

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 30

总第1013期

2024-08-05

2024年8月共有81项食品及相关标准正式实施

以案说法 | M5级牛排冒充M7级牛排，  
以次充好不长久

“厨师菜品加庆大霉素”  
涉事酒店被罚118万

2024年7月食品行业舆情盘点

2024年6月共有472批次不合格食品化妆品未准入境



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2024 年 7 月食品行业舆情盘点

食源性疾病“食大元凶”之副溶血性弧菌篇

“厨师菜品加庆大霉素”涉事酒店被罚 118 万

2024 年 8 月共有 81 项食品及相关标准正式实施

逾期不改正违法行为，融水某商行因食品储存场所不符合食品安全要求被处罚！

2024 年 6 月共有 472 批次不合格食品化妆品未准入境

拍案说法 | 餐饮店老板注意啦，野生保护动物禁止买卖！

以案说法 | M5 级牛排冒充 M7 级牛排，以次充好不长久

2024 年上半年消费维权舆情热点 “叫花鸡里没有鸡”上榜

国家发展改革委环资司 市场监管总局食品协调司联合发布制止餐饮浪费典型经验做法（第二批）

## 国内预警

2024 年 6 月全国未准入境食品化妆品信息

国家卫生健康委办公厅关于开展 2024 年世界母乳喂养周活动的通知（国卫办妇幼函〔2024〕277 号）

农业农村部畜牧兽医局关于公开征求非洲猪瘟疫情应急实施方案意见的函

国家卫生健康委办公厅关于印发 2024 年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2024〕264 号）

## 国际食品

业者：危地马拉香蕉出口规模再扩大

菲律宾失去世界第二大香蕉出口国地位

韩国食品标签法规革新：透明与健康并重

今年上半年阿根廷人均牛肉消费下降 16.7%

加拿大最大螃蟹加工厂使用死蟹加工产品面临指控

哈阿两国达成兽医证明书协议 畜产品贸易迎来新机遇

## 国际预警

美国对我国出口蘑菇粉实施自动扣留

进口山羊奶酪检出李斯特菌 已销往我国香港

美国 FSIS 最新修改对华出口肉类和禽类产品要求

俄罗斯对我国 2 家食品企业产品实施强化实验室检测

2024 年 7 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 7 月 26 日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 30 周）

## 食品科技

贵州省公示 2024 年项目验收结果，食品领域 13 项通过验收

2023 年度江西省十大创新成果公布，食品领域这项成果入选

中国水产科学研究院南海所完成的多项水产领域国家标准正式获批发布

中国农业科学院肉品科学与营养工程创新团队综述了基于光致荧光探针技术的食品风味物质检测研究进展

食品伙伴网讯 2024年7月食品行业舆情信息如下：

2024年7月食品行业舆情盘点
1、“罐车化工油食用油混装”事件
2、瓶装水“溴酸盐”风波引关注
3、知名品牌藕粉里没有藕？厂家回应、官方通报
4、知名茶饮品牌上门要求顾客删差评引热议 各方回应
5、多起舆情事件处罚结果公布
6、食品安全事件频发
7、多款热销螺肉被指掺杂福寿螺肉，多地市监部门回应
8、网传“宗馥莉辞去娃哈哈职务”引热议
9、“多地挪用农村学生营养餐补贴”引关注
10、知名茶饮品牌就“拒卖1元冰杯”道歉

### 1、“罐车化工油食用油混装”事件

7月初，媒体报道的“罐车化工油食用油混装”事件引发社会广泛关注。

据悉，7月2日，“记者调查罐车运输乱象”“罐车卸完煤制油直接装运食用油”等话题上热搜，引发关注。

据报道，有罐车司机向媒体透露，食品类液体和化工液体运输混用且不清洗，已是罐车运输行业里公开的秘密。今年五月份，媒体记者对此进行了长时间的追踪调查，发现国内许多普货罐车运输的液体并不固定，既承接糖浆、大豆油等可食用液体，也运送煤制油等化工类液体。为了节省开支，不少罐车在换货运输过程中不清洗罐体，有些食用油厂家也没有严格把关，不按规定去检查罐体是否洁净，造成食用油被残留的化工液体污染。上述报道提到汇福粮油集团和中储粮油脂（天津）有限公司两家企业的名字。

随后，相关企业、监管部门相继对该事件进行回应。

金鼎食用油客服表示，金鼎包装油产品均采用厂内全自动一体化生产线罐装，产品质量没有任何问题，支持去检测。电商平台售卖的金鼎食用油是出厂之前就罐装好了的，所有产品均符合国家有关食品安全标准，生产质量严格把关，品质安全，请放心食用。

汇福粮油集团办公室工作人员表示，相关部门已对此事进行调查，公司正在等官方通报。“这个油罐车不是我们单位的油罐车，涉及我们公司‘汇福’品牌的油是没有任何质量问题的。”该工作人员称。从河北省三河市市场监督管理局处获悉，针对汇福粮油集团卷入油罐车运输乱象一事，相关部门已完成调查，并已将调查结果报给廊坊市市场监督管理局。

此外，7月6日，中储粮集团发文表示，针对近日媒体关于罐车运输油罐混用的报道，中储粮集团公司高度重视、迅速行动，举一反三、引以为戒，在7月2日要求下属油脂公司开展排查的基础上，从7月5日开始在全系统深入开展专项大排查。

更多内容详见：[2024年7月食品行业舆情盘点](#)

文章来源：食品伙伴网

夏季是食源性疾病高发季节，引起疾病的原因多种多样，本篇先来介绍“元凶”之一：副溶血性弧菌。

### 副溶血性弧菌是什么？

副溶血性弧菌为弧菌属的细菌，具有嗜盐性，存在于近海的海水、海底的沉淀物、鱼虾类和贝壳及盐渍加工的海产品中。主要引起食物中毒和急性腹泻，也可引起伤口感染和菌血症。该菌于1950年从日本一次暴发性食物中毒中分离发现的，是我国沿海地区及海岛食物中毒的最常见病原菌。

### 感染途径是什么？

副溶血性弧菌主要通过污染食品和水源经口感染，常见食品为墨鱼、蟹类、虾、乌贼、海蜇等海产品；另外，进食肉类或蔬菜而致病者，多因食物容器或砧板污染所引起；若烹调食物时没有烧熟，本菌未被完全杀灭或烹调后的食品重新受污染，也可感染副溶血性弧菌。

副溶血性弧菌在有盐的情况下生长，对酸较为敏感，在普通醋内经5分钟即死亡，不耐热，加热至90℃时1分钟即可死亡。对低温抵抗力较弱，0~2℃经过24~48小时可死亡。在自来水、井水等淡水存活时间一般不超过2天。

### 副溶血性弧菌感染症状是什么？

副溶血性弧菌食物中毒多发在6~10月，海产品大量上市时，该菌可以引起肠胃炎，潜伏期短者为4~6小时，本菌食物中毒初期，多以剧烈腹痛开始，继而出现恶心、呕吐、低热及寒战等症状。腹泻呈水样便，偶尔血性，恢复较快，病程2~3天，通常为自限性。

### 感染后如何治疗？

1. 及时补充生理盐水及葡萄糖盐水，或口服补液盐，以纠正失水。
2. 抗生素治疗，副溶血性弧菌对氯霉素敏感。
3. 对症治疗。

### 预防措施是什么？

烟台作为海滨城市，在夏季旅游高峰期，旅客数量直线上升，近期因副溶血性弧菌而导致的食物中毒的人数也随之增加，导致旅客“水土不服”，因此本地海鲜酒店更应敲响警钟。加工海产品的案板上副溶血性弧菌的检出率为87.9%。因此，对加工海产品的器具必须严格清洗、消毒，加工过程中生熟用具要分开。

海产品一定要烧熟煮透，因副溶血性弧菌对酸敏感，故烹调和调制海产品拼盘时可加适量食醋。

烹调后的食品应尽早吃完，不宜在室温下放置过久，烧熟至食用的放置时间不要超过4个小时。



**食品伙伴网讯** 近日，江苏南通崇川区一酒店厨师为预防顾客腹泻在头菜里添加庆大霉素的案件引发广泛关注。最终，经法院审理，两名被告人因犯生产、销售有毒、有害食品罪获刑并处罚金。涉事南通市崇川观音山花园大酒店被南通市崇川区市场监督管理局罚款 118 万余元，并吊销食品经营许可证。同时，该酒店被列入严重违法失信名单。

### 事件始末

2023 年 9 月 3 日下午 5 点多，江苏南通 12345 热线接到某酒店员工反映，“我们酒店在菜汤里添加庆大霉素注射液，能不能告诉我，这东西是不是合法添加剂？”突击检查随即而至，执法人员在后厨垃圾桶提取到已使用的硫酸庆大霉素注射液 4 盒，在厨师长办公室查获未使用的注射液 101 盒，并现场调取了菜单，并对菜品取样。经权威机构检测，从该酒店后厨提取的菜品样品及抽取的未开封注射液内均检测出庆大霉素成分。

据悉，2023 年以来，为预防食后腹泻的群体性食物中毒事故，该酒店厨师长沙某、厨师付某在烧制的鸡汁烩花胶、鸡汁烩蹄筋等“头菜”里，按照十桌一盒（相当于每桌一支）的标准添加硫酸庆大霉素注射液，累计售出添加该药品的烩菜 1612 份，销售金额 77376 元。

2023 年 11 月 10 日，南通市崇川区检察院以涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪，对沙某依法批准逮捕；11 月 29 日，该院以刑事附带民事公益诉讼立案。2024 年 2 月 19 日，该院对沙某、付某提起刑事附带民事公益诉讼，请求判令 2 人连带承担销售总额 3 倍的惩罚性赔偿金 232128 元，并在省级以上媒体公开赔礼道歉。2024 年 4 月 23 日，法院对该案刑事暨附带民事公益诉讼一审宣判，支持检察机关全部诉讼请求。两名被告人因犯生产、销售有毒、有害食品罪，分别被判处有期徒刑二年及一年六个月，宣告缓刑，并处罚金共计 16 万元。目前，两人已在媒体公开赔礼道歉，惩罚性赔偿金已全部执行到位。

### 官方通报

上述案件经媒体报道，引发了社会广泛关注。对此，2024 年 7 月 30 日，崇川区市场监督管理局针对该起案件发布情况通报称，该案件为 2023 年 9 月我局接群众举报，联合公安部门现场查获的案件。对涉事酒店已依法吊销《食品经营许可证》，并处罚款。对酒店经营者和相关责任人已依法限制从业资格。对构成犯罪的人员，司法机关已依法追究刑事责任。

