

食品网刊

食品网刊 与您分享

25

总第959期

2023-07-03

2023年7月共有82项食品及相关标准正式实施，
新增标准占76.83%

2023年6月食品行业舆情盘点

阿斯巴甜致癌？
大概率会反转！

我国产金针菇在澳被召回

从监督抽检看乳及乳制品风险点



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

食用农产品知多少
食品真实属性名称知多少
阿斯巴甜致癌？大概率会反转！
2023年6月食品行业舆情盘点
从监督抽检看乳及乳制品风险点

食品标签中脂肪（酸）的标注要求
食品行业一周舆情信息汇总（2023.06.26-07.02）
保质期内食品霉变生虫？法院：判赔1000
男子每天1斤杨梅狂吃20天要做血透！这样吃杨梅不用担心
2023年7月共有82项食品及相关标准正式实施，新增标准占76.83%

国内预警

2023年5月全国未准入境食品化妆品信息

海关总署公告2023年第77号（关于进口波兰鲜食蓝莓植物检疫要求的公告）

国家食品安全风险评估中心关于公开征求混合生育三烯酚浓缩物等3种食品添加剂新品种意见
关于公开征求N,N'-己基-1,6-二[3-(3,5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酰胺]等4种食品相关产品新品种意见

国际食品

你知道如何在菲律宾注册食品么？
韩政府促成方便面降价 饼干面包或跟进
FAO 预计2023年全球肉类产量禽增猪牛羊肉下降

日本加强对中国产红辣椒中2,4-D的监控检查
中俄就对华供应猪肉问题进行谈判 展开筹备工作
欧亚经济联盟发布动物源性食品中的兽残限量标准要求

国际预警

我国产金针菇在澳被召回
美国对我国出口枸杞实施自动扣留
进口面粉检出农药残留 已销往我国香港

2023年6月中国出口韩国食品违反情况（6月汇总）
2023年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月28日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第26周）

食品科技

2023年度河北省科学技术奖受理项目公示 食品领域有72项
食品领域2023年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果公示

2023年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单公示 食品领域有这些
中国水产科学研究院东海所在西北太平洋日本鲭渔场预测方面取得新进展

食品伙伴网讯 俗话说：“民以食为天，食以安为先”。我们的生活都离不开农产品，因为粮油、蔬菜、水果、禽畜、水产品等食用农产品是人类社会生存和发展的基础。然而，随着社会的进步，人们对农产品的要求越来越高，而不仅仅是数量上的满足，更多关心的是农产品质量安全。因此，了解食用农产品的定义、范围、销售资质、包装及标签要求等知识，对于保障消费者的健康和权益至关重要。食品伙伴网对上述内容进行了整理，供行业参考。

01

食用农产品的定义和范围

新修订的《[食品安全法](#)》第二条的第二款，将“供食用的源于农业的初级产品”界定为“食用农产品”。《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第五十七条有比较详细的解释：食用农产品，指在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及其产品。农业活动，指传统的种植、养殖、采摘、捕捞等农业活动，以及设施农业、生物工程等现代农业活动。植物、动物、微生物及其产品，指在农业活动中直接获得的，以及经过分拣、去皮、剥壳、干燥、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等加工，但未改变其基本自然性状和化学性质的产品。例如：鱼、冻肉、蜂蜜、香蕉等。

02

销售食用农产品的资质要求

新修订的《[食品安全法](#)》明确规定，国家对食品生产经营实行许可制度。销售食用农产品，不需要取得许可。但以食用农产品作为原料进行食品生产的，应当取得食品生产许可证。因此，如何区分食品与食用农产品就至关重要。

目前，对于食用农产品与食品的区分各地监管不一，例如，原北京市食品药品监督管理局印发的《关于食品类相关案件处理指导意见（三）》规定：已纳入食品生产许可分类目录的产品，不属于食用农产品；未纳入食品生产许可分类目录，根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》判定属于食用农产品，但省级食品药品监督管理局已发放食品生产许可的，按照食品管理。原广东省食品药品监督管理局印发的《关于食用农产品市场销售质量安全监督管理办法的实施意见》中规定：“经过分拣、去皮、剥壳、干燥、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等加工但已取得食品生产许可、按照食品安全标准生产出来的产品，按食品管理，如大米、茶叶等”。因此，对于两者范围的区分建议依据食品生产许可分类目录、考虑产品的基本自然性状、化学性质是否发生变化以及了解加工的具体工艺等因素来综合判定，如还是模棱两可，最稳妥的做法就是与当地监管部门及时沟通。

03

食用农产品的包装和标签要求

食用农产品的包装和标签标示分为以下不同情形：

（1）需要强制进行包装及标签标示的情形 销售获得绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品以及省级以上农业行政部门规定的其他需要包装销售的食用农产品应当包装，并标注相应标志和发证机构，鲜活畜、禽、水产品等除外。

更多内容详见：[食用农产品知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 由于食品名称可能会具有“迷惑性”，因此，食品生产企业要明确标识产品的真实属性名称，确保消费者可以了解产品的真实属性，那么，企业如何做到合规标注产品的真实属性名称，食品伙伴网对此进行了整理，供行业参考。

01

什么是“真实属性”

能够反映食品本身固有的性质、特性、特征，具有明晰产品本质、区分不同产品的作用。

反映食品真实属性的专用名称通常是指国家标准、行业标准、地方标准中规定的食品名称或食品分类名称。若上述名称有多个时，可选择其中的任意一个，或不引起歧义的等效的名称；在没有标准规定的情况下，应使用能够帮助消费者理解食品真实属性的常用名称或通俗名称。

02

食品名称真实性原则

为确保消费者通过真实属性名称了解产品信息，企业不能使用虚假、夸大、使消费者误解的文字、图形等方式介绍食品，也不能利用字号大小或色差误导消费者。

“虚假”是指设计、制作食品标签不实事求是，在标签上给出了虚假、错误的信息；

“夸大”指故意夸大某项事实或功能；

“使消费者误解”是指标签上标示的信息能使消费者产生错误的联想；

“欺骗性文字、图形”是指在标签上标示的文字、图形，导致消费者误会食品真实属性。对于食品标签上辅助食用方式解释说明或者是为装饰产品等情况使用的图形，如调味料产品标签上标示烹调相关菜谱，菜谱中含有非调味料产品中的食物图形，则不属于对消费者的欺骗或误导，企业可以添加“仅做配料装饰”等相关说明。

03

易混淆真实属性的食品名称形式

3.1 未标识真实属性名称

当通过食品名称无法判断产品的本质属性时，就应在食品名称同一版面、邻近位置标识出反映真实属性的专用名称。

更多内容详见：[食品真实属性名称知多少](#)

6月29日出了一条新闻，路透社报道称，世界上最常见的人造甜味剂之一阿斯巴甜将被宣布为可能的致癌物质。由于阿斯巴甜广泛用于无糖饮料和无糖口香糖，这个消息迅速被网络上的年轻人疯传，一度超过了各路明星八卦直冲微博热搜榜一。

慌了吗？那我来说两句。

1、这个消息并非空穴来风。世卫组织下属的国际癌症研究机构（IARC，就是说猪牛羊肉致癌的那个）确实在评估阿斯巴甜致癌的可能性，据说是7月中旬发布结果。考虑到IARC近年来的拙劣表现，阿斯巴甜被弄成致癌物一点都不奇怪。但如果他们敢说阿斯巴甜致癌，我估计欧盟食品安全局、美国FDA又会出来怼，立此为据。（IARC在草甘膦致癌的事情上已经被怼过）

2、关于阿斯巴甜是否安全（包括致癌性），40年来已经有上百项高质量研究可以证明。美国、欧盟都多次评估过，没啥问题。就在去年，世界卫生组织还出过一个系统性研究的报告，也是说甜味剂（包括阿斯巴甜）和癌症没啥关联。IARC算是世界卫生组织的儿子，直接打脸老爹吗？还真说不好，他们就是这么任性

3、在正式发布结果前，还不清楚IARC是依据什么样的研究证据和论证逻辑下的结论，但可以预知的是，充其量是找到了某种“相关性”而非因果关系。而相关性可就有得聊了，有没有假相关、有没有因果倒置、有没有排除混杂因素等等。以我的判断，IARC捕风捉影、骗流量、刷存在感的可能性较大

4、实际上IARC的这次评估已经在业内引发了很长时间的争议，基本上监管部门和行业都在吐槽IARC瞎胡闹。目前国际饮料协会已经发了一个官方声明（<https://www.icba-net.org/resources/>），世界卫生组织下属的另一个机构，食品添加剂联合专家委员会（JECFA，真正的食品添加剂安全性权威机构），也在同步进行安全性评估，且结果会和IARC同步发布。所以想跟进的，可以等等看，好戏在后头

5、中国是阿斯巴甜最大的生产国和出口国，中国人吃的阿斯巴甜比外国人少得多。这么想，是不是心里舒坦多了？如果“阿斯巴甜致癌”的舆论闹得够大，可能无糖饮料、无糖口香糖等含阿斯巴甜的食品会受一定冲击。听我的，如果有好的折扣促销，多囤！多囤！多囤！晚了就来不及了

食品伙伴网讯 2023年6月食品行业舆情信息如下：

2023年6月食品行业舆情盘点
1、江西高校食堂“鼠头鸭脖”事件
2、“五个女博士”被罚40万 公司连夜道歉
3、校园食品安全事件频发
4、宰客、欺诈？多起消费纠纷案件引关注
5、老人卖农残超标芹菜获利14元被罚10万？法院判了
6、“多家饭店因在凉皮内放黄瓜丝被罚”引关注
7、多起食品安全事件引关注
8、“知名超市同款蛋糕杭州卖165上海卖95”上热搜
9、“水龄16500年”、“双胞水”？饮用水新噱头引热议
10、“男子每天1斤杨梅狂吃20天要做血透”上热搜

