

食品网刊

食品网刊 与您分享

17

总第951期

2023-05-09

2023年5月共有102项食品及相关标准正式实施
这些标准需要关注

2023年4月食品行业舆情盘点

5月1日起实施！

“达人探店”属于“广告”，
“吃货直播”涉嫌违法



“小贝饿了”直播被打假 虚假宣传“祸从口出”

食品行业近期舆情信息汇总（4.24-5.7）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

等渗食品知多少

食品分类术语标准及其应用

固体饮料标签标示注意事项

2023年4月食品行业舆情盘点

2023年5月共有102项食品及相关标准正式实施 这些标准需要关注

5月1日起实施!“达人探店”属于“广告”,“吃货直播”涉嫌违法

婴幼儿配方乳粉中 OPO 知多少

2023年4月食品行业监管政策概述

食品行业近期舆情信息汇总(4.24-5.7)

“小贝饿了”直播被打假 虚假宣传“祸从口出”

2023年3月共有178批次不合格食品化妆品未准入境,标签不合格居首位

乳类企业2022年年报(一):伊利股份、蒙牛乳业营收净利双增长;光明乳业净利润同比下降39.11%

国内预警

2023年3月全国未准入境食品化妆品信息

市场监管总局关于《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法(修订征求意见稿)》公开征求意见的通知

国家食品安全风险评估中心关于公开征求丝氨酸蛋白酶等3种食品添加剂新品种意见

国家卫生健康委员会关于蓝莓花色苷等14种“三新食品”的公告(2023年第3号)

国际食品

韩国进口命令检查制度简介

2023年4月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

欧盟重新评估食品中双酚A对公众健康的风险

欧盟拟制定精甲霜灵在油棕果和胡椒中的进口限量

日本解除对中国产蛤蜊中扑草净项目的强化监控检查

俄参加食品法典委员会食品中危害物标准限量要求的制修订工作

国际预警

欧盟通报我国出口干辣椒农残超标

美国对我国出口柿饼实施自动扣留

农药残留超标 我国出口冷冻有机草莓被通报

2023年4月美国FDA自动扣留我国食品情况(4月汇总)

2023年4月输日食品违反日本食品卫生法情况(4月28日更新)

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2023年第18周)

食品科技

2022年度北京市科学技术奖提名情况公示 食品领域有这些

2022年度甘肃省科学技术奖建议授奖项目公示 食品领域有35项

2022年度辽宁省科技奖会评通过项目公示 食品领域有19项

2023年第一批河南省重大科技专项项目验收结果公布

中国食品 等渗食品知多少

食品伙伴网讯 随着天气转暖，人们参与健身和户外活动的热情高涨，同时运动后会比以往出更多的汗，这种情况下水分和各类矿物质的流失会增多，电解质水受到越来越多的人关注。同时市面上也会发现某些电解质水会有“等渗饮料”或类似表述，那么何谓“等渗”呢，下面就和伙伴网一起来了解下吧。

01 等渗食品的定义

等渗食品指即食状态下，渗透压与正常人体体液渗透压相近的食品。根据食品形态的不同可以分为液体等渗食品和固体等渗食品。

02 等渗食品的相关标法

我国关于等渗食品的标法规定较少，目前仅有工业和信息化部制定发布的《等渗食品》（QB/T 5727）。

2.1 等渗食品渗透压的要求

标准中对于等渗食品做出了具体要求，详见表 1。

表 1 即食状态下等渗食品的渗透压要求

| 项目 | 要求 |
|-----|---------|
| 渗透压 | 250-340 |

注：非即食状态下的等渗食品的渗透压值依按标签规定的方法冲调或配置后的渗透压。

注：单位为毫渗透压摩尔每升，即 mOsmol/L。

2.2 渗透压的测定

对于渗透压的测定，《等渗食品》（QB/T 5727）做了详细说明。标准采用冰点渗透压仪进行测定。由于标准要求等渗食品的渗透压单位为 mOsmol/L，而冰点渗透压仪的测定单位为 mOsmol/kg，方法引入了密度仪/密度计测定溶液密度，对等渗食品渗透压单位进行转换。此方法在参考《中国药典》的基础上，做了适当的修改。

此外，国家市场监督管理总局发布的《特殊食品渗透压测定》（BJS 202102）规定了婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品、特殊医学用途配方食品中渗透压的冰点测定方法。

2.3 标签要求

《等渗食品》（QB/T 5727）规定：符合标准要求的食品，其产品标签中可标示“等渗”、“等渗食品”等字样或类似表述。对于产品标签标示了“等渗”或类似表述的产品，其标签中应同时标示渗透压。非即食状态下的等渗食品应明确标示冲调方法，并标示“非即食状态”。

根据《等渗食品》（QB/T 5727）行业标准编制说明，该标准归入到特殊膳食食品体系类别中。为避免消费者误解食品的所属类别，普通食品比如固体饮料在声称/标识时不建议使用该标准进行声称，但是可以参照该标准中的渗透压指标。

更多内容详见：[等渗食品知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 分类术语标准是按照标准功能划分出来的标准类型，用于对相似特性的产品、过程或服务进行有规律的划分、排列或者确立分类体系，界定特定领域或者学科中使用的概念的指称及其定义。食品分类术语标准对于规范我国食品行业生产经营以及监督管理都有很重要的意义。那么，食品行业有哪些分类术语标准呢，它们又有哪些应用？食品伙伴网通过本文的简单介绍，希望可以帮助大家更好地理解和应用食品分类术语标准。

01 已发布的食品分类术语标准

我国已发布的食品分类术语标准包括通用分类术语标准以及针对具体食品类别的分类术语标准等。

1、通用分类术语标准

《食品工业基本术语》（GB/T 15091-1994）包括食品、传统食品、干制食品等一般术语，粮食、肉制品等产品术语，原料清理、酸处理等工艺术语，营养素、蛋白质等质量、营养及卫生术语。

《食品营养成分基本术语》（GB/Z 21922-2008）规定了食品营养成分的基本术语，以及某些营养成分的含量计算，如营养强化剂维生素 A、维生素 E、烟酸等的维生素当量计算；适用于所有食品生产、经营、检测、标签以及其他有关领域。

2.2.12
维生素 E vitamin E
具有生育酚活性的化合物的总和。食品中的维生素 E 有多种形式(如 α-生育酚、β-生育酚、γ-生育酚、δ-生育酚和相应的三烯生育酚)。
食品中的维生素 E 以“毫克(mg)”或“α-生育酚当量(α-TE)”标示。
由于不同形式的维生素 E 在体内利用率不同,食品中的总维生素 E 用 α-生育酚当量(α-TE,mg)表达时,计算公式见式(6):
$$\alpha\text{-生育酚当量} = \alpha\text{-生育酚} + 0.5 \times \beta\text{-生育酚} + 0.1 \times \gamma\text{-生育酚} + 0.3 \times \text{三烯生育酚} \dots (6)$$

2.2.13
烟酸 niacin
又称尼克酸,是指具有烟酸生物学活性的吡啶-3-羧酸及其衍生物的总称,包括烟酸、烟酰胺。色氨酸在体内可转化成烟酸。
食品中的烟酸以“毫克(mg)”或“毫克烟酸当量(mg NE)”标示,用式(7)计算总烟酸当量(mg NE):
$$\text{总烟酸当量} = \text{烟酸和(或)烟酰胺} + \text{色氨酸} / 60 \dots \dots \dots (7)$$

《农产品分类与代码 NY/T 3177-2018》分别对种植业产品、畜牧业产品、水产品进行了分类。对于具体农产品的归类有很好的指导作用。

另外，我国还制定了《食品加工设备术语 GB/T 30785-2014 》等通用的食品分类术语标准。

2、具体食品类别的分类术语标准

我国地大物博、饮食南北差异大、食品种类繁多，为规范食品管理，我国很多食品行业都制定了分类术语标准。

例如，《饮料酒术语和分类》（GB/T 17204-2021）规定了 100 多种饮料酒的定义；将饮料酒分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒、露酒，并进行了多级细分；提供了饮料酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、白酒、白兰地、威士忌、配制酒分类框架图。

《水果和蔬菜 形态学和结构学术语》（GB/T 26430-2010）、《香辛料和调味品 名称》（GB/T 12729.1-2008）等标准规定了相应产品的植物学名称以及中英文名称等。

更多内容详见：[食品分类术语标准及其应用](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近几年，我国市场上的固体饮料出现了标签标示不规范、虚假宣传、违规销售等问题，国家市场监管部门采取一系列措施规范整治固体饮料市场，加强了对固体饮料质量安全的监管，其中包括对固体饮料标签标示的规定。除了《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011），固体饮料的标签标示还有哪些项目需要特别注意呢，食品伙伴网对此进行了汇总，供大家参考。

一 食品名称

适用范围：所有固体饮料

来源：《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告》

要求：不得与已经批准发布的特殊食品名称相同；应当在产品标签上醒目标示反映食品真实属性的专用名称“固体饮料”，字号不得小于同一展示版面其他文字（包括商标、图案等所含文字）。

如图 1 标签中的“固体饮料”字号不小于同一展示版面其他文字。



（图 1）

二 警示用语

适用范围：直接提供给消费者的蛋白固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、风味固体饮料，以及添加可食用菌种的固体饮料的最小销售单元

来源：《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告》

要求：在食品名称同一展示版面标示“本产品不能代替特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、保健食品等特殊食品”作为警示信息，所占面积不应小于其所在面的 20%。警示信息文字应当使用黑体字印刷，并与警示信息区域背景有明显色差。

如图 1 标签中标示的警示信息“本产品不能代替特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、保健食品等特殊食品”。

三 菌种情况

适用范围：添加菌种的固体饮料

来源：《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）

更多内容详见：[固体饮料标签标示注意事项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023年4月食品行业舆情信息如下：

| 2023年4月食品行业舆情盘点 |
|-----------------------------|
| 1、发霉乳酸菌当原料？企业、官方回应 |
| 2、景区奶茶店使用霉变竹筒？官方通报：已立案调查 |
| 3、游客在长沙遭遇“麻辣烫刺客” 当地通报 |
| 4、“羊汤馆摆2瓶过期果汁被罚5万” 引关注 官方回应 |
| 5、网红自热火锅违反广告法 罚款80万元 |
| 6、300一杯天价柠檬茶商家因虚假宣传被罚20万 |
| 7、游客买到变质凉皮还遭辱骂 各方回应 |
| 8、厨师曝光烤鱼店后厨脏乱差 涉事餐厅已被查封 |
| 9、韭菜中霉菌利残留限量标准调整引关注 回应来了 |
| 10、“赤脚踩的茶叶”引热议 |

1、发霉乳酸菌当原料？企业、官方回应

4月初，据媒体报道，有杭州吾尚食品有限公司员工爆料，称该企业生产乳酸菌饮料和钙奶过程中，存在临期商品回收后篡改生产日期再销售，临期商品及残次品拆除包装后作为原料再加工的行为。多段据称是内部员工拍摄的视频中，显示了车间内多名工人擦去生产日期和回收残次品的过程。

随后，当地市场监管部门、涉事企业均做出回应。

4月3日，桐庐市场监督管理官微通报称，2023年3月19日，根据线索，桐庐县市场监督管理局会同桐庐县公安局对杭州吾尚食品有限公司进行现场检查。经初步核查，发现该企业涉嫌存在将保质期尚未到期的产品拆除包装后作为原料再加工生产的情况。2023年3月20日，桐庐县市场监督管理局接到举报，反映杭州吾尚食品有限公司存在临期商品篡改生产日期再销售等违法行为，并提供了相关视频资料。对于举报人反映的情况及提供的视频，桐庐县市场监督管理局正在调查核实中。

4月3日、4日，涉事企业连续两天发布声明回应，声明称，媒体报道中引用的多段视频内容，与事实有出入。其中关于“篡改保质期”的内容，真实情况是：由于喷码机电眼感应或喷头堵塞产生生产日期喷印不良品，公司在生产过程中就会及时返工并进行重新喷印处理，或在产成品检验中发现喷码有问题的，也会返回车间进行返工处理。以上行为均属于对生产过程中的不合格品进行合规性处理作业，并非“篡改产期再销售”。报道中关于“发霉变质的残次品变身‘回料’再加工”的内容，是人为恶意剪辑所为，有明显拼接、剪辑痕迹，视频画面也有明显的后期制作现象，并也无法证明有“残次品变身‘回料’再加工”的情况。此外，报道中“使用回料‘成品率’超100%”的表述与事实不符。成品率因公司在配方设计中会对蛋白质含量等国家标准要求的项目进行加严要求，实际配方高于国家标准。同时在生产操作中每罐定容量需人员检查，因罐体高大，可能出现定容量略偏高的情况，但因配方设计本就高出国家标准，所以在生产无异常的情况下，成品率出现略偏高的情况属于正常，成品符合国家标准，并非残次品回收导致。