### 处罚结果

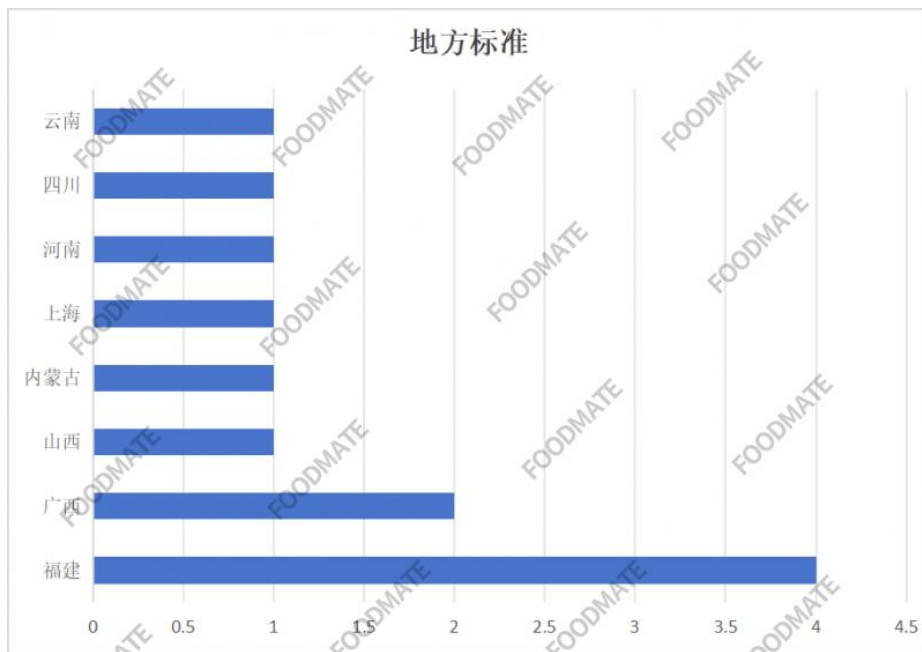
涉事酒店的处罚结果也随之曝光。据悉，南通市崇川观音山花园大酒店因生产经营国家禁止的食品、食品添加剂、食品相关产品的行为及其从属，已被南通市崇川区市场监督管理局罚款 118 万余元，并吊销食品经营许可证。同时，该酒店被列入严重违法失信名单。处罚事由显示，2022 年 9 月至 2023 年 9 月，当事人勤杂工张某分六次购入硫酸庆大霉素 520 盒，交由厨师长沙某存放。在准备超过 10 桌（含 10 桌）的宴席时，由打荷工张某负责打开硫酸庆大霉素注射液后交给厨师付某添加在菜品中。当事人销售添加硫酸庆大霉素的菜品共计 1639 份，销售单价为 48 元/份。去掉执法人员现场检查时已更换的菜品，当事人违法所得为 77376 元。

# 中国食品

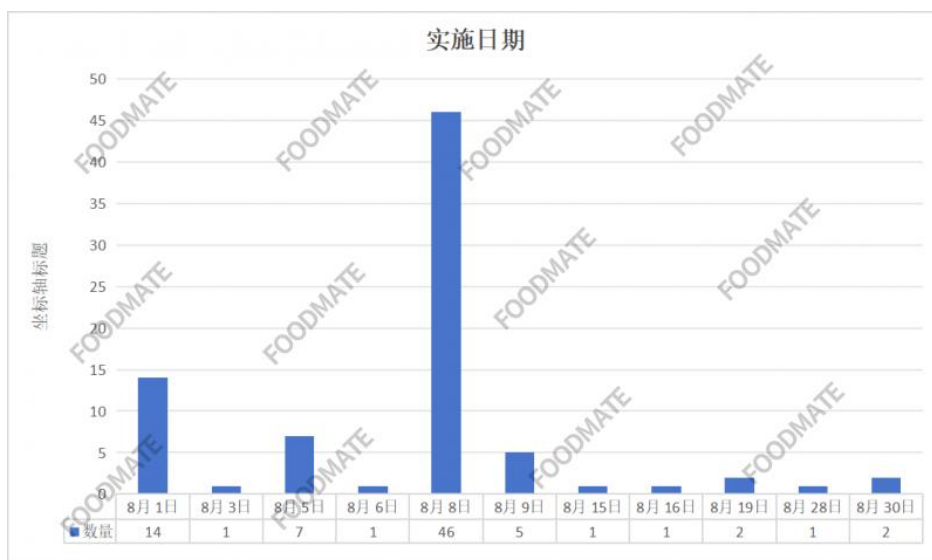
## 2024年8月共有81项食品及相关标准正式实施

食品伙伴网讯 据不完全统计，2024年8月共有81项食品及相关标准正式实施，其中，代替标准29项，新增标准52项，新增标准占标准总数的64.2%。

2024年8月起实施的标准中，国家标准47项，地方标准12项，团体标准21项，其他1项。这些标准涉及产品或原料标准、规范规程标准、检测方法标准等。地方标准涉及福建、广西、山西、内蒙古、上海、河南、四川、云南。



据统计，8月8日起实施的标准数量最多，有46项，其余标准实施日期分别为8月1日、3日、5日、6日、9日、15日、16日、19日、28日、30日。



这些标准的实施为监管部门提供了依据，为生产企业提供了方法指南，为消费者提供了指引，更利于行业健康有序的发展。食品伙伴网在此特别提醒行业内相关企业，密切关注相关标准的最新变化，及时采取有效措施，避免不必要的损失。

更多内容详见：[2024年8月共有81项食品及相关标准正式实施](#)

文章来源：食品伙伴网

## 逾期不改正违法行为，融水某商行因食品储存场所不符合食品安全要求被处罚！

近日，融水苗族自治县某调味品商行因食品储存场所不符合食品安全要求，受到警告行政处罚后逾期不改正违法行为，被融水县市场监管局处罚款 1.8 万元。

2024 年 2 月 5 日，融水县市场监管局执法人员到该调味品商行进行日常监督检查，发现当事人食品储存区域环境卫生差、食品未离墙离地 10 公分存放、地面潮湿，不符合食品安全对储存条件的要求，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条的规定，执法人员现场下达《当场行政处罚决定书》，对当事人作出警告的行政处罚，并要求改正上述违法行为。

2024 年 6 月 19 日，执法人员对当事人的上述违法行为进行复查，发现当事人食品依旧未按离墙离地 10 公分的要求进行储存，靠近仓库大门处的食品外包装袋明显湿水且粘泥，食品底部虽然垫了薄薄的木板但木板表面依旧潮湿达不到防潮的效果，仓库内水泥地面部分区域有积水，厕所外存放食品且卫生环境差，对融水县市场监管局下达的整改要求拒不改正。上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条的规定，融水县市场监管局决定对当事人进行立案调查。

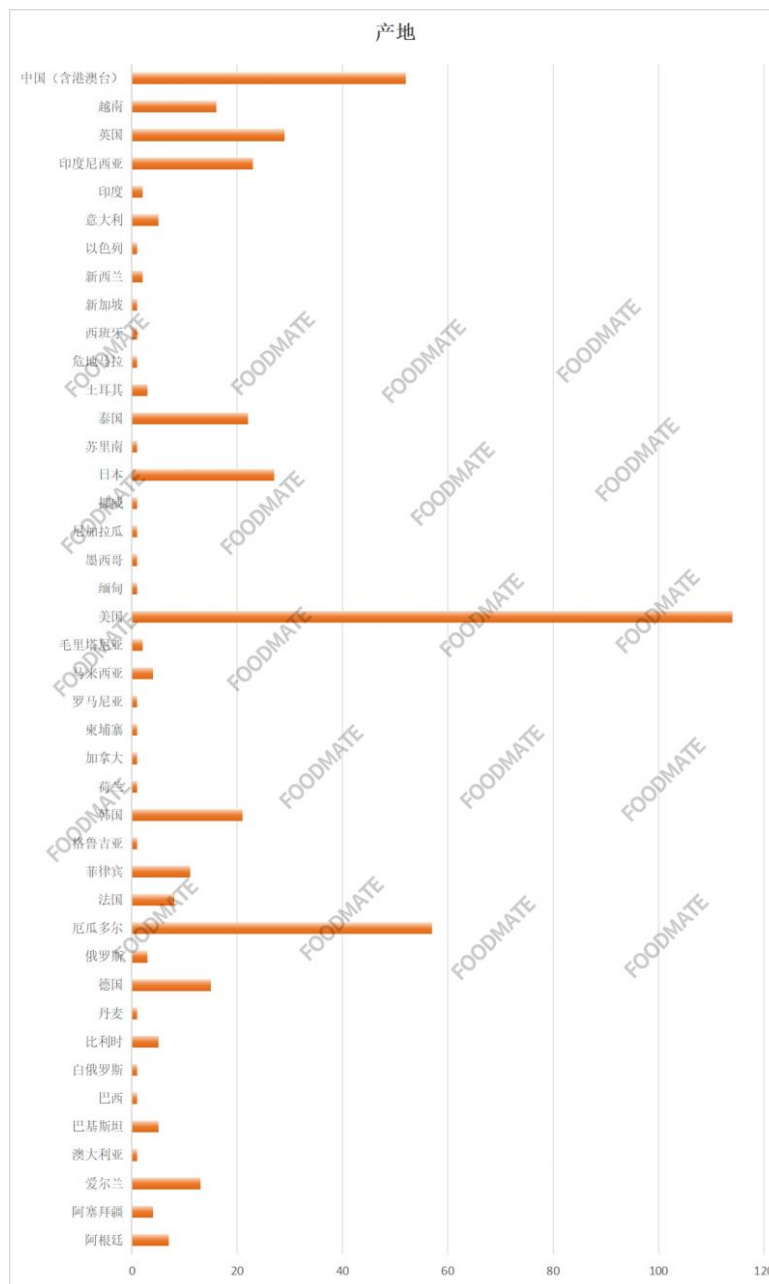
执法人员依法认定当事人因食品储存场所不符合食品安全要求，受到警告行政处罚后逾期不改正违法行为事实成立。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条和《中华人民共和国行政处罚法》第二十八条的规定，融水县市场监管局依法对当事人作出责令立即改正违法行为并处罚款 1.8 万元的行政处罚。

# 中国食品

## 2024年6月共有472批次不合格食品化妆品未准入境

食品伙伴网讯 7月30日，海关总署发布2024年6月全国未准入境食品化妆品信息，2024年6月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品472批次，其中，不合格食品有468批次，不合格化妆品有4批次。

据统计，2024年6月未准入境食品分别来自阿根廷、阿塞拜疆、爱尔兰、澳大利亚、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、比利时、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、菲律宾、格鲁吉亚、韩国、荷兰、加拿大、柬埔寨、罗马尼亚、马来西亚、毛里塔尼亚、美国、缅甸、墨西哥、尼加拉瓜、挪威、日本、苏里南、泰国、土耳其、危地马拉、西班牙、新加坡、新西兰、以色列、意大利、印度、印度尼西亚、英国、越南、中国（含港澳台）。其中，美国居首位，有114批次。



更多内容详见：[2024年6月共有472批次不合格食品化妆品未准入境](#)

文章来源：食品伙伴网



顾客

你们店里有什么推荐的海鲜吗？

商家

您来得真是时候，我们最近购进了鲎，美味有营养，要不要尝试一下。

顾客

这是保护动物，不能吃吧？！

随着小开渔的到来，海鲜大排档生意日渐火爆，为了吸引消费者，商家们更是推出了各种各样的海鲜菜式。海鲜固然美味，但国家重点保护的水生野生动物是万万不可制售食用的！

让小编带你回顾案件，了解详情

### 案件回顾

有游客向市场监管部门反映，在石浦某海鲜排档的水箱内发现一只疑似国家二级保护动物的海洋生物——中国鲎。接到反映，象山县市场监管局立刻在辖区内开展专项行动，对海鲜排档、饭店等餐饮单位进行全面排查，果然在某排档一海鲜池内发现了疑似生物，经称重，此生物重约 1.75kg。执法人员第一时间联系浙江海洋大学相关专家对其进行物种鉴定，确认其为中国鲎。执法人员立即将鲎扣押，随后联合县渔业部门，将该中国鲎在附近安全海域顺利放生。最终该商家因“收购国家重点保护的水生野生动物”的违法行为被处以行政处罚。

