

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 34

总第1017期

2024-09-02

食品行业一周舆情信息汇总（2024. 08. 19-08. 25）

由“罐车运输食用植物油乱象问题”  
引发的风险管理思路

2024年8月食品行业舆情盘点

2024年7月共有392批次不合格食品未准入境，  
货证不符居首位

“三新食品”与食药物质常见问题解析



食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2024年8月食品行业舆情盘点

“三新食品”与食药物质常见问题解析

地黄等4种物质新增纳入食药物质目录

食品行业一周舆情信息汇总（2024.08.19-08.25）

由“罐车运输食用植物油乱象问题”引发的风险管理思路

食品安全预警交流（一）：豆芽菜的食品安全风险

食品安全预警交流（二）：“土坑腌菜”食品安全风险问题

北京市朝阳区市场监管局对“实况厨房”“京门楼”立案调查

2024年7月共有392批次不合格食品未准入境，货证不符居首位

国务院食安办通报对媒体反映的“罐车运输食用植物油乱象问题”调查处置情况

## 国内预警

关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024年第4号）

市场监管总局办公厅关于印发62项《食品安全风险管控清单》的通知（市监食协发〔2024〕47号）

关于征求《食用植物油散装运输卫生要求》拟立项强制性国家标准项目意见的通知

市场监管总局关于公开征求2025年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告

## 国际食品

欧盟营养强化剂监管那些事儿

多位巴拉圭农牧业代表期待对中国大陆出口商品

俄罗斯2023年对华小麦面粉出口量增加3.5倍

中国与中东市场需求激增，大规格巴沙鱼片价格攀升

越南金枪鱼罐头原料供应短缺将为中国企业带来机遇

智利核果委员会：新产季努力提升对华出口西梅和桃子品质

## 国际预警

注意！进口莎莎酱检出农药残留

日本通报我国出口生鲜葱不合格

我国出口有机花生仁被检出黄曲霉毒素超标

欧盟通报我国出口米粉检出转基因成分

2024年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月26日更新）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024年第34周）

## 食品科技

2024年度全国统计科学研究项目立项公示 食品领域有这些

贵州公示2024年项目验收结果，食品领域12项通过验收

食品领域2024年中国农业农村重大新技术新产品新装备遴选形式审查结果公示

负载蜂胶乙醇提取物的壳聚糖与黄粉虫蛋白复合薄膜可延长水果的保鲜时间

食品伙伴网讯 2024年8月食品行业舆情信息如下：

2024年8月食品行业舆情盘点
1、国务院食安办通报“油罐车事件”
2、“幽灵外卖”乱象遭曝光 官方通报
3、“厨师在菜品里加庆大霉素”案件引关注
4、食品安全事件频发
5、山西一面馆被指“阴阳价”，官方通报
6、网友爆料咸阳礼泉有货车拉烂苹果进厂榨汁？各方回应
7、江小白“不是白酒”？江小白回怼、知名直播间及主播致歉
8、打假人质疑知名餐饮品牌“散养鸡”造假 公司回应
9、被曝用死鱼调包活鱼？盒马辟谣、博主道歉
10、39元月饼被标价1元卖出近600万枚 公司致歉

### 1、国务院食安办通报“油罐车事件”

针对媒体反映的“罐车运输食用植物油乱象问题”，国务院食安办、国家发展改革委、公安部、交通运输部、国家卫生健康委、市场监管总局、国家粮食和储备局组成联合调查组，分赴河北、天津、内蒙古、陕西四地开展联合调查，追查涉事产品流向，核查涉事责任人员及责任单位的违法行为，分析问题原因，理清各方责任。同时，在全国范围内组织开展全链条清理排查，从各地清查情况看，截至目前，未发现其他同类问题。

#### 违法事实

涉事罐车冀 E5476W 相关违法违规事实。5月22日11时，司机要某某驾驶涉事罐车从宁夏煤业有限责任公司煤制油分公司装载煤制油（煤基费托合成粗液体蜡2#），5月23日16时到达河北石家庄晋州市华力油脂有限公司，卸载全部货品。5月23日21时到达河北省衡水市武强县休息，5月24日16时从中储粮油脂（天津）有限公司装载食用植物油，5月24日21时到达河北省沧州市献县休息，5月25日21时到达山西省临汾市洪洞县休息，5月26日17时到达陕西省汉中市勉县休息，5月27日7时到达陕西勉县新力油脂有限公司，卸载油品35.91吨。经查，7月3日，涉事车辆（登记在河北邢台金谷仓物流有限公司名下）的实际车主高某群为掩盖问题，指使其三哥高某修伙同河北邢台金谷仓物流有限公司负责人孙某某，找到河北石家庄民通汽车服务有限公司负责人胡某某开具5月23日罐车清洗虚假票据（500元）。

涉事罐车冀 E6365Z 相关违法违规事实。5月16日17时，司机张某某驾驶涉事罐车从宁夏煤业有限责任公司煤制油分公司装载煤制油（煤基费托合成粗液体蜡1#），5月18日16时到达河北省秦皇岛衡杉科技有限公司，卸载全部货品。5月19日19时到达河北省秦皇岛市海港区等待配货，5月20日19时到达河北三河汇福粮油集团精炼植物油有限公司等待装车，5月21日11时从河北三河汇福粮油集团精炼植物油有限公司装载食用植物油，5月22日12时到达内蒙古鄂尔多斯市东胜区百胜隆粮油有限公司，卸载油品31.86吨。司机张某某称5月20日已做清罐处理，经公安机关现场核查，当时涉事罐车轨迹所在地周边没有符合专业要求的洗车店和移动清洗车。

更多内容详见：[2024年8月食品行业舆情盘点](#)



### 三新食品共性问题汇总

#### 01 “三新食品”是什么，我国如何管理？

“三新食品”指的是《[食品安全法](#)》第三十七条所列的“新食品原料”“食品添加剂新品种”和“食品相关产品新品种”。根据《[食品安全法](#)》及其实施条例、《[新食品原料安全性审查管理办法](#)》、《[食品添加剂新品种管理办法](#)》和《[食品相关产品新品种行政许可管理规定](#)》等，我国对于“三新食品”实行行政许可制度，即利用新食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。目前，国家卫生健康委负责“三新食品”行政许可工作，指定国家食品安全风险评估中心负责组织“三新食品”的技术评审等工作。

#### 02 “三新食品”公告与食品安全标准的关系是什么？

对于通过安全性评估、符合食品安全要求的“三新食品”，国家卫生健康委以公告的形式公布。对于公告已经批准的“三新食品”，国家卫生健康委按照食品安全国家标准管理的有关规定制定或修订食品安全国家标准，相应的食品安全国家标准发布实施后，原公告自动废止。

#### 03 新食品原料和食药物质如何界定和管理？

按照《[新食品原料安全性审查管理办法](#)》规定，新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品：动物、植物和微生物；从动物、植物和微生物中分离的成分；原有结构发生改变的食品成分；其他新研制的食品原料。属于上述情形之一的物品，应当按照《[新食品原料安全性审查管理办法](#)》的规定申报批准，已批准作为新食品原料的微生物列入《[可用于食品的菌种](#)》和《[可用于婴幼儿食品的菌种](#)》名单。按照《[按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定](#)》，按照传统既是食品又是中药材的物质（简称“食药物质”）是指传统作为食品，且列入《[中华人民共和国药典](#)》的物质。对于符合《[按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定](#)》的物质，由国家卫生健康委会同国家市场监督管理总局予以公布。公布的物质可按照规定用于相关食品的生产经营。

#### 04 食品提取物能否作为食品原料使用？

食品原料成分复杂，食品提取工艺多样，对食品提取物的管理方式原则按照个案处理进行具体分析。食药物质目录中的物质可在食品生产加工过程中作简单水提处理（未改变物质基础）。由该水提液经物理过程（如冷冻干燥、喷雾干燥、真空干燥、热风干燥等）制备得到的浓缩液、浸膏或粉体可作为原料用于普通食品生产，在终产品中的量经折算后应与原物质的传统使用量一致。新食品原料使用应按照公告执行。有关问题，可以参考《[国家卫生计生委政务公开关于新食品原料、普通食品和保健食品有关问题的说明](#)》。

#### 05 已经批准的新食品原料公告中的产品“性状”是否需要严格遵守？

新食品原料的生产和使用应与公告内容一致。目前，针对新食品原料不同性状的申请，在进行安全性审查中增加对其不同性状的包容性审查，在保障安全的前提下，尽量在公告中予以全面描述。

更多内容详见：[“三新食品”与食药物质常见问题解析](#)

文章来源：国家食品安全风险评估中心

近日，国家卫生健康委、市场监管总局联合发布公告，将地黄、麦冬、天冬、化橘红 4 种物质纳入按照传统既是食品又是中药材的物质（以下简称食药物质）目录。

《中华人民共和国食品安全法》规定，生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加食药物质；食药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。

为规范食药物质目录管理，国家卫生健康委制定《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》，明确由省级卫生健康行政部门结合辖区实际，动议提出增补修订食药物质目录的申请，同时应按相关要求组织安全性资料，与申请一并提交。国家卫生健康委收到申请后组织审查，对符合食品安全要求的会同市场监管总局发布公告纳入目录。

本次公布的地黄、麦冬、天冬、化橘红 4 种新增食药物质，主要采用食品安全风险评估的原则和方法进行安全性评估，并综合考虑其在我国传统作为食品食用的情况以及地方相关食品产业高质量发展需求等，经综合论证确定。

据了解，对地黄等 4 种新增食药物质建议按照传统方式适量食用，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用。作为保健食品原料使用时，应当按保健食品有关规定管理；作为中药材使用时，应当按中药材有关规定管理。

相关报道：[关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）](#)

食品伙伴网讯 2024年08月19日-08月25日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.08.19-08.25)
国务院食安办通报油罐车事件
“幽灵外卖”乱象遭曝光 官方通报
碎冰冰里有粪便？ 相关公司回应
被曝用死鱼调包活鱼？ 盒马辟谣、博主道歉
39元月饼被标价1元卖出近600万枚 公司致歉
知名品牌已下架被指“辣嗓子” 酸奶
烤鸡被曝吃出子弹状异物 知名超市回应
高校回应食堂运营方被举报
知名食品供应商辟谣进口日本水产品

#### “幽灵外卖”乱象遭曝光 官方通报

8月24日，媒体曝光了一批租借执照开店，用假地址、假照片成为热销高分店铺的“幽灵外卖”。其中，北京市朝阳区一家名为“望京烧烤”的外卖店铺在经营过程中出现了多重问题：商家借用了他人的营业执照，营业地址和执照上不同，且堂食照片作假。不仅如此，调查发现“实况厨房”中的30多家美食档口统一使用了美食城的执照开外卖店。还有外卖店铺开在废品回收站旁，卫生状况堪忧。此外，在北京市朝阳区三间房地区有一家叫“京门楼”的美食城。媒体记者查询对比发现，在两家外卖平台上，使用“京门楼”的地址和证照开设的外卖店铺有40多家。京门楼内被隔成了很多10平方米左右的小房间，卫生状况令人担忧。

对此，北京市朝阳区市场监管局、北京市昌平区市场监督管理局、北京市房山区市场监管局均对涉事门店立案调查。

北京市朝阳区市场监管局发文表示，8月24日上午，针对媒体报道中反映的北京市朝阳区“实况厨房（北京东鸿金泰美食中心有限公司）”“京门楼（北京京门楼餐饮服务有限公司）”相关违法违规问题，朝阳区市场监管局第一时间开展执法检查。经检查现场发现，上述企业均以美食城档口店铺形式进行线上外卖经营，具备相关证照资质；针对检查发现的上述企业存在的卫生环境脏乱等违法违规问题，朝阳市场监管局已立案调查。目前，相关企业已就上述问题开展整改整顿工作，线下门店均已自行停业，线上外卖平台也已下线。

