

食品网刊

食品网刊 与您分享

11

总第994期

2024-03-19

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 3. 11-3. 17）

315晚会曝光预制菜竟用槽头肉加工，
我们应该警惕的不只是槽头肉

国家卫生健康委发布47项
新食品安全国家标准

淀粉肠“塌房”了？
来聊聊淀粉肠的三个核心问题

GB 2760-2024重磅发布，
部分食品类别中食品添加剂使用规定发生变化



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

国家卫生健康委发布 47 项新食品安全国家标准
3·15 系列消费警示：谨防食品包装称重藏猫腻
淀粉肠“塌房”了？来聊聊淀粉肠的三个核心问题
食品安全国家标准目录（截至 2024 年 3 月共 1610 项）
315 晚会曝光预制菜竟用槽头肉加工，我们应该警惕的
不只是槽头肉

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 3. 11-3. 17）
“3·15”晚会后续：道歉、查封、停业、下架、整治！
书亦烧仙草承认了！上海市消保委：请跟消费者道个歉 | 消保委监督
GB 2760-2024 重磅发布，部分食品类别中食品添加剂使用规定发生变化
“3·15 晚会”曝光“听花酒”事件后续！公司发声明：全面展开检查
与整改工作

国内预警

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）解读材料
解读《关于石斛原球茎等 23 种“三新食品”的公告》
（2024 年 第 2 号）

国家食品安全风险评估中心关于公开征求羟基酪醇等 7 种食品添加剂新
品种意见
国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于发布《食品安全国家
标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）等 47 项食品安全国家标
准和 6 项修改单的公告（2024 年 第 1 号）

国际食品

美国加强缩窄海产品贸易逆差
厄瓜多尔香蕉出口发生变局，对华出口激增 56%
韩国自日本进口糖果中检测出少量放射性物质铯

马来西亚对进口饲料的监管概况（下）
阿根廷鱿鱼和红虾尾一月份对中国出口暴增
加拿大拟在印太地区扩大贸易影响力，旨在增加海产品出口

国际预警

德国出口鸡块中检出沙门氏菌
美国对我国出口金针菇实施自动扣留
欧盟通报我国出口栗子和方便面等产品不合格

2024 年 3 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 3 月 10 日）
2024 年 3 月输日食品违反日本食品卫生法情况（3 月 14 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 11 周）

食品科技

2024 年甘薯育苗技术指导意见
2024 年全国山药生产技术指导意见

2023 年度自治区科技奖励提名情况公示 食品领域有 73 项
2024 年度湖南省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 119 项

根据《食品安全法》规定，国家卫生健康委、市场监管总局联合印发 2024 年第 1 号公告，发布 47 项新食品安全国家标准和 6 项修改单。主要包括：《食品添加剂使用标准》1 项通用标准、《乳粉和调制乳粉》1 项食品产品标准、《食品接触材料及制品用黏合剂》1 项食品相关产品标准、《食品相对密度的测定》等 7 项理化检验方法标准、《食品微生物学检验 沙门氏菌检验》等 16 项微生物检验方法标准、《食品营养强化剂花生四烯酸油脂（发酵法）》等 7 项食品营养强化剂质量规格标准，以及《食品添加剂松香季戊四醇酯》等 14 项食品添加剂质量规格和 6 项修改单。上述标准制定修订符合法律法规规定，充分考虑群众健康权益，兼顾食品产业发展需求，参考国际相关法规和通行做法，标准制定修订过程充分征求了社会各方意见并向世界贸易组织通报。

本次公布的《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）纳入了该标准 2014 版实施以来，截至国家卫生健康委 2023 年第 5 号公告，批准使用的食品添加剂品种和使用规定；基于食品添加剂安全性和工艺必要性的最新评估结果，修订了部分食品添加剂品种和/或使用规定；避免食品用香料滥用，修订了食品用香料、香精的使用原则等。《乳粉及调制乳粉》根据乳品行业发展和消费者需求，进一步规范调制乳粉产品要求，纳入骆驼乳等多种特色乳畜的乳粉要求，维护促进消费者食品安全和营养健康。

为做好标准实施，食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室组织编写了标准解读材料和相关问答。上述标准文本和解读材料可在食品安全国家标准数据检索平台（<https://sppt.cfsa.net.cn:8086/db>）查阅下载。

315 期间，一则关于淀粉肠的报道引发了“淀粉肠塌房”的说法，其关注度不再央视 315 晚会曝光的两个食品相关案例之下。

淀粉肠“塌房”的原因，在于它跟大家“以为”的情况相差挺大，主要可以归结为这几点：

- 1、 没有遵循火腿肠国标，大部分都是淀粉
- 2、 用的是鸡骨泥
- 3、 骨泥商家说“骨泥不建议人吃”。

下面，对这些问题分别解析。

一、“淀粉肠”的生产标准

让我们从“火腿肠”说起。

火腿肠有一个国家标准《GB/T 20712-2006 火腿肠》目前还在有效期中，到今年 7 月日将被《GB/T 20712-2022 火腿肠质量通则》所代替。新旧标准都会火腿肠的营养成分进行了限定，二者的要求基本一致，比如新标准的规定是：

项目	指标			
	特级	优级	普通级	
水分/(g/100 g)	≤	72.0		
蛋白质/(g/100 g)	≥	12.0	11.0	10.0
脂肪/(g/100 g)	≤	16.0		
淀粉/(g/100 g)	≤	6.0	8.0	10.0
无淀粉火腿肠应满足相应等级的指标,同时满足淀粉含量≤1%。				

这个标准的意思是：如果产品要叫“火腿肠”并且执行这个标准（如果不宣称执行这个标准，那么需要自己制定标准并备案，如果自定的标准低于以上指标，可能备案通不过）。也就是说，只要产品叫“火腿肠”，那么蛋白质含量至少要超过 10%、脂肪不能超过 16%、淀粉不超过 10%。考虑到其中水的含量相当高，火腿肠中的肉含量就少不到哪里去。

如果不想用那么多肉，是不是就不能生产销售了呢？

当然不是。只要不叫“火腿肠”，不宣称执行火腿肠的标准，就可以了。

当然，任何加工食品都需要说明“执行标准”。没有现成的标准，就需要厂家自己建立一个标准，这就是“企业标准”。企业标准的要求是：不能低于任何涉及到的强制标准（比如企业标准中涉及到食品添加剂和农残，不能低于相应的国家标准）；标准符合食品生产规范，能够保障食品安全。而企业标准中的原料、加工工艺和营养组成，厂家就可以自行决定。

更多内容详见：[淀粉肠“塌房”了？来聊聊淀粉肠的三个核心问题](#)

文章来源：云无心是我微信号

食品安全国家标准目录（截至 2024 年 3 月共 1610 项）

序号	标准名称	标准号
通用标准 15 项		
1	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	GB 2761-2017
2	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 2762-2022
3	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	GB 2763-2021
4	食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量	GB 2763.1-2022
5	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	GB 31650-2019
6	食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量	GB 31650.1-2022
7	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 29921-2021
8	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量	GB 31607-2021
9	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	GB 2760-2024
10	食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准	GB 9685-2016
11	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	GB 14880-2012
12	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718-2011
13	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050-2011
14	食品安全国家标准 预包装食品特殊膳食用食品标签	GB 13432-2013
15	食品安全国家标准 食品添加剂标识通则	GB 29924-2013
食品产品标准 72 项		
1	食品安全国家标准 干酪	GB 5420-2021
2	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉	GB 11674-2010
3	食品安全国家标准 浓缩乳制品	GB 13102-2022
4	食品安全国家标准 生乳	GB 19301-2010
5	食品安全国家标准 发酵乳	GB 19302-2010
6	食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉	GB 19644-2024
7	食品安全国家标准 巴氏杀菌乳	GB 19645-2010
8	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油	GB 19646-2010
9	食品安全国家标准 灭菌乳	GB 25190-2010
10	食品安全国家标准 调制乳	GB 25191-2010
11	食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品	GB 25192-2022
12	食品安全国家标准 蜂蜜	GB 14963-2011
13	食品安全国家标准 速冻大米与调制食品	GB 19295-2021
14	食品安全国家标准 食用盐碘含量	GB 26878-2011
15	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒	GB 2757-2012

更多内容详见：[食品安全国家标准目录（截至 2024 年 3 月共 1610 项）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

315 晚会曝光预制菜竟用槽头肉加工，我们应该警惕的不只是槽头肉

食品伙伴网讯 今年的 315 晚会，一则关于梅菜扣肉原料的惊人内幕引起了广大消费者的关注。据报道，一些不法商家竟然使用劣质槽头肉，也就是俗称的“血脖肉”作为梅菜扣肉的主要原料。那么，什么是血脖肉？它为什么会成为问题的焦点？我们又该如何识别和防范这类问题食品？下面就为大家一一揭开槽头肉的真相。

传统养猪方式用猪槽喂猪，该处的肉是猪头挨着料槽的那一部分，故称为“槽头肉”；又由于生猪屠宰时该部位是刀口放血的地方，有血液残留，难于清洗干净，有碍品相，所以称之为“血脖肉”。

槽头肉的隐患在于，这个部位含有淋巴结（主要是颌下淋巴结和肩前淋巴结）、唾液腺（包括舌下腺、颌下腺、腮腺各一对）和甲状腺。淋巴结是免疫器官，容易肿大和病变，造成消费者反感，而颌下腺较小而致密，呈扁卵圆形，暗红色，容易被误认为是“病变淋巴结”，造成消费者反感和误会。

甲状腺中的甲状腺素性质稳定，需要加热到 600℃ 以上才能被破坏。人如果食用新鲜甲状腺 3g，就可引起中毒反应。

槽头肉血淋淋的，腺体疙疙瘩瘩令人反感，处理起来非常费劲，这也是槽头肉比其他部位猪肉要便宜很多的原因。

但是就是这种有安全隐患的肉，到底能不能吃，其实并没有一个明确的规定。国标 GB/T 17996《生猪屠宰产品品质检验规程》要求“首先观察头颈部有无脓肿，然后切开两侧髯（颌）下淋巴结，检查有无肿大、出血、化脓和其他异常变化，脂肪和肌肉组织有无出血、水肿和淤血，对检出的病变淋巴结和脓肿要进行修割处理。”农业部 NY 467《畜禽屠宰卫生检疫规范》要求“修割掉所有有碍卫生的组织，如暗伤、脓包、伤斑、甲状腺、病变淋巴结和肾上腺”。

总结一下，关于槽头肉上的淋巴、甲状腺等有隐患的部位，国标要求是需要去掉的。关于槽头肉的食用并没有明确说明，所以槽头肉本身是可以吃的，不能吃的是槽头肉上的淋巴、甲状腺等有风险部位。经检疫合格的猪肉能够放心食用，其中也包括槽头肉在内。我们从正规渠道购买的肉，是不用担心有问题的。到目前为止，国家法律法规只是对病死猪肉、三腺、检验不合格的非食用产品等做出了禁止食用的明确规定。

所以，315 爆出使用槽头肉制作预制菜的问题，关键是生产厂家没有按照要求彻底去掉上面的淋巴、甲状腺等部位。并且生产条件恶劣，暴露出非常多的食品安全隐患。

315 晚会爆出的部分不负责任的预制菜厂家使用槽头肉的问题，是值得消费者警惕与深思的。首先，槽头肉一直都有，在预制菜之前，那些价格低廉，且具有隐患的槽头肉，都去了哪里呢？

通过搜索往期槽头肉相关的报纸报道我们能看出，在用在预制菜之前，槽头肉被不法商贩用于肉夹馍、肉包馅儿、蛋饺、烤肠、水饺馅等负面消息并不鲜见。

所以，槽头肉本身其实不是问题，问题是那些极端压榨生产成本，为了追求利润或用低价策略占领市场的食品厂家，如何保证他们能按照国标要求，老老实实地去掉槽头肉上的淋巴、甲状腺？又如何保证他们会投入足够的成本去确保食品安全？

更多内容详见：[315 晚会曝光预制菜竟用槽头肉加工，我们应该警惕的不只是槽头肉](#)

编者按：一年一度的“3·15”国际消费者权益日即将到来，为帮助广大消费者有效规避消费陷阱和消费风险，切实保护消费者合法权益，“无锡市场监管”现推出“315系列消费警示”专栏，为维护消费公平、推进消费升级、构建和谐消费环境贡献力量。

