

麦当劳肯德基供应商被曝 使用过期肉

《新闻调查》追查转基因大米

国际标准确立：每公斤大米含砷上限0.2毫克

芬卡橄榄油：号称西班牙原装进口却来自广州“黑作坊”

食典委：婴幼儿配方食品含铅量每公斤不得超0.01毫克

联合国制定食品安全新标准关注儿童食品含铅量

美国FDA：多家超市召回疑遭李斯特菌污染的水果

2014年7月美国FDA自动扣留我国食品情况

研究称牛肉是环境成本最高的蛋白质来源

研究发现：益生菌可有效改善高脂
饮食造成的肥胖



食品网刊



中国食品

《新闻调查》 追查转基因大米
国际标准确立：每公斤大米含砷上限 0.2 毫克
东莞一企业疑食物中毒 151 人现头晕恶心症状
海南灾民接到发霉面包 民政厅长承认属实并致歉
浙江部分食品中铅、镉含量存在一定健康危害风险

食典委：婴幼儿配方食品含铅量每公斤不得超 0.01 毫克
麦当劳肯德基供应商使用过期肉 上海有关部门连夜查封
芬卡橄榄油：号称西班牙原装进口却来自广州“黑作坊”
食品“禁铝”被指存漏洞海蜇加工铝含量超标三百多倍
食品行业资深人士谈关于“福喜过期肉”事件的一些看法

国内预警

《食品安全国家标准豆芽》修订工作第一次讨论会在京召开
第一届食品安全地方标准审评委员会第二次主任会议在杭召开

国家卫生计生委办公厅关于加强夏秋季食源性疾病预防相关工作的通知(国卫办食品函(2014)635 号)
国家食品药品监督管理总局关于《食品药品监督管理统计办法（征求意见稿）》公开征求意见的通知

国际食品

中国麦当劳使用过期肉美国消费者担忧
德国的儿童营养学：孩子这样吃才能聪明

联合国制定食品安全新标准关注儿童食品含铅量
日本“全家”便利店因鸡肉原料供自上海福喜而致歉

国际预警

加拿大拟修改食品标签营养信息
美国 FDA：多家超市召回疑遭李斯特菌污染的水果

2014 年 6 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况
2014 年 7 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况(7 月 22 日更新)

食品科技

研究称牛肉是环境成本最高的蛋白质来源
德国食品科技动态：不需要咀嚼的食物

研究发现：益生菌可有效改善高脂饮食造成的肥胖
朝鲜研发出功能性土豆大豆米 可代替白米当主食

近年来，不断有媒体报道，湖北武汉地区周边市场上销售的大米中含有转基因成分，与此同时，中国出口欧洲的大米制品也频繁被检出含有转基因成分。在欧盟食品和饲料类快速预警系统通报里，仅 2013 年中国出口欧盟的大米制品中，就有 25 次被查出含有转基因成分。

迄今为止，中国政府从没有批准任何一种转基因大米的商业化种植，也没有批准转基因大米的进口，这就意味着，市场上出现的转基因大米和米制品都是非法的。

2014 年 4 月，《新闻调查》记者在湖北省武汉市的一家大型超市，随机购买了 5 种大米。随后，我们将这些大米送往中国检验检疫科学研究院进行检测，检测结果令人吃惊，在这五种大米中，有三种含有转基因成分，记者发现，欧盟预警系统中所显示的转基因成分也大都是这一类型：BT63。

更多内容详见：[《新闻调查》 追查转基因大米](#)

食典委：婴幼儿配方食品含铅量每公斤不得超 0.01 毫克

7月17日，国际食品法典委员会在日内瓦通过一项新的食品安全标准，即每公斤婴幼儿配方食品的含铅量不得超过0.01毫克。国家食品安全风险评估中心今晨向媒体通报了这一消息。

我国婴幼儿配合食品，特别是婴幼儿配方奶粉的质量安全问题，近年来备受关注。

由联合国粮农组织和世界卫生组织共同主办的国际食品法典委员会是联合国食品标准组织，负责制定国际食品安全和质量标准，确保全世界的消费者能够获得更安全和更有营养的食物。食品法典标准在很多情况下被作为国家立法的依据，并为国际食品贸易提供食品安全基准。