北京市昌平区市场监督管理局发文表示，8月24日，北京市昌平区市场监督管理局针对媒体爆出的租借证照、幽灵外卖的望京烧烤开展执法检查并收集相关证据材料。经核实，北京东沙沈新商店（沈某）未在其注册地址开展经营活动，而是将证照租借给张某某，供其在美团、饿了么等外卖平台注册使用。目前，执法人员已对望京烧烤负责人张某某、北京东沙沈新商店（沈某）涉嫌存在的相关违法行为立案调查，涉事店铺已停业整顿并在所有外卖平台下架。

北京市房山区市场监管局发文表示，8月24日上午，针对媒体报道中反映的“没有证照可以去美食城租借执照”的相关问题，房山区市场监管局第一时间开展检查。视频报道中显示的长阳地区一家餐饮服务企业“贡福记美食汇”（执照名称：北京贡福记餐饮管理有限公司）存在3个档口共用一个营业执照和食品经营许可证的情况，房山区市场监管局已对其进行立案调查，并责令该企业停止线上线下经营。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2024.08.19-08.25）](#)

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 自7月2日，有媒体曝光“油罐车卸完煤制油直接装食用油”后，各界时刻关注事件进展。到8月25日，国务院食安办通报事件的调查处置结果。联合调查组认定，运输企业负有管理责任，依据《食品安全法》《道路运输条例》给予行政处罚；车主负有主要责任，涉嫌犯罪的依法移送公安机关；司机负有直接责任，应以行为犯论处，依据《刑法》有关条款追究刑事责任；购买企业作为委托运输方负有相应责任，应依据《食品安全法》给予行政处罚；生产企业通过销售合同约定将运输和交付环节责任全部由买方承担，违反《食品安全法》有关食品生产经营者应当保证食品安全、对社会和公众负责的规定，应给予行政处罚。整个事件中，各方都受到相应的处罚，没有谁是可以推卸责任的。

然而此次事件并未结束，下一步国务院食安办会同各部门将持续深入开展罐车运输食用植物油问题专项整治。推动了关于植物油散装运输要求的强制性国家标准项目立项，8月27日市场监管总局发布了关于征求《食用植物油散装运输卫生要求》拟立项强制性国家标准项目意见的通知。

作为食品企业应充分识别资质管理、运输管理、成品指标管理等产品全链条相关风险及合规要求，并针对性地制定落地措施。本次事件中由于食用植物油企业对于运输环节的风险识别不足，风险管控不到位，导致舆论事件并受到行政处罚。那么作为植物油企业应该如何识别运输风险，并做好接下专项整治活动的应对呢？伙伴网整理了国家的部分重点法规及标准要求，并梳理总结，分析风险严重程度，给出企业应对建议，帮助企业做好运输风险防范。具体见图1。

项目	法规名称	法规名称	法规名称	2. 风险分析与判定			3. 合规指南	4. 企业实际落地
				发生可能性	危害严重性	法规等级		
运输管理	《道路运输条例》	《道路运输条例》	《道路运输条例》	低	中	强制	《道路运输条例》	《道路运输条例》
	《食品安全法》	《食品安全法》	《食品安全法》	低	中	强制	《食品安全法》	《食品安全法》
	《刑法》	《刑法》	《刑法》	低	中	强制	《刑法》	《刑法》
	《民法典》	《民法典》	《民法典》	低	中	强制	《民法典》	《民法典》
资质管理	《道路运输条例》	《道路运输条例》	《道路运输条例》	低	中	强制	《道路运输条例》	《道路运输条例》
	《食品安全法》	《食品安全法》	《食品安全法》	低	中	强制	《食品安全法》	《食品安全法》
	《刑法》	《刑法》	《刑法》	低	中	强制	《刑法》	《刑法》
	《民法典》	《民法典》	《民法典》	低	中	强制	《民法典》	《民法典》

图1 企业运输风险合规指南

本次事件暴露的风险主要来自运输环节，但事实上原辅料采购、生产过程、设备管理等环节均有可能产生食品安全风险。任何环节未识别出相应风险，都会给企业带来严重的影响。2024年6月5日，国家市场监督管理总局办公厅发布了关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知，其中就包含了植物油的风险管控清单，帮助企业识别了各环节风险及管控措施。由于各企业实际情况不同，食品生产经营企业应当依据法规及标准要求，参照植物油风险管控清单，制定企业专属的风险管控清单。并结合风险的严重程度及频率，制定出日管控、周排查、月调度等相应的制度及清单。

制定风险管控清单后，如何真正将风险控制措施落到实处？食品生产经营企业可以依据生产经营环节的法律法规和标准规定，将各环节的要求按照模块进行梳理，整理出各个风险模块，并进行风险分析，总结出企业风险合规指南，识别合规要求，指导风险控制措施落地。如：针对资质公示环节风险，风险合规指南详细描述了法规要求、来源、风险等级、落地指导、企业应对措施。具体见图2。法规要求显著位置摆放或悬挂企业资质，那么哪里是显著位置，并未明确，实际执行人员如何操作？企业风险合规指南给出落地性建议：门口位置，视线前方，不宜高于视线、门后等隐蔽位置。资质更新后如何公示，都给出了可执行的建议。

更多内容详见：[由“罐车运输食用植物油乱象问题”引发的风险管理思路](#)

文章来源：食品伙伴网



### 一、事件回顾

2011年，辽宁省沈阳市警方经调查发现，有几名村民在沈阳周边地区的小作坊长期使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉酸生产豆芽并销往农贸市场，引发轰动一时的“沈阳毒豆芽事件”，此后5名相关人员因“生产销售有毒有害食品罪”分别被判刑。

2014年，郭某、鲁某在豆芽上喷洒含有6-苄基腺嘌呤和4-氯苯氧乙酸钠等植物生长调节剂的“无根剂”，辽宁省某地法院以生产销售有毒有害食品罪判处两人五年六个月和五年有期徒刑。但是当地中级人民法院将该案发回重审，2015年6月，一审法院改判郭某、鲁某无罪，此案件也成为首例无罪判决。

豆芽制发过程中可能使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉酸等植物生长调节剂，不少人将使用了生长调节剂的“无根豆芽”称作“毒豆芽”。大量芽农因违法使用生长调节剂被抓，判刑近千人，但“无根豆芽”是否有毒有害成为争议焦点。

近年来，在食品安全监督抽检中，豆芽仍时有检出6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠等禁用物质的情况。

### 二、科普知识点

#### （一）什么是植物生长调节剂

植物生长调节剂是一类由人工合成或从微生物中提取的、与植物激素具有相似生理和生物学效应的物质。根据植物生长调节剂对植物生长的影响，可以分为三大类：植物生长促进剂、植物生长抑制剂和植物生长延缓剂，在农业、林业和园艺等方面应用广泛。

现已发现具有调控植物生长和发育功能的物质有生长素、赤霉素、乙烯、细胞分裂素、脱落酸等。4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素和6-苄基腺嘌呤也都是常用的植物生长调节剂。

#### （二）什么是“无根剂”

“无根剂”是一种植物生长调节剂，其主要成分包括6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠等。这些成分被用于促进豆芽等植物的快速生长，使得豆芽在短时间内就能达到市场销售的长度，而且不会生根。无根剂的使用可以让豆芽看起来更加美观，同时也能增加豆芽的产量。然而，无根剂并不在监管名单中，只有允许添加的食品添加剂和农用物资才可以添加使用。因此，使用无根剂生产豆芽是不合规的。

#### （三）“无根剂”的作用

4-氯苯氧乙酸钠，又名防落素，一种较为广谱的植物生长调节剂，酸化后以4-氯苯氧乙酸存在。4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产中可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，使豆芽更加肥嫩、粗壮，提高豆芽的产量。

更多内容详见：[食品安全预警交流（一）：豆芽菜的食品安全风险](#)

文章来源：三门峡市场监管微信号



### 一、事件回顾

2022年，央视3·15晚会曝光“土坑酸菜”：很多消费者喜欢吃的“老坛酸菜”竟然是“土坑酸菜”，所谓的“老坛工艺，足时发酵”竟然没有经过坛子发酵这一关键流程。相关企业也承认未对代加工的酸菜进行卫生指标检测、酸菜中添加的防腐剂超标多倍，而工人则穿着拖鞋或赤着脚直接站在酸菜上，甚至把烟头扔在酸菜上……央视曝光后，涉事“土坑酸菜”的5家企业均被行政处罚，累计罚款共计约991万元。

### 二、科普知识点

#### （一）“土坑腌菜”的演变过程

酱腌菜是中国传统食品，民间常用菜坛、菜缸等容器腌制，食品生产企业通常使用大型腌制池。“土坑腌菜”大约是20世纪90年代初出现的，这是农民因陋就简、就地取材、因地制宜的“民间智慧”。“土坑”也经历了“土坑”“土坑+地膜”“土坑+食品级薄膜”的技术迭代。尽管“土坑腌菜”与当今社会对食品安全的要求格格不入，但无论从农民增收、解决加工产能不足和满足剧增消费量的角度，“土坑腌菜”在当时的历史背景下曾发挥过积极作用。随着公众食品安全诉求的提高和食品安全监管的加强，这种卫生环境差、管理落后的加工方式没有跟上国民经济快速发展的步伐。“土坑”不是长久之计，最终还得需要规范的标准腌制池，满足现代食品工业的生产要求。

#### （二）行业升级需要时间

据有关部门测算，央视3·15晚会曝光“土坑酸菜”的发生地每年超过100万吨的芥菜至少需要1.5万个标准腌制池（5m×5m×4m，即100m<sup>2</sup>）才能消化。在2020年左右，不少地方政府就已经开展了“土坑腌菜”的专项整治，比如北方某省集中清理填埋了1.6万多个腌菜土坑。央视3·15晚会曝光“土坑酸菜”的发生地也于2020年6月启动了为期半月的专项整治，严查土坑酸菜，维护当地食品品牌形象，促进产业健康发展。

经过央视曝光的巨大反响，全国酱腌菜行业的产业集中度、供应链建设和规范化程度肯定会加速改观，但升级所需要的资金、人才、工业用地、设施设备等配套的规模将非常庞大，而腌制池和厂房不可能一夜之间建成，季节性很强的蔬菜原料也不能眼看着烂在地里。因此，未来类似的加工方式很可能还会零星存在一段时间，只是不敢流向大型食品加工企业和连锁餐饮企业，大概率还是会走向农贸市场、小加工厂和中小餐饮。

#### （三）企业主体责任必须履行

一方面，企业是食品安全第一责任人。因此，相关企业应该努力提升生产环境，按照规范安全生产。企业应当加强供应商的管理，除前期的资质审核、现场评审、产品评审之外，还应当定期对供应商进行现场评审，评审内容应包含厂（场）区环境、员工卫生管理、人流及物流动线、设施及设备之卫生条件、产品制程管理机制、储运管理等事项。此外，即便供应商可以提供相应的合格证明，作为食品生产企业也应定期对采购的原料或产品进行检验，对其合格判定进行验证。企业应采取持续、可靠的措施，确保供应商提供的产品和原料始终符合既定的采购标准。

另一方面，食品安全是有成本的。“土坑腌菜”之所以受欢迎，主要是便宜。正规工厂规模化、集约化的生产工艺可以降低成本，但严格的管理要求又会增加成本，而最终决定市场格局的是供需关系。食品安全最终由消费者买单，只要“低端需求”大量存在，“低端产品”就不会消失。

更多内容详见：[食品安全预警交流（二）：“土坑腌菜”食品安全风险问题](#)

文章来源：三门峡市场监管微信号

## 北京市朝阳区市场监管局对“实况厨房” “京门楼”立案调查

8月24日上午，针对媒体报道中反映的北京市朝阳区“实况厨房（北京东鸿金泰美食中心有限公司）”“京门楼（北京京门楼餐饮服务有限公司）”相关违法违规问题，朝阳区市场监管局第一时间开展执法检查工作。

经检查现场发现，上述企业均以美食城档口店铺形式进行线上外卖经营，具备相关证照资质；针对检查发现的上述企业存在的卫生环境脏乱等违法违规问题，朝阳市场监管局已立案调查。

