

食品网刊

食品网刊 与您分享

31

总第1014期

2024-08-12

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 07. 29-08. 04）

2024年上半年全国共有1871批次不合格食品未准入境，
同比增长80.77%

2024年7月食品行业监管政策概述

“食安科普指南”第10期：
奶茶最好在2小时内喝完？
实验来揭秘



答复|关于红参列入保健食品原料目录试点的提案

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

中国奶业经济月报 2024 年 07 月

2024 年 7 月食品行业监管政策概述

婴配注册知识点之有机认证和有机标识

未在店内显著位置公示，属于违法行为！

答复|关于红参列入保健食品原料目录试点的提案

食品行业一周舆情信息汇总（2024.07.29-08.04）

答复|关于完善食药物质目录促进传统食养药膳产业发展的提案

“食安科普指南”第 10 期：奶茶最好在 2 小时内喝完？实验来揭秘

引领健康选择：《预包装食品营养成分图形化标示指南》公开征求意见

2024 年上半年全国共有 1871 批次不合格食品未准入境，同比增长 80.77%

国内预警

关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告（2024 年 第 3 号）

市场监管总局关于征集拟纳入允许保健食品声称的保健功能目录建议的公告

市场监管总局 教育部 民政部 国家卫生健康委 国管局关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知

中国动物疫病预防控制中心关于印发《汛期动物炭疽防控技术要点》的通知

国际食品

美国加工商通过收购扩张加州鱿鱼市场

日本食用鳗鱼致 161 人食物中毒其中一人死亡

6 月越南巴沙鱼对中国出口创年初以来最高水平

十年食品禁运使俄罗斯变成食品生产超级大国

越南椰子准入中国在即，泰国担心重蹈榴莲覆辙

50 个批次被拒，海关加强检查，厄虾再陷焦亚硫酸钠风波

国际预警

卢森堡发生一起蓝舌病疫情

我国出口绿茶被检出多种农残超标

日本通报我国出口生鲜葱和冷冻西兰花等产品不合格

2024 年 7 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（7 月汇总）

2024 年 7 月输日食品违反日本食品卫生法情况（7 月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 31 周）

食品科技

乳酸钙改善老龄蛋鸡的产蛋性能和鸡蛋品质

2024 年度湖北省科学技术奖网评通过项目公示 食品领域有 43 项

华中农业大学玉米团队发现玉米花药中一类新的小分子 RNA

海南省三亚崖州湾科技城科技创新联合项目形式审查结果公示 食品领域 34 项通过审查

目录

一 总体形势分析

二 奶类生产

三 奶源基地建设

四 乳品加工

一 总体形势分析

1、生鲜乳市场

生鲜乳月度均价继续下跌，连续 4 月跌幅超 2%

据农业农村部监测数据，2024 年 6 月生鲜乳月度均价 3.30 元/千克，环比下跌 2.5%，连续 4 个月环比跌幅超过 2%，同比下跌 13.7%。最后一周 3.27 元/公斤，比前一周下跌 0.6%，同比下跌 13.7%。

2、饲料原料

玉米 2024 年 6 月均价上涨

农业农村部监测数据显示，2024 年 6 月份全国玉米平均价格 2.57 元/千克，环比上涨 1.2%，同比下跌 12.0%。产区涨幅大于销区。

豆粕 2024 年 6 月均价跌幅扩大

农业部农村监测数据显示，2024 年 6 月份全国豆粕平均价格 3.70 元/千克，环比下跌 1.1%，跌幅扩大 0.3 个百分点，同比下跌 14.4%。

3、乳制品生产

2024 年 1-6 月乳制品产量 1433.0 万吨，同比下降 3.0% 根据国家统计局数据，2024 年 1-6 月乳制品产量 1433.0 万吨，同比下降 3.0%，其中 6 月 242.7 万吨，同比下降 4.9%。

4、乳品企业动态

伊利获四项世界乳品创新奖；蒙牛获国家科学技术进步奖二等奖，与蜜雪冰城洽谈战略合作，九期新建奶粉工厂项目有望今年 10 月投产，奶酪资产注入妙可蓝多；新希望战略入股一然生物，琴牌开展“全民加奶计划”活动；认养一头牛入选农业产业化国家重点龙头企业名单；百菲乳业三年后重返“新三板”。

更多内容详见：[中国奶业经济月报 2024 年 07 月](#)

文章来源：奶业经济观察微信号

食品伙伴网讯 2024年7月，国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会、国家食品安全风险评估中心、农业农村部等部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2024年7月食品行业监管政策概述
1、市场监管总局印发《肉制品生产监督检查操作指南》
2、国家卫生健康委印发2024年度食品安全国家标准立项计划
3、市场监管总局优化三类特医食品注册管理要求
4、农业农村部就食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）公开征求意见
5、新食品原料金花茶培养物公开征求意见
6、市场监管总局部署做好汛期食品安全监管工作
7、十四部门发布糖尿病防治行动实施方案
8、《集贸市场计量监督管理办法（征求意见稿）》公开征求意见
9、上海进一步加强散装食品安全监管工作
10、《广东省市场监督管理局关于广东省湿粉类食品生产许可的审查细则》印发

1、市场监管总局印发《肉制品生产监督检查操作指南》

7月22日，市场监管总局正式发布《肉制品生产监督检查操作指南》。

《指南》总结梳理了近年来肉制品监督检查工作中遇到的常见及难点问题，与《食品生产经营监督检查要点表》逐项对应并详解，旨在进一步提升基层市场监管人员监督检查的科学化和规范化水平。

《指南》涵盖生产者资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、委托生产、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置、前次监督检查发现问题整改情况等14个方面的重点检查内容，并详细列明了相关检查方法、检查依据和检查中的常见问题等。

《指南》为市场监管部门监督检查肉制品企业提供了参考，各省级市场监管部门要结合地方性法规相关规定和食品安全地方性标准要求等，进一步补充细化《指南》内容。地方市场监管部门要通过专题培训、现场交流、实地教学等方式，指导基层市场监管人员熟练掌握肉制品生产企业检查要点和检查方法，切实提升监督检查水平，守稳筑牢食品安全底线。

相关报道：

[市场监管总局办公厅关于印发《肉制品生产监督检查操作指南》的通知](#)

2、国家卫生健康委印发2024年度食品安全国家标准立项计划

7月29日，国家卫生健康委办公厅发布关于印发2024年度食品安全国家标准立项计划的通知。

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，国家卫生健康委制定了《2024年度食品安全国家标准立项计划》。

更多内容详见：[2024年7月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 我国推行统一的有机产品认证制度，实行统一的认证目录、统一的标准和认证实施规则、统一的认证标志，要求只有获得中国有机认证的产品才可以在其包装上标注相应的有机标识，这一高标准认证体系同样适用于婴配产品领域。婴配新国标实施以来，已有 30 多个系列超百款通过配方注册的国产和进口婴配产品同时也获得了有机认证。

01 哪些产品能进行有机认证

《有机产品认证实施规则》中明确指出，申请认证的产品应在国家认监委公布的《有机产品认证目录》内。2022 年 12 月新修订的《有机产品认证目录》中共列出了 133 个产品子类别，并明确备注栏内容仅为针对产品名称的举例，认证机构可受理举例之外产品的认证申请。

子类别“126 婴幼儿配方乳品”包括婴幼儿配方乳粉和婴幼儿配方液态乳两类，并以备注形式举例明确婴幼儿配方乳粉包括婴儿配方乳粉、较大婴儿配方乳粉和幼儿配方乳粉等。也就是说目前需进行配方注册的乳基粉状婴配 1、2、3 段产品均可进行有机认证。

02 有机认证的要求

有机产品认证是由获得资质并经有关部门批准的有机产品认证机构开展的，有机产品生产者、加工者等可以自愿选择和委托某一认证机构，认证的相关流程和资料要符合《有机产品认证管理办法》（2022 年修正版）、《有机产品认证实施规则》等法规的规定。

与中国有机产品认证体系等效的且已签署相关备忘录的国家或地区，在已获有机认证的产品出口至中国时，需按照相应备忘录中的规定实施管理。比如，2016 年，中国与新西兰签署了有机产品认证互认的安排，这是我国对外签署的首个有机产品认证政府间互认协议。2022 年认监委发布《中国新西兰有机产品认证互认安排实施事项的公告》，明确了互认实施的相关事项，规定在中国销售的新西兰有机产品应加施中国有机产品认证标志和有机码。计划出口中国的新西兰有机婴配产品，需符合该公告的规定，以确保产品顺利进入中国市场。

要注意，只有产品中有机配料含量（指重量或者液体体积，不包括水和盐）等于或者高于 95% 的加工产品，才可以进行有机认证，认证机构不得对有机配料含量低于 95% 的加工产品进行有机认证。企业需在配方设计时就确认好产品中有机配料的使用及含量，按照 GB/T 19630《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》中给定的公式计算，结果向下取整，确保能满足有机配料含量限值的要求。

03 有机标识的要求

获得中国有机认证的婴配产品应在其包装上或最小销售包装上标注中国有机产品认证标志、有机码和认证机构名称或其标识。有机认证标识需标注在婴配产品的非主要展示版面，并在产品配方注册时提交认证证书复印件，企业要确保所使用的中国有机产品认证标志在认证证书限定的产品类别、范围和数量内。有机产品认证标志样式、颜色要符合 GB/T 19630 的规定（见下图），印制在获证产品标签、说明书及广告宣传材料上时可按比例放大或者缩小，但不应变形、变色。同时获得国外有机认证的，还可标注国外的有机认证标志、标识，但需确认好认证范围包含了相应段位的婴配产品。

更多内容详见：[婴配注册知识点之有机认证和有机标识](#)

文章来源：食品伙伴网

餐饮单位使用“转基因大豆油”未在显著位置公示，属于违法行为！

大家好，欢迎来到“东昌食安”微课堂！

在这里，我们一起深入

食品生产、销售、餐饮制售

等各个环节，一起关注食品

安全问题，共同守护群众饮食健康！

转基因食品一直以来都是社会关注的热点话题，转基因食品，是利用基因工程技术改变基因组成而形成的食品。在新修订的《食品安全法》中对“生产经营转基因食品应当按照规定显著标示”进行了明确要求。转基因食品标识是转基因食品管理过程中的重要环节。转基因食品往往与非专业食品一起销售，如果标注不清楚，不规范，甚至不标示，则消费者难以辨识、极易混淆，其知情权就无法得到保障。生产经营转基因食品实行标示管理，可以有效保障消费者的知情权，让消费者转基因食品进行充分了解和自主选择。

使用转基因大豆油违法吗？

用转基因食材不违法！但是用了不公示就违法了！

问：为什么使用了转基因食材不公示就违法？

根据《中华人民共和国食品安全法》第69条规定，“生产经营转基因食品应当显著标示”，这包含了生产和销售转基因食品、以转基因食品为原辅料生产的食品，以及在制售中使用上述转基因食材。如果生产经营转基因食品不显著公示，就损害了消费者的知情权，同时也违反了《中华人民共和国食品安全法》的规定，可以没收违法所得，“货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款……”。

问：怎么认定商家是尽到了公示义务？

商超等销售主体需将转基因食品分开陈列销售，标示牌或标示语要标明“转基因食用农产品专柜（专区）”“转基因食品专柜（专区）”等字样。

在餐饮服务环节，对购进使用转基因食用农产品、转基因食用农产品加工品或含有转基因成份的食品作为食品加工原料用于餐饮服务的，应当在就餐场所显著位置对上述食品或原料予以公示。

