

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 25

总第1008期

2024-07-02

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 06. 17-06. 23）

氨糖里的MSM是什么？  
关节不好，吃氨糖就可以？

“无笼好鸡”，好在哪？

榴莲降价了，你榴莲自由了吗？

重磅！GB 7718公开征求意见，亮点抢先看！



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

“无笼好鸡”，好在哪？  
榴莲降价了，你榴莲自由了吗？  
2023 年特殊食品安全监管形势稳中向好  
重磅！GB 7718 公开征求意见，亮点抢先看！  
食品行业一周舆情信息汇总（2024.06.17-06.23）

食品标签革新启航，新版征求意见亮点解析  
我国食品安全地方标准从省内适用到跨省份互认  
氨糖里的 MSM 是什么？关节不好，吃氨糖就可以？  
CAC 食品添加剂使用标准换版：全新变化快速概览  
答复 | 关于加强对食品行业塑化剂管控及监管执法力度的提案

## 国内预警

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告（2024 年 第 18 号）  
市场监管总局关于公开征求《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知

食品安全国家标准评审委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等 14 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2024〕5 号）  
市场监管总局公开征求《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

## 国际食品

时隔两年 哈萨克斯坦牛肉再次进入中国市场  
科学预测兽药残留：外推 MRL 引领安全新路径  
知名超市爆出重大丑闻：这些食品引发严重健康问题！

大马鲜榴莲要来了！海关总署发布检疫要求公告  
让健康饮食更可负担：世卫组织推出财政政策新指南  
俄罗斯对华农产品出口额大幅增长 44% 冷冻鱼、菜籽油、虾蟹类出口量最多

## 国际预警

我国出口柠檬绿茶被检出农残超标  
美国对我国出口中草药丸和玉泉丸实施自动扣留  
俄罗斯对我国两家企业产品实施强化实验室检测

2024 年 6 月输日食品违反日本食品卫生法情况（6 月 25 日更新）  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 25 周）  
日本解除对中国产木耳中溴虫腈及红辣椒中 2,4-D 的残留量监控检查

## 食品科技

食品领域 13 个项目荣获 2023 年度国家科学技术奖  
研究揭示胡蜂幼虫营养价值与褐变抑制新方法

黑龙江省果树雹灾预防和补救技术措施  
2024 年度湖南省重点研发计划拟立项项目公示 食品领域有 25 项

最近麦当劳在推广“无笼好鸡”，你是否好奇这个“无笼”是什么？

其实“无笼”就是放平地上养（和你理解的放养还不是一回事），这并不是新鲜事物，他们几十年来都是这么做的。虽然生产效率比多层笼养略低，但动物福利好一些。

“无笼”并没有太多可说的，真正值得展开的是“好鸡”，因为大多数人并不了解养鸡背后的科技含量。

随着改革开放进入中国的西式快餐带来了一种特殊的鸡——白羽鸡，它的到来迅速提升了中国肉鸡养殖业的管理水平和技术水平。

由于长得快，白羽鸡又被叫做速生鸡，由此衍生出一些经久不息谣言和误解，比如使用大量激素，小孩吃了会性早熟等等。真实情况是：

1、白羽鸡长得快不靠激素，而是靠良种选育。这其实和袁隆平的高产杂交水稻是同样的原理，是从很多很多白羽鸡里面挑出来长得最快的鸡，30-40天出栏对白羽鸡而言很正常，当然代价就是香味物质积累不够。

“种业”就是农业的“芯片”，过去白羽鸡优良品种全部靠进口，价格非常贵，说是卡脖子都不为过。但现在国内育种企业已经有所突破，甚至开始出口种鸡了。

2、白羽鸡长得快还靠“动物营养学”。人有膳食指南，白羽鸡也有它们的膳食指南。白羽鸡饲养过程中要换好几种饲料，通过精准调整营养配比，满足不同生长阶段的需要，有点像婴儿奶粉的1、2、3段。目的就是最大限度吸收利用饲料营养，妥妥的“反食物浪费”。

3、白羽鸡长得快还靠配套管理。白羽鸡的养殖环境要做到最优化，养殖密度、温度、湿度、污染物、光线、通风、噪音等等都要考虑到，每一个参数的选择都要以科学为依据。让白羽鸡排除一切干扰，在舒适的环境中闷头干饭、闷头睡觉、安心长肉。标准化养殖的管理水平是肉鸡安全性和品质均一性的基石。

4、饲料添加抗生素已是过去式。过去动物饲料或者饮水里面会添加少量抗生素，但现在已经不让加了。为了让鸡少得病，大型养鸡场常选址在绿水青山的地方，从孵蛋开始控制致病微生物，鸡苗还要接种疫苗。小鸡进鸡舍之后拒绝访客，饲养员进去都得消毒。饲料也会加入一些益生菌、中草药之类的，提高鸡的免疫力。总之，管理越好，病害越少，用药越少。

总结一下，规范养殖的白羽鸡可以放心，根本不存在什么激素、性早熟的问题。至于什么是“好鸡”，主要要看你想怎么吃。如果是炖汤、红烧，还是散养土鸡更好。如果是西式快餐，白羽鸡 yyds。

夏日炎炎

榴莲降价了，

你榴莲自由了吗？

进入5月，有着“水果之王”之称的榴莲开始大量上市，价格出现大幅下降。“榴莲一斤跌破10元”，“榴莲价格跳水”，“榴莲自由要实现了”等词条频频冲上热搜，引发热议。

不少“吃货”闻风而动，掀起了一股榴莲消费热。网友们纷纷表示“10元一斤的榴莲请给我也来一份！”

### 榴莲

榴莲学名 *Durio zibethinus* Murr，是一种锦葵目、锦葵科巨型的热带常绿乔木。榴莲是热带著名水果之一，原产马来西亚。东南亚一些国家种植较多，其中以泰国种植最多。中国广东、海南也有种植。榴莲在泰国负有盛名，被誉为“水果之王”，是我国进口的主要水果之一。榴莲商品品种较多、价格波动较大，应如实规范申报。

### 常见

#### 进口主要品种

##### 1. 金枕头榴莲

金枕头榴莲原产泰国，是最常见的榴莲品种，单果重量大，可达3-6公斤每颗；出肉率较高，果核较小；口感较粗糙，纤维感比较明显。是价格相对较低的榴莲品种。

##### 2. 青尼榴莲

青尼榴莲产自泰国，青尼是泰语“chane”的音译，是国内比较常见的一个品种。其外形形状饱满，颗粒比较大，果肉呈现金黄色，果实气味较金枕头品种更为浓郁，在泰国产量丰富，口感甜润，核小且少。

##### 3. 猫山王榴莲

猫山王榴莲原产马来西亚，其单果重量较小，果皮多为绿色，果肉呈现姜黄色，有凝脂感，榴莲气味浓郁，主要特征为无尾尖，果实饱满，尾部呈星型，是高价值的榴莲品种。

##### 4. 苏丹王榴莲

苏丹王榴莲原产马来西亚，是比较大众化的马来西亚榴莲，果皮呈金黄色，果核大，果肉呈现淡黄色，口感密实棉干，大量应用于甜品蛋糕制作。

更多内容详见：[榴莲降价了，你榴莲自由了吗？](#)

文章来源：天津海关 12360 热线微信号

近期，市场监管总局举办全国特殊食品安全监管业务培训班，通报 2023 年特殊食品安全监管工作情况。

2023 年，市场监管部门加强源头严防、过程严管、产品严检、风险严控，不断推动特殊食品安全工作高质量发展和高水平安全良性互动，以高质量发展促进高水平安全。特殊食品监督抽检全年总体合格率为 99.85%，同比上升 0.03%，多年保持高位，监管能力和水平不断提升，特殊食品安全监管形势总体稳中向好，消费信心不断提振。

政策制度持续完善，不断推动特殊食品安全工作行稳致远。特殊食品注册监管政策措施持续优化，促进产业发展内生动力不断增强，创新发展能力逐步提升。修订发布《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》《特殊医学用途配方食品注册管理办法》等规章，进一步严格注册要求、申报条件、审批程序，鼓励企业研发创新，对罕见病类别、临床急需且尚未批准新类别等特殊医学用途配方食品实施优先审评。印发《保健食品新功能及产品技术评价实施细则（试行）》，并会同国家卫生健康委、国家中医药局发布多个保健功能目录、保健食品原料目录，从制度上改革我国以往保健食品功能声称评价管理“靠政府”、声称“靠背书”旧有模式，以质量安全为底线，引领产业高质量发展取得新进展新突破。新增人参、西洋参、灵芝等保健食品原料目录，大力支持将我国传统特色资源纳入原料目录。印发《网络销售特殊食品安全合规指南》《保健食品标志规范标注指南》，进一步规范网络销售特殊食品行为，严格规范标签标识。

注册改革不断深化，统筹推进特殊食品安全工作高质量发展和高水平安全。保健食品注册备案双轨制改革取得重大突破，开放保健食品新功能申报、规范保健食品功能声称、完善技术评价、扩大保健食品原料目录等工作，有力激发市场新动能，政策引导效应逐步显现，备案产品数量快速增长。全年批准保健食品注册 875 个，发放保健食品备案凭证 3423 个，比 2022 年增长 2.5%；截至 2023 年底，我国已批准保健食品注册 1.21 万件、发放保健食品备案凭证 1.62 万件。特殊医学用途配方食品发展态势持续向好，2023 年共批准产品注册 70 个，年度注册数量创历史新高。截至 2023 年底，婴幼儿配方乳粉新国标注册攻坚任务高质量完成，共批准 134 家企业按新国标注册婴幼儿配方乳粉产品配方 1028 个，市场供应平稳。在守牢特殊食品安全的基础上，强化科技创新、技术革新、产品更新引领，不断夯实特殊食品产业高质量发展基础。

落实“四个最严”要求，防范化解特殊食品全过程风险。采取督查调研、研讨交流、培训帮扶、典型示范等多种措施，督促指导企业配备食品安全总监、食品安全员，建立完善“日管控、周排查、月调度”工作机制，动态完善、严格实施风险管控清单，特殊食品安全“两个责任”持续深化落地，取得积极成效。日常监督检查力度不断加大，“全覆盖”体系检查常态化机制持续完善，精准聚焦群众关心关切开展专项行动，切实保障特殊食品安全。2023 年，各地共检查特殊食品生产经营企业 209.2 万户次，发现问题 16.9 万个；完成 525 家保健食品生产企业体系检查，完成全国 111 家婴幼儿配方乳粉生产企业、33 家特殊医学用途配方食品生产企业的全覆盖体系检查。以“时时放心不下”的责任感，坚持防范为主、抓早抓小，通过案例剖析、经验交流、专家解读等方式，推动风险防控交流常态化长效化，提高监管部门、企业的风险防范意识和处置能力，有效防范化解苗头性、潜在性风险隐患。