案例简介

消费者王先生在某熟食店购买散装称重的熟食，商家销售时连包装盒一起称重，也未向消费者表明已经去除包装盒的重量，现场也没有公示包装盒的价格。当王先生提出这样称重多收了钱时，商家称都是这样操作的。消费者回家称了盒子的重量，按照购买的熟食价格折算，盒子就要花费4-5元一个，遂投诉。后经江阴市消保委工作人员调解，商家退还消费者多收包装盒费用。

消保委警示

针对食品去皮称重问题，无锡市消费者权益保护委员会发出消费警示，《消费者权益保护法》规定，消费者在购买商品或者接受服务时，有权获得质量保障、价格合理、计量正确等公平交易条件，有权拒绝经营者的强制交易行为。日常称重的电子秤通常都有“去皮”功能，农贸市场也备有公平秤。消费者在购买称重商品时，可以要求商家“去皮”称重，一旦发现有称重不“去皮”的情况，可通过12345、12315热线投诉举报，维护自身的合法权益。经营者应当遵守相关法律法规，落实计量管理责任，规范称重计价过程，合法诚信经营。

专家观点

任何缺斤短两的行为不能以消费者默认不法习惯就可以掩盖其已违反公平、合理、诚实信用、等价有偿的法律原则。“去皮”是指除去包装物的重量，准确称出商品的实际重量。规范的称重过程是，在电子秤上先放置空的餐盒、纸袋等包装物，按下“去皮”按钮，重量显示为零，即去除了包装物的重量，再把待售商品放进包装物里，此时显示的重量才是该商品的实际重量，即净重。相反地，带皮称重即为经营者使用塑料袋、塑料餐盒等包装容器盛装食品时带包装称重却不“去皮”，将包装容器按食品价格出售给消费者。经营者无论采用何种方式，哪怕消费者当时接受，都无法改变消费者事后取得的商品分量不足、不符合消费目的的根本事实。倘若允许以包装物直接按商品计价，就会导致将包装物以不合理的价格转嫁给买单的消费者，实质上为加价出售商品且收取了未标明的费用，必将发生包装物越来越多的不利后果，不仅不符合民法典的绿色原则，也势必扭曲真实的消费价格和供需关系。

（市消保委公益律师、江苏昶兴律师事务所 吴安）

食品伙伴网讯 2024年03月11日-03月17日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.03.11-03.17)
“3·15晚会”曝光2起食品安全领域案例
“淀粉肠塌房”上热搜
官方通报学生在校午餐后呕吐腹泻
知名茶饮品牌被曝频改食材效期标签等问题 公司回应
知名水果连锁品牌门店被曝售卖过期水果
五粮液发声明打假 拼多多回应
假驴肉产业乱象调查
“知名茶饮品牌被上海市消保委点名”引关注
知名养生连锁店餐食中吃出蟑螂？各方回应

“3·15晚会”曝光2起食品安全领域案例

3月15日，央视“3·15晚会”曝光了2起食品安全领域案例，分别为《梅菜扣肉里的“糟心肉”》、《神乎其神的听花酒》。

案例一：梅菜扣肉里的“糟心肉”

“3·15晚会”曝光了阜阳市春天食品有限公司、安徽东辉食品科技有限公司、安徽厨先生食品有限公司用未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉的问题。

据爆料，当地有个别企业用未经严格处理的槽头肉制作预制菜梅菜扣肉，而这些肉中的淋巴和腺体清晰可见。槽头肉，是指猪头与躯干连接部位的肉，由于槽头肉上淋巴较多，在日常生活中也被称为淋巴肉。因为含有大量淋巴结、脂肪瘤和甲状腺，属于猪肉中必须进行严格“整修”的部分，通常品质较差且价格低廉。这些肉品通常会被剔除并用于制作工业级猪油，但在一些预制菜中却被重新利用，消费者在不知情的情况下食用这些预制菜，可能会对健康造成危害。不少商户向记者透露，用处理不干净的劣质槽头肉替代五花肉做梅菜扣肉预制菜，早已是公开的秘密。

对此，市场监管部门已连夜行动，并发布情况通报。

3月15日晚，阜阳市市场监督管理局发布情况通报称，针对晚会曝光问题，属地市场监管、公安等综合执法组当即赶至现场，已对涉事企业进行查封，对所有成品、半成品及原料等现场封存。涉事企业法人代表已被公安机关传唤到位。后续依法依规严查严处情况，将及时向社会通报。此外，据媒体报道，3月15日当晚，阜阳市场监管执法人员通过对安徽厨先生食品有限公司清查发现，槽头肉冻品1670袋，成品梅菜扣肉2万余盒。目前，已对涉事企业进行查封，对所有成品、半成品及原料等进行现场封存。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.3.11-3.17\)](#)

“3·15”晚会后续：道歉、查封、停业、下架、整治！

3月15日，一年一度的中央广播电视总台“3·15”晚会播出。晚会曝光了用劣质槽头肉制作的梅菜扣肉、“喝了能回春”的听花酒、等问题。目前，有关部门已采取查处行动，多个涉事企业发布回应。

国务院食安办等部门将开展

严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动

记者从市场监管总局获悉，针对中央广播电视总台“3·15”晚会播出的个别企业使用槽头肉制作预制菜的情况，当地的监督检查执法行动正在展开。针对监管中发现的个别不法企业的违法犯罪行为，国务院食安办将会同公安部、农业农村部、市场监管总局等部门，在全国范围内开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动，保障肉类产品质量安全。

上交所给青海春天发监管工作函

3月15日，上交所就“3·15”晚会报道公司产品广告宣传违法，向青海春天发出监管工作函。要求青海春天公司、全体董事、监事、高级管理人员应当本着对投资者负责的态度，高度重视并落实工作函要求，保护投资者的合法权益。请公司尽快核实相关情况，并按要求履行信息披露义务。“

对此，青海春天回应：“公司收到上海证券交易所《关于公司有关媒体报道事项的监管工作函》公告。本公司董事会及全体董事保证本公告内容不存在任何虚假记载、误导性陈述或者重大遗漏，并对其内容的真实性、准确性和完整性承担法律责任。”

“3·15”晚会曝光梅菜扣肉涉事企业被经济处罚

涉事企业产品下架召回

3月16日，阜阳市对“3·15”晚会曝光的企业负责人涉嫌违法犯罪行为依法立案调查并依法予以经济处罚，昨夜已对涉事企业产品下架召回，部署在全市立即开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动，全面查隐患、补漏洞、严监管，确保食品安全。此前，3月15日，阜阳发布微博发布消息：“3·15”晚会曝光了阜阳市春天食品有限公司、安徽东辉食品科技有限公司、安徽厨先生食品有限公司用未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉的问题，属地市场监管、公安等综合执法组当即赶至现场，已对涉事企业进行查封。

成都市市场监督管理局调查听花酒

成都市市场监督管理局发布情况通报：2024年“3·15”晚会曝光听花酒业存在的相关问题后，相关部门执法人员第一时间赴听花酒业在成都的经营场所调查核实。3月16日凌晨，成都市武侯区市场监督管理局执法人员对听花酒业经营门店的相关资料和物品进行先行登记保存证据。相关调查结果将及时向社会公布。

如今，

主打“健康”和“天然”概念的

现场制售酸奶饮品

成为了网红新宠。

尽管价格不菲，

但许多消费者仍趋之若鹜，

认为它们“美味又无负担”。

然而，也有消费者

向上海市消保委提出疑虑：

这些酸奶饮品的配料

真的如品牌所宣传的那样吗？

近期，上海市消保委对市场多家知名品牌的现场制售酸奶进行了测试，结果却发现，一些品牌的配料存在不小的谜团。3月8日，上海市消保委通过微信公众号发文，对书亦烧仙草的“草莓啵啵酸奶”提出了质疑。测试结果显示，这款被宣传配料为“水果+酸奶”的百万级网红饮品，其乳糖含量异常低，蛋白质和脂肪含量也完全不符合酸奶的标准成分比例。此外，这款600毫升的饮品中含有高达35.3克的蔗糖，相当于约7块方糖的量。

相关报道：[@书亦烧仙草，你家的“草莓啵啵酸奶”里的酸奶去哪里了？ | 消保委监督](#)

回应

面对上海市消保委的质疑，书亦烧仙草于3月9日做出了回应，承认该款产品实际上是一款“酸奶风味饮品”，在600毫升的饮品中仅含有70毫升的酸奶。此外，他们还承认在饮品中添加了30毫升的蔗糖。然而，对于“草莓啵啵酸奶”中其他配料的成分以及如何实现整杯饮品类似于酸奶的质感和口感，书亦烧仙草并未在回应中给出明确答案。

上海市消保委认为，现场制售食品由于没有明示的产品配料表，消费者只能通过品牌方的宣传来了解和选择产品。因此，品牌方有责任提供真实、准确的产品信息。书亦烧仙草对“草莓啵啵酸奶”的宣传与产品实际情况相距甚远，书亦烧仙草应该向消费者真诚地道歉！

上海市消保委在近期还会发布其他品牌现场制售酸奶饮品的测试结果，请消费者继续关注支持。

文章来源：上海市消保委微信号

食品伙伴网讯 3月12日，国家卫生健康委员会网站公开发布了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）等47项食品安全国家标准和6项修改单，2014版GB 2760历时十载将于2025年2月8日正式被2024版GB 2760代替。鉴于食品添加剂的使用直接影响企业产品的合规性，食品伙伴网梳理了部分食品类别中食品添加剂使用规定的主要变化，涉及罐头食品中防腐剂的使用、同一食品类别中甜味剂共同使用总量的要求、脱氢乙酸及其钠盐的使用限制、加工助剂过氧化氢的限制使用等，供行业参考。

罐头食品中这些防腐剂不能用了

根据罐头行业调查情况，参照相关罐头食品产品标准规定，即罐头食品均经过巴氏杀菌，新版GB 2760删除了用于罐头食品的具有唯一功能为防腐剂和第一功能为防腐剂的食品添加剂使用规定。新版GB 2760中删除的防腐剂具体使用规定主要包括：

- （1）删除了水果罐头、蔬菜罐头、坚果与籽类罐头中 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐的使用规定；
- （2）删除了食用菌和藻类罐头、杂粮罐头中乳酸链球菌素、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐的使用规定；
- （3）删除了肉罐头类中 ϵ -聚赖氨酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸链球菌素、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）的使用规定；
- （4）删除了水产品罐头中稳定态二氧化氯的使用规定。

新版GB 2760新增了这些甜味剂共同使用时的总量要求

新版GB 2760中增加了阿斯巴甜、安赛蜜与天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸在相同食品类别中共同使用时的总量要求。具体规定如下：

- （1）阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）：若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量。
- （2）天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸：若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜，混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量（天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以0.44可以转换为安赛蜜的用量）。

删除脱氢乙酸及其钠盐在糕点等7类食品中的使用

根据食品评估中心组织对食品添加剂脱氢乙酸钠的食品安全风险评估结果，结合相关行业脱氢乙酸钠使用情况调查情况，新版GB 2760删除了脱氢乙酸及其钠盐在黄油和浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、果蔬汁（浆）的使用规定，并调整了该食品添加剂在腌渍的蔬菜中的最大使用量，由1.0g/kg调整为0.3g/kg。

更多内容详见：[GB 2760-2024 重磅发布，部分食品类别中食品添加剂使用规定发生变化](#)

文章来源：食品伙伴网

“3·15 晚会”曝光“听花酒”事件后续！ 公司发声明：全面展开检查与整改工作

食品伙伴网讯 针对央视“3·15 晚会”报道的“听花酒”虚假宣传事件，3 月 16 日，青海春天药用资源科技股份有限公司在“听花酒”官方微博发布声明称，已经第一时间成立专项小组，全面展开检查与整改工作。

声明原文如下：

声 明

我司高度重视央视 3·15 中报道中提及的问题，并于第一时间成立专项小组，全面展开检查与整改工作。

在央视 3.15 报道中，听花酒工作人员向客户介绍产品时，提及了听花酒健康功能和客户案例，而在食品酒类推广时介绍健康功能是法律所禁止的，这种行为是错误的。我司已经连夜召集市场销售人员，规范用语，严格要求在产品推广时遵守法律法规。对此，向公众及广大消费者致以诚挚的歉意。