生产转基因食品或以转基因食品为原辅料生产食品，应标注“转基因XX”、“转基因XX加工品”或“加工原料为转基因XX”。

下一步，东昌府区市场监督管理局将进一步开展食品安全法律法规宣传，让经营者能够知法、懂法、守法！

文章来源：东昌府区市场监管微信号

关于政协第十四届全国委员会第二次会议第 02360 号（商贸监管类 113 号）提案答复的函

李东浩委员：

您提出的《关于红参列入保健食品原料目录试点的提案》收悉，经商国家卫生健康委、国家中医药局，现答复如下：

您在提案中提到的“把红参列入保健食品原料目录”，体现您对保健食品产业的高度关注，对我们的工作有很大的促进作用，对保健食品注册备案双轨制深入实施具有建设性意义。

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，保健食品原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录，由市场监管总局会同国家卫生健康委、国家中医药局制定、调整并公布；保健食品原料目录应当包括原料名称、用量及其对应的功效，列入保健食品原料目录的原料只能用于保健食品生产，不得用于其他食品生产。2019年8月市场监管总局发布的《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》规定，纳入保健食品原料目录的原料应当具有国内外食用历史、原料安全性确切、在批准注册的保健食品中已经使用；原料对应的功效已经纳入现行的保健功能目录；原料及其用量范围、对应功效、生产工艺、检测方法等产品技术要求可以实现标准化管理，确保依据目录备案的产品质量一致性等要求。

根据上述法律、规章，市场监管总局会同国家卫生健康委、国家中医药局于2020年11月发布了《辅酶Q10等五种保健食品原料目录》，将辅酶Q10、破壁灵芝孢子粉、螺旋藻、鱼油、褪黑素纳入保健食品原料目录；2023年6月发布了《保健食品原料目录营养素补充剂（2023年版）》《保健食品原料目录大豆分离蛋白》《保健食品原料目录乳清蛋白》，新增了营养物质DHA，将大豆分离蛋白、乳清蛋白纳入保健食品原料目录，深入扩展保健食品备案管理。

市场监管总局高度重视人参产业可持续发展。2022年9月，国家林草局会同市场监管总局等五部门共同下发《关于支持吉林人参产业高质量发展的意见》，明确加快推动将人参纳入保健食品原料目录管理，进一步加快人参保健食品研发生产和成果转化；严格制定强化人参保健食品事中事后监管的政策措施，加快推动人参资源优势转化为产业优势、经济优势。市场监管总局会同国家卫生健康委、国家中医药局于2023年12月发布了《人参等3种保健食品原料目录的公告》，将人参、西洋参、灵芝纳入保健食品原料目录，支持人参等产业高质量发展。

红参为五加科植物人参 *Panax ginseng* C. A. Mey. 的栽培品经蒸制后的干燥根和根茎，秋季采挖、洗净、蒸制后干燥。将红参纳入保健食品原料目录，应充分考虑红参的功效、适用人群、安全性等。现行《中华人民共和国药典》中，红参与人参被列为两个品种，在性状描述、功能主治等方面有所不同。市场监管总局曾组织对红参纳入保健食品原料目录开展专题研究，传统中医学认为，红参与人参在补虚方面功效作用各有侧重，存在差异。目前，市场监管总局批准以红参为原料的单方保健食品注册共21个，将红参纳入保健食品原料目录尚需进一步针对红参的适用人群、安全性、炮制工艺、质量标准、保健功效等相关问题进行深入细化研究。

下一步，市场监管总局将会同国家卫生健康委、国家中医药局推动红参纳入保健食品原料目录，促进人参产业发展壮大和高质量发展。

衷心感谢您对市场监管工作的关心和支持。

文章来源：国家市场监督管理总局

食品伙伴网讯 2024年07月29日-08月04日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024. 07. 29-08. 04)
“厨师在菜品里加庆大霉素”案件引关注
知名炸鸡品牌被指20多天不换油 门店、监管部门回应
打工学生揭露饭店回收剩菜再加工，官方回应
网友举报重庆一公司给学校配送问题猪肉 官方回应
打假人质疑知名餐饮品牌“散养鸡”造假 客服回应
网友吐槽知名零食店直播怼脸顾客
山东一肉牛养殖场发现炭疽病例 官方通报

“厨师在菜品里加庆大霉素”案件引关注

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。

据报道，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。

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。

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，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。

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月该局接群众举报，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。

据悉，涉事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。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2024. 07. 29-08. 04）](#)

关于政协第十四届全国委员会第二次会议第 01598 号（医疗卫生类 114 号）提案答复的函

吴国华委员：

您提出的《关于完善食药物质目录促进传统食养药膳产业发展的提案》收悉，现答复如下：

您在提案中提到的“完善食药物质目录促进传统食养药膳产业发展”，体现您对食药健康产业的高度关注，对推动保健食品注册监管和促进产业高质量发展具有建设性意义。

近年来，市场监管总局坚持以人民为中心，统筹发展和安全，深入推进保健食品注册备案双轨运行，严格保健食品注册备案监管，积极配合国家卫生健康委推进食药物质目录制定、公布，加强食品安全监管，全力保障食品安全，维护人民群众的身体健康和生命安全。

一、严格保健食品注册管理。根据《中华人民共和国食品安全法》规定，国家对保健食品等特殊食品实行严格监督管理。使用保健食品原料目录以外原料的保健食品和首次进口的保健食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册。首次进口的保健食品属于补充维生素、矿物质等营养物质的，应当报国务院食品安全监督管理部门备案。其他保健食品应当报省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。近年来，市场监管总局深入推进保健食品注册备案双轨运行。在保健食品注册方面，持续完善注册管理流程，提高审评审批效率；严格产品安全性、保健功能、质量可控性审查，保障产品质量。截至 2024 年 4 月底，共批准 14600 余个产品。批准注册的保健食品中，含中药原料的产品占一半以上，并且大部分功能类复配产品使用了食药物质。在保健食品备案方面，加强与国家卫生健康委、国家中医药局协调配合，持续扩大保健食品原料目录和备案产品范围。目前已纳入保健食品原料目录的原料包括 24 个营养素及对应 83 个化合物，10 种非营养素补充剂原料，包括人参、西洋参、灵芝。截至 2024 年 4 月底，共发放保健食品备案凭证 17900 余张。

二、积极配合食药物质目录制定、公布。根据《中华人民共和国食品安全法》规定，按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。近年来，市场监管总局积极配合国家卫生健康委推进食药物质目录制定、公布，保障食品安全，维护公众健康。2019 年 11 月，将当归等 6 种物质纳入食药物质目录；2023 年 11 月，将党参等 9 种物质纳入食药物质目录；正在协助推进地黄、麦冬、天冬、化橘红等中药材纳入食药物质目录。

三、严格规范保健食品声称管理。根据《中华人民共和国食品安全法》规定，保健食品声称保健功能，应当具有科学依据，不得对人体产生急性、亚急性或者慢性危害，国家对保健食品实行严格监督管理。保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。

2019 年 8 月，市场监管总局发布《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》，明确纳入保健功能目录的保健功能要求：一是以补充膳食营养物质、维持改善机体健康状态或者降低疾病发生风险因素为目的；二是具有明确的健康消费需求，能够被正确理解和认知；三是具有充足的科学依据，以及科学的评价方法和判定标准；四是以传统养生保健理论为指导的保健功能，符合传统中医养生保健理论；五是具有明确的适宜人群和不适用人群。2023 年 8 月，市场监管总局会同国家卫生健康委、国家中医药局发布《允许保健食品声称的保健功能目录非营养素补充剂（2023 年版）》《保健食品新功能及产品技术评价实施细则（试行）》，采取“政府发布成熟目录，企业研究创新增补”的科学动态管理模式，将功能目录制定和新功能申请有机结合。

更多内容详见：[答复|关于完善食药物质目录促进传统食养药膳产业发展的提案](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

夏日炎炎，去奶茶店买一杯现制饮品成为了许多人解暑的不二选择。经常购买奶茶的人肯定看到过奶茶外包装贴有“请于 2 小时内饮用”“尽快饮用”等提醒。

很多消费者会有这样的疑虑：现制饮品真的是 2 小时内饮用最佳吗？如果超过 2 小时，到底还能不能喝？本期食安科普指南就用实验数据揭开现制饮品在不同时间和温度下的变化情况，为您解答心中的疑虑。

实验基本情况

时间：2024 年 7 月

地点：宁海县食品检测中心

检测项目：菌落总数、大肠菌群

检测标准：

GB 4789.2-2022 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.3-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》

实验一 市场销售现制饮品所含微生物情况

工作人员从宁海城区现制饮品店随机购买经典奶茶、杨枝甘露、时令果茶、咖啡饮品等 8 种，在 4℃ 下 30 分钟内送至实验室分别检测样品中的菌落总数、大肠菌群。

检测结果如下（CFU/g）：

名称	菌落总数	大肠菌群
经典奶茶（热饮）	20	未检出
经典奶茶（常温）	1050	未检出
杨枝甘露（常温）	3300	未检出
茉莉奶茶（常温）	710	未检出
葡萄果茶（常温）	3900	未检出
蜜桃果茶（常温）	2100	未检出
美式咖啡（热饮）	11	未检出
拿铁咖啡（带冰）	1530	未检出

数据分析

以上结果可以看出，随机购买的样品中均有一定数值菌落总数检出，大肠菌群均未检出，那食用是否安全呢？

现制饮品归为现制现售的餐饮食品，目前尚未有此类产品的国家标准。为了评估安全性，考虑到现制饮品的产品属性接近饮料，我们参照 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的卫生指标，该标准规定饮料中菌落总数和大肠菌群的阈值不高于 10000CFU/g 和 100CFU/g。结合以上检测结果，我们所检的 8 份现制饮品的食品安全风险是较低的。

更多内容详见：“食安科普指南”第 10 期：奶茶最好在 2 小时内喝完？实验来揭秘

文章来源：宁海县市场监管微信号

食品伙伴网讯 高盐（高钠）、高油（高脂）、高糖等不合理膳食是引起肥胖、心脑血管疾病、糖尿病及其他代谢性疾病和肿瘤的危险因素，已经成为影响我国居民健康的重要危险因素。采用有效的营养标签与标识引导健康消费及营造营养健康支持性环境，已成为全球应对不健康饮食模式的重要战略之一。近日，《预包装食品营养成分图形化标示指南》公开征求意见（以下简称“意见稿”），征求意见截止日期为2024年10月4日。什么是包装正面营养标识，哪些食品可以使用包装正面营养标识，又该如何使用呢？食品伙伴网对意见稿的重点内容进行了汇总，供大家参考。

01 包装正面营养标识

包装正面营养标识是一种营养信息的补充形式，是预包装食品包装正面简化的营养信息，包括符号/图形、文字或二者的组合，提供关于食品的整体营养价值和/或所关注的特定营养成分的信息。其中，包装正面指预包装食品标签上，同时标示食品名称和净含量的版面。

02 包装正面营养标识的适用范围

适用于GB 7718中规定的直接提供给消费者的预包装食品，散装食品和现制现售食品可参照执行；不适用于非直接提供给消费者的预包装食品、特殊膳食用食品、保健食品，以及食盐、食用油、食糖和其他调味品。另外，不同类型的包装正面营养标识也有不同的适用范围，具体见第三部分内容。

03 包装正面营养标识的分类和使用

结合我国现行实际情况和需要，意见稿给出了警示型标识、评级型标识、鼓励型标识和信息型标识四种包装正面营养标识的标示形式，作为GB/Z指导性国家标准，企业可自主选择使用或者不使用。具体的适用范围、标识要求、标识图标格式、营养素界限值等详见下表。

警示型标识：

	警示型标识
适用的食品	适用于标签上声称针对“宝宝”“儿童”“学生”等已满36个月但不满15岁的人群使用，或者营销过程中体现上述群体的预包装食品，不
标识要求	当食品中脂肪、糖和内含量中任何一种达到或超过其警示阈值时，应使用相对应的警示型标识； 当有两种及以上含量达到或超过警示阈值时，应同时进行标示。
标识图标格式	
标识图标大小要求	标识图标不应小于包装正面产品名称字体大小的50%

