

食品网刊

10

食品网刊 与您分享

总第993期

2024-03-12

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 03. 04-03. 10）

【案说】“固体饮料”还是“特殊食品”？

“乌苏”啤酒变“乌苏”啤酒，
多了一个“、”判赔208万！

从两会提案展望预制菜未来发展

食品安全3·15 | 食品领域职业打假现象漫谈



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

新食品原料终止审查知多少

从两会提案展望预制菜未来发展

2024年2月食品行业监管政策概述

两会新动态，关于食品说了哪些事儿

【案例】“固体饮料”还是“特殊食品”？

食品安全 3·15 | 食品领域职业打假现象漫谈

食品行业一周舆情信息汇总（2024.03.04-03.10）

【案例】餐厅菜品混有异物，这家餐饮公司被罚款5万元
“乌苏”啤酒变“乌苏”啤酒，多了一个“、”判赔208万！

聚焦两会 | 预制菜再成热点话题，代表委员共话“疏堵”之策

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2024 年第 26 号(关于防止格鲁吉亚绵羊痘和山羊痘传入我国的公告)
中国食品工业协会关于对《坛贮老酒(浓香型白酒)》团体标准(征求意见稿)征求意见的函

海关总署公告 2024 年第 28 号(关于进口奥地利乳品检验检疫要求的公告)
四川省市场监督管理局关于印发《四川省散装食品销售标签标识规范》《四川省食用农产品市场销售标签标识规范》《四川省食品销售凭证规范》的通知(川市监规发〔2024〕3号)

国际食品

俄罗斯首批猪肉正式启运中国

越南成为中国第二大鱼粉供应国

俄罗斯对华面粉出口在本农业年度将创纪录

联合国粮农组织食品价格指数 2 月继续下行

2024 年 2 月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总

2024 美国农业部农业展望报告：未来十年大豆供需趋势

国际预警

我国出口孜然粉被检出农药残留超标

黄曲霉毒素超标 我国出口花生再次被通报

2024 年 2 月中国出口韩国食品违反情况(2 月汇总)

2024 年 2 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况(2 月汇总)

2024 年 2 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况(2 月汇总)

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2024 年第 10 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

贵州省科技计划拟立项项目公示 食品领域有 175 项

2024 年度第一批湖南省科技创新计划项目验收结果公示 食品领域有 88 项

食品伙伴网讯 随着科技的发展与市场需求的不断变化，新食品原料的开发与应用日益频繁。我国《新食品原料安全性审查管理办法》明确：新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品：（一）动物、植物和微生物；（二）从动物、植物和微生物中分离的成分；（三）原有结构发生改变的食品成分；（四）其他新研制的食品原料，其安全性评估和审批程序应严格遵循《新食品原料安全性审查管理办法》的规定。其中，“终止审查”作为新食品原料审查结论之一，涉及多种具体情形，食品伙伴网根据国家卫健委发布的新食品原料终止审查意见归纳总结“终止审查”可能涉及到的不同情形，供企业参考。

01 归为普通食品管理的情形（33种）

拟申报新食品原料的物质终止审查的情形之一是归为普通食品管理，主要包括该原料经核实可视为普通食品，或与现有普通食品具有实质等同性，可能已有相关国家标准，或是拥有长期食用历史的产品。这类原料可以合法作为普通食品生产销售，也可作为食品原料广泛应用于各类食品中。

产品名称	审查意见
甜叶菊	鉴于该申报产品在我国多省具有长期人群食用历史，建议终止审查，食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中叶类蔬菜的规定执行。
两色金鸡菊	鉴于两色金鸡菊（ <i>Cereopinnatifida</i> Var）在我国具有长期人群食用历史，建议终止审查。食品安全指标符合以下规定：铅（Pb）≤3.0mg/kg，镉（Cd）≤0.5mg/kg，总砷（As）≤0.5mg/kg，待国家食品安全国家标准发布后，按照国家标准执行。
鸡内金二肽粉（后更名为鸡内金二肽粉）	鸡内金二肽粉是以鸡内金为原料，经萃取、过滤、浓缩、干燥等工艺制成，不属于新食品原料范畴，建议终止审查，按照普通食品管理，食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中调味品的相关规定执行。
大豆低聚糖	大豆低聚糖已有国家标准，作为食品原料使用时，应执行大豆低聚糖标准（GB/T 22491-2008）有关内容执行。
弹性蛋白（又名鳕鱼弹性蛋白）	本产品是以来源于鳕鱼心脏的弹性蛋白为原料，经蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌和地衣芽孢杆菌）酶解制成。可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
非变性豆球蛋白（又名非变性豆球蛋白）	本产品是以大豆球蛋白为原料，经清洗、消毒、粉碎后加入氯化钙，在低温条件下经干燥得到的含钙原蛋白的粉状物，可作为普通食品生产经营者。产品质量指标按照企业标准执行，卫生安全指标按照GB2762、GB29921执行。
瓜蒌子	瓜蒌子列入《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》GB 19300，作为食品原料使用时按照坚果与籽类食品管理，建议终止审查。
重叶碎米苣	鉴于该申报产品在我国多省具有长期人群食用历史，建议终止审查，可参照叶菜类蔬菜标准管理。污染物限量应符合GB2762的规定，农药残留量应符合GB2763的规定。
冠突钩藤菌（CGMCCNO.8730）	所申报菌株使用范围为茶叶，属于《可用于食品菌种名单》中有关“传统上用于食品生产加工的菌种允许继续使用”的范畴，建议终止审查。
油桐油（山桐子油（后更名为山桐子油（油桐油））	鉴于该产品具有长期人群食用历史，且国家粮食和物资储备局已发布相关标准《LS/T 3238-2018山桐子油》，建议终止审查，按普通食品管理。
文冠果油	鉴于该产品具有长期人群食用历史，且国家粮食和物资储备局已发布标准《LS/T3265-2019文冠果油》，建议终止审查，按普通食品管理。
海藻糖	海藻糖作为普通食品管理，按照国家卫生和计划生育委员会2014年第15号公告执行。
黑果枸杞	黑果枸杞分布于宁夏、甘肃、西藏等。青海省相关部门出具了黑果枸杞（ <i>Lyciumshenense</i> Maxon）在青海具有长期食用历史的证明，可作为普通食品管理。卫生安全指标按照我国相关标准执行。
红糖低聚果糖（后更名为低聚果糖（红糖来源））	低聚果糖（红糖来源）是以红糖来源的蔗糖为原料，经GB 2760允许的蔗糖基转移酶催化制成。低聚果糖已有国家标准。本申报物质作为食品原料使用时，色泽为红褐色，低聚果糖含量（以干基计）≥45g/100g，灰分为≤3.0g/100g，色度和透光率不作规定，其他指标按照低聚果糖国家标准（GB/T 23328）有关内容执行。
蔗糖粉	本产品是以蔗糖为原料，经蒸发、冷却、过滤、干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
蔗糖浆	本产品是以蔗糖为原料，经蒸发、冷却、过滤等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
马铃薯提取物	本产品是以马铃薯为原料，经清洗、研磨、沉淀、干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。卫生安全指标按照我国相关标准执行。
麒麟青粉	本产品是以青蒿为原料，经萃取、粉碎、蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌）酶解，以及干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
名醋牌大蒜油	鉴于大蒜油列入食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB 2760），本申报产品中的主要成分辛烯基甘油（>98%）为已批准的新食品原料，因此该产品不属于新食品原料范畴，建议终止审查。
牛奶磷脂	本产品是以牛奶中分离的奶油为原料，经离心、超滤、杀菌、喷雾、干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
浓缩牛奶蛋白	本产品以牛奶（添加或不添加乳糖）为原料，经脱脂分离重质蛋白后浓缩干燥制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
乳清发酵粉（粉末）	本产品是以乳清为原料，经脱脂、过滤、干燥等工艺制成，再加入淀粉、经冷干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
乳清发酵粉（原液）	本产品是以乳清为原料，经脱脂、过滤、干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
山参培培不定根（后更名为人参培培不定根）	卫生部于2012年批准人参（人工种植）为新资源食品。国际食品法典委员会（CAC）将人参及其制品作为食品制定了相应的标准。本产品是人参经清洗、消毒、切片后接入固体培养基进行分化培养，筛选工作母种，再经三级培养、漂洗、干燥等步骤制成，作为食品生产经营者参照人参的有关要求执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
橡胶树种子油	本产品是以巴西三叶橡胶树（ <i>Hevea brasiliensis</i> ）种子为原料，经过清理、烘干、脱胶、压榨、离心、脱除氯化物和磷酸、精炼制成。本产品在我国云南地区具有传统食用习惯，可作为普通食品生产经营者。卫生安全指标按照我国相关标准执行。
精油蛋白粉（后更名为美露蛋白）	本产品是以美露（ <i>Amelanchier</i> ）种子为原料，经压榨、粉碎、离心、烘干、超微粉碎、干燥等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。卫生安全指标按照我国相关标准执行。
燕麦苗	本产品是以燕麦的嫩茎叶为原料，经清洗、脱水、粉碎等步骤制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
养殖响螺东方蚝	鉴于原农业部办公厅和原国家食品药品监督管理总局办公厅发布《关于有条件放开养殖红鳍东方蚝和养殖响螺东方蚝加工经营的通知》，且农业农村部已公布其养殖基地名单，建议终止审查。
养殖红鳍东方蚝	鉴于原农业部办公厅和原国家食品药品监督管理总局办公厅发布《关于有条件放开养殖红鳍东方蚝和养殖响螺东方蚝加工经营的通知》，且农业农村部已公布其养殖基地名单，建议终止审查。
益至堂牌南瓜粉（又名益至堂牌南瓜粉）	本产品是以南瓜（你物物种鉴定是甜葫芦的一个栽培品种）果实为原料，经切片、干燥、粉碎等步骤制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
优通草（后更名为响螺花）	响螺花（ <i>Clinacanthus nutans</i> (Burm.f.) Lindau）为爵床科响螺花属植物，别名优通草，食用部位为茎叶。在我国海南地区具有传统食用习惯，可作为普通食品生产经营者，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
苦菜苗（又名苦菜苗）	本产品是以苦苣菜根茎叶为原料，经清洗、脱水、粉碎等步骤制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。
鳕鱼油	本产品是以鳕鱼（ <i>Pangasius hypophthalmus</i> ）为原料，经萃取、压榨、分离等工艺制成，可作为普通食品生产经营者。质量指标按照企业产品质量规格执行，卫生安全指标按照我国相关标准执行。

