

食品网刊

食品网刊 与您分享

第5期
总第544期
2015-2-3

台中知名豆干防腐剂过量 遭回收下架

卫计委：2015年基本建成食品安全国家标准体系

国家质检总局发布2014年12月进境不合格食品、化妆品信息

常温乳酸菌饮品被指等同于糖水 常温下难有健胃功能

农业部回应“国产米不安全”：事实和逻辑上都不成立

我国进出境乳品出新规 部分乳制品需提前办理审批手续

商家炒作“非转基因”等概念 误导消费者存不正当竞争

美国麦当劳薯条被指含硅胶石化物 其他地区门店喊冤

2015年1月输日食品违反日本食品卫生法情况（1月30日更新）

日本研究小组发现：

一种物质可有助于培育耐热农作物

食品网刊



中国食品

台中知名豆干防腐剂过量 遭回收下架
厦门一商贩用洗洁精煮玉米 为了口感更黏
卫计委：2015 年基本建成食品安全国家标准体系
长沙查获一剁辣椒生产黑窝点 查封 45 吨半成品
常温乳酸菌饮品被指等同于糖水 常温下难有健胃功能

昆明母子吃炸螃蟹中毒妈妈身亡 无证小吃店赔 45 万
网曝意卡菲出售“早产”面包 26 日买到 27 日生产的
农业部回应“国产米不安全”：事实和逻辑上都不成立
我国进出境乳品出新规 部分乳制品需提前办理审批手续
商家炒作“非转基因”等概念 误导消费者存不正当竞争

国内预警

国家质检总局发布 2014 年 12 月进境不合格食品、化妆品信息
国家卫生计生委关于批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015 年第 1 号）

关于指导做好涉转基因广告管理工作的通知（农科（执法）函（2015）第 18 号）
食药监总局关于进一步加强白酒小作坊和散装白酒生产经营监督管理的通知（食药监电（2015）1 号）

国际食品

欧盟转基因决议引起新一轮冲突
日本水产公司将回收上万个问题鱼罐头
可口可乐公司旗下健怡可乐被指存致癌风险

冰岛男子珍藏 6 年汉堡和薯条 完好如初
日本食品混入异物案逾 1.6 万起 多混入蟑螂苍蝇
美国麦当劳薯条被指含硅胶石化物 其他地区门店喊冤

国际预警

美国 FDA 更新食品企业注册数据库
美国政府部门公布今年法规制订计划
日本发布《进口加工食品自我管理准则指导》

2014 年 12 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（12 月汇总）
2015 年 1 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息
2015 年 1 月输日食品违反日本食品卫生法情况（1 月 30 日更新）

食品科技

印遇龙团队发现味精可致增肥
新研究发现节食可能会让你变傻

科研人员称咖啡含特殊蛋白质 镇痛效果类似吗啡
日本研究小组发现：一种物质可有助于培育耐热农作物



据台湾《中时电子报》报道，年节前夕，台中市卫生局为了保障民众吃得安心，针对各类年节应景食品陆续进行抽验，其中知名的一心豆干 5 款豆干都被检出防腐剂过量，已经依照食品卫生管理法回收下架，并将处 3 万到 300 百万（新台币，下同）罚款。

台中市卫生局指出，年节前夕分别于各传统市场、量贩店、超市等地抽验花生糖、花生粒、玉米、年糕、发糕、调味豆干、腊肉、香肠等 93 件食品，分别检验黄曲毒素、农药、防腐剂、杀菌剂、保色剂等项目，结果 1 件花生检出黄曲毒素超标、1 件玉米检出农药残留、1 件发糕违法使用不得添加的防腐剂、5 件豆干检出防腐剂超出法规标准。

其中 5 件豆干产品都是出自台中知名的一心豆干：分别为一心豆干丝、黑胡椒豆干丝、沙茶豆腐干、辣味香干丝、辣味豆干丝等 5 件产品。

不合格的花生来源是彰化县业者，被验出总黄曲毒素 75.51ppb（法规限量标准：15 ppb），除立即通知贩卖业者下架外，并已移请彰化县卫生局办理；1 件玉米农药检出芬布赐（Fenbutatin-oxide）0.09 ppm（依规不得检出），玉米来源是云林县业者，已移交云林县。（高旭）

厦门一商贩用洗洁精煮玉米 为了口感更黏

走在路上总会看到推车卖玉米的小商贩，玉米香气扑面而来令人垂涎，但针对这百里飘香的街头玉米，有市民表示这都是“香精”的作用，“玉米香精可以使玉米香气浓郁，且放一整天都不会变馊，玉米收获外的季节更是使用去年存留的冷冻玉米，”也有知情人士透露，极个别摊贩使玉米口感更好更黏，还会添加一些洗洁精。

走访 玉米香精很容易买到 卖不完的香精玉米“不会馊”

昨日，记者走访江头市场的多家食材店，并以“玉米摊贩”的身份成功购买了一瓶玉米香精。细看，这瓶 500g 装的玉米香精产自南京，配料是纯净水、食用酒精、丙二醇、食用香料。使用范围是甜品、冷制品、糖果。

“等一锅玉米煮到 5 分熟加入瓶盖的 1/3 倒入水中，玉米香精还有一定催熟和延长保质期的作用。”小店老板说，外面街上卖玉米的都会来买。当记者问到价钱时，老板爽快地回答，“60 元给你吧！”记者从老板口中得知，市面上出售的玉米香精种类繁多，价格 30—70 元不等。

记者随即在网上搜索发现，各大网站都有售卖玉米香精。当记者以“消费者”名义，与杏林内茂站附近的玉米摊点老板交谈时，他也坦言，一次做好的玉米一天卖不完。据知情者透露，大街上的煮玉米卖不完第二天还能接着卖，“反正也看不出来，有香精不会馊。”

实证 香精玉米香味逼人 颜色变得更透亮嫩黄

记者带着从市场上买来的“玉米香精”，与 3 根生玉米，在家中厨房分三锅做了实验。其中一锅为清水，第二锅按产品要求的比例加入香精，第三锅则放入了些许洗洁精。

香精刚刚打开，记者便闻到了一股浓郁的玉米香味，且香精颜色呈淡黄色。将香精倒入清水中，清水立即变了色。待玉米煮了 30 分钟后，记者发现，三种玉米呈现出了不同的状态——未加香精煮出的玉米颜色较淡，且颗粒饱满平整，口感较软，靠近脸部只能闻到淡淡的玉米味。而使用香精煮过的玉米不仅香味逼人，颜色还更为透亮嫩黄。“洗洁精玉米”虽不比“香精玉米”来得香甜，但色泽更加均匀黄可人，摸起来感觉手指黏糊糊的。

不过，将玉米从水中捞出来十分钟左右，“洗洁精玉米”的颗粒便已经开始发皱。其余两种玉米没有太大变化。

专家说法 用量不当危及健康

“玉米香精”是否危及人体健康？专家表示，“玉米香精”本身并不是人体必需的营养成分之一，仅仅是摊贩为了吸引客流，保证食品鲜度而使用的添加剂，少量食用不会影响人体健康。

但是，使用起来必须严格遵守规定。从用量上说，一旦超标就可能对身体造成伤害。专家说，合理添加食品添加剂是以对人体不构成伤害为前提，任何食品添加剂如果使用过量，都会对人体消化系统等带来危害，长期过量食用添加剂，则会对肝、肾、胃肠功能等造成慢性毒性损害。

文章来源：厦门日报

中国经济网北京 1 月 28 日讯（记者 韩肖）国家卫生计生委消息，1 月 26 日，2015 年全国卫生计生系统食品安全工作会议在京召开。出席会议的国家卫生计生委副主任金小桃指出，2014 年卫计委共完成 228 项食品安全国家标准整合和 68 项新标准制定公布。他要求，2015 年要完成标准整合工作任务，基本建成我国食品安全国家标准体系。进一步规范食源性疾病管理，做好食源性疾病的报告、处置和部门通报工作。

金小桃指出，2014 年全国卫生计生系统认真履职，围绕“完善体系、夯实基础、提升能力”，进一步加强食品安全风险监测、风险评估，努力构建食品安全标准体系，完成 228 项食品安全国家标准整合和 68 项新标准制定公布。全国食品安全风险监测点增加到 2489 个，覆盖 80% 县级行政区域，监测食品 23 万份，及时评估、会商风险隐患，提出防控建议。食源性疾病监测哨点医院增加至 2000 家，监测食源性疾病覆盖 16 万人次。组织优先风险评估和应急评估，启动 14 省食物消费量调查，积极开展风险交流，加强科普宣传，回应社会关切。

金小桃强调，卫生计生部门承担的食品安全标准制定、风险监测、风险评估、食源性疾病管理等职责与群众的健康和切身利益紧密相关，法规性、科学性、专业性强，是全面推进**食品安全法**治化建设的重要环节。要进一步增强紧迫感和责任感，坚持依法履职，明确职责定位，强化组织保障，加强体系和人才队伍建设，全面提升执行力，认真落实 2015 年全国卫生计生系统食品安全重点工作。

