

食品网刊

食品网刊 与您分享

27

总第961期

2023-07-19

食品行业一周舆情信息汇总（7.10-7.16）

《食品经营许可和备案管理办法》公布
自2023年12月1日起施行

以后黄瓜该怎么拍？

世卫组织：阿斯巴甜可能致癌

上半年国内食品及相关产品抽检合格率98.37%

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

以后黄瓜该怎么拍？

立案查处！假冒“炎陵黄桃”被扣押

《食品经营许可和备案管理办法》亮点抢先看

上半年国内食品及相关产品抽检合格率 98.37%

汇总|2023 年上半年共有 684 项食品及相关标准正式实施，同比下降 28.2%

益生元食品知多少？

小心！“四舍五入”中的“反向抹零”

食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.10-07.16）

《中国植物性食品产业发展报告 2022》正式发布

比对|《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》2023 年修订版与 2016 年版比对

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 682 号

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》发布自 2023 年 10 月 1 日起施行

《食品经营许可和备案管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行
上海市市场监督管理局关于印发《上海市食用油、油脂及其制品生产企业食品安全风险及防控措施清单》的通知

国际食品

世卫组织：阿斯巴甜可能致癌

俄罗斯对出口到中国的海产品合法性进行核验

螺旋锥蝇疫情暴发 巴拿马进入动物卫生紧急状态

中俄两国讨论俄猪肉输华可行性问题

最新发布 | 《2023 年世界粮食安全和营养状况》

新鲜出炉 | 2023 年度美国大豆种植面积和季度库存报告

国际预警

波兰发生一起新城疫疫情

注意！进口鱼露检出防腐剂含量超标

欧盟通报我国出口果冻和干蘑菇等产品不合格

我国出口栗子酱在意大利遭扣留

原产波兰的不合格食品补充剂销往我国

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 28 周）

食品科技

“中麦 578”在本年度小麦丰产增收中再创佳绩

农业农村部食物营养所与湖南食用油控股集团共建联合创新中心推动特色食用油产业发展

食品领域重庆市 2022 年度国家科技计划项目拟兑现奖励清单公示

2023 年第一批河南省科技攻关计划项目结项验收补充备案项目公示
食品领域 39 项通过验收

食品伙伴网讯 7月12日，市场监管总局公布《食品经营许可和备案管理办法》，对拍黄瓜、泡茶等简单食品制售行为，作出了简化许可的规定。《办法》自2023年12月1日起施行。

此前，有多个商家因制售黄瓜凉菜被罚，包括“拍黄瓜”“凉皮内放黄瓜丝”等事件频频登陆热搜，引发网友热议。案例回顾如下：

案例一：安徽多个餐馆因卖凉拌黄瓜被罚款5000元

去年7月，安徽一个新闻上了热搜，为“多个餐馆因卖凉拌黄瓜被罚款5000元”。据悉，有媒体报道称，2022年7月下旬，安徽省合肥市多个餐馆因未取得冷食类食品经营资质售卖凉菜被罚款5000元。其中，包河区王良才酸菜鱼望湖城店因无资质在外卖平台上售卖凉拌黄瓜，被处以5000元罚款；庐阳区又驰餐饮店也因在网上销售凉拌黄瓜被罚款5000元。此外，在池州一论坛上，也有餐饮店老板发帖反映，称自己在店内“拍黄瓜”做凉菜被市场监管部门处罚5000元。对此，安徽有关部门回应称，餐饮服务提供者在办理食品经营许可证的时候需要申请经营项目，若制售凉菜需要有冷食类食品制售许可。

案例二：湖南多家餐馆卖拍黄瓜遭职业打假

今年5月，“多家餐馆卖拍黄瓜遭职业打假”的话题引发关注。据悉，湖南省株洲市餐饮行业协会公布的一份文件显示，该市多家餐企向该协会反映，当地一对晏姓父子利用餐企销售“拍黄瓜”等凉拌菜无冷食类食品制售许可证这一由头，通过频繁举报要求餐企高额赔偿，自2020年至今竟举报49次。被举报餐企认为相关举报系“恶意举报”，纷纷联名反映。据悉，制售“拍黄瓜”“凉拌木耳”等常见凉菜，必须办理冷食类食品制售许可证。然而，由于冷食类许可要求较高，餐饮小店大多未办证。对于餐企集体反映被“职业打假”一事，株洲市优化营商环境中心接到餐饮企业的投诉后，组织召开协调会，达成包括市场监管部门要借鉴探索“首违免罚”的监管服务具体措施。

案例三：上海多家饭店因在凉皮内放黄瓜丝被罚

今年6月，“多家饭店因在凉皮内放黄瓜丝被罚”的话题上热搜，据悉，上海米帆餐饮管理有限公司金桥分公司因未经许可从事食品生产经营或食品添加剂生产活动，被上海市浦东新区市场监督管理局罚款5千元。具体违法事由为，当事人经营项目为“餐饮服务经营者：热食类食品制售”，在未取得冷食类食品制售许可的情况下，于店内加工切配黄瓜丝作为凉皮配菜，在店内及外卖平台经营含有配菜黄瓜丝的凉皮。当事人违反了食品安全法相关规定，被罚款5千并没收119元。风险信息显示，上海市浦东新区金杨新村街道桌福小吃店、上海哆美汁餐饮管理有限公司等餐饮企业，也因未取得冷食类食品制售许可而销售含有黄瓜丝的凉皮被罚。

法律分析

《食品安全法》第三十五条规定“国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。”因此，商家想要制售冷食类食品，就需要取得冷食类食品制售许可。

同时，商家除取得冷食类食品制售许可资质外，根据《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，制作生食类食品、冷食类食品、裱花蛋糕，需要在“专间”内加工。备餐、做果拼、鲜榨果汁或者只加工植物性冷食，可以在“专区”。

更多内容详见：[以后黄瓜该怎么拍？](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，炎陵县市场监管局查处一起侵犯“炎陵黄桃”注册商标专用权案。

执法人员在检查中发现霞阳镇某批发商行门口有人用高音喇叭叫卖销售“炎陵高山黄桃”，但此时并不是“炎陵黄桃”上市时间，该局立即行动，进行调查核实。

经查

某批发商行老板盘某从炎陵县龙溪乡罗某自家果园处购进两筐锦香黄桃，并以“炎陵黄桃”进行售卖。执法人员通过炎陵黄桃产业协会出具的产品鉴定证明，鉴定上述黄桃为假冒“炎陵黄桃”，属侵权产品。执法人员当场对剩余的假冒“炎陵黄桃”进行扣押，对该商家涉嫌侵犯“炎陵黄桃”注册商标专用权进行立案查处。

据悉

炎陵黄桃产自于中国优质黄桃之乡——湖南炎陵，全域实行标准化生产销售，入选“中国特色农产品优势区”，系中央电视台广告品牌、中国百强农产品区域公用品牌、湖南十大农业（区域公用）品牌，2016年核准为国家地理标志证明商标产品。炎陵黄桃协会对“炎陵黄桃”商标享有专用权，受法律保护。根据《“炎陵黄桃”地理标志证明商标使用管理规则》和《中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范—炎陵黄桃》（编号：AGI2020-02-3215）的相关规定，“炎陵黄桃”仅限于炎陵县境内种植的“锦绣”品种。经授权许可，方可使用“炎陵黄桃”商标与农产品地理标志公共标识和炎陵黄桃包装箱包装销售，并严格控制在炎陵黄桃上市期间（7月中旬—8月下旬，以每年度正式上市公告为准）使用。在“炎陵黄桃”未正式上市期间，禁止以早熟黄桃冒充炎陵黄桃。

食品伙伴网讯 为适应改革发展需求，压实企业主体责任，7月12日，国家市场监督管理总局发布了第78号令《食品经营许可和备案管理办法》（以下简称“《办法》”），《办法》于2023年12月1日代替原国家食品药品监督管理总局第17号令《食品经营许可管理办法》。为帮助食品经营企业及时了解修订变化，食品伙伴网梳理了《办法》的修订亮点，供大家参考。

亮点一、进一步明晰办理食品经营许可的范围和无需取得食品经营许可的具体情形

《办法》规定，下列情形不需要取得食品经营许可：（一）销售食用农产品；（二）仅销售预包装食品；（三）医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；（四）已经取得食品生产许可的食品生产者，在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的食品；（五）法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可的情形。同时规定，除上述情形外，还开展其他食品经营项目的，应当依法取得食品经营许可。

将利用自动设备从事食品经营的情形纳入《办法》中，第十三条明确利用自动设备从事食品经营的，申请人应当提交每台设备的具体放置地点、食品经营许可证的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

亮点二、明确仅销售预包装食品备案有关要求

2021年，新修订的《中华人民共和国食品安全法》第三十五条将“仅销售预包装食品”由许可管理改为备案管理。为与上位法保持一致，《办法》第五条、第六章作为仅销售预包装食品备案的专门条款和章节，明确备案范围、备案主体资质要求和备案信息公示等内容

亮点三、调整有关许可事项为报告事项

将原办法中从事网络经营应当在主体业态后以括号标注和经营场所外设仓库（包括自有和租赁）应当在食品经营许可证副本中载明仓库具体地址的两项许可事项，调整为报告事项。《办法》第十六条明确食品经营者从事网络经营的，外设仓库（包括自有和租赁）的，或者集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地县级以上地方市场监督管理部门报告，并在食品经营许可和备案管理信息平台中记录报告情况。同时，《办法》第三十条明确了六种情形发生变化，应当报告。

亮点四、调整食品经营主体业态标注

考虑到从事食品批发的特殊性，以及校园食品安全的重要性，《办法》第十一条增加从事食品批发销售，学校、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注的要求。调整后，食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，或者学校、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注。并规定“主体业态以主要经营项目确定，不可以复选”。

更多内容详见：[《食品经营许可和备案管理办法》亮点抢先看](#)

1. 国内抽检概况

2023年上半年，国家及地方（省、自治区、直辖市）市场监督管理部门共抽检食品及食品相关产品331186批次，其中合格325788批次，不合格5398批次，合格率为98.37%。与2022年上半年相比，抽检量增加46800批次，合格率较2022年上半年上升了0.35%。2022至2023年上半年各季度抽检总量及合格率见图1。



