

食品网刊

食品网刊 与您分享

16

总第950期

2023-04-24

美国对我国出口毛豆实施自动扣留

网红自热火锅违反广告法
罚款80万元

关于大米的消费提示

2022年市场火爆的食品原料回顾

食品行业一周舆情信息汇总（4.17-4.23）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

关于大米的消费提示

食品营养标签常见问题解答

2022 年市场火爆的食品原料回顾

网红自热火锅违反广告法 罚款 80 万元

总局答复 | “谢绝自带酒水”是否属于霸王条款？是否违法？

食品行业一周舆情信息汇总（4.17-4.23）

外卖送餐这件“小事”，杭州专门立法了

2023 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第一批）

怎么选大米？“粳米”和“籼米”有何不同？学会后可别再买错了

《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》征求意见稿与 2016 版比对

国内预警

海关总署公告 2023 年第 38 号（关于进口西班牙扁桃仁检验检疫要求的公告）

海关总署公告 2023 年第 36 号（关于进口法国饲用乳制品检验检疫和卫生要求的公告）

市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（2023 年第 8 号）

国家食品安全风险评估中心关于征求《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1）意见的函

国际食品

中国与巴西致力于恢复牛肉贸易

西班牙 30 人因食用肉桂粉而中毒

我国新鲜果蔬对俄出口量大幅增长

俄罗斯全面禁止进口吉尔吉斯斯坦乳制品

俄克麦罗沃州对华出口首批 1500 余吨豌豆

日本解除对中国胡萝卜中氟啶虫酰胺的进口监控检查

国际预警

比利时通报我国出口厨具不合格

美国对我国出口毛豆实施自动扣留

韩国召回农残超标的 2 款辣椒粉产品

我国台湾地区一家企业出口的金针菇被列入 FDA 红名单

进口风险提示：印度一批次传统香米检出农药残留超标

2023 年 4 月输日食品违反日本食品卫生法情况（4 月 23 日更新）

食品科技

2022 年度重庆市科学技术奖受理成果（企业）公示 食品领域有 34 项

湖北省 2023 年科技人才服务企业项目拟立项项目公示 涉及食品领域 25 项

河南省 2023 年度县（市）创新引导计划项目立项公布 食品领域有 86 项

食品领域国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金 2023 年第一批匹配项目公布

“开门七件事”柴米油盐酱醋茶，大米在百姓日常生活中十分重要。其是以稻谷、糙米或半成品大米为原料经碾磨加工成的食品。既可以做米饭，也可以做成粥，还可以加工成各种米制品等。为帮助消费者科学认识、选购和消费大米，特做如下消费提示。

种类多样，精细不同

大米，亦称稻米，是人们日常消费大宗的主粮品种，也是人体所需能量和营养素的主要来源。大米可分为粳米、籼米与糯米。粳米通常胀性小、黏性较大，是我们日常主要食用的大米；籼米通常胀性大、黏性小，主要用于制作米饭与米线；糯米黏性更大，通常用于制作米酒、粽子、元宵等传统米制品。

大米按照加工精细程度从低到高，可分为糙米、留胚米和精米。稻谷去壳后即是糙米，保留了糠层和胚，颜色偏黄，富含膳食纤维、B族维生素、多种矿物元素及其他生物活性物质，但不易储存，口感较为粗糙；留胚米是糙米经碾白去除糠层后，留胚粒达到一定指标（留胚籼米 $\geq 75\%$ ，留胚粳米 $\geq 80\%$ ）的大米，口感较好，同时也保留了米胚中丰富的营养素。精米外观亮白、口感最为细腻，但是加工越精细，膳食纤维、维生素与矿物质等营养成分损失相对越多。

科学选购，有效储存

消费者应通过正规渠道购买大米。购买预包装大米时，关键是查看包装上的食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等信息。购买散装大米时，首先要看色泽，应丰满光滑、有光泽，色泽正常；再要闻气味，有清香味，无异味，有霉味等异味的大米不宜食用。

储存时，要保证盛装大米的容器洁净、干燥，将大米放在阴凉、通风、干燥处，避免高温、光照。失去稻壳与皮层保护的大米，容易受环境条件影响吸湿、生霉、生虫等，尤其是在夏季高温高湿条件下，更易变质。有些家庭会在夏天把大米拿出来曝晒，这会严重降低大米的食用品质，并不会防虫驱虫，再次放回潮湿的环境里的大米更容易受潮、霉变和生虫。如果不经常在家做饭，建议购买小袋真空包装的大米。

合理食用，粗细搭配

随着制米工艺的现代化，符合生产标准的车间基本能保证大米的清洁卫生。在淘洗米粒时，不需用力搓揉或搅动，也不要长时间浸泡大米，淘洗次数不宜过多，易引起大米营养成分的流失。烹调大米时，不宜加碱，避免破坏B族维生素。建议消费者做到粗细搭配，不要过度追求外观与口感。最好用全谷物和（或）杂豆替代1/3—1/2的白米，比如加入糙米、燕麦米、荞麦、红豆、绿豆、黑豆、鹰嘴豆、红薯等。既能增加膳食纤维、B族维生素、矿物质的摄入，还能增强饱腹感、稳定餐后血糖。将全谷物、杂豆用干净的水浸泡数小时后，再与白米混合一起煮，用压力锅效果会更好。

大米为五谷之首，《黄帝内经》提到“五谷为养”。建议消费者在食物多样的基础上，坚持谷类为主，合理搭配。

更多内容详见：[关于大米的消费提示](#)

食品伙伴网讯 食品的营养标签可以直接向消费者展示食品的营养特点，引导消费者合理选择食品，也可以作为同类食品比较选择的依据，平衡膳食营养。食品营养标签的内容和形式在公平交易、引导消费、保护消费者权益等方面占有着重要的地位。食品企业作为营养标签的提供者，应当确保食品标签真实、准确、不误导消费者。

营养成分表为营养标签的强制标示项，营养声称和营养成分功能声称企业可以根据食品情况自主决定。伙伴网整理了一些食品营养标签常见的标示问题，供大家参考。

1. 按“份”标示营养成分含量时，按“份”进行含量声称

示例 1:

名称：低钠腌渍萝卜条

配料：萝卜、生活饮用水、食用盐、苯甲酸钠、食用香精

.....

营养成分表（每份 30 克）

项目	每份	营养素参考值%
能量	35 千焦 (kJ)	0%
蛋白质	0.4 克 (g)	1%
脂肪	0.3 克 (g)	1%
碳水化合物	0.5 克 (g)	0%
钠	112 毫克 (mg)	6%

解析:

示例 1 营养成分钠的含量标示值不符合含量声称低盐的要求，不符合 GB 28050 中 5.2 的要求。GB 28050 附录 C 中表 C.1 备注规定：用“份”作为食品计量单位时，也应符合 100g (ml) 的含量要求才可以进行声称。GB 28050 问答中明确，企业可以用“份”标示营养成分含量，但对营养成分进行含量声称时，应满足相应每 100g 或每 100mL 的含量要求。同时，由于按“份”标示时，标示值会经过多次修约，因此建议不能仅以简单的倒推方式判断其是否符合含量声称要求。

该标签中标示“低盐”是对“钠”的声称，要符合钠 ≤ 120 mg/100 g 或 100mL 才可以进行“低盐”声称，该标签中营养标签用“份”作为计量单位，每 30g 钠含量达到 112mg，即每 100g 钠含量约为 373mg，不符合“低盐”声称要求，不可以进行“低盐”声称。

更多内容详见：[食品营养标签常见问题解答](#)

2022 年，随着人们对健康饮食的日益关注，能为产品提高附加值的功能性食品配料持续火爆。食品伙伴网对 2022 年热门的 PQQ、HMOs、NMN 等几个食品原料进行了简要介绍，并对其相关的法规要求进行了梳理，供参考。

01 吡咯并喹啉醌二钠盐

1.1 吡咯并喹啉醌二钠盐是什么？

吡咯并喹啉醌二钠盐，Pyrroloquinoline quinone disodium (PQQ) salt，是以 6-氨基-5-甲氧基-1H-吡咯-2-羧酸乙酯和 2-氧代戊烯二酸二甲酯为原料，经偶联成环反应、喹啉环的形成、氧化反应、酯水解反应以及精制等工艺制成。天然存在于多种食物中，如牛奶、鸡蛋、菠菜等。2022 年 3 月，吡咯并喹啉醌二钠盐被批准为新食品原料，使用范围为饮料。吡咯并喹啉醌二钠盐作为一种国外流行的线粒体补充剂，在脑健康、能量补充、心血管健康、口服美容等多个领域都有着广泛的应用。

1.2 使用及标签标示要求

使用范围和最大使用量：饮料（40mg/kg，固体饮料按照冲调后液体质量折算）。

吡咯并喹啉醌二钠盐的新食品原料批准公告（《国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》）中对标签标示要求：“鉴于吡咯并喹啉醌二钠盐在婴幼儿、孕妇及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，并标注推荐食用量≤20 毫克/天。”

另外，如果在食品标签或说明书上特别强调添加了吡咯并喹啉醌二钠盐，应注意标示其添加量或在成品中的含量。

02 关山樱花

2.1 关山樱花是什么？

关山樱花，英文名称 Kanzan flower，是蔷薇科李亚科樱属关山樱（*Cerasus serrulate* ‘Sekiyama’）的花，在日本、韩国及我国台湾地区具有多年食用历史，并被作为蔬菜或食品原料广泛食用。鲜花入馔，以花为食，在我国拥有悠久的历史。樱花好看，市面上也存在各种樱花风味的零食，但里面并不是含有真正的“樱花”。直至 2022 年 3 月 1 日，关山樱花被批准为新食品原料用于各类食品中，让消费者可以真真切切的吃到添加了樱花的食品，满足人们的需求。

2.2 使用及标签标示要求

关山樱花的新食品原料批准公告（《国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》）规定：婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书应当标注不适宜人群。因此使用关山樱花为原料的食品，应标注不适宜人群。另外，如果在食品标签或说明书上特别强调添加了关山樱花，应注意标示其添加量或在成品中的含量。

更多内容详见：[2022 年市场火爆的食品原料回顾](#)

食品伙伴网讯 近日，上海市市场监督管理局公布一则行政处罚信息显示，自嗨锅关联公司上海梅凌餐饮管理有限公司因发布违背社会良好风尚的广告被罚款 80 万元。

行政处罚决定书显示，当事人为推销自嗨锅，在“自嗨锅旗舰店”发布标题含“致富款花蛤粉”的商品广告，在商品主图及详情页面中多次出现“标价 176 万致富款花蛤粉”字样的图片，并在详情页面配有“女子疑吃自热火锅后去世？警方鉴定：不排除因食用导致急性食物中毒死亡可能家属索赔 176 万”等内容的图片。当事人发布上述广告的行为，违反《中华人民共和国广告法》第九条第七项“广告不得有下列情形：（七）妨碍社会公共秩序或者违背社会良好风尚”之规定。

鉴于当事人发布的上述广告严重伤害了广大消费者的感情，违背公序良俗，造成恶劣的社会影响并被大量媒体广泛报道，根据《中华人民共和国广告法》第五十七条第一项规定，上海市市场监督管理局责令当事人停止发布违法广告，并决定对当事人从重处罚如下：罚款人民币捌拾万元整。

事件回顾

今年 2 月 10 日，“女子疑吃自热火锅去世”的话题上百度热搜。据报道，一女子疑似吃自热火锅时食物中毒，不幸去世，家属协商无果后提出索赔 176 万元。

据卢先生介绍，5 个月前，她的妻子陈某网购了 4 盒“自嗨锅蒜香花蛤粉”，与起女儿、岳母三人一起食用 3 盒，之后均出现了呕吐、发烧、腹泻等症状，医院初步诊断为食物中毒。陈某病情持续恶化，经抢救无效死亡，另外两人逐渐恢复。根据尸检和司法鉴定，综合分析陈某的死亡原因，不排除因食用“自嗨锅蒜香花蛤粉”导致急性中毒死亡的可能。据悉，事发后，涉事企业派出专人到会东县处理此事，并配合当地相关部门调查，涉事“自嗨锅蒜香花蛤粉”产品已下架。