目前，相关企业已就上述问题开展整改整顿工作，线下门店均已自行停业，线上外卖平台也已下线。

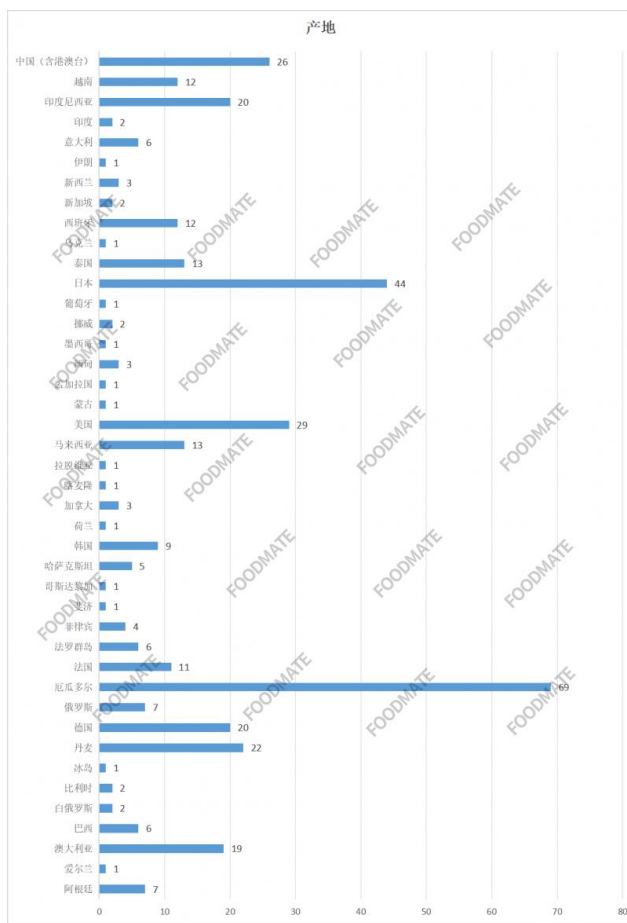
下一步，朝阳区市场监管局将进一步加大对网络餐饮经营等重点领域的监管力度，对发现的违法违规问题严肃查处，保障人民群众生命健康安全。

# 中国食品

## 2024年7月共有392批次不合格食品未准入境，货证不符居首位

食品伙伴网讯 8月26日，海关总署发布2024年7月全国未准入境食品化妆品信息。2024年7月全国海关在口岸监管环节检出安全卫生等项目不合格并未准入境食品化妆品分别为392批次、18批次。

据统计，2024年7月未准入境食品分别来自阿根廷、爱尔兰、澳大利亚、巴西、白俄罗斯、比利时、冰岛、丹麦、德国、俄罗斯、厄瓜多尔、法国、法罗群岛、菲律宾、斐济、哥斯达黎加、哈萨克斯坦、韩国、荷兰、加拿大、喀麦隆、拉脱维亚、马来西亚、美国、蒙古、孟加拉国、缅甸、墨西哥、挪威、葡萄牙、日本、泰国、乌克兰、西班牙、新加坡、新西兰、伊朗、意大利、印度、印度尼西亚、越南、中国（含港澳台）。其中，厄瓜多尔未准入境食品数量最多，有69批次。



2024年7月未准入境食品不合格原因主要为货证不符、标签不合格、检出动物疫病、未按要求提供证书或合格证明材料、境外食品生产企业注册问题、产品未获准入、感官检验不符合食品安全国家标准规定、污秽腐败、包装不合格、食品添加剂使用问题、微生物污染问题、质量指标问题。还有部分食品检出自主召回、产品霉变、部分产品生产日期不在企业注册有效期内、使用的原料无食品安全国家标准、使用未经批准的新食品原料等其他问题。其中，货证不符居首位。

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、海口、杭州、呼和浩特、黄埔、江门、满洲里、南京、南宁、宁波、青岛、厦门、上海、深圳、天津、乌鲁木齐、湛江。其中，上海口岸居首位，有92批次；其次，天津口岸有61批次。

更多内容详见：[2024年7月共有392批次不合格食品未准入境，货证不符居首位](#)

文章来源：食品伙伴网

针对媒体反映的“罐车运输食用植物油乱象问题”，国务院食安办、国家发展改革委、公安部、交通运输部、国家卫生健康委、市场监管总局、国家粮食和储备局组成联合调查组，分赴河北、天津、内蒙古、陕西四地开展联合调查，追查涉事产品流向，核查涉事责任人员及责任单位的违法行为，分析问题原因，理清各方责任。同时，在全国范围内组织开展全链条清理排查，从各地清查情况看，截至目前，未发现其他同类问题。

联合调查组经调查核实后认定，罐车混运食用植物油事件性质极其恶劣，违反基本常识，践踏道德底线和法律红线，是典型的行为违法犯罪，必须严厉打击。

### 一、违法事实

涉事罐车冀 E5476W 相关违法违规事实。5月22日11时，司机要某某驾驶涉事罐车从宁夏煤业有限责任公司煤制油分公司装载煤制油（煤基费托合成粗液体蜡 2#），5月23日16时到达河北石家庄晋州市华力油脂有限公司，卸载全部货品。5月23日21时到达河北省衡水市武强县休息，5月24日16时从中储粮油脂（天津）有限公司装载食用植物油，5月24日21时到达河北省沧州市献县休息，5月25日21时到达山西省临汾市洪洞县休息，5月26日17时到达陕西省汉中市勉县休息，5月27日7时到达陕西勉县新力油脂有限公司，卸载油品 35.91 吨。经查，7月3日，涉事车辆（登记在河北邢台金谷仓物流有限公司名下）的实际车主高某群为掩盖问题，指使其三哥高某修伙同河北邢台金谷仓物流有限公司负责人孙某某，找到河北石家庄民通汽车服务有限公司负责人胡某某开具5月23日罐车清洗虚假票据（500元）。

涉事罐车冀 E6365Z 相关违法违规事实。5月16日17时，司机张某某驾驶涉事罐车从宁夏煤业有限责任公司煤制油分公司装载煤制油（煤基费托合成粗液体蜡 1#），5月18日16时到达河北省秦皇岛衡杉科技有限公司，卸载全部货品。5月19日19时到达河北省秦皇岛市海港区等待配货，5月20日19时到达河北三河汇福粮油集团精炼植物油有限公司等待装车，5月21日11时从河北三河汇福粮油集团精炼植物油有限公司装载食用植物油，5月22日12时到达内蒙古鄂尔多斯市东胜区百胜隆粮油有限公司，卸载油品 31.86 吨。司机张某某称5月20日已做清罐处理，经公安机关现场核查，当时涉事罐车轨迹所在地周边没有符合专业要求的洗车店和移动清洗车。

### 二、流向追查

涉事罐车冀 E5476W 所运 35.91 吨油品，用于饲料加工 11 吨，其余 24.91 吨未售出，已全部封存。涉事罐车冀 E6365Z 所运 31.86 吨油品，已封存 2.48 吨；剩余 29.38 吨被分装销售，其中5月22日分装 8.5 升规格 580 桶 4.5 吨、17 升规格 180 桶 2.79 吨，5月28日分装 8.5 升规格 280 桶 2.17 吨、17 升规格 310 桶 4.81 吨，6月10日分装 8.5 升规格 490 桶 3.8 吨、17 升规格 729 桶 11.31 吨，总计 8.5 升规格 1350 桶 10.47 吨、17 升规格 1219 桶 18.91 吨。已销售但未被使用的 7.78 吨已全部追回并封存，已被使用的 21.6 吨流向内蒙古鄂尔多斯市，未流向其他地区。

更多内容详见：[国务院食安办通报对媒体反映的“罐车运输食用植物油乱象问题”调查处置情况](#)



# 国内预警

## 关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》，经安全性评估，现将地黄、麦冬、天冬、化橘红等 4 种物质纳入按照传统既是食品又是中药材的物质目录。

特此公告。

附件：地黄等 4 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录.pdf

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局

2024 年 8 月 12 日

相关报道：[解读《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）](#)

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

# 国内预警

## 市场监管总局办公厅关于印发 62 项《食品安全风险管控清单》的通知（市监食协发〔2024〕47 号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为贯彻落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第 60 号），督促食品生产经营企业落实食品安全主体责任，在最小工作单元精准防控风险，市场监管总局在印发首批 33 项《食品安全风险管控清单》的基础上，研究制定了其余 62 项《食品安全风险管控清单》。现予印发，为食品生产经营企业风险防控提供参考和指南。

各地市场监管部门要按照《市场监管总局办公厅关于指导食品生产经营企业完善〈食品安全风险管控清单〉的通知》（市监食协发〔2024〕35 号）要求，指导企业结合实际持续抓好风险排查和管控工作。

附件：附件 1：《食品安全风险管控清单》目录 .docx

附件 2：食品安全风险管控清单.zip

市场监管总局办公厅

2024 年 8 月 7 日

### 《食品安全风险管控清单》目录

序号	名称
1	食品安全风险管控清单（酱油生产）
2	食品安全风险管控清单（食醋生产）
3	食品安全风险管控清单（味精生产）
4	食品安全风险管控清单（酱类生产）
5	食品安全风险管控清单（调味料生产）
6	食品安全风险管控清单（食盐〔海盐〕生产）
7	食品安全风险管控清单（食盐〔井盐〕生产）
8	食品安全风险管控清单（食盐〔湖盐〕生产）
9	食品安全风险管控清单（热加工熟肉制品生产）
10	食品安全风险管控清单（发酵肉制品生产）
11	食品安全风险管控清单（预制调理肉制品生产）
12	食品安全风险管控清单（腌腊肉制品生产）
13	食品安全风险管控清单（胶原蛋白肠衣生产）
14	食品安全风险管控清单（天然肠衣生产）
15	食品安全风险管控清单（乳粉生产）

更多内容详见：[市场监管总局办公厅关于印发 62 项《食品安全风险管控清单》的通知（市监食协发〔2024〕47 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

# 国内预警

## 关于征求《食用植物油散装运输卫生要求》拟立项强制性国家标准项目意见的通知

经研究，决定对《食用植物油散装运输卫生要求》拟立项强制性国家标准项目公开征求意见，征求意见截止时间为2024年9月2日。请登录国家标准委网站的计划公示网页 <http://std.samr.gov.cn/gb/gbSuggestionPlan?bId=10001982>，查询项目信息和反馈意见建议。

市场监管总局标准技术司

2024年8月27日

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局关于公开征求 2025 年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，为进一步提高食品安全抽检工作质量，科学制定 2025 年市场监管部门食品安全抽检监测计划，现面向社会公开征集建议。请按《2025 年食品安全抽检计划品种、项目建议表》（见附件）填写，并于 2024 年 9 月 20 日 17:00 前通过电子邮件反馈市场监管总局食品抽检司，邮件主题注明“公开征求 2025 年食品安全抽检计划建议-单位”。

联系人：胡雪艳、曹东丽

电 话：010-53897415、010-82261813

邮 箱：spcjmsc@caiq.org.cn

附件：2025 年食品安全抽检计划品种、项目建议表.docx

市场监管总局

2024 年 8 月 23 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)



**食品伙伴网讯** 食物生产过程中可以添加众多的营养素和其他成分，包括但不限于维生素类、矿物质和氨基酸等。与我国的 GB14880《食品营养强化剂使用标准》类似，欧盟（EC）No1925/2006《关于食品中添加维生素、矿物质及其他特定成分法规》规定了在食品中强化或添加营养素的品种和应遵循的原则。伙伴网下面进行详细介绍。

### 欧盟营养强化剂的范围及用途

（EC）No1925/2006 规定的是由厂商自愿添加的营养物质，并要求，只有在膳食中普遍存在的、作为膳食成分的，并且被认为是必需营养素的维生素和矿物质才应该被允许添加到食品中。法规规定了可添加到食品中的维生素和矿物质名单，可用于添加食品的维生素和矿物质来源以及可添加到食品中的维生素和矿物质的最高及最低使用量。需要注意的是，欧盟成员国对营养强化的要求并不一致，食品能否强化、可以强化的营养素，以及使用量需要符合成员国的法规。该法规对各成员国发布的有关维生素和矿物质以及添加到食品中的某些其他物质的规定具有协调作用。

