

食品网刊

食品网刊 与您分享

7

总第990期

2024-02-21

2023年食品行业十大食品安全事件

2023年食品行业典型处罚案例

判刑！十倍赔偿！
终身从业禁止！

海鲜运输途中受损，
责任赔偿如何确定？

中央一号文件：升级液态奶标准
守护国民“新鲜”饮食



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

2023 年食品行业典型处罚案例
2023 年食品行业十大热门事件
2023 年食品行业监管政策概述
判刑！十倍赔偿！终身从业禁止！
2023 年食品行业十大食品安全事件

海鲜运输途中受损，责任赔偿如何确定？
2023 年食品原料信息数据库新增这些原料
乡村振兴新篇章：粮食安全与食品产业的创新之路
食品行业春节期间舆情信息汇总（2024. 02. 05-02. 18）
中央一号文件：升级液态奶标准 守护国民“新鲜”饮食

国内预警

国家卫生健康委办公厅关于进一步规范食品安全地方标准备案工作的通知（国卫办食品发〔2024〕3 号）
国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知（国卫办食品发〔2024〕4 号）
市场监管总局关于公开征求《保健食品原料人参西洋参灵芝备案产品技术要求（征求意见稿）》意见的公告

市场监管总局关于公开征求《食品安全违法行为首违不罚、轻微违法行为不予处罚清单（征求意见稿）》意见的公告
市场监管总局关于公开征求《关于对食品生产企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》意见的通知
国家卫生健康委办公厅关于印发成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024 年版）等 4 项食养指南的通知（国卫办食品函〔2024〕53 号）

国际食品

2023 年美国大豆可持续发展综述报告
春节前夕，越南榴莲价格创历史新高
俄罗斯阿穆尔州向中国出口 20 多吨蜂蜜

2024 年 1 月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总
2023 年新西兰对华奶粉、肉类等食品出口有所下降
俄罗斯发布罐装食品数字化“诚实标签”实验法规要求

国际预警

2023 年澳新十大食品政策
2023 年我国食品被国外召回典型案例
2023 年澳大利亚十大食品进出口政策

2024 年 1 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（1 月汇总）
2024 年 2 月输日食品违反日本食品卫生法情况（2 月 7 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 6 周）

食品科技

2024 年度河南省自然科学基金拟立项支持项目公示
食品领域有 108 项
华中农业大学学者在大豆与大豆孢囊线虫互作早期免疫响应机制方面取得进展

中国水产科学研究院南海所突破硃洲族大黄鱼人工繁殖技术，实现苗种规模化培育
西北农林科技大学园艺学院蔬菜分子生物学创新团队陈儒钢教授课题组在辣椒抗逆机制方面取得多项研究进展

食品伙伴网讯 食品伙伴网整理了 2023 年食品行业十起典型处罚案例如下：

年度盘点 2023年食品行业典型处罚案例
1、网红自热火锅违反广告法 罚款80万元
2、“五个女博士”广告违背社会良好风尚被罚40万
3、“养殖虾”冒充“野生虾” “东方甄选”野生虾供应商被罚没超17万
4、“反向抹零”事件处罚结果公布
5、300一杯天价柠檬茶商家因虚假宣传被罚20万
6、调理牛排说成原切 网红主播“小贝饿了”关联公司被罚46万元
7、温州一奶茶店杯上印方言脏话被罚5万元
8、大连通报“餐厅宰秤”事件：涉事餐厅罚20万 街道市监所所长被免职
9、“食堂烤鱼现蛆虫”涉事高校被罚款10万元
10、高校食堂用鸭肉冒充牛羊肉被罚27万

1、网红自热火锅违反广告法 罚款 80 万元

2023 年 3 月，上海市市场监督管理局公布一则行政处罚信息显示，自嗨锅关联公司上海梅凌餐饮管理有限公司因发布违背社会良好风尚的广告被罚款 80 万元。

行政处罚决定书显示，当事人为推销自嗨锅，在“自嗨锅旗舰店”发布标题含“致富款花蛤粉”的商品广告，在商品主图及详情页面中多次出现“标价 176 万致富款花蛤粉”字样的图片，并在详情页面配有“女子疑吃自热火锅后去世？警方鉴定：不排除因食用导致急性食物中毒死亡可能家属索赔 176 万”等内容的图片。当事人发布上述广告的行为，违反《中华人民共和国广告法》第九条第七项“广告不得有下列情形：（七）妨碍社会公共秩序或者违背社会良好风尚”之规定。

据悉，2023 年 2 月 10 日，“女子疑吃自热火锅去世”的话题上百度热搜。据报道，一女子疑似吃自热火锅时食物中毒，不幸去世，家属协商无果后提出索赔 176 万元。

随后，2023 年 3 月 2 日，自嗨锅又因“176 万致富款花蛤粉”被指侮辱死者陷入舆论风波。据悉，在某电商平台，一家售卖“自嗨锅蒜香花蛤粉”的旗舰店将店内同款产品的宣传图片标注为“标价 176 万致富款花蛤粉”，页面下方还显示了“蒜香花蛤粉事件情况说明”的图片，内容为“女子疑吃自热火锅后去世”的相关报道。

对此，自嗨锅的客服人员回应称“这不是宣传图”，并表示该描述和图片是对相关事件的“调侃”，是为了让客户更直观地了解事件的真实情况。

2023 年 3 月 4 日，自嗨锅官方微博发布致歉声明称，该事件系公司旗下一家直营店运营人员非理性的情绪宣泄行为，公司对此深表歉意，公司当前已第一时间按照公司管理规定责令涉事店铺内部整顿，对该店铺负责人及相关涉事人员予以辞退等处理。

更多内容详见：[年度盘点 | 2023 年食品行业典型处罚案例](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023 年，食品行业有一些热门事件引发舆情关注，食品伙伴网整理了十大热门事件如下：

年度盘点 2023 年食品行业十大热门事件
1、“酱香拿铁”火爆全网
2、多地发现剧毒生物“蓝环章鱼”混入食材
3、官方辟谣“养生专家”称“植物油不能吃”言论
4、咖啡再传致癌？消协辟谣
5、网红带货引发榴莲涨价风波
6、“紫薯非薯”争议
7、“赤脚踩的茶叶”引热议
8、“网友建议取缔乐山油炸串串”引争议
9、“女子在南京地铁车厢喝水被开罚单”引关注
10、云南一地生产瓶装“双胞胎”引热议

1、“酱香拿铁”火爆全网

2023 年 9 月 4 日，贵州茅台与瑞幸咖啡推出的联名咖啡“酱香拿铁”正式上架开卖，引发全民关注。

据悉，酱香拿铁使用白酒风味厚奶（含 53%vol 贵州茅台酒），饮品酒精度低于 0.5%vol。零售价 38 元/杯，使用优惠券后预计 19 元/杯。瑞幸咖啡介绍，2023 年 9 月 4 日“酱香拿铁”销量刷新了单品纪录，单品单日销量超 542 万杯，单品销售额超 1 亿元。

随着“酱香拿铁”的热卖，“瑞幸回应喝茅台联名咖啡能否开车”、“瑞幸客服回应酱香拿铁不加咖啡液”“茅台工作人员：在咖啡中擅自添加茅台售卖是侵权行为”等话题登上热搜，引发热议。

对于不少网友担心的喝完之后是否会影响开车的问题，瑞幸官方小程序客服回应称，酱香拿铁酒精含量低于 0.5 度，未成年人、孕妇、驾驶人员、酒精过敏者不建议饮用。

也有网友问道，如果要求不加水、不加冰、不加咖啡液的话，理论上是能得到一杯白酒风味厚奶吗。客服的回答是肯定的，“但目前只提供制作完成的饮品。”

“酱香拿铁”火爆出圈的同时，一些疑问和质疑也随之而来。针对网友质疑咖啡里面究竟有没有茅台？2023 年 9 月 4 日晚，瑞幸公布酱香拿铁原料生产全过程。视频显示酱香拿铁原料生产经历茅台酒到仓、开封、倒入生产线、专业灌装生产、抽样检测、大货批量生产等环节。“白酒风味厚奶”供应商——宁夏塞尚乳业有限公司董事长闫建国曾表示，在加工前茅台酒厂派人押运来价值三千万的飞天茅台酒，并在派人在塞尚的工厂盯着一瓶一瓶加入原料中，最后还将瓶子集体运走，非常严格。

此外，宁夏塞尚乳业有限公司还发布承诺函，承诺瑞幸采购的“白酒风味厚奶（配制型含乳饮料）”所有白酒原料均为真实 53 度飞天茅台白酒。如果有消费者怀疑瑞幸所添加的“白酒风味厚奶（配制型含乳饮料）”原料并非 53 度飞天茅台，并因此出现投诉侵权等情况，将由塞尚乳业负责处理。

相关内容详见：[食品人看食品事——2023 年食品行业十大热门词汇候选词汇（3）酱香拿铁](#)

更多内容详见：[年度盘点 | 2023 年食品行业十大热门事件](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023 年，国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会、海关总署等监管部门发布了一系列食品行业监管政策，食品伙伴网汇总整理了 2023 年食品行业一些值得关注的监管政策如下：

年度盘点 2023 年食品行业监管政策概述
一、《食品经营许可和备案管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行
二、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行
三、市场监管总局发布《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》
四、党参、铁皮石斛等 9 种物质新增为食药目录
五、市场监管总局发布《计量器具新产品管理办法》《计量比对管理办法》《定量包装商品计量监督管理办法》三部计量规章
六、《食品安全标准管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行
七、特殊食品一系列监管政策汇总
八、市场监管总局进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理
九、卫健委重新公布“三新食品”目录及适用的食品安全标准
十、海关总署：2023 年 8 月 24 日（含）起全面暂停进口日本水产品

一、《食品经营许可和备案管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行

2023 年 6 月 15 日，国家市场监督管理总局令第 78 号公布了《食品经营许可和备案管理办法》，自 2023 年 12 月 1 日起施行。

《办法》共 9 章 66 条，重点内容包括：

落实中央决策部署，适应改革发展需求。《办法》按照中共中央、国务院《关于深化改革加强食品安全工作的意见》要求，落实新修订的《食品安全法》有关规定，增设专章明确仅销售预包装食品备案的具体要求；在推进食品经营许可和备案信息化建设的基础上，进一步简化食品经营许可流程，压减许可办理时限，并将部分按照许可管理的情形调整为报告，释放改革红利。

聚焦落实“四个最严”，压实企业主体责任。《办法》结合行业发展、食品安全风险状况等，进一步明晰办理食品经营许可的范围和无需取得食品经营许可的具体情形，将实践中容易导致责任落空且有迫切监管需要的连锁总部、餐饮服务管理等纳入经营许可范围，并从风险管控角度，增加并细化了单位食堂承包经营者、食品展销会举办者等的食品安全主体责任。

坚持问题导向，回应基层呼声期盼。《办法》重新梳理食品经营许可经营项目和主体业态分类，并对每一类别分别明确了具体分类情形以及许可和监管要求，增强了可操作性；按照行政处罚法有关要求，根据违法行为的事实、性质、情节以及社会危害程度，设置不同幅度的罚则，对于可以改正的违法行为，设定了责令限期改正等柔性措施。

相关报道：[《食品经营许可和备案管理办法》公布 自 2023 年 12 月 1 日起施行](#)

[《食品经营许可和备案管理办法》解读](#)

[《食品经营许可和备案管理办法》亮点抢先看](#)

[《食品经营许可和备案管理办法》与《食品经营许可管理办法》比对分析](#)

更多内容详见：[年度盘点 | 2023 年食品行业监管政策概述](#)

文章来源：食品伙伴网

【基本案情】

被告人刘父、刘某为两父子。自2016年开始，二被告人租用他人私房生产、销售杂粮粉（一种由面粉、玉米淀粉制成的粉条）。为延长杂粮粉的保质期，二被告人在生产的过程中添加具有防腐作用的焦亚硫酸钠。2023年3月，萍乡市安源区市场监督管理局执法人员对生产场所进行检查时，查获半袋重约13公斤的焦亚硫酸钠和1000余公斤的杂粮粉。经鉴定，杂粮粉中二氧化硫含量为234mg/kg，不符合规定的限值（不得检出）。长期大量食用二氧化硫含量超标的食品存在呼吸系统、胃肠道及肝肾损害的风险，足以造成严重的食源性疾病。经查，二被告人生产含有焦亚硫酸钠的杂粮粉金额为56544元，销售含有焦亚硫酸钠的杂粮粉金额为54036元。

【公诉机关暨附带民事公益诉讼起诉人认为】

被告人刘父、刘某违反国家对食品安全的管理规定，超范围滥用食品添加剂，生产、销售不符合安全标准的食品，足以造成严重的食源性疾病，应当以生产、销售不符合安全标准的食品罪追究刑事责任。附带民事公益诉讼被告刘父、刘某依法应当承担销售金额十倍的惩罚性赔偿金以及赔礼道歉的民事侵权责任。

【法院认为】

被告人刘父、刘某生产、销售不符合安全标准的食品，足以造成严重的食源性疾病，二人的行为已构成生产、销售不符合安全标准的食品罪，应依法惩处。二被告人共同积极实施犯罪行为，均系主犯，应当按照所参与的全部犯罪处罚。刘父有自首情节，可以从轻处罚；刘某有坦白情节，可以从轻处罚。二被告人各支付赔偿金4万元、9万元，可以酌情从轻处罚。因二被告人的行为同时侵害了不特定消费者的健康权，损害了社会公共利益，二被告人应承担相应的民事责任。

【法院判决】

经七人合议庭评议后，萍乡市安源区人民法院以生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处刘父有期徒刑一年，并处罚金人民币六万元；判处刘某有期徒刑一年，缓刑一年六个月，并处罚金人民币六万元；刘父、刘某终身禁止从事食品生产经营管理工作，不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员；责令刘父、刘某支付赔偿金410360元，在萍乡市电视台或《萍乡日报》上就侵害社会公共利益的行为公开赔礼道歉。宣判后，二被告人均表示服从判决。日前，该判决已发生法律效力。

【典型意义】

民以食为天，食以安为先。食品安全问题是关乎每一位消费者身体健康和生命安全的重大民生问题。安源区法院高度重视食品安全工作，充分发挥审判职能，依法从严惩处食品安全领域的犯罪，并根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，终身禁止因食品安全犯罪被判处有期徒刑的被告人从事食品生产经营管理工作，不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员；同时，通过惩罚性赔偿及责令公开赔礼道歉对侵权人及潜在违法者进行惩戒与警示，切实守护百姓美好生活，保护群众“舌尖上的安全”。

更多内容详见：[判刑！十倍赔偿！终身从业禁止！](#)

食品伙伴网讯 2023 年，食品行业有一些食品安全事件引发舆情关注，食品伙伴网整理盘点了十大食品安全事件，如下：

年度盘点 2023 年食品行业十大食品安全事件
1、江西高校食堂“鼠头鸭脖”事件
2、河北高校食堂“鼠头”事件
3、假“泰国香米”事件
4、巴奴旗下火锅品牌卖“假羊肉”事件
5、知名啤酒品牌“小便门”事件
6、网红餐厅蓝蛙被曝后厨乱象
7、广东曝光多家腌制菜厂生产过程和环境脏乱差
8、“半天妖垃圾桶捞回餐食又端给顾客”上热搜
9、发霉乳酸菌当原料？企业、官方回应
10、张亮麻辣烫“假羊肉”事件

