

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 29

总第963期

2023-08-01

从一则行政处罚看食品安全总监（员）的职责

GB/T 29602《固体饮料质量要求》征求意见稿  
与2013版对比分析

2023年7月食品行业舆情盘点

婴幼儿配方乳粉配方注册，  
这些检验报告，  
你都准备好了吗？

保健食品委托生产法规梳理，您想知道的都在这里

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2023年7月食品行业舆情盘点

答复|关于进一步监督检查食品安全的建议

从一则行政处罚看食品安全总监（员）的职责

食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.24-07.30）

保健食品委托生产法规梳理，您想知道的都在这里

2023年上半年食品相关产品新品种受理及审批信息盘点

2023上半年婴幼儿配方乳粉产品配方注册批准情况盘点

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》比对分析

婴幼儿配方乳粉配方注册，这些检验报告，你都准备好了吗？

GB/T 29602《固体饮料质量要求》征求意见稿与2013版比对分析

## 国内预警

2023年6月全国未准入境食品化妆品信息

《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

市场监管总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023版）》的公告（（2023）第34号）

市场监管总局关于发布茶叶包装产品质量国家监督抽查实施细则的公告（2023年第29号）

## 国际食品

上半年智利三文鱼、鱼粉对华出口大幅增长

物美价高，巴西农场越来越爱饲养“中国牛”

俄罗斯农业部提议将油菜籽出口禁令再延长6个月

世卫组织发布新指南：脂肪、碳水化合物怎么吃更健康？

世界贸易组织发布2023年WTO年度报告强调食品安全仍是重要挑战  
“芭比风”风靡巴西餐馆 专家提醒过量食用“粉色食物”或危害健康

## 国际预警

注意！进口面粉非法添加防腐剂

我国出口腌制鸭蛋被检出铜超标

美国对我国出口菠菜实施自动扣留

未标识转基因成分 我国出口冷冻松脆鱼片被通报

2023年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月26日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第30周）

## 食品科技

中国农业科学院作科所揭示玉米籽粒发育新机制

福建省2023年区域发展等省级科技项目计划公布 食品领域有69项

陕西省食品领域拟提名2023年度省科学技术奖候选项目（人选）公布

中国农业科学院肉品科学与营养工程团队揭示了不同结构多酚抑制烤肉中杂环胺生成的作用规律

食品伙伴网讯 2023年7月食品行业舆情信息如下：

2023年7月食品行业舆情盘点
1、广州学校食堂“胶制异物”事件
2、食品安全问题事件频发
3、现制酸奶饮品品牌频上热搜引热议
4、“卖菜大爷挣21元被罚款11万元”引热议
5、“知名超市泡面桶炒至1999元”引关注
6、日本进口蜜瓜138元一瓣？各方回应
7、市监局回应“串串店回收锅底二次使用”
8、音乐节商户分装矿泉水卖10元一杯 市监局回应
9、“女子在南京地铁车厢喝水被开罚单”引关注
10、店家卖穿马面裙戴发簪冰淇淋引争议
11、博主揭露臭豆腐“造假”被投诉后致歉
12、知名火锅品牌回应添汤被指变质

### 1、广州学校食堂“胶制异物”事件

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：[2023年7月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

对十四届全国人大一次会议第 5079 号建议的答复

游弋代表：

您提出的《关于进一步监督检查食品安全的建议》收悉，经商教育部，现答复如下：

保障食品安全是一项复杂的系统性工程，需要多方协同、多措并举、常抓不懈。您提出的加强食品制售环节安全监管、加大食品添加剂监管力度、强化食品信息收集、提升食品安全宣传力度等建议，对守牢食品安全底线、保障群众饮食安全具有很强的针对性，我们十分赞同。

党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央坚持以人民为中心的发展思想，高度重视食品安全工作。党的二十大报告将食品安全纳入国家公共安全体系，强调要“强化食品药品安全监管”。各有关部门深入学习贯彻习近平总书记关于食品安全的重要指示批示精神，坚决落实“四个最严”要求，在食品安全治理的各环节、各领域做了大量工作，有力保障了全国食品安全形势稳定向好。

### 一、已开展工作

（一）突出重点领域安全监管。积极构建以日常检查为基础、飞行检查为重点、体系检查为补充的监督检查体系，不断提升食品安全保障水平。一是加强食品添加剂安全监管。持续开展食品添加剂专项治理，印发《关于规范使用食品添加剂的指导意见》，将食品生产经营企业食品添加剂规范使用情况纳入监督检查的重要内容，将各地食品添加剂治理情况纳入食品安全工作评议考核指标体系，进一步推动食品添加剂规范使用。二是严格食品制售环节安全监管。聚焦群众关切，持续加强对食盐、乳制品、食用植物油、大米等重点品种销售质量安全监管。组织实施食用植物油专项治理“回头看”，检查食用植物油生产企业 5.1 万家。全面实施餐饮安全风险分级管理，推动 230.6 万家经营者实施“明厨亮灶”。指导各地推进小食杂店、小餐饮店、小摊点质量提升工程，加强食品制售环节卫生管理。三是强化校园食品安全监管。出台《学校食品安全与营养健康管理规定》，明确学校食品安全保障工作有关规定。连续 3 年组织实施校园食品安全守护行动，组织对学校食堂、学生集体用餐配送单位等开展全覆盖检查，下达责令改正通知书 22.4 万份，行政处罚立案 2.4 万件。全国学校食堂和学生集体用餐配送单位“明厨亮灶”覆盖率达到 99%， “互联网+明厨亮灶”覆盖率分别达到 84.5%和 95%。四是充分发挥食品安全抽检作用。2022 年，组织监督抽检 656 万批次，风险监测 25 万批次，抽检不合格率 2.86%，下架、封存、召回不合格食品近 8000 吨。组织各地开展“你点我检”“你送我检”活动，广泛征集民意，让消费者把关心的食品“点出来”“送过来”，截至目前，已有 247 个地市开展抽检 17 万余批次。

（二）大力开展专项整治。紧盯食品多领域安全风险，多次组织部署专项整治，有效消除一批食品安全隐患，净化食品消费市场环境。比如，在 2022 年部署开展为期一年多的食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动，全面排查风险隐患，排查处置风险问题 879.5 万个；深化农村假冒伪劣食品专项整治，23 万余家农村食品经营店开展示范化试点建设，农村食品配送供应渠道作用逐步显现；联合教育部、公安部开展面向未成年人无底线营销食品专项治理，没收“低俗营销食品” 20.4 吨；组织校园及周边“五毛食品”整治，防止高油高糖高盐或甜味剂、防腐剂超标食品影响青少年生长发育。

更多内容详见：[答复|关于进一步监督检查食品安全的建议](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

**食品伙伴网讯** 近期有这样一则行政处罚案例，巴中市通江县某超市售卖“生虫”酱菜，属地市场监管以“该超市食品安全总监未严格履行食品安全管理职责，未督促落实食品安全风险防控措施，未定期组织食品安全自查，导致售卖的食品出现‘生虫’和过期的情况”为由，处罚该企业食品安全总监6万元的罚款，那么食品安全总监或食品安全员具体有哪些职责，未履行职责会有什么处罚呢，食品伙伴网带大家了解一下。

### 一 哪些企业应该配备食品安全总监或食品安全员

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》中要求特殊食品生产企业、大中型食品生产企业（可参照《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》（国统字[2017]213号）进行划分）、大中型餐饮服务企业及连锁餐饮企业总部、大中型食品销售企业及连锁销售企业总部，以及用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂、用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位，以上五种类型企业必须配备食品安全总监，此外所有食品生产经营企业都应该配备食品安全员。

### 二 食品安全总监和食品安全员职责

食品安全总监的职责：

食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助食品生产经营企业主要负责人建立并落实本企业的食品安全责任制，加强供货管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验和食品安全自查；定期组织食品安全自查评估食品安全状况，提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，及时消除食品安全事故隐患。食品安全总监要管理督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，并组织开展职工食品安全教育、培训、考核等。

食品生产经营企业应当结合企业实际制定《食品安全总监职责》，内容应当涵盖食品安全总监基本要求、岗位职责、工作流程、管理要求等。

食品安全员的职责：

食品安全员岗位是企业食品安全管理的“最小工作单元”，是落实企业食品安全管理制度、保证食品安全的重要环节。食品安全员应当监督企业生产经营过程，落实相关控制要求，持续保持食品生产经营许可发证条件，生产加工、食品销售、餐饮服务符合相关卫生规范要求；食品安全员应对食品安全管理制度执行情况进行检查，并管理维护相关记录材料和资料；在食品风险检查中发现的风险隐患，应排查原因采取有效措施整改并进行记录；食品安全员还要检查食品生产经营人员当日健康状况、卫生状况是否符合食品生产经营要求。

为了更好地协助食品安全总监或者企业主要负责人做好食品安全管理工作，食品生产经营企业应当结合企业实际制定《食品安全员守则》，内容应当涵盖食品安全员基本要求、岗位职责、工作流程、管理要求等。

### 三 “处罚到人”的要求

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》中第十九条和《[食品安全法实施条例](#)》第七十五条内容一致，都是规定了食品生产经营企业违反《食品安全法》的规定“处罚到人”的情形，对于违法行为性质恶劣或造成严重后果的，除了处罚企业，还会对食品安全总监或食品安全员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。

更多内容详见：[从一则行政处罚看食品安全总监（员）的职责](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023年07月24日-07月30日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (7.24-7.30)
“女子在南京地铁车厢喝水被开罚单”引关注
店家卖穿马面裙戴发簪冰淇淋引争议
博主揭露臭豆腐“造假”被投诉后致歉
咖啡厅涉嫌低俗营销被立案调查
知名超市回应被曝贴新日期标签售卖过期发霉面包
知名咖啡品牌回应“咖啡三分之二冰块两口喝完”
知名直播间自营店铺被关三天原因曝光