### 允许添加的物质目录

（EC）No1925/2006 附录一和附录二列出了允许添加的维生素和矿物质名单及其来源物质。附录三为禁止、限制或在欧盟严格审查后才可使用的物质的名单。（EU）No1169/2011 附录十三列出了营养素的参考摄入量，终产品（饮料以外的产品）中维生素或矿物质的含量不得低于维生素和矿物质的每日参考摄入量（NRVs，见表 1）15%时可以标识到营养成分表中。

表 1 欧盟维生素和矿物质的每日参考摄入量（成人）

营养素或营养成分	维生素和矿物质参考摄入量（成人）
VA	800 µg
VD	5 µg
VE	12 mg
VK	75 µg
VB <sub>1</sub>	1.1 mg
VB <sub>2</sub>	1.4 mg
VB <sub>6</sub>	1.4 µg
VB <sub>12</sub>	2.5 µg
VC	80 mg
烟酸（尼克酸）	16 mg
叶酸	200 µg
泛酸	6 mg
生物素	50 µg
铁	14 mg
钙	800 mg
锌	10 mg
硒	55 µg
镁	375 mg
铜	1 mg
锰	2 mg
钾	2000 mg
磷	700 mg
碘	150 µg
铬	40 µg
钼	50 µg
氯化物	800 mg
氟化物	3.5 mg

### 禁止营养强化的要求

（EC）No1925/2006 要求，维生素和矿物质不允许添加到未经加工的食品，包括但不限于水果、蔬菜、肉类、家禽和鱼类，以及酒精含量超过 1.2%（按体积计）的饮料，且不能进行健康宣称。

### 结语

（EC）No1925/2006 规定添加了维生素和矿物质的产品的标签上可以标示表明添加此类成分的声明。对于营养强化剂最高含量的要求，欧盟并未进行规定，具体添加量的原则可参考《Discussion Paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs》及成员国的要求。关于欧盟营养强化剂的监管问题，欢迎大家同伙伴网进行探讨。

文章来源：食品伙伴网

在中国大陆近日呼吁巴拉圭站到历史“正确的一边”后，巴拉圭农牧业代表重申了进入中国大陆市场的必要性。他们中的大多数人对巴拉圭自中国大陆进口大量商品、却没有机会向其出口商品而感到遗憾。

巴拉圭《最新时刻报》24日报道，巴拉圭粮食和油籽出口商和营销商协会（Capeco）执行会长雨果·帕斯托雷（Hugo Pastore）在接受采访时表示：“我们当然对进入这个开放市场抱有兴趣，它（中国大陆）是世界上对大豆需求量最大的市场。”

帕斯托雷还表示，协会的一贯立场是保障巴拉圭进入尽可能多的市场，但必须由市场本身决定哪个是更合适的目的地。

“我们如今向许多市场出口大豆。但在2009年至2015年间，我们曾一度无法向阿根廷出口大豆，原因是阿根廷对大豆进口实行了一项税收政策，我们随即开始向俄罗斯、欧盟等市场出口大豆，但在阿根廷调整政策以后，我们又恢复了出口。最重要的是，巴拉圭能够进入所有开放市场，然后我们将拭目以待中国大陆是否是适合的目的地。”帕斯托雷说。

帕斯托雷还指出，几年前，他们曾派代表团赴中国大陆推介商品，但令人遗憾的是，由于政治原因，没有取得进展。

另一方面，巴拉圭生产行业联盟（UGP）主席赫克托·克里斯达尔多（Héctor Cristaldo）表示：“这是一个地缘政治因素重于经济或商业因素的问题。”他补充说，开放任何市场都是适合的，“中国大陆是重要的大豆进口市场……还是我国主要的（商品）来源地之一，我们自中国大陆进口了大量商品，但却没有向其出口商品”。

此外，巴拉圭农村协会（ARP）成员卡利斯托·萨吉尔（Calixto Saguier）强调，巴拉圭是自由的，应该拥有向世界上任意国家出口的可能性。“供求关系决定了价格，中国大陆支付的价格非常好，向中国大陆出口（商品）的乌拉圭、阿根廷和巴西拥有更可观的收益，而我们却没有。巴拉圭需要中国大陆。”他说。

萨吉尔还表示，通过进入更多市场这种方式，有望解决肉类加工行业的寡头垄断问题，从而提高生产者获得的收益。

## 俄罗斯 2023 年对华小麦面粉出口量增加 3.5 倍

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 8 月 23 日电 俄罗斯农产品出口发展中心对俄罗斯卫星通讯社表示,2023 年全年俄罗斯对中国的小麦面粉出口量增加了 3.5 倍,达到 14.3 万吨。

俄罗斯占中国 2023 年小麦面粉进口总量的 65.7%,成为主要供应国。

俄农产品出口发展中心指出,从传统面条到现代烘烤制品,这些产品在中国都非常受欢迎。

消息称:“俄罗斯小麦面粉以其高品质和富有竞争性的价格吸引了中国消费者。主要出口的产品类型为通用小麦粉、烘焙小麦粉和面条用小麦粉。”

2023 年,中国小麦面粉进口量为 21.78 万吨。中国市场上有着来自本国大型制造商和国际品牌的各式各样的产品。

近期，中国和中东市场对越南大规格巴沙鱼片的需求出现了显著增长，这一趋势推动了越南巴沙鱼市场的价格上涨。

根据越南水产品出口与生产商协会（VASEP）的消息，自7月初以来，这些市场对300克以上的巴沙鱼片展现出强烈的购买欲望，导致重量超过1公斤的大规格巴沙鱼价格显著上升。

据了解，大规格巴沙鱼片更受这些市场的欢迎，因为它们在加工过程中能够提供更高的出品率。通常，一条1公斤的巴沙鱼可以加工出约270克的鱼片，这使得大规格巴沙鱼成为中国和中东市场的首选。

受此影响，大规格巴沙鱼的塘头价格比小规格鱼高出约500越南盾（约合0.02美元）每公斤，且市场上出现了供应紧张的情况。

然而，这种需求的快速增长也带来了一些挑战。由于此前鱼苗的投放速度较慢，预计今年晚些时候可能会出现原料供应不足的情况，尽管这种短缺尚未达到严重的程度。

市场分析人士指出，尽管巴沙鱼在全球市场中的地位稳固，尤其是在当前复杂的国际形势下，但市场前景仍然存在不确定性。

此外，运输成本的上涨也是影响巴沙鱼价格的重要因素。随着越南与欧洲和美国之间的物流成本持续增加，巴沙鱼的出口价格进一步上扬，这可能对全球市场的供应链产生长期影响。

总体来看，中国和中东市场对大规格巴沙鱼片的强劲需求，为越南水产品行业带来了新的机遇。



## 越南金枪鱼罐头原料供应短缺将为中国企业带来机遇

越南金枪鱼供应链正面临严峻挑战，这主要源于 2024 年越南政府颁布的新捕捞政策。该政策对渔获物的尺寸设定了严格限制，直接导致越南金枪鱼供应，尤其是罐头用原料的供应出现严重短缺。这一情况将为中国的金枪鱼产业带来了市场机遇。

### 政策影响加剧越南原料短缺

越南政府的新政策对捕捞鱼类的尺寸进行了严格规定，特别是在 8 月和 9 月的关键捕捞季节，这一政策使得渔民几乎无法捕捞到符合新标准的鲣鱼。由于大部分渔获不符合要求，越南的金枪鱼原料供应预计将在 2024 年下半年至 2025 年面临严重短缺。这种短缺不仅影响越南本地的金枪鱼罐头生产，还可能导致越南在国际市场上的竞争力下降。

### 中国金枪鱼企业的市场机遇

这种供应不足为中国的金枪鱼企业提供了市场机遇。首先，中国的金枪鱼罐头生产企业可以利用这一机会，扩大在全球市场上的份额。随着越南出口能力的削弱，越南传统金枪鱼罐头的市场需求将有可能转向中国。中国企业在这一领域丰富的资源，能够满足国际市场对金枪鱼罐头的需求。

其次，中国的金枪鱼罐头的半成品对越南的出口也将迎来新的增长点。越南由于原料供应不足，可能需要从其他国家进口金枪鱼半成品来缓解生产压力。中国可以借此机会，通过向越南出口金枪鱼半成品，填补其供应链的空缺。这不仅有助于缓解越南的原料短缺问题，也为中国企业开辟了新的出口渠道，进一步增强了中国在全球金枪鱼市场中的影响力。

### 越南的应对与中国的未来战略

尽管越南政府的政策旨在促进海洋资源的可持续发展，但其带来的原料短缺问题已经引发了行业内的广泛关注。中国企业可以利用这一有利时机，通过积极拓展国际市场和对越南出口，进一步巩固其在全球金枪鱼产业中的领先地位。同时，中国企业也应继续提升自身的生产能力和产品质量，以应对未来市场需求的变化和竞争的加剧。

总体而言，越南金枪鱼罐头原料供应链的紧张局势将为中国企业提供了扩大市场和开拓新业务的双重机遇。在全球市场的激烈竞争中，中国的金枪鱼产业有望通过这一契机，实现更大的发展和突破。

## 智利核果委员会：新产季努力提升对华出口西梅和桃子品质

智利核果委员会（Comité de Carozos）首席执行官伊格纳西奥·卡瓦列罗（Ignacio Caballero）近日接受采访，全面分析了2023/24产季情况、成功背后的挑战以及中国市场关税优惠的好处。他表示，2024/25产季，智利业者应努力提升对华出口西梅和桃子的品质。

智利网站“Simfruit”报道，卡瓦列罗表示，2023/24产季虽面临诸多挑战，但出口规模实现里程碑式突破。该产季，智利核果出口量达创纪录的3650万箱，同比增长18%；出口额达5.19亿美元，同比增长14%。就出口市场而言，56%销往中国，对华出口量增长25%，出口额增长5%；19%销往美国，出口量下降1%，出口额增长20%。

其中，中国是智利枇杷果、西梅和油桃的最大出口市场，出口量分别为460万箱（7公斤/箱）、1020万箱（8公斤/箱）和650万箱（9公斤/箱）；美国是智利桃子的最大出口市场，出口量为140万箱（8公斤/箱）。

卡瓦列罗认为，2024/25产季到来前，智利业者应深挖西梅对中美市场的出口潜力，并建立联盟，与核果委员会开展合作，以实现出口目标。此外，业者要提升对华出口西梅品质，中国市场消费潜力极高，但2023/24产季智利出口西梅品质却不尽人意。

此外，在桃子获中国市场准入资格后，所有智利水果获准以零关税进入中国市场。智利业者需做好采后管理，保证对华出口桃子的质量，并挑选出中国消费者喜爱的品种。

卡瓦列罗指出，智利核果国际市场前景良好，处于全球领先地位。核果委员会职责是，保证质量，提升消费量，扩大市场渗透率。全行业需共同努力，实施战略，抓住机遇，加速增长。

为此，核果委员会确立了战略工作，主要基于四大支柱，即通过沟通、协调和培训支持增长；开发新市场，扩大对华桃子出口；加强植物检疫；推进对中美市场促进消费工作。

# 国际预警

## 注意！进口莎莎酱检出农药残留

食品伙伴网讯 2024年8月27日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，美国一批次莎莎酱检出农药残留。



通报显示，美国制造厂或出口商名称为 RENFRO FOODS, INC，台湾地区进口商为家福股份有限公司，产品牌名为 MRS. RENFRO'S。

据了解，该批次莎莎酱检出残留农药环氧乙烷 0.1 ppm。本案不符合食品安全卫生管理法第 15 条有关「农药残留容许量标准」规定。

不合格产品共计 609.63 公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

# 国际预警

## 日本通报我国出口生鲜葱不合格

**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 1 批次食品不合格。

该批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
YISHUI BAOPING FOODSTUFF CO., LTD	生鲜葱	检出 噻虫嗪 3 ppm