1、江西高校食堂“鼠头鸭脖”事件

2023 年 6 月，江西一高校食堂“鼠头鸭脖”事件，引发网络热议。

2023 年 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，视频画面显示，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。

随后，2023 年 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称，饭菜中的“异物”经当事人确认为鸭脖。情况通报还提到，南昌市高新区市场监督管理局接到情况报告后，第一时间派出执法人员到江西工业职业技术学院开展调查，确认“异物”为鸭脖。

随着事件不断发酵，2023 年 6 月 10 日，江西省成立由省教育厅、省公安厅、省国资委、省市场监督管理局等部门组成的联合调查组，进行调查。

2023 年 6 月 17 日，调查结果公布，判定异物为老鼠类啮齿动物的头部，南昌高新区市场监督管理局昌东分局、江西工业职业技术学院未认真调查取证，发布“异物为鸭脖”结论是错误的。经认定，江西工业职业技术学院对此次事件负主体责任，涉事企业负直接责任，市场监督管理部门负监管责任。目前，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，南昌市市场监督管理局已吊销涉事食堂食品经营许可证，对涉事企业和法定代表人顶格处罚。

2023 年 10 月 23 日，针对江西工业职业技术学院发生的食品安全事件，国务院食安办约谈江西南昌人民政府主要负责人。约谈指出，党中央、国务院高度重视食品安全工作，确保食品安全是民生工程、民心工程，是各级党委、政府义不容辞之责。江西工业职业技术学院发生的食品安全事件，暴露出南昌市食品安全属地管理责任弱化、涉事学校主体责任悬空、主管部门行业管理责任缺位、监督管理责任落而不实、应急处置工作失当等问题，造成恶劣社会影响，教训极为深刻。约谈要求，南昌市要严格按照食品安全“四个最严”要求，全面落实属地管理责任，认真抓好本地区食品安全工作；要对江西工业职业技术学院发生的食品安全事件深刻剖析，举一反三抓好全面整改；要压紧压实各方责任，坚决守牢校园食品安全底线。国务院食安办将对南昌市整改落实情况进行现场检查、全程督办。

更多内容详见：[年度盘点 | 2023 年食品行业十大食品安全事件](#)

文章来源：食品伙伴网

烟台是个有滋有味的海滨城市，烟台海鲜更是深受大家的喜爱与欢迎，尤其临近春节，海鲜成为各家各户采购年货的必选品，冷藏海鲜商品的销售量也大幅提升。

近期，福山法院受理一起海鲜运输合同纠纷，通过诉前调解成功化解，既帮企业追回赔偿款，又帮物流公司恢复商业信誉，给这起海鲜运输纠纷画上圆满句号。

基本案情

2023年12月，烟台某食品公司接到南京某公司一笔商品订单，约定购买食品公司生产的虾仁、鱿鱼须等冷冻海产品，总价值约15万余元，并由食品公司负责货物运输。为此，食品公司通过南京某科技公司运营的物流平台委托某冷链物流公司进行发货。

货物受损起争执

物流公司承接货物运输过程中，由于未按照约定提供符合规定的冷藏车，本应冷冻的货物运输到达南京后却已大部分解冻。食品公司与买方客户反复协商后，客户退回部分货物价值约8万元。

沟通无果引“差评”

为了尽量减少损失，食品公司与物流公司对退回货物进行再次分拣，物流公司向食品公司承诺承担受损货物的损失赔偿。但是在后续的沟通中，物流公司却再三推诿、拒不配合，甚至将食品公司联系人“拉黑”。无奈之下食品公司在物流平台上对该物流公司的运输服务进行投诉并诉至福山法院，要求物流公司赔偿货物损失9000余元。

办理思路

协商调解理责任

福山法院受理后将该案分配给立案庭李玮团队。承办法官通过与双方反复联系确定案件的主要争议点为：1、食品公司与物流公司之间运费尚未结算；2、因本次运输服务造成的货物损失双方未确认；3、物流平台对本次运输服务造成损失赔偿未协商确定。

握手言和促双赢

“一定要再调解试试看。”这是在理清案件责任后，承办法官坚定的办案思路。

通过多次电话沟通，引导双方换位思考，双方逐渐打破心墙，达成调解协议：由物流公司在折抵运费后当即赔偿食品公司货物损失4000元，物流平台的赔偿权益归物流公司所有，食品公司撤回平台上对物流公司的“差评”投诉，以助物流公司恢复商业信誉。案件在诉前圆满得到解决。

更多内容详见：[小案不小办 | 海鲜运输途中受损，责任赔偿如何确定？](#)

食品伙伴网讯 2023 年，国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局及国家中医药管理局相继发布了关于食药物质、新食品原料和保健食品原料的多个公告，对企业的生产经营提出了新要求，同时，也为食品企业提供了新的发展机遇。作为行业的一员，了解并适应这些变化对于确保产品质量、把握市场先机至关重要。食品伙伴网经过系统梳理，在食品原料信息数据库（数据库链接：<http://dbxinshipin.foodmate.net/>）中新增了以下原料：

一 新增食药物质

2023 年 11 月 9 日，国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局发布关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号），具体内容如下：

表 1 党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质目录

名称	植物名	拉丁学名	所属科名	部位
党参	党参	<i>Codonopsis pilosula</i> (Franch.) Nannf.	桔梗科	根
	素花党参	<i>Codonopsis pilosula</i> Nannf. var. <i>modesta</i> (Nannf.) L.T. Shen		
	川党参	<i>Codonopsis tangshen</i> Oliv.		
	肉苁蓉 (荒漠)	肉苁蓉		
铁皮石斛	铁皮石斛	<i>Dendrobium officinale</i> Kimura et Migo	兰科	茎
西洋参	西洋参	<i>Panax quinquefolium</i> L.	五加科	根
黄芪	蒙古黄芪	<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.)	豆科	根

		Bge.var. <i>mongholicus</i> (Bge.) Hsiao		
	膜荚黄芪	<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bge.		
灵芝	赤芝	<i>Ganoderma lucidum</i> (Leys. ex Fr.) Karst.	多孔菌科	子实体
	紫芝	<i>Ganoderma sinense</i> Zhao, Xu et Zhang		
山茱萸	山茱萸	<i>Cornus officinalis</i> Sieb.et Zucc.	山茱萸科	果实
天麻	天麻	<i>Gastrodia elata</i> Bl.	兰科	块茎
杜仲叶	杜仲	<i>Eucommia ulmoides</i> Oliv.	杜仲科	叶

二 新增新食品原料

2023 年，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（2023 年第 4 号），汇总整理 2009 年至 2021 年间新食品原料目录及适用的食品安全标准并设置 18 个月过渡期；根据国家卫生健康委发布的 5 份“三新食品”公告，共计新增新食品原料 12 种。具体内容如下：

(1) 2023 年 3 月 2 日，国家卫生健康委员会发布关于假肠膜明串珠菌等 28 种“三新食品”的公告（2023 年第 1 号），新增新食品原料假肠膜明串珠菌。

更多内容详见：[2023 年食品原料信息数据库新增这些原料](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 在我国积极推动乡村振兴战略的背景下，确保国家粮食安全、提升食品产业发展水平及保障食品安全，已成为推动乡村全面振兴的核心议题。近日，新华社授权发布的《中共中央国务院关于学习运用“千村示范、万村整治”工程经验有力有效推进乡村全面振兴的意见》为解决这一重要问题提供了明确方向。这是自党的十八大以来，指导我国“三农”工作的第12个中央一号文件。食品伙伴网针对其中涉及食品相关内容，进行了简要解读。

一 粮食安全：乡村发展的基石

粮食安全作为国家安全的核心要素和乡村发展的基石，在我国“千村示范、万村整治”工程的推进下，农村环境得以显著改善，农业生产条件亦得到提升。为确保粮食安全稳中有进，国家实施了一系列策略，如强化“菜篮子”产品应急保供基地建设，优化生猪产能调控机制，以及保持牛羊肉基础生产能力稳定。这些举措均致力于构建更为稳定且可持续的农产品供应体系。

此外，国家高度重视节约粮食问题，提出全链条节粮减损策略。此策略涵盖挖掘粮食机收减损潜力，推广散粮运输和储粮新型装具，完善粮食适度加工标准，以及大力倡导健康饮食。这些措施的落实将提高粮食利用效率，减少浪费，确保每粒粮食都能充分发挥其价值。

二 产业升级：农产品加工的新篇章

农产品加工在乡村产业发展中占据重要地位。我国积极推动农产品加工设施的转型升级，赞助区域性预冷烘干、储藏保鲜、鲜切包装等初加工设施的建设，同时致力于发展智能化、清洁化精深加工。这些举措有利于提高农产品附加值，增进农民收入，并为消费者带来更为丰富、高品质的食品选择。

特别是在东北地区，国家支持大豆等农产品全产业链加工，构建食品和饲料产业集群。这既有助于推动当地经济发展，也能提升农产品的国际竞争力。此外，粮食和重要农产品主产区的加工产业园建设将进一步促进产业集聚，形成产业链条，为乡村振兴注入新的活力。

三 食品安全：从农田到餐桌的守护

食品安全问题备受公众瞩目，同时也是乡村建设核心环节。我国政府致力于强化食用农产品产地质量安全管控及产品检测，提高“从农田到餐桌”全流程食品安全监管水平。这表明，在生产、加工直至流通的各个环节，都将受到严格监管与控制，以确保食品安全。

为实现这一目标，我国将健全相关法规与标准，加大对农产品生产及加工企业的监管力度，保障食品安全。同时，通过构建和完善食品安全追溯体系，消费者能更直观地了解食品来源及生产过程，从而增强对食品安全的信心。

小结

总而言之，粮食安全、产业升级和食品安全是乡村振兴战略中不可或缺的三个重要方面。通过实施一系列创新措施，中国正努力构建一个更加稳定、高效和安全的乡村发展新格局。这不仅将提升乡村居民的生活质量，也将为国家的长远发展奠定坚实的基础。在这一过程中，我们每个人都是参与者和见证者，共同期待乡村振兴的美好未来。

食品伙伴网讯 2024年02月05日-02月18日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024.02.05-02.18)
员工被曝悄悄尝面？胖东来通报
哈尔滨一家麻辣烫被指“缺斤少两” 官方通报
餐厅出现“阴阳菜单”？立案查处！
顾客称外卖麻辣烫吃出4根刀片 各方回应
养生酒中添加有毒原料7人获刑
企业销售不合格吐司被罚5万元
女子网购500克开心果干燥剂占191克
“车厘子价格跌至20元/斤”上热搜

员工被曝悄悄尝面？胖东来通报

2月15日，网曝河南许昌胖东来美食城员工悄悄摸蹲下尝面后，未清洗筷子在锅里搅拌，引发广泛关注。

2月16日，胖东来发布关于“美食城员工制作员工餐未按标准试吃”的情况说明称，经落实，该视频中试吃员工当时在火锅环岛操作台内制作当天员工餐炸酱面，经查看监控及与当事员工进行核实，员工在制作时，从煮面桶中捞出面条入口尝过后，未更换筷子便继续使用在锅中搅面，未按照试吃标准进行试吃，此行为属于严重食品加工安全事故。

胖东来表示，对当事员工解除劳动合同，并对火锅档口进行关停，不再做火锅品类。

哈尔滨一家麻辣烫被指“缺斤少两” 官方通报

2月15日，有博主发布短视频反映哈尔滨一家麻辣烫店存在“缺斤少两”问题，他表示不满后店主称“爱咋举报咋举报”。

对此，哈尔滨市道里区市场监督管理局发布情况通报称，道里区市场监督管理局高度重视，立即组织工作人员，当日深入现场开展调查。经查，视频基本属实，已对该店立案调查，目前该店已停业整改。

餐厅出现“阴阳菜单”？立案查处！

2月8日，广州市市场监管局接到投诉举报，北京路“新榕记”餐厅拿“阴阳菜单”忽悠消费者，包房和大堂相同的菜品价格相差3—10元不等，市场监管部门执法人员迅速行动，对所涉商家展开突击检查。

检查中，执法人员发现，“新榕记”餐厅设有3份菜单，不同菜单上同一菜品价格相差3—10元不等，且没有对消费者进行明示和告知，涉嫌构成价格违法。

在现场检查的过程中，执法人员还发现该餐厅存在个别菜品“低标高结”的情况，涉嫌构成价格欺诈。

针对上述情况，执法人员责令涉事餐厅立即整改，并移交越秀区市场监管局北京路市场监管所依法立案查处。

更多内容详见：[食品行业春节期间舆情信息汇总 \(2024.02.05-02.18\)](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2024年中央一号文件《中共中央 国务院关于学习运用“千村示范、万村整治”工程经验有力有效推进乡村全面振兴的意见》中，对我国乳业发展提出了全新的指导方针。其中特别强调了完善液态奶标准体系，规范复原乳标识以及推动鲜奶消费增长，这标志着我国在推进乡村振兴战略的同时，正致力于构建更高品质、更透明的乳制品市场环境。

一 完善液态奶标准，打造品质升级新标杆

在乡村全面振兴的背景下，完善液态奶标准是保障食品安全、促进产业升级的重要一环。2023年，我国针对灭菌乳和巴氏杀菌乳的国家标准进行修订，并发布了征求意见稿，该修订草案强化了对原料乳质量、加工工艺、微生物控制、营养成分保持等方面的严格要求，并针对特色奶品种细化了相关指标设定，旨在提高行业准入门槛，加速行业内部优胜劣汰，推动乳制品行业的高质量转型与升级。例如，新修订的巴氏杀菌乳标准征求意见稿新增了其他等效热处理方式的规定，这标志着我国在提升鲜乳产品质量及安全保障方面实现了重要突破，而灭菌乳标准征求意见稿拟规定严禁使用复原乳，满足消费者对优质液态奶的需求，有利于我国奶业健康可持续发展。同时，高温杀菌乳国标征求意见稿的出台，体现了国家积极推动新型乳制品技术的应用与标准化的决心，填补了传统巴氏杀菌与灭菌乳之间的工艺空白，为消费者提供更多元化的选择。

基于此政策指引，我国将进一步强化对液态奶品质的严格把关，确保每一滴牛奶都符合更为严苛的质量与安全要求，这不仅是农业供给侧结构性改革深化的体现，更是提升我国乳制品产业整体竞争力的核心举措。通过对液态奶标准的优化，将引导整个产业链从源头牧场到终端产品的全面质量提升，让消费者能够享用到更营养、更新鲜且放心的高品质牛奶。

二 规范复原乳标识，维护市场透明与消费者权益

规范复原乳标识制度，是对消费者知情权的有力保障。复原乳又称“还原乳”或“还原奶”，是指以乳粉为主要原料，添加适量水制成与原乳中水、固体物比例相当的乳液。我国《乳品质量安全监督管理条例》明确规定，凡使用复原乳作为原料生产液态奶的，应当标明“复原乳”字样，并在产品配料中如实标明复原乳所含原料及比例。现行的《发酵乳》《调制乳》《灭菌乳》食品安全国家标准中均一致要求：全部用乳粉生产的液态乳应在产品名称紧邻部位标明“复原乳”或“复原奶”；部分用乳粉生产的液态乳应在产品名称紧邻部位标明“含××%复原乳”或“含××%复原奶”。“复原乳”或“复原奶”与产品名称应标识在包装容器的同一主要展示版面；标识的“复原乳”或“复原奶”字样应醒目，其字号不小于产品名称的字号，字体高度不小于主要展示版面高度的五分之一。鉴于未来可能出台禁止在灭菌乳中使用复原乳的规定，规范复原乳标识工作将直接影响到目前仍允许使用复原乳为原料的液态乳制品类别，如发酵乳、调制乳等。

