

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 21

总第955期

2023-06-06

6月共有150项食品及相关标准正式实施，  
这些标准值得关注

食品行业一周舆情信息汇总（5.29-6.4）

关于新食品原料，看这一篇就够了

“剩菜盲盒”  
食品安全不可“盲”



【案例】网红西餐厅因违反食安法被罚款12万元，  
315期间曾被曝光后厨乱象

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

“剩菜盲盒” 食品安全不可“盲”  
夏天到了，小伙伴们小心吃“蜡”  
关于新食品原料，看这一篇就够了  
“儿童食品”更适合儿童？先别急着买  
食材来源不明、员工无健康证明... 容桂取缔 3 家食品加工  
“黑作坊”

2023 年 5 月食品行业舆情盘点  
食品行业一周舆情信息汇总（5.29-6.4）  
6 月共有 150 项食品及相关标准正式实施，这些标准值得关注  
《“三品一械”广告审查管理办法（征求意见稿）》变化解读  
【案例】网红西餐厅因违反食安法被罚款 12 万元，315 期间曾被曝光后厨乱象

## 国内预警

市场监管总局关于 2022 年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告（2023 年 第 12 号）  
市场监管总局办公厅关于企业登记注册地址变更后旧版包装材料使用期限的复函（市监食生复函〔2023〕522 号）

市场监管总局关于发布《检验检测机构资质认定评审准则》的公告（2023 年第 21 号）  
市场监管总局关于公开征求《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》意见的通告

## 国际食品

美国对进口宠物食品的监管  
越南果蔬出口快步复苏，近 6 成出口到中国  
为应对禽流感 巴西宣布 180 天动物卫生紧急状态

巴西北部 6 个州的食用鱼铅污染超标  
调查：2023 年中国在俄罗斯牛肉出口额中占比 69%  
欧盟新规正式实施，婴幼儿配方食品污染物限量有哪些调整？

## 国际预警

注意！进口胡椒粒检出农药残留  
塞浦路斯通报我国出口食品补充剂不合格  
2023 年 5 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（5 月汇总）

黄曲霉毒素超标 美国出口花生遭扣留  
进口风险提示：印度一批次香米检出农药残留超标  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 22 周）

## 食品科技

青花菜生产全程质量安全风险管控指南  
食品领域 2023 年新疆自治区专家顾问团决策研究与咨询项目拟立项项目公示

小麦-冰草种源创新助力小麦“藏粮于技”  
甘肃省 2023 年度第三批省级科技计划（基础研究计划）拟立项项目公示 食品领域有 10 项

**食品伙伴网讯** 近年来，“剩菜盲盒”作为一种新奇而又有趣的消费方式，受到了不少年轻人的追捧。“剩菜盲盒”，其实就是对临期食品的再利用，超市、商场、餐饮商家会对临期食品在内的各类商品，进行清仓处理，并且会设置专柜供消费者挑选。相比于罐装、瓶装等临期食品，“剩菜盲盒”保质期更短。

对于商家而言，“剩菜盲盒”可以在一定程度上缓解临期食品的库存压力；对于消费者而言，不仅能够购买到经济实惠的食品，还可以在消费过程中体验到开盲盒的乐趣。然而，在享受这种新兴的消费方式时，消费者需要注意其背后的食品安全问题。

那么，“剩菜盲盒”作为临期食品，质量方面是否过关，销售方式是否合规，到底能不能吃呢，食品伙伴网带您一探究竟。

### 临期食品是什么？

目前，国家标准法规里对于临期食品并没有明确的规定，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会发布的《预包装临期食品流通指南》团体标准中指出，预包装临期食品指接近食品保质期，并在保质期内，属于安全食品范围的预包装食品。

### 临期食品能不能吃？

临期食品是临近保质期，并处于保质期内的食品，消费者在购买临期食品时，尽量选择正规商家，仔细查看食品标签上的保质期等内容，检查食品包装是否完整，食物表面是否变质。在一般情况下，食用临期食品是不会影响身体健康的。

### “剩菜盲盒”能卖吗

2022年8月，市场监管总局发布《盲盒经营活动规范指引（试行）（征求意见稿）》。《意见稿》中拟规定：食品经营者在从事食品销售、餐饮服务过程中使用盲盒商品开展促销活动的，应遵守《中华人民共和国反食品浪费法》有关规定。餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。

《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。

在实际销售过程中，为了达到较好的促销效果，许多商家都没有标注保质期，将“剩菜盲盒”变成了“保质期盲盒”，损害了消费者的知情权，也容易造成商家用“过期”商品冒充“临期”商品对外销售。

针对临期食品的一种新兴创新方式——“剩菜盲盒”，在包装时必须有正确的标签标识，明确标示产品的生产日期、保质期等内容并告知消费者。同时，“剩菜盲盒”的贮存条件也应符合食品安全要求，并在规定时间内出售或处理掉。对于售卖“剩菜盲盒”的商家来说，保障消费者的合法权益不受侵害是其应承担的责任。

更多内容详见：[“剩菜盲盒” 食品安全不可“盲”](#)

昨天，你有感受到上海天气的“夏”马威吗？暴烈的阳光和骤升的温度，是上海迎来夏天的热烈开场。上海气象部门表示，从5月25日到29日已经连续5天日平均气温高于22℃，因此本市已确认于5月25日入夏。

气温升高、空气潮湿也使得熟食等食物更加容易变质。家中常备奶粉或者爱吃炒饭的朋友们注意了，在品尝这些美味的食物时，小心嚼“蜡”哦！这里说的“蜡”可不是真的蜡，而是指一种食源性致病菌——蜡样芽胞杆菌。

蜡样芽胞杆菌是一种广泛分布于水、空气、土壤、饲料和各类食物中的革兰阳性、兼性需氧芽胞杆菌，易污染蛋白质和碳水化合物含量丰富的食品。因其在营养琼脂上培养时菌落表面粗糙似蜡状，故得名蜡样芽胞杆菌。

### 拓展资料：

早在1970年，美国就曾报道过由蜡样芽胞杆菌引起的食物中毒。1973年，我国首次报道了某托儿所儿童进食泡饭引起的蜡样芽胞杆菌食物中毒。也有文献报道配方奶粉中的蜡样芽胞杆菌检出率高达71.79%。2019年食品调查研究报道显示，采集自我国39个城市的860份即食食品样品中，蜡样芽胞杆菌的检出率高达35%（302/860），其中米面样本检出率为50%（59/119）。同年，国家卫生健康委员会将蜡样芽胞杆菌引起的食源性疾病列入《食源性疾病监测报告工作规范》。

2022年，蜡样芽胞杆菌引起的食物中毒居我国细菌性食物中毒第四位。

与其他芽胞杆菌相同，它会产生防御性的“芽孢”外壳，在生长条件不好的情况下把自己保护起来。因此，该菌较耐热，常常在加热的条件下也不会被灭活，经巴氏消毒后也能存活。

但蜡样芽胞杆菌属于条件致病菌，只有菌株达到一定数量且产生毒素才会引起食物中毒。

在GB31607—2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》中，对以米为主要原料制作的食品明确规定蜡样芽胞杆菌 $\leq 10^4$  CFU/g（mL）为合格。英国评估即食食品微生物安全指引中提示蜡样芽胞杆菌 $> 10^5$  CFU/g（mL）为不满意。

对配方奶粉中的蜡样芽胞杆菌，我国的相关食品标准中尚没有明确蜡样芽胞杆菌的限量，对该菌的要求大多是按照 $< 10^5$  cfu/g（mL）的标准进行检验控制。美国食品及药物管理局规定婴幼儿配方粉中蜡样芽胞杆菌不超过1000 CFU/g，拟严格到100 CFU/g。荷兰、葡萄牙、匈牙利和波兰规定婴幼儿配方粉中蜡样芽胞杆菌的限量标准为100 CFU/g。丹麦规定婴幼儿配方粉中蜡样芽胞杆菌的限量为0.01 g样品中不得检出。

### 蜡样芽胞杆菌能产生多种毒素

蜡样芽胞杆菌在16-50℃均可生长繁殖，并可产生多种毒素，根据其引起食物中毒的症状可分为致呕吐型肠毒素和致腹泻型肠毒素。

更多内容详见：[夏天到了，小伙伴们小心吃“蜡”](#)

**食品伙伴网讯** 近年来，“新食品原料”一词不断出现在媒体与大众的视野中，随着国民生活质量的不断提升，人们越来越重视个人及家人的健康，新食品原料的这一概念也越来越深入人心，然而什么是新食品原料呢，食品伙伴网带您了解什么是新食品原料、新食品原料目录及适用的食品安全标准、新食品原料终止审查目录以及新食品原料如何查询，让您满足对新食品原料的所有想象。

### 01

#### 什么是新食品原料

随着我国的新食品原料管理制度的变革，新食品原料的名称经历了从“新资源食品”到“新食品原料”的变化过程，新食品原料这一概念的内涵也随之发生变化。

现行《新食品原料安全性审查管理办法》明确：“新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品（一）动物、植物和微生物；（二）从动物、植物和微生物中分离的成分；（三）原有结构发生改变的食品成分；（四）其他新研制的食品原料。”其中“传统食用习惯”是指某种食品在省辖区域内有30年以上作为定型或者非定型包装食品生产经营的历史，并且未载入《中华人民共和国药典》。

同时，《新食品原料安全性审查管理办法》还规定了新食品原料应当符合《中华人民共和国食品安全法》及有关法规、规章、标准的规定，对人体不得产生任何急性、亚急性、慢性或其他潜在性健康危害。

### 02

#### 新食品原料目录及适用的食品安全标准

2023年5月10日国家卫健委发布的《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》里，详细汇总整理了2009年至2021年公告的新食品原料目录及适用的食品安全标准，内容如表1。

表1 新食品原料目录及适用的食品安全标准

公告号	产品名称	适用标准
2009年第5号	食品添加剂	铅(Pb)≤0.5mg/kg, 总砷(As)≤0.5mg/kg
2009年第12号	γ-氨基丁酸	铅(Pb)≤1.0mg/kg, 总砷(As)≤1.0mg/kg, 菌落总数≤1000CFU/g, 大肠杆菌≤0.3MPN/g, 霉菌≤50CFU/g, 酵母≤50CFU/g, 沙门氏菌0/25g, 金黄色葡萄球菌0/25g
2009年第12号	初乳碱性蛋白	食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中乳及乳制品的相关规定执行
2009年第12号	共轭亚油酸	过氧化值≤0.25g/100g, 铅(Pb)≤0.3mg/kg, 总砷(As)≤0.1mg/kg
2009年第12号	共轭亚油酸甘油酯	食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中植物油脂的规定执行
2009年第12号	杜仲籽油	食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中植物油脂的规定执行
2009年第18号	茶叶籽油	食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中植物油脂的规定执行
2009年第18号	茯苓茎提取物	食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中藻类及其制品的规定执行
2009年第18号	鱼肝油提取物	过氧化值≤0.25g/100g, 铅(Pb)≤0.1mg/kg, 汞(总)(Hg)≤0.1mg/kg, 苯并[a]芘在≤10μg/kg, 多氯联苯≤200μg/kg
2009年第18号	甘菊二酯油	食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中植物油脂的规定执行

更多内容详见：[关于新食品原料，看这一篇就够了](#)