对于为婴幼儿配方食品设定铅限量，联合国粮农组织评价说，婴幼儿特别容易铅中毒，给他们的身体健康造成严重甚至永久性影响，尤其会破坏其大脑和神经系统的发育，导致学习能力降低。"存在于环境中的铅，即便是微量的，也会进入生产婴儿配方食品所使用的配料。控制婴儿配方食品含铅量一个办法是从少铅的地点采购原料。"

2014 年 7 月 17 日，国际食品法典委员会在日内瓦首次通过了大米的砷限量，即每公斤 0.2 毫克。这一标准的起草是由中国牵头的工作组完成，国家食品安全风险评估中心首席专家吴永宁研究员任工作组组长。

很多研究显示，长期接触砷会导致癌症和皮肤损伤。它还会影响发育，引发心脏疾病、糖尿病，以及损害神经系统 and 大脑。在世界一些地区的地下水和土壤中，自然存在着大量的砷。这种有毒元素可以通过水和土壤被作物吸收，并进入食物链。

与其他作物相比，稻米更加容易吸收砷，而它作为数百万人的主食，其影响巨大，危害人体健康。在一些亚洲国家，稻米中的砷污染特别令人担忧，因为他们通常使用浅机井，从砷含量很高的沉积层抽取地下水来灌溉稻田。改善灌溉和农作方法有助于减少砷污染，例如，在高地而不是水淹地上种植作物。为此，国际食品法典委员会同意编制一份新的操作规范，帮助各国遵守相关最高限量标准并为生产者提供良好的农业生产技术，从而防止和减少污染。

我国食品安全国家标准《食品中污染物限量标准》（GB2762-2012）中设立了稻米中无机砷限量指标，即每公斤为 0.2 毫克，并早在 2010 年向世界贸易组织《实施卫生与植物卫生协定》通报。2010 年食品污染物专门委员会（CCCF）提出稻米砷的控制问题，决定由中国牵头电子工作组开展相关工作。

2011 年，工作组对于稻米砷问题提出立场文件，建议制定限量标准与控制规范。2012 年，工作组在中国、日本、美国、欧盟等数据的基础上提出稻米中砷限量的建议，并提出“如果无机砷限量为每公斤 0.2 毫克，则总砷可以为每公斤 0.3 毫克”。由于无机砷数据仅来自中国、日本、美国、欧盟等国家和地区，因此各成员国认为需要补充收集主要稻米生产国的数据，待 2014 年中国完成全球数据收集之后再提交食品污染物专门委员会讨论。

2013、2014 年，以中国为主席、日本为共同主席的工作组对预防和降低稻米砷污染的控制规范进行了研究，并于 2014 年向食品污染物专门委员会提出稻米中无机砷限量。在精米每公斤 0.2 毫克的限量获得通过的同时提出的糙米每公斤 0.4 毫克的限量由于存在争议，仍然由以中国为组长、日本为共同组长的工作组继续收集数据，预计将于 2015 年提交。

文章来源：北京青年报

麦当劳肯德基供应商使用过期肉 上海有关部门连夜查封

据7月20日东方卫视晚间新闻，记者卧底两个多月发现，麦当劳、肯德基的肉类供应商上海福喜食品有限公司存在大量采用过期变质肉类产品的行为。

这家公司被曝通过过期食品回锅重做、更改保质期标印等手段加工过期劣质肉类，再将生产的麦乐鸡块、牛排、汉堡肉等售给肯德基、麦当劳、必胜客等大部分快餐连锁。在记者提出质疑后，其工作人员甚至侃言：“过期也吃不死人”。

记者调查发现：2014年6月18日，18吨过期半个月的冰鲜鸡皮和鸡胸肉被掺入麦乐鸡原料当中。记者还称，这些过期鸡肉原料被优先安排在中国使用。

另外，肯德基的烟熏肉饼同样使用了过期近一个月的原料。

更令人惊讶的是，供应给百胜的冷冻腌制小牛排过期7个多月照样使用。2014年6月11日和12日，加工的迷你小牛排使用了10吨过期的半成品，这些材料原本都应该作为垃圾处理掉。