2 月 9 日，卢先生表示，已经向有关部门递交了材料，要求对涉事企业进行立案调查，追究相关企业及人员责任；停止销售涉事产品，并对已售出的涉事商品立即公告召回，并且赔偿死者和伤者各类损失 176 万余元。

紧接着，3 月 2 日，自嗨锅因“176 万致富款花蛤粉”被指侮辱死者陷入舆论风波。据悉，在某电商平台，一家售卖“自嗨锅蒜香花蛤粉”的旗舰店将店内同款产品的宣传图片标注为“标价 176 万致富款花蛤粉”，页面下方还显示了“蒜香花蛤粉事件情况说明”的图片，内容为“女子疑吃自热火锅后去世”的相关报道。

对此，自嗨锅的客服人员回应称“这不是宣传图”，并表示该描述和图片是对相关事件的“调侃”，是为了让客户更直观地了解事件的真实情况。

3 月 4 日，自嗨锅官方微博发布致歉声明称，针对媒体报道的“商家推出‘176 万致富款花蛤粉’被指侮辱死者”，公司 3 月 1 日开展内部核查。经查，该事件确系公司旗下一家售卖“自嗨锅蒜香花蛤粉”的直营店所为，是 2 月初“产品‘疑似’与女子去世相关即被索赔 176 万”这一舆论事件对销售业绩产生巨大影响后，店铺运营人员非理性的情绪宣泄行为。公司当前已第一时间按照公司管理规定责令涉事店铺内部整顿，对该店铺负责人及相关涉事人员予以辞退等处理。

相关报道：[网红自热火锅违反广告法 罚款 80 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

问：

请问“谢绝自带酒水”是否属于霸王条款？是否违法？例如：饭店在显著位置张贴有“谢绝自带酒水”字样，消费前并明确告知消费者不得自带酒水，商家此种行为是否违反相关规定？

答：

感谢留言。对于经营者行为违法性需要根据具体事实情况才能做出认定。如您认为该经营者存在违反市场监督管理法律法规的行为，可以向市场监督管理部门投诉举报。根据《市场监督管理投诉举报处理暂行办法》等有关规定，消费者投诉由经营者实际经营地或者住所地县级市场监管部门处理，举报由被举报行为发生地的县级以上市场监管部门处理。您可以拨打 12315 热线（异地加拨区号），也可以登录全国 12315 平台（网址 www.12315.cn，APP“全国 12315 平台”，微信公众号“12315”，微信小程序“12315”，支付宝小程序“12315”等方式），您的投诉举报一般将直接流转至您选择的县级市场监管部门处理。如对处理结果不满意，您可以根据《行政复议法》第十二条的规定申请行政复议。

回复部门： 执法稽查局 时间：2023-04-19

食品伙伴网讯 4月17日-4月23日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（4.17-4.23）
“羊汤馆摆2瓶过期果汁被罚5万”引关注 当地回应
网红自热火锅因违反广告法被罚款80万元
游客遭遇“麻辣烫刺客” 市监局回应
知名超市被曝对临期品不做标注
女子吃自助连吃带打包5顿点餐4万
顾客吃出异物事件频发

“羊汤馆摆2瓶过期果汁被罚5万”引关注 当地回应

近日，“羊汤馆摆2瓶过期果汁被罚5万”的话题引发关注。

据悉，辽宁鞍山的羊汤馆店主爆料称，因经营的羊汤馆冷柜中有2瓶过期4天的生榨果汁，铁东区市场监督管理局对其作出罚款5万元的行政处罚，而2瓶果汁的售价只有10块钱，他认为这是在扰乱营商环境。对此，4月17日，铁东区市场监管局工作人员在采访中回应称，事发时该店主不配合执法，食品安全是重中之重，其不符合从轻或者减轻行政处罚的条款。随后，事件经过媒体报道，引发广大网友关注。

4月19日凌晨，鞍山铁东区对此进行了回应，该羊汤馆存在经营过期饮料违法行为。考虑到经营者是初次违法，铁东区市场监管局拟给予其50000元罚款的从轻处罚告知。

回应中提及，此事在网络引起关注后，铁东区委、区政府高度重视，市场监管部门意识到改进工作作风的重要性，经营者也深刻认识到自身的错误。市场监管部门表示，要引以为戒、举一反三，在依规执法的同时杜绝机械执法，对没有造成严重后果和危害的问题，更加体现执法温度和人性化。

网红自热火锅因违反广告法被罚款80万元

近日，上海市市场监督管理局公布一则行政处罚信息显示，自嗨锅关联公司上海梅凌餐饮管理有限公司因发布违背社会良好风尚的广告被罚款80万元。

行政处罚决定书显示，当事人为推销自嗨锅，在“自嗨锅旗舰店”发布标题含“致富款花蛤粉”的商品广告，在商品主图及详情页面中多次出现“标价176万致富款花蛤粉”字样的图片，并在详情页面配有“女子疑吃自热火锅后去世？警方鉴定：不排除因食用导致急性食物中毒死亡可能家属索赔176万”等内容的图片。当事人发布上述广告的行为，违反《中华人民共和国广告法》第九条第七项“广告不得有下列情形：（七）妨碍社会公共秩序或者违背社会良好风尚”之规定。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（4.17-4.23）](#)

文章来源：食品伙伴网

4月18日，市市场监管局、市商务局、市人社局、市公安局共同召开《杭州市网络餐饮外卖配送监督管理办法》颁布实施新闻发布会。《办法》于2023年2月21日公布，将于5月1日起施行。

发布会上，市市场监管局党委委员、执法队队长汪晓敏介绍了《办法》颁布实施有关情况。市商务局电商处副处长杨统昆、市人社局社会保险管理服务中心参保登记处处长陆志璞、市公安局交通警察支队科信处副处长曹启兵参加并答记者问。发布会由市市场监管局法规处处长周婷婷主持。一起来看看吧！

谁是“独立网约配送员”？

兼职骑手们也有了法律身份

网络餐饮外卖配送不同于一般的快递物流活动。从上网订餐，到餐品送到消费者手中，网络餐饮外卖涉及众多法律主体和法律关系，而现行法律规定对于网络餐饮外卖配送活动的直接规定较少，导致法律主体被隐藏、法律关系不清晰、法律责任不明确。为解决这一问题，《办法》对网络餐饮外卖配送活动涉及的平台经营者、餐饮提供者、送餐经营者、网约配送员包括独立网约配送员（也就是兼职骑手）的概念进行了界定，在确保法律术语与上位法总体一致和基本稳定的框架下，规定了网络餐饮外卖配送主体的概念。

“外卖平台”和“送餐平台”合一

平台经营者多了身份

网络餐饮服务平台既是订餐平台，同时也是送餐平台。《办法》规定了其作为送餐平台的管理责任，特别针对独立网约配送员，规定了平台对其的信息登记、职业培训管理等职责，要求平台与其签订书面协议、为其参加保险等。同时平台不得诱导、强迫独立网络配送员登记注册为个体工商户，以逃避上述义务。这是国内首次对独立网约配送员管理作出较为具体的规定。

全面保障权益

提升外卖小哥的底气

网约配送员作为新就业形态劳动者，在网络餐饮外卖产业链中属于弱势群体，因此对网约配送员合法权益的保护是《办法》的重点内容。《办法》以全文三分之一的篇幅规定网约配送员在签约、培训、保险、报酬、补偿、查询、重大事项知情权、防疲劳、算法规制、申诉、关怀基金等方面的各项权益，强调建立适用新就业形态的工会组织，鼓励成立行业自治组织，对见义勇为、扶危济困等体现社会主义核心价值观的行为予以表彰奖励，形成全面保障体系，支持非本市户籍网约配送员留杭融杭，增强网约配送员社会认同感和职业自豪感。

更多内容详见：[外卖送餐这件“小事”，杭州专门立法了](#)

今年以来，各级市场监管部门以保障民生为导向，聚焦群众反映强烈、社会关注的突出问题，持续深入开展“铁拳”行动，严厉打击食品中非法添加降糖降压降脂等物质、假冒伪劣化肥、“刷单炒信”等虚假宣传、“神医”“神药”虚假违法广告、生产销售劣质燃气具、违法生产使用小型锅炉和使用未登记电梯、利用不公平格式条款侵害消费者权益、假冒知名品牌及“傍名人”“搭便车”行为，查办了一批与群众利益息息相关的违法案件。现将部分典型案例公布，食品领域案例如下：

一、四川省巴中市恩阳区市场监管局查处巴中市经济开发区佳瑞配方肥厂生产销售不合格化肥案

2023年3月14日，四川省巴中市恩阳区市场监管局依法查处巴中市经济开发区佳瑞配方肥厂生产销售不合格化肥案，当事人涉嫌构成犯罪，案件已移送公安机关。

2023年2月2日，恩阳区市场监管局对当事人在马鞍铺车站销售的复合（混）肥开展执法检查，现场发现复合（混）肥包装标示生产地址与生产许可证持有人地址不相符。经查，该复合（混）肥生产企业无工业产品生产许可证和未在农业部门备案登记，涉嫌未经许可生产销售化肥产品，且产品经检验不合格。据统计，涉案无证生产销售不合格复合（混）肥货值累计达3500万元。当事人的行为违反了《中华人民共和国产品质量法》第三十二条的规定，且涉嫌构成生产、销售伪劣产品罪，恩阳区市场监管局按规定将该案移送公安机关。

化肥作为粮食的“粮食”，关乎粮食安全和老百姓切身利益。本案中，涉案化肥生产销售数量大，如果流入市场，会对相关地方春耕生产造成一定影响。此案的及时查办，有效避免了坑农害农事件发生，对不法分子形成有力震慑，有利于营造安全诚信的化肥市场环境。

四、浙江省德清县市场监管局查处龙某等销售有毒有害食品案

2023年2月8日，浙江省德清县市场监管局依法将龙某等人销售有毒有害食品案件移送公安机关，目前已对2人采取刑事强制措施。

2023年2月7日，德清县市场监管局根据投诉举报，联合公安机关依法对当事人龙某、龙某某2人住处进行检查，在龙某住处发现两个白色大桶，桶内装有大量标注“VGR300”字样的黄蓝白三种颜色的压片糖果。经清点，共110756颗，合计75.203公斤。经湖州市食品药品检验研究院检测，上述产品均含有“西地那非”成分。经查明，当事人龙某某自营一家成人性保健用品店，上述产品用于对外批发零售，涉案货值金额高达550余万元。当事人行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定，已涉嫌构成犯罪，德清县市场监管局依法将案件移送公安机关。

“西地那非”需在医生指导下服用，服用含量有着严格限制，患有心脏病等疾病的人群更是禁止使用。该类非法添加的食品往往药物含量高，容易对服用的人群造成伤害。此类案件的查处，有力震慑了不法生产者，严厉惩处了一批黑心商贩，守住了食品安全底线。

五、上海市徐汇区市场监管局查处上海市徐汇区猫卡蛋糕店在食品中非法添加金箔案

2022年12月12日，上海市徐汇区市场监管局依法对上海市徐汇区猫卡蛋糕店将非食品原料金箔用于蛋糕制作销售的违法行为作出责令改正、没收违法所得1001元、罚款10万元的行政处罚。

更多内容详见：[2023 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第一批）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

怎么选大米？“粳米”和“籼米”有何不同？ 学会后可别再买错了

刚出锅的米饭，还冒着热气，舀一勺放在嘴里，瞬间，那就是干饭人的满足啊。嗯，认真吃饭的人，都在认真生活……

突然一天，“干饭人”江江有了这样的疑问：

买大米时，到底选粳米还是籼米？它俩有啥区别呢？五常大米、泰国香米、珍珠米、胚芽米……这天天吃随处可见的大米，买起来也要万分纠结，还有“煮饭到底要加多少水”，也是很多小伙伴头疼的日常困惑。

本期就跟着江江和苏苏一起来了解。

什么是“粳米”？

怎样的是“籼米”？

大米作为我国重要的主食之一，具有丰富的营养价值，其中亚油酸含量是菜籽油的2倍~5倍，同时大米中蛋白质和氨基酸的构成比例也远高于小麦、大麦和玉米等农作物。我们常说的大米其实是个统称，根据我国制定的大米强制性标准，一般说来，大米可以分为粳米、籼米和糯米。