金小桃要求，2015 年要完成标准整合工作任务，基本建成我国食品安全国家标准体系。要进一步加大标准宣传贯彻力度，加强标准服务工作。要认真执行 2015 年国家和地方风险监测计划，提高监测的敏感性和主动性，完善风险监测结果通报会商机制。进一步规范食源性疾病管理，做好食源性疾病的报告、处置和部门通报工作。要全面启动中国居民食物消费量调查和总膳食研究，加强食品安全风险评估，夯实风险评估科学基础。要进一步做好食品安全科普宣传工作，针对群众关切和热点问题，创新方式方法，更好地服务百姓健康和饮食安全。

会上，广东、江苏、湖北、山东等 4 个省作了交流发言，各省、自治区、直辖市、新疆生产建设兵团及计划单列市卫生计生委（卫生局）分管食品安全工作负责人，卫生计生综合监督机构、疾病预防控制机构负责人参加了会议。

长沙查获一剁辣椒生产黑窝点 查封 45 吨半成品

红网长沙 1 月 27 日讯（时刻新闻记者 肖懿 通讯员 贺佳玉 梁增辉）剁辣椒是湖南人喜欢的下饭菜，但如果你买了“湘彩虹正宗坛子剁辣椒”就要小心了。27 日下午，湖南省食品药品监督管理局在长沙市开福区捞刀河镇竹坡村查封了一家无证生产剁辣椒的黑窝点，它就生产销售这种剁辣椒。

在捞刀河镇竹坡村现场，该生产窝点设施简陋，脏乱不堪，地上堆满了用塑料袋包装的辣椒原料和一些加工制作好的成品，包装上写有“湘彩虹正宗坛子剁辣椒”、“宾馆酒店专用、云南特产、小米椒”等多种剁辣椒品牌，成品外包装上标识的生产厂家为鸿发食品厂，分别标注 2 个假冒 QS 证号。

据省食药监局稽查局副局长罗元旭介绍，1 月 16 日，省食品药品监督管理局执法人员在依法处理国家抽检不合格食品时，现场监督检查发现了这家无证生产剁辣椒的黑窝点。2014 年 3 月以来，犯罪嫌疑人卢某（有违法生产剁辣椒前科）与鸿发食品厂法人李某在未取得剁辣椒生产许可证的情况下，擅自生产加工剁辣椒，这些假劣食品全部由长沙市高桥大市场商贸城 12 栋 247 号门面（湘彩虹批发部）销售。

这种假劣食品是在生产原料来历不明、生产条件极差，未经出厂检验的情况下就进入市场销售，其危害性较大，一旦被人食用，就可能引发传染病或食物中毒。

目前该窝点 45 吨辣椒半成品等原材料，约 500 余件已加工的成品剁辣椒和大量包装材料及生产工具均被查封。

省食品药品监督管理局副书记、副局长刘湘凌介绍，该窝点无证生产加工剁辣椒的行为性质十分恶劣，违反了《中华人民共和国食品安全法》第二十九条的规定，执法人员当场将生产设备、包装材料及成品、原料等予以了查封，涉嫌犯罪的将依法移送公安机关处理。

省食品药品监督管理局呼吁各食品药品生产经营企业及使用单位，务必严格自律，以诚信为本，守法经营，切实担负起食品药品质量安全“第一责任人”的责任；同时还呼吁社会各界、广大群众增强自我维权意识，发现违法线索及时向食品药品监管部门举报，踊跃拨打投诉举报电话“12331”。

文章来源：红网

常温乳酸菌饮品被指等同于糖水 常温下难有健胃功能

随着娃哈哈、洽洽等食品企业的密集加入，常温乳酸菌产品正在成为市场热销饮品品类，殊不知，这些价格与低温乳酸菌饮料相当的产品却有挂羊头卖狗肉之嫌。专家介绍，常温乳酸菌饮料不仅不涉及接菌种的工艺，还为了延长保质期，杀掉了菌种，其增强肠胃蠕动的特殊功能只是忽悠消费者的噱头，无菌当做有菌卖的常温乳酸菌饮料本质上就等于糖水。

功效：没有菌的乳酸菌饮料

“过去每年年前，做活动的都是一些大品牌的高端常温奶，今年有点不一样，常温乳酸菌产品活动力度很大，又能补充蛋白质，还能减肥，挺划算的。”在北京北三环国展某大型超市的常温乳品区，一位导购卖力地推销所属品牌的乳酸菌饮品。

北京商报记者看到，与过去大部分常温奶制品区被不同口味和配方牛奶占据不同，今年的这一区域除了有娃哈哈推出的乳酸菌饮品以外，还有很多并不是很知名的产品，包括味动力、小样、津威等十余个品牌。相隔不远是超市的奶制品冷藏柜，已经布局中国多年的外资品牌养乐多、味全和近两三年才启动乳酸菌产品研发的蒙牛、伊利等均有产品在此销售。

这些常温乳酸菌饮品的规格以及外包装与在冷藏区的养乐多十分相似。对比发现，在常温区的产品保质期显示的是6个月，冷藏柜中的乳酸菌产品多半是30天，且要求处于2-10℃。

既然都是乳酸菌产品，为何会有低温常温的分别？

据乳业专家王丁棉介绍，尽管很多产品都标注为乳酸菌饮料，但保质期在30天且要求储存在低温环境下的属于活性乳酸菌饮品，也就是通常所说的低温乳酸菌饮料，这样的产品在制作过程中涉及复杂的接菌种工艺，不仅成本高，且一般要求每毫升活性乳中活性乳酸菌的数量不应少于100万个。消费者只有饮用这种乳酸菌产品，乳酸菌才能在人体的大肠内迅速繁殖，同时产酸，从而有效抑制腐败菌和致病菌的繁殖和成活，起到保护肠胃的作用。而常温乳酸菌饮品在乳酸菌发酵后经加热杀菌，不再含有活菌，不仅工艺简单，更可延长保质期。增强肠动力、促进消化吸收的正是这些活性菌，换句话说，经过杀菌的常温乳酸菌产品是不具备乳酸菌群的。

“乳酸菌饮品本身蛋白质等营养价值就很低，兜售的不过是‘保健肠胃’的概念，如果没有活菌，说白了就是酸酸甜甜的糖水。”王丁棉直言。

售价：成本低 1/4 售价却一样

根据AC尼尔森零售监测发现，过去八年，乳酸菌饮料复合增长率高达37.1%，较2006年增长了9倍，相比之下，常温液态奶的增速不仅放缓，且平均毛利率仅为2%-5%左右，而乳酸菌饮料的平均毛利率在30%左右。增长迅猛、毛利率高也是企业纷纷涉足该领域的重要原因。

更多内容详见：[常温乳酸菌饮品被指等同于糖水 常温下难有健胃功能](#)

昆明母子吃炸螃蟹中毒妈妈身亡 无证小吃店赔 45 万

昆明市富民县的彭女士带着儿子在县城小吃店买了一份油炸螃蟹带回家吃后，都出现了呕吐。第二天彭女士中毒身亡，儿子小杰（化名）抢救及时，保住了性命。事后，死者家属将小吃店老板和螃蟹供货商一并告上法庭，索赔 51 万元损失。近日，昆明市中级人民法院作出终审判决：小吃店老板赔偿死者家属 45 万元。

谁能想到 吃油炸螃蟹居然会死人

小杰家距富民县城有一段距离，小杰在富民县城上中学，2012 年 11 月 3 日，彭女士到富民县城逛街，顺道带儿子回家。

当天下午，彭女士和小杰在县城一家小吃店里买了二两油炸螃蟹回家。晚上，母子俩吃过螃蟹不久便睡下了。第二天凌晨 3 点左右，彭女士和儿子都出现了肚子疼、腹泻、头昏和呕吐的症状。天亮后，小杰的奶奶发现二人不对劲，赶紧找来诊所医生给他们打吊针。

输液两小时后，彭女士和小杰仍不见好转，彭女士丈夫下班回家后，立即将母子俩送往富民县医院抢救。不幸的是，彭女士在当天经抢救无效死亡，小杰被转到昆明医学院第二附属医院抢救，最终脱离了生命危险。

事后，富民县公安局刑侦大队委托昆明市公安局司法鉴定中心对彭女士的心血、肝脏、小肠等进行毒物成分检验。公安机关还向销售商处提取了冰冻螃蟹。2013 年 4 月 22 日，富民县公安局刑侦大队出具《彭女士死亡一案调查情况》载明：彭女士系服用含有组胺成分的螃蟹导致过敏性中毒死亡。

法院认定 小吃店卖的炸螃蟹里有组胺

拿到调查结论后，彭女士的母亲、丈夫及儿子小杰一起将小吃店老板龙某和供货商李某一起告上法庭，索赔死亡赔偿金、丧葬费等费用 51 万元。

富民县人民法院审理查明：龙某开的小吃店无营业执照、卫生许可证。按照国家卫生标准，鲜、冻动物性水产品组胺含量为每 100 克小于或等于 30 毫克。彭女士和小杰食用后剩下的油炸螃蟹组胺含量为 100 克含组胺 47.08 毫克，组胺含量已超出国家卫生标准。这些螃蟹是龙某加工销售的。富民县公安局刑侦大队调查确认，彭女士系服用含有组胺成分的螃蟹导致过敏性中毒死亡。富民县法院认为，龙某加工销售的油炸螃蟹与彭女士死亡之间存在因果联系，龙某应承担侵权责任；供货商李某所销售的冷冻螃蟹经检验组胺含量未超标，所以李某不承担责任。

更多内容详见：[昆明母子吃炸螃蟹中毒妈妈身亡 无证小吃店赔 45 万](#)

