月 20-23 日     | 深圳 | <a href="#">第 7 届深圳礼品包装展</a>                     |
| 10 月 24-27 日     | 上海 | <a href="#">2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第 16 届亚洲果蔬博览会</a> |
| 10 月 24-27 日     | 上海 | <a href="#">2023 全亚冷链技术与配送展览会</a>                |
| 10 月 25-27 日     | 青岛 | <a href="#">第 26 届中国国际渔业博览会</a>                  |
| 10 月 27-29 日     | 南宁 | <a href="#">第 21 届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>         |
| 10 月 27-11 月 5 日 | 南京 | <a href="#">第二十三届中国南京食品博览会暨采购交易会</a>             |
| 11 月 2-4 日       | 厦门 | <a href="#">2023 厦门国际烘焙展览会</a>                   |
| 11 月 3-5 日       | 海口 | <a href="#">2023 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】</a> |
| 11 月 3-5 日       | 烟台 | <a href="#">2023 世界海参产业（烟台）博览会暨国际水产预制菜展</a>      |
| 11 月 3-5 日       | 西安 | <a href="#">2023 京正·西安孕婴童产业博览会</a>               |

|             |     |   |
|-------------|-----|---|
| 11月4-5日     | 哈尔滨 | <a href="#">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</a>           |
| 11月8-10日    | 上海  | <a href="#">FHC 2023 第二十六届上海环球食品展</a>                     |
| 11月9-11日    | 广州  | <a href="#">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）</a>             |
| 11月11-13日   | 广州  | <a href="#">2023 中国国际保健博览会</a>                            |
| 11月14-16日   | 青岛  | <a href="#">箸福·2023 第六届青岛餐饮采购展览会</a>                      |
| 11月17-19日   | 西安  | <a href="#">2023 中国（西安）国际水处理技术与装备博览会</a>                  |
| 11月22-24日   | 上海  | <a href="#">2023 包装世界（上海）博览会</a>                          |
| 11月24-26日   | 沈阳  | <a href="#">2023 第38届沈阳食品糖酒易会</a>                         |
| 11月25-27日   | 临沂  | <a href="#">2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会</a>            |
| 11月29-12月1日 | 青岛  | <a href="#">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</a>                 |
| 12月1-3日     | 义乌  | <a href="#">2023 中国义乌直播供应链与物流产业博览会</a>                    |
| 12月13-15日   | 上海  | <a href="#">2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会</a>                    |
| 12月13-15日   | 广州  | <a href="#">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</a>        |
| 12月14-16日   | 深圳  | <a href="#">2023 深圳健康原料、食品配料展 Hi&amp;Fi Shenzhen 2023</a> |
| 12月15-17日   | 厦门  | <a href="#">2023 中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会</a>                 |
| 12月18-19日   | 福州  | <a href="#">2023 第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会</a>                 |
| 12月21-23日   | 上海  | <a href="#">2023 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>                     |
| 12月28-29日   | 上海  | <a href="#">第十七届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>                      |

#### 2024 年展会预告：

|           |     |   |
|-----------|-----|---|
| 3月1-3日    | 深圳  | <a href="#">第22届全食展暨第16届中冰展</a>               |
| 3月6-8日    | 杭州  | <a href="#">2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会</a>         |
| 3月4-6日    | 广州  | <a href="#">2024 广州国际仓储物流智能装备及技术展览会</a>       |
| 3月6-8日    | 济南  | <a href="#">2024 第12届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展）</a>  |
| 3月7-9日    | 上海  | <a href="#">2024 上海餐饮连锁加盟展</a>                |
| 3月8-10日   | 宁波  | <a href="#">2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会</a>          |
| 3月10-12日  | 济南  | <a href="#">2024 中国（山东）国际装备制造博览会</a>          |
| 3月15-17日  | 北京  | <a href="#">2024 中国（北京）国际餐饮食材博览会</a>          |
| 3月15-17日  | 佛山  | <a href="#">2024 广东（佛山）预制菜产业博览会</a>           |
| 3月26-28日  | 武汉  | <a href="#">2024 第12届华中科教仪器与技术装备展览会</a>       |
| 3月27-29日  | 郑州  | <a href="#">2024 第十四届中国（郑州）塑料产业博览会</a>        |
| 3月30-4月1日 | 银川  | <a href="#">第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛</a>           |
| 4月11-13日  | 南京  | <a href="#">2024 第二十二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会</a>   |
| 4月12-14日  | 石家庄 | <a href="#">2024 北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会</a>      |
| 4月13-15日  | 太原  | <a href="#">2024 第十八届山西国际粮油机械博览会</a>          |
| 4月13-15日  | 北京  | <a href="#">2024 第十九届北京国际烘焙展览会</a>            |
| 4月13-15日  | 北京  | <a href="#">2024 京正·北京国际孕婴童产业博览会</a>          |
| 4月18-20日  | 沈阳  | <a href="#">2024 第11届沈阳餐饮产业博览会</a>            |
| 4月18-20日  | 青岛  | <a href="#">2024 中国（青岛）畜牧业博览会</a>             |
| 4月20-21日  | 哈尔滨 | <a href="#">第12届哈尔滨糖酒食品交易会</a>                |
| 5月8-10日   | 重庆  | <a href="#">FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会</a> |
| 5月9-11日   | 天津  | <a href="#">2024 中国·北方糖酒及食品展览会</a>            |
| 5月9-11日   | 天津  | <a href="#">2024 中国（天津）食品加工和包装机械展览会</a>       |
| 5月11-13日  | 广州  | <a href="#">2024 世界食品广州展（世食展）</a>             |
| 5月16-18日  | 深圳  | <a href="#">2024 第6届深圳国际餐饮食材展览会</a>           |
| 5月16-19日  | 沧州  | <a href="#">2024 第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会</a>      |