#### “女子在南京地铁车厢喝水被开罚单”引关注

近日，江苏南京，一女子因在地铁车厢喝水被开罚单，引起网友关注。

7月25日，南京地铁回应称，列车上禁止饮食，喝水也是饮的一种，发现后会做出相应处罚。主要考虑到在地铁上喝水、饮料等时如果水滴洒落到地面，容易使乘客滑倒，也担心会招来虫子咬断电路，影响行车安全。

据报道，当事女子表示，事发7月17日地铁3号线上，当时喝的是瓶装饮料。地铁巡逻人员看到后开了告知单，因是首次行为，并未罚款。当事女子称，沟通过程中工作人员很负责，带她识别了地铁内张贴的禁止饮食标识。《南京市轨道交通条例》第三十八条显示在列车车厢内禁止饮食。对此，南京地铁客服表示南京地铁全程禁止饮食，包括饮水在内。

随后，媒体致电国内十大城市地铁公司的客服热线，其中4地客服人员明确表示“不准喝水”，其他则表示，可以喝水，但不能吃东西。

#### 店家卖穿马面裙戴发簪冰淇淋引争议

近日，江苏苏州，一款穿马面裙戴发簪的冰淇淋走红引发争议。

这款冰淇淋在脆筒部分“穿着”马面裙，冰淇淋上插着发簪，新奇的设计吸引很多顾客。有网友觉得这样的冰淇淋很好看，有江南的韵味，适合拍照打卡。也有网友质疑马面裙布料是否干净，所用染料是否有保障，担心其或存在食品安全问题。

对此，店家回应称：店内证件齐全，包着冰淇淋的马面裙内有符合食品接触用纸的纸套，马面裙不会直接接触到冰淇淋，也不会接触到脆筒。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.07.24-07.30）](#)

**食品伙伴网讯** 市场监管总局、国家卫生健康委、国家中医药局联合发布的 2023 年第 22 号公告将于 2023 年 10 月 1 日起施行，其中包括了《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》、《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023 年版）》、《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》、《保健食品原料目录 乳清蛋白》，保健食品原料目录的品种增加势必带来众多企业开展备案申报，其中也会有企业试图通过委托生产进入赛道，针对很多企业关心的保健食品委托生产问题，食品伙伴网在此特别进行了保健食品委托生产的相关法规梳理。

### 一 委托生产的保健食品类别

依据《保健食品生产许可审查细则》中“3.1.2.3 委托生产”的规定，保健食品委托生产的，委托方应是保健食品注册证书持有人，受托方应能够完成委托生产品种的全部生产过程。保健食品的原注册人可以对转备案保健食品进行委托生产。

所以保健食品注册产品和注册转备案产品可以进行委托生产，备案产品不能进行委托生产。

### 二 注册申报和审评

依据《保健食品注册申请服务指南》（2016 年）中“5.2 注册申请材料要求 5.2.10 其他与产品注册审评相关的材料”的规定：（2）样品为委托加工的，应提供委托加工协议原件。依据“9. 转让技术注册申请材料项目及要求 9.1 注册申请材料目录”规定，（10）样品生产企业质量管理体系符合保健食品生产许可要求的证明文件复印件、委托加工协议原件等材料。附表中规定了国产和进口保健食品委托加工所需提交的资料名称。

### 三 生产许可相关规定

#### 3.1 食品生产许可证

依据《食品生产许可管理办法》中“第二十九条”的规定，副本还应当载明食品明细。生产保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品的，还应当载明产品或者产品配方的注册号或者备案登记号；接受委托生产保健食品的，还应当载明委托企业名称及住所等相关信息。

#### 3.2 生产许可审查

依据《保健食品生产许可审查细则》中的规定，2.1.4 申请人新开办保健食品生产企业或新增生产剂型的，可以委托生产的方式，提交委托方的保健食品注册证明文件，或以“拟备案品种”获取保健食品生产许可资质。3.3 保健食品注册号或备案号应在备注中载明，保健食品委托生产的，在备注中载明委托企业名称与住所等信息。附件 5 保健食品生产许可现场核查记录表中对委托生产也有如下描述。

更多内容详见：[保健食品委托生产法规梳理，您想知道的都在这里](#)

食品伙伴网讯 2023 年上半年国家卫生健康委员会（以下简称卫健委）共受理 13 种食品相关产品新品种，国家食品安全风险评估中心发布了 15 种食品相关产品新品种的征求意见，卫健委发布了 17 种食品相关产品新品种的批准公告。食品伙伴网整理了 2023 年上半年食品相关产品新品种受理及审批相关信息，供相关从业者参考。

### PART 01

#### 2023 年上半年食品相关产品新品种受理情况

2023 年上半年共受理了 13 种食品相关产品新品种，其中包括 6 种国产产品（卫食相申字）和 7 种进口产品（卫食相进申字），进口产品的申报数量与国产产品数量基本持平，详情如下。

受理日期	受理编号	产品名称
2023/1/28	卫食相申字(2023)第0001号	2, 2-双[[3[[3, 5-双(1, 1-二甲基乙基)-4-羟苯基]-1-氧代丙氧基]甲基]-1, 3-丙二基-3, 5-双(1, 1-二甲基乙基)-4-羟苯基丙酸酯；四[[3-(3, 5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酸]季戊四醇酯
2023/1/29	卫食相进申字(2023)第0001号	氧化铁铬
2023/1/29	卫食相申字(2023)第0002号	N, N'-己基-1, 6-二[[3-(3, 5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酰胺]
2023/2/9	卫食相进申字(2023)第0002号	氢化的苯乙烯与1, 3-丁二烯的聚合物
2023/3/3	卫食相进申字(2023)第0003号	2-甲基-1, 3-丙二醇与1, 4-苯二甲酸、三环癸烷二甲醇的聚合物
2023/3/17	卫食相进申字(2023)第0004号	11-氨基十一(烷)酸的均聚物
2023/3/22	卫食相进申字(2023)第0005号	甲基丙烯酸苯甲酯与2-甲基-2-丙烯酸-1, 2-乙二醇酯的聚合物
2023/3/22	卫食相申字(2023)第0003号	三甲氧基苯基硅烷、甲基三甲氧基硅烷和二氧化硅的共聚物
2023/3/28	卫食相申字(2023)第0004号	1, 3, 5-三甲基-2, 4, 6-三(3, 5-二叔丁基-4-羟苯)苯
2023/3/30	卫食相进申字(2023)第0006号	3-甲氧基-3-甲基-1-丁醇
2023/5/12	卫食相进申字(2023)第0007号	蒸汽轻裂化脱苯聚合氢化石脑油
2023/5/12	卫食相申字(2023)第0005号	氢化C6-20-烃聚合物
2023/5/17	卫食相申字(2023)第0006号	氯化铬

更多内容详见：[2023 年上半年食品相关产品新品种受理及审批信息盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 2023年2月22日，2021版婴幼儿配方乳粉系列标准实施，相应的2010版国标废止，自此在我国境内生产或进口的婴幼儿配方乳粉应当依法按新国标通过配方注册（含变更、延续注册）。2023年7月10日，市场监管总局发布了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（2023年修订版）及解读，进一步严格配方注册、促进配方研发。一系列管理政策和标准的发布表明了国家对促进婴幼儿配方乳粉行业高质量发展的决心。食品伙伴网以食品审评中心网站批准公布的信息为基础，结合特殊食品信息查询平台的信息及对婴配注册相关信息的了解，对获批婴幼儿配方乳粉进行了统计分析，尤其对按照新国标注册及变更的情况进行汇总，以帮助工厂和消费者了解我国婴配乳粉的注册现状。

截止到2023年6月30日，国家市场监督管理总局共批准107家生产工厂的259个系列、749个婴配产品（不含已注销产品及未按新国标通过配方注册的产品）配方通过注册。其中包括境内88家工厂642个配方，境外19家工厂107个配方，具体分析如下（以下分析均不含已注销及未按新国标通过配方注册的产品数据）。

### 01 产品配方注册数量年度统计

自2016年贯彻落实婴幼儿配方乳粉产品配方注册制度以来，2017年迎来配方注册批准量的第一个高峰期；至2022年，由于新旧国标的过渡期濒临尾声以及婴幼儿配方乳粉产品配方注册5年有效期临近，按照新国标注册批准的数量显著提高；2023年，新国标的正式实施再次加速了工厂注册新国标配方的进程，上半年通过注册的新配方（包括新注册配方及注销再注册配方）数量为379个。具体数量如图1所示。



图1 年度获批新国标配方数量统计

### 02 获批配方产品类型统计

随着消费者对羊奶营养价值的认同及消费结构的转变，羊奶粉受到越来越多的关注。在获批的婴配产品配方中，牛奶粉共559个（约占总配方数75%），羊奶粉共190个（约占总配方数25%），获批的羊奶粉配方中，以国产产品为主（约占羊奶粉配方总数94%），如图2所示。

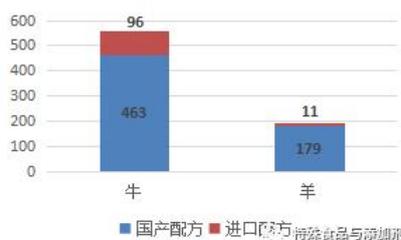


图2 牛奶粉和羊奶粉（国产/进口）的分布情况统计

更多内容详见：[2023上半年婴幼儿配方乳粉产品配方注册批准情况盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 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）。食品伙伴网将新办法与《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第20号）进行比对分析，主要变化总结如下：