更多内容详见：[新食品原料终止审查知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

近年来，我国预制菜产业蓬勃发展，已逐渐成为食品行业的新亮点。在 2024 年的两会上，众多代表和委员将目光投向了预制菜行业，提出了一系列建设性的建议，以期推动行业的健康发展。据食品伙伴网不完全统计，提案内容主要集中在“加快出台统一标准”“保障消费者知情权”“审慎推行预制菜进校园”等方面。

加快出台统一国家标准

当前，在预制菜产业蓬勃发展的同时，还存在欠缺食品安全国家标准，标准体系尚待完善的问题。强制标准的缺失，导致推行预制菜的法制条件不成熟，很多商家表示，由于国家标准缺失，地方和企业标准混乱，使其无法确保产品合规。

为了确保预制菜行业的规范化和安全性，代表们提出了建立和完善国家标准体系的必要性。这包括明确预制菜定义、原料条件、生产加工、防腐剂添加、储存运输等要求；搭建预制菜全链路溯源平台，确保信息的透明和可追溯性；建议设立统一的市场准入标准，提高行业准入门槛，并对食品添加剂的使用进行严格限制。

保障消费者知情权

在法律尚未明确规定商家使用预制菜需提前告知时，商家为降低成本、规避风险，选择不告知，涉嫌侵犯消费者的知情权。中消协发布的 2023 年第三季度消费维权舆情热点，其中就有“消费者因预制菜销售不够透明产生侵权隐忧”。

在保障消费者知情权方面，代表们强调了商家应明确告知消费者预制菜的相关信息，包括供应商情况、防腐剂、保质期、营养价值等，并在产品标签上提供详尽的信息，包括但不限于产品成分、生产工艺、质量标准等关键内容。零售型预制食品必须在外包装上清晰注明所有配料及所含添加剂，特别是保质期要科学合理。

另外，在加强预制菜消费者知情权的监督检查的同时，代表们建议鼓励社会大众通过媒体、社交平台等渠道，形成预制菜的全民监督氛围，并完善线上的消费者投诉和反馈机制，及时回应百姓关切。

审慎推行预制菜进校园

2023 年秋季新学期伊始，“预制菜进校园”引发诸多家长质疑。网友们几乎一边倒认为预制菜应谨慎引入或禁止引入中小学校园。调查发现，部分预制菜高脂肪、高盐、高油、高钠、重糖，滥用食品添加剂、标识不合规、流通环节包装破损、产品变质等问题突出。

对于预制菜在校园的应用，代表们认为，在没有统一的国家标准体系、认证体系、追溯体系等有效监管机制的情形下，对“预制菜进校园”应保持审慎推行的态度。提案建议，相关部门要增加学生家长代表或社区居民代表的意见听取及投票环节，实行一票否决制；加快建立教育、学校和家长校园食品安全三方听证制度，把预制菜纳入校园安全统筹监管，把“当餐加工”作为学校食堂管理的“硬约束”，确保未成年人身心健康，学校食品安全风险可控。

结语

预制菜行业在未来发展中既有挑战也有机遇，通过代表们的积极建言，我们期待预制菜行业能够在规范中成长，为消费者提供更加安全、健康、便捷的食品选择。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2024年2月，国家市场监督管理总局、国家卫健委、国家食品安全风险评估中心、农业农村部等部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2024年2月食品行业监管政策概述
1、国家卫健委印发4项2024年版食养指南
2、国家卫生健康委规范食品安全地方标准备案工作
3、《食品安全违法行为首违不罚、轻微违法行为不予处罚清单（征求意见稿）》公开征求意见
4、国家卫生健康委进一步优化食品企业标准备案管理工作
5、《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》公开征求意见
6、市场监管总局下达市场监管行业标准制订计划
7、市场监管总局就《保健食品原料人参西洋参灵芝备案产品技术要求（征求意见稿）》公开征求意见
8、国家食品安全风险评估中心公开征求食品相关产品新品种
9、农业农村部印发2024年畜禽屠宰质量安全风险监测计划
10、国务院印发《关于进一步规范和监督罚款设定与实施的指导意见》

1、国家卫健委印发4项2024年版食养指南

2月8日，国家卫生健康委办公厅发布关于印发成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024年版）等4项食养指南的通知。

为贯彻落实《健康中国行动（2019—2030年）》《国民营养计划（2017—2030年）》，发展传统食养服务，预防和控制我国人群慢性病发生发展，国家卫生健康委组织编制了《成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024年版）》《成人肥胖食养指南（2024年版）》《儿童青少年肥胖食养指南（2024年版）》《成人慢性肾脏病食养指南（2024年版）》。

食养指南旨在发挥现代营养学和传统食养中西医结合的优势，将食药物质、新食品原料融入合理膳食，针对不同季节、不同地区、不同人群提供食谱套餐示例和营养健康建议，提升膳食指导的适用性和可操作性。工作中鼓励各级卫生工作者（包括营养指导人员）结合工作需要和患者实际，参考指南指导应用，辅助预防和改善慢性病。鼓励居民参考指南推荐内容，结合自身情况，合理搭配日常膳食，养成良好饮食习惯。

相关报道：[国家卫生健康委办公厅关于印发成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024年版）等4项食养指南的通知（国卫办食品函〔2024〕53号）](#)

2、国家卫生健康委规范食品安全地方标准备案工作

2月5日，国家卫生健康委办公厅发布关于进一步规范食品安全地方标准备案工作的通知。

《通知》强化了责任主体。省级卫生健康行政部门负责食品安全地方标准的制定、公布、报备案、解释、跟踪评价等工作，对食品安全地方标准的科学性、合法性和社会稳定性等负责。国家食品安全风险评估中心（简称食品评估中心）受国家卫生健康委委托，具体承担食品安全地方标准备案，协助组建地方特色食品标准技术协作组（以下简称协作组），负责建立和维护食品安全地方标准备案信息系统（简称备案信息系统）和全国统一的食品安全地方标准查询平台。

更多内容详见：[2024年2月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

一年一度的“两会”于3月4日拉开帷幕，今年代表们都提了哪些食品方面的建议和提案呢？据食品伙伴网汇总分析，目前为止话题主要集中在发展新质生产力、鼓励绿色食品添加剂新品种研究、推动天然代糖产业发展、加大“出海”政策支持、统一预制菜标准等方面。

发展新质生产力

3月5日，习近平总书记又一次强调要牢牢把握高质量发展这个首要任务，因地制宜发展新质生产力。食品行业作为我国国民经济的支柱产业，代表们纷纷为食品行业高质量发展提出了宝贵的建议。

全国人大代表、飞鹤乳业董事长冷友斌：发展“功能标识食品”厚植健康产业新质生产力。冷友斌董事长建议，通过明确分类、开展试点、产学研合作等方式助推“功能标识食品”发展，可更好地满足人民群众对营养的需要，加快推动健康产业新质生产力发展。冷友斌董事长认为，基于我国悠久的“食养”文化，以及药食同源、寓医于食的健康理念，通过科研创新发展“功能标识食品”是一条必要且可行的路径；基于行业考察，在目前已有食品类别的框架之下，新增“功能标识食品”类别，并明确“功能标识食品”可以声称功能，包括描述食品所包含的营养或药材成分，围绕其相应的功能予以标识等。冷友斌董事长还建议可通过在黑龙江开展试点，打造“功能标识食品”样板。

全国人大代表、好想你健康食品股份有限公司董事长石聚彬：培育食品产业新质生产力，推动高质量发展。石聚彬董事长表示，面对新的市场需求，食品工业企业迫切需要培育和发展新质生产力，构建出食品工业设计健康功能产品、打造健康生产工厂、做好健康食品供应链，形成高品质、高价值、优服务的现代化可持续发展的健康食品产业体系。石聚彬董事长提出四项建议：一是支持食品工业企业开发功能性健康产品；二是加大对食品工业企业工业设计能力研究的支持力度，加快从食品制造转向食品智造；三是以区域食品工业龙头企业为中心，建立区域大供应链中心；四是平衡食品工业企业高素质的专业科研人员和管理人员和高技能的基层操作人员“两头”人才的培养比重。

全国人大代表、伊利集团王彩云：以科技创新推动产业创新，加速推进形成新质生产力。王彩云表示，必须加快在奶业精深加工、自主菌株研究和应用等方面实现突破，提高自主创新能力，确保产业链的稳定与安全，将“奶瓶子牢牢地握在中国人自己手里”。

全国人大代表、蒙牛集团全球研发创新中心研发总监史玉东：加快培育乳业新质生产力，推动中国乳业高质量发展。史玉东围绕“推动发展乳制品深加工产业”“协同科技创新与标法体系”“建立乳原料收储机制”“乳制品营养强化”“加强学生营养干预”等建言献策。史玉东建议：一是研究出台针对性创新鼓励政策。二是引导行业加强新产品研发。三是从生产准入和产品规范等方面完善乳及乳制品标法体系。四是鼓励创新标准化与科技创新互动发展方式。

全国人大代表、洋河股份董事长张联东：推动白酒行业全产业链创新升级，培育壮大白酒新质生产力。张联东表示，中国白酒既是传统产业更是现代产业，既有文化含量更有科技含量。张联东建议，培育壮大白酒新质生产力，推动发展酒业新型工业化。他建议加快“网联化”转型升级，构建全过程创新链；立足“绿色化”生产发展，打造可持续生态链；加强“聚合化”统筹规划，编织齐发展融合链。

更多内容详见：[两会新动态，关于食品说了哪些事儿](#)

01 案情简介

2023年7月，普陀区市场监管局接群众举报，称其在京东平台上某店铺购买了一款名为“人参蛋白营养粉固体饮料”的产品，商家在其商品详情页面宣传其为“老年人免疫力蛋白粉”。

经查，当事人某商贸有限公司所销售的“人参蛋白营养粉固体饮料”为普通预包装食品，外包装上的标签无保健食品注册信息，无保健功能的标注，但其在销售“人参蛋白营养粉固体饮料”页面中使用了“免疫力蛋白粉”的宣传语，暗示该预包装食品具有保健功能。

02 法律分析

本案中，当事人暗示其在网上经营的非保健食品具有保健功能的行为，违反了《网络食品安全违法行为查处办法》第十七条第（二）项“入网食品生产经营者不得从事下列行为：（二）网上刊载的非保健食品信息明示或者暗示具有保健功能；网上刊载的保健食品的注册证书或者备案凭证等信息与注册或者备案信息不一致。”的规定。普陀区市场监管局根据《网络食品安全违法行为查处办法》第三十九条“入网食品生产经营者违反本办法第十七条禁止性规定的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。”的规定，责令当事人限期整改，并作出警告的行政处罚。

