

食品网刊

食品网刊 与您分享

18

总第952期

2023-05-16

便宜大碗的临期食品买不买？

食品行业一周舆情信息汇总（5.8-5.14）

喝了口啤酒，这家商户被罚

解析-

多国召回可能被单核细胞增生
李斯特氏菌污染的奶酪

国家卫生健康委关于“三新食品”

目录及适用的食品安全标准的公告（2023年 第4号）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

便宜大碗的临期食品买不买？

辟谣 | 网传“榴莲变贵”？假的！

网友在面制品中频频自检出有毒硼砂，怎么看？

总局答复 | 食品生产企业更换名称，旧包材是否可以继续使用

GB 19644《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》（征求意见稿）与 2010 版比对

喝了口啤酒，这家商户被罚

食品行业一周舆情信息汇总（5.8-5.14）

自助餐 4 小时炫 300 多个螃蟹？自助餐≠放肆餐

总局答复 | 食品委托行为属于哪种法律关系？如果所委托的食品出现质量问题，由谁担责？

酒类行业 2022 年年报（四）：五粮液、泸州老窖、山西汾酒等实现营收净利双增长

国内预警

解读《关于蓝莓花色苷等 14 种“三新食品”的公告》（2023 年第 3 号）

国家卫生健康委关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告（2023 年 第 4 号）

海关总署公告 2023 年第 48 号（关于进口法国猪肉检验检疫要求的公告）

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 食品营养强化剂（6S）-5-甲基四氢叶酸，氨基葡萄糖盐》等 5 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕4 号）

国际食品

我国新鲜果蔬对俄出口量持续增长

俄兽医局通报某企业的鱼制品符合性声明不合格

一季度，厄虾出口量近 30 万吨，中国购买 19 万吨

美国农业部 2023 年猪肉产量最新预测

俄鄂木斯克州通报水产及其制品质量安全抽检结果

巴基斯坦樱桃输华进入倒计时，出口之路依旧困难重重

国际预警

美国对我国出口饮料糖浆实施自动扣留

欧盟通报我国出口沙梨和尼龙餐勺不合格

2023 年 4 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况(4 月汇总)

解析-多国召回可能被单核细胞增生李斯特氏菌污染的奶酪

2023 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况（5 月 11 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 19 周）

食品科技

食品领域重庆市 2023 年第二批科研项目评审验收结果公示

2022 年度江西省科学技术奖拟推荐候选项目公布 食品领域有 24 项

云南省科技厅公示 2023 年项目验收结果 食品领域 10 个项目通过验收

海南省 2023 年度 4 月份（第二批）省级财政科技计划项目验收意见公示 食品领域有这些

中国食品

便宜大碗的临期食品买不买？

下班。拐进顺路的超市，拎上购物篮，我径直走向右手角落里的「临期货柜」。挑挑拣拣，很快锁定目标——

还有两天到期的 960ml 牛奶，喝得完，买！

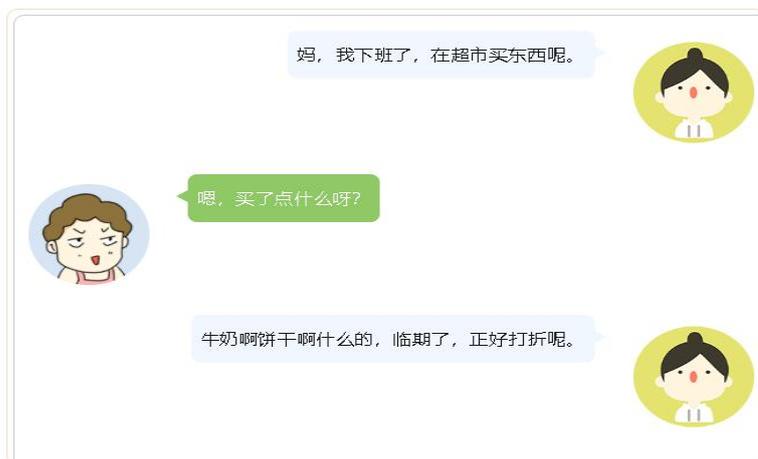
保质期还剩一个多月的饼干买一赠一，可囤办公室，买！

柜子里还散着几大包方便面。包装似乎有点破皱了，无人问津。

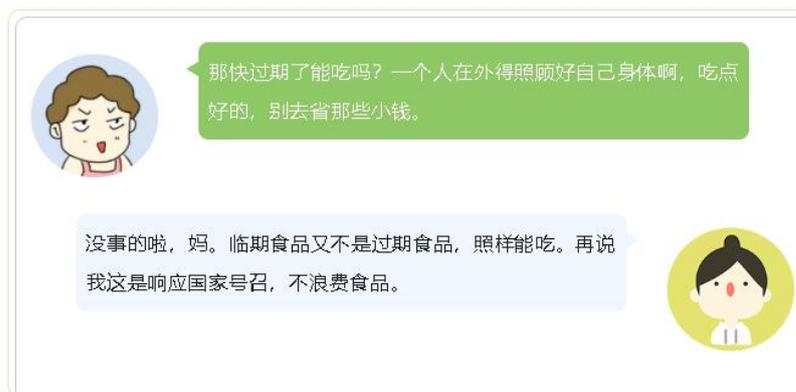
一个阿姨靠了过来，瞥了一眼我怀中的“战利品”，继而也转向“战场”。四路眼神交汇，我早已没有当初扫荡临期货柜的羞涩，甚至还略存窃喜。

据某购物平台称每年有 210 万人搜索临期食品，身边的临期食品专卖店、超市临期食品柜台也越来越多。

手机振动，是母亲来电。



临期食品是指即将到达食品保质期，但仍在保质期内的食品。《食品安全法》规定预包装食品应标示产品生产日期和保质期，《反食品浪费法》规定：超市、商场等食品经营者应当对其经营的食物加强日常检查，对临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。2012 年 1 月 27 日，国家工商总局发文明确要求，食品经营者对即将过期的食品应向消费者作出醒目提示。



更多内容详见：[便宜大碗的临期食品买不买？](#)

文章来源：上海疾控微信号

情况通报

5月11日，有媒体报道“网友吐槽辛巴带货致榴莲变贵”，网传“市监局回应辛巴带货致榴莲价格上涨”，经核查，相关内容为不实消息。

经查，泰国榴莲自3月15日进入销售旺季以来，江南市场平均每天进场销售货柜100柜左右（约34.56万斤），该市场官网数据显示，4月底泰国榴莲平均批发售价约为21元/斤，5月以来，平均批发售价最高为23元/斤。受节假日供求关系等影响，该市场的泰国榴莲批发销售价格略有波动，暂未发现囤积居奇、哄抬物价的价格违法行为。

针对网络视频反映泰国榴莲“封柜”不销售的情况，经白云区市场监督管理局执法人员核查，江南市场进口水果经营区内经营泰国榴莲的商户近来均正常销售，网传“封柜”视频为商户销售过程中的宣传方式。

此前，广州市市场监督管理局和白云区市场监督管理局并无工作人员就此作过回应或接受采访，网传“市监局回应辛巴带货致榴莲价格上涨”内容为不实信息。

广州市市场监督管理局

2023年5月12日

网友在面制品中频频自检出有毒硼砂，怎么看？

最近小编刷短视频时，经常能刷到某博主买了几个摊位的湿面或饺子皮，自己用硼砂试纸检测，检出含有硼砂的短视频。评论里纷纷留言说饺子皮以后不敢买了。硼砂是什么？吃了危害大吗？

硼砂是一种很常见的工业原料，可用于制作清洁剂、化妆品、杀虫剂。在我国硼砂其实有很悠久的历史，部分地区就有在制作米线时加入硼砂来提升口感的传统。

硼砂可以提升面制品韧性，使口感更加Q弹，湿面条、饺子皮等加了硼砂之后，就算放了很久也不容易粘连。

但是，硼砂在胃酸作用下会转变为硼酸，可以抑制消化酶，造成食欲减退、消化不良、急性中毒，引起呕吐、腹泻、红斑、循环系统障碍、休克、昏迷等所谓硼酸症。

目前，我国已经全面禁止向食品中添加硼砂。也就是说硼砂不属于食品添加剂，售卖的食品中只要加了，就是违法。但由于硼砂实在是太“好”用了，面制品中检出硼砂的现象，时有发生。

张志诚等在2000年检测深圳市10家农贸市场的23份面制品，硼砂合格率78.3%。周云英等在2006年对梧州市77份面制品进行硼砂含量检测，60份湿面条检测中，合格率71.7%。吉林农业大学的吕航在其硕士学位论文中统计了长春市745份面制品的非法添加情况，硼砂合格率97.99%。这么看，目前市面上硼砂的非法添加情况，并没有短视频中展现的那么高。

如果实在担心，消费者有上、中、下三个对策可供选择。

上策：尽量去超市或大型菜市场购买。这些地方售卖商品品种多，违法成本也比较高，相对安全。

中策：大家可以买一些硼砂检测试纸自测。如果检出，可以保留付款凭证和相关证据，向当地市场监督管理部门举报维权。

下策：不断更换买饺子皮、湿面条、油条等面制品的店铺，降低自己买到不合格食品的概率。

相信随着大家食品安全意识的提高，硼砂非法添加的情况应该会越来越少。

问:

你好, 请问食品生产企业更换企业名称, 旧包材是否可以继续使用, 如果有过渡期 6 个月, 自变更起, 是否可以继续生产 6 个月, 还是所有旧包材在 6 个月内全部废弃

答:

本着节约资源、合理使用的原则, 同一市场主体在企业名称变更后, 新旧包装混合使用的过渡期为 6 个月, 自食品生产者企业名称变更之日起计算。

回复部门: 食品生产安全监督管理局 时间: 2023-05-08

食品伙伴网讯 2023 年 5 月 10 日，国家卫生健康委员会食品安全标准审评委员会秘书处发布《食品安全国家标准 食品营养强化剂（6S）-5-甲基四氢叶酸，氨基葡萄糖盐》等 5 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函，其中包含了《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》（征求意见稿）（以下简称《征求意见稿》）。《征求意见稿》是对《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）（以下简称“2010 版”）的修订，食品伙伴网将《征求意见稿》与 2010 版中主要变化点进行梳理分析，修订情况如下：

01

修改了标准名称

标准名称由《食品安全国家标准 乳粉》修改为《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》，在标准名称中增加了调制乳粉，更有利于调制乳粉适用标准的查找。

02

扩大乳原料范围，限定乳原料来源

将定义中的“生牛（羊）乳”改为“生乳”，增加特色奶畜乳来源，与生乳标准衔接；同时将定义中“生乳”前增加“单一品种的”的限定，防止产品掺假。对乳固体含量提出了更高的要求，明确说明是“来自主要原料”中的。

03

修订乳原料技术要求和检测方法

感官要求：增加乳粉色泽要求“乳白色”；对乳粉的滋味、气味进行了修改，由“乳香味”修改为“乳滋味、气味”；将乳粉和调制乳粉的检验方法“取适量试样置于 50mL 烧杯中”改为“取适量试样置于干燥、洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中”，便于实际检验操作，同时增加“冲调后”的表述。

理化指标：增加牦牛乳粉、调制牦牛乳粉、骆驼乳粉、调制骆驼乳粉、驴乳粉、调制驴乳粉、马乳粉和调制马乳粉的理化指标要求；将蛋白质、脂肪、水分的单位由“%”调整为“g/100g”；脂肪、复原乳酸度的检测方法更新。

微生物限量：将原标准中的金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等致病菌的限量要求修订为“致病菌限量应符合 GB 29921 的规定”；扩大微生物限量要求到牦牛乳粉、调制牦牛乳粉、骆驼乳粉、调制骆驼乳粉、驴乳粉、调制驴乳粉、马乳粉、调制马乳粉产品；菌落总数注释部分增加“如添加活菌，产品中活菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g”的要求。

更多内容详见：[GB 19644《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》（征求意见稿）与 2010 版比对](#)

卖酒违法？

“今天我来品尝一款新的啤酒，喝到嘴里跟之前那些淡爽味啤酒完全不一样”在我市某贸易商行制作的抖音视频广告中，一位女士一边对着镜头喝着酒，一边介绍手中啤酒的口感。看似平常的广告，却是违法行为。

近日，市场监管部门根据相关证据，按照《中华人民共和国广告法》对该贸易商行广告中出现饮酒动作的情形作出处罚，并责令停止发布广告，在相应范围内消除影响。

啤酒品牌因饮酒动作被罚，相信不少市民会有“酒的广告不让喝酒”的迷惑。

卖酒触“网”反触“法”

短视频平台的火爆，让许多经营者嗅到了商机。近期，宁海县市场监管局通过大数据网络监管发现，某贸易商行在其抖音账号上所发布的视频涉嫌酒类广告中出现饮酒动作的违法行为。经查明：该贸易商行于2022年开始，为推广店铺内的一款酒类产品，在抖音账号上发布了广告视频，在视频中饮用了这款啤酒，并对其口感进行了详细的介绍。对此，县市场监管局进行了立案查处。

国内饮酒广告违法案频现

酒类本身非常特殊，饮酒类的广告违法案件，其实已经不是第一次出现在大众视野里了，早在2020年，某视频网站上的知名up主“大祥哥来了”就因为视频中出现饮酒动作而被处罚。近年来，多家酒企或商户屡因违反《中华人民共和国广告法》相关规定被监管部门处罚。去年，百威中国就因发布的酒类广告违反广告法，被上海市黄浦区市场监督管理局罚款60万元。

共同营造健康的广告环境

酒类广告不允许出现饮酒动作，主要是防止广告的视觉效果对未成年人造成不好的引导效果。鉴于酒类产品的宣传和推广过程中避免提倡饮酒习惯，以防对社会的公序良俗产生负面影响，2015年新修订的《中华人民共和国广告法》加入了酒类广告中不得含有“诱导、怂恿饮酒或者宣传无节制饮酒”“出现饮酒的动作”“表现驾驶车、船、飞机等活动”“明示或者暗示饮酒有消除紧张和焦虑、增加体力等功效”等内容，并沿用至今。

市场监管部门在此提醒，酒类产品的广告应避免出现饮酒动作，防止引起不必要的误解。网络带来的便利和商机考验的不仅仅是经营者对市场嗅觉的敏锐度，更是对经营者自身规则意识的一次挑战。只有明白法律法规所划定的边界，才能更好地享受时代的“红利”。

来源 | 宁海县局

食品伙伴网讯 5月8日-5月14日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（5.8-5.14）
网传“辛巴带货致榴莲变贵”？各方回应
“五个女博士”被立案调查
知名餐饮连锁品牌回应回收顾客吃剩食材
网红奶茶店奶茶杯身印方言粗话被立案调查
奶茶店广告鼓励偷男友钱喝奶茶被罚3万
商场一餐厅被曝多只老鼠爬行 市监局回应
四川火锅协会回应网友建议统一辣度标准
男子偷放钢丝球敲诈18家饭店被刑拘

网传“辛巴带货致榴莲变贵”？各方回应

近日，网红主播辛巴在直播平台带货泰国榴莲，卖出160多万颗引发关注，被质疑带货导致榴莲价格上涨，随后，“网友吐槽辛巴带货致榴莲变贵”、“市监局回应辛巴带货致榴莲价格上涨”等相关话题冲上热搜。

5月11日，辛巴在直播中表示，自己没有垄断市场，有人在用他炒作价格。5月12日，辛巴团队回应表示，针对此事，辛选不具备市场支配地位也不存在恶意抬高价格行为，不构成垄断行为。辛巴团队称，从销售量看，结合海关公开数据，2022年榴莲进口总量为82.5万吨，价值40.3亿美元，其中78万吨来自泰国。辛选此次直播间榴莲销量约4800吨，即榴莲带货量占比仅为0.58%。此外，从销售渠道看，辛选提供撮合交易服务，即推荐用户在合作商家快手小店下单，辛选并未限制合作方和其他销售渠道合作，合作商家也并非中泰榴莲贸易的唯一贸易商，不存在“垄断榴莲市场”之说。

5月12日，广州市市场监督管理局发布情况通报，针对网传“榴莲变贵”，进行辟谣。

广州市市场监督管理局表示，5月11日，有媒体报道“网友吐槽辛巴带货致榴莲变贵”，网传“市监局回应辛巴带货致榴莲价格上涨”，经核查，相关内容为不实消息。

经查，泰国榴莲自3月15日进入销售旺季以来，江南市场平均每天进场销售货柜100柜左右（约34.56万斤），该市场官网数据显示，4月底泰国榴莲平均批发售价约为21元/斤，5月以来，平均批发售价最高为23元/斤。受节假日供求关系等影响，该市场的泰国榴莲批发销售价格略有波动，暂未发现囤积居奇、哄抬物价的价格违法行为。

针对网络视频反映泰国榴莲“封柜”不销售的情况，经白云区市场监督管理局执法人员核查，江南市场进口水果经营区内经营泰国榴莲的商户近来均正常销售，网传“封柜”视频为商户销售过程中的宣传方式。

此外，通报表示，针对网传“市监局回应辛巴带货致榴莲价格上涨”内容为不实信息，广州市市场监督管理局和白云区市场监督管理局并无工作人员就此作过回应或接受采访。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（5.8-5.14）](#)

文章来源：食品伙伴网

自助餐 4 小时炫 300 多个螃蟹？自助餐 ≠ 放肆餐

近日#7 人吃自助 4 小时炫 300 多个螃蟹摆满桌#冲上热搜第一，引发网友热议。

据报道，山东某地的张先生和 6 个朋友们一起去某自助餐厅吃饭，吃了 4 个小时，一共吃了 300 多个螃蟹、80 多碗杨枝甘露，四五十盒榴莲。甜虾和生鱼片也吃了不少，小龙虾也一直没停过，一直吃到店家下班。

有一名网友说：其中一个参与聚餐的朋友，已经痛风进医院了。

吃垮自助餐是很多人的梦想

但是暴饮暴食对身体危害极大

且自助餐任取任吃、不能打包

也成为了餐饮浪费的重灾区

随着夏季的来临

为进一步强化自助餐食品安全监管及制止餐饮浪费工作，集美区市场监管局会同镇街“两个责任”包保干部对辖区自助餐厅进行督导检查。

杏林街道包保干部联合杏林所执法人员，对照食品安全“两个责任”督导任务清单，结合夏季自助餐的食品安全风险隐患特点进行有针对的重点检查。

对照菜单、食品经营许可证上的经营项目，检查是否存在超过许可的经营项目范围从事食品经营；

检查企业是否配备食品安全管理人员，是否落实“日管控、周排查、月调度”制度及企业风险清单。食品从业人员是否持有有效健康证明，操作期间是否穿戴清洁的工作衣帽、佩戴口罩；