**食品伙伴网讯** 2024年6月27日，食品安全国家标准审评委员会秘书处发布《食品安全国家标准 预包装食品标签通则（征求意见稿）》（以下简称意见稿），征求意见截止日期为2024年7月10日。为使广大食品企业尽快了解GB 7718修订情况，食品伙伴网对本次意见稿与现行有效版本的变化做了梳理，以供行业参考。

### 01 修改了术语和定义

调整了预包装食品定义，增加了预先包装或者制作在包装材料和容器中以计量方式销售的食物；修改了保质期和规格的定义；增加了数字标签的定义；删除了主要展示版面的定义。

### 02 调整了食品标签基本要求

删除了关于字体、字号、多重包装食品标签的具体要求；“保健作用”文字表述调整为“保健功能（功效）”。

### 03 修改了标示内容要求

修改了食品名称的要求：将原有属性名称的定义调整为对于食品名称的具体要求；删除了对于食品名称字体、字号、颜色以及食品名称中关于加工工艺、制作方法等描述性用语的要求。

修改了配料表的标示要求：将配料表引导词的具体使用要求删除，由国务院市场监督管理部门另行规定；将定量标示的豁免情形调整至标准附录。

删除了生产经营者信息、净含量的具体标示要求，由国务院市场监督管理部门另行规定。

修改了日期标示的要求：对于保质期1年以上和包装最大表面面积不大于20cm<sup>2</sup>时的预包装食品，可仅标示保质期及保质期的到期日；为避免“保存期”的术语对于消费者和市场监管部门造成混淆，将“保存期”调整为“消费保存期”，作为可选择标示内容，指导消费者在购买食品后合理食用食品，避免食物浪费。

食品中含有致敏物质时，其标示作为强制要求。并且增加了数字标签要求。

### 04 增加了进口预包装食品标示要求

意见稿单独规范了进口预包装食品的一般要求，配料表，生产者、经营者的名称、地址和联系方式，原产国或地区，日期标示，适宜人群、食用量或食用方法等。

### 05 修改了豁免标示内容

规定在标示了批号的前提下，葡萄酒及酒精度大于等于10%的酒类可不标示生产日期；按照市场监管部门要求，统一了最大表面面积小于20cm<sup>2</sup>时的预包装食品的标示要求，不再区分定量或计量形式的预包装食品。

更多内容详见：[重磅！GB 7718 公开征求意见，亮点抢先看！](#)

食品伙伴网讯 2024年06月17日-06月23日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.06.17-06.23)
记者卧底曝光鸭肠鹅肠工厂生产乱象 两地市监回应
网红火锅店吃完舌头变黑？品牌方回应
知名品牌否认火鸡面过氧化值超标传闻
杭州西湖市监通报博主买到假冒“狮峰龙井”
知名品牌回应汉堡吃出生肉
知名咖啡品牌回应喝西梅美式腹泻
男子吐槽买鸡爪遇刺2个27.4元 景区回应
知名茶饮品牌频现杯底漏奶茶
男生称知名麻辣烫店饮料机全是蚂蚁

#### 记者卧底曝光鸭肠鹅肠工厂生产乱象 两地市监回应

6月17日，有媒体曝光山东滨州、河南清丰两家禽类屠宰加工厂脏乱差问题严重，引发关注。

据悉，2024年4月下旬，媒体记者先后进入河南清丰县永官食品有限公司、山东雅士享肉类食品有限公司，在鸭肠、鹅肠生产车间暗访发现，鸭肠随意堆放在地上，清洗地面的脏水混在鸭肠中，工人直接用脚踩洗鹅肠，甚至还有工人将从污水中捞出的死鸭再次送回车间。

对此，6月17日，从两家企业所属的市场监督管理部门了解到，两地均已成立联合工作组，并已查封两家企业的涉事生产车间，后续根据调查情况进一步处理。

6月17日，河南省清丰县市场监督管理局发布通报称，当地已组织市监局等部门组成联合调查组，依法责令涉事企业立即停产整顿。工作人员已封存所有产品，对相关责任人予以控制。下一步将对涉事企业相关问题，依法依规调查处理。

6月17日，山东滨州沾化区成立联合工作组对雅士享鸭肠生产车间乱象开展调查。沾化区市场监管局富源市场监管所所长王哲堂在媒体采访时称，鸭肠生产属于畜禽类的初级农产品加工，经过他们现场初步查看发现鸭肠车间环境脏乱差，不符合加工操作环境要求。目前他们已对鸭肠车间进行了查封，并对相关责任人做了询问笔录，后续会根据查到的情况进行进一步处理，如果涉嫌违规违法行为，将及时处罚。

此外，6月17日下午，山东雅士享肉类食品有限公司总经理采访时称，鸭肠车间是对外承包给第三方，从生产经营销售都是第三方在经营。鸭肠车间出现脏乱差，公司作为生产主体有监管责任，已第一时间把鸭肠车间全部关停，将配合各部门调查，作出相应的整改。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.06.17-06.23\)](#)

**食品伙伴网讯** 为筑牢食品安全防线，进一步规范食品生产经营者的标签标注行为，《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（征求意见稿）以及《食品标签监督管理办法》（征求意见稿）共同面向社会征求意见。鉴于 GB 7718 与《食品标签监督管理办法》在食品标签管理上的协同性，食品企业应紧密结合两份征求意见稿，共同推进标签工作的革新与完善。为帮助广大食品企业迅速掌握新版标签的修订要点，食品伙伴网对本次征求意见稿的亮点变化进行了梳理，以供行业同仁参考借鉴。

### 1. 预包装食品定义重塑，不再局限于预先定量，拓宽范围并引入长度标识

GB 7718 征求意见稿中对预包装食品的定義进行了修改，取消了“向消费者直接提供”这一限制性条件，并且将预先包装以计量称重方式销售的食物纳入预包装食品的范围。增加“长度标识”作为食物的量限维度，拓宽预包装食品的定義边界。

《食品标签监督管理办法》（征求意见稿）明确销售食用农产品，标签应当符合《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的要求。因此可确定预包装食品中不包含食用农产品。

### 2. 强化属性名称，规范新奇特音译标识

明确食物属性名称的首要性，属性名称必须清晰、准确地标识，以确保消费者能够迅速识别产品的真实属性。在属性名称正确标识的前提下，仅在同一展示版面，可以使用“新、奇、特、音译及商标”名称，并且真实属性名称应使用更大字号、同样字体、同样颜色标注。

### 3. 优化配料表标识要求，清晰、简洁、全面

已完全挥发或去除的配料：可不标示，方便企业选择标识形式。

复合配料：复合配料已有国家、行业、地方标准，并且其加入量小于食物总量的 25%，不需要标示其原始配料。复合配料的名称应在配料表中标示，随后将复合配料的原始配料在括号内按加入量的递减顺序标示。明确复合配料中加入的复合配料，可不展开标示其原始配料。

复配食物添加剂：应当标示每种具有功能作用的食物添加剂。加工助剂、已经失去活性的酶制剂、无功能作用的辅料可不标示。

菌种：生产过程中直接添加的菌种，未经灭活或去除工艺的，应当标示所添加菌种的具体名称，可同时标示相应菌株号及菌种含量。起发酵作用的菌种，归类标示为“发酵菌种”、“微生物发酵剂”。经过灭活或采取过滤等方式去除的菌种可不标示。

分装食物：配料表应当标注被分装食物的配料。分装食物应当注明“分装”字样。

更多内容详见：[食品标签革新启航，新版征求意见亮点解析](#)

**食品伙伴网讯** 2024年2月，国家卫生健康委办公厅印发《关于进一步规范食品安全地方标准备案工作的通知》（国卫办食品发〔2024〕3号），要求加强各地风险评估和地方标准工作的衔接，提出：各地根据辖区实际情况，在经过科学论证的前提下，可以等同采纳或认可其他省份相应的食品安全地方标准。鼓励有相似饮食习惯、地域特色、风险管理需求的省份探索联合制定区域性食品安全地方标准。可见，各省份食品安全地方标准协调与互认是未来的发展方向。食品伙伴网根据各省、自治区、直辖市发布的食品安全地方标准公告，整理出最新食品安全地方标准发布情况，为大家提供参考。

### 等同采纳或认可外省食品安全地方标准成功案例

2024年1月10日，广西壮族自治区卫生健康委员会发布的2024年第2号公告明确，广西区内的绞股蓝生产企业执行陕西食品安全地方标准《平利绞股蓝》（DBS61/0019-2019）。相关公告见图1。



图1 2024年第2号公告

2024年2月7日，广西壮族自治区卫生健康委员会在其2024年第7号公告中提出，决定广西区内企业执行云南省食品安全地方标准《干制三七花》（DBS53/023-2017）、《干制三七茎叶》（DBS53/024-2017）、《三七须根》（DBS53/029-2020）。相关公告见图2。



图2 2024年第7号公告

需要注意的是，如果没有等同采纳或认可外省份食品安全地方标准的发布公告，本省内的食品生产企业，不能自行采用外省份的食品安全地方标准。

此外，为稳妥审慎做好外省份相应食品安全地方标准认可相关工作，广西壮族自治区卫生健康委员会和安徽省卫生健康委员会相继出台了相关政策。广西方面，在2022年颁布了《广西区外食品安全地方标准认证方案》，而安徽则于2024年发布了《外省食品安全地方标准认可论证工作暂行规定》。这两份文件都明确了外省份食品安全地方标准认可论证范围和流程等，保障了标准的采纳既符合相关法规要求又满足地方实际需求。

更多内容详见：[我国食品安全地方标准从省内适用到跨省份互认](#)

文章来源：食品伙伴网

俗话说：人老腿先老！

上了年纪后，家里父母老人的腿脚就开始变得不利索了，尤其是膝关节，总感觉发不了力、走路时没一会儿就觉得膝关节疼，上下楼梯时还更疼。他们经常也会感叹“人老了，腿越来越不中用，才走上两步就开始痛。”

父母身体健康是每个子女的心愿。最近几年，很多人都会给家里的父母老人买一些促进关节健康的保健食品来吃，近两年风头最盛的要数「氨糖」了。

然而，最近有朋友问我，说在小红薯上看到有人说氨糖里有一种 MSM 是禁用成分，也不能吃。甚至还有说它会对肝脏负担大，损伤胃黏膜，引起恶心呕吐等问题。

MSM 到底是什么？是否安全？还能买氨糖吃吗？

### 1 MSM 是什么？

促进关节健康的保健食品中，目前最火的要数氨糖。

氨糖全称是氨基葡萄糖（glucosamine），是人体中最丰富的单糖之一，在关节软骨中的含量很高。软骨和周围的组织、关节液，可以保护我们的关节，在活动时起到缓冲的效果。