|           |    |   |
|-----------|----|---|
| 5月15-17日  | 广州 | <a href="#">2024 中国（广州）国际电商食品博览会</a>              |
| 5月23-25日  | 西安 | <a href="#">第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会</a>               |
| 5月25-27日  | 长春 | <a href="#">2024 长春食品博览会</a>                      |
| 5月29-31日  | 青岛 | <a href="#">2024 第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会</a>     |
| 5月30-6月1日 | 广州 | <a href="#">2024 第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会</a>           |
| 5月31-6月2日 | 广州 | <a href="#">2024 第二十二届（广东）国际医疗器械博览会</a>           |
| 6月1-3日    | 广州 | <a href="#">2024 中国生命科学大会暨 2024 中国生命科学博览会</a>     |
| 6月3-5日    | 上海 | <a href="#">2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>              |
| 6月4-6日    | 北京 | <a href="#">箸福·2024 第七届北京餐饮采购展览会</a>              |
| 6月14-16日  | 广州 | <a href="#">第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会</a>         |
| 6月26-28日  | 深圳 | <a href="#">第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展</a>                |
| 8月8-10日   | 广州 | <a href="#">2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会</a>     |
| 8月21-23日  | 上海 | <a href="#">2024 秋季上海全食展暨中冰展</a>                  |
| 10月28-31日 | 上海 | <a href="#">2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）</a> |

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：

[空气化工产品（中国）投资有限公司——食品机械](#)

[上海美凯纯生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[青岛圣吉仪器系统有限公司——仪器试剂](#)

[日立科学仪器（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[天津琛航科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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：Email：[ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net) 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](mailto:study@foodmate.net)

# 食品伙伴网培训中心培训信息

**食品会议培训中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

**更专业：**专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

**更全面：**为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

**更实用：**为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

**会培中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

**会议频道** (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

**培训频道** (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

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

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?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（10.16更新）

- 1、本周进行·上周最新推出
  - 2、线上直播培训、会议
  - 3、线下分类培训、会议（研发、感官、质量安全、检测）
  - 4、各种活动。
- 有奖调查、会员征集、预制菜企业甄选、实验室管理系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

### 本周进行·最新推出

#### 本周进行，末班车抢座：

#### 1、【技术】第八期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·中国肉类食品综合研究中心

培训内容：全程肉研中心老师授课、涵盖三大肉制品种类，理论结合实操

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/c\\_ux\\_4u\\_YqTgicJ92tZ5-Q](https://mp.weixin.qq.com/s/c_ux_4u_YqTgicJ92tZ5-Q)

#### 2、【技术】保健食品研发备案&注册与新功能申报培训班

日期：2023年10月18-20日

地点：北京

培训方向：保健食品注册、备案、保健食品及原料安全性毒理学评价原则及常见问题分析、保健食品新功能及产品技术评价实施细则、保健食品功能声称、保健食品配方研发、保健食品工艺审评、保健食品审评技术要求、保健食品延续注册及变更

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/NCwqkUcZMDKrbYq7pRsWbg>

#### 3、【合规】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>

#### 4、【质量安全】2023 第五届食品安全与标准法规研讨会

会议时间：2023年10月20-21日（会期两天），10月19日下午报到。

会议地点：北京（具体地点会前两周通知）

会议主题：

本次研讨会围绕食品安全监管、标准法规热点动态、风险监测与风险控制、食品安全良好实践、食品安全与营养健康等主题，以嘉宾主题演讲、专家访谈、互动交流等形式展开交流、讨论，旨在为政府食品监管、标准法规人员以及食品行业专家、企业管理与技术人员搭建一个食品安全与标准法规交流的平台，构建政府与行业的沟通渠道，促进我国食品行业有序、健康发展。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=320>

标准费用：2500元/人，同一家单位3人及以上参会2200元/人；

报名截止：本次会议报名截止时间为10月15日，请您妥善安排行程，尽早报名！

费用包括：参会注册费、会刊资料费、午餐等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

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）

#### 5、【检测】2023 乳及乳制品检测技术研讨会

▲时间地点：2023 年 10 月 19-20 日（18 日下午报到） 陕西·西安 吉源国际酒店

▲培训内容：（参见详情链接）

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/nVOChoYjk3\\_LmgtxKlJWQg](https://mp.weixin.qq.com/s/nVOChoYjk3_LmgtxKlJWQg)

▲费用标准：标准费用：1200 元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费。住宿费、交通费自理。

▲报名咨询：张金凤 女士 13370917540（微信同号）邮箱：[train03@foodmate.net](mailto:train03@foodmate.net)

