

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

23

总第1006期

2024-06-18

市场监管总局办公厅关于印发  
《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》的通知

拍案说法|蛋糕“镶银”？  
这种富贵感不安全！

皮蛋是“恶魔之蛋”吗？

2024年5月食品行业监管政策概述

食品合规管理体系是什么？能给企业带来什么？



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

皮蛋是“恶魔之蛋”吗？

2024年5月食品行业监管政策概述

拍案说法|蛋糕“镶银”？这种富贵感不安全！

聚焦肉类食品专项整治与监管规定

食品行业一周舆情信息汇总(2024.06.03-06.10)

津检说“罚” | 进口食品安全管理行政处罚政策解读

18斤榴莲复秤只有8斤多？广西南宁连续发布情况通报

当心！直播间“现做现发”的粽子，竟是预包装食品

食品合规管理体系是什么？能给企业带来什么？

关于做好夏季食品安全风险防控工作的提示

## 国内预警

市场监管总局办公厅关于印发《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》的通知

海关总署 农业农村部公告2024年第68号(关于解除法国高致病性禽流感疫情禁令的公告)

广东省市场监督管理局关于印发2024年广东省食品经营单位监督检查计划的通知(粤市监食经〔2024〕280号)

北京市市场监督管理局关于对《北京市直播带货合规指引(征求意见稿)》公开征求意见的公告

## 国际食品

伊朗从鸡肉进口国变为出口国

俄罗斯远东螃蟹对华出口增长10%

中国解除厄瓜多尔九家工厂虾产品进口禁令

大马菠萝蜜新品种期待出口中国市场

3吨生榴莲以次充好销往中国，泰国当局下令销毁

FAO首次预测2024/25年度全球玉米和小麦产量下降

## 国际预警

乌克兰新发2起非洲猪瘟疫情

摩尔多瓦新发一起非洲猪瘟疫情

日本对我国两家食品企业实施甜蜜素命令检查

注意！进口牛排酱检出农药残留

越南出口红茶被检出农药残留超标

山东美佳被美列入制裁实体名单，WOFCO强调并非所有中国阿根廷红虾工厂都在制裁名单上！

## 食品科技

2024年度甘肃省联合科研基金拟立项项目公示  
食品领域有28项

中国农业科学院作科所发现调控小麦籽粒与旗叶形态的新基因

食品领域2024年宁夏回族自治区重点研发计划(高新技术领域)拟立项项目公示

北京市农林科学院质标所在蜂蜜中四环素类药物残留风险评估研究方面取得进展

皮蛋又称松花蛋、包蛋、变蛋等，是我国特有的食品，其方便易食的特性以及独特的口感和风味深受消费者的喜爱。2011年，皮蛋却被美国有线电视新闻网（CNN）评为全球恶心食物榜首，国内偶尔也有吃皮蛋中毒、铅超标的报道。例如：最近有一篇关于北京一知名互联网公司百余名员工聚餐时，疑吃皮蛋后集体出现身体不适的报道，又让皮蛋站在了风口浪尖。为了让大家能够在节日期间放心地享用皮蛋，四川省市场监督管理局特邀请食品安全专家科学客观地为大家释疑解惑，揭开皮蛋真实的面纱。

### 皮蛋是如何制成的？

皮蛋是以鲜蛋为原料，经氢氧化钠（烧碱）、食盐、茶、水等辅料和食品加工助剂配成的料液（泥）腌制而成的产品。

高温能使水煮白蛋成熟，碱也能让皮蛋熟化。随着碱不断渗入，蛋内的蛋白质发生变性凝固，并伴随美拉德反应，经一段时间沉淀后形成皮蛋。碱的浓度和腌制时间不同，制作的皮蛋也不尽相同。

碱浓度	低碱	高碱
反应程度	蛋白质凝固较慢，产生类黑色少	蛋白质凝固较快，产生类黑色多
成品	黄金皮蛋；有溏心，碱味轻，蛋腥味较重	黑皮蛋；碱味偏重，风味浓郁
优劣	无优劣之分	

皮蛋在腌制过程中几乎没有营养物质消耗。碱只是改变了蛋白质的结构，并促使一部分蛋白质和脂肪分解成小分子，赋予皮蛋特有的口感和香味，更好地刺激味蕾的敏感性，因此适量食用皮蛋有利于增加食欲。

### 皮蛋真的会加铅吗？

皮蛋成熟后，碱持续渗入，会造成“碱伤”——已凝固的蛋白质发生水解液化。而传统的生产工艺可能会在料液（泥）中添加氧化铅来堵住壳和膜上的气孔，防止皮蛋碱伤，但会导致皮蛋的铅含量超标。

铅可在人体内蓄积，超量后可引起造血系统、肾脏及神经系统损伤。主要表现为智力低下、反应迟钝、贫血等慢性中毒症状，对婴幼儿影响更为明显。但氧化铅并不属于食品加工助剂，是禁止在食品生产中添加使用的。目前，皮蛋已完全采用无铅化技术生产，通过添加硫酸铜或硫酸锌反应生成硫化物来实现“堵孔”，这也是蛋壳上有很多黑斑的原因。正规渠道购买的皮蛋不用担心加铅的问题。

更多内容详见：[皮蛋是“恶魔之蛋”吗？](#)

文章来源：四川省市场监督管理局

食品伙伴网讯 2024年5月，国家市场监督管理总局、国家食品安全风险评估中心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5月食品行业监管政策概述
1、《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见
2、《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》发布
3、市场监管总局等八部门出台实施意见 推动高效办成企业信息变更、企业注销和开办餐饮店“一件事”
4、7项食品相关产品新品种、4种食品添加剂新品种公开征求意见
5、《市场监管总局关于严禁制售“特供酒”的公告（征求意见稿）》公开征求意见
6、《网络反不正当竞争暂行规定》公布 自2024年9月1日起施行
7、《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024年版）（征求意见稿）》公开征求意见
8、《市场监督管理信用修复管理办法（征求意见稿）》公开征求意见
9、《采用国际标准管理办法（征求意见稿）》公开征求意见
10、食品及相关领域14种产品质量监督抽查实施细则发布

1、《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》公开征求意见

5月13日，市场监管总局发布关于公开征求《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》意见的公告。

为贯彻落实《食品安全法》及其实施条例有关规定，进一步督促落实食品生产经营企业主体责任，市场监管总局起草了《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见，意见反馈截止日期为2024年6月12日。

相关报道：[市场监管总局关于公开征求《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》意见的公告](#)

更多内容详见：[2024年5月食品行业监管政策概述](#)

### 拍案说法

“银珠冰淇淋”“银珠蛋糕”……当雪白的奶油上装点着亮闪闪的银珠，看起来是否更有“富贵感”？近日，县市场监管局查获一家在食品中添加银珠的蛋糕店。

经执法人员现场检查，该店裱花间操作台上存放有一瓶艾贝尔装饰银珠，标注品名“装饰银珠（不可食用）”，已开封使用。据商家陈述，为使蛋糕看起来“卖相更好”，便在淘宝平台上购买了1瓶上述装饰银珠，一周内共销售了2款使用该装饰银珠的蛋糕。执法人员对现场检查情况进行拍照取证，依法扣押涉案物品并立案调查。

### 法规科普

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一项规定“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品”。鉴于当事人积极配合调查并主动改正违法行为，县市场监管局依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十七条及《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》第二十三条第一款第一项的规定，对当事人的违法行为作出没收依法扣押的装饰银珠1瓶及罚款3000元的行政处罚。

目前市面上所售卖的金箔、银珠等有不少并非纯金银制作，而是由其他重金属和色素相结合的“假金银”，安全性难以验证，存在重金属中毒的风险。即使是纯金银，如果摄入量过大，也可能对食管、胃黏膜造成损伤，或造成肠道梗阻、穿孔等伤害，产生严重的消化道症状。

### 市场监管部门提醒：

金箔、银珠等不是食品添加剂，不能用于食品生产经营，擅自添加构成违法行为。部分装饰银珠外观酷似可食用的糖珠，甚至在表面添加甜味剂，极易发生误食。广大消费者如在生活中发现此类情况，请及时拨打12315热线或向属地市场监管所投诉举报。

2024年4月1日，国务院食安办等四部门联合发起全国打击肉类产品违法犯罪专项整治行动（以下简称2024年专项整治），以生猪、肉牛、肉羊、肉鸡为重点，对畜禽养殖、屠宰、无害化处理、肉及肉制品生产经营，开展全链条整治，上海、天津、河北等多地已响应并制定整治方案。食品伙伴网梳理了肉类食品相关的法规标准以及专项整治涉及的部分监管规定，以帮助相关企业了解有关规定，确保合规经营，规避相关风险。

### 肉类食品相关法规标准

目前，我国食品安全管理采取“分段监管为主、品种监管为辅”的方式。对于肉类食品的监管，农业农村部负责畜牧业和畜禽屠宰的监督管理，国家市场监督管理总局负责肉类食品生产经营环节的监督管理，国家卫生健康委员会承担肉类食品安全风险监测与评估、食品安全国家标准制修订等相关工作，海关总署负责进出口肉类食品安全监管。各部门分工协作、互相配合，形成了全链条监管，制定了一系列法律法规和标准，涵盖畜禽养殖、屠宰、检疫、加工和流通等环节，为肉类食品行业的健康发展提供了有力保障。

#### 1、肉类食品相关法律法规

《食品安全法》是我国食品安全监管的基础法律，其中明确禁止生产经营病死、毒死或者死因不明的动物肉类食品和未按规定进行检验检疫或者检验检疫不合格的肉类食品。《畜牧法》《动物防疫法》《进出境动植物检疫法》《农产品质量安全法》等法律分别对畜禽养殖、动物防疫、进出境动植物检疫、饲料原料质量安全等重要方面作出了规定。在行政法规层面，《食品安全法实施条例》《进出境动植物检疫法实施条例》和《生猪屠宰管理条例》等，为实施食品安全法和相关法律规定提供了具体的操作指导。一系列相关部门规章和规范性文件，如《动物检疫管理办法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品生产经营监督检查管理办法》等进一步细化了监管要求。

此外，还有肉类食品监管相关的专门法规，如《肉制品生产许可审查细则（2023版）》《生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）》等。其中，《肉制品生产许可审查细则（2023版）》规定了肉制品生产场所、设备设施、设备布局和工艺流程、人员管理、管理制度等方面的要求，规定肉制品生产企业应建立并执行采购管理及进货查验记录、生产过程控制、检验管理及出厂检验记录、运输和交付管理、食品安全追溯、食品安全自查、食品安全防护、原料仓库管理和产品仓库管理、分切管理、废弃物存放和清除、工作服清洗保洁、文件管理等制度。

