

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 36

总第970期

2023-09-19

2023年9月中国出口韩国食品违反情况  
(更新至9月17日)

答复|三七粉是否属于农产品?

《企业标准化促进办法》公布  
自2024年1月1日起施行

中国消费者咖啡因认知调查：  
过半消费者不知道茶中含咖啡因

食品行业一周舆情信息汇总 (2023. 09. 11-09. 17)

食品伙伴网出品



# 食品网刊



## 中国食品

维生素知多少

答复|三七粉是否属于农产品?

快看看您的企业标准是否需要修订

判了!科尔沁区首个终身从业禁止令!

广东检出 17 批次不合格食品,涉及微生物污染、农兽药残留、食品添加剂等问题

销售特定全营养配方食品有了新规定

苏消有话讲 | 新鲜事!预制菜进入线下餐厅?

食品行业一周舆情信息汇总(2023.09.11-09.17)

中国消费者咖啡因认知调查:过半消费者不知道茶中含咖啡因

深圳一顾客称烤肉时流出粉色奶油状液体,商家:这是血水,属正常现象……最新通报!

## 国内预警

《企业标准化促进办法》公布 自 2024 年 1 月 1 日起施行  
国家食品安全风险评估中心关于公开征求特殊膳食用食品中氨基酸管理公告的意见

市场监管总局关于印发《经营者集中反垄断合规指引》的通知  
市场监管总局办公厅关于做好 2023 年中秋国庆期间食品安全工作的通知

## 国际食品

泰国海鲜有望获得更多中国市场份额

联合国粮农组织食品价格指数 8 月回落

12 家俄罗斯渔业实体获得对华出口资质

首批马来西亚菠萝蜜本周末运抵中国

2023 年前 8 个月越南大米出口创下纪录

尼加拉瓜禁止对华出口牛肉中使用“瘦肉精”

## 国际预警

我国出口棒棒糖在意大利被扣押

俄罗斯对我国某食品生产企业产品实施进口禁令

日本通报我国出口冰皮月饼和冷冻桃子等产品不合格

欧盟通报我国出口松花蛋铜超标

2023 年 9 月中国出口韩国食品违反情况(更新至 9 月 17 日)

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2023 年第 37 周)

## 食品科技

蜂王浆品种溯源鉴别技术取得新进展

食品领域 2023 年度第一批广西科技成果转化项目公示

研究揭示环指蛋白 20 促进猪快肌纤维形成的分子机制

中国农业科学院质标所系统阐述牦牛肉和牦牛奶识别与溯源科研进展

# 中国食品 维生素知多少

**食品伙伴网讯** 现如今，市场上各种各样的维生素产品让人应接不暇，维生素作为人体必需的微量营养素，广泛存在于普通食品、保健食品和特殊膳食用食品等各类食品中，那么，常见的维生素如何分类？国家对各类食品中维生素应用有什么规定呢？以及各类食品中维生素功能有何不同？食品伙伴网整理了相关内容，供大家参考。

一

## 维生素的概念及分类

根据推荐性国家标准《食品工业基本术语》（GB/T 15091-1994）和 WS/T 578 系列标准《中国居民膳食营养素参考摄入量》中的要求，维生素是指促进生物生长发育，调节生理功能所必需的一类低分子有机化合物的总称。分为脂溶性维生素和水溶性维生素。

脂溶性维生素是溶于有机溶剂而不溶于水的一类维生素，包括维生素 A、维生素 D、维生素 E 及维生素 K。脂溶性维生素吸收后与脂蛋白或某些特殊蛋白质结合而运输，可在体内贮存，排泄缓慢，如果摄入过多，可引起蓄积性中毒。

水溶性维生素是能溶于水的一类维生素，包括维生素 B 族（维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、泛酸、叶酸、烟酸、胆碱、生物素）和维生素 C。水溶性维生素在体内滞留的时间只有数小时，须每天补充，但也要把握好适量、适时和适度食用的原则。

二

## 维生素的应用依据及功能

### 1. 在普通食品中应用

在普通食品中，根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），维生素作为食品添加剂使用，有面粉处理剂、抗氧化剂等功能。为了保证食品加工能够顺利进行，维生素也会用来作为食品工业用加工助剂。例如，B 族维生素在发酵工艺中作为发酵用营养物质。

根据原卫生部关于《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2012）问答的内容，对于部分既属于营养强化剂又属于食品添加剂的物质，如维生素 C、维生素 E 等，如果作为食品添加剂使用，则应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的要求。如果以营养强化为目的，其使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）的规定，营养强化剂在食品中的使用范围、使用量应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）附录 A 的要求，允许使用的营养强化剂化合物来源应符合附录 B 的规定。

所以，在普通食品行业，维生素作为食品添加剂、食品营养强化剂或食品工业用加工助剂使用，主要功能分别是改善食品的物理或化学性状、增加食品的营养成分（价值）以及保证食品加工能顺利进行。

更多内容详见：[维生素知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

### 咨询内容：

您好，请问三七研磨成三七粉是属于农产品还是中药饮品，是否可以散装销售呢

### 答复内容：

您好！您咨询的问题已收悉，现回复如下：

卫生部公布的《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》中，对药食同源物品、可用于保健食品的物品和保健食品禁用物品做出具体规定。三七药材是在《可用于保健食品的物品名单》，不在《既是食品又是药品的物品名单》，因此不能作为食用农产品销售，也不能作为食品原料进行加工制作成食品经营。

感谢您对我局工作的支持与理解！

2023年9月10日，市场监管总局发布《企业标准化促进办法》，2024年1月1日起施行，原《企业标准化管理办法》同时废止。《企业标准化促进办法》在企业标准制修订和公开方面提出了新的要求，很可能影响企业目前正在使用的企业标准。新规生效后，对于不符合新规的企业标准，将面临整改或通报，甚至被强制废止。食品伙伴网在下文做一些简要介绍。

### 一 鼓励执行推荐性标准及制定高于推荐性标准相关技术要求的企业标准

《企业标准化促进办法》明确鼓励企业执行推荐性标准。目前食品安全国家标准和食品安全地方标准的规定是基于食品安全的底线，推荐性标准进一步对产品的质量提出要求，因此鼓励企业采用推荐性标准。

企业生产产品和提供服务没有相关标准的，应当制定企业标准。同时，制定企业标准应当符合法律法规和强制性标准要求。

为促进企业标准的高质量和高水平发展，鼓励制定高于推荐性标准相关技术要求的企业标准，支撑产品质量和服务水平提升。

### 二 企业标准应明确试验方法、检验方法或者评价办法

《企业标准化促进办法》明确企业制定的产品或者服务标准应当明确试验方法、检验方法或者评价方法。如果企业使用中的企业标准没有相关内容的，应该依据这一规定修订企业标准。同时《企业标准化促进办法》中也明确，企业标准中明确的试验方法、检验方法或者评价方法没有国家标准、行业标准或者国际标准的，企业可以自行制定相关方法。需要注意的是，企业应确保自行制定的相关方法的科学性、准确性和可靠性。

### 三 企业标准应公开的必要内容

《企业标准化促进办法》明确企业应当公开其提供产品或者服务所执行的标准的编号和名称。对于制定企业标准的，应当公开产品、服务的功能指标和产品的性能指标及对应的试验方法、检验方法或者评价方法。相对于《中华人民共和国标准化法》，试验方法、检验方法或者评价方法是新的要求公开的内容。

法律、法规、强制性国家标准对限制商品过度包装另有规定的，企业应当按照有关规定公开其采用的包装标准。

为保障消费者的知情权和选择权，促进企业标准高质量发展，《企业标准化促进办法》要求公开的功能指标和性能指标项目少于或者低于推荐性标准的，还应在自我声明公开时进行明示。这也是相较于《中华人民共和国标准化法》更进一步的要求。比如，GB/T 22474-2008《果酱》规定果酱产品可溶性固形物 $\geq 25\%$ ，如果制定的企业标准中没有此类指标或指标低于GB/T 22474-2008的要求，企业应在自我声明公开中明示这一点。

对于委托加工生产产品的，明确由委托方完成执行标准信息的自我声明公开。

更多内容详见：[快看看您的企业标准是否需要修订](#)



食品是人民群众生活中最基本的必需品，食品是否符合安全标准与人民群众的身体健康和生命安全息息相关。近日，通辽市科尔沁区人民法院宣判了被告人赵某某生产、销售不符合安全标准的食品案，依法判处赵某某有期徒刑并处罚金的同时，判令赵某某自刑罚执行完毕之日起终身不得从事食品生产经营活动。这是科尔沁区首个终身从业禁止令，对震慑食品安全犯罪、维护人民群众“舌尖上的安全”具有重大意义。

### 案情回顾

2022年5月至10月期间，被告人赵某某在通辽市科尔沁左翼中旗舍伯吐镇租赁冷库，收购大量死因不明的牛的头、蹄、内脏等牛下货，雇佣刘某清洗牛下货，煮制牛内脏，并使用双氧水对煮熟的牛内脏浸泡漂白，切碎添加牛肉香精。随后，赵某某以明显低于市场的价格将牛下货出售给辽宁省抚顺市清原满族自治县的王某某，由贺某负责运送。在上述时间段，赵某某共计向王某某销售来源不明的牛下货、牛头等15次，其中牛头、蹄、内脏等全套下货286套，牛头、蹄、内脏、骨头等25吨。王某某通过微信转账方式直接或通过贺某，向赵某某转账支付货款共计282071元。2022年10月6日，公安机关在科尔沁左翼中旗舍伯吐镇赵某某冷库中查获牛下货119套，经称重共13.12吨。经对扣押的牛下货中随机抽取两份冷冻牛肝样品进行检验，结果为抽取样品中所含磺胺类、地塞米松项目超出《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》标准要求。

被告人赵某某的犯罪行为侵犯了国家食品卫生管理制度和公民的生命权、健康权，检察机关在请求本院以生产、销售不符合安全标准的食品罪追究赵某某刑事责任的同时，依法向本院提起附带民事公益诉讼，请求本院判令赵某某在《通辽日报》发表声明，公开赔礼道歉。

### 裁判结果

科尔沁区人民法院以“3+4”（三名审判员+四名人民陪审员）的模式组成7人合议庭，于2023年6月20日、2023年7月13日两次公开开庭审理了本案。本院经审理后认为，被告人赵某某生产、销售不符合食品安全标准的食品，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病，其行为构成生产、销售不符合安全标准的食品罪，应受刑罚处罚。被告人赵某某生产销售不符合安全标准的食品，情节恶劣，根据其犯罪情况及预防再犯罪的需要，应适用从业禁止规定，禁止其从事食品生产经营管理工作。被告人赵某某的犯罪行为，侵害了不特定多数公民的知情权和健康权，损害了社会公共利益，应承担民事侵权责任。被告人赵某某的行为侵害的是不特定群体共同的利益即社会公共利益，应在具有相应影响力的公开媒体上进行道歉。2023年7月14日，判决被告人赵某某犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处有期徒刑四年六个月，并处罚金人民币六十万元；禁止被告人赵某某自刑罚执行完毕之日起终身不得从事食品生产经营活动；责令被告人赵某某在本判决生效后十日内在《通辽日报》刊登公告，向社会公众赔礼道歉。

### 以案说法

民以食为天，食以安为先。科尔沁区人民法院郑重提醒：畜禽养殖户在畜禽出现疾病时，要及时找兽医及相关医疗部门救治，发现病死或死因不明的畜禽后，要及时向当地动物检疫部门报告，严禁出售、转让、抛弃，也不得私自宰杀、剥食，应在符合动物防疫条件的地方进行无害化处理。食品行业从业者绝不能抱有侥幸心理，为牟取非法利益触犯法律红线，终将得不偿失。广大消费者切莫贪图便宜，应在正规商店、市场购买肉类产品。下一步，科尔沁区人民法院将坚决贯彻习近平总书记关于食品安全“四个最严”的要求，立足审判职能，以“零容忍”的态度从严打击食品安全领域犯罪，坚决抵制“病从口入”，切实保障老百姓“舌尖上的安全”！

**食品伙伴网讯** 9月12日，广东省市场监督管理局发布2023年第27期通告，通报不合格食品17批次，检出微生物污染、农兽药残留、重金属污染、食品添加剂超限量超范围使用及其他指标等问题。

### 3 批次食品检出微生物污染问题

3批次食品检出微生物污染问题，分别为中山市小榄镇胡永青包装食品商店销售的标称汕头市贝之选食品有限公司生产的松茸菇土鸡粥，霉菌不符合食品安全国家标准规定；广州市花都区新华郑隆百货商店销售的标称东莞市广香食品有限公司生产的阿妹奶茶奶茶口味雪糕，大肠菌群不符合食品安全国家标准规定；东莞市虎门淇祥食品经营部销售的标称湖南浏磷食品有限公司生产的老绿豆冰棍，大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后会腐败变质，失去其食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。检出大肠菌群，是有被致病菌（如沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。大肠菌群超标的原因可能是由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，或产品储运条件不当而导致。