粳(jīng)米是用粳型非糯性稻谷碾制成的米，形状为椭圆形，米粒颜色为蜡白，呈透明或者半透明，质地较为坚硬；粳米多为短粒米，现在市场上也有长粒粳米，外观很漂亮。常见的东北米、珍珠米都属于粳米。

粳米主要产于我国的华北、东北和苏南等地，一般一年一熟，口感好。粳米具有健脾胃、补中气等功效，用粳米煮粥，表面会出现一层粥油，是其精华所在，粳米粥一般适宜病人、产妇和老人食用。

要注意的是，粳米吃水少，“不出饭”，煮的时候要比籼米适当少放水。

再来说说籼(xiān)米。用籼型非糯性稻谷制成的米称为籼米，籼米形状呈现细长型，长度在7mm以上，质地脆弱易碎，米粒颜色偏白色半透明居多。根据收获季节不同，籼米可分为早籼米、中籼米和晚籼米。市场上常见的泰国米和我国南方的丝苗米都属于籼米。

在国际市场上，按米粒长度不同，籼米又分为长粒米和中粒米。质量最优的是长粒米，长与宽之比一般大于3，这种米油性大，煮后软韧有劲而不粘，泰国米和我国南方的丝苗米就属于籼米中的长粒米。籼米在南方一般是一年两熟甚至一年三熟，三熟的米没有一年两熟的米口味好。

短圆的籼米粘性较差，涨性较好，“出饭”多，细长粒的籼米粘性较好，涨性较差。总的来说，籼米煮饭“出饭”多，比较耐饥饿，煮饭时要比粳米适当多加点水。

糯米又称为江米，米粒颜色为白色不透明，质地较为脆弱，易碎，糯米也有粳籼之分，糯米的淀粉全部是支链淀粉，粘性很强，较难消化吸收，不宜做主食，宜做各种副食和糕点。

更多内容详见：[怎么选大米？“粳米”和“籼米”有何不同？学会后可别再买错了](#)

文章来源：江苏疾控微信号

食品伙伴网讯 2023 年 4 月 19 日，国家食品安全风险评估中心对《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1）（以下简称“征求意见稿”）征求意见，截止时间 2023 年 5 月 15 日。“征求意见稿”是对《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）（以下简称“2016 版”）的修订，为帮助大家了解“征求意见稿”的变化，食品伙伴网将“征求意见稿”和“2016 版”进行了比对，以供行业参考。

“征求意见稿”全文共 7 节，包括范围、术语和定义、基本要求、符合性原则、检验方法、可追溯性和产品信息，本次主要是对限量要求、符合性声明及标签标识等内容进行新增和修订。具体变化如下：

01

修订、新增术语和定义

修订“有效阻隔层”的定义，新增“完全阻隔层”的术语和定义。完全阻隔层指食品接触材料及制品外由一层或多层材料组成的屏障，该屏障用于阻止其外侧（非食品接触侧）所有物质的迁移，保障外侧所有物质均不迁移到食品或食品模拟物中。

02

新增绝对阻隔层的要求

绝对阻隔层外侧的材料及制品不属于食品接触材料及制品，食品接触材料及制品生产企业应保证绝对阻隔层在使用期限内的有效性。

03

新增原料要求

1. 我国允许使用的食品原料也可用于食品接触材料及制品的生产。
2. 我国允许使用的塑料、橡胶、硅橡胶、涂料、黏合剂、油墨等聚合物高分子材料在不发生化学反应的前提下可共混使用。

04

新增限量要求

对于同时规定了 SML[或 SML(T)]和 QM 的同一（组）物质，当该（组）物质有相应迁移量检验方法时，应符合 SML[或 SML(T)]的规定；当没有迁移量检验方法时，可采用 QM 或残留量筛查迁移量验证其合规性。

更多内容详见：[《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》征求意见稿与 2016 版比对](#)

国内预警

海关总署公告 2023 年第 38 号（关于进口西班牙扁桃仁检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与西班牙王国农业、渔业和食品部关于西班牙扁桃仁输华检验检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的西班牙扁桃仁进口：

一、检验检疫依据

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

（二）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》。

（三）《中华人民共和国海关总署与西班牙王国农业、渔业和食品部关于西班牙扁桃仁输华检验检疫要求议定书》。

二、允许进口产品

西班牙输华扁桃仁是指由西班牙境内种植的扁桃的果实 *Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb 为原料，在西班牙境内经去壳、干燥、挑选等加工工艺制作而成的供人类食用带皮或去皮的坚果。

三、生产企业要求

西班牙扁桃仁生产企业有责任确保其输华扁桃仁符合中国食品安全和植物检疫相关法律法规以及中国食品安全国家标准。输华扁桃仁的生产、加工、存放单位应由西班牙农业、渔业和食品部推荐，并经中华人民共和国海关总署注册。

四、植物检疫要求

西班牙输华扁桃仁不得带有下列中方关注的检疫性有害生物：谷斑皮蠹 *Trogoderma granarium* Everts、拟肾斑皮蠹 *Trogoderma versicolor* (Creutzer)、花斑皮蠹 *Trogoderma variabile* Ballion、肾斑皮蠹 *Trogoderma inclusum* LeConte、石榴螟 *Ectomyelois ceratoniae* (zeller)。

五、生产要求

（一）西班牙输华扁桃仁应使用烘箱或烘干机等干燥机械进行高温脱水。

（二）西班牙输华扁桃仁从包装、贮存到运输的全过程，均应符合中国和西班牙的相关安全卫生要求，防止受到致病微生物或有毒有害物质的污染。

六、食品安全要求

西班牙输华扁桃仁应符合中国食品安全相关法律法规以及食品安全国家标准。

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 38 号（关于进口西班牙扁桃仁检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：海关总署

国内预警

海关总署公告 2023 年第 36 号（关于进口法国饲用乳制品检验检疫和卫生要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与法兰西共和国农业与粮食主权部有关法国输华饲用乳制品检验检疫和卫生要求的规定，自即日起，允许符合相关要求的法国饲用乳制品进口。

一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国生物安全法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《饲料和饲料添加剂管理条例》、《农业转基因生物安全管理条例》；

（二）《进出口饲料和饲料添加剂检验检疫监督管理办法》；

（三）《中华人民共和国海关总署和法兰西共和国农业与粮食主权部关于法国饲用乳制品输华检验检疫和卫生要求的议定书》。

二、允许进口商品

本公告中的饲用乳制品是指由含有蔬菜成分、维生素预混合饲料、益生菌以及其他中国和法国法律批准使用的原辅料的原料奶或副产品（乳清、酪乳、脱脂乳、初乳等）制成的饲用乳制品，以及由不含有以上原辅料成分的原料奶或副产品制成的饲用乳制品。

三、生产企业要求

向中华人民共和国输出饲用乳制品的法国生产企业应符合下列条件：

（一）符合中华人民共和国和法兰西共和国有关饲料卫生和兽医卫生法规的要求。

（二）获得法国官方批准，并在其有效监督之下生产，其产品允许在法国自由销售。

（三）根据有关法规建立并实施了 HACCP 等安全卫生质量控制计划，并获得法国法律认可的认证机构的认证。

（四）须经法兰西共和国农业与粮食主权部（以下简称“法方”）向中华人民共和国海关总署（以下简称“中方”）推荐，获得中方注册登记。

四、原料要求

（一）生产原料来源于法国或者从欧盟其他国家合法进口。

（二）奶源来源国家全境没有口蹄疫、牛瘟、小反刍兽疫、牛传染性胸膜肺炎以及绵羊痘和山羊痘。

（三）奶源来自没有牛结节性皮肤病、痒病、牛结核病、布鲁氏菌病、牛地方流行性白血病、牛副结核病、梅迪—维斯纳病和山羊关节炎/脑炎的地区，或者按照世界动物卫生组织法典有关要求加工，或者使用中方同意的方法进行加工。

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 36 号（关于进口法国饲用乳制品检验检疫和卫生要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（2023 年第 8 号）

为严格执行《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、食品安全国家标准和《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》有关要求，保障人民群众身体健康，现就进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理公告如下：

一、餐饮服务提供者使用食品添加剂的（以下简称餐饮服务提供者），应当在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量；严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定的食品添加剂使用原则、允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量，规范食品添加剂管理。餐饮服务企业使用食品添加剂的，应当将食品添加剂管理情况作为日管控、周排查、月调度的重要内容。

二、餐饮服务提供者应当严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）规定，制定并实施食品添加剂采购控制要求，采购依法取得资质的供货者生产经营的食品添加剂，采购时按规定查验并留存供货者的资质证明复印件。

三、餐饮服务提供者应当按照 GB 31654 规定，设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。按照先进、先出、先用的原则，使用食品添加剂。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应当及时清理。

四、餐饮服务提供者使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应当采用称量等方式定量使用。使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应当记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。用容器盛放开封后的食品添加剂的，应当在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应当避免受到污染。

五、餐饮服务提供者使用食品添加剂，不应当掩盖食品腐败变质；不应当掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。餐饮服务提供者不应当采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

六、鼓励相关行业协会推动餐饮服务提供者向消费者承诺规范使用食品添加剂，倡导采用适当方式公示餐饮食品加工制作时使用食品添加剂的情况。

七、各地市场监管部门要督促餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，严格执行本公告要求，规范食品添加剂管理。进一步加强餐饮服务环节监督检查和抽样检验，构成《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定的违法行为的，依法予以处罚。对涉嫌犯罪的，一律移送公安机关。

特此公告。

市场监管总局

2023 年 3 月 2 日

相关报道：[市场监管总局关于公开征求《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于征求《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1）意见的函

各相关单位：

根据《国家卫生健康委办公厅关于印发 2021 年度食品安全国家标准立项计划的通知》（国卫办食品函〔2021〕434 号）的要求，我中心牵头承担了《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）的修订工作，现对标准草案进行行业征求意见，请于 2023 年 5 月 15 日前将意见反馈表（附件 2）以电子邮件形式反馈我中心。

联系人：张 泓，李倩云

电 话：010-52165471，52165405

邮 箱：biaozhun@cfssa.net.cn

附件： 1. 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》标准草案.pdf

 2. 食品安全国家标准草案征求意见反馈表.docx

国家食品安全风险评估中心

2023 年 4 月 16 日

文章来源：[国家食品安全风险评估中心](#)

根据中国与巴西日前发表的联合声明，赞赏两国主管部门在恢复巴西牛肉输华问题上的努力与合作。

巴西总统路易斯·伊纳西奥·卢拉·达席尔瓦于4月12日至15日对中国进行国事访问。两国发表关于深化全面战略伙伴关系的联合声明。

联合声明指出，双方肯定在农业及农产品贸易方面的合作具有战略意义，对双方主管部门在卫生和植物卫生及食品安全等领域达成的共识表示满意，承诺将在这些领域加强对话，以坚定推动两国粮食、农产品贸易的安全顺畅发展。

声明称：“巴方确保推荐注册的肉类企业符合要求，中方将按程序批准符合要求的企业在华注册。双方赞赏两国主管部门在恢复巴西牛肉输华问题上的努力与合作。此前，因巴西发现一例非典型疯牛病病例，根据现行的巴西牛肉输华议定书，巴方暂停对华牛肉出口。”

此外，双方同意开展禽流感防控技术合作，包括探讨禽流感无疫国要求。中方愿同巴方就禽流感疫情防控加强交流，巴方承诺将加强防控措施，确保本国禽流感无疫状态。中方愿加快对巴方口蹄疫无疫区的风险评估进程，巴方承诺尽快邀请中方专家赴巴开展实地评估，双方共同推动相关评估认可工作。

巴西农业部2月22日确认，在亚马孙河流域的帕拉州一个小农场检测到一例牛海绵状脑病（俗称疯牛症）病例，已经通知世界动物卫生组织并将样本送往加拿大检测。按照中国与巴西两国的贸易协议，巴西对华牛肉出口暂停。在世界动物卫生组织（WOAH）检测后，巴西该例牛海绵状脑病被称为“非典型”。