03 温馨提示

◆固体饮料以粉状居多，与一些保健食品等特殊食品在产品形态上具有一定相似性，不仔细辨别和区分，消费者很容易产生误解。普陀区市场监管局提醒大家：固体饮料属于普通食品，不是保健食品，也不是药品，不具有疾病预防、治疗作用，消费者也勿要轻信其具有“提高免疫力”等功效宣传。

◆保健食品是指声称具有特定保健功能或者以补充维生素、矿物质为目的的食品，适用于特定人群，具有调节机体功能的保健功效，但不以治疗疾病为目的。其产品配方、生产工艺、标签和说明书等均需要在管理部门注册或备案。产品标签上应有“蓝帽子”标志和批准文号，且必须注明功效成分、保健功能、适宜人群、不适宜人群及食用量等信息，其保健功能与量效关系均经过实验验证，并有充分的科学文献依据。



◆2022年6月，《市场监管总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告》正式实施，公告指出，固体饮料产品名称不得与已经批准发布的特殊食品名称相同；应当在产品标签上醒目标示反映食品真实属性的专用名称“固体饮料”，字号不得小于同一展示版面其他文字（包括商标、图案等所含文字）。此规定便于消费者更好地区别固体饮料和特殊食品，各位消费者在选购食品时，请务必注意查看标签标识和批准文号。

供稿：真如所

文章来源：普陀市场监管微信号

食品伙伴网讯 20世纪90年代，随着《消费者权益保护法》的发布实施，“职业打假人”逐渐活跃起来，早期的职业打假人在为自身谋取利益同时，更加关注企业的实质性违法行为，对于促进市场主体规范经营、保障消费者权益起到了积极作用。近年来，随着经济社会发展与制度的不断完善，以职业索赔、职业举报为主要表现形式的私益性恶意投诉举报行为迅速增长，由于《食品安全法》中十倍赔偿条款的规定，大部分的职业打假、恶意投诉举报都集中在食品领域，现如今的职业打假与最初相比也发生了巨大变化。一年一度的3·15晚会即将来临，为此，食品伙伴网与大家一起来，结合标准法规和典型案例，漫谈食品领域的职业打假现象。

1 职业打假的起源

职业打假人一般是利用我国标准法规中对于问题产品、问题服务的惩罚性赔偿要求，购买问题商品，再通过消费投诉、举报、法院起诉、与商家沟通协商等形式，获得赔偿，谋取利益。

我国职业打假现象的最初来源是1994年颁布的《消费者权益保护法》。该法第四十九条规定：经营者提供商品或者服务有欺诈行为的，应当按照消费者的要求增加赔偿其受到的损失，增加赔偿的金额为消费者购买商品的价款或者接受服务的费用的一倍。这条“退一赔一”的规定很快造就了一大批职业打假人。

2009年颁布的《食品安全法》第九十六条的十倍赔偿条款，使大量的职业打假人将精力集中到了食品领域。2015年修订的《食品安全法》第一百四十八条增加了“最低赔偿一千元”的兜底条款，则对食品领域的职业打假现象起到了一定的促进作用。

客观来讲，早期的职业打假人对于打击不法企业、净化市场环境、保护消费者权益起到了一定的积极作用，但是随着法律法规和食品安全标准的不断调整，随着社会环境不断发展变化，现在越来越多的职业打假人变得与以往不同，不再是社会公平正义的卫士，而是以获取利益为主。甚至出现了不惜为牟利而采用混入异物、调包、以产品瑕疵和媒体曝光为由敲诈企业等不法手段的“职业索赔人”“恶意举报人”。这也使人们对职业打假人的态度慢慢发生变化。

2 食品领域职业打假的主要法规依据

2.1 支持赔偿的主要依据

《食品安全法》第一百四十八条规定，生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

2.2 法院对于职业打假人态度方面的司法解释

《最高人民法院关于审理食品安全民事纠纷案件适用法律若干问题的解释（一）》对食品安全民事责任主体认定、赔偿责任承担以及诉讼程序等方面作出解释。

2.3 食品安全监管相关法规

主要包括食品标签、配料的相关规定，如食药物质目录、保健食品原料相关规定、新食品原料相关公告、食品标签瑕疵的界定等相关方面的法规规定。具体规定在此不再详细展开。

更多内容详见：[食品安全 3·15 | 食品领域职业打假现象漫谈](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2024年03月04日-03月10日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.03.04-03.10)
知名品牌五常大米被打假 各方回应
“女子买茅台验真伪遭死亡威胁”引关注
“盒马被曝清货关门”上热搜
农夫山泉回应东方树叶包装争议
“钟薛高售价从60元降到2.5元”上热搜
乌苏啤酒诉乌苏啤酒获赔208万
711便利店回应停售农夫山泉产品

知名品牌五常大米被打假 各方回应

3月3日，知名打假人王海发微博表示金龙鱼五常大米疑以次充好欺骗消费者，引发热议。王海表示，益海嘉里金龙鱼粮油股份有限公司的来代收代储企业阔海五常米业有限公司涉嫌用“中科发5号”冒充金龙鱼五常“稻花香2号”。

对此，3月4日，五常市市场监管局就此回应称，针对阔海五常米业有限公司涉嫌用“中科发5号”冒充五常“稻花香2号”事件已成立调查组，正在开展调查。

金龙鱼回应称，公司五常大米所用水稻原料均为黑龙江省五常地区种植、收购，针对包括五优稻4号（俗称稻花香2号）在内的订单种植品种，种植前均会对订单种植单位提供的种子样品对外送检以保证品种纯正和可追溯性，绝不会以次充好。网传视频中提及的车辆实为本地运营车辆，车辆当时运载原粮来自五常当地。

“女子买茅台验真伪遭死亡威胁”引关注

3月4日，“女子买茅台验真伪被死亡威胁”登上多个平台热搜榜。据悉，陕西西安一女子在五粮液茅台酱香体验馆购买茅台酒后，想扫码验酒的真伪遭到店员阻止。店员抢夺顾客手里的酒，表示这酒不卖了。顾客表示自己已付款，店员冲出柜台将店门关闭与顾客发生争执，抢夺顾客手机。见顾客报警后，开始打电话呼叫同伴，叫嚣：你叫老天爷来都没用，你敢打315，我就叫人来照死里弄你。随后，顾客报警。

针对此事，当地公安、市场监管部门介入调查。

经公安部门调查，房某、张某二人近日在牛某1经营的烟酒店购买2瓶茅台酒，要求牛某1抄写防伪码并开具收据时，牛某1予以拒绝并威胁房某、张某。随后，牛某1、牛某2和孟某欲从房某手中抢回两瓶酒，拉扯过程中，将房某拉拽倒地，并将两瓶酒摔碎。从西安市公安局经开分局了解到，牛某1、牛某2、孟某的行为涉嫌犯罪，已依法对该三人采取刑事强制措施，对该店涉嫌销售假酒等问题开展进一步侦查调查。

从西安市市场监管局经开分局了解到，市场监管部门已对涉事烟酒店销售的茅台酒进行了查封，并立案调查，将依法依规进行处理。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.03.04-03.10\)](#)

文章来源：食品伙伴网

【案例】餐厅菜品混有异物，这家餐饮公司被罚款5万元

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，上海某餐饮公司出售的菜品中混有异物，被上海市黄浦区市场监督管理局罚款5万元。

违法事实

有顾客在当事人餐厅的“白灼生菜”菜品中吃出异物，当事人的值班店长助理经过确认证实了该菜品中混有不明异物，对顾客进行赔礼道歉并进行了协商，免除了顾客的餐费并补偿了顾客1000元人民币。

当事人的上述行为，违反了《中华人民共和国**食品安全法**》第三十四条第（六）项“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；”的规定，构成了生产经营混有异物的食品的行为。

处罚结果

根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（四）项、《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条第（一）项的有关规定，决定对当事人责令改正并处罚如下：

罚款人民币50000元整。

行政处罚信息			
详情摘要			
行政处罚决定书文号		沪市监黄处（2024） 号	
行政处罚当事人基本情况	单位	名称	 （上海）餐饮管理有限公司
		统一社会信用代码（注册号）	
		法定代表人（负责人）姓名	
违法行为类型		生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂	
行政处罚内容		罚款5.000000万元	
作出行政处罚决定机关名称		上海市黄浦区市场监督管理局	
作出行政处罚决定日期		2024-02-26	
行政处罚决定书		下载附件	

更多内容详见：[【案例】餐厅菜品混有异物，这家餐饮公司被罚款5万元](#)

“乌苏”啤酒变“鸟苏”啤酒，多了一个“、”判赔 208 万！

准噶尔盆地西南缘的古丝路上矗立着一座以啤酒闻名全国的城市——新疆乌苏，产自该地的乌苏啤酒家喻户晓，并因其独特的风味被戏称为“夺命大乌苏”。但是，大家可要注意了，你手里的乌苏绝对不能多个“、”。



日前，南京中院审结的这起商标侵权及不正当竞争纠纷案件判决生效。侵权人极力攀附模仿红罐装“乌苏”啤酒，生产和销售红罐“鸟苏”啤酒，南京中院一审全额支持了权利人 208 万的赔偿请求。江苏高院二审维持原判。

案情回顾

原告新疆乌苏啤酒公司自 1986 年开始生产“乌苏”牌啤酒，2006 年获得注册第 4142284 号“**乌苏**”商标，同时也系第 8097164 号“**WUSU**”等多个注册商标的权利人。经过其长期持续性地使用和宣传推广，在国内啤酒行业具有较高影响力，多次被认定为新疆名牌产品和新疆著名商标。

乌苏啤酒公司自 2016 年起至今，一直使用“红罐装乌苏啤酒 500ml”的包装装潢，红罐装乌苏啤酒在全国啤酒市场上具有较高的知名度。

被告某啤酒公司臆造“鸟苏”作为企业字号。天津某公司申请注册第 36942919 号“鸟苏 NIAOSU”商标，并由其委托无锡某公司、山东某公司生产、销售与原告红罐装乌苏啤酒 500ml 近似的“鸟苏”牌啤酒。

法院判决

南京中院经审理认为，被诉侵权“鸟苏”啤酒使用的标识与原告的涉案注册商标相比较，两者极为近似，易导致消费者的混淆或误认，构成商标侵权。被告天津某公司辩称“鸟苏”啤酒系对其第 36942919 号“鸟苏 NIAOSU”注册商标的使用，但该商标已因与原告涉案商标构成近似被国家知识产权局宣告无效，权利取得缺乏正当性。