文章来源：食品伙伴网

### 儿童食品消费提示

随着经济社会发展和消费不断升级，儿童食品品类更加多元化，消费需求更加多样化、个性化。为引导广大消费者科学选购儿童食品，在“六一”儿童节来临之际，湖北省市场监管局提醒广大消费者，在选购、食用儿童食品时要科学、理性、不盲目，让孩子们度过一个安全、快乐、健康的儿童节。

#### 我国目前尚无“儿童食品”相关标准及规定

目前我国并未设置专门的“儿童食品”分类，也没有制定专门的法律法规和食品安全国家标准。2020年中国副食流通协会发布的《儿童零食通用要求》是我国第一个关于零食（含儿童零食）的专门标准，该标准为行业标准，不具有强制性。2021年12月，中国关心下一代工作委员会健康体育发展中心和中国青少年儿童健康安全食品管理委员会启动我国首个青少年儿童食品营养标准的制定工作，旨在进一步规范“儿童食品”相关产业。

#### “儿童食品”无特殊营养和显著优势

“儿童食品”并没有特殊营养，对孩子健康并无特殊益处。有些商家关于“儿童食品”的宣传是抓住消费者心理的营销手段。比如：儿童牛奶有些是迎合儿童口味的儿童饮料，对儿童健康并没有多少好处；儿童酱油是含盐量低的酱油，虽然对儿童健康有一定益处，但也有打着低盐、低钠旗号的高含盐儿童酱油；儿童饼干在营养上与普通饼干无太大差别；有的商家往往会为了口感添加过量的盐、糖和酱油等调味料制作儿童肉松、鱼松，反而会增加儿童的肾脏和心脏负担，不利于儿童健康。

市面上的许多儿童食品，除了“儿童”字样，还会印上“无添加”“纯天然”等字样，可对于儿童来说，真正优质的儿童食品，并不只是无添加就好，而是需要满足孩子成长所需的营养需求。

#### 挑选儿童食品的注意事项

##### 一是儿童食物要多样

儿童一日三餐应以谷类为主，经常食用一些牛奶、豆类或其制品，适量食用一些瘦肉、禽、蛋和鱼肉，可以多吃蔬菜、水果等。在生吃水果、蔬菜时，要洗净后再吃，避免吃没做熟的饭菜等食物。在食用预包装食品时，打开包装后要注意卫生、尽快吃完，同时注意不要一次吃太多。

##### 二是学会查看配料表

在购买包装食品时，首先要关注主要配料，配料表的第一位最好是纯天然的食物，比如生牛乳或者面粉，鸡蛋等；其次添加剂尽可能少，如增稠剂瓜儿胶、果胶，甜味剂甜蜜素、三氯蔗糖，防腐剂苯甲酸、山梨酸等，含量越少越好；再就是要学会看营养成分表，按照国家规定，所有食品必须标注“4+1”，“4”指的是4种核心营养素：蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠，“1”指的是能量。

更多内容详见：[“儿童食品”更适合儿童？先别急着买](#)

环境卫生恶劣、生产工具脏污破损

原材料来源不明

.....

这种店家生产出来的食品

你敢吃吗？

近日，容桂市场监管所根据举报线索，出动执法人员 10 人次，依法取缔了辖区内 2 家卤熟制品和 1 家鲜面制品“黑作坊”，立案 2 宗，守护广大群众“舌尖上的安全”。

近期，容桂市场监管所接到举报线索，称辖区内存在 2 家卤熟制品和 1 家鲜面制品“黑作坊”。

接到举报线索后，执法人员立即对现场进行突击检查，检查发现位于高黎社区的一无名商铺和烧腊店，以及位于幸福社区的一鲜面店，均不能提供其营业执照和食品生产许可资质等资料，且现场存在环境卫生恶劣、生产工具脏污破损、加工流程简陋、原材料来源不明、直接接触食品的操作人员缺少健康证明等一系列问题。

执法人员当即联合社区工作人员一同取缔以上 3 家“黑作坊”，并依法对 2 家卤熟制品“黑作坊”进行立案处理，扣押了现场全部生产原料、生产成品、半成品及生产工具。

在检查、办案过程中，容桂市场监管所执法人员积极引导相关生产经营者入驻容桂小作坊加工基地开展食品生产加工活动，告知其办证流程和合法进货渠道，进一步规范容桂辖区内食品生产企业的管理。

接下来，容桂市场监管所执法人员将继续采取多部门联合监督执法的措施，加强食品安全监管，消除食品生产安全隐患，保障广大人民群众的身体健康和生命安全，确保市民“吃得放心”。

@顺德街坊

**如何安全选购食品？**

**这份安全选购食品提示请收下**

一、选择到持有有效食品经营许可证、营业执照的商场超市、大型批发市场等食品经营场所选购食品。

二、购买预包装食品时，需查看包装封口是否完整、紧密，不要购买包装破损、鼓包、胀袋等食品；仔细查看食品包装上是否有厂名、厂址、生产许可证号、生产日期、保质期、联系方式等规范标注内容；不购买过期变质食品，慎买临近保质期食品；购买进口食品谨记必须附有中文标识、说明书。

更多内容详见：[食材来源不明、员工无健康证明... 容桂取缔 3 家食品加工“黑作坊”](#)

文章来源：顺德市场监管微信号

食品伙伴网讯 2023年5月食品行业舆情信息如下：

2023年5月食品行业舆情盘点
1、3·15期间曝光的部分问题企业遭处罚
2、网传“辛巴带货致榴莲变贵”？各方回应
3、涉嫌虚假标识、虚假宣传，两家公司被处罚
4、知名餐饮连锁品牌回应回收顾客吃剩食材
5、涉嫌低俗营销，两家企业被立案调查
6、“多家餐馆卖拍黄瓜遭职业打假”引关注
7、“员工脚踩冷冻品”涉事超市被罚10万
8、“女子吃自助餐偷偷打包”双方达成和解
9、宴席误将醇基燃料当白酒致4人死亡，法院判决
10、家长反映学生午餐汉堡的肉饼“干巴巴”各方回应

### 1、3·15 期间曝光的部分问题企业遭处罚

近日，3·15 期间曝光的假泰国香米厂商、分销商、橄榄菜公司、网红餐厅蓝蛙均遭到相应处罚。

#### 案例一：假泰国香米厂商、分销商均遭处罚

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

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

此外，3·15 假香米分销商被罚款 5000 元。据悉，近日，安徽亿达食用油有限公司因违反不正当竞争法，被六安市叶集区市场监管局罚款 5000 元。处罚详情显示，据淮南市市场监管局案件通报函线索，寿县永良粮油食品有限公司生产经营的“二代泰国香米”实施虚假宣传不正当竞争一案中，销往安徽亿达食用油有限公司“泰子王二代泰国香米”20 吨左右，其中分销叶集 15 吨左右、金寨 5 吨左右。

#### 案例二：玉蕾橄榄菜公司被罚 459 万余元并吊销食品生产许可证

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

更多内容详见：[2023年5月食品行业舆情盘点](#)

食品伙伴网讯 5月29日-6月4日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（5.29-6.4）
315期间遭记者卧底曝光的网红西餐厅被罚12万
3·15假香米分销商被罚款5000元
官方通报抖音网友发布“三亚被宰记”的调查情况
“知名超市同款蛋糕杭州卖165上海卖95”上热搜
市监部门回应“女子用餐被收700元服务费”
饮品店回应员工用发黑发霉芒果做饮品
知名快餐回应“把打错口味的冰淇淋倒回机器”
学校回应男子带两箱牛奶进校被拦
食物中吃出异物事件频发

### 315 期间遭记者卧底曝光的网红西餐厅被罚 12 万

近日，蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司北京朝阳门分公司因违反食品安全法，被北京市朝阳区市场监督管理局罚款 12 万元，并没收违法所得 252 元。处罚事由显示，根据舆情报道反映的问题，经调查，当事人存在使用发黑变质的食品原料牛油果的情况；当事人经理确认之前存在舆情所描述的员工在洗菜池清洗墩布、擦拭刀具的抹布擦拭垃圾桶存在抹布混用，从业人员操作不规范等问题；当事人油炸食品、冰箱、冷库温度记录、报损记录、清洗消毒不规范。今年“315”期间，有媒体记者曾卧底“蓝蛙”悠唐购物中心店，曝光其后厨乱象，而后包括该店在内的三家门店被朝阳区市监局立案调查，随后“蓝蛙”发布致歉声明。

### 3·15 假香米分销商被罚款 5000 元

近日，安徽亿达食用油有限公司因违反不正当竞争法，被六安市叶集区市场监管局罚款 5000 元。处罚详情显示，据淮南市市场监管局案件通报函线索，寿县永良粮油食品有限公司生产经营的“二代泰国香米”实施虚假宣传不正当竞争一案中，销往安徽亿达食用油有限公司“泰子王二代泰国香米”20 吨左右，其中分销叶集 15 吨左右、金寨 5 吨左右。

### 官方通报抖音网友发布“三亚被宰记”的调查情况

6月5日，三亚市市场监督管理局在官方微信发布关于抖音网友发布“三亚被宰记”的调查情况通报。

通报称，2023年6月2日，抖音平台有一个网名为“安\*\*”的网友发布视频《三亚被宰记》后，三亚市市场监督管理局高度重视，第一时间联系“安\*\*”并在其抖音号平台留言，至今“安\*\*”未回复。因视频中反映“三亚吃水果被骗，秤具不准”无法显示具体商家名称等信息，后续待该网友回复或提供相关证据后进一步调查核实。为迅速核实其余相关情况，经比对视频内容和实地走访调查，目前核实的情况如下：

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（5.29-6.4）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 中国食品

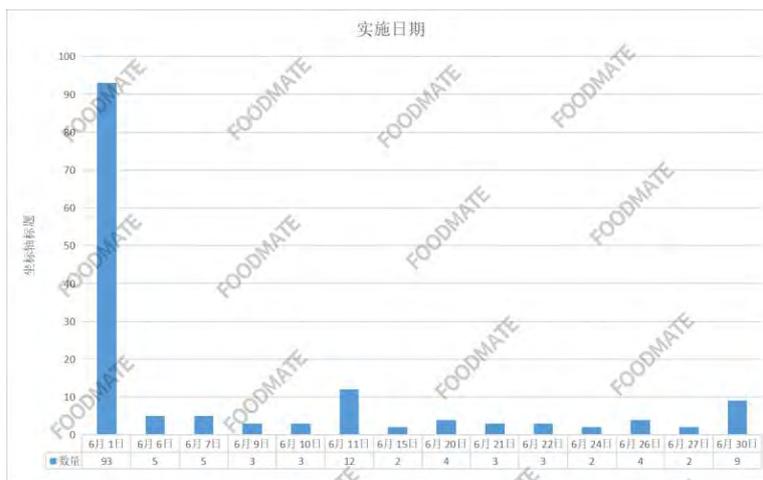
## 6月共有150项食品及相关标准正式实施，这些标准值得关注

食品伙伴网讯 据不完全统计，6月共有150项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准35项，新增标准115项，新增标准占标准总数的76.67%。

6月起实施的标准中，国家标准9项、地方标准26项、行业标准73项、团体标准34项、其他8项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及内蒙古、江西、河北、湖南、山西、新疆、重庆、宁夏。