### 一 明确适用范围和调整相关定义

1、新办法进一步明确适用范围，规定适用于食用农产品市场销售，即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。（第二条）

2、调整了定义。删除“农业活动”和“植物、动物、微生物及其产品”的定义，增加“即食食用农产品”、“食用农产品销售者”定义。（第四十九条）此外，在《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》解读中明确提到：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。

### 二 调整食用农产品进货查验和入场查验具体要求

1、根据新修订的农产品质量安全和农业农村部关于不再开具产地证明的有关文件内容，将原办法中食用农产品进入集中交易市场的凭证查验要求由“产地证明或者购货凭证、合格证明文件”调整为“进货凭证和产品质量合格凭证”，并明确了进货凭证和产品质量合格凭证的具体表现形式。（第二十三条）其中，进货凭证是指销售者采购食用农产品时，向供货者索取并保存，能够体现食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容的相关凭证，如供货者提供的销售凭证、食用农产品采购协议等。（第八条）产品质量合格凭证主要为3种形式：一是食用农产品生产者或者供货者出具的农产品承诺达标合格证；二是供货者出具的自检合格证明；三是有关部门出具的检验检疫合格证明。其中，供货者出具的自检合格证明既包括供货者自行检验后开具的合格证明，也包括供货者委托检验机构开展检验后开具的合格证明。（第九条）

2、根据新修订《农产品质量安全法》中“农产品批发市场应当建立健全农产品承诺达标合格证查验等制度”等规定，将农产品质量安全法中规定的农产品承诺达标合格证作为产品质量合格凭证的具体表现形式之一，并鼓励从事连锁经营和批发业务的食用农产品销售企业优先采购带证的食用农产品。（第九条）

3、规定集中交易市场开办者应当查验入场食用农产品的进货凭证和产品质量合格凭证。对无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的食用农产品，由集中交易市场开办者进行抽样检验或者快速检测，结果合格的，方可允许进入市场销售。（第二十三条）

4、补充规定了声称销售自产食用农产品的销售者的入场查验要求。（第二十三条）

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》比对分析](#)

**食品伙伴网讯** 婴幼儿配方乳粉产品配方注册的申请资料中涉及大量的检验数据，是否所有的检验数据都需要提交原始的检验报告呢？实际上，部分检验数据仅需要提交检验数据的汇总表格，并不需要提交具体的检验报告。那婴幼儿配方乳粉产品配方注册的申请资料中需要提交哪些检验报告呢，食品伙伴网注册部进行了整理，供小伙伴们参考。

### PART 01 原料质量标准部分

为了表明所用原料（包括原料、辅料、食品添加剂）符合相应的食品安全国家标准和（或）相关规定等，必要时需要以检验报告来证明符合情况，涉及以下两种情况。

①配方中使用基粉的，需要提供基粉的检验报告（需涵盖质量标准文本中规定的项目、且能证明基粉不满足婴配国标要求）。需要提交研发能力部分资料的，基粉的检验报告也可以放在研发能力部分。

②配方中使用羊乳清粉、羊乳清蛋白粉以及使用采购的生羊乳和羊乳粉的，需要提供原料按内控标准（涉及羊源性成分或牛源性成分的控制指标）进行检验的报告。

### PART 02 有害物质控制方案部分

随着科学和认知等的进一步发展，婴幼儿配方乳粉的风险防控越来越受到人们的关注和重视，其中塑化剂、氯丙醇酯、高氯酸盐、氯酸盐是被高度关注的几种有害物质。为了验证企业对有害物质的控制水平，需要提交部分有害物质的检验报告。

①塑化剂。提供至少一批次商业化试生产的婴幼儿配方乳粉的塑化剂检验报告。

②氯丙醇酯。提供商业化试生产所用批次油脂原料的氯丙醇酯的检验报告；提供 DHA 原料中金枪鱼油/二十二碳六烯酸油脂（藻油来源）的氯丙醇酯的检验报告，如果无法提供制剂中油脂的氯丙醇酯检验报告，可以提供商业化试生产的婴幼儿配方乳粉的氯丙醇酯检验报告。

③高氯酸盐。提供商业化试生产的婴幼儿配方乳粉的高氯酸盐检验报告。

### PART 03 菌株溯源、杂菌污染防控部分（仅适用于添加活性菌的配方）

对于使用活性菌的配方，需要提交相关检验报告以证明使用菌株的正确性、安全性和质量符合性。

①菌株鉴定报告。对于使用活性菌的配方，需要提供活性菌鉴定到菌株的鉴定报告。鉴定报告的开始检验日期要求在配方注册申请的前两年内。

②活性菌原料的检验报告。提供活性菌原料的检验报告，且应涵盖质量规格中所有的指标。

更多内容详见：[婴幼儿配方乳粉配方注册，这些检验报告，你都准备好了吗？](#)

**食品伙伴网讯** 2023年7月26日，中国饮料工业协会发布征求《固体饮料质量要求》国家标准（征求意见稿）（以下简称“征求意见稿”）意见的通知，截止日期为2023年9月26日。2022年12月30日《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2022）和2022年6月1日《关于加强固体饮料质量安全监管的公告》的实施，对固体饮料的监管做出了明确要求，《固体饮料》（GB/T 29602-2013）（以下简称“2013版”）已不能适应当前行业的发展。

“征求意见稿”对产品定义和分类、技术要求、试验方法和检验规则、标签标识、包装等方面提出新的要求，帮助大家了解“征求意见稿”的变化，食品伙伴网将“征求意见稿”和“2013版”进行了比对，以供行业参考。

### 一 细化并修改了产品定义和分类

新增了分类原则，按原料或产品特性进行分类。删除了“其他类固体饮料”，茶类固体饮料保留了“其他茶固体饮料”小类，其他固体饮料品类的“其他类”全部删除，避免了固体饮料标准被“套用”、“乱用”现象，也避免了将非饮料类的固体食品归入固体饮料。原“其他类固体饮料”类别中的植脂末、乳酸菌固体饮料分别单独设为一个类别。删除了“特殊用途固体饮料”类别，与国家市场监管总局的《食品生产许可分类目录》（2020年修订版）的品类明细保持一致。

### 二 修订了技术要求

原辅料强调应符合相应的食品标准和有关规定，特别提出蛋白固体饮料的原辅料不应使用水解蛋白〔胶原蛋白（肽）除外〕。感官要求格式与GB 7101-2022保持一致。将基本技术要求更改为理化要求，对各类产品的理化要求与其他相关标准规定相同。删除了食品安全要求。

### 三 细化了试验方法和检验规则

对感官检验的描述进行了修改，与GB 7101-2022保持一致；更新了茶多酚的检测方法；增加了果蔬汁含量、总黄酮、固形物、总膳食纤维、乳酸菌的检测方法。

组批与抽样，对组批方式进行了细化，按照企业常见的批次划定情况，给出了一般情况下的组批方式，抽样数量由12个调整为15个；出厂检验：根据固体饮料的产品特性，对出厂检验项目进行了调整，删除食品安全指标，增加出厂质量指标。

### 四 更改了产品标签标识要求

删除了应符合GB 7718和GB 28050的要求。增加了固体饮料产品名称标示要求；增加了警示信息的标示要求；增加了标签、说明书及宣传资料用文字和图案要求；新增不应标示“代餐”字样；新增单一茶叶和咖啡名称命名时原料的使用规定。

### 五 修改了包装要求

删除了应符合GB 10789的要求，增加了使用防护隔板材料的要求，必须使用防护隔板时，宜使用环保材料，不宜使用塑料泡沫材料。

更多内容详见：[GB/T 29602《固体饮料质量要求》征求意见稿与2013版比对分析](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国内预警

## 2023 年 6 月全国未准入境食品化妆品信息

2023 年 6 月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件 1、附件 2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2023 年 6 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2023 年 6 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)

# 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。

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 | 解读](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 市场监管总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》的公告（〔2023〕第 34 号）

行政规范性文件《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》已经 2023 年 7 月 11 日市场监管总局第 14 次局务会议修订通过，现予公告，自发布之日起施行。

市场监管总局

2023 年 7 月 18 日

附件下载



[市场监管总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》的公告.pdf](#)



[肉制品生产许可审查细则（2023 版）.doc](#)

### 肉制品生产许可审查细则（2023 版）

#### 第一章 总则

第一条 为了加强肉制品生产许可审查工作，依据《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》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定，制定《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》（以下简称《细则》）。

第二条 本《细则》适用于肉制品生产许可审查工作，应结合《食品生产许可审查通则》使用。

第三条 本《细则》所称肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等工艺加工制作的产品。包括热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品和可食用动物肠衣。

第四条 热加工熟肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等工艺加工制作的熟肉制品。热加工熟肉制品生产许可类别编号 0401，包括：酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、热加工肉灌制品、油炸肉制品、熟肉干制品及其他热加工熟肉制品。

（一）酱卤肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，以水为加热介质，经酱制、卤制、煮制等工艺加工制作的熟肉制品。包括：酱卤肉、糟肉、白煮肉、其他酱卤肉。

酱卤肉是指以畜、禽产品为主要原料，在加有食用盐、酱油、香辛料等的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制、卤制等工艺加工制作的熟肉制品。

更多内容详见：[市场监管总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》的公告（〔2023〕第 34 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局关于发布茶叶包装产品质量国家监督抽查实施细则的公告（2023年第29号）

根据《产品质量监督抽查管理暂行办法》（市场监管总局令第18号）等要求，市场监管总局组织编制了《茶叶包装产品质量国家监督抽查实施细则》（2023年版），现予以公告。各地市场监管部门在开展茶叶包装产品质量监督抽查工作时可参照执行。

