

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 22

总第956期

2023-06-12

最新调查显示：我国消费者对食品添加剂  
仍存在四大误解

2023年5月食品行业监管政策概述

冷冻饮品知多少



我国出口蜜枣在新加坡被召回

食品行业一周舆情信息汇总（6.5-6.11）

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

冷冻饮品知多少  
椰青发霉该怎么索赔  
婴幼儿食品海淘小贴士  
5月海关出了哪些食品行业新政  
2023年5月食品行业监管政策概述

食品行业一周舆情信息汇总（6.5-6.11）  
HMOs 家族成员—6'-唾液乳糖钠盐知多少  
最新调查显示：我国消费者对食品添加剂仍存在四大误解  
《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》重点内容解读  
“男子连吃100天麦×劳减重53斤”上热搜，新减肥法诞生？

## 国内预警

中华人民共和国农业农村部公告 第677号

中国食品工业协会关于对《食品及生产中过敏原快速检测方法》团体标准（征求意见稿）征求意见的函

中国食品工业协会关于对《西梅汁、浓缩汁及其饮料》团体标准（征求意见稿）征求意见的函  
市场监管总局关于印发《市场监管行业标准管理办法》及《市场监管行业标准制定管理实施细则》的通知（国市监办发〔2023〕36号）

## 国际食品

韩国加强2023年夏季食材的进口检查  
中国恢复俄部分地区禽肉对华出口资格  
俄罗斯发布强制性识别标签产品类别要求新规

一季度越南冷冻鱼对中国的供应量同比增加15%  
韩国召回日本产含有禁用原料的健康功能食品（维生素B1）  
俄罗斯联邦兽医局对我国2家水产企业产品实施强化实验室检测

## 国际预警

我国出口蜜枣在新加坡被召回  
我国出口冷冻鱿鱼在美国遭扣留  
我国一家企业不配合美国FDA检查 产品出口遭扣留

2023年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）  
2023年6月中国出口韩国食品违反情况（更新至6月11日）  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2023年第23周）

## 食品科技

公示！食品领域6个项目通过贵州省2023年项目验收  
2023年度黑龙江省自然科学基金拟资助项目公示 食品领域有109项

2023年度吉林省科学技术奖项目受理情况公示 食品领域受理101项  
2023年度第一批山西省基础研究计划（自由探索类）资助项目公示 食品领域有30项

# 中国食品 冷冻饮品知多少

**食品伙伴网讯** 炎炎夏日即将到来，冷冻饮品正在悄悄接过接力棒，成为新的“钱包杀手”。面对琳琅满目的冷冻饮品，我们该如何区分它们，它们又需要满足哪些指标要求呢？让我们到食品标准里找找答案。

01

## 什么是冷冻饮品？

《冷冻饮品分类》（GB/T 30590-2014）和《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）对各类冷冻饮品已作出明确定义：

### 1. 冷冻饮品

#### 1.1 冷冻饮品 frozen drinks

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、果蔬制品、豆制品、食糖、可可制品、食用植物油等的一种或多种为主要原辅料，添加或不添加食品添加剂等，经混合、灭菌、凝冻或冻结等工艺制成的固态或半固态的制品。

注：该定义出自《冷冻饮品分类》（GB/T 30590-2014）。

#### 1.2 冷冻饮品

以饮用水、食糖、乳、乳制品、果蔬制品、豆类、食用油脂等其中的几种为主要原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、巴氏杀菌或灭菌、凝冻或冷冻等工艺制成的固态或半固态食品，包括冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰、食用冰等。

注：该定义出自《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）。

### 2. 冰淇淋 ice cream

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂，经混合、灭菌、均质、冷却、老化、冻结、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

### 3. 雪糕 ice milk

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂，经混合、灭菌、均质、冷却、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

更多内容详见：[冷冻饮品知多少](#)

文章来源：食品伙伴网

近日，海峡都市报曝光了一起“购买椰青发霉维权遇阻”的消费纠纷，消费者要求按《食品安全法》赔偿 1000 元，超市却以“水果属于初级农产品，不符合赔偿标准，只能带着小票和椰子到店退钱或换货”，无法和消费者达成一致。

### 投诉简介

林先生告诉记者，2023 年 5 月 31 日 21 时 30 分，在晋安区长乐北路大润发（王庄店）购买了一个 9.9 元的椰青，当天便喝完了。6 月 1 日清晨，林先生感觉肚子十分不适。于是，他拿起椰子，剥开覆盖在其外面的塑料包装，发现椰子底部布满了大量霉菌，发红又发黑，甚至蔓延至椰子的侧面。随后，林先生就拿着椰子前往大润发（王庄店），与商家进行协调，要求按照 [食品安全法](#) 赔偿最低下限 1000 元，遭到商家拒绝。超市里的工作人员告诉林先生，只能带着小票和椰子到店退钱或换货，但不能得到 1000 元赔偿，因为“水果属于初级农产品，不符合赔偿标准”。林先生后来又回到椰子专区，对在售的椰子一一翻看检查，发现很多椰子底部都有霉斑。记者接到林先生报料后，来到大润发（王庄店）椰子专区，只见整箱包装的椰青一箱箱地叠放在地。记者注意到，箱子上写着，这批椰子的发货日期为 5 月 18 日，包装上写明需冷藏保管。此外，箱子上还放着 30 多个散装椰子，每个椰子表面都包裹着塑料包装袋，只露出底部。记者随机拿起 10 个椰子查看，其中 4 个椰子底部有发霉现象。

### 食用农产品也是食品

依据《食品安全法》第一百五十条规定：“本法下列用语的含义：食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。”明确指明食品是供人食用或饮用的成品和原料，也就是说食品的概念是涵盖食用农产品的，发霉椰青适用《食品安全法》第一百四十八条调整，消费者要求 1000 元的赔偿是有依据的。

### 椰青发霉可否免责

食品药品监管总局关于《食用农产品市场销售质量安全监督管理》有关问题的通知（食药监食监二〔2016〕72 号），对关于对禁止销售食用农产品情形的判定如下：“由于食用农产品所特有的自然属性，使其具有不同于其他食品的特点，消费者在购买时应对产品进行外观的基本辨识，购买后需经挑拣、清洗或加热等再加工处理后方可食用。因此，凡是通过挑拣、清洗等方式，能够有效剔除不可食用部分，保证食用安全的食用农产品，像果蔬类产品带泥、带沙、带虫、部分枯败等和水产品带水、带泥、带沙等，均不属于腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常等情形。”显然，发霉椰青不属于能通过挑拣、清洗等方式，有效剔除不可食用部分的农产品，不在免责范围内。

### 超市管理不善应担责

从消费者和记者现场反映情况看，超市存在管理不善，椰子包装写明需冷藏，超市叠放在地，未按规定储存，也未对发霉异常的椰子进行及时处置，未能履行食品安全职责，属于经营明知是不符合食品安全标准的食品，在相关部门查处的同时，也应按《食品安全法》第一百四十八条对消费者进行赔偿。经了解，超市已与消费者理赔协商达成一致，并对超市内椰子进行了处置。

更多内容详见：[椰青发霉该怎么索赔](#)

孩子是祖国的花朵，是国家的未来。随着我国经济的发展，互联网技术的普及给父母为孩子购买婴幼儿食品提供了更多的渠道。有许多父母会选择海淘的方式来为孩子选购各种进口食品，但海外购物和国内购物有许多不同，这其中有什么需要注意的事项呢？一起来看看吧。

### 能海淘的婴幼儿食品种类有哪些？

婴幼儿食品，通常包括两个大类：婴幼儿配方食品和婴幼儿辅助食品。

婴幼儿配方食品也就是我们俗称的配方奶粉，不过“配方奶粉”并不一定含有“奶”，因为除了常见的乳基婴儿配方食品外，还有一类豆基婴儿配方食品。顾名思义，它们分别是以乳类、乳蛋白制品和大豆、大豆蛋白制品为主要原料制造，再添加适当的营养物质，仅用物理方法生产加工制成的液态或粉状产品，其能量和营养成分能够满足0~6月龄婴儿的正常营养需要。

婴幼儿辅助食品也就是通常说的宝宝辅食，是指供给6月~36月龄婴幼儿食用或更大的儿童食用的辅食营养补充品。相比配方食品，辅食的种类就更多了，按照我国相关标准的定义，大致可分为三类：

01

谷类辅助食品，以谷物为主要原料，通常为干粉状，需要冲泡一下才能给宝宝吃；

02

罐装辅助食品，原料种类多样，经过灭菌后灌装，可以是泥糊装、颗粒状或汁状，开封了就能给宝宝直接吃；

03

辅食营养补充品，主要含一种或多种维生素或矿物质，可以不含食品原料，一般不单独使用，可以搭配其他辅食一起给宝宝吃。

配方食品和辅助食品都可以通过海淘的方式购买，宝爸宝妈们可以根据孩子的营养需求来选择，以及宝宝的年龄分段情况、口味偏好、是否对某种成分过敏等等。

### 哪些婴幼儿食品不能海淘？

根据《中华人民共和国禁止携带、寄递进境的动植物及其产品和其他检疫物名录》（农业农村部 海关总署公告第470号），有一些食品是不可以邮寄入境的，其中涉及到婴幼儿食品的有以下几项：（生或熟）肉类（含脏器类）及其制品；水生动物产品。干制，熟制，发酵后制成的食用酱汁类水生动物产品除外；动物源性乳及乳制品。包括生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳，奶油、黄油、奶酪、炼乳等乳制品；蛋及其制品。包括鲜蛋、皮蛋、咸蛋、蛋液、蛋壳、蛋黄酱等蛋源产品。

更多内容详见：[婴幼儿食品海淘小贴士](#)

文章来源：南京海关 12360 服务热线微信号

海关总署公告 2023 年第 42 号

### 关于通过深圳前海联合交易中心进口大豆有关通关事项的公告

为便利境内大豆产业链供应链相关市场主体通过深圳前海联合交易中心进口大豆，根据《中华人民共和国海关法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《农业转基因生物安全管理条例》等法律法规，现就有关通关事项公告如下。

[海关总署公告 2023 年第 42 号（关于通过深圳前海联合交易中心进口大豆有关通关事项的公告）](#)

海关总署公告 2023 年第 45 号

### 关于实施中国—乌干达海关“经认证的经营者”（AEO）互认的公告

2021 年 5 月，中国与乌干达两国海关正式签署了《中华人民共和国海关总署和乌干达共和国税务署关于中国海关企业信用管理制度与乌干达税务署 AEO 制度互认的安排》（以下简称《互认安排》），决定自 2023 年 6 月 1 日起正式实施。现就有关事项公告如下。

[海关总署公告 2023 年第 45 号（关于实施中国—乌干达海关“经认证的经营者”（AEO）互认的公告）](#)

海关总署公告 2023 年第 46 号

### 关于进口巴西陆生动物蛋白饲料检疫和卫生要求的公告

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署和巴西联邦共和国农业和畜牧业部有关巴西输华陆生动物蛋白饲料检疫和卫生要求的规定，5 月 4 日起，允许符合相关要求的巴西陆生动物蛋白饲料进口。

[海关总署公告 2023 年第 46 号（关于进口巴西陆生动物蛋白饲料检疫和卫生要求的公告）](#)

海关总署公告 2023 年第 47 号

### 关于发布《进出口工业产品风险分级基本要求》等 84 项行业标准并废止 5 项行业标准的公告

现发布《进出口工业产品风险分级基本要求》等 84 项行业标准（目录见附件 1）。《进口再生原料放射性污染检验规程》（SN/T 0570—2007）等 11 项被代替标准自新标准实施之日起废止。

