

食药监：

上半年抽检1159批次产品 34批不合格

全国食品安全宣传周启动 食品抽检信息将网上可查

深圳热干面作坊：仅晚上开工 工人抠脚后接触面粉

食药监管由“垂直”向“属地”转型 事权落实是关键

三部委公布不合格食品“黑名单”，微生物污染等问题多

关于征询修订《植脂奶油》行业标准（征求意见稿）意见和建议的函

荷兰一乳品商现错装奶粉 婴儿误食或致死

美将禁食品中使用人造反式脂肪 中国已出台反式脂肪标准

2015年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月18日更新）

研究显示：每天合理补充巧克力可预防中风

食品网刊



中国食品

曝南充火锅底料现罂粟 药检所：是药材
食药监：上半年抽检1159批次产品 34批不合格
自贸协定签署 中澳双方85%产品立即实现零关税
广西知名连锁米粉店售卖“毒叉烧” 九被告获刑
深圳热干面作坊：仅晚上开工 工人抠脚后接触面粉

全国食品安全宣传周启动 食品抽检信息将网上可查
食药监管由“垂直”向“属地”转型 事权落实是关键
三部委公布不合格食品“黑名单”，微生物污染等问题多
吃泡椒凤爪后不到一小时 活蹦乱跳的8岁铜川女娃就没了
北京食药监局通报：沃尔玛、欧尚查出6批次不合格铁观音

国内预警

食品药品监管总局公布2015年第11期食品安全监督抽检情况
国家质检总局发布2015年5月进境不合格食品、化妆品信息

关于征询修订《植脂奶油》行业标准（征求意见稿）意见和建议的函
质检总局关于发布2015年第二批112项出入境检验检疫行业标准的通知

国际食品

澳优质牛肉价格疯涨餐饮业压力增大
荷兰一乳品商现错装奶粉 婴儿误食或致死
日本将推进学校餐厨垃圾再利用试点项目

新西兰官方担心奶粉投毒案引不好后果 未全部披露文件
日本鸣门市第一中学227人食物中毒 学生餐中检出组胺
美将禁食品中使用人造反式脂肪 中国已出台反式脂肪标准

国际预警

韩国将允许点心、面包类中使用糖精钠
加拿大就饮用水中藻毒素对婴幼儿的风险发布建议
2015年6月中国出口韩国食品违反情况(6月15日更新)

2015年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况(5月汇总)
2015年6月输日食品违反日本食品卫生法情况(6月18日更新)
日本对我国和韩国产双贝类产品中腹泻性贝类毒素实行命令检查

食品科技

低糖饮食或可有助于改善自闭症
澳大利亚酿酒师研制出胡萝卜啤酒

研究：热量控制加代餐、鱼油减肥效果佳
研究显示：每天合理补充巧克力可预防中风



图左“罂粟”，图右“白扣”

南充新闻网讯（记者 林本原）6月15日，有网友通过南充新闻网“三国源论坛”报料，称市正阳路某火锅店锅底香料里疑似加了罂粟壳，为了求证网友所说是否属实，南充新闻网记者将此情况反映至市食品药品监督管理局。经过辨认，工作人员表示网友反映的物品并非罂粟，而是一种名为白扣的药材，对人体并无危害。

据了解，罂粟中含有吗啡、可待因等30多种生物碱，长期食用会慢性中毒，最终上瘾。早在2008年，在卫生部发布的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》中，罂粟壳就被列为非食用物质，禁止在食品中添加，如果网友反映的情况属实，那么这不是一件小事。

15日上午，记者带着疑问首先来到了市食品药品检验所，找到中药室相关工作人员进行辨认，通过两名工作人员的仔细查看，这个所谓的“罂粟壳”只是我们食材和药材里常用的白扣。工作人员介绍，白扣属姜科，多年生草本，作为食材可去异味，增香辛，作为药材有理气、消食、止呕等作用，加在火锅底料中对人体并无危害。

随后，记者又来到市食品药品监督管理局进行采访，相关负责人告诉记者，国内曾出现过在火锅底料里添加罂粟壳的案例，这些黑心商家通常会把罂粟壳打成粉末加入火锅底料，让消费者和主管部门难以发现。“一直以来，通过对市内餐馆的严格监管和抽查，并没有在南充发现类似案例。”该负责人同时表示，相关部门将加强食品安全监管，对食品安全问题实行零容忍的态度，严防此类事件在南充发生。

食药监：上半年抽检 1159 批次产品 34 批不合格

中国经济网北京 6 月 15 日讯（记者 杨斯阳） 今日，第七届中国食品安全论坛在北京举办，中国食品安全论坛为全国食品安全宣传周期间主题活动之一。会上，食品药品监管总局发布数据显示，今年上半年，食品药品监管总局抽检种类，涉及粮食及其制品、食用油、油脂及其制品、肉及肉制品、水产品 1159 批次。其中合格 1125 批次，不合格 34 批次。

其中，安徽丰大股份有限公司生产的自发小麦粉、九台市博旺食品厂生产的酱鸡爪、长春市南大食品有限公司生产的吉厨重庆风味山椒凤爪、岳阳市云溪区美孜孜食品厂生产的尚辣烤脖、南宁桂荣食品有限公司生产的牛肉条、溧阳市阿林食品有限公司生产的手制香肠生制品和香腊五花肉生制品、徐州天下香食品有限公司生产的铁板翅尖、土默特右旗食品水产有限责任公司生产的乡吧佬卤制鸡爪等 10 批次产品涉超范围超限量使用食品添加剂。

深圳市乐知福贸易有限公司生产的知福高山绿茶和湖北省赵李桥茶厂有限责任公司生产的青砖茶 2 批次产品农药残留等安全性指标超标。

汾阳市德义园味业有限公司生产的小磨香油苯并[a]芘等安全性指标超超标。

成都市川香源食品有限公司生产的麻辣肉干、黑龙江省宝泉岭农垦宝泉酱业有限公司生产的宝泉大豆酱和上海味美思调味食品有限公司生产的土鸡鲜鸡精等 4 批次产品微生物等安全性指标超标。

江西五丰腊味食品有限公司生产的五丰板鸭、北京湘更香肉类食品有限公司生产的川味腊肉、上海文琳食品有限公司生产的家乡咸肉、大连源德水产有限公司生产的香酥黄花鱼、石嘴山市田园清真食品有限公司生产的釜满香田园酱油、哈尔滨市益民酱油厂生产的黄豆酱油、黑龙江省齐齐哈尔市华东调味品厂生产的华东酱油、大庆市萨尔图区伊和回民酱菜厂生产的精制酱油、哈尔滨月夕实业有限责任公司生产的黄豆酿造酱油、黑龙江省齐市建华区回民调味品厂生产的黄豆酱油、河南天味源食品有限公司生产的韵天缘红烧酱油、南通盛鑫食品有限公司生产的香肚和腊肉、南通皋成食品有限公司生产的咸味香肠、黑龙江小兴安岭山葡萄酒有限公司生产的小兴安岭全汁红山葡萄酒和小兴安岭原汁山葡萄酒、哈尔滨龙江福酒业有限公司生产的福将蓝莓酒 17 批次产品，挥发性盐基氮、酒精度等品质指标不达标。

食品药品监管总局食品监管三司司长王红表示，对上述不合格产品，目前各地食品药品监管部门已于第一时间开展核查处置。

中国商务部部长高虎城与澳大利亚贸易与投资部部长安德鲁·罗布 17 日在澳大利亚堪培拉分别代表两国政府正式签署《中华人民共和国政府和澳大利亚政府自由贸易协定》。澳大利亚总理阿博特出席签字仪式。

澳大利亚最终对华全面零关税

中澳自贸协定在内容上涵盖货物、服务、投资等十几个领域，实现了“全面、高质量和利益平衡”的目标，是我国与其他国家迄今已商签的贸易投资自由化整体水平最高的自贸协定之一。

在货物领域，双方各有占出口贸易额 85.4% 的产品将在协定生效时立即实现零关税。减税过渡期后，澳大利亚最终实现零关税的税目占比和贸易额占比将达到 100%；中国实现零关税的税目占比和贸易额占比将分别达到 96.8% 和 97%。这大大超过一般自贸协定中 90% 的降税水平。

在服务领域，澳方承诺自协定生效时对中方以负面清单方式开放服务部门，成为世界上首个对我国以负面清单方式作出服务贸易承诺的国家。中方则以正面清单方式向澳方开放服务部门。此外，澳方还在假日工作机制等方面对中方作出专门安排。