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

## 我国出口有机花生仁被检出黄曲霉毒素超标

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年8月23日，欧盟通报我国出口有机花生仁不合格。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
2024-8-23	荷兰	有机花生仁	2024.6382	黄曲霉毒素超标（B1=48 μg/kg；Tot.=56 μg/kg）	产品尚未投放市场/官方扣留	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，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。

文章来源：食品伙伴网



# 国际预警

## 欧盟通报我国出口米粉检出转基因成分

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年8月27日，荷兰通报我国出口米粉不合格。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
2024-8-27	荷兰	米粉	2024.6466	含有未经授权的转基因成分	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，欧盟尚未批准任何转基因水稻合法种植，因此食品中出现转基因大米成分属于违法行为。另外，按照欧盟规定，若食品中已获许可转基因成分超过 0.9%，则产品标签必须注明。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2024年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月26日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	8月7日	生鲜芝麻种子		GOLDEN CREST LIMITED	尼日尔	检出 黄曲霉毒素 19 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 12.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、G1:6.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	名古屋	三井物産株式会社	监控检查
2	8月7日	小麦		CHS INC	美国	异味、发霉、变败、变色等	千葉	CZL 株式会社	行政检查
3	8月7日	生食用冷冻水产品：大西洋鲑鱼切片	COFIDEC		越南	大肠菌群阳性	福岡	クラレイ株式会社	监控检查
4	8月7日	生鲜杏仁		SUNNYGEM LLC	美国	检出 黄曲霉毒素 34 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (B1: 32.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 、B2:2.4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	名古屋	株式会社 リンク・リソース	命令检查
5	8月7日	辛酸【オクタノ酸（CAPRYLIC ACID（カプリル酸））】	ZHENGZHOU YIBANG INDUSTRY & COMMERCE CO., LTD.		中国	成分规格不合格，性状不合格	東京二課	三洋貿易株式会社	自主检查
6	8月7日	无加热摄食冷冻食品：SOY SAUCE(GANJANG GEJANG SAUCE)	NAKLANG FOOD CO., LTD.		韩国	大肠菌群阳性	下関	有限会社 YKコーポレーション	自主检查
7	8月7日	加热后摄食冷冻食品（冻结前未加热）：冷冻圆葱片（FROZEN onion SLICES）	RIZHAO KAIDI FOOD CO., LTD.		中国	检出 噻虫嗪 0.04 ppm	川崎	株式会社 新興貿易	命令检查

更多内容详见：[2024年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月26日更新）](#)

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](mailto:news@foodmate.net)。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 34 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
2024-8-21	意大利	丁腈手套 (食品接触材料)	2024.6324	整体迁移水平过高 (12.7 ± 2.3 mg/dm <sup>2</sup> )	产品尚未投放市场/强化检查; 官方扣留	拒绝入境通报
2024-8-22	瑞士	辣椒粉	2024.6358	赭曲霉毒素 A (37.0 μg/kg)、 最大残留限量为 20 μg/kg	仅限通知国分销/退出市场	警告通报
2024-8-22	希腊	尼龙汤勺	2024.6370	初级芳香胺迁移 (0.0047 ± 0.0020 mg/kg)	通知国未分销/从消费者处召回	后续信息通报
2024-8-22	荷兰	米粉	2024.6379	含有未经授权的转基因成分	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-8-23	荷兰	有机花生仁	2024.6382	黄曲霉毒素超标 (B1=48 μg/kg; Tot.=56 μg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-8-23	爱尔兰	尼龙煎铲	2024.6415	初级芳香胺迁移 (0.003 ± 0.001 mg/kg)	仅分销至非成员国/官方扣留	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，注意食品中真菌毒素的存在，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。

## 2024 年度全国统计科学研究项目立项公示 食品领域有这些

食品伙伴网讯 近日，国家统计局公示了 2024 年度全国统计科学研究项目立项名单，其中，食品领域有 8 项，包括重大项目 1 项、重点项目 3 项、优选项目 4 项。

### 食品领域 2024 年度全国统计科学研究项目 (按姓氏拼音排列) 重大项目 (1 项)

序号	项目名称	项目负责人	所在单位
9	粮食等主要农产品供需能力问题研究	夏炎	中国科学院科技战略咨询研究院

### 重点项目 (3 项)

3	我国粮食供应链安全风险统计测度与动态预警研究	高艳	常州工学院
28	粮食等主要农产品供需能力问题研究	姚成胜	南昌大学
35	复杂条件下主要粮食作物面积空间分布多模态遥感测量与生产潜力研究	张力	国家统计局云南调查总队

### 优选项目 (4 项)

10	粮食安全视域下耕地轮作生态保护补偿标准统计测度研究	党杨	长春财经学院
32	中国农作物育种创新质量的统计测度及其提升路径研究	李兆亮	武汉工程大学
44	农业资源智慧统计平台构建及其在资源优化管理中的应用研究	马淼森	南京审计大学
45	大食物监测统计体系研究	马瑞	河南财经政法大学

(来源：国家统计局)

原文链接：[https://www.stats.gov.cn/xw/tjxw/tzgg/202408/t20240816\\_1956007.html](https://www.stats.gov.cn/xw/tjxw/tzgg/202408/t20240816_1956007.html)

 [2024 年度全国统计科学研究项目.doc](#)

食品伙伴网讯 8月26日，贵州省科学技术厅公示了2024年项目验收结果，共有31项，其中，食品领域12项项目通过验收。公示时间为5个工作日（2024年8月26日-8月30日）。

食品领域 2024 年项目验收结果汇总表

序号	项目名称	牵头单位	验收结果
1	蓝莓花粉直感效应及其形成的生理机制研究	凯里学院	通过
8	基于物联网的火龙果提质增效关键技术研究	贵州省农业科技信息研究所	通过
9	冬荪气候适宜性区划与高效栽培技术研究及示范	贵州省山地环境气候研究所（贵州省山地气候与资源重点实验室）	通过
10	密角新株型油菜杂交组合的创制与应用	贵州省油菜研究所	通过
11	多菌种协同发酵酸汤关键技术及其智能化装备研究	镇远乐豆坊食品有限公司	通过
12	白酸汤发酵工艺优化及新型酸汤饮料开发	麻江县明洋食品有限公司	通过
13	即食型猕猴桃果粉开发及关键技术与示范	贵州燎原科技有限公司	通过
18	基于高通量测序的贵州传统米酒曲中功能微生物筛选研究与示范	贵州省轻工业科学研究所	通过
19	普定韭黄加工副产物活性成分提取技术及其产品研究与示范	贵州省天然产物研究中心（原贵州省中国科学院天然产物化学重点实验室）	通过
20	刺梨等7味药食两用中药发酵生产食品添加原料的关键技术与示范	贵州中医药大学	通过
21	直条鲜湿杂粮杂豆复合营养米线（皮）智能化加工技术研究及示范	毕节市农业科学研究所	通过
29	酒糟生产高纯度纤维素、半纤维素及木质素方法转化制备酒糟高蛋白饲料的示范与推广	贵州华清科维环境能源有限责任公司	通过

（来源：贵州省科学技术厅）

原文链接：[https://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg\\_73876/202408/t20240826\\_85476956.html](https://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg_73876/202408/t20240826_85476956.html)

 [2024年项目验收结果汇总表（31项）.xlsx](#)



# 食品科技

## 食品领域 2024 年中国农业农村重大新技术新产品新装备遴选形式审查结果公示

食品伙伴网讯 8月23日，中国农学会公示了2024年中国农业农村重大新技术新产品新装备遴选形式审查结果，其中，食品领域有123项成果，公示期为5个工作日。

食品领域 2024 年中国农业农村重大新技术新产品新装备遴选形式审查结果			
序号	推荐单位	成果名称	类别
1	潜江市水产技术推广中心	虾稻鳊立体模式养殖技术	新技术
2	潜江市水产技术推广中心	虾稻共作复合模式养殖技术	新技术
3	中国科学院东北地理与农业生态研究所	天然活性物质改善奶牛健康高效养殖关键技术及应用	新技术
4	华南农业大学	粮食产地智能干燥关键技术	新技术
5	河南省农村专业技术协会	芝麻收获机械化技术	新技术
6	河南省农业科学院	花生抗寒丰产增效关键技术	新技术
7	河南省农业科学院	新型植物基肉制品“高水分挤压法”高效制造技术	新技术
8	马关县农业农村和科学技术局、深圳市中恒国科信息技术有限公司	动物溯源信息化管理系统	新技术
9	新疆农垦科学院	新疆食葵提质增效技术	新技术
10	淄博华源新材料有限公司	基于硅钙钠系多孔结构育秧毯的高效水稻育秧新技术	新技术
11	中垦锦绣华农武汉科技有限公司	绿色高档优质稻虾稻1号	新技术
12	上海华维可控农业科技集团股份有限公司	设施作物智慧灌溉系统关键技术与装备	新技术
14	天津市水产研究所	智能工厂化“尾水零排放”鱼菜共生生产技术	新技术
16	中国水产科学研究院渔业机械仪器研究所	菜-鱼复合设施种养技术与模式	新技术
17	中国水产科学研究院渔业机械仪器研究所	深远海鱼类养殖高效作业智能控制技术	新技术
18	广东省农业科学院果树研究所	柑橘无病容器大苗种植技术	新技术

更多内容详见：[食品领域 2024 年中国农业农村重大新技术新产品新装备遴选形式审查结果公示](#)

文章来源：食品伙伴网

## 负载蜂胶乙醇提取物的壳聚糖与黄粉虫蛋白复合薄膜可延长水果的保鲜时间

近日，中国农业科学院蜜蜂研究所资源昆虫产品加工与功能评价创新团队制备了负载蜂胶乙醇提取物的壳聚糖与黄粉虫蛋白可持续活性食品包装材料，并探究了其在水果保鲜中的应用。相关成果发表在《碳水化合物聚合物(Carbohydrate Polymers)》期刊上。

目前石油基塑料的广泛使用造成了严重的环境污染和不可再生资源的枯竭，选择天然生物可降解聚合物取代石化基塑料已经成为研究的热点。壳聚糖(CS)作为一种天然可再生的阳离子多糖，由于其成本低且易于工业制备，被认为是生产生物基抗菌包装的最佳候选材料之一。然而，壳聚糖固有的局限性和单一的功能，如较差的机械性能和阻隔性能，限制了其广泛应用。黄粉虫作为首个获欧盟批准的昆虫类新资源食品，蛋白质含量丰富，且具有较好的乳化性、发泡性及凝胶性，但我们尚未发现黄粉虫蛋白(TMP)在活性食品包装中的应用。因此，本研究选择壳聚糖与黄粉虫蛋白结合制备活性食品包装材料。为了进一步提高复合膜的性能，特别是抗氧化和抗菌活性，我们选择将蜂胶乙醇提取物(PEE)添加到壳聚糖与黄粉虫蛋白复合膜中，以增强复合膜的功能活性，延长水果的保鲜期。

本研究以壳聚糖和黄粉虫蛋白为基质，开发了一种负载蜂胶乙醇提取物的可持续绿色抗菌食品包装材料，以提高易腐水果的货架期。结果表明蜂胶乙醇提取物的添加使复合膜具有优异的可见光透明度、力学性能、水蒸气阻隔性能、热稳定性、生物降解性能以及较强的抗氧化和抗菌活性，且随着其含量的增加而增强。此外，本研究制备的功能性复合膜可以有效延长草莓的保鲜期。因此，负载蜂胶乙醇提取物的功能性复合膜作为一种绿色活性包装材料，不仅拓展了水果采后保鲜方面的应用，而且探究了黄粉虫蛋白在食品包装行业具有广阔的应用前景。

(原文链接 <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2024.122445>)