### 3 批次食品检出农兽药残留问题

3批次食品检出农兽药残留问题，分别为湛江开发区昌大昌超级购物广场有限公司销售的竹丝鸡，氯霉素不符合食品安全国家标准规定；云浮市云城区洽钿水产品档销售的皖鱼，孔雀石绿不符合食品安全国家标准规定；汕头市陈厝合综合市场谢悦平销售的泥猛鱼，氯霉素不符合食品安全国家标准规定。

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。鸡肉中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食物，将会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

### 4 批次食品检出重金属污染问题

4批次食品检出重金属污染问题，分别为深圳市龙华区香乐家粮油商行销售的干裙带菜，铅（以Pb计）不符合食品安全国家标准规定；江门市蓬江区庆达食品贸易行销售的干海带片，铅（以Pb计）不符合食品安全国家标准规定；

相关报道：[广东检出 17 批次不合格食品，涉及微生物污染、农兽药残留、食品添加剂等问题](#)

文章来源：食品伙伴网

6月15日颁布的《食品经营许可和备案管理办法》（市场监管总局令第78号），对销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品明确了新要求，向医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的经营企业，应当取得食品经营许可或者进行备案。

根据《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB29922-2013），特殊医学用途配方食品（以下简称“特医食品”）是指为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成、供1岁以上人群食用的配方食品。特医食品必须在医生或临床营养师指导下，单独食用或与其他食品配合食用，分为全营养配方食品、特定全营养配方食品和非全营养配方食品。

特定全营养配方食品是指可作为单一营养来源能够满足目标人群在特定疾病或医学状况下营养需求的特医食品。常见的配方有肿瘤、糖尿病、肾病、肝病、难治性癫痫、呼吸系统疾病、肌肉衰减综合症、创伤、感染、手术及其他应激状态、炎性肠病、食物蛋白过敏、胃肠道吸收障碍、胰腺炎、脂肪酸代谢异常、肥胖、减脂手术等13种。

特定全营养配方食品较其他特医食品监管更加严格。企业申请特定全营养配方食品产品注册前必须完成不少于100例病人的临床试验；国家对包括特定全营养配方食品的特医食品实施产品注册管理；各地方市场监管局对企业实施生产许可管理，企业取得生产许可证后方可生产；特定全营养配方食品广告要求按照处方药广告管理，其他类别的特医食品广告按非处方药广告管理；特定全营养配方食品只能通过医疗机构或者药店零售企业向消费者销售，不能进行网络销售；医疗机构、药店零售企业销售特定全营养配方食品的，不需要取得食品经营许可或备案，但应当遵守《食品安全法》及其实施条例关于食品销售的规定。这次《食品经营许可和备案管理办法》又新增规定，向医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的经营企业，应当取得食品经营许可或者进行备案。

截至目前，市场监管总局批准了一款特定全营养配方食品，即特殊医学用途肿瘤全营养配方食品，其具体信息可到国家市场监督管理总局特殊食品信息查询平台查询，查询地址：<http://ypzxs.gsxt.gov.cn/specialfood/#/food>，点击“特殊医学用途配方食品注册”，在“高级查询”的“产品通用名称”查询“特殊医学用途肿瘤全营养配方食品”即可。



近日，有关预制菜的消息不断映入眼帘，“线下餐厅也用预制菜了”、“预制菜进校园”……

### 什么是预制菜？

根据中国烹饪协会发布的团体标准，是“以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。”

消费者通常理解为预制菜是预先制作好的菜，区别于现做的菜，并因此对预制菜略有微词，如口味单调、口感不佳、食品添加剂问题、营养单一等。

此前，省消保委就预制菜开展线上调查，发布了《预制菜消费调查报告》。调查发现预制菜存在以下问题：

一是产品质量有待提升。部分消费者反映食材不新鲜、多油多盐等现象。

二是产品口味需要提升，仅有三成左右消费者认为预制菜口味超过预期。

三是预制菜信息标注不全，容易使得消费者产生误解。

四是消费者购买预制菜的主要渠道为线上，但是物流配送慢、没有冷链运输及提货提不到等问题时常困扰消费者。

然而，这些并没有妨碍预制菜以其与生俱来的特点——方便快捷，得以迅猛发展。数据显示，2022年我国预制菜市场规模达4196亿元，同比增长21.3%。

国家层面也非常重视预制菜的发展。2023年中央一号文件中明确提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业。”7月，国务院办公厅转发国家发展改革委《关于恢复和扩大消费的措施》的通知，专门提出扩大餐饮服务消费，培育“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式，挖掘预制菜市场潜力。

政策鼓励和市场需求结合下，预制菜大有可为，但是伴随其使用场景的扩大化，关于预制菜又出现了新的争议。除久被诟病的预制菜质量问题，外出就餐点到预制菜、饭店、餐馆使用预制菜不明确告知、预制菜进校园也成为新的槽点。

根据中国连锁经营协会的数据，目前，预制菜行业下游最大的需求来自餐饮企业，占比达80%。小吃快餐店、连锁店、主打外卖的餐饮店、乡厨、团餐食堂等是预制菜应用的主要场景。其中，一些头部连锁餐饮企业中预制菜使用比例已经较高，部分餐厅八成以上的菜品是预制菜。随着锁鲜技术、冷链技术的发展，预制菜菜品种类越来越丰富，部分高端餐饮、酒店宴席也开始频繁使用预制菜。

对此，苏消保发布微调查，了解消费者对线下餐厅、饭店使用预制菜的态度看法。调查结果显示：62.8%的消费者在外就餐过程中遇到过饭店、餐厅使用预制菜；53.2%的消费者反对饭店、餐厅使用预制菜，表示去餐厅就是想吃新鲜菜品；65.6%的消费者认为饭店、餐厅使用预制菜应当提前告知；78.1%的消费者反映线下饭店、餐厅针对使用预制菜这一情况未做到提前告知；消费者普遍认为预制菜与现做菜存在差别，主要体现在质量、分量、口味等方面。

更多内容详见：[苏消有话讲 | 新鲜事！预制菜进入线下餐厅？](#)

文章来源：江苏省消保委微信号

食品伙伴网讯 2023年09月11日-09月17日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (9.11-9.17)
“烤肉流出粉色液体被质疑是合成肉”引关注 官方通报
巴奴子品牌“羊肉卷掺假”供货商被立案调查
知名品牌被曝喝出蜘蛛 公司回应：门店无限期停业
官方辟谣“养生专家”称“植物油不能吃”言论
“五个女博士”广告发布商被罚款20万
高铁乘客花35元买盒饭发现标价15元 12306回应
男子网购3袋八爪鱼内含2只蓝环章鱼 商家回应
12306回应乘客在高铁上吃螺蛳粉
上海辟谣豫园商圈只卖进口冰淇淋

## “烤肉流出粉色液体被质疑是合成肉”引关注 官方通报

近日，有网友发视频称在深圳龙岗一烤肉店烤肉时，烤盘上五花肉流出粉色液体，质疑店家使用合成肉，询问店员后被告知和鸡蛋煮熟一个原理。

9月13日，店家回应称，店里用的不是合成肉。粉色液体是原本肉里的血水，店里的肉买来都要放进冰箱，冻硬后才会拿出来用机器切片，从冰箱里拿出来会有水分，烤的时候肉会软化流出汤汁。可能当时店员没说清楚，给顾客造成了误会。

9月14日，深圳市市场监督管理局龙岗监管局立即前往该店现场核实。经核查，“金某某碳烤肉。创意韩料（华为店）”持有合法有效的营业执照及食品经营许可证。执法人员现场检查该店使用的“五花肉”产品只有一种，系从智利进口的冻品，产品索证索票齐全；后厨有冻肉切割工具，未发现无合法来源肉类产品。同时，执法人员对该五花肉的供应商进行了核实，该五花肉的供应渠道属实。同时，执法人员委托了深圳市计量质量检测研究院对该店的“五花肉”产品及其它肉类产品进行了执法抽检，后续将公布执法抽检结果。

## 巴奴子品牌“羊肉卷掺假”供货商被立案调查

近日，巴奴集团旗下子品牌“超岛自选火锅”被曝羊肉卷掺假后，引起社会广泛关注。

从郑州市惠济区市场监管局获悉，目前，该局已对涉事供货企业郑州森昂商贸有限公司进行立案调查。

在超岛自选火锅被曝出羊肉卷掺假后，超岛即向森昂商贸退回四件货（约100公斤），涉嫌羊肉卷已于9日傍晚6时收回入库，进行登记保存，等待下一步的成分检测。

据悉，超岛和郑州森昂商贸有限公司属于食品经营环节，“羊肉卷”标称的生产企业为哈尔滨市双城区朝阳乡九洲源食品加工厂。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（2023.09.11-09.17）](#)

文章来源：食品伙伴网

最近，不少网友“秋天的第一杯奶茶”纷纷下肚，但网上关于“奶茶”的绯闻也一直不断，比如“一杯奶茶的咖啡因相当于 7 罐红牛”“一杯奶茶咖啡因含量等于 4 杯咖啡”“奶茶会导致失眠”“一杯奶茶清醒到天亮”等说法，引起消费者担忧。根据科信食品与健康信息交流中心开展的《中国消费者咖啡因认知及态度调查（2023）》显示，52.15%的人不知道茶中含有咖啡因。

### 半数消费者不知茶中含有咖啡因

茶是中国传统饮品，据中国茶叶流通协会的统计数据，2022 年中国茶叶内销总量为 239.75 万吨。《中国居民膳食咖啡因摄入量及其风险评估》结果显示，在我国，对于成年消费者，咖啡因摄入贡献率最高的依次为茶叶、茶饮料、奶茶和咖啡；茶叶对我国消费者咖啡因摄入的贡献率为 74.80%，远高于其他类别。而未成年人咖啡因摄入贡献率最高的则依次为奶茶、茶饮料、茶叶和巧克力。

然而本次消费者调查显示，52.15%的人不知道茶中含有咖啡因。对此，科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示，茶和咖啡同是世界范围内流行的咖啡因饮品。出于“望文生义”的原因，说起咖啡因，消费者很容易联想到咖啡，但“喝茶提神”也是咖啡因的作用。实际上，茶、奶茶也都含有咖啡因，但由于大家对中国传统咖啡因饮品还缺乏全面认识，导致“奶茶含咖啡因”这种天经地义的事还能屡上热搜。

### 消费者最期待咖啡因“提神醒脑”

根据市场研究机构的数据，疫情后越来越多消费者希望寻找能够影响认知能力、管理压力水平和优化大脑功能的食品和饮料，其中咖啡因是最具开发潜力的成分之一。

本次调查显示，消费者对咖啡因最期待的作用是提神醒脑（91.56%），其次分别是提高运动表现（45.47%）、提高反应速度（38.75%）及提高认知功能（36.12%）。

中国疾控中心营养与健康所刘爱玲研究员认为，咖啡因可对人体产生多种影响，它可以促进神经递质释放，增强神经元活性，从而增加中枢神经系统兴奋性，提高警觉性、注意力等，但摄入过量也可能导致心悸、紧张、失眠、胃肠道不适等症状，因此在食用时要注意适量。

### 多数消费者不认识咖啡因的其他来源

咖啡因天然存在于多种植物中，如咖啡豆、茶叶、可可豆、瓜拉纳叶、巴拉圭茶等多种植物中。

调查显示，消费者对“咖啡豆提取物”的知晓率最高，为 89.10%，但对其他含咖啡因配料的识别率都较低。比如，51.79%的消费者不知道“红茶浓缩粉”中含咖啡因，63.42%的消费者不知道“巴拉圭茶提取物”中含咖啡因，76.05%的消费者不知道“瓜拉纳提取物”中含咖啡因。

更多内容详见：[中国消费者咖啡因认知调查：过半消费者不知道茶中含咖啡因](#)

## 深圳一顾客称烤肉时流出粉色奶油状液体，商家：这是血水，属正常现象……最新通报！

近日，有网友发布视频称，在深圳龙岗一烤肉店烤肉时，烤盘上五花肉流出诡异粉色液体，质疑店家使用合成肉……该店家回应，粉色液体是原本肉里的血水，店里的肉买来都要放进冰箱冻硬后才会拿出来用机器切片，从冰箱里拿出来会有水分，烤的时候肉会软化流出汤汁。

9月14日，深圳市市场监督管理局龙岗监管局立即前往该店现场核实。

经核查，“金某莱碳烤肉·创意韩料（华为店）”持有合法有效的营业执照及食品经营许可证。执法人员现场检查该店使用的“五花肉”产品只有一种，系从智利进口的冻品，产品索证索票齐全；后厨有冻肉切割工具，未发现无合法来源肉类产品。同时，执法人员对该五花肉的供应商进行了核实，该五花肉的供应渠道属实。

