

食品网刊

食品网刊 与您分享

第11期
总第550期
2015-3-24

金锣德州工厂被曝流入病猪 涉事负责人被抓

俏江南被曝或违规销售 有机食品没标签遭质疑

2015央视3·15晚会：谁来管管来路不明的保健品？

记者暗访三全食品工厂：无健康证可上岗 车间环境差

食品安全法专家谈“毒豆芽”：权责不分、标准体系缺失致争议

国务院办公厅关于印发2015年食品安全重点工作安排的通知

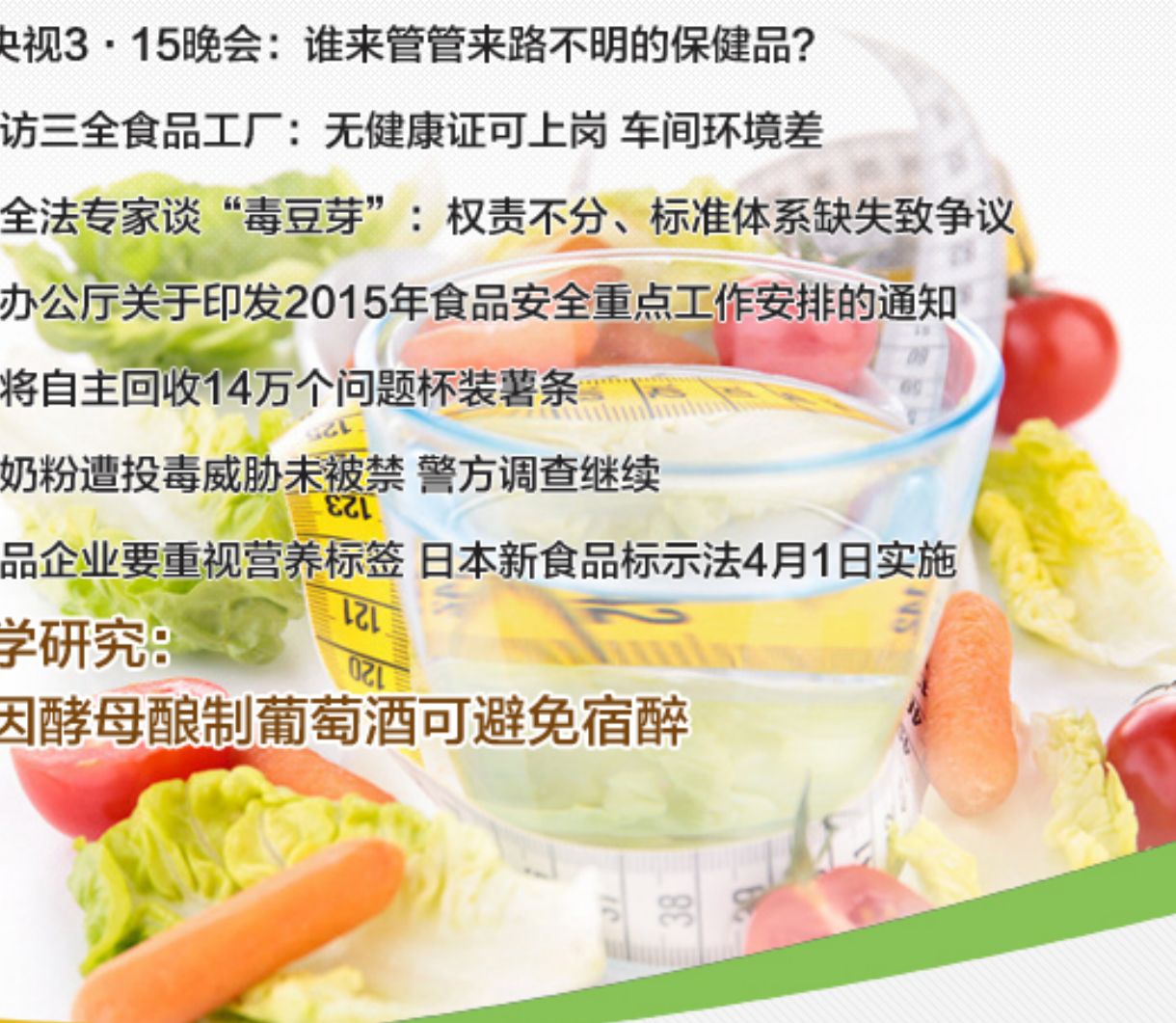
卡乐比将自主回收14万个问题杯装薯条

新西兰奶粉遭投毒威胁未被禁 警方调查继续

输日食品企业要重视营养标签 日本新食品标示法4月1日实施

新科学研究：

转基因酵母酿制葡萄酒可避免宿醉



食品网刊



中国食品

包装饮用水强制标准将实现大统一
金锣德州工厂被曝流入病猪 涉事负责人被抓
俏江南被曝或违规销售 有机食品没标签遭质疑
永辉超市大饼出炉一天就发霉 承认贴错了标签
2015 央视 3·15 晚会：谁来管管来路不明的保健品？

记者暗访三全食品工厂：无健康证可上岗 车间环境差
央视 315 晚会第一次权威发布：食品安全问题不可任性
海口突查校园周边商铺：“五毛”食品灰尘满 肉串上爬苍蝇
揭秘白酒市场虚假宣传“潜规则”：酒龄造假 年份成不解之谜
食品安全法专家谈“毒豆芽”：权责不分、标准体系缺失致争议

国内预警

国家质检总局发布 2015 年 2 月进境不合格食品、化妆品信息
国家食药监总局发布食品召回管理办法（总局令第 12 号）

国务院办公厅关于印发 2015 年食品安全重点工作安排的通知（国办发〔2015〕10 号）
农业部办公厅关于进一步加强动物卫生监督执法工作的紧急通知（农办医〔2015〕10 号）

国际食品

恒天然关键领导人返回竞争对手达能
卡乐比将自主回收 14 万个问题杯装薯条 新西兰奶粉遭投毒威胁未被禁 警方调查继续

BBC 纪录片揭肯德基养鸡场：35 天养出肯德基
日本麦当劳松饼现褐色异物 顾客患急性肠胃炎
新西兰拟强制实施“奶粉不向 6 个月以下幼儿做市场推广”

国际预警

韩国修订焦油色素使用法规
韩国 KFDA 发布《食品中异物辨别指南》
美销量第三冰淇淋疑遭致命细菌污染 3 食客死亡

2015 年 3 月中国出口韩国食品违反情况（3 月 23 日更新）
2015 年 3 月输日食品违反日本食品卫生法情况（3 月 20 日更新）
输日食品企业要重视营养标签 日本新食品标示法 4 月 1 日实施

食品科技

黄海所海洋酸化研究取得新进展
澳大利亚将酿酒残渣转化为生物燃料

新科学研究：转基因酵母酿制葡萄酒可避免宿醉
日本松下将推出可使食品均匀解冻的新款微波炉

长期以来，我国饮用水消费市场“矿物质水”、“富氧水”、“离子水”等包装饮用水名称不断翻新，使消费者误认为包装饮用水具有补充矿物质的营养功能，一些生产厂家还利用商品名称的变化误导消费者。由于包装饮用水标准不统一，消费者雾里看花，难辨真伪。

去年底，国家卫计委颁布了 37 项国家食品安全标准，其中《食品安全国家标准——包装饮用水》(GB19298-2014)（简称：新国标）赫然在列，这标志着国内市场包装饮用水有了新的统一国家标准，消费者可以根据需要和包装标识进行选水，做到了真正的购有所指，水有所值。

此次包装饮用水新国标代替了《瓶（桶）装饮用水卫生标准》（GB19298-2003）、《瓶（桶）装饮用纯净水卫生标准》（GB17324-2003）和《瓶装饮用纯净水》（GB17323-1998）三个原国家标准。此次新国标的发布，实现了生产标准和卫生标准的统一，真正实现了包装饮用水强制标准的大统一，这是我国饮用水业界一次大的改革。新国标将于 2015 年 5 月 24 日起实施。

河南检验检疫局检验检疫技术中心实验室专业人员认真比对了新国标与目前尚在使用的三个原国标，主要变化有以下几个特点，供广大消费者甄别参考。

重新明确了新国标的适用范围。新国标适用范围是包括除了饮用天然矿泉水以外，所有直接饮用的包装饮用水，即目前市场上纯净水、蒸馏水、天然水、山泉水等不同水种的标准都实现了统一。这意味着今后包装饮用水不管什么品牌或种类，都必须符合国家饮用水标准，只要符合了新国标，就可以放心饮用。

将饮用水重新归类，统一监管标准。新国标对包装饮用水进行了归类，划分为饮用纯净水和其他饮用水两类，即不是纯净水就归结为其他类饮用水，例如矿物质水、富氧水等。新国标对水源原料进行了限定，要求水源一是来自公共供水系统的水为生产用源水，其水质应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定；二是来自非公共供水系统的地表水或地下水为生产用源水，其水质应符合 GB5749 对生活饮用水水源的卫生要求。源水经处理后，食品加工用水水质应符合 GB5749 的规定。

在饮用水技术标准方面有修正和更改。在理化指标上，新国标有针对性地规定了多种与食品安全相关的指标。新增四氯化碳、溴酸盐、氰化物、阴离子合成洗涤剂等限量指标。特别对于溴酸盐指标，更是作为包装饮用水通用限量指标，而此前，不管对矿泉水还是各类包装饮用水，国内都没有对溴酸盐作明确的限定；挥发酚、氰化物指标仅限于使用蒸馏法加工、存在富集效应的产品，阴离子合成洗涤剂和放射性指标仅适用于使用地表水和地下水的产品。而在微生物限量方面，新国标最大的变化就是取消了菌落总数和霉菌、酵母的限量要求，仅保留了大肠菌群指标，同时增加了包装水产品中最常见的环境污染微生物——铜绿假单胞菌指标。

重新规范规定了标签标识。最让人关注的是，新国标增加了标签标识的两条规定。一是当包装饮用水中添加食品添加剂时，应在产品名称的邻近位置标示“添加食品添加剂用于调节口味”等类似字样；二是包装饮用水名称应当真实、科学，不得以水以外的一种或若干种成分来命名包装饮用水。此标签标识新规则将从 2016 年 1 月 1 日起执行。

文章来源：中国国门时报

金锣德州工厂被曝流入病猪 涉事负责人被抓

新京报讯（记者王叔坤 实习生赵吉翔）金锣德州工厂被曝疑似流入未经检验检疫的病猪。3月19日，金锣集团回应称，山东德州分厂立即停产，封存所有在产和库存产品，并积极配合政府相关部门调查。德州市政府昨日表示，正在对该市陵城区和临邑县个别经营业户、企业生猪检疫和屠宰问题进行彻查，并已对部分责任人采取强制措施。

生猪检疫被曝“证明随便开”

昨日，一位接近金锣公司的知情人士向新京报记者透露，对于媒体所曝光的问题，金锣公司方面表示很意外，“金锣自身对检验检疫以及对外收购生猪，都有一系列的标准，并不是送来的什么猪都收。”该人士称，每年猪进厂的时候都是德州市的检验检疫总局配合来做检查的。

据央视3月18日报道，河北深州市（衡水市下辖县级市）一些农户将疑似患有口蹄疫的生猪卖给收猪站，而在交易现场并无检疫人员对生猪出具检疫证明。根据动物防疫法，出售动物前应当由动物卫生监督机构实施现场检疫，并出具检疫证明，没有检疫证明，承运人不得承运。而在送入一家名叫晨光精肉制品厂的屠宰厂时，本应进行的第二次检疫再次缺位。

同时，在山东德州，同样有疑似患病的生猪被运送到金锣公司，这些生猪的《检验合格证明》与其显示的开具单位所提供的检疫证明存根存在出入。

据报道，随后执法人员在德州金锣厂内发现大批生猪未按规定佩戴耳标。而生猪运送人员透露“检疫证明随便印，可以自己打”。

德州市政府：已控制部分责任人

德州市政府昨日表示，正在对该市陵城区和临邑县个别经营业户、企业生猪检疫和屠宰问题进行彻查，并已对部分责任人采取强制措施，连夜进行了审讯，对正在逃逸的嫌疑人进行全力追捕。临邑县已派出调查组进驻金锣集团临邑分厂，对临邑分厂采取了停工停产措施，所有库存产品封存。

对于目前已被采取强制措施的人员，德州市陵城区畜牧局相关负责人向新京报记者透露，目前警方已将先前报道中涉嫌违规的德州陵城区神头镇收猪点负责人杨维国，及该收猪点一名运送生猪的司机控制，目前尚在追查报道中提及的另一名运送生猪的刘姓司机。

昨日，德州畜牧局告诉新京报记者，该局3月18日连夜向各县市区下发“加强动物检疫工作”的紧急通知，称将严厉打击制售贩卖病死畜禽违法行为，要求对全市出栏的畜禽一律实施临栏检疫，杜绝异地补检出证，对进入屠宰场的畜禽要认证查证验物，禁止在屠宰场门口实施补检，禁止病死畜禽流入市场。