### 市场监管来普法

上述案例中，餐饮经营者明知中国鲎是国家保护动物，但仍然非法购入并放至于经营场所的养殖池中，属于收购国家重点保护的水生野生动物的违法行为。

据了解，中国鲎是一种十分古老的海洋节肢动物，最早存在于 4.75 亿年前奥陶纪，被称为“海洋活化石”，于 2019 年被世界自然保护联盟列为濒危物种，2021 年被列入国家二级保护野生动物名录。餐饮经营者明知中国鲎是国家保护动物，但仍然非法购入并放至于经营场所的养殖池中的行为构成收购国家重点保护的水生野生动物的违法行为，违反了《中华人民共和国水生野生动物保护实施条例》第十八条规定：“禁止出售、收购国家重点保护的水生野生动物或者其产品。因科学研究、驯养繁殖、展览等特殊情况，需要出售、收购、利用国家一级保护水生野生动物或者其产品的，必须向省、自治区、直辖市人民政府渔业行政主管部门提出申请，经其签署意见后，报国务院渔业行政主管部门批准；需要出售、收购、利用国家二级保护水生野生动物或者其产品的，必须向省、自治区、直辖市人民政府渔业行政主管部门提出申请，并经其批准。”依据《中华人民共和国水生野生动物保护实施条例》第二十八条规定：“违反野生动物保护法律、法规，出售、收购、运输、携带国家重点保护的或者地方重点保护的水生野生动物或者其产品的，由工商行政管理部门或者其授权的渔业行政主管部门没收实物和违法所得，可以并处相当于实物价值 10 倍以下的罚款。”

更多内容详见：[拍案说法 | 餐饮店老板注意啦，野生保护动物禁止买卖！](#)

文章来源：象山市场监管微信号

### 案情介绍

我局接到举报，称位于杭州市上城区某酒馆在牛排售卖过程中，存在以 M5 级别牛排冒充 M7 级别牛排销售、标称 500 克的西冷牛排实际克重为 420 克等情况，希望核实查处。接到举报后，我局执法人员对该酒馆进行现场检查。在热食操作间中央操作台面下方的冷藏柜中，执法人员发现有 4 片分切好的冷鲜状态牛排，经该店厨师长现场确认系制作该店菜单中的“澳洲黑安格斯极佳西冷 500g”使用，执法人员对上述 4 片牛排现场称重，重量均不足 500 克。在另一冷冻柜中，执法人员发现若干冷冻状态、分切塑封好的牛排，一部分牛排塑封包装上无中文标签，该店厨师长表示其为 M7 肉眼牛排，用来制作菜单中的“澳洲极佳和牛肉眼 240g”，另一部分牛排塑封包装上带有中文标签，品名为“澳洲安格斯 M5 肉眼”，该店厨师长表示其用来制作菜单中的“澳洲 M7 和牛肉眼 240g”。

### 案情定性

当事人提供“澳洲黑安格斯极佳西冷 500g（488 元/份）”餐品时使用及上菜的牛排重量不足标称 500 克的情况，违反了《侵害消费者权益行为处罚办法》第五条第（十）项“经营者提供商品或者服务不得有下列行为：……（十）骗取消费者价款或者费用而不提供或者不按照约定提供商品或者服务；”的规定，属于不按照约定提供商品的违法行为。

当事人使用 M5 级别肉眼牛排代替 M7 级别肉眼牛排来制作“澳洲 M7 和牛肉眼 240g（468 元/份）”餐品的行为，违反了《侵害消费者权益行为处罚办法》第六条第（一）项“经营者向消费者提供有关商品或者服务的信息应当真实、全面、准确，不得有下列虚假或者引人误解的宣传行为：……（一）不以真实名称和标记提供商品或者服务；”的规定，属于不以真实名称提供商品的违法行为。

### 案件处理

对当事人不按照约定提供商品、不以真实名称提供商品的违法行为，根据《侵害消费者权益行为处罚办法》第十四条“经营者有本办法第五条至第十一条规定的情形之一，其他法律、法规有规定的，依照法律、法规的规定执行；法律、法规未作规定的，由市场监督管理部门依照《消费者权益保护法》第五十六条予以处罚。”及《中华人民共和国消费者权益保护法》第五十六条“经营者有下列情形之一，除承担相应的民事责任外，其他有关法律、法规对处罚机关和处罚方式有规定的，依照法律、法规的规定执行；法律、法规未作规定的，由工商行政管理部门或者其他有关行政部门责令改正，可以根据情节单处或者并处警告、没收违法所得、处以违法所得一倍以上十倍以下的罚款，没有违法所得的，处以五十万元以下的罚款；情节严重的，责令停业整顿、吊销营业执照：……”之规定，本局决定对当事人作如下行政处罚：责令当事人改正违法行为，并处罚款 20000 元。

### 案件提醒

商家缺斤少两、以次充好、偷梁换柱等行为不会长久，这些欺骗消费者的行为最终将失去客户。不但自己的诚信将扫地，自己的违法行为也要受到法律的严惩，自食恶果。诚信经营，才能行稳致远。上城区市场监管局在此呼吁商家诚信经营、言行相符，既保证产品质量，又尊重消费者权益，时刻维护好自己的良好信誉。

更多内容详见：[以案说法 | M5 级牛排冒充 M7 级牛排，以次充好不长久](#)

文章来源：上城区市场监管局微信号

2024 年上半年，一系列促消费政策措施出台，消费“主引擎”动力强劲。从年初的冰雪经济到每个长假的假日经济，文旅消费、数字消费、绿色消费、健康消费等热点为消费市场的恢复不断增添新动力。但一些消费维权热点事件话题反映出部分行业领域当下仍存在消费者权益保护痛点、难点、堵点，影响消费体验。

中国消费者协会、人民网舆情数据中心、中国消费者杂志社共同梳理发现，现制饮品品牌屡现过期食材等问题；“职业闭店人”成为预付式消费维权阻碍；微短剧付费乱象、内容违规问题频发；网络平台自动续费“开通容易退订难”；演唱会“柱子票”影响消费者现场体验；“叫花鸡里没有鸡”暴露商家“推责”问题；平台经济大数据“杀熟”频现；消费者购车遇 4S 店“价外加价”；租赁市场“提灯定损”类乱象困扰消费者；“被直播”为商家引流遭消费者投诉等案例涉及的消费维权问题较为突出。

食品领域舆情案例如下：

### 一、现制饮品品牌屡现过期食材等问题

社会影响力：89.8

话题解析：

上半年，书亦烧仙草、古茗、茶百道、茉酸奶等新式茶饮品牌“致歉”屡上热搜榜，食材超过有效期、店员责任意识差、门店管理流程混乱等导致的食品安全问题是这些品牌被媒体曝光的重要原因。有的品牌以“新鲜现做”为卖点却无法保障食材的安全性，引来消费者直呼“塌房了”。相关事件中，个别店员“过没过期靠嘴尝”“喝了顶多拉肚子”等表态反映出商家对消费者权益的漠视心理，招致消费者反感。

舆论认为，当前茶饮行业市场竞争激烈，相关事件暴露出品牌在快速扩张的同时一味追求经营业绩，忽略了保障消费者权益的本质性问题。舆论呼吁，新式茶饮品牌方应在确立一套严格、健全的食品安全管理制度基础上，把制度落实、落细。尤其是在加盟模式盛行的行业发展态势下，部分品牌一出事就指望用一纸声明来表明是加盟商“违约”，将“终止加盟商资质”，以此撇清责任。这样的做法不能有效解决消费者权益受损问题，因而难以挽回品牌在消费者心中的信誉。

### 六、“叫花鸡里没有鸡”暴露商家“推责”问题

社会影响力：81.0

话题解析：

今年“五一”期间，一起因“叫花鸡里没有鸡”引发的消费投诉事件受到舆论关注。有消费者在浙江杭州河坊街购买叫花鸡，打包带走后却发现“只有土、没有鸡”，事后商家作出“临时工给拿错了”的解释，被网民质疑是“推责”。相近时段内，云南大理一起消费者投诉商家“六两蓝莓当一斤卖”事件同样引发了网民热议，该事件中商家辩称“大理都是这样卖”等言论受到网民批评。两起事件中，当地监管部门均在事后及时采取相关措施，依法依规对涉事商贩进行处置。

更多内容详见：[2024 年上半年消费维权舆情热点 “叫花鸡里没有鸡” 上榜](#)

文章来源：中国消费者协会

## 国家发展改革委环资司 市场监管总局食品 协调司联合发布制止餐饮浪费典型经验做法 (第二批)

为营造“厉行节约、反对浪费”的良好氛围，交流制止餐饮浪费工作经验，国家发展改革委环资司、市场监管总局食品协调司现发布各地制止餐饮浪费第二批典型经验做法如下：

一、湖南省创新校园反食品浪费管理模式。将反食品浪费纳入课堂教育，引导学生弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，做爱粮节粮、文明用餐的推广者。学校组织开展以“厉行勤俭节约，反对食品浪费”为主题的“四个一”系列教育实践活动，即开展一次主题队会活动、签署一份“文明餐饮、爱惜粮食、反对浪费”承诺书、创作一幅主题宣传画报、节约每一粒米进行“光盘打卡”活动。从思想、行为、成效三个方面进行探索创新，形成校园反食品浪费管理新模式。

二、广西壮族自治区开展民族特色宣贯活动。将制止餐饮浪费内容融入“壮族三月三·八桂嘉年华”等民族特色活动，创作制止餐饮浪费主题壮乡山歌，通过“山歌传唱”“鼓楼议事”“讲款”“多耶”等当地群众喜闻乐见的方式宣传贯彻反食品浪费法。以三江侗族自治县“侗族百家宴”、环江毛南族自治县“农村长桌宴”等为切入点，将“勤俭节约、反对浪费”融入村规民约，推行“多样小量”供餐模式，主动提供打包袋，避免菜量过剩造成浪费。

三、陕西省依托红色资源引领反食品浪费新风尚。组建红色旅游景区食品安全联盟，政府部门联合餐饮商会、红色旅游景区共同开展制止餐饮浪费系列活动。在红色景区电子屏播放“节约光荣、浪费可耻”等宣传图画、标语，联合网络订餐平台打造各地市“一街区一景区”食品安全“互联网+明厨亮灶”样板，及时制止浪费食品行为并督促整改，大力倡导艰苦奋斗、勤俭节约的反食品浪费新风尚。

四、甘肃省全面推行“文明餐桌红黑榜”制度。有效运用媒体平台，定期公布餐饮服务单位“文明餐桌红黑榜”，并实施动态管理。对“红榜”企业，注重发挥标杆引领作用，积极培育一批制止餐饮浪费措施得力、成效突出的餐饮服务单位先进典型，引导经营者文明守法经营；对“黑榜”企业，注重发挥警示和震慑作用，曝光未主动提示文明用餐、诱导过量点餐、严重浪费等违法违规行为，同时加大检查频次和监管力度。“红黑榜”管理制度实施以来，受到社会各界的高度关注和好评，已成为广大消费者就餐选择的“风向标”。