将被诉侵权“鸟苏”啤酒的包装与原告红罐装乌苏啤酒进行比对，两者虽然存在细节元素的差异，但均以红色作为主要包装底色，商标使用方式、商品名称、商品形状、标识位置、净含量等文字信息及其排列布局基本相同，整体高度近似。原告红罐装乌苏啤酒包装装潢经长期持续推广使用，已具有较高的市场影响力和知名度。各被告作为同业竞争者在应当知晓的情况下仍使用侵权包装装潢，客观上易导致相关公众产生混淆或误认，故各被告构成不正当竞争。

被告某啤酒公司成立于 2020 年 8 月，原告公司企业字号“乌苏”在其成立时已具有较高的知名度和影响力。双方属于同业竞争者，被告在应当知晓的情况下仍臆造了高度近似的“鸟苏”作为企业字号，“搭便车”的主观意图明显，有悖于经营者在生产经营活动中应当遵循诚实信用的基本原则，构成不正当竞争。

综上，南京中院判决全额支持了原告的诉讼请求。一审判决后，被告不服，向江苏高院提起上诉。江苏高院二审判决：驳回上诉，维持原判。

更多内容详见：[“乌苏”啤酒变“鸟苏”啤酒，多了一个“、”判赔 208 万！](#)

文章来源：南京市中级人民法院微信号

食品伙伴网讯 2024年全国两会如期而至，参会代表们带来了预制菜相关领域的提案，预制菜再度成为热议的焦点。

预制菜产业一头连着种植业、养殖业，另一头连着餐饮业和居民消费，一直以来，预制菜都被视为典型的一二三产融合发展的产业。它的飞速发展，既是我国居民消费升级、食品加工业不断做大做强的现实映射，又是农业持续高质量发展的有力写照。

目前预制菜行业仍然存在监管不到位、标准不健全、消费者不信任的问题，多位全国人大代表和政协委员就2023年“预制菜进校园”的舆情作出回应，表示应加强预制菜监管，呼吁预制菜行业强制性国标的推出以及确保消费知情权等，从而维护消费者权益，促进行业健康发展。

万立

全国人大代表

建议建立预制菜使用提前告知制度

全国人大代表、中华全国律师协会副会长万立表示，在预制菜产业蓬勃发展的同时，尚存在产品标准不完善、专项法律规范滞后、市场监管薄弱等问题。对此，他建议设立预制菜行业市场准入门槛、建立系统预制菜标准以及建立预制菜使用提前告知制度，通过法律明确使用预制菜的商家应尽告知义务，保障消费者的知情权，从而规范、促进预制菜行业的健康发展。

具体而言，商家主动标明预制菜信息，对于堂食、外卖应该采取多样化提前告知方式以及差异化定价。万立还表示，建议督促第三方平台积极履行监管义务，采用线上评价和线下考察相结合的方式进行监管。

皮剑龙

全国政协委员

建议出台预制菜食品安全国标，保障消费者知情权

全国政协委员、北京市金台律师事务所主任皮剑龙带来了《关于建立预制菜消费者知情权保障机制》的提案。

他建议加快出台预制菜食品安全国家强制性标准并且明确预制菜定义、原料条件、生产加工、防腐剂添加、储存运输等关键食品安全标准体系，为预制菜溯源管理、使用告知、标识信息、维权处理提供遵循。

加强预制菜消费者知情权的监督检查，明确规定商家告知方式与告知内容。另外，预制菜标签信息也需要保证完整性和准确性，同时要重视过敏原和添加剂的声明，与此同时，也要健全预制菜行业溯源管理体系以及建立消费者投诉处理机制。

更多内容详见：[聚焦两会 | 预制菜再成热点话题，代表委员共话“疏堵”之策](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

海关总署 农业农村部公告 2024 年第 26 号（关于防止格鲁吉亚绵羊痘和山羊痘传入我国的公告）

2024 年 2 月 16 日，格鲁吉亚向世界动物卫生组织（WOAH）紧急报告，该国卡赫季州（Kakheti）发生绵羊痘和山羊痘疫情，涉及易感动物为绵羊和山羊。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：

一、禁止直接或间接从格鲁吉亚输入绵羊、山羊及其相关产品（源于绵羊或山羊未经加工或者虽经加工但仍有可能传播疫病的产品）。

二、禁止寄递或携带来自格鲁吉亚的绵羊、山羊及其相关产品入境。一经发现，一律作退回或销毁处理。

三、来自格鲁吉亚的进境船舶、航空器、铁路列车等运输工具上卸下的动植物性废弃物、泔水等，一律在海关的监督下作除害处理，不得擅自抛弃。

四、对边防检查等部门截获的非法入境的来自格鲁吉亚的绵羊、山羊及其相关产品，一律在海关的监督下作销毁处理。

五、凡违反上述规定者，由海关依照《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》及其实施条例有关规定处理。

六、各级海关、各级农业农村部门要分别按照《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》《中华人民共和国动物防疫法》等有关规定，密切配合，做好检疫、防疫和监督工作。

本公告自发布之日起实施。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2024 年 3 月 2 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于防止格鲁吉亚绵羊痘和山羊痘传入我国的公告.pdf](#)

 [海关总署 农业农村部关于防止格鲁吉亚绵羊痘和山羊痘传入我国的公告.doc](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

中国食品工业协会关于对《坛贮老酒（浓香型白酒）》团体标准（征求意见稿）征求意见的函




各有关单位、专家：

近期中国食品工业协会牵头制订了《坛贮老酒（浓香型白酒）》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《坛贮老酒（浓香型白酒）》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3月1日 - 2024年3月31日。

请按照附件3格式填写修改意见，于2024年3月31日前反馈至中国食品工业协会邮箱：cnfia@vip.163.com。

附件：

-  1、《坛贮老酒（浓香型白酒）》团体标准征求意见稿.pdf
-  2、《坛贮老酒（浓香型白酒）》团体标准编制说明.pdf
-  3、《坛贮老酒（浓香型白酒）》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3月1日

文章来源：[中国食品工业协会](#)

国内预警

海关总署公告 2024 年第 28 号（关于进口奥地利乳品检验检疫要求的公告）

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与奥地利共和国联邦社会事务、卫生、护理和消费者保护部（以下简称奥保护部）有关奥地利输华乳品（以下简称输华乳品）检验检疫要求规定，自本公告发布之日起，允许符合检验检疫要求的奥地利共和国乳品进口：

一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》《中华人民共和国进出口商品检验法》《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》。

（二）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》。

（三）《中华人民共和国海关总署和奥地利共和国联邦社会事务、卫生、护理和消费者保护部关于奥地利共和国输华乳品检验检疫要求议定书》。

（四）《海关总署关于明确进口乳品检验检疫要求的公告》。

二、允许进口产品

输华乳品是指原产于奥地利，以牛乳、山羊乳和绵羊乳为主要原料加工而成，经适当热处理的食品，包括巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳、干酪及再制干酪、稀奶油、奶油、无水奶油、炼乳、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、牛初乳粉、酪蛋白、乳矿物盐、乳基婴幼儿配方食品及其预混料（或基粉）等。

三、生产企业要求

输华乳品生产企业经奥地利官方批准或注册，在奥地利官方的监督之下且符合中国和奥地利有关动物卫生和公共卫生的要求。

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》，向中国出口乳品的生产企业应当经中国注册，未获得注册企业生产的产品不得向中国出口。

四、提供原料乳的奶畜要求

为输华乳品提供原料乳的奶畜须符合以下要求：

（一）来自符合下列条件的农场：

1. 口蹄疫检疫限制已取消至少 2 个月。
2. 农场未发生过牛瘟、裂谷热、牛传染性胸膜肺炎。

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 28 号（关于进口奥地利乳品检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

四川省市场监督管理局关于印发《四川省散装食品销售标签标识规范》《四川省食用农产品市场销售标签标识规范》《四川省食品销售凭证规范》的通知（川市监规发〔2024〕3号）

各市（州）市场监管局：

《四川省散装食品销售标签标识规范》《四川省食用农产品市场销售标签标识规范》《四川省食品销售凭证规范》已经省市场监管局 2024 年第 2 次局务会议审议通过，现印发给你们，请抓好贯彻落实。

四川省市场监督管理局

2024 年 3 月 5 日

四川省散装食品销售标签标识规范

1 范围

本规范适用于四川省行政区域内散装食品销售标签标识，不适用于预包装食品和食用农产品。制售食品可参照执行。

2 术语和定义

2.1 散装食品，指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食物，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食物。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装。

2.2 酒类，指酒精度（乙醇含量）大于 0.5% vol 的饮料酒，包括发酵酒、蒸馏酒、配制酒以及其他含酒精成分的饮料。但依法应当按照药品、保健食品管理的除外。

2.3 标签标识，本规范所称标签标识，指粘贴、印刷、标注或者随附等附加于散装食品的容器、外包装，销售、贮存场所的货架、货柜等明显位置，用以辨识和说明食物基本信息、特征或者属性的文字、符号、数字、图案及其他说明的总称。

3 依据

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国未成年人保护法》

更多内容详见：[四川省市场监督管理局关于印发《四川省散装食品销售标签标识规范》《四川省食用农产品市场销售标签标识规范》《四川省食品销售凭证规范》的通知（川市监规发〔2024〕3号）](#)

文章来源：[四川省市场监督管理局](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 3 月 7 日消息：当日，在该局监管下，俄罗斯别尔哥罗德州农工控股公司 MIRATORG 向中国发运首批总重 27 吨的猪肉。

官网称，在对华出口猪肉临时禁令取消后，该生产商于 2024 年 2 月底成为首批获得对华出口猪肉产品的企业之一，该企业已经签订了数千吨产品的供应合同，并计划在年底前对华出口 1 万吨猪肉及其制品。

来自 SeafoodMedia 2 月 26 日消息，2023 年中国进口鱼粉 165 万吨，同比减少 9%，其中，从越南的进口量 26.2 万吨，价值 4.25 亿美元，同比分别增长 24% 和 48%。

越南是中国鱼粉进口的第二大供应国，仅次于秘鲁。

2023 年，由于厄尔尼诺天气导致秘鲁凤尾鱼产量下降，中国从秘鲁进口的鱼粉减少了 51%，进口额 4.3 亿美元。

前 5 大供应国还包括俄罗斯、泰国和印度。

由于秘鲁鱼粉供应的减少，中国从其他供应国购进的数量累计增加了 29%，达到 120 万吨。中国从印度进口鱼粉 12.4 万吨，该数字较 2022 年增加了一倍以上。

目前大部分水产饲料成分来自鱼类加工副产品，目前产量的三分之一来自水产养殖副产品。虽然鱼粉和鱼油仍然是水产养殖饲料的基础，但不同类型养殖鱼类对营养需求有所改善，将有助于减少对鱼粉的依赖。