网曝意卡菲出售“早产”面包 26日买到27日生产的

昨天，在宁波本地论坛上，出现了一则名为“这个知名商家也太粗心了，日期不改好就拿出来卖”的帖子。在该帖子中，网友“木瓜小姐”不仅讲述了自己26日晚上在意卡菲面包工坊买到了生产日期为27日的面包，还上传了发票和面包的照片。

对此，记者进行了一番了解。□记者 郑振国

消费者投诉 买到了“早产”面包

昨天，记者联系上了网名为“木瓜小姐”的胡小姐。

胡小姐说，26日晚上，她下班回家，刚好路过意卡菲面包工坊（奥特莱斯店），就到里面买了两个面包。

“之前看到报道，店家一般会把最新鲜的放在最里面，我从最里面拿了面包，付了钱就回家。”胡小姐说，回到家却发现其中一个面包居然“早产”了。购物小票上显示购物时间为1月26日17点25分12秒，产品内容为牛奶香蕉和抹茶红豆吐司。可抹茶红豆吐司的外包装上，打印的生产日期却是2015年1月27日。

“如果说在保质期内发霉什么的，可能储存不当什么的，那也没什么。”胡小姐说，但出现这种行为就是欺诈行为，说不定还把过期的东西日期擦掉，重新打。于是，胡小姐拨打了意卡菲面包工坊的联系方式。

“对方一开始就承认了，没有狡辩，也没有问我要看实物。”胡小姐说，对方承诺一赔十，但她不想要，没必要为了这个钱，大家碰到这个事还是该举报的，他们这是欺诈。听到胡小姐不需要赔偿，对方在电话中无奈地说了一句，“那你要举报我也没办法！”

打完这个电话后，胡小姐又拨打了食品药品监管部门投诉举报电话12331。对方工作人员告诉她面包先不要吃，这个事情会去调查，到时会及时回复。

昨天，记者也拨打了12331，询问胡小姐举报面包“早产”事情的进展。对方工作人员说，这个事情已经转给鄞州分局了，还在处理中，有了结果会进行反馈。胡小姐说，26日晚上打完举报电话后，截至昨天下午5点，12331并没有联系过她。

面包店回应 新员工将标签打错了

昨天，记者联系了意卡菲面包工坊。

对方工作人员解释，这是因为刚来的新员工操作失误导致，现已将该店这批面包撤柜处理，也向消费者进行了道歉，以后一定会加强管理的。

更多内容详见：[网曝意卡菲出售“早产”面包 26日买到27日生产的](#)

文章来源：现代金报

农业部回应“国产米不安全”：事实和逻辑上都不成立

中国经济网北京1月29日讯（记者 施晓娟）“中国政府高度重视农产品质量安全问题。目前我国农产品质量总体是安全可靠的，老百姓的消费是有保障的。”农业部总经济师、新闻发言人毕美家28日在回应国外媒体有关中国大米不安全的报道时表示。

近日有国外媒体称，因担心国产大米不安全，进口的日本大米已成为“中国的最新奢侈品”。报道引用海关数据称2014年中国进口日本大米160吨，是前一年的3倍，这一趋势表明中国消费者对国内农产品的安全越发没有信心。毕美家指出，该报道仅仅拿一个海关进口数据的变动来说明中国消费者对国内农产品的信心，从事实和逻辑上都是不成立的。

毕美家介绍，根据农业部例行监测数据，在2014年监测范围扩大、参数增加的情况下，主要农产品监测合格率在96%以上，表明中国的农产品质量处于较高水平，总体是平稳向好的。

毕美家解释说，中国适度进口大米是为了满足国内多样化的消费需求，这也是人民群众在全面建成小康社会的过程中追求更高生活水平的表现。他说，目前国内“菜篮子”、“米袋子”供应都比较充足，老百姓的餐桌非常丰富，对各类农产品的多样化需求也在不断增加，因此适量进口一些特色品质大米，可以调剂不同消费群体的需要。

海关数据显示，2014年中国进口大米总量为257.9万吨，占当年国内大米消费量（20858.7万吨）的1.2%。其中，从泰国、越南进口分别为75.0万吨和135.2万吨。从日本进口大米数只占到我国消费总量的千万分之一，数量非常有限。这一数字远远不能说明中国的大米消费问题，况且从消费市场看，现在几十元一斤的国产优质大米也很常见。可见，根本不存在“日本大米已成中国最新奢侈品”之说，从大米进口数据上也丝毫看不出中国公众对国内农产品消费信心的问题。

相关报道：[英媒：中国食品安全堪忧](#) [日本大米在华受热捧](#)

文章来源：中国经济网

央广网宁波 1 月 26 日消息（记者杜金明 通讯员 江山宁）宁波检验检疫局今天对外公布，为进一步加强进出境乳品检验检疫的监督管理，保障进出境乳品的质量安全，督促企业落实食品安全主体责任，近日，质检总局发布关于调整《进出境乳品检验检疫监督管理办法》实施要求的公告，相较于之前的实施要求，新要求对进出境乳品检验检疫作出了两处明显的调整。

一是检疫审批范围有新增。新要求增加了需要办理检疫审批手续的进口乳品种类。除已需办理检疫审批手续的生乳、生乳制品、巴氏杀菌乳外，以巴氏杀菌工艺生产加工的调制乳也即将加入需要办理检疫审批手续的行列。

二是检测报告项目有调整。新要求部分修改了非首次进口的乳品报检时所提供的检测报告规定的项目。除乳粉和调制乳粉保留蛋白质项目、乳清粉和乳清保留蛋白质项目、乳基婴幼儿配方食品保留蛋白质项目和脂肪项目外，所有其他乳品均取消了蛋白质、脂肪、酸度相关的检测项目，增加了重金属元素的检测。巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳增加了铅、汞、砷、铬四种重金属检测项目；再制干酪的检测项目与干酪的检测项目不再有所区别；稀奶油、奶油、无水奶油增加了铅检测项目；乳粉和调制乳粉增加了砷、铬、铅检测项目；乳清和乳清蛋白粉还取消了乳糖的检测，但增加了灰分、铅检测项目；牛初乳粉增加了砷、铬检测项目；另外乳品种类增加了乳基婴幼儿配方食品基粉原料。

目前，我国进出境乳制品迅猛发展，业务增长量不断攀升，此次国家对进出境乳制品检验检疫实施要求的调整，要求更加明确，标准更为细化。为此，检验检疫部门提醒广大进出境企业务必严格遵守相关规定，从今年 2 月 1 日起，进口以巴氏杀菌工艺生产加工的调制乳，应提前办理检疫审批手续，在报检时提交《检疫许可证》；从今年 5 月 1 日起，报检非首次进口乳品时，提交的检测报告应符合该公告附件的规定；报检首次进口乳品时，仍需按要求提供相应产品的食品安全国家标准中列明的项目的检测报告（即全项目检测报告）。

一些食品宣称自己是“非转基因”，但事实上此类食品根本不存在“转基因”，这就是在误导消费者。

超市的货架上，各种标注“非转基因”、“无添加”、“零添加”的食品不在少数。很多消费者认为这样的食品一定更加健康，虽然价格偏高也无所谓。对此，专家认为，商家炒作“非转基因”、“零添加”，主要是利用消费者对转基因和食品添加剂的非理性认识，暗示自己的产品更优越，从而卖出不合理的高价。这种说法主要是误导消费者对转基因产品和食品添加剂形成错误认识，实质上是不正当竞争。

正确的“废话”误导消费者

食品安全博士钟凯在超市里发现了一款非转基因酱油，他说，这种标注，属于误导甚至是欺诈。因为转基因大豆或豆粕不能用于生产酱油，所以其实并没有“转基因酱油”。

钟凯认为，企业炒作噱头无非是迎合消费者的心理诉求，更准确地说是一种恐慌营销。

中国农业科学院生物技术研究所研究员、国家科技重大专项“转基因农业生物新品种培育”监督评估组成员黄大昉介绍，目前市场上存在不少用“非转基因”作为卖点进行炒作和虚假宣传的产品，主要集中在粮油广告上。比如花生油，本身和转基因作物没有任何关系，因为全球都没有转基因花生，这种情况下还依然打着“非转基因”的广告，就形成了不正当竞争。

黄大昉介绍，转基因是现代生物技术前沿领域之一。转基因就是将人工分离或修饰的基因导入另一生物体，使该生物体具备能满足人们需要的、更好的新功能和特性。利用转基因生物制成的食品称为转基因食品。例如转基因大豆、玉米可以直接食用，也可以加工成大豆粉、大豆油、大豆蛋白、玉米油、玉米淀粉、玉米糖浆、各类快餐食品、糖果糕点等。目前国内消费者接触较多的转基因食品主要是转基因番木瓜和用转基因大豆油制作的食品。

食品安全博士云无心认为，商家在那些尚无转基因品种的产品上炒作，就是用正确的废话来造成误导。按照法律，这是虚假宣传。

禁止使用“更健康”、“更安全”等广告语

关于转基因产品的宣传与标注，一直都是社会热点。去年10月9日，央视广告经营管理中心官微发布消息称，将对涉及转基因、非转基因的产品广告加强审查。其中，在我国和全球均无转基因品种商业化种植的作物如水稻、花生及其加工品的广告，禁止使用非转基因广告词；对已有转基因品种商业化种植的大豆、油菜等产品及其加工品广告，除按规定收取证明材料外，禁止使用非转基因效果的词语，如“更健康”、“更安全”等误导性广告词。