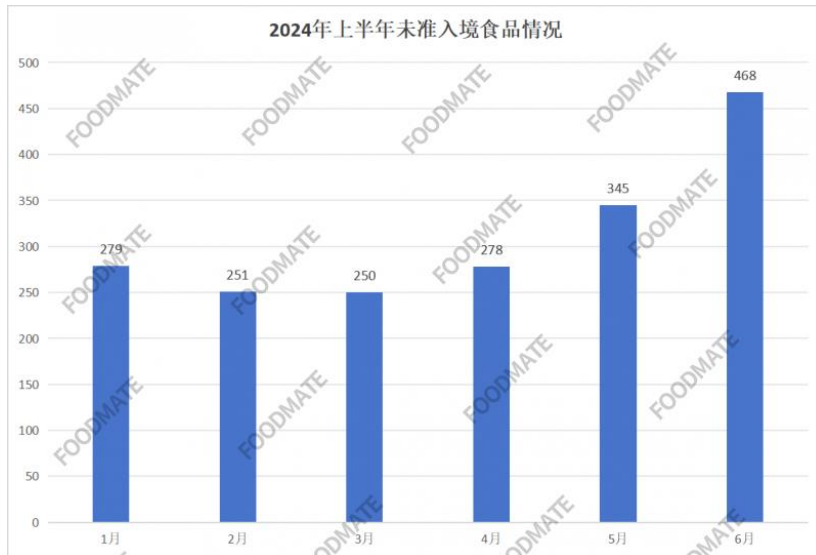
更多内容详见：[引领健康选择：《预包装食品营养成分图形化标示指南》公开征求意见](#)

文章来源：食品伙伴网

2024年上半年全国共有1871批次不合格食品未准入境，同比增长80.77%

食品伙伴网讯 根据海关总署发布的2024年1月-6月全国未准入境食品化妆品信息，食品伙伴网统计了2024年上半年全国未准入境食品情况。统计发现，2024年上半年全国海关在口岸监管环节检出安全卫生项目不合格并未准入境食品1871批次，较2023年上半年的1035批次同比增长了80.77%。

按月度分析，2024年6月未准入境食品数量最多，有468批次；其次，5月有345批次，1月有279批次。



统计发现，2024年上半年未准入境食品分别来自阿尔及利亚、阿根廷、阿塞拜疆、埃及、爱尔兰、奥地利、澳大利亚、巴布亚新几内亚、巴基斯坦、巴西、白俄罗斯、比利时、冰岛、波兰、玻利维亚、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、菲律宾、芬兰、格陵兰、格鲁吉亚、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、加拿大、柬埔寨、捷克、黎巴嫩、罗马尼亚、马达加斯加、马来西亚、马里、毛里塔尼亚、美国、蒙古、孟加拉国、秘鲁、缅甸、墨西哥、南非、尼加拉瓜、尼日利亚、挪威、日本、塞内加尔、斯洛伐克、苏里南、泰国、土耳其、危地马拉、委内瑞拉、乌克兰、乌拉圭、乌兹别克斯坦、西班牙、希腊、新加坡、新西兰、匈牙利、伊朗、以色列、意大利、印度、印度尼西亚、英国、越南、智利、中国（含港澳台）。其中，来自美国的未准入境食品数量最多，有296批次，其次，日本有223批次、厄瓜多尔有218批次。

2024年上半年这些未准入境食品不合格原因主要为货证不符、标签不合格、包装不合格、未按要求提供证书或合格证明材料、检出动物疫病、未获准入问题（产品未获准入、未获检验检疫准入、含有未获检验检疫准入成分问题）、感官检验不合格、污秽腐败、产品霉变、产品/企业存在注册问题（产品未获注册、该产品境外生产企业未获在华注册、企业未获注册、境外食品生产企业注册问题）、检出未经批准的转基因成分问题、污染物超标问题、食品添加剂/营养强化剂使用问题、质量指标问题、微生物污染问题、农兽药残留问题等，还有部分食品存在超过保质期、未获在华注册号、自主召回、含有杂质、携带有害生物等其他问题。其中，货证不符居首位。

2024年上半年这些未准入境食品进境口岸涉及北京、成都、大连、福州、拱北、广州、哈尔滨、海口、杭州、呼和浩特、黄埔、江门、昆明、满洲里、南京、南宁、宁波、青岛、厦门、汕头、上海、深圳、石家庄、天津、乌鲁木齐、武汉、湛江、重庆。其中，上海、天津、广州居前三位，分别有528批次、367批次、227批次。

更多内容详见：[汇总|2024年上半年全国共有1871批次不合格食品未准入境，同比增长80.77%](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告（2024 年 第 3 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，审评机构组织专家对阿拉伯木聚糖等 3 种物质申请作为新食品原料，羟基酪醇等 4 种物质申请作为食品添加剂新品种，“2,2-二甲基-1,3-丙二醇与对苯二甲酸、乙二醇、间苯二甲酸、1,2-丙二醇、氢化二聚（C18）不饱和脂肪酸、1,6-己二醇和三羟甲基丙烷的聚合物”申请作为食品相关产品新品种的安全性评估材料进行审查并通过。

特此公告。

附件： 1. 阿拉伯木聚糖等 3 种新食品原料.pdf

 2. 羟基酪醇等 4 种食品添加剂新品种.pdf

 3. 1 种食品相关产品新品种.pdf

国家卫生健康委

2024 年 7 月 25 日

相关报道：[解读《关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告》（2024 年 第 3 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

国内预警

市场监管总局关于征集拟纳入允许保健食品声称的保健功能目录建议的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》等法律法规规定，现就公开征集拟纳入允许保健食品声称的保健功能目录建议公告如下：

市场监管总局允许任何单位或者个人在开展保健功能相关研究的基础上提出拟纳入保健功能目录的建议，开设保健食品新功能建议及产品注册申请咨询和材料提交渠道（见附件），为保健食品新功能建议人提供政策技术咨询服务，支持保健食品新功能研究，培育保健食品领域新质生产力。公开征集截止日期为2024年12月31日。

特此公告。

附件： [保健食品新功能建议及产品注册申请咨询和材料提交渠道.docx](#)

市场监管总局

2024年7月29日

附件

保健食品新功能建议及产品注册申请咨询和 材料提交渠道

一、咨询服务渠道（建议优先采取信函和邮件方式咨询）

（一）电话咨询

审评业务：010-88651518（每周四）

受理业务：010-88650123（每周四）

（二）现场咨询

时间：每周二下午

地点：国家市场监督管理总局食品审评中心受理大厅，北京市西城区三里河东路8号C座1层。

（三）信函咨询

国家市场监督管理总局食品审评中心，北京市西城区三里河东路8号C座1层，邮编：100045，根据业务类型，同以上咨询电话。

更多内容详见：[市场监管总局关于征集拟纳入允许保健食品声称的保健功能目录建议的公告](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局 教育部 民政部 国家卫生健康委 国管局关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、教育厅（教委、教育局）、民政厅（局）、卫生健康委、机关事务管理部门：

学校（含幼儿园、中小学校、高等院校、中等职业学校、特殊教育学校等各级各类学校）、养老机构、医疗机构、机关（企）事业单位、社会团体等集中用餐单位，人员集中、用餐量大，食品安全问题社会关注度高。为提高集中用餐单位食品安全水平，加强对食堂承包经营行为的管理，降低风险隐患，现将有关事项通知如下。

一、推动集中用餐单位落实食品安全责任。集中用餐单位对本单位食品安全负总责。

（一）要以机关或者事业单位法人登记证、社会组织登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人，依法取得食品经营许可证，并按照规定配备食品安全管理人员。

（二）要建立完善食堂承包经营准入、考核评价和退出机制。严格按照招投标程序统一组织招标，与承包经营企业签订合同（协议），明确双方的权利和义务，合理确定合同（协议）期限。督促承包经营企业落实食品安全管理制度、履行食品安全责任，定期对食堂承包经营企业进行检查、评估和考核，发现问题及时督促整改。

（三）要加强承包经营合同（协议）约束，将落实食品安全主体责任不到位并多次发生食品安全事故（件）、发生重大食品安全事故等情形列入合同（协议）终止条款。对发生食品安全事故（件）、存在食品安全隐患且拒不整改或连续整改不到位的、违反食品安全法律法规的，应及时报告属地市场监管和行业管理等部门。

二、督促承包经营企业落实落细主体责任。承包经营企业对其承包经营食堂的食品安全工作全面负责，主动接受集中用餐单位的管理。

（一）要建立健全食品安全管理制度和食品安全管理机构，严格按照许可项目，依照法律法规、食品安全标准和合同（协议）约定进行经营，确保食堂食品安全。

（二）承包经营企业要依法依规配备配齐食品安全总监、食品安全员，结合实际明确岗位职责，落实“日管控、周排查、月调度”制度要求，同集中用餐单位食品安全管理人员共同开展食堂食品安全日常管理。

（三）承包经营企业经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向集中用餐单位和所在地市场监管部门报告。

三、强化行业管理责任。各有关行业管理部门要按照管行业必须管安全的要求，对主管领域的食品安全工作承担管理责任。

（一）要加强对本行业集中用餐单位食品安全教育和日常管理，将集中用餐单位食堂食品安全作为落实行业安全风险防控职责的重要内容。

更多内容详见：[市场监管总局 教育部 民政部 国家卫生健康委 国管局关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

中国动物疫病预防控制中心关于印发《汛期动物炭疽防控技术要点》的通知

各省、自治区、直辖市及计划单列市动物疫病预防控制机构，新疆生产建设兵团畜牧兽医工作总站：

近期，我国多地出现持续强降雨天气，部分地区发生洪涝灾害。洪涝灾害后，炭疽疫源地土壤中的炭疽芽孢易暴露地表，污染环境，动物炭疽发生和流行风险增大，要强化相关防疫措施。我中心组织编写了《汛期动物炭疽防控技术要点》及有关宣传挂图，现印发给你们，请参照执行。

附件：1. 汛期动物炭疽防控技术要点

2. 宣传挂图

中国动物疫病预防控制中心

（农业农村部屠宰技术中心）

2024年8月4日

附件 1

汛期动物炭疽防控技术要点

近期，我国多地出现持续强降雨天气，部分地区发生洪涝灾害。洪涝灾害后，炭疽疫源地土壤中的炭疽芽孢易暴露地表，污染环境，动物炭疽发生和流行风险增大。应强化相关防疫措施。

一、强免疫，筑牢保护屏障

在炭疽新老疫源地和牛羊调运频繁地区，要强化牛羊免疫工作，确保牛羊处于有效免疫保护状态。其他地区新引进牛羊，尤其是从炭疽新老疫源地引入牛羊的，应加强免疫。对江河流域、地势低洼地带等高风险区域饲养牛羊的，必要时应进行紧急免疫。接种后疫苗的空瓶、污染的注射器和容器等需要进行高压灭菌或者彻底焚烧。及时了解掌握当地汛情情况，强化炭疽疫情风险研判。

二、强排查，及时发现疫情隐患

在重点监测疫源地和高风险区，要立即开展一次紧急排查工作，后续要加大排查力度和频次。密切关注养殖、交易等重点环节，要求各类主体一旦发现病死及死因不明牛羊，要立即向当地相关部门报告，对出现突然死亡、天然孔出血、血液呈酱油色且不易凝固、尸僵不全、腹膨胀等症状的牛羊，坚决落实不剖检、不宰食、不出售制度。

三、快处置，确保疫情不扩散

一旦出现突发疫情，要坚决果断处置，确保不发生扩散蔓延。要对发病牛羊进行不放血扑杀；严格按照《炭疽防治技术规范》要求，对病死牛羊进行无害化处理；对圈舍环境进行彻底消毒，并做好人员防护。在病死牛羊等掩埋点应设立永久性警示标志，禁止在周边放牧。加强疫苗、消毒药等应急物资储备。

更多内容详见：[中国动物疫病预防控制中心关于印发《汛期动物炭疽防控技术要点》的通知](#)

文章来源：[中国动物疫病预防控制中心](#)