关于央视 3.15 报道的听花酒《酒精和凉味剂的组合物在调节性功能、保护心脑血管系统、促进肝细胞再生、抗肿瘤、提高免疫及睡眠质量上的用途》国际专利申请，是一项用途发明专利，目前处于国际公布阶段，我司从未将此项专利申请用于广告宣传。

听花酒的生产工艺采用的是 2022 年 2 月 22 日取得授权的《采用强化曲制备凉口型白酒的方法》（发明专利号：ZL 201810068982.6）和 2024 年 3 月 12 日取得授权的《老酒再酿造的方法》（发明专利号：ZL 202310336968.0）等技术，并非向酒中添加薄荷或薄荷提取物。

对于央视 3.15 报道的我司专利情况的进一步说明，请见附后的成都虹桥专利事务所（普通合伙）《关于央视 3.15 报道涉及听花酒相关专利的说明》。

感谢央视 3.15 及社会各界的监督与关注，我司将继续以向消费者提供高品质产品为己任，不断提升我们的产品和服务。

青海春天药用资源科技股份有限公司

2024 年 3 月 16 日

更多内容详见：[“3·15 晚会”曝光“听花酒”事件后续！公司发声明：全面展开检查与整改工作](#)

（一）关于 GB 2760 与国家卫生健康委有关食品添加剂公告的关系

我国对于食品添加剂新品种实行行政许可，对于许可的食品添加剂品种及使用规定，国家卫生健康委以公告形式予以增补，自公告发布之日起，食品添加剂生产使用者就可以按照公告的规定生产使用批准的食品添加剂。为了方便标准使用者查询，GB 2760-2024 纳入了 GB 2760-2014 实施以来国家卫生健康委以公告形式批准使用的食品添加剂品种和使用规定，截至国家卫生健康委 2023 年第 5 号公告。

（二）关于食品添加剂定义的修订

根据 2015 年实施的《食品安全法》，在食品添加剂的定义中增加了包含营养强化剂的内容。新品种许可、复配食品营养强化剂等食品营养强化剂的管理可参考食品添加剂相关管理规定执行。

（三）关于附录 A 的修订

附录 A 的修订内容主要包括：一是修改了附录 A 中食品添加剂使用规定的查询方式。将原标准中表 A.3 的内容体现在表 A.1 和表 A.2 中，原表 A.2 合并入表 A.1。二是基于食品添加剂安全性和工艺必要性的最新评估结果，修订了部分食品添加剂品种和/或使用规定。例如删除了落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4-二氯苯氧乙酸、海藻胶、偶氮甲酰胺等经过调查不再具有工艺必要性的食品添加剂品种及其使用规定；删除了罐头类食品中防腐剂、食醋中冰乙酸、果蔬汁浆中纳他霉素、蒸馏酒中 β -胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯等的规定。三是修改了部分食品添加剂的使用要求。如增加了阿斯巴甜、安赛蜜与天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸等在相同食品类别中共同使用时的总量要求；完善了饮料类别中液体饮料与相应的固体饮料食品添加剂使用的对应关系；修订了二氧化硫、卡拉胶、瓜尔胶、脱氢乙酸及其钠盐等的规定；将原标准中归类为“其他类”的部分食品类别重新进行了归类，并调整了相应的食品添加剂使用规定等。四是修改了部分食品添加剂的基本信息。例如修改了苯甲酸及其钠盐等食品添加剂的中文名称、中国编码（CNS 号），按照国际食品法典标准等的最新规定，修改了爱德万甜等食品添加剂的英文名称和国际编码（INS 号）等。

（四）关于附录 B 的修订

附录 B 的修订内容主要包括：一是对食品用香料、香精使用原则的修订。为避免食品用香料滥用，在 B.1.4 进一步明确了具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料的使用要求，如苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸类等；明确食品用香料、食品用香精的标签应符合《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》（GB 29924-2013）的规定，凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）进行标示；明确食品用香料质量规格应符合《食品安全国家标准 食品用香料通则》（GB 29938-2020）及相关香料产品标准的规定。二是修改完善了部分食品用香料品种。梳理了表 B.2 和表 B.3 的食品用香料名单，删除了桔萆油等 6 个香料品种（其中桔萆油、葫芦巴已为香辛料，玫瑰茄、石榴果汁浓缩物、玉米穗丝已为普通食品，3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩行业已不再使用）；根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）、食用香料和提取物制造者协会（FEMA）对于香料管理的变化，将大茴香脑、根皮素调整为合成香料；修改和/或增加了柚苷（柚皮甙提取物）等香料的中文名称、FEMA 编号、编码等。

更多内容详见：[《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）解读材料](#)

国内预警

解读《关于石斛原球茎等 23 种“三新食品”的公告》（2024 年 第 2 号）

一、新食品原料解读材料

（一）石斛原球茎

铁皮石斛（拉丁名称：Dendrobium officinale Kimura et Migo）和霍山石斛（拉丁名称：Dendrobium huoshanense C. Z. Tang et S. J. Cheng）为兰科石斛属植物，在我国民间具有食用历史，主要食用方式为即食、煲汤、烹炒、榨汁、冲泡等。石斛原球茎是以铁皮石斛或霍山石斛的种子或茎部为原料，经组织培养获得原球茎，再经收集、干燥等工艺制成。其含膳食纤维、蛋白质、石斛多糖等营养成分。

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

（二）(3R, 3'S)-二羟基-β-胡萝卜素

(3R, 3'S)-二羟基-β-胡萝卜素，又称内消旋玉米黄质，以天然万寿菊（*Tagetes erecta* L.）的花为原料，经脱水、粉碎、提取、异构化、纯化、干燥等工艺制成。(3R, 3'S)-二羟基-β-胡萝卜素在美国被作为“一般认为安全的物质（GRAS）”管理，可用于烘焙食品、饮料、乳制品等食品，推荐使用量为 0.18-1.8 毫克/份（以(3R, 3'S)-二羟基-β-胡萝卜素计）；加拿大将其作为天然健康食品成分。本产品推荐食用量≤8 毫克/天（以(3R, 3'S)-二羟基-β-胡萝卜素计），含量为 54.0-100.0 g/100 g 的按照实际含量折算。(3R, 3'S)-二羟基-β-胡萝卜素的使用范围不包括婴幼儿食品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》规定，国家卫生健康委员会委托审评机构依照法定程序，组织专家对(3R, 3'S)-二羟基-β-胡萝卜素的安全性评估材料进行审查并通过。新食品原料生产和使用应当符合公告内容以及食品安全相关法规要求。该原料的食品安全指标按照公告规定执行。

（三）克鲁维毕赤酵母

克鲁维毕赤酵母（*Pichia kluyveri*）属毕赤酵母属克鲁维种，本产品从葡萄发酵过程中分离获得。克鲁维毕赤酵母在美国被作为“一般认为安全的物质（GRAS）”管理，可作为发酵菌种用于啤酒、果蔬汁和茶等食品的发酵加工；该菌种已被列入国际乳品联合会公报（Bulletin of the IDF 514/2022）的“在发酵食品中证明安全的微生物品种目录”以及丹麦的《食品中使用的微生物菌种名单记录》。本次批准列入《可用于食品的菌种名单》，使用范围包括发酵酒、果蔬汁及饮料、茶饮料、蛋白饮料、植物饮料的发酵加工，不包括婴幼儿食品。

更多内容详见：[解读《关于石斛原球茎等 23 种“三新食品”的公告》（2024 年 第 2 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于公开征求羟基酪醇等 7 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》，食品添加剂新品种羟基酪醇和二氯甲烷、2'-岩藻糖基乳糖等 3 种食品营养强化剂新品种、扩大使用范围的食品添加剂聚甘油蓖麻醇酸酯、扩大使用范围食品营养强化剂（6S）-5-甲基四氢叶酸，氨基葡萄糖盐的申请，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 4 月 13 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfssa.net.cn），逾期将视为无意见。

附件  [羟基酪醇等 7 种食品添加剂新品种相关材料.pdf](#)

国内预警

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于 发布《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 等 47 项食品安全国家标准和 6 项修改 单的公告 (2024 年 第 1 号)

2024 年 第 1 号

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 等 47 项食品安全国家标准和 6 项修改单。其编号和名称如下：

GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 使用标准

GB 1886.96-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 松香季戊四醇酯

GB 1886.98-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)

GB 1886.104-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 喹啉黄

GB 1886.174-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.227-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡

GB 1886.256-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 甲基纤维素

GB 1886.374-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 纤维素

GB 1886.375-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙

GB 1886.376-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 5-戊基-3H-咪喃-2-酮

GB 1886.377-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 爱德万甜

GB 1886.378-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 茶黄素

GB 1886.379-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 皂树皮提取物

GB 1886.380-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 甲酸钠

GB 1886.381-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 酒石酸铁

更多内容详见：[国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》\(GB 2760-2024\) 等 47 项食品安全国家标准和 6 项修改单的公告 \(2024 年 第 1 号\)](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

来自 SeafoodMedia 3月5日消息，美国市场销售的海产品主要依赖海外进口，自1995年至2022年，美国海产品出口下降约16%，而进口增长130%，贸易逆差不断扩大，这期间最大的贸易逆差是2021年的248亿美元，第二大贸易逆差是2022年的246亿美元。

随着进口海产品在美国市场占据主导地位，国内反对声音越来越大，尤其是国内海产品企业。

根据 NOAA 数据统计，2023年美国海产品进口量310万吨，同比减少9%，进口额258亿美元，同比减少15%，海产品出口量1328.6万吨，同比增加3%，出口额54亿美元，贸易逆差较2022年减少42亿美元。

如按进口额计算，加拿大、智利和印度是美国海产品的主要供应国。

加拿大2023年向美国出口了305570吨海产品，价值36.18亿美元，同比分别减少2%和13%，其龙虾和雪蟹是主要供应产品。

智利2023年向美国出口了313188吨海产品，同比增长2%，价值33.52亿美元，同比下降2%，其三文鱼是主要供应产品。

印度2023年向美国出口了325583吨海产品，价值25.5亿美元，同比分别下降了3%和16%，其虾类产品是主要供应品类。

如按出口量计算，尽管2023年中国对美国海产品的供应量同比减少11%至340539吨，但其仍是最大供应国，这些产品价值15.55亿美元。

2023年美国进口虾类产品数量增加2%至788209吨，但进口额减少11%，为64.41亿美元；三文鱼进口量500754吨，进口额62.64亿美元；金枪鱼进口量为281,984吨(减少12%)，进口额为19.44亿美元(减少17%)；龙虾进口量为48535吨(减少7%)，进口额为14.48亿美元(减少7%)；雪蟹进口量增长32%至59,344吨，但进口额下降28%至7.7亿美元。

从出口市场看，中国已超过加拿大成为美国第一大出口市场。

2023年，美国向中国出口海产品317035吨，同比增长3%，出口额约10.5亿美元，增长5%。加拿大排名第二，出口量下降11%至162,090吨，出口额下降6%至10.14亿美元。日本排名第三，出口量增长14%至184,639吨，出口额下降7%至6.64亿美元。

从出口产品来看，阿拉斯加海产品在美国占据主导地位。

2023年阿拉斯加鳕鱼出口大幅增加，数量为326,256吨，增长13%，价值10.04亿美元；阿拉斯加三文鱼出口量为20.2496万吨(减少1%)，出口额为9.646亿美元(减少30%)；龙虾出口量34476吨，价值6.31亿美元，同比增长8%和16%。

更多内容详见：[美国加强缩窄海产品贸易逆差](#)

文章来源：渔博会 CFSE

厄瓜多尔香蕉出口发生变局，对华出口激增 56%

今年年初，厄瓜多尔香蕉出口形势发生了重大变化。1 月份出口总量仅为 3241 万箱，比 2023 年同期减少 12.17%。厄瓜多尔香蕉营销和出口协会（Acorbanec）与政府统计机构表示，这一下降与近年来观察到的年度变化趋势一致。

尽管如此，1 月份的出口目的地出现了大幅变动。厄瓜多尔对传统市场的出口都出现了减少，对欧洲、俄罗斯和中东的出口分别下降了 16%、25% 和 11%。与此同时，非洲和东亚市场则同比分别增长了 30% 和近 9%。值得注意的是，与 2023 年同期相比，中国的进口量激增了 56%。

鉴于厄瓜多尔与中国的自由贸易协定即将生效，未来几年对华香蕉运输量预计将翻一番。为了促进香蕉出口，瑞典冷链运营商 Cool Carriers 与 Contecon Terminal 合作在厄瓜多尔主要港口 Guayaquil 建设了一座冷库，命名为 Guayaquil 香蕉门户（Guayaquil Banana Gateway）。