更多内容详见：[商家炒作“非转基因”等概念 误导消费者存不正当竞争](#)

文章来源：新京报

国内预警

国家质检总局发布 2014 年 12 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（2014 年 12 月）.xls

文章来源：[国家质检总局](#)

国内预警

国家卫生计生委关于批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015 年第 1 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》，经审核，现批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种；6-甲基辛醛为食品用香料新品种；氧化亚氮、阿拉伯胶、红曲黄色素、抗坏血酸（维生素 C）、迷迭香提取物、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、硫酸铝钾（又名钾明矾）/硫酸铝铵（又名铵明矾）、磷酸、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）等 11 种食品添加剂扩大使用范围、用量。

特此公告。

国家卫生计生委

2015 年 1 月 23 日

更多内容详见：[国家卫生计生委关于批准 \$\beta\$ -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015 年第 1 号）](#)

文章来源：[卫计委](#)

国内预警

关于指导做好涉转基因广告管理工作的通知(农科(执法)函〔2015〕第18号)

各省、自治区、直辖市农业(农牧、农村经济)厅(局、委)，新疆生产建设兵团农业局：

近年来，转基因食品安全性问题备受关注。在这样的舆论环境中，有的企业利用部分消费者对转基因技术的认知欠缺和焦虑心理，为追求自身利益而不顾市场规则，把“非转基因”作为卖点加以炒作，有的在广告词中使用比较性语言，暗示非转基因更安全。这种做法不仅违背《中华人民共和国广告法》等相关法规，导致行业无序竞争，更加剧了公众对转基因的恐慌情绪。事实上，通过安全评价的转基因产品与非转基因产品同样安全。

《中华人民共和国广告法》第四条规定，“广告不得含有虚假内容，不得欺骗和误导消费者”。第十条规定，“广告使用……引用语、应当真实、准确，并表明出处”。《中华人民共和国反不正当竞争法》第五条规定，“经营者不得采用下列不正当手段从事市场交易，损害竞争对手：……对商品质量作引人误解的虚假表示”。第九条规定，“经营者不得利用广告或者其他办法，对商品的质量、制作成分、性能……等作引人误解的虚假宣传”。

为防止误导消费者，为转基因产品与非转基因产品营造公平的竞争环境，引导公众科学理性认识转基因，各省农业行政主管部门要与当地工商、食药等部门积极协调配合，依法加强对涉及转基因广告的监督管理工作。对我国未批准进口用做加工原料、未批准在国内进行商业化种植，市场上并不存在该转基因作物及其加工品的，禁止使用非转基因广告词；对我国已批准进口用做加工原料或在国内已经商业化种植，市场上确实存在该种转基因作物和非转基因作物及其加工品的，可以标明非转基因但禁止使用更健康、更安全等误导性广告词。

农业部科技教育司

2015年1月21日

文章来源：[农业部](#)

国内预警

食药监总局关于进一步加强白酒小作坊和散装白酒生产经营监督管理的通知(食药监电〔2015〕1号)

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

2015年1月初，四川省叙永县发生一起村民食用散装白酒中毒事故，已造成2人死亡。此前，有的地区也有类似事件发生。为了加强白酒特别是散装白酒的质量安全监管，保护人民群众生命和财产安全，现就进一步加强白酒小作坊和散装白酒经营单位（包括流通和餐饮服务领域，下同）的监督管理工作通知如下：

一、加大监督检查力度。白酒小作坊和散装白酒经营单位安全意识低，卫生条件差、生产经营不规范，食品安全风险隐患大。地方各级食品药品监管部门要高度重视，采取有效措施，强化监管执法检查。要认真落实总局《关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知》（食药监食监一〔2013〕244号）相关要求，根据辖区白酒小作坊和散装白酒经营单位质量安全现状，加强日常监管、监督抽检和风险监测，依法处置发现的问题。对农村、城乡结合部和其他经常发生问题的区域等重点地区，以及发生质量安全问题的白酒小作坊和散装白酒经营单位等重点场所，必须加大监督检查力度。春节期间，要组织开展专项执法检查和抽检监测，坚决取缔一批不符合规定的白酒小作坊和散装白酒经营单位。

二、认真组织排查登记。要组织县级，特别是乡、镇食品药品监管机构，对本辖区白酒小作坊和散装白酒经营单位开展普查登记。建立健全白酒小作坊和散装白酒经营单位的监管档案，详细记录白酒小作坊和散装白酒经营单位基本信息及变化情况，切实纳入监管视野，增强监管针对性，消除监管“死角”。

三、严格落实主体责任。要推进白酒小作坊和散装白酒经营单位建立基本的质量安全管理制度，监督其严格落实质量安全主体责任，对其生产加工和销售的白酒质量安全负责，对消费者负责，对社会负责。加强对白酒小作坊生产加工全过程的监管，白酒小作坊只能生产固态法白酒，不得采购原酒或食用酒精生产加工白酒。采购的原辅材料应当符合相关法律法规规定，定期对生产加工的白酒委托有资质的法定检验机构进行检验。使用的包装、容器等产品应当符合相关规定，不得有毒有害，污染白酒。散装白酒经营单位要采购符合规定的白酒产品，严格按照**食品安全法**第四十一条等规定，在散装白酒的容器或包装上，标明相关信息，做好进货查验、储存和销售记录，储存散装白酒的容器及储存条件等要符合相关规定，防止污染，确保白酒质量安全。

四、严厉打击违法犯罪。要联合公安等有关部门，坚决查处制售假冒伪劣白酒的黑窝点、黑作坊和销售不符合规定的散装白酒经营单位，严厉打击违法违规行。涉嫌犯罪的，要及时移送公安机关追究刑事责任。

五、切实履行监管职责。要进一步完善白酒质量安全监管的具体措施，确保各项措施落实到位，监管责任落实到位。建立健全对白酒小作坊和散装白酒经营单位监管的工作责任制和责任追究制，按照属地原则落实地方各级食品药品监管部门的责任。对监管责任不落实等失职渎职的，要依法依规严肃查处，防止有法不依、执法不严、违法不究等行为发生。

食品药品监管总局

2015年1月23日

文章来源：国家食药监总局

食品伙伴网讯 据外媒报道，继欧盟批准成员国自主决定是否种植转基因（GMOs）作物之后，环保组织和生物技术行业发生了新一轮冲突。

据报道，赞成转基因作物禁令的环保人士说，这些农作物对消费者的健康风险还没有得到足够的检验，少数企业过分控制粮食供应不合适。

然而生物公司称，农民应该有自由培育任何他们想要的作物，为了促进粮食生产和养活地球上不断增加的人口，转基因作物是一个安全的方式。

自1月13日欧盟表决以来，生物公司与环保人士两方均未胜出。

美国孟山都发言人米契纳表示，欧盟的决定是误导。他说，这个决议将允许一些欧盟成员国攻击这些经过验证的、安全的、可帮助农民生产事半功倍的技术，美国农民也正在以相同的技术开创新的生产记录。

这项决议也并未得到环保组织的满意。绿色和平组织发言人称，这项立法主要的问题是它妨碍成员国以环保名义将禁令合法化。

转基因作物已广泛生长在美洲和亚洲，但在欧洲分歧较大。许多国家如法国和德国反对转基因作物，但英国则表示欢迎。

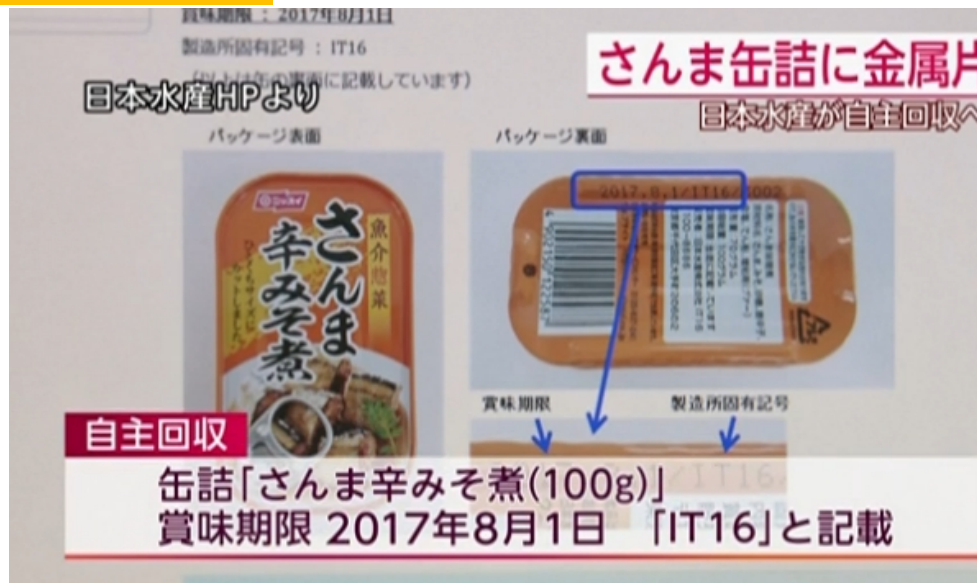
欧盟目前只批准有一种转基因作物，孟山都的抗虫玉米 MON810 用于商业化种植。这个品种主要种植在西班牙和葡萄牙，也栽种在斯洛伐克，罗马尼亚和捷克共和国。