同时，执法人员委托了深圳市计量质量检测研究院对该店的“五花肉”产品及其它肉类产品进行了执法抽检，后续将公布执法抽检结果。

深圳市市场监督管理局

将继续加强食品安全监管

欢迎网友和媒体共同参与监督

如有相关食品安全违法违规的有效线索

请及时拨打 12345 举报投诉

感谢大家对食品安全工作的关注！

# 国内预警

## 《企业标准化促进办法》公布 自 2024 年 1 月 1 日起施行

### 企业标准化促进办法

2023 年 8 月 31 日国家市场监督管理总局令第 83 号公布 自 2024 年 1 月 1 日起施行

第一条 为了引导企业加强标准化工作，提升企业标准化水平，提高产品和服务质量，推动高质量发展，根据《中华人民共和国标准化法》，制定本办法。

第二条 企业标准的制定、公开以及企业标准化的促进、服务及其监督管理等工作，适用本办法。

第三条 企业标准是企业对企业范围内需要协调、统一的技术要求、管理要求和工作要求所制定的标准。

第四条 企业标准化工作应当坚持政府引导、企业主体、创新驱动、质量提升的原则。

第五条 企业标准化工作的基本任务是执行标准化法律、法规和标准化纲要、规划、政策；实施和参与制定国家标准、行业标准、地方标准和团体标准，反馈标准实施信息；制定和实施企业标准；完善企业标准体系，引导员工自觉参与执行标准，对标准执行情况进行内部监督，持续改进标准的实施及相关标准化技术活动等。

鼓励企业建立健全标准化工作制度，配备专兼职标准化人员，在生产、经营和管理中推广应用标准化方法，开展标准化宣传培训，提升标准化能力，参与国际标准制定。

第六条 县级以上人民政府标准化行政主管部门、有关行政主管部门应当按照职责分工，加强对企业标准化工作的指导和监督，完善政策措施，形成合力推进的工作机制。

第七条 企业应当依据标准生产产品和提供服务。

强制性标准必须执行，企业不得生产、销售、进口或者提供不符合强制性标准的产品、服务。鼓励企业执行推荐性标准。

企业生产产品和提供服务没有相关标准的，应当制定企业标准。

第八条 制定企业标准应当符合法律法规和强制性标准要求。

制定企业标准应当有利于提高经济效益、社会效益、质量效益和生态效益，做到技术上先进、经济上合理。

鼓励企业对标国际标准和国内外先进标准，基于创新技术成果和良好实践经验，制定高于推荐性标准相关技术要求的企业标准，支撑产品质量和服务水平提升。

第九条 企业标准制定程序一般包括立项、起草、征求意见、审查、批准发布、复审、废止。

第十条 企业在制定标准时，需要参考或者引用材料的，应当符合国家关于知识产权的有关规定。

更多内容详见：[《企业标准化促进办法》公布 自 2024 年 1 月 1 日起施行](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)




# 国内预警

## 国家食品安全风险评估中心关于公开征求特殊膳食用食品中氨基酸管理公告的意见

为进一步规范氨基酸类物质在特殊膳食用食品中的使用，促进我国食品相关产业高质量发展，在前期调研论证的基础上，起草了关于特殊膳食用食品中氨基酸管理的规定，拟以公告的形式发布，现公开征求意见。请于2023年10月7日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfssa.net.cn），逾期将视为无意见。

 [附件 1-关于特殊膳食用食品中氨基酸管理的公告（征求意见稿）.pdf](#)

 [附件 2-关于特殊膳食用食品中氨基酸管理的公告附录（征求意见稿）.pdf](#)

 [附件 3-关于特殊膳食用食品中氨基酸管理公告的编写说明.pdf](#)

文章来源：[国家食品安全风险评估中心](#)

# 国内预警

## 市场监管总局关于印发《经营者集中反垄断合规指引》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

现将《经营者集中反垄断合规指引》印发给你们，请结合本辖区经营者合规情况，做好有关合规宣传和培训工作。

市场监管总局

2023年9月5日

（此件公开发布）

### 经营者集中反垄断合规指引

#### 第一章 总则

##### 第一条 目的和依据

为了引导经营者落实经营者集中反垄断合规主体责任，提高经营者集中反垄断合规意识和管理水平，促进社会主义市场经济健康发展，根据《中华人民共和国反垄断法》（以下简称反垄断法）、《国务院关于经营者集中申报标准的规定》（以下简称申报标准）、《经营者集中审查规定》等规定，制定本指引。

本指引是国务院反垄断委员会发布的《经营者反垄断合规指南》在经营者集中领域的专项指引。经营者可以根据经营规模、管理模式、集中频次、合规体系等自身情况，参照本指引建立经营者集中反垄断合规管理制度，或者将本指引有关经营者集中合规要素纳入经营者现有反垄断合规管理制度。

##### 第二条 合规必要性

经营者集中审查是一项事前反垄断监管制度，旨在防止经营者通过经营者集中排除、限制相关市场竞争。

经营者加强经营者集中反垄断合规管理，可以帮助经营者识别、评估和管控经营者集中反垄断法律风险，避免具有或者可能具有排除、限制竞争效果的经营者集中，防范因违法实施集中承担法律责任。

##### 第三条 适用范围

本指引适用于经营者在中国境内以及境外实施经营者集中时的反垄断合规活动。

#### 第二章 经营者集中审查主要规定

##### 第四条 经营者集中

经营者集中是指下列情形：经营者合并、经营者通过取得股权或者资产的方式取得对其他经营者的控制权、经营者通过合同等方式取得对其他经营者的控制权或者能够对其他经营者施加决定性影响。

更多内容详见：[市场监管总局关于印发《经营者集中反垄断合规指引》的通知](#)

文章来源：国家市场监督管理总局

# 国内预警

## 市场监管总局办公厅关于做好 2023 年中秋国庆期间食品安全工作的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

2023 年中秋节、国庆节将至。各地市场监管部门要高度重视节日期间食品安全监管工作，坚持问题导向，强化风险意识，压紧压实企业主体和属地管理责任，加强监督检查和抽检监测，全力排查风险隐患，严惩违法违规行为，切实保障食品安全，确保人民群众度过欢乐祥和的节日假期。现将有关事项通知如下：

一、强化生产环节监管。针对中秋节期间月饼等节令性食品的特点，强化生产过程监管；加大对米面油、肉蛋奶等大宗食品生产企业监督检查频次，督促企业严格落实食品安全管理制度规范，重点排查风险关键点、隐患易发点，确保生产过程持续合规、产品符合安全标准。

二、强化经营环节监管。结合当地食品经营和消费实际，以大型连锁企业、大型食品批发企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂、旅游定点接待单位、农家乐、农批（贸）市场等重点单位，以旅游景区、商业区、车站、码头和高速公路服务区等重点场所，以网络食品经营等重点业态，加强经营环节食品安全风险排查和隐患综合治理，推动减少食品浪费，严防发生食品安全事故。

三、强化食品抽检监测。在日常监督抽检工作基础上，组织开展月饼等节日热销食品专项监督抽检，加大抽检监测力度，发现不合格食品要按照“五个到位”要求及时依法处置，切实防控食品安全风险，监督抽检结果信息应当按照“时度效”原则及时公布，回应社会关切。

四、严惩违法犯罪行为。依法依规、从严从快打击制假售假，“两超一非”，使用过期、回收食品或原料加工制作食品，销售超过保质期、标签标识不规范食品，虚假宣传等违法违规行为，涉嫌犯罪的一律移送公安机关追究刑事责任。加大案件曝光力度，形成有效震慑。

五、强化社会共治。采取灵活多样的方式，充分利用广播、电视、网络等各类媒体，及时发布节日相关食品安全消费提示，做好反食品浪费的宣传引导，加强科普知识宣贯，提高公众科学消费意识。保障 12315 投诉举报电话畅通，及时受理和处置消费者投诉举报，依法维护消费者合法权益，努力形成食品安全社会共治良好氛围。

六、加强值班值守和应急处置。指导包保干部针对中秋、国庆期间重点企业、重点场所增加督导频次，发现问题第一时间督促整改并及时通报。严格落实 24 小时值班、重大事项报告和领导带班等制度要求，完善食品安全突发事件应急处置和舆情应对预案，一旦发生食品安全突发事件，要积极稳妥处置并及时请示报告，坚决防止小风险变成大问题，全力保障人民群众饮食安全。

市场监管总局办公厅

2023 年 9 月 9 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

据泰国星暹日报 9 月 6 日报道，中国海关自今年 8 月 24 日起暂停从日本进口水产品，泰国将有机会出口更多的海鲜产品，并在中国市场获得更多份额，以弥补禁止日本进口后缺失的市场份额。泰国良好的产品质量将增加其在中国市场的占比，部分水产品将受益，增加出口到中国的数量，如新鲜、冰藏、冷冻和加工的鱿鱼、贝类、鱼类和虾。

2023 年前 7 个月，泰国向中国出口水产品 2.219 亿美元（+45.5%），出口加工水产品 3140 万美元（+48.7%）。根据商业部进口数据，泰国从日本进口的水产品比例很小，前 7 个月，泰国从日本进口 9470 万美元的新鲜、冷藏、冷冻、加工和半成品水产品，共计 63951 吨，是泰国第四大进口来源国，占比 5.3%，仅次于印度、中国台湾地区和中國大陸。泰国目前尚无措施禁止从日本进口水产品，但有关当局加强了水产品进入泰国之前的监测。为了确保消费者的安全，如果发现被污染的水产品，政府将采取退货或销毁措施，并立即向公众公布信息。商业部官员表示，泰国水产品出口严格执行相关卫生规定，以确保质量、安全性和可靠性。

2023 年 9 月 8 日，罗马 — 联合国粮食及农业组织（粮农组织）今天发布最新报告显示，由于除大米和食糖以外的食品价格指数本月均出现下跌，国际食品价格指数 8 月回落。

粮农组织食品价格指数是衡量一揽子食品类商品国际价格月度变化的尺度。2023 年 8 月，粮农组织食品价格指数平均为 121.4 点，环比下降 2.1%，与 2022 年 3 月的历史高点相比下跌了 24%。

粮农组织植物油价格指数 8 月环比下降 3.1%，部分抵消了 7 月高达 12.1% 的涨幅。世界葵花籽油价格环比跌幅接近 8%，原因在于全球进口需求下滑，且主要出口商供应充足。此外，美国大豆作物条件改善拉动大豆油世界报价下行，而国际棕榈油价格受东南亚主要生产国季节性产量上升的影响小幅下跌。

粮农组织谷物价格指数 8 月环比下跌 0.7%。国际小麦价格下跌 3.8%，反映了主要出口国季节性供应量的增长。国际粗粮价格本月亦下跌 3.4%，原因是巴西创纪录的收成和美国即将开始收获共同保障了全球供应充足。

与之形成鲜明对比的是粮农组织大米价格指数 8 月环比上涨 9.8%，创 15 年来的名义高点，反映了世界最主要大米出口国印度在 7 月实施籼稻精米出口禁令后对贸易的影响。出口禁令时限的不确定性以及对出口限制的担忧导致供应链各方紧守库存并开始重新谈判合约或停止报价，从而导致当前贸易多为小批量交易或是先前已达成的销售。

粮农组织乳制品价格指数 8 月环比下跌 4.0%，其中全脂奶粉国际报价跌幅最大，主要受来自大洋洲的充足供应影响。国际黄油和奶酪价格本月也出现跌幅，部分原因是欧洲夏季假期市场较为冷清。

粮农组织肉类价格指数 8 月环比下降 3.0%，其中羊肉价格跌幅最大，原因是出口供应量（主要来自澳大利亚）激增以及中国需求减弱。充足的供应同样也拉低了猪肉、禽肉及牛肉价格。

粮农组织食糖价格指数 8 月环比增长 1.3%，同比高出 34.1%。世界糖价上涨的主要原因是对于厄尔尼诺现象将影响全球生产前景的担忧加剧，其次则是 8 月低于平均水平的降雨量和泰国持续干旱的天气条件。不过目前巴西正在收获的大量作物以及乙醇价格下行和巴西雷亚尔贬值共同缓解了世界糖价的上行压力。

### 全球谷物产量预计将接近历史最高纪录

粮农组织今天还发布了最新的《谷物供求简报》，预测 2023 年的世界谷物产量较上一年将增长 0.9%，至 28.15 亿吨，与 2021 年的创纪录产量不相上下。

全球小麦产量最新预报数比 2022 年同比减少 2.6%，但全球粗粮产量预报数同比提高 2.7%，主要原因是玉米产量受到巴西及乌克兰单产前景向好的提振，预计将达到创纪录的 12.15 亿吨。

