

食品网刊

食品网刊 与您分享

9

总第992期

2024-03-04

2024年3月共有146项食品及相关标准正式实施

2024年2月食品行业舆情盘点

俄罗斯猪肉正式输华

草莓如何清洗？
一组数据告诉你！

罚款不能随意！
国务院进一步规范和监督罚款设定与实施



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2月海关政策盘点

2024年2月食品行业舆情盘点

草莓如何清洗？一组数据告诉你！

海关总署撤销1家饮料企业在华注册资格

2024年3月共有146项食品及相关标准正式实施

【舌尖上的安全】复合调味料的消费提示

食物发霉了就会致癌吗？来看一段瞎扯的“科普”

罚款不能随意！国务院进一步规范和监督罚款设定与实施

【案例】所售饮料标签涉及疾病治疗功能，这家企业遭处罚

【案例】预包装食品配料表上未标明食用盐成分，涉事企业被罚款

国内预警

海岸松树皮提取物等3种新食品原料公开征求意见

市场监管总局关于12批次食品抽检不合格情况的通告
(2024年第5号)

农业农村部办公厅关于印发2024年畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知

中国副食流通协会关于批准发布《儿童佐餐料（海苔碎）》和《儿童营养奶贝》团体标准的公告

国际食品

俄罗斯猪肉正式输华

欧盟拟禁止双酚A用于食品接触材料

俄罗斯取消了部分海产品的出口关税

俄罗斯通报进境植物产品抽检结果信息

俄罗斯1家牛肉副产品生产商获得输港资质

日本将中国产胡萝卜中三唑醇由命令检查调整为强化监控检查

国际预警

日本召回中国产李锦记蚝油

美国对我国出口柿饼实施自动扣留

欧盟通报我国出口绿茶农药残留超标

2024年2月中国出口韩国食品违反情况（2月汇总）

2024年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月29日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第9周）

食品科技

2024年西甜瓜备春耕生产建议

2024年黑龙江省庭院经济作物备春耕生产技术建议

江西发布关于部分省级科技计划项目终止的公示 食品领域有43项

2024年度标准河南建设资金拟补助项目公示 食品领域有31个项目

中国食品 2月海关政策盘点

海关总署公告 2024 年第 14 号（关于进口爱尔兰种猪检疫和卫生要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与爱尔兰共和国农业、食品和海事部关于中国从爱尔兰输入种猪的检疫和卫生条件的规定，自本公告发布之日起，允许符合下列检疫和卫生条件的爱尔兰种猪进口。

海关总署公告 2024 年第 15 号（关于进口乌兹别克斯坦鹰嘴豆植物检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与乌兹别克斯坦共和国农业部关于乌兹别克斯坦鹰嘴豆输华植物检疫要求议定书规定，即日起，允许符合以下相关要求的乌兹别克斯坦鹰嘴豆进口。

海关总署 农业农村部公告 2024 年第 16 号（关于防止黑山非洲猪瘟传入我国的公告）

2024 年 1 月 17 日，黑山向世界动物卫生组织（WOAH）紧急报告，该国尼科希奇区（Nikšić）发生一起非洲猪瘟。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下。

海关总署公告 2024 年第 17 号（关于修订《中华人民共和国海关注册登记和备案企业信用管理办法》所涉及法律文书格式文本的公告）

根据《中华人民共和国行政复议法》（中华人民共和国主席令第九号），海关总署对海关总署公告 2021 年第 86 号（关于公布《中华人民共和国海关注册登记和备案企业信用管理办法》所涉及法律文书格式文本的公告）附件 2、4、8、9、10、12、14、16 法律文书进行了修订，修订后的法律文书格式文本详见附件。

本公告自发布之日起执行，海关总署公告 2021 年第 86 号附件 2、4、8、9、10、12、14、16 同时废止。

特此公告。

海关总署公告 2024 年第 18 号（关于发布《中华人民共和国海关对横琴粤澳深度合作区进口货物免税管理办法》的公告）

为贯彻落实《横琴粤澳深度合作区建设总体方案》，海关总署制定了《中华人民共和国海关对横琴粤澳深度合作区进口货物免税管理办法》，现予以发布。

特此公告。

海关总署 农业农村部公告 2024 年第 19 号（关于防止意大利蓝舌病传入我国的公告）

2024 年 1 月 26 日，意大利向世界动物卫生组织（WOAH）紧急报告，该国撒丁大区（Sardegna）、托斯卡纳大区（Toscana）发生蓝舌病，涉及易感动物为牛、羊。为保护我国畜牧业安全，防止疫情传入，根据《中华人民共和国海关法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例等有关法律法规的规定，现公告如下。

更多内容详见：[2月海关政策盘点](#)

文章来源：海关发布微信号

食品伙伴网讯 2024年2月食品行业舆情信息如下：

2024年2月食品行业舆情盘点
1、胖东来员工“尝面”事件
2、东方甄选遭知名打假人“炮轰”引关注
3、海关总署提醒停止购买天其西梅汁 各方回应
4、知名品牌电商宣称食品含保健功效被罚2万
5、山西大同一面馆春节涨价被停业整顿 品牌方回应
6、肯德基全面开收打包费引关注
7、哈尔滨通报餐厅人员用拖把擦餐桌
8、顾客称外卖麻辣烫吃出4根刀片 各方回应
9、盒马提高三地免运费门槛至99元
10、知名景区大量游客就餐后上吐下泻，卫健委回应

1、胖东来员工“尝面”事件

2月中旬，胖东来员工“尝面”事件引发舆论关注。

2月15日，网曝河南许昌胖东来美食城员工悄摸蹲下尝面后，未清洗筷子在锅里搅拌，引发广泛关注。

2月16日，胖东来发布关于“美食城员工制作员工餐未按标准试吃”的情况说明称，经落实，该视频中试吃员工当时在火锅环岛操作台内制作当天员工餐炸酱面，经查看监控及与当事员工进行核实，员工在制作时，从煮面桶中捞出面条入口尝过后，未更换筷子便继续使用在锅中搅面，未按照试吃标准进行试吃，此行为属于严重食品加工安全事故。胖东来表示，对当事员工解除劳动合同，并对火锅档口进行关停，不再做火锅品类。

然而，该处理结果却引发争议，有专家、律师和网友认为处罚过重，不符合比例原则，“不具有合理性”。

对此，2月19日凌晨，胖东来商贸集团深夜发布13页报告调查员工试吃事件。13页的调查报告中对此次员工“尝面”事件进行了再次复盘，同时从四组处理方案中共同研讨出了2个投票方案，并且附上了最终2个投票方案的具体原因。

方案一：员工按照严重违纪解除劳动合同，对其安慰补偿；主管维持原处理结果；火锅档口关停。

方案二：员工降学习期三个月，调离本岗位，转岗为非食品加工岗位；主管维持原处理结果，火锅档口关停。

经过最终投票，民主决议的结果为方案二，涉事员工调整岗位，但得以继续留在胖东来工作。

更多内容详见：[2024年2月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

又到了令人念念不忘的草莓季，红彤彤的草莓果香四溢，每一颗都蕴含无限惊喜，广受市民朋友的青睐。草莓种植过程中，有可能使用农药，那么如何清洗草莓最放心？

为解决这一疑惑，让我们来检测下经不同方式清洗后草莓中的农药残留含量吧。

01

实验样品

从超市、水果店、路边水果摊，随机购买草莓各 3kg，带回实验室。

02

实验步骤

1. 采用液相色谱-串联质谱仪、气相色谱-串联质谱仪等专业仪器检测了嘧霉胺、异菌脲等 410 种农药。
2. 将剩余草莓平均分成 8 份，对比 8 种不同清洗方式对草莓样品中农残的影响。

8 种不同清洗方式

清洗方式	具体操作
仅擦去泥垢	擦去表面泥垢，不用清水冲洗
仅清水冲洗	清水直接冲洗
清水浸泡	清水冲洗过后，再用清水浸泡 5min
摘蒂后清水浸泡	清水冲洗过后，摘掉草莓蒂放在清水中浸泡 5min
盐水浸泡	清水冲洗过后，再用淡盐水浸泡 5min
摘蒂后盐水浸泡	清水冲洗过后，摘掉草莓蒂放在淡盐水中浸泡 5min
淘米水浸泡	清水冲洗过后，再用淘米水浸泡 5min
摘蒂后淘米水浸泡	清水冲洗过后，摘掉草莓蒂放在淘米水中浸泡 5min

03

实验结果

1. 农药检出率及检出值均处于较低水平。温室种植草莓会使用的杀菌剂，如啉酰菌胺、啉菌环胺、啉霉胺等，检出浓度（0.01-0.25 mg/kg）普遍较低。本次实验的草莓样本中农药残留均符合食品安全国家标准。

