

食品网刊

食品网刊 与您分享

45

总第979期

2023-11-28

2023年10月全国共有246批次不合格食品未准入境，
来自这些国家或地区

2023年批准发布的新食品原料清单

发芽的食物能吃吗？

浅谈小微企业在
实施食品安全管理体系
过程中的不足



食品行业一周舆情信息汇总（2023. 11. 20-11. 26）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

发芽的食物能吃吗？

以案释法|茶叶过度包装？下架整改！

食在广州|【案说】凉拌菜里检出不速之客？罚！

浅谈小微企业在实施食品安全管理体系过程中的不足

苏消有话讲|冬天的第一杯中中药奶茶？“朋克养生”需谨慎！

2023年批准发布的新食品原料清单

2023年批准发布的食品工业用酶制剂新品种清单

食品行业一周舆情信息汇总（2023.11.20-11.26）

GB 14881 食品人学明白了吗？（二十二）卫生管理制度

2023年10月全国共有246批次不合格食品未准入境，来自这些国家或地区

国内预警

海关总署公告2023年第168号（关于进口白俄罗斯蜂蜜检验检疫要求的公告）

海关总署 农业农村部公告2023年第169号（关于防止希腊绵羊痘和山羊痘传入我国的公告）

国务院食安办等28部门关于开展2023年全国食品安全宣传周活动的通知（食安办发〔2023〕15号）

工业和信息化部公开征求对《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第2号修改单（二次征求意见稿）的意见

国际食品

澳新拟批准D-阿洛酮糖为新资源食品

俄罗斯兽医局更新我国某企业对俄出口产品类型

日本鱼产品出口量在启动排放核污水后骤减至一半

韩国召回标签中未标示过敏原的3款面包类产品

日本解除对中国产胡萝卜中氟硅唑的强化监控检查

俄罗斯兽医局通报进口植物产品检疫性有害生物抽检结果信息

国际预警

我国新鲜辣椒出口俄罗斯遭拒

美国对我国出口油炸小吃实施自动扣留

未经授权进行辐照处理 我国出口甜辣椒粉被通报

我国出口沙梨被检出农药残留超标

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第47周）

2023年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月23日更新）

食品科技

冬春豇豆病虫害绿色防控技术指导意见

2023年度甘肃省知识产权计划（公开征集）项目拟立项公示 食品领域有这些

2024年度河南省自然科学基金项目受理情况公示 食品领域有156项
食品领域海南省2024年省重点研发第二批（国家科研项目定向择优、揭榜挂帅等）拟立项项目和经费安排公示

生活中，我们专门会食用一些发芽后的食物，比如绿豆芽、黄豆芽、糙米芽和麦芽，这些食物相对比原来的豆子或者谷子更有营养，更容易消化，同时还能预防一些疾病。但是，发芽的食物都能食用吗？今天让我们一起看看一些常见食物发芽后有哪些禁忌吧。

发芽后无害但营养降低的

1

生姜、大蒜、洋葱

生姜、大蒜、洋葱基本上都是用作日常炒菜用的调味品，每次用一点点，往往还没用光就已经发芽了。对于这三种食物来说，发芽后不会有毒素产生，并且也很少霉变，吃起来安全。当然，在发芽后，它们的营养元素会稍微有点流失。

2

豆类

豆芽是一种好东西，长期霸占水煮类食物的配料位置。刚出了点芽的豆子是可以放心吃的。

3

芋头

芋头的外形萌萌的，有大有小，口感细腻软糯，直接蒸熟、做糖水、做菜都行。它的营养成分和土豆有点像，但它和土豆最本质的区别是它发芽了以后还可以吃。

4

青菜

大白菜、油菜等青菜放久了也会发芽，但是它们是不会产生毒素的。

发芽后不建议食用的

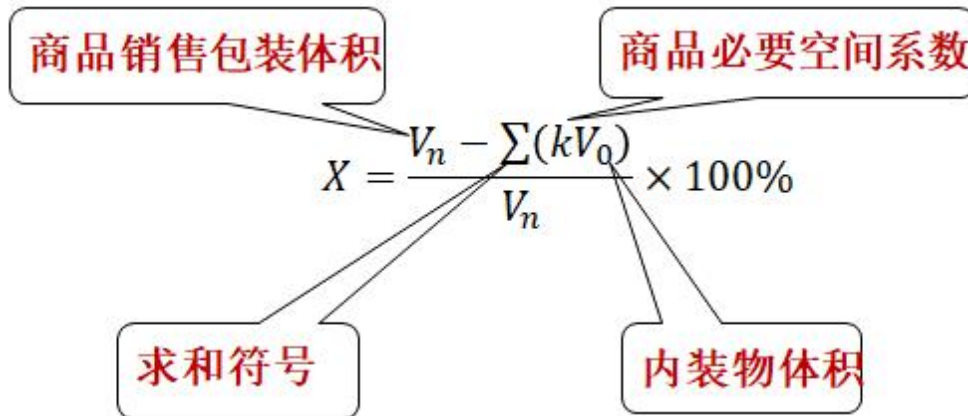
1 花生、栗子等带壳的食物

花生、栗子等带壳的食物在发芽以后也是不会产生毒素的，但是发芽以后它们非常容易霉变。会产生黄曲霉，这是一种真菌，可以产生一种毒素—黄曲霉素，能使人、畜、禽类致癌。同时，花生、栗子这些食物在发芽以后，口味也会大打折扣，加之食用风险大大上升，因此建议不要食用。

更多内容详见：[发芽的食物能吃吗？](#)

案情简介

2023年9月25日，青岛市市场监督管理局执法人员对辖区某酒店的经营场所进行检查，在其茶叶专柜上发现一款名为“荒野寒露白牡丹”的茶叶礼盒，规格100g/盒（5g*20袋），执法人员现场测量包装盒长度348mm，宽度250mm，高度73mm。经计算，该礼盒内装物体积乘以必要空间系数 kV_0 为1300000mm³，销售包装体积 V_n 为6351000mm³，其包装空隙率为79.53%，不符合GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家强制性标准要求。执法人员依法下达责令改正通知书，要求当事人立即改正违法行为，当事人现场已主动下架相关产品。



以案说法

GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》已于2023年9月1日起实施，对茶叶等31类食品和16类化妆品的包装层数、包装空隙率、包装成本及混装要求作出新规定，主要包括“包装层数不得高于4层，除直接与内装物接触的包装之外所有包装的成本不得超过产品销售价格的20%等”。该案中，当事人销售的上述茶叶单件为5g，应当符合“单件净含量 $1 < Q \leq 5g$ 的空隙率应 $\leq 70\%$ ”的要求。经测算该茶叶礼盒包装空隙率为79.53%，当事人的行为违反了《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第六十八条第二款的规定，依据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第一百零五条的规定，应当责令当事人改正违法行为。当事人逾期仍不改正的，将受到罚款的行政处罚。

表1 食品和化妆品包装空隙率

单件 ^a 净含量 (Q) mL或g	空隙率 ^b %
≤ 1	≤ 85
$1 < Q \leq 5$	≤ 70
$5 < Q \leq 15$	≤ 60
$15 < Q \leq 30$	≤ 50
$30 < Q \leq 50$	≤ 40
> 50	≤ 30

具有独立包装且净含量标注明确的物品。

相关知识问答

一、茶叶销售者在销售环节进行的包装是否属于销售包装？若其销售包装上未标注净含量，如何确定净含量？

更多内容详见：[以案释法 | 茶叶过度包装？下架整改！](#)

凉拌鱼皮、牛肉、白切鸡……

爽口开胃的食物

很多人都爱吃

一口下肚，舒服~

基本案情

2023年8月，海珠区市场监管局查处一起经营致病性微生物的物质含量超过食品安全标准限量的食品案。

经查明，当事人2023年3月11日经营的凉拌鱼皮、白切鸡，经检验检出普通变形杆菌，且当事人未履行进货查验义务。

当事人经营不符合法律、法规或食品安全标准食品的行为，违反《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项规定，海珠区市场监管局依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款及第二款的规定，对当事人作出没收违法所得220元、罚款7万元的行政处罚。

滴滴，科普时间到~

变形杆菌是啥？

变形杆菌，是一种广泛分布于自然界的细菌，常见于土壤、水、垃圾、腐败有机物或动物的肠道内。

变形杆菌食物中毒是由于摄入大量变形杆菌污染的食物所致，能引起中毒的食品主要以熟肉类、动物内脏和蛋类等动物性食品为主，凉拌菜、剩饭菜以及豆制品也易引起变形杆菌食源性疾病。

变形杆菌潜伏期为2~30小时，一般为10~12小时，引起急性胃肠炎，主要症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、阵发性剧烈腹痛（绞痛）、腹泻（稀便和水样便）、发热、全身无力，腹泻一日可多达10余次，腹泻物有特殊臭味。

怎么预防变形杆菌感染？

01

烧熟煮透

变形杆菌在100℃不能存活，所以鱼、肉、蛋等食物要煮熟烧透后食用。

更多内容详见：[食在广州 | 【案说】凉拌菜里检出不速之客？罚！](#)

食品伙伴网讯 小微企业在国民经济和社会发展过程中扮演着重要角色，是扩大就业、增加收入的重要渠道，随着小微食品生产企业的迅速发展，越来越多的企业选择导入食品安全管理体系，但在实施食品安全管理体系过程中很多问题也逐渐暴露出来。

一是管理层的食品安全意识不足。

客观上，我国小微企业很多都采用家族式管理模式，这就导致了一些运行过程失控，目标管理、人员管理和安全制度等不完善的情况，在管理机制中没有引入风险管理、过程管理的概念，更谈不上管理工具的使用。

主观上，经营者素质参差不齐，一些小微企业的经营者以利益最大化为主导思想，没有合规经营的概念，在生存竞争和利益诱惑下，使用劣质的原材料、包装材料、非食品级的化学品等，引发食品安全事故。如山东“毒生姜”事件、双汇“瘦肉精”事件、以及网络爆火的社交平台博主辛吉飞的“科技与狠活”系列视频等，这都是食品安全意识不足的体现。

二是小微企业自身能力不足。

由于没有标准的绩效管理和资金管理制度，很多企业人员流动性很大，导致企业稳定性较差；

小微企业规模小，财力有限，不能配备最先进高效的生产设备或配套的资源，导致产品发生不合格的概率增高；

随着知识产权管理越来越严格，生产经营者不清楚获取相应法规标准的渠道，对法规标准的获取和了解困难重重，导致企业对保证食品安全方面的重要性认识不足。

这样也会造成一些不合规的食品安全事故，如餐饮企业超许可范围经营被罚款，某生产企业不知道其原材料中含有某种添加剂而导致自己的产品添加剂超限量等。

针对上述问题，提出应采取的应对措施的建议：

一是加强培训，给小微企业提供信息咨询平台，不定期开展业务培训；

二是政府支持，由当地政府管理部门联合质量管理提升服务机构或行业协会，建设试点，注重食品安全管理体系相关要求的落地；

三是两者结合，将试点成功案例在信息平台共享，形成行业指南，让不同类型、不同发展程度的小微企业，能够通过平台的学习提升质量水平。

冬天的第一杯奶茶喝了吗?

