

食品网刊

食品网刊 与您分享

28

总第962期

2023-07-24

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》公布
自2023年12月1日起施行

注意，有关食品经营的这些定义有变

2023年汛期饮食安全消费提示

“吃凉皮中毒身亡”上热搜，
凉皮问题并不是一起孤立事件

食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.17-07.23）

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

上半年港澳台及国际预警分析
2023 年汛期饮食安全消费提示
2023 上半年特殊食品抽检数据解析
注意，有关食品经营的这些定义有变
关于米酵菌酸引发食物中毒的风险提示

食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.17-07.23）
《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》解读
2023 年上半年特殊医学用途配方食品注册批准情况盘点
“吃凉皮中毒身亡”上热搜，凉皮问题并不是一起孤立事件
学校食堂饭菜吃出胶状异物？广州市市场监管局发布情况通报

国内预警

中国食品工业协会关于《净雅型白酒》团体标准立项计划征求意见的通知
海关总署 农业农村部公告 2023 年第 91 号（关于解除缅甸部分地区口蹄疫疫情的公告）

农业农村部关于公开征求食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）意见的函
《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行

国际食品

泰国对华出口禽产品迅速增长
印度禁止出口除巴斯马蒂大米以外的白米
中国上周向俄滨海边疆区出口逾 4000 吨新鲜蔬果和浆果

日本发布对中国产慈姑中多效唑的进口检查方式
担忧禽流感疫情 日本暂停从巴西圣卡塔琳娜州进口家禽
欧亚经济联盟通过特膳食品技术法规参考标准的制定计划修正案决议

国际预警

注意！进口香肠检出防腐剂己二烯酸
原产瑞士四氢大麻酚超标的 CBD 油销至我国
广东东莞一家企业出口产品质量获美国 FDA 认可

2023 年 7 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 7 月 23 日）
2023 年 7 月输日食品违反日本食品卫生法情况（7 月 23 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023 年第 29 周）

食品科技

2023 年度重庆市自然科学基金面上项目计划公布 食品领域有 27 项
2023 年新疆维吾尔自治区自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有 36 项

2023 年度河北省科学技术奖学科专业组网络评审结果公布 食品领域通过 46 项
2023 年度江苏省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）拟立项项目公示 食品领域有 12 项

食品伙伴网讯 2023年上半年，中国港澳台地区、美国、韩国、欧盟、日本、澳大利亚、加拿大对中国大陆出口食品预警 1131 批次。食品伙伴网利用自主研发的食品安全抽检查询分析系统，对 2023 年上半年预警抽检情况进行汇总，并分别对通报预警产品数量较多的美国、韩国、欧盟、日本四个国家、组织以及港澳台地区的产品进行分析，以供行业参考。

1. 数据概况

通过统计可以看出，2023 年 1 月至 6 月，美国通报对华预警产品数量最多，其次是韩国，详细产品数量见图 1。

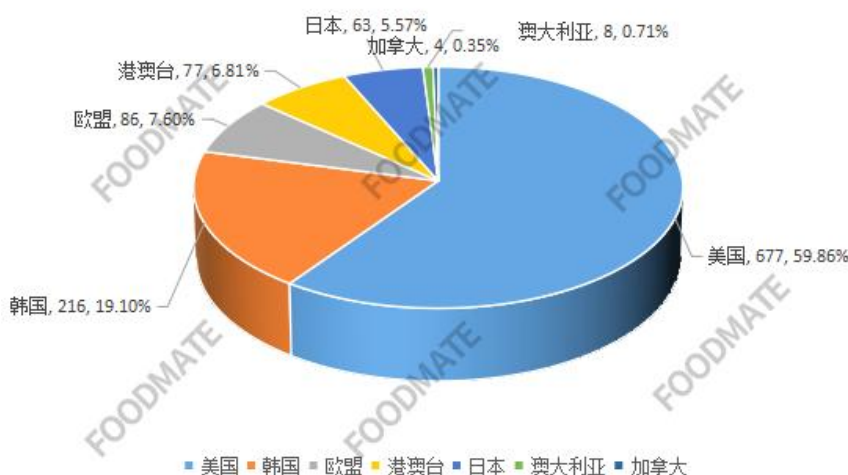


图 1 2023 年上半年各国家、组织及地区预警产品通报数量及占比统计图

2. 美国对华预警

2023 年上半年，美国通报对华预警食品共计 677 批次。其中，蔬菜及其制品占较大比重。美国对华预警产品品类占比见图 2。

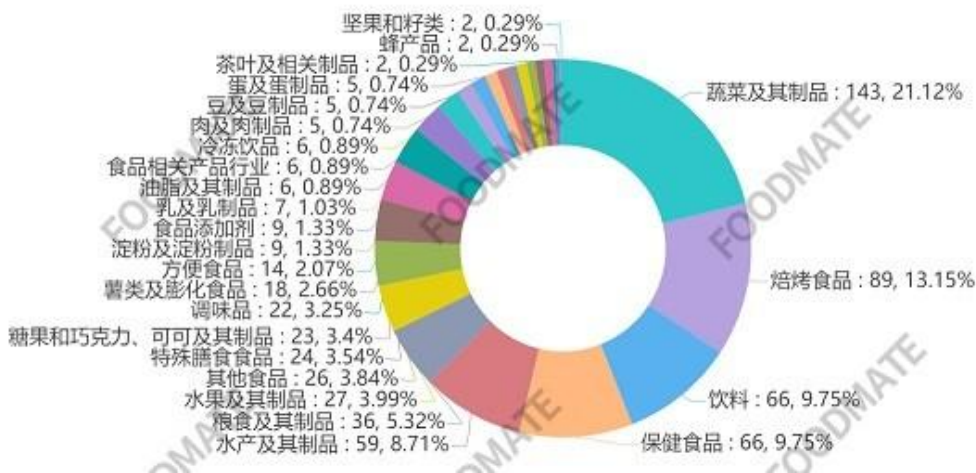


图 2 美国对华预警产品占比

更多内容详见：[上半年港澳台及国际预警分析](#)

文章来源：食品伙伴网

近期，我国多地遭遇持续强降雨天气，尤其是入伏之后，高温、高湿条件下消费者的饮食安全值得特别关注，现做以下消费提示。

保证食品原料安全和加工用水卫生

洪涝灾害可能导致食品供应链各个环节受到不同程度影响。如，农作物霉变、牲畜疫病或死亡等，水和食物可能被致病生物（细菌、病毒、寄生虫等）、各种有毒有害化学物（农药、兽药、鼠药、化工废物、重金属等）污染，食用这些食物后将影响人体健康，可能引发腹泻、痢疾等，甚至传染性疾病预防。

为此，食品生产加工经营者和消费者务必注意：不要用被洪水淹没、浸泡或已经发霉变质的谷物或其他食物原料加工、生产、制作食品。不出售、不购买、不食用被洪水或雨水浸泡的预包装加工食品。不直接饮用未经任何处理的地表水、雨水、洪水。不用洪水洗餐具和冲洗食物。不随意捡拾洪灾水域漂浮物，或洪水冲刷地面后留下的动物尸体或野生植物，包括野菜和野果等。

保持良好卫生习惯，注意环境和个人卫生

饭前便后、接触过洪水后要洗手。切配的刀、板和盛装熟食的容器，在使用前要清洗干净，并用滚开的水或蒸煮等方式消毒杀菌。洪涝灾害过后，要及时清除室内外淤泥、垃圾、积水，防止蚊蝇孳生，保证环境清洁卫生；要及时对食品生产加工的设备、设施、用具和内外环境进行彻底清洁、消毒，避免二次污染。提倡文明用餐，使用公勺公筷。减少食品浪费。

食物要烧熟煮透并合理储存

汛期高温、高湿，尽量不要一次采购和储存大量食材，避免长时间储存造成食物腐烂变质。短期存放食物应注意低温、防尘、防蝇虫、防鼠和隔水防潮。如发现食材变味、发黏、发霉等，应及时处理，不要食用。

食物要烧熟煮透，生熟分开存放，少吃冷荤类菜肴，不吃生的动物性食品。洪涝期间，食物不易保存，特别是受灾群众聚集地或参与救灾人员的食堂，要按需加工食物。尽量不要食用剩饭剩菜。如不可避免剩饭剩菜，应及时分类冷藏保存，再次食用时务必彻底加热。

伏天人体大量出汗，胃肠道蠕动减弱，消化功能减退，易出现食欲不振、厌食等。要注意科学饮食，荤素搭配、蔬果兼顾，特别要保证孕妇、少年儿童及老年人的营养摄入。此外，要关注身体健康状况，如有不适须及时就医。