2、景区奶茶店使用霉变竹筒？官方通报：已立案调查

最近，“竹筒奶茶”成了奶茶界的新网红，在全国多地爆红，相关话题频繁登陆微博热搜。其中，4月10日，“景区奶茶店清洗发霉的竹筒装奶茶”的话题引发网友广泛关注。

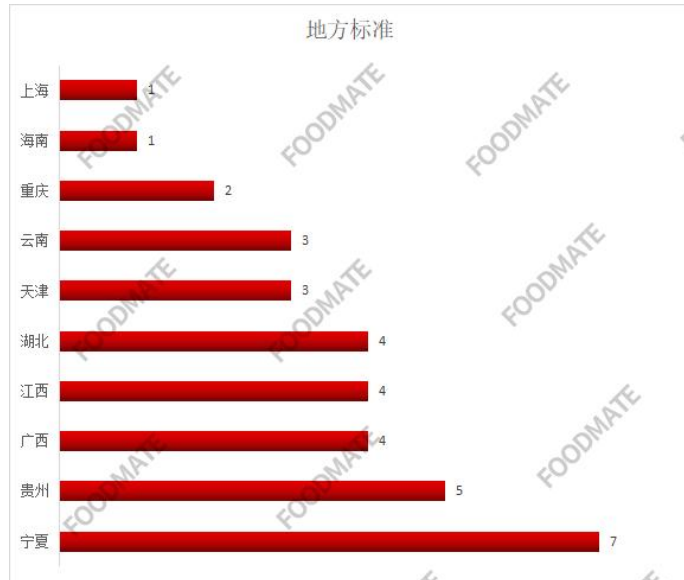
更多内容详见：[2023年4月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

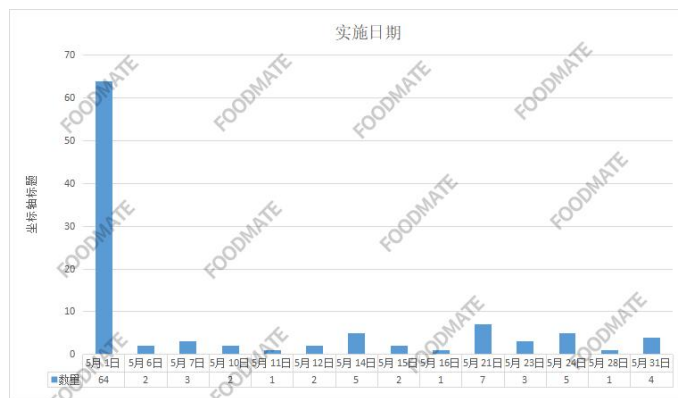
2023年5月共有102项食品及相关标准正式实施 这些标准需要关注

食品伙伴网讯 据不完全统计，2023年5月共有102项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准26项，新增标准76项，新增标准占标准总数的74.5%。

5月起实施的标准中，国家标准42项，地方标准34项，行业标准1项，团体标准21项，其他4项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及宁夏、贵州、广西、江西、湖北、天津、云南、重庆、海南、上海。



5月1日起，实施的标准数量最多，有64项，其余标准实施日期分别在5月6日、7日、10日、11日、12日、14日、15日、16日、21日、23日、24日、28日、31日。



值得注意的是，GB 2763.1-2022《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》自2023年5月11日起正式实施。该标准是GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的增补版，可与GB 2763-2021配套使用。GB 2763.1不仅仅增加了蔬菜、水果中农药限量值的数量，更是首次将肉类、动物内脏、动物脂肪、蛋类、生乳等动物源食品中农药最大残留限量值要求纳入其中。

这些标准的实施为监管部门提供了依据，为生产企业提供了方法指南，为消费者提供了指引，更利于行业健康有序的发展。食品伙伴网在此特别提醒行业内相关企业，密切关注相关标准的最新变化，及时采取有效措施，避免不必要的损失。

更多内容详见：[2023年5月共有102项食品及相关标准正式实施 这些标准需要关注](#)

文章来源：食品伙伴网

5月1日起实施！“达人探店”属于“广告”，“吃货直播”涉嫌违法

新版《互联网广告管理办法》将于5月1日起实施，对于如今遍布各大社交及媒体平台的“达人探店”、“达人种草”、“达人体验”类短视频，只要同时附上链接实现跳转购买，按照《互联网广告管理办法》第九条第三款规定，明确属于互联网广告，必须标明“广告”字样，不得误导消费者。

河东区市场监督管理局郑重提醒广大开展短视频营销的商家和网红达人：通过知识介绍、体验分享、消费测评等形式推销商品或者服务，并附加购物链接等购买方式的，广告发布者应当显著标明“广告”。否则，将按照《中华人民共和国广告法》第五十九条的规定承担法律责任。

我们呼吁各互联网平台要切实负起主要责任，加强平台内容审核。根据《中华人民共和国广告法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》等法律规定，利用虚假宣传欺骗和误导消费者的经营者、“网红达人”、互联网平台都要依法承担相应的法律责任。

同时提醒广大消费者在消费时要冷静、理性、科学，对各网络平台中流行的“达人探店”仔细甄别，避免被营销广告所诱导。互联网不是法外之地，以营利为目的虚假探店行为涉嫌虚假宣传。根据《中华人民共和国广告法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》等法律规定，利用虚假宣传欺骗、误导消费者的，商家、达人、互联网平台要承担相应的法律责任。

近年来，不少美食类直播内容通过“大胃王”等人设标签吸引流量，多吃也不胖更是众多消费者的讨论点，此前，央视新闻在节目中批评部分网络“大胃王”吃播浪费严重的现象，“现在有些所谓大胃王吃播秀，更是浪费严重，有的甚至吃了再把食物吐掉……河东区市场监督管理局提示：网络主播在提供网络表演及视听节目服务过程中，不得出现铺张浪费粮食，展示假吃、催吐、暴饮暴食等，或其他易造成不良饮食消费、食物浪费示范的内容，此类行为已涉嫌违反《中华人民共和国反食品浪费法》相关规定，市场监管部门将依法予以查处。

欢迎广大消费者主动监督，发现餐饮浪费、虚假宣传、损害消费者合法权益的行为，请您及时拨打12315投诉举报，我们将尽全力维护广大消费者的合法权益。

食品伙伴网讯 2023年3月25日，中国国际婴幼儿配方乳粉大会在济南召开，参会的领导、专家和企业代表共同探讨婴幼儿配方乳粉的现状和发展方向，其中OPO作为热点话题引起各方广泛关注，食品伙伴网对OPO基本信息和标准法规修订情况进行概述。

01 什么是OPO?

OPO 又称 OPO 结构脂，是 1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯的简称，特有的二位棕榈酸结构，消化时不易形成钙皂，从而不易引起婴儿便秘，更易于脂肪酸和钙的消化吸收。

02 OPO 的结构

OPO 是一种典型的 sn-2 棕榈酸酯，棕榈酸是人体最重要的产能脂肪酸，母乳中 70% 的棕榈酸在甘油三酯 sn-2 位酯化。OPO 以动植物油为原料，在脂肪酶催化脂交换下，使棕榈油中甘油三酯的结构发生调整，棕榈酸 (Palmitic acid) 连在 2 号位上，油酸 (Oleic acid) 连在 1 号和 3 号位，从而形成 1,3-二油酸-2-棕榈酸甘油三酯，使 sn-2 位棕榈酸含量达到 40% 以上，从而接近母乳水平，这种调整了结构的脂肪因油酸和棕榈酸的首字母而得名 OPO 结构脂。

03 OPO 的功能

添加 OPO 结构脂的配方奶粉，脂肪分子结构发生改变，可以有效降低钙皂的产生可能。在 sn-2 位被酯化的棕榈酸一般不被胰脂肪酶水解，作为 2-单酰基甘油被很好地吸收；但是在 sn-1 和 sn-3 位点酯化的棕榈酸会被胰脂肪酶水解，产生游离棕榈酸，与钙离子结合形成脂肪酸钙盐，该过程导致减少了脂肪和钙的吸收，而且钙皂是不溶、难消化的。基于该原理，研究发现 OPO 具有以下功能：

3.1 降低便秘发生率

钙皂与粪便硬度呈正相关，因此钙皂是导致便秘的主要原因。OPO 结构脂的 sn-2 位棕榈酸含量较高，从而降低了钙皂生成量，软化大便，从而达到降低婴幼儿便秘发生率的效果。

3.2 减少营养成分流失

OPO 结构脂的 sn-2 位棕榈酸含量较高，可以有效提高婴幼儿对脂肪和钙等矿物质的吸收利用，从而减少了营养成分的流失，提高营养成分的利用率。

3.3 促进骨骼发育

钙是人体骨骼的主要成分，在婴幼儿的骨骼发育过程中起着不可替代的作用。添加 OPO 结构脂的配方奶粉，可有效降低钙皂形成，减少钙流失，使钙在骨骼中充分沉淀，从而更好支持宝宝骨骼自然生长。

更多内容详见：[婴幼儿配方乳粉中 OPO 知多少](#)

食品伙伴网讯 2023年4月，国家市场监督管理总局、国家食品安全风险评估中心、农业农村部等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

| 2023年4月食品行业监管政策概述 |
|---|
| 1、市场监管总局部署2023年度重点立法任务 |
| 2、市场监管总局进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理 |
| 3、发改委：拟重点监管单桌1500元以上宴会套餐 |
| 4、《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)公开征求意见 |
| 5、国家食品安全风险评估中心就4种新食品原料、5种食品相关产品新品种、3种食品添加剂新品种公开征求意见 |
| 6、市场监管总局发布《检验检测机构能力验证管理办法》 |
| 7、农业农村部印发《生猪产地检疫规程》等22个动物检疫规程 |
| 8、农业农村部印发《畜禽屠宰“严规范 促提升 保安全”三年行动方案》 |
| 9、农业农村部印发2023年农业转基因生物监管工作方案 |
| 10、农业农村部开展2023年全国农产品质量安全检验检测技术能力验证工作 |

1、市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务

近日，市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务，加强市场监管法治建设。

在确定重点立法任务时，总局结合市场监管新形势、新任务，服从和服务于市场监管事业发展全局，区分轻重缓急，重点围绕四个方面作出部署：

一是深入实施公平竞争政策，不断优化公平竞争环境，积极推动《公平竞争审查条例》的制定，修订《关于禁止滥用知识产权排除、限制竞争行为的规定》等规章。

二是持续推进市场准入准营退出便利化，不断优化营商环境，切实提升平台经济常态化监管水平，制修订《企业名称登记管理实施办法》《互联网平台企业落实合规管理主体责任监督管理规定》《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理暂行办法》等规章。

三是严格落实“三品一特”安全责任，进一步强化市场监管领域安全保障，积极推动《特种设备安全监察条例》《药品管理法实施条例》《中药品种保护条例》等行政法规的修订，制修订《食品经营许可和备案管理办法》等规章。

四是充分发挥质量支撑作用，加快推进质量强国建设，积极推动《产品质量法》《认证认可条例》的修订，修订《国家计量检定规程管理办法》《行业标准管理办法》等规章。

此外，涉及食品领域制修订的法律、行政法规还有《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》、《特殊医学用途配方食品注册管理办法》等。

相关报道：[市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务](#)

更多内容详见：[2023 年 4 月食品行业监管政策概述](#)

