

食品网刊

8

食品网刊 与您分享

总第991期

2024-02-27

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 2. 19-2. 25）

重磅—中国澳门发布《食品中食品添加剂使用标准》

带你了解“越禁越红”的苏丹红

我国出口花生被检出
黄曲霉毒素超标



GB 14881食品人学明白了吗？（二十四）
食品加工人员健康管理与卫生要求

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

关于预制菜的消费提示

“食品外形的装饰品”安全吗？

一文读懂进口肉类海关查验监管

【案例】向未成年人售酒，这家知名便利店被罚

科学家说“喝牛奶拉肚子的人也不能戒奶”？这个说法是这样“被砖家”的

带你了解“越禁越红”的苏丹红

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 2. 19-2. 25）

重磅—中国澳门发布《食品中食品添加剂使用标准》

答复 | 普通食品原料纳入保健原料目录后，能否继续用于普通食品生产 GB 14881 食品人学明白了吗？（二十四）食品加工人员健康管理与卫生要求

国内预警

国家标准化管理委员会关于印发《2024 年全国标准化工作要点》的通知

中国食品工业协会关于对《电解质饮料（饮品）》团体标准（征求意见稿）征求意见的函

北京市商务局等 9 部门关于印发《推动北京餐饮业高质量发展加快打造国际美食之都行动方案》的通知

市场监管总局关于下达 2023 年度市场监管行业标准制订计划项目的通知（国市监办发〔2024〕17 号）

国际食品

切勿食用！巧克力曲奇被紧急召回！

2024 年初越南木薯出口额增长近 400%

南非苹果和梨：对华出口持续大幅增长，有望赶超新西兰

洪都拉斯虾将免关税进入中国市场

俄罗斯蟹业集团 2023 年对华活蟹出口同比增长 71%

俄农产品出口中心：俄猪肉恢复对华出口是 2023 年俄农产品出口最重要的事件

国际预警

注意！进口水粉非法添加防腐剂

我国出口花生被检出黄曲霉毒素超标

检出转基因成分 我国出口有机黑米粉被通报

日本通报我国出口冷冻油菜花和生鲜胡萝卜等产品不合格

2024 年 2 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 2 月 16 日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 8 周）

食品科技

研究揭示果实成熟后更易腐烂的分子机理

地球环境所等揭示秸秆还田有助于提升粮食产量和增加土壤碳储量

海南：食品领域 2024 年国际科技合作研发项目决定立项 13 个项目

北京市农林科学院加工所研究团队在食品顶级期刊 CRFSN 上发表植物基蛋白来源与营养功能特性研究进展综述

预制菜，又称为预制调理食品。一般指以各类农、畜、禽、水产品为原辅料，配以调味料等辅料，经预选、调制等工艺加工而成的半成品或成品。通常预制菜需要在冷链条件下贮存或运输，供消费者或餐饮环节加工者简单加热或烹饪后食用。预制菜，一头连着田间地头，一头连着千家万户的餐桌，是推进一二三产业融合发展、满足消费升级、关系居民饮食健康的重要产业。

根据中国烹饪协会联合多家单位共同参与起草的《预制菜》团体标准，预制菜的定义是“以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴”。依据该定义，业内将预制菜分为四大类：即食（如八宝粥、即食罐头）；即热（如速冻汤圆、自热火锅）；即烹（须加热烹饪的半成品菜肴）；即配（如免洗免切的净菜）。

预制菜的便捷性符合现代生活的需求，发展迅速，随之而来的，预制菜的食品安全问题也成为人们普遍关注的一个问题。预制菜由于其生产、储存和运输的特殊性，存在一定的微生物污染风险。春节期间，预制菜也进入消费旺季，特提示消费者，购买和食用预制菜时：

- 1、检查商家资质。消费者购买食品或外出就餐时，要选择证照齐全的合法的食品经营单位、餐饮单位。
- 2、检查产品标签信息。购买产品时，注意查看标签标识，加工厂商名称、地址、联系方式、食品名称、生产许可证、生产日期、保存条件、保存期限、加工制作要求等重要信息是否规范齐全。
- 3、检查食品及其包装。一定要选择包装完好、整洁、标识清晰、感官正常的产品，无破损、涨袋、污染等，如出现感官异常甚至腐败变质、油脂酸败或其他异常，不可食用。
- 4、检查贮存条件。购买预制菜时，要检查商家是否按照产品包装上标识的贮存条件存放；收到预制菜后，应迅速按要求进行冷冻、冷藏、常温处置，避免储存风险，速冻食品应尽快食用，尤其注意不要再次化冻。
- 5、加工要注意烧熟煮透。餐饮单位或家庭在使用加工预制菜时，一定要注意烧熟煮透，消除可能的微生物污染风险。
- 6、消费要索取购物发票和凭证。消费者无论线上还是线下购买产品，一定要记得向商家索取购物发票和消费凭证并适当保存，作为消费维权的直接证据。

消费者发现或怀疑食品有质量问题，请拨打 12315 进行举报或投诉。

随着社会的发展和人们生活水平的提高，人们在家居环境和个人装扮方面，已不再仅仅满足于美观与实用，而是更追求个性化、新颖性。这也助推了创意设计装饰品领域的发展，食品外形的装饰品就是这一趋势的明显体现。食品外形的装饰品是以食品为设计灵感，通过材质及色彩模拟，将食品的形态和质感融入装饰品中，让人们在欣赏的同时感受到生活的乐趣和美好。

然而，由于食品外形的装饰品与真实食品极为相似，对于年龄较小、分辨能力低下的儿童而言，存在与真正的食品混淆，进而产生误食的风险。为降低产品质量风险，确保儿童健康安全，广州海关技术中心针对该类产品常见风险点开展监测，并根据监测的结果，制定了一份专属您的选购使用指南。

产品概述



图1 仿真水果装饰品

食品外形的装饰品的形状、尺寸、颜色等外观以及气味、包装等方面与真实食品非常接近。常见的食品外形的装饰品有：仿真水果装饰品（见图1）、带有仿真食品部件的装扮发饰（见图2）和带有仿真食品部件的挂饰（见图3）。



图2 带有仿真食品部件的装扮发饰



图3 带有仿真食品部件的挂饰

更多内容详见：[“食品外形的装饰品”安全吗？](#)

文章来源：广州海关技术中心微信号

进口冻肉是进口后在我国境内销售、食用或加工复出口，可供人类食用的屠宰畜禽胴体及其分割产品、脏器、副产品及其熟制加工品。进口冻肉在中国食品进口中扮演着重要的角色，丰富了中国的食品供应，满足了消费者多样化的需求，有助于国内肉类市场保供稳价。

国内主要进口的冻肉种类包括鲜、冷牛肉，鲜、冷、冻猪肉，鲜、冷、冻绵羊肉或山羊肉，家禽的鲜、冷、冻肉及食用杂碎。主要来源国包括：乌拉圭、阿根廷、美国、澳大利亚、新西兰、巴西、西班牙等。为了方便肉类进口企业更加高效便捷完成通关，现为大家介绍进口肉类查验监管流程。

检疫准入

我国对进口肉与肉制品实施准入管理，海关总署对境外国家（地区）的食品安全管理体系和食品安全状况开展评估和审查后，确定该国家（地区）获得准入的肉类名单。

（网址：<http://jckspj.customs.gov.cn>）>信息服务>产品监管重要信息>符合评估审查要求的国家或地区输华肉类产品名单。

1. 境外生产企业注册。

向中国境内出口肉类的境外生产企业，应由所在国家（地区）主管当局向海关总署推荐注册，海关总署予以注册后方可向中国出口。

（网址：<https://cifquerquery.singlewindow.cn>）

2. 境外出口商或代理商和境内进口商备案。

境外出口商或代理商和境内进口商应通过海关总署“进口食品化妆品进出口商备案系统”进行信息备案查询。

（网址：<http://online.customs.gov.cn>）>登录“互联网+海关”一体化平台>企业管理和稽查办理

查验

单证种类

申报所需单证包括但不限于以下几种：

进境动植物检疫许可证、兽医卫生证书、检测报告（如有必要时须提供）、贸易合同、全程提单、装箱单、集装箱动态信息表、发票、产品清单、原产地证等

更多内容详见：[一文读懂进口肉类海关查验监管](#)

【案例】向未成年人售酒，这家知名便利店被罚

食品伙伴网讯 近日，全家 FamilyMart 关联公司上海福满家便利有限公司因向未成年人售酒，被上海市静安区市场监管局罚款 2000 元。

行政处罚决定书显示，经查，3 名均未满 18 周岁的高中生，在当事人威海路店购买了 3 瓶 3 度白桃白兰地味鸡尾酒（预调酒）。购买时，门店工作人员上前查看，但未阻止该行为。当事人在门店酒类专业柜台张贴有“禁止向未成年人售酒”的标志，但在上述酒存放的冷柜附近等显著位置未张贴标志。

上海市静安区市场监管局认为，当事人的上述行为违反了《中华人民共和国未成年人保护法》第五十九条第一款“学校、幼儿园周边不得设置烟、酒、彩票销售网点。禁止向未成年人销售烟、酒、彩票或者兑付彩票奖金。烟、酒和彩票经营者应当在显著位置设置不向未成年人销售烟、酒或者彩票的标志；对难以判明是否是未成年人的，应当要求其出示身份证件。”的规定，构成了向未成年人销售酒的行为。当事人因对自动收银机疏忽管理导致未成年人通过该结算方式购买到了酒，构成疏忽大意的过失。

当事人向未成年人销售酒的行为，依据《中华人民共和国未成年人保护法》的相关规定，上海市静安区市场监管局决定责令当事人立即改正违法行为，并行政处罚如下：

- 一、警告；
- 二、没收违法所得人民币玖元叁角捌分；
- 三、罚款人民币贰仟元整。

行政处罚信息			
详情摘要			
行政处罚决定书文号		沪市监静处（2024）062023001765号	
行政处罚当事人基本情况	单位	名称	上海福满家便利有限公司
		统一社会信用代码（注册号）	9131000071785090X1
		法定代表人（负责人）姓名	凌孝平
违法行为类型		向未成年人销售酒	
行政处罚内容		没收违法所得0.000938万元，罚款0.200000万元，警告，责令限期改正	
作出行政处罚决定机关名称		静安区市场监督管理局	
作出行政处罚决定日期		2024-01-22	
行政处罚决定书		下载附件	

更多内容详见：[【案例】向未成年人售酒，这家知名便利店被罚](#)

科学家说“喝牛奶拉肚子的人也不能戒奶”？这个说法是这样“被砖家”的

“喝牛奶拉肚子的人也不能戒奶”是最近的一条热搜，热搜的首发文标题是“喝牛奶拉肚子的人，科学家想劝你再多喝点牛奶”，文中列出了与之相关的“科学研究”，看起来“有根有据”的样子。

不过，这个“不能戒奶”的说法，属于“演绎科学结论，歪曲科学事实”的营销号话术。

科学研究说了什么？

乳糖不耐受在东亚人群中很普遍。乳糖不耐受的人喝了牛奶之后，乳糖在胃肠里没有被消化吸收，到达直肠后被肠道菌发酵，产生水和气，从而导致腹泻。

所以，传统的饮食指南是：乳糖不耐受的人，应该不喝或者少喝牛奶，而用酸奶、奶酪或者舒化奶来代替牛奶。

不过，有科学研究发现：乳糖不耐受的人饮用牛奶后，肠道中常常会有更多的双歧杆菌。双歧杆菌是一类对人体健康有益的肠道菌。它们会分解牛奶中的低聚糖和乳糖，产生一些对人体有益的短链脂肪酸。这种“益生菌作用”，可能减少炎症和感染、调节免疫、减少脂肪积累等等。最近在《自然·代谢》杂志上发表了一篇论文，研究者对数十项调查性研究中的数据进行分析之后发现：乳糖不耐受的人群（包括大多数中国人、日本人、新加坡华人等等），喝牛奶较多的人中Ⅱ型糖尿病的发生率比较低，而在乳糖耐受的人群中，这种益处就不明显。

这项研究告诉我们什么？

这是一个很有意思的结果，有流行病学调查数据的支持，科学机理上也合理。

根据这些科学事实，说“乳糖不耐受的人喝牛奶，对健康也有好处”是合理的。

但要注意的是，这个“降低Ⅱ型糖尿病风险”的好处也只是一种“可能性”，谈不上“证据确凿”。它的效果，也只是基于大样本的“统计性差异”，并不是说“预防糖尿病”。

更重要的是，这个结果，并没有改变“乳糖不耐受的人，喝牛奶会导致腹泻”的现象，也不会减轻腹泻的后果。

“腹泻”与“可能降低Ⅱ型糖尿病风险”，是葫芦与瓢的关系，还是需要个人去选择的。

把这样的科学结论，演绎成“不能戒奶”，就有点扯淡了。

我们该如何看待这项研究

在科学上，这是一项挺好的发现。它告诉我们“对于乳糖不耐受的人，乳糖有类似益生元的活性”。

益生元对于人体健康有一定好处。其实，具有益生元活性的低聚糖很多，一般的膳食纤维也对降低糖尿病风险有好处。所以，想要利用这个“益生元效应”去降低糖尿病风险，或者二获得其他的健康好处，完全可以选择自己耐受性更好的益生元，而没有必要为了这点好处去“硬抗”腹泻。