一些氨糖类产品中一般还会有 MSM 等其他成分。那么，MSM 到底是什么呢？

MSM，也就是【二甲基砒】（methylsulfonylmethane），它还有很多名称，包括甲基磺酰甲烷、磺酰双甲烷等。

有一些研究发现，MSM 有很好的抗发炎作用。发炎是许多健康状况的原因，包括关节炎、过敏等。所以会被用到一些促进关节健康的保健食品中。

### 2 MSM 到底是否安全？

大家最关心的是 MSM 是否安全。其实，MSM 并不是什么新奇的东西，它的安全性也很好。

首先，MSM 是一种天然存在的物质，它是地球整个硫循环的一部分，在空气、水里都有它的存在。

其次，很多植物、动物体内也有 MSM。因为它在空气、水源里都有，就会通过循环进入动物、植物体内，比如很多蔬菜、水果、谷物中都有 MSM 存在。正因为如此我们吃的很多蔬菜、肉类等食物中本身就有 MSM。

另外，在我们人体内也会有 MSM。人体皮肤、头发、指甲、骨骼、肌肉和各种器官中都含有 MSM，我们肠道中的微生物群可以通过代谢过程产生 MSM。

更多内容详见：[氨糖里的 MSM 是什么？关节不好，吃氨糖就可以？](#)

食品伙伴网讯 近日，CAC 食品添加剂使用标准从 2021 版更新至 2023 版的，食品伙伴网对 2023 版与 2021 版标准进行了对比分析，并提炼出了食品添加剂使用规定中的核心变动点，以方便业界同仁了解新标准的变化。

## 一、新增食品添加剂新品种

新增食品添加剂新品种 4 个（见表 1），来自杜氏盐藻的富含 β-胡萝卜素的提取物、部分水解卵磷脂、来自 *Ashbya gossypii* 的核黄素和螺旋藻提取物。针对来自杜氏盐藻的富含 β-胡萝卜素的提取物、部分水解卵磷脂和来自 *Ashbya gossypii* 的核黄素规定了特定食品类别或具体食品中的具体使用限量，详细规定可查看标准中的表 1 或表 2。螺旋藻提取物是表 3 中的食品添加剂，除非另有明确规定，可在各类食品中依据生产实际需求适量使用。下表为新增食品添加剂品种的中英文名称和编码。

表 1 新增食品添加剂品种

食品添加剂中文名称	食品添加剂英文名称	INS 编码
杜氏盐藻来源富含 β-胡萝卜素的提取物	β-Carotene-rich extract from <i>Dunaliella Salina</i>	INS 160a(iv)
部分水解卵磷脂	Lecithin, partially hydrolysed	INS 322(ii)
来自 <i>Ashbya gossypii</i> 的核黄素	Riboflavin from <i>Ashbya gossypii</i>	INS 101(iv)
螺旋藻提取物	Spirulina Extract	INS 134

## 二、扩大使用范围的食品添加剂

扩大使用范围的食品添加剂有 17 个（见表 2），包括阿拉伯胶、阿斯巴甜-乙酰磺胺酸盐、爱德万甜、丙二醇脂肪酸酯、赤藓红、赤藓糖醇、氮、二氧化硅（无定型）、二氧化碳、粉状纤维素、富马酸、甘露糖醇、硅酸钙、硅酸镁（合成）、果胶和海藻酸丙二醇酯等。

表 2 扩大使用范围的食品添加剂及其在食品中的使用规定

食品添加剂名称	编码	食品名称	最大使用量
阿拉伯胶	INS 414	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）和海藻制品，不包括食品类别 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中的发酵豆制品	GMP
		婴儿配方食品	10mg/kg
		较大婴儿配方食品	10mg/kg
		特殊医学用途婴儿配方食品	10mg/kg
		葡萄糖	GMP
爱德万甜	INS 969	风味液态饮料	6mg/kg
		饮料蛋白	60mg/kg
		稀奶油类似产品	10mg/kg
		乳粉和稀奶油类似产品	20mg/kg
		非氧化干酪	10mg/kg
		冷冻水果	20mg/kg
		酱、冻或冻水果糖果	3mg/kg
		罐装或冷冻（巴氏杀菌）水果	10mg/kg
		糖渍水果	20mg/kg
		糖渍的水果馅料	10mg/kg
		干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）、海藻、坚果和籽类	10mg/kg
		醋、油、盐水和酱油的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）和海藻	3mg/kg
		罐装或冷冻（巴氏杀菌的）或冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）和海藻	10mg/kg
		蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）、海藻、坚果、籽类的盐和冰拌蔬菜（如花生酱）	10mg/kg
		蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）、海藻、坚果、籽类的混和及制品（如蔬菜制品和沙司和酱类蔬菜），不包括 04.2.2.5 类	10mg/kg
		发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）和海藻制品，不包括食品类别 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中的发酵豆制品	25mg/kg
		精制植物油中的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类、豆类、芦笋）和海藻	10mg/kg
		可混食物（粉）和可混块可混	30mg/kg
		可混食物（浆）	10mg/kg
		夹心巧克力、代巧克力制品	30mg/kg
谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	10mg/kg		
精制馅料制品（甜的、酸的、果味的）及其混合物	17mg/kg		
加工的和鱼制品，包括软体动物、甲壳类和棘皮类动物	3mg/kg		
半熟的鱼和鱼制品，包括软体动物、甲壳类和棘皮类动物	3mg/kg		
全熟的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物、甲壳类和棘皮类动物	3mg/kg		
其他糖和糖浆（如：木糖、糖醇和糖的衍生物）	30mg/kg		
糕点馅料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		
调味料和调味品	20mg/kg		

更多内容详见：[CAC 食品添加剂使用标准换版：全新变化快速概览](#)

文章来源：食品伙伴网

广东省市场监督管理局关于省政协十三届二次会议第 20240307 号提案答复的函

粤市监食生函〔2024〕750 号

岑小惠委员：

您提出的《关于加强对食品行业塑化剂管控及监管执法力度的提案》（第 20240307 号）提案收悉。经综合省发展改革委、省公安厅、省农业农村厅、省卫生健康委等单位意见，现将办理有关情况答复如下：

我们赞同您提出的建议。近年来，我省各相关部门深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全重要论述和重要指示精神，严格落实党中央、国务院关于食品安全工作决策部署，按照省委、省政府工作要求，高度重视食品中邻苯二甲酸酯类物质（俗称塑化剂）污染风险防控，不断推进强化食品中塑化剂监控监测及监督执法工作，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。

### 一、已开展的主要工作

（一）持续推进食品安全标准体系建设。国家和省级卫生行政部门历来对食品接触材料的发展及作用高度关注，不断强化食品接触材料的食品安全风险监测评估，以科学严谨的态度不断完善相关技术标准内容的标准制定修订。近年来，国家卫生健康委发布了《食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂》《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用黏合剂》等国家标准；省卫生健康委在 2023 年发布了《广东省食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》（DBS 44/020-2023），明确规定“采购与酒体直接接触的材料或物料为塑料材质时，应有易迁移的醇溶性有害成分（邻苯二甲酸酯等）含量检测报告”。相关国家标准、地方标准的发布实施，促使生产经营企业规范使用食品接触材料，减少了食品接触材料对自然环境的污染和危害、对人体健康的影响和损害。

（二）持续强化专项抽检监测力度。一是强化食品中塑化剂风险监测。针对食用油、调味品、方便食品、饮料、糖果制品、酒类、特殊膳食食品等产品开展邻苯二甲酸二（2-乙基）乙酯（DEHP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）类物质开展风险监测，对检测发现的风险问题依法严格落实问题样品处置，防范问题产品流入市场。2023 年，省市场监管局开展邻苯二甲酸酯类 DEHP、DBP 监测 438 项次，发现问题样品 12 项次，对问题企业开展立案调查、整改复查，有效阻止问题产品流向市场。二是强化重点食品相关产品监督抽检。围绕社会关注度较高的塑料奶瓶、奶嘴、婴幼儿塑料餐饮具等重点品种开展邻苯二甲酸酯项目监督抽检，守住食品相关产品质量安全底线。2023 年，省市场监管局开展奶瓶奶嘴等食品相关产品邻苯二甲酸酯项目监督抽检 85 项次，未发现不合格产品。三是强化农产品风险监测。省农业农村厅组织开展豇豆和水产养殖重点品种药物残留专项监测，以及水果中膨大剂、保鲜剂、防腐剂和甜味剂等专项监测。2023 年，全省各级农产品质量安全定量检测样品达到 1.82 批次/千人，监测样品种类基本覆盖我省主要食用农产品。其中省级农产品质量安全例行监测合格率为 98.9%，监督抽查问题发现率达 1.5%，有力护航了我省农产品稳产保供、安全上市。

（三）强化风险隐患排查防控力度。一是强化食品生产经营过程监管。省市场监管局持续落实《市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见》（国市监食生〔2019〕214 号），督促食品生产者严格落实进货查验记录制度，加强原辅料和食品相关产品的塑化剂管控，加强油脂类、酒类食品生产经营过程防控。

更多内容详见：[答复|关于加强对食品行业塑化剂管控及监管执法力度的提案](#)

文章来源：广东省市场监督管理局

# 国内预警

## 市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 18 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检 1257 批次样品，检出 13 批次样品不合格。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，有关省级市场监管部门已组织开展核查处置。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

### 一、微生物污染问题

（一）湖南省长沙市浏阳尚品好又多购物广场有限公司销售的、标称湖南省长沙市诚一食品有限公司生产的酸找梅（杨梅夹心），其中菌落总数、柠檬黄检验值不符合食品安全国家标准规定。

（二）湖南省长沙市浏阳市大瑶镇升飞乐自购精彩生活超市销售的、标称湖南省长沙市浏阳市关口华利食品厂生产的有坛山枣，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（三）黑龙江省哈尔滨市道外区超级宝贝母婴童生活馆销售的、标称黑龙江省农垦龙王食品有限责任公司生产的龙贝乐婴儿配方奶粉（0—6 月龄，1 段），其中克罗诺杆菌属不符合食品安全国家标准。属地市场监管局已督促企业下架、召回不合格食品，并对该生产企业、企业法定代表人及食品安全总监等相关责任人予以行政处罚。