五、上海市宝山区开展联合飞行检查。针对学校、养老机构、医疗机构等集中用餐单位食堂餐饮浪费问题，强化部门协同联动，市场监管、教育、民政、卫生健康等部门联合开展制止餐饮浪费飞行检查，重点查处餐饮单位诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费，在食品生产经营过程中造成严重食品浪费等违法行为。针对办宴中心、农村家庭办宴、中型以上餐饮单位，鼓励在消费合同中加入制止餐饮浪费条款，在菜单、二维码点单页面、店铺醒目位置设置“适量点餐、反对浪费”等提示语，督促企业落实制止餐饮浪费主体责任。

六、江苏省灌云县运用云系统实现餐饮膳食精准计量。通过云系统记录分析在校师生食堂每日就餐的餐余数据，为餐厅食材订购、菜单订制提供数据信息，下架不受欢迎的菜品，根据各班级学生的口味，发现口味偏好、研发优质菜品，并持续跟踪监测，让师生“吃得好、浪费少”，最大限度减少采购与备餐环节的浪费。系统上线一个月，平均每人每餐节约食品 150 克。

# 国内预警

## 2024年6月全国未准入境食品化妆品信息

2024年6月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品信息见附件1、附件2，附件所列未准入境食品化妆品均已在口岸依法做退运或销毁处理。

 [附件 1. 2024 年 6 月未准入境的食品信息. pdf](#)

 [附件 2. 2024 年 6 月未准入境的化妆品信息. pdf](#)



# 国内预警

## 国家卫生健康委办公厅关于开展2024年世界母乳喂养周活动的通知（国卫办妇幼函〔2024〕277号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委：

2024年8月1—7日是第33个世界母乳喂养周。为持续加强母乳喂养宣传教育，推进落实《母乳喂养促进行动计划（2021—2025年）》，现就开展2024年世界母乳喂养周活动通知如下。

### 一、活动主题

今年的活动主题为“支持母乳喂养，共建生育友好”。旨在引导全社会重视、关心、支持母乳喂养，提升母乳喂养水平，维护母婴权益，共建生育友好型社会。

### 二、活动内容

（一）开展母乳喂养宣传教育。各地要围绕活动主题，创新健康教育方式和载体，充分利用传统媒体和新媒体，全方位开展母乳喂养宣传教育，普及母乳喂养的重要意义和核心要义，提高公众健康素养，在全社会营造支持母乳喂养的良好氛围。通过孕妇学校、家长课堂、母乳喂养咨询门诊或营养门诊，针对孕前、孕中、产后等夫妇和家庭，科学精准传播母乳喂养知识和技能，促进母婴家庭成员不断提升母乳喂养科学知识知晓率。

（二）规范开展母乳喂养咨询指导。各地要指导综合医院、妇幼保健机构、妇产医院、儿童医院、有条件的乡镇卫生院和社区卫生服务中心加强母乳喂养咨询门诊或营养门诊建设，为家庭提供母乳喂养咨询指导。推动加强乳腺保健门诊建设，重点提升哺乳期乳腺疾病诊治和咨询指导能力。创新咨询服务方式方法，通过“云上妇幼”和“互联网+妇幼健康”等方式，为哺乳期妇女提供便捷服务。

（三）推动构建母乳喂养友好环境。各地卫生健康行政部门与相关部门加强协调配合，推动用人单位切实保障女职工享受产假、生育奖励假，鼓励灵活安排工作时间和工作方式，采用多种措施为哺乳期女职工提供便利。持续推进车站、商场等公共场所配备母婴设施设备，方便母亲哺乳。

### 三、工作要求

各地卫生健康行政部门要以开展世界母乳喂养周为契机，组织开展宣传教育、义诊咨询等活动。强化社会倡导，不断完善支持母乳喂养的政策体系、服务网络、场所设施，进一步提升母乳喂养水平。我委组织制作了母乳喂养周主题海报等宣传材料，各地可登录国家卫生健康委网站（[www.nhc.gov.cn](http://www.nhc.gov.cn)）下载。

联系人：妇幼司 孙孝雄

电话：010-68792079

附件： 2024年世界母乳喂养周宣传材料-主题海报.pdf

国家卫生健康委办公厅  
2024年7月25日  
文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

# 国内预警

## 农业农村部畜牧兽医局关于公开征求非洲猪瘟疫情应急实施方案意见的函

根据非洲猪瘟防控形势和需要，我局组织修订了《非洲猪瘟疫情应急实施方案（第六版，征求意见稿）》，现公开征求意见。可通过以下途径和方式提出意见和建议。

一、将意见建议发送电子邮件至：lijinming@cahec.cn、syjfyc@163.com。

二、将意见建议通过传真反馈：0532-87839922、010-59192861。

意见建议反馈截止时间为：2024年9月1日。

附件：《非洲猪瘟疫情应急实施方案（第六版，征求意见稿）》

农业农村部畜牧兽医局

2024年8月1日

附件

### 非洲猪瘟疫情应急实施方案

（第六版，征求意见稿）

非洲猪瘟疫情属重大动物疫情，一旦发生，死亡率高，是我国生猪产业生产安全最大威胁。为扎实打好非洲猪瘟防控持久战，切实维护养猪业稳定健康发展，有效保障猪肉产品供给，依据《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》、《中华人民共和国生物安全法》、《重大动物疫情应急条例》、《国家突发重大动物疫情应急预案》等有关法律法规和规定，制定本方案。

#### 一、疫情报告与确认

任何单位和个人，发现生猪、野猪出现疑似非洲猪瘟症状或生猪异常死亡等情况，应立即向所在地农业农村（畜牧兽医）主管部门或动物疫病预防控制机构报告，有关单位接到报告后应立即按规定采取必要措施并上报信息，按照“可疑疫情—疑似疫情—确诊疫情”的程序认定和报告疫情。

##### （一）可疑疫情

县级以上动物疫病预防控制机构接到信息后，应立即指派两名中级以上技术职称人员到场，及时采取临时隔离控制等必要措施，开展现场诊断和流行病学调查，符合《非洲猪瘟诊断规范》（附件1，以下简称《规范》）可疑病例标准的，应判定为可疑病例，及时报同级地方人民政府农业农村（畜牧兽医）主管部门认定并采样。

县级以上地方人民政府农业农村（畜牧兽医）主管部门根据现场诊断结果和流行病学调查信息，对符合可疑病例标准的，应认定为可疑疫情。

更多内容详见：[农业农村部畜牧兽医局关于公开征求非洲猪瘟疫情应急实施方案意见的函](#)

文章来源：[农业农村部](#)

# 国内预警

## 国家卫生健康委办公厅关于印发 2024 年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2024〕264 号）

各有关单位：

为贯彻落实食品安全“最严谨的标准”要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，我委制定了《2024 年度食品安全国家标准立项计划》，现印发给你们，请认真组织落实，同时提出以下要求：

一、标准研制应当以保障人民健康为宗旨，以食品安全风险评估结果为依据，充分考虑我国经济发展水平和客观实际需要，参考相关国际标准和风险评估结果，深入调查研究，确保标准指标设置科学合理。

二、项目牵头单位负责组建标准起草协作组，提供项目所需人员、经费、科研等方面的资源和保障条件，确保项目承担单位分工协作、密切配合、优势互补，并充分调动发挥监管部门、行业组织、企业、科研院所和专业机构等相关单位和领域专家的作用。

三、项目承担单位登录食品安全国家标准管理信息系统（<https://sppt.cfsa.net.cn>），填报并打印 2024 年食品安全国家标准制定、修订项目委托协议书或购买服务合同，由项目承担单位相关负责人签字并加盖单位公章，于 2024 年 8 月 10 日前报送食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室。

四、项目承担单位应当制定工作计划、项目路线图和进度表，保证标准研制质量和工作进度，对所制定标准文本负全责，确保标准在起草、送审、修改、校对、印刷、解读各环节准确无误。项目完成后，应当按规定向秘书处办公室提交经费决算报告，经费决算报告须由财务负责人和单位相关负责人签字并加盖公章。对未如期完成项目的将采取追回经费、取消再次申请资格等方式。

附件： 2024 年度食品安全国家标准立项计划.doc

国家卫生健康委办公厅

2024 年 7 月 16 日

2024 年度食品安全国家标准立项计划

序号	项目名称	制定/修订	承担单位
食品产品标准 5 项			
1.	食用油脂制品	修订	上海市疾病预防控制中心、上海市质量监督检验技术研究院、江南大学、国家食品安全风险评估中心、中国焙烤食品糖制品工业协会
2.	预制菜	制定	国家食品安全风险评估中心、中国物流与采购联合会食材供应链分会、中国商业联合会、成都市食品检验研究院、全国畜禽屠宰质量标准创新中心、中轻食品工业管理中心、中国食品科学技术学会

更多内容详见：[国家卫生健康委办公厅关于印发 2024 年度食品安全国家标准立项计划的通知（国卫办食品函〔2024〕264 号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

危地马拉香蕉出口企业“One Banana”近期宣布顺利完成第一批香蕉出口，这标志着危地马拉香蕉出口的规模进一步扩大，有利于满足客户的多样化需求。

危地马拉《共和国报》29日报道，One Banana 提供传统和有机香蕉、大蕉等产品，所有产品均来自危地马拉认证的可持续农场。在满负荷生产的情况下，One Banana 预计每周将交付 5 个至 7 个集装箱，为客户提供稳定可靠的新鲜香蕉，其目标是到 2025 年 3 月底保证每周 6 箱的出口供应。

“丰富出口产品组合是我们实现提供新鲜优质水果和促进可持续增长目标的重要一步。”One Banana 物流经理英格丽德·洛佩斯（Ingrid Lopez）表示。

此次香蕉出口是危地马拉太平洋海岸新香蕉种植园计划的一部分。除出口外，该计划还提出建立一个新农场，占地约 70 公顷，包含一个包装厂，确保从种植到分销的质量、控制和效率。

One Banana 总裁罗布·亚当斯（Rob Adams）表示：“我们致力于用对人类和地球都有益的食品来滋养世界。我们不断努力改进产品，为客户提供更好的食品。现在，我们很高兴可以生产高品质、可持续的香蕉，这些香蕉都是以对社会和环境负责的方式种植的。”

据《菲律宾星报》7月29日报道，联合国粮农组织（FAO）统计显示，虽然2023年菲香蕉出口量同比增长3.4%（主要得益于对伊朗和沙特出口分别增长60%和12%）达230万吨，保持六年的世界第二大香蕉出口国地位已被危地马拉（260万吨，同比增长17.5%）超越。FAO表示，过去十年菲香蕉生产频受热带枯萎病（TR4）、洪水和政治动荡等多种不利因素影响，但菲仍是亚洲最大香蕉出口国，占2023年该地区410万吨香蕉出口量的一半以上。



**食品伙伴网讯** 在全球食品行业不断追求更高标准的今天，韩国食品药品安全部于2024年7月24日发布了《食品等的标示标准》修改单，内容涉及净含量、强调“无糖”“未加糖”等标示要求，标志着韩国在保护消费者知情权和产品选择权方面迈出了重要一步。食品伙伴网带你了解下此次修订的主要内容。