科学家们非常乐观地认为，4 月和 5 月的厄尔尼诺现象将是中性的，到 6 月和 7 月，它将完全减弱到拉尼娜现象，这意味着秘鲁的凤尾鱼产量可以恢复。

俄罗斯对华面粉出口在本农业年度将创纪录

俄罗斯媒体报道称，俄罗斯对华面粉出口将创下本农业年度（2023年7月至2024年6月）的纪录。

据报道，俄罗斯农业市场行情研究所总经理德米特里·雷利科在第17届粮食大会上表示，俄罗斯对华面粉供应将创下今年农业年度纪录，目前俄罗斯已对华出口近12.5万吨面粉。

在上一农业年度（2022年7月至2023年6月），俄罗斯对华出口了8万多吨面粉，2019-2020年出口量达到13.8万吨。

据雷利科称，此前的纪录很可能会在本季结束时被打破。

在本农业年度，俄罗斯共向国外供应了63万吨面粉。

第17届冬季粮食大会于2024年2月28日至3月1日在俄罗斯阿尔泰边疆区举行。在会议上，专家们介绍了粮食市场的现状，以及讨论了俄罗斯粮食业企业的发展战略。

2024 年 3 月 8 日，罗马 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）今天发布最新报告显示，国际食品价格指数 2 月再度下跌，延续了连续 7 个月的跌势。所有主要谷物国际报价纷纷下调，完全抵消了食糖与肉类价格的涨幅。

粮农组织食品价格指数是衡量一揽子食品类商品国际价格月度变化的尺度。2024 年 2 月，粮农组织食品价格指数平均为 117.3 点，环比下降 0.7%，同比下跌了 10.5%。

粮农组织谷物价格指数 2 月环比下跌 5.0%，与 2023 年 2 月相比跌幅达 22.4%。玉米出口价格跌幅最大，主要源于对南美洲玉米生产实现丰收的预期以及乌克兰出口报价优惠。小麦国际价格走低，主要原因在于俄罗斯出口强劲。国际大米价格本月也下跌了 1.6%。粮农组织植物油价格指数 2 月环比下跌 1.3%，同比跌幅达 11%。2 月，国际大豆油价格跌幅明显，主要原因在于南美洲大豆产量前景向好。与此同时，全球葵花籽油和菜籽油价格下跌，反映出全球出口供应充足。2 月份世界棕榈油价格由于季节性减产而小幅上涨。

粮农组织食糖价格指数 2 月环比上涨 3.2%。巴西的降雨量长时间低于平均水平，引发各方对当季产量的担忧，构成支撑糖价的主要因素之一。此外，泰国和印度这两大主要出口国产量预期下调也推动了价格上涨。

粮农组织肉类价格指数 2 月环比上涨 1.8%。其中，禽肉的国际报价涨幅最为显著，其次是牛肉，后者价格上涨主要系大雨扰乱了澳大利亚的牛只运输。猪肉价格小幅上涨，压力主要来自中国的需求增加以及西欧紧张的供应形势。相比之下，澳大利亚重建羊群后产量创历史新高，部分导致国际羊肉价格下跌。

粮农组织乳制品价格指数 2 月环比上涨 1.1%，主要受亚洲买家对黄油进口需求增加的支撑。奶粉和奶酪的价格亦小幅上涨。

全球谷物形势最新预测

粮农组织还发布了最新《谷物供求简报》，将 2023 年全球谷物产量最新预报数小幅上调至 28.40 亿吨，同时还更新了一系列预测数字。

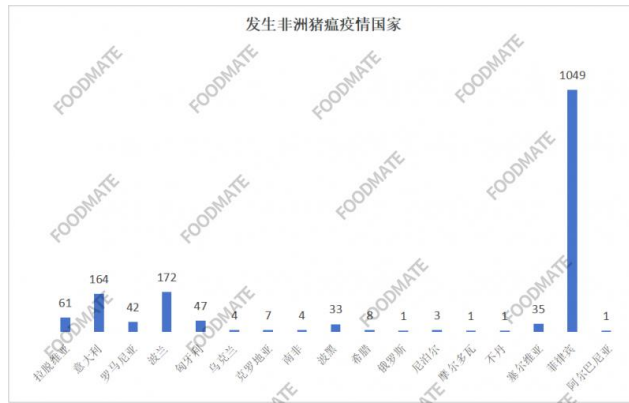
2023/24 年度世界谷物消费量预报数为 28.23 亿吨，较上一年度水平高出 1.1%，主要源自玉米和小麦饲料用量的增长预期。受粗粮库存量上调的推动，2024 年度季末世界谷物库存量预计将有所增长。根据最新预测，2023/24 年度全球谷物库存量与消费量之比将达到 31.1%，超过上一年度的 30.9%，维持较为“宽松”的供应形势。2023/24 年度全球谷物贸易量最新预报数预计比上一年度水平增加 1.3%，反映出乌克兰玉米出口前景改善及中国需求走强提振了玉米出口前景。

展望 2024 年，粮农组织对全球小麦产量的初步预测为 7.97 亿吨，较 2023 年增加 1%。在北美，价格下跌导致冬小麦种植面积减少了 6%，但良好的单产前景预计仍将推动产量实现增长。作为出口大国，俄罗斯 2024 年的小麦产量前景亦获得良好天气条件的支撑。中国、印度、伊朗、巴基斯坦和土耳其的总体天气条件也较为有利。

更多内容详见：[联合国粮农组织食品价格指数 2 月继续下行](#)

食品伙伴网讯 据农业农村部畜牧兽医局发布的疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2024年2月全球发生非洲猪瘟疫情1633起，其中家猪1091起，野猪542起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及拉脱维亚、意大利、罗马尼亚、波兰、匈牙利、乌克兰、克罗地亚、南非、波黑、希腊、俄罗斯、尼泊尔、摩尔多瓦、不丹、塞尔维亚、菲律宾和阿尔巴尼亚。



2月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

2月1日，罗马尼亚发生11起野猪和2起家猪非洲猪瘟疫情。

2月2日，俄罗斯发生1起野猪非洲猪瘟疫情，波兰发生67起野猪非洲猪瘟疫情。

2月2、7日，希腊发生3起野猪非洲猪瘟疫情。

2月6日，拉脱维亚发生23起野猪非洲猪瘟疫情，匈牙利发生22起野猪非洲猪瘟疫情，尼泊尔发生3起家猪非洲猪瘟疫情。

2月8、16日，罗马尼亚发生19起野猪和3起家猪非洲猪瘟疫情，乌克兰发生1起野猪和1起家猪非洲猪瘟疫情，波兰发生67起野猪非洲猪瘟疫情。

2月8日，波黑发生12起野猪和4起家猪非洲猪瘟疫情，摩尔多瓦发生1起野猪非洲猪瘟疫情。

2月12日，南非发生4起家猪非洲猪瘟疫情。

2月13、20日，匈牙利发生9起野猪非洲猪瘟疫情，拉脱维亚发生21起野猪非洲猪瘟疫情。

2月13、14日，希腊发生3起野猪和1起家猪非洲猪瘟疫情。

2月14日，不丹发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

2月14、21日，意大利发生135起野猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2024年2月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

今年 2 月，美国农业部（USDA）发布了《2024 农业展望报告》。该报告预测了 2024 年至 2033 年十年间全球农业发展的走势，涵盖了农产品、农产品贸易和农业综合指标，如农场收入等诸多方面。它以特定的假设为前提，包括宏观经济发展前景（2023 年 8 月前的预测）、USDA 全球农业供需形势展望（2023 年 10 月 WASDE 报告的数据），当前的美国政策（如《2018 农业提升法案》，至 2023 年 10 月未出现新法案）和当前的国际协议继续有效。

报告对未来十年大豆供需走势进行了预测。

1 宏观经济与国际贸易

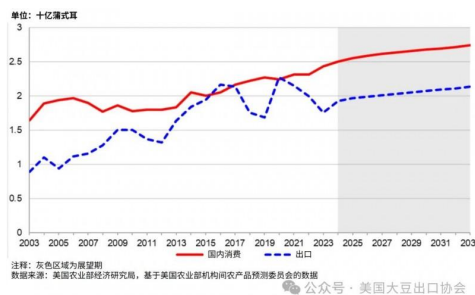
自新冠疫情以来的波动结束之后，近期全球经济呈现温和增长的积极态势。尽管通胀压力仍在持续，紧缩的货币政策和供应链的恢复使其影响有所减弱。从长期来看，通胀率仍将保持高位，这将继续抑制展望期内的全球经济产出，全球经济增长率将继续收缩。预计 2024 年全球国内生产总值（GDP）增长率将增至 2.7%，并在 2027 年后长期保持在这一水平。在 2024-2033 年期间，全球 GDP 实际年平均增长率预计为 2.8%。

低收入国家 GDP 的实际增长预计将继续高于高收入国家，这仍将是农产品需求的重要驱动力。展望期内，高收入国家的 GDP 年均增长率预计为 1.8%，而低收入国家的 GDP 年均增长率预计为 4.9%，是高收入国家的两倍多。在主要经济体中，预计美国 GDP 实际年平均增长率为 1.9%；与 2014-2023 年的 10 年间相比，中国 GDP 增长将放缓，预计展望期内的年平均增长率为 4.5%。

报告预计，因短期内包括大豆在内的多种商品出口减少，2024 年美国农产品出口总额将自 2022 年创纪录的 1,961 亿美元降低 14%，至 1,695 亿美元。随后出口将稳步增长，年平均增长率达 1.7%，至 2033 年出口总额将达到 1,965 亿美元。

2 美国大豆国内消费和出口需求概况

2024/25-2033/34 年度



2003 至 2033 年 美国大豆国内供需及出口回顾及展望

种植面积：

美国大豆种植面积预计将从 2023/24 市场年度的急剧下降趋势中恢复，在 2024/25 年度增长至 8,700 万英亩，随后至展望期末保持平稳。

更多内容详见：[2024 美国农业部农业展望报告：未来十年大豆供需趋势](#)

文章来源：美国大豆出口协会微信号

国际预警

我国出口孜然粉被检出农药残留超标

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3月4日，欧盟通报我国出口孜然粉不合格。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
2024-3-4	荷兰	孜然粉	2024.1535	毒死蜱（0.11 mg/kg）；霜霉威（0.3 mg/kg）；三环唑（0.12 mg/kg）；噻虫嗪（0.12 mg/kg）；吡唑醚菌酯（0.19 mg/kg）；吡虫啉（0.08 mg/kg）；多菌灵（0.2 mg/kg）；啶虫脒（0.6 mg/kg）	分销至其他成员国/通知发货人	警告通报