### 二、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）江苏省盐城市东台市三仓镇伦俊食品商店销售的干木耳，其中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检验值不符合食品安全国家标准规定。

（二）云南省昆明市嵩明县牛栏江镇好酥香破酥包子店加工销售的花卷，其中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检验值不符合食品安全国家标准规定。

（三）江苏省苏州五粒米食品有限公司销售的干黄花菜，其中二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准规定。

### 三、质量指标不达标问题

（一）拼多多小小母婴小店 47（经营者为浙江省温州市龙港市小奶盖母婴用品店）在拼多多（手机 APP）销售的、标称山东省青岛爱氏营养健康科技有限公司代理的、南阳世宗工厂 Namyang Dairy Products.Co.Ltd（原产国：韩国）生产的上韵较大婴儿配方乳粉（6—12 月龄，2 段），其中铁含量不符合食品安全国家标准规定。

（二）云南省楚雄彝族自治州永仁县永定镇罗容冰副食品店销售的、标称云南省楚雄彝族自治州永仁县猛虎植物油料专业合作社生产的核桃油，其中过氧化值检验值不符合食品安全国家标准规定。

（三）重庆市渝北区蓓臻母婴用品店销售的、标称江苏佳慧龙生物科技有限公司委托广东亨盛维嘉食品工业有限公司生产的恬橙婴幼儿辅食营养包，其中维生素 K1 含量既不符合食品安全国家标准规定，也不符合产品标签标示要求。

更多内容详见：[市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告（2024 年 第 18 号）](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局关于公开征求《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知

为了规范食品生产经营者标签标注行为，加强食品标签监督管理，保障消费者清晰辨识食品标签合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，市场监管总局起草了《食品标签监督管理办法（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7月27日。公众可通过以下途径和方式提出意见：

1. 登录市场监管总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），进入首页“互动”栏目下的“征集调查”提出意见。
2. 邮件发送至：[spscshzc@samr.gov.cn](mailto:spscshzc@samr.gov.cn)，邮件主题请注明“《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见”字样。
3. 信函寄至：北京市海淀区马甸东路9号市场监管总局食品生产司（邮编：100088），并在信封上注明“《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见”字样。

附件： [附件 1：食品标签监督管理办法（征求意见稿）.docx](#)

 [附件 2：食品标签监督管理办法（征求意见稿）起草说明.docx](#)

附件 1

### 食品标签监督管理办法（征求意见稿）

#### 第一章 总则

第一条 为了规范食品生产经营者标签标注行为，加强食品标签监督管理，保障消费者清晰辨识食品标签合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内生产、销售食品和食品添加剂（以下称食品）的标签标注及其监督管理，适用本办法。

第三条 本办法所称食品标签是指预包装食品包装、说明书和散装食品容器、外包装上，向消费者展示食品及其生产者基本信息的文字、符号、数字、图案以及其他说明。

第四条 食品生产经营者应当对其提供的食品标签内容的真实性、准确性、合法性负责。

第五条 食品标签应当清晰、醒目、持久，易于辨认和识读，不易擦除、脱落。预包装食品标签不应与食品包装脱离，散装食品标注内容不应与容器、外包装分离。

第六条 食品标签中涉及卫生、营养等食品安全事项的，应当符合相关食品安全国家标准的规定。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 食品安全国家标准评审委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等 14 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（食标秘发〔2024〕5 号）

各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例规定，我委组织起草了《食品安全国家标准 熟肉制品》等 14 项食品安全国家标准（征求意见稿），现向社会公开征求意见。请登陆食品安全国家标准管理信息系统（[http://sppt.cfsa.net.cn:8086/csfz\\_aiguo](http://sppt.cfsa.net.cn:8086/csfz_aiguo)）在线提交反馈意见。

 [征求意见的食品安全国家标准目录.doc](#)

食品安全国家标准评审委员会秘书处

2024 年 6 月 27 日

 [14 项标准征求意见稿下载.zip](#)

附件

征求意见的食品安全国家标准目录

序号	标准名称	制定/修订
<b>食品产品 4 项</b>		
1.	熟肉制品	修订
2.	糕点、面包	修订
3.	牛奶蛋白	制定
4.	果蔬干制品	制定
<b>食品添加剂 5 项</b>		
5.	食品添加剂 L-苹果酸	修订
6.	食品添加剂 辣椒油树脂	修订
7.	食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）	修订
8.	食品添加剂 碳酸铵	制定
9.	食品添加剂 橡子壳棕	制定
<b>食品经营卫生规范 3 项</b>		
10.	食品中铅污染控制规范	制定
11.	食品中丙烯酰胺污染控制规范	制定
12.	食品中 3-氯丙醇酯和缩水甘油酯污染控制规范	制定
<b>理化检验方法与规程 1 项</b>		
13.	食品中天冬氨酸和谷氨酰胺的测定	制定
<b>通用标准 1 项</b>		
14.	预包装食品标签通则	修订

文章来源：国家卫生健康委员会

# 国内预警

## 市场监管总局公开征求《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

为进一步落实食品安全“四个最严”要求，加强校园食品安全管理，切实保障师生饮食安全，市场监管总局会同相关部门起草了《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎社会公众提出修改意见，并于2024年7月26日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<https://www.samr.gov.cn/>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 [cyjgsc@samr.gov.cn](mailto:cwjgsc@samr.gov.cn)，邮件主题请注明“《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》意见”。

三、通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号国家市场监督管理总局食品经营司（邮政编码：100088），并在信封上注明“《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》意见”字样。

附件：1. 国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）

2. 国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）起草说明

市场监管总局

2024年6月27日

附件下载

 附件1：国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）.docx

 附件2：《国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》起草说明.docx

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

（哈萨克国际通讯社讯）据农业部新闻处消息，今年年初解除口蹄疫禁令后，“Meat Processing and Service”有限责任公司首次向中国出口了 20 吨牛肉。

这家企业自 2009 年以来一直在阿拉木图州从事家畜育肥、屠宰、牛羊肉加工和罐头生产。企业拥有超过 1200 头牛羊，并设有可同时容纳 3000 头活畜的育肥场。“Meat Processing and Service”有限责任公司肉类加工能力为每 10 小时 200 头牛和 1000 头羊。目前，企业已与伊朗、阿曼和巴林建立了肉类贸易关系。

值得注意的是，中国于 2022 年开始实施的对哈萨克斯坦牛肉进口的口蹄疫临时限制已于今年 2 月 7 日解除。

中国解除禁令的决定是在国家元首哈萨穆-卓玛尔特·托卡耶夫于去年对中国进行正式访问之后做出的。访问期间，托卡耶夫总统强调哈萨克斯坦愿意向中国供应畜牧业产品。

政府副总理塞热克·朱曼哈林与中方进行了多轮谈判。农业部部长阿依达尔别克·萨帕若夫于去年 11 月与中国海关总署署长俞建华举行会谈，就扩大两国农产品贸易展开了深入讨论。

中方多次对哈萨克斯坦禽流感风险和口蹄疫风险进行了评估。去年 12 月，中国海关总署和中国农业农村部专家组访哈，对哈萨克斯坦兽医服务领域进行审计，以全面了解哈方对上述疾病的管控情况。

过去三个月里，哈萨克斯坦企业一直在积极开展工作，扩大出口产品范围，协调兽医要求，努力争取进入中国进口商名录。

农业部正在继续扩大哈萨克斯坦对华肉类出口企业名单。

**食品伙伴网讯** 近期，国际食品法典委员会（CAC）在兽药残留限量标准中引入了“外推最大残留限量（MRL）”的新概念。为了协助各界人士更深入地理解 MRL 的外推及其在兽药残留限量标准中的应用，食品伙伴网搜寻并整理了相关资料。经过提炼和概括，将这些关于兽药残留外推 MRL 的关键信息呈现给大家，以期为大家提供更加清晰、准确的指导和帮助。

### 01 什么是兽药外推 MRL

兽药外推 MRL 是通过已知的兽药残留数据，结合动物的生理特点、药物代谢规律等因素，预测其他条件下或其他兽药的 MRL 值。这种方法不仅可以节省大量的实验资源，还可以快速了解兽药在动物体内的残留情况，为兽药的安全使用提供科学依据。

### 02 为什么要建立兽药外推 MRL

随着畜牧业的发展，兽药在动物养殖过程中的使用日益普遍。兽药残留问题也逐渐引起人们的关注。为确保动物性食品的安全，各国纷纷制定了兽药的最大残留限量（MRL）标准。然而，在实际应用中，由于兽药种类繁多、使用条件各异，直接通过实验测定所有兽药的 MRL 值是不现实的。因此，兽药外推 MRL 成为一种有效的解决方案。

### 03 三目前哪些国家、地区和组织建立了兽药外推 MRL

2021 年国际食品法典兽药残留委员会（CCRVDF）第 25 届会议讨论了兽药 MRL 在不同动物间的外推方法，国际食品法典委员会（CAC）第 44 届会议同意并采纳了这一方法。2023 版 CAC 兽药残留限量标准中规定了替米考星、大观霉素、四环素类、莫西丁克、左旋咪唑、氟甲喹、溴氰菊酯、氯氰菊酯、三氟氯氰菊酯、苜蓿霉素、阿莫西林等 11 个兽药在反刍动物和有鳍鱼类中的外推最大残留限量。目前，包括我国在内的世界多国也在进行兽药 MRL 在不同动物间外推工作的探索。

### 04 兽药外推 MRL 建立的条件

1、参考动物（根据 JECFA 的科学评估，CAC 确定了 MRL 的物种）和关注动物（考虑要获得外推限量的物种）属于同一类的食品动物，如同为反刍动物、非反刍哺乳动物、禽类或有鳍鱼类（finfish）。这里指的非反刍哺乳动物包括猪、马和兔等。鱼通常分为三个种类：无颌鱼、软骨鱼和有鳍鱼，目前给出 MRL 的鱼类仅限于人工养殖供人食用的有鳍鱼，因此 MRL 外推只适用于有鳍鱼类之间。

2、只能在参考动物和关注动物的相同可食组织（肉、脂、肝和肾）之间或产品（蛋、奶和蜂蜜）之间进行外推，如肌肉推肌肉、脂肪推脂肪。

3、MRL 在不同动物间进行外推时，药物在参考动物体内的代谢与关注动物体内的代谢相似，主要代谢途径和主要代谢产物的产生比例相似。参考动物的残留标志物和关注动物的残留标志物一致，如果残留标志物仅为原形药物则更加适用。当两种动物的残留标志物或残留标志物占总残留比例不一致时，采用统一的 MRL 可能会导致估计日摄入量（EDI）超过日允许摄入量（ADI）的情况，此时不适用于该外推方法。