如果市面上出现一杯

“好喝又养生”的中药茶饮,

你是否会选择它?

各地都刮起了养生茶饮风。

南京一家中医馆与奶茶店

结合而生的中药茶饮店里排起了长队。

而广东等喜欢喝茶地区的

养生茶饮连锁店更是迅速扩张。

被中药馆“打败”的不仅有奶茶店,还有饭店!河南郑州某中医馆推出的“药膳”养生餐“一号难求”,不少人
不惜排队几个小时去打卡。更有网友评论道“期待这样的药膳饭店开到全中国”。依托“药食同源”文化,主打“新
式养生”的中药茶饮店和餐饮店,成为了年轻人“朋克养生”新选择。

然而朋克养生

一定对身体有益吗?

冬天的第一杯中药奶茶

到底能不能随便喝?

市面上的养生茶饮、

药膳是否可以随心所欲地猎奇尝鲜?

有网友提出了“是药三分毒”

“都是噱头”

“奶茶哪来的真养生”的质疑。

更多内容详见: [苏消有话讲|冬天的第一杯中药奶茶?“朋克养生”需谨慎!](#)

中国食品

2023 年批准发布的新食品原料清单

食品伙伴网汇总整理了 2023 年批准发布的新食品原料，包括假肠膜明串珠菌、文冠果种仁、文冠果叶、蓝莓花色苷、黑麦花粉、桃胶、油莎豆、肠膜明串珠菌乳脂亚种、吡咯并咪唑醌二钠盐，共计 9 种，截止到 2023 年 11 月 7 日。

批准公告	中文名称	英文名称	基本信息	生产工艺简述	质量要求	推荐食用量	其他需说明的情况
国家卫生健康委员会关于假肠膜明串珠菌等 28 种“三新食品”的公告（2023 年第 1 号）	假肠膜明串珠菌	<i>Leuconostoc psuedomesenteroides</i>	/	/	食品安全指标详见公告原文。	/	批准列入《可用于食品的菌种名单》，使用范围包括发酵乳、风味发酵乳、干酪、发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料（非固体饮料），不包括婴幼儿食品。
国家卫生健康委员会关于文冠果种仁等 3 种“三新食品”的公告（2023 年第 5 号）	文冠果种仁	Tellowhorn seed kernel	来源：无患子科文冠果属文冠果 (<i>Xanthoxerops scrobilifolium</i> Bunge) 的种籽	以文冠果种籽为原料，经干燥、焙炒、脱壳、筛选等工艺制成。	脂肪 > 50 g/100 g 蛋白质 > 20 g/100 g 水分 < 6 g/100 g 灰分 < 5 g/100 g	/	1. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书应当标注不适宜人群。 2. 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。
	文冠果叶	Tellowhorn leaf	来源：无患子科文冠果属文冠果 (<i>Xanthoxerops scrobilifolium</i> Bunge) 的嫩叶	以文冠果嫩叶为原料，经修剪、揉捻、干燥等工艺制成。	蛋白质 > 15 g/100 g 水分 < 6.5 g/100 g 总灰分 < 12 g/100 g 总黄酮 > 0.01 g/100 g	< 4 克/天	1. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书应当标注不适宜人群。 2. 食用方式：泡茶。 3. 食品安全指标应符合以下规定，铅 (Pb) < 3mg/kg，镉 (Cd) < 0.1mg/kg，总砷 (As) < 0.5mg/kg。
国家卫生健康委员会关于蓝莓花色苷等 14 种“三新食品”的公告（2023 年第 3 号）	蓝莓花色苷	Blueberry anthocyanins	来源：杜鹃花科越橘属越橘 (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.)	以蓝莓果实为原料，经破碎、水提取、纯化、浓缩、干燥等工艺制成。	质量规格和食品安全指标详见公告原文。	< 100 毫克/天	1. 使用范围和最大使用量：乳及乳制品（调制乳和风味发酵乳 0.8g/kg，调制乳粉按冲调后液体质量折算，干酪、再制干酪、干酪制品、炼乳按原生乳原料也按折算），饮料类（液体饮料 0.8 g/kg，固体饮料按冲调后液体质量折算），果冻（14 g/kg），可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）（24 g/kg），糖果（40 g/kg），冷冻饮品（8g/kg），焙烤食品（4 g/kg），酒类（4 g/kg）。 2. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。
	黑麦花粉	Rye pollen	来源：禾本科黑麦属植物黑麦 (<i>Secale Cereale</i> L.)	以黑麦为基源植物，经过花粒采收、干燥、分离等工艺制成。	质量规格和食品安全指标详见公告原文。	< 1.5 克/天	婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女，以及花粉过敏者不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。
国家卫生健康委员会关于根胶等 16 种“三新食品”的公告（2023 年第 8 号）	桃胶	Peach gum	来源：蔷薇科李属植物桃 (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch)	以桃树分泌的胶状物为原料，经采摘、分离、晾晒、清洗、干燥等工艺制成。	粗多糖 > 60g/100g 水分 < 15g/100g 灰分 < 2g/100g	< 20 克/天	婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。
	油莎豆	Tiger nut	来源：莎草科莎草属植物油莎草 (<i>Cyperus esculentus</i> L. var. <i>catticus</i> Steud.)	食用部位：地下块茎	/	/	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。
	假肠膜明串珠菌乳脂亚种	<i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	/	/	食品安全指标详见公告原文。	/	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、乳酪制品、谷物制品的发酵加工，不包括婴幼儿食品。
	吡咯并咪唑醌二钠盐	Pyrrroloquinoline quinone diacidium (PQQ) salt	CAS: 122628-50-6 分子式: C ₁₄ H ₁₀ N ₂ O ₆ 分子量: 374.17	以青蒿素糖苷甲萘醌 (<i>Methylecovanone gluconotrihydrate</i>) 为菌种，经发酵、提纯、结晶、干燥等工艺制成。	性状：红褐色粉末 吡咯并咪唑醌二钠盐含量（以干基计）> 99.0g/100g 水分 < 12.0g/100g	< 20 毫克/天	1. 使用范围和最大使用量：饮料（40 mg/kg，固体饮料按冲调后液体质量折算）。 2. 婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签、说明书应当标注不适宜人群和食用限量。 3. 吡咯并咪唑醌二钠盐含量检测方法见国家卫生健康委 2023 年第 1 号公告中吡咯并咪唑醌二钠盐含量检测方法（附录 A）。

中国食品

2023 年批准发布的食品工业用酶制剂新品种清单

食品伙伴网汇总整理了 2023 年批准发布的食品工业用酶制剂新品种，共计 12 种，截止到 2023 年 11 月 17 日。

批准公告	酶	来源	供体
国家卫生健康委员会关于假斯模明串珠菌等28种“三新食品”的公告（2023年 第1号）	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉Aspergillus oryzae	米曲霉Aspergillus oryzae
	蛋白酶 Protease	李氏木Trichoderma reesei	樟绒枝霉Malbranchea sulfurea
	磷脂酶A2 Phospholipase A2	李氏木Trichoderma reesei	烟曲霉Aspergillus fumigatus
	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	酿酒酵母 Saccharomyces cerevisiae	嗜热脂肪芽孢杆菌 Geobacillus stearothermophilus
	木聚糖酶Xylanase	地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformis	地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformis
	乳糖酶（β-半乳糖苷酶）Lactase (beta-galactosidase)	Papiliotrema terrestris	—
	羧肽酶Carboxypeptidase	米曲霉Aspergillus oryzae	米曲霉Aspergillus oryzae
脱氨酶Deaminase	米曲霉Aspergillus oryzae	—	
国家卫生健康委关于蓝莓花色苷等14种“三新食品”的公告（2023年 第3号）	D-阿洛酮糖-3-差向异构酶D-psicose 3-epimerase	枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis	瘤胃球菌 CAG55 Ruminococcus sp. CAG55
国家卫生健康委关于文冠果种仁等9种“三新食品”的公告（2023年 第10号）	β-淀粉酶beta-amylase	弯曲芽孢杆菌Bacillus flexus	
	溶血磷脂酶（磷脂酶-B）Lysophospholipase (lecithinase B)	李氏木霉Trichoderma reesei	Aspergillus nishimurae
国家卫生健康委员会关于桃胶等15种“三新食品”的公告（2023年 第8号）	丝氨酸蛋白酶Serine protease	地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformis	葱绿拟诺卡氏菌 Nocardiopsis prasina

食品伙伴网讯 2023年11月20日-11月26日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (11.20-11.26)
“上海交大食堂饭菜吃出针头”事件引关注 高校致歉、官方介入调查
“包子铺卖豆腐脑被罚款1.5万”引热议
四川两县禁止私熏腊肉引热议 官方回应
深圳一女子买菜遇到“辣椒刺客”事件
官方回应工人徒手撕鱿鱼被质疑不卫生
农户赤脚踩自家售卖葡萄干惹争议
校方回应“家长吐槽学生餐油太多如土豆泥”

“上海交大食堂饭菜吃出针头”事件引关注 高校致歉、官方介入调查

近日，“上海交大食堂饭菜吃出1.5厘米针头”一事登上热搜，引发关注。

据悉，11月24日，有网友在社交平台上发帖称，一名学生在上海交通大学闵行校区第二餐厅吃饭时，竟然在饭菜中吃出了一枚1.5厘米长的针头。对此，上海交通大学后勤保障部回应称，已经咨询过相关部门，该针头不是用于人体或者做实验用的针头，是给猪打疫苗的针头。猪刚出生打疫苗脾气倔，不肯配合可能打在骨头上，针头就断进去了，针头长度大概1.5厘米。

随后，11月25日下午，上海交通大学后勤保障中心官方网站发布情况说明称：关于闵行校区有学生反映在第二餐饮大楼午餐中发现疑似针头物事件，学校高度重视，已成立工作专班调查处理。目前，后勤保障中心已封存该批次原材料并启动自查，涉事档口已暂停营业。闵行区市场监督管理局正在介入调查，学校将全力配合。对此，该校深表歉意，将引以为戒，举一反三，进一步加强食品原材料溯源、强化品质管控，切实保障师生健康安全。

