

食品网刊

2

食品网刊 与您分享

总第985期

2024-01-09

2023年食品行业十大热门词汇评选活动邀您投票

茶叶过度包装专项治理行动典型案例（第二批）

2023食品中的玻尿酸知多少

2023年食品安全与
健康热点科学解读

热点二：

预制菜——预制容易预知难



食品行业一周舆情信息汇总（2024.1.1-1.7）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

食品中的玻尿酸知多少

2023 年 12 月食品行业监管政策概述

茶叶过度包装专项治理行动典型案例（第二批）

食品人看食品事——2023 年食品行业十大热门词汇评选活动邀您投票

2023 年食品安全与健康热点科学解读 热点一：阿斯巴甜——安全性引发热议

2023 年中国特殊食品行业热点回顾

浅谈食品生产许可申证现场核查的典型问题

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 1. 1-1. 7）

2023 年食品安全与健康热点科学解读 热点二：预制菜——预制容易预知难

北京市东城区关于开展餐饮业食品安全大检查发现问题的处置通报（2023 年 12 月第 2 期）

国内预警

关于《中华人民共和国粮食安全保障法(草案)》的说明
《上海市网络餐饮服务食品安全监督管理办法(试行)》政策解读

关于公开征求D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 3 种食品添加剂新品种意见
商务部公告 2024 年第 1 号 关于对原产于欧盟的进口装入 200 升以下容器的蒸馏葡萄酒制得的烈性酒进行反倾销立案调查的公告

国际食品

欧盟饲料添加剂分类及标签要求

俄罗斯可能将取消对日本海产品进口限制

2024 年初越南通过老街口岸对华出口 225 吨榴莲

俄罗斯兽植局公布 2023 年香肠产品抽检结果信息

拜登政府下令禁止进口在中国加工的俄罗斯海产品

智利水果出口商协会主席：新鲜水果堪称智中友谊使者

国际预警

法国出口牡蛎被检出诺如病毒

注意！进口辣椒酱检出农药残留

进口牡蛎受诺如病毒污染 已销往我国香港

韩国召回金黄色葡萄球菌超标的好丽友蛋黄派

2023 年 12 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（12 月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 1 周）

食品科技

研究揭示蜜蜂幼虫暴露噻虫啉损害成蜂认知能力

食品领域四川省 2023 年度国家科学技术奖提名项目公示

张友军团队揭示烟粉虱多不饱和脂肪酸营养合成机制

最新研究：促进植物性膳食转型有助于营养健康、生态环保、粮食安全与乡村振兴

食品伙伴网讯 一直以来，玻尿酸主要在护肤及美容行业被大众所熟知。实际上，玻尿酸也可添加到食品中，如玻尿酸软糖、玻尿酸饮用水等。那玻尿酸真的能吃吗？下面食品伙伴网将从何为玻尿酸食品、玻尿酸的制备及在各国食品中的批准情况进行介绍。

一 何为玻尿酸食品

透明质酸（简称 HA），又名玻尿酸，是天然的高分子多糖，具有特殊的保水作用，被称为理想的天然保湿因子。商品化的透明质酸通常以其钠盐形式存在，即透明质酸钠（简称 SH）。透明质酸钠在水中易水解为透明质酸，二者功能类似，广泛存在于人体和动物体内。但由于透明质酸钠理化性质比透明质酸更稳定，因此常以透明质酸钠形式用于食品领域。因此，添加了透明质酸钠的食品，可称为玻尿酸食品。

二 玻尿酸的制备

1934 年，美国眼科教授 Meyer 等首先从牛眼玻璃体中分离出透明质酸。目前，透明质酸的制备方法可分为三种，包括动物组织提取法、微生物发酵法及合成法。其中，动物组织提取法是指从鸡冠和猪、牛、羊的眼睛玻璃体中提取制备透明质酸。但因原料来源有限，提取成本高、产率低，故售价昂贵。微生物发酵法是指通过发酵、提纯工艺制备。可根据商品需求，设定分子量大小。因生产成本低，且质量可控，是现在主要制备手段。合成法是指通过酶聚合反应合成透明质酸。但目前仅处于实验室研发阶段。综上可知，目前微生物发酵法是制备透明质酸的主要手段。

三 在各国的批准情况

3.1 中国

2008 年，原卫生部发布《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》，批准以葡萄糖、酵母粉、蛋白胨等为培养基，由马链球菌兽疫亚种经发酵生产而成的透明质酸钠，可用作保健食品原料，食用量为 $\leq 200\text{mg}/\text{天}$ 。

2021 年，国家卫生健康委发布《关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告》规定，以葡萄糖、酵母粉、蛋白胨等为培养基，由马链球菌兽疫亚种经发酵生产而成的透明质酸钠，可用于乳及乳制品，饮料类，酒类等，并对各类食品的最大食用量进行限定。此外，公告还规定产品标签及说明书中应当标注婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，及推荐食用量 $\leq 200\text{mg}/\text{天}$ 。

3.2 欧盟

依据《根据欧洲议会和理事会第 258/97 号条例（EC）授权将鸡冠提取物作为新型食品成分投放市场》（2013/705/EU）规定，欧盟已批准将鸡冠提取物（透明质酸含量 60%–80%）作为新食品原料。可添加于牛奶饮料、牛奶发酵饮料、酸奶等食品，并规定了各类食品的添加限量。

更多内容详见：[2023 食品中的玻尿酸知多少](#)

食品伙伴网讯 2023年12月，国家市场监督管理总局、国家卫健委、国家食品安全风险评估中心等部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2023年12月食品行业监管政策概述
1、市场监管总局修订发布《特殊医学用途配方食品注册管理办法》
2、《食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶》等21项食品安全国家标准（征求意见稿）公开征求意见
3、市场监管总局发布《保健食品标志规范标注指南》
4、人参等三种原料纳入保健食品备案原料目录
5、《在产在售“双无”保健食品集中换证审查要点（征求意见稿）》公开征求意见
6、新食品原料L-α-甘氨酸胆碱和假肠膜明串珠菌公开征求意见
7、国家食品安全风险评估中心就D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等3种食品添加剂新品种公开征求意见
8、国家卫生健康委公开征求成人高尿酸血症与痛风饮食指南等4个指南（征求意见稿）意见
9、《行业标准管理办法》公布 自2024年6月1日起施行
10、国务院印发《关于加快内外贸一体化发展的若干措施》

1、市场监管总局修订发布《特殊医学用途配方食品注册管理办法》

近日，国家市场监督管理总局修订发布《特殊医学用途配方食品注册管理办法》，自2024年1月1日起施行。

特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）是指为满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或者特定疾病状态人群对营养素或者膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。特医食品为病患的疾病治疗、康复、机体功能维持等发挥重要营养支持作用，其质量安全关系特殊人群的身体健康和生命安全。

《办法》共7章64条，对拟在中国境内生产并销售特医食品和拟向中国出口特医食品的境外生产企业，从申请条件、注册程序、临床试验、标签与说明书、监督管理、法律责任等方面作出规定，主要内容包括：

一是严格产品注册，细化管理要求。进一步强调申请人应具备的条件、能力、法律责任和义务；明确7种不予注册产品的情形；细化现场核查要求，必要时对原料开展延伸核查；在注册证书中增加“产品其他技术要求”项目，进一步保障产品质量安全有效。

二是鼓励研发创新，满足临床需求。设立优先审评审批程序，对罕见病类别、临床急需且尚未批准新类别等产品实施优先审评，审评时限由最多的90个工作日缩减至30个工作日，优先安排现场核查和抽样检验，鼓励企业研发新产品，满足临床需要。

三是规范标签标识，维护消费者权益。强调特医食品标签应当真实、准确、清楚、明显，符合法规标准要求；严格标签主要展示版面应当标注的内容，便于消费者识别；明确产品标签不得对产品中的营养素及其他成分进行功能声称，防止误导消费者。

更多内容详见：[2023年12月食品行业监管政策概述](#)

根据茶叶过度包装专项治理行动工作安排，为进一步发挥典型案例的警示教育作用，强化绿色简约的经营和消费理念，现公布第二批 20 起典型案例如下：

1. 浙江省桐乡市市场监管局查处桐乡市梧桐茗睿访茶叶店销售包装空隙率超标茶叶案

2023 年 11 月 16 日，浙江省桐乡市市场监管局对桐乡市梧桐茗睿访茶叶店（以下称当事人）未遵守限制商品过度包装的强制性标准且拒不改正的行为，依法作出罚款 3000 元的行政处罚。

2023 年 4 月 13 日，桐乡市市场监管局在开展茶叶过度包装专项检查中，对当事人在售的一款净含量为 125 克、包装层数为 2 层的盒装陈皮茶采用手动法进行现场测量，测得外切长方体初始包装长、宽、高值分别为 280mm、160mm、210mm，包装空隙率为 54%，不符合 GB 23350-2009《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》有关“其他食品的包装空隙率 $\leq 45\%$ ”的规定要求，当场下达了《责令改正通知书》，要求当事人在 2023 年 4 月 20 日前改正上述违法行为并下架过度包装茶叶产品。2023 年 9 月 1 日，执法人员开展茶叶过度包装“回头看”时，发现当事人销售的两款盒装金骏眉茶：规格一，内装铁盒装小罐 12 罐，最大单件净含量 200 克，长方体包装，包装层数 2 层，长、宽、高值分别为 333mm、265mm、87mm，共 4 盒；规格二，内装陶瓷小罐 2 罐，最大单件净含量 250 克，长方体包装，包装层数 2 层，长、宽、高分别为 332mm、223mm、133mm，共 7 盒。经委托嘉兴市方圆检测技术有限公司对上述两款茶叶礼盒进行检测，包装空隙率分别为 65%、67%，均不符合 GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》中有关“单件净含量 $Q > 50g$ 的，空隙率 $\leq 30\%$ ”的规定要求。

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，属于《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第一百零五条规定的生产经营者未遵守限制商品过度包装的强制性标准且拒不改正的行为，桐乡市市场监管局依据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第一百零五条之规定作出行政处罚。

2. 河南省新野县市场监管局查处新野县老闫茶叶店经营包装成本超标茶叶案

2023 年 10 月 27 日，河南省新野县市场监管局对新野县老闫茶叶店（以下称当事人）未遵守限制商品过度包装的强制性标准且拒不改正的行为，依法作出罚款 1000 元的行政处罚。

2023 年 10 月 8 日，新野县市场监管局开展茶叶过度包装专项检查中，发现当事人销售的“陈年熟普”销售价格为 368 元/盒，当事人从福建凤元茶叶批发市场处自行购进外包装礼盒的进货单价为 88 元/盒，包装成本占茶叶销售价格的 23.9%，不符合 GB 23350-2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》中有关“生产组织应采取措施，控制除直接与内装物接触的包装之外所有包装的成本不超过产品销售价格的 20%”的规定要求，当场对当事人下达《责令改正通知书》，要求改正上述违法行为并下架相关产品。2023 年 10 月 16 日，复查发现当事人仍在销售上述茶叶礼盒。

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，属于《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第一百零五条规定的生产经营者未遵守限制商品过度包装的强制性标准且拒不改正的行为，新野县市场监管局依据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》第一百零五条、《河南省市场监督管理行政处罚裁量权适用通则》第十条第一款第（一）项、第（二）项之规定作出行政处罚。鉴于当事人积极配合调查，如实陈述违法事实并主动提供证据材料，且违法行为轻微，社会危害性较小，依法减轻处罚。

更多内容详见：[茶叶过度包装专项治理行动典型案例（第二批）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

食品伙伴网讯 由食品伙伴网主办的《食品人看食品事——食品行业十大热门词汇》评选活动，自 2005 年开始，在食品论坛 网友及行业朋友的大力支持下已连续举办了 18 届，每年针对年度食品安全与行业热点，邀请网友进行热词推荐。