在投资领域，双方自协定生效时起将相互给予最惠国待遇；澳方同时将对中国企业赴澳投资降低审查门槛，并作出便利化安排。

除此之外，协定还在包括电子商务、政府采购、知识产权、竞争等“21 世纪经贸议题”在内的十几个领域，就推进双方交流合作作了规定。

中国制造业利好 10 年内变现

目前，澳大利亚是中国海外投资仅次于香港的第二大目的地。中国是澳大利亚第一大货物贸易伙伴，第一大进口来源地和第一大出口目的地。中澳自贸协定生效后，将进一步促进两国资金、资源流动和人员往来，推动两国经济优势互补向持久和深入方向发展。

有研究报告指出，相比澳大利亚在自贸协定中获得的原料、农产品和服务业输出的关税优惠，中国从协定中获利最多的将是制造业，尤其是纺织、服装、玩具和运动器材等制造行业。这些利好会在 10 年内逐步变现。

中澳自贸协定谈判于 2005 年 4 月启动，历时十年。经过双方共同努力，国家主席习近平 2014 年 11 月对澳大利亚进行国事访问期间，与澳大利亚总理阿博特共同确认并宣布实质性结束谈判。此次协定正式签署，为两国分别履行各自国内批准程序、使协定尽快生效奠定了基础。

更多内容详见：[自贸协定签署 中澳双方 85%产品立即实现零关税](#)

广西知名连锁米粉店售卖“毒叉烧” 九被告获刑

中新网南宁6月15日电（林浩 阮善华 孙晓梅）在被取证的短短3个月时间，广西一拥有20多家分店的知名米粉店便订购“毒叉烧”6702斤，制作成10万多碗“叉烧粉”对外销售。6月15日，该案涉案的九名被告人分别被判处有期徒刑五年至两年不等的刑罚，并处罚金二十万元至三万元不等。

南宁市兴宁区法院经审理查明，卢华英为牟取非法利益，自2011年起以二十至一百元不等的价格收购死因不明或病死猪，在无经营资格且未经过卫生检验检疫的情况下对这些猪进行切分，售给周明忠。

随后，周明忠等人为牟取非法利益，在无经营资格且未经卫生检验检疫部门检疫的情况下，对上述收购来的猪进行切分并销售。姚寿林、唐玉奎则帮助文某明，将文某明收购来的死因不明或病死猪进行切分并销售。

2011年12月起，陶昌醒、黄燕玲、陶国炎为牟取非法利益，先后从“肥英”（案发前已去世）、周明忠、文某明处购买切分好的死因不明或病死猪的猪肉，由陶国炎驾驶车辆将猪肉运回陶昌醒等人租住的房屋内，三人共同将购回的猪肉加工制作成叉烧后销售至南宁市内的石户桂林米粉店。

在石户桂林米粉店负责食材采购的徐丙华，未要求陶昌醒等人提供工商执照、食品流通证、健康证等相关证件，以明显低于市场的价格从2011年底开始，长期从陶昌醒处订购问题猪肉制作的叉烧用于叉烧粉的制作及销售，将叉烧粉提供给顾客食用。

经鉴定，仅仅2013年10月28日至2014年1月25日3个月左右时间，石户米粉店就向陶昌醒处订购叉烧达6702斤，价值达125735元。徐丙华指示员工农某在制作石户米粉店的《餐饮单位食品原料进货验收台帐》中填写虚假信息，以备南宁市食品药品监督管理局的抽检。

2014年1月17日，工商部门联合公安机关查获周明忠、李雄梅收购的并在切分的疑似病死猪的猪肉1932斤，在南宁市兴宁区人民路一民房内查获文某明收购的并由姚寿林、唐玉奎切分的疑似病死猪的猪肉1218斤，并抓获周明忠、李雄梅、姚寿林、唐玉奎。

经鉴定，从两处查获的猪肉中检出伪狂犬病毒、猪繁殖和呼吸综合症（蓝耳病）病毒核酸、高致病性猪蓝耳病病毒核酸及猪圆环病毒呈阳性。

法院审理后认为，徐丙华、卢华英、陶昌醒等九人构成生产、销售不符合安全标准的食品罪，判处徐丙华、陶昌醒有期徒刑五年，并处罚金人民币二十万元；判处陶国炎有期徒刑四年，并处罚金十万元；判处黄燕玲、周明忠、卢华英有期徒刑三年，并处罚金九万元；判处李雄梅有期徒刑二年二个月，并处罚金五万元；判处姚寿林、唐玉奎有期徒刑二年，并处罚金三万元。

办案法官判后接受记者采访时表示，食品安全犯罪直接危害社会公众生命健康，法院此次对被告人从重处罚，是希望他人以此为戒，不要重蹈覆辙。（完）

深圳热干面作坊：仅晚上开工 工人 抠脚后接触面粉

有着“深圳硅谷”之称的南山科技园内有不少大型上市公司，有将近 40 万上班族聚集在此，他们对于早餐的需求量也十分庞大。但由于科技园附近早餐店铺比较少，不少白领直接在一些流动摊位上吃早餐，而这恰好也给一些黑心热干面作坊提供了温床。

南都记者经过多个通宵的蹲守取证，一家暗藏在南山区塘朗社区的热干面加工作坊每天要为科技园提供 2000 多斤不卫生热干面。这家作坊的规模不大，生产环境远远达不到卫生标准——装面粉的塑料桶沾满了污渍，晾干成品面时随意把面条丢在塑料薄膜上。由于作坊内并无空调，制面工人大多赤膊上阵，满头大汗，也没有佩戴口罩及口罩，汗水滴在面条上是常事。而在生产过程中，有工人甚至用手抠完脚后直接接触面粉。

每天 6 点半前，2000 多斤被打包好的热干面会分散投放到科技园每个角落，直到一些小摊贩出工，将这些装在白色塑料袋里的面纳入各自摊位出售。

赤膊大汉徒手和面

南山区塘朗社区同富裕工业园的对面是一条商业街，街头除了几家零散的便利店及餐馆外，一家挂着“V C 厨事”招牌的小店暗藏其中，十分不起眼。据报料人介绍，这家小店实际上是一家专门加工热干面的小作坊，卫生条件远远达不到标准。

5 月 19 日晚上 9 点，南都记者按照报料人指引的路线进入塘朗社区蹲守暗访。晚上 10 点，一辆白色的厢式小货车在“V C 厨事”的店门口停了下来。4 名男子一边拉开卷闸门，一边从货车上搬运器具。几分钟后，屋内的机器便开始运作起来。

作坊的作业面积不到 30 平方米，小屋内亮着一盏白色的日光灯，一台制面机器占据了大半的空间。在机器的旁边还摆放着几袋刚开封的面粉，一名工人正在往机器里面倾倒面粉。

在小屋的一角，摆放着两张板桌，上面沾满了黑色的斑点。几个工人正在用抹布擦拭桌子，同时桌边的一台黑色大风扇呼呼地对桌子吹风。在工人作业的过程中，记者并未看到他们佩戴口罩和手套。而作坊的左边是一个废品收购站，离作坊仅有 3 米。

过了大约 1 小时，作坊内的几名工人陆续脱去上衣，轮班进行休息。两名工人搬出两张塑料凳，坐在作坊门口开始抽烟闲聊。记者看到，其中一名工人在抽完烟后开始用手抠脚，而另一个则用手帕擦抹额头和背后的汗液。片刻后，两名工人回到岗位上继续工作。抠过脚的那名工人直接用手触摸面粉，将面粉倒入机器中。

晚上 11 时许，作坊内的第一批面条已经加工完成，正铺在板桌上晾干，同时一名赤膊工人正用一根筷子慢慢地挑动面条。另一名工人则坐在大门口，准备将成品面条过秤装袋。

更多内容详见：[深圳热干面作坊：仅晚上开工 工人抠脚后接触面粉](#)

文章来源：南方都市报

京华时报讯（记者龚棉）昨天，国务院食品安全办联合中央文明办、教育部、公安部、农业部等 17 个部门，在京启动 2015 年全国食品安全宣传周活动，活动现场，农业部、质检总局、食品药品监管总局公布了最新的食品、农产品、进口食品抽检监测信息及不合格产品企业名单。今年活动主题为“尚德守法全面提升食品安全法治化水平”。