孟山都高管 Mark Buckingham 称，随着时间推移，新规可能有助于缓解反对转基因作物的政治偏见。

欧洲 2010 年的民调显示，大部分受访者担心转基因作物的安全性。

虽然孟山都的玉米是目前能在欧洲种植的唯一转基因作物，但实际上 2012 年欧洲从其他国家进口的转基因农产品约有 30 万吨，主要是用于动物的大豆饲料。

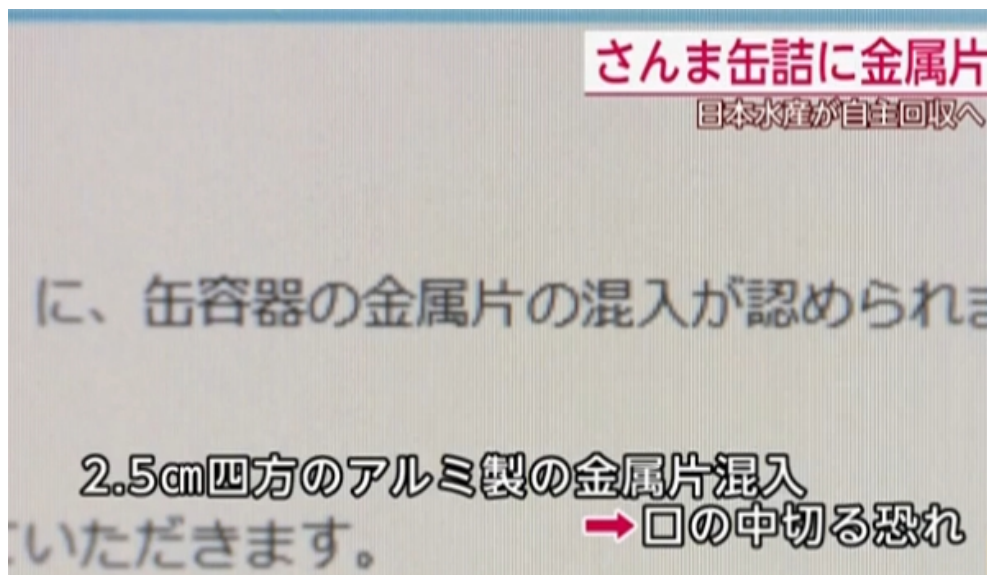
原文链接：<<http://uk.reuters.com/article/2015/01/26/us-food-europe-gmo-idUKKBN0KZ1OI20150126>>



据日本媒体报道，日本水产公司1月22日发布消息称，将回收有可能混有金属片的100克装“酱炖秋刀鱼罐头”，回收对象商品达17580个。

所召回的“酱炖秋刀鱼罐头”（100g装）的保质期至2017年8月1日，标记为“IT16”，销售范围遍及北海道、东北、关东各地区和静岡、爱知、岐阜及三重县。

岩手县宫古市罐头厂去年8月在密封过程中发生机械故障，导致罐头容器的部分碎片混入食品。去年12月25日有顾客进行了投诉。经调查发现混入的是罐头容器的碎片。



可口可乐公司旗下健怡可乐被指存致癌风险

法制晚报讯（记者 李志豪 张秀晨）美国消费者倡导组织——公共利益科学中心（CSPI）近日发表公开信，呼吁格莱美获得者、美国女歌手泰勒·斯威夫特停止为健怡可乐代言。而理由是，可口可乐公司旗下的健怡可乐（diet coke）中含有人工甜味剂——阿斯巴甜（aspartame）。这种添加剂在经过实验后被发现，对动物具有致癌性。

今晨，这封公开信的执笔人、美国公益科学中心主任迈克尔·F·雅各布森先生接受《法制晚报》记者采访时表示，从一些人的角度来看，健怡可乐的确比一般可乐“健康”，但可能有着令他最为担心的危害——致癌。

公开喊话

别“忽悠”粉丝痛饮

目前美国公益科学中心已经向斯威夫特致以公开信，信中称相对于普通的可乐而言，健怡可乐的确更不易让人患上糖尿病、心脏病和肥胖病。但这种添加了阿斯巴甜的饮品，却可能让人患上其他的严重疾病。

这封公开信指出：“你（斯威夫特）代言的产品，在你数以百万计的粉丝面前具有非常大的分量，我很欣赏你在慈善事业上的投入，特别是你对一些与癌症相关的慈善机构的支持”。“不过你的代言却让更多的人开始喝健怡可乐，或让他们喝得更频繁，所以你的代言很可能让你的粉丝患上癌症。即使这个风险较小，但我们还是觉得你不应该拿自己的名字、形象、声誉去代言任何一款会增加患癌几率的产品。”

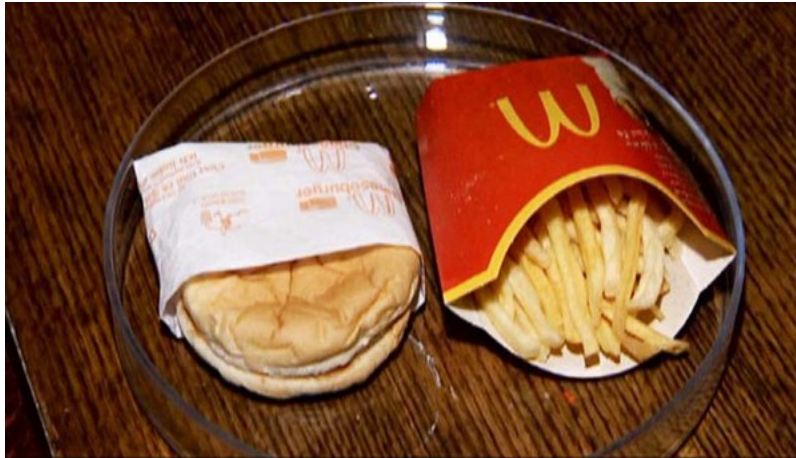
据该组织介绍，斯威夫特从2013年1月开始担任健怡可乐的形象大使，当时在youtube上有她的推广视频。而在视频中，她还让粉丝给健怡可乐的Facebook页面点“赞”。而在2014年10月，健怡可乐推出由斯威夫特和几十只小猫主演的一个广告，斯威夫特还把这个广告链接分享给自己的社交网络Twitter上的粉丝，而她的Twitter粉丝数量为5000万。据社交媒体市场调研公司的统计，在这些粉丝中，有三分之一是16岁或16岁以下的年轻人。

对话笔者 为什么呼吁停止代言？

雅各布森告诉本报记者，斯威夫特是一名非常棒的歌手，她拥有非常多的粉丝。但是因为为健怡可乐代言，她也成了阿斯巴甜的最大“消费推手”。

雅各布森表示，现在的名人可以自由地赞同任何东西，但像斯威夫特这样拥有高知名度的明星，应该有一个更高的标准来“适度挑剔”一下代言的产品。她们不应该用自己的影响力，来代言那些垃圾食品。这对其粉丝，尤其是孩子会造成很不好的影响。

更多内容详见：[可口可乐公司旗下健怡可乐被指存致癌风险](#)



图为斯马拉森在2009年10月购买的麦当劳汉堡与薯条。

国际在线专稿：据英国《每日邮报》1月26日报道，2009年10月31日是冰岛麦当劳最后一天营业的日子。这天，冰岛男子斯马拉森（Hjortur Smarason）从麦当劳购买了一个汉堡与一份薯条，然后将其当做“文物”先后捐给冰岛博物馆与当地酒吧。如今6年过去，当年的汉堡与薯条毫无腐坏迹象，如同刚出炉一般。

斯马拉森现年28岁。他说自己是特地等到冰岛麦当劳营业的最后一天去买这份汉堡与薯条的。据悉，原本冰岛有3家麦当劳，但因受金融危机波及，于2009年全部停业。

意识到所买的汉堡与薯条或许成为“历史文物”，斯马拉森将它们捐给冰岛国家博物馆。随后的3年内，博物馆把它们放在塑料袋内展出。然而，因不少参观者认为，博物馆内不适宜展览汉堡，故冰岛博物馆于2012年将汉堡与薯条归还给斯马拉森。

重新拿回汉堡与薯条后，斯马拉森又将它们放在当地酒吧中展览。对于冰岛没有麦当劳这一事实，他显得相当豁达。他说：“冰岛没有麦当劳，但有麦当劳的汉堡，而且，这个汉堡也许是全球最老的麦当劳汉堡。所以我认为我们也没什么好抱怨的。”（沈姝华）

中新网1月26日电 据日本媒体报道，日本国民生活中心26日发布数据称，自2009年度起全国的消费生活中心等接到的关于食品混入异物的投诉达到16094起。2014年度（截至2015年1月10日）接到的投诉中，混入蟑螂、苍蝇等昆虫的情况最多，达到19%。

据该中心介绍，2014年度有关在商店购买的食品中及饭店用餐时发现异物混入的投诉有1852起。

混入的异物以昆虫居多，达345起。其后依次为铁丝等金属碎片253起、毛发及牙齿等202起。食品类别前三位为便当104起、米饭90起及冷冻食品88起。

此外，1852起中有635起的投诉顾客对商家服务态度等表示不满，包括“没有实际确认就说在制造过程中混入的可能性很小”、“向商家提出了交涉却没有答复”等，表明涉事商家的应对十分草率。