2023 年 12 月 5 日-31 日，食品伙伴网在 [食品论坛](#) 向广大网友征集了 2023 年食品行业热门词汇，在各位网友的积极参与下，共提出 100 多个词汇，根据提名次数和在食品资讯频道出现的热度，我们从这些词汇中筛选出 15 个推荐词汇，分别是：鼠头鸭脖、泰国香米、酱香拿铁、勾兑食醋、大麦芽“小便门”、校园预制菜、新食材、淄博烧烤、轻罪重罚、腐霉利、生鲜灯、阿斯巴甜、定量包装新规、后厨乱象、婴配乳粉新规。

根据《食品 人看食品事——食品行业十大热门词汇》评选活动的流程，从 2024 年 1 月 4 日开始，广大网友登录食品伙伴网食品论坛进行投票，评选出 2023 年食品行业十大热门词汇，敬请关注。

[2023 年食品行业十大热门词汇投票开始啦！快来 pick 你的最爱！](#)

1、鼠头鸭脖

2023 年 6 月 1 日，江西工业职业技术学院学生占某在学院第一食堂“美卡香卤”档口所点饭菜中吃出疑似鼠头的异物，引发舆论关注。6 月 17 日，“江西工职院‘6·1’食品安全事件”调查结果公布，南昌高新区市场监督管理局昌东分局、江西工业职业技术学院未认真调查取证，发布“异物为鸭脖”结论是错误的。10 月 23 日，国务院食安办约谈了南昌市人民政府主要负责人。随后，“鼠头鸭脖”涉事企业及相关责任人行政处罚书公布。其中，“鼠头鸭脖”涉事企业江西中快后勤服务有限公司被罚款 10 万、没收违法所得 1325.5 元，责任人朱某某被处以去年收入的 10 倍罚款即 284.4 万余元，陶某某被处以去年收入的 8 倍罚款即 185.2 万余元，易某某被处以去年收入的 9 倍罚款即 226.3 万余元，共计 706 万元。“鼠头鸭脖”事发 5 个月后，涉事高职院校党政领导双双去职。

2、泰国香米

2023 年 3 月 15 日，央视 3.15 晚会曝光了安徽多家企业用香精勾兑“泰国香米”对外销售，欺骗消费者的不法行为，受到社会关注。事件曝光以后，涉事企业所在地监管部门连夜行动。2023 年 6 月，假“泰国香米”涉事企业之一的淮南市楚丰工贸有限公司因食品超范围使用添加剂，被淮南市市场监督管理局罚款 555 万余元，并没收违法所得 3500 余元、没收收管 1 只、不明液体 1 桶（2.5L/桶）和“油香粘米” 597 袋，同时吊销食品生产许可证，限制从业法定代表人仇多根自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。此外，3·15 假香米分销商被罚款 5000 元。

3、酱香拿铁

2023 年 9 月 4 日，贵州茅台与瑞幸咖啡推出的联名咖啡“酱香拿铁”正式上架开卖，引发全民关注。“酱香拿铁”火爆出圈的同时，一些疑问和质疑也随之而来。针对网友质疑咖啡里面究竟有没有茅台？2023 年 9 月 4 日晚，瑞幸公布酱香拿铁原料生产全过程。2023 年 11 月 6 日，瑞幸咖啡及茅台联合宣布，酱香拿铁红杯上市。瑞幸与茅台的合作，虽然看似是一场商业营销，实际上也是从味觉上向年轻消费者迈出了一大步。这同时也是一场“双赢”联动，一方面，“国民品牌”茅台撬动了年轻化市场；另一方面，“新生代万店品牌”瑞幸也向“高端”更进一步。

更多内容详见：[食品人看食品事——2023 年食品行业十大热门词汇评选活动邀您投票](#)

文章来源：食品伙伴网

解读专家：

陈君石 中国工程院院士

国家食品安全风险评估中心总顾问

【专家解读】

观点 1：阿斯巴甜是国际食品法典委员会以及很多国家和地区政府批准使用的甜味剂

阿斯巴甜是由食物中的天冬氨酸和苯丙氨酸两种氨基酸化合而成，化学名称是天门冬酰苯丙氨酸甲酯，其甜度约为蔗糖的 100-200 倍，且味道好、能量低。国际食品法典委员会（CAC）批准阿斯巴甜作为食品添加剂，可用于冷冻饮品、口香糖、糖果、焙烤食品、水产品、调味品、碳酸饮料等食品。目前全球已有 90 多个国家/地区政府批准阿斯巴甜作为食品甜味剂。我国批准阿斯巴甜用于碳酸饮料、面包、糕点、口香糖、糖果、冷冻饮品等食品。

观点 2：IARC 和 JECFA 两个报告对阿斯巴甜致癌性证据的评价是一致的，都认为阿斯巴甜的致癌证据有限或不足

在此次 IARC 和 JECFA 的报告发布之前，国际评估机构和专家已对阿斯巴甜的致癌性进行多次评价分析，且自 2019 年起，WHO 曾多次梳理阿斯巴甜相关人类研究和动物试验研究，均认为阿斯巴甜对人体不具有致癌性。此次 IARC 和 JECFA 的报告采用了最近的研究结果，但并未推翻此前研究结论。

世界卫生组织于 2023 年 7 月 14 日同时发布 IARC 和 JECFA 对阿斯巴甜的评估报告。IARC 根据对癌症（特别是肝细胞癌）发生的有限证据，将阿斯巴甜归类为 2B 类致癌物。JECFA 对阿斯巴甜开展了全面的食品安全风险评估，包括膳食暴露水平（第三次评估），认为阿斯巴甜致癌的证据不足，重申了只要不超过每日允许摄入量（40 mg/kg BW），就是安全的。尽管从表面文字来看，这两个报告的结论是矛盾的，但实质上两个报告对阿斯巴甜致癌性证据的评价是一致的。“作为评价依据的三个重要方面——动物试验、人群研究和作用机理，IARC 报告中的提法是”证据有限“，而 JECFA 报告中则是”证据不具说服力“。显然，两者没有明显差别。

IARC 作为世卫组织下面的一个专业科研机构，没有风险管理职能，从未提出禁用物质名单，包括已列入致癌物名单的红肉、中式咸鱼、酒精、香烟等。而 JECFA 则是一个从事食品添加剂风险评估的国际专家委员会，其评价结果是国际食品法典委员会制定食品添加剂标准的主要依据。因此，从食品安全监管的角度，世界各国都以 JECFA 评估报告作为主要依据，再考虑到国情，来做出管理决定。

更多内容详见：[2023 年食品安全与健康热点科学解读 热点一：阿斯巴甜——安全性引发热议](#)

2023 年，我国特殊食品行业呈现出良好的发展态势，保健食品新功能发布，政策“组合拳”红利不断；特医食品获批数量创新高，降关税等利好政策满足特殊人群需求；婴配乳粉注册管理办法发布，鼓励行业研发创新；标准管理出台新规，标准治理体系日臻完善……近日，新华网联合中国营养保健食品协会推出《2023 年中国特殊食品行业热点回顾》，从多角度折射出今年行业的发展状况。

热点一、保健食品新功能发布，政策“组合拳”红利不断

8 月 28 日，市场监管总局发布《保健食品新功能及产品技术评价实施细则（试行）》，自公布之日起实施。该细则是从制度上改革我国以往保健食品功能声称评价管理模式的重要举措，以制度创新引领产业创新，为企业新产品开发带来了新机遇，将加快行业整体创新的步伐。8 月 31 日，市场监管总局、国家卫生健康委、国家中医药局发布《允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2023 年版）》及配套文件的公告。该公告将进一步规范保健功能声称管理，落实企业保健功能声称和研发评价主体责任，实现保健功能目录的科学动态管理。

6 月 14 日，市场监管总局、国家卫生健康委、国家中医药局发布《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023 年版）》和《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》，自 2023 年 10 月 1 日起施行。原料目录和功能目录的进一步扩充，为企业开展产品备案提供了更多的选择空间。原料目录大豆分离蛋白和乳清蛋白配套解读文件，明确了大豆分离蛋白和乳清蛋白在产品备案时，可以单独作为原料使用，也可以将两者复配使用，亦可与列入营养素补充剂保健食品原料目录的营养物质配伍使用。保健食品备案目录扩充和首次允许复配，意味着备案产品将更加丰富。

12 月 22 日，市场监管总局发布《保健食品标志规范标注指南》。明确了保健食品标志框架、图形比例、印刷颜色要求等内容，指导保健食品生产经营者进一步规范标注保健食品标志，正确引导消费，营造公平有序的市场秩序。

热点二、特医食品获批数量创新高，降关税等利好政策满足特殊人群需求

截至 12 月 31 日，我国共有 70 款特医食品获得批准，包括 2 款进口产品，68 款国产产品，获批数量创历史新高。国家自 2016 年 7 月 1 日实施特医食品注册管理以来，共批准了 164 款产品，包含 48 款婴儿配方食品，53 款全营养配方食品，62 款非全营养配方食品和 1 款特定全营养配方食品。

12 月 3 日，市场监管总局修订发布《特殊医学用途配方食品注册管理办法》，自 2024 年 1 月 1 日起施行。办法除了继续强调特医食品安全监管，还明确鼓励研发创新，满足临床需求，优先审评罕见病类别、临床急需且尚未批准新类别等特医食品。该办法将进一步提高企业研发效率，促进罕见病类、临床急需类等新产品上市。

年内，山东省和贵州省先后出台医疗机构经营使用特医食品管理办法。据统计，自 2016 年 5 月天津出台医疗机构使用特医食品处方应用指南以来，全国已有 13 个省级、6 个市级管理部门相继出台了特医食品经营使用管理办法，包括天津、河北、吉林、黑龙江、上海、江苏、安徽、山东、河南、湖北、海南、四川、贵州等省市，以及南京、济南、徐州、泰州、南通和潍坊等城市。

12 月 20 日，国务院关税税则委员会发布《关于 2024 年关税调整方案的公告》，自 2024 年 1 月 1 日起实施。其中，特医食品进口关税调整为零，婴幼儿配方乳粉进口关税降低至 5%，鱼油软胶囊进口关税降低至 6%，其他婴幼儿食品进口关税降低至 2%。此举将有利于增加进口产品的供给，满足我国特殊人群对此类产品的需求。

更多内容详见：[2023 年中国特殊食品行业热点回顾](#)

文章来源：中国营养保健食品协会

食品伙伴网讯 食品生产企业进行食品生产许可申证，现场核查时会被提出问题以及被评分，若出现零分项或得分率不足 85%，则企业该次申证会被判定为不合格。

针对这种情况，食品伙伴网梳理了食品生产许可申证现场核查可能出现的典型问题，供广大食品同仁参考。

试制外检报告相关的问题

1. 检验依据的齐全性问题。

建议企业将试制产品送检时，同检验机构核对下外检报告的检验依据，防止缺漏。

举例，某产品执行食品安全企业标准，若其外检报告检验依据缺失对应的食品安全国家标准，则建议补充完善。

2. 外检报告附带标签的问题。

确实存在检验机构将企业送检的标签附加在报告末尾的情形，从某个角度来说这可以用来证明检验机构的专业性、标签相关结果得出的科学性，但换个角度，它也说明了存在标签和产品实物分离的现实情况。

建议外检报告尽量不附带产品标签。

3. 标签指标的检测依据缺失的问题。

举例，某产品执行 SB/T 10379，该标准 10.1.1 条款对标签标识有明确要求，那建议该产品外检报告的标签的检测依据，除 GB 7718 外，增加“SB/T 10379”。

4. 受限类食品添加剂的验证问题。

如固体饮料产品，配方中使用了山梨酸钾，依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，山梨酸钾最大使用量应不超过 0.5g/kg。

对此，建议在产品外检报告中，对山梨酸钾的含量进行检测，验证其确实为合规使用。

食品安全管理制度是否需覆盖卫生规范类标准的问题

企业申证前，需整理食品安全管理制度，此类制度是否需覆盖 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》以及 GB 19304《食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范》等具体的产品生产卫生规范这样类似的标准，可能一些企业存在疑问。

对此，食品伙伴网建议，企业宜整理齐全的食品安全管理制度，制度清单除了参考《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可审查通则》，建议也参考 GB 14881 以及诸如 GB 19304 类似专项生产卫生规范等。

更多内容详见：[浅谈食品生产许可申证现场核查的典型问题](#)