### 关于净含量

自2025年1月1日起，食品的净含量如果减少，应自变更之日起，在标签上标示净含量及净含量变更事实，以便消费者购买时准确确认净含量信息，该信息标识应持续3个月以上。为减轻企业负担，如果同时调整出库价格，使单位价格未上涨，或者净含量变动在5%以下时，可豁免标示。

标签示例：

净含量 00g（净含量变更产品，00g→00g，或减少 00%）

净含量 00g（以前净含量 00g）

### 关于“无糖”“未加糖”

针对市场上日益增多的用甜味剂代替糖类而强调声称“Zero sugar”“无糖”“未加糖”等产品，新法规要求标签必须在强调声称周围同时标示“含甜味剂”和能量，修订后将有助于消除消费者对该类产品可能存在的误解（不甜、能量低、有助于健康的产品），确保他们能够做出更明智的选择。

标签示例：

（修改前）Zero sugar →（修改后 1）Zero sugar（含甜味剂，000kcal）

（修改后 2）Zero sugar（含甜味剂，非能量降低产品）同时，法规还扩大了需要同时标示名称和功能的甜味剂的范围，由5种扩大到22种。

### 酒类产品的能量标示

自2026年1月1日起，酒类产品如果标示能量，字体应加大加粗标示，以便于消费者识别，防止饮酒过量，引导消费者形成健康的饮酒习惯。

例如：（修改前）360ml（330kcal）→（修改后）360ml（330kcal）

### 明确婴幼儿食品标识

新法规还特别关注婴幼儿食品的标识问题。自2026年1月1日起，以婴儿或幼儿为目标食用人群的食品，必须明确标示是“婴幼儿食品”。该修订将使消费者在购买婴幼儿食品时更加放心，确保他们能够选择到安全的产品。

更多内容详见：[韩国食品标签法规革新：透明与健康并重](#)

文章来源：食品伙伴网

阿根廷《国民报》7月16日报告，受居民购买力不断下降影响，阿国内牛肉消费萎靡不振，2024年6月，阿人均牛肉消费降至近19年来最低值。据阿根廷牛肉协会分析，1—6月，阿人均牛肉消费量仅为44.7千克/人/年，同比下降16.7%，为近13年来最低值。照此状况，罗萨里奥谷物交易所预测2024年全年阿人均牛肉消费或将降至近110年来最低值。

## 加拿大最大螃蟹加工厂使用死蟹加工产品 面临指控

加拿大最大的螃蟹加工厂——Quinlan Brothers 因使用死蟹加工产品被指控。

纽芬兰和拉布拉多省政府于 7 月 25 日上午宣布,Quinlan Brothers 因违反该省鱼类检验法规而面临四项指控。这些指控源于省渔业部门在 2024 年 5 月 30 日至 6 月 29 日期间的检查。

省渔业、林业和农业部 (FFA) 并未具体说明哪些规定被违反,但表示迄今为止,大约有 40,000 磅雪蟹被处理加工,2023 年则处理加工了约 300,000 磅。

Quinlan Brothers 尚未回应,值得注意的是,本周早些时候,代表该省大部分海产品加工商的海产品生产者协会 (ASP) 对 7 月 13 日 Quinlan Brothers 在 Bay De Verde 工厂丢弃 50,000 磅包装蟹的事件表示不满,这批蟹价值约 25 万美元。

该现代化工厂设施占地 22,700 平方英尺,重建于 2016 年火灾后,位于纽芬兰最大城市圣约翰西部约 170 公里处,是世界上最大雪蟹渔业的主要加工商之一,雇用了超过 500 名工人。

对此事件,ASP 呼吁省政府审查渔业检查员使用的“过时的检验协议”,这些协议可能导致产品浪费。ASP 执行董事杰夫·洛德 (Jeff Loder) 表示:“我们的协会基本上向省政府提出,如果你认为螃蟹有问题,请在加工后进行检测。多年前,这曾是检验协议的一部分。”Quinlan Brothers 在 7 月 13 日事件中回应称:“Quinlan 质量至关重要,我们绝不会通过加工任何非顶级质量的螃蟹来危及我们的品牌和市场。”

目前,这一系列事件将如何影响 Quinlan Brothers 和纽芬兰及拉布拉多省的渔业监管还有待观察。

（哈萨克国际通讯社讯）据农业部新闻处消息，哈萨克斯坦与阿塞拜疆农业部门近日就一系列兽医证明书达成一致，这标志着两国在发展双边畜产品贸易联系方面迈出了重要一步。此举是哈萨克斯坦农业部推动农业发展、提升全球市场地位战略的一部分。

近年来，哈萨克斯坦农业部采取了一系列系统性措施，致力于改善畜产品质量和安全标准，大力支持国内生产商开拓新的国际市场。如今，哈萨克斯坦的生产商可以向阿塞拜疆出口牛羊乳和乳制品。此外，双方还就供应禽肉、内脏和副产品达成了一致意见。

根据协议，双方已商定签署兽医证明书，出口包括骆驼、大羊驼、羊驼和小羊驼在内的骆驼科动物、良种牛、种用羊、屠宰用牛羊，以及罐头、香肠和其他肉制品。

这项协议将为扩大哈萨克斯坦农产品出口和加强两国畜牧业领域的经济伙伴关系开辟新的机遇。我相信，这将有助于我国经济增长和民生改善。农业部部长阿依达尔别克·萨帕若夫在强调该协议的重要性时表示。

目前，扩大出口产品范围的工作仍在继续进行中。

# 国际预警

## 美国对我国出口蘑菇粉实施自动扣留

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
99-08	2024-7-29	山东临沂	Winfield (Linyi) Food Co., Ltd.	蘑菇粉	哒螨灵

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

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

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



# 国际预警

## 进口山羊奶酪检出李斯特菌 已销往我国香港

**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7月18日，德国通过RASFF通报法国出口山羊奶酪不合格。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
2024-7-18	德国	山羊奶酪	2024. 5526	检出李斯特菌	分销至其他成员国/ 从消费者处召回	警告通报

据通报，不合格产品销往了奥地利、比利时、加拿大、德国、我国香港、日本、荷兰、葡萄牙、西班牙、瑞典和瑞士。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，注意产品中各种致病微生物的存在，保证产品的安全性，规避出口风险。

2024 年 7 月 25 日，美国食品安全检验局（FSIS）最新修改对华出口肉类和禽类产品要求，其主要修改内容包括：

（1）自 2024 年 7 月 1 日起，对华出口肉类和禽类产品（不包括肠衣和蛋品）的出口证书将采用数字化签署。所有对华出口证书（FSIS 表格 9060-5 系列）将采用数字化签署并打印于普通、带水印纸张上；

（2）所有 9060-5 系列证书需要提供以下信息：海运集装箱或空运货物集装箱编号/空运航班号（如果没有集装箱编号的话）。如果没有集装箱编号而使用空运航班号的话，申请人应提供空运航班号，空运航班号仅限于空运货物且没有集装箱编号时使用；

（3）出口申请人应提供集装箱编号、封识号、输入港口等信息，并检查 9060-6 申请表相关备注内容。针对没有集装箱编号的空运货物，出口申请人应提供“空运航班号”。出口申请人应选择出口企业类型（屠宰厂、加工厂、仓库、码头单位），并在申请时提供出口企业编号。出口申请人应提供相关产品声明（比如猪肉，如果产品计划向日本重新出口的话）；

（4）如果对华出口肉类和禽类用于深加工并在以后对日本出口，应提供 FSIS 表格 9060-5《肉类和禽类出口卫生证书》。如针对对日本重新出口产品应声明“肉类和/或肉类产品按美国法律、法规在卫生条件下加工，美国相关法律和法规与日本检验法律是等价的。”针对猪肉应声明“美国没有猪霍乱；禁止接种猪霍乱疫苗；禁止进口接种猪霍乱疫苗的猪只。”

更多详情参见：<https://www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/import-export-library/china>

# 国际预警

## 俄罗斯对我国 2 家食品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 7 月 25 日消息：因产品被检不合格，该局于 7 月 25 日连续发布 2 条指令№ Φ C - A P B -7/6047-3 和№ Φ C - A P B -7/6048-3，宣布自 2024 年 7 月 25 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	出口企业编号和名称	违规产品	违规原因
1	中国	№ 4400/02152 Foshan Shunde Donglong Roasted eel Co. Ltd	冷冻调味烤鳗鱼片，纸箱装	大肠杆菌
2		№ 3500/02163 Fuqing Haifeng Food Co., Ltd.	冷冻调味养殖烤鳗鱼片，盒装	阿苯达唑、阿苯达唑亚砷

# 国际预警

## 2024年7月中国出口韩国食品违反情况 (更新至7月26日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2024.07.01	釜山厅 (新港)	器具及容器包装	厨具(食品用)	주방용품(식품용) MIXING BOWL SET CK0524019	L-TOOLS INDUSTRIAL&DEVELOPMENT CO.,LTD	1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下	3 mg/kg	~
2024.07.01	京仁厅	器具及容器包装	饭盒桶	도시락통 STEEL LUNCH BOX	JIEYANG HENGMEI JIAN HARDWARE INDUSTRY CO., LTD.	聚丙烯总溶出量超标	30 mg/L 以下 (但是, 使用温度在 100°C 以下时正庚烷在 150 mg/L 以下)	3,010 mg/L (正庚烷)	~
2024.07.01	釜山厅 (新港)	器具及容器包装	皮卡丘密胺杯 300ML	피카츄 멜라민 컵 300ML MELAMINE TUMBLER (MTB5P PIKACHU FACE 23 C-6)	DonGGUAN QIXIANG HOMEWARE CO., LTD	密胺、甲醛超标	密胺: 2.5 mg/L 以下、 甲醛: 4 mg/L 以下	密胺: 3.2 mg/L、 甲醛: 16 mg/L 以下	~
2024.07.02	京仁厅	加工食品	普洱茶	보이차 PUER TEA	PRODUCED BY YUNNAN AGRICULTURAL RECLAMATION GROUP MENGHAI BAJIAOTING TEA CO., LTD	残留农药(呋虫胺)超标	0.01 mg/kg 以下	0.81 mg/kg	2024-04-29 ~ 2054-04-28

更多内容详见：[2024年7月中国出口韩国食品违反情况\(更新至7月26日\)](#)

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 30 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 30 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
2024-7-24	法国	饮料瓶	2024.5684	双酚 A (54.8 μg/l)；铝迁移 (5.2 mg/kg)	仅分销至非成员国/退出市场；从消费者处召回	后续信息通报
2024-7-24	德国	食品补充剂	2024.5700	含未经授权的新型食品 (Rhizoma pinelliae praeparate)	产品在线交易/被操作员扣留；通知当局	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，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

## 贵州省公示 2024 年项目验收结果，食品领域 13 项通过验收

食品伙伴网讯 7月29日，贵州省科学技术厅公示了2024年项目验收结果，共有47项项目，其中，食品领域有13项项目通过验收。公示时间为5个工作日（2024年7月29日-8月2日）。