2022年，巴西牛肉出口量累计达199.6万吨，涨至历史峰值；年度出口均价也保持较高水平，达5,923美元/吨。其中，输华量更是再次刷新历史记录，首超百万吨，达到124万吨的高位，输华占比随之升至62%的历史新高。

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，西班牙至少有 30 人感染产气荚膜梭状芽孢杆菌，疑似与来自越南的肉桂粉有关。

据报告，这些患者的症状包括呕吐和腹泻。

西班牙食品安全和营养机构 (AESAN) 表示，马德里官员告知其在一种品牌的肉桂粉中发现了产气荚膜梭状芽孢杆菌。



目前，Especias Pedroza 牌肉桂粉正在被召回，产品装在 700 克的塑料容器中。批号为 A220079 的产品保质期到 2023 年 12 月 31 日，批号为 A222605 的产品保质期到 2026 年 2 月 28 日。

该警报是通过快速信息交换协调系统 (SCIRI) 和健康警报及突发事件协调中心发出的，以核实受影响产品从市场上撤回，并报告可能存在的相关疾病。

AESAN 建议消费者不要食用受影响的产品。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局滨海边疆区地方分局 4 月 17 日官网消息：2023 年 4 月 10 日至 16 日，该分局对进口自中国的总量达 4554.8 吨的新鲜水果和蔬菜成功实施了植物检验检疫管控，我国对俄果蔬出口量一周内增长了近 600 吨。

我国成功输俄的果蔬品类和出口量包括：西红柿（950.1 吨），辣椒（300.2 吨），茄子、西葫芦、南瓜、萝卜和甜菜（共计 294.4 吨），黄瓜（444 吨），洋葱和大蒜（348.9 吨），豆类（1 吨），山药（1.6 吨），白菜（894.5 吨），胡萝卜（436.3 吨），玉米（1.5 吨），蘑菇（39.4 吨），混合绿叶菜（129.3 吨），水果（713.6 吨）。

俄兽植局滨海边疆区地方分局按常规模式在海关临时仓库对完成上述产品的抽检工作。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 4 月 20 日消息：该局正式通知吉尔吉斯斯坦共和国兽医局，宣布自 2023 年 4 月 21 日起全面禁止进口该国乳制品。

2023 年 4 月 10 日至 16 日，俄兽植局对吉尔吉斯斯坦乳制品生产企业和生乳收购站进行检查的过程中发现该国乳制品监管体系不健全，无法保证输俄产品的质量安全要求。

官网称，吉尔吉斯斯坦乳制品监管体系存在的主要漏洞包括：国家流行病学监测、动物源产品质量安全监测方式不恰当，如实验室检测范围未包括俄罗斯和欧亚经济联盟立法规定的大部分指标项目要求；产品缺乏追溯系统，原料来源不明，终产品缺乏文件说明和标签标识内容。

俄兽植局要求吉尔吉斯斯坦方面重新审核所有乳制品加工企业对俄出口产品的资质并向俄方提供保证后，将进一步考虑是否恢复其输俄资质，随后俄方将对其作进一步的官方检查。

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 4 月 17 日电 据俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局消息，俄罗斯克麦罗沃州向中国出口了第一批总重量为 1528 吨的豌豆。

该局指出，所有产品均顺利通过中国方面的植物检疫，完全符合中方要求。

2023 年 3 月末，托木斯克州首次向中国出口豌豆，总重量为 11.988 万吨。2023 年初，新西伯利亚州向中国出口 1.65 万吨豌豆作物。2023 年 2 月，俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局表示，俄罗斯对华出口的首批豌豆总重为 2000 吨。

该局此前还表示，2022 年 10 月 10 日与中国签署了对俄罗斯豌豆出口中国的检验检疫要求议定书，这份文件使豌豆对华出口成为可能。截至目前，俄罗斯共有 279 家豌豆生产和仓储商有权进行对华出口。

4 月 12 日，俄罗斯驻哈尔滨总领馆表示，俄罗斯豌豆生产商与出口商潜能推介会在哈尔滨举行。

克麦罗沃州是俄罗斯西伯利亚联邦区的组成部分。除豌豆外，克麦罗沃州还向中国出口矿产品和化工产品。中国则向克麦罗沃州供应各类设备和仪器、金属及其制品、纺织品，以及石材、陶瓷和玻璃制品。

2023年4月11日，日本厚生劳动省发布药生食输发0330第2号公告，解除对中国胡萝卜中氟啶虫酰胺的进口监控检查，并修订进口监控计划附表2相应内容。

更多详情参见：

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001086243.pdf>

国际预警

比利时通报我国出口厨具不合格

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，2023年4月18日，欧盟通报我国出口厨具不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-4-18	比利时	厨具	2023.2600	初级芳香胺迁移 (0.00322 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境 通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国出口毛豆实施自动扣留

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
99-08	2023-4-14	山东临沂	Shandong Qingguo Foods Co., Ltd	毛豆	溴虫腈

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，控制出口产品中的农药残留量，规避出口产品被扣留风险。

国际预警

韩国召回农残超标的 2 款辣椒粉产品

食品伙伴网讯 4月14日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国某企业从分装、销售的2种辣椒粉产品农残超标，命令其停止销售并召回该产品。

一款产品中检出三环唑 0.05 mg/kg，在韩国，该类产品中三环唑的标准应不超过 0.01 mg/kg。另一款产品中检出乙硫磷 0.03 mg/kg，在韩国，该类产品中乙硫磷的标准应不超过 0.01 mg/kg。

召回对象：保质期分别标示至 2024 年 2 月 1 日、2024 年 7 月 17 日的产品。



文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国台湾地区一家企业出口的金针菇被列入 FDA 红名单

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，对我国台湾地区一家企业的相关产品实施了自动扣留措施，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	2023-4-20	台湾 南投	HUANG, SHENG-HSIUNG (W AN SHEN BIO	金针菇	单核细胞增生李 斯特氏菌

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，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

进口风险提示：印度一批次传统香米检出农药残留超标

食品伙伴网讯 2023年4月18日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，印度一批次传统香米检出农药残留超标。



通报显示，印度制造厂或出口商名称为 L T FOODS LTD.，台湾地区进口商为骆洋股份有限公司，产品牌名为 HERITAGE BASMATI RICE。

据了解，该批次传统香米检出残留农药赛速安 0.3 ppm。依据「农药残留容许量标准」，农药赛速安容许量为 0.1 ppm，本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条规定。

不合格产品共计 2,000.00 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

2023年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月23日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	4月4日	大粒落花生	RonGCH ENG ZH onGXIN G PEAN UT PRO DUCTS CO.,LT D.		中国	检出 黄曲霉毒素 21 μg/ kg (B1: 2.3 μg/ kg、G1: 1 4.0 μg/ kg、G2: 4.5 μg/ kg)	东京	双日 食料 株式 会社	命令检 查
2	4月4日	加热后摄食 冷冻食品（冻 结前加热）： 冷冻烤鳗鱼 （FROZEN RO ASTED EEL）	SHUNDE HO RO UN FOO D PROD UCTS L TD.		中国	检出 细 菌总数 1.5×10 ⁵ /g	东京	東和 貿易 株式 会社	自主检 查
3	4月4日	冷冻鱼肉制 品（FROZEN BASA FISH B ALL WITH CH ILLI AND GR EEN ONION）	NHAT T AM TRA DE & P RODUCT ION CO OP.		越南	检出 大 肠菌群 阳性	神戶	祥美 株式 会社	自主检 查
4	4月4日	香辛料：干辣 椒（JINDA D RIED RED CH ILI (CUT) 1 000g）	BWEALT H MARK ETING WORLD CO.,LT D.		泰国	检出 黄 曲霉毒素 16 μg/ kg (B1: 1 6.2 μg/ kg)	横浜	株式 会社 成 安	命令检 查

更多内容详见：[2023年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月23日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月14日,重庆市科学技术奖励工作办公室公示了2022年度重庆市科学技术奖受理成果(企业),共有575项,其中自然科学奖104项、技术发明奖24项、科技进步奖434项、企业技术创新奖13项。涉及食品领域有34项,包括自然科学奖3项、科技进步奖31项。

食品领域 2022 年度重庆市科学技术奖受理成果 (企业)

自然科学奖		
项目名称	完成人	完成单位
甘蓝型油菜基因组进化及品质抗性性状形成的分子机制	卢坤、李加纳、魏丽娟、曲存民、柴友荣	西南大学
生长素信号因子调控番茄果实色泽和风味形成的分子机制	邓伟、李正国、刘明春、唐宁、刘豫东	重庆大学、四川大学
采后果实敏化(priming)抗病性的形成机理及其代谢平衡性研究	汪开拓、郑永华、金鹏、杨震峰、曹士锋	重庆三峡学院、南京农业大学、浙江万里学院
科技进步奖		
项目名称	完成人	完成单位
重庆农产品中典型危害因子快速检测关键技术与应用	马良、李贤良、刘晓竹、张宇昊、郗存显、林杰、郭婷、周莹、焦必宁、戴宏杰	西南大学、重庆海关技术中心、佛山微奥云生物技术有限公司
川渝生姜绿色安全高效生产关键技术创新与应用	姜玉松、黄孟军、李洪雷、刘燃、李庆芝、王显凤、张文林、廖钦洪、吴林、贾切	重庆文理学院、重庆市幅沅农业生物技术研究院有限公司、济南市农业科学研究院、重庆市永川区经济作物技术推广站、长江大学
高品质冬虫夏草工厂式繁育产业化关键技术优化研究	毛先兵、向丽、柴文敏、谭术英、谢宇	重庆欣时达生物技术有限公司
不同熟期锦橙优新品种选育及绿色高效生产关键技术创新与应用	周贤文、孔文斌、熊晓山、冉春、彭祝春、李彩、张利、谭锋、刘浩强、张家琼	重庆市开州区农业发展服务中心、重庆市农业技术推广总站、西南大学、重庆市北碚区农业农村委员会、重庆市涪陵区经济作物发展中心、重庆尚果农业科技有限公司

更多内容详见：[2022 年度重庆市科学技术奖受理成果 \(企业\) 公示 食品领域有 34 项](#)

文章来源：食品伙伴网

湖北省 2023 年科技人才服务企业项目 拟立项项目公示 涉及食品领域 25 项

食品伙伴网讯 4 月 20 日，湖北省科学技术厅公示 2023 年科技人才服务企业项目拟立项项目，其中，食品领域有 25 项。

食品领域 2023 年科技人才服务企业项目
拟立项项目

序号	项目名称	申报单位	科技人才派出单位
5	粮食干燥机智能检测与控制系统研发	湖北天和机械有限公司	武汉轻工大学
14	面向数字粮仓智能装备精准作业的关键技术研究	荆州市宇中粮食机械有限公司	武汉轻工大学
17	稻谷加工核心装备网数智化关键技术研究	湖北永祥粮食机械股份有限公司	武汉轻工大学
48	中华鳖种苗繁育主要疾病绿色生态防控技术集成与示范应用	湖北宏旺生态农业科技股份有限公司	中国水产科学研究院长江水产研究所
49	饲用植物防制家禽主要病毒性疾病新产品的研发与应用	潜江市康宏生态禽业有限公司	武汉市农业科学院畜牧兽医研究所
50	植物规模化合成 1,3-甘油二酯	武汉伯远生物科技有限公司	湖北大学
51	优质高产虾稻新品种选育及示范推广	武汉弘耕种业有限公司	湖北省农业科学院粮食作物研究所
52	基于 NMR 的黄曲霉毒素适配体快速筛选与定向改造	颐思特（武汉）生物科技股份有限公司	中科院精密测量科学与技术创新研究院
53	小龙虾加工用水虾黄/蛋白回收利用技术研究	湖北绿亿园食品科技有限公司	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所
56	橙皮苷的提取、催化加氢及产业化	武汉市华甜生物科技有限公司	江汉大学
57	甘薯全质化利用技术创新及新产品创制	湖北根聚地农业发展股份有限公司	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所
58	基于诱变驱动的高产高活性纳豆激酶关键技术研发与应用	湖北茂盛生物有限公司	武汉轻工大学
59	荆门黑羽绿壳蛋鸡的开发利用	湖北神地农业科贸有限公司	华中农业大学
60	即食鲜湿营养面条品质提升关键技术研发与产业化示范	湖北金银丰食品有限公司	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所
61	植物免疫蛋白菌株筛选及发酵工艺技术开发	湖北微生元生物科技股份有限公司	华中科技大学
62	鄂西山区特色水果新优品种的示范应用	长阳一恋水果种植专业合作社	湖北省农业科学院果树茶叶研究所