食品伙伴网讯 2024年01月01日-01月07日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.01.01-01.07)
河南一学校给孩子吃馊馒头？官方通报
湖南“106元天价麻辣烫”事件
西双版纳一游客点餐称一盘虾13只108元？市监局回应
60余人同一餐馆就餐后发热腹泻 官方通报
好丽友蛋黄派检出金黄色葡萄球菌在韩被召回 公司回应
“盒马线上订单加收1元包装费”引关注
女子吃串串香刚坐下就被收4种费用
“男子饭店遇老鼠霸座”引热议

河南一学校给孩子吃馊馒头？官方通报

近日，有家长反映河南内黄县清华园学校餐厅“餐标 20 多元 给学生吃馊馒头”，引发网友热议。

据悉，1月4日，多段关于安阳市内黄县清华园学校把变质馒头和饭菜给学生吃的视频在网上传播。视频显示，许多人聚集在内黄县清华园学校门前。其中有视频显示，学生家长在查看食堂馒头，并称“馒头已经变质有味了”“馒头让老鼠啃过”。

对此，1月4日下午，内黄县清华园学校高中部羌校长回应称，家长反映情况不属实，学校不会把变质的馒头和饭菜给学生吃，视频里的馒头是剩余没来得及清理的馒头。当地教育局和市场监督管理局已介入调查处理此事。

随后，1月4日，内黄县人民政府发布情况通报称，该校餐厅饭菜质量不高、环境不卫生的问题确实存在，调查组已责令该校丰富菜品种类，提高饭菜质量，保证环境卫生达标；该校餐厅存放的半馍剩馍，实为学生餐后残留，校方回收后未及时处置，不存在再次利用的情况；对该校校长进行停职处理。调查组将进一步深入调查，如发现违法违规行为，将严肃处理，处理结果第一时间向社会公布。

湖南“106元天价麻辣烫”事件

今日，“官方通报湖南一碗麻辣烫 106 元”的话题上热搜。

据悉，2023年12月31日，湖南长沙，一女子在地摊遇麻辣烫“刺客”，被老板收取106元一份。视频中，女子买了一份麻辣烫被老板要价106元，女子认为要价太高要求老板找来空碗一根根夹出来算，老板称女子点的都是好的，当时怎么不算，吃了再来算。视频一经发布，引发网络热议。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.1.1-1.7\)](#)

解读专家：

单杨 中国工程院院士、中国食品科学技术学会预制菜专业委员会副主任委员、湖南省农科院学术委员会主任

胡小松 中国食品科学技术学会预制菜专业委员会副主任委员、中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

专家解读

观点一：预制菜是社会快节奏发展、多样化消费需求下的必然产物

“预制菜”并非是一种全新的食品品类，而是工业化程度较高、可“即食、即热、即烹和即配”的菜肴。随着消费水平的提高和生活节奏的加快，预制菜凭借比自制更简单、比外卖更有仪式感的特点被越来越多的消费者接受，尤其是疫情期间，预制菜满足了消费者在特殊时期对食品方便、美味、营养的诉求。

随着食品加工、速冻保藏、气调保鲜及冷链物流等技术的不断进步和升级，助推预制菜行业发展迈入快车道。新时代，预制菜又以连接田间地头和百姓餐桌的桥梁和纽带作用，为延长农业链、提升价值链、加强小农户与大市场有效对接作出重要贡献。

预制菜是社会快节奏发展、多样化消费需求下的必然产物，也是中华传统饮食文化长久存留，走向世界的必由之路。

观点二：“预制菜”是多种类别食品的商业性统称，现行食品安全国家标准已基本覆盖

现有食品安全国家标准体系中虽然没有专门针对“预制菜”的规定，但其基本可以被我国现行食品安全国家标准覆盖。在食品安全国家标准基础上，部分生产企业也执行严于国家标准的企标或行业标准，依法取得生产许可上市销售。

在实际生产中，预制菜可根据产品特性直接参照执行食品安全国家标准通用标准中相关食品类别的技术指标。不论何种类别的预制菜，在现有食品安全国家标准体系下，均可找到其适用的食品安全要求。

在标准应用层面，“预制菜”的边界及针对其下设各类别食品的统一管理原则或适用标准尚不明确，因此可能存在不同企业参照不同标准管理产品的情况。

观点三：只要符合相关标准的预制菜产品，其质量安全即有保障

在我国，预包装食品需要符合相关标准方可上市，并接受严格监管。因此，市场上来自正规厂家生产、销售的预制菜的安全性是有保障的，消费者可放心选用。

更多内容详见：[2023年食品安全与健康热点科学解读 热点二：预制菜——预制容易预知难](#)

文章来源：食品伙伴网

2023年12月14日至12月27日,北京市东城区市场监督管理局在餐饮业食品安全大检查中发现问题13处,现通报如下:

1. 北京玉海餐饮有限公司(山西刀削面)

存在生产经营条件发生变化未按规定处理的问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》第四十七条的规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第(十一)项的规定,责令改正,给予警告。

2. 北京金色家园餐饮有限公司(金色家园)

存在食品经营场所环境不整洁的问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第(一)项的规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第(十三)项的规定,责令改正,给予警告。

3. 悦龙餐饮管理(北京)有限公司(映象城酒店)

存在未按规定制定、实施生产经营过程控制要求的问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第(四)项的规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第(十三)项的规定,责令改正,给予警告。

4. 北京东美餐饮管理有限公司(安徽板面)

存在未按规定建立食品安全管理制度的问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》第四十四条第一款的规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第(二)项的规定,责令改正,给予警告。

5. 北京宁绍帮餐饮有限公司(孔乙己)

存在未按规定要求销售食品的问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十四条第二款的规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第(七)项的规定,责令改正,给予警告。

6. 北京伍藜咖啡有限公司(丰想乐园)

存在未按规定建立食品安全管理制度的问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》第四十四条第一款的规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第(二)项的规定,责令改正,给予警告。

7. 北京草根堂小吃店(草根堂美食城)

存在未按要求进行食品贮存的问题,违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十四条第一款的规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十二条的规定,责令改正,给予警告。

更多内容详见: [北京市东城区关于开展餐饮业食品安全大检查发现问题的处置通报\(2023年12月第2期\)](#)

关于《中华人民共和国粮食安全保障法(草案)》的说明

关于《中华人民共和国粮食安全保障法(草案)》的说明

——2023年6月26日在第十四届全国人民代表大会常务委员会第三次会议上

司法部部长 贺荣

委员长、各位副委员长、秘书长、各位委员：

我受国务院委托，现就《中华人民共和国粮食安全保障法(草案)》(以下简称《草案》)作说明。

一、起草工作情况

粮食事关国计民生，粮食安全是国家安全的重要基础。党中央、国务院高度重视国家粮食安全工作。习近平总书记指出，解决好十几亿人口的吃饭问题，始终是我们党治国理政的头等大事；只有把牢粮食安全主动权，才能把稳强国复兴主动权；必须全方位夯实粮食安全根基，既要抓物质基础，也要抓机制保障。李强总理强调，不断增强粮食安全是“国之大者”意识，紧抓耕地和种子“两个要害”，加快实施新一轮千亿斤粮食产能提升行动，切实保障粮食和重要农产品稳定安全供给，端牢中国人自己的饭碗。

当前我国粮食安全形势总体较好，粮食连年丰收，库存充足，市场供应充裕。与此同时，我国粮食需求刚性增长，粮食安全仍面临耕地总量少、质量总体不高，粮食稳产增产难度加大、储备体制机制有待健全、流通体系有待完善、加工能力有待提升、应急保障有待加强、节约减损有待规范等诸多问题挑战。制定粮食安全保障法，对推动解决上述问题，保障粮食有效供给，确保国家粮食安全，提高防范和抵御粮食安全风险能力，具有重大意义。

为贯彻落实党中央、国务院决策部署，国家发展改革委、国家粮食和储备局起草了《中华人民共和国粮食安全保障法(送审稿)》。司法部先后两次征求中央有关部门、地方人民政府、企业的意见，赴地方开展实地调研，召开专家论证会，在此基础上会同国家发展改革委、国家粮食和储备局等有关部门研究形成了《草案》。2023年5月5日，国务院第5次常务会议讨论并原则通过《草案》。

二、《草案》的总体思路

一是坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于粮食安全的重要指示精神和党中央、国务院决策部署，坚持总体国家安全观，深入实施国家粮食安全战略，立足我国国情、粮情，着力构建系统完善的粮食安全保障制度体系，为国家粮食安全提供坚实的法治保障。二是坚持问题导向，聚焦耕地保护和粮食生产、储备、流通、加工等环节以及粮食应急、节约等方面的突出问题，全方位夯实粮食安全根基，切实提高防范和抵御粮食安全风险能力，保障粮食有效供给，确保中国人的饭碗牢牢端在自己手中。三是深入总结党的十八大以来粮食安全领域改革成果，将经实践检验成熟的政策措施和制度成果转化为法律规范，为推进粮食安全治理能力现代化提供法治保障。

更多内容详见：[关于《中华人民共和国粮食安全保障法\(草案\)》的说明](#)

文章来源：中国人大网

为规范网络餐饮服务行为，加强网络餐饮服务食品安全监督管理，保证餐饮食品安全，保障公众身体健康，结合本市实际，市市场监管局制定了《上海市网络餐饮服务食品安全监督管理办法（试行）》（以下简称《办法》）。

一、制定的必要性

（一）贯彻落实法律法规的需要

《中华人民共和国食品安全法》对网络食品交易以法律形式进行了规范，明确了网络食品交易第三方平台的法律义务。《上海市食品安全条例》中，进一步补充了网络食品经营监管要求。为更好地贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》，适应食品安全形势的变化，进一步建立健全本市网络餐饮服务食品安全监督管理体系，再细化补充相关具体措施，有必要制定《办法》。

（二）贯彻落实党中央、国务院和市委、市政府决策部署的需要

《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》明确提出，“严格落实网络订餐平台责任，保证线上线下餐饮同标同质”，上海市委、市政府出台的《上海市贯彻的实施意见》中，明确“全面实施网络食品经营质量提升工程”。因此，制定《办法》是贯彻落实党中央、国务院和市委、市政府决策部署的重要举措。

（三）与本市网络餐饮服务发展规模相适应的需要

近年来，随着互联网经济的不断发展，网络餐饮服务模式也得到快速增长。目前，本市从事网络餐饮外卖的餐饮服务单位 6 万余家，占全市餐饮服务经营者总数的 60%以上，每天餐饮外卖食品服务可以达到 300 万单，全市网络食品交易市场规模总体较大。为了顺应网络餐饮服务食品安全监管工作的实际需要，解决出现的新问题、新情况，更有效确保人民群众网络用餐的食品安全，有必要制定一部与超大城市网络餐饮服务发展规模相适应的《办法》。

二、主要内容的说明

《办法》共二十二条，重点围绕网络餐饮第三方平台（以下简称第三方平台）和入网食品经营者的权利、义务进行规范，主要涉及以下几个方面：

（一）健全第三方平台食品安全组织体系


《办法》第六条，结合《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的规定，明确第三方平台“配备食品安全总监、食品安全员等管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责”的要求，进一步督促第三方平台健全食品安全责任制，配备食品安全管理人员，切实履行食品安全管理责任。

更多内容详见：[《上海市网络餐饮服务食品安全监督管理办法（试行）》政策解读](#)

国内预警

关于公开征求 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 3 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品工业用酶制剂新品种 D-阿洛酮糖-3-差向异构酶、扩大使用范围的食品添加剂抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）和三氯蔗糖的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于 2024 年 1 月 24 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfsa.net.cn），逾期将视为无意见。

 [附件一D-阿洛酮糖-3-差向异构酶等 3 种食品添加剂新品种相关材料.pdf](#)

