

食品网刊

食品网刊 与您分享

21

总第1004期

2024-06-03

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 05. 20-05. 26）

揭秘植物基食品：
你真的了解吗？

我国出口花椒在瑞士被召回

2024年儿童节饮食消费提示

如何防范细菌性食物中毒？——餐饮企业篇



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2024 年儿童节饮食消费提示

揭秘植物基食品：你真的了解吗？

答复 | 食品安全法第 126 条的适用

看不懂食品标签？快看看这些坑你踩过吗

食安秦皇岛发文提醒“近期不要捕捞、购买、食用海虹等贝类”。贝类不能吃了？

如何防范细菌性食物中毒？——餐饮企业篇

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 05. 20-05. 26）

“好吃”≠“吃好” 非法添加“酚丁”“吗啡”——违法！

北京市朝阳区市场监管局对茉酸奶（伊藤洋华堂店）立案调查

食言实语 | 热点关注：超范围经营“拍黄瓜”，还会被“高价索赔”“小过大罚”吗？

国内预警

《保健食品用原料 核糖核酸》等 10 项团体标准批准发布

海关总署公告 2024 年第 65 号（关于进口俄罗斯牛肉检验检疫和卫生要求的公告）

海关总署公告 2024 年第 63 号（关于进口巴布亚新几内亚咖啡豆、可可豆植物检疫要求的公告）

《特殊医学用途乳蛋白部分水解、乳蛋白深度水解和氨基酸配方食品中肽分子量分布表征》团体标准征求意见

国际食品

越南促进对欧盟出口农产品

越南反超菲律宾，成中国最大香蕉来源国

日本解除对中国产蒜薹中腐霉素的残留量监控检查

拜登决定提高中国商品关税，美国大豆或面临关税调整挑战

全球小麦市场：全球主要生产国天气担忧提振小麦价格大涨

俄罗斯滨海边疆区通报进口自中国的尖椒中被检含有桔小实蝇

国际预警

我国出口花椒在瑞士被召回

78533 箱斐济矿泉水在全美范围内被召回

小林制药含红曲成分保健品已致 5 人死亡 280 余人住院

日本通报我国出口生鲜胡萝卜和大粒落花生不合格

2024 年 4 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 21 周）

食品科技

2024 年甘肃省重点研发计划拟立项项目公示 食品领域有 38 项

2023 年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果公示 食品领域 38 项通过审查

研究揭示呋虫胺和微孢子虫对蜜蜂生存状态以及肠道微生物群落的交互影响

中国农业科学院蔬菜花卉研究所无土栽培课题组揭示 MgFe-LDHs 可以促进黄瓜幼苗生长并改善铁吸收

小朋友，早早起，衣服鞋袜穿整齐，蹦蹦跳跳去上学，兴高采烈迎六一。在这个专属于小朋友的节日，我们大朋友们来特别关注一下儿童的饮食安全和健康。

一日三餐是必须，营养搭配要合理

谷类为主

主食除了米饭、馒头、烙饼等，还可以适量摄入粗粮，比如玉米、燕麦等。

肉蛋奶豆为辅

肉、蛋奶豆腐，都要适量摄入。

果蔬多吃

蔬菜水果每天吃，特别是深色蔬果。生吃的瓜果、蔬菜，要洗净后再吃。

烹饪适度

多选炖、蒸、煮、煨等，少用煎、炸、烤，务必烧熟煮透。

关于零食饮料：小零嘴儿，大学问

正规渠道选购

在正规的商超、市场等购买，不要买来来历不明或过期的食品，索要购物凭证。

查看配料表和营养成分表

应仔细辨认食品类别，查看配料表和营养成分表，优先选择含蛋白质、维生素和微量元素丰富的食品；留心市面上一些冠以“儿童”字样的食品，很多家长会误以为是专门给儿童吃的。其实，我国目前并没有儿童食品的相关标准，提醒家长不要被误导。

零食不能当饭，冷饮适时适量

优先选择正餐中不容易吃到的食物作零食，如时令水果、坚果等。避免高盐、高糖、高油等零食，避免吃重口味和刺激性的零食。特别需要注意的是，零食不可代替正餐，不在临近正餐和临睡前吃零食。吃冷饮要注意不能一次吃太多，不在空腹或剧烈运动后吃冷饮，以免引起儿童胃肠不适。

更多内容详见：[2024 年儿童节饮食消费提示](#)

食品伙伴网讯 近年来，健康意识与环保理念的不断提升，使得“植物基”食品潮流席卷全球，成为食品领域内的一大亮点。从“植白说 0 蔗糖燕麦乳”的全新上市，到“雀巢植物基新品牌”的市场调整，再到“植物基原料方便品牌 Immi”的融资成功，这一系列动态都凸显了植物基食品在市场上的强劲势头。但究竟植物基食品的定义为何？其背后有哪些突出优点？在中国，这类食品的生产许可与执行标准面临何种境况？国际间对植物基食品的标法现状又呈现怎样的图景？接下来，食品伙伴网将带您探索这些话题。

什么为植物基食品？

在我国，尽管植物基食品尚未获得官方的明确定义，但中国食品科学技术学会于 2021 年 8 月发布的《植物基食品通则》团体标准中提到，植物基食品是指以植物原料（包括藻类和真菌类）或其制品为蛋白质、脂肪等来源，添加或不添加其它配料，经一定加工工艺制成的，具有类似某种动物来源食品的质构、风味、形态等品质特征的食品。这些食品涵盖了植物基肉制品、乳制品、蛋制品、冷冻饮品等多个类别，不仅满足了消费者对营养的需求，也迎合了他们对食品多样化的追求。

植物基食品的优势何在？

植物基食品凭借其多重优势赢得了市场的青睐。首先，它们富含多种营养成分，为人体提供必要的能量和营养。其次，相较于动物性食品，植物基食品的生产过程更加环保可持续，有助于降低碳排放、节约水资源。此外，植物基食品不仅限于传统的乳制品、蛋制品等领域，如今，越来越多的餐馆和快餐连锁店开始将植物基食品纳入菜单，为素食主义者和非素食主义者都提供了更多选择。比如，由杏仁、椰子、燕麦、豌豆等植物改造而成的“牛奶”，就为乳糖不耐受的人群提供了理想的替代品。

我国植物基食品的生产许可及标准适用问题

在我国，[食品安全法规](#)与国家标准在植物基食品领域尚未形成完整的体系，仅有部分团体标准出台，为企业的生产提供了指导。以植物基肉制品为例，中国食品科学技术学会发布的《植物基肉制品》标准明确了原料和工艺要求，为企业申请食品生产许可提供了依据。同时，我国现有的食品生产经营规制体系也能较为完整地涵盖以豆类为原料的植物基食品。例如，豆基肉制品生产企业的生产产品属于我国食品生产许可分类目录项下的其他豆制品；允许使用的食品添加剂范围和限量应符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](#)》中新型豆制品的相关规定；最终产品应符合 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》相关规定；标签标识应符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 [预包装食品标签通则](#)》的相关规定。这些规定不仅确保了产品的安全性，也为消费者的选择提供了保障。

植物基食品的国际标法现状

国际间正逐步完善植物基食品的标准体系，旨在清晰界定此类食品，保障市场秩序与消费者权益。其中，国际标准化组织（ISO）发布的 ISO 23662: 2021《适合素食者和纯素食者的食品 and 食品配料以及标签和声称的定义和技术标准》，对素食食品和配料、标签和声称提出了具体技术要求。

各国积极响应，纷纷出台植物基食品相关标准，包括产品标准和认证标准。

更多内容详见：[揭秘植物基食品：你真的了解吗？](#)

问：

《食品安全法》第 126 条规定，“情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证”。该规定适用的是责令改正给予警告后，当事人拒不改正且情节严重的情况，还是只要符合《食品安全法实施条例》第 67 条的规定，不用责令当事人改正就可以直接适用该罚则？若是后者，此类轻微违法行为持续三个月以上在实践中司空见惯，直接责令当事人停产停业乃至吊销其许可证是否有违过罚相当的原则？

答：

一、《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条规定的严重情形，是对《中华人民共和国食品安全法》罚则规定的“情节严重”的具体说明，当事人在违反《中华人民共和国食品安全法》第 123 条至第 126 条且符合《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条规定情形的，可以直接定性为情节严重。二、按照《关于规范市场监督管理行政处罚裁量权的指导意见》第十七条的规定：“当事人既有从轻或者减轻行政处罚情节，又有从重行政处罚情节的，市场监管部门应当结合案件情况综合考虑后作出裁量决定。”监管部门对被定性为情节严重的违法行为在做出处罚决定时，应当综合考虑案件情节再做出处罚决定。

回复部门： 执法稽查局 时间：2024-05-29

近期，市场监管总局发布了《关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告》，聚焦食品生产日期和保质期标注的位置、大小、清晰度、方式、日期顺序以及分装食品标注要求等重点环节，提出 8 项鼓励性措施，让生产日期和保质期一目了然。

购买食品时，除了要看清生产日期和保质期，食品标签中还有一些重点信息需要我们注意。那么，如何抓住食品标签中的重点信息，躲避食品标签中的“套路”？本期“赣鄱食说”，江西市场监管局专家团队带您深入解读食品标签。

食品名称要注意

食品名称应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。不同的食品名称表示的食品类别有所不同，消费者在选购食品时要注意识别食品名称，防止混淆。比如：

1. “含乳饮料”属于“饮料”类别，而非“乳制品”；
2. 代可可脂添加量超过 5%（按原始配料计算）的产品则其名称为“代可可脂巧克力”而非“巧克力”；
3. 蛋糕配料表中若只添加了草莓味香精香料而无草莓原料，则只能命名为“草莓味蛋糕”，而非“草莓蛋糕”，其他风味食品亦是如此。

配料表里有门道

“配料”或“配料表”中的各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列（加入量不超过 2%的配料可以不按递减顺序排列），即食品中的各类成分（包括主料、调味剂、食品添加剂）都必须在配料表中体现，排名越靠前，则加入量越高，例如：

1. 果汁的配料表中一般只有浓缩果汁和水。若配料表中添加了食品添加剂、糖等辅料则可能为“果汁饮料”或“果味饮料”，而非“果汁”；
2. 配料表中添加了其他原料、食品添加剂、营养强化剂等的乳制品为“调制乳”，不是“纯牛乳”。

另外，某些特殊体质的消费者还要特别留意配料表中是否有致敏物质成分，例如豆类、乳类、坚果、禽蛋类等，防止引起过敏反应。

营养标签细细看

1. 营养素参考值（NRV）是什么意思？

看营养成分表所标示营养成分含量时，需特别注意营养素参考值（NRV），即标明营养成分的含量占健康成年人一天推荐摄入量的比重。另外还需要注意营养成分表中各营养素的参考基数是多少，通常有两类，一类是每 100 克或 100 毫升食品中的营养素含量，另一类是每份食品中的营养素含量。

更多内容详见：[看不懂食品标签？快看看这些坑你踩过吗](#)

文章来源：江西省市场监督管理局

食安秦皇岛发文提醒“近期不要捕捞、购买、食用海虹等贝类”。贝类不能吃了？

近日，秦皇岛市市场监督管理局官方公众号：“食安秦皇岛“发文提醒消费者，近期不要捕捞、购买、食用海虹等贝类水产品。

这是因为秦皇岛市海洋和渔业局在对当地海虹样品进行检测时发现，海虹中麻痹性贝类毒素含量超标，存在中毒隐患。

贝类毒素无色无味，并且性质稳定。一般的加热烹饪方式，无法破坏贝类毒素。所以消费者一旦食用了贝类毒素超标的水产品，就有可能造成食物中毒。

贝类毒素分为四类：腹泻性贝类毒素、麻痹性贝类毒素、神经性贝类毒素和记忆缺损性贝类毒素。总之万一吃完贝类发生恶心、呕吐、头晕、麻痹等不正常症状，一定不要拖延，尽快送医。