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

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

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

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

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

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

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

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

QQ：2427829122

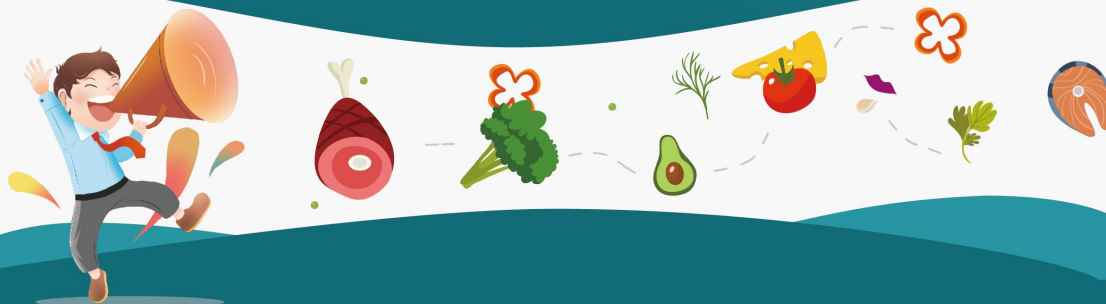
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

# 食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网  
www.foodMate.net

## 食品合规管理 体系建设系列服务



### 让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理  
体系建设

食品合规管理  
体系咨询

食品合规管理  
体系审核

食品合规管理  
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net



# 食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

## 证书化培训

### 【国家技能证书】

食品合规管理

### 【岗位技能证书】

食品安全管理师  
食品标签审核员  
供应商管理员

### 【专项技能证书】

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

## 品牌化会议

### 【品牌年会】

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

### 【行业交流会】

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

### 【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读  
新版GB28050 宣贯解读  
等等

## 标准化课程

### 【10W+分钟精品视频】

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

### 【区分岗位特性需求】

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

### 【互联网+助力人才培养】

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

## 定制化内训

### 【把脉企业问题】

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

### 【规避安全合规风险】

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

### 【讲师资源丰富】

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

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

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







### 质量管理服务

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

### 认证服务

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



### 食品安全合规服务

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

# 食品伙伴网展会推荐

## 预告 | 2024 年全国食品展会集结号：

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

### 2024 年会议及培训预告

全年可报	线上	<a href="#">“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）</a>
全年可报	全国	<a href="#">2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播</a>
全年可报	全国	<a href="#">食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全总监提升班” 培训的通知</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于“食品安全员” 培训的通知</a>
9 月 4-6 日	南京	<a href="#">2024 功能食品研发理论与实操高级培训班</a>
9 月 19-21 日	宁波	<a href="#">2024 新能源材料产业创新大会</a>
9 月 20-22 日	济南	<a href="#">基于 AI 的生物元件挖掘与改造专题培训班</a>
9 月 25-26 日	北京	<a href="#">2024 第六届食品安全与标准法规研讨会</a>
10 月 16-18 日	杭州	<a href="#">食品出口合规实操培训暨食品出口东南亚合规实操专项培训</a>
10 月 18-20 日	天津	<a href="#">2024 第二届高级酶工程与酶技术应用大会</a>
10 月 24-25 日	长沙	<a href="#">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</a>
11 月 6-8 日	上海	<a href="#">2024 功能食品产业大会</a>
12 月 15-15 日	北京	<a href="#">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</a>
3 月 1-4 日	琼海	<a href="#">2025 全球中医药品牌大会</a>

### 2024 年展会预告：

9 月 6-8 日	济南	<a href="#">海名·2024 第 10 届济南餐博会</a>
9 月 6-8 日	长沙	<a href="#">2024 年（第九届）中国国际食品餐饮博览会</a>
9 月 6-9 日	长沙	<a href="#">2024 第十六届湖南茶业博览会</a>
9 月 8-10 日	广州	<a href="#">2024 广州国际化工装备展</a>
9 月 10-12 日	济南	<a href="#">第二十二届中国国际肉类工业展览会</a>
9 月 13-15 日	昆明	<a href="#">2024 第二届云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会</a>
9 月 13-15 日	长春	<a href="#">2024 第 42 届长春食品糖酒会</a>
9 月 21-23 日	北京	<a href="#">2024 世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会</a>
9 月 21-23 日	北京	<a href="#">2024 北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会（WFC）</a>
9 月 21-23 日	郑州	<a href="#">2024 中国中部（郑州）食品加工与包装机械展览会</a>
9 月 25-27 日	广州	<a href="#">2024 中食展®（广州）暨广州国际食品食材展</a>
9 月 25-26 日	上海	<a href="#">第十九届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>

9月25-27日	广州	<a href="#">第10届广州国际渔业博览会</a>
9月26-28日	天津	<a href="#">第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">2024中国（西安）生物医药及技术装备展览会</a>
9月26-28日	西安	<a href="#">中国·西安生化仪器及实验室装备（耗材）展览会</a>
10月9-11日	上海	<a href="#">2024上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>
10月9-11日	北京	<a href="#">2024北京水展</a>
10月10-14日	厦门	<a href="#">2024中国厦门国际茶产业（秋季）博览会</a>
10月11-13日	成都	<a href="#">2024西南奶业大会暨展览会</a>
10月12-13日	南宁	<a href="#">2024第21届南方农资博览会</a>
10月13-14日	乌鲁木齐	<a href="#">2024第五届新疆国际畜牧业博览会</a>
10月17-19日	武汉	<a href="#">2024第9届中国国际烘焙秋季展览会（Bakery China Autumn）</a>
10月18-20日	天津	<a href="#">2024中国（天津）国际生物医药产业博览会</a>
10月21-23日	深圳	<a href="#">华塑展2024第18届深圳国际塑料橡胶工业展览会</a>
10月24-27日	上海	<a href="#">2024中国河蟹产业（上海）博览会</a>
10月25-27日	重庆	<a href="#">第十六届中国（重庆）国际火锅产业博览会暨重庆火锅节</a>
10月28-31日	上海	<a href="#">2024中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）</a>
11月1-4日	烟台	<a href="#">2024第十八届东亚国际食品交易博览会</a>
11月4-6日	杭州	<a href="#">第十七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会</a>
11月6-8日	深圳	<a href="#">2024深圳国际薄膜与胶带展（FILM &amp; TAPE EXPO）</a>
11月8-10日	厦门	<a href="#">全球海洋城市（厦门）食品博览会暨食文化交流大会</a>
11月12-14日	上海	<a href="#">2024上海国际绿色有机食品博览会暨中国品牌农业大会</a>
11月14-15日	北京	<a href="#">SBIC 2024北京合成生物产业大会</a>
11月15-18日	淄博	<a href="#">2024中国（淄博）国际食品产业链博览会暨首届淄博预制食品产业展洽会</a>
11月16-18日	广州	<a href="#">味动中国总展—第二十届中国调味品展</a>
11月18-20日	上海	<a href="#">包装世界（上海）博览会 Shanghai World of Packaging</a>
11月18-20日	上海	<a href="#">第十二届慕尼黑上海分析生化展（analytica China）</a>
11月20-22日	天津	<a href="#">2024天津国际糖酒及食品供应链博览会</a>
11月21-23日	北京	<a href="#">第22届北京国际医疗旅游展暨功能医学创新大会</a>
11月22-24日	临沂	<a href="#">2024第十九届中国（临沂）糖酒商品交易会</a>
11月22-24日	西安	<a href="#">2024中国（西安）国际糖酒食品博览会（秋季西安糖酒会）</a>
11月22-24日	武汉	<a href="#">2024第九届武汉国际电子商务暨数字贸易博览会</a>
11月28-30日	北京	<a href="#">2024中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会</a>
12月6-8日	义乌	<a href="#">2024中国（义乌）外贸工厂展览会暨跨境电商采购会</a>
12月6-8日	济南	<a href="#">CGE 2024中国食品礼盒（济南）展览会</a>
12月6-8日	郑州	<a href="#">ZZPACK 2024中国（中部）包装工业博览会</a>
12月15-15日	北京	<a href="#">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</a>
12月17-19日	武汉	<a href="#">2024年第二十四届中国食品农产品安全与实验室质量控制管理高峰论坛</a>

## 2025年展会预告：

2月21-23日	成都	<a href="#">2025第15届成都印刷包装产业博览会</a>
2月26-28日	广州	<a href="#">2025第十二届亚洲自助售货及智慧零售博览会</a>
3月2-4日	郑州	<a href="#">2025第十五届中国（郑州）塑料产业博览会</a>
3月7-9日	上海	<a href="#">2025上海国际日用百货（春季）博览会</a>
3月20-22日	武汉	<a href="#">2025第13届武汉国际科学仪器与实验室装备展览会</a>
3月21-23日	石家庄	<a href="#">2025北方奶业大会暨第七届河北国际奶业博览会</a>
3月27-29日	成都	<a href="#">2025第11届中国西部国际制冷展</a>

3月31-4月2日	北京	<a href="#">2025 中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
4月7-9日	深圳	<a href="#">2025 年深圳玩具展</a>
4月10-12日	青岛	<a href="#">2025 中国（青岛）畜牧业博览会</a>
4月18-20日	北京	<a href="#">2025 第二十一届北京国际烘焙展览会</a>
5月5-11日	天津	<a href="#">2025 中国·北方糖酒及食品展览会</a>
5月8-10日	重庆	<a href="#">2025 第12届重庆国际火锅食材用品展览会</a>
5月17-19日	长春	<a href="#">2025 东北儿童产业博览会暨中国（长春）儿童产业链全品类选品会</a>
5月27-29日	厦门	<a href="#">2025 厦门国际分析生化及实验室展览会</a>
6月12-14日	广州	<a href="#">2025 第33届广州国际大健康产业博览会</a>
6月24-26日	上海	<a href="#">2025 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

# 食品伙伴网食品商务中心

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

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

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[宝鸡六盘韵生物有限公司——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司市场部——食品添加剂](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[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](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

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

微信：15853573219

Tel: 0535-2154193



# 食品伙伴网食学宝

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

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

## 看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

## 我们的服务:

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

## 食学宝个人 VIP 包年服务

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

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

## 食学宝企业版

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

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

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

### **线上直播服务**

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

### **现场直播服务**

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

### **整合直播营销**

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

### **联系我们：**

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（微信同号）

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系：梅老师：13345164312（微信同号）

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系：丛老师：13345164586（微信同号）

电话：0535-2122281      邮箱：study@foodmate.net

# 食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<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](mailto:ctc@foodmate.net)

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

研发创新：<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】第九期肉类加工技术高级研修班

时间地点：9月24-27日 北京

培训简介：

研修班全面升级！采取理论实操相结合的教学形式，实操产品增加至5种：广式腊肠、猪肉脯、减脂鸡胸肉、午餐肉、高端肉粒肠。

培训亮点：

品类丰富，肉制品加工体系一站式掌握

资深讲师，多年肉类研究及开发经验

系统理论+经典工艺+爆品案例实操

授之以渔，知识全面，万变不离其宗

完成从原料-产品-市场的进阶，技术落地

活动联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/PP4xWF7aGS8pTYS9C\\_NKEw](https://mp.weixin.qq.com/s/PP4xWF7aGS8pTYS9C_NKEw)

#### 【线下】SEPA感官分析实操培训班——感官分析入门：掌握常用方法与技术

培训时间：2024年10月17-18日

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

培训内容：

专题培训1：走进感官分析的世界

专题培训2：感官分析技术方法与选择

专题培训3：感官分析在质量控制中的应用实操

专题培训4：感官分析在产品开发中的应用实操

专题培训5：感官经验交流&答疑会

活动联系人：

刘老师：15550410868（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/HOB3xtM0ri-bY14\\_vXY-yQ](https://mp.weixin.qq.com/s/HOB3xtM0ri-bY14_vXY-yQ)

#### 【12月·青岛】2024年第二期微生物法检测维生素实操培训

▲培训时间及地点：2024年12月3日-12月6日 山东·青岛

▲课程亮点：小班教学，理论和实操相结合；

▲主要内容：

1. 专题讲座：

维生素结果的计算及不确定度评定、维生素检测用标准菌株及标准溶液的管理和使用、维生素检测用培养基验收及应用技术、维生素检测的质量控制等。

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB 5009.210-2023 食品中泛酸的测定；

GB 5009.259-2023 食品中生物素的测定；

GB 5009.211-2022 食品中叶酸的测定；

GB 5009.285-2022 食品中维生素 B12 的测定：（第三法微生物法）

2.1 国标方法维生素检测的现场试验。按照学员实际要求，实操培训分小组进行，主办方提供标准菌株、质控样品及相关的试剂耗材，保证每位学员在老师的指导下亲自动手完成操作。