“包子铺卖豆腐脑被罚款1.5万”引热议

近日，一则关于“包子铺卖豆腐脑被罚1.5万元”的话题引发了网友的热议。

行政处罚信息显示，经调查，当事人于2022年04月23日至2023年07月27日期间，在某外卖平台超过许可的经营项目范围经营热食类食品。销售“豆腐脑（咸的）”1169单，每份售价为6元，总货值为7014元。综上，货值金额为7014元，违法所得为7014元。市场监管局认为，这家包子铺违反了《网络食品安全违法行为查处办法》第十六条第一款以及《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第四条规定，依法对其进行了处罚，即罚款15000元，没收违法所得7014元，并责令其停止违法行为。

这一处罚，引发网络热议，部分网友对此提出质疑，他们认为，虽然包子铺卖豆腐脑违反了相关规定，但这种处罚金额是否过大，是否存在更加人性化的解决方式，这些问题应当引起相关部门的重视。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.11.20-11.26）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 上期食品伙伴网与大家分享了 GB 14881 中有关设施与设备要求中的监控设备和设备的保养和维修内容，本期与大家交流一下标准中有关卫生管理制度的内容。

GB 14881 6.1.1

条文内容：

应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。

条文解释：

食品生产企业卫生管理制度应包括食品加工人员和食品生产过程两方面内容。

食品生产企业应当健全本企业的食品卫生管理制度。企业内部食品卫生管理制度是一个食品生产企业保证其所生产食品达到食品安全标准的基本前提，制度内容应涵盖岗位职责及考核标准，执行过程应实行岗位责任制。

食品生产企业应当根据自身规模的状况、基本设施条件、生产特点、管理需求、岗位设置情况等因素配备专职或兼职的食品卫生管理人员，做到企业的食品卫生工作有专人负责。

经验分享：

在日常审核中发现的问题有：

食品生产企业管理人员对本企业卫生管理制度不了解（发现核查的文件中有套用别的企业模板）；

企业能够提供食品加工人员和食品生产卫生管理制度，但制度中未有相应的考核标准；

企业提供了食品卫生管理制度，但没有明确岗位职责及落实岗位责任制等。

因此，食品生产企业应根据该条款的要求制定符合要求的食品卫生管理制度，制度内容可包括：目的、覆盖范围、实施部门及人员岗位职责、相关人员的分工、考核办法及奖惩制度等。

并且对岗位职责的制定要明确（例如：贯穿执行食品安全法律法规和食品标准；对本企业食品生产人员进行食品卫生、法律知识的教育和培训；对食品生产过程进行监督检查，发现问题及时纠正，并分析根本原因制定纠正措施等）。

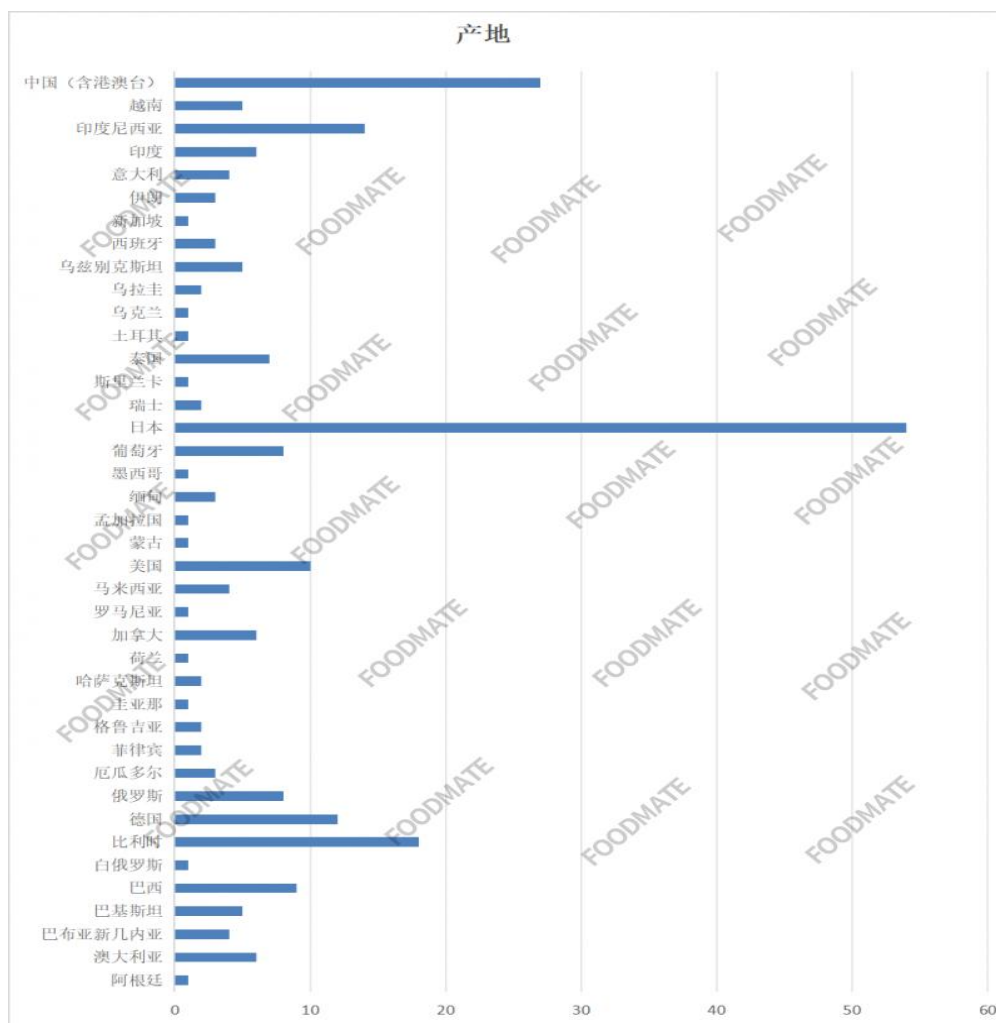
更多内容详见：[GB 14881 食品人学明白了吗？（二十二）卫生管理制度](#)

中国食品

2023年10月全国共有246批次不合格食品未准入境，来自这些国家或地区

食品伙伴网讯 11月22日，海关总署发布2023年10月全国未准入境食品信息，2023年10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246批次。

据统计，这些未准入境食品分别来自阿根廷、澳大利亚、巴布亚新几内亚、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、比利时、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、菲律宾、格鲁吉亚、圭亚那、哈萨克斯坦、荷兰、加拿大、罗马尼亚、马来西亚、美国、蒙古、孟加拉国、缅甸、墨西哥、葡萄牙、日本、瑞士、斯里兰卡、泰国、土耳其、乌克兰、乌拉圭、乌兹别克斯坦、西班牙、新加坡、伊朗、意大利、印度、印度尼西亚、越南、中国（含港澳台）。其中，来自日本的未准入境食品数量最多，有54批次。



统计发现，2023年10月未准入境食品不合格原因主要为未获检验检疫准入、超过保质期、货证不符、标签不合格、未按要求提供证书或合格证明材料、感官检验不合格、食品添加剂/营养强化剂使用问题、微生物污染问题。还有部分食品检出包装不合格、产品霉变、含有未获检验检疫准入的植物源成分、黄曲霉毒素B1超标、灰分超标、甲醇超标、检出动物疫病、检出非食用添加物中药材“香菇”、检出呋喃唑酮代谢物、检出未经批准的转基因成分、污秽腐败、溴酸盐超标等其他问题。其中，货证不符有54批次，标签不合格有53批次。

更多内容详见：[2023年10月全国共有246批次不合格食品未准入境，来自这些国家或地区](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

海关总署公告 2023 年第 168 号（关于进口白俄罗斯蜂蜜检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规与中华人民共和国海关总署和白俄罗斯共和国农业和食品部有关输华蜂蜜的检验检疫和兽医卫生要求规定，即日起，允许符合相关要求的白俄罗斯蜂蜜进口。

一、检验检疫依据

（一）法律法规。

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》，以及《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》等。

（二）双边议定书。

《中华人民共和国海关总署和白俄罗斯共和国农业和食品部关于输华蜂蜜的检验检疫和兽医卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

二、允许进口的产品

允许进口的白俄罗斯蜂蜜是指蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。

三、生产企业要求

输华蜂蜜的加工企业应当经中华人民共和国海关总署（以下称中方）注册。白俄罗斯共和国农业和食品部（以下称白方）对拟输华蜂蜜加工企业进行审核，认定其符合中方法律法规、标准及《议定书》要求的，向中方推荐。未经注册的蜂蜜加工企业不得向中国出口蜂蜜。

四、检验检疫要求

（一）为输华蜂蜜提供原料的蜜蜂须符合下列条件：

1. 来自位于白俄罗斯国境内的养蜂场，该养蜂场应由主管部门登记且受到有效监管。
2. 蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于有毒蜜源植物和转基因植物。

（二）白方确认其境内无蜂房小甲虫病（蜂窝甲虫）和蜜蜂亮热厉螨病。

（三）养蜂场周围半径 5 千米、产品输华前 12 个月内无美洲蜂幼虫腐臭病和欧洲蜂幼虫腐臭病。

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 168 号（关于进口白俄罗斯蜂蜜检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 169 号（关于防止希腊绵羊痘和山羊痘传入我国的公告）

2023 年 10 月 27 日，希腊向世界动物卫生组织（WOAH）紧急报告，该国北爱琴大区（North Aegean）发生绵羊痘和山羊痘，主要涉及绵羊。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下：

一、禁止直接或间接从希腊输入绵羊、山羊及其相关产品（源于绵羊或山羊未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品）。

二、禁止寄递或携带来自希腊的绵羊、山羊及其相关产品入境。一经发现，一律作退回或销毁处理。

三、来自希腊的进境船舶、航空器、铁路列车等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。

四、对边防检查等部门截获的非法入境的来自希腊的绵羊、山羊及其相关产品，一律在海关的监督下作销毁处理。

五、凡违反上述规定者，由海关依照《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例有关规定处理。

六、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《中华人民共和国海关法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国动物防疫法》等有关规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

本公告自发布之日起实施。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2023 年 11 月 20 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止希腊绵羊痘和山羊痘传入我国的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止希腊绵羊痘和山羊痘传入我国的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国务院食安办等 28 部门关于开展 2023 年全国食品安全宣传周活动的通知（食安办发〔2023〕15 号）