检查现场是否具备与经营食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，落实“三防”制度，防止超负荷接待；

检查食材的进货渠道是否正规合法、索证索票是否齐全，食材感官上是否新鲜、有无异味变质，食材贮存是否符合要求以及针对当餐次剩余食材如何处置等；

检查各项食品安全管理制度落实和执行情况、经营场所卫生情况、食品及加工用具生熟分开、设施设备、食品留样等环节，加强餐饮具和专间等加工操作场所等的清洗消毒保洁；

顾客取餐时，服务员要适时提醒吃多少拿多少，这不但能帮控制运营成本，还能助推健康饮食、绿色消费的文明风尚。

更多内容详见：[自助餐 4 小时炫 300 多个螃蟹？自助餐 ≠ 放肆餐](#)

文章来源：食安厦门微信号

总局答复 | 食品委托行为属于哪种法律关系？ 如果所委托的食品出现质量问题，由谁担责？

问：

您好！请问：取得食品经营许可证的食品经营者委托取得食品生产许可证的食品厂家生产食品，这种委托行为是属于哪种法律关系？如果所委托的食品出现质量问题，法律责任由委托方还是生产方负责？

答：

委托生产食品的责任划分，通常按照《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条的规定执行。《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条内容为：“食品、食品添加剂生产经营者委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。受托方应当依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。”

回复部门： 食品生产安全监督管理司 时间：2023-05-08

食品伙伴网讯 近日，食品行业上市企业 2022 年年报陆续公布，食品伙伴网整理了 17 家酒类企业 2022 年年报情况，涉及五粮液、泸州老窖、山西汾酒、今世缘、酒鬼酒、口子窖、水井坊、古井贡酒、伊力特、金种子酒、皇台酒业、重庆啤酒、西藏发展、通葡、楼兰酒庄、威龙股份、莫高股份。

10 家企业 2022 年营收净利双增长，如下：

4 月 28 日，五粮液发布 2022 年年报。2022 年，五粮液实现营业收入 739.69 亿元，同比增长 11.72%；实现归母净利润 266.91 亿元，同比增长 14.17%。

4 月 28 日，泸州老窖股份有限公司发布 2022 年年度报告。年报显示，公司 2022 年实现营收 251.24 亿元，同比增长 21.71%；净利润 103.65 亿元，同比增长 30.29%。

4 月 27 日，山西汾酒发布 2022 年年报。年报显示，2022 年，汾酒实现营业收入 262.14 亿元，同比增长 31.26%；归属于上市公司股东的净利润 80.96 亿元，同比增长 52.36%。

4 月 28 日晚间，江苏今世缘酒业股份有限公司发布 2022 年年度报告。年报显示，2022 年公司实现营业收入 78.85 亿元，同比增长 23.09%；实现净利润 25.03 亿元，同比增长 23.34%。

4 月 28 日晚间，酒鬼酒发布的 2022 年度报告显示：2022 年酒鬼酒实现营业收入 40.5 亿元，同比增长 18.63%；实现净利润 10.49 亿元，同比增长 17.38%。

4 月 28 日，四川水井坊股份有限公司发布 2022 年年度报告。2022 年公司实现营业收入 46.73 亿元，同比增长 0.88%；归属于上市公司股东的净利润为 12.16 亿元，同比增长 1.4%。

4 月 28 日晚间，古井贡酒发布 2022 年度年度报告，报告期内公司实现营收 167.13 亿元，同比增长 25.95%；归属上市公司股东净利润为 31.43 亿元，同比增长 36.78%。

4 月 28 日，皇台酒业发布 2022 年度业绩报告。报告显示，2022 年公司实现营收 1.36 亿元，同比增长 49.77%；归属上市公司股东净利润为 735.61 万元，同比增长 154.27%。

4 月 27 日，重庆啤酒股份有限公司发布 2022 年年度报告。报告显示，重啤股份 2022 年实现销量 285.66 万千升，同比增长 2.41%；实现营业收入 140.39 亿元，同比增长 7.01%；实现归属于上市公司股东的净利润 12.64 亿元，同比增长 8.35%。

4 月 28 日，威龙股份发布 2022 年年度报告。报告显示，2022 年，威龙股份实现营收 4.99 亿元，同比增长 5.24%；实现归属于上市公司股东的净利润 1178.95 万元，同比增长 102.85%，同比扭亏为盈。

更多内容详见：[酒类行业 2022 年年报（四）：五粮液、泸州老窖、山西汾酒等实现营收净利双增长](#)

国内预警

解读《关于蓝莓花色苷等 14 种“三新食品”的公告》（2023 年第 3 号）

一、新食品原料解读材料

（一）蓝莓花色苷

蓝莓花色苷是以杜鹃花科越橘属蓝莓（*Vaccinium corymbosum* L.）的果实为原料，经酶解、水提取、纯化、浓缩、干燥等工艺制成的粉状物质。加拿大批准蓝莓提取物（花色苷含量 $\geq 40\%$ ）作为天然健康食品使用；欧盟将蔬菜、水果来源的花色苷作为食品添加剂使用；美国将葡萄及葡萄皮来源的花色苷作为食品添加剂，允许在饮料等食品中使用。本产品推荐食用量为：总花色苷含量 40.0%的蓝莓花色苷推荐食用量为 800 毫克/天，超过该含量的按照实际含量折算。

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

（二）黑麦花粉

本产品的基源植物为禾本科黑麦属植物黑麦（*Secale Cereale* L.），原产于中亚及地中海等地区，在欧洲被广泛种植。本产品是采收黑麦的花粉，经过干燥、分离等工艺制成。在日本和韩国，花粉作为一种食物类别，不限定其基源植物，黑麦花粉可作为食品食用；在美国，黑麦花粉可作为食品原料进行销售。本产品推荐食用量为 ≤ 1.5 克/天。

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

二、食品添加剂新品种解读材料

（一）L-硒-甲基硒代半胱氨酸

1. 背景资料。L-硒-甲基硒代半胱氨酸作为食品营养强化剂已列入《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》（GB 21488），允许用于调制乳粉（儿童用乳粉除外）和调制乳粉（仅限儿童用乳粉）、大米及其制品、小麦粉及其制品等食品类别。本次申请的 L-硒-甲基硒代半胱氨酸为新的生产工艺，其使用范围和用量与 GB 21488 中已批准硒的规定一致。

2. 工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂用于调制乳粉（儿童用乳粉除外）和调制乳粉（仅限儿童用乳粉）（食品类别 01.03.02）、大米及其制品（食品类别 06.02）、小麦粉及其制品（食品类别 06.03）、杂粮粉及其制品（食品类别 06.04）、面包（食品类别 07.01）、饼干（食品类别 07.03）、含乳饮料（食品类别 14.03.01），强化食品中硒的含量。其质量规格按照公告的相关要求执行。

更多内容详见：[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](#)

国内预警

国家卫生健康委关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告（2023年第4号）

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例有关规定，我委组织汇总整理 2009 年至 2021 年公告的新食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种（简称“三新食品”）目录及适用的食品安全标准，现予公布。原公告内容与本公告不一致的，以本公告为准。对其中新食品原料目录及适用的食品安全标准设置 18 个月过渡期。

特此公告。

附件： [“三新食品”目录及适用的食品安全标准.pdf](#)

国家卫生健康委

2023 年 4 月 19 日

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

海关总署公告 2023 年第 48 号（关于进口法国猪肉检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规与中华人民共和国海关总署和法兰西共和国农业与粮食主权部有关中国从法国进口猪肉检验检疫要求的规定，即日起，允许符合相关要求的法国猪肉进口。

一、检验检疫依据

（一）法律法规以及部门规章。

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》，以及《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》、《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》等。

（二）双边议定书。

《中华人民共和国海关总署和法兰西共和国农业与粮食主权部关于中国从法国进口猪肉的检验检疫和兽医卫生条件议定书》。

二、允许进口产品

允许进口的猪肉是指猪胴体的任何可食用部分，包括内脏。

三、生产企业要求

向中国输出猪肉的屠宰和加工企业应符合中国和法国的法律法规中有关猪肉屠宰加工企业的兽医卫生和公共卫生的要求。

企业的注册程序如下：

一法方向中方推荐申请注册的企业名单并提供相关资料。

一中方在对所提供资料尽快审核的基础上，派出专家评审组对所推荐的企业及相应的兽医和公共卫生体系进行实地评审。

一中方的实地评审应得到法方的协助。

一中方完成实地评审后，将评审情况尽快通知法方：中方组织专家对评审报告进行审核，并尽快通知法方已批准的注册企业名单。

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 48 号（关于进口法国猪肉检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 食品营养强化剂（6S）-5-甲基四氢叶酸，氨基葡萄糖盐》等5项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2023〕4号）

各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例规定，我委组织起草了《食品安全国家标准食品营养强化剂（6S）-5-甲基四氢叶酸，氨基葡萄糖盐》等5项食品安全国家标准和修改单（征求意见稿），现向社会公开征求意见。请于2023年6月30日前登录食品安全国家标准管理信息系统（https://sppt.cfsa.net.cn:8086/cfsa_aiguo）在线提交反馈意见。