更多内容详见：[科学家说“喝牛奶拉肚子的人也不能戒奶”？这个说法是这样“被砖家”的](#)

文章来源：云无心是我微信号

食品伙伴网讯 近日，据台湾媒体报道，台湾济生公司斗六厂产制的辣椒粉日前检出致癌物苏丹红，涉事原料已流向7县市。那么，究竟什么是苏丹红？苏丹红又有哪些危害？下面伙伴网带大家了解一下。

一 什么是苏丹红

苏丹红是一种人工合成、亲脂性偶氮工业染料，广泛用于溶剂、油、蜡、汽油的增色以及鞋、地板等增光方面，主要包括 I、II、III 和 IV 4 种类型。由于用苏丹红染色后的食品颜色非常鲜艳且不易褪色，能引起人们强烈的食欲，一些不法食品企业把苏丹红添加到食品中。常见的添加苏丹红的食品有辣椒粉、辣椒油、红豆腐，红心禽蛋等。

二

苏丹红的危害

苏丹红是一种化学染色剂。它的化学成分中含有一种叫萘的化合物，具有致癌性，对人体的肝肾器官具有明显的毒性作用。进入体内的苏丹红主要通过胃肠道微生物还原酶、肝和肝外组织微粒体和细胞质的还原酶进行代谢，在体内代谢成相应的胺类物质。在多项体外致突变试验和动物致癌试验中发现苏丹红的致突变性和致癌性与代谢生成的胺类物质有关。

国际癌症研究机构（IARC）将苏丹红 I、II、III 和 IV 列为三类致癌物（动物致癌物），但尚未证明对人体具有致癌性。苏丹红 III 的代谢产物 4-氨基偶氮苯和苏丹红 IV 的代谢产物邻-甲苯胺和邻-氨基偶氮甲苯列为二类致癌物（人类可能致癌物）。

在原卫生部发布的《苏丹红危险性评估报告》中通过对“苏丹红”染料系列亚型的致癌性、致敏性和遗传毒性等危险因素进行评估，最后得出结论：对人健康造成危害的可能性很小，偶然摄入含有少量苏丹红的食品，引起的致癌性危险性不大，但如果经常摄入含较高剂量苏丹红的食品就会增加其致癌的危险性。报告称，就其毒性程度来说，按照食品中的检出量和可能的摄入量，食品中苏丹红含量增加 10 万到 100 万倍才能诱发动物肿瘤，而对人体的致癌可能性极小。同时报告指出，苏丹红是一种人工色素，在食品中非天然存在，如果食品中的苏丹红含量较高，达上千毫克，则苏丹红诱发动物肿瘤的机会就会上百倍增加，因此在食品中应禁用。

三

国内外苏丹红禁用情况

1995 年苏丹红被列为致癌物后，欧盟就开始禁止其作为色素在食品中进行添加。2005 年，英国食品标准局（FSA）发出全球食物安全警告，宣布 359 种食品受致癌工业染料“苏丹红”一号色素污染，必须回收。

2005 年，原卫生部发布的《关于禁止将苏丹红作为食品添加剂使用的公告》中明确禁止苏丹红作为食品添加剂使用，并提醒食品和食品添加剂生产经营者应严格遵守法规标准规定，不得将苏丹红作为食品添加剂生产、经营和使用。2008 年，在印发的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》中将苏丹红列为非法添加物。

更多内容详见：[带你了解“越禁越红”的苏丹红](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2024年02月19日-02月25日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024. 02. 19-02. 25)
遭知名打假人炮轰，东方甄选报警
哈尔滨通报餐厅人员用拖把擦餐桌
山西大同一面馆春节涨价被停业整顿 品牌方回应
知名景区大量游客就餐后上吐下泻，卫健委回应
肯德基全面开收打包费引关注
山姆回应三文鱼不再标注“开袋即食”
便利店向未成年人售酒被罚
盒马提高三地免运费门槛至99元

遭知名打假人炮轰，东方甄选报警

2月18日-20日，知名打假人王海3天内连发3条微博，称东方甄选所售的南美白虾隐瞒添加并超量使用防腐剂，涉嫌欺诈消费者。

2月18日，王海发微博称，据“举报人”爆料，东方甄选销售了695万单的自营厄瓜多尔南美白虾，隐瞒添加并超量使用了虾药（防腐剂、漂白剂）焦亚硫酸钠。东方甄选这款自营南美白虾在配料表中并没有标注使用了焦亚硫酸钠，但是“举报人”送检却检出二氧化硫残留0.155克/千克。GB2760明确规定，焦亚硫酸钠在海水虾蟹类中使用量不得超过0.1克/千克。王海还称董宇辉在直播间特别强调了配料表只有虾、水和盐，涉嫌恶意欺诈消费者。

对此，东方甄选客服表示，“关于某主播送检的批次，我们也进行了检测，我们送检结果是符合国标要求的。”该客服同时还提到，东方甄选自营南美白虾每月会进行高频抽检，相关结果均符合国标。同时，该产品为原装进口，经过海关严格检验检疫。不同批次的白虾关于二氧化硫残留的检测均为“未检出”或微量检出，均符合国标。该客服还表示，目前（东方甄选）正在收集相关资料进行维权。另外，客服提供给媒体的商品检测报告，报告第三页显示产品有二氧化硫残留，残留量为每千克0.0220克，报告上判定为符合标准。

2月19日下午，知情人士透露：东方甄选正在走报警流程。据知情人透露，该举报人送检样品重量为1KG，与东方甄选长期售卖的1.65KG规格白虾不一致，其报告信息并未体现东方甄选产品信息，有可能送检样品并非东方甄选产品。

对于上述检测报告，王海20日上午再次发视频称，东方甄选自己上传的检测报告，同样也检出了二氧化硫残留。在检测报告的最后一项，二氧化硫的残留量为0.0220g/kg，检测方法也与爆料一样。然而，在这款产品的配料表上并没有标注焦亚硫酸钠。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024. 2. 19-2. 25\)](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 为更好与国际标准接轨，并进一步完善食品安全法律体系。澳门特区政府经参考最新的国际食品法典委员会标准、国家食品安全标准，以及主要来源地及邻近地区的标准，并结合澳门市场的监测结果及风险评估，制定了《食品中食品添加剂使用标准》（以下简称《标准》），该《标准》将从2024年5月1日起正式生效。

新的《标准》将食用色素、甜味剂、防腐剂及抗氧化剂的使用规范进行了整合，并涵盖了澳门食品中常见的食品添加剂，变化较大。食品伙伴网梳理了新《标准》的主要变化内容，以供速览。

一 明确澳门食品添加剂的使用规定，涵盖了常见的食品添加剂

《标准》规定，仅可在食品中使用其规定的食品添加剂。除色素、甜味剂、防腐剂及抗氧化剂外，《标准》亦涵盖澳门食品中常见的食品添加剂，如乳化剂、酸度调节剂、稳定剂、抗结剂、增味剂、膨松剂等。

《标准》规定了可允许在食品中使用的食品添加剂种类、可以使用添加剂的食品类别，以及特定食品中添加剂的最大使用限量。

此外，《标准》中提到的食品添加剂不涵盖香料、加工助剂，以及用作标记或用于柑橘属水果表皮的食用色素。

二 修订食品中色素、甜味剂、防腐剂及抗氧化剂的使用要求

《标准》对食品中色素、甜味剂、防腐剂及抗氧化剂的使用要求进行了重新修订，包括调整使用限量、增加新的可用种类，并根据食品类别调整了限量要求。

(1) 食品中色素使用变化情况

关于食品中可使用的色素，整合前的《食品中食用色素使用标准》列出45种色素均可按照食品生产需要适量使用。《标准》也规定以上色素可用于食品，但是调整了限量要求。除下表中的部分色素可按照生产需要适量使用外，其他色素根据食品类别调整了限量要求。

食品添加剂名稱	國際編碼 ¹
核黄素類	101
專利藍V	131
鯉旋藻提取物	134
葉綠素	140
綠S	142
焦糖色I—普通法(奇性焦糖色)	150a
β-胡蘿蔔素·蔬菜類	160a (ii)
番茄紅素(合成)、番茄紅素·三孢布拉姆來源	160d (i), 160d (iii)
番茄紅素	160d (ii)
葉黃素·萬壽菊來源	161b (i)
葉黃素酯·萬壽菊來源	161b (iii)
玉米黃質(合成)	161h (i)
甜菜紅	162
碳酸鈣	170 (i)
二氧化鈣	171
鋁(金屬) ²	173
銀(金屬) ²	174
金(金屬) ²	175
立索玉紅BK	180

同时，《标准》也增加了部分可在食品中使用的色素，如：红曲黄色素、天然苋菜红等。

更多内容详见：[重磅--中国澳门发布《食品中食品添加剂使用标准》](#)

文章来源：食品伙伴网

咨询内容：

依据《普通食品原料纳入保健原料目录的使用监管问题的解读》，保健食品原料目录中原料如大豆分离蛋白和乳清蛋白等，在不宣传功效的前提下，可否与保健食品原料发布之前一样，正常用于原有普通食品生产？

答复内容：

您好！您咨询的问题已收悉，现回复如下：

根据《普通食品原料纳入保健原料目录的使用监管问题的解读》，列入保健食品原料目录的原料及用量和对应的功效只能用于保健食品生产，不能用于其他食品生产。

感谢您对我局工作的支持与理解！

食品伙伴网讯 上期食品伙伴网与大家分享了 GB 14881 中有关卫生管理中厂房及设施卫生管理内容，本期与大家交流一下对卫生管理中食品加工人员健康管理与卫生要求内容。

6.3.1 食品加工人员健康管理

条文内容：

6.3.1.1 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。

6.3.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。

6.3.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

条文解释：

该条款是对食品加工人员健康管理的要求，不符合上述要求的加工人员不得从事直接接触食品的生产活动。

食品加工企业应该严格按照国家有关要求安排食品加工人员进行健康查体，不得敷衍、造假或者不做，健康检查合格后的食品加工人员上岗前还应接受卫生培训。

经验分享：

该条款在日常审核中发现问题有：

食品加工企业提供了食品加工人员健康管理制度，但制度内容制定不合理，例如：未规定具体的查体频率；

未能提供随机抽查从业人员的健康证；

个别食品加工人员无健康证或健康证明过期；

未在上岗前给食品加工人员进行培训或培训效果不良，例如：现场考核食品加工人员不知晓卫生培训内容；

现场发现有个别员工手上冻疮化脓还在加工现场工作，例如：水产品加工行业中等。

更多内容详见：[GB 14881 食品人学明白了吗？（二十四）食品加工人员健康管理与卫生要求](#)

国内预警

国家标准化管理委员会关于印发《2024年全国标准化工作要点》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委），中央网信办秘书局，国务院有关部门办公厅（办公室、综合司），中央军委装备发展部办公厅，有关人民团体、行业协会（联合会）：

现将《2024年全国标准化工作要点》印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

国家标准化管理委员会

2024年2月4日

（此件公开发布）

2024年全国标准化工作要点

2024年是深入推进《国家标准化发展纲要》（以下简称纲要）实施，实现纲要2025年发展目标的关键一年。做好2024年标准化工作的总体要求是：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届二中全会精神，认真落实中央经济工作会议部署，坚持把高质量发展作为新时代的硬道理，把推进中国式现代化作为最大的政治，完整、准确、全面贯彻新发展理念，加强质量支撑和标准引领，深入推进纲要各项重点任务实施，落实全国市场监管工作会议要求，以标准有力引领现代化产业体系建设、着力扩大国内需求、全力提升开放水平、统筹发展和安全，推动标准化更好服务经济社会高质量发展、实现标准化事业自身发展，为以中国式现代化全面推进强国建设、民族复兴伟业贡献力量。

一、着力扩大国内需求，加快推进新一轮标准升级

1. 抓紧修订一批能耗限额、产品设备能效强制性国家标准，制修订农药、淀粉、石化、铀矿冶等重点行业污染物排放标准，引领传统行业升级改造。
2. 加强涉及安全的重点工业产品、特种设备等强制性国家标准制定和实施，实现“当强则强、应强尽强”。
3. 推动农机装备、数控机床等领域标准升级，促进装备材料高端化、智能化、绿色化升级转型。
4. 在新型储能、氢能、安全应急装备等领域超前布局一批新标准，引导产业发展方向，积极培育新业态新模式。
5. 加快升级家电、家具、装饰装修材料等产品质量安全标准，制定家电能效水效、废旧家电回收相关标准，助力大宗消费品更新换代。
6. 升级智能制造、绿色制造、服务型制造标准。完善两化融合标准体系，加快数字化转型标准研制。
7. 推广新型数据中心、电动汽车充电等新型基础设施标准。