国内预警

商务部公告 2024 年第 1 号 关于对原产于欧盟的进口装入 200 升以下容器的蒸馏葡萄酒制得的烈性酒进行反倾销立案调查的公告

【发布单位】 贸易救济局

【发布文号】 商务部公告 2024 年第 1 号

【发文日期】 2024 年 01 月 05 日

中华人民共和国商务部（以下简称商务部）于 2023 年 11 月 30 日收到中国酒业协会（以下称申请人）代表国内白兰地产业正式提交的反倾销调查申请，申请人请求对原产于欧盟的进口装入 200 升以下容器的蒸馏葡萄酒制得的烈性酒（以下称相关白兰地）进行反倾销调查。商务部依据《中华人民共和国反倾销条例》有关规定，对申请人的资格、申请调查产品的有关情况、中国同类产品的有关情况、申请调查产品对国内产业的影响、申请调查国家（地区）的有关情况等进行了审查。

根据申请人提供的证据和商务部的初步审查，申请人相关白兰地的合计产量在 2019 年、2020 年、2021 年、2022 年和 2023 年上半年均占同期中国同类产品总产量的主要部分，符合《中华人民共和国反倾销条例》第十一条和第十三条有关国内产业提出反倾销调查申请的规定。同时，申请书中包含了《中华人民共和国反倾销条例》第十四条、第十五条规定的反倾销调查立案所要求的内容及有关证据。

根据上述审查结果，依据《中华人民共和国反倾销条例》第十六条的规定，商务部决定自 2024 年 1 月 5 日起对原产于欧盟的进口相关白兰地进行反倾销立案调查。现将有关事项公告如下：

一、立案调查及调查期

自本公告发布之日起，商务部对原产于欧盟的进口相关白兰地进行反倾销立案调查，本次调查确定的倾销调查期为 2022 年 10 月 1 日至 2023 年 9 月 30 日，产业损害调查期为 2019 年 1 月 1 日至 2023 年 9 月 30 日。

二、被调查产品及调查范围

调查范围：原产于欧盟的进口装入 200 升以下容器的蒸馏葡萄酒制得的烈性酒。

被调查产品名称：装入 200 升以下容器的蒸馏葡萄酒制得的烈性酒（通常称白兰地）。

英文名称：Spirits obtained by distilling grape wine in containers holding less than 200 liters (usually called Brandy)。

产品描述：以葡萄、葡萄汁（浆）、葡萄皮渣、葡萄酒等为原料制得的烈性酒。

更多内容详见：[商务部公告 2024 年第 1 号 关于对原产于欧盟的进口装入 200 升以下容器的蒸馏葡萄酒制得的烈性酒进行反倾销立案调查的公告](#)

文章来源：商务部

食品伙伴网讯 欧盟作为世界上最大的经济体之一，在全球舞台上扮演着重要的经济角色，其饲料经济也是不可或缺的重要部分。伴随着全球饲料和宠物食品经济的发展，欧盟对饲料和宠物食品的监管受到了世界各主流饲料进出口国家的密切关注，今天食品伙伴网饲料合规服务中心将从欧盟饲料添加剂主管机构、欧盟饲料添加剂功能、分类和标签规定带您了解欧盟对于饲料添加剂的监管。

01 主管机构

在欧盟，饲料添加剂及预混料的监管受到欧洲食品安全局（European Food Safety Authority, EFSA）、欧盟委员会（European Commission）和各成员国主管部门联合负责，其各自的职责分别体现在：

欧洲食品安全局负责评估和审查新的饲料添加剂申请，以确保其安全性和有效性；协助制定饲料添加剂的技术规范，以确保其使用符合安全性和标签规定；除此之外，EFSA 负责监测和评估饲料添加剂的使用情况，收集相关数据和信息，进行风险评估，并向欧盟委员会提供相关报告和建议；在新饲料添加剂领域提供科学咨询和专业意见，为决策制定者提供相关的风险评估和管理建议。

欧盟委员会负责制定与饲料添加剂相关的法规和政策，包括制定饲料添加剂的授权和批准程序、最大容许水平、使用限制、标签规定等；负责审批和授权新的饲料添加剂；负责修订和更新饲料添加剂相关的法规和指令，以适应新的科学知识、技术进展和监管需求；通过监管和合规机制参与对市场的管理来确保饲料添加剂的正确使用和合规。

而欧盟各成员国会在各成员国范围内对饲料添加剂进行评估，并确保其符合欧盟相关法规和标准；监管和执行饲料添加剂的使用；监测和追踪各自国家的饲料添加剂；向欧盟委员会和相关机构报告有关饲料添加剂的信息和数据。

综上，可以看出欧洲食品安全局主要担负科学评估和建议的角色，而实际的法规制定和执法工作由欧盟委员会和成员国负责。

饲料添加剂功能

在欧盟，（EC） No 1831/2003 规定饲料添加剂应具有以下特性：

- (a) 有利于改善饲料的特性，如颜色、气味；
- (b) 有利于改善动物产品的特性；
- (c) 有利于改善观赏鱼和鸟类的颜色；
- (d) 满足动物的营养需求；
- (e) 有利于改善动物生产的环境影响；

更多内容详见：[欧盟饲料添加剂分类及标签要求](#)

来自 SeafoodNews 12 月 29 日消息，俄罗斯可能取消从日本进口鱼类的限制。

俄罗斯联邦委员会农业、食品政策和环境管理委员会主席 Alexander Dvoinykh 表示，解除制裁的可能性是存在的，但是否会在 2024 年实施，尚未确定。

从 8 月 24 日开始，用于冷却福岛 1 号核电站反应堆的海水被释放到海洋中，作为日本海产品的主要进口国，中国全面禁止了日本海产品的进口和加工。

从 10 月 16 日起，俄罗斯 Rosselkhoznadzor 加入中国对日本进口鱼类和其它海产品的临时限制措施，作为预防措施。

2024 年初越南通过老街口岸对华出口 225 吨榴莲

据老街省口岸海关分局 1 月 3 日公布的消息，2024 年年初 3 天，老街口岸进出口活动基本稳定。越南主要向中国出口农产品，其中，榴莲出口量达 255 吨，出口额 100 万美元。

老街省口岸海关分局副局长阮氏清萍表示，2024 年年初 3 天，老街口岸进出口总额达 540 万美元。其中，出口金额为 250 万美元和进口金额为 260 万美元。越南主要向中国出口榴莲、香蕉、红薯、火龙果、木薯片、煤炭等商品，并从中国进口新鲜蔬果、橙子、葡萄、石榴、糖果、自行车、肥料等商品。

2023 年老街口岸货物，特别是农产品进出口走势向好，进出口金额同比增长 39%。参与进出口活动的企业日益稳定，守法意识日益得到增强，为口岸职能部门的管理工作创造了有利条件。

老街省经济园区管理委员会主任王贞国表示，预计 2024 年进出口活动将会见起色，招商引资工作将提质增效，吸引更多战略投资者前来寻找投资商机。

2024 年，老街省力争实现各口岸进出口金额达 45 亿美元，同比增长 264.7% 的目标。（完）

俄罗斯兽植局公布 2023 年香肠产品抽检 结果信息

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网消息：2023 年该局下属的 FSBI 粮食质量评估中心西伯利亚分局实验室对 2000 多份香肠样品进行了抽检测试，在 12 份样品中检出未标示的非法添加的猪肉、禽肉或牛肉成分。

2023 年 12 月 25 日，莫斯科地方分局在香肠样品中检出了未在标签中标示的鸡肉成分。生产商在香肠中经常被非法加入但在标签中不标示的成分包括：大豆、骨头、羽毛、羊毛、皮毛边角料水解产物、淀粉、角叉菜胶和其他食品添加剂等，从而减少肉类使用量，达到降低成本并提高产量的目的。

此外，俄兽植局实验室还检测了香肠中重金属、四环素类抗生素、转基因成分、硝酸盐等危害物成分的限量，但检测结果未公布。

拜登政府下令禁止进口在中国加工的俄罗斯海产品

来自 SeafoodNews 12 月 27 日消息，美国总统拜登签署了一项行政命令，填补了一项制裁漏洞，该漏洞允许美国进口大量在中国加工的俄罗斯捕捞的狭鳕、真鳕、鲑鱼和螃蟹。

北太平洋海产品行业的官员及其国会盟友要求采取这一行动，他们认为，中国加工的俄罗斯海产品导致美国市场疲软，阿拉斯加渔民获得的收益更低。

最初的海产品制裁禁止进口直接出口到美国的俄罗斯海产品，但如果这些产品在另一个国家进行加工，则允许这些产品自由地流向美国市场。

财政部在一份配套文件中发布了一项“决定”，详细说明进口禁令现在扩大到俄罗斯捕捞的狭鳕、真鳕、鲑鱼和螃蟹，无论这些产品是在哪里加工的，都将被禁止，且这一决定立即生效。

北太平洋海产业是阿拉斯加州和华盛顿州的经济支柱，最近几周，这两个州的国会代表们都在加紧努力，说服拜登政府扩大制裁。

美国海关和边境保护局(U. S. Customs and Border Protection)则长期以来一直认为，海产品的原产国就是其加工地，扩大制裁将扰乱美国市场。

长期以来，美国一些大型海产品公司一直依赖在中国加工的俄罗斯产品，比如可以制成鱼条的鳕鱼块，作为对预算敏感的消费者具有成本竞争力的产品，因此，他们不愿扩大制裁。

马萨诸塞州民主党参议员 Ed Markey 表示，他所在州的相关公司其员工可能会因扩大制裁范围而受到威胁，需要更多时间来找到妥协方案。

对美国 and 俄罗斯来说，鳕鱼都是最大的捕鱼业。

美国的鳕鱼是在阿拉斯加捕捞的，今年在阿拉斯加捕捞的 139 万吨鳕鱼中，95%以上是在渔船上或沿岸进行加工。

俄罗斯渔业管理人员将鳕鱼的捕捞配额设定为 200 多万吨，这些鳕鱼主要来自鄂霍次克海和白令海。在俄罗斯，这些鱼大多被去头、去内脏后冷冻，而后运往中国。

到目前为止，2023 年已有超过 53 万吨的俄罗斯鱼运往中国。在中国，这些鱼被解冻后进行加工，再次冷冻后出口到美国和欧洲。

一家媒体创始人 John Sackton 表示，制裁可能会对阿拉斯加的渔业造成伤害，因为它会促使更多的消费者选择更便宜的替代鱼产品，比如人工养殖的罗非鱼或鲶鱼。

智利水果出口商协会主席：新鲜水果堪称智中友谊使者

智利水果出口商协会（Frutas de Chile）主席伊万·马兰比奥（Iván Marambio）近日在智利《三点钟报》（La Tercera）刊登题为《新鲜水果：智中友谊使者》的文章，全文摘编如下：

过去 10 年，智利不断扩大对中国市场新鲜水果出口规模。当前，智利是中国新鲜温带水果主要供应国。这一里程碑式成就，得益于智中两国政府、进口商、分销商和零售商的共同努力。2022/23 水果季，智利对中国内地和香港出口水果 576063 吨，同比增长 1.7%，占其对全球水果出口总量的 25%。

智利对中国市场出口的新鲜水果种类繁多，2022/23 水果季主要有车厘子（364243 吨）、西梅（84451 吨）、葡萄（57190 吨）、油桃（34678 吨）、苹果（8127 吨）、牛油果（7637 吨）、猕猴桃（7314 吨）、梨（5358 吨）、蓝莓（4846 吨）、柑橘（127 吨）和柠檬（74 吨）。

作为中国农历新年最佳送礼好物的车厘子，堪称智利在华“形象大使”。智利出口的新鲜车厘子中，88%销往中国。预测称，未来四个水果季，智利车厘子产量将翻番，出口量达 71.5 万吨。

如何继续扩大中国车厘子市场规模？2023/24 水果季，每个中国人将品尝 30 颗智利车厘子，未来几季将增至 40 颗。当前，智利水果出口商协会正与智中两国政府、中国批发市场和港口合作，助力车厘子打入中国二、三线城市，并提升其对中国中部地区的出口量。

这一切将伴随着极具吸引力的营销活动。2021/22 水果季，智利车厘子产业在车厘子委员会的领导下，投资约 50 0 万美元用于车厘子营销，新一季该投资将增加 13%，以覆盖更多目标人口。