回顾过去，市场上确实存在复原乳标识不清、信息不全甚至误导消费者的现象，一些企业在标识复原乳使用情况时并未严格遵循相关法规要求进行清晰、醒目的标注，这不仅侵犯了消费者的知情权，也破坏了市场的公平竞争秩序。

因此，强化并规范复原乳标识具有重要意义，它能让消费者更深入地了解产品的原料来源和生产工艺特性，从而根据自身口味偏好及营养需求做出明智的选择。这一举措不仅有助于保障公平竞争环境，还能引导消费者更多关注并选购新鲜乳制品，进一步激发鲜奶消费市场的活力与发展潜力。

更多内容详见：[中央一号文件：升级液态奶标准 守护国民“新鲜”饮食](#)

文章来源：食品伙伴网

国内预警

国家卫生健康委办公厅关于进一步规范食品安全地方标准备案工作的通知（国卫办食品发〔2024〕3号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委，国家食品安全风险评估中心：

为进一步规范食品安全地方标准备案工作，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和《食品安全标准管理办法》，现就有关工作要求通知如下：

一、强化主体责任，明确备案范围和 workflows

（一）责任主体。省级卫生健康行政部门负责食品安全地方标准的制定、公布、报备案、解释、跟踪评价等工作，对食品安全地方标准的科学性、合法性和社会稳定性等负责。国家食品安全风险评估中心（简称食品评估中心）受国家卫生健康委委托，具体承担食品安全地方标准备案，协助组建地方特色食品标准技术协作组（以下简称协作组），负责建立和维护食品安全地方标准备案信息系统（简称备案信息系统）和全国统一的食品安全地方标准查询平台。

（二）备案范围。食品安全地方标准备案范围应当符合《中华人民共和国食品安全法》第二十九条和《食品安全标准管理办法》第三十九条的规定；包括地方特色食品的产品标准、地方特色食品的生产经营规范标准、使用现有食品安全国家标准不能检测的地方特色食品标准中指标的检验方法标准等。食品安全地方标准不得与法律、法规、食品安全国家标准和国务院部门规章、公告等矛盾、冲突；不应当包括特殊食品标准、食品添加剂使用及质量规格标准、食品相关产品标准、农药兽药残留限量及检验方法标准、非法添加物质及掺杂掺假鉴别检验方法等。

（三）备案程序。各省级卫生健康行政部门应当按照《食品安全标准管理办法》第三十七条、第三十八条规定的时限和要求，向食品评估中心提交备案材料，并在备案信息系统（<https://sppt.cfsa.net.cn>）提交电子版。食品评估中心定期组织协作组对备案材料进行审核通过后，报送国家卫生健康委予以备案，并在食品评估中心网站（食品安全地方标准查询服务平台）公布标准文本；发现存在问题的，在备案信息系统中将问题反馈相关省级卫生健康行政部门。省级卫生健康行政部门应当根据备案意见，及时修改完善备案材料，或者研究修订、废止相应标准等。

二、强化标准质量，发挥食品安全地方标准防风险、助发展作用

（一）夯实标准基础，强化风险监测评估对食品安全地方标准的科学支撑。各省级卫生健康行政部门要严格贯彻落实“最严谨的标准”要求，围绕地方特色食品科学制定食品安全风险监测方案，系统监测收集数据，并组织省级食品安全风险评估专家委员会，按照相关要求对本辖区食品污染和食源性疾病发生风险开展评估，确保食品安全地方标准科学合理、安全可靠、防控风险。

（二）注重健康引领，强化食品安全地方标准对产业发展的规范作用。各省级卫生健康行政部门要认真贯彻落实“大食物观”和健康中国战略要求，围绕辖区地方特色食品管理需求，规范评价和开发地方特色食品，科学设定地方特色食品安全性指标，促进地方特色食品产业创新和高质量发展。在严守食品安全底线的基础上，不断满足人民群众多层次营养健康需求。

更多内容详见：[国家卫生健康委办公厅关于进一步规范食品安全地方标准备案工作的通知（国卫办食品发〔2024〕3号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

国内预警

国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知（国卫办食品发〔2024〕4号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委，国家食品安全风险评估中心：

为深入贯彻习近平总书记关于食品安全“最严谨的标准”重要指示精神，落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》和优化营商环境相关要求，更好满足食品产业高质量发展的需要，在前期组织部分省份开展试点、评估总结的基础上，现就进一步优化食品企业标准备案管理工作，提出以下要求：

一、完善制度机制，优化备案模式和 workflow

（一）明确食品企业标准备案性质。食品企业标准备案是将食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的食品企业标准进行存档、备查的过程。食品企业标准备案不是行政许可。省级卫生健康行政部门要改进食品企业标准备案管理方式，优化完善管理制度和工作程序，取消食品企业标准备案前公示环节，简化申请材料，取消备案前、备案中审查等要求，取消加盖备案公章、水印、备案号等做法。

（二）实行食品企业标准自我声明公开制度。按照《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》“建立企业标准公开承诺制度”和《国务院关于印发深化标准化工作改革方案的通知》要求，各地卫生健康行政部门要做好食品企业标准备案制度与企业标准自我声明公开和监督制度的衔接，引导食品企业对所执行标准进行自我声明公开。一是鼓励食品生产企业直接登录“企业标准信息公共服务平台”（<https://www.qybz.org.cn>）进行食品企业标准的自我声明公开。企业在平台主动公开其执行的食品标准，上传、公开其执行的食品企业标准，完成自我公开承诺。二是各省级卫生健康行政部门备案的食品企业标准文本，按照统一的格式在“企业标准信息公共服务平台”进行公开，由地方卫生健康行政部门统一上传。企业提交备案的标准文本在平台公开即完成备案。

（三）提高备案信息化水平和服务效率。一是在已有信息化工作基础上，各地于2024年6月底前实现备案全程“网上办”，取消提交纸质材料的“线下跑”要求。二是各省级卫生健康行政部门于2024年12月底前完成省级食品企业标准备案信息系统与“企业标准信息公共服务平台”的数据对接，逐步实现信息直报，设置专门查询模块，完成全国食品企业标准备案信息的统一公开、统一查询。

二、加强事后指导，强化企业标准守安全、促发展作用

（一）强化备案后管理。落实优化营商环境要求，省级卫生健康部门要将食品企业标准备案工作逐步转变为事后管理，重点是落实食品企业主体责任，企业要对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。对于市场监管、社会监督等发现备案的食品企业标准违反法律、法规、食品安全国家标准或地方标准、国务院有关部门规定的，食品企业应当予以改正。对于企业改正后自行废止的备案标准，应当在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

更多内容详见：[国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知（国卫办食品发〔2024〕4号）](#)

文章来源：国家卫生健康委员会

国内预警

市场监管总局关于公开征求《保健食品原料人参西洋参灵芝备案产品技术要求（征求意见稿）》意见的公告

为进一步推进保健食品备案工作，根据《中华人民共和国食品安全法》，市场监管总局组织制订了保健食品原料人参西洋参灵芝备案产品技术要求（征求意见稿）（附件1）及起草说明（附件2），现面向社会公开征求意见，意见建议反馈截止时间为2024年3月8日。公众可以通过以下途径和方式提出意见建议：

一、登陆市场监管总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），通过首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件将意见建议发送至：bjspba@cfe-samr.org.cn，邮件主题请注明“人参西洋参灵芝产品技术要求（征求意见稿）公开征集意见”字样。

三、将意见建议邮寄至：国家市场监督管理总局特殊食品司北京市海淀区马甸东路9号，并在信封上注明“保健食品原料人参西洋参灵芝备案产品技术要求（征求意见稿）公开征集意见”字样。

附件： [附件 1. 保健食品原料人参 西洋参 灵芝备案产品技术要求.docx](#)

 [附件 2. 起草说明.docx](#)

市场监管总局

2024年2月8日

附件 1

保健食品原料人参 西洋参 灵芝备案产品技术要求

（征求意见稿）

一、产品备案时辅料使用要求

（一）允许使用的辅料名单

蜂蜜、蔗糖、食用葡萄糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、麦芽糖、低聚果糖、白砂糖、绵白糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、果糖、乳糖、木糖醇、薄荷脑、山梨糖醇、D-甘露糖醇、麦芽糊精、糊精、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、羧甲基淀粉钠、聚维酮 K30、乳粉、大豆磷脂、棕榈油、大豆油、蜂蜡、大豆油、明胶、甘油、饮用水、纯化水、聚乙二醇 6000、聚乙二醇 4000、聚乙二醇 400、维生素 C、维生素 E、柠檬酸、L-苹果酸、阿斯巴甜、滑石粉、碳酸氢钠、甜菊糖苷、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、低聚异麦芽糖、微晶纤维素、二氧化硅、硬脂酸镁、苯甲酸钠、山梨酸钾、色素、香精、果蔬粉。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《保健食品原料人参西洋参灵芝备案产品技术要求（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《食品安全违法行为首违不罚、轻微违法行为不予处罚清单（征求意见稿）》意见的公告

为进一步优化营商环境，创新执法方式，市场监管总局根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国行政处罚法》等法律法规，总结全国食品安全执法实践，对食品安全违法行为实施首违不罚、轻微违法行为不予处罚，起草了《食品安全违法行为首违不罚清单（征求意见稿）》（附件1）、《食品安全轻微违法行为不予处罚清单（征求意见稿）》（附件2），现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提修改意见，并于2024年3月9日前反馈市场监管总局。

公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<https://www.samr.gov.cn/>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 zfjcjsc@samr.gov.cn，邮件主题请注明“食品安全违法行为首违不罚、轻微违法行为不予处罚清单公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号市场监管总局执法稽查局（邮政编码：100088），并在信封上注明“食品安全违法行为首违不罚、轻微违法行为不予处罚清单公开征求意见”字样。

附件： 1. 食品安全违法行为首违不罚清单（征求意见稿）.doc

 2. 食品安全轻微违法行为不予处罚清单（征求意见稿）.doc

市场监管总局

2024年2月8日

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《食品安全违法行为首违不罚、轻微违法行为不予处罚清单（征求意见稿）》意见的公告](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于公开征求《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》意见的通知

为贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例有关规定，进一步发挥食品生产经营企业内部监督作用，建立“吹哨人”制度，市场监管总局起草了《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见，意见反馈截止日期为2024年3月9日。公众可通过以下途径和方式提出意见：

1. 登录市场监管总局网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），进入首页“互动”栏目下的“征集调查”提出意见。
2. 邮件发送至：dsyc@samr.gov.cn，邮件主题请注明“《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告》意见”字样。
3. 信函寄至：北京市海淀区马甸东路9号，市场监管总局食品生产司（邮编：100088），请在信封上注明“《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告》意见”字样。

附件： [关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）.docx](#)

市场监管总局

2024年2月8日

关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告

（征求意见稿）

为进一步发挥食品生产经营企业内部监督作用，及时发现和控制食品安全风险，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等规定，现就实施食品生产经营企业内部举报奖励制度有关事项公告如下。

一、食品生产经营企业及网络食品交易第三方平台提供者（以下简称“企业”）的内部员工及相关知情人（以下简称“吹哨人”），向市场监督管理部门实名举报本企业食品安全违法行为线索的，适用本公告。

二、本公告所称内部员工，是指与企业签订劳动合同或办理社保的人员；相关知情人，是指在一年内与企业解除劳动合同的员工、与企业存在业务联系的人员、企业临时聘用的人员等。

三、市场监督管理部门收到“吹哨人”举报后，应当及时开展调查核实，并告知“吹哨人”是否立案。

四、负责调查处理的市场监督管理部门经查证属实，作出最终处理决定后，对符合奖励条件的“吹哨人”应当予以奖励。奖励条件、奖励标准和奖励程序等按照《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》（国市监稽规〔2021〕4号，以下简称《办法》）第七条至第十九条执行。除物质奖励外，在征得“吹哨人”同意的前提下，可实施通报表扬、发放荣誉证书、授予荣誉称号等精神奖励。

更多内容详见：[市场监管总局关于公开征求《关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告（征求意见稿）》意见的通知](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

国家卫生健康委办公厅关于印发成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024年版）等4项食养指南的通知（国卫办食品函〔2024〕53号）

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委，疾控中心、食品评估中心，有关医院、学会、协会：

为贯彻落实《健康中国行动（2019—2030年）》《国民营养计划（2017—2030年）》，发展传统食养服务，预防和控制我国人群慢性病发生发展，我委组织编制了《成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024年版）》《成人肥胖食养指南（2024年版）》《儿童青少年肥胖食养指南（2024年版）》《成人慢性肾脏病食养指南（2024年版）》。现印发给你们，请参照使用并做好科普宣传。

食养指南旨在发挥现代营养学和传统食养中西医联合的优势，将食药物质、新食品原料融入合理膳食，针对不同季节、不同地区、不同人群提供食谱套餐示例和营养健康建议，提升膳食指导的适用性和可操作性。工作中鼓励各级卫生工作者（包括营养指导人员）结合工作需要和患者实际，参考指南指导应用，辅助预防和改善慢性病。鼓励居民参考指南推荐内容，结合自身情况，合理搭配日常膳食，养成良好饮食习惯。

附件： 1. 成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024年版）.pdf

 2. 成人高尿酸血症与痛风食养指南（2024年版）问答.pdf

 3. 成人肥胖食养指南（2024年版）.pdf

 4. 成人肥胖食养指南（2024年版）问答.pdf

 5. 儿童青少年肥胖食养指南（2024年版）.pdf

 6. 儿童青少年肥胖食养指南（2024年版）问答.pdf

 7. 成人慢性肾脏病食养指南（2024年版）.pdf

 8. 成人慢性肾脏病食养指南（2024年版）问答.pdf

国家卫生健康委办公厅

2024年2月7日

文章来源：[国家卫生健康委员会](#)

一颗小小的大豆中，蕴含着巨大的能量。美国大豆农民以可持续的种植方式生产的大豆，在全球公共组织和商业机构中的认可度和采用度不断提升。这颗小小的大豆将通过不断拓展人类每日必需的产品应用领域，促进粮食安全、可再生能源使用和环境管理。

2024 新年伊始，美国大豆基金会（USB）代表美国大豆农民，发布了《2023 年美国大豆可持续发展综述报告》。该报告以“携手共创美好明天”为题，重点介绍了大豆农民通过美国各级大豆基金会建立的合作伙伴关系，不断拓展源自农场生产一线的创新。

他们不仅努力提升农业生产的可持续性，还不断开发新的大豆基产品，为橡胶、塑料、粘合剂和润滑剂等各种产品提供更清洁的替代品。美国大豆提供可持续性的原料，在食品、饲料、燃料和其它数以千计的产品生产中发挥着日益重要的作用。

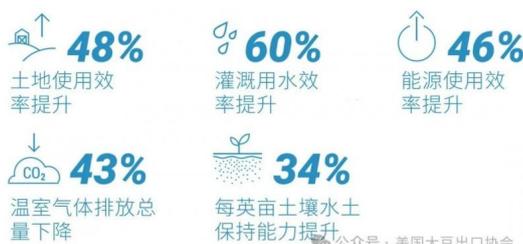
源自农场的生产实践成果显著

美国大豆农民将水土资源和其它自然资源视如珍宝，进行良好的管理。

通过采用气候智慧型农业生产实践，并将传统生产经验与突破性创新技术结合，美国大豆农民在生产经营的可持续性上取得了巨大的进步，在减少自身环境足迹的同时，也在长期发展中扭转对环境的影响。这些实践还带来了更好的收成，也为农民自身和与其息息相关的人们带来了繁荣和发展。

