

食品网刊

食品网刊 与您分享

32

总第1015期

2024-08-20

上海：2024年上半年食品安全监督抽检情况分析

法国暴发沙门氏菌疫情 超70人患病

这个酒，为什么没有保质期？

车内暴晒的瓶装水能喝吗？
我们做了个实验，结果显示……

国家食品安全风险评估中心关于公开征求
二丁基羟基甲苯（BHT）等4种食品添加剂新品种意见



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

专项整治！现制现售饮品

这个酒，为什么没有保质期？

夏季凉拌菜食品安全风险提示

上海：2024年上半年食品安全监督抽检情况分析

食品行业一周舆情信息汇总（2024.08.05-08.11）

如何安全食用海鲜？提示来了！

车内暴晒的瓶装水能喝吗？我们做了个实验，结果显示……

以案说法⑤事关减肥食品——于某某等人销售有毒有害食品案

安徽检出14批次不合格食品，有步步糕、金丝皇菊、铁棍山药等

虚假宣传零容忍！3起食品广告违法案例曝光

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第814号

关于对《北京市中小学校食堂管理办法》和《北京市中小学校外供餐管理办法》公开征求意见的公告

山东省市场监督管理局关于印发山东省连锁餐饮服务食品安全监督管理办法的通知（鲁市监餐食规字〔2024〕9号）

国家食品安全风险评估中心关于公开征求二丁基羟基甲苯（BHT）等4种食品添加剂新品种意见

国际食品

俄罗斯获准输华的肉企名单扩大

韩国加强中秋食品的进口通关检查

法国暴发沙门氏菌疫情 超70人患病

韩国发布农产品及其加工品进口检查指示

俄罗斯通报进口自中国的芒果中含有检疫性有害生物

韩国发布中国产食品用器具进口检查指示，检查项目为总迁移量

国际预警

我国出口茶叶被检出农残超标

我国出口蘑菇被检出二氧化硫超标

碘含量过高 我国出口干海藻被通报

2024年8月中国出口韩国食品违反情况（更新至8月11日）

福建一家企业被列入FDA红名单，涉及产品有猕猴桃汁和能量风味饮料等

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第32周）

食品科技

奶牛蹄病分类与预防措施

食品领域2024年海南省重点研发（高新技术方向定向征集项目）拟立项项目和经费安排公示

贵州公示2024年项目验收结果 食品领域有14项通过验收

2024年度河南省级科技研发计划联合基金（应用攻关类）拟支持项目公示 食品领域有54项

正值炎炎夏日，购买一杯现榨果汁、冰咖啡或冰奶茶解暑，是众多消费者的消费习惯。而当前茶饮行业市场竞争激烈，一些品牌在追求快速扩张的同时，往往忽略了保障消费者权益的本质问题——食品安全。8月，中国消费者协会公布上半年消费维权舆情热点，其中，“现制饮品品牌屡现过期食材等问题”位列第一。

那么，

大连市的现制现售饮品店情况如何？

食品安全管理是否到位？

8月12日，大连市市场监管局、沙河口区市场监管局的监管人员，来到沙河口区倍客优市集西安路店进行了随机督导检查。

现制现售饮品用水、制冰用水要符合要求

当天下午两点，倍客优市集西安路店人气很旺，很多市民和外地游客在这里品尝小吃、购买饮品。该市集共有10多家现制现售饮品店，基本上每家饮品店外都有点餐和等待取餐的顾客，也有很多门店前摆放了已经制作好的外卖产品，可见消费者对现制现售饮品的需求量较高。

监管人员首先来到书亦烧仙草，查看了营业执照、《辽宁省小餐饮经营许可证》、从业人员健康证等证照，检查了从业人员健康晨检记录和食品采购与进货查验台账等。在操作间墙上固定有专业的净化水设备，操作台上贴有水果、仙草冻品的使用要求提醒，冰箱里的浓缩果汁摆放整齐，使用日期清楚明晰。监管人员检查了净水机内芯更换记录，以及制冰机是否通过净水机用水以及制冰机的卫生情况。监管人员介绍，加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活用水。

随后，监管人员来到班庭咖啡，这里经营现榨果汁、奶茶和现磨咖啡。该店操作间宽敞整洁，设备摆放整齐，台面干净无杂物，监管人员检查了水果、牛奶、浓缩果汁、咖啡豆等材料的进货台账、生产日期等。

对于诸如制作好的半成品储存时，防尘盖要完全覆盖器皿，避免灰尘；制作好的饮品应放至0-8℃的冷藏环境保存等细节问题，监管人员均现场提出具体的整改意见。

吸管 杯子 小勺等餐具要符合质量标准

监管人员来到的第三家现制现售饮品店是香记椰铺，展示柜里整齐摆放着椰子、椰子冻、椰子球等商品，台面上摆放的试饮产品均有防尘盖遮挡。监管人员检查了咖啡机冲泡头滤网、净水机滤芯更换记录、物资储存等相关内容，指出购买的物料如果由快递运输，应拆除快递包装后进行存放，避免快递包装上的细菌与物料混放带来食品安全隐患。

更多内容详见：[专项整治！现制现售饮品](#)

这个酒，为什么没有保质期？

如果

你们最近逛江汉路

就会发现一家新开的人气网红店

俄罗斯商品馆

他们的门口长这样！

想起来了吧！没错！没错！他们家门口还有几个超大的俄罗斯套娃！

每天前来购物的市民和游客络绎不绝，有时还需要排队入场呢！

听说

这家店里

有出售许多俄罗斯的进口食品

那么

01

这些进口食品是否安全？

02

出售进口食品时有哪些注意事项？

快来跟康康姐的执法小伙伴

一起去看看吧！

总体来说

这里的食品以预包装食品为主。因此，预包装食品的标签标识就成了执法小伙伴们的检查重点。

更多内容详见：[这个酒，为什么没有保质期？](#)

文章来源：武汉市场监管微信号

目前正值炎夏，天气酷热，令人食欲下降，比起热腾腾的饭菜，凉拌菜更受大众的欢迎。清爽可口的凉拌菜固然令人开胃，但作为冷加工食品，存在较高的食品安全风险，需认真防范。为保障群众饮食安全，市市场监管局在此提醒广大消费者谨慎食用凉拌菜，预防食物中毒。

凉拌菜的食用风险

1. 未经高温烹煮，微生物感染风险更高。

为了保持口感，凉拌菜食材大都没经过高温烹调，只是进行简单焯水，这就导致凉拌菜更容易有致病微生物的残留，进食后食物中毒的风险更高。

2. 受卫生、储存条件影响较大。

制作环境卫生条件差或过程中操作不规范也会影响凉拌菜的食用安全，如食材没有洗净、砧板或刀具没有注意生熟分开、储存时间过长、储存温度不够低，这些都会给微生物细菌滋生提供方便，增加感染致病菌的风险，埋下健康隐患。

制作、食用凉拌菜注意事项

1. 使用安全食材。

凉拌菜应现吃现做，制作时尽量选购新鲜的食材，彻底洗净食品原料，直接生食的食材应使用饮用水或过滤后纯净水冲洗，根据食量控制菜量，尽量不食用隔夜凉拌菜；食用后如有剩余，注意及时冷藏保存，避免发生变质。

2. 注意佐料添加。

食醋、生姜、大蒜、小米辣等可在一定程度上抑制微生物细菌的繁殖，保护食物中的营养素，制作凉拌菜时可根据口味需求适量添加，但不可过量；要特别注意凉拌荤菜、豆制品，如发现卤汤、卤料或菜品有变味变质现象，要立即停止使用。