更多内容详见：[金锣德州工厂被曝流入病猪 涉事负责人被抓【专题】](#)

俏江南被曝或违规销售 有机食品 没标签遭质疑

央广网北京3月17日消息（记者刘会民）据中国之声《新闻纵横》报道，如今，吃有机食品渐渐成为一种饮食时尚，一些消费者不惜花费比普通食品高出几倍的价格，购买有机食品。近日，打假人士杨鸿爆料称，知名连锁餐饮企业俏江南的一些门店当中，正在销售一种自称是有机食品的五谷礼盒。但这些礼盒上并没有有机食品认证的标志，质疑其违规销售。

3月12日，记者来到北京俏江南亮马河店，发现餐厅入口处摆放着一些对外销售的五谷杂粮礼盒。餐厅的销售人员称，这些都是有机食品。

记者：是有机的吗？

服务员：有机的。一般说有机的都是不加任何化肥的。

按照《有机产品认证管理办法》的规定，有机产品的最小销售包装上，都应该加施中国有机产品认证标志、有机码和认证机构的名称。但在俏江南销售的礼盒中，并没有这些标识。

服务员：这个上面的是没有。从公司来的时候就是这种礼盒。

据了解，俏江南公司在春节前后上架了这种五谷礼盒，目前在北京、南京等多地的门店仍在销售。在俏江南南京紫峰大厦店，该店收银台旁边一块区域内，记者也看到这种五谷杂粮的礼盒，同样没有任何有机认证标志。记者随后联系了负责俏江南江浙区域的王经理。王经理提供了几份有机产品的认证证书。不过，认证书上的委托人并不是俏江南，而是北京一家名为“和耕生态农业科技有限公司”的生产企业。该公司负责销售的工作人员称，他们就是俏江南这种五谷礼盒的供应商。

工作人员：俏江南订的我们的货，他们要的是自己生产的一种礼盒，印有他们logo，然后里面装的是我们的产品。俏江南就是这种，但是他那个又是给他自己单独做的包装，和这个包装不一样。

这位工作人员说，他们提供给俏江南的礼盒中，都没有张贴有机标志，但这是俏江南公司的要求。

记者：给他们的都没有贴有机码，是吗？

工作人员：对，俏江南当时就没有要求。每一个里面都是好几种杂粮，如果贴上去就没有当时他们设计的那样美观了。

记者：不过，和耕公司销售总监张先生却否认了这位工作人员的说法，称向俏江南供货时漏贴了有机码。

张总：没有。俏江南怎么可能。就像人家买自行车似的，人家没要求装车轮，咱就不给人装车轮？这不可能。必须就应该贴的，因为人家花高价钱买的有机食品，是我们这边漏贴了。

更多内容详见：[俏江南被曝或违规销售 有机食品没标签遭质疑](#)

文章来源：中国广播网

永辉超市大饼出炉一天就发霉 承认贴错了标签

梁先生3月16日从永辉超市太阳宫店购买一袋小吃饼，晚上回家食用时发现饼身竟长满霉点，翻看小吃标签，发现其“生日”是3月15日。梁先生怀疑超市将旧食品重新贴新标签出售。昨天，永辉超市太阳宫店加工部负责人就此道歉，称是员工误将已过期食品贴了标签摆放出售，属于工作失误，并对消费者进行赔偿。

出炉一天大饼就长毛

3月16日，梁先生从永辉超市太阳宫店购买一些食品，其中有一袋名为“懋兰森特色小吃”的大饼。当晚回家，梁先生拆包食用时，发现大饼好像不对劲。“刚开始隔着塑料袋，我还以为边缘的黑色颗粒是芝麻呢，拆包才发现原来是长毛了，是黑色霉点。”梁先生觉得非常恶心，但翻看标签，发现大饼是3月15日生产的。“才一天，怎么就长毛了？”

消费者怀疑重贴标签

昨天，北京晨报记者见到梁先生，并见到这袋问题大饼。拆开包装口，一股刺鼻的酸味冒出，再看大饼边缘，布满黑色霉点。

记者注意到，大饼标签显示是3月15日上午7点31分打印，保质期为15天。标签还显示，大饼是由面粉、食用油、盐和糖制作，可以常温陈列。购物小票显示，梁先生在超市付款是下午4点整，也就是说，从付款到晚上食用，其间只过了两三个小时，即便从制作时间开始计算，也仅仅只有36小时。

近日，媒体报道家乐福、沃尔玛、华联超市存在清洗、重贴标签等“翻新秘诀”，梁先生一下就想到了这点，“这大饼不会也是被重新贴的标签吧？”

永辉承认工作失误

昨天下午，记者随梁先生一起来到永辉超市太阳宫店，超市加工部负责人刘先生出面接待。刘先生查看商品标签和购物小票后，确认这是该店所售商品，但其否认是旧货贴新标。

记者追问其生产和销售流程，刘先生表示，大饼是他们加工部从外面厂家进的货，因为保质期较短，所以每次不会进货太多，基本是几天进一次。“大饼进货后，在上柜台前会先贴上当天标签，出售过程中会随时检查日期，在过期前几天将饼下架。”为何出炉刚一天的大饼就发霉？刘先生称，从这袋大饼来看，大饼肯定是已过期变坏的，外面却贴着3月15日的标签，“那只有一种可能，就是我们员工误将下架的过期食品不小心贴上了新标签，是我们的工作失误。”最后，刘先生就此事向梁先生致歉，并按照《[食品安全法](#)》相关规定，给梁先生进行了十倍赔偿。

文章来源：北京晨报

【谁来管管这些来路不明的保健品？】72岁的王大妈，平时省吃俭用，为了健康，偏爱购买各种保健品，在她家里大大小小13个纸箱子里装满了这几年买的部分药品，总共有30多个品种，投资近40万元。但央视财经记者仔细看了看这些所谓的药，大都没有任何批准文号，来路不明。王大妈怎么都不相信，保健品并没有给她带来健康，留下的除了一身的病痛就是沉重的外债……

王大妈：“别嫌你的工资少，先把老命保，只要老命在，一分也少不了。你看，这不是大实话？”

王大妈今年72岁，是山西省太谷县的一位退休小学教师。王大妈说，这张宣传单来自一次免费的健康讲座，上面列举了十多条大实话，就是教育老年人有钱就要花，健康比什么都最重要。

王大妈：“平时省得多，全为儿女落，就是你省下的钱，不要看你攒下，攒下以后都叫孩子们拿上你的走了，你能带得走，仅是骨灰盒。”

这些大实话在王大妈心里留下了深深的烙印。从此，太谷县出现的免费健康讲座，王大妈一次都没有落过。数百件讲座结束时赠送的小礼品见证了她这些年的历程。

通过健康讲座，王大妈除了获得一些神乎其神的健康知识之外，还收获了大量的保健品和保健治疗仪。

王大妈：“反正是我有时候是发了工资了，就手拿工资买，有时候就是借上人家的钱，觉得需要我就买，只要是对健康有益的我就买。”

讲座是免费的，但是推销的产品可就不便宜了。这几年究竟在这上面的投资有多少，王大妈自己都说不上来，但是说到这满屋子保健仪器的功效却如数家珍。

这几块看似普通的手表，其实一点儿都不普通，不仅可以调节血压，而且还能预防癌症。

王大妈：“这个的作用是增加人身上的铜元素，人家还讲嘛，癌症病人死了以后，一解剖以后呢，就是身上就缺铜元素。”

这个心肺卫士，个头不大，但作用非凡。

王大妈：“你戴在身上，戴在身上，如果要是，有时候你要是休克了，或者是什么了呢，赶快放到这儿，放到鼻子跟前，一会儿就好了，意思说救你一命。”

满屋子的保健治疗仪，用王大妈的话说，从头到脚，从里到外，不仅面面俱到，而且样样都不简单。

更多内容详见：[2015 央视 3·15 晚会：谁来管管来路不明的保健品？](#)

记者暗访三全食品工厂：无健康证可上岗 车间环境差

新华网北京3月14日电 近日，消费者频频曝出在速冻食品中吃出石头、指甲等“异物”事件，这些异物从何而来？速冻食品生产制作流程是否安全？近日，新华食品暗访了位于河南郑州天河路上的三全食品加工厂，为消费者解密速冻食品生产流程及存在的问题。

食品工厂“太累”为攒钱“新手”居多

“这是思念、三全、富士康的工厂介绍，你们选一下，如果想进食品工厂，三全可以安排你们立即进厂，思念今天中午发短信告诉不接收外省籍员工了。富士康不错，你们也可以考虑。”在北辰公寓，联系记者的中介拿出了三份招工简章。

在河南郑州，这样的劳务招聘随处可见，包吃包住，无中介费，当天入厂成为基本的招聘条件。

“食品工厂很辛苦的，每天12个小时，每个月休息四天，要是忙的话就得加班。你要是坚持不了一个月，钱是没法发给你，辞职要提前一个月，你怎么也要坚持两个月。”在反复确认记者选择食品工厂时中介强调。简单的登记后，记者拿到了直接去工厂报到的报名表。

在三全食品新厂区的招工处挤满了人，记者看到招工处的窗户、宣传板上贴着不同职位的招聘信息，小料工、食堂厨师、保安、行政管理员等位列其中。不过，更多的人来这里应聘的是一线车间的普工和辅助工。

普工主要从事包粽子、饺子、面点、馄饨等工作，一般多为女性。辅助工从事配料、和面、包装、机械操作等工作，因需要熬夜，一般多为男性。

这些应聘劳工大多来自河南附近乡镇，以20多岁的年轻人和40多岁的中年人居多。因为包吃住，做普工的一线工人又有保底工资，干得多还可按件算钱，这些条件吸引了不少人前来报名。

听到记者感叹人多时，一个返厂老工跟记者搭话，“这不多，前天报名200多人。干一段时间，就换一批人。好多人干了一个星期就不干了。”当记者问及原因，她表示，“每天干12个小时，太累了，好多人受不了就走了。来这的都是新人，我也是去年干过几个月，这年初没活才又来了。”

据了解，一个普工的工作时长一般为12个小时，每月休息四天，三全给出的待遇是包吃住，每月保底工资2300元，月综合工资一般可达3200元。

一个常年在三全打工的人对记者说，来这攒钱往外走的年轻人很多，加上附近本地的工人也都是闲时出来打零工，所以工厂常年在招工，工人经常换，好多也都是新人。

更多内容详见：[记者暗访三全食品工厂：无健康证可上岗 车间环境差](#)

文章来源：新华网

第一次权威发布

国家食品药品监督管理总局法制司司长徐景和

食品安全问题不可任性，也不得任性。为进一步落实企业主体责任，近日国家食品药品监管总局发布了第 12 号令《食品召回管理办法》。

这里有三个关键词：一是立即。在生产经营过程中，发现食品不安全的，应当立即停止生产经营；二是全面。无论是生产者，还是经营者，由于其导致食品不安全的，都应当履行召回义务；三是有效。对不安全食品，生产者应当采取有效措施进行处置，不得改头换面再次流入市场。对腐败变质等严重危害人体健康的，应当立即就地销毁。

海口突查校园周边商铺：“五毛”食品灰尘满 肉串上爬苍蝇

“五毛”香菇肉串盒盖半开

“半裸”包装上灰尘满满

海秀中心小学旁的一家副食品店内，所销售的一整盒香菇肉串就直接放置在路边的桌上，外包装打开着，盒子上全是灰尘，执法人员当场给予查扣……3月12日至15日期间，南国都市报记者连续对海口市部分校园周边“五毛”食品销售情况进行了报道，引起海口市委市政府高度重视。自17日起，海口市多部门联合开展为期一个月的校园及周边食品安全专项整治，重点整治辣条、辣片等食品。3月18日，根据海口市食安办的相应部署，海口市秀英区、琼山区、美兰区食药监部门联合工商、教育、市政市容委（城管）等多部门，对所在辖区内的校园及其周边食品摊位开展安全专项整治。□南国都市报记者蒙健林文泉

秀英区

“五毛”食品包装盒上灰尘满满查扣“三无”“五毛”食品 32.5 公斤

18日下午，海口市秀英区食药监局联合区食安委、教育、工商、市政市容等部门专项整治校园周边环境。当天下午，执法人员首先来到秀英区书场村的第三十三小学。记者看到，在该校周围，盘踞着不少流动商贩，城管执法人员在发现这一情况后，进行集中整治，对一些销售油炸食品的摊位进行查处。记者随同秀英区食药监执法人员对该校周边的商铺、小卖部一一进行检查，发现一些小卖部存在食品存放不规范、食品标签不符合规定、未建立进货台账等情况。