2. 采用不同方式清洗后，农药残留情况（清洗后检出值/清洗前检出值）如下表所示。

更多内容详见：[草莓如何清洗？一组数据告诉你！](#)

经核实，在华注册编号为 CUSA24092203180057 的美国饮料生产企业 JERRY&SONS PHARMACEUTICAL INC 在申请注册时提供了虚假材料。海关总署根据《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》有关规定已撤销该企业在华注册资格。海关未发现上述企业的产品报关记录。

海关总署提醒消费者：

1、不要购买在华注册编号为 CUSA24092203180057 的美国企业 JERRY&SONS PHARMACEUTICAL INC 的饮料产品，包括天萹西梅汁（TiQ Prune Juice）。

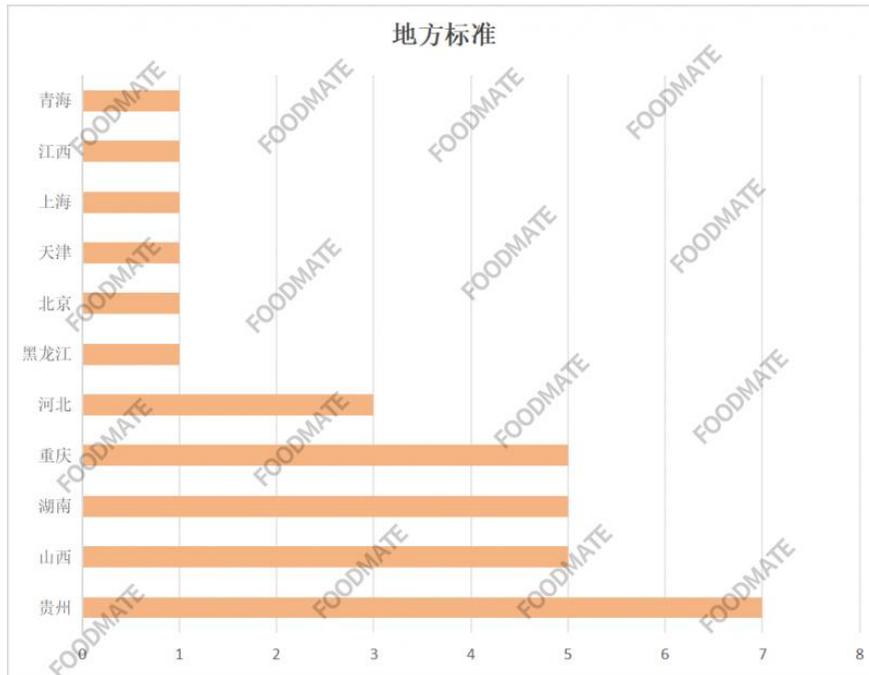
2、已获得该企业饮料产品的，请停止食用，与原获取渠道联系退货事宜。

中国食品

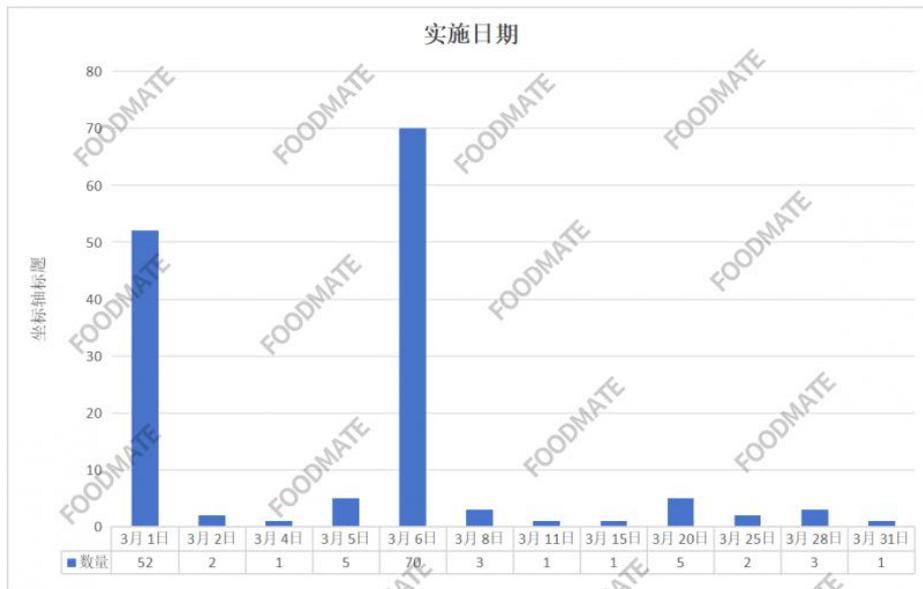
2024年3月共有146项食品及相关标准正式实施

食品伙伴网讯 据不完全统计，2024年3月共有146项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准51项，新增标准95项，新增标准占标准总数的65.07%。

3月起实施的标准中，国家标准82项，地方标准31项，行业标准10项，团体标准21项，其他标准2项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及贵州、山西、湖南、重庆、河北、黑龙江、北京、天津、上海、江西、青海。



3月6日起实施的标准数量最多，有70项；其次，3月1日起实施的标准数量有52项。其他标准实施日期分别为3月2日、4日、5日、8日、11日、15日、20日、25日、28日、31日。



更多内容详见：[2024年3月共有146项食品及相关标准正式实施](#)

文章来源：食品伙伴网

调味料是老百姓日常生活中的必需品。

近年来，

随着生活节奏的加快

和对菜肴风味需求的提升，

各种复合调味料逐渐普及。

为帮助消费者科学认识

和安全消费复合调味料，

特做如下消费提示。

一、品类丰富口味多

复合调味料是指用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。市售复合调味料需符合《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）相关要求。

按照复合调味料的用途分类，通常可以分为：

汤料，如风味汤料、骨汤粉等，通常用热水冲调后用于煨菜、煮面条，或增加炒菜的风味等；

风味酱料，如咖喱膏可用于制作咖喱牛肉、咖喱饭，蛋黄酱、沙拉酱可以蘸食或制作沙拉使用等；

渍裹涂调料，如烤肉料可用于烧烤时腌制或蘸食，炸鸡粉用于炸制鸡翅等肉类，火锅蘸料可用于蘸食等；

复合增鲜剂，如鸡粉、海带提取物、肉味增鲜剂可以用来炒菜、煲汤、腌肉等以增加菜肴的鲜味；

复合香辛料，如十三香用途广泛，可用于烹饪荤素菜，腌制酱菜、泡菜，调制荤素馅类、风味小吃及汤、面类食品等，火锅底料可用来涮菜/肉等。

二、正确选购保品质

消费者应从正规商超、电商平台等购买正规产品。购买时注意查看产品标签，选择符合自己烹饪需求的复合调味料产品。选购时，注意以下两点：

更多内容详见：[【舌尖上的安全】复合调味料的消费提示](#)

前几天看到一篇关于饮食与癌症的“科普”，其中有这么一段：



黄曲霉毒素为1类致癌物

由于储存不当或过期，食物容易发生霉变，这类霉变过期食物中含某些真菌及其代谢物，比如黄曲霉毒素，能将硝酸盐还原成亚硝酸盐，并促进亚硝胺的合成，增加患癌风险，比如肝癌。

短短的一段话，一堆科学名词和生化机理，让人不明觉厉。

不过，这段“科普”纯属胡说八道。

食物“储存不当”有可能发霉，但合格产品在正常的保存条件下，过期一段时间一般并不会长霉。很多食物，甚至过期了也只是“不那么好吃”，而不是“不能吃”。

不过，这还只是一个“瑕疵”，不至于让我说它胡说八道。

胡说报道的地方在于以下几点：

首先，“霉变食物中含某些真菌以及代谢产物”是对的，但是说“（这些代谢产物）比如黄曲霉毒素能将硝酸盐转化为亚硝酸盐，并促进亚硝胺的合成”，就完全是小编的想当然了。黄曲霉毒素自己是致癌物，但是它跟硝酸盐/亚硝酸盐没有什么关系。如果食物中含有比较多的硝酸盐，在硝酸盐还原酶的作用下会有一些转化成为亚硝酸盐，亚硝酸盐可能进一步转化成亚硝胺。促进转化的是不同种类的酶，而不会是黄曲霉毒素。

其次，霉变并不必然产生黄曲霉毒素，只有特定条件的霉变才会产生黄曲霉毒素。黄曲霉菌有很多不同的类型，而黄曲霉毒素的产生需要“带有黄曲霉毒素基因”的黄曲霉菌。有了这样的黄曲霉菌，还需要合适的温度、湿度和营养环境。日常生活中的很多霉变，都不满足这样的条件。

