

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 23

总第957期

2023-06-20

食品行业一周舆情信息汇总（6.12-6.18）

“鼠头鸭脖”舆情事件启示

盲盒虽“盲”  
但监管不“盲”

反餐饮浪费—  
外卖起送费受到关注

电梯广告“违背社会良好风尚”被罚40万  
涉事公司连夜致歉



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

企业食品安全文化建设

“鼠头鸭脖”舆情事件启示

盲盒虽“盲”但监管不“盲”

中国香港食品色素的使用要求

反餐饮浪费-外卖起送费受到关注

从“鼠头鸭脖”看校园食品安全监管

食品企业如何开展食品安全事故应急演练

食品行业一周舆情信息汇总（6.12-6.18）

【动植物检疫】食品接触用竹木材料及制品标准你了解多少

电梯广告“违背社会良好风尚”被罚40万 涉事公司连夜致歉

## 国内预警

市场监管总局关于2023年粽子专项抽检不合格情况的通告（2023年第14号）

市场监管总局关于发布《动物源性食品中瓜尔胶的测定》等10项食品补充检验方法和《动物源性食品中甲氧苄啶的快速检测 胶体金免疫层析法》等9项食品快速检测方法的公告（2023年第23号）

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会关于批准发布《餐饮企业质量管理规范》等3项推荐性国家标准的公告（2023年第5号）

关于发布《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023年版）》和《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》的公告

## 国际食品

津巴布韦将于本月首次向中国出口柑橘

俄罗斯发生一起H5N1型高致病性禽流感疫情

共计37.4吨！巴拿马企业首次对华出口冷冻虾

日本、中国等国家进口缅甸咖啡，享受“零关税”

今年前4月，中国是智利新鲜车厘子和西梅最大买家

俄副总理：米舒斯京访华期间讨论了对华供应猪肉问题

## 国际预警

我国出口松花蛋被检出铜超标

我国出口冷冻烤鸭在德国遭扣留

2023年2月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

香港一家企业被列入FDA红名单，涉及产品有黑米、干海藻等

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第23周）

2023年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月14日更新）

## 食品科技

2022年度福建省科学技术奖受理情况公示 食品领域有52项

2022年度北京市科学技术奖项目奖初审结果公示 食品领域有7项

2023年度河南省重大科技专项项目受理情况公示 食品领域有这些

江南大学徐岩教授团队在Microbiology Spectrum发表白酒微生物菌群组装和代谢的研究成果

**食品伙伴网讯** 食品安全文化是企业长期生产经营中自然形成的与食品安全相关的意识规范、价值取向、思维方式、道德水平、行为准则等的总和。食品安全文化建设对企业持续关注质量安全，追求卓越，推动质量管理方法在企业成功应用，提升员工的职业素养，促进员工的成长与发展，增强企业核心竞争力，起着十分重要的作用。

食品安全文化的重要性被越来越多的企业认可，特别是 GFSI 把食品安全文化内容写入基准文件，食品安全文化成为了国际食品标准的基本内容。基于此，食品伙伴网依据《企业质量文化建设指南》（GB/T 32230）、《食品安全文化-全球食品安全倡议（GFSI）意见书》等，对企业食品安全文化建设提出以下三点建议。

### 1、成立食品安全文化建设小组

企业应成立食品安全文化建设小组，负责食品安全文化的推行和管理。小组成员需包括最高管理层、中层管理者及基层员工代表，全员参与推行企业食品安全文化。

企业最高管理层是食品安全文化建设热心的倡导者、坚定的培育者、积极的推动者和模范的践行者。最高管理层负责确定企业食品安全文化发展方向和期望目标，营造有利于文化创建、培育、发展和优化的环境，建立有效的激励机制并配置合理的资源。

全员参与食品安全文化建设活动，让员工能够从情感和理智上认同，从行为和习惯上践行企业的质量安全价值观，自觉地追求高品质，推动企业质量安全文化的不断发展和优化。

### 2、制定并实施食品安全文化建设方案

受内外部环境等诸多因素的影响，不同企业的食品安全文化具有各自的个性化特征，企业应结合自身特点，如企业愿景、战略发展、市场定位、企业规模、员工素质等，制定并实施食品安全文化建设方案，方案内容包括但不限于以下四个方面。

#### 2.1 行为规范与制度建设

企业建立并实施食品安全行为规范与工作制度，明确公司各层级人员的行为规范。行为规范与制度的呈现方式包括文化手册、行为守则、各级作业指导书，以及员工的质量习惯或良好作风等，这些规范与制度体现了企业质量安全核心价值观的内涵。

#### 2.2 教育与培训

企业通过开展食品安全文化的教育与培训，提高公司各层级人员的食品安全意识和素养。

教育与培训内容包括公司文化、质量安全意识、食品安全基础知识、法律法规标准、制度文件及操作性标准等；

更多内容详见：[企业食品安全文化建设](#)

**食品伙伴网讯** 近日，江西一高校食堂“鼠头鸭脖”事件，引发网络热议，事件持续发酵，最终调查组得出结论：异物不是鸭脖，为老鼠类啮齿动物的头部。现在，让我们一起回顾一下整个事件。

6月1日下午，一则“江西一高校饭菜中疑吃出老鼠头”的视频在网络传播，引发广泛关注。视频画面的饭菜中，疑似有异物出现，男子告知食堂工作人员吃出来老鼠头，工作人员表示是鸭肉。

6月2日，学校餐饮公司南昌市菁禾餐饮工作人员表示，已经看到视频了，会去调查核实处理。

6月3日晚，江西工业职业技术学院官方微博发布情况通报回应称，经调查，视频拍摄地点确实在该校食堂。当事学生在事发当时即邀请同学比对“异物”，确认为鸭脖，为正常食物。该学生已现场作出书面说明对视频内容进行澄清。

6月4日，市场监督管理部门工作人员表示，高新区市场监管局相关人员通过查看当事人拍摄的图片进行比对，初步判定系鸭脖。同时，并对该校菜品的留样进行检测，将于3—5天专业比对后并公布结果。南昌市场监管局介入调查。

虽然官方回复称经多方确认，此为鸭脖而非老鼠头，但是，依旧有不少网友对此表示质疑。江西“鼠头鸭脖”事件持续发酵。

6月6日，菁禾餐饮发声明称，经调查该事件涉及的是江西工业职业技术学院（瑶湖校区），该校区餐饮公司是中快餐厅，与该公司无关，公司所承包的是江西工业职业技术学院（青山湖校区）。7日，该公司再次发文辟谣。

6月7日上午，江西省教育厅回应称，相关处室已经介入该事件。

6月7日，江西工业职业技术学院一个食堂的承包商称，其他食堂的承包商受到牵连。从多名江西工业职业技术学院在读学生处了解到，上述事件发生后，学校食堂及涉事窗口依旧正常营业，但是涉事窗口几乎没人去吃，这几天去食堂的人也少了。之外，有学生透露，事发后，该校辅导员也曾开会提醒过在校学生禁止在网上发布任何关于上述事件的相关言论。

6月10日，“江西工职院‘6·1’食品安全事件”联合调查组发布情况通报，针对江西工业职业技术学院“6·1”食品安全事件，江西省已成立由省教育厅、省公安厅、省国资委、省市场监督管理局等部门组成的联合调查组，进行调查。下一步，联合调查组将及时向社会公布有关调查处理情况。

6月17日，“江西工职院‘6·1’食品安全事件”调查结果公布。联合调查组发布情况通报称，经勘察现场，调取监控视频发现，6月1日，学生在食堂吃出疑似为“鼠头”的异物，被涉事食堂工作人员事发当日丢弃。通过查看食堂后厨视频，查阅采购清单，询问涉事食堂负责人、后厨相关当事人、当事学生和现场围观学生等，判定异物不是鸭脖。根据国内权威动物专家对提取的当事学生所拍现场照片和视频进行专业辨识，判定异物为老鼠类啮齿动物的头部。南昌高新区市场监督管理局昌东分局、江西工业职业技术学院未认真调查取证，发布“异物为鸭脖”结论是错误的。

更多内容详见：[“鼠头鸭脖”舆情事件启示](#)

**食品伙伴网讯** 盲盒，自带“小确幸”属性，广受喜爱猎奇的年轻消费者追捧。随着“盲盒+”商业模式快速发酵，食品行业也涉足盲盒赛道。此前，成都刮起一股“剩菜盲盒”风，餐饮商家将临期食品或当日未售完的库存，以“盲盒”形式打折销售，获得了年轻人的喜爱，甚至“手速慢了，还会抢不到。”

随着盲盒经济的兴起，盲盒经营过程中的过度营销、诱导消费、食品浪费、售后服务不到位等问题日益凸显。近日，市场监管总局印发了《盲盒经营行为规范指引（试行）》，对盲盒经营予以规范引导。食品伙伴网带大家了解食品盲盒红线，加强合规经营意识。

### 一 什么是食品盲盒？

《指引》对盲盒进行了概括定义，即“盲盒经营，是指经营者在合法经营范围内，在事先告知商品或者服务的特定范围而不告知商品确定型号、款式或者服务内容的前提下，通过互联网、实体店、自动贩卖机等形式，以消费者随机抽取的方式销售特定范围内商品或者服务的经营模式。”

但是，食品盲盒属性复杂，容易误入模糊地带。比如，“食品仅外包装不同随机发货、食品成分确定但形状不同随机发货等等，不足以让消费者随机发货抱有额外期待的，不宜认定为盲盒”。

### 二 食品盲盒合规吗？

《指引》对食品盲盒作出限定性要求，即“食品、化妆品，不具备保障质量和消费者权益条件的，不应当以盲盒形式销售。”虽未作出完全禁止性规定，但食品与消费者身体健康息息相关，安全风险较大，《指引》专门强调经营者要充分履行义务，如：建立和完善商品生产经营记录制度，相关记录留存至少3年；建立健全食品安全质量保障体系，原料来源可靠，生产安全卫生；承诺不囤货、不炒作、不直接进入二级市场，自觉接受社会监督等。避免因盲盒形式销售食品带来安全和浪费等方面的风险。

此外，《指引》规定“食品经营者在从事食品销售、餐饮服务过程中附赠其他盲盒商品开展促销活动的，应当遵守《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。”

### 三 食品盲盒信息披露！

盲盒虽“盲”，但不能以“盲”为借口逃避责任，食品盲盒经营者应当保障消费者的知情权和选择权，公示关系食品质量的基本必要信息，打破信息壁垒。

正如《指引》要求“盲盒经营者应当按照法律法规规定，通过产品标签、消费提示等方式充分告知消费者盲盒商品的名称、产地、生产者、执行标准、成分、生产日期、有效期限、使用存储条件、安全警示等关系商品质量的基本必要信息，标注的信息应当真实、准确。”此外，抽取规则、限量商品投放数量、抽取概率、商品价值范围等关键信息也应以显著方式对外公示。

同时，食品盲盒应当明码标价，不得加收不明费用、不得加价出售、不得哄抬价格、不得存在价格欺诈等违法行为。

更多内容详见：[盲盒虽“盲” 但监管不“盲”](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 随着人们对食品安全和健康的关注度不断提高，香港对食品中添加剂的使用进行了严格的管理和监管。其中，色素是被重点关注的一类食品添加剂。以下食品伙伴网将介绍香港食品色素的监管机构、相关法规、使用限制、标签标识要求等。