加州海洋鱼类公司（Cal Marine Fish Company）是美国一家鱿鱼和其他远洋鱼类产品加工商，该公司周四表示，已收购家族企业蒙特利鱼类公司的资产，交易金额未公开，此举将使其成为加州领先的鱿鱼生产商之一。

总部位于加利福尼亚州圣佩德罗的 Cal Marine 在一份声明中表示，该交易包括“Sea Wave”、“Bono”和“Surf King”品牌以及位于萨利纳斯市的鱼类加工、冷冻和储存设施的租赁协议。

该公司在声明中表示：“此次收购进一步巩固了加州海事公司在加州鱿鱼渔业市场的重要作用。”

Cal Marine 是总部位于华盛顿州贝尔维尤的 Inter Oceanic Holdings 的全资子公司。该公司从 Tringali 家族手中收购了 Monterey Fish，后者将保留公司徽标和企业名称，同时继续在蒙特雷市经营批发和零售业务。

加州鱼类和野生动物部管理的加州市场鱿鱼渔业最近获得了海洋管理委员会（MSC）认证。加州海洋局在声明中表示，无论是从产量还是价值来看，它都是美国最大的渔业。

Cal Marine 成立于 1996 年，是一家位于洛杉矶港菲什港的加工商。收购 Monterey Fish 将使该公司能够在圣佩德罗、休尼米港、蒙特雷和莫斯兰丁提供合同渔船卸货服务。

日本食用鳗鱼致 161 人食物中毒其中一人死亡

日本横滨的知名鳗鱼老店“日本桥伊势定”近日爆发了一起大规模食物中毒事件，引发广泛关注。目前，已有 161 名顾客因食用该店的鳗鱼制品后出现不适症状，其中一名 90 多岁的女性不幸去世。

横滨市政府的初步调查结果显示，导致此次食物中毒的是金黄色葡萄球菌。这种细菌常见于人类的皮肤和鼻腔，能够在温暖的环境中快速繁殖，并产生引发中毒的肠毒素。

调查还发现，该事件可能与部分工作人员未按照食品安全标准佩戴手套有关。在制作鳗鱼便当的 20 名厨师中，有 5 人被发现没有佩戴手套，这违反了店内的操作规程。

据报道，事件发生在 7 月 24 日至 25 日期间，受害者主要是从横滨市京急百货公司购买了鳗鱼便当和蒲烧鳗鱼的顾客。伊势定表示，两天内售出了 1761 份便当和蒲烧鳗鱼。虽然大部分患者症状较轻，但仍有部分患者需要住院治疗。

金黄色葡萄球菌是一种常见的食源性致病菌，其繁殖过程中产生的肠毒素是主要致病因子。专家指出，防止这种细菌引发食物中毒的最佳方法是在处理食物时佩戴手套，并严格遵守卫生标准。日本食品微生物中心的执行长山口宪太强调，手套可以有效防止细菌通过手部接触食物。

京急百货公司社长金子新司在新闻发布会上对事件表示深切遗憾，并承诺将全力配合公共卫生部门的调查。目前，涉事的“日本桥伊势定”分店和餐厅已被勒令停业整顿。

值得注意的是，7 月 24 日恰逢日本传统的“土用丑日”，这是日本民众习惯吃烤鳗鱼补充体力的日子。“土用丑日”起源于江户时代，象征着季节变换的结束。在这一天，吃鳗鱼被认为可以增强体力，对抗夏季的酷暑。因此，事件的发生时机对这家老字号鳗鱼店造成了更大的影响。

“日本桥伊势定”创立于 1945 年，以其优质的日本国产养殖鳗鱼和长野县越光米而闻名。此次事件不仅对其品牌声誉造成了打击，也对横滨乃至整个日本的食物安全敲响了警钟。

横滨市政府和日本卫生部门表示，将进一步深入调查此次事件，确保类似事件不再发生，并将加强对食品加工和销售环节的监管力度，确保公众的饮食安全。

6月越南巴沙鱼对中国出口创年初以来最高水平

越南最新海关数据显示，2024年第二季度，越南巴沙鱼对中国大陆和中国香港市场的出口额达到1.46亿美元，比2023年同期增长6.5%。同时，仅中国香港市场从越南进口巴沙鱼超过700万美元，比去年同期下降11%。

中国大陆和中国香港仍然是越南巴沙鱼的最大消费市场，占越南市场出口总额的28%。2024年6月是越南对中国和中国香港的巴沙鱼出口额达到今年以来最高水平的月份，达到近5600万美元，比2023年6月增长16%。

该市场的消费者往往更喜欢来自越南的冷冻巴沙鱼片，2024年6月消费额超过3600万美元，比2023年同期增长8%。QII/2024，冷冻巴沙鱼片HS 0304出口到中国和中国香港达到9200万美元，比2023年同期增长1%。今年上半年，冷冻巴沙鱼片对中国大陆和中国香港的出口额超过1.58亿美元，同比下降17%，占该市场巴沙鱼出口总量的61%。

此外，其他巴沙鱼产品对中国和中国香港的出口也大幅增长。

今年前6个月，巴沙鱼干及其他冷冻产品（整条、切块、气泡……）出口额近1亿美元，同比增长11%；巴沙鱼出口额达50.8万美元，同比增长24%。

今年上半年越南巴沙鱼对中国出口均价较2023年同期下降7%~18%。虽然出口价格下降，但今年上半年越南巴沙鱼产品对中国出口量2024年仍以34%的速度稳定增长，主要得益于QII/2024的增长。

中国经济正在放缓，使得消费者在消费方面更加谨慎和谨慎，因此中国的进口商被迫专注于更便宜的产品。巴沙鱼的价格比一些国产鱼类如鲤鱼、罗非鱼、等便宜，因此很受欢迎，并且在中国拥有更牢固的立足点。

向中国出口巴沙鱼最多的前五名企业包括：Truong Giang、Dai Thanh、Nam Viet、Hung Ca 6和IDI Corp。

俄罗斯卫星通讯社莫斯科8月5日电 一些接受卫星通讯社采访的专家和分析人士表示，在长达十年的食品禁运的时间里，俄罗斯食品生产增长了20%，进口减少了14%，而出口增长了一倍多。是什么成为俄罗斯变身食品生产超级大国的动力呢？

2014年8月，俄罗斯总统弗拉基米尔·普京实施食品禁运，俄罗斯对来自美国、欧盟、加拿大、澳大利亚和挪威的肉类、香肠、鱼类和海鲜、蔬菜、水果和乳制品关闭了市场。消费者习惯了意大利干酪和西班牙火腿，澳大利亚牛肉和挪威三文鱼，开始陷入恐慌，这只是个商业问题——终于看到了这个空白市场并占领这个市场。

俄罗斯农业银行行业鉴定中心负责人奥列格·克尼亚济科夫说，结果不出所料——2013年至2023年农工综合体食品生产增长了20%，按实际现行价格8.3万亿卢布。与此同时，食品进口下降了14%，为351亿美元，出口从2014年到2023年增长了一倍多，达到435亿美元，俄罗斯分析信用评级机构（ACRA）专家安东·特烈宁补充说。

特烈宁指出：“2023年食品进出口盈余创历史记录，达到84亿美元，这证明食品市场的格局发生了变化，国内市场取得了成功发展。俄罗斯农业发展的关键因素是国家的支持和大规模私人投资。”

特烈宁说，表现最好的是，俄罗斯国内农工综合体成功地取代了进口的肉类和鱼类产品：自给率分别达到了100%和165%，水产品进口（虾、鬼头刀、金枪鱼）不再是唯一途径，而仅仅是增加产品种类。全俄渔业企业、企业家和出口商协会主席格尔曼·兹韦列夫补充说，从2013年至2023年的十年里，俄罗斯水产品进口量有时候大幅下降，有时候增长，然后再次下降，但最终下降了35.3%，降至65.6万吨，与此同时，鱼类生产产量增长了22%，达到440万吨。

特烈宁指出，此外，俄罗斯完全保障了自己的植物油和甜菜糖，粮食产量也大幅增加，以货币计算，目前占俄罗斯出口的三分之一以上。

克尼亚济科夫举例说：“2013-2023年期间，俄罗斯完全保障了自己的粮食自给率——从140%提高到171%，肉类——从84%提高到102%，牛奶——从77%提高到102%（统计俄白联盟），以及植物油——从98%提高到227%。俄罗斯农工综合体遥遥领先于任何外国同行。今天，俄罗斯是世界上粮食和葵花籽油产量第一的国家，欧洲禽肉和牛奶产量第一的国家，猪肉产量第二的国家。”

分析人士补充说，乳制品和蔬菜生产的进口替代进展并不那么顺利，国内种子生产（特别是玉米、甜菜和蔬菜）也存在问题。例如，2023年乳制品行业自给率达到85%，具有优势的是冰淇淋、牛奶、奶油、酸奶和乳酸饮料。特烈宁说，奶酪（76%）和黄油（74%）的情况相对落后。

特烈宁指出，但发展仍在继续，乳制品有望在3-5年内达到食品安全学说中规定的90%的目标。在蔬菜方面，俄罗斯去年已接近这一水平，达到89.4%。

特烈宁认为，最困难的情况是浆果和水果：在这方面，不可能消除实现自给自足的所有障碍。如果说苹果产量能满足国内需求近80%，那么大部分水果和浆果都有很大比例的进口来自友好国家，这是由于国内梨、桃子、车厘子和樱桃产量有限，以及俄罗斯气候条件不允许外国水果生长。俄罗斯这类水果和浆果的自给自足率甚至还没有达到50%，计划通过增加蓝莓、覆盆子、草莓、黑莓和蔓越莓的产量，到2030年达到60%的自给目标。

近日，中国海关总署代表会见越南农业农村部领导，双方同意尽快完成越南鲜食椰子输华植物检疫要求议定书签署程序。目前，双方已经草签结束了议定书谈判流程。

越南椰子主要种植在中部沿海省份和湄公河三角洲，种植规模近 20 万公顷，产量约 200 万吨，在全球排名第七。越南椰子出口到 90 个国家和地区，主要市场包括欧洲、美洲、中东、日本和韩国等，2023 年出口鲜食椰子及制品共计 2.43 亿美元。

槟榔省是越南最大的椰子种植区，种植面积超过 7.2 万公顷。椰子投资股份公司董事会主席 Tran Van Duc 表示，中国市场极具潜力，因为中国每年消耗高达 26 亿个新鲜椰子和 15 亿个加工椰子。而中国的椰子产量只能满足消费和加工需求的 10%，其余部分必须从多个国家进口。越南的优势是离中国更近，成本更低，打开中国市场后，越南椰子出口将有所突破。

Duc 透露说，中国的一些合作伙伴已经开始联系，前来公司工厂参观了解。因为公司有向全球许多高端市场出口新鲜椰子的经验，所以有信心能够满足中方对原料和包装的需求。

Duc 补充说，协议签署后，如果企业能够充分发挥优势，越南椰子产业可从中国市场创收 3 亿美元左右。几年后，越南的椰子产业就能赶上泰国。

对此泰国媒体报道称，越南产品在中国市场的竞争，可能将动摇泰国的椰子水产业。

目前，泰国香椰椰子水产值数十亿美元。泰国 NC 椰子有限公司首席执行官兼叻丕府工业委员会主席 Narongsak 表示，泰国椰子和椰子水在世界各地都很受欢迎。中国作为主要市场，进口了泰国香水椰产量的 60% 以上，每年瓶装椰子水的年出口额约 200 亿泰铢（5.5 亿美元）。

现在越南开始向中国出口椰子水，而泰国产地面临天气炎热干旱、产量减少的困境。椰子价格创历史新高，果园价格达到 40 铢/个，零售价 70-90 铢/个，出口价格更是高达 200 铢/个。还有商家用其他产区的椰子冒充叻丕府香水椰，甜度、品质和味道都不达标，影响泰国香水椰声誉。