更多内容详见：[国家标准化管理委员会关于印发《2024年全国标准化工作要点》的通知](#)

文章来源：[国家标准化管理委员会](#)

国内预警

中国食品工业协会关于对《电解质饮料（饮品）》团体标准（征求意见稿）征求意见的函




各有关单位、专家：

近期中国饭店协会、中国食品工业协会联合牵头制订了《电解质饮料（饮品）》团体标准。工作启动后，起草工作组按照标准制订工作程序，组织完成了《电解质饮料（饮品）》团体标准的征求意见稿（见附件1）及编制说明（见附件2），现面向行业征求意见。

征求意见时间为2024年2月9日 - 2024年3月8日。

请按照附件3格式填写修改意见，于2024年3月8日前反馈至中国食品工业协会邮箱：cnfia@vip.163.com。

附件：

-  1、《电解质饮料（饮品）》团体标准征求意见稿.pdf
-  2、《电解质饮料（饮品）》团体标准编制说明.pdf
-  3、《电解质饮料（饮品）》团体标准征求意见反馈表.docx

中国食品工业协会标准化工作委员会

2024年2月9日

文章来源：[中国食品工业协会](#)

国内预警

北京市商务局等9部门关于印发《推动北京餐饮业高质量发展加快打造国际美食之都行动方案》的通知

市相关部门，各区人民政府、北京经济技术开发区管委会：

为促进本市餐饮业高质量发展，加快打造国际美食之都，助力国际消费中心城市建设，市商务局会同相关部门研究制定了《推动北京餐饮业高质量发展加快打造国际美食之都行动方案》，已经市政府同意，现印发你们，请认真贯彻落实。

北京市商务局

中共北京市委宣传部

北京市教育委员会

北京市人力资源和社会保障局

北京市文化和旅游局

北京市市场监督管理局

北京市人民政府外事办公室

北京市人民政府国有资产监督管理委员会

北京市园林绿化局

2024年2月6日

推动北京餐饮业高质量发展加快打造国际美食之都行动方案

餐饮业是繁荣消费、保障民生、稳定就业的重点领域。为推动本市餐饮业高质量发展，加快打造国际美食之都，助力北京国际消费中心城市建设，制定本方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神和习近平总书记对北京重要讲话精神，坚持政府引导与市场主导相结合，坚持规模扩大与品质提升齐发力，坚持科学布局与突出特色共促进，围绕首都战略功能定位，加快推动北京餐饮业高质量发展，着力打造荟萃全球风味的国际美食之都，更好地满足人民群众品质化、特色化、多样化、便利化餐饮消费需求，为建成具有全球美誉度、竞争力和影响力的国际消费中心城市提供有力

更多内容详见：[北京市商务局等9部门关于印发《推动北京餐饮业高质量发展加快打造国际美食之都行动方案》的通知](#)

文章来源：北京市商务局

国内预警

市场监管总局关于下达 2023 年度市场监管行业标准制订计划项目的通知（国市监办发〔2024〕17 号）

各有关单位：

按照《市场监管行业标准管理办法》和《市场监管行业标准制定管理实施细则》要求，市场监管总局确定了 2023 年度市场监管行业标准制订计划项目（以下简称计划项目），现印发给你们，请认真组织落实。具体要求如下：

一、加快标准制订进度，自计划项目下达之日起，制订项目应在 24 个月内完成（以报送报批稿时间为准）。

二、项目负责单位尽快组织相关参与单位成立标准起草小组，研究制定标准起草工作方案，并在人员、经费、设备条件及相关资源利用等方面提供保障，尽快启动标准起草工作，确保按期完成标准制订任务。

三、计划项目执行过程中有关问题，请与总局联系。

联系人：中国网络安全审查认证和市场监管大数据中心

于大东 010—88650279

闫小良 010—88650268

市场监管总局

2024 年 2 月 7 日

2023 年度市场监管行业标准制订计划项目

序号	计划编号	项目名称	项目负责单位
1	2023MR0001	自然人网店管理规范	国家市场监督管理总局网络交易监督管理司
2	2023MR0002	市场监管电子数据取证规范	国家市场监督管理总局执法稽查局
3	2023MR0003	小微食品生产企业 HACCP 实施指南	中国检验检疫科学研究院
4	2023MR0004	交流电磁场检测技术规范	天津市特种设备监督检验技术研究院
5	2023MR0005	明厨亮灶厨房建设技术指南	湖北省标准化与质量研究院（湖北 WTO/TBT 通报咨询中心）
6	2023MR0006	企业食品安全风险管控清单操作规范	中国质量标准出版传媒有限公司
7	2023MR0007	食品安全信用档案信息数据规范	中国标准化研究院
8	2023MR0008	食品安全日管控周排查月调度工作规范	中国标准化研究院

更多内容详见：[市场监管总局关于下达 2023 年度市场监管行业标准制订计划项目的通知（国市监办发〔2024〕17 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国际食品

切勿食用！巧克力曲奇被紧急召回！

意大利卫生部 19 日发布紧急召回文件称，Merba 牌巧克力曲奇中可能存在异物，因此对部分产品进行召回。

意大利 Fanpage 网报道，意卫生部发布文件称，因 Merba 牌巧克力曲奇中可能存在金属碎片，因此对由荷兰 Merba 公司生产并销售的部分产品进行召回。具体信息如下：

-Merba 牌巧克力曲奇，225 克装，生产批次为 L2334702，保质期至 2024 年 12 月 12 日。



意卫生部提醒已购买上述产品的消费者切勿食用，并将其退回至销售点。

据越南海关总局的初步统计数据 displays, 2024 年 1 月份, 木薯出口增长创下新纪录。具体是, 今年 1 月份, 木薯出口量达 7.6 万吨, 环比增长 369.6%, 同比增长 30.9%; 出口额超过 1990 万美元, 环比增长 340.8%, 同比增长 36.4%, 使木薯成为 2024 年 1 月份增长最强劲的产品。

木薯平均出口价格每吨为 262 美元, 环比下降 15 美元。累计木薯和木薯制品出口创汇超过 1.95 亿美元, 环比增长 38.1%。

中国继续保持越南最大木薯进口国的地位。2024 年 1 月份, 越南向中国出口 40.19 吨木薯, 创汇超过 1.83 万美元, 在出口量和出口额上分别环比增长 48%和 38%。中国的市场占有率从 2023 年的 91%升至 2024 年 1 月份的 94%。

出口价格平均每吨为 457 美元, 环比下降 6%。除了中国市场, 越南还出口到韩国、马来西亚、日本、巴基斯坦等其他国家。

中国增加木薯淀粉和木薯片购买量, 服务于饲料加工行业。越南也是中国最大的木薯和木薯制品供应国。

中国海关总局的消息显示, 2023 年前 11 个月, 越南是中国的第二大木薯片供应来源, 出口量达 70 万吨木薯片, 出口额达 1.92 亿美元, 在出口量和出口额上分别环比增长 30%和 21%。越南木薯片占中国木薯片进口总量和进口总额分别为 12.71%和 12.63%。

越南是全球第二大木薯出口额, 仅次于泰国。

为了在 2023~2028 年阶段增加越南木薯产量和生产率, 越南木薯协会主动与越南农业与农村发展部种植局制定了《至 2030 年及远期展望至 2050 年木薯产业可持续发展计划》, 力争促进木薯行业发展并实现出口金额不低于 20 亿美元的目标。越南木薯协会提出的目标是, 2028 年木薯出口额达 20 亿美元, 2050 年增至 25 亿美元。(完)

南非苹果和梨：对华出口持续大幅增长，有望赶超新西兰

作为南半球重要的苹果和梨出口国，南非已成为中国进口苹果的第二大来源国，2023年南非梨的对华出口更是实现了爆发式增长。近日，南非仁果园艺公司（Hortgro pome）贸易与市场总经理 Jacques du Preez 在国际果蔬报道微信群举办线上讲座，重点介绍了南非苹果和梨的生产、出口情况，以及对2024年出口的预测。

南非苹果和梨的生产及出口情况

据 Jacques du Preez 介绍，通过扩建果园和品种迭代，南非苹果和梨行业保持持续增长，苹果和梨的种植面积在过去五年里分别增长了5%，总面积达到约34,400公顷。果树的树龄分布显示，7-9%的果树尚未开始挂果，表明行业处于良性的发展之中。

南非每年苹果、梨和各类核果的总产量约220万吨，其中苹果产量超过130万吨，梨为57.5万吨，45-50%的苹果和梨销往出口市场，运至全球100多个国家。预计2024年苹果的出口将增长7%，梨的出口基本持平，未来5年内苹果出口将增长9%，梨出口将增长22%。

Preez 表示，作为出口导向型产业，南非梨果行业始终将消费者的需求放在第一位，苹果和梨的品种更迭也反映了这一点。南非生产红苹果、青苹果、红晕苹果、粉红晕苹果，但以翠玉（Granny Smith）为代表的青苹果种植面积在过去十年下降了很多，受到市场青睐的富士红苹果、以皇家嘎啦（Royal Gala）为代表的红晕苹果，以及粉红晕品种粉红佳人（Pink Lady）的种植面积则出现了较大幅度的增长。

梨的品种变化同样如此，所有褐皮梨品种的种植面积都呈下降之势，除大头梨（Packham's Triumph）以外，青皮梨的面积也有下降，而大部分红颊梨有增长的趋势。中国市场很受欢迎的彩啤梨（Forelle），未来五年可能仍处于增长趋势。

2016年以来，南非梨果的出口市场格局发生了巨大的变化。曾经占比70%的英国、欧盟和俄罗斯市场，份额在2023年下降到32%，而远东和亚洲市场所占的份额从26%增至64%，已经成为南非梨果最大的出口市场。Preez 认为这个市场仍在增长，而中国是其中最重要的一员，南非对中国市场的出口量将很快赶上新西兰。

对华出口情况及展望

近两年南非苹果和梨对华出口呈现出快速增长之势。统计数据显示，2022和2023年南非苹果对华出口量分别增长了36%和25%。2023年南非对华出口苹果138.4万箱，约1.7万吨，富士、皇家嘎啦（Royal Gala）和闪光嘎啦（Big Bucks）是最主要的出口品种。中国海关统计数据显示，2023年中国进口了8.17万吨鲜苹果，南非苹果已经占了20.8%的市场份额。

首批南非梨向中国的出口于2022年8月中旬启动，当年出口量约3.8万箱。2023年南非梨对华出口量为27.4万箱，同比增幅高达625%，彩啤梨是出口量最大的品种，占比达到75%，其次是Cheeky和大头梨。

更多内容详见：[南非苹果和梨：对华出口持续大幅增长，有望赶超新西兰](#)

2月7日，在洪都拉斯—中国自贸协定谈判框架内，洪都拉斯经济发展部部长弗雷迪斯·塞拉托(Fredis Cerrato)与中国商务部部长王文涛分别代表两国政府，以视频方式签署了“自贸协定早期收获安排”，由此，洪都拉斯虾出口至中国将享受免关税待遇。

洪都拉斯网站“hondudiario.com”报道，根据洪中自贸协定早期收获安排，在两国自贸协定生效以前，洪都拉斯虾可以享受免关税待遇进入中国市场，“这是向深化贸易一体化和经济合作迈出的一步”。

值得一提的是，洪都拉斯虾养殖业约占国内生产总值(GDP)的2%，该产业雇佣了近1万名劳动力。

洪都拉斯经济发展部表示，此次签署早期收获安排体现了洪都拉斯与中国之间“信任与好感”，目的是在自贸协定谈判结束以前及早享受自贸合作成果。

此外，洪都拉斯经济发展部还表示，早期收获安排的签署是塞拉托与中国商务部国际贸易谈判代表兼副部长王受文在去年11月举行会晤的成果，期间双方讨论了关于两国自贸协定谈判的多项议题，重点是洪都拉斯虾进入中国市场的议题。

俄罗斯蟹业集团 2023 年对华活蟹出口同比增长 71%

俄罗斯卫星通讯社莫斯科电 俄罗斯蟹业集团发布消息称，集团 2023 年对华出口活蟹 8600 吨，同比增长 71%。

集团产品 2023 年也出口到日本、韩国、墨西哥和中东国家。

集团捕蟹船队规模去年增至 39 艘船，全年捕蟹 11700 吨。

公告称：“预计公司还将再建造 6 艘先进捕蟹船，并将在远东建设一个物流综合体。”

俄农产品出口中心：俄猪肉恢复对华出口是 2023 年俄农产品出口最重要的事件

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 2 月 7 日电 俄罗斯农产品出口中心副主任安德烈·库切罗夫在第 31 届国际食品、饮料及食品原料展览会 Prodexpo 2024 全体会议上表示，俄罗斯猪肉恢复对华出口是 2023 年俄罗斯农产品出口最重要的事件。