更多内容详见：[科学预测兽药残留：外推 MRL 引领安全新路径](#)

文章来源：食品伙伴网

## 知名超市爆出重大丑闻：这些食品引发严重健康问题！

知名超市 Lidl 近期爆出重大丑闻：超市所卖的新鲜鸡肉存在含有耐抗生素药性的细菌。这些细菌可以引起严重的健康问题。人们如果被感染，将很难治愈。

《OK 日报》报道，最近一项食品安全检查发现 Lidl 超市所卖的新鲜鸡肉含有耐抗生素的细菌。这些细菌可能引起严重的健康问题。人们如果被感染，将很难治愈，并且可能引发严重的并发症，如尿路感染、肺炎、败血症等。

西班牙动物福祉观察站（OBA）将化验结果通报给西班牙政府部门和食品安全局，要求采取措施。

这项研究是由德国一家独立实验室负责的。这家实验室有德国认证机构（Dakks）的认可。实验室检查了 142 盘 Lidl 鸡肉，包括鸡翅、大腿、鸡胸肉等。结果令人震惊：71%的样品被耐抗生素的细菌污染。38%的样本含有李斯特菌，83%的样本含有大肠杆菌和弯曲杆菌等腹泻病原体。这一发现尤其令人担忧。耐抗生素药性的细菌已对人类健康构成重大威胁，一项研究表明，它已经成为全球死亡的一个主要原因，每天导致 3500 人死亡。根据卫生部的数据，西班牙每年约有 3000 人因此类原因死亡。

西班牙动物福利观察站（OBA）透露，已向消费者事务部和农业部报告了这一情况，发现西班牙多个城市已销售受污染的鸡肉产品。

西班牙至少有三座城市出售受污染的鸡肉，分别是马德里、瓦伦西亚和巴塞罗那。在检测的 24 个样本中，有 17 个样本受到抗生素耐药性细菌污染，受感染的比例达到 71%。这比例明显高于其他的欧洲国家。比如，在德国和英国，分别有 30%和 58%的鸡肉产品受到污染。但在马德里，有 85%的样本被污染。

西班牙以上三座城市的消费者应在采购时特别注意。

研究结果公布后，Lidl 超市否认了这些指控。这家知名连锁超市声称有自己和供应商的分析证书，这些数据都与独立实验室的研究结果相矛盾。Lidl 连锁超市重申了其对食品安全的承诺，指责该组织试图利用虚假或未经证实的信息来抹黑公司的声誉。超市还表示，他们一直都努力遵守欧洲动物福利标准。

《20 分钟报》报道，根据社会权利、消费和 2030 年议程部发布声明称，根据西班牙食品安全和营养局（AESAN）发出警告，Sweet Petites 品牌的水果棒棒糖中可能存在金属碎片。

这种糖果装在 250 克的塑料袋中出售。包装上显示的最佳食用日期为：2024 年 7 月 31 日。该产品已销往六个自治区：安达卢西亚、卡斯蒂利亚-拉曼查、加泰罗尼亚、瓦伦西亚、马德里和穆尔西亚。

西班牙相关部门已通过快速信息交换协调系统（SCIRI）通报了这一情况，以便将该产品从营销渠道中撤出。

西班牙食品安全局建议已购买该产品的人们不要食用。

## 大马鲜榴莲要来了！海关总署发布检疫要求公告

6月24日，海关总署发布关于进口马来西亚鲜食榴莲植物建议要求的公告，允许符合相关要求的马来西亚鲜食榴莲进口。

马来西亚从2011年开始向中国出口冷冻榴莲果肉制品，2018年获准出口冷冻整果，并于2019年5月正式出口。2024年中马建交50周年之际，中马双方于6月20日正式签署了马来西亚鲜食榴莲输华议定书。

去年中国进口榴莲约9万个集装箱，其中约6万个集装箱来自泰国，2万个来自越南，马来西亚、菲律宾等其他国家仅占中国榴莲市场的10%。如今马来西亚新鲜榴莲获得准入，预计对华出口量也将大幅提升。目前海关总署尚未公布输华新鲜食榴莲注册果园和包装厂名单，待名单公布后，马来西亚鲜食榴莲将正式启动输华。马榴莲行业拟定的运输方式为空运和海运，包装方案可使榴莲保鲜7-21天。

公告显示，中方关注的检疫性有害生物包括新菠萝灰粉蚧、大洋臀纹粉蚧、南洋臀纹粉蚧、冬青吹绵蚧、榴莲果核夜蛾、吹绵蚧粉蚧和可可花癭病菌。

输华榴莲果园应在马方监管下建立完善的质量管理体系和溯源体系，实施良好农业操作规范（GAP），并实施有害生物综合治理（IPM）。

输华榴莲的包装厂应整洁卫生，地面需硬化，且有原料场和成品库。输华榴莲在包装过程中，应经人工挑选、分级和清洁等工序，剔除病果、虫果、烂果、畸形果、枝叶或其他植物残体及土壤等，并采用高压气枪或水枪吹喷和刷洗等有效措施清洁果实表面，必要时可用细软干净的棉布对榴莲外表进行手工擦拭，以有效去除果实表面附着的介壳虫、虫卵、病原孢子等。此外，如有必要应在包装厂内进行杀虫处理。

如发现来自未经中方认可的果园、包装厂，则该批货物不准进境。如发现中方关注的检疫性有害生物或新发生的其他检疫性有害生物活体，或发现土壤、植物残体等，则该批货物作退回、销毁或除害处理。如发现不符合中国食品安全国家标准的，则该批货物作退回或销毁处理。如发现上述不符合要求情况，中方将向马方通报，并视情况暂停本出口季剩余时间相关果园、包装厂的榴莲进口。马方应查明原因，督促相关果园、包装厂进行整改，直到相关整改措施得到有效执行并被中方认可。

我们日常的食品采购往往会受多种因素影响，其中就包括价格。

但当下的食品环境让高能量、营养质量低的食品更易获得，且能以更低的价格获得。作为消费者的我们，面临着选择健康饮食的挑战，即做出健康、可负担得起的食品相关决定的挑战。

近日，世界卫生组织（世卫组织）发布了一项新指南，就促进有利于做出健康饮食决定的食品环境提出措施建议。

《指南》重点关注通过财政政策，来降低导致不健康饮食的食品消费，并鼓励消费更健康的食品。许多人生活和工作中所处的食品环境都充斥着高度加工且随手可得的食物，这些食品含有大量不健康的脂肪、糖和钠/盐。许多这类食品被大量营销，价格相对便宜，使消费者往往难以做出消费健康食品的决定。而不健康饮食已成为全球公共卫生的主要风险，是肥胖症、糖尿病、心脏病、中风和癌症等非传染性疾病的主要危险因素。

根据《指南》，越来越多的证据表明，对含糖饮料等不健康食品征税会降低消费者对其的需求量和消费量；该措施也会鼓励企业对食品产品进行配方改良。因此，《指南》也将实施对含糖饮料征税政策作为强烈建议提出。

而对水果和蔬菜等健康食品进行补贴，可以使这些食品更容易获得且价格更低，从而鼓励了相关消费，让其消费量增加，并产生消费者行为的积极转变。这些证据表明：

实施财政政策是一种有前景的方法，它可以引导消费者做出更好的食品选择，并使更健康的选择成为更容易的选择。

推动相关措施，以降低与饮食相关的非传染性疾病负担、解决各种形式的营养不良问题、促进健康饮食，各国政府发挥着至关重要的主导作用。我们也看到，越来越多的国家已采取措施实施促进健康饮食的财政政策：

截至 2024 年 2 月，已有 115 个世卫组织会员国在全国范围内对含糖饮料征税。同时，也另有 41 个会员国对各类不健康食品在国家层面征税。然而，实行补贴以鼓励消费更健康食品和饮料、或采取措施取消对健康食品征税和取消对不健康食品补贴的国家却较少。

由此可见，各国政府在制定促进健康饮食的财政政策方面仍然面临挑战。但《指南》已给我们指明了方向：包括税收和补贴在内的财政政策可能通过影响产品价格和可负担性来影响消费者和市场行为。

健康的食品环境需要有效的措施来促进。通过财政措施助力，我们将能更好地从各个层面创造更有利于健康的食品环境。

## 俄罗斯对华农产品出口额大幅增长 44% 冷冻鱼、菜籽油、虾蟹类出口量最多

根据俄罗斯农产品出口发展中心提供的一份调查显示,2023 年俄中农产品、原材料和食品双边贸易额增长 33.9%, 增至 111 亿美元(940 万吨)。

中国对俄农产品、原材料和食品的出口额增长 5.8%, 增至 23 亿美元(120 万吨)。中国向俄罗斯出口的主要产品是烟草及其替代品(17.4%)、蔬菜(5.0%)、非食品提取物和天然树脂(4.7%)、蘑菇(4.0%)以及水果、坚果等其他可食用植物部分(3.9%)。

俄罗斯对华出口额增长 44.1%, 增至 88 亿美元。出口量最多的产品为冷冻鱼(18.0%)、菜籽油(17.0%)、虾蟹类(13.9%)、葵花籽油(10.5%)和大豆(7.8%)。

俄罗斯对华农产品出口额占俄中农产品贸易总额的 79.0%。

# 国际预警

## 我国出口柠檬绿茶被检出农残超标

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 [news@foodmate.net](mailto: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6月26日，欧盟通报我国出口柠檬绿茶不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2024-6-26	挪威	柠檬绿茶	2024.4900	呋虫胺（0.20 mg/kg）、唑虫酰胺（0.077 mg/kg）、三唑醇（0.14 mg/kg）、高效氯氟氰菊酯（0.18 mg/kg）	通知国未分销/公共警告-新闻稿	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

## 美国对我国出口中草药丸和玉泉丸实施自动扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

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

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-42	2024-6-24	安徽合肥	Hefei Amecare I/E Trade Co Ltd	中草药丸； 玉泉丸	铅

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

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，保证食品及相关产品的安全性，规避出口产品被扣留风险。

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

# 国际预警

## 俄罗斯对我国两家企业产品实施强化实验室检测

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网消息：因产品抽检不合格，该局连续发布№ Φ C - A P B -7/5945-3 与№ Φ C - A P B -7/5946-3 号指令，宣布自 2024 年 6 月 20 日起对我国 2 家企业产品实施强化实验室检测，参考信息如下：