食品伙伴网讯 4月24日-5月7日食品行业舆情信息有：

| 食品行业近期舆情信息汇总（4.24-5.7） |
|---------------------------|
| 3·15期间曝光的假泰国香米厂商、橄榄菜公司遭处罚 |
| 调理牛排说成原切 网红主播关联公司被罚46万元 |
| 饮品中喝出大蟑螂？知名茶饮品牌回应 |
| 企业回应鲜牛奶菌落总数超标 |
| 游客在长沙遭遇“麻辣烫刺客” 当地通报 |
| “上海一吐司卖98元遭疯抢” 引关注 |
| 长沙官方通报“买4.6斤水果少一斤”一事 |
| “成都一串串店鸡爪插13根签”引热议 |
| 丽江回应“游客质疑15元肉夹馍肉少被怼” |
| 知名寿司店疑现“蓝环章鱼” 市监部门已介入 |

3·15 期间曝光的假泰国香米厂商、橄榄菜公司遭处罚

近日，3·15 期间曝光的假泰国香米厂商、橄榄菜公司均遭到相应处罚。

今年央视 3·15 晚会曝光淮南市寿县永良米业（寿县永良粮油食品有限公司）等三家大米生产企业制售假“泰国香米”的问题。据悉，寿县永良粮油食品有限公司因虚假宣传，欺骗、误导消费者，于 4 月 13 日被淮南市市场监督管理局罚款 200 万元。

处罚事由显示，根据央视“3·15”晚会曝光线索，执法人员当日对该公司进行检查，发现当事人正在生产“二代泰国香米”，现场已生产 25kg/袋的“二代泰国香米”346 袋，另有已装车待发货的“二代泰国香米”共 34.01 吨，在生产车间和原料库共有“二代泰国香米”包装袋 86807 条。

无独有偶，今年 3·15 期间，广东电视台曝光汕头市玉蕾食品实业有限公司生产橄榄菜的环境脏乱差、苍蝇盘旋。近日，该公司因违反**食品安全法**，被汕头市龙湖区市场监督管理局罚没 459 万余元并吊销食品生产许可证。

处罚详情显示，当事人因使用不符合食品安全标准的食品原料，被罚款 411.2 万余元，并没收违法所得 27.1 万余元，没收盐渍芥菜 88.2 吨以及挖掘机、铲车，吊销食品生产许可证。当事人因生产经营虚标生产日期的食品，被罚款 21.5 万余元，没收产品 66 箱。另外，对当事人食品生产者工艺流程等事项发生变化，未按规定申请变更的行为，提请原发证的汕头市市场监督管理局对当事人作出处罚决定。当事人及当事人的法定代表人王晓东、质量负责人王楚亮、食品安全员纪晓铨、直接负责的主管人员曾仲隆自处罚决定作出之日起 5 年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

调理牛排说成原切 网红主播关联公司被罚 46 万元

近日，拥有千万级粉丝的网红主播“小贝饿了”因在抖音直播带货时将属于调理牛排的“原切静腌牛排”说成“原切牛排”，其关联主体品飒传媒（西安）有限公司因虚假宣传被西安市市场监管局处罚 46 万元。

更多内容详见：[食品行业近期舆情信息汇总（4.24-5.7）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，网红“小贝饿了”在网络直播带货时将“顶诺静腌牛排”的调理牛排宣传为“原切牛排”，涉嫌虚假宣传被罚46万元。

随着生活水平的提高，消费者对健康饮食的美好追求日益增长，牛排作为一种高蛋白、低脂肪、营养丰富、口感油润的佳品，逐渐成为餐桌的“常客”。但市面上牛排产品五花八门，“原切”“整切”“调理”“拼接”傻傻分不清楚，消费者不知不觉沦为一波波“韭菜”。到底怎么区分各式牛排呢，食品伙伴网带您一探究竟。

根据行业标准《牛排》（QB/T 5442-2020），牛排是“以鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，经修整、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、速冻（或不速冻）、切片（或不切片）、搭配（或不搭配）方便调料、包装等工艺制作的块状肉制品”。“原切牛排”是指未经腌制和成型工艺，仅经过修整、切割加工而来；若牛排使用了腌制和（或）成型工艺，就成为了“调理牛排”。“小贝饿了”直播带货的产品应为“调理牛排”，其宣传的“原切”混淆了产品的真实属性；此外，还侵犯了其他品牌的合法权益，构成了不正当竞争。

近年来，“整切牛排”异军突起。由于国家未对“整切牛排”制订明确的定义，使其成为了“调理牛排”的“高奢华服”。市面上的“整切牛排”大多经过轻微调理，使其变得非常嫩，食用时无需精妙的烹饪手法，怎么煎都不会老。一定要注意“原肉整切”≠“原切”。

当然，“调理牛排”也不能完全与所谓“拼接牛排”画等号。“拼接牛排”大多以小块牛肉为原料，添加多种食品添加剂，经腌制、滚揉、成型等工艺加工而成。从合规的角度而言，“调理牛排”囊括了“整切”与“拼接”。根据《食品药品监管总局办公厅关于冷冻（速冻）肉制品有关问题的复函》，以畜禽为主料，以调味品为辅料，添加多种食品添加剂，并经滚揉、腌制等加工过程制成的产品，应属于调理肉制品（生肉添加调料）的范畴。在产品名称命名时，应使用反映食品真实属性的名称。需要注意的是，在腌制的过程中，细菌容易渗入肌理，所以建议要“十分熟”。

小结

原切牛排——直接从牛身上切下来的牛排，在牛身上什么样，割下来就什么样。根据分割部位不同，可分为西冷牛排、菲力牛排、肋眼牛排等。配料表中只有牛肉，价格也相对高昂。

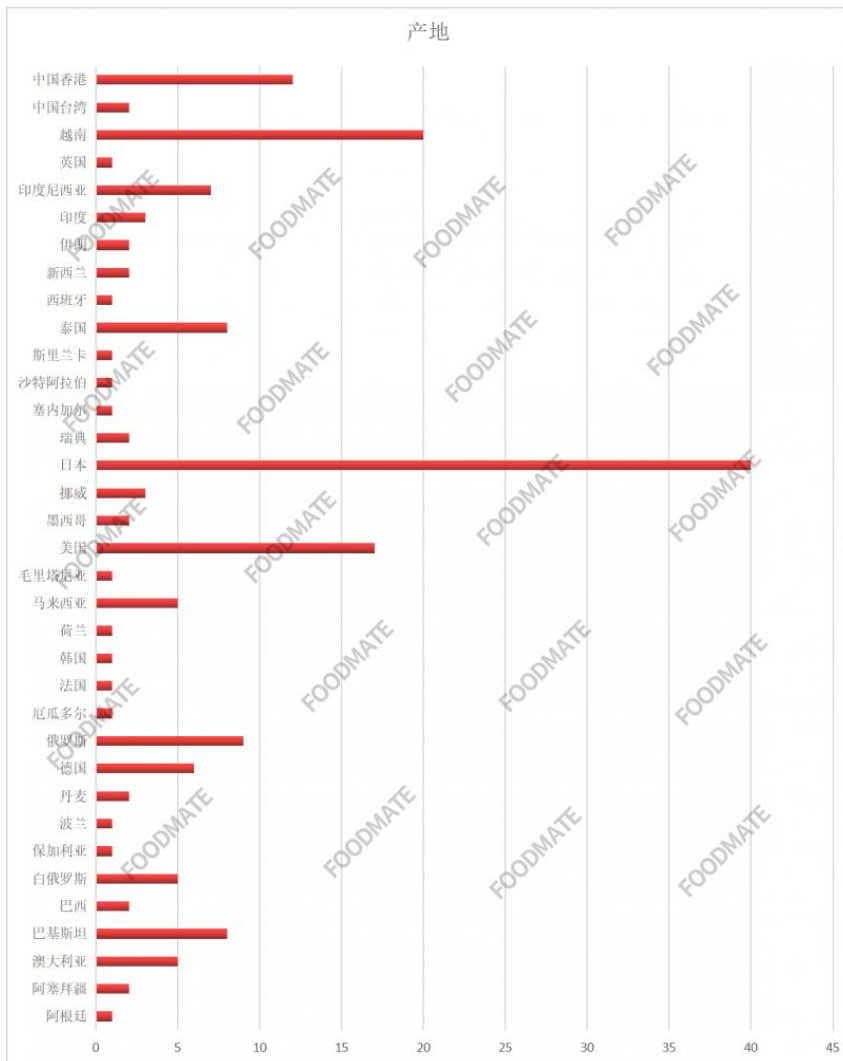
整切牛排——也是直接从牛身上切下来的，但经过了轻微调理。配料表中除牛肉外，可能有水、酱油、白砂糖、味精等。

拼接牛排——将牛肉碎块牛碎肉粘一起再调理，成本低廉。配料表中可能含有卡拉胶、黄原胶等食品添加剂。像那种一块一块、圆溜溜的薄片“牛排”，大概就是了。

从品质的角度：原切>整切>拼接；从价格的角度：原切>整切>拼接。消费者一定要捂好钱包、擦亮双眼、远离智商税。

食品伙伴网讯 近日，海关总署公布了2023年3月全国未准入境食品化妆品信息。2023年3月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品共有178批次，其中，不合格食品177批次，不合格化妆品1批次。

据统计，3月未准入境食品分别来自阿根廷、阿塞拜疆、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、保加利亚、波兰、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、韩国、荷兰、马来西亚、毛里塔尼亚、美国、墨西哥、挪威、日本、瑞典、塞内加尔、沙特阿拉伯、斯里兰卡、泰国、西班牙、新西兰、伊朗、印度、印度尼西亚、英国、越南、中国台湾、中国香港。其中，日本、越南、美国居前三位，分别有40批次、20批次、17批次。



统计发现，3月不合格食品未准入境原因主要为标签不合格、未获检验检疫准入、未按要求提供证书或合格证明材料、货证不符、感官检验不合格、食品添加剂问题、微生物污染问题、质量指标问题，此外，还有部分食品存在污秽腐败、包装不合格、含有未获准入的动物源性成分、左旋肉碱含量不符合国家标准要求、检出咪喃唑酮代谢物、检出氯霉素、亚硝酸盐超标、检出动物疫病、镉超标、超过保质期等其他问题。其中，标签不合格居首位，有41批次。

更多内容详见：[2023年3月共有178批次不合格食品化妆品未准入境，标签不合格居首位](#)

乳类企业 2022 年年报（一）：伊利股份、蒙牛乳业营收净利双增长；光明乳业净利润同比下降 39.11%

食品伙伴网讯 近日，国内上市乳企 2022 年年报陆续发布，食品伙伴网整理了 23 家企业的 2022 年业绩情况，其中，伊利股份、蒙牛乳业、天润乳业营收净利双增长；光明乳业、燕塘乳业、品渥食品等营收净利双降；现代牧业、妙可蓝、熊猫乳品、中国圣牧、原生态牧业、优然牧业、健合集团等 2022 年营业收入同比增长。

伊利股份 2022 年净利润 94.31 亿元，同比增长 8.34%

4 月 27 日，伊利股份发布 2022 年年度报告。报告显示，2022 年，伊利股份实现营收 1226.98 亿元，同比增长 1.4%；实现归属于上市公司股东的净利润 94.31 亿元，同比增长 8.34%。

蒙牛乳业 2022 年股东应占利润为 53.03 亿元，同比增长 5.5%

3 月 29 日，蒙牛乳业公布截至 2022 年 12 月 31 日的年度业绩公告。公告显示，2022 年，蒙牛实现全年收入 925.9 亿元，同比增长 5.1%；经营利润为 54.2 亿元，同比增长 11.6%；录得权益股东应占利润为 53.03 亿元，同比增长 5.5%。其中，常温纯牛奶、高端品牌取得强劲增长，鲜奶、冰淇淋全面跑赢行业，低温、奶酪稳居赛道冠军持续领跑。

光明乳业 2022 年净利润 3.61 亿元，同比下降 39.11%

3 月 20 日晚间，光明乳业发布 2022 年年度报告。2022 年，光明乳业实现营业总收入 282.15 亿元，同比下降 3.39%；实现归属于上市公司股东的净利润 3.61 亿元，同比下降 39.11%。

现代牧业 2022 年营业收入 122.95 亿元，同比增长 73.7%

3 月 28 日，中国现代牧业控股有限公司公布 2022 年全年业绩：销售收入 122.95 亿元，同比增长 73.7%；本公司拥有人应占溢利为人民币 5.62 亿元，同比减少 44.8%。

天润乳业 2022 年净利润约 1.97 亿元，同比增加 31.33%

3 月 30 日晚间，天润乳业发布年度业绩报告称，2022 年营业收入约 24.1 亿元，同比增加 14.25%；归属于上市公司股东的净利润约 1.97 亿元，同比增加 31.33%。