上海福喜食品有限公司简介：

上海福喜食品有限公司（husi food）隶属于美国osi集团（osi group），后者是世界上最大的肉类及蔬菜加工集团，也是麦当劳、百胜集团等重要的全球合作伙伴之一。osi集团分别在山东乳山，河北廊坊，昆明和上海开设了工厂，其亚太总部位于上海。

文章来源：齐鲁晚报

昨日，记者从东莞厚街镇政府获悉，7月23日，厚街镇三屯社区的东莞励发制衣有限公司发生一起涉及151人的疑似食品安全事件。经迅速救助，事件中疑似中毒的151名员工已全部治愈出院。昨日上午，15名仍有轻微不适员工进行了复检，情况稳定。

据了解，7月23日晚上9点左右，厚街三屯社区的励发制衣有限公司有100多名员工因感觉身体不适到厚街医院和康华医院就诊，疑似食物中毒。情况发生后，厚街镇派出三组监督执法人员，迅速前往厚街医院、康华医院和励发制衣有限公司核实情况，并协调现场、安抚病人，开展调查处理工作。经调查，励发制衣有限公司的151名员工于7月23日晚上5:30至6:00左右用餐，食用了干豆角炒肉丝、芥菜炒肉、酸菜薯粉、凉茶、白饭等，1小时后出现头晕、恶心等症状，从晚上7:30左右分别前往厚街医院和康华医院就诊，其中厚街医院24人，康华医院127人。

该批员工未出现腹泻、发烧等症状，主要是头晕、恶心、肚痛等症状，且症状均较轻。经治疗后，约凌晨2时许，所有员工已全部出院。执法人员对该公司食堂晚餐食物留样及相关原料等进行控制，由东莞市疾病预防控制中心人员对晚餐食物留样及相关食品原料进行抽样调查。目前，事件原因仍在调查中。

芬卡橄榄油：号称西班牙原装进口 却来自广州“黑作坊”

“早晨开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，油是百姓生活里不可或缺的烹煮调味料。在广州市场上，一种号称原装特级进口的芬卡西班牙橄榄油销量很好，但它却产自广州白云区马务村的一个非法加工窝点。

调查显示，芬卡橄榄油属于广州伊麦斯贸易有限公司（简称伊麦斯公司）所有。王先生是伊麦斯公司的一名前管理层，自曝芬卡橄榄油不仅在广州销售，还销往北京、长沙、成都等城市，“除零售外，最多的是一些公司购买当作福利发放，有的地方还进了超市”。

记者多次暗访证实，芬卡牌橄榄油在城中村设点加工重新换装，主要工序是过滤油中令人作呕的黑色泥状沉淀物，“原装原瓶进口”仅仅是噱头而已。

7月23日，广州市食品药品监督管理局、广州市公安局联合出击，查处正在非法加工芬卡橄榄油的黑作坊，现场封存上万箱橄榄油。其中，不少橄榄油张贴着“变质”、“有问题”等标签，不乏专供儿童食用的产品。

更多内容详见：[芬卡橄榄油：号称西班牙原装进口却来自广州“黑作坊”](#)

文章来源：南方都市报

海南灾民接到发霉面包 民政厅长承认属实并致歉

华南 41 年来最强台风“威马逊”7 月 18 日登陆海南文昌市翁田镇，致当地损失惨重。7 月 21 日，灾区村民告诉澎湃新闻新闻，目前村里停水停电，不少村民只能勉强居住在还没有完全倒塌的瓦房里。而当地政府发放的救济食品不仅数量少，面包还是发霉的。文昌市委宣传部副部长许环峰对澎湃新闻新闻称，没空对此事作回应。海南省民政厅厅长在 21 日下午的新闻发布会上承认此事属实并致歉。

“一个人还不到一口，面包还是发霉的”