专家执笔人：

刘秀梅 中国食品科学技术学会名誉副理事长、中国疾病预防控制中心原食品安全首席专家、研究员

史贤明 中国食品科学技术学会食品安全与标准技术分会副主任委员、上海交通大学教授

马冠生 北京大学公共卫生学院营养与食品卫生学系主任、教授

文章来源：中国食品科学技术学会微信号

食品伙伴网讯 依据《中华人民共和国食品安全法》第七十四条，特殊食品主要包含三大类：保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品。特殊食品作为各级监管部门抽检工作的重点品类，其安全问题社会关注度高，是监管部门努力坚守的底线，也是企业立足市场获取消费者信任的基础。食品伙伴网在此结合 2023 上半年监督抽检结果，汇总分析了特殊食品相关的不合格原因、产地和高风险因子成因，为消费者揭示特殊食品安全状况的同时，也可为企业在产品质量安全管理方面提供参考。

PART 01

2023 上半年特殊食品不合格原因统计分析

2023 上半年，国家、各省、直辖市、自治区以及市级市场监管部门共计抽检特殊食品 7649 批次，其中合格样品为 7631 批次，不合格样品为 18 批次，抽检合格率为 99.78%，总体合格率较高。其中保健食品共抽检 5101 批次，不合格 18 批次；婴幼儿配方食品抽检 2349 批次，全部合格；特殊医学用途配方食品抽检 199 批次，全部合格。

2023 上半年，市场监管部门在特殊食品抽检中发现的保健食品安全问题主要包括：质量指标不合格、微生物超标等。其中质量指标不合格问题较为突出，占不合格总数的 57.14%。（详见图 1.1）

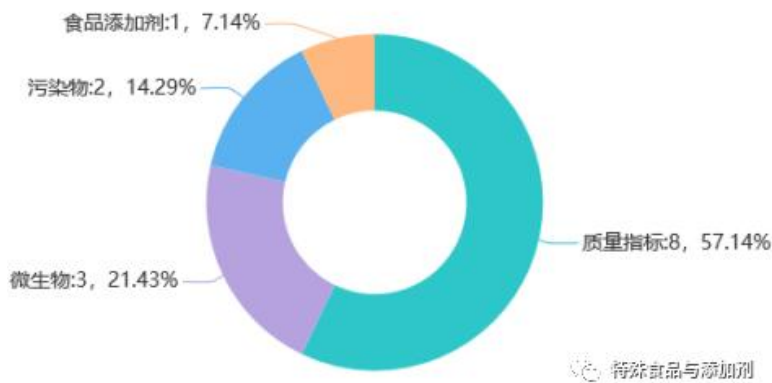


图 1.1 特殊食品不合格项目类别占比统计

特殊食品中具体不合格原因主要包括免疫球蛋白、维生素 A、总砷（以 As 计）、霉菌和酵母以及水分，具体不合格原因见图 1.2。

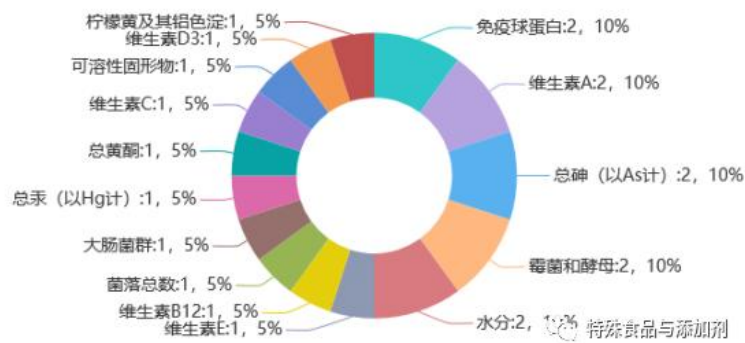


图 1.2 特殊食品具体不合格原因统计

更多内容详见：[2023 上半年特殊食品抽检数据解析](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 近日，国家市场监督管理总局公布了《食品经营许可和备案管理办法》（以下简称《办法》），《办法》即将替代《食品经营许可管理办法》。值得注意的是，许多定义发生的变化，可能会影响食品经营企业的经营合规性。食品伙伴网将相关变化做了对比解读。下文中，“变化前”指现行有效的《食品经营许可管理办法》中的规定；“变化后”指即将实施的《食品经营许可和备案管理办法》中的规定。

一 中央厨房定义的变化

变化点在于：中央厨房加工的食品仅能够配送给本单位的连锁门店并需要进一步加工后提供给消费者；如果中央厨房加工的餐饮食品需供其他连锁门店或直接用于上市流通，则超出了食品经营许可范畴，需要取得食品生产许可证。

变化前	变化后
指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者。	指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

二 散装食品定义的变化

变化点在于：进一步明确属于散装食品的类型，包括未经食品生产者预先定量包装或制作在包装材料、容器中的食品，以及食品销售者在经营场所根据需要对食品生产者生产的食品进行拆包销售或进行重新包装后销售的食品。

变化前	变化后
指无预先定量包装，需称重销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品。	指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装。

三 热食类食品定义的变化

变化点在于：《办法》中删除了糕点类食品制售，将热加工糕点归入了热食类食品，因此热食类食品烹饪工艺增加了焙烤工艺，删除了必须保持一定热度状态食用的规定；同时，明确汉堡也属于热食类食品。

变化前	变化后
指食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹饪工艺制作，在一定热度状态下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。	指食品原料经过粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸、焙烤等烹饪工艺制作的即食食品，含热加工糕点、汉堡，以及火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。

更多内容详见：[注意，有关食品经营的这些定义有变](#)

文章来源：食品伙伴网

近年来，一些地方曾发生因食用酸汤子、湿米粉（如河粉）、变质木耳导致食物中毒事件，甚至造成死亡。经调查，均由椰毒假单胞菌酵米面亚种污染产生致命的米酵菌酸引起。为帮助消费者了解和掌握有关食品安全知识，避免发生此类食物中毒事件，特做如下风险提示。

01

椰毒假单胞菌酵米面亚种的主要毒性代谢产物——米酵菌酸，是引起食物中毒甚至死亡的关键因素。

椰毒假单胞菌酵米面亚种（简称“椰酵假单胞菌”，即：唐菖蒲伯克霍尔德氏菌）是我国学者 1977 年在东北酵米面中毒食品中发现的一种食物中毒菌，为革兰氏阴性杆菌。该菌在特定温度和生长条件下可产生小分子毒性代谢产物——米酵菌酸。米酵菌酸对热稳定，经 100℃ 煮沸和高压烹饪也不能被破坏，是引起食物中毒并导致食用者死亡的主要原因。但米酵菌酸经紫外线、日光照射后，其化学结构可被破坏，从而降低或失去毒性。

02

谷类发酵制品、变质鲜银耳和变质薯类制品，是容易导致椰酵假单胞菌食物中毒的主要食品。

在家庭自制发酵食品过程中，食品易被环境中椰酵假单胞菌污染。容易导致中毒的食品主要有三类：一是谷类发酵制品，如发酵玉米面、酸汤子、糯玉米汤圆粉、玉米淀粉、发酵糯米、吊浆粩、糍粩、醋凉粉、湿米粉等；二是变质鲜银耳和泡发不当的变质木耳；三是发酵薯类制品，如马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等。

从外环境土壤及银耳培植环节的跟踪调查表明，该菌来源于土壤，随加工原料带入食品，并在适宜条件下产毒而引起食用者中毒甚至死亡。迄今为止，我国发生椰酵假单胞菌食物中毒的，主要由家庭自制发酵食品，或个体银耳栽培户自食变质鲜银耳所致。

此外，近年来，我国南部沿海地区还发生过因食用小作坊等工业化生产的湿米粉（如河粉）引起的椰酵假单胞菌食物中毒事件。

03

椰酵假单胞菌食物中毒的潜伏期较短，主要表现为消化系统、泌尿系统和神经系统受损。

椰酵假单胞菌中毒的潜伏期一般为 30 分钟至 12 小时，少数长达 1-2 天。米酵菌酸毒素作用的靶器官，是肝、脑、肾等人体重要脏器。主要临床症状及体征有：上腹部不适，恶心、呕吐，轻微腹泻、头晕、全身无力。重者出现黄疸、肝肿大、皮下出血、呕血、血尿、少尿、意识不清、烦躁不安、惊厥、抽搐、休克等。重症病人多呈肝昏迷，中枢神经麻痹，并因呼吸衰竭而死亡。一般无发热。