### 01 监管机构和法规

香港食物环境卫生署食物安全中心是负责食品安全事务的主要部门，会根据食物监察计划定期对市场上销售的商品进行抽检，以确保其符合相关的法规和标准。如果发现食品中含有不符合规定的添加剂或者存在质量问题，将会采取相应的措施进行处理，包括发出食物警报、召回产品、罚款等。

香港食品中色素主要由第 132H 章《食物内染色料规例》规管，食品生产商加工过程中使用色素必须遵守第 132H 章的规定。此外，食品标签中色素的标识需符合第 132W 章《食物及药物（成分组合及标签）规例》的规定。

### 02 色素使用限制

#### 1、禁止使用色素的食物

在香港，未经烹煮及未经加工处理的肉类、野味、家禽、鱼、水果或蔬菜不得使用任何色素，除非是作为标记用途。食物环境卫生署食物安全中心曾发出食物警报，在榴莲样本中检出染色料姜黄素，该批榴莲被要求停售及下架。姜黄素是一种从姜黄提取的天然食用色素，可用于加工食物，但不可以加进未经烹煮及未经加工处理的肉类、野味、家禽、鱼、水果或蔬菜中。

值得注意的是，柑橘属水果的果皮上可以使用准许色素，但应清晰地标明“加有色素”。

#### 2、禁止使用未经准许的染色料

《食物内染色料规例》附表 1 规定了准许染色料，禁止使用准许染色料以外的色素。苏丹红是工业用人造化学染色料，不可添加于食品中，但经常会在辣椒制品中非法使用。酸性玫瑰红 B、二甲基黄也是食品中禁止使用的染色料，食物环境卫生署食物安全中心曾发出警报，在预先包装糖果样本中检出酸性玫瑰红 B、在黑胡椒豆干样本中检出二甲基黄，相关批次产品均被停售、下架并召回。

### 03 准许使用的染色料

《食物内染色料规例》附表 1 准许染色料第 I 部煤焦油色素包括日落黄、朱古力棕、赤藓红、亮蓝、酒石黄、专利蓝、淡红、酸性喹啉黄、靛蓝、丽春红等。

更多内容详见：[中国香港食品色素的使用要求](#)

**食品伙伴网讯** 2023年，反食品浪费工作得到高度重视，市场监管总局在全国范围内部署开展了为期3个月的制止餐饮浪费专项行动。市场监管总局要求各级市场监管部门严格执行《反食品浪费法》，细化措施，落实责任，聚焦餐饮外卖等重点领域加大检查频次和力度，重点检查是否依法主动开展消费提示，是否存在诱导、误导超量点餐造成明显浪费，是否设置不合理的送餐门槛等。可以看出，餐饮浪费专项行动中起送费的问题也引发关注。食品伙伴网就起送费的法规动态和案例信息进行如下分享。

### 01

#### 外卖设置起送费的法规规定

《中华人民共和国反食品浪费法》明确餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。但是笔者在目前出台的法律法规文件中，没有找到明确提及外卖起送费问题的条款。

2023年6月9日，常州市司法局将《常州市网络餐饮服务食品安全管理若干规定（草案）》（以下简称意见稿）及说明全文公开，向社会各界征求意见，公开征求意见的时间为2023年6月9日至7月9日。《意见稿》拟规定：网络餐饮服务第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者应当采取措施防止食品浪费，以醒目方式提示消费者适量点餐，不得设置起送费等限制条件诱导、误导消费者超量点餐。《意见稿》拟规定不得设置起送费诱导、误导消费者超量点餐。

2023年6月14日，《市场监管总局 商务部关于发挥网络餐饮平台引领带动作用有效防范外卖食品浪费的指导意见》明确：网络餐饮平台要科学设置起送价格、满减促销规则，探索根据商户经营规模、餐品档次、订餐距离的不同，引导平台内商户合理设置餐品起送价格。优化满减凑单机制，不将主食纳入满减优惠展示范围，最大限度避免食品浪费。

### 02

#### 网络餐饮外卖设定不合理起送费案例

根据市场监管总局发布的消息，截至2022年12月，我国外卖用户达5.2亿，网络餐饮平台成为制止餐饮浪费的重要环节。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中，也提到浙江省台州市路桥区市场监管局在巡查网络订餐平台及供餐店铺时，发现上海某公司门店在平台的店铺设定外卖起送价，但该店的多款菜品定价未超过起送价，必须拼凑其他食物或商品才能达到起送价，且单款菜品足够一人食用。导致部分消费者超量点餐，造成不必要的食品浪费。路桥区市场监管局认定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）项的规定。

结合市场监管总局发布的相关信息及案例，也不难看出，无论法规文件中是否明确不得设置起送费的问题，当起送费设置的不合理，有可能存在诱导、误导消费者超量点餐时，就与《中华人民共和国反食品浪费法》的理念相违背，是不符合目前“厉行节约、反对浪费”的消费理念的。同理，设置最低消费、引导消费者超量点餐、捆绑提供必选菜品、大胃王比赛等等行为都应受到遏制。

# 中国食品 从“鼠头鸭脖”看校园食品安全监管

**食品伙伴网讯** 近日，一则“江西一高校饭菜中疑吃出老鼠头”的视频在网络传播，引发广泛关注。事件曝光后，涉事高校官方微博发布情况通报回应此事称，当事学生本人已确认“异物”为鸭脖，并澄清了视频内容。然而，“鼠头鸭脖”舆论风波未平，又有学生反映在同一食堂又吃出了绿色大青虫。据学生反馈，学校食堂几乎每个月都有大量投诉，吃出钢丝球、毛发、小虫子等异物都是常见的投诉理由。

截至2023年6月10日，针对“鼠头鸭脖”食品安全事件，江西省已成立联合调查组进行调查。下一步，联合调查组将及时向社会公布有关调查处理情况。

因片面追求经济利益，一些校外供餐单位、承包或者委托经营的食堂，容易放松食品安全管理，而学校也会疏于管理而引发食品安全事故。下面，食品伙伴网就带您简单了解国家和各省对于校园食品安全的守护行动。

## 国家层面校园食品安全守护行动

2019年12月，市场监管总局等部门发布关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见。意见指出，供餐单位要落实食品安全主体责任，学校要落实食品安全校长（园长）负责制，供餐单位和学校要严格执行食品原料进货查验制度。

2020年6月，市场监管总局等四部门印发《校园食品安全守护行动方案（2020—2022年）》。通过开展校园食品安全守护行动，全面落实学校食品安全校长负责制、学生集体用餐配送单位食品安全主体责任和属地部门管理监督责任，聚焦校园食品安全突出问题、薄弱环节，采取有力措施，筑牢基础、补齐短板、提升水平，严防严管严控校园食品安全风险，遏制发生群体性重大食品安全事故。

在近年中、高考期间，市场监管总局每年都会发布关于加强高考中考期间校园食品安全监管工作的通知，积极防范化解校园食品安全风险，保障广大考生餐食安全。

## 部分省份高度重视校园食品安全

据食品伙伴网不完全统计，2020年至今，广东、湖北、河北、上海、辽宁、湖南、天津、贵州、广西等省份陆续发布校园食品安全监管及专项监督检查的通知。梳理发现，监管重点方向集中在严查学校食堂对外承包或委托经营方无食品经营许可证资质问题；严查食品安全管理制度不健全不完善，管理记录缺失、不真实问题；严查接触直接入口食品工用具和复用餐具因清洗消毒不彻底导致致病菌超标、洗涤剂残留等问题；严查校外供餐单位配送餐食车辆不清洁、配送餐食温度不达标、标签信息不完整或者虚假标注、熟制完成至食用时间过长，以及校方不严格履行接餐查验义务问题等。

## 校外供餐单位食品安全主体责任

校外供餐单位要严格落实食品安全主体责任，制定科学有效的食品安全管理制度和风险控制要求，定期开展食品安全自查；制定严格的食品原料供货要求，严格筛选食品原料供应商，明确专人负责食品原料进货查验，严格执行查验要求；规范食品加工制作行为，彻底清洗消毒餐用具、按规定的温度和时间配送食品等；积极推进“互联网+明厨亮灶”，强化供餐单位自身食品安全管理，及时发现并纠正存在的问题。

更多内容详见：[从“鼠头鸭脖”看校园食品安全监管](#)

文章来源：食品伙伴网



**食品伙伴网讯** 我国法规明确要求自上而下应建立健全应对食品安全事故运行机制，目的是有效预防、积极应对食品安全事故，高效组织应急处置工作，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障公众健康与生命安全，维护正常的社会经济秩序。

食品安全事故应急机制的运行需要企业全员参与，通过提高全员的应急处置能力和危机意识，增强企业的团队协作和应对能力。制定详尽的预案可以规范企业应急处置流程，提高应急处置的效率和准确性，避免因应急处理不当而导致事故扩大化。应急演练可以提前做好应对措施，避免因事故类型不同而导致应急处置不当，同时可减少事故对企业的影响，降低企业的经济损失，保护企业的声誉和形象，从而增强企业的市场竞争力。

### 怎样才能做好食品安全事故处置应对

做好食品安全事故应急处置应对，需要做好以下两个方面，一是建立并完善食品安全事故应急预案，二是开展食品安全事故应急演练。可以分为四大模块，八小项目，采用 PDCA 大环扣小环，环环相扣的通用管理思维来开展。

#### 1. 基础知识培训

面向企业全体员工开展食品安全事故处置相关的基础知识培训，主要内容为国家食品安全应急体系介绍，包括国家食品安全事故处置相关法律法规介绍，如《[食品安全法](#)》《[国家食品安全事故应急预案](#)》《[国家突发公共事件总体应急预案](#)》等；国家食品安全应急体系；事故分类、处置流程等。

#### 2. 组织机构梳理

食品安全管理人员通过实地考察、了解组织架构、员工面谈等各个维度检验现有应急预案的充分性、适用性，对食品安全事故应急指挥部（小组）组织架构重新梳理并确定，明确各个成员职责。

#### 3. 实际操作培训

面向企业的应急指挥部（小组）成员开展演练前的实操培训，设置题目进行模拟演练，分组讨论，对调整后的食品安全事故应急管理制度及其表单进行系统培训，包括企业食品安全事故应急预案以及应急演练的具体流程。

#### 4. 实施操作演练

在实际操作培训的基础上，进行应急演练，强化相关人员对食品安全事故处置的掌握程度。当实际发生食品安全事故的时候，让参与者明确自己的职责和具体操作，能够沉着应对，冷静处置。

##### 1) 演练方案的策划

演练场景策划：根据对企业的调研情况设计食品安全事故应急预案启动的原因和食品安全事故级别。例如设计一起食品安全突发事件涉及人数在 100 人以上并出现死亡病例的重点食品安全事故。

更多内容详见：[食品企业如何开展食品安全事故应急演练](#)