这里要说明一下，贝类本身不产生毒素，毒素来源于贝类的食物——藻类。如果贝类吃了有毒的藻类或和有毒藻类共生，这些毒素就会在贝类体内积累。

所以贝类有没有毒，取决于其生活水域有毒藻类的繁殖程度。也正是这个原因，贝类毒素含量，具有明显的季节性和地域性。尤其当有赤潮发生时，贝类更容易积累这些贝类毒素。

近期，产自秦皇岛区域的贝类，能不吃还是暂时不要吃了。对于其它地区的消费者，平时只要注意从正规渠道，比如大型商超或正规菜市场采购水产品就可以了，不用过于担心。

不用因为某些地区的局部预警就过度恐慌，毕竟我们国家幅员辽阔，可能在当地看起来很司空见惯的一件小事，通过网络传播到千里之外后，就被无限放大了。

夏日来临，气温逐渐升高，空气湿度增大，细菌更为活跃，而另一方面湿热的气候又会降低人们食欲，人体肠道的防御机能下降，因此，细菌性食物中毒在此期间最容易发生。细菌性食物中毒是指因食用被致病性细菌或其产生的毒素污染的食物而引起的中毒，最为常见，主要发生在每年5-10月。

哪些因素容易引起细菌性食物中毒？

交叉污染、食品加工温度或时间控制不当、餐具用具容器不洁、未烧熟煮透、加工人员带菌操作为五个常见的引起细菌性食物中毒的因素。其中交叉污染引起食物中毒的占50%以上，是最常见的原因。

（一）交叉污染

食品的成品在食用前一般不再加热，一旦受到致病菌污染，极易引发食物中毒。加工操作过程中如发生以下情况，就可能使成品受到污染：

- 1、成品和原料、半成品存放中相互接触（包括食品中汁水的接触）。
- 2、成品和原料、半成品的工用具、盛器混用。
- 3、操作人员接触原料、半成品后双手未经消毒直接接触成品。

（二）食品贮存温度、时间控制不当

食品在危险温度带贮存时间超过2小时，食品中的细菌大量繁殖（食品保存的危险温度带是指4-60℃，其中37-42℃是最危险温度）。较易发生的情形：

- 1、冷藏设施不足或超负荷。
- 2、供应宴席时冷菜提前切配并在常温下放置。
- 3、盒桶饭加工后在常温下保存较长时间。
- 4、食品冷却时间过长或温度过高。

（三）食品未烧熟煮透

致病菌未被彻底杀灭，引发食物中毒。较易发生的情形：

- 1、烹调前未彻底解冻。
- 2、一锅烧煮量太大。

更多内容详见：[如何防范细菌性食物中毒？——餐饮企业篇](#)

(2024.05.20-05.26)

食品伙伴网讯 2024年05月20日-05月26日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.05.20-05.26)
“爆炒羊羔肉”掺杂“鸡肉”？市监局通报、商家致歉
网曝景区“天价冰粉”2份150元 市监局通报
烤肉店给肉串喷漆？官方通报
“多人称喝了霸王茶姬新品心悸入院”上热搜
网红零食被曝缺斤少两？知名品牌接连致歉
贵州老科酒业因擅用球星“科比”姓名被罚1万
秦皇岛提醒近期不要食用海虹等贝类
河南许昌通报“水产商户和摊贩缺斤少两”
茅台起诉多家酒企侵权索赔50万

“爆炒羊羔肉”掺杂“鸡肉”？市监局通报、商家致歉

近日，有网友爆料在宁夏吴忠国强手抓馆食府路店就餐时，发现辣爆羊羔肉中掺杂鸡肉。

5月14日，吴忠市市场监督管理局利通区分局发布情况通报称，经现场核查，情况属实。

同时，涉事餐饮店负责人也发布致歉信，向顾客道歉。商家表示，经调取监控视频，询问当班责任人和后厨人员后查明：5月9日21点44分，有两位客人在本店一楼大厅点了爆炒羊羔肉等餐食。当时本店已临近下班，清理后厨时误将未加工完的几块鸡肉倒入羊羔肉食材盒中。厨师在制作加工爆炒羊羔肉的过程中，将误装鸡肉食材一并加工装盘提供给顾客食用。顾客吃完饭买单时，提出了羊羔肉中掺有鸡肉，收银员少收了48元餐费，店长知道此事后，又将顾客支付的150元餐费通过收银系统全部退还给付款人。

5月18日，吴忠市市场监督管理局利通区分局再次通报称，商家的上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》有关规定。鉴于该店在事发后全额退还消费者就餐费，及时向社会及消费者公开致歉，并与消费者达成和解协议，主动消除危害后果，属于首次违法，依据有关规定，吴忠市市场监督管理局利通区分局责令该店改正违法行为，下发行政处罚告知书，拟对该店处以1万元的罚款。

网曝景区“天价冰粉”2份150元 市监局通报

5月16日，江苏苏州。有网友发视频称在昆山市周庄古镇景区购买了两碗冰粉，被告知179元，“讲完价150元”。当事人赵女士称，冰粉是按克来卖的，标价是19.9元，但是买了两碗冰粉称重后价格是179元，讲完价是150元。赵女士表示，第一次吃这么贵的冰粉，很离谱，感觉在外面也就二三十元。

对此，周庄古镇一工作人员表示，已接到游客投诉，经核实该门店为私人经营，已向市监局反馈，将同步处理。昆山市监局周庄分局回应称，将实地了解具体情况。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.05.20-05.26\)](#)

2024年，四川市场监管部门聚焦民生领域突出问题，深入开展“铁拳”“春雷”行动，着力查办与人民群众切身利益息息相关的违法案件。近日，省市场监管局公布部分典型案例。食品领域案例如下：

泸州市市场监管局

查办熊某涉嫌经营用非食品原料

生产的食品或添加食品添加剂以外的

化学物质的食品案

3月7日，该局联合泸州市公安机关对龙马潭区某小区开展执法检查，当场查获当事人经营的113种非法食品329件、62318盒、104瓶，及各种拆零混存的非法食品1567.4kg。执法人员对其中42个品种抽样送检，结果显示含酚丁类物质的21个、左旋肉碱指标超标的1个。经查，上述食品已销往31个省（区、市），涉案金额1000余万元，当事人的行为违反[食品安全法](#)，涉嫌犯罪。目前，案件已移送公安机关。

成都市青羊区市场监管局

查办某火锅店涉嫌经营

用非食品原料生产的食品案

3月21日，该局收到《食品安全抽样检验限时报告情况表》，显示某火锅店自制的火锅底料中含有“吗啡、可待因、那可丁、罂粟碱”等罂粟壳主要成分，遂联合青羊区公安分局对该店进行现场检查，并对其操作间内存放的3缸火锅底料进行快检，结果显示“吗啡”和“罂粟碱”呈阳性。执法人员当场对该批火锅底料进行查封并立案调查。当事人的行为涉嫌犯罪。目前，案件已移送公安机关。

眉山市东坡区市场监管局

查处某食品有限公司生产

不符合食品安全标准的食品案

2023年10月10日，该局向某食品公司送达抽样检测报告，内容为该公司生产的“黄花什锦”“下饭菜”两种酱腌菜产品含“铅”量均不符合国家标准。当事人对上述检验报告提出复检申请，复检结果为不合格。经查，该公司共生产“黄花什锦”酱腌菜22件，“下饭菜”酱腌菜20件，货值1890元。当事人的行为违反食品安全法，该局于2024年1月24日依法对其罚没10余万元，并责令其停产停业。

更多内容详见：[“好吃” ≠ “吃好” 非法添加“酚丁”“吗啡”——违法!](#)

北京市朝阳区市场监管局对茉酸奶（伊藤洋华堂店）立案调查

5月27日，朝阳区市场监管局针对媒体曝出的茉酸奶“原料过保质期40余天仍使用，闻出馊味才废弃”开展现场执法检查，并收集相关证据材料。目前，执法人员已对当事人北京熠昕餐饮服务有限公司（茉酸奶伊藤洋华堂店）涉嫌存在的相关违法行为立案调查，该门店已停业整顿。与此同时，朝阳区市场监管局对辖区其余20家茉酸奶门店开展全覆盖执法检查工作。

下一步，朝阳区市场监管局将持续加大食品安全执法检查力度，全力保障广大消费者舌尖上的安全。

大家好，欢迎来到“食言实语”

食品安全微课堂！

在这里，我们一起深入

食品生产、销售、餐饮制售等各个环节，

一起关注食品安全问题，

共同守护群众饮食健康！

问：超范围经营“拍黄瓜”，

还会被“高价索赔”“小过大罚”吗？

不会出现“高价索赔”“小过大罚”，但是餐馆经营“拍黄瓜”，食品经营许可证上未取得“冷食类制售”项目，同时食品安全风险等级升高，仍然会面临处罚。

简单制售简化要求

根据 2023 年 12 月 1 日实施的《食品经营许可和备案管理办法》第十四条规定：食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，县级以上地方市场监督管理部门在保证食品安全的前提下，可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。即：简单的“拍黄瓜”行为，属于简单制售，可以不再设置专间，可仅设置专区即可，但仍需要在办理《食品经营许可证》时，获得相应食品经营项目许可。

减轻或不予处罚依据

《食品经营许可和备案管理办法》第五十二条第三款规定：食品经营许可证载明的主体业态、经营项目等许可事项发生变化，食品经营者未按照规定申请变更的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。但是，有下列情形之一的，依照《中华人民共和国行政处罚法》第三十二条、第三十三条的规定从轻、减轻或者不予行政处罚：主体业态、经营项目发生变化，但食品安全风险等级未升高的。

例外情形

简化程序不等于降低食品安全标准。如果“拍黄瓜”中的黄瓜仅是“拍黄瓜”凉菜中的一种原料，比如黄瓜拌鸡丝，则不属于“食品安全风险较低的简单制售”范畴，可能造成风险等级的升高。同时，如果餐馆未达到简单制售“拍黄瓜”的食品安全要求（例如：生熟分开、做好冷藏、消毒等）超范围经营“拍黄瓜”造成了食品安全风险等级升高，市场监管部门仍可依据《食品经营许可和备案管理办法》第五十二条第三款和《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条关于无证经营的规定进行处罚。

文章来源：绵阳市场监管微信号

国内预警

《保健食品用原料 核糖核酸》等 10 项团体标准批准发布

中国营养保健食品协会批准发布《保健食品用核糖核酸》（T/CNHFA 113.1-2024）等 10 项团体标准，现予公告，自 2024 年 6 月 1 日起实施。

附件：批准发布团体标准信息

中国营养保健食品协会

2024 年 5 月 23 日

附件 批准发布团体标准信息

序号	标准编号	标准名称	发布日期	实施日期
1	T/CNHFA 113.1-2024	保健食品用原料 核糖核酸	2024-05-23	2024-06-01
2	T/CNHFA 113.2-2024	保健食品用原料 5'-单磷酸腺苷	2024-05-23	2024-06-01
3	T/CNHFA 113.3-2024	保健食品用原料 5'-单磷酸胞苷	2024-05-23	2024-06-01
4	T/CNHFA 113.4-2024	保健食品用原料 5'-胞苷酸二钠	2024-05-23	2024-06-01
5	T/CNHFA 113.5-2024	保健食品用原料 5'-鸟苷酸二钠	2024-05-23	2024-06-01
6	T/CNHFA 113.6-2024	保健食品用原料 5'-肌苷酸二钠	2024-05-23	2024-06-01
7	T/CNHFA 113.7-2024	保健食品用原料 5'-尿苷酸二钠	2024-05-23	2024-06-01
8	T/CNHFA 112.3-2024	保健食品用原料 番茄红素（番茄源）	2024-05-23	2024-06-01
9	T/CNHFA 112.4-2024	保健食品用原料 番茄红素（化学合成）	2024-05-23	2024-06-01
10	T/CNHFA 435—2024	血浆中晚期糖基化终末产物（羧甲基赖氨酸、羧乙基赖氨酸）含量测定 液相色谱串联质谱法	2024-05-23	2024-06-01