目前，尚无米酵菌酸特效解毒药物，病情及愈后情况与摄入的毒素量有关。

更多内容详见：[关于米酵菌酸引发食物中毒的风险提示](#)

(2023. 07. 17-07. 23)

食品伙伴网讯 2023年07月17日-07月23日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (7.17-7.23)
学校食堂饭菜吃出胶质异物？广州通报：高度可能为鸭眼球巩膜
局长带网红逛市场遇店家使用过期原料
现制酸奶饮品品牌频上热搜引热议
肉铺摊主用切肉刀刮脚皮被立案调查
“高铁乘客询问素菜套餐被列车员嘲笑”引关注
“女子雪糕中吃出长螺丝”引关注
黄山景区回应不提供开水泡面
官方仍在调查医院食堂吃出老鼠头

学校食堂饭菜吃出胶质异物？ 广州通报：高度可能为鸭眼球巩膜

近日，广州一学校食堂饭菜中吃出“胶制异物”的事件引发网络热议，广州市市场监督管理部门最终确定异物高度可能为鸭眼球巩膜。

7月17日，有学生反映，在广州市华世外语艺术职业学校培训期间，有同学在学校食堂用餐时，饭菜中吃出疑似胶制异物，怀疑是避孕套。

7月17日晚，校方工作人员回应称，经初步调查，该异物系鸭子的眼球膜，校方已将相关样品保留，并向家长和学生解释说明此事。

随后，7月18日，广州市市场监督管理局在其官方微博发布《关于华世科教食堂饭菜发现异物的情况通报》称，增城区市场监督管理局立即会同区相关部门及属地镇街开展调查。目前，已责令涉事食堂关闭，密切关注就餐培训学员身体状况。相关样品已妥善封存并移交第三方权威机构检测中。

7月19日，广州市市场监管局官方微博发布关于华世科教食堂饭菜异物检测情况的通报称，增城区市场监督管理局将经公安部门封存的异物样品送广州市食品检验所和广州市质量监督检测研究院进行检测，并邀请相关行业专家参与。检测机构综合运用形态学检测、核酸检测、蛋白质检测和红外检测等方法开展检测，结果如下：一是形态学检验对比。邀请专家到第三方检测机构的实验室，现场解剖煮熟鸭头眼球结构，取其外壁的巩膜与送检样品吸水复原后，形态对比高度相似，两者直径均为1.5厘米左右，并且外形、颜色、结构和触摸质地都非常相似。二是对送检样品进行核酸检测，检出鸭源性成分；对送检样品进行蛋白质检测，检出蛋白质成分，说明样品是动物的有机质构成。三是实验室红外检测对比，结果显示送检样品与现场解剖煮熟鸭头眼球巩膜的红外光谱谱图基本一致；与天然橡胶和聚乙烯的标准谱图不一致。综上检测结果，送检样品排除橡胶制品和一次性手套可能，高度可能为鸭眼球巩膜结构。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2023. 07. 17-07. 23\)](#)

文章来源：食品伙伴网

为了规范食用农产品市场销售行为，加强食用农产品市场销售质量安全监督管理，市场监管总局修订发布了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第81号，以下简称《办法》）。现就《办法》相关内容解读如下：

一、《办法》的修订背景是什么？

近年来，《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》（以下简称农产品质量安全法）相继修订，对食品安全和农产品质量安全做出新规定。尤其是新修订的农产品质量安全法提出建立实施农产品承诺达标合格证制度，迫切需要从食用农产品市场销售环节明确相应衔接要求。同时，食用农产品市场销售涌现新模式，现有监管办法和工作举措与行业发展要求和监管需求不相适应的问题日益明显，有必要及时修订《办法》。

二、《办法》的适用范围是什么？

（一）《办法》所称的食用农产品市场销售，指通过食用农产品集中交易市场、商场、超市、便利店等固定场所销售食用农产品的活动，不包括食用农产品收购行为。

（二）《办法》所称的食用农产品，指来源于种植业、林业、畜牧业和渔业等供人食用的初级产品，即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，不包括法律法规禁止食用的野生动物产品及其制品。根据《中华人民共和国农产品质量安全法释义》（中国民主法制出版社2023年3月第1版），“植物、动物、微生物及其产品”包括在农业活动中直接获得的未经加工的以及经过分拣、去皮、剥壳、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等初加工，但未改变其基本自然性状和化学性质的初加工产品，区别于经过加工已基本不能辨认其原有形态的“食品”或“产品”。鱼干、菜干、果干等“干货”若仅经过简单晾晒，未经过其他加工工艺，可以作为食用农产品上市销售。

三、《办法》主要修订了哪些内容？

（一）衔接落实法律法规要求。根据农产品质量安全法有关规定，将承诺达标合格证列为采购食用农产品的有效凭证之一，并鼓励优先采购带证的食用农产品；落实新修订食品安全法实施条例中食品安全管理人员培训和考核、委托贮存和运输、集中交易市场开办者报告等规定。

（二）强化市场开办者和销售者食品安全责任。规定集中交易市场开办者履行入场销售者登记建档、签订协议、入场查验、场内检查、信息公示、食品安全违法行为制止及报告、食品安全事故处置、投诉举报处置等管理义务，规定食用农产品销售者履行进货查验、定期检查、标示信息等主体责任；对鲜切果蔬等即食食用农产品明确提出做好食品安全防护等相关要求；对群众反映“生鲜灯”误导消费者问题，增加对销售场所照明等设施的设置和使用要求。

（三）完善法律责任。结合食用农产品市场销售以个体散户为主的突出特点，按照“警示为主，拒不改正再处罚”的基本原则设置法律责任，将部分条款的罚款起点适度下调。

更多内容详见：[《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》解读](#)

食品伙伴网讯 特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）的注册审批制度已实施了 7 年，截止 2023 年 6 月 30 日，共有 120 款特医食品通过注册（含 7 款暂未收录入特殊食品查询平台的产品（数据来源于网络），不含已注销产品）。为方便大家了解，食品伙伴网汇总了已获批的特殊医学用途配方食品（以下简称特医食品）相关信息，并从历年注册获批情况、产品类别、所属企业、产品产地、产品形态以及暂无产品获批类别等多个角度进行了分析，详情如下。

01

历年注册批准情况

自特医食品注册制度实施以来，每年获批注册特医食品数量情况如图 1 所示。

特医食品获批数量各年份间有一定波动，但今年以来增长较快，2023 年上半年获批产品数量（31 款）已超过 2022 年全年获批数量（13 款），已经创造新的历史峰值。我国特医食品行业近年来发展较快，国产获批产品数量明显增长，从最初获批产品均为进口产品，至 2019 年以后国产获批产品持续占据主导地位。



图 1 各年度特医食品获批情况统计

02

获批产品类别情况

我国特医食品按照适用年龄可以分为两个类别，即适用于 0~12 月龄婴儿的特殊医学用途婴儿配方食品（以下简称特医婴配）和适用于 1 岁以上人群的特医食品，后者又可进一步分为全营养配方食品、特定全营养配方食品以及非全营养配方食品。

更多内容详见：[2023 年上半年特殊医学用途配方食品注册批准情况盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

“吃凉皮中毒身亡”上热搜，凉皮问题并不是一起孤立事件

近日，河南永城市两名女子吃凉皮后中毒，一人去世，一人仍在抢救的消息上了热搜。目前，监管部门已经对当地所有凉皮企业进行了抽检，并暂时禁止了当地凉皮销售。经查，两位中毒女子是因凉皮中米酵菌酸毒素中毒所致。

什么是米酵菌酸毒素？

米酵菌酸的事情我们之前就讨论过，其实并不复杂，复杂的是凉皮背后普遍的卫生隐患。为了新读者，我们先说一下米酵菌酸毒素的问题。米酵菌酸毒素是由一种叫做椰毒假单胞菌的细菌分泌的。这种细菌本身很容易对付，加热就能将其杀死。但是如果食品加工过程中被这种细菌污染，有足够的时间和条件让细菌快速繁殖，椰毒假单胞菌就会分泌出非常耐热的米酵菌酸毒素，普通的烹饪方式无法破坏这种毒素。一旦误食，无异于鬼门关走了一遭。

中毒症状

一旦吃了含有米酵菌酸毒素的食品，一般经过 30 分钟到 12 小时就会发病。表现为恶心、呕吐、腹泻、头晕、全身无力，严重时会出现黄疸、肝肿大、皮下出血、呕血、惊厥抽搐等症状，死亡率高达 41.8%。