美国大豆产业的重心之一就是合作伙伴关系，以帮助大豆农民进行可持续生产实践，推动相关实践的推广，并探索新的机遇。通过与农民土壤健康计划（Farmers for Soil Health）、大自然保护协会（The Nature Conservancy）等合作伙伴携手，推广如种植覆盖作物和保护性耕作等可持续种植生产实践，提升土壤健康，并降低温室气体排放。

根据“农场到市场联盟”（Field to Market）提供的最新数据，1980 年至 2020 年间，美国大豆农民提升了每生产一蒲式耳大豆所使用资源的效率：



同一时期，在种植面积大体相同的情况下，美国大豆的产量提升了 130%。

数据显示，相较于提升能源使用效率和降低温室气体排放，美国大豆农民在提高土地使用效率，灌溉用水效率和提升水土保持能力方面取得了更加长足的进展。

更多内容详见：[2023 年美国大豆可持续发展综述报告](#)

文章来源：美国大豆出口协会微信号

春节前夕，越南榴莲产地价格大幅上涨。目前正值越南榴莲淡季，果园供应量有限，而越南国内和中国的市场需求却居高不下。

2月3日，越南西南地区精品 Ri6 干尧榴莲的价格达到了 14.3 万越南盾/公斤，约 42.3 元/公斤；精品金枕榴莲价格最高飙升到了 18.7 万盾/公斤，约 55.3 元/公斤。

西南地区、东南地区和中部高原地区榴莲的果园收购价普遍居高不下。精品 Ri6 干尧榴莲约 14-14.3 万盾/公斤，普通干尧约 12.4 万盾/公斤；金枕榴莲价格更高，精品金枕价格在 18-18.7 万盾/公斤，普通金枕在 16-16.7 万盾/公斤。

按照目前的榴莲价格，每公顷果园榴莲的净利润可以达到 1.2-1.5 亿盾，几乎是去年同期的 3 倍，创下历史最高水平。预计越南榴莲产区 3 月开始正式进入生产季，在此之前的产量都十分有限。

越南榴莲火热出口的同时，多国海关也加强了对榴莲等越南农产品的检查力度。

2023 年前 10 个月，欧盟对从越南进口的农产品发出 55 次警告，其中水果和蔬菜最多，收到了 23 次警告。近期，欧盟首次要求边境口岸对越南榴莲进行检查，确保植物保护化学品残留量低于规定标准。

2023 年 10 月，日本检疫机构销毁了 1.4 盾榴莲和辣椒 4 吨辣椒，原因都是农药残留超标。早在 2023 年 7 月，中国海关向越南商务部投诉，越南进口的香蕉、菠萝蜜、芒果、龙眼、火龙果和榴莲等水果存在残留超标等问题。

近期，越南农业与农村发展部加强了在动植物检疫和食品安全方面的工作力度，避免对越南出口农产品造成更多负面影响。

俄罗斯卫星通讯社莫斯科 2 月 2 日电 据俄罗斯动植物检验检疫局新闻处消息，俄罗斯阿穆尔州于 1 月 29 日向中国出口了一批总重为 20.5 吨的阿穆尔产蜂蜜。

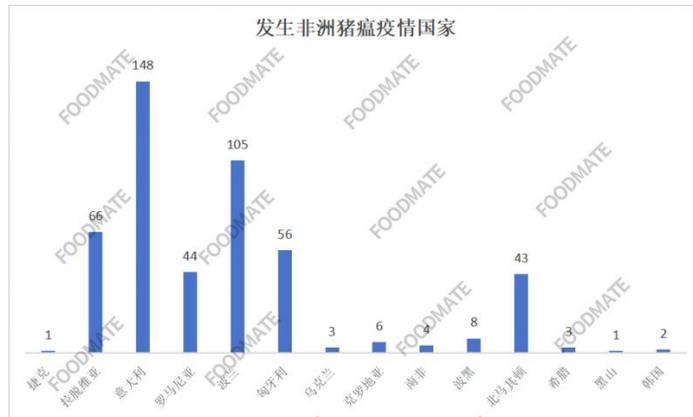
消息指出，这批蜂蜜包括 20 多种，有草木樨花蜜、覆盆子花蜜、荞麦花蜜等。

据悉，所有出口产品均成功通过动植物检验，完全符合中国要求。

2023 年，阿穆尔州共向中国出口蜂蜜 3.8 万多吨。

食品伙伴网讯 据农业农村部畜牧兽医局发布的疫情信息，食品伙伴网不完全统计，2024年1月全球发生非洲猪瘟疫情490起，其中家猪23起，野猪467起。

发生非洲猪瘟疫情的国家涉及捷克、拉脱维亚、意大利、罗马尼亚、波兰、匈牙利、乌克兰、克罗地亚、南非、波黑、北马其顿、希腊、黑山和韩国。



1月各国非洲猪瘟疫情信息具体如下：

1月2日，拉脱维亚发生10起野猪非洲猪瘟疫情，北马其顿发生8起野猪非洲猪瘟疫情。

1月3日，意大利发生24起野猪非洲猪瘟疫情，南非发生1起家猪非洲猪瘟疫情。

1月5、10日，匈牙利发生26起野猪非洲猪瘟疫情。

1月5、8日，波兰发生17起野猪非洲猪瘟疫情。

1月5日，罗马尼亚发生6起野猪和1起家猪非洲猪瘟疫情。

1月8日，拉脱维亚发生16起野猪非洲猪瘟疫情，捷克发生1起野猪非洲猪瘟疫情。

1月9日，克罗地亚发生4起野猪非洲猪瘟疫情。

1月10日，意大利发生49起野猪非洲猪瘟疫情，北马其顿发生4起野猪非洲猪瘟疫情。

1月12日，意大利发生1起家猪非洲猪瘟疫情，罗马尼亚发生9起野猪和2起家猪非洲猪瘟疫情，波兰发生46起野猪非洲猪瘟疫情。

1月12、17日，希腊发生1起家猪和1起野猪非洲猪瘟疫情。

1月16日，拉脱维亚发生9起野猪非洲猪瘟疫情。

更多内容详见：[2024年1月全球新发非洲猪瘟疫情信息汇总](#)

文章来源：食品伙伴网

2023 年新西兰对华奶粉、肉类等食品出口有所下降

2024 年 1 月 29 日，新西兰统计局网站报道，截至 2023 年 12 月，新西兰的年商品出口额为 687 亿美元，比 2022 年下降了 33 亿美元（4.5%）。同期的进口额为 823 亿美元，减少了 43 亿美元（5.0%）。

国际贸易经理阿拉斯代尔·艾伦表示：“与 2022 年相比，2023 年下半年出口下降的主要原因是大多数主要出口商品的单价下跌，奶粉和羊肉是受影响最严重的两种商品。”另一个促成因素是 2023 年下半年对中国出口的下降。从 2023 年 6 月开始，对中国的月度出口与去年同期相比有所下降。在 2023 年下半年（7 月至 12 月），对中国的出口与 2022 年同期相比下降了 19 亿美元。跌幅最大的是奶粉、黄油和奶酪（下降 7.39 亿美元）以及肉类（下降 5.61 亿美元）。

更多详情参见：<https://www.stats.govt.nz/news/exports-and-imports-down-compared-with-2022/>

俄罗斯发布罐装食品数字化“诚实标签” 实验法规要求

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦法规中心发布法规：制定了罐装食品数字化“诚实标签”的程序要求和产品清单。

该法规明确了对罐装食品进行数字化“诚实标签”的目的、参与者、实验的相关程序和方法要求等。

该法规制定的需进行标签实验的产品包括罐装肉、罐装鱼、罐装的蔬菜、水果、坚果、蘑菇、海鲜以及橘子酱、果泥和果冻产品，1岁以下的婴儿食品除外。

该法规于 2024 年 2 月 13 日生效。

食品伙伴网讯 2023 年，澳新食品标准局（FSANZ）发布了大量关于食品的政策法规。对此，食品伙伴网进行了盘点，整理出了十大主要的食品政策，以供网友分享。

1、澳新批准来自转基因黑曲霉的葡糖淀粉酶作为加工助剂

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2023 年 2 月 16 日，澳新食品标准局发布 231-23 号通知，其中批准 A1252 号申请，允许来自转基因黑曲霉的葡糖淀粉酶（glucoamylase）作为加工助剂。据通知，该葡糖淀粉酶用于烘焙过程、酿造过程和淀粉加工中。

2、澳新批准在婴儿配方食品中自愿使用牛乳铁蛋白作为营养物质

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2023 年 2 月 16 日，澳新食品标准局发布 231-23 号通知，其中批准 A1253 号申请，允许在婴儿配方食品中自愿使用牛乳铁蛋白作为营养物质。

3、澳新批准来自转基因枯草芽孢杆菌的 α -淀粉酶作为加工助剂

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2023 年 3 月 20 日，澳新食品标准局发布 235-23 号通知，其中批准 A1255 号申请，允许来自转基因枯草芽孢杆菌的 α -淀粉酶（Alpha-amylase）作为加工助剂。据通知，该 α -淀粉酶是由转基因枯草芽孢杆菌生产的，含有来自普通高温放线菌的 α -淀粉酶基因，用于烘焙产品的生产中。

4、澳新拟批准甜菊醇糖苷作为强力甜味剂用于特殊医学用途食品

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2023 年 6 月 8 日，澳新食品标准局发布 245-23 号通知，其中 A1273 号申请，拟批准使用甜菊醇糖苷（Steviol glycosides）作为食品添加剂（强力甜味剂）用于特殊医学用途食品中。

5、澳新批准在婴儿配方食品中自愿使用四种人乳低聚糖成分作为营养物质

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2023 年 9 月 25 日，澳新食品标准局发布 263-23 号通知，其中批准 A1265 号申请，允许在婴儿配方食品中自愿单独或组合使用四种人乳低聚糖成分作为营养物质。据了解，这四种成分为 2'-岩藻糖基乳糖/二岩藻糖乳糖（2'-FL/DFL）混合物、乳糖-N-四糖、6'-唾液乳糖钠盐和 3'-唾液乳糖钠盐，是通过微生物发酵生产的。

6、澳新批准来自转基因里氏木霉的木聚糖酶作为加工助剂

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2023 年 9 月 25 日，澳新食品标准局发布 263-23 号通知，其中批准 A1266 号申请，允许来自转基因里氏木霉的内切-1, 4- β -木聚糖酶（endo-1, 4-beta-xylanase）作为加工助剂。据通知，该内切-1, 4- β -木聚糖酶含有来自轮枝镰孢菌的木聚糖酶基因，用于淀粉加工和可饮用酒精生产中。

更多内容详见：[【盘点】2023 年澳新十大食品政策](#)

食品伙伴网讯 食品召回是指食品生产者按照规定程序，对于问题食品采取换货、退货、补充或修正消费说明等方式，及时消除或减少食品安全危害的活动。2023 年，美国、韩国和澳大利亚等国发布了针对我国食品的召回通报，召回原因包括漏标过敏原、农药残留超标、检出致病菌等。其中，多数为检出致病菌。

针对 2023 年我国食品在国外被召回的情况，食品伙伴网进行了盘点，整理出了以下典型案例，以供网友分享。

美国扩大召回从我国进口的金针菇

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2023 年 1 月 13 日，美国 FDA 发布召回通报称，Utopia Foods Inc 正在扩大召回从我国进口的金针菇，因为产品疑受李斯特菌污染。

我国产金针菇在美国被召回

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2023 年 2 月 17 日，美国 FDA 发布召回通报称，Xin Ao International Group Corp. 正在召回一款我国生产的金针菇，因为产品疑受李斯特菌污染。

韩国召回中国产多菌灵超标的干木耳

2 月 24 日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：韩国 Kfood（株）从中国河南（XIXIA BINYUAN FOODS CO., LTD）进口、销售的干木耳多菌灵超标，命令其停止销售并召回该产品。

我国出口陕西凉皮在澳被召回

2023 年 2 月 25 日，澳新食品标准局（FSANZ）发布召回通告，Sammi（Aust）Pty Ltd 正在召回一款凉皮，因为产品含未申报过敏原（花生）。

我国台湾产金针菇在美国被召回

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2023 年 2 月 24 日，美国 FDA 发布召回通报称，Jan Fruits Inc. 正在召回一款我国台湾生产的金针菇，因为产品疑受李斯特菌污染。

我国出口花生在新加坡被召回

2023 年 2 月 26 日，新加坡食品局（SFA）发布召回通知，召回一款从我国进口的花生，因为产品中检出甜蜜素。

存在窒息风险 爱尔兰召回从我国台湾进口的果冻

2023 年 3 月 9 日，爱尔兰食品安全局发布 2023.04 号预警通报，因存在窒息危险，爱尔兰召回从我国台湾进口的果冻。

我国产火锅料在加拿大被召回

2023 年 3 月 22 日，加拿大食品检验局发布召回通知，加拿大正在召回一款火锅料（速冻生制品），因为产品含有标签上未声明的过敏原（鸡蛋）。

韩国召回中国河南产防腐剂超标的面包产品

3 月 27 日，据韩媒报道，韩国某进口食品进口销售企业从中国河南 HENAN YULIANG GROUP KAILILAI FOOD CO., LTD 进口的面包产品防腐剂（苯甲酸）超标，命令其停止销售并召回该产品。

更多内容详见：[【盘点】2023 年我国食品被国外召回典型案例](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 2023 年，澳大利亚对其食品进出口政策做了许多修订。对此，食品伙伴网进行了盘点，整理出了主要的食品政策，以供网友分享。

1、澳大利亚发布冷冻果蔬进口要求（2023 年 2 月 18 日）

2023 年 2 月 18 日，澳大利亚生物安全进口条件网站（BICON）发布冷冻果蔬（冷冻蔬菜包括海草，不包括土豆、玉米；冷冻水果不包括香蕉）进口要求。具体要求如下：（1）无须向澳大利亚农业、渔业和林业部申请办理进口许可；（2）产品业经适宜冻结；（3）进口货物必须随附载有如下信息的出口证书、冷冻声明、装箱单、供应商声明、出口商声明、商业发票、受益人证明或制造商声明等单证：原产国、包装信息、加工信息、冷冻声明，以及声明“产品业已连续保持在 -18°C 或以下至少 7 天(the produce has been continuously maintained at -18°C or below for a period of at least seven days)”；（4）产品必须为商业化生产，使用干净、新的包装材料包装；（5）产品必须干净，未污染种子、土壤、动植物杂质等生物安全风险物质；（6）货物到达时必须处于冷冻状态；（7）对入境货物冷冻状态实施随机查验验证。上述要求自 2023 年 2 月 18 日正式生效实施。