更多内容详见：[湖北省 2023 年科技人才服务企业项目拟立项项目公示 涉及食品领域 25 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月18日，河南省科学技术厅、河南省财政厅公布了2023年度县（市）创新引导计划立项项目清单，有91项县（市）创新引导计划项目予以立项支持。其中，食品领域有86项。

食品领域 2023 年度县（市）创新引导计划立项项目清单

序号	省辖市 (项目数量)	县(市)区	项目名称	承担单位	省财政支持 资金(万元)
1	郑州市(3)	新郑市	谷物加工智能化生产装备研发与应用示范	郑州格德格瑞机械工程有限公司	40
2		惠济区	基于水肥精准管理的生态农业技术集成研究和示范推广	河南苑林农业开发有限公司	40
3		中牟县	基于基因组选择的奶牛快速扩繁技术创新与应用	河南省鼎元种牛育种有限公司	40
5	开封市(4)	通许县	绿色方便粉丝自动化加工装备研制及应用示范	开封市丽星机械设备有限公司	40
6		尉氏县	代料香菇优质高产栽培技术集成与示范	尉氏县泰鼎种植专业合作社	40
7		祥符区	茶用菊、食用菊、观赏菊更新辅壮及产业化应用与推广	开封市森茂园林绿化工程有限公司	40
8		杞县	设施大棚“菌瓜菜”一年三熟绿色高效栽培模式研究与应用	杞县立农人农作物种植农民专业合作社	40
9	洛阳(6)	汝阳县	优质猕猴桃新品种引进及示范推广	洛阳天溪生物科技有限公司	40
10		洛宁县	肉牛高效繁育与绿色养殖技术示范及推广	洛阳圣阳农牧科技有限公司	40
11		栾川县	“豫西黑猪”种质资源保护开发利用及示范推广	洛阳伊鸾农牧开发有限公司	40
13		伊川县	伊川县“谷子+丹参”产业提质增效生产技术的示范与推广	伊川县金粟农业科技有限公司	40
14		孟津区	优质青贮玉米品种的筛选与推广	孟津县诚友种植专业合作社	40
15		偃师区	优质小麦偃高161绿色高产高效栽培技术研究及示范推广	河南金高种业有限公司	40
17	平顶山市 (2)	叶县	富硒小麦种植及深加工技术示范与推广	河南创大粮食加工有限公司	40
18		宝丰县	环境控制在设施蔬菜中的研究应用	河南康龙实业集团股份有限公司	40

更多内容详见：[河南省 2023 年度县（市）创新引导计划项目立项公布 食品领域有 86 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月18日,上海市科学技术委员会公布国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金2023年第一批匹配项目,其中,食品领域有11项。

食品领域国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金
2023 年第一批匹配项目清单

序号	国家项目编号	项目名称	承担单位名称	项目 负责人	匹配金额 (万元)
12	2022YFF1102900	新型食品全链条风险因子高效识别与精准检测关键技术研究	华东理工大学	全舒	5.10
15	2022YFD2402000	基于训练免疫的鲟鳇鱼类抗病遗传基础解析与育种应用探索	华东理工大学	阳大海	4.86
29	2021YFD1201200	水稻资源节约型性状优异基因挖掘及其分子设计	上海师范大学	黄学辉	15.20
86	2020YFD0900800	东海渔业资源增殖与多元化养殖模式示范	中国水产科学研究院 东海水产研究所	程家骅	10.16
87	2020YFD0900400	内陆盐碱水域绿洲渔业模式示范	中国水产科学研究院东 海水产研究所	来琦芳	9.84
88	2019YFD0901500	远洋渔业资源友好型捕捞装备与节能技术	中国水产科学研究院 东海水产研究所	王鲁民	18.33
89	2019YFD0901200	典型渔业水域生境修复与生物资源养护技术	中国水产科学研究院 东海水产研究所	庄平	4.45
90	2019YFD0901800	水产品智能化加工装备与关键技术研发	中国水产科学研究院 渔业机械仪器研究所	沈建	5.48
91	2019YFD0900300	淡水池塘生态养殖智能装备与渔农综合种养模式	中国水产科学研究院 渔业机械仪器研究所	刘兴国	20.11
149	32025038	水产病原细菌致病机制及鱼类感染免疫学研究	华东理工大学	刘琴	8.00
247	32025030	真菌毒素与粮食食品安全	中国科学院上海营养 与健康研究所	武爱波	8.00

(来源:上海市科学技术委员会)

原文链接: <https://stcsm.sh.gov.cn/zwgk/tzgs/gsgg/bsgsgg/kjjhxmjggb/20230418/6c6955261d0948cca67b79292ccd1411.html>

 [国家重要科技计划项目上海市地方匹配资金 2023 年第一批匹配项目清单.pdf](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 20 万条，累计翻译字数超 5000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，合理运用食品标准法规，提升质量安全管理水平。

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安全合规管理工作，发现问题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，亲临企业，现场授课，一对一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情 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

SIAL 西雅展
INSPIRE FOOD BUSINESS in China

SIAL西雅国际食品展（上海）
SIAL西雅国际餐饮供应链展
SIAL世界食品产业峰会

2023年5月18-20日
上海新国际博览中心

COME POSIUM 中国商业联合会

北京爱博西雅展览有限公司

215,000m²
展览面积

180,000+
专业人士

5,500+
全球参展企业

INSPIRE FOOD
BUSINESS

上海预登记正式开放
5.18前扫描二维码即可免费领取价值¥199门票
深圳预登记同步开放



SIAL西雅国际食品展（深圳）
SIAL世界食品产业峰会

2023年8月28-30日
深圳会展中心（福田）

COME POSIUM
北京爱博西雅展览有限公司

参展详询：010-8579 4294

参观详询：010-6588 6794

预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

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

2023 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全国可报	多地	关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
全年可报	线上	关于“食品安全员”培训的通知
5 月 10-13 日	呼和浩特	2023（第四届）乳及乳制品检测与控制技术交流暨中国乳品创新技术论坛
5 月 11-12 日	成都	体系管理专员实操培训班
5 月 20-22 日	广州	2023 中国生命科学大会暨 2023 中国生命科学博览会
6 月 7-9 日	上海	第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会
全年可报	线上	食品企业供应商管理员岗位技能培训
7 月	青岛	2023 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会
7 月 8-11 日	烟台	化妆品微生物检验实操培训班
7 月 21-22 日	上海	2023 生物制品全生命周期质量管理峰会（上海）
8 月 24-25 日	广州	2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）

2023 年展会预告：

4 月 26-28 日	郑州	2023 第三十一届中国（郑州）糖酒食品交易会
4 月 26-27 日	哈尔滨	第 28 届东北三省畜牧业交易博览会
4 月 26-28 日	成都	2023 第 19 届中国国际（西部）生化分析与实验室规划建设管理成都博览会
4 月 26-27 日	哈尔滨	第 28 届东北三省畜牧业交易博览会
4 月 27-28 日	武汉	2023 中国（武汉）国际农业机械博览会
4 月 27-29 日	南京	第十三届 IGPE 中国国际粮油产业博览会
4 月 26-29 日	深圳	第 6 届深圳礼品包装展
5 月 7-9 日	佛山	2023 中国饮品产业展览会
5 月 10-12 日	北京	第二十二届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE2023）
5 月 10-12 日	深圳	2023 世界食品（深圳）博览会
5 月 11-13 日	深圳	2023 深圳国际渔业博览会
5 月 11-13 日	沈阳	2023 第 35 届沈阳食品糖酒会
5 月 12-14 日	合肥	第六届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
5 月 14-16 日	上海	2023 Foodaily EXPO 每日食品创新博览会
5 月 15-17 日	广州	ICBE 2023 国际跨境电商交易博览会
5 月 18-20 日	上海	SIAL 国际食品展（上海）
5 月 18-20 日	长春	2023 第 36 届东北亚长春食品糖酒会
5 月 18-20 日	广州	2023 第 14 届中国（广州）国际物流装备与技术展
5 月 19-21 日	济南	2023 第 17 届全国食品博览会

5月19-21日	长沙	2023 第 23 届中部（长沙）休闲食品展览会
5月22-25日	上海	2023 第 25 届中国国际焙烤展览会
5月25-27日	西安	第 24 届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月27-29日	临沂	2023 第十六届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	银川	第五届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
6月2-4日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
6月2-4日	青岛	2023 第八届中国（青岛）国际食材展览会
6月2-4日	青岛	2023 第 20 届中国（青岛）国际 食品加工和包装机械展览会
6月2-5日	烟台	2023 第十七届东亚国际食品交易博览会
6月4-6日	南昌	中国乳制品工业协会第二十九次年会暨 2023 年中国（国际）乳业技术博览会
6月6-8日	深圳	2023 深圳国际自有品牌展（Marca China）
6月6-8日	上海	2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会
6月9-11日	济南	2023 中国北方国际新餐饮博览会
6月13-15日	合肥	2023 年第二十一届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月14-16日	上海	Interfoam2023 上海国际发泡材料技术工业展览会
6月16-18日	北京	2023 亚洲消费电子展（全国巡展）
6月18-20日	淄博	BBQE 2023 中国（淄博）烧烤产业博览会暨 618 食材采购节
6月19-21日	上海	2023 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月19-21日	上海	第二十一届中国世界制药原料中国展天然提取物展区
6月19-21日	上海	第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展
6月19-21日	上海	第二十四届健康天然原料、食品配料中国展 Hi & Fi Asia-China
6月19-21日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
6月25-27日	苏州	第十二届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
6月28-30日	青岛	2023 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月30-7月2日	青岛	2023 青岛国际预制菜食品展览会
7月5-8日	上海	AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会
7月8-9日	昆明	2023 第 5 届中国西南畜牧业展览会
7月7-9日	内蒙古	第十九届内蒙古食品加工与包装机械展览会
7月11-13日	上海	第十一届慕尼黑上海分析生化展（analytica China 2023）
7月14-16日	西安	2023 西部科学仪器及实验室装备展
7月14-16日	西安	第三届中国（西安）国际林业博览会
7月20-22日	昆明	2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
7月20-22日	广州	2023 世界食品广州展（世食展）
7月23-25日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月27-29日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
8月2-3日	上海	第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会
8月4-6日	济南	2023 第十六届中国（山东）糖酒食品交易会
8月10-12日	南京	2023 第 12 届中国（南京）国际食品饮料展览会
8月14-16日	上海	2023 上海国际食品和饮料展览会
8月18-20日	青岛	2023 第 5 届青岛国际工业博览会
8月18-19日	贵阳	2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月18-20日	成都	2023 第 13 届成都国际孕婴童产业博览会
8月23-25日	上海	第 14 届上海国际餐饮食材展览会
8月23-25日	上海	2023 上海国际渔业博览会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展
8月25-27日	武汉	2023 第十四届中部（武汉）糖酒食品交易会
8月25-27日	广州	CCH2023 第 12 届国际餐饮连锁加盟展览会

8月26-28日	宿迁	2023 中国（淮海经济区）食品饮料展览会
8月26-28日	郑州	第四届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会
8月28-30日	深圳	SIAL2023 西雅国际食品展（深圳）
9月2-4日	青岛	2023 青岛国际糖酒食品交易会
9月6-8日	北京	BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会
9月8-10日	武汉	2023 湖北（国际）现代养殖产业博览会暨现代养殖技术研讨交流会
9月12-14日	上海	2023 秋季全球高端食品展览会
9月15-17日	广州	GFE2023 第45届广州国际餐饮加盟展
9月15-17日	南昌	2023 中国（江西）餐饮食材博览会暨2023江西食品加工与包装机械展
9月21-23日	深圳	2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会
10月11-13日	南京	2023 中国（南京）国际环保产业博览会
10月24-27日	上海	2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会
10月25-27日	青岛	第26届中国国际渔业博览会
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月8-10日	上海	FHC 2023 第二十六届上海环球食品展
11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会
12月13-15日	上海	2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[杭州华端生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[山东元泰生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[靖江中威食品机械有限公司——食品机械](#)