#### 2、肉类食品相关标准

肉类食品应符合食品通用标准的相关要求，涉及食品添加剂使用（如GB 2760）、标签标识（如GB 7718、GB 28050）、农兽药残留（如GB 2763、GB 2763.1、GB 31650、GB 31650.1）、污染物和致病菌限量（如GB 2762、GB 2761、GB 29921、GB 31607）等。

更多内容详见：[聚焦肉类食品专项整治与监管规定](#)

(2024.06.03-06.10)

食品伙伴网讯 2024年06月03日-06月10日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.06.03-06.10)
知名火锅店给顾客喝疑含药丸的“二手饮品”？多方回应
知名餐饮品牌给食客发被吃牛的“身份卡”惹争议
“榴莲鬼秤”8斤称出18斤，官方发布情况通报
苏州通报“有人员参加晚宴后腹泻”
“咖啡奶茶要2小时内喝完”上热搜
官方回应B太长沙夜市打假
吃烧烤要收“炭火费”？两家烧烤店被查处
网友发微博吐槽餐厅被索赔9万元，法院：不予支持

### 知名火锅店给顾客喝疑含药丸的“二手饮品”？多方回应

6月6日，“\*\*\*给顾客喝二手饮料”的消息冲上了微博热搜。

据报道，5月，一名消费者在广州\*\*\*一家门店就餐时，在一杯饮品中喝出了疑似药丸的异物，该异物经过检测，含有乙酰氨基酚成分。这杯饮品是一杯“二手饮品”，为其他顾客未喝完的饮品，但被服务员送至其他顾客的餐桌上。

6月5日，\*\*\*总部相关负责人回应称，该异物为感冒药。涉事门店服务员的操作严重违反了服务流程规范，\*\*\*已依据制度流程对相关责任人进行严肃处理，并责成区域负责人对该店操作规范进行专项核查辅导，确保服务流程准确与流畅。

广州海珠区市场监管局工作人员称，“5月13日，我局2名执法人员根据举报线索，对（\*\*\*）涉事经营场所进行现场检查并立案调查，目前案件正在调查处理中。”

### 知名餐饮品牌给食客发被吃牛的“身份卡”惹争议

5月31日，有网友在社交平台发帖称，在\*\*\*\*用餐之前，服务员给了他们一张当天要吃的牛的“身份卡”，并介绍：“大家吃的就是它。”卡片上详细记录了这头牛的关键信息：性别为母，种族是西门塔尔，月龄60个月；出栏日期是2024年5月21日，到店日期是5月27日；“住址”是在内蒙古赤峰市阿鲁科尔沁旗，还有一个“身份号码”。另外，在卡片左侧，附上了这头牛的彩色照片。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.06.03-06.10\)](#)

文章来源：食品伙伴网

### 引言

今年6月7日是第六个“世界食品安全日”。为贯彻落实习近平总书记关于食品安全工作的重要指示批示精神，严防食品安全重点环节问题发生和风险隐患，海关作为进出口食品安全监督管理部门，用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，进一步加强食品安全工作，确保人民群众“舌尖上的安全”，坚决筑牢国门食品安全防线，查发了一系列涉及进出口食品安全的违法行为。

### 案例 1

海关在食品进口商备案核查工作中发现，某食品进口企业进口食品添加剂未按规定建立食品添加剂进口和销售记录，违反了《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《食品进口记录和销售记录管理规定》相关规定，该企业被给予行政处罚。

### 相关法律规定

#### 《中华人民共和国食品安全法》

第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第九十八条 进口商应当建立食品、食品添加剂进口和销售记录制度，如实记录食品、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

#### 《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》

第二十一条 食品进口商应当建立食品进口和销售记录制度，如实记录食品名称、净含量/规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限为销售后2年以上。

更多内容详见：[津检说“罚” | 进口食品安全管理行政处罚政策解读](#)



## 18斤榴莲复秤只有8斤多？广西南宁连续发布情况通报

### 情况通报

6月7日，有网友在网络平台发布“广西路边摊现榴莲鬼秤，8斤称出18斤”的视频或文章。我局高度重视，立即组织执法人员对该事件进行调查，对当事摊主进行了问询，摊主已承认其存在缺斤少两行为，我局正依法依规处理。同时，我局辖区各市场监管所立即联合城管等相关部门重点加强对农贸市场以及马路边、便民市场、夜市的水果摊、海鲜摊、烧卤摊等经营场所摊点的电子计价秤进行检查。欢迎广大消费者和社会各界监督，如发现市场经营违规行为，请拨打12345进行投诉举报，我局将依法依规及时处理。

南宁市西乡塘区市场监督管理局

2024年6月8日

### 情况通报（二）

6月7日，有网友在网络平台发布“广西路边摊现榴莲鬼秤，8斤称出18斤”的视频或文章。我局立即组织执法人员对该事件进行调查，对当事摊主进行了问询，摊主已承认其存在缺斤少两行为。经立案调查，依据计量法有关规定，我局对存在使用不合格计量器具行为的流动榴莲摊贩摊主，作出没收经检定不合格的电子计价秤1台、没收违法所得290元并罚款2000元的行政处罚。

下一步，我局将持续加大对电子计价秤日常监管力度，从重打击缺斤少两行为，切实维护市场秩序，保障人民群众的合法权益。

南宁市西乡塘区市场监督管理局

2024年6月8日

随着线上直播带货的火热兴起，消费者对直播间现做食品日益青睐，除了价格实惠外，看得见制作过程也让消费者感到安心。然而有些直播店铺宣传“现做现发”，消费者买到手的竟然是预包装食品。

### 案情简介

上海市宝山区市场监管局在处理一起市民投诉过程中，发现某直播平台宣称“直播间现做现发”的肉粽，买到手却为预包装食品。该账号运营主体为上海某公司，在账号主页发布的文字介绍和短视频中，宣称粽子是“直播间现做现发，新鲜又划算”“匠心手作，纯手工肉粽”。直播间背景也宣传“手工现做现发 30 分钟外卖配送到家”，并直播手工包粽子的过程，展示一边加工一边销售的场景，突出现做、现发货的新鲜感。

经调查，该公司于 2023 年 5 月成立，线下无实体门店，销售的粽子实为购进的不同食品生产企业生产的预包装食品。直播间展示的现包粽子的场景，系该公司提前设计脚本、话术，租赁餐饮单位的经营场所进行摆拍，录制剪辑后嫁接在直播画面中。

### 法律分析

某餐饮管理有限公司通过文字、短视频、直播等多种方式对所售商品进行虚假宣传增强产品竞争力的不正当竞争行为，违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第一款“经营者不得对其商品的性能、功能、质量、销售状况、用户评价、曾获荣誉等作虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者”的规定。宝山区市场监管局依据《中华人民共和国反不正当竞争法》第二十条的规定对当事人作出行政处罚。

### 温馨提示

消费者应当理性看待直播带货，保持警惕，不盲目跟风购买，在享受直播购物便利的同时，也要关注产品的质量和安全，维护自身合法权益。

供稿：宝山区市场监管局

**食品伙伴网讯** 在舆论的风口浪尖，经常能看到一些食品生产经营企业因未正确履行法规标准合规义务要求而受到处罚的案例，罚款金额少则几百多则上千万不等，也有因正确履行合规义务要求而免于处罚的案例，保护了食品企业正当利益。

遵守法律法规及标准是每个食品生产经营企业必须履行的义务。但是这些要求涉及资质具备、采购验收、人员管理、生产加工过程、标签管理、广告宣传等环节，任何环节未识别出法规及标准要求或者是未执行到位都有可能给企业带来严重食品安全质量合规风险。

可是食品企业面对庞杂的标法体系，可能无法全面识别需要履行的合规义务，有些企业在受到处罚时才发现违反的法规从来都没有听说过；也有部分企业虽然建立了相关管理体系仍受到了处罚；还有部分企业一直强调遵纪守法，仍有部分食品合规管理的漏洞。

针对企业的问题，食品伙伴网经过多年食品合规管理的深入研究及耕耘，结合 20 多年的食品行业服务经验，率先推出适合国内食品生产经营企业的“食品合规管理体系”。帮助企业识别合规要求，制定风险防范措施。

### 01

#### 食品合规管理体系是什么

食品生产经营企业应符合食品相关法律法规、规章、标准、行业准则和企业章程、规章制度以及国际条约、规则等规定的全部要求和承诺，就是食品合规。

如果食品生产经营企业未能遵守食品合规可能遭受法律制裁、监管处罚、经济损失和声誉危机等风险，这些风险就是食品合规风险。

食品合规管理体系是为保证食品合规，预防合规风险，在对合规风险进行识别、分析和评价的基础上，建立的架构、职责、策划、运行、规则、目标等相互关联或相互作用的完整要素。包括为食品合规管理体系方针和目标的建立与实施而进行的一系列闭环的系统化管理活动。

简单来说食品合规管理体系是为保证食品生产经营企业符合法规、标准及自我承诺等要求，预防未能遵守要求而带来的监管处罚，而进行的对生产经营的资质、采购验收、过程控制、储存运输等环节进行系统化的合规管理活动。这个活动是将国家、地方的法规，国家、地方的标准，企业的自我承诺，通过建立和实施合规管理体系的方式来实现食品合规。

更多内容详见：[食品合规管理体系是什么？能给企业带来什么？](#)

东城区各食品销售经营者：

夏季高温湿热，食品容易腐败变质，近年来，我国连续发生过多起由粿条、米粉这类湿米面制品引起的米酵菌酸中毒事件。为防范食品安全风险隐患，保障人民群众饮食安全，现提示如下：

一、自制谷类发酵食品时，要把好原料关，确保不用霉变的谷物，并进行充分的淘洗；要把好浸泡关，浸泡时要勤换水，保持卫生；要把好冷却关，产品经蒸煮熟制成型后冷却过程中要避免原料的交叉污染，同时做好防尘处理，米粉、凉皮等鲜湿粉叠放厚度不宜过高；要把好储藏关，酵米面等粉状产品磨浆后要及时晾晒或烘干成粉，放在通风干燥处短期储存，鲜湿粉等产品最好当天制作当天销售完，低温冷藏储存，从制作到食用时限最好不要超过 24 小时。