根据《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》有关要求，将于 11 月 28 日启动 2023 年全国食品安全宣传周活动。现就有关事项通知如下：

一、活动主题

2023 年全国食品安全宣传周的主题为：“尚俭崇信尽责 同心共护食品安全”。

二、宣传重点

（一）深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的二十大精神，认真落实习近平总书记关于食品安全系列重要论述和重要指示批示精神，突出宣传尚俭、崇信、尽责、共治主题。

（二）弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，倡导“厉行节约、反对浪费”社会风尚，推动树立文明理性消费观念，展示制止餐饮浪费专项行动成果，营造“浪费可耻、节约为荣”的浓厚氛围。

（三）推动食品企业诚信自律，依法依规生产经营，牢固树立食品安全主体责任意识，提升质量安全管理水平，以良心优品赢得消费者认可，促进食品行业持续健康发展。

（四）各地区积极落实分层分级精准防控、末端发力终端见效工作机制，严格落实属地管理责任；企业依法配备食品安全员和食品安全总监，实施风险清单管理，有效落实主体责任；各部门严格履职尽责，加强检查执法，严惩违法犯罪，共同筑牢食品安全防线；行业协会等发挥桥梁纽带、引导督促、自律监督作用。

（五）社会各界积极参与食品安全治理，宣传食品安全法律法规，普及食品安全科学知识，提升公众食品安全素养，同心共护、积极营造社会共治共享浓厚氛围。

（六）各地区各有关部门助力食品产业高质量发展、提升人民群众满意度等方面的新思路、新做法和新成效。

三、活动安排

（一）国家层面。国务院食安办等 28 部门和单位共同制定《全国食品安全宣传周国家层面重点活动及分工方案》（见附件），按照方案组织开展活动。

（二）地方层面。各级食安办联合同级有关部门和单位，参照国家层面活动方案，结合地方实际和特色，组织开展宣传周活动。

（三）社会层面。各地区各有关部门动员和指导各类社会团体、经营主体、协（学）会和新闻媒体，广泛开展面向广大消费者、食品从业者等的知识普及、诚信从业、技能培训等主题宣传活动。

更多内容详见：[国务院食安办等 28 部门关于开展 2023 年全国食品安全宣传周活动的通知（食安办发〔2023〕15 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警




工业和信息化部公开征求对《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第 2 号修改单（二次征求意见稿）的意见

根据国家标准委下达的强制性国家标准制修订计划，工业和信息化部组织完成了《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第 2 号修改单（二次征求意见稿）的编制工作。为进一步听取社会各界意见，现对标准二次征求意见稿及编制说明（见附件 1、2）予以公示，截止日期 2023 年 11 月 29 日。如有不同意见，请在公示期间填写《强制性国家标准反馈意见表》（见附件 3），通过电子邮件发送至 KJBZ@miit.gov.cn（邮件主题注明：《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第 2 号修改单二次征求意见稿公示反馈）。

公示时间：2023 年 11 月 23 日-2023 年 11 月 29 日

联系电话：010-68205261

附件：

-  1. 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第 2 号修改单（二次征求意见稿）.doc
-  2. 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第 2 号修改单（二次征求意见稿）编制说明.docx
-  3. 强制性国家标准反馈意见表.doc

工业和信息化部科技司

2023 年 11 月 23 日

文章来源：[工业和信息化部](#)

食品伙伴网讯 甜味是人类与生俱来的味觉追求。然而，长期以来由糖类过度摄入引起的超重、糖尿病、“三高”之类的慢性疾病以及由此产生的一系列次生健康问题也日益凸显。“新冠”疫情以来，人们对健康问题及健康的生活方式关注程度空前提高。美味和健康始终是民众向往美好生活的双重需求，因此，低热量甜味剂的开发和应用成为同时保证美味和健康的有效途径。阿洛酮糖（D-allulose）是一款与蔗糖理化性质、质构特征、加工性能最为接近的低热量甜味剂，也被美国食品导航网评价为最具潜力的蔗糖替代品。近日，澳新食品标准局发布征求意见稿，拟批准 D-阿洛酮糖为新资源食品，旨在添加到特定食品中，作为传统糖原料（尤其是蔗糖）的低能量替代品。征求意见稿截止时间为 2023 年 12 月 20 日。

一 背景介绍

根据《澳新食品标准法典-标准 1.5.1-新资源食品》规定，澳新对“新资源食品”的定义是从“非传统食品”衍生而来。“非传统食品”指的是某种在澳新无人食用历史的食品；或某种自食品中衍生而来，但在澳新除了作为该食品的组成外，尚无人食用历史的物质；或某种在澳新尚无作为食品供人类食用历史的物质或其来源。在此基础上，“新资源食品”是指需要根据以下因素对其公共健康及安全进行评估的非传统食品：对人类的潜在副作用；食品的组成或结构；制备该食品的过程；该食品的来源；该食品的食用方式及食用量；其他有关因素。“新资源食品”采取上市前审批制度，即在未取得明确的批准前，不得作为食品或食品原料进行销售或使用。若属于“非传统食品”，并需要进一步进行公共健康和安全性评估，则应按照澳新食品标准局规定的申请材料和流程进行评估，评估通过后进行公告，并列入《澳新食品标准法典-附表 25-批准的新资源食品》，D-阿洛酮糖目前未被列入。2020 年，业界要求新资源食品咨询委员会（ACNF）就 D-阿洛酮糖是否属于《澳新食品标准法典》所指的新资源食品提供意见。ACNF 认为，D-阿洛酮糖是一种新资源食品，因此在澳大利亚和新西兰零售 D-阿洛酮糖或含有 D-阿洛酮糖的食品之前，需要进行评估和审批。

二 拟修订内容

D-阿洛酮糖是使用含有阿洛酮糖-3-差向异构酶的叶片微杆菌 SYG27B-MF 将果糖酶促转化而成的。D-阿洛酮糖的甜度是蔗糖的 70%，只含有约 0.8 千焦/克的能量，而蔗糖则含有 17 千焦/克的能量。因此，与蔗糖等传统糖类相比，D-阿洛酮糖在食用后不会产生大量的可代谢能量。其次，它还具有与传统糖类相同或更好的功能特性，包括高溶解性和抗氧化活性。另外，与高甜度甜味剂相比，D-阿洛酮糖在食品中具有更大的膨松性和感官特性。为此，澳新食品标准局拟批准 D-阿洛酮糖可作为新资源食品添加到各类食品中，并拟定了可添加 D-阿洛酮糖的食品类别及最大使用量，如下表所示。

食品类别名称	拟定最大使用量 (%w/w)
水基风味饮料	1.5
用于糖果的水果馅（水果含量≥200g/kg）	3
加工谷物产品和加工膳食产品	3.5
冰淇淋和食用冰/发酵乳制品和凝乳酶乳制品	4
焙烤食品（包括面包）/乳基甜点和脂肪基甜点/酱汁/零食/糖衣和糖霜	5
水果酱/蔬菜酱/果冻/沙司和顶饰/糖果	10
泡泡糖和口香糖	30
餐桌甜味剂	100

更多内容详见：[澳新拟批准 D-阿洛酮糖为新资源食品](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 11 月 20 日官网消息:该局发布 No. Ф C - K C -7/27973 号指令,对我国输俄企业产品清单进行更新,参考信息如下:

--企业信息: 4400/02345 Guangdong Universal Aquatic Food Co.,Ltd.;

--产品更新信息:

目前准许对俄出口的产品清单: 冷冻鱼类(水产养殖产品除外); 新鲜、冷藏或冷冻的鱼片(包括鱼肉、鱼糜)(水产养殖产品除外); 带壳或无壳的活的、新鲜、冷藏、冷冻、煮制、冷冻、干制、盐渍甲壳类动物(水产养殖产品除外);

更新后准许对俄出口的产品清单: 冷冻鱼类(包括水产养殖的鳊鱼); 新鲜、冷藏或冷冻的鱼片(包括鱼肉、鱼糜和水产养殖的罗非鱼); 带壳或无壳的活的、新鲜、冷藏、冷冻、煮制、冷冻、干制、盐渍甲壳类动物(包括水产养殖虾)。

日本鱼产品出口量在启动排放核污水后骤减至一半

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 11 月 17 日电 俄罗斯卫星通讯社根据日本统计数据计算，自福岛一号核电站开始排水以来，日本的鱼类和海鲜产品出口量减少了一半，从 7 月的 4.47 万吨降至 9 月的 2.36 万吨。

8 月 24 日，日本开始向海水中倾倒入冷却福岛一号核电站应急反应堆而积聚的水。此前，该机构通报称，8 月份鱼产品销量下降了三分之一，至 3.11 万吨，15 个国家和地区完全停止了进口。

据日本统计机构称，鱼类和海鲜在世界市场上的销量 9 月份继续下降，与 8 月份相比下降了 24%，年均销量下降了 21%。与此同时，出口额环比下降 21%，同比下降 28%，至 9990 万美元。

销量下降的原因是亚洲主要合作伙伴采购量急剧减少：10 月份中国的需求降为原来的千分之一，低至 3.7 吨；新加坡的进口量减少了四分之三，至 99 吨；马来西亚减少至 185 吨；印度尼西亚减少至 336 吨；泰国减少了 1.2 倍，至 4300 吨。

九月，五个国家停止购买日本鱼类和海鲜：瑞士、科威特、塞内加尔、多米尼加共和国和巴拿马；而哈萨克斯坦、土耳其、利比亚、哥伦比亚和巴林则恢复了日本此类产品的进口。

国际食品

韩国召回标签中未标示过敏原的 3 款面包类产品

食品伙伴网讯 11月17日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国某食品生产加工企业生产、销售的 3 款面包类产品标签中未标示过敏原（鸡蛋、牛奶、大豆、小麦），命令其停止销售并召回该产品。

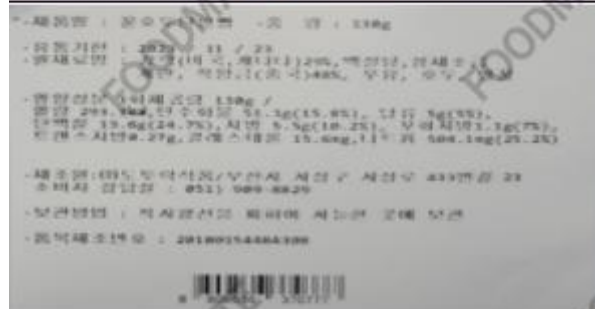
召回对象：保质期标示为 2023. 11. 17. ~2023. 11. 23. 的产品。