食品伙伴网讯 6月12日-6月18日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（6.12-6.18）
江西通报“鼠头鸭脖事件”调查处理结果
“五个女博士”被罚40万 公司连夜道歉
老人卖农残超标芹菜获利14元被罚10万？法院判了
消费者买1根牛肉干被偷塞5根称重？官方通报
官方通报“特产店猪肉干冒充牛肉干”：十倍罚款
官方回应学生食堂吃米线后呕吐7次
知名火锅品牌回应8元生菜只有2片菜叶
“女子坐高铁花15元买到‘水龄16500年’矿泉水”引热议
食物中吃出异物事件频发

### 江西通报“鼠头鸭脖事件”调查处理结果

近日，江西高校“鼠头鸭脖”事件持续发酵，6月10日，江西省成立由省教育厅、省公安厅、省国资委、省市场监督管理局等部门组成的联合调查组，进行调查。6月17日，“江西工职院‘6·1’食品安全事件”调查结果公布。

据悉，联合调查组发布情况通报称，经勘察现场，调取监控视频发现，6月1日，学生在食堂吃出疑似为“鼠头”的异物，被涉事食堂工作人员事发当日丢弃。通过查看食堂后厨视频，查阅采购清单，询问涉事食堂负责人、后厨相关当事人、当事学生和现场围观学生等，判定异物不是鸭脖。根据国内权威动物专家对提取的当事学生所拍现场照片和视频进行专业辨识，判定异物为老鼠类啮齿动物的头部。南昌高新区市场监督管理局昌东分局、江西工业职业技术学院未认真调查取证，发布“异物为鸭脖”结论是错误的。

经认定，江西工业职业技术学院对此次事件负主体责任，涉事企业负直接责任，市场监督管理部门负监管责任。

目前，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，南昌市市场监督管理局已吊销涉事食堂食品经营许可证，对涉事企业和法定代表人顶格处罚。下一步，将依法依规严肃处理江西工业职业技术学院、南昌高新区市场监督管理局昌东分局等相关责任单位、涉事企业和责任人，并在全省开展食品安全专项整治，抓好源头治理，切实保障人民群众食品安全。

### “五个女博士”被罚40万 公司连夜道歉

6月14日晚间，北京市市场监督管理局公布了关于北京青颜博识健康管理有限公司（“五个女博士”所属公司）的一则行政处罚。

违法事实显示，“五个女博士”为了推销其商品，对外发布内容为“老公气我，喝！熬夜追剧，喝！又老一岁，喝！胶原蛋白流失快，五个女博士补得更快。喝五个女博士，都是你们逼的！”的广告。

上述内容违反了《中华人民共和国广告法》（2018）第九条第一款第（七）项（妨碍社会公共秩序或者违背社会良好风尚），北京市朝阳区市场监督管理局责令当事人停止发布相关广告，并处罚款40万元。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（6.12-6.18）](#)

文章来源：食品伙伴网

### 背景

中国首个食品接触用竹木标准 GB 4806.12-2022《食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品》已于 2022 年 12 月 30 日正式实施。

该标准规定了原料要求、感官要求、理化指标、微生物限量等技术要求。为我国食品接触用竹木制品的生产和使用提供合规要求与管控依据，同时为包括海关在内的政府监管部门提供执法依据。让我们带大家一起了解一下吧。

### 一、适用范围及基本要求

#### 适用范围

适用于食品接触用竹木材料及制品。

#### 例子

以竹、木、或软木为原料制成的材料及制品，包括软木塞和植物纤维板制品等。常见的竹碗、竹筷、砧板、牙签、木铲、蒸笼等。

#### 基本要求

GB 4806.12-2022 标准提出，食品接触用竹木材料及制品应符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1）。

GB 4806.1 是强制性国家安全标准。

### 二、技术要求

#### （一）原料要求

1、食品接触用竹木材料及制品使用的原料不应对人体健康产生危害。

2、食品接触用竹木材料及制品其中油、蜡及其他添加剂的使用，应符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685）及相关公告的规定。

#### （2）感官要求

1、感官：色泽正常，无毛刺、虫蛀、异臭、霉斑或其他污物。

2、浸泡液：迁移试验所得浸泡液不应有沉淀、异臭、异常着色等感官性能的劣变。

更多内容详见：[【动植物检疫】食品接触用竹木材料及制品标准你了解多少](#)

文章来源：福州海关 12360 微信号

**食品伙伴网讯** 6月14日晚间，北京市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，“五个女博士”品牌所属公司北京青颜博识健康管理有限公司因违反《中华人民共和国广告法》被北京市朝阳区市场监督管理局罚款40万。

对此，“五个女博士 FiveDoctors”官方微博连夜发布致歉声明称，6月14日晚间，北京市市场监督管理局公布了关于该公司电梯广告“违背社会良好风尚”的处罚公告。对此处罚决定，公司诚恳接受、坚决整改，并对广告内容所带来的不良社会影响，向大家郑重道歉。此前，在收到用户的批评意见时，公司进行了深刻的反思，全面下线了该广告，并在公司内部展开了为期30天的严查整顿。未来，将持续优化公司的广告工作流程，不断加强合规体系建设，杜绝此类事件再次发生。

此前，“五个女博士”的一则电梯视频广告被质疑侮辱女性登上热搜。广告中，代言该品牌的几名女性面目狰狞，握拳嘶喊：“老公气我，喝”“熬夜追剧，喝”“又老一岁，喝”“喝五个女博士，都是你们逼的！”该广告引发网友强烈不满和反感，有网友称其“宣传了女性的负面刻板印象”“贩卖性别焦虑”，被指不尊重女性，涉嫌擦边以及玩文字游戏。对此，5月12日，据报道，北京市朝阳区市场监督管理局有关工作人员表示，针对北京青颜博识健康管理有限公司发布低俗广告、虚假宣传的投诉举报，依据市场监督管理行政处罚相关规定，经过综合研判决定立案调查，目前正在收集证据材料、约谈品牌方，将在90天内结案。

### 违法事实

当事人为了推销其商品，对外发布内容为“老公气我，喝！熬夜追剧，喝！又老一岁，喝！胶原蛋白流失快，五个女博士补得更快。喝五个女博士，都是你们逼的！”的广告。

### 违法行为类型

《中华人民共和国广告法》（2018）第九条第一款第（七）项：妨碍社会公共秩序或者违背社会良好风尚。

### 处罚内容

本局责令当事人停止发布上述广告，并作出行政处罚决定如下：罚款：400000元

# 国内预警

## 市场监管总局关于 2023 年粽子专项抽检不合格情况的通告〔2023 年 第 14 号〕

近期，市场监管总局组织开展粽子专项监督抽检，采取现场抽样和网络抽样方式在全国随机抽取粽子 418 批次，发现 3 批次样品不合格，均为超范围使用食品添加剂。产品抽检结果可查询 <http://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，山西、江西等省级市场监管部门已组织开展核查处置，查清产品流向，督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制产品风险；对违法违规行为，依法从严处理。有关省级市场监管部门要督促及时公开所采取的不合格产品风险防控措施和核查处置情况，并向总局报告。

本次监督抽检发现的不合格问题均为食品添加剂超范围使用问题。具体情况通告如下：

一、山西省运城市盐湖区易家生鲜购物中心销售的一批次黑米粽、一批次江米粽，糖精钠（以糖精计）的检验值不符合食品安全国家标准规定。

二、江西省赣州市大余县新城镇张长华商店销售的红枣粽，糖精钠（以糖精计）的检验值不符合食品安全国家标准规定。

特此通告。

市场监管总局

2023 年 6 月 14 日

附件下载

 附件 1 部分不合格检验项目小知识.doc

 附件 2 粽子专项监督抽检不合格产品信息.xlsx

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《动物源性食品中瓜尔胶的测定》等 10 项食品补充检验方法和《动物源性食品中甲氧苄啶的快速检测 胶体金免疫层析法》等 9 项食品快速检测方法的公告（2023 年第 23 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例有关规定，市场监管总局批准发布《动物源性食品中瓜尔胶的测定》等 10 项食品补充检验方法和《动物源性食品中甲氧苄啶的快速检测 胶体金免疫层析法》等 9 项食品快速检测方法。名称和编号如下：

动物源性食品中瓜尔胶的测定（BJS 202301）

冰乙酸假冒食醋的鉴别方法 气相色谱-稳定同位素比值质谱法（BJS 202302）

食品中淫羊藿苷、金丝桃苷和补骨脂素的测定（BJS 202303）

果汁中植物源性成分的测定（BJS 202304）

麦卢卡蜂蜜中 2-甲氧基苯甲酸、2'-甲氧基苯乙酮、4-羟基苯基乳酸和 3-苯基乳酸的测定（BJS 202305）

粮食加工品中噻二唑、苯并噻二唑、噻菌灵及福美双的测定（BJS 202306）

蜂蜜中二羟基丙酮、甘露糖和蜜二糖的测定（BJS 202307）

食品中溴酸盐的测定（BJS 202308）

鸭血中鸭鸡鹅源性成分的测定（BJS 202309）

豆芽、豆制品、火锅及麻辣烫底料中喹诺酮类、磺胺类、硝基咪唑类、四环素类化合物的测定（BJS 202310）

动物源性食品中甲氧苄啶的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202301）

动物肌肉组织中链霉素和庆大霉素的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202302）

动物源性食品中四环素类药物的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202303）

动物源性食品中红霉素、螺旋霉素、泰乐菌素、替米考星的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202304）

豆芽中喹诺酮类药物的快速检测 胶体金免疫层析法（KJ 202305）

更多内容详见：[市场监管总局关于发布《动物源性食品中瓜尔胶的测定》等 10 项食品补充检验方法和《动物源性食品中甲氧苄啶的快速检测 胶体金免疫层析法》等 9 项食品快速检测方法的公告（2023 年第 23 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会关于批准发布《餐饮企业质量管理规范》等 3 项推荐性国家标准的公告 (2023 年第 5 号)

国家市场监督管理总局（国家标准化管理委员会）批准《餐饮企业质量管理规范》等 3 项国家标准，现予以公布。

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会

2023-06-09

相关标准如下：

序号	标准编号	标准名称	代替标准号	实施日期
1	<a href="#">GB/T 33497-2023</a>	餐饮企业质量管理规范	GB/T 33497-2017	2023-06-09
2	<a href="#">GB/T 42966-2023</a>	餐饮业反食品浪费管理通则		2023-06-09
3	<a href="#">GB/T 42967-2023</a>	机关食堂反食品浪费工作指南		2023-06-09

文章来源：[国家市场监督管理总局国家标准化管理委员会](#)

# 国内预警

## 关于发布《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023 年版）》和《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》的公告





根据《中华人民共和国食品安全法》《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》等规定，市场监管总局会同国家卫生健康委、国家中医药局调整了《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023 年版）》，制定了《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》，现予公告，自 2023 年 10 月 1 日起施行。此前发布有关目录与本版本不一致的，以本版本为准。

市场监管总局 国家卫生健康委

国家中医药局

2023 年 6 月 2 日

附件下载

-  [保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）.pdf](#)
-  [允许保健食品声称的保健功能目录 营养补充剂（2023 年版）.pdf](#)
-  [保健食品原料目录 大豆分离蛋白.pdf](#)
-  [保健食品原料目录 乳清蛋白.pdf](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)