中国对全球和智利水果产业影响几何？2022 年中国水果零售市场规模超 1 万亿元人民币，此外，水果生产和进出口都强劲增长。当前，中国进口量位居前三的水果，即榴莲、车厘子和猕猴桃，两种（车厘子和猕猴桃）的进口国都包括智利，智利是中国温带水果主要供应国，可见智中水果贸易重要性。

另一方面，中国也向智利出口新鲜水果。智利水果出口商协会在智利大型超市开展了多场促销活动，为智利消费者喜爱的中国猕猴桃、苹果和梨宣传造势。

智利水果，特别是车厘子在中国市场持续增长的关键是什么？有三大关键因素，即智利水果行业承诺提供优质、甜美、安全的水果，并遵守两国协议；智利公私部门间，及其与中国政府的紧密合作；还有智中多年友谊，以及水果贸易中建立的相互尊重。

智利水果瞄准中国市场，且对 2023/24 水果季中国市场增长潜力持乐观态度。智利水果业者，不仅生产优质水果，还与中国经销商合作，通过促销活动，推动消费需求增长。

同时，智利还为中国水果产业发展作贡献，与中国有关部门合作。智利水果出口商协会将继续投入资源，向中国业者传授知识经验，在省会城市举办研讨会，开发新市场，促进沟通交流。就车厘子出口而言，本季协会已确立武汉、杭州和重庆等车厘子消费增长潜力较大的重点城市。

更多内容详见：[智利水果出口商协会主席：新鲜水果堪称智中友谊使者](#)

文章来源：南美侨报网

国际预警

法国出口牡蛎被检出诺如病毒

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2024年1月2日，法国通过RASFF通报本国出口牡蛎不合格，因为产品检测出了诺如病毒。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/采取的措施	通报类型
2024-1-2	法国	牡蛎	2024.0020	检出诺如病毒	分销至其他成员国/退出市场；从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格牡蛎销往了卢森堡。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意食品中致病菌的存在，保证产品的安全性，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](#)

国际预警

注意！进口辣椒酱检出农药残留

食品伙伴网讯 2024年1月2日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，美国一批次辣椒酱检出农药残留。



通报显示，美国制造厂或出口商名称为 MAGIC SEASonING BLENDS, LLC.，台湾地区进口商为海森食品股份有限公司。

据了解，该批次辣椒酱检出残留农药环氧乙烷 0.2 mg/kg。本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条有关「农药残留容许量标准」规定。

不合格产品共计 1,016.06 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

国际预警

进口牡蛎受诺如病毒污染 已销往我国香港

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2024年1月3日，法国通过RASFF通报本国出口牡蛎不合格。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
2024-1-3	法国	牡蛎	2024.0047	检出诺如病毒	仅分销至非成员国/从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格产品除在法国销售外，还销往了我国香港。食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意产品中各种致病微生物的存在，保证产品的安全性，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](#)

国际预警

韩国召回金黄色葡萄球菌超标的好丽友蛋黄派

食品伙伴网讯 1月3日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国好丽友生产、加工的好丽友蛋黄派中检出金黄色葡萄球菌超标，命令其停止销售并召回该产品。

该产品中检出金黄色葡萄球菌阳性，在韩国，该类产品中金黄色葡萄球菌的标准为 $n=5$ ， $c=0$ ， $m=0/25$ g。

召回对象：保质期标示至 2024 年 6 月 21 日的产品。



国际预警

2023 年 12 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（12 月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 12 月份以来，美国 FDA 对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-22	2023-12-18	台湾新竹	Da Cheng Vegetarian International Co., Ltd.	素食鸡块	未正确标示主要食物过敏原
45-02	2023-12-22	福建晋江	QUANZHOU KANGYI FOODS AND DRINKCO	Teenage Mutant Ninja Turtles Freeze Dried Gummy Pizza	日落黄、苋菜红
99-08	2023-12-22	辽宁大连	Dalian Huaying International Trading Co., Ltd	黑米	戊唑醇

进口预警是 FDA 对于存在潜在风险的进口食品在通关时采取的一项处理措施，对于符合进口预警要求的企业/产品，FDA 会在未检验的情况下对企业/产品实施自动扣留（DWPE）。自动扣留并不意味着出口产品不符合美国进口标准，被实施“自动扣留”的进口货物，须经过 FDA 或 FDA 认可的实验室检验合格，并经 FDA 驻当地的分支机构审核认可后，海关方才准予放行，进入美国境内销售。

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，注意产品中重金属的含量，控制出口产品中的兽药残留，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

相关政策解读：[美国 FDA 进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

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 (2024 年第 1 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 2024 年第 1 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 2 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
2024-1-4	希腊	花生仁	2024. 0071	黄曲霉毒素超标(B1=5.8±1.2 μg/kg; Tot. =6.9±1.2 μg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-1-4	奥地利	干蘑菇	2024. 0078	蜡样芽孢杆菌超标 (6300 CFU/g)	通知国未分销/退出市场	警告通报

食品伙伴网提醒出口企业，要严格控制花生产品中的黄曲霉毒素，避免出现超标的情况，注意产品中各种致病菌的存在，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](#)

近日，中国农业科学院蜜蜂研究所资源昆虫保护团队研究发现，新烟碱类杀虫剂噻虫啉在蜜蜂幼虫期暴露后导致成年蜜蜂学习记忆能力受损。相关成果发表在《毒物 (Toxics) 》上。

蜜蜂作为一种兼具经济和生态价值的生物，其认知能力对于维持蜜蜂个体功能和整个蜂群的健康至关重要。新型烟碱类杀虫剂作为一种潜在的环境胁迫因素，对蜜蜂生存构成挑战。值得注意的是，以往关于杀虫剂对蜜蜂的风险评估主要集中于成年蜜蜂。本研究旨在探讨亚致死浓度噻虫啉在蜜蜂幼虫期暴露是否对蜜蜂成年后的认知功能造成影响。

研究结果显示，暴露于蜜蜂幼虫早期的噻虫啉通过诱导大脑神经细胞凋亡和转录改变，显著降低了蜜蜂的存活率、体重和蔗糖敏感性并损害成年蜜蜂的嗅觉联想学习记忆行为，从而导致成年蜜蜂的认知功能受损。这项研究揭示了噻虫啉对蜜蜂的潜在风险，为我们更全面地了解杀虫剂对蜜蜂生态系统的影响提供了重要信息。

该研究得到国家自然科学基金和中国农业科学院农科英才-青年英才项目的支持。

原文链接：<https://www.mdpi.com/2305-6304/12/1/18>

食品伙伴网讯 近日，四川省科学技术厅公示了 2023 年度国家科学技术奖提名项目，其中，食品领域有 4 项，公示期为 2023 年 12 月 29 日至 2024 年 1 月 2 日。

食品领域四川省 2023 年度国家科学技术奖提名项目

项目名称：水稻抗病与病害防控的分子基础

提名者：四川省

提名奖种：国家自然科学奖

代表性论文目录：

1. Xiaogang Zhou#, Haicheng Liao#, Mawsheng Chern#, Junjie Yin#, Yufei Chen, Jianping Wang, Xiaobo Zhu, Zhixiong Chen, Can Yuan, Wen Zhao, Jing Wang, Weitao Li, Min He, Bingtian Ma, Jichun Wang, Peng Qin, Weilan Chen, Yuping Wang, Jiali Liu, Yangwen Qian, Wenming Wang, Xianjun Wu, Ping Li, Lihuang Zhu, Shigui Li, Pamela C. Ronald, Xuwei Chen*. Loss of function of a rice TPR-domain RNA-binding protein confers broad-spectrum disease resistance. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 2018, 115 (12): 3174-3179.

2. Weitao Li#, Ziwei Zhu#, Mawsheng Chern#, Junjie Yin#, Chao Yang#, Li Ran#, Mengping Cheng, Min He, Kang Wang, Jing Wang, Xiaogang Zhou, Xiaobo Zhu, Zhixiong Chen, Jichun Wang, Wen Zhao, Bingtian Ma, Peng Qin, Weilan Chen, Yuping Wang, Jiali Liu, Wenming Wang, Xianjun Wu, Ping Li, Jirui Wang, Lihuang Zhu, Shigui Li, Xuwei Chen*. A natural allele of a transcription factor in rice confers broad-spectrum blast resistance. *Cell*, 2017, 170 (1): 114-126.

3. Jing Wang#, Lian Zhou#, Hui Shi#, Mawsheng Chern#, Hong Yu#, Hong Yi, Min He, Junjie Yin, Xiaobo Zhu, Yan Li, Weitao Li, Jiali Liu, Jichun Wang, Xiaoqiong Chen, Hai Qing, Yuping Wang, Guifu Liu, Wenming Wang, Ping Li, Xianjun Wu, Lihuang Zhu, Jian-Min Zhou, Pamela C. Ronald, Shigui Li, Jiayang Li*, Xuwei Chen*. A single transcription factor promotes both yield and immunity in rice. *Science*, 2018, 361 (6406): 1026-1028.

4. Min He#, Youpin Xu#, Jinhua Chen#, Yuan Luo#, Yang Lv, Jia Su, J. Michael Kershaw, Weitao Li, Jing Wang, Junjie Yin, Xiaobo Zhu, Xiaohong Liu, Mawsheng Chern, Bingtian Ma, Jichun Wang, Peng Qin, Weilan Chen, Yuping Wang, Wenming Wang, Zhenglong Ren, Xianjun Wu, Ping Li, Shigui Li, Youliang Peng, Fucheng Lin, J. Nicholas Talbot, Xuwei Chen*. MoSnt2-dependent deacetylation of histone H3 mediates MoTor-dependent autophagy and plant infection by the rice blast fungus *Magnaporthe oryzae*. *Autophagy*, 2018, 14 (9): 1543-1561.

更多内容详见：[食品领域四川省 2023 年度国家科学技术奖提名项目公示](#)

近日，国际综合性 Top 学术期刊《先进科学（Advanced Science）》，IF=15.1 在线发表了中国农业科学院蔬菜花卉研究所蔬菜虫害防控创新团队的最新研究论文“A horizontally transferred plant fatty acid desaturase gene steers whitefly reproduction”。

该成果报道了烟粉虱通过植物源水平转移基因 BtFAD2-9 实现自主合成生殖必须营养物质多不饱和脂肪酸（PUFA），从而进化出强大的生殖能力。烟粉虱通过“授人以鱼，不如授人以渔”的精妙互作进化模式复制了寄主植物自主合成 PUFA 的能力，打破了动物只能通过膳食获取必须营养物质的传统，使其在取食 600 余种不同 PUFA 含量的寄主植物过程中自身的生殖能力得到保障，从而形成了广泛寄主适应性。该研究在国际上首次报道了植食性昆虫利用植物源水平转移基因参与自身营养物质合成的分子机制，对理解植食性昆虫寄主适应性分子机制提出了新依据。同时，该研究还率先揭示了植物向昆虫转移的功能性水平转移基因作为基于 RNAi 的新一代害虫控制靶标的应用潜力，为害虫精准绿色防控提供了重要的理论依据。

昆虫组博士后龚成、郭兆将研究员、博士后胡媛、博士后杨泽众（已出站）为本论文共同第一作者，张友军研究员与瑞士纳沙泰尔大学 Ted C. J. Turlings 教授为论文的通讯作者。该研究得到国家重点研发计划青年科学家项目、国家自然科学基金创新研究群体项目等资助。

原文链接：<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/advs.202306653>

2023年12月21日，由广东省岭南教育慈善基金会举办的植物性饮食系列研究成果发布会在线上举办。中国农业科学院农业经济与发展研究所陈志钢团队汇报了《改善中国居民膳食结构促进粮食安全、环境可持续发展与乡村振兴》研究报告的主要发现和和建议。

