

食品网刊

食品网刊 与您分享

19

总第953期

2023-05-22

2023年第一季度国内食品抽检分析报告

饮料企业2022年年报

美国对我国出口绿豆
实施自动扣留

2'-岩藻糖基乳糖知多少

食品行业一周舆情信息汇总 (5.15-5.21)



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

糖和代糖，都输了

2'-岩藻糖基乳糖知多少

2023 年第一季度国内食品抽检分析报告

2023 年第一季度港澳台及国际对华预警分析

饮料企业 2022 年年报：农夫山泉、东鹏饮料等营收净利双增长；康师傅控股 2022 年收益 787.17 亿元

食品中的营养暗号，你了解多少？

食品行业一周舆情信息汇总（5.15-5.21）

“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告比对
市场监管部门公布第四批制止食品浪费行政处罚典型案例

肉制品企业 2022 年年报：上海梅林、双汇发展、龙大美食等 2022 年净利润同比增长；得利斯净利润 3163.93 万元

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 670 号

《粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南》团体标准征求意见

中国食品工业协会关于《绵甜柔雅型白酒》团体标准立项计划征求意见的通知

农业农村部农药管理司关于公开征求《农药登记管理办法（修订草案征求意见稿）》意见的函（农农（农药）〔2023〕34 号）

国际食品

控糖减重用代糖？小心健康影响

欧盟修订 2'-岩藻糖基乳糖使用条件

加拿大更新饱和脂肪、糖、钠标识指南

4 家俄罗斯肉制品生产企业和储存企业获得输华资格

俄罗斯对我国福建某企业水产制品实施强化实验室检测

世卫组织发布指南：不应将使用非糖类甜味剂用作控制体重的手段

国际预警

美国对我国出口绿豆实施自动扣留

美国对我国出口油条实施自动扣留

注意！进口冷冻蓝莓检出 A 型肝炎病毒阳性

2023 年 5 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 5 月 21 日）

2023 年 5 月输日食品违反日本食品卫生法情况（5 月 21 日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 20 周）

食品科技

2022 年度重庆市科学技术奖拟奖名单公示 食品领域有 8 项

食品领域 2022 年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果公示

云南省科技厅公示 2023 年项目验收结果 食品领域有 5 项通过验收

2023 年湖北省国际科技合作计划项目拟立项项目公示 食品领域有 15 项

中国食品 糖和代糖，都输了

世界卫生组织刚刚发布了一个在行业内存在一定争议的有关甜味剂的指导文件。文件全文有 90 页，但核心内容只有一句话：WHO suggests that non-sugar sweeteners not be used as a means of achieving weight control or reducing the risk of noncommunicable diseases (conditional recommendation)。

对此，我的翻译是：世卫组织建议，不应将甜味剂作为实现体重控制或降低慢性病风险的方式（有附加前提条件）。目前，国内的媒体（比如新华社）将这句话翻译为“世卫组织建议勿用非糖甜味剂控制体重”。

在控糖面前，糖和代糖（甜味剂）落得双输局面。

毫无意外的，国际甜味剂协会很快发了一篇评论回应世卫组织的建议。他们认为，世卫组织的建议缺乏科学证据支撑，不承认低/无热量甜味剂在减少糖和热量摄入以及帮助控制体重方面的作用是对公共健康的损害。

甜味剂协会的直接利益相关使他们的反对意见显得缺乏说服力，但他们也援引了其他机构在文件征询意见期间的反馈。比如：

隶属英国卫生部的“健康改善和差异办公室”认为：“the guideline may go too far”。（可理解为过于激进）

澳大利亚卫生部认为：“the recommendation may result in undesirable health outcomes for some individuals.”（该建议可能对某些人的健康带来不利影响）

其实在我看来，这条建议并没有明显问题，但关键看怎么解读。媒体和自媒体解读当然是往负面去了，行业也会认为是负面的，但这其实是科学界早就有的共识。

《食品甜味剂科学共识（2022）》：在膳食总量不变的前提下，以甜味剂替代添加糖可以减少能量摄入。但体重管理取决于总能量平衡，而不能把希望寄托在甜味剂上。甜味剂不是减肥药，不应夸大它的作用。

在接受媒体采访的时候我也说过，“要主动控制对甜食的过度追求，不能把希望寄托在甜味剂上”。在 2022 年服贸会的活动上，我还表达过一个观点“减糖的未来是减甜”。这次世卫组织的报告中也多次提到类似观点。他们认为，如果人们不能降低饮食的甜味水平，那么“不用甜味剂”的建议就意义不大（因为会改吃糖）。

这其实不是科学问题，而是基本的逻辑问题。

另外，在采纳这个建议的时候，你还需要了解以下几点：

1、报告明确指出，建议是基于“低确定性证据”（The recommendation is based on evidence of low certainty overall），也就是说证据属于“公说公有理婆说婆有理，啥也说不清”的状态。

2、对于甜味剂长期健康效应的证据非常不靠谱，尤其是可能存在“因果倒置”。比如甜味剂摄入多的人反而更胖，有些人认为甜味剂导致肥胖，而实际情况很可能是因为胖子更倾向于选择甜味剂食品饮料。

更多内容详见：[糖和代糖，都输了](#)

文章来源：饮食参考微信号

食品伙伴网讯 母乳是婴儿成长最自然、最安全、最完整的天然食物，HMOs (human milk oligosaccharides, 母乳低聚糖) 是母乳中第三丰富的固体成分 (仅次于脂肪和乳糖)，在已发现的 200 余种 HMOs 中，2'-岩藻糖基乳糖 (2'-FL) 是含量最高的，食品伙伴网在此对 2'-FL 的基本信息和各国批准和申请情况进行概述。

一

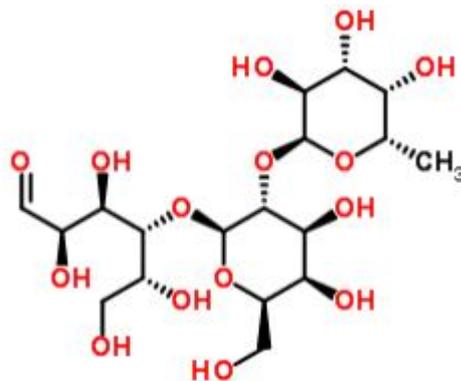
什么是 2'-FL?

2'-岩藻糖基乳糖英文名称 2'-fucosyllactose, 简称 2'-FL, 分子量为 488.44, CAS 号是 41263-94-9, 化学式为 C₁₈H₃₂O₁₅, 生产方式包括化学法、酶法和微生物发酵法。2'-FL 是人类母乳中含量最丰富的一种低聚糖, 约占 30%, 同时存在于猪、牛等动物乳汁中。

二

2'-FL 的结构

2'-FL 是由乳糖与 L-岩藻糖组成的非还原性三糖, 其还原性末端连接一个乳糖, 非还原端的岩藻糖通过 α -1,2-键与乳糖结构中的半乳糖连接, 分子结构如下图所示:



三

2'-FL 的功能

3.1 调节婴儿肠道微生态

2'-FL 能显著提高双歧杆菌在肠粘膜上的黏着能力, 并能够选择性地促进双歧杆菌的生长, 主要是长双歧杆菌、两歧双歧杆菌和婴儿双歧杆菌, 还可以刺激一些拟杆菌种类的生长。

3.2 免疫调节作用

2'-FL 可透过肠屏障并进入血液循环系统, 血液中的 2'-FL 可以作为细胞因子直接或间接调节宿主肠细胞反应, 作用于上皮细胞糖基化, 影响细胞增殖、分化和凋亡等, 从而起到免疫调节作用。

更多内容详见: [2'-岩藻糖基乳糖知多少](#)

文章来源: 食品伙伴网

1. 国内抽检概况

2023 年第一季度，国家及地方（省、自治区、直辖市）市场监督管理部门共抽检食品及食品相关产品 120183 批次，其中合格 117411 批次，不合格 2772 批次，合格率为 97.69%。与 2022 年第四季度相比，抽检量减少 171252 批次，合格率较 2022 年第四季度降低了 0.43%；与 2022 年同期相比抽检量增加了 42841 批次，合格率降低了 0.45%。2022 至 2023 年各季度抽检总量及合格率见图 1。



图 1 各季度抽检总量及合格率

2. 国内产品品类分析

结合各类食品生产许可审查细则及 2023 年食品安全抽检计划将抽检产品划分为 31 个品类，其中蔬菜及其制品、肉及肉制品、餐饮环节产品、粮食及其制品抽检比重较大。2023 年第一季度各类食品抽检占比见图 2。

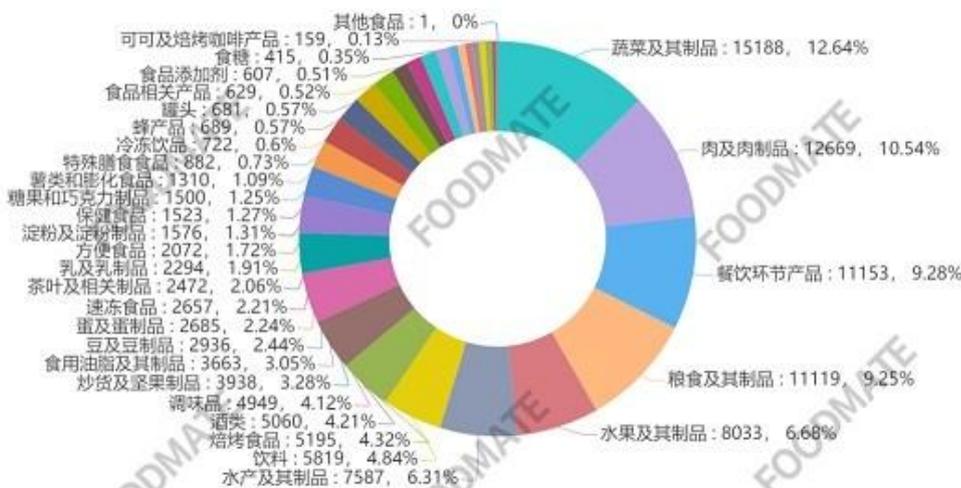


图 2 2023 年第一季度各类食品抽检占比

更多内容详见：[2023 年第一季度国内食品抽检分析报告](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023 年第一季度，中国港澳台地区、美国、韩国、欧盟、日本、澳大利亚、加拿大对中国大陆出口食品预警 376 批次。食品伙伴网利用自主研发的食品安全抽检查询分析系统，对 2023 年第一季度预警抽检情况进行汇总，并分别对通报预警产品数量较多的美国、韩国、欧盟、日本四个国家、组织以及港澳台地区的产品进行分析，以供行业参考。