3. 谨慎外购凉菜。

若在外就餐或外购凉拌菜，要选择资质齐全的食品经营单位，避免在卫生条件较差的街边摊贩点购买凉拌菜或就餐食用。

更多内容详见：[夏季凉拌菜食品安全风险提示](#)

2024 年上半年，上海市市场监管部门根据食品安全抽检监测年度计划，完成食品安全监督抽检任务 46773 批次，依据有关食品安全国家标准等进行检验，发现不合格样品 1379 批次，监督抽检不合格率为 2.95%，主要是餐饮食品（阴离子合成洗涤剂和大肠菌群不合格）、食用农产品（农药、兽药残留不合格）、肉制品（过氧化值）、糕点（菌落总数和食品添加剂使用不合格）和炒货食品及坚果制品（过氧化值和二氧化硫残留量不合格）等。

从抽样食品品种来看

乳制品、酒类、豆制品、薯类和膨化食品、食糖、保健食品、罐头、婴幼儿配方食品、可可及焙烤咖啡产品、蛋制品、特殊医学用途配方食品等食品大类的合格率均为 100%，各类食品监督抽检结果见附件。

从检出的不合格项目类别看

不合格项目主要为：污染物不合格，农兽药残留超标，微生物污染，超范围、超限量使用食品添加剂，质量指标不合格，生物毒素不合格等。

针对以上监督抽检中发现的问题，各级市场监管部门已经采取措施依法查处，督促生产经营者立即封存、下架和召回不合格产品，及时查找问题原因，落实整改措施。并加强对生产经营企业的日常监管，加大跟踪抽检力度，防控食品安全风险。上海市市场监督管理局公布的具体抽检信息可在上海市市场监督管理局官网（<http://scjgj.sh.gov.cn>）查询。公众发现食品安全违法行为，可拨打 12315 热线电话进行投诉或举报。

食品伙伴网讯 2024年08月05日-08月11日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.08.05-08.11)
雪糕抽检微生物指标不合格的问题突出
杭州拱墅通报“外卖店后厨蟑螂乱爬”
知名餐饮品牌回应“散养鸡”遭打假
知名零食店被曝缺斤少两 公司回应
重庆嘉威公开声称“山城”啤酒被打压 重庆啤酒回应
奶茶2小时内饮用最佳？实验数据来了
客服回应知名酸辣粉中吃到苍蝇
6家咖啡企业违规采集个人信息被约谈
餐饮品牌门店回应直播顾客用餐

雪糕抽检微生物指标不合格的问题突出

据报道，有媒体整理了国家市场监督管理总局及省市级市场监督管理局于2024年近半年（1-7月）公布的关于雪糕、冰棍等冷冻饮品的质量抽检情况。结果显示，各地监管部门抽检发现不合格产品共11批次，包括6批次雪糕、5批次冰棍，不合格原因主要集中在微生物超标以及质量指标不达标。

从项目看，雪糕、冰棍不合格集中在大肠菌群、蛋白质、菌落总数三项，微生物指标（大肠菌群、菌落总数）不合格的问题较突出，占比超过7成。

杭州拱墅通报“外卖店后厨蟑螂乱爬”

近日，有网友发视频称，自己外卖点了一份白斩鸡觉得酱油太重味道太咸，给商家提意见，觉得其态度不好就给了差评投诉，被商家打电话辱骂，随后自己找来店里进了后厨，才发现环境很差，有很多蟑螂乱爬，就向市场监管局投诉了，目前该店已被要求停业整顿。

8月9日，浙江杭州市拱墅区市场监督管理局发布情况通报：8月8日，有网友反映某外卖店后厨卫生状况差引发社会关注。市场监督管理局立即前往相关门店调查。经核查，拱墅区有涉及的外卖店两家，现场检查确存在卫生状况较差的情况，经营者违反了《食品安全法》等相关规定，已现场责令两家店改正，并对违法行为开展立案调查。目前两店均已停业，相关外卖店铺已下架，杭州市拱墅区市场监督管理局将针对此类问题开展深入排查。

知名餐饮品牌回应“散养鸡”遭打假

近日，打假人王海发布微博称，老乡鸡贩卖焦虑，以“散养”为噱头骗了消费者十多年。对此，8月6日晚间，老乡鸡在官方微信公众号发布文章称，“近期看到有网友疑惑老乡鸡的鸡是不是散养的，在这里正式说明一下：老乡鸡的鸡并非散养。老乡鸡招牌菜肥西老母鸡汤每年热销3000多万份，这么多鸡全都散养是不现实的；无论是环保、能耗或是品质，这么大规模的散养也是不科学的。”

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024.08.05-08.11\)](#)

文章来源：食品伙伴网

时值夏末秋初，海鲜大量上市，我省多地发生因食用海鲜引发身体不适的情况。如何科学食用海鲜？辽宁省市场监督管理局联合辽宁省食品安全协会发布海鲜食用安全提示，提醒广大消费者理性购买，科学食用海鲜。

一如何选购更放心

消费者选购海鲜应通过正规超市、农贸市场或海产专营店等正规渠道选购，可通过观察产品色泽是否正常、按压产品看其是否有弹性，判断产品是否新鲜。在选购及外出就餐时要选择新鲜海鲜，如出现气味异常或者腐烂变质，应避免食用。海鲜本身带菌量较高，其蛋白质分解很快，一旦腐烂变质便大量繁殖病菌、产生毒素，食用后易引起腹痛、腹泻等症状。

二如何食用更安全

海鲜类食品虽然营养丰富，味道鲜美，但美味的生冷海鲜中可能含有一些寄生虫卵和细菌，需经高温加热等处理才能将其杀灭。一般来说，海鲜最好是在 80℃ 以上的热水中加热 4-5 分钟才可放心食用。另外，烤生蚝、扇贝、大虾等是目前流行的海鲜烧烤食物，切记要烤熟，防止“外熟里生”，食用时最好搭配蒜和芥末，二者有一定的杀菌作用。

三食用时还应注意

海鲜不宜与水果同食，比如西瓜、梨、柚子、猕猴桃、橙子等，易引起腹痛、恶心、呕吐等症状。因为鱼、虾、蟹等海产品含有丰富的蛋白质和钙等营养素，而水果中含有较多的鞣酸，吃海鲜的同时或者马上吃水果，不但影响人体对蛋白质的吸收，形成难溶的钙，甚至会对胃肠道产生刺激，从而产生恶心、呕吐、腹泻等不适症状，如食用，两者的食用建议间隔在 2 小时以上。

海鲜勿与冷饮、啤酒同食，容易造成肠胃不适。海鲜类食物中含有较为丰富的蛋白质，需要通过肾脏的排出，啤酒中的乙醇在进入人体后也需要肾脏进行代谢，同时吃海鲜和啤酒，会增加肾脏负担，对身体产生不利影响。

四过敏及敏感人群应慎食海鲜

过敏体质的人应当注意适量食用海鲜，有时过敏反应不是因为海鲜本身，而是在海鲜蛋白质分解过程中的物质导致的腹泻、呕吐、眩晕等，同时，痛风患者，儿童、孕妇和老年人等免疫力低的人群也应谨慎食用，避免造成身体不适。

消费者食用海鲜后如出现恶心、呕吐、腹痛和腹泻等症状时，要及时到医院就诊，如是在外就餐引起，同时可拨打 12315 进行投诉举报，并保存相关证据，以配合有关部门对事件的调查处理，维护自身权益。（来源：食品经营处）