제품(표시) 사진



제품(표시) 사진



日本解除对中国产胡萝卜中氟硅唑的强化监控检查

食品伙伴网讯 2023年11月21日，日本厚生劳动省发布厚生食输发1121第10号通知，基于到现在为止的实际检查结果，解除对中国产胡萝卜中氟硅唑的强化监控检查。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 11 月 15 日官网消息：该局在对 2023 年 11 月 6 日至 12 日进口至俄罗斯的高风险植物产品进行检疫的过程中，在 117 例样品中共计检出 13 种检疫性有害生物，受侵染的产品禁止进口至俄罗斯。被检出的检疫性有害生物信息如下：

- 西瓜噬酸菌 (*Acidovorax citrulli* (Shaad et al.)): 1 例;
- 肾圆盾蚧 (*Aonidiella aurantii* (Maskell)): 1 例;
- 三叶斑潜蝇 (*Liriomyza trifolii* (Burgess)): 3 例;
- 瘤梗番薯 (*Ipomoea lacunosa* L.): 1 例;
- 番茄潜麦蛾 (*Tuta absoluta* (Meyrick)): 6 例;
- 番茄褐色皱果病毒 (Tomato brown rugose fruit virus): 3 例;
- 烟粉虱 (*Bemisia tabaci* Gen.): 5 例;
- 瘤背豆象属 *Callosobruchus* (*Callosobruchus* spp.): 2 例;
- 菟丝子属 (*Cuscuta* spp.): 2 例;
- 梨小食心虫 (*Grapholitha molesta* (Busck)): 2 例;
- 蛆症异蚤蝇 (*Megaselia scalaris* (Loew)): 18 例;
- 地中海实蝇 (*Ceratitis capitata* (Wiedemann)): 36 例;
- 西花蓟马 (*Frankliniella occidentalis* Perg): 37 例。

食品伙伴网讯 俄罗斯兽医和植物卫生监督局滨海边疆区地方分局 11 月 21 日官网消息：因产品被检出检疫性有害生物：番茄褐色皱果病毒（Tomato brown rugose fruit virus），该地方分局禁止进口我国 2 批次新鲜辣椒（重 795 公斤）。

俄兽植局滨海边疆区地方分局植物检疫中心负责对进口的西红柿、甜椒、辣椒和茄子中的 16 种检疫性有害生物进行抽检。

国际预警

美国对我国出口油炸小吃实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
45-02	2023-11-17	福建龙岩	CHANGTING PANPAN FOODSTUFF FUJIAN	油炸小吃（Taro Flavor Fried Flour Snacks）	栀子蓝、胭脂红

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

国际预警

未经授权进行辐照处理 我国出口甜辣椒粉被通报

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年11月23日，欧盟通报我国出口甜辣椒粉不合格。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
2023-11-23	罗马尼亚	甜辣椒粉	2023. 8118	未经授权进行辐照处理	仅限通知国分销/退出市场；销毁	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，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关政策解读

[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

我国出口沙梨被检出农药残留超标

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。

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11月20日，欧盟通报我国出口沙梨不合格。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
2023-11-20	荷兰	沙梨	2023.7993	矮壮素（2.6 mg/kg）；最大限量为 0.07mg/kg	分销至其他成员国 /通知发货人；通知收件人	警告通报

据通报，不合格沙梨销至了奥地利、比利时、克罗地亚、捷克、丹麦、芬兰、德国、希腊、冰岛、爱尔兰、荷兰、挪威、波兰、葡萄牙、沙特阿拉伯、瑞士和英国。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，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。

相关政策解读

[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

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2023 年第 47 周)

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 47 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 16 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
2023-11-20	荷兰	沙梨	2023.7993	矮壮素 (2.6 mg/kg)；最大限量为 0.07mg/kg	分销至其他成员国/通知发货人；通知收件人	警告通报
2023-11-20	爱尔兰	碗、盘子、杯子和餐具	2023.8017	未经授权使用麦秸和聚丙烯	通知国未分销/-	拒绝入境通报
2023-11-21	塞浦路斯	尼龙空心铲	2023.8034	初级芳香胺迁移 (270 µg/kg)	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
2023-11-22	荷兰	禽肉产品	2023.8073	氯酸盐 (0.84 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-11-22	荷兰	禽肉产品	2023.8075	氯酸盐 (0.18 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-11-23	罗马尼亚	甜辣椒粉	2023.8118	未经授权进行辐照处理	仅限通知国分销/退出市场；销毁	注意信息通报
2023-11-24	马耳他	塑料咖啡杯	2023.8132	未经授权使用小麦	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-11-24	荷兰	禽肉产品	2023.8144	氯酸盐 (0.1 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-11-24	荷兰	禽肉产品	2023.8146	氯酸盐 (0.11 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-11-24	荷兰	禽肉产品	2023.8148	氯酸盐 (0.14 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	拒绝入境通报

更多内容详见：[欧盟食品和饲料类快速预警系统 \(RASFF\) 通报 \(2023 年第 47 周\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月23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	11月1日	其他点心类(RASOGOLLA)	BIKANERVALA FOODS PVT. LTD.		印度	使用基准不合格，检出二氧化硫 0.071g/kg	神戸	バシン・ホールディングス株式会社	自主 检查
2	11月1日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻西兰花	SHAOXING LURONG FOOD CO., LTD.		中国	检出腐霉利 0.02ppm	横浜	株式会社神戸物産	命令 检查
3	11月1日	精米		SQUARE FOOD & BEVERAGE LTD.	孟加拉国	检出毒死蜱 0.08 ppm	東京	株式会社パドマ	监控 检查
4	11月1日	豆类粉（POWDER HIYOKOMAME (BESAN)）	SHAKTI BHOG FOODS LTD.		印度	检出毒死蜱 0.03 ppm	神戸	株式会社サルタージ	命令 检查
5	11月1日	生食冷冻水产类：ボイル北寄貝（スライス）	YANTAI FUBAO FOODSTUFFS CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	東京	株式会社カネダイ	自主 检查
6	11月1日	薏仁		NANAPAN AGRY-INDUSTRIAL CO., LTD.	泰国	检出黄曲霉毒素 11 μg/kg (B1: 9.7 μg/kg、B2: 1.7 μg/kg)	名古屋	株式会社宏和商会	命令 检查

更多内容详见：[2023年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月23日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

冬春季是全年豇豆病虫害防控和农残治理的关键时期。华南热带地区由于气候条件和生态环境适宜，病虫害发生较重，尤其是豇豆蓟马的发生危害重、防治难度大、残留风险高。为做好冬春豇豆病虫害绿色防控，实现农药减量控残，提高产品质量安全水平，特制定本意见。

一、总体目标

紧盯冬春豇豆生产全过程，转变病虫害防控方式，全面推广豇豆病虫害全程绿色防控技术，实现农药减量增效，有效遏制豇豆生产中禁限用农药使用及农药残留超标问题，保障豇豆产品质量安全。

二、防控策略

贯彻“预防为主、综合防治”植保方针，以豇豆蓟马、斑潜蝇等重大害虫为重点，采取源头控制、压前控后、抓早治小、因时施药的防控策略，有效控制病虫害，实现减药控残。

——源头控制，即抓住播种前的关键时期，采取翻耕晒垡、土壤消毒、撒施微生物农药、药剂拌种等“地上害虫地下治”措施，重点控制土壤中蓟马蛹、枯萎病等病虫害源；覆盖防虫网阻隔蓟马等虫源迁入，覆盖地膜阻止蓟马入土化蛹等措施，从源头上压低病虫害源基数。

——压前控后，即抓住苗期至开花前，选用持效期长、高效农药防治病虫害，尽可能压低病虫害基数，减轻采摘期的防治压力。

——抓早治小，即在做好病虫害监测和预测预报的基础上，抓住病害即将发生或发生初期、害虫发生初期或卵（若虫）期、低龄幼虫期的关键时期，施药防治病虫害，提高防治效果，减少用药次数和用药量。

——因时施药，即根据蓟马大部分时间隐蔽在花中为害的特性，抢在上午10点花瓣闭合前、蓟马活动高峰期施药，使农药有效接触蓟马以提高防效；采摘期应考虑到豇豆“花荚同期”生长特点，优先选用生物农药及安全间隔期3天以内的化学农药进行防治，尽可能降低农药残留超标风险。

三、技术要点

（一）病虫害监测。通过加强监测、调查，准确把握害虫羽化产卵期、迁入高峰期、中心病株始发期等关键时期，做好预测预报，指导科学防控。

1. 色板监测。田间悬挂黄板监测斑潜蝇、粉虱、蚜虫，悬挂蓝板或蓝板+蓟马信息素监测蓟马，色板下缘高出豇豆冠层10—15 cm，间距不小于5 m。

2. 性诱监测。安装性信息素诱捕器监测，豇豆荚螟采用钟罩倒置漏斗式诱捕器，高度1 m左右；斜纹夜蛾、甜菜夜蛾采用圆筒菱形入口式诱捕器，进虫口高度1.2 m左右。诱捕器间隔50 m以上，每亩1—2个。

3. 人工调查。采用人工目测、剥查等方法调查叶螨、豇豆荚螟等害虫幼虫及病害。

更多内容详见：[冬春豇豆病虫害绿色防控技术指导意见](#)

文章来源：农业农村部


2023 年度甘肃省省级知识产权计划（公开征集）项目拟立项公示 食品领域有这些

食品伙伴网讯 11月22日，甘肃省市场监督管理局公示了2023年度省级知识产权计划（公开征集）项目拟立项名单，其中，食品领域有3项通过审查。

食品领域 2023 年度省级知识产权计划（公开征集）项目拟立项名单						
序号	项目类别	项目名称	申报单位	项目负责人	推荐单位	立项资金（万元）
29	知识产权运用项目	“甘味”农产品天祝藜麦提质增效关键技术集成与示范	甘肃省农业工程技术研究院	王致和	武威市市场监督管理局	40
57	知识产权服务项目	静宁县苹果产销协会商标品牌指导站建设项目	静宁县苹果产销协会	刘明	平凉市市场监督管理局	8
64	知识产权服务项目	凉州农鲜商标品牌指导站建设	武威红盾知识产权服务有限公司	陶宏联	武威市市场监督管理局	8

（来源：甘肃省市场监督管理局）

原文链接：<https://scjg.gansu.gov.cn/scjg/c110131/202311/173800900.shtml>

 [2023 年度省级知识产权计划（公开征集）项目拟立项名单.xlsx](#)