二、木耳泡发时间要控制好。泡发最好用温开水，时间不要超过 2 小时。在炎热的夏天，如果泡发时间太久，更容易滋生病菌。

三、银耳。鲜银耳比干木耳更易变质。相关资料显示，在我国，椰毒假单胞菌污染率最高的食物就是鲜银耳。要先清洗干净后再用干净的水和容器泡发或烹饪，一次量不要太大，泡发后及时食用。

米酵菌酸中毒是我国病死率较高的一种食源性疾病，多由家庭、小作坊制作的食品引起，常见的中毒食品有两类：一是发酵面米制品，如酸汤子、鲜湿粉（如河粉）、凉皮、糯玉米汤圆、吊浆粿等；二是变质鲜银耳和长时间泡发的木耳。

米酵菌酸是椰毒假单胞菌酵米面亚种产生的一种毒素，是引起中毒和死亡的主要原因。米酵菌酸的耐热性极强，即使 100 摄氏度的高温煮沸和高压烹饪也无法将其破坏，只有通过良好的卫生操作规范和饮食习惯才能杜绝此类中毒事件的发生。

来源：北京市场监管局食品流通处

# 国内预警

## 市场监管总局办公厅关于印发《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为规范添加或者可能添加到食品中的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质（以下简称非食用物质）名录工作，现将《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》印发给你们，请遵照执行。

市场监管总局办公厅

2024年5月28日

（此件公开发布）

### 食品中可能添加的非食用物质名录工作规范

**第一条** 为规范添加或者可能添加到食品中的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质（以下简称非食用物质）名录工作，根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品中可能添加的非食用物质名录管理规定》，制定本规范。

**第二条** 非食用物质名录工作包括增补或修订建议收集、审查、批准、发布等。

**第三条** 市场监管总局组织成立非食用物质名录专家委员会（以下简称专家委员会），负责非食用物质名录的审查工作，专家委员会办公室（以下简称办公室）设在中国检验检疫科学研究院，负责非食用物质名录增补或修订建议的收集和专家委员会会议组织等日常工作。

**第四条** 拟纳入非食用物质名录的物质，应当符合《食品中可能添加的非食用物质名录管理规定》第五条、第六条有关要求。增补或修订建议材料填写应遵循客观公正、科学准确、真实完整原则，提出非食用物质名录增补或修订建议的单位或个人对所提交材料的真实性、合法性和完整性负责。

**第五条** 我国境内依法设立的法人单位和我国公民可向所在地省级市场监管部门提出非食用物质名录增补或修订建议，或由国家卫生健康委等部门及有关技术机构提出建议。具体模板见附件1。经形式审核后以正式文件报送至办公室。

**第六条** 报送办公室的非食用物质名录增补或修订建议材料应包含非食用物质名录增补或修订建议书和形式审核意见。

更多内容详见：[市场监管总局办公厅关于印发《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 海关总署 农业农村部公告 2024 年第 68 号（关于解除法国高致病性禽流感疫情禁令的公告）

根据风险评估结果，自本公告发布之日起，允许法国符合高致病性禽流感区域化和生物安全隔离区划及检验检疫要求的禽类及其产品输华。

海关总署、农业农村部公告 2021 年第 2 号同时废止。

特此公告。

海关总署 农业农村部

2024 年 6 月 7 日

公告下载链接：

 [海关总署 农业农村部关于解除法国高致病性禽流感疫情禁令的公告.doc](#)

 [海关总署 农业农村部关于解除法国高致病性禽流感疫情禁令的公告.pdf](#)

文章来源：[海关总署](#)

# 国内预警

## 广东省市场监督管理局关于印发 2024 年广东省食品经营单位监督检查计划的通知（粤市监食经〔2024〕280 号）

各地级以上市市场监督管理局：

为进一步加强食品安全监督检查力度，省局制定了《2024 年广东省食品经营单位监督检查计划》，现印发给你们。请对照抓好落实，执行中遇到问题请与省局食品经营处联系。

广东省市场监督管理局

2024 年 6 月 3 日

### 2024 年广东省食品经营单位监督检查计划

为深入贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，认真落实省委、省政府和市场监管总局对食品安全监管工作的总体要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，结合 2024 年广东省食品经营安全监管工作重点，制定本计划。

#### 一、工作目标

通过监督检查，进一步督促餐饮服务提供者、食品销售者、食用农产品销售者落实食品安全主体责任和集中交易市场开办者落实管理责任，推动食品经营企业按要求配备配齐食品安全总监、食品安全员，落实“日管控、周排查、月调度”制度机制，防控食品安全风险，及时发现并消除区域性、系统性食品安全顽疾问题和突出隐患，保障人民群众食品安全。

#### 二、检查重点

（一）重点对象：学校（含幼儿园，下同）食堂、校外托管机构及校园周边食品经营单位、学生集体用餐配送单位；医疗结构、养老机构、大型企业食堂等集中用餐单位食堂及相关集体配餐单位；重大节假日的消费重点区域如车站码头、高速公路服务区、旅游景区的食品经营单位；入网餐饮服务提供者（特别是不设堂食的网络餐饮服务提供者），大型商场超市，食用农产品集中交易市场和食杂店；从事冷藏冷冻食品贮存服务的非食品生产经营者；连锁食品销售企业、连锁餐饮企业总部（总店）及其配送中心、门店等；农村地区食品经营者，农村集体聚餐。

更多内容详见：[广东省市场监督管理局关于印发 2024 年广东省食品经营单位监督检查计划的通知（粤市监食经〔2024〕280 号）](#)

文章来源：[广东省市场监督管理局](#)

# 国内预警



## 北京市市场监督管理局关于对《北京市直播带货合规指引（征求意见稿）》公开征求意见的公告

为深入贯彻党中央、国务院和北京市委、市政府有关决策部署，督促和引导直播带货各方参与主体合规经营，保障消费者合法权益，推动行业有序竞争创新发展，市市场监管局起草了《北京市直播带货合规指引（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见，欢迎社会各界提出意见建议。

公开征集意见时间为：2024年6月7日至7月7日。

意见反馈渠道如下：

1. 通过电子邮件将意见发送至：[wangjianchu@scjgj.beijing.gov.cn](mailto:wangjianchu@scjgj.beijing.gov.cn)（仅用于反馈意见）。邮件主题请注明“《北京市直播带货合规指引》反馈意见”字样。
2. 通过信函方式将意见寄至：北京市通州区留庄路6号北京市市场监督管理局网监处（请在信封上注明“反馈意见”字样）。
3. 登录北京市人民政府网（<http://www.beijing.gov.cn>），在“政民互动”版块下的“政策性文件意见征集”专栏中提出意见。

附件： 1. 《北京市直播带货合规指引（征求意见稿）》.docx  
 2. 《北京市直播带货合规指引》起草说明.doc

北京市市场监督管理局

2024年6月7日



伊朗学生通讯社 6 月 2 日报道，伊朗第十三届政府成立之初，该国在粮食安全和储存方面情况不佳，曾出现鸡肉等基本商品的供应危机，全国仓库仅能保障一个月的供应量，许多民众不得不通过排队购买鸡肉等基本商品。第十三届政府上任后，该国采取增加农产品生产和基本商品进口的两种策略。随着该届政府任期即将结束，伊朗鸡肉等基本商品储存情况良好，伊朗已从进口国变为出口国。

根据俄罗斯渔业部门的数据显示，2024 年 1 月至 5 月期间，俄罗斯通过滨海边疆区向中国出口的远东螃蟹数量显著增长。出口的螃蟹总量达到了 14,031 吨，比 2023 年同期增长了 10.2%。

在此期间，共出口了 658 批次的螃蟹，其中 5 月份的出口量为 118 批次，总重量为 3,425 吨。每批次的螃蟹都附有俄罗斯渔业管理部门颁发的合法捕捞证明，确保了产品的合法性和可追溯性。

俄罗斯出口到中国的远东螃蟹种类丰富，包括堪察加螃蟹、蓝蟹、雪蟹、毛蟹、棘蟹、贝尔迪蟹和角状蟹。这些螃蟹种类在中国市场上非常受欢迎，进一步推动了俄罗斯水产品对中国市场出口量的增长。

根据中俄两国政府间的协议，所有出口到中国的螃蟹产品都必须经过合法性检查，并获得合法捕捞证明。俄罗斯渔业管理部门负责这一认证过程，确保所有出口的螃蟹产品符合相关法规要求。

在最近的圣彼得堡国际经济论坛上，俄罗斯渔业署署长伊利亚·谢斯塔科夫强调了俄罗斯海产品在中国市场的巨大潜力。他指出：中国是俄罗斯重要的贸易伙伴，约占俄罗斯海产品出口的 50%。他表示：“我们向中国出口了 130 万吨海产品，总价值达 30 亿美元。过去一年，我们的出口量增长了 33%，新的省份不断开放市场，进一步增加了对俄罗斯水产品的需求。”

谢斯塔科夫还指出，在美国市场关闭后，中国成为俄罗斯海产品的重要出口市场。目前，俄罗斯正在努力向中国市场推广煮冻螃蟹，并开展了多项贸易促进活动，以扩大市场份额。未来，随着更多中国省份对俄罗斯螃蟹和其他海产品的需求增加，俄罗斯对中国的海产品出口有望继续保持强劲增长。

中国近日解除对厄瓜多尔九家白虾加工厂的进口禁令，其中包括知名生产商 Santa Priscila、Omarsa 和 Songa。

此前，这些工厂因产品中亚硫酸氢钠含量问题被暂停进口。厄瓜多尔水产养殖商会（CNA）执行董事何塞·安东尼奥·坎波萨诺表示，随着禁令解除，这些工厂将重新向中国出口虾产品。

禁令解除的其他生产商还包括 Exportquilsa、Procamaronex、Expalsa 和 Promarisco。Exportquilsa 的首席执行官表示，目前禁令的解除对公司影响不大。在 2024 年前四个月，厄瓜多尔对中国的虾出口量下降了近 19%，降至 4.44 亿磅。

尽管坎波萨诺没有明确说明出口下降是否与亚硫酸氢钠问题直接相关，但他在 4 月份表示，厄瓜多尔的全球虾出口在经历三个月的低迷后出现反弹，这主要是对市场信号的反应。

今年 2 月，厄瓜多尔虾产业加强了检验标准，此前一批出口虾产品被发现亚硫酸氢钠残留量超标。问题的曝光源于国内的打假人士王海，他指控两家未具名的厄瓜多尔品牌隐瞒和过量使用亚硫酸氢钠，导致中国天津港加强检查，造成延误和额外成本。