6月1日起，实施的标准数量最多，有93项，企业标准实施日期分别在6月6日、7日、9日、10日、11日、15日、20日、21日、22日、24日、26日、27日、30日。



值得注意的是，《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》（GB 4806.8-2022）、《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1-2022）这3项食品安全国家标准自6月30日起正式实施。

其中，《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）是在《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）及第1号修改单的基础上，对应用原则、可食用部分术语定义、部分食品中铅、镉、砷、汞等指标都做了进一步完善，还修改了食品中锡限量指标的注释用词及标注位置、包装饮用水中污染物限量引用的检验方法、附录A食品类别（名称）说明中的部分分类，增加了液态婴幼儿配方食品的折算比例。

更多内容详见：[6月共有150项食品及相关标准正式实施，这些标准值得关注](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 2023年5月29日，国家市场监督管理总局发布《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》（以下简称《征求意见稿》）公开征求意见的通知，《征求意见稿》是对《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理暂行办法》（以下简称《暂行办法》）进行的修订，为帮助大家了解《征求意见稿》的变化，食品伙伴网将《征求意见稿》和《暂行办法》进行了比对解读，以供行业参考。

### 01

#### 完善广告审查制度

《征求意见稿》重点研究解决《暂行办法》实施以来，在监管、审查、执行等方面存在的实际问题，完善了显著标识、链接标识以及广告审查和监管的规定。

##### （一）完善显著标识规定

《征求意见稿》第五条、第六条、第八条、第十条和第三十条与《暂行办法》相比，增加了需要显著标明的内容和应用场景，更好地保障消费者的知情权。

##### （二）完善链接标识规定

《征求意见稿》新增第二十七条，对“三品一械”广告中含有网络连接、二维码等链接标识的，由广告主对其链接内容的真实性与合法性负责。链接内容属于本办法规定应当进行审查的，应当单独申请广告审查。与《暂行办法》比较，对链接标识及内容审核的广告主义务和部门监管更加明确。

##### （三）完善广告审查和监管

《征求意见稿》修改第四条、第十七条和第二十八条对广告监督管理和审查工作程序进一步完善，明确部门职责，优化广告申请受理制度，增加广告申请补正时限等具体规定；新增第四十二条明确广告批准文号编号规则。

### 02

#### 便利企业经营活动

《征求意见稿》与《暂行办法》比较，完善优化“三品一械”广告审查制度，进一步落实企业主体责任，便利企业经营活动，激发企业发展活力。

更多内容详见：[《“三品一械”广告审查管理办法（征求意见稿）》变化解读](#)

## 【案例】网红西餐厅因违反食安法被罚款12万元，315期间曾被曝光后厨乱象

**食品伙伴网讯** 从北京市朝阳区人民政府网站获悉，5月26日，北京市朝阳区市场监督管理局发布了一则行政处罚信息显示，蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司北京朝阳门分公司因违反食安法被罚款12万元，并没收违法所得252元。

据悉，今年3月15日，“记者卧底网红餐厅蓝蛙曝光后厨乱象”的话题登陆微博热搜。有媒体曝光了网红西餐厅蓝蛙（北京悠唐购物中心店）后厨乱象，记者卧底蓝蛙后厨，发现制作沙拉的水果存在发黑发烂；食材有效期标签随意更换；抹布不做区分，擦完刀具擦垃圾桶；海鲜池里放完拖布桶再洗菜等问题。

对此，3月15日，北京市朝阳区市场监管局针对曝光内容开展相关执法检查。在“蓝蛙”餐厅悠唐购物中心店（蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司北京朝阳门分公司），执法人员要求该店立即停业整顿，停止在第三方订餐平台的经营活动，并对其涉嫌经营超过保质期食品等问题进行立案调查。

3月15日晚间，蓝蛙餐饮管理（上海）有限公司发布声明称，蓝蛙北京悠唐门店主动进行停业整改，针对门店食品安全问题进行全面彻查；公司内部对其他门店同步开展定期及飞行检查，深入开展食品安全风险隐患排查；再次对所有门店员工进行食品安全培训，严令门店按照标准流程操作，一经发现违规操作，公司将对相关人员进行严肃处理。

### 处罚事实

根据舆情报道反映的问题，经调查：

一、当事人于2023年2月2日订购罗马蔬菜30袋，每袋500克，每袋进货价为14.8元，共444元，保质期至2月5日，2月6日店内剩余1包，员工清洗后制作凯撒沙拉2份，每份58元，共计116元。

二、2023年2月6日当事人在加工制作过程中，使用了已出现发黑变质的食品原料牛油果。所使用的感官性状异常的牛油果系\*\*\*\*\*公司订购的，2月2日订购25个，2月3日到门店，2月4日订购25个，2月5日到门店。视频报道员工把牛油果发黑部分切掉，剩余的部分做了2份南瓜牛油果沙拉，每份68元，共计136元。

三、执法人员于2023年3月15日对该单位经理进行了调查询问，确认当事人之前存在舆情所描述的员工在洗菜池清洗墩布、擦拭刀具的抹布擦拭垃圾桶存在抹布混用，从业人员操作不规范等问题。

四、执法人员经2023年3月15日现场检查发现当事人冷荤间紫外线消毒记录未完善记录。油炸食品、冰箱、冷库温度记录、报损记录、清洗消毒不规范，属未按规定制定、实施生产经营过程控制要求。

### 违反行为

《中华人民共和国食品安全法》（2018版）第三十四条第一款第（六）项《中华人民共和国食品安全法》（2018版）第三十四条第一款第（三）项《中华人民共和国食品安全法》（2018版）第四十四条第一款

更多内容详见：[【案例】网红西餐厅因违反食安法被罚款12万元，315期间曾被曝光后厨乱象](#)

# 国内预警

## 市场监管总局关于 2022 年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告〔2023 年 第 12 号〕

2022 年，全国市场监管部门坚持以问题为导向，完成食品安全监督抽检 6563388 批次，依据有关食品安全国家标准等进行检验，发现不合格样品 187572 批次，监督抽检不合格率为 2.86%，较 2021 年上升 0.17 个百分点。其中，第四季度监督抽检不合格率为 3.23%。

从抽样食品品种来看，消费量大的粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，蛋制品，乳制品等 5 大类食品，监督抽检不合格率分别为 0.68%、1.13%、1.06%、0.27%、0.12%，均低于总体抽检不合格率。与上年比，酒类、蔬菜制品等 28 大类食品抽检不合格率有所降低，但餐饮食品、食用农产品等 5 大类食品抽检不合格率有所上升。各类食品监督抽检结果见附件。

从检出的不合格项目类别看，一些不合格项目占抽检不合格样品总量为：农药残留超标 33.31%，微生物污染 20.73%，有机物污染问题 11.12%，超范围超限量使用食品添加剂 9.65%，重金属等污染 8.04%，兽药残留超标 7.85%，质量指标不达标 7.63%。

针对监督抽检发现的不合格样品，市场监管部门已向社会公布监督抽检结果，并按有关规定及时开展核查处置，严格控制食品安全风险。

特此通告。

附件：[📄2022 年全年及第四季度各类食品监督抽检结果汇总表.docx](#)

市场监管总局

2023 年 5 月 16 日

2022 年全年及第四季度  
各类食品监督抽检结果汇总表

序号	食品种类	样品抽检数量/批次	不合格样品数量/批次	样品不合格率	
				全年	其中：第四季度
1	餐饮食品	694245	56047	8.07%	9.40%
	其中：餐饮具	257017	48229	18.76%	21.26%
2	食用农产品	2665660	96634	3.63%	3.86%
3	炒货食品及坚果制品	94888	2655	2.80%	2.05%
4	蔬菜制品	153082	3623	2.37%	2.26%
5	酒类	215191	3619	1.68%	1.56%
6	淀粉及淀粉制品	123172	2030	1.65%	1.56%
7	糕点	282906	4551	1.61%	1.74%
8	冷冻饮品	28164	375	1.33%	0.78%
9	饼干	60549	783	1.29%	1.53%
10	水果制品	89622	1023	1.14%	1.17%

更多内容详见：[市场监管总局关于 2022 年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告〔2023 年 第 12 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局办公厅关于企业登记注册地址变更后旧版包装材料使用期限的复函（市监食生复函〔2023〕522号）

河南省市场监管局：

你局《关于给予河南双汇投资发展股份有限公司新旧包装材料及标签混合使用期限的请示》（豫市监文〔2023〕55号）收悉。经研究，现函复如下：

本着节约资源、合理使用的原则，食品生产企业仅登记注册地址发生变化，实际生产条件并未改变的，企业已印制的旧版包装材料可以自登记注册地址变更之日起延期使用6个月。使用旧版包装、标签的食品，在保质期内可以继续销售。

市场监管总局办公厅

2023年5月24日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 市场监管总局关于发布《检验检测机构资质认定评审准则》的公告（2023 年第 21 号）

为落实《质量强国建设纲要》关于深化检验检测机构资质审批制度改革、全面实施告知承诺和优化审批服务的要求，市场监管总局修订了《检验检测机构资质认定评审准则》，已经 2023 年 5 月 15 日总局第 9 次局务会议通过，现予公告，自 2023 年 12 月 1 日起施行。《检验检测机构资质认定评审准则》（国认实〔2016〕33 号）同时废止。

市场监管总局

2023 年 5 月 30 日

### 检验检测机构资质认定评审准则

#### 第一章 总则

第一条 依照《中华人民共和国计量法》及其实施细则、《中华人民共和国认证认可条例》等法律、行政法规的规定，为依法实施《检验检测机构资质认定管理办法》相关资质认定技术评审要求，制定本准则。

第二条 在中华人民共和国境内开展检验检测机构资质认定技术评审（含告知承诺核查，下同）工作，应当遵守本准则。

第三条 本准则所称检验检测机构，是指依照《检验检测机构资质认定管理办法》的相关规定，依法成立，依据相关标准或者技术规范，利用仪器设备、环境设施等技术条件和专业技能，对产品或者法律法规规定的特定对象进行检验检测的专业技术组织。

本准则所称资质认定，是指依照《检验检测机构资质认定管理办法》的相关规定，由市场监督管理部门依照法律、行政法规规定，对向社会出具具有证明作用的数据、结果的检验检测机构的基本条件和技术能力是否符合法定要求实施的评价许可。

本准则所称资质认定技术评审，是指依照《检验检测机构资质认定管理办法》的相关规定，由市场监管总局或者省级市场监督管理部门（以下统称资质认定部门）自行或者委托专业技术评价机构组织相关专业评审人员，对检验检测机构申请的资质认定事项是否符合资质认定条件以及相关要求进行的技术性审查。

第四条 针对不同行业或者领域的特殊性，市场监管总局、国务院有关主管部门，依照有关法律法规的规定，制定和发布相关技术评审补充要求，评审补充要求与本准则一并作为技术评审依据。

第五条 依照《检验检测机构资质认定管理办法》《检验检测机构资质认定告知承诺实施办法（试行）》等的规定，对于采用告知承诺程序实施资质认定的，对检验检测机构承诺内容是否属实进行现场核查的内容与程序，应当符合本准则的相关规定。

第六条 资质认定技术评审工作应当坚持统一规范、客观公正、科学准确、公平公开、便利高效的原则。

更多内容详见：[市场监管总局关于发布《检验检测机构资质认定评审准则》的公告（2023 年第 21 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 市场监管总局关于公开征求《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》意见的通知