在学校旁一家名为刘××副食品店前的冰柜内，执法人员检查发现，该冰柜内除了存放雪糕冰饮以外，还有几个装有粽子、咸菜、鸡翅、腊肠等食品的袋子。“冰柜内怎么还有其他的生食品？”面对执法人员的询问，该店一女子称，这些生食品都是他们自己吃的，只是放在冰柜内冷藏而已。执法人员告诉记者，大多数人认为，冰箱温度低，存放在里面的食物都是安全的。而根据规定，像雪糕这样的食品与生肉、生菜等应分开存放，避免交叉污染，产生细菌，同时食品经营者不得将自食食品与销售食品存放在一起。随后，执法人员对该批生食给予没收，后期还将根据相关规定对该店进行处罚。

位于秀英区中心小学周边，记者随同执法人员对部分小卖部进行检查。在临近学校旁的一家小卖部内，记者看到，该店将数种品牌的“五毛”食品一一摆放在桌上，而一盒写有“香菇牛肉”的“五毛”食品，与其他食品一样，外包装上都是灰尘，盒盖就这样半开着放在桌上。面对执法人员的检查，该店老板无法提供进货来源以及票据。因这些“五毛”食品涉嫌不合格以及部分食品包装不规范，执法人员对店内所销售的“海苔米线”、“韭菜条”、“牛肉棒”、“北京烤鸭”等数十包“五毛”食品进行查扣。

秀英区丘浚学校旁仅有的一家商铺内，经检查后，执法人员对该店所销售的标签不合格、生产厂家相关信息不全等“五毛”食品给予查扣。

更多内容详见：[海口突查校园周边商铺：“五毛”食品灰尘满 肉串上爬苍蝇](#)

文章来源：南国都市报

揭秘白酒市场虚假宣传“潜规则”： 酒龄造假 年份成不解之谜

新华网成都3月19日新媒体专电（“新华视点”记者杨迪、江毅） 这几天，贵州茅台的“金奖争议”再次令白酒行业受到舆论的广泛关注。事实上，不少消费者都注意到，近年来白酒在产品宣传和市场推广中频打“概念牌”，号称是“陈酿”“窖藏”或具有“保健壮阳”功能的酒品在市场中随处可见。

业内人士指出，“年份酒”已成了一些白酒厂商的“数字游戏”，怎么标都可以；“勾调酒”冒充“纯粮酿造酒”销售，在现有技术检测手段下无法被识破。花样繁多的概念成为部分不良厂商牟取暴利的工具。

酒龄造假：年份成不解之谜

十年窖藏、十五年珍藏、二十年原浆……走进商场的白酒专柜，各色“陈酿”白酒令人眼花缭乱。大概是笃信“酒是陈的香”这句老话，“年份酒”近年来在市场上被炒得火热，“年份”越长，其价格呈几何级数攀升。某名优白酒推出的80年陈酒目前在网上的售价超过10万元。

但细心的消费者发现，一些刚成立三五年的白酒品牌也都推出了十年陈酿、十五年陈酿，这些产品是否真的经过数年乃至数十年的窖藏？

实际上，对“年份酒”怎么标、标多少年，我国还没有相应的标准和法规，于是“年份酒”成了白酒厂商的“数字游戏”，怎么标都可以，从监管和执法角度讲，也基本处于盲区。

“不可否认，一些企业确实拥有上百年窖龄的窖池，但一瓶二十年陈酿并不意味着瓶中每一滴酒都经过了20年窖藏。”四川一家知名白酒企业负责人透露，由于白酒都需要勾调，酒厂一般都会加入一些其他年份的酒来调和香气、口感，那么这瓶白酒究竟应该算二十年陈酿，还是算五年、三年陈酿呢？

这名负责人说，相形之下，年份标注在国外酒类生产中有严格规定，在多种用于调制的原酒中，只能以最低年份来标注，并且监管程序十分严格。酒企从原料购进开始就有税务登记，一旦造假可能被行业集体封杀，弄虚作假的成本之高远超我国。

工艺虚标：小小标签门道多

白酒品质有地域之别，环境资源的稀缺性决定了并非任何地方都适宜酿酒。不少酒企都会从四川、贵州等地采购原酒进行勾调灌装，这在业内被称为液态法酿酒或固液法酿酒，是符合生产规范的。但一些企业明明生产的是“勾调酒”，却仍然在包装标签中标注原料为高粱、小麦等，以“勾调酒”冒充“纯粮酿造酒”（即固态法酿酒）销售。

2013年，国家食品药品监督管理总局颁布新规，严格规范白酒标签，不得以液态法白酒或固液法白酒冒充固态法白酒，不得超范围超限量使用食品添加剂等。遗憾的是，这种蒙骗消费者的伎俩在现有技术检测手段下无法被识破。

更多内容详见：[揭秘白酒市场虚假宣传“潜规则”：酒龄造假 年份成不解之谜](#)

文章来源：新华网

食品安全法专家谈“毒豆芽”：权责不分、标准体系缺失致争议

2013年，国家启动《食品安全法》大修，截至2015年1月19日，修订草案二次审议稿已完成征求意见工作。但参与此次修订工作的专家认为，二次审议稿仍存在诸多缺陷。

3月13日，在提到备受争议的“毒豆芽”案件时，北京大学法治与发展研究院高级研究员刘兆彬告诉澎湃新闻，监管责任混乱、标准体系不完善是导致争议的根本。要解决这一问题，他建议将《农产品质量安全法》与《食品安全法》合并，解决监管责任混乱的问题，建立一个包含强制和非强制标准的标准体系。

两法并存，分段式管理责任不明

监管混乱、标准缺失，一个豆芽菜让众多芽农获刑，各地官员也因此背上了失职渎职的罪名。

澎湃新闻曾报道，陕西至少有26名质检系统官员因“毒豆芽”被追责。获罪官员在法庭之上纷纷举证喊冤，认为豆芽应属农产品而非加工食品，不应归质检部门监管；另外，尚无科学依据证明添加了6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠生产的豆芽为“毒豆芽”。

刘兆彬就此分析认为，《农产品质量安全法》和《食品安全法》并存之下，进行分段管理，很难将责任分清楚，这是导致“毒豆芽”监管混乱、责任不明的根本所在。

刘兆彬表示，多年来，《农产品质量安全法》没有发挥出真正从源头管住食品安全的作用。该法涉及食品监管内容甚少，“食用农产品”概念缺失，只对保证农产品质量进行规定。

值得借鉴的是，国外按产品种类划分部门监管职责，而不是按生产过程进行分段管理，“从田间到餐桌”有一个完整的链条。国内则反之。过去，家庭生产豆芽菜、规模较小的归农业部门监管；但农业部门认为，家庭式的现产现卖应归工商部门管理；而工业化、批量化生产出来的豆芽菜又划归质检部门监管。现在，以上两种不同规模生产出的豆芽菜又收归到食药监名下。

“对豆芽菜的监管全国都乱套了，一个省一个做法”。刘兆彬说，“部分省份开个会，就划定一个部门负责管理，但又说不出原因，在法律边界上理不顺”。

“豆芽培育制发过程的属性不明确”

从2011年因“作为植物生长调节剂”被拉出《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760）名单“按农业投入品管理”后，6-苄基腺嘌呤和4-氯苯氧乙酸钠在豆芽上的登记未能顺利被农业部门“接收”，后者认为豆芽培育种发属“食品生产经营”而不受理。它们成了身份不明的灰色存在，却又是司法机关定罪量刑的依据。

同年，质检总局发布《关于食品添加剂对羟基苯甲酸丙酯等33种产品监管工作的公告》（2011年第156号公告）规定，食品添加剂生产企业禁止生产包括的6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠在内的33种产品，食品生产企业也禁止使用。

更多内容详见：[食品安全法专家谈“毒豆芽”：权责不分、标准体系缺失致争议](#)

文章来源：澎湃新闻

国内预警

国家质检总局发布 2015 年 2 月进境不合格食品、化妆品信息

郑重说明：

本表所列进口不合格食品、化妆品信息仅指所列批次食品、化妆品。表中所列批次食品、化妆品的问题是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理；这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

附件 1:  [进境不合格食品化妆品信息（2015 年 2 月）.xls](#)

文章来源：国家质检总局

国内预警

国家食药监总局发布食品召回管理办法 (总局令第12号)

《食品召回管理办法》已经国家食品药品监督管理总局局务会议审议通过，现予公布，自2015年9月1日起施行。

局长 毕井泉

2015年3月11日

食品召回管理办法

第一章 总 则

第一条 为加强食品生产经营管理，减少和避免不安全食品的危害，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规的规定，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内，不安全食品的停止生产经营、召回和处置及其监督管理，适用本办法。

不安全食品是指食品安全法律法规规定禁止生产经营的食品以及其他有证据证明可能危害人体健康的食品。

第三条 食品生产经营者应当依法承担食品安全第一责任人的义务，建立健全相关管理制度，收集、分析食品安全信息，依法履行不安全食品的停止生产经营、召回和处置义务。

第四条 国家食品药品监督管理总局负责指导全国不安全食品停止生产经营、召回和处置的监督管理工作。

县级以上地方食品药品监督管理部门负责本行政区域的不安全食品停止生产经营、召回和处置的监督管理工作。

第五条 县级以上食品药品监督管理部门组织建立由医学、毒理、化学、食品、法律等相关领域专家组成的食品安全专家库，为不安全食品的停止生产经营、召回和处置提供专业支持。

第六条 国家食品药品监督管理总局负责汇总分析全国不安全食品的停止生产经营、召回和处置信息，根据食品安全风险因素，完善食品安全监督管理措施。

县级以上地方食品药品监督管理部门负责收集、分析和处理本行政区域不安全食品的停止生产经营、召回和处置信息，监督食品生产经营者落实主体责任。

更多内容详见：[国家食药监总局发布食品召回管理办法（总局令第12号）](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

国务院办公厅关于印发 2015 年食品安全重点工作安排的通知（国办发〔2015〕10 号）

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《2015 年食品安全重点工作安排》已经国务院同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

国务院办公厅

2015 年 3 月 2 日

2015 年食品安全重点工作安排

2014 年，各地区、各有关部门按照党中央、国务院的决策部署，深化改革创新，强化监管执法，着力消除风险隐患，坚决治理“餐桌污染”，巩固了全国食品安全稳定向好的形势。但食品安全基础依然薄弱，问题仍时有发生，与人民群众的期待相比还存在差距。为贯彻党的十八大、十八届二中、三中、四中全会和中央经济工作会议、中央农村工作会议精神，落实国务院关于食品安全工作的部署要求，进一步提高食品安全治理能力和保障水平，现就 2015 年食品安全重点工作作出如下安排：

一、严格监管执法，着力解决突出问题

（一）加强食用农产品源头治理。深入开展农产品质量安全专项整治，采取完善标准、制定行为规范、加强抽检、建立追溯体系等措施，着力解决农药兽药残留问题。加大食用农产品监管力度，大力推行标准化生产和全程控制，严格管控化肥、农药兽药等投入品使用，推动病虫害绿色防控和病死畜禽无害化处理。探索建立食用农产品产地准出与市场准入管理衔接机制，研究出台指导意见。开展重点食用农产品联合治理行动。加强产地重金属污染、种养殖用水污染、持久性有机物污染等环境污染问题治理。建立超标粮食处置长效机制。严厉打击非法添加有毒有害物质、病死畜禽收购屠宰、私屠滥宰、农资制假售假等违法违规行为。

（二）加强食品生产经营全过程监管。围绕婴幼儿配方乳粉、婴幼儿辅助食品、乳制品、肉制品、食用植物油、“大桶水”、白酒等重点大宗食品开展综合治理。针对超范围超限量使用食品添加剂和食品中非法添加非食用物质、食品中检出塑化剂、食品标签标识不符合规定等突出问题，开展专项治理。加强对大型食品生产加工、流通餐饮企业的监督检查，规范对小作坊、摊贩、网络销售等的管理。继续打击无证无照、销售和使用无合法来源食品和原料、侵权仿冒等违法违规行为。强化进出口食品监管和风险管控，严格进口食品准入和回顾性检查，严格实施进口食品境外生产企业注册。

继续推进婴幼儿配方乳粉企业兼并重组。加强婴幼儿配方乳粉质量安全监管，组织对婴幼儿配方乳粉生产企业开展食品安全审计。

（三）加强重点区域风险防控。加大对农产品主产区、食品加工业集聚区、农产品和食品批发市场、农村集贸市场、城乡结合部等重点区域的监管力度。加强对学校食堂、旅游景区、铁路站车等就餐人员密集场所的食品安全监管，对农村集体聚餐进行指导，防范食物中毒事故的发生。

更多内容详见：[国务院办公厅关于印发 2015 年食品安全重点工作安排的通知（国办发〔2015〕10 号）](#)

文章来源：[中国政府网](#)

国内预警

农业部办公厅关于进一步加强动物卫生监督执法工作的紧急通知（农办医〔2015〕10号）

各省、自治区、直辖市畜牧兽医（农业、农牧）厅（局、委、办），新疆生产建设兵团畜牧兽医局：

3月18日，媒体报道河北、山东两省部分地区生猪检疫和屠宰等环节存在违法违规问题。为进一步严格动物卫生监督执法工作，切实保障动物源性食品安全和养殖业健康发展，现紧急通知如下。