#### 6、【检测实操】食品中元素检测技术与实际操作培训班

▲时间地点：第一期：2023 年 10 月 18-20 日 山东·烟台

▲主要内容：

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

▲费用标准：标准费用：2500 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 2200 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/XzgOESA-Mrh2b1QR1YYoWw>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9310-15.html>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

#### 上周上新：

##### 【线上】今日直播|2023 益生菌在线第四期-益生菌与人体健康解析

时间：2023 年 10 月 16 日 14:00—16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1117&fuid=154861>

功能食品圈 视频号同步直播

内容：

HOWARU®益生菌守护女性一生的健康

益生菌如何打开身体的“排酸阀门”？

以双规格解决方案为基，TWK10®塑造运动营养原料新优势

神奇的脑肠轴：拉曼针对情绪健康的创新解决方案

联系人：王老师：15336417612（微信同号）

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/GOYQFQdr-\\_S\\_Zm6dVMspRQ](https://mp.weixin.qq.com/s/GOYQFQdr-_S_Zm6dVMspRQ)

##### 【食品论坛·大讲堂】食品中过氧化值的测定

直播时间：2023 年 10 月 25 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1267&fuid=154861>

主讲人：邢老师

老师介绍：

邢燕萍，食品伙伴网检测服务事业部检测服务专员，曾就职于食品第三方实验室，从事食品理化检测工作多年，具有丰富的食品理化检测经验。

主要内容：

一、概念和依据

二、实验准备

三、分析步骤

四、结果计算

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1337980-1-1.html>

### 【线上·免费】新版标准解读及应用技术网络论坛（第一期）

时间：2023年10月26日

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1262&fuid=154861>

内容：

元素标准解读专题 | 10月26日

议题一 GB 5009.12-2023 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》标准解读及应用

议题二 GB 5009.16-2023 《食品安全国家标准 食品中锡的测定》标准解读及应用

议题三 GB 5009.297-2023 《食品安全国家标准 食品中钼的测定》标准解读及应用

备注：最终日程安排以开课当天日程为准！

联系微信：18906381640（微信）

### 【线上】“质量行”第十六期 车间清洁卫生管理线上交流会

培训时间：2023年10月27日14:00-16:00

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

课程内容：

1. 食品生产通用卫生规范部分要点解读
2. 食品工作服管理要点
3. 食品行业卫生的控制

联系我们：史老师 15318691750

### 【线上·免费】精益食品质量控制策略-LAB大讲堂之食品专栏

时间：2023年10月31日9:00-12:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1261&fuid=154861>

议题一 待定

发言嘉宾：重庆市食品药品检验检测研究院 赵博 主任

议题二 食品质控一站式紫外分析解决方案

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 雷杰 紫外应用工程师

议题三 食品水份检测—“多快好省”的密码

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 刘源 快速水份测定仪产品经理

议题四 食品行业自动化滴定解决方案

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 李玉琪 滴定产品经理

议题五 食品饮料 pH/电导率电极选型维护及高效测量方案

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 赵琳 pH应用工程师

备注：具体议题以最终版日程为准。

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/S3hjJdakLhhD0i\\_fT6p--A](https://mp.weixin.qq.com/s/S3hjJdakLhhD0i_fT6p--A)

联系互动微信：18906381640

### 【线上】新版标准解读及技术应用技能提升专题培训班

时间：2023年11月16-17日

报名和听课链接：

专题1：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1263&fuid=154861>

专题2：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1264&fuid=154861>

专题3：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1265&fuid=154861>

专题 4: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1266&fuid=154861>

内容和费用:

专题一: 新版元素标准解读及应用技术

专题二: 新版维生素测定标准解读及应用技术

专题三: 新版食品添加剂测定标准解读及应用技术

专题四: 新版真菌毒素、污染物标准解读及应用技术

每个专题 599 元/人, 两个专题 1000 元/人三个专题 1200 元/人四个专题 1500 元/人

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/YZm4C0Do59YXRwu0dn1qQQ>

联系人: 郭翠艳 18453535084 (微信同号) 邮箱: [meeting13@foodmate.net](mailto:meeting13@foodmate.net)

**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://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index?inviter=12>

### 【线下·免费参会】第二届海洋生物技术与产业化发展论坛

时间: 2023 年 10 月 20 日-22 日

地点: 大连世博广场一期 201/204/205

会议主题: 践行国家海洋强国战略·助力沿海经济带高质量发展·加快大连海洋强市建设

论坛主旨:

- 1、聚焦“技术链+产业链+资源链+人才链”协同创新、资源对接、产学研合作、人才交流、成果转化, 搭建全方位、多层次交流与合作的桥梁和纽带。
- 2、探讨海洋“科技创新发展+科技产业落地+生物遗传育种+高端人才引育”等可持续发展路径及创新机遇。
- 3、推动“政+产+学+研+用”等多领域人员的深度交流与合作, 持续加速海洋科学和技术的发展及产业化。
- 4、聚合顶级专家、优秀人才、精准项目、核心资源等, 零距离接触专家学者、聆听科技创新成果、触达前沿思维认知。

联系人: 林老师 13375457063 (微信同号)