图1 各季度抽检总量及合格率

2. 国内产品品类分析

结合各类食品生产许可审查细则及2023年食品安全抽检计划将抽检产品划分为32个品类，其中蔬菜及其制品、粮食及其制品、肉及肉制品、餐饮抽检比重较大。2023年上半年各类食品抽检占比见图2。

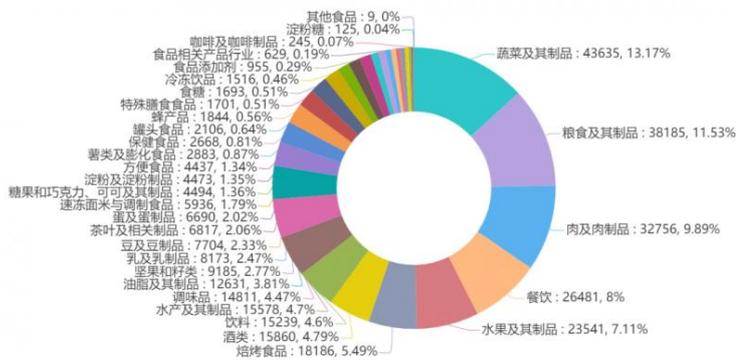


图2 2023年上半年各类食品及相关产品抽检占比

从抽检合格率上分析，咖啡及咖啡制品、淀粉糖抽检合格率最高，为100%，乳及乳制品、粮食及其制品、速冻面米与调制食品、特殊膳食食品、糖果和巧克力、可可及其制品合格率较高，均在99.7%以上。蔬菜及其制品、餐饮、水产及其制品、食品相关产品行业抽检合格率偏低，均在97%以下。2023年上半年各类食品及相关产品抽检量及抽检合格率统计见表1。

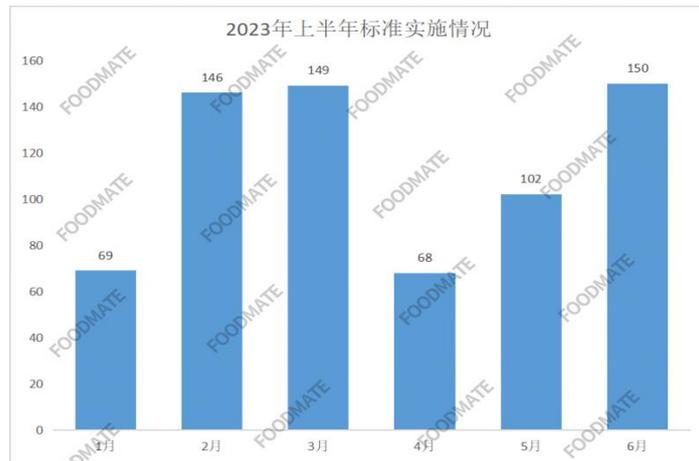
更多内容详见：[上半年国内食品及相关产品抽检合格率 98.37%](#)

汇总|2023年上半年共有684项食品及相关标准正式实施，同比下降28.2%

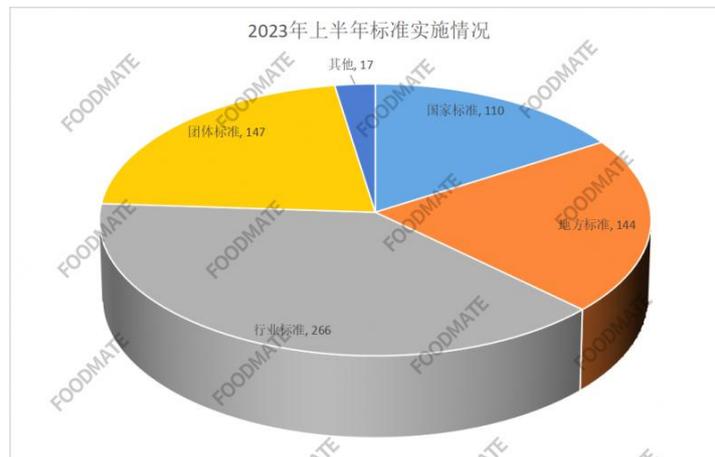
食品伙伴网讯 据不完全统计，2023年1月-6月共有684项食品及相关标准正式实施，比去年同期（2022年上半年共有953项标准实施）下降了28.2%。

2023年上半年实施的标准中，代替标准135项、新增标准549项，新增标准占标准总数的80.3%。

按月度分析，2023年6月实施的标准数量最多，有150项，其次为3月有149项，2月有146项。



统计发现，2023年上半年实施的标准中，国家标准110项，地方标准144项，行业标准266项，团体标准147项，其他17项。这些标准涉及产品或原料的标准、检测方法标准、规程规范标准等。其中，行业标准涉及粮食行业标准、进出口行业标准、农业标准、水产标准、化工标准、轻工标准、机械行业标准等。地方标准涉及北京、上海、天津、重庆、山东、山西、湖北、湖南、河南、河北、陕西、内蒙古、福建、云南、四川、广西、广东、江西、青海、辽宁、黑龙江、吉林、贵州、云南、海南、宁夏、内蒙古、新疆等。



2023年上半年实施的标准中，下面这些标准需要特别注意：

《婴儿配方食品》（GB10765-2021）、《较大婴儿配方食品》（GB10766-2021，）以及《幼儿配方食品》（GB10767-2021）三项婴幼儿配方食品标准于2月22日起正式实施。

更多内容详见：[汇总|2023年上半年共有684项食品及相关标准正式实施，同比下降28.2%](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近年来的研究表明，肠道微生态对于调节人的新陈代谢及免疫功能有至关重要的作用，益生元与益生菌、后生元等被称为“肠道微生态调节剂”，逐渐受到食品研发人员的青睐。关于益生菌食品的合规生产经营大家可参考《益生菌食品知多少？》，本篇就益生元的定义和种类、益生元食品质量和标签标识要求为大家解析益生元食品相关的合规知识，供大家参考。

01

什么是益生元？

益生元作为益生菌的“食物”，其对人体的保健作用已被大量研究所证实，包括改善肠道健康、增强免疫力、降低胆固醇、抗癌作用等。我国的标准法规中目前尚未制定益生元的定义，FAO对益生元的定义为“不被宿主消化吸收，可调节微生物群，帮助宿主改善机体健康的食品成分”。从这个定义看，作为益生元需要满足两个条件，一是不能被哺乳类上消化道的酶所水解，最好在大肠不被消化，能够在整个结肠内诱发糖分解代谢；二是能选择性地刺激大肠内的有益菌的生长和代谢。

02

可用于食品的益生元有哪些？

我国法规文件中明确称为益生元的物质包括低聚半乳糖（GOS）、低聚果糖（FOS）、多聚果糖，但菊粉、异麦芽低聚糖、大豆低聚糖、低聚木糖、水苏糖等在国内外也被公认为益生元物质。

事实上，以上益生元物质同时也属于水溶性膳食纤维，但从益生元的定义看，并不是所有的益生元物质都属于水溶性膳食纤维，随着研究的深入，越来越多的食物成分会得到认可，益生元的种类也会更加丰富。需要注意的是，对于研究出的新的益生元物质，若在我国无可食用性证明，需要按照《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，进行申报，批准后才可用于食品。

03

益生元物质应符合哪些质量安全要求？

目前常见的益生元类物质以低聚糖类为主，如低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖等；低聚糖又称寡糖，属于淀粉糖，应符合《食品安全国家标准 淀粉糖》（GB 15203-2014）的规定。

对于以新食品原料批准的益生元物质，应符合批准公告的要求。2023年5月10日，国家卫生健康委员会发布了《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（2023年第4号），汇总了2009年至2021年公告的“三新食品”目录及适用的食品安全标准，并明确原公告内容与本公告不一致的，以本公告为准，之后新批准的仍以批准公告中的质量安全要求为准。

更多内容详见：[益生元食品知多少？](#)

日常消费结账时

通过“四舍五入”算法

商家往往会把零头免去

然而

有的商家却“反向抹零”多收钱

案情简介

近期，长宁区市场监管局接到举报，一名消费者在某经营熟食凉菜的商家处称重购买食品，在称重价格显示 16.54 元的情况下，却被商家收取 17 元。经执法人员现场核查，商家前不久刚刚更换了收银系统，采用“四舍五入”的方式进行计价。至案发，商家共销售菜品 482 单，其中 242 单“五入”后多收取人民币 61.92 元。商家采用“五入”方式多收取的 61.92 元属于“反向抹零”，致使 242 名消费者多付价款。

法律分析

经营者收取价款时，尽管每个消费者只涉及几角几分钱，权益较为轻微，但消费者的公平交易权、知情权等权益不能被漠视。商家为了所谓“交易便利”而实施“四舍五入”收款方式，可以向消费者“四舍”让利，但不能“五入”多收价款。

长宁区市场监管局根据《明码标价和禁止价格欺诈规定》第二十二条、《价格违法行为行政处罚规定》第十三条第（三）项、《中华人民共和国价格法》第四十二条的规定，对当事人依法作出行政处罚。

消费警示

所谓“反向抹零”是指商家在结账收款时利用“四舍五入”方式多收消费者零钱的行为。“反向抹零”，看似只是多收了几毛钱甚至几分钱，但实际上是侵犯了消费者的知情权、选择权与公平交易权。在此，市场监管部门提醒消费者，在日常购买商品时，需注意核对消费票据，以免商家收取费用与实际不符。遇到消费纠纷时，注重保存消费凭证，及时通过拨打 12315 等途径向市场监管部门反映。

供稿：长宁区市场监管局

食品伙伴网讯 2023年07月10日-07月16日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (7.10-7.16)
女子吃凉皮中毒身亡？永城全市禁售凉皮？各方回应
知名汉堡品牌被曝使用过期食材 公司回应
市监局回应“串串店回收锅底二次使用”
游客吐槽景区1个西瓜200多元，景区致歉
“食堂烤鱼现蛆虫”涉事高校被罚款10万元
知名火锅品牌回应添汤被指变质
农民卖700元家养猪肉被罚5万 经援助改判罚5000

女子吃凉皮中毒身亡？永城全市禁售凉皮？各方回应

近日，网上出现多则内容为河南永城市两名女子吃凉皮后中毒致1死1伤的消息，引发网友广泛关注。

据悉，有网友发布消息称，河南永城市一名20岁左右的女孩与家人吃了一碗凉皮后中毒，目前，该女生正在医院ICU住院，而其同行的舅妈已经离世。永城市全市凉皮店都已经查封，暂时不让销售凉皮。