1、江西高校食堂“鼠头鸭脖”事件

6月，江西一高校食堂“鼠头鸭脖”事件，引发网络热议。

事件起因于，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。

更多内容详见：[2023年6月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 我国乳制品行业产业链相对较长，包括上游的牧草、饲料、奶牛养殖等行业，中游的乳制品的生产、加工、供应等环节以及下游的商超、便利店、专营店、线上平台等销售渠道环节。乳制品的风险因素相对较多。为加强乳制品安全监督管理，保证乳制品质量安全，国家市场监督管理总局定期分析乳制品安全抽样检验数据，加强乳制品安全风险预警，并根据乳制品安全监管工作的需要，制定乳制品安全抽样检验计划。按照科学、公开、公平、公正的原则，以发现和查处乳制品安全问题为导向，依法对乳制品生产经营活动全过程组织开展抽样检验工作。乳制品生产经营者作为食品安全第一责任人，应依法配合市场监督管理部门组织实施的食品安全抽样检验工作。

近三年乳及乳制品

抽检情况

目前，国家高度重视奶业发展和乳及乳制品的质量安全，并加大了乳及乳制品质量安全监督抽查力度，有效保障了乳及乳制品的质量安全。食品伙伴网对近三年乳及乳制品抽检情况进行了汇总。据统计，2020年1月1日至2022年12月31日，国家市场监督管理总局、各省、直辖市、自治区市场监管部门共计抽检乳及乳制品66659批次，合格66549批次，不合格110批次，整体合格率为99.83%。各年份具体品类抽检情况及合格率见图1。

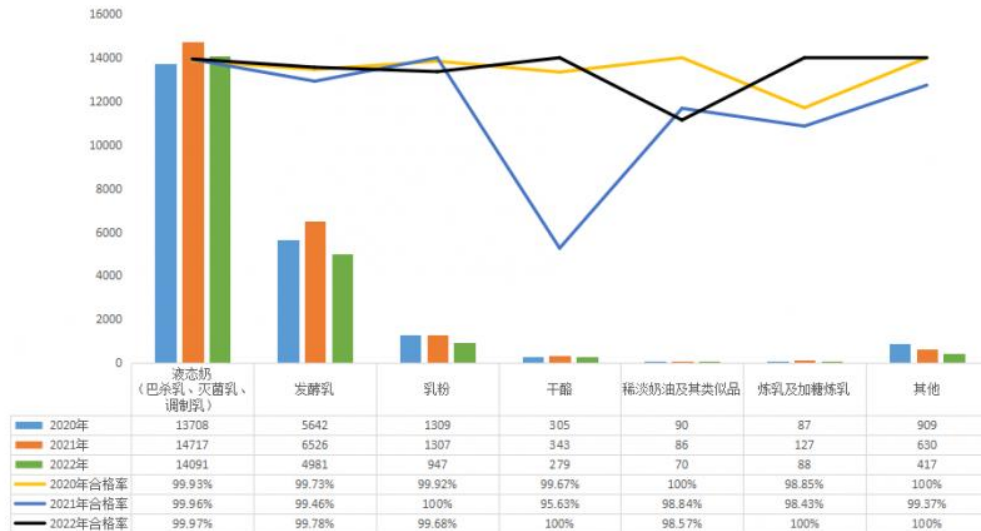


图1 乳及乳制品具体品类抽检统计分析

浅析乳及乳制品

不合格项

2020年1月1日至2022年12月31日国家市场监督管理总局、各省、直辖市、自治区市场监管部门共公布不合格乳及乳制品110批次，具体不合格项目数量及占比见图2。

更多内容详见：[从监督抽检看乳及乳制品风险点](#)

食品伙伴网讯 超市里购买食品时，我们会见到有些食品标签上标注了脂肪的含量，另外还有部分食品标签还标注了饱和脂肪酸、不饱和脂肪酸、反式脂肪酸等，那么脂肪和脂肪酸标识有什么区别，在标签上是强制标注还是自愿标注呢，脂肪标注的未来发展趋势又是怎样的，食品伙伴网带大家了解一下。

01

脂肪（酸）的定义

（1）脂肪

脂肪又称甘油三酯，由脂肪酸和甘油结合而成。食品中的脂肪多为游离态脂肪，也可包含部分结合态脂肪。

（2）脂肪酸

脂肪酸是有机酸中链状羧酸的总称，与甘油结合后形成脂肪。脂肪酸分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸。

（3）饱和脂肪酸

饱和脂肪酸是碳链上不含双键的脂肪酸。如软脂酸、硬脂酸等。在标签上可标示为饱和脂肪、饱和脂肪酸或饱和脂肪（酸）。

（4）不饱和脂肪酸

不饱和脂肪酸是碳链上含一个或一个以上双键的脂肪酸，仅包括顺式部分，包括单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸。其中单不饱和脂肪酸指碳链上含有一个双键的脂肪酸的总和；多不饱和脂肪酸指碳链上含有两个和两个以上双键的脂肪酸的总和。

（5）反式脂肪酸

反式脂肪酸是油脂加工中产生的含一个或一个以上非共轭反式双键的不饱和脂肪酸的总和。食物中的反式脂肪多数是由植物油氢化制成的，也存在少量的天然反式脂肪酸。

02

脂肪（酸）标注的现行要求

根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011），在营养成分表中，脂肪为强制标示的营养素，企业可根据实际情况选择标示饱和脂肪（酸）、反式脂肪（酸）、单不饱和脂肪（酸）、多不饱和脂肪（酸）等。如果在食品标签上对相关营养素进行了含量声称或功能声称，如“低饱和脂肪”“饱和脂肪摄入过多有害健康”等，则应该在营养成分表中标注其含量及NRV%。

更多内容详见：[食品标签中脂肪（酸）的标注要求](#)

文章来源：食品伙伴网

(2023.06.26-07.02)

食品伙伴网讯 2023年6月26日-07月02日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (6.26-7.2)
“卖菜大爷挣21元被罚款11万元”引热议
315曝光的问题企业后续处理结果公布
云南一地生产瓶装“双胞胎”引热议
“阿斯巴甜 致癌”的话题引关注
网曝“宿迁一小课间餐面包已过期四年”引关注
官方通报“医院食堂盒饭中疑似吃出老鼠头”
知名超市泡面桶炒至500元仍遭疯抢

“卖菜大爷挣 21 元被罚款 11 万元”引热议

6月30日，“卖菜大爷挣21元被罚款11万元”的话题登陆热搜。

近日，河南洛阳“西工法院”发布一则案例，洛阳市西工区一名三轮车卖菜大爷，因为销售不合格蔬菜领了天价罚单，他卖菜获利21.05元，却被罚款11万元。行政机关向法院申请强制执行，法院最终裁定不准予强制执行。

据悉，卖菜摊主姜某从洛阳某大型批发市场批发一批姜、菠菜、青椒进行售卖，该批菜品经行政机关抽检为农残超标蔬菜，销售额198.4元，获利21.05元。行政机关对其蔬菜摊作出罚款55000元同时加罚55000元的行政处罚决定，后向西工法院申请强制执行。

西工区人民法院审查后认为，姜某蔬菜摊销售的经检验不合格的姜、菠菜、青椒，系从洛阳某大型批发市场进货，其有理由相信所进产品符合食品安全标准，且姜某蔬菜摊购进销售的姜、菠菜、青椒，总销售收入仅为198.4元。本案行政机关没有考虑到姜某蔬菜摊系初次违法，无主观故意，其也积极配合调查，未造成实际危害后果等因素，对姜某蔬菜摊而言处罚过重，有违过罚相当原则，处罚明显不当。过程中，因双方无法达成一致意见，最终法院裁定不准予强制执行。随后，行政机关提出复议申请，二审法院裁定驳回复议申请，维持原裁定。

315 曝光的问题企业后续处理结果公布

近日，央视315曝光的假“泰国香米”一涉事公司和广东315晚会曝光的酸咸菜厂家的处理结果公布。

案例一：315 曝光的假“泰国香米”一涉事公司被罚 555 万

近日，淮南市楚丰工贸有限公司因食品超范围使用添加剂，被淮南市市场监督管理局罚款555万余元，并没收违法所得3500余元、没收针管1只、不明液体1桶(2.5L/桶)和“油香粘米”597袋，同时吊销食品生产许可证，限制从业法定代表人仇多根自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。主要违法事实：2023年3月15日，淮南市市场监督管理局执法人员根据2023年3·15晚会曝光的线索，对位于安徽省淮南市谢家集区杨公镇的淮南市楚丰工贸有限公司进行执法检查。当事人涉嫌生产经营超范围使用食品添加剂的大米，该局于2023年3月16日予以立案调查。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2023.06.26-07.02\)](#)

文章来源：食品伙伴网

网购的食品明明还在保质期内却霉变生虫了，可以索赔吗？该由谁来赔偿？近日，北京互联网法院审结了一起产品责任纠纷案，原告主张其在被告经营的网店中购买的食物在保质期内变质生虫，并提供了相关照片、视频证据。北京互联网法院经审理认为，被告作为委托加工方应承担生产者的质量安全责任，判决被告退还货款并支付 1000 元惩罚性赔偿。目前该案判决已生效。

案情回顾

2021 年 10 月 8 日，原告在被告经营的网店中购买了低糖黑芝麻丸和红豆薏米丸（以下简称涉案食品），10 月 9 日收到涉案食品。11 月 6 日（该日期尚在食品有效保质期内），原告在食用涉案食品时发现食品明显变质，黑色丸状食品的表面附着一层白色毛状霉菌，表面散布有疑似虫卵样黑色颗粒物，并有长约 2cm 的活体蠕动蛆虫 2 只，另一袋食品表面外观状态与前述食品类似，并有活体蠕动蛆虫 1 只。原告将被告起诉到法院，请求判令被告退还货款并支付赔偿金 1000 元。

被告辩称，其仅为涉案食品销售方，并且提供了相关证据证明其销售的涉案食品符合《食品安全法》等相关规定。涉案食品外包装注明被告为委托企业，实际生产企业为案外人某公司。被告提供的相关证据包括案外人的营业执照、食品生产许可证、食品生产许可品种明细表、食品安全管理体系认证证书等。

法院经审理认为

被告应对涉案食品承担生产者的质量安全责任

在案证据显示，涉案食品包装上明确标注了生产企业及被告系委托企业的信息，被告提供的营业执照中经营范围明确记载被告可从事食品的生产、经营活动及保健品生产、销售活动。法院认为，食品委托生产实质上是一种民事委托行为，依照《中华人民共和国民法典》第一百六十二条规定，代理人在代理权限内，以被代理人名义实施的民事法律行为，对被代理人发生效力。同时，《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条规定，食品、食品添加剂生产经营者委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。受托方应当依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。因此，本案被告作为委托生产方，应对涉案食品承担生产者的质量安全责任。