食品领域 2024 年项目验收结果汇总表

序号	项目名称	牵头单位	验收结果
13	酱香型白酒酿造过程中酒醅微生态与异嗅物质时空相关性研究	茅台学院	通过
17	贵州本地珍稀白叶茶资源的收集、鉴选、利用	贵州省茶叶研究所	通过
19	贵州外引白化茶树控肥抑花果栽培技术研究与示范	贵州省茶叶研究所	通过
20	不同类型特大粒水稻种质资源创新、优质莽稻新品种选育与示范	贵州省水稻研究所	通过
21	贵州省皂荚种质资源收集，保存，优良无性系选育与扩繁技术研究	贵州大学	通过
22	遵义辣椒冬闲地种植绿肥对辣椒连作障碍调控技术研究与示范	贵州省土壤肥料研究所（贵州省农业资源与环境研究所）	通过
23	五倍子蜂蜜质量控制技术研究	贵州省畜牧兽医研究所	通过
27	贵州特色食药两用菌功效成分提取及功能产品研发的技术集成研究与示范	贵州医科大学	通过
28	紫苏协同半夏绿色生态高效栽培技术应用研究与示范	贵州师范学院	通过

更多内容详见：[贵州省公示 2024 年项目验收结果，食品领域 13 项通过验收](#)

文章来源：食品伙伴网



**食品伙伴网讯** 8月1日，江西省科学技术厅发布2023年度江西省十大创新成果，其中，食品科学方面有1项成果入选，如下：

### 山下长黑猪新品种培育及推广

**成果简介：**新时期以来，以黑猪肉为代表的“吃好肉”消费需求逐步形成为养猪业新质生产力。江西农业大学黄路生院士团队，以巴克夏和里岔黑猪为育种亲本，采用常规育种、多项自主研发专利分子育种技术以及基因组选择相结合，历时10年、经6世代选育，攻克了地方猪种体型小、长速慢、产肉量低等一系列重点难点问题，育成了体格长大、猪肉品质好、耐粗饲、省精料等特点突出的国家审定新品种—山下长黑，实现了江西省1999年以来国审畜禽新品种新突破。新品种综合生产性能居国内同类产品领先水平，适合作为优质肉繁育体系的第一父本，也可纯繁生产优质猪肉。近3年，累计向9省43家黑猪养殖（育种）企业推广祖代种猪15000余头，技术覆盖出栏商品猪超100万头，为我国生猪种业“破卡”提供优质种源，为乡村振兴提供产业支持，经济社会效益显著。

原文链接：[https://kjt.jiangxi.gov.cn/art/2024/8/1/art\\_27029\\_4969813.html](https://kjt.jiangxi.gov.cn/art/2024/8/1/art_27029_4969813.html)

2024年6月29日，国家市场监督管理总局和国家标准化管理委员会联合发布国家标准公告（2024年第14号）。由中国水产科学研究院南海水产研究所院级海水产品品质评价与调控创新团队杨贤庆、赵永强及郝淑贤研究员牵头完成的《水产品流通管理技术规范》（GB/T 24861-2024）、《咸鱼》（GB/T 30894-2024）、《冷冻鱼糜加工技术规范》（GB/T 36395-2024）、《咸鱼加工技术规范》（GB/T 27988-2024）及《活水产品运输技术规范》（GB/T 36192-2024），以及参与完成的《罐装冷藏蟹肉》（GB/T 30947-2024）等6项水产领域国家标准正式获批发布，并将于2025年1月1日正式实施。

《水产品流通管理技术规范》规定了水产品流通过程的采购、运输、储存、批发、销售、资料记录与保存、从业人员，该标准适用于鲜、活和冷冻动物性水产品的流通；《咸鱼》规定了咸鱼的原料、加工用水、感官、理化指标和净含量等的要求，描述了相应的试验方法，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输和贮存作出了规定，该标准适用于以新鲜或冷冻的海水鱼为原料，经前处理、腌制、干制等工序制成的产品，以淡水鱼为原料生产的产品可参照执行；《冷冻鱼糜加工技术规范》规定了冷冻鱼糜加工的基本要求，以及加工过程的技术要求，描述了对应的证实方法，该标准适用于以可食用鱼类为原料，经预处理、采肉、漂洗、精滤、脱水、混合、速冻等工序加工而成冷冻鱼糜的生产过程；《咸鱼加工技术规范》规定了咸鱼加工的基本要求，加工工艺流程、加工过程要求和记录，描述了对应的证实方法，该标准适用于以鲜、冻海水鱼为原料，经干腌或湿腌、干制加工咸鱼的生产；《活水产品运输技术规范》规定了活水产品运输的基本要求，以及运输工具、运输管理、暂养的技术要求，描述了对应的证实方法。该标准适用于活鱼、活虾、活贝、活蟹的运输。

近年来，南海所在水产标准化技术领域取得较好的工作成效，积极参与国际、国家等各层级标准化活动，先后参与制修订ISO国际标准2项、牵头制修订国家标准20余项、行业标准70余项，省地方标准100余项。完成乌鳢、牛蛙及现代化海洋牧场全产业链标准化技术体系梳理工作，并支撑广东省国家和省级现代农业全产业链标准化示范基地（水产类）建设并提供技术指导20余次。此外，经广东省市场监督管理局组织考核，依托我所设立的广东省水产标准化技术委员会（GD/TC37）已连续3年获评优秀。

## 中国农业科学院肉品科学与营养工程创新团队综述了基于光致荧光探针技术的食品风味物质检测研究进展

近日，中国农业科学院农产品加工研究所肉品科学与营养工程创新团队综述了光致荧光探针技术在食品风味物质检测中的最新研究进展，相关成果在线发表在食品领域 Top 期刊《Food Chemistry》（JCR 一区，IF: 8.5）上。加工所硕士研究生田孝贤为论文第一作者，李程助理研究员为通讯作者。该研究得到了国家自然科学基金青年基金项目（32302140）和中国农业科学院农产品加工研究所创新工程项目（CAAS-ASTIP-G2022-IFST-08）的支持。

食品风味物质实时、精准、定性定量检测对于保障食品质量安全及消费者认可接受程度至关重要。相比传统感官评定和大型仪器检测而言，光致荧光探针技术凭借高效、灵敏、经济等显著优势，在食品风味物质检测领域显现出巨大潜力，尤其在检测条件严苛、现场实时监测等应用场景展现出独特优势。

文章详细介绍了光致荧光探针技术的分类及光学传感机理，全面概述了该技术在单一或多种关键滋味物质（酸、甜、苦、辣等）和香气物质（肉香、酒香等）检测中的研究进展，深入分析了其在食品风味物质检测领域的优势与局限，为该技术在智能感官调控领域的实际应用价值和未来突破方向提供理论参考。

以上研究不仅为食品风味物质快速灵敏检测提供新思路，也为推动食品科学、光化学和分析化学等学科的交叉融合研究提供重要实践引导。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140455>

# 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

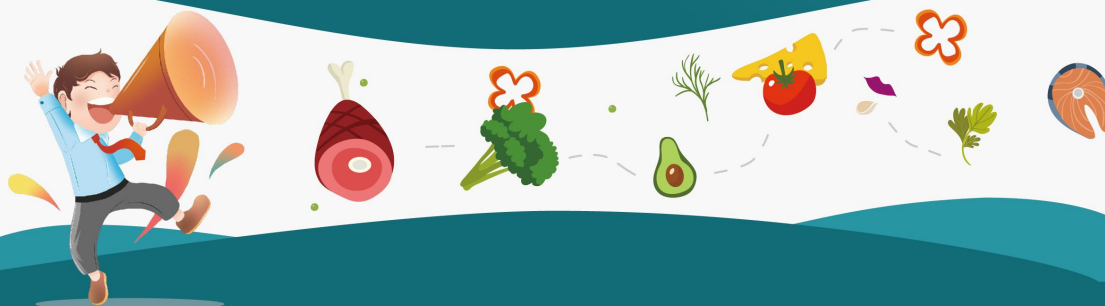
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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 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



中食展®(广州)暨广州国际食品食材展

Food2China Expo 广州(中国)国际食品饮料展览会、Wine to China 酒展

2024广州(江南)国际果蔬产业博览会

同期举办:第十届广州国际渔业博览会



## FOOD2CHINA EXPO 2024中食展®(广州)

2024年9月25-27日 广州广交会展馆B区

70,000+  
平方米

2000+  
家参展商

40 +  
国家地区展团

7,000+  
名参展商

30 +主题论坛、大会  
比赛及互动体验活动

综合食品/餐饮食材/预制菜/进口食品/葡萄酒及烈酒/果蔬/咖啡及茶饮/水产品/食品设备

### 报名参展

联系电话:

020-83817917 020-83810602

电邮:

F2C\_Expo@worldex.singex.com

expo@food2china.com



主办单位



[www.food2chinaexpo.com](http://www.food2chinaexpo.com)

# 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>
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 19-20 日	上海	<a href="#">2024 第五届宠物食品技术创新论坛</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 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 19-21 日	宁波	<a href="#">2024 新能源材料产业创新大会</a>
11 月 6-8 日	上海	<a href="#">2024 功能食品产业大会</a>
3 月 1-4 日	琼海	<a href="#">2025 全球中医药品牌大会</a>

## 2024 年展会预告:

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 16-18 日	广州	<a href="#">富众 GFE2024 第 47 届广州国际餐饮加盟展</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 24-26 日	郑州	<a href="#">第 34 届中国(郑州)糖酒食品交易会</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13-15日	长春	<a href="#">2024 第42届长春食品糖酒会</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25-27日	广州	<a href="#">第10届广州国际渔业博览会</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10-14日	厦门	<a href="#">2024 中国厦门国际茶产业 (秋季) 博览会</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21-23日	深圳	<a href="#">华塑展 2024 第18届深圳国际塑料橡胶工业展览会</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15-18日	淄博	<a href="#">2024 中国 (淄博) 国际食品产业链博览会暨首届淄博预制食品产业展洽会</a>
11月16-18日	广州	<a href="#">味动中国总展—第二届中国调味品展</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20-22日	天津	<a href="#">2024 天津国际糖酒及食品供应链博览会</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22-24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>
11月22-24日	武汉	<a href="#">2024 第九届武汉国际电子商务暨数字贸易博览会</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>

## 2025 年展会预告:

2月21-23日	成都	<a href="#">2025 第15届成都印刷包装产业博览会</a>
3月2-4日	郑州	<a href="#">2025 第十五届中国 (郑州) 塑料产业博览会</a>



3月7-9日	上海	<a href="#">2025 上海国际日用百货（春季）博览会</a>
3月20-22日	武汉	<a href="#">2025 第13届武汉国际科学仪器与实验室装备展览会</a>
3月21-23日	石家庄	<a href="#">2025 北方奶业大会暨第七届河北国际奶业博览会</a>
3月27-29日	成都	<a href="#">2025 第11届中国西部国际制冷展</a>
4月7-9日	深圳	<a href="#">2025 年深圳玩具展</a>
4月10-12日	青岛	<a href="#">2025 中国（青岛）畜牧业博览会</a>
5月5-11日	天津	<a href="#">2025 中国·北方糖酒及食品展览会</a>
5月8-10日	重庆	<a href="#">2025 第12届重庆国际火锅食材用品展览会</a>
6月12-14日	广州	<a href="#">2025 第33届广州国际大健康产业博览会</a>
6月24-26日	上海	<a href="#">2025 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</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：

[上海乐枫生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[天津富海泰技术有限公司——食品添加剂](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——仪器试剂](#)

[山东元泰生物工程有限公司——食品添加剂](#)

[深圳市芬析仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——食品机械](#)

[重庆天润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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>