2、澳大利亚制订加工花生等产品进口要求

2023 年 2 月 18 日，澳大利亚农业、渔业和林业部制订加工花生、干豇豆、糖果、蜂产品进口要求，自发布之日起实施。其中，（1）加工花生进口要求的主要内容：不需要农渔林业部的进口许可证；花生必须使用漂烫以外的方法加工；在生产商声明、商业发票、装箱单或标签上标识以下内容：花生经过烤炸或蒸煮、采用真空或密封罐装或冷冻带壳花生；（2）干豇豆进口要求主要内容：不需要办理进口许可证；货物必须漂烫处理后干燥；生产商声明：至少 90°C 下漂烫 30 秒，并在至少 60°C 下干燥 8 小时；货物清洁，无植物种籽、土壤、动物残骸等生物安全风险；包装整洁；所有货物均需接受检查，以验证产品是否干燥，是否含有昆虫、土壤、外来植物材料和其他生物安全风险材料；（3）糖果进口要求主要内容：证明产品含有少于 10% 的乳制品和少于 10% 的鸡蛋、不含肉类或肉类成分的证据，就可以不需要办理进口许可证；产品为固体；每批货物必须提供以下文件：识别托运货物的条目编号、发票或舱单、货物描述；（4）蜂产品进口要求主要内容：不需进口许可证；健康证书证明：该产品来自没有欧洲幼虫腐臭病的蜂养殖场；该产品经过以下方式加工（至少经过 15kGy 的辐照或最低 60°C 中心温度下热处理至少 8 小时）；产品按照世界动物卫生信息系统（WAHIS）规定的方法检测不含蜂房蜜蜂球菌（*M. plutonius*）；不可添加蜂产品以外的其他成分。

3、澳大利亚修订腌制和罐头类水果、蔬菜、藻类产品进口条件及要求

2023 年 3 月 3 日，澳大利亚生物安全进口条件（BICON）网站发布了澳大利亚进口腌制和罐头类水果、蔬菜、藻类产品最新生物安全条件及要求，相比修订前，增加了使用糖将水果、蔬菜、藻类产品蒸煮成果酱或果冻的腌制处理方式。最新进口条件和要求主要包括：（1）无需向澳大利亚农林渔业部申请办理进口许可。（2）腌制水果、蔬菜、藻类产品必须使用盐、糖、醋、酒腌制、蒸煮或存放等八种腌制处理方式。（3）罐头类水果、蔬菜、藻类产品，必须达到商业无菌，符合铁罐、玻璃瓶、杀菌袋等五种商业无菌包装类型和包装要求。（4）必须随附证明货物符合上述加工处理要求的制造商声明、发票、提单、产品成分及加工详细说明、产品标签等单证。（5）规定了对不符合要求货物采取的退运、销毁等处理措施。上述进口条件及要求自 2023 年 3 月 3 日正式生效实施。

更多内容详见：[【盘点】2023 年澳大利亚十大食品进出口政策](#)

国际预警

2024年1月美国FDA自动扣留我国食品情况（1月汇总）

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

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 1月份以来，美国FDA对我国多家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2024-1-4	山东青岛	QINGDAO QIMEI import AND EXPORTTRADE CO.,LTD	花椰菜	噻虫啉
99-08	2024-1-8	山东青岛	QINGDAO QIMEI import AND EXPORTTRADE CO.,LTD	草莓	敌敌畏、异丙威
99-43	2024-1-30	福建漳州	Zhangzhou Hongyun Agricultural By-products Co.,Ltd.	干燥的黑木耳或白木耳	似乎是在不卫生的条件下制造、加工或包装

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

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

相关政策解读：[美国FDA进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年2月输日食品违反日本食品卫生法情况（2月7日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	2月5日	高温杀菌食品： 谷物调理品	RIVER KWAI INTERNATIONAL FOOD INDUSTRY CO., LTD.		泰国	可发育微生物阳性	大阪	株式会社ローヤル	监控检查
2	2月5日	油炸食品：开心果 (Salted Pistachios)	DAN ON FOODS CORPORATION		越南	检出 黄曲霉毒素 152 μg/kg (B1: 129.8 μg/kg、B2: 22.6 μg/kg)	横浜	株式会社神戸物産	命令检查
3	2月5日	扁豆		ANKAS DEL SUR SRL	阿根廷	检出 2,4-D (2,4-二氯苯氧乙酸) 0.02 ppm	名古屋	株式会社トーマス	监控检查
4	2月5日	生食冷冻墨鱼类 制品： (モンゴウイカ フィレ)	BSQ MARINE PRODUCTS TRADING		菲律宾	检出 细菌总数 4.5×10^6 /g、大肠菌群 阳性	大阪	株式会社日泰貿易	自主检查

文章来源：食品伙伴网

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

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 6 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 11 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2024-2-5	丹麦	茴香	2024.0772	毒死蜱 (0.022 mg/kg)、最大限量为 0.01mg/kg	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
2024-2-5	丹麦	苜蓿籽	2024.0783	多种农药残留超标	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报
2024-2-5	丹麦	孜然籽	2024.0797	多种农药残留超标	分销至其他成员国/从消费者处召回	警告通报
2024-2-6	法国	厨房用具	2024.0822	初级芳香胺迁移 (47.9 µg/kg)	分销至其他成员国/退出市场	警告通报
2024-2-6	爱尔兰	翻蛋器	2024.0823	初级芳香胺迁移 (Unit A = 0.0214 ± 0.0006, Unit B = 0.0113 ± 0.0002, Unit C = 0.0168 ± 0.0005 mg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-2-6	爱尔兰	尼龙搅拌器	2024.0829	初级芳香胺迁移 (0.010 ± 0.0002, <0.002, <0.002 mg/kg)	产品尚未投放市场/官方扣留	拒绝入境通报
2024-2-7	荷兰	奶茶	2024.0843	跳过 BCP 必要的兽医控制	分销至其他成员国/被操作员扣留	后续信息通报
2024-2-7	荷兰	月饼	2024.0854	存在添加剂 E266 (脱氢乙酸)	分销至其他成员国/通知收件人	后续信息通报
2024-2-7	马耳他	竹纤维餐具套装	2024.0863	未经授权使用混入塑料的竹纤维	通知国未分销/销毁	后续信息通报
2024-2-8	丹麦	孜然粉	2024.0916	多种农药残留超标	通知国未分销/从消费者处召回	警告通报
2024-2-9	意大利	干蘑菇	2024.0928	贴错标签	通知国未分销/没收	后续信息通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，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 2月4日，河南省科学技术厅公示了2024年度省自然科学基金拟立项支持项目，食品领域有108项，公示期5个工作日（2024年2月4日至8日）。

食品领域 2024 年度省自然科学基金项目拟立项清单

杰出青年科学基金项目

序号	项目名称	依托单位	所属领域
21	玉米气孔发育调控的分子机制	河南大学	生命科学
22	玉米趋光运动提高光捕获的分子机制	河南大学	生命科学
23	RNA 降解基因调控玉米籽粒发育的分子机制与利用途径解析	河南农业大学	生命科学
24	乳腺细胞脂自噬选择性在奶牛低乳脂综合症中的机理研究	河南农业大学	生命科学
25	西瓜雄性不育基因挖掘与分子育种	河南农业大学	生命科学
26	GmGDPD2 调控大豆耐低磷胁迫的分子机制研究	河南农业大学	生命科学

优秀青年科学基金项目

序号	项目名称	依托单位	所属领域
46	基于节节奏-小麦快速渐渗平台的抗穗发芽种质创新与利用	河南大学	生命科学
50	玉米皮纤维水溶性转化及其抑制淀粉消化机制	河南工业大学	生命科学
51	软质小麦储藏期挥发物抗菌组分对储粮真菌的抑制作用机理研究	河南工业大学	生命科学
53	莠苣耐盐基因挖掘及主效基因 LSTL2 的遗传克隆和分子机制解析	河南农业大学	生命科学
55	玉米 ZmbHLH41 调控 Benzoxazinoids 类代谢物合成参与 <i>Fusarium verticillioides</i> 病原菌抗性的分子机制	河南农业大学	生命科学
56	CRISPR/Cas Φ 2 介导小麦精准基因组编辑技术的建立及应用	河南农业大学	生命科学

更多内容详见：[2024 年度河南省自然科学基金拟立项支持项目公示 食品领域有 108 项](#)

文章来源：食品伙伴网

2月2日, The Plant Cell 在线发表了我校植物科学技术学院郭晓黎教授课题组题为“Mitogen-activated protein kinases MPK3 and MPK6 phosphorylate receptor-like cytoplasmic kinase CDL1 to regulate soybean basal immunity”的研究论文, 发现大豆 LecRKs-CDL1-MPK3/6 通路调控大豆孢囊线虫抗性, 并揭示了 MAPK 通过磷酸化 CDL1 正反馈增强免疫反应的新机制。

大豆孢囊线虫 (*Heterodera glycines* Ichinohe) 为大豆根部重要病害, 在世界大豆主要生产国例如美国、巴西、阿根廷以及中国等国广泛存在, 是制约大豆产量和品质提高的重要因素。使用抗性品种可有效防治该病害, 但目前商业化抗性品种的抗性多来源于 Rhg1 和 Rhg4 两个主效抗性位点, 单一抗性资源的长期使用导致新的生理小种出现, 防治效果降低。解析大豆识别和响应孢囊线虫侵染的分子机制, 将为大豆抗病分子育种提供理论依据和潜在基因资源。

在与病原物长期互作中, 植物演化出一套复杂精密的先天免疫系统来识别病原物, 并激活一系列的抗病信号通路, 启动植物的免疫反应。相比其它病原物, 目前对植物如何感知线虫侵染及下游相关信号转导机制的了解依然非常有限, 相关信号转导组分有待进一步挖掘。2024年2月2日, The Plant Cell 在线发表了华中农业大学郭晓黎教授课题组题为“Mitogen-activated protein kinases MPK3 and MPK6 phosphorylate receptor-like cytoplasmic kinase CDL1 to regulate soybean basal immunity”的研究论文, 发现大豆 LecRKs-CDL1-MPK3/6 通路调控大豆孢囊线虫抗性, 并揭示了 MAPK 通过磷酸化 CDL1 正反馈增强免疫反应的新机制。

本研究基于定量磷酸化蛋白质组分析和生化试验发现大豆孢囊线虫侵染激活大豆根部 MAPK 信号通路, GmMKK4-GmMPK3/6 正调控大豆孢囊线虫抗性; 进一步试验表明 GmMPK3/6 与胞质类受体激酶 GmCDL1 互作, 并磷酸化其 Thr-372 位点增强蛋白稳定性, 通过正反馈调控机制放大免疫信号; 利用 IP-MS/MS 鉴定到 GmCDL1 上游的两个 L 型凝集素类受体激酶 GmLecRK02g/08g 与 GmCDL1 互作, 并磷酸化其激活环中三个保守的磷酸化位点 (Thr-231、Ser-234 和 Thr-235), 活化后的 GmCDL1 从受体复合体中解离进而激活下游免疫信号通路。此外, GmLecRKs-GmCDL1-GmMPK3/6 信号通路在调控大豆其它根部病害中也可能发挥重要作用。相关研究结果揭示了大豆响应孢囊线虫侵染早期的磷酸化信号转导机制, 拓展了对大豆根部基础免疫抗性的认识。

华中农业大学张磊博士为该论文的第一作者, 华中农业大学农业微生物资源发掘与利用全国重点实验室郭晓黎教授为通讯作者。该研究得到了普渡大学张磊教授和华中农业大学曹扬荣教授的大力帮助。博士研究生邓苗苗、已毕业硕士生祝群、谭远华也参与了本研究部分工作。该研究得到了国家重点研发计划、华中农业大学自主科技创新基金、博士后面上和湖北省自然科学基金青年项目的资助。

论文链接: <https://academic.oup.com/plcell/advance-article/doi/10.1093/plcell/koae008/7596134?searchresult=1>

中国水产科学研究院南海所突破硃洲族大黄鱼人工繁殖技术，实现苗种规模化培育

1月27日，中国水产科学研究院南海水产研究所联合广东省鳇鲸海洋生物科技有限公司共同承担的广东省乡村振兴战略专项种业振兴行动项目——“南海海区特色大黄鱼种质资源评价与良种培育”，在惠州市惠东县进行现场测试验收，经过2年多技术攻关，成功突破硃洲族大黄鱼人工繁殖技术，实现了苗种的规模化培育，有望成为广东海水养殖和海洋牧场建设的又一潜力品种。广东省农业农村厅种业管理处负责人和水产育种领域多位专家学者出席验收会。

大黄鱼，又称黄花鱼、黄瓜鱼，是我国东南沿海特有的中下层洄游经济鱼类，体色金黄、唇部橘红、肉质细嫩、营养丰富，素有“国鱼”之誉。按照地理种群和生态习性来划分，大黄鱼分为三大地理种群，分别是南海海—东海地理种群（岱衢族）、台湾海峡—粤东地理种群（闽—粤东族）和粤西地理种群（硃洲族）三大地理种群。2022年大黄鱼产量达25.77万吨，是海水养殖鱼类中产量最高的品种。其中，分布于珠江口东侧至福建地区的闽—粤东族是当前大黄鱼养殖的主要群体，分布于浙江、江苏等地岱衢族也有一定养殖量，而分布在珠江口以西到湛江、海南海区的大黄鱼被称为硃洲族，尚处于野生状态，未有驯化繁育。

广东大黄鱼养殖产量和福建、浙江省份相比相对较低，年产量不足0.5万吨，养殖区域主要集中在广东南澳岛、汕尾等区域。主要原因在于大黄鱼最适宜生长水温为18~25℃，而广东夏季天气炎热，水温高，持续时间长，大黄鱼不适应环境导致病害频发。相对于闽—粤东族大黄鱼，硃洲族大黄鱼因长期处于温热环境中而形成的更好的高温耐受性和免疫适应性，有望发展成为适宜我国热带地区深远海养殖的品种。

南海所项目组牵头先后开展了南海硃洲族大黄鱼野生种质资源收集、保活运输及深海网箱驯化养殖等工作，现已系统收集保存了硃洲族大黄鱼种质资源10000余尾，达到性成熟年龄的亲本2000余尾，构建了硃洲族大黄鱼活体种质资源库，并对硃洲族大黄鱼形态特征、营养成分、生理生化指标、遗传多样性水平等进行了系统评价。2023年11月16日，项目组挑选性腺发育良好的26尾硃洲族大黄鱼亲本进行催产，经筛选分离获得优质硃洲族大黄鱼受精卵1.8kg（120万粒），初孵仔鱼112万尾；2024年1月8日，挑选性腺发育良好的254尾硃洲族大黄鱼亲本进行催产，获得优质受精卵36kg。

测试验收专家组经过现场查看和抽样计数测试后，一致确认，2023年11月16日催产的硃洲族大黄鱼苗种培育已达到40余万尾，规格为3.1~5.8cm；2024年1月8日催产培育的16日龄仔鱼已有800余万尾；并认为，南海硃洲族大黄鱼实现规模化人工繁育，有利于加强南海大黄鱼种质资源保护，进一步拓展大黄鱼养殖空间，为现代化海洋牧场适养品种的多元化提供了保障，推动“国鱼”养殖在广东落地开花结果。

广东省农业农村厅种业管理处负责人对该项目取得的阶段性成果给予了充分肯定，并指出，南海硃洲族大黄鱼品种培育取得五项技术突破：一是实现了硃洲族野生大黄鱼的保活和驯化；二是在人工条件下实现了性成熟；三是在人工条件下突破了催产、孵化育苗技术；四是解决了育苗的开口饵料技术问题；五是突破了3~6cm苗种的营养强化培育技术；认为，目前南海硃洲族大黄鱼人工繁育的存活率已达到30%以上，已经具备了规模化培育的条件；要求，项目组要继续强化选育和养殖推广工作，推动南海硃洲族大黄鱼游进千家万户、送上老百姓的餐桌，为广东的“菜篮子”工程做出新贡献。