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/Xkg77PeOHEVuEZb0dT5FTw>

### 【线下】第 5 期鱼糜制品加工技术培训班

时间: 11 月下旬 2-3 天

地点: 上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

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。

内容:

为满足业内人士的多样化需求, 更精准的匹配培训学员的学习目标, 现邀请您参与“培训案例的评选投票”, 主办方将根据大家的投票结果, 从排名前 5 的案例中选择 3-4 种, 作为第五期培训案例。

投票地址: <https://tp.wjx.top/vm/eef2kPL.aspx> (备注: 投票结束后抽奖为问卷星匹配广告, 与主办方无关)

联系人: 林老师 13375457063 (微信同号)

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/4xH09CLC7RSjgSZA3Qmr3A>

### 【线下】【第 15 期】三体系内审员实操培训-11 月青岛

时间: 2023 年 11 月 23-25 日 (三天)

地点: 山东·青岛 (具体地点另行通知)

内容:

ISO9001:2015 质量管理体系

危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系

ISO22000:2018 食品安全管理体系

标准解读、实施讲解、内审实操、常见问题解读、互动答疑、考试

费用：2800 元/人（含培训费、讲义、证书及税费）；三人及以上报名享受团报优惠 2600 元/人；10 月 25 日 17:00 之前报名缴费享早报优惠 2600 元/人

证书：考试通过后颁发 ISO9001:2015、ISO22000:2018、HACCP V1.0 三张内审员证书

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/qb--o7yIht00RjllARpwwg>

### 【线下】保健食品法规标准与合规管理培训

时间：2023 年 12 月 21-22 日

地点：广州（具体地点另行通知）

主要内容

1. 我国保健食品标准法规体系概述
2. 保健食品生产许可审查要点解析及案例分享
3. 保健食品备案注册流程及要求
4. 新版保健食品功能声称解读及新功能申报材料要求解析
5. 保健食品功能评价及相关要求
6. 保健食品中食品添加剂使用合规要求
7. 保健食品配料合规要点
8. 保健食品标签标识及广告合规宣传及建议
9. 美国、欧盟地区等对保健食品配方、注册备案及标签要求等

参会费用：2600 元/人；团体报名：同一家单位 2 人及以上参会 2400 元/人；

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=327>

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

### 线上·培训·研讨会·直播

2023 宠物食品联盟云课堂（第二期）| “乳及乳制品在宠物食品中应用” 专场

直播时间：2023 年 10 月 17 日 14:00-16:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1252&fuid=154861>

演讲主题：

宠物市场及宠物营养品消费者调研

宠物乳品的营养健康与消化吸收

无乳糖乳粉在宠物营养品中的应用及宠物临床实验

### 【食品论坛·大讲堂】食品企业供应商风险管理要点

直播时间：2023 年 10 月 18 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1260&fuid=154861>

主讲人：马老师、张老师

老师介绍：

马方勇，食品伙伴网质量安全管理事业部咨询顾问、讲师，从事食品企业的质量管理工作十余年，熟悉 ISO9001、ISO22000 等管理体系，对多家大型食品企业进行二方审核和质量提升辅导，经验丰富。

张媛媛，高级项目管理师、软件设计师，具有食品+互联网双专业背景。目前为食品伙伴网质量安全管理事业部产品经理，专注于食品行业信息化产品的研发管理工作，擅长使用互联网技术解决食品行业合规管理问题，个人职业愿景是实现互联网技术与食品行业的深度融合，推动行业的健康发展。

主要内容：

- 1、供应商风险管理概述

- 2、业务风险管理
- 3、工厂风险管理
- 4、产品风险管理

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1336374-1-1.html>

**【VIP 免费】PDCA 循环管理—高效工作必备技能**

▲开课时间：2023 年 10 月 19 日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1250&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1. PDCA 循环简介
- 2. PDCA 循环运作
- 3. PDCA 循环的特点
- 4. PDCA 循环的用途
- 5. PDCA 循环的八个步骤及工具

▲培训对象：质量管理人员、企业员工、想提升工作效率的个人

**【VIP 免费】实验室物资采购验收和供应商资质审核**

▲开课时间：2023 年 10 月 27 日 14:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1259&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、实验用品供应商资质审核
- 2、实验室物资的采购验收
  - 2.1 常用的验收法介绍:查证验收、技术验收
  - 2.2 基础实验用品的验收
  - 2.3 实验仪器设备及相关耗材配件的验收
  - 2.4 生物实验用品的验收
  - 2.5 安全实验用品的验收
  - 2.6 清洁消毒用品的验收

▲培训对象：实验室化验员、实验室

**标准物质使用及保存技能提升培训班**

▲时间：2023 年 10 月 27 日 线上课程

▲主要内容：

标准物质管理概述

标准物质的选择、使用、储存和废弃管理

标准物质的期间核查和标准溶液的有效期

讲师：石家庄海关技术中心实验室主任 马育松 高级工程师

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ScrVshV5ycFyxbUdJBCRLQ>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

**【VIP 免费】生鲜门店的 6S 管理**

▲开课时间：2023 年 10 月 31 日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1251&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1. 门店的 6S 管理介绍
- 2. 门店 6S 管理的推行
- 3. 门店 6S 推行的难点和优势