1. 数据概况

通过统计可以看出，2023 年 1 月至 3 月，美国通报对华预警产品数量最多，其次是韩国，详细产品数量见图 1。

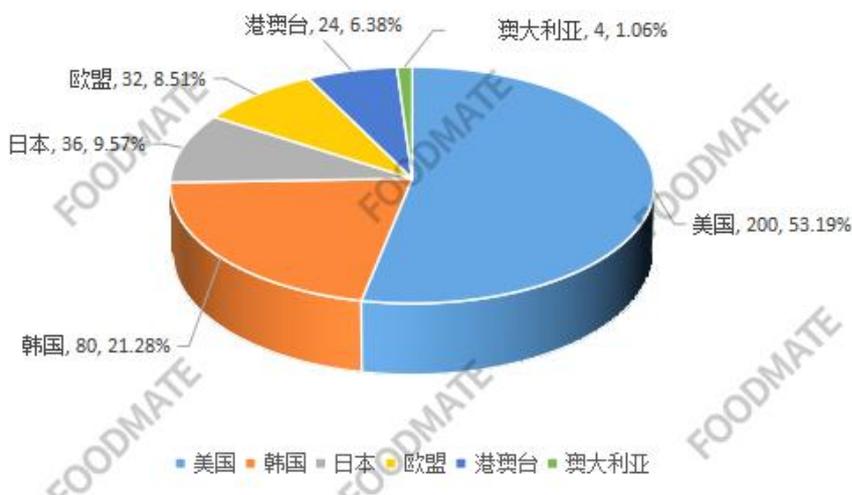


图 1 2023 年第一季度各国家、组织及地区预警产品通报数量及占比统计图

2. 美国对华预警

2023 年第一季度，美国通报对华预警产品共计 200 批次。主要涉及蔬菜及其制品、饮料、水产及其制品、糖果和巧克力制品品类。美国对华预警产品品类占比见图 2。

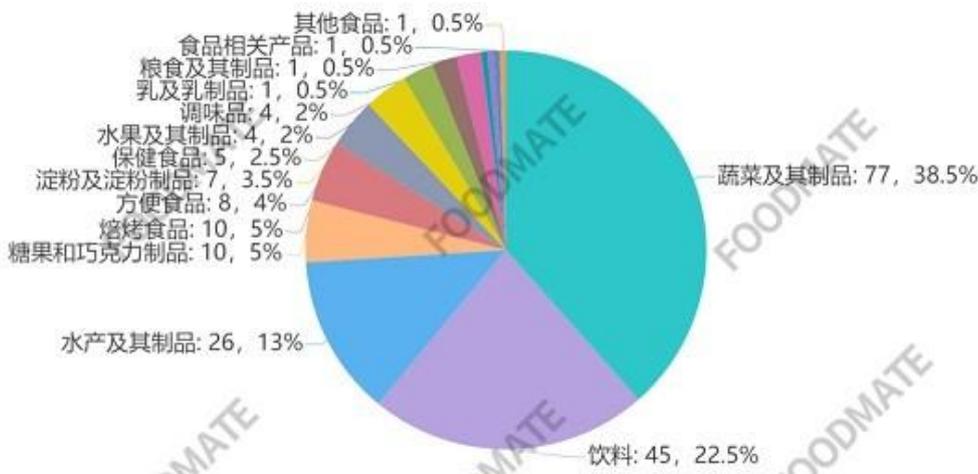


图 2 美国对华预警产品占比

相关报道：[2023 年第一季度港澳台及国际对华预警分析](#)

文章来源：食品伙伴网

饮料企业 2022 年年报：农夫山泉、东鹏饮料等营收净利双增长；康师傅控股 2022 年收益 787.17 亿元

食品伙伴网讯 近日，食品行业各企业 2022 年年报悉数发布，食品伙伴网整理了东鹏饮料、承德露露、中国食品、农夫山泉、国投中鲁、欢乐家、康师傅控股、统一企业中国、李子园、维维股份、香飘飘、养元饮品、泉阳泉、西藏水资源、奈雪的茶 15 家饮料企业的业绩情况。

6 家企业营收净利双增长

6 家企业营收净利双增长，包括农夫山泉、东鹏饮料、承德露露、中国食品、国投中鲁、欢乐家。

3 月 28 日，农夫山泉公布了 2022 年业绩报告，报告期内，公司实现营业收入 332.39 亿元，同比增 11.9%；母公司拥有人应占利润为 84.95 亿元，同比增加 18.6%。

4 月 22 日，东鹏饮料公布 2022 年年度报告，报告期内，公司实现营业收入 85.05 亿元，同比增长 21.89%；归属于上市公司股东的净利润 14.41 亿元，同比增长 20.75%

3 月 29 日，港股中国食品发布 2022 财年年报。在 2022 年 1 月 1 日-2022 年 12 月 31 日，公司实现营业收入 209.68 亿元，同比增长 5.98%；归属母公司净利润 6.60 亿元，同比增长 15.27%。

4 月 20 日，承德露露发布 2022 年年度报告。报告显示，2022 年公司实现营业收入 26.92 亿元，较上年增长 6.66%；实现归属于母公司股东的净利润 6.02 亿元，较上年增长 5.69%。

4 月 10 日晚间，A 股“椰子汁第一股”欢乐家发布 2022 年年度报告。报告期内，公司实现营业收入 15.96 亿元，同比增长 8.38%；归属于上市公司股东的净利润为 2.03 亿元，同比增长 10.65%。

3 月 31 日，国投中鲁披露 2022 年年度报告。2022 年，公司实现营业总收入 17.27 亿元，同比增长 19.08%；归属于上市公司股东的净利润 9210.51 万元，同比扭亏为盈。

2 家企业增收不增利

康师傅控股、统一企业中国 2 家企业 2022 年增收不增利。

3 月 27 日，康师傅控股发布 2022 年度业绩报告称，2022 年公司收益 787.17 亿元，同比增长 6.26%；公司股东应占溢利 26.32 亿元，同比下降 30.77%。

3 月 8 日，港股统一企业中国发布 2022 财年年报。公司在 2022 年 1 月 1 日-2022 年 12 月 31 日实现营业收入 282.57 亿元，同比增长 12.00%；公司权益持有人应占溢利为 12.22 亿元，同比下降 18.56%。

相关报道：[饮料企业 2022 年年报：农夫山泉、东鹏饮料等营收净利双增长；康师傅控股 2022 年收益 787.17 亿元](#)

生命离不开食物和营养摄取。所以，说到大家日常最常参与的生活场景，选购食品一定榜上有名。

但食品种类千千万，如何挑选才能更健康、营养呢？本周是“全民营养周”，让我们以此为契机，来一探究竟吧！

首先，我们要找到食品包装上的“营养密码本”。当然，它有自己的学名，叫做“营养成分表”。

所谓“营养成分表”，它其实是包装食品的营养标签，用于展示单位食品中能量和脂肪、蛋白质、碳水化合物、钠等营养素的含量，以及其营养素参考值（NRV）的占比。

但如果大家没法理解表格里信息、数字到底代表什么，一个诀窍也能帮你轻松做出更健康的食品选择。

同种食品中，往往里面的营养素含量也会有所差别。因此在做横向比较时，可以对比其中的钠、脂肪和糖含量，或是它们营养素参考值占比，谁的含量或占比数值更低，就说明相对更健康，可以优先选择。

而通过简单的计算，“营养成分表中”的钠含量可以反映食品中的盐含量（1克盐≈400毫克钠）。世界卫生组织和《中国居民膳食指南（2022）》都推荐每人每日盐摄入量不应超过5克。

掌握“营养成分表”的读法、用法，就可以此为据，选择更健康的食品了。但如果还想更进一步，这里还有“进阶密语”。

比如，在日常购买零食时——有很多都是预包装食品，我们可以关注里面是否额外添加了盐、脂肪、糖，然后尽可能地避开它们。举例来说，买坚果时可以多选原味，不选或少选盐焗、炭烧、奶油等经过多重调味的坚果。

有些食品则会在包装上印上“0糖”、“0脂”、“0卡”等标签，而在看到这些宣传信息时，建议大家也别忘了多看一眼“营养成分表”中的其他营养指标。比如，“0糖”、“0脂”的食品钠（盐）含量高不高？只有充分地了解食品的营养信息，我们才能做出更明智的选择。

当然，我们更推荐用新鲜的水果和蔬菜来当零食！

而在“营养成分表”的基础上，还有一套演化后的“简化密码”，可以帮助我们更直接、快速地通关，了解预包装食品的营养情况。这就是“食品包装正面标识”，通过在食品包装的正面，用醒目、清晰的形式标出需要引起关注的营养信息。

目前全球有超过40个国家已经实施了不同形式的“食品包装正面标识”。虽然中国还未推行相关政策标准，但我们期待在不久的将来，中国市场中的预包装食品也会有此类标签，在包装正面对过量的盐、糖、脂肪向消费者作出提示。

所以，营养有不同，全凭怎么挑。不管是去线下超市、便利店等购买食品，还是在线上平台挑选需要的食品，我们都可以多花1-2分钟，读一读食品包装上或展示中的“营养成分表”，比较之后再下手。

“营养密码本”在手，希望大家都能选到更健康、营养的食品！

文章来源：世界卫生组织微信号

食品伙伴网讯 5月15日-5月21日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（5.15-5.21）
外卖5斤小龙虾实得2.9斤？市监部门回应
“多家餐馆卖拍黄瓜遭职业打假”引关注
“员工脚踩冷冻品”涉事超市被罚10万
知名咖啡品牌最贵单品进口原料换国产未官宣 门店回应
“女子吃自助餐偷偷打包”双方达成和解
知名快餐品牌回应外卖可乐杯壁布满霉点
高校回应熊孩子往餐厅筷子消毒车里吐口水
中国农科院发声明“打假”一款燕麦产品

外卖 5 斤小龙虾实得 2.9 斤？市监部门回应

近期，小龙虾作为季节性热门美食已经开始上市。不少商家推出 99 元 5 斤等小龙虾套餐。有媒体记者在外卖平台上点了南京新街口地区的一家门店的一份 99 元 5 斤的小龙虾，带盒带汤称重为 7.7 斤，小龙虾净重为 2.9 斤，与标注的 5 斤相比，直接缩水近一半。而记者发现，在外卖平台上反映龙虾分量不足的人数还有不少。