所以，一些加工时间过长的食品，尤其是需要长时间发酵的米面制品，就成了引起米酵菌酸毒素中毒的高风险食品。2020 年 10 月，黑龙江鸡东县发生一起“米酵菌酸”中毒惨剧，一家 9 口因吃了一种自制发酵玉米面食品“酸汤子”，无一幸免。

高风险食物

我们也时常能看到夏季因吃了泡了几天的木耳、银耳导致米酵菌酸中毒的新闻。在气候炎热潮湿的广东，每年夏季当地相关部门都会发布有关河粉、肠粉（卷粉）、陈村粉、粿条、米线（米粉）、濑粉、凉皮等湿米粉储存不当，容易引发米酵菌酸毒素中毒的消费提醒。

总结一下造成米酵菌酸中毒的原因：食物（发酵米面制品、湿米粉、木耳银耳等）被椰毒假单胞菌污染+高温+长时间=鬼门关门票一张。虽然有 60% 的概率能开出往返门票，但还是希望小伙伴们不要尝试……

凉皮的优点

说完了米酵菌酸毒素，说一说凉皮本身。凉皮这种食品，和夏天特别搭。炎炎夏日，不想吃饭，来一份加了黄瓜丝和芝麻酱的凉皮，清凉解暑。最大的优点是不贵，在这个一根雪糕有的都要二三十的年代，6 元一份的凉皮，对很多人来说，都是一份性价比很高的快乐。

但是，凉皮背后的卫生隐患，虽然知道说了可能不讨喜，但还是要提醒大家。凉皮的本质，是利用淀粉的凝胶化原理，本质和勾芡类似。传统的方法是将面粉中的面筋洗去，保留面粉中的淀粉成分蒸制，淀粉经糊化和老化形成有一定弹性和强度的凝胶。

更多内容详见：[“吃凉皮中毒身亡”上热搜，凉皮问题并不是一起孤立事件](#)

学校食堂饭菜吃出胶状异物？广州市场监管局发布情况通报

食品伙伴网讯 7月17日，有学生反映，在广州市华外语艺术职业学校培训期间，有同学在学校食堂用餐时，饭菜中吃出疑似胶制异物，怀疑是避孕套。17日晚，校方工作人员回应称，经初步调查，该异物系鸭子的眼球膜，校方已将相关样品保留，并向家长和学生解释说明此事。

随后，7月18日，广州市市场监督管理局在其官方微博发布《关于华世科教食堂饭菜发现异物的情况通报》称，增城区市场监督管理局立即会同区相关部门及属地镇街开展调查。目前，已责令涉事食堂关闭，密切关注就餐培训学员身体状况。相关样品已妥善封存并移交第三方权威机构检测中。

通报全文如下：

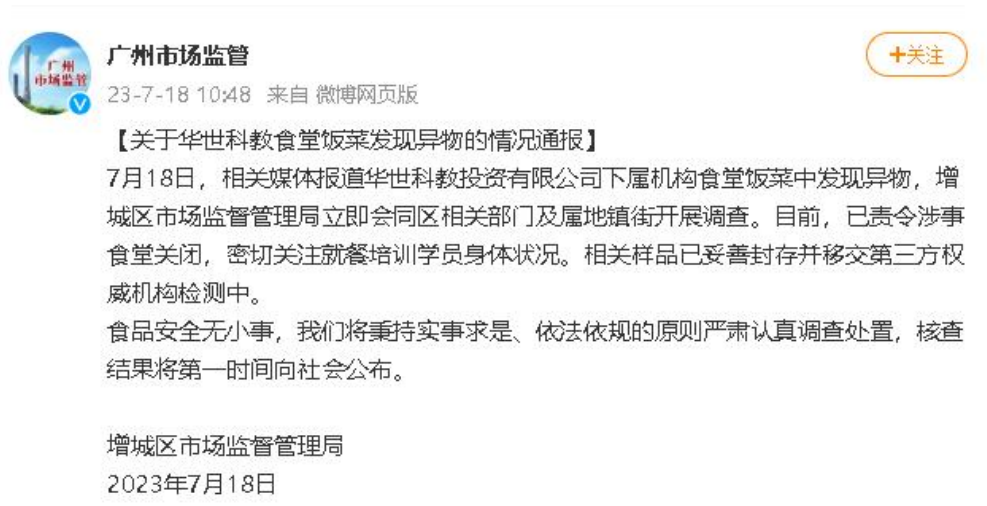
【关于华世科教食堂饭菜发现异物的情况通报】

7月18日，相关媒体报道华世科教投资有限公司下属机构食堂饭菜中发现异物，增城区市场监督管理局立即会同区相关部门及属地镇街开展调查。目前，已责令涉事食堂关闭，密切关注就餐培训学员身体状况。相关样品已妥善封存并移交第三方权威机构检测中。

食品安全无小事，我们将秉持实事求是、依法依规的原则严肃认真调查处置，核查结果将第一时间向社会公布。

增城区市场监督管理局

2023年7月18日



(来源：微博截图)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

中国食品工业协会关于《净雅型白酒》团体标准立项计划征求意见的通知

近期我会拟组织制定《净雅型白酒》团体标准，现将立项说明如下：

目的、意义及必要性：

近年来，随着我国国民经济发展和居民消费水平的提高，人们对白酒的消费需求日益个性化、多元化，追求更高的品质和更好的感官体验。白酒行业呈现百家争鸣、百花齐放，整体向上的趋势。

相对而言，相关行业标准存在滞后或者未全部覆盖的情况，多元化/个性化产品标准缺失，一定程度影响行业健康发展并影响到消费者感知与体验。

通过工艺创新及发酵工程新技术的应用，具有酒质香雅、柔和、甜净等特点的净雅风格白酒应运而生，为促进行业及相关企业规范健康发展，制定相关技术标准规范净雅型白酒生产和经营尤为必要。

创新驱动，标准引领。为促进净雅型白酒健康发展，制定《净雅型白酒》团体标准，标准内容主要包括术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。结合行业特点和产品特色，制定严谨的净雅型白酒指标体系，科学引领净雅型白酒高质量发展。

本标准的研究和制定有助于在地区和行业内树立标杆，引导和规范净雅型白酒生产和经营，使行业内净雅型白酒标准有章可循、有标可依，从而引导中国白酒工业转型升级，走高质量高标准发展之路。

我会现就以上立项计划征求意见，如有不同意见，请于2023年8月1日前将意见及理由返回至我会邮箱：cnfia@vip.163.com 到期无回复视为同意。

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023年7月17日

文章来源：[中国食品工业协会](#)

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2023 年第 91 号（关于解除缅甸部分地区口蹄疫疫情的公告）

根据风险评估结果，自本公告发布之日起，解除缅甸掸邦北部贵概镇部分区域口蹄疫疫情禁令。该区域位于 37 个地理坐标端点的连线范围内（经纬度坐标和区划图见附件）。

对缅甸上述区域口蹄疫相关禁令不再执行。

附件： [贵概无疫区边界隔离屏障及坐标图.pdf](#)

海关总署 农业农村部

2023 年 7 月 14 日

公告正文下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于解除缅甸部分地区口蹄疫疫情的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于解除缅甸部分地区口蹄疫疫情的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

农业农村部关于公开征求食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）意见的函

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关规定，我部组织拟定了《食品中 2, 4-滴异辛酯等 57 种农药最大残留限量（征求意见稿）》标准文本。现公开征求意见，如有修改意见，请分别填写征求意见表，于 2023 年 8 月 17 日前反馈国家农药残留标准审评委员会秘书处。

联系人：罗媛媛

电话：010-59194077

传真：010-59194107

电子邮箱：nyclbz@agri.gov.cn

附件：

1. 食品中 2, 4-滴异辛酯等 57 种农药最大残留限量（征求意见稿）标准文本
2. 农药残留限量国家标准征求意见表

农业农村部种植业管理司

2023 年 7 月 21 日

附件下载：

 [关于公开征求食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）意见的函.pdf](#)

附件 1:  [食品中 2, 4-滴异辛酯等 57 种农药最大残留限量（征求意见稿）标准文本.docx](#)

附件 2:  [农药残留限量国家标准征求意见表.doc](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行

食用农产品市场销售质量安全监督管理办法

(2023 年 6 月 30 日国家市场监督管理总局令第 81 号公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行)

第一条 为了规范食用农产品市场销售行为，加强食用农产品市场销售质量安全监督管理，保障食用农产品质量安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》（以下简称食品安全法实施条例）等法律法规，制定本办法。