车内暴晒的瓶装水能喝吗？我们做了个实验，结果显示……

天气热了

各类瓶装水也进入了销售高峰期

饮用水抽检

近期，南京市市场监管局对市面上销售的各品牌包装饮用水开展了抽检，依据食品安全国家标准，重点检验包装饮用水中的重金属、质量指标、有机污染物等项目，共抽检 82 批次，合格率 100%。

夏季为及时补充水分

不少车主会备些瓶装饮用水在车里

可是……

放了这么长时间的水会不会变质？

暴晒会不会导致塑化剂迁移？

没喝完的半瓶水还能喝吗？

为了解真相，我们选取了超市里常见的 10 种品牌瓶装饮用水作为实验对象，分别对未开封和喝了一半的瓶装水进行检验。

实验一

长期放在车里的瓶装水会变质吗？

我们将未开封的瓶装水分别放置在车内后备箱和前排座位上，主要区别在于前者所处环境是高温避光，后者是高温且阳光直射。

表 1：各品牌包装饮用水检测结果

序号	样品名称（品牌）	前排座位	后备箱
		检测：铜绿假单胞菌、溴酸盐、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、塑化剂（DEHP、DBP）	
1	农夫山泉饮用天然水		均未检出
2	怡和饮用纯净水		均未检出
3	百岁山饮用天然矿泉水		均未检出
4	*露包装饮用水		均未检出
5	*悦包装饮用水		均未检出
6	**优活饮用水		均未检出
7	*师傅包装饮用水		均未检出
8	*刻语泉矿泉水		均未检出
9	纯*乐饮用纯净水		均未检出
10	舒*饮用纯净水		均未检出

备注：菌落总数、大肠菌群检验结果符合食品安全国家标准限量。

更多内容详见：[车内暴晒的瓶装水能喝吗？我们做了个实验，结果显示……](#)

文章来源：南京市场监管微信号

基本案情

2019年11月至2022年7月期间，当事人于某蕾通过非正规渠道购得“中医世家”“魔芮卡”等减肥食品，并在明知该减肥食品无质量合格证、无合法厂家、无合法购货凭证且服用后有身体不良反应的情况下，加价销售给李某娜，销售金额共计人民币26万元。后李某娜通过微信朋友圈将所购减肥食品加价销售给张某等3人，张某等3人以同样方式将所购减肥食品进行售卖，销售金额达到46万元。市场监管部门委托检验机构对上述“中医世家”“魔芮卡”等减肥食品进行检验，相关减肥食品均检出了含有国家明令禁止的西布曲明成分。于某蕾等人的上述行为构成了销售有毒有害食品的违法行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一项的规定，因当事人的上述行为涉嫌食品安全犯罪，市场监管部门依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十一条第一款的规定，将当事人移送司法机关追究其刑事责任，法院已依法对当事人作出判决。

西布曲明曾被用于减肥药，后经原国家食品药品监督管理局组织专家对西布曲明的安全性进行评估，发现使用西布曲明可能增加心脑血管疾病风险，遂于2010年决定停止西布曲明制剂和原料药生产、销售和使用，并将西布曲明列入《保健食品中可能非法添加的物质名单》，属于国家禁止添加的“有毒、有害的非食品原料”。

本案中，于某蕾等人为了获得非法利益，通过微信朋友圈销售含有西布曲明成分的“中医世家”“魔芮卡”等减肥食品，根据《最高人民法院 最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》第十一条第一款的相关规定，已构成销售有毒、有害食品罪，应移送司法机关追究其刑事责任。

为达到宣传效果，很多不良商家可能生产、销售添加了不符合规定成分的食品。广大消费者不应盲目相信网络上的瘦身宣传信息，在购买产品时应当提高鉴别力，注意检查产品的关键信息。减肥没有捷径，唯有管住嘴多动腿，科学饮食，合理运动，才能更好地绽放美丽。作为食品生产经营者，要做好进货查验及索证索票工作，确保来源可追溯，质量有保证，切不可为一时利益而触碰食品安全“底线”。食品安全无小事，任何危害他人人身健康与安全的行为，都将受到法律的严惩。

《中华人民共和国食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

更多内容详见：[以案说法⑤事关减肥食品——于某某等人销售有毒有害食品案](#)

食品伙伴网讯 8月7日，安徽省市场监督管理局发布 2024 年第 31 期食品安全抽检信息通告，检出不合格食品 14 批次。

8 批次食品检出农兽药残留问题

8 批次食品检出农兽药残留问题，分别为安徽秉辉商贸有限公司（宿州）销售的螺丝椒，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯不符合食品安全国家标准规定；美团大谷仓（九华山路菜市场店）（经营者为合肥市包河区睿睿生鲜店）在美团（手机 APP）销售的优选黄豆芽，4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）不符合食品安全国家标准规定；亳州市谯城区张顺利蔬菜批发经营部销售的小青菜，啶虫脒不符合食品安全国家标准规定；黄山市歙县文隆茶菊有限公司生产的婺源皇菊（代用茶），克百威不符合食品安全国家标准规定；美团菜多选生鲜快送·火锅烧烤食材·生鲜果蔬（宿州旗舰店）（经营者为宿州市埇桥区菜多选超市）在美团（手机 APP）销售的新鲜豆角，噻虫胺、噻虫嗪不符合食品安全国家标准规定；阜阳市美添七号生活超市管理有限公司颍泉碧桂园店销售的铁棍山药，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐不符合食品安全国家标准规定；美团江禾蔬菜（天宝市场店）（经营者为安庆市经开区江禾蔬菜铺）在美团（手机 APP）销售的鲜活泥鳅，恩诺沙星不符合食品安全国家标准规定；芜湖市大地批发市场赵丽娟销售的茄子（紫茄），腐霉利不符合食品安全国家标准规定。

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星与环丙沙星之和作为恩诺沙星的残留标志物，在鱼类产品中最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，辣椒中的氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的限量为 0.2mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行休药期有关规定，从而导致农药残留超标。

4-氯苯氧乙酸钠为白色针状或棱状结晶，略有酚味。易溶于水，性质稳定，长期存放不变质。酸化后生成对氯苯氧乙酸，溶于乙醚、乙醇等有机溶剂。4-氯苯氧乙酸钠是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节。国内商品名为防落素、保果灵。4-氯苯氧乙酸钠可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的，同时它还有除草剂的作用。按照相关规定，4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产过程中禁止使用。

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021 中规定，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为 1mg/kg。啶虫脒残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

更多内容详见：[安徽检出 14 批次不合格食品，有步步糕、金丝皇菊、铁棍山药等](#)

今年4月份启动民生领域广告监管专项行动以来，全市市场监管部门以覆盖面广的互联网媒介和影响力大的报纸、广播电视作为监管重点，紧扣医疗及医疗美容、药品、医疗器械、保健食品、教育培训等重点民生领域，严肃处理各类广告违法行为，已查处虚假违法广告案件837件，罚没款437万元。

为发挥典型案例警示教育作用，引导广大经营主体依法合规经营，现选取首批3起食品广告案例予以曝光。

案例一：北京擎天数康科技有限公司发布违法广告案

北京市朝阳区市场监管局调查查明，北京擎天数康科技有限公司通过自有小程序销售腹和-MAXIR 益生菌（啖色腹和固体饮料），发布“改善肠胃功能”“提高免疫力”“预防和治疗腹泻”“抗过敏”“预防和治疗过敏”等内容的广告，对普通食品宣称疾病治疗和保健功能，违反了《中华人民共和国广告法》有关规定。