妙可蓝多 2022 年净利润 1.35 亿元，同比下降 12.32%

3 月 22 日，妙可蓝多发布 2022 年财报显示，妙可蓝多 2022 年实现营业总收入 48.3 亿元，同比增长 7.84%；实现归母净利润 1.35 亿元，同比下降 12.32%。其中，核心业务奶酪板块收入 38.69 亿元，同比增长 16.01%，占公司主营业务收入 80.3%。

更多内容详见：[乳类企业 2022 年年报（一）：伊利股份、蒙牛乳业营收净利双增长；光明乳业净利润同比下降 39.11%](#)

国内预警

2023 年 3 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 3 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2023 年 3 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2023 年 3 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

国内预警

市场监管总局关于《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（修订征求意见稿）》公开征求意见的通知

为了进一步规范食用农产品市场销售行为，提高市场销售食用农产品质量安全水平，市场监管总局组织对《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（原国家食品药品监督管理总局令第20号）进行了修订，起草了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（修订征求意见稿）》，现向社会公开征求意见，请于2023年6月4日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

1. 登录中华人民共和国司法部 中国政府法制信息网（<http://www.moj.gov.cn> <http://www.chinalaw.gov.cn>），进入首页主菜单的“立法意见征集”栏目提出意见。
2. 登录国家市场监督管理总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），通过首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。
3. 通过电子邮件发送至：agrifood@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（修订征求意见稿）》公开征集意见”字样。
4. 通过信函邮寄至：北京市西城区展览路北露园1号楼，国家市场监督管理总局食品经营安全监督管理司（邮政编码：100037）。请在信封上注明“《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（修订征求意见稿）》公开征集意见”字样。

市场监管总局

2023年5月4日

食用农产品市场销售质量安全监督管理办法

（修订征求意见稿）

第一条【立法宗旨】为了规范食用农产品市场销售行为，加强食用农产品市场销售质量安全监督管理，保障食用农产品质量安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》（以下简称食品安全法实施条例）等法律法规，制定本办法。

第二条【适用范围】食用农产品市场销售质量安全及其监督管理适用本办法。

第三条【职责划分】国家市场监督管理总局负责制定食用农产品市场销售质量安全监督管理制度，指导全国食用农产品市场销售质量安全的监督管理工作。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门负责监督指导本行政区域食用农产品市场销售质量安全的监督管理工作。

市、县级市场监督管理部门负责本行政区域食用农产品市场销售质量安全的监督管理工作。

更多内容详见：[市场监管总局关于《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（修订征求意见稿）》公开征求意见的通知](#)

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公开征求丝氨酸蛋白酶等 3 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品工业用酶制剂新品种丝氨酸蛋白酶、扩大使用范围的食品添加剂乳酸钙和三赞胶的申请，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 2023 年 5 月 22 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfsa.net.cn），逾期将视为无意见。

拟征求意见的食品添加剂新品种背景材料

（一）丝氨酸蛋白酶

1. 背景资料。地衣芽孢杆菌（*Bacillus licheniformis*）来源的丝氨酸蛋白酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品监督管理局、法国食品安全局、丹麦兽医和食品局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

2. 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于催化胰凝乳蛋白的水解。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB1886.174）。

（二）乳酸钙

1. 背景资料。乳酸钙作为酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于加工水果、糖果、固体饮料、膨化食品等食品类别，本次申请扩大使用范围用于腌渍的蔬菜（食品类别 04.02.02.03），蔬菜罐头（食品类别 04.02.02.04）。国际食品法典委员会、美国食品药品监督管理局、欧盟委员会等允许其作为增稠剂、酸度调节剂用于加工蔬菜、蔬菜罐头。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评估结果，该物质的每日允许摄入量“不作具体规定”。2. 工艺必要性。该物质作为稳定剂和凝固剂、酸度调节剂用于腌渍的蔬菜（食品类别 04.02.02.03），蔬菜罐头（食品类别 04.02.02.04），改善产品稳定性。其质量规格执行《食品安全国家标准 食品添加剂乳酸钙》（GB1886.21）。

（三）三赞胶

1. 背景资料。国家卫生健康委 2020 年第 4 号公告批准食品添加剂新品种三赞胶作为增稠剂、稳定剂和凝固剂用于肉灌肠类、果蔬汁（浆）类饮料和植物蛋白饮料的食品类别。本次申请扩大使用范围用于调制乳（食品类别 01.01.03），复合蛋白饮料（食品类别 14.03.03）和风味饮料（食品类别 14.08）。

2. 工艺必要性。该物质作为增稠剂、稳定剂和凝固剂用于调制乳（食品类别 01.01.03），复合蛋白饮料（食品类别 14.03.03）和风味饮料（食品类别 14.08），改善产品稳定性。其质量规格执行国家卫生健康委 2020 年第 4 号公告。

 [附件-丝氨酸蛋白酶等 3 种食品添加剂新品种相关材料.pdf](#)

文章来源：[国家食品安全风险评估中心](#)

国内预警

国家卫生健康委员会关于蓝莓花色苷等14种“三新食品”的公告（2023年第3号）

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对蓝莓花色苷等2种物质申请新食品原料、L-硒-甲基硒代半胱氨酸等6种物质申请食品添加剂新品种、己二酸与2-乙基-2-(羟甲基)-1,3-丙二醇和对叔丁基苯甲酸的聚合物等6种物质申请食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件： [蓝莓花色苷等14种“三新食品”的公告文本.pdf](#)

国家卫生健康委

2023年4月19日

相关报道：[解读《关于蓝莓花色苷等14种“三新食品”的公告》（2023年第3号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

食品伙伴网讯 2015年,韩国食药部为了加强进口商对进口食品的责任意识,防止进口商进口有问题的进口产品,提高进口食品的安全性,在韩国《进口食品安全管理特别法》中制定了进口命令检查制度。针对下列食品,韩国食药部可责令经营商在规定的检查机关,于规定期限内接受检查,但食药部认为不能通过检查确认风险成分时,可通过提交相关资料等方式代替:

1. 在韩国国内外检出含有韩国食药部规定的有害物质的进口食品。
2. 通关阶段的进口检查或流通阶段的检查、抽检结果等反复出现不合格的进口食品。
3. 韩国国内外可能发生危害的进口食品。

本次食品伙伴网为大家简要介绍一下目前与我国相关的韩国进口命令检查的食品现状、命令检查流程、命令检查实施方法、命令检查的解除条件。

01 韩国进口命令检查的食品现状

目前与我国相关的韩国进口命令检查的食品现状详见下表:

| 序号 | 食品 | 检查项目 | 检查命令时间 |
|----|---|---------------------------------------|----------------------------|
| 1 | 调味油 | 苯 | 2022. 6. 25~2023. 6. 24. |
| 2 | 以家蚕 (<i>Bombyx mori</i> L.) 的蚕蛹为原料生产的昆虫加工食品 (4家生产企业) | 酸价、过氧化值、大肠杆菌 | 2022. 6. 27~2023. 6. 26. |
| 3 | 辣木粉 (含有辣木 50%以上的粉末形态的产品) | 金属性异物 | 2022. 8. 30~2023. 8. 29. |
| 4 | 粉末状天然香辛料 | 金属性异物 | 2022. 10. 22~2023. 10. 21. |
| 5 | 木耳 (子实体、干燥) | 4种残留农药 (多菌灵、噻虫嗪、三唑醇、三唑酮) | 2022. 12. 24~2023. 12. 23. |
| 6 | 枸杞子 | 7种残留农药 (啶虫脒、灭幼脲、杀铃脲、毒死蜱、咪鲜胺、氟氯菊酯、咯菌腈) | 2023. 4. 23~2024. 4. 22. |

检查命令期限结束前,韩国食药部将对检查结果不合格记录等进行分析,如果反复出现不合格的情况,将重新指定 (或延长) 检查命令。

02 命令检查的流程

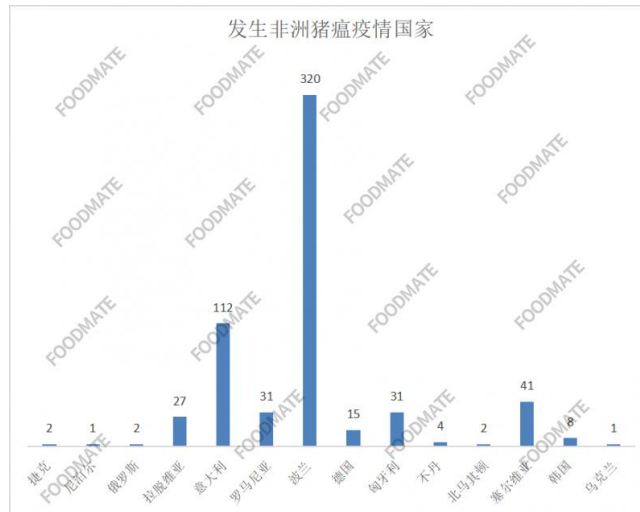
首先,韩国食药部命令相关经营商在韩国试验检查机关或韩国公认的国外检查机关进行检查。

其次,向进口商送达检查命令书 (包含检查命令食品、相关经营商、检查项目、时间、试验方法等)。

更多内容详见: [韩国进口命令检查制度简介](#)

食品伙伴网讯 据农业农村部畜牧兽医局发布的疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2023年4月全球发生非洲猪瘟疫情597起，其中家猪38起，野猪559起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及捷克、尼泊尔、俄罗斯、拉脱维亚、意大利、罗马尼亚、波兰、德国、匈牙利、不丹、北马其顿、塞尔维亚、韩国和乌克兰。



4月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

4月3日，捷克发生1起野猪非洲猪瘟疫情，不丹发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

4月4日，匈牙利发生9起野猪非洲猪瘟疫情。

4月5日，波兰发生144起野猪非洲猪瘟疫情，意大利发生30起野猪非洲猪瘟疫情。

4月6日，德国发生15起野猪非洲猪瘟疫情。

4月7日，俄罗斯发生1起家猪非洲猪瘟疫情，尼泊尔发生1起家猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生5起家猪非洲猪瘟疫情。

4月9日，不丹发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

4月11日，拉脱维亚发生7起野猪非洲猪瘟疫情，塞尔维亚发生34起野猪和7起家猪非洲猪瘟疫情。

4月12日，匈牙利发生2起野猪非洲猪瘟疫情，韩国发生8起家猪非洲猪瘟疫情。

4月13日，罗马尼亚发生4起家猪非洲猪瘟疫情。

4月14日，波兰发生65起野猪非洲猪瘟疫情，俄罗斯发生1起野猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2023年4月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023 年 4 月 19 日，欧盟食品安全局（EFSA）发布消息称，欧盟食品接触材料、酶和加工助剂小组（CEP）重新评估双酚 A 对公众健康的风险。经过评估 CEP 小组得出结论，双酚 A 直接造成遗传毒性危害的可能性非常低。根据动物数据和人类观察研究的结果，免疫系统被确定为对双酚 A 暴露最敏感，人类通过膳食暴露于 BPA 存在健康问题。

双酚 A，英文名 Bisphenol A (BPA)，为白色粉末或片状结晶。BPA 主要被用于生产聚碳酸酯、环氧树脂等多种高分子材料。聚碳酸酯常用于食品接触包装材料中，如可回收类的饮料瓶、奶瓶、餐具、贮存用的罐子、微波加热盒、运动水壶和家用水管；环氧树脂则常用于罐头内衬、玻璃果酱的金属盖内衬和家用大型储水塔的内衬等。BPA 是一类具有雌激素样活性的内分泌干扰物，可能诱发儿童性早熟或致癌。

食物是人体摄入 BPA 的主要途径。聚碳酸酯和环氧树脂用于食品用容器时，可能导致 BPA 析出并迁移至食物中，而被摄取至人体内。另外，塑胶奶瓶、儿童餐具也有使用聚碳酸酯和环氧树脂为材料，当这些容器与热水接触时，亦可能会导致 BPA 从奶瓶和餐具中释放出来。