第二条 食用农产品市场销售质量安全及其监督管理适用本办法。

本办法所称食用农产品市场销售，是指通过食用农产品集中交易市场（以下简称集中交易市场）、商场、超市、便利店等固定场所销售食用农产品的活动，不包括食用农产品收购行为。

第三条 国家市场监督管理总局负责制定食用农产品市场销售质量安全监督管理制度，监督指导全国食用农产品市场销售质量安全的监督管理工作。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门负责监督指导本行政区域食用农产品市场销售质量安全的监督管理工作。

市、县级市场监督管理部门负责本行政区域食用农产品市场销售质量安全的监督管理工作。

第四条 县级以上市场监督管理部门应当与同级农业农村等相关部门建立健全食用农产品市场销售质量安全监督管理协作机制，加强信息共享，推动产地准出与市场准入衔接，保证市场销售的食用农产品可追溯。

第五条 食用农产品市场销售相关行业组织应当加强行业自律，督促集中交易市场开办者和销售者履行法律义务，规范集中交易市场食品安全管理行为和销售者经营行为，提高食用农产品质量安全保障水平。

第六条 在严格执行食品安全标准的基础上，鼓励食用农产品销售企业通过应用推荐性国家标准、行业标准以及团体标准等促进食用农产品高质量发展。

第七条 食用农产品销售者（以下简称销售者）应当保持销售场所环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离，防止交叉污染。

销售生鲜食用农产品，不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知。

鼓励采用净菜上市、冷鲜上市等方式销售食用农产品。

第八条 销售者采购食用农产品，应当依照食品安全法第六十五条的规定建立食用农产品进货查验记录制度，索取并留存食用农产品进货凭证，并核对供货者等有关信息。

更多内容详见：[《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》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](#)

据泰国政府网 7 月 9 日报道，总理办公室发言人阿努查布拉查斯利表示，2023 年前 5 个月，泰国对华出口冻鸡肉同比增长了将近一倍，目前泰国共有 20 家工厂可对华出口鸡肉。总理很高兴泰中在这一领域的紧密合作不断取得新进展。泰中相关政府机构长期以来合作推动畜禽产品出口，中国海关总署进出口食品安全局扩大了泰国对华出口鸭肉产品范围，泰国畜牧厅正在办理相关程序。

印度外贸总局在一份通知中表示，印度政府已禁止出口除巴斯马蒂大米以外的白米。

印度外贸总局在通知中说：“除巴斯马蒂大米（半磨或全磨大米，抛光或未抛光）以外的白米政策已从自由出口改为禁止出口。

与此同时，印度外贸总局指出，这将允许在某些条件下出口这种大米，例如在通知发布之前这种大米已经开始装船的情况。

此前彭博社写道，印度政府正在考虑禁止出口大多数品种的大米。这个禁令可能影响印度大约 80% 的大米出口，这可能导致印度大米价格的下降，但会对世界市场价格产生负面影响。

此前印度媒体报道称，印度大米主要种植区降雨的分布不均导致印度国内市场谷物的价格在过去 10 天内上涨 20%。

中国上周向俄滨海边疆区出口逾 4000 吨新鲜蔬果和浆果

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 7 月 20 日电 俄罗斯联邦动植物卫生监督局发布消息表示，2023 年 7 月 10 日至 16 日，中国向俄滨海边疆区运送了 4091 吨新鲜蔬菜、水果及浆果。

该局指出，上周，中国向俄滨海边疆区供应了 1231.7 吨洋葱和大蒜；839.9 吨梨、苹果、油桃、桃子、李子等其他水果和浆果；614.9 吨胡萝卜；410.9 吨土豆；342.1 吨西红柿；184.6 吨甜椒；177.1 吨卷心菜；137.4 吨茄子、西葫芦、南瓜、水萝卜、大萝卜、甜菜和生姜；90.8 吨绿叶菜和各种鲜菜；43.9 吨蘑菇；11.9 吨黄瓜；4.7 吨玉米；0.7 吨红薯；0.4 吨豆类。

消息显示，所有产品均顺利通过植物检疫检查，完全符合俄罗斯的要求。

据悉，除新鲜蔬菜、水果和浆果外，中国还向俄滨海边疆区供应各种设备和仪器、金属及其制品、各类工业品、纺织品，以及石头、陶瓷和玻璃制品。

日本发布对中国产慈姑中多效唑的进口检查方式

2023年7月13日，日本厚生劳动省发布通知，根据2022年12月20日发布的药生食输发1220第1号通知实施的命令检查，将中国产慈姑及简易加工品列为进口食品命令检查对象，检查项目为多效唑，并在登记检查机关的受托体制完善之前计划实施行政检查。

目前，由于注册检查机构的自主检查受托体制已完备，因此，现在先对中国产慈姑中多效唑先实施进口自主检查，对慈姑中多效唑实施命令检查的时间将另行通知。自2023年7月12日起，可接受委托对多效唑进行独立检测的实验室为：食品环境检查协会、东京显微镜院。

日本政府 17 日宣布，暂停购买巴西圣卡塔琳娜州（Santa Catarina）生产的活禽、禽肉和禽蛋产品。15 日，该州一个家庭农场确认出现一例 H5N1 型禽流感病例。

巴西网站“globo rural”报道，据巴西农业、畜牧业和食品供应部（MAPA）称，圣卡塔琳娜州最新出现的确诊病例出现在马拉卡雅市（Maracajá）一户家庭的后院中，为养殖者自用农场。该机构发表声明称，这片农场养殖了多种禽类动物，例如鸡、珠鸡、雉鸡、大鹅、鸭子、鹧鸪和火鸡等。

圣卡塔琳娜州是巴西第二大鸡肉加工地，仅次于巴拉那州（Paraná）。巴西所有大型食品出口商都在圣卡塔琳娜州建有工厂。然而，据巴西动物蛋白协会（ABPA）统计，日本从巴西进口的肉类产品中仅有 3% 出自圣卡塔琳娜州。

上个月，巴西主要鸡蛋生产地圣埃斯皮里图州（Espírito Santo）的一个非商业农场出现一例禽流感病例后，日本政府决定暂停购买该州出产的活禽。

ABPA 于 17 日指出，巴西的商业性农场中未出现任何高致病性禽流感记录，且自用农场的病例不会改变巴西“无禽流感”的定位。MAPA 也重申了这一立场，并表示部长卡洛斯·法瓦罗（Carlos Fávaro）将于下周率领官方代表团前往东京与日本政府代表会面，目的是促使后者“根据世界动物卫生组织（OIE）的指导方针调整有关活禽及其衍生产品的进口要求”。

同时，巴西家禽养殖业代表对日本政府的决定表示遗憾，并指出日本的这项需求可由巴西其他地区有出口资质的养殖商来填满，“以减少对巴西出口贸易和日本消费市场的负面影响”。

根据 MAPA 的调查数据，截至 15 日巴西全国共确认了 64 例高致病性禽流感病例，感染者包括 62 只野生鸟类和 2 只自用农场家禽。目前巴西商业性农场尚未受到影响。

食品伙伴网讯 欧亚经济联盟官网新闻中心 18 日消息：联盟常设管理机构欧亚经济委员会通过了《特膳食品，包括食疗食品以及饮食预防性食品的安全性安全》技术法规参考标准的制订计划修正案决议。

修正案内容主要包括：终止 15 项标准的制订计划，调整俄罗斯制订国家标准的期限，并对白俄罗斯和哈萨克斯坦所负责制订的标准制定计划进行了调整，以及重审了哈萨克斯坦在国际标准化基础上制定州级标准的计划。

该决议将在其正式发布之日起 30 天后生效。

国际预警

注意！进口香肠检出防腐剂己二烯酸

食品伙伴网讯 2023年7月18日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，西班牙一批次艾波索萨拉诺香肠检出防腐剂含量不符规定。



通报显示，西班牙制造厂或出口商名称为 ELPOZO ALIMENTACION, S. A.，台湾地区进口商为河洛企业股份有限公司。

据了解，该批次艾波索萨拉诺香肠检出防腐剂己二烯酸 0.15 g/kg，业者提具说明产品未添加上述添加物，为产线污染导致。案内产品因制造业者未符合「食品良好卫生规范准则(GHP)」之管理原则，使食品遭受污染，依据「一般食品卫生标准」第3条，贩卖之食品不得有污染之情形，本案不符合食品安全卫生管理法第17条规定。