序号	出口国	出口企业编码和名称	违规产品	违规原因	指令号
1	中国	№ 3700/03443 GAOMI CITY NANYANG FOOD CO.,LTD	去骨去皮冷冻鸡胸肉； 独立包装	沙门氏菌	№ Φ C - A P B -7/5945-3
2		№ 4400/02345 Guangdong Universal Aqu atic Food Co.,Ltd.	尼罗罗非鱼鱼片，养殖， 盒装	大肠杆菌	№ Φ C - A P B -7/5946-3

# 国际预警

## 2024年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月25日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	6月5日	干燥椰枣（NO.10715 DATES 2LB）	BARD VALLEY DATE GROWERS		美国	检出 黄曲霉毒素 501 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （B1:471.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2: 30.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	東京	コストコホールセールジャパン株式会社	命令検査
2	6月5日	生鲜芒果		TROPICAL GREEN CO., LTD.	泰国	检出 苯醚甲环唑 0.26 $\text{ppm}$	成田空港	TOKYO NANACHART TRADING	监控検査
3	6月5日	其他水产制品：冷冻虾丸（FROZEN SHRIMP BALLS 冷冻蝦丸（蝦团子））	BIJIA MOUNTAIN FOOD LIMITED IN JINZHOU		中国	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主検査
4	6月5日	其他水产制品：冷冻鱼籽鱼丸（FROZEN FISH ROE BALL 魚卵入魚团子）	BIJIA MOUNTAIN FOOD LIMITED IN JINZHOU		中国	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主検査
5	6月5日	其他水产制品：冷冻墨鱼丸（FROZEN INK FISH BALLS 冷冻墨魚丸（イカ团子））	BIJIA MOUNTAIN FOOD LIMITED IN JINZHOU		中国	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主検査
6	6月5日	其他水产制品：冷冻鱼肉肠（FROZEN QUALITY FISH SAUSAGE 冷冻膳食腸（五目魚肉ソーセージ））	BIJIA MOUNTAIN FOOD LIMITED IN JINZHOU		中国	大肠菌群 阳性	横浜	友盛貿易株式会社	自主検査

更多内容详见：[2024年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月25日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF） 通报（2024 年第 25 周）

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 25 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 2 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
2024-6-17	法国	折叠刀（食品接触材料）	2024.4652	双酚 A 迁移 (761 µg/l)	通知国未分销/ 退出市场	警告通报
2024-6-18	德国	冰块模具	2024.4683	罗丹明 B 迁移	分销至其他成员 国/退出市场	后续信息 通报

据通报，不合格产品销至了奥地利、捷克、法国、德国、希腊、匈牙利、卢森堡、瑞士和乌克兰。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。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 日本解除对中国产木耳中溴虫腈及红辣椒中 2,4-D 的残留量监控检查

食品伙伴网讯 2024 年 6 月 26 日，日本厚生劳动省发布健生食输发 0626 第 1 号公告称，基于过去一年的检查实绩，现删除监控检查附表 3 内中国产木耳中溴虫腈及红辣椒中 2,4-二氯苯氧乙酸（2,4-D）相关部分的内容。

食品伙伴网讯 6月24日,2023年度国家科技奖励获奖情况公布,2023年度国家科学技术奖共评选出国家自然科学奖、国家技术发明奖、国家科技进步奖等共250个项目。其中,食品领域有13个项目获奖,包括国家技术发明奖获奖3个,国家科学技术进步奖10个。

### 食品领域 2023 年度国家技术发明奖获奖项目目录 (通用项目)

#### 二 等 奖

序号	编号	项目名称	主要完成人	提名者
1	F-301-2-01	猪基因组选种选配技术体系创建及应用	赵书红(华中农业大学) 刘小磊(华中农业大学) 赵云翔(广西扬翔股份有限公司) 徐学文(华中农业大学) 谢胜松(华中农业大学) 刘望宏(华中农业大学)	姚 斌 石正丽 孙传清 柴继杰 傅向东
2	F-301-2-02	猪用重组口蹄疫 O 型、A 型二价灭活疫苗的创制与应用	郑海学(中国农业科学院兰州兽医研究所) 杨 帆(中国农业科学院兰州兽医研究所) 何继军(中国农业科学院兰州兽医研究所) 朱紫祥(中国农业科学院兰州兽医研究所) 刘学荣(中农威特生物科技股份有限公司) 赵丽霞(金宇保灵生物药品有限公司)	甘肃省
4	F-301-2-04	玉米单倍体育种高效技术体系创建及规模化应用	陈绍江(中国农业大学) 李建生(中国农业大学) 刘晨旭(中国农业大学) 才 卓(吉林省农业科学院(中国农业科技东北创新中心)) 黎 亮(中国农业科学院作物科学研究所) 段民孝(北京市农林科学院)	中国农学会

### 食品领域 2023 年度国家科学技术进步奖获奖项目目录 (通用项目)

#### 一 等 奖

序号	编号	项目名称	主要完成人	主要完成单位	提名者
2	J-231-1-01	饮用水安全保障技术体系创建与应用	曲久辉, 杨 敏, 邵益生, 刘锁祥, 张金松, 张 东, 赵 铨, 尹大强, 兰华春, 张 岚, 郭晓梅, 贾瑞宝, 胡建坤, 张志果, 陈良刚	中国科学院生态环境研究中心, 中国城市规划设计研究院, 清华大学, 北京市自来水集团有限责任公司, 上海城投水务(集团)有限公司, 深圳市水务(集团)有限公司, 上海市市政工程设计研究总院(集团)有限公司, 新兴铸管股份有限公司, 中国城镇供水排水协会, 力合科技(湖南)股份有限公司	国家自然科学基金委员会

更多内容详见: [食品领域 13 个项目荣获 2023 年度国家科学技术奖](#)

文章来源: 食品伙伴网

近日，中国农业科学院蜜蜂研究所资源昆虫产品加工与功能评价团队研究揭示了胡蜂幼虫作为一种高营养食物资源的潜力及其加工过程中酶促褐变抑制新方法。相关研究成果发表在《昆虫食品和饲料杂志 (Journal of Insects as Food and Feed)》期刊上。

随着全球人口持续增长和资源日益紧张，寻找可持续的食物来源变得尤为关键。长期以来，食用昆虫被认为是一种可持续和可再生的食物资源。该研究深入分析了三种胡蜂幼虫的营养价值，发现这些幼虫的蛋白质高达干物质总量的50%以上，维生素B2的平均含量达到2.20 mg/100 g，并富含氨基酸、脂肪酸、矿物质，显示出其作为营养丰富食物的潜力。研究表明，胡蜂幼虫的鲜味可能源于其高含量的谷氨酸、天冬氨酸、肌苷酸和鸟苷酸。苏氨酸、丝氨酸、甘氨酸和丙氨酸则可能在胡蜂幼虫的甜味中发挥了特殊作用。这些发现对可食昆虫因其鲜味和甜味而受到广泛喜爱的深层次原因提供了更多理解。

此外，研究还探索了胡蜂幼虫在加工过程中应对酶促褐变的有效策略。研究发现，胡蜂幼虫的酶促褐变与酚氧化酶 (PO) 活性密切相关。该研究创新性地开发出一种褐变抑制方法：将高静水压 (300 MPa) 与抗坏血酸 (0.2% w/v) 联合应用。这种联合处理不仅有助于抑制酶促褐变，还能确保胡蜂幼虫固有的可口口感和质地得到最佳保持。研究为胡蜂幼虫作为新兴高营养价值食物资源提供了理论依据，并开发了抑制加工过程中的酶促褐变新方法。

该研究得到中国农业科学院科技创新工程、国家蜂产业技术体系、云南省重大科技专项计划等项目资助。

2024年5月末至6月中旬，黑龙江省多地连续降雨，个别区域出现强雷阵雨天气，并伴有冰雹。冰雹对果树影响较大，严重影响果实产量和品质。省大宗果树技术协同创新与推广体系结合果树生长特点，提出雹灾预防和补救技术指导意见。

### 一 冰雹发生时期及危害

#### 1. 冰雹发生时期

冰雹多发生在晚春和夏季。时间以午后和傍晚时分多。降冰雹时多伴同雷阵雨出现，有时有短时大风。

#### 2. 冰雹对果树的危害

冰雹发生的时间不同，对果树造成的危害程度也不同，具体表现为：

**晚春冰雹对果树的危害：**晚春冰雹多发生在5月中旬前后，此时正是梨盛花期，苹果初花期，这时降雹可砸落已开放的花瓣，对坐果影响较大。对葡萄而言，此时降雹，稍长嫩梢有的被砸断，即使不断生长点也受损，影响生长，只能利用副芽萌发抽生枝蔓，即便能结果也远不如主芽。

**夏季降雹对果树的危害：**夏季冰雹多发生在6月中下旬，此时各种果树正处在幼果发育期，降雹不仅砸伤砸落幼果，招致病害发生，降低果实品质，造成减产。同时还会砸伤叶片和新梢，影响树体的光合作用。

### 二 冰雹灾害的预防和应对技术措施

雹灾的预防与应对应该本着“预防为主，补救为辅”的原则，做好灾前预报预警和灾后补救措施。

#### 1. 灾前预防

做好预防工作可有效减轻甚至避免冰雹危害。冰雹的形成有显著的气象特点，所以进行科学预防是可行的。

**人工防雹：**根据气象预报的冰雹云来向，采用空炸炮或土迫击炮，采取爆炸法抑制冰粒形成。气象部门应在果实生长发育期，对冰雹云及时识别、预报，以便果品主产乡镇及时采取防雹减灾措施。各果品主产乡镇在雹灾易发季节应提高重视程度，与气象局、人防办密切联系，本着“打早打小，打准打狠”的原则提前做好雹灾预防工作，随时准备进行防雹作业，将雹灾降低到最小程度。

**配备防雹网：**在果园上部悬挂专用的防雹网，可利用网箱鱼网加上铅丝、支架等，一般可连续使用5年。防雹网四周边缘垂挂至地面还可防止鸟害、风害、日灼。

更多内容详见：[黑龙江省果树雹灾预防和补救技术措施](#)

## 2024 年度湖南省重点研发计划拟立项项目公示 食品领域有 25 项

食品伙伴网讯 6月24日，湖南省科学技术厅公示了2024年度湖南省重点研发计划拟立项项目，食品领域有25项，公示期为2024年6月24日至6月28日（5个工作日）。