国家食药监管总局有关负责人表示，食药监总局即将上线食品安全监督抽检信息查询平台，方便公众查询已公布的抽检信息。商务部市场秩序司司长常晓村介绍，为保证食品的来源可查、责任可究，商务部近两年打造了一个肉、菜、酒、中药追溯系统，即电子追溯系统。目前，这一电子追溯系统已经发展到 58 个城市，共可覆盖 4 亿以上的人口，目前每天追溯的商品已超过 3 万吨。常晓村介绍，下一步，商务部要继续推进跨部门、跨区域的信息互联互通，“也就是说将来建立这个系统，政府可以查，企业可以查，百姓可以查，可以查到黑名单，可以查到红名单，可以查到一些追溯的信息”。

》进口食品 不合格食品种类繁多

国家质检总局在论坛上发布的数字显示，2015 年 1-5 月，全国出入境检验检疫机构对来自 179 个国家或地区的进口食品实施严格检验检疫监管，共检出不合格进口食品 927 批次、4142 吨、1275 万美元。

质检总局进出口食品安全局局长林伟表示，不合格进口食品涉及 79 个国家或地区，不合格进口食品几乎涉及所有食品种类，其中主要包括：饮料、糕点饼干、糖类、粮谷及制品、酒类、水产品、乳制品、调味品、干坚果等种类。

林伟介绍，造成进口食品不合格的原因较多，食品添加剂超范围超限量使用、微生物污染、污染物超标等安全卫生问题较为突出，占不合格进口食品总批次的 46%。对于检出的不合格食品，出入境检验检疫机构均按照有关规定做了退运或销毁处理，未进入国内市场。

》农产品 水产品合格率最低

农业部农产品质量安全监管局副局长程金根介绍，今年上半年，农业部已经组织 91 家检测机构开展了两个季度的国家农产品质量安全例行监测（风险监测），总体合格率 96.2%。其中，蔬菜、茶叶、畜禽产品和水产品监测合格率分别为 95.2%、96.4%、99.4%和 94.8%，畜产品“瘦肉精”监测合格率 99.9%，农产品质量安全水平继续稳中趋好。

他表示，根据国务院食品安全委员会的统一部署，会同有关部门紧紧扭住“努力确保不发生重大农产品质量安全事件”目标，大力推进农兽药使用及残留、违禁物质“瘦肉精”等非法添加、畜禽屠宰等 7 项专项整治行动，持续治理各种突出问题，强化基层监管体系建设，推进国家农产品质量安全县创建，严格控药、控肥、控添加剂，取得了积极成效。

文章来源：京华时报

经过几轮的顶层设计和改革后，有关食品监管体系取消垂直监管模式后效果的讨论，似乎渐渐消声。但在6月15日“食品安全周”论坛上，北京食药监局局长张志宽再一次解读了垂直监管与属地化监管的内涵。

虽然关于食药监管究竟是要“垂直”还是要“属地”的争论一直在，但张志宽表示：“最根本的问题还是要实现有效的监管。”

北京食药监“垂直+属地”混合监管

“我们曾经垂直管理过，但这种情况下地方政府总把责任往上推，说他们没有管理手段了，不该承担责任。”国家行政学院电子政务专家委员会副主任汪玉凯面对媒体时曾这么说。

2008年开始，药监系统率先取消了垂直管理，改为属地管理。2011年10月，国务院办公厅发布了《关于调整省级以下工商质监行政管理体制加强食品安全监管有关问题的通知》，食品监管体系也开始了这一管理模式的改革。

“一些省直部门取消了省以下垂直管理，很可能会带来地区执法差异。发达省份市场经济相对完善，企业自律性强，执法力量能够有效整合。但对比较‘穷’的省份来说，很可能出现地方保护主义。”一位基层质检执法人员举例说，“比如招商引资企业有地方政府的‘招商引资政策’保护，执法部门估计很难秉公处理。”

该执法人员也表示，经济发达的省份在市、县两级都有着较为健全的质检中心，而不发达地区的市、县两级政府估计不会有较多的财力进行设施投建。如果出现县里的一根冰棍也要送到省级检测的现象，严重浪费纳税人钱粮的同时，产品质量就更谈不上。

“垂直”与“属地”监管模式争论之下，北京的一系列举措得到注目。张志宽表示，北京的执法体系是垂直的，但机构建设是属地和垂直并行的。

2013年8月16日，北京市食品药品监督管理局正式挂牌成立。在此之后，全市322个街道、乡镇100%建立了食品药品监管所，市级、区县级、乡镇街道同时设立了不同级别的食物安全委员会。

“整体的班子以及考核是由市局和区委政府协商任命，所以既发挥了垂直执法的优势，同时也调动了区县乡镇街道一级政府属地责任的热情和积极性。”张志宽表示，“这个改革时间不长，但充分显示了它的巨大威力。我们利用了100天的时间，实现了三级食品药品体制的改革的全面到位，100天全面履职。”

张志宽看来，如果单纯靠北京市药监局，没有地方的支持，这一切都是搞不起来的。“322个食品药品监管所在北京市城区，得花多少钱才能买下322个办公场所。另外每个所都要配置检验检测设备、交通执法工具，如果全部是由市一级财政解决，是无法在这么短的时间内实现。”

更多内容详见：[食药监管由“垂直”向“属地”转型 事权落实是关键](#)

三部委公布不合格食品“黑名单”，微生物污染等问题多

6月15日上午，2015年全国食品安全宣传周活动在京正式启动。在启动仪式上，农业部、国家质检总局、国家食品药品监督管理总局现场公布了最新的食品、农产品、进口食品抽检监测信息及不合格产品企业名单。

澎湃新闻从启动仪式现场了解到，2015年上半年国产食品不合格率近3%，1-5月不合格进口食品共检出4142吨。

国家食品药品监督管理总局食品安全监管三司司长王红介绍，食药监总局的抽检涉及粮食及其制品、食用油、油脂及其制品、肉及肉制品、水产品1159批次。其中合格1125批次，不合格34批次。不合格率约为3%。

其中，超范围超限量使用食品添加剂10批次；农药残留等安全性指标超标2批次；苯并[a]芘等安全性指标超标1批次；微生物等安全性指标超标4批次；挥发性盐基氮、酒精度等品质指标不达标17批次。目前，各地食品药品监管部门已分别对38家生产经营企业进行立案调查，20家企业进行整改。

质检总局进出口食品安全局局长林伟通报，2015年1-5月全国出入境检验检疫机构对来自179个国家或地区的进口食品实施检验检疫监管，共检出不合格进口食品927批次、4142吨，价值1275万美元。不合格进口食品涉及79个国家或地区，并几乎涉及所有食品种类，包括饮料、糕点饼干、糖类、粮谷及制品、酒类、水产品、乳制品、调味品、干坚果等。

其中，食品添加剂超范围超限量使用、微生物污染、污染物超标等安全卫生问题的食品数量最多，达到不合格进口食品总批次的46%。对于检出的不合格食品，出入境检验检疫机构均按照有关规定做了退运或销毁处理，未进入国内市场。

据农业部农产品质量安全监管局副局长陈金根通报，2015年上半年，农业部组织91家检测机构，对两个季度国家农产品质量安全例行监测，共抽检31个省（区、市）、4大类食用农产品共计96个品种。20948个样品的94项指标监测结果显示，总体合格率为96.2%。其中，水产品监测合格率最低，为94.8%；畜禽产品监测合格率最高，为99.4%。蔬菜、茶叶监测合格率分别为95.2%和96.4%。其中，畜产品“瘦肉精”监测合格率99.9%。

附三部委公布的不合格食品名单

超范围超限量使用食品添加剂：

安徽丰大股份有限公司生产的自发小麦粉

九台市博旺食品厂生产的酱鸡爪

长春市南大食品有限公司生产的吉厨重庆风味山椒凤爪

更多内容详见：[三部委公布不合格食品“黑名单”，微生物污染等问题多](#)

文章来源：澎湃新闻

吃泡椒凤爪后不到一小时 活蹦乱跳的 8 岁铜川女娃就没了

“我实在是不明白老天爷为什么会突然带走我的孩子。”6月13日，家住铜川市耀州区华原小区的朱女士在微信朋友圈发了这样一句话。那天，她年仅8岁的大女儿凌凌（化名）在吃了泡椒凤爪并喝了少量绿茶后突然喊头晕、头痛，继而呕吐，当身为护士的她把女儿送到医院后不久，女儿就永远离开了这个世界。

家长：把孩子送到医院但没救过来

6月17日上午10时许，华商报记者和朱女士取得了联系。她说，事发当天，她们一家吃的早饭是玉米粥，因为是周末，早饭吃得比较晚。中午时候，她就在厨房里给孩子包饺子。“当时我就给孩子说，上星期给你买的凤爪你先吃点。”朱女士说，凌凌打开凤爪后她也吃了一点，随后她就回到厨房继续包饺子，凌凌和弟弟在客厅玩。