7月14日，永城市市场监督管理局向媒体证实，当地确有中毒事件发生，已经对全市凉皮企业进行了抽检，至于具体的伤亡情况该局并不掌握，公安部门正在进行调查。

7月15日，一名当事家属对媒体表示，他的亲戚小兰（化名）和小兰的舅妈是在7月3日购买的凉皮，吃完后就感觉味道有点不对劲，怀疑变质。第二天早上，小兰舅妈出现问题被送医，小兰则在晚上出现不适症状。经过住院治疗，小兰舅妈依然不幸离世，小兰仍在重症监护室接受救治，情况不容乐观。医生向家属称，两人是米酵菌酸中毒。

7月15日晚，永城市人民政府官网发布情况通报称，针对网上反映“永城两女子吃凉皮中毒致一人死亡”“全市的凉皮店都已经查封，暂时不让销售了”的情况，市场监管部门立即对相关凉皮店进行调查，未发现异常情况，永城市域内所有凉皮店均正常营业。公安机关对相关问题正在调查中。

知名汉堡品牌被曝使用过期食材 公司回应

7月13日，湖北武汉，据报道，知名汉堡品牌“SHAKE SHACK”被曝使用过期食材制作食品，引发关注。

据悉，7月13日，Shake Shack 武汉万象城门店的一名前员工爆料称，发现该餐厅使用过期奶油制作饮料、使用过期的番茄酱，及将过期啤酒标签撕掉继续售卖等情况。该员工表示自己向市场监管部门举报后却被公司开除。

7月14日，汉堡品牌 Shake Shack 就近日有关该司武汉建设大道路门店涉及使用过期原料的相关报道发布声明称，已第一时间积极配合政府有关部门介入调查，相关门店以及人员接受全面的核实与彻查。同时，Shake Shack 立即采取行动，排查全国所有门店，确保使用的原材料与出品均合法合规，符合食品安全卫生要求。声明还称，该司本着坦诚、负责和有错必改的态度，将积极配合未来一切政府调查，并根据最终调查结果作出必要的整改与处理。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.10-07.16）](#)

文章来源：食品伙伴网

植物性饮食是一个相对较新的术语，它代表了一种积极的绿色饮食运动。植物性食品可以满足素食人群和乳糖不耐受人群的膳食需求，可作为保护动物福利、实现农业和食品产业低碳可持续发展的解决方案，也是践行大食物观的重要路径，得到越来越多消费者的青睐。按照目前的发展模式，能够供给更充足的蛋白质、营养素是人类社会所面临的新挑战。植物食品具有资源消耗低、来源丰富、环境友好等特点，大力发展植物性食品，是人类对未来食物需求的必然选择。

日前，由农业农村部食物与营养发展研究所、全球绿色联盟（北京）食品安全认证中心主编的《中国植物性食品产业发展报告 2022》报告在京正式发布。该报告由中国绿色食品协会绿色农业与食物营养专业委员会、北京工商大学、华南理工大学、中国农业科学院油料作物研究所、武汉轻工大学、中国农业大学、中国农业科学院作物科学研究所、中国疾病预防控制中心营养与健康所、世界中餐业联合会中餐工业化产业分会、东南大学、中国轻工企业投资发展协会、金沙河集团产业技术研究院、欧力（上海）饮料有限公司等单位联合编写，以热点植物性食品：植物肉、植物奶、全谷物食品、高 n-3 多不饱和脂肪酸植物油为主要对象，对其产业现状、产品创新、技术进展及市场前景进行了论述和讨论，并重点探讨了如何推动行业标准建设和可持续发展。

相信《中国植物性食品产业发展报告 2022》的发布，将进一步提高社会各界对植物性食品的认知和关注，同时为行业从业人员、科研工作者和消费者提供指导，将极大助力植物性食品产业的健康发展。

相关附件

 [中国植物性食品产业发展报告 2022. pdf](#)

食品伙伴网讯 《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》2023修订版与2016版比对概括说明如下：

<p>1、比对说明</p> <p>食品伙伴网将《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》2023年修订版（以下称2023版）与2016年版（以下称2016版）法规文本做了比对，红色字体为新增数据，绿色字体为修订数据，蓝色字体为删除数据，以下将比对不同点，总则、申请与注册、标签与说明书、监督管理、法律责任、附则六部分内容做简要介绍。</p>
<p>2、总则</p> <p>a. 办法制定依据新增“《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》”；</p> <p>b. 修改管理部门名称，规范为当前名称；</p> <p>c. 将受理、评审和核查三项工作的负责机构合并，删除受理机构和核查机构及其负责内容；新增了评审机构的负责内容，包括：“受理、技术评审、现场核查、制证送达等工作，并根据需要组织专家进行论证”；</p> <p>d. 新增“鼓励结合母乳研究进行产品配方研发和创新，提升产品品质”内容。</p>
<p>3、申请与注册</p> <p>a. 增加控股子公司共享集团研发能力的表述；</p> <p>b. 增加使用符合食品安全国家标准要求的复合配料生产不予注册的要求；</p> <p>c. 调整同一集团配方调用的相关范围要求，并新增配方调用情形下，对企业集团母公司的相关要求；</p> <p>d. 增加对原料生产企业进行延伸核查的要求；</p> <p>e. 技术评审延长时限由30个工作日缩短为20个工作日；</p> <p>f. 明确应当进行现场核查和可以免于现场核查的情形；</p> <p>g. 现场核查动态生产抽取的样品检验时限由30个工作日缩短为20个工作日；</p> <p>h. 明确不予注册的情形；</p> <p>i. 产品配方注册证书形式增加电子证书；</p> <p>j. 变更注册和延续注册不再需要提交原产品配方注册证书；</p> <p>k. 证书补发时限由20个工作日缩短为10个工作日。</p>
<p>4、标签与说明书</p> <p>a. 新增婴幼儿配方乳粉标签和说明书的总体性要求：“婴幼儿配方乳粉标签、说明书应当符合法律、法规、规章和食品安全国家标准，并按照国家市场监督管理总局的规定进行标识；</p> <p>b. 修订应提交的标签样稿和说明书要求：由原来的“标签和说明书样稿及标签、说明书中声称的说明、证明材料”修改为“标签样稿及声称的说明材料”；新增“同时提交说明书的，说明书应当与标签内容一致”的要求；</p> <p>c. 修订产品名称中有动物性来源字样的要求：由“应如实标明乳制品原料的动物性来源，有两种以上动物性来源时应标明占比”调整为“生乳、乳粉、乳清粉等乳蛋白来源应当全部来自该物种”；</p> <p>d. 标签中禁止性内容修订：新增不准明示或暗示的具体保健作用：“增强免疫力、调节肠道菌群等”；删除“免疫力”的功能性描述；修订不应当在产品配方中含有或者使用的物质的法规依据，由“食品安全标准”修订为“法律法规和食品安全国家标准等”；新增标签中禁止性内容：一些模糊信息、婴儿和妇女形象、“人乳化”“母乳化”或者近似术语表述、以及其他不符合相关法律法规和标准规定的内容。</p>
<p>5、监督管理</p> <p>a. 修改管理部门名称，规范为当前名称；</p> <p>b. 对申请人信息保护方面的规定，增加“未经申请人同意”的前提；</p> <p>c. 删除申请人在申请材料对商业秘密进行标注的要求；</p> <p>d. 新增对申请人信息保护方面的例外情况；</p> <p>e. 新增“申请人提出撤回配方注册申请”情况的相关规定；</p> <p>f. 删除“申请人拒绝现场核查或抽样检验”情况的相关规定内容。</p>
<p>6、法律责任</p> <p>a. “申请人以欺骗、贿赂等不正当手段取得注册证书”的处罚进行语序调整，新增“造成危害后果的”罚款内容；</p> <p>b. 未依法申请变更的情况，相应处罚由“拒不改正的，处1万元以上3万元以下罚款”调整为“逾期不改的，处一千元以上一万元以下罚款”；</p> <p>c. 对“伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让婴幼儿配方乳粉产品配方注册证书的”处罚中删除“责令改正，给予警告”、调整罚款金额；删除“情节严重”的相关处罚，增加“造成危害后果的”相应处罚；</p> <p>d. 对违反本法标签与说明书要求的生产销售者的处罚方面，新增监管部门的级别要求（县级以上），新增“情节严重”和“造成危害后果”的情况对应处罚内容。</p>
<p>7、附则</p> <p>a. 管理办法施行日期规定更新，并增加被取代的法规名称等信息。  特殊食品与添加剂</p>

更多内容详见：[比对 | 《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》2023年修订版与2016年版比对](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第 682 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准中牧实业股份有限公司等 5 家单位申报的非洲猪瘟病毒 ELISA 抗体检测试剂盒为新兽药，核发《新兽药注册证书》，发布产品工艺规程、质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行。

批准浙江汇能生物股份有限公司等 2 家单位申报的那西肽预混剂等 2 种兽药产品注册，发布产品工艺规程、质量标准、说明书和标签及那西肽残留检测方法标准（试行），自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1. 新兽药注册目录

2. 注册目录

3. 工艺规程

4. 质量标准

5. 说明书和标签

6. 那西肽残留检测方法标准（试行）

农业农村部

2023 年 6 月 28 日

附件 1

新兽药注册目录

新兽药名称	研制单位	类别	新兽药注册证书号	监测期	备注
非洲猪瘟病毒 ELISA 抗体检测试剂盒	中牧实业股份有限公司、杭州艾替捷英科技有限公司、南京诺唯赞动物保健有限公司、北京亿森宝生物科技有限公司、青岛蔚蓝生物股份有限公司	三类	(2023) 新兽药证字 27 号	3 年	注册

附件 2

注册目录

产品名称	研制单位
那西肽预混剂	浙江汇能生物股份有限公司
泰拉霉素	江苏慧聚药业股份有限公司

附件：说明书和标签.doc

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》发布 自2023年10月1日起施行

婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法

(2023年6月26日国家市场监督管理总局令第80号公布 自2023年10月1日起施行)

第一章 总 则

第一条 为了严格婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理，保证婴幼儿配方乳粉质量安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内生产销售和进口的婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理，适用本办法。