大米方面，尽管粮农组织本月下调了 2023/24 年度世界大米产量最新预报，但仍比上一年度高出 1.1%。

2023/24 年度世界谷物消费量预报数为 28.07 亿吨，较 2022/23 年度水平增加 0.8%。

更多内容详见：[联合国粮农组织食品价格指数 8 月回落](#)



**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 9 月 11 日官网消息：根据该局与中国海关总署协商沟通结果，12 家俄罗斯渔业实体，包括企业和渔船获得对华出口权，相关注册通过 CIFER 系统进行。

目前获得对华出口资质的俄水产企业和渔船已达 892 家。

官网称，获得对华出口鲜活水产品资质的俄罗斯渔业实体新增 10 家，目前该类企业共有 176 家。

近日，马来西亚农业及粮食安全部副部长陈泓缜表示，首批马来西亚菠萝蜜将于本周末出口中国。这些菠萝蜜将在本周末运抵，并在9月16日至19日在南宁举行的中国-东盟博览会上进行展示。

中国海关总署于今年4月11日发布公告称允许马来西亚鲜食菠萝蜜进口。马来西亚农业部随后启动了首次试运，并对已经获得中方批准的农场和加工设施进行注册。

7月12日至13日，中国海关总署检查了马来西亚3个果园和3处加工设施。截至目前，海关总署动植物检疫司的资料显示，共有来自彭亨、柔佛、马六甲和雪兰莪的7个果园和8处加工设施获得了海关编码。

据介绍，首批出口中国的菠萝蜜共有1柜约900个。出口商Richard Thang表示，首批菠萝蜜中有500个来自他的果园。马来西亚菠萝蜜树上成熟，与中国市场上的泰国和越南菠萝蜜相比，果肉更甜、味道更好，价格也更高。

陈泓缜副部长表示，东盟国家生产的菠萝蜜竞争十分激烈，泰国、越南的产量比更多，因此马来西亚希望能够以质取胜。出口商Francis Hong介绍说，马来西亚拥有独特的天气和土壤优势，这些菠萝蜜果园都获得了马来西亚良好农业规范(MyGAP)认证。他指出，马来西亚菠萝蜜在欧洲和中东市场很受欢迎。作为一款多年生非时令水果，菠萝蜜产量稳定且供应过剩，希望政府能够开拓更多市场。

马来西亚产量最大的水果依次是榴莲、菠萝、香蕉和西瓜，木瓜、菠萝蜜、杨桃、山竹和番石榴的产量较小。当地的菠萝蜜主要种植在彭亨州、森美兰州和柔佛州，2019年产量在3.13万吨左右。

目前，马来西亚菠萝蜜在英国的售价高达8英镑/公斤（约73元/公斤），单个菠萝蜜的重量在10-15公斤左右。除了英国，马来西亚菠萝蜜在荷兰和法国市场也价格不菲。

越南海关总局表示，2023 年前 8 个月，越南大米出口量达 600 万吨，创历史新高，同比增长 20%。

据此，进口市场中，菲律宾、中国、印度尼西亚、加纳是越南大米进口最多的国家，市场增速是去年同期的 15 倍多。

今年最后 4 个月，随着新市场的订单数量不断增加，预计越南大米出口将继续增长。然而，由于全球许多国家的需求突然增加，出口企业担心供应不足。

经济专家表示，国内和世界大米价格持续上涨。越南是世界主要大米出口国之一，但最重要的是，在任何情况下都必须坚定保障国家粮食安全。

专家和大米出口商表示，在大米供应紧张尚未有改善迹象的情况下，越南乃至亚洲地区的大米出口价格近期将继续上涨。

越南农业与农村发展部称，国内秋粮收获接近尾声，但秋冬作物也将提前收获，今年稻米产量肯定能达到既定目标的 4300 万吨。全球供应不足，但国内货源总能保证充足，国内米价不会像 2008 年的米价一样暴涨。（完）

尼加拉瓜政府9月8日在《政府公报》（La Gaceta）上发布行政决议称，尼加拉瓜向中国出口的牛肉产品中，禁止使用兽药“齐帕特罗”（Zilpaterol，一种“瘦肉精”）。

尼加拉瓜网站“100noticias.com.ni”报道，上述行政决议还规定，“齐帕特罗”兽药产品的生产商和持有者必须在产品包装上标注“本产品禁止用于向中国出口的牛肉产品中”字样，以及产品的生产日期、有效期和批号。这一规定必须在6个月以内实行，洪都拉斯农业保护和健康研究所（IPSA）将对实行情况予以监管。

此外，尼加拉瓜政府发布的另一项行政决议规定，禁止牲畜屠宰场将在牲畜拍卖会上购得的肉牛及其产品出口至中国市场。

尼加拉瓜政府表示，当前的首要任务是保证动物源性食品的质量，并遵守出口国对本国活体动物及其肉制品的卫生检验要求。

据悉，今年8月下旬，尼加拉瓜政府与中国政府签署了一份关于牛肉对华出口的议定书，为尼加拉瓜牛肉敲开了销往中国市场的大门。

# 国际预警

## 我国出口棒棒糖在意大利被扣押

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，2023年9月11日，意大利通报我国出口棒棒糖不合格。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
2023-9-11	意大利	棒棒糖	2023.6156	未经许可使用添加剂 E 123（苋菜红）(2.1 mg/kg)	产品尚未投放市场/扣押	注意信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

### 相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网



# 国际预警

## 俄罗斯对我国某食品生产企业产品实施进口禁令

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局9月12日消息：因产品中再次被检出被禁以及有害物质，该局发布№ ФС-АПВ-7/5460-3号指令，宣布自9月17日起对我国某食品生产企业的产品实施进口禁令，参考如下：

序号	出口国	企业注册编号及名称	不合格产品	违规原因
1	中国	№ 3500/02202 Fuzhou Hongdong Foods Co., Ltd	金枪鱼边角料，FAO 61，野生 捕捞，箱装	嗜温需氧和兼性厌氧菌

# 国际预警

## 日本通报我国出口冰皮月饼和冷冻桃子等产品不合格

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

4 批次食品的信息如下：

发货者/制造商	产品	原因
LIANYUNGANG RICH FOODS CO.,LTD.	生鲜胡萝卜	检出 烯酰吗啉 0.03 ppm
SHENZHEN PINJIAPIN FOOD DEVELOPMENT CO.,LTD.	冰皮月饼（绿豆馅）	检出 细菌总数 $1.3 \times 10^5$ /g
ANQIU CHENGXING FOODSTUFF CO., LTD.	生鲜胡萝卜	检出 甲哌啶 0.04 ppm
XIAMEN KARNEX FOOD CO.,LTD.(NO. 1 FACTORY)	冷冻桃子	检出 4-氯苯氧基乙酸 0.04 ppm、检出 苯醚甲环唑 0.06 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，注意产品中各种致病菌的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

# 国际预警

## 欧盟通报我国出口松花蛋铜超标

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，2023年9月8日，欧盟通报我国出口松花蛋不合格。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
2023-9-8	荷兰	松花蛋	2023. 6130	铜含量超标（6.2 mg/kg）、最大限量为 2.0 mg/kg	产品尚未投放市场/重新派送或销毁	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，注意产品中重金属的含量，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

### 相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2023年9月中国出口韩国食品违反情况 (更新至9月17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	韩语产品名称 (英语产品名称)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.09.01	京仁厅 (平泽)	农林产品	新鲜西兰花	신선브로콜리	CHANGZHI DER UNHE AGRICUL TURAL DEVELO PMENT CO., L TD	残留农药(苯醚甲环唑、咪鲜胺)超标	0.01 mg/kg 以下	苯醚甲环唑: 0.05 mg/kg、咪鲜胺: 0.09 mg/kg	~
2023.09.01	釜山厅 (新港)	加工食品	木耳丝 (600g)	목이버섯채 (600g) 목이버섯채	QINGDAO KAMO I FOODS CO., LTD	大肠杆菌	n=5, c=1, m=0, M=10	770, 1800, 1300, 120 0, 2000	~ 2025-01-19
2023.09.01	京仁厅	器具及容器包装	盒饭桶	도시락통	JIEYANG WORT HBUY HARDWAR E CO, LTD	总溶出量超标	30 mg/L 以下(但是, 使用温度在 100℃ 以下时正庚烷在 150 mg/L 以下)	3(水), 59 (4%醋酸), 16(正庚烷)	~
2023.09.01	京仁厅	农林产品	干银耳	건백목이버섯	XIANGYANG JI ULIAN FOOD C O LTD	残留农药(矮壮素)超标	0.01 mg/kg 以下	0.04 mg/kg	2023-08-01 ~ 2025-07-31
2023.09.04	京仁厅	器具及容器包装	食品模具	김편칭기	NINGHAI COUN TY HESHENG H OUSEWARE C O., LTD	ABS(白色) 1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下	2 mg/kg	~
2023.09.04	京仁厅	加工食品	蓝莓月饼	블루베리 월병 BLUEBERRY MOON CAKE	YANBIAN WEIY E FOODS CO., LTD.	防腐剂(脱氢乙酸)超标	不得检出	0.0468 g/k g	2023-08-04 ~ 2024-08-03
2023.09.04	京仁厅 (机场)	食品添加剂	甜菊糖 (RM95)	스테비올배 당체 (RM95) STEVIA EXT RACT	XINGHUA GL S TEVIA CO., LT D.	含量不合格; 确认试验不合格	95.0%以上	128.70%	2023-05-31 ~ 2025-05-30

更多内容详见：[2023年9月中国出口韩国食品违反情况（更新至9月17日）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2023 年第 37 周)

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 37 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 4 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-9-11	意大利	棒棒糖	2023. 6156	未经许可使用添加剂 E 123 (苋菜红) (2.1 mg/kg)	产品尚未投放市场/扣押	注意信息通报
2023-9-12	法国	婴儿奶瓶奶嘴	2023. 6199	挥发性有机成分含量超标 (0.76 %)	分销信息尚不可用/退出市场	警告通报
2023-9-14	比利时	冷冻大蒜	2023. 6260	2-氯乙醇 (0.054 mg/kg)	分销至其他成员国/通知收件人	警告通报
2023-9-14	爱尔兰	塑料餐具	2023. 6248	未经授权使用麦秸	产品尚未投放市场/退回至发货人	拒绝入境通报

据通报，不合格冷冻大蒜销往了比利时、法国、德国、爱尔兰、荷兰、西班牙和瑞士。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，不使用欧盟未授权物质，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

### 相关报道

[欧盟食品快速预警系统知多少](#)

文章来源：食品伙伴网



近日，中国农业科学院蜜蜂研究所资源昆虫产品加工与功能评价团队利用稳定同位素技术结合机器学习技术揭示了不同花期（如油菜、荆条和芝麻）蜂王浆的差异，并分析了环境因子对其  $\delta^{13}\text{C}$ 、 $\delta^{15}\text{N}$ 、 $\delta^2\text{H}$  和  $\delta^{18}\text{O}$  的影响。相关成果发表在《国际食品研究 (Food Research International)》上。

蜂王浆是一种营养价值极高且具有多种生物活性的天然产品，深受消费者青睐。蜂王浆品质受到食物来源、饲养方式和蜜蜂种类等多种因素的影响。这一复杂性为蜂王浆品种鉴别带来了巨大挑战。本研究探究了在定地养蜂条件下不同花期蜂王浆  $\delta^{13}\text{C}$ 、 $\delta^{15}\text{N}$ 、 $\delta^2\text{H}$  和  $\delta^{18}\text{O}$  之间的差异。结果表明，荆条蜂王浆、芝麻蜂王浆和油菜蜂王浆中  $\delta^{13}\text{C}$ 、 $\delta^{15}\text{N}$  和  $\delta^{18}\text{O}$  值存在显著差异，这些差异不仅受到植物自身特性的影响，还与植物栽培方式、气候、环境等有关。荆条蜂王浆和芝麻蜂王浆的  $\delta^{13}\text{C}$  与最高气温和降雨量显著正相关， $\delta^2\text{H}$  与降水量显著负相关。最后，通过利用机器学习结合稳定同位素技术对不同花期蜂王浆进行鉴别，发现人工神经网络 (ANN) 模型在多个评价指标上明显优于随机森林 (RF) 模型，具体表现为灵敏度高达 96.4%，特异性为 98.1%，以及识别率达到了 98.5%。该研究揭示了蜂王浆中稳定同位素与环境因子之间的独特关联性，并挖掘出稳定同位素技术与 ANN 模型的高效结合能力，为蜂王浆的品种溯源和分等分级提供了新的研究方向和思路。