2024年4月24日，北京市朝阳区市场监管局依法对北京擎天数康科技有限公司作出罚款3万元的行政处罚。

案例二：北京美也科技有限公司发布违法广告案

北京市通州区市场监管局调查查明，北京美也科技有限公司通过自有网络店铺销售普通食品“轻时·白番茄烟酰胺饮品”，发布“美白淡斑、提亮嫩弹、抑制黑色素”等虚假功效内容的广告，违反了《中华人民共和国广告法》有关规定。

2024年5月9日，北京市通州区市场监管局依法对北京美也科技有限公司作出罚款6000元的行政处罚。

案例三：北京荡荡商贸有限公司发布违法广告案

北京市昌平区市场监管局调查查明，北京荡荡商贸有限公司通过自有网络店铺销售“七色糙米大组合”，发布含有“富含膳食纤维”等内容的虚假广告。

经核实，该商品100克固体中膳食纤维含量仅为4.2克，不符合食品安全国家标准《预包装食品营养标签通则》（GB 28050）规定的“100克固体中膳食纤维含量大于等于6克”的富含含量声称标准，违反了《中华人民共和国广告法》有关规定。

2024年5月20日，北京市昌平区市场监管局依法对北京荡荡商贸有限公司作出罚款4000元的行政处罚。

《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》等法律法规明确规定食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。对保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。

更多内容详见：[虚假宣传零容忍！3起食品广告违法案例曝光](#)

文章来源：北京市场监管微信号

国内预警

中华人民共和国农业农村部公告第 814 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准法国维克有限公司等 2 家公司生产的犬瘟热、腺病毒病、细小病毒病、副流感病毒呼吸道感染症四联活疫苗-犬钩端螺旋体病、黄疸出血钩端螺旋体病二联灭活疫苗等 2 种兽药产品在我国注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布上述 2 种兽药质量标准、工艺规程、说明书和标签，自发布之日起执行。

批准硕腾公司美国卡拉玛祖生产厂等 3 家公司生产的盐酸头孢噻唑乳房注入剂（泌乳期）等 3 种兽药产品在我国再注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布工艺规程和修订后的质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行。此前发布的上述 3 种兽药质量标准、说明书和标签同时废止。

批准 KVP Kiel 有限责任公司生产的复方非班太尔片在我国变更注册，并发布修订后的质量标准，工艺规程、说明书和标签按照农业农村部公告第 765 号同品种执行。批准诗华美国动物保健公司生产的鸡传染性喉气管炎重组鸡痘病毒二联活疫苗在我国变更注册。

特此公告。

附件： 1. 进口兽药注册目录

2. 质量标准

3. 工艺规程

4. 说明书和标签

农业农村部

2024 年 8 月 7 日

文章来源：[农业农村部](#)

国内预警

关于对《北京市中小学校食堂管理办法》 和《北京市中小学校外供餐管理办法》 公开征求意见的公告

为进一步加强全市中小学生在学校就餐管理工作，保障广大中小学生健康成长，北京市教育委员会会同相关部门起草了《北京市中小学校食堂管理办法》和《北京市中小学校外供餐管理办法》，现面向社会公开征求意见，欢迎社会各界提出意见和建议。

公开征求意见时间：2024年8月9日至2024年8月15日。

意见反馈渠道如下：

1. 电子邮箱：sjwxxhqc@126.com。

2. 通讯地址：北京市通州区达济街6号院2号楼，北京市教育委员会学校后勤处，邮编101160。（请在信封上注明“校园餐意见征集”字样）。

3. 电话：010-55530249（工作日9:00-11:00, 14:00-16:30）。

4. 登录北京市人民政府网（<https://www.beijing.gov.cn>），在“政民互动”板块下的“政策性文件意见征集”专栏中提出意见。

特此公告。

北京市教育委员会

2024年8月9日

附件：

 1. 《北京市中小学校食堂管理办法》.docx

 2. 《北京市中小学校校外供餐管理办法》.docx

文章来源：北京市教育委员会

国内预警

山东省市场监督管理局关于印发山东省 连锁餐饮服务食品安全监督管理办法的 通知（鲁市监餐食规字〔2024〕9号）

各市市场监督管理局：

《山东省连锁餐饮服务食品安全监督管理办法》已经省局局务会审议通过，现印发给你们，请抓好贯彻落实。

山东省市场监督管理局

2024年7月18日

（此件公开发布）

山东省连锁餐饮服务食品安全监督管理办法

第一章 总 则

第一条 为督促连锁餐饮服务企业全面落实食品安全主体责任，加强食品安全管理，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《山东省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规规章，结合我省实际，制定本办法。

第二条 本省行政区域内连锁餐饮服务企业食品安全管理及监督管理，适用本办法。

第三条 本办法所称连锁餐饮服务企业，是指在本省行政区域内具有同一总部或分支机构，实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的企业。

连锁餐饮服务企业总部是指负责对各门店统一经营管理的管理机构，包括企业总部和区域总部。

门店是指接受连锁餐饮服务企业总部授权经营和统一管理的餐饮服务市场主体。

更多内容详见：[山东省市场监督管理局关于印发山东省连锁餐饮服务食品安全监督管理办法的通知（鲁市监餐食规字〔2024〕9号）](#)

文章来源：[山东省市场监督管理局](#)

国内预警

国家食品安全风险评估中心关于公开征求二丁基羟基甲苯（BHT）等4种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，食品添加剂新品种二丁基羟基甲苯（BHT）、食品营养强化剂新品种2'-岩藻糖基乳糖、扩大使用范围的食品添加剂可得然胶和甜菊糖苷（酶转化法）的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于2024年9月14日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfsa.net.cn），逾期将视为无意见。

附件-  [二丁基羟基甲苯（BHT）等4种食品添加剂新品种相关材料.pdf](#)

文章来源：[国家食品安全风险评估中心](#)

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 8 月 8 日消息：中国海关总署扩大了允许向中国市场出口肉类及其副产品的俄罗斯企业的名单，新增一家禽肉加工企业以及两家肉类及其副产品储存冷库。

目前，俄罗斯获准输华的肉企名单包括：肉类（包括禽肉）及其副产品的加工企业 55 家，肉类储存冷库 18 家。

食品伙伴网讯 8月8日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：8月12日~8月31日，韩国食品药品安全部将加强中秋食品的进口通关检查，检查产品及检查项目如下表所示：

检查对象		检查项目
分类	产品名称	
农产品（7种）	蕨菜、薇菜	铅、镉
	桔梗、栗仁	二氧化硫
	木耳、胡萝卜	农药（510种）
畜产品（1种）	猪肉	兽药（沙丁胺醇）
水产品（5种）	明太鱼（冷冻）、黄花鱼（冷冻）、 章鱼（冷冻） *不考虑其他具体处理类型	铅、镉、汞
	虾类（冷冻、肉） *不考虑其他具体处理类型	硝基呋喃类
	黄花鱼	恩诺沙星/环丙沙星

更多内容详见：[韩国加强中秋食品的进口通关检查](#)

食品伙伴网讯 2024 年 8 月 15 日，据美国食品安全新闻网消息，法国暴发与奶酪有关的沙门氏菌疫情，导致 70 多人患病。

据了解，这 72 例沙门氏菌病例与 3 月初至 8 月初期间食用 GAEC Deflisque 在康塔尔地区生产的 Le Chateau 软奶酪有关。

一半以上的病人是在多姆山省、科雷兹省和克勒兹省发现的，最近在新阿基坦大区、勃艮第-弗朗什-孔泰大区、中央-卢瓦尔河谷大区、卢瓦尔河大区、布列塔尼大区、大东部地区和奥克西塔尼大区也发现了一些病例。

在患者中进行的食品问卷调查和在购买和消费场所进行的可追溯性工作使得有可能确定受影响的产品。

7 月 23 日，康塔尔的相关部门检查关闭了奶酪工厂，并当场查封了奶酪。采样证实了 8 月 1 日爆发菌株对奶酪的污染。

此次召回适用于从 2024 年 3 月开始销售的所有批次 GAEC Deflisque 生产的 Le Chateau 软奶酪。

食品伙伴网讯 8月8日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了农产品及其加工品进口检查指示。

检查时间：2024. 8. 8. ~ 2024. 12. 31.