第三条 婴幼儿配方乳粉产品配方注册，是指国家市场监督管理总局依据本办法规定的程序和要求，对申请注册的婴幼儿配方乳粉产品配方进行审评，并决定是否准予注册的活动。

第四条 婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理，应当遵循科学、严格、公开、公平、公正的原则。

第五条 国家市场监督管理总局负责婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理工作。

国家市场监督管理总局食品审评机构（食品审评中心，以下简称审评机构）负责婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请的受理、技术审评、现场核查、制证送达等工作，并根据需要组织专家进行论证。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门应当配合婴幼儿配方乳粉产品配方注册的现场核查等工作。

第六条 婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请人（以下简称申请人）应当对提交材料的真实性、完整性、合法性负责，并承担法律责任。

申请人应当配合市场监督管理部门开展与注册相关的现场核查、抽样检验等工作，提供必要工作条件。

第七条 鼓励婴幼儿配方乳粉产品配方研发和创新，结合母乳研究成果优化配方，提升婴幼儿配方乳粉品质。

第二章 申请与注册

第八条 申请人应当为拟在中华人民共和国境内生产并销售婴幼儿配方乳粉的生产企业或者拟向中华人民共和国出口婴幼儿配方乳粉的境外生产企业。

申请人应当具备与所生产婴幼儿配方乳粉相适应的研发能力、生产能力、检验能力，符合粉状婴幼儿配方食品良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，对出厂产品按照有关法律法规和婴幼儿配方乳粉食品安全国家标准规定的项目实施逐批检验。企业集团设有独立研发机构的，控股子公司作为申请人可以共享集团部分研发能力。

更多内容详见：[《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》发布 自2023年10月1日起施行](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

《食品经营许可和备案管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行

食品经营许可和备案管理办法

(2023 年 6 月 15 日国家市场监督管理总局令第 78 号公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行)

第一章 总 则

第一条 为了规范食品经营许可和备案活动，加强食品经营安全监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，制定本办法。

第二条 食品经营许可的申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品，下同）的备案，以及相关监督检查工作，适用本办法。

第三条 食品经营许可和备案应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则。

第四条 在中华人民共和国境内从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。

下列情形不需要取得食品经营许可：

- （一）销售食用农产品；
- （二）仅销售预包装食品；
- （三）医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；
- （四）已经取得食品生产许可的食品生产者，在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的食品；
- （五）法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可的情形。

除上述情形外，还开展其他食品经营项目的，应当依法取得食品经营许可。

第五条 仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案。

仅销售预包装食品的经营者在办理备案后，增加其他应当取得食品经营许可的食品经营项目的，应当依法取得食品经营许可；取得食品经营许可之日起备案自行失效。

食品经营者已经取得食品经营许可，增加预包装食品销售的，不需要另行备案。

已经取得食品生产许可的食品生产者在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的预包装食品的，不需要另行备案。

更多内容详见：[《食品经营许可和备案管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

上海市市场监督管理局关于印发《上海市食用油、油脂及其制品生产企业食品安全风险及防控措施清单》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局执法总队、机场分局：

为进一步督促本市食用油、油脂及其制品企业落实食品安全主体责任，提升食用油质量安全水平，指导本市食用油、油脂及其制品生产企业加强食品安全管理和产品质量控制，积极防控食品安全风险，提升食品安全保障水平，推动食用油产业高质量发展，市局研究制定了《上海市食用油、油脂及其制品生产企业食品安全风险及防控措施清单》，现印发给你们，请各单位在日常监管中对清单所列风险点进行重点检查，并督促食用油、油脂及其制品生产企业对照清单加强关键环节质量安全管控，最大限度消除源头风险。

各单位对落实清单过程中出现的新情况、新问题，特别是发现的新风险点，要及时向市局食品生产安全监督管理处报告，以便市局进一步完善清单，不断提升食品生产源头风险防控能力。

上海市市场监督管理局

2023年6月29日

（此件公开发布）

上海市食用油、油脂及其制品生产企业食品安全风险及防控措施清单

序号	风险环节	可能存在风险因素	风险隐患产生原因	风险程度	防控措施
1	食品生产者资质	食品生产者许可证过期，超范围经营	1. 质量负责人未办理延续，未对新产品或者新工艺进行评估	高	落实企业主体责任，对新产品或新工艺进行评估。
2	生产环境	虫害控制不到位，卫生条件差	1. 无虫害防控措施，或无虫害控制平面图； 2. 灭蝇灯内虫类残留较多未及时清理； 3. 生产车间未采取有效措施防止虫害侵入。	低	1. 健全虫害控制制度，做到虫害控制有据可依； 2. 落实虫害控制，采取有效措施防止虫害入侵并及时清理虫类残留。
3		生产车间、仓库墙面有明显裂缝，脱皮。天花板有蜘蛛网	生产车间、库房老旧，长年未进行整修和清理；	低	生产车间和仓库墙面应易于清洁，对于老旧厂房可进行整修维护；
4		暴露在食品和原料正上方的消毒、照明设施，未采取防护措施	消毒灯安装只考虑了杀菌的有效距离，未关注产品防护；	中	对于暴露在食品正上方的各类设施应采取防护措施，或按装在合理的位置。

更多内容详见：[上海市市场监督管理局关于印发《上海市食用油、油脂及其制品生产企业食品安全风险及防控措施清单》的通知](#)

文章来源：[上海市市场监督管理局](#)

食品伙伴网讯 2023年7月14日，据世界卫生组织（WHO）官网消息，国际癌症研究机构（IARC）、世界卫生组织（WHO）和联合国粮农组织（FAO）食品添加剂联合专家委员会（JECFA）发布了非糖甜味剂阿斯巴甜对健康影响的评估结果。

IARC 援引对人类致癌性的“有限证据”，将阿斯巴甜归类为可能对人类致癌之列，JECFA 重申了 40 mg/kg 体重的可接受每日摄入量。

阿斯巴甜是一种人工（化学）甜味剂，自 20 世纪 80 年代以来广泛用于各种食品和饮料产品，包括减肥饮料、口香糖、明胶、冰淇淋、乳制品如酸奶和早餐麦片，牙膏和药物如止咳糖和咀嚼维生素。

“癌症是全球主要的死亡原因之一。每年有六分之一的人死于癌症。科学正在不断扩展，以评估癌症的可能引发或促发因素，希望减少这些数字和人类死亡人数。” WHO 营养和食品安全主任弗朗西斯科·布兰卡表示，“阿斯巴甜的评估表明，虽然安全性不是常用剂量的主要问题，但其潜在影响仍需更多更好的研究来调查。”

IARC 根据人类癌症（特别是肝细胞癌，这是一种肝癌）的有限证据，将阿斯巴甜归类为可能对人类致癌（2B 组）。在实验动物中发现癌症的证据也很有限，关于致癌可能机制的证据也很有限。

JECFA 得出的结论是，评估的数据表明没有足够的理由改变先前确定的阿斯巴甜 0-40 mg/kg 体重的可接受每日摄入量（ADI）。因此，委员会重申，一个人每天的摄入量在这个限度内是安全的。例如，假设没有从其他食物来源摄入其他食物，一罐含有 200 或 300 mg 阿斯巴甜的减肥软饮料，一个体重 70 kg 的成年人每天需要摄入 9-14 罐以上才能超过可接受的每日摄入量。

IARC 和 JECFA 对阿斯巴甜影响的评估是基于从一系列来源收集的科学研究数据，包括同行评审论文、政府报告和出于监管目的进行的研究。这些研究已经通过独立专家的审查，两个委员会都已采取措施确保其评价的独立性和可靠性。

IARC 和 WHO 将继续监测新的证据，并鼓励独立研究小组进一步研究阿斯巴甜暴露与消费者健康影响之间的潜在联系。

更多详情参见：<https://www.who.int/news/item/14-07-2023-aspartame-hazard-and-risk-assessment-results-released>

俄罗斯对出口到中国的海产品合法性进行核验

来自 SeafoodMedia 7月3日消息，今年1月至5月，俄罗斯联邦渔业局滨海边疆区局对申报出口到中国的1554批鱼类捕捞的合法性进行了检查，每批都有一个INN证书。

今年，向中国出口的海产品包括粉鲑、大马哈鱼、约10种螃蟹、鳕鱼、大比目鱼、鲱鱼和远东海参，并非所有出口的海产品都需要核验，只有俄罗斯联邦和中国之间根据协定中规定的那些物种才需要。

巴拿马农牧业发展部（Mida）部长奥古斯托·瓦尔德拉玛（Augusto Valderrama）7月5日签署了一项新法令，宣布该国因暴发螺旋锥蝇疫情，进入“动物卫生紧急状态”。

巴拿马 TVN-2 电视台网站报道，螺旋锥蝇是一种极具攻击性的食肉蝇，会攻击恒温动物身上的任何小伤口，并在伤口上产卵，孵化后的蝇蛆会以动物肌体为食，可危害宿主动物甚至致其死亡。

巴拿马-美国根除和预防螺旋锥蝇委员会（Copeg）巴拿马主任恩里克·萨穆迪奥（Enrique Samudio）透露，在最近几个月内，达连省（Darién）、科隆省（Colón）和东部地区，被螺旋锥蝇寄生的牲畜数量出现了严重反弹。

瓦尔德拉玛表示，螺旋锥蝇会攻击牛、马、犬等哺乳类动物，甚至包括人类。他呼吁全国畜牧业者关注牲畜健康，积极向农牧业发展部和卫生部门报告牲畜感染病例，并在处理牲畜伤口时万分小心。

此外，瓦尔德拉玛还承诺，他们将全力以赴控制螺旋锥蝇疫情。

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 7 月 10 日官网消息：2023 年 7 月 10 日，中国海关总署与俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局以视频会议形式沟通讨论两国抗击非洲猪瘟的进展及其他相关事宜。

俄兽植局和联邦动物卫生保护中心代表介绍了俄罗斯为防止危险性动物疫病（特别是非洲猪瘟）传播而采取的养殖场所隔离措施，中国海关总署官员也介绍了非洲猪瘟疫病的隔离和检测制度。