产生黄曲霉毒素风险高的食物，是玉米、小麦、水稻、大豆等粮油作物，以及各种坚果。在储存中，这些食物如果受潮发霉，产生黄曲霉毒素的可能性就很高。需要提醒的是，这些食物可能在“没看见霉变”的情况下就产生了黄曲霉毒素。所以，这些食物无法对黄曲霉毒素“0容忍”，而都是给了一个“可以接受”的限量。不超过那个限量，并不是说就“对健康没有影响”，而是说“影响小，可以接受”。

更多内容详见：[食物发霉了就会致癌吗？来看一段瞎扯的“科普”](#)

如何规范罚款的设定？

一是防止过度设置罚款事项。对于能够通过教育劝导、责令改正、信息披露等方式管理的，一般不设定罚款。实施罚款处罚无法有效进行管理时，要依法确定更加适当的处罚种类。要确保设定的罚款事项能够有效遏制违法，激励守法。

二是要求设定罚款应该统筹均衡。针对处罚设定不均衡问题，规定同一行政法规、规章对不同违法行为设定罚款的要相互协调，不同行政法规、规章对同一个违法行为设定罚款的要相互衔接。总的就是，要从设定上解决目前罚款规定存在有不协调的问题，这个主要是对立法者提出了更高的要求。针对一些罚款设定的倍数罚差距过大的问题，规定罚款的最低数额与最高数额之间一般不超过 10 倍。针对有的罚款起罚数额偏高、不易执行等问题，《意见》也强调，拟规定较高起罚数额的，要充分听取专家学者等各方面意见，参考不同领域的相似违法行为或者同一领域的不同违法行为的罚款数额。同时，《意见》也鼓励跨行政区域按规定联合制定统一的监管制度和标准规范，协同推动罚款数额、裁量基准等相对统一。这主要是解决相邻区域之间标准尽量要统一，避免过大差异的问题。这是对罚款的设定。

如何规范罚款的实施？

一是实施罚款要符合过罚相当原则，当轻则轻、该重则重。要根据不同区域领域实际情况，科学细化从轻、减轻、不予处罚、可以不予处罚的相关情形；对符合相关法定情形的，要适用行政处罚法依法作出相应处理。对安全生产、生命健康、产品质量等重点领域要加大执法力度，对严重违法行为，要依法落实“处罚到人”要求，坚决维护企业和群众合法权益。

二是罚款决定要符合法理、事理和情理。罚款决定要充分考虑社会公众的切身感受，确保罚款决定符合法理，并要考虑相关事理和情理，同时要优化罚款决定延期、分期履行制度。鼓励行政机关建立与企业 and 群众常态化沟通机制，加强跟进帮扶指导，探索构建“预防为主、轻微免罚、重违严惩、过罚相当、事后回访”等执法模式。

三是对规范电子技术监控设备提出新要求。明确提出到 2024 年 12 月底前，就是今年年底前，对执法类电子技术监控设备开展一次全面清理、规范工作。并且还明确，每年年底前，县级以上地方人民政府有关部门、乡镇（街道）要分别向本级人民政府、上级人民政府报告监控设备新增情况。对此，司法行政部门要加强执法监督。

在具体实施中如何把握过罚相当的原则？

一是细化“过”与“罚”的考量因素。要求统筹考虑当事人的主观过错、获利情况，具体化了“过”与“罚”的考量因素。同时，提出考虑经济社会发展水平、行业特点、地方实际、对相似违法行为罚款规定等因素，区分情况、分类处理，细化了合理设定罚款的考量因素，该宽则宽、当严则严。

二是明确单行法和行政处罚法的适用关系。行政机关实施罚款等处罚时，如果单独适用单行法进行处罚难以体现过罚相当原则，但符合行政处罚法规定的从轻、减轻、不予、可以不予处罚等情形的，要适用行政处罚法。

三是通过制定清单和发布典型案例加强执法指引。鼓励行政机关制定不予、可以不予、减轻、从轻、从重罚款等处罚清单，依据行政处罚法、相关法律规范定期梳理、发布典型案例，加强指导、培训。

更多内容详见：[罚款不能随意！国务院进一步规范和监督罚款设定与实施](#)

文章来源：中国政府网

【案例】所售饮料标签涉及疾病治疗功能，这家企业遭处罚

食品伙伴网讯 近日，上海市市场监督管理局发布一则行政处罚信息，某饮料公司售卖的饮料标签涉及疾病治疗功能，违反了《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，被上海市长宁区市场监督管理局处以没收违法所得 6776.1 元、罚款人民币 5000 元。

违法事实

当事人于 2023 年 5 月 1 日起，对外售卖了仙草乌龙乌龙茶饮料（无糖）的配料中含仙草，饮料标签上宣称“仙草又名凉粉草，仙人草【功用主治】消暑清热，凉血解毒。摘自《中药大辞典》上海科学技术出版社（第二版）”的内容，涉及疾病治疗功能。

当事人上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款“食品 and 食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。”之规定。

处罚结果

- 一、没收违法所得人民币 6776.1 元；
- 二、罚款人民币 5000 元。

上海市长宁区市场监督管理局

行政处罚决定书

沪市监长处（2024）*****号

当事人：****食品饮料（上海）有限公司

主体资格证照名称：营业执照

统一社会信用代码：*****

住所：上海市长宁区*****号***室

法定代表人：***

我局于 2023 年 10 月 8 日接举报，反映当事人售卖的仙草乌龙乌龙茶饮料（无糖）标签涉及疾病治疗功能。经核查，情况属实。当事人行为涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款的规定。我局于 2023 年 10 月 26 日对当事人立案调查。

更多内容详见：[【案例】所售饮料标签涉及疾病治疗功能，这家企业遭处罚](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

海岸松树皮提取物等 3 种新食品原料公开征求意见

受国家卫生健康委员会委托，根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，海岸松树皮提取物等 3 种新食品原料已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见，请于 2024 年 4 月 1 日前将意见反馈至我中心，逾期将不予处理。

附件为海岸松树皮提取物等 3 种新食品原料征求意见内容及相关解读材料，请自行下载阅读。如有意见或建议，请反馈至 xspyl@cfssa.net.cn，并在邮件主题中注明“新食品原料意见反馈”。

 [海岸松树皮提取物等 3 种新食品原料拟公告文本和解读材料.pdf](#)

国内预警

市场监管总局关于 12 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 5 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检 857 批次样品，检出 12 批次样品不合格。产品抽检结果可查询 <http://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，有关省级市场监管部门已组织开展核查处置。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、微生物污染问题

天猫良宝源旗舰店（经营者为河南铁越松商贸有限公司）在天猫（手机 APP）销售的、标称河南省郑州市新郑市良宝源枣业有限公司生产的枣夹核桃（灰枣夹核桃），其中霉菌数不符合相关产品执行标准要求。

二、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）标称安徽省泗县东昌府麻油厂生产的小磨香油，其中乙基麦芽酚检验值不符合食品安全国家标准规定。

（二）内蒙古万悦商业管理有限公司如意河分公司销售的、标称内蒙古卓斯泰商贸有限公司委托内蒙古自治区呼和浩特市赛罕区正元食品加工店生产的土豆鲜粉条，其中铝的残留量（干样品，以 A1 计）不符合食品安全国家标准规定。

（三）淘宝网十分斋素食（经营者为福建省泉州市晋江市永和镇十分斋食品商行）在淘宝网（网店）销售的、标称福建省漳州市东山县新发贸易有限公司进口的、富贵香有限公司（原产地：中国台湾）生产的富贵香素食（大豆制品）、富贵香素食（大豆制品）（蜜汁素肉干）、富贵香素食（大豆制品）（黑胡椒肉片），其中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检验值不符合食品安全国家标准规定。福建省漳州市东山县新发贸易有限公司对产品的真实性提出异议，经福建省市场监管局核实，福建省漳州市东山县新发贸易有限公司没有进口过上述不合格产品，认可其提出的异议。

三、质量指标不达标问题

（一）江西省抚州市东乡区姐妹奶粉店销售的、标称江西省南昌海巨科技有限公司委托江西贝膳食品有限公司生产的益生菌有机营养米粉，其中维生素 A、维生素 B1、维生素 B2、烟酸、维生素 D 含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求；铁、锌含量不符合食品安全国家标准规定。

（二）广东省中山市黄圃镇亨宝宝百货店销售的、标称广东唯高生物科技有限公司总经销的、安徽育生堂药业有限公司生产的多肽高锌高铁粉，其中维生素 A 含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求。

（三）拼多多孕之贝母婴店（经营者为云南省昆明市西山区润思逸食品店）在拼多多（手机 APP）销售的、标称上海仁良药业（集团）有限公司出品的、湖北省武汉格林恒升生物科技有限公司生产的孕全素孕妇专用营养素，其中叶酸含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求。

更多内容详见：[市场监管总局关于 12 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 5 号〕](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