5月30日，中国海关总署发布公告对津巴布韦鲜食柑橘输华植物检疫要求进行补充，允许津巴布韦输华鲜食柑橘途经第三国实施运输途中冷处理。

6月9日，津巴布韦园艺发展委员会（HDC）对此表示欢迎，称这将为促进双方农产品贸易打开新的窗口。HDC首席执行官Linda Nielsen表示，津巴布韦柑橘行业对中方协议带来的机会表示非常乐观，委员会正在与已经注册并能够满足规定的公司进行合作，以确保首批订单顺利进行。

今年6月1日，中国海关总署公布了允许出口中国的津巴布韦注册果园和包装厂名单，共有11个柑橘园和6个柑橘包装厂。

Linda Nielsen表示，津巴布韦预计将于本月早些时候开始首次向中国出口新鲜柑橘。同时，HDC还在与中国就准入蓝莓、牛油果和辣椒进行谈判。

**食品伙伴网讯** 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2023年6月14日，俄罗斯农业部向WOAH报告称，俄罗斯发生一起H5N1型高致病性禽流感疫情。

本次疫情发生地为马里埃尔共和国沃尔日斯基区，于2023年6月8日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有484521只禽类疑似受到感染，其中290712只发病，杀死和处置50000只。

目前疫情仍在继续，俄罗斯农业部将每周提交后续报告。

# 国际食品

## 共计 37.4 吨！巴拿马企业首次对华出口 冷冻虾

巴拿马工商部(MICI)国家出口促进部门主任埃里克·多尔莫伊(Eric Dormoi)近日表示,位于埃雷拉省(Herrera)的渔业公司 Cosmo Fish 向中国出口了首批冷冻虾,共计 37.4 吨,这也是巴拿马企业首次向中国市场出口冷冻虾。

巴拿马“TVN-2”电视台网站 6 月 9 日报道,多尔莫伊透露, Cosmo Fish 公司向中国出口的首批冷冻虾共计 1941 盒,被分装两个集装箱内,运输过程严格遵守了食品加工行业标准。

多尔莫伊还表示,尽管巴拿马已有两家工厂获得了向中国出口海产品的正式授权,但在此之前从未实现出口,本次出口无疑是个好消息。

据巴拿马审计署公布的数据显示,2022 年,巴拿马虾类出口增长十分显著,虾类出口额达到 6790 万美元,较 2021 年增长了 127.9%,已成为巴拿马第四大出口产品,出口目的地主要包括美国、西班牙、意大利、丹麦、法国等。

缅甸贸易促进组消息,已有 10 多个国家给予缅甸咖啡零关税政策。

据了解,目前,缅甸咖啡主要出口往美国、日本、比利时、中国、德国、越南、阿联酋、新加坡、意大利、沙特阿拉伯、俄罗斯、法国、西班牙等 10 多个国家。以上国家的企业进口缅甸咖啡,享受零关税政策。

缅甸贸易促进组局长表示,为了增加出口,我们正在开展相关工作。同时,为了满足国内需求,正在扩大咖啡种植面积。目前,全缅范围内共种植咖啡 5 万英亩左右,特级咖啡豆 1 吨的市价为 7500 美元左右,普通市场级咖啡则 1 吨在 3000—4500 美元之间。

## 今年前4月，中国是智利新鲜车厘子和西梅最大买家

智利农业研究和政策办公室（Odepa）最新报告称，2023年前4个月，智利水果出口总额达37.52亿美元，同比增长4%；出口总量为148.2万吨，同比下降2.5%。

智利“SimFruit”网站报道，出口总额中，86.1%是新鲜水果，11.3%是加工水果（果汁、油、蜜饯、冷冻水果、脱水水果），2.6%是坚果（核桃、杏仁、榛子等）。

### 中国是智利新鲜车厘子和西梅最大买家

2023年前4个月，智利新鲜水果出口额为32.29亿美元，同比下降3.3%；出口量为125.6万吨，同比增长3.3%。

按出口额来看，智利出口的新鲜水果中，车厘子位列第一，出口额15.93亿美元（+6.8%），占新鲜水果出口总额的49%；出口量30.21万吨（+6%），其中90%运往中国。

鲜食葡萄位列第二，出口额7.089亿美元（+1.8%），出口量43.86万吨（-4.9%），主要流向美国（49%）和中国（13%）。

蓝莓位列第三，出口额3.319亿美元（-6%），出口量7.22万吨（-19.8%），主要流向美国（49%）和荷兰（21%）。

西梅位列第四，出口额2.189亿美元（+9%），出口量为13.44万吨（-5.8%），主要流向中国（70%）和美国（13%）。

### 中国是智利西梅干和苹果汁第二大买家

前4个月，智利加工水果出口额为4.245亿美元，同比下降3.4%；出口量为16.57万吨，同比下降5.7%。加工水果出口额下降的主要原因是，冷冻水果和水果油出口额同比分别大幅下降35%和26%。不过，其他类别加工水果出口额同比增幅均超过25%。

具体而言，冷冻水果的出口额最高，占加工水果出口总额的31%，其次是蜜饯（26%）、脱水水果（23%）、果汁（16%）以及水果油（4%）。

每项类别中，出口额较高的产品如下：

冷冻水果：冷冻浆果，包括蓝莓、草莓、覆盆子和黑莓，出口额分别为4300万美元、3300万美元、1800万美元和1300万美元，主要运往美国（47%）和澳大利亚（10%）；

蜜饯：桃子和苹果蜜饯，出口额分别为4190万美元和1480万美元，主要运往墨西哥（50%）和美国（24%）；

脱水水果：西梅干和葡萄干，出口额分别为5300万美元和2800万美元，脱水西梅主要流向德国和中国，脱水葡萄主要流向荷兰和哥伦比亚；

更多内容详见：[今年前4月，中国是智利新鲜车厘子和西梅最大买家](#)

## 俄副总理：米舒斯京访华期间讨论了对华供应猪肉问题

俄罗斯卫星通讯社圣彼得堡6月13日电 俄罗斯副总理维多利亚·阿布拉姆琴科在圣彼得堡国际经济论坛前夕接受卫星通讯社采访时说，在俄罗斯总理米哈伊尔·米舒斯京不久前访问中国期间，讨论了向俄罗斯供应商开放猪肉出口的问题。

阿布拉姆琴科在今年3月份表示，俄罗斯“渴望”向中国出口猪肉，并正在就此进行谈判，俄罗斯企业已准备好接受中国的相关检查。

她说：“中国海关委员会和俄罗斯联邦动植物检验检疫局就开放俄罗斯猪肉供应进行持续对话。在5月份的访问期间，米哈伊尔·弗拉基米罗维奇（·米舒斯京）也提出了这一问题。谈判仍在继续。”

她补充说，俄罗斯对华农产品出口整体增长了40%。她总结说：“已知的方向是粮食，我们向那里出口春小麦和春大麦。我们正在就出口冬播作物和开放更多俄罗斯地区进行谈判。”

圣彼得堡国际经济论坛将于6月14-17日举行。

# 国际预警

## 我国出口松花蛋被检出铜超标

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 [news@foodmate.net](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6月13日，欧盟通报我国出口松花蛋不合格。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
2023-6-13	荷兰	松花蛋	2023.3954	铜含量超标（8.1 mg/kg）、最大限量为2 mg/kg	分销至其他成员国/强化检查	警告通报

据通报，不合格松花蛋销往了德国。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，注意产品中重金属的含量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 我国出口冷冻烤鸭在德国遭扣留

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6月15日，欧盟通报我国出口冷冻烤鸭不合格。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
2023-6-15	德国	冷冻烤鸭（去骨）	2023.4016	伪造兽医证书	产品尚未投放市场/ 官方扣留；销毁	拒绝入境通报

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

文章来源：食品伙伴网



# 国际预警

## 2023年2月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、渔业和林业部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

**食品伙伴网讯** 近日，澳大利亚农业、渔业和林业部更新2月份进口食品违规情况，通报我国4批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2023-2-2	加州开心果仁	CHK Trading Co. Ltd.	黄曲霉毒素含量超标	0.02 mg/kg	NUT 11/2018
2	2023-2-2	海带丝、片和结	Fujian Province Fuzhou Hailin Food Co Ltd	碘含量超标	3300 mg/kg, 1300 mg/kg, 1800 mg/kg	BSW 12/2016
3	2023-2-8	冷冻整颗草莓	Nanjing Greenimex Co.,Ltd	腐霉利超标	0.1 mg/kg	FSC 1.4.2
4	2023-2-17	台湾精米	Tai Fung Trading Co Ltd (台湾地区)	食品不适合其合理的预期用途	发现包装袋有气味和变色	进口食品控制法案第3(2)节

# 国际预警

## 香港一家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有黑米、干海藻等

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](mailto: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，对我国香港地区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	2023-6-13	香港	HONG KONG CHIN SHUN TRADING LIMITED	黑米	噻氟酰胺
				黑豆(豌豆)	毒死蜱；硫双威；杀螟硫磷；氯氰菊酯
				干海藻	扑草净；尼古丁；毒死蜱；敌草隆
				脱水油菜	溴虫腈；多效唑；虱螨脲；毒死蜱

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，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

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2023 年第 23 周）

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 23 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
2023-6-7	丹麦	腌姜	2023. 3790	未标明甜味剂--阿斯巴甜 (440 mg/kg)	通知国未分销/ 从消费者处召回	后续信息通报
2023-6-7	爱尔兰	尼龙餐勺	2023. 3809	初级芳香胺迁移 (0.0038 ± 0.0004, 0.0035 ± 0.0004, 0.0038 ± 0.0004 mg/kg)	通知国未分销/-	注意信息通报
2023-6-8	希腊	大米	2023. 3818	缺乏原产地证书	通知国未分销/ 退回至发货人	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2023年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月14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](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	6月2日	无加热摄食冷冻食品：冷冻寿司虾（FROZEN SUSHI VANNAMEI SHRIMPS, TAIL OFF“尾無寿司エビ”）	MINH PHU SEAFOOD CORP.		越南	检出 强力霉素(多西环素) 0.06 ppm	福岡	株式会社 倉府食品	命令检查
2	6月2日	生鲜雪草（生鮮ツボクサ）		ECHOP FARM LTD.	越南	检出 啞虫酰胺 3.18 ppm	関西空港	株式会社 YEN MINH	监控检查
3	6月2日	生鲜可可豆		INVERSIONS PUERTAS OSCAL CA	委内瑞拉	检出 2,4-二氯苯氧乙酸（2,4-D） 0.03 ppm	横浜	カーギル ジャパン 合同会社	命令检查
4	6月2日	生鲜杏仁		TREEHOUSE CALIFORNIA ALMONDS, LLC	美国	检出 黄曲霉毒素 71 μg/kg（B1: 63.0 μg/kg、B2: 8.0 μg/kg）	神戸二課	株式会社 吉田号	命令检查
5	6月2日	甜栗蓉酱（SWEETENED CHESTNUT PASTE）	WUHU XIN XIN FOODS CO., LTD.		中国	使用基准不合格，检出 二氧化硫 0.030 g/kg	東京	株式会社 キムラ食品	自主检查
6	6月2日	生鲜杏仁		FRESH PACIFIC FRUIT & VEGETABLES, INC.	美国	检出 黄曲霉毒素 13 μg/kg（B1: 7.2 μg/kg、G1: 5.4 μg/kg）	福岡	株式会社 デルタインターナショナル	命令检查
7	6月2日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻虾制品 尾付伸ばしえび（BT）	REI SEAFOODS CO., LTD.		越南	大肠杆菌 阳性	成田空港	株式会社 大冷	监控检查
8	6月2日	小粒落花生		PREMIUM PEANUT, LLC	美国	检出 黄曲霉毒素 42 μg/kg（B1: 35.6 μg/kg、B2: 6.1 μg/kg）	横浜	株式会社 タバタ	命令检查