食品领域 2024 年湖南省重点研发计划拟立项项目公示名单

序号	项目名称	负责人	申报单位
32	水稻育秧工厂无人化关键技术装备研究和集成	刘大为	益阳富佳科技有限公司
33	南方稻田油菜智能化高速移栽技术与装备研发	向阳	湖南农业大学
141	特色水果采后减损保质关键技术研究及示范	朱向荣	湖南熙可食品有限公司
142	大宗特色蔬菜采后保鲜与贮运关键技术研究及示范	易有金	湖南中央大厨房农副产品供应链有限公司
143	冷鲜肉品质监控与保鲜减损技术研究及示范	刘建	湖南湘佳牧业股份有限公司
144	淡水鱼虾采后保鲜与贮运关键技术研究及示范	周毅	湖南合方鱼食品科技有限公司
145	稻谷深加工与品质提升关键技术研究及示范	肖华西	湖南助农米业有限公司
146	湘式传统肉制品绿色加工与品质提升关键技术研究及示范	曹小强	湖南唐人神肉制品有限公司
147	果品高值化精深加工关键技术研究及新产品创制	李涛	湖南桃源辣妹子食品有限公司
148	乳酸菌发酵剂及特色乳制品精深加工与高值利用关键技术研究及示范	罗洁	皇氏集团湖南优氏乳业有限公司
149	休闲调味面制品绿色制造与品质提升关键技术研究及示范	方芳	湖南麻辣王子食品有限公司
150	食品高值功能组分生物制造关键技术研究	朱沼志	湖南农业大学
151	湘酒绿色生产与品质提升关键技术及装备创制	靳喜庆	酒鬼酒股份有限公司
152	新型功能饮品制造关键技术创新与应用示范	张群	湖南鑫洋食品工业有限公司
153	茶叶自动化制造关键技术研究及高值化产品创制	曾卫军	湖南华莱生物科技有限公司
154	湘式菜肴调理加工关键技术研究及示范	王建辉	湖南彭记坊农业科技发展有限公司
155	湘式菜肴定量包装与精准杀菌关键技术及应用示范	沈清武	湖南湘典食品有限公司

更多内容详见：[2024 年度湖南省重点研发计划拟立项项目公示 食品领域有 25 项](#)

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

**我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译**

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

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

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 30 万条，累计翻译字数超 6000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：[fanyi@foodmate.net](mailto:fanyi@foodmate.net)

QQ：2427829122

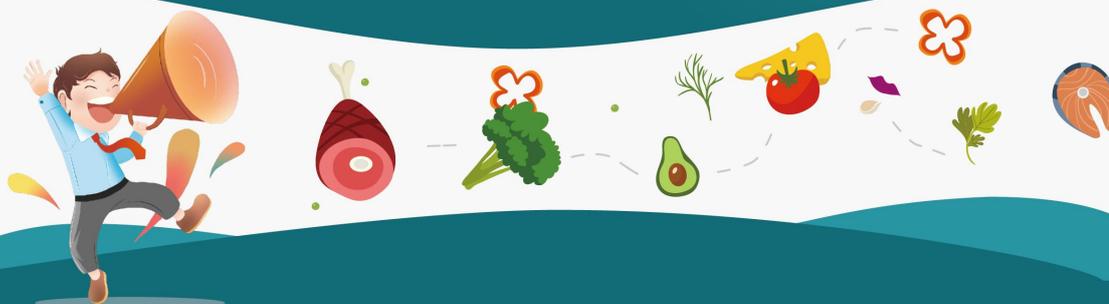
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

系统梳理 标准法规课程体系，  
整体划分为国内及国际两部分  
课程，共180余门课程。

### 【区分岗位特性需求】

依据不同岗位知识结构需求  
的不同，对课程进行组合搭  
配，快速提升 国内外标准法  
规认知及应用能力。

### 【互联网+助力人才培养】

线上学习平台、题库、考试  
系统，帮助企业合理规划入  
职培训及员工培训计划，实  
现人才培养和能力测评。

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，  
合理运用食品标准法规，  
提升质量安全管理水平；

### 【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安  
全合规管理工作，发现问  
题，解决问题，规避风险

### 【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，  
亲临企业，现场授课，一对  
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：  
杨晓波 18153529013（同微信）





### 质量管理服务

二方审核	供应商审核 工厂二方审核 门店二方审核					
体系咨询	体系认证	HACCP	ISO22000	ISO9001	ISO14001	ISO45001
	产品认证	有机产品	GAP	国际认证	BRCGS	IFS MSC
许可咨询	SC申证 企标备案					
质量管理体系建设		质量提升		其他服务		

### 认证服务

国推认证	危害分析与关键控制点体系认证 (HACCP)		食品安全管理体系认证 (FSMS)	
	质量管理体系认证 (QMS)		有机产品认证 (OP)	
	良好农业规范认证 (GAP)			
自愿认证	纯粮固态白酒认证 (BSS)		酒类产品质量安全认证 (WQS)	
	代用茶产品质量安全认证 (HT)		茶叶产品质量安全认证 (TQS)	
	酿造酱油产品质量安全认证 (FSS)		无抗产品认证 (AFP)	
	酿造食醋产品质量安全认证 (FV)		富硒产品认证 (SEP)	
	食品合规管理体系认证 (FCMS)		有机生产投入品认证 (OPI)	
	食品企业供应商管理体系认证 (FESMS)		餐饮企业质量管理体系认证 (RQMS)	
	“同线同标同质”预包装食品产品认证 (STAF)			



### 食品安全合规服务

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

# 食品伙伴网展会推荐

## 预告 | 2024 年全国食品展会集结号：

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

### 2024 年会议及培训预告：

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>
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：

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	南京	<a href="#">2024 第十四届中国（南京）国际糖酒食品交易会</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	沈阳	<a href="#">2024第41届沈阳食品糖酒会（8.23-8.25）</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4-6日	南京	<a href="#">2024功能食品研发理论与实操高级培训班</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21-23日	郑州	<a href="#">2024中国中部（郑州）食品加工与包装机械展览会</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17-19日	武汉	<a href="#">2024第9届中国国际烘焙秋季展览会（Bakery China Autumn）</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24-27日	上海	<a href="#">2024中国河蟹产业（上海）博览会</a>
10月25-27日	重庆	<a href="#">第十六届中国（重庆）国际火锅产业博览会暨重庆火锅节</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18-20日	上海	<a href="#">第十二届慕尼黑上海分析生化展（analytica China）</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>
12月17-19日	武汉	<a href="#">2024年第二十四届中国食品农产品安全与实验室质量控制管理高峰论坛</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：

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[广东省科学院测试分析研究所（中国广州分析测试中心）——检测服务](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

[北京科美瑞达仪器设备有限公司——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](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](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>

## 目录

- 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】功能食品研发理论与实操高级培训班

时间：2024年9月4-6日

地点：中国药科大学江宁校区（江苏省南京市）

课程简介：

“理论+合规理论+工艺+实操+中草药参观”于一体的功能食品研发理论与实操高级研修班，从功能食品开发全流程，系统全面的将功能食品开发内容从立项、原料选择、合规性、配方设计、剂型设计、中草药观摩整个系统的为大家进行讲解，且修完全部课程将获得“双结业证书”。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jn00p40LaTdPnnuZhGLiLw>

#### 【线下】食品中元素检测技术与 ICP-MS 实际操作培训班

▲培训时间：2024年07月

▲培训地点：线上理论：食学宝 线上学习；线下实操：山东·烟台

注：（每期限20人，授课方式：线上理论学习2天+现场实操1.0天），共计3天培训时间。

▲主要内容：

标准解读、样品前处理、仪器分析、数据分析

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/o3\\_LsWSqyee0BmInwBE7jQ](https://mp.weixin.qq.com/s/o3_LsWSqyee0BmInwBE7jQ)

#### 【线上】“合规行”系列直播课第27期 GB 7718 征求意见稿亮点解读

时间：2024年7月4日 10:00-11:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1408&fuid=154861>

主要内容：

- 1、GB7718 标准制修订重点内容变化
- 2、食品标签监督管理办法征求意见稿内容解析
- 3、食品标签标识案例分析

相关咨询：0535-2129301

#### 【线上】“合规行”系列直播课第28期 新食品原料的发展与合规探讨

时间：2024年7月16日 14:00-15:30

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1407&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网 注册服务部 马捷

主要内容：

##### 【新食品原料发展历程】

- 1 什么是新食品原料
- 2 国内外管理情况
- 3 审批情况

#### 4 重点关注问题讨论

##### 【新食品原料合规路径】

- 1 法规背景
- 2 申报流程及周期
- 3 可行性评估要点
- 4 申报相关要求

注册申报系列课程预告：

- 7月23日 跨界入局特医食品，企业需要做哪些准备？
- 7月30日 添加剂新品种及转基因微生物添加剂申报及展望
- 8月06日 婴配企业的注册挑战与解决策略
- 8月13日 保健食品注册备案及配方合规介绍

相关咨询：0535-2129301

##### 【线上】开始报名|SEPA线上专题培训-感官实验设计与数据分析

时间：2024年7月30-31日

培训方式：线上直播（腾讯会议）

课程特点：

实验设计，科学合理开展感官实验；  
数据分析，系统学习如何解读数据；  
专家团队，感官实际应用与您为伴。

活动联系人：

刘老师：15550410868（微信同号）

董老师：15550063916（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/YCSP6ZnkC7nLFkNXRwnLEA>

##### 【线上】乳制品微生物检测技能培训班

▲培训方式：食学宝线上直播

▲培训时间：2024年8月20-21日

▲培训内容：

专题一|乳制品样品采集与检样处理

专题二|乳制品中微生物的检验

专题三|微生物法测定维生素标准及要点解析

专题四|乳制品微生物现场检查

▲费用标准：任意一个专题 599 元/人，任意两个专题 900 元/人，四个专题 1500 元/人

▲报名咨询：汤老师：13361324959（微信同号） 邮箱：[meeting12@foodmate.net](mailto:meeting12@foodmate.net)

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/7dKiqjAENs0xw42gIYfyfQ>

##### 【线上】2024年北京市食品安全标准宣贯会和食品安全标准大课堂

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1406&fuid=154861>

开课时间：2024年8月27-29日

参会费用：免费参会，报名、观看、线下午茶均不收取任何费用。

直播内容：

1期食品安全标准宣贯会和4期食品安全标准大课堂，邀请食品安全国家标准起草及制修订人就新发布实施及部分现行有效的食品安全国家标准进行详细解读和答疑

线下报名：

参会人数（名额有限，请提前报名）：

- (1) 食品安全标准宣贯会：限 100 人。

(2) 食品安全标准大课堂：每期限 80 人。

报名咨询：付老师：13370915547（同号微信）

### 【活动】2024 第二届“伊品杯”食品配方应用创新大赛隆重启动！万元大奖等你领

参赛应用方向：

通过玉米发酵酱粉、酵母抽提物在食品、调味品中的减盐增鲜、配方节降成本等创新应用

参赛对象：

食品、调味品行业研发技术人员

院所专家及高校师生

对食品、调味品感兴趣的自由从业者

活动联系人：王老师 13370945482（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/SfJj\\_D0xYu-7qcRzUAc3Sw](https://mp.weixin.qq.com/s/SfJj_D0xYu-7qcRzUAc3Sw)