[南京寿旺机械设备有限公司——食品机械](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[西安千草生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市金鼎食品机械有限公司——食品机械](#)

[菏泽工科机械制造有限公司——食品机械](#)

[诺福生态环保科技有限公司——仪器试剂](#)

[江西众得力厨具有限公司——食品机械](#)

[山东鼎泰盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[杭州陆恒环境科技有限公司——仪器试剂](#)

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测、食育）

3、线上直播培训、会议。

4、各种活动。

——实验室比对、检测活动、调查问卷，校园活动，科普活动等

最新推出

【线下实操·创业技术培训班】凤爪加工技术&火锅底料加工技术&预制菜加工·卤鸡加工·猪副加工

培训地点：山东·烟台

培训内容：工艺流程剖析（出成率）、配方解析、防腐保鲜技术组方解析、加工关键技巧和参数、容易出现问题的处理方案

适用对象：食品行业创业人、个体摊贩、小作坊、小微加工企业技术负责人等

各品类满10人开班，具体请查看详情

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QBtHYkQ3n6Kzk4dAPggJFw>

【线下】江苏泰兴·预制菜产业技术发展分论坛，喊您免费来参会

时间：2023年4月27日 下午（14:00-17:30）

地点：泰兴温德姆至尊酒店（江苏省泰兴市文昌东路25号）会议室

会议日程：

01、预制菜专委会工作总结及计划公布

02、预制菜产业技术发展主旨报告

03、预制菜产业高质量发展-圆桌会议

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ga8SGaj-aVdzugmLNJJBIg>

【线下·免费】【企业游学】2023「益」企联动-益生菌创新私享会，仅限50人

时间：2023年5月25日-26日（25日全天报到）

地点：安徽省宿州市

活动亮点：

揭秘益生菌全链条——企业游学，从原料到成品，揭秘益生菌全链条研发与生产

产学研用分享——产学研私享会，寻找益生菌品类创新答案

构建产业发展——交流互动，促进产业提升，携手共谋产业发展

报名联系人：15853516576 丁老师（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/it818WHOK06Wf0nkAIQmaQ>

【线下】工业化菜肴加工技术研修班将在北京开班！

时间：2023年6月7-10日

地点：北京·中国农业科学院农产品加工研究所

培训对象：

肉制品、调理品等传统食品加工型企业，餐饮连锁企业，食材原料供应链，生鲜电商平台的高层管理、新产品开发、加工生产、品管品控等人员。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/xoejEMfJ97Te15up0Sn3pw>

【线下】关于举办 2023 年亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会的通知（第一轮）

会议时间：2023 年 7 月 19-21 日

会议地点：华清爱琴海国际酒店（陕西省西安市临潼区陕鼓大道 8 号）

会议形式：

01. 开幕式；02. 主题报告；03. 专题报告；04. 企业家论坛；05. 研究生论坛；06. Poster 展示；07. 企业展览

报名联系人：15853516576 丁老师（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/c8oxxRT71b5YDAsm8dbXMQ>

【线上·免费】全自动化密度计、折光仪、滴点软化点仪、熔点仪在食品领域的应用网络研讨会

▲时间：2023 年 5 月 04 日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1147&fuid=154861>

【直播】第九届饮水行业泰山论坛

▲时间：2023 年 5 月 7 日全天、5 月 8 日上午

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1146&fuid=154861>

▲主要内容：

- 开幕式暨全体大会
- 欢迎晚宴
- 答谢/颁奖晚宴
- 饮用水产业链精品展
- 行业标杆普利思“透明工厂”参观交流
- 第四期包装饮用水生产技术专题培训
- 瓶装定制水专题交流会
- 第九届饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

【线上】【食学实用】第 36 期-电商平台客诉解决方案

▲时间：2023 年 5 月 12 日 19:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1148&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台食品类客诉处理的意义
2. 电商平台客诉处理基本流程和注意事项
3. 常见食品类客诉分类及解决建议
4. 案例分享

【线上·免费】粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2023 年 6 月 15 日

▲主要内容：

- 1、粮油真菌毒素检测技术研究进展；
- 2、粮食重金属快速检测技术应用解析；
- 3、粮油产品中农药残留污染及检测技术研究；
- 4、粮油及制品中溶剂残留检测技术重点解析；
- 5、粮油及其制品中塑化剂检测技术应用；
- 6、食用油掺假技术研究应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: <http://bbs.foodmate.net/thread-1317239-1-1.html>

▲报名咨询: 于老师: 18106384480 (微信同号)

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>

1. 【99 元·VIP 免费】食品企业管理评审实施指南

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1427&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 管理评审简介

主要讲解了为什么做管理评审, 管理评审评什么, 如何做管理评审。

2. 管理评审模板

通过对食品企业管理评审的输入、输出的内容进行讲解, 并对管理评审中各个环节提交的数据及评审方式进行详细讲解, 为企业的管理评审活动提供了系统详细的指导。

2. 【49.9 元·VIP 免费】给食品企业管理人员的人才规划公开课 (优秀企业人才规划案例分享)

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1431&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 食品企业人才发展的现状和挑战

2. 优秀食品企业人才培养案例解析

(适合食品质量、检测、研发、生产管理等人才发展挑战及规划培训)

3. 【199 元·VIP 免费】中华人民共和国食品安全法解读

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1207&fuid=154861>

▲主要内容:

1、食品安全法修订背景

主要讲解了食品安全法出台之前的行业现状: 食品安全问题突出, 各种的掺杂掺假、非法添加现象屡见不鲜, 监管环节长、部门多, 各部门衔接不力。

2、《食品安全法》中生产经营的规定

主要讲解了食品安全法第四章的相关内容, 从以下四个章节分别展开讲解: 第一节 一般规定, 第二节 生产经营过程控制, 第三节 标签、说明书和广告, 第四节 特殊食品。

3、《食品安全法》中法律责任的规定

主要讲解了食品安全法第九章 法律责任的相关内容。结合案例对条款重点内容进行解读, 指导企业如何做才能最大程度避免承担相应的法律责任。

4. 【399 元·VIP 免费】食品小白标签实操快速启蒙培训

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1269&fuid=154861>

▲课程介绍:

1、标签合规认知建立

2、营养标签制作

3、标签审核及案例分析

4、标签标识认知升级 (合规风险)

5、特殊膳食用食品标签要点解析及案例分析

6、保健食品标签标识解读

7、中央厨房标签制作及易出现的几个问题

研发类:

1、【创业技术培训班】凤爪加工技术&火锅底料加工技术&预制菜加工·卤鸡加工·猪副加工

培训地点: 山东·烟台

培训内容: 工艺流程剖析(出成率)、配方解析、防腐保鲜技术组方解析、加工关键技巧和参数、容易出现问题的处理方案

适用对象: 食品行业创业人、个体摊贩、小作坊、小微加工企业技术负责人等

各品类满10人开班, 具体请查看详情

报名联系人: 刘老师 13361324783(微信同号)

培训详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/QBtHYkQ3n6Kzk4dAPggJFw>

2、江苏泰兴·预制菜产业技术发展分论坛, 喊您免费来参会

时间: 2023年4月27日 下午(14:00-17:30)

地点: 泰兴温德姆至尊酒店(江苏省泰兴市文昌东路25号)会议室

会议日程:

01、预制菜专委会工作总结及计划公布

02、预制菜产业技术发展主旨报告

03、预制菜产业高质量发展-圆桌会议

报名联系人: 于老师 18906382430(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/ga8SGaj-aVdzugmLNJJBIg>

3、第七期“肉类加工技术研修班”开班通知!

培训时间: 2023年5月13-16日

适用对象: 技术研发人员、质量管理人员、生产加工人员、个体企业

培训地点:

中国肉类食品综合研究中心(北京丰台区洋桥70号) 研究开发部

培训亮点:

☆ 中国肉类食品综合研究中心专家授课, 拥有多年的肉类研究经验, 引领肉类技术进步和创新。

☆ 对肉类产品加工, 从基础理论到动手实操, 全方位讲解和实操。

☆ 加深对配方和工艺的讲解, 让学员在以后的实操过程中, 提高解决问题的能力。

☆ 实操环节, 参与实际工艺操作, 让动手能力无死角。

☆ 肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解, 提高保鲜技术应用。

报名联系人: 王老师 13361384260(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/BrT00s5teyLLizl8tw898A>

4、SEPA 线下培训—感官分析常用方法实操培训班(济南站) 报名通道开启!

培训时间: 2023年5月16-18日(2.5天)

培训地点: 山东·济南感官分析研究中心

课程特点:

基础内容, 打破感官分析壁垒;

理论+实操, 实现最大化培训效果;

经典实例, 丰富感官分析实践经验;

专家团队, 与您分享感官分析精髓;

优质学员, 共同畅游感官分析世界。

报名联系人: 刘老师 15550410868(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/MJIwzdIVS3gdXcB6qq50Kg>

5、【企业游学】2023「益」企联动-益生菌创新私享会，免费参加，仅限 50 人

时间：2023 年 5 月 25 日-26 日（25 日全天报到）

地点：安徽省宿州市

活动亮点：

揭秘益生菌全链条——企业游学，从原料到成品，揭秘益生菌全链条研发与生产

产学研用分享——产学研私享会，寻找益生菌品类创新答案

构建产业发展——交流互动，促进产业提升，携手共谋产业发展

报名联系人：15853516576 丁老师（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/it818WHOK06Wf0nkAIQmaQ>

6、工业化菜肴加工技术研修班将在北京开班！

时间：2023 年 6 月 7-10 日

地点：北京·中国农业科学院农产品加工研究所

培训对象：

肉制品、调理品等传统食品加工型企业，餐饮连锁企业，食材原料供应链，生鲜电商平台的高层管理、新产品开发、加工生产、品管品控等人员。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/xoejEMfJ97Te15up0Sn3pw>

7、关于举办 2023 年亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会的通知（第一轮）

会议时间：2023 年 7 月 19-21 日

会议地点：华清爱琴海国际酒店（陕西省西安市临潼区陕鼓大道 8 号）

会议形式：

01. 开幕式；02. 主题报告；03. 专题报告；04. 企业家论坛；05. 研究生论坛；06. Poster 展示；07. 企业展览

报名联系人：15853516576 丁老师（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/c80xxRT71b5YDAsm8dbXMq>

8、2023 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

时 间：2023 年 7 月

地 点：山东 青岛

参会对象：肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的高层管理者，研发技术人员，质量控制人员，生产管理人员等；原辅料供应商、机械设备厂家、食品检测公司的相关技术人员等；高校师生、科研院所专家学者等。

会议主旨：分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题

报名联系人：王老师 13361384260（微信同号）

会议详情：https://mp.weixin.qq.com/s/vSQ0WkAL_j72B0FIKkewyA

质量安全类：

1、体系管理专员实操培训班

时间地点：05 月 11-12 日 成都

主要内容：

- 1、食品三体系核查表的建立
- 2、HACCP 计划的建立
- 3、产品追溯和召回
- 4、常见审核问题点及纠正、纠正措施
- 5、现场实训练习

收费标准：

- 1、2800 元/人（费用含培训费、讲义、证书费及税费）；

2、4月15日前报名并缴费，享受早报优惠 2600 元/人；

3、三人及以上报名享受团报优惠 2600 元/人；

详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1306205-1-1.html>

报名咨询：姜老师 15345357379（微信同号）

检测类：

1、第四届乳及乳制品检测与控制技术交流会暨中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：5月10-13日（10日报到，13日参观）呼和浩特·巨华国际大酒店

▲会议内容：

5月10日 | 大会报到

5月11日·上午

总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

5月11日·下午

专题论坛（一） | 微生物的检验技术研究

专题论坛（二） | 营养成分分析技术研究

5月12日·上午

专题论坛（三） | 微生物的风险控制研究

专题论坛（四） | 化学物质分析技术及防控

5月12日·下午

专题论坛（五） | 乳品特色品类的研发与控制

专题论坛（六） | 新型技术的开发及应用

5月13日上午 | 伊利&蒙牛参观交流活动

大会结束

▲费用标准：

标准费用：2000元/人（三人同行，一人免单）。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/6ka-fee81_7-XNwl-Tnpdw