附件：

 《保健食品用原料 核糖核酸》等 10 项团体标准批准发布.pdf

 113.1-2024 保健食品用原料 核糖核酸.pdf

 113.2-2024 保健食品用原料 5'-单磷酸腺苷.pdf

 113.3-2024 保健食品用原料 5'-单磷酸胞苷.pdf

 113.4-2024 保健食品用原料 5'-胞苷酸二钠.pdf

 113.5-2024 保健食品用原料 5'-鸟苷酸二钠.pdf

 113.6-2024 保健食品用原料 5'-肌苷酸二钠.pdf

更多内容详见：《保健食品用原料 核糖核酸》等 10 项团体标准批准发布

文章来源：中国营养保健食品协会

国内预警

海关总署公告 2024 年第 65 号（关于进口俄罗斯牛肉检验检疫和卫生要求的公告）

根据我国相关法律法规，以及中华人民共和国海关总署与俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局关于中国从俄罗斯输入牛肉的检验检疫和卫生要求的规定，即日起，允许符合相关要求的俄罗斯牛肉（含可食用牛副产品）进口。

一、检验检疫依据

（一）法律法规。

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》，以及《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》等。

（二）双边议定书。

《中华人民共和国海关总署和俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局关于中国从俄罗斯输入牛肉的检验检疫和卫生要求议定书》（以下简称《议定书》）。

二、允许进口产品

允许进口的牛肉是指 30 月龄以下牛的冷冻或冰鲜的剔骨或带骨骨骼肌（包括附着的脂肪）。

允许进口的可食用牛副产品包括：

（一）冷冻牛筋（包括牛蹄筋、板筋等，30 月龄以下）；

（二）冷冻牛横膈膜（30 月龄以下）；

（三）冷冻牛蹄（去匣）（30 月龄以下）；

（四）冷冻牛鞭（30 月龄以下）；

（五）冷冻牛心管（30 月龄以下）；

（六）冷冻牛软骨（30 月龄以下）；

（七）冷冻牛胃（30 月龄以下）；

（八）冷冻未炼制的体脂肪（30 月龄以下）。

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 65 号（关于进口俄罗斯牛肉检验检疫和卫生要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

海关总署公告 2024 年第 63 号（关于进口巴布亚新几内亚咖啡豆、可可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巴布亚新几内亚独立国咖啡部、农业部关于巴布亚新几内亚未烘焙咖啡豆、可可豆输华植物检疫要求规定，即日起，允许符合以下相关要求的巴布亚新几内亚咖啡豆、可可豆进口：

一、检验检疫依据

- （一）《中华人民共和国生物安全法》；
- （二）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- （三）《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- （四）《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例；
- （五）《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》；
- （六）《中华人民共和国海关总署与巴布亚新几内亚独立国咖啡部关于巴布亚新几内亚未烘焙咖啡豆输华植物检疫要求议定书》；
- （七）《中华人民共和国海关总署与巴布亚新几内亚独立国农业部关于巴布亚新几内亚未烘焙可可豆输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

巴布亚新几内亚咖啡豆，学名 *Coffea arabica* L.，英文名 coffee beans，是指在巴布亚新几内亚境内种植和加工的未经烘焙脱壳咖啡籽粒，已去除外皮、果肉、内果皮及银皮，经干燥、筛选等工艺制成。

巴布亚新几内亚可可豆，学名 *Theobroma cacao* L.，英文名 cocoa beans，是指在巴布亚新几内亚境内种植和加工的未经烘焙可可籽粒，去除果肉和果荚，经发酵、干燥、筛选等工艺制成。

三、允许的产地

巴布亚新几内亚全境。

更多内容详见：[海关总署公告 2024 年第 63 号（关于进口巴布亚新几内亚咖啡豆、可可豆植物检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

《特殊医学用途乳蛋白部分水解、乳蛋白深度水解和氨基酸配方食品中肽分子量分布表征》团体标准征求意见

相关单位：

根据《中国营养保健食品协会团体标准管理办法》，北京市食品检验研究院（北京市食品安全监控和风险评估中心）起草了《特殊医学用途乳蛋白部分水解、乳蛋白深度水解和氨基酸配方食品中肽分子量分布表征》团体标准，根据工作计划，现面向相关单位公开征求意见，请于2024年6月23日前将意见反馈至TB@cnhfa.org.cn。

感谢您对协会团体标准工作的支持！

附件：

 [《特殊医学用途乳蛋白部分水解、乳蛋白深度水解和氨基酸配方食品中肽分子量分布表征》团体标准征求意见.pdf](#)

 [附件 1.《特殊医学用途乳蛋白部分水解、乳蛋白深度水解和氨基酸配方乳粉中肽分子量分布表征》团体标准征求意见稿.pdf](#)

 [附件 2.《特殊医学用途乳蛋白部分水解、乳蛋白深度水解和氨基酸配方乳粉中肽分子量分布表征》编制说明.pdf](#)

 [附件 3. 意见反馈表.doc](#)

中国营养保健食品协会

2024年5月23日

文章来源：[中国营养保健食品协会](#)

2024 年前 4 个月，越南农林水产品对欧洲市场出口额达 25.5 亿美元，比 2023 年同期增长 38.6%。越南农林水产品对欧洲出口市场份额占出口总额的 13.4%。

增长信号

据越南水产品出口商和生产商协会（VASEP）称，越南对欧盟市场的虾类出口在经历了两个月的大幅下降后，于 2024 年 4 月恢复增长。欧盟是今年 4 月份增长最好的主要进口市场，进口额达 3800 万美元，同比增长 28%。今年前 4 个月，对欧盟虾类出口额累计达 1.19 亿美元，与去年同期基本持平。

对欧盟主要单一市场的出口额均实现两位数增长。对德国、荷兰、比利时出口分别增长 29%、37%和 39%；对丹麦的出口大幅增长 88%。预计未来几年复合年均增长率（CAGR）约为 7%，欧盟是一个带来许多机会的虾类销售市场。因此，企业需要实现创新和产品多样化，以保持在这个市场上的竞争力。

预计未来几年复合年均增长率（CAGR）约为 7%，欧盟是一个带来许多机会的虾类销售市场。因此，企业需要实现创新和产品多样化，以保持在这个市场上的竞争力。

关于蔬果产品，据越南工贸部进出口局的信息称，欧盟目前是全球最大的蔬果进口市场，但从越南的进口量仍然太低。

欧洲统计局（Eurostat）数据显示，2023 年欧盟蔬果进口额达 1363 亿美元，较 2022 年增长 8.2%。其中，来自越南的进口额仅占进口总额 0.22%。2024 年 1 月，欧盟蔬果进口额达 119 亿美元，较 2023 年 1 月增长 11.41%。其中，来自越南的进口额仅占进口总额的 0.16%。

2024 年前 3 个月累计，越南对欧盟蔬果出口额达 7210 万美元，达 2023 年出口额的 24.3%。越南企业增加对欧盟市场蔬果出口的机会仍然很大。

关于咖啡产品，农业农村发展政策与战略研究所表示，根据欧洲咖啡联合会的统计，欧盟是世界上人均咖啡销售量最高的国家。预计 2024 年欧洲咖啡市场规模将达 478.8 亿美元，2029 年预计将达到 581.4 亿美元，2024-2029 年阶段平均增长 3.96%。

2024 年第一季度，越南对欧盟的咖啡出口额达 7.789 亿美元，达 2023 年出口额的 18.8%，出口量为 24.19 万吨，达 2023 年出口量的 13.4%。对大多数传统市场的咖啡出口大幅增加。具体来说，对意大利和西班牙市场的咖啡出口量分别由 2023 年第一季度的 9%和 4.94%增长到 2024 年第一季度的 10.18%和 7.81%。

提高质量以增加出口额

越南水产品出口商和生产商协会虾类市场专家冯氏金秋女士评论道，在欧盟市场，越南虾类必须与厄瓜多尔虾类展开激烈竞争。厄瓜多尔的优势在于虾类价格便宜，符合欧盟销售趋势，运输成本较低。厄瓜多尔目前仍然是欧盟市场最大的虾类供应国。欧盟市场要求养殖虾符合水产养殖管理委员会（ASC）标准，供应方须采取减排、可追溯至原始来源、动物福利等措施。

更多内容详见：[越南促进对欧盟出口农产品](#)

文章来源：越南人民报网

越南工贸部表示，今年第一季度，越南超过菲律宾，成为中国市场最大的香蕉出口国。根据国家海关总署数据统计，2024年1-3月我国香蕉进口总量为54.1万吨，同比上年同期增加5.3%；进口均价为3.4元/公斤，同比减少19.0%。主要进口国越南、菲律宾、柬埔寨、厄瓜多尔、老挝的香蕉进口量分别为27.6万吨、10.4万吨、7.4万吨、5.5万吨、2.5万吨，同比增幅为22.6%、-33.5%、10.1%、43%和231.2%，越南成为第一季度最大进口来源国。越南、菲律宾、柬埔寨、厄瓜多尔、老挝香蕉进口均价每公斤分别为2.9元、3.8元、4.1元、4.5元、3.2元，同比增幅-12.2%、-13.8%、-22.5%、-19.1%、-35.3%。越南香蕉出口量最大，其价格在中国市场三大香蕉供应国中处于最低水平，次于菲律宾和柬埔寨。

另据工贸部称，每年2-3月是中国市场香蕉的销售旺季。今年由于天气原因，越南香蕉采摘延后，香蕉出口高峰将持续到4月份。此外天气原因导致菲律宾香蕉产量较低，香蕉价格偏高，与越南香蕉形成了巨大的价差。过去菲律宾香蕉因其口感而备受推崇，但本季的质量不及预期，而越南和柬埔寨香蕉的质量有所提高，因此中国消费者正在消费更多从越南和柬埔寨进口的香蕉。

据一家出口企业消息，越南香蕉对华出口从去年8月开始活跃发展，一直持续到今年3月。老街市一家专门从北方省份采购香蕉出口到中国的贸易企业表示，今年前两个月香蕉出口价格较低，较去年同期大幅下跌，原因是季节末的香蕉个头小，品相不好，所以价格没有季节初高。

另外，如果与菲律宾、柬埔寨等国家相比，越南香蕉在质量和口味上还存在差距，价格也不会很高。越南隆安市一家大型香蕉出口企业负责人表示，该企业每周向中国出口300-400吨。此前，在这个市场上，越南香蕉直接与菲律宾竞争，但最近又增加了柬埔寨和老挝。

在中国市场的三个香蕉供应商中，菲律宾的香蕉种植业多年来发展非常强劲，品种和技术趋于标准化。而越南香蕉种植面积不稳定，企业在技术和工艺上的投资不足。另据隆安市一家香蕉出口企业负责人介绍，这几年，中国人在柬埔寨、老挝等国大力投资香蕉种植。他们带来了从种子、肥料、技术、工艺流程到生产的一切，所以现在老挝和柬埔寨种植的香蕉质量非常高，出口时价格会比越南香蕉更高。

食品伙伴网讯 2024年5月28日，日本厚生劳动省发布健生食输发0528第2号公告称，基于到现在为止的实际检查结果，现删除监控检查附表2内中国产蒜薹中腐霉利相关部分的内容。

拜登决定提高中国商品关税，美国大豆或面临关税调整挑战

世界农化网中文网报道：近日，美国总统乔·拜登宣布提高中国部分商品的关税，这一决定预计将影响价值约 180 亿美元的进口产品，给本已充满挑战的粮食市场带来了新的不确定性。