据通报，不合格孜然粉销至了奥地利、丹麦、芬兰、法国、德国、爱尔兰、马耳他、荷兰、波兰、瑞典和瑞士。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

黄曲霉毒素超标 我国出口花生再次被通报

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3月4日，荷兰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
2024-3-4	荷兰	花生	2024.1529	黄曲霉毒素超标（B1=14 μg/kg；Tot.=16 μg/kg）	产品尚未投放市场/特殊处理	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。

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-#3216206400	GUANGDONG TOTE 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），107 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 스퀘어멀티팟 (전기액체가열기) 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	~

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）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年2月美国FDA自动扣留我国食品情况（2月汇总）

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 2月份以来，美国FDA对我国多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
99-47	2024-2-2	台湾高雄	KINGLIKE CATERING TRADE INT'L COLTD	柠檬汁	疑似掺假
99-08	2024-2-20	黑龙江双鸭山	Heilongjiang Hexing Agricultural Products	带皮南瓜片（宠物鸟食）	溴虫腈
99-08	2024-2-26	广东肇庆	Chiu Kee	干红豆/芸豆	啶虫脒
99-08	2024-2-26	香港	chiu kee trading co	干红豆/芸豆	啶虫脒
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
99-08	2024-2-27	香港	chiu kee trading co	柿饼	戊唑醇、三环唑、多效唑、毒死蜱、多菌灵
99-08	2024-2-28	广东肇庆	Chiu Kee	无花果干	四螨嗪、噻螨酮、螺螨酯、甲基嘧啶磷、苯醚甲环唑
99-08	2024-2-28	香港	chiu kee trading co	无花果干	四螨嗪、噻螨酮、螺螨酯、甲基嘧啶磷、苯醚甲环唑
16-124	2024-2-29	广东汕头	SHANTOU FREEZING AQUATIC PRODUCT FOODS TUFFS CO.	青蛙腿	磺胺甲恶唑
99-08	2024-2-29	香港	PANG LI TRADING CO	干卷心菜	丙溴磷、腐霉利、恶唑菌酮、嘧霉胺

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。

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，控制出口产品中的农兽药残留，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年2月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（2月汇总）

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 2024年2月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合食用的物质等。

食品伙伴网提醒：美国FDA拒绝进口的情况属于一种预警提示，美国FDA并未对所有样品进行检测，而部分食品企业产品被拒绝进口，是美国FDA预警管理机制所致。对于出口企业应关注美国进口预警相关信息，当产品涉及进口预警相关问题，应积极采取应对措施，具体应对措施请看相关政策解读。

相关政策解读：[美国FDA进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	云南丘北	QIUBEI YUNTAI FOOD STUFF CO.,. LTD.	辣椒	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2024-2-1	是	否	DWCI
2	辽宁庄河	DALIAN CHENGXIN SE AFOOD CO.	鲑鱼	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2024-2-5	是	否	DNBI
3	四川成都	SICHUAN BAIJIA FOOD INDUSTRIAL CO.,LTD	面条及面条制品(2批次)	似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装	2024-2-5	否	否	DWCI
4	福建厦门	Twelve summers (Xiamen) Food Technology Co., Ltd.	即食早餐食品(4批次)	疑含不安全的食品添加剂	2024-2-5	否	否	DWCI
5	河南南阳	XIXIA JINCAN FOOD CO.,LTD	真菌、黑木耳	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2024-2-6	否	是	DWCI
6	福建漳州	Zhangzhou Honghui Comany	蘑菇、香菇	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2024-2-9	否	否	DWCI
7	黑龙江双鸭山	Heilongjiang Hexing Agricultural Products	谷物/种子(宠物鸟食)	疑含农药残留	2024-2-12	是	否	DNBI

更多内容详见：[2024年2月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（2月汇总）](#)

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 10 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 12 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
2024-3-4	意大利	牛排味薯片	2024. 1519	检出猪 DNA; 含未申报过敏原	产品尚未投放市场/ 官方扣留	注意信息通报
2024-3-4	意大利	速食意面	2024. 1521	检出家禽、鸡和猪 DNA	尚未提供分销信息/ --	注意信息通报
2024-3-4	荷兰	花生	2024. 1529	黄曲霉毒素超标 (B1=14 μg/kg; Tot.=16 μg/kg)	产品尚未投放市场/ 特殊处理	拒绝入境通报
2024-3-4	荷兰	米粉	2024. 1539	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
2024-3-5	波兰	冷冻三文鱼片	2024. 1579	感染寄生虫 (异尖线虫)	产品尚未投放市场/ 官方扣留	拒绝入境通报
2024-3-5	意大利	冷冻海藻沙拉	2024. 1582	检出诺如病毒	仅限通知国分销/官 方扣留	注意信息通报
2024-3-6	意大利	塑料碗	2024. 1581	三聚氰胺迁移 (2.6 ± 0.7; 5.2 ± 1.3; 1.8 ± 0.5 mg/kg)	分销至其他成员国/ --	警告通报
2024-3-6	丹麦	有机干香菇	2024. 1612	二氧化硫超标 (280 mg/kg)、 最大残留限量为 100 mg/kg	通知国未分销/从消 费者处召回	警告通报
2024-3-8	克罗地亚	云芝蘑菇提取物	2024. 1701	未经授权的新型食品	产品在海关封印下 被允许运送到目的 地/重新派送	拒绝入境通报
2024-3-8	意大利	鸡肉风味颗粒肉汤	2024. 1707	含未申报过敏原 (鸡蛋); 检出鸡 DNA	分销至其他成员国/ 没收	警告通报
2024-3-8	西班牙	栗子	2024. 1713	未经授权的植物物种	产品尚未投放市场/ 官方扣留	拒绝入境通报
2024-3-8	意大利	方便面	2024. 1714	含未申报过敏原 (甲壳类动物)	仅限通知国分销/官 方扣留	注意信息通报

据通报，不合格塑料碗销至了阿尔巴尼亚、波斯尼亚和黑塞哥维那、克罗地亚、塞浦路斯、希腊、意大利、立陶宛、马耳他、黑山、波兰、塞尔维亚、斯洛伐克、斯洛文尼亚、西班牙和阿联酋；不合格鸡肉风味颗粒肉汤销至了法国、匈牙利和意大利。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意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，同时注意产品中致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

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。

（四）气候条件分析

根据气象部门预测，2024 年春季我省降水略多，预计 3 月至 5 月，黑龙江降水量将偏多 20%~50%。且春季后期有阶段性低温，夏季平均降水略多于常年，时空分布不均，气温接近常年略低，存在明显低温时段。

更多内容详见：[2024 年西甜瓜备春耕生产建议](#)

文章来源：黑龙江省农业农村厅微信号

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

食品科技

贵州省科技计划拟立项项目公示 食品领域有 175 项

食品伙伴网讯 3月1日,贵州省科技厅公示了贵州省科技计划拟立项项目,其中,食品领域有175项。公示期从3月1日-3月7日。

食品领域贵州省科技计划拟立项项目

2023年度贵州省科技创新人才团队拟立项项目表		
序号	项目名称	承担单位
4	贵州省桃李种质科技创新人才团队建设	贵州省农业科学院
15	贵州省山地农产品质量安全风险阻控科技创新人才团队建设	贵州大学
18	贵州省生态特色食品营养与健康科技创新人才团队建设	贵州医科大学
25	贵州省肉羊遗传改良与创新利用科技创新人才团队建设	贵州大学
2024年度贵州省基础研究计划(自然科学类)拟立项项目表		
序号	项目名称	承担单位
16	贵州刺梨抗代谢综合征活性成分和作用机制研究	贵州师范大学
19	酱香型白酒全生命周期碳排放计量模型及低碳优化方法研究	贵州省计量测试院
27	LPA2与14-3-3蛋白互作调控水稻粒型的分子机制研究	贵州大学
28	水稻高产氮高效与优良食味的协同特征及生理机制研究	贵州省水稻研究所
29	触角中takeout基因介导的白背飞虱搜索定位水稻寄主的机制研究	贵州大学
32	稻纵卷叶螟吐丝行为和丝腺Fib-L、Fib-H基因功能分析及应用研究	贵州大学
33	新型砒类杀菌剂二氯噁菌唑对纹枯病菌的抑菌活性评价及作用机制研究	贵州大学
34	有机肥氮替代化肥氮下植椒土壤微生物残体碳的累积特征及其影响机制研究	贵州省蚕业研究所(贵州省辣椒研究所)
35	泡核桃转录因子JsMYB141特异性调控黄酮醇合成的分子机制研究	贵州大学
36	SIASR4抗番茄黄化曲叶病毒(TYLCV)靶标筛选及分子机制研究	贵州大学
37	弱酸性黄壤化学氮肥致酸效应及调控机制研究	贵州省土壤肥料研究所(贵州省农业资源与环境研究所)
38	基于淀粉精细结构的贵阳酸粉“滑弹软”食用品质形成机制研究	贵州大学
41	基于酱酒靶向风味物质偶联肠道菌群结构干预的饮酒健康机制研究	贵州大学
44	DOM调控耦合生物刺激强化微生物对稻田土中残留有机磷农药降解的研究	贵州大学
98	DADS诱导H2O2促进黄瓜根生长的机理研究	贵州大学
99	芹菜AgFNS-2基因功能的验证及对花青素和芹菜素代谢的影响研究	贵州省园艺研究所
100	贵州天然无咖啡碱茶树资源无咖啡碱性状形成的分子机制研究	贵州省茶叶研究所
101	CsDHN1参与茶树对旱害和寒害应答的分子机制研究	贵州省茶叶研究所
104	贵州茶园粉虱鉴定及遗传分化研究	贵州省茶叶研究所
105	茶树没食子酰基转移酶CsSCPLs的亚基形成与功能调控机制研究	贵州大学

更多内容详见：[贵州省科技计划拟立项项目公示 食品领域有 175 项](#)

文章来源：食品伙伴网

2024 年度第一批湖南省科技创新计划项目验收结果公示 食品领域有 88 项

食品伙伴网讯 近日，湖南省科学技术厅公示了 2024 年度第一批湖南省科技创新计划项目验收结果，其中，食品领域有 88 项，包括 77 项重点研发计划、专项计划等和 11 项自科基金面上项目、联合基金等。公示期为 2024 年 2 月 28 日至 3 月 5 日（公示期 5 个工作日）。

食品领域 2024 年科技创新计划项目(第一批)验收情况汇总表(重点研发计划、专项计划等)