不合格产品共计 21.64 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

原产瑞士四氢大麻酚超标的 CBD 油销至我国

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 14 日，瑞士通过 RASFF 通报本国出口 CBD 油不合格。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	产品分类	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-7-14	瑞士	CBD 油	营养食品、食品补充剂和强化食品	2023.4762	四氢大麻酚超标	分销至其他成员国/官方扣留；从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格产品销至了巴西、德国、摩纳哥、新西兰、挪威、沙特阿拉伯、新加坡、泰国、英国和美国。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。

国际预警

广东东莞一家企业出口产品质量获美国 FDA 认可

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），我国广东一家企业出口产品的质量获得美国 FDA 认可。详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称
99-30	2023-7-17	广东东莞	Delifrance China La Boulangerie Co.,	挞壳 (Assorted Tart Shells)

食品伙伴网提醒出口企业，密切关注 FDA、FSIS 相关法规规定，严格按照要求进行食品生产加工，保证食品的合规性和安全性，规避出口风险。

国际预警

2023年7月中国出口韩国食品违反情况 (更新至7月23日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.07.03	京仁厅	加工食品	炒塔塔利荞麦面	볶음타타리 메밀가루 ROASTED TARTARY BUCKWHEAT FLOUR	TPFTZ AIXIN FOODSTUFFS CO., LTD.	金属性异物超标	食品中金属性异物不超过10.0 mg/kg, 大小不超过2mm	44.9 mg/kg	2023-06-13 ~ 2025-06-12
2023.07.03	京仁厅	农林产品	灵芝	영지버섯	SUIZHOU SAN YUAN AGRICULTURAL CO., LTD	残留农药(甲氰菊酯、虫螨腈、毒死蜱)超标	甲氰菊酯: 0.01 mg/kg以下, 虫螨腈: 0.01 mg/kg以下, 毒死蜱: 0.01 mg/kg以下	甲氰菊酯: 0.03 mg/kg, 虫螨腈: 0.07 mg/kg, 毒死蜱: 0.29 mg/kg	~
2023.07.04	京仁厅	器具及容器包装	Bell cube wine stopper	벨큐브 와인 스톱퍼	YIWU HANXIN INTERNATIONAL TRADING CO., LTD	金属材质(镀铬)镍超标	0.1 mg/L以下	0.3 mg/L	~
2023.07.04	京仁厅	加工食品	乌龙茶	우롱차 OOLONG TEA	YUNNAN TENGCHONG JIBIAN TEA CO., LTD.	残留农药(呋虫胺)超标	0.01 mg/kg以下	1.27 mg/kg	2022-11-10 ~
2023.07.04	釜山厅(甘川港)	加工食品	腌渍野蒜叶	명이나물절임 SEASONED WILD GARLIC LEAF	DonGGANG HONGTONG FOOD CO., LTD	甜蜜素超标	不得检出	0.03 g/kg	2023-06-01 ~ 2024-05-31
2023.07.04	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품	CHAOZHOU YAZHIYUAN CERAMICS CO., LTD	密胺树脂总溶出量超标	30 mg/L以下	5(水), 138(4%醋酸), 8(正庚烷)mg/L	~

更多内容详见：[2023年7月中国出口韩国食品违反情况\(更新至7月23日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2023年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月23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	7月5日	硅藻土	EP MINERALS, LLC		美国	成分规格不合格，（纯度试验（1）水可溶物不合格（0.60%））	名古屋	巴工業株式会社	监控检查
2	7月5日	粉末清凉饮料（ORGANIC BARLEY GRASS JUICE POWDER）	HL SCIENCE CO., LTD		韩国	检出 细菌总数 2.4×10^5 /g	横浜	アトミジャパン合同会社	自主检查
3	7月5日	生鲜开心果		GREEN DIAMOND TREE CO., LTD.	伊朗	检出 毒死蜱 0.02 ppm	東京	JURIN合同会社	监控检查
4	7月5日	生鲜紫苏		SHANDONG XINGHUA import AND EXPORT CO., LTD.	中国	肠出血性大肠菌 O26 阳性、检出 莠去津 0.03 ppm	関西空港	ゼロイチカンパニー株式会社	监控检查

更多内容详见：[2023年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月23日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2023 年第 29 周）

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 29 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 2 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
2023-7-17	法国	聚酰胺厨房用具	2023. 4801	初级芳香胺迁移(3669; 93. 7; 5. 86 μ g/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2023-7-20	德国	新鲜兔肉	2023. 4886	检出沙门氏菌和大肠杆菌	分销信息尚不可用/--	后续信息通报

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，注意产品中各种致病菌的存在，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 7 月 17 日，重庆市科学技术局发布关于下达 2023 年度重庆市自然科学基金面上项目计划的通知，食品领域有 27 项。

食品领域 2023 年度重庆市自然科学基金面上项目立项清单

单位：万元

序号	计划类别	项目立项编号	项目名称	承担单位	项目负责人	项目总经费	市级财政资助额度	管理处室	备注
8	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0008	天冬氨酸-tRNA 转运酶在 β-氨基丁酸诱导采后桃果实 Priming 抗性反应中的作用机理研究	重庆三峡学院	汪开拓	10	5	基础研究所	联合资助
43	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0043	基于多组学关联分析的果桑生防菌抗病效应及促生机制研究	重庆市农业科学院	彭芳芳	10	5	基础研究所	联合资助
66	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0066	AcARF18 转录因子调控猕猴桃果实对灰霉病抗性的功能解析	重庆文理学院	李哲馨	10	5	基础研究所	联合资助
110	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0110	转录因子 CitMYB21 负调控柑橘类黄酮生物合成的分子机制研究	西南大学	申晚霞	10	5	基础研究所	联合资助
111	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0111	三峡库区典型果树根系对土壤有机碳平衡的双刃剑效应	重庆三峡职业学院	刘丹	10	5	基础研究所	联合资助
117	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0117	杀菌剂咪唑鲜胺在三峡库区柑橘园土壤中的分布特征及其迁移机制	西南大学	王小燕	10	5	基础研究所	联合资助
124	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0124	基于水稻单片段代换系 S3 的主效多粒 QTL-qSSD5 的图位克隆及分子机制研究	西南大学	赵芳明	10	5	基础研究所	联合资助
295	自然科学基金（面上项目）	CSTB2023NSCQ-MSX0331	山药蔗糖合酶基因调控块茎发育机制的研究	长江师范学院	曹天旭	10	5	基础研究所	联合资助

更多内容详见：[2023 年度重庆市自然科学基金面上项目计划公布 食品领域有 27 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 7月17日，新疆维吾尔自治区科技厅对2023年自治区自然科学基金拟立项项目进行公示，食品领域有36项。公示时间自2023年7月17日至21日（公示期为5个工作日）。

食品领域2023年新疆维吾尔自治区自然科学基金拟立项项目

2023年自治区创新环境（人才、基地）建设专项—自然科学基金重点项目拟立项项目表			
序号	项目名称	申报单位	负责人姓名
6	规模化奶牛养殖场从业人员戊型肝炎病毒感染的前瞻性队列研究	新疆医科大学	李富业
10	新疆特色小麦蛋白质结构表征及适合制作拉条子的机制	新疆农业科学院粮食作物研究所	雷钧杰
11	基于多组学的酵母培养物调节肉羊瘤胃内环境机理研究	新疆农业科学院微生物应用研究所	娄恺
2023年自治区创新环境（人才、基地）建设专项—自然科学基金杰出青年科学基金项目拟立项项目表			
序号	项目名称	申报单位	负责人姓名
1	基于多时相协同变化检测的基本农田遥感监测研究	新疆大学	钱育蓉
2	基于泛基因组和eQTL解析棉花种间渐渗位点的遗传调控网络	新疆农业大学	袁道军
3	蛋白精氨酸甲基转移酶VdPRMT1介导的大丽轮枝菌致病力调控分子机制	新疆农业大学	李月
2023年自治区创新环境（人才、基地）建设专项—自然科学基金面上、面上联合项目拟立项项目表			
序号	项目名称	申报单位	负责人姓名
24	种植方式和滴灌量对“麦-豆”周年两熟农田水高效利用的调控机制	新疆农业大学	唐江华
26	油菜ERA1基因保卫细胞表达调控元件优异等位变异的创制与抗旱育种应用	新疆农业大学	刘晓东
27	新疆巴旦木自交不亲和性SCF复合体泛素化特性的分子机制研究	新疆农业大学	曾斌
28	PYR1受体参与脱落酸信号途径调控新疆野苹果种子休眠解除机制研究	新疆农业大学	叶春秀
32	瓜氨酸代谢提高公羊精子密度和活力的机制研究	新疆农业大学	赵国栋
34	低盐胁迫条件下接种根瘤菌对新疆甘草品质及甘草酸含量提高机理研究	新疆农业大学	马生军
50	产业集群视角下新疆粮食产业链增值路径研究	新疆师范大学	李慧玲