中俄两国共同开展的工作对评估俄罗斯猪肉输华的风险评估以及制定有效机制以确保此类产品在贸易期间的动物疫病安全提供了可能性。

2023 年 7 月 12 日，罗马/纽约/日内瓦 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）、国际农业发展基金（农发基金）、联合国儿童基金会（儿基会）、世界卫生组织（世卫组织）和世界粮食计划署（粮食署）今天在纽约联合国总部联合举行最新版《世界粮食安全和营养状况》报告发布会。五家联合国专门机构在报告中指出，2019 年以来，新冠疫情延宕反复，气候冲击和乌克兰战争等冲突动荡频发，全球饥饿人口超过 1.22 亿。

五家机构警告称，如果放任态势发展，世界各国无法如期实现到 2030 年消除饥饿的可持续发展目标。

警钟长鸣，抗击饥饿，刻不容缓

2023 年报告指出，2022 年全世界有 6.91 至 7.83 亿人面临饥饿，中位数高达 7.35 亿。也就是说，较新冠疫情暴发前的 2019 年全球增加了 1.22 亿饥饿人口。

2021 至 2022 年间，尽管全球饥饿人口的增加态势已经得到遏制，但全世界还有很多地区在粮食危机中越陷越深。2022 年，亚洲和拉丁美洲在减少饥饿方面取得进展，但西亚、加勒比和非洲各次区域的饥饿水平仍在攀升。非洲大陆依旧首当其冲，每五个人中就有一人食不果腹，饥饿人口比例是全球平均的两倍多。

联合国秘书长安东尼奥·古特雷斯在发布会上发表视频致辞指出：“目前看来还有一线希望，部分区域稳步推进，有望到 2030 年如期实现部分营养具体目标。国际社会应全力以赴，快速果断付诸行动，努力重回正轨，如期实现可持续发展目标。我们必须加强韧性建设，有力应对危机和冲击，减轻冲突和气候等不利因素影响，消除造成粮食不安全的根源。”

在报告前言中，粮农组织总干事屈冬玉、农发基金总裁阿尔瓦罗·拉里奥、儿基会执行主任凯瑟琳·拉塞尔、粮食署执行干事辛迪·麦凯恩和世卫组织总干事谭德塞指出：“到 2030 年实现可持续发展目标关于‘零饥饿’的具体目标，无疑是一项艰巨挑战。事实上，到 2030 年，全世界预计仍将有近 6 亿人面临饥饿。这些都是粮食不安全和营养不良背后的主要因素，已成为全世界‘新常态’。我们别无选择，唯有加倍努力，推动农业粮食体系转型，坚实依托农业粮食体系，实现可持续发展目标 2 各项具体目标。”

饥饿之外，形势堪忧

2022 年，粮食安全形势和营养状况依然严峻。报告发现，按照中度或重度粮食不安全发生率衡量，全世界有 24 亿人无法持续获取食物，约占全球人口的 29.6%，其中约有 9 亿人处于重度粮食不安全状况。

同时，世界各地民众获取健康膳食的能力出现减弱：2021 年，全球超过 31 亿人无力负担健康膳食，比例高达 42%，总人数较 2019 年增加 1.34 亿。

亿万五岁以下儿童持续遭受营养不良困扰：2022 年，1.481 亿（22.3%）五岁以下儿童发育迟缓，4500 万（6.8%）消瘦，3700 万（5.6%）超重。

纯母乳喂养率稳步提高，48%的六个月龄内婴儿从中受益，接近 2025 年具体目标。不过，仍需再接再厉、携手并进，争取到 2030 年如期实现各项消除营养不良的具体目标。

更多内容详见：[最新发布 | 《2023 年世界粮食安全和营养状况》](#)

文章来源：联合国粮农组织微信号

北京时间 7 月 1 日凌晨，美国农业部（USDA）发布了 2023 年度美国作物种植面积报告和季度库存报告。作物种植面积报告公布了本年度播种季结束后，大豆、玉米、小麦等作物的实际播种面积相关数据，并预测了作物的收获面积；季度库存报告整合了截至今年 6 月 1 日，美国各州大豆等作物的季度库存数据。

国际市场展望

美国农业部首席经济师办公室（OCE）于今年 2 月发布的《2023 农业展望报告》，预测了未来十年全球农业发展趋势。报告显示，2023/24-2032/33 年度全球大豆及大豆产品供需走势预期全球大豆产量、进口需求量均将增长。其中，全球大豆产量预计将增长近 18%。需求方面，中国对大豆的需求将推动全球大豆贸易持续增长，预计全球大豆的进口量将达到 2.152 亿吨，增长 25%。随着畜禽养殖规模不断扩大，全球豆粕饲用比例提升也有助于拉动市场需求广泛增长，预计全球豆粕进口总量将攀升 12%，达到 8,030 万吨。而在食品和工业的双重需求推动下，全球大豆油进口量将增长约 13.7%，达到 1,430 万吨。

USDA 6 月发布的大豆供需报告显示，2023/24 年度全球大豆产量预计约为 4.11 亿吨，较 5 月预测值略微调高 11 万吨。其中，巴西和阿根廷大豆产量分别为 1.63 亿吨和 4,800 万吨，均与 5 月预测值持平。2022/23 年度全球大豆产量预计约为 3.70 亿吨。其中，巴西大豆产量预计为 1.56 亿吨，较 5 月预测值上调 100 万吨；阿根廷大豆产量预计为 2,500 万吨，较 5 月预测值下调 200 万吨。

中国市场展望

2022 日历年中国大豆进口量为 9,108.1 万吨，相较于上年的 9,646.7 万吨减少 5.6%。从市场年度来看，2021/22 年度中国大豆进口量则为 9,157 万吨。USDA 的 6 月供需报告预测，2022/23 年度中国大豆进口量将增加到 9,800 万吨，而 2023/24 年度，中国大豆进口量将进一步攀升，达到 1 亿吨。

中国海关总署 6 月发布的数据显示，2023 年 1-5 月中美贸易总值约 1.89 万亿元（人民币），占中国进出口总值的 11.3%；前 5 个月，中国大豆进口总量为 4,230.6 万吨，同比增长 11.2%。

USDA 于 6 月 29 日公布的周度出口销售报告显示，截止到 6 月 22 日，美国对中国（大陆地区）大豆出口装运总量为 3,109.4 万吨，高于上年同期的 2,862.0 万吨；未装船数量 7.6 万吨，低于上年同期的 193.0 万吨。

美国大豆种植生产情况分析预测

USDA 于今年 3 月底发布的《2023 年度美国大豆种植意向报告》显示，当年美国大豆种植意向面积预计为 8,750.5 万英亩（3,541.2 万公顷），较去年实际种植面积略有增长。在 29 个州中的 15 个州，有意向的大豆种植面积较前一年有所上升或保持不变。截至 3 月 1 日，美国大豆库存为 16.9 亿蒲式耳，较去年同期减少了 13%。

根据 6 月 9 日 USDA 发布的农作物产量月度报告显示，2023 年度美国全国大豆总种植面积预计为 8,750.5 万英亩（3,541.2 万公顷）。USDA 于 6 月发布的大豆供需报告显示，2022/23 年度美国大豆期末库存预计为 2.3 亿蒲式耳，较上月预测值调增 1,500 万蒲式耳；2023/24 年度预计为 3.5 亿蒲式耳，较上月预测值调减 1,500 万蒲式耳。

更多内容详见：[新鲜出炉 | 2023 年度美国大豆种植面积和季度库存报告](#)

文章来源：美国大豆出口协会微信号

国际预警

波兰发生一起新城疫疫情

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2023年7月12日，波兰农业与农村发展部向WOAH报告称，波兰发生一起新城疫疫情。

本次疫情发生地为波德拉谢省比亚韦斯托克市，于2023年7月11日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有43410只禽类疑似受到感染，其中43410只发病，29488只死亡，杀死和处置13922只。

目前疫情仍在继续，波兰农业与农村发展部将每周提交后续报告。

国际预警

注意！进口鱼露检出防腐剂含量超标

食品伙伴网讯 2023年7月11日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，菲律宾一批次鱼露检出防腐剂含量不符规定。



通报显示，菲律宾制造厂或出口商名称为 FIRST PGMC ENTERPRISE INC.，台湾地区进口商为廷立实业有限公司，产品牌名为 SILVER SWAN。

据了解，该批次鱼露检出防腐剂苯甲酸 1.3 g/kg。依据「食品添加物使用范围及限量暨规格标准」，调味酱之防腐剂用量以 Benzoic acid 计为 1.0g/kg 以下，本案不符合食品安全卫生管理法第 18 条规定。

不合格产品共计 168.00 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

国际预警

欧盟通报我国出口果冻和干蘑菇等产品不合格

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2023年7月7日，欧盟通报我国出口果冻和干蘑菇等产品不合格。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
2023-7-7	爱尔兰	竹纤维杯子	2023.4567	未经授权使用竹纤维	通知国未分销/—	拒绝入境通报
2023-7-7	德国	迷你果冻杯	2023.4570	存在窒息风险；未经授权使用卡拉胶	通知国未分销/被操作员扣留	警告通报
2023-7-7	意大利	干蘑菇	2023.4571	昆虫滋生	仅限知国分销/退出市场	注意信息通报
2023-7-7	德国	葡萄叶	2023.4376	标签不完整；二氧化硫超标	通知国未分销/通知当局	后续信息通报
2023-7-7	丹麦	纸杯蛋糕	2023.4580	存在窒息风险	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意产品标签的合规性，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

我国出口栗子酱在意大利遭扣留

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。

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7月11日，意大利通报我国出口栗子酱不合格。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
2023-7-11	意大利	栗子酱	2023.4663	含未经授权的新型食品（板栗）	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，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。

相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

国际预警

原产波兰的不合格食品补充剂销往我国

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7月7日和10日，波兰通过RASFF通报本国出口食品补充剂不合格。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
2023-7-7	波兰	食品补充剂	2023.4579	含有未经批准的新型食品（甘磷酸胆碱）	分销至其他成员国/通知收件人；通知当局	后续信息通报
2023-7-10	波兰	食品补充剂	2023.4627	含有未经批准的新型食品（甘磷酸胆碱）	分销至其他成员国/通知收件人；通知当局	后续信息通报

据通报，不合格食品补充剂销往了比利时、保加利亚、中国、克罗地亚、捷克、法国等多个国家。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，保证产品的安全性，规避出口风险。