“大概中午12点多的时候，孩子说，头晕、头痛得很，想吐，我就给老公打了电话，老公让我到医院给孩子看看，这个时候，孩子就说难受的不行，紧跟着就跑到卫生间吐了起来。孩子吐完以后还是难受，就在床上蜷缩着，我感觉不对劲，就把她抱起来向外跑。”朱女士说，由于当时她十分慌乱，也顾不上打电话，就把孩子抱到路边打车，但是怎么也打不到车，还是一位小伙子帮忙给打了120急救电话。

“等了半天不见120来，我一着急，就拦了辆三轮车把孩子送到耀州区医院急诊科。急诊科当时是星期天，只有一名医生，医生看着孩子的状况不好，建议我赶紧把孩子送到儿科救治……”朱女士说，但这所有的忙碌最终都成了徒劳，凌凌始终没能抢救过来。“从孩子感觉不适，到不治身亡，还不到一小时。”对孩子的突然离世，朱女士在伤心的同时又感到十分蹊跷。

警方：该案已移交给刑警大队处理

“问题到底出在哪儿了？”由于凌凌平时身体非常健康，因此，朱女士至今都搞不明白，活蹦乱跳的孩子，怎么突然就没了。“孩子大概吃了两三个鸡爪，20分钟左右后就说不舒服，我也不知道是不是和吃的泡椒凤爪有关系。”朱女士说。

事后，凌凌的家人检查了孩子吃剩下的凤爪包装袋，上面的生产日期显示，鸡爪并没有过保质期。并且这包泡椒凤爪还是在耀州区一家比较大的超市购买的。由于凌凌不明不白死亡，她的家人便向辖区的铜川市公安局耀州分局天宝路派出所报了案。

“特别乖的一个女娃，真是可惜了。”在华原小区，朱女士家的一位邻居说，这几年，她是看着凌凌长大的，凌凌平时虽然不爱说话，但是见了人总是嘿嘿一笑，非常讨人喜欢，“孩子不在了，我也难过了好长时间。”

华商报记者随后了解到，凌凌死亡后，她所在的塔坡小学在周一升国旗时，校长还在大会上专门叮嘱学生们不要在学校门口的小摊上购买零食。采访中，多名学生家长表示，听说了凌凌死亡的事情，也对孩子的不幸死亡表示惋惜。

6月17日，华商报记者从天宝路派出所了解到，凌凌死亡后，该所第一时间赶到医院对此事进行处置。该所所长彭程说，目前，该案已移交给公安耀州分局刑警大队处理，孩子的死因在尸检报告出来后方可知晓。

文章来源：华商报

北京食药监局通报：沃尔玛、欧尚查出 6 批次不合格铁观音

新华食品北京 6 月 17 日电（李楠）大超市里也售问题茶叶，消费者购买茶叶需要注意了。北京食药监局今日公布 6 种不合格茶叶下架停售，其中发现问题茶叶均在欧尚、沃尔玛超市被检出；稀土超标和检出有害物质三氯杀螨醇为其不合格主要原因。

名单显示 3 批次“知福”牌铁观音在沃尔玛（北京）商业零售有限公司清河分店被检出，稀土元素超标为被检不合格的主要原因，均由福建知福生态农业发展有限公司分装。

名单还显示 3 批次的“一农”和“良平”牌铁观音在北京欧尚超市有限公司被检出，稀土元素超标和检出有害物质三氯杀螨醇为其不合格的主要原因，分别由上海佳峰茶叶有限公司普陀分公司和武汉市茗茶茶业有限公司生产。

据了解，稀土是十多种化学元素的统称，虽然是重金属，但本身无毒，摄入微量的稀土对人体无害。不过，长期或过量摄入稀土会对人体健康造成不良后果。

新华食品统计发现，5 月共有 6 批次“知福”牌铁观音因稀土超标被北京食药监局通报，这些不合格批次的铁观音大均由福建知福生态农业发展有限公司分装，在沃尔玛、乐天、欧尚和物美这些大型跨国综合性超市被检出。

公开资料显示，自 2011 年至今，茶叶稀土超标事件时有发生，让消费者很是担心茶叶质量安全。据了解，茶叶中稀土超标与土壤和后期施加的农药化肥有关，过量摄入可能会给人体健康或体内代谢产生不良后果，包括影响大脑功能，加重肝肾负担等。

北京食药监局提醒消费者，凡已购买上述不合格批次产品的消费者可凭购物小票和外包装向销售单位要求退货。

序号	样品名称	商标	规格型号	生产日期/批号	标注生产单位名称	不合格项目（标准值/实测值）	抽样地点
1	铁观音	良平	250g/袋	2015.01.06	武汉市茗茶茶业有限公司	三氯杀螨醇 mg/kg (不得检出/0.372)	北京欧尚超市有限公司
2	铁观音茶	一农	240g/盒	2014.08.25	上海佳峰茶叶有限公司普陀分公司	稀土元素 mg/kg (<=2.0/4.7)	北京欧尚超市有限公司
3	铁观音	一农	250g/盒	2015.03.13	上海佳峰茶叶有限公司普陀分公司	稀土元素 mg/kg (<=2.0/5.7)	北京欧尚超市有限公司
4	知福铁观音茶	知福	400克/盒	2015/01/20F01	委托方：深圳市乐知福贸易有限公司 被委托方：福建知福生态农业发展有限公司（分装）	稀土元素 mg/kg (<=2.0/4.8)	沃尔玛（北京）商业零售有限公司清河分店
5	知福清香铁观音茶	知福	250克/袋	2015/02/02F01	委托方：深圳市乐知福贸易有限公司 被委托方：福建知福生态农业发展有限公司（分装）	稀土元素 mg/kg (<=2.0/8.6)	沃尔玛（北京）商业零售有限公司清河分店
6	知福铁观音茶	知福	200克/袋	2014/12/02F01H	委托方：深圳市乐知福贸易有限公司 被委托方：福建知福生态农业发展有限公司（分装）	稀土元素 mg/kg (<=2.0/7.8)	沃尔玛（北京）商业零售有限公司清河分店

文章来源：新华网

国内预警

食品药品监管总局公布 2015 年第 11 期食品安全监督抽检情况

端午节是我国重要的传统节日，为切实保证广大消费者节日期间的饮食安全，国家食品药品监管总局在加强日常食品安全监管的同时，2015 年 5 月至 6 月在全国范围内开展了端午节食品专项监督抽检。现将抽检信息公布如下：

本次监督抽检采取交叉抽检，采样地点包括超市、商场、批发市场、食品店等，检验项目包括过氧化值、重金属、食品添加剂、微生物等近 18 项指标。截至目前，总局共抽检粽子产品 434 批次，涉及 99 家生产企业，未发现不合格产品。具体抽检项目合格的产品信息附后。

各级食品药品监管部门在加强监管的同时，也希望广大消费者在选购、贮存、烹煮和食用粽子时，应当注意以下方面：

一是购买时要通过正规可靠渠道并保存相应购物凭证，要看清外包装上的相关标识，如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品添加剂、QS 标识等是否齐全；查看真空包装是否漏气涨袋、有没有变质；不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品，不要购买超过保质期的产品。

二是保存时按照标签所示方式保存，并按照标示食用方法加工食用。散装粽子注意适量购买，避免粽子久放变质。生熟粽子分开贮存，打开的粽子存放在室温下不得超过 2 小时。

三是家庭烹制生冷粽子时应煮熟煮透。熟透的粽子再次加热时要加热至中心温度达 75 摄氏度及以上，且不应重复加热超过 1 次。

四是食用粽子前要彻底清洗双手，并不要食用馅料已发酸、发苦或口味不正的粽子。

端午节即将临近，消费者如果发现购买的粽子和生产经营粽子的单位存在食品安全问题，可拨打当地食品药品监管部门投诉举报电话 12331。

 [粽子抽检结果.xlsx](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

国家质检总局发布 2015 年 5 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 5 月）.xls](#)

文章来源：国家质检总局

国内预警

关于征询修订《植脂奶油》行业标准（征求意见稿）意见和建议的函

各有关单位：

根据商务部办公厅《关于下达 2014 年流通行业标准项目计划的通知》商办流通函【2014】191 号文件要求，我会负责《植脂奶油》推荐性行业标准的修订工作，现已完成标准征求意见稿。