美国大豆协会（ASA）等组织对此表示担忧，他们担心此举可能会影响到美国对华的谷物出口。ASA 成员，特别是北达科他州的大豆种植者，此前已向美国众议院农业委员会表达了顾虑。其表示，尽管国家安全利益至关重要，但经济和贸易利益的维护同样不可忽视。大豆种植者需要市场的可预测性和确定性，以确保他们能够保持在中国市场的竞争力。

美国大豆出口在全球贸易中占据重要地位。在 2022/2023 销售年度，美国大豆出口总额达到了约 326 亿美元。其中，中国是美国大豆的最大买家，占据了超过 188 亿美元的出口额，其次是其他市场约 33 亿美元的出口额。事实上，在美国种植的大豆中，大约每三行就有一行最终运往中国，凸显了中国市场对美国大豆产业的重要性。

外媒 5 月 26 日消息：截至 2024 年 5 月 24 日当周，全球小麦价格大幅上涨，其中芝加哥小麦期货创下 10 个月高点，因为黑海地区的霜降天气威胁小麦生产，欧洲主要生产国的天气不利，而美国冬小麦作物状况下滑。不过美国小麦出口销售疲软，美元指数走强，限制小麦市场的上涨势头。

周五，芝加哥期货交易所（CBOT）7 月软红冬小麦期约报收 6.9725 美元/蒲，比一周前上涨 7.06%。堪萨斯城期货交易所（KCBT）的 7 月硬红冬小麦期约报收 7.2125 美元/蒲，上涨 9%；明尼阿波利斯谷物交易所（MGEX）的 7 月硬红春小麦期约报收 7.5275 美元/蒲，上涨 5.80%。泛欧交易所（Euronext）9 月小麦报收 261.25 欧元/吨，上涨 5.9%。阿根廷上河小麦报价为 297 美元/吨，上涨 2.4%。ICE 的美元指数报收 104.638 点，比一周前上涨 0.30%。

霜降促使 IKAR 进一步调低俄罗斯小麦产量预估

继上周将 2024/25 年度俄罗斯小麦产量预测从之前的 9100 万吨下调至 8600 万吨后，本周 IKAR 进一步下调其产量预估，因为霜降威胁生产。IKAR 将俄罗斯 2024/25 年度谷物产量从 1.35 亿吨调低到 1.32 亿吨，其中小麦产量从 8600 万吨调低到 8350 万吨。

乌克兰北部和东部最近也出现严重的霜冻天气，可能导致谷物和油籽产量下降。乌克兰国家科学院尤里耶夫植物研究所的首席研究员谢尔盖·阿夫拉缅科说，最近几天在乌克兰北部、东部和南部地区观察到霜冻天气，气温降至零下 2 摄氏度，一些地区的气温降至零下 9 度，导致小麦、大麦、油菜籽和豌豆遭受重大破坏。仍处于发育阶段的冬小麦作物可能会损失 20%-30%，而已经处于收获阶段的冬小麦的损失程度更高。

美国小麦出口销售继续放缓

美国农业部出口销售报告称，截至 5 月 16 日当周，美国小麦净销量为 24.3 万吨，低于一周前的 38 万吨。2023/24 年度迄今总销量为 1893 万吨，同比增加 0.5%。美国农业部的全年出口目标为 1960 万吨，同比减少 5.1%。

从出口报价看，5 月 23 日，法国小麦 FOB 报价为每吨 269 美元/吨，比一周前上涨 10 美元；阿根廷小麦在上河的 FOB 价为 296 美元/吨，上涨 9 美元；美国软红冬小麦在美湾的 FOB 报价为 269 美元/吨，上涨 11 美元；美国硬红冬小麦在美湾的 FOB 报价为 296 美元/吨，上涨 10 美元。

美国冬小麦评级略微下滑，但仍是 2020 年以来的同期最高

美国农业部作物进展周报显示，截至 5 月 19 日，冬小麦优良率为 49%，低于一周前 50%，上年同期为 31%，市场预期为 51%。不过这仍是 2020 年以来的同期最高值。

美国春小麦播种进度为 79%，上周 61%，去年同期 57%，五年同期均值 65%。报告出台前分析师预期春小麦播种进度为 76%。

近期降雨继续改善小麦产区的土壤墒情。在头号冬小麦产区堪萨斯州，表层土壤短缺到非常短缺的比例为 39%（上周 46%）；俄克拉荷马 22%（上周 23%）；得克萨斯 32%（上周 40%）。从亚层土壤墒情来看，堪萨斯州短缺到非常短缺的比例为 49%（52%），俄克拉荷马 26%（24%），得克萨斯 35%（41%）。

更多内容详见：[全球小麦市场：全球主要生产国天气担忧提振小麦价格大涨](#)

文章来源：啤酒工业信息网

俄罗斯滨海边疆区通报进口自中国的尖椒中被检含有桔小实蝇

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局滨海边疆区地方分局官网 5 月 24 日消息：近日，该局官员在对进口自中国的新鲜蔬菜（甜椒、尖椒、茄子和番茄）进行植物检疫的过程中，在 215 公斤尖椒中检出检疫性有害生物：番茄褐色皱纹果病毒（Tomato brown rugose fruit virus）和桔小实蝇 *Bactrocera Dorsalis* Hend.

据悉，检疫过程中被检指标包括 16 个，在进口尖椒中检出桔小实蝇尚属首次。

根据欧亚经济联盟 N. 157 号决议相关规定，遭侵染产品被禁进口。产品将根据进口商的决定作销毁或退运处理。

国际预警

我国出口花椒在瑞士被召回

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5月24日，欧盟通报我国出口花椒不合格。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
2024-5-24	瑞士	花椒	2024.4046	毒死蜱（0.666 mg/kg）、最大残留限量为0.01 mg/kg	仅限通知国分销/从消费者处召回	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，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

78533 箱斐济矿泉水在全美范围内被召回

食品伙伴网讯 2024年5月28日，据美国食品安全新闻网消息，美国食品药品监督管理局（FDA）近日宣布，Natural Waters of Viti Limited 自愿召回 78533 箱斐济矿泉水，因为在产品中检测出锰和三种细菌。

据了解，这款产品的名称为 Fiji Natural Artesian Water，每瓶重量为 500ml，1 箱含 24 瓶。产品的箱装 UPC 代码为 6 32565 00004 3，瓶装 UPC 代码为 6 32565 00001 2。生产日期为 2023 年 11 月 11 日、12 日、13 日、24 日和 25 日。该产品已在华盛顿州销售并通过在线零售商分销给全国各地的客户。

本次召回于 2024 年 3 月 4 日启动，目前正在进行中。

美国 FDA 建议消费者不要食用以上产品，可将其退回购买商店换取全额退款。

更多详情参见：<https://www.foodsafetynews.com/2024/05/fiji-water-recalled-after-testing-finds-manganese-and-bacteria/>

国际预警

小林制药含红曲成分保健品已致 5 人死亡 280 余人住院

食品伙伴网讯 2024 年 5 月 28 日，据日媒消息，针对日本小林制药公司含红曲成分保健品致消费者健康受损问题，日本厚生劳动大臣武见敬三表示，经与相关领域专家共同研究，已基本认定从小林制药生产的问题红曲原料中检出的软毛青霉酸会对肾脏造成负面影响。

据了解，截至 5 月 27 日，小林制药公司含红曲成分保健品已致 5 人死亡，1600 多人就医，累计 280 余人住院。

日本厚生劳动省还透露称，小林制药生产的问题红曲原料中除之前发现的软毛青霉酸外，又检测出两种未预料到的物质。研究人员正在分析这两种物质的具体成分以及出现在红曲原料中的原因。

相关报道：[小林制药含红曲成分保健品已致 26 人住院](#)

[小林制药含红曲成分保健品已致 2 人死亡 106 人住院](#)

[又有 2 人服用小林制药含红曲成分保健品后死亡](#)

[日本小林制药召回含有红曲成分的保健品，关于红曲你知道多少？](#)

国际预警

日本通报我国出口生鲜胡萝卜和大粒落花生不合格

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省消息，近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况通报，通报显示我国 2 批次食品不合格。

2 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
YISHUI BAOPING FOODSTUFF CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.10 ppm
WEIHAI SHENGTAIYUAN FOODSTUFF CO., LTD.	大粒落花生	检出 黄曲霉毒素 11 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:3.11 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1:6.81 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G2: 1.21 $\mu\text{g}/\text{kg}$)

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，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4月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业、渔业和林业部官方网站，由食品伙伴网翻译整理。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚农业、渔业和林业部更新4月份进口食品违规情况，通报我国6批次产品不合格。

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	2024-4-2	酸菜鱼片	Synear Food Co., Ltd.	这种食物中不允许含有氟喹诺酮类药物	0.006 mg/kg	FSC 1.4.2
2	2024-4-2	黑鱼片	Anjoy Food Group Co Ltd	这种食物中不允许含有氟喹诺酮类药物	0.014 mg/kg	FSC 1.4.2
3	2024-4-2	黑鱼片	He's Bengbengyu (Foshan) Ecological Fisheries Development Co., Ltd.	这种食物中不允许含有氟喹诺酮类药物	0.010 mg/kg	FSC 1.4.2
4	2024-4-3	烤花生	Bottler (Jinan) Company Limited	黄曲霉毒素含量超标	0.024 mg/kg	FSC 1.4.1
5	2024-4-17	杏仁豆腐	King Lucky Food Ind, Corp (台湾地区)	添加剂(焦亚硫酸钠)不允许在此食品中使用	检出	FSC 1.3.1
6	2024-4-24	芝麻花生糊	Guangzhou Jianhuanhang Trading Co. Ltd	黄曲霉毒素含量超标	0.016 mg/kg	FSC 1.4.1

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 21 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 7 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
2024-5-21	爱尔兰	厨房刮铲	2024. 3955	初级芳香胺迁移 (0.162 mg/kg)	尚未提供分销信息/官方扣留	注意信息通报
2024-5-23	荷兰	珍珠大麦	2024. 4015	玉米赤霉烯酮 (220 µg/kg)、最大残留限量为 75 µg/kg	分销至其他成员国/通知收件人；通知发货人；退出市场	警告通报
2024-5-24	爱沙尼亚	撒油器	2024. 4027	初级芳香胺迁移 (24, 33 mg/kg)	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
2024-5-24	爱沙尼亚	尼龙开槽抹刀	2024. 4035	初级芳香胺迁移 (0.00735 mg/kg)	通知国未分销/退出市场	后续信息通报
2024-5-24	芬兰	陶瓷杯	2024. 4040	铅迁移 (0.81 mg/dm ²)	分销信息尚不可用/销毁	拒绝入境通报
2024-5-24	瑞士	花椒	2024. 4046	毒死蜱 (0.666 mg/kg)、最大残留限量为 0.01 mg/kg	仅限通知国分销/从消费者处召回	注意信息通报
2024-5-24	立陶宛	咖啡粉	2024. 4047	含未经授权的新型食品	通知国未分销/禁止交易-禁止销售	注意信息通报

据通报，不合格珍珠大麦销往了奥地利、比利时、塞浦路斯、法国、德国、匈牙利、爱尔兰、斯洛伐克、斯洛文尼亚和瑞典。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，检查产品中农药的残留情况，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