更多内容详见：[2023年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月14日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 食品科技

## 2022 年度福建省科学技术奖受理情况公示 食品领域有 52 项

食品伙伴网讯 6月14日，福建省科学技术厅公示了2022年度福建省科学技术奖受理情况，形式审查通过的2022年度省重大贡献奖候选人3人、省自然科学奖候选项目52项、省技术发明奖候选项目11项、省科技进步奖候选项目468项、省科技成果转化奖候选项目16项以及省国际科学技术合作奖候选人3人。

其中，食品领域有52项通过形式审查，包括科学技术进步奖49项、自然科学奖2项、技术发明奖1项。

公示期15个工作日（2023年6月15日至2023年7月6日）。

食品领域 2022 年度福建省科学技术奖受理情况

奖励类别	项目名称	候选人	候选单位	提名单位
科学技术进步奖	大杯蕈新品种选育及产业化关键技术集成研究与应用	1. 陈政明; 2. 邱春锦; 3. 李碧琼; 4. 卢翠香; 5. 彭建平; 6. 赖谱富; 7. 陈君琛; 8. 郑永德; 9. 姚一建; 10. 邹勇谦	1. 莆田市农业科学研究所; 2. 福建省农业科学院农业工程技术研究所; 3. 福建得真元金线莲生物科技有限公司	莆田市科学技术局
科学技术进步奖	燕窝智能加工及高值开发的关键技术研究与应用	1. 范群艳; 2. 陈茂深; 3. 柳训材; 4. 连建梅; 5. 钟小花; 6. 银小倩; 7. 王雅馨	1. 厦门市燕之屋丝浓食品有限公司; 2. 江南大学	厦门市科学技术局
科学技术进步奖	功能性食品质量与安全关键检测技术创新及应用	1. 徐敦明; 2. 肖晶; 3. 张文华; 4. 古淑青; 5. 李贤良; 6. 伊雄海; 7. 郗存显; 8. 吴俊杰	1. 厦门海关技术中心; 2. 国家食品安全风险评估中心; 3. 杭州海关技术中心; 4. 上海海关动植物与食品检验检疫技术中心; 5. 重庆海关技术中心	厦门市科学技术局
科学技术进步奖	后备母猪高效生产营养技术创新与应用	1. 肖俊峰; 2. 卓勇; 3. 刘景; 4. 温庆琪; 5. 晋超; 6. 吴有林; 7. 吴德; 8. 董志岩; 9. 赖水明; 10. 张军	1. 福建傲农生物科技集团股份有限公司; 2. 四川农业大学; 3. 福建省农业科学院畜牧兽医研究所; 4. 江西农业大学	漳州市科学技术局
科学技术进步奖	民间发酵豆制品加工过程危害物的预警与防控及新产品推广应用	1. 张静; 2. 张见明; 3. 傅新征; 4. 黄艳; 5. 赵泰霞; 6. 洪永聪; 7. 马春华; 8. 范俐; 9. 张婷婷; 10. 廖婷	1. 武夷学院; 2. 福建夷山物产食品实业有限公司; 3. 福建融盛食品有限公司	南平市科学技术局
科学技术进步奖	武夷岩茶新型智能干燥烘焙机组研究与推广	1. 杨大可; 2. 孙玮; 3. 党丽琴; 4. 阮承治; 5. 卢莉; 6. 叶家亮; 7. 杨晓磊; 8. 杨闽; 9. 黄晓军	1. 武夷学院; 2. 武夷山市美华实业有限公司; 3. 武夷山市叶嘉岩茶业有限公司; 4. 武夷山源美茶业有限公司	南平市科学技术局
科学技术进步奖	白茶优质高效精加工自动化生产线研发与应用	1. 林振传; 2. 邵克平; 3. 孙云; 4. 张大贵; 5. 何丽梅; 6. 林有希; 7. 吴传惠; 8. 林宏政; 9. 陈彬	1. 福建品品香茶业有限公司; 2. 福建农林大学; 3. 福建省天湖茶业有限公司; 4. 福建顺茗道茶业有限公司	宁德市科学技术局
科学技术进步奖	10ZCJ-390 型紫菜收割机的研发与应用	1. 蔡庆旺	1. 福建万晟机械有限公司	宁德市科学技术局

更多内容详见：[2022 年度福建省科学技术奖受理情况公示 食品领域有 52 项](#)

文章来源：食品伙伴网

## 2022 年度北京市科学技术奖项目奖初审结果公示 食品领域有 7 项

食品伙伴网讯 6 月 12 日，北京市科学技术委员会公示了 2022 年度北京市科学技术奖项目奖初审结果，其中，食品领域有 7 项，包括科学技术发明奖 2 项，科学技术进步奖 5 项。

### 食品领域 2022 年度北京市科学技术奖项目奖初审结果

2022 年度北京市科学技术奖科学技术发明奖初审公示					
序号	项目名称	提名单位	初审等级	候选人	候选单位
6	玉米新型育种和制种技术及其 应用	北京科技大学	一等奖	万向元, 陈化榜, 谢传晓, 金危危, 李 玉玲, 黄西林, 吴锁伟, 安学丽, 魏珣, 龙艳, 赵丽, 祁显涛, 黄伟, 董永彬, 李 金萍	北京科技大学, 中国科学院遗传与发 育生物学研究所, 中国农业科学院作 物科学研究所, 中国农业大学, 河南 农业大学, 北京丰捷一佳农业科技有 限公司, 北京首佳利华科技有限公 司, 北京中智生物农业国际研究院
16	鸭坦布苏病毒病防 控关键技术 及应用	北京市农林科 学院	二等奖	刘月焕, 林健, 杨保收, 杨志远, 杨承 槐, 李守军, 罗顺, 李俊平, 宋彦军, 黄 程	北京市农林科学院, 瑞普 (保定) 生物药业有限公司, 中国兽医药 品监察 所, 甘肃健顺生物科技有 限公司, 北 京市动物疫病预防控制 中心, 北京首 农食品集团有限 公司, 乾元浩生物股 份有限公司
2022 年度北京市科学技术奖科学技术进步奖初审公示					
序号	项目名称	提名单位	初审等级	候选人	候选单位
17	广明 2 号白羽肉鸡新 种源创制与基 因 组育种技术体系构 建	中国农业科学 院	一等奖	赵桂苹, 文杰, 刘冉冉, 刘大伟, 李庆贺, 崔焕 先, 郑麦青, 梁尚根, 王巧, 贾亚雄, 张广民, 营 凡, 安炳星, 杨卫芳, 郝晓东	中国农业科学院北京畜牧兽医研 究所, 北京康普森农业科技有 限公司, 佛山市 高明区新广农 牧有限公司, 北京挑战生 物技术 有限公司, 北京市畜牧总站
56	肉羊健康养殖营养 调控技术创新 及 应用	中国农业科学 院	二等奖	张乃锋, 刁其玉, 屠焰, 马涛, 毕研亮, 邓凯东, 王 岗, 董利锋, 刘杰, 王芬	中国农业科学院饲料研究所, 北京九州大地生物技术集团股份 有限公司, 北京 英惠尔生物技术 有限公司, 北京精准动 物营养 研究中心有限公司, 阜新科威 生 物科技有限公司, 内蒙古富 川饲料科技 股份有限公司, 内 蒙古河套农牧业技术 研究院
118	不结球白菜优异种 质创新和周年 生 产配套品种选育与 应用	北京市农林科 学院	二等奖	张凤兰, 赵岫云, 于拴仓, 余阳俊, 张德双, 汪 维 红, 苏同兵, 李佩荣, 辛晓云, 丁海凤	北京市农林科学院, 京研益农 (北 京) 种业科技有限公司

更多内容详见：[2022 年度北京市科学技术奖项目奖初审结果公示 食品领域有 7 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 6月15日，河南省科学技术厅公示了2023年度河南省重大科技专项项目受理情况，其中，食品领域有4个专项10个项目予以受理。公示期为5个工作日，自2023年6月15日至2023年6月21日。

食品领域 2023 年度省重大科技专项项目受理公示清单

序号	专项名称	项目名称	申报单位	主管部门
22	专项 18：利用高通量分子选择等技术培育绿色高产优质小麦新品种及产业化	利用高通量分子选择等技术培育绿色高产优质小麦新品种及产业化	河南省作物分子育种研究院	河南省农业科学院
23	专项 19：主要粮食作物高性能耕种收关键装备研发及产业化	主要粮食作物高性能耕种收关键装备研发及产业化	河南豪丰农业装备有限公司	许昌市科学技术局
24		主要粮食作物高性能耕种收关键装备研发及产业化	河南农业大学	河南省教育厅
25		主要粮食作物高性能耕种收关键装备研发及产业化	河南科技大学	河南省教育厅
26	专项 20：小麦营养基因组学解析及功能食品创制与产业化	小麦营养基因组学解析及功能食品创制与产业化	河南工业大学	河南省教育厅
27		小麦营养基因组学解析及功能食品创制与产业化	河南大学	河南省教育厅
28	专项 21：预制菜绿色加工关键技术与智能装备研发及产业化	预制菜绿色加工关键技术与智能装备研发及产业化	思念食品（河南）有限公司	郑州市科学技术局
29		预制菜绿色加工关键技术与智能装备研发及产业化	河南工业大学	河南省教育厅
30		预制菜绿色加工关键技术与智能装备研发及产业化	河南牧业经济学院	河南省教育厅
31		预制菜绿色加工关键技术与智能装备研发及产业化	新乡市雨轩清真食品股份有限公司	原阳县科技和工业信息化局

（来源：河南省科学技术厅）

原文链接：<https://kjt.henan.gov.cn/2023/06-15/2762036.html>

 [2023 年度省重大科技专项项目受理公示清单.pdf](#)

## 江南大学徐岩教授团队在 Microbiology Spectrum 发表白酒微生物 菌群组装和代谢的研究成果

近期，江南大学生物工程学院徐岩教授团队在白酒酿造过程中微生物菌群组装机制及代谢方面取得新进展，研究成果“Amino acids drive the deterministic assembly process of fungal community and affect the flavor metabolites in Baijiu fermentation”正式发表于 *Microbiology Spectrum* (中科院 1 区, TOP 期刊, IF= 9.043)。