市场监管总局

2023年7月3日

### 茶叶包装产品质量国家监督抽查实施细则

（2023年版）

#### 1 抽样方法

以随机抽样的方式在被抽样生产者的待销产品中和辅料仓库内抽取。

抽查样品基数满足抽样数量即可。

随机数一般可使用随机数表、骰子或扑克牌等方法产生。

**直接接触茶叶包装产品：**对于茶叶包装塑料材质膜类产品，每批次产品抽取样品2卷，将每卷膜外层除去2m，每卷膜各抽取1.0m<sup>2</sup>×2，平均分为2份，其中1份作为检验样品，1份作为备用样品；对于塑料袋类产品，每批次产品抽取2箱，每箱中各抽取30个×2，平均分为2份，其中30个×2作为检验样品，30个×2作为备用样品。

对于茶叶包装用纸产品，每批次产品抽取150张（片、只），其中100张（片、只）作为检验样品，50只作为备用样品。若产品最小销售包装为密封包装且每包数量不是50张（片、只），为避免抽样时破坏原包装，可适当调整抽样数量，保证检样不少于100张（片、只），备样不少于50张（片、只）。每批次产品抽查样品总质量应不少于300g，其中检样、备样按比例2:1抽取；对于茶叶包装用纸袋类产品，每批次产品抽取60只。其中40只作为检验样品，20只作为备用样品。（若样品过小、过大时，应调整抽样量满足总质量不少于300g，其中检样、备样按比例2:1抽取。

对于茶叶金属罐产品（有涂层），每批次抽25个，其中15个作为检验样品，10个作为备用样品；对于茶叶金属罐产品（无涂层），每批次抽10个，其中6个作为检验样品，4个作为备用样品。

以上所抽取同类样品保证同一批次，同一规格型号。

除以上抽样要求外，在茶叶成品库抽取茶叶产品对是否涉及过度包装情况进行检查，每批次产品抽取样品2盒，其中1盒作为检查样品，1盒作为备用样品。

更多内容详见：[市场监管总局关于发布茶叶包装产品质量国家监督抽查实施细则的公告（2023年第29号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

据智利政府推广机构 ProChile 最近一份报告，5 月份智利海产品和渔业产品出口额同比增长 17.1%，至 8.29 亿美元。

其中，鲑鳟鱼类出口同比增长 7.2 至 5.47 亿美元，鱼粉出口额同比增长 45.1% 至 6,000 万美元左右，鱼油出口额同比大幅增长 313.8% 至 6,400 万美元。

根据 ProChile 的数据，5 月份出口额增长最快的目的地市场是中国，同比增长 61.6% 至 8,500 万美元左右。鲑鳟鱼出口额同比增长 298.1% 至 3,700 万美元，鱼粉出口额同比增长 18.8% 至 3,200 万美元。中国市场占智利海产品出口量的 10.3%，总量（包括三文鱼和鱼粉）达到 29,122 吨。

今年 1-5 月，智利海产品出口额同比增长 9.1% 至 38.3 亿美元。其中，鲑鳟鱼出口额同比增长 1.5% 至 28 亿美元；鱼粉出口额同比增长 55% 至 2.05 亿美元；竹荚鱼同比增长 21.3%，至 1.94 亿美元；鱼油同比增长 75.5%，至 1.51 亿美元；贻贝增长 33.4%，至 1.35 亿美元；藻类增长 61.2%，至 1.06 亿美元。

前 5 个月，中国是智利海产品出口增幅最大的目的地市场，出口额同比大幅增长 49.8%，至 3.06 亿美元，鲑鳟鱼出口额同比增长 75.4% 至 1.05 亿美元，鱼粉同比增长 82.3% 至 1.01 亿美元，藻类增长 17% 至 5,600 万美元。

俄罗斯市场增幅也相当明显，前五个月贸易额约 1.43 亿美元，同比增长 104.8%，主要得益于鲑鳟鱼（增长 97.4%，1.23 亿美元）和贻贝（增长 182.3%，1,900 万美元）出口的大幅增长。

前五个月智利对美国、日本和巴西的海产品销售额在分别下降了 0.4%、13.7% 和 0.4%，至 13.4 亿美元、4.55 亿美元和 3.76 亿美元。

近年来，在巴西农牧业家喻户晓的“中国牛”（Boi China）成了最受农场主欢迎的饲养品种之一，因为这类产品有望以更具优势的价格出口中国市场。

巴西“G1”网站7月23日报道，所谓的“中国牛”是指符合中国市场进口标准的内洛尔牛（nelore）。而中国作为世界上最大的牛肉消费市场，其消费量的近一半来自巴西。

据悉，内洛尔牛原产于印度，在传入巴西后，很好地适应了当地的热带气候，并在巴西国内广泛培育。其中，“中国牛”更要有轻薄的皮毛、强健的体魄、均匀的肌肉组织和较强的耐寒性，并且必须要符合一些特定条件，例如健康状况良好、年龄在30至32个月之间以及口内最多有4颗恒切齿等。

因此，“中国牛”的升值空间更大，平均每阿罗巴（arroba，15公斤）的售价会比巴西普通品种贵10雷亚尔。考虑到牛群的整体重量，这样的价格差异足以让农场主赚得“盆满钵满”。

但实际上，饲养一头“中国牛”并非易事，需要投入大量的优质饲料，以缩短牛的育肥周期，提升牛肉品质，并加速畜群的周转率。不过，还是有越来越多的巴西农场主愿意加大投资，以求在国外市场有更高回报。

## 俄罗斯农业部提议将油菜籽出口禁令再延长 6 个月

外媒 7 月 24 日消息：俄罗斯政府门户网站发布的决议草案显示，俄罗斯农业部提议将油菜籽出口禁令延长 6 个月，从 2023 年 9 月 1 日延长到 2024 年 2 月 29 日。

这一临时禁令不适用于从俄罗斯出口到欧亚经济联盟成员国的油菜籽，以及从俄罗斯境内通过后贝加尔斯克国界过境点通过公路和铁路运输出口的油菜籽种子，以及从俄罗斯出口用于向外国提供国际人道主义援助的种子。

俄罗斯最初在 2022 年 3 月 31 日到 8 月 31 日期间实施油菜籽出口禁令，随后延期两次，分别延长到 2023 年 2 月 28 日以及 8 月 31 日。

近期，世卫组织根据最新的科学证据更新了关于总脂肪、饱和脂肪和反式脂肪、以及碳水化合物的指南。

这三项新指南包含的建议旨在降低不健康体重增加和与膳食有关的非传染性疾病，如 2 型糖尿病、心血管疾病和某些类型癌症的风险。

其中，世卫组织在关于膳食脂肪的指南中指出，数量和质量对健康都很重要。世卫组织重申，成年人应将每日总脂肪摄入量控制在总能量摄入的 30% 或以下。2 岁及以上人群日常的脂肪摄入应以不饱和脂肪酸为主；饱和脂肪酸的摄入不应超过总能量摄入的 10%。而反式脂肪酸的摄入应控制在总能量摄入的 1%，包括以工业生产和反刍动物为来源的反式脂肪酸。

膳食中的饱和脂肪酸和反式脂肪酸可以用其他营养素代替，如来自植物的多不饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸，或碳水化合物——来源包括天然含有膳食纤维的食物，如全谷物、蔬菜、水果和豆类。

饱和脂肪酸存在于肥肉、乳制品、以及黄油、酥油、猪油、棕榈油和椰子油等硬脂肪和油中；而反式脂肪酸通常存在于烘焙和油炸食品、预包装零食以及反刍动物（如牛或羊）的肉类和乳制品中。

同世卫组织早前发布的《限制游离糖摄入量指南》，关于碳水化合物摄入量的新指南强调了碳水化合物质量对良好健康的重要性。其中，世卫组织提出了一条新建议，即 2 岁及以上人群的碳水化合物摄入应主要来自全谷物、蔬菜、水果和豆类。世卫组织建议：成年人每天至少摄入 400 克蔬菜和水果，以及 25 克天然膳食纤维。同时，世卫组织也首次对儿童和青少年的蔬菜和水果摄入量提出如下建议：

- 2-5 岁：每天至少 250 克
- 6-9 岁：每天至少 350 克
- 10 岁以上：每天至少 400 克

并建议天然膳食纤维摄入量如下：

- 2-5 岁：每天至少 15 克
- 6-9 岁：每天至少 21 克
- 10 岁以上：每天至少 25 克

此次发布的三项新指南，连同世卫组织早前发布的关于游离糖、非糖甜味剂和钠摄入指南，以及即将发布的关于多不饱和脂肪酸和低钠盐替代品指南，将成为健康饮食概念的基础。

## 世界贸易组织发布 2023 年 WTO 年度报告 强调食品安全仍是重要挑战

2023 年 7 月 20 日，世界贸易组织（WTO）发布《WTO 年度报告 2023》，全面说明了 WTO 2022 年和 2023 年上半年的工作。

该《报告》回顾了过去的主要事件，如第 12 届 WTO 部长会议（MC12）、WTO 应对全球挑战的工作情况，包括气候变化、新冠疫情、食品安全等。特别地，该《报告》强调食品安全仍然是重要的挑战，2022 年仍有 2.58 亿人口面临着严重的或糟糕的食品安全危机，成百上千万的人口营养不良。针对食品安全问题，WTO 成员采取的措施有：发布部长声明肯定贸易在改善全球食品安全方面的关键作用，承诺改善食品和农产品在全球市场中的作用；豁免联合国“世界食品工程”出于人道主义购买食品时遇到的食品出口禁令或限制；开展相关工作以解决最不发达国家食品安全问题和食品进口问题。此外，WTO 成员还促进 SPS 协议的现代化，加强对食品、动植物产品标准的管理。