文章来源：中国水产科学研究院

西北农林科技大学园艺学院蔬菜分子生物学创新团队陈儒钢教授课题组在辣椒抗逆机制方面取得多项研究进展

近日，西北农林科技大学园艺学院蔬菜分子生物学创新团队陈儒钢教授课题组在《The plant journal》《Horticulture Research》等期刊发表了关于辣椒抗性的系列研究论文。园艺学院博士生张华锋论文的第一作者，陈儒钢教授为论文通讯作者。

辣椒是我国一种重要的蔬菜作物，年种植面积超过 200 万 hm²，占全国蔬菜总播种面积的 8% ~ 10%。其生产过程中易遭受低温、盐、干旱等多种非生物胁迫的威胁，造成辣椒产区严重的经济损失。因此，挖掘辣椒优异抗逆基因并解析其调控机理，能够为辣椒的抗逆分子育种提供理论依据和基因资源，对辣椒产业持续稳定发展具有重要的理论与应用价值。

以“CaSnRK2.4-mediated phosphorylation of CaNAC035 regulates abscisic acid synthesis in pepper (*Capsicum annuum* L.) responding to cold stress”为题的研究成果发现，CaNAC035 基因在低温和 ABA 处理下均可诱导表达。在辣椒植株中沉默 CaNAC035 基因会导致辣椒耐寒性降低，在辣椒植株中过表达 CaNAC035 基因则会增加对冷胁迫的耐受性。研究发现 CaSnRK2.4 与 CaNAC035 相互作用并使其磷酸化。另外，CaNAC035 直接靶向 CaAAO3 和 CaNCED3 基因的启动子区域并正向激活它们的表达。综上，该研究结果强调了 CaNAC035 基因参与辣椒的冷响应，并为耐寒性的分子机制提供了有价值的见解。这些结果为提高辣椒和其他作物的耐寒性分子育种策略提供了良好的前景。

以“Pepper bHLH transcription factor CabHLH035 contributes to salt tolerance by modulating ion homeostasis and proline biosynthesis”为题的研究，结果表明，盐处理后 CabHLH035 的表达量增加。在辣椒中瞬时过表达 CabHLH035 增强了植株的耐盐性，且在拟南芥中异位表达 CabHLH035 也增加了转基因植株对盐胁迫的耐受性，而沉默 CabHLH035 在辣椒中的表达则导致耐盐性降低。进一步研究表明 CabHLH035 可直接与 CaSOS1 和 CaP5CS 基因启动子结合并正向激活它们的表达。本研究为进一步揭示 CabHLH035 响应盐胁迫的分子机制以及与盐胁迫相关的候选基因以及今后分子育种中利用 CabHLH035 提高辣椒等重要作物的耐盐性奠定了坚实的基础。

该研究得到国家自然科学基金、陕西省农业科技重点项目、陕西省科技创新科研团队和陕西省自然科学基金等项目支持。

文章链接：1. <https://doi.org/10.1111/tpj.16568> 2. <https://doi.org/10.1093/hr/uhac203>

食品伙伴网翻译中心

简介

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

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

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

✓ 流程的正规化

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

✓ 团队的多元化

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

业务范围

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

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

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

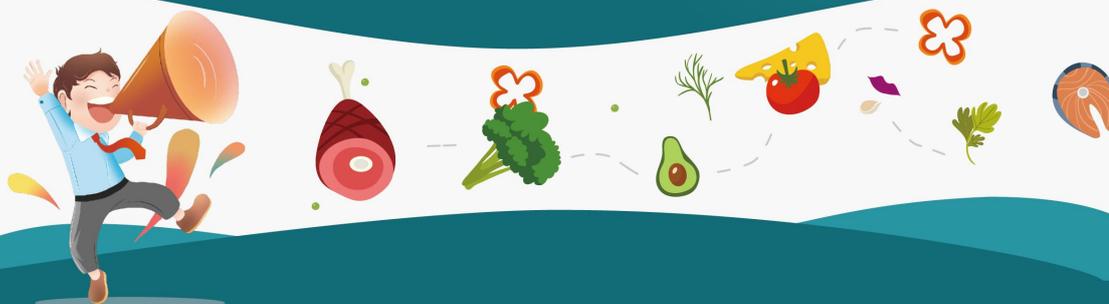
Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

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

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

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

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

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

品牌化会议

【品牌年会】

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

【行业交流会】

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

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

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

【区分岗位特性需求】

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

【互联网+助力人才培养】

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

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，合理运用食品标准法规，提升质量安全管理水平。

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安全合规管理工作，发现问题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，亲临企业，现场授课，一对一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

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

认证服务

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



食品安全合规服务

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

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 年全国食品展会集结号：

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

2024 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
全年可报	线上	关于“食品安全员” 培训的通知
3 月 5-6 日	线上直播	药食同源基础及产品开发培训班
3 月 22-24 日	扬州	第二届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
3 月 27-29 日	苏州	2024 国食品农产品安全快速检测技术研讨会
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
4 月 18-19 日	上海	2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会
5 月 15-18 日	上海	2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会
5 月 22-24 日	上海	Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会

2024 年展会预告

2 月 25-29 日	海口	FHE2024 博鳌健康食品科学大会暨博览会
2 月 27-29 日	广州	GFE2024 第 46 届广州国际餐饮加盟展
3 月 1-3 日	深圳	第 22 届全食展暨第 16 届中冰展
3 月 6-8 日	杭州	2024 第十三届（杭州）全球新电商博览会
3 月 4-6 日	广州	2024 广州国际仓储物流智能装备及技术展览会
3 月 4-6 日	广州	GPACINNO2024 第三十届中国国际包装工业展览会
3 月 6-8 日	济南	2024 第 12 届国际生物发酵产品与技术装备展（济南展）
3 月 6-7 日	吉隆坡	亚太健康功能食品峰会（FFWS 2024）
3 月 6-9 日	天津	第二十八届天津工博会
3 月 7-9 日	上海	2024 上海餐饮连锁加盟展
3 月 7-9 日	重庆	海名·2024 重庆餐饮供应链博览会暨火锅食材展览会
3 月 8-10 日	宁波	2024 中国（宁波）国际餐饮食材博览会
3 月 9-11 日	呼和浩特	2024 第十七届内蒙古乳业博览会暨高峰论坛
3 月 10-12 日	济南	2024 中国（山东）国际装备制造制造业博览会
3 月 15-17 日	北京	2024 中国（北京）国际餐饮食材博览会
3 月 15-17 日	佛山	2024 广东（佛山）预制菜产业博览会
3 月 15-17 日	北京	2024 第十四届北京生鲜供应链及冷链技术设备展览会
3 月 16-18 日	沈阳	2024 第 40 届沈阳餐饮食材展览会

3月19-20日	运城	第四届山西（运城）智慧农业展览会
3月26-28日	武汉	2024第12届华中科教仪器与技术装备展览会
3月27-29日	郑州	2024第十四届中国（郑州）塑料产业博览会
3月29-31日	洛阳	“中国秫酒”杯2024中原（洛阳）糖酒食品交易会暨河洛酒文化高峰论坛
3月28-30日	成都	2024成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会
3月28-29日	苏州	IBS 2024第十二届生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3月30-4月1日	银川	第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
4月1-3日	上海	CCLE第七届中国教育后勤展览会
4月1-3日	深圳	CCH2024国际餐饮连锁加盟展览会
4月11-13日	南京	2024第二十二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会
4月12-14日	石家庄	2024北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会
4月12-14日	沈阳	2024第39届沈阳食品糖酒会
4月13-15日	太原	2024第十八届山西国际粮油机械博览会
4月13-15日	北京	2024第十九届北京国际烘焙展览会
4月13-15日	长春	2024长春食品博览会
4月13-15日	北京	2024京正·北京国际孕婴童产业博览会
4月18-20日	沈阳	2024第11届沈阳餐饮产业博览会
4月18-20日	青岛	2024中国（青岛）畜牧业博览会
4月18-20日	柳州	2024中国（柳州）国际米粉产业博览会
4月20-21日	哈尔滨	第12届哈尔滨糖酒食品交易会
4月22-23日	上海	第十八届上海国际新零售社区社群团购博览会
4月24-26日	郑州	第33届中国（郑州）糖酒食品交易会
4月24-26日	成都	2024第26届西部国际全仪大会
4月24-26日	深圳	Anuga select China 世界食品（深圳）博览会
4月25-27日	西安	海名·2024第九届西安餐饮供应链博览会
4月26-27日	哈尔滨	第29届东北三省畜牧业交易博览会（东北三省家禽交易会）暨第8届哈尔滨奶业博览会
5月6-8日	宿迁	2024第13届中国（淮海经济区）食品饮料展览会
5月8-10日	重庆	FPE 2024中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会
5月9-11日	天津	2024中国·北方糖酒及食品展览会
5月9-11日	天津	2024中国（天津）食品加工和包装机械展览会
5月10-12日	济南	CNFE2024第18届全国食品博览会
5月10-13日	厦门	2024中国厦门国际茶产业（春季）博览会
5月10-12日	广州	2024世界食品广州展（世食展）
5月10-12日	南京	2024年第十四届中国南京国际食品饮料博览会
5月13-15日	义乌	第14届中国国际电子商务博览会
5月16-18日	深圳	2024第6届深圳国际餐饮食材展览会
5月16-19日	沧州	2024第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会
5月15-17日	广州	2024中国（广州）国际电商食品博览会
5月17-19日	深圳	2024深圳国际渔业博览会
5月18-20日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会
5月18-20日	西安	西安糖酒会—2024第十三届中国西安糖酒食品交易会
5月23-25日	西安	第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月24-26日	合肥	2024第25届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
5月24-26日	长春	2024第40届长春食品糖酒会
5月24-26日	临沂	2024第十八届中国（临沂）糖酒商品交易会
5月28-30日	石家庄	瑞城第四届中国酒类与食品饮料（石家庄）展览会
5月28-30日	广州	2024第十九届广州国际纸展

5月29-31日	青岛	2024第21届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会
5月29-31日	北京	第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE 2024）
5月30-6月1日	广州	2024第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会
5月31-6月2日	广州	2024第二十二届（广东）国际医疗器械博览会
5月31-6月2日	西安	2024陕西（西安）国际餐饮食材博览会
5月31-6月2日	成都	第7届中国·成都国际养老服务业博览会暨夕阳嘉年华/2024成都老博会
6月1-3日	广州	2024中国生命科学大会暨2024中国生命科学博览会
6月3-5日	上海	2024上海国际酒店用品及餐饮业展览会
6月4-6日	北京	箸福·2024第七届北京餐饮采购展览会
6月7-9日	哈尔滨市	2024东北（哈尔滨）国际奶业展览会暨论坛
6月14-16日	广州	第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会
6月17-19日	青岛	2024中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月18-20日	合肥	2024年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月19-21日	上海	2024上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月26-28日	深圳	第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展
6月27-29日	成都	海名·2024第12届成都餐饮供应链博览会
6月27-29日	香港	IHEXPOHK2024香港国际健康博览
6月28-30日	合肥	2024第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
6月28-30日	青岛	2024青岛国际户外运动及露营生活博览会
7月4-6日	宁波	2024浙江国际餐饮业博览会
7月6-8日	石家庄	2024第32届河北省糖酒食品交易会
7月9-10日	昆明	2024第六届中国西南畜牧业展览会
7月10-13日	青岛	2024第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会
7月12-13日	贵阳	2024中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会
7月26-28日	合肥	2024汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
8月3-5日	太原	2024第2届山西省糖酒食品交易会
8月6-8日	昌吉	2024中国新疆（昌吉）种子展示交易会
8月8-10日	广州	2024第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会
8月8-10日	南京	CNWFF2024第14届中国（南京）国际糖酒食品交易会
8月9-11日	济南	2024第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会
8月21-23日	上海	2024秋季上海全食展暨中冰展
8月23-25日	广州	FLCEAsia2024亚食展暨预制食品展
8月23-25日	上海	2024年第18届上海国际渔业博览会
9月8-10日	广州	2024广州国际化工装备展
8月28-30日	上海	2024上海国际水果展
9月12-14日	北京	2024中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会
9月21-23日	北京	2024世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会
9月25-27日	广州	2024中食展®（广州）暨广州国际食品食材展
9月26-28日	天津	第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
10月13-14日	乌鲁木齐	2024第五届新疆国际畜牧业博览会
10月28-31日	上海	2024中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）

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：

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东杰信检验认证有限公司——检测服务](#)

[易晟生物科技（东莞）有限公司——食品添加剂](#)

[武汉能迈科香料有限公司——食品添加剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达信息技术有限公司——仪器试剂](#)

[广州维思贝生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

[成都万象宏润生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广州天佳生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[陕西斯诺特生物科技有限公司生产工厂——食品添加剂](#)

[扶风斯诺特生物科技有限公司销售部——食品添加剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——食品添加剂](#)

[坛墨质检科技股份有限公司——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

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

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

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

我们的服务:

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

食学宝个人 VIP 包年服务

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

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

食学宝企业版

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

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

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

线上直播服务

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

现场直播服务

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

整合直播营销

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

联系我们：

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（微信同号）

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系：梅老师：13345164312（微信同号）

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系：丛老师：13345164586（微信同号）

电话：0535-2122281 邮箱：study@foodmate.net

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<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

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?catid=5621>

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

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

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

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

行业培训：

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

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

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

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

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

【学习】春节后食品伙伴网学习、交流机会汇总，提前做好计划！

- 1、线上直播培训、会议
- 2、线下分类培训、会议（研发、质量安全、检测）
- 3、各种活动。

——有奖调查、实验室系统、能力验证、能力比对、检测活动、校园活动等

线上·培训·研讨会·直播

生物安全备案要求及 CNAS 现行规定

直播时间：2024 年 02 月 05 日 10:00-11:00

学校链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1303&fuid=154861>

主要内容：

课程内容：

《中华人民共和国生物安全法》解读；

《病原微生物实验室生物安全管理条例》解读；

哪些实验室需要进行生物安全备案；

生物安全备案基本流程；

如何进行生物安全备案的申报；

生物安全备案常见问题解答。

【现场直播】第十届饮水行业泰山论坛

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1315&fuid=154861>

▲开课时间：2024 年 2 月 27 日 -29 日

▲会议内容：

开幕式暨全体大会

欢迎晚宴、答谢晚宴

年度饮用水行业评选表彰

饮用水产业链精品展

饮用水行业标杆企业参观考察

包装饮用水行业生产技术培训

瓶装定制水专题交流会

2024 饮水行业泰山论坛市场营销、生产技术分论坛

▲收费标准：生产销售企业 800 元/人·供应商 1200 元/人（含大会期间餐饮、交通住宿自理）

▲报名联系：付老师：13370915547（微信同号）

肉制品行业新年线上分享会

时间：2024 年 2 月 29 日 14:00-16:30

报名和学习地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1319&fuid=154861>

主要内容：

肉制品行业发展与未来趋势洞察

肉制品调味料发展及产品创新

肉制品品质构技术与应用

肉制品企业发展模式创新

联系人：迟老师 18006457284（微信同）

线上培训|药食同源基础及产品开发培训班

时间地点：2024年3月5-6日（线上直播）

报名和听课链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1328&fuid=154861>

课程内容：

- 1) 药食同源物质、提取物可用依据及判定及常见问题
- 2) 常见药食同源物质加工方法与提取工艺详解及注意事项
- 3) 药食同源物质特性、标志性成分及功能
- 4) 药食同源类产品配方开发
- 5) 药食同源相关产品开发工艺及注意事项
- 6) 添加药食同源类产品标签标识及广告注意事项及典型案例