原文链接: <https://doi.org/10.1128/spectrum.02640-22>

传统发酵食品采用自然接种的微生物经过酶促转化和底物发酵生产，微生物群落的组成和代谢活性决定了产品的产量和质量。近年来，高通量测序技术的快速发展使得我们对各种发酵系统中复杂微生物群落的组成和动态演替有了比较清晰的认识。然而，微生物群落响应周围环境各种波动的组装模式仍然不清楚。大多数发酵食品都是以谷物为原料生产的，原料的类型和水解程度使得发酵系统中营养物质的含量和组成存在显著差异，继而影响微生物的生长和代谢。因此，营养波动是影响发酵微生物群落组装的最关键因素之一。揭示营养物质波动如何影响微生物群落的组装和代谢，不仅可以了解微生物群落在发酵系统中形成和组装背后的生态机制，还可以为实现稳定生产提供合理的调控策略。

针对这一问题，此研究以酱香型白酒发酵为研究模型，通过多组学技术、统计生态学和可培养手段解析了酿造过程中氨基酸波动对微生物群落组装和代谢的影响。首先，本研究选择了氨基酸含量存在显著差异的两个发酵班组，解析了发酵过程中微生物菌群变化规律及组装过程。研究发现酱香型白酒发酵过程中细菌的组装是随机性的，而真菌组装是确定性的过程。氨基酸对真菌群落组装的贡献最大 (37.64%)，尤其是与酵母菌群的组装显著相关。进一步地，通过相关性分析和可培养验证，发现特定的功能氨基酸丝氨酸可以促进功能酵母拜尔接合酵母 (*Zygosaccharomyces bailii*) 在乳酸胁迫下的生长与代谢。其次，通过测定发酵过程中的风味化合物和代谢基因表达，发现氨基酸显著影响了风味化合物的生成，缬氨酸、亮氨酸、异亮氨酸和苯丙氨酸参与了异戊醇、异丁醇、苯乙醇及相关乙酯的代谢，进而造成了两个组的风味差异。该研究系统地解析了氨基酸在白酒发酵过程中的生态维持和风味代谢的双重功能，同时也突显了营养管理在发酵生态系统中的重要性。

杜海副教授为论文的通讯作者，我校 2019 级博士生魏军林为第一作者。上述研究得到了国家自然科学基金 (32172176) 和中国江苏省自然科学基金 (BK20201341) 等的资助。

近年来，徐岩教授团队致力于酿造发酵过程中群体微生物结构与功能、微生物及其代谢机理、微生物新酶及其分子改造等研究工作，从微生物组学、基因组学、代谢组学、蛋白质组学解析微生物发酵机制，采用发酵工程和酶技术发掘及延展新的生物制造过程，满足工业制造的需求。相关研究成果已发表在 *ACS Catal*、*metab Eng*、*Trend Food Sci Tech*、*Appl Environ Microbiol* 等本领域权威期刊。



# 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

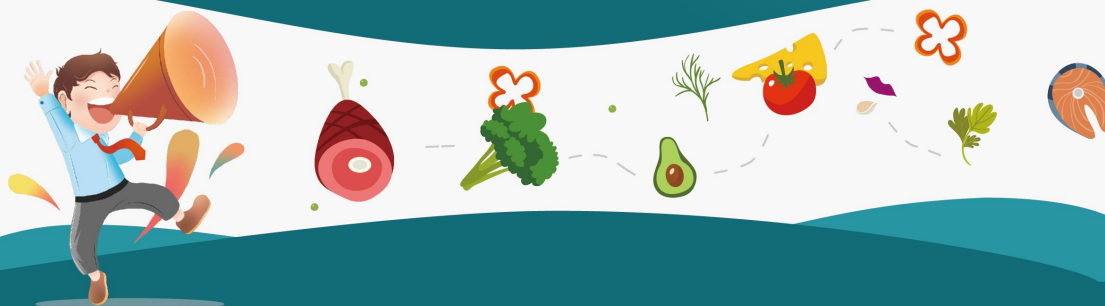
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

## 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	<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>
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>
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 22-23 日	石家庄	<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>
8 月 23-25 日	宁波	<a href="#">第二届合成生物学与绿色生物制造大会</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 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	西安	<a href="#">2023 植物提取物-西部天然展</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24-26日	西安	<a href="#">2023 第十二届中国西安糖酒食品交易会</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>
8月29-31日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际增材制造、粉末冶金与先进陶瓷展览会</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21-14日	沈阳	<a href="#">2023 沈阳餐饮供应链展览会</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12-14日	南昌	<a href="#">第三届中部(江西)国际火锅餐饮食材用品展览会</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>

11月25-27日 临沂 [2023第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会](#)  
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](mailto: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：

[昆山威克自动化设备有限公司——食品机械](#)

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[广州市威伦食品有限公司——添加剂配料](#)

[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](#)

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>

## 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）

## 3、线上直播培训、会议

## 4、各种活动。

——创新大赛、实验室比对、检测活动、校园活动等

### 最新推出

#### 【线下】【官宣·第一轮通知】2023 第四届宠物食品技术创新论坛暨宠物食品原料创新与评价技术大会

时间：2023 年 8 月 14-15 日

地点：中国·上海（具体地点后续通知）

会议亮点和收获：

- 1、20+会议主题，权威专家与优秀企业共同探讨宠物食品技术创新热点问题。
- 2、专业开放的平台，宠物产业精品供应链展销接洽，助力上下游企业精准互联。
- 3、创新型落地性加工应用技术分享与产品展示，携手共创宠物产业良性发展。
- 4、与会代表赠送研发书籍与产业读物，学习提升不间断。《功能性宠物食品学》、《宠物产业精品供应链创新名录（第一版）》、《2022-2023 国内外宠业发展大事记》。

报名/赞助联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/1A-e3r9l5RvkAsgPFCusuA>

#### 【线下】食品安全总监培训及食品安全员培训

时间地点：7 月 25-27 日 山东·烟台

主要内容：培训课程从《食品安全法》及其条例出发，围绕《规定》的实际要求展开。

（1）理论知识：食品安全管理基础知识学习（线上）

（2）提升课程：线下培训—总监培训两天半，食安员培训一天半

收费标准：食品安全员 1600 元，食品安全总监 2500 元/人

详情链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=311>

联系人：杨老师 18153529013（微信同号）

#### 【线下】2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会

主办单位：食品伙伴网

支持协办：招募中（欢迎来电沟通）

时间地点：8 月 22-23 日 河北省石家庄市

主要内容：

总会场 | 乳品食品安全与行业发展

我国乳制品行业食品安全现状及高质量发展建议

我国乳制品食品安全国家标准制修订进展

乳品企业的食品安全主体责任落实与践行

乳制品良好生产规范解读及案例解析

乳及乳制品监督检查常见问题及案例分享

《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022 版）》解读

乳品企业高质量发展对谈

分论坛 一 | 质量风险管理与控制

分论坛 二 | 绿色低碳可持续发展

分论坛 三 | 食品安全与合规管理

分论坛 四 | 新技术、新工艺、新设备赋能质量提升

收费标准：普通参会 3000 元/人，团体参会：2 人及以上 2800 元/人

详情链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=223>

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用，询杨老师 18153529013（微信同号）

### 【线上+线下】2023 食品理化检验员技能提升培训班

▲线上培训时间：2023 年 6 月 28-30 日 食学宝 线上直播

▲线下实操：

第一期：2023 年 07 月 26-28 日 烟台

第二期：2023 年 09 月 27-29 日 烟台

第三期：2023 年 11 月 22-24 日 烟台

▲主讲内容：

理论部分：（15 个专题）

实操部分：（14 项）

▲费用标准：

理论部分标准费用：1200 元/人，分专题报名：100 元/专题/人；

实操部分标准费用：1000 元/人。全程参与培训，结束后发放培训合格证明；

▲食品理化检验员证书

参加完线上理论培训以及实操培训之后，需单独收费参加考试，考试合格后颁发自主评价证书；

标准费用：2200 元/人（理论+实操+考试）

备注：培训结束后，需参加考试，有两次补考机会，考试合格后颁发自主评价证书；若不需要参加培训，直接考试可单独收取考试费报考。

证书化考试费用：初级工：400 元/人；中级工：600 元/人；高级工：800 元/人；

详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/Tn\\_o9ZP2o6EubPh9bA-srg](https://mp.weixin.qq.com/s/Tn_o9ZP2o6EubPh9bA-srg)

▲联系人：郭老师：13361324795（微信同号）

### 【线上+线下】全国食品安全与质量检测专题培训班

食品安全与质量检测的能力也是高职院校最重要的专业核心能力之一。为提升广大食品院校相关专业的检测能力，食品伙伴网特举办“全国食品安全与质量检测专题培训”。

线上培训部分（1.5 天）

模块一 食品安全专业知识

模块二 食品理化分析技能

1 基础知识

2 液相色谱操作解析

3 标准解读及实例应用

线下培训部分（2 天）

1 食品微生物检验理论讲解

2 食品微生物检验实际操作

考试（1 天）

现场培训结束后进行理论及实际操作考试，考试合格后颁发合格证明。

4 费用标准

标准收费：3600 元/人；学生报名：2800 元/人。

收费包括：培训费、资料费、考试费、证书费、税点等。

注\*食宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vf9TL--7bvCLXrZLFMthEQ>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

### 【免费·线上】| 肉制品防腐保鲜技术及保质期预测

时间：2023年6月28日 14:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1186&fuid=154861>

课程内容：

- 1) 肉制品防腐保鲜技术讲解
- 2) 肉制品保质期预测方法讲解

活动详情及报名方式：<https://mp.weixin.qq.com/s/0hc8va4mxJ0rqAfaa3PzPw>

### 【免费·线上】“合规行”第十五期 反食品欺诈管理

培训时间：2023年6月27日 14:00-15:30

报名合听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

课程内容：

1. 食品欺诈、脆弱性评估与食品防护
2. 大数据助力反食品欺诈管理

联系我们：刘老师 18906380470

### 【VIP 免费·线上】餐饮业夏季食品安全风险管控要点分享

▲时间：2023年7月4日 10:00-12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1185&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品加工过程（如何管理关键食品加工环节）
2. 食品贮存管理（如何合理管理控制食品贮存）
3. 个人卫生整治（如何管控从业人员健康卫生）
4. 虫害防控处置（如何从物理防控角度控制虫害）
5. 严防疾病传播（如何避免粪口途径的致病微生物）

### 【VIP 免费·线上】生鲜水果质量管理体系的建立和完善

▲时间：2023年7月6日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1187&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 生鲜水果质量管理的现状-国内国外的对比
2. 生鲜水果质量管理体系的范围
3. 生鲜水果质量管理体系的建设的具体内容
4. 生鲜水果质量管理体系的完善
5. 生鲜水果质量管理体系的实战案例分享