附件： 征求意见的食品安全国家标准目录.doc

食品安全国家标准审评委员会秘书处

2023年5月6日

征求意见的食品安全国家标准目录

序号	标准名称	制定/修订
营养与特殊膳食食品 1 项		
1.	食品安全国家标准 食品营养强化剂（6S）-5-甲基四氢叶酸，氨基葡萄糖盐	制定
食品添加剂 2 项		
2.	食品安全国家标准 食品添加剂 聚乙烯醇	修订
3.	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化亚氮（GB 1886.350-2021）第1号修改单	修改单
理化检验方法与规程 1 项		
4.	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定	修订
食品产品 1 项		
5.	食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉	修订

 附件.zip

文章来源：国家卫生健康委员会

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 5 月 11 日官网消息：2023 年 5 月 1 日至 7 日，我国对该地区的新鲜水果和蔬菜出口量达 5892.7 吨，比上周增长 628.1 吨，出口品类和出口量包括：

- 西红柿：1128.4 吨；
- 辣椒：375.2 吨；
- 茄子、西葫芦、南瓜、萝卜、甜菜、山药和生姜：369.3 吨；
- 黄瓜：345.5 吨；
- 洋葱、大蒜：1338.6 吨；
- 豆类、红薯：各 1.7 吨；
- 卷心菜：918 吨；
- 胡萝卜：564.4 吨；
- 玉米：1.4 吨；
- 蘑菇：42.9 吨；
- 土豆：31.4 吨；
- 其他蔬菜：52.9 吨；
- 水果：721.3 吨。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 5 月 5 日官网消息：2023 年 4 月，该局所属的莫斯科市、莫斯科和图拉州地方分局对分管地区企业进行抽检时发现：某企业在联邦认证局官网上备案的鱼制品符合性声明不合格。

官网称，该公司所备案的鱼制品符合性声明由 LIGHT GROUP 实验室提供，但根据双方协议，实验室并未检测产品中的李斯特菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、亚硫酸盐还原梭菌、亚硝胺和多氯联苯等指标的含量，检测报告结果不全面，不符合联盟技术法规 TR CU 021/2011《食品安全》的要求。

俄兽植局判定该公司所提供的符合性声明无效。

一季度，厄瓜多尔出口量近 30 万吨，中国购买 19 万吨

厄瓜多尔水产养殖商会（CNA）统计，今年第一季度厄瓜多尔出口 295,518 吨冷冻南美白虾产品，同比大幅增长 24%，创下单季度出口量峰值。

其中，三月份出口量达到 107,164 吨，同比增长 28%，出口额约 5.9 亿美元，同比增长 9%。

中国是厄瓜多尔最大的出口市场，一季度出口量高达 189,651 吨，同比增长 43%；三月份中国进口 71,188 吨厄瓜多尔白虾，同比增长 46%。一季度，美国的进口量排名第二，进口量为 46,082 吨，同比增长 4%；欧洲国家进口量 42,564 吨，同比减少 5%。

今年一季度，厄瓜多尔向俄罗斯出口 4,280 吨虾产品，同比增长 22%。越南排名第六，进口量为 3,319 吨，同比下降 13%。

三月份，厄瓜多尔白虾出口均价为 \$5.51/kg，略高于二月份的 \$5.45/kg。三月份出口至中国的均价为 \$5.32/kg，略高于二月份的 \$5.26/kg，但比去年三月份的价格下跌 15%。

据 4 月 11 日《世界禽畜市场与贸易》报告，美国农业部更新了对 2023 年的相关预测，预计世界猪肉产量和国际贸易将下降。

前景展望

欧盟猪肉产量预计将同比下降 3%。有关环境法规的不断完善和饲养成本的上涨导致养殖户利润下降，并可能会继续抑制生产。由于成本增加，欧盟猪肉价格失去了市场竞争力，预计欧盟对中国、日本和韩国的出口将共计下降 10%。

由于产业投资不断增长和逐渐摆脱非洲猪瘟 (ASF) 所带来的影响，越南猪肉产量预计增长 6%。

由于价格极具竞争力，巴西国内需求和出口依然强劲，预计巴西猪肉产量同比增长 2%。

由于消费需求依然强劲，预计中国猪肉产量将略增长。

预计加拿大 2023 年出口量同比下降 4%。部分屠宰场关闭和相对较高的饲料价格将对加拿大猪肉生产造成压力，并使其出口量有所下降。

由于日本和中国香港放宽入境政策管制，预计此举将刺激酒店和餐饮机构对中国加工猪肉产品的需求，预计中国的加工猪肉出口将会增加。

预计美国猪肉产量将同比略增 1%，原因是一直较为强劲的生猪屠宰在今年第一季度有所放缓。由于美国市场竞争力的增强和欧盟出口的下降，预计 2023 年美国猪肉出口将略增长，对中国、日本和韩国的出口将小幅增长。

全球预测

2023 年世界猪肉产量预计将达到 1.143 亿吨，较 2022 年的 1.146 亿吨同比下降 0.2%。

全球出口量预计将从 989 万吨降至 988 万吨，同比下降 0.1%。

全球进口量预计将从 1100 万吨降至 1060 万吨，同比下降 3.4%。

表观消费量预计将从 1.134 亿吨增至 1.137 亿吨，同比增长 0.2%。

洲际预测

拉丁美洲预计将成为增幅最大的区域。2023 年产量预计达到 808 万吨，较 2022 年的 789 万吨增长 2.4%；出口量达到 189 万吨，同比增长 3.3%；进口量预计将下降 0.3%，表观消费量将增长 1.5%。

由于中国和越南国内供给增加，亚洲产量预计达到 6340 万吨，同比增长 0.5%；进口量预计增长 0.1%，达到 570 万吨。

更多内容详见：[美国农业部 2023 年猪肉产量最新预测](#)

文章来源：畜牧产业经济观察微信号

食品伙伴网讯 俄罗斯消费者权益保护和公益监督局 5 月 11 日官网消息：该局下属的鄂木斯克州地方分局通报 2023 年一季度水产及其制品质量安全抽检结果。

官网称，2023 年第一季度地方分局共计抽检水产及其制品经营场所 54 家，其中 23 家生产经营存在违规行为；

--抽检样品 102 份，不合格样品 3 份（微生物指标不合格 2 份，理化指标不合格 1 份）；

--共计 3 批次达 62.79 公斤的水产制品因产品标签标识不合格、产品质量安全证明文件不达标等而被退市。

此外，鄂木斯克州地方分局还收到有关水产制品消费者投诉 6 条，其他地区 and 部门反馈信息 7 条，根据反馈及调查结果该局共对违规方作出 13 项警告。

巴基斯坦樱桃输华进入倒计时，出口之路依旧困难重重

近日，中国海关总署通过中国驻巴基斯坦大使馆通知巴方国家粮食安全和研究部，将通过线上视频的方式对当地果园和冷库设施进行合规检查。通知函还指出，中方已经授权从包括 Gilgit-Baltistan 在内的巴基斯坦多个地区进口樱桃。

去年 11 月初，巴基斯坦总理夏巴兹访华期间，中国海关总署与巴基斯坦粮食安全与研究部签署了《巴基斯坦向中国出口鲜食樱桃植物检疫要求议定书》，标志着巴基斯坦鲜食樱桃获得了中国市场准入。今年 4 月 3 日，位于帕米尔高原上的新疆红其拉甫口岸恢复通关。这是中国与巴基斯坦唯一的陆路口岸，曾受疫情影响关闭了近 3 年，该口岸的开放让巴基斯坦樱桃输华向前迈进了一步。

根据中巴自由贸易协定，符合要求的巴基斯坦樱桃出口到中国可享受零关税。但是受到加工、包装、储存和运输条件限制，巴基斯坦樱桃输华依然困难重重。

巴基斯坦新鲜水果出口商 Zulfiqar Monin 认为，巴基斯坦尤其是 Gilgit-Baltistan 种植的樱桃，比一般的樱桃更多汁，但是也极易腐烂。他说，根据目前的植物检疫要求，巴基斯坦樱桃“无法出口到中国”。主要问题就是，巴基斯坦樱桃在出口中国前必须经过冷处理。冷处理温度要求为 0.56°C 或以下连续处理 18 天以上，或者 1.67°C 或以下连续处理 22 天以上。

巴基斯坦种植的樱桃基本只能承受一周的冷处理，所以根据目前的规定，这些樱桃基本都不适合出口到中国。与此同时，Gilgit-Baltistan 没有包装厂和足够的冷藏设施来按照规定对樱桃进行处理。因此，巴基斯坦樱桃行业希望中方可以放宽要求。另外一个替代方案就是在当地种植进口的樱桃品种，生产更耐寒的樱桃，这些品种可以在规定的冷处理温度下保存约 25 天。后一种方案需要制定长期计划，以扩大巴基斯坦对中国的出口。

Gilgit-Baltistan 是巴基斯坦主要的樱桃种植区之一，生产包括黑樱桃在内的各种樱桃品种，而深色樱桃在中国特别受到消费者欢迎。据报道，巴基斯坦樱桃行业对中国庞大的樱桃市场持乐观态度。2022 年中国共进口了 36.7 万吨樱桃，价值 27.7 亿美元，其中绝大部分都来自智利。

国际预警

美国对我国出口饮料糖浆实施自动扣留

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
99-45	2023-5-9	江苏昆山	Tianying Biotechnology (Jiangsu) Co., Ltd.	饮料糖浆	环磺酸盐