目前厄瓜多尔 2 月香蕉出口数据尚未公布，但出口量和目的地变局基本已定。俄罗斯因检疫性虫害问题，自 2 月 5 日起对 5 家厄瓜多尔香蕉出口商实施临时禁令，随后增加了从中国和印度的进口。回顾 2023 年 1 月至 11 月期间，俄罗斯曾是厄瓜多尔最大的单一国家市场，出口量高达 130 万吨，而同期对中国的出口量仅为 25.65 万吨。

据韩联社报道，韩国食品药品安全部（MFDS）周五表示，在一种计划进口到韩国的日本糖果产品中检测出少量放射性物质铯，导致进口商取消了相关进口计划。

MFDS 称，在对进口产品进行辐射检测时，在日本静冈县生产的一种糖果中检测出了每公斤 1 贝克勒尔（Bq）的铯。

报道指出，相关进口商原本打算从日本进口 122 公斤涉事糖果，但在检测结果公布后取消了进口计划。

报道称，即使检测到的辐射水平低于每公斤 100 贝克勒尔的安全阈值，MFDS 也要求进口商对其他放射性核素进行进一步检测。

据 MFDS 透露，韩国去年已四次在日本产品中发现铯痕迹，每次都导致进口计划被取消。

食品伙伴网讯 上期介绍了马来西亚饲料的主管机构和进口饲料登记的相关内容，本期食品伙伴网饲料合规服务中心继续介绍马来西亚对饲料的监管情况。

01

标签要求

根据马来西亚《饲料（饲料和饲料添加剂标签）规例 2012》，所有已包装的饲料或饲料添加剂都应附具标签并包含以下内容：

1 产品的品牌名称；

1 原产国；

1 拟饲喂的动物种类和使用目的；

1 制造商的名称和地址，包括进口商、经销商和生产企业；

1 原料类型；

1 如果产品中含有猪肉或其衍生物或猪油，应以“含有（说明可能存在的猪肉、猪肉衍生物或猪油）”或其他等效表述说明饲料中含有上述原料，“含有”应使用大写“CONTAIN”；

1 营养成分；

1 抗生素的有效成分、含量水平及休药期；

1 激素含量；

1 其他化学品的有效成分；

1 净重；

1 生产日期；

1 保质期到期日（date of expiry）。

标签体现的上述信息应清楚、易读且持久。与我国饲料或宠物食品标签不同的是，进口到马来西亚的过程中，饲料或宠物食品标签不需要印刷或粘贴在拟进口、分销或储存的货物表面，而是保存在仓库或随货物托运即可。

更多内容详见：[马来西亚对进口饲料的监管概况（下）](#)

文章来源：食品伙伴网

阿根廷 CAPECA 最新编写的报告显示，海外渔业销售增长了 35%，鳕鱼和鱿鱼价格上涨，但整虾和虾尾的价格下降趋势加深，西班牙和中国是其主要市场。

1 月份阿根廷初级产品和农业制成品的出口总额为 34.95 亿美元，其中渔业占 3.9%。这些数字反映出初级产品出口增长了 50.4%，制成品出口增长了 3.1%。

渔业方面也显示出积极的数据，增长了 35.3%，达到 26,041 吨，总价值为 1.38 亿美元。其中，4500 万美元对应亚洲市场，3600 万美元对应欧洲市场，欧洲市场是阿根廷渔业产品的主要目的地。从销量来看，无须鳕鱼片、鱿鱼和虾的销量有所增加。

阿根廷红虾

整虾需求量增长 58%，共出口 4,263 吨，平均价格为 5,186 美元；这意味着价格继续呈下降趋势。

需求增加的原因是西班牙购买了 2,402 吨，这意味着与 2023 年 1 月的出口量相比增加了 639%，当时他们只采购了 325 吨。但价格是市场最低价，为每吨 5,039 美元。

中国市场已悄然苏醒，采购量为 442 吨，位居第二位；日本 409 吨，美国 257 吨。美国市场支付的最好价格为每吨 5,866 美元。意大利的需求下降，俄罗斯和南非的需求也下降。

阿根廷红虾尾出口量增长了 47%，但价格下降了 3.6%，平均价格为 7,323 美元，与整虾一样保持下降趋势。如果不考虑加工后的虾尾尾出口到美国的价格，红虾的下降曲线将会更加明显。

在虾尾市场，对中国的销量增幅最大，需求量比去年增加 146%，中国采购量为 3,096 吨，价格比 2023 年低 6%，远低于平均价格：每吨支付 6,754 美元。排在后面的是西班牙，需求只有中国的一半，但增加了 27%，并支付了市场上最低的价格，为每吨 6,616 美元。

一如既往，由于它是一种附加值较高的产品，美国市场的价格最高，为每吨 10,980 美元；但只采购了 840 吨。作为后加工产品市场的秘鲁支付了每吨 7,286 美元的价格，接近平均价格，并且采购量比去年增加了 31%。在另一个加工品市场泰国，虽然价格非常接近中国支付的价格，但销售额下降了 51%。

阿根廷鱿鱼

由于本季开局好于去年，鱿鱼销量与 2023 年 1 月相比增长了 143%，当时的出口量仅为 898 吨，而今年的出口量为 2,182 吨。但上涨的不仅是数量，价格也上涨了 22%，每吨的平均价格达到 2,438 美元。

主要买家是中国，购买了 836 吨，增加了 194%，支付的价格比去年高出 45%，高于平均价格。其他市场包括日本和西班牙，产量相当低，但西班牙市场的价格为 3,000 美元，因为这些产品通常是经过某种加工的产品。

加拿大拟在印太地区扩大贸易影响力，旨在增加海产品出口

来自 SeafoodMedia 3 月 8 日消息，加拿大将印太地区视为扩大国际贸易，包括海产品出口的关键地区。

加拿大农业和食品部长 Lawrence MacAulay 宣布在菲律宾马尼拉正式开设加拿大印太农业和食品办事处 (IPAAO)，并称之为“加拿大在该地区参与的新篇章”。

2023 年 12 月，他宣布任命迪 Diedrah Kelly 为 IPAAO 的首任执行主任，并为该办事处拨款 3180 万加元，以帮助其与该地区的利益相关者、监管机构和政策决策者建立联系。

IPAAO 是加拿大农业和食品部与加拿大食品检验署的一项联合倡议，得到了加拿大农业食品贸易联盟 (CAFTA) 的支持，该联盟是一个由致力于支持农业更开放、更公平的国际贸易环境的全国组织组成的联盟。

2023 年加拿大向印太地区出口的鱼类和海产品价值达到 20 亿加元。

Lawrence MacAulay 表示，IPAAO 的独特模式“将为印太地区带来区域视角”，一个流动团队将致力于建立战略伙伴关系，这将增加加拿大的出口机会，提高对加拿大产品的需求。

印太地区目前约占世界经济活动的 33%，而 2023 年加拿大向该地区的农食产品出口额超过 228 亿加元。

加拿大通过预先建立的协议在该地区拥有贸易优势，包括加拿大-韩国自由贸易协定 (CKFTA)，以及通过《全面与进步跨太平洋伙伴关系协定》(CPTPP) 与澳大利亚、日本、马来西亚、新西兰、新加坡和越南签订的协议。

国际预警

德国出口鸡块中检出沙门氏菌

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3月14日，罗马尼亚通过RASFF通报德国出口鸡块不合格。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
2024-3-14	罗马尼亚	鸡块	2024.1912	检出沙门氏菌	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，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

美国对我国出口金针菇实施自动扣留

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
99-35	2024-3-11	山东宁津	SHANDONG ZHONGXING MUSHROOM TECHNOLOGY CO., LTD	金针菇	单核细胞增生李斯特氏菌

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。

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

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

国际预警

欧盟通报我国出口栗子和方便面等产品不合格

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，2024年3月8日，欧盟通报我国出口栗子和方便面等产品不合格。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
2024-3-8	克罗地亚	云芝蘑菇提取物	2024.1701	未经授权的新型食品	产品在海关封印下被允许运送到目的地/重新派送	拒绝入境通报
2024-3-8	意大利	鸡肉风味颗粒肉汤	2024.1707	含未申报过敏原（鸡蛋）；检出鸡DNA	分销至其他成员国/没收	警告通报
2024-3-8	西班牙	栗子	2024.1713	未经授权的植物物种	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-3-8	意大利	方便面	2024.1714	含未申报过敏原（甲壳类动物）	仅限通知国分销/官方扣留	注意信息通报

据通报，不合格鸡肉风味颗粒肉汤销至了法国、匈牙利和意大利。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，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](#)

国际预警

2024年3月中国出口韩国食品违反情况 (更新至3月10日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2024.03.05	京仁厅	器具及容器包装	婴儿果汁网-粉色	아기 과즙망 -핑크 FRUIT FEEDER	DonGGUAN Y OUN BABY PRODUCTS CO., LTD	总挥发量超标	0.5%以下	1.1%	~
2024.03.05	京仁厅	器具及容器包装	波士顿摇酒器	보스턴 셰이커 BOSTON SHAKER	GUANGDONG TJ metaL WORKS FACTORY LIMITED	镍超标	0.1 mg/L 以下	0.6 mg/L	~
2024.03.08	京仁厅	食品添加剂	碳酸氢钠	탄산수소나트륨 SODIUM BICARBONATE	SHANDONG HAITIAN BIO-CHEMICAL CO. LTD	氯化物超标	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以下	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量超标	2024-02-12 ~ 2025-02-11
2024.03.08	京仁厅(平泽)	水产品	活鳗鱼	활장어(뱀장어) LIVE EEL	Xunan Aquatic Products Company Limited of Taishan City	残留兽药(乙氧喹啉)超标	1.0 mg/kg 以下	2.6 mg/kg	2024-03-04 ~

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月14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	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Bamba)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格，检出铅 4 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 不合格	横浜	株式会社 クリエイティブ・ダイニング	自主 検査
2	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Maya)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格，检出 镉 0.8 $\mu\text{g}/\text{m}$ l 不合格，检出铅 9 $\mu\text{g}/$ ml 不合格	横浜	株式会社 クリエイティブ・ダイニング	自主 検査
3	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Tuki)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格，检出铅 6 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 不合格	横浜	株式会社 クリエイティブ・ダイニング	自主 検査
4	3月4日	其他农产加工品 (ROASTED BAJRAMIX DESI SPICY)	PIonEER FOODS PVT. LTD.		印度	检出指定外 添加剂 TBHQ 1 $\mu\text{g}/\text{g}$	神戸	バシン・ホールディングス株式会社	自主 検査
5	3月4日	其他粉末清凉饮料(インスタントティー烏龍茶SZ)	XUANCHENG HELI ECOLOGICAL AGRICULTURE CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	名古屋	茗鷹善株式会社	自主 検査

更多内容详见：[2024年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月14日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 11 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 6 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2024-3-12	爱尔兰	厨房钳	2024.1822	初级芳香胺迁移 (0.006, 0.005, 0.005 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2024-3-14	罗马尼亚	柚子	2024.1935	毒死蜱 (0.024 mg/kg)、最大残留限量为 0.01 mg/kg	仅限通知国分销/从收件人处撤回; 销毁	注意信息通报
2024-3-14	爱尔兰	尼龙捣碎器	2024.1934	初级芳香胺迁移 (0.003 ± 0.0001, 0.004 ± 0.0001, 0.002 ± 0.0001 mg/kg)	产品尚未投放市场/--	拒绝入境通报
2024-3-14	意大利	小吃	2024.1947	检出牛、猪、鸡和火鸡 DNA	尚未提供分销信息/官方扣留	后续信息通报
2024-3-15	意大利	小吃	2024.1987	检出家禽、牛和猪 DNA	尚未提供分销信息/官方扣留	注意信息通报
2024-3-15	奥地利	蛋糕烤盘	2024.1989	外层涂层脱落	通知国未分销/退出市场	后续信息通报

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，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

当前我国北方、黄淮、长江流域薯区甘薯育苗工作正陆续展开。为夯实甘薯生产基础，结合气象条件和生产实际，农业农村部薯类专家指导组会同全国农业技术推广服务中心提出了以“良种健薯、规范苗床、适时排种、绿色防控、及时采苗”为核心的 2024 年甘薯育苗技术指导意见。