越南榴莲正式准入中国后，迅速占领中国市场，导致泰国榴莲占中国进口总量的比例从 2022 年的 95% 快速下降至 2023 年的 65.1%。今年上半年，越南榴莲对华出口势头强劲，出口额达到 13.2 亿美元，比去年同期大幅增长 45%。Narongsak 警告说，如果泰国难以保证椰子水的品质，可能会在中国市场输给越南。

叻丕府在 2018 年获得了香水椰地理标志认证，有包括丹嫩沙朵在内的 7 个指定种植区。种植者必须进行注册，香水椰生产的椰子水甜度为 7-8 度。目前泰国已经进入雨季，香水椰产量将有所回升。果园价格预计将下降到 25-27 铢/个，对出口商和中国进口企业更加友好。

50 个批次被拒，海关加强检查，厄瓜再陷焦亚硫酸钠风波

6 月份到港的厄瓜多尔白虾数量多达 6.3 万吨，占中国冷冻虾进口量的 81.2%。然而，因焦亚硫酸钠超标被拒的货柜数也创下了新高，这再次引起海关的警觉。

据海关统计，6 月份因为“焦亚硫酸钠不符合食品安全国家标准规定”而未准入境的厄瓜多尔白虾批次多达 50 次，占有被拒进口冷冻南美白虾批次（66 次）的 75%。其他产地白虾，如越南、印尼和印度，也存在未准入境情况，但无一例涉及焦亚硫酸钠超标。

UCN 了解到，7 月 25 日开始，全国海关再次加强了厄瓜多尔白虾的检验检疫，特别针对先前涉及先前焦亚硫酸超标的工厂。截至目前，海关总署还没有正式公告。

据厄瓜多尔水产养殖商会（CNA）6 月初的公告，中国解除了 9 家厄瓜多尔虾产品加工厂出口限制，现需要提供实验室分析报告，确保每批货物符合药残规定，并提交卫生证书，就可以顺利恢复出口业务。

如果被抽中满检，清关周期可能会延长 15 天，并导致其他费用上升。上周国内批发价格开始上涨，天津港某知名厄瓜多尔厂商的 12 公斤 23/30 规格大板价格涨至 490 元，比两周前上涨 3%。

就此问题，厄瓜多尔水产养殖商会（CNA）主席 Jose Antonio Camposano 表示：“作为政策机构，我们商会只参考中国当局的官方通知。目前，中国当局尚未向厄瓜多尔方面发出任何正式通知，因此无法进行评论。”

国际预警

卢森堡发生一起蓝舌病疫情

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（WOAH）消息，2024年8月2日，卢森堡农业、林业与农村发展部向WOAH报告称，卢森堡发生一起蓝舌病疫情。

此次疫情的发生地为迪基希区和卢森堡区，于2024年8月2日得到确认，疫情源头为通过介体传播。经实验室检测发现，有582头牛疑似受到感染，其中2头发病。

目前疫情仍在继续，卢森堡农业、林业与农村发展部将每周提交后续报告。

国际预警

我国出口绿茶被检出多种农残超标

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。

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7月31日，欧盟通报我国出口绿茶不合格。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
2024-7-31	法国	绿茶	2024.5862	丁醚脲（ 3.3 ± 1.7 mg/kg）、高效氯氟氰菊酯（ 0.052 ± 0.026 mg/kg）、毒死蜱（ 0.041 ± 0.021 mg/kg）、呋虫胺（ 0.78 ± 0.39 mg/kg）、啉虫酰胺（ 0.17 ± 0.09 mg/kg）、最大残留限量为 0.01 mg/kg	产品尚未投放市场/置于海关封印下	拒绝入境通报
				啉虫脒（ 0.35 ± 0.15 mg/kg）、哒螨灵（ 0.12 ± 0.06 mg/kg）、最大残留限量为 0.05 mg/kg		

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，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

日本通报我国出口生鲜葱和冷冻西兰花等产品不合格

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省消息，近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况通报，通报显示我国4批次食品不合格。

4批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
ZHEJIANG SILVER RIVER FOODS CO.,LTD.	冷冻西兰花	大肠杆菌 阳性
HEBEI FUXI FOOD TRADING CO.,LTD.	花生制品	检出 黄曲霉毒素 35 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1:30.8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2:4.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$)
QINGDAO YINXINGJIA FOODS CO.,LTD.	生鲜葱	检出 莠去津 0.03 ppm
ADAPTOLATTE LTD	其他粉末清凉饮料	检出 细菌总数 $8.3 \times 10^3 /\text{g}$

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，注意食品中真菌毒素的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

2024年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 7月份以来，美国FDA对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-42	2024-7-1	山东莒县	JU XIAN MY FOOD CO., LTD.	豆腐风味花生	镉
99-08	2024-7-2	湖北钟祥	Hubei HaoWei Technology CO., LTD	干茶树菇	甲拌磷砷
99-08	2024-7-5	江苏泰州	Xinghua Runhe Foods Co. Ltd.	菠菜粉	戊唑醇、多菌灵
99-42	2024-7-5	天津	TIANJIN FOOD CO., LTD	杨梅干	铅
99-42	2024-7-5	福建莆田	Tenwo Fujian Food Co., Ltd.	杨梅干	铅
99-21	2024-7-12	福建厦门	XIAMEN EAST OCEAN FOODS CO.,	章鱼	二氧化硫
99-38	2024-7-12	云南丽江	Lijiang Zhongyuan Green Foods Co., Ltd	松露	过程控制不足
99-08	2024-7-17	福建漳州	Zhangzhou Fuxing Food Co., Ltd	青椒	异菌脲、腐霉利
99-39	2024-7-17	吉林白山	JILIN PROVINCE YANGTIANZHENG SPECIAL LOCAL PRODUCTS CO.LTD.	黄芪	标签错误
45-02	2024-7-24	台湾彰化	Tung Shaing Foods Co. Ltd.	芋圆奶茶	诱惑红、亮蓝
99-08	2024-7-29	山东临沂	Winfield (Linyi) Food Co.,Ltd.	蘑菇粉	哒螨灵
16-120	2024-7-30	辽宁丹东	Donggang Wanrui Food Co., Ltd.	生冻章鱼和生冻切蟹	不符合海产品 HACCP

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

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

相关政策解读：[美国FDA进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月汇总）

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。

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	7月2日	瓜尔胶	SUNITA HYDROCOLLOIDS PVT. LTD.		印度	成分规格不合格，纯度试验（6）2-丙醇不合格	成田空港	マリン・サイエンス株式会社	自主检查
2	7月2日	聚氯乙烯食品制造机械（COOLING BELT）	CBM SRL		意大利	材质规格不合格，蒸发残留物（庚烷）检出 397 μg/ml	成田空港	株式会社 マツポー	自主检查
3	7月2日	L-谷氨酸钠	TonGLIAO MEIHUA BIOLOGICAL SCI-TECH CO., LTD		中国	成分规格不合格，纯度试验（2）氯化物不合格	新潟	株式会社 ニイガタフードスタッフ	监控检查
4	7月2日	生食冷冻剑齿比目鱼片（FROZEN ARROWTOOTH FLOUNDER SLICE）（MOSHIO）	DALIAN TAILIAN FOODS CO., LTD.		中国	大肠菌群 阳性	東京	伊藤忠商事株式会社	监控检查
5	7月2日	生鲜香蕉		DAUN PENH AGRIC CO., LTD	柬埔寨	检出 呋虫胺 0.05 ppm	神戸	株式会社 マール	监控检查
6	7月2日	生鲜芝麻种子		OLAM GLOBAL AGRICULTURE LTD.	尼日利亚	检出 黄曲霉毒素 12 μg/kg（B1:7.8 μg/kg、G1:3.9 μg/kg）	名古屋	株式会社 MCアグリアランス	监控检查

更多内容详见：[2024年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 31 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 3 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
2024-7-31	法国	绿茶	2024.5862	丁醚脲 (3.3±1.7 mg/kg)、高效氯氟氰菊酯 (0.052±0.026 mg/kg)、毒死蜱 (0.041±0.021 mg/kg)、呋虫胺 (0.78±0.39 mg/kg)、啉虫酰胺 (0.17±0.09 mg/kg)、最大残留限量为 0.01 mg/kg	产品尚未投放市场/置于海关封印下	拒绝入境通报
				啶虫脒 (0.35±0.15 mg/kg)、哒螨灵 (0.12±0.06 mg/kg)、最大残留限量为 0.05 mg/kg		
2024-8-1	比利时	咖喱角	2024.5913	产品标签上没有提到小麦	仅限通知国分销/退出市场；公共警告-新闻稿	警告通报
2024-8-2	马耳他	食品接触材料	2024.5935	未经授权使用混有塑料的麦秸	产品尚未投放市场/官方扣留	后续信息通报

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，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。

近日，中国农业科学院饲料研究所家禽营养与饲料创新团队通过产蛋性能、血清生化、胫骨质量、空肠免疫、鸡蛋品质等指标，评价了乳酸钙在老龄蛋鸡饲料中的应用效果，为改善产蛋后期鸡蛋品质提供了解决方案。相关研究成果在线发表于《农业（Agriculture）》。

蛋鸡进入产蛋后期会伴随一系列的生理健康问题，如脂质代谢失调、氧化损伤、免疫机能减退、钙磷吸收代谢紊乱等。现代商品蛋鸡长期高产，开产后体内钙代谢一直处于“钙紧张”状态，影响骨骼健康、蛋壳品质（破壳率和软壳率升高）等。

该研究选用 360 只 62 周龄的海兰褐蛋鸡，随机分为 4 个处理组。对照组饲喂玉米豆粕基础饲料，试验组分别饲喂含有 0.25%、0.5% 和 1.0% 的乳酸钙试验饲料，以替代对照组的石灰石（保持相同的钙含量），持续饲喂 12 周。结果表明，饲料添加乳酸钙提高了蛋鸡的产蛋性能、胫骨质量、蛋壳和蛋白品质，主要是蛋鸡肝脏和肌肉健康度、肠道消化能力、钙生物利用率和空肠黏膜免疫力提高的结果。该研究探讨了乳酸钙在蛋鸡养殖中的作用及适宜添加剂量，综合考虑后，饲料乳酸钙的适宜添加水平为 0.5%。

该研究得到北京市家禽创新团队、国家自然科学基金和中国农科院科技创新工程等项目资助。

原文链接：<https://doi.org/10.3390/agriculture14020256>

食品科技

2024 年度湖北省科学技术奖网评通过项目公示 食品领域有 43 项

食品伙伴网讯 8 月 2 日，湖北省科学技术厅公示了 2024 年度湖北省科学技术奖网评通过项目，食品领域有 43 项。

食品领域 2024 年度湖北省科学技术奖网评通过项目

序号	奖励类型	项目名称	主要完成人	主要完成单位	提名单位	通过
1	Z	油菜高含油量性状的调控机理及分子育种	华玮、刘军、王汉中、刘静、郑明	中国农业科学院油料作物研究所	省农业农村厅	通过
2	Z	玉米抗旱遗传资源挖掘及功能机制解析	代明球、陈伟、张卉、张斐、伍玺	华中农业大学	华中农业大学	通过
3	Z	水稻高产和地域适应性的分子机制	邢永忠、鄢文豪、白旭峰、刘海洋、余四斌	华中农业大学、长江大学	华中农业大学	通过
4	F	多倍体水稻育种关键技术体系创建及种质资源创新应用	蔡得田、宋兆建、张献华、何玉池、朱永生、刘育华	湖北大学、武汉多倍体生物科技有限公司、武汉市农业科学院	省教育厅	通过
5	J	早熟矮秆高产多抗专用小麦新品种华麦 2566、华麦 1309 的选育与应用	孙东发、任喜峰、赵玲、胡吕良、彭敏、赵光、孙勇、冯文彬	华中农业大学	华中农业大学	通过
6	J	油菜双基因互作核不育机制解析和强优势杂交种选育	洪登峰、杨光圣、董发明、徐正华、徐义、张晓晖、王朝阳、宋易先、杨静、康雷、俞斌、周欢欢	华中农业大学、武汉联农种业科技有限责任公司	华中农业大学	通过
7	J	玉米耐渍性遗传机制解析及产业化应用	邱法展、彭绪冰、张祖新、余锋、翟立红、彭绪伟、彭聿康	华中农业大学、湖北康农种业股份有限公司、湖北大学、湖北文理学院	华中农业大学	通过
8	J	花生抗青枯病优质新品种培育与应用	雷永、廖伯寿、张小军、姜慧芳、罗怀勇、晏立英、韩柱强、涂勇、陈玉宁、侯睿、王超、淮东欣、贺梁琼、赵玉成、李宁	中国农业科学院油料作物研究所、四川省农业科学院经济作物研究所、广西壮族自治区农业科学院、红安县农业技术推广中心站、黄冈市农业科学院	省农业农村厅	通过