为做好《植脂奶油》行业标准修订工作，现将《植脂奶油》行业标准（征求意见稿）在我会网站上公示，广泛征询社会各方意见和建议，公示期至 2015 年 7 月 15 日止，请各有关单位结合植脂奶油产品实际情况，提出意见和建议，并填写《意见反馈表》（见附件）后回复我们，我们整理汇总后，转入下步工作。

附件：1、[修订《植脂奶油》行业标准（征求意见稿）](#)

2、[《意见反馈表》](#)

联系人：钱志先

手机：13601029315

邮箱：qzxtc488sc1@163.com

中国商业联合会

二〇一五年六月十六日

国内预警

质检总局关于发布 2015 年第二批 112 项出入境检验检疫行业标准的通知

各直属检验检疫局，标准法规中心、中国检验检疫科学研究院：

经审查，现将《进境牛羊指定隔离场建设要求》等 112 项出入境检验检疫行业标准予以发布。标准编号、标准名称、替代标准号及实施日期见附件。

被代替标准自本批标准实施之日起废止。

附件：[2015 年第二批出入境检验检疫行业标准目录](#)

质检总局

2015 年 5 月 26 日

食品相关标准列表如下：

序号	标准编号	标准名称	替代标准号	实施日期
1	SN/T 0231-2015	出口干制辣椒产品检验规程	SN/T 0231-1993	2016-01-01
2	SN/T 0400.2-2015	进出口罐头食品检验规程 第 2 部分:原辅材料	SN/T 0400.2-2005	2016-01-01
3	SN/T 0626.4-2015	出口速冻蔬菜检验规程 叶菜类	SN/T 0626.4-1997	2016-01-01
4	SN/T 4251-2015	出口贝类中原多甲藻酸类贝类毒素的测定 液相色谱-质谱/质谱法		2016-01-01
5	SN/T 4252-2015	出口动物源性食品中咪唑脲苯残留量检测方法 液相色谱法和液相色谱-质谱/质谱法		2016-01-01
6	SN/T 4253-2015	出口动物组织中抗病毒类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法		2016-01-01
7	SN/T 1020-2015	出口干菊花检验规程	SN/T 1020-2001	2016-01-01
8	SN/T 4254-2015	出口黄酒中乙酰甲胺磷等 31 种农药残留量检测方法		2016-01-01
9	SN/T 4255-2015	出口蘑菇罐头质量安全控制规范		2016-01-01

更多内容详见：[质检总局关于发布 2015 年第二批 112 项出入境检验检疫行业标准的通知](#)

文章来源：[质检总局](#)

食品伙伴网讯 据外媒报道，在澳大利亚维多利亚州食品市场，牛肉价格大幅上涨，12个月内增长了170%，这增大了餐饮业压力。

据报道，澳大利亚衡量牛肉价格的标准是EYCI指数，牛肉价格从每公斤3.2澳元涨到4.8澳元，一些由外商所经营的牛肉厂的价格高达每公斤5.4澳元。

艾尔斯屯维克（Elsternwick）一家肉店老板称，牛肉价格令人震惊，卖的牛腰肉（Porterhouse）每公斤18澳元，这个价格与街对面的超市在特价时的价格类似。他承认，这个价格让他没钱可赚，顾客不接受任何价格上涨。

在维州东北部的亚拉旺加（Yarrawonga），有一家叫酷伯斯（Coopers）牛肉馅饼公司，牛肉价格高涨使得这家生意红火的食品公司处于危险境地。

公司老板希瑟（Kirsty Heather）的手工牛肉馅饼填补了高档产品的空缺，一个手工牛肉馅饼的市场价格是8到9澳元。

希瑟称，一个牛肉馅饼仅能赚0.5澳元。我们眼看着牛肉价格从每公斤7澳元涨到8澳元，而且目前朝着10澳元上涨。

原文链接: <<http://www.smh.com.au/it-pro/the-price-of-a-good-steak-is-something-to-beef-about-20150612-ghlw0q>>

荷兰一乳品商现错装奶粉 婴儿误食或致死

据荷兰国家电视台报道，以生产“牛栏”婴儿配方奶粉而著称的乳品制造商 Nutricia 本月 15 日在其官网发出警告，目前在荷兰市场上销售的部分该品牌奶粉存在“错装”问题，婴儿误食会引起过敏，甚至导致死亡。

根据 Nutricia 公司公布的消息，这批问题奶粉的外包装看上去是“Nutrilon Pepti 1”和“Nutrilon Pepti 2”——一种专门针对牛奶过敏孩童生产的深度水解蛋白抗过敏特殊配方奶粉，但罐中实际盛放的可能是“Nutrilon Nenatal 1”奶粉——适合早产婴儿食用的配方奶粉。



食品安全专家告诉新华国际客户端，由于“Nutrilon Nenatal 1”奶粉并未针对抗过敏进行特殊处理，对牛奶过敏的婴儿如果误食的话会根据自身免疫力产生不同的过敏反应。轻微者或出现湿疹和消化系统问题，严重者则会出现呼吸系统问题，甚至导致死亡。

Nutricia 公司说，这批掺假奶粉并非出自牛栏的官方销售渠道，而是从非正规渠道查获的。目前荷兰警方已经介入调查，Nutricia 公司也通过国内媒体发出警告，希望消费者通过该公司直销的药房、官网或 Nutricia 的合作购物网站进行购买，有任何疑问可以拨打 0800 0222626 与该公司的婴儿食品服务中心联系。

此外，奶粉的官方网站也给出了可以放心使用的“Nutrilon Pepti 1”和“Nutrilon Pepti 2”配方奶粉的日期。

Het product kan normaal en veilig gebruikt worden, als aan de onderkant van het blik één van de volgende houdbaarheidsdata aangegeven is:

Pepti 1	Pepti 2	
18/06/2016	17/06/2016	02/11/2016
05/07/2016	18/06/2016	27/11/2016
25/08/2016	04/07/2016	09/12/2016
02/11/2016	26/07/2016	
15/11/2016	07/08/2016	
02/12/2016	03/10/2016	

Deze producten zijn veilig te gebruiken.



The image shows two cans of Nutrilon Pepti 1 and Pepti 2 infant formula. A small circular logo with the Chinese characters '新华国际' is visible in the bottom right corner of the image.

Nutrilon 奶粉是被不少中国家庭广泛认可的“荷兰本土牛栏”，不少中国家庭通过海淘、代购等多种渠道从荷兰购买该品牌奶粉，但是商家卖假、掺假现象仍然层出不穷。这次的奶粉“换料”问题再次为中国家庭敲响警钟，为保证孩子的健康，大家还是要谨慎选择购物渠道。（记者鲁豫，编辑耿学鹏，新华国际客户端报道）

文章来源：新华国际

日本将推进学校餐厨垃圾再利用试点项目

【共同社 6 月 13 日电】日本环境省将推行对学校供餐的剩饭及料理残渣的回收再利用。该省计画把学校供餐垃圾再利用为肥料等，7 月起向札幌市、长野县松本市、岐阜县惠那市三处试点地提供最多 300 万日元（约合人民币 15 万元）的补助。该省再生推进室表示，“将在今后 2~3 年持续验证结果，把有效的事例推广至全国”。

文章来源：共同社

新西兰官方担心奶粉投毒案引不好后果 未全部披露文件

新西兰乳品网（NZDN.CO.NZ）6月19日消息：奶粉投毒事件自今年三月初以来闹得沸沸扬扬，奶粉无小事，孩子吃的东西被人威胁要投毒，让许多家长担心不已。随着时间的推移，该事件逐渐淡出公众的视线，超市货柜上的奶粉又重新上架，巡逻的保镖也已经撤离，然而事件的真相为何，是谁居心拨测投毒，又是出于什么原因？新西兰官方至今没有给个说法。

周三，根据“官方信息法”的有关规定，新西兰初级产业部（MPI）向公众披露了奶粉投毒案背后的官方文件。而对于人们关心的这名肇事者，官方消息称，警方并未对其实施抓捕。

初级产业部在声明中表示，这起事件一直引起公众的广泛、高度的关注，初级产业部也持续确保公众的知情权，让公众采取一定的安全措施保护家人。而政府部门也持续收到公众的要求公布进一步消息的请求，但大多数信息没有通过审查，所以只有一部分消息能透露给公众。

初级产业部称，信息公布后可能会产生一系列不好的后果，所以他们有所保留。“警察的调查目前还在持续中，不对外公布信息是因为可能会对调查产生负面影响，也可能产生偏见。”