中国于今年 9 月底取消了 2008 年因非洲猪瘟（ASF）在俄罗斯传播而对俄罗斯猪肉进口实施的限制。1 月 4 日电俄罗斯副总理维多利亚·阿布拉姆琴科在“俄罗斯”国际展览暨论坛期间表示，俄罗斯对中国猪肉供应或于 2024 年中期前启动。

库切罗夫说，俄罗斯粮食出口超前发展，出口 150 多个国家，对友好国家的出口量增长了 20%。他还指出，仍在继续开发新市场。

库切罗夫强调：“2023 年向 17 个国家开放了 48 种产品的出口。最重要的事件是俄罗斯猪肉重新进入中国市场。”他还指出，俄罗斯出口商获得了向中国香港供应乳制品的权利。

第 31 届俄罗斯莫斯科国际食品、饮料及配料展览会 PRODEXPO 于 2 月 5 日至 9 日在莫斯科举办。本届展览会吸引了来自 40 个国家的 2150 多家企业参展，其中中国企业超过 150 家。

国际预警

注意！进口水粉非法添加防腐剂

食品伙伴网讯 2024年2月6日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，缅甸一批次水粉检出防腐剂含量不符规定。



通报显示，缅甸制造厂或出口商名称为凤凰食品 (PHOENIX BRAND)，台湾地区进口商为金宏洋有限公司。

据了解，该批次水粉检出防腐剂己二烯酸 0.23 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 条规定。

不合格产品共计 3,256.00 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

我国出口花生被检出黄曲霉毒素超标

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，2024年2月21日，西班牙通报我国出口花生不合格。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
2024-2-21	西班牙	花生	2024.1196	黄曲霉毒素超标 (24 µg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

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

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

检出转基因成分 我国出口有机黑米粉被通报

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，2024年2月12日，荷兰通报我国出口有机黑米粉不合格。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
2024-2-12	荷兰	有机黑米粉	2024.0980	含有未经授权的转基因成分	产品尚未投放市场/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，欧盟尚未批准任何转基因水稻合法种植，因此食品中出现转基因大米成分属于违法行为。另外，按照欧盟规定，若食品中已获许可转基因成分超过0.9%，则产品标签必须注明。

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本通报我国出口冷冻油菜花和生鲜胡萝卜等产品不合格

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省消息，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，通报显示我国 8 批次食品不合格。

8 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
YUYAO GUMANCANG FOOD CO., LTD	冷冻西兰花	检出 腐霉利 0.05 ppm
ANQIU GIYAFUKU FOODS CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.02 ppm
XUYI SIZHOUCHEG AGRICULTURAL DEVELOPMENT CO. LTD.	冷冻熟小龙虾	检出 细菌总数 3.2×10^5 /g
LAIYANG HonGRUN FOODSTUFFS CO., LTD.	冷冻西兰花	检出 腐霉利 0.02 ppm
ZHEJIANG SILVER RIVER FOODS CO., LTD.	冷冻油菜花	检出 戊唑醇 0.07 ppm
GUANGXI LUOBAWANG FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.	油炸花生制品	检出 黄曲霉毒素 237 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 203.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 33.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$)
GUANGXI LUOBAWANG FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.	油炸花生制品	检出 黄曲霉毒素 81 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 68.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 12.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$)
RIZHAO KAI DI FOOD CO., LTD.	冷冻圆葱	检出 噻虫嗪 0.05 ppm

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，检查产品中农药的残留情况，注意产品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

2024年2月中国出口韩国食品违反情况 (更新至2月16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
2024.02.01	京仁厅	器具及容器包装	ZARA HOME 餐具	자라홈 테이블 웨어 ZARA HOME TABLEWARE-#3216206400	GUANGDONG TOT YE CERAMICS INDUSTRIAL CO., LTD	陶瓷材质：铅超标	盘子、汤勺：8 μg/cm ² 以下，碗：0.5 mg/L 以下	盘子、汤勺：140 μg/cm ² ，碗：1.9 mg/L	~
2024.02.01	京仁厅	器具及容器包装	铝箔	알루미늄박 ALUMINUM FOIL	WEIHAI HAIYANGFENG FISHING TACKLE CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下	6 mg/L (水)，10 mg/L (4%醋酸)，1077 mg/L(正庚烷)	~
2024.02.01	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품 STORAGE JAR	YIWUSHIJISONG COMMODITY COMPANY	总溶出量超标	30 mg/L 以下	74 mg/L(4%醋酸)	~
2024.02.01	京仁厅	器具及容器包装	多功能炊具	허밍 스퀘어 멀티팟(전기액체 가열기기) MULTI COOKER	GUANGDONG WANDI ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是，使用温度在 100℃ 以下时正庚烷在 150 mg/L 以下)	88 mg/L(4%醋酸)，7 mg/L(水)，13 mg/L(正庚烷)	~
2024.02.05	京仁厅	加工食品	心形琥珀糖	하트 코하쿠토 HEART KOHAKUTO	SHENZHEN PETER BEAR FOOD CO., LTD	禁用的焦油色素超标	不得检出	检出食用色素红色 2 号	2023-12-21 ~ 2025-12-21
2024.02.05	京仁厅	器具及容器包装	咖啡用品	커피용품 DOSING RING	DonGGUAN KLAM HOME FURNISHINGS TECHNOLOGY CO., LTD	镍超标	0.1 mg/L 以下	0.4 mg/L	~
2024.02.05	京仁厅(平泽)	水产品	活黄颡鱼	활동자개 LIVE CUT TAILED BULLHEAD	No. 4 Aquafarm of Tianjin Zhengyue Aquaculture and Storage Co., Ltd	残留兽药(乙氧喹啉)超标	1.0 mg/kg 以下	1.9 mg/kg	2024-01-30 ~

更多内容详见：[2024年2月中国出口韩国食品违反情况\(更新至2月16日\)](#)

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 2024 年第 8 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 5 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
2024-2-20	爱尔兰	抹刀(食品接触材料)	2024.1168	铜迁移(0.3 ± 0.1mg/kg, 1.8 ± 0.4mg/kg, 2.7 ± 0.6mg/kg)	产品尚未投放市场/--	拒绝入境通报
2024-2-21	西班牙	花生	2024.1196	黄曲霉毒素超标(24 µg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-2-21	意大利	方便面	2024.1197	未申报过敏原(甲壳类动物)	未向其他成员国分销/公众警告-新闻稿	警告通报
2024-2-23	意大利	方便面	2024.1270	涉嫌非法进口(检出猪和鸡 DNA)	分销至其他成员国/从收件人处撤回	后续信息通报
2024-2-23	意大利	花生	2024.1288	黄曲霉毒素 B1 (9.7 ± 4.3 µg/kg) 黄曲霉毒素总量(11.2 ± 4.9 µg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

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

相关政策解读

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

对植物自身而言，果实的重要生理功能是为种子的发育提供庇护场所（成熟前）和传播载体（成熟后）。因而，多数果实成熟前并不好吃，而且含有各种对动物和微生物有害的防御性物质。这是因为在果实成熟前，种子还未发育成熟，植物利用包括茉莉酸信号通路在内的多种防御机制保护种子的正常发育。一旦种子发育成熟，果实就进入成熟阶段，变得色香味俱全，同时将抗性“解除”。植物展示的这些“友好”信号会吸引动物和微生物“取食”，从而帮助其传播种子。对植物而言，这一在长期进化过程中形成的复杂而精细的机制有助于其繁衍生息。而对人类而言，果实成熟后更容易受死体营养型病原菌侵害而腐烂，这往往导致严重的采后损失。虽然延缓果实成熟可以提高果实对死体营养型病原菌的抗性，但是由于果实的营养品质和风味品质在成熟后才能完全形成，这使得品质与抗性不可兼得。因此，深入研究果实成熟过程中品质形成与抗性降低的分子机理以及二者的互作机制，对育种中打破优质与高抗负相关具有指导意义。

中国科学院遗传与发育生物学研究所研究员李传友团队长期以番茄为模式研究植物防御病虫害与果实品质形成的分子机制，并应用于育种。该团队先前工作解析了乙烯调控番茄果实成熟的分子网络，从转录调控的角度回答了“为什么果实成熟后就色香味俱全”。他们发现乙烯信号途径核心转录因子 EIL 与转录中介体亚基 MED25 形成功能复合体，直接或间接（通过下游次级转录因子）调控果实软化、色素代谢和风味物质合成等品质形成相关基因的表达。同时，EIL - MED25 还与下游转录因子形成正负反馈回路来维持成熟过程中的乙烯稳态。

2月7日，李传友团队等以 *Tomato CYP94C1 inactivates bioactive JA-Ile to attenuate jasmonate-mediated defense during fruit ripening* 为题，在《分子植物》(Molecular Plant) 在线发表研究论文。相关研究发现 EIL 在调控番茄品质形成相关基因表达的同时，靶向激活茉莉酸代谢基因 CYP94C1 的表达，从而消减茉莉酸介导的抗性，回答了“为什么成熟的果实更容易受死体营养型病原菌的侵害”。

研究发现，在果实的成熟过程中，乙烯的生物合成量迅速上升，而活性茉莉酸 JA-Ile 的水平急剧下降。与之相一致的是，乙烯调控的品质形成相关基因在果实成熟过程中上调表达，而茉莉酸调控的防御相关基因则在该过程中下调表达。此外，合成受茉莉酸正向调控的番茄碱，其水平也在果实成熟过程中急剧下降。茉莉酸水平的下降以其介导的抗性反应的下降本身就是果实成熟的内在组成部分。

在拟南芥中，Cytochrome P450 94 (CYP94) 家族的成员通过 ω -氧化使 JA-Ile 失活。其中，AtCYP94B1 和 AtCYP94B3 将活性形式的 JA-Ile 转化为低活性的 12-OH-JA-Ile，而 AtCYP94C1 则可以进一步将 12-OH-JA-Ile 转化为无活性的 12-COOH-JA-Ile。拟南芥的这三个基因均受机械损伤诱导表达。序列分析结果发现，番茄基因组一共编码 3 个 CYP94B 氧化酶 (CYP94B1、CYP94B2 和 CYP94B3) 和 2 个 CYP94C 氧化酶 (CYP94C1 和 CYP94C2)。有趣的是，与其他成员不同，CYP94C1 的表达受成熟强烈诱导，而不受机械损伤诱导。体外酶活试验表明 CYP94C1 可以将 JA-Ile 转化为无活性的 12-COOH-JA-Ile。而敲除 CYP94C1 可显著提高成熟果实中的 JA-Ile 含量，进而提高果实对死体营养型病原菌的抗性。上述结果表明，CYP94C1 在果实成熟过程中被特异诱导表达，从而使 JA-Ile 失活，进而消减茉莉酸介导的抗性反应。

进一步研究发现，乙烯信号途径核心转录因子 EIL 直接结合到 CYP94C1 的启动子区，从而激活后者的表达。可见，在果实成熟前，植物利用防御激素茉莉酸来保护发育中的种子。一旦种子成熟，植物就利用成熟激素乙烯来实现“一石二鸟”的作用。一方面，利用乙烯促进品质形成，从而吸引动物取食。另一方面，利用乙烯将活性形式的茉莉酸代谢掉，从而“解除”茉莉酸介导的抗性，使果实更容易受死体营养型病原菌侵害而腐烂。这两方面的作用均有助于种子的传播。

更多内容详见：[研究揭示果实成熟后更易腐烂的分子机理](#)

文章来源：中国科学院

地球环境所等揭示秸秆还田有助于提升粮食产量和增加土壤碳储量

在追求农业可持续发展的当下，秸秆还田策略因独特的生态化学特性而备受关注。无机肥料虽然为作物提供关键养分，但引发了土壤碳流失和酸化问题。秸秆还田可调节土壤生态化学平衡，缓解微生物和作物代谢压力，进而促进土壤有机质累积。现有研究多聚焦表层土壤，而对秸秆还田在全球尺度上对土壤深层碳、氮、磷储存及谷物产量上的影响缺乏系统认识。

中国科学院地球环境研究所通过全面分析全球 806 个不同耕地类型实验，探索秸秆还田对土壤剖面内碳、氮、磷库存和谷物产量的影响。结果显示，秸秆还田在所有土层中均显著提升了土壤碳储量，特别是在表层。表层土壤氮和磷储量也显著增加。此外，秸秆还田在缓解旱地土壤酸化以及提升粮食产量方面展现出积极效果。这表明秸秆还田优化了表层土壤生态化学计量，改变了下层土壤的生态化学计量，从而调节整个土壤剖面的生物地球化学循环。

该研究强调了秸秆还田在增加表层土壤碳、氮、磷储量，改善作物生长环境及在促进环境改善方面的重要性，为提升深层土壤碳储量提供了有效的长期策略，以应对气候变化的挑战。

相关研究成果发表在《可持续发展农业》（Agronomy for Sustainable Development）上。研究工作得到国家自然科学基金和德国“洪堡学者”计划等的支持。该工作由地球环境所和武汉理工大学合作完成。