序号	项目编号	项目名称	承担单位	项目负责人	验收结果
2	2022NK4244	竹笋保鲜加工技术开发与应用	湖南鸿峰食品有限公司	安贺选	优秀
3	2022NK4228	高温多湿地区超软籽石榴新品种引种栽培关键技术研究及示范	岳阳富安农业科技发展股份有限公司	王春梅	优秀
4	2022NK4172	张家界莓茶病虫害绿色防治技术与推广应用	张家界神州界农业产业开发有限公司	覃事永	优秀
5	2022NK4153	武陵山区黑山羊高效养殖技术与示范	桑植县双霞畜牧养殖专业合作社	罗阳	优秀
6	2022NK4128	糯高粱绿色高产栽培及精深加工示范	湖南登丰农林科技有限公司	曾贤杰	优秀
13	2022NK4281	脱脂米糠中植酸提取技术的研究	安仁县慧丰农业科技开发有限公司	杨志远	合格
16	2022NK4270	黄精水酒的研发及其降脂抗氧化作用研究	新化县蚩尤酒厂	谭周进	合格
18	2022NK4267	肉牛青粗饲料资源高效利用技术应用示范	新化县前程生态养牛有限公司	万发春	合格
19	2022NK4266	山银花优质高效种植关键技术应用示范	湖南恒康农林科技有限公司	彭福元	合格
25	2022NK4251	雷笋提质增效栽培管理关键技术研究及推广	衡阳市南岳区健安雷笋专业合作社	周树良	合格
26	2022NK4249	汉寿县羊肚菌种植大棚土壤伴生菌体系的开发与推广示范	汉寿县华太食用菌种植专业合作社	涂佳	合格
27	2022NK4246	三樟黄贡椒提纯复壮株系筛选关键技术研究	湖南聚味堂食品有限公司	夏会平	合格
28	2022NK4243	设施蔬菜有机基质控根栽培技术研究与推广	岳阳市君山区君建新村蔬菜专业合作社	王安华	合格

更多内容详见：[2024 年度第一批湖南省科技创新计划项目验收结果公示 食品领域有 88 项](#)

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

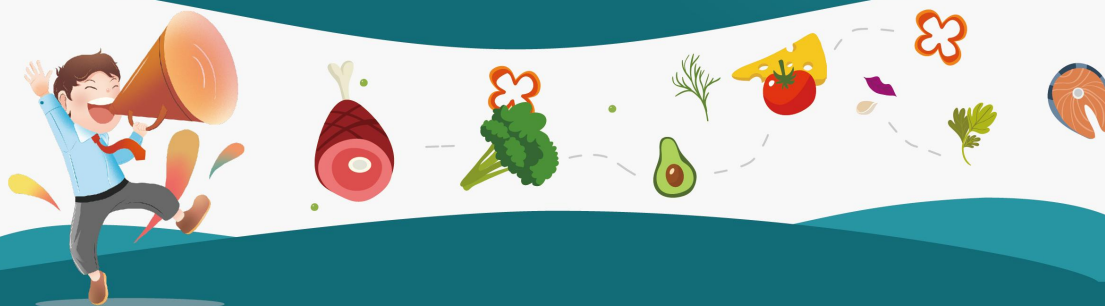
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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
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 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25-28日	深圳	第 8 届深圳礼品包装展
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
5月31-6月3日	烟台	2024 第十八届东亚国际食品交易博览会
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20-21日	郑州	第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会
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：

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美润达仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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11日更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总

- 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、实验室服务、检测团购、能力验证、能力比对、校园活动等

上周最新推出

【线下】宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第2期）

培训地点：山东 泰安

培训时间：2024年4月1-3日（培训时长为2.5天）

课程优势：

专题类产品技术培训，理论和工厂现场参观讲解紧密衔接，内容系统精专深；

课程设计贴近企业实际需求，实用性强，利于促进企业技术水平提升；

小班制教学，专业讲师授课，加工理论与工业化知识紧密结合，配合现场互动答疑，便于学员系统掌握宠物干粮加工关键技术。

报名联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/01k0UBG1S3oxW5j9kgOR1A>

【线下】首期药膳食品加工技术高级研修班，报名开启！

培训时间：2024年5月

培训地点：烟台

培训简介：以药膳理论+技术实操结合的形式，为药膳食品相关企事业单位或者意向发展药膳食品的企业提供药膳食品加工技术培训，为药膳食品产业健康发展提供研究理论、应用技术支持和指导。

报名联系人：15954984312（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/efe07jZQEeGgisHJKYhGhg>

【线下】「肉研会定档！」第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会，与您相聚河南郑州！

时间：2024年6月20-21日

地点：郑州

会议七大版块内容：

主题报告、圆桌论坛、明星产品展示、技术成果发布对接活动、发布优质产业链名录、展览展示区、知名企业参观学习

报名联系人：18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZvvJSMhdE7gGKJyk5VWj7A>

【线上】1+X食品合规管理职业技能等级证书2023年总结表彰暨2024年试点工作说明会

时间：2024年3月29日8:30-12:30

直播报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1341&fuid=154861>

日程安排：

- 1、2023年1+X食品合规管理证书试点工作总结
- 2、2024年1+X证书试点工作实施规划
- 3、优秀院校试点工作经验分享、产教融合经验分享
- 4、领军院校奖、优秀教学奖、全国考核优秀单位、优秀组织奖、开拓创新奖、优秀培训教师、先进工作者等奖项表彰

参加对象：2023年参与1+X食品合规管理职业技能等级证书工作的院校代表；2024年计划参与试点的院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等。

联系我们：

刘禾蔚 女士：15684159126（微信同号）

刘菲 女士：15688562623（微信同号）

邹其珈 女士：18153596862（微信同号）

开通食学宝VIP，800多门线上好课免费学！

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

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】乳制品良好生产规范新旧版对比解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1711&fuid=154861>

▲培训对象：乳制品生产及质量管理人员

▲主要内容：

1. 新标准简介

主要讲解了乳制品良好生产规范新版标准的结构、以及与2010版标准的区别。

2. 新旧标准变化解读

主要讲解了新版标准变化的内容和新增的内容，重点介绍新增的目的以及生产过程中需重点关注的内容。

【VIP会员免费学】微生物的分离纯化和培养

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1709&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 微生物分离纯化用培养基的选择

1.1 培养基的分类、成分、应用场景和注意事项

2. 微生物分离纯化操作及注意事项

2.1 生物分离纯化操作的情形

2.2 分离纯化具体操作和视频讲解

3. 微生物的培养和保存

3.1 微生物生长曲线和生长条件

3.2 菌株的保存和使用

线上培训·研讨会·活动直播

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

报名和学习地址：<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（周日）13:30-16:30 西式香肠制品加工

2024年3月12日（周二）13:30-16:30 西式火腿、培根及其他肉制品加工

2024年3月14日（周四）13:30-16:30 现代肉制品加工技术（1）

2024年3月16日（周六）13:30-16:30 现代肉制品加工技术（2）

2024年3月18日（周一）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>

【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

【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>

【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>

《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。

【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>

1+X食品合规管理职业技能等级证书2023年总结表彰暨2024年试点工作说明会

时间：2024年3月29日 8:30-12:30

直播报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1341&fuid=154861>

日程安排：

- 1、2023年1+X食品合规管理证书试点工作总结
- 2、2024年1+X证书试点工作实施规划
- 3、优秀院校试点工作经验分享、产教融合经验分享
- 4、领军院校奖、优秀教学奖、全国考核优秀单位、优秀组织奖、开拓创新奖、优秀培训教师、先进工作者等奖项表彰

参加对象：2023年参与1+X食品合规管理职业技能等级证书工作的院校代表；2024年计划参与试点的院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等。

联系我们：

刘禾蔚 女士：15684159126（微信同号）

刘菲 女士：15688562623（微信同号）

邹其珈 女士：18153596862（微信同号）

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/uB2bSEft-iTG7rnCljjWhg>

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链落地”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、【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/-NVC7kSnern4uG9EGuRCxw>

4、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/7rG47QFnAbxAWiG0h2gs3Q>

5、行业大会|第七届食品科技创新论坛

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>

6、【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/diDJXDAYSbHn4uQLgkrkg>

7、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/TrHTteDr1xWFDEqS19bSQQ>

8、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/TluyKnxtp2NNKzbuL4MJxQ>

9、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

10、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

2024 年研发服务部第一、二季度活动计划

项目名称	费用元/人	天数天/期	时间	地点	联系人	联系微信
预制“食”代清洁标签技术峰会	免费	0.5	3月	线上	于老师	18906382430
第三届川菜川调标准化加工技术研讨会	2400	2	5月	成都	于老师	18906382430
第五期复合调味料包加工技术培训班	4200	2	5月	烟台	于老师	18906382430
风味小吃加工技术培训班——烧烤油炸专题	3800	2	6月	烟台	于老师	18906382430
第六届大健康食品行业技术发展研讨会(FIA展中会)	免费	1	6月	上海	丁老师	15853516576
休闲即食水产品加工技术培训班	2400	2	6月	烟台	林老师	13375457063
第五期香肠加工技术提升班	3600	2	4月24日	济南	迟老师	18006457284
第六期酱卤制品加工技术培训班	4000	2	5月15日	烟台	迟老师	18006457284
第八届肉类加工与新产品开发技术研讨会	2800	2	6月	郑州	董老师	13361383590
2024 第五届宠物食品技术创新论坛	2800	2	4月	上海	曲老师	13396459460
宠物干粮加工技术专题培训班(第2期)	4200	2	6月	济南	曲老师	13396459460
宠物湿粮加工技术专题培训班(第3期)	4200	2	5月	待定	曲老师	13396459460

感官技术类:

1、【开始报名】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

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

报名联系人: 刘老师 15550410868 (微信同号)

2、【论坛定档】5 月 15-16 日, 2024 感官科学技术创新论坛, 邀您相约杭州!