▲培训对象：生鲜类食品门店、普通食品门店管理者

【发证培训】GB/T 19630-2019 有机产品标准内部检查员培训

▲开课时间：2023年11月16日 9:00-17:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1255&fuid=154861>

▲培训计划：

2023年11月16日 9:00-10:40 GB/T19630-2019 标准关键点解析-1；

2023年11月16日 11:00-12:00 GB/T19630-2019 标准关键点解析-2；

2023年11月16日 14:00-15:40 有机产品认证实施规则和管理办法关键点；

2023年11月16日 16:00-17:00 GB/T19630-2019 内部检查的流程和关键点。

▲颁发证书：培训完成后，在线考试合格，第一时间颁发有机产品内部检查员证书，证书由北京爱科赛尔认证中心有限公司颁发，全国认可，可电话查询真伪。

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23-24日·食学宝

▲培训内容：

(一) 食品微生物相关样品采集专题

(二) 食品实验室设备管理与使用专题

(三) 食品微生物实验室人员管理专题

(四) 食品微生物实验室检测环境专题

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/CLPMebHHb31Y6mX954wyPA>

▲报名咨询：王老师：18006454724（微信同号） 邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

## 线下·培训·会议

### 研发与创新类：

#### 1、2023 第五届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间：2023年11月2-3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意大赛》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/tAlIAHvNLwYdwQ5HWGXRWw>

#### 2、【大会邀请函】第十七届中国蛋品科技大会暨 2023 国际蛋品科技研讨会

时间：2023年10月26-27日

地点：四川成都·金牛宾馆

大会内容简介：

蛋品科技大会、国际蛋品科技研讨会、蛋业博览会（蛋博会）、亚洲蛋品协会专场会议、中国食品工业协会蛋品工业分会（专委会）会议、奖项评选及颁布

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/5SXIofFhet246qa3QDjKmQ>

### 3、内容和嘉宾公布|功能食品研发理论与实操高级研修班

时间: 2023年12月6-8日

地点: 南京·中国药科大学

课程优势:

小班制教学培训,理论和实操相结合;

系统讲授,掌握功能食品开发理论,实操熟悉功能食品开发常见工艺;

资深讲师,功能食品行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人: 王老师 15336417612

活动详情: [https://mp.weixin.qq.com/s/REefNk\\_g77psr-wIvrtD6w](https://mp.weixin.qq.com/s/REefNk_g77psr-wIvrtD6w)

### 4、面条、米线浇头食品加工技术培训班

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:

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、培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训

培训时间: 人满开班

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/cTArvb\\_ghfZgC9fcmYJi0A](https://mp.weixin.qq.com/s/cTArvb_ghfZgC9fcmYJi0A)

### 6、【第三期】调理肉制品培训班

时间地点: 山东·青岛 人满开班

活动介绍:

食品伙伴网联合青岛同雅伟盛,并邀请行业专家,对调理肉制品的市场趋势、加工原理、配方设计、技术创新、品质改良方案等内容进行讲解,并针对现在市场上流行的调理肉制品进行实操练习,让学员掌握专业技能,提高技术水平。

报名联系人: 迟老师 18006457284(微信同号)

活动详情: [https://mp.weixin.qq.com/s/Bus0k1Jmc\\_4tmQiV2dIm2g](https://mp.weixin.qq.com/s/Bus0k1Jmc_4tmQiV2dIm2g)

### 7、【第四期】香肠加工技术提升班

时间地点: 山东·济南 人满开班

活动介绍:

食品伙伴网邀请行业专家和资深工程师,香肠制品的原辅料选择应用、加工工艺、配方设计、防腐保鲜、风味保存、杀菌包装、产品技术创新、品质提升等方面进行讲解,选择经典代表产品,带领学员一同进行产品实操。以期通过培训帮助学员掌握关键技术,解决生产实际问题,提高产品加工过程中的技术水平。

报名联系人: 迟老师 18006457284(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/awjeXHT47ghIQgwpMfz7Sw>

## 8、食品邦创业班一卤猪副主题培训

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>

## 10、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：11 月份（人满开班）

培训地点：山东烟台

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/U-0b2xYIewvVd-8UKk9H7Q>

## 食品感官测评类：

### 1、预制食品规范化感官评价实操班（济南站）

时间：2023 年 11 月 4-5 日

地点：济南市

课程特点：

国内专业的预制食品感官培训

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/VeXpgL0jxFhkNIAFH1oNYg>

## 质量安全与体系类：

### 1、2023 供应商食品安全管理大会

时间地点：12 月 12-13 日 上海

会议内容和详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=317>

\* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

收费标准：标准费用：2600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 2400 元/人；

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。  
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  
联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

## 2、2023 进出口食品安全合规管理研讨会

时间地点：2023 年 12 月 14-15 日 上海

主要内容及详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=316>

标准费用：2600 元/人，同一家单位 2 人及以上参会 2400 元/人；

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐、税费等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

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

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

## 检测技术与实验室管理类：

### 1、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/lM7r8Sn-gkKPXZwEwZPSoA>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