接到举报后，5 月 15 日上午，南京市秦淮区市场监管局五老村分局执法人员对这家龙虾店进行突击检查。门店负责人表示，目前外卖平台上的确标注的是 99 元五斤龙虾，他们在称重时存在严重失误。执法人员表示，对于市场上以次充好、短斤少两的现象，如果经查实属实，会视情节严重程度，对商家处以不同程度的行政处罚。商家应该做到诚信经营，对于缺斤短两的情况必须立即进行整改。

“多家餐馆卖拍黄瓜遭职业打假”引关注

5 月 18 日，“多家餐馆卖拍黄瓜遭职业打假”的话题引发关注。

近日，湖南省株洲市餐饮行业协会公布的一份文件显示，该市多家餐企向该协会反映，当地一对晏姓父子利用餐企销售“拍黄瓜”等凉拌菜无冷食类食品制售许可证这一由头，通过频繁举报要求餐企高额赔偿，自 2020 年至今竟举报 49 次。被举报餐企认为相关举报系“恶意举报”，纷纷联名反映。

据悉，制售“拍黄瓜”“凉拌木耳”等常见凉菜，必须办理冷食类食品制售许可证。然而，由于冷食类许可要求较高，餐饮小店大多未办证。

对于餐企集体反映被“职业打假”一事，株洲市优化营商环境中心接到餐饮企业的投诉后，组织召开协调会，达成包括市场监督管理部门要借鉴探索“首违免罚”的监管服务具体措施。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（5.15-5.21）](#)

食品伙伴网讯 食品伙伴网将“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告与原卫生部门发布的“三新食品”公告做了比对。

01

新食品原料比对表修订

- (1) 新增多聚果糖、 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白等 34 种新食品原料的适用标准；
- (2) 蚌肉多糖新增部分指标要求；
- (3) 新增 β -1, 3/ α -1, 3-葡聚糖的适用标准指标备注（以 NaNO_3 计）；
- (4) 修订御米油、中长链脂肪酸食用油、小麦低聚肽等 56 种新食品原料的适用标准；
- (5) 修订明日叶、枇杷花、食叶草适用标准的食品类别；
- (6) 修订蚌肉多糖、透明质酸钠、 β -1, 3/ α -1, 3-葡聚糖、二氢槲皮素的适用标准指标名称，其中 β -1, 3/ α -1, 3-葡聚糖的大肠菌群限量由“ $<3.0\text{MPN/g}$ ”修订为“ $\leq 3.0\text{MPN/g}$ ”；详见附件新食品原料比对表。

02

食品添加剂比对表修订

- (1) 新增香厚壳桂皮油、(-)-高圣草酚钠盐、酶处理异槲皮苷等 64 种食品添加剂的适用标准；
- (2) 修订决明胶、磷脂酶 C、谷氨酰胺酶等 60 种食品添加剂的适用标准；
- (3) 修订磷脂酶 C、乳糖酶、N-(2-(吡啶-2-基)乙基)薄荷烷基甲酰胺等 10 种食品添加剂名称，详见附件食品添加剂比对表。

03

食品相关产品比对表修订

- (1) 新增环氧丙烷改性的乙烯-乙烯醇聚合物、2-丙烯酸与硅酸(H_4SiO_4)四甲酯的聚合物锌盐、碱式磷酸铜等 224 种食品相关产品的适用标准；

更多内容详见：[“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告比对](#)

2021年4月29日，全国人大常委会颁布实施了《中华人民共和国反食品浪费法》。各级市场监管部门深入贯彻落实党中央、国务院决策部署，严格执行《中华人民共和国反食品浪费法》，把制止餐饮浪费作为食品安全监管的重要内容，积极营造“浪费可耻、节约为荣”的社会氛围、积极劝阻食品浪费行为，依法纠正、查处了多起食品生产经营者浪费食品的违法行为，现公布第四批典型案例。

一、江苏省如皋市市场监管局查处如皋市土灶渔馆诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费案

2023年3月27日，江苏省如皋市市场监管局执法人员对如皋市土灶渔馆进行现场检查时发现，当事人未在经营场所内张贴、摆放反食品浪费相关标识，且在消费者挑选活鱼时，当事人店员诱导、误导消费者挑选更大、更重的活鱼，造成消费者用餐后存在较多食物浪费的现象。当事人的上述行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第二款的规定，如皋市市场监管局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第二款的规定，责令当事人立即改正违法行为，并给予警告的行政处罚。次日，如皋市市场监管局对当事人整改情况进行“回头看”，发现在其活鱼挑选区，当事人仍然存在诱导、误导消费者挑选更大、更重活鱼的行为。当事人的行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第二款的规定，且经责令改正后拒不整改，如皋市市场监管局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第二款的规定，对当事人给予罚款1000元的行政处罚。

二、重庆市江津区市场监管局查处江津区功夫餐馆诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费案

2023年3月22日，重庆市江津区市场监管局在监督检查时发现，江津区功夫餐馆以“菜品更加丰富”等理由向消费者一行3人推荐“6人精品套餐”，在消费者询问菜量后仍然引导消费者订该6人餐，当事人服务全程未减少上菜数量和分量，也未提示消费者打包，上述消费者就餐离去后剩余菜品较多，当事人的上述行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第二款的规定，江津区市场监管局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第二款的规定，责令当事人立即改正违法行为，并给予警告的行政处罚。2023年3月25日，江津区市场监管局对当事人整改情况进行“回头看”，发现有消费者到当事人处就餐，当事人在明知消费者一行7人的情况下，以“家人难得吃饭、选择更多”等理由向消费者推荐10人餐“年年有余团餐”，在消费者强调人数后，仍然引导消费者订该10人餐，当事人服务全程未减少上菜数量和分量，也未提示消费者打包。消费者就餐离去后剩余菜品较多。当事人的上述行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第二款的规定，且经责令改正后拒不整改，依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第二款的规定，江津区市场监管局对当事人给予罚款1000元的行政处罚。

三、天津市河东区市场监管局查处河东区董迪快餐店未张贴或者摆放节约食物、杜绝浪费标识案

2023年3月30日，天津市河东区市场监管局对河东区董迪快餐店进行现场检查，发现该快餐店在经营场所内未张贴或者摆放节约食物、杜绝浪费的标识。当事人的上述行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第一款第（二）项和《天津市反食品浪费若干规定》第十四条第二款的规定，河东区市场监管局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第一款和《天津市反食品浪费若干规定》第三十一条第一款的规定，责令当事人立即改正，并给予警告的行政处罚。4月12日，河东区市场监管局在用餐时段对该餐饮店的整改情况进行复查，检查发现当事人已在经营场所醒目位置张贴反餐饮浪费宣传海报，并在用餐餐桌上张贴反餐饮浪费宣传桌贴，服务员在消费者点餐时能主动提醒消费者适量点餐，避免浪费。

更多内容详见：[市场监管部门公布第四批制止食品浪费行政处罚典型案例](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

肉制品企业 2022 年年报：上海梅林、双汇发展、龙大美食等 2022 年净利润同比增长；得利斯净利润 3163.93 万元

食品伙伴网讯 近日，各企业的 2022 年年报陆续公布，食品伙伴网整理了 11 家肉制品企业的业绩情况，包括上海梅林、双汇发展、得利斯、广弘控股、大成食品、龙大美食、金字火腿、雨润食品、华统股份、凤祥股份、中粮家佳康。

7 家企业 2022 年净利润同比增长

上海梅林、双汇发展、广弘控股、龙大美食、金字火腿、华统股份、中粮家佳康 7 家企业 2022 年净利润同比增长。

3 月 28 日，双汇发展披露 2022 年年度报告，报告期内实现营业收入 625.76 亿元，同比下降 6.16%；实现归属于上市公司股东净利润 56.21 亿元，同比增长 15.51%。

3 月 28 日，港股中粮家佳康发布 2022 财年年报。公司在 2022 年 1 月 1 日-2022 年 12 月 31 日实现营业收入 129.01 亿元，同比下降 2.47%；归属母公司净利润 3.57 亿元，同比扭亏为盈，上年同期亏损 4.60 亿元。

3 月 29 日，上海梅林发布 2022 年年度报告，报告显示，2022 年公司实现营业收入 249.87 亿元，同比增长 5.80%；归属于上市公司股东的净利润 5.03 亿元，同比增长 66.05%。

4 月 25 日，金字火腿发布 2022 年年度报告，报告期内，公司实现营业收入 4.45 亿元，较上年同期下降 12.12%（其中线上销售 13,734.71 万元，同比减少 7.65%）；实现归属于上市公司股东的净利润 4902.88 万元，较上年同期增长 14.41%。

4 月 27 日，广弘控股发布 2022 年年度报告。报告期内，公司实现营收 34.18 亿元，同比减少 6.06%；实现归属于上市公司股东的净利润 9.17 亿元，同比增长 177.02%。

4 月 28 日，华统股份发布 2022 年年度报告。报告显示，2022 年，华统股份实现营收 94.52 亿元，同比增长 13.30%；实现归属于上市公司股东的净利润 8774.47 万元，同比增长 145.59%。

4 月 29 日，龙大美食发布 2022 年年度报告。报告期内，公司实现营业收入 161.16 亿元，同比减少 17.39%；实现归属于上市公司股东的净利润 7537.56 万元，较上年同期增长 111.45%。

4 家企业 2022 年净利润同比下降

得利斯、大成食品、雨润食品、凤祥股份 4 家企业 2022 年净利润同比下降。

3 月 10 日，港股大成食品发布 2022 财年年报。公司在 2022 年 1 月 1 日-2022 年 12 月 31 日实现营业收入 61.95 亿元，同比下降 5.14%；归属母公司净利润 9185.20 万元，同比下降 40.92%。

更多内容详见：[肉制品企业 2022 年年报：上海梅林、双汇发展、龙大美食等 2022 年净利润同比增长；得利斯净利润 3163.93 万元](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 670 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，中牧实业股份有限公司、中国农业科学院兰州兽医研究所、中农威特生物科技股份有限公司、申联生物医药（上海）股份有限公司联合研制的牛结节性皮肤病灭活疫苗（山羊痘病毒 AV41 株，悬浮培养）已通过我部组织的应急评价，现发布该疫苗的工艺规程、质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1. 工艺规程

2. 质量标准

3. 说明书和标签

农业农村部

2023 年 5 月 15 日

附件：

 [说明书和标签.docx](#)