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，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟通报我国出口沙梨和尼龙餐勺不合格

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5月9日，欧盟通报我国出口沙梨和尼龙餐勺不合格。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
2023-5-9	芬兰	沙梨	2023.3064	毒死蜱超标（0.06 mg/kg）；最大限量为0.01mg/kg	通知国未分销/退出市场	警告通报
2023-5-9	爱尔兰	尼龙餐勺	2023.3072	初级芳香胺迁移（1.0656 ± 0.1194, 0.7489 ± 0.0838, 1.0987 ± 0.1231 mg/kg）	仅限通知国分销/退出市场	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，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年4月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（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 2023年4月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	陕西西安	SHAANXI YANGGEE BIOTECH CO LTD	蔬菜干（包括块茎和块根蔬菜）	疑含农药残留	2023-4-3	是	否	DNBI
2	内蒙古乌兰察布	INNER MonGOLIA SHADU KAIDA FOOD CO LTD	其他地方未提及的真菌产品（3批次）；蘑菇点心（调味或无味），烘焙蔬菜点心（豆类除外）（1批次）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-4-5	否	是	DWCI
3	浙江嘉兴	ZHEJIANG JINWEI BIOTECHNOLOGY CO., LTD	调味汁	似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装；标签错误	2023-4-7	是	否	DNBI
4	山东青岛	Pet Center Inc., China Co., LTD.	狗粮	疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物	2023-4-12	否	否	DWCI
5	广东化州	Guangdong Yujia Seafood Co., Ltd.	罗非鱼、水产养殖收获的渔业/海产品	疑含不安全的动物新药（或其转化产品）	2023-4-12	否	否	DWCI

更多内容详见：[2023年4月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（4月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

一、事件概述

2023年1-4月份，加拿大、英国、法国等多国发布召回可能被单核细胞增生李斯特氏菌污染的奶酪产品的公告，部分国家甚至多次召回，其中，加拿大食品检验署1-4月份共发布过11次召回公告，时间主要集中在1-2月份；英国食品标准局1-4月份共发布过5次召回公告，1次延长召回公告，时间主要集中在3-4月份；2023年1-4月份法国每月均发布过多次召回公告。以下为食品伙伴网对此类事件的分析，仅供参考。

二、关于单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌 (*Listeria monocytogenes*) 在自然界分布非常广泛，是一种革兰阳性菌，兼性厌氧，不产芽孢，可以运动。它主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一。

单核细胞增生李斯特氏菌在环境中无处不在，在绝大多数食品中都能找到单核细胞增生李斯特氏菌。乳制品、肉类、蛋类等都被证实是单核细胞增生李斯特氏菌的感染源。单核细胞增生李斯特氏菌中毒严重的可引起血液和脑组织感染，很多国家都已经采取措施来控制食品中的单核细胞增生李斯特氏菌，并制定了相应的限量要求。

三、各国的限量要求

国际食品法典委员会 (CAC)

2007年国际食品法典委员会发布《应用食品卫生的一般原则控制食品中单核细胞增生李斯特氏菌的准则》(CXG 61-2007)，其中对单核细胞增生李斯特氏菌易于生长的即食食品规定 $n=5, c=0, m$ 为在 25g 样品中不得检出 (< 0.04 cfu/g) 的限量要求；而对单核细胞增生李斯特氏菌不易生长的即食食品则规定限量为 $n=5, c=0, m=100$ cfu/g。

中国

食品安全国家标准 GB 29921-2021《预包装食品中致病菌限量》中规定干酪、再制干酪和干酪制品中单核细胞增生李斯特氏菌限量为 $n=5, c=0, m=0$ /25g。

加拿大

加拿大《即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌的政策 (2011)》规定，可能滋生单核细胞增生李斯特氏菌的即食食品在整个规定的保质期内（如软奶酪等）125g（抽检 5 x 25g 分析单元，可单独分析或复合分析）样本如果检出单核细胞增生李斯特氏菌，产品将被归类为健康风险 1。健康风险 1 即食用/接触某种食物可能导致严重或危及生命的不良后果，或食源性疾病暴发的可能性被认为很高。对于此类食品，加拿大卫生部建议应立即采取适当行动，防止民众接触该产品，后续行动应尽量确定问题的原因，并确定是否采取了适当和及时的纠正措施。对于不易滋生该菌的某些食品，最高限量为 100 cfu/g。

更多内容详见：[解析-多国召回可能被单核细胞增生李斯特氏菌污染的奶酪](#)

国际预警

2023年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月11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	備考
1	5月8日	干燥香菇（切片）	FUZHOU JIA JIA FOODS CO., LTD.		中国	检出 乙酰甲胺磷 0.05 ppm	福岡	三福貿易株式会社	监控检查
2	5月8日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻西兰花（FROZEN BROCCOLI）	LAIYANG LONGTAO FOOD STUFFS CO., LTD.		中国	大肠杆菌阳性	小樽	エムアイティージャパン株式会社	监控检查
3	5月8日	冷冻红辣椒		CENTER EXPORT import COMPANY LIMITED	越南	检出 吡螨胺 0.02 ppm	神戸二課	アイ・エス・シー工業株式会社	监控检查
4	5月8日	冷冻养殖虾（FROZEN PD VANNAMEI SHRIMPS）	BMR INDUSTRIES PRIVATE LIMITED		印度	检出 呋喃唑酮 0.003 ppm	名古屋	株式会社 エピック・トレーディング	命令检查
5	5月8日	生鲜杏仁		CRIT D'OR, S.L.	西班牙	检出 黄曲霉毒素 11: 6.8 μg/kg、G1: 3.8 μg/kg	神戸	株式会社 チョコヴィック・ジャパン	命令检查
6	5月8日	生食冷冻水产品：冷冻鲑鱼切片（FROZEN SALOMON RANDOM SLICE）	PAN FOOD CO., LTD.		泰国	大肠菌群阳性	東京	株式会社 アイ・ピー・シー	自主检查

更多内容详见：[2023年5月输日食品违反日本食品卫生法情况（5月11日更新）](#)

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 19 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 6 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-5-8	塞浦路斯	陶瓷杯	2023. 3001	缺少符合性声明和迁移测试	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-5-8	比利时	狗零食	2023. 3002	含有金属碎片	仅限通知国分销/从消费者处召回	注意信息通报
2023-5-9	芬兰	沙梨	2023. 3064	毒死蜱超标 (0.06 mg/kg)；最大限量为 0.01mg/kg	通知国未分销/退出市场	警告通报
2023-5-9	爱尔兰	尼龙餐勺	2023. 3072	初级芳香胺迁移 (1.0656 ± 0.1194, 0.7489 ± 0.0838, 1.0987 ± 0.1231 mg/kg)	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2023-5-11	比利时	纳他霉素	2023. 3132	检出李斯特菌	仅限通知国分销/--	注意信息通报
2023-5-11	希腊	不粘烤盘	2023. 3183	涂层改变和脱落	分销至其他成员国/公共警告-新闻稿	后续信息通报

据通报，不合格不粘烤盘销往了希腊和塞浦路斯。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

食品伙伴网讯 5月5日,重庆市科学技术局公示了2023年第二批科研项目评审验收结果,其中,食品领域有16项通过验收,1项不通过验收。

食品领域 2023 年第二批科研项目评审验收结果清单

序号	项目名称	项目承担单位	项目负责人	评审结果	备注
3	多抗、优质、适应强十字花科蔬菜新品种选育	重庆市农业科学院	陶伟林	通过	
4	山区特色经济作物产业提质增效技术集成与应用	重庆市农业科学院	王妍	通过	
5	城口鸡鸣贡茶提质增效与夏秋茶多元化利用技术集成应用	重庆市农业科学院	宁井铭	通过	
6	高山优质抗病辣椒新品种筛选与示范	重庆市农业科学院	周娜	通过	
7	特异性玉米品种引进培育及功能性食品研发	重庆市农业科学院	周茂林	通过	
8	山地马铃薯联合收获技术研究及装备开发	重庆市农业科学院	庞有伦	通过	
10	柑橘 3D 视觉采摘机器人研发与应用	重庆市农业科学院	曹中华	通过	
11	茶叶智慧化生产加工技术研究与应用	重庆市农业科学院	徐泽	通过	
13	酿酒废弃物资源化与资源化关键技术研究及应用	重庆市农业科学院	任桂英	通过	
36	猪场无线传输与猪只个体识别技术研发应用	重庆市畜牧科学院	杨飞云	通过	
37	生猪智能化养殖技术集成与装备研发	重庆市畜牧科学院	王金勇	通过	
74	茎瘤芥(榨菜)优质材料创新与新品种选育	重庆市渝东南农业科学院	范永红	通过	
75	茎瘤芥根肿病生防放线菌(B18)产业化关键技术研究	重庆市渝东南农业科学院	王旭祯	通过	
76	西南地区紧凑型茎瘤芥(榨菜)育种材料创制与应用	重庆市渝东南农业科学院	沈进娟	通过	
77	优质高效茎瘤芥(榨菜)特晚熟品种的选育及其示范推广	长江师范学院	莫言玲	通过	
142	彭水县火棘特色产业技术开发与集成应用	重庆火吉健康产业(集团)有限公司	张启明	通过	
160	PIFs介导光调控柑橘果实类胡萝卜素代谢的分子机制研究	西南大学	席万鹏	不通过	

(来源:重庆市科学技术局)