【学习】2024年8月5日更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总，分享给需要的朋友！

- 1、上周最新推出
  - 2、线上直播培训、会议
  - 3、线下分类培训、会议（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

#### 【线上】“合规行”系列直播课第31期 婴配企业的注册挑战与解决策略

时间：2024年8月6日 14:00-15:30

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1421&fuid=154861>

主讲人：武晨清 衣金莹

主要内容：

- 1、婴配企业的注册挑战与解决策略
- 2、东南亚婴配产品准入及注册

联系人：史老师 15318691750（同微信）

#### 【线上】职业生涯规划管理的探索与实践

时间：2024年8月6号(周二) 16:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1422&fuid=154861>

课程亮点：

- 1、如何从性格、兴趣、等方面进行自我探索？
- 2、如何实施有效的外部探索？
- 3、如何进行决策并开启行动？
- 4、超实用的简历面试工具推荐

联系人：食品小V:13370946482

#### 【线上】CNAS-CL01-G001：2024《检测和校准实验室能力认可准则的应用要求》培训

▲时间、地点：2024年9月（具体时间待定） 线上培训

▲主办单位：烟台联食检测科技有限公司（食品伙伴网）

▲内容：

专题一：新版 CNAS-CL01-G001 认可内、外部文件架构

专题二：按照新版 CNAS-CL01-G001 要求体系文件编写和修改维护

专题三：实施 CNAS-CL01-G001：2024《检测和校准实验室能力认可准则的应用要求》修订内容及过渡期政策讲解

专题四：CNAS-CL01-G001：2024 结合 CNAS-CL01：2018 条款讲解

专题五：新版 CNAS-CL01-G001：2024 要求的内部审核讲解

专题六：新版 CNAS-CL01-G001：2024 要求不符合项整改

专题七：CNAS 发展历程及申请流程介绍

▲费用标准

标准费用：1800 元/人；

团体费用：同一家单位 3 人及以上参会 1500 元/人；

费用包括：证书包含新版培训证书及 CNAS 检测和校准实验室内审员培训证书。

资料包含培训课件、最新版《质量手册》、《程序文件》模板。

附加服务：食品伙伴网可提供体系文件编写和修改指导等服务。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/4vsf1BA3cpbMCO5SivS5A>

▲报名咨询：李老师：15376983195（微信同号）邮箱：[lxm@foodmate.net](mailto:lxm@foodmate.net)

### 【线下】定制培训 | 丸滑类产品加工技术实操培训班

时间地点：2024年8月 山东烟台

培训对象：作坊、餐饮门店个体经营者；加工企业研发生产技术人员。

实操案例：鱼丸；虾滑；鸡肉丸；牛肉丸；猪肉丸；素肉丸。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mSp7yUtqU167tgE6uBxBqw>

### 【线下】【实操+讲解】第六期复合调味料包（卤煮专题）加工技术培训班

培训时间：2024年9月10-11日

培训地点：山东·烟台

课程内容：

- 1) 卤煮底料中主要原辅材料的特性及应用
- 2) 复合调味料包的标准法规讲解
- 3) 卤煮底料的实例配方讲解及配方设计关键点解析
- 4) 卤煮底料的原料验收标准与产品质量控制
- 5) 卤煮底料制作工艺关键技术

活动联系人：黄老师：18905354390（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/bq4p\\_bD-4HNhoX8zjgbRwx](https://mp.weixin.qq.com/s/bq4p_bD-4HNhoX8zjgbRwx)

### 【线下】【11月资阳】2024 餐饮工业化食品安全与创新发展论坛暨第一届餐饮食品安全与舆情风险研讨会暨第三届川菜川调工业化发展研讨会

会议时间：2024年11月16-17日

会议地点：四川·资阳

主办单位：食品伙伴网

联合主办单位：

四川省食品生产经营安全协会

四川轻化工大学预制菜产业学院

成都大学肉类加工四川省重点实验室

大会亮点：聚焦餐饮行业发展创新及食品安全，设有颁奖仪式，双论坛并行，知名企业参观，产业对接，展商展示等多种形式。

会议内容：颁奖仪式，主论坛报告

分论坛 1—餐饮食品安全：关注餐饮舆情分析应对、食安风险防控

分论坛 2—餐饮工业化创新：聚焦餐饮食品市场洞察、餐饮工业化技术创新

分论坛 3—餐饮食品安全：关注餐饮规范化运营，现场加工实务

分论坛 4—餐饮工业化创新：聚焦餐饮复合调味、川味创新生机

知名企业参观交流

产业对接：大会中为行业上下游设置展览展示区，助力上下游精准互联，加强行业交流。

团体报名及展商合作 联系我们：方老师 13356941975（同微信）

会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8S-hmtSe5oU1DbDyRZkRjw>

### 【本周进行·线下】

第四期·调理肉制品培训班·8月7日-9日·湖北宜昌·联系人荆老师 13361384260（微信同号）详情：

<https://mp.weixin.qq.com/s/zGT0o1SbhTqjFrioEFEVYQ>

2024年第四届酒类企业食品质量安全控制专项培训·8月7-9日·思创成都·联系人袁老师 18905354660（微信同号）详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/iamGc6nyyYLhv7x-srjQ\\_g](https://mp.weixin.qq.com/s/iamGc6nyyYLhv7x-srjQ_g)

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·8月7-9日·北京·联系人杨老师 18153529013（同微信）详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

**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】速冻食品生产许可及审查要点

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1817&fuid=154861>

▲培训对象：质量管理人员、法规人员、监管人员

▲主要内容：

1. 速冻食品生产许可证审查细则
2. 速冻食品生产和经营卫生规范
3. 速冻食品产品标准

▲食品生产许可系列课程汇总：<https://mp.weixin.qq.com/s/VX2vXPkg0Q8EtfA7IVJMzg>

### 【VIP会员免费学】PDCA循环管理--高效工作必备技能

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1612&fuid=154861>

▲培训对象：质量管理人员、企业员工、想提升工作效率的个人

▲主要内容：

1. PDCA循环简介
2. PDCA循环运作
3. PDCA循环的特点
4. PDCA循环的用途
5. PDCA循环的八个步骤及工具

▲卢老师的食品生产企业质量管理实操培训提升班正在火热进行中，欢迎报名学习！！

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

### 【VIP会员免费学】冷冻饮品新品研发流程概述

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1519&fuid=154861>

▲培训对象：冷冻饮品技术研发员、检测员、质量管理员、体系专员等

▲主要内容：

1. 冷冻饮品新产品的确认
2. 冷冻饮品研发小样试制、感官评定
3. 冷冻饮品中试验证并确定工艺流程
4. 冷冻饮品组织评定、认可生产

**线上培训·研讨会·活动直播**

### CNAS-CL01-G001:2024《检测和校准实验室能力认可准则的应用要求》培训

▲培训时间：2024年8月8日9:00-11:30

▲报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1416&fuid=154861>

▲培训方式：线上直播

▲培训内容：CNAS-CL01-G001:2024条款解读、CNAS-CL01-G001:2024版与2018版的主要变化分析及新旧对照、CNAS-CL01-G001:2024版的常见问题解析

▲收费标准：免费



▲报名咨询：李老师 15376983195（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7月8日-8月14日 8:30-17:00

会前公开课：

#### 第五期：8月8日，国内外乳品相关标准法规汇总及框架介绍

第一期：2024年7月8日 14:30-16:30，乳及乳制品食品安全风险管控要点解析

回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1802&fuid=154861>

第二期：2024年7月18日 14:30-16:30，新版 7718 征求意见稿重要变化解析及乳制品标签合规和案例解析

回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1810&fuid=154861>

第三期：7月23日 14:30-16:30，乳制品供应商风险管理

回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1812&fuid=154861>

第四期：7月30日，乳及乳制品食品安全风险识别介绍

回看地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1816&fuid=154861>

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）

### 【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：6-9期回看全部已上线

三、问题处理篇：

第10期：客诉异常分析与改善（回看已上线）

第11期：生产品质异常处理（已结束）

**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：客诉异常分析与改善（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）

四、管理提升篇：第15-20期

### 粮油及其制品检测技术网络研讨会

时间：2024年08月14日 14:00-17:00

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1417&fuid=154861>

主要内容：

近红外光谱技术在粮油检测分析技术中的应用研究

瑞士万通 OMNIS 奥秘一代近红外光谱仪在食用油检测中的应用

备注：具体议题以最终版日程为准

### 关注宠物食品创新发展【探会直播】2024 第五届宠物食品技术创新论坛

报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1415&fuid=154861>

开课时间：2024 年 8 月 19-20 日

直播内容：

1. 2024（第五届）宠物食品技术创新论坛现场整体布置展示、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. 随机采访现场参会展商，现场互动，了解最新行业动态
4. 部分精彩主题发言现场直播
5. 参与直播，更有机会赢好礼

更多逛会内容欢迎大家报名线上观看，参与互动……

报名咨询：付老师：13370915547（同号微信）

### 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/N0fw0LGELNvUBFROKbH9ZA>

### 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。

### 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）

## 线下·培训·会议

### 研发与创新类：

#### 1、培训确认函 | 8月7日-9日，第四期·调理班如期举办，课程内容再度升级，现还可报名！

时间：2024年8月7日-9日

地点：湖北宜昌

★课程升级：为满足广大学员学习意愿，本次培训特新增『潮汕肉丸』实操培训，欢迎大家咨询报名！

★课程亮点：

系统理论+案例实操+参观研学

内容系统全面，工业化全流程解析

紧跟消费趋势，教学实操产品多样

多方专家面对面，直击生产痛难点

联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/zGT0o1SbhTqjFrioEFEVYQ>

#### 2、日程出炉 | 第二十一届肉类科技大会，8.16-8.18 宁夏银川，期待您的到来！

时间：2024年8月16-18日

地点：宁夏·银川

会议简介：为促进国内肉品行业工作者的合作交流，加强肉类科技创新合作，助力肉品行业的健康稳定发展，特此举办此次肉类科技大会，热忱欢迎国内外肉品专家、学者和企业家相聚银川，共同探讨肉品行业发展大计，共同推进肉品行业的科技创新与稳健发展。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/vMi\\_PG2\\_Ekh0JmXSLKODA](https://mp.weixin.qq.com/s/vMi_PG2_Ekh0JmXSLKODA)

#### 3、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：上海浦东温德姆酒店

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）

会议详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/RVdirSnRe27kMMPdWsCdJg>

#### 4、2024 功能食品研发理论与实操高级培训班-双结业证等你斩获！

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/WmBYpnw7wmt33NdoaCxpDQ>

## 5、11月13-15|2024功能食品产业大会，专业深度行业盛会，逆势破局抢“鲜”看！

时间：2024年11月13-15日（2天会议+0.5天参观游学）

地点：上海

会议亮点：

1) 1主论坛：深入行业内核，展望产业发展蓝图；3分论坛：肠道健康与益生菌分论坛；政策与法规分论坛；功能原料创新分论坛；女性营养食品分论坛

2) 专业论坛、深度分享

3) 专业读物发布

4) 原料汇编，研发必备工具

5) 头部企业参观游学

6) 专业展位展示创新

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/ydjZ3gv\\_SiJtN45KY0Y8KA](https://mp.weixin.qq.com/s/ydjZ3gv_SiJtN45KY0Y8KA)