一、进一步强化动物检疫工作

各地要进一步强化动物产地检疫和屠宰检疫，确保各项工作措施落到实处。要严格控制出证权限，官方兽医不得将出证资格委托他人。要严格按照我部动物检疫规程实施检疫，规范检疫行为和出证行为。产地检疫要严格到场、到户或到指定地点实施。屠宰检疫要严格把好入场查验、宰前检查和同步检疫关。要严格杜绝只出证不检疫、隔山出证以及只检疫不出证等违法违规行为。

二、进一步严格动物卫生监督证章标志管理

各级动物卫生监督机构要健全完善动物卫生监督证章标志管理制度，订购、接收、发放、使用等要有详细记录，做到能追溯到具体经手人员。要严厉打击倒卖或伪造证章等违法违规行为，坚决杜绝将空白动物检疫合格证明交给管理相对人自行填写等违规行为。要加快动物检疫合格证明电子化推进进度，提高动物卫生监督执法信息化水平。

三、进一步加强动物疫病防控

各地要认真组织开展重大动物疫病春季防控工作，严格落实免疫、监测等各项关键措施，加大口蹄疫等重大动物疫情防控力度。要严格执行疫情报告和举报核查制度，及时发现和消除疫情隐患。一旦出现突发重大动物疫情，要及时报告，果断处置。对瞒报、谎报、阻碍他人报告疫情等违法违规行为，要坚决严肃查处。

四、进一步加强兽医系统行风建设

各地要认真贯彻落实全国动物卫生监督“提素质 强能力”行动要求，确保行动取得实效。要不断加强官方兽医能力建设，加大对基层官方兽医和协检员的培训力度。严格执行农业部畜牧兽医行政执法“六条禁令”，加大对官方兽医和协检员违法行为的查处力度，不断净化执法队伍。对协检员违法违规的，还要严肃追究对应官方兽医、动物卫生监督机构及畜牧兽医主管部门负责人责任。

五、进一步督促落实养殖经营者主体责任

各地要及时开展专项检查行动，查漏补缺，消除各环节隐患。在养殖环节，要全面掌握辖区内动物养殖、动物疫病防控状况等基础信息，严格做好监督管理工作。实行网格化管理，明确各类场所的监管人员、监管频率。要督促养殖者认真履行动物产地检疫申报制度和继续饲养动物的落地报告制度。对不申报检疫、逃避检疫、落地未报告等行为，要加大处罚力度。

更多内容详见：[农业部办公厅关于进一步加强动物卫生监督执法工作的紧急通知（农办医〔2015〕10号）](#)

文章来源：农业部

新西兰乳品网（NZDN.CO.NZ）3月18日消息：目前恒天然公司管理团队中的一个关键人物已经提出辞职，回到他前任公司--法国达能。

现任恒天然亚太，中东和非洲（APMEA）业务部董事总经理 Pascal De Petrini 的辞职报告立即生效。恒天然表示，Pascal De Petrini 已经决定接受达能的执行副总裁的角色，从今年六月中旬开始任职。

达能旗下婴幼儿配方奶粉企业纽迪希亚（Nutricia），在去年与恒天然供应合同取消后，发起了对恒天然提起诉讼。由于2013年的恒天然肉毒杆菌恐慌事件，导致达能损失成本35亿欧元（约54.5亿纽币）。

恒天然首席执行官 Theo Spierings 表示，De Petrini 是我们亚太，中东和非洲（APMEA）团队的关键领导者，他很清楚的知道这个市场的战略和领导一支强大的团队。“我们尊重他的决定，接受一个新的挑战，并感谢他为恒天然所作出的共献。”

Theo Spierings 公布：“我们已经开始进行 De Petrini 继任者的招募工作，我们计划是在8月1日之前，完成组织的最终的结构。”在此期间，恒天然亚太，中东和非洲（APMEA）业务将直接向 Theo Spierings 报告。



据日本媒体报道，卡乐比公司 3 月 17 日发布消息称，由于油炸工序出现问题，将自主回收 14 万个口感不好的杯装薯条（58 克装）。

虽然问题产品不会对消费者身体健康造成危害，但由于“破坏了产品本身应具有的美味”，卡乐比公司决定实施自主回收，对消费者做出退款处理。

根据调查，由于岐阜县各务原市工厂的机器出现故障，对背面印有“G 製造日 15.02.03”批次的产品质量造成影响，自 2 月下旬以来相继有多位消费者提出质疑。

新西兰奶粉遭投毒威胁未被禁 警方调查继续

新西兰第一产业部副部长斯科特·加拉赫 12 日说，虽然新西兰奶粉遭遇投毒威胁，但没有信息表明外国市场准备禁止新西兰奶粉进口。

与此同时，警方对奶粉投毒案的调查仍在继续。

【加强检验】

去年 11 月，新西兰农民联合会和新西兰乳业巨头恒天然公司收到匿名信，信件裹挟小包含有杀虫剂 1080 的奶粉，声称如果政府 3 月底前不下令停止使用杀虫剂 1080，他们将对配方奶粉产品投毒。

警方 10 日证实上述事件，称已经介入调查。加拉赫 12 日接受媒体记者采访时说，中国等新西兰奶粉进口国尚未因此叫停新西兰奶粉进口。

“我们昨晚同海外市场的相应官员谈论过这一问题。截至今天上午，还没人表示会停止进口（新西兰）产品，”加拉赫说。

加拉赫说，新西兰乳制品加工企业 2 月被告知奶粉投毒威胁一事，外国政府机构和乳制品巨头也于同一时间获得通知，如雀巢、雅培、美赞臣等。眼下新西兰整个产业链中各环节已经大幅加强安全防范，引入更为严格的检验方案。

杀虫剂 1080 是化学品氟乙酸钠的代号，是一种内吸收性质的杀虫剂和剧毒类灭鼠药物，毒性强烈，用途比较专一，用于杀灭老鼠和啮齿类动物。在新西兰，因为老鼠缺少天敌，杀虫剂 1080 大量使用，但这种农药也不时伤及其他动物，包括珍稀鸟类，招致环保团体和政党批评。

【影响不大】

中方已经表示，将加强对新西兰进口奶粉的检查。

路透社报道，虽然中国没有对新西兰进口奶粉采取限制措施，但一些新西兰小型配方奶销售公司说，订单数量已经下降。

另一些企业的销量没有下滑，但称中国加强检查后，奶粉交付时间可能要推迟两到四个星期。

新西兰美可乳业首席执行官理查德·韦思说：“市场反映非常平静。只有一位中国客户和我们直接联系，要求我们检测杀虫剂 1080 并附上检测结果。”

恒天然现尚未作出回应。恒天然集团是全球最大乳制品加工企业和出口商，每年加工牛奶达 220 亿升。

食品安全对新西兰乳业而言至关重要。新西兰去年出口乳制品价值超过 100 亿美元。（陈立希）（新华社特稿）

文章来源：新华网

肯德基作为英国最受欢迎的快餐连锁店，平均每分钟就销售近 400 块鸡肉。当地时间 17 日晚，英国广播公司（BBC）播放了一部纪录影片，将肯德基供应商养鸡场的内景首次展示在公众面前——3.4 万只鸡挤在几乎没有窗户的养殖棚内，仅仅存活 35 天后，就被毒气“放倒”，之后进行屠宰分割。

镜头披露

3.4 万只鸡挤一起 棚内像垃圾堆

当地时间 17 日晚，BBC 播放了一部纪录影片，其镜头对准的是一个提供给肯德基原材料的供应商养鸡场。在那里约 3.4 万只鸡挤在一个巨大的屋棚下。

纪录片的画面显示，被圈在同一个养殖棚里的鸡几乎生活在自己的排泄物中，粪便随处可见。棚内到处堆积着锯末，像是一个个从没清理过的垃圾堆。

不过当问及这是否存在问题时，供应商却连连否认，“这不是什么问题，因为你在这里看到的那些锯末，是我们用来保持养殖棚干燥用的。”

报道称，当这些被养殖的鸡长到足够大时，它们会被毒气毒死，然后进行屠宰分割，运送到仓库，最后供应给各个分支机构。

据了解，“毒气杀鸡法”在快餐业早有应用。美国善待动物协会曾表示，用气体将鸡毒死，不但将它们死亡时所承受的痛苦降至零，也能减少鸡和处理人员之间的接触，并且也不会影响肉质。

BBC 的一名发言人表示，这是媒体摄像机第一次被允许进入肯德基供应商内部拍摄。作为全英最知名的企业之一，该纪录片提供了一个让大众客观看待肯德基的视角。

供应商说

“它们的生命短暂，但很美好”

BBC 报道称，英国共有约 1000 个农场，每年为肯德基供应 2300 万只鸡。一位拥有 35 年经验的供应商说，“被养殖的鸡除了吃喝，什么都不需要做，直到它们达到要求的体重。”他还称，“这里拥有很好的生活，我不介意自己也成为一只鸡生活在这里。你可以看到，这些鸡的脚很干净，说明它们很健康。”

这位供应商说：“或许这些鸡的生命短暂，但是它们拥有的是美好的一生。”

更多内容详见：[BBC 纪录片揭肯德基养鸡场：35 天养出肯德基](#)

日本麦当劳松饼现褐色异物 顾客患急性肠胃炎

食品伙伴网讯 日本德岛市冲滨的一位女顾客在麦当劳店中购买松饼，食用时发现异物混入，随后出现感觉恶心等症状，被医院确诊为急性肠胃炎。

据日本麦当劳称，该女性3月18日早晨在“麦当劳55号冲滨店”购买了香肠鸡蛋松饼，打包回家食用时觉察到异物，立即吐出，但一部分已被咽下，后感到恶心被医院确诊为急性肠胃炎。异物是长4公分，宽1公分的焦糊状褐色物，其具体成分尚不明确。

顾客通知店铺并把异物交给了该店店长，现由日本麦当劳本部负责确定异物并确认异物的混入途径。日本麦当劳本部报道负责人称尽快进行调查，结果报告给顾客。

原文链接：<http://www.sanspo.com/geino/news/20150319/sot15031920020004-n1.html>

新西兰拟强制实施“奶粉不向 6 个月以下幼儿做市场推广”

据新西兰商业委员会宣布，该委员会正在广泛征询意见，准备禁止配方奶粉经销商面对 6 个月以下婴幼儿做市场推广。

2014 年 11 月，澳新婴儿营养协会（INC）建议强制推行不向 6 个月以下婴幼儿开发市场的规定。商业委员会支持这一建议，认为这样可以更好地推行母乳喂养。澳新婴儿营养协会是澳大利亚及新西兰婴幼儿配方奶粉行业的权威组织，是配方奶粉生产商联合组织。该协会有着一些行业内的志愿行为准则，包括禁止会员企业向 6 个月以下婴幼儿开发市场。新西兰妇女健康行动组织的调查显示，新西兰 70 余家配方奶粉生产和经销商中，已经有 30 家表示拥护这一规定。

新西兰商业委员会已初步批准实施这一规定，但针对违规企业的具体处罚办法还未公布。此次征询意见截止日期为 3 月 25 日，预计处罚办法会随后做出最终决定。

国际预警

韩国修订焦油色素使用法规

韩国食药部 3 月 16 日发布了《食品添加剂的标准和规格》修订案的行政预告，主要内容是限制了食用焦油色素类添加剂（16 种）的适用食品种类和限量。此次修订案旨在方便食品生产企业区分焦油色素可用于哪些食品及使用量的多少，并引导企业适量使用。

食品伙伴网讯 韩国 KFDA 发布了《食品中异物辨别指南》，以便各地方自治团体及食品相关企业，迅速准确辨别有可能混入到食品中的异物，更有效地进行食品中异物混入管理。

《指南》主要内容包括食品中异物分析法、多种类食品中异物混入实例、有可能混入到食品中物质的分析结果等内容。

食品中异物分析法包括使用显微镜等的物理方法，使用各种反应实验和仪器的化学方法和检测基因碱基排列等的生物方法。

有可能混入到食品中的异物种类分为包括骨头、头发等动物性异物；植物性异物和金属片等矿物性异物。

《指南》还对有可能作为异物混入到食品中的 200 种物质登载了照片，并对其用途、特征等相关内容进行了说明。

原文链接：<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=54294>

国际预警

美销量第三冰淇淋疑遭致命细菌污染 3 食客死亡

中新社休斯敦 3 月 13 日电（记者 王欢）美国堪萨斯州卫生和环境部门 13 日宣布，该州已有 3 人死于与“蓝钟”（Blue Bell）冰淇淋相关的李斯特菌病的爆发。美国食品药品监督管理局（FDA）发布质询函，正在确认蓝钟公司生产的冰淇淋产品是否与确诊的李斯特菌病相关。