报名联系人：丁老师 15853516576（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/xaUIkE853LqrOVD03pYIog>

直播课 | 国际视野下，肉制品加工技术及产品创新专题课程

时间：2024年3月6日~4月10日

报名和直播地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1325&fuid=154861>

课程内容：

- 1) 西式肉制品巡览
- 2) 西式肉制品加工技术
- 3) 中式肉制品加工技术进展（酱卤、腊肠、腊肉）
- 4) 肉制品防腐保鲜技术及其栅栏技术应用
- 5) 西式肉制品包装标识、添加剂、生产标准值
- 6) 肉制品加工技术前沿及产品开发

活动联系人：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/puQ3dNLIAN1Zr5iavmUMDw>

实验室检测效率提升交流会

▲直播时间：2024年3月7日 14:00-15:00

▲报名和直播链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1324&fuid=154861>

▲内容：

1. LIMS 第一年部署常见问题及解决方案经验分享
2. 实验室人员上岗考核对实验室运行效率的影响

▲报名咨询：张老师 13345162053（微信同号）

【VIP 会员免费学】“食品企业质量诊断及提升”系列直播课 第三期：食品企业质量目标提升策略分解

▲报名及观看链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1329&fuid=154861>

▲直播时间：2024年3月28日 14:30-15:30

▲培训对象：质量经理，质量总监，品控管理层等质量管理人员

▲本期内容：食品企业质量目标制定之后，要如何做提升策略分解，让制定的目标可落地？本次课程将为您交付思路和方法。

▲前期回顾：

第一期食品企业质量模型及诊断

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1680&fuid=154861>

第二期：食品企业品质目标的制定

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1701&fuid=154861>

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>

食学宝 2024 年课程计划表已发布，快开始制定你的 2024 学习计划吧！

https://mp.weixin.qq.com/s/AsfskwiTppUTnqbi_fSj4g

【VIP 会员专属折扣】预制菜产业存在问题解答

▲报名链接：

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1704&fuid=154861>

▲主要内容：

- 1、课程引言-发刊词
- 2、消费者的困惑
- 3、餐饮业的困惑
- 4、预制菜行业的不足
- 5、预制菜企业的创新发展
- 6、预制菜产业的未来

【VIP 会员免费学】《检验检测机构资质认定评审准则》修订重点与运营注意事项

▲报名链接：

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1700&fuid=8>

▲培训对象：理化检验人员、实验室管理人员。

▲主要内容：

1. 新版准则修订重点
2. 检验检测机构资质认定评审运营注意事项

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、【首轮会议通知】第二届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

时间：2024 年 3 月 22-24 日

地点：江苏·扬州

活动简介：本次大会以“攻克中式菜肴工业化关键技术，深化预制菜加工全产业落地”为主题，旨在推进海内外最前沿的科技、人才与产业深度融合，推动预制菜产业创新合作，助力地方特色预制菜产业的高质量发展。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/hnnipKzy5CornjSsDzHghA>

2、第七届食品科技创新论坛

时 间：2024 年 4 月 17-18 日

地 点：上海佘山茂御臻品之选酒店

会议主旨：科学创新、技术落地

大会框架：

食品科技创新论坛已连续成功举办六届，采用一个主论坛+多个分论坛并行的科学模式，聚焦行业技术创新热点，紧跟行业发展趋势。本次论坛为期两天，由 1 个政策法规与趋势创新主论坛与 9 个分论坛组成。9 个分论坛分别为益生菌创新、功能食品、食药同源、乳品饮料、预制菜营养与健康、合成生物学、特殊食品、食品加工与智能制造与青年论坛。

参会/赞助联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/UjLE8aL2aQvXx8m_YG2NAA

3、米粉面条及汤底浇头加工技术研修班

时间：2024年4月25-26日

地点：山东省烟台市

培训对象：

米粉面条经营企业或个体，相关研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；餐饮连锁企业经营管理、大厨；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TluyKnxtp2NNKzbwL4MJxQ>

4、定档5月！“2024感官科学技术创新论坛”与您相约杭州

时间：2024年5月

地点：浙江·杭州

会议亮点：

前沿趋势报告：全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量

技术应用分享：对标业界新技术新方法，提升感官分析新应用跨界融合

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

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

活动联系人：15550410868（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/uJ2SkkNK15ecAsCu-LjD7A>

5、新征程，再出发！2024第五届水产品加工技术研讨会，5月相约大连

时间地点：2024年5月 辽宁·大连

会议主题：科技引领 技术创新 产学研融合 渔见未来

会议亮点：

1) 专家大咖现场云集，直击行业热点、技术！

2) 明星企业及产品展示、颁奖，树立标杆！

3) 原辅料及设备展台，现场供需交流、对接！

4) 成果展示发布，助推技术对接，创新发展！

5) 圆桌论坛-专家访谈，答疑解惑好时机！

6) 水产行业，当地品牌企业参观交流！

活动联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QnjwLr3IiVfC4siUw_3xkA

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

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：foodmatebang02（微信号）

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q

2024 年研发服务部第一季度活动计划

项目名称	费用元/人	天数天/期	时间	地点	联系人	联系微信
感官分析常用方法实操培训班 (初级班)	4800	2	2024 年 3 月	杭州	刘老师	15550410868
休闲水产品加工技术培训班	3600	2	2024 年 3 月	山东	高老师	13375455245
2024 预制菜行业发展线上论坛	免费	1	2024 年 1 月	线上	黄老师	18905354390
第二期预制菜肴工业化加工技术研修班	6000	4	2024 年 3 月	北京	黄老师	18905354390
感官云课堂系列专题活动	免费	1	2024 年 2 月	线上	刘老师	15550410868
益生菌在线直播	免费	0.5	1 期	线上	丁老师	15853516576
2024 宠物食品联盟云课堂系列课程	免费	0.5	1 期	线上	曲老师	13396459460
肉制品系列线上直播课	免费	0.5	1 期	线上	董老师	13361383590

质量安全和体系类：

1、2024 年第三届酒类企业食品质量安全控制专项培训预通知

培训时间：2024 年 3 月 27-29 日

培训地点：济南（具体酒店地址另行通知）

培训内容：

1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析
2. 酒类相关最新标准应用解读
3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读
4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析
5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

培训对象：酒类生产企业负责人及食品安全管理人员；酒类生产企业采购、酿酒、包装、检测等工作人员；有志于改善酒类行业食品安全管理之人士。

培训费用：标准费用：3200 元/人，含培训费、资料费、会务费、餐费（午餐和晚餐）等；2024 年 2 月 8 日前报名，享受优惠价 3000 元/人；同一企业两人以上（含两人）报名享受 2800 元/人团购价格；住宿统一安排，费用自理；亦可自行安排。

考试及证书发放：本次培训课程结束后会进行考试，考试通过的学员，将为其发放《食品安全员证书》；本次培训将为所有完成培训课程的学员发放 20 学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》；

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/0pK0IfvxH70TlqNBPsaWGA>

联系人：

王老师 15110692985（微信同号）

于老师 13345165325（微信同号）

李老师 13522486109（微信同号）

2、2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品质量安全管理大会

主办单位：食品伙伴网

时间地点：2024 年 4 月 18-19 日 中国·上海

主要内容：

18 日 | 全体大会 食品质量安全管理与行业发展

19 日 | 分会场 第九届食品质量安全管理大会

19日 | 分会场 第二届供应商食品安全管理大会

供应链质量安全与提升分论坛

供应商管理与风险控制分论坛

具体议题及合作等事项欢迎与联系人沟通

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/TNuyDj65Pfk90C_inW97-g

联系人: 方老师 13356941975 (微信同)

3、体系内审员线下实操培训【2024年排期出炉】

主办单位: 食品伙伴网

联合举办: 北京联食认证服务有限公司

目的与收获: 帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键控制点 (HACCP) 体系内审员工作, 掌握内审员重难点工作内容, 在体系管理中发现问题的改进问题、防患未然和持续改进, 为组织体系运行起提质增效的作用。

2024年排期:

第16期 2024年3月28-30日 杭州

第17期 2024年5月16-18日 广州

第18期 2024年7月18-20日 上海

第19期 2024年9月05-07日 成都

第20期 2024年11月21-23日 青岛

第21期 2024年12月20-22日 哈尔滨

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人: 姜老师 15345357379 (微信同)

详情介绍: https://mp.weixin.qq.com/s/2jIk8Y0iQ-u4xZSg_780Lw

食品安全合规类:

1、食品出口合规实操培训

1、培训时间及地点:

2024年3月28-29日 上海

2024年4月25-26日 北京

2024年6月 青岛

杭州、广州、西安、郑州等地另行通知

2、培训课程简介

本期食品出口合规实操班旨在面向食品企业在开拓海外市场、面向全球大市场的时候, 企业人员需要掌握的食品出口方面的专业知识。课程不仅系统传授海外主流国家的政策法规, 梳理不同国家不同的监管架构、标准法规等方面的差异性, 更将多年来积累的标准法规比对拆解、信息收集技巧以及实际操作流程等, 结合实际案例进行详细讲解和传授, 让学员融会贯通, 学以致用。

课程特色: 小班教学, 实用性强, 系统专业的教学课程, 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。

3、主要内容

食品出口马来西亚的合规性分析

食品出口前的准入要求、资质要求、合规性要求

食品出口时的流程要求

食品出口后的要求

通用标准查询方法 (标签、食品添加剂等)

食品出口新加坡的合规性分析

食品出口泰国的合规性分析

食品出口越南的合规性分析
食品出口菲律宾的合规性分析
食品出口中国港澳地区的合规性分析
食品出口欧盟的合规性分析
食品出口美国的合规性分析
食品出口澳大利亚的合规性分析
食品出口新西兰的合规性分析

培训费用：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人

证书颁发：培训结束后颁发《食品出口合规管理内审员证书》

联系我们：杨老师 18153529013（微信同号）

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=336>

特别推荐 1「标准法规全套标准化课程」企业内部系统培训必备集采课程

课程介绍：

依据企业不同岗位知识结构需求的不同，系统地梳理标准法规和质量管理等课程体系，形成标准化视频课件、题库。

可对课程进行组合搭配，实现快速提升相关人员国内外标准法规和质量管理等认知及应用能力，辅助企业对相关人员进行培训及考核。

整体划分为国内标法、国际标法、质量管理、风险管理等系列课程，近 500 课时。

课程特色：

专属课程平台，定制企业 LOGO 与片头片尾

课程全面规范，涵盖国内外监管与标法体系

购课灵活方便，单节购买或模块化购买皆可

课程优势：

- ①专业性：多年的食品行业信息服务和课程服务经验，了解客户对食品安全方向课程的真正需求。
- ②针对性：可对课程有明确分类和清晰的条理，可根据集团各个职能岗位，可有针对性制定课程体系或具体课程。
- ③信息量大：食品伙伴网从 2001 年开始，监控收集中国大陆、港澳台及主要贸易国家食品安全相关数据，为课程体系建设提供强大的数据依据。
- ④专家资源丰富：与法规标准、质量体系、微生物、实验室、研发等领域的专家有着密切合作，在课程体系建设上我们会邀请这些专家参与课程的制作。
- ⑤课程形式多样：我们可以根据课程内容或客户要求制作教学视频课件、SCROM 课件（PPT+配音）、PPT 课件、PDF 课件、长图文课件等。
- ⑥灵活性：可根据客户要求调整或定制课程。与客户沟通评审，按照客户的要求定制客户满意的课程。

详情介绍：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=226>

课程报价与定制询：杨老师 18153529013（同微信）

特别推荐 2【定制化培训会议】满足企业个性化员工培训学习需求

详情介绍：

把脉企业食品质量安全问题，帮助企业掌握和提升质量安全管理，加强食品安全管理控制，回避食品安全与合规管理风险。

企业提出培训需求，我们提供针对性课程目录及讲师推荐，针对性培训，定制化会议，一对一帮助解决企业食品安全与质量管理问题。

企业提出员工培养和培训主题需求，进行企业与讲师的双向沟通，满足企业定制化培训会议需求，有针对性的解决企业管理和员工培养的问题

推荐主题：

食品标签法规标准定制培训
法规标准解读专项培训

食品安全基础知识培训
食品添加剂使用规范定制培训
美国欧盟东南亚等食品出口国监管框架及法规要求定制培训
更多课程报价与定制询：杨老师 18153529013（同微信）

检测技术与实验室管理类：

1、【微生物实训】2024 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

第 118 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 20-23 日 南京

第 119 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 广州

第 120 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 09-12 日 烟台

第 121 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 23-26 日 杭州

第 122 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 13-16 日 长沙

▲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。

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/E1xIyc01QYNm-oY4ZTH62g>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

2、【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（2.0 天）

标准解读

液质原理讲解及操作和谱图分析

仪器管理和期间核查

维护保养和故障排查

（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。

▲时间地点：2024 年 2 月 山东·烟台 食学宝

▲培训费用：3800 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/uxnT34r6sNOMFjKtfG4GDg>

▲报名咨询：郭老师 13361324795（微信同号）

3、2024 年食品安全监督抽检专题培训班-广州/青岛班（第一期）

▲时间及地点：2024 年 3 月 08-10 日 广州/青岛

▲内容简介：2024 年食品安全抽检细则的变化、食品安全抽检样品分类原则和易错类别的分析、食品相关标准在食品安全监督抽检中的应用、我国食品安全风险的分析、以及问题导向的抽检方案的制定，抽样流程的梳理和管控的思考等内容。

▲收费标准：标准费用 1880 元/人，团体报名：同一家单位 3 人及以上报名参会 1680 元/人，5 人以上报名参会 1500 元/人。

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家，省级食品安全抽检专家

▲详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/5FPPF4_L0wS5cekEI7wYpfQ

▲详询：张老师 13370917540（微信同号）邮箱：train03@foodmate.net

4、2024 年食品安全监督抽检专题培训班-郑州班（第二期）

▲时间及地点：2024 年 3 月 25-28 日，河南郑州

▲内容简介：新版《食品安全抽样检验工作规范》的变化、2024 年食品安全抽检细则、食品安全抽检样品分类原则及易错类别的分析、食品相关标准的应用、食品安全风险分析，以问题为导向的抽检方案的制定、抽样流程的梳理及管控，以及食品抽检工作规范性及风险分析等重点内容。

▲收费标准：标准费用：2280 元/人，团体报名：同一家单位 3 人及以上报名参会 2080 元/人，5 人以上报名参会 1800 元/人。

▲培训讲师：国家级食品质量检验中心专家、省级食品安全抽检专家

▲详细介绍：https://mp.weixin.qq.com/s/5FPPF4_L0wS5cekEI7wYpfQ

▲详询：张老师 13370917540（微信同号）邮箱：train03@foodmate.net

5、2024 中国食品安全检测与分析技术交流会（第一期）

▲培训时间及地点：2024 年 03 月 18 日-20 日 广东省·广州市

▲主要会议内容：

农、兽药残留专题

元素、添加剂专题

样品前处理专题

发言议题持续更新中，敬请期待……

▲收费标准：3 月 09 日前报名 1000 元/人，2 人及以上 800 元/人。

标准费用：1200 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。

▲详细介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1348865-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

6、【理论讲解+实际操作】食品中酸价、过氧化值检验实际操作培训班

▲时间：2024 年 3 月 21-22 日（满 5 人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：食品中酸价的测定、食品中过氧化值的测定、氢氧化钠、硫代硫酸钠标准滴定溶液的配制；