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

2、【微生物实训】2023年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍：

GB 4789 系列标准：

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

▲排期安排：

第108期	食品微生物检验实际操作培训班	5月13-16日	南京
第109期	食品微生物检验实际操作培训班	6月10-13日	上海
第110期	食品微生物检验实际操作培训班	7月22-25日	烟台
第111期	食品微生物检验实际操作培训班	8月05-08日	杭州
第112期	食品微生物检验实际操作培训班	8月26-29日	广州
第113期	食品微生物检验实际操作培训班	9月09-12日	漳州
第114期	食品微生物检验实际操作培训班	9月23-26日	重庆

第 115 期	食品微生物检验实际操作培训班	10 月 21-24 日	南京
第 116 期	食品微生物检验实际操作培训班	11 月 18-21 日	北京
第 117 期	食品微生物检验实际操作培训班	12 月 16-19 日	烟台
第 118 期	食品微生物检验实际操作培训班	12 月 16-19 日	广州

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/yr5ndv96gRwHMiW00-5sFQ>

▲报名咨询：苏老师 15066774273（微信同号）

3、关于举办“微生物法检测维生素实操”培训班的通知

▲课程介绍：

1. 专题讲座：

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

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》；

GB 5009.285-2022《食品中维生素 B12 的测定》（第三法微生物法）；

▲排期安排：

一期：2023 年 5 月 22 日-5 月 25 日（哈尔滨·国家乳制品质量检验检测中心）

二期：2023 年 6 月 05 日-6 月 08 日（哈尔滨·国家乳制品质量检验检测中心）

三期：2023 年 7 月 03 日-7 月 06 日（广州）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/AsM3a-HHa3XEsPgYD300TQ>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

4、水质系列标准解读及应用技术培训班

▲时间地点：5 月 26-27 日（25 日报到）山东·济南（线上线下同步）

▲会议内容：

具培训日程安排见详情链接

▲费用标准：

标准费用：1800 元/人。

限时优惠：5 月 8 日之前报名 1500 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 1300 元/人，5 人及以上报名参会 1200 元/人；

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/K9tA9Lg4uYUthVfch0he_w

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

5、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲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：

四、培训时间和地点

第二期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 06月3-6日(共4天)
第三期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 08月19-22日(共4天)
培训地点: 山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地
详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/TA01VHw4rc17ZThz454MJA>
▲报名咨询: 汤老师 15688563267

6、第十八届微生物培养基学术研讨会

指导单位: 中国微生物学会生物制品专业委员会

承办单位: 食品伙伴网

▲时间地点: 2023年6月29-30日(28日报到)

福建漳州·诏安县 诏安明诏大酒店

▲会议内容:

6月29日 上午

消除琼脂磷酸盐沉淀的研究

《GB 4789.28 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》修订探讨

鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方优化研究

减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析

食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析

6月29日 下午

基于表型特征区分不同类型致泻性大肠埃希氏菌的分离鉴别培养基的研发

培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析

食品中叶酸和B12微孔板法即用型试剂盒的质量控制和应用

检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发

微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用

蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究

微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

6月30日上午

欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

微生物培养基生产与质量控制

试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

猪瘟猪丹毒猪肺疫三联活疫苗抗原菌选择性显色培养基的研发和应用

6月30日下午

企业参观: 福建海德宝生物科技有限公司(自愿参加, 名额有限, 先到先得)

交流内容将持续更新……

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/f0TRx0BTKkeNm-6NUjqfKg>

▲报名咨询: 王敬卫 18953594381(微信同号) 邮箱: service01@foodmate.net

7、【理论讲解+实际操作】关于举办“化妆品微生物检验实际操作培训班”的通知

▲时间地点:

第二期 化妆品微生物检验实际操作培训班 07月08-11日(共4天)

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月04-07日(共4天)

培训地点: 山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍:

1、理论学习

(1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述;

(2) 培养基的配制、操作注意事项;

(3) 化妆品中微生物检验方法;

- a、微生物检验方法总则
- b、菌落总数检验方法
- c、耐热大肠菌群检验方法
- d、铜绿假单胞菌检验方法
- e、金黄色葡萄球菌检验方法
- f、霉菌和酵母菌检验方法；

2、实际操作学习：

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

3、技术讲座和专题讨论

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

▲培训老师、合作单位：

主讲老师：微生物高级工程师

助教：北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/m0rcq3gMa96WrIV6Sw0eCw>

▲报名咨询：汤老师 13361324959

科普与食育：

2023 第二届中国食育发展论坛

1、时间：2023 年 6 月 16-17 日

2、地点：山东·威海

3、会议主题：推动食育交流 探索食育落地

4、会议内容与日程安排：

2023 年 6 月 16 日（第一天）

主会场：国内外食育介绍

分论坛 1：食育融合论坛

分论坛 2：营养健康论坛

2023 年 6 月 17 日（第二天）

分论坛 3：校园食育论坛

分论坛 4：家庭食育论坛

会中展——“有意思”的食育集市

展示内容：食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容。

5、参会对象：

专家学者、食育团队、科普教育基地、教育工作者、营养健康相关工作者、食品及餐饮等相关企业、对食育感兴趣的个人等。

6、费用及合作：

1) 参会费用

标准费用：1800 元/人，早鸟优惠：1600 元/人（优惠截止到 4 月 21 日），学生优惠：1000 元/人（凭学生证）

* 团购及更多优惠请联系会务组工作人员。

2) 会议合作

论坛支持单位、大会发言、论坛赞助（礼品、茶歇、资料袋、展台、签名墙等）

7、详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/dfD9Gv3dtWX7psq9lhbyLw>

8、联系人：

刘老师 15810315366（微信同号）

冯老师 18646662643（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】食品防护欺诈及脆弱性评估

直播时间：2022年4月25日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1142&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王文平，食品安全合规事业部食品合规顾问。目前主要从事食品安全及食品合规管理的研究，深入研究食品生产经营企业的合规义务、合规风险及合规风险的分析和评价工作。十几年水产、调味品等食品行业从业经验，先后从事检测、体系、合规咨询服务等相关工作，获得haccp等六体系内审员证书，ISO9001等五大体系国家级正式/实习审核员，在SC办理、出口&内销政府事务对接、体系认证、客诉对接、体系搭建等方面有丰富的实战经验。

主要内容：

- 一、食品欺诈
- 二、食品欺诈脆弱性评估
- 三、食品防护

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1315908-1-1.html>

2023年春季线上区域专场招聘会暨食品专业就业指导公益宣讲会

报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1125&fuid=154861>

3.21-4.30 预计12场：长三角地区3场，珠三角地区3场，华北地区2场，华中地区2场，西南地区1场，西北地区1场。

第十一场（长三角地区·3）4月25日 14:30

第十二场（珠三角地区·3）4月28日 14:30

已结束：

第一场（长三角地区）：3月21日 14:30

第二场（珠三角地区）3月24日 14:30

第三场（华北地区）3月28日 14:30

第四场（华中地区）3月31日 14:30

第五场（西南地区）4月4日 14:30

第六场（西北地区）4月7日 14:30

第七场（长三角地区·2）4月11日 14:30

4月13日上午 8:30-12:00 就业指导公益宣讲会

第八场（珠三角·2）4月14日 14:30

第九场（华北地区·2）4月18日 14:30

第十场（华中地区·2）4月21日 14:30

以上各场回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1413&fuid=154861>

【食学实用】第35期-食品企业合同法律风险管理系列课 第四期 合同的修订

▲时间：2023年4月25日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1140&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同修订的基本目标
2. 合同修订的操作技巧
3. 合同修订的实例解析

【食学实用】第33期-兽药残留检测中基质效应的应对

▲时间：2023年4月26日 14:30-15:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1134&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 基质效应的概述
2. 基质效应的评估
3. 基质效应控制
4. 基质效应的典型实例分析

制造业人才规划培训—用好能力模型，高效培养人才

▲时间：2023年4月27日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1130&fuid=154861>

▲费用说明：600元

食学宝VIP享8折优惠，即480元，同公司3人及3人以上同时报名，可享受原价8折优惠，即480元，（食学宝VIP会员优惠与团购优惠不同享）

▲主要内容：

- 一. 制造业常规人才发展的挑战
- 二. 基于能力模型的人才发展方式
- 三. 企业关键岗位相关要素的确定（如何做—建标）
- 四. 全员人才盘点和测评（如何做—对标）
- 五. 关键岗位人才发展方式确定（如何做—追标）

FSSC22000 V6.0&ISO22000 内审员培训（新版标准，两个证书）

时间：2023年4月27-28日

【报名和听课地址】<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1143&fuid=154861>

【课程内容】

FSSC22000 V6.0

- 第1部分- FSSC22000 V6.0 介绍
- 第2部分 - FSSC 22000 V6.0 前提方案
- 第3部分 - FSSC 22000 V6.0 附加条款
- 第4部分 - 专题：欺诈、防护、过敏原、文化
- 第5部分 - FSSC 22000 V6.0 新版变化点解读

ISO22000:2018

- 第1部分- ISO22000:2018 前言及主要变化
- 第2部分 - ISO 22000:2018 标准解读 1-10 章
- 第3部分 - ISO 22000:2018 课程总结

课程学习后自行考试，考试通过后联系老师获取证书。

【颁发证书】

线上考试通过后颁发 ISO22000:2018、FSSC22000 V6.0 两个培训证书；

由食品伙伴网独家颁发，网站可查，全国认可。

线上考试时填报姓名、身份证号码等内容以制作邮寄证书。）

联系人员：15345357379（姜老师）

“质量行”第十期 食品管理体系及认证线上交流会

培训时间：2023年4月27日 14:00-16:00

课程内容：

- 1、中国有机农产品和 GAP 农产品认证要求
- 2、HACCP/ISO22000/FSSC22000 体系异同点
- 3、无糖食品认证介绍

详情介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

联系我们：史老师 15318691750

【免费】绿色工厂食品行业解决方案（节水、节能）

▲时间：2023年4月27日 15:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1132&fuid=154861>

▲主要内容：

一、绿色工厂

- 1) 绿色工厂的概念
- 2) 绿色工厂的评价重点

二、水资源节约

- 1) 水资源现状及背景介绍
- 2) 食品工厂节水解决方案（反渗透&冷却塔&排水回收）

三、能源节约

- 1) 能源利用现状及背景介绍
- 2) 食品工厂节能解决方案（蒸汽&换热器）

四、答疑互动

全自动化密度计、折光仪、滴点软化点仪、熔点仪在食品领域的应用网络研讨会

▲时间：2023年5月04日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1147&fuid=154861>

【直播】第九届饮水行业泰山论坛

▲时间：2023年5月7日全天、5月8日上午

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1146&fuid=154861>

▲主要内容：

- 开幕式暨全体大会
- 欢迎晚宴
- 答谢/颁奖晚宴
- 饮用水产业链精品展
- 行业标杆普利思“透明工厂”参观交流
- 第四期包装饮用水生产技术专题培训
- 瓶装定制水专题交流会
- 第九届饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

【食学实用】第36期-电商平台客诉解决方案

▲时间：2023年5月12日 19:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1148&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台食品类客诉处理的意义
2. 电商平台客诉处理基本流程和注意事项
3. 常见食品类客诉分类及解决建议
4. 案例分享

【免费】实验室申请 CMA、CNAS 经验交流会

▲时间：2023年5月17日

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1145&fuid=154861>

▲主要内容:

1. CNAS 检测实验室在能力验证方面的要求及 CNAS 化学分析领域、微生物领域最新文件人员要求的解读
2. 人员管理相关体系文件如何编制及编制过程中应注意的问题
3. 实验室申请 CNAS、CMA 条件讨论

食品微生物检测结果质量监控及测量不确定评估标准解读培训班

▲时间: 2023 年 5 月 18-19 日 青岛(线下线上同步)

▲主要内容:

专题一: RB/T 038-2020《食品微生物检测结果质量监控指南》解读

- (一) 标准的体例分析与解读
- (二) 食品微生物检验结果质量监控的策划
- (三) 食品微生物检验结果质量监控的实施
- (四) 质量监控结果的统计分析和评价
- (五) 质量监控结果的处理

专题二: RB/T 151《食品微生物定量检测的测量不确定度评估指南》解读

- (一) 标准的体例分析与解读
- (二) 总则及不确定度计算的解读
- (三) 合成不确定度和扩展不确定度的计算及案例
- (四) 检测报告中测量不确定度的表示方法

▲培训讲师: 青岛海关技术中心相关专家/标准制定人

▲费用标准:

专题一 1000 元/人; 专题二 1000 元/人; 两个专题 1800 元/人

备注: 费用包括培训费, 证书费(电子版)。均可开增值税发票。培训结束后颁发合格证书, 可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

▲详情链接: <http://bbs.foodmate.net/thread-1301213-1-1.html>

▲联系人: 王敬卫 15244582293 (微信同号)

餐饮食品安全与风险控制专项培训

主办单位: 食品伙伴网

培训时间: 2023 年 5 月 18-19 日(会期一天半)

培训方式: 线上直播形式, 采用“食学宝”在线直播平台。

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1131&fuid=154861>

主要内容:

5 月 18 日 (上午)

- 09:00-09:30 餐饮行业发展现状及食品安全事件解析
- 09:30-10:10 餐饮企业落实食品安全主体责任
- 10:20-11:00 餐饮企业标准化和品牌建设
- 11:00-11:30 餐饮企业清洗消毒与人员管理

5 月 18 日 (下午)

- 14:00-14:40 餐饮企业日常监督检查及飞行检查常见问题案例解析
- 14:40-15:10 预制菜标准制修订现状与应用探讨
- 15:20-16:20 餐饮服务操作规范与食品安全风险管控
- 16:20-17:00 餐饮全产业链安全风险管控经验分享

5 月 19 日 (上午)

- 09:00-09:40 餐饮企业食品合规管理体系实践
- 09:40-10:00 餐饮企业虫鼠害控制
- 10:10-11:30 餐饮企业风险管控与质量提升访谈

——企业代表分享及访谈交流

标准费用：2000 元/人；

早报优惠：4 月 15 日前报名 1500 元/人；

联系人：方老师 13356941975（微信同号）

【线上免费】粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间：2023 年 6 月 15 日

▲主要内容：

- 1、粮油真菌毒素检测技术研究进展；
- 2、粮食重金属快速检测技术应用解析；
- 3、粮油产品中农药残留污染及检测技术研究；
- 4、粮油及制品中溶剂残留检测技术重点解析；
- 5、粮油及其制品中塑化剂检测技术应用；
- 6、食用油掺假技术研究应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1317239-1-1.html>

▲报名咨询：于老师：18106384480（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍：

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/AMwUByszKvtaFTsJqIxG5Q>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

▲主要流程：“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于检测人员和单位，发放纸质版比对证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲比对项目：菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/N-uzvMAXk80exlvJbNcdiA>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详情介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/UhYRKhiebue_ES5bPzr4Mg

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

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

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

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

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

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（微信同号）

【LIMS】实验室信息管理系统服务

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

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

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

▲详情咨询: 杨老师 18905354956 (微信同号)

第一届食育视频科普创新大赛

▲时间: 2022年7月-2023年8月

▲详情介绍: 为贯彻落实国务院《健康中国行动(2019-2030年)》、《国民营养计划(2017-2030年)》的重要措施。配合中国居民膳食指南(2022)发布和全民营养周活动, 锻炼学生专业能力与新媒体结合能力, 培养学生社会交往能力, 展现学生的食育科普传播能力, 为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台, 鼓励食品及相关专业的学生, 开展食育科普的创作、研究和传播, 并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广, 举办“食育科普视频创新大赛”, 因疫情原因推迟至2023年, 将2023年食育视频科普创新大赛正式更名为“第一届食育视频科普创新大赛”

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/u7YQTxVo2Vcofs-j3rA-yg>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (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

- [中山市日康食品饮料有限公司](#)
- [佳格食品（中国）有限公司](#)
- [乳源瑶族自治县众源餐饮管理有限公司](#)
- [泰州宝堰食品有限公司](#)
- [北京鸿禧志业科技有限公司](#)
- [中山市日康食品饮料有限公司](#)
- [湖北壮美生物科技有限公司](#)
- [上海纽贝滋营养乳品有限公司](#)
- [大连瑞驰企业集团有限公司](#)
- [广东东莞麦王食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：广东吉祥佬食品科技有限公司

广东吉祥佬食品科技有限公司创建于2018年，位于广东省潮汕揭阳市揭东区锡场镇，临近于揭阳高铁北站。占地面积10000多平方米，公司拥有沉淀了20多年的美食专业研发团队和生产技术。主要生产预制菜、潮汕牛肉丸、墨鱼饼等丸滑类和各类肉制品。专门供应餐饮B端客户，C端消费者；目前已服务国内多家大型餐饮连锁企业。

做食品就是做良心，我们秉承着食品安全是我们的底线，产品品质是我们的生命线，顾客满意是我们努力的方向的核心价值观，为顾客提供尽善尽美的服务。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1492985/>

生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16465.html>

岗位职责：

- 1、负责制定及完善生产过程、成本控制、安全生产等各项规章制度流程；
- 2、管理生产的日常运转，包括生产现场管控、设备管理、质量把控、物控、人员等工作协调及管理；
- 3、负责团队管理，制定和完善标准作业书并开展培训，提升人员技能和工作效率；
- 4、跟进生产过程、产值目标等，发现并及时对生产异常做出反应，确保生产计划能按期按质完成；
- 5、及时处理客户投诉及建议问题，对产品的质量标准、质量管控结果负责。

任职要求：

- 1、30-45周岁；
- 2、要懂BRC体系，熟悉ISO、HACCP质量管理体系及有关食品质量的各项标准；
- 3、5年以上食品生产工作经验；3年生产经理工作经验；
- 4、较强的协调能力、计划能力、沟通能力及团队协作能力。

福利：

1、包吃包住（免费提供WIFI、空调等，单间宿舍）；月休四天，调休

上班时间：正常是早九晚六，午休一小时，如果比较忙的话会安排晚班，但是这种情况少，一般都是六点下班

2、缴纳五险

3、其它福利：员工用餐优惠、员工生日现金券、员工婚嫁补助金等、传统节日为员工加餐，中秋发月饼，端午节发粽子，春节吃团年饭、发开工利是等；

活动：公司定期或不定期举办各类娱乐活动，丰富员工业余生活；

生产工人 <http://www.foodmate.cn/job/show-16466.html>

岗位职责：

1. 根据岗位要求执行生产（如：物料准备、拆包、分类、制作、包装等）
2. 协助煮制产品。
3. 产品移转暂存，入库房。
4. 产品包装及完工后区域卫生。

任职要求：

1. 有食品车间生产经验优先。
2. 身体健康，工作稳定服从安排，态度认真。
3. 有质量安全意识。

福利：

1、包吃包住（免费提供WIFI、空调等，单间宿舍）；月休四天，调休

上班时间：正常是早九晚六，午休一小时，如果比较忙的话会安排晚班，但是这种情况少，一般都是六点下班

2、缴纳五险

4、其它福利：员工用餐优惠、员工生日现金券、员工婚嫁补助金等、传统节日为员工加餐，中秋发月饼，端午节发粽子，春节吃团年饭、发开工利是等；

活动：公司定期或不定期举办各类娱乐活动，丰富员工业余生活；

电工 <http://www.foodmate.cn/job/show-16467.html>

岗位职责:

- 1、负责工厂的水电设施，电器设备的日常维护及保养，保障工厂的正常营运。
- 2、与公司各部分保持良好的沟通，及时处理各类水电与电器故障
- 3、定期对所辖工厂水、电设施、电器设备进行日常维修保养和计划性维修保养工作

任职要求:

- 1、中专及以上学历，有餐饮设备维修职位工作经验者优先考虑
- 2、了解国家相关电气操作安全规范，持“电工证”上岗，从事水电工作1年以上优先（可接受应届毕业生）
- 3、具备基础的电器、设备维修专业知识（包括空调、冰箱等）
- 4、具备较高的纪律性、责任心、学习能力、执行能力
- 5、能吃苦耐劳、服从部门主管的调度和工作安排

福利:

- 1、包吃包住（免费提供WIFI、空调等，单间宿舍）；月休四天，调休

上班时间：正常是早九晚六，午休一小时，如果比较忙的话会安排晚班，但是这种情况少，一般都是六点下班

2、缴纳五险

- 5、其它福利：员工用餐优惠、员工生日现金券、员工婚嫁补助金等、传统节日为员工加餐，中秋发月饼，端午节发粽子，春节吃团年饭、发开工利是等；

活动：公司定期或不定期举办各类娱乐活动，丰富员工业余生活；

工作地点: 广东省揭阳市揭东区锡场镇锡西村国道南 767 号

公司福利: 综合补贴 包吃住

食品人才中心

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘

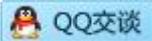
电话：0535-6730782

个人求职客服-晓航 [13356993042](tel:13356993042)

个人求职客服-小梅 [13356989576](tel:13356989576)

企业招聘客服-徐老师 [13375354593](tel:13375354593)

企业招聘客服-孙老师 [18660563816](tel:18660563816)

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服QQ： 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

2023 有奖征文开始啦！说说我的现场管理之路

《2023 第二届中国食育发展大会》邀请函

【报名进行中】SEPA 感官分析常用方法实操培训班（济南站）

【新版体系 早报优惠】FSSC22000 V6.0 ISO22000 内审员培训

2023 年食品伙伴网重点会议、培训计划汇总

热门分享：

【2023 现场管理】无为而治

【2023 现场管理】该出手时就出手，监督检擦要常有

【2023 现场管理】那些年我们推行 5S 踩过的坑

【5S 管理】那些年我们踩过的坑——素养篇

《冷冻干燥》（原著第二版）高清 PDF

《食品电商供应商管理制度》《食品安全与质量控制》《HACCP 基本原理》

食品安全生产规范体系飞行检查核查标准

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 15：说说离职交接的那些事！

陈皮白茶是用袋泡茶标准还是调味茶标准

企业仅销售预包装食品，未办理备案，会面临怎样的处罚

关于预包装食品拆包后组装的问题

抽检中有检出限量添加剂，未超标，但配料表中未标识，算合格还是不合格？

关于砂仁和白豆蔻不可以当调料用，那里有依据呢？

腌菜不用办理食品生产许可吗？

农残超标，是否可以引用 136 条免责？

出厂检验报告是根据生产线出具吗？

产品委托生产

大家觉得食品添加剂是否可以作为食品原料中的主料

食品生产许可证办理时，产品执行标准可以选食品安全标准吗

遭遇打假

鱿鱼丝的标准可以用 GB10136 吗

有没有土豆片挑选大小的好方法

一款产品该两个包装

富营养素酵母粉的适用范围

外检报告的有效期如何鉴别？

工作服需要外检报告吗？

车间地面水多

二十二碳六烯酸营养强化剂和新资源怎么区分

面包含沙量有标准吗，还是依据面粉的标准

企业负责人可以兼职食品安全员吗？
小作坊的预包装产品（山东），是否需要标识营养标签？
二方审核是否需要签署保密协议？
有老师做过 CCI 的 TRACC 体系吗
车间地面选择瓷砖还是环氧地坪漆？
原料库房
请教论坛前辈们关于麦芽糊精问题
食品微生物检验、理化检验
梅干菜的检测项目
实验室的所有仪器都要有维护保养规程吗
窝里横、经营与管理
好多年没找工作了，大家都怎么跳槽的
何不食肉糜
老外因为质量差，索赔了，人事部也要承担责任



扫一扫
快速关注食品论坛公众号
食品论坛
电话：0535-2122193
邮箱：foodspace@126.com
QQ：228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了八百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 115 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室
电话: 010-68869850
邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公
电话 (Tel): 021-64459516
邮箱 (Mail): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

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

食品伙伴网-烟台:

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

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流