[海关总署公告 2023 年第 47 号（关于发布《进出口工业产品风险分级基本要求》等 84 项行业标准并废止 5 项行业标准的公告）](#)

更多内容详见：[5月海关出了哪些食品行业新政](#)

食品伙伴网讯 2023年5月，国家市场监督管理总局、国家卫健委、工业和信息化部、国家粮食和物资储备局等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网整理汇总如下：

2023年5月食品行业监管政策概述
1、卫健委重新公布“三新食品”目录及适用的食品安全标准
2、《婴幼儿配方乳粉生产许可现场核查评分记录表》发布
3、卫健委公布蓝莓花色苷等14种“三新食品”
4、5项食品安全国家标准（征求意见稿）公开征求意见
5、市场监管总局对企业登记注册地址变更后旧版包装材料使用期限的复函
6、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（修订征求意见稿）》公开征求意见
7、《“三品一械”广告审查管理办法（征求意见稿）》公开征求意见
8、工信部印发《贝类罐头》等行业标准制修订和外文版项目计划
9、《行业标准管理办法（征求意见稿）》公开征求意见
10、国家粮食和物资储备局征集2023年粮食标准制修订项目

### 1、卫健委重新公布“三新食品”目录及适用的食品安全标准

5月10日，国家卫生健康委发布关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告。

根据《食品安全法》及其实施条例有关规定，国家卫生健康委组织专业技术机构梳理了新食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种（简称“三新食品”）目录及适用的食品安全标准，范围涵盖自原卫生部2009年第3号公告至国家卫生健康委2021年第9号公告的新食品原料（菌种除外）、自原卫生部2009年第11号公告至国家卫生健康委2021年第9号公告的食品添加剂新品种、自原卫生部2012年第11号公告至国家卫生健康委2021年第9号公告的食品相关产品新品种，共计98个新食品原料品种、215个食品添加剂新品种和235个食品相关产品新品种。

该目录涉及的新食品原料食品安全指标包括过氧化值、真菌毒素、污染物和微生物限量；种属基原、食用量、食用和使用方法、生产工艺、发酵菌、副产物和溶剂残留限量等仍按照发布时公告执行；农药和兽药的使用应符合农业农村部的相关规定。

监管部门、行业企业等相关机构在“三新食品”的监管、生产和使用中应按要求执行该公告的相关标准。

对新食品原料目录的食品安全标准设置18个月过渡期，在公告前和过渡期内按照原标准和要求生产的新食品原料，可销售和使用至保质期结束。2022年以后公告的“三新食品”的食品安全指标按照发布时公告要求执行。

相关报道：

[国家卫生健康委关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告（2023年第4号）](#)

[解读《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》（2023年第4号）](#)

[“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告比对](#)

更多内容详见：[2023年5月食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 6月5日-6月11日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总（6.5-6.11）
江西高校食堂“鼠头鸭脖”事件
官方通报一桌饭菜重复收费3次
“多家饭店因在凉皮内放黄瓜丝被罚”引关注
幼儿园在小便池清洗餐具？官方通报
知名米线门店回应后厨将鸡肉扔地上解冻
知名超市椰青被曝底部发霉 福州市消委会：超市依法应赔
沈阳市监局通报海鲜商“以死蟹当活蟹售卖”
进口日本核辐射食品 佛山一百货公司被罚
“顾客点10斤小龙虾称重仅5斤多”引关注
“人均千元餐厅拒绝12岁以下儿童”引热议

### 江西高校食堂“鼠头鸭脖”事件

近一周，江西一高校食堂“鼠头鸭脖”事件，引发网络热议，事件持续发酵。

6月1日下午，一则“江西一高校饭菜中疑吃出老鼠头”的视频在网络传播，引发广泛关注。视频画面的饭菜中，疑似有异物出现，男子告知食堂工作人员吃出来老鼠头，工作人员表示是鸭肉。

6月2日，学校餐饮公司南昌市菁禾餐饮工作人员表示，已经看到视频了，会去调查核实处理。

6月3日晚，江西工业职业技术学院官方微博发布情况通报回应称，经调查，视频拍摄地点确实在校食堂。当事学生在事发当时即邀请同学比对“异物”，确认为鸭脖，为正常食物。该学生已现场作出书面说明对视频内容进行澄清。

6月4日，市场监督管理部门工作人员表示，高新区市场监管局相关人员通过查看当事人拍摄的图片进行比对，初步判定系鸭脖。同时，并对该校菜品的留样进行检测，将于3—5天专业比对后并公布结果。南昌市场监管局介入调查。

虽然官方回复称经多方确认，此为鸭脖而非老鼠头，但是，依旧有不少网友对此表示质疑。江西“高校食堂吃出疑似老鼠头”事件持续发酵。

6月6日，菁禾餐饮发声明称，经调查该事件涉及的是江西工业职业技术学院（瑶湖校区），该校区餐饮公司是中快餐厅，与该公司无关，公司所承包的是江西工业职业技术学院（青山湖校区）。7日，该公司再次发文辟谣。

6月7日上午，江西省教育厅回应称，相关处室已经介入该事件。

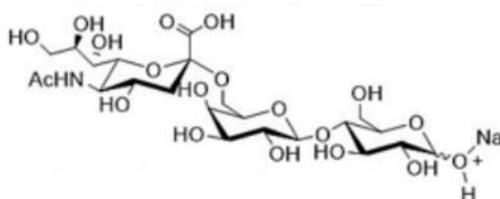
更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总（6.5-6.11）](#)

2023年6月6日国家卫健委发布6'-唾液乳糖钠盐食品添加剂新品种延期通知书信息送达，6'-唾液乳糖钠盐作为HMOs的一种，是业内广泛关注的功能性原料，食品伙伴网在此对6'-唾液乳糖钠盐的基本信息和申请情况进行概述。

### 01

#### 什么是6'-唾液乳糖钠盐？

6'-唾液乳糖钠盐英文名称6'-Sialyllactose sodium salt，简称6'-SL，分子量为655.53，CAS号是157574-76-0，化学式为C<sub>23</sub>H<sub>38</sub>N<sub>0</sub>I<sub>9</sub>Na，分子结构如下图所示。



6'-SL是一种含量丰富的母乳低聚糖（HMOs），由半乳糖、葡萄糖和唾液酸组成，大多是通过微生物发酵法获得的。

### 02

#### 6'-SL 的功能

##### 2.1 促进肠道健康

6'-SL可以促进有益肠道菌群的生长，如双歧杆菌和婴幼儿肠球菌，并抑制有害细菌的生长。通过维护肠道微生态平衡，预防婴幼儿腹泻和胃肠炎等肠道疾病。

##### 2.2 增强免疫力

6'-SL有助于促进肠道免疫系统的发育，增强宝宝的免疫力。同时，它还可以通过粘附在肠道黏膜上，防止有害细菌、病毒等入侵，从而保护消化系统健康。

##### 2.3 抗炎作用

6'-SL可以调节肠道黏膜屏障，并通过抑制炎症因子等多种途径发挥抗炎作用，减少肠道炎症反应，研究显示添加6'-SL的婴幼儿配方奶粉可以减少白细胞介素-8的表达，达到抗炎效果。

更多内容详见：[HMOs 家族成员—6'-唾液乳糖钠盐知多少](#)

食品添加剂的使用由来已久，伴随着现代食品加工工艺的改进和食品工业的发展，食品添加剂的研发和使用也取得了长足的进步，对食品工业的发展起到了积极的推动作用。日前，由科信食品与健康信息交流中心发起的《中国消费者食品添加剂认知调查》显示，我国消费者对食品添加剂仍存在四大误解。

### 误解一

#### 长期大量摄入食品添加剂有害健康？

本次调查显示，62%的消费者认为“长期大量摄入食品添加剂有害健康”。

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示，“长期大量”其实是外行话，真正懂食品安全的专家不会这么说。比如在评估食品添加剂安全性时，要充分考虑“终生、每天、大量摄入”的极端情况，因此网络上所谓的“长期大量摄入有害健康”几乎不可能出现。此外，国家标准在规定食品添加剂的使用范围、使用量时也是“算总账”，因此大家担心的“叠加效应”也涵盖在内了。

### 误解二

#### 天然来源的食品添加剂比人工合成的更安全？

本次调查显示，70%的消费者认为“天然来源的食品添加剂比人工合成的更安全”。

国际食品科学院院士、北京工商大学教授罗云波表示，这种想法可能与人们普遍存在“化学恐惧症”有关，但不论是天然来源还是人工合成的食品添加剂都是“化学物质”，在管理上也一视同仁：用同样的方法和准绳去评估其安全性。因此批准使用的食品添加剂是同样安全的，无论何种来源。

### 误解三

#### “0添加”“0防腐剂”更安全？

本次调查显示，66%的消费者认为“0添加”“0防腐剂”的食品更安全。

中国工程院院士孙宝国指出，“0添加”“0防腐剂”是典型的恐慌营销，利用了消费者对食品添加剂的担忧和不信任，反过来也进一步强化了“食品添加剂有害”的认知。实际上，“0添加”“0防腐剂”并不会更安全，有时还对消费者产生误导作用，可能对其他产品形成污名化和不正当竞争，不利于食品行业的良性发展。

### 误解四

#### 三聚氰胺、瘦肉精是食品添加剂？

三聚氰胺、瘦肉精是两种典型的违法添加物，然而本次调查显示，仍有近8成消费者将其误认为食品添加剂。

更多内容详见：[最新调查显示：我国消费者对食品添加剂仍存在四大误解](#)

文章来源：科信食品与健康信息交流中心微信号

**食品伙伴网讯** 2022年11月1日，国家市场监督管理总局发布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（以下简称《规定》），食品生产经营企业根据《规定》的要求，设立了食品安全总监、食品安全员，制定了食品安全风险管控清单，且运行了日管控、周排查和月调度机制。

截止2023年5月底，《规定》已发布实施6个多月，企业在运行中积累了一些良好实践，但同时存在着些许困惑，下面，食品伙伴网对《规定》的重点内容进行解读并对常见问题进行答疑。

### 一、《规定》的重点内容解读

#### 1、建立健全食品安全责任体系

企业应建立企业主要负责人负总责，食品安全总监、食品安全员分级负责的食品安全责任体系。

企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员属于食品安全管理人员，负责统筹协调、组织策划、全面推动食品安全工作，但具体工作的开展需要落实到每一个岗位、每一位员工，全员参与、尽职尽责，共同做好食品安全工作。

#### 2、配备食品安全管理人员

企业按《规定》要求，配备食品安全总监和（或）食品安全员，不需要配备食品安全总监的企业应明确责任人，履行食品安全总监的职责。

每个食品生产经营企业均应配备食品安全员，结合企业规模、食品类别、管理水平等，以能够有效、全面开展食品安全风险排查为基本原则，配备适量的食品安全员。

食品安全总监和食品安全员须具备相应的食品安全管理能力，经培训考核合格后，由企业任命为“食品安全总监、食品安全员”，依据《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》履职尽责。

#### 3、建立并实施食品安全风险管控机制

企业要建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

##### 3.1 食品安全风险管控清单

企业应结合生产规模、食品类别、产品工艺等，建立适用的食品安全风险管控清单，清单内容包括生产环境条件、设备设施管理、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、从业人员管理、信息记录和食品安全追溯体系、食品安全事故处置等环节可能存在的食品安全风险。

更多内容详见：[《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》重点内容解读](#)

## “男子连吃 100 天麦×劳减重 53 斤”上热搜，新减肥法诞生？

近日，一条“美国一男子连吃 100 天麦×劳减重 53 斤”的消息上了热搜。在我们的印象中，西式快餐营养单一，热量高。经常吃快餐，不仅会长胖，还会增加心脑血管负担。男子连吃 100 天麦×劳还能减肥，显然是反常识的。