海南：食品领域 2024 年国际科技合作研发项目决定立项 13 个项目

食品伙伴网讯 近日，海南省科学技术厅发布通知，根据《海南省国际科技合作研发项目和经费管理暂行细则》（琼科规〔2022〕33号）等文件要求，经公开申报、形式审查、专家评审、行政决策、项目公示等程序，2024年国际科技合作研发项目决定立项23个项目，其中，食品领域有13个项目。

食品领域 2024 年国际科技合作研发项目立项安排表					
序号	项目编号	项目名称	申报单位	项目负责人	支持经费（万元）
1	GHYF2024001	刚果（布）热带果蔬种质资源联合考察及鉴定评价	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	黄建峰	100
3	GHYF2024003	抗虫水稻资源鉴定评价与材料选育	中国农业大学三亚研究院	康定明	100
4	GHYF2024004	椰子粕特征蛋白梯次分离及功能特性研究	海南大学	赵文竹	100
7	GHYF2024007	人工智能与北斗支撑的芒果自动采摘与田间分级装备关键技术研发与示范	中国农业大学三亚研究院	张昭	100
8	GHYF2024008	基于木薯抗、感自交系的抗病基因筛选及功能解析	海南大学	陈银华	50
10	GHYF2024010	海南富硒鸡蛋硒蛋白梯度利用及蛋白-硒结合机制解析	海南大学	于志鹏	100
11	GHYF2024011	金鲳鱼冷藏中肌原纤维蛋白氧化介导物性品质劣化机制与调控研究	海南大学	李川	100
15	GHYF2024015	牛骨高值化深加工关键技术开发与产业化应用	南京农业大学三亚研究院	唐长波	100
16	GHYF2024016	菠萝机械化种植机在马来西亚的技术转移与示范	中国热带农业科学院南亚热带作物研究所	薛忠	100
17	GHYF2024017	优质热带豆科绿肥种质资源引进与创新利用研究	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所	郇恒福	98
19	GHYF2024019	油棕生产关键技术在印度尼西亚的示范与推广	中国热带农业科学院椰子研究所	曹红星	80
20	GHYF2024020	椰子纯合种苗制备的小孢子培养体系构建与应用	海南大学	夏薇	90
22	GHYF2024022	水产品预制菜冷链过程多尺度柔性感知与可信溯源技术研究	海南大学	何燕富	100

（来源：海南省科学技术厅）

原文链接：https://dost.hainan.gov.cn/xxgk/xxgkz1/xxgkml/202402/t20240209_3593304.html

 2024 年国际科技合作研发项目立项安排表.xlsx

文章来源：食品伙伴网

北京市农林科学院加工所研究团队在食品顶级期刊 CRFSN 上发表植物基蛋白来源与营养功能特性研究进展综述

近年来，植物基饮食尤其是植物基蛋白质在食品科学领域受到广泛关注。植物基蛋白质作为一种环境友好的、可持续的营养来源，能够减轻肉类蛋白食品生产加工带来的可持续发展和生态环境压力，满足消费者对营养、健康、绿色和多样化食品的需求。

近日，加工所农产品加工与理论技术研究团队在国际期刊 *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (IF=10.2) 在线发表“Plant-based proteins: Advances in their sources, digestive profiles in vitro and potential health benefits”综述文章。本文旨在为改善不同植物来源蛋白质的营养功能特性、开发植物基蛋白质相关的功能性食品提供指导和参考。

本文系统概述了食用豆、谷物、假谷物和藻类等不同植物来源蛋白质的营养、功能和消化特性，总结体外消化模型和生物信息学手段，讨论不同加工方式对植物基蛋白质消化率的影响，分析了植物基蛋白质及其消化产物多肽的健康益处。植物基蛋白质来源的多样性在提高植物基蛋白质品质特性方面起着重要作用。目前多种体外消化模型和生物信息学手段用于研究植物基蛋白质的消化特性。发芽萌动、发酵、热处理和非热处理等加工方式能够显著改善植物基蛋白质的消化特性，使其接近动物基蛋白质的消化水平。植物基蛋白质尤其是水解产物多肽表现出良好的生物活性，包括抗氧化、抗炎、降血糖、降血压和抗癌等，在改善人体健康方面具有潜在的应用价值。未来仍需进一步改进植物基蛋白质的体外消化模型，探究食品中其他组分对植物基蛋白质消化特性的影响，以及进一步验证和解析植物基蛋白质及其消化产物的健康益处。

客座硕士研究生李梦卓为本文第一作者，秦培友研究员和赵晓燕研究员为共同通讯作者。该研究得到了江苏省农业科技自主创新资金项目 (No. CX (22) 2013) 和海南省重点研发计划项目 (ZDYF2021XDNY294) 等资助。

原文链接: <https://doi.org/10.1080/10408398.2024.2315448>

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 30 万条，累计翻译字数超 6000 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

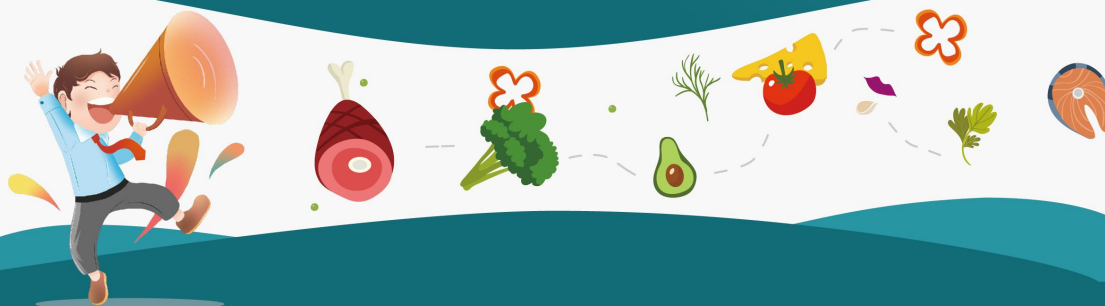
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 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。

2024 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	2024 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
3 月 5-6 日	线上直播	药食同源基础及产品开发培训班
3 月 18-20 日	广州	2024 中国食品安全检测与分析技术交流会
3 月 22-24 日	扬州	第二届中国地方特色预制菜专题研讨会暨淮扬风味菜肴工业化发展论坛
3 月 27-29 日	苏州	2024 国食品农产品安全快速检测技术研讨会
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
4 月 18-19 日	上海	2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会
5 月 15-18 日	上海	2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会
5 月 22-24 日	上海	Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会

2024 年展会预告：

2 月 27-29 日	广州	GFE2024 第 46 届广州国际餐饮加盟展
3 月 1-3 日	深圳	第 22 届全食展暨第 16 届中冰展
3 月 6-8 日	杭州	2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会
3 月 4-6 日	广州	2024 广州国际仓储物流智能装备及技术展览会
3 月 4-6 日	广州	GPACINNO2024 第三十届中国国际包装工业展览会
3 月 6-8 日	济南	2024 第 12 届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展）
3 月 6-7 日	吉隆坡	亚太健康功能食品峰会（FFWS 2024）
3 月 6-9 日	天津	第二十届天津工博会
3 月 7-9 日	上海	2024 上海餐饮连锁加盟展
3 月 7-9 日	重庆	海名·2024 重庆餐饮供应链博览会暨火锅食材展览会
3 月 8-10 日	宁波	2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会
3 月 9-11 日	呼和浩特	2024 第十七届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3 月 10-12 日	济南	2024 中国（山东）国际装备制造业博览会
3 月 15-17 日	北京	2024 中国（北京）国际餐饮食材博览会
3 月 15-17 日	佛山	2024 广东（佛山）预制菜产业博览会
3 月 15-17 日	北京	2024 第十四届北京生鲜供应链及冷链技术设备展览会
3 月 16-18 日	沈阳	2024 第 40 届沈阳餐饮食材展览会
3 月 19-20 日	运城	第四届山西（运城）智慧农业展览会

3月26-28日	武汉	2024第12届华中科教仪器与技术装备展览会
3月27-29日	郑州	2024第十四届中国（郑州）塑料产业博览会
3月29-31日	洛阳	“中国秫酒”杯2024中原（洛阳）糖酒食品交易会暨河洛酒文化高峰论坛
3月28-30日	成都	2024成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会
3月28-29日	苏州	IBS 2024第十二届生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月30-4月1日	银川	第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
4月1-3日	上海	CCLE第七届中国教育后勤展览会
4月1-3日	深圳	CCH2024国际餐饮连锁加盟展览会
4月11-13日	南京	2024第二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会
4月12-14日	石家庄	2024北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会
4月12-14日	沈阳	2024第39届沈阳食品糖酒会
4月13-15日	太原	2024第十八届山西国际粮油机械博览会
4月13-15日	北京	2024第十九届北京国际烘焙展览会
4月13-15日	长春	2024长春食品博览会
4月13-15日	北京	2024京正·北京国际孕婴童产业博览会
4月18-20日	沈阳	2024第11届沈阳餐饮产业博览会
4月18-20日	青岛	2024中国（青岛）畜牧业博览会
4月18-20日	柳州	2024中国（柳州）国际米粉产业博览会
4月20-21日	哈尔滨	第12届哈尔滨糖酒食品交易会
4月22-23日	上海	第十八届上海国际新零售社区社群团购博览会
4月24-26日	郑州	第33届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月24-26日	成都	2024第26届西部国际全仪大会
4月24-26日	深圳	Anuga select China 世界食品（深圳）博览会
4月25-27日	西安	海名·2024第九届西安餐饮供应链博览会
4月26-27日	哈尔滨	第29届东北三省畜牧业交易博览会（东北三省家禽交易会）暨第8届哈尔滨奶业博览会
4月26-5月4日	南京	第十八届江苏春季食品商品展览会
5月6-8日	宿迁	2024第13届中国（淮海经济区）食品饮料展览会
5月8-10日	重庆	FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会
5月9-11日	天津	2024中国·北方糖酒及食品展览会
5月9-11日	天津	2024中国（天津）食品加工和包装机械展览会
5月10-12日	济南	CNFE2024第18届全国食品博览会
5月10-13日	厦门	2024中国厦门国际茶产业（春季）博览会
5月10-12日	广州	2024世界食品广州展（世食展）
5月10-12日	南京	2024年第十四届中国南京国际食品饮料博览会
5月13-15日	义乌	第14届中国国际电子商务博览会
5月16-18日	深圳	2024第6届深圳国际餐饮食材展览会
5月16-19日	沧州	2024第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会
5月15-17日	广州	2024中国（广州）国际电商食品博览会
5月17-19日	深圳	2024深圳国际渔业博览会
5月18-20日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会
5月18-20日	西安	西安糖酒会--2024第十三届中国西安糖酒食品交易会
5月23-25日	西安	第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月24-26日	合肥	2024第25届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
5月24-26日	长春	2024第40届长春食品糖酒会
5月24-26日	临沂	2024第十八届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月26-28日	潍坊	2024中国（潍坊）食品加工及包装机械展览会暨2024中国潍坊塑料产业博览会
5月28-30日	石家庄	瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会

5月28-30日	广州	2024第十九届广州国际纸展
5月29-31日	青岛	2024第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会
5月29-31日	北京	第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE 2024）
5月30-6月1日	广州	2024第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会
5月31-6月2日	广州	2024第二十二届（广东）国际医疗器械博览会
5月31-6月2日	西安	2024陕西（西安）国际餐饮食材博览会
5月31-6月2日	成都	第7届中国·成都国际养老服务业博览会暨夕阳嘉年华/2024成都老博会
6月1-3日	广州	2024中国生命科学大会暨2024中国生命科学博览会
6月3-5日	上海	2024上海国际酒店用品及餐饮业展览会
6月4-6日	北京	箸福·2024第七届北京餐饮采购展览会
6月7-9日	哈尔滨市	2024东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛
6月14-16日	广州	第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会
6月17-19日	青岛	2024中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月18-20日	合肥	2024年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月19-21日	上海	2024上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月26-28日	深圳	第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展
6月27-29日	成都	海名·2024第12届成都餐饮供应链博览会
6月27-29日	香港	IHEXPOHK2024 香港国际健康博览
6月28-30日	合肥	2024第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
6月28-30日	青岛	2024青岛国际户外运动及露营生活博览会
7月4-6日	宁波	2024浙江国际餐饮业博览会
7月6-8日	石家庄	2024第32届河北省糖酒食品交易会
7月9-10日	昆明	2024第六届中国西南畜牧业展览会
7月10-13日	青岛	2024第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会
7月12-13日	贵阳	2024中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会
7月26-28日	合肥	2024汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
8月3-5日	太原	2024第2届山西省糖酒食品交易会
8月6-8日	昌吉	2024中国新疆（昌吉）种子展示交易会
8月8-10日	广州	2024第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会
8月8-10日	南京	CNWFF2024第14届中国（南京）国际糖酒食品交易会
8月9-11日	济南	2024第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会
8月21-23日	上海	2024秋季上海全食展暨中冰展
8月23-25日	广州	FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展
8月23-25日	上海	2024年第18届上海国际渔业博览会
9月8-10日	广州	2024广州国际化工装备展
8月28-30日	上海	2024上海国际水果展
9月12-14日	北京	2024中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会
9月21-23日	北京	2024世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会
9月25-27日	广州	2024中食展®（广州）暨广州国际食品食材展
9月26-28日	天津	第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
10月13-14日	乌鲁木齐	2024第五届新疆国际畜牧业博览会
10月28-31日	上海	2024中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）