原文链接: http://kjj.cq.gov.cn/zwx_176/tzgg/202305/t20230505_11936256.html

 [2023年第二批科研项目评审验收结果清单.pdf](#)

2022 年度江西省科学技术奖拟推荐候选项目公布 食品领域有 24 项

食品伙伴网讯 5月8日,江西省科技厅公布了2022年度江西省科学技术奖拟推荐候选项目,共推荐候选项目148项,其中,自然科学奖29项、技术发明奖4项、科学技术进步奖115项。涉及食品领域24项,包括自然科学奖3项、科学技术进步奖21项。

食品领域 2022 年度江西省科学技术奖拟推荐候选项目

江西省自然科学奖 (3) 项				
序号	项目名称	主要完成人(单位, 职务, 职称)	主要完成单位	提名单位
15	高负载高稳定性食品乳液运载体技术的理论创新与应用	邹立强(南昌大学, 无, 研究员); 刘伟(南昌大学, 主任, 教授); 陈兴(南昌大学, 无, 助理研究员); 周伟	南昌大学, 中国热带农业科学院农产品加工研究所	江西省教育厅
16	江西几种特色食物资源功能物质的化学生物学表征及健康效应	申明月(南昌大学, 无, 副研究员); 温平威(南昌大学, 副处长, 助理实验师); 余强(南昌大学, 副院长, 教授)	南昌大学	江西省教育厅
17	水稻灌浆期耐热性的分子调控机制解析	廖江林(江西农业大学, 无, 研究员); 张宏玉(江西农业大学, 科技园主任, 高级实验师); 黄英金(江西农业大学, 副校长, 教授); 周会议; 雷刚	江西农业大学	江西省教育厅
江西省科学技术进步奖 (21) 项				
序号	项目名称	主要完成人(单位, 职务, 职称)	主要完成单位	提名单位
1	含天然维生素A两系杂交稻新组合的选育及开发应用	杨玉梁(玉山县特种水稻研究开发中心, 董事长, 农业技术推广研究员(农艺)); 黎毛毛(江西省农业科学院水稻研究所, 副所长, 研究员); 贺浩华(江西农业大学, 副校长, 教授); 杨屏华; 边建民; 郭龙平; 贺晓鹏; 刘进; 谢薇; 周慧颖; 欧阳林娟; 刘克琦; 郑晓英; 郑文超; 黄英俊; 余丽琴; 杜慧	玉山县特种水稻研究开发中心, 江西农业大学, 江西省农业科学院水稻研究所	上饶市科学技术局

更多内容详见: [2022 年度江西省科学技术奖拟推荐候选项目公布 食品领域有 24 项](#)

食品科技

云南省科技厅公示 2023 年项目验收结果 食品领域 10 个项目通过验收

食品伙伴网讯 5月8日,云南省科技厅公示2023年项目验收结果,云南省科技厅组织对实施到期的23个项目进行了验收。其中,食品领域10个项目通过验收。

食品领域云南省科技计划 2023 年项目验收结果汇总表

序号	项目名称	计划类别	项目编号	承担单位	合同书起止日期	推荐部门	组织验收机构	验收结论	评价等级
1	小木耳,大产业——西双版纳有机黑木耳产业化基地创建	“双创”专项	202104A P080019	西双版纳天遇缘生物科技发展有限公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	良
2	沪滇合作专项——西双版纳反季节无花果基地创建示范	“双创”专项	202104A P080007	西双版纳亲客田园农业开发有限公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	优
4	小蜜蜂,大产业——科技创新助力脱贫攻坚	“双创”专项	202104A P080032	云南滇云蜜语生物科技有限责任公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	良
8	勐腊县产业扶贫专项——“勐腊冬瓜猪”林间规模化散养技术开发	“双创”专项	202104A P080029	勐腊万泽农业科技发展有限公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	良
9	科技助力——生猪健康养殖产业化	“双创”专项	202104A P080011	景洪柏明养殖有限责任公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	优
10	“三低”科技农业示范——高品质“鱼贡稻”大米基地创建	“双创”专项	202104A P080014	西双版纳菁钰祥莱农业有限公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	优
12	勐海县产业扶贫专项——布朗“草蜂”饲养技术研究与提升	“双创”专项	202104A P080028	勐海宗佛农业专业合作社	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	良
13	西双版纳水产反季养殖的探索与实践	“双创”专项	202104A P080042	西双版纳普水鱼苗繁育有限公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	良
14	畜禽废弃物——黑水虻绿色循环与产业化	“双创”专项	202104A P080043	西双版纳旭东农业开发有限公司	2021-01-01至2022-12-31	西双版纳州科学技术局	西双版纳州科学技术局	通过验收	良
19	云南省作物生产与智慧农业重点实验室	重点实验室专项	202105A G070007	云南农业大学	2021-01-01至2022-12-31	云南农业大学	云南省科学技术院	通过验收	良

(来源:云南省科技厅)

原文链接: http://kjt.yn.gov.cn/html/2023/tongzhigonggao_0508/7156.html

 云南省科技计划 2023 年项目验收结果汇总表 (23 项) .xls

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，海南省科技创新发展服务中心公示了 2023 年度 4 月份（第二批）省级财政科技计划项目验收意见，其中，食品领域有 15 个项目通过验收，2 个项目不通过。

验收意见为“不通过绩效验收评价”的项目，项目承担单位可在公示期内向海南省科技创新发展服务中心提出二次绩效验收评价申请。二次绩效验收评价材料应在公示期届满后三个月内提交，材料包括二次绩效验收评价申请理由、同意二次绩效验收评价申请复函文件、针对存在的问题作出改进或补充材料、首次绩效验收评价申请材料及专家组绩效验收评价意见等。海南省科技创新发展服务中心组织专家组对提出的异议内容进行验收，不再对其他任务指标进行审核。二次绩效验收评价材料均需通过“海南省科技业务综合管理系统”提交。

食品领域海南省自然科学基金项目验收意见清单

序号	项目编号	项目名称	项目单位	项目负责人	专项名称	验收意见	验收时间（年月日）	专家名单
19	2019 RC269	miRNA 在香蕉-枯萎菌分子互作中的分子机制研究及抗枯萎种质创新	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所	彭军	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 24 日	张荣意、肖敏、张文飞
20	2019 RC267	α -倒捻子素抑制芒果胶孢炭疽菌线粒体能量代谢的作用机制研究	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所	张静	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 24 日	张荣意、肖敏、张文飞
23	2019 RC283	解淀粉芽孢杆菌对根系分泌物响应及其增强香蕉抗 Foc 的机理	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所	杨腊英	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 24 日	张荣意、肖敏、张文飞
27	2019 RC249	氨基酸合成通路调控香蕉枯萎病菌厚垣孢子形成和致病机制的研究	琼台师范学院	丁兆建	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 24 日	张荣意、肖敏、张文飞
28	2019 RC298	番木瓜病毒诱导基因沉默体系的优化及在解析苜蓿硫代葡萄糖苷代谢途径中的应用	中国热带农业科学院热带生物技术研究所	庾德财	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 24 日	张荣意、肖敏、张文飞
29	2019 RC299	香蕉枯萎病菌过氧化氢酶 FocCAT1 基因功能分析	中国热带农业科学院热带生物技术研究所	李春强	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 24 日	张荣意、肖敏、张文飞
53	819MS061	基于代谢组学番木瓜籽免疫活性机制研究	海南医学院	刘颖	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 26 日	刘平怀、梁爱群、黎明
72	2019 RC263	香蕉粉中戊唑醇标准样品研制	中国热带农业科学院分析测试中心	张月	自然科学基金	通过绩效验收评价	2023 年 4 月 27 日	吴基任、孙宏元、许环军

更多内容详见：[海南省 2023 年度 4 月份（第二批）省级财政科技计划项目验收意见公示 食品领域有这些](#)

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

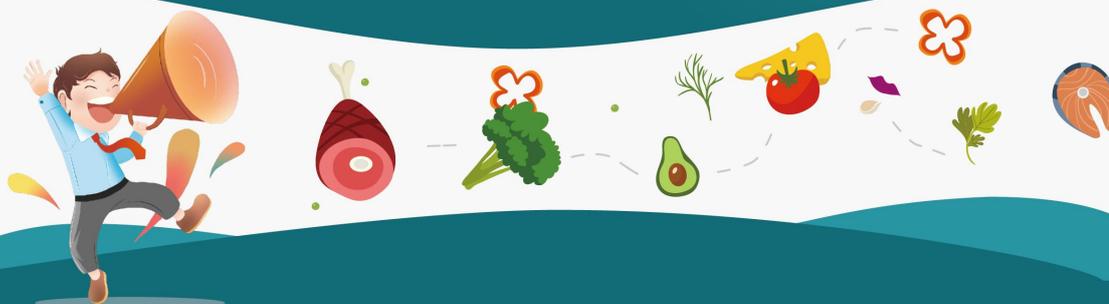
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

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会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 20-21 日	上海	2023 食品添加剂合规及风险管理交流会
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 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24-26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：

[郑州鸿祥化工有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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（5.15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】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6-7日