堪萨斯卫生部门表示，自 2014 年 1 月至 2015 年 1 月之间，共有 5 名因不同原因住进同一家医院的病人，患上李斯特菌病。他们均在医院食用过由布伦汉姆单条生产线生产的蓝钟冰淇淋产品，其中 3 人死亡。

最初没有人怀疑这些感染是来自冰淇淋，直到上个月南卡罗来纳州卫生厅在蓝钟产品中发现 4 株李斯特菌。

蓝钟冰淇淋由百余年历史的蓝钟乳制品公司生产制造，是全美销量第三的冰淇淋品牌，也曾成为国际空间站和戴维营内的甜品。公司总部位于得克萨斯州的布伦汉姆。

目前，得州没有报告李斯特菌病例。蓝钟公司 13 日宣布，已关闭该条生产线，并从商店和其他零售网点召回香草棒、巧克力曲奇等 10 种冰淇淋产品，并建议消费者不要食用已购买的相关产品。这是该公司 108 年历史上的首次召回。

得州卫生部门正与美国疾病控制与预防中心（CDC）、美国食品药品监督管理局密切合作，调查病菌感染源头，积极回收潜在感染产品。

李斯特菌生命力强，能在低温环境甚至冰箱内存活，主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一，会造成二至三成的感染者死亡。感染后的症状包括发烧、肌肉酸痛、腹泻和呕吐，通常潜伏期为 3 至 70 天，主要影响老年人、孕妇、新生儿及免疫力低下人群。

美国疾控中心数据显示，李斯特菌在美国每年约引发 1600 人患病、260 人死亡。李斯特菌病是导致死亡的主要病因，其致死率甚至高过沙门氏菌及肉毒杆菌。最近数年内爆发的疫情，与焦糖苹果、奶酪、甜瓜等食品有关。（完）

文章来源：中国新闻网

国际预警

2015年3月中国出口韩国食品违反情况（3月23日更新）

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。欢迎转载，转载请注明出处！有任何疑问，请联系 news@foodmate.net。*本页提供的出口阶段违反食品均作返回出口国或废弃处理。

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	基准	结果
2015.3.3	京仁厅	农林畜牧水产	干甜叶菊	말린스테비아 잎 (DRIED STEVIA LEAF)	FUYANG BESTOP IMPEX LTD	百菌清、毒死蜱、杀菌利超标	百菌清 0.05ppm, 毒死蜱 0.01ppm, 杀菌利 0.05ppm	百菌清 0.66ppm, 毒死蜱 0.04ppm, 杀菌利 0.31ppm
2015.3.4	京仁厅	加工食品	陶瓷厨房用品	본차이나 주방용품 (PORCELAIN WARE)	TANGSHAN HONGLIN CERAMIC CO., LTD.	铅超标	2μg/ml 以下（容量在 1.1L 以下时），1μg/ml 以下（容量大于 1.1L，不足 3L 时）	5μg/ml, 3μg/ml, 4μg/m
2015.3.4	京仁厅 (机场)	加工食品	甜橙提取物	귤껍질(진피) 추출분말 (CITRUS AURANTIUM EXTRACT)	XIAN LE SEN BIO-TEC HNOLOGY CO.,LTD	检验含有合成防腐剂(丙酸)	0	0.222 g/kg
2015.3.4	釜山厅 (神台)	加工食品	果冻棒糖	젤리 스틱 머쉬멜로 (JELLY STICK MARSHMALLOW)	GUANGDONG WANBAO FOODSTUFF CO., LTD.	检验含有禁止使用的焦油色素红色 102 号	0	/
2015.3.5	京仁厅 (机场)	加工食品	菠萝蛋糕	파인애플 케익(펄리수) (PINEAPPLE CAKE)	YANTAI RUIHUA FOODSTUFF CO., LTD	检验含有合成防腐剂(脱氢醋酸)	0	0.066 g/kg

更多内容详见：[2015年3月中国出口韩国食品违反情况（3月23日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2015年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月20日更新）

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
3月6日	其他果汁饮料： POMEGRANATE JUICE	第11条第2项	NARNI POMEGRANATE PRODUCTS		伊朗	成分规格不合格（检出异物）	横浜	アキバ モルテザ イ		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
3月6日	炸炒品：亚麻籽 （NATURAL PARK SPROUTED FLAXSEEDS）	第6条第2号	PARK TAK INTERNATIONA L CORPORATION		加拿大	检出 氰化物 180 mg/kg	神戸 二課	キタノ商 事 株式 会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
3月6日	玉米	第6条第2号		ZEN-NO H GRAIN CORPOR ATION	美国	检出 黄曲霉 毒素 15 μg/kg （B1:13.5 , B2:1.2）	名古屋	全国農業 協同組合 連合会		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
3月6日	新鲜可可豆	第11条第3项		OLAM INTERN ATIONA L LTD.	科特 迪瓦	检出 2,4-D 0.03 ppm	大阪	株式会 社 コンフ ィ テーラ		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
3月6日	调味干制品：皮剥 鲷科鱼（DRIED SEASONED KAWAHAGI）	第11条第2项	DONG TIEN COMPANY LIMITED		越南	成分规格不合格（检出 氯霉素 0.0007 ppm）	神戸	株式会 社 合食		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
3月6日	冷冻养殖剥皮虾 （FROZEN BLOCK RAW PDTO VANNAMEI SHRIMP）	第11条第2项	NGO BROS SEAPRODUCTS IMPORT EXPORT ONE MEMBER CO., LTD.		越南	成分规格不合格（检出 恩诺沙星 0.01 ppm）	東京	富士通商 株式会 社		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
3月6日	容器包装加压加热 杀菌食品：水煮笋 （BOILED BAMBOO SHOOTS）	第11条第2项	NINGBO ORIENT JIUZHOU FOOD TRADE AND INDUSTRY CO., LTD.		中国	成分规格不合格（发育的微生物 阳性）	名古屋	株式会 社 北村商店		废弃、退货等（全量保管）	自主检查

更多内容详见：[2015年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月20日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

输日食品企业要重视营养标签 日本新食品标示法 4 月 1 日实施

广州日报讯（记者崔宁宁 通讯员陈文洁、周游、屈雷明）日前，日本消费厅举行说明会，明确日本新食品标示法将于 2015 年 4 月 1 日实施。新法案对日本《食品卫生法》《JAS 法》《健康增进法》中的相关内容进行了整合，实施了统一的食品标示方法。在具体要求方面，新法案将营养成分标示从此前的自愿标示变成强制要求，涉及标注的营养成分包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠，并且钠用食盐要求标示用量。此外，新法案还规定了过渡期，设定加工食品和食品添加剂的过渡期为 5 年，生鲜食品为 1 年 6 个月。

除上述法案外，日本还将在 4 月颁布《食品健康机能标示制度》，允许企业向日本消费厅提出临床结果或论文等作为标示功能的依据，但是容器上须注明“未经消费者厅长官单独审查”，此规定具体实施日期尚未公布。

经统计，2014 年深圳出口日本加工食品 429 批次，货值达 2000 多万美元，日本已成为深圳食品出口的重要市场之一。

近年来，日本不断修正食品安全相关法案，实施一系列新的法律法规，大大增加了我国出口企业的生产和检测成本，同时也增加了企业被通报不合格和违约的风险。

检验检疫部门提醒输日食品企业：一是要树立产品质量安全第一责任人的意识，及时关注法规动态，不断提高自身的质量管理水平和自控能力，并积极与日方客户沟通，确保食品包括标签标示持续符合日本相关法律法规的规定；二是要严格按照日本的要求组织生产，加强对营养标签、特殊成分等标注内容的检测，确保产品标签信息与产品实际相符。

文章来源：广州日报

日前，中国水产科学研究院黄海水产研究所在海洋酸化对大型褐藻双重效应研究方面取得的最新进展，发表于国际环境类 TOP 期刊 Environmental Science&Technology。

工业革命以来，大气中 CO₂ 排放量持续增加。作为天然的二氧化碳储存库，海洋吸收了人类排放二氧化碳总量的约 40%，导致海洋酸化现象。海洋酸化使依赖于化学环境稳定性的多种海洋生物乃至整个生态系统面临威胁。作为初级生产力的重要组成部分，海洋光合生物如何响应海洋酸化的问题，倍受科学界关注。

2013 年以来，黄海所叶乃好研究员带领的团队开展了南极冰藻、颗石藻等海洋微藻对酸化条件的响应和调节机制研究，研究结果显示海洋酸化显著影响了微藻的代谢过程，揭示了酸化条件对海洋微藻正负效应的物种（株系）差异性，相关成果分别发表于 Environmental Science&Technology 和 Biogeosciences Discussions。

近期，课题组采用短期酸化应急实验和长期酸化适应性研究相结合的方式，开展了海洋酸化对海带发育生活史的影响研究。研究结果显示，酸化条件下海带孢子萌发率、雌配子体的排卵数及授精率显著降低，雌雄配子体的性别比例改变，且雌雄配子体的个体大小均显著增加。双因子耦合试验显示，海带早期发育的酸化效应受到光照强度的调节。长期酸化条件培养的海带幼孢子大小及其 PSII 光合性能均显著增加，体组织 C/N 比例发生明显变化。

该研究揭示了海洋酸化对大型褐藻不同世代的双重效应，为探索全球气候变化条件下大型褐藻的分布及群落结构变化趋势提供了重要理论依据。倪新

澳大利亚的研究人员开发出一种新技术，将酿酒产生的废渣转化成一种化合物，具有作生物燃料或药物的潜在价值。

墨尔本一所大学的在读博士生 AvinashKarpe 已经找到了一种方法，将酿酒残渣用真菌进行分解，制成乙醇和其他生物燃料。“已经发现，有多种真菌能够将这些废物降解成各种酶，这些酶可将废物转化成可溶性糖，然后转化成其他产品。”一系列的实验证实，先将酿酒残渣进行 30 分钟的加热处理，再将四种真菌——哈茨木霉菌、黑曲霉、产黄青霉菌和桔青霉菌混合放入生物反应器中，可成功地分解残渣。

澳大利亚是全球第六大葡萄酒生产国，每年要压榨 175 万吨葡萄用于酿酒，最终超过一半的葡萄原料成为生物废弃物。由于葡萄残渣缺乏营养价值且难以消化，所以无法作为动物饲料。同时因为不容易降解，它也不适合作为堆肥。随着这一新研究成果的诞生，这一情况有望很快改变。

新科学研究：转基因酵母酿制葡萄酒可避免宿醉

葡萄酒爱好者们得到一个好消息，一款可避免产生宿醉的葡萄酒即将出现在他们眼前。但是，这一突破性进展可能不太受环保人士的欢迎，因为它使用了转基因成分。



美国科学家对广泛应用于葡萄酒和啤酒行业的酿酒酵母进行了改良。他们说，新的转基因酵母不仅“惊人”地改善了食品的营养价值，同时还可终止“早在前一晚”遗留的感觉。

伊里诺伊大学食品科学与人类营养学教授金永秀（Yong-Su Jin）表示，这种酵母可以进行克隆，并提高苹果乳酸菌发酵，这一过程让葡萄酒变得口感光滑；也可防止发酵不当，发酵不当会产生有毒副产品，而这些物质可导致宿醉。让这一突破成为可能的是“基因组手术刀”（genome knife）。通过新发现，科学家们可以甄别优劣，去粗存精。

金教授表示：“发酵食品，如啤酒、葡萄酒和面包，是用多倍体酵母制成，也就是说它们基因组里的基因包含多个副本。到目前为止，在多倍体菌株内进行基因工程是很困难的。因为如果你改变某个基因组副本里的一个基因，未改变的副本会对改变副本进行修正。”

转基因产品在英国是有争议的，大约 15 年前，因某些消费者的反对，超市被迫停止销售此类产品。但金教授说，新方法可以克服这个问题。

日本松下将推出可使食品均匀解冻的新款微波炉

【共同社 3 月 17 日电】日本松下公司 17 日宣布, 将于 6 月 1 日发售蒸汽微波炉新品“三星 Bistro NE-BS1200”。新品采用的设计使微波能渗透整个食品, 可均匀地解冻冷冻食物。

至今为止的机型很难对肉馅等团状冷冻食品的中心部分完全解冻, 但新品增加了解冻内部的功能。松下改进了产生微波的零部件的形状, 实现了食品无死角加热解冻。预计售价在 18.36 万日元左右 (约合人民币 9466 元)。

(完)

食品伙伴网翻译中心

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业化翻译团队，主要从事食品及其相关领域的英汉互译工作。长期以来，我们为卫生部、农业部、质检总局及其下属多家单位，以及多家著名跨国食品企业及检测机构提供翻译服务，老客户续约率达 100%。

• 优势一、团队的多元化

我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+英语人才=食品翻译中心

我司翻译团队由英语专业和相关的食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，以团队的多元化保证译文质量。