欧盟规定成员国自 2011 年 3 月 1 日起禁止使用含 BPA 塑料生产婴儿奶瓶，并从 2011 年 6 月 1 日起，欧盟禁止进口此类塑料婴儿奶瓶。

2018 年 2 月，欧盟修订食品接触材料中 BPA 管控要求：食品接触清漆或涂料中 BPA 的特定迁移限量修改为不得超过 0.05 mg/kg，并且婴幼儿食品用清漆或涂料不得迁移出 BPA。食品接触塑料中 BPA 的迁移限量由 0.6 mg/kg 降低为 0.05 mg/kg，并且不得用于制造婴儿用聚碳酸酯奶瓶、婴幼儿用聚碳酸酯水杯或瓶。要求经营者应确保清漆及涂层材料及物品必须附带书面的符合性声明文件，该声明应在除零售阶段的制造、加工和分销的所有阶段都提供。

2006 年，EFSA 设定 BPA 可耐受的每日摄入量（TDI）为 50 $\mu\text{g}/\text{kg bw}/\text{day}$ ，2010 年，EFSA 再次确定了 TDI 为 50 $\mu\text{g}/\text{kg bw}/\text{day}$ 的安全性。2015 年 EFSA 重新发布评估报告，设定临时每日允许摄入量（t-TDI）为 4 $\mu\text{g}/\text{kg bw}/\text{day}$ 。2021 年 12 月，EFSA 发布了进一步降低 BPA 的 TDI 草案，将 2015 年设置的 t-TDI 由 4 $\mu\text{g}/\text{kg bw}/\text{day}$ 降至 0.04 $\text{ng}/\text{kg bw}/\text{day}$ 。

此次欧盟重新评估食品中 BPA 对公众健康的风险，可能会再次调整 BPA 的 TDI 要求，食品伙伴网将持续关注相关进展，及时与大家分享最新消息。

食品伙伴网讯 2023年5月1日，欧盟食品安全局（EFSA）发布消息称，拟制定精甲霜灵（metalaxyl-M）在油棕果和胡椒中的进口限量。

根据欧盟委员会第396/2005号法规第6章，Syngenta Crop Protection AG向比利时国家主管部门提交申请，要求制定精甲霜灵在油棕果和胡椒中的进口限量。经过评估，欧盟食品安全局得出结论，根据所报道的农业实践，短期和长期摄入因使用精甲霜灵而产生的残留物不太可能对消费者健康构成风险。部分原文报道如下：

In accordance with Article 6 of Regulation (EC) No 396/2005, the applicant Syngenta Crop Protection AG submitted a request to the competent national authority in Belgium to set an import tolerance for the active substance metalaxyl-M in oil palms fruits and peppercorn (black, green and white). The data submitted in support of the request were found to be sufficient to derive MRL proposals for oil palms fruits and peppercorn. Adequate analytical methods for enforcement are available to control the residues of metalaxyl-M in the commodities under consideration at the validated limit of quantification (LOQ) of 0.01 mg/kg. based on the risk assessment results, EFSA concluded that the short-term and long-term intake of residues resulting from the use of metalaxyl-M according to the authorised agricultural practices is unlikely to present a risk to consumer health.

日本解除对中国产蛤蜊中扑草净项目的 强化监控检查

2023年4月25日，日本厚生劳动省发布药生食输发0425第1号通知，解除对中国产蛤蜊中扑草净（プロメトリン，Prometryn）项目的强化监控检查，同时修订进口食品监控文件附表2。

更多详情参见：

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001091032.pdf>

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局官网信息：2023年4月末，食品污染物法典委员会第16届会议在荷兰召开，来自40多个国家的代表以及10个国际组织的观察员列席会议。

俄代表团积极参与讨论法典委员会的优先评估事项，并提出了关于制订某些谷物和谷物基产品中黄曲霉毒素总量的抽样计划草案的建议。

与会代表就即食花生中黄曲霉毒素的限量要求、某些类别香辛料中的赫曲霉毒素A的限量要求以及相应的抽样计划进行了广泛讨论，委员会将持续开展该领域的标准制修订工作。

国际预警

欧盟通报我国出口干辣椒农残超标

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年4月25日，欧盟通报我国出口干辣椒不合格。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 |
|-----------|-----|------|-----------|-----------------------------------|--------------------|--------|
| 2023-4-25 | 芬兰 | 干辣椒 | 2023.2737 | 溴虫腈（0.29 mg/kg）、最大残留限量为0.01 mg/kg | 产品尚未投放市场/产品置于海关封印下 | 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，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国出口柿饼实施自动扣留

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 | 2023-4-28 | 广西桂林 | Pingle Guangyuan Agricultural Products Co.,Ltd. | 柿饼 | 啮虫脒、噻嗪酮、戊唑醇、多效唑、吡唑醚菌酯、多菌灵 |

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

农药残留超标 我国出口冷冻有机草莓被通报

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年4月27日，欧盟通报我国出口冷冻有机草莓不合格。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 |
|-----------|-----|--------|-----------|---|--------------|--------|
| 2023-4-27 | 比利时 | 冷冻有机草莓 | 2023.2790 | 溴敌隆（0.011 mg/kg）、氟铃脲（0.012 mg/kg），最大残留限量为0.01 mg/kg | 仅限通知国分销/通知当局 | 注意信息通报 |

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年4月美国FDA自动扣留我国食品情况（4月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 4月份以来，美国FDA对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

| 预警编号 | 发布日期 | 地区 | 企业名称 | 产品名称 | 项目 |
|--------|-----------|------|--|-------------|---|
| 54-16 | 2023-4-3 | 广东广州 | guangzhou p' product | 车前草 | 活性药物成分 |
| 99-08 | 2023-4-3 | 陕西西安 | SHAANXI YANGGEE BIO TECH CO LTD | 羽衣甘蓝粉 | 溴虫脲、高效氯氟 氰菊酯 |
| 99-39 | 2023-4-7 | 江苏宿迁 | JIANGSU CHINAGREEN BIOTECH CORPORATION | 白玉菇/蟹味 菇 | 标签错误 |
| 16-127 | 2023-4-10 | 福建漳州 | Dongshan Delianhua Aquatic Food Co., L td | 蟹肉、梭子蟹 | 氯霉素 |
| 99-08 | 2023-4-13 | 湖北京山 | HUBEI YONGXING FOOD CO. LTD. | 干香菇 | 甲基硫菌灵 |
| 99-08 | 2023-4-13 | 香港 | Wing Cheong Marine Product | 干红枸杞 | 乙酰甲胺磷、螺螨 酯、哒螨灵、克螨 特、丙溴磷、吡虫 啉、毒死蜱、甲基 硫菌灵 |
| 99-08 | 2023-4-14 | 山东临沂 | Shandong Qingguo Fo ods Co., Ltd | 毛豆 | 溴虫脲 |
| 99-35 | 2023-4-20 | 台湾南投 | HUANG, SHENG-HSIUNG (WAN SHEN BIO | 金针菇 | 单核细胞增生李 斯特氏菌 |
| 45-02 | 2023-4-24 | 江苏昆山 | Tianying Biotechnol ogy(Jiangsu)Co., Lt d. | 饮料糖浆 | 不允许的食用色 素 |
| 99-23 | 2023-4-24 | 台湾南投 | HUANG, SHENG-HSIUNG (WAN SHEN BIO | 金针菇 | 单核细胞增生李 斯特氏菌 |
| 99-08 | 2023-4-28 | 广西桂林 | Pingle Guangyuan Ag ricultural Products Co.,Ltd. | 柿饼 | 啉虫脒、噻嗪酮、 戊唑醇、多效唑、 吡唑醚菌酯、多菌 灵 |

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，注意产品中各种致病菌的存在，控制出口产品中的农兽药残留量，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

2023年4月输日食品违反日本食品卫生法情况（4月28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 | RonGCHENG ZHONGXING PEANUT PRODUCTS CO., LTD. | | 中国 | 检出 黄曲霉毒素 21 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 2.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1: 14.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G2: 4.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$) | 東京 | 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 ROASTED EEL） | SHUNDE HO ROUND FOOD PRODUCTS LTD. | | 中国 | 检出 细菌总数 $1.5 \times 10^5 /\text{g}$ | 東京 | 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 BALL WITH CHILLI AND GREEN ONION） | NHAT TAM TRADE & PRODUCTION COOP. | | 越南 | 检出 大肠菌群 阳性 | 神戸 | 祥美株式会社 | 自主检查 |
| 4 | 4月4日 | 香辛料：干辣椒（JINDA DRIED RED CHILLI (CUT) 1000g） | BWEALTH MARKETING WORLD CO., LTD. | | 泰国 | 检出 黄曲霉毒素 16 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 16.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$) | 横浜 | 株式会社成安 | 命令检查 |
| 5 | 4月4日 | 生鲜杏仁 | | FRESH PACIFIC FRUIT AND VEGETABLE, INC. | 美国 | 检出 黄曲霉毒素 26 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 23.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 2.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$) | 神戸 | 株式会社デルタインターナショナル | 命令检查 |
| 6 | 4月4日 | 无加热摄食冷冻食品：冷冻烤鳗鱼（FROZEN KABAYAKI） | CHEONG A TRADE CO., LTD. | | 韩国 | 检出 大肠菌群 阳性 | 下関 | 株式会社清雅貿易 | 命令检查 |
| 7 | 4月11日 | 无加热摄食冷冻食品：冷冻双壳贝类加工品（FROZEN BOILED SCALLOPS MEAT（ボイルアズマニシキ）） | DALIAN MINGCHENG SEAFOODS CO., LTD. | | 中国 | 检出 细菌总数 $6.3 \times 10^5 /\text{g}$ | 東京 | 双日食料株式会社 | 自主检查 |

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28日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2023 年第 18 周)

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 18 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 4 例。具体通报信息如下：

| 通报时间 | 通报国 | 通报产品 | 编号 | 通报原因 | 销售状态/采取措施 | 通报类型 |
|----------|-----|------|-----------|--|--------------------------|--------|
| 2023-5-2 | 波兰 | 花生 | 2023.2858 | 黄曲霉毒素 B1 (Próbka A - 80.06 ± 16.01 ; próbka B - $75.88 \pm 15.18 \mu\text{g}/\text{kg}$) ; 黄曲霉毒素总量 (p próbka A - 93.35 ± 18.67 ; próbka B - $86.99 \pm 17.40 \mu\text{g}/\text{kg}$) | 产品尚未投放市场/退回至发货人 | 拒绝入境通报 |
| 2023-5-3 | 爱尔兰 | 尼龙漏勺 | 2023.2899 | 初级芳香胺迁移 (0.1371 ± 0.0152 , 0.0876 ± 0.0096 & $0.1537 \pm 0.0171 \text{ mg}/\text{kg}$) | 通知国未分销/-- | 后续信息通报 |
| 2023-5-5 | 比利时 | 麻黄粉 | 2023.2989 | 含未经授权的物质 (麻黄) | 产品在线交易/通知当局; (已请求)删除在线报价 | 注意信息通报 |
| 2023-5-5 | 德国 | 纸质吸管 | 2023.2505 | 检出 1,3-二氯丙醇; 3-氯丙醇 ($34.35 \mu\text{g}/\text{kg}$) | 分销信息尚不可用/-- | 注意信息通报 |

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意食品中真菌毒素的存在以及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。

食品伙伴网讯 5月5日,北京市科学技术奖励工作办公室公示了2022年度北京市科学技术奖提名情况,其中,食品领域有22项,包括自然科学奖1项,技术发明奖4项,科学技术进步奖17项。公示时间为2023年5月5日—2023年5月12日(7个工作日)。