检查对象及检查项目：

类别	检查产品	检查项目	检查方法
农产品	辣椒、紫苏子、芝麻、可可原豆	2,4-D、矮壮素	不同出口公司的包装场所各5次
加工食品	以辣椒、紫苏子、芝麻为原料加工而成的加工食品		不同生产公司5次

俄罗斯通报进口自中国的芒果中含有检疫性有害生物

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局阿穆尔州和萨哈共和国地方分局官网 8 月 10 日消息：该地方分局官员在对进口自中国的重约 170 公斤的芒果实施植物检疫并对样本进行实验室检测的过程中，在样本中检出检疫性有害生物：桑白盾蚧（*Pseudaulacaspis pentagona*）。

自 2024 年年初以来，该地方分局已在进口的多批次受管控的植物产品中检出 18 例桑白盾蚧。

韩国发布中国产食品用器具进口检查指示，检查项目为总迁移量

食品伙伴网讯 8月12日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了中国产食品用器具进口检查指示。

境外生产企业：BESTSUB TECHNOLOGIES CO.LTD（CN000014850）

产品品类：聚丙烯

检查项目：总溶出量（总迁移量）

国际预警

我国出口茶叶被检出农残超标

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8月14日，欧盟通报我国出口茶叶不合格。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
2024-8-14	法国	茶叶	2024.6237	丁醚脲（ 0.28 ± 0.14 mg/kg）、最大残留限量为0.01 mg/kg；螺虫乙酯（ 0.81 ± 0.41 mg/kg）、最大残留限量为0.05 mg/kg	产品尚未投放市场/置于海关封印下	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

我国出口蘑菇被检出二氧化硫超标

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8月12日，欧盟通报我国出口蘑菇不合格。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
2024-8-12	荷兰	蘑菇	2024.6171	二氧化硫超标（100 mg/kg）、最大残留限量为10 mg/kg	分销至其他成员国/通知收件人；通知发货人；公共警告-新闻稿；从收件人处撤回	警告通报

据通报，不合格蘑菇销至了奥地利、比利时、捷克、丹麦、芬兰、法国、德国、匈牙利、爱尔兰、卢森堡、荷兰、挪威、波兰、瑞典和瑞士。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，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

国际预警

碘含量过高 我国出口干海藻被通报

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8月9日，欧盟通报我国出口干海藻不合格。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
2024-8-9	德国	干海藻	2024.6136	碘含量高 (1909 ± 458 mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场	警告通报

据通报，不合格产品销往了奥地利、比利时、克罗地亚、捷克、丹麦、爱沙尼亚、芬兰、德国、匈牙利、拉脱维亚、葡萄牙、西班牙和瑞典。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意产品中碘的含量，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8月中国出口韩国食品违反情况 (更新至8月11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
2024.08.02	釜山厅	加工食品	冷冻红虾肉	냉동 홍새우살 FROZEN PEELLED RED SHRIMP IQF	ZHOUSHAN HAIWANG SEAFOOD CO., LTD.	菌落总数超标	n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000	8,500,000, 84,000,000, 9,000,000, 7,300,000, 82,000,000	2024-07-05 ~ 2027-07-04

更多内容详见：[2024年8月中国出口韩国食品违反情况（更新至8月11日）](#)

国际预警

福建一家企业被列入 FDA 红名单，涉及产品有猕猴桃汁和能量风味饮料等

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
45-02	2024-8-15	福建福州	FUJIAN RUIYUN FOODS CO., LTD	香蕉芒果复合果汁	柠檬黄、日落黄
				猕猴桃汁	柠檬黄、亮蓝
				能量风味饮料	柠檬黄、葡萄皮红

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。

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2024 年第 32 周)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 32 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 6 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/采取的措施	通报类型
2024-8-5	西班牙	密胺餐具	2024. 5986	甲醛迁移	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-8-6	奥地利	煎盘	2024. 5999	砷迁移 (0.265 ± 0.0265 mg/l)、钴迁移 (11.6 ± 1.16 mg/l)	通知国未分销/退出市场	警告通报
2024-8-7	荷兰	调味辣根	2024. 6072	跳过 BCP 必要的兽医控制	分销至其他成员国/通知收件人	后续信息通报
2024-8-9	意大利	不锈钢餐具套装	2024. 6132	铬迁移 (0.51 ± 0.18 ; 0.82 ± 0.27 ; 0.70 ± 0.24 mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场; 从消费者处召回	警告通报
2024-8-9	德国	干海藻	2024. 6136	碘含量高 (1909 ± 458 mg/kg)	分销至其他成员国/退出市场	警告通报
2024-8-9	爱尔兰	咖啡杯	2024. 6142	三聚氰胺迁移 (0.42 ± 0.05 mg/kg)	仅限通知国分销/退出市场	后续信息通报

据通报，不合格调味辣根销至了意大利，不合格干海藻销至了奥地利、比利时、克罗地亚、捷克、丹麦、爱沙尼亚、芬兰、德国、匈牙利、拉脱维亚、葡萄牙、西班牙和瑞典，不合格不锈钢餐具套装销至了意大利、马耳他和西班牙。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

目前乳业市场持续低迷，奶牛养殖形势严峻，牧场经营者需要评估牧场的各个方面，控制成本以实现降本增效。蹄病作为一种奶牛常见疾病，对牧场经营发展具有直接影响。预防奶牛蹄病，不仅影响奶牛的健康和生产性能，更与牧场的经济效益紧密相连。

一、蹄病的发病原因

(1) 环境因素：牛舍排水功能差，粪污清理不及时，牛蹄长期浸泡在粪水中，使牛蹄硬度下降，容易损伤，引起一系列蹄病。(2) 舒适度因素：奶牛每天需要在卧床趴卧休息 10-14 个小时。当卧床尺寸不合适，垫料缺失或板结，导致牛只长时间站立，牛蹄负重时间过长，易引起牛蹄变形和损伤。(3) 地面因素：地面破损出现石子、尖锐物等异物会造成牛蹄底部角质过度磨损和创伤，增加蹄病的发病率。(4) 修蹄因素：奶牛场长时间不保健修蹄和修理病蹄，或修蹄和治疗不当会对牛蹄造成二次伤害。(5) 营养因素：日粮中精粗比例过高，奶牛挑食可造成蹄叶炎的发生；日粮精粗比例过低会造成变形蹄和蹄裂等蹄病；日粮中如果微量元素缺乏时，奶牛蹄的角质程度会变弱，易增加蹄病发病率。(6) 遗传因素：不同品种的奶牛对蹄病的抵抗力不同。(7) 其他因素：如牛舍的密度过大，采食相互争抢，牛只蹄部压力过大，从而增加蹄病的发生；如推料不及时，奶牛会伸长前驱去采食，导致前蹄向外变形的情况增多。