展会联系:

电话: 0535-2129305

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 180469692

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：

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东杰信检验认证有限公司——检测服务](#)

[易晟生物科技（东莞）有限公司——食品添加剂](#)

[武汉能迈科香料有限公司——食品添加剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达信息技术有限公司——仪器试剂](#)

[广州维思贝生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广州天佳生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司生产工厂——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——食品添加剂](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——仪器试剂](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：Email：ec@foodmate.net

企业 QQ：2793866545 Tel：0535-2154193

食品伙伴网食学宝

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

截至 2023 年 12 月, 食学宝已服务超 38 万用户; 上线点播课程 1048 个系列, 共 4300 多节, 课程总时长超 2500 小时; 开展直播 990 余场, 免费直播 689 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。

食学宝个人 VIP 包年服务

为给学员提供超值的学习服务, 食学宝平台上线了 VIP 包年服务, 近 800 门课程免费看, 还有 VIP 专属折扣和优惠券。

VIP 开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip>

食学宝企业版

食学宝企业版是食学宝面向食品企业开发的内训培训平台, 为企业提供在线学习和培训管理服务。平台汇聚食学宝几百门食品课程资源, 同时系统支持课程自建上传, 考试阅卷、员工管理、学习统计、动态通知等功能, 帮助企业建立培训体系, 管理员工培训。

企业版申请试用链接: <http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index>

2、直播服务：以成熟的直播技术平台，丰富的行业经验，多维的推广渠道，为主办方实现线上培训、直播会议等提供一站式解决方案，打破地域和时间的限制，通过互联网，将专业知识，主题汇报，产品宣讲，线下大会等以在线直播的形式向目标人群展示并进行交流互动。

线上直播服务

为主办方提供线上直播服务，为内部直播培训提供平台及技术支持，包括直播平台搭建，直播流量及直播技术支持，以及直播录制，视频剪辑整理等服务。

现场直播服务

为主办方举办的各种线下活动提供现场会议直播服务，提供直播平台、直播设备，直播技术人员现场服务，完成会前现场直播设备搭建调试、现场直播拍摄推流、录制视频后期处理等，提供一站式服务解决方案。

整合直播营销

依托食品伙伴网、食学宝平台优势，将企业宣讲、新品发布、服务介绍等内容通过直播的方式分发给食品行业精准人群，触达用户，实现宣传，展示实力。

联系我们：

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（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?catid=5621>

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】2024年2月26日更新，食品伙伴网最新学习、交流机会汇总

- 1、最新推出
 - 2、线上直播培训、会议
 - 3、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测）
 - 4、各种活动。
- 有奖调查、实验室系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

最新推出

【3月广州】免费参会|2024 益生菌行业创新峰会

时间：2024年3月12日

地点：广州

会议亮点：

- 精准聚焦益生菌行业会议，解析益生菌科学前沿与产业现状；
- 行业专家+企业专家参与，产学研用，从理论到实践贯穿益生菌研究应用；
- 细分益生菌产品解决方案展示。

具体议题参看详情介绍。

参与方式：

1. 本次活动前 100 名报名通过审核后可免费参会；
2. 本次活动线下仅限大健康食品行业品牌方及代工方免费参与（每家企业限两人）；
3. 活动时间 2024 年 3 月 12 日 8:00—18:00，通过审核后将通知具体活动地点；
4. 本活动最终解释权归食品伙伴网功能食品圈所有。

活动咨询：丁老师：15853516576（微信同号）

详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/GFYsNyvm5qy-54G_kAhvFQ

【4月青岛】调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2024年4月18日—4月20日

培训地点：山东 青岛

主要内容：

邀请行业专家，针对调理肉制品的技术创新、调味调香、品质提升、防腐保鲜等技术进行详细讲解，结合关键工艺进行实操训练，使学员们同时掌握专业知识和实践技能；从实际出发，解决大家的技术难题，提升调理肉制品加工技术水平，实现创新创业人才培养，推动肉类行业发展进程。

具体日程和内容参看详情介绍。

培训费用：3600元/人，费用包括培训费、资料费、实操所用材料费、食宿费用。差旅费自理。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/diDJXDAYSbHn4uQLgakrkg>

联系人：迟老师 18006457284 荆老师：13361384260

【食品论坛·大讲堂】学校食堂食品安全应知应会

时间：2024年2月28日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1332&fuid=154861>

主讲人：原璐，食品伙伴网食品安全质量服务事业部咨询顾问，主要从事食品企业体系建设、质量提升、食品安全管控及认证咨询工作。为多家食品企业及连锁餐饮企业提供质量提升和食品安全风险识别与管控服务，多次参与山东省、市食品生产监管、培训教育等项目；曾先后在世界五百强食品企业和连锁餐饮企业担任食品安全管理岗位，具有丰富的管理、培训以及行业实践经验。

主要内容：

- 一、学校食品安全重要性
- 二、食品安全应知应会

三、食品安全核心内容解读

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1351339-1-1.html>

【线上】“食品法律典型案例分析”系列直播课 第一期 民事案例-食品企业虚假宣传纠纷案案例分析

▲报名及观看链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1334&fuid=154861>

▲直播时间：2024年3月14日 19:30-20:30

▲本期内容：

- 1、案例概述
- 2、案例分析
- 3、相关建议

▲课程安排：

本次“食品法律典型案例分析”系列直播课目前开设6期

第一期：民事案例 - 食品企业虚假宣传纠纷案案例分析

第二期：刑事案例 - 销售有毒有害食品案案例分析

第三期：行政案例 - 食品标准与产品质量案案例分析

第四期：行政案例 - 保健食品不予再注册案案例分析

第五期：行政案例 - 新食品原料申报驳回案案例分析

第六期：民事案例 - 食品设备采购合同纠纷案案例分析

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>

食学宝企业版上线，欢迎推荐给公司负责培训的同事申请试用：

<http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index?inviter=12>

食学宝2024年课程计划表已发布，快开始制定你的2024学习计划吧！

https://mp.weixin.qq.com/s/AsfswiTpUTnqbi_fSj4g

【VIP会员免费学】植物提取物——生物碱介绍及荷叶生物碱的制备工艺

▲报名学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1706&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 概述
2. 生物碱的分类及结构特征
3. 荷叶生物碱
4. 荷叶生物碱的制备

线上·培训·研讨会·直播

肉制品行业新年线上分享会

时间：2024年2月29日 14:00-16:30

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1319&fuid=154861>

主要内容：

肉制品行业发展与未来趋势洞察

肉制品调味料发展及产品创新

肉制品品质构技术与应用

肉制品企业发展模式创新

联系人：迟老师 18006457284（微信同）

线上培训|药食同源基础及产品开发培训班

时间地点：2024年3月5-6日（线上直播）

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1328&fuid=154861>

课程内容：

- 1) 药食同源物质、提取物可用依据及判定及常见问题
- 2) 常见药食同源物质加工方法与提取工艺详解及注意事项
- 3) 药食同源物质特性、标志性成分及功能
- 4) 药食同源类产品配方开发
- 5) 药食同源相关产品开发工艺及注意事项
- 6) 添加药食同源类产品标签标识及广告注意事项及典型案例

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/xaUIkE853LqrOVD03pYIog>

直播课 | 国际视野下，肉制品加工技术及产品创新专题课程

时间：2024年3月5日~3月27日

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1325&fuid=154861>

课程内容：

- 1) 西式肉制品巡览
- 2) 西式肉制品加工技术
- 3) 中式肉制品加工技术进展（酱卤、腊肠、腊肉）
- 4) 肉制品防腐保鲜技术及其栅栏技术应用
- 5) 西式肉制品包装标识、添加剂、生产标准值
- 6) 肉制品加工技术前沿及产品开发

活动联系人：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/puQ3dNLIANIzr5iavmUMDw>

实验室检测效率提升交流会

▲直播时间：2024年3月7日 14:00-15:00

▲报名和直播链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1324&fuid=154861>

▲内容：

1. LIMS 第一年部署常见问题及解决方案经验分享
2. 实验室人员上岗考核对实验室运行效率的影响

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【现场直播】第十届饮水行业泰山论坛

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1315&fuid=154861>

▲开课时间：2024年3月12日-13日

▲会议内容：

开幕式暨全体大会

欢迎晚宴、答谢晚宴

年度饮用水行业评选表彰

饮用水产业链精品展

饮用水行业标杆企业参观考察

包装饮用水行业生产技术培训

瓶装定制水专题交流会

2024 饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

▲收费标准：生产销售企业 800 元/人·供应商 1200 元/人（含大会期间餐饮、交通住宿自理）

▲报名联系：付老师：13370915547（微信同号）

【VIP 会员免费学】“食品企业质量诊断及提升”系列直播课 第三期：食品企业质量目标提升策略分解

▲报名及观看链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1329&fuid=154861>

▲直播时间：2024年3月28日14:30-15:30

▲培训对象：质量经理，质量总监，品控管理层等质量管理人员

▲本期内容：食品企业质量目标制定之后，要如何做提升策略分解，让制定的目标可落地？本次课程将为您交付思路和方法。

▲前期回顾：

第一期食品企业质量模型及诊断

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1680&fuid=154861>

第二期：食品企业品质目标的制定

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1701&fuid=154861>

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、【首轮会议通知】第二届中国地方特色预制菜专题研讨会暨淮扬风味菜肴工业化发展论坛

时间：2024年3月22-24日

地点：江苏·扬州

活动简介：本次大会以“攻克中式菜肴工业化关键技术，深化预制菜加工全产业落地”为主题，旨在推进海内外最前沿的科技、人才与产业深度融合，推动预制菜产业创新合作，助力地方特色预制菜产业的高质量发展。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/hnnipKzy5CornjSsDzHghA>

更多预制菜方向活动：https://mp.weixin.qq.com/s/7H_s2gt2mz1JYwtE-bFLrQ

2、行业大会|第一弹：第七届食品科技创新论坛主题抢先看

时间：2024年4月17-18日

地点：上海佘山茂御臻品之选酒店

会议主旨：科学创新、技术落地

大会框架：

食品科技创新论坛已连续成功举办六届，采用一个主论坛+多个分论坛并行的科学模式，聚焦行业技术创新热点，紧跟行业发展趋势。本次论坛为期两天，由1个政策法规与趋势创新主论坛与9个分论坛组成。9个分论坛分别为益生菌创新、功能食品、食药同源、乳品饮料、预制菜营养与健康、合成生物学、特殊食品、食品加工与智能制造与青年论坛。

参会/赞助联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/kgip8w4kpf-wgp05kuVZ4A>

3、米粉面条及汤底浇头加工技术研修班

时间：2024年4月25-26日

地点：山东省烟台市

培训对象：

米粉面条经营企业或个体，相关研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；餐饮连锁企业经营管理、大厨；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TluyKnxtp2NNKzbwL4MJxQ>

4、定档5月！“2024 感官科学技术创新论坛”与您相约杭州

时间：2024年5月

地点：浙江·杭州

会议亮点：

前沿趋势报告：全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量

技术应用分享：对标业界新技术新方法，提升感官分析新应用跨界融合

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

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

活动联系人：15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/uJ2SkkNK15ecAsCu-LjD7A>

5、新征程，再出发！2024 第五届水产品加工技术研讨会，5月相约大连

时间地点：2024年5月 辽宁·大连

会议主题：科技引领 技术创新 产学研融合 渔见未来

会议亮点：

1) 专家大咖现场云集，直击行业热点、技术！

2) 明星企业及产品展示、颁奖，树立标杆！

3) 原辅料及设备展台，现场供需交流、对接！

4) 成果展示发布，助推技术对接，创新发展！

5) 圆桌论坛-专家访谈，答疑解惑好时机！

6) 水产行业，当地品牌企业参观交流！

活动联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QnjwLr3IiVfC4siUw_3xkA

特别推荐：食品邦行业共享研发中心隆重推出肉制品系列专题创业培训班（卤猪副产品、卤鸡鸭产品、烤肠、中式香肠）

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：foodmatebang02（微信号）

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q

食品研发相关培训会议计划及已上线活动详情

<https://mp.weixin.qq.com/s/MF6j8Zh005sWQPELHIybXA>

质量安全类：

1、2024年第三届酒类企业食品质量安全控制专项培训预通知

培训时间：2024年3月27-29日

培训地点：济南（具体酒店地址另行通知）

培训内容：

1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析

2. 酒类相关最新标准应用解读

3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读

4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析

5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

培训对象：酒类生产企业负责人及食品安全管理人员；酒类生产企业采购、酿酒、包装、检测等工作人员；有志于改善酒类行业食品安全管理之人士。

培训费用：标准费用：3200 元/人，含培训费、资料费、会务费、餐费（午餐和晚餐）等；2024 年 2 月 8 日前报名，享受优惠价 3000 元/人；同一企业两人以上（含两人）报名享受 2800 元/人团购价格；住宿统一安排，费用自理；亦可自行安排。