亚硫酸氢钠因其保持食品新鲜度和质量的能力而被广泛认可，特别是在冷冻虾产品中，这种防腐剂能抑制微生物生长并防止变色，从而在储存和运输过程中确保产品的完整性。

2023 年，厄瓜多尔虾生产商创下了新的出口记录，出口量达 26.8 亿磅，比前 12 个月增长了 14.5%。尽管如此，全球虾产量预计将在 2024 年保持平稳，约为 390 万吨，市场供过于求的问题可能仍将持续。

中国解除厄瓜多尔九家虾加工厂的进口禁令，对厄瓜多尔虾产业而言是一个重大利好。随着出口恢复，市场前景看好。然而，行业仍需应对市场波动和监管要求，以确保产品质量和可持续发展。

据新加坡亚洲新闻台（CNA）报道，马来西亚杂交新品种菠萝蜜 nangchem 凭借独特的风味，售价达到了惊人的 5 美元/公斤。

马来西亚菠萝蜜于 2023 年 4 月获得中国海关总署准入，同年 10 月首次输华。由于品种上没有优势，且各项成本均高于泰国和越南菠萝蜜，在市场上难以获得更高溢价。现在马来西亚希望能把 nangchem 品种出口到中国，用新品种打开中国市场。

Nangchem 由东南亚原生的 cempedak 与菠萝蜜杂交而来，果肉比其他品种更厚更甜且多汁。果树两年半到三年后即可收获，产量很高且全年都可以供应。

据介绍，Nangchem 果实比较容易腐烂，目前只有冷冻果肉出口到日本。因此，开发出口新鲜 nangchem 果实的技术是产品得以出口的关键。

## 3 吨生榴莲以次充好销往中国，泰国当局下令销毁

据泰国媒体报道，泰国东北部程逸府当局下令销毁了超过 3 吨未成熟榴莲，这些榴莲正准备出口到中国。起因是有包装厂老板投诉称，怀疑有劣质榴莲与优质榴莲混在一起，可能会有损泰国榴莲的声誉。

5 月 30 日，程逸府警察局长率领检查组对位于 Laplae 地区的一家包装厂进行了彻底检查。他们还配备了一个特别工作组，目的在于杜绝未成熟榴莲的销售。

据了解，该包装厂老板从泰国北部南端的彭世洛府果园收购榴莲，并雇佣工人按照出口标准对榴莲进行加工。经过调查发现，未成熟的榴莲确实与成熟的榴莲混在一起。所有榴莲都被扣押并进行质量检查，以确定其成熟度。

金枕榴莲的质量标准规定淀粉含量至少为 32%，而这批榴莲样本的淀粉含量在 28%-31% 之间。当局下令销毁这些榴莲，并用喷漆做标记，以防止它们被再次出售。

包装厂老板 Yuwanat 非常失望，他表示采购这 3 吨多的金枕榴莲就话费了 30 多万泰铢。并且聘请了专业工人进行分级包装，希望能够符合出口标准。

程逸府警察局长提到，Laplae 地区盛产榴莲，吸引了许多外省经营者前去租赁土地建立包装厂。这些有问题的榴莲并非本地种植，而是采购自其他省份。这些生榴莲采摘时间提前了约 2 周，由于不符合质量标准而被销毁。

2024 年，程逸府预计将生产约 3 万吨金枕榴莲用于出口，出口金额约 40 亿泰铢。为了应对这日益增长的出口需求，程逸府已经成立了一个特别工作组，在省、区和市场层面进行随机质量检查，旨在提高种植者对保持榴莲品质和避免早采重要性的认识。

外媒 6 月 9 日消息：联合国粮农组织（FAO）周五发布的世界谷物供需简报显示，2024/25 年度全球谷物产量预计为 28.46 亿吨，与 2023/24 年的创纪录产量大致相当，因为大麦、大米和高粱产量预计增加，抵消了玉米和小麦的减产。

但是粮农组织警告称，黑海地区最近恶劣的天气条件可能会导致世界小麦产量下降，这种可能性尚未反映在当前预测中。

粮农组织预计 2024/25 年度全球谷物用量将同比增长 0.5%，达到创纪录的 28.51 亿吨。全球谷物库存可能比期初增加 1.5%，达到创纪录的 8.97 亿吨。

### 2023/24 年度全球谷物产量创纪录

随着 2023/24 年度（7 月/6 月）即将结束，粮农组织估计 2023 年全球谷物产量为创纪录的 28.47 亿吨，同比增长 1.2%，主要源于世界玉米产量急剧增加，足以弥补全球高粱和小麦产量的下降。全球谷物期末库存估计为 8.84 亿吨，比期初高出 1.4%，反映出粗粮和大米库存增加，超过全球小麦库存减少。

### 2024/25 年度全球小麦产量可能下调

粮农组织对 2024/25 年度的首次预测显示，全球谷物供需形势总体良好。全球谷物产量预计为 28.46 亿吨，几乎与 2023/24 年度的创纪录产量持平。在主要谷物中，全球玉米和小麦产量将下降。黑海地区近期的恶劣天气条件可能导致世界小麦产量下调。相比之下，大麦、大米和高粱的产量都将增加。

2024/25 年度全球谷物利用量将增长 0.5%，达到创纪录的 28.51 亿吨，其中谷物在食品行业的消费增长最快，同比增长 1.1%，主要是受到大米食品用量（增长 1.4%）的引领，其次是粗粮（增长 1.2%）和小麦（增长 0.8%）。由于饲料行业对粗粮（尤其是玉米和高粱）的强劲需求，全球谷物的饲料用量也将增加 0.4%，而小麦和大米的饲料用量预计将收缩。

2024/25 年度全球谷物期末库存预计达到创纪录的 8.97 亿吨，同比增加 1.5%（1320 万吨），反映出粗粮（玉米、大麦和高粱增加）和大米库存预计增加。相比之下，小麦库存可能降至 2021/22 年度以来的最低水平。

2024/25 年度全球谷物库存/用量比可能为 30.95，仍接近 2023/24 年度的水平。

# 国际预警

## 乌克兰新发 2 起非洲猪瘟疫情

**食品伙伴网讯** 据世界动物卫生组织 (WOAH) 消息, 2024 年 6 月 12 日, 乌克兰农业政策和粮食部向 WOAH 报告称, 乌克兰发生 2 起非洲猪瘟疫情。

爆发 1: 切尔诺夫策州 Chernivets' ka 区

疫情于 6 月 10 日得到确认, 源头未知或不确定。经实验室检测发现, 具体发病情况如下:

品种	疑似病例	病例	死亡	销毁	宰杀
家猪	13	13	13	0	0

爆发 2: 日托米尔州 Berdychivs' kyi 区

疫情于 6 月 12 日得到确认, 源头未知或不确定。经实验室检测发现, 具体发病情况如下:

品种	疑似病例	病例	死亡	销毁	宰杀
家猪	3	3	1	2	0

目前疫情尚未结束, 乌克兰农业政策和粮食部将每周提交后续报告。

**食品伙伴网讯** 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2024年6月11日，摩尔多瓦共和国国家食品安全局向WOAH报告称，摩尔多瓦发生一起非洲猪瘟疫情。

本次疫情发生地为敦杜舍尼区，于2024年5月31日得到确认。疫情源头未知或不确定。经实验室检测发现，有43头猪疑似受到感染，其中8头发病并死亡，杀死和处置35头。

目前疫情尚未结束，摩尔多瓦共和国国家食品安全局将每周提交后续报告。



# 国际预警

## 日本对我国两家食品企业实施甜蜜素命令检查

**食品伙伴网讯** 6月11日，日本厚生劳动省发布健生食输发0611第3号通知称，由于在进口时的自主检查中从名为NINGLING COUNTY CHENYU FOOD CO., LTD.和QUANYI (SHAANXI) import AND EXPORT TRADING CO., LTD的企业生产的食品中检测出了甜蜜素，因此，现将上述企业追加到“中国产食品（甜蜜素）命令检查对象生产企业”清单中。

# 国际预警

## 注意！进口牛排酱检出农药残留

食品伙伴网讯 2024年6月11日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，美国一批次牛排酱检出农药残留。



通报显示，美国制造厂或出口商名称为 INTERNATIOnAL GOURMET SPECILITIES LLC.，台湾地区进口商为展盈贸易有限公司，产品牌名为 A-1。

据了解，该批次牛排酱检出残留农药环氧乙烷 0.3 mg/kg。本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条有关「农药残留容许量标准」规定。

不合格产品共计 122.47 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 越南出口红茶被检出农药残留超标

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）消息，2024年6月10日，波兰通过RASFF通报越南出口红茶不合格。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
2024-6-10	波兰	红茶	2024.4470	蒽醌（ $0.23 \pm 0.12$ mg/kg）、高效氯氟氰菊酯（ $0.040 \pm 0.020$ mg/kg）	分销信息尚不可用/销毁	注意信息通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟成员国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，保证产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 山东美佳被美列入制裁实体名单，WOFCO 强调并非所有中国阿根廷红虾工厂都在制裁名单上！

美国时间 6 月 11 日，美国国土安全部（DHS）宣布将山东美佳集团列入制裁实体名单。理由是山东美佳集团涉嫌使用强迫劳动。

据 UCN 报道，山东美佳集团是阿根廷红虾产品的主要出口商，其产品销往美国和加拿大。

DHS 副部长 Robert Silvers 在声明中说：“通过今天的制裁行动，我们再次表明，美国正在采取具体措施，阻止强迫劳工制造的商品进入美国供应链。进口企业必须进行尽职调查，了解自己的产品来自哪里。国土安全部强迫劳动执法工作组（FLETF）将继续依据《维族工人强迫劳动防治法案》（UFLPA），将涉事企业列入实体清单，并在港口加强执法力度。”

今年早些时候，美国南方虾联盟（SSA）曾向 FLETF 申请将包括山东美佳集团及其子公司在内的 8 家中国企业列入 UFLPA 制裁名单。

SSA 的代理律师 Nathan Ricard 指出，根据对产品提单和船舱单据的审查，约有 1200 万磅（32%）的阿根廷红虾在中国加工后，以阿根廷产品的名义出口。