被告应承担惩罚性赔偿责任

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（六）项规定，禁止生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。本案中，原告提交了涉案食品霉变生虫的照片及视频证据，可以证实被告销售了霉变食品。被告作为涉案食品的销售者与法律层面上的生产者，不仅要确保食品符合食品安全标准，还有义务通过定期检查、及时清理等方式保证食品在销售时符合食品安全标准。现有证据足以证明原告所购买的食物在保质期内已经出现严重质量问题，而且原告在发现存在蛆虫问题的食品之前已经食用过涉案食品，会给原告带来一定的心理冲击。

更多内容详见：[保质期内食品霉变生虫？法院：判赔 1000](#)

又到了吃杨梅的季节。

今天有新闻报道称，台州一位大叔病情危重，要做“血透”。他基本每天吃下一斤多，从6月初开始，已经连续吃了20来天。结果忽然浑身乏力，双腿都抬不起来，去医院检查发现他血钾7.24mmol/L，已经超过6.2mmol/L的危急值；已达到尿毒症期，且又合并高钾血症，病情属于危重阶段了。

高钾血症是怎么回事？吃杨梅真的会导致高钾血症？还能放心吃杨梅吗？

1

高钾血症是怎么回事？

高钾血症是指血液中钾离子的浓度异常升高。正常情况下，钾是身体内维持正常细胞功能所必需的电解质之一。然而，当钾的摄入过多或排泄能力受损时，血液中的钾浓度可能升高，导致高钾血症。

高钾血症在总人群的患病率约为2%~3%。一项中国高钾血症流行病学研究显示，中国门诊患者高钾血症患病率为3.86%，其中CKD患者高钾血症的患病率高达22.89%

高钾血症可以由多种因素引起，包括：

■肾功能不全：肾脏是排除体内多余钾离子的主要机制之一。当肾功能受损，无法有效排出钾离子时，钾离子在血液中积累，导致高钾血症。

■某些药物：某些药物或治疗方法可能干扰或抑制钾离子的正常排泄。例如，利尿剂（如螺内酯）、血管紧张素转换酶抑制剂、血管紧张素受体拮抗剂、非甾体抗炎药等可能影响肾脏对钾离子的排泄。

■细胞破坏：细胞破坏会释放细胞内的钾离子。这种情况可以在创伤、烧伤、组织坏死、酸中毒、溶血性贫血等情况下发生。

■高钾饮食：食物中富含钾的食物摄入过多，尤其是对于肾功能不全的人群，可能导致高钾血症。富含钾的食物包括香蕉、土豆、西兰花等。

■内分泌失调：某些内分泌失调病症，如肾上腺皮质功能减退、酮症酸中毒等，可能导致高钾血症。

■高钾血症的遗传性疾病：少见的一些遗传性疾病，如遗传性高钾血症（Familial Hyperkalemia）等，会导致体内钾离子的正常调节受损。

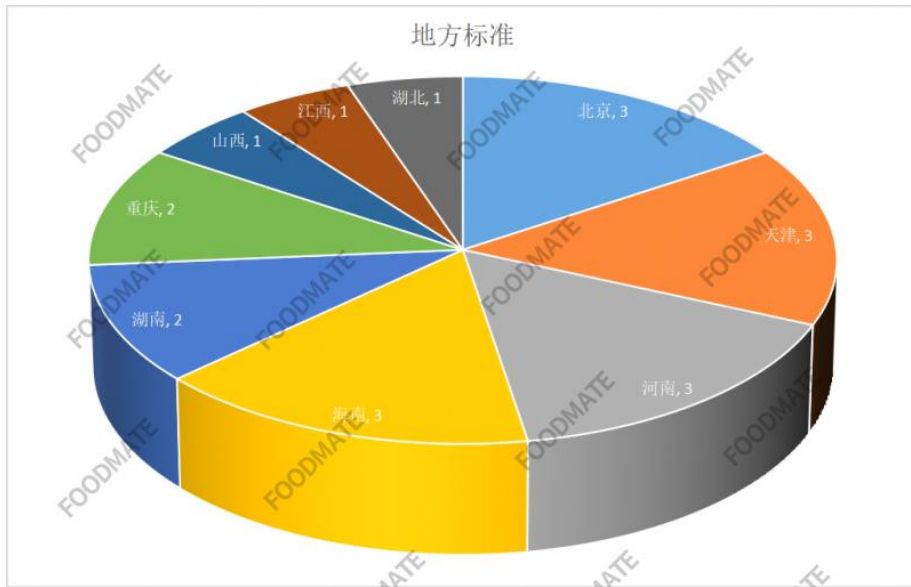
更多内容详见：[男子每天 1 斤杨梅狂吃 20 天要做血透！这样吃杨梅不用担心](#)

中国食品

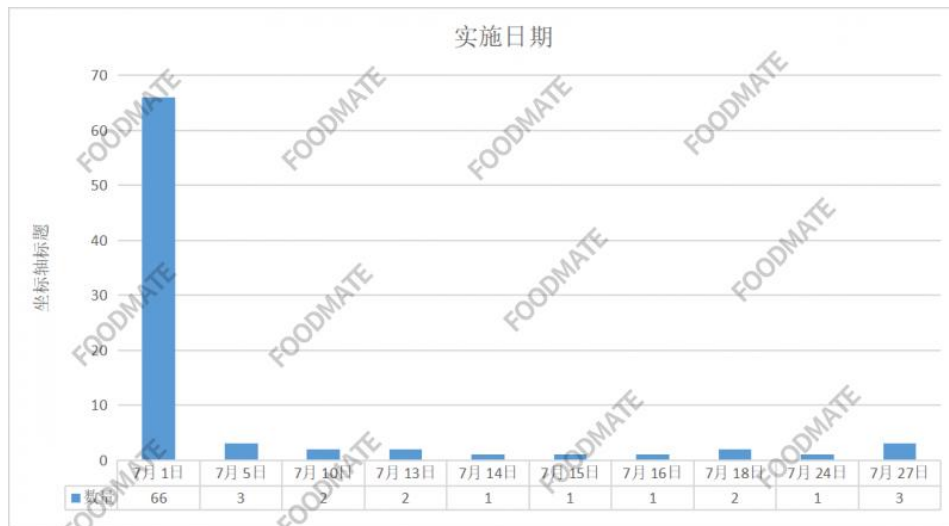
2023年7月共有82项食品及相关标准正式实施，新增标准占76.83%

食品伙伴网讯 据不完全统计，2023年7月共有82批次食品及相关标准正式实施，其中，代替标准19项，新增标准63项，新增标准占标准总数的76.83%。

统计发现，7月起实施的标准中，国家标准43项、地方标准19项、行业标准1项、团体标准16项、其他3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。地方标准涉及北京、天津、河南、海南、湖南、重庆、山西、江西、湖北。



7月1日起实施的标准有66项，其余标准实施日期分别为7月5日、10日、13日、14日、15日、16日、18日、24日、27日。



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

更多内容详见：[2023年7月共有82项食品及相关标准正式实施，新增标准占76.83%](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

2023 年 5 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 5 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1 2023 年 5 月未准入境的食品信息.pdf](#)

 [附件 2 2023 年 5 月未准入境的化妆品信息.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

海关总署公告 2023 年第 77 号（关于进口波兰鲜食蓝莓植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与波兰共和国农业与农村发展部关于波兰鲜食蓝莓输华植物检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的波兰鲜食蓝莓进口。

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- （四）《进境水果检验检疫监督管理办法》；
- （五）《中华人民共和国海关总署与波兰共和国农业与农村发展部关于波兰鲜食蓝莓输华植物检疫要求的议定书》。

二、允许进境商品名称

鲜食蓝莓（以下简称“蓝莓”），学名 *Vaccinium L.*，英文名 Blueberry。

三、允许的产地

波兰蓝莓产区。

四、批准的果园和包装厂

输华果园、包装厂须经代表波兰共和国农业与农村发展部的国家植物健康和种子检验局（以下称“波方”）审核备案，并由中华人民共和国海关总署（以下称“中方”）批准注册。注册信息包括名称、地址及注册号码。每年出口季前，波方应向中方提供注册名单，经中方审核批准后，中方将在海关总署官方网站上公布。

五、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 蓝莓端腐病菌 *Godronia cassandrae*
2. 蓝莓果腐病菌 *Diaporthe spp.* (*Diaporthe vaccinia*、*D. eres*、*D. rudis*)
3. 壳针孢 *Septoria albopunctata*
4. 榆蚧盾蚧 *Lepidosaphes ulmi*
5. 樱草植食螨 *Phytonemus pallidus*

更多内容详见：[海关总署公告 2023 年第 77 号（关于进口波兰鲜食蓝莓植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于公开征求混合生育三烯酚浓缩物等 3 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品添加剂新品种混合生育三烯酚浓缩物、扩大使用范围的食品工业用加工助剂食用单宁和乙酸乙酯的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于 2023 年 7 月 20 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfsa.net.cn），逾期将视为无意见。



[附件-混合生育三烯酚浓缩物等 3 种食品添加剂新品种相关材料.pdf](#)

国内预警

关于公开征求 N, N'-己基-1, 6-二[3-(3, 5-二叔丁基-4-羟苯基) 丙酰胺]等 4 种食品相关产品新品种意见

根据《食品相关产品新品种行政许可管理规定》和《食品相关产品新品种申报与受理规定》要求，N, N'-己基-1, 6-二[3-(3, 5-二叔丁基-4-羟苯基) 丙酰胺]等 4 种食品相关产品新品种已通过专家评审委员会技术评审（具体情况见附件）。现公开征求意见。请于 2023 年 7 月 24 日前将书面意见反馈至我中心，如在截止日期前未反馈相关意见，视为无不同意见。