（一）选择良种健薯。根据种植区域气候条件、土壤特征，宜选用通过国家（省）审（鉴、认）定或国家登记的高产、优质、多抗的甘薯品种。同时，充分考虑种植用途和市场需求选择鲜食及食品加工型品种、淀粉型品种、紫薯型品种、菜用型品种。优先选择具有品种典型特征、薯皮颜色正常、薯块大小适中且无冷、冻、涝、伤和病虫害的健康种薯。

（二）规范整制苗床。优先选择背风向阳、排水良好、土层深厚、土壤肥沃、靠近水源、管理方便、无病虫害、无污染的生茬地或 3 年以上未种甘薯的地块作苗床。多年用固定苗床使用前应严格消毒灭菌，更新床土。育苗前结合整地施基肥培肥床土，一般每亩施腐熟有机肥 3000—4000 公斤，复合肥（15-15-15）50—100 公斤，并施用甲基硫菌灵、辛硫磷等，深翻、旋耕、耙平，混匀床土。根据地势开挖苗床，一般苗床宽 1.2—1.5 米，深以排种覆土后略低于过道为宜，两个苗床之间走道 30—60 厘米。也可采用高畦滴灌育苗方式，将滴灌带铺设在苗床上，间距 20—25 厘米。

（三）适时排种覆膜。根据当地气温、是否具备加温设施、种植时间等情况确定排种时间，一般在 3 月上中旬。排种前可选用多菌灵、甲基硫菌灵等药剂浸种灭菌 10—15 分钟，防止薯块带菌。排种时应保持种薯头尾方向一致，首尾相接，间距 1—2 厘米。排种密度可根据不同品种出苗等情况进行调整，一般每平方米排种量 20—25 公斤，将大小薯分开，做到上齐下不齐。排种后用土填满种薯间隙，浇透水，覆土 3—5 厘米，施用异丙草胺等苗前除草。根据实际情况进行苗床覆膜，北方薯区可采用“小拱棚+地膜”、“大棚+小拱棚+地膜”等，西南薯区可采用露地薄膜育苗、设施育苗等。传统种植宜采用露地薄膜育苗，早栽早收宜采用设施育苗方式。

（四）加强育苗管理。育苗期注意温、湿度管理和通风透光。排种后使苗床温度上升到 32℃—35℃，保持 3—4 天，后降至 29℃—32℃；出苗后及时揭地膜避免烧苗，并逐渐通风降温，将苗床温度控制在 25℃—30℃，保持土壤适度湿润；采苗前 3—5 天，逐渐通风散热炼苗，苗床温度不低于 20℃，如遇突然降温，及时采取保温措施。育苗期优先采用绿色、环保方式控制病虫。定期检查苗床，发现病毒病、黑斑病等病株连同种薯一起拔除销毁，周围杀菌处理。可采用杀虫灯、粘虫板诱杀和释放天敌等措施防治虫害；化学防治一般选择齐苗后晴好天气，采用高效低度广谱低残留药剂每 10 天左右喷施一次。

（五）及时采苗追肥。薯苗长至 25—30 厘米时，及时采苗。采用高剪苗方式，即基部保留 1—2 个叶片，在离床土表面 5 厘米左右处剪苗，减少病害感染传播，且利于下茬苗快发，增加采苗量。采苗当天不浇水，第二天结合浇水，每平方米苗床可施用尿素 30—50 克，或喷施 0.5% 尿素+0.2% 磷酸二氢钾混合液等，促进薯苗快速生长。

山药是我国传统药食同源作物，为了提升山药生产技术水平，解决生产实际问题，针对当前天气条件和生产特点，农业农村部薯类专家指导组会同全国农业技术推广服务中心提出了以“健康种薯、合理密度、科学施肥、绿色防控、保鲜储存”为核心的 2024 年全国山药生产技术指导意见。

（一）选用良种和健康种薯种苗。因地制宜选择山药品种，选择无病斑、无破损、非畸形、无霉变的健康薯块、龙头（芦头、栽子）或较大零余子做种。龙头选取顶端 15—20 厘米长茎段做种，重量 50—100 克为宜；块茎切成长度 5—8 厘米，重量 50—100 克的薯块；大小均匀、重量超过 20 克的零余子直接做种。提倡使用山药脱毒组培健康种薯种苗、零余子扩繁健康种薯。播种前晾晒 3—5 天，用杀菌剂和杀线虫剂浸种、晾干。北方产区 4 月上中旬播种，南方产区早熟品种提前至 2 月中下旬播种，中晚熟品种适播期为 3 月中旬至 5 月上旬，南方反季节栽培区域可在 7 月中下旬播种。

（二）因地制宜确定密度和种植方式。选择地势较高、土质疏松肥沃、土层深厚、排灌方便，前茬未种植山药、甘薯、马铃薯等薯类作物的地块。土质偏沙、降水较少或地下水位 2 米以下地区，宜采用粉垄虚沟种植，播种密度 3000—4500 株/亩，铁棍山药种植密度可提高至 8000—10000 株/亩；地下水位 2 米以下、降水偏多地区宜采用粉垄实沟种植，粉垄后沟内浇水，待土层沉降后播种；沿江及地下水位 1 米以下地区可采用山药定向机械化种植技术，平坦地区作宽畦双行种植，丘陵缓坡地可沿坡面等高线作窄畦单行种植，播种密度 1300—2200 株/亩；广东、广西、河北等部分产地可打孔（洞）种植，种植密度 2000—6000 穴/亩；参薯可起垄覆黑膜机械化种植，以 2800—3300 株/亩为宜；反季节栽培 2000—2500 株/亩为宜。肥沃土壤适当稀植，贫瘠土壤适当密植。推荐使用粉垄机、起垄机、定向槽开槽机、打孔机等机械作业。提前疏通田间灌排沟系，防止雨涝淹水塌沟。降雨较少的宁夏、甘肃、新疆等西北省区，提倡使用膜下滴灌和水肥一体化技术。山药出苗后应及时搭架，一般架高 1.2—1.8 米，架材顶端用铁丝等牵引拉紧，悬挂攀爬网，上下固定。定向宽畦种植应采用跨坡面搭架方式，窄畦种植可采用矮架或无架栽培。

（三）注重节水防涝和科学施肥。按照“出苗期控水、膨大期补水、成熟期少水”原则合理灌溉。出苗期浇一次齐苗水，预防春旱；膨大期视降雨情况补水，小水勤浇，见干见湿；采收前 15—20 天停止浇水。做好排水沟渠定期检查和清理，应确保排水顺畅，做到“雨止田干”。根据土质和养分状况科学施肥，一般重施有机肥，合理配施化肥，补施中微肥及生物质肥料。如冬前结合耕翻每亩施入商品有机肥 200—300 公斤、三元素复合肥（N15-P15-K15）50—60 公斤或尿素 25—35 公斤、过磷酸钙 80—100 公斤、硫酸钾 20—25 公斤；播种时可每亩施入三元素复合肥 30—50 公斤、中微量元素肥 5—10 公斤、尿素 20 公斤；苗期根据长势施肥，苗弱追施尿素 5—10 公斤促壮；块茎膨大初期每亩追施尿素 25—35 公斤、磷酸二氢钾 10—15 公斤、硫酸钾 20—30 公斤；膨大中期视长势每亩追施三元素复合肥 10—15 千克；膨大后期视长势每亩喷施磷酸二氢钾 3—5 千克。提倡使用“商品有机肥替减”、“按需配方施肥”、“水肥一体化滴灌”等节水减肥技术。

更多内容详见：[2024 年全国山药生产技术指导意见](#)

食品伙伴网讯 3月8日,宁夏回族自治区科学技术厅公示了2023年度自治区科技奖励提名情况,其中,食品领域有73项,包括自然科学奖8项、科学技术进步奖65项。

食品领域 2023 年度自治区科技奖励提名情况

(一) 自治区自然科学奖			
序号	奖励等级	项目名称	主要完成人
6	一等奖	小麦种质关键性状精准鉴定与基因挖掘	陈东升(宁夏农林科学院农作物研究所),张维军(宁夏农林科学院农作物研究所),张晓科(西北农林科技大学),亢玲(宁夏农林科学院农作物研究所),何进尚(宁夏农林科学院农作物研究所),王小亮(宁夏农林科学院农作物研究所)
13	二等奖	围产期奶牛重要疾病发病机制及精准防控技术研究	许立华(宁夏大学),赵洪喜(宁夏大学),郭延生(宁夏大学),余永涛(宁夏大学),李继东(宁夏大学),龚振兴(宁夏大学)
18	二等奖	苜蓿抗逆高产性状形成的分子机理及种质创制	麻冬梅(宁夏大学),周传恩(山东大学),付春祥(中国科学院青岛生物能源与过程研究所),王赞(中国农业大学),孙彦(中国农业大学),马巧利(宁夏大学)
27	二等奖	玉米耐盐种质筛选及主效基因挖掘	朱永兴(宁夏农林科学院),张春义(宁夏农林科学院),郭生虎(宁夏农林科学院)
42	三等奖	宁夏地方黄牛肉质性状关键优异基因挖掘及其调控机制研究	魏大为(宁夏大学),张久盘(宁夏农林科学院),李芬(宁夏大学),桂林生(青海大学),梅楚刚(西北农林科技大学),罗仍卓么(宁夏大学)
45	三等奖	葡萄属植物冷害应答机制的分子基础与关键调控网络解析	徐伟荣(宁夏大学),张军翔(宁夏大学),郝新意(宁夏大学),张宁波(宁夏大学),姚文孔(宁夏大学),焦淑珍(宁夏大学)
47	三等奖	滩羊核心产区资源特色性状挖潜技术研究	周玉香(宁夏大学),周颖(宁夏回族自治区农业学校),刘维平(银川市畜牧技术推广服务中心),刘自新(宁夏农林科学院畜牧兽医研究所(有限公司)),张艳梅(宁夏回族自治区畜牧工作站),吴爽(宁夏回族自治区畜牧工作站)
65	三等奖	基于水分-品质响应关系的宁夏枸杞综合品质评价模型研究	郑国保(宁夏农林科学院农业生物技术研究中心),黄钰馨(宁夏回族自治区药品检验研究院),李苗(宁夏农林科学院农业生物技术研究中心),朱金霞(宁夏农林科学院农业生物技术研究中心)

更多内容详见: [2023 年度自治区科技奖励提名情况公示 食品领域有 73 项](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 3 月 11 日，湖南省科学技术厅公示了 2024 年度湖南省自然科学基金拟立项项目，食品领域有 119 项。

食品领域 2024 年度省自然科学基金拟立项项目表

序号	项目类型	项目名称	负责人	申报单位
7	群体	母猪营养传递调控子代生长发育的机制	谭碧娥	湖南农业大学
8	群体	水稻与恶性杂草竞争的分子机制与利用	柏连阳	湖南省农业科学院
37	杰青	玉米和水稻新型独脚金内酯的鉴定和功能研究	李长圣	湖南大学
38	杰青	共生固氮中豆科根瘤细胞调控共生体终极分化的机制研究	潘怀荣	湖南大学
43	杰青	油菜磷高效种质挖掘与调控机制解析	康雷	湖南农业大学
130	重点	德氏乳杆菌生物被膜诱导 CD103+DCs 分化抑制断奶仔猪肠道炎症机制研究	黄兴国	湖南农业大学
132	重点	茶叶 EGCG 与机体肠道菌群的相互作用及机制	肖文军	湖南农业大学
133	重点	籼型杂交稻储藏期间品质劣变的生化和遗传基础研究	林亲录	中南林业科技大学
188	优青	水稻穗粒数和粒重协同调控的遗传网络解析	李元杰	湖南杂交水稻研究中心
190	优青	油茶-豆科植物间作促进土壤有机碳提升的根际调控机制	陈利军	中南林业科技大学
191	优青	真菌病毒调控油茶炭疽病菌致病力的分子机制研究	刘洪	中南林业科技大学
356	面上	南瓜单倍体种质资源创制方法研究	闵子扬	湖南省蔬菜研究所
359	面上	CsWRKY68 介导 CsRbcS 调控高氨基酸茶树光合效率与氮素利用率协同作用的机制研究	向芬	湖南省茶叶研究所
360	面上	层出镰刀菌效应子 FpSix3 调控油茶对根腐病防御应答的关键区段研究	董文统	中南林业科技大学
362	面上	TFEB 通过调控细胞自噬缓解仔猪肠道氧化应激的机制研究	李雅丽	湖南师范大学
372	面上	微量元素及稳定同位素示踪干旱胁迫诱导油茶水肥吸收耦合机制	卢胜	中南林业科技大学
373	面上	热激转录因子 AhHsfA1a 调控籽粒苋耐盐的分子机制研究	徐倩	湖南农业大学
375	面上	宁乡猪最后肋发育不全的生物学特征及其遗传解析	张跃博	湖南农业大学
376	面上	ERS-UPR 在断奶仔猪肠道炎症反应中的作用及乳酸菌的调控研究	李颖慧	湖南农业大学
377	面上	FN1 介导草鱼呼肠孤病毒感染的机制研究	李军华	湖南农业大学
378	面上	基于天然低共熔溶剂的益生菌包埋体系构建及低温稳定性机制研究	曾朝喜	湖南农业大学