国内预警

农业农村部办公厅关于印发 2024 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知

各省、自治区、直辖市农业农村（农牧）、畜牧兽医厅（局、委），新疆生产建设兵团农业农村局，中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、中国动物卫生与流行病学中心，中国农业科学院农产品加工研究所：

为加强畜禽屠宰质量安全监管，提高畜禽产品质量安全水平，根据《中华人民共和国畜牧法》，我部组织制定了《2024 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划》。现印发你们，请结合实际抓好落实。

农业农村部办公厅

2024 年 2 月 22 日

2024 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划

为落实《中华人民共和国畜牧法》规定，及时掌握畜禽屠宰环节质量安全风险状况，有针对性开展监督管理，不断提高畜禽产品质量安全水平，制定本计划。

一、任务分工

2024 年畜禽屠宰质量安全风险监测包括部级监测和省级监测两部分。

（一）部级监测

1. 病原微生物监测。重点针对跨省流通产品的生猪屠宰企业开展病原微生物风险监测，包括冷却肉和热鲜肉中菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌，猪肉表面和屠宰环境中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和单核细胞增生李斯特氏菌。农业农村部屠宰技术中心（以下简称“部屠宰技术中心”）负责河南省和辽宁省共 200 份微生物样品监测任务，中国动物卫生与流行病学中心（以下简称“动卫中心”）负责吉林、山东、湖北、广西、四川、陕西、青海等 7 省份共 100 份微生物样品监测任务。

2. 违法添加物和药物残留监测。重点针对跨省流通产品的猪、牛、羊屠宰企业开展违法添加物和药物残留监测。对猪肝、牛肝和羊肝开展 7 种 β -受体激动剂（克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、西马特罗、氯丙那林和妥布特罗）违法添加监测、6 种糖皮质激素（泼尼松、泼尼松龙、地塞米松、倍他米松、倍氯米松和氢化可的松）残留监测。监测任务由部屠宰技术中心、动卫中心、中国农业科学院农产品加工研究所共同承担（监测任务见附件 1）。

（二）省级监测

重点针对省内流通产品的猪、牛、羊屠宰企业开展水分监测、违法添加物和药物残留监测。

1. 水分监测。对猪肉（2 号或 4 号肉）、牛肉（黄瓜条或外脊）、羊肉（后腿或里脊）开展水分监测。

2. 违法添加物和药物残留监测。对猪肝、牛肝和羊肝开展 7 种 β -受体激动剂（克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、西马特罗、氯丙那林和妥布特罗）违法添加监测、6 种糖皮质激素（泼尼松、泼尼松龙、地塞米松、倍他米松、倍氯米松和氢化可的松）残留监测。

更多内容详见：[农业农村部办公厅关于印发 2024 年畜禽屠宰质量安全风险监测计划的通知](#)

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

中国副食流通协会关于批准发布《儿童佐餐料（海苔碎）》和《儿童营养奶贝》团体标准的公告

中国副食流通协会标准法规工作委员会：

根据《中华人民共和国标准化法》、《关于深化标准化工作改革方案》（国发〔2015〕13号）、《团体标准管理规定（试行）》（国质检标联〔2017〕536号）的相关要求，依照《中国副食流通协会团体标准管理办法（试行）》，现批准《儿童佐餐料（海苔碎）》和《儿童营养奶贝》团体标准（标准编号、标准名称、发布日期、实施日期见附件）于2024年3月1日发布，2024年4月1日实施，现予以公布。

附件：团体标准编号、标准名称、发布日期、实施日期

二〇二四年二月二十八日

团体标准编号、标准名称、发布日期、实施日期

序号	标准编号	标准名称	发布日期	实施日期
1	T/CFCA 0016-2024	儿童佐餐料（海苔碎）	2024-03-01	2024-04-01
2	T/CFCA 0045-2024	儿童营养奶贝	2024-03-01	2024-04-01

文章来源：[中国副食流通协会](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯媒体 Alta.ru 2月28日消息：根据俄兽医和植物卫生监督局消息，俄罗斯猪肉输华检验检疫评估流程全部完成。2024年2月29日，俄罗斯猪肉正式允许出口中国。

根据俄兽植局此前报道，2024年2月28日，已有3家俄罗斯猪肉生产企业获得输华资质。

食品伙伴网讯 2024年2月9日，欧盟委员会发布拟禁止双酚 A 用于食品接触材料草案，修订内容包括：禁止在食品接触用清漆或涂料、印刷油墨、粘合剂、离子交换树脂和橡胶的任何制造阶段中使用双酚 A (BPA)。禁止在市场上投放全部或部分由上述材料组成的食品接触制品。允许 BPA 作为合成 BADGE 的前体物质，但是无论在制造过程中还是与食品接触时，使用基于 BADGE 的清漆或涂料时都不得发生水解或任何其他反应而导致 BPA 残留或迁移进入食品。

BPA 为白色粉末或片状结晶，主要被用于生产聚碳酸酯、环氧树脂等多种高分子材料，是重要的工业原料。聚碳酸酯常用于食品接触包装材料中，如可回收类的饮料瓶、奶瓶、餐具、贮存用的罐子、微波加热盒、运动水壶和家用水管；环氧树脂则常用于罐头内衬、玻璃果酱的金属盖内衬和家用大型储水塔的内衬等。

欧盟规定成员国自 2011 年 3 月 1 日起禁止使用含 BPA 塑料生产婴儿奶瓶，并从 2011 年 6 月 1 日起，欧盟禁止进口此类塑料婴儿奶瓶。

2018 年 2 月，欧盟修订食品接触材料中 BPA 管控要求：食品接触清漆或涂料中 BPA 的特定迁移限量修改为不得超过 0.05mg/kg，并且婴幼儿食品用清漆或涂料不得迁移出 BPA。食品接触塑料中 BPA 的迁移限量由 0.6mg/kg 降低为 0.05mg/kg，并且不得用于制造婴儿用聚碳酸酯奶瓶、婴幼儿用聚碳酸酯饮水杯或瓶。要求经营者应确保清漆及涂层材料及物品必须附带书面的符合性声明文件，该声明应在除零售阶段的制造、加工和分销的所有阶段都提供。

2023 年 4 月 19 日，欧盟食品安全局 (EFSA) 发布消息称，欧盟食品接触材料、酶和加工助剂小组 (CEP) 重新评估双酚 A 对公众健康的风险。经过评估 CEP 小组得出结论，双酚 A 直接造成遗传毒性危害的可能性非常低。根据动物

数据和人类观察研究的结果，免疫系统被确定为对双酚 A 暴露最敏感，人类通过膳食暴露于 BPA 存在健康问题。

2023 年 7 月 18 日，欧盟食品与健康总司 (DG Sante) 召开网络研讨会，会中表示拟禁止在食品接触材料中有意添加双酚 A 及双酚 S、双酚 AF、2,2-双(4'-羟基苯基)-4-甲基戊烷。DG Sante 预计该禁令将于 2024 年春季生效，18 个月的过渡期后，预计 2025 年底或 2026 年初，含上述双酚类物质的食品接触材料将被禁止进入市场。

此次欧盟委员会发布拟禁止双酚 A 用于食品接触材料草案，公开意见征集截止日期为 2024 年 3 月 8 日。食品伙伴网将持续关注相关进展，及时与大家分享最新消息。

俄罗斯政府已经批准了针对特定地区的海产品出口关税豁免政策。

联邦政府通过了第 168 号法令，免除了西部加里宁格勒飞地地区生产的一些海产品的关税。

该豁免政策适用于在加里宁格勒地区生产的 4400 吨罐装鱼类和 100 吨其他海产品。第 168 号法令自 2 月 22 日起生效，有效期至 2024 年 12 月 31 日。

俄罗斯渔业管理局 Rosrybolovstvo 表示，这项豁免政策支持了国内海产品生产商，使当地企业能够维持出口业务和与出口相关的利润率。该机构表示，这一决定是在罐装鱼类供应充足的情况下做出的。

今年 1 月，俄罗斯当局将适用于海产品的新出口关税从去年 11 月的 7% 下调。俄罗斯经济发展部宣布，自 2024 年 2 月 1 日至 2 月 29 日，适用于海产品的出口关税将设定为 4.5%。

2023 年 9 月，俄罗斯推出了适用于多种产品（包括海产品）的新出口关税。这些新关税与卢布/美元汇率挂钩，并将有效至 2024 年底。

新的出口关税涵盖了鱼类、甲壳类、软体动物和其他水生无脊椎动物，但不包括鲑鱼鱼子和由鱼卵制成的替代鱼子酱。

俄罗斯海产品行业团体多次表示担忧，称新的关税可能会对海产品出口造成不利影响，在一些重要的外国市场上削弱了本地供应商的地位。

根据俄罗斯全国渔业协会（俄罗斯缩写 VARPE）的说法，新的关税将使俄罗斯渔业部门损失 100 亿至 120 亿卢布（1.13 亿至 1.35 亿美元）。

今年 1 月，在哈巴罗夫斯克举行的会议上，俄罗斯螃蟹集团公司 CEO 亚历山大·萨波日尼科夫向总统弗拉基米尔·普京抱怨说，俄罗斯海产品企业受到了与外贸关税相关的不公平待遇。