“200 个人 2 箱面包，一个人还不到一口，面包还是发霉的。”在海南文昌市翁田镇茂山村委会宝宵自然村赈灾的网友刚峰，看到村民领到的食品后气愤地对澎湃新闻说。

刚峰和热心网友筹集了一批赈灾物品，于 7 月 20 日进入宝宵村，他表示村子里并没有看到有政府人员在救灾，“可能是因为昨天是周末，政府的救援物资都还没到吧”。

宝宵村村民陈飞告诉澎湃新闻，村里 40 多户、200 多村民，20 日下午接到茂山村委会的通知后，去村委会领过救济食品，共计 2 箱面包和 7 箱矿泉水。结果村民打开箱子后发现，里面的面包全都是发霉的。

陈飞表示，隔壁的博文村委会发放救济食品时也发生了同样的情况，但发霉的面包随后被村委会收回。不过宝宵村的村民还保留着这些发霉的面包作为证据。

更多内容详见：[海南灾民接到发霉面包 民政厅长承认属实并致歉](#)

文章来源：、澎湃新闻网

食品“禁铝”被指存漏洞海蜇加工铝含量超标三百多倍

根据国家卫计委等五部门规定，从7月1日起，馒头、发糕等面制品（油炸面制品、挂浆用的面糊、裹粉、煎炸粉除外）不得添加硫酸铝钾和硫酸铝铵，也就是俗称的“含铝泡打粉”或“明矾”，而膨化食品要绝对禁铝。

新规实施半月来，山东市场反映如何？近日，本报记者走访了部分生产企业、小作坊，以及超市后发现，虽然不少面食店声称不再使用含铝的添加剂，但明矾、含铝的泡打粉仍可随意买到，销量无明显减少。相关数据表明，当下，含铝食品添加剂“贡献”了食物中75%的铝含量。如监管上没有一系列硬措施，“禁铝令”落地或有“硬伤”。

》探访：是否用“明矾”，企业较清楚小店多迷糊

当被记者问到是否仍在用“明矾”等含铝添加剂时，一位馒头房老板表示，“明矾价格低，效果好，老辈人用了这么多年也没啥事，现在怎么会禁用呢？我们家里自己也用啊！”也有一些摊主开始迎合“禁铝令”的要求。民生大街上，一家馒头房打出了“老面馒头”的招牌

相对来讲，一些规模大些的面食企业大都态度明确。“我们的产品从来没有用过明矾之类的，是纯淀粉制品。”山东省郓城县龙泉淀粉制品有限公司相关负责人李宏斌说，公司采用的是冷冻技术，产品中不加明胶等添加剂。

本报记者在济南各大超市食品区看到，像湾仔码头、三全食品等不少速冻食品的配料成分表上，未见含铝添加剂。

更多内容请见：[食品“禁铝”被指存漏洞海蜇加工铝含量超标三百多倍](#)

文章来源：齐鲁晚报

浙江部分食品中铅、镉含量存在一定健康危害风险

浙江省疾控中心最新公布的一项调查显示，浙江部分产品中的铅、镉等重金属含量出现超标。高暴露水平下，铅、镉的摄入存在一定的健康危害风险。

浙江省疾控中心理化与毒理检验所的专家在对浙江 11 个地市的谷类、蔬菜、水果、水产及制品等 14 大类食品中的铅、镉含量进行了监测。结果显示，蔬菜中铅含量超标率较高，而另一种同样影响人体健康的重金属镉，则较多存在于水产品中。

研究专家在对 5478 份食品进行铅含量监测后发现，大约有 1% 的食品被测出铅含量超标，蔬菜类食品的超标率最高，为 2.72%，其中土豆、茭白、竹笋、莲藕等茎类蔬菜的超标率更为明显，达到 4.29%。谷物和水产品的超标率较低。

而在接受镉含量监测的 5387 份食品中，镉的平均加权超标率为 3.8%，其中水产品超标率高达 17.9%，蔬菜类的超标率较低，而谷物中则未检出。

“受地理自然条件的影响，浙江省居民对水产品的偏好明显，尤其在高暴露人群中，镉的摄入量是安全值的 3.2 倍。”该课题的第一作者、省疾控中心理化与毒理检验所食品检验科科长吴平谷说，对较多摄入水产品及高暴露人群而言，存在一定的健康危害风险。