食品伙伴网讯 5月28日，甘肃省科技厅公示了2024年甘肃省重点研发计划拟立项项目，其中，食品领域有38项。公示时间为5月28日-6月3日。

食品领域2024年甘肃省重点研发计划拟立项项目清单

序号	计划类别	项目名称	承担单位	备注
9	重点研发计划 - 农业领域	天华肉羊高繁及优质肉用新品系选育与品牌建设和示范推广	兰州大学	
22	重点研发计划 - 国合领域	MOOnitor 定位系统优化设计及其在乳房炎奶牛行为监测中的应用	中国农业科学院兰州畜牧与兽药研究所	
27	重点研发计划 - 农业领域	基于 PLC 控制的膜上种植蔬菜精量播种机	甘肃畜牧工程职业技术学院	
28	重点研发计划 - 农业领域	葡萄病虫害自动监测与水肥药一体化灌溉系统研制	甘肃省农业工程技术研究院	
32	重点研发计划 - 农业领域	干旱半干旱区中华钙果优良品种性状稳定性研究与示范	甘肃省治沙研究所	
73	重点研发计划 - 农业领域	针对革兰阳性奶牛乳房炎病原菌新型抗菌肽的研发及其应用研究	甘肃农业大学	
74	重点研发计划 - 农业领域	盐碱地设施蔬菜高效栽培技术模式研究与集成应用	甘肃农业大学	
75	重点研发计划 - 农业领域	移动式制种玉米低损高效剥皮机研发	甘肃农业大学	
78	重点研发计划 - 农业领域	调控马铃薯避荫反应相关 miRNA 的鉴定及耐密植新种质的创制	甘肃农业大学	
79	重点研发计划 - 农业领域	犊牛腹泻的中兽医药防控关键技术研究 与示范	甘肃农业大学	
80	重点研发计划 - 国合领域	寒旱区作物寄生性线虫多样性及安全风险评估	甘肃农业大学	
84	重点研发计划 - 农业领域	苹果幼果中多酚提取新工艺及苹果多酚应用研究	西北师范大学	
88	重点研发计划 - 农业领域	藏绵羊种质资源挖掘评价与创新利用	西北民族大学	
90	重点研发计划 - 社会发展领域	马铃薯蛋白 ACE 抑制肽的高效制备关键技术研究	西北民族大学	
96	重点研发计划 - 农业领域	大樱桃果实品质提升综合调控技术研究	天水师范学院	
98	重点研发计划 - 农业领域	“绿肥+ ”苹果园天敌昆虫资源的挖掘与利用	甘肃省农业科学院植物保护研究所	

更多内容详见：[2024年甘肃省重点研发计划拟立项项目公示 食品领域有38项](#)

食品伙伴网讯 近日，海南省科学技术厅公示了2023年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果，其中，食品领域有38项通过审查，公示时间：2023年5月24日至6月3日。

食品领域2023年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果公示清单

序号	奖项类别	项目名称	提名单位、专家	完成单位	完成人	提名奖项	审查结论
自然科学奖（6项）							
2	海南省自然科学奖	我国水环境氮排放安全阈值与粮食安全下的水质恢复途径	海南大学	海南大学，清华大学，清华海峡研究院（厦门），中国农业大学，中国科学院农业资源与农业区划研究所	喻朝庆，黄道，乔圣超，巨晓棠，刘宏斌，张翀	特等奖	通过
4	海南省自然科学奖	稻属基因组变异与物种形成基因组学研究	海南大学	海南大学，中国科学院昆明植物研究所，华南农业大学，南京大学	高立志，张杰，李伟，李奎，朱婷，刘云龙，张群洁，张响	一等奖	通过
15	海南省自然科学奖	木薯块根淀粉代谢及其调控的分子机制研究	中国热带农业科学院	中国热带农业科学院热带生物技术研究所，中国科学院分子植物科学卓越创新中心，中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所，韶关学院，中国热带农业科学院科技信息研究所	胡伟，张鹏，颜彦，李开绵，丁泽红，马秋香，曾坚，曾力旺	一等奖	通过
22	海南省自然科学奖	油棕中果皮高油脂性状形成和调控的分子基础	海南大学	海南大学，中国热带农业科学院橡胶研究所	李东栋，郑育声，邹积鑫，靳远航，李思雨，张青，王一菲，徐鑫	一等奖	通过
51	海南省自然科学奖	食源性糖蛋白有效富集及糖基化位点解析	海南大学	海南大学，吉林大学，成都大学，西北大学	赵文竹，刘静波，耿放，于一丁，于汉杰，王金秋	二等奖	通过
63	海南省自然科学奖	直播水稻轻简高效生产的生理基础研究	海南大学	海南大学，湖南农业大学，华中农业大学，周口师范学院	聂立孝，王慰亲，崔克辉，陶冶，郑曼曼	二等奖	通过

更多内容详见：[2023年度海南省科学技术奖提名项目形式审查结果公示 食品领域 38项通过审查](#)

文章来源：食品伙伴网

研究揭示呋虫胺和微孢子虫对蜜蜂生存状态以及肠道微生物群落的交互影响

近日，中国农业科学院蜜蜂研究所资源昆虫保护团队研究发现，呋虫胺和微孢子虫的交互作用会对蜜蜂生存状态以及肠道微生物群落产生负面影响。相关成果发表在《农药化学与生理 (Pesticide Biochemistry and Physiology)》上。

农药和寄生虫是导致蜂群衰竭的两个主要压力源。本研究发现，与单独暴露于呋虫胺的蜜蜂相比，呋虫胺和微孢子虫联合暴露不仅对蜜蜂存活、食物消耗量和抗氧化酶活性具有协同或相加的负面影响，还显著影响成年蜜蜂的肠道微生物群落结构和丰富度，而单独呋虫胺暴露对蜜蜂的肠道核心菌群没有显著影响。微孢子虫在两者的共同作用中发挥了主导作用。该研究对于了解蜜蜂肠道微生物群落的功能以及非生物和生物应激源对蜜蜂的综合影响提供重要的见解。

上述研究得到了中国农业科学院创新工程、国家自然科学基金项目、北京市自然科学基金项目的资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.pestbp.2024.105808>

中国农业科学院蔬菜花卉研究所无土栽培课题组揭示 MgFe-LDHs 可以促黄瓜幼苗生长并改善铁吸收

近日,中国农业科学院蔬菜花卉研究所无土栽培课题组在 MgFe-LDHs 纳米材料的植物学应用方面取得重要进展,首次将 MgFe-LDHs 应用于植物营养学,发现其可以促进黄瓜幼苗生长并改善铁吸收,为进一步开发基于 LDHs 的复合金属纳米肥打下基础,相关研究成果以“Enhancing iron content and growth of cucumber seedlings with MgFe-LDHs under low-temperature stress”为题发表于生物学知名期刊 Journal of Nanobiotechnology 上 (IF=10.2)。

在土壤及栽培基质中,铁元素主要以农作物难以吸收的不溶性形态存在,导致膳食性铁缺乏现象普遍存在。由于无法通过食用足够的肉类补铁,全球约有 20 亿贫困人口受此影响,特别是贫穷国家的孕妇和婴幼儿。缺铁可致缺铁性贫血,引发一系列并发症。尽管螯合铁对作物补铁有效,但成本和环境影响限制其应用,且高浓度螯合物与酶或蛋白质竞争微量元素,进而抑制作物生长。因此,人们致力于寻找新型铁肥,以改善作物铁吸收,解决铁缺乏造成的“隐性饥饿”。层状双金属氢氧化物 (LDHs) 作为一种二维纳米材料,在生命医学领域已取得广泛使用。例如,其中一种 LDHs 作为抗胃酸药物 (达喜, Bayer) 已在临床上得到广泛应用。此外,LDHs 在植物基因工程及植物保护的研究中也展现了其独特的价值。然而,关于将 LDHs 开发为由常见金属元素构成的复合纳米肥料,以改善植物营养状况的可能性,目前尚未见诸报道。

基于上述科学问题,本研究合成了 MgFe-LDHs 纳米材料并表征。通过种子萌发和吸水实验确定了 10 mg/L 这一对黄瓜种子萌发影响最为显著的浓度。在实验室内对黄瓜种子进行催芽处理后,将其播种于日光温室并采用该浓度灌溉,栽培期间只补充水分。10 天后观察到黄瓜出苗率及幼苗生长得到显著提升。结合温控数据和超薄切片结果,确定黄瓜幼苗遭受低温胁迫。通过在人工气候室的低温和常温模拟实验,证实了 MgFe-LDHs 可以促进低温胁迫下黄瓜的出苗率和幼苗生长。本研究综合运用 SEM、TEM、FTIR 和 ICP-OES 技术,探讨了 MgFe-LDHs 在黄瓜幼苗体内的细胞命运,发现 MgFe-LDHs 能够吸附在幼苗成熟区根毛表面,改善 Fe、N、K、S 等植物营养元素的吸收,从而增加幼苗对营养元素的累积。本研究结合植物生理学、分子生物学实验和转录组学验证,揭示了 MgFe-LDHs 促进种子出苗、抵抗低温胁迫和增强营养吸收的潜在分子机制: MgFe-LDHs 显著提高 SA 含量,进而增强 CsFAD3 基因表达;增加 GA3 含量,促进氮代谢和蛋白质合成,进而提高 N 元素吸收;降低 ABA 和 JA 激素含量,减轻对种子萌发和幼苗生长的抑制,从而提高出苗率;增强过氧化物酶基因表达和活性,提升对低温胁迫的抗性等。

中国农业科学院蔬菜花卉研究所为论文完成第一和通讯作者单位。蒋卫杰研究员、余宏军研究员和吴鸿洋博士后为本论文共同通讯作者,吴鸿洋博士后、硕士生万潇阳和德国亥姆霍兹慕尼黑研究中心牛婕斐博士为论文共同第一作者。中国科学院植物所王树芳助理研究员、昆明理工大学教师张玉、北京林业大学郭亚玉博士后等参与研究。中国农业科学院区划所金继运研究员和中国农业大学李兰馨副教授等为本文提出了宝贵意见。本研究得到了国家自然科学基金和国家大宗蔬菜产业体系资助。

论文链接: <https://jnanobiotechnology.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12951-024-02545-x>

文章来源: 中国农业科学院蔬菜花卉研究所

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

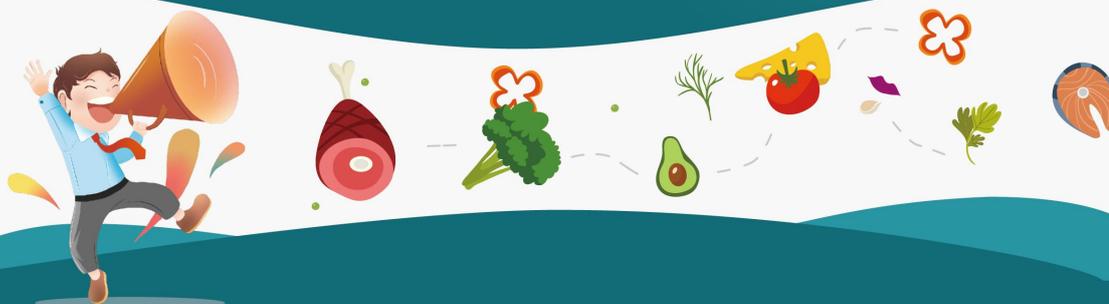
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2024 年会议及培训预告

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
6 月 19-20 日	上海	食品包装与食品标识合规管理行业交流会 暨食品标签合规管理与风险控制交流会
6 月 19-21 日	济南	2024（第三届）中国食育发展大会
7 月 17-19 日	长沙	第十四届食品微生物检测与控制技术交流会
8 月 22-23 日	广州	2024 食品饮料未来生态大会暨展览会