2.2 试剂盒微孔板法操作：学员在老师的指导下自行完成全部试验，并分析检测结果及原始记录结果报出，完成国标法和微生物法的比对报告。

2.3 主办方提供标准菌株，并现场讲授菌种的保存、传代及活化。

▲费用标准：3580 元/人，两人以上 3280 元/人。

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

### 【线上】SEPA 线上专题培训——感官实验设计与数据分析培训班

时间：2024 年 9 月

培训方式：线上直播

活动内容：

专题培训 1：感官实验设计与数据分析的重要性

专题培训 2：感官分析统计方法介绍

专题培训 3：感官评价员及小组的能力评估

专题培训 4：相关文献数据解读

案例讲解（配合软件 SPSS）

案例 1：两组配方应用效果比较

案例 2：使用响应面设计筛选最优配方

案例 3：评价员能力考核分析

案例 4：快速描述法 Napping 介绍

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/Kto7jXGbhoVTy6Hc6r0z8g>

### 【线上】消费者洞察：从感官测试到市场应用

培训时间：2024 年 10 月 31 日（1 天）

培训地点：线上直播（腾讯会议）

活动内容：

专题培训一：消费者研究的发展及研究新元素

专题培训二：消费者主观偏好及情绪测量方法理论及应用

专题培训三：以消费者为主导的产品客观量化方法理论及应用

专题培训四：什么是感官宣称？

活动联系人：

董老师：15550063916（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/SibSi8oItoNpdAi4hnX0zg>

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>

线上培训 · 研讨会 · 活动直播

### 【限时免费学】小麦粉质量指标检验

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1434&fuid=154861>

开课时间：2024年9月4日20:00

直播内容：

1. 加工精度检验
2. 水分、灰分含量检验
3. 脂肪酸值检验
4. 含砂量检验
5. 磁性金属物检验
6. 面筋含量检验

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：10-14期回看已上线

四、管理提升篇：第15-20期

第15期：如何带领车间做质量管理（9月15日晚8:00）

第16期：车间6s管理（9月21日晚8:00）

第17期：品质隐患点挖掘与改善（9月28日晚8:00）

第18期：恶意投诉和打假应对（10月13日晚8:00）

第19期：质量危机处理（10月19日晚8:00）

第20期：淡季保养和年度规划（10月26日晚8:00）

总结练习：汇总本期所学，交流学习心得，举行结业典礼。（11月2日晚8:00）

### 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](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](mailto:lxm@foodmate.net)

### 食品安全检测技术网络研讨会



时间：2024年9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

## 线下·培训·会议

### 研发与创新类：

#### 1、9月4日开班|2024功能食品研发理论与实操高级培训班，参观+双结业证！

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/RJFqV7Ha-NhOQPulwnK8Ug>

#### 2、【实操+讲解】加料不加价|卤煮底料、味碟、兑锅飘香技术培训班

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

##### 【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/sTKYlIKv6RPp38MgZ0b1NA>

#### 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9月12-13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：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/KePXA8kzMJqIG4awP76ahw>

#### 4、第九期肉类加工技术高级研修班

时间地点：9月24-27日 北京

培训简介：

研修班全面升级！采取理论实操相结合的教学形式，实操产品增加至5种：广式腊肠、猪肉脯、减脂鸡胸肉、午餐肉、高端肉粒肠。

培训亮点：

品类丰富，肉制品加工体系一站式掌握  
资深讲师，多年肉类研究及开发经验  
系统理论+经典工艺+爆品案例实操  
授之以渔，知识全面，万变不离其宗  
完成从原料-产品-市场的进阶，技术落地  
活动联系人：荆老师 13361384260（微信同号）  
活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/PP4xWF7aGS8pTYS9C\\_NKEw](https://mp.weixin.qq.com/s/PP4xWF7aGS8pTYS9C_NKEw)

## 5、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>

## 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/vdjZ3gv\\_SiJtN45KY0Y8KA](https://mp.weixin.qq.com/s/vdjZ3gv_SiJtN45KY0Y8KA)

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

课程亮点：  
小班教学，专项培训，理论和实操相结合  
系统讲授，实用性强，掌握全套技术  
资深讲师，企业技术服务经验丰富  
一站式培训，满足学员的不同需求  
配方技术全交付，可直接应用于终端产品  
报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）  
详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR\\_aXED\\_yWJNTnHUM7Q](https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q)

### 感官类：

下半年感官活动：<https://mp.weixin.qq.com/s/Y1vp-gUbXyYnvxIUF0beDg>

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

## 质量安全类：

### 1、【12月资阳】2024 川菜川调产业发展论坛

会议时间：2024年12月5-6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：<http://qms.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

### 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

支持单位：山东省食品质量促进会

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，10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、辅以品控能力测试题）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

颁发证书，实力提升岗位技能

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

联系我们：方老师 13356941975（同微信）

### 3、9月成都-体系内审员实操培训（新增文件编制内容）

时间地点：2024年9月26-28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/E-8Nlo0s43g9jY0IvH3EZw>

## 食品合规类：

### 1、2024 第六届食品安全与标准法规研讨会

主办单位：食品伙伴网

合作及赞助支持单位：招募中

会议时间：2024 年 11 月 20-21 日（会期两天），11 月 19 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：关注食安监管新趋势，聚焦标准法规新动向；探讨营养健康新路径，开拓资源应用新思路

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：

（一）监管新趋势专题

（二）标法新动向专题

（三）营养健康与创新专题

（四）新资源与应用专题

\*商务合作及发言投稿请联系会务组 18153529013

早报优惠：9 月 30 日前报名，可享受优惠价 2000 元/人；标准收费 2400 元/人

大会详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/CicLGGFVVGtBgD00rauv9Q>

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

### 2、2024 第五届进出口食品安全合规研讨会

会议时间：11 月 06-07 日

会议地点：上海

大会内容：围绕着国内外食品法规标准及监管要求，汇聚监管专家、标法专家及行业同仁现场进行主题发言，共同交流探讨进出口食品安全合规之道，帮助企业减少食品进出口合规风险。

标准费用：2600 元/人

团体报名：同一家单位 2 人及以上参会 2400 元/人；

详情链接：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=367>

报名咨询：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 16-18 日 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、【相约威海】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 09 月 18-20 日（18 日下午报到）

▲会议地点：山东·威海·华夏大酒店

▲部分会议内容

《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

食品农产品安全快检技术标准化研究进展、标准物质在农兽药残留分析中的质量控制与应用

GB 31658.22-2022《食品安全国家标准 动物性食品中 $\beta$ -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》标准应用及兽残检测结果的判定

▲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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/GE34y6Nd-syYKLTHKPimjQ>

▲报名咨询：郭翠艳：13361324795（微信同号）

#### 2、【企业游学】2024 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 09 月 25-27 日·西安

▲内容概况：

1. 我国羊乳等特种乳行业未来的发展趋势
2. 乳制品企业检测实验室认证认可要点解析
3. 婴幼儿配方乳粉生产企业体系检查指南
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. 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
6. 羊乳粉中元素检测质量控制分析
7. 实验室运营管理与二维液相色谱的应用
8. 乳及乳制品中塑化剂检测技术的研究
9. 羊乳等特种乳其真实性分析方法的研究
10. 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
11. 议题待定
12. 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
13. 乳制品生产环境和包装材料微生物采样监测关键点解析

▲会议亮点：西安百跃羊乳集团有限公司参观游学

▲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5人以内）；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/XbTtvh0K1qZ\\_E70L1GAIsg](https://mp.weixin.qq.com/s/XbTtvh0K1qZ_E70L1GAIsg)

▲报名咨询：汤老师 13361324959（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）。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/Y9d\\_A3xbWvaFiAXyXTE1Hg](https://mp.weixin.qq.com/s/Y9d_A3xbWvaFiAXyXTE1Hg)

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

### 培训：

#### 1、【微生物实训】2024年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

第128期食品微生物实操培训班 09月07-10日杭州

第129期食品微生物实操培训班 10月19-22日南京

第130期食品微生物实操培训班 11月02-05日重庆

▲课程亮点：

小班教学，理论和实操相结合；

学员采用真实样品（部分样品加入标准菌种）进行实际检测操作。

▲主要内容：

依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准GB4789，进行实际操作培训。

基础操作包含但不限于培养基配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离，显微镜的使用，革兰氏染色观察，生化反应试验等。

▲培训费用：2500元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/dFicHgVaLuY5Vo3iB0sZcw>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

#### 2、微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲主要内容：

1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析；

2) 微生物能力验证样品的保藏、检测；

3) 标准菌株的活化、传代与使用；

4) 标准菌株的保藏方法及注意事项；

5) 培养基的验收（性能测试、性能评价和结果分析）及注意事项；



6) 培养基的配制、使用及注意事项;

7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

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

### 各种活动, 欢迎参与

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

参赛应用方向:

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

参赛对象:

食品、调味品行业研发技术人员

院所专家及高校师生

对食品、调味品感兴趣的自由从业者

活动联系人: 王老师 13370945482 (微信同号)

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

#### 【LIMS】实验室信息管理系统服务

Food-LIMS 实验室信息服务系统 (<http://www.foodlims.net>), 服务于食品及相关行业企业实验室及具有检测业务的检测机构, 为食品检测的实验室量身打造适合自身检测特点的实验室信息服务系统。

系统采用模块化设计。系统包含了检测流程管理、资源管理、信息服务等功能模块, 采用全新、可拓展的框架结构, 每一模块皆可独立运行, 以用户体验为核心、系统稳定为宗旨, 考虑每个客户的特殊性定制手机端、电脑端通用的实验室信息管理系统。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/I8srXadd0IsMrSFdFvrGtw>

▲详情咨询: 杨老师 18905354956 (微信同号)

#### 【仪器耗材】食品实验室仪器设备全链条服务

合作咨询: 0535-2129198, 18906457159 (微信同)

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/IGsKuFSPQx9itzF33Lip5A>

### 食品检测服务:

#### 【限时免费】20 个免费名额先到先得! “你送我检” 果蔬公益检测活动

▲详情介绍: 食品伙伴网联合国家果蔬及加工产品质量检验中心开展服务企业免费公益检测活动, 为果蔬企业、合作社提供基本品质指标免费检测服务; 农药残留、香气成分特惠检测服务; 食品安全国家标准、检验检测人员技能提升、创新券等惠农政策免费咨询服务。

▲详情连接: [https://mp.weixin.qq.com/s/oPH\\_xFMAazEfcViQdM4D6Q](https://mp.weixin.qq.com/s/oPH_xFMAazEfcViQdM4D6Q)

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

#### 【检测活动】2024 水质检测套餐优惠活动

▲详情介绍: 食品伙伴网推出 2024 水质检测套餐优惠活动, 活动涵盖 10 个水质检测套餐, 全面满足广大客户的个性化需求。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/H0h6DvtTpz41qt0IotD6Lg>

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

#### 【检测活动】食品保质期测评服务

▲详情介绍: 食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理, 协助企业有效评估产品的保质期。

▲详情连接: <https://mp.weixin.qq.com/s/KGTgmKXf9i3M1wR7PsUo8Q>

▲报名咨询: 宋老师 15688560161 (微信同号)

### 【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲详情介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/xTlJps1Dksr5dudMybzHKg>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 【检测活动】营养成分表检测团购