更多内容详见：[2023年新疆维吾尔自治区自然科学基金拟立项项目公示 食品领域有36项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 7月21日,河北省科学技术厅公布了2023年度河北省科学技术奖学科专业组网络评审结果,其中,食品领域有46项通过评审,包括自然科学奖1项、技术发明奖、科学技术进步奖45项。

食品领域 2023 年度河北省自然科学奖学科专业组网络评审通过项目 (共 1 项)

序号	组别	项目名称	主要完成人	奖种	提名单位/提名专家
37	生物与医学组	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),巩晓东(河北农业大学),贾慧(河北农业大学),申珅(河北农业大学)	自然科学奖	省教育厅

食品领域 2023 年度河北省技术发明奖、科学技术进步奖学科专业组网络评审通过项目 (共 45 项)

序号	组别	项目名称	主要完成人	主要完成单位	提名单位/提名专家
116	食品组	运动营养产品关键技术与应用	耿战辉,魏冰,刘晋,高洁,邵晶,王越鹏,伊木清,李奇庚,朱煜,侯雅坤	固安康比特体育科技有限公司,中国人民解放军军事科学院系统工程研究院,国家体育总局运动医学研究所,河北农业大学,北京康比特体育科技股份有限公司	廊坊市
117		食品中禁限用物质检测技术研究及在冬奥食品安全保障中的应用	马俊美,李强,范素芳,张海超,孟志娟,闫永欢,唐殿飞,黄云霞,孙磊,何亮娜	河北省食品检验研究院,石家庄海关技术中心,张家口市食品药品检验中心	省市场监管局
118		食品中农兽药残留快速灵敏高通量检测关键技术开发及应用	申世刚,董江雪,苏明,梁淑轩,卢彦科,范亚杰,于丽青,窦海洋,吕运开	河北大学	省教育厅
119		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)		衡水市

更多内容详见：[2023 年度河北省科学技术奖学科专业组网络评审结果公布 食品领域通过 46 项](#)

食品科技

2023 年度江苏省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）拟立项目公示 食品领域有 12 项

食品伙伴网讯 7 月 19 日，江苏省科学技术厅公示了 2023 年度省科技计划专项资金（基础研究计划 自然科学基金）拟立项目，其中，食品领域有 12 项，均为面上项目。

食品领域 2023 年度省科技计划专项资金（基础研究计划 自然科学基金）面上项目拟立项目公示清单

序号	承担单位	项目名称
25	江苏农林职业技术学院	香芹酚靶向环氧合酶 Cox1 抑制禾谷镰刀菌生长发育和产毒致病机理研究
35	中国农业科学院蚕业研究所	家蚕味觉受体 GR27-31 基因簇的功能研究
77	江苏省农业科学院	SOCS2 通过蛋白酶体 PSMB9 调控湖羊肌肉发育的分子机制
78	南京大学	水稻 OsADK1 调控丛枝菌根共生形成的分子作用机制
87	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	鲤橘红体色变异分子机制及与生长性状的遗传关联解析
195	扬州大学广陵学院	miR393 调控甘蓝型油菜花青素合成和耐渗透胁迫能力的分子机制研究
252	南京财经大学	金针菇多糖吸收代谢及免疫活性分子机制研究
290	省中科院植物研究所	CiMAPK3 介导 CiACS6 磷酸化调控乙烯生成诱导薄壳山核桃 果实膨大期幼果脱落的分子解析
292	江苏省海洋水产研究所	虾肝肠胞虫 (Enterocytozoon hepatopenaei) 在南美白对虾 (Litopenaeus vannamei) 靶器官中侵染循环的研究
331	南京农业大学	薄皮水果的皮秒激光低损伤标刻技术及机理研究
333	中国水产科学研究院淡水渔业研究中心	克氏原螯虾养殖活动对稻田土壤有机碳周转的影响及其驱动 机制
348	南京农业大学	基于无人机和深度学习的大豆表型提取与耐密品种鉴定

(来源：江苏省科学技术厅)

原文链接：http://kxjst.jiangsu.gov.cn/art/2023/7/19/art_82540_10956658.html

 [附件 1-2023 年度省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）杰出青年基金、优秀青年基金、青年基金拟立项目公示清单.pdf](#)

 [附件 2-2023 年度省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）面上项目拟立项目公示清单.pdf](#)

 [2023 年度省科技计划专项资金（基础研究计划自然科学基金）拟立项目公示.pdf](#)

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

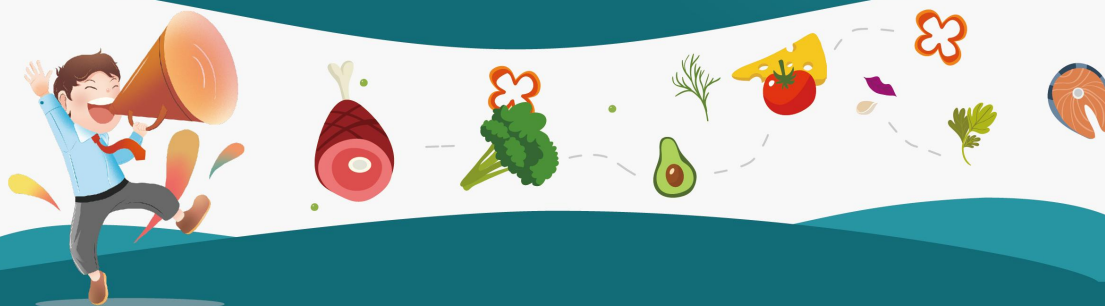
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

观众邀请函

2023.8.28-30

2023

深圳会展中心(福田)



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
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 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 16-18 日	成都	2023 成都国际酒店用品及餐饮博览会
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 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1-3日	义乌	2023 中国义乌直播供应链与物流产业博览会
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
12月15-17日	厦门	2023 中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司市场部——添加剂配料](#)

[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](#)

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

【8月23日·上海】2023 火锅调理食材创新发展研讨会，快来领免费门票！

时间地点：2023年8月23日下午 13:30-16:00 上海新国际博览中心展馆内会议室（N2馆M42）

会议内容：中国火锅产业主流派系与趋势解读、解密2023火锅食材潮流风味、火锅调理食材的创新开发、食材增香提鲜关键技术、火锅调理食材的品质调控技术

报名联系人：黄老师 18905354390（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/L8EmRVIcw0BoPctnYkSI2w>

【线上·免费】测量支撑全球粮食体系

直播时间：2023年8月9日 15:00-16:00

报名听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1209&fuid=154861>

主讲人：陈宇

讲师介绍：

陈宇，一级注册计量师，曾在上海市计量测试技术研究院热工与能源计量技术研究所工作10年以上，主要从事热工计量相关工作，现在担任福禄克计量校准部首席热工计量师。

课程内容：

- 1、世界计量日的起源
- 2、粮食安全的重要性以及计量在粮食体系中的作用
- 3、热工产品在粮食体系中的应用
- 4、相关热工产品的计量校准

【线上·免费】AI时代，如何提升个人竞争力？

▲时间：2023年8月11日 9:00-11:00

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1211&fuid=154861>

▲主要内容：

- （1）我们所处的时代
- （2）我们学什么？
- （3）我们怎么学？

【线上】“质量行”第十四期 食品安全相关认证体系解读线上交流会

培训时间：2023年8月17日 14:00-16:00

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

课程内容：

- 1、ISO22000 体系建设及运行经验分享
- 2、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）实施要点解读

联系我们：史老师 15318691750

【线上】食品类爆款新媒体文案创作实战

▲时间：2023年8月17日 19:30-21:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1210&fuid=154861>

▲主要内容：

一、食品类新媒体文案分类和写作要领

- (1) 新媒体文案的分类和介绍
- (2) 销售文案与传播文案写作要领

二、食品类新媒体文案写作“四步走”

- (1) 文案构思：主题、诉求、风格
- (2) 标题的写法
- (3) 开头的写法
- (4) 正文的写法
- (5) 结尾的写法

三、食品类新媒体文案写作实践

- (1) 短视频文案的创作
- (2) 朋友圈文案的创作

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. 【129元·VIP免费】食品生产许可管理办法解读

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1514&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品生产许可变迁
2. 食品生产许可管理办法解读
3. 食品生产许可目录分类
4. 食低风险食品许可
5. 食品小作坊登记
6. 其他有关许可问题