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/C1vYKq0s0d-XumYiHTUdfw>

【线下】预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023年6月8-10日

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

国内专业的预制菜食品感官培训

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/qLFELREwyg2xDd2_b-fBMA

【线下】【7月·青岛】食品出口合规实操培训

时间地点：2023年7月6-7日 山东·青岛

课程特色

小班教学，实用性强，系统专业的教学课程

学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法

知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险

培训内容

1) 食品出口欧盟的合规性分析

2) 食品出口美国的合规性分析

3) 食品出口日韩的合规性分析

4) 食品出口东南亚的合规性分析

5) 食品出口俄罗斯的合规性分析

培训费用：

标准收费：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人，

费用包括：培训注册费、资料费、证书费、税点等。餐费、住宿费、交通费自理。

联系人：臧老师 18153529006

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

【线下】“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”合并举办！

2023 年 7 月 19 日-21 日，“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”将在陕西西安合并举办！

本次两会合并举办，以“推进肉品科技中国式现代化”为主题，为进一步加强中国肉类产业与国际肉类食品同行间的相互交流、推动亚太地区肉类科技的进步和发展，提供良好的科研交流平台。热忱欢迎国内外肉品专家、学者和企业家相聚西安，共同探讨肉品行业发展大计，推进肉品行业的现代化、国际化。

▲第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

2017 年，首届肉类加工与新产品开发技术研讨会在青岛举办，现已成功举办六届，会议规模不断提高，会议内容每年进行创新设计，影响力也不断提高，始终本着“行业携手，创新发展”的会议主题，以“分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题”为目标，推动行业发展和进步。本次将举办“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

中国肉类科技大会由中国畜产品加工研究会主办，目前已成功举办十九届。大会涵盖肉类产业创新、科技进展以及成果转化等，在肉类行业中具有重要影响，并得到政府部门、科研院所以及肉类加工企业的广泛关注和支持。近年来会议规模逐步拓展至国际范围，本次将举办“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”。

▲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）

▲费用：

普通代表 2200 元，7 月 1 日之前报名 1900 元

学生代表 1700 元，7 月 1 日之前报名 1500 元

▲联系人：董玲娟 13361383590（微信同）

▲大会详情：https://mp.weixin.qq.com/s/ccT0rIEi6mj5yWNTg1Te_A

【线下】食品添加剂合规及风险管理交流会

时间地点：2023 年 7 月 20-21 日·上海

主要议题：

1. 我国食品添加剂相关标准法规体系及监管要求介绍
2. CAC、欧美及日韩食品添加剂的法规标准体系介绍及使用规范要求
3. 《食品添加剂使用标准》（GB 2760）解读及修订内容讲解
4. GB 14880 营养强化剂标准制修订重点内容变化和亮点
5. 食品安全监督抽检中关于食品添加剂不合格应用分析
6. 食品企业对食品添加剂合规管理的经验分享
7. 食品添加剂的风险点及其防控措施
8. 食品标签中食品添加剂（复配添加剂）的标示常见问题案例解析
9. 食品添加剂最新性能介绍
10. 大数据工具助力食品生产企业规避食品添加剂合规风险

收费标准：标准费用：2500 元/人；早报优惠：5 月 26 日前报名，2200 元/人。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=295>

联系人：盛晓丽 女士 13370912395（微信同号）

【线下】隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲时间地点：

第一期 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班 2023 年 7 月（每期 20 人，人满开班）

培训地点：山东·烟台市

▲课程介绍:

1、理论学习

(1) .PCR 标准解读

- 1) GB 4789.6-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 2) GB 4789.42-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 诺如病毒检验
- 3) GB/T 38164-2019 常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光 PCR 法
- 4) SN/T 5479-2022 非洲猪瘟实验室快速检测方法

(2) 分子生物学 PCR 检测技术

- 1) 分子生物学实验原理
- 2) PCR 技术/实时荧光 PCR 技术
- 3) 分子生物学检测过程中的注意事项
- 4) 不同品牌 PCR 常用仪器设备的优劣势比较

(3) PCR 检测实验室管理

- 1) PCR 检测实验室的设计与验收审核
- 2) PCR 检测实验室试剂验收及验证
- 3) PCR 检测实验室的降本增效

2、实际操作学习:

- 1) PCR 反应液配制
- 2) PCR 仪操作流程
- 3) 扩增数据分析

课程内容持续更新中

▲培训老师: 出入境检验检疫局相关专家

▲费用标准: 3800 元/人;

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/j38sCQj8IP030izvw4vM6A>

▲报名咨询: 汤老师 13361324959

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. 【600 元·VIP 8 折】食品生产企业人才规划培训--用好能力模型, 高效培养人才

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1445&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 食品生产企业常规人才发展的挑战
2. 基于能力模型的人才发展方式
3. 企业关键岗位相关要素的确定 (如何做一建标)
4. 全员人才盘点和测评 (如何做一对标)
5. 关键岗位人才发展方式确定 (如何做一追标)

2. 【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。

3. 【49.9元·VIP免费】反食品浪费法核心要义及相关应用

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1412&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 背景
2. 要点
3. 责任
4. 处罚
3. 方法

4. 【99元·VIP免费】食品工厂法规标准体系搭建与管理

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1400&fuid=154861>

▲课程介绍:

1. 法规标准体系意义与作用
2. 法规体系搭建与简介
3. 标准体系的搭建与简介
4. 法规标准体系管理

线下·培训·会议

科普与食育:

探讨食育的本质和未来,您准备好了吗,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,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/DdRcXbnPZ7Vv8YbCEtRWqg>

8、联系人:

刘老师 15810315366(微信同号)

冯老师 18646662643(微信同号)

研发和感官类:

1、【报到须知】SEPA 线下培训—感官分析常用方法实操培训班（济南站）

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）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/pBwBUC8yb2pepgzrtEkrLg>

2、【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/SpZguwSt58qHKVeZcUzvJQ>

3、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/hJ0mTWh9sjEu9SXYpniAaw>

4、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 6-7 日

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/C1vYKq0sOd-XumYiHTUdfw>

5、预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023年6月8-10日

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

国内专业的预制菜食品感官培训

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/qLFELREwyg2xDd2_b-fBMA

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、调味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/X_9gGcYnaNOWbA6rNKCCAw

7、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>

8、【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>

9、【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>

10、“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”合并举办！

2023年7月19日-21日，“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”将在陕西西安合并举办！

本次两会合并举办，以“推进肉品科技中国式现代化”为主题，为进一步加强中国肉类产业与国际肉类食品同行间的相互交流、推动亚太地区肉类科技的进步和发展，提供良好的科研交流平台。热忱欢迎国内外肉品专家、学者和企业家相聚西安，共同探讨肉品行业发展大计，推进肉品行业的现代化、国际化。

▲第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

2017年，首届肉类加工与新产品开发技术研讨会在青岛举办，现已成功举办六届，会议规模不断提高，会议内容每年进行创新设计，影响力也不断提高，始终本着“行业携手，创新发展”的会议主题，以“分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题”为目标，推动行业发展和进步。本次将举办“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

中国肉类科技大会由中国畜产品加工研究会主办，目前已成功举办十九届。大会涵盖肉类产业创新、科技进展以及成果转化等，在肉类行业中具有重要影响，并得到政府部门、科研院所以及肉类加工企业的广泛关注和支持。近年来会议规模逐步拓展至国际范围，本次将举办“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”。

▲大会详情：https://mp.weixin.qq.com/s/ccT0rIEi6mj5yWNTg1Te_A

▲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）

▲费用：

普通代表 2200 元，7月1日之前报名 1900 元

学生代表 1700 元，7月1日之前报名 1500 元

▲联系人：董玲娟 13361383590（微信同）

11、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>

12、【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>

质量安全和体系类:

1、体系管理专员实操培训班

时间地点: 6月15-16日 广州

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: <https://mp.weixin.qq.com/s/GD3P9PRfTVBycwWvC101HQ>

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)

3、【7月·青岛】食品出口合规实操培训

时间地点: 2023年7月6-7日 山东·青岛

课程特色

小班教学,实用性强,系统专业的教学课程

学习后可了解出口国法规框架,掌握通用标准查询方法

知悉相关出口合规操作流程,规避出口合规风险

培训内容

- 1) 食品出口欧盟的合规性分析
- 2) 食品出口美国的合规性分析

- 3) 食品出口日韩的合规性分析
- 4) 食品出口东南亚的合规性分析
- 5) 食品出口俄罗斯的合规性分析

培训费用:

标准收费: 标准收费 2500 元/人; 两人及以上报名 2200 元/人,

费用包括: 培训注册费、资料费、证书费、税点等。餐费、住宿费、交通费自理。

联系人: 臧老师 18153529006

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

4、食品添加剂合规及风险管理交流会

时间地点: 2023 年 7 月 20-21 日·上海

主要议题:

- 1. 我国食品添加剂相关标准法规体系及监管要求介绍
- 2. CAC、欧美及日韩食品添加剂的法规标准体系介绍及使用规范要求
- 3. 《食品添加剂使用标准》(GB 2760) 解读及修订内容讲解
- 4. GB 14880 营养强化剂标准制修订重点内容变化和亮点
- 5. 食品安全监督抽检中关于食品添加剂不合格应用分析
- 6. 食品企业对食品添加剂合规管理的经验分享
- 7. 食品添加剂的风险点及其防控措施
- 8. 食品标签中食品添加剂(复配添加剂)的标示常见问题案例解析
- 9. 食品添加剂最新性能介绍
- 10. 大数据工具助力食品生产企业规避食品添加剂合规风险

收费标准: 标准费用: 2500 元/人; 早报优惠: 5 月 26 日前报名, 2200 元/人。

详情介绍: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=295>

联系人: 盛晓丽 女士 13370912395 (微信同号)