研究指出，当前中国居民膳食面临着结构不合理和营养摄入不均衡的新问题。中国居民的膳食结构正从以植物性食物为主的传统膳食模式逐渐转向以动物性食物为主的西方膳食模式。肉蛋奶正在成为餐桌主角，粗粮、豆类等传统植物食品的消费比例大大降低。根据《中国居民营养与慢性病状况报告2020》，中国居民平均红肉、谷物和食用油摄入量过量，全谷物、水果、和奶制品的摄入严重不足。就肉类消费而言，2019年城乡居民的肉类消费量约是中国居民平衡膳食宝塔（2022）建议的3.2倍和2.5倍。此外，人们的膳食中加工食品的比例也在不断增加，如方便面、零食等高热量、高盐、高糖的食品。总体而言，中国居民膳食结构与中国膳食宝塔、柳叶刀膳食等推荐膳食之间存在显著差距。

研究发现，动物性食物如红肉、禽肉、奶类和蛋类的消费量快速增长，精制谷物和食用油的消费量大幅增加，植物性食物如全谷物、水果和坚果等摄入不足，对营养健康、资源环境、粮食安全、共同富裕和乡村振兴等带来了多重挑战。

研究认为，植物性膳食是实现健康可持续膳食转型的关键路径。在本报告中，植物性膳食是指以自然植物源性食物为主（如谷物、蔬菜、水果、豆类、坚果、植物油等），同时摄入一定比例的动物源性食物（如肉类、鱼类、蛋奶类、动物脂肪等）。促进膳食向植物性膳食转型将有助于中国居民提升营养健康、有利于环境可持续、减少粮食安全压力，并同时促进乡村振兴。

研究还梳理了促进居民膳食转型的影响因素和有效干预措施，并综合了同相关专家的访谈结果，凝练了四条促进中国膳食向植物性膳食转型的政策建议：提出适合我国居民的植物性膳食模式，分区域制定植物性膳食指导方案；推动全民植物性膳食转型，对不同消费群体采取差异化支持措施；普及“食育”教育，营造植物性食物环境；以植物性膳食为导向，调整生产结构，提高植物性食物的供给能力。

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 30 万条，累计翻译字数超 6000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

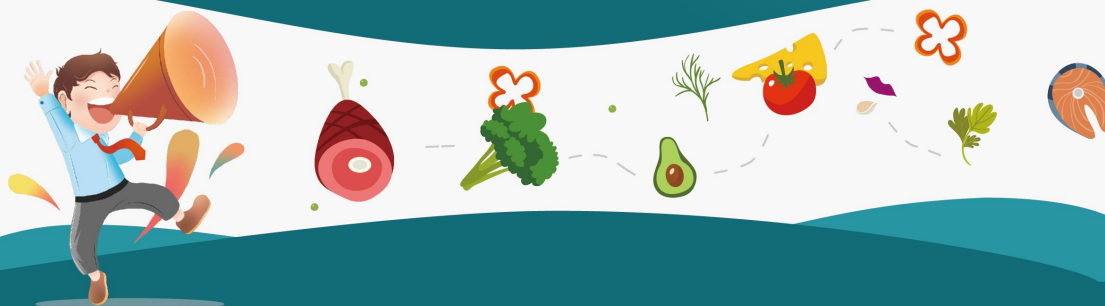
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 年全国食品展会集结号:

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

2024 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	2024 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
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
5 月 22-24 日	上海	Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会

2024 年展会预告:

1 月 26-2 月 24	天津	2024 天津梅江年货展销会
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 6-7 日	吉隆坡	亚太健康功能食品峰会（FFWS 2024）
3 月 6-9 日	天津	第二十届天津工博会
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）国际装备制造业博览会
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29-31日	洛阳	“中国秫酒”杯2024中原（洛阳）糖酒食品交易会暨河洛酒文化高峰论坛
3月28-30日	成都	2024成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会
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	上海	CCLE第七届中国教育后勤展览会
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12-14日	沈阳	2024第39届沈阳食品糖酒会
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18-20日	柳州	2024中国（柳州）国际米粉产业博览会
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	成都	2024第26届西部国际全仪大会
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
4月26-27日	哈尔滨	第29届东北三省畜牧业交易博览会（东北三省家禽交易会）暨第8届哈尔滨奶业博览会
5月6-8日	宿迁	2024第13届中国（淮海经济区）食品饮料展览会
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10-12日	济南	CNFE2024第18届全国食品博览会
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10-12日	南京	2024年第十四届中国南京国际食品饮料博览会
5月13-15日	义乌	第14届中国国际电子商务博览会
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18-20日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会
5月18-20日	西安	西安糖酒会--2024第十三届中国西安糖酒食品交易会
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24-26日	合肥	2024第25届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
5月24-26日	长春	2024第40届长春食品糖酒会
5月24-26日	临沂	2024第十八届中国（临沂）糖酒商品交易会
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28-30日	广州	2024第十九届广州国际纸展
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29-31日	北京	第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE 2024）
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31-6月2日	西安	2024 陕西（西安）国际餐饮食材博览会
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18-20日	合肥	2024 年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
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27-29日	香港	IHEXPOHK2024 香港国际健康博览
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
6月28-30日	青岛	2024 青岛国际户外运动及露营生活博览会
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8-10日	南京	CNWFF2024 第 14 届中国（南京）国际糖酒食品交易会
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13-15日	广州	2024 广州国际化工装备展
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
9月21-23日	北京	2024 世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会
10月13-14日	乌鲁木齐	2024 第五届新疆国际畜牧业博览会
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优质企业会员：

[迪马科技——仪器试剂](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达信息技术有限公司——仪器试剂](#)

[广州维思贝生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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 2023 年 12 月, 食学宝已服务超 38 万用户; 上线点播课程 1048 个系列, 共 4300 多节, 课程总时长超 2500 小时; 开展直播 990 余场, 免费直播 689 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。

食学宝个人 VIP 包年服务

为给学员提供超值的学习服务, 食学宝平台上线了 VIP 包年服务, 近 800 门课程免费看, 还有 VIP 专属折扣和优惠券。

VIP 开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip>

食学宝企业版

食学宝企业版是食学宝面向食品企业开发的内训培训平台, 为企业提供在线学习和培训管理服务。平台汇聚食学宝几百门食品课程资源, 同时系统支持课程自建上传, 考试阅卷、员工管理、学习统计、动态通知等功能, 帮助企业建立培训体系, 管理员工培训。

企业版申请试用链接: <http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index>

2、直播服务：以成熟的直播技术平台，丰富的行业经验，多维的推广渠道，为主办方实现线上培训、直播会议等提供一站式解决方案，打破地域和时间的限制，通过互联网，将专业知识，主题汇报，产品宣讲，线下大会等以在线直播的形式向目标人群展示并进行交流互动。

线上直播服务

为主办方提供线上直播服务，为内部直播培训提供平台及技术支持，包括直播平台搭建，直播流量及直播技术支持，以及直播录制，视频剪辑整理等服务。

现场直播服务

为主办方举办的各种线下活动提供现场会议直播服务，提供直播平台、直播设备，直播技术人员现场服务，完成会前现场直播设备搭建调试、现场直播拍摄推流、录制视频后期处理等，提供一站式服务解决方案。

整合直播营销

依托食品伙伴网、食学宝平台优势，将企业宣讲、新品发布、服务介绍等内容通过直播的方式分发给食品行业精准人群，触达用户，实现宣传，展示实力。

联系我们：

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（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】2024年1月8日更新，食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

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、质量安全、检测）

4、各种活动。

——有奖调查、实验室系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【线下】2024年第三届酒类企业食品质量安全控制专项培训预通知

培训时间：2024年3月27-29日

培训地点：济南（具体酒店地址另行通知）

培训内容：

1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析
2. 酒类相关最新标准应用解读
3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读
4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析
5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

培训对象：酒类生产企业负责人及食品安全管理人员；酒类生产企业采购、酿酒、包装、检测等工作人员；有志于改善酒类行业食品安全管理之人士。

培训费用：标准费用：3200元/人，含培训费、资料费、会务费、餐费（午餐和晚餐）等；2024年2月8日前报名，享受优惠价3000元/人；同一企业两人以上（含两人）报名享受2800元/人团购价格；住宿统一安排，费用自理；亦可自行安排。

考试及证书发放：本次培训课程结束后会进行考试，考试通过的学员，将为其发放《食品安全员证书》；本次培训将为所有完成培训课程的学员发放20学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/0pK0IfvxH70TlqNBPsaWGA>

联系人：

王老师 15110692985（微信同号）

于老师 13345165325（微信同号）

李老师 13522486109（微信同号）

线上直播|2024功能食品圈新年分享会，U盘、白皮书等海量奖品等你来拿

时间：2024年1月9日 14:00-16:30

演讲主题：

《2024中国功能食品消费者洞察报告》首发解读

营养软糖的发展及工艺探讨

功能食品机理与功能方法论

功能性食品人体试食评价方法探讨

跨境原料开发和代工

报名联系人：王老师：15336417612（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/gJ1ThIXJ8BzLE_ZoTL_uCQ

【线上直播】食品小白成才记——食品科技论文写作技巧

直播时间：2024年1月11日 18:30-20:00

学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1318&fuid=154861>

主要内容：

- 1、科技论文概述

- 2、科技论文内容
- 3、科技论文风格
- 4、科技论文写作过程
- 5、常见错误及防范
- 6、作者几项重要决定

联系人:刘老师 15684159126 (微信同号)

【免费直播】肉制品行业新年线上分享会

时间: 2024年1月25日 14:00-16:30

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1319&fuid=154861>

主要内容:

肉制品行业发展与未来趋势洞察

肉制品调味料发展及产品创新

肉制品质构技术与应用

肉制品企业发展模式创新

联系人: 迟老师 18006457284 (微信同)

【线上直播】(GB/T 5750.7-2023)《生活饮用水标准检验方法 第7部分: 有机物综合指标》

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1317&fuid=154861>

▲开课时间: 2024年2月1日 14:30-15:30

▲本期内容:

1. 高锰酸盐指数(以O₂计)的检测
2. 生化需氧量的检测。
3. 石油的检测
4. 总有机碳的检测。

▲往期课程:

GB/T5750.2-2023 生活饮用水标准检验方法 第2部分:水样的采集与保存

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1571&fuid=154861>

GB/T5750.4-2023 生活饮用水标准检验方法 第4部分:感官性状与物理指标

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1614&fuid=154861>

GB/T 5750.5-2023 生活饮用水标准检验方法 第5部分:无机非金属指标

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1637&fuid=154861>

GB/T 5750.6-2023 生活饮用水标准检验方法 第6部分:金属和类金属指标

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1683&fuid=154861>

【有奖调研】首发 || 2024(第五届)乳及乳制品检测与控制技术交流会档期已定,乳业人的盛会

▲详细介绍: 2024(第五届)乳及乳制品检测与控制技术交流会暨第二届中国乳品创新技术论坛框架发布!