相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

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 28 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 8 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
2023-7-11	意大利	栗子酱	2023.4663	含未经授权的新型食品 (板栗)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-7-11	意大利	黄原胶	2023.4666	未经认证	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2023-7-12	意大利	带有不粘涂层的碳钢模具	2023.4717	整体迁移水平过高 (49 ± 13.4 mg/dm ²)；铁迁移 (58.6 ± 16.23 ； 100.6 ± 27.87 mg/kg)	分销信息尚不可用/通知当局	注意信息通报
2023-7-13	法国	茉莉绿茶	2023.4736	高效氯氟氰菊酯 (0.039 ± 0.020 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2023-7-13	意大利	真空包装花生	2023.4742	黄曲霉毒素 B1 (71.1 ± 5.3 ； 29 ± 6.2 μg/kg)；黄曲霉毒素总量 (83.7 ± 5.3 ； 32.4 ± 6.2 μg/kg)	产品尚未投放市场/重新派送	拒绝入境通报
2023-7-14	荷兰	鱼油软胶囊	2023.4763	3-氯-1,2-丙二醇 (2600 μg/kg)	分销至其他成员国/通知收件人	后续信息通报
2023-7-14	意大利	新鲜荔枝	2023.4770	溴虫腈 (0.042 ± 0.021 mg/kg)；高效氯氟氰菊酯 (0.45 ± 0.23 mg/kg)；嘧菌酯 (0.27 ± 0.14 mg/kg)；噻虫胺 (0.16 ± 0.08 mg/kg)；苯醚甲环唑 (0.28 ± 0.14 mg/kg)；烯酰吗啉 (0.068 ± 0.034 mg/kg)；抑霉唑 (2.5 ± 1.3 mg/kg)；双炔酰菌胺 (0.22 ± 0.11 mg/kg)；甲氧虫酰肼 (0.085 ± 0.043 mg/kg)	分销信息尚不可用/通知当局；通知收件人	注意信息通报
2023-7-14	意大利	竹碗	2023.4771	不适合用作食品接触材料	分销信息尚不可用/强化检查；通知当局	注意信息通报

更多内容详见：[欧盟食品和饲料类快速预警系统 \(RASFF\) 通报 \(2023 年第 28 周\)](#)

“中麦 578”在本年度小麦丰产增收中再创佳绩

近日，全国小麦夏收逐渐进入尾声。农业农村部主导品种“中麦 578”在河南、江苏、安徽、陕西、山东、山西、河北和新疆等 8 个主产省区大面积产业化推广应用，预计 2022 年推广面积约 700 万亩，全国排名稳步提升。

本年度小麦生产接连遭受低温、多雨等气象灾害，黄淮麦区北片冬季冻害严重，南片大部区域穗发芽导致品质显著下降。优质强筋品种中麦 578 表现出出色的抗逆抗病特性，持续丰产稳产，其中，山东省冻害和赤霉病皆轻，万亩以上连片种植平均亩产达 500 千克以上，大面积收购加价 0.13 元以上；黄淮南片穗发芽和赤霉病表现普遍较轻，高产稳产；在新疆喀什的示范推广中表现高产早熟，能很好满足该地区提高复种指数的要求，是南疆目前推广的唯一可以达到中强筋标准的小麦品种，发展势头好。

据介绍，中麦 578 是中国农业科学院作物科学研究所和棉花研究所合作育成的高产强筋优质小麦新品种，已分别通过黄淮南片、黄淮北片和新疆审定，表现优质强筋且品质稳定性好，高产早熟抗倒伏，冬季抗寒，春季耐低温霜冻，兼抗条锈病、叶锈病和白粉病。中麦 578 的推广将为保障国家粮食安全提供重要的种源支撑，将在提升小麦产业整体竞争力、增加麦农收入和提高面食企业效益等方面发挥重大作用。

6月26日，农业农村部食物与营养发展研究所党委书记、副所长王晓举一行到湖南省食用油控股集团有限公司调研座谈，签署合作协议，与湖南省农业集团副董事长、总经理杨正华共同为中国特色食用油功能与营养联合创新中心联合创新中心揭牌并讲话。

王晓举指出，湖南的油茶产量居全国第一，是中国特色油料的主产区和优势区，湖南省食用油控股集团有限公司肩负推动和引领油茶产业发展的重任。食物营养所承担贯彻落实大食物观，推动食物系统转型的重要使命。联合创新中心的落成，是食物营养所携手企业共建多元化食物供给体系、多途径开发食物资源所迈出的坚实一步。他表示，食物营养所愿发挥自身的人才、技术和平台优势，聚焦国家重大需求和战略目标，坚持问题导向和目标导向，不断创新合作机制，着力解决特色食用油产业面临的瓶颈问题，推动产业转型升级和高质量发展，为端稳中国人“油瓶子”提供全方面提供支撑保障。

杨正华表示，食物营养所作为国家保障食物安全供给、优化食物结构、强化居民营养改善的核心机构，在食用油领域具有领先的技术优势、强大的科研能力、丰富的行业应用经验及人才储备。此次与食物营养所通力合作，成立联合创新中心，对推动湖南特色食用油产业发展具有重要意义。湖南农业集团将持续为创新中心提供企业资源，将食物营养所的技术、人才优势转化为企业的产业和经济优势。相信随着双方合作全面落实与深入推进，将共同开启以新技术推动中国特色油料产业发展的新篇章。

据悉，湖南省食用油集团承担湖南农业集团特色食用油产业链“链主”企业建设的任务，以特色食用油为核心主业，对促进全省乃至全国特色食用油产业高质量发展发挥着重要作用。此次与食物营养所共建联合创新中心，旨在充分发挥各自优势，着力破解中国特色油料的发展瓶颈，协力推进中国特色油料的科技创新和成果转化，推动农业转型升级和特色油料产业高质量发展。

调研组还参观了湖南省食用油集团浏阳分公司茶油压榨生产线以及油茶种植基地，并在湖南韶山毛泽东同志故居举行了主题党日学习活动，现场接受了一次深刻的党性教育和思想洗礼。

湖南省食用油集团党总支书记、董事长孟京、副总经理张双及相关部门负责人出席座谈会，营养所综合办主任黄敏、科技处处长胡铁华、植物中心主任黄家章及相关科研骨干参加座谈并陪同调研。

食品领域重庆市 2022 年度国家科技计划项目拟兑现奖励清单公示

食品伙伴网讯 7月10日，重庆市科学技术局公示了2022年度国家科技计划项目拟兑现奖励清单，其中，食品领域有7项。公示时间为2023年7月10日至7月14日。

食品领域 2022 年度国家科技计划项目拟兑现奖励清单

序号	国家科技计划项目名称	国家科技计划课题名称	奖励类别	申报单位	申请人	备注
3	基于降低健康风险的中匈特色食品中霉菌毒素的生物防控和去除		项目奖励	西南大学	阚建全	
6	中-埃传统发酵食品中功能菌株挖掘及其创新应用		项目奖励	西南大学	杜木英	
32	南方区地方猪新品种(配套系)培育及良繁		项目奖励	重庆市畜牧科学院	王金勇	
41	果树抗性机制与调控	果树应答细菌病害的分子机制与调控	课题奖励	西南大学	陈善春	
71	猪禽饲料营养价值精准评定	特色饲料营养价值评定及饲料营养大数据平台整合建立	课题奖励	重庆市畜牧科学院	黄金秀	
72	绿色高效智能养猪工厂创制与应用	猪舍环境精准控制与智能环控器创制	课题奖励	重庆市畜牧科学院	徐顺来	
75	重庆典型山区高效特色种养殖产业发展关键技术集成与示范	城口县茶叶产业提质增效生产关键技术集成与示范	课题奖励	重庆市农业科学院	李中林	

(来源：重庆市科学技术局)

原文链接：http://kjj.cq.gov.cn/zwxx_176/tzgg/202307/t20230710_12138053.html

 [2022 年度国家科技计划项目拟兑现奖励清单.pdf](#)

食品伙伴网讯 7 月 11 日，河南省科学技术厅公示了 2023 年第一批省科技攻关计划项目结项验收补充备案项目，其中，食品领域有 39 项通过验收。公示期 5 个工作日（2023 年 7 月 11 日—7 月 17 日）。

食品领域 2023 年第一批省科技攻关计划项目结项验收补充备案项目公示清单

序号	项目编号	项目名称	承担单位	项目负责人	验收结果
1	222102110467	引进种猪发情障碍的表观遗传机制研究	河南省畜牧技术推广总站	王献伟	通过
12	212102311104	异黄酮类铬(III)配合物降糖功能食品因子研究	洛阳师范学院	李朋收	通过
16	212102110072	分子标记技术辅助选育高油酸花生新品种及种质创制	新乡市农业科学院	刘艳丽	通过
17	212102110135	分子标记技术辅助核心螺丝椒种质的“一系三用”型群体构建	新乡市农业科学院	郭志伟	通过
18	212102110290	优质氮高效食味粳稻品种选育及高质高效食味米评价体系	新乡市农业科学院	殷春渊	通过
19	212102110283	全株收获青贮玉米种质资源创新及新品种选育	新乡市农业科学院	孙佩	通过
20	212102110277	抗逆玉米种质创制及机械化籽粒收获玉米新品种选育	新乡市农业科学院	魏锋	通过
21	212102110301	具备保健功能的彩色优质小麦新品种选育及产业化	新乡市农业科学院	杨丽娟	通过
22	202102310468	单花种蜂蜜掺假检测的可视化 LAMP 技术研究	许昌学院	张永清	通过
25	212102110214	茶叶质量品质关键成分研究及其在茶叶品质鉴定中的应用	许昌学院	张晓华	通过
59	202102110302	低 GI 小麦粉的开发及在饼干中的应用	郑州轻工业大学	刘延奇	通过
65	212102110020	油芍籽粕抑制柑橘采后青霉病的活性物质及抑菌机理研究	郑州轻工业大学	时桂芹	通过
85	212102210278	基于机器视觉的适体传感器检测果蔬中农药残留	郑州轻工业大学	闫艳霞	通过
91	202102110295	基于优质植物蛋白的新型低脂乳化类肉制品关键技术研究	郑州轻工业大学	白艳红	通过
93	212102110308	锌钼配施对冬小麦生理代谢、锌钼转运蛋白基因和籽粒品质的影响	郑州轻工业大学	刘春奎	通过
98	212102110316	基于花生蛋白制备植物蛋白肉关键技术研发	郑州轻工业大学	望运滔	通过
132	212102110310	构建合成微生物群落发酵石榴皮联产鞣花酸和无抗饲料的研究	郑州轻工业大学	杨旭	通过
134	222102110408	香菇多糖改善植物乳杆菌微胶囊稳定性及在发酵红枣汁中应用研究	郑州轻工业大学	张丽华	通过