## “芭比风”风靡巴西餐馆 专家提醒过量食用“粉色食物”或危害健康

近日，巴西圣保罗州坎皮纳斯市（Campinas, São Paulo）多家餐馆受“芭比风”（barbiecore）影响推出粉色新菜品。专家警告称，这些食物中使用的多为合成色素，过量食用可能危害人体健康。

巴西“G1”网站7月23日报道，由玛格特·罗比（Margot Robbie）主演的真人版电影《芭比》（Barbie）20日在巴西首映，引起了一股以粉色为核心的新潮流——“芭比风”。这种艳丽的颜色从玩具芭比娃娃蔓延到衣服、配饰甚至垃圾袋等物品后，又扩散到了食物领域。

从蛋糕和糖果，到木薯粉、寿司和宠物饼干，“芭比风”出现在坎皮纳斯市多家餐厅的菜单，其中大多数菜品使用的粉色色素均为人工合成。坎皮纳斯州立大学应用科学学院（FCA/Unicamp）营养学教授毛里西奥·罗斯塔尼奥（Maurício Rostagno）指出，这种情况十分令人担忧：“不仅过量食用这些粉色色素有可能危害人体健康，频繁接触高于安全水平的人工合成色素也可能致人患上严重疾病。”这位教授表示，有研究指出，合成色素对人体可能有致癌作用，且过量食用或长期接触有可能造成脑部神经损伤，患上多动症等疾病。

目前，巴西餐馆中最常用于食物的粉色合成色素是赤藓红。罗斯塔尼奥称：“赤藓红的每日允许摄入量（ADI）为每公斤体重0.1毫克。也就是说，一位体重60公斤的食客每天摄入量只要不超过6毫克，应该就不会出现健康问题。但6毫克的赤藓红非常少，在自制食品中很容易过量。”

为了避免损害健康，罗斯塔尼奥建议制作彩色食物时使用天然色素。天然色素可以通过不同方式获得，而且除了更加健康的优点外，这种材料还不会像合成色素那样影响或污染环境。

罗斯塔尼奥举例称：“胭脂虫红就是一种由昆虫产生的天然色素，已经在化妆品等多个行业中大量应用，是一个不错的（粉色染色）替代选择。另外还有葡萄皮红色素、嘉宝果（jabuticaba）花青素等。”

不过，用天然色素取代合成色素并不容易，因为天然色素不够稳定，很容易褪色，而合成色素仅需少量使用就可以获得较稳固的染色效果。但与合成色素相比，天然色素对人体更加安全，且在食物中的允许使用量也更高。

# 国际预警

## 注意！进口面粉非法添加防腐剂

食品伙伴网讯 2023年7月25日,台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示越南一批次面粉检出防腐剂含量不符规定。



通报显示,越南制造厂或出口商名称为 VINH THUAN PRODUCTION TRADING, import-EXPORT COMPANY LIMITED, 台湾地区进口商为昌浩有限公司, 产品牌名为 VINH THUAN。

据了解,该批次面粉检出防腐剂苯甲酸 0.05 g/kg。依据「食品添加剂使用范围及限量暨规格标准」, 案内产品非表列准用之食品范围, 本案不符合食品安全卫生管理法第 18 条项规定。

不合格产品共计 240.00 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

## 我国出口腌制鸭蛋被检出铜超标

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

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26日，欧盟通报我国出口腌制鸭蛋不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-7-26	德国	腌制鸭蛋	2023. 5046	铜含量超标(4.9 /6.5 mg/kg)	通知国未分销/重新派送或销毁	拒绝入境通报

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

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 美国对我国出口菠菜实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2023-7-25	山东青岛	QINGDAO QIMEI import AND EXPORTTRADE CO.,LTD	菠菜	唑螨酯、异丙威、烯啶虫胺、五氯苯胺、吡蚜灵、螺螨酯、毒死蜱、联苯肼酯、丁氟螨酯

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

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 未标识转基因成分 我国出口冷冻松脆鱼片被通报

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25日，欧盟通报我国出口冷冻松脆鱼片不合格。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
2023-7-25	塞浦路斯	冷冻松脆鱼片	2023.5010	未标识转基因成分（玉米）	通知国未分销/退出市场	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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。

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26日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检验检疫所	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 BARLEYGRASS JUICE POWDER)	HL SCIENCE CO., LTD		韩国	检出 细菌总数 2.4×10 <sup>5</sup> /g	横浜	アトミジヤパン合同会社	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
5	7月5日	豆类粉 (BESAN FINE)	S. S. INDIA FOODS PVT. LTD.		印度	检出 毒死蜱 0.03 ppm	名古屋	株式会社 サプナグループ	监控检查
6	7月5日	加热后摄食冷冻食品 (冻结前未加热)：冷冻青豌豆 グリンピース	AG AGRO FOODS LTD.		孟加拉国	大肠杆菌 阳性	東京	株式会社 ワールドフェイス	监控检查
7	7月5日	苹果汁 (JUS DE POMME 2022)	DOMAINE ANTOINE MAROIS		法国	成分规格不合格， 检出 棒曲霉素 (パツリン) ① 0.12 ppm ②0.12 ppm	神戸二課	株式会社 indigo	自主检查
8	7月5日	小粒落花生		GOLDEN PEANUT CO. LLC	美国	检出 黄曲霉毒素 55 μg/kg (B1: 48.3 μg/kg、B2: 7.1 μg/kg)	神戸	株式会社 吉田号	命令检查

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26日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 30 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 4 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
2023-7-25	拉脱维亚	葡萄干	2023. 4986	赭曲霉毒素 A (23 ± 5 µg /kg)、最大残留限量为 8 µg/kg	通知国未分销/退出市场	注意信息通报
2023-7-25	塞浦路斯	冷冻松脆鱼片	2023. 5010	未标识转基因成分 (玉米)	通知国未分销/退出市场	注意信息通报
2023-7-26	德国	腌制鸭蛋	2023. 5046	铜含量超标 (4.9 /6.5 mg/kg)	通知国未分销/重新派送或销毁	拒绝入境通报
2023-7-27	法国	聚酰胺刮刀	2023. 5106	初级芳香胺迁移 (57.6; 4.30; 3303 µg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素的存在以及重金属的含量，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。

近日，中国农业科学院作物科学研究所作物基因组选择育种创新团队与中国农业大学种子科学与技术中心合作，解析了玉米转录因子 Opaque2 激活 RNA 聚合酶共有亚基 ZmRPABC5b，进而影响玉米籽粒发育和淀粉、醇溶蛋白积累的分子机制。7月5日，相关研究成果在线发表于《核酸研究 (Nucleic Acids Research)》。

RNA 聚合酶对细胞生长和发育非常重要。玉米是重要的粮食作物，也是籽粒发育研究的模式植物，玉米籽粒大小是决定籽粒产量的重要因素，关于玉米籽粒发育调控已有诸多基因报道，但 RNA 聚合酶在这一过程中的作用尚不清楚。

该研究克隆了玉米籽粒发育缺陷突变体的功能基因 Dek701，发现其编码的 ZmRPABC5b 是 RNA 聚合酶 I、II 和 III 的共有亚基。该基因突变导致三种 RNA 聚合酶功能缺失，严重影响 RNA 生物合成、植物激素反应和淀粉积累相关基因的转录，进而影响玉米胚乳中的细胞增殖和激素水平。进一步研究发现，该基因的表达受转录因子 Opaque2 调控，后者与该基因启动子结合，在玉米驯化过程中其启动子受到强烈的人工选择。本研究工作所揭示的玉米发育调控新机制，对玉米高产优质育种具有重要借鉴意义。

作科所与中国农大联合培养已毕业博士生陈全全为该论文第一作者，作科所刘允军副研究员、中国农业大学王建华教授和顾日良教授为共同通讯作者。作科所王国英研究员、付俊杰研究员参与了此工作。该研究得到了国家自然科学基金、中央本级重大增减支项目以及现代农业产业技术体系等项目的资助。

原文链接：<https://academic.oup.com/nar/advance-article/doi/10.1093/nar/gkad571/7219415>

# 食品科技

## 福建省 2023 年区域发展等省级科技项目计划公布 食品领域有 69 项

食品伙伴网讯 7月24日，福建省科学技术厅发布通知，下达2023年区域发展等省级科技项目计划，其中，食品领域有69项。

### 食品领域 2023 年区域发展等省级科技项目计划

2023年福建省区域发展、对外合作产业化、星火、创新资金等事前立项事后补助科技项目计划表													
序号	项目编号	项目名称	项目类型	起止年限	主管部门	牵头单位	合作单位	负责人	总投资	经费（万元）			备注 科目编码
										计划总数	已拨累计	当年	
16	2023S0002	优质白肉杂交枇杷新品种引进与关键配套技术研究示范	星火项目	2023/2025	马尾区发改(科技)局	福州市马尾区宜光现代农业农民专业合作社		叶秀飞	50	20	0	0	2060404
20	2023S0004	鲍鱼预制菜生产关键技术研究及示范	星火项目	2023/2024	福清市发改(科技)局	福清市兆华水产食品有限公司	福建技术师范学院食品与生物工程学院	何浩亮	100	25	0	0	2060404
26	2023S0006	芋泥春卷预制菜加工关键技术与设备研发与应用	星火项目	2023/2025	闽侯县发改(科技)局	福建省福州外贸食品冷冻厂有限公司	福建省农业科学院农业工程研究所	马保香	108	20	0	0	2060404
27	2023S0007	肉兔无抗饲料关键技术研究与应用	星火项目	2023/2024	闽侯县发改(科技)局	福建天赐农牧开发有限公司	福建农林大学	张金城	60	20	0	0	2060404
28	2023S0008	高海拔乌龙茶高质化关键技术集成及示范推广	星火项目	2023/2025	闽清县发改(科技)局	福建省麒麟山茶业发展有限公司	福建农林大学	姚朝响	150	25	0	0	2060404
29	2023S0009	鲜食甜玉米新品种万鲜甜330生产技术集成与示范推广	星火项目	2023/2024	福州高新技术开发区科学技术局	万农高科集团有限公司	福建省农业科学院作物研究所	欧阳振华	80	20	0	0	2060404
30	2023N3001	果茶间套种大豆绿色种植技术研究与示范	区域发展项目	2023/2026	福州高新技术开发区科学技术局	福建闽诚农业发展有限公司	福建省农业科学院作物研究所	王育斌	280	100	0	0	2060404