但是，小编却认为，这很有可能是真事。因为在热搜末尾，非常不起眼地提了一句：“减肥期间，他只能吃下所点餐品的一半……并设定了其他目标来保持体重：这包括锻炼和继续减少餐量。”

所以，这条热搜的重点，应该解读成：“吃什么不重要，通过控制每天摄入的总热量，并且适当运动，可以达到减肥的目的。”同样的一件事，不同的题目，流量完全不同。当然，这也是自媒体时代的悲剧，许多信息为了流量，在传播过程中失真了。

在这里需要和大家传递一个观念。想要减肥，单纯地“管住嘴”，其实并不是一个好办法。下图是我们人体一天所消耗热量的不同用途。“基础代谢”就是人一天一动不动所消耗的热量，占总热量的 60%~70%。“身体活动”就是走路跑步等运动，所消耗的热量。“食物热效应”就是消化吸收食物营养，所消耗的热量。



一般成年人每日能量消耗构成比例

从上图，我们可以知道，“基础代谢”才是我们热量消耗的大头。有一个很常见的现象，很多男性一过 30 岁，肚子就鼓起来了。因为随着年龄的增长，基础代谢会下降。而人的饮食习惯很难轻易改变，如果还像年轻时那么吃，就大概率会变胖。

同样还有一些人，平时不怎么运动却怎么吃都不胖。除去饮食习惯和消化吸收的原因，很可能这些人天生基础代谢就比较旺盛。

这也是为什么我们不提倡单纯靠节食减肥，因为一旦我们开始节食，“身体活动”会降低，“食物热效应”会降低，并且由于身体长期处于能量匮乏状态，“基础代谢”也会降低。

所以很多节食减肥的人会发现，刚开始节食减肥体重会下降一些，但到一个瓶颈之后，体重很难再继续降低了。如果再继续坚持节食，身体的肌肉组织会大量流失，并且出现脱发等营养缺乏症状，失去体重的同时也失去了健康的身体。

正确的减肥方式是：在控制饮食的同时，搭配适量的运动。这样不仅“身体活动”消耗的热量会增加，“基础代谢”也会小幅度上升，对减肥有事半功倍的效果。

别忘了，减肥并不是最终目的，我们的最终目的是通过减肥，达到一种健康的生活状态。所以我们真正应该做的是，在减肥过程中培养出健康的生活状态：规律饮食、坚持运动、科学配餐，并且在瘦下来之后仍然贯彻在减肥过程中养成的好习惯。否则，就算减肥成功，一旦恢复过去的生活方式，已经消失的肥肉，还会迅速“长”回来。

文章来源：食品有意思

# 国内预警

## 中华人民共和国农业农村部公告 第 677 号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准普渡制药有限公司生产的美洛昔康注射液在我国注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布产品质量标准、工艺规程、说明书和标签，自发布之日起执行。

批准美国礼蓝动物保健有限公司美国生产厂生产的甲基盐霉素尼卡巴嗪预混剂在我国再注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布修订后的质量标准、工艺规程、说明书和标签，自发布之日起执行，此前发布的该兽药质量标准、说明书和标签同时废止。批准印度尼西亚美迪安有限公司等 2 家公司生产的鸡痘活疫苗（M-92 株）等 2 种兽药在我国再注册，核发《进口兽药注册证书》，并发布修订后的质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行，此前发布的该 2 种兽药质量标准、说明书和标签同时废止。

批准法国威隆制药股份有限公司生产的西米考昔片在我国变更注册，并发布修订后的质量标准、工艺规程、说明书和标签，自发布之日起执行，此前发布的该兽药质量标准、说明书和标签同时废止。批准 TriRx 医药有限公司英国生产厂生产的阿维拉霉素预混剂在我国变更注册。

特此公告。

附件： 1. 进口兽药注册目录

2. 质量标准

3. 工艺规程

4. 说明书和标签

农业农村部

2023 年 6 月 2 日

附件 1

进口兽药注册目录

兽药名称	生产厂名称	国别	进口兽药注册证书号	有效期限	备注
美洛昔康注射液 (50ml:1g) Meloxicam Injection	普渡制药有限公司 (Produlab Pharma B.V.)	荷兰	(2023) 外兽药证字 10 号	2023.06.02 —	注册
美洛昔康注射液 (100ml:2g) Meloxicam Injection			(2023) 外兽药证字 11 号	2028.06.01	

更多内容详见：[中华人民共和国农业农村部公告 第 677 号](#)

文章来源：[农业农村部](#)

# 国内预警

## 中国食品工业协会关于对《食品及生产中过敏原快速检测法》团体标准（征求意见稿）征求意见的函

各有关单位、专家：

近期中国食品工业协会牵头制订了《食品及生产中过敏原快速检测法》系列团体标准，包括：《食品及生产中过敏原快速检测法 第一部分：显色反应检测总蛋白》《食品及生产中过敏原快速检测法 第二部分：酶联免疫法检测牛奶成分》《食品及生产中过敏原快速检测法 第二部分：胶体金法检测牛奶成分》《食品及生产中过敏原快速检测法 第三部分：酶联免疫法检测麸质成分》《食品及生产中过敏原快速检测法 第三部分：胶体金法检测麸质成分》。

工作启动后，起草工作组按照标准制订工作程序，组织完成了团体标准的征求意见稿（见附件1）及编制说明（见附件2），现面向行业征求意见。

征求意见时间为2023年6月2日 - 2023年7月1日。

请按照附件3格式填写修改意见，于2023年7月1日前反馈至我会邮箱：[cnfia@vip.163.com](mailto:cnfia@vip.163.com)。

附件：

1、《食品及生产中过敏原快速检测法》系列团体标准征求意见稿

 [食品中过敏原成分检测方法第一部分 显色反应检测总蛋白.pdf](#)

 [食品中过敏原成分检测方法第二部分 胶体金法检测牛奶成分.pdf](#)

 [食品中过敏原成分检测方法第二部分 酶联免疫法检测牛奶成分.pdf](#)

 [食品中过敏原成分检测方法第三部分 酶联免疫法检测麸质成分.pdf](#)

 [食品中过敏原成分检测方法第三部分 胶体金法检测麸质成分.pdf](#)

 2、《食品及生产中过敏原快速检测法》系列团体标准编制说明.pdf

 3、《食品及生产中过敏原快速检测法》系列团体标准征求意见反馈表.docx

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023年6月2日

文章来源：中国食品工业协会

# 国内预警

## 中国食品工业协会关于对《西梅汁、浓缩汁及其饮料》团体标准（征求意见稿）征求意见的函

各有关单位、专家：

近期中国食品工业协会牵头制订了《西梅汁、浓缩汁及其饮料》团体标准。工作启动后，起草工作组按照标准制订工作程序，组织完成了《西梅汁、浓缩汁及其饮料》团体标准的征求意见稿（见附件1）及编制说明（见附件2），现面向行业征求意见。

征求意见时间为2023年6月6日 - 2023年7月5日。

请按照附件3格式填写修改意见，于2023年7月5日前反馈至我会邮箱：[cnfia@vip.163.com](mailto:cnfia@vip.163.com)。

附件：

-  1、《西梅汁、浓缩汁及其饮料》团体标准征求意见稿.pdf
-  2、《西梅汁、浓缩汁及其饮料》团体标准编制说明.pdf
-  3、《西梅汁、浓缩汁及其饮料》团体标准征求意见反馈表.docx

中国食品工业协会标准化工作委员会

2023年6月6日

文章来源：中国食品工业协会

# 国内预警

## 市场监管总局关于印发《市场监管行业标准管理办法》及《市场监管行业标准制定管理实施细则》的通知（国市监办发〔2023〕36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），总局各司局、各直属单位：

《市场监管行业标准管理办法》及《市场监管行业标准制定管理实施细则》已经2023年5月15日市场监管总局第9次局务会议通过，现印发给你们，请认真贯彻执行。

附件1：《市场监管行业标准管理办法》

附件2：《市场监管行业标准制定管理实施细则》

市场监管总局

2023年5月29日

### 市场监管行业标准管理办法

#### 第一章 总则

第一条 为加强市场监管行业标准化管理工作，规范市场监管行业标准制定程序，提高标准质量，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《行业标准管理办法》等法律法规规章，制定本办法。

第二条 本办法适用于市场监管行业标准（以下简称行业标准）的立项、起草、征求意见、技术审查、报批、批准发布、备案、实施评估、复审等行业标准的制定活动和管理工作。

第三条 制定行业标准，应遵循公平公正、开放透明、充分协商原则，有利于科学合理利用资源，推广市场监管领域科学技术成果，提升市场经济环境与竞争秩序，保证标准的科学性、规范性、时效性，做到技术上先进、经济上合理。

第四条 行业标准的立项、起草、征求意见、技术审查、报批、批准发布、备案、实施评估、复审和快速制修订等工作程序依照《市场监管行业标准制定管理实施细则》的规定执行。

第五条 行业标准提倡自主创新，鼓励采用国际标准和国外先进标准。行业标准应与现行的国家标准、其他行业标准相协调。

第六条 行业标准代号为 MR。

第七条 国家市场监督管理总局为市场监管行业标准化工作主管部门。

更多内容详见：[市场监管总局关于印发《市场监管行业标准管理办法》及《市场监管行业标准制定管理实施细则》的通知（国市监办发〔2023〕36号）](#)

文章来源：[农业农村部](#)

食品伙伴网讯 6月7日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了加强 2023 年夏季食材进口检查指示。

检查时间：2023.6.14~2023.8.14

检查方法：相同农产品包装企业、相同境外畜产品工厂、相同境外水产品生产企业各检查一次。

检查对象及检查项目：

分类	食品类型	检查项目
农产品	黄芪、大枣、栗子、银杏、葱、大蒜	510 种残留农药（黄芪除外）
畜产品	鸡肉	残留兽药（沙丁胺醇）
水产品	淡水鳗鱼	61 种残留兽药

**食品伙伴网讯** 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局 6 月 7 日官网消息：中国成已成功完成对该局提供的关于托木斯克州和鞑靼斯坦共和国高致病性禽流感的动动物学风险品谷和区划的技术资料的研究分析工作。

上述地区可能会重新或得无高致病性禽流感地区的地位，位于该地区的企业可能会恢复对禽流感的分区管理制度，该地区禽肉企业产品输华资质恢复。

**食品伙伴网讯** 俄媒 Alta.ru 6月2日消息：2023年6月1日，俄罗斯联邦立法官网发布政府令 N. 1439-R，要求自2023年9月1日起，某些类别产品应强制标示识别标签，与食品相关的类别包括：

包装饮用水，包括天然矿泉水和儿童用水、甜饮料、生物活性食品补充剂、软饮料、植物基饮料、果汁、格瓦斯、果汁水饮料、糖渍水果汁等。

## 一季度越南冷冻鱼对中国的供应量同比增加 15%

来自 SeafareNews 6 月 2 日消息，鱼类产品是中国最受欢迎的进口海鲜品类，今年一季度，中国冷冻鱼的进口量同比增加 15% 至 50 万吨，占全国海产品进口量的近 50%。

根据 FCCfood 公布的数据，中国冷冻鱼进口额增长了 21.1%，达到 75.7 亿元，占总进口额的 25%。然而，中国购买的越南巴沙鱼却减少了 17.8%，大约 4.5 万吨，进口商不太愿意加大购买量，主要是由于现有库存、市场需求和价格波动因素导致。

FCCfood 的调查显示，中国市场正在复苏，国内餐饮业的表现正在好转，3 月份的进口量环比增加 125%。越南鱼类产品对中国的供应潜力在加大。今年 3 月份，中国购买的越南巴沙鱼数量同比增加 29% 至 2.7 万吨，冷冻鱼进口量 23 万吨，同比增加 56.3%，进口额 32.8 亿元，同比增长 60.2%。