“目前，进口鱼类的进口税率在零至 5% 之间，” 萨波日尼科夫告诉普京。“此外，对出口海产品征收的俄罗斯出口关税比进口鱼类的进口关税高出 50%。”

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网2月29日消息：该局通报2024年2月19日至25日期间进口至俄罗斯的植物产品检疫有害生物抽检结果信息，在112例样品中共计检出13种高风险检疫性有害生物，参考信息如下：

- 多年生豚草 (*Ambrosia psilostachya* DC.): 2例;
- 蛆症异蚤蝇 (*Megaselia scalaris* (Loew)): 3例;
- 梳缺花蓟马 (*Frankliniella schultzei* (Trybom)): 3例;
- 鬼针草 (*Bidens pilosa* L.): 2例;
- 日本黄叶锈菊 (*Puccinia horiana* Henn.): 2例;
- 番茄斑萎病毒(Tomato spotted wilt virus): 1例;
- 灰豆象 (*Callosobruchus* (*Callosobruchus* spp.)): 14例;
- 菟丝子属 (*Cuscuta* spp.): 5例;
- 烟粉虱 (*Bemisia tabaci* Gen.): 4例;
- 番茄潜叶蛾 (*Tuta absoluta* (Meyrick)): 3例;
- 番茄褐色皱果病毒 (*Tomato brown rugose fruit virus*): 7例;
- 地中海实蝇 (*Ceratitis capitata* (Wiedemann)):16例;
- 西花蓟马(*Frankliniella occidentalis* Perg): 50例。

俄罗斯 1 家牛肉副产品生产商获得输港资质

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 2 月 27 日消息：中国相关地区扩大了俄罗斯肉制品输港企业名单，新增 1 家牛肉副产品生产商。

网站称，目前俄罗斯获得对香港地区出口肉制品的企业达 35 家，其中 4 家为牛肉生产商，14 家为猪肉生产商，17 家为禽肉生产商。

日本将中国产胡萝卜中三唑醇由命令检查调整为强化监控检查

食品伙伴网讯 2024年2月28日，日本厚生劳动省发布健生食输发0228第2号和3号通知，自2024年2月28日起，对我国产胡萝卜及简单加工品中三唑醇取消命令检查，调整为30%的强化监控检查，同时修改进口食品监视指导计划附件1。

更多详情参见：<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001216126.pdf>；<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001216135.pdf>

国际预警

日本召回中国产李锦记蚝油

2024年2月16日，日本厚生劳动省发布食品召回信息 RCL202400344，召回一款中国产李锦记蚝油。具体信息如下：

产品类型：李锦记蚝油（日本专供）

产品重量：130g

产品代码：078895165494

保质期：2025年11月20日

销售范围：日本全国

对象数量：2844袋

召回原因：确认部分产品发霉，该产品虽未销售，但已作为样品发放。

风险程度：二级



原文链接：https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do?i=I0_S020502&p=RCL202400344

国际预警

美国对我国出口柿饼实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2024-2-27	广东肇庆	Chiu Kee	柿饼	戊唑醇、三环唑、多效唑、毒死蜱、多菌灵

进口预警是 FDA 对于存在潜在风险的进口食品在通关时采取的一项处理措施，对于符合进口预警要求的企业/产品，FDA 会在未检验的情况下对企业/产品实施自动扣留（DWPE）。自动扣留并不意味着出口产品不符合美国进口标准，被实施“自动扣留”的进口货物，须经过 FDA 或 FDA 认可的实验室检验合格，并经 FDA 驻当地的分支机构审核认可后，海关方才准予放行，进入美国境内销售。

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，保证食品及相关产品的安全性，规避出口产品被扣留风险。

相关政策解读：[美国 FDA 进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

国际预警

欧盟通报我国出口绿茶农药残留超标

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26日，欧盟通报我国出口绿茶不合格。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
2024-2-26	法国	绿茶	2024.1315	高效氯氟氰菊酯 (0.052 ± 0.026 mg/kg)；呋虫胺 (0.031 ± 0.016 mg/kg)；丁醚脲 (0.37 ± 0.19 mg/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，检查产品中农药的残留情况，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

2024年2月中国出口韩国食品违反情况 (2月汇总)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2024.02.01	京仁厅	器具及容器包装	ZARA HOME 餐具	자라홈 테이블 웨어 ZARA HOME TABLEWARE E-#3216206400	GUANGDONG TOTYE 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 HAI YANGFENG 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)，107 mg/L(正庚烷)	~
2024.02.01	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품 STORAGE JAR	YIWUSHIJI SHONG 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 스퀘어멀티팟 (전기액체가열기기) 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

更多内容详见：[2024年2月中国出口韩国食品违反情况\(2月汇总\)](#)

国际预警

2024年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月29日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	2月5日	高温杀菌食品：谷物调理品	RIVER KWA I INTERNATIONAL FOOD INDUSTRY CO., LTD.		泰国	可发育微生物阳性	大阪	株式会社 ローヤル	监控检查
2	2月5日	油炸食品：开心果（Salted Pistachios）	DAN ON FOODS CORPORATION		越南	检出 黄曲霉毒素 152 μg/kg（B1: 129.8 μg/kg、B2: 22.6 μg/kg）	横浜	株式会社 神戸物産	命令检查
3	2月5日	扁豆		ANKAS DEL SUR SRL	阿根廷	检出 2,4-D（2,4-二氯苯氧乙酸）0.02 ppm	名古屋	株式会社 トーマス	监控检查
4	2月5日	生食冷冻墨鱼类制品：（モンゴウイカ フィレ）	BSQ MARINE PRODUCTS TRADING		菲律宾	检出 细菌总数 4.5 ×10 ⁶ /g、大肠菌群阳性	大阪	株式会社 日泰貿易	自主检查
5	2月14日	精米（RED RAW RICE）		RUHUNU FOODS (PVT) LTD.	斯里兰卡	检出 黄曲霉毒素 13 μg/kg（B1: 11.6 μg/kg、B2: 1.1 μg/kg）	横浜	株式会社 エムアールレーディング	监控检查

更多内容详见：[2024年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月29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 2024 年第 9 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
2024-2-26	法国	绿茶	2024.1315	高效氯氟氰菊酯 (0.052 ± 0.026 mg/kg)；呋虫胺 (0.031 ± 0.016 mg/kg)；丁醚脲 (0.37 ± 0.19 mg/kg)	产品尚未投放市场/销毁	拒绝入境通报
2024-2-27	意大利	豆制素牛排	2024.1396	涉嫌非法进口 (检出猪 DNA)	仅限通知国分销/官方扣留	注意信息通报
2024-2-29	荷兰	迷你春卷	2024.1443	检出金属碎片	分销至其他成员国/通知收件人	警告通报
2024-2-29	挪威	果冻杯	2024.1444	未经授权使用卡拉胶、刺槐豆胶和羟丙基淀粉	通知国未分销/公众警告-新闻稿	注意信息通报
2024-2-29	意大利	零食	2024.1473	涉嫌非法进口 (检出牛和猪 DNA)	仅限通知国分销/官方扣留	注意信息通报

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

西甜瓜是我省重要的经济作物，年播种面积约 90 万亩，总产量约 234 万吨。黑龙江省是我国西甜瓜重要优势产区之一，西甜瓜品质较好，在全国具有较高的知名度。近日，黑龙江省西甜瓜现代农业协同创新推广技术体系暨国家西甜瓜产业技术体系哈尔滨综合试验站组织专家，就 2024 年我省西甜瓜产业形势进行了调研分析，并提出备春耕生产建议。

一、2024 年西甜瓜生产形势分析

（一）产业发展总体趋势

2023 年我省西瓜甜瓜受到极端天气影响，效益下滑，可能影响 2024 年西甜瓜种植面积。受设施条件限制，尽管经济效益显著，棚室西瓜甜瓜生产面积增加也会很缓慢。我省是全国露地中晚熟西瓜优势产区，是全国露地西瓜可最晚上市省份，南销西瓜数量逐年增加，但西瓜价格易受气候因素和吉林、内蒙古等周边产区种植面积影响，上市价格不稳定，年际间波动较大。甜瓜生产主要以露地生产、当地销售为主，价格易受上市前降水影响。近几年来早春棚室甜瓜生产面积一直处于稳步增加的态势，早春棚室甜瓜品质好，深受消费者喜爱，价格相对稳定。未来几年，我省西甜瓜产业将充分发挥气候、地理和科技优势，逐步向生产集约化、种植规模化、管理标准化、产品精品化、销售品牌化的方向健康发展。