### 2、2023 食品微生物检验新标准解读及应用培训班

一、主办单位：食品伙伴网

二、时间地点：2023 年 10 月 26-27 日 广东·广州

三、培训内容：

（一）寄生虫相关新标准的解读与应用

1. GB 31610.1-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中颚口线虫的检验》

2. GB 31610.2-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中异尖线虫的检验》

3. GB 31610.3-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中广州管圆线虫的检验》

4. GB 31610.4-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中华支睾吸虫的检验》

5. GB 31610.5-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中并殖吸虫的检验》

6. GB 31610.6-2023《食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中曼氏迭宫绦虫裂头蚴的检验》

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

1. 新旧标准的对比及变化；

2. 实验室方法确认的重点事项；

3. 食品生产领域商业无菌检验的要点和注意事项；

4. 商业无菌异常结果分析。

（三）4789.35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》

1. 新旧标准的对比和变化以及修改依据；
2. 4789.35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》标准解读及重点修订内容；
3. 厌氧菌培养装置的维护与验证；
4. 乳酸菌鉴定的方法及注意事项。

#### (四) 食品及水质微生物学检验标准应用现状及问题

1. GB 4780 系列标准的现状及修订情况
  2. GB 4789 系列常用标准在执行过程中存在的问题及解决方法（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等）
  3. GB 5750.12-2023《生活饮用水标准检验方法 第12部分：微生物指标》在执行过程中存在的问题及解决方法
- 四、培训师：省级疾控、海关相关专家
- 五、费用标准：标准费用 1500 元/人，团体优惠：同一单位 2 人及以上参加 1200 元/人
- 六、联系人：王老师 电话：18006454724（微信同号） 邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)
- 详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/N70zI4mLqEdrudrAHI8blQ>

### 3、【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 114 期 | 食品微生物检验实际操作培训班 | 10 月 21-24 日 | 南京   |
| 第 113 期 | 食品微生物检验实际操作培训班 | 11 月 04-07 日 | 重庆   |
| 第 118 期 | 食品微生物检验实际操作培训班 | 11 月 04-07 日 | 乌鲁木齐 |
| 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/yp48HLIodu27nHgKiFWVNA>

#### ▲报名咨询：宗老师 18106388740（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

#### ▲培训时间：2023 年 10 月 23-26 日

#### ▲培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

#### ▲培训老师 主讲老师：食品检测高级工程师

#### ▲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/Mz2UTNr1CmMMp1aSVQONVQ>

▲报名咨询: 李老师 15376983195 (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(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)

## 6、食品企业 SC 出厂检验培训班

▲排期安排:

第 1 期 酒类、饮料

第 2 期 肉制品、方便食品、水产制品

第 3 期 炒货食品及坚果制品、罐头、调味品

第 4 期 粮食加工品、淀粉及淀粉制品、速冻食品、糕点 12 月 13-15 日

▲主要内容:

理论学习:

产品标准、检测方法讲解,原始记录填写,出厂检验报告的编制。

实际操作:

微生物项目: 菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数(活菌型产品)、酵母、霉菌。

理化项目: 酒精度、总糖、蛋白质等。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/uRQztOCYF3AEVYYQY1bTwg>

▲费用标准: 标准费用: 2500 元/人;

▲报名联系: 宗老师 18106388740 (微信同号)

## 7、【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·潍坊

▲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](https://mp.weixin.qq.com/s/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg)

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

## 8、【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）

### 9、食品安全监督抽检质量提升专题培训班

▲主办单位：食品伙伴网

▲时间地点：

2023年11月25-26日 济南

2023年12月23-24日 广州

▲主要培训内容：

- 1、《食品安全抽样检验工作规范》重点内容解析
- 2、抽样文书的格式要求及填写注意事项及案例分析
- 3、抽检数据抽查常见问题解析
- 4、食品安全监督抽检的承检机构考核重点项目分析
- 5、抽检结果的异议处理与复检流程梳理
- 6、食品安全抽样检验工作过程风险分析
- 7、以问题为导向的抽检方案的制定及注意事项
- 8、食品安全风险因素及不合格原因分析

▲培训讲师：业内专家

▲费用标准：标准费用：1880元/人；团体报名：同一家单位3人及以上报名参会1500元/人，5人以上报名参会1300元/人。

费用包括：培训费，资料费，证书费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/udg7vDLiFTmZYq3SXjuA6A>

▲联系人：王老师 电话：18006454724（微信同号）邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

### 10、【理论+实操】生物实验室安全备案实操培训课

课程时间及地址

课时：理论2天，实操1天。

地址：地点待定

培训费用及报名方式

标准费用：2500元/人，同一家单位两人及以上报名：2000元/人。

报名方式：

金老师：18106383420（微信同号）

张老师：13345162053（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/njzsdpGASnQ11oPGBR7wYw>

### 11、【理论实操班】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：待定

培训讲师：

王老师，高级工程师，从事微生物、化学、洗消用品相关工作20余年。CMA资质认定评审员，山东省卫生健康食品



安全标准与监测评估专家。

李老师，工程师，从事微生物相关工作 20 余年，资深微生物专家。

参加对象：检验检测机构、政府单位、企业、高校、科研院所等单位相关人员。

培训费用：标准费用 2500 元/人，团体优惠：同一家单位 2 人及以上参会 2300 元/人。

费用包括：培训费，资料费，证书费，税费，午餐费。

联系我们：

金老师：18106383420（微信同号）

张老师：13345162053（微信同号）

赵老师：15688565238（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7SMWw9dXceqUX5JfYUprXg>