文章来源：[农业农村部](#)

《粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南》团体标准征求意见

中国营养保健食品协会团体标准

征求意见通知

各相关单位：

根据《中国营养保健食品协会团体标准管理办法》，东北农业大学等单位起草了《粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南》团体标准，根据工作计划，现面向相关单位公开征求意见，请于2023年6月12日前将意见反馈至TB@cnhfa.org.cn。

感谢您对协会工作的支持！

中国营养保健食品协会

中国营养保健食品协会团体标准 征求意见通知

各相关单位：

根据《中国营养保健食品协会团体标准管理办法》，东北农业大学等单位起草了《粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南》团体标准，根据工作计划，现面向相关单位公开征求意见，请于2023年6月12日前将意见反馈至TB@cnhfa.org.cn。

感谢您对协会工作的支持！

- 附件：1. 《粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南团体标准》征求意见稿
2. 《粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南团体标准》编制说明
3. 意见反馈表



 附件 1-粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南-征求意见稿. pdf

 附件 2-粉状婴幼儿配方食品生产环境中克罗诺杆菌属的监控指南-编制说明. pdf

 附件 3-意见反馈表. doc

文章来源：中国营养保健食品协会

国内预警

中国食品工业协会关于《绵甜柔雅型白酒》团体标准立项计划征求意见的通知

近期我会拟组织制定《绵甜柔雅型白酒》团体标准，现将立项说明如下：

近年来，随着消费者饮用场景和饮酒频率的不断变化，以及对白酒消费需求的多样化，在白酒感官质量稳步提升的同时，白酒风格多样化趋势更加明显。入口柔和、醇和自然、绵甜爽净、回味怡畅、体感轻松、饮后身体负担小的白酒日益受到消费者的青睐。

绵甜柔雅型白酒是以优质粮谷为原料，以优质大曲等为糖化发酵剂，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不添加任何化学合成的外源性呈香呈色呈味物质，具有以粮香、窖香、陈香为主体的复合香气的白酒。

目前现有的推荐性白酒质量技术标准仅对相应产品的感官、酒精度、总酸和总酯等参数进行规定，在产品原料、特征理化指标、风味组分和感官品质等方面无法体现绵甜柔雅型白酒的独特工艺、产品特点及质量要求。因此，为科学组织指导绵甜柔雅型白酒生产经营活动，满足市场多元化消费需求，有必要制定《绵甜柔雅型白酒》产品团体标准。

我会现就以上立项计划征求意见，如有不同意见，请于2023年5月31日前将意见及理由返回至我会邮箱：cnfia@vip.163.com 到期无回复视为同意。

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023年5月16日

文章来源：[中国食品工业协会](#)

国内预警

农业农村部农药管理司关于公开征求《农药登记管理办法（修订草案征求意见稿）》意见的函（农农（农药）〔2023〕34号）

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧）厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局，农药行业协会，相关单位：

自2017年《农药登记管理办法》施行5年多来，农药管理形势发生新的变化。为进一步完善农药登记管理配套规章，我们在广泛调研的基础上，形成了《农药登记管理办法》修订草案征求意见稿，现征求你单位意见，请于2023年5月30日前将修改意见报送我司。联系电话：010-59192810、59192847，传真：010-59191875，电子邮箱：pmd@agri.gov.cn。

附件： 《农药登记管理办法（修订草案征求意见稿）》.pdf

农业农村部农药管理司

2023年5月11日

文章来源：[农业农村部](#)

糖摄入过多通常与龋齿和超重、肥胖，以及增加非传染性疾病风险有关。当我们越来越关注糖摄入，并希望在日常饮食中既能享受糖的味觉甜感，又能规避吃糖过多的健康影响时，非糖甜味剂即受到越来越多的关注。

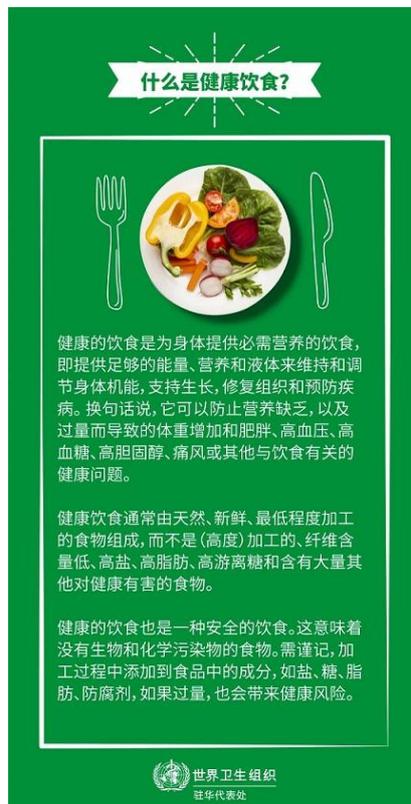
但近日，世卫组织新发布的《非糖甜味剂使用指南》指出：不建议使用非糖甜味剂来控制体重，或以此降低非传染性疾病的风险。该建议适用于除糖尿病患者外的所有人，包括孩子、孕妇和哺乳期妇女。

非糖甜味剂或代糖（non-sugar sweeteners）是指所有合成、天然存在或改性的非营养性甜味剂；它们并不归类为糖。常见的非糖甜味剂包括：安赛蜜、阿斯巴甜、爱德万甜（advantame）、甜蜜素、纽甜、糖精、三氯蔗糖、甜菊糖和甜菊糖衍生物。

糖醇（多元醇）和低卡糖是含有热量的糖或糖衍生物，因此不属于非糖甜味剂，也不适用于《指南》中提及的相关建议。

现有证据表明，使用非糖甜味剂在降低成人或儿童体脂方面没有任何长期益处，且长期使用非糖甜味剂可能会产生潜在的不良影响，如增加成人患 2 型糖尿病、心血管疾病，以及死亡的风险。

非糖甜味剂不是人体必需的营养物质，也没有营养价值。简单地将食品中的游离糖替换成非糖甜味剂，很大程度上无法改善膳食的质量。我们需要考虑用其他方法来帮助减少糖摄入，例如选择水果这类含有天然糖分的食物，或不加糖、非精加工的食品和饮料。同时，我们要从整体膳食入手，从娃娃抓起，养成健康的饮食习惯。



根据《指南》，使用非糖甜味剂是指摄入含有非糖甜味剂的食品或饮料，或消费者向食品或饮料中添加非糖甜味剂。对于含有非糖甜味剂的个护和卫生产品，比如牙膏、护肤乳和药物，它们不在《指南》建议所覆盖的范围内。

更多内容详见：[控糖减重用代糖？小心健康影响](#)

文章来源：世界卫生组织微信号

食品伙伴网讯 2023年5月15日欧盟委员会发布实施条例(EU)2023/950,修订2'-岩藻糖基乳糖的使用条件。

在对2'-岩藻糖基乳糖的使用条件进行拟议修改的申请中,申请人认为,当2'-岩藻糖基乳糖与乳-N-新四糖一起用于婴儿配方奶粉和(EU)No 609/2013法规第2条定义的较大婴儿配方奶粉,以及用于幼儿的乳基饮料和类似产品时,如果强制要求其使用比例为2:1,则会限制食品经营者将这两种低聚糖的不同比例的食品投放市场的能力。所以在修订稿中删除了与乳-N-新四糖复配使用的相关内容。

欧盟委员会认为,要求更新的欧盟新食品清单不会对人体健康产生影响,根据欧洲议会和理事会指令2002/46/EC第2条的定义,在食品补充剂中单独使用2'-岩藻糖基乳糖或单独使用乳-N-新四糖,目前的最大授权量分别为1.2g/天或0.6mg/天,都是安全的,人们通过这些食品摄入的每一种低聚糖的摄入量都低于从天然含有它们的母乳中获得的乳-N-新四糖或2'-岩藻糖基乳糖的摄入量。

实施条例(EU)2023/950修订了(EU)2017/2470中关于2'-岩藻糖基乳糖的部分使用条件,内容如下:

授权新型食品	可以使用新型食品的条件		
	指定食品类别	最大用量	
		(EU) 2023/950	(EU) 2017/2470
2'-岩藻糖基乳糖	法规(EU)No 609/2013中定义的婴儿配方奶粉	最终产品中含有1.2g/L,或按照制造商的要求进行重新配制	1.2g/L单独或与0.6g/L的乳-N-新四糖以2:1的比例组合在最终产品中使用,按原样上市或按照制造商的指示重新配制
	法规(EU)No 609/2013中定义的较大婴儿配方奶粉	最终产品中含有1.2g/L,或按照制造商的要求进行重新配制	1.2g/L单独或与0.6g/L的乳-N-新四糖以2:1的比例组合在最终产品中使用,按原样上市或按照制造商的指示重新配制
	适用于幼儿的乳基饮料和类似产品	1.2g/L,用于最终产品中的乳基饮料和类似产品,按制造商的指示销售或重新配制	1.2g/L,用于乳基饮料和类似产品,单独添加或与0.6g/L乳-N-新四糖组合添加,在最终产品中以2:1的比例添加,按原样销售或按照制造商的指示重新配制

美国GRAS公告中,2'-岩藻糖基乳糖相关原料,多为单独使用,仅有两条2'-岩藻糖基乳糖与其他HMO复配原料使用的规定,但不是与乳-N-新四糖复配。

澳新批准的情况与欧盟类似,也包含了2'-岩藻糖基乳糖单独使用或是和乳-N-新四糖复配使用的情形。

2'-岩藻糖基乳糖因其显著的原料特性使其在婴幼儿配方奶粉等领域有着广阔的应用前景,食品伙伴网将持续关注该物质在中国、美国、欧盟、澳新等地的审批动态。

食品伙伴网讯 2022年7月20日，加拿大卫生部在《加拿大公报》上发布了《食品药品条例》修订条例，增加了一项新的规定，即大多数含有引起公众健康问题的营养素（饱和脂肪、糖、钠）的预包装食品在超过指定阈值时，必须贴上包装正面（FOP）标签。2023年5月16日，加拿大更新了饱和脂肪、糖、钠标识的指南，该指南是对FOP标签相关新法规的解释。相关产品需在2025年12月31日前修改标签。2026年1月1日之前进口、在加拿大制造或零售包装的产品可以继续货架上销售。接下来食品伙伴网将梳理加拿大FOP标签标识指南的相关内容。