更多内容详见：[2024 年度湖北省科学技术奖网评通过项目公示 食品领域有 43 项](#)

文章来源：食品伙伴网

玉米等禾本科作物的花药中大量积累两种不同大小的 phasiRNA (21 nt 和 24 nt)，其中 21-nt phasiRNA 主要在减数分裂前积累，因此也被称为 premeiotic phasiRNA，24-nt phasiRNA 主要在减数分裂发生时积累，也被称为 meiotic phasiRNA。这两种已知的 phasiRNA 都源自基因组的非编码区域，由两个不同的生物合成途径产生。水稻、玉米等作物中的前期研究表明这些 phasiRNA 途径基因的突变能够造成温度或者光周期敏感的雄性不育，对作物育种具有重要意义。

近日，Proceedings of National Academy of Sciences (PNAS) 期刊以“Premeiotic 24-ntphasiRNAs are present in the Zea genus and unique in biogenesis mechanism and molecular function”为题在线发表了华中农业大学玉米团队与美国唐纳德·丹佛斯植物科学中心等单位的合作研究成果。该研究通过花药多个发育时期的小 RNA、mRNA 转录组和降解组测序发现，玉米及其野生近缘种大刍草中广泛存在一种在减数分裂前富集的 24-nt phasiRNA。这些 premeiotic 24-nt phasiRNA 的产生机制及分子功能均不同于已知的 meiotic 24-nt phasiRNA：它们不由 microRNA 激发产生，不被 AGO18 结合，而且不能介导自身前体 RNA 的顺式切割 (cis-cleavage)。这些结果表明 premeiotic 24-nt phasiRNA 构成一种新的 phasiRNA，而且其产生机制、分子功能和发育生物学功能都亟待进一步研究。

此外，该研究通过对前期发表的水稻花药小 RNA 数据重分析发现水稻中也存在类似的 premeiotic 24-nt phasiRNA。而此前，这类 phasiRNA 被认为仅存在于小麦和大麦中，因此，该研究不仅发现了 premeiotic 24-nt phasiRNA 具有独特的产生机制和功能，也更正了对 phasiRNA 演化的认知。

华中农业大学生命科学技术学院詹俊鹏副教授为第一兼共同通讯作者。詹俊鹏于 2018 年在美国亚利桑那大学获得博士学位，之后在美国唐纳德·丹佛斯植物科学中心 Blake C. Meyers 教授课题组进行博士后研究，2023 年 11 月全职回国入职华中农业大学和湖北洪山实验室，加入玉米团队严建兵教授课题组，开展玉米籽粒蛋白质含量和品质的调控机制研究。以第一或通讯作者在 Annual Review of Plant Biology、PNAS、The Plant Cell 等杂志发表论文 6 篇。

食品科技

海南省三亚崖州湾科技城科技创新联合项目形式审查结果公示 食品领域 34 项通过审查

食品伙伴网讯 近日，海南省科学技术厅公示了海南省三亚崖州湾科技城科技创新联合项目形式审查结果，食品领域有 34 项通过审查。

食品领域海南省三亚崖州湾科技城科技创新联合项目形式审查结果汇总表

序号	项目名称	申报人	申报单位	受理编号	审查结论（通过/不通过）	不通过原因
7	芒果响应炭疽菌侵染的多胺鉴定、调控网络分析及关键多胺合成生物学研究	安邦	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0052	通过	
8	基于根际调控的燕窝果高产优质栽培技术研究与示范	高伟	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0054	通过	
9	综合电子加速器和化学诱变技术创制海南经济作物单倍体诱导系	李靖	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0160	通过	
10	海南榴莲保鲜贮运关键技术研发与示范应用	李雯	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0015	通过	
11	菜用甘薯疮痂病抗性室内快速鉴定体系建立及抗病分子育种	刘意	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0033	通过	
12	大果番茄资源收集鉴定及高糖、抗病毒品种集成示范	路旭	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0040	通过	
13	二甲双胍-铁锌微肥联合防控芒果炭疽病的技术研究及应用评价	罗红丽	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0056	通过	
14	海南油茶油体蛋白 Oleosin 基因克隆与功能验证及其油脂代谢检测分析	吴友根	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0060	通过	
15	椰子 CnFT6 内含子与外显子交接处的单碱基变异调控初次开花期差异的分子机制及其在育种中的应用	肖勇	海南大学三亚南繁研究院	SQ2024YZW LH0038	通过	
20	三亚新植榴莲和橡胶林下套种西瓜新品种选育及栽培技术研究与示范	曹兵	海南镰仓农业开发有限公司	SQ2024YZW LH0010	通过	
23	基于多不饱和脂肪酸优化配比的“和乐蟹”育肥饲料开发与示范	李文峰	海南热带海洋学院崖州湾创新研究院	SQ2024YZW LH0061	通过	
24	高效抑制反刍动物甲烷排放海藻紫杉状海门冬 (<i>Asparagopsis taxiformis</i>) 养殖模式构建与示范	茅云翔	海南热带海洋学院崖州湾创新研究院	SQ2024YZW LH0041	通过	
26	优质高繁加工型海南临高猪新品系选育	周身娉	海南省农业科学院三亚研究院（海南省实验动物研究中心）	SQ2024YZW LH0105	通过	

更多内容详见：[海南省三亚崖州湾科技城科技创新联合项目形式审查结果公示 食品领域 34 项通过审查](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

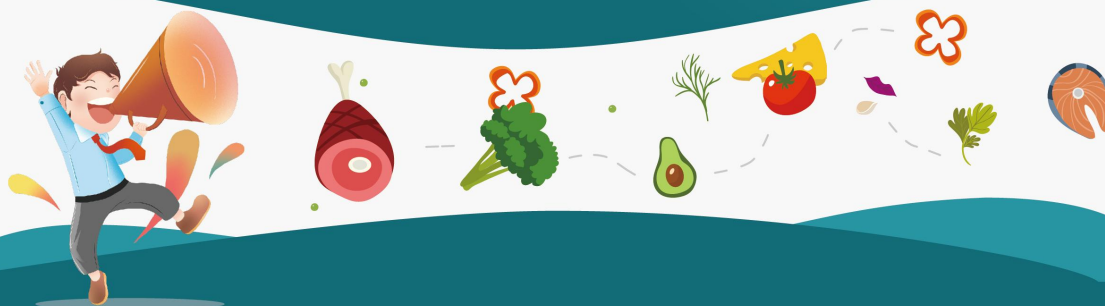
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 年全国食品展会集结号：

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

2024 年会议及培训预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
全年可报	线上	关于“食品安全员” 培训的通知
8 月 14-16 日	上海	2024 第二届乳及乳制品食品安全与质量提升大会
8 月 19-20 日	上海	2024 第五届宠物食品技术创新论坛
8 月 21-23 日	宁波	SynBioCon 2024 第三届合成生物学与绿色生物制造大会
8 月 22-23 日	广州	2024 食品饮料未来生态大会暨展览会
9 月 4-6 日	南京	2024 功能食品研发理论与实操高级培训班
9 月 19-21 日	宁波	2024 新能源材料产业创新大会
9 月 25-26 日	北京	2024 第六届食品安全与标准法规研讨会
10 月 24-25 日	长沙	CCIF 2024 第六届中式菜肴工业化加工技术论坛暨预制湘菜创新发展研讨会
11 月 6-8 日	上海	2024 功能食品产业大会
3 月 1-4 日	琼海	2025 全球中医药品牌大会

2024 年展会预告：

8 月 16-18 日	广州	富众 GFE2024 第 47 届广州国际餐饮加盟展
8 月 20-21 日	昆明	2024 第 21 届西南农资博览会
8 月 21-23 日	上海	2024 秋季上海全食展暨中冰展
8 月 23-25 日	广州	FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展
8 月 23-25 日	烟台	2024 世界海参产业（烟台）博览会暨海洋食材展
8 月 23-25 日	青岛	2024 中国（青岛）国际礼品赠品暨家居用品展览会
8 月 23-25 日	沈阳	2024 第 41 届沈阳食品糖酒会（8.23-8.25）
8 月 23-25 日	上海	2024 年第 18 届上海国际渔业博览会
8 月 24-26 日	郑州	第 34 届中国（郑州）糖酒食品交易会
8 月 28-30 日	上海	第 15 届上海国际餐饮食材展览会
8 月 28-30 日	深圳	IOTE 2024 第 22 届国际物联网展·深圳站
8 月 28-30 日	上海	2024 上海国际水果展

8月30-9月1日	太原	2024 第十八届山西国际粮油机械博览会
9月4-6日	南京	2024 功能食品研发理论与实操高级培训班
9月6-8日	济南	海名·2024 第10届济南餐博会
9月6-9日	长沙	2024 第十六届湖南茶业博览会
9月8-10日	广州	2024 广州国际化工装备展
9月10-12日	济南	第二十二届中国国际肉类工业展览会
9月13-15日	昆明	2024 第二届云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会
9月13-15日	长春	2024 第42届长春食品糖酒会
9月21-23日	北京	2024 世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会
9月21-23日	北京	2024 北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会 (WFC)
9月21-23日	郑州	2024 中国中部 (郑州) 食品加工与包装机械展览会
9月25-27日	广州	2024 中食展® (广州) 暨广州国际食品食材展
9月25-26日	上海	第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会
9月25-27日	广州	第10届广州国际渔业博览会
9月26-28日	天津	第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
9月26-28日	西安	2024 中国 (西安) 生物医药及技术装备展览会
9月26-28日	西安	中国·西安生化仪器及实验室装备 (耗材) 展览会
10月9-11日	上海	2024 上海国际酒店用品及餐饮业展览会
10月10-14日	厦门	2024 中国厦门国际茶产业 (秋季) 博览会
10月11-13日	成都	2024 西南奶业大会暨展览会
10月12-13日	南宁	2024 第21届南方农资博览会
10月13-14日	乌鲁木齐	2024 第五届新疆国际畜牧业博览会
10月17-19日	武汉	2024 第9届中国国际烘焙秋季展览会 (Bakery China Autumn)
10月18-20日	天津	2024 中国 (天津) 国际生物医药产业博览会
10月21-23日	深圳	华塑展 2024 第18届深圳国际塑料橡胶工业展览会
10月24-27日	上海	2024 中国河蟹产业 (上海) 博览会
10月25-27日	重庆	第十六届中国 (重庆) 国际火锅产业博览会暨重庆火锅节
10月28-31日	上海	2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会 (CBB 2024)
11月1-4日	烟台	2024 第十八届东亚国际食品交易博览会
11月4-6日	杭州	第十七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会
11月6-8日	深圳	2024 深圳国际薄膜与胶带展 (FILM & TAPE EXPO)
11月12-14日	上海	2024 上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会
11月15-18日	淄博	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
11月16-18日	广州	味动中国总展—第二届中国调味品展
11月18-20日	上海	包装世界 (上海) 博览会 Shanghai World of Packaging
11月18-20日	上海	第十二届慕尼黑上海分析生化展 (analytica China)
11月20-22日	天津	2024 天津国际糖酒及食品供应链博览会
11月22-24日	临沂	2024 第十九届中国 (临沂) 糖酒商品交易会
11月22-24日	西安	2024 中国 (西安) 国际糖酒食品博览会 (秋季西安糖酒会)
11月22-24日	武汉	2024 第九届武汉国际电子商务暨数字贸易博览会
11月28-30日	北京	2024 中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会
12月6-8日	义乌	2024 中国 (义乌) 外贸工厂展览会暨跨境电商采购会
12月6-8日	济南	CGE 2024 中国食品礼盒 (济南) 展览会
12月17-19日	武汉	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