### 【活动】“食品饮料风味改善·营养健康创新大赛”正式上线，诚邀参赛

活动介绍：

为进一步支持行业发展，安琪与食品伙伴网联合举办“食品饮料风味改善·营养健康创新大赛”，大家可以通过使用酵母蛋白提高产品营养价值，促进产品风味改善。

我们会邮寄酵母蛋白的小样和使用方法供各位实验，大家可以扫描文章中的二维码参与大赛，赛后我们会评选出优秀参赛选手，并提供丰厚的奖品等待大家！

参赛及样品领用时间：2023年6月15日-7月24日

活动详情及报名方式：<https://mp.weixin.qq.com/s/muluBntSXR-0G6PKLPikIg>

## 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. 【99 元·VIP 免费】食品检测机构如何更好地开展抽检任务

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1457&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 抽检计划的认识
2. 抽检任务的开展
3. 问题收集与反馈

### 3. 【49.9 元·VIP 免费】健康管理之如何科学管理体重？

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1460&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

### 4. 【49.9 元·VIP 免费】食学实用第 38 期-餐（饮）具集中消毒卫生规范要点分享

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1467&fuid=154861>

▲课程介绍：

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

线下·培训·会议

研发与创新类：

### 1、培训课程升级 | 2023 首期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/toVJmEf3oHLXDxQp0xy2A>

## 2、“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）

## 3、【官宣·第一轮通知】2023 第四届宠物食品技术创新论坛暨宠物食品原料创新与评价技术大会

时间：2023年8月14-15日

地点：中国·上海（具体地点后续通知）

会议亮点和收获：

- 1、20+会议主题，权威专家与优秀企业共同探讨宠物食品技术创新热点问题。
- 2、专业开放的平台，宠物产业精品供应链展销接洽，助力上下游企业精准互联。
- 3、创新型落地性加工应用技术分享与产品展示，携手共创宠物产业良性发展。
- 4、与会代表赠送研发书籍与产业读物，学习提升不间断。《功能性宠物食品学》、《宠物产业精品供应链创新名录（第一版）》、《2022-2023 国内外宠业发展大事记》。

报名/赞助联系人：王老师 13356943721（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/1A-e3r915RvkAsgPFCusUA>

## 4、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>

## 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>

## 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：<https://mp.weixin.qq.com/s/0-Xnupc90p6Ue0YcJsJJpw>

### 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、【即将满员】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

主要内容:

主要贸易国别法律法规简介

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口日本的合规性分析

食品出口韩国的合规性分析

食品出口东南亚的合规性分析

食品出口俄罗斯的合规性分析

培训特色:

小班授课，实操指导性强

专业讲师，授课通俗易懂

收费标准：2500元/人

定制进出口企业内训及培训咨询：杨老师 18153529013（同微信）

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

#### 2、【实操培训】体系管理专员实操培训班

时间地点：7月13-14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

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）

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

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

#### 3、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）

#### 4、食品添加剂合规及风险管理交流会

时间地点：2023年7月20-21日·上海

主要议题：

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

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

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

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

联系人： 杨老师 18153529013（同微信）

#### 5、食品安全总监培训及食品安全员培训

时间地点：7月25-27日 山东·烟台

主要内容：培训课程从《食品安全法》及其条例出发，围绕《规定》的实际要求展开。

（1）理论知识：食品安全管理基础知识学习(线上)

（2）提升课程：线下培训—总监培训两天半，食安员培训一天半

收费标准：食品安全员 1600元，食品安全总监 2500元/人

详情链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=311>

联系人：杨老师 18153529013（微信同号）

#### 6、2023乳及乳制品食品安全与质量提升大会

主办单位：食品伙伴网

支持协办：招募中（欢迎来电沟通）

时间地点：8月22-23日 河北省石家庄市

主要内容：

总会场 | 乳品食品安全与行业发展

我国乳制品行业食品安全现状及高质量发展建议

我国乳制品食品安全国家标准制修订进展

乳品企业的食品安全主体责任落实与践行

乳制品良好生产规范解读及案例解析

乳及乳制品监督检查常见问题及案例分享

《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》解读

乳品企业高质量发展对话

分论坛 一 | 质量风险管理与控制

分论坛 二 | 绿色低碳可持续发展

分论坛 三 | 食品安全与合规管理

分论坛 四 | 新技术、新工艺、新设备赋能质量提升

收费标准:

普通参会: 3000 元/人, 团体参会: 2 人及以上 2800 元/人

详情链接: <http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=223>

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用, 询杨老师 18153529013 (微信同号)

## 检测技术与实验室管理类:

### 1、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/wH2g8vGMQ4ZUjq85ipIWia>

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

### 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 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:

二期: 2023 年 7 月 3 日-7 月 6 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：李老师 15688562601（微信同号）

## 5、【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 7月8-11日（共4天）

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月4-7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：宗老师 18106388740（微信同号）

## 6、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：

总会场：食品微生物检测领域发展趋势

会议议题：食品微生物学检验技术的发展与应用现状研究

演讲嘉宾：邀请中

会议议题：食品生产过程的致病微生物控制技术研究

拟邀嘉宾：中国疾病预防控制中心营养与健康所 相关专家

会议议题：基于食品安全风险监测的微生物风险管理

拟邀嘉宾：国家食品安全风险评估中心 相关专家

特色环节：嘉宾圆桌论坛

专题论坛一：食品微生物实验室质量控制与管理

专题论坛二：食品微生物检测标准制修订

专题论坛三：食品加工环节安全防范与控制

专题论坛四：微生物新型技术应用

特别专题：微生物检测技术及质量控制

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:

标准费用: 2000 元/人;

团体费用: 同一家单位 3 人参会, 赠送 1 个名额 (三人同行, 一人免单);

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/T73aDfLQvnJ4\\_odltNvqbA](https://mp.weixin.qq.com/s/T73aDfLQvnJ4_odltNvqbA)

▲报名咨询: 王敬卫 18953594381 (微信同号)

## 7、2023 中国食品安全检测与分析技术交流会 (CFTAC)

▲时间地点: 8 月 10-11 日 (9 日报到) · 贵州 · 贵阳

▲会议内容:

农兽药残留专题 | 分会场

元素重金属、污染物专题 | 分会场

标准解读及应用专题 | 分会场

食品加工过程质量控制专题 | 分会场

样品前处理专题 | 分会场

实验室管理专题 | 分会场

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: [https://mp.weixin.qq.com/s/1T2\\_tlQRm-eHhY\\_VgEvmNA](https://mp.weixin.qq.com/s/1T2_tlQRm-eHhY_VgEvmNA)

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

▲报名咨询: 郭老师: 13361324795 (微信同号)

## 8、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲课程介绍:

1、理论学习

(1) .PCR 标准解读

(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: 李老师 15688562601 (微信同号)

## 9、【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：李老师 15688562601（微信同号）

#### 10、【理论+实操】全国食品安全与质量检测专题培训班

食品安全与质量检测的能力也是高职院校最重要的专业核心能力之一。为提升广大食品院校相关专业的检测能力，食品伙伴网特举办“全国食品安全与质量检测专题培训”。

线上培训部分 (1.5 天)

模块一 食品安全专业知识

模块二 食品理化分析技能

1 基础知识

2 液相色谱操作解析

3 标准解读及实例应用

GB/T 5009.1-2003 《食品卫生检验方法 理化部分 总则》标准解读

GB/T 22388-2008 《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》（第一法）标准解读

(1) 样品前处理的流程及注意事项

(2) 标准品溶液配制及标准曲线的建立

(3) 三聚氰胺检测仪器条件、数据处理及谱图分析

(4) 实验过程中质量控制的关键点及计算（含加标回收率，精密度等）

(5) 原始记录的规范填写

线下培训部分 (2 天)

1 食品微生物检验理论讲解

GB 4789.2-2022 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.4-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

SN/T 1870-2016 《出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法》

革兰氏染色及显微镜的使用

2 食品微生物检验实际操作

1、配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离

2、菌落总数测定（倾注平板法和测试片法）实际操作

3、沙门氏菌检验实际操作（包括预增菌、增菌、分离、生化试验、血清学鉴定和分子生物学 PCR 检验等）

4、革兰氏染色及显微镜的使用

考试 (1 天)

现场培训结束后进行理论及实际操作考试，考试合格后颁发合格证明。

4 费用标准

标准收费:3600 元/人；学生报名:2800 元/人。

收费包括：培训费、资料费、考试费、证书费、税点等。

注\*住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vf9TL--7bvCLXrZLFMthEQ>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

### 线上直播/培训/研讨会

#### 【免费】《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训

▲时间地点：6月20日

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1180&fuid=154861>

▲课程介绍：

《检验检测机构资质认定评审准则》于2023年6月1日正式发布，自2023年12月1日起施行。食品伙伴网特邀专家老师举办2023新版《检验检测机构资质认定评审准则》宣贯讲解，指导大家重点关注变化内容。

▲详情咨询：张老师 13345162053（微信同号）

#### “质量行”第十二期 食品企业生产人员管理线上交流会

直播时间：2023年6月20日 14:00-16:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

课程内容：

1、食品企业生产人员卫生管理要点

2、生产人员质量意识如何建立

联系我们：史老师 15318691750

#### 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）

#### 【免费】2023 食品检测技术网络论坛

▲时间：2023年6月20日

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

▲主要内容：

9:30-10:30 食品和水质的元素检测标准解读

发言嘉宾：广州市疾病预防控制中心理化部 彭荣飞 副主任

10:30-11:00 赛默飞无机元素分析在食品和水质检测中的应用

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 张志扬 色谱与质谱部门痕量元素分析应用工程师

14:00-14:45 食品安全组学判定与实时、可视化质谱分析研究进展

发言嘉宾：中国检验检疫科学研究院 许秀丽 副所长/研究员

14:45-15:15 基于 SCIEX 质谱技术在食品营养研究的整体解决方案

发言单位：上海 SCIEX 爱博才思分析仪器贸易有限公司 赵刘清 SCIEX 应用支持专家

15:15-16:10 全自动化密度计在食品领域的应用及前景

发言嘉宾：上海市质量监督检验技术研究院 马跃龙 高级工程师

16:10-16:40 物性分析在食品行业中的重要应用

发言嘉宾：梅特勒托利多科技（中国）有限公司 纪翠英 分析仪器应用专家



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）

### “合规行” 第十五期 反食品欺诈管理

培训时间：2023年6月27日 14:00-15:30

报名合听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=841&fuid=154861>

课程内容：

1. 食品欺诈、脆弱性评估与食品防护
2. 大数据助力反食品欺诈管理

联系我们：刘老师 18906380470

### 【免费】 | 肉制品防腐保鲜技术及保质期预测

时间：2023年6月28日 14:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1186&fuid=154861>

课程内容：

- 1) 肉制品防腐保鲜技术讲解
- 2) 肉制品保质期预测方法讲解

活动详情及报名方式：<https://mp.weixin.qq.com/s/0hc8va4mxJ0rqAfaa3PzPw>

### 2023 食品理化检验员技能提升培训班

▲线上培训时间：2023年6月28-30日 食学宝 线上直播

▲线下实操：

第一期：2023年07月26-28日 烟台

第二期：2023年09月27-29日 烟台

第三期：2023年11月22-24日 烟台

▲主讲内容：

理论部分：（15个专题）

实操部分：（14项）

▲费用标准：

理论部分标准费用：1200元/人，分专题报名：100元/专题/人；

实操部分标准费用：1000元/人。全程参与培训，结束后发放培训合格证明；

▲食品理化检验员证书

参加完线上理论培训以及实操培训之后，需单独收费参加考试，考试合格后颁发自主评价证书；

标准费用：2200元/人（理论+实操+考试）

备注：培训结束后，需参加考试，有两次补考机会，考试合格后颁发自主评价证书；若不需要参加培训，直接考试可单独收取考试费报考。

证书化考试费用：初级工：400元/人；中级工：600元/人；高级工：800元/人；

详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/Tn\\_o9ZP2o6EubPh9bA-srg](https://mp.weixin.qq.com/s/Tn_o9ZP2o6EubPh9bA-srg)