食品伙伴网讯 11 月 21 日，河南省科技厅公示了 2024 年度省自然科学基金项目受理情况，其中，食品领域有 156 项，包括卓越青年创新研究群体 3 项，重点 4 项，杰青 7 项，优青 16 项，面上 59 项，青年 67 项。公示期为 5 个工作日，自 2023 年 11 月 21 日至 11 月 27 日。

食品领域 2024 年度河南省自然科学基金项目受理情况

卓越青年创新研究群体

序号	项目名称	申请人	依托单位
14	玉米抗病稳产调控机制解析与应用研究	苟明月	河南农业大学
15	大豆高产抗逆的遗传基础解析与新品种创制	矫永庆	河南农业大学
19	玉米抗旱与高产/稳产协同改良	胡筑兵	河南大学

重点

序号	项目名称	申请人	依托单位
55	传统发酵面食功能微生物资源发掘及特色因子合成调控分子机制	索标	河南农业大学
56	PSPc/M-β-CD 包合物对花生蛋白饮料贮藏稳定性的研究	王娜	河南农业大学
70	花生制品油脂-蛋白共氧化分子机制及其储藏稳定性提升策略研究	渠琛玲	河南工业大学
71	即配预制净菜腐败劣变机制及微生物酶响应型动态涂膜保鲜研究	辛颖	河南工业大学

杰青

序号	项目名称	申请人	依托单位
65	RNA 降解基因调控玉米籽粒发育的分子机制与利用途径解析	付志远	河南农业大学
66	乳腺细胞脂自噬选择性在奶牛低乳脂综合症中的机理研究	韩立强	河南农业大学
68	西瓜雄性不育基因挖掘与分子育种	杨路明	河南农业大学
69	GmGDPD2 调控大豆耐低磷胁迫的分子机制研究	张丹	河南农业大学
89	玉米气孔发育调控的分子机制	郭思义	河南大学
97	花生响应与适应干旱的机理研究	杨中领	河南大学
99	玉米趋光运动提高光捕获的分子机制	赵翔	河南大学

更多内容详见：[2024 年度河南省自然科学基金项目受理情况公示 食品领域有 156 项](#)

食品领域海南省 2024 年省重点研发第二批（国家科研项目定向择优、揭榜挂帅等）拟立项项目和经费安排公示

食品伙伴网讯 11月20日，海南省科学技术厅公示了2024年省重点研发第二批（国家科研项目定向择优、揭榜挂帅等）拟立项项目和经费安排，其中，食品领域拟立项项目12个，安排经费4340万元。

序号	征集类型	征集类型说明	项目类别	项目名称	申报人	申报单位	立项经费（万元）
5	定向征集	国家科研项目定向择优	现代农业	文昌鸡替抗品系内源抗性元件的挖掘及应用	郑心力	海南省农业科学院畜牧兽医研究所	78
7	定向征集	国家科研项目定向择优	现代农业	五指山猪肉质特性解析及营养调控关键技术研发	孙瑞萍	海南省农业科学院畜牧兽医研究所	187
12	定向征集	国家科研项目定向择优	现代农业	文昌鸡 eQTLs 育种技术的研发及应用	顾丽红	海南省农业科学院畜牧兽医研究所	450
13	定向征集	国家科研项目定向择优	现代农业	豹纹鳃棘鲈抗神经坏死病毒全基因组选育技术研发	胡景杰	中国海洋大学三亚海洋研究院	450
14	定向征集	国家科研项目定向择优	现代农业	重要南繁作物种传病菌现场全自动检测技术研发与应用	赵文军	三亚中国检科院生物安全中心	450
15	揭榜挂帅	发榜方：极目（海南）智能育种装备有限公司	高新技术	山地果园变量施药技术及装备研发与示范	张慧明	海南大学	250
18	揭榜挂帅	发榜方：保亭黎族苗族自治县人民政府	现代农业	海南保亭热带特色功能食品高值开发中食源多糖和果蔬发酵的关键技术	谢明勇	海南自由贸易港健康医学研究院	300
19	揭榜挂帅	发榜方：万宁市人民政府	现代农业	豹纹鳃棘鲈分子育种技术研发及高产抗病种质创制	陈松林	万宁林兰水产养殖有限公司	425
20	揭榜挂帅	发榜方：三亚崖州湾科技城管理局	现代农业	多基因分子叠加抗虫耐除草剂转基因玉米产业化研究	吕玉平	隆平生物技术（海南）有限公司	250
21	揭榜挂帅	发榜方：省农业农村厅	现代农业	屯昌猪种质创新与产业化关键技术研究及示范	李新建	海南省农业科学院三亚研究院（海南省实验动物研究中心）	500

更多内容详见：[食品领域海南省 2024 年省重点研发第二批（国家科研项目定向择优、揭榜挂帅等）拟立项项目和经费安排公示](#)

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

QQ：2427829122

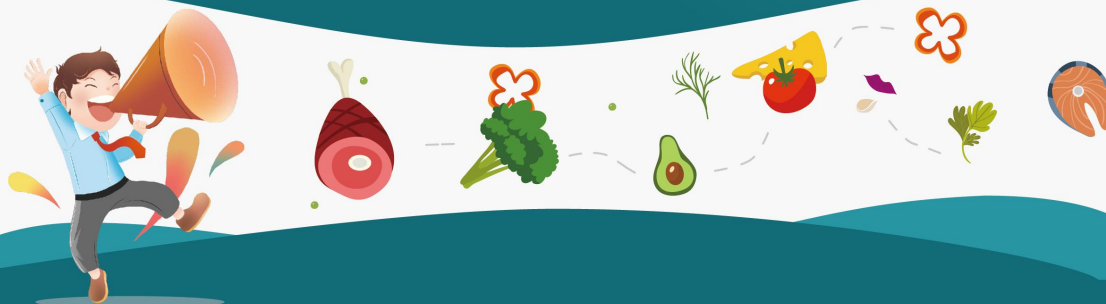
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

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

2023 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全年可报	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
11 月 30-12 月 2 日	合肥	2023(第三届)非粮生物质高值化利用论坛
12 月 6-8 日	南京	2023 功能食品研发理论与实操高级研修班
12 月 12-13 日	上海	2023 第二届供应商食品安全管理大会会议通知
12 月 14-15 日	上海	2023 第四届进出口食品安全合规研讨会
12 月 21-22 日	广州	保健食品法规标准与合规管理培训
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：

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 14-16 日	深圳	2023 深圳健康原料、食品配料展 Hi&Fi Shenzhen 2023
12 月 14-16 日	深圳	2023 深圳国际酒店及餐饮业博览会
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 15-17 日	厦门	2023 厦门国际酒店用品及餐饮业博览会
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 21-23 日	上海	2023 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
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

2024 年展会预告：

2 月 25-29 日	海口	FHE2024 博鳌健康食品科学大会暨博览会
2 月 27-29 日	广州	GFE2024 第 46 届广州国际餐饮加盟展
3 月 1-3 日	深圳	第 22 届全食展暨第 16 届中冰展
3 月 6-8 日	杭州	2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会

3月4-6日	广州	2024 广州国际仓储物流智能装备及技术展览会
3月6-8日	济南	2024 第12届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展）
3月7-9日	上海	2024 上海餐饮连锁加盟展
3月7-9日	重庆	海名·2024 重庆餐饮供应链博览会暨火锅食材展览会
3月8-10日	成都	第7届中国·成都国际养老服务业博览会暨夕阳嘉年华/2024 成都老博会
3月8-10日	宁波	2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会
3月9-11日	呼和浩特	2024 第十七届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3月10-12日	济南	2024 中国（山东）国际装备制造博览会
3月15-17日	北京	2024 中国（北京）国际餐饮食材博览会
3月15-17日	佛山	2024 广东（佛山）预制菜产业博览会
3月15-17日	北京	2024 第十四届北京生鲜供应链及冷链技术设备展览会
3月16-18日	沈阳	2024 第40届沈阳餐饮食材展览会
3月26-28日	武汉	2024 第12届华中科教仪器与技术装备展览会
3月27-29日	郑州	2024 第十四届中国（郑州）塑料产业博览会
3月28-29日	苏州	IBS 2024 第十二届生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月29-31日	西安	西安糖酒会—2024 第十三届中国西安糖酒食品交易会
3月30-4月1日	银川	第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
4月1-3日	深圳	CCH2024 国际餐饮连锁加盟展览会
4月11-13日	南京	2024 第二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会
4月12-14日	石家庄	2024 北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会
4月13-15日	太原	2024 第十八届山西国际粮油机械博览会
4月13-15日	北京	2024 第十九届北京国际烘焙展览会
4月13-15日	长春	2024 长春食品博览会
4月13-15日	北京	2024 京正·北京国际孕婴童产业博览会
4月18-20日	沈阳	2024 第11届沈阳餐饮产业博览会
4月18-20日	青岛	2024 中国（青岛）畜牧业博览会
4月20-21日	哈尔滨	第12届哈尔滨糖酒食品交易会
4月24-26日	郑州	第33届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月24-26日	深圳	Anuga select China 世界食品（深圳）博览会
4月25-27日	西安	海名·2024 第九届西安餐饮供应链博览会
5月8-10日	重庆	FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会
5月9-11日	天津	2024 中国·北方糖酒及食品展览会
5月9-11日	天津	2024 中国（天津）食品加工和包装机械展览会
5月10-13日	厦门	2024 中国厦门国际茶产业（春季）博览会
5月10-12日	广州	2024 世界食品广州展（世食展）
5月16-18日	深圳	2024 第6届深圳国际餐饮食材展览会
5月16-19日	沧州	2024 第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会
5月15-17日	广州	2024 中国（广州）国际电商食品博览会
5月23-25日	西安	第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月28-30日	石家庄	瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会
5月29-31日	青岛	2024 第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会
5月30-6月1日	广州	2024 第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会
5月31-6月2日	广州	2024 第二十二届（广东）国际医疗器械博览会
5月30-6月2日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会
6月1-3日	广州	2024 中国生命科学大会暨 2024 中国生命科学博览会
6月3-5日	上海	2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会
6月4-6日	北京	箸福·2024 第七届北京餐饮采购展览会