考试及证书发放：本次培训课程结束后会进行考试，考试通过的学员，将为其发放《食品安全员证书》；本次培训将为所有完成培训课程的学员发放 20 学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/0pK0IfvxH70T1qNBPsaWGA>

联系人：

王老师 15110692985（微信同号）

于老师 13345165325（微信同号）

李老师 13522486109（微信同号）

2、2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会

主办单位：食品伙伴网

时间地点：2024 年 4 月 18-19 日 中国·上海

主要内容：

18 日 | 全体大会 食品质量安全管理与行业发展

19 日 | 分会场 第九届食品质量安全管理大会

19 日 | 分会场 第二届供应商食品安全管理大会

供应链质量安全管理与提升分论坛

供应商管理与风险控制分论坛

具体议题请看详情介绍，参会及合作等事项欢迎与联系人沟通。

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZC71gkDTpGTI1krNokmC0g>

联系人：方老师 13356941975（微信同）

3、体系内审员线下实操培训【2024 年排期】

主办单位：食品伙伴网

联合举办：北京联食认证服务有限公司

目的与收获：帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键控制点（HACCP）体系内审员工作，掌握内审员重难点工作内容，在体系管理中发现問題、改进問題、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

2024 年排期：

第 16 期 2024 年 3 月 28-30 日 杭州

第 17 期 2024 年 5 月 16-18 日 广州

第 18 期 2024 年 7 月 18-20 日 上海

第 19 期 2024 年 9 月 05-07 日 成都

第 20 期 2024 年 11 月 21-23 日 青岛

第 21 期 2024 年 12 月 20-22 日 哈尔滨

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人：姜老师 15345357379（微信同）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/uR6Agiv01s3A3W-rWH-avg>

食品安全合规类：

1、食品出口合规实操培训

1、培训时间及地点：

2024年3月28-29日 上海

2024年4月25-26日 北京

2024年6月 青岛

杭州、广州、西安、郑州等地另行通知

3、培训课程简介

本期食品出口合规实操班旨在面向食品企业在开拓海外市场、面向全球大市场的时候，企业人员需要掌握的食品出口方面的专业知识。课程不仅系统传授海外主流国家的政策法规，梳理不同国家不同的监管架构、标准法规等方面的差异性，更将多年来积累的标准法规比对拆解、信息收集技巧以及实际操作流程等，结合实际案例进行详细讲解和传授，让学员融会贯通，学以致用。

课程特色：小班教学，实用性强，系统专业的教学课程，学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险。

3、主要内容

食品出口马来西亚的合规性分析

食品出口前的准入要求、资质要求、合规性要求

食品出口时的流程要求

食品出口后的要求

通用标准查询方法（标签、食品添加剂等）

食品出口新加坡的合规性分析

食品出口泰国的合规性分析

食品出口越南的合规性分析

食品出口菲律宾的合规性分析

食品出口中国港澳地区的合规性分析

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口澳大利亚的合规性分析

食品出口新西兰的合规性分析

培训费用：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人

证书颁发：培训结束后颁发《食品出口合规管理内审员证书》

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=336>

检测技术与实验室管理类：

1、【微生物实训】2024年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

第 118 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 20-23 日 南京

第 119 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 广州

第 120 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 烟台

第 121 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 23-26 日 杭州

第 122 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 13-16 日 长沙

▲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。

▲培训费用: 2500 元/人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/ElxIyc01QYNm-oY4ZTH62g>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

2、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲课程介绍:

(一) 理论学习 (2.0 天)

标准解读

液质原理讲解及操作和谱图分析

仪器管理和期间核查

维护保养和故障排查

(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。

▲时间地点: 2024 年 2 月 山东·烟台 食学宝

▲培训费用: 3800 元/人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/uxnT34r6sNOMFjKtfG4GDg>

▲报名咨询: 郭老师 13361324795 (微信同号)

3、2024 年食品安全监督抽检专题培训班-广州/青岛班 (第一期)

▲时间及地点: 2024 年 3 月 08-10 日 广州/青岛

▲内容简介: 2024 年食品安全抽检细则的变化、食品安全抽检样品分类原则和易错类别的分析、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用、我国食品安全风险的分析、以及问题导向的抽检方案的制定, 抽样流程的梳理和管控的思考等内容。

▲收费标准: 标准费用 1880 元/人, 团体报名: 同一家单位 3 人及以上报名参会 1680 元/人, 5 人以上报名参会 1500 元/人。

▲培训讲师: 国家级食品质量检验中心专家, 省级食品安全抽检专家

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/5FPF4_LOwS5cekEI7wYpfQ

▲详询: 张老师 13370917540 (微信同号) 邮箱: train03@foodmate.net

4、2024 年食品安全监督抽检专题培训班-郑州班 (第二期)

▲时间及地点: 2024 年 3 月 25-28 日, 河南郑州

▲内容简介: 新版《食品安全抽样检验工作规范》的变化、2024 年食品安全抽检细则、食品安全抽检样品分类原则及易错类别的分析、食品相关标准的应用、食品安全风险分析, 以问题为导向的抽检方案的制定、抽样流程的梳理及管控, 以及食品抽检工作规范性及风险分析等重点内容。

▲收费标准: 标准费用: 2280 元/人, 团体报名: 同一家单位 3 人及以上报名参会 2080 元/人, 5 人以上报名参会 1800 元/人。

▲培训讲师: 国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/5FPF4_LOwS5cekEI7wYpfQ

▲详询: 张老师 13370917540 (微信同号) 邮箱: train03@foodmate.net

5、2024 中国食品安全检测与分析技术交流会 (第一期)

▲培训时间及地点: 2024 年 03 月 18 日-20 日 广东省·广州市

▲主要会议内容:

农、兽药残留专题

元素、添加剂专题

样品前处理专题

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲收费标准：3月09日前报名1000元/人，2人及以上800元/人。

标准费用：1200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。

▲详细介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1348865-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

6、【理论讲解+实际操作】食品中酸价、过氧化值检验实际操作培训班

▲时间：2024年3月21-22日（满5人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：食品中酸价的测定、食品中过氧化值的测定、氢氧化钠、硫代硫酸钠标准滴定溶液的配制；

实际操作学习：食用氢化油、糕点中过氧化值、过氧化值的测定、氢氧化钠标准滴定溶液的配制和标定；

▲活动联系人：邢老师 15688566323（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Yup3UAcSnDhf9vdtDpcBBg>

7、中国食品农产品安全快速检测技术研讨会

▲时间：2024年4月

▲地点：江苏·苏州

▲培训亮点：

聚焦当前快速检测技术的应用与发展，探讨各类快检技术的标准化的进展；

直击目前快检技术的应用场景和技术细节，助力实验室的研究和方法开发。

（一）发展趋势及标准化研究

（二）微生物快速检测技术应用专题

（三）理化及仪器分析快速检测技术应用专题

▲活动联系人：滑女士 13371394813（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8K6s3xfYp0Hosq8SqHSvNw>

8、2024元素分析检测与控制技术交流会

▲培训时间及地点：2024年05月9日-10日 河北省·石家庄

▲主要会议内容：

标准解读及应用

检测技术

质量控制

▲收费标准：4月19日前报名499元/人，2人及以上399元/人

标准费用：599元/人

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/QACIzive1LARSRLCG1Rh9A>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

9、2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨第二届中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：2024年05月8-11日·上海

▲会议主旨：聚焦中国乳品行业，推进技术合作交流

▲交流会基本信息：

指导单位：国家奶业科技创新联盟

主办单位：食品伙伴网

联合主办：

光明乳业股份有限公司

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

协办单位：上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

▲主要内容：

行业发展趋势及风险防控研究

乳及乳制品标准规范

化学物质分析与检测

生物检测及风险防控

生产链条上的检测与质量控制

乳品行业技术成果分享

▲收费标准：2000 元/人，三人同行，一人免单；2024 年 3 月 31 日前 1000 元/人（三人同行，一人免单）

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐。不包含晚宴、住宿费、交通费。

晚宴：400 元/人（5 月 9 日晚）

▲联系人：汤老师 13361324959（微信同号）

▲详情介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/RWLB5HSjTU1gnD85V_onXg

10、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲培训时间及地点：2024 年 06 月 05-07 日四川·成都

▲主要会议内容：

酒类标准发展论坛

酒类检测技术发展论坛

酒类品质发展论坛

新技术新工艺发展论坛

▲收费标准：1500 元/人；

限时优惠：5 月 19 日前报名 1200 元/人，2 人及以上 800 元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1349939-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

11、【理论讲解+实际操作】分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训

▲时间：2024 年 6 月 27-28 日（满 10 人即开班）

▲地点：山东·青岛

▲课程介绍：

理论学习：PCR 标准解读、分子生物学 PCR 检测技术、PCR 检测实验室管理；

实际操作学习：样品前处理（增菌、分离、生化试验）、DNA 的提取、PCR 反应体系配制、PCR 仪操作流程、琼脂糖凝胶电泳及扩增数据分析。

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/L_MQgJoLBduiHf80TXymlg

12、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲时间：2024 年 7 月 23-26 日（满 5 人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术、验试剂及培养基的配制、操作注意事项、饲料检验方法；

实际操作学习：理化检测、微生物检测；

▲活动联系人：李老师 15376983195（微信同号）

▲活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w

各种活动，欢迎参与

【免费试用】专业感官评价与消费者测试软件

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Sx5tV6I0TuCuB_gXY5yD5w

【多重好礼】“2024 中国食品安全检测与分析技术交流会”有奖调研，说出您的想法！

▲活动介绍：为推动食品安全检测行业的发展，提高相关单位的检测技术能力，构建绿色食品安全体系，保障人民的安全。由食品伙伴网主办的“2024 中国食品安全检测与分析技术交流会”第一期将于 2024 年 03 月 18-20 日广东·广州举办，欢迎各位同仁积极参与调研话题，为我们交流会开展提供宝贵意见！

主办单位：食品伙伴网

时间：2024 年 03 月 18-20 日

▲填写调查问卷：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_795&qlang=cn

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/SNQ0mffYiUzemFV1dg1Ckw>

▲报名咨询：郭翠艳 13361324795（微信同号）

【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。

系统采用模块化设计。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：王欣 18106384220（微信同号）

食品检测服务：

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲项目介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/lvNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrjmj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

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

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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】核辐射检测团购

▲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，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

▲详情连接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1333012-1-1.html>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】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）

能力验证和比对：

1、【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲项目介绍：2023 年 10 月 13 日至 15 日，食品伙伴网旗下烟台联食检测科技有限公司顺利通过中国合格评定国家认可委员会（CNAS）PTP 实验室认可的现场评审。2023 年 12 月取得了能力验证提供者资质。

为满足各检测实验室对能力验证活动的需求，现发布烟台联食检测科技有限公司能力验证计划共 10 轮次，涵盖食品、粮油等领域，微生物、粮油的物理参数、水分、灰分 8 项能力验证计划。同时我公司也可根据监管部门或实验室实际需求提供定制化服务，具体可拨打电话 18006456954（微信同号）进行咨询沟通。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

2、【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

欢迎参加烟台联食检测科技有限公司 2024 年实验室间比对计划。烟台联食检测科技有限公司是食品伙伴网旗下子公司，作为中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者，具有丰富的实验室间比对和能力验证实践经验。烟台联食检测科技有限公司实验室间比对采取“分发样品→实验人员检测→数据分析→通过发证”的模式，使参加人员掌握实验室检测的正确操作技能、检测方法关键控制点，提高检测结果的准确性。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

3、【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲项目介绍：

- 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。
▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

4、【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→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。
▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

5、【能力比对】2024 年度粮油实验室间比对暨 2024 年度全国粮油检测大赛

- ▲详情介绍：五谷者，万民之命，国之重宝”，党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央把粮食安全作为“头等大事”“永恒的课题”，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“2024 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
▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

学校活动

高校通讯员持续进行征集中

- ▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a0AyEJQuin5Uwq02yKz98A>
▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

- ▲时间：持续征集中
▲详情介绍：现在进入招生季，我们希望为食品院校的招生搭建平台，为院校招生简章进行展播，供广大食品学子参考。
向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。
本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度
▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



食品人才

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

长按识别关注微信

最新招聘信息推荐

烟台加宝食品股份有限公司
广东吉祥佬食品科技有限公司
浙江可可佳食品有限公司
东莞建泰生物科技有限公司
福建省古田闽越食品有限公司
广东牛人食品有限公司
四川星馨盛生物科技有限责任公司
绿新(福建)食品有限公司
河南恒都食品有限公司
广东省元宏食品科技有限公司
青岛高科技工业园海博生物技术有限公司
湖南兴百味食品科技有限公司
河南征轮味业有限公司
东方黎明控股集团有限公司