2024 年展会预告：

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 13-15 日	上海	BIOFACH CHINA 2024 第十七届亚洲国际有机产品博览会
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 25-27 日	郑州	2024 中国预制食品（菜）名优品牌博览会
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 2-4 日	南京	第十三届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛
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12-14日	西安	2024第四届中国(西安)林草产业博览会
7月17-19日	上海	2024第二十一届国际粉体、散料、流体加工展览会
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
7月29-31日	西安	第四届中国西部天然提取物健康原料及创新原料展暨中国西部国际天然健康产品及技术展览会 WPE&WHPE2024
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7-9日	上海	2024第13届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
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9-10日	沈阳	2024第22届东北四省区畜牧业博览会
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20-21日	昆明	2024第21届西南农资博览会
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	烟台	2024世界海参产业(烟台)博览会暨海洋食材展
8月23-25日	青岛	2024中国(青岛)国际礼品赠品暨家居用品展览会
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
8月28-30日	上海	2024上海国际水果展
8月30-9月1日	太原	2024第十八届山西国际粮油机械博览会
9月6-8日	济南	海名·2024第10届济南餐博会
9月6-9日	长沙	2024第十六届湖南茶业博览会
9月8-10日	广州	2024广州国际化工装备展
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13-15日	昆明	2024第二届云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
9月20-22日	西安	2024中国(西安)国际糖酒食品博览会(秋季西安糖酒会)
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21-23日	北京	2024北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会(WFC)
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25-26日	上海	第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会
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
9月26-28日	西安	2024中国(西安)生物医药及技术装备展览会
9月26-28日	西安	中国·西安生化仪器及实验室装备(耗材)展览会
10月9-11日	上海	2024上海国际酒店用品及餐饮业展览会
10月11-13日	成都	2024西南奶业大会暨展览会
10月12-13日	南宁	2024第21届南方农资博览会
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18-20日	天津	2024中国(天津)国际生物医药产业博览会
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)
11月1-4日	烟台	2024第十八届东亚国际食品交易博览会

11月4-6日	杭州	第十七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
11月6-8日	深圳	2024深圳国际薄膜与胶带展 (FILM & TAPE EXPO)
11月12-14日	上海	2024上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会
11月18-20日	上海	包装世界(上海)博览会 Shanghai World of Packaging
11月28-30日	北京	2024中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——食品添加剂](#)

[江苏源之源生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——食品添加剂](#)

[西安千草生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[烟台浩铭微波设备有限公司——食品机械](#)

[南京寿旺机械设备有限公司——食品机械](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[温州市航洋食品配料有限公司——食品添加剂](#)

[菏泽工科机械制造有限公司——食品机械](#)

[山东鼎泰盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[西安赛奥生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美瑞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](#)

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

微信：15853573219

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6月3日更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总，分享给需要的朋友！

- 1、上周最新推出
 - 2、线上直播培训、会议
 - 3、线下分类培训、会议（食育、研发、质量安全、合规、检测、学校）
 - 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】培训通知|冷冻鱼糜及其制品加工技术培训班

培训时间：6月27-29日

培训地点：上海海洋大学

实操案例：冷冻鱼糜+鱼丸

设备参观：双色鱼糕+鱼竹轮

培训内容：系统理论+案例实操+感官品评+参观+答疑交流

课程优势：

- 1) 小班制教学培训，理论和实操相结合；
- 2) 实用性强，易创业，投资回报率高；
- 3) 系统讲授，掌握实操鱼糜制品案例全套加工技术；
- 4) 资深讲师，水产行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Zdre-e-V2yE11zryK2Hxmg>

【食品论坛·大讲堂】大数据视角下的食品安全风险识别与控制

时间：2024年6月5日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1390&fuid=154861>

主讲人：北京联食认证服务有限公司 国家注册审核员 张燕 老师

主要内容：

- 一、背景介绍
- 二、审核员资格注册要求
- 三、审核员资格考试要求

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1363315-1-1.html>

国家注册审核员培训课程介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1361173-1-1.html>

【直播·VIP免费学】电商仓库品控日常工作指南

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1392&fuid=154861>

开课时间：2024年6月23日 10:00-11:00

培训对象：电商质量管理人员

课程内容：

1. 电商仓库品控概述与重要性
2. 仓库布局与设施管理
3. 商品入库与验收流程
4. 库存管理与维护
5. 订单处理与发货流程
6. 质量控制与异常处理
7. 持续改进与团队建设

【直播·限时免费】食品法律案例分析一之“鼠头鸭脖”事件

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1391&fuid=154861>

开课时间：2024年6月26日 20:00-21:00

培训对象：餐饮企业质量管理人员、餐饮监管人员

课程内容：

1. 鼠头鸭脖事件案例分析
2. 案例启发及建议

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VIP会员免费学】食品研发岗位需要掌握的知识与技能分享

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1778&fuid=154861>

▲培训对象：食品研发岗位人员

▲主要内容：

1. 食品研发岗位介绍

主要讲解了食品研发岗位的学历要求与工作内容。

2. 食品研发人员需要掌握的知识和技能

主要讲解了食品研发人员需要掌握的10类知识和6类技能。包括了法规、标准、原辅料、加工工艺、营养、检测、食品安全管理、成本核算、感官评定、设备与工艺特点、沟通协调能力等。

3. 食品研发的流程介绍

对食品研发流程进行了介绍，对于食品研发每一步的工作内容进行了介绍。

4. 食品研发的改进

主要讲解了食品研发改进的流程。

【食学宝VIP会员免费学】《中华人民共和国安全生产法》解读

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=915&fuid=154861>

▲主要内容：

第一部分 安全生产法的基本情况

主要讲解了安全生产法的基本情况（包括修正历程、修正背景、安全生产法修改的主要内容以及回顾了2014年曾修正的10大重点内容）。

第二部分 修正前后对照与解读

主要讲解了法规第1章到第7章（总则、生产经营单位的安全生产保障、从业人员的安全生产权利义务、安全生产的监督管理、生产安全事故的应急救援与调查处理、法律责任、附则）的法律条例内容，重点解读变更条款

线上培训·研讨会·活动直播

“质量行”2024第二十期 食品认证助力食品企业可持续发展

时间：2024年06月07日 14:00-16:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

本期内容：

1. 食品企业无糖认证应用实践
2. 如何选择管理体系为食品企业赋能

联系人：

李老师；电话：15269187106

张老师；电话：13361324912

【系列直播培训】卢老师的食品生产企业质量管理实操培训提升班

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1352&fuid=154861>

▲开课时间：

第1期：质量意识和认知【5.12 19:30-20:50】（回看已上线）

第2期：食品安全和质量管理【5.18 20:00-21:30】（回看已上线）

第3期：常用法律法规【5.26 19:30-20:50】（回看已上线）

第4期：制程做什么【6.1 19:30-20:50】（回看待上线）

总结练习【6.8 19:30-20:50】

▲培训简介：本次培训班共20期，将会由在质量管理领域从业15年的卢俊飞老师亲自带队，从树立质量意识，掌握质量管理基础知识开始，从法规要求解读，到质量文件编制，再到现场品控的日常质量管理，再到品质异常处理，质量改善及投诉应对，方方面面，让你鸟瞰质量管理工作的全局，明确质量工作的重点，清晰质量工作的脉络，做到小事从容，大事不慌，提升质量管理实操技能。

▲报名咨询：付老师：13370915547（微信同号）

“合规行”第26期 食品出海，合规先行——主要贸易国家/地区食品标签合规判定要素

时间：2024年6月13日 14:00-14:45

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1387&fuid=154861>

主要内容：

1. 标法监管依据
2. 标签合规要素
3. 总结比对分析

报名咨询：史老师 15318691750（同微信）

食品质量安全监督检测技术网络研讨会

时间：2024年06月18日

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1383&fuid=154861>

主要内容：

议题一 GB 5009.8-2023 《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》标准应用分析

议题二 食品国抽难点和热点项目赛默飞应用解决方案分享

议题三 GB 5009.289-2023 《食品安全国家标准 食品中低聚半乳糖的测定》标准应用分析

议题四 IC 在食品/饮用水的应用——可包括 ICS-6000 糖新标准/Inuvion 在饮用水中的应用

【探会直播 2024（第三届）中国食育发展大会

时间：2024年6月20日 8:30-17:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1385&fuid=154861>

探会内容：

1. 2024（第三届）中国食育发展大会现场整体布置展示、日程安排介绍等
2. 直播漫游“食育市集”，展“食育魅力”。食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容展示。

食育市集还在火热征集中，若想参与食育市集展示，请联系客服。

3. 与会嘉宾观众现场采访，了解最新食育发展状况

更多逛会内容欢迎大家报名线上观看，参与互动……

现场参会或参加食育市集请看食育大会详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/YHvrYcz6GyVqfKnrXl3Y5g>

详情咨询：

冯老师 13361324869(微信同号)

刘老师 18500193189(微信同号)

GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》解读及检测技术高级培训班

▲时间地点：2024年06月20-21日 食学宝 线上直播

▲主要内容：

GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（上）

GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（下）

食品添加剂不合格原因分析

食品安全监督抽检—食品添加剂检测技术解析

▲收费标准：团体报名：同一家单位3人及以上参会1000元/人，5人及以上报名参会800元/人；标准费用：1500元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/W18nu1FoMtifhLHe8u6G5A>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

企业食品安全风险管理实操培训

时间：2024年6月27-28日

报名听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1370&fuid=154861>

培训老师：标准专家；食品安全监管人员；协会专家；食品伙伴网食品安全资深顾问；企业高管；

主要内容：

（一）食品安全及风险概述

（二）食品安全风险分析

（三）企业食品安全风险识别

（四）食品企业风险管控

（五）食品安全风险应对

培训费用：标准收费3500元/人。报名优惠：2人及以上报名收费3000元/人；

费用包含培训费、资料费、工作午餐、证书、税费。

线下·培训·会议

科普食育类：

解锁食育市集的N种打开方式，邀您共赴这场食育盛宴|2024（第三届）中国食育发展大会

时间：2024年6月19-21日（19日全天报到，20-21日会议、考察）

地点：山东 济南

会议主题：推动食育交流 探索食育落地

会议亮点：

深层次、接地气、多元化、专业化，主会场探索食育发展风向，四大分会场并驾齐驱！

直击食育核心议题，20+分享嘉宾，23项前沿探讨，纯粹知识盛宴，尽在掌握！

会议内容与日程安排：

6月20日 上午

主会场：国内食育发展动态 8:30-12:00

6月20日 下午

分会场一：食育创新研究与应用 14:00-17:00

分会场二：学生营养 14:00-17:00

6月21日 上午

分会场三：校园食育 8:30-12:00

分会场四：家庭食育 8:30-12:00

6月21日 下午

参观考察 13:30-17:00

学校+基地

* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排请看详情介绍链接。

会中展 — “有意思”的食育市集

标准费用：1800 元/人，学生优惠：1000 元/人（凭学生证）

会议费用包括会议注册费、会刊资料、会议午餐；费用不含：住宿（可代订会议酒店）、晚宴费、交通费。

联系人：刘老师 18500193189(微信同号)、冯老师 13361324869(微信同号)

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/YHvrYcz6GyVqfKnrxl3Y5g>

研发与创新类：

1、“悦己 2.0”时代|2024 女性营养食品趋势洞察会完整日程更新

活动时间：2024 年 6 月 19 日 10:00--16:00

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M4-02

活动简介：

本次会议将围绕女性营养健康食品市场的现状、未来趋势及创新方向展开讨论，为行业发展提供有益的思路和建议。

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Cqvr1gr0c8RbW7YJau6F1A>

2、234 亿药食同源市场崛起|2024 药食同源产品洞察会，完整日程新鲜出炉

时间：2024 年 6 月 20 日 13:30--16:30

地点：上海国家会展中心夹层会议室 M2-02

会议议题：

- 1) 我国药食同源物质的管理及安全性评估
- 2) 探究日本药食同源产品开发现状与前景
- 3) 药食同源产品市场深度洞察与未来发展趋势展望
- 4) 药食同源产品研发的挑战与机遇
- 5) 药食同源类功能性食品的创新开发与升级策略
- 6) 拆解药食同源新品成分，探寻哪些成分更受市场青睐
- 7) 深度探索药食同源产品的营养与药用双重价值