检测和实验室管理类:

1、【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 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）

2、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）

3、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/VY2G4Pd06TwWmyqJB4JP1A>

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

4、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲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

5、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

6、【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/m0rcq3gMa96WrIV6SwOeCw>

▲报名咨询：汤老师 13361324959

7、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)

8、隆重推出|分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲课程介绍:

1、理论学习

(1) .PCR 标准解读

- 1) GB 4789.6-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 2) GB 4789.42-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 诺如病毒检验
- 3) GB/T 38164-2019 常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光 PCR 法
- 4) SN/T 5479-2022 非洲猪瘟实验室快速检测方法

(2) 分子生物学 PCR 检测技术

- 1) 分子生物学实验原理
- 2) PCR 技术/实时荧光 PCR 技术
- 3) 分子生物学检测过程中的注意事项
- 4) 不同品牌 PCR 常用仪器设备的优劣势比较

(3) PCR 检测实验室管理

- 1) PCR 检测实验室的设计与验收审核
- 2) PCR 检测实验室试剂验收及验证
- 3) PCR 检测实验室的降本增效

2、实际操作学习:

- 1) PCR 反应液配制
- 2) PCR 仪操作流程
- 3) 扩增数据分析

课程内容持续更新中

▲培训老师: 出入境检验检疫局相关专家

▲时间地点:

第一期 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班 2023 年 7 月 (每期 20 人, 人满开班)

培训地点: 山东·烟台市

▲费用标准: 3800 元/人;

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/j38sCQj8IP030izvw4vM6A>

▲报名咨询: 汤老师 13361324959

线上直播/培训/研讨会

【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/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

▲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在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1-2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/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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/g3mEvWEcuRC5fxOZz4S-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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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

▲详细介绍：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

▲详细介绍：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

[百香顺（广东）实业发展有限公司](#)

[鹿邑县茂源肉业有限公司](#)

[青海雪峰牦牛乳业有限责任公司](#)

[辽宁绿源肉业有限公司](#)

[贝塔莱福\(天津\)生物科技有限公司](#)

[广州泉润食品有限公司](#)

[广州市品臻食品有限公司](#)

[南昌泰康食品科技有限公司](#)

[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)

VIP 企业招聘：南昌泰康食品科技有限公司

南昌泰康食品科技有限公司（以下简称泰康科技）成立于 2001 年，注册资本 1200 万元。位于江西省南昌市新建区长堍工业二区物华北路 268 号，是复配食品添加剂和食用香精香料的优秀实践者，公司生产多种型号复配食品添加剂和食用香精香料，产品可应用于食品、饮料、乳制品、米面制品、肉制品、糖果、冷饮、烘焙、炒货、酒类等众多领域。

2013 年南昌泰康食品科技有限公司技术中心被评为南昌市市级技术中心，并通过有效运行 ISO22000 食品安全管理体系认证；荣获中国食品添加剂和食品配料行业百强企业、江西省著名商标、成为中国食品添加剂和配料协会理事单位、中国乳制品工业协会理事单位、江西省食品协会副会长单位、江西省食品添加剂和配料协会副会长单位、江西省营养学会常务理事单位，2014 年 8 月在上海新三板成功挂牌上市，企业代码：201546；2019 年被评为国家高新技术企业。

泰康科技坚持“科技、创新、诚信、进取”的精神，再接再厉、不断创新，追求卓越，永不满足。

泰康科技将以最佳的服务和高品质的产品，满足客户最大需求、为客户创造价值。互惠双赢是我们的追求。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1485892/>

体系与安全工程师 6-9k <http://www.foodmate.cn/job/show-16521.html>

岗位职责：

- 1、 监督、执行并维护公司 iso、HACCP 、FSSC 、清真认证等质量管理体系有效运行；
- 2、 组织编写、优化公司质量管理体系文件
- 3、 负责组织公司各部门进行质量工作的内审、记录并跟进整改效果。
- 4、 负责对接政府部门及外来客户的审厂工作。
- 5、 负责组织解决生产中的技术难题以及负责各种质量事故调查与处理，配合销售部对客户投诉与退货进行调查处理；
- 6、 制定巡检制度对仓库、生产进行巡检，并对巡检发现的结果督促落实整改。
- 7、 负责食品生产许可证的申请、延续、变更审核及现场检查等工作；
- 8、 负责安全环保、消防、生产许可、特种设备等工作。

任职要求：

- 1、 专科及以上学历，食品专业优先考虑；
- 2、 有乳品饮料或食品行业三年以上质量安全管理工作经验；
- 3、 熟悉并精通食品安全体系的运行及审查，有内审员证书；
- 4、 熟悉食品国家标准及食品安全法等行业有关法律法规，了解食品质量安全管理控制程序。
- 5、 良好的文件及制度编写能力；
- 6、 较强的组织、协调与分析解决问题能力，良好的沟通与团队合作精神，责任心、主动性及原则性强。

福利：

1. 保险情况： 五险一金
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）： 包住，餐补
3. 上班时间（是否有加班费）： 七小时一天，
4. 休班情况（周休、节假日）： 试用期三个月单休，转正大小周
5. 津贴情况（年终奖情况）： 1-3 个月工资

质量经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16512.html>

岗位职责：

- 1、 监督、执行并维护公司 iso、HACCP 、FSSC 、清真认证等质量管理体系有效运行；
- 2、 组织编写、优化公司质量管理体系文件
- 3、 负责品控部日常工作的安排、管理及内部人员的质量培训工作；
- 4、 负责组织公司各部门进行质量工作的内审、记录并跟进整改效果。

- 5、负责对接政府部门及外来客户的审厂工作。
- 6、负责组织解决生产中的技术难题以及负责各种质量事故调查与处理，配合销售部对客户投诉与退货进行调查处理；
- 7、制定巡检制度对仓库、生产进行巡检，并对巡检发现的结果督促落实整改。
- 8、负责食品生产许可证的申请、延续、变更审核及现场检查等工作；
- 9、负责安全环保、消防、特种设备等工作。

岗位要求：

- 1、统招专科及以上学历，食品专业优先考虑；
- 2、有乳品饮料或食品行业三年以上质量安全管理工作经验；
- 3、熟悉并精通食品安全体系的运行及审查，有内审员证书优先；
- 4、熟悉食品国家标准及食品安全法等行业有关法律法规，了解食品质量安全管理控制程序。
- 5、良好的文件及制度编写能力；
- 6、较强的组织、协调与分析解决问题能力，良好的沟通与团队合作精神，责任心、主动性及原则性强。

福利：

1. 保险情况： 五险一金
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）： 包住，餐补
3. 上班时间（是否有加班费）： 七小时一天，
4. 休班情况（周休、节假日）： 试用期三个月单休，转正大小周
5. 津贴情况（年终奖情况）： 1-2 个月工资

工作地点：江西南昌市 新建县长堍工业二区物华北路 268 号

食品人才中心

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘

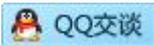
电话：0535-6730782

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:  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
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】我的职场成长之路-第一篇：菜鸟记
如何成为一个优秀的 QA?
良好卫生规范 GHP 验证记录
桃胶等 4 种新食品原料公开征求意见
省局回复：食品生产企业注册地址变更后，旧包材可以继续使用么
探讨！针对食品配料表内容的投诉举报应如何处理？
广东省食品安全管理员考核变化

热门讨论：

对于牟利性打假，国家层面有这些规定！
保鲜果蔬和鲜肉分割需要申请生产许可证吗
预包装食品标签是否一定要牢固地粘在包装上？
大家还记得食品包材行业啥时候开始要求 XK 的吗
大米是农产品还是食品？
生产面包需要什么生产许可
请教大佬保健食品是要在国家局保健食品备案系统申报吗？
营养成分表的 nrv 标识错误被投诉
关于超许可范围生产食品的问题
关于出厂报告净含量问题
食品添加剂问题
又来求助老师了，关于违禁词
100%复合果汁
沙拉酱突然变成透明
营养成分表可标识其他营养素吗？
各位大佬，亚硝酸钠能用于熟肉制品么？
喷雾干燥后的产品出现大肠不合格
粽子礼盒里放咸鸭蛋合规问题
分装 速冻制品
求助生产散装食品的食品企业申请 sc 证是否需要送检
粽子高温杀菌后，粽叶比较湿，怎么解决？
初次申办食品生产许可，现场审查时食品标签和外包装必须是上市状态吗？
产品保质期缩短，在包装上单独加贴更改，可以吗？

如何写整改内容

一个合格的体系工程师应该具备哪些知识

牛肉干判定铬需要结合脱水率么？

关于 2758 和 2757 的疑问

快到保质期的原料作为原料用到食品中，感觉就像是更改快到期产品日期一样罪恶

冻饺子煮久了，面皮一边透明，一边发白

含有抗结剂的食盐带入到了食品中

白桦树汁能否作为普通食品原料？

山梨酸钾胀袋了？？？什么原因啊

不懂就问！TBHQ 的使用方法

被投诉无营养标签

食品标签上的电话标识

生产的月饼，长毛了，需要做什么微生物嘛

关于大肠菌群产气实验咨询

冰激淋怎么取样检测（是在冷冻未开始融化前取样嘛？）

大批量样品的培养基怎么配制方便？

CMA 证盖章

78-1 型磁力加热搅拌器不转怎么办？

盒马鲜生的 qc 怎么样



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