（二）遗传育种方面趋势

黑龙江省西瓜生产以露地栽培为主，除供应本地外，有大部分西瓜销售到我国北京以南省份。我省现有露地西瓜品种多为高产、耐贮运京欣类型，尚不能满足消费者对口感好、糖度高、品质佳的迫切需求。现有甜王类型西瓜品种糖度高于京欣类型等主栽品种，但产量和储运性还达不到预期目标。因此，培育抗病抗逆露地大果型优质西瓜新品种和保护地口感酥脆中果型西瓜新品种已成为未来一段时间应该重点攻关的目标。消费者对上市早、香味浓、口感甜脆的本地薄皮甜瓜需求量增加，推动地产薄皮甜瓜保护地栽培面积将进一步扩大。因此，选育耐低温弱光、综合抗病抗逆性强、口感糖度等品质上乘的保护地专用品种将成为近期的薄皮甜瓜育种的首选目标。

（三）生产技术方面趋势

随着消费者对西甜瓜品质需求的进一步提升，自根栽培西瓜甜瓜将逐步扩大生产面积。未来一段时间，通过应用高抗枯萎病品种、土壤处理、增施生物有机肥等综合技术措施，西甜瓜枯萎病的发生将得到进一步有效防控。露地栽培中，抗叶部病害优质西甜瓜品种的应用面积也将进一步扩大。西甜瓜栽培将注重应用长效低毒农药和除草剂，加强西甜瓜病虫害精准施药和绿色防控等技术的推广应用，向节本提质增效绿色农业方向稳步发展。加强采后处理等技术环节，适时采摘，提升采后分级、加工、包装、保鲜处理、冷链运输技术水平，延长西甜瓜货架期，保证产品鲜食品质。逐步提高西甜瓜生产各环节的机械化程度，加强有机肥施用机械、种苗定植移栽机械的研发和推广力度。

更多内容详见：[2024 年西甜瓜备春耕生产建议](#)

今年中央一号文件、农业农村部一号文件强调，要压实“菜篮子”产品保供责任，树立大农业观、大食物观，多渠道拓展食物来源，做精乡土特色产业。庭院经济产业是市场前景广、链条较完备的助农产业，为不误农时，做好庭院作物备春耕生产工作，夯实全省庭院经济高标准、高质量发展基础，特提出2024年庭院作物春耕备耕生产技术指导意见。

一、生产条件分析

2023年入秋以来，全省气温异常偏高，入冬时间较常年偏晚，加之部分地区冬季降雪强度大，积雪厚，可能影响庭院作物生长季节和周期。根据黑龙江省气象部门预测，预计2024年3—10月全省气温总体略高，生长季（5—9月）热量接近常年。春季（3—5月）气温正常略高，后春有阶段性低温，终霜正常略早；夏季（6—8月）气温正常略低，有明显低温时段；秋季（9—10月）气温略高，初霜冻正常略晚，局地略早。春季降水略多，主要多在后春，东部局地偏涝；夏季降水略多，但时空分布不均，旱涝并存，涝象重于旱象，局地易发生龙卷风、冰雹等强对流天气。

根据黑龙江省植检植保站发布的《2024年黑龙江省农作物主要病虫害鼠害长期发生趋势分析》，预计今年全省蔬菜病害中等发生，建设标准不高、多年连作、栽培管理和防控措施不到位的设施蔬菜病害及降雨偏多、排水不畅的部分露地菜田病害将偏重发生；蔬菜虫害偏轻发生，设施蔬菜以斑潜蝇、白粉虱、蚜虫、蓟马、叶螨为主。露地蔬菜部分地块跳甲、蓟马、叶螨、小菜蛾等偏重发生。庭院作物栽培，因面积较小便于管理，抵御灾害能力强于大田，还可以通过加强栽培管理，降低病虫害发生危害，减少农药化肥用量，实现绿色生产。

二、庭院蔬菜技术建议

（一）提升庭院蔬菜防灾减灾能力

1. 加强设施设备检修维护

虽然春季气温整体略高，但冷空气活动频繁，阶段性降温过程明显，随时关注天气变化，要有应对极端天气（降温、雨雪、大风等）的应急预案。尽早进行各类设施设备的准备与修缮、棚室及周边积雪的清理、棚膜更换或修补、二层膜及围裙的安装、压膜线加固、外保温棉被及卷帘机的校正。备齐保温补光、清雪防风等设施设备，易涝庭院做好排水沟，防止桃花水倒灌棚室。

2. 春季极端天气应对措施

一是在寒潮暴雪天气来临之前可适度对植株进行低温锻炼，白天和夜晚温度均较正常管理下降1-3℃，促使蔬菜作物提前适应低温环境，防止气温骤降造成植株落花落果等生理障碍的产生。二是适度增加镁、锌、硼等中、微量元素肥料或喷洒一些保护性药剂，提高植株的抗逆性。三是暴雪天气到来前要控制浇水，以免降低地温，防止作物遭受冷害、冻害，尽量不要整枝打杈，避免植株伤口在低温高湿环境下感染发病。四是暴雪天气到来前可在保温被等覆盖物上面再覆盖1层棚膜，不仅便于清除积雪，同时可以防止雨雪浸湿保温被、草苫等覆盖物，尤其要注意加强夜间除雪，避免积雪过厚压塌温室冷棚，造成损失。五是做好应急保温措施，极端天气可采用增温块等临时加温方式。

更多内容详见：[2024年黑龙江省庭院经济作物备春耕生产技术建议](#)

文章来源：黑龙江省农业农村厅微信号

食品伙伴网讯 近日，江西省科技厅发布关于部分省级科技计划项目终止的公示，涉及 192 项终止的省级科技计划项目，其中，食品领域有 43 项项目。

终止项目清单

序号	项目编号	项目名称	申报单位	项目负责人	处理结论
3	20123BBF60180	双 VE 稻米油的研究	江西金佳谷物股份有限公司	万慧琴	被动终止
4	20123BDH80004	上犹县营前镇有机茶栽培技术规范	上犹县营前镇茶果站	郭起忠	被动终止
10	20132BBF61001	规模化生态养猪关键技术示范	南昌联依养殖有限公司	罗赛元	被动终止
12	20122BCB24005	新型高效安全猪用预混合饲料的研究	江西正邦科技股份有限公司	乔岩瑞	被动终止
15	20151BBF60088	蓝莓引种及规范化栽培技术与示范	南昌市南山休闲山庄有限公司	桂腾	主动终止
16	20141BBF61005	酱卤肉制品加工新技术及示范	南昌扬芳香食品有限公司	魏雄	被动终止
17	20141BBF61004	广昌莲产业深加工及综合利用开发	江西新远健集团有限公司	漆小燕	被动终止
18	20133ACF60006	水酶法高效提取油茶籽油核心关键技术与示范	江西省高正生物科技集团有限公司	刘文剑	主动终止
19	20121BBF61002	猪沼菜生态循环综合技术示范	江西华顺实业有限公司	袁智华	被动终止
21	20112BBF60057	自然变异单株——双叉秧水稻常规育种	安义县农业推广站	梅反金	主动终止
22	20111BBF61002	以水为溶剂提取油茶籽油技术应用	江西家道福实业有限公司	颜灿华	主动终止
23	20111BBF61003	酶水解肉汁生产五香牛肉系列产品技术开发	江西太仔食品有限公司	罗冬青	被动终止
24	20112BBF61001	优质鲜食葡萄“美人指”新品种栽培示范	江西兴昌农业生态开发有限公司	雷奇能	被动终止
27	20142BBF61003	青鱼高效生态养殖集成技术示范	南昌市红谷滩新区正隆种养殖农民专业合作社	甘保妹	被动终止
28	20142BBF61007	金山一号蜜桔、蜜柚培育及综合配套技术应用	南昌豪公山庄果业有限公司	万天明	被动终止
29	20151BBF61001	鸿雁良种繁育及生态养殖示范推广	南昌市山农发展有限责任公司	熊文	被动终止
30	20151BBF61006	特种“紫香保健米”引种试验推广及综合配套技术应用	南昌市万昌农业科技有限公司	涂志辉	被动终止

更多内容详见：[江西发布关于部分省级科技计划项目终止的公示 食品领域有 43 项](#)

2024 年度标准河南建设资金拟补助项目 公示 食品领域有 31 个项目

食品伙伴网讯 2月26日,河南省市场监督管理局公示2024年度标准河南建设资金拟补助项目,最终确定149个项目为2024年度标准河南建设资金拟补助项目,其中,食品领域有31个项目。