• 优势二、翻译的专业化

英语专业人才保证译文的准确性，食品行业人才保证译文的专业性，杜绝断章取义及不明所以的翻译，我司校对及终审译员均有丰富的实验背景，保证译文的专业性，此为 100%续约率的根本保证。

• 优势三、流程的正规化

每份稿件均按照“接稿”→“初译”→“校对”→“定稿”→“交稿”→“客户反馈”程序进行。其中的“初译”→“校对”→“定稿”三个步骤由不同的专业翻译人员进行，并在每个步骤实施严格的质量控制，以保证为客户提供优质高效的服务。

我们随时期待与您的合作，合作之前可试译，亦可商榷单次合作、月合作、季度合作及年合作，希望以最专业的译文维护与您的长期合作关系，请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：0535-6730816

QQ：858875285

E-mail：858875285@qq.com 或 trans@foodmate.net

食品商城店铺：食品翻译中心，<http://mall.foodmate.net/store-10.html>

食品伙伴网信息服务中心

食品伙伴网创建于 2001 年，经过十余年的发展，已经成为国内最大的食品技术网站。依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网开展企业定向信息情报服务，包括食品安全信息监控、标准法规管理咨询、竞争产品数据库、危害物数据库建设和维护以及专业翻译等项目，目前已与卫生、食药监和工商等监管机构以及多家大型食品企业、跨国公司开展合作。

服务一、食品行业信息监控服务

对相关食品监管机构及媒体进行监控，从海量信息中筛选整理出与客户产品相关的法律法规动态、重大突发食品安全事件、舆情信息、最新食品科技动态等指定内容。以日报、周报、月报的形式发送给客户，并指定专一客服提供信息查找与汇总等专业服务。

服务二、专业数据库建设与维护服务

依据客户要求，进行各种食品专业数据库的建设与维护，以协助企业提高工作效率。包括食品安全信息数据库、相关法律法规数据库、食品竞争产品数据库、食品危害物基础信息与限量数据库、食品产品与指标管理数据库、风险评估报告等文档管理数据库，以及企业所需要的各种食品相关数据库等。

服务三、竞争品情报服务

根据客户产品情况，建立数字化产品信息管理、查询系统。实现对产品相关信息的在线查询、相关数据对比、产品外观 360 度查看等功能。为企业提供竞争对手产品数据收集整理，监控竞争品市场动态信息、新品新闻、舆情信息等，提供信息监控报告，维护竞争品数据库。

服务四、标准法规管理咨询服务

根据客户需求，为客户定制开发标准法规管理系统，帮助客户管理产品相关的标准法规信息，同时根据客户需求提供标准法规的管理咨询，如标准比对分析、产品合规性分析等服务。

资源优势：食品伙伴网与国家食药监总局、质检总局和认监委等政府部门，以及行业组织和大专院校建立了广泛和密切的联系，每天与在食品产业链上的上万名注册会员在线互动交流，拥有广泛的信息来源，依托先进和强大的网络查索技术，我们能及时捕捉到食品安全质量领域最新的信息和动态。

专业优势：我们不仅拥有专业的 IT 技术团队，还有由 30 多人组成的，拥有优良专业素质的资讯服务团队，其成员 90% 以上拥有食品专业教育背景，80% 以上拥有食品专业硕士学位，业务技术主管拥有多年的食品生产和检验工作经验，其中一人拥有高级工程师职称。

经验优势：我们从 2001 年开始在线提供食品安全质量资讯服务，从 2009 年开始为国内外著名食品企业提供食品安全质量资讯定制服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验。另外基于良好的行业关系，我们与食品安全监管机构和部门展开多方面的合作，客户满意度超过 98%。

业务垂询：刘涛 电话：0535-2129301 传真：0535-2129828 手机：18053585201

QQ：517807372 邮箱：foodinfo@foodmate.net 网址：<http://vip.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

首页 关于FIC 参展商服务 观众服务 特装搭建服务 同期活动 展位图 相关服务 下载专区 出国展

FIC2015同期高端会议

- 食品界院士论坛
- 国内外食品添加剂法规标准大讲堂
- 多场新产品新技术发布会

参展商登录

观众预登记

参展商查询

出国展

酒店预定

展会介绍



FIC 2015 移师上海新落成的国家会展中心

行业平台新起点 品牌展会再升华

FIC2015将以更卓越的品质更大的阵容亮相国家会展中心（上海）

展会动态

[\[更多\]](#)

- FIC 2015 展商突破1400！
- FIC2015 规模空前 展出面积突破1...
- 关于国际展区特装展位搭建的通知
- 关于国内展区特装展位搭建的通知
- 网上填写会刊截至2015年1月10日

产品展示



FIC2015移师上海新落成的国家会展中心举办 续写品牌展新辉煌

规模空前 展出面积突破10万平方米 中外展商超过1400家

亚洲食品添加剂和配料行业唯一顶级盛事FIC2015展将于2015年4月1日-3日移师上海新落成的国家会展中心（地址：上海市崧泽大道333号）举办！新的展馆给FIC展这一中国食品添加剂和配料行业最高端的国际品牌展一个绝佳的展示和发展空间，给参展商和食品界同仁提供一个更完美的展示和交流的平台。到目前为止，FIC2015的展出面积突破10万平方米，比上届增加2万多平方米！中外参展商已经超过1400家，比上届增加200多家，规模创历届之最！

FIC2015是食品添加剂和配料行业积淀18年最权威的国际专业展，多年来展览会致力于服务于食品行业和食品企业，专注服务食品行业企业可持续发展提升品牌价值，全力推动行业技术进步，使展览会成为食品添加剂和配料行业最具凝聚力的展览会，倍受食品界的青睐。

目前，展览会的各项准备工作正积极有序进行，一个国际食品添加剂和配料行业的饕餮盛宴即将开启！1400多家中外参展商为食品企业的采购搭起零采购巨区的超大平台，**加入FIC展全方位满足食品界企业的采购需求！**

展期行业活动丰富多彩！

展期将举办食品界最高端的论坛—**食品界院士论坛**和最权威讲堂—**国内外食品添加剂法规标准技术大讲堂**，还将举办**40多场新产品新技术发布会**，这些活动必将有力地推动行业技术进步，引领企业的可持续发展！

观众预先登记已经开始！

我们期待食品界的同仁光临FIC 2015！

食品伙伴网组团参展火热进行中，要么现在去抢，要么等待来年：

2015 组团参展会展信息：

5月4-6日	青岛	第12届中国（青岛）国际肉类工业展览会
5月4-6日	青岛	2015中国国际食品加工与包装设备（青岛）展览会
5月22-24日	济南	2015济南第九届全国食品展暨糖酒食品交易会
6月5-8日	烟台	2015第十届东亚国际食品交易博览会
6月11-13日	北京	2015中国国际食品安全与创新技术展览会

会议论坛：

3月19-21日	韩国釜山	2015第八届再生医学和干细胞大会
4月9-10日	扬州	CBIFS 2015 第八届中国国际食品安全技术论坛
4月13-14日	北京	第八届中国北京国际食品安全高峰论坛
4月22-23日	北京	2015年国际食品安全大会
5月13-15日	上海	2015食品饮料创新论坛
6月17-18日	上海	亚太食品科技创新峰会 2015
6月16-18日	北京	第四届中国食品与农产品质量安全检测技术国际论坛暨展览会

2015 年展会预告

3月18-20日	广州	2015第十一届广州国际包装制品展
3月26-28日	成都	第92届全国糖酒商品交易会
3月27-29日	北京	2015北京（肉研会）肉类加工技术及机械科技周
4月1-3日	上海	第十九届中国食品添加剂和配料展览会
4月10-12日	武汉	2015第四届中国（武汉）国际焙烤展览会
4月10-13日	呼和浩特	第11届中国（内蒙古）国际食品博览会
4月11-12日	石家庄	2015第十九届华北春季糖酒副食交易会
4月16-18日	北京	2015第十二届中国国际烘焙展览会
4月16-18日	北京	第8届国际健康饮品及高端饮用水（北京）展览会
4月16-19日	西安	2015丝绸之路西安国际食品博览会
4月17-18日	合肥	第九届中国坚果炒货食品暨原料配料、设备、包装展览会
4月22-24日	哈尔滨	第十三届中国国际奶业展览会暨高层论坛
4月22-24日	济南	2015年第四届（济南）国际烘焙展览会
4月22-24日	上海	2015上海生物基化学品及生物基材料技术与应用展览会
4月23-25日	北京	第十三届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
4月23-25日	上海	2015上海国际啤酒、饮料制造技术及设备展览会
4月24-26日	淮北	2015第四届中国淮北食品工业博览会
4月26-28日	滨州	2015第三届中国厨都酒店用品展览会
4月27-29日	潍坊	2015第10届潍坊国际食品加工机械和包装设备展览会
4月27-29日	上海	2015第2届中国高端牛羊肉展览会
5月7-9日	上海	2015上海国际烘焙展览会
5月6-8日	上海	2015第十五届上海国际包装和食品加工技术展览会
5月8-10日	合肥	2015第10届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
5月8-10日	上海	第十四届中国（上海）国际食用油及橄榄油产业博览会
5月10-12日	广州	Interwine China 2015 中国（广州）国际名酒展
5月12-14日	北京	2015第六届中国（北京）国际有机食品及绿色食品博览会
5月16-18日	漯河	2015第十三届中国（漯河）食品博览会
5月18-22日	福州	2015中国（福州）国际食品展览会
5月21-23日	广州	2015中国（广州）酒店餐饮业供应商博览会
5月22-24日	广州	2015中国广州国际烘焙展览会
5月22-24日	临沂	第二届中国临沂国际食品及添加剂博览会

5月22-24日	长春	2015 长春第五届创业项目投资暨连锁加盟展览会
5月28-30日	上海	2015 中国国际有机食品博览会
5月28-30日	广州	2015 第十九届中国烘焙展览会（广州）
6月2-4日	郑州	2015 第十二届中国（郑州）国际高端食品与饮品博览会
6月4-6日	广州	2015 第15届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会
6月5-7日	郑州	2015 第八届中国郑州烘焙展览会
6月5-8日	烟台	2015 第十届东亚国际食品交易博览会
6月8-10日	北京	中国食品安全成果展暨中国食品（餐饮）安全产业博览会
6月10-12日	上海	2015 AQUATECH CHINA 第八届上海国际水展
6月12-14日	北京	2015 中国（北京）国际食品安全追溯技术展览会
6月16-18日	北京	2015 第二届中国健康服务业博览会暨保健养生食品展览会
6月19-22日	青岛	2015 青岛进口名品展
6月24-26日	上海	第六届中国国际健康与营养保健品展
6月24-26日	上海	EXPO FoodTec2015 上海食品加工技术与装备展
6月24-26日	上海	第十届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会
6月24-26日	上海	2015 第十七届亚洲食品配料、健康天然原料中国展
7月2-4日	北京	2015 中国国际咖啡展
7月3-5日	北京	第四届北京国际进口食品博览会
7月10-12日	北京	2015 北京国际进口食品及休闲食品展览会
8月6-8日	北京	2015 亚洲国际塑料包装工业展览会
8月14-16日	西安	第十届西安科博会科学仪器及实验室装备展
8月26-28日	上海	2015 第十届上海国际渔业博览会
8月28-30日	广州	2015 广州国际餐业供应商及食品博览会
9月4-6日	宁波	2015 中国糖果零食展览会暨第六届中国糖果市场大会
9月10-12日	广州	2015 年第十三届广州国际酒店设备及用品展览会
9月11-14日	长沙	中国（长沙）国际食品展览会（CCFF 2015）
9月17-20日	福州	2015 中国（福州）国际渔业博览会
9月21-23日	上海	2015 上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
10月11-13日	南京	2015 中国(南京)国际烘焙展览会
10月20-22日	上海	2015 中国国际婴童用品展览会
10月23-25日	上海	SFEC 2015 第十届上海绿色有机食品展览会
10月31-11月1日	烟台	2015 年中国烟台北方海产品订货展览会
11月4-6日	青岛	第20届中国国际渔业博览会
11月5-7日	上海	2015 第十届中国（上海）国际肉类工业展览会
11月6-8日	青岛	2015 中国(青岛)冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展览会
11月6-9日	上海	2015 第五届上海咖啡产业博览会
11月20-22日	西安	2015 第二届中国（西安）餐饮食材博览会
11月20-22日	济南	2015 第九届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11月23-25日	上海	第11届中国(国际)调味品及食品配料博览会
11月24-26日	厦门	第九届（秋季）中国厦门烘焙展览会
12月4-6日	成都	2015 中国（成都）国际咖啡产业暨咖啡文化博览会

食品伙伴网电子商务中心

[食品伙伴网电子商务中心](#)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。

2015 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！

以下是食品伙伴网电子商务中心为您推荐的优质企业会员：

[湖北远成赛创科技有限公司——添加剂配料](#)

[济南泰诺机械有限公司——食品机械](#)