一

哪些食品受新的FOP标签规则约束？

《食品药品条例》（FDR）规定，在加拿大销售的大多数预包装食品，包括在加拿大生产或进口用于在加拿大出售的食品，都必须使用该标签。当食品标签上需要标识FOP标签时，必须按照FDR相关要求标识。当某些/某类型的食品禁止或豁免标识FOP标签时，也可以自愿在豁免的食品标签上标识FOP标签，标识时也按照FDR相关要求标识。

二

禁止标识FOP标签的食品有哪些？

仅适用于6个月或以上但不满1岁的婴儿的食

母乳强化剂

母乳替代品（婴儿配方奶粉）

含有母乳替代品的食品

FDR第B.24.001节中定义的配方液体食品

代餐

营养补充剂

蛋白质限制饮食的食品

低（氨基酸）饮食的食品

FDR第B.24.001节中定义的用于极低能量饮食的食品

更多内容详见：[加拿大更新饱和脂肪、糖、钠标识指南](#)

4 家俄罗斯肉制品生产企业和储存企业 获得输华资格

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 5 月 16 日官网消息：根据中国海关总署公告，3 家俄罗斯禽肉及其副产品生产企业、1 家牛肉及其副产品生产企业和 1 家禽肉禽肉及其制品储存企业的产品获得输华资格，是自 2021 年以来俄肉制品首次打开中国大门。

官网称，目前获得输华资格的俄罗斯肉制品企业包括：51 家禽肉及其副产品生产企业、3 家牛肉及其副产品生产企业和 17 家肉制品冷藏厂。

上述俄企通过 CIFER 系统进行境外生产企业注册，中国官方通过视频检查方式对申请企业进行了审核，确保相关企业符合中国立法要求。

俄罗斯对我国福建某企业水产制品实施强化实验室检测

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网消息：因产品中兽残不合格，该局发布№ ФС-АРВ-7/5170-3 号指令，宣布自 5 月 5 日起对我国福建某公司产品实施强化实验室检测，参考信息如下：

序号	出口国	企业编码和名称	违规产品	违规原因
1	中国	№ 3500/02163 Fuqing Haifeng Food Co., Ltd.	真空包装的冷冻油炸鳗鱼片， 鱼皮浇汁（水产养殖）	噻嘧啶

世卫组织发布指南：不应将使用非糖类甜味剂用作控制体重的手段

食品伙伴网讯 2023年5月15日，世界卫生组织（WHO）发布了一项关于非糖类甜味剂（NSS）的新指南，建议不应将使用非糖类甜味剂用作控制体重或降低慢性非传染性疾病的风险的手段（有条件的建议）。

WHO recommendation

WHO suggests that non-sugar sweeteners not be used as a means of achieving weight control or reducing the risk of noncommunicable diseases (*conditional recommendation*).

据 WHO 相关资料，游离糖的大量摄入与超重和肥胖有关，与饮食相关的慢性非传染性疾病存在相关性。2015年 WHO 发布了关于减少游离糖摄入量的建议，作为努力解决肥胖和相关疾病流行问题的一部分，目前全球正在采取各种措施减少游离糖的消费。此次 WHO 发布该指南的目的是在减少游离糖摄入的背景下，在为促进健康饮食、预防不健康体重增加以及与饮食有关的慢性非传染性疾病而使用 NSS 的行为提供指导建议。

游离糖是指添加到食品和饮料中的单糖（果糖、葡萄糖等）和双糖（麦芽糖、蔗糖等），以及天然存在于蜂蜜、糖浆果汁和浓缩果汁中的糖。NSS 是游离糖的替代品，由于其具有低热量或无热量的特点，通常被宣传为有助于减肥或保持健康体重，并且经常被推荐为糖尿病患者控制血糖的一种手段。每种 NSS 都要经过毒理学评估，以确定安全摄入量。该指南适用于非营养性甜味剂，包括所有合成的、天然存在的或改性的非营养性甜味剂。常见的 NSS 包括安赛蜜、阿斯巴甜、爱德万甜、纽甜、糖精、三氯蔗糖、甜菊糖和甜菊糖衍生物等。低热量的糖和糖醇为含有热量的糖和糖的衍生物，不属于 NSS 的范畴，不适用该指南。

食品添加剂联合专家委员会（JECFA）已经为大多数商业使用的 NSS 设定了每日允许摄入量（ADI）。WHO 针对 NSS 所有研究中的摄入量均在 JECFA 设定的 ADI 范围内进行。对于 NSS 是否对体重控制长期有效，或者在每日推荐摄入量范围内是否对其他健康影响有关，目前还没有明确的共识。有证据表明（原文说明为低确定性证据“*The recommendation is based on evidence of low certainty overall*”），使用 NSS 对减少成人或儿童的体脂没有任何长期益处，怀孕期间使用 NSS 可能会导致早产风险增加，怀孕期间摄入的 NSS 越多，早产风险越高；研究的结果还表明，长期使用 NSS 可能会产生潜在的不良影响，例如成人患 2 型糖尿病、心血管疾病和增加死亡率的风险等。

WHO 已发布了关于减少游离糖摄入量的建议和其他促进饮食健康的指南（包括碳水化合物、总脂肪饱和脂肪酸和反式脂肪酸、多不饱和脂肪酸、钠和钾的指南），并结合以上内容对 NSS 使用指南进行审核。最终，WHO 发布建议：不应将 NSS 用作控制体重或降低慢性非传染性疾病风险的手段。该建议适用于除糖尿病患者外的所有人，包括儿童、成年人、孕妇和哺乳期妇女。适用范围不包括药物、个人护理和卫生产品。

国际预警

美国对我国出口绿豆实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2023-5-18	内蒙古通辽	Inner Mongolia Tonghui Economic & Trading Co., Ltd	绿豆	氟吡甲禾灵

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。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国出口油条实施自动扣留

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
45-02	2023-5-16	河南漯河	HENAN WAH YUEN ROCC O AGRICUL TURAL PRO DUCTS DEVELOPMENT C O.,LTD	油条（BBQ FR IED DOUGH）	日落黄

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，规避出口产品被扣留风险。

国际预警

注意！进口冷冻蓝莓检出 A 型肝炎病毒阳性

食品伙伴网讯 2023 年 5 月 16 日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，美国一批次冷冻蓝莓检出微生物含量不符规定。



通报显示，美国制造厂或出口商名称为 FIRESTONE PACIFIC FOODS，台湾地区进口商为好市多股份有限公司，产品牌名为 KIRKLAND SIGNATURE。

据了解，该批次冷冻蓝莓检出 A 型肝炎病毒阳性。本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条第 1 项第 4 款规定。

不合格产品共计 15,236.42 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

国际预警

2023年5月中国出口韩国食品违反情况 (更新至5月21日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名称(英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.05.01	釜山厅(新港)	器具及容器包装	厨具(食品用)	주방용품(식품용)	WUYI COUNTY WUYANG FOREIGN TRADE LIMITED CORPORATION	总溶出量超标	30 mg/L 以下	77(4%醋酸)	~
2023.05.01	京仁厅	器具及容器包装	韩国小菜桶	슈와츠코리아 반찬통	XUZHOU JIANGXUAN GLASS PRODUCTS CO., LTD.	无色玻璃制(加热烹饪用)热冲击强度不合格	没有裂纹	出现裂纹	~
2023.05.02	京仁厅	器具及容器包装	马克杯	모모토 오토믹싱 머그컵	INGYANG HONGLIANG DAILY NECESSITIES FACTORY	聚丙烯(灰色盖子)总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是,使用温度在100℃以下时正庚烷在150 mg/L 以下)	14(水), 231(4%醋酸), 9(正庚烷)	~
2023.05.02	釜山厅(新港)	加工食品	大蒜	알마늘 PICKLED GARLIC	SHANDONG QISHENG FOOD CO., LTD	违反贮存及流通标准	现货标识(0℃~10℃冷藏保管)	24.0℃	~ 2024-03-30
2023.05.02	京仁厅	食品添加剂	氯化钙	염화칼슘(25KG X 40BAG) CALCIUM CHLORIDE (FOOD GRADE)	WEIFANG BANGHUA CHEMICAL CO., LTD	氟化物超标	40 ppm 以下	65.49 ppm	2023-03-20 ~ 2025-03-19

更多内容详见：[2023年5月中国出口韩国食品违反情况\(更新至5月21日\)](#)

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21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	担当检验检疫所	输入者	备考
1	5月8日	干燥香菇（切片）	FUZHOU JIAJIA 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 FOODSTUFFS 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 吡嗪胺 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 VANNA MEI 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

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21日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 20 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 3 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
2023-5-15	爱尔兰	竹制汉堡盒	2023. 3218	三聚氰胺迁移	通知国未分销/销毁	拒绝入境通报
2023-5-19	意大利	木炭烧烤架	2023. 3339	铬迁移(0.3 ± 0.07 mg/kg)；镍迁移(3.0 ± 0.82 mg/kg)；锰迁移(4.8 ± 1.30 mg/kg)	仅限通知国分销/从收件人处撤回；强化检查	后续信息通报
2023-5-19	德国	烤海藻叶	2023. 3360	碘含量过高(61.1 ± 22.0 mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场；从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格烤海藻叶销至了捷克和德国。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品领域有 8 项

食品伙伴网讯 5月14日,重庆市科学技术局公示了2022年度重庆市科学技术奖拟奖名单,2022年度重庆市科学技术奖拟奖自然科学奖24项、技术发明奖7项、科技进步奖69项和企业技术创新奖10项。其中,食品领域有8项,包括自然科学奖2项,科技进步奖6项。

一、自然科学奖(2项)

一等奖(1项)

序号	成果名称	主要完成人	主要完成单位
6	生长素信号因子调控番茄果实色泽和风味形成的分子机制	邓伟、李正国、刘明春、唐宁、刘豫东	重庆大学、四川大学

二等奖(1项)

序号	成果名称	主要完成人	主要完成单位
9	甘蓝型油菜基因组进化及品质抗性性状形成的分子机制	卢坤、李加纳、魏丽娟、曲存民、柴友荣	西南大学

三、科技进步奖(6项)

一等奖(1项)

序号	成果名称	主要完成人	主要完成单位
10	生鲜果蔬供应链绿色防腐与品质调控关键技术及产业化	曾凯芳、姜微波、高伦江、段学武、成玉林、刘嘉、贺明阳、邓丽莉、姚世响、白娟、徐丹、明建、易兰花、王文军、李纯宇	西南大学、中国农业大学、重庆市农业科学院、中国科学院华南植物园、重庆大学、重庆文理学院、重庆市渝北区经济作物技术推广站、重庆荷特农业有限公司