今年一季度，越南海产品对中国的出口额减少 22% 至 1.43 亿美元，出口总额减少 35% 至 4.22 亿美元，越南海产品对美国和巴西的出口额均有减少，降幅分别为 64% 和 40%。

# 国际食品

## 韩国召回日本产含有禁用原料的健康功能食品（维生素 B1）

食品伙伴网讯 6月2日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国某企业从日本（OKINAWA UKONDO CO., LTD/OKINAWA CHOUSEI HERB CORP）进口的2款健康功能食品（维生素 B1）中使用了禁止在食品中使用的原料野葛根（学名：Pueraria mirifica），命令其停止销售并召回该产品。

召回对象：保质期标示至2023年5月24日、2025年8月25日的产品。



文章来源：食品伙伴网

## 俄罗斯联邦兽医局对我国 2 家水产企业产品实施强化实验室检测

食品伙伴网讯 俄罗斯兽医和植物卫生监督局 6 月 6 日官网消息，因产品被检不合格，该局发布№ Φ C - A P B - 7 / 5247 - 3 和№ Φ C - A P B - 7 / 5248 - 3 两条指令，宣布自 2023 年 6 月 6 日起对我国 2 家水产企业产品实施强化实验室检测，参考信息如下：

编号	出口国	出口企业编码和名称	不合格产品	违规原因	通报号
1	中国	№ 3700/02B96 Rongcheng Haibo Seafood Co., Ltd	冷冻整鱿鱼 (独立包装)	镉	№ Φ C - A P B - 7 / 5247 - 3
2		№ 3300/02109 QuzhouXunlong AquaticFood Sci- tech Development Co., L td	鲟鱼鱼子酱	嗜温好氧和兼 性厌氧菌	№ Φ C - A P B - 7 / 5248 - 3

# 国际预警

## 我国出口蜜枣在新加坡被召回

食品伙伴网讯 2023年6月2日，新加坡食品局（SFA）发布召回通知，召回一款从我国进口的蜜枣，因为产品中含有过量的未申报的过敏原（二氧化硫）。



受召回产品的名称为 EGO Honey Dates，重量为 200g，保质期到 2024 年 11 月 18 日。新加坡食品局已指示进口商 Kee Wee Hup Kee Food Manufacture Pte Ltd 召回受影响的产品。目前召回工作仍在进行中。

食物中过量的亚硫酸盐会导致对亚硫酸盐过敏的人产生过敏反应。症状包括荨麻疹、瘙痒、胃痛、腹泻和呕吐。

新加坡食品局建议已购买相关产品并担心其健康的消费者不要食用，消费者可以联系他们的购买点进行查询。

# 国际预警

## 我国出口冷冻鱿鱼在美国遭扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-47	2023-6-5	山东烟台	Yantai Ruihe Foods Co., Ltd.	冷冻鱿鱼	掺假

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照要求进行食品生产加工，保证食品的合规性和安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 我国一家企业不配合美国 FDA 检查 产品出口遭扣留

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的多种产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-32	2023-6-7	四川自贡	Sichuan Yuanda Group Fushun County Meile Food Co., Ltd.	谷物产品、冰淇淋、蔬菜产品、水果产品、肉类等多种食品	拒绝接受 FDA 检查

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

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2023年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 2023年5月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，产品不合格主要原因包括疑含三聚氰胺和/或三聚氰胺类似物或其它不适合食用的物质等。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	江苏泰州	Xinghua Runhe Foods Co. Ltd.	蘑菇和其他真菌产品	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-5-1	否	是	DWCI
2	河北沧州	Cangzhou Lubao Food Co.,Ltd.	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-5-2	否	是	DNEI
3	广东汕头	Long Fei Foods Company	红枣（干的或糊状的）	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质；不适合食用	2023-5-2	否	是	DWCI
4	辽宁大连	Dalian Kowa Foods Co.,Ltd Factory	虾和对虾（2批次）	疑含不安全的食品添加剂；疑含不安全的动物新药（或其转化产品）	2023-5-2	否	否	DWCI
5	湖北襄阳	ZAORYANG CITY ZHONGSHENG MODERN AGRICULTURE CO., LTD.	蘑菇和其他真菌产品	疑含农药残留	2023-5-3	否	是	DNEI
6	湖南永州	JIANGHUA YAO AUTONOMOUS COUNTY YONGFU BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO. LTD	蘑菇和其他真菌产品	疑含单核细胞增生李斯特氏菌	2023-5-4	否	否	DNEI

更多内容详见：[2023年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2023年6月中国出口韩国食品违反情况 (更新至6月11日)

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

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2023.06.02	京仁厅	器具及容器包装	冰托盘	원터치 얼음트레이	HANGZHOU JIANJIA HOUSEHOLD PRODUCTS CO., LTD	1,3-丁二烯超标	1 mg/kg 以下(仅限丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚体)	2 mg/kg(白色), 2 mg/kg(紫色)	~
2023.06.02	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품	CHAOZHOU HUAJU CERAMICS CO., LTD	陶瓷材质铅、镉超标	陶瓷材质(填满液体时,高度不超过2.5cm): 铅: 8 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下, 镉: 0.7 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下   陶瓷材质(填满液体时,高度在2.5cm以上,容量不超过1.1L): 镉: 0.5 mg/L 以下	陶瓷材质(填满液体时,高度不超过2.5cm): 铅: 10 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ , 镉: 6.1 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下   陶瓷材质(填满液体时,高度在2.5cm以上,容量不超过1.1L): 镉: 0.8 mg/L	~
2023.06.02	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품	CHAOZHOU HUAJU CERAMICS CO., LTD	陶瓷材质镉超标	陶瓷材质(填满液体时,高度在2.5cm以上,容量不超过1.1L): 镉: 0.5 mg/L 以下	镉: 1.1 mg/L 以下	~
2023.06.05	京仁厅	器具及容器包装	ECO杯	에코컵	ANHUI GREEN PLANT FIBER PRODUCTION CO., LTD	白色密胺树脂总溶出量超标	30 mg/L 以下	114 mg/L(浸出溶液4%醋酸)	~

更多内容详见：[2023年6月中国出口韩国食品违反情况\(更新至6月11日\)](#)

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

**食品伙伴网讯** 据欧盟官方网站消息，在 2023 年第 23 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报中国食品及相关产品有 3 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2023-6-7	丹麦	腌姜	2023. 3790	未标明甜味剂--阿斯巴甜（440 mg/kg）	通知国未分销/ 从消费者处召回	后续信息 通报
2023-6-7	爱尔兰	尼龙餐勺	2023. 3809	初级芳香胺迁移 （0.0038 ± 0.0004, 0.0035 ± 0.0004, 0.0038 ± 0.0004 mg/kg）	通知国未分销/ -	注意信息 通报
2023-6-8	希腊	大米	2023. 3818	缺乏原产地证书	通知国未分销/ 退回至发货人	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。

食品伙伴网讯 6月5日，贵州省科学技术厅公示了25项2023年项目验收结果，其中，食品领域有6个项目通过验收。公示时间为5个工作日（2023年6月5日-6月9日）。

食品领域2023年项目验收结果汇总表（6项）

序号	合同编号	项目类型	项目名称	牵头单位	参与单位	项目主持人	项目参加人	验收结果
5	黔科合支撑[2019]2332	支撑	冬小包脚菇选育及人工栽培技术研究	贵州省山地资源研究所	贵州省生物研究所、贵阳学院、贵州农业职业学院、贵州高山六芝园种植有限公司	李鹏	熊雪、向准、廖小锋等	通过
15	黔科合成果[2019]4221	成果转化应用及产业化	蓝莓鲜果采后商品化处理与动态贮运关键技术应用与示范	黔东南州万佳生态蓝莓有限公司	贵阳学院	吉宁	王瑞、袁勇、雷霖卿等	通过
16	黔科合基础[2020]1Y140	基础研究	喀斯特山区火龙果采后鳞片衰老关键调控基因的功能研究	贵阳学院	无	罗冬兰	巴良杰、肖密、马超等	通过
19	黔科合支撑[2020]1Y137	支撑	贵州喀斯特山区精品桃子绿色生产及采后贮运关键技术集成应用与示范	贵阳学院	镇远县新科果业有限公司	曹森	孟令帅、马超、巴良杰等	通过
22	黔科合支撑[2020]1Y014	支撑	晚熟芒果新品系黔山芒2号选育及示范应用	贵州省亚热带作物研究所	中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所、贵州焱宏农业科技有限公司	刘荣	黄海、党志国、康专苗等	通过
24	黔科合成果[2020]1Y047	成果转化应用及产业化	贵州南、北盘江流域澳洲坚果新品种O.C、788示范与推广	贵州南亚热作农业发展有限公司	贵州省亚热带作物研究所	韩树全	罗立娜、贺尔奇、王代谷等	通过

（来源：贵州省科学技术厅）

原文链接：[http://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg\\_73876/202306/t20230605\\_80069810.html](http://kjt.guizhou.gov.cn/xwzx/tzgg_73876/202306/t20230605_80069810.html)

 [2023年项目验收结果汇总表（25项）.xls](#)

文章来源：食品伙伴网

## 2023 年度黑龙江省自然科学基金拟资助项目公示 食品领域有 109 项

食品伙伴网讯 6月5日，黑龙江省科学技术厅公示了2023年度黑龙江省自然科学基金拟资助项目，其中，食品领域有109项，包括研究团队项目3项，杰出青年项目2项，重点项目4项，优秀青年项目18项，联合引导项目82项。

### 食品领域 2023 年度黑龙江省自然科学基金拟资助项目

2023 年度省自然科学基金研究团队项目			
序号	项目名称	负责人	申报单位
2	寒地粮食作物秸秆机械化高质还田与黑土肥效提升技术研究	王金武	东北农业大学
6	猪烈性传染病病原感染机制及防控新技术研究	仇华吉	中国农业科学院哈尔滨兽医研究所
8	东北寒区高产、稳产优质大豆育种创新团队	李艳华	中国科学院东北地理与农业生态研究所农业技术中心
2023 年度省自然科学基金杰出青年项目			
序号	项目名称	负责人	申报单位
22	CTES11b 调控水稻芽期耐冷的分子机制及其利用	张喜娟	黑龙江省农业科学院耕作栽培研究所
23	超级增强子调控大豆抗病与生长平衡分子机制解析与育种利用	孟凡立	中国科学院东北地理与农业生态研究所农业技术中心
2023 年度省自然科学基金重点项目			
序号	项目名称	负责人	申报单位
4	猪繁殖与呼吸综合征嵌合标记疫苗的构建及其免疫效力研究	安同庆	中国农业科学院哈尔滨兽医研究所
5	硒蛋白在猪缺硒性肠炎中的作用研究	徐世文	东北农业大学

更多内容详见：[2023 年度黑龙江省自然科学基金拟资助项目公示 食品领域有 109 项](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 6月5日,吉林省科技厅公示了2023年度吉林省科学技术奖项目受理情况,其中,食品领域受理了101项,包括自然科学奖8项,技术发明奖4项,科技进步奖89项。