日本鸣门市第一中学227人食物中毒 学生餐中检出组胺

食品伙伴网讯 据日媒报道，日本德岛县鸣门市第一中学学生吃了学生餐之后，出现了荨麻疹、头痛、舌头火辣辣等多种身体不适症状，出现不适症状的人数师生共计达到了227人，其中15人接受了医疗机构的治疗并已康复。

6月12日，该县安全科发布消息称，食物中毒是学生餐中的炸鱼所带入的化学物质组胺所引起的。由于烹饪前的“炸鱼”原料保存不当而生成组胺，该组胺引起了类似过敏样症状。德岛县对该校下达了2天的停业整顿命令。

校方称，“炸鱼”原料是冷冻状态到货，随即冷藏保存的。县委托批发商调查交货前管理状态，以此进一步查明原因。

<http://www.yomiuri.co.jp/local/tokushima/news/20150612-0YTNT50072.html>

美国食品和药物管理局 16 日宣布，将在 3 年内禁止在食品中使用人造反式脂肪，以助降低心脏疾病发病率。人造反式脂肪问世已经一个多世纪，一度被认为是工业时代一项突破性的发明，广泛用于甜点、油炸食品等的加工，如今却被视为“有百害而无一利”。

天然反式脂肪不受影响

反式脂肪又名反式脂肪酸，主要来源是部分氢化处理的植物油。美国食品和药物管理局 16 日在一份声明中说，由于部分氢化油在人类食物中的使用没有被“普遍认可为安全”，这一机构最终决定实施已经酝酿一年多的禁用令。

按照禁令，美国食品生产商必须在 3 年内调整产品配方，剔除部分氢化油成分，或向食品和药物管理局申请在产品中添加部分氢化油的特别许可。2018 年 6 月 18 日以后，除非获得批准，美国市场上的加工食品将不再允许添加部分氢化油。

美国食品和药物管理局表示，禁令只涉及人造反式脂肪，一些肉类与奶产品中存在的少量天然反式脂肪无法避免，不受此决定影响。

这一机构主管斯蒂芬·奥斯特罗夫说：“食品和药物管理局对人造反式脂肪主要来源的行动显示了这一机构对所有美国人心脏健康的责任。”

按照奥斯特罗夫的说法，这一禁令预计将减少冠心病发生率，“每年预防数以千计的致命心脏病发作”。

禁令被指存在标识漏洞

有健康倡导组织质疑，美国食品和药物管理局的禁令，尤其是针对食品包装上反式脂肪酸含量标识的相关规定，存在“漏洞”。

总部设于华盛顿的“环境工作小组”研究部门主管勒妮·夏普在禁令出台当天说：“食品和药物管理局没能堵住允许加工食品生产商避免完全公开（产品成分）的标识漏洞。”

按照美国食品和药物管理局规定，如果每份食品中反式脂肪含量低于 0.5 克，生产商可以在包装上标示反式脂肪含量为零。

“环境工作小组”说，消费者如果食用几份所谓“不含反式脂肪”的食品，可能“不知不觉间吃下数克这种危险物质”。

此外，这一组织还质疑，禁令没有有效防止食品生产商使用精炼油、完全氢化油、乳化剂、调味剂和着色剂等“其他隐蔽的反式脂肪来源”。

更多内容详见：[美将禁食品中使用人造反式脂肪 中国已出台反式脂肪标准](#)

文章来源：京华时报

食品伙伴网讯 6月11日，韩国KFDA发布了韩国《食品基准及规格》的部分改正告示草案，改正草案主要内容如下：

1. 2014年10月28日，韩国对食品添加剂法典进行了部分修改，修改中规定面包、点心、糖果类及冰菓类中允许使用糖精钠。因此食品法典的点心类和面包类基准中删除不得检出糖精钠的规定。

2. 符合《海洋深层水开发及管理相关法律》所规定规格基准要求的海洋深层水原水、浓缩水、矿物质脱盐水、矿物质浓缩水允许使用于食品中。

3. 由于大韩民国药典外生药规格集中删除了香菜籽，因此食药共用药材目录中删除香菜籽。

4. 允许使用于豆芽的农药6-苄氨基嘌呤（6-BA, 6-Benzyl aminopurine），制定残留限量基准和基准的适用方法。

5. 琼脂是属于加工食品，但目前分类于食品法典“第六项，水产品规格”中，经常发生被误认为水产品的事例。因此移到食品法典“第五项，各别食品规格基准”下。

6. 溴氰菊酯（deltamethrin）等42种农药和罗红霉素等20种兽药修改和新设残留限量基准。

7. Flupyradifurone等3种农药和罗红霉素等20种兽药新设了检测方法。

原文链接：<<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=55301>>

国际预警

加拿大就饮用水中藻毒素对婴幼儿的风险发布建议

食品伙伴网讯 据加拿大卫生部消息，6月17日加拿大卫生部就饮用水中藻毒素对婴幼儿的风险向家长发布建议。

加拿大卫生部称，当前即将进入赤潮季节，因此当使用自来水给婴幼儿配奶时应注意蓝绿色藻类产生的毒素风险。

加拿大饮用水指南设定了饮用水中藻毒素的最大限量。然而作为预防，加拿大卫生部建议更改饮用水条例，建议当在赤潮期间若发现饮用水检出微囊藻毒，居民应使用备用水源（如瓶装水）冲泡婴儿配方奶粉。

微囊藻毒是由蓝藻细菌产生的毒素。蓝藻细菌又称为蓝绿藻，是河流、湖泊、湿地当中的一种天然菌类。

原文链接：

http://www.healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/index-eng.php?utm_source=rsa_15&utm_medium=feature_en&utm_campaign=hc_features

国际预警

2015年6月中国出口韩国食品违反情况（6月15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
2015-6-2	京仁厅(机场)	家具容器包装	埃菲尔铁塔粘土	에펠탑크레이 (EIFFEL TOWER CLAY)	HONGHE ENTERPRISE (DONGGUAN) LTD.	总溶出量超标	30mg/L 以下 (4%醋酸)	57mg/L(4%醋酸)
2015-6-2	京仁厅(机场)	家具容器包装	埃菲尔铁塔粘土	에펠탑크레이 (EIFFEL TOWER CLAY)	ZHONGSHAN CITY FU YANG FA GIFT CO.,LTD	总溶出量超标	30mg/L 以下	63mg/L
2015-6-5	京仁厅	加工食品	混合调料	혼합조미료 (MIXED SEASONING)	DONGGANG HONGTONG FOOD CO.,LTD.	金属性异物超标	10.0mg/kg 以下, 体积在 2.0mm 以下	15.7mg/kg
2015-6-5	釜山厅	加工食品	水煮薇菜	삼은고비 (BOILED OSMUND)	DALIAN GANG AND I FOODS CO.,LTD	重金属镉超标	/	/

国际预警

2015年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）

说明：本资料来自美国FDA官方网站，由食品伙伴网翻译整理。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	辽宁大连	Dalian Zhengjun Foodstuffs Co.	鳕鱼	含污秽的、腐烂的、分解的或其它不适合于食用的物质	2015-5-1	是	否	西北区
2	辽宁大连	Dalian Zhengjun Foodstuffs Co.	鳕鱼	含污秽的、腐烂的、分解的或其它不适合于食用的物质	2015-5-1	否	否	西北区
3	江苏东台	Jiangsu HaiTian Sea-Beach Aquatic Foods Co., Ltd.	鲶鱼	含兽药；含有毒有害物质	2015-5-1	是	否	BLT
4	山东临沂	Linyi City Kangfa Foodstuff Drinkable Co, Ltd	蘑菇	含一种农药	2015-5-1	是	否	DET
5	辽宁大连	Dalian Benli Foods Co., Ltd	三文鱼	含污秽的、腐烂的、分解的或其它不适合于食用的物质；标识错误	2015-5-1	是	否	西雅图
6	福建福州	Fujian Everest Import & Export	绿茶	未标注配料的常用或通用名；无营养标签；未标注生产商、包装商、经销商的名称地址；未声明产品的重量、尺寸、数量	2015-5-5	否	否	NOL
7	福建福州	不明 (Cangshan district, fuzhou city)	萝卜	未标注配料的常用或通用名；生产加工包装环境不卫生；含有毒有害物质；含不安全色素；标识错误	2015-5-5	否	否	纽约

更多内容详见：[2015年5月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（5月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2015年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月18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](#)