更多内容详见：[2023 年第一批河南省科技攻关计划项目结项验收补充备案项目公示 食品领域 39 项通过验收](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

SIAL世界三大食品展之一

SIAL 西雅展
INSPIRE FOOD BUSINESS in China

SIAL西雅展·深圳

2023.8.28-30

深圳会展中心(福田)

2023

观众邀请函



爆品抢先看

12大热点品类汇聚一堂

- 休闲食品
- 粮油调味品
- 冷冻食品
- 预制菜
- 饮品及酒
- 乳制品及蛋类
- 健康食品
- 新鲜肉类
- 新鲜果蔬
- 综合食品
- 方便食品
- 相关服务



扫码预登记
爆品由您挑

了解餐饮行业前沿趋势，
更快接触**新、奇、特、爆品**

www.sialchina.cn 咨询热线: 010-6588 6794

1,200+
展商

60,000+
餐饮展品

预告 | 2023 年全国食品展会集结号:

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

2023 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全国可报	多地	关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
全年可报	线上	关于“食品安全员” 培训的通知
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 17-19 日	烟台	第四期复合调味料包加工技术培训
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
8 月 26-27 日	北京	第二届新型疫苗研发峰会
9 月 6-8 日	上海	2023 功能食品产业大会

2023 年展会预告:

7 月 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15-17日	广州	第九届广州国际渔业博览会
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21-23日	广州	中食展（广州）Food2China Expo 暨广州国际食品食材展、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会
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3-5日	海口	2023 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】
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9-11日	北京	第十八届中国国际食品加工和包装机械展览会
11月17-19日	临沂	2023 第三届中国（临沂）厨具酒店用品暨餐饮业标准化产业博览会
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
11月29-12月1日	青岛	第十六届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
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：

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[青岛食安库食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

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

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（7.17更新）

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线上直播培训、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。

——实验室管理系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【线下】培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训，8月17-19日将在山东烟台开班！

培训时间：2023年8月17-19日

培训地点：山东·烟台

培训对象：餐饮连锁企业经营管理、大厨、研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vfudt7bSYAv21qluLsMWFQ>

【线下】第14期 体系管理专员实操培训

时间地点：08月24-26日 上海

主要内容：

三体系核查表的建立

HACCP计划的建立

产品追溯和召回

体系的建立和实施

常见审核问题点

收费标准：2800元/人（费用含培训费、讲义、证书费及税费）

培训详情：https://mp.weixin.qq.com/s/r56gT28t-Fx9S_8eD9wohg

咨询：杨老师 18153529013（同微信）

【线上·免费】想法宠你之饲料和宠物食品法规系列课 第2期-饲料标签标准 GB 10648 解读

▲时间：2023年7月26日 15:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1189&fuid=154861>

▲主要内容：

1、标准适用范围和基本原则

2、饲料专业术语解读

3、标准基本内容及注意事项

【线上·免费】“谈酒论道”公开课第七期：GB 8951-2016 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范在酒类生产企业的应用解读

时间：2023年7月31日，下午14:00-16:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1208&fuid=154861>

主要内容：

GB 8951-2016 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范在酒类生产企业的应用解读

培训对象：

酒类生产企业主要负责人、食品安全管理总监、食品安全员；

酒类企业管理人员及其他从业人员。

【线上·免费】【食学实用】第43期-食品微生物污染事件调查和分析实践

▲时间：2023年7月31日15:00-16:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1204&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 问题解决工具和方法论
2. 微生物污染特征和规律
3. 微生物污染调查思路和方法
4. 案例研究

【线上·免费】食品中农药残留检测技术网络公开课

▲时间：8月7日14:00

▲报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1207&fuid=154861>

▲主要内容：

食品中农药残留检测技术的应用

【线上·证书】饲料化验员能力提升及质量控制培训【饲料化验员（初级）证书】

▲培训时间：2023年9月，培训时间一天

▲培训方式：食学宝线上直播，培训后有回放可重复学习

▲培训内容：

GB/T 10647-2008 饲料术语

GB/T 6435-2014 饲料水分

GB/T 6433-2006 饲料粗脂肪

GB/T 6438-2007 饲料粗灰分

GB 10648-2013 饲料标签

GB/T 14699.1-2005 饲料采样

GB/T 20195-2006 动物饲料 试样的制备

GB/T 5917.1-2008 饲料粉碎粒度

GB/T 13092-2006 饲料霉菌总数测定

GB/T 18869-2019 饲料大肠菌群测定

GB/T 18823-2010 饲料检测结果判定的允许误差，以及检测过程质量控制等。

▲结业考试：培训结束，考试合格发放饲料化验员（初级）证书。

▲标准费用：600元/人

▲报名联系：张老师 13345162053（微信同号）

开通食学宝VIP，800多门线上好课免费学！

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

1. 【99元·VIP免费】凝胶糖果生产及设备

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1509&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 概述
2. 原辅料要求
3. 生产工艺及设备
4. 产品标准
5. 生产存在问题及解决办法

2. 【99元·VIP免费】生鲜水果质量管理体系的建立和完善

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1507&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 生鲜水果质量管理体系的建设的具体内容
2. 生鲜水果质量管理体系的完善
3. 生鲜水果质量管理体系的实战案例分享

3. 【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

4. 【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>

▲课程介绍：

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

线上·培训·研讨会·直播

“合规行”第十六期 食品进出口合规判定及风险应对

培训时间：2023年7月18日 14:00-15:30

课程内容：

1. 进出口食品安全合规判定要素
2. 食品进出口合规风险及应对方案

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

联系我们：刘老师 18906380470

【食品论坛·大讲堂】酒类企业食品质量安全风险识别与控制

直播时间：2023年7月19日 15:00-16:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1201&fuid=154861>

主讲人：李老师

主要内容：

本次课程将为大家介绍酒类企业食品质量安全风险分类、如何识别风险、如何控制风险，并结合实际案例为大家介绍酒类企业各部门风险控制要点。希望能为大家提供一些帮助。

- 一、风险分类
- 二、如何识别风险
- 三、如何控制风险
- 四、酒类企业各部门风险控制要点

详情介绍和课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1326239-1-1.html>

【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

食品检测实验室分析用水要求

▲开课时间：2023年7月28日 15:00-16:00 食学宝线上直播

▲免费报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1198&fuid=154861>

▲课程介绍：

水是实验室中使用最多的试剂，大量，易得，无毒，能直接参与实验反应，有良好的热传导性。纯水在实验室的主要应用范围：样品制备，缓冲液、试剂配制，HPLC流动相、微生物培养基和溶液的制备，标准溶液和空白的配制，高压灭菌器，样品和试剂容器的清洗，漂洗等。无论是配制试剂用水，还是分析检验操作过程中加入的水，都必须先经过纯化，分析要求不同，对水质纯度的要求也不同。

本次课程，老师将解析两个常用的分析用水标准，GB/T 6682-2008《分析实验室用水规格和试验方法》和GB/T 33087-2016《仪器分析用高纯水规格及试验方法》，着重讲解纯水在实验室分析的应用和影响，以帮助学员更好地了解和使用不同级别的实验室用水，提高实验准确度。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/vXszKW9rsUXpRkGWq1K0VA>

《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. ICMA/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）

【免费直播】食学实用系列课程第42期-电商平台如何选品

▲时间：2023年8月4日 20:00-21:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1202&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 电商平台选品的重要性
2. 电商平台选品基本流程和注意事项
3. 以营养健康角度为例的选品模式分享

线下·培训·会议

首届食品行业产学研合作创新研讨会

时间地点：2023年8月3-4日，山东·烟台

会议主题：深化产学研协同创新，赋能食品产业高质量发展

主要内容：

- 1、产学研主旨演讲
- 2、专题一、聚焦产教融合新形式
- 3、专题二、聚焦行业发展新需求

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/vYcZKXyj-1KbpTacDoK7Fg>

收费标准：

标准收费：2000元/人，团体优惠：2人参会1800元/人；3人及以上1500元/人；1+X食品合规管理证书试点院校1200元/人。

联系人：

刘禾蔚老师：15684159126（微信同号）

刘菲老师：15688562623（微信同号）

邹其珈老师：18153596862（微信同号）

研发与创新类：

1、【**参会确认·末班车抢座·本周进行**】1000+参会代表，60+主题报告，20+企业优秀产品展示，2023亚太肉类科技大会，快来一睹为快！

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二十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二十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二十届中国肉类科技大会”。

▲大会详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Le6cktM60U6_mXMX4-WadA

▲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、【酒店确定】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·上海浦东绿地假日酒店

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/_-W4zsZgfh_c-5YML773Xg

4、培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训，8月17-19日将在山东烟台开班！

培训时间：2023年8月17-19日

培训地点：山东·烟台

培训对象：餐饮连锁企业经营管理、大厨、研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Vfudt7bSYAv21qluLsMWFQ>

5、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>

6、8月24-25日 第4期鱼糜制品加工技术培训班，进阶升级，开启报名！

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

7、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>

8、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”

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/QLRztir_XuTELaPtBjDZqw

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

时间地点: 7月18-19日 上海

主要内容:

[PART 1] 2023 食品标签合规管理与风险控制交流会

[PART 2] 特殊食品标签标识专项培训

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

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

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

联系人: 杨老师 18153529013（同微信）

2、【本周进行】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）

3、【下周开课】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)

4、【大会上新】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

协办单位: 君乐宝乳业集团有限公司

支持单位:

北京食品学会标准化专业委员会

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司

辽宁越秀辉山控股股份有限公司

每日乳业

丹麦 1888 乳业

更多协办支持单位持续更新中……

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

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

收费标准:

普通参会: 3000元/人, 团体参会: 2人及以上 2800元/人

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)

5、第14期 体系管理专员实操培训

时间地点: 8月24-26日 上海

主要内容:

三体系核查表的建立

HACCP计划的建立

产品追溯和召回

体系的建立和实施

常见审核问题点

收费标准: 2800元/人 (费用含培训费、讲义、证书费及税费)

培训详情: https://mp.weixin.qq.com/s/r56gT28t-Fx9S_8eD9wohg

咨询: 杨老师 18153529013 (同微信)

检测技术与实验室管理类:

1、【本周进行】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

9:00-09:10 大会开幕·嘉宾致辞

9:10-10:40 我国微生物检验方法标准修订进展

演讲嘉宾: 王 伟 副研究员 国家食品安全风险评估中心

10:40-11:10 《检测和校准实验室能力认可准则在微生物检测领域的应用说明》要点解读

演讲嘉宾: 马群飞 主任技师 福建省疾病预防控制中心

11:10-11:30 茶歇小憩

11:30-12:00 特色环节: 嘉宾圆桌论坛

1. PCR 设备的普遍装备, 将在怎样的程度上推动微生物检验技术的更新和迭代

2. 微生物检测领域测量不确定度的意义和必要性

3. 培养基批次间性质差异过大的来源及实验室应当怎样应对

4. 新发布的《食品用菌种检验》方法标准的制定项目, 对 GB 4789 系列有无影响和补充

圆桌话题持续更新增加中 . . .