为加强药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告监督管理，市场监管总局组织对《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理暂行办法》进行修订，起草了《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。公众可通过以下途径和方式提出意见：

1. 登录中华人民共和国司法部 中国政府法制信息网（<http://www.moj.gov.cn>、<http://www.chinalaw.gov.cn>），进入首页主菜单的“立法意见征集”栏目提出意见。
2. 登录国家市场监督管理总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），通过首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。
3. 通过电子邮件发送至 [ggsjcc@samr.gov.cn](mailto:ggsjcc@samr.gov.cn)，邮件主题请注明“《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》公开征集意见”字样。
4. 通过信函邮寄至：北京市西城区三里河东路8号，国家市场监督管理总局广告监管司（邮政编码：100820）。请在信封上注明“《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》公开征集意见”字样。

意见反馈截止时间为2023年6月28日。

市场监管总局

2023年5月29日

### 《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》

**第一条** 为了加强药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品广告监督管理，规范广告审查工作，维护广告市场秩序，保护消费者合法权益，根据《中华人民共和国广告法》等法律、行政法规，制定本办法。

**第二条** 药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品广告的审查及相关监督管理工作适用本办法。

未经审查不得发布药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品广告。

**第三条** 药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品广告应当真实、合法，不得含有虚假或者引人误解的内容。

广告主应当对药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品广告内容的真实性和合法性负责。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理办法（征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

**食品伙伴网讯** 美国对于进口宠物食品的监管法规零散、繁杂，且进口注册流程错综复杂，注意事项较多。应广大客户需求，推出此篇原创文章，希望能使大家在宠物食品出口至美国的过程中更加顺利！

我们先来看一下美国对进口宠物食品的主要监管部门。

### 1、主管机构

#### 动植物卫生检验局（APHIS）

美国动植物卫生检验局（Animal and Plant Health Inspection Service）类似于中国的海关总署动植物检疫司，隶属于美国农业部（USDA），负责监督和处理可能发生在农业方面的生物恐怖活动、外来物种入侵、外来动植物疫病传入、野生动物及家畜疾病监控等，从而保护公共健康和美国农业及自然资源的安全。在进口饲料和宠物食品方面，负责进口检疫审批和安全管理的工作。

#### 美国联邦食品药品监督管理局（FDA）

美国联邦食品药品监督管理局（U. S. Food and Drug Administration），隶属于美国卫生与公众服务部（HHS），职责是要通过保障食品（包括动物饲料及饲料添加剂）、药品（人用和兽用）、化妆品、医疗器械、生物制品和放射性产品的安全性和有效性，来维护公共卫生。该机构负责除肉、蛋外的国产和进口食品（包括动物食品）的检验监管和注册工作。

#### 美国饲料管理协会（AAFCO）

美国饲料管理协会（Association of American Feed Control Officials, AAFCO）由州、联邦和国际监管官员组成，他们负责执行管理动物性食品的安全生产和标签的州法律，包括牲畜和家禽饲料和宠物食品。虽然 AAFCO 本身没有管理部门，但 FDA 和 AAFCO 在动物食品监管领域开展合作，特别是在建立描述新饲料成分的定义方面。AAFCO 主要负责协调各州饲料工业的监管，以及为饲料法律法规的制定提供建议，确定全联邦统一的饲料原料命名和使用原则，制定动物饲料/宠物食品的营养要求，标签制作原则和其他准则，以及示范法规和示范条例，促进饲料产品在各州的顺利流通。

### 2、进口监管

美国进口动物食品，包括药用饲料产品，必须符合《2002 年公共卫生安全和生物恐怖主义准备和应对法》的要求。该法律要求：

所有进口动物食品生产企业在 FDA 注册，获得注册码；

获取进口许可证；

更多内容详见：[美国对进口宠物食品的监管](#)

越南果蔬协会 (Vinafruit) 报告显示，今年 1-5 月越南果蔬出口额近 19 亿美元，同比大幅增长 29%。前 10 个出口市场中，中国、美国、荷兰和马来西亚增长最为强劲。其中，仅中国从越南采购的果蔬总额就达到 8.05 亿美元，占出口总量的 59%。

Vina T&T 进出口公司总经理 Nguyen Dinh Tung 介绍说，尽管越南与泰国、柬埔寨、菲律宾的竞争很激烈，但是越南水果出口仍然实现了大幅增长。今年前 4 个月，他的公司对美国和加拿大的出口额下滑，但是在中国市场实现了 20% 增长。出口品类中增幅较大的主要是榴莲、火龙果和香蕉，今年仅榴莲他们就与中国进口商签订了 1500 个集装箱（15 吨/柜）的出口合同。

越南果蔬协会秘书长 Dang Phuc Nguyen 认为，下半年的果蔬出口将更加看好，预计全年果蔬出口总额有望超过 40 亿越南盾。他说，越南果蔬出口强劲得益于中国和美国增加了采购，这是疫情大流行以来中国采购火龙果、榴莲、芒果和菠萝蜜等水果最多的一年。

## 为应对禽流感 巴西宣布 180 天动物卫生紧急状态

为应对禽流感疫情，巴西国家农业部 22 日在《官方公报》（DOU）的增刊上宣布 180 天动物卫生紧急状态。

巴西网站“G1”报道，据联邦政府消息，迄今为止巴西已确认 8 例 H5N1 禽流感病毒感染病例，其中 7 例发现于圣埃斯皮里图州（Espírito Santos），1 例在里约热内卢州（Rio de Janeiro）。目前确诊的所有 H5N1 病毒感染者均为野生鸟类，人类和商业养殖禽类并未确诊这种疾病。

农业部指出，除保护人类和动物健康外，该项卫生措施还能有效预防这种病毒在家禽和商业养殖禽类中的传播。另外，通过宣布动物卫生紧急状态，各级政府能够以更快、更协调的方式分配资源，并制定国家部委、州级和市级政府机构的应对措施。

由于目前所有确诊病例均为野生鸟类，因此巴西仍然被认为是未感染高致病性禽流感病毒的地区，因为在商业养殖禽类中尚无确诊。通常来说，这意味着超市中出售的鸡肉和鸡蛋没有受到影响。

农业部还无限期延长了关于鸟类集市、展览或其他聚集活动的暂停期限。暂停措施于今年 3 月底开始生效。在无顶棚户外区域进行的鸟类繁育活动也继续暂停，该项决定适用于圈养或为其他目的饲养的任何可食用、观赏型、雀形目、野生或外来鸟类。

一项前所未有的研究发现，在巴西亚马孙雨林中，有六个州的居民食用的鱼类受到汞的污染，金属浓度超过允许标准的 21.3%。数据显示，研究的这些州中，罗赖马州污染指数最高：40%的被分析的鱼类含有的有毒重金属浓度超过了卫生和健康规定的限度。在该州的分析是在 Boa Vista 市进行的。

这项研究是由 Oswaldo Cruz 基金会 Sérgio Arouca 公共卫生国家学校 (Ensp/Fiocruz)、帕拉西部联邦大学 (UFOPA)、绿色和平组织、Iepé 组织、社会环境研究所和世界自然基金会巴西分会的研究人员进行的。

研究包括了阿克雷，阿马帕，亚马孙，帕拉，朗多尼亚和罗赖马的数据。为了得到这个数据，研究评估了在各州城市商业设施出售的鱼，然后计算了平均值。

在亚马孙州，有些城市的这个指数上升到 50% (Santa Isabel do Rio Negro 和 S?o Miguel da Cachoeira)。然而，平均来看，把所有研究的市镇加在一起，总体数量还是小于罗赖马州。研究人员认为，这种增加与金矿开采的增加有关。在这些州的所有州府和其他 11 个内陆市镇，共收集了 80 种鱼的样本。

各州受汞污染的鱼平均数：

阿克雷：35.90%

阿马帕：11.40%

亚马孙：22.50%

帕拉：15.80%

朗多尼亚：26.10%

罗赖马：40%

汞在人体中的存在可能会引起影响神经系统问题，如孕妇和儿童摄入情况会更为严重，因为汞会干扰婴儿的健康。联合国粮食和农业组织 (FAO/WHO) 和巴西卫生监督局规定汞含量为每克 0.5 微克。这是研究中用来计算汞污染程度的基准。罗赖马州通过鱼类摄入的汞量超过了 5.9 到 27.2 微克。

在该州，研究主要集中在将被卖给州府 Boa Vista 居民的鱼类。研究人员在 Uraricoera, Mucajaí, Branco 和 Bai xo Rio Branco 四条河中直接从渔民那里收集了 27 种共 75 条鱼的样本。被分析并发现汞污染较严重的种类包括 corotaí, barba chata, piracatinga, filhote 和 peixe cachorro。

这项研究名为“巴西亚马孙人口食用鱼中汞水平的区域性分析”，于 2021 年 3 月至 2022 年 9 月进行，共收集了 1010 条来自 17 个市镇的鱼样本。

更多内容详见：[巴西北部 6 个州的食用鱼铅污染超标](#)

## 调查：2023 年中国在俄罗斯牛肉出口额中占比 69%

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 5 月 27 日电 俄罗斯农业部下属的联邦农产品出口发展中心向卫星通讯社表示，2023 年中国在俄罗斯牛肉出口额中占比 69%。

消息称：“2022 年中国在俄罗斯牛肉出口额中占比 59%，2023 年 1 月至 4 月这一比例为 69%。”

消息指出，截至目前，只有 2 家俄罗斯公司获得对华出口许可。2023 年 5 月，利佩茨克市的另一家公司获批进入中国市场。第一批载有利佩茨克牛肉的集装箱将于 6 月运往中国。

根据国际贸易中心贸易地图（ITC Trade Map）的数据显示，2022 年中国牛肉进口总额超过 180 亿美元，与 2021 年相比增长 42%，比 2017 年增长 4.7 倍。根据联合国粮食及农业组织预测，过去十年中国的牛肉购买量增长 50%，2031 年这一数字将再增长 10%。

食品伙伴网讯 欧盟委员会近期发布的（EU）2023/915 法规（取代（EC）No 1881/2006 法规）于 2023 年 5 月 25 日生效，该法规对食品中污染物限量要求做出了调整，包括婴幼儿配方食品。

在我国，婴幼儿配方食品一直是严格监管的对象，企业需要查阅大量科学依据，包括国内相关标准和法规，国际组织和主要发达国家法规、标准、评估报告，以及权威论文等，以确保产品的安全性和合规性。为便于婴幼儿配方食品企业及时了解新规定并进行科学借鉴，食品伙伴网在此简要概述欧盟新版规定中对婴幼儿配方食品中污染物限量要求相对于旧版规定所做出的调整，并汇总欧盟发布的新版食品中污染物限量法规里对此类食品的具体要求。

### PART 01

#### 新版规定调整内容概述

在婴幼儿配方食品的分类及定义方面，欧盟与我国不尽相同，欧盟法规（EU）No 609/2013《婴幼儿食品、特殊医疗用途食品和体重控制代餐类食品》中包含了婴儿配方食品（infant formula）和较大婴儿配方食品（follow-on formula）两类产品，“婴儿配方食品”是指出生后的前几个月至引入适当的辅食喂养之前专供婴儿食用的食品，该类食品本身可满足婴儿的营养需求；“较大婴儿配方食品”是指在引入适当的辅食喂养时供婴儿使用的食品，并且是此类婴儿多样化饮食中的主要液态食物。欧盟没有专门针对幼儿配方食品的定义。