2025 年展会预告

2月21-23日	成都	2025第15届成都印刷包装产业博览会
2月26-28日	广州	2025第十二届亚洲自助售货及智慧零售博览会
3月2-4日	郑州	2025第十五届中国（郑州）塑料产业博览会
3月7-9日	上海	2025上海国际日用百货（春季）博览会
3月20-22日	武汉	2025第13届武汉国际科学仪器与实验室装备展览会
3月21-23日	石家庄	2025北方奶业大会暨第七届河北国际奶业博览会
3月27-29日	成都	2025第11届中国西部国际制冷展
4月7-9日	深圳	2025年深圳玩具展
4月10-12日	青岛	2025中国（青岛）畜牧业博览会
5月5-11日	天津	2025中国·北方糖酒及食品展览会
5月8-10日	重庆	2025第12届重庆国际火锅食材用品展览会
6月12-14日	广州	2025第33届广州国际大健康产业博览会
6月24-26日	上海	2025上海国际食品加工与包装机械展览会联展

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：

[扶风斯诺特生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

微信：15853573219

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2023 年 12 月, 食学宝已服务超 38 万用户; 上线点播课程 1048 个系列, 共 4300 多节, 课程总时长超 2500 小时; 开展直播 990 余场, 免费直播 689 场; 总观看量超 2000 万人次。

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

我们的服务:

1、课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

食学宝个人 VIP 包年服务

为给学员提供超值的学习服务, 食学宝平台上线了 VIP 包年服务, 近 800 门课程免费看, 还有 VIP 专属折扣和优惠券。

VIP 开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip>

食学宝企业版

食学宝企业版是食学宝面向食品企业开发的内训培训平台, 为企业提供在线学习和培训管理服务。平台汇聚食学宝几百门食品课程资源, 同时系统支持课程自建上传, 考试阅卷、员工管理、学习统计、动态通知等功能, 帮助企业建立培训体系, 管理员工培训。

企业版申请试用链接: <http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index>

2、直播服务：以成熟的直播技术平台，丰富的行业经验，多维的推广渠道，为主办方实现线上培训、直播会议等提供一站式解决方案，打破地域和时间的限制，通过互联网，将专业知识，主题汇报，产品宣讲，线下大会等以在线直播的形式向目标人群展示并进行交流互动。

线上直播服务

为主办方提供线上直播服务，为内部直播培训提供平台及技术支持，包括直播平台搭建，直播流量及直播技术支持，以及直播录制，视频剪辑整理等服务。

现场直播服务

为主办方举办的各种线下活动提供现场会议直播服务，提供直播平台、直播设备，直播技术人员现场服务，完成会前现场直播设备搭建调试、现场直播拍摄推流、录制视频后期处理等，提供一站式服务解决方案。

整合直播营销

依托食品伙伴网、食学宝平台优势，将企业宣讲、新品发布、服务介绍等内容通过直播的方式分发给食品行业精准人群，触达用户，实现宣传，展示实力。

联系我们：

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（微信同号）

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系：梅老师：13345164312（微信同号）

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系：丛老师：13345164586（微信同号）

电话：0535-2122281 邮箱：study@foodmate.net

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<https://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 (<https://ctc.foodmate.net>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<https://conf.foodmate.net>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<https://train.foodmate.net>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

研发创新：<https://conf.foodmate.net/list?catid=5621>

安全合规：<https://conf.foodmate.net/list?catid=3954>

质量管理：<https://conf.foodmate.net/list?catid=5609>

检验检测：<https://conf.foodmate.net/list?catid=3955>

其他会议：<https://conf.foodmate.net/list?catid=5622>

行业培训：

研发创新：<https://train.foodmate.net/list-1884.html>

安全合规：<https://train.foodmate.net/list-1883.html>

质量管理：<https://train.foodmate.net/list-1885.html>

检验检测：<https://train.foodmate.net/list-1886.html>

其他培训：<https://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】定制培训 | 香肠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：川式腊肠；广式腊肠；纯肉烤肠；高端地道肠；台湾烤肠（低成本）。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/tOrnskckn25PQqUVzR1AMA>

【线下】2024 第六届食品安全与标准法规研讨会

会议时间：2024年9月25-26日（会期两天），9月24日下午报到。

会议地点：北京（具体地点会前两周通知）

大会主题

本次研讨会围绕我国政策与标法动态、外部监管与自主监管、食品安全风险管控、营养健康与标准化、新资源与合规应用等主题，以嘉宾主题演讲、专家访谈、互动交流等形式展开交流、讨论，旨在为政府食品监管与行业企业搭建一个食品安全与标准法规交流平台，构建政府与行业的沟通渠道，促进我国食品行业有序、健康发展。

（一）政策与标法动态

（二）外部监管与自主监管

（三）食品安全风险管控

（四）营养健康与标准化

（五）新资源与合规应用

* 具体发言议题及日程安排详询会务组！

标准费用：2400元/人

早鸟优惠：8月30日前报名，可享受优惠价2000元/人；

团体报名：同一家单位2人及以上参会2200元/人；

报名截止：本次会议报名截止时间为9月13日，请您妥善安排行程，尽早报名！

费用包括：参会注册费、会刊资料费、午餐、证书、税费等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

培训详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=361>

合作及参会咨询报名：杨老师 18153529013（同微信）

【线下】2024 食品农产品农兽药残留检测与分析技术交流会

▲会议时间：2024年9月

▲会议地点：山东·威海

▲会议内容：

我国农兽药残留标准体系现状介绍

农兽药残留检测质量风险分析与管理

食品农产品安全快检技术标准化研究进展

宠物、饲料行业检测技术热点难点及案例分享

动物养殖行业面临的质量安全问题痛点解析

《动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读及应用
GB 31658.22-2022《食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准解读及应用

高分辨质谱在农兽药残留检测中的应用研究

宠物饲料中兽药及非法添加物检测项目重点解读

农兽药残留检测特色应用方案技术分享

GB 23200 系列农残检测标准制修订与技术解读

2024 食品安全监督抽检中涉及的农药残留标准解读及技术应用

标准物质在农兽药残留分析中的质量控制与应用

实验室检测方法验证重点解析

第三方检测技术服务助力食品安全风险防范

▲费用标准

限时免费：09月06日前报名免费（仅限食品企业、事业单位、高校、第三方和科研院所）；

标准费用：1200元/人。

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

备注：会议结束后颁发合格证书，可作为专业人员聘用、晋升、职称评定、继续教育或申报评定资格的重要依据和职业能力考核的重要证明。

▲报名咨询：郭翠艳：13361324795（微信同号）

【线下】CCIF 2024 第六届中式菜肴工业化加工技术论坛暨预制湘菜创新发展研讨会

时间：2024年10月24-25日

地点：湖南·长沙

报告议题：

前沿动态 政策解读

市场分析 机会洞察

复合调味赋能预制美食

预制美食引领餐饮新篇

科技助力 品质提升

活动联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/BYbTlmf7487moJefAT52Fg>

【线下】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：10月 杭州 12月 青岛

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）

【线上】“合规行”系列直播课第32期 保健食品注册备案及配方合规介绍

时间：2024年8月13日 14:00-15:30

报名和学习链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1424&fuid=154861>

主讲人：陈虹佩

主要内容：

保健食品注册与备案的区别及要求

保健食品审批情况及配方合规介绍

联系人：史老师 15318691750（同微信）

【食品论坛·大讲堂】食品合规管理体系建设应用分享

时间：2024年8月14日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1423&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网合规服务部 田芳 老师

主要内容：

一、食品合规管理体系概述

二、食品合规管理体系建设应用

三、食品合规管理体系优势

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1371074-1-1.html>

【线上】小麦粉（GB/T 1355-2021）》国家标准解读

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1426&fuid=154861>

开课时间：2024年8月16日 10:00-11:00

直播内容：

1. 《小麦粉（GB/T 1355-2021）》国家标准的适用范围

2. 《小麦粉（GB/T 1355-2021）》国家标准修改的主要内容

3. 《小麦粉（GB/T 1355-2021）》国家标准的分类指标

4. 《小麦粉（GB/T 1355-2021）》国家标准出厂检验项目

5. 《小麦粉（GB/T 1355-2021）》国家标准实施的意义

报名咨询：付老师：13370915547（同号微信）

【食品论坛·大讲堂】餐（饮）具采样技术讲解及案例分析

时间：2024年8月21日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/zbk/detail?id=1427&fuid=154861>

主讲人：食品伙伴网检测服务部 宋佳 老师

主要内容：

一、采样原则

二、人员要求

三、采样技术

四、常用餐饮具面积计算

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1371432-1-1.html>

【线上】【食学实用-54期】食品企业员工职业素养提升培训

时间：2024年8月21日 20:00-21:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1428&fuid=154861>

主讲人：文青峰

课程介绍：

职业素养是员工在工作中表现出的综合品质，对于食品企业而言，员工具备良好的职业素养是保障食品安全、提高生产效率和企业竞争力的关键。本次培训旨在为食品企业员工提供全面的职业素养提升与指导。

主要内容：

1. 职业素养的内涵

2. 提升职业素养的重要性
3. 食品企业员工必备的职业素养
4. 提升职业素养的方法
5. 给食品企业开展培训的建议
6. 答疑

【感官有约】线上主题沙龙——走进感官“风味轮”的世界

时间：2024年8月23日下午

培训方式：线上直播

活动内容：

- 1、茶叶感官风味轮（暂定）
- 2、从柳州螺蛳粉“风味轮”认识柳州螺蛳粉产业
- 3、牛油原料风味轮（暂定）
- 4、酱油感官风味轮的建立与应用
- 5、科学定义好吃
- 6、风味轮在饮料行业中的应用
- 7、感官应用助力新式茶饮品质提升

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/DhqCXJ5YF8uJ4gcSIPencQ>

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】餐饮单位餐饮具清洗消毒实践

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1821&fuid=154861>

▲培训对象：餐饮从业人员，集体配餐单位食品安全管理员，餐饮具清洗消毒人员。

▲主要内容：

- 1、餐饮具消毒监管要求

主要从法律法规、食品安全国家标准、地方标准及规范性文件各方面进行梳理，帮助大家了解国家对餐饮具清洗消毒的监管要求。

- 2、餐饮单位餐饮具清洗消毒实践

该部分为重点内容，主要围绕清洗原则、清洗技巧、消毒原则、消毒方法、清洗消毒注意事项以及监督抽检时要注意的地方等方面，结合实战经验进行详细讲解，并分享了小餐饮店、餐馆、食堂3个清洗消毒实践案例。

- 3、餐饮单位集中消毒餐饮具的注意事项

主要讲解了餐饮单位集中消毒餐饮具的注意事项，包括清洗线设备选择、洗涤剂选用、环境监测等方面。

【VIP会员免费学】食品快消品私域新零售营销实战

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1500&fuid=154861>

▲培训对象：企业、实体门店、品牌商、个人IP食品及酒水零售从业人员

▲主要内容：

1. 私域营销案例与常见类型
2. 如何布局/规划私域营销
3. 私域营销应用技巧

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

【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）

【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：5-9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（回看已上线）

第12期：异物如何管控（已结束）

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

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. 随机采访现场参展展商，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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/NOfw0LGELNvUBFROKbH9ZA>

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、线下午餐均不收取任何费用。

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）

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25-26日 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：