该研究得到了国家自然科学基金、国家蜂产业技术体系、国家特色农产品质量安全风险评估专项和中国农业科学院基本科研业务费专项资助。（通讯员 李相昕）

原文链接：

<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113360>

食品伙伴网讯 9月8日,广西壮族自治区科技厅公示了2023年度第一批广西科技成果转化项目,其中,食品领域通过63项、暂缓通过13项、未通过8项。

食品领域 2023 年度第一批广西科技成果转化项目名单						
序号	地市	成果名称	成果转化类型(A/B/C)	成果转让方/投资企业名称	成果受让方/转化方/注册企业名称	技术合同登记号/成果登记号
通过项目						
1	南宁市	水牛活体采卵-胚胎生产-胚胎移植培育良种后代整套技术	A类	广西壮族自治区水牛研究所	皇氏赛尔生物科技(广西)有限公司	2022450001000332
2	南宁市	玉米新品种“桂单6212”种植技术转让	A类	广西壮族自治区农业科学院	广西万川种业有限公司	2023450016000254
20	南宁市	一种便于清洗的带果肉颗粒的酸奶灌装机	B类	--	广西石埠乳业乳业有限责任公司	--
21	南宁市	一种袋装奶制品生产系统	B类	--	广西石埠乳业乳业有限责任公司	--
22	南宁市	一种可保护产品的奶制品输送带	B类	--	广西石埠乳业乳业有限责任公司	--
28	南宁市	一种水果双道打浆设备	B类	--	广西中盟机械有限责任公司	--
46	南宁市	一种大米生产加工筛分装置	B类	--	广西粮鲜冠米业有限公司	--
53	南宁市	一种饲料熟化粉碎加工装置	B类	--	广西九翔农牧有限责任公司	--
54	南宁市	一种饲料加工用饲料盐处理装置	B类	--	广西九翔农牧有限责任公司	--
55	南宁市	一种便于清洁的畜牧生产用饲料筛分装置	B类	--	广西九翔农牧有限责任公司	--
56	南宁市	一种饲料生产用原料粉碎设备	B类	--	广西九翔农牧有限责任公司	--

更多内容详见：[食品领域 2023 年度第一批广西科技成果转化项目公示](#)

文章来源：食品伙伴网

## 研究揭示环指蛋白 20 促进猪快肌纤维形成的分子机制

近日，中国农业科学院北京畜牧兽医研究所动物基因工程与种质创新科技创新团队研究揭示了环指蛋白 20 (RNF20) 通过软脂酰溶血卵磷脂促进猪快肌纤维形成的分子机制。相关研究成果发表在《细胞分子生物学 (Cellular and Molecular Life Sciences)》上。

生猪新品种培育与遗传改良依赖于重要经济性状的遗传机制解析，但由于缺乏功能明确、具有育种价值的基因或位点，生猪新品种培育一直受到制约。

该研究利用我国丰富的地方猪资源，围绕猪脂肪、肌肉等重要经济性状的遗传机制解析开展系统研究。团队前期研究表明，环指蛋白 20 是猪脂肪细胞分化必需的蛋白，且在脂肪型猪中高表达，在瘦肉型猪中低表达，表明其表达量与猪脂肪沉积呈正相关。为了研究环指蛋白 20 的体内功能，科研人员创制了脂肪特异性 Rnf20 基因敲除小鼠，发现该小鼠的脂肪沉积显著降低，体重、骨骼肌重量、肌纤维面积均显著大于对照组小鼠。为进一步探究脂肪-骨骼肌互作的分子机制，研究人员利用血清代谢组和脂肪脂质组联合分析鉴定，发现 Rnf20 基因敲除小鼠的脂肪组织合成以及分泌溶血性卵磷脂的能力增强。体外研究发现，软脂酰溶血卵磷脂可以促进快肌纤维形成。该研究揭示了环指蛋白 20 通过软脂酰溶血卵磷脂促进猪快肌纤维形成的分子机制，并证实 Rnf20 基因具有潜在的“减脂增肌”作用，有望为生猪经济性状改良提供优秀候选基因。

该研究得到国家重点研发计划、国家杰出青年科学基金、中国农科院科技创新工程等项目支持。（通讯员 付松川）

原文链接：<https://link.springer.com/article/10.1007/s00018-023-04896-4>

## 中国农业科学院质标所系统阐述牦牛肉和牦牛奶识别与溯源科研进展

近期，中国农业科学院质标所“畜产品质量安全研究室”创新团队在国际知名期刊《Trends in Food Science & Technology》上发表了关于牦牛肉和牦牛奶识别与溯源科研进展的综述。

该综述全面阐述了牦牛肉奶的营养特性和食用品质，详细讨论了牦牛肉奶的产地溯源和真实性识别技术，并提出了今后针对牦牛肉奶功能挖掘、质量控制等领域研究的新视角，为人们全面认识和了解牦牛产品，促进科技创新开展具有重要意义。

据悉，牦牛是一种稀有且珍贵的高原畜牧资源，在我国青藏高原具有广泛养殖。当前，对牦牛产品的生物学、营养成分和风味特征的全面分析与评价较少，同时由于牦牛肉奶的稀有性，市场出现了假冒伪造牦牛产品现象，开发相关技术实现牦牛肉奶的追溯与真实性判断是当前科学家们重点关注和攻坚的主要内容。

该论文获得国家自然科学基金、国防科工局核能开发科研项目共同资助。

原文链接：<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.104133>

# 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 20 万条，累计翻译字数超 5000 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

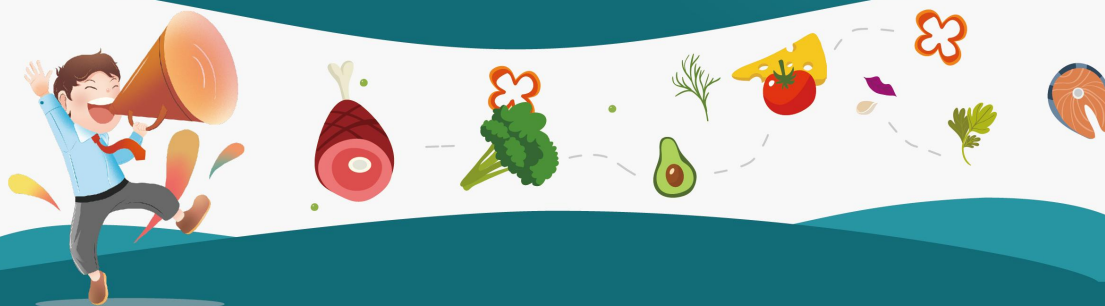
Website：<http://trans.foodmate.net/>

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

**32万+** 平米展示面积  
**2200+** 海内外参展企业  
**40万+** 人次专业观众



Bakery China

## 2024第26届中国国际焙烤展 BAKERY CHINA 2024

服务于焙烤全产业链的亚太优选国际商贸平台

**5.21-24** | 上海虹桥国家会展中心  
(崧泽大道333号)

## 2023第8届中国国际焙烤秋季展 第6届中国家庭烘焙用品展 Bakery China Autumn & China Home Baking Show

面向秋季节庆焙烤与家庭烘焙市场的全国性B2B2C专业平台

**10.12-14** | 上海虹桥国家会展中心  
(崧泽大道333号)



iBakeryChina  
焙烤商贸云



Bakery China  
微信公众号

主办单位：  
中国焙烤食品糖制品工业协会  
北京贝克瑞会展服务有限责任公司

010-63430880 / 63430990  
www.bakerychina.com  
info@bakerychina.com

# 预告 | 2023 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，请您参展览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。

## 2023 年会议预告

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="#">2023 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>
全国可报	多地	<a href="#">关于举办“2023 年食品安全监督抽检专题培训班”的通知</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>
全年可报	线上	<a href="#">食品企业供应商管理员岗位技能培训</a>
全年可报	线上	<a href="#">关于组织开展 2023 年食品微生物检验员专业技能等级培训的通知</a>
9 月 22-24 日	西安	<a href="#">第三届“中医药大健康产品研发、注册备案合规实操要点及 审评常见问题交流”专题研修班</a>
10 月 19-21 日	北京	<a href="#">2023 第五届食品安全与标准法规研讨会</a>
10 月 18-20 日	西安	<a href="#">2023 乳及乳制品检测技术研讨会</a>
10 月 27-29 日	杭州	<a href="#">2023 高级酶工程与酶技术应用大会</a>
11 月 30-12 月 2 日	合肥	<a href="#">2023(第三届)非粮生物质高值化利用论坛</a>
12 月 22-23 日	北京	<a href="#">NHEC2023(第五届)中国营养健康产业企业家年会暨第二届营养健康食品大会</a>

## 2023 年展会预告:

9 月 20-22 日	重庆	<a href="#">第二十一届中国国际肉类工业展览会</a>
9 月 21-14 日	沈阳	<a href="#">2023 沈阳餐饮供应链展览会</a>
9 月 21-23 日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际预制菜暨食品供应链博览会</a>
9 月 21-23 日	广州	<a href="#">2023 广州（江南）国际果蔬展</a>
9 月 21-23 日	武汉	<a href="#">2023 第八届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
9 月 21-23 日	广州	<a href="#">中食展（广州）Food2China Expo 暨广州国际食品食材展、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会</a>
9 月 22-24 日	天津	<a href="#">第 25 届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会</a>
9 月 22-24 日	郑州	<a href="#">第九届中国（郑州）国际食品包装产业博览会</a>
9 月 22-24 日	西安	<a href="#">第三届“中医药大健康产品研发、注册备案合规实操要点及 审评常见问题交流”专题研修班</a>
9 月 26-28 日	上海	<a href="#">2023 第十四届中国（上海）国际餐饮食材博览会</a>
9 月 26-28 日	郑州	<a href="#">第三届郑州食品博览会</a>
10 月 11-13 日	南京	<a href="#">2023 中国（南京）国际环保产业博览会</a>
10 月 12-14 日	南昌	<a href="#">第三届中部（江西）国际火锅餐饮食材用品展览会</a>
10 月 13-15 日	天津	<a href="#">趣宠会暨 2023 天津国际宠物产业博览会</a>
10 月 16-18 日	武汉	<a href="#">2023 湖北（国际）现代养殖产业博览会暨现代养殖技术研讨交流会</a>
10 月 17-19 日	上海	<a href="#">2023 第 16 届中国国际品牌授权展览会   CLE 中国授权展</a>

10月20-22日	南宁	<a href="#">2023年第六届广西淀粉酒精技术及装备展览会</a>
10月20-23日	深圳	<a href="#">第7届深圳礼品包装展</a>
10月24-27日	上海	<a href="#">2023中国（上海）国际果蔬展览会暨第16届亚洲果蔬博览会</a>
10月25-27日	青岛	<a href="#">第26届中国国际渔业博览会</a>
10月26-28日	成都	<a href="#">中国县域民生经济交流博览会暨中国县域民生经济发展大会</a>
10月27-29日	南宁	<a href="#">第21届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会</a>
10月27-11月5日	南京	<a href="#">第二十三届中国南京食品博览会暨采购交易会</a>
11月1-3日	深圳	<a href="#">2023 SIAL 华南国际食品和饮料展览会（深圳）</a>
11月2-4日	厦门	<a href="#">2023 厦门国际烘焙展览会</a>
11月3-5日	海口	<a href="#">2023 海南（东盟）酒店及餐饮用品博览会【THE 海南酒店展】</a>
11月4-5日	哈尔滨	<a href="#">2023 哈尔滨国际玉米产业博览会暨第五届哈尔滨粮食产销对接会</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">FHC 2023 第二十六届上海环球食品展</a>
11月9-11日	广州	<a href="#">第十九届中国（国际）调味品及食品配料博览会（味动中国总展）</a>
11月9-11日	北京	<a href="#">第十八届中国国际食品加工和包装机械展览会</a>
11月16-18日	济南	<a href="#">2023 中国北方国际预制菜产业博览会</a>
11月17-19日	临沂	<a href="#">2023 第三届中国（临沂）厨具酒店用品暨餐饮业标准化产业博览会</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2023 包装世界（上海）博览会</a>
11月24-26日	沈阳	<a href="#">2023 第38届沈阳食品糖酒易会</a>
11月25-27日	临沂	<a href="#">2023 第十七届中国（临沂）糖酒商品交易会暨北方酒业博览会</a>
11月29-12月1日	青岛	<a href="#">第十六届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛暨展览会</a>
12月1-3日	义乌	<a href="#">2023 中国义乌直播供应链与物流产业博览会</a>
12月9-11日	厦门	<a href="#">2023 美好生活(厦门)食品博览会</a>
12月13-15日	上海	<a href="#">2023 第八届上海国际食品及制药机械展览会</a>
12月13-15日	广州	<a href="#">2023年第二十二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>
12月15-17日	厦门	<a href="#">2023 中国（福建）国际连锁加盟及特许经营博览会</a>
12月18-19日	福州	<a href="#">2023 第十七届中国（福建）国际现代畜牧业博览会</a>
12月21-23日	上海	<a href="#">2023 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会</a>
12月28-29日	上海	<a href="#">第十七届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>