大会将继续秉承“聚焦中国乳品行业,推进技术合作交流”的主旨,围绕乳及乳制品产业链上技术重难点展开讨论,分享最新的研究成果,分析未来的发展趋势。

主办单位: 食品伙伴网

时间: 2024年05月09-11日

▲问卷: http://survey.foodmate.net/surve..._copy_copy&qlang=cn

▲详细介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/iH0sm3Hk4pTnLWTMxhz8_g

▲报名咨询: 汤老师 13361324959 (微信同号)

【能力验证】2024年度能力验证计划

▲详细介绍: 2023年10月13日至15日,食品伙伴网旗下烟台联食检测科技有限公司顺利通过中国合格评定国家

认可委员会（CNAS）PTP 实验室认可的现场评审。2023 年 12 月取得了能力验证提供者资质。

为满足各检测实验室对能力验证活动的需求，现发布烟台联食检测科技有限公司能力验证计划共 10 轮次，涵盖食品、粮油等领域，微生物、粮油的物理参数、水分、灰分 8 项能力验证计划。同时我公司也可根据监管部门或实验室实际需求提供定制化服务，具体可拨打电话 13345162053（微信同号）进行咨询沟通。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/5K_AUXQ00Co00uZeDPSLnA

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

欢迎参加烟台联食检测科技有限公司 2024 年实验室间比对计划。烟台联食检测科技有限公司是食品伙伴网旗下子公司，作为中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者，具有丰富的实验室间比对和能力验证实践经验。烟台联食检测科技有限公司实验室间比对采取“分发样品→实验人员检测→数据分析→通过发证”的模式，使参加人员掌握实验室检测的正确操作技能、检测方法关键控制点，提高检测结果的准确性。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/uUheYb-TK9Ziozss-1NHkw>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

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>

【VIP 免费学】检验检测机构飞行检查中常见不符合项案例分析—原始记录

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1676&fuid=154861>

▲课程介绍：本课黄老师结合自己在飞行检查中常遇到的原始记录和图谱不符合项案例，从微生物的检测、理化检测中检测方法标准关键点的理解、检测原始记录格式、典型食品基质色谱图在检测方法中的适应性及风险点控制、石墨炉原子吸收测高盐基质中重金属污染物、黑芝麻的酸价、检出限、定量限等方面进行讲述了检测对实验过程和原始记录的标准要求，希望对检测机构应对飞行检查和规范检测过程有一定的指导意义。

▲培训对象：检验检测机构管理层、实验室化验员

【VIP 免费学】检验检测机构飞行检查中常见不符合项案例分析—结果判定

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1678&fuid=154861>

▲课程介绍：本课黄老师结合自己在飞行检查中遇到的结果判定不符合项案例，探讨食品添加剂带入原则在结果判定中的应用以及 CNAS-GL015-2022 判定规则和符合性声明指南在结果判定中的应用为例来讲述检验检测机构再进行结果符合性判定时的注意事项，希望对检测机构应对飞行检查和规范检测结果有一定的指导意义。

▲培训对象：检验检测机构管理层、实验室化验员

【VIP 免费学】检验检测机构飞行检查中常见不符合项案例分析—内部质量管理与控制

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1682&fuid=154861>

▲课程介绍：本课黄老师结合自己在飞行检查中遇到的结果判定不符合项案例，探讨食品添加剂带入原则在结果判定中的应用以及 CNAS-GL015-2022 判定规则和符合性声明指南在结果判定中的应用为例来讲述检验检测机构再进行结果符合性判定时的注意事项，希望对检测机构应对飞行检查和规范检测结果有一定的指导意义。

▲培训对象：检验检测机构管理层、实验室化验员

线上·培训·研讨会·直播

生物安全备案要求及 CNAS 现行规定

直播时间：2024 年 01 月 11 日 10:00-11:00

学校链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1303&fuid=154861>

主要内容:

课程内容:

《中华人民共和国生物安全法》解读;
《病原微生物实验室生物安全管理条例》解读;
哪些实验室需要进行生物安全备案;
生物安全备案基本流程;
如何进行生物安全备案的申报;
生物安全备案常见问题解答。

“食育进万家”系列活动

第十期:玩转五谷 品味腊八!开启不一样的节日探索之旅

直播时间:2024年1月11日 15:00-16:00

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

分子生物学 PCR 检测技术直播课

▲时间:2024年1月12日 15:00-16:00

▲报名和学习地址:<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1301&fuid=154861>

▲主要内容:

食品安全检测中的 PCR 技术
分子生物学实验原理
PCR 技术
实时荧光定量 PCR 技术

▲报名咨询:李老师 15376983195 (微信同号)

▲详情:<https://mp.weixin.qq.com/s/XmC5s8lQKMBZt5F1RUtiBg>

“水产年货节”线上直播

直播时间:2024年1月18日

直播平台:食品伙伴网食学宝、水产加工技术联盟视频号两个平台同步直播。

活动联系人:13375457063 (微信同号)

活动详情:<https://mp.weixin.qq.com/s/S0H3C1JF1ib2zuXGojeLIQ>

实验室生物安全高级研修班

▲时间地点:2024年1月27-28日·广州(线上同步直播)

▲线上学习链接:<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1310&fuid=154861>

▲培训内容:

- 1.《中华人民共和国生物安全法》相关内容解读
2. CNAS-CL01-A001:2022《检测和校准实验室能力认可准则在微生物检测领域的应用说明》中关于生物安全的要求解析
- 3.《病原微生物实验室生物安全管理条例》解析
4. 人间传染的病原微生物目录(2023版)介绍
- 5.《病原微生物实验室生物安全环境管理办法》对于生物安全实验室废弃物处置要求
6. 实验室生物安全危害因素分析
7. 实验室生物安全风险评估
8. 实验室常见生物安全意外事件案例及处理原则
9. 生物安全实验室应急预案的要求与制定原则
10. 生物安全应急预案演练方案的设计与组织实施要求
11. 生物安全实验室人员的资质及培训要求

12. 生物安全防护设备设施的现场检测、正确使用和日常维护

▲报名联系：张老师 13370917540（微信同号）

“食品企业质量诊断及提升”系列直播课 第二期：食品企业品质目标的制定

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1316&fuid=154861>

▲开课时间：2024年1月30日 14:30-15:30

▲本期内容：

第二期：食品企业品质目标的制定

根据食品企业质量模型及诊断，如何制定食品企业品质目标？需要兼顾哪些方面，才能让目标具有可操作性？本次课将为你交付思路和方法。

▲培训安排：

本次“食品企业质量诊断及提升”系列直播课目前开设3期

第一期：食品企业质量模型及诊断

第二期：食品企业品质目标的制定

第三期：食品企业质量目标提升策略分解

▲培训对象：质量经理，质量总监，品控管理层等质量管理人员

【现场直播】第十届饮水行业泰山论坛

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1315&fuid=154861>

▲开课时间：2024年2月27日-29日

▲会议内容：

开幕式暨全体大会

欢迎晚宴、答谢晚宴

年度饮用水行业评选表彰

饮用水产业链精品展

饮用水行业标杆企业参观考察

包装饮用水行业生产技术培训

瓶装定制水专题交流会

2024 饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

▲收费标准：生产销售企业 800 元/人·供应商 1200 元/人（含大会期间餐饮、交通住宿自理）

▲报名联系：付老师：13370915547（微信同号）

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、时间已定|第七届食品科技创新论坛，4.17-18 相约上海，产业链创新链深度结合，把握重构新机遇

时间：2024年4月17-18日

地点：上海佘山茂御臻品之选酒店

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/UjLE8aL2aQvXx8m_YG2NAA

2、新征程，再出发！2024 第五届水产品加工技术研讨会，5月相约大连

时间地点：2024年5月 辽宁·大连

会议主题：科技引领 技术创新 产学研融合 渔见未来

会议亮点：

- 1) 专家大咖现场云集，直击行业热点、技术！
- 2) 明星企业及产品展示、颁奖，树立标杆！
- 3) 原辅料及设备展台，现场供需交流、对接！
- 4) 成果展示发布，助推技术对接，创新发展！
- 5) 圆桌论坛-专家访谈，答疑解惑好时机！
- 6) 水产行业，当地品牌企业参观交流！

活动联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QnjwLr3IiVfC4siUw_3xkA

3、定档5月！“2024 感官科学技术创新论坛”与您相约杭州

时间：2024年5月

地点：浙江·杭州

会议亮点：

前沿趋势报告：全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量

技术应用分享：对标业界新技术新方法，提升感官分析新应用跨界融合

个人专业社群：结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行

16个学时积分：学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

活动联系人：15550410868（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/bC3JKqhoDG8Lcso0_Sl_ww

特别推荐：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

2024年研发服务部第一季度活动计划

项目名称	费用元/人	天数天/期	时间	地点	联系人	联系微信
感官分析常用方法实操培训班（初级班）	4800	2	2024年3月	杭州	刘老师	15550410868
休闲水产品加工技术培训班	3600	2	2024年3月	山东	高老师	13375455245
2024 预制菜行业发展线上论坛	免费	1	2024年1月	线上	黄老师	18905354390
第二期预制菜肴工业化加工技术研修班	6000	4	2024年3月	北京	黄老师	18905354390
感官云课堂系列专题活动	免费	1	2024年2月	线上	刘老师	15550410868
益生菌在线直播	免费	0.5	1期	线上	丁老师	15853516576
2024 宠物食品联盟云课堂系列课程	免费	0.5	1期	线上	曲老师	13396459460
肉制品系列线上直播课	免费	0.5	1期	线上	董老师	13361383590

质量安全与体系类:

1、2024年第三届酒类企业食品质量安全控制专项培训预通知

培训时间：2024年3月27-29日

培训地点：济南（具体酒店地址另行通知）

培训内容：1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析

2. 酒类相关最新标准应用解读

3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读

4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析

5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

培训对象：酒类生产企业负责人及食品安全管理人员；酒类生产企业采购、酿酒、包装、检测等工作人员；有志于改善酒类行业食品安全管理之人士。

培训费用：标准费用：3200元/人，含培训费、资料费、会务费、餐费（午餐和晚餐）等；2024年2月8日前报名，享受优惠价3000元/人；同一企业两人以上（含两人）报名享受2800元/人团购价格；住宿统一安排，费用自理；亦可自行安排。

考试及证书发放：本次培训课程结束后会进行考试，考试通过的学员，将为其发放《食品安全员证书》；本次培训将为所有完成培训课程的学员发放20学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/0pK0IfvxH70TlqNBPsaWGA>

联系人：

王老师 15110692985（微信同号）

于老师 13345165325（微信同号）

李老师 13522486109（微信同号）

2、食品出口合规实操培训

1、培训时间及地点：

2024年3月28-29日 上海

2024年4月25-26日 北京

2024年6月 青岛

杭州、广州、西安、郑州等地另行通知

3、培训课程简介

本期食品出口合规实操班旨在面向食品企业在开拓海外市场、面向全球大市场的时候，企业人员需要掌握的食品出口方面的专业知识。课程不仅系统传授海外主流国家的政策法规，梳理不同国家不同的监管架构、标准法规等方面的差异性，更将多年来积累的标准法规比对拆解、信息收集技巧以及实际操作流程等，结合实际案例进行详细讲解和传授，让学员融会贯通，学以致用。

课程特色：小班教学，实用性强，系统专业的教学课程，学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险。

3、主要内容

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=336>

检测技术与实验室管理类:

1、【微生物实训】2024 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排:

第 118 期食品微生物检验实际操作培训班 1 月 13-16 日 南京

第 119 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 广州

第 120 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 烟台

第 121 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 23-26 日 杭州

第 122 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 13-16 日 长沙

▲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/E1xIyc01QYNm-oY4ZTH62g>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

2、实验室生物安全高级研修班

▲时间地点: 2024 年 1 月 27-28 日 • 广州 (线上同步直播)

▲线上学习链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1310&fuid=154861>

▲培训内容:

1. 《中华人民共和国生物安全法》相关内容解读
2. CNAS-CL01-A001: 2022《检测和校准实验室能力认可准则在微生物检测领域的应用说明》中关于生物安全的要求解析
3. 《病原微生物实验室生物安全管理条例》解析
4. 人间传染的病原微生物目录 (2023 版) 介绍
5. 《病原微生物实验室生物安全环境管理办法》对于生物安全实验室废弃物处置要求
6. 实验室生物安全危害因素分析
7. 实验室生物安全的风险评估
8. 实验室常见生物安全意外事件案例及处理原则
9. 生物安全实验室应急预案的要求与制定原则
10. 生物安全应急预案演练方案的设计与组织实施要求
11. 生物安全实验室人员的资质及培训要求
12. 生物安全防护设备设施的现场检测、正确使用和日常维护

▲费用标准: 标准费用: 1800 元/人, 团体费用: 同一单位 2 人及以上报名, 1300 元/人, 费用包括: 培训费, 资料费, 证书费。

本次培训结束后, 要获取“生物安全监督员”、“生物安全责任人”证书的, 需经考核合格后颁发, 并需另外缴费 500 元/证。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/mybPTb0EqZNsn521shCvEw>

▲报名联系: 张老师 13370917540 (微信同号) 邮箱: train03@foodmate.net

3、2024 中国食品安全检测与分析技术交流会

▲培训时间及地点: 2024 年 03 月 广东省 • 广州市

▲主要内容:

食品质量安全行业发展趋势 | 总会场
农兽药残留专题(上) | 分会场
农兽药残留专题(下) | 分会场
元素重金属、污染物专题 | 分会场
食品添加剂、非法添加专题 | 分会场
实验室管理及理化专题 | 分会场
实验室外审、飞检等检查注意事项