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
6月4日	加热后摄取 冷冻食品 （冷冻前未 加热）：香 菇（FROZEN SHIITAKE）	第11条 第2项	JINHUA TIANYUAN FOODS CO., LTD.		中国	成分规格不 合格（大肠 杆菌 阳性）	東京	泉 株 式会社		废弃、退 货等（全 量保管）	监控 检查
6月4日	无加热摄取 冷冻食品： 面包类 （BREAD CUP）	第11条 第2项	AGREX SAIGON		越南	成分规格不 合格（大肠 菌群 阳性）	川崎	ラス・ スーパ ーフラ イ 株 式会社		废弃、退 货等（全 量保管）	自主 检查
6月4日	新鲜可可豆	第11条 第3项		TOUTO N NEGOC E COTE D'IVO IRE	科特迪 瓦共和 国	检出 2,4-D 0.03 ppm	大阪	株式会 社 カ ーギル ジャ パン		废弃、退 货等（全 量保管）	命令 检查
6月4日	冷冻养殖剥 皮虾 （FROZEN PDTO NOBASHI VANNAMEI SHRIMP）	第11条 第2项	MINH HAI JOINT-STO CK SEAFOODS PROCESSIN G COMPANY		越南	成分规格不 合格（检出 呋喃唑酮 0.003 ppm）	東京	伊藤忠 商事 株式会 社		废弃、退 货等（全 量保管）	命令 检查
6月4日	加热后摄取 冷冻食品 （冷冻前未 加热）：炸 鸡（CHICKEN KATSU）	第11条 第2项	QINGDAO LIUHE WANFU FOODS CO., LTD.		中国	成分规格不 合格（大肠 杆菌 阳性）	仙台	東北日 華通商 有限会 社		废弃、退 货等（全 量保管）	自主 检查

更多内容详见：[2015年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月18日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本对我国和韩国产双贝类产品中腹泻性贝类毒素实行命令检查

2015年6月10日，日本厚生劳动省发布通告，根据2015年3月31日发布的食安输发0331第1号通知，对中国及韩国双壳贝类中腹泻性贝类毒素实行命令检查。

2015年6月15日讯 /生物谷 BION/ --面包、麦片以及其他含糖加工食品会引起血糖快速升高随后又会快速下降，相比之下，由蔬菜，水果和天然谷物搭配的饮食更加健康，其中一个重要原因是消化这些食物所需要的时间更长，从而保证血糖变化更加平稳。

在最近的一项研究中，研究人员利用自闭症小鼠模型进行了一项研究，他们发现给予小鼠类似保证糖尿病人血糖平稳变化的低糖饮食能够改善小鼠自闭症的部分症状，虽然这只是一个非常初步的研究结果，并且还没有在人类中进行探究实验，但这一研究成果仍为我们理解导致自闭症发生的原因提供了重要线索。

在过去的二十年中，自闭症患者数目急剧增加，但其中的原因一直不清楚。美国疾控中心的一些研究表明，由于自闭症定义的拓宽和诊断方法的改善，许多人都被诊断患有自闭症，因此自闭症患者数目的增加是一个不可否认的事实，而生活方式的改变可能是导致自闭症发生的一个重要因素。

在该项研究中，研究人员利用一株自闭症小鼠模型，对降低糖代谢的一种常见副产物--dicarbonyl methylglyoxal--的水平是否会改善自闭症症状这一问题进行了深入研究。他们给予孕鼠高糖或低糖饮食刺激，并在小鼠出生之后继续给予相应饮食处理，随后通过一种行为和生化联合检测方法对断奶后小鼠进行了相关检测，结果发现给予高糖饮食刺激的小鼠出现所有的自闭症症状，通过生化分析发现这些小鼠的新生神经元细胞更少，尤其是调控记忆的脑部区域，这种缺陷更加明显。除此之外，他们还发现饮食可能直接影响了肠道菌群生态系统，高糖饮食对自闭症发生的促进作用很可能是由于其肠道菌群对糖代谢的调节作用改变了血液中糖类中间代谢物的水平，影响了脑部神经元的发育过程。

综上所述，这项研究发现高糖饮食可能与促进自闭症发生有重要关联，并且这种作用可能是通过肠道菌群影响了血液中糖代谢中间产物的浓度影响了神经元的发育所导致的，但是否在人类身上具有相同疾病发生机制仍需进一步研究探讨。（生物谷 Bion.com）



食品伙伴网讯 据外媒报道，澳大利亚布里斯本酿酒师柯蒂斯（Wade Curtis）与农民夫戈尔曼（Richard Gorman）联手，成功地研制出胡萝卜啤酒，由 16% 的胡萝卜汁制成。

据报道，胡萝卜啤酒的灵感源自柯蒂斯到胡萝卜农场参观。他在农场看到了胡萝卜，于是想到这是一种蔬菜，它含糖，可以转化为酒精。

戈尔曼是胡萝卜农场主之一。说服戈尔曼配合做胡萝卜啤酒并不困难，两人展开合作。

戈尔曼表示，胡萝卜啤酒看起来呈亮橙色，味道仍然像啤酒。柯蒂斯说，两人把这种啤酒称为瓦比特赛松（Wabbit Saison）。

柯蒂斯说，胡萝卜啤酒是由 16% 胡萝卜汁制成，如果不用来加工啤酒，这些胡萝卜可能会被浪费掉。戈尔曼表示，今年他们将收获超过 1000 英亩、接近 2 万吨的胡萝卜。

原文链接：<<http://www.abc.net.au/news/2015-06-15/carrots-used-for-craft-beer-in-scenic-rim/6535754>>

研究：热量控制加代餐、鱼油减肥效果佳

食品伙伴网讯 据台湾“中央社”消息，台湾一项研究指出，代谢综合症患者在为期 12 周的减肥计划时，额外使用代餐、鱼油，会比只是控制热量更能甩肉，降低更多降低体脂肪及胆固醇。

此次临床研究针对 188 位台湾代谢综合症患者，分为《热量控制饮食组》、《热量控制饮食搭配代餐组》、《热量控制饮食搭配鱼油组》以及《热量控制饮食搭配代餐及鱼油组》共 4 组进行 12 周饮食控制计划，最后共 179 人成功完成实验。

研究结果发现，“热量控制饮食搭配代餐及鱼油组”平均减肥 4.5 公斤、腰围减少 6.5 公分、体脂率下降 2.5%；与其他三组相比，更可有效控制空腹血糖、三酸甘油酯、低密度脂蛋白胆固醇与血压等，有助改善代谢症候群。

台湾肥胖研究学会理事长萧敦仁指出，吃药减肥只能一时，长久之计仍是要靠饮食与运动维持体态，自己常常每天以 1、2 餐吃代餐包，控制食物份量及热量摄取，每天快走 30 分钟，15 年来维持标准体重。

保健食品业者指出，代谢症候群指的腰围、空腹血糖、胆固醇、三酸甘油酯、血压的异常，实验目的在于凸显代餐与鱼油对代谢症候群所扮演的角色，结果证实代餐可辅助饮食控制，鱼油能够具有降低发炎反应、低密度胆固醇与三酸甘油酯的浓度。

台北医学大学与保健食品业者合作研究分别在今年、去年发表于《机能食品期刊》（Journal of Functional Foods）、《欧洲临床营养学期刊》（European Journal of Clinical Nutrition）。

研究显示：每天合理补充巧克力可预防中风

近期，英国《每日邮报》网上刊登消息称，科学家们通过对 21000 名英国人进行长达 12 年的追踪研究发现，每天有规律地摄入巧克力的人患心脏病和中风的风险更低。



图片源自网络

这项研究结论近期被刊登在医学期刊《心脏》上，研究者们来自剑桥大学、阿伯丁大学、曼彻斯特大学和东安格利亚大学。

有心脏病风险的人经常会被建议少摄入含糖和脂肪的食物，但研究者们认为，从巧克力的作用来看，这些减少糖摄入的建议并不一定真的适合有心脏病风险的人。他们发现，每天有规律地摄入 100 克巧克力的人与不吃巧克力的人相比，可以将患心脏病、中风以及其他心脏问题的风险降低 11%。

吃巧克力还能帮助有心脏问题的人降低 25% 的死亡率。

研究人员们认为是巧克力中的抗氧化物在帮助血液流动得更顺畅，他们还特别指出，在预防心脏问题上，含牛奶的巧克力和黑巧克力一样，都是有益处的。

尽管巧克力有这样的益处，但因为巧克力中含有脂肪和糖类，营养专家们建议消费者要控制摄入量。（马晓慧）

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

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：

8月8-10日	潍坊	2015 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会
8月25-27日	青岛	第十届中国（北方）国际食品添加剂和配料展览会
8月25-27日	青岛	2015 第11届中国青岛国际食品加工机械和包装设备展览会
9月11-15日	青岛	2015 世界休闲产品博览会
9月18-21日	临沂	2015 中国临沂国际食品博览会暨首届名优特色农产品交易会
11月25-27日	上海	2015 中国国际肉业博览会