食品领域 2022 年度北京市科学技术奖提名情况

| 2022 年度北京市科学技术奖自然科学奖提名书目录 | | | | | | | |
|---------------------------|---------------|-------------------------|--------------|-----------|--|---|-----------|
| 序号 | 项目编号 | 项目名称 | 提名单位 | 提名等级 | 候选人 | 候选单位 | 专业组 |
| 102 | I30-2022-Z008 | 谷氨酰胺的生理学功能研究及其在生猪养殖中的应用 | 中国农业大学 | 一等奖 | 武振龙, 杨鹰, 戴兆来, 季昀 | 中国农业大学 | 生命科学组 |
| 2022 年度北京市科学技术奖技术发明奖提名书目录 | | | | | | | |
| 序号 | 项目编号 | 项目名称 | 提名单位 | 提名等级 | 候选人 | 候选单位 | 专业组 |
| 56 | 940-2022-F006 | 农田土壤中砷的调控与作物安全生产技术及应用 | 中国农业科学院 | 一等奖或二等奖 | 曾希柏, 苏世鸣, 王亚男, 张楠, 黄道友, 李莲芳, 朱捍华, 许超, 张洋, 文炯, 彭芝, 汤月丰, 白玲玉, 吴翠霞 | 中国农业科学院农业环境与可持续发展研究所, 中国科学院亚热带农业生态研究所, 岳阳市农业科学研究院 | 农林、资源与环境组 |
| 58 | C03-2022-F001 | 中国母乳组学队列研究关键技术创新与应用 | 北京首农食品集团有限公司 | 一等奖(含特等奖) | 陈历俊, 王军军, 赵军英, 乔为仓, 易为, 姜铁民, 童笑梅, 陈树兴, 刘彦品, 邢燕, 刘茜, 王亚玲, 李朝旭, 张明辉, 刘斌, 刘璐, 刘妍, 罗天博, 陈璟瑶, 周伟明 | 北京三元食品股份有限公司, 中国农业大学, 首都医科大学附属北京地坛医院, 桂林理工大学, 北京大学第三医院, 河南科技大学, 西藏农牧学院, 河北三元食品有限公司 | 农林、资源与环境组 |
| 60 | I14-2022-F004 | 玉米新型育种和制种技术及其应用 | 北京科技大学 | 一等奖 | 万向元, 陈化榜, 谢传晓, 金危危, 李玉玲, 黄西林, 吴锁伟, 安学丽, 魏珣, 龙艳, 赵丽, 祁显涛, 黄伟, 董永彬, 李金萍 | 北京科技大学, 中国科学院遗传与发育生物学研究所, 中国农业科学院作物科学研究所, 中国农业大学, 河南农业大学, 北京丰捷一佳农业科技有限公司, 北京首佳利华科技有限公司, 北京中智生物农业国际研究院 | 农林、资源与环境组 |

更多内容详见：[2022 年度北京市科学技术奖提名情况公示 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4 月 28 日，甘肃省科技厅公示了 2022 年度甘肃省科学技术奖建议授奖项目，食品领域有 35 项，均为省科技进步奖。

食品领域 2022 年度甘肃省科学技术奖建议授奖项目 省科技进步奖（35 项）

| 序号 | 项目名称 | 主要完成人 | 主要完成单位 | 奖励等级 |
|----|----------------------------|---|---|------|
| 13 | 甘肃优势林果种质创新及高质高效关键技术研发与示范应用 | 陈佰鸿, 李国梁, 王晨冰, 李红旭, 毛娟, 李文芳, 梁国平, 杨江山, 李军帅, 包育祥, 范琪, 郭艳兰, 田选宾, 张海龙, 谢强强 | 甘肃农业大学, 甘肃省经济作物技术推广站, 甘肃省农业科学院林果花卉研究所, 甘肃德美地缘现代农业集团有限公司, 庆阳居立农业发展有限责任公司, 武威市林业科学研究院 | 一等奖 |
| 19 | 抗旱优质马铃薯品种陇薯 10 号选育及推广应用 | 文国宏, 李高峰, 李建武, 贾小霞, 齐恩芳, 张荣, 陆立银, 郑永伟, 张武, 谢奎忠, 罗爱花, 吴雁斌, 陈富, 李掌, 高彦萍 | 甘肃省农业科学院马铃薯研究所, 甘肃一航薯业科技发展有限责任公司, 甘肃爱兰马铃薯种业有限公司, 甘肃定西百泉马铃薯有限公司, 陇南民乐种业科技有限公司, 会宁六合薯业开发有限公司, 兰州邦夫达农业科技有限公司 | 一等奖 |
| 41 | 羔羊早期培育与营养调控关键技术研究与应用 | 李飞, 张千, 翁秀秀, 马志远, 董伟, 马万浩, 苗耀天, 李晓燕, 许志涛, 许开云 | 兰州大学, 中国农业科学院草原研究所, 武威市畜牧兽医科学研究院, 青海省牦牛繁育推广服务中心, 武威市畜牧兽医总站, 凉州区和平镇农业农村综合服务中心 | 二等奖 |
| 42 | 高产抗逆广适五谷系列玉米新品种选育与推广 | 李世晓, 第红君, 彭云玲, 李世程, 刘明明, 胡丹, 李富亮, 汤芳, 崔晓红, 潘存兵 | 甘肃五谷种业股份有限公司, 甘肃省种子总站, 甘肃农业大学, 甘肃五谷种业股份有限公司研究院 | 二等奖 |
| 46 | 鲢鳙鱼种质创新及优良品种选育和应用推广 | 张艳萍, 焦文龙, 杨濯羽, 李建真, 苏子郡, 杨顺文, 宋福俊, 王太, 杜岩岩, 卡伟 | 甘肃省水产研究所, 甘肃文祥生态渔业股份有限公司 | 二等奖 |
| 47 | 寒旱区主要粮食作物品种选育及丰产栽培技术与集成推广 | 谢成俊, 王平, 薛莲, 孙振荣, 凌建祥, 彭文静, 王朝军, 张晓阳, 雍山玉, 刘世海 | 兰州市农业科技研究推广中心, 兰州金桥种业有限责任公司, 定西市农业技术推广站, 皋兰县农业技术服务中心, 榆中县农业技术推广中心, 天水市麦积区植保植检站, 秦安县植保植检站 | 二等奖 |
| 49 | 旱作玉米绿色丰产低水分籽粒直收技术研究与应用 | 赵刚, 王磊, 李尚中, 张建军, 程万莉, 张兴华, 王国宇, 王淑英, 党翼, 朱晓惠 | 甘肃省农业科学院旱地农业研究所, 甘肃九洋农业发展有限公司, 西北农林科技大学, 平凉市农业科学院 | 二等奖 |
| 54 | 景阳 336 玉米新品种选育与制种及杂交种示范推广 | 雷玉明, 马金, 郑天翔, 雷鑫, 宋学林, 王爱霞, 王廷三, 李会文, 张峰 | 河西学院, 张掖市德光农业科技开发有限公司, 张掖市金牛农业有限责任公司, 张掖市种子管理局 | 二等奖 |

更多内容详见：[2022 年度甘肃省科学技术奖建议授奖项目公示 食品领域有 35 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 4月28日,辽宁省科学技术厅公示了2022年度辽宁省科技奖会评通过项目,其中,食品领域有19项,包括一等奖7项,二等奖7项,三等奖5项。

食品领域 2022 年度辽宁省科技奖会评通过项目

2022 年度辽宁省科技奖会评通过一等奖项目名单

| 序号 | 项目名称 | 完成人 | 完成单位 | 提名单位 | 奖项类别 | 学科专业评审组 |
|----|---------------------------|---|---|----------|-------|---------|
| 10 | 粳稻广谱抗稻瘟病基因发掘与应用 | 郑文静, 马作斌, 王辉, 康厚祥, 孙国才, 陈富忠, 陆晓春, 王丽丽, 王昌华, 王平, 崔月峰 | 辽宁省水稻研究所, 辽宁省农业科学院, 中国农业科学院植物保护研究所, 铁岭市农业科学院, 丹东农业科学院 | 辽宁省农业科学院 | 科技进步奖 | 种植业 |
| 12 | 葡萄重要性状遗传机制研究及新品种选育与应用 | 郭修武, 郭印山, 马海峰, 林洪, 刘镇东, 李坤, 赵玉辉, 宣景宏, 林玉友, 蔡明, 李轶晖 | 沈阳农业大学 | 沈阳农业大学 | 科技进步奖 | 种植业 |
| 13 | 海水池塘多品种综合养殖关键技术创新与应用 | 周遵春, 周玮, 蒋经纬, 董颖, 刘彤, 王摆, 宋伦, 李石磊, 王庆志, 关晓燕, 孙红娟 | 辽宁省海洋水产科学研究院, 大连海洋大学 | 辽宁省农业科学院 | 科技进步奖 | 养殖业 |
| 27 | 海洋多糖及其健康食品关键技术创新与应用 | 宋爽, 盖泉泓, 温成荣, 张健, 艾春青, 杨静峰, 李冬梅, 郭晓明, 庞杰, 尹伟, 傅宝尚 | 大连工业大学, 深圳大学, 大连盖世健康食品股份有限公司, 青岛明月海藻集团有限公司, 福建农林大学 | 大连工业大学 | 科技进步奖 | 轻工与纺织专业 |
| 38 | 牛蒡质量评价、规范种植及产品开发关键技术创新与应用 | 康廷国, 窦德强, 许亮, 董玉玮, 张娜, 邢艳萍, 曲扬, 丁朋, 胡传银, 韩雪莹, 冉小库 | 辽宁中医药大学, 徐州工程学院, 天益食品(徐州)有限公司, 徐州天马敬安食品有限公司 | 辽宁中医药大学 | 科技进步奖 | 中医中药 |

更多内容详见：[2022 年度辽宁省科技奖会评通过项目公示 食品领域有 19 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品领域 2023 年第一批河南省重大科技专项项目验收结果公布

食品伙伴网讯 4月24日,河南省科学技术厅、河南省财政厅公布2023年第一批省重大科技专项项目验收结果,其中,食品领域有2个项目通过验收。

食品领域 2023 年第一批省重大科技专项验收项目清单

| 序号 | 项目编号 | 项目名称 | 承担单位 | 项目负责人 | 主管部门 | 验收评价结果 | 备注 |
|----|--------------|--------------------------|----------------|-------|----------|--------|----|
| 22 | 191110110500 | 地形自适应高效智能甘蔗联合收割机关键技术与产业化 | 洛阳辰汉农业装备科技有限公司 | 朱卫江 | 洛阳市科学技术局 | 通过 | |
| 24 | 201300111300 | 河南地方优质特色瓜菜品种资源发掘与创新利用 | 河南科技学院 | 李新峥 | 河南省教育厅 | 良 | |

(来源:河南省科学技术厅)

原文链接: <https://kjt.henan.gov.cn/2023/04-24/2731638.html>

 [2023年第一批省重大科技专项验收项目清单.doc](#)

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

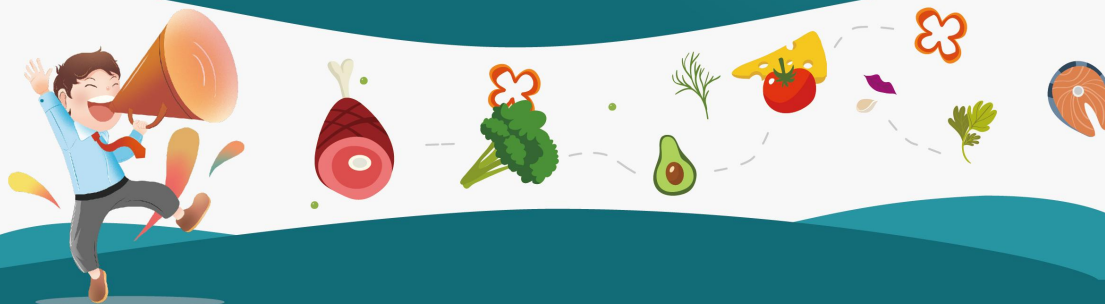
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐



Bakery China



2023第25届中国国际焙烤展 Bakery China 2023

服务于焙烤全产业链的亚太优选国际商贸平台

5.22-25

上海虹桥国家会展中心（崧泽大道333号）

260000+平米展示面积 2200+家海内外参展企业 近30万人次专业观众

2023第8届中国国际焙烤秋季展 第6届中国家庭烘焙用品展 Bakery China Autumn, China Home Baking Show

面向秋季节庆焙烤与家庭烘焙市场的全国性B2B2C专业平台

10.12-14

上海虹桥国家会展中心（崧泽大道333号）

主办单位：
中国焙烤食品糖制品工业协会
北京贝克瑞会展服务有限公司

010-63430880 / 63430990
www.bakerychina.com
info@bakerychina.com



Bakery China官方微信 焙烤商贸云iBakeryChina



预告 | 2023 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展览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 19-21 日 | 西安 | 第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会、2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会 |
| 7 月 6-7 日 | 青岛 | 第八期食品出口合规实操培训 |
| 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:

| | | |
|-------------|----|--|
| 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 | 2023Foodaily 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 | 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18-20日 | 广州 | 第五届世界农业食品博览会暨中国食品电商节 -大湾区预制菜展 |
| 8月18-20日 | 太原 | 2023 山西餐饮食材博览会 |
| 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6-8日 | 天津 | 2023 第六届天津国际餐饮食材展览会 |
| 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14-16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 |
| 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：