二、奶牛蹄病的类型

(1) 腐蹄病：是蹄趾间皮肤或软组织发生的一种感染。当牛蹄因外伤或表皮太湿或太软不能提供足够的保护时，细菌进入牛蹄内部就会发生这种感染。一旦细菌侵入牛蹄内部，就会快速繁殖，发生肿胀和出现腐臭气味。

治疗：先清理腐败物质及增生液，在用 0.1%高锰酸钾溶液或双氧水进行冲洗，将防腐生肌的药物撒在伤口上，用脱脂棉填塞，再用纱布包扎起来，最后缠上防水绷带，2 到 3 天进行一次换药。

(2) 蹄疣：是一种高度接触传染的蹄病，是指背侧和后侧皮肤出现菜花样增生物，长发于后蹄，侵害趾间的背侧和后侧皮肤蹄底溃疡又称局限性蹄皮炎。

治疗：用修蹄刀将增生物去掉并清理干净周围区域，用 0.1%高锰酸钾溶液或双氧水进行清洗，之后用 0.9%盐水清洗，在对创口使用高锰酸钾进行止血，喷上治疗药物，用纱布包扎起来，2 到 3 天进行一次换药。

(3) 趾间皮炎：皮肤表层的急性和慢性炎症，不侵入深层组织。

治疗时彻底切除增生物，切除后的处理同蹄疣的方法相同。

更多内容详见：[奶牛蹄病分类与预防措施](#)

食品领域 2024 年海南省重点研发(高新技术方向定向征集项目)拟立项项目和经费安排公示

食品伙伴网讯 近日，海南省科学技术厅公示了 2024 年省重点研发（高新技术方向定向征集项目）拟立项项目和经费安排情况，其中，涉及食品领域 11 个项目，安排经费 2205 万元。

食品领域 2024 年省重点研发（高新技术方向定向征集项目）拟立项项目和经费安排表					
序号	申报类别	项目名称	申报单位	申报人	拟安排经费（万元）
1	国企央企联合资金	基于六面主动控温的海南地区低温绿色储粮技术应用研究	海南储备粮管理有限公司	张连中	60.00
5	国企央企联合资金	新型高品质宜加工甜糯玉米新品种选育与生产技术示范推广	海南农垦南繁产业集团有限公司	朱艳彬	200.00
15	科技特派员	复杂环境下芒果采摘技术与装备研发	海南安驰电子科技有限公司	谷阳	240.00
16	科技特派员	面条加工过程中烟酸诱导的面筋蛋白聚集行为机理及控制方法研究	海南恒丰河套面业有限公司	陈海明	230.00
19	科技特派员	高品质冷冻虾的绿色加工技术研究开发及生产	海南翔泰渔业股份有限公司	申铨日	140.00
20	科技特派员	面向智慧农业应用低功耗高精度微处理器研制与应用	中电科国海信通科技（海南）有限公司	宋明歆	240.00
21	民营企业研发投入 20 强	大宗油料绿色加工关键技术研究与产业应用	海南澳斯卡国际粮油有限公司	王中江	400.00
25	国企央企联合资金	大型阵式深远海智能养殖一体化渔场研发与集成示范	海南海垦海洋产业集团有限公司	张天时	200.00
27	国企央企联合资金	海南成品粮绿色低温储粮系统技术研发与应用	海南省军粮统筹配送中心有限公司	钟邦蔚	55.00
32	科技特派员	菜籽油高效提取及品质提升关键技术研发与示范应用	海南澳斯卡国际粮油有限公司	张明	200.00
33	民营企业研发投入 20 强	基于琼菜文化的预制菜研究与产业化应用	海南翔泰渔业股份有限公司	周玉莹	240.00

（来源：海南省科学技术厅）

原文链接：https://dost.hainan.gov.cn/xxgk/xxgkz1/xxgkml/202408/t20240814_3714758.html

 [2024 年省重点研发（高新技术方向定向征集项目）立项项目和经费安排表.xlsx](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 8月9日，贵州省科学技术厅公示了2024年项目验收结果，共有53项，其中，食品领域有14项通过验收。

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
4	类Fenton 氧化体系控制蔬菜大棚内汞的土-气界面释放技术研究	贵州师范大学	通过
12	云顶高原红茶种质鉴选及加工工艺研究	贵州云顶茶叶有限公司	通过
17	贵州黑山羊膻味物质的合成调控技术与示范	贵州省畜牧兽医研究所	通过
18	关岭黄牛肉品分割加工关键技术与示范	贵州省畜牧兽医研究所	通过
19	基于蒙特卡洛仿真技术的规模养殖场非洲猪瘟定量风险评估模型构建研究与示范	贵州省动物疫病预防控制中心	通过
21	遵义茵红花椒生态化种植关键技术与示范	遵义市农业科学研究院	通过
25	农作物和食用菌种质资源精准鉴定评价(表型和基因型精准鉴定)	贵州省农业科学院	通过
27	隐性核不育三系油菜品种油研 998 配套技术与推广应用	贵州禾睦福种子有限公司	通过

(来源：贵州省科学技术厅)

更多内容详见：[贵州公示 2024 年项目验收结果 食品领域有 14 项通过验收](#)

文章来源：食品伙伴网

食品科技

2024 年度河南省级科技研发计划联合基金（应用攻关类）拟支持项目公示 食品领域有 54 项

食品伙伴网讯 8月9日，河南省科学技术厅公示了2024年度省级科技研发计划联合基金（应用攻关类）拟支持项目，其中，食品领域有54项，公示期5个工作日（2024年8月9日—8月15日）。

食品领域 2024 年度省级科技研发计划联合基金（应用攻关类）拟支持项目公示清单

序号	项目名称	承担单位	主管部门
1	黄曲霉毒素 B1 降解酶全细胞催化剂的创制及其对毒素污染玉米的脱毒效果	河南农业大学	河南省教育厅
2	植物甾醇修饰绿茶中没食子酸的关键技术及其生物活性研究	河南农业大学	河南省教育厅
3	玉米秸秆高值化及其对母猪繁殖性能的影响	河南农业大学	河南省教育厅
4	猪重要冠状病毒 RAA-GCIA 三联共检快速检测技术研究	河南农业大学	河南省教育厅
5	新型亚硝胺降解酶的开发与应用技术研究	河南农业大学	河南省教育厅
6	DOHH 抑制剂在猪繁殖与呼吸综合征中的应用效果评价	河南牧业经济学院	河南省教育厅
7	光动力学介导的山药黄素对大肠杆菌能量代谢抑菌机制	南阳理工学院	南阳市科学技术局
8	氮宾化学法创制纳米碳解毒诱抗剂保护玉米幼苗耐受镉胁迫	河南农业大学	河南省教育厅
10	克抗性西花蓟马靶向 RNA 农药的制备与应用	河南农业大学	河南省教育厅

更多内容详见：[2024 年度河南省级科技研发计划联合基金（应用攻关类）拟支持项目公示 食品领域有 54 项](#)