二等奖(3项)

序号	成果名称	主要完成人	主要完成单位
1	柑橘褐斑病成灾机制及综合防控技术研发与应用	唐科志、胡军华、陈泉、李红叶、乔兴华、汪小伟、王雪峰、陈力、程兰、周常勇	西南大学、重庆市万州区植物保护与果树技术推广站、浙江大学、重庆三峡农业科学院
2	益生菌资源发掘及其在功能性发酵乳加工中的技术创新和产业化	赵欣、杨贞耐、易若琨、郭莉滨、谭芳、张凤、郁雪平、马新、王静、张腾辉	重庆第二师范学院、重庆市天友乳业股份有限公司、重庆德湘生物科技有限公司、善恩康生物科技(苏州)有限公司、成都市华测检测技术有限公司
3	生物饲料创制与高效利用关键技术	黄金秀、杨飞云、曾祥芳、刘志云、丁修良、周晓容、邓雪娟、齐仁立、胡欢、周建川	重庆市畜牧科学院、中国农业大学、安杰利(重庆)生物科技有限公司、天津博菲德科技有限公司、河南瑞昂畜牧科技有限公司、四川铁骑力士实业有限公司

更多内容详见：[2022 年度重庆市科学技术奖拟奖名单公示 食品领域有 8 项](#)

食品伙伴网讯 5月18日，海南省科学技术厅公示2022年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果，提名项目共201项，183项通过，18项不通过。其中，食品领域有30项通过，1项不通过。公示时间：2023年5月18日至5月26日。

食品领域 2022 年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果公示清单

序号	项目名称	提名单位、专家	完成单位	提名奖项	完成人	审查结论
自然科学奖（5项）						
4	南海主要海水养殖鱼类分子免疫机制及其疾病检测与控制技术	海南大学	海南大学，广西科学院，海口海关技术中心，海南粤海饲料有限公司，海南南海丰渔业发展集团有限公司	一等奖	孙云，李鹏飞，周永灿，王世锋，郭伟良，黄纪徽，许永进，黄海	通过
8	基于多维组学的椰子高盐低温胁迫的应答机理	中国热带农业科学院	中国热带农业科学院椰子研究所	一等奖	杨耀东，肖勇，李静，周丽霞，吴翼，孙熹微	通过
11	直播水稻轻简高效生产的生理基础研究	海南大学	海南大学，华中农业大学，湖南农业大学，周口师范学院	一等奖	聂立孝，彭少兵，王慰亲，陶冶，郑曼曼	通过
26	热带益生菌多样性及其健康促进机制研究	海南大学	海南大学，内蒙古农业大学	二等奖	张家超，孙志宏，霍冬雪，李从发，姜帅铭，张增	通过
37	香蕉响应非生物胁迫的重要功能基因及其分子调控机制	中国热带农业科学院	中国热带农业科学院热带生物技术研究所，中国热带农业科学院海口实验站，海南热带农业资源研究院	二等奖	胡伟，许奕，宋顺，张丽丽，刘菊华，金志强	通过
技术发明奖（1项）						
72	基于YOLOV5检测网络的甘蔗精准选种切种与高效精量排种技术	中国热带农业科学院	中国热带农业科学院农业机械研究所，江苏大学，吉林省农业机械研究院，广西双高农机有限公司	二等奖	牛钊君，刘文亮，黄伟华，杨德勇，韩绿化，张坚敏	通过
科学技术进步奖（25项）						
84	南海石斑鱼种质创新与育繁推一体化应用	海南热带海洋学院	海南热带海洋学院，中山大学，中国水产科学研究院黄海水产研究所，海南省海洋与渔业科学院，海南晨海水产有限公司，广东海洋大学，海南省水产技术推广站	一等奖	张勇，黄海，陈松林，蔡春有，李水生，符书源，周茜，陈华谱，刘天密，林浩然	通过

更多内容详见：[食品领域 2022 年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果公示](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 5月17日，云南省科技厅公示2023年项目验收结果，共有30项，其中，食品领域有5项通过验收。

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
5	咖啡生产加工污水处理项目	“双创”专项	202104A P080027	普洱致诚环保设备有限公司	2021-01-01至2022-12-01	普洱市科学技术局	普洱市科学技术局	通过验收	良
7	玉龙小黑猪良种繁育仿生养殖及推广项目	“双创”专项	202104A P080038	丽江姚园农庄有限责任公司	2021-01-15至2022-12-25	丽江市科学技术局	丽江市科学技术局	通过验收	良
15	培养雨生红球藻生产虾青素的生产加工工艺	“双创”专项	202104A P080086	丽江程海保尔康养有限公司	2021-01-01至2022-12-31	丽江市科学技术局	丽江市科学技术局	通过验收	良
16	阳光玫瑰葡萄冬季二季果栽培技术研究与应用推广	“双创”专项	202104A P080020	云南浙滇农业发展有限公司	2021-01-01至2022-12-31	楚雄州科学技术局	楚雄州科学技术局	通过验收	良
22	傣家“茶花膏喃咪”技艺优化与产品升级	“双创”专项	202104A P080005	西双版纳艾味食品有限公司	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

(来源：云南省科技厅)

原文链接：http://kjt.yn.gov.cn/html/2023/tongzhigonggao_0517/7203.html

 [云南省科技计划 2023 年项目验收结果汇总表 \(30 项\) .xls](#)

2023 年湖北省国际科技合作计划项目 拟立项项目公示 食品领域有 15 项

食品伙伴网讯 5 月 16 日，湖北省科技厅公示 2023 年湖北省国际科技合作计划项目拟立项项目，食品领域有 15 项。

食品领域 2023 年湖北省国际科技合作计划项目拟立项项目清单		
序号	项目名称	申报单位
7	饮用水中总菌在线监测设备关键技术研发	武汉长江科创科技发展有限公司
10	水稻田镉砷污染智能风险管理系统开发应用	武汉科技大学
41	猪禽肠道损伤营养调控关键技术研究	武汉轻工大学
45	适宜东南亚地区抗病虫耐高温杂交水稻新品种选育	武汉大学
51	适宜柬埔寨种植的水生蔬菜品种引种筛选与示范	武汉市农业科学院
55	耐热高产籼粳亚种间超级杂交稻筛选与示范	湖北省农业科学院粮食作物研究所
59	粮食整理烘干及生物质燃烧炉智能装备技术	荆州市宇中粮食机械有限公司
61	小麦营养品质形成的代谢和基因表达机制研究	湖北洪山实验室
62	酵母发酵浓缩液综合利用关键技术研发	安琪酵母股份有限公司
63	基于生态果园构建来提升肯尼亚牛油果品质的研究	中国科学院武汉植物园
64	高含油率芝麻新品种的选育与推广应用	襄阳三珍生态农业有限公司
65	巴基斯坦高产双低杂交油菜的选育与示范推广	武汉庆发禾盛农业发展有限公司
66	莫桑比克高产抗逆芝麻品种创新与示范	湖北禾丰粮油集团有限公司
67	甘薯优异种质筛选与栽培技术研究（西非地区）	湖北省农业科学院粮食作物研究所
68	富硒益生菌的筛选、递送载体及功效研究	恩施土家族苗族自治州农业科学院

（来源：湖北省科技厅）

原文链接：https://kjt.hubei.gov.cn/kjdt/tzgg/202305/t20230516_4664538.shtml

 [2023 年湖北省国际科技合作计划项目拟立项项目清单.docx](#)

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

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
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二十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 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20-21日	上海	2023 中国营养及功能食品峰会
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	西安	2023 植物提取物-西部天然展
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1-3日	广州	2023 国际水果展
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

9月22-24日	天津	第25届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
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：

[曲阜鲁豫食品添加剂有限公司——添加剂配料](#)

[江苏源之源生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下分类培训、会议（研发、感官、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、校园活动，科普活动等

最新推出

【线上】【功能食品云课堂】深海 SOD 及 EGT 抗氧化防御及免疫调控

直播时间：2023 年 5 月 23 日 14:00-15:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1164&fuid=154861>

演讲主题：深海 SOD 及 EGT 抗氧化防御及免疫调控

报名联系人：15853516576 丁老师（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/pbd9WV46y1IG02q_P_ZM8w

【线上】【合规行】第十四期 企业落实食品安全主体责任解析

培训时间：2023 年 5 月 23 日 14:00-15:30

课程内容：

1. 企业落实食品安全主体责任解析

2. 食品企业落实主体责任——合规与风险管理

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】【食学实用】第 40 期-健康管理之如何做好体重管理？

▲时间：2023 年 5 月 27 日 19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1167&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 体重管理的原理

2. 体重管理的核心

3. 体重管理的方法

4. 体重管理的常见问题

【线上】【谈酒论道】第五期【酒类生产相关法规标准应用及酒类质量安全智慧管理系统应用解读】

直播时间：2023 年 5 月 29 日，下午 14:00-16:00

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1161&fuid=154861>

主办单位：食品伙伴网

支持单位：北京联食认证服务有限公司

培训对象：酒类生产企业食品安全管理员、食品安全管理总监、主要负责人；酒类企业管理人员及其他从业人员。

了解详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7zaj0Pi7Sfc95ggQQRtbMQ>

联系人：王老师：15110692985（微信同号）

【线上】【食品论坛·大讲堂】进出口食品合规风险及应对措施

直播时间：2022 年 5 月 30 日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1163&fuid=154861>

主讲人：赵老师

老师介绍：

赵硕，食品伙伴网质量安全管理事业部高级咨询顾问，对中国、美国、加拿大、欧盟、澳大利亚、新西兰、马来西亚和新加坡等国家和地区的食品监管和法规有较全面的见解。

主要内容：

本次课程将从准入合规、配料合规、指标合规、标签合规以及法规跟踪，五个方面为大家介绍进出口食品合规风险及应对措施，希望能为大家提供一些帮助。

一、准入合规风险及应对建议

二、配料合规风险及应对建议

三、指标合规风险及应对建议

四、标签合规风险及应对建议

五、法规跟踪风险及应对建议

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1320260-1-1.html>

【线上】【食学实用】第 38 期-餐（饮）具集中消毒卫生规范要点分享

▲时间：2023 年 5 月 30 日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1166&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 范围