[武汉市江岸区雪峰卤料批发——添加剂配料](#)

[郑州瑞普生物工程有限公司——食品添加剂](#)

[诸城市铭威食品机械有限公司——食品机械](#)

[武汉万荣科技发展有限公司——食品添加剂](#)

[诸城市金泰食品机械有限公司——实验室仪器](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[深圳菲特立科技有限公司——食品安全检测](#)

[诸城市鼎诚机械有限公司——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。更多优惠详情请见 <http://biz.foodmate.net/vip.html>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 800046668

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

推荐培训信息

[大学生葡萄酒产业创（就）业培训扶持方案--烟台市](#)

[信息安全管理体系（ISMS）国家注册审核员培训班\(2015-03-25 至 2015-03-29\)](#)

[第 45 期“食品安全管理师”岗位能力和“食品检验工”职业资格考核认证的通知--北京班\(2015-03-26 至 2015-03-29\)](#)

[“食品国家安全标准食品微生物学检验 GB 4789 系列新版标准”专题培训班的通知\(2015-03-27 至 2015-03-29\)](#)

[第 30 期食品微生物检验实际操作学习班（烟台）\(2015-03-28 至 2015-04-01\)](#)

[“GB4789—2014《食品微生物检验》实施指导与修订解读”培训班\(2015-04-10 至 2015-04-12\)](#)

[第 31 期食品微生物检验实际操作学习班（南京）\(2015-04-18 至 2015-04-22\)](#)

[第 32 期食品微生物检验实际操作学习班（广州）\(2015-05-16 至 2015-05-20\)](#)

[第 33 期食品微生物检验实际操作学习班（杭州）\(2015-06-06 至 2015-06-10\)](#)

[BRC 全球食品安全标准（第七版）内部审核员培训通知\(2015-03-26 至 2015-04-24\)](#)

[BRC 全球食品安全标准（第七版）第三方审核员培训计划（2015 年度）\(2015-04-06 至 2015-08-13\)](#)

相关培训机构及培训新闻

[TÜV SÜD（TÜV 南德意志集团）](#)

[质量技术监督行业职业技能鉴定指导中心](#)

[烟台富美特食品科技有限公司](#)

[康达信管理顾问有限公司](#)

[中安信（北京）食品安全技术有限公司](#)

[广东省新方略质量科学研究院](#)

[北京中商会科会议服务中心](#)

2015 年 3 月份培训信息

[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）--青岛班\(2015-03-10 至 2015-03-11\)](#)

[标准卫生操作程序\(2015-03-11 至 2015-03-11\)](#)

[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3 天\)--广州班\(2015-03-11 至 2015-03-13\)](#)

[食品安全的前提方案\(2015-03-12 至 2015-03-12\)](#)

[危害分析与关键控制点（HACCP）标准内审员培训\(2015-03-12 至 2015-03-13\)](#)

[食品安全危害分析识别与评价\(2015-03-18 至 2015-03-19\)](#)

[HACCP 内审员培训课程\(3 天）--青岛班\(2015-03-18 至 2015-03-20\)](#)

[FSSC22000（第三版）食品安全体系认证内审员培训（3 天）--厦门班\(2015-03-18 至 2015-03-20\)](#)

[ISO9000：2015FDIS 版标准培训及转换实施要求\(2015-03-19 至 2015-03-19\)](#)

[感官评定研讨会--上海\(2015-03-19 至 2015-03-19\)](#)

[第七版 BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训（2 天）--青岛班\(2015-03-19 至 2015-03-20\)](#)

[微生物实验室高级技术员培训（2 天）--成都班\(2015-03-19 至 2015-03-20\)](#)

[青岛市举办化学检验人员初级、中级、高级国家职业资格培训考核班\(2015-03-21 至 2015-03-22\)](#)

[化学检验中、高级国家职业资格鉴定培训班--上海\(2015-03-21 至 2015-03-23\)](#)

[产品追溯和召回制度\(1 天\)--广州班\(2015-03-23 至 2015-03-23\)](#)

[供应商审核培训\(2 天）--青岛班\(2015-03-23 至 2015-03-24\)](#)

[良好操作规范\(GMP\)培训--上海班\(2015-03-23 至 2015-03-24\)](#)

[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3天\)--青岛班](#)(2015-03-25 至 2015-03-27)
[化学检验中、高级国家职业资格鉴定培训班--广州](#)(2015-03-25 至 2015-03-27)
[第四期食品检验中、高级国家职业资格鉴定培训班--广州](#)(2015-03-25 至 2015-03-26)
[食品检验中、高级国家职业资格--广州](#)(2015-03-25 至 2015-03-27)
[产品追溯和召回制度\(1天\)--厦门班](#)(2015-03-27 至 2015-03-27)
[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员培训\(2天\)--成都班](#)(2015-03-26 至 2015-03-27)
[发酵生产菌种改良与染菌控制防治技术研讨会](#)(2015-03-28 至 2015-03-29)
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论 \(2天\)--厦门班](#)(2015-03-30 至 2015-03-31)
[食品安全控制概论](#)(2015-03-31 至 2015-03-31)

2015年4月份培训信息

[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训 \(3天\)--广州班](#)(2015-04-06 至 2015-04-08)
[ISO9001:2008 内审员开班--广州 \(定期开班\)](#) (2015-04-07 至 2015-04-08)
[实验室认可 ISO/IEC17025: 2005 内审员-广州](#)(2015-04-07 至 2015-04-08)
[产品保质期认知培训\(1天\)--青岛班](#)(2015-04-08 至 2015-04-08)
[食品安全的前提方案](#)(2015-04-09 至 2015-04-10)
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论\(2天\)--青岛班](#)(2015-04-09 至 2015-04-10)
[BRC-IOP\(第四版\)全球标准包装及包装材料内审员\(2天\)--厦门班](#)(2015-04-09 至 2015-04-10)
[国家职业资格初级评茶员、茶艺师\(双证\)认证培训班](#)(2015-04-09 至 2015-04-10)
[烟台市食品检验人员初级、中级、高级国家职业资格培训班](#)(2015-04-09 至 2015-04-11)
[ISO14001:2014FDIS 版标准培训及转换要求](#)(2015-04-13 至 2015-04-13)
[SQF 优质安全的食品标准培训课程\(2天\)--青岛班](#)(2015-04-14 至 2015-04-15)
[国内外食品添加剂使用卫生标准培训\(2天\)--青岛班](#)(2015-04-14 至 2015-04-15)
[化妆品质量检验技术专题培训--广州](#)(2015-04-15 至 2015-04-17)
[第七版 BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2天\)--青岛班](#)(2015-04-16 至 2015-04-17)
[高效虫害管理八大要素--广州](#)(2015-04-17 至 2015-04-17)
[虫害防控基础培训\(1天\)--厦门班](#)(2015-04-17 至 2015-04-17)
[关于化学检验员技师、高级技师国家职业资格鉴定通知 \(全国范围开班\)](#) (2015-04-18 至 2015-04-19)
[食品检验员技师、高级技师国家职业资格鉴定--广州](#)(2015-04-18 至 2015-04-19)
[国内外食品接触材料卫生标准培训 \(2天\)--广州](#)(2015-04-20 至 2015-04-21)
[污水处理工职业资格培训 \(全国每月开班\)-有意者可在线报名](#)(2015-04-20 至 2015-04-22)
[化妆品配制工\(配方师\)国家职业资格--广州](#)(2015-04-20 至 2015-04-22)
[饲料检化验员职业技能鉴定培训--广州](#)(2015-04-20 至 2015-04-22)
[食品营养标签的法律法规及应用 \(2天\)--青岛班](#)(2015-04-21 至 2015-04-22)
[化学检验中、高级国家职业资格鉴定培训班--广州](#)(2015-04-22 至 2015-04-24)
[食品检验中、高级国家职业资格--广州](#)(2015-04-22 至 2015-04-24)
[良好农业规范内审员培训 \(2天\)--青岛班](#)(2015-04-23 至 2015-04-24)
[微生物实验室检测技术培训 \(2天\)--厦门班](#)(2015-04-23 至 2015-04-24)
[IFS 内审员培训 \(2天\)--青岛班](#)(2015-04-23 至 2015-04-24)
[方法验证培训 \(1天\)--广州班](#)(2015-04-24 至 2015-04-24)
[“食品安全”职业培训 \(初、中级食品安全师\)--北京](#)(2015-04-24 至 2015-04-26)
[化学检验中、高级国家职业资格鉴定培训班--成都](#)(2015-04-25 至 2015-04-27)
[化学检验中、高级国家职业资格鉴定培训班--杭州](#)(2015-04-25 至 2015-04-27)
[食品检验中、高级国家职业资格--成都](#)(2015-04-25 至 2015-04-27)
[食品检验中、高级国家职业资格--杭州](#)(2015-04-25 至 2015-04-27)
[食品生产企业食品防护计划以及应用](#)(2015-04-27 至 2015-04-27)
[农产食品企业现场管理 5S 培训\(1天\)--青岛班](#)(2015-04-27 至 2015-04-27)

[化学检验中、高级国家职业资格鉴定培训班--郑州\(2015-04-28 至 2015-04-30\)](#)

[食品检验中、高级国家职业资格--郑州\(2015-04-28 至 2015-04-30\)](#)

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训--\(ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系\) \(3天\)--青岛班\(2015-04-28 至 2015-04-30\)](#)

2015年5月份培训信息

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2天\) --青岛班\(2015-05-05 至 2015-05-06\)](#)

[从技术走向管理 \(2天\) --青岛班 \(2015-05-07 至 2015-05-08\)](#)

[供应商审核培训\(2天\) --广州班\(2015-05-11 至 2015-05-12\)](#)

[SPC 在农产食品行业中的运用--青岛班\(2015-05-12 至 2015-05-13\)](#)

[BRC-FOOD 食品安全全球标准内审员\(2天\)--厦门班\(2015-05-14 至 2015-05-15\)](#)

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员培训\(2天\)--青岛班\(2015-05-14 至 2015-05-15\)](#)

[实验室仪器设备管理 \(1天\) --厦门班\(2015-05-18 至 2015-05-18\)](#)

[CSR 企业社会责任知识与实务培训 \(2天\) --青岛班\(2015-05-18 至 2015-05-19\)](#)

[BRC-IOP\(第四版\)全球标准包装及包装材料内审员\(2天\)--广州班\(2015-05-18 至 2015-05-19\)](#)

[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3天\) --青岛班\(2015-05-20 至 2015-05-22\)](#)

[产品保质期认知培训 \(1天\) -广州班\(2015-05-22 至 2015-05-22\)](#)

[供应商审核培训\(2天\) --青岛班 \(2015-05-25 至 2015-05-26\)](#)

[食品标签及营养标签的相关法律法规 \(2天\) --厦门班\(2015-05-25 至 2015-05-26\)](#)

[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2天\) --广州班\(2015-05-26 至 2015-05-27\)](#)

[农产食品行业的投诉与投诉管理--青岛班\(2015-05-27 至 2015-05-27\)](#)

[食品标签及营养标签的相关法律、法规--广州班\(2015-05-28 至 2015-05-29\)](#)

[第七版 BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2天\)--青岛班\(2015-05-28 至 2015-05-29\)](#)

2015年6月份培训信息

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训\(3天\)--广州班\(2015-06-03 至 2015-06-05\)](#)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--广州\(2015-06-03 至 2015-06-06\)](#)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--哈尔滨\(2015-06-03 至 2015-06-06\)](#)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--郑州\(2015-06-03 至 2015-06-07\)](#)

[“食品安全”职业培训\(初、中级食品安全师\) --北京\(2015-06-04 至 2015-06-06\)](#)

[我国的食品安全相关法律法规\(2015-06-08 至 2015-06-08\)](#)

[农产食品企业异物控制方法培训\(1天\)--青岛班\(2015-06-09 至 2015-06-09\)](#)

[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训 \(3天\) --厦门班\(2015-06-08 至 2015-06-10\)](#)

[TQM 全面品质管理\(1天\)--青岛班\(2015-06-10 至 2015-06-10\)](#)

[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2天\) --青岛班\(2015-06-11 至 2015-06-12\)](#)

[食品工厂中的投诉管理\(1天\)--厦门班\(2015-06-15 至 2015-06-15\)](#)

[食品防护计划培训\(2天\)--青岛班\(2015-06-16 至 2015-06-17\)](#)

[GMP+标准及内审员培训\(2天\) --青岛班\(2015-06-16 至 2015-06-17\)](#)

[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2天\) --青岛班\(2015-06-18 至 2015-06-19\)](#)

[感官评定培训\(2天\)--广州班\(2015-06-18 至 2015-06-19\)](#)

[全球良好农业操作规范标准及内部检查员培训 \(2天\) --广州班\(2015-06-18 至 2015-06-19\)](#)

[HACCP 内审员培训课程\(3天\) --青岛班\(2015-06-24 至 2015-06-26\)](#)