### 各种活动，欢迎参与

#### 【评选】2023 预制菜领域优秀技术成果评选开始！成果火热征集中

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XfLyPXxulqMH1KfLSTiHNA>

#### 【难题征集】伙伴网着重解决 | 2023 预制菜领域技术难题火热征集中

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/yInKmAw-\\_wbCLtrESN\\_yRA](https://mp.weixin.qq.com/s/yInKmAw-_wbCLtrESN_yRA)

#### 【参与有奖】关于方便面类食品的产品标准使用情况的调研

参与福利：

1) 送《食品行业资讯周报》季度服务（2023 年 10 月、11 月、12 月）

2) 送《中国预制菜行业发展白皮书》（2023 版）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/VE0ieXCAyYb0HfVfGBHgHg>

#### 【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](http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_662)

#### 【招募】国家产业创新联盟-预制菜专委会第二批会员招募中

报名联系人：黄老师：18905354390（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/AJNvK84h5VAEWGz1Ueol5A>

#### 【LIMS】实验室信息管理系统服务

Food-LIMS 实验室信息服务系统 (<http://www.foodlims.net>)，服务于食品及相关行业企业实验室及具有检测业务的检测机构，为食品检测的实验室量身打造适合自身检测特点的实验室信息服务系统。

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

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

▲详情咨询：杨老师 18905354956（微信同号）

#### 【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

▲详细介绍：

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

▲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/B--eoITigSF-WVD4jB0fGA>

▲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](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](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/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](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）

#### 【检测活动】核辐射检测团购

▲详情介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

▲详情连接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1333012-1-1.html>

▲报名咨询：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V 13370946482（微信同号）

#### 学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

# 食品伙伴网食品人才中心

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

## 企业用户享受的服务：

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

## VIP 企业会员服务通道

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



食品人才

## 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

长按识别关注微信

## 最新招聘信息推荐

[安徽九芙蓉臻味食品有限公司](#)  
[江苏康贝宠物食品有限公司](#)  
[恒楷（浙江）生物科技有限公司](#)  
[鹿邑县茂源肉业有限公司](#)  
[南昌致膳居餐饮管理有限公司](#)  
[广州市华栋香精香料有限公司](#)  
[辽宁绿源肉业有限公司](#)  
[哈尔滨市潇壹食品有限公司](#)  
[河南征轮味业有限公司](#)  
[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司](#)  
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)  
[江苏普洛汀生物科技有限公司](#)  
[浙江众维食品科技有限公司](#)  
[陆河国泰青梅产业发展有限公司](#)

## VIP 企业招聘：安徽九芙蓉臻味食品有限公司

安徽九芙蓉臻味食品有限公司成立于 2017 年 4 月 19 日，注册资本 2500 万元（曾用名：安徽九芙蓉农林生态开发有限公司），坐落在青阳县经济开发区双溪路 89 号，是一家集种植、农林产品开发、农副产品深加工为一体的综合性企业。

公司分三块产业，一是以皖南土猪等为原料，生产腌腊肉制品系列，主要产品有：“金九芙”牌腌腊产品：精品刀板香、酱香黑猪肉、酱香猪脸肉、农家土香肠、精品水晶腊肉、腊猪脸、风干咸鸡、风干咸鸭、酱鸭等；二是以香榧种植（1813 亩）、生产植物类干制品，如“金九芙”牌香榧果、笋干、蕨菜包装系列；以黄精（林下套种 1300 亩）为原料生产的优质健康代用茶；以葛粉为原料的系列产品等；三是生产调理制品系列。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1493191/>

### 腌腊肉制品生产技术员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17176.html>

4000-6000 元/月

安徽池州市 | 7 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

奖励计划 年终奖金 包吃住 五险一金

岗位职责：

- 1、督促落实生产车间生产工艺，操作是否规范；
- 2、对生产车间各主要工艺参数，原辅料数量的控制等负责；
- 3、对生产车间的质量管理体系负责，包括技术文件的管理，作业文件管理，技术的应用，纠正预防措施；
- 4、协助处理生产不正常情况，及时反馈生产中存在的技术问题；
- 5、协助做好与质检、技术部门的协调工作，及生产车间关键质量控制点的管理工作。

任职要求：

- 1、身体健康，可承担一定体力活；
- 2、45 岁以下，有食品厂工作经验者优先；
- 3、为人稳重，工作踏实，有责任心，服从管理。

工作地点安徽池州市：青阳县青阳县经济开发区双溪路 89 号

### 品控经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17175.html>

8000-10000 元/月

安徽池州市 | 10 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

岗位职责：

- 1、负责品质团队的建设和日常管理工作。
- 2、负责工厂质量体系建设、完善和推行。
- 3、负责从原料采购、生产过程、出货等流程中质量的把控，对接协调采购、研发、生产等部门的质量管理工作。
- 4、负责产品质量问题的分析、并提供解决方案，负责处理客诉。
- 5、完成总经理交办的其他事项。