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

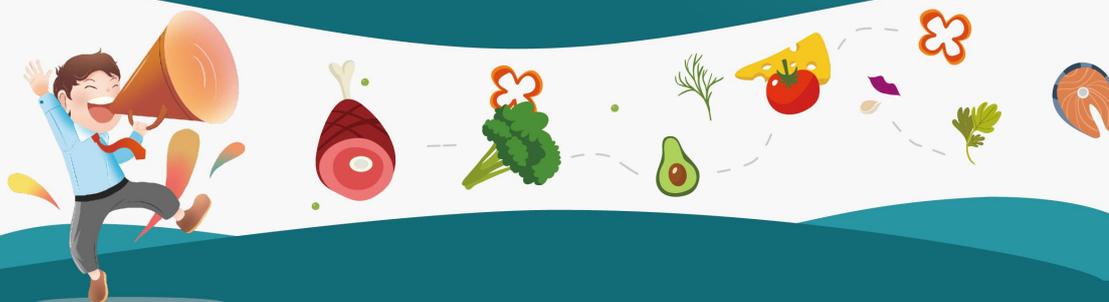
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

【标法官贵会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版 GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 年全国食品展会集结号:

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

2024 年会议及培训预告

全年可报	线上	“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 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 20-22 日	济南	基于 AI 的生物元件挖掘与改造专题培训班
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 18-20 日	天津	2024 第二届高级酶工程与酶技术应用大会
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 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9-11日	北京	2024 北京水展
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6-8日	郑州	ZZPACK 2024 中国 (中部) 包装工业博览会
12月15-15日	北京	2024 健康中国·营养健康食品大会暨 2024 (第六届) 中国营养健康产业企业家年会
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
4月18-20日	北京	2025第二十一届北京国际烘焙展览会
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：

[东莞市华美食品有限公司——中式糕点](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司——食品添加剂](#)

[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](#)

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>

- 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】“质量行”2024第二十二期 校园食堂食品安全管理线上交流会

时间：2024年08月22日 14:00-16:00

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

课程内容：

1. 校园食堂硬件管理及清洁消毒
2. 餐饮单位自检能力建设介绍

联系我们：

李老师：15269187106

张老师：13361324912

【线上】乳制品检测技术网络研讨会

时间：2024年08月28日 14:00-17:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1429&fuid=154861>

主要内容

乳及乳制品新国标检测方法重点讲解

发言嘉宾：国家食品质量监督检验中心 林立 教授级高级工程师

发言议题：待定

发言嘉宾：赛默飞世尔科技（中国）有限公司 吴春华 资深应用工程师

发言议题：待定

发言嘉宾：陕西圣唐乳业有限公司 相关专家

【线上】食品安全检测技术网络研讨会

时间：2024年09月25-26日

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1430&fuid=154861>

主要内容：

肉及肉制品食品质量安全技术专题

食品质量安全技术专题

水质检测技术专题

【线上】实验室检测与质量控制网络研讨会

时间：2024年10月23日 14:00-17:00

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1431&fuid=154861>

实验室方法验证重点解析

食品实验室监测环境要求及在实验室管理中的应用

食品检测过程中的质量控制与管理要点解析

本周进行（线下）

2024第五届宠物食品技术创新论坛·8.19-20·上海·联系人曲老师 13396459460（微信同号）详情：

<https://mp.weixin.qq.com/s/omw18lrksZ96tLff71mEdw>

烤肠/腊肠加工技术实操培训班·8.22-23·山东烟台·联系人刘老师 13361324783（微信同号）详情：

https://mp.weixin.qq.com/s/_T-CMOpLRrqfADUtAjxsBw

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>

GB 7718&食品标签监督管理办法征求意见稿亮点解读

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1799&fuid=154861>

主要内容：

- 1) GB7718 征求意见稿内容解析
- 2) 食品标签监督管理办法征求意见稿内容解析
- 3) 食品标签标识案例分析

“食尚青春 规划未来”专题直播回看；职业生涯规划管理的探索与实践

▲培训内容：

亲爱的食品及相关专业小伙伴：

如果站在职业选择的岔路口，你是否清楚哪种职业最适合自己的，到底什么样的工作才算是令人满意的好工作？企业是按照哪些标准选用适合自己的人才，自己是否符合标准？如何让面试官认为这个岗位非你莫属？

职业生涯规划管理是指个人在职业发展过程中，通过系统的规划和管理，实现职业目标和个人价值的过程。职业生涯规划管理是一个动态的、持续的过程，需要不断的自我评估、目标设定、技能提升和调整。通过系统的探索与实践，个人可以更好地实现职业目标，提升职业满意度和成就感。

“食尚青春 规划未来”专题直播课程将为你提供专业的指导和食品行业企业分析，成为你的职业生涯规划的第一堂必修课，我们邀请到了行业资深职业生涯规划导师倾情分享，一起来学习，不要错过！

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1804&fuid=154861>

▲主讲人：孙老师

本次课程邀请到《大学生职业生涯规划》课程资深讲师，周晓璇老师，为我们带来她的课程分享，一起进行**职业生涯规划管理的探索与实践**。

▲报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1824&fuid=154861>

▲主讲人：周老师

▲报名咨询：食品小 V:13370946482（微信同号）

线上培训·研讨会·活动直播

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

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

【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>

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。

【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】线上主题沙龙一走进感官“风味轮”的世界

时间：2024年8月23日下午

培训方式：线上直播

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1433&fuid=154861>

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>

【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（回看已上线）

第13期：微生物如何管控（已结束）

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

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）

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

报名和听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1425&fuid=154861>

▲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、**今天开始**|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>

2、**本周进行**|烤肠/腊肠加工技术实操培训班

时间地点：2024 年 8 月 22-23 日 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/_T-CM0pLRrpfADUtAjxsBw

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

【实操+讲解】

关东煮底料、东北炖锅料、贵州酸汤锅、西北风味火锅底料、潮汕与港式风味底料
实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案

活动联系人：黄老师：18905354390（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Kz83sEB8-PLg8uBwfhIUhw>

6、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>

7、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_SiJtN45KYOY8KA

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:

下半年感官活动: <https://mp.weixin.qq.com/s/Ylvp-gUbXyYnvxIUF0beDg>

系列线上课: <https://mp.weixin.qq.com/s/s9r1AK6han8rMhF8k8aKqA>

质量安全类:

1、【9月·成都】体系内审员实操培训(新增体系策划和文件编制实操内容)

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、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>

2、【10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、【11月·资阳】2024 川菜川调产业发展论坛研讨会

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|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）

2、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）

3、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）

检测技术与实验室管理类：

交流会议：

1、【邀请函】特种乳质量安全与检测技术交流会

▲主办单位：食品伙伴网

▲时间地点：2024 年 9 月 25-27 日·西安

▲内容概况：

1. 从新国标中分析特种乳行业的发展趋势
2. 乳制品企业检测实验室认证认可要点解析
3. 羊乳等特种乳其真实性分析方法的研究
4. 羊乳制品及其他特种乳制品洁净实验室微生物监测和控制
5. 特种乳中乳铁蛋白检测技术研究及 GB5009. 299-2024 的应用
6. 各类特种乳特征成分检测要点解析
7. 乳及乳制品中塑化剂检测技术的研究
8. 乳及乳制品中蔗糖、乳糖的检测方法的探究及检测要点解析
9. GB 4789. 40-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌检验》的应用及重点解析
10. GB 4789. 4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》在乳制品检测中的应用及关键点解析
11. 羊乳粉中硒、钙、磷等元素检测要点分析

▲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。

▲费用标准: 限时优惠: 9月1日之前报名免费(仅限乳企); 标准费用500元/单位(仅限食品企业、事业单位、高校、第三方和科研院所); 其他单位1000元/人。

费用包含: 参会费, 资料费, 证书费, 会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/CjTolzUqUb-QXSre0bd0aQ>

▲报名咨询: 汤老师 13361324959(微信同号)

2、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18-20日(18日下午报到)

▲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: 9月6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。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/A16RbE3J1PEr6gyaeNSEEQ>