邮 箱：biaozhun@cfssa.net.cn

附件：

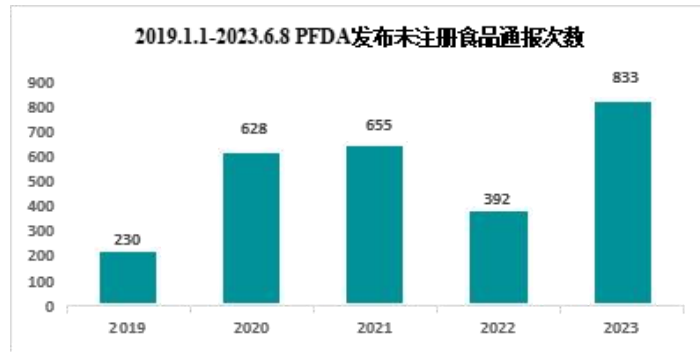


附件 1 征求意见的食品相关产品新品种名单.pdf



附件 2 征求意见的食品相关产品新品种背景材料.pdf

食品伙伴网讯 食品伙伴网统计了菲律宾食品药品监督管理局（以下简称 PFDA）网站自 2019 年至今年 6 月 8 日以来发布的未注册食品通报，共计 2738 次（详见下图）。在这些通报中，有很多国内知名企业的产品，甚至有的产品没有贴英文标签就出口菲律宾。由图中可以看出，今年以来，截至 6 月 8 日，PFDA 已经发布了 833 次未注册食品的通报，超过以往任何一年的总量。食品伙伴网以此为专题，为大家介绍菲律宾对食品（进口食品）的注册要求和管理现状。



一

食品注册法规要求

按照 R. A. 9711《食品药品监督管理局法》和 A. O. 2014-0029《食品企业许可，加工食品和其他食品注册以及其他用途的规则和条例》的规定，在菲律宾销售、使用、分销或供应以及其他营销和促销所有加工食品，包括食品添加剂、食品补充剂和瓶装水之前，都必须获得产品注册证书（CPR）。

进口食品一般由菲律宾的进口商/分销商/贸易商申办。在申请 CPR 之前，进口商/分销商/贸易商应获得经营许可证（LTO）。

二

产品注册基本程序

目前，在菲律宾进行产品注册主要包括如下基本程序：

（1）申请注册账号：申请人（进口商）需申请一个账号，用以在电子注册系统进行产品注册。

（2）完成电子注册申请：使用账号信息访问在线门户（<https://eportal.fda.gov.ph/>），单击“CFRR 电子注册-食品注册 EODB（申请表）”。按照系统提示确认并填写相关信息和上传相关支持文件等，务必确保所有信息完整无误。

注：CFRR 是 Center for Food Regulation and Research（菲律宾食品监管与研究中心）的英文简称。

（3）预评估：将所有信息和文件要求在电子注册系统提交后，将申请转发到预评估，系统会向申请公司注册的官方电子邮件地址发送一封系统生成的确认收到通知。预评估阶段重点审查申请材料的完整性。

更多内容详见：[你知道如何在菲律宾注册食品么？](#)

文章来源：食品伙伴网

韩联社首尔6月27日电 韩国政府建议有关行业调降方便面价格9天后，农心和三养食品27日时隔13年宣布降价，其他方便面厂商有望陆续跟进降价。

7月起，农心的辛拉面和虾条出厂价将各降4.5%和6.9%，辛拉面的零售价格将由每袋1000韩元降至950韩元（约合5.26元），虾条零售价将由每袋1500韩元降至1400韩元。三养的12款方便面平均降价4.7%，但境外销售比重高的火鸡面价格不变，以免影响总销量。

韩国经济副总理兼财长秋庆镐18日指出，食品业去年9至10月以小麦涨价为由大幅上调方便面价格，如今国际麦价回落50%左右，希望食品企业相应调降价格。27日农心率先决定降价，几小时后三养宣布降价。不倒翁、八道等方便面厂家也在考虑降价。

饼干、面包能否加入降价行列也引人关注。农林畜产食品部前一天已召集希杰第一制糖、大韩制粉等面粉厂家，请求业界根据麦价降幅下调面价。各大面企表示，将考虑下月下调出厂价的可能性。（完）

FAO 预计 2023 年世界肉类总产量（屠体重）将小幅增长至 3.64 亿吨。这一增长主要是因为受全球禽肉产量预期增长的推动，全球禽肉产量增速最高。尽管现阶段高致病性禽流感病毒广泛爆发，饲料价格上涨，食品服务部门对禽肉的需求仍有所增加，且禽肉作为价格较为低廉的肉类品种，对消费者具有较强的吸引力。

相比之下，全球猪肉产量预计将有 0.5% 的小幅减少，胴体重量当量降至 1.217 亿吨。这一变化主要是因为非洲猪瘟病毒肆虐，生产商利润和国内市场需求都有所下降，导致欧洲猪肉产量急剧下降。

全球牛肉产量预计也将小幅减少。几个主要产地的肉牛存栏减少，饲料短缺的同时成本提高，胴体重量也有所降低，因此即使部分地区牛肉产量有所增加，全球牛肉总产量也将小幅下降。

预计亚洲和大洋洲的羊肉产量也将有所增长。

预计 2023 年世界肉类和肉制品贸易量将达到 4200 万吨，相比 2022 年仅有小幅增长。这一增长得益于进口扩张预期的增长以及食品服务销售额的增加，尤其是中国解除了与新冠肺炎相关的贸易限制之后。然而，在食品价格高企和经济衰退的情况下，国内肉类供给增加，消费者购买力下降，可能导致大多数肉类进口国的进口下降，这将抵消部分预期的增长。预期增加的大部分需求可能来自于巴西和澳大利亚，这得益于高可出口供应量、无疫病影响和有竞争力的价格。

国际肉类价格自 2022 年 6 月达到历史最高水平以来，在去年下半年呈下降趋势，这能反映出在现货供应的进口需求下降的情况下，一些主要出口国的可出口供应量增加。然而，粮农组织（FAO）肉类价格指数从 2023 年 2 月开始反弹，主要是在供应受限的情况下，猪肉和牛肉价格有所提升，同时最近的禽肉价格随需求增加而有所增长。

日本加强对中国产红辣椒中 2,4-D 的监控检查

食品伙伴网讯 2023年6月21日，日本厚生劳动省发布药生食输发0621第1号公告称，对中国产红辣椒实施进口监控检查时，发现其违反了食品卫生法中对残留农药的规定。因此，将红辣椒中2,4-二氯苯氧乙酸（2,4-D）残留量监控检查频率提高到30%。具体内容如下：

强化检查日期	国家/地区	检查对象	检查项目	制造商、制造厂、出口商及包装商
2023.6.21	中国	红辣椒及其加工品 (仅限简单加工)	残留农药(2,4-二氯苯氧乙酸)	TIANJIN DEFENG FOODS CO., LTD.

原文链接：<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001110840.pdf>

中俄就对华供应猪肉问题进行谈判 展开筹备工作

俄罗斯联邦动植物卫生监督局局长谢尔盖·丹克韦尔表示，该局与中国海关总署为就俄罗斯一些地区向中国市场供应猪肉问题进行谈判展开筹备工作。

丹克韦尔特称：“我要提醒的是，我方在俄罗斯总理米哈伊尔·米舒斯京 5 月访华期间提出了从俄罗斯一些地区向中国市场供应猪肉的建议，例如，从别尔哥罗德州。目前，正在就该问题与中国海关总署进行交涉，为就这个问题进行双边谈判展开筹备工作。”

他补充道，该局还与中方就俄罗斯苜蓿生产商名单进行协调，并希望在今年年底前获得向中国供应黑麦面粉和粗粒小麦粉的许可。

丹克韦尔特指出：“但主要努力旨在得到俄罗斯冬小麦和大麦进入中国市场的允许。现在只允许春小麦和大麦进入中国市场。我们希望玉米、大米和油菜对华供应区域化会取消。期待红花、番红花，以及洋姜、冷冻蔓越莓和驯鹿苔藓能够开始供应。”

目前，俄罗斯不向中国供应猪肉。俄罗斯副总理维多利亚·阿布拉姆琴科 3 月底表示，俄罗斯将就对华猪肉供应问题继续进行谈判，国内企业已做好接受中方相关检查的准备。她说，俄罗斯在对华禽肉类供应方面据前三位，去年禽肉类出口增长了 10%，牛肉供应保持在 2021 年的水平，约为 2.1 万吨。

食品伙伴网讯 俄媒 alta.soft6 月 26 日消息：欧亚经济委员会理事会通过《食品安全》技术法规修正案中关于确定动物源性食品中的兽药残留限量要求。

该修正案规定了经加工和未加工的动物源性食品中 75 种兽药（药理活性物质）的残留限量要求，以及技术法规中未规定或未在成员国注册的兽药残留的控制要求——对进口产品的兽药残留监管意义重大。

该修正案的实施将提高联盟内食品流通的安全性，有助于解决成员国对动物源性食品中兽药残留量测定结果不同所产生的异议和产品进出口的禁令问题。

国际预警

我国产金针菇在澳被召回

食品伙伴网讯 2023年6月28日，澳新食品标准局（FSANZ）发布召回通告，Concordia Traders (Aust) Pty Ltd 正在召回一款金针菇，因为产品可能受李斯特菌污染。受召回产品的信息如下：



产品原产国为中国，保质期到2023年7月20日。该产品已在维多利亚州的亚洲杂货店出售。

澳新食品标准局建议消费者不要食用上述产品，可以将产品退回购买地点获取全额退款。

国际预警

美国对我国出口枸杞实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2023-6-26	宁夏银川	Ningxia Yuesong Healthy Foods Co., Ltd.	枸杞	吡虫啉、虱螨脲

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，控制出口产品中的农药残留量，规避出口产品被扣留风险。

国际预警

进口面粉检出农药残留 已销至我国香港

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2023年6月20日，奥地利通过RASFF通报本国出口面粉不合格。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
2023-6-20	奥地利	面粉	2023.4145	未经授权的杀虫剂- -毒死蜱	分销至其他成员国/ 退出市场；通知收件 人	警告通报