食品领域 2023 年度吉林省科学技术奖受理项目目录			
自然科学奖 (共 8 项)			
5、生物与农业学科组		共 8 项	
序号	项目名称	完成人	完成单位
1	新型老化物质评价手段在啤酒生产中的应用	1 吕慧威, 2 周晓梅, 3 蔡勇, 4 王艳丹, 5 郝鑫	1 吉林师范大学博达学院
2	东方蜜蜂大陆支系的基因组演化及长白山东方蜜蜂地理种群的形成	1 李兴安, 2 周欣, 3 牛庆生, 4 薛运波	1 吉林省养蜂科学研究所, 2 中国农业大学
5	纳米酶仿生设计及其农产品安全监测应用	1 罗全, 2 李铁柱, 3 黄威, 4 吕呈蔚, 5 黄宜兵	1 吉林大学, 2 吉林省农业科学院
6	天然产物及其靶点缓解奶牛乳腺炎、乳腺氧化应激的分子机制研究	1 付守鹏, 2 柳巨雄, 3 郭文晋, 4 曹宇	1 吉林大学
7	植(作)物抗旱耐盐基因表达和代谢调控网络解析	1 徐正一, 2 刘宝, 3 王婕, 4 南楠, 5 刘雨同, 6 王天婧, 7 张艾, 8 李宁	1 东北师范大学
10	玉米秸秆木质纤维素生物转化及作用机制	1 李艳丽, 2 王刚	1 吉林农业大学
11	鹅细小病毒 VP3 基因与 $\gamma$ 干扰素基因重组禽痘病毒的免疫保护机制	1 高旭, 2 宋爽, 3 王妍, 4 张紫璇, 5 李卓昕	1 延边大学
12	利用基因编辑技术靶向 Myostatin 基因提高猪肌肉质量研究	1 尹熙俊, 2 玄美福, 3 高青山, 4 崔成都, 5 康锦丹	1 延边大学
技术发明奖 (共计: 4 项)			
发明二组		共 4 项	
序号	项目名称	完成人	完成单位
1	中华蜜蜂高效繁育技术创新和关键装备应用	1 李杰奎, 2 常志光, 3 刘楠楠, 4 李志勇, 5 郑春艳	1 吉林省养蜂科学研究所

更多内容详见: [2023 年度吉林省科学技术奖项目受理情况公示 食品领域受理 101 项](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 6 月 5 日，山西省科学技术厅公示了 2023 年度第一批山西省基础研究计划（自由探索类）资助项目，其中，食品领域有 30 项。公示时间：2023 年 6 月 6 日至 6 月 13 日。公示网址：

<https://kjpt.kj15331.com:8443/stpmpmp/gslb>

食品领域 2023 年度第一批山西省基础研究计划（自由探索类）资助项目公示

项目类别	项目名称	负责人	申报单位
青年项目	复制蛋白 ZmRPA2 协同 PRC2 调控玉米开花时间的机制研究	张晓玲	山西农业大学
青年项目	高粱苗期根系性状的遗传解析	闫凤霞	山西农业大学
青年项目	谷子抽穗期响应干旱胁迫的生理机制研究	高敏	山西农业大学
青年项目	基于空地多源光谱遥感的冬小麦表型鉴定研究	乔星星	山西农业大学
青年项目	旱作小麦碳氮代谢协调促进籽粒产量和品质协同提升的机制	高艳梅	山西师范大学
青年项目	高粱氮效率相关性状的全基因组关联分析及优异等位变异挖掘	樊芳芳	山西农业大学
青年项目	基于无人机遥感的冬小麦干旱监测研究	孙慧	运城学院
青年项目	低氮胁迫下小麦面筋特性 QTL 定位及关键基因挖掘	李晓丽	山西农业大学
青年项目	SbPLATZ 调控高粱籽粒大小的功能及机理研究	赵娟莹	山西农业大学
青年项目	基于群体遗传结构和轨迹分析的小麦白粉菌的区间传播规律研究	唐秀丽	太原师范学院
青年项目	组蛋白乙酰化联合外源电信号协同调控禾谷镰刀菌 DON 毒素合成机制研究	路媛媛	山西农业大学
青年项目	贝莱斯芽胞杆菌 LQ-3 代谢产物伊枯草菌素抑制禾谷丝核菌的分子机制	张红娟	山西农业大学
青年项目	光信号诱导黑木耳黑色素合成的分子机制	李华	山西农业大学
青年项目	独脚金内酯调控黄花菜花蕾品质及衰老的机制研究	郭爱华	吕梁学院
青年项目	酿酒葡萄果皮中优质单宁合成基因挖掘及功能探究	刘政海	山西农业大学
青年项目	Dmrt1 基因在大口黑鲈精巢发育过程中的功能研究	孙莎	运城学院
青年项目	基于 2D 打印的花青素/β-壳寡糖新鲜度指示卡的制备及用于鱼肉新鲜度变化分析的研究	王诗瑶	山西农业大学
青年项目	基于肠道菌群探讨燕麦β-葡聚糖调节脂质代谢的作用机制	路欣	山西农业大学
青年项目	藜麦糠水溶性多糖结构表征及其促进肠道健康的作用机制研究	李奇	山西农业大学
青年项目	基于组学技术的山西黄酒酿造菌群结构及挥发性香气成分形成机制研究	李琪	山西农业大学
青年项目	基于多源遥感数据的山西省玉米分布制图及产量预测研究	荀兰	山西师范大学

更多内容详见：[2023 年度第一批山西省基础研究计划（自由探索类）资助项目公示 食品领域有 30 项](#)

文章来源：食品伙伴网

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

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

## 为什么选择我们？

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

### ✓ 翻译的专业化

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

### ✓ 流程的正规化

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

### ✓ 团队的多元化

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

## 业务范围

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

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 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



2023  
6.19-21

**HNC**  
**健康营养展**  
国家会展中心(上海)

免费  
登记

# 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。

## 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>
6 月 16-17 日	威海	<a href="#">2023 第二届中国食育发展大会</a>
7 月 19-21 日	西安	<a href="#">第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会、2023 亚太肉类科技大会暨第二十届中国肉类科技大会</a>
7 月 19-21 日	合肥	<a href="#">2023 第十三届食品微生物检测与控制技术交流会</a>
7 月 6-7 日	青岛	<a href="#">第八期食品出口合规实操培训</a>
7 月 8-11 日	烟台	<a href="#">化妆品微生物检验实操培训班</a>
7 月 18-19 日	上海	<a href="#">合规·风险   食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训</a>
7 月 20-21 日	上海	<a href="#">2023 食品添加剂合规及风险管理交流会</a>
7 月 21-22 日	上海	<a href="#">2023 生物制品全生命周期质量管理峰会（上海）</a>
8 月 3-4 日	北京	<a href="#">2023 乳及乳制品食品安全与质量提升大会</a>
8 月 24-25 日	广州	<a href="#">2023 食品饮料未来生态大会暨展览会（广州）</a>
9 月 6-8 日	上海	<a href="#">2023 功能食品产业大会</a>

## 2023 年展会预告:

6 月 14-16 日	上海	<a href="#">Interfoam2023 上海国际发泡材料技术工业展览会</a>
6 月 16-18 日	北京	<a href="#">2023 亚洲消费电子展（全国巡展）</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">2023 上海国际食品加工与包装机械展览会联展</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">第二十一届世界制药原料中国展天然提取物展区</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">第十三届中国国际健康产品展览会、2022 亚洲天然及营养保健品展</a>
6 月 19-21 日	上海	<a href="#">第二十四届健康天然原料、食品配料中国展 Hi &amp; Fi Asia-China</a>
6 月 19-21 日	北京	<a href="#">2023 第十九届北京国际烘焙展览会</a>
6 月 25-27 日	苏州	<a href="#">第十二届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛</a>
6 月 28-30 日	青岛	<a href="#">2023 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会</a>
6 月 30-7 月 2 日	青岛	<a href="#">2023 青岛国际预制菜食品展览会</a>
7 月 5-8 日	上海	<a href="#">AHTE 2023 第十六届上海国际工业装配与传输技术展览会</a>
7 月 8-9 日	昆明	<a href="#">2023 第 5 届中国西南畜牧业展览会</a>
7 月 7-9 日	内蒙古	<a href="#">第十九届内蒙古食品加工与包装机械展览会</a>
7 月 11-13 日	上海	<a href="#">第十一届慕尼黑上海分析生化展（analytica China 2023）</a>
7 月 14-16 日	西安	<a href="#">2023 西部科学仪器及实验室装备展</a>

7月14-16日	西安	<a href="#">第三届中国(西安)国际林业博览会</a>
7月20-21日	上海	<a href="#">2023 中国营养及功能食品峰会</a>
7月20-22日	昆明	<a href="#">2023 中国云南国际餐饮食材暨预制菜产业博览会</a>
7月20-22日	西安	<a href="#">2023 植物提取物-西部天然展</a>
7月20-22日	广州	<a href="#">2023 世界食品广州展（世食展）</a>
7月23-25日	宁波	<a href="#">2023 浙江国际餐饮业博览会</a>
7月27-29日	北京	<a href="#">CRFE   2022 北京国际餐饮连锁加盟展览会</a>
8月2-3日	上海	<a href="#">第十六届上海国际新零售社区社群团购博览会</a>
8月4-6日	济南	<a href="#">2023 第十六届中国（山东）糖酒食品交易会</a>
8月10-12日	南京	<a href="#">2023 第12届中国(南京)国际食品饮料展览会</a>
8月14-16日	上海	<a href="#">2023 上海国际食品和饮料展览会</a>
8月18-20日	青岛	<a href="#">2023 第5届青岛国际工业博览会</a>
8月18-20日	广州	<a href="#">第五届世界农业食品博览会暨中国食品电商节 -大湾区预制菜展</a>
8月24-26日	太原	<a href="#">2023 山西餐饮食材博览会</a>
8月18-19日	贵阳	<a href="#">2023 中国·贵阳第四届生态畜牧业博览会</a>
8月18-20日	成都	<a href="#">2023 第13届成都国际孕婴童产业博览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">第14届上海国际餐饮食材展览会</a>
8月23-25日	上海	<a href="#">2023 上海国际渔业博览会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">FLCEAsia2023 亚食展暨预制菜展</a>
8月25-27日	武汉	<a href="#">2023 第十四届中部（武汉）糖酒食品交易会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">CCH2023 第12届国际餐饮连锁加盟展览会</a>
8月26-28日	宿迁	<a href="#">2023 中国（淮海经济区）食品饮料展览会</a>
8月26-28日	郑州	<a href="#">第四届中国（郑州）好粮油产品及机械设备交易大会</a>
8月28-30日	深圳	<a href="#">SIAL2023 西雅国际食品展（深圳）</a>
8月29-31日	深圳	<a href="#">2023 深圳国际增材制造、粉末冶金与先进陶瓷展览会</a>
9月1-3日	广州	<a href="#">2023 国际水果展</a>
9月2-4日	青岛	<a href="#">2023 青岛国际糖酒食品交易会</a>
9月6-8日	北京	<a href="#">BCEIA2023 第二十届北京分析测试学术报告会暨展览会</a>
9月6-8日	天津	<a href="#">2023 第六届天津国际餐饮食材展览会</a>
9月8-10日	济南	<a href="#">2023 海名（济南）餐饮供应链博览会</a>
9月12-14日	上海	<a href="#">2023 秋季全球高端食品展览会</a>
9月15-17日	广州	<a href="#">GFE2023 第45届广州国际餐饮加盟展</a>
9月15-17日	南昌	<a href="#">2023 中国（江西）餐饮食材博览会暨 2023 江西食品加工与包装机械展</a>
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	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>
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14-16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>
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8-10日	上海	<a href="#">FHC 2023 第二十六届上海环球食品展</a>

11月22-24日	上海	<a href="#">2023 包装世界（上海）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>

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。我们始终坚持以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：

[曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[广州市威伦食品有限公司——添加剂配料](#)

[诸城市易超机械科技有限公司——食品机械](#)

[江西赣云食品机械有限公司——食品机械](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[曲阜鲁豫食品添加剂有限公司——添加剂配料](#)