对于上述婴儿配方食品及较大婴儿配方食品而言，欧盟新版法规的主要修订内容涉及以下方面：

#### 多环芳烃（PAHs）

旧版法规（（EC）No 1881/2006）要求婴儿配方食品、较大婴儿配方食品中多环芳烃相关最大残留限量均是指市售产品（The maximum level refersto the pr oduct as sold），未对产品形态进行区分，新版法规中在量值方面保持不变，但明确规定多环芳烃最高限量水平仅适用于即食状态下的产品。

#### 三聚氰胺

旧版法规中对粉状婴儿配方食品和较大婴儿配方食品的三聚氰胺最大残留限量要求为 1.0mg/kg，此次制定的新版法规增加了液态婴儿配方食品和较大婴儿配方食品的限制要求，为 0.15mg/kg。

### PART 02

#### 新规对婴幼儿配方食品中污染物的限量要求

下表为欧盟对两类婴儿配方食品中污染物限量的最新要求，供参考。

污染物 中文名称	污染物 英文名称	食品名称	食品英文名称	残留限量
黄曲毒素、黄曲霉毒素类	Mycotoxins: Aflatoxins M <sub>1</sub>	婴儿配方食品、较大婴儿配方食品（即食状态）	Infant formulae, follow-on formulae  However: The maximum level applies to the products ready to use (placed on the market as such or after reconstitution as instructed by the manufacturer).	0.025 µg/kg

更多内容详见：[欧盟新规正式实施，婴幼儿配方食品污染物限量有哪些调整？](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 注意！进口胡椒粒检出农药残留

食品伙伴网讯 2023年5月30日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，荷兰一批次四色胡椒粒检出农药残留。



通报显示，荷兰制造厂或出口商名为 VERSTEGEN SPICES & SAUCES BV，台湾地区进口商为东远国际有限公司，产品牌名为 VERSTEGEN。

据了解，该批次四色胡椒粒检出残留农药环氧乙烷 0.09 mg/kg。本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条有关「农药残留容许量标准」规定。

不合格产品共计 10.62 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

## 塞浦路斯通报我国出口食品补充剂不合格

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](mailto: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29日，欧盟通报我国出口食品补充剂不合格。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
2023-5-29	塞浦路斯	食品补充剂	2023.3573	含未申报的过敏原（乳蛋白）	通知过未分销/重新贴标签；公共警告-新闻稿	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中过敏原的存在，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5月美国FDA自动扣留我国食品情况（5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 5月份以来，美国FDA对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-45	2023-5-9	江苏昆山	Tianying Biotechnology (Jiangsu) Co., Ltd.	饮料糖浆	环磺酸盐
16-124	2023-5-15	福建宁德	SHENGYUAN AQUATIC FOOD CO., LTD. NINGDE FUJIAN	黄花鱼	恩诺沙星、环丙沙星
99-08	2023-5-15	江苏泰州	Xinghua Runhe Foods Co. Ltd.	香葱	多菌灵、氟啶脲、噻虫胺、氟硅唑、氟吡甲禾灵、茚虫威、异菌脲、高效氯氟氰菊酯、虱螨脲、恶霜灵、腐霉利、霜霉威、虫酰肼、噻虫嗪、三唑酮、噻呋酰胺、莠去津
45-02	2023-5-16	河南漯河	HENAN WAH YUEN ROCCO AGRICULTURAL PRODUCTS DEVELOPMENT CO., LTD	油条 (BBQ FRIED DOUGH)	日落黄
99-08	2023-5-18	内蒙古通辽	Inner Mongolia Tonghui Economic & Trading Co., Ltd	绿豆	氟吡甲禾灵
16-81	2023-5-19	台湾高雄	Gallant Ocean International	鲈鱼	沙门氏菌
99-08	2023-5-25	山东青岛	QINGDAO QIMEI IMPORT AND EXPORT TRADE CO., LTD	西兰花	啉螨灵、烯啶虫胺

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，注意产品中各种致病菌的存在，控制出口产品中的农药残留量，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 黄曲霉毒素超标 美国出口花生遭扣留

**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31日，荷兰通过RASFF通报美国出口花生黄曲霉毒素超标。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
2023-5-31	荷兰	花生	2023.3649	黄曲霉毒素 B1 (7.9 $\mu$ g/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素的存在，保证产品的安全性，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

## 进口风险提示：印度一批次香米检出农药残留超标

食品伙伴网讯 2023年5月30日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，印度一批次香米检出农药残留超标。



通报显示，印度制造厂或出口商名称为 DASHMESH SINGAPORE PTE. LTD，台湾地区进口商为马婕恩国际有限公司，产品牌名为 MALIKA。

据了解，该批次香米检出残留农药赛速安 0.2 ppm、得克利 0.07 ppm。依据「农药残留容许量标准」，农药赛速安容许量为 0.1 ppm、得克利容许量为 0.05 ppm，本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条规定。

不合格产品共计 600.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

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](mailto: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 22 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 5 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
2023-5-29	塞浦路斯	食品补充 剂	2023. 3573	含未申报的过敏原 (乳蛋白)	通知过未分销/ 重新贴标签；公 共警告-新闻稿	拒绝入境 通报
2023-5-30	奥地利	早餐瓷盘	2023. 3603	铅迁移(0.1025-0. 1139 mg/dm <sup>2</sup> )	通知国未分销/ 通知当局	警告通报
2023-5-31	波兰	带过滤器 的塑料瓶	2023. 3647	丙烯腈迁移(0.05 mg/kg)；总迁移量 (75.6 mg/dm <sup>2</sup> )	产品尚未投放市 场/退回至发货 人	拒绝入境 通报
2023-6-1	芬兰	糖果	2023. 3679	未经授权使用添加 剂--二氧化钛	通知国未分销/ 置于海关封条下	拒绝入境 通报
2023-6-2	德国	茶壶	2023. 3487	镍迁移 (1.6 /mg)	通知国未分销/ 没有存货了；通 知当局	警告通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中过敏原的存在，不使用欧盟未授权物质，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](#)

### 青花菜生产全程质量安全风险管控指南

农业农村部农产品质量安全风险评估实验室（杭州）

青花菜又名西兰花、绿菜花等，是十字花科芸薹属甘蓝种的一个变种，原产于意大利，我国自改革开放后在上海、昆明等地引种成功以来，由于其广泛的适应性迅速推广到全国各地，成为出口创汇的主要蔬菜之一。青花菜的营养齐全且含量高，富含蛋白质、维生素 C、维生素 A 及钙、钾等矿物质，营养居甘蓝类蔬菜之首，是天然抗癌化合物萝卜硫素的极佳食物来源。在青花菜的生产栽培过程中常会遭受白粉病、病毒病、猝倒病、黑斑病、灰霉病、霜霉病等多种病害，在病虫害防治过程中存在一定的安全风险。此外，青花菜生长的基质、土壤中存在潜在的重金属污染风险。因此，为提高青花菜质量安全水平，需针对基地建设、品种选择、基质消毒、肥水管理、病虫害防治、采收、包装标识、贮藏、运输等环节制定质量安全风险管控指南，为青花菜的全程质量控制做好技术支撑。

#### 一、基地建设

生产基地应选择生态条件良好，远离污染源，并具有可持续生产能力的农业生产区域。生产前对基地的历史使用情况以及化学农药、重金属等残留情况进行调查评估，基地灌溉用水水质应符合 GB 5084 中的要求，土壤污染风险管控应符合 GB 15618 的要求，空气质量应符合 GB 3095 的要求。

#### 二、品种选择

应根据基地环境、气候条件等选择合适的青花菜品种，宜选用优质高产、抗病性强、适应性广、贮运性好、适合市场需求的青花菜品种。选用无病虫害的健壮种苗，或籽粒饱满、完整无损伤的种子，种子质量应符合 GB 16715.4 的要求，植物检疫合格。

#### 三、育苗基质消毒

育苗基质配制可选用无病菌菜园土和腐熟有机肥按 2:1 容积配制，或选用 60%的草炭、20%的蛭石、20%的珍珠岩按体积比均匀混配，同步进行预湿与消毒。添加水量 200 L/m<sup>2</sup>~240 L/m<sup>2</sup>进行预湿，在预湿的水中加入专用土壤消毒剂或 75%百菌清可湿性粉剂或 70%甲基托布津可湿性粉剂 200g/m<sup>2</sup>，均匀拌入育苗基质中消毒。商品基质在预湿后可直接育苗，基质应符合 NY/T 2118 的规定。

#### 四、肥水管理

##### （一）肥料管理

宜在青花菜定植成活后、花球形成期、花球采收后等关键期施用适量肥料，宜有机肥与无机肥相结合使用。有机肥应充分腐熟或经过无害化处理，杀灭病原菌、病毒、寄生虫卵、杂草种子等，消除异味。

更多内容详见：[青花菜生产全程质量安全风险管控指南](#)

文章来源：农业农村部

## 食品领域 2023 年新疆维吾尔自治区专家顾问团决策研究与咨询项目拟立项项目公示

食品伙伴网讯 5月26日，新疆维吾尔自治区科技厅对2023年自治区专家顾问团决策研究与咨询项目拟立项项目进行公示，其中，食品领域有4个项目。

食品领域 2023 年新疆维吾尔自治区专家顾问团决策研究与咨询项目拟立项项目表

序号	项目名称	项目负责人	项目承担单位
12	打造新疆绿色果蔬产业集群的对策研究	陈彤	新疆农业科学院
14	加快建设新疆优质畜产品产业集群的对策建议	郑文新	新疆畜牧科学院
17	新疆主要农作物推广非充分灌溉技术的决策研究	刘锋	新疆农业大学
20	推进新疆特色农业产业集群高质量发展研究	王宁	新疆社会科学院

(来源：新疆维吾尔自治区科技厅)

原文链接：<http://kjt.xinjiang.gov.cn/kjt/c100264/202305/14b16dea669945f4a9f0c1b2e5cd509b.shtml>

 [2023年自治区专家顾问团决策研究与咨询项目拟立项项目表-20230526180012753.doc](#)

5月21日，中国农业科学院作物科学研究所河南新乡组织召开“小麦藏粮于技”小麦-冰草创新种质田间观摩会。中国农业科学院党组书记杨振海，农业农村部科技教育司司长周云龙，种业管理司一级巡视员孙好勤，中国农科院科技管理局局长杨鹏、副局长刘涛，成果转化局局长赵玉林，重大任务局副局长钱万强，作科所所长周文彬、党委书记刘录祥等领导班子成员，以及来自农业农村部，河南省新乡市，河南省新乡县的相关领导，小麦专家出席会议。会议由作科所刘录祥书记主持。

与会代表在田间观摩了李立会研究员带领团队创制出的一系列小麦-冰草远缘杂交新种质重大成果。这些新种质综合抗性优良、产量性能突出、部分种质的品质性状达到优质麦水平，为我国小麦种业振兴提供了优异种源，实现了绿色高产小麦种源的原始创新。