据通报，不合格产品销至了比利时、保加利亚、我国香港、法国、德国等。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，检查产品中的农药残留情况，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年6月中国出口韩国食品违反情况 (6月汇总)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.06.02	京仁厅	器具及容器包装	冰托盘	원터치 얼음트레이	HANGZHOU JIANJIA HOUSEHOLD PRODUCTS CO., LTD	1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下 (仅限丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚体)	2 mg/kg(白色), 2 mg/kg(紫色)	~
2023.06.02	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품	CHAOZHOU HUAJU CERAMICS CO., LTD	陶瓷材质铅、镉超标	陶瓷材质(填满液体时,高度不超过 2.5cm): 铅: 8 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下, 镉: 0.7 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 陶瓷材质(填满液体时,高度在 2.5cm 以上,容量不超过 1.1L): 镉: 0.5 mg/L 以下	陶瓷材质(填满液体时,高度不超过 2.5cm): 铅: 10 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 陶瓷材质(填满液体时,高度在 2.5cm 以上,容量不超过 1.1L): 镉: 0.8 mg/L	~
2023.06.02	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품	CHAOZHOU HUAJU CERAMICS CO., LTD	陶瓷材质镉超标	陶瓷材质(填满液体时,高度在 2.5cm 以上,容量不超过 1.1L): 镉: 0.5 mg/L 以下	镉: 1.1 mg/L 以下	~
2023.06.05	京仁厅	器具及容器包装	ECO 杯	에코컵	ANHUI GREEN PLANT FIBER PRODUCTION CO., LTD	白色密胺树脂总溶出量超标	30 mg/L 以下	114 mg/L (浸出溶液 4%醋酸)	~

更多内容详见：[2023年6月中国出口韩国食品违反情况\(6月汇总\)](#)

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28日更新）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	6月2日	无加热摄食冷冻食品：冷冻寿司虾（FROZEN SUSHI VAN NAMEI SHRIMP S, TAIL OFF”尾無寿司エビ”）	MINH PHU SEA FOOD 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	命令検査
2	6月2日	生鲜雪草（生鲜ソボクサ）		ECHOPFARM LTD.	越南	检出 唑虫酰胺 3.18 ppm	関西空港	株式会社YEN MINH	监控検査
3	6月2日	生鲜可可豆		INVERSIOnES PUERTAS OSALCA	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	命令検査
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	命令検査
5	6月2日	甜栗蓉酱（SWETEN CHESTNUT PASTE）	WUHUXIN 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	自主検査

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28日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 26 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
2023-6-26	爱尔兰	餐具	2023. 4265	未经授权使用麦秸	通知国未分销/ -	拒绝入境 通报
2023-6-30	爱尔兰	茶叶	2023. 4410	联二苯（0.11 mg/kg），最大残留限 量为 0.05 mg/kg	通知国未分销/ 官方扣留	拒绝入境 通报
2023-6-30	德国	密胺水杯 和密胺碗	2023. 4430	甲醛迁移（203 mg /kg；190 mg/kg）	仅限通知国分销 /从消费者处召 回；从收件人处 撤回	注意信息 通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 6月21日,河北省科学技术厅公示了2023年度河北省科学技术奖受理项目,其中:自然科学奖92项,技术发明奖52项,科学技术进步奖750项,科学技术合作奖12项。涉及食品领域72项,包括自然科学奖2项,技术发明奖6项,科学技术进步奖63项,科学技术普及类1项。公示期15天,自2023年6月21日至2023年7月5日。

食品领域 2023 年度省科学技术奖拟受理项目目录—自然科学奖

序号	项目编号	项目名称	主要完成人	学科专业组	提名单位/专家
47	20232076	MAPK 途径调控玉米大斑病菌生长发育及致病性的分子机制	谷守芹(河北农业大学), 刘玉卫(河北农业大学), 巩校东(河北农业大学), 贾慧(河北农业大学), 申珅(河北农业大学)	生物与医学组	省教育厅
51	20232095	牛羊早期妊娠建立机制研究	杨凌(河北工程大学), 张乐颖(河北工程大学), 白莹(河北工程大学), 王斌(河北工程大学), 陈凯(河北工程大学)	生物与医学组	省教育厅

食品领域 2023 年度省科学技术奖拟受理项目目录—技术发明奖

序号	项目编号	项目名称	主要完成人	学科专业组	提名单位/专家
15	20233032	一种低产高级醇酿酒酵母制备方法与应用	王国明(河北山庄老酒股份有限公司), 尹翠娟(河北山庄老酒股份有限公司), 李研科(河北山庄老酒股份有限公司), 陈秀杰(河北山庄老酒股份有限公司), 张翠英(天津科技大学), 任长成(河北山庄老酒股份有限公司)	食品组	承德市
16	20233001	玉米淀粉及蛋白绿色精益制造关键技术与创新应用	裴成利(中粮生化能源(衡水)有限公司), 刘泽龙(北京工商大学), 黄昭先(海南大学)	食品组	衡水市

更多内容详见: [2023 年度河北省科学技术奖受理项目公示 食品领域有 72 项](#)

食品伙伴网讯 6月26日，海南省科学技术厅公示了2023年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果，其中，食品领域有8项，其中，1项通过，7项材料缺漏。审查结果为材料缺漏的，申报单位须在5个工作日内完成材料补充，逾期未补充或补充材料不符合要求的，按不通过处理。

食品领域 2023 年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果汇总表

序号	项目名称	项目类别	申报方向	申报人	申报单位	审查结论 (通过/材料缺漏/不通过)	不通过原因	需补充的材料
1	基于对虾虾苗育种中弧菌的噬菌体鸡尾酒制剂的开发与应用	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	张羽诺	海南中正水产科技有限公司	通过		
4	芒果采后加工过程中色泽的形成与控制	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	陈卫军	海南达川食品有限公司	材料缺漏		1. 合作协议有误(甲乙反); 2. 企业上传财务相关材料缺漏。
5	石斑鱼苗种繁育弧菌病害爆发快速预警技术和药物筛选系统的研制	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	杨治庆	海南晨海水产有限公司	材料缺漏		1. 企业上传财务相关材料缺漏; 2. 合作协议缺日期、签字。
6	海南果园生草栽培的关键技术与示范	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	李新国	海南洪安农业有限公司	材料缺漏		1. 经费分配有误; 2. 合作协议有误(甲乙反)、经费分配有误; 3. 企业上传财务相关材料缺漏。
12	鲜食大豆新品种选育及绿色高效栽培技术与示范	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	李海燕	海南欧兰德农业高科发展有限公司	材料缺漏		1. 经费分配有误; 2. 合作协议中经费分配有误。
14	海南野菜资源评价及盆栽应用技术研究	定向征集(高新技术处)	2023年科技特派员	王健	海南海钢农旅开发有限公司	材料缺漏		1. 合作单位填写有误; 2. 企业上传财务相关材料缺漏。
24	“大丰一号”咖啡豆烘焙关键技术研究及新产品开发	定向征集(高新技术处)	国企央企联合资金	要瑞祥	海南农垦热作产业集团有限公司	材料缺漏		1. 缺国资委推荐函; 2. 企业上传财务相关材料缺漏。

更多内容详见：[食品领域 2023 年海南省重点研发定向征集项目形式审查结果公示](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 6月21日，湖北省科技厅公示了2023年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单，其中，食品领域有46项，包括创新群4项、杰青3项、青年13项、一般面上17项、联合基金8项。公示期为2023年6月21日至2023年6月28日。

食品领域 2023 年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单

创新群体		
序号	项目名称	申报单位
2	大口黑鲈抗蛙虹彩病毒感染的黏膜免疫机制与高效疫苗创制	中国科学院水生生物研究所
16	旱稻干旱适应的遗传基础及优异种质资源的利用	湖北大学
22	耐高温优质水稻种质资源创新与利用	长江大学
43	绿色营养水稻种质资源创新和分子育种	湖北洪山实验室
杰青		
序号	项目名称	申报单位
31	猕猴桃维生素 C 遗传机理解析与种质创新	中国科学院武汉植物园
51	水稻高温感应机制和耐高温遗传改良	华中农业大学
66	增殖渔业资源利用对湖泊生态系统的影响机制	中国科学院水生生物研究所
青年		
序号	项目名称	申报单位
33	恩施马铃薯-土壤系统中微塑料与农药的复合污染特征及农药吸收模型研究	湖北省产品质量监督检验研究院
94	柑橘亚科枳属自交亲和突变机制研究	华中农业大学
257	乙烯氧化酶 ACO 基因调控玉米穗粒数形成的功能研究	华中农业大学
259	GmLecRKs-GmCDL1-GmMPK3/6 通路在大豆孢囊线虫抗性中的功能研究	华中农业大学
261	ZmTPK2 调控玉米穗长和产量的功能研究	华中农业大学
306	ABA 和 JA 介导生长素卸载蛋白调控马铃薯株型的机制研究	华中农业大学
311	预制调理鱼片中多不饱和脂肪酸的酶促氧化与腥味形成机制	华中农业大学

更多内容详见：[2023 年度湖北省自然科学基金拟立项项目清单公示 食品领域有这些](#)

文章来源：食品伙伴网

近期，中国水产科学研究院东海水产研究所渔业遥感技术及数字渔业创新团队在环境科学、海洋和淡水生物学领域国际知名期刊《Marine Pollution Bulletin》（JCR 1区，2023年影响因子为7.001）上发表题为“Construction of chub mackerel (*Scomber japonicus*) fishing ground prediction model in the northwestern Pacific Ocean based on deep learning and marine environmental variables”的研究论文，为该期刊首次收录相关研究内容。

日本鲭是西北太平洋周边国家（日本、俄罗斯和中国等）灯光围网和拖网渔业的主捕经济鱼种之一，资源量十分丰富但其对环境极为敏感，为渔场预报模型构建带来了极大的挑战。北太平洋渔业委员会已将其列为优先管理鱼种之一，如何在气候变化背景下深入挖掘不同海洋环境变量的渔场时空效应以及构建高准确率、即时性和智能化的渔场精准预报模型是日本鲭的主要研究热点和难点之一。渔业遥感技术及数字渔业创新团队通过研究发现日本鲭渔场重心自2019年来持续向东北方向移动且具有明显季节性的变动规律，并识别出溶解氧（DO）、叶绿素浓度（Chl a）和海表盐度（SSS）是日本鲭中心渔场预测的关键环境参考因子。团队采用统计分析、2DCNN（2D Convolutional Neural Networks）和3DCNN（3D Convolutional Neural Networks）深度学习模型等对日本鲭公海渔场进行了预报模型构建，结果表明时间和纬度信息是模型构建的重要因素，3DCNN预测模型优于2DCNN模型。上述研究结果有助于渔业管理机构和渔业生产者进一步掌握西北太平洋日本鲭渔场变化规律和影响因素，有利于促进相关渔业可持续发展和减少碳排放，也可为我国在日本鲭渔业资源管理中增加科学层面的谈判话语权。