更多内容详见：[2024 年度湖南省自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 119 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 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	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 | 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
3 月 22-24 日	扬州	第二届中国地方特色预制菜专题研讨会暨淮扬风味菜肴工业化发展论坛
3 月 27-29 日	苏州	2024 国食品农产品安全快速检测技术研讨会
3 月 29-30 日	济南	GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》宣贯解读培训
3 月 29-31 日	广州	关于举办“第三期新酶设计及酶技术应用专题培训班” 的通知
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
4 月 17-18 日	南京	2024 多肽产业创新与发展大会
4 月 18-19 日	上海	2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会
5 月 15-18 日	上海	2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会
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

3 月 19-20 日	运城	第四届山西（运城）智慧农业展览会
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 27-30 日	上海	第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会
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 28-29 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 12-13 日	青岛	青岛市分析测试学会 2023 年年会学术报告会暨国际科学仪器及实验室装备展览会
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22-23日	上海	第十八届上海国际新零售社区社群团购博览会
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	上海	IOTE2024第21届国际物联网展·上海站
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25-28日	深圳	第8届深圳礼品包装展
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
4月26-5月4日	南京	第十八届江苏春季食品商品展览会
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17-19日	深圳	2024深圳国际渔业博览会
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
5月31-6月2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
5月31-6月3日	烟台	2024第十八届东亚国际食品交易博览会
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	第二十二届世界制药原料中国展（CPHI China 2024）天然提取物展区
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20-21日	郑州	第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会
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27-29日	厦门	2024 厦门国际糖酒食品展览会
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
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6-8日	石家庄	2024 第32届河北省糖酒食品交易会
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18-20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
7月26-28日	合肥	2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
7月26-28日	南宁	第22届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
8月1-3日	上海	2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
8月3-5日	太原	2024 第2届山西省糖酒食品交易会
8月6-8日	昌吉	2024 中国新疆（昌吉）种子展示交易会
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23-25日	上海	2024 年第18届上海国际渔业博览会
8月28-30日	上海	第15届上海国际餐饮食材展览会
8月28-30日	深圳	IOTE 2024 第22届国际物联网展·深圳站
9月8-10日	广州	2024 广州国际化工装备展
8月28-30日	上海	2024 上海国际水果展
9月10-12日	济南	第二十二届中国国际肉类工业展览会
9月12-14日	北京	2024 中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会
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
9月25-27日	广州	2024 中食展®（广州）暨广州国际食品食材展
9月26-28日	天津	第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
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

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：180469692

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：

[合肥盛润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美瑞达仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东杰信检验认证有限公司——检测服务](#)

[易晟生物科技（东莞）有限公司——食品添加剂](#)

[武汉能迈科香料有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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?catid=5621>

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】2024年3月18日更新，食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

- 1、上周上新
- 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、合规、检测）
- 3、各种活动。
——实验室系统、实验室服务、检测团购、能力验证、能力比对、校园活动等

上周最新推出

【食品论坛·大讲堂】保健食品注册与备案的流程及要求

时间：2024年3月20日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1343&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网合规事业部 陈虹佩 老师

主要内容：

- 一、保健食品发展历程
- 二、保健食品注册与备案的适用范围
- 三、保健食品备案流程及要求
- 四、保健食品注册流程及要求

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1354716-1-1.html>

直播预告|ADM 肠道健康后生元新品发布及专家解读

时间：2024年3月21日 09:30-12:00

线下地点：上海国家会展中心 4 号馆 M402

会议内容：

ADM 微生物组解决方案总览

后生元市场趋势

后生元长双歧杆菌长亚种 CECT 7347 与肠道健康

后生元新品概念

后生元法规路径

活动联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jr7bHuQzU1n4nW4pA0s8iw>

【线上】GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》解读及检测技术高级培训班

▲时间：2024年4.17-18 食学宝 线上直播

▲直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1344&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（上）
- 二、GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（下）
- 三、食品添加剂不合格原因分析
- 四、食品安全监督抽检-食品添加剂检测技术解析

▲培训费用：

标准费用：1500 元/人

限时优惠：3.31 日前报名 1200 元/人

团体报名：同家单位 3 人及以上参会 1000 元/人，5 人及以上报名参会 800 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/tWfWgc9Tbx6b8dMz6svKJg>

▲报名咨询：郭翠艳：13361324795（微信同号）

【线下】《GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》新标准宣贯培训

一、培训时间：2024年3月29-30日（28日下午报到）

二、培训地点：济南市

三、培训内容：

1. GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》制修订背景解析
2. GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》文本重点变化解析
3. 食品添加剂及配料使用合规及标识常见问题案例解析
4. 主要贸易国食品添加剂相关法规标准查询及限量要求介绍
5. “两超一非”食品安全监管与风险防控要点
6. 食品添加剂及营养强化剂新品种申报
7. 问题答疑与自由交流

*议题更新中，具体以培训现场为准

四、授课讲师：

标准专家；监管专家；协会专家；食品伙伴网高级讲师。讲师介绍详询会务组。

五、培训收费：

标准收费：1500元/人。

报名优惠：报名2人收费2500元；企业团体报名收费4000元（限5人）。

费用包含培训费、资料费、工作午餐、证书、税费。

1. 参加培训，现场可获赠实用图书，限量80本，每个单位限领1本，先到先得。

《食品安全国家标准常见问题解答（第二版）》

2. 参加培训，现场可领取培训学时证明，作为继续教育或食品安全培训证明。

联系会务组报名咨询：杨晓波 18153529013（同微信）

培训详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=348>

【线下】【课程升级】第六期酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：2024年5月15-17日

培训地点：山东·烟台

培训亮点：

☆ 食品伙伴网主办，资深讲师经验丰富

☆ 小班制教学授课，答疑解惑不留疑问

☆ 系统理论和实操，学习理解更加深刻

☆ 知识系统且全面，适合各职务从业者

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/GI_0_15MMv6pY3ZgPOW-zQ

【线下】GB 4789.28-2024 培养基和试剂的质量要求 深度解读培训班

▲时间地点：

4月15-17日（15日报到）北京

5月10-12日（10日报到）上海

▲培训亮点

新版GB4789.28标准历经5年的修订，对标准进行了多次大范围的增删，更改的内容较多、与现行标准区别较大，实验室在执行过程中将会遇到较多的疑问和困惑。本次培训班特邀行业专家及标准修订人进行全面细致的讲解及应对策略。

▲培训内容简介：

1. GB4789.28新旧版标准的对比和变化；
2. 培养基分类及定义；
3. 培养基及试剂的验收及使用要求；

4. 培养基及试剂的质量要求;
5. 培养基及试剂的微生物学要求和性能测试方法;
6. 培养基配制的质量问题及原因分析;
7. 标准执行过程将会遇到的问题及解决方法;
8. 标准菌株的选择及验收;
9. 标准菌株的复苏、传代、使用与管理;
10. 食品微生物检验实验室常用菌株的保藏方法。

▲标准收费：1800 元/人；同一单位 3 人及以上参加 1500 元/人。

▲联系人：王老师 18006454724（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/z-5ZShV3egvj5VSVs2It6Q>

【线下】食品微生物检验 GB 4789-2024 最新强制性国家标准 解读培训班

▲时间地点：

4 月 12-14 日（12 日报到） 青岛

4 月 17-19 日（17 日报到） 合肥

4 月 19-21 日（19 日报到） 厦门

4 月 25-27 日（25 日报到） 重庆

▲培训亮点

本次标准更新涉及到 GB4789 系列（食品微生物学检验）的新标准 16 项，包括了采样和检样处理规程标准 12 项、致病菌检验方法标准（沙门氏菌检验、克罗诺杆菌检验、产志贺毒素大肠埃希氏菌检验）3 项以及质量控制标准（培养基和试剂的质量要求）1 项。关注到了多年来对食品微生物学检验样品处理的疑难问题，修订后的致病菌检验方法标准和质量控制标准也有了较大改变，本次培训将系统的解读新标准中引入的新技术和新思路，对实验室也有很强的指导意义。

▲标准收费：1800 元/人；同一单位 3 人及以上参加 1500 元/人。

▲联系人：王老师 18006454724（微信同号）

▲活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/-BwVPuc7dhH8ZzBQH60e_g

【线下】实验室理化检测实际操作培训班

▲培训时间及地点：2024 年 5 月 18-20 日（17 日报道） 山东省烟台市芝罘区海特路 29 号东和科技园西区

▲主要内容：

（一）理论课程（线上）

- 1、化学分析基础知识；
- 2、实验室常用小型仪器介绍；
- 3、样品的抽样、制备；
- 4、重量分析原理、重量分析水分、灰分检测相关标准解读；
- 5、食品中蛋白质的测定相关标准解读；
- 6、滴定分析基础知识；
- 7、数据处理有效数字处理及其运算及检验报告的撰写；

（二）实操培训：食品安全指标检测技术（烟台实训基地）

- 1、酸碱滴定：酸价、氨基酸态氮、总酸、挥发性盐基氮；
- 2、氧化还原滴定：过氧化值；
- 3、沉淀滴定：氯化物；
- 4、反滴定法：还原糖；
- 5、食品营养五项（除钠外）：水分、灰分、蛋白质、脂肪、膳食纤维

（三）技术答疑

根据现场学员问题进行解答；

（四）结业证明

全程参与培训，结束后发放培训合格证明；

▲收费标准：标准费用：2500 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 2000 元/人；费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲报名链接：<http://train.foodmate.net/show-10478.html>

▲联系人：苏老师：18153529010(微信同号) 邮箱：sulin@foodmate.net

【线下】关于举办“微生物法检测维生素实操”培训班的通知

▲培训时间及地点：2024 年 6 月 3 日-6 月 6 日（3 日全天报到）山东·青岛

▲主要内容：

1. 专题讲座：

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

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》；

GB5009.285—2022《食品中维生素 B12 的测定》（第三法微生物法）；

▲收费标准：3580 元/人，两人以上 3280 元/人。

费用包括：培训费，资料费，税点，证书费、餐费（培训期间午餐）等。交通费及住宿费自理

▲联系人：苏老师：18153529010(微信同号) 邮箱：sulin@foodmate.net

开通食学宝 VIP，800 多门线上好课免费学！

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

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>

食学宝 2024 年课程计划表已发布，快开始制定你的 2024 学习计划吧！

https://mp.weixin.qq.com/s/AsfkwITppUTnqbi_fSj4g

【VIP 会员免费学】炒货及坚果制品生产许可解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=531&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、炒货及坚果行业简介
- 2、产品介绍及相关标准
- 3、工艺流程及主要食品安全危害
- 4、主要生产设备及布局要求
- 5、检测项目及检测设备
- 6、本行业其他需关注的问题

【VIP 会员免费学】饮料生产许可解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=778&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 饮料 SC 办证指引
2. 各种饮料介绍及相关标准
3. 工艺流程简介及工艺控制
4. 主要生产设备及布局要求
5. 检测项目及检测设备

【VIP 会员免费学】食品生产许可管理办法解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1514&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品生产许可变迁
2. 食品生产许可管理办法解读
3. 食品生产许可目录分类
4. 食低风险食品许可
5. 食品小作坊登记
6. 其他有关许可问题

线上培训·研讨会·活动直播

【食品论坛·大讲堂】食品安全前提方案-生产过程的控制

时间：2024年3月22日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1339&fuid=154861>