国民生活中心呼吁民众“发现异物后应停止食用，尽量使其保持原样，联系售货的商家并委托调查”。



国际在线专稿：据英国《都市报》1月22日报道，日前，美国麦当劳邀请一电视台到其位于爱荷华州的工厂参观薯条制作的全过程。电视台录制的视频显示，麦当劳在制作薯条的过程中加入了14种化学添加剂，其中两种为硅胶化学成分“二甲基聚硅氧烷”（dimethylpolysiloxane）与石油化合物“特丁基对苯二酚”（TBHQ，俗称抗氧化剂或防腐剂）。

视频显示，麦当劳薯条制作包括如下三步。首先，用机器为土豆削皮、切条并漂白；其次，将切好的土豆条浸入调制好的酱料中，该酱料包括菜籽油、大豆油、氢化大豆油、牛肉调味粉、水解小麦、水解乳、柠檬酸与二甲基聚硅氧烷（dimethylpolysiloxane）等；再次，将葡萄糖粉洒在土豆条上以保证薯条颜色金黄，再添上酸式焦磷酸钠来防止薯条颜色变灰。最后，油炸薯条，并将炸好的薯条进行速冻处理，送往各麦当劳餐厅。各餐厅只需在顾客下单后，再炸一遍薯条即可。

在所记录14种添加剂中，引发争议的是硅胶化学成分“二甲基聚硅氧烷”与石油化合物TBHQ。据电视台介绍，二甲基聚硅氧烷对人体无害，使用它是为防止食用油起泡。而TBHQ则用于防止食物变质。

据悉，一份麦当劳薯条的热量为510大卡，含6克蛋白质、24克脂肪、67克碳水化合物与290毫克的钠。

该段视频曝光后引发网民热议，短时间内点击量达数百万。多地则纷纷自辩称，自己所生产的薯条不含二甲基聚硅氧烷。如英国麦当劳称，仅美国使用这些添加剂，而自己所使用的材料仅为土豆、植物油与葡萄糖。此外，他们还会在上餐前给薯条撒上盐，亦可根据顾客要求不洒盐。台湾麦当劳公司亦表示，各市场所使用的产品配方不同，承诺台湾麦当劳生产的薯条绝对不含牛肉调味粉、矽胶、二甲聚硅氧烷、石化物及TBHQ。（林焯）

2015 年 1 月 13 日，据美国媒体消息，美国 FDA 删除了未履行本年度重新注册登记食品企业的注册代码。被取消注册登记号的企业，其原有注册登记号将无法重新恢复。

按规定，2014 年 10 月 1 日至 2014 年 12 月 31 日期间，相关食品企业应重新注册，获得新的注册登记号。缺少企业有效注册代码，相关企业产品在到达美国口岸前，将无法按照程序提交提前通知报告，相关货物将被迫滞留在美国口岸，后续通关工作将要履行“进口自动扣留”程序。

更多详情参见：<http://www.prweb.com/releases/fda/re-registration/prweb12439729.htm>

最近美国多个联邦部门公布半年度法规制订议程，列出建议及最终订立的规例。这些规例可能在今年颁布，对国际贸易带来影响，概述如下：

一.商务部

.一项修订《对外贸易条例》的最终规则，以反映和实施国际贸易数据系统有关的转变，以及和获取电子出口资料的途径有关的变动（1月）

.一项临时最终规则，修订微处理器最终军事用途及最终用家管制，扩大受限制的微处理器范畴，藉此配合微处理器晶片的技术进展，以及纳入和研制该等晶片有关的软件和技术（4月）

.一项建议规则，目的是配合电脑业的技术进展，取消针对某些电脑的反恐管制；以及令互连设备的技术及源码软件符合许可证豁免（licence exception APP）的出口资格等（4月）

.一项最终规则，澄清在《出口管制条例》下，指定路线的出口交易（routed export transaction）中各方应负的责任（4月）

.一项最终规则，对申请许可证时须呈交的证明文件作出修订等（4月）

.一项最终规则，删除《出口管制条例》中关于特别综合许可证的条文（6月）

.一项最终规则，就反倾销税令行政覆核中的抽样检查，设定提交资料的时限（6月）

.一项和识别商业管制清单中「特殊」设计部件有关的建议规则，目的是减少使用这个字眼（6月）

.一项建议规则，旨在更新及澄清某些许可证豁免（licence exception AVS）条文，以及澄清适用于国际水域货物的规定（6月）

.一项最终规则，对读出集成电路、地震侵扰探测器、用于直升机自动着陆系统的雷达，以及研制特定纳米技术所需科技实施管制（6月）

.一项建议规则，目的是修订及改善《出口管制条例》的纪录保存规定（12月）

二.海关与边境保护局

.一项最终规则，允许美国海关与边境保护局向知识产权拥有者披露在商品上或其零售包装上显示的资料，而该等资料可能包含受《商业秘密法》保护的资料，目的是协助该局判断该商品是否带有伪冒标记（2月）

更多内容详见：[美国政府部门公布今年法规制订计划](#)

文章来源：厦门 WTO 工作站

国际预警

日本发布《进口加工食品自我管理 准则指导》

2015年1月16日，日本厚生劳动省医药食品局食品安全监视安全课发布食安监发0116第1号：发布《进口加工食品自我管理准则指导》。

根据2008年6月5日食安发第0605001通知，已确认个别进口食品也遭到异物污染，为预防污染和确保进口加工食品安全，特发布《进口加工食品自我管理准则指导》。

更多详情参见：

http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135200-Shokuhinzenbu-Yunyushokuhinanzentaisakushitsu/guideline_1.pdf

文章来源：厦门WTO工作站

国际预警

2014年12月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（12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。转载请注明出处！有疑问请联系 news@foodmate.net

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到过第三方检测报告	辖区
1	云南普洱	PUER YONGJI BIOLOGICAL TECHNIQUE CO., LTD	大米蛋白粉	疑含三聚氰胺或三聚氰胺类似物	12月1日	否	否	洛杉矶
2	辽宁大连	Dalian New Century Food Co. Ltd	竹笋	标识不合格	12月2日	否	否	纽约
3	浙江庆元	Zhejiang Baixing Food Co., Ltd.	蘑菇	含一种杀虫剂	12月3日	是	否	西雅图
4	河北秦皇岛	QINHUANGDAO CHENGCAI FOODSTUFF CO., LTD.	扇贝	含杀虫剂	12月4日	是	否	西北区
5	山东青岛	Qingdao Cereals & Noodles Industries Co., Ltd.	葵花籽	含有毒有害物质	12月4日	是	否	西雅图
6	河北唐山	TANGSHAN SHANYUAN FOODSTUFF	板栗	低酸罐头食品未注册；生产工艺未备案	12月4日	是	否	洛杉矶
7	海南海口	Tongwei Hainan Aquatic Products Co Ltd	罗非鱼	含一种兽药	12月5日	是	否	芝加哥
8	海南海口	Tongwei Hainan Aquatic Products Co Ltd	罗非鱼	含一种兽药	12月5日	否	否	芝加哥
9	海南海口	Tongwei Hainan Aquatic Products Co Ltd	罗非鱼	含一种兽药	12月5日	否	否	芝加哥
10	山东临沂	Linyi City Kangfa Foodstuff Drinkable Co, Ltd	蘑菇	含一种农药	12月8日	是	否	西雅图
11	山东临沂	Linyi City Kangfa Foodstuff Drinkable Co, Ltd	蘑菇	含一种农药	12月8日	否	否	西雅图

更多内容详见：[2014年12月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（12月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2015年1月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息

本资料来自加拿大官方网站，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

编号	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期	通关数量	包装容器描述
1	非即食	LI GUI JI SEA PRODUCT FACTORY	所有产品	感官评定	2013/05/27	2015/01/06	0	---
2	非即食	RIZHAO RONGXING CO., LTD	所有产品	感官评定	2015/01/16	2015/01/16	0	---
3	非即食	DALIAN NEW HAIYANG FOODS CO., LTD	所有产品	感官评定	2015/01/19	2015/01/19	0	---
4	非即食	QINHUANGDAO JINGKUN FOODS CO., LTD.	所有产品	感官评定	2015/01/22	---	0	---

原文链接:

http://www.inspection.gc.ca/active/scripts/fispoi/ial/IALresults.asp?FormReq=Y&lang=e&frmCountry=CHINA&frmProcessor=&frmDate_On_IAL=2015%2F01&frmLast_Reject=&m=1000