更多内容详见：[福建省 2023 年区域发展等省级科技项目计划公布 食品领域有 69 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 7月25日，陕西省科学技术厅发布公告，公布了拟提名2023年度省科学技术奖候选项目（人选），食品领域有2个项目。

### 食品领域拟提名 2023 年度省科学技术奖候选项目（人选）

#### 项目二十五

一、项目名称：油菜高含油量种质资源与育种技术创新及应用

二、提名等级：科技进步一等奖

三、提名者及提名意见：陕西省科学技术厅

陕西省杂交油菜研究中心和华中科技大学完成的“油菜高含油量种质资源与育种技术创新及应用”项目，研究揭示了甘蓝型油菜含油量形成的分子机理和油分积累的遗传机制，通过多基因聚合育种、黄籽育种、生态育种、小孢子培养等，经15年的连续选育，将油菜种质资源的含油量由40%左右选育到60%左右“居国际领先水平”。率先发现了苯磺隆可诱导油菜雄性不育，以其为主要有效成分研制出化学杂交剂SX-1，揭示了其作用机制，公开了作用靶标；在CMS、GMS、CIMS杂交制种中成功应用SX-1，有效解决了CMS微粉控制及GMS母本中可育株的去除难题，提高了杂交制种纯度及效益。雄性不育诱导技术广泛应用在我国油菜化学杂交育种和杂交制种上，促进了油菜杂种优势利用技术的发展；创新提出的“油菜高油种质+化学诱导”雄性不育杂优利用模式，引领和促进了我国油菜高油高产育种和推广。“居国际领先水平”。研发的5种杂交制种机械及其集成技术，突破了从种到收制种机械作业的技术难点，实现了杂交油菜制种的全程机械化，大大节省了人力、物力和成本，“达国内领先水平”。项目成果在全国冬、春油菜区推广应用1600万亩，新增社会经济效益29.9亿元。

该成果创新性突出、实用性强、应用范围广、经济和社会效益显著，极大地促进了我国油菜的产业发展和科技进步，为我国食用油安全作出了突出贡献。

#### 四、项目简介：

油菜是我国第一大油料作物，年种植面积1.1亿亩左右，菜籽油占我国自产食用植物油的50%。但我国目前食用植物油自给率仅30%左右，对外依存度极高，极大地威胁着我国的粮油安全。而利用杂种优势是提高油菜产量、品质、含油量最为有效的方法。

由陕西省杂交油菜研究中心和华中科技大学完成的“油菜高含油量种质资源与育种技术创新及应用”项目，主要包括：甘蓝型油菜特高含油量种质资源的创制、育种技术及机理研究；绿色高效油菜化学杂交剂SX-1的发明及其推广应用；配套杂交制种机械装备及集成技术的研发和应用等3项内容。

本项目研究揭示了甘蓝型油菜高含油量形成的分子机理和油分积累的遗传机制，通过多基因聚合育种、黄籽育种、生态育种、小孢子培养等，经15年的连续选育，将杂交种的含油量由40%左右选育到50%以上，种质资源的含油量由40%左右选育到60%以上“居国际领先水平”。

更多内容详见：[陕西省食品领域拟提名 2023 年度省科学技术奖候选项目（人选）公布](#)

文章来源：食品伙伴网

## 中国农业科学院肉品科学与营养工程团队揭示了不同结构多酚抑制烤肉中杂环胺生成的作用规律

杂环胺（HAs）是一类潜在的热加工危害物，添加多酚是抑制杂环胺产生的一种非常有效的方法。从羟基结构角度揭示多酚对烤肉热加工过程 HAs 的抑制作用，有利于从成千上万种多酚中筛选有效成分，进而指导烤肉专用调味料的开发。

团队最新研究发现，芪类、香豆素和查尔酮对 HAs 的抑制作用优于黄酮类化合物，这四种多酚类化合物比酚酸具有更强的效果。此外，具有间羟基结构的多酚通过捕获反应中间体羰基化合物对 2-氨基-1-甲基-6-苯基咪唑并[4,5-b]吡啶（PhIP）、1-甲基-9H-吡啶并[3,4-b]吡啶（Harman）和 9H-吡啶并[3,4-b]吡啶（Norharman）具有更强的抑制作用，具有邻羟基的多酚通过清除自由基对 2-氨基-3,8-二甲基咪唑并[4,5-f]喹啉（MeIQx）具有更强的抑制作用。因此，可以进一步推测出 PhIP、Harman 和 Norharman 主要由羰基途径产生，并间接证实了 MeIQx 主要由自由基途径产生。本研究不仅可以通过未知多酚的结构推测不同 HAs 的抑制机制，还可以为探索这些 HAs 的形成途径且进一步为有效控制 HAs 的形成和减少其对人类的危害提供理论依据。

该研究成果发表于食品领域 Top 期刊《Food Control》（JCR 一区，IF=6.0）。肉品科学与营养工程创新团队 2021 级中比联合培养博士生杨晓月为论文第一作者，张德权研究员和王振宇研究员为共同通讯作者。该研究得到了北京市家禽创新团队（BAIC06-2022）和国家农业科技创新工程（肉类科学与营养工程）的资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109960>

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

**我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译**

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

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

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

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

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：[fanyi@foodmate.net](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

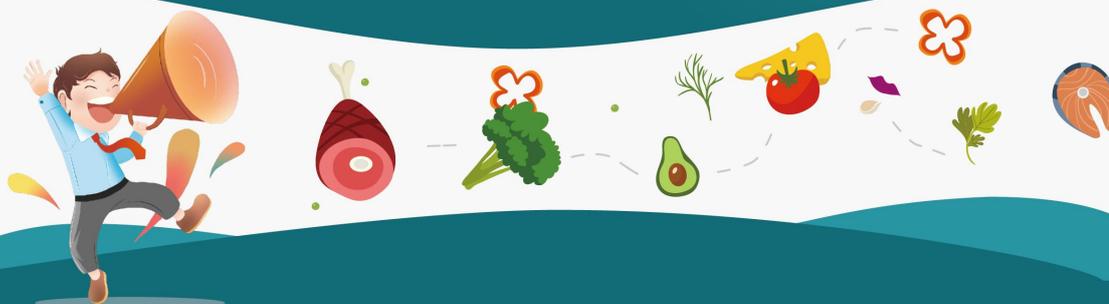
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

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

### 【区分岗位特性需求】

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

### 【互联网+助力人才培养】

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

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，  
合理运用食品标准法规，  
提升质量安全管理水平；

### 【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安  
全合规管理工作，发现问  
题，解决问题，规避风险

### 【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，  
亲临企业，现场授课，一对  
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：  
杨晓波 18153529013（同微信）





### 质量管理服务

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

### 认证服务

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



### 食品安全合规服务

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

# 食品伙伴网展会推荐

## 预告 | 2023 年全国食品展会集结号：

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

### 2023 年会议预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2023 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全国可报	多地	<a href="#">关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品企业供应商管理员岗位技能培训</a>
8 月 14-15 日	上海	<a href="#">【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</a>
8 月 17-19 日	烟台	<a href="#">第四期复合调味料包加工技术培训</a>
8 月 22-23 日	石家庄	<a href="#">2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会</a>
8 月 21-22 日	上海	<a href="#">2023 第四届水产品加工技术研讨会</a>
8 月 24-25 日	广州	<a href="#">2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）</a>
8 月 24-25 日	上海	<a href="#">第 4 期鱼糜制品加工技术培训班</a>
8 月 23-25 日	宁波	<a href="#">第二届合成生物学与绿色生物制造大会</a>
8 月 26-27 日	北京	<a href="#">第二届新型疫苗研发峰会</a>
9 月 6-8 日	上海	<a href="#">2023 功能食品产业大会</a>

### 2023 年展会预告

8 月 2-3 日	上海	<a href="#">第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
8 月 4-6 日	济南	<a href="#">2023 第十六届中国（山东）糖酒食品交易会</a>
8 月 4-6 日	上海	<a href="#">2023 上海生物发酵展</a>
8 月 10-12 日	南京	<a href="#">2023 第 12 届中国(南京)国际食品饮料展览会</a>
8 月 14-16 日	上海	<a href="#">2023 上海国际食品和饮料展览会</a>
8 月 16-18 日	成都	<a href="#">2023 成都国际酒店用品及餐饮博览会</a>
8 月 18-20 日	青岛	<a href="#">2023 第 5 届青岛国际工业博览会</a>
8 月 18-20 日	广州	<a href="#">第五届世界农业食品博览会暨中国食品电商节 -大湾区预制菜展</a>
8 月 18-19 日	贵阳	<a href="#">2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
8 月 18-20 日	成都	<a href="#">2023 第 13 届成都国际孕婴童产业博览会</a>
8 月 23-25 日	上海	<a href="#">第 14 届上海国际餐饮食材展览会</a>