[江苏源之源生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——添加剂配料](#)

[荆门双雄生物有限公司——添加剂配料](#)

[杭州华端生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[山东元泰生物工程有限公司——添加剂配料](#)

[靖江中威食品机械有限公司——食品机械](#)

[南京寿旺机械设备有限公司——食品机械](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

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

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>

1、最新推出

——线上线下培训、会议、活动

——食学宝新课推荐

2、线下分类培训、会议（食育、研发、感官、质量安全、检测）

3、线上直播培训、会议。

4、各种活动。

——实验室比对、检测活动、校园活动，科普活动等

**最新推出**

**【逛会直播】2023 第二届中国食育发展大会**

看直播报名地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1184&fuid=154861>

直播时间：2023年6月16日 8:30-11:00

逛会内容：

2023 第二届中国食育发展大会开幕仪式&领导致辞

大会现场食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容展示

与会嘉宾现场采访，了解最新食育发展状况

更多逛会内容欢迎大家报名线上观看，参与互动……

如需现场参会，请点击下方链接进行报名：<http://conf.foodmate.net/1597/index.html?salesmanid=19>

**【现场直播】首届高校食育人才培养研讨会**

直播时间：2023年6月17日 14:00-18:00

看直播报名地址：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1183&fuid=154861>

讨论主题：

一：开展食育相关工作经验分享

二：食育教学模式、课程与教材设置讨论

三：食育人才培养方向、就业方向探讨

四：高校开展食育面临的优势与挑战

**【线上】【质量行】第十二期 食品企业生产人员管理线上交流会**

直播时间：2023年6月20日 14:00-16:00

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

课程内容：

1、食品企业生产人员卫生管理要点

2、生产人员质量意识如何建立

联系我们：史老师 15318691750

**【线上·VIP 免费】食品快消品私域新零售营销实战**

时间：6月29日 19:30-21:30

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1175&fuid=154861>

课程内容：

引言：什么是私域营销

酒水行业的新营销案例分析与结构

如何布局/规划私域营销

搭建私域商业模式

数据驱动内容营销

以酒水行业为例，了解未来食品快消品创新营销趋势

**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>

### 1、健康管理之如何科学管理体重？

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1460&fuid=154861>

详情介绍：

体重管理的原理

体重管理的核心

体重管理的方法

体重管理的常见问题

### 2、食品广告营销法律风险分析

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=903&fuid=154861>

详情介绍：

1. 食品广告的法律逻辑

2. 食品广告的案例分

3. 风险管理和法律思维

### 3、预包装食品标签标识与商业实践法律风险管理

学习地址：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1201&fuid=154861>

详情介绍：

1. 为何标识（立法背景）

2. 为谁标识（行为目的）

3. 标识什么（法律规范）

4. 如何标识（合规管理）

5. 靠谁标识（标签审查）

### 4、【49.9元·VIP免费】餐（饮）具集中消毒卫生规范要点分享

▲学习链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1467&fuid=154861>

▲课程介绍：

1. 范围

2. 术语和定义

3. 选址及厂区环境

4. 厂房和车间

5. 设施与设备

6. 卫生管理

7. 物料的要求

8. 餐具和饮具集中消毒过程的要求

9. 检验

10. 餐（饮）具的储存和运输

11. 餐（饮）具召回

12. 记录和文件管理

## 科普与食育：

### 1、引爆食育热潮！参会名单全新升级！

食育发展大会：

1、时间：2023年6月16-17日

2、地点：山东·威海

3、会议主题：推动食育交流 探索食育落地

4、会议内容与日程安排：

2023年6月16日（第一天）

主会场：国内外食育介绍

分论坛1：食育融合论坛

分论坛2：营养健康论坛

2023年6月17日（第二天）

分论坛3：校园食育论坛

分论坛4：家庭食育论坛

会中展——“有意思”的食育集市

展示内容：食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容。

5、参会对象：

专家学者、食育团队、科普教育基地、教育工作者、营养健康相关工作者、食品及餐饮等相关企业、对食育感兴趣的个人等。

6、费用及合作：

1) 参会费用

标准费用：1800元/人，学生优惠：1000元/人（凭学生证）

\* 团购及更多优惠请联系会务组工作人员。

2) 会议合作

论坛支持单位、大会发言、论坛赞助（礼品、茶歇、资料袋、展台、签名墙等）

7、详情介绍（附部分参会单位）：<https://mp.weixin.qq.com/s/Rq0yB72F7RZMtqzOCWG1VQ>

8、联系人：

刘老师 15810315366（微信同号）

冯老师 18646662643（微信同号）

### 2、“首届高校食育人才培养研讨会”开始报名了

时间：2023.6.17 14:00-18:00

地点：山东·威海

主办单位：山东师范大学、食育网

主要议题：

1、开展食育相关工作经验分享

2、食育教学模式、课程与教材设置讨论

3、食育人才培养方向、就业方向探讨

4、高校开阵食育的优势和挑战

参会对象：相关专业院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/bP01pJwVk9LVSUhFezBhtQ>

联系人：

冯老师：18646662643（微信同号）

刘老师：18500193189（微信同号）

## 研发与创新类:

### 1、【参会确认】2023 中国地方特色预制菜专题研讨会暨淮扬风味菜肴工业化发展论坛

会议时间：2023 年 6 月 17-18 日

会议地点：江苏·扬州

参会对象：

预制菜生产企业的研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；高校、科研院所专家；原辅料加工生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家。

报名联系人：于老师 18906382430（同微信）

活动详情：：[https://mp.weixin.qq.com/s/x-6\\_XiUug6zFazyb07RZ0g](https://mp.weixin.qq.com/s/x-6_XiUug6zFazyb07RZ0g)

### 2、【6.19 免费参会】2023 第五届大健康食品行业发展技术研讨会 | FIA 展同期

会议时间：2023 年 6 月 19 日（FIA 同期）10:00-16:00

会议地点：上海国家会展中心 夹层 M4-02 会议室

参会对象：

原料、辅料生产企业、功能食品加工企业技术研发部门负责人；行业协会（学会）负责人；相关科研院所；大专院校科研人员等。

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/KBg2pQo2BVAhT01jhovT3g>

### 3、培训课程升级 | 2023 首期预制菜肴工业化加工技术研修班

时间：2023 年 6 月 26-30 日

地点：北京·中国农业科学院农产品加工研究所

培训对象：

肉制品、调理品等传统食品加工型企业，餐饮连锁企业，食材原料供应链，生鲜电商平台的高层管理、新产品开发、加工生产、品管品控等人员。

报名联系人：于老师 18906382430（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/03efKigqeCfZycYi8Wd89w>

### 4、“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”合并举办！

2023 年 7 月 19 日-21 日，“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”与“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”将在陕西西安合并举办！

本次两会合并举办，以“推进肉品科技中国式现代化”为主题，为进一步加强中国肉类产业与国际肉类食品同行间的相互交流、推动亚太地区肉类科技的进步和发展，提供良好的科研交流平台。热忱欢迎国内外肉品专家、学者和企业家相聚西安，共同探讨肉品行业发展大计，推进肉品行业的现代化、国际化。

#### ▲第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会

2017 年，首届肉类加工与新产品开发技术研讨会在青岛举办，现已成功举办六届，会议规模不断提高，会议内容每年进行创新设计，影响力也不断提高，始终本着“行业携手，创新发展”的会议主题，以“分享科技成果，交流研发经验，解决技术难题”为目标，推动行业发展和进步。本次将举办“第七届肉类加工与新产品开发技术研讨会”。

#### ▲2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会

中国肉类科技大会由中国畜产品加工研究会主办，目前已成功举办十九届。大会涵盖肉类产业创新、科技进展以及成果转化等，在肉类行业中具有重要影响，并得到政府部门、科研院所以及肉类加工企业的广泛关注和支持。近年来会议规模逐步拓展至国际范围，本次将举办“2023 亚太肉类科技大会暨第二届中国肉类科技大会”。

▲大会详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/NppXYqT24UUBnYq26iKvEw>

▲会议时间：2023 年 7 月 19-21 日

▲会议地点：华清爱琴海国际酒店（陕西省西安市临潼区陕鼓大道 8 号）

▲费用:

普通代表 2200 元, 7 月 1 日之前报名 1900 元

学生代表 1700 元, 7 月 1 日之前报名 1500 元

▲联系人: 董玲娟 13361383590 (微信同)

## 5、首发官宣|2023 功能食品产业大会, 9 月探索功能食品研发新赛道

时间: 2023 年 9 月 6-8 日 (6 日全天报到)

地点: 上海虹桥西郊假日酒店

会议亮点:

行业前沿话题: 新趋势、新技术、新赛道

30+行业专家, 20+热点议题: 聚焦研发

产业读物发布: 《2023 功能食品产业白皮书》、《2023 益生菌产业白皮书》

专业企业展台: 聚焦行业企业, 展示原料、技术、服务

营养优选: 优质产品征集展示

大会中设置“营养优选”产品展览展示区及“营养优选”盲盒体验, 可以充分展示产品, 做到优质传播。

报名联系人: 丁老师 15853516576 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/s60iBx2R003Z8I0kghfSEQ>

## 6、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>

## 食品感官测评类:

### 1、【高级班】SEPA 线下培训—感官分析实操培训班-QDA/CATA (上海站)

培训时间: 2023 年 8 月 11-13 日

培训地点: 上海

课程特点:

理论+实操, 最大化培训效果;

实用性强, 系统学习感官分析技术;

经典实例, 丰富感官分析实践经验;

专家团队, 与您分享感官分析精髓。

报名联系人: 刘老师 15550410868 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/0-Xnupc90p6Ue0YcJsJJpw>

### 2、8 月相约上海 | SEPA 2023 “第四届感官评价实践应用研讨会”通知

时间: 2023 年 8 月 15-16 日 (14 日全天报到)

地点: 上海·虹桥西郊假日酒店

主题: 领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

会议亮点:

1) 感官实践一条龙: 从原料到产品, 从田园到餐桌, 实现产品感官评价一条龙

2) 主题专题报告结合: 采取大会主题专题报告结合的形式, 聚焦多个领域, 深耕感官

- 3) 最佳实践分享：对标业界最佳实践，提升企业感官分析成熟度和个人职业发展
- 4) 优秀案例征集：公开征集并展示优秀的感官实践案例，资源共享
- 5) 个人专业社群：结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行
- 6) 16个学时积分：学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

报名联系人：贾老师 15345357126（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZbFXUsKxan02o4V2hXgYiA>

### 3、预制食品规范化感官评价实操（济南站）

培训时间：2023年9月（具体时间后续通知）

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：<https://mp.weixin.qq.com/s/8l-yEhctLf4cHJ3XLI1S5Q>

### 质量安全与体系类：

#### 1、2023 食品标签合规管理与风险控制交流会暨特殊食品标签标识专项培训

时间地点：7月18-19日 上海

主要内容：

[PART 1] 2023 食品标签合规管理与风险控制交流会

[PART 2] 特殊食品标签标识专项培训

标准收费 3200 元/人；两人及以上报名 3000 元/人。如不需要参加特殊食品标签标识专项培训，可减免 600 元/人。

费用包括：参会注册费、资料费、证书费、午餐费、税点等。住宿费、晚餐及交通费用自理。

了解详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=301>

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

#### 2、食品添加剂合规及风险管理交流会

时间地点：2023年7月20-21日·上海

主要议题：

1. 我国食品添加剂相关标准法规体系及监管要求介绍
2. CAC、欧美及日韩食品添加剂的法规标准体系介绍及使用规范要求
3. 《食品添加剂使用标准》（GB 2760）解读及修订内容讲解
4. GB 14880 营养强化剂标准制修订重点内容变化和亮点
5. 食品安全监督抽检中关于食品添加剂不合格应用分析
6. 食品企业对食品添加剂合规管理的经验分享
7. 食品添加剂的风险点及其防控措施
8. 食品标签中食品添加剂（复配添加剂）的标示常见问题案例解析
9. 食品添加剂最新性能介绍
10. 大数据工具助力食品生产企业规避食品添加剂合规风险