[供应商管理培训 \(2天\) --广州班\(2015-06-25 至 2015-06-26\)](#)

[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2天\) --广州班\(2015-06-25 至 2015-06-26\)](#)

[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2天\) --厦门班\(2015-06-25 至 2015-06-26\)](#)

[SPC 在食品行业中的运用--青岛班\(2015-06-29 至 2015-06-30\)](#)

[第七版 BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2天\)--青岛班\(2015-06-29 至 2015-06-30\)](#)

2015年7月份培训信息

[食品过敏原培训\(1天\)--广州班\(2015-07-07 至 2015-07-07\)](#)
[全球良好农业操作规范标准及内部检查员培训\(2天\)--厦门班\(2015-07-13 至 2015-07-14\)](#)
[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训 \(3天\) --广州班\(2015-07-15 至 2015-07-17\)](#)
[产品保质期认知培训 \(1天\) --厦门班\(2015-07-17 至 2015-07-17\)](#)
[国内外食品接触材料卫生标准培训 \(2天\)--厦门班\(2015-07-27 至 2015-07-28\)](#)

2015年8月份培训信息

[供应商管理培训 \(2天\) --厦门班\(2015-08-10 至 2015-08-11\)](#)
[微生物实验室高级技术员培训 \(2天\) --广州班\(2015-08-13 至 2015-08-14\)](#)
[HACCP 食品安全管理体系内审员培训 \(3天\) --厦门班\(2015-08-17 至 2015-08-19\)](#)
[产品或商品抽样检验培训--厦门班\(2015-08-24 至 2015-08-24\)](#)
[FSSC22000 食品安全管理体系内审员--广州班\(2015-08-26 至 2015-08-28\)](#)

2015年9月份培训信息

[欧盟食品法律法规培训 \(1天\) --厦门班\(2015-09-07 至 2015-09-07\)](#)
[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3天\)--广州班\(2015-09-16 至 2015-09-18\)](#)
[BRC-IOP\(第四版\)全球标准包装及包装材料内审员\(2天\)--厦门班\(2015-09-17 至 2015-09-18\)](#)
[产品追溯和召回制度\(1天\)--广州班\(2015-09-18 至 2015-09-18\)](#)
[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2天\) --广州班\(2015-09-21 至 2015-09-22\)](#)
[高效虫害管理八大要素--广州\(2015-09-25 至 2015-09-25\)](#)
[高效虫害管理八大要素\(1天\)--厦门班\(2015-09-25 至 2015-09-25\)](#)

2015年10月份培训信息

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训\(3天\)--广州班\(2015-10-12 至 2015-10-14\)](#)
[微生物实验室检测技术培训 \(2天\) --厦门班\(2015-10-15 至 2015-10-16\)](#)
[产品保质期认知培训 \(1天\) -广州班\(2015-10-20 至 2015-10-20\)](#)
[方法验证培训 \(1天\) --广州班\(2015-10-23 至 2015-10-23\)](#)
[食品过敏原培训\(1天\)--厦门班\(2015-10-23 至 2015-10-23\)](#)
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训 \(3天\)--厦门班\(2015-10-26 至 2015-10-28\)](#)
[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训 \(3天\) --广州班\(2015-10-28 至 2015-10-30\)](#)
[国内外食品接触材料卫生标准培训 \(2天\) --广州\(2015-10-29 至 2015-10-30\)](#)

2015年11月份培训信息

[BRC-IOP\(第四版\)全球标准包装及包装材料内审员\(2天\)--广州班\(2015-11-19 至 2015-11-20\)](#)
[食品标签及营养标签的相关法律、法规--广州班\(2015-11-19 至 2015-11-20\)](#)
[精益生产培训 \(1天\) --厦门班\(2015-11-19 至 2015-11-20\)](#)
[食品标签及营养标签的相关法律法规 \(2天\) --厦门班\(2015-11-19 至 2015-11-20\)](#)
[FSSC22000 \(第三版\) 食品安全体系认证内审员培训 \(3天\) --厦门班\(2015-11-25 至 2015-11-27\)](#)
[微生物实验室高级技术员培训 \(2天\) --广州班\(2015-11-26 至 2015-11-27\)](#)

2015年12月份培训信息

[供应商审核培训\(2天\) --广州班\(2015-12-07 至 2015-12-08\)](#)
[产品保质期认知培训 \(1天\) --厦门班\(2015-12-11 至 2015-12-11\)](#)
[感官评定培训\(2天\)--广州班\(2015-12-17 至 2015-12-18\)](#)
[BRC-FOOD 食品安全全球标准内审员\(2天\)--厦门班\(2015-12-17 至 2015-12-18\)](#)
[供应商管理培训 \(2天\) --广州班\(2015-12-23 至 2015-12-24\)](#)
[虫害防控基础培训\(1天\)--厦门班\(2015-12-28 至 2015-12-28\)](#)

食品商城

[食品商城](#)是以食品伙伴网为依托的食品产业链内部商城，是由食品伙伴网主导开发的食品行业生产物资在线采购平台，在线提供各种实验室仪器设备及耗材、车间工器具、防护用品、食品生产设备、食品检测产品、食品原辅料、食品行业图书以及其他食品行业服务等，覆盖整个食品原料、生产、加工、检测等的食品产业链内部。

[食品商城](#)项目正式启动于 2013 年 11 月底，致力于为食品行业商家和买家搭建诚信友好的合作平台，打造一个食品行业各种物资的专业在线采购平台。我们坚信在线采购是未来的发展趋势，真诚欢迎广大朋友来食品商城采购或销售产品，一起见证[食品商城](#)的发展壮大。

在此，欢迎广大食品行业的商家入驻[食品商城](#)，目前商城热门招商项目包括实验室用品、车间工器具、食品原辅料等适合在线上销售食品行业内产品，例如实验室用品（培养基、Ph 计、温度计、快速检测试剂盒等）、防护用品（手套、口罩、袖套、工作服等）、车间工器具（捕鼠器、灭蝇灯、地刷等）、食品原辅料（香精香料、各种辅料等）、食品服务（法规咨询、行业培训、技术服务等）。

[食品商城](#)：<http://mall.foodmate.net>

联系电话：0535-2129198

在线沟通 QQ：859605577

邮箱：mall@foodmate.net

食品伙伴网国际站 Global FoodMate 简介

食品伙伴网国际站是专业的英文版食品门户网站，是专门为全球的食品及相关企业量身定做的 B2B 大型电子商务平台。

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。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，每个免费用户都可以发布 50 条产品信息。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采购信息，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、食品标准资料等栏目，都是独一无二的最佳行业信息平台，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个板块的内容。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！

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ： 859605577

Email：admin@foodmate.com

联系电话：0535-2129198

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[GB 2760-2014 《食品添加剂使用标准》英文版翻译正式上上架，快来看~](#)

[食品论坛 2015 明星网友访谈第二期：仲华](#)

[征集大讲堂主讲人暨悬赏征集整理食品大讲堂电子书 四](#)

[上海大聚会活动安排。](#)

[征集优秀国外专业书籍](#)

本周求助帖：

[如何使产品的淀粉不凝胶](#)

[有奖求助：想做个超麻，爆麻的口味的，类似于哈哈镜的麻](#)

[关于糕点企业 QS 申请的问题](#)

[不加防腐剂的香菇酱用杀菌釜杀菌后能保存一年不变质吗？](#)

[菜鸟入研发，各种求教求带呀](#)

[求教，想要以水果为原料做果酱，应该申请哪个单元。](#)

[MCT 和葡萄糖哪个消化吸收进入血液快？入血后哪个先被组织细胞利用？](#)

[玛咖申报保健食品问题](#)

[农产品网络销售，需要什么证件资质吗？](#)

[汤料产品里鲜美味缺什调料](#)

[关于煮粥不稠的问题](#)

[微检室的设备设施标准是怎样的？](#)

[检测报告中 03 版大肠检测结果为 20 是否正确？是怎么测出的的？](#)

[建立一个食品厂首先需要办理哪些证件](#)

[三片罐底上的喷码代码打错了，如何修改？](#)

[肉中的墨蓝色是怎么形成的？](#)

[牛肉干克数变了、外包装、配料表也换了，请问 QS 需要重新申请吗？](#)

[关于黄原胶 CMC 果胶在果汁饮料中口感的区别](#)

[食品级氢氧化钠的使用有什么限制](#)

[冰淇淋状蛋筒生产工艺与设备](#)

[关于贴牌生产](#)

[小老弟最近刚接触调理品，发现腿排油炸后缩水比较厉害？](#)

[关于 GB14880](#)

[食品类高压灭菌机器那种的好？](#)

[玻璃瓶装中性饮料二次灭菌后皇冠盖盖得不是很紧怎么办？](#)

[我做自制辣椒酱，未什么偶然会出现开盖后，发酵呢？](#)

本周讨论帖：

[当监管人员遇到食品问题，是否该投诉举报？](#)

[选择比努力更重要](#)

[乳酸链球菌素能在辣酱产品中解决产品胀气吗？！](#)

[保健品的产品备案，是干什么滴啊？](#)

[说一说我与我的熟食店](#)

[公务员又冲击我们了、、、](#)

[金锣德州工厂被曝流入病猪 涉事负责人被抓](#)

[站在人生路口，不知道我想要的到底是什么](#)

[你司的认证申请人数与实际人数一致吗？](#)

[讨论下不安全食品的范围](#)

[关于食品安全标准--专家联名书《食品安全法》修改建议书](#)

[食品标签是否属于食品安全的范畴](#)

[工厂里的下水道里的虫子怎么办？](#)

[糕点食品生产企业需要环评吗？](#)

[食品标签挑错](#)

[一家企业工作了8年，还有多少竞争力？](#)

[QB/T 1982-1994 山葡萄酒，有没有作废？](#)

[拿什么继续热爱我们的专业？](#)

[质监局的监管是干吗的？](#)

[关于食品召回，有几个想不明白的地方](#)

[针对“六个核桃”的一些疑问！](#)

[食品质量与安全专业的前辈们！！](#)

[关于生产保质期的疑问！](#)

[《食品召回管理办法》中的补救是指什么？](#)

[撕开这一年食品安全的那些黑幕](#)



食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ： 228778772 1833189830

食品网刊广告合作

2004年，食品伙伴网创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了500多期，订阅人数超过50000，多为食品行业内的科研人员、生产以及质量质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等。

食品网刊现面向食品行业公司诚招合作伙伴。

合作方式：

1.食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，介绍您的产品，宣传您的企业。

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。

食品伙伴网旗下网站包括：食品伙伴网国际站、食品人才、食品论坛。

有合作意向请联系：

E-MAIL: expo@foodmate.net

TEL:0535-2129305

FAX:0535-2129828

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网始建于 2001 年，创建十余年来，食品伙伴网始终秉承“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”的建设宗旨，服务于食品技术人员，服务于中国食品行业，得到广大食品技术人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品技术领域的领航网站。

专业性是网站存在和发展的基础，食品伙伴网以建设中国最专业的食品技术网站为建设目标，为食品技术人员提供服务，为中国的食品安全提供动力。

2004 年，创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周发布，目前已经发布了 500 多期，有 50000 多人订阅。

为了促进食品行业技术人员之间的交流，食品伙伴网从 2003 年开始将网络社区作为发展的重点，创建了国内最大的食品交流社区—食品论坛。

食品论坛目前注册会员已超过 82 万，讨论帖子超过 700 万。论坛拥有国内最强的斑竹队伍，目前在任的八十多位斑竹，全部是从事食品技术工作的朋友，有从事食品安全教育的大学老师，有从事食品安全监管的检验检疫系统、质量监督系统、卫生监督系统的工作人员，有大型食品企业的技术经理、品质量管理人员，有食品安全专业在读硕士、博士，有从事质量评审、质量咨询的资深评审员，有多年从事健康营养工作的营养师。

食品论坛定期举办食品技术讲座，邀请食品行业的专家学者主持，交流探讨食品生产技术、质量管理、检验检测技术等专业问题(<http://bbs.foodmate.net/forum-16-1.html>)。在这个虚拟的社区中，大家为了一个共同的目标走到了一起，每个人的都是老师，每个人都是学生，每个人都有付出，每个人都有收获。

依托自身资源及技术优势，食品伙伴网为食品相关企业提供广告宣传、信息情报、专业数据库建设、技术咨询、专业翻译、技术培训、电子商务、会展合作和人才交流等服务。合作及服务的客户包括政府机构及众多大型跨国食品集团。

随着食品安全越来越引起社会的重视，食品伙伴网将全力以赴，与社会各界精诚合作，共建食品行业最好的交流平台，推动食品行业的健康发展，提高我国的食品安全水平。

详情登录 食品伙伴网 www.foodmate.net

服务电话：0535-6730582， 传真：0535-2129828

E-mail: foodmate@foodmate.net

地址：山东省烟台市芝罘区峰山路 1 号 烟台服务外包基地 3 楼 306 室



扫一扫

快速关注食品伙伴网服务号