东海所和上海海洋大学联合培养的2021级硕士研究生韩海斌为第一作者，张衡副研究员和石永闯助理研究员为共同通讯作者。该成果得到了国家重点研发计划项目（2019YFD0901405，2022YFC2807504）、中国水产科学研究院东海水产研究所中央级公益性科研院所基本科研业务费专项资金（2021M06）、上海市扬帆人才计划、浙江省远洋渔业资源探捕等项目资助。

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

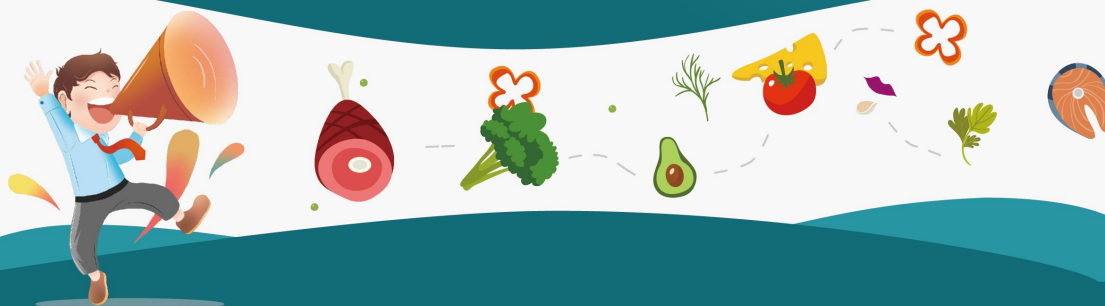
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

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

2023 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全国可报	多地	关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
全年可报	线上	关于“食品安全员” 培训的通知
全年可报	线上	食品企业供应商管理员岗位技能培训
7 月 19-21 日	西安	第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会、2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会
7 月 19-21 日	合肥	2023 第十三届食品微生物检测与控制技术交流会
7 月 6-7 日	青岛	第八期食品出口合规实操培训
7 月 8-11 日	烟台	化妆品微生物检验实操培训班
7 月 18-19 日	上海	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
7 月 20-21 日	上海	2023 食品添加剂合规及风险管理交流会
7 月 21-22 日	上海	2023 生物制品全生命周期质量管理峰会（上海）
8 月 14-15 日	上海	【官宣】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
8 月 22-23 日	石家庄	2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会
8 月 21-22 日	上海	2023 第四届水产品加工技术研讨会
8 月 24-25 日	广州	2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）
8 月 24-25 日	上海	第 4 期鱼糜制品加工技术培训班
8 月 23-25 日	宁波	第二届合成生物学与绿色生物制造大会
9 月 6-8 日	上海	2023 功能食品产业大会

2023 年展会预告：

7 月 5-8 日	上海	AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会
7 月 8-9 日	昆明	2023 第 5 届中国西南畜牧业展览会
7 月 7-9 日	内蒙古	第十九届内蒙古食品加工与包装机械展览会
7 月 11-13 日	上海	第十一届慕尼黑上海分析生化展 (analytica China 2023)
7 月 14-16 日	西安	2023 西部科学仪器及实验室装备展

7月14-16日	西安	第三届中国(西安)国际林业博览会
7月20-21日	上海	2023 中国营养及功能食品峰会
7月20-22日	西安	2023 植物提取物-西部天然展
7月23-25日	宁波	2023 浙江国际餐饮业博览会
7月27-29日	北京	CRFE 2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会
8月2-3日	上海	第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会
8月4-6日	济南	2023 第十六届中国(山东)糖酒食品交易会
8月4-6日	上海	2023 上海生物发酵展
8月10-12日	南京	2023 第12届中国(南京)国际食品饮料展览会
8月14-16日	上海	2023 上海国际食品和饮料展览会
8月18-20日	青岛	2023 第5届青岛国际工业博览会
8月18-20日	广州	第五届世界农业食品博览会暨中国食品电商节-大湾区预制菜展
8月24-26日	太原	2023 山西餐饮食材博览会
8月18-19日	贵阳	2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会
8月18-20日	成都	2023 第13届成都国际孕婴童产业博览会
8月23-25日	上海	第14届上海国际餐饮食材展览会
8月23-25日	上海	2023 上海国际渔业博览会
8月24-26日	西安	2023 第十二届中国西安糖酒食品交易会
8月25-27日	广州	FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展
8月25-27日	武汉	2023 第十四届中部(武汉)糖酒食品交易会
8月25-27日	广州	CCH2023 第12届国际餐饮连锁加盟展览会
8月26-28日	宿迁	2023 中国(淮海经济区)食品饮料展览会
8月26-28日	郑州	第四届中国(郑州)好粮油产品及机械设备交易大会
8月28-30日	深圳	SIAL2023 西雅国际食品展(深圳)
8月29-31日	深圳	2023 深圳国际增材制造、粉末冶金与先进陶瓷展览会
9月1-3日	广州	2023 国际水果展
9月2-4日	青岛	2023 青岛国际糖酒食品交易会
9月6-8日	北京	BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会
9月6-8日	天津	2023 第六届天津国际餐饮食材展览会
9月8-10日	济南	2023 海名(济南)餐饮供应链博览会
9月8-10日	济南	2023 山东(济南)电子商务产业博览会
9月8-10日	长春	2023 第37届长春食品糖酒会
9月12-14日	上海	2023 秋季全球高端食品展览会
9月15-17日	广州	GFE2023 第45届广州国际餐饮加盟展
9月15-17日	南昌	2023 中国(江西)餐饮食材博览会暨2023江西食品加工与包装机械展
9月16-18日	北京	2023 第十九届北京国际烘焙展览会
9月20-22日	重庆	第二十一届中国国际肉类工业展览会
9月21-14日	沈阳	2023 沈阳餐饮供应链展览会
9月21-23日	深圳	2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会
9月21-23日	武汉	2023 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会
9月22-24日	天津	第25届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
9月22-24日	郑州	第九届中国(郑州)国际食品包装产业博览会
9月26-28日	上海	2023 第十四届中国(上海)国际餐饮食材博览会
10月11-13日	南京	2023 中国(南京)国际环保产业博览会
10月12-14日	南昌	第三届中部(江西)国际火锅餐饮食材用品展览会
10月16-18日	武汉	2023 湖北(国际)现代养殖产业博览会暨现代养殖技术研讨交流会
10月17-19日	上海	2023 第16届中国国际品牌授权展览会 CLE 中国授权展

10月24-27日	上海	2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会
10月25-27日	青岛	第26届中国国际渔业博览会
10月27-29日	南宁	第21届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
11月1-3日	深圳	2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）
11月2-4日	厦门	2023 厦门国际烘焙展览会
11月8-10日	上海	FHC 2023 第二十六届上海环球食品展
11月9-11日	广州	第十九届中国（国际）调味品及食品配料博览会（味动中国总展）
11月22-24日	上海	2023 包装世界（上海）博览会
11月24-26日	沈阳	2023 第38届沈阳食品糖酒易会
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
12月13-15日	广州	2023年第二十二届中国食品农产品安全与实验室质量控制管理高峰论坛

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：

[陕西斯诺特生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）——检测服务](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线上直播培训、会议。

3、线下分类培训、会议（研发、感官、质量安全、检测）

4、各种活动。

——创新大赛、校园活动、检测活动、实验室比对等

最新推出

【线下】培训开班 | 食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：2023年7月下旬，共3天。

培训地点：山东·烟台

培训内容：

第1天：进行理论知识培训，了解猪副产原料的基本知识；猪副产地方经典特色产品介绍；猪副产卤制的常用配料及使用；卤猪副加工工艺及操作要点。并进行原料处理准备，高汤熬制、炒糖色等的实操学习。

第2-3天：进行猪头肉、猪蹄、猪尾、猪耳、猪肘、猪骨头、猪大肠、猪小肠、猪肚、猪心、猪肝、猪肺、猪舌产品的实操卤制，感官评价。学习卤猪副食品原料的处理方式；学习卤猪副产品去腥生香、特色秘方、卤制火候控制、品质稳定诀窍以及卤猪副食品的后期保藏。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XXLJcGmyRu9SlyNy0HexIw>

【线下】官宣首轮：2023第四届水产品加工技术研讨会

会议时间：2023年8月21-22日

会议地点：中国·上海

会议模式：

开幕致辞+主旨报告+圆桌论坛+供应商/产品/技术成果展示+产品品鉴+参观交流

内容方向：

水产预制菜；鱼糜及其制品；海洋高值化；水产初加工；藻类、贝类、虾蟹类加工等。

主题角度：

行业发展；研发技术；品质调控；保鲜储运；质量安全；产线设备；创新方向；品鉴交流等。

报名联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QzpW-yBnMHmMmJj480mwVg>

【线下】【理论+实操】一次性卫生用品及消毒产品杀菌/抗菌/抑菌性能理论实操培训班

▲时间地点：2023年8月23-26日 山东·烟台

▲课程内容：

GB 15979 标准讲解

实操：物品制备，效果验证实验。

《消毒技术规范》讲解

实操：效果验证实验

GB/T 38504—2020《喷雾消毒效果评价方法》

WS/T 650—2019《抗菌和抑菌效果评价方法》

验证过程注意事项

总结答疑

实操：效果验证实验

▲费用标准：

标准费用：2500 元，限时优惠：8 月 1 日前报名 2300 元/人，团体优惠：同一家单位 2 人及以上参会 2300 元/人

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【线下】【理论+实操】生物安全实验室备案培训

▲时间地点：2023 年 9 月 7 日—9 月 9 日 山东·烟台（线上线下同步）

▲培训内容：

第一部分 法律法规

第二部分 相关标准解读

第三部分 备案要求解读

第五部分 病原微生物实验室生物安全备案实操

▲费用标准：

标准费用：2500 元，限时优惠：8 月 1 日前报名 2300 元/人，团体优惠：同一家单位 2 人及以上参会 2300 元/人

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【免费·直播】2023 年食品安全标准宣贯会和食品安全标准大课堂