2. 术语和定义

3. 选址及厂区环境

4. 厂房和车间

5. 设施与设备

6. 卫生管理

7. 物料的要求

8. 餐具和饮具集中消毒过程的要求

9. 检验

10. 餐（饮）具的储存和运输

11. 餐（饮）具召回

12. 记录和文件管理

【线上】【食学实用】第 39 期-进口食品的采购与代理法律风险管理

▲时间：2023 年 6 月 8 日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1165&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 进口食品的安全标准和监管制度

2. 进口食品质检和检验的程序和要求

3. 进口合同的签订和履行

4. 进口食品采购与代理的策略与实践

【线上】【食学实用】第 41 期-电商平台质量管理团队及职责简介

▲时间：2023 年 6 月 16 日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1168&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台质量管理的重要性

2. 电商平台质量管理基本组织架构

3. 质量管理团队各岗位职责
4. 重点工作内容分享

【线下】2023 食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训

时间地点：7月18-19日 上海

主要内容：

[PART 1] 2023 食品标签合规管理与风险控制交流会

[PART 2] 特殊食品标签标识专项培训

标准收费 3200 元/人；两人及以上报名 3000 元/人。如不需要参加特殊食品标签标识专项培训，可减免 600 元/人。费用包括：参会注册费、资料费、证书费、午餐费、税点等。住宿费、晚餐及交通费用自理。

了解详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=301>

联系我们：杨老师 18153529013（同微信）

【线下】2023（第十三届）食品微生物检测与控制技术交流会（FMTCT）

▲时间：7月19-21日（19日报到）

▲会议内容：

专题一：食品微生物检测领域发展趋势专题

专题二：食品微生物检测标准制修订专题

专题三：微生物检测新型技术应用专题

专题四：食品微生物实验室质量控制与管理专题

专题五：食品加工环节安全防范与控制专题

特别专题：微生物检测技术及质量控制专题

备注：安徽省各级疾控及医疗卫生系统参会代表参与本次会议可获得继续教育培训学分。

▲费用标准：

优惠费用：5月31日之前报名享受优惠价格 1800 元/人

标准费用：2000 元/人；

团体费用：同一家单位 3 人及以上参会 1600 元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bRSXKYIZZk1uKA1PEllxrg>

▲报名咨询：王敬卫 18953594381（微信同号）

【线下】【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

培训时间和地点：2023年8月 山东

▲课程介绍：

（一）、理论学习（1.5天）

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

（二）实际操作（2.5天）

依据食品检测实验室要求和最新食品安全国家标准，进行实际操作培训。

1. 主要针对以下两个标准进行实际操作：

2. 样品前处理实际操作：

3. 食品检测分析仪器使用操作：

标准费用：3800 元/人；7月14日之前报名 3600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 3500 元/人；

费用包括：培训费、资料费、证书费、上机操作实验所用分析标准品、样品前处理试剂耗材费用等。餐费、住宿费、交通费自理。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/jzKrQypbHna9H4JHsys6ZQ>

▲报名咨询: 于老师: 18106384480

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. 【399 元·VIP 免费】企业落实食品安全主体责任管理实践

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1451&fuid=154861>

▲主要内容:

1. “两个责任”相关要求
2. 企业落实食品安全主体责任监督管理规定解读
3. 企业落实食品安全主体责任监督管理规定实践
4. 食品生产经营企业落实主体责任自查表解读

2. 【299 元·VIP 免费】植物提取物生产及设备

▲学习链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1220&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 概述
2. 原料前处理
3. 提取
4. 分离与纯化
5. 浓缩与干燥
6. 注意问题
7. 问题解决

3. 【49.9 元·VIP 免费】给食品企业管理人员的人才规划公开课 (优秀企业人才规划案例分享)

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

▲主要内容:

1. 食品企业人才发展的现状和挑战
2. 优秀食品企业人才培养案例解析
(适合食品质量、检测、研发、生产管理等人才发展挑战及规划培训)

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

研发与创新类:

1、食品加工核心技术系列培训班第一期凤爪班

培训时间: 2023 年 5 月 24-26 日

培训地点: 山东·烟台

1、创业班愿景

- 1) 整理食品邦共享研发技术中心常年来收到的技术需求信息，汇集热点产品、热点难题、热点技术话题，开办专题培训班。
- 2) 发挥食品伙伴网平台优势，汇聚食品行业从业专家，针对热点产品、热点难题等，开展小班制实操方案教学。
- 3) 拥有专业的加工机械设备、工作经验丰富的研发人员和标准化的实操场地，满足产品从小试到中试的系列转化和落地。
- 4) 解决行业共性问题，教授产品加工核心技能，形成标准化、系统化、工业化的加工技术。

2、创业班模式

模式：小班教学（10人）+全员实操

宗旨：学完即可落地

特点：课程定制化，招满即开班

优势：行业专家、专业平台、实操化技术方案

适合人群：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

权利义务：课前签订保密协议

3、第一期-凤爪班主要内容

工艺流程剖析（出成率）

7种味型配方解析

防腐保鲜技术组方

培训费用：15900元/人

费用包括：培训费，实操材料、资料费，培训期间2天午餐费。住宿费、交通费自理。

培训咨询：伙伴网刘工：13361324783（微信同号）

第二期：火锅底料加工技术报名已经开启

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

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、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/yoRPJoEnMfYyuCamSggv6Q>

5、【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>

6、培训课程升级 | 2023 首期预预制菜肴工业化加工技术研修班

时间：2023 年 6 月 26-30 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/03efKigqeCfZycYi8Wd89w>

7、“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/ccT0rIEi6mj5yWNTglTe_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）

食品感官测评类：

1、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>

2、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

3、【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>

4、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>

质量安全与体系类:

1、2023 食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训

时间地点: 7月18-19日 上海

主要内容:

[PART 1] 2023 食品标签合规管理与风险控制交流会

[PART 2] 特殊食品标签标识专项培训

标准收费 3200 元/人; 两人及以上报名 3000 元/人。如不需要参加特殊食品标签标识专项培训, 可减免 600 元/人。

费用包括: 参会注册费、资料费、证书费、午餐费、税点等。住宿费、晚餐及交通费用自理。

了解详情: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=301>

联系人: 杨老师 18153529013 (同微信)

2、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: 杨老师 18153529013 (同微信)

3、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); 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: 杨老师 18153529013 (同微信)

4、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 14 期 2023 年 06 月 15-17 日 长沙(具体时间地点另行通知)

第 15 期 2023 年 07 月 06-08 日 郑州(具体时间地点另行通知)

第16期 2023年08月03-05日 杭州（具体时间地点另行通知）

第17期 2023年08月24-26日 南京（具体时间地点另行通知）

第18期 2023年09月 成都（具体时间地点另行通知）

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

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

联系人： 杨老师 18153529013（同微信）

5、【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。

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

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

检测技术与实验室管理类：

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、【实操培训】“微生物法检测维生素实操”培训计划

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

二期：2023 年 7 月 03 日-7 月 06 日（广州）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/LpvzptZf2-UbEfkqNud4oA>

▲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，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/mOrcq3gMa96WrIV6Sw0eCw>

▲报名咨询:汤老师 13361324959

7、2023(第十三届)食品微生物检测与控制技术交流会(FMTCT)

▲时间:7月19-21日(19日报到)▲地点:安徽·合肥▲会议内容:

专题一:食品微生物检测领域发展趋势专题

专题二:食品微生物检测标准制修订专题

专题三:微生物检测新型技术应用专题

专题四:食品微生物实验室质量控制与管理专题

专题五:食品加工环节安全防范与控制专题

特别专题:微生物检测技术及质量控制专题

备注:安徽省各级疾控及医疗卫生系统参会代表参与本次会议可获得继续教育培训学分。

▲费用标准:

优惠费用:5月31日之前报名享受优惠价格1800元/人

标准费用:2000元/人;

团体费用:同一家单位3人及以上参会1600元/人;

费用包括:参会费,资料费,证书费,会议期间午餐等费用。住宿费、交通费自理。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bRSXKYIzzkluKA1PEllxrg>

▲报名咨询:王敬卫 18953594381(微信同号)

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

(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。

会议详情：<http://conf.foodmate.net/1641/index.html>

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

▲报名咨询：于老师 18106384480（微信同号）

9、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
- (2) 分子生物学 PCR 检测技术
- (3) PCR 检测实验室管理

2、实际操作学习：

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：王老师 18953594381

10、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲课程介绍：

（一）、理论学习（1.5 天）

- 一、标准解读
- 二、样品前处理
- 三、仪器分析
- 四、数据处理

（二）实际操作（2.5 天）

依据食品检测实验室要求和最新食品安全国家标准，进行实际操作培训。

1. 主要针对以下两个标准进行实际操作：
2. 样品前处理实际操作：
3. 食品检测分析仪器使用操作：

培训时间和地点：2023 年 8 月 山东

费用标准

标准费用：3800 元/人；7 月 14 日之前报名 3600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 3500 元/人；

费用包括：培训费、资料费、证书费、上机操作实验所用分析标准品、样品前处理试剂耗材费用等。餐费、住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/jzKrQypbHna9H4JHsys6ZQ>

▲报名咨询：于老师：18106384480

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/DdRcXbnPZ7Vk8YbCEtRWqg>

8、联系人：

刘老师 15810315366（微信同号）

冯老师 18646662643（微信同号）

线上直播/培训/研讨会

【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：

9:00-9:50 我国白酒质量标准体系修订工作进展

发言嘉宾：全国白酒标准化技术委员会秘书处 孟镇 高级工程师

9:50-10:20 自动化气质方案在风味分析中的应用

发言嘉宾：洪赛赛 安捷伦中国解决方案开发中心应用专家

10:20-11:00 酒类中挥发性风味物质分析检测技术研究与应用

发言嘉宾：中国海关科学技术研究中心 张朝晖 研究员

▲报名咨询：于老师：18106384480（微信同号）

直播|【功能食品云课堂】深海SOD及EGT抗氧化防御及免疫调控

直播时间：2023年5月23日 14:00-15:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1164&fuid=154861>

演讲主题：深海SOD及EGT抗氧化防御及免疫调控

报名联系人：15853516576 丁老师（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/pbd9WV46y1IG02q_P_ZM8w

【合规行】第十四期 企业落实食品安全主体责任解析

培训时间：2023年5月23日 14:00-15:30

课程内容：

1. 企业落实食品安全主体责任解析
2. 食品企业落实主体责任--合规与风险管理

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

联系我们：刘老师 18906380470

【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24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