研究团队首席李立会研究员汇报了小麦-冰草创新种质研究进展。研究创建了以克服授精与幼胚发育障碍、高效诱导易位、特异分子标记追踪、育种可利用材料创制为一体的远缘杂交新技术体系，并证实新技术体系能够保障外源供体种可利用基因的完整并实现高效利用。创制出多花多粒、综合抗性优良、产量性能突出的新种质397个，证明了创新种质能够作为育种亲本且具有高产突破的潜力。对育种可利用亲本材料渐渗系重测序发现，各个材料均携带冰草外源基因，初步揭示了小麦-冰草创新种质多粒的内在原因。

与会专家对小麦-冰草种质资源的创制给予了高度评价和充分肯定，认为远缘杂交是小麦遗传育种十分重要的，而且是一条不会枯竭的基因资源的来源，该成果把小麦发育节奏和多花多粒性状结合起来，是一项在世界范围内远缘杂交领域的标志性成果。

孙好勤指出，我国在种质资源创新利用方面还存在不少短板弱项，一定程度上制约了育种创新效率和水平，要集中优势力量，加快小麦-冰草等创新种质共享交流、推进转化应用，让这一突破性成果转化为一批可落地的品种成效，为加快建设农业强国，全方位夯实粮食安全种源根基提供有力支撑。

周云龙指出，小麦-冰草创新种质是在小麦远缘杂交新种质材料创新、新的育种共性技术领域的重大突破。我国用世界小麦10%的种植面积，生产了17%的总产量，离不开农业科技有力支撑，离不开小麦届各位科研人员的坚守奉献。他表示，要深入贯彻落实党中央、国务院对农业科技工作的重大部署，紧紧围绕“四个面向”做好农业科技顶层设计和统筹布局，切实发挥好国家级科研机构的建制化组织优势。要持续加大对种质资源创新等公益性工作的支持力度，强化种质资源共享利用。要弘扬科学家精神，打造一支长期稳定的农业科技人才队伍，真正把科研成果应用在种业振兴和加快建设农业强国一线上。

杨振海强调，种质资源是支撑种业振兴、打赢种业翻身仗的重要物质基础，一粒种子可以改变一个世界，一项技术能够创造一个奇迹。以“普冰资300”为代表的高产多抗小麦-冰草创新种质，利用野生近缘植物冰草属多花多实优异基因改良小麦的成功实践，将为我国小麦高产育种提供新的突破性资源和品系。当前，我国“三农”工作已经迈上全面推进乡村振兴、加快建设农业强国的新征程，对种子科技创新提出了新任务新要求。研究所要加快小麦“藏粮于技”科技成果转化，大力宣传农业科研人员“潜心科研、攻坚克难、服务三农、造福人民”精神，为小麦稳产保供多作贡献。

来自农业农村部，中国农科院相关部门和单位负责人，各省农科院、相关高校和科研院所共100余名代表参加了本次会议。

更多内容详见：[小麦-冰草种源创新助力小麦“藏粮于技”](#)

文章来源：中国农业科学院作物科学研究所

# 食品科技

## 甘肃省 2023 年度第三批省级科技计划 (基础研究计划) 拟立项项目公示 食品 领域有 10 项

食品伙伴网讯 5月30日,甘肃省科技厅公示了2023年度第三批省级科技计划(基础研究计划)拟立项项目,其中,食品领域有10项,公示时间为2023年5月29日至6月2日。

食品领域 2023 年度第三批省级科技计划(基础研究计划-自然科学基金重点项目、杰出青年基金项目和基础研究创新群体项目) 拟立项项目表

序号	计划类别	项目名称	承担单位	备注
2	自然科学基金重点项目	铁稳态介导高原鼠兔脂肪棕化及抗氧化应急发生作用机制的研究	中国农业科学院兰州畜牧与兽药研究所	
12	自然科学基金重点项目	油菜 BrRLCK1 调节的低温抗性机制及其 CRISPR/Cas9 技术创制抗冻早花彩色油菜研究	西北师范大学	
21	自然科学基金重点项目	BvCBL1 调控嗜盐作物甜菜耐盐性的分子机制研究	兰州理工大学	
52	自然科学基金重点项目	氮肥运筹对旱地饲草玉米蛋白质品质的影响及其高光谱反演	甘肃省农业科学院旱地农业研究所	
56	自然科学基金重点项目	翻译后乙酰化修饰和差异折叠对白菜型冬油菜 BrPR/AFP 抑菌/抗冻活性调控与转换的分子机理	甘肃农业大学	
57	自然科学基金重点项目	玉米抗瘤黑粉病相关 miRNA 和靶基因的挖掘与分析	甘肃农业大学	
58	自然科学基金重点项目	基于气候智能型农业的胡麻增产潜力研究	甘肃农业大学	
59	自然科学基金重点项目	S1DML2 介导蛋白质 S-亚硝基化调控番茄果实成熟的机制研究	甘肃农业大学	
83	基础研究创新群体	猪重大烈性传染病研究创新群体	中国农业科学院兰州兽医研究所	
84	基础研究创新群体	重要家畜病原体与宿主相互作用基础研究创新群体	中国农业科学院兰州兽医研究所	支持基础学科研究中心

(来源: 甘肃省科技厅)

原文链接: <http://kjt.gansu.gov.cn/kjt/c111529/202305/169855377.shtml>

 2023 年度第三批省级科技计划(基础研究计划-自然科学基金重点项目、杰出青年基金项目和基础研究创新群体项目) 拟立项项目表.xls

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](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

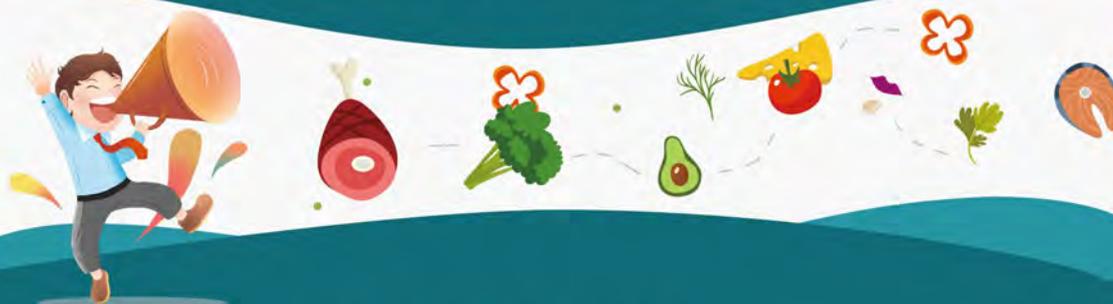
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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



2023  
6.19-21

**HNC**  
**健康营养展**  
国家会展中心(上海)

免费  
登记

# 预告 | 2023 年全国食品展会集结号:

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

## 2023 年会议预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知 (全年可报)</a>
全年可报	全国	<a href="#">2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书 (高级) 培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班-- (全年可报)</a>
全国可报	多地	<a href="#">关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
6 月 7-9 日	上海	<a href="#">第八届国际生物基产业论坛暨应用展览会</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品企业供应商管理员岗位技能培训</a>
6 月 16-17 日	威海	<a href="#">2023 第二届中国食育发展大会</a>
7 月 19-21 日	西安	<a href="#">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</a>
7 月 19-21 日	合肥	<a href="#">2023 第十三届食品微生物检测与控制技术交流会</a>
7 月 6-7 日	青岛	<a href="#">第八期食品出口合规实操培训</a>
7 月 8-11 日	烟台	<a href="#">化妆品微生物检验实操培训班</a>
7 月 18-19 日	上海	<a href="#">合规·风险   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</a>
7 月 20-21 日	上海	<a href="#">2023 食品添加剂合规及风险管理交流会</a>
7 月 21-22 日	上海	<a href="#">2023 生物制品全生命周期质量管理峰会 (上海)</a>
8 月 3-4 日	北京	<a href="#">2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会</a>
8 月 24-25 日	广州	<a href="#">2023 食品饮料未来生态大会暨展览会 (广州)</a>
9 月 6-8 日	上海	<a href="#">2023 功能食品产业大会</a>

## 2023 年展会预告:

6 月 6-8 日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际自有品牌展 (Marca China)</a>
6 月 13-15 日	合肥	<a href="#">2023 年第二十一届中国 (合肥) 食品安全检测技术高峰论坛</a>
6 月 14-16 日	上海	<a href="#">Interfoam2023 上海国际发泡材料技术工业展览会</a>
6 月 16-18 日	北京	<a href="#">2023 亚洲消费电子展 (全国巡展)</a>
6 月 18-20 日	淄博	<a href="#">BBQE 2023 中国 (淄博) 烧烤产业博览会暨 618 食材采购节</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">2023 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">第二十一届中国世界制药原料中国展天然提取物展区</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">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</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">第二十四届健康天然原料、食品配料中国展 Hi &amp; Fi Asia-China</a>
6 月 19-21 日	北京	<a href="#">2023 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
6 月 25-27 日	苏州	<a href="#">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</a>
6 月 28-30 日	青岛	<a href="#">2023 中国 (青岛) 国际印刷技术及包装设备展览会</a>
6 月 30-7 月 2 日	青岛	<a href="#">2023 青岛国际预制菜食品展览会</a>
7 月 5-8 日	上海	<a href="#">AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会</a>
7 月 8-9 日	昆明	<a href="#">2023 第 5 届中国西南畜牧业展览会</a>
7 月 7-9 日	内蒙古	<a href="#">第十九届内蒙古食品加工与包装机械展览会</a>
7 月 11-13 日	上海	<a href="#">第十一届慕尼黑上海分析生化展 (analytica China 2023)</a>

7月14-16日	西安	<a href="#">2023 西部科学仪器及实验室装备展</a>
7月14-16日	西安	<a href="#">第三届中国(西安)国际林业博览会</a>
7月20-21日	上海	<a href="#">2023 中国营养及功能食品峰会</a>
7月20-22日	昆明	<a href="#">2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会</a>
7月20-22日	西安	<a href="#">2023 植物提取物-西部天然展</a>
7月20-22日	广州	<a href="#">2023 世界食品广州展(世食展)</a>
7月23-25日	宁波	<a href="#">2023 浙江国际餐饮业博览会</a>
7月27-29日	北京	<a href="#">CRFE   2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会</a>
8月2-3日	上海	<a href="#">第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
8月4-6日	济南	<a href="#">2023 第十六届中国(山东)糖酒食品交易会</a>
8月10-12日	南京	<a href="#">2023 第12届中国(南京)国际食品饮料展览会</a>
8月14-16日	上海	<a href="#">2023 上海国际食品和饮料展览会</a>
8月18-20日	青岛	<a href="#">2023 第5届青岛国际工业博览会</a>
8月18-20日	广州	<a href="#">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</a>
8月24-26日	太原	<a href="#">2023 山西餐饮食材博览会</a>
8月18-19日	贵阳	<a href="#">2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
8月18-20日	成都	<a href="#">2023 第13届成都国际孕婴童产业博览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">第14届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2023 上海国际渔业博览会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展</a>
8月25-27日	武汉	<a href="#">2023 第十四届中部(武汉)糖酒食品交易会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">CCH2023 第12届国际餐饮连锁加盟展览会</a>
8月26-28日	宿迁	<a href="#">2023 中国(淮海经济区)食品饮料展览会</a>
8月26-28日	郑州	<a href="#">第四届中国(郑州)好粮油产品及机械设备交易大会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">SIAL2023 西雅国际食品展(深圳)</a>
9月1-3日	广州	<a href="#">2023 国际水果展</a>
9月2-4日	青岛	<a href="#">2023 青岛国际糖酒食品交易会</a>
9月6-8日	北京	<a href="#">BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会</a>
9月6-8日	天津	<a href="#">2023 第六届天津国际餐饮食材展览会</a>
9月8-10日	济南	<a href="#">2023 海名(济南)餐饮供应链博览会</a>
9月12-14日	上海	<a href="#">2023 秋季全球高端食品展览会</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">GFE2023 第45届广州国际餐饮加盟展</a>
9月15-17日	南昌	<a href="#">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</a>
9月20-22日	重庆	<a href="#">第二十一届中国国际肉类工业展览会</a>
9月21-23日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会</a>
9月21-23日	武汉	<a href="#">2023 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
9月22-24日	天津	<a href="#">第25届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9月26-28日	上海	<a href="#">2023 第十四届中国(上海)国际餐饮食材博览会</a>
10月11-13日	南京	<a href="#">2023 中国(南京)国际环保产业博览会</a>
10月14-16日	武汉	<a href="#">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</a>
10月17-19日	上海	<a href="#">2023 第16届中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
10月24-27日	上海	<a href="#">2023 中国(上海)国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会</a>
10月25-27日	青岛	<a href="#">第26届中国国际渔业博览会</a>
11月1-3日	深圳	<a href="#">2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会(深圳)</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">FHC 2023 第二十六届上海环球食品展</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2023 包装世界(上海)博览会</a>
12月13-15日	上海	<a href="#">2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会</a>