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

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

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 【宠物食品】基础知识+检测团购

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

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-f6xtbSriNloe471xBP62A>

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 备受关注的核辐射检测来了

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

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

▲报名咨询：宋老师 15688560161（微信同号）

### 能力验证和比对：

#### 1、【国际能力验证】乳制品检验国际能力验证

▲详情介绍：

食品伙伴网联合 LGC AXIO 中国团队推出乳制品检验国际能力验证。

LGC 深耕国际能力验证领域多年。其中运营的净含量计量检验国际能力验证，专为提高获 UKAS 认可（CNAS 互认），提供多个食品基质。

为了满足广大实验室对于提升乳制品检验这一需求，LCC AXIO 能力验证提供乳制品中蛋白质、脂肪、滴定酸度、能量、饱和脂肪酸、氯化钠、钠、水分、pH、胆固醇、钙、乳糖、灰分、毒素、抗生素等一系列项目。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

#### 2、【限时免费】2024 年限时免费实验室间比对项目

▲详情连接：<https://mp.weixin.qq.com/s/qUMXVuJBqXYq6S-gCSw-eA>

▲比对项目：兽残、重金属等多项目

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）

#### 3、【能力验证】2024 年度能力验证计划

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

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

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

#### 4、【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

烟台联食检测科技有限公司是食品伙伴网旗下子公司，作为中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者，

具有丰富的实验室间比对和能力验证实践经验。烟台联食检测科技有限公司实验室间比对采取“分发样品→实验人员检测→数据分析→通过发证”的模式，使参加人员掌握实验室检测的正确操作技能、检测方法关键控制点，提高检测结果的准确性。

▲年度计划详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/uAFNf72axJh-cF73U7CI1Q>

▲比对项目：

微生物：菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核增生李斯特氏菌、蜡样芽胞杆菌等。

理化：酸价、过氧化值、蛋白质、水分、脂肪、TBHQ、溶剂残留、脂肪酸组成等。

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

## 5、【全国大赛】2024 年度粮油实验室间比对暨 2024 年度全国粮油检测大赛

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

▲比对项目：

粮食项目：粮食水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定

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

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

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

## 高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a0AyEJQuin5Uwq02vKz98A>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

## 学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

# 食品伙伴网食品人才中心

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

## 企业用户享受的服务：

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

## VIP 企业会员服务通道

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

## 最新招聘信息推荐

[安徽翹歌食品科技有限公司](#)

[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](#)

[贵州湄潭茯菴食品开发有限公司](#)

[福建科利隆食品有限公司](#)

[湖北顾大嫂食品有限公司](#)

[东莞市永益食品有限公司](#)

[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](#)

## VIP 企业招聘：东莞市永益食品有限公司

永益食品创始人于 1983 年从事食品行业，于 1995 年在东莞正式注册成立东莞市永益食品有限公司，30 多年来，永益始终铭记“为社会提供高品质的安全健康食品”之使命，一路发展成为中国调味品行业品质安全与健康的典范。目前，永益食品旗下产业包含：调味品、物业投资、金融资产管理等多个领域。

公司自成立以来，一直坚持以市场为导向，主要生产：凤球唛番茄调味酱、番茄沙司、鲍鱼汁、鸡精、鸡粉、胡椒粉等系列调味名品及鸿禧牌食用油。同时，始终坚持科学创新的发展理念，公司先后与国内多所大学、烹饪学

校、食品研究所建立了良好而长期的产、学、研合作关系，拥有专业的研发检测中心（内设亚太酒店协会调味品研发中心）。

物美价廉的产品和良好的售后服务让永益食品赢得了广大消费者的信赖与喜爱。公司在江苏、宁夏设有分厂，在甘肃、山西、安徽、福建等地设有 OEM 加工中心，在全国各地市设有 50 多个办事处，特约经销商三千多家，营销网络不仅覆盖中国，更出口到东南亚等沿线国家。

**招聘页面:** <http://www.foodmate.cn/com-973249/>

### **1、生产经理/总监（泗阳）** <http://www.foodmate.cn/job/show-17915.html>

15000-20000 元/月

职位描述

- 1、本科以上学历，45 岁以内；
- 2、五年以上食品行业管理经验，熟悉工厂的生产运作和管理；
- 3、精通生产流程，具有很强的管理、组织、协调及沟通能力。

岗位职责：

- 1、指导、协调，监督和检音下属按规定的职责和程序工作；
  - 2、生产人力资源的统筹安排，人员的培训；
  - 3、安全生产制度的制订和执行，保障生产安全；
  - 4、完善管理制度，并监督有效执行；
  - 5、生产计划合理性的监督检查、协调，确保生产计划及时完成；
  - 6、负责生产成本控制，组织进行生产改进，平衡生产用电，用水、用汽，并对投入产出进行分析，合理降低生产成本；
  - 7、生产部各车间、部门工作计划落实，工作的支持和问题的解决，确保执行到位、沟通有效。
- 工作地点江苏宿迁市 泗阳县经济开发区文城东路 299 号

### **2、调味品研发经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-17913.html>

职位描述

- 1、统招本科及以上学历，食品及相关专业毕业，45 岁以内；
- 2、从事中大型食品调味品企业（复合调味酱类、复合调味汁类、复合调味粉类等）同岗位研发或技术工作 5 年以上；
- 3、熟悉国家食品法律法规相关要求，熟悉调味品研发流程，掌握调味品中复合调味品产品的产业化生产工艺；
- 4、有较强的独立开发经验，上市产品项目经验者优先；
- 5、性格开朗、思维活跃，沟通能力强，具有较强的创新思维和团队协作能力。

岗位职责：

- 1、根据公司战略规格需求，制定相应产品研发方案，组织实施新品的开发；
- 2、负责复合调味品产品的研发、技术和管理工作，完成开发的产品中试、批量生产工作；
- 3、协助上级从事研发、技术、工艺等各项流程的标准化工作梳理和落地；
- 4、协同生产、营销等团队，对新开发产品进行跟踪改良，提升产品的品质；
- 5、协助对内部人员的管理、指导以及技术支持，提供相关产品技术培训。

工作地点广东东莞市 广东省东莞市厚街镇汀山科技园永益食品有限公司

### **3、品质工程师** <http://www.foodmate.cn/job/show-17912.html>

8000-10000 元/月

任职要求：

- 1、本科学历，两年工作经验，食品相关专业。
- 2、熟悉品质系统运作及品管手法的运用。
- 3、熟悉 ISO9001，ISO22000，HACCP。



4、思路清晰，理解力强，了解食品工厂质量审核工作，能独立完成工厂的核查和整改工作。  
岗位职责：

- 1、对来料检验或品质稽查进行技术指导；
- 2、对来料、半成品及成品质量标准的制订和执行情况的监督；
- 3、新原料、新产品及计量方面试验方法的设计与执行；
- 4、参与供应商供货质量的评估；
- 5、参与新产品、新材料及新工艺的验证并对使用情况进行跟踪；
- 6、客诉的处理跟踪和检查，对改善效果进行验证；
- 7、指导和推动统计技术在质量管理中的运用；
- 8、其它质量工作。

工作地点广东东莞市 广东省东莞市厚街镇汀山科技园永益食品有限公司

#### 4、食品安全主任 <http://www.foodmate.cn/job/show-17916.html>

10000-15000 元/月

职位描述

- 1、熟悉相关的食品安全的法律、法规、标准等；
- 2、熟悉 ISO22000、ISO9001、HACCP 等体系，并能够熟练的应用；
- 3、熟悉食品的相关危害，开展食品安全危害分析，建立相关的预防控制措施；
- 4、具有较强的沟通协调能力，工作认真，吃苦耐劳；
- 5、具有良好的道德修养，责任感强；
- 6、有食品企业质量管理工作经验优先。

工作地点广东东莞市 广东省东莞市厚街镇汀山科技园永益食品有限公司

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576



企业招聘客服-徐经理 13375354593

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



# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话: 0535-2129198

联系人: 李经理 15314471282 (微信同号)

王老师 18106384450 (微信同号)

郑老师 15318652010 (微信同号)

邮箱: mall@foodmate.net

QQ: 859605577

248221338

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话：0535-2154193

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

9月4日开班 | 2024 功能食品研发理论与实操高级培训班 参观+双结业证 嘉宾已确定

【通知】SEPA 感官分析实操培训班 系列课程

培训内容更新，实操升级 | 第六期复合调味料包（卤煮专题）加工技术培训班

写文章，赢奖品！“功能食品”有奖征文开始啦！

## 热门分享：

“三新食品”与食药物质常见问题解析—卫健委风险评估中心网站  
市场监管总局办公厅关于印发 62 项《食品安全风险管控清单》的通知  
地黄、麦冬、天冬、化橘红获批食药同源，简化流程或将是未来趋势  
从 FC、NFC 到 HPP 果汁，它们有什么区别？  
质量、研发、生产、工艺间的矛盾冲突，真的无法解决吗？  
烘焙冷加工车间卫生要求  
食品车间工作服的选择和管理  
面包车间种面工序作业指导书  
SQF-食品安全规范-食品制造 第 9 版

## 热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 31：猪猪品质骨架调整。再掀波澜！  
食品经营许可证过期怎么办  
豆腐柴被间接认定是食品原料案例？  
市场监管总局办公厅关于印发 62 项《食品安全风险管控清单》的通知  
商品条码扫描显示无信息  
货车拉烂苹果到一果汁厂，厂商称原料不良率过高会退回，市监局：已取样送检  
地黄，化橘红  
每 100g 锅巴含 2 颗咸蛋黄可以在包装上做为宣传标语吗  
初级农产品、食用农产品、预包装产品的权威及区别说明  
进口牛肉都是草饲的，这怎么证明？  
净含量标识问题  
销售产品可以没有委托商吗？只写生产商。  
公司是糖果分装工厂，只有分装资质，没有自己的实验室，需要每批产品出厂检报告吗  
想咨询一下，运动营养食品里面可以添加赖氨酸吗？  
速冻食品编制危害控制计划时速冻要作为关键控制点吗？  
关于产品标签生产日期问题  
咖啡固体饮料里没有奶粉，用牛奶冲调，产品标签上可以写拿铁吗  
米酒分类：米酒（醪糟）在 GB 2760 里面属于哪一类？  
小麦蛋白粉属不属于小麦粉或者谷朊粉的等效名称  
有认识广东省食品安全标准审评专家吗，帮忙推荐下  
实习生可以作化验员吗？

饮料包材问题

面包烘焙类产品，以后是长保好，还是短保好啊？？

今年月饼都生产了吧，大家遇到什么问题了吗？

检测了钠为 1.44 毫克，营养成分表是不是可以直接标 0

品控和生产怎么能愉快的把活干了

强调复合配料中的配料怎么标识添加量

紧急放行比例有规定吗？

普通食品的出厂检验取样应该采取什么方案？

食品工厂电线槽的安装要求

冷加工糕点涨包，未检出微生物！！

有木有食品车间照度相关的标准

关于出厂检验抽样的数量和留样保存期的问题

致病菌杀死温度和时间

食品研发中如何进行配方的研发和优化？

鱼糜制品的丸子生产过程中出现部分不浮

怎么让细粉附着在圆粒型的茶叶上

黄桃罐头预煮后进冷却时，很多表皮出现发黑现象是什么原因？

花椒随时间放置，其挥发油的含量越来越高是什么原因？

关于鱼肉鸡肉薯片的研发求问

生产的碱水面包，表面容易长霉

液体小条包水浴杀菌后如何烘干

关于红糖跟糕点发酵的问题

在线等... 这样标注会不会被打假？

复配增稠剂标识问题

微生物灭菌，多少度

产品里面含有多少黑松露能检测出来

水产磺胺和猪肉磺胺的测定

如何成为质量经理

今天被员工的一句话给逗笑了

不被理解的行业

实习生不加班辞退打赢 5 场官司

干好了有钱赚干不好赚健康，大家知道是什么工作吗？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

# 食品网刊广告合作

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

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

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

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

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

# 食品伙伴网 网聚食品人

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

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

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

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

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

## 食品伙伴网-北京:

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

## 食品伙伴网-上海:

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

## 食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市历下区新泺大街 1699 号云数中心 2 号楼 405 室  
电话: 0531-82360063  
邮箱: [jinan@foodmate.net](mailto:jinan@foodmate.net)

## 食品伙伴网-烟台:

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



# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫





休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流