分会场:

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/RceH7z-u5IIrVEsmMrwUIg>

▲报名咨询: 王敬卫 18953594381 (微信同号)

2、【微生物实训】2023 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲课程介绍:

GB 4789 系列标准:

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

▲排期安排:

第 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 119 期食品微生物检验实际操作培训班	8 月 26-29 日	乌鲁木齐
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/DqQpodhneUP0KnQwvNz1EQ>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

3、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· 丽豪大饭店

▲会议内容：

8 月 10 日上午 | 兽药残留专题 | 分会场

8 月 10 日下午 | 西南特色产品经验分享专题 | 分会场

8 月 11 日上午 | 元素重金属、添加剂专题 | 分会场

8 月 11 日下午 | 农药残留专题 | 分会场

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲费用标准：

收费标准：7 月 21 日前免费参会（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/AwFo2cavG96FIcUVm01bqw>

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

▲报名咨询：郭老师：13361324795（微信同号）

4、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲时间地点：

第一期：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

第三期：2023 年 10 月 31-11 月 2 日（每期限 20 人）山东· 青岛

▲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

▲费用标准：3800 元/人；

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zRVUjld7z5U8bHRgNt8Hrg>

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

5、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲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

▲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:

▲培训费用:3000元/人

详情链接:<https://mp.weixin.qq.com/s/-0ufAadfccwD2D8aE12WQ>

▲报名咨询:李老师 15688562601(微信同号)

6、【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)

7、【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2000元/人

▲培训详情:<http://bbs.foodmate.net/thread-1325426-1-1.html>

▲报名咨询:张老师 13345162053(微信同号)

8、【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/UQqNqqGV-o2pH79d7WvLYw>

▲报名咨询:宗老师 18106388740 (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

▲培训时间和地点:2023年11月6-9日 山东

▲课程介绍:

(一)、理论学习(1.5天)

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

(二)实际操作(2.5天)

依据食品检测实验室要求和最新食品安全国家标准,进行实际操作培训。

1.方法标准:

2.样品前处理:

3.分析仪器使用操作:

▲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/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg

▲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*食宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rWP0zsaUare09cZFJ48dGg>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

11、【实际操作】微生物法检测维生素实操培训班计划

▲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）；

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

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

各种活动，欢迎参与

【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/x5vtrWUeyZjiXgYRtrKm-A>

▲报名咨询：张老师 13345162053（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）

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

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

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

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

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgPlw>

▲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)

高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询: 食品小 V13370946482 (微信同号)

学校说, 我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间: 持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



食品
人力

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

- [广州粒上皇食品有限公司](#)
- [佳格食品（中国）有限公司](#)
- [辽宁明上食品有限公司](#)
- [湖南优羊乳业有限责任公司](#)
- [河北积润食品有限公司](#)
- [山东元盛农业发展（集团）有限公司](#)
- [湖南聚味堂食品有限公司](#)
- [广州酒家集团利口福食品有限公司](#)
- [武汉市绿坡食品有限公司](#)
- [葫芦岛龙湾食品有限公司](#)
- [四川嘉诚检验检测有限责任公司](#)

VIP 企业招聘：深圳市麦田守望食品有限公司

深圳市麦田守望食品有限公司于 2019 年 2 月 3 日成立，地处深圳市龙华区大浪街道社区浪口工业圈 47 号 4 层，地处周边环境优美，交通便利。

公司工厂初期投资约 1000 万，新建厂房面积约 3880m²，优秀管理人员及员工 80 余人，引进新生产线设备，拥有 MT215 全自动制面生产线 5 条，以及昔料生产全当设备，面条年产量预计达 2100 吨。

产品坚持生产、质量、管理及服务按国家标准严格执行，产品亦获得国家质量监督局的 SC (Quality Safely) 认证。本公司通过 ISO22000 食品安全管理体系，危险分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证。在同行竞争中凸显优势，从而确立可靠的品牌形象。。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1493591/>

品控专员（应届生） <http://www.foodmate.cn/job/show-16739.html>

岗位职责：

- 1、进货原料检验
- 2、制作流程检验
- 3、成品检验

岗位要求：

- 1、了解各个产品质量标准，明确要执行的质量目标
- 2、严格执行 QC 工作程序
- 3、发现问题，及时反馈给主管，做事不拖拉
- 4、查验大货不合格品，做好不合格品标识，统计数量，质量异常要整改通知单
- 5、线上质检记录（编制质量问题记录表，记录时间，发现人，结果处理等，根据实际完善记录表
- 6、对线上出现严重问题的，立马开会讨论整改方案并填写质量异常整改通知单。
- 7、监督生产过程，减少次品率

至少专科，专业要和食品相关。

薪资区间：5000-5500。

福利待遇：

- 1、入职交五险；
- 2、管理层是有住宿补贴（具体面谈），包吃一餐。基层有住宿。
- 3、上班时间是 9 点到六点，但是有可能一个月里有 10 天-15 天时间不定，会根据产品时间来，（生产部上班时不是特别固定）。无加班费（基本很少加班）。
- 4、单休。

品控专员（qc） <http://www.foodmate.cn/job/show-16738.html>

岗位职责：

- 1、进货原料检验
- 2、制作流程检验
- 3、成品检验

岗位要求：

- 1、了解各个产品质量标准，明确要执行的质量目标
- 2、严格执行 QC 工作程序
- 3、发现问题，及时反馈给主管，做事不拖拉
- 4、查验大货不合格品，做好不合格品标识，统计数量，质量异常要整改通知单
- 5、线上质检记录（编制质量问题记录表，记录时间，发现人，结果处理等，根据实际完善记录表
- 6、对线上出现严重问题的，立马开会讨论整改方案并填写质量异常整改通知单。

7、监督生产过程，减少次品率

至少专科，专业要和食品相关.

薪资区间：有经验的是 5500-6500。

福利待遇：

1、入职交五险；

2、管理层是有住宿补贴（具体面谈），包吃一餐。基层有住宿。

3、上班时间是 9 点到六点，但是有可能一个月里有 10 天-15 天时间不定，会根据产品时间来，（生产部上班时间不是特别固定）。无加班费（基本很少加班）。

4、单休。

工作地点：广东深圳市 龙华区大浪街道浪口社区浪口工业区 47 号 4 层

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:  **QQ交谈** 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】酒类企业食品质量安全风险识别与控制
- 【收藏】2023年下半年 食品安全标准法规及质量管理培训会议计划
- 【完整日程出炉】1000+参会代表，60+主题报告，2023 亚太肉类科技大会邀请您
- 【报名啦！】第十三届食品微生物检测与控制技术交流会
- 体系内审员实操培训八月上海班

热门分享：

- 食品经营许可和备案管理办法 2023 版发布啦
- 《品质问题解决教材-总》
- 市场总局答复—— 中小学食堂可以售卖冲调豆浆吗
- 世卫正式宣布：阿斯巴甜可能致癌！每天摄入不能超过这个量
- 国家市场监督管理总局发布《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》及解读
- 6S 现场管理实施方法与技巧
- 共线产品生产分析报告
- 企业各部门管理流程图
- 新鲜出炉的《食品经营许可和备案管理办法》
- 食品微生物检测要求汇总

热门讨论：

- 猪猪面馆 2023 年之 27：如何发挥绩效的正面作用？
- 如何看待有关国际机构发布的阿斯巴甜评估结果
- 食品小白，新成立的公司，想做一款食品
- 关于适用人群和新资源食品范围的声称
- 食品标签用语
- 果蔬汁饮料果汁含量问题
- 标签上这样的“温馨提示”有没有问题
- 初级水产品冷库内可以存放粮食吗？
- 关于如何更好的打击私宰行为的一点点经验
- 咖啡固体饮料，咖啡因含量问题
- 包装上印 Q 弹大家觉得有问题吗？
- 非直接销售单元标识问题
- 破壁灵芝孢子粉备案条件
- 食品厂体系认证
- 低温车间湿度监控
- 包装破损问题求助
- 潮式月饼长什么样子
- 柠檬酸铵属于食品添加剂吗？
- 检验和仓库的矛盾

食品经营许可证的范围
供应商提供资料问题
新人求助，请大家帮忙看看这个包装
求助关于包装文字设计问题
霉菌控制问题
工厂标识牌需要哪些
净含量的标注
成品仓库抽样检测
生产许可证所载产品名称改变问题
产品信息在包装背面
工厂品控在检测水分项时能否用水分仪检测
关于食品是否执行罐头工艺，企业无法提供的情况，怎么解决？
山东省的生产企业只公开备案表，不公开企业标准。企标真实性如何验证？
关于产品有代加工的包装的标签设计问题
五香牛肉常温储存后，中心乏红色；
如何判断是否要对一款产品进行仿香
关于食品标签配料定量标示的问题
关于花茶产品标识及可食用性疑问
固体饮料配方就一个物料合理吗？
营养成分表的含量可以不用标示 100g 的吗？
关于食品“冰糖金桔”没有冰糖被打假的求助
水银温度计的使用
检出限问题
微生物灭菌问题
找工作好难
品控经理岗的薪资提不上来吗
QA 工程师



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