▲报名咨询: 郭翠艳: 13361324795(微信同号)

3、第十九届全国微生物培养基学术研讨会

▲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）。

▲详情衔接：https://mp.weixin.qq.com/s/Y9d_A3xbWyaFiAXyXTE1Hg

▲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/85R0lrcEL3FGZcjHqkoug>

▲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/rGVOzqWUVDwhXrj0GoldPw>

▲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

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

[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](#)

[郎溪县赵氏食品有限公司](#)

[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：湖北壮美生物科技有限公司

赵氏食品有限公司，创始于 2012 年，公司位于安徽省郎溪县十字经济开发区 214 省道西侧，地处皖，苏，浙，三省交界处，地理位置优越，交通便捷。公司以市场需求为导向，以工艺创新为依托，专致于速冻米面与调理食品研发，生产和销售为主业的现代化综合性企业，其：“赵虎”牌糕点类制品曾获得安徽省烹饪大赛金质奖章。目前公司占地面积 15000 平方米，拥有标准化食品生产车间，并配有满足行业发展技术需求的先进设备与一支专业的食品研发团队。坚持精细化的生产工艺与严格的质检把控体系，切实保障了产品的健康与安全！公司奉行“务实高效，追求卓越”的企业精神，坚持“诚信，创新，合作，共赢”的发展理念，并以精湛过硬的技术，全面完善的管理以及持续细致的服务。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1499535/>

1、品控主管/经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17869.html>

8000-10000 元/月

岗位职责：

- 1、建立和完善公司的质量管理体系，制定质量目标和质量计划，并监督实施。
- 2、负责原辅料、半成品、成品的质量检验和监控，制定检验标准和检验流程，确保产品符合相关标准和要求。
- 3、组织对质量问题的分析和处理，及时采取纠正和预防措施，防止问题再次发生。
- 4、负责对生产过程进行质量监督和检查，对关键控制点进行监控，确保生产过程符合质量要求。
- 5、收集、分析和报告质量数据，为公司的质量改进提供依据。
- 6、管理和指导品控团队，组织培训和考核，提高团队的业务水平和工作效率。
- 7、与其他部门协调合作，解决质量相关的问题，确保公司的整体运营顺畅。
- 8、参与供应商的评估和管理，确保原材料的质量稳定可靠。

任职要求：

- 1、食品科学、质量管理等相关专业本科及以上学历。
- 2、具有 3 年以上食品行业品质控制工作经验，熟悉食品生产流程和质量标准。
- 3、熟悉质量管理体系的建立和运行，如 ISO 22000、HACCP 等。
- 4、具备较强的质量分析和解决问题的能力，能够熟练运用质量工具。
- 5、有良好的团队管理能力和沟通协调能力，责任心强，严谨细致。
- 6、熟悉食品相关法律法规和标准。

求职提醒：求职过程请勿缴纳费用，谨防诈骗！若信息不实请举报。

工作地点江苏无锡市 郎溪县十字镇赵氏食品有限公司

2、生产主管/经理 <http://www.foodmate.cn/job/show-17870.html>

10000-15000 元/月

岗位职责：

- 1、负责根据销售计划编制生产计划并组织实施生产。
- 2、负责生产所需物料的采购计划编制并审核。
- 3、负责生产部人员工作纪律管控。
- 4、负责生产工艺流程的策划与实施。
- 5、负责生产各项数据的统计、审核及管理。
- 6、负责工厂“5S”管理，跑、冒、滴、漏的管控。
- 7、负责生产成本的管控及持续改善的实施。
- 8、负责工厂合理化改进方案的审核、组织实施及效果验证。
- 9、其它领导交办事项。

岗位要求：

- 1、具备食品企业车间现场管理能力。
- 2、熟悉食品类产品生产工艺流程及管控要求。
- 3、对了解食品工厂生产管理。

4、冷冻食品或米面制品生产管理经验者优先。

3、**区域经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-17872.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、高中及以上学历，具有三年以上渠道销售经验，熟悉冷冻食品/预制菜销售行业，自带资源者优先；
- 2、负责对所辖区域进行市场调研，信息的收集及竞争对手的分析，协助客户制定销售策略，共同推动所在区域产品的销售工作；
- 3、掌握、了解市场，不断开拓新市场，发展新客户，维护好新老客户关系，对客户的要求及投诉及时处理及反馈，确保销售业绩和市场份额持续增长；
- 4、有良好的人际沟通、协调能力，分析和解决问题的能力；有较强的事业责任心，能承受较大的工作压力；
- 5、反应敏捷、表达能力强，优秀的商务、公关、谈判能力，形象气质佳。

工作地点：浙江全区域

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：

9月开班预告 | 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

【感官有约】线上主题沙龙③——走进感官“风味轮”的世界
写文章，赢奖品！“功能食品”有奖征文开始啦！

热门分享：

食品标签审核工具，坛友们自取

【2024 功能食品】以叶酸为例剖析我国维生素类保健食品的发展

【2024 功能食品】我国食药菌饮料发展现状浅析及建议

水溶性膳食纤维及其在食品中的应用

质量总监的超全经验传授！

肉类等关键风险点控制

食品中过氧化值、酸价不合格的原因剖析与管控建议

关于预包装食品标签中受委托方信息标注要求简述

《调味品生产许可审查细则（2024版）》（征求意见稿）

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 29：不服就干？

可以在食品标签上标识“创新包装”吗，“创新”不属于极限用语吧？

鱼味豆腐有行标地标国标嘛？投诉又来了

白酒不标注产品类型算不算瑕疵，依据什么？

深圳市场监管重申不得免费提供一次性餐具

标签有历史文化建筑可以吗

我办小作坊证，市场监管问我要产品的检测报告

规律排便算功能宣称吗？

食品安全员能劳务派遣吗

这地市场监督管理局比卫健委专业呀

受委托商怎么标识

礼盒里可以同时装白酒和调味料吗

产品名称与标准的问题

酱腌菜出厂检验：一般在生产后几天开始检测？

请问煮毛豆属于豆类及其制品吗

关于产品类别标注的问题

请问什么情况下，当场整改了还会被开不符合项

求助各位大佬关于留样的问题

调味酱大肠杆菌检测值有无标准多少算合格？

生产、品质、技术三部门，究竟谁大谁小？

环境监测：食品车间环境需要每年进行一次第三方环境监测吗？

进口原料核对标签与报关单检疫证明

月饼第三方检测报告需要每个批次都出吗
一次性手套可以放在食品袋包装里面吗？
标签宣称，益生菌添加量标注问题
“菜肴”属于生产许可的那个类别
包装标签问题求助！
未脱皮核桃有点苦
真空包装灭菌漏气问题
关于饮料热杀菌条件设置的几点疑惑，想和各位专家老师探讨一下
南瓜月饼是蓉沙类还是果蔬类
近期审核一款“无蔗糖糖浆”标签产生的疑问
面包配料表酵母应如何标识？
大佬在饮料中加碳酸氢钠调 pH
哪里考食品职业技能证书-想考食品检测员技能证书
实验室，这个灭菌锅是湿热灭菌？
人员手部涂抹、工作服涂抹
车间人员、器具及空气（沉降 涂抹）的频率
食品研发打样
上班让写十个愿望，有写过的吗
沟通很重要，那么没有沟通条件应该怎么办呢？
想换个工作
职场生存之领导是否可以解决问题？
现阶段能不能离职？



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: 山东省济南市历下区新泺大街 1699 号云数中心 2 号楼 405 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