第一部分：新版 CNAS-CL01-G001 认可内、外部文件架构和修改背景

第二部分：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

第三部分：按照新版 CNAS-CL01-G001 要求体系文件编写和修改维护

第四部分：新版 CNAS-CL01-G001：2024 内部审核要求及不符合项整改

▲费用标准

标准费用：1500 元/人；

团体费用：同一家单位 3 人及以上参会 1200 元/人；

费用包括：

培训费、资料费、证书费、税点等内容。

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：

体系文件编写和修改指导等服务，标准收费 5000 元。包含文件编写和修改指导，培训费（一人）、资料费、证书费、税点等内容。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/dbT0tfjQ1ch_pTHUpqaUWA

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

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、本周进行 | 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

2、下周进行 | 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/omw181rksZ96tLff71mEdw>

3、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>

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、【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-4HNhoX8zjgbRxx

6、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

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/epPdE85joDZbn6r60Azxw>

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

感官类：

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

质量安全类：

1、【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）

2、【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，在体系管理中发现问题的改进问题、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

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>

3、【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>

食品合规类：

1、本周进行|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

杭州味全食品有限公司

旺旺集团

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；

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>

2、下周进行|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：2500 元/人。报名优惠：同一单位 5000 元，不限人数；

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 9 月 25-27 日

▲地点：请点详情链接参与调研确定，有机会获奖

▲主办单位：食品伙伴网

▲内容概况：

特色乳制品的相关标准及未来发展趋势

特色乳制品实验室检测项目要点解析

各类特色乳制品真实性的检测与控制

乳制品生产过程的监督与控制

实验室审核要点

▲参加对象：

乳及乳制品生产企业质量管理、实验室管理及检验技术人员；

食品安全监管及检测部门相关人员；

高校及科研院所等相关人员；

第三方检测机构相关人员；

检测耗材、器材和设备供应商；

其他关注会议的参会人群。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/kHFuQFT31yfLaix2xik8mA>

▲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/_kL9lqJXjqoC1BCTp8c8eg

▲报名咨询：滑老师：13371394813（微信同号） 邮箱：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

【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。

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

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】2024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。

▲详情链接: <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。

▲详情链接: <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。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/xTlJps1Dksr5dudMybzHKg>

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

【检测活动】营养成分表检测团购

▲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。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/zU0zqrU3o-htwRWUvCkIRA>

▲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。

▲详情链接: <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。

▲详情链接: <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

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

▲详情链接：<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

▲详细介绍：

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

▲详细介绍：为满足各检测实验室对能力验证活动的需求，现发布烟台联食检测科技有限公司能力验证计划共 10 轮次，涵盖食品、粮油等领域，微生物、粮油的物理参数、水分、灰分 8 项能力验证计划。同时我公司也可根据监管部门或实验室实际需求提供定制化服务，具体可拨打电话 18006456954（微信同号）进行咨询。

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

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

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

▲详细介绍：国家粮食和物资储备局科学研究院联合能力验证网、食品伙伴网举办“2024 年度粮油实验室间比对”，比对结果满意者发布比对合格证书；同时，由能力验证网联合食品伙伴网对对比对结果进行评定，成绩优异者发放获奖证书。

▲比对项目：

粮食项目：粮食水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定、食用油中 TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成的测定

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

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

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a0AyEJQuin5Uwq02yKz98A>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才

最新招聘信息推荐

[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](#)

[绿新\(福建\)食品有限公司](#)

[广东煌上煌食品有限公司](#)

[东方黎明控股集团有限公司](#)

VIP 企业招聘：广东煌上煌食品有限公司

广东煌上煌食品有限公司目前是集团食品股份公司在外最大的子公司。座落在风景秀丽的广东省东莞市洪梅镇洪金路。公司拥有现代化生产加工厂房 20000 平方米，独立承担生产和销售“煌上煌食品”系列产品以及市场开拓和加盟代理相关事宜，产品成为珠三角乃至广东家喻户晓的品牌，深受广大消费者喜爱。广东煌上煌生产开发的以鸭为主的畜禽肉产品，已形成六大类，在继承和发扬集团公司传统技术和工艺的基础上，形成了有自己特色的高效运行机制，拥有雄厚的技术力量和科研开发能力，建立了畅通的营销渠道。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1499397/>

1、副总经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17845.html>

20000-30000 元/月

职位描述

1、战略规划：根据公司战略目标及业务发展的做整体规划，负责区域分公司连锁门店管理及基地工厂生产管理，制定业务开发计划并组织、协调相关资源，切实推动实施产销一体。 2、经营管理：负责分公司经营统筹管理工作，完成公司下达的各项经营指标，并对经营结果负责；及时准确把握市场发展趋势，建立市场营销模式，组织策划营销活动，通过高质量的运营方式提升流量及顾客黏性；建立创新发展的机制和经营管理体系，并组织实施、优化、改进，为区域分公司各项业务运营提供必要的支撑。 3、市场开拓与渠道建设：负责加盟开发等，建立多渠道营销路径，多渠道引流，对用户量及转化率负责。 4、用户导向：进行客户分析，站在消费者角度挖掘、了解客户需求，挖掘精准的客户流量，关注选品和客户满意度，实现商品及服务的交付等输出，提升品牌知名度及市场份额。 5、团队打造：负责打造匹配业务发展及基地生产干部梯队建设，建立正向企业文化，培养及带领团队取得优秀业绩。 6、根据行业政策及市场变化，及时调整业务发展策略和经营应对措施，做好产销一体化融合，提高效率。

任职要求： 1、有营销管理经验，具备出众的领导管理能力和良好的行业管理理念，熟悉先进企业的管理模式，具有较强的平台运营管理能力； 2、乐于接受新事物，具有战略思维、敏锐的市场感知、把握市场动态及市场方向的能力，对市场信息有独到的分析判断能力； 3、具有良好的服务意识和用户思维导向，关注客户感受，并具备较强的经营操盘能力、营销策划能力、资源整合和灵活的谈判技能； 4、具备丰富的客户引流、线上/线下营销推广经验，具有较强的场景建设、招商及整体服务解决方案输出能力； 5、具有较强的组织管理能力、团队组建能力，能通过授权、激励等管理手段充分发挥团队成员优势，带领团队成员完成目标； 6、分析问题和解决问题能力强，具有极强的敬业精神，具有强烈的成就动机。 注：前期在总部南昌学习，后期根据分公司发展分配到分公司。

工作地点广东东莞市 洪梅镇洪金路 11 号

2、区域销售总监 <http://www.foodmate.cn/job/show-17844.html>

15000-20000 元/月

职位描述

- 1、依据公司年度目标制定本区域年度营销计划，并推动实施，达成年度任务；
- 2、做好战区年度各类指标的分解，实现销售额、毛利及毛利率、费用额及费用率，利润额及利润率达成；
- 3、深度研究调研所辖区域消费者/产品/渠道/社会等特点，制定战区中长期市场规划和行动计划；
- 4、根据年度拓展目标，制定战区拓展计划，并协调各种资源，带领拓展组完成年度拓展指标达成；
- 5、根据公司下发统一标准，指导辖区内门店的标准化建设，包括但不限于物品、人员、产品、现场 5S 管理，全面提升门店盈利能力、信息化水平、门店形象，做到千店一面，确保老店业绩指标达成；
- 6、负责所辖战区加盟团队管理，包括新门店引进以及优化调整，加盟委员会组建及管理，提升整个加盟门店队伍的经营管理水平，提升加盟门店的向心力负责整个战区团队建设，包括人才招聘、培训、轮岗、晋升等，提升整个团队的凝聚力、战斗力和工作胜任力，提升团队组织文化水平；
- 7、负责战区团队建设与管理，提升部门整体工作能力及职业素养，做好战区内部人员优化和后备销售人才的培养；
- 8、处理突发事件及领导交办的其他工作。

工作地点广东东莞市 洪梅镇洪金路 11 号

3. 生产经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17841.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、年龄 30-39 岁，食品相关专业本科及以上学历；
 - 2、五年以上食品行业生产经理工作经验；
 - 3、熟练编制、修订作业流程、标准、表单；
 - 4、熟悉质量管理体系、QC 七大手法；
 - 5、有创新能力、善于激励；
 - 6、勇于承担责任，不推诿、工作积极主动，不拖拉；
 - 7、有团队意识，语言表达能力强，善于沟通、协调；有亲和力，乐于助人。
- 工作地点 广东东莞市 洪梅镇洪金路 11 号

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ:  QQ交谈 3146711400

食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

联系人：李经理 15314471282（微信同号）

王老师 18106384450（微信同号）

郑老师 15318652010（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577

248221338

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

【食品论坛·大讲堂】餐（饮）具采样技术讲解及案例分析
写文章，赢奖品！“功能食品”有奖征文开始啦！

【8月12日更新】食品伙伴网线上线下学习、交流机会汇总
|三轮通知| 2024 宠物食品技术创新论坛日程更新，抓紧报名！

热门分享：

【2024 功能食品】浅述枸杞及其深加工产品检测
中试放大生产工艺详细规程
食品厂防治发霉可以这样做
食品车间的更衣室管理
仓库物流出入库系统-表格
工作总结汇报模板
法规动态阿拉伯木聚糖、N-乙酰氨基葡萄糖、羟基酪醇等 8 种“三新食品”获批

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 28：你们搞食品安全（质量）活动吗？
预包装食品标签禁止展示 HACCP、ISO22000、FSSC 等认证信息依据？
这个不合格原因是什么
食用香精？复合的？标签怎么做
计量方式：称重，是个什么鬼？
自己家里烙煎饼，想在网络平台售卖，需要办理什么证件？
标签问题立案查处什么处罚
关于榨菜在月饼标签配料中的体现
营养成分表的能量标识问题
这个产品的配料是否需要展开
能否在食品上标注虫草花？还是要标识蛹虫草、广东虫草子实体？
包装特别强调未添加蔗糖没标注蔗糖含量被打假人行政复议索赔三千
关于阿奇霉素的兽药残留限值
预包装食品营养成分图形化标示指南征求意见稿
关于储存条件中的“常温”、“阴凉干燥处”的定义的法规解释
一个预包装食品可以同时印有两个不同公司的 LOGO 吗？
食品出口东南亚，需要做哈拉认证，可以找哪个机构吗？求大神指点
生产总是质疑质量部检验人员专业能力你们是怎样处理的？
标签哪个部门制作
领导提问：营养成分数值实测比标签高要如何改善
四舍六五五成双
健康证：公司行政部门人员需要健康证吗？
成品仓可以同时存放原料、半成品或包装材料吗？

隧道炉的炉灰怎么清理

广东 69 码的要求

求问生湿面怎么保存，延长保质期

面包一定要以小麦粉做吗？不用小麦粉做的面包就不是面包吗？

速冻食品分装售卖问题

车间入口挡鼠板高度

仓库物流出入库系统-表格

未设置不向未成年人销售烟、酒或者彩票的标志，算不算食品安全问题

请问现在进口食品还允许加贴中文标吗？

关键原材料留样制度

公司管理混乱的根源是什么？？？

大佬们，有听说外箱胶带必须用食品级的吗

关于一个典型案例的决策

全自动炒锅内部如何清洗？

产品原材料的配料表无山梨酸钾，但是送检时检出山梨酸钾，要求是不能检出金葡萄有听过吗

有个客户又想虾青素含量低，又想有虾青素的颜色

脱氢乙酸钠可以添加到食品中吗？

水提醇沉的酸枣仁固体饮料，可以作为食品原料么

关于海藻糖溶解的问题

95%乙醇如何稀释到 75%

看了好多目前工作建议求稳的

所以做餐饮的尽头是什么？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了一千期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。
2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://news.foodmate.net/maillist/>。
3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 118 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室
电话: 010-68869850
邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区虹桥路 808 号融景·解园办公区
电话 (Tel): 021-64459516
邮箱 (Mail): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

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

食品伙伴网-烟台:

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

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流