## 2024 年展会预告:

3月6-8日	杭州	<a href="#">2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会</a>
3月4-6日	广州	<a href="#">2024 广州国际仓储物流智能装备及技术展览会</a>
3月6-8日	济南	<a href="#">2024 第12届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展）</a>
3月7-9日	上海	<a href="#">2024 上海餐饮连锁加盟展</a>
3月8-10日	宁波	<a href="#">2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会</a>
3月15-17日	北京	<a href="#">2024 中国（北京）国际餐饮食材博览会</a>
3月26-28日	武汉	<a href="#">2024 第12届华中科教仪器与技术装备展览会</a>
3月27-29日	郑州	<a href="#">2024 第十四届中国（郑州）塑料产业博览会</a>
3月30-4月1日	银川	<a href="#">第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛</a>
4月11-13日	南京	<a href="#">2024 第二十二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会</a>
4月12-14日	石家庄	<a href="#">2024 北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会</a>
4月13-15日	太原	<a href="#">2024 第十八届山西国际粮油机械博览会</a>
4月13-15日	北京	<a href="#">2024 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
4月18-20日	沈阳	<a href="#">2024 第11届沈阳餐饮产业博览会</a>
4月18-20日	青岛	<a href="#">2024 中国（青岛）畜牧业博览会</a>

4月20-21日	哈尔滨	<a href="#">第12届哈尔滨糖酒食品交易会</a>
5月9-11日	天津	<a href="#">2024中国·北方糖酒及食品展览会</a>
5月9-11日	天津	<a href="#">2024中国（天津）食品加工和包装机械展览会</a>
5月11-13日	广州	<a href="#">2024世界食品广州展（世食展）</a>
5月16-18日	深圳	<a href="#">2024第6届深圳国际餐饮食材展览会</a>
5月15-17日	广州	<a href="#">2024中国（广州）国际电商食品博览会</a>
5月23-25日	西安	<a href="#">第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会</a>
5月29-31日	青岛	<a href="#">2024第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会</a>
5月30-6月1日	广州	<a href="#">2024第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会</a>
5月31-6月2日	广州	<a href="#">2024第二十二届（广东）国际医疗器械博览会</a>
6月3-5日	上海	<a href="#">2024上海国际酒店用品及餐饮业展览会</a>
6月14-16日	广州	<a href="#">第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会</a>
6月26-28日	深圳	<a href="#">第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展</a>
8月8-10日	广州	<a href="#">2024第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会</a>
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>

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：

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[济南思克测试技术有限公司——仪器试剂](#)

[宝鸡六盘韵生物有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[天津琛航科苑科技发展有限公司——仪器试剂](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市同泰食品机械厂——食品机械](#)

[赫尔纳贸易（大连）有限公司——食品机械](#)

[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——添加剂配料](#)

[济南辰宇环保科技有限公司——生产辅助品](#)

[诸城市五洲机械科技有限公司——食品机械](#)

[常州东谱科学仪器有限公司——仪器试剂](#)

[西安莱葆生物技术有限公司——添加剂配料](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司市场部——添加剂配料](#)

[杭州富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[青岛食安库食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

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

企业 QQ: 2793866545

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 2022 年 12 月, 食学宝已服务超 32 万用户; 上线点播课程近 860 多门, 共 3500 多节, 课程总时长超 2000 小时; 开展直播 820 多场, 免费直播 569 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、课程订阅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。

视频点播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/dbk>

在线直播看课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk>

开通食学宝课程 VIP 年度会员, 500 多门课程免费看: <https://study.foodmate.net/web/vip>

(2) 线上直播: 拥有成熟的技术平台、丰富的行业经验、专业的服务团队、多维的推广渠道。

(3) 现场直播: 线下大会, 政策宣讲, 现场拍摄, 全国直播, 线上线下同步观看。

食学宝在线学习平台多次为政府机构、学会协会、企事业单位、高校等提供现场、线上直播支持及专项培训等服务, 获得广泛认可和好评, 欢迎了解。

## 联系我们:

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系: 食学宝李老师: 13345164581 (微信同号)

学小宝: 18106383740 (微信同号)

学宝儿: 13370915547 (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](mailto:study@foodmate.net)

# 食品伙伴网培训中心培训信息

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

食品行业会议培训宣传平台，利用食品伙伴网的平台和资源优势，为用户汇聚全面、专业的培训会议信息，为会议主办方提供在线宣传平台，实现共赢。

**更专业：**专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

**更全面：**为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

**更实用：**为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

**会培中心** (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

**会议频道** (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

**培训频道** (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

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

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

## 食品伙伴网会议培训信息汇总

### 行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?id=5621>

安全合规：<http://conf.foodmate.net/list?id=3954>

质量管理：<http://conf.foodmate.net/list?id=5609>

检验检测：<http://conf.foodmate.net/list?id=3955>

其他会议：<http://conf.foodmate.net/list?id=5622>

### 行业培训：

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

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

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

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

其他培训：<http://train.foodmate.net/peixun/list-1888.html>

## 【学习】食品伙伴网最新学习、交流机会汇总（9.18日更新）

### 1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

### 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、检测）

### 4、各种活动。

——有奖调查、会员征集、预制菜企业甄选、实验室管理系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

## 最新推出

### 【线下】预制食品规范化感官评价实操班（济南站）

时间：2023年11月4-5日

地点：济南市

课程特点：

国内专业的预制食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<http://train.foodmate.net/show-12958.html>

### 【线下】功能食品研发理论与实操高级研修班

时间：2023年11月22-24日

地点：南京

课程优势：

小班制教学培训，理论和实操相结合；

系统讲授，掌握功能食品开发理论，实操熟悉功能食品开发常见工艺；

资深讲师，功能食品行业多年教学科研研究及企业技术服务丰富经验。

报名联系人：王老师 15336417612

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/IvUpIvoN8vtN4QYQPk9Qrg>

### 【线上+线下】【理论+实操】食品中元素检测技术与实际操作培训班

▲时间地点：第一期：2023年10月18-20日 山东·烟台

线上理论：食学宝 线上学习

线下实操：山东·烟台

▲课程介绍：

理论学习（2天）

主要内容

一、标准解读

二、样品前处理

三、仪器分析

四、数据处理

实际操作：（1天）

GB 5009.268-2016 《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》

▲费用标准：标准费用：2500元/人；团体报名：同一家单位3人及以上参会2200元/人。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9310-15.html>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

### 【线上】宠物食品联盟云课堂 | “突破高鲜肉宠物干粮工艺瓶颈”专场

直播时间：2023年9月26日 10:00-11:00

报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1247&fuid=154861>

演讲大纲：

肉食性宠物干粮的发展趋势；

高鲜肉膨化宠物干粮的工艺瓶颈；

阿法拉伐的高鲜肉添加解决方案。

### 【线上】【检验员证书】2023年食品微生物检验员专业技能培训【高级班】

▲培训时间：2023年 2023年09月26-27日

▲在线直播：食学宝

CNAS-CL01- A001:2023《认可准则在微生物检测领域的应用说明》

微生物实验室审核流程及要点内容分析

《GB 19489-2008 实验室 生物安全通用要求》详解

食品微生物实验室生物安全管理规范的编写

食品微生物检验新技术详解

微生物实验室作业指导书的编写原则及注意事项

微生物实验室检验报告审核要点及不合格报告的签发注意事项

▲详情链接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1335093-1-1.html>

▲联系人：滑老师 18953594381（微信同号）

### 【线上】食品微生物实验室技能提升专题培训班

▲时间地点：2023年11月23-24日·食学宝

▲培训内容：

（一）食品微生物相关样品采集专题

（二）食品实验室设备管理与使用专题

（三）食品微生物实验室人员管理专题

（四）食品微生物实验室检测环境专题

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/4cKa2eGgoRn7d1ITf8p8zQ>

▲报名咨询：王老师：18006454724（微信同号） 邮箱：[service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

### 开通食学宝VIP，700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>

### 1、【VIP免费学】食品中二氧化硫的测定（GB 5009.34-2022）

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1570&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 第一法 酸碱滴定法

2. 第二法 分光光度法

3. 第三法 离子色谱法

▲培训对象：二氧化硫检测人员

## 2、【VIP 免费学】GB/T 5750.2-2023 生活饮用水标准检验方法 第 2 部分:水样的采集与保存

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1571&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 水样采集
2. 水样保存
3. 水样的管理和运输
4. 采样质量控制

▲培训对象: 水质检验人员

线上·培训·研讨会·直播

### 免费 | 第八期 感官评价实践交流沙龙

开课时间: 2023 年 9 月 21 日 14:00 (线上+线下)

开课地点: 线上: 食学宝线上直播; 线下: 济南感官分析研究中心

报名方式: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1238&fuid=154861>

沙龙主题: 【感官趋势】智能感官设备如何辅助人工品评

参会对象: 欢迎食品、原料、农产品、预制菜、日化、医药等企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员, 高校、科研院所等从事感官分析和消费者洞察的研发技术人员, 智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

报名联系人: 曲老师 13210910866 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/faN20naKRjQSTD27WjQ1EA>

### 【线上直播·VIP 免费】餐饮企业核心食品安全制度解析

▲时间: 2023 年 9 月 21 日 14:00-16:00

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1240&fuid=154861>

▲主要内容:

- 16 项必须建立的食品安全制度
- 7 项推荐建立的食品安全制度

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

### “质量行” 第十五期 餐饮食品安全管理线上交流会

培训时间: 2023 年 9 月 21 日 14:00-16:00

报名和学习地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=751&fuid=154861>

课程内容:

- 1、数字化助力餐饮业供应商质量管理
- 2、餐饮加工食品安全控制要点

联系我们: 史老师 15318691750

### 【免费】【食学实用-46 期】自制饮品制售经营资质与原料合规要求

▲开课时间: 2023 年 9 月 26 日 15:00-16:00

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1242&fuid=154861>

▲主要内容:

- 1、自制饮品简单介绍
- 2、自制药品制售经营资质
- 3、自制饮品原料相关法规要求

▲培训对象: 自制饮品制售业者、食品质量安全管理人



【VIP 免费】食品生产企业质量部门绩效方案的制定和达成

▲开课时间：2023 年 9 月 27 日 9:30-11:30

▲报名及观看地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1244&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 质量绩效的来源
2. 质量绩效方案的制定和达成
3. 质量绩效方案的改善

▲培训对象：食品生产企业质量部门经理、品控人员、质检人员。

### 粮食检验 扦样、分样及杂质、不完善粒的检测

▲开课时间：2023 年 10 月 12 日 食学宝线上直播

▲课程介绍：

GB/T 5491-1985 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5494-2019 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

▲报名咨询：王老师 13361342702（微信同号）

## 线下·培训·会议

### 研发与创新类：

#### 1、面条、米线浇头食品加工技术培训班

培训时间：小班制，限招 10 人，招满开班。

培训地点：山东·烟台。

培训内容：

添加剂的应用：米面制品类添加剂、调味酱类添加剂、肉酱类添加剂、调味粉类添加剂、配菜类添加剂；

配方分享与实操：红烧牛肉类、红烧猪肉【猪排骨】类、鸡【鸭】肉类、水产类、其他类【菌菇、鸡杂、羊杂、牛杂】。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/UXSWE4QqDinrq92sjYa9Xg>

#### 2、培训升级 | 第四期复合调味料包加工技术培训！

培训时间：人满开班

培训地点：山东·烟台

培训对象：餐饮连锁企业经营管理、大厨、研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

报名联系人：于老师：18906382430（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/cTArvb\\_ghfZgC9fcmyJi0A](https://mp.weixin.qq.com/s/cTArvb_ghfZgC9fcmyJi0A)

#### 3、第八期肉类加工技术研修班

培训时间：10 月 18 日-21 日

培训地点：北京·中国肉类食品综合研究中心

培训内容：全程肉研中心老师授课、涵盖三大肉制品种类，理论结合实操

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/WOADJC7swKFTWSO\\_XNc4Pg](https://mp.weixin.qq.com/s/WOADJC7swKFTWSO_XNc4Pg)

#### 4、培训上新|保健食品研发备案&注册与新功能申报培训班

日期：2023 年 10 月 18-20 日



地点：北京

培训方向：保健食品注册、备案、保健食品及原料安全性毒理学评价原则及常见问题分析、保健食品新功能及产品技术评价实施细则、保健食品功能声称、保健食品配方研发、保健食品工艺审评、保健食品审评技术要求、保健食品延续注册及变更