[荆门双雄生物有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（5.8更新）

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】2023 中国（烟台）预制菜产业高质量发展论坛

会议时间：6月2日 14:00-17:00

会议地点：烟台国际会议中心 四楼中华厅

会议日程：

烟台市预制菜产业协会揭牌仪式

预制菜国内外发展现状与创新方向

RCEP 下中国预制菜产业发展的机遇与挑战

预制菜火爆背后，如何开展资源高值化应用及特色产品的设计开发？

预制菜品牌营销及发力对策，企业该如何布局？/预制菜行业科技政策支持分析解读

报名联系人：高老师 13375455245（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TRPQwww0CYXhZ72XE6DPeA>

【线下】2023 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

会议时间：2023年6月17-18日

会议地点：江苏·扬州

参会对象：

预制菜生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；高校、科研院所专家；原辅料加工生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家。

报名联系人：于老师 18906382430（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/6efnP4HY-SBYAWSEjfGxvw>

【线下】【6.19 免费参会】2023 第五届大健康食品行业发展技术研讨会|FIA 展同期

会议时间：2023年6月19日（FIA 同期）10:00-16:00

会议地点：上海国家会展中心 夹层 M4-02 会议室

参会对象：

原料、辅料生产企业、功能食品加工企业技术研发部门负责人；行业协会（学会）负责人；相关科研院所；大专院校科研人员等。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

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

【线下】SEPA 专题培训-感官实验设计与数据分析（济南站）

培训时间：2023年6月（具体日期后续通知）

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

实验设计，科学合理开展感官实验；

数据分析，系统学习如何解读数据；

专家团队，感官实际应用与您为伴。

报名联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/29pJKZ01stVJX4Y1Vj9AMA>

【线下】餐饮调理食品规范化感官评价实操专题培训（济南站）

培训时间：2023年6月（具体日期后续通知）

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

国内专业的餐饮调理食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

报名联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/29pJKZ01stVJX4Y1Vj9AMA>

【线下】【高级班】SEPA 线下培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（杭州站）

培训时间：2023年7月（具体日期后续通知）

培训地点：浙江杭州

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

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。

报名联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/29pJKZ01stVJX4Y1Vj9AMA>

【线下】SEPA 2023 第四届感官评价实践应用研讨会（第一轮）

时间：2023年8月（具体时间等后续通知）

地点：上海（具体地点等后续通知）

会议亮点：

1. 感官实践一条龙：从原料到产品，从田园到餐桌，实现产品感官评价一条龙
2. 主分论坛结合：采取主分论坛结合的新颖形式，聚焦多个领域，深耕感官
3. 最佳实践分享：对标业界最佳实践，提升企业感官分析成熟度和个人职业发展
4. 优秀案例征集：公开征集并展示优秀的感官实践案例，资源共享
5. 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
6. 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

报名联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/29pJKZ01stVJX4Y1Vj9AMA>

【线下】2023 中国食品安全检测技术交流会（CFTTC）

▲时间：8月10-11日（09日报到）

▲会议内容：

- （一）行业发展趋势
- （二）标准解读及应用
- （三）检测技术
- （四）质量控制

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

标准费用：1200 元/人，限时优惠：07 月 07 日之前报名 1000 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 800 元/人，5 人及以上报名参会 700 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。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-7704-15.html>

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】实验室水平评价知识分享

直播时间：2022 年 5 月 16 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1160&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王光杰，高级工程师，CMA 外审员。从事检测工作 19 年，先后从事理化、微生物领域的检测工作，精通 GC、GC-MS、LC、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS 等的使用，曾任 CNAS、CMA、CATL 授权签字人、技术负责人；后从事实验室管理工作，任质量负责人。曾在第三方实验室等工作。主要负责食品、农产品、环境等领域的微生物、化学领域的检测和实验室管理等工作。发表检测和实验室管理论文十余篇，数篇被核心期刊收录，实验室相关专利近十项。

主要内容：

本次课程将为大家介绍实验室水平评价的分类、说明与意义；内部评价方式和外部评价方式。希望能为大家提供一些帮助。

一、水平评价的分类、说明与意义

二、内部评价方式

三、外部评价方式

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1319137-1-1.html>

【线上·免费】食学实用第 37 期-食品企业合同法律风险管理系列课 第五期 食品企业合同审查修订注意事项

▲时间：2023 年 5 月 16 日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1152&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同中的文字技巧
2. 合同法律风险分析
3. 合同体系机制建设

【线上】“合规行”第十三期 电商平台食品安全风险规避

培训时间：2023 年 5 月 16 日 14:00-15:30

课程内容：

1. 如何在直播风口爆红出圈（责任、合规、质量）
2. 电商平台合规风险管理及应对

详情介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

联系我们：刘老师 18906380470

【线上·免费】酒类品质安全检测技术网络研讨会

▲时间：2023 年 5 月 23 日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1149&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 我国白酒质量标准体系修订工作进展；
2. 气相色谱串联质谱技术在酒类分析中的应用；

3. 酒类产品的风险监测与预警;
4. 酒类中挥发性风味物质分析检测技术研究与应用
5. 新型快速检测设备与技术葡萄酒检测中的应用;
6. 酒类真实性鉴别技术研究与应用
7. 酒类产品中添加剂与非法添加物的检测。

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：于老师：18106384480（微信同号）

【线上】“质量行”第十一期 食品质量安全管理线上交流会

培训时间：2023年5月25日14:00-16:00

课程内容：

- 1、食品企业如何进行过程质量控制
- 2、食品标签合规管理
- 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

【线上·免费】2023 食品检测技术网络论坛

▲时间：2023年6月01-02日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1151&fuid=154861>

▲主要内容：

一、新标准新技术专题

GB 2763.1-2023 标准解读及变化

CNAS-GL027-2023 《化学分析实验室内部质量控制指南——控制图的应用》标准解读

《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》标准修订进展

《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》标准修订进展及应用

二、饮料检测技术专题

包装饮用水相关标准及质量安全控制

饮料中食品添加剂检测技术应用及防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和计算

饮料中常规微生物检验注意事项

饮料及其食品中铅的测定注意事项

包装饮用水食品安全监督抽检不合格汇总

三、快检专题

快检技术在食品安全检测中应用

快检技术在粮油检测方向中的应用

食品快速检测技术在食品安全监督抽检中的应用

农、兽药残留快速检测技术发展趋势

样品前处理快速检测技术应用

微生物快速检测技术应用与发展趋势

四、动物源性食品检测技术专题

动物源食品中兽药残留检测前处理关键点及新发布标准应用解析

水产品中重金属重点监控项目（As、Hg等）检测难点解析

农兽药残留标准溶液配置注意事项

动物源食品中多种动物源性成分检测实时荧光PCR法

如何快速、准确和高效地进行肉类掺假检测

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲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. 【49.9 元 • VIP 免费】食品生产许可之食品安全管理制度建立（婴幼儿配方乳粉适用）

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1442&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品生产许可管理办法相关要求

主要讲解了《食品生产许可管理办法》中有关食品安全管理制度的要求。

2. 食品安全制度的建立与管理

主要讲解了《食品生产许可审查通则》对食品管理制度的要求，如何建立与管理相关食品安全制度。

3. 婴配乳粉食品安全制度解读

主要讲解了婴配乳粉生产企业申请生产许可时，需要建立的食品安全制度，以及这些食品安全制度的详细要求，同时对相关要求进一步解读。

2. 【500 元 • VIP8 折】食品供应链综合虫害管理体系

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=569&fuid=154861>

▲主要内容：

1. BRCGS 全球食品安全标准（第八版）有关虫害管理的最新要求

2. 掌握综合虫害控制的基本知识

3. 食品厂硬件设计与虫害控制

4. 食品厂虫害控制方案如何设计

5. 综合虫控用到的设备和药械

6. 综合虫控对人员的要求

7. BRCGS 审核要求的记录和文档的编写要求

8. 如何选择第三方 PCO 公司提供服务

9. BRCGS 审核中有关虫害控制开出的不符合项总结

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

【课程目的】

使学员掌握 ISO22000&FSSC22000 V6.0 体系基础知识和基本技能；

采用风险管理、质量保证技术完善食品安全标准；

在企业推行管理体系过程中担当内部审核员工作；

轻松迎接外部审核，使企业顺利通过体系认证；

为今后参加外审员考试打下坚实的基础；

【报名学习考试地址】<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1443&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）

4. 【99元·VIP 免费】自热米饭工业化加工技术

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=437&fuid=154861>

▲课程介绍：

- 1、概述
- 2、常温菜肴包的生产技术
- 3、常温米饭的生产技术
- 4、自热产品目前存在的几个问题

线下·培训·会议

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）

研发类:

1、【创业培训班】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、第七期肉类加工技术研修班报名即将结束

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/BrT00s5teyLlzl8tw898A>

3、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>

4、【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>

5、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>

6、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（与7合并举办，具体请看详情）

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>

7、2023第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会（与6合并举办，具体请看详情）

时间：2023年7月19-21日 地点：陕西 西安

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/vSQOWkAL_j72B0F1KkewyA

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）

2、食品标签审核员岗位技能等级证书培训

培训时间地点：线上+线下结合

第12期 05月11-13日 北京

第13期 05月25-27日 厦门

第14期 06月15-17日 长沙

第15期 07月上旬 郑州

第16期 07月下旬 杭州

下半年排期烟台、杭州、南京、成都、郑州、天津等地详询工作人员

主要内容:

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定,针对不同级别食品标签审核员的技能概况、技能要求以及评价要求的需要,系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排,科学有效地提升食品标签审核技能。

A. 线上部分-视频教材(理论知识为主、辅以标签审核实操作业)

B. 线下部分-现场授课(注重案例解析及问题解决能力)

课程特色:

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排,科学有效地提升食品标签审核技能。

小班授课,手把手教学

颁发证书,实力提升岗位技能

* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

联系我们: 杨老师 18153529013 (同微信)

检测类:

1、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

▲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/UX5bpNHewgZcrgmQr4EQpQ>

▲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：899 元/人。

限时优惠：5 月 12 日之前报名 699 元/人；

团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 599 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

8、2023 中国食品安全检测技术交流会（CFTTC）

▲时间：8月10-11日（09日报到）

▲会议内容：

（一）行业发展趋势

1. 2023 食品安全监督抽检工作中高风险品种预警；

2. 食品安全检验方法标准发展趋势及展望；

3. 食品安全领域前沿技术应用；

4. 食品快速检测技术在食品安全监督抽检中的应用；

（二）标准解读及应用

1. 新版生活饮用水 GB/T 5750 系列标准修订变化；

2. GB 2760 食品安全国家标准 《食品添加剂使用标准》标准修订进展及应用；

3. GB 23200.121 《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法》标准修订进展；

4. 食品中维生素 A、D、E 的测定标准修订进展；

5. GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》标准修订进展；

（三）检测技术

1. 2023 食品样品抽样、试样制备注意事项以及案例分享；
2. 复杂基质农兽药残留样品前处理检测注意事项；
3. 农兽药残留快速检测技术研究进展；
4. 高效液相色谱及质谱技术在农兽残检测技术中的应用；
5. 2023 国家食品安全监督抽检中铅检验项目变化分析及案例讲解；
6. ICP/MS/OES 在元素分析中的重点难点解析；
7. 理化指标本底问题（香兰素、山梨酸、苯甲酸、乙酸等）及案例分享；
8. 食品非法添加物的分类、检测、判定；
9. 多兽药残留检测技术研究应用进展；
10. 二氧化硫检测技术在调味品行业中的应用研究；
11. 含茶制品霉菌的检测技术解析；

（四）质量控制

1. 标准溶液（农、兽残、重金属等）混标的配制注意事项；
2. 实验室扩项、方法验证重点解析；
3. 实验室质量控制重点解析；
4. 实验室外审、飞检等检查注意事项；
5. 检测记录填写及报告出具注意事项；
6. 新版生活饮用水标准微生物指标检验与质量控制；