外媒污蔑和捏造中国一些海产品加工厂使用被迫从新疆迁移的维吾尔族工人生产增值产品，这些产品随后销往欧洲和北美市场。

尽管山东美佳集团受到美国的制裁，但是并非所有处理加工阿根廷红虾的中国工厂都受到此次行动的影响。

WOFCO（西班牙全球渔业公司）在 6 月 13 日的一份声明中回应了 DHS 的制裁公告，强调其运营完全符合国际劳动标准，并未受强迫劳动相关制裁的影响。

WOFCO 是阿根廷红虾的主要供应商之一，其产品大量出口到美国。该公司还在阿根廷和秘鲁加工阿根廷红虾，并计划在巴拉圭建立新的加工厂。

WOFCO 在声明中表示，其在中国的任何加工厂都没有雇佣维吾尔族工人。公司坚决反对任何形式的强迫劳动和其他侵犯人权的行为，并确保其自身及供应商都遵守相关国际法规。

WOFCO 公司表示，他们使用诸如 Smeta（Sedex 成员道德贸易审核）等社会认证，以确保其供应商维护人权。

文章来源：冻品攻略微信号

## 2024 年度甘肃省联合科研基金拟立项项目公示 食品领域有 28 项

食品伙伴网讯 6 月 7 日，甘肃省科学技术厅公示了 2024 年度甘肃省联合科研基金拟立项项目，其中，食品领域有 28 项，公示时间为 2024 年 6 月 7 日至 6 月 14 日。

食品领域 2024 年度甘肃省联合科研基金拟立项项目清单

序号	项目类别	项目名称	承担单位	备注
19	重大项目	窖泥微生物多样性分析与特色优质人工窖泥的培养方法研发	金徽酒股份有限公司	
20	重大项目	功能合成微生物群落的构建及特色优质大曲的制备研究	金徽酒股份有限公司	
21	重大项目	猪重大传染病病原结构解析及其复制调控机制研究	兰州大学	
22	重大项目	动物重大病原入侵细胞、胞内运输与复制的分子机制研究	中国农业科学院兰州兽医研究所	
23	重大项目	重大畜禽病毒介导的宿主获得性免疫应答分子基础	中国农业科学院兰州兽医研究所	
24	重大项目	重大动物疫病新型疫苗及佐剂研发	中国农业科学院兰州兽医研究所	
25	重大项目	马铃薯抗旱转录因子筛选及其抗旱分子机制解析	甘肃农业大学	
26	重大项目	玉米矮化基因的鉴定和矮化种质创新	甘肃农业大学	
71	重点项目	浓香型大曲中酵母菌的分离鉴定及风味物质分析研究	金徽酒股份有限公司	
72	重点项目	固态发酵生产中有害物质控制工艺研究	金徽酒股份有限公司	
73	重点项目	牛分枝杆菌诱导宿主脂滴积累调控其胞内存活及致病的机制研究	中国农业科学院兰州兽医研究所	
74	重点项目	布鲁氏菌效应蛋白 BspE 抑制宿主 TNF- $\alpha$ 表达介导细菌胞内滞留的分子机制	兰州大学	
75	重点项目	小反刍兽疫和羊痘二联活载体疫苗研究	中国农业科学院兰州兽医研究所	

(来源：甘肃省科学技术厅)

更多内容详见：[2024 年度甘肃省联合科研基金拟立项项目公示 食品领域有 28 项](#)

6月3日，中国农业科学院作物科学研究所小麦育种新技术及应用创新团队克隆了调控小麦籽粒与旗叶形态的关键新基因RG1，揭示了该基因调控小麦籽粒、旗叶大小和形态变异的分子机制。该研究为小麦高产育种提供了重要基因资源和理论基础。相关研究成果在线发表在《中国科学：生命科学（Science China Life Sciences）》上。

籽粒形态和大小是影响小麦粒重的主要决定因素，旗叶是籽粒发育过程中光合同化物的主要来源，籽粒和旗叶形态与小麦产量密切相关。因此，挖掘调控籽粒与旗叶形态的关键基因，解析其分子调控通路，可以为小麦高产育种提供理论依据和基因资源。

研究团队筛选鉴定到一个冬小麦品种“中麦175”的突变体，该突变体籽粒变圆且小、旗叶短且株高降低。通过群体表型和基因型分析，鉴定到引起突变体籽粒和旗叶形态改变的关键基因RG1。该基因编码含有vWA特殊结构域的功能未知蛋白，其关键氨基酸变异使籽粒和旗叶形态改变。进一步研究发现，RG1蛋白与单萜合成途径的关键酶互作，调控植株内源赤霉素和脱落酸水平，进而影响小麦籽粒、旗叶的大小和形态。同时，研究人员还利用自然变异群体鉴定到调控籽粒形态及粒重的优异单倍型。该研究为小麦和其他禾本科作物籽粒大小和粒重改良提供理论基础和基因资源。

北京大学现代农业研究院陈时盛教授团队利用其它背景突变体得到了与本研究相似的结论，研究成果以背靠背形式同期发表在《Science China Life Sciences》杂志。中国科学院遗传与发育生物学研究所刘志勇教授团队也克隆和阐释了该基因，研究成果同步在线发表在《The Crop Journal》杂志。

作科所博士后周春云为该论文的第一作者，作科所刘录祥研究员和熊宏春副研究员为论文的共同通讯作者。该研究得到科技创新2030-重大项目、国防科工局核能开发项目、现代农业产业技术体系和中国农科院科技创新工程等项目的资助。

原文链接：<http://engine.scichina.com/doi/10.1007/s11427-024-2629-1>

同步发表的两篇论文链接：

<https://doi.org/10.1007/s11427-024-2620-7>

<https://doi.org/10.1016/j.cj.2024.05.008>

## 食品领域 2024 年宁夏回族自治区重点研发计划（高新技术领域）拟立项项目公示

食品伙伴网讯 6 月 11 日，宁夏回族自治区科学技术厅公示了 2024 年自治区重点研发计划（高新技术领域）拟立项项目，食品领域有 7 项，公示期为 5 个工作日，即 2024 年 6 月 11 日至 6 月 19 日。

食品领域 2024 年自治区重点研发计划高新技术领域拟立项项目表			
序号	项目名称	主持单位	支持方式
35	低脂乳基原料风味改善在线加工关键技术研究及示范	宁夏塞尚乳业有限公司	前引导
36	预制菜复合调味品关键技术研究及示范	宁夏宁杨食品有限公司	前引导
37	新型枸杞八宝茶饮料生产技术与示范	宁夏厚生记食品有限公司	前引导
41	宁夏肉牛饲用单细胞蛋白饲料制备技术研发及应用	宁夏大学	前引导
45	基于蛋白-多酚-多糖乳液递送系统提高枸杞籽油生物功效的高值产品研发	宁夏医科大学	前引导
46	耐高温水煮微胶囊化红葱、小茴香精油制备关键技术研究	宁夏农产品质量标准与检测技术研究所	前引导
47	陀螺效应协同图像识别的鲜枸杞分级关键技术装备研发及示范	宁夏大学	前引导

（来源：宁夏回族自治区科学技术厅）

原文链接：[https://kjt.nx.gov.cn/kjdt/tzgg/202406/t20240611\\_4564162.html](https://kjt.nx.gov.cn/kjdt/tzgg/202406/t20240611_4564162.html)

 [2024 年自治区重点研发计划（高新技术领域）拟立项项目表.xlsx](#)

文章来源：食品伙伴网

## 北京市农林科学院质标所在蜂蜜中四环素类药物残留风险评估研究方面取得进展

近期，北京市农林科学院质标所与中国农业科学院农产品加工研究所、蜜蜂研究所联合在环境领域 TOP 期刊 *Journal of Hazardous Materials* (IF: 13.6, 中科院 1 区) 上发表了题为 “Integrated assessment of the spatial distribution, sources, degradation, and human risk of tetracyclines in honey in China” 的论文。该研究评估了我国蜂蜜中四环素类药物分布规律，并根据不同地域和不同年龄阶段的食用习惯不同进行风险评估，探明了四环素类药物在养蜂产业链过程中的残留消除规律。本研究为蜜蜂养殖过程中制定合理的四环素类药物使用规程、管控措施和政策建议提供技术支持。

在蜜蜂养殖过程中，四环素等抗生素主要用于防治蜜蜂幼虫感染的欧洲幼虫腐臭病和美洲幼虫腐臭病，因而可能造成蜂蜜中四环素族等药物的残留。此外，作为蜜粉源的农作物被喷洒过农药后，蜜蜂在采集过程中易于携带有农药残留的花蜜和花粉，最终将有药物的花粉和花蜜带回蜂箱中，从而对蜂蜜造成污染。蜂蜜中的药物污染，不仅使安全性降低，危害人体健康，同时也降低蜂蜜的品质，更为严重的是影响蜜蜂的健康和生存，进而加重对蜂产品安全性的风险。为此，部分国家就蜂蜜中的药物残留作了限量要求。如美国规定土霉素的限量为 50  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，日本对四环素族抗生素的限量规定为 300  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，而欧盟许多国家规定禁止在养蜂生产中使用抗生素，在进出口贸易中按检测方法工作限来进行判定，而我国目前在抗生素类药物，以及来自环境的农药方面没有任何限量规定，这种状况既不利于政府监管，也不利于行业生产指导。

本研究对来自我国不同地理来源、植物来源、昆虫学来源的 1349 个蜂蜜样品进行分析，结果表明我国蜂蜜中四环素类药物残留总体处于安全水平，但存在进出口贸易风险，土霉素是最常检出的四环素类药物，且四环素类药物残留水平在不同来源蜂蜜中存在显著差异。通过分析巢脾、水、土壤与蜂蜜中四环素类药物含量，表明蜂蜜中四环素类药物残留的来源主要来自于蜂群施药造成巢脾污染，与周围环境关联度较低。此外，进一步分析了四环素类药物在巢脾中的代谢及蜂蜜加工贮藏过程中的残留消减规律，土霉素比其他四环素类药物更容易降解。结果表明，土霉素作为防治蜜蜂幼虫腐臭病的药物风险可控，可优先推荐注册使用，但须设置休药期。以上研究结果为抗生素在蜂产品中的风险监控提供了依据，同时为蜜蜂养殖过程中药物的科学施用提供了参考。

质标所王欣然博士为本文第一作者，李成研究员和中国农业科学院农产品加工研究所周金慧研究员、李熠研究员为本文通讯作者。该项目得到北京市农林科学院科技创新专项项目 (KJCX20240510, KJCX20230309) 和国家蜂产业技术体系 (CARS-44-KXJ8) 的支持。