6月4-6日	广州	2024 第十九届广州国际纸展
6月7-9日	哈尔滨市	2024 东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛
6月14-16日	广州	第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会
6月17-19日	青岛	2024 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月19-21日	上海	2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月26-28日	深圳	第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展
6月27-29日	成都	海名·2024 第12届成都餐饮供应链博览会
6月28-30日	合肥	2024 第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
7月4-6日	宁波	2024 浙江国际餐饮业博览会
7月9-10日	昆明	2024 第六届中国西南畜牧业展览会
7月10-13日	青岛	2024 第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会
7月12-13日	贵阳	2024 中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会
7月26-28日	合肥	2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
8月8-10日	广州	2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会
8月9-11日	济南	2024 第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会
8月21-23日	上海	2024 秋季上海全食展暨中冰展
8月23-25日	广州	FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展
8月28-30日	上海	2024 上海国际水果展
10月28-31日	上海	2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[广州天佳生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司生产工厂——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——食品添加剂](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

[浙江佛洛德包装有限公司——食品包装](#)

[广东环凯生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：Email：ec@foodmate.net

企业 QQ：2793866545 Tel：0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（11.27更新）

- 1、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

最新推出

【线下】首发|2024 第七届食品科技创新论坛档期已定

时间：2024年4月

地点：上海（具体时间、地点见第二轮通知）

会议主旨：科学创新、技术落地

大会框架：

食品科技创新论坛已连续成功举办六届，采用一个主论坛+多个分论坛并行的科学模式，聚焦行业技术创新热点，紧跟行业发展趋势。本次论坛为期两天，由1个政策法规与趋势创新主论坛与9个分论坛组成。9个分论坛分别为益生菌创新、功能食品、食药同源、乳品饮料、预制菜营养与健康、合成生物学、特殊食品、食品加工与智能制造与青年论坛。

参会/赞助联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/FTyoEvN2KRMeJ9I9_1hk5g

【线上】【食学实用-48期】《中华人民共和国 产品质量法》解读

时间：2023年12月14日 19:30-20:30

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1293&fuid=154861>

主要内容：

- 1.《产品质量法》概述
- 2.案例回顾

【线上】第三方检测机构如何进行分包管理

时间：2023年12月29日 14:00-15:00

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1294&fuid=154861>

主要内容：

- 1.分包的概述
- 2.分包方的资格审查
- 3.分包管理程序的制定和执行
- 4.分包报告的出具
- 5.评审要点

开通食学宝VIP，700多门线上好课免费学！（学习月优惠11.30截止）

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>

2023年11月1日-30日，2023食学宝VIP周年庆暨食品伙伴网学习月正式开启！

众多福利，感恩相伴，致敬那个在求知路上从未放弃的你！

活动参与链接：https://study.foodmate.net/vip/activity2023_pc

1、【VIP 免费学】理化滴定基础知识和操作规范

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1647&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 概念和术语
2. 滴定的分类
3. 电位滴定
4. 滴定操作及注意事项
5. 标准滴定溶液
6. 滴定异常案例分析

▲培训对象：理化检验人员、实验室管理人员、参与实验室标准滴定溶液的保管岗位人员。

2、【VIP 免费学】澳门食品标签标识指南

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1648&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 适用范围
2. 术语和定义
3. 基本标示要求
4. 具体要求

▲培训对象：食品企业质量管理人员、法规人员

▲课程收获：掌握澳门食品标签的标识要求

3、【VIP 免费学】学校食堂创新管理操作实践（8S 管理&色标管理）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1646&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 从“0→1”打造 4D 智慧食堂
2. 学校食堂管理理论概述
3. 8S 管理理论及色标管理

▲培训对象：餐饮服务经营者、企业现场管理者

▲课程收获：掌握色标管理的核心要义

线上·培训·研讨会·直播

【VIP 免费】管理层的必备素养

▲开课时间：2023 年 11 月 28 日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1280&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 管理层通常都需要做的工作有哪些？
2. 管理层需要具备哪些能力？
3. 如何让自己的管理更上一层楼？

▲培训对象：企业管理层、想要提升管理能力个人

【食品论坛·大讲堂】实验室间比对知识分享【有奖课程】

直播时间：2023 年 11 月 29 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1292&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王光杰，高级工程师，CMA 外审员。从事检测工作 19 年，先后从事理化、微生物领域的检测工作，精通 GC、GC-MS、LC、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS 等的使用，曾任 CNAS、CMA、CATL 授权签字人、技术负责人；后从事实验室管理

工作，任质量负责人。曾在第三方实验室等工作。主要负责食品、农产品、环境等领域的微生物、化学领域的检测和实验室管理等工作。发表检测和实验室管理论文十余篇，数篇被核心期刊收录，实验室相关专利近十项。

主要内容：

- 一、实验室间比对的目的
- 二、实验室间比对的流程
- 三、实验室间比对注意事项
- 四、实验室间比对结果评价

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1341977-1-1.html>

“想法宠你”第六期之 新饲料和新饲料添加剂登记申报程序和要求

直播时间：2023年11月29日15:00

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

主要内容：

- 一、新饲料和新饲料添加剂管理制度
 - 二、新饲料和新饲料添加剂申报程序
 - 三、新饲料和新饲料添加剂申报材料要求
- 报名咨询：宋老师 18906450602（同微信）

标准解读新动态——赛默飞助力维生素检测新进展

时间：2023年11月30日14:00-17:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1287&fuid=154861>

内容：

14:00-14:40 食品中维生素技术的发展趋势

发言嘉宾：浙江清华长三角研究院国家食品安全风险评估中心应用技术合作中心 任一平 副主任/总工程师

14:40-15:30 GB 5009.296-2023 《食品安全国家标准 食品中维生素D的测定》标准解读及应用

发言嘉宾：浙江省疾病预防控制中心 黄百芬 主任技师

15:30-16:00 符合标准-维生素A/E检测案例分享

发言嘉宾：广检集团食品部 黄嘉乐 部长

16:00-16:30 领先标准-二维/三维液相色谱在维生素检测中的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 朱桃玉 应用工程师

食育师技能培训班（专属于食育师的福利，“食育师风采录”期待你的加入）

时间：2023年12月17日开班

地点：食学宝线上直播平台

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1289&fuid=154861>

培训主题安排

五大主题，20课时

主题一：基础知识与概念的梳理与讲解

主题二：对标新课标、饮食文化等开展的食育课程设计与体系搭建

主题三：结合五感、趣味科学等开展的体验式、跨学科食育课程设计与案例分享

主题四：健康学校、营养与健康示范学校等建设的政策解读与案例分享

主题五：校园环创、校园活动等内容的思路与案例分享。

备注：课程安排以最新版通知为准。

报名或合作咨询：

刘老师:18500193189(微信同号)

冯老师:13361324869(微信同号)

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/6sVoJvFFz5Pw_46HS2SzgQ

宠物饲料（食品）安全合规线上培训班（第5期）——北美、欧洲宠物食品法规及出口注册专场

培训时间：2023年12月19—21日 每晚19:00—21:00

课程优势：

线上小班课堂详细讲授主要出口国宠物食品法规内容；

培训结束后设置答疑环节，充分解答大家在法规实际应用过程中的疑惑，真正解决企业实际需求；

培训结束后颁发电子培训证书。

报名联系人：曲老师 13396459460（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/3_-d8byY9W5aRkFnI09qCw

会期已定|2023 益生菌在线峰会，探讨益生菌行业发展热点！

时间：2023年12月20日

会议形式：线上直播

会议亮点：

- (1) 精准聚焦益生菌行业；
- (2) 行业专家+企业专家参与，产学研用，从理论到实践贯穿益生菌研究应用；
- (3) 圆桌论坛，讨论发展；
- (4) 发布《2023 功能食品原料汇编》；
- (5) 细分益生菌产品解决方案展示。

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/w_ur-MJlXoIuGg-P7_hhiw

预制菜检测技术与质量安全网络研讨会

时间：2023年12月20日

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1291&fuid=154861>

会议主要内容：

预制菜的现状与发展趋势

预制菜检测技术重点解析

预制菜质量安全风险点梳理及原因分析

预制菜质量安全检测技术解决方案

食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间地点：2024年1月·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

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、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

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/NHEehpBuFHz5S-2BHLyeIg>

2、宠物湿粮加工技术专题培训班（第2期）

地点：山东 烟台

时间：2023年12月14-16日（培训时长为2.5天）

课程优势：

专题类产品技术培训，理论和实操讲解紧密衔接，内容系统精专深；

课程设计贴近企业实际需求，实用性强，利于促进企业技术水平提升；

小班制教学，专业讲师授课，加工理论与工业化知识紧密结合，配合现场互动答疑，便于学员系统掌握宠物湿粮加工关键技术。

报名联系人：曲老师 13396459460（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Bef4akzxb5tG_LufPj8M-g

3、第四期香肠加工技术提升班

时间：2023年12月20-22日

地点：山东·济南

活动简介：

课程从中西式香肠的原辅料选择应用、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，并选择市场上畅销的四川腊肠、火山石烤肠和脆脆肠作为实操产品进行全程演练。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/UFNFMj8sbc4ZUIoCM4eUtg>

4、【培训定档】第四期复合调味料包加工技术培训班

培训时间：12月20-22日 3天

培训地点：食品伙伴网研发创新中心

实操案例：菜肴调理包+面条浇头包+火锅底料包+烧烤酱料包

课程优势：

小班制教学培训，理论和实操相结合；

实用性强，易创业，投资回报率高；

系统讲授，掌握实操复合调味料包案例全套加工技术；

资深讲师，具有丰富研发技术实战经验。

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/9Jzcymngy7WF485YgQKbdA>

5、食品邦行业共享研发中心隆重推出肉制品系列专题创业培训班（卤猪副产品、卤鸡鸭产品、烤肠、中式香肠）

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：foodmatebang02（微信号）

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q

食品感官测评类:

1、SEPA 感官分析常用方法实操培训班（初级班）

时间：2023 年 12 月 6-8 日（2.5 天）

地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特:

基础内容，打破感官分析壁垒；

理论+实操，实现最大化培训效果；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓；

优质学员，共同畅游感官分析世界。

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

培训详情：https://mp.weixin.qq.com/s/DrBzuTr_b8zqbJZJ2RhS9g

2、预制食品规范化感官评价实操班（济南站）

时间：2023 年 12 月（人满开班）

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/xwvKmtVTpIk0cA8dEKssjg>

质量安全与体系类:

1、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 上海南翔温德姆酒店

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

标准费用：2800 元/人，同一家单位 2 人及以上参会 2600 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）

2、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；
费用包括：参会注册费、资料费、证书费、午餐费、税点等。住宿费、晚餐及交通费用自理。
详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=327>
联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