时间: 2024 年 5 月 15-16 日

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：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/iUkXYmsbHIo6ieuOL1bTyQ>

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/03ms-MtVwFYfvjzJCBoZ2A>

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：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/Wgza6K-U33qNCE30kUEtRA>

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，在体系管理中发现问题的改进问题、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/H6B73NgLwsHY1_L_W9ibmQ

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、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/jyKbDQbtKzowdHfrrGozbg>

▲详询：滑老师 13371394813（微信同号） 邮箱：service01@foodmate.net

3、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：<http://bbs.foodmate.net/thread-1348865-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

4、【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>

5、中国食品农产品安全快速检测技术研讨会

▲时间：2024年4月15-17日

▲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。

▲培训内容简介：快速检测技术的标准化进程、在食品安全监督抽检、保障食品安全中的应用；食源性病原微生物快速检测测试片方法验证，分子生物学操作技术要点，微生物监测技术再加工过程中的应用；食品中污染物快速检测技术、兽药残留高通量快速分析、胶体金层析法等理化快速检测技术应用等。

▲联系人：滑女士 13371394813（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/58TA76XgZ1TC0pZWS2DSYg>

6、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。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-10480-15.html>

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/QACIzive1LARSRLCG1Rh9A>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

7、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：

总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

专题论坛 | 生物检验技术研究

专题论坛 | 化学分析技术研究

专题论坛 | 生产过程安全风险防控论坛

专题论坛 | 生产过程的检测与质量控制

专题论坛 | 乳品特色品类的质量控制

专题论坛 | 新型技术的开发及应用

▲部分发言嘉宾：

任一平 副主任/总工程师 浙江清华长三角研究院国家食品安全风险评估中心应用技术合作中心

省级疾病预防控制中心 相关专家

青岛海关技术中心 相关专家

刘小鸣 教授 江南大学食品学院

邓泽元 教授/博士生导师 南昌大学食品学院

艾娜丝 教授 北京工商大学食品与健康学院

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

上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

熊猫乳品集团股份有限公司

▲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/MzbMoYliV9rGX5Pdnu9MfA>

8、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）

9、【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

10、【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）

【仪器耗材】食品实验室仪器设备全链条服务

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/IGsKuFSPQx9itzF33Lip5A>

食品检测服务：

【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：李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

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

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

▲报名咨询：李老师 15376983195（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：李老师 15376983195（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：李老师 15376983195（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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：李老师 15376983195（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：李老师 15376983195（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：李老师 15376983195（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：李老师 15376983195（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）

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

最新招聘信息推荐

[河北美客多食品集团股份有限公司](#)

[福建御味香冷冻食品有限公司](#)

[果多食品科技\(海南\)有限公司](#)

[四川盐太婆食品有限公司](#)

[湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)

[东莞市福瑞司特食品科技有限公司](#)

[东方黎明控股集团有限公司](#)

[广州市华栋香精香料有限公司](#)

[安徽九芙蓉臻味食品有限公司](#)

[绿新\(福建\)食品有限公司](#)

[苏州欧福蛋业股份有限公司](#)

[烟台加宝食品股份有限公司](#)

[福建省古田闽越食品有限公司](#)

[苏州德胜昌食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：福建御味香冷冻食品有限公司

福建御味香冷冻食品有限公司创直于 2002 年，位于福建省福清市元洪国际食品产业园，拥有现代化高标准的生产车间和先进的生产设备，以及全智能冷链系统。公司拥有行业领先的高素质专业管理团队，完善的管理体系，拥有 ISO22000 和两化融合体系认证。经过十多年的艰苦创业，公司秉承诚信、务实、共赢、匠心的理念，与客户共同发展，御味香已经成为福建省农产品冷冻深加工行业的龙头企业。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1496619/>

一、研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17507.html>

10000-15000 元/月

福建福州市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 4 人

包吃住 法定节假日

职位描述

- 1.1、收集和分析产品市场信息，制订内销产品开发计划，完成样品开发计划。
 - 1.2、主持新产品的研究开发，实现公司的产品开发目标，对所开发的新产品制定内销样品的配方、样品制作程序、原始数据记录、样品制作工程、与国外客户联系并确认新样品工艺。
 - 1.3、对现有产品进行改进，优化产品工艺，降低产品成本。
 - 1.4、完成样品成本核算及分析并报送相关部门，同时对样品成本分析表进行归档管理。
 - 1.5、制定中试工艺单，对工厂、品管部、计划部等生产相关部门进行产前培训，指导新产品的中试生产，跟踪新产品的生产情况，并根据实际情况及时修订相应工艺单。
 - 1.6、负责联系相关辅料供应商，了解辅料价格及质量状况。对相关复合腌料进行自配料替换。对辅料进行筛选，指定供应商。
 - 1.7、对车间现场生产工艺进行监督，做好工艺校正工作。解决生产过程中出现的一些技术问题。
- 2.1、负责配合生产部，提供及时、准确的支持和培训，分析、解决生产过程中的工艺问题，以利于生产正常进行。

2.2、工艺文件制定、完善。

2.3、对工厂生产新品提供人员技术支持。

3.1、配合业务人员做好产品开发工作

3.2、与业务人员做好对接，提供技术支持。

3.3、定期为销售人员做新产品推介工作；

3.4、做好业务人员的样品发放及信息反馈工作。

任职要求：

- 1、大专及以上学历，食品、化学及生物等相关专业，
- 2、具有 3 年以上速冻肉制品相关研发工作经验
- 3、了解肉类食品国家标准，行业标准及生产的工艺流程
- 4、了解食品添加剂的使用标准
- 5、能熟悉运用 office 等办公软件
- 6、熟悉国家食品相关的法律法规

工作地点福建福州市 于福建省福州市福清市元洪投资区元海二路向南 260 米处

二、品控经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17506.html>

10000-15000 元/月

福建福州市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

年终奖金 包吃住 法定节假日

职位描述

- 1、负责对各车间产品质量进行抽查、巡检考核、执行《各工序管理考核标准》落实质量奖罚；
- 2、负责产成品质量检验工作，督促各质检员严格执行巡检、抽检、首件检等质量控制有关规定，避免不合格产品转序和出厂；
- 3、负责指导车间质检员对产品不同状态进行不同标识的实施，防止不同状态进行不同状态不同标识的实施，防止不同状态产品的混用或误用；
- 4、对客户因产品质量退货，进行原因分析责任认定，并按有关规定落实处罚责任；
- 5、对负责贯彻执行《质量事故管理规定》对质量事故及时按规定查处；
- 6、配合生产就配材、版面、文字、尺寸、标注进行审核校对把关，做好产前技术准备；
- 7、指导和检查生产追溯记录的正确性，完整性；
- 8、负责化验室的直接管理，检测报告审核；

任职要求:

- 1、大专及以上学历，食品、生物等相关专业有限，3年以上食品行业质量管理相关工作经验
- 2、了解肉质食品国家标准，行业标准及生产的工艺流程
- 3、具有良好沟通能力，能协调处理产品质量异常事件，包括生产现场和客户投诉
- 4、能熟练应用QC新老七大手法，熟悉质量管理五大工具

福利待遇:

缴纳五险 包吃包住 单休

工作地点福建福州市 于福建省福州市福清市元洪投资区元海二路向南 260 米处

三、现场品控 <http://www.foodmate.cn/job/show-17511.html>

4000-6000 元/月

福建福州市 | 2 年以上 | 高中 | 全职 | 2 人

年终奖金 包吃住 法定节假日

职位描述

- 1、按照卫生要求，班前班后对工器具、设备卫生检查，对不符合项及时要求整改
- 2、班前对工人穿戴情况进行抽查、检查工作服、口罩、帽子、手套、袖套佩戴情况，手套、袖套、围裙是否破损，对不符合要求的及时要求整改。
- 3、对生产车间关键工艺点进行巡查，查看现场生产是否符合工艺标准要求，对异常情况进行报告。
- 4、做好异常产品的标识，隔离，并报备部门领导，填写产品管制单，对领导提出的处理要求进行跟踪，防止误用。
- 5、根据留样要求对常规样品进行留样并填写留样记录，对留样的样品打包整理并标识放入成品仓留样区；
- 6、每个月对留样到期的产品进行出库，拆包按品项整理分类，挑选出不合格品后移交给生产。
- 7、根据领导要求制作客户及官方抽样样品
- 8、根据领导要求对留样区产品进行出库管理，并做好记录

任职要求:

- 1、高中及以上学历，食品相关专业优先，食品相关工作 1 年以上经验
- 2、熟悉公司食品产品标准，基础卫生知识，基础品控知识

工作地点福建福州市 于福建省福州市福清市元洪投资区元海二路向南 260 米处

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

【总结表彰】1+X 食品合规管理职业技能等级证书 2023 年总结表彰

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

4 月 11-13 日，山东烟台，冷冻调理水产品加工技术培训班，速度报名！

热门分享：

水-冰-水动态变化引起冷冻肉类食品品质变化机理及控制技术研究进展

图书-《随园食单(〔清〕袁枚)》高清 PDF

常见酱卤肉加工工艺

内审组长必须是质量负责人吗？

SIP 与 SOP 的区别！

五步质量管理法，关键在于环环相扣

福建省市场监管局关于公开征求追溯食品生产经营者范围和具体类别品种的通知

泰国食品法案 FOOT ACT B. E. 2522 中文翻译分享

“管理评审管”这个剧本很假，但是……

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 8：异物投诉知多少？

售卖海马干可行吗？

冬虫夏草胶囊是否能按照普通食品？

复检异议方面的求助

食品生产企业该如何应对 315？

这个可以按照复合调味料的标准嘛

海天海鲜酱油的在配料表中怎么写

钠营养成分如何修约？

关于食品 sc 证现场审核的问题

关于复合调味料标准的疑问

金龙鱼五常大米被质疑造假 当地市监局回应

加入量小于食品总量的 25% 复合配料的配料标注

标签里营养成分表和配料表怎么写

玻璃瓶装产品（未灭菌）如何论证洁净卫生程度？

谈谈管理体系认证

请帮忙看看规格这地方是否合规

农夫山泉茉莉花擦标签使用日文，怎职业打假人不去打假？

关于提前放行

关于进口水果所使用保鲜剂可能浓度超标过量且残留的问题

强烈建议食品安全监管人员能了解食品安全经过培训后再上岗

腐乳产品配料表标识问题

预制菜挑选软包装漏油方法
论冲调谷物制品的生产工艺要求
食品有没有要求一定要每年一次第三方检测
植物基奶酪执行标准和生产许可分类
水产品无抗生素宣传需要什么条件？
使用蟹钳装饰性的添加到食品中，不标注是否违法
饮料标签加贴问题
有一种原料我不想外购了，想自己生产自用行不行
食品品控人员素质，车间设施
有头发是不符合相应的卫生标准还是不符合食品安全标准？
食品营养标签通则的几个疑问
鱿鱼原料进行分解后 加盐水浸泡 应该执行什么标准？
关于火腿肠是否检测亚硝酸盐含量
关于营养成分表问题
速冻浓缩酸菜汤包冷冻一段时间后出现白点
聚丙烯酸钠可以加在面条中嘛？
争议！符合省地方标准的预包装食品，能否在他省作为食品企业加工原料？
只有海南本地生产的斑兰粉（斑斓粉）才能用！！
出厂检验报告
新手食品化验员没经验，求各位大佬帮忙
无菌室标准应该有几个门？
可以在没有通风橱的实验室测全氮吗
请问有能检测 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐指标的机构么
总糖包含淀粉吗？总糖是碳水化合物吗？
上周工作总结（流水账）



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