# 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](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

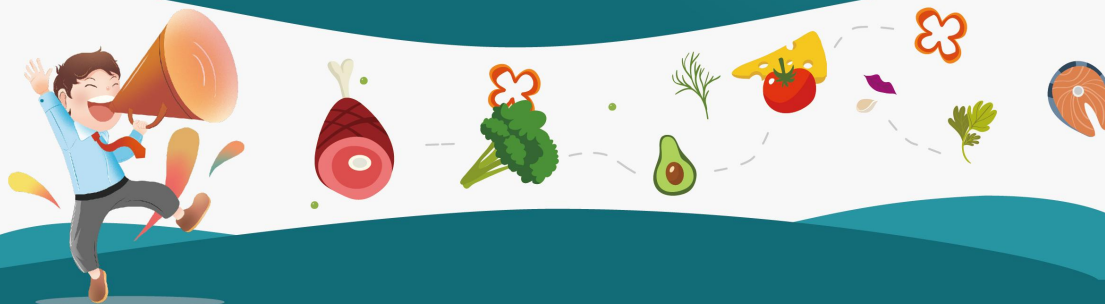
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法官贵会】

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	<a href="#">“食品安全管理师”岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班”培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员”培训的通知</a>
6 月 19-20 日	上海	<a href="#">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</a>
6 月 19-21 日	济南	<a href="#">2024（第三届）中国食育发展大会</a>
7 月 17-19 日	长沙	<a href="#">第十四届食品微生物检测与控制技术交流会</a>
8 月 14-16 日	上海	<a href="#">2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会</a>
8 月 21-23 日	宁波	<a href="#">SynBioCon 2024 第三届合成生物学与绿色生物制造大会</a>
8 月 22-23 日	广州	<a href="#">2024 食品饮料未来生态大会暨展览会</a>
9 月 19-21 日	宁波	<a href="#">2024 新能源材料产业创新大会</a>

## 2024 年展会预告:

6 月 19-21 日	上海	<a href="#">第二十二届世界制药原料中国展（CPHI China 2024）天然提取物展区</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6 月 20-21 日	郑州	<a href="#">第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会</a>
6 月 25-27 日	郑州	<a href="#">2024 中国预制食品（菜）名优品牌博览会</a>
6 月 26-28 日	深圳	<a href="#">第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展</a>
6 月 27-29 日	成都	<a href="#">海名·2024 第 12 届成都餐饮供应链博览会</a>
6 月 27-29 日	香港	<a href="#">IHEXPOHK2024 香港国际健康博览</a>
6 月 27-29 日	厦门	<a href="#">2024 厦门国际糖酒食品展览会</a>
6 月 28-30 日	合肥	<a href="#">2024 第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会</a>
6 月 28-30 日	青岛	<a href="#">2024 青岛国际户外运动及露营生活博览会</a>
7 月 2-4 日	南京	<a href="#">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</a>
7 月 6-8 日	石家庄	<a href="#">2024 第 32 届河北省糖酒食品交易会</a>
7 月 9-10 日	昆明	<a href="#">2024 第六届中国西南畜牧业展览会</a>
7 月 10-13 日	青岛	<a href="#">2024 第 21 届亚太国际塑料橡胶工业展览会</a>
7 月 12-13 日	贵阳	<a href="#">2024 中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会</a>
7 月 12-14 日	西安	<a href="#">2024 第四届中国（西安）林草产业博览会</a>
7 月 17-19 日	上海	<a href="#">2024 第二十一届中国国际粉体、散料、流体加工展览会</a>

7月18-20日	成都	<a href="#">2024 成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会</a>
7月26-28日	合肥	<a href="#">2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会</a>
7月26-28日	南宁	<a href="#">第 22 届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>
7月29-31日	西安	<a href="#">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&amp;WHPE2024</a>
8月1-3日	上海	<a href="#">2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
8月3-5日	太原	<a href="#">2024 第 2 届山西省糖酒食品交易会</a>
8月6-8日	昌吉	<a href="#">2024 中国新疆（昌吉）种子展示交易会</a>
8月7-9日	上海	<a href="#">2024 第 13 届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
8月8-10日	广州	<a href="#">2024 第 15 届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会</a>
8月8-10日	郑州	<a href="#">冻立方·2024 第十七届中国（郑州）冷冻冷藏食品展</a>
8月8-10日	南京	<a href="#">CNWFF2024 第 14 届中国（南京）国际糖酒食品交易会</a>
8月9-10日	沈阳	<a href="#">2024 第 22 届东北四省区畜牧业博览会</a>
8月9-11日	济南	<a href="#">2024 第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
8月20-21日	昆明	<a href="#">2024 第 21 届西南农资博览会</a>
8月21-23日	上海	<a href="#">2024 秋季上海全食展暨中冰展</a>
8月23-25日	广州	<a href="#">FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展</a>
8月23-25日	烟台	<a href="#">2024 世界海参产业（烟台）博览会暨海洋食材展</a>
8月23-25日	青岛	<a href="#">2024 中国（青岛）国际礼品赠品暨家居用品展览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2024 年第 18 届上海国际渔业博览会</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">第 15 届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">IOTE 2024 第 22 届国际物联网展·深圳站</a>
8月28-30日	上海	<a href="#">2024 上海国际水果展</a>
8月30-9月1日	太原	<a href="#">2024 第十八届山西国际粮油机械博览会</a>
9月6-8日	济南	<a href="#">海名·2024 第 10 届济南餐博会</a>
9月6-9日	长沙	<a href="#">2024 第十六届湖南茶业博览会</a>
9月8-10日	广州	<a href="#">2024 广州国际化工装备展</a>
9月10-12日	济南	<a href="#">第二十二届中国国际肉类工业展览会</a>
9月13-15日	昆明	<a href="#">2024 第二届云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会</a>
9月20-22日	西安	<a href="#">2024 中国（西安）国际糖酒食品博览会（秋季西安糖酒会）</a>
9月21-23日	北京	<a href="#">2024 世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会</a>
9月21-23日	北京	<a href="#">2024 北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会（WFC）</a>
9月25-27日	广州	<a href="#">2024 中食展®（广州）暨广州国际食品食材展</a>
9月25-26日	上海	<a href="#">第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
9月26-28日	天津	<a href="#">第 26 届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9月26-28日	郑州	<a href="#">2024 中国中部（郑州）食品加工和包装机械展览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">2024 中国（西安）生物医药及技术装备展览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">中国·西安生化仪器及实验室装备（耗材）展览会</a>
10月9-11日	上海	<a href="#">2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>
10月11-13日	成都	<a href="#">2024 西南奶业大会暨展览会</a>
10月12-13日	南宁	<a href="#">2024 第 21 届南方农资博览会</a>
10月13-14日	乌鲁木齐	<a href="#">2024 第五届新疆国际畜牧业博览会</a>
10月18-20日	天津	<a href="#">2024 中国（天津）国际生物医药产业博览会</a>
10月28-31日	上海	<a href="#">2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）</a>
11月1-4日	烟台	<a href="#">2024 第十八届东亚国际食品交易博览会</a>
11月4-6日	杭州	<a href="#">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</a>
11月6-8日	深圳	<a href="#">2024 深圳国际薄膜与胶带展（FILM &amp; TAPE EXPO）</a>

11月12-14日	上海	<a href="#">2024 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会</a>
11月18-20日	上海	<a href="#">包装世界（上海）博览会 Shanghai World of Packaging</a>
11月22-24日	临沂	<a href="#">2024 第十九届中国（临沂）糖酒商品交易会</a>
11月28-30日	北京	<a href="#">2024 中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会</a>
12月6-8日	义乌	<a href="#">2024 中国（义乌）外贸工厂展览会暨跨境电商采购会</a>
12月6-8日	济南	<a href="#">CGE 2024 中国食品礼盒（济南）展览会</a>

展会联系：

电话：0535-2129305

传真：0535-2129828

邮箱：expo@foodmate.net

QQ：1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[广州市威伦食品有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

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

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](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?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>

- 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（研发、感官、质量安全、合规、检测、食育）
  - 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】定制培训 | 休闲卤味加工技术实操培训班，开始报名！

时间地点：2024.7 山东烟台

培训班特色：

♥可落地配方工艺文件+标准操作规程+全员实操+问题探讨；

♥帮助学员掌握整套加工技术，培训后即可落地转化生产；

♥定制培训，实用性强，根据学员需求调整培训内容。

实操案例：

风干鸭脖；泡椒猪皮；休闲牛肉粒；休闲豆干；鸡胸肉干；卤鹌鹑蛋。

报名联系人：13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/0-Z0mPk-S5N02hUKcR7l2g>

#### 【线下·8月北京】2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会

主办单位：食品伙伴网

协办单位：北京三元食品股份有限公司

支持单位：内蒙古伊利实业集团股份有限公司

辽宁越秀辉山控股股份有限公司

时间地点：8月14-16日 北京（13日报到，16日参观）

大会亮点：年度盛会，立足乳品行业健康发展。大会聚焦乳品行业质量安全与风险管控，探讨乳企食品安全与质量提升，汇聚乳品行业专家与优秀乳企精英，集议题发言、圆桌讨论、人物专访、探会直播、特色产品展示、设备耗材展示、企业参观等多形式交流。

会议内容：大会主会场：探讨行业监管新要求、标法新动态、乳业发展新趋势

分会场一：乳品新标准法规解读与合规管理

分会场二：新产品、新技术、新设备、数智化、赋能质量提升

乳企参观：北京三元食品股份有限公司

详细议题内容询会务组

会议收费：2600元/人；早报优惠：7月1日前报名，可享受优惠价2400元/人；

团体报名：同一家单位3人及以上参会2400元/人。

技术发言、展台展示等赞助参会收费询会务组

会议邀请函详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=356>

#### 【线下·8月上海】企业食品安全风险管理实操培训

时间地点：8月21-23日 上海/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。

适合对象：食品安全管理人员；食品生产从业人员；食品检验人员；食品研发人员；食品行业监管人员；食品供应链管理人员；其他对食品安全感兴趣的人员。

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：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=353>

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

### 【线下·本周进行·末班车抢座】

2024（第三届）食育发展大会全·6.19-21·山东济南·联系人刘老师 18500193189(微信同号)

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/aiK9wBHExF\\_X2bTpfTf\\_1Q](https://mp.weixin.qq.com/s/aiK9wBHExF_X2bTpfTf_1Q)