会议论坛：

6月29-30日	西安	2015 中国（西安）国际果蔬汁产业大会
7月1-3日	成都	2015 中国松香行业大会
7月5-8日	成都	2015 中国香精香料行业大会
7月31-8月2日	上海	2015 第五届微生物大会
8月1-3日	北京	2015 第一届国际泌尿医学大会
9月17-18日	北京	第二届中国食品企业实验室检测与管理技术论坛
9月24-26日	西安	2015 第五届国际纳米科技大会
10月21-22日	大连	中国食品科学技术学会第十二届年会暨中美食品业高层论坛

2015 年展会预告

6月26-29日	威海	第六届中国·威海国际食品博览会
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
7月10-12日	上海	2015 上海（夏季）餐饮及餐饮设备展览会
7月24-26日	南宁	第12届广西食品交易博览会
7月28-31日	兰州	2015 兰州清真食品用品展览会
7月30-8月2日	北京	2015 年第七届 中国（北京）国际妇女儿童产业博览会
8月6-8日	北京	2015 亚洲国际塑料包装工业展览会
8月8-8日	石家庄	2015 第二十届华北秋季糖酒副食交易会
8月10-12日	北京	中国乳制品工业协会第二十一次年会
8月13-15日	青岛	2015 年中国青岛国际营养健康产业博览会
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21-23日	郑州	2015 第十六届中国（郑州）糖酒食品交易会
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
8月28-30日	赤峰	2015 年第17届内蒙古国际农业博览会
9月3-5日	北京	第三届国际检验检测技术与装备博览会
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8-9日	北京	2015 中国检验检测机构行业峰会暨展览会
9月9-11日	北京	中国（北京）国际果蔬展览会暨研讨会
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10-12日	合肥	第八届长三角奶业展览会
9月11-14日	长沙	中国（长沙）国际食品展览会（CCFF 2015）
9月11-13日	广州	HCI2015 第六届中国（广州）国际保健食品及营养品展览会
9月17-20日	福州	2015 中国（福州）国际渔业博览会
9月17-20日	沈阳	第九届中国辽宁农产品交易会
9月17-19日	上海	2015 第13届国际高端健康食用油及橄榄油博览会
9月18-21日	长春	2015 中国森林食品交易博览会
9月20-22日	青岛	第十三届中国国际肉类工业展览会（CIMIE）
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
9月22-24日	广州	FHW CHINA 2015 广州国际特色食品饮料展览会
9月24-26日	广州	2015 第三十一届广州特许连锁加盟展览会
10月10-13日	郑州	第21届郑交会暨营养健康产业博览会
10月13-15日	天津	第18届中国（天津）冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展
10月16-18日	上海	SFEC2015 第十届中国上海优质大米及精品杂粮展览会
10月16-18日	上海	2015 中国外食外卖产业博览会
10月19-21日	北京	第十四届中国国际食品加工和包装机械展览会
10月20-22日	上海	2015 中国国际婴童用品展览会
10月21-23日	上海	CANNING-2015 亚洲制罐工业博览会暨新技术设备发展论坛
10月22-24日	上海	第七届中国（上海）国际酒店设备及用品采购交易会
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23-25日	乌鲁木齐	2015 新疆亚欧孕婴童产品博览会
10月26-28日	博兴	第十届中国（博兴）国际厨具节
10月28-30日	上海	2015 第四届中国上海优质畜禽产品采购交易会
10月29-31日	南京	2015 中国(南京)国际烘焙展览会
10月29-31日	南京	第93届全国糖酒商品交易会
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
10月30-11月1日	大连	第五届中国（大连）国际食品饮料、酒店及餐饮设备展
10月30-11月1日	上海	第23届上海连锁加盟展览会（秋季）
11月4-6日	青岛	第20届中国国际渔业博览会
11月4-6日	上海	2015 中国焙烤设备及原辅料（秋季）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6-8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8-20日	北京	北京世界食品博览会 2015
11月11-13日	厦门	2015 全国秋季食品添加剂和配料展览会
11月13-16日	西安	2015 第七届中国（西安）糖酒食品交易会
11月15-17日	广州	Interwine China 2015 中国（广州）国际名酒展--秋季展
11月19-21日	上海	iFresh 2015 第七届亚洲果蔬产业博览会
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
11月27-29日	广州	2015 第二届中国(广东)国际现代渔业暨海洋经济博览会
11月27-29日	安徽	2015 第11届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
11月29-12月1日	广州	2015 广州国际肉类工业展览会（GZME2015）
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
12月4-6日	厦门	2015 南方食品产业展暨第十三届厦门国际食品交易博览会

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：

[柯尼卡美能达（中国）投资有限公司——仪器试剂](#)

[杭州惠合机械设备有限公司——食品机械](#)

[上海亿欣生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[广州兰冠企业管理咨询有限公司——商业服务](#)

[山东省曲阜市天阳机械制造有限公司——食品机械](#)

[合肥微米缝制包装设备销售有限公司——食品包装](#)

[郑州晨阳化工有限公司——添加剂配料](#)

[郑州宏朗仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[苏州华美辰仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[北京维德维康生物技术有限公司——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。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 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：

[“每人一句话食品安全”——2015 全国食品安全宣传周活动启动](#)

[GB 2760 食品添加剂查询 手机 APP](#)

[食品论坛 2015 明星网友访谈第六期：浑身是血](#)

[食品大讲堂——分享有礼，沙门氏菌检测及有效控制大讲堂](#)

本周求助帖：

[大鸡排腌制配料，希望有专家给我纠正下，始终感觉差点什么](#)

[花生奶结块问题](#)

[芒果汁稳定性问题](#)

[燕麦奶稳定性问题](#)

[实验室的仪器哪些需要检定？](#)

[甜酸芥头和甜酸萝卜之类产品在 gb2760 中的类别](#)

[求助个保健食品 GMP 的问题](#)

[营养标签含量标注问题](#)

[这样的固体饮料生产车间布局合理吗？](#)

[如何延长糕点产品保质期](#)

[QS 即将现场审核配料房没有配料记录](#)

[厂家将生产日期标注在酒瓶瓶盖，但外包装却不易开启，应被行政处罚还是责令整改？](#)

[豆腐生产车间 管道都是垢料 有些都碳化成黑渣子了，怎么办？](#)

[该产品该在添加剂分类系统中该怎么分类](#)

[关于 QS 新产品申报问题](#)

[在原料库中发现过期回收食品怎么处置！](#)

[如何确定因包装问题被举报的货值](#)

[含益生菌的配方奶粉菌落总数问题](#)

[如何对水果进行消毒](#)

[肉制品消毒](#)

[月饼馅料需要单独办理 QS 证书吗](#)

[产品名称与申证单元有何区别](#)

[藻油 DHA 粉做成固体饮料，食用人群可以包含婴幼儿吗？](#)

[是否不标示净含量就不算预包装食品？](#)

[用转基因大豆油的食品标签需要标准转基因吗？](#)

[食品标签上能否标注原料本身具有的药用价值？](#)

[在线求助进口红茶是否可以添加食用香料](#)

[水源水到精滤这一段如果加一道紫外线杀菌，是否能杀灭水源水中带进来的铜绿假单胞菌？](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2015 系列 29：小企业采购的苦恼](#)

[明天讨论 GB14934-94 食（饮）具消毒卫生标准标准。大家有什么修订建议赶紧说！](#)

[关于配料标注的问题](#)

[翻了翻大家的帖子，觉得自己在食品这行业里没什么希望了](#)

[发酵型果蔬汁饮料与果酒的区别是什么？](#)

[这个海参品相是通过什么工艺来烘干的？](#)

[问题可能出在什么地方：小麦粉生产企业未添加滑石粉，却被检出滑石粉超标，为什么？](#)

[黄豆肉眼可见发霉，但是黄曲霉毒素检测结果是合格的？](#)

[饼干配料中“植物油”如何标识的一点疑问？](#)

[食品喷码用的油墨有食品级的吗？](#)

[如何看待食品药品监督管理局翻来覆去抽检？](#)

[盐，糖，味精，I+G 关系](#)

[自来水公司生产的生活饮用水适用食品安全法吗](#)

[不适用食品安全法可否使用消法？](#)

[“不含防腐剂”和“不添加防腐剂”意义一样吗？](#)



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

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