报名联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QQSGh9uJfLD3q0PaCapy6w>

3、【日程发布】第八届·肉研会精彩纷呈，6.20-6.22 邀您共赴郑州，同享盛会！

时间：2024 年 6 月 20-21 日

地点：郑州·嘉锦酒店（河南省郑州市中原区中原中路 220 号）

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：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/aTG0z71-I9spJJvIx_QVZw

4、小班制可落地培训班 | 凤爪加工技术实操培训开始报名

时间地点：2024 年 6 月 山东·烟台

培训班特色：

- 1) 可落地配方工艺文件+标准操作规程+全员实操+问题探讨；
- 2) 帮助学员掌握整套加工技术，培训后即可落地转化生产；

3) 众筹培训, 根据学员需求调整培训内容:

实操案例:

泡凤爪(柠檬、蒜香、香辣三种风味);

虎皮凤爪(五香、麻辣、甜辣三种风味);

报名联系人: 刘老师 13361324783(微信同号)

活动详情: https://mp.weixin.qq.com/s/_0Ut0kGYgNB1Vxfp4S01w

5、2024 中国地方特色预制菜专题研讨会暨第三届川菜川调工业化发展论坛

时间: 2024 年 7 月 12-13 日

地点: 四川·成都

会议内容:

2024 预制川菜、川菜调料十大影响力品牌 TOP 榜发布; 市场洞察; 复合调味领衔餐饮新篇; 科技赋能 创新应用; 融合跨界 版图拓展; 企业参观游学

报名联系人: 黄老师 18905354390(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/OR08YLc29EiK0wF-2m2ydA>

6、众筹培训 | 首期定制化药膳食品加工技术高级研修班即将开班!

培训时间: 2024 年 7 月 18-20 日

培训地点: 烟台

培训特色:

定制培训, 理论讲解和产品实操可根据学员关注热点调整。

培训团队讲师由经营丰富的中医药专家、药膳烹饪大师、食品工程师组成;

中医药膳理论+烹饪技艺+标准化生产技术+多剂型多功效产品实操等结合式教学;

培养合规研发生产药膳食品技术能力。

报名联系人: 刘老师 13361324783(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/zJjRUc0UydVS-CQzUzSJaA>

7、第九期肉类加工技术高级研修班, 开始报名啦

培训时间: 2024 年 7 月 23-26 日(4 天)

培训地点: 北京丰台区

培训亮点:

1) 中国肉类食品综合研究中心专家授课, 拥有多年的肉类研究经验, 引领肉类技术进步和创新。

2) 四类典型代表产品现场实操, 全程重点工艺, 疑点难点讲解。

3) 加深对配方和工艺的讲解, 让学员在以后的生产过程中, 万变不离其宗。

4) 肉类加工新型杀菌、包装和货架期技术讲解, 提高保鲜技术应用。

报名联系人: 荆老师 13361384260(微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/hxLc03TaQpKt7m1Bwb91WA>

8、【官宣·第一轮通知】2024 第五届宠物食品技术创新论坛

时间: 2024 年 8 月 19-20 日

地点: 中国·上海(具体地点后续通知)

会议亮点:

1) 20+会议议题, 全一线阵容, 专家达人齐聚, 共同探讨年度宠物食品创新热点。

2) 专业开放的平台, 宠物产业精品供应链展销接洽, 助力上下游企业精准互联。

3) 专业立体的视角, 创新与可落地性加工应用技术分享与产品展示, 携手共创宠物产业创新发展。

4) 明星产品秀、企业访谈、行业对话, 深度干货一次全享。

5) 继续向与会代表赠送产业读物, 打造持续型参会体验。《宠物产业精品供应链创新名录(第二版)》、《2023-2024

国内外宠业发展大事记》。

6) 会议在 2024 亚宠展展前举办，充电交流与贸易接洽一站式解决。

报名联系人：曲老师 13396459460（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/vT_rsVaK17jfbhXan3q10A

9、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：刘老师 13361324783（微信同号）

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

质量安全类：

1、6月广州-食品体系内审员实操培训

时间地点：2024年6月19-21日 广州

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、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。

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：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=317>

2、2024年第四届酒类企业食品质量安全控制专项培训

培训时间：2024年8月7-9日

培训地点：成都（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

考试及证书发放：考试合格，将发放《食品安全员证书》；参加培训的所有学员均发放 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/Zufa02LNkXXzX0eFcCvLWQ>

联系人：

袁老师 18905354660（微信同号）

王老师 15110692985（微信同号）

最新推出：质量管理体系、环境管理体系和职业健康安全管理体系国家注册审核员培训

课程亮点：线上课程，随报随学，考试科目，任意组合，资深讲师，助力提升

参加培训即可获得相应培训证书，该证书可作为北京联食认证审核员聘用的必备条件；同时可获得相应体系的内审员证书。

课程详情：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=331>

课程内容：

科目一 《认证通用基础》1000 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1755&fuid=154861>

科目二 《质量管理体系基础》800 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1757&fuid=154861>

科目二 《环境管理体系基础》800 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1758&fuid=154861>

科目二 《职业健康安全管理体系基础》800 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1759&fuid=154861>

科目三 《管理体系认证基础》1000 元

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1756&fuid=154861>

课程组合优惠及团体报名优惠详询会务组

联系人：方老师 13356941975（微信同）

食品合规类：

1、【嘉宾风采】2024 食品包装与食品标识合规管理行业交流会暨食品标签合规管理与风险控制交流会

时间及地点：6月19-20日 上海市

主办单位：食品伙伴网

支持单位：上海市食品安全工作联合会 上海市质量监督检验技术研究院

会议亮点：汇聚标签审核专家，深研包装与标签合规，解读标签法规标准，研判标签案例，搭建合规交流平台，探讨标签风险规避。

热议话题：

GB 7718/GB28050 新标准制修订情况

GB2760-2024 食品添加剂使用合规案例解析

限制商品过度包装、定量包装净含量

数字标签

国内外过敏原风险与标识

出口食品标签要求

电商食品标签

投诉举报及打假人应对

标签欺诈与误导

普通参会：2800 元/人；两人及以上参会，收费 2500 元/人。费用包含参会费、资料费、培训期间午餐费用、税费及学时证书。

特邀参会：已获得食品标签审核员岗位技能证书人员，所属企业参会享受折扣价 2000 元/人。

赞助参会：技术发言-15000 元，现场进行相关主题技术发言分享（30 分钟）；

展台展示- 8000 元，会议现场提供食品包装设备技术、包装新材料、标签印刷新技术等产品展示展台。

会议日程及嘉宾介绍请查看：<https://mp.weixin.qq.com/s/HIUDQeJXBANXb06uzBiqrA>

直接电话咨询：杨老师 18153529013（同微信）

2、【颁发证书】企业食品安全风险管理实操培训

时间地点：6月27-28日 济南/线上同步直播

主办单位：食品伙伴网

培训特色：系统梳理食品安全风险管理知识，掌握并熟练运用风险分析、风险识别、风险管控、风险应对等风险管

理知识和技能，考试合格颁发【食品安全风险管理师】证书。

标准收费：2800 元/人。报名优惠：2 人及以上报名收费 2500 元/人；

培训日程及嘉宾介绍请查看：<https://mp.weixin.qq.com/s/EUkyQMyqrRDu1K5JXE45LA>

直接致电咨询：杨老师 18153529013（同微信）

3、【日程更新】食品添加剂合规管理及风险控制交流会

一、会议时间及地点：6 月 21-22 日 上海市

二、会议内容：

三、参会对象：食品添加剂生产企业质量/研发/技术人员；食品生产、经营企业质量/法规/生产/技术等相关人员；食品安全监管人员；协会（学会）等组织相关人员；高校、科研机构相关人员；其他关注交流会的人员。

四、收费标准：标准收费：2200 元/人。报名优惠：2 人及以上报名：2000 元/人；费用包含会议费、资料费、工作午餐、证书、税费。参加会议，现场可领取会议学时证明，作为继续教育或食品安全会议证明。

五、 报名参会：

报名流程：填写附件报名表发送至邮箱：meeting5@foodmate.net。报名后请于十五个工作日内付款，以便会务组为您提供发票及更好地会务服务。

会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/inM6mtUOCQHqfHJY1ocLBw>

报名参会请联系： 杨老师 18153529013（同微信）

检测技术与实验室管理类：

交流会议：

1、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲时间地点：2024 年 06 月 26-27 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

▲收费标准：标准费用：500 元/单位，（仅限食品企业、事业单位、高校、第三方和科研院所）；其他单位费用 1000 元/人。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/oTYRQCq0-HAPfq4q9UkluQ>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

2、【早鸟优惠】第十四届食品微生物检测与控制技术交流会与您相约湖南·长沙

▲会议时间：2024 年 7 月 17-19 日

▲会议地点：湖南·长沙

▲会议亮点：

特邀食品行业的专家学者、企事业代表共同探讨食品微生物领域发展趋势及最新检验检测技术，交流检测标准热点难点问题解决方案、分享实验室与食品加工过程质量控制经验，帮助行业人员洞察未来趋势发展，助力食品行业高质量发展。

▲五大专题论坛：

（一）食品微生物检测领域发展趋势专题

（二）食品微生物标准应用及内容解析专题

（三）食品生产过程的微生物控制专题

（四）食品微生物检验的质量控制专题

（五）微生物质谱技术与基因测序专题

▲详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Gfr_Q3tt0L8bm5jVBU2LcQ

▲报名咨询：王老师 18006454724（微信同号）

3、2024 谷物、粮油检测与质量控制技术交流会

▲时间地点：2024 年 07 月 31-08 月 2 日 河南·郑州

▲主要内容：

行业发展趋势专题

质量安全检测技术专题

加工过程质量控制专题

新技术新研究专题

▲收费标准：限时优惠：07 月 15 日前报名 1000 元/人，2 人及以上 800 元/人；

标准费用：1200 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/xQFuCeMJlqKoG05XifNuLw>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

培训：

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 123 期食品微生物检验实际操作培训班 6 月 22-25 日 北京

第 125 期食品微生物检验实际操作培训班 6 月 22-25 日 重庆

▲课程亮点：

小班教学，理论和实操相结合；

教师演示指导，

学员采用真实样品（部分样品加入标准菌种）进行实际检测操作，

老师现场纠正。

▲课程简介：

依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准 GB4789，进行实际操作培训。

基础操作包含但不限于培养基配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离，显微镜的使用，革兰氏染色观察，生化反应试验等。

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/N6E1AMzXZ9jTbK4Q1B6TIA>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

2、【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/Pf-NxGMflimnPr9LQ7PTQ>

3、GB 4789-2024 最新系列强制性国家标准解读培训班

▲时间地点：7 月 2 日-4 日（2 号报道） 新疆·乌鲁木齐

▲课程亮点：小班教学，理论和实操相结合；学员采用真实样品（部分样品加入标准菌种）进行实际检测操作。

▲主要内容：

一、检验方法类标准及培养基试剂质量要求标准的解读和应用

1)GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》解读及执行中存在的问题；

- 2)GB 4789. 4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》解读;
- 3)GB 4789. 40-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌检验》解读;
- 4)GB 4789. 49-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 产志贺毒素大肠埃希氏菌检验》解读;
- 5)GB 4789. 28-2024《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》解读;
- 6)GB 4789. 26-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》解读;
- 7)GB 4789. 35-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验》解读;

二、采样和检样处理标准解读

▲费用标准: 1800 元/人, 同一单位三人以上参加 1500 元/人; 早鸟优惠: 6 月 7 日前报名, 两人同行一人免单, 即 3000 元/3 人

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/TZ2XXhlGiAIaK5rDa-orDw>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