8月23-25日	上海	<a href="#">2023 上海国际渔业博览会</a>
8月24-26日	西安	<a href="#">2023 第十二届中国西安糖酒食品交易会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展</a>
8月25-27日	武汉	<a href="#">2023 第十四届中部（武汉）糖酒食品交易会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">CCH2023 第12届国际餐饮连锁加盟展览会</a>
8月26-28日	宿迁	<a href="#">2023 中国（淮海经济区）食品饮料展览会</a>
8月26-28日	郑州	<a href="#">第四届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">SIAL2023 西雅国际食品展（深圳）</a>
8月29-31日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际增材制造、粉末冶金与先进陶瓷展览会</a>
9月1-3日	广州	<a href="#">2023 国际水果展</a>
9月2-4日	青岛	<a href="#">2023 青岛国际糖酒食品交易会</a>
9月6-8日	北京	<a href="#">BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会</a>
9月6-8日	天津	<a href="#">2023 第六届天津国际餐饮食材展览会</a>
9月8-10日	济南	<a href="#">2023 海名（济南）餐饮供应链博览会</a>
9月8-10日	济南	<a href="#">2023 山东（济南）电子商务产业博览会</a>
9月8-10日	长春	<a href="#">2023 第37届长春食品糖酒会</a>
9月12-14日	上海	<a href="#">2023 秋季全球高端食品展览会</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">GFE2023 第45届广州国际餐饮加盟展</a>
9月15-17日	南昌	<a href="#">2023 中国（江西）餐饮食材博览会暨2023 江西食品加工与包装机械展</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">第九届广州国际渔业博览会</a>
9月16-18日	北京	<a href="#">2023 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
9月20-22日	重庆	<a href="#">第二十一届中国国际肉类工业展览会</a>
9月21-14日	沈阳	<a href="#">2023 沈阳餐饮供应链展览会</a>
9月21-23日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会</a>
9月21-23日	武汉	<a href="#">2023 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
9月21-23日	广州	<a href="#">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</a>
9月22-24日	天津	<a href="#">第25届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9月22-24日	郑州	<a href="#">第九届中国（郑州）国际食品包装产业博览会</a>
9月26-28日	上海	<a href="#">2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
10月11-13日	南京	<a href="#">2023 中国（南京）国际环保产业博览会</a>
10月12-14日	南昌	<a href="#">第三届中部（江西）国际火锅餐饮食材用品展览会</a>
10月16-18日	武汉	<a href="#">2023 湖北（国际）现代养殖产业博览会暨现代养殖技术研讨交流会</a>
10月17-19日	上海	<a href="#">2023 第16届中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>
10月24-27日	上海	<a href="#">2023 中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会</a>
10月25-27日	青岛	<a href="#">第26届中国国际渔业博览会</a>
10月27-29日	南宁	<a href="#">第21届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>
11月1-3日	深圳	<a href="#">2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>
11月2-4日	厦门	<a href="#">2023 厦门国际烘焙展览会</a>
11月3-5日	海口	<a href="#">2023 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">FHC 2023 第二十六届上海环球食品展</a>
11月9-11日	广州	<a href="#">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）</a>
11月9-11日	北京	<a href="#">第十八届中国国际食品加工和包装机械展览会</a>
11月17-19日	临沂	<a href="#">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</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2023 包装世界（上海）博览会</a>
11月24-26日	沈阳	<a href="#">2023 第38届沈阳食品糖酒易会</a>
11月25-27日	临沂	<a href="#">2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会</a>

11月29-12月1日	青岛	<a href="#">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</a>
12月1-3日	义乌	<a href="#">2023中国义乌直播供应链与物流产业博览会</a>
12月13-15日	上海	<a href="#">2023第八届上海国际食品及制药机械展览会</a>
12月13-15日	广州	<a href="#">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</a>
12月15-17日	厦门	<a href="#">2023中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会</a>
12月18-19日	福州	<a href="#">2023第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会</a>

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[诸城市五洲机械科技有限公司——食品机械](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2793866545

Tel: 0535-2154193

# 食品伙伴网食学宝

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

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

## 看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

## 我们的服务:

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

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

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

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

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

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

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

## 联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (微信同号)

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系: 梅老师: 13345164312 (微信同号)

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

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

# 食品伙伴网培训中心培训信息

**食品会议培训中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

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

**更专业：**专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

**更全面：**为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

**更实用：**为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

**会培中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

**会议频道** (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

**培训频道** (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：[ctc@foodmate.net](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

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

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

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

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

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

### 行业培训：

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

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

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

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

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

## 1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

## 2、线上直播培训、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

#### 【线上·免费】直播 | 功能食品云课堂--运动营养食品开发与创新研讨会

直播时间：2023年8月1日 14:00-15:00

演讲主题：

1) 运动营养食品开发与创新展望；2) “健身后浪”奔涌，益生菌如何在运动营养破局出圈

报名联系人：王老师：15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TjhUBicIdYCi6CZb5V2R4A>

#### 【线上·VIP免费】实验室各类记录的编写、管理和控制

▲时间：2023年8月24日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1214&fuid=154861>

▲主要内容：

##### 1. 实验室记录的介绍

(1) 标准法规的要求

(2) 实验室需要的所有记录汇总

##### 2. 实验室记录的规范填写

(1) 各类记录填写要求

(2) 记录填写案例和模板

##### 3. 实验室记录的管理和控制

#### 【线下】面条、米线浇头食品加工技术培训班

培训时间：8月份，共4天。小班制，限招10人，招满开班。

培训地点：山东·烟台。

培训内容：

添加剂的应用：米面制品类添加剂、调味酱类添加剂、肉酱类添加剂、调味粉类添加剂、配菜类添加剂；

配方分享与实操：红烧牛肉类、红烧猪肉【猪排骨】类、鸡【鸭】肉类、水产类、其他类【菌菇、鸡杂、羊杂、牛杂】。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UXSWE4QqDinrq92sjYa9Xg>

### 开通食学宝VIP，800多门线上好课免费学！

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

#### 1. 【49.9元·VIP免费】焙烤类产品生产工艺及质量管控点

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1518&fuid=154861>

▲主要内容：

##### 1. 生产相关记录的介绍

- (1) 标准法规的要求
  - (2) 企业需要的所有生产记录汇总
  - (3) 生产记录的保存和管理
  - (4) 相关法律风险
2. 生产相关记录的填写和实践
    - (1) 生产记录的填写规范
    - (2) 生产记录填写案例
    - (3) 生产记录模板分享

## 2. 【49.9元·VIP免费】冷冻饮品新品研发流程概述

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1519&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 冷冻饮品新产品的确认
2. 冷冻饮品研发小样试制、感官评定
3. 冷冻饮品中试验证并确定工艺流程
4. 冷冻饮品组织评定、认可生产

## 3. 【99元·VIP免费】团队如何进行目标管理-目标管理活动的评价

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1520&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 目标管理与考核
2. 目标管理与人才的培养
3. 目标管理与面谈
4. 目标管理问答

## 4. 【99元·VIP免费】焙烤类产品生产工艺及质量管控点

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1169&fuid=154861>

▲课程介绍：

1. 焙烤食品简介
2. 饼干生产工艺及质控点
3. 面包生产工艺及质控点
4. 蛋糕生产工艺及质控点
5. 焙烤生产企业通用要求

### 线上·培训·研讨会

“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

▲时间：8月2日 9:00-17:00 线上食学宝

▲课程介绍：

1. 专题一：新版《检验检测机构资质认定评审准则》详解

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

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

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

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

3. 结业考试

▲详情咨询：张老师 13345162053（微信同号）

### 【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

### 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 安捷伦中国数字化实验室创新中心 产品经理

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-afRFvF1fAhhUe7sIzDIrA>

## 【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

## 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？

## “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

## 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

### 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、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/oyldjxREk7eD9tG309jKIQ>

#### 2、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>

#### 3、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·上海虹桥西郊假日酒店

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/LG938BdJBQswqgW5weSuiw>

#### 4、【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/L8EmRVIcwOBoPctnYkSI2w>

#### 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/uaJpoy08x7qBduBBSA-tNQ>

#### 7、培训开班 | 食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：小班制，限招 10 人，招满开班。

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/XXLJcGmyRu9SlyNyOHexIw>

#### 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/NAjwKZcM6m5racWtXtRD5g>

#### 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/kVF3LQzyr1t\\_YwvyunGIYA](https://mp.weixin.qq.com/s/kVF3LQzyr1t_YwvyunGIYA)

#### 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/8l-yEhctLf4cHJ3XLI1S5Q>

## 质量安全与体系类:

### 1、2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会

时间地点: 8月22-23日 河北省石家庄市

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……

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)

### 2、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](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/DqQpodhneUPOKnQwvNz1EQ>

▲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/xOni03jE-f6F73Kk3eSdNg>

▲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+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)

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 9 月 13-16 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】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](https://mp.weixin.qq.com/s/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg)

▲报名咨询：李老师 15688562601（微信同号）

### 7、【理论+实操】全国食品安全与质量检测专题培训班

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

#### 线上培训部分 (1.5 天)

#### 模块一 食品安全专业知识

#### 模块二 食品理化分析技能

#### 1 基础知识

#### 2 液相色谱操作解析

#### 3 标准解读及实例应用

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

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

(1) 样品前处理的流程及注意事项

(2) 标准品溶液配制及标准曲线的建立

(3) 三聚氰胺检测仪器条件、数据处理及谱图分析

(4) 实验过程中质量控制的关键点及计算（含加标回收率，精密度等）

(5) 原始记录的规范填写

#### 线下培训部分 (2 天)

#### 1 食品微生物检验理论讲解

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

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

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

革兰氏染色及显微镜的使用

#### 2 食品微生物检验实际操作

1、配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离

2、菌落总数测定（倾注平板法和测试片法）实际操作

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

4、革兰氏染色及显微镜的使用

#### 考试 (1 天)

现场培训结束后进行理论及实际操作考试，考试合格后颁发合格证明。

#### 4 费用标准

标准收费:3600 元/人；学生报名:2800 元/人。

收费包括：培训费、资料费、考试费、证书费、税点等。

注\*住宿费、交通费自理。

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

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

## 8、【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）

## 9、【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：随报随学

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）

## 10、【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：随报随学

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）

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

# 食品伙伴网食品人才中心

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

## 企业用户享受的服务：

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

## VIP 企业会员服务通道

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

## 最新招聘信息推荐

[潍坊金弘药业有限公司](#)