收费标准：标准费用：2500 元/人；早报优惠：5月26日前报名，2200 元/人。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=295>

联系人：杨老师 18153529013（同微信）

### 3、体系管理专员实操培训班

时间地点：6月15-16日 广州

主要内容：

- 1、食品三体系核查表的建立
- 2、HACCP计划的建立
- 3、产品追溯和召回
- 4、常见审核问题点及纠正、纠正措施
- 5、现场实训练习

收费标准：

1、2800元/人（费用含培训费、讲义、证书费及税费）；三人及以上报名享受团报优惠 2600元/人；

详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/GD3P9PRfTVBycwWvC10IHQ>

报名咨询：杨老师 18153529013（同微信）

### 4、食品出口合规实操培训

时间地点：2023年7月6-7日 山东·青岛

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

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）

### 5、食品标签审核员岗位技能等级证书培训

培训时间地点：线上+线下结合

第14期 2023年06月15-17日 长沙（具体时间地点另行通知）

第15期 2023年07月06-08日 郑州（具体时间地点另行通知）

第16期 2023年08月03-05日 杭州（具体时间地点另行通知）

第17期 2023年08月24-26日 南京（具体时间地点另行通知）

第18期 2023年09月 成都（具体时间地点另行通知）

下半年排期烟台、成都、天津等地详询工作人员

主要内容：

依据《食品标签审核员职业技能等级评价规范》规定，针对不同级别食品标签审核员的技能概况、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标签审核技能。

A. 线上部分-视频教材（理论知识为主、辅以标签审核实操作业）

B. 线下部分-现场授课（注重案例解析及问题解决能力）

课程特色：

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标签审核技能。

小班授课，手把手教学

颁发证书，实力提升岗位技能

\* 全年多地多期开展岗位培训及等级证书评价

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=219>

联系人： 杨老师 18153529013（同微信）

## 检测技术与实验室管理类：

### 1、【实操培训】“微生物法检测维生素实操”培训计划

#### ▲课程介绍：

#### 1. 专题讲座：

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；试剂盒法技术优势讲解等。

#### 2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—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）；

#### ▲排期安排：

一期：2023年6月12日-6月15日（哈尔滨·国家乳制品质量检验检测中心）

二期：2023年7月03日-7月06日（广州）

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/LpvzptZf2-UbEfkqNud4oA>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

### 2、【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110期 食品微生物检验实际操作培训班	7月1-4日	烟台
第119期食品微生物检验实际操作培训班	7月22-25日	新疆
第111期 食品微生物检验实际操作培训班	8月05-08日	杭州
第112期 食品微生物检验实际操作培训班	8月26-29日	广州
第113期 食品微生物检验实际操作培训班	9月09-12日	漳州
第114期 食品微生物检验实际操作培训班	9月23-26日	重庆
第115期 食品微生物检验实际操作培训班	10月21-24日	南京
第116期 食品微生物检验实际操作培训班	11月18-21日	北京
第117期 食品微生物检验实际操作培训班	12月16-19日	烟台
第118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/8qzBxd0ryl\\_HBIB15FK\\_Ag](https://mp.weixin.qq.com/s/8qzBxd0ryl_HBIB15FK_Ag)

▲报名咨询: 宗老师 18106388740 (微信同号)

### 3、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲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:

#### 四、培训时间和地点

第二期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 7月1-4日(共4天)

第三期饲料及宠物食品检验实际操作培训班 8月19-22日(共4天)

培训地点: 山东·烟台市·芝罘区·食品伙伴网实训基地

详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/OeUtwN\\_Vtz1bXNt1u\\_FF5A](https://mp.weixin.qq.com/s/OeUtwN_Vtz1bXNt1u_FF5A)

▲报名咨询: 宗老师 18106388740 (微信同号)

### 4、第十八届微生物培养基学术研讨会

指导单位: 中国微生物学会生物制品专业委员会

承办单位: 食品伙伴网

▲时间地点: 2023年6月29-30日(28日报到)

福建漳州·诏安县 诏安明诏大酒店

▲会议内容:

6月29日 上午

消除琼脂磷酸盐沉淀的研究

《GB 4789.28 食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》修订探讨

鸡传染性鼻炎疫苗生产培养基配方优化研究

减盐豆瓣酱微生物和代谢产物解析

食品微生物检验用培养基和试剂的应用现状与分析

6月29日 下午

基于表型特征区分不同类型致泻性大肠埃希氏菌的分离鉴别培养基的研发

培养基主要原材料中嗜热细菌研究分析

食品中叶酸和B12微孔板法即用型试剂盒的质量控制和应用

检测洋葱伯克霍尔德菌群的选择性培养基研发

微生物快速测试片和全自动菌落计数器的研发与应用

蛋白胨中的肽分子量分布对微生物生长的影响研究

微生物生长动态监测系统及微生物试剂标准化应用

6月30日上午

欧盟无菌附录湿热灭菌指导原则及灭菌工艺验证

微生物培养基生产与质量控制

试剂级蛋白水解物营养特性分析及应用

猪瘟猪丹毒猪肺疫三联活疫苗抗原菌选择性显色培养基的研发和应用

6月30日下午

企业参观: 福建海德宝生物科技有限公司(自愿参加,名额有限,先到先得)

交流内容将持续更新……

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/f0TRx0BTKkeNm-6NUjqfKg>

▲报名咨询: 王敬卫 18953594381 (微信同号) 邮箱: [service01@foodmate.net](mailto:service01@foodmate.net)

## 5、【理论讲解+实际操作】化妆品微生物检验实际操作培训班

▲时间地点:

第二期 化妆品微生物检验实际操作培训班 07月08-11日 (共4天)

第三期 化妆品微生物检验实际操作培训班 11月04-07日 (共4天)

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/m0Rcq3gMa96WrIV6SwOeCw>

▲报名咨询: 宗老师 18106388740 (微信同号)

## 6、2023 (第十三届) 食品微生物检测与控制技术交流会 (FMTCT)

▲时间: 7月19-21日 (19日报到)

▲会议内容:

专题一: 食品微生物检测领域发展趋势专题

专题二: 食品微生物检测标准制修订专题

专题三: 微生物检测新型技术应用专题

专题四: 食品微生物实验室质量控制与管理专题

专题五: 食品加工环节安全防范与控制专题

特别专题: 微生物检测技术及质量控制专题

备注: 安徽省各级疾控及医疗卫生系统参会代表参与本次会议可获得继续教育培训学分。

▲费用标准:

优惠费用: 6月16日之前报名享受优惠价格 1800元/人

标准费用: 2000元/人;

团体费用: 同一家单位3人参会, 赠送1个名额 (三人同行, 一人免单);

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

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/M91YJ0sfyxYL6UkTytxhUA>

▲报名咨询: 王敬卫 18953594381 (微信同号)

## 7、2023 中国食品安全检测技术交流会 (CFTTC)

▲时间地点: 8月10-11日(9日报到)·哈尔滨

▲会议内容:

农兽药残留专题 | 分会场

元素重金属、污染物专题 | 分会场

标准解读及应用专题 | 分会场

食品加工过程质量控制专题 | 分会场

样品前处理专题 | 分会场

实验室管理专题 | 分会场

发言议题持续更新中, 敬请期待……

▲费用标准:

标准费用: 1200元/人, 限时优惠: 07月07日之前报名1000元/人; 团体报名: 同一家单位3人及以上参会800元/人, 5人及以上报名参会700元/人;

费用包括: 参会费, 资料费, 会议期间午餐。住宿费、交通费自理。

会议详情: <http://conf.foodmate.net/1641/index.html>

▲报名链接: <http://ctc.foodmate.net/show-7704-15.html>

▲报名咨询: 郭老师: 13361324795 (微信同号)

## 8、隆重推出 | 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班

▲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: 出入境检验检疫局相关专家

▲时间地点:

第一期 分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训班 2023年7月(每期20人, 人满开班)

培训地点: 山东·烟台市

▲费用标准: 3800元/人;

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/j38sCQj8IP030izvw4vM6A>

▲报名咨询: 宗老师 18106388740 (微信同号)

## 9、【理论+实操】食品中农兽药残留检测技术与实际操作培训班

▲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. 主要针对以下两个标准进行实际操作:

2. 样品前处理实际操作:

3. 食品检测分析仪器使用操作:

培训时间和地点: 2023年8月 山东

费用标准

标准费用: 3800元/人; 7月14日之前报名 3600元/人; 同一家单位3人及以上参会 3500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/jzKrQypbHna9H4JHsys6ZQ>

▲报名咨询: 宗老师 18106388740 (微信同号)

### 线上直播/培训/研讨会

#### 【免费】精准分析—“柱”力饮用水国标 GB5750 落地

▲时间: 2023年6月14日

▲报名和直播地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1176&fuid=154861>

▲主要内容:

14:30-15:00 饮用水检测技术的发展及离子色谱技术的标准化应用

发言嘉宾: 中国疾病预防控制中心环境所 张 岚 研究员

15:00-15:30 离子色谱耗材在食品和饮用水领域中的应用

发言嘉宾: 赛默飞世尔科技(中国)有限公司 高凡钦 离子色谱应用工程师

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: <https://mp.weixin.qq.com/s/bsCyXNeeKh2fcvwnpBi-IA>

▲报名咨询: 郭老师: 13361324795 (微信同号)

#### 【VIP 免费】生鲜水果的全链路质量管理

时间: 6月15日 9:30-11:30

报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1174&fuid=154861>

课程内容:

1. 全链路质量管理流程梳理

2. 全链路质量管理体系构建

3. 全链路质量管理工作实践案例

#### 【免费】粮油及其制品检测技术网络研讨会

▲时间: 2023年6月15日

▲报名链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1159&fuid=154861>

▲主要内容:

9:00-10:00 粮油制品脂肪酸和过氧化值分析研究进展

发言嘉宾: 国家粮食和物资储备局科学研究院 张 东 副研究员

10:00-11:00 粮油产品酸值、过氧化值及氧化稳定性的测试

发言嘉宾: 瑞士万通中国有限公司 龚 雁 电位滴定仪和卡尔费休水分仪产品经理

备注: 具体议题以最终版日程为准。

▲详情链接: [https://mp.weixin.qq.com/s/vaR94AoYpWdKNUmG\\_A9wmQ](https://mp.weixin.qq.com/s/vaR94AoYpWdKNUmG_A9wmQ)

▲报名咨询: 郭老师: 13361324795 (微信同号)

#### 【食学实用】第41期-电商平台质量管理团队及职责简介

▲时间: 2023年6月16日 19:30-20:30

▲报名及观看地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1168&fuid=154861>

▲主要内容:

1. 电商平台质量管理的重要性
2. 电商平台质量管理基本组织架构
3. 质量管理团队各岗位职责
4. 重点工作内容分享

**【逛会直播】2023 第二届中国食育发展大会**

看直播报名地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1184>

直播时间: 2023年6月16日 8:30-11:00

逛会内容:

2023 第二届中国食育发展大会开幕仪式&领导致辞

大会现场食育书籍、食育用具、食育团队、食育基地、校区环创展示、营养健康食品展等内容展示

与会嘉宾现场采访,了解最新食育发展状况

更多逛会内容欢迎大家报名线上观看,参与互动……

如需现场参会,请点击下方链接进行报名: <http://conf.foodmate.net/1597/index.html?salesmanid=19>

**【现场直播】首届高校食育人才培养研讨会**

直播时间: 2023年6月17日 14:00-18:00

看直播报名地址: <https://study.foodmate.net/meeting?id=1183>

讨论主题:

- 一: 开展食育相关工作经验分享
- 二: 食育教学模式、课程与教材设置讨论
- 三: 食育人才培养方向、就业方向探讨
- 四: 高校开展食育面临的优势与挑战

**【免费】《检验检测机构资质认定评审准则》解读培训**

▲时间地点: 6月20日

▲报名和听课地址: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1180&fuid=154861>

▲课程介绍:

《检验检测机构资质认定评审准则》于2023年6月1日正式发布,自2023年12月1日起施行。食品伙伴网特邀专家老师举办2023新版《检验检测机构资质认定评审准则》宣贯讲解,指导大家重点关注变化内容。

▲详情咨询: 张老师 13345162053(微信同号)

**“质量行”第十二期 食品企业生产人员管理线上交流会**

直播时间: 2023年6月20日 14:00-16:00

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

课程内容:

- 1、食品企业生产人员卫生管理要点
- 2、生产人员质量意识如何建立

联系我们: 史老师 15318691750

**第一届食育视频科普创新大赛 PPT 宣讲直播**

▲时间: 2023年6月20日下午4:30

▲免费收看链接: <https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1177&fuid=154861>

▲详情介绍: 为贯彻落实国务院《健康中国行动(2019-2030年)》、《国民营养计划(2017-2030年)》的重要措施。配合中国居民膳食指南(2022)发布和全民营养周活动,锻炼学生专业能力与新媒体结合能力,培养学生社会交往能力,展现学生的食育科普传播能力,为在校学生提供一个专业实践与科研创新的平台,鼓励食品及相关专

业的学生，开展食育科普的创作、研究和传播，并借此机会联手学校促进食育人才的培养、培育和推广，举办“第一届食育视频科普创新大赛”，本次直播为食育大赛的决赛—PPT宣讲，欢迎大家报名直播为喜欢的队伍助力！

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

### 【免费】2023 食品检测技术网络论坛

▲时间：2023 年 6 月 20 日

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1151&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、GB 2763.1-2023 标准解读及变化；
- 2、水产品中重金属重点监控项目（As、Hg 等）检测难点解析；
- 3、包装饮用水相关标准及质量安全控制；
- 4、饮料中食品添加剂检测技术应用及防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和计算；
- 5、快检技术在粮油检测方向中的应用；
- 6、农兽药残留标准溶液配置注意事项；
- 7、非法添加、违禁药物残留检测技术讲解；
- 8、物性分析在食品行业中的重要应用；

备注：具体议题以最终版日程为准。。

▲报名咨询：郭老师：13361324795（微信同号）

### 【VIP 免费】食品快消品私域新零售营销实战

时间：6 月 29 日 19:30-21:30

报名及听课地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1175&fuid=154861>

课程内容：

引言：什么是私域营销

酒水行业的新营销案例分析与结构

如何布局/规划私域营销

搭建私域商业模式

数据驱动内容营销

以酒水行业为例，了解未来食品快消品创新营销趋势

## 各种活动，欢迎参与

### 【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍：

- 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）

### 【能力验证】2023 年度能力验证计划

▲详情介绍：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/UhYRKhiebue\\_ES5bPzr4Mg](https://mp.weixin.qq.com/s/UhYRKhiebue_ES5bPzr4Mg)

▲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

▲详情介绍：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 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（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 15688562601（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/bt0821pwrnj2a0Vf3SgPlw>

▲报名咨询: 范老师 15688562601 (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 15688562601 (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/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsg>

▲报名咨询: 范老师 15688562601 (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。

系统采用模块滑设计。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)

### 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



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

[湖南鄂辣妈农业科技发展有限公司](#)

[深圳市麦田守望食品有限公司](#)

[承德良悦仙食品有限公司](#)

[广州康赢食品有限公司](#)

[重庆西轩食品有限公司](#)

[东莞市华井生物科技有限公司](#)

[广东吉祥佬食品科技有限公司](#)

[泰州宝堰食品有限公司](#)

[江苏中洋生态鱼类股份有限公司](#)

[南昌泰康食品科技有限公司](#)

## VIP 企业招聘：辽宁绿源肉业有限公司

辽宁绿源肉业有限公司位于黑山县小东农牧产业科技园，公司注册资本 2580 万元，占地面积 160 亩，总建筑面积 1.2 万平方米。是一家集优质肉牛养殖、屠宰加工、精细分割销售为一体的企业，具有年屠宰加工 5 万头活牛生产能力，预计未来 3—5 年的年，屠宰能力将达到 10 万头，年产值可达 30 亿元。

公司产品包括冰鲜、热鲜、冻品三大系列，全面提供“韩餐、日餐、火锅烧烤、中餐等配套解决方案”2022 年销售总额超 13 亿元人民币，产品远销北上广深等区域并广受好评。先后被授予国家级农业产业化重点龙头企业、全国农产品加工业示范企业，全国物流行业先进集体，辽宁省守合同重信用企业。

公司新增“黄白花”小公牛系列产品，主打原切、原味。专注国产活牛屠宰加工，提倡“肉鲜香、更健康”的理念，为消费者提供绿色、健康、安全的牛肉系列产品。

**招聘页面：** <http://www.foodmate.cn/com-1492590/>

**化验员** <http://www.foodmate.cn/job/show-16627.html>

### 岗位职责：

1、按照各项检测项目的检测方法标准进行检验分析，熟悉所用仪器与设备的操作规程，认真填写仪器设备工作状态并记录；

2、负责化验室每月物料消耗品的计划上报及领取、使用、保管；

3、负责化验室设备器具的建档、维护保养、定期检定工作，使其处于完好状态；

4、遵守实验室相关制度，认真填写原始记录，保证分析数据准确可靠，对检测结果负责；

5、做好化验室器皿清洗、归类存放工作，保持室内整洁卫生；

### 任职要求：

1、具化验员证书

2、熟悉食品行业常规理化指标检测

3、有气相液相质谱操作经验优先

4、责任心强，安全意识高

**现场品控** <http://www.foodmate.cn/job/show-16626.html>

### 岗位职责：

负责产品质量监控及相关工作：

1、产品的外观进行抽查、记录、负责各工序质量记录详实、及时填写，及监督检查。

2、负责工艺规程的管理和检查、出现的质量问题，次品必须经品控质检员登记签字方可出车间，杜绝废品流入下道工序，出现废品要协助车间查清原因，采取改进措施，做好事故登记处理分析工作。

3、负责工艺规程的管理和检查工作。

4、负责原材料灭菌、生产工序、环境卫生、设备卫生及员工个人卫生的监督检查。

### 岗位要求：

1、男女不限，20-45 岁，高中及以上毕业，具有良好的沟通能力、协调能力。

2、1 年及以上现场品控经验，熟悉食品行业的法律法规。

**品控经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-16625.html>

### 岗位职责：

1、制定质量管理方针和目标，落实质量管理工作；负责针对产品质量状况组织制定质量控制改善方案，并实时监控生产全程品质监控；

2、负责公司 HACCP 等食品安全质量管理体系的运行工作；

3、负责按体系要求定期组织内审和管理评审工作

4、负责配合审厂考核及计划实施；

5、负责品控部日常现场监管工作，并有效监督监管，实施检查处理质量反馈等；

### 任职要求:

- 1、品控经理要求专科以上学历，具备3年以上相关工作经验，熟悉国家相关质量管理、质量监督、食品安全等方面法律法规；
- 2、负责公司质量方针和质量目标的贯彻和落实；
- 3、熟悉体系文件建设和实施，食品相关专业；
- 4、责任心强、善于沟通坚持原则、勇于担当；

**销售经理** <http://www.foodmate.cn/job/show-16630.html>

### 岗位职责:

- 1、负责销售订单收集、记录、生产单下推、制单和数据核对，整理客户资料协助销售处理相关销售事宜；
- 2、协调内外部客户沟通联系、维护等，收集客户相关诉求并全程跟踪解决；
- 3、收发和制定处理商务文件；
- 4、新市场和渠道开发（辽宁省内）

### 任职要求:

- 1、熟悉电脑操作，各类表格制作；
- 2、较强的沟通协调能力；
- 3、责任心强工作认真细致；
- 4、文案须具备相关工作经验及文字功底；
- 5、销售经理具备相关销售经验，吃苦耐劳，表达及沟通能力强；

**工作地点:** 辽宁锦州市 黑山县小东镇

食品人才中心

[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-小梅 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](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：

首期预制菜肴工业化加工技术研修班 6 月 26-30 日将在北京开班

【六月广州】第 13 期 体系管理专员实操培训班

第八期食品出口合规实操培训-7 月青岛

《2023 第二届中国食育发展大会》邀请函

## 热门分享：

【合规】槟榔，还能吃么？

带入原则”只适用于 GB 2760-2014 中“不得使用而又检出”的食品添加剂

冰淇淋科学 The Science of Ice Cream (2nd Edition) by Chris Clarke

QA 的核心到底是什么？

食品车间盘架车管控指南

《食品质量成本》《食品质量设计》

市场监管领域投诉举报相关法律法规汇总

实验室安全手册 PPT

## 热门讨论：

猪猪面馆 2023 年之 22：组装销售产品如何实现快速有效追溯？

这份第三方检测报告的营养成分表中是错误的吧？

凉皮配黄瓜丝被罚款，冷食究竟怎么管？

国家企业技术中心

产品执行标准和生产许可证审查细则上对出厂检验项目的规定不一致，按哪一个执行？

凉菜等冷食品经营需要什么条件？

关于组合产品标签的疑问

酒精片（保鲜卡）能够用于食品的依据是什么？

食品生产定量包装中使用的电子秤属于强制检定的计量器具吗？

请问生产食用农产品需要许可证吗？

GB 23350-2021 有没有强制性？

蜂农养的蜂蜜属于食品还是食用农产品

同一个生产加工场所，只能有一个生产许可

食品小作坊生产的食品是否可以进入商场、超市销售？是否可以销售外地

标签瑕疵和误导消费者怎么区分

饼干中的油脂

出口产品通关单

食品品名可以显示“秘密”两个字可以吗

即食食品从原来 pH6.0 变成了 pH3.0，口感明显酸了；但菌落和乳酸菌都超标

各位老师固体饮料检测项目还要哪些，药食同源颗粒

预包装食品，非销售单元和销售单元保质期冲突

生产许可证下来后多久可以申请 HACCP 或其它体系认证

产品直接叫藤椒鸡排是否可行？  
多家餐馆因在凉皮内放黄瓜丝被罚，如何看待此事？  
哪位大神熟悉安慕希这类产品，有个问题请教一下  
烤鸭饼走 20977 糕点标准，可以用脱氢乙酸钠吗  
我想问下卡罗莱纳死神辣椒这个可以作为食品原料吗？  
普通食品中，什么原料可以有促排效果的？  
有点看不太懂果冻里说果汁浓缩还原 100%啥意思  
关于速冻产品（非即食）致病菌的检测  
各位大老师，关 GB14880 的一个问题  
条码服务费便宜了  
五个样，10 倍全部菌落蔓延，这个报告怎么出啊？  
关于二氧化硫新国标  
在条件有限的情况下，怎么才能让培养基快速凝固？  
想问一下大家做营养成分表用加法还是减法  
微生物实验，高压灭菌后的移液管、镊子、盐水等存放问题  
太累了，需要我怎么做呢  
天道轮回  
新人如何快速上手工作  
在职场怎么实现自我价值



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