▲联系人：郭老师：13361324795（微信同号）

### 【VIP 免费】食品快消品私域新零售营销实战

时间：6月29日 19:30-21:30

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1175&fuid=154861>

课程内容：

引言：什么是私域营销

酒水行业的新营销案例分析与结构

如何布局/规划私域营销

搭建私域商业模式

数据驱动内容营销

以酒水行业为例，了解未来食品快消品创新营销趋势

### 餐饮业夏季食品安全风险管控要点分享

▲时间：2023年7月4日 10:00-12:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1185&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、食品加工过程（如何管理关键食品加工环节）
- 2、食品贮存管理（如何合理管理控制食品贮存）
- 3、个人卫生整治（如何管控从业人员健康卫生）
- 4、虫害防控处置（如何从物理防控角度控制虫害）
- 5、严防疾病传播（如何避免粪口途径的致病微生物）

### 生鲜水果质量管理体系的建立和完善

▲时间：2023年7月6日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1187&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、生鲜水果质量管理的现状-国内国外的对比
- 2、生鲜水果质量管理体系的范围
- 3、生鲜水果质量管理体系的建设的具体内容
- 4、生鲜水果质量管理体系的完善
- 5、生鲜水果质量管理体系的实战案例分享

**各种活动，欢迎参与**

### “食品饮料风味改善·营养健康创新大赛”正式上线，诚邀参赛

活动介绍：

为进一步支持行业发展，安琪与食品伙伴网联合举办“食品饮料风味改善·营养健康创新大赛”，大家可以通过使用酵母蛋白提高产品营养价值，促进产品风味改善。

我们会邮寄酵母蛋白的小样和使用方法供各位实验，大家可以扫描文章中的二维码参与大赛，赛后我们会评选出优秀参赛选手，并提供丰厚的奖品等待大家！

参赛及样品领用时间：2023年6月15日-7月24日

活动详情及报名方式：<https://mp.weixin.qq.com/s/muluBntSXR-0G6PKLPikIg>

### 【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）

### 【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

▲详细介绍: 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\\_TOg](https://mp.weixin.qq.com/s/jErBC7Iw20XSY1L9CM_TOg)

▲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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

#### 【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

#### 【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：范老师 15688562601（微信同号）

#### 【检测活动】饮料检测团购

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

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8\\_w0xXsbJVg](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）

#### 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** [www.foodmate.cn](http://www.foodmate.cn)——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

## 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](#)

[烟台富美特信息科技股份有限公司](#)

[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](#)

[泰州宝堰食品有限公司](#)

[东莞市华井生物科技有限公司](#)

[重庆西轩食品有限公司](#)

## VIP 企业招聘：青海雪峰牦牛乳业有限责任公司

青海雪峰牦牛乳业有限责任公司成立于 2003 年 5 月，注册资金 3620 万元人民币，企业现有厂区占地面积 120 亩，拥有日处理液态奶 1000 吨乳制品生产线 11 条，主要有灭菌乳、发酵乳、含乳饮料和固态牦牛乳粉等四大类产品 50 多个品种，已成为国内规模较大、加工品种最为齐全的牦牛奶制品生产加工基地之一以及我国西部地区最具规模的生产牦牛乳粉的企业。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1088203/>

生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16635.html>

### 岗位职责：

- 1、负责工厂生产经营管理，完成公司下达的各项经济指标。
- 2、根据工作程序做好与营销、物流、财务、研发等相关部门的横向联系。

- 3、主管品控部工作，组织实施并监督、检查生产过程中产品质量体系的运行。确保产品合格率达到目标要求。
- 4、主管并监督检查公司安全生产、生产环保工作。
- 5、审阅生产系统及其相关的文件，在权限范围内签发文件。
- 6、负责公司产品研发工作，组织新技术、新工艺、新设备的应用推广。
- 7、指导、监督、检查所属下级的各项工作，掌握工作情况和有关数据。
- 8、综合平衡年度生产任务，制定下达月度生产计划，做到均衡生产。
- 9、主管并监督设备部工作，及时对设备进行维修和保养工作。
- 10、负责生产运营总体指挥、现场人员管理、生产规范管理工作。
- 11、负责生产系统员工的技能培训、量化考核以及生产运营团队建设。

**任职要求：**

1、本科以上学历，食品工程或机械专业，有十年以上乳制品企业或饮料企业工作经验，有8年以上同等岗位任职经历。

2、熟悉液态奶工厂的生产运作和管理，拥有丰富的生产管理、成本控制、质量管理、产品研发方面的经验；福利待遇：缴纳五险，包吃包住，年底奖励等。

**乳品生产线设备操作工** <http://www.foodmate.cn/job/show-16431.html>

**岗位职责：**

负责乳品生产线设备操作工。

**品控体系经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-16430.html>

**岗位职责：**

1. 全面负责公司质量管理工作，包括实验室和全生产过程的监督管理。  
2. 组织协调各部门及时处理日常产品质量问题和特别是生产过程发现的问题，监督落实质量改进计划并完成效果验证。

3. 根据公司要求，制定或修改产品标准及工艺流程，组织员工参加常规的内部培训。

4. 组织、策划好从原材料进货、投料、生产过程及成品等过程的质量检验及监控。

5. 参与新产品研发测试工作，协助做好新品研发物料标准与生产工艺标准的编制

6. 负责实验室的管理工作，定期检查设备、设施、试剂、人员符合相关规范要求。定期安排计量设备、仪器的计量、检定工作。

7. 负责相关证件的办理。负责一年两次的型式检验。

8. 参与并处理客户、监督部门、第三方审核机构参观或审核工作。能够独立完成工厂内审资料的准备。

9. 负责品控班组和化验班组人员管理和团队建设。

**任职要求：**

1、有较强的组织能力、活动策划能力以及丰富的质量管理能力，有3年以上乳品行业质量管理经验。

2、熟悉乳品行业第三方审核要求，有HACCP、ISO 9001体系内审员证书。

3、有良好的沟通能力和协调能力。

4、大专及以上学历、具有食品相关的专业教育背景。 5. 有责任心，能让领导放心把担子交给的人才

**福利待遇：**缴纳五险，包吃包住，年底奖金等。

**总经理助理** <http://www.foodmate.cn/job/show-16416.html>

**岗位职责：**

协助总经理开展生产管理工作，跟进乳制品生产过程管控及产品质量管理等，要求有乳制品企业生产管理经验；

**检验高级技师** <http://www.foodmate.cn/job/show-12818.html>

**岗位职责：**

1、全面负责原辅材料、液态奶（常温奶、低温奶、发酵乳）、乳粉常规检验检测及仪器设备管理维护工作；

- 2、负责原辅材料及成品检验、检测结果的审核把关工作；
- 3、严格按照操作要求和检验方法进行乳品微生物、理化指标、风险检测等各项检测工作，保证检验结果的准确性；
- 4、负责及时组织开展质量分析工作，制定改进措施；
- 5、负责对检验室人员的业务指导和培训工作；
- 6、完成领导交办的其他工作。

**任职要求：**

- 1、熟悉液态奶（常温奶、低温奶、发酵乳）、乳粉等检验检测工作，熟悉安捷伦仪器的操作、仪器管理以及简单的维护保养。
- 2、大学以上学历，具有乳制品检验检测及 HACCP、质量认证体系相关工作经验 6 年以上；
- 3、有责任心和团队协作精神；
- 4、有与本岗位相适应的管理能力和工作协调能力；
- 5、具有乳制品、食品生物工程专业学历或检验检测专业资格证书。

**福利待遇：**缴纳五险，包吃包住，年终奖励等。

**工作地点：**青海海南藏族自治州 青海省海南州共和县恰卜恰镇绿洲南路 267 号



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](tel:13375354593)

客服电话：0535-6730782    邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net)    客服 QQ： [QQ交谈](https://www.qq.com) 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：

【重磅来袭】乳品人的行业盛会-乳及乳制品食品安全与质量提升大会  
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  
【报名啦！】第十三届食品微生物检测与控制技术交流会  
“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！

## 热门分享：

【新】国内外对温度的规范要求  
食品热处理和杀菌技术课件，不错的理论知识，讲的很到位！  
各种糖与甜味剂的对比分析及搭配使用方法  
食品安全事故应急（演练）方案 2023 年  
《质量管理的基本概念》《质量管理的基本知识》《质量管理基础工作》等  
质量例会怎么开？（附 PPT 模板）  
人机料法环测，工厂管理全解析  
有糖？无糖？一文读懂无糖食品标签标识

## 热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 23：实习期满万事休  
速冻调制食品 非即食熟制品，出厂检验 还要做菌落和大肠吗  
职校老师扔掉学生百余份外卖，教育局：校方出于食品安全考虑  
关于净含量标识的疑问  
食品质量安全市场准入制度与食品生产许可分类目录以及食品添加剂使用标准的关系  
关于消费者投诉赔偿问题请教各位大神  
同一地址两家公司，资质问题  
猴头菇算是食品还是药品还是药食同源？  
生产场地、设备和人员均不变，把食品生产业务拆分到另一家子公司  
关于食品净含量的问题  
企业的定量包装机需要强制检定吗  
冻品采样  
苏打水时间久了发黑是什么问题？  
关于产品标签瑕疵进行二次贴标  
对虾要做过氧化值吗  
生产自用的原料是否需要额外办理 SC 许可证？？？  
质量部门不能保证检测人员按规定检测  
关于液氮的质控  
说说你见过的工厂奇葩规划现象  
你们厂是用白色还是蓝色的  
洗手消毒间的一面墙坑坑洼洼的，能不能挂一面镜子？  
产品外纸箱生产日期问题

关于巴氏杀菌乳和超高温瞬时杀菌乳

是鼠头！不是鸭脖！江西公布鸭脖事件调查结果

产品在有企标的情况下可以执行国标吗

企标问题求助

黄酒甲醇：葡萄酒标准有甲醇限量，黄酒有没有甲醇的规定？

月饼礼盒糕点也不能装了吗

特医三批验证产品是否可以作为稳定性考察样品？

怎么才算是初级农产品

罐头包装好以后可以直接进高压灭菌锅吗？

速冻水饺开裂，各位大神帮忙看看有什么好的解决办法

产品名称：牛肉饼（全牛肉）

两种防腐剂同时使用

粽子灭菌样

菌落超标了嘛？

氯化钠试剂不经 500℃ 处理会有影响吗

请问什么食品研发比较吃香呢

工作匹配咋就这么难？

不做品控了还能做啥工作？

验厂之难，难于上青天。。。



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