▲时间：2023 年 7 月 25-28 日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1196&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品安全标准宣贯会
2. 食品安全标准大讲堂

开通食学宝 VIP，800 多门线上好课免费学！

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

1. 【49.9 元·VIP 免费】GB 2763.1-2022 标准解读及在 2023 年食品安全监督抽检中的应用

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1499&fuid=154861>

▲主要内容：

1. GB 2763.1 内容简介
2. GB 2763.1 与 GB 2763 之间关系
3. GB 2763.1 主要新增和修订情况
4. 2023 年国家食安抽检涉及 GB 2763.1 标准情况介绍
5. 2023 年国家食安监督抽检农药残留判定实例讲解

2. 【69.9 元·VIP 免费】食品企业如何确定检验项目

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1495&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品检验项目的类别与简介
2. 如何确定出厂检验项目
3. 型式检验项目的确定
4. 检验报告编制与数据分析
5. 监督抽检、风险监测和评价性抽检项目介绍

3. 【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

4. 【49.9元·VIP免费】食品生产许可之食品安全管理制度建立（婴幼儿配方乳粉适用）

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

▲课程介绍：

1. 食品生产许可管理办法相关要求
2. 食品安全制度的建立与管理
3. 婴配乳粉食品安全制度解读

5. 第一届食育视频科普创新大赛—PPT 宣讲直播回看

▲报名和观看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1492&fuid=154861>

▲主要内容：

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

▲问题咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

线上·培训·研讨会·直播

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）

【食品论坛·大讲堂】LIMS 助力检测效率的提升

直播时间：2022年7月5日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1192&fuid=154861>

主讲人：王欣、杨凯迪

主要内容：

本次课程，老师将为大家介绍如何利用信息管理系统实现降本增效，讲课过程中将详细为大家介绍如何利用 LIMS 助力检测效率的提升，希望可以在实验室管理方面给大家提供一些帮助。

- 一、提升实验室检测效率的方法
- 二、LIMS 提升检测效率
- 三、应用 LIMS 系统的注意事项
- 四、食品伙伴网在 LIMS 系统上的探索

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1324712-1-1.html>

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

【食学实用】系第41期-食品企业合同法律风险管理系列课 第六期 合同设计与技巧

▲时间：2023年7月13日 20:00-21:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1194&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 合同起草的前期工作
2. 合同模块的基本结构
3. 违约责任的基本原理
4. 合同文本的法律处理
5. 合同起草的案例实践

【免费·直播】2023年食品安全标准宣贯会和食品安全标准大课堂

▲时间：2023年7月25-28日

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1196&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品安全标准宣贯会
2. 食品安全标准大讲堂

《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训

▲时间：8月2日 9:00-17:00 线上食学宝

▲课程介绍：

1. 专题一：新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1193&fuid=154861>

- 1.1. 检验检测机构资质认定最新政策和动态
- 1.2. 新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解
- 1.3. 实验室管理体系文件修订重点及运行注意事项讲解
2. 专题二：检验检测机构资质认定/实验室认可内审相关知识

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1068&fuid=154861>

- 2.1 CMA/CNAS 基础知识
- 2.2 体系运行的基本要求
 - (1) 组织（检验检测机构、实验室）
 - (2) 人、机、料、法、环、测
 - (3) 结果和报告管理
 - (4) 记录和文件管理
 - (5) 分包和合同评审
 - (6) 投诉、不符合、风险评估和纠正、预防
 - (7) 内审和管理评审
 - (8) 评审的准备工作

3. 结业考试

▲详情咨询：张老师 13345162053（微信同号）

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、“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”开幕倒计时！

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/jYYSsEc6R034Meyk2w2-3g>

▲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，学生代表 1700 元；

▲联系人：董玲娟 13361383590（微信同）

2、培训开班 | 食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：2023年7月下旬，共3天。

培训地点：山东·烟台

培训内容：

第1天：进行理论知识培训，了解猪副产原料的基本知识；猪副产地方经典特色产品介绍；猪副产卤制的常用配料及使用；卤猪副加工工艺及操作要点。并进行原料处理准备，高汤熬制、炒糖色等的实操学习。

第2-3天：进行猪头肉、猪蹄、猪尾、猪耳、猪肘、猪骨头、猪大肠、猪小肠、猪肚、猪心、猪肝、猪肺、猪舌产品的实操卤制，感官评价。学习卤猪副食品原料的处理方式；学习卤猪副产品去腥生香、特色秘方、卤制火候控制、品质稳定诀窍以及卤猪副食品的后期保藏。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/XXLJcGmyRu9SlyNy0HexIw>

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、官宣首轮：2023 第四届水产品加工技术研讨会

会议时间：2023 年 8 月 21-22 日

会议地点：中国·上海

会议模式：

开幕致辞+主旨报告+圆桌论坛+供应商/产品/技术成果展示+产品品鉴+参观交流

内容方向：

水产预制菜；鱼糜及其制品；海洋高值化；水产初加工；藻类、贝类、虾蟹类加工等。

主题角度：

行业发展；研发技术；品质调控；保鲜储运；质量安全；产线设备；创新方向；品鉴交流等。

报名联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QzpW-yBnMHmMmJj480mwVg>

5、8 月 24-25 日 第 4 期鱼糜制品加工技术培训班，进阶升级，欢迎报名！

培训时间：8 月 24-25 号 2 天

培训地点：上海海洋大学 食品科学与工程实训基地

培训内容：理论+实操，实操案例包括虾滑+鱼丸+双色鱼糕

培训对象：鱼糜及鱼糜制品加工企业，餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；餐饮终端个体经营等。

报名联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/5bgDNw5_vNvDplzcdYx_Ig

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>

7、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-Xnupc90p6Ue0YcJsJpw>

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、【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 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)

2、【实操培训】“微生物法检测维生素实操”培训计划

▲课程介绍:

1. 专题讲座:

维生素检测用标准菌株及标准溶液的管理和使用、维生素检测用培养基验收及应用技术、维生素检测的质量控制; 试剂盒法技术优势讲解等。

2. 标准的实用性讲解及实验操作:

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》;

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》;

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》;

GB 5009.285-2022《食品中维生素 B12 的测定》(第三法微生物法);

▲排期安排:

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)

3、【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 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/0eUtn_Vtz1bXNtlu_FF5A

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

4、【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/m0rcq3gMa96WrIV6Sw0eCw>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

5、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

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

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

特别专题：微生物检测技术及质量控制

专题论坛一：食品微生物检测标准制修订

专题论坛二：食品微生物实验室质量控制与管理

专题论坛三：食品加工环节安全防范与控制（上）

专题论坛四：食品微生物检验技术

专题论坛五：微生物新型技术应用

专题论坛六：食品加工环节安全防范与控制（下）

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/swxxF8XD1b-_dJZxBSwhw

▲报名咨询：王敬卫 18953594381（微信同号）

6、2023 中国食品安全检测与分析技术交流会（CFTAC）（限时免费）

▲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：

收费标准：免费参会（每单位限两位参会名额），超过两人，按照 800 元/人收费；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/BWmeLqes-06WURTPcbeorA>

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

▲报名咨询：郭老师：13361324795（微信同号）

7、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：政府检测机构行业专家

▲时间地点：

第一期：2023 年 08 月 12-14 日（每期限 20 人）山东· 烟台

第二期：2023 年 10 月 17-19 日（每期限 20 人）广东· 广州

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）

8、【理论+实操】一次性卫生用品及消毒产品杀菌/抗菌/抑菌性能理论实操培训班

▲时间地点：

2023 年 8 月 23-26 日 山东· 烟台

▲课程内容：

GB 15979 标准讲解

实操：物品制备，效果验证实验。

《消毒技术规范》讲解

实操：效果验证实验

GB/T 38504—2020《喷雾消毒效果评价方法》

WS/T 650—2019《抗菌和抑菌效果评价方法》

验证过程注意事项

总结答疑

实操：效果验证实验

▲费用标准：

标准费用：2500元，限时优惠：8月1日前报名2300元/人，团体优惠：同一家单位2人及以上参会2300元/人

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

9、【理论+实操】生物安全实验室备案培训

▲时间地点：

2023年9月7日—9月9日 山东·烟台（线上线下同步）

▲培训内容：

第一部分 法律法规

第二部分 相关标准解读

第三部分 备案要求解读

第五部分 病原微生物实验室生物安全备案实操

▲费用标准：

标准费用：2500元，限时优惠：8月1日前报名2300元/人，团体优惠：同一家单位2人及以上参会2300元/人

▲报名咨询：张老师 13345162053（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. 方法标准：

2. 样品前处理：

3. 分析仪器使用操作：

培训时间和地点：2023年11月6-9日 山东

费用标准

标准费用：3800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）

11、【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*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）

各种活动，欢迎参与

【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>

【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

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

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（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 15688560161（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 15688560161（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/bt0821pwrjmj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

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

▲报名咨询: 范老师 15688560161 (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 15688560161 (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

▲详情介绍: 为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求, 规范实验室管理, 提高实验室人员检测水平, 能力验证网、食品伙伴网共同推出“2023年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加2023年度能力验证, 即日正式开启, 报名请联系客服, 报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠, 热门项目先到先得。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/UhYRKhiebue_ES5bPzr4Mg

▲报名咨询: 张老师 13345162053 (微信同号)

【能力比对】2023年度粮油实验室间比对暨2023年度全国粮油检测大赛

▲详情介绍: 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)

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [山东省国宠宠物食品有限责任公司](#)
- [青岛正隆食品科技有限公司](#)
- [河南恒都食品有限公司](#)
- [湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司](#)
- [重庆瑞禾食品有限公司](#)
- [山东海奥斯生物科技股份有限公司](#)
- [上海燕太太实业发展（集团）有限公司](#)
- [河南三睿矿泉水有限责任公司](#)
- [绿新\(福建\)食品有限公司](#)
- [广东陈村食品有限公司](#)
- [南通丘比食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：百香顺（广东）实业发展有限公司