职位要求：

- 1、食品等相关专业大专以上学历。
- 2、10 年以上相关工作经验，拥有 8 年以上食品行业品质管理、团队管理相关经验。
- 3、熟悉 ISO、HACCP 等体系的推行，及食品行业相关法律法规。
- 4、有良好的组织、协调、沟通和表达能力，执行力强。
- 5、有水产、肉制品加工企业经验的优先。

工资待遇：工资（面议）+绩效考核+五险+年终福利

工作地点安徽池州市 青阳县青阳县经济开发区双溪路 89 号

销售经理（南京/江浙沪）<http://www.foodmate.cn/job/show-16539.html>

6000-8000 元/月

江苏南京市 | 2年以上 | 高中| 全职| 4人

职位描述

岗位职责：

- 1、负责公司腊肉等预制菜食品在全国市场的销售工作；
- 2、负责销售地区新客户开发和老客户维护工作；
- 3、负责销售市场售后问题处理；
- 4、负责掌握客情、竞品动态，竞品客户挖掘

任职要求：

- 1、需要食品、预制菜类销售经验 2 年以上
- 2、或有冷冻肉类、肉制品销售经验
- 3、能接受出差，有连锁酒店销售渠道优先

薪资待遇：无责底薪+岗位补贴+出差补贴+提成  
底薪不固定，3500-6000

晋升通道：销售专员—区域经理—大区经理

工作地点江苏南京市 龙湖河西天街 1 栋 1507 至 1508

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

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

# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193



# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[【食品论坛·大讲堂】食品中过氧化值的测定](#)  
[开班倒计时 9 天 保健食品研发备案 注册与新功能申报培训班](#)  
[发言更新 | 2023 第五届食品安全与标准法规研讨会 10 月在北京四川五粮液龙爪树宾馆举办](#)

## 热门分享：

[工艺技术 | 鱼香肉丝料理包加工工艺](#)  
[标签审核常用网站汇总](#)  
[管理的 5 个层次，你在第几层？](#)  
[《食品毒理学教材》](#)  
[我翻译的 ISO22000:2018（更新）](#)  
[关于“预制菜进校园”，教育部表态！](#)  
[食品安全员、总监任命文件、制度等模板](#)  
[新进供应商调查表](#)  
[食品安全标准 15 个常见问题解答！](#)  
[如何估计悬液中的细菌浓度？](#)  
[【2023 标签】我的标签审核经历](#)  
[【2023 标签】不断学习的标签审核之路](#)  
[【2023 标签】简简单单了解食品标签](#)

## 热门讨论：

[猪猪面馆 2023 年之 38：说说采购和原料验收的那些坑！](#)  
[不懂就问之营养成分表](#)  
[关于委托生产食品质量问题责任归属的讨论？](#)  
[总局回复委托方使用受委托方企业标准问题](#)  
[配料表](#)  
[餐饮公司产品包装盒需要批检报告吗？](#)  
[L-赖氨酸有香味吗？能直接作为食品香料用于固体饮料中吗？](#)  
[辐照后的脱骨凤爪（带汤汁），常温保存一周就出现胀袋，经检测微生物没有长菌](#)  
[代用茶索证](#)  
[食品营养强化剂是否适用 GB 2760 中的基本原则“带入原则”](#)  
[再注册过程中能否修改功效含量的数值](#)  
[“允许短缺量”是否适用于普通消费者购买场景](#)  
[关于净含量和名称统一展示版面的问题](#)  
[馒头预拌粉申请 SC 哪个产品明细？](#)  
[一起关于配料表和营养成分表的投诉](#)  
[食品加工人员健康体检不合格，之前接触过的食品还能正常出厂吗](#)  
[食品仓库的操作人员以及劳务装卸工是否需要健康证？](#)  
[办理食品生产许可路上踩过的坑](#)

煎炸油

某市监局委托第三方机构对标签审核判定的不符合项

预包装食品标签委托方生产商信息标注

标签审核

产品标签，商标及条码委托商不是一个公司

手写的出厂检验报告是否可以？

当研发中心独立于公司架构外，体系如何规定原料采购的依据

大家关于食品质量安全追溯的评价如何？

营养强化剂使用问题？

蛋白质营养标签标注

关于食品包装净含量（规格）格式的请教

企业需要什么样的质量人才？

大家对 GB19295-2021 标准有什么修订建议吗？

产地的标注

续几天打同一个生产日期符合要求吗

酱卤肉制品产气

关于 GB/T23969-2022 肉干质量通则上修改的术语定义相关的问题求教行内大佬！

原味是怎么定义的？

请问：如何界定是不是巴氏杀菌？55℃ 48 小时以上可否算作杀菌？

茶饮料中有碳水化合物吗

粉条有酸的气味可能是什么原因

饮料甜度咋算呀

灭完菌的培养皿放置问题

审核员证书英语流利，有哪些发展方向

食品人该如何学习发展

怎么选择——考研还是工作？

21 届食品人，想问问前辈们我的出路应该在哪？

员工提出辞职，老板只问了他一个问题



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](mailto: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](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流