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：

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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、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

#### 【线下】8月相约上海 | SEPA 2023“第四届感官评价实践应用研讨会”通知

时间：2023年8月15-16日（14日全天报到）

地点：上海·虹桥西郊假日酒店

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

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) 主题专题报告结合：采取大会主题专题报告结合的形式，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/ZbFXUsKxan02o4V2hXgYiA>

#### 【线下】首发官宣|2023功能食品产业大会，9月探索功能食品研发新赛道

时间：2023年9月6-8日（6日全天报到）

地点：上海虹桥西郊假日酒店

会议亮点：

行业前沿话题：新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家，20+热点议题：聚焦研发

产业读物发布：《2023功能食品产业白皮书》、《2023益生菌产业白皮书》

专业企业展台：聚焦行业企业，展示原料、技术、服务

营养优选：优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验，可以充分展示产品，做到优质传播。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/s60iBx2R003Z8I0kghfSEQ>

#### 【线上+线下】《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训

▲时间地点：6月 山东青岛

▲课程介绍：

《检验检测机构资质认定评审准则》正式发布，12月1日正式实施。食品伙伴网将于6月在山东·青岛+线上同步直播，解读新版评审准则内容，颁发新版内审员证书。

▲详情咨询：张老师 13345162053（微信同号）

#### 【线上】SEPA 专题培训-感官实验设计与数据分析

培训时间：2023年6月6-7日

培训地点：食学宝线上直播

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: 刘老师 15550410868 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/1houlwbD6pGIgWEo46xHw>

### 【线上免费】精准分析—“柱”力饮用水国标 GB5750 落地

▲时间: 2023年6月14日

▲报名和直播地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1176&fuid=154861>

▲主要内容:

14:30-15:00 饮用水检测技术的发展及离子色谱技术的标准化应用

发言嘉宾: 中国疾病预防控制中心环境所 张 岚 研究员

15:00-15:30 离子色谱耗材在食品和饮用水领域中的应用

发言嘉宾: 赛默飞世尔科技(中国)有限公司 高凡钦 离子色谱应用工程师

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/xnsFVUH3utBc84\\_Er2641w](https://mp.weixin.qq.com/s/xnsFVUH3utBc84_Er2641w)

▲报名咨询: 郭老师: 13361324795 (微信同号)

### 【线上·VIP 免费】生鲜水果的全链路质量管理

时间: 6月15日 9:30-11:30

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1174&fuid=154861>

课程内容:

1. 全链路质量管理流程梳理
2. 全链路质量管理体系构建
3. 全链路质量管理工作实际案例

### 【线上】第一届食育视频科普创新大赛 PPT 宣讲直播

▲时间: 2023年6月20日下午4:30

▲免费收看链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1177&fuid=154861>

▲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“第一届食育视频科普创新大赛”, 本次直播为食育大赛的决赛—PPT 宣讲, 欢迎大家报名直播为喜欢的队伍助力!

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

### 开通食学宝 VIP, 800 多门线上好课免费学!

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

#### 1、食品中营养成分的检测

▲学习地址: <https://study.foodmate.net/dbk/detail?id=1218&fuid=154861>

▲详细介绍:

1、营养标签相关知识讲解

1) 营养成分表介绍及格式要求

2) 营养标签标识要求

2、营养成分表的测定

1) 水分、灰分、蛋白质、脂肪、碳水化合物、能量的测定

- 2) 测定数据处理和结果计算
- 3) 核心营养素的含量值占营养素参考值（NRV）的百分比的计算

## 2、水质样品的采集与保存

▲学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1398&fuid=154861>

▲主要内容：

第一讲 水样的采集

主要讲解了水样采集的过程以及准备事项

第二讲 水样的保存

水样保存的目的以及如何对水样进行保存

第三讲 水样的运输

## 3、食品保质期的确定

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=461&fuid=154861>

主要内容：

1. 保质期的定义及影响因素
2. 食品保质期确定的方法和步骤
3. 保质期确认案例分析

**线下·培训·会议**

### 研发与创新类：

#### 1、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>

#### 2、【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/KBg2pQo2BVAhT01jhovT3g>

#### 3、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/03efKigqeCfZycYi8Wd89w>

#### 4、“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/NppXYqT24UUBnYq26iKvEw>

▲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）

#### 5、火锅底料加工技术培训

时间：限报 10 人，招满开班

培训地点：山东·烟台

培训内容：

火锅底料中香辛料配方组合应用、中油脂组合应用、中花椒辣椒组合应用、中生鲜类组合应用、中调味品组合应用、中香精类组合应用、中添加剂组合应用、炒制工艺关键技术讲解、实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案等

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

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

#### 6、首发官宣|2023 功能食品产业大会，9 月探索功能食品研发新赛道

时间：2023 年 9 月 6-8 日（6 日全天报到）

地点：上海虹桥西郊假日酒店

会议亮点：

行业前沿话题：新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家，20+热点议题：聚焦研发

产业读物发布：《2023 功能食品产业白皮书》、《2023 益生菌产业白皮书》

专业企业展台：聚焦行业企业，展示原料、技术、服务

营养优选：优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验，可以充分展示产品，做到优质传播。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/s60iBx2R003Z8I0kghfSEQ>

## 食品感官测评类:

### 1、【高级班】SEPA 线下培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA（上海站）

培训时间：2023 年 8 月 11-13 日

培训地点：上海

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：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<http://train.foodmate.net/mobile/show?id=11550&salesmanid=16>

### 2、8月相约上海 | SEPA 2023 “第四届感官评价实践应用研讨会”通知

时间：2023 年 8 月 15-16 日（14 日全天报到）

地点：上海·虹桥西郊假日酒店

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

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) 主题专题报告结合：采取大会主题专题报告结合的形式，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/ZbFXUsKxan02o4V2hXgYiA>

### 3、预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023 年 9 月（具体时间后续通知）

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

国内专业的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：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/81-yEhctLf4cHJ3XLI1S5Q>

## 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

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）

## 5、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、成都、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）

## 检测技术与实验室管理类：

### 1、《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训（线上+线下）

▲时间地点：6月 山东青岛

▲课程介绍：

《检验检测机构资质认定评审准则》正式发布，12月1日正式实施。食品伙伴网将于6月在山东·青岛+线上同步直播，解读新版评审准则内容，颁发新版内审员证书。

▲详情咨询：张老师 13345162053（微信同号）

### 2、【微生物实训】2023年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍：

GB 4789 系列标准：

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

▲排期安排:

第 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 1-4 日	烟台
第 119 期	食品微生物检验实际操作培训班	7 月 22-25 日	新疆
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: 宗老师 18106388740 (微信同号)

### 3、【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 12 日-6 月 15 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: 苏老师 18153529010 (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 7 月 1-4 日 (共 4 天)

第三期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 8 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/OeUtnw\\_Vtz1bXNtlu\\_FF5A](https://mp.weixin.qq.com/s/OeUtnw_Vtz1bXNtlu_FF5A)

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

## 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](mailto:service01@foodmate.net)

## 6、【理论讲解+实际操作】化妆品微生物检验实际操作培训班

▲时间地点：

第二期 化妆品微生物检验实际操作培训班 07月08-11日（共4天）

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月04-07日（共4天）

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

1、理论学习

(1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述；

(2) 培养基的配制、操作注意事项；

(3) 化妆品中微生物检验方法：

a、微生物检验方法总则

b、菌落总数检验方法

c、耐热大肠菌群检验方法

d、铜绿假单胞菌检验方法

e、金黄色葡萄球菌检验方法

f、霉菌和酵母菌检验方法；

2、实际操作学习：

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

3、技术讲座和专题讨论

(1) 微生物菌种复苏、传代、保存、生物安全管理

(2) 微生物培养基实验室质量控制

(3) 微生物生化鉴定操作技术等。

▲培训老师、合作单位：

主讲老师：微生物高级工程师

助教：北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

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

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

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）

▲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：6月16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/nmUDI8-Nr9H7i1k1v1CT-w>

▲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）

▲时间地点：8月10-11日（9日报到）·哈尔滨

▲会议内容：

食品行业发展趋势 | 总会场

标准解读及应用专题 | 分会场

农兽药残留专题 | 分会场

元素重金属、污染物专题 | 分会场

样品前处理专题 | 分会场

实验室管理专题 | 分会场

微生物专题 | 分会场

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: 郭老师: 13361324795 (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: 宗老师 18106388740 (微信同号)

## 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: 宗老师 18106388740 (微信同号)

## 科普与食育:

### 1、【部分参会单位名单】2023 第二届中国食育发展大会!

参观详情介绍: [https://mp.weixin.qq.com/s/M2cwMtp8cdt\\_hMFZbTYvJA](https://mp.weixin.qq.com/s/M2cwMtp8cdt_hMFZbTYvJA)

食育发展大会:

- 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）

## 2、“首届高校食育人才培养研讨会”开始报名了

时间：2023.6.17 14:00-18:00

地点：山东·威海

主办单位：山东师范大学、食育网

主要议题：

1、开展食育相关工作经验分享

2、食育教学模式、课程与教材设置讨论

3、食育人才培养方向、就业方向探讨

4、高校开阵食育的优势和挑战

参会对象：相关专业院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/bP0lpJwVk9LVSUhFezBhtQ>

联系人：

冯老师：18646662643（微信同号）

刘老师：18500193189（微信同号）

## 线上直播/培训/研讨会【免费直播】聚焦益生菌产业趋势与功能|益生菌在线第二期

直播时间：2023年6月6日 14:00-16:00

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1117&fuid=154861>

演讲主题：

1) 益生菌“遇上”药食同源中药

2) 天然滋养，由内而外，优质益生菌呵护每位女性健康

3) IBme:长双歧杆菌 35624 针对肠易激综合症的解决方案

#### 4) 后疫情时代中国益生菌市场趋势和营销洞察

报名联系人：杨老师 15600880236（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zOmKGSpGODLfcJi2knqOCA>