VIP 企业招聘：广东省元宏食品科技有限公司

广东省元宏食品有限公司成立于 2020 年 08 月 07 日，是袁记食品集团生产管理中心旗下的食品生产工厂之一，注册地位于佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报），法定代表人为徐乐。经营范围包括许可项目：食品生产；食品销售。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1495719/>

一、检化验专员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17429.html>

6000-8000 元/月

广东佛山市 | 不限经验 | 不限 | 全职 | 1 人

年终奖金 休假制度 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责原辅料、包装材料的验收，单据审核；
- 2、成品理化、微生物检测及成品放行；
- 3、负责检验工作现场环境及检验器具的维护、保养与管理；
- 4、汇总整理和保管好各种检验数据资料，建立完整的质量检验台账；
- 5、异常情况的反馈及处理；
- 6、协助主管完成其他质量检验方面的工作

岗位要求：

- 1、本科以上学历，食品相关专业或有检验相关工作经验；
- 2、工作认真负责、严谨、有原则、耐心细致；
- 3、有上进心、诚实、敬业、工作积极主动，能吃苦耐劳；
- 4、具备一定的学习能力，善于与人沟通，执行力较强，有团队协作精神。

其他福利：可提供食宿，五险，餐补/房补/学历补贴各项福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

二、质量改善工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17409.html>

10000-15000 元/月

广东佛山市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

休假制度 综合补贴 包吃住

职位描述

1. 制程现场的全面稽核，提升现场操作规范，保证工艺稳定和有效落地
2. 工厂品质改善专案的规划、参与及报告汇总
3. 协助 QC 工程图的修订及执行差异反馈
4. 协助质量事故/异常的调查分析，提升现场质量管理能力
5. 协助各类 sop 的制作并定期组织品控及生产人员的培训指导
6. 协助新品试车数据的收集和反馈
7. 协助证照办理/体系审核的执行
8. 上级领导交办的其他事项

任职要求：

1. 熟悉食品行业的法律法规/标准/技术规范
2. 熟悉 ISO22000/HACCP 体系运行的要求
3. 熟悉 QC 手法等品管工具的使用
4. 熟悉速冻食品/速冻肉制品相关质量管控知识
5. 相关工作经验 3~5 年

工作时间：

08:30—12:00、13:30—18:00 大小周

其他福利：五险、包食宿、团建、生日福利、节日福利、季度奖、全勤奖、亲请 1+1

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

三、研发工程师（预制菜方向）<http://www.foodmate.cn/job/show-17309.html>

8000-10000 元/月

广东佛山市 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 1 人

年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 法定节假日

职位描述

1. 参与新产品的设计开发，研讨新品工艺转换方案，与研发工程师设计产品小试及中试和试产的跟进和配方的落实；
2. 对现场管理、工艺改进和成本控制进行调研，收集各环节产品工艺数据并形成规范化文件；
3. 协助研发工程师编制工艺手册、质量控制点指导书等工艺文件，配备工位器具，指导员工严格按工艺流程进行生产；
4. 对中试的产品进行确认、新产品的导入、试生产的安排、并进行新品可行性评估并汇报研发工程师决策；
5. 做好新品配方及工艺的保密工作。

任职要求：

1. 研发预制菜（中餐类）相关工作经验 2 年-6 年
2. 大专以上学历，本科更佳（食品、餐饮相关专业）
3. 具备研发思维
4. 了解相关生产设备工具、工艺试验和数据分析能力
5. 对原料的剖析能力，原料了解熟悉情况
6. 富有创新能力和开拓精神，具备独立思考、科研创新、执行能力、较强的项目推进能力；
7. 思维活跃、有上进心，具备良好的逻辑分析能力；

休假：大小周工作制

福利：五险，可提供食宿（包三餐）餐补/房补/学历补贴，各项福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

四、设备经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17307.html>

15000-20000 元/月

江苏苏州市 | 5 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责保障动力设备的安全运行与装修设施完好，确保设备处于良好的工作状态。
- 2、负责设备部的管理工作，人员安排与调配等。
- 3、制定设备更新改造计划、大项维修保养计划、备件购进计划等，组织执行到位。
- 4、团队员工工作技能培训与考核。
- 5、固定资产、设备档案、资产台账等重要事宜管理。

岗位要求：

- 1、年纪 32-40 岁，从事食品行业优先，需懂的冷库
- 2、3 年以上设备工作经验；
- 3、做事客观、严谨负责、踏实、敬业；良好的组织、沟通、协调能力和临场反映能力；具备一定的数据统计和分析能力；
- 4、吃苦耐劳，具有团队精神。

其他：五险一金、包食宿、团建、生日福利、节日福利、季度奖、全勤奖、亲请 1+1

工作地点江苏苏州市 苏州太仓市苏州元亮食品有限公司

五、面皮车间操作工 <http://www.foodmate.cn/job/show-17269.html>

6000-8000 元/月

广东佛山市 | 不限经验 | 不限 | 全职 | 2 人

休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

工作内容：

1. 对面粉进行调配、和面搅拌、操作机械上添加面粉。
2. 生面碾压、过薄、铺平、切割程序的生产操作。

3. 对未成形面皮筛出，对成形面皮进行打包装盒。
4. 根据工作需要负责操作过程中的拉货环节。

任职要求：

1. 25-45 周岁，识字，会讲普通话，沟通无障碍。
2. 能吃苦耐劳，适应站班、倒班（半月倒班 1 次）和长时段工作；
3. 具有较好的团队协作能力

综合薪资：6000—8000（提供住宿/有餐补）

工作时间：7:00-19:00；19:00-7:00（具体工作时间根据实际情况安排）；两班倒，月休 4 天

其他福利：五险一金，提供住宿，餐补/房补各种福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山三水区联东 U 谷·三水双创园联东双创园 7 座 102

六、生产主管（肉胶车间） <http://www.foodmate.cn/job/show-17266.html>

10000-15000 元/月

广东佛山市 | 5 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

年终奖金 综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责肉制品车间的日常生产管理，各组人员的生产调配，确保生产有序开展；组建、指导、培养、培训管理；
- 2、建立、规范和完善肉制品的加工运作流程及规章制度；
- 3、督促并指导各组岗位按照食品安全法规和公司量化指标执行标准化规范操作；
- 4、监督检查各岗位责任人按照食品监督管理部门的要求，杜绝食品安全事故发生；
- 5、负责配合食药监局等相关上级主管部门的监督检查，并按监督检查的要求提供相关报告，制定整改措施，严格执行整改措施；
- 6、完成上级领导交办的其他工作。

岗位要求：

- 1、26-36 岁，男女不限，大专或以上学历，食品专业类或企业管理相关专业；
- 2、具备 3 年以上肉制品/食品生产加工厂管理经验；
- 3、熟悉食品行业的生产运作和管理；
- 4、接受过食品安全生产、设备管理、运营管理等方面的培训。

时间：月休 4 天，需要跟生产进行倒班工作

其他福利：可提供食宿，餐补/房补/学历补贴各项福利齐全，五险

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

七、品控专员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17265.html>

6000-8000 元/月

广东佛山市 | 1 年以上 | 大专 | 全职 | 2 人

综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责：

- 1、车间生产过程巡检；
- 2、负责样品的检测、分析以及报告撰写，协助完成客诉、审核等问题的追踪分析；
- 3、协助完成品质基础数据收集记录，检测技术规范使用等标准化工作；
- 4、负责检查产品工艺质量及各管控点监控、车间现场 5 S、人员操作规范，改善效果追踪；
- 5、完成上级领导交办的其他工作。

任职资格：

- 1、大专以上学历，食品相关专业优先考虑；
- 2、有 1 年以上食品质检工作经验，熟食食品检测流程和技术，熟悉国家相关标准；
- 3、具有较强的沟通、分析能力，做事仔细、认真；有责任心，服从领导安排。
- 4、适应倒班、排休

职业发展通道：

- 1、品控专员→品控主管→质量部经理→质量部总监

2、品控专员→检验专员/体系专员

工作地点三地可选：佛山里水/狮山官窑/三水金本

工作时间：大小周，需要接受排班和倒班

其他福利：可提供食宿，五险，餐补/房补/学历补贴各项福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

八、研发工程师（面制品方向）<http://www.foodmate.cn/job/show-17264.html>

10000-15000 元/月

广东佛山市 | 3 年以上 | 本科 | 全职 | 1 人

年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 法定节假日

岗位职责：

1. 根据部门的策略和开发计划，负责新产品的研发以及现有产品的优化；
2. 负责管控新品开发整个流程，包括研发标准化文档建立、工艺流程 SOP 编写与指导、成本核算、合规性确认以及产品上市后对产品的生产、销售等环节进行数据监控与分析等，并持续改善；
3. 负责建立和完善各新原料的验收标准、新产品的加工工艺、操作标准、产品标准等技术性文件，建立并保持技术资料的数据的严谨性和保密性；
4. 负责对工厂使用的各原材料，包括食材和包装材料的加工性能的符合性进行评估，持续优化现有产品配方、口味及生产工艺。达到提升品质，降低生产成本，降低损耗，缩短生产流程，提高加工效率的目的；
5. 协助工厂各部门解决工厂生产中的工艺问题；协助工程、生产对各新设备的调试和测试，提出设备生产的改进和改善建议；协助生产、品控部门分析解决质量问题，提出质量问题预防和改进方案；

任职要求：

1. 28~40 岁，食品相关专业，大专以上学历。
2. 较好的综合素养，能相对熟练的掌握办公软件操作。
3. 熟知面制品研发，需对食品工艺及原料、工具有较深研究。
4. 具备较强的产品研发能力，能独立完成产品研发过程。
5. 具有中大型面粉工厂、面制品改良剂工厂、米面食品工厂经验优先。

工作地址【苏州太仓沙溪、佛山南海里水】可选

休假：大小周工作制

福利：五险，可提供食宿（包三餐）餐补/房补/学历补贴，各项福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ： QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

联系人：李经理 15314471282（微信同号）

王老师 18106384450（微信同号）

郑老师 15318652010（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577

248221338

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】学校食堂食品安全应知应会
- 【2024 质量盛会预览】食品人关注的盛会！
- 【2024 年度培训安排】食品出口合规实操班培训
- 【线上讲座月】国际视野下，肉制品加工技术与产品开发

热门分享：

- 在肉制品加工企业中臭氧控制微生物危害的综合应用
- 大蒜酱油主要工艺条件的研究
- 食品车间工作鞋的选择和管理
- 当了领导，一定要明白的管人道理
- 做了个供方评价表
- 异物管控
- 食品广告发布合规指引
- 超市类节假日期间监管方案

热门讨论：

- 猪猪面馆 2024 年之 6：两位店长
- 食品企业应定期对合格供应商至少进行一次评价，具体多久一次有法律法规要求吗
- 普通食品原料纳入保健原料目录后，能否继续用于普通食品生产？
- 10379 产品命名
- 关于即食糯玉米
- 进口产品 个别指标不符合食品安全国家标准
- 包装袋上打了宁夏枸杞四个字被投诉
- 关于党参等新资源食品使用
- 食品生产许可变更
- 保健品拿到批件后是否必须备案企标
- 关于饮料出口的问题
- 原料与辅料区别，辅料有没有食用依据？
- 组合包装产品检测的问题
- 关于净含量标注正负克重，友商怂恿老板跟上的这件事求解
- 冻品原料解冻编织袋拆包带来的线绳、塑料批异物如何管控？
- 请求大佬指点产品的配料表和营养成分表应该由那个部门制作，这些都属于研发的工作吗？
- 文件分发号可以手写吗？
- 赠送的样品是否可以用于生产
- 分装产品的标签问题
- 不添加糖的凝胶糖果还是糖果吗
- 转基因的大豆油对消费者影响大吗？
- 生产许可证增项

做了个供方评价表
四舍六入五成双，2.5 修约到多少
食品“IP 联名”，标签标识需要满足什么条件？
供方评价必须要有评价过程吗
运动营养食品 优质蛋白质占比的疑问
藕粉属于即食谷物粉吗
跟标签审核公司学到新知识
维生素 C 衍生物或盐
想做一款瘦身糖果，可不可以适当加一点西布曲明？
常温粥 胀气 分层
到底哪里出了问题：怎么控制才能菌落不超标呀？
有个狗屁不懂得领导领导你，你会怎么做？
食品人职业迷茫期求大神指路
再次告别食品行业，开始新的职场生涯
离开食品行业，还是做体系，一条路走到黑，反正就是不上不下的
2024 年你的薪资是多少？（品管）0 给大家谈薪资作参考。



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，目前已经发布了近九百多期，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 118 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: 上海市徐汇区虹桥路 808 号融景·解园办公区

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