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

标准费用：1200 元/人，限时优惠：07 月 07 日之前报名 1000 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 800 元/人，5 人及以上报名参会 700 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。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-7704-15.html>

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

线上直播/培训/研讨会【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

【食品论坛·大讲堂】实验室水平评价知识分享

直播时间：2022 年 5 月 16 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1160&fuid=154861>

主讲人：王老师

老师介绍：

王光杰，高级工程师，CMA 外审员。从事检测工作 19 年，先后从事理化、微生物领域的检测工作，精通 GC、GC-MS、LC、LC-MS-MS、GC-MS/MS、ICP-MS 等的使用，曾任 CNAS、CMA、CATL 授权签字人、技术负责人；后从事实验室管理工作，任质量负责人。曾在第三方实验室等工作。主要负责食品、农产品、环境等领域的微生物、化学领域的检测和实验室管理等工作。发表检测和实验室管理论文十余篇，数篇被核心期刊收录，实验室相关专利近十项。

主要内容：

本次课程将为大家介绍实验室水平评价的分类、说明与意义；内部评价方式和外部评价方式。希望能为大家提供一些帮助。

一、水平评价的分类、说明与意义

二、内部评价方式

三、外部评价方式

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1319137-1-1.html>

【食学实用】第 37 期-食品企业合同法律风险管理系列课 第五期 食品企业合同审查修订注意事项

▲时间：2023 年 5 月 16 日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1152&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同中的文字技巧
2. 合同法律风险分析
3. 合同体系机制建设

“合规行” 第十三期 电商平台食品安全风险规避

培训时间：2023 年 5 月 16 日 14:00-15:30

课程内容：

1. 如何在直播风口爆红出圈（责任、合规、质量）
2. 电商平台合规风险管理及应对

详情介绍：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

联系我们：刘老师 18906380470

【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/web/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. 生态环境监测机构申请 CMA 关键点讨论
4. 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：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vyn6hQ6bwS7ErmE6ByxjJA>

▲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

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

主要内容：

餐饮行业发展现状及食品安全事件解析

餐饮企业落实食品安全主体责任

【嘉宾访谈】餐饮企业风险管控与质量提升访谈

——分别从监管、质量提升、合规管理、餐饮企业自身管控等维度分享探讨

餐饮企业日常监督检查及飞行检查常见问题案例解析

餐饮企业标准化和品牌化建设

预制菜标准制修订现状与应用探讨

餐饮服务操作规范与食品安全风险管控

餐饮全产业链安全风险管理经验分享

餐饮企业食品合规管理体系实践

餐饮企业虫鼠害控制

联系人：方老师 13356941975（微信同号）

【线上免费】酒类品质安全检测技术网络研讨会

▲时间：2023年5月23日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1149&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 我国白酒质量标准体系修订工作进展；
2. 气相色谱串联质谱技术在酒类分析中的应用；
3. 酒类产品的风险监测与预警；
4. 酒类中挥发性风味物质分析检测技术研究与应用
5. 新型快速检测设备与技术葡萄酒检测中的应用；
6. 酒类真实性鉴别技术研究与应用
7. 酒类产品中添加剂与非法添加物的检测。

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：于老师：18106384480（微信同号）

“质量行”第十一期 食品质量安全管理线上交流会

培训时间：2023年5月25日14:00-16:00

课程内容：

- 1、食品企业如何进行过程质量控制
- 2、食品标签合规管理
- 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

【线上免费】2023 食品检测技术网络论坛

▲时间：2023 年 6 月 01-02 日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1151&fuid=154861>

▲主要内容：

一、新标准新技术专题

GB 2763.1-2023 标准解读及变化

CNAS-GL027-2023 《化学分析实验室内部质量控制指南——控制图的应用》标准解读

《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》标准修订进展

《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》标准修订进展及应用

二、饮料检测技术专题

包装饮用水相关标准及质量安全控制

饮料中食品添加剂检测技术应用及防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和计算

饮料中常规微生物检验注意事项

饮料及其食品中铅的测定注意事项

包装饮用水食品安全监督抽检不合格汇总

三、快检专题

快检技术在食品安全检测中应用

快检技术在粮油检测方向中的应用

食品快速检测技术在食品安全监督抽检中的应用

农、兽药残留快速检测技术发展趋势

样品前处理快速检测技术应用

微生物快速检测技术应用与发展趋势

四、动物源性食品检测技术专题

动物源食品中兽药残留检测前处理关键点及新发布标准应用解析

水产品中重金属重点监控项目（As、Hg 等）检测难点解析

农兽药残留标准溶液配置注意事项

动物源食品中多种动物源性成分检测实时荧光 PCR 法

如何快速、准确和高效地进行肉类掺假检测

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲报名咨询：于老师：18106384480（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

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

▲比对项目:

粮食项目:粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目:食用油中酸价和过氧化值的测定

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

▲报名咨询: 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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲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

- [南昌致膳居餐饮管理有限公司](#)
- [广州泉润食品有限公司](#)
- [西藏宝元圣贸易有限公司](#)
- [上海欣元食品有限公司](#)
- [上海肴饌供应链管理有限公司](#)
- [济南高贝食品有限公司](#)
- [江门市蓬江区东云食品有限公司](#)
- [益阳世林食品有限公司](#)
- [武汉市普拉拉食品有限公司](#)
- [广州奥昆食品有限公司](#)
- [广东益鲜美生物科技有限公司](#)
- [广州市品臻食品有限公司](#)
- [百香顺（广东）实业发展有限公司](#)

VIP 企业招聘：泰州宝堰食品有限公司

泰州宝堰食品有限公司实属上海宝浓食品有限公司子公司，位于姜堰区沈高镇现代产业园区 115 号。上海宝浓食品股份有限公司成立于 2010 年 12 月 08 日，注册地位于上海市松江区洞泾镇沈砖公路 5599 号 7 幢 C 座，法人代表为吕茂军。经营范围包括食品流通，食品生产，食用农产品销售；商务信息咨询；广告材料制作；机械设备、日用百货、酒店用品、建筑材料、陶瓷制品、五金交电、工艺礼品、针纺织品、仪器仪表、清洁用品、劳防用品、服装、电子产品、计算机软硬件及配件、汽摩配件、橡塑制品批发零售，从事货物及技术的进出口业务。泰州宝堰食品主要生产鸡翅、鸡排、冷冻蛋糕、西式酱料、西式汤羹、冷冻半成品等产品。除了自产的产品之外，我们还配套供应其他的食材原料及配套的器具，满足客户一站式采购的需求。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1471005/>

在线品控 <http://www.foodmate.cn/job/show-13630.html>

岗位职责：

- 1、负责监督厂车间各生产员工的操作是否规范，工序的进行是否标准，产品的质量是否达标
- 2、需深入车间，监督和检查现行的有关规定和制度的执行情况，并给予指导
- 3、根据现行的有关规定和制度，按时完成质量检查与把关工作，及时完成原始报表的整理和验收工作
- 4、及时对出现的质量问题，要及时上报生产管理部相关领导，并合理的提出纠正措施
- 5、参与领导交代的材料和产品的检查、验收工作，总结各工序易发的操作问题或质量问题，并按周期统计相关数据
- 6、负责对生产各工序环节的检测，进行随时抽查，以保证产品符合规格
- 7、要随时对各车间的产品做抽样检验工作，并根据检验的数据做好记录填写工作

福利：

1. 缴纳五险一金
2. 有住宿补贴+饭补（面谈）
3. 长白班 上班时间上午 8:00-16:30 很少加班
4. 高温补贴+绩效+年底奖金
5. 假日福利+单休

品控体系经理 8-9k*13 薪 <http://www.foodmate.cn/job/show-13629.html>

岗位职责：

1. 全面负责公司质量管理工作，包括实验室和全生产过程的监督管理。
2. 组织协调各部门及时处理日常产品质量问题和特别是生产过程发现的问题，监督落实质量改进计划并完成效果验证。
3. 根据公司要求，制定或修改产品标准及工艺流程，. 组织员工参加常规的内部培训。
4. 组织、策划好从原材料进货、投料、生产过程及成品等过程的质量检验及监控。
5. 参与新产品研发测试工作，协助做好新品研发物料标准编与生产工艺标准编的编制
6. 负责实验室的管理工作，定期检查设备、设施、试剂、人员符合相关规范要求。定期安排计量设备、仪器的计量、检定工作。
7. 负责相关证件的办理。负责一年两次的型式检验。
8. 参与并处理客户、监督部门、第三方审核机构参观或审核工作。能够独立完成工厂内审资料的准备。

任职要求：

- 1、有 3 年以上食品行业质量管理经验。
- 2、熟悉食品行业第三方审核要求，有 HACCP 、ISO 9001 体系内审员证书。
- 3、有良好的沟通能力和协调能力。
- 4、大专及以上学历、具有食品相关的专业教育背景。
5. 有责任心，能让领导放心交担子交给的人才
6. 对于岗位职责中的工作内容能熟练实际操作，并处理好的人才。

福利待遇:

1. 缴纳五险一金
2. 有住宿补贴+饭补（面谈）
3. 长白班 上班时间上午 8:00-16:30 很少加班
4. 高温补贴+绩效+年底奖金
5. 假日福利+单休

工作地点: 江苏泰州市

泰州市姜堰区沈高镇现代产业园区 115 号

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: 食品人才-小梅 **13356989576**



企业招聘客服: 食品人才-徐经理 **13375354593**



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

客服 QQ:  **QQ交谈** 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】实验室水平评价知识分享
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
【讲师阵容公布】第七期肉类加工技术高级研修班火热报名中...
第八期食品出口合规实操培训-7 月青岛
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】毕业 5 年的食品心酸历程-浅谈车间人员管理
【2023 现场管理】+食品研发坑王中王
【2023 现场管理】+初级农产品加工企业路漫漫
【2023 现场管理】从客诉谈生产现场的细节管理
【2023 现场管理】+PDCA 循环在现场质量管理中的应用
【2023 现场管理】随波逐流下，聊以塞责中
熟肉制品加工项目可行性研究报告
食品加工与科学
酒精浓度 70%与 90%，哪个杀菌效果好？
食品安全管理制度汇编，食品生产许可申请必备
2023 年国抽细则解读（广州版）

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 16：“升职”不加薪怎么干？
猪猪面馆 2023 年之 17：五一假期加班了吗？
猪猪面馆 2023 年之 18：质量老兵转战运营，是理智还是头昏
超市做餐饮
关于配料表的疑问
可以养殖食用蛇了吗？
重新组装的工厂需具备什么资质？
委托加工仅标注委托方信息
杭州滨江区市场监管局答复——商家虚假宣传 0 糖咖啡
怎一个“等”字了得！
请问省外进的猪肉到省内还需要开 b 票吗？
新厂迎审是否需要提供试制品的生产记录等资料？
大型食品质量部的组织架构及岗位职能是什么样子的呢
工作服可以穿出来吗
生产许可证
纸箱里放合格证有必要吗？
试生产产品可以销售吗

五金等属于哪个部门验收？

产品胀包

关于客户因没有纸质报告拒收货物的疑问

装食品 95℃灭菌 1 小时，同一锅菌检有合格有不合格的是什么原因？

一天生产 20 种类型的面包，出厂检测报告怎么出？求行业大佬解惑

关于产品详情页广告词汇宣称问题

饮料经过灭菌釜 121° 灭菌后 菌落总数是不是未检出

公司产品需要做一个全的官检，我怎样知道都需要做哪些项目

猪肉片，猪肉丝，在滚揉后出现浆体，不清爽

挤压膨化食品粘牙

复合配料里面的复合配料，添加剂需不需要标示出来？

如何知道原料中的反式脂肪酸是否超标？

食品添加剂辣椒精，使用量可以检测出来吗

蜂蜜提取液：请问蜂蜜提取液可以做配料添加到饮料中吗

条码证 续展 以及条码使用必须上传系统吗？

CNAS 技术负责人-生物技术科系毕业可以担任吗？

如何正确读取菌落总数以及大肠菌落？

菌落总数计算之中的菌落数只比

100ml 的取样瓶大家是怎么高压灭菌的？

关于新版面包通则

菌落总数空白老是被污染

待测样品如何进微生物室

微生物菌落总数怎么看 有没有超标

夜班 2 点到早上八点要去吗？

面试食品研发怎么面试啊

纠结了，要不要换工作



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