公示时间:2024年2月26日至3月4日

食品领域2024年度标准河南建设资金拟补助项目名单

序号	项目类别	项目名称	项目单位
4	省地方标准	冬小麦减氮配施腐殖酸增效技术规程	河南省土壤肥料站
		小麦真菌毒素防控技术规程	河南省农业科学院农产品质量安全研究所
		芝麻主要病虫害综合防治技术规程	河南省农业科学院植物保护研究所
		猪冷冻精液生产技术规范	河南省农业科学院畜牧研究所
		露地无籽西瓜生产技术规程	中国农业科学院郑州果树研究所
		漏斗型池塘养殖通用技术规范	郑州市水产技术推广站
		淇河鲫繁育技术规范	河南师范大学
		玉米籽粒联合收获机操作技术规程	漯河市农业机械技术中心
		低温雨雪冰冻灾害气象等级	河南省气象台
		冬小麦育种气候风险等级	河南省气象科学研究所
7	国家级标准化示范试点项目	国家山地绿色茶园标准化示范区	信阳祥云茶业有限公司
8	省级标准化示范项目	河南中远有机蔬菜种植农业标准化示范项目	河南中远有机农业研究所有限公司
		兰考县奥吉特食用菌标准化智慧种植示范项目	兰考县张庄奥吉特菌业有限公司
		食用菌特色种植标准化示范项目	洛阳飞振农业科技有限公司
		优质高效特色蔬菜种植标准化示范项目	安阳市农业科学院
		宝丰县羊肚菌栽培标准化示范项目	宝丰县弘亚食用菌科技有限公司
		舞钢市白茶种植标准化示范项目	河南省千宝农业种植有限责任公司
		低温珍稀食用菌(羊肚菌)标准化种植示范项目	浚县树军特种蔬菜种植专业合作社
		雨轩羊全产业链标准化示范项目	新乡市雨轩清真食品股份有限公司

更多内容详见: [2024 年度标准河南建设资金拟补助项目公示 食品领域有 31 个项目](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 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 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 | 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。

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
3 月 29-31 日	广州	关于举办“第三期新酶设计及酶技术应用专题培训班” 的通知
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
4 月 17-18 日	南京	2024 多肽产业创新与发展大会
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：

3 月 6-8 日	杭州	2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会
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	第二十九届天津工博会
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27-30日	上海	第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会
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28-29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第二十二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12-13日	青岛	青岛市分析测试学会2023年年会学术报告会暨国际科学仪器及实验室装备展览会
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	上海	IOTE2024第21届国际物联网展·上海站
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	第二十二届世界制药原料中国展（CPHI China 2024）天然提取物展区
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	IHEXPONK2024 香港国际健康博览
6月27-29日	厦门	2024 厦门国际糖酒食品展览会
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18-20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
7月26-28日	合肥	2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
7月26-28日	南宁	第 22 届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
8月1-3日	上海	2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
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
8月28-30日	上海	第 15 届上海国际餐饮食材展览会
8月28-30日	深圳	IOTE 2024 第 22 届国际物联网展·深圳站
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10-12日	济南	第二十二届中国国际肉类工业展览会

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

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：

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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3月4日更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总，转给需要的朋友！

- 1、上周上新
 - 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、合规、检测）
 - 4、各种活动。
- 实验室系统、检测优惠活动、能力验证、能力比对、校园活动等

上周最新推出

【线下】第四期 SEPA 感官分析常用方法实操培训班（初级班）

时间：2024年3月27-28日（2天）

地点：山东·济南感官分析研究中心

课程内容：

专题培训 1：感官分析基础理论

专题培训 2：感官评价小组的建立与维护

专题培训 3：感官分析常用方法理论基础

专题培训 3：感官分析常用方法理论基础

专题培训 3：感官分析常用方法理论基础

实操 1：差别检验方法

实操 2：标度&类别方法

实操 3：描述性分析方法

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/EYSggFEjYTvroctFaCnKfw>

【线下】【邀请函】第三十届·肉类加工技术及机械科技周（“肉制品行业老友会”交流沙龙）

时间：2024年3月25日至3月27日

地点：北京市丰台区

展示内容：肉类加工机械设备、肉类包装设备及包装材料；速冻装置；灭菌设备、食品配料及调味品

同期活动：

1) 新品发布会

会展过程中，中国肉类食品综合研究中心，还将举办企业新品发布会，介绍肉制品行业、企业的，最新技术或产品，欢迎届时参加。

2) 肉制品行业老友会

活动报名：荆老师：13361384260（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/OEjKiFIinNAwmoTn7FiP_w

【线下】首期冷冻调理水产品加工技术培训班

培训时间：4月11—13日

培训地点：山东·烟台

培训优势：系统理论+实操技术+创新启示

实操案例：鱼饼+虾饼、免浆鱼片+预制虾仁+小酥蛙、天妇罗（裹粉鱼排）+夹心鱼卷

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/6sdk4FwCT8Y2zoje_cTtag

【线下】第五期香肠加工技术提升班

培训时间：4月24—26日

培训地点：山东·济南

培训内容:

香肠制品质量控制及防腐保鲜技术

中式香肠加工关键技术

【实操】典型中式香肠现场制作实操

香肠产品中常用添加剂及应用讲解

不同工艺对香肠类产品结构的影响

香肠加工常见设备选型及操作要点

【实操】2种典型香肠配方工艺及现场操作(红肠、典型德式香肠)

报名联系人: 荆老师: 13361384260 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/TrHTteDrlxWFDEqS19bSOQ>

【线上·直播】感官云课堂——企业感官实践分享会(第二季)暨2024感官科学与评定新春分享会

时间地点: 2024年3月7日(线上直播)

报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1337&fuid=154861>

活动内容:

活动介绍+2024年度感官服务最新活动及福利

基于熵权法的感官快速选品方法的建立

零糖含橙汁碳酸饮料新品甜菊糖苷甜感优化、果汁感、新鲜感提升

数字气味与新零售

“职”等你来 企业线上宣讲会

报名联系人: 董老师 15550063916 (微信同号)

【线上】【食品论坛·大讲堂】食品安全前提方案-生产过程的控制

时间: 2024年3月22日 15:00-16:00

直播和报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1339&fuid=154861>

主讲人: 常老师(食品论坛 cyshuai 版主)

主要内容:

一、采购材料的管理

二、交叉污染的预防措施

三、清洗和消毒

四、虫害控制

五、人员卫生和员工设施

六、返工

课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1353515-1-1.html>

【线上】【食品论坛·大讲堂】如何开展温度二次仪表的校准

时间: 2024年3月27日 15:00-16:00

直播和报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1340&fuid=154861>

主讲人: 杨老师, 福禄克计量校准部首席电磁计量师, 全国电磁计量技术委员会委员, 中国计量测试学会电子计量专业委员会委员, 全国测量不确定度委员会应用工作组组员

主要内容:

一、温度二次仪表的基础知识介绍

二、温度二次仪表的相关规程要求

三、温度二次仪表的校准方案选择

课件下载: <http://bbs.foodmate.net/thread-1353566-1-1.html>

【线上】(GB/T 5750.13-2023)《生活饮用水标准检验方法 第13部分：放射性指标》

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1338&fuid=154861>

▲开课时间：2024年3月28日 10:00-11:00

▲培训对象：食品企业质量管理人员、第三方检测机构、监管人员

▲主要内容：

1. 总α放射性的检测；
2. 总β放射性的检测；
3. 生活饮用水中的铀的检测；
4. 生活饮用水中的²²⁶Ra的检测。

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/AsfskwiTppUTnqbi_fSj4g

【VIP会员免费学】FSSC22000体系(V6.0)的变化点解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1632&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、FSSC22000体系的基础知识
主要介绍FSSC22000体系改版的背景。
- 2、FSSC22000体系变化点详解
详细讲解FSSC22000(V6.0)附加方案的变化点内容。
- 3、FSSC22000体系(V6.0)转版文件修改
主要讲解转版流程和需要修改的文件有哪些，以及修改的重点。

【VIP会员免费学】食品级润滑油介绍及使用规范

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=936&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品级润滑油的定义和分类
2. 食品级润滑油的辨识
3. 食品级润滑油的选择和使用
4. 相关案例分享

线上培训·研讨会·活动直播

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18日

首节免费试听：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1325&fuid=154861>

收费直播课：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1333&fuid=154861>

课程内容：

2024年3月5日（周三）13:30-14:30 西式肉制品及其加工进展

2024年3月8日（周五）13:30-16:30 中式肉制品及其加工进展

2024年3月10日（周六）13:30-16:30 西式香肠制品加工

2024年3月12日（周日）13:30-16:30 西式火腿、培根及其他肉制品加工

2024年3月14日（周一）13:30-16:30 现代肉制品加工技术（1）

2024年3月16日（周二）13:30-16:30 现代肉制品加工技术（2）

2024年3月18日（周三）13:30-16:30 现代肉制品加工技术（3）

活动联系人：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/puQ3dNLIAN1Zr5iavmUMDw>