▲收费标准: 标准费用: 1200 元/人, 限时优惠: 3 月 09 日前报名 1000 元/人, 2 人及以上 800 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。

▲联系人: 郭翠艳: 13361324795 (微信同号) 邮箱: guocuiyan@foodmate.net

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

▲培训地点: 山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲培训时间: 2024 年 3 月 26-29 日

▲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)

5、【理论讲解+实际操作】食品中酸价、过氧化值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

▲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

- a、GB 5009.229-2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定;
- b、GB 5009.227-2023 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定;
- c、GB/T 601-2016 化学试剂 标准滴定溶液的制备(氢氧化钠、硫代硫酸钠标准滴定溶液的配制)。

2、实际操作学习:

依据食品安全国家标准要求, 进行实际操作培训。

- a、食用氢化油、糕点中过氧化值的测定(指示剂滴定法和电位滴定法);
- b、食用氢化油、糕点中酸价的测定(冷溶剂指示剂滴定法, 冷溶剂自动电位滴定法和热乙醇指示剂滴定法)
- c、氢氧化钠标准滴定溶液的配制和标定

▲培训费用: 1500 元/人

▲详细介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Yup3UAcSnDhf9vdtDpcBBg>

▲报名咨询: 邢老师 15688566323 (微信同号)

各种活动，欢迎参与

【LIMS】实验室信息管理系统服务

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

系统采用模块化设计。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：王欣 18106384220（微信同号）

【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲详情介绍：2023 年 10 月 13 日至 15 日，食品伙伴网旗下烟台联食检测科技有限公司顺利通过中国合格评定国家认可委员会（CNAS）PTP 实验室认可的现场评审。2023 年 12 月取得了能力验证提供者资质。

为满足各检测实验室对能力验证活动的需求，现发布烟台联食检测科技有限公司能力验证计划共 10 轮次，涵盖食品、粮油等领域，微生物、粮油的物理参数、水分、灰分 8 项能力验证计划。同时我公司也可根据监管部门或实验室实际需求提供定制化服务，具体可拨打电话 13345162053（微信同号）进行咨询沟通。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/5K_AUXQ00Co00uZeDPSLnA

▲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。

▲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。

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【能力比对】2024 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：五谷者，万民之命，国之重宝”，党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央把粮食安全作为“头等大事”“永恒的课题”，粮食质量检测是保障粮食质量和安全的重要环节。为提高各实验室人员检测能力，保障实验室检测监测数据准确性及有效性，推动粮油行业健康发展，国家粮食和物资储备局科学研究院联合能力验证网、食品伙伴网举办“2023 年度粮油实验室间比对”，比对结果满意者发布比对合格证书；同时，由能力验证网联合食品伙伴网对比对结果进行评定，成绩优异者发放获奖证书。

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【检测活动】水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲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

▲详细介绍：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

[安徽九芙蓉臻味食品有限公司](#)

[绿新\(福建\)食品有限公司](#)

[苏州欧福蛋业股份有限公司](#)

[东莞市福瑞司特食品科技有限公司](#)

[广东牛人食品有限公司](#)

[烟台加宝食品股份有限公司](#)

[上海双盈食品有限公司](#)

[福建省古田闽越食品有限公司](#)

[浙江众维食品科技有限公司](#)

[哈尔滨市潇壹食品有限公司](#)

[湖南聚味堂食品有限公司](#)

[东莞建泰生物科技有限公司](#)

[广东省元宏食品科技有限公司](#)

[重庆西轩食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：广东牛人食品有限公司

江西胜龙牛业有限公司 2016 年 5 月成立于江西省萍乡市莲花县，是一家集良种繁育、牧草种植、饲料生产、肉牛养殖、有机肥生产、屠宰分割、牛肉深加工、冷链物流、专卖连锁、品牌运营等业务板块为一体的高标准化肉牛全产业链集团公司。

公司旗下已成立 10 余家子、分公司，开设专卖店 300 余家，自建胜龙牛人发展学院和牛人商学院，与中国农大、华中农大、江西农科院等高等院校和科研院所建立了长期的产学研合作关系，通过“三合作”“六统一”扶贫牛养殖模式，已帮助 3000 余农户增收致富，连续五年取得有机认证证书，先后荣获全国农业重大技术协同推广示范基地、全国营禽养殖标准化示范场、省级龙头企业、升级扶贫龙头企业、抗疫情保供应先进集体、江西名牌产品等多项国家级、省市级荣誉称号。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1490843/>

品控主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-15833.html>

8000-10000 元/月

广东东莞市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

休假制度 综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责品质团队的建设和日常管理工作。
- 2、负责工厂质量管理体系建设、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、完成领导交办的其他事物。

职位要求：

- 1、食品、饮料、生物等相关专业大专以上学历。
- 2、5 年以上相关工作经验，拥有 2 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，熟悉酱卤生产线的优先。

工作地点广东东莞市 广东省东莞市中堂镇北王路中堂段 176 号 101 室

品管员 <http://www.foodmate.cn/job/show-15834.html>

4000-6000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 不限 | 全职 | 1 人

奖励计划 休假制度 综合补贴 包吃住

职位描述

- 1、负责肉产品加工相关原辅料验收、入库，生产过程，成品出库等质量管控环节；
- 2、搜集国家食品相关法律法规、行业信息，以确保食品安全、规避食品安全风险；
- 3、负责对不合格品的控制管理，发现问题及时上报并组织调查工作；
- 4、负责对客诉进行调查，提出处理方案并追踪、解决。

任职要求：

- 1、大专及以上学历，食品科学与工程、食品质量安全等相关专业优先，持有食品检验工中级及以上证书优先；
- 2、1 年以上食品行业从业经验者优先（应届生也可）；
- 3、熟悉国家颁布的食品安全法律法规；

薪资结构：5000-6000（绩效）

工作地点广东东莞市 广东省东莞市中堂镇北王路中堂段 176 号 101 室

生产主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17416.html>

8000-10000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 1人

包吃住 五险一金 法定节假日

职位描述

一、岗位职责：

- 1、全面负责生产任务、质量管理体系的管理；
- 2、制定与组织生产计划与规划，执行和完善本部门的各项管理制度和流程；
- 3、编制部门工作计划、工作报表、工作报告，完成工作目标；
- 4、提高生产效率和优化生产工艺，实现降本增效的目标；
- 5、负责团队的培训与推动生产进度、6S、安全生产等管理工作；
- 6、具有丰富的成本控制有质量控制管理经验。

二、任职要求：

- 1、大专或以上学历，电脑办公软件操作熟练；
- 2、具有较强的沟通、协调、应急能力与责任心；
- 3、具有牛肉、猪肉企业生产管理工作2年以上；

福利:1. 缴纳五险、2. 包吃包住、3. 干六休一。

工作地点广东东莞市 广东省东莞市中堂镇北王路中堂段 176 号 101 室

PMC 计划主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17414.html>

8000-10000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 1人

包吃住 五险一金 法定节假日

职位描述

- 1、编制生产计划及跟进生产进度，协调保证按时出货；
- 2、统计各生产数据，做好成品库存管理；
- 3、跟进物料状况，配合生产计划；
- 4、ERP 系统相关数据输入及领导安排的其他工作。

福利:1. 缴纳五险、2. 包吃包住、3. 干六休一。

工作地点广东东莞市 广东省东莞市中堂镇北王路中堂段 176 号 101 室

市场销售储备管理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17417.html>

6000-8000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 硕士 | 全职 | 1人

包吃住 五险一金 法定节假日

职位要求：

- 1、统招研究生以上学历；
- 2、专业：市场营销类、管理类、电子商务类优先；
- 3、技能：持有专业资格证、C2 驾照优先；
- 4、具备良好的沟通协调能力和团队协作精神和执行能力；
- 5、办公室软件操作熟练，文笔功底强，擅长制作精美 PPT；
- 6、热爱市场营销策划活动，沟通能力好，有一定的抗压和学习能力。

培养方式

- 1、管理培训：学习企业文化、产品知识、业务流程、销售技能、沟通技巧

福利:1. 缴纳五险、2. 包吃包住、3. 干六休一。

薪资:5-8K

工作地点广东东莞市 广东省东莞市中堂镇北王路中堂段 176 号 101 室

食品安全储备管理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17419.html>

6000-8000 元/月

广东东莞市 | 不限经验 | 硕士 | 全职 | 1 人

包吃住 五险一金 法定节假日

任职要求:

- 1、学历：研究生或以上学历；
- 2、专业：食品检验及相关专业；
- 3、技能：持有食品安全管理员资格证优先；
- 4、了解相关的质量管理体系和国家标准；
- 5、具有一定的统计分析能力，擅长制作精美 PPT；
- 6、具有良好的沟通协作能力。

培养方式：学习产品知识、业务流程、品控体系管控

福利:1. 缴纳五险、2. 包吃包住、3. 干六休一。

薪资：5-8K

工作地点广东东莞市 广东省东莞市中堂镇北王路中堂段 176 号 101 室

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：李经理 15314471282 (微信同号)

王老师 18106384450 (微信同号)

郑老师 15318652010 (微信同号)

邮箱：mall@foodmate.net

QQ: 859605577

248221338

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：

[2023 年食品行业十大热门词汇投票开始啦！快来 pick 你的最爱！](#)

[【2024 年度培训安排】食品出口合规实操班培训](#)

[欢迎参与食品伙伴网 2023 年度满意度调查，让我们一起变得更好~](#)

热门分享：

[多年微生物检测经验-适合小工厂](#)

[小微企业质量改善：塑杯菌落超标](#)

[《食品安全风险解析》汇编 高清 PDF](#)

[重庆风味火锅底料的加工技术](#)

[印尼食品添加剂限量法规（中文版）](#)

[合格的内审员的条件](#)

[内审完成后还需要做哪些工作？](#)

[食品车间洁净区如何划分和空气洁净度如何确定](#)

[学校食品安全与营养健康管理规定](#)

[国家知识产权局发布《集体商标、证明商标注册和管理规定》](#)

热门讨论：

[猪猪面馆 2024 年之首帖：让我们规划一下自己的 2024 年吧！](#)

[葡萄酒标签](#)

[抵制预制菜](#)

[好奇宝宝之分装、组装](#)

[珍珠粉初级农产品](#)

[西梅干产品分类的疑惑](#)

[请教混合杂粮米包装袋上可以打祝福语不？是否违反广告法](#)

[论干制三七花原材料跨省合法使用](#)

[话说 2024 抽检细则什么时候出来 又是一年了](#)

[土鸡精和一般鸡精有什么区别？](#)

[这个宣传不合规吧](#)

[被人举报配料表排序问题了](#)

[上海企业网页保质期不一致被处罚，产品切换网页信息标示问题](#)

[分析下图是什么情况](#)

[国家标准和国家推荐标准，如何执行？](#)

[求助一个条码问题](#)

[面包体和夹心的配料可以分开写吗？](#)

[饭店提供茶水属于自制饮品吗？](#)

[关于进出车间都是从风淋室通行的规范性](#)

[预包装食品标签问题](#)

[保质期 270 天从何时计算](#)

生产日期还是生产批次

记录：食品公司日排查、月总结、月调度记录有模版吗？

小公司农副产品异物管控问题

请教一下配料表中文字错误，怎么办？

食品行业压缩空气的标准是怎么定的啊，固体颗粒，含油量，含水量，微生物

垃圾场与生产区域应保持多少距离合适

餐饮后厨食品需要覆膜或加盖吗

除湿机清洁怎么做

四川的企业标准只能看备案表？

企业标准有效期

标签上宣传语的检测，是依据 7718 还是广告法，还是其它？？？

关于标签中食品名称的问题

味精能否高温熬制，请大神指导

食品用香精

乳清发酵粉怎么样

关于跨境食品的问题，求助

【2023 职场记】魔幻 2023

【2023 职场记】职场+生活=疲惫又满足的一年



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，目前已经发布了近九百多期，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 118 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: 上海市徐汇区虹桥路 808 号融景·解园办公区
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