2. 【99元·VIP免费】企业经营管理与食品安全——如何兼顾品质与成本

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=525&fuid=154861>

▲主要内容：

企业管理如何兼顾品质与成本（上）

1. 问题与机会点——企业的认识及角色，品控的认知及角色
2. 品质与成本的界定

企业管理如何兼顾品质与成本（下）

1. 企业各部门要如何改善
2. 如何做到好及更好
3. 鱼与熊掌兼得：永续发展

3. 【199元·VIP免费】食品工厂设计

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=558&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 基本建设程序
2. 厂址选择与总平面设计
3. 公用系统

- 4、工厂环境工程
- 5、食品工厂工艺设计

4. 【99元·VIP免费】食品微生物实验室标准菌株管理

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1399&fuid=154861>

▲课程介绍：

- 1、标准菌株的定义及来源
- 2、菌株的保存及使用
- 3、菌株的选择
- 4、实验室生物安全

线上·培训·研讨会·直播

【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

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/web/zbk/detail?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

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>

“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。

【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

《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训

▲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

时间：8 月 2 日 9:00-17:00 线上食学宝

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）

【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

食品中农药残留检测技术网络公开课（安捷伦农兽残自动化解决方案网络论坛）

▲时间：8 月 7 日 14:00-16:00

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

▲主要内容:

14:00-15:00 自动化农兽残分析方案: 稳定如一, 效率翻倍

发言嘉宾: 安捷伦中国解决方案中心 孟戈 博士

15:00-16:00 简化工作流程, 助力快速分析——农兽残智能判读方案

发言嘉宾: 安捷伦科技(中国)有限公司 郑晨 安捷伦数字创新团队产品经理

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/6N8lnH4iS_rj9rwrRtRB9g

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、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>

2、2023第四届宠物食品技术创新论坛第二轮通知, 请查收详细日程!

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/s4UPaaAxmII3FxiYdzUSYA>

3、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>

4、【来吧，展示】2023 第四届水产品加工技术研讨会，企业/产品/技术成果征集进行中！

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/m854jFfZ-rjphx8xjSnz4w>

5、8月24-25日 第4期鱼糜制品加工技术培训班，正在火热报名中！

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/pyeUy8HFDFv9fTmbf9FqsA>

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”

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】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)

2、【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谈

分论坛 一 | 质量风险管理与控制

分论坛 二 | 绿色低碳可持续发展

分论坛 三 | 食品安全与合规管理

分论坛 四 | 新技术、新工艺、新设备赋能质量提升

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)

3、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、【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）

2、2023 中国食品安全检测与分析技术交流会（CFTAC）

▲时间地点：8 月 10-11 日（9 日报到）· 贵州· 贵阳· 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：800 元/人；

费用包括：参会费，资料费，会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲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）

3、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)

4、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲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/-OufAadfccwD2D8aE12WQ>

▲报名咨询: 李老师 15688562601 (微信同号)

5、【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）

6、【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）

7、【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）

8、【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)

9、【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）

10、【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

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

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

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

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

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

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

▲报名咨询：范老师 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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲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/g3mEvWEcuRC5fxOZz4S-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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲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



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

[江苏福多美生物科技有限公司](#)
[佳格食品（中国）有限公司](#)
[湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司](#)
[东莞市华井生物科技有限公司](#)
[广州康赢食品有限公司](#)
[河北积润食品有限公司](#)
[四川嘉诚检验检测有限责任公司](#)
[陆河国泰青梅产业发展有限公司](#)
[深圳市麦田守望食品有限公司](#)
[浙江华实生物科技有限公司](#)
[东莞市禧盈食品有限公司](#)
[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](#)

3. 熟悉物料计划，使用成本管理及分析

4. 部门日常管理及人员考核

产品研发经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16879.html>

职位描述

1. 休闲食品行业 5 年以上，豆制品行业研发 3 年以上经验

2. 食品专业，带领团队从事产品研发项目，有管理 团队经验

3. 有人个产品研发项目及负责项目研发能力

4. 对产品研发流程，产品调研，分析，项目立项，项目申报的一定的经验。

品质经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-16878.html>

职位描述

1. 部门日常管理，有 1000 人以上食品品质管理经验

2. 熟悉食品企业质量管理标准和质量控制流程

3. 熟悉客诉处理

4. 熟悉食品企业质量体系年审，验厂

安全管理员 <http://www.foodmate.cn/job/show-16809.html>

职位描述

一、工作职责

1、根据公司发展及运行的需求，及时制定和完善各项消防安全管理规则、建立各项安全管理台账，确切掌握各种安全信息；

2、为公司在企业安全发展决策中提供可靠有效的安全信息、根据工作需要和人员变化，及时调整公司三级安全网络组织和人员，确保三级网络组织的正常运作；

3、组织公司消防教育和消防演练；

4、负责公司各种特种设备操作安全；

5、负责公司特种机器设备的检查维护管理；

6、负责对接政府相关部门。

二、任职要求

1、年龄 28—50，高中及以上学历；

2、消防退休军人优先；

3、良好的沟通、协调、管理、指导能力责任心强身体健康、具有一定的文字功底和应急处理能力；

4、熟练操作基本办公软件。

工作地点：湖南娄底市 湖南省娄底市涟源市华美新村鄂辣妈产业园

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：

免费好课来了！测量支撑全球粮食体系

【重磅来袭】质量赋能 绿色发展-2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会

【圆桌论坛】行业发展新需求下的课程体系构建 | 首届食品行业产学研研讨会圆桌论坛
体系内审员实操培训八月上海班

【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

热门分享：

饮料（中药材提取类植物饮料）作业指导书模板

容易忽略的异物—塑料毛刺，4 大来源与解决方案

包装标签审核、校对工作管理制度

IPQC 作业规范

总局回复：旧包材使用过渡期 6 个月

体系到底有没有用？

图解 GB/T 5750.2—2023《生活饮用水标准检验方法 水样的采集与保存

食品工厂灭蝇灯的相关规定

热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 28：去留和取舍

职业索赔，“黑名单”来了！

月饼配料表问题

首张罚单！食品安全总监未履行职责，被罚 60000 元

吐槽一下食品安全问题投诉过程

食药局对第三方检验的不认可

对于鸭眼球膜的两个疑问？

大家觉得 GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料这个标准怎么样

GB7101 中经商业无菌生产的产品应如何理解

不是避孕套是鸭眼球巩膜，已“平反”的学校能否给被开除的厨师“平反”？

通报来了，这次背锅的是厨师！官方通报：高度可能为鸭眼球巩膜结构

食品销售(依法开展经营范围)的经营范围是什么？

一食品企业自己吹瓶，违法行为怎么算

企标项目更新

环境监控计划：食品车间的环境监控计划，到底需要怎么做才能入评审老师的法眼？

别让恶意举报成小微商家不可承受之痛

产品外包装信息不全，内包装全。

馄饨店销售生馄饨算不算超范围经营

标签名称：复合调味汁品名可以叫某某酱吗？

市场总局答复——食品安全总监必须考证吗

体系文件中程序文件和作业指导书的区别

HACCP 体系

国家注册体系审核员现状

速冻调制食品

关于油炸面包出厂检验报告

请问酸牛奶的标签上能标示“新鲜”吗

异物投诉罚款合理吗

混合产品质量把控

车间化学品怎么存放

关于进口食品标签问题

易消化能不能写在标签上？

大家所在公司的品控部门的名称都叫什么？

在产品标签上正面宣称了 0 糖。但没有在营养成分表内标识 0 糖

食品用水现在多久送检一次？一年还是半年？

卤肉，食品工厂是怎么保养卤汤的。和餐饮店有啥区别吗？

制作肉饼的肉馅里面可以加入熟牛油吗？

食用香精中能不能使用酒精？

糍粑添加了脱氢乙酸钠被打假

请问可得然胶能否在速冻生制牛肉制品添加

植脂末能不能用于肉制品

果蔬汁的保质期

灭菌：蒸汽灭菌内循环灭菌时橡胶塞为什么会冲破牛皮纸？

食品企业，成品库是否必须设置挡鼠板？

新工作的抉择

想成为一个优秀的销售人员

离职时，用这 3 种退群方式，才叫聪明人，有面子还不得罪人

供应商审核

食品科学评职称

我有一个朋友]10 之品控不是万能的

为什么刚毕业的小孩都要求企业双休？还得离商业街近？

品控真的好难



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