4、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲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

5、微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲主要内容:

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、吕老师 18906457005 (微信同号)

6、一次性卫生用品及消毒产品杀菌/抗菌/抑菌性能能力验证实操培训

▲主要内容:

GB 15979 杀菌性能试验、抑菌性能试验、稳定性测试方法、消毒效果检测评价方法、《消毒技术规范》杀灭微生物试验、《消毒技术规范》空气消毒效果鉴定试验、《消毒技术规范》水消毒效果鉴定试验、《消毒技术规范》灭菌与消毒器械杀灭微生物效果鉴定试验、《消毒技术规范》灭菌与消毒指示物鉴定试验、《消毒技术规范》、抗 (抑) 菌试验

能力验证过程注意事项

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

各种活动, 欢迎参与

【优惠活动】实验室管理类课程满减优惠

▲培训方式: 线上学习, 随报随学

▲费用标准: 满 1000 减 120, 满 2000 减 260, 满 3000 减 400

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/jS720giXBN3SUN09Acplaw>

▲报名咨询: 李老师 15376983195 (微信同号)

【LIMS】实验室信息管理系统服务

Food-LIMS 实验室信息服务系统 (<http://www.foodlims.net>), 服务于食品及相关行业企业实验室及具有检测业务的检测机构, 为食品检测的实验室量身打造适合自身检测特点的实验室信息服务系统。

系统采用模块化设计。系统包含了检测流程管理、资源管理、信息服务等功能模块, 采用全新、可拓展的框架结构, 每一模块皆可独立运行, 以用户体验为核心、系统稳定为宗旨, 考虑每个客户的特殊性定制手机端、电脑端通用的实验室信息管理系统。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/I8srXadd0IsMrSFdFvrGtw>

▲详情咨询: 杨老师 18905354956 (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:

【限时免费】20 个免费名额先到先得! “你送我检” 果蔬公益检测活动

▲详情介绍: 食品伙伴网联合国家果蔬及加工产品质量检验中心开展服务企业免费公益检测活动, 为果蔬企业、合作社提供基本品质指标免费检测服务; 农药残留、香气成分特惠检测服务; 食品安全国家标准、检验检测人员技能提升、创新券等惠农政策免费咨询服务。

▲详情链接: https://mp.weixin.qq.com/s/oPH_xFMAazEfcViQdM4D6Q

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】2024 年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/w0vpOuVnkViXK0r6b2tKqA>

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】食品保质期测评服务

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/WhPdcZgUa0CwPMvhHQWm9w>

▲报名咨询: 宋老师 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: 宋老师 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/ehpXKJv11MeNbHZPgUB18g>

▲报名咨询: 宋老师 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/bt0821pwrjm2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】核辐射检测团购

▲详细介绍：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：宋老师 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：宋老师 15688560161（微信同号）

能力验证和比对：

1、【限时免费】2024 年限时免费实验室间比对项目（前 20 家报名免费）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

▲比对项目：兽残、重金属等多项目

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

2、【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲详细介绍：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。

▲年度计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

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

3、【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

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。

▲年度计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/6XMiR0Ij0lqephj6Q342hg>

▲比对项目：

微生物：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、单核增生李斯特氏菌、蜡样芽胞杆菌等。

理化：酸价、过氧化值、蛋白质、水分、脂肪、TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成等。

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

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

▲详细介绍：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、食用油中 TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成的测定

▲计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/i4WXyWD6G9P06AFSPkRIvw>

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

5、【国际能力验证】净含量计量检验国际能力验证

▲详细介绍： JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》将于2024年4月12日实施，国家市场监督管理总局计量司倡导与国际接轨，为了响应国家的号召，提高计量检验技术水平，能力验证网联合LGC AXIO中国团队推出净含量计量检验国际能力验证。

LGC深耕国际能力验证领域多年。其中运营的净含量计量检验国际能力验证，专为提高获UKAS认可（CNAS互认），提供多个食品基质。

为了满足广大实验室对于提升净含量检验这一需求，LCC AXIO能力验证提供了新的样品PT-FC-901净含量计量检验国际能力验证。提供待考核样是1个液体样品+1个固体样品一套。

▲计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/jDdmqUCT7Qqc8Wq77pQbXg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（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

▲详细介绍：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

- [福建科利隆食品有限公司](#)
- [湖北顾大嫂食品有限公司](#)
- [湖北壮美生物科技有限公司](#)
- [四川恒星食品有限公司](#)
- [山东新食州食品有限公司](#)
- [山东十五秒食品有限公司](#)
- [福建省古田闽越食品有限公司](#)
- [湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)
- [绿新\(福建\)食品有限公司](#)
- [恒楷\(浙江\)生物科技有限公司](#)
- [河南善老头食品有限公司](#)
- [青岛高科技工业园海博生物技术有限公司](#)
- [东方黎明控股集团有限公司](#)
- [广东德乐企业管理咨询有限公司](#)

VIP 企业招聘：湖北顾大嫂食品有限公司

湖北顾大嫂食品有限公司，是由仙桃市引资，落户于高新技术产业园区（干河食品产业园）的高科技型食品生产企业。总投资 1.5 亿元，占地 150 亩，拥有国内食品行业六条的非油炸生产线，规划年产值 5 亿元，配套先进。

公司遵循为消费者提供“健康非油炸名小吃食品”为经营方向，主要产品为顾大嫂方便小馄饨、麻辣烫、刀削面、重庆酸辣粉、重庆小面、菜泡饭、拌面等系列产品

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1491890/>

1、销售经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17725.html>

10000-15000 元/月

职位描述

技能要求：渠道拓展，商务谈判，区域销售，经销商管理，区域渠道，客户资源

岗位职责

- 1、负责产品的市场渠道开拓与销售工作，执行并完成公司产品月度及年度销售任务；
- 2、负责搜集潜在客户的资料，了解和发掘客户需求及购买愿望，介绍自己产品的优点和特色，对客户提供专业的咨询，开发新客户和开拓新的销售渠道；
- 3、定期拜访客户，与客户沟通，管理客户关系，维护老客户；
- 4、收集市场信息和用户意见，定期向公司提供市场分析及预测报告，对公司的营销策略、售后服务等提出建议；
- 5、按时提交个人工作日报、周报、月报；
- 6、每月定期核对账款，收取应收账款；
- 7、完成公司领导交办的其他任务。

岗位要求：

要求会开车能适应长期出差，有方便食品行业 2 年以上销售优先，优秀应届生能稳定可以面谈

综合年薪 10-20 万元

工作地址

湖北省仙桃市高新技术产业园区干河北路（市内乘 10 路公交车到时代天娇站下车右转前行 500 米）

2、研发经理（方便速食方向）<http://www.foodmate.cn/job/show-16393.html>

岗位职责：

- 1、负责研发团队的管理，包括团队建设，人员激励，考评和培养；
- 2、根据市场和销售团队的需求，研发符合市场和消费者需求的产品（调理肉 方便速食 调味料等）；
- 3、精进老产品成本、提升产品口味、优化产品制造工艺；

岗位要求：

- 1、大专及以上学历，食品类相关专业；
- 2、5 年以上相关工作经验；
- 3、具备较强的沟通能力与分析能力，有一定解决问题能力，创新能力；
- 3、熟悉相关国、内外标准、技术规范，能够熟练操作电脑；
- 4、具有良好的团队合作精神和沟通能力，有较强的责任心和事业心，能吃苦耐劳。

工作地点湖北仙桃市 仙桃市高新技术产业园区干河北路

3、产品经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17718.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、根据公司业务发展目标，制定产品开发规划，管理全产品生命周期，推进产品营销落地，保持产品线良性发展；
- 2、统筹安排产品开发、市场调研及竞争分析，制定产品定位、价格体系，协助运营部门规划新产品上市方案，跟踪新品包装设计和上市进度，组织协调包括调研、研发、生产、品控等各职能部门及相关合作方；

- 3、对所负责的产线/产品的市场费用、成本、利润进行总体监控；
- 4、制定所辖产品线的长短期策略和计划，并提出制定和修订销售价格的建议，保持品类/品牌/产品规划与销售策略相一致，协同作战，确保销售目标达成。；
- 5、紧跟市场热点，把握市场需求，定期提出新品开发及产品立项、产品系列延伸与精进活化、和淘汰产品等。

任职要求：

- 1、大专或以上学历，3年及以上年快消品食品行业相关工作经验，具有产品开发、品牌策划、营销推广及相关项目管理经验；
 - 2、具有前瞻的市场视野，优秀的口头及书面表达能力，策划能力强，富有想象力；
 - 3、勤奋、务实，用数据说话，为结果负责，有从0到1的成功案例；
 - 4、具有优秀的沟通协调、组织执行、抗压能力，较强的责任心与敬业精神。
- 工作地点湖北仙桃市 仙桃市高新技术产业园区干河北路

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：

有奖征文开始啦！这些年你与“客诉”的是是非非

|日程发布|第八届·肉研会精彩纷呈，6.20-6.22 邀您共赴郑州，同享盛会！

质量管理体系、环境管理体系和职业健康 管理体系国家注册审核员培训

热门分享：

图书-《肉料理的美味科学》 高清 PDF 版

五香牛肉干猪肉干的配方及工艺

南北香肠配方及 28 种制作方法

广西卫健委答复——稻草灰水是否可以作为普通食品原料

关于食品车间门，你需要了解这些！

白酒常见微量成分及形成原因

超市各类食品标签应当标示的内容和依据

CXC 食品卫生通用规则 2022 修订

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 18：你每天开多少次会？

关于蓝月亮至尊洗衣液，至尊这个词怎么说

标注虚假生产日期，你怎么看？

关于委托与被委托方商品条码问题

明显是饮料却标注是速冻调制食品？这可以？

抽检不合格怎么办

进口蛋白固体饮料不需要符合 GB/T29602 对蛋白质含量的要求吧？

限量添加剂要专人专柜进行管理的规定出自哪里呀

运行三个月如何理解

大家都喜欢吃的凤爪都用双氧水浸泡过？这个符合国家标准？

换包装，但不改变产品任何参数

保健食品无糖宣称要求

不含咖啡和不含咖啡因是一回事吗？

营养成分表问题

程序文件审批人离职了，需要更改文件审批人么？

食用油型检报告一年几次

软胶囊 60 分钟没有崩解

计量称重的产品如何申请条码

直饮机出来的水属于纯净水么

速冻生制品和熟制品车间布局

体系专员是 QA 么？

GB/T 15691 可以作为产品执行标准吗？

罐头操作累积时间的分析、纠偏、验证

品控究竟是促生产还是阻碍生产？

旧包材能否继续使用

【2024 客诉】面对投诉我们做什么

【2024 客诉】客诉之我有话说

【2024 客诉】成长的故事

【2024 客诉】我经历的层出不穷、猖獗无耻的打假碰瓷事件

【2024 客诉】又是一件千元事

【2024 客诉】五花八门的客诉

【2024 客诉】营养成分的那些事

【2024 客诉】“有事”好商量

【2024 客诉】一个标签客诉

【2024 客诉】我与新公司“圣母式爱恨情仇”内耗刀尖客诉工作生涯
什么是 HPP 杀菌技术？

蚂蚱、东亚飞蝗可作为食品原料吗？生产油炸蚂蚱属于哪个许可类别？

食品生产技术，米线不软糯加什么淀粉可以改善？

急急急！！做出来成品新鲜豆腐中的添加剂含量怎么算呀？

如何清洗平皿才不会有水渍残留

预制凉菜：包装的时候是肉包和油包酱包一起包装，怎么检测？

品控只会发现问题，不解决问题？

公司或工厂内最可怕的事情是什么？

听说今年有 1200 万毕业生，也挡不住我辞职

求职路上你被鄙视过么！？



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，目前已经发布了一千期，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://news.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