主讲人：常老师（食品论坛 cyshuai 版主）

主要内容：

- 一、采购材料的管理
- 二、交叉污染的预防措施
- 三、清洗和消毒
- 四、虫害控制
- 五、人员卫生和员工设施
- 六、返工

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1353515-1-1.html>

【食品论坛·大讲堂】如何开展温度二次仪表的校准

时间：2024年3月27日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1340&fuid=154861>

主讲人：杨老师，福禄克计量校准部首席电磁计量师，全国电磁计量技术委员会委员，中国计量测试学会电子计量专业委员会委员，全国测量不确定度委员会应用工作组组员

主要内容：

- 一、温度二次仪表的基础知识介绍
- 二、温度二次仪表的相关规程要求
- 三、温度二次仪表的校准方案选择

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1353566-1-1.html>

（GB/T 5750.13-2023）《生活饮用水标准检验方法 第13部分：放射性指标》

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1338&fuid=154861>

▲开课时间：2024年3月28日 10:00-11:00

▲培训对象：食品企业质量管理人员、第三方检测机构、监管人员

▲主要内容：

1. 总α放射性的检测；
2. 总β放射性的检测；
3. 生活饮用水中的铀的检测；
4. 生活饮用水中的²²⁶Ra的检测。

【VIP会员免费学】“食品企业质量诊断及提升”系列直播课 第三期：食品企业质量目标提升策略分解

▲报名及观看链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1329&fuid=154861>

▲直播时间：2024年3月28日14:30-15:30

▲培训对象：质量经理，质量总监，品控管理层等质量管理人员

▲本期内容：食品企业质量目标制定之后，要如何做提升策略分解，让制定的目标可落地？本次课程将为您交付思路和方法。

▲前期回顾：

第一期食品企业质量模型及诊断

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1680&fuid=154861>

第二期：食品企业品质目标的制定

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1701&fuid=154861>

1+X 食品合规管理职业技能等级证书 2023 年总结表彰暨 2024 年试点工作说明会

时间：2024年3月29日8:30-12:30

直播报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1341&fuid=154861>

日程安排：

1、2023年1+X食品合规管理证书试点工作总结

2、2024年1+X证书试点工作实施规划

3、优秀院校试点工作经验分享、产教融合经验分享

4、领军院校奖、优秀教学奖、全国考核优秀单位、优秀组织奖、开拓创新奖、优秀培训教师、先进工作者等奖项表彰

参加对象：2023年参与1+X食品合规管理职业技能等级证书工作的院校代表；2024年计划参与试点的院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等。

联系我们：

刘禾蔚 女士：15684159126（微信同号）

刘菲 女士：15688562623（微信同号）

邹其珈 女士：18153596862（微信同号）

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、2024 中国地方特色预制菜专题研讨会暨第二届淮扬风味菜肴工业化发展论坛

时间：2024年3月22-24日

地点：江苏·扬州

活动简介：本次大会以“攻克中式菜肴工业化关键技术，深化预制菜加工全产业落地”为主题，旨在推进海内外最前沿的科技、人才与产业深度融合，推动预制菜产业创新合作，助力地方特色预制菜产业的高质量发展。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/WIzEmqHtseVjcVm9q80t3Q>

更多预制菜方向活动：https://mp.weixin.qq.com/s/7H_s2gt2mz1JYwtE-bFLrQ

2、【邀请函】第三十届·肉类加工技术及机械科技周（“肉制品行业老友会”交流沙龙）

时间：2024年3月25日至3月27日

地点：北京市丰台区

展示内容：肉类加工机械设备、肉类包装设备及包装材料；速冻装置；灭菌设备、食品配料及调味品

同期活动：

1) 新品发布会

会展过程中，中国肉类食品综合研究中心，还将举办企业新品发布会，介绍肉制品行业、企业的，最新技术或产品，欢迎届时参加。

2) 肉制品行业老友会

活动报名：荆老师：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/-NVC7kSnern4uG9EGuRCxw>

3、宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第2期）

培训地点：山东 泰安

培训时间：2024年4月1-3日（培训时长为2.5天）

课程优势：

专题类产品技术培训，理论和工厂现场参观讲解紧密衔接，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干粮加工关键技术。

报名联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/01k0UBG1S3oxW5j9kgOR1A>

4、首期冷冻调理水产品加工技术培训班

培训时间：4月11—13日

培训地点：山东·烟台

培训优势：系统理论+实操技术+创新启示

实操案例：鱼饼+虾饼、免浆鱼片+预制虾仁+小酥蛙、天妇罗（裹粉鱼排）+夹心鱼卷

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7rG47QFnAbxAWiG0h2gs3Q>

5、行业大会|第七届食品科技创新论坛

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/kgip8w4kpf-wgp05kuVZ4A>

6、【4月青岛】第三期调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2024年4月18日—4月20日

培训地点：山东 青岛

课程简介：邀请行业专家，针对调理肉制品的技术创新、调味调香、品质提升、防腐保鲜等技术进行详细讲解，结合关键工艺进行实操训练，使学员们同时掌握专业知识和实践技能；从实际出发，解决大家的技术难题，提升调理肉制品加工技术水平，实现创新创业人才培养，推动肉类行业发展进程。

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/diDJXDAYSbHn4uQLgakrkg>

7、第五期香肠加工技术提升班

培训时间：4月24—26日

培训地点：山东·济南

培训内容：

香肠制品质量控制及防腐保鲜技术

中式香肠加工关键技术

【实操】典型中式香肠现场制作实操

香肠产品中常用添加剂及应用讲解

不同工艺对香肠类产品结构的影响

香肠加工常见设备选型及操作要点

【实操】2种典型香肠配方工艺及现场操作(红肠、典型德式香肠)

报名联系人：荆老师：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TrHTteDrlxWFDEqS19bSOQ>

8、米粉面条及汤底浇头加工技术研修班

时间：2024年4月25-26日

地点：山东省烟台市

培训对象：

米粉面条经营企业或个体，相关研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；餐饮连锁企业经营管理、大厨；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TluyKnxtp2NNKzbwL4MJxQ>

9、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14日 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/3jGeU0iFtiBqHfm_IclGqg

10、首期药膳食品加工技术高级研修班，报名开启！

培训时间：2024年5月

培训地点：烟台

培训简介：以药膳理论+技术实操结合的形式，为药膳食品相关企事业单位或者意向发展药膳食品的企业提供药膳食品加工技术培训，为药膳食品产业健康发展提供研究理论、应用技术支持和指导。

报名联系人：15954984312（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/efe07jZQEeGgisHJKYhGhg>

11、【肉研会定档！】第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会，与您相聚河南郑州！

时间：2024年6月20-21日

地点：郑州

会议七大版块内容：

主题报告、圆桌论坛、明星产品展示、技术成果发布对接活动、发布优质产业链名录、展览展示区、知名企业参观学习

报名联系人：18006457284（微信同号）

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/ZvvJSMhdE7gGKJyk5VWj7A>

12、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、二季度活动计划

项目名称	费用元/人	天数天/期	时间	地点	联系人	联系微信
预制“食”代清洁标签技术峰会	免费	0.5	3月	线上	于老师	18906382430
第三届川菜川调标准化加工技术研讨会	2400	2	5月	成都	于老师	18906382430
第五期复合调味料包加工技术培训班	4200	2	5月	烟台	于老师	18906382430
风味小吃加工技术培训班——烧烤油炸专题	3800	2	6月	烟台	于老师	18906382430
第六届大健康食品行业技术发展研讨会(FIA展中会)	免费	1	6月	上海	丁老师	15853516576
休闲即食水产品加工技术培训班	2400	2	6月	烟台	林老师	13375457063
第五期香肠加工技术提升班	3600	2	4月24日	济南	迟老师	18006457284
第六期酱卤制品加工技术培训班	4000	2	5月15日	烟台	迟老师	18006457284
第八届肉类加工与新产品开发技术研讨会	2800	2	6月	郑州	董老师	13361383590
2024 第五届宠物食品技术创新论坛	2800	2	4月	上海	曲老师	13396459460
宠物干粮加工技术专题培训班(第2期)	4200	2	6月	济南	曲老师	13396459460
宠物湿粮加工技术专题培训班(第3期)	4200	2	5月	待定	曲老师	13396459460

感官技术类:

1、【开始报名】第四期 SEPA 感官分析常用方法实操培训班(初级班)

时间: 2024 年 3 月 27-28 日(2 天)

地点: 山东·济南感官分析研究中心

课程内容:

专题培训 1: 感官分析基础理论

专题培训 2: 感官评价小组的建立与维护

专题培训 3: 感官分析常用方法理论基础

专题培训 3: 感官分析常用方法理论基础

专题培训 3: 感官分析常用方法理论基础

实操 1: 差别检验方法

实操 2: 标度&类别方法

实操 3: 描述性分析方法

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

报名联系人: 刘老师 15550410868 (微信同号)

2、【论坛定档】5月15-16日，2024感官科学技术创新论坛，邀您相约杭州！

时间：2024年5月15-16日

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：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/iUkXYmsbHio6ieu0LlbTyQ>

质量安全类：

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/03ms-MtVwFYfvjzJCB0Z2A>

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、2024第九届食品质量安全大会暨第二届供应商食品安全大会

主办单位：食品伙伴网

时间地点：4月18-19日 中国·上海

主要内容：

18日 | 全体大会 食品质量安全与行业发展

以进促稳-中国食品工业发展现状

我国食品安全监管实践与监管重点

我国食品安全标准制修订进展

食品脆弱性评估及食品欺诈的预防

“农田到餐桌”食品安全全链条质量管理

“互联网+”背景下食品安全风险识别探索

数字化质量管理的探索与实践

“两个责任”下，如何持续推进企业食品安全主体责任落地见效

19日 | 分会场一 第九届食品质量安全管理大会
19日 | 分会场二 第二届供应商食品安全管理大会
具体议题及合作等事项欢迎与联系人沟通

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/Wgza6K-U33qNCE30kUEtRA>

参会/赞助联系人: 方老师 13356941975 (微信同)

3、体系内审员线下实操培训【2024年排期】

主办单位: 食品伙伴网

联合举办: 北京联食认证服务有限公司

目的与收获: 帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系内审员工作, 掌握内审员重难点工作内容, 在体系管理中发现、改进问题、防患未然和持续改进, 为组织体系运行起提质增效的作用。

2024年排期:

第16期 2024年3月28-30日 杭州

第17期 2024年5月16-18日 广州

第18期 2024年7月18-20日 上海

第19期 2024年9月05-07日 成都

第20期 2024年11月21-23日 青岛

第21期 2024年12月20-22日 哈尔滨

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人: 姜老师 15345357379 (微信同)

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/H6B73NgLwsHY1_L_W9ibmQ

食品安全合规类:

1、食品出口合规实操培训

培训时间及地点:

2024年3月28-29日 上海普陀区 上海江苏饭店

培训课程简介

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。

主要内容

食品出口东南亚 (马来、新、泰、越、菲) 的合规性分析

食品出口中国港澳地区的合规性分析

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口澳大利亚的合规性分析

食品出口新西兰的合规性分析

培训费用: 标准收费 2500 元/人; 两人及以上报名 2200 元/人

证书颁发: 培训结束后颁发《食品出口合规管理内审员证书》

报名咨询: 课程报名及企业定制国别内训, 详询杨老师 18153529013 (同微信)

详情: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

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 4月20-23日 南京

第119期食品微生物检验实际操作培训班 3月30-4月2日 广州

第120期食品微生物检验实际操作培训班 3月30-4月2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/V5Cpn9rdZGcsNh0bJ9-kbw>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

2、2024年食品安全监督抽检专题培训班-郑州班(第二期)

▲时间及地点: 2024年3月25-28日, 河南郑州

▲内容简介: 新版《食品安全抽样检验工作规范》的变化、2024年食品安全抽检细则、食品安全抽检样品分类原则及易错类别的分析、食品相关标准的应用、食品安全风险分析, 以问题为导向的抽检方案的制定、抽样流程的梳理及管控, 以及食品抽检工作规范性及风险分析等重点内容。

▲收费标准: 标准费用: 2280元/人, 团体报名: 同一家单位3人及以上报名参会 2080元/人, 5人以上报名参会 1800元/人。

▲培训讲师: 国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/jyKbdQbtKzowdHfrrGozbg>

▲详询: 滑老师 13371394813 (微信同号) 邮箱: service01@foodmate.net

3、2024中国食品安全检测与分析技术交流会(第一期)

▲培训时间及地点: 2024年03月18日-20日 广东省·广州市

▲主要会议内容:

农、兽药残留专题

元素、添加剂专题

样品前处理专题

发言议题持续更新中, 敬请期待……

▲收费标准: 3月09日前报名 1000元/人, 2人及以上 800元/人。

标准费用: 1200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。

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/054KJc8CUFGKxknkvW-a7w>

▲联系人: 郭翠艳: 13361324795 (微信同号)

4、【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

▲时间：2024年3月21-22日（满5人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：食品中酸价的测定、食品中过氧化值的测定、氢氧化钠、硫代硫酸钠标准滴定溶液的配制；

实际操作学习：食用氢化油、糕点中过氧化值、过氧化值的测定、氢氧化钠标准滴定溶液的配制和标定；

▲活动联系人：邢老师 15688566323（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Yup3UAcSnDhf9vdtDpcBBg>

5、中国食品农产品安全快速检测技术研讨会

▲时间：2024年4月15-17日

▲地点：江苏·苏州

▲培训亮点：

聚焦当前快速检测技术的应用与发展，探讨各类快检技术的标准化的进展；

直击目前快检技术的应用场景和技术细节，助力实验室的研究和方法开发。

▲培训内容简介：快速检测技术的标准化进程、在食品安全监督抽检、保障食品安全中的应用；食源性病原微生物快速检测测试片方法验证，分子生物学操作技术要点，微生物监测技术再加工过程中的应用；食品中污染物快速检测技术、兽药残留高通量快速分析、胶体金层析法等理化快速检测技术应用等。

▲联系人：滑女士 13371394813（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/58TA76XgZ1TC0pZWS2DSYg>

6、2024 元素分析检测与控制技术交流会

▲培训时间及地点：2024年05月9日-10日 河北省·石家庄

▲主要内容：

标准解读及应用

检测技术

质量控制

▲收费标准：4月19日前报名 499元/人，2人及以上 399元/人

标准费用：599元/人

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-10480-15.html>

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/QACIzive1LARSRLCG1Rh9A>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

7、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

▲时间地点：2024年05月8-11日·上海

▲会议主旨：聚焦中国乳品行业，推进技术合作交流

▲交流会基本信息：

指导单位：国家奶业科技创新联盟

主办单位：食品伙伴网

联合主办：

光明乳业股份有限公司

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司

协办单位：

上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

南昌大学食品学院

北京工商大学食品与健康学院

▲主要内容:

总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

专题论坛 | 生物检验技术研究

专题论坛 | 化学分析技术研究

专题论坛 | 生产过程安全风险防控论坛

专题论坛 | 生产过程的检测与质量控制

专题论坛 | 乳品特色品类的质量控制

专题论坛 | 新型技术的开发及应用

▲部分发言嘉宾:

任一平 副主任/总工程师 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

省级疾病预防控制中心 相关专家

青岛海关技术中心 相关专家

刘小鸣 教授 江南大学食品学院

邓泽元 教授/博士生导师 南昌大学食品学院

艾娜丝 教授 北京工商大学食品与健康学院

光明乳业股份有限公司

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司

上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

熊猫乳品集团股份有限公司

▲收费标准:

标准费用: 2000 元/人; 团体优惠: 4000 元/3 人; 限时优惠: 2024 年 3 月 31 日前 1000 元/人, 2000 元/3 人;

乳企、事业单位、高校、第三方检测机构及科研院所即可申请上述各项优惠。

费用包括: 参会费, 资料费, 证书费, 会议期间午餐。不包含晚宴、住宿费、交通费。

晚宴: 400 元/人(5 月 9 日晚)

▲联系人: 汤老师 13361324959 (微信同号)

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/MzbMoYliV9rGX5Pdu9MfA>

8、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲培训时间及地点: 2024 年 06 月 05-07 日四川·成都

▲主要会议内容:

酒类标准发展论坛

酒类检测技术发展论坛

酒类品质发展论坛

新技术新工艺发展论坛

▲收费标准: 1500 元/人;

限时优惠: 5 月 19 日前报名 1200 元/人, 2 人及以上 800 元/人;

费用包括: 参会费, 资料费, 证书费, 会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲详情介绍: <http://bbs.foodmate.net/thread-1349939-1-1.html>

▲联系人: 郭翠艳: 13361324795 (微信同号)

9、【理论讲解+实际操作】分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训

▲时间: 2024 年 6 月 27-28 日(满 10 人即开班)

▲地点: 山东·青岛

▲课程介绍:

理论学习: PCR 标准解读、分子生物学 PCR 检测技术、PCR 检测实验室管理;

实际操作学习:样品前处理(增菌、分离、生化试验)、DNA的提取、PCR反应体系配制、PCR仪操作流程、琼脂糖凝胶电泳及扩增数据分析。

▲报名咨询:李老师 15376983195(微信同号)

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/L_MQgJoLBduiHf80TXymlg

10、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲时间:2024年7月23-26日(满5人即开班)

▲地点:山东·烟台

▲培训亮点:

理论学习:饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术、验试剂及培养基的配制、操作注意事项、饲料检验方法;

实际操作学习:理化检测、微生物检测;

▲活动联系人:李老师 15376983195(微信同号)

▲活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w

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:杨老师 18905354956(微信同号)

【仪器耗材】食品实验室仪器设备全链条服务

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/IGsKuFSPQx9itzF33Lip5A>

食品检测服务:

【检测活动】2024年水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍:食品伙伴网推出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/MZlhcptImcz8lndpMAQ-Gw>

▲报名咨询:李老师 15376983195(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/22klmI_g4SfHEdA_wSm0TA

▲报名咨询:李老师 15376983195(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:李老师 15376983195(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/ehpXKJv11MeNbHZPgUB18g>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询：李老师 15376983195（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：李老师 15376983195（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：李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】核辐射检测团购

▲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，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

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

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

能力验证和比对：

1、【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲详情介绍：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 18006456954（微信同号）进行咨询沟通。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

2、【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/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

3、【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：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

4、【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→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：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

5、【能力比对】2024 年度粮油实验室间比对暨 2024 年度全国粮油检测大赛

- ▲详情介绍：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“2024 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：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（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



食品人才

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

长按识别关注微信

最新招聘信息推荐

- [河北美客多食品集团股份有限公司](#)
- [福建御味香冷冻食品有限公司](#)
- [果多食品科技\(海南\)有限公司](#)
- [恒楷\(浙江\)生物科技有限公司](#)
- [湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)
- [东莞市福瑞司特食品科技有限公司](#)
- [东方黎明控股集团有限公司](#)
- [广州市华栋香精香料有限公司](#)
- [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](#)
- [烟台加宝食品股份有限公司](#)
- [福建省古田闽越食品有限公司](#)
- [苏州德胜昌食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：四川盐太婆食品有限公司

四川盐太婆食品有限公司成立于 2022 年 1 月 5 日，是落户广元经开区的一家食品生产加工企业，主要生产调味料、调味酱、辣椒酱等产品。其母公司盐太婆文化传播有限公司致力于依托各大电商平台矩阵和自媒体短视频相结合，以互联网短视频为平台打造品牌，实现 IP 实体化。公司成立以来，我们坚持：诚信为先、以人为本、优质高效、团结创新的企业发展理念。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1494327/>

一、检验员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17516.html>

4000-6000 元/月

四川广元市 | 不限经验 | 不限 | 全职 | 1 人

职位描述

- 1、负责原辅料、半成品、成品及生产操作中的环境人员、工器具等的理化微生物检测
- 2、负责化验室设备设施的维护、保养管理工作；
- 3、负责填写保留《检验原始记录》《检验报告单》；
- 4、负责对化学药品、化学试剂、危险品按标准使用和管理；
- 5、负责产品型式检验，并妥善保存型式检验报告，为销售提供服务；
- 6、完成公司领导临时交办的其它任务。

工作地点四川广元市 广元经开区石龙办事处（石龙工业园）宏天电子产业园 2 栋 1-1 号

二、质量经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17475.html>

10000-15000 元/月

四川广元市 | 3 年以上 | 不限 | 全职 | 1 人

奖励计划 年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住

职位描述

1. 公司 sc 证办理，企业标准的制作和备案。
2. 建立供应商档案，对主要原辅料供应商来料情况进行监控。
3. 建立质量管理体系、验收标准、工艺文件、卫生管理标准、各代工产品档案等。
4. 定期确认生产关键控制点，添加剂使用，标准文件执行情况，根据实际情况进行修订。
5. 化验室的建立：检测文件收集、基础制度建立、化验员培养、独立完成检验任务。
6. 建立原料、半成品、成品内控标准，下发检验计划、卫生监控计划。
7. 完成公司所有产品的标签信息制作审核，各代工客户档案。
8. 对接监管部门，委外送检，客户审核及投诉处理。
9. 完成质量月度分析报告，组织质量会议制定质量改善计划。

公司福利：

缴纳五险 管吃管住 月休 4 天

工作地点四川广元市 广元经开区石龙办事处（石龙工业园）宏天电子产业园 2 栋 1-1 号

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： 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：

【食品论坛·大讲堂】保健食品注册与备案的流程及要求

【食品论坛·大讲堂】食品安全前提方案-生产过程的控制

【专家解读+现场答疑】GB 2760-2024《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》宣贯解读

2024年第三届酒类企业食品质量安全控制专项培训通知

| 第三轮会议通知 | 2024中国地方特色预制菜专题研讨会

热门分享：

GB2760-2024 标准解读

GB 2760-2024 公布

国家卫生健康委发布 47 项新食品安全国家标准

FDL 数食主张《2024 年全球食品原料趋势洞察》PDF

技术成果 | 基于秀丽隐杆线虫功效评价模型进行抗衰老产品功能系列食品开发技术

食品仓库良好存储的 7 个要点

无尘车间和普通车间的区别

茶叶行业过度包装培训课件

斑斓叶在湖北省使用的合规性

2024 年 3 月注册审核员考试真题

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 9：2024 年职场开局感受如何？

关于听花酒的专利在标签中使用和广告宣传讨论

大佬们，问个问题普通膳食营养食品能不能宣传补气，补血，祛湿等

315 曝光的食品企业认证

讨论一个糟头肉的法律问题

糟头肉能不能做梅菜扣肉

阜阳回应“梅菜扣肉预制菜使用糟头肉”：已查封涉事企业

这样的产品描述是否违反广告法？

速冻菜肴制品资质可以生产裹面包糠鸡翅吗

乌龙茶饮料可以宣称“解油腻”？

新的 2760 关于氨基酸类食用香辛料的讨论

产品标签问题

请问食品原料带入的营养素可以标在营养成分表里吗

产品生产日期可以精确到小时吗

开个调料厂，生产许可证怎么办？

毛肚用氢氧化钠泡发，犯法吗？

青团到底属于米粉制品还是糕点？能不能使用食品添加剂？

粉丝是复合配料吗？

保健品写有助于解酒，算不算宣传医疗功效？

新版 2760 关于脱氢乙酸钠的使用
GB1352-2023 是食品安全标准吗?
添加剂公示台账
产品用鸡架切成丁做的，产品可以叫鸡丁吗?
关于用什么东西刷锅的!
速冻熟制水产品（如小龙虾）在新版 2760 中的分类
生产者名称和地址的标注
饮料中的糖酸比
2760 更新了，对大家有什么影响呢
食品标签上使用红旗违规吗?
2760 新版的的问题汇总--欢迎补充、探讨交流
柠檬果汁榨汁后灭菌或加防腐剂常温储存第三天味道改变怎么解决?
调味料的命名
关于调味水产品检测指标的交流
【食品标签来找茬】第 10 期（已结束）
卡仕达酱不耐烤，怎么解决呢?
水煮完的花螺为什么苦
有什么方法可以将菜缝中的污垢彻底洗净?
麦芽糊精能作为主要原料添加到冲调类方便食品里面么
请问一下软糖能否添加维生素 E 等添加剂
想用益生元和膳食纤维做明显功效型的固体饮料，建议用哪些益生元和膳食纤维啊?
新标准脱氢乙酸钠不允许使用在糕点中
怎么判断食品成分符合这个国标呢?
如何出报告的问题
酸度计的电极加了标液数据后退是什么原因啊
GB 2757-2012 蒸馏酒及配制酒标准中甲醇的判定
家人们品控新人去小公司还是大公司好?
二本食品专业，不想做检测，研发学历不够，还能做什么?
来做兼职挣零花钱啦！食品伙伴网兼职招聘开始啦~



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