第八届·肉研会·6.20-6.22·河南郑州联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/HJRe4oKtXf0\\_QnQypXxhzg](https://mp.weixin.qq.com/s/HJRe4oKtXf0_QnQypXxhzg)

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·6.19-20·上海·联系人：杨老师 18153529013（同微信）详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/HIUDQeJXBANXb06uzBiqrA>

食品三体系内审员实操培训·6.19-21·广州·联系人姜老师 15345357379（微信同）

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/5ulENaqZoJyUr\\_LZk8EtOA](https://mp.weixin.qq.com/s/5ulENaqZoJyUr_LZk8EtOA)

2024FIA 配料展&HNC 营养健康展参展攻略、会议活动、展商名单、交通路线汇总·

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/nvSCnTNoj2wB5Q1XLcaQcQ>

—“悦己 2.0”时代|2024 女性营养食品趋势洞察会·6月19日 10:00-16:00·会展中心夹层会议室 M4-02·联系 15853516576（微信同号）详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Cqvr1gr0c8RbW7YJau6F1A>

—益生菌全产业链健康发展论坛暨产学研联盟签约仪式·6月19日 10:00-12:00·会展中心夹层会议室 M4-01·联系 15336417612（微信同号）详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7UZ0m-cijYMg0ga21NpUDA>

—枯草芽孢杆菌 D111 新品发布及专家解读·6月20日 9:30-12:00·会展中心夹层会议室 M4-03·联系 15336417612（微信同号）详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/cIAtPPTJ1yaVZntSQzytnQ>

—2024 药食同源产品洞察会·6月20日 13:30-16:30·会展中心夹层会议室 M2-02·联系 15853516576（微信同号）详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QQSgh9uJfLD3q0PaCapy6w>

### 【线上】数智化食安工具在食品企业工作中的应用分享

开课时间：2024年6月18日 14:00-17:30

报名学习链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1400&fuid=154861>

主讲人：谢莹锸

主要内容：

1. 数智化食安工具在实际工作中的应用
2. 数智化食安工具能实际解决的问题
3. 直播抽奖&问题答疑

相关活动：【疯狂 618】“八折”解锁数智化食安工具包，轻松高效，开启便捷智慧地企业合规管理之旅  
报名详询：0535-2129301

### 【探会直播·关注乳品质量发展】2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1389&fuid=154861>

开课时间：2024年8月14日 8:30-17:00

探会内容：

1. 2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会现场整体布置展示、日程安排介绍等
  2. 大会现场展区探展，带领大家一睹现场盛况
  3. 随机采访现场参展展商，现场互动，了解最新行业动态
- 更多逛会内容欢迎大家报名线上观看，参与互动……

线下参会报名咨询：付老师：13370915547（同号微信）

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】食品生产企业质量部门绩效方案的制定和达成

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1602&fuid=154861>

▲培训对象: 食品生产企业质量部门经理、品控人员、质检人员

▲主要内容:

- 1、质量绩效的来源
- 2、质量绩效方案的制定和达成
- 3、质量绩效方案的改善

### 【食学宝 VIP 会员免费学】统计过程控制-SPC

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=623&fuid=154861>

▲主要内容:

- 1、SPC 技术概述

主要介绍 SPC 特点、作用与实质, 以及 SPC 技术的发展。

- 2、SPC 原理与概念

SPC 的相关原理解析和常用的工具, 常用工具概念介绍, 管制图原理及企业内控标准制定方法介绍。

- 3、管制图制作

管制图类型的介绍, 管制图相关制作方法, 均值-极差控制图和单值-移动极差控制图制作方法介绍, 管制图判异准则。

- 4、制程能力分析

如何通过  $C_p$  和  $C_{pk}$  值进行制程能力分析, 以及分析的结果如何进行质量改进。通过对制程能力的分析想达到的效果。

## 线上培训·研讨会·活动直播

### 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

### 2024FIA 配料展&HNC 营养健康展功能食品圈直播系列活动

直播报名地址: <https://study.foodmate.net/meeting?id=1397&fuid=154861>

直播时间: 2024 年 6 月 19-20 日

主办单位: 食品伙伴网 功能食品圈

直播安排:

(一) 益生菌全产业链健康发展论坛暨产学研联盟签约会 (线上直播)

战略合作开“菌”路, 产学研联盟赋“益”能

时间: 2024 年 6 月 19 日 10:00-12:00

组织机构: 食品伙伴网、生合生物科技(扬州)有限公司

(二) 益生菌枯草芽孢杆菌 DE111 新品发布及专家解读 (线上直播)

中国首株获批的食品用枯草芽孢杆菌 DE111 新品发布及专家解读

时间: 2024 年 6 月 20 日 9:30-12:00

组织机构：食品伙伴网、ADM 艾地盟

（三）2024 药食同源产品洞察会（线上直播）

时间：2024 年 6 月 20 日 13:30-16:30

组织机构：食品伙伴网、上海博华国际展览有限公司

现场参展参会途径：<https://mp.weixin.qq.com/s/nvSCnTNoj2wB5Q1XLcaQcQ>

### 【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/iMa56\\_yXmCydYOE0RctNUg](https://mp.weixin.qq.com/s/iMa56_yXmCydYOE0RctNUg)  
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/ytE\\_XSW0iDC9Nx8P1Dyw](https://mp.weixin.qq.com/s/ytE_XSW0iDC9Nx8P1Dyw)

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

### 【系列课】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>

【课时】20 期（5 月 12 日起每周六晚更新一期，每期约 1 小时，另赠送 4 期总结练习课）

【主讲人】卢俊飞老师

【培训对象】食品生产企业质量管理人员

【培训内容】

培训班说明会：直播前一天建立交流群，向本次课程报名学员说明课程的时间、内容、流程、证书等细节。举行开班典礼。

一、基础知识篇：1-5 期回看全部已上线

二、专业能力篇：第 5 期：制程品控需要具备的能力（回看待上线）

第 6 期：各类文件的编制和实际使用（6 月 22 日晚 8:00）

第 7 期：工艺流程与品质管控（6 月 29 日晚 8:00）

第 8 期：QC 七大手法的运用（7 月 6 日晚 8:00）

第 9 期：标签审核（7 月 13 日晚 8:00）

总结练习：实操课练习，QC 七大手法的应用，学员画鱼骨图老师点评。（7月20日晚8:00）

三、问题处理篇：第10期：客诉异常分析与改善（7月27日晚8:00）

第11期：生产品质异常处理（8月3日晚8:00）

第12期：异物如何管控（8月10日晚8:00）

第13期：微生物如何管控（8月17日晚8:00）

第14期：重大问题的专案改善（8月24日晚8:00）

总结练习：质量投诉应对实操演练（微信群内进行）分2个班，由班长带队，群内讨论，提交方案，老师点评。（8月31日晚8:00）

四、管理提升篇：第15期：如何带领车间做质量管理（9月7日晚8:00）

第16期：车间6s管理（9月15日晚8:00）

第17期：品质隐患点挖掘与改善（9月21日晚8:00）

第18期：恶意投诉和打假应对（9月28日晚8:00）

第19期：质量危机处理（10月13日晚8:00）

第20期：淡季保养和年度规划（10月19日晚8:00）

总结练习：汇总本期所学，交流学习心得，举行结业典礼。（10月26日晚8:00）

### 【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

### 【食品论坛·大讲堂】FSSC22000 V6.0 附加方案培训

时间：2024年6月26日 19:00-20:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1394&fuid=154861>

主讲人：常老师，食品论坛 ID cyshuai

主要内容：

第一部分：

一、FSSC22000 认证方案介绍

二、FSSC22000V6.0 附加方案（1-4）

第二部分：

FSSC22000V6.0 附加方案（5-18）

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1364044-1-1.html>

### 【限时免费】如何基于风险和统计制定抽样方法

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1396&fuid=154861>

开课时间：2024年6月26日 20:00-21:00

主讲人：闻江贤

主要内容：

- 1、抽样方法基本概念



- 2、基于工艺风险的抽样方法介绍
- 3、基于统计学的抽样方法介绍
- 4、从产品检验到过程能力确认的抽样策略介绍

### 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。

### 【限时免费】《食品经营许可证审查通则》解读

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1395&fuid=154861>

开课时间：2024年7月3日 20:00-21:00

培训对象：食品企业法规人员、监管人员

主要内容：

1. 审查通则重要变化
2. 重点审查领域
3. 优化经营许可
4. 新增许可业态
5. 强化主体责任

### 线下·培训·会议

### 科普食育类：

### 【抢先看】会议日程、直播探会、食育市集、基地参观……2024（第三届）食育发展大会全攻略来喽！

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/aiK9wBHEXF\\_X2bTpfTf\\_1Q](https://mp.weixin.qq.com/s/aiK9wBHEXF_X2bTpfTf_1Q)

## 研发与创新类：

### 1、【本周进行·参会确认】第八届·肉研会即将开幕，6.20-6.22 相约郑州，行业携手创新发展！

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/HJRe4oKtXf0\\_QnQypXxhgz](https://mp.weixin.qq.com/s/HJRe4oKtXf0_QnQypXxhgz)

### 2、【本周进行·免费参加】“悦己2.0”时代|2024女性营养食品趋势洞察会

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/Cqvr1gr0c8RbW7YJau6FlA>

### 3、【本周进行】益生菌全产业链健康发展论坛暨产学研联盟签约会

时间：2024年6月19日10:00-12:00

地点：上海国家会展中心夹层会议室M4-01

会议议程：

卷圈突围 高活性益生菌

以肠轴线解析克菲尔共生菌的多重健康效益

FS4722 降尿酸益生菌及BY2 降胆固醇益生菌

报名联系人：15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7UZ0m-cijYMg0ga21NpUDA>

### 4、【本周进行】枯草芽孢杆菌 D111 新品发布及专家解读

2024年6月20日上午09:30-12:00

地点：上海国家会展中心夹层会议室M4-03

会议议程：

芽孢益生菌市场趋势

ADM 枯草芽孢杆菌 DE111 的特点

专家解读 DE111 安全性及其背后的科学

枯草芽孢杆菌全球法规回顾

DE111 新品概念

ADM 本土及全球代工能力

报名联系人：15336417612（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/cIApPPTJ1yaVZntSQzytnQ>

## 5、【本周进行·免费参加】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>

## 6、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/YOsEM\\_NxQLN18AU9eYyoWA](https://mp.weixin.qq.com/s/YOsEM_NxQLN18AU9eYyoWA)