[广东臻诚检测技术有限公司](#)

[鸿图食品（惠州）有限公司](#)

[山西农谷沁州黄生物科技有限公司](#)

[佳格食品（中国）有限公司](#)

[中山市日康食品饮料有限公司](#)

[承德良悦仙食品有限公司](#)

[重庆西轩食品有限公司](#)

[河南恒都食品有限公司](#)

[青海雪峰牦牛乳业有限责任公司](#)

[河北积润食品有限公司](#)

[湖南优羊乳业有限责任公司](#)

[遂宁市凡是食品有限公司](#)

[佛山本一健康产业科技有限公司](#)

## VIP 企业招聘：河南恒都食品有限公司

河南恒都食品有限公司成立于 2011 年 8 月是一家集肉牛科研、规模养殖、屠宰分割、精深加工、市场营销、冷链物流和产品开发及国际贸易为一体，一二三产深度融合发展的全产业链企业，是“农业产业化国家重点龙头企业”。2021 年河南恒都全产业链产值 40 亿元，纳税 5000 万元，实现夏南牛全产业链产值达 150 亿元。

公司入驻泌阳以来，累计投资 50 亿元，主要实施了“一园、两线、两基地、和一中心”六项建设：“一园”：设计年加工牛肉产品 10 万吨的夏南牛产品精深加工产业园；“两线”：两条年单班 15 万头的肉牛屠宰分割生产线；

“两基地”：两个设计存栏 5 万头，年出栏 8 万头亚洲最大的标准化肉牛育肥基地；“一中心”：国家博士后科研工作站和河南省肉牛加工工程技术研究中心的恒都夏南牛研发中心。

恒都牛肉已通过 ISO9001、ISO22000、清真食品、有机牛肉等认证，获得“中国驰名商标”、“2018 年度全国名牌农产品”、“河南省民营企业 100 强”、河南省扶贫龙头企业等荣誉，实现了公司品牌、知名度和美誉度的有效提升。

公司通过企业带贫、发挥产业优势，恒都肉牛产业项目带动当地农民种植养殖业年直接增收 12 亿元，几年来又实施产业扶贫项目，共覆盖 16 个乡镇（街道）287 个村委，累计带动全县建档立卡贫困农户 6148 户，共结对帮扶贫困人口 12847 人，已向贫困户分红 2076.99 万元，均已实现稳定脱贫。2019 年获“河南省畜牧产业扶贫突出贡献企业”荣誉称号。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1493923/>

博士后科研工作站技术总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-16817.html>

### 一、职位描述

公司现有研发平台：

“国家博士后科研工作站”；

“国家现代农业(肉牛/牦牛)产业技术体系恒都综合试验站”； “河南省肉牛加工工程技术研究中心”；

“河南省夏南牛产业技术创新战略联盟”；

“驻马店市牛肉产品加工检测重点实验室”。

建有 3.08 万 m<sup>2</sup> 的恒都科技大厦，装饰肉牛研发中心实验室 1420 m<sup>2</sup>，各类实验仪器设备 380 多台套。与江西农业大学、南京农业大学、西北农林科技大学、河南省农科院、河南工业大学、河南农业大学等开展产学研合作项目 20 余个。

### 二、招聘需求

#### 1. 专业：

食品科学与工程(畜产品加工方向)相关专业 1—2 名。

#### 2. 研究课题

(1) 牛肉食品综合防腐保鲜技术创新与产业化应用；

(2) 牛肉调理品、熟制品生产技术创新与产业化应用； (3) 肉制品添加剂、发酵技术创新与产业化应用。

(4) 牛骨牛油等牛副产品综合开发利用研究；

(5) 肉牛繁育、肉牛高档育肥技术创新与应用；

(6) 牛肉产品质量追溯系统和互联网+开发利用。

### 三、应聘条件

1. 应届博士毕业生，或获得博士学位三年以内的往届博士；

2. 满足国家主管机构规定的企业博士后进站条件，年龄在 35 周岁以下，优秀者可放宽到 40 周岁；

3. 品学兼优，身体健康，思想政治表现情况良好，具备较强的科研能力、创新能力和敬业精神；

4. 所学专业、主要研究方向和研究特长适合我公司博士后课题研究需要；

5. 凡属国内委托代培、定向培养的博士研究生，申请从事博士后研发工作，应提交其委托代培单位、定向培养单位同意其从事博士后研发工作的证明材料。

### 四、有关待遇

1、聘期 2 年，待遇优厚，薪酬根据恒都集团薪酬体系按博士后研究课题规模与水平确定；缴纳五险一金。薪酬的个人所得税由我公司按国家有关规定代扣代缴。

2、为博士后研究人员免费提供食宿，如配偶、子女需随迁的，其落户、就业、入学、就医等问题按有关规定妥善解决。

### 五、应聘者请提供以下材料

1、个人简历；

2、代表性学术论文、奖励、专利等专业技术成果；

3、其它相关支持材料。

**工作地点：**河南驻马店市 泌阳县花园路西段工业园区

**研发主管** <http://www.foodmate.cn/job/show-16816.html>

#### 职位描述

1、岗位要求：全日制本科及以上学历，食品、化学相关专业；学习能力及适应能力强，有相关工厂 2 年以上的工作经验。

2、工作内容：熟悉肥牛工艺、进口毛肚（千层、百叶）产品、西式低温肉制品、火锅底料、蘸料、酱料的工艺和流程，能对低温肉制品的生产、品控起到指导管理作用及食品添加剂使用规则，有较强的食品生产安全意识。

3、福利待遇等：工资（元/月）：6000-10000，包食宿，五险一金，周日休息。

薪资构成：基本工资+考核绩效+年终奖金

工作地址：河南省驻马店市泌阳县工业区

**厂长** <http://www.foodmate.cn/job/show-16815.html>

#### 职位描述

1、岗位要求：全日制本科及以上学历，专业不限，有相关工厂 2 年以上的工作经验。

2、工作内容：熟悉肥牛工艺、进口毛肚产品、西式低温肉制品、火锅底料、蘸料、酱料的工艺和流程，能对低温肉制品的生产、品控起到指导管理作用。制定生产计划，协调和指导生产过程的管理安排，积极推动公司质量管理体系、5S 管理、客户验厂等规范程序。

3、福利待遇等：工资（元/月）：8000-20000（能力优秀者可浮动，具体面谈），包食宿，五险一金，周日休息。

工作地址：河南省驻马店市泌阳县工业区

食品人才中心

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-小梅 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

- 【食品论坛·大讲堂】GB 5009.4-2016 食品中灰分的测定
- 免费好课来了！测量支撑全球粮食体系
- 第二轮通知！邀您参加第四届感官评价实践应用研讨会
- 【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
- 【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：

- 食品的水分活度与微生物菌群的关系
- 人员更替太快的工厂，如何做好精益生产？
- 全套质量控制流程图
- 食品企业不安全产品召回制度
- HACCP 虫害行业内审员培训 PPT
- 食品工厂虫鼠害综合防治方案
- 关于超净工作台里有没有必要用酒精灯？

## 热门讨论：

- 猪猪面馆 2023 年之 29：吐槽下采购
- 市场监管总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》的公告
- 生产地址有两个字误差，有什么影响
- 这里有个投诉-异物投诉
- 内外包装地址不一样有问题吗？
- 食品委托检验可以跨省吗？
- 关于复合糖浆审查细则的寻求？
- 袋泡茶标签上边是否可以写冲泡饮用后，弃袋可食
- 北京市两起屠宰相关行政强制执行案件的思考
- 椰蓉添加量>25%需要展开吗
- 食品配料表中的皮蛋需要展开其配料吗
- 什么叫权威机构！
- 职业举报人提供的视频证据是否可以作为行政处罚的证据？
- 关于预包装食品最小销售单元食品标签标注的疑问
- 山东市场监管答复——标签没有标注被委托方信息，是否违规
- 图案标识
- 谈谈罐装食品、罐头食品和商业无菌
- 请问食盐需要标示营养成分表吗？
- 生蚝肉算是初级农产品吗？
- 技术和品控一个人负责
- 产品在运输过程中产生变质
- 食品厂消毒选用什么消毒液比较好

冷冻与冷藏

关于摆摊，求教各位大神

关于牛排嫩化

速冻肉丸子

高压灭菌，袋子漏气是什么原因

新资源食品原料如何在预包装上标识？

纯牛肉粉属于香辛料吗？

关于反式脂肪酸营养标签的问题

灯影牛肉丝作为原料，配料表里怎么标？

无菌检查

GBT23586 蛋白质检测的问题

产品标准中没有菌落总数要求 应该怎么取样检测呢？

称量法检测原液制备

质量总监、质量安全员你们一定要好好干！啊~~

ccaa 值得考吗

你在公司值多少钱，请个假就知道了

食品行业三年入行，五年懂行，十年称王，对不对？

先“有份工作”还是坚持“找到理想工作” 年轻人该如何选择

大家觉得预制菜行业怎么样？

为什么说在一个公司工作满一年是个坎呢？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

# 食品网刊广告合作

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

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

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。

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

3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

# 食品伙伴网 网聚食品人

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

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

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

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

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

## 食品伙伴网-北京:

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

## 食品伙伴网-上海:

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

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流