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Lh1Ia0x-0unKr0aqeD3M7w>

## 5、第五届中式菜肴工业化加工技术论坛

时间：2023年10月26-27日

地点：山东·济南

主题报告：

- 1) 关注前沿动态 捕捉行业风向
- 2) 直击企业痛点 科技助力创新
- 3) 预制优品甄选 精准案例分析
- 4) 济南当地优质预制菜企业参观

会上活动安排：《100款预制菜明星单品》甄选、《中国预制菜产业链名录》发布、预制菜产业链展览展示区、《2023年中国预制菜产业发展白皮书》发布、《2024年全国预制菜创新创意大赛》发布

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/s7oI-7adIj1Ym7bEmz8Hqg>

## 6、【大会邀请函】第十七届中国蛋品科技大会暨2023国际蛋品科技研讨会

时间：2023年10月26-27日

地点：四川成都·金牛宾馆

大会内容简介：

蛋品科技大会、国际蛋品科技研讨会、蛋业博览会（蛋博会）、亚洲蛋品协会专场会议、中国食品工业协会蛋品工业分会（专委会）会议、奖项评选及颁布

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/5SXIOFfh246qa3QDjKmQ>

## 7、【第三期】调理肉制品培训班，开始报名啦！

时间地点：山东·青岛 人满开班

活动介绍：

食品伙伴网联合青岛同雅伟盛，并邀请行业专家，对调理肉制品的市场趋势、加工原理、配方设计、技术创新、品质改良方案等内容进行讲解，并针对现在市场上流行的调理肉制品进行实操练习，让学员掌握专业技能，提高技术水平。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/Bus0k1Jmc\\_4tmQiV2dIm2g](https://mp.weixin.qq.com/s/Bus0k1Jmc_4tmQiV2dIm2g)

## 8、【第四期】香肠加工技术提升班

时间地点：山东·济南 人满开班

活动介绍：

食品伙伴网邀请行业专家和资深工程师，香肠制品的原辅料选择应用、加工工艺、配方设计、防腐保鲜、风味保存、杀菌包装、产品技术创新、品质提升等方面进行讲解，选择经典代表产品，带领学员一同进行产品实操。以期通过培训帮助学员掌握关键技术，解决生产实际问题，提高产品加工过程中的技术水平。

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/awjeXHT47ghIQgwpMfz7Sw>

## 9、培训开班 | 食品邦创业班——卤猪副主题培训

培训时间：小班制，限招 10 人，招满开班。

培训地点：山东·烟台

培训内容：

第 1 天：进行理论知识培训，了解猪副产原料的基本知识；猪副产地方经典特色产品介绍；猪副产卤制的常用配料及使用；卤猪副加工工艺及操作要点。并进行原料处理准备，高汤熬制、炒糖色等的实操学习。

第 2-3 天：进行猪头肉、猪蹄、猪尾、猪耳、猪肘、猪骨头、猪大肠、猪小肠、猪肚、猪心、猪肝、猪肺、猪舌产品的实操卤制，感官评价。学习卤猪副食品原料的处理方式；学习卤猪副产品去腥生香、特色秘方、卤制火候控制、品质稳定诀窍以及卤猪副食品的后期保藏。

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/U8-7XQ1TDjxi2aaKeKRCFw>

## 10、火锅底料加工技术培训

时间：限报 10 人，招满开班

培训地点：山东·烟台

培训内容：

火锅底料中香辛料配方组合应用、中油脂组合应用、中花椒辣椒组合应用、中生鲜类组合应用、中调味品组合应用、中香精类组合应用、中添加剂组合应用、炒制工艺关键技术讲解、实体店兑锅技术及容易出现问题的处理方案等

报名联系人：刘老师 13361324783（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/QBtHYkQ3n6Kzk4dAPggJFw>

## 11、酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：待定

培训地点：山东烟台

报名联系人：迟老师 18006457284（微信同号）

活动详情：[https://mp.weixin.qq.com/s/\\_8splGcuc54irpqvakh4Pw](https://mp.weixin.qq.com/s/_8splGcuc54irpqvakh4Pw)

## 食品感官测评类：

### 1、免费 | 第八期 感官评价实践交流沙龙

沙龙时间：2023 年 9 月 21 日 下午

沙龙地点：山东·济南感官分析研究中心

沙龙主题：【感官趋势】智能感官设备如何辅助人工品评

参会对象：欢迎食品、原料、农产品、预制菜、日化、医药等企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员，高校、科研院所等从事感官分析和消费者洞察的研发技术人员，智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

报名联系人：曲老师 13210910866（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/faN20naKRjQSTD27WjQ1EA>

### 2、预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023 年 11 月 4-5 日

培训地点：山东·济南感官分析研究中心

课程特点：

国内专业的预制菜食品感官培训

感官科学理论与技术应用全流程规范化培训

共同探讨风味评估、品质变化关键控制点

一线感官资深讲师，多年企业技术服务经验传授

报名联系人：刘老师 15550410868（微信同号）

活动详情：<http://train.foodmate.net/show-12958.html>

## 质量安全与体系类：

### 1、【10月·上海】第九期食品出口合规实操培训

时间地点：2023年10月12-13日 上海

课程特色

小班教学，实用性强，系统专业的教学课程

学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法

知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险

培训内容

- 1) 食品出口欧盟的合规性分析
- 2) 食品出口美国的合规性分析
- 3) 食品出口日韩的合规性分析
- 4) 食品出口东南亚的合规性分析
- 5) 食品出口俄罗斯的合规性分析

培训费用：

标准收费：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人，

费用包括：培训注册费、资料费、证书费、税点等。餐费、住宿费、交通费自理。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=299>

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

### 2、【10月·北京】食品安全总监和食品安全员培训

时间：2023年10月17-19日

地点：北京（具体地点另行通知）

参会费用

标准费用：食品安全员 1600 元，食品安全总监 2500 元；

主要内容：（见详情）

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=311>

### 3、2023 第五届食品安全与标准法规研讨会

会议时间：2023年10月20-21日（会期两天），10月19日下午报道。

会议地点：北京（具体地点会前两周通知）

会议主题：

本次研讨会主题拟从食品安全监管、法规标准热点动态、风险监测与风险控制、食品安全良好实践、食品安全与营养健康等方向展开，初步拟定会议内容参看详情链接。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=320>

标准费用：2500 元/人，9月22日前报名，可享受优惠价 2200 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 2200 元/人；

报名截止：本次会议报名截止时间为 10 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、午餐等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用

询杨老师 18153529013（微信同号）

### 4、2023 供应商食品安全管理大会

时间地点：11月28-29日 上海

会议内容和详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=317>

\* 议题随时更新，具体发言议题及日程安排详询会务组。

收费标准：标准费用：2600 元/人；同一家单位 3 人及以上参会 2400 元/人；

费用包括：参会注册费、会刊资料费、会议期间午餐等费用。晚餐、住宿费、交通费自理。

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

## 5、2023 进出口食品安全合规管理研讨会

时间地点：2023 年 11 月 30-12 月 1 日 上海

主要内容及详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=316>

标准费用：2800 元/人，同一家单位 2 人及以上参会 2600 元/人；

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

大会现场展台展示、发言赞助、产品赞助、会议物料赞助等推广形式及费用

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

## 检测技术与实验室管理类：

### 1、2023 乳及乳制品检测技术研讨会（羊乳及其制品）

▲时间地点：2023 年 10 月 18-20 日（18 日下午报到） 陕西·西安 吉源国际酒店

▲培训内容：（参见详情链接）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/h1VcUTY6TbkMEv1KaIG-Zw>

▲费用标准：标准费用：1200 元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费。住宿费、交通费自理。

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

▲报名咨询：张金凤 女士 13370917540（微信同号）邮箱：[train03@foodmate.net](mailto:train03@foodmate.net)

### 2、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲时间地点：

第二期：2023 年 10 月 17-19 日（每期限 20 人）广东·广州

第三期：2023 年 10 月 31-11 月 2 日（每期限 20 人）山东·青岛

▲课程介绍：

1、理论学习

（1）PCR 标准解读

（2）分子生物学 PCR 检测技术

（3）PCR 检测实验室管理

2、实际操作学习：

课程内容持续更新中

▲培训老师：政府检测机构行业专家

▲费用标准：3800 元/人；优惠费用：同一单位报名三人以上，培训费可享受八折优惠、班次任意搭配。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/zRVUjld7z5U8bHRgNt8Hrg>

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

### 3、【理论+实操】食品中元素检测技术与实际操作培训班

▲时间地点：第一期：2023 年 10 月 18-20 日 山东·烟台

线上理论：食学宝 线上学习

线下实操：山东·烟台

▲课程介绍：

## 理论学习（2天）

### 主要内容

#### 一、标准解读

- 1) GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准解读及应用
- 2) GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》标准解读
- 3) GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》标准解读
- 4) GB 5009.268-2016《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》标准解读
- 5) GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》标准解读

#### 二、样品前处理

- 1) 食品中元素检测的样品前处理技术
- 2) 复杂基质元素分析样品前处理难点解析
- 3) 元素分析过程中污染控制问题解析
- 4) 食品中元素分析能力验证以及标准物质管理重点及注意事项
- 5) 新标准扩项、方法验证等注意事项；

#### 三、仪器分析

- 1) AAS、AFS、ICP、ICP-MS 基础知识（原理、仪器结构组成、各功能介绍、方法建立等）、实际操作及日常维护；
- 2) 仪器操作步骤及注意事项；

#### 四、数据处理

- 1) 学习定性、定量分析的基础知识和方法；
- 2) 仪器分析中谱图分析及数据处理；

实际操作：（1天）GB 5009.268-2016《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》

#### 一、实操开班

#### 二、前处理：

#### 三、消解后前处理

#### 四、仪器操作

课程内容持续更新中▲费用标准：标准费用：2500元/人；团体报名：同一家单位3人及以上参会2200元/人。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-9310-15.html>

▲报名咨询：郭老师：18453535084（微信同号）

## 4、【微生物实训】2023年度食品微生物检验实际操作培训班计划

### ▲课程介绍：

GB 4789 系列标准：

- (1) GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则；
- (2) GB4789.2-2022 菌落总数测定；
- (3) GB4789.3-2016 大肠菌群计数；
- (4) GB4789.4-2016 沙门氏菌检验；
- (5) GB4789.7-2013 副溶血性弧菌检验；
- (6) GB4789.10-2016 金黄色葡萄球菌检验；
- (7) GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验；
- (8) GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数。

### ▲排期安排：

第114期	食品微生物检验实际操作培训班	10月21-24日	南京
第115期	食品微生物检验实际操作培训班	11月18-21日	北京
第113期	食品微生物检验实际操作培训班	11月04-07日	重庆
第118期	食品微生物检验实际操作培训班	11月04-07日	乌鲁木齐
第116期	食品微生物检验实际操作培训班	12月16-19日	烟台
第117期	食品微生物检验实际操作培训班	12月16-19日	广州

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/DqQpodhneUP0KnQwvNz1EQ>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

## 5、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲培训时间和地点：2023 年 11 月 6-9 日 山东

▲课程介绍：

（一）、理论学习（1.5 天）

- 一、标准解读
- 二、样品前处理
- 三、仪器分析
- 四、数据处理

（二）实际操作（2.5 天）

依据食品检测实验室要求和最新食品安全国家标准，进行实际操作培训。

1. 方法标准：
2. 样品前处理：
3. 分析仪器使用操作：

▲费用标准

标准费用：3800 元/人

费用包括：培训费、资料费、证书费、上机操作实验所用分析标准品、样品前处理试剂耗材费用等。  
餐费、住宿费、交通费自理。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/fQJ82jH6dMh6u2uR2\\_LPKg](https://mp.weixin.qq.com/s/fQJ82jH6dMh6u2uR2_LPKg)

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

## 6、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班（随报随学）

▲培训时间：待定

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

1、理论学习

- (1)饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术概述；
- (2)饲料检验试剂及培养基的配制、操作注意事项；
- (3)饲料检验方法：

2、实际操作学习：

依据饲料及宠物食品的检测方法标准要求，进行实际操作培训。

☆理化检测：

☆微生物检测：

▲培训费用：3000 元/人

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/-0ufAadfccwD2D8aE12WQ>

▲报名咨询：李老师 15376983195 微信同号）

## 7、【理论讲解+实际操作】化妆品微生物检验实际操作培训班

▲时间：随报随学

培训地点：山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

▲课程介绍：

1、理论学习

- (1) 化妆品微生物基础知识和常规检测技术概述；
- (2) 培养基的配制、操作注意事项；



(3) 化妆品中微生物检验方法:

- a、微生物检验方法总则
- b、菌落总数检验方法
- c、耐热大肠菌群检验方法
- d、铜绿假单胞菌检验方法
- e、金黄色葡萄球菌检验方法
- f、霉菌和酵母菌检验方法;

2、实际操作学习:

培养基的配制、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。

3、技术讲座和专题讨论

- (1) 微生物菌种复苏、传代、保存、生物安全管理
- (2) 微生物培养基实验室质量控制
- (3) 微生物生化鉴定操作技术等。

▲培训老师、合作单位:

主讲老师:微生物高级工程师

助教:北京陆桥技术股份有限公司 技术支持

详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/UQqNqqGV-o2pH79d7WvLYw>

▲报名咨询:宗老师 18106388740 (微信同号)

## 8、【理论+实操】全国食品安全与质量检测专题培训班

食品安全与质量检测的能力也是高职院校最重要的专业核心能力之一。为提升广大食品院校相关专业的检测能力,食品伙伴网特举办“全国食品安全与质量检测专题培训”。

线上培训部分(1.5天)

模块一 食品安全专业知识

模块二 食品理化分析技能

1 基础知识

2 液相色谱操作解析

3 标准解读及实例应用

GB/T 5009.1-2003 《食品卫生检验方法 理化部分 总则》标准解读

GB/T 22388-2008 《原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法》(第一法)标准解读

(1) 样品前处理的流程及注意事项

(2) 标准品溶液配制及标准曲线的建立

(3) 三聚氰胺检测仪器条件、数据处理及谱图分析

(4) 实验过程中质量控制的关键点及计算(含加标回收率,精密度等)

(5) 原始记录的规范填写

线下培训部分(2天)

1 食品微生物检验理论讲解

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

GB 4789.4-2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

SN/T 1870-2016 《出口食品中食源性致病菌检测方法 实时荧光 PCR 法》

革兰氏染色及显微镜的使用

2 食品微生物检验实际操作

1、配制、灭菌,无菌操作,培养基接种,平板划线分离

2、菌落总数测定(倾注平板法和测试片法)实际操作

3、沙门氏菌检验实际操作(包括预增菌、增菌、分离、生化试验、血清学鉴定和分子生物学 PCR 检验等)

4、革兰氏染色及显微镜的使用

考试(1天)



现场培训结束后进行理论及实际操作考试，考试合格后颁发合格证明。

#### 4 费用标准

标准收费:3600 元/人；学生报名:2800 元/人。

收费包括：培训费、资料费、考试费、证书费、税点等。

注\*食宿费、交通费自理。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/rWP0zsaUare09cZFJ48dGg>

▲报名咨询：宗老师 18106388740（微信同号）

### 各种活动，欢迎参与

#### 【参与有奖】关于方便面类食品的产品标准使用情况的调研

参与福利：

1) 送《食品行业资讯周报》季度服务（2023 年 10 月、11 月、12 月）

2) 送《中国预制菜行业发展白皮书》（2023 版）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/VE0ieXCAYb0HfVfGBHgHg>

#### 【征集】2023 中国预制菜 TOP100 明星单品甄选活动

征集报名：即日起至 10 月 13 日

参选权益：荣誉称号、平台扶持、供需对接、行业交流、企业专访、媒体报道

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/mm8-ojAMfQZhngPoev81Iw>

#### 【调研】有奖调研活动 | 乳品、饮料行业调研问卷

为了解乳品、饮料市场需求和发展难点、分析市场优质产品和消费者心理与行为、探索行业新产品趋势及发展方向，食品伙伴网发起乳品、饮料市场调查问卷，旨在通过调研了解行业真实需求，为行业提供高质量社交圈子和精准行业服务。

问卷地址：[http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha\\_662](http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_662)

#### 【招募】国家产业创新联盟-预制菜专委会第二批会员招募中

报名联系人：黄老师：18905354390（同微信）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/AJNvK84h5VAEWGz1Ueol5A>

#### 【科普活动】2023 年食育科普系列活动—仲秋赏月话饼

▲时间：2023 年 8 月 31 日-2023 年 10 月 31 日

▲详情介绍：时值中秋节来临之际，2023 年食品伙伴网食育科普系列活动将围绕家乡和学校学生制作的“月饼”为主题，深挖家乡月饼故事，传承中国传统文化；激发学生研发意识，助力健康新风尚。活动以新媒体形式展现家乡月饼和学校学生制作月饼技艺与风味，增强学生科普宣讲能力，活跃院校学生打卡中秋美食美景。活动通知如下：

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/EC5ICLviagykG9GCJ7uCbA>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

#### 【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）

### 【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详细介绍：为满足广大企业实验室对检测能力确认的需求，规范实验室管理，提高实验室人员检测水平，能力验证网、食品伙伴网共同推出“2023 年度能力验证计划”。欢迎广大实验室参加 2023 年度能力验证，即日正式开启，报名请联系客服，报名截止日期为样品发放前一周。限时优惠，热门项目先到先得。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/x5vtrWUeyZjiXgYRtrKm-A>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

### 【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详细介绍：

- 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。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/AMwUByszKvtaFTsJqIxG5Q>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

### 【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

▲主要流程：“申请报名及线上培训→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于检测人员和单位，发放纸质版比对证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲比对项目：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、沙门氏菌等。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/N-uzvMAXk80exlvJbNcdiA>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

### 【能力比对】2023 年度粮油实验室间比对暨 2023 年度全国粮油检测大赛

▲详细介绍：粮食质量检测是保障粮食质量和安全的重要环节，为提高各实验室人员检测能力，保障实验室检测监测数据准确性及有效性，推动粮油行业健康发展，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“2023 年度粮油实验室间比对”，比对结果满意者发布比对合格证书；同时，由能力验证网联合食品伙伴网对比对结果进行评定，成绩优异者发放获奖证书。

▲比对项目：

粮食项目：粮食中水分、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

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ORPjAP5zuAcsFpXGkVvHnA>

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

### 【检测活动】2023 水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍：食品伙伴网推出 2023 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/jErBC7Iw20XSY1L9CM\\_T0g](https://mp.weixin.qq.com/s/jErBC7Iw20XSY1L9CM_T0g)

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】食品保质期测评服务

▲项目介绍：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/0j\\_2iu04VLKqKBchsUw6Tw](https://mp.weixin.qq.com/s/0j_2iu04VLKqKBchsUw6Tw)

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲项目介绍：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/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】营养成分表检测团购

▲项目介绍：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/g3mEvWEcuRC5fx0Zz4S-9Q>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】酒类检测团购

▲项目介绍：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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】饮料检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出饮料类检测团购活动。

▲详情链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8\\_w0xXsbJVg](https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg)

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】宠物食品检测团购

▲项目介绍：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/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

#### 【检测活动】核辐射检测团购

▲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，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

▲详情连接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1333012-1-1.html>

▲报名咨询：范老师 5688560161（微信同号）

#### 高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

#### 学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

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

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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



食品人才

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

[江苏康贝宠物食品有限公司](#)  
[哈尔滨市潇壹食品有限公司](#)  
[井研县袁老二食品有限公司](#)  
[恒楷（浙江）生物科技有限公司](#)  
[湖南小嘻吖食品有限公司](#)  
[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司](#)  
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)  
[深圳市麦田守望食品有限公司](#)  
[广东吉祥佬食品科技有限公司](#)  
[江苏普洛汀生物科技有限公司](#)  
[浙江众维食品科技有限公司](#)  
[陆河国泰青梅产业发展有限公司](#)  
[浙江可可佳食品有限公司](#)  
[山东省国宠宠物食品有限责任公司](#)

## VIP 企业招聘：江苏康贝宠物食品有限公司

江苏康贝宠物食品有限公司，是佩蒂动物营养科技有限公司在江苏泰州基地分公司。江苏康贝宠物食品有限公司是一家从事宠物食品制造销售, 宠物用品销售, 玩具销售等业务的公司，成立于2010年01月27日，公司坐落在江苏省，详细地址为：泰州市高港区许庄街道创业大道南侧；企业的经营范围为：宠物食品（配合饲料—鸟食棒）制造销售；宠物用品、玩具、工艺礼品（塑料制品、橡胶制品除外）制造销售，经营各类商品及技术的进出口业务。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1491243/>

**宠物食品研发专员** <http://www.foodmate.cn/job/show-15964.html>

6000-8000 元/月

江苏泰州市 | 不限经验 | 本科 | 全职 | 8人

奖励计划 年终奖金 休假制度 综合补贴 包吃住 五险一金 法定节假日

工作内容：

- 1、负责新产品研发；
- 2、负责现有产品配方更新；
- 3、产品生产配方、工艺等汇总整理；
- 4、与相关部门沟通产品信息；

岗位要求：

- 1、全日制本科及以上学历，食品相关专业；
- 2、热爱学习，爱岗敬业；

此岗位属于佩蒂股份集团研发部，工作地点在江苏泰州。薪资待遇包括：月工资+年终奖+节日红包+董事长特别奖+股权激励。此外还有带薪旅游，带薪出国深造。

工作地点江苏泰州市 高港区科技创业园

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

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576

企业招聘客服-徐经理 13375354593

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



# 食品伙伴网食品商城

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

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

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

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

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

联系电话：0535-2129198

联系人：陈经理 15314471282（微信同号）  
15966526855（微信同号）

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577  
2132344775



# 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：

有奖征文开始啦！这次说说“我和标签的故事”

【2023 中秋美食】中秋合家晒美食开始啦！

中国肉类食品研究中心授课，第八期肉类加工技术研修班报名啦！

大会议题 | 2023 第五届食品安全与标准法规研讨会

第九期食品出口合规实操培训-10月上海

## 热门分享：

从原辅料和工艺角度，分析香肠出油原因

鲜味剂的前世今生，你想要的提鲜秘籍都在这里

卡拉胶在食品中的应用及注意事项

原物料开封保质期 管理作业办法

做研发，这些复配添加剂的知识要知道

分享一个很老的 CIP 课件

食品车间的更衣室管理

GB 7718 《预包装食品标签通则》征求意见稿，要修订了-企业需提前关注

食品微生物检验采样

【2023 标签】我和标签的那点事

【2023 标签】什么样的工作能让人审核上万款标签

【2023 标签】大开的脑回路

【2023 标签】标签审核习惯和二三例

【2023 标签】食品标签知识

【2023 标签】稍不耐心就犯错了

【2023 标签】心惊胆战

【2023 标签】标签审核的那些事儿

【2023 标签】标签审核那些犯过的错

## 热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 36：和设备部的爱恨情仇！

预包装食品和预包装食品

农村自建房子可以开设食品加工厂吗

麻酱鸡蛋中麻酱如何体现呢？

低聚果糖

油炸蝎子是属于农产品吗

生虫的大米，怎么处理

网红在食品生产车间吃生产出来的食品，合规吗？

福建卫健委答复--关于“皂角米”能否在福建省内作为普通食品原料使用的咨询

食品添加剂与食品原料是 2 回事吗？

公司要做环境和管理双体系认证，第一次接触审核，各位老师给点经验

关于工艺流程图上“关键点”标识的含义和要求

关于营养成表

冻鸡脚出现恶心胶状物质，这是什么呢？

新工厂生产布局图求大神审核提意见

预包装食品生产日期的标注方式

顾客投诉酱料包里面有蟹壳和蟹肉的筋膜，要求赔偿一千元”高级“可以出现在标签配料表中吗？

关于留样期限

想请教下？申请生产许可，审查细则检测项目怎么确定呢？

请教：月饼礼盒，生产日期的标注。

食药同源的食品是不是都可以归类为香辛料呀？

营养成分表中的NRV数值计算错误是瑕疵吗？

玉米低聚肽

求助火锅底料中添加了豆瓣酱，需要标注豆瓣酱的原料吗？

产品标签：添加芝士复合调味料的产品能不能叫奶酪包？

黑椒酱变稀

预包装食品鸡胸肉，有人做过吗

产品的pH低能杀菌还是抑菌？

芋头条油炸之后碎的比较多

酶促褐变的控制手段

带壳水煮花生，加工工艺为水煮，请问在GB2760对应哪个食品分类号？

生产猕猴桃片被投诉非法添加亮蓝，该怎么办

氨基酸加入到米粉中是否合法

茶叶包一般是按液体还是茶叶标示营养成分

酱料变酸后菌落总数未检出

硝酸银标液弄到手上有小黑点怎么办

求助帮忙看看铜绿

糕点、面包工厂化验室的化验抽检频率和化验项目怎么去做

关于出厂检验净含量的计算

是先管人再制定制度，还是先制定制度来约束人

找工作的途径

是将帅无能累死三军还是。。。。

总会冒出要离职的冲动

想知道是什么让你们在食品行业坚持这么多年



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，目前已经发布了八百多期，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://www.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 115 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: 上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公  
电话 (Tel): 021-64459516  
邮箱 (Mail): [vip@foodmate.net](mailto:vip@foodmate.net)

## 食品伙伴网-济南:

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

## 食品伙伴网-烟台:

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



# 食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析





感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流