实际操作学习：食用氢化油、糕点中过氧化值、过氧化值的测定、氢氧化钠标准滴定溶液的配制和标定；

▲活动联系人：邢老师 15688566323（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Yup3UAcSnDhf9vdtDpcBBg>

7、中国食品农产品安全快速检测技术研讨会

▲时间：2024 年 3 月 27-29 日

▲地点：江苏·苏州

▲培训亮点：

聚焦当前快速检测技术的应用与发展，探讨各类快检技术的标准化的进展；

直击目前快检技术的应用场景和技术细节，助力实验室的研究和方法开发。

（一）发展趋势及标准化研究

（二）微生物快速检测技术应用专题

（三）理化及仪器分析快速检测技术应用专题

▲活动联系人：张女士 13370917540（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/8K6s3xfYp0Hosq8SqHSvNw>

8、2024 元素分析检测与控制技术交流会

▲培训时间及地点：2024 年 05 月 9 日-10 日 河北省·石家庄

▲主要会议内容：

标准解读及应用

检测技术

质量控制

▲收费标准：4 月 19 日前报名 499 元/人，2 人及以上 399 元/人

标准费用：599 元/人

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

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/QACIzive1LARSRLCG1Rh9A>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

9、2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨第二届中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：·2024 年 05 月 15-18 日·上海

▲会议主旨：聚焦中国乳品行业，推进技术合作交流

▲交流会基本信息：

指导单位：国家奶业科技创新联盟

主办单位：食品伙伴网

联合主办：

光明乳业股份有限公司

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司

协办单位：上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

▲主要内容：

行业发展趋势及风险防控研究

乳及乳制品标准规范

化学物质分析与检测

生物检测及风险防控

生产链条上的检测与质量控制

乳品行业技术成果分享

▲收费标准：2000 元/人，三人同行，一人免单；2024 年 3 月 31 日前 1000 元/人（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。不包含晚宴、住宿费、交通费。

晚宴：400 元/人

▲联系人：张金凤 女士 13370917540（微信同号）

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/ALgAe8RKjyTLOzIqw1Jm3A>

10、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲培训时间及地点：2024 年 06 月 05-07 日四川·成都

▲主要会议内容：

酒类标准发展论坛

酒类检测技术发展论坛

酒类品质发展论坛

新技术新工艺发展论坛

▲收费标准：1500 元/人；

限时优惠：5 月 19 日前报名 1200 元/人，2 人及以上 800 元/人；

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

▲详细介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1349939-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

11、【理论讲解+实际操作】分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训

▲时间：2024 年 6 月 27-28 日（满 10 人即开班）

▲地点：山东·青岛

▲课程介绍：

理论学习：PCR 标准解读、分子生物学 PCR 检测技术、PCR 检测实验室管理；

实际操作学习：样品前处理（增菌、分离、生化试验）、DNA 的提取、PCR 反应体系配制、PCR 仪操作流程、琼脂糖凝胶电泳及扩增数据分析。

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/L_MQgJoLBduiHf80TXymlg

12、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲时间：2024 年 7 月 23-26 日（满 5 人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术、验试剂及培养基的配制、操作注意事项、饲料检验方法；

实际操作学习：理化检测、微生物检测；

▲活动联系人：李老师 15376983195（微信同号）

▲活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w

各种活动，欢迎参与

【有奖调研】药膳主题技术交流需求调研

填写问卷：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_793

调研详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/42rmslCnyfr8nz3moIf00g>

【问卷调查】邀您填写“感官需求问卷调查”~填问卷，抽大奖！

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Jf4SpoxZ0w4ufSTQAAixWQ>

【免费试用】专业感官评价与消费者测试软件

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/Sx5tV6I0TuCuB_gXY5yD5w

【多重好礼】“2024 中国食品安全检测与分析技术交流会”有奖调研，说出您的想法！

▲活动介绍：为推动食品安全检测行业的发展，提高相关单位的检测技术能力，构建绿色食品安全体系，保障人民的安全。由食品伙伴网主办的“2024 中国食品安全检测与分析技术交流会”第一期将于 2024 年 03 月 18-20 日广东·广州举办，欢迎各位同仁积极参与调研话题，为我们交流会开展提供宝贵意见！

主办单位：食品伙伴网

时间：2024 年 03 月 18-20 日

▲填写调查问卷：http://survey.foodmate.net/survey/q.php?qname=diaocha_795&qlang=cn

▲详细介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/SNq0mffYiUzemFV1dg1Ckw>

▲报名咨询：郭翠艳：13361324795（微信同号）

【开年粉丝福利】感恩回馈！免费领取 181 篇感官资料大礼包

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/FajblHZFtk8GWZPWni09kA>

【开年粉丝福利】宠物食品联盟 2024 宠粉福利

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/B3pwOMkzX58RtEiWvero0A>

【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：王欣 18106384220（微信同号）

食品检测服务：

【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

▲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/bt082lpwrmj2a0Vf3SgP1w>

▲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

▲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 15688560161（微信同号）

【检测活动】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

▲报名咨询：范老师 15688560161（微信同号）

能力验证和比对：

1、【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲详情介绍：2023 年 10 月 13 日至 15 日，食品伙伴网旗下烟台联食检测科技有限公司顺利通过中国合格评定国家认可委员会（CNAS）PTP 实验室认可的现场评审。2023 年 12 月取得了能力验证提供者资质。

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

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

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

2、【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

欢迎参加烟台联食检测科技有限公司 2024 年实验室间比对计划。烟台联食检测科技有限公司是食品伙伴网旗下子公司，作为中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者，具有丰富的实验室间比对和能力验证实践经验。烟台联食检测科技有限公司实验室间比对采取“分发样品→实验人员检测→数据分析→通过发证”的模式，使参加人员掌握实验室检测的正确操作技能、检测方法关键控制点，提高检测结果的准确性。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

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

3、【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。

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

4、【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→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。

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

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

▲详情介绍：五谷者，万民之命，国之重宝”，党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央把粮食安全作为“头等大事”“永恒的课题”，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“2024 年度粮油实验室间比对”，比对结果满意者发布比对合格证书；同时，由能力验证网联合食品伙伴网对比对结果进行评定，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

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

学校活动

高校通讯员持续进行征集中

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

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

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

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。
本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

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

食品伙伴网食品人才中心

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

企业用户享受的服务：

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

VIP 企业会员服务通道

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

最新招聘信息推荐

[四川盐太婆食品有限公司](#)
[揭阳市盛洲酱油厂有限公司](#)
[安徽九芙蓉臻味食品有限公司](#)
[福建省古田闽越食品有限公司](#)
[东方黎明控股集团有限公司](#)
[湖南兴百味食品科技有限公司](#)
[马鞍山徽湃食品有限公司](#)
[湖南省老熊家餐饮管理有限公司](#)
[广东省元宏食品科技有限公司](#)
[湖南小嘻吖食品有限公司](#)
[绿新\(福建\)食品有限公司](#)
[广州市华栋香精香料有限公司](#)
[四川星馨盛生物科技有限责任公司](#)
[广东牛人食品有限公司](#)

VIP 企业招聘：广东省元宏食品科技有限公司

广东省袁记食品集团有限公司是一家集连锁经营、自主研发、生产及配送于一体的现代化美食企业，主营生鲜饺子、云吞及面制品。公司旗下运营着“袁记云饺”、“袁亮宏”等品牌门店。并在佛山南海、佛山三水、苏州分别设立了四个面积超 28000 平方米，采用国外先进生产线及配套齐全的加工工厂，其生产技术获得了国家 QS 认证。公司致力于传统美食标准化，以做良心食品、推动产品升级为己任，始终坚守工匠情怀，用传统手工技艺和天然健康食品 打造多味生面制品佳肴。

公司目前在全国拥有近 3000 家连锁门店，覆盖北京、上海、广州、深圳、海口、南宁、青岛、郑州、杭州、南京、汕头等 140 多个城市，在职员工 1700 余人，已经成长为全国连锁生面制品行业的佼佼者品牌，并且门店规模正以每年 30%-50% 的增长速度蓬勃发展。我们始终坚持与梦想者同行，在为顾客提供优质产品服务的同时力求打造一支高水平的现代化餐饮管理团队，如果你有激情、有梦想，渴望通过努力实现自我价值，那就让我们为你提供一个机会，进而实现自我和企业的互利共赢。

招聘页面: <http://www.foodmate.cn/com-1496587/>

1、质量改善工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17409.html>

10000-15000 元/月

广东佛山市 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

1. 制程现场的全面稽核，提升现场操作规范，保证工艺稳定和有效落地
2. 工厂品质改善专案的规划、参与及报告汇总
3. 协助 QC 工程图的修订及执行差异反馈
4. 协助质量事故/异常的调查分析，提升现场质量管理能力
5. 协助各类 sop 的制作并定期组织品控及生产人员的培训指导
6. 协助新品试车数据的收集和反馈
7. 协助证照办理/体系审核的执行
8. 上级领导交办的其他事项

任职要求:

1. 熟悉食品行业的法律法规/标准/技术规范
2. 熟悉 ISO22000/HACCP 体系运行的要求
3. 熟悉 QC 手法等品管工具的使用
4. 熟悉速冻食品/速冻肉制品相关质量管控知识
5. 相关工作经验 3~5 年

工作时间:

08:30—12:00、13:30—18:00 大小周

其他福利: 五险、包食宿、团建、生日福利、节日福利、季度奖、全勤奖、亲请 1+1

2、研发工程师（面制品方向） <http://www.foodmate.cn/job/show-17264.html>

10000-15000 元/月

广东佛山市 | 3 年以上 | 本科 | 全职 | 1 人

岗位职责:

1. 根据部门的策略和开发计划，负责新产品的研发以及现有产品的优化;
2. 负责管控新品开发整个流程，包括研发标准化文档建立、工艺流程 SOP 编写与指导、成本核算、合规性确认以及产品上市后对产品的生产、销售等环节进行数据监控与分析等，并持续改善;
3. 负责建立和完善各新原料的验收标准、新产品的加工工艺、操作标准、产品标准等技术性文件，建立并保持技术资料的数据的严谨性和保密性;
4. 负责对工厂使用的各原材料，包括食材和包装材料的加工性能的符合性进行评估，持续优化现有产品配方、口味及生产工艺。达到提升品质，降低生产成本，降低损耗，缩短生产流程，提高加工效率的目的;
5. 协助工厂各部门解决工厂生产中的工艺问题;协助工程、生产对各新设备的调试和测试，提出设备生产的改进和改善建议;协助生产、品控部门分析解决质量问题，提出质量问题预防和改进方案;

任职要求:

1. 28~40 岁，食品相关专业，大专以上学历。
2. 较好的综合素养，能相对熟练的掌握办公软件操作。
3. 熟知面制品研发，需对食品工艺及原料、工具有较深研究。
4. 具备较强的产品研发能力，能独立完成产品研发过程。

5. 具有中大型面粉工厂、面制品改良剂工厂、米面食品工厂经验优先。

工作地址【苏州太仓沙溪、佛山南海里水】可选

休假：大小周工作制

福利：五险，可提供食宿（包三餐）餐补/房补/学历补贴，各项福利齐全

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

3、生产主管（肉胶车间）<http://www.foodmate.cn/job/show-17266.html>

10000-15000 元/月

广东佛山市 | 5 年以上 | 大专 | 全职 | 1 人

岗位职责：

1、负责肉制品车间的日常生产管理，各组人员的生产调配，确保生产有序开展；组建、指导、培养、培训管理；

2、建立、规范和完善肉制品的加工运作流程及规章制度；

3、督促并指导各组岗位按照食品安全法规和公司量化指标执行标准化规范操作；

4、监督检查各岗位责任人按照食品监督管理部门的要求，杜绝食品安全事故发生；

5、负责配合食药监局等相关上级主管部门的监督检查，并按监督检查的要求提供相关报告，制定整改措施，严格执行整改措施；

6、完成上级领导交办的其他工作。

岗位要求：

1、26-36 岁，男女不限，大专或以上学历，食品专业类或企业管理相关专业；

2、具备 3 年以上肉制品/食品生产加工厂管理经验；

3、熟悉食品行业的生产运作和管理；

4、接受过食品安全生产、设备管理、运营管理等方面的培训。

时间：月休 4 天，需要跟生产进行倒班工作

其他福利：可提供食宿，餐补/房补/学历补贴各项福利齐全，五险

工作地点广东佛山市 佛山市南海区里水镇和桂工业园 A 区和桂大道 5 号之六（住所申报）

www.foodmate.cn 专注全国食品行业求职招聘

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576

企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ： [QQ交谈](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：李经理 15314471282 (微信同号)

王老师 18106384450 (微信同号)

郑老师 15318652010 (微信同号)

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577

248221338

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

- 【食品论坛·大讲堂】学校食堂食品安全应知应会
- 【首轮会议通知】第二届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
- 【2024 质量盛会预览】食品人关注的盛会！
- 【2024 年度培训安排】食品出口合规实操班培训

热门分享：

- 红烧牛肉等 4 种中式速冻菜肴的加工工艺
- 物料衡算与热量衡算
- 简述药膳产品开发流程及需要注意的技术要求
- 什么样的人才能成为质量总监？
- 合格内审员的要求
- 车间员工个人卫生问题为什么不能彻底解决？
- 质量管理实用文件
- 新手小白接待 KOSHER 年审经历
- 来了！国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知

热门讨论：

- 委托方地址搬迁后产品标签问题
- 进口食品境外生产企业注册相关
- 冷冻预包装食品在电商平台上售卖的一些问题
- 标签求助关于 TM 标识
- 客户申请了仅退款，未退货，还可以要求赔偿 1000 吗？
- 标签被投诉
- 营业执照法人变更，生产许可证和经营许可证要不要变更
- 西式装饰蛋糕类具体定义？
- 话说 GB/T 19855-2023 的实施对各企业的影响
- 客户投诉要求写整改报告，应该生产部写还是品控部
- 也来个年货品评：千年历史的无公害绿色央视上榜芹菜
- NFC 混合果汁的合规性
- 40 度白酒是高度酒还是低度酒
- 求助酸樱桃可以用于普通食品原料吗
- 无醇葡萄汁的标注求助
- 生腌（生食水产品）如何杀菌
- 调味海带丝产品申请生产许可证按照哪个分类目录编号申请
- 我们家主做的是即食食品嘛！保质期很短！
- 企业标准与新的国标
- 餐饮店给顾客上的餐是工厂定量生产包装的，标签怎么写规格
- 问下 GB 2762 中花椒油的铅的限量值是 1.5 还是 3.0 ？

黑芝麻丸在不使用任何添加剂的情况下，如何使其在常温下保存 9 个月？

配料表中用到雪碧，可以直接标示雪碧吗？

高出品率的牛排味道发苦怎么回事

蒸馏水验证

【2023 最深感悟】男怕入错行！

【2023 职场记】离职边缘

【2023 职场记】默默前行

【2023 职场记】收获与感恩

“搭子文化”盛行：年轻人如何应对生活中的“搭子”现象
2024，你的计划是什么？



扫一扫

快速关注食品论坛公众号

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ：228778772 1833189830

食品网刊广告合作

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

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了近九百多期，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 118 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

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

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

食品伙伴网-北京:

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

食品伙伴网-上海:

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

食品伙伴网-济南:

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

食品伙伴网-烟台:

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

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流