## 6、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/epPdE85joDZbn6r60Azw>

## 7、特别推荐：食品邦行业共享研发中心隆重推出肉制品系列专题创业培训班（卤猪副产品、卤鸡鸭产品、烤肠、中式香肠）

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：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/s9r1AK6han8rMhF8k8aKqA>

## 质量安全类:

### 1、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·凤栖酒店

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/iamGc6nyyYLhv7x-srjQ\\_g](https://mp.weixin.qq.com/s/iamGc6nyyYLhv7x-srjQ_g)

联系人：

袁老师 18905354660（微信同号）

方老师 13356941975（微信同号）

### 2、【9月济南】食品品控师岗位技能等级培训

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

课程链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1806&fuid=11482>

线上+线下相结合，线上理论，随报随学，线下实操，9月济南。

主要内容：

依据行业要求，针对不同级别品控人员的技能概况、技能要求以及评价要求的需要，系统地、科学地制定相应的培训材料和培训课程。

培训采取线上+线下、理论+实操的培训课程安排，科学有效地提升食品品控师岗位技能。

A. 线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以标签审核实操作业）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

颁发证书，实力提升岗位技能

详情介绍：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=337>

联系我们：方老师 13356941975（同微信）

### 3、9月成都-体系内审员实操培训（新增文件编制内容）

时间地点：2024年9月05-07日 成都

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/Cxb8RN9o39TBonzAhejwKw>

### 4、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对比拆解、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

时间地点：8月14-16日 北京（13日报到，16日参观）

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

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与安全管控，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）

### 检测技术与实验室管理类：

#### 交流会议：

#### 1、【有奖调研·地点您来选】2024特种乳质量安全与检测技术交流会

▲时间：2024年09月25-27日

▲地点：请点详情链接参与调研确定，有机会获奖

▲会议概况：

随着消费市场的多样性发展，特种乳食品正从区域性食品向全国性转变。企业也在开发特色乳制品的产品类型，丰富特种乳市场，满足消费者对营养与口味的需求。日前我国食品安全标准与检测评估司发布的相关标准及多项乳制品征求意见稿，也普遍纳入了牦牛、骆驼、驴、马等特色乳的项目。为进一步推进特种乳制品行业的交流与合作，提升行业科技水平和创新能力，保障各类乳制品的质量安全，助力乳制品行业的持续健康稳定发展，由食品伙伴网主办的“2024特种乳质量安全与检测技术交流会”将于2024年09月25-27日举办，本次会议将邀请领域内的专家给大家带来精彩内容分享，现诚挚邀请您的参与！

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/kHFuQFT3lyfLaix2xik8mA>

▲报名咨询：汤老师 13361324959（微信同号）

#### 2、关于举办“第十九届全国微生物培养基学术研讨会”的通知

▲会议时间：2024年11月14-16日（13日报到）

▲会议地点：海南三亚崖州湾科技城

▲主办单位：三亚中国检科院生物安全中心

▲承办单位：食品伙伴网

▲会议内容：

专题一· 微生物培养基相关技术的新方法和新技术

专题二· 微生物培养基的质量控制和品质评价标准

专题三· 微生物培养基的应用领域和研究进展

专题四· 微生物培养基产业发展趋势和前景展望

▲费用标准

标准费用：1800元/人；

团体费用：同一家单位3人及以上参会1500元/人；

优惠费用：9月30日之前报名享受优惠价格1600元/人。

费用包括：参会费、资料费、会议期间餐费（住宿费、交通费自理）。

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/\\_kL9lqJXjqoClBCTp8c8eg](https://mp.weixin.qq.com/s/_kL9lqJXjqoClBCTp8c8eg)

▲报名咨询: 滑老师: 13371394813 (微信同号) 邮箱: [meeting10@foodmate.net](mailto:meeting10@foodmate.net)

## 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 128 期食品微生物实操培训班 09 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

第 130 期食品微生物实操培训班 11 月 02-05 日重庆

#### ▲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/dFicHgVaLuY5Vo3iB0sZcw>

▲报名咨询: 苏老师 18153529010 (微信同号)

### 2、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)

## 各种活动, 欢迎参与

### 【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)

### 【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

合作咨询：0535-2129198，18906457159（微信同）

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/-f6xtbSriNloe471xBP62A>

▲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、【国际能力验证】乳制品检验国际能力验证

▲详情介绍:

食品伙伴网联合 LGC AXIO 中国团队推出乳制品检验国际能力验证。

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乳制品检验这一需求, LCC AXIO 能力验证提供乳制品中蛋白质、脂肪、滴定酸度、能量、饱和脂肪酸、氯化钠、钠、水分、pH、胆固醇、钙、乳糖、灰分、毒素、抗生素等一系列项目。

▲报名咨询: 杨老师 18006456954 (微信同号)

#### 2、【限时免费】2024 年限时免费实验室间比对项目

▲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)

#### 3、【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)

#### 4、【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/uAFNf72axJh-cF73U7CI1Q>

▲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)

#### 5、【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）

**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



长按识别关注微信

## 招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

## 最新招聘信息推荐

- [上海晟直实业有限公司](#)
- [宁波益富乐生物科技有限公司](#)
- [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](#)
- [绿新\(福建\)食品有限公司](#)
- [浙江众维食品科技有限公司](#)
- [东方黎明控股集团有限公司](#)



## VIP 企业招聘：上海晟直实业有限公司

上海晟直实业有限公司经营团队已深耕冻干果蔬加工和销售行业三十年，于 2021 年与生产基地重组，成立了晟直实业，专注于真空冷冻干燥食品和原料的研发和应用，并向客户提供健康脱水食品解决方案服务。

公司总部和生产工厂位于中国第三大岛——崇明生态岛，生产基地已建成六条具有世界先进水平的真空冷冻干燥生产线，全年生产各类冷冻干燥及其它脱水果蔬产品逾千吨，常年供应于北美、欧洲、南美等国际市场。目前公司已与迪士尼、沃尔玛、东方航空等多个世界知名品牌建立了长期战略合作关系。

晟直实业的产品坚持选用进口原料和最佳产地原料，如进口香蕉、草莓、山东烟台苹果、莱阳梨等。并与农业科研机构和知名高校合作，不断探索新产品的研发与实践，拓展产品类型。2012 年起与中国航天员中心食品研究所联合研发的航天食品。

晟直实业发挥专业的经营团队优势，并基于强大的工厂实力，坚持以“做一流食品企业”为发展目标，致力于以过硬的产品品质和优质的售后服务，向国内外广大客户提供最优质的食品。

**招聘页面：**<http://www.foodmate.cn/com-1494428/>

### 1、研发技术人员 <http://www.foodmate.cn/job/show-17821.html>

8000-10000 元/月

职位描述

- 1、根据行业发展趋势、消费者需求变化情况，结合公司战略方向提出产品研发建议；
- 2、制定新产品原料、工艺、品控及成品相关技术标准文件，及生产工艺培训；
- 3、完成新产品研发阶段的测试、反馈、问题解决方案；
- 4、负责产品上市后的技术支持及配方/工艺的优化改进；
- 5、及时完成上级领导交办的其他工作任务。

任职要求：

1、食品相关专业本科以上学历文化程度，有丰富的食品专业基础知识，了解食品相关法规、标准，有食品冻干行业经验优先考虑；

2、能洞悉食品消费市场热点，把握食品流行趋势，能根据市场需求立项、开发新产品，具备熟练和独立的研发配方能力；

3、善于沟通、责任心强、工作严谨，热爱食品研发工作；

福利待遇：五险一金、食宿（住宿补贴、包中餐），双休法定节假日

工作地点上海 崇明城桥镇嵎山路 19 号

### 2、食品销售经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17820.html>

15000-20000 元/月

职位描述

- 1、制定并执行销售计划，完成各项销售和效益指标；
- 2、通过调研或网络发现新的商业机会，并为相关潜在客户开发活动；
- 3、与客户建立或保持牢固的关系，确保客户的满意度和忠诚度；
- 4、与其他部门合作，制定并执行支持完成销售计划；
- 5、进行竞争分析，了解行业变化趋势和市场动态；
- 6、准备并进行各类提案，展示公司产品和服务；
- 7、与客户洽谈合同和协议，确保公司利益；
- 8、管理团队，提供指导和培训，帮助他们完成个人和团队的销售指标。
- 9、监控并分析销售业绩，分析趋势、挑战和可进步的机会；

10、准确记录各项销售活动，包括与客户的洽谈、提案和交易。

福利待遇：五险一金、食宿（住宿补贴、包中餐），双休法定节假日

工作地点上海 崇明城桥镇崂山路 19 号

[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：

【8月5日更新】食品伙伴网线上线下学习、交流机会汇总

【二轮通知】2024 宠物食品技术创新论坛日程更新！

2024 年第四届酒类企业食品质量安全控制专项培训通知

## 热门分享：

在线 CIP 清洗碱液精确配制方法研究

分享 GB 7718 及食品标签监督管理办法征求意见稿亮点解读 培训课件

市监总局发布的-食品安全风险管控清单-包含最新的 33 类表格

HACCP 食品质量管理体系全文

QC 七大收费培训资料

食品微生物检验国家标准合集

煎炸用油的使用和管理

## 热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 27：遇到不讲理的职业索赔人怎么办？

梨果仙人掌（米邦塔品种）的可食用部位具体有哪些？果算吗？

投诉人要求企业提供标签检测报告，如何应对？

多款复合调味料添加到产品中如何标识

关于复配食品添加剂的问题

小饭馆外卖被投诉三无产品？

75%酒精有食品级检测报告吗？

求助！鹿心血粉、鹿茸粉灌入胶囊内礼盒装销售

维生素 C 如何添加

关于产品标签上标示“0 添加 XX”

谁能解释一下桦树汁是不是普通食品原料

被打假人投诉面包产品分类错了怎么办

关于配料表中“水”的标注

产品名称前可不可以加地域名？

食品生产许可证注销后再申请新证

羊肉串生产时用到了竹签，竹签在成品中算异物吗？

问一下五年以上红参到底算中药材？药品？中药饮片

不密封的算是预包装食品吗？

审核不出点问题还叫审核吗

标签问题：鱿鱼需不需要加上致敏提示啊？

营养成分表，放在包装盒底部，有问题吗？

如何理解当归作为药食同源原料仅作为香辛料和调味品的问题

紧急求助复配消泡剂标示

食品安全国家标准可以作为生产执行标准吗？

这个标准中的“即食”、“非即食”定义清晰么

配料表：味精和谷氨酸钠

NRV 少了 1%对人有什么伤害

营养成分表修约问题

制品所接触的水必须要每年送检吗？有没有相关规定？

又遇到恶意投诉了之日期消失篇

关于中央厨房是否可以直接做预包装食品直接售卖

为什么才做好的辣椒油当时香气很香等他冷却了香气很淡

月饼表面可以用亮蓝和靛蓝吗？

各位大佬好想请教一下关于饮料的问题

有些分类关系与执行标准之间的关系

假如未添加，被检出，没标准怎么办

刺梨果汁加天然色素放置有沉淀褪色现象怎么办

宠物食品焦亚硫酸钠有什么可替代的东西吗？

化验员出具虚假出厂报告的法律风险

请问各位友友，这是大肠菌群吗

配方拿走称储备，工资只拿底薪，怎么解？？？

不建议换工作

老板想让我入股，我不想入股

就业方向迷茫：各位前辈有什么推荐的工作？



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