【食学实用】第40期-健康管理之如何做好体重管理？

▲时间：2023年5月27日 19:00-20:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1167&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 体重管理的原理
2. 体重管理的核心
3. 体重管理的方法
4. 体重管理的常见问题

【谈酒论道】第五期【酒类生产相关法规标准应用及酒类质量安全智慧管理系统应用解读】

直播时间：2023年5月29日，下午 14:00-16:00

听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1161&fuid=154861>

主办单位：食品伙伴网

支持单位：北京联食认证服务有限公司

培训对象：酒类生产企业食品安全管理员、食品安全管理总监、主要负责人；酒类企业管理人员及其他从业人员。

了解详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7zaj0Pi7Sfc95ggQQRtbMQ>

联系人：王老师：15110692985（微信同号）

【食品论坛·大讲堂】进出口食品合规风险及应对措施

直播时间：2022年5月30日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1163&fuid=154861>

主讲人：赵老师

老师介绍：

赵硕，食品伙伴网质量安全管理事业部高级咨询顾问，对中国、美国、加拿大、欧盟、澳大利亚、新西兰、马来西亚和新加坡等国家和地区的食品监管和法规有较全面的见解。

主要内容：

本次课程将从准入合规、配料合规、指标合规、标签合规以及法规跟踪，五个方面为大家介绍进出口食品合规风险

及应对措施，希望能为大家提供一些帮助。

- 一、准入合规风险及应对建议
- 二、配料合规风险及应对建议
- 三、指标合规风险及应对建议
- 四、标签合规风险及应对建议
- 五、法规跟踪风险及应对建议

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1320260-1-1.html>

【食学实用】第 38 期-餐（饮）具集中消毒卫生规范要点分享

▲时间：2023 年 5 月 30 日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1166&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 范围
2. 术语和定义
3. 选址及厂区环境
4. 厂房和车间
5. 设施与设备
6. 卫生管理
7. 物料的要求
8. 餐具和饮具集中消毒过程的要求
9. 检验
10. 餐（饮）具的储存和运输
11. 餐（饮）具召回
12. 记录和文件管理

【食学实用】第 39 期-进口食品的采购与代理法律风险管理

▲时间：2023 年 6 月 8 日 19:30-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1165&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 进口食品的安全标准和监管制度
2. 进口食品质检和检验的程序和要求
3. 进口合同的签订和履行
4. 进口食品采购与代理的策略与实践

【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

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1159&fuid=154861>

▲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）

【线上免费】2023 食品检测技术网络论坛

▲时间：2023 年 6 月 15-16 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
- 二、饮料检测技术专题
- 三、快检技术专题
- 四、动物源性食品检测技术专题

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）

【食学实用】第 41 期-电商平台质量管理团队及职责简介

▲时间：2023 年 6 月 16 日 19:30-20:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1168&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台质量管理的重要性
2. 电商平台质量管理基本组织架构
3. 质量管理团队各岗位职责
4. 重点工作内容分享

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：张老师 13345162053（微信同号）

【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

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

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

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

▲报名咨询：张老师 13345162053（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：张老师 13345162053（微信同号）

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

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

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

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

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

【LIMS】实验室信息管理系统服务

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

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

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

▲详情咨询: 杨老师 18905354956 (微信同号)

第一届食育视频科普创新大赛

▲时间: 2022年7月-2023年8月

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

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/a0AyEJQuin5Uwq02yKz98A>

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

学校说, 我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

▲详情介绍: 现在进入招生季, 我们希望为食品院校的招生搭建平台, 为院校招生简章进行展播, 供广大食品学子参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采, 了解贵校的食品专业, 更多地优秀学子选择贵校, 为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

[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](#)

[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](#)

[广州康赢食品有限公司](#)

[杭州德之印实业有限公司](#)

VIP 企业招聘：广州市品臻食品有限公司

广州市品臻食品有限公司是一家牛排连锁餐饮企业：旗下有两个品牌餐饮连锁及一家生产冷冻产品工厂，广州市品臻食品有限公司即为集团内供应门店所需冷冻牛排、汤酱产品；同时也对外供应产品，给全国各地的连锁西餐厅供应牛排及汤酱等产品，主营定制包装产品，如：西冷牛排、沙朗牛排、果木牛排、臻厚牛排、战斧牛排、臻品牛仔骨等产品。

公司自 2014 年成立以来，始终坚定统一信念：时刻保证新鲜货源，增强一流服务意识，打造良好企业，建立了严格的检验管理制度，所有的原料均来自合格的供应商，原料到厂后批批查看原厂合格检验报告单，经工厂实验室严格按照验收标准检验合格方可入库，生产领用遵循先进先出的原则，领用后再次对包装、感官进行确认。整个生产过程实行现场品检全程监控，品质稽核复查审核的制度，保证不合格品不进入下一道工序。成品入库后，经实验室严格按照产品执行标准批批检验合格后凭合格检验报告单方可出货。

品臻食品在快速发展的同时，始终把产品质量放在第一位，以质量求生存，以信誉求发展，通过严格的卫生质量管理体系，向消费者提供用的放心、吃的安心的营养健康食品。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1489984/>

品控 <http://www.foodmate.cn/job/show-16521.html>

岗位职责：

- 1、建立公司质量体系，组织推进质量体系运行；
- 2、参与质量体系文件的编制、归档等管理工作；
- 3、各级质量抽检准备、接待，维护监管平台信息；
- 4、原料供应商证件的索取、审核，整理归档、更新；
- 5、成品出厂检验；
- 6、产品投诉沟通及跟踪处理；
- 7、对接第三方检测机构、产品送外检；
- 8、协助进行鼠虫害管理；
- 9、生产车间质量情况、生产环境、生产过程进行监督巡查，并与厂长、生产主管等沟通协调；
- 10、产品标签制作，对标签内容的合规性进行监督；
- 11、生产记录的编制、推行、整理及归档
- 12、人员健康证、收集整理；
- 13、安全生产资料更新及维护；
- 14、外部食品质监部门等相关业务部门联系工作； **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

研发总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-16567.html>

岗位职责：

- 1、负责肉制品，牛排类产品研发及老产品优化工作；
- 2、组织管理肉制品，牛排类及配餐的概念设计和创意挖掘；
- 3、制定肉类的原材料标准和协助甄选供应商；
- 4、负责协助车间生产并检查改善产品品相；
- 5、负责技术文件整理、编辑及管理，制定 sop。

岗位要求：

- 1、大专及以上学历，食品相关专业；
- 2、5年以上肉制品产品研发工作，具有连锁餐饮企业研发或速冻生产企业研发经验经验者优先；
- 3、具有项目管理的经验，能够主导项目立项、执行和总结等全过程。
- 4、工艺是速冻，除了调制，还要滚揉，注射，静腌，懂这些工艺，最好对牛肉部位有点了解；

薪资构成：基本工资+加班费+绩效+年底奖金+其他费用

福利：

1. 保险情况：五险
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）： 包吃包住
3. 上班时间（是否有加班费）： 无
4. 休班情况（周休、节假日）： 月休 4 天
5. 津贴情况（年终奖情况）： 有年终奖

薪资方面能力优秀有可谈空间。

销售经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16560.html>

岗位职责：

1. 进行有效的客户管理和沟通，了解并分析客户需求，并进行方案规划；
2. 与客户进行谈判、签署合同、收款等，开拓新客户，开发新业务；
3. 综合分析各产品、目标市场、目标消费者、竞争对手等各方面的状况，拿出提案，并且将它推介给客户；
4. 与客户建立良好关系，以维护企业形象；

任职要求：

1. 有厨师经验、对餐饮行业、冷冻食品熟知
2. 形象佳，亲和力好，口才佳
3. 抗压能力强，勤奋、踏实

车间主任（牛扒制作） <http://www.foodmate.cn/job/show-15489.html>

岗位职责：

1. 负责公司生产订单的排产管理工作
2. 建立和完善生产管理制度
3. 熟悉产品配方，熟悉产品工艺流程
4. 提高生产能力和生产效率，完成生产任务
5. 维护生产工作纪律及 5s 情况
6. 完善生产体系，监督生产工作，保证产品质量
7. 有良好的沟通能力、协调能力、抗压力
8. 必须做过冷冻食品行业，熟悉肉制品行业

工作地点：广东省广州市 东沙街道紫荆道 89 号

食品人才中心

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘

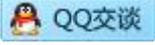
电话：0535-6730782

个人求职客服：食品人才-小梅 [13356989576](tel: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】进出口食品合规风险及应对措施

2023 有奖征文开始啦！说说我的现场管理之路

【早报倒计时】第 13 期 体系管理专员实操培训班-广州班

“第七届肉研会”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！

食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（5.15 更新）

热门分享：

GB7718 与 GB28050 最新权威解读

落实两个责任培训

省局回复关于食品经营许可证的经营项目如何界定

小酥肉生产工艺配方

影响调理肉制品风味的几个因素分析

食品企业现场环节注意要项

影响罐头食品杀菌工艺的因素有这些，你知道吗？

【2023 现场管理】一名车间管理者

【2023 现场管理】水产车间一般卫生管理指南

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 20：技术和宣传，你们公司更重视哪方面的“创新”？

豆腐乳属于腌渍食品还是属于罐头类？

各位大佬，年糕和鱼饼需要展开标吗？

产品外箱是否可以标识或粘贴客户要求的文字？

自己生产改为代工，原包装还能用吗？

职业打假人委托送检出具检验不合格报告。

委托生产，执行标准该用谁的标准？

生产与质量的吵架逻辑

预包装茶叶是否需要标识执行标准和生产许可编号？

请教各位老师，生产日期问题

有没有办法检查出破袋来呢？

半固态产品营养成分声称

速冻调制食品预制菜的生产车间设计图求建议

CCP 点验证

如何将品控部做出更好成绩

如果一个产品两个生产厂家代工；两个工厂的执行标准不同 标签信息要怎么做？

预制菜中生熟问题

蔬菜类食品原料为什么要按 一择，二洗，三切的顺序

药典筛 120 目旋振筛，女生的长头发可以过去么？

大家对带壳花生颜色发黑有什么好的解决办法吗

高温灭菌乌冬面为什么还要加乳酸？

“无糖”宣称

求助看添加剂有无不良反应

怎么看导管是否产生气泡？

夏天来了，开石油醚会冲塞，有什么解决方法？

不把酸价列为指标的产品，酸价偏高，会是什么情况

做质量 10 年了

月薪 5000 的工资是不是很低的收入啊？



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