### 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】食品及生鲜门店的 6S 管理

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1622&fuid=154861>

▲培训对象：生鲜类食品门店、普通食品门店管理者

▲主要内容：

1. 门店的 6S 管理介绍
2. 门店 6S 管理的推行
3. 门店 6S 推行的难点和优势

### 【食学宝 VIP 会员免费学】餐饮业夏季食品安全风险管控要点分享

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1503&fuid=154861>

▲培训对象：餐饮企业食品安全员、门店店长、餐饮食品安全管理岗、门店岗位负责人

▲主要内容：

- 1, 食品加工过程（如何管理关键食品加工环节）
- 2, 食品贮存管理（如何合理管理控制食品贮存）
- 3, 个人卫生整治（如何管控从业人员健康卫生）
- 4, 虫害防控处置（如何从物理防控角度控制虫害）
- 5, 严防疾病传播（如何避免粪口途径的致病微生物）

### 线上培训·研讨会·活动直播

#### “质量行”2024 第二十一期 如何制定改善对策及愚巧法的运用

时间：2024 年 07 月 02 日 14:00-15:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

发言嘉宾：旺旺集团 工厂食品安全总监 尹宜锋

主要内容：如何制定改善对策及愚巧法的运用

联系我们：

李老师；电话：15269187106

张老师；电话：13361324912

### 【食品论坛·大讲堂】食品中还原糖的测定-直接滴定法

时间：2024年7月3日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1405&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网检测服务部 邢燕萍 老师

主要内容：

- 一、概念和原理
- 二、试剂和仪器
- 三、试样处理
- 四、检测步骤
- 五、结果计算
- 六、注意事项

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1365822-1-1.html>

### 【食学实用-52期】《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

### 【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（回看已上线）

第6期：各类文件的编制和实际使用（回看已上线）

第7期：工艺流程与品质管控（已结束）

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）

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）

### 【食学实用-53期】核果类水果发酵酒酿造工艺及注意事项

时间：2024年7月10日（周三）20:00-21:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1401&fuid=154861>

主讲人：天津市农业科学院农产品保鲜与加工技术研究所果酒研究室主任 刘明

主要内容：

1. 果酒的分类
2. 核果类果酒发酵工艺要点
3. 发酵过程中常见问题及解决办法
4. 答疑

### 实验室申请 CMA/CNAS 经验交流会

▲时间：2024 年 7 月 25 日 10:00-11:00 食学宝

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1402&fuid=154861>

▲详情介绍：以“为检测保驾护航”为活动宗旨，汇集 CNAS 实验室认可、CMA 资质认定相关话题，围绕体系建设、资质申请、体系运行中的人机料法环等方向，食品伙伴网推出“实验室申请 CMA/CNAS”系列公开课，每季度举办一期。

▲本期内容：实验室 CMA/CNAS 资质申请阶段——体系运行的要求。

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

### 【探会直播】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）

### 企业食品安全风险管理实操培训

时间：2024 年 8 月 21-23 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

#### 研发与创新类：

#### 1、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)

## 2、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>

## 3、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:

课程内容系统全面, 涵盖工业化生产全流程

全程肉研中心老师授课, 专业权威、经验丰富

课程内容搭配实际案例分享, 理解更加透彻

紧跟消费趋势, 实操教学产品多样

与专家面对面, 获得解决实际生产问题的思路

报名联系人: 荆老师 13361384260 (微信同号)

活动详情: [https://mp.weixin.qq.com/s/NBJ3nir\\_5InuI96VdMkxWQ](https://mp.weixin.qq.com/s/NBJ3nir_5InuI96VdMkxWQ)

## 4、培训通知 | 冷冻鱼糜及其制品加工技术培训班

培训时间: 7月25-27日

培训地点: 上海海洋大学

实操案例: 冷冻鱼糜+双色鱼糕

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/7GW910bGXY1vZJ3dhIrRPg>

## 5、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; 卤鸭翅; 香卤牛肉块; 休闲麻辣牛肉; 鸡胸肉干; 卤鸡翅根。

报名联系人: 刘老师 13361324783 (微信同号)

活动详情: [https://mp.weixin.qq.com/s/GuyK\\_iIBHlXgd3nngIIq8g](https://mp.weixin.qq.com/s/GuyK_iIBHlXgd3nngIIq8g)

## 6、【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)

## 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：人满开班 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/epPdE85joDZbzn6r60Azxw>

## 8、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)

### 感官类：

系列线上课：<https://mp.weixin.qq.com/s/s9rlAK6han8rMhF8k8aKqA>

### 质量安全类：

#### 1、7 月上海-食品体系内审员实操培训

时间地点：2024 年 7 月 18-20 日 上海

主办单位：食品伙伴网

联合举办：北京联食认证服务有限公司

目的与收获：帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键

控制点（HACCP）体系内审员工作，掌握内审员重难点工作内容，在体系管理中发现、改进问题、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

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=335>

## 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）

## 3、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、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）

## 2、【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12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

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

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

## 3、【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；食品供应链管理人員；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）

## 检测技术与实验室管理类：

### 交流会议：

#### 1、【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。

▲六大专题论坛：

总会场 | 食品微生物检测领域发展趋势

专题论坛（一） | 食品微生物标准应用及内容解析（上）

专题论坛（二） | 食品微生物实验室质量控制与管理

专题论坛（三） | 食品微生物标准应用及内容解析（下）

专题论坛（四） | 食品企业检验能力提升

专题论坛（五） | 新型技术的开发和应用

专题论坛（六） | 食品生产环节微生物监测与控制

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zWqOFvBMvOWDIgLsfmBY9A>

▲报名咨询：王老师 18006454724（微信同号）滑老师 13371394813（微信同号）

## 2、【限时免费】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：标准费用：1200 元/人，限时免费：7 月 19 日前报名限时免费（各单位限两位参会名额，仅限食品企业、事业单位、高校、第三方和科研院所）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-LARIv-BDE0uC3m19CiasQ>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

## 培训：

### 1、【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\\_1c2w](https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_1c2w)

### 2、【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 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

第 129 期食品微生物实操培训班 10 月 19-22 日 南京

▲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/-tAjFknbVqH9xOLYmpoRRw>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

### 3、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）

### 4、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/nFDboQUQUNpRy6Kc1RZk-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

#### 【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。

▲详情连接：[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 水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍：食品伙伴网推出 2024 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。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/85R0lrcEL3FGZcjHq1koug>

▲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

▲详情介绍：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。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/KGTgmKXf9i3M1wr7PsUo8Q>

▲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

▲详情介绍：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。

▲详情连接：<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

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/EmHE8Lu3kE7mcgzzfV107w>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 【酒类】基础知识+检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rGV0zqWUVDwhXrj0Goldpw>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 【宠物食品】基础知识+检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-f6xtbSriN1oe471xBP62A>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 备受关注的核辐射检测来了

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/xZomKe23JoMyA7uUKD3AVA>

▲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）

▲详情连接：<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

▲详情介绍：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/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](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](#)  
[贵州湄潭茯苓食品开发有限公司](#)  
[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，是一家集全产业链供应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

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

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

4000-6000 元/月

职位描述

- 1、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

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

**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

[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：

7月1日更新，食品伙伴网线上线下学习、交流机会汇总  
【七月上海】食品核心体系内审员实操培训，重磅来袭！  
【食品论坛·大讲堂】食品中还原糖的测定-直接滴定法

## 热门分享：

GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则（征求意见稿）》与2011版比对  
7种天然防腐剂对气调包装酱卤肉制品的抑菌效果\_周富裕  
蒲公英在饮料饮品中的研究应用进展  
关于食品接触面，这些内容宜了解！  
《原创分享》屠宰企业卫生消毒作业指导书  
夏季多雨，食品企业如何应对？  
2023 食品抽检不合格前五

## 热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 22：2024 年过半，上半年过得怎么样？  
关于征求 GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（征求意见稿）第四版  
7718 最新征求意见稿也出来了！  
食品标签监督管理办法（征求意见稿）  
被打假标签  
胖东来认错：奖励投诉者 10 万元！共赔偿 883.3 万元，管理层全免职  
充分证据证明产品标签没有问题，但是监管局不处理，要我们跟消费者协商  
新版 28050 和 7718 什么时候能出台啊  
剁椒萝卜条算不算冷食类食品？  
菊粉可以直接分装吗？如果想直接分装需要什么条件？  
为什么椰树椰汁可以在包装上写“不加防腐剂 不加色素 不加香精”  
虚假标注之法规适用  
肉松麻花属于油炸类还是油炸上糖浆类？  
出厂检验项目可以外包吗？  
体系内审的审核员培训  
电子秤校准标签容易脱落  
柠檬酸的使用  
潮式酥皮蛋黄莲蓉月饼算什么类别  
复配食品添加剂使用要求  
二氧化氯消毒有懂行的吗？  
预包装食品实际质量高于净含量有要求不能高出多少吗  
空调房里边的食品更容易发霉  
礼盒正面品名可以用繁体字吗  
金腿五仁月饼和五仁金腿月饼

面包表面黑点

药食同源“桑葚”能作为普通原料食用么

关于速冻调理肉制品中发现进口原料肉标贴的问题

大家对于预制菜有怎样的看法

【异物】车厘子果酱中车厘子核碎块是否属于异物

用桃山皮就是台式月饼吗？

蛋白质变性怎么检测

食品标签生产商怎么标示的问题？

请问这个需要标即食和非即食吗

SB/T 10648 和 SB/T10379 的区别

关于方便面版面上标识“升级了、味更浓、菜更多”的问题？

标注零添加防腐剂的酱油，生产过程中有微量的防腐剂残留

高温杀菌后很多水怎么解决

研发一款产品不对标盲测，非专业主观评价，都是耍流氓！！

测定氯化钠带什么手套

AOAC991.43 膳食纤维

速冻调制食品虾制品的微生物指标

PET 包装水需要检测铜绿吗

关于带壳样品检测是否去壳

领导要我做豆腐皮霉菌检测，并找出发霉原因以及解决发霉问题

明天拿毕业证，今天被辞退了

你们的领导都懂质量管理吗

生产和质量该怎么处？

合同到期，公司没有续签，可以直接走吗？

刚毕业的大学生又何去何从

质量不用背锅的情况



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