江苏百香顺供应链管理有限公司是一家专注酸菜鱼预制菜研发、生产、销售的专业一体化供应链公司，主要产品包含黑鱼片系列、巴沙鱼系列、火锅鱼（Q弹脆妃鱼）系列等预制菜品。2018年以来，公司较早发力黑鱼片工业化生产，布局全国销售网络，大力推动黑鱼片全产业链，成为黑鱼片行业领跑者！

旗下中山市百味源食品科技有限公司专业生产销售免浆黑鱼片，免浆脆罗非鱼片等冷冻食品，是集设计、生产、销售于一体的中型民营企业。

招聘页面： <http://www.foodmate.cn/com-1493338/>

总经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16613.html>

岗位职责：

- （一）协助执行董事制定公司发展战略，负责其工作领域内短期及长期的公司决策和战略。
- （二）协助执行董事制定企业发展规划和经营计划，并负责协调部署分管部门（采购部和餐饮部）落实执行。
- （三）汇集公司内部信息和市场、竞争情况等外部信息，进行综合分析，协调公司经营发展。
- （四）协助执行董事对公司采购部和餐饮部各项业务工作进行指导、指挥、监督、管理，并执行各项规程、工作指令，实现公司管理目标。
- （五）根据公司生产经营的变化情况，按照合理和充分利用已有资源发挥资源效能的原则，对现有的人力、物力、技术力量等生产组织和资源配置的调整、组合做出决定。
- （六）完成执行董事交付的其他工作。

任职要求：

- 1，本科及以上学历，企业管理类、市场营销相关专业。具备5年以上运营管理和团队管理等经验优先
- 2，理解并认同企业文化，有优秀的组织、时间管理和决策能力，优秀的沟通、表达和领导能力，优秀的定量和定性分析技能；
- 3，良好的职业素养、积极的工作态度、高度的责任感和使命感，具有一定的抗压能力
- 4，具有制定战略和商业计划的经验；拥有较强的项目分析能力、市场拓展能力、谈判能力、沟通能力、策划能力及协调能力；
- 5，能够透析市场变化和影响公司的因素；有食品行业高管工作经历这优先。

食品研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-16612.html>

岗位职责：

- 1、负责预制菜&常温肉制品的配方研发和产品设计；
- 2、负责 OEM 产品工艺转化及工艺对接；
- 3、负责现有产品的配方更新、成本降低和品质提升；
- 4、根据客户需求进行相关产品研发；
- 5、负责产品的品质维稳，和供应商技术的沟通；
- 6、现有产品的应用领域的拓展；

任职要求：

- 1、本科及以上学历，食品科学与工程等相关专业；
- 2、5年以上有连锁餐饮产品或肉制品研发经验，或冷链预制食品加工产品研发经验，能独立完成产品研发工作；
- 3、熟悉预制菜和肉制品相关原辅料特性以及相应的法律法规；
- 4、具备独立开发能力，熟悉配方设计、成本核算、工艺流程、产品测试、产品修正、工厂试产、工艺标准制定等；
- 5、具备专研精神，良好的目标管理、沟通协调及团队协作能力；
- 6、喜欢吃，爱吃，爱琢磨，爱研究，具有创新精神。

检测员 <http://www.foodmate.cn/job/show-16616.html>

岗位职责：

- 1、完成食品理化或微生物日常分析检测任务；
- 2、依据标准或 SOP 开展检测工作，对检测结果进行审核和评价；
- 3、进行检测方法开发和证实工作，编制 SOP 及检测原始记录；
- 4、负责本岗位替岗的培训和带教；
- 5、完成实验室主管交办的其他任务、配合实验室主管开展各项基础管理工作。

任职要求：

- 1、化学、微生物、食品科学相关专业，本科或以上学历；
- 2、检测分析实验室工作 3 年以上（含学校实验室经历）；
- 3、熟悉相关检测标准和方法（有经验者）；
- 4、良好的学习能力，脚踏实地；
- 5、熟练操作电脑及必要的办公应用程序；
- 6、有第三方检测实验室工作经历优先考虑。

生产助理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16655.html>

岗位职责：

1. 负责生产数据管理及监督。
2. 负责生产部日报表监管。
3. 负责协助厂长管理生产部其它日常事务
4. 负责审核 ERP 系统单据。
5. 负责协助厂长处理相关报告及文字性工作要求。

任职要求：

1. 30-40 岁，有三年以上生产计划或物控员经验。
2. 会操作用友 U8 系统。
3. 对数字敏感，有较强的自我管理能力及独立工作能力。
4. 沟通协调力强；

采购主管/经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16659.html>

岗位职责：

- 1、 市场调研。研究餐饮食材市场行情、预制菜发展方向、定期进行市场新品调研，为产品开发提供数据支持；
- 2、 产品规划。负责制定公司年度产品开发规划，并形成落地可执行的产品执行案；
- 3、 新品开发。开发和引进适销产品，对接供应商，洽谈合作、签订合同；
- 4、 了解库存，跟进产品包材的制版印刷、物流和库存补充等工作；
- 5、 把控商品价格。落实商品询价、比价、议价、审核价格的合理性，有效控制采购成本；
- 6、 加强供应商管理。与供应商维持稳定合作关系；实行产品一品多商，降低采购风险；
- 7、 标准把控。对产品供应链流程的关键风险点进行把控，每一个产品都有验收标准。
- 8、完成领导交待的其他任务

任职要求：

- 1、 热爱美食，有试菜试品工作经验，厨师、美食家优先。
- 2、 了解行业内供应商分布情况，有生产工厂对接经历，采购、库存管理等相关供应链工作经验；
- 3、 有食品类 OEM 产品开发经验，冷冻食品优先，对接工厂，制定每月生产计划；
- 4、 熟悉食品标签知识，熟知相关法规；
- 5、 对产品市场价格敏感，了解行业价格信息；
- 6、 具备较强的谈判能力及沟通技巧。
- 7、 年龄 18-45 岁，岗位希望有一定经验，能独立工作。

备注：根据求职者的能力去到主管还是经理级别，能力优秀者薪资可浮动到 12k；

食安专员 <http://www.foodmate.cn/job/show-16662.html>

岗位职责：

- 1、协助品控经理建立、实施和保持质量管理体系
- 2、对质量管理体系的实施过程进行监督、适宜性分析，出具书面分析报告并及时改进
- 3、编制年度内审计划，安排内审日程
- 4、全面负责内部质量管理体系审核工作
- 5、负责拟订内部质量管理体系审核报告
- 6、协助工厂厂长定期召开管理评审会议
- 7、负责质量管理体系资料的归档、发放、登记、保存、销毁等日常管理工作
- 8、负责工厂 GMP 开展工作，推行 GMP/5S 检查并负责检查结果汇总与汇报、跟进改善情况；
- 9、上级授权的及载于公司制度流程的其他工作职责

任职要求

年龄 18-45，1. 具有食品相关本科及以上学历及以上高等教育学历:食品科学与技术、食品工程与生物技术、食品安全、农产品加工、水产品加工、制糖工程、粮油加工、生物科学、发酵工程、农学与植保、畜牧与兽医、水产养殖、渔业科学与技术、医学与营养学、化学工程与制药等；

2. 四年以上工作经历，其中三年和食品安全管理体系相关：

- A. 食品生产、加工的工艺管理、质量管理、或食品安全管理工作经历；
- B. 食品卫生管理、食品检验工作经历；
- C. 食品安全教学、科研与开发工作经历；
- D. 食品安全、卫生执法领域的专业技术、管理工作经历；
- E. 食品安全管理相关标准制修订工作经历。

3. 取得 CCAA 国家注册审核员及以上资格（优先考虑）、可注册资格。

备注：薪资区间 7000-9000 每月，吃苦耐劳，愿意出差者优先，主要在当地附近城市间出差。

工作地点：广东中山市 小榄镇裕民村广耀路一街 8 号中山水出集团新兴水产品加工厂

食品人才中心

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 客服 QQ： 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577
2132344775

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】LIMS 助力检测效率的提升

【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

【官宣】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

【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二十届中国肉类科技大会”合并举办！

热门分享：

鱼糜制品的弹性形成机理

14 种经典香辣酱的生产工艺及配方分享

肉制品车间卫生消毒及微生物控制

食品厂试卷分享

干货：一文读懂如何建立质量管理体系

实验室易制毒、易制爆危险化学品知多少

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 25：指鼠为鸭之聊聊监管责任

质量等级引发的企标疑惑

食品标签到底指的是什么

陈皮，橘皮，标签怎么标注

固体饮料包装规范咨询

现在的检验人员这么不专业了吗

代加工工厂能不能办独立生产许可证

同一生产车间可以挂名其他公司吗

关于一款烤肠产品

产品名称的标识求职

L-精氨酸能不能作为食品香料进入到食品中

生产经营不符合地方标准要求的食品如何处罚？

“快乐水”不快乐了！阿斯巴甜的问题

75 度白酒

猪肉含量较少取名白菜猪肉水饺被罚是否冤屈？

食品安全打击的范围

普通食品可否用于备案制保健食品

省局来调研后要求开发关于落实 60 号令的信息程序

食品生产日期的日写成了号可以吗

营养成分表

营养强化剂如何标示方式？

产品是否可以叫豆奶

标准号多打了一个 0，工商要处罚怎么办？

食品标签问题： 饮料标签上能声称 0 苯甲酸吗？

高温杀菌后熟食涨袋

菊花脑的叶子能做为代用茶的原料吗

阿胶添加到月饼中不需要标识含量吧？

关于净含量问题求教

营养标签糖醇的计算

关于酵母在标签配料表中的标示问题

标签问题：依据 GB 7718-2011 ， 芝麻属于致敏物质吗？

产品长霉

食品配料的定量标示可以是波动的吗？

甘草甜味剂的区别

请教个包装的问题

软水的硬度是多少？

速冻食品生产企业没有速冻库和成品冷库

空白板长霉菌是什么原因啊？

关于脂肪的测定问题

食品生产企业出厂检验可以用快检吗

我的生产管理之路就像谈恋爱



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ： 228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了八百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 115 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室
电话: 010-68869850
邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公
电话 (Tel): 021-64459516
邮箱 (Mail): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室
电话: 0531-82360063
邮箱: jinan@foodmate.net

食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层
电话: 0535-6730582
邮箱: foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流