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）

“食品法律典型案例”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

【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、免费参会|2024 益生菌行业创新峰会，3月12日相约广州

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。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

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

2、嘉宾更新|2024 中国地方特色预制菜专题研讨会暨第二届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/OBwCWx21rQ4jjJd4hy51qw>

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

3、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：科技创新、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>

4、【4月青岛】第三期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

课程简介：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。

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/diDJXDAYSbHn4uQLgakrkg>

5、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>

6、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

7、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/r3WIXEuzNqT0c3DjFWRW9Q>

感官技术类：

1、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>

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/-25pYnf-uCqSYvpufMnyPQ>

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大会暨第二届供应商食品安全大会

主办单位：食品伙伴网

时间地点：4月18-19日 中国·上海

主要内容:

18日 | 全体大会 食品质量安全与行业发展

以进促稳-中国食品工业发展现状

我国食品安全监管实践与监管重点

我国食品安全标准制修订进展

食品脆弱性评估及食品欺诈的预防

“农田到餐桌”食品安全全链条质量管理

“互联网+”背景下食品安全风险识别探索

数字化质量管理的探索与实践

“两个责任”下，如何持续推进企业食品安全主体责任落地见效

19日 | 分会场一 第九届食品质量安全管理大会

19日 | 分会场二 第二届供应商食品安全管理大会

具体议题及合作等事项欢迎与联系人沟通

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/YEfM1T3Xo-EbGJ8k9rEmvA>

参会/赞助联系人: 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、改进问题、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/RhsPWLk7wLff2AyTWSGUVw>

食品安全合规类:

1、食品出口合规实操培训

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

培训课程简介

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。

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》

报名咨询：课程报名及企业定制国别内训，详询杨老师 18153529013（同微信）

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 30-4 月 2 日 广州

第 120 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 30-4 月 2 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/V5Cpn9rdZGcsNh0bJ9-kbw>

▲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。

▲详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/nu3oLdEbWSkZ1B_bGm8Z-w

▲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: 食用植物油、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/8K6s3xfYpOHosq8SqHSvNw>

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。

▲详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/QACIziveILARSRLCG1Rh9A>

▲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

南昌大学食品学院

北京工商大学食品与健康学院

▲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:

标准费用: 2000 元/人; 团体优惠: 4000 元/3 人; 限时优惠: 2024 年 3 月 31 日前 1000 元/人, 2000 元/3 人;
乳企、事业单位、高校、第三方检测机构及科研院所即可申请上述各项优惠。

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/2XVntFrNK3i0Mk1gJKKhuA>

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

【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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgP1w>

▲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

▲详情介绍：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

▲详情介绍：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

▲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。

▲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对比结果进行评定，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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)
- [恒楷（浙江）生物科技有限公司](#)
- [上海泽臣供应链管理有限公司](#)
- [上海晟直实业有限公司](#)
- [福建御味香冷冻食品有限公司](#)
- [百香顺（广东）实业发展有限公司](#)
- [湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)
- [重庆西轩食品有限公司](#)
- [浙江可可佳食品有限公司](#)
- [广州市华栋香精香料有限公司](#)
- [烟台加宝食品股份有限公司](#)
- [广东省元宏食品科技有限公司](#)
- [果多食品科技\(海南\)有限公司](#)
- [东方黎明控股集团有限公司](#)

VIP 企业招聘：湖南省老熊家餐饮管理有限公司

湖南省老熊家餐饮管理有限公司于 2016 年成立，旗下建设有“老熊家包子铺”、“老熊家粉铺”、“老熊家饭铺”三个品牌项目及配套中央厨房。老熊家包子铺坚持以“做女儿也放心吃的包子”为使命，以“百城万店、百年企业、共创共享，分得天下”为愿景，精耕传统早餐市场，截止目前已发展包子铺 100 余家、粉铺 10 家、饭铺 1 家，多次被株洲餐饮协会、株洲名厨委、株洲晚报、美团网、职业餐饮网、中国烹饪协会等授予“株洲美食名片”、“株洲名小吃”、“株洲十大地方特色品牌”、“最具竞争力品牌”、“中烹协优秀快餐品牌”等荣誉称号。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1493305/>

食品研发总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-17450.html>

15000-20000 元/月

湖南株洲市 | 3 年以上 | 本科 | 全职 | 1 人

奖励计划 年终奖金 销售奖金 包吃住 五险一金

岗位职责：

- 1、负责策划、开发市场热点产品，确保产品口味新颖性及稳定性；
- 2、负责新品的研究开发，包括配方、生产工艺与流程的制定、产品技术指标、保质期等的确定性；
- 3、实施新品开发流程的每一具体技术环节，包括原材料的技术评估、法规符合性的评估；
- 4、制定产品标准，优化配方和工艺，不断提升产品质量和降低产品成本；

岗位福利：试用期合格后，购买五险，包吃包住，基本工资+绩效，月休 4 天。

工作地点湖南株洲市 天元区长江南路 5 号老熊家餐饮连锁

生产主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17441.html>

6000-8000 元/月

湖南株洲市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

销售奖金 包吃住 五险一金 法定节假日

职位描述

- 1、负责生产线产品的品质和质量；
- 2、设施设备的维护；
- 3、管理生产线工人的工作及排班考勤；
- 4、协调内部沟通并解决问题；
- 5、平衡生产任务并制定计划；
- 6、统计生产成本；
- 7、上班时间：7:30—17:30；

工作地点湖南株洲市 天元区长江南路 5 号老熊家餐饮连锁

面点师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17444.html>

6000-8000 元/月

湖南株洲市 | 不限经验 | 不限 | 全职 | 8 人

奖励计划 销售奖金 包吃住

职位描述

- 1、薪资：4000-8000 元/月，服从分配，对工作认真负责；
- 2、岗位要求：18-45 岁，能熟练制作各种包点面食，有相关从业经验优先；
- 3、工作地点：全城 70 余家店，可就近安排工作门店；
- 4、上班时间：凌晨 3:30-中午 1:30；
- 5、可招学徒，爱好面点，勤学好问，服从管理即可，2700 元/月；
- 6、优秀者可晋升店长、储备管理人员；

工作地点湖南株洲市 天元区长江南路 5 号老熊家餐饮连锁

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】食品安全前提方案-生产过程的控制
2023 年度食品行业十大热词，正式出炉！

【2024 年度培训安排】食品出口合规实操班培训
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
线上讲座——国际视野，肉制品加工技术与产品开发，优惠倒计时 3 天！

热门分享：

《班组质量管理和现场管理》
《物流与供应链管理》
《鱼骨图分析方法培训》
酱卤肉定量卤制工艺研究
虎皮鸡爪工艺关键控制点
食品厂臭氧杀菌要求浓度和条件
长三角地区市场监管行政执法取证规则

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 7：绩效考核的那些事
产品送检问题
这么大的争议：农产品究竟有没有“双跨品种”？
可可果汁有相应标准吗？
复合配料中的成分强调应该如何标示
食品委托商需要食品经营许可证吗？
这是瑕疵？生产日期这么写没有问题？
产品类别跟食品类别是否一样
关于预制菜的相关问题
急急急！关于速冻产品配料中的蚝油和味达美，算不算过敏原那？
桂花鱼合格又不合格的原因？
以牛肉为主料的带汤牛肉包需要检过氧化值吗
净含量字符高度问题
食品最小销售单元可以不标注食品名称吗？请教
现在打假的是专盯上标签了吗？
执行 GB 2707 的禽畜肉（简单分切）出厂项目
关于 28050 无糖、低糖的理解，大家帮忙指正一下
植物固体饮料生产资质问题
食品内外包可以两天进行吗
预包装产品必须要封口吗？
食品车间地面，食品接触面使用什么清洁剂更有效消毒？
一个生产地址可以注册两个公司吗

门店现烤面包宣传无糖、无油行吗？

前高管实名举报厨邦蚝油造假 广东省中山市市场监管局：正开展核查

为什么 UHT、无菌罐的杀菌参数都设定为 125℃ 以上，30 分钟，是有什么依据？

生肉罐头国内第一次见，望各位大神帮着分析下。

水果干制品（西梅干和吊干杏）发霉问题，怎么解决？

糖醋调味汁的水活度如何能降到到 0.6？

还是没有查到桂花食用依据

配料里用了 2 种复配膨松剂，标签该如何标示

请教食品添加剂问题

请教下速冻生制品的配料只有一个产品的问题

猪皮冻在配料表里怎么写？

空白板长菌采取什么措施比较好

营销之路——守得云开见月明，静待花开终有时。

食品行业女性们的进阶之路



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