文章来源：食品伙伴网

国际预警

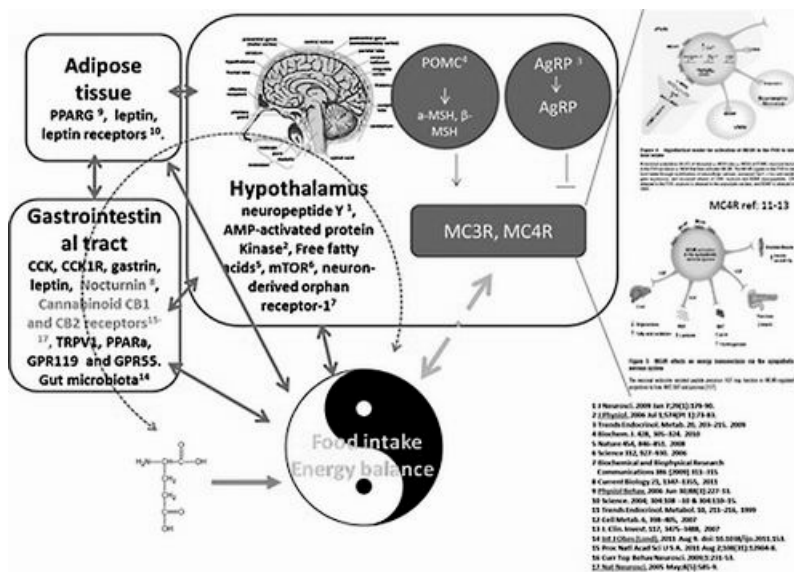
2015年1月输日食品违反日本食品卫生法情况（1月30日更新）

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

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
1月6日	非加热肉食制品 (SALAME FINOCCHIONA MEZZA)	第6条第3号	NEGRINI SALUMI SAS DI GIANNI NEGRINI		意大利	检出 李斯特菌	神戸二課	有限会社 フードライナー		废弃、退货等 (全量保管)	命令检查
1月6日	粳米精米	第6条第1号		CHAIYAPORN RICE AND FOOD PRODUCTS CO., LTD.	泰国	发霉及异臭	那覇	兼松株式会社		废弃、退货等 (全量保管)	行政检查
1月6日	新鲜青辣椒	第11条第3项		EHWA TRADING CO.,LTD	韩国	检出 氟喹啉 0.09 ppm	下関	韩国農食品貿易株式会社		全量贩卖	监控检查
1月6日	新鲜芝麻籽	第11条第3项		SHWETHA ZIN COMPANY LIMITED	缅甸	检出 吡虫啉 0.02 ppm	名古屋	株式会社 紀文産業		废弃、退货等 (全量保管)	命令检查
1月6日	新鲜杏仁	第6条第2号		ALICSA S.A.	西班牙	检出 黄曲霉毒素 (B1:4.3, G1:18.9, G2:3.8)	成田空港	株式会社 イル・プルー・シエル・ラ・セーヌ 企画		废弃、退货等 (全量保管)	命令检查

更多内容详见：[2015年1月输日食品违反日本食品卫生法情况（1月30日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网



▲味精对机体摄食调节和能量平衡调控示意图

本报讯 自 1908 年首次发现味精以来，对味精的研究主要关注于其潜在的神经毒性。美国食品药品监督管理局已将味精认定为一般安全食品添加剂，可以在食品行业应用。最近的研究发现，味精可能参与肥胖的发生，相关的争论较为激烈。为进一步证实味精对机体代谢的作用，中国科学院亚热带农业生态研究所中国工程院院士印遇龙率领科研团队，在过去的 3 年中以猪为动物模型进行了系统性的研究。

研究发现，味精可以影响生长猪肠道微生物的组成和肠道整体的氧化还原状态，进而影响肠道内脂肪酸成分组成和肠道内毒素的浓度，然后影响肠道的通透性，促进脂肪酸、铁等营养物质的吸收，干扰机体内的能量平衡，并且通过内源性大麻素信号通路影响到中枢神经，引发摄食调节和能量平衡调控的基因网络，影响肝脏内的脂肪生成与降解，钝化了机体对脂肪酸的感知能力，改变肌肉和脂肪组织中的脂肪酸供应状态，最终促进肌肉和脂肪组织中的脂肪沉积，促进肥胖。鉴于现代饮食中除了味精，脂肪也是诱导肥胖的主要因素，该研究团队也考虑了饮食中味精和脂肪的交互作用。研究发现味精和脂肪对促进肥胖发生的机理不同，对促进肥胖形成方面存在着拮抗的作用。

该研究结果不但揭示了日粮添加脂肪和味精对生长猪能量平衡与摄食调控的影响机理，还为遏制人类肥胖的盛行提供了膳食指导。研究结果被 *Amino Acids* 等杂志发表。研究成果推动了国内外味精和其他功能性氨基酸在养猪业的广泛应用，每年新增社会效益超过 15 亿元。

该研究主要得到了国家自然科学基金重大国际合作基金的资助。（苏合香）

文章来源：中国科学报

节食也许会让人变瘦，但新研究发现，它也可能对人的心智造成伤害。哈佛大学经济学教授森德希尔·穆莱纳坦说，沉迷于计算卡路里和抑制自然的食欲可能“堵塞”节食者的大脑，让其没有空间进行其他的思考和计算。

穆莱纳坦解释说，这种“堵塞”会对人们执行各种任务的能力产生不利影响。这些任务包括逻辑推理、解决问题和吸收新信息等，穆莱纳坦将这些任务统称为“带宽”。

研究发现，节食者的“带宽”比非节食者的要窄，这意味着前者执行这些任务的能力要比后者弱。节食的一些方面也会对人的“带宽”产生影响，例如决定“取舍”——吃一块饼干就意味着不能吃晚餐的开胃菜。

2005年发表在《国际进食障碍杂志》上的一项研究成果比较了节食者和非节食者对吃一块巧克力的不同反应，研究人员发现，非节食者吃完巧克力后马上开始执行其他任务。而节食者在吃完巧克力后的几分钟内一直在想这块巧克力含有多少卡路里以及他们为什么要吃这块巧克力。因此，饮食过程中需要较少思考的人似乎成功的机会更大。

科研人员称咖啡含特殊蛋白质 镇痛效果类似吗啡

中新网 1 月 26 日电 据外媒报道，巴西科研人员近日发现，人们常喝的咖啡里含有一种镇痛效果类似吗啡的蛋白质。

报道称，巴西国家农业研究公司（Embrapa）发表声明说，其公司遗传学和生物技术部门的研究员与巴西利亚大学的科学家进行的研究发现，咖啡含有一种“从前未发现的蛋白质成分”，这些蛋白质具有类似吗啡（morphine）的镇痛及轻度镇静的效果。

研究人员在老鼠身上进行的试验发现，这类阿片肽（opioid peptides）对老鼠的镇痛作用似乎比吗啡更持久。据称，这个发现对健康食品业“研发生物技术具有潜力”，它也有助于减轻动物在屠宰过程中所受的压力。

日本研究小组发现：一种物质可有助于培育耐热农作物

据新华社东京1月27日电（记者蓝建中）日本神户大学一个研究小组发现，叶片气味的主要成分“2-己烯醛”能提高一些蔬菜的耐高温性。这有助于在全球变暖条件下培育耐热农作物。

很多植物有潜力耐受四五十摄氏度的高温，但在常温状态下，其忍受高温的机制处于关停状态。如果温度急剧上升，植物应对高温的调节机制就来不及作出反应，导致植株生长迟缓。

神户大学教授山内靖雄领导的研究小组指出，很多植物的叶片在断裂后会大量生成一种名为2-己烯醛的挥发物，它是叶片气味的主要成分。这种物质在植物遇到高温环境时也会集中出现，此后它便如同导火索一般“引爆”植物机体的应对机制，修复因高温而受损的蛋白质，让植物逐渐耐受高温的考验。

在实验中，研究小组用含有2-己烯醛的制剂喷洒十字花科植物——拟南芥，然后将其放入室温45摄氏度的房间两小时。结果，与没有喷洒2-己烯醛的拟南芥相比，前者的存活率高出60%。在其他类似实验中，喷洒了2-己烯醛的黄瓜、草莓、西红柿植株的收成，均高于未喷洒该制剂的蔬菜水果。

研究人员说，2-己烯醛来自植物本身，其制剂容易被商家和消费者接受。为使这种制剂早日达到实用化水平，该研究小组正与企业一起开发相关技术。

食品伙伴网翻译中心

食品伙伴网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，获得一致好评。

主要专职人员是由有英文论文写作经验的、具有食品科学、农产品加工专业、生物化学与分子生物学、微生物学、生物工程等专业知识背景的专业人员（80%以上具有硕士学位）以及具有翻译资格证书的专业翻译组成；兼职人员则是由食品行业中从事第一线生产、管理以及监管等领域的专业人员组成，具有丰富的实践经验。

我们可为您提供食品行业相关的法规、标准、检测方法、论文以及产品说明书等多种文件的英汉互译服务。涵盖生物、农学、食品加工、检测、包装等多领域。

国内外标准：涵盖国内重要标准（国家标准及其草案、行业标准、地方标准以及标准相关的公告、通知，中国药典等）和国外重要标准（如 CAC 标准、AOAC 标准、ISO 标准、EU/EC 标准、FCC 标准、JECFA 标准、FDA 标准、SCF 标准、ARA 标准、英国食品标准、澳大利亚食品标准、以及其他国外标准，美国药典、英国药典、欧洲药典等）。

国内外法规：涵盖国内重要法规（国家各大部委所颁布的与食品相关的法律法规及其草案，香港、澳门以及台湾地区的食品相关法律法规及其草案等）和国外重要法规（中国各大出口国的相应的法规条例等）。

检测方法：各种原材料以及产品中各项指标的检测方法，主要涉及微生物检测方法（食品、农产品、饮料、保健品中的菌落总数、霉菌和酵母计数、大肠杆菌、沙门氏菌等的检测方法）和理化检测方法（食品中各种成分、重金属以及三聚氰胺的检测方法，例如高效液相 HPLC、气相色谱 GC、质谱 MS、液质联用 LC-MS、气质联用 GC-MS、原子吸收 AA、示波极谱法、红外吸收光谱 IR、紫外分光 UV 等方法）。