#### SEPA 专题培训-感官实验设计与数据分析

培训时间：2023年6月6-7日

培训地点：食学宝线上直播

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：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/lhoulwbD6pGI dgWEo46xHw>

#### 【食品论坛·大讲堂】食品中沙门氏菌的检测

直播时间：2022年6月7日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1170&fuid=154861>

主讲人：滑红艳

老师介绍：

滑红艳，食品伙伴网检测服务事业部微生物检测平台运营、检测技术培训、策划、检测服务等工作。中级工程师，从事检测工作15年，先后从事基础理化、微生物领域的检测工作，主要负责食品、水产品等领域的微生物检测工作；后从事实验室管理工作，对于食品检测微生物检测技术有着丰富的实操经验。

主要内容：

一、简介

二、限量要求

三、检验标准讲解

四、检验过程中的常见问题

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1321250-1-1.html>

#### 【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】精准分析—“柱”力饮用水国标 GB5750 落地

▲时间：2023年6月14日

▲报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1176&fuid=154861>

▲主要内容：

14:30-15:00 饮用水检测技术的发展及离子色谱技术的标准化应用

发言嘉宾：中国疾病预防控制中心环境所 张岚 研究员

15:00-15:30 离子色谱耗材在食品和饮用水领域中的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 高凡钦 离子色谱应用工程师

备注：具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/xnsFVUH3utBc84\\_Er2641w](https://mp.weixin.qq.com/s/xnsFVUH3utBc84_Er2641w)

▲报名咨询: 郭老师: 13361324795 (微信同号)

### 【线上·VIP 免费】生鲜水果的全链路质量管理

时间: 6月15日 9:30-11:30

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1174&fuid=154861>

课程内容:

1. 全链路质量管理流程梳理
2. 全链路质量管理体系构建
3. 全链路质量管理工作实践案例

### 【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:

9:00-10:00 发言议题: 待定

发言嘉宾: 国家粮食和物资储备局科学研究院 张东 副研究员

10:00-11:00 粮油产品酸值、过氧化值及氧化稳定性的测试

发言嘉宾: 瑞士万通中国有限公司 龚雁 电位滴定仪和卡尔费休水分仪产品经理

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/SCsW7u024sMj0ShbawFQQA>

▲报名咨询: 郭老师: 13361324795 (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

### 第一届食育视频科普创新大赛 PPT 宣讲直播

▲时间: 2023年6月20日下午 4:30

▲免费收看链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1177&fuid=154861>

▲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“第一届食育视频科普创新大赛”,本次直播为食育大赛的决赛—PPT宣讲,欢迎大家报名直播为喜欢的队伍助力!

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (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20-21日

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

▲主要内容:

- 1、GB 2763.1-2023 标准解读及变化;

- 2、水产品中重金属重点监控项目（As、Hg 等）检测难点解析；
  - 3、包装饮用水相关标准及质量安全控制；
  - 4、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；
  - 5、快检技术在粮油检测方向中的应用；
  - 6、农兽药残留标准溶液配置注意事项；
  - 7、非法添加、违禁药物残留检测技术讲解；
  - 8、物性分析在食品行业中的重要应用；
- 备注：具体议题以最终版日程为准。。

▲报名咨询：郭老师：13361324795（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：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](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：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](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](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/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/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](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)

#### 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](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

# 食品伙伴网食品人才中心

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

## 企业用户享受的服务：

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

## VIP 企业会员服务通道

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



食品  
人才

长按识别二维码关注微信

## 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

河南征轮味业有限公司  
潍坊金弘药业有限公司  
百香顺（广东）实业发展有限公司  
烟台富美特信息科技股份有限公司  
重庆西轩食品有限公司  
重庆市天润食品开发有限公司  
山东中科国创食品科技有限公司  
江苏普洛汀生物科技有限公司  
南昌致膳居餐饮管理有限公司  
上海欣元食品有限公司

## VIP 企业招聘：贝塔莱福(天津)生物科技有限公司

贝塔莱福(天津)生物科技有限公司成立于 2018 年初,位于中国北方大型的港口城市天津滨海新区。总部位于日本东京都的新宿,是一家以胶原蛋白,弹性蛋白等功能性食品原料进口、研发销售为中心的商社型企业,且已在日本健康行业深耕 30 多年。我们依托总部给予的大力支持,将日本丰富的功能性食品原料带到中国市场,为我们的客户提供优质的服务和原料讯息。是国内一家做日本功能性食品原料的源头供应商并逐步辐射亚太地区。以安全、合法为根基,以有效的数据分析,临床验证,专利,真实案例等,来满足客户的需求。。贝塔莱福主营业务:日本原装进口功能性食品原料;健康食品、膳食补充剂及化妆品的日本本土 OEM 代工一站式服务;口服美容中日联合研发中心。

**招聘页面:** <http://www.foodmate.cn/com-1493391/>

**市场经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-16665.html>

### 岗位职责

- 1、根据企业战略规划,对新品开发上市负责,主要包括市场调研、产品立项、产品开发、包装设计跟进,生产进度跟进
- 2、产品核心卖点梳理、提炼,根据客户要求提供相对应的资料
- 3、统筹具体产品的实现,包括协调研发资源,管控研发进程、生产成本与产品质量等;
- 4、定期对销售中的产品进行效果评估,优化升级、更新迭代

### 任职要求

- 1、本科以上学历;
- 2、3 年以上工作经验
- 3、熟悉保健食品原料及相关法律法规解读
- 4、良好的组织协调、沟通能力、数据分析能力及良好的团队合作精神;

### 福利待遇

1. 保险情况:根据实际基数缴纳五险一金
2. 食宿情况(不含食宿是否有相关补贴):餐补 200 元/月
3. 上班时间(是否有加班费): 8:30-12:00, 13:00-17:30, 有加班费(双薪)
4. 休班情况(周休、节假日):周末双休,法定节假日休息
5. 津贴情况(年终奖情况):年终奖:双薪(全年 14 薪);父母生日津贴:300 元/年;老人津贴:70 周岁以上:150 元/人/月;防暑降温、采暖补贴:依国家规定执行;春节开工红包:500 元职工体检:1 次/年;端午、中秋福利。

**销售** <http://www.foodmate.cn/job/show-16664.html>

### 岗位职责

- 1、结合本区域销售特点及国内外行业信息,制定本区域市场营销计划,并组织执行;
- 2、开发客户资源;执行公司渠道政策,完成销售目标;
- 3、完成具体的产品服务沟通、业务洽谈、合同签订、完整的订单服务和货款回收等,并及时提交销售报表;
- 4、具备独立自主拓新能力、客户盲拜能力,有效识别客户需求,归纳总结客户需求、客户决策链和关系地图;
- 5、收集并反馈商务合作中存在的问题,协调内部不断优化合作方案和产品方案,并对渠道大客户进行维护和管理;
- 6、根据公司计划和安排,参与市场调研、行业交流、产品分析和信息整理,汇报行业动态,为公司产品立项提供决策意见。

### 任职要求

- 1、本科以上学历,专业不限;
- 2、良好的组织协调、沟通能力、数据分析能力及良好的团队合作精神;
- 3、有益生菌、保健品、乳品、休闲食品饮料及原料行业销售经验者优先,其他条件优秀者可放宽;
- 4、具备较强的学习能力,综合素质强,能抗压,有韧性。

## 福利待遇

1. 保险情况：根据实际基数缴纳五险一金
2. 食宿情况（不含食宿是否有相关补贴）：餐补 200 元/月
3. 上班时间（是否有加班费）： 8：30-12：00，13：00-17：30 ，有加班费（双薪）
4. 休班情况（周休、节假日）：周末双休，法定节假日休息
5. 津贴情况（年终奖情况）：年终奖：双薪（全年 14 薪）；父母生日津贴：300 元/年；老人津贴：70 周岁以上：150 元/人/月；防暑降温、采暖补贴：依国家规定执行；春节开工红包：500 元；职工体检：1 次/年；端午、中秋福利。

**工作地点：**天津自贸试验区（中心商务区）滨海华贸中心 402

食品人才中心

[www.foodmate.cn](http://www.foodmate.cn)

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-小梅 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto: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](http://www.foodmate.com))是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】食品中沙门氏菌的检测  
首期预制菜肴工业化加工技术研修班 6月26-30日将在北京开班  
【六月广州】第13期 体系管理专员实操培训班  
第八期食品出口合规实操培训-7月青岛  
《2023第二届中国食育发展大会》邀请函

## 热门分享：

微纳米气泡及其在食品工业中的应用  
不同浓度的酒精、消毒水对微生物的消灭效果验证报告  
优秀班组长的管理方法  
生产过程质量管理措施有哪些？  
福建卫健委——关于参茸果是否能在普通食品中应用的问题  
市场监管总局办公厅关于企业登记注册地址变更后旧版包装材料使用期限的复函  
关于企业登记注册地址变更后旧版包装材料使用期限的复函  
在供应商审核现场，如何提出有质量的问题？

## 热门讨论：

食品标签，看看这个配料表有没有问题？  
帮我分析分析-净含量  
啤酒企业使用他人专用啤酒瓶被罚  
营业场所与住所地址问题  
福建卫健委——关于参茸果是否能在普通食品中应用的问题  
小作坊登记可以用企标吗？小作坊的工艺是否适用审查细则？  
执行标准：产品已经拿到证了，企业能不能改变执行标准呢？  
打假人投诉方便面无调味料生产许可证，调味包无生产日期等标识  
不经速冻的粽子可以冷冻卖吗  
植物油经过高温加工（加入葱姜香辛料），配料表可以直接写为精炼植物油吗  
食品安全总监怎么当？  
坚果酱属于生产许可的哪个类别？  
红枣、葡萄干、枸杞是否属于农副产品  
关于包材辅料供应商审核  
想考一个质量体系证书，9001，大家有什么知道，从哪里做起？  
花生算谷物吗？  
标签审核：配料：蒜米  
QS生产许可与QS质量安全  
保质期设两个  
白砂糖分装，怎么确定控制点啊？  
食品添加剂配料的双重复核

烧饼的执行标准是什么？请问

鸭翅去毛

从一般区进入洁净区怎么去除小叉车轮子灰尘

起酥油，标签上可以标他为精炼植物油吗

关于标签宣称的问题

咀嚼片不脆，咬起来是良的，应该如何改善？

常温糯米粽 开袋即食

自制酱料想供给加盟店使用，不向市场流通，怎么合规啊？

关于正带入原则，是否在终产品中不可使用该添加剂才需要考虑？

哪种甜味剂发苦？

关于配料表中多种坚果原料的标注

我在压片后，用手捏一下，做好的片剂就变成粉末了

国家标准取消了脱脂奶粉的脂肪含量检测要求，那脱脂奶粉对比全脂奶粉还有什么区别？

震惊！蜜饯产品氯化物和总糖测定居然出现这种 problem!!!

做益生菌的乳酸菌时，稀释度高的比稀释度低的菌还多，寻找原因

茶微生物

请教一下，食品检测行业的行情

聊聊你的领导给你画的饼

不合理的责任划分



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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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