## 7、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/epPdE85joDZbn6r60Azxw>

## 8、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 11-12 日

地点：四川·资阳市

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/iNdmYJWJEKub\\_4uBbirhxA](https://mp.weixin.qq.com/s/iNdmYJWJEKub_4uBbirhxA)

### 9、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>

### 10、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>

### 11、【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](https://mp.weixin.qq.com/s/vT_rsVaK17jfbhXan3q10A)

### 12、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](https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q)

## 质量安全类：

### 1、【本周进行】广州-食品三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，在体系管理中发现問題、改进問題、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

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/5ulENaqZoJyUr\\_LZk8Et0A](https://mp.weixin.qq.com/s/5ulENaqZoJyUr_LZk8Et0A)

### 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、【本周进行】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。

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

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

### 2、食品出口合规实操班培训暨东南亚食品出口合规专项培训

时间地点：8月7-9日 北京

课程简介：培训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，覆盖国别多，学习后可了解出口国监管框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，帮助企业规避出口合规风险。

涵盖国别及地区：美国、欧盟、俄罗斯、日本、韩国、澳大利亚、新西兰、东南亚地区、中国香港、中国澳门、中国台湾等

培训详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

定制培训及咨询报名：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交流会

▲时间地点：2024年06月26-28日 四川·成都

▲主要内容：

- 1、新型白酒标准体系建设 - - 基于消费端视角
- 2、抽检中涉及酒类原料及其产品检测项目解析
- 3、GB 5009.36-2023 《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》标准解读及应用
- 4、分子光谱技术结合化学计量学在酒类快速检测上的应用研究
- 5、酒类中挥发性风味物质研究进展
- 6、GB 5009.225-2023 《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》标准解读及应用
- 7、白酒产品中酒精度、甲醇测定难点解析
- 8、色谱、质谱技术在酒类检测技术中的应用研究

▲收费标准：

限时免费：6月19日前报名免费（仅限酒企）；

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/egyculgGxMab3npXN6YUNA>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

### 2、【检测盛会】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·隆华国际酒店

▲会议亮点：

30+行业大咖面对面分享，现场解决您的疑难问题；

400+行业精英共聚一堂，共探微生物最新技术；

聚焦嘉宾圆桌论坛，深度剖析实验室技术与管理；

立足微生物实验室难点痛点，探讨最新检测技术与管理经验。

▲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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/21BR5eaqivZISd-UGy5w2w>

▲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 期食品微生物实操培训班	6 月 22-25 日	北京
第 126 期食品微生物实操培训班	8 月 03-06 日	烟台
第 127 期食品微生物实操培训班	8 月 03-06 日	广州
第 128 期食品微生物实操培训班	9 月 07-10 日	杭州

### ▲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：

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/-tAjFknbVqH9x0LYMpoRRw>

▲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-NxGMflimnnPr9LQ7PTQ>

## 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；

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/tFuiEBmgqbhug\\_PzN0nJHg](https://mp.weixin.qq.com/s/tFuiEBmgqbhug_PzN0nJHg)

▲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](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

▲时间地点：2024年7月17~20日 山东·烟台

▲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

▲参加对象：检验检测机构、政府单位、企业、高校、科研院所等单位相关人员。

▲培训费用：2500元/人，团体优惠：同一家单位2人及以上参会2300元/人。

▲详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/nFDb0QUUpRy6Kc1RZk-AeQ>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

## 学校学生：

### 2024 国家级职业教育“双师型”教师培训项目—食品安全类专业课程建设能力提升培训

时间：2024年7月29日-8月4日

地点：山东省烟台市

主要内容：

培训内容

本次培训以“聚焦目标、突出重点、通识与专业相结合、理论与实践相结合、严格管理、确保实效”为原则，主要分六大模块。

(1) 政策解读；

(2) “1+X”课程体系建设；

(3) 思政教学设计；

(4) “双师型”教师专业技能提升；

(5) 教学法创新；

(6) “金教材”建设等培训。

培训对象：全国职业院校食品药品与粮食大类相关专业骨干教师，具备2年及以上职业院校工作经验。

培训证书：完成培训并通过考核者可获得国家级教师培训项目结业证书和相应技能证书，学分认定参照国培项目执

行。

培训费用： 国培项目参训老师：3850 元/人（含住宿、餐饮、培训费等，不含往返交通）。

联系人：

刘老师：15684159126（微信同号）

孔老师：18654891602（微信同号）

详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/W8T7tk0fdIq0V\\_13n9N8YQ](https://mp.weixin.qq.com/s/W8T7tk0fdIq0V_13n9N8YQ)

### 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。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/oPH\\_xFMAazEfcViQdM4D6Q](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/xTlJps1Dksr5dudMybzHKg>

▲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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】核辐射检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

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

▲报名咨询：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

▲项目介绍：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/6XMiR0Ij01qephj6Q342hg>

▲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

▲详情介绍：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

▲详情介绍：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/jDdmqUCT7Qqc8Wq77pQbxbg>

▲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

▲详情介绍：现在进入招生季，我们希望为食品院校的招生搭建平台，为院校招生简章进行展播，供广大食品学子参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度▲详情链接：

[https://mp.weixin.qq.com/s/ap\\_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ)

# 食品伙伴网食品人才中心

**食品人才中心**——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

[河南嘉旭牧业有限公司](#)

[贵州湄潭茯莹食品开发有限公司](#)

[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](#)

[东方黎明控股集团有限公司](#)

## VIP 企业招聘：河南嘉旭牧业有限公司

河南嘉旭牧业有限公司成立于 2017 年 01 月 11 日，注册地位于开封市鼓楼区刘寺转盘向西 100 米，是一家集全产业链为一体的高端生鲜肉制品及农产品加工的现代化企业。公司于 2020 年创建“优选秣稼”品牌并注册了商标，目前“优选秣稼”高端生鲜产品已覆盖河南省各地市的大型商超及周边省份如安徽、江苏、河北和山西地区的部分商超，目前优选秣稼产品正在走向全国各地，为全国各地的民众送去健康。河南嘉旭牧业有限公司对外投资 1 家公司，具有 1 处分支机构。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1498559/>

1、生产主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17744.html>

4000-6000 元/月

## 职位描述

- 1、负责生产相关具体工作的安排和管理
- 2、负责生产相关人员的培训、培养和考核
- 3、负责生产产品的品质
- 4、负责与生产相关部门的沟通协调工作
- 5、福利：缴纳五险、包吃包住、月休四天
- 6、工作地点河南开封市 河南省开封市鼓楼区刘寺转盘向西 100 米路南

## 2、品管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17743.html>

4000-6000 元/月

## 职位描述

- 3、负责公司进出货品的质量检验
- 2、负责不合格品的处置
- 3、负责产品售后质量问题的分析和协调

福利：缴纳五险、包吃包住、月休四天

河南开封市 河南省开封市鼓楼区刘寺转盘向西 100 米路南

## 3、仓库主管 <http://www.foodmate.cn/job/show-17742.html>

6000-8000 元/月

## 职位描述

- 1、负责公司仓库产品（生鲜食品）的分类管理，确保产品的数量和质量
- 2、负责仓库日常工作的安排和协调工作，确保仓库工作高效进行
- 3、负责仓库人员的日常管理工作，确保人员工作的责任心和工作效率
- 4、负责仓库产品的定期盘点和库存预警上报工作，确保每日发货产品的库存有保障
- 5、负责仓库和其他相关部门的沟通协调工作，确保部门之间的沟通和对接无误顺畅
- 6、负责仓库所使用设备的保管和维护工作

福利：缴纳五险、包吃包住、月休四天

工作地点河南开封市 河南省开封市鼓楼区刘寺转盘向西 100 米路南

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net) 客服 QQ： QQ交谈 3146711400

# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193



# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】FSSC22000 V6.0 附加方案培训

讲师阵容 | 6月27-29日 上海 冷冻鱼糜及其制品加工技术培训班报名优惠倒计时4天

| 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！

嘉宾风采 | 6月19-20日 食品包装与食品标识合规交流会

嘉宾风采 | 6月济南+线上同步直播 企业食品安全风险管理实操培训

## 热门分享：

食品质量检验基础知识 ppt

上市公司的绝密火锅底料配方

如何控制食品加工过程中的交叉污染？

总局答复：复合配料只有团体标准或企业标准，需要展开原始配料吗？

市监总局 | 非食用物质名录增补或修订工作规范

答复 | 电商购买袋装茶叶分装，外包装怎么标注

产品认证基础 CCAA 2024年03月考题

【2024客诉】与职业打假人比一比谁更细心

【2024客诉】质量人经历的“客诉”

【2024客诉】营养成分

## 热门讨论：

猪猪面馆 2024年之 20：面馆推行绩效管理

压片糖果原料 xx 粉是复配的，成分是麦芽糊精和 xx，但是我们产品中已经添加了麦芽糊精

商品条形码必须是 69 开头的条码吗

熟肉制品与预包装食品

食品标签有点问题，被职业打假人行政复议了咋办

如果有国标了，是否还要遵从地方法规

标签上能写检验合格吗？

速冻食品分类

小作坊预包装食品标签中执行标准

固体饮料警示用语可以标示在标签的背面吗？

请问具有防腐效果又不属于防腐剂的食品添加剂有哪些啊？

商标的汉字可以大于强制标示内容的汉字吗？

多层关系委托加工问题

原始配料展开的问题

关于营养成分复检偏差较高的问题

委托加工标识问题

关于生产日期打印

关于口罩

保质期至如何计算？

明天要做体系认证  
车间现场品控  
SC 审核，配方单未按标准编写  
车间可以穿快到膝盖的半截裤进车间嘛  
发证时用的一个标准，后实际生产用另外一个标准是否可行？  
样品判定问题？  
关于面包质量通则 GB/T20981 对于面包定义的理解  
企业标准是否可以给产品定级  
生产企业蒜蓉辣椒酱的品质问题探讨  
豆浆保存期  
请问官方对单糖双糖多糖的定义  
后生元的可用性依据  
菌落总数结果计算  
乙酸铅这种药品这么可怕的吗？  
找工作：大家觉得什么样的才是好工作？  
食品质量与安全本科出来后真的只能做品保这块嘛？  
你有职场空窗期吗  
销售不好，薪水降低了  
想咨询一下关于评中级工程师的问题



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](mailto: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](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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

# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流