3、第十期食品出口合规实操培训

时间：2023 年 12 月 21-22 日
地点：广州（具体地点会前两周通知）
内容：

- 1) 食品出口欧盟的合规性分析
- 2) 食品出口美国的合规性分析
- 3) 食品出口日韩的合规性分析
- 4) 食品出口东南亚的合规性分析
- 5) 食品出口俄罗斯的合规性分析
- 6) 食品出口中国香港、澳门的合规性分析
- 7) 食品出口加拿大的合规性分析
- 8) 出口报关及清关流程介绍

培训费用：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

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

检测技术与实验室管理类：

1、2023 食品农产品农兽药残留检测与分析技术交流会

▲时间地点：2023 年 11 月 29-30 日 山东·青岛

▲主要培训内容：日程、议题和演讲嘉宾已确定，具体看详情链接

备注：最终日程安排以开课当天日程为准！…

▲费用标准：标准费用：1200 元/人；同一家单位 2 人及以上参会 799 元/人，3 人及以上报名参会 699 元/人，5 人以上 599 元/人；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ppc5jFjVnRYTOUGHuglIWQ>

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9573-15.html>

▲联系我们：郭老师：13361324795（微信同号）

2、食品质量与安全检测技能培训

▲培训时间、地点：

第一期：2023 年 12 月 1-5 日 河南·开封

第二期：2024 年 01 月 山东·烟台（食品伙伴网实训基地）

第三期：2024 年 03 月 河北（具体时间、地点待定）

▲课程介绍：

1、微生物部分

- (1) 食品微生物基础知识
- (2) 食品微生物分析技能
- (3) 技术讲座和专题讨论

2、理化部分

- (1) 食品理化基础知识
- (2) 食品理化分析技能
- (3) 数据处理、报告出具

(4)技术讲座和专题讨论

▲培训老师 主讲老师：微生物高级工程师

▲培训费用：本次培训分微生物和理化两个模块，为分模块收费。

微生物模块 2500/人/2.5 天，理化模块 2500/人/2.5 天，全程参与 4380 元/人/5 天，在校学生报名参加享 85 折优惠。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/vdUhUGauu6kA5_CLo0lyBA

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

3、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

▲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：李老师 15376983195（微信同号）

4、【微生物实训】2023 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

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

▲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。

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/6RMkTf1GbNdw1G8Em-nyhw>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（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 12 月 19-22 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/4YZbm08nZJkKlqyyz6SXug>

▲报名咨询: 李老师 15376983195 (微信同号)

6、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 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: 国家级食品质量检验中心专家、省级海关食品抽检专家

▲费用标准: 标准费用: 1880 元/人; 团体报名: 同一家单位 3 人及以上报名参会 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/fKDdxFvTy1JWINWJ47ENA>

▲联系人: 刘老师 18153529030 (微信同号)

7、【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：李老师 15376983195（微信同号）

8、【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：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

▲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/hEIDMffme1Ulec3BdW5KKw>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【技术大赛】2023 首届“伊品杯”食品配方升级创新大赛隆重启动！万元大奖等你来赢！

参赛应用方向：在食品、调味品中的清洁标签、减盐、增鲜方向的配方应用升级创新

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/XwdoYxUDauV7_Z0m6r3D1A

【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

【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/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

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

▲比对项目:

粮食项目: 粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目: 食用油中酸价和过氧化值的测定

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

▲报名咨询: 张老师 13345162053 (微信同号)

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【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 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

[广东省元宏食品科技有限公司](#)
[东莞建泰生物科技有限公司](#)
[东莞市华井生物科技有限公司](#)
[恒楷（浙江）生物科技有限公司](#)
[江苏普洛汀生物科技有限公司](#)
[辽宁绿源肉业有限公司](#)
[湖南小噜吖食品有限公司](#)
[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)
[苏州高峰美盛科技有限公司](#)
[东莞市华井生物科技有限公司](#)
[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)
[东方黎明控股集团有限公司](#)
[福建省古田闽越食品有限公司](#)
[广东吉祥佬食品科技有限公司](#)

VIP 企业招聘：东莞建泰生物科技有限公司

东莞建泰生物科技有限公司（以下简称公司）是中港合资的有限责任公司，是以木薯淀粉、玉米淀粉等为原料，加工生产各类工业用、食品用变性淀粉生产企业；产品原料属可再生资源，广泛用于造纸、食品、包装、建筑等行业。公司坐落在世界制造名城——东莞市中堂镇潢涌村广园快速路出口东侧，南邻北王公路，北依东江支流，水陆运输条件便利，地理位置得天独厚，可为客户提供便捷高效的物流配送服务。

公司占地 36000 平方米，投资规模为超亿元港币。公司设计产能为 36000 吨/年，其中工业级 26000 吨/年，食品级 10000 吨/年。

目前公司以通过 ISO9001:2015 质量管理体系认证和食品 SC 生产许可证。从 2013 年开始，已累积授权专利 30 件，分别有发明专利和实用性新型专利等，目前已投入实施，广泛运用于现有的生产工艺上，给企业带来了巨大的经济效益；获得“高新技术企业”、“守合同重信用企业”、知识产权贯标。公司生产设备先进，关键设备是引进荷兰和法国的全封闭生产，工艺技术先进，检测和控制的的生产仪器是引进德国、英国和美国的研发技术力量雄厚，与多所高等控股和科研机构合作，共同研发。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1489791/>

食品变性淀粉销售经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-15427.html>

30000-50000 元/月

广东东莞市 | 5 年以上 | 高中 | 全职 | 2 人

年终奖金 销售奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

岗位职责：

- 1、根据业务规划目标，负责执行客户开发与维护，包括产品推广、销售与经销渠道建设；
- 2、及时掌握市场动态，定期汇报市场竞争动态情报，为公司指定有效的市场方案策略提供支持；
- 3、完成公司的销售目标，分析总结市场信息与反馈等，定期提供调研报告。
- 4、掌握客户市场实际需求，对食品添加剂产品的研发提供指导性建议；

任职要求：

- 1、大专及以上学历，市场营销、食品科学、生物工程、精细化工等相关专业；
 - 2、三年以上行业相关销售工作经验；
 - 3、熟悉食品添加剂基本知识，有冷冻食品企业客户资源者优先考虑；
 - 4、热爱销售，做事耐心用心负责，抗压能力强，胜任连续商务出差；
 - 5、沟通能力强，团队合作意识强，工作执行能力强，长期跟随公司发展
- 工作地点广东东莞市 中堂镇潢涌工业区

食品变性淀粉应用工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-15426.html>

10000-15000 元/月

广东东莞市 | 8 年以上 | 高中 | 全职 | 1 人

年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

岗位职责：

- 1、会根据客户的要求，帮助客户解决产品在使用变性淀粉时遇到的问题。
- 2、根据变性淀粉的特性，选择单体或多体，加入其它添加剂，复配有技术含量的复配型变性淀粉。
- 3、熟悉各个品类、不同来源原淀粉性质，掌握不同变性方式对淀粉分子处理机理，负责变性淀粉项目的工艺研究，以满足公司内部和外部客户对变性淀粉品质的需求；
- 4、能独立解决在研究中的技术难题；

任职要求:

- 1、35-55 岁，男女不限，大专或以上学历，食品专业类或化工相关专业优先；
- 2、具备 5 年以上食用变性淀粉应用管理经验，熟悉各类变性淀粉在食品加工中的特性。
- 3、身体健康，具备独立思考、科研创新、执行能力；
- 4、身体健康、符合食品行业要求。

工作地点广东东莞市 中堂镇潢涌工业区

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 客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

食品伙伴网 2024 年度培训会议计划

完整日程|超全面功能食品研发理论与实操高级研修班

【发言嘉宾更新】2023 第四届进出口食品安全合规研讨会

热门分享：

超全质量管理工具

《肉与肉制品工艺学》高清 PDF

烤星鳗加工工艺

餐饮行业的“碗里虫害”鉴定原理

食品车间塑料胶帘管控指南

纠正和纠正措施资料-精全

食品安全管理体系和 HACCP 法律法规和标准分享

不符合之根本原因分析资料

搞了快 2 小时，终于成功搞定 23 版的 1070

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 46：快年底了，盘点下产品被抽检情况！

看贴子和部分产品，发现配料表出现标 0 的情况，依据的法规是什么？

更换生产许可证（SC）后旧包材能还用多久？

真是奇葩了，大家来看看这种玩意儿要放哪类才能做产品

执行标准 GB19295，自家工厂生产的速冻产品供给自家门店做餐饮行业（早茶店）

食品的电子“身份证”都包含哪些信息？一文读懂

食品不执行《中华人民共和国产品质量法》

共用生产线问题

不懂就问，食品名称前后一致的标准条款依据

营养成分表

在标签上标 0 脂肪，需要在哪个位置再标注含量吗？

标签上标了一个与产品毫无关系的图案，客户要求加上图片仅供参考

为啥四川省可以不用公开企业标准？

关于 9 种物质的：“建议”、“推荐”、“适宜人群”

这两年打假很严重

产品漏油包装挑选工序怎样操作能最大程度的保证全部挑选掉

营养标准允许误差值怎么算啊？

食品包装材料

遇到这种情况是什么原因造成的呢？

关于配料的定量标识

昨天第三方审核 车间外墙有苍蝇被开了不符合项

茶叶检测出矿物油？

过敏原测试报告

钠营养素参考值是 128%还是 129%?

试生产中损耗多少是属于正常?

金属异物

原料带入的营养素

标准冲突

委托商标问题

产品出现这样的问题是什么原因?

配料表里有白酒怎么标注, 要不要展开标注

试制品的有效期和生许可编号、产品代号怎么写?

露酒总糖标注的问题?

标签被打假了, 大家看看属于瑕疵吗

公开征求对《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》强制性国家标准第 2 号修改单

标签标识: 预包装食品标签上销售者这个项目是必须要标的吗?

高污染凉菜控制物生物

各位大神, 求一个解决出油的方法!!!

关于产品在 2760 中归属问题以及不同储存方式的差异问题

食品标签标注问题咨询

产品在 GB 2760 的分类怎么选择

食品用香精

小白, 微生物检测问题

检验项目大概多久能出结果?

吐槽一下, 换工作了, 新公司办公室人抽烟很烦人

人到中年食品人的困局

现在有两份工作, 大家都怎么选?

技术岗位什么最挣钱

转行回到小县城 4 年, 心路历程从起伏不定到趋于平静

交待你的事办完了, 就不能回个话么?

聊聊品控部门与生产部门的奇葩事

歇了大半年, 终于重新出发, 还是有点忐忑呢

一起来练习职场心眼子-1

一起练习职场心眼子-2



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