食品加工与食品包装：涵盖各类食品（粮油、果蔬、乳制品、肉制品、农产品、方便食品、酒类等）的加工工艺和各类包装材料（纸质包装材料、塑料包装材料、金属包装材料、玻璃、陶瓷包装材料及其包装制品、包装容器）的质量规格要求、卫生要求等。

其他：各种食品安全风险分析报告。各种食品、饮品、药膳等的产品介绍、说明书、食品功能检测、国内注册以及产品出口资料等；食品、生物、化学专业相关的科技论文等等。

联系方式：

Email: foodtrans@126.com

QQ: 359306633

Tel: 0535-2123163

MSN: foodtrans@126.com

食品伙伴网信息服务中心

食品伙伴网信息服务简介

食品伙伴网创建于 2001 年，十多年来，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。主要栏目包括食品资讯、政策法规、食品标准、以及食品论坛等，其中食品论坛是国内食品行业最大的一个社区，目前注册会员 80 多万，网友主要是检验检疫、质监、卫生等监管部门的工作人员以及食品企业的研发检测和质量控制等技术人员。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。

依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网自 2009 年初尝试开展企业定向信息情报服务，包括**食品安全信息监控、专业数据库建设与维护、竞争品情报服务**等项目，目前已与卫生、质监和工商等监管机构以及多家大型食品企业开展合作。

食品伙伴网信息服务说明

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，监控竞争品的市场动态信息、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。

业务垂询

食品伙伴网 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

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：

2月5-9日	临沂	2015 全国年货购物节暨第九届山东（临沂）年货精品展销会
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技术创新展览会

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

2015 年展会预告

2月5-7日	香港	2015 香港乐活博览会
2月5-11日	贵阳	2015 中国（贵阳）新春年货购物博览会
2月5-9日	临沂	2015 全国年货购物节暨第九届山东临沂年货精品展销会
3月4-6日	广州	2015 第三十届广州特许连锁加盟展览会
3月12-14日	广州	广州国际分析测试及实验室设备展览会暨技术研讨会
3月18-20日	广州	2015 第十一届广州国际包装制品展
3月21-23日	上海	2015 第五届上海国际生命科学仪器及实验室设备展览会
3月25-27日	上海	第十四届中国（上海）国际营养及保健食品展览会
3月26-28日	成都	第92届全国糖酒商品交易会
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	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	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6-9日	上海	2015 第五届上海咖啡产业博览会
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
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：

[深圳卓越生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[诸城汇鸿机械有限公司——食品机械](#)

[大悦维佳（北京）科技有限公司——仪器试剂](#)

[济南兰光机电技术有限公司——包装测试](#)

[湖北远成赛创科技有限公司——添加剂配料](#)

[济南鼎润机械设备有限公司——食品机械](#)

[郑州鸿祥化工有限公司——食品添加剂](#)

[中泰淀粉有限公司——淀粉类](#)

[河南宝德利化工产品销售有限公司——食品添加剂](#)

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

[GB2760-2014 等最新标准宣贯会议（北京、广州）\(2015-03-14 至 2015-03-15\)](#)

[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\(2015-03-26 至 2015-03-29\)](#)

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

[食品包装接触材料安全性法规高级培训班\(2015-04-11 至 2015-04-12\)](#)

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

[最新食品添加剂使用等法规学习班\(南京\)\(2015-04-18 至 2015-04-19\)](#)

[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 2 月份培训信息

[ISO28001:2011 版标准内审员培训\(2015-02-09 至 2015-02-10\)](#)

2015 年 3 月份培训信息

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

[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\(2015-03-18 至 2015-03-19\)](#)

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

[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\(2015-03-21 至 2015-03-22\)](#)

[食品安全控制概论\(2015-03-31 至 2015-03-31\)](#)

2015 年 4 月份培训信息

[食品安全的前提方案\(2015-04-09 至 2015-04-10\)](#)

[ISO14001:2014FDIS 版标准培训及转换要求\(2015-04-13 至 2015-04-13\)](#)

[食品生产企业食品防护计划以及应用\(2015-04-27 至 2015-04-27\)](#)

2015 年 6 月份培训信息

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

食品商城

[食品商城](#)是依托于食品伙伴网的产业链内部商城，在线销售食品生产企业正常运行所需的各种原材料、仪器和服务。目前食品商城开设了实验室用品、食品原辅料、车间工器具、食品行业服务、专业图书等类目，欢迎广大商家和消费者提出新的类目，我们将不断完善商城的产品线，力争为大家创造一个方便、有效的在线销售平台。

[食品商城](#)于 2013 年十一月下旬开始尝试运营，第一笔订单产生于 2013-12-08，在这里感谢 [wc790811280](#) 这位网友，让我们食品商城看到了希望。虽然目前的食品行业采购绝大部分都是在线下进行，但是我们坚信在线采购是未来的趋势，我们欢迎广大朋友来我们平台采购产品或者销售产品，共同壮大我们[食品商城](#)。

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的食品行业内产品，例如实验室用品（培养基、Ph 计、温度计、快速检测试剂盒、标准品等）、车间工器具（捕鼠器、工作服、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：859605577 QQ

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：

[2015 食品生产质量安全控制系列课程培训调查问卷](#)

[猪猪面馆 2015 系列之 5：春节彩盒风波](#)

[论坛成立十二周年征文--【论坛故事】投票](#)

本周求助帖：

[谁是做烘烤类蛋糕，糕点的？](#)

[50kg 的白砂糖袋子里有一只干老鼠？求大家一起帮助分析原因啊](#)

[TBHQ 可以去除油炸食品的油味么](#)

[罐头的保质期问题探讨](#)

[做熟食半年，论坛帮我解决许多问题，今再请教熏肉问题](#)

[炒制的黑芝麻糊放几天就变味儿，加点什么好](#)

[硫酸钙（石膏）在胶体（卡拉胶、海藻胶、魔芋胶等等）的应用](#)

[生产日期标示位置说明（急）](#)

[请教食品配料中葡萄糖浆如何标注？](#)

[臭氧发生器与紫外灯](#)

[想建个小型食品厂，但一点经验都没有，有人来讨论一下吗？](#)

[型式检验](#)

[怎么确保关键控制点的操作](#)

[怎样建立产品追溯体系？](#)

[关于“按件计资”](#)

[桶装水生产如何做好空桶的清洗消毒，回收的桶上边的热缩膜如何很好的去除？](#)

[蜂巢可以用在普通食品吗](#)

[咨询专业技术人员](#)

[蜂蜜中需要检测哪些农药兽药的残留限量](#)

[玛咖经过晒干切片然后包装，算不算预包装？还是可以归类到农产品初加工一类里？](#)

[请教此进口预包装食品营养成分标签有否问题](#)

[分装的产品配料怎么标？](#)

[想请教一个关于 7718 保质期的问题](#)

[关于抽检不合格的处理](#)

[求助关于 QS 认证问题](#)

[高筋小麦粉是否属于 GB2760 规定的复合配料？](#)

[关于预包装食品标签标识“产地”标注问题](#)

[关于产品抽样的问题](#)

[菌落总数计数与梯度相反，为什么？](#)

[大肠菌群平板计数法](#)

[记录格式如何更改](#)

本周讨论帖：

[GB2760 中好像没有酵母法规添加量的说明](#)

[关于 7718 内最小销售单元的探讨](#)

[关于留样的销毁以及存放期的讨论](#)

[如何做好内审工作，这个内审，是指每月的自查吧？](#)

[国标 DB2760-2014 各种食品中双氧水使用不计限量，伤害了谁？](#)

[为什么看到的市场上的一些玛咖保健食品的不适宜人群居然比单纯的玛咖食品的都少？](#)

[食品流通许可证和条形码，你们公司是哪部门负责？](#)

[再发一帖对 GB2760 使用的困惑](#)

[关于近来新出食品安全国家标准（产品）适用性理解!!! ...](#)

[GB2760，11 版表 A.2 可在各类食品中使用的乙酸，14 版表 A.2 取消了，是否不可使用了](#)

[为什么有人会有这样的奇怪想法，标准不被引用就不用执行](#)

[过敏“原”这个“原”字，究竟该有几点水，还是没有呢？](#)

[GB/T 23586-2009 会不会就要废止出新的标准？](#)

[关于 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料中果汁含量的计算方法](#)

[细菌菌落总数的测定](#)

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400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”。近十年来，食品伙伴网在这个宗旨的指引下，在山东出入境检验检疫局食品专业委的指导下，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。

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

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 400 多期，有 50000 多人订阅。

2004 年参与国家十五重大科技专项“食品安全示范区”—山东示范区的建设，为山东示范区提供食品标准数据库建设、网络技术培训、网络技术交流等方面的支持，得到了科技部门领导的高度评价。

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，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。

2009 年以来，食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等逐步建立了密切联系，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。食品伙伴网业务领域不断扩大，依托自身资源及技术优势，为食品相关企业提供信息情报、技术咨询、技术培训、人才交流和电子商务等专业服务。

随着生活水平的提高，食品安全越来越引起人们的重视，食品伙伴网将全力以赴，与社会各界精诚合作，搭建食品行业最好的交流平台，以推动食品行业的健康发展，提高我国的食品安全水平。

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