吴平谷分析认为，土壤污染和养殖水体污染或是造成蔬菜和水产品重金属污染的原因，“而生产企业排放则是导致土壤和水体污染的主因。”吴平谷说，企业排放的重金属物质污染土壤和水体，被农作物和水中生物吸收，进而通过膳食进入人体，当蓄积量达到一定程度时，将对健康造成影响。

文章来源：新华网

自 2014 年 7 月 20 日晚上海综合新闻频道曝光上海福喜食品有限公司车间生产过程的一些问题以后，国家食药总局发文彻查，各种媒体更是声讨声不绝，新京报、广州日报、东方早报、南方都市报、21 世纪经济报道、证券时报六大媒体同时刊发社论质问福喜和洋快餐：销售变质肉胆从何来？（[专题链接：肯德基麦当劳等知名快餐供应商福喜食品被爆使用过期肉](#)）

事件发生以后，在[食品伙伴网](#)旗下[食品论坛](#)引起了网友们的热议，网友们从冰鲜肉与冷冻肉的关系、食品保质期与食品安全、食品质量控制人员职业交流、食品安全事件媒体报道与风险交流等等展开了热烈讨论。见：[又曝光了，上海新闻综合频道，1/7 节目，上海福喜，过期原料！](#)

此外，食品论坛著名网友“东海钓夫”针对此事件发表了自己的看法（[食品论坛帖子：关于“福喜过期肉”事件的一些看法](#)）。食品伙伴网转载于此，供参考。

作为一个曾经在禽肉制品行业摸打滚爬数载，跟上海福喜食品有限公司有过业务往来，对他们以前的管理体系、以及麦当劳、肯德基的质量标准也有一定了解的食品人，关于媒体卧底发现的几个问题，忍不住有一些话想说：

1、将冰鲜产品冷冻，产品贮存条件改变，保质期也随之发生变化。

不能用冰鲜产品的保质期来评价冷冻产品，至于冷冻前是否已经过期（冰鲜品的 6 天保质期），肉质是否劣变，这个可能真的值得推敲，冰鲜品一直是一个敏感的产品，如果冰鲜的时候变质了，再冷冻起来，那就太没良心了，这是上海食药局协同原料生产厂所在地食药局需要核查的内容之一。

更多详细内容请见：[食品行业资深人士谈关于“福喜过期肉”事件的一些看法](#)

文章来源：食品伙伴网

《食品安全国家标准豆芽》修订工作第一次讨论会在京召开

2014年7月11日，中国豆制品专业委员会组织召开了《食品安全国家标准 豆芽》修订工作的第一次讨论会，来自全国各地的行业专家及企业代表共40人出席了会议。

会议首先听取了吴月芳秘书长对《食品安全国家标准 豆芽》修订工作的背景及豆芽行业状况的介绍。她表示，由于我国豆芽产品归属尚不明确，法律依据、法规标准严重缺失，造成了目前在生产时添加物申报无门、监管混乱衔接不畅等现象，致使企业正常的生产秩序被扰乱，行业健康发展严重受挫。为此，中国豆制品专业委员会自2011年起先后向食品安全委员会办公室、中央编办、原卫生部（现卫计委）、农业部、国家质检总局（现食药总局）、国家工商总局（现食药总局）、公安部治安管理局六处等多部委去函，反映豆芽制发的安全监管问题，要求明确豆芽制发监管职责。2014年5月，卫计委正式下达《食品安全国家标准 豆芽》的标准修订计划。

针对豆芽生产及添加物，吴秘书长提出了五个亟需厘清的问题：豆芽制发是“食品生产经营活动”行为，还是“种植活动”行为？豆芽制发过程中使用生长调节剂—6-苄胺基嘌呤，应该遵守什么法律法规？《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）是否适用于豆芽的制发？6-苄胺基嘌呤是什么？什么是有毒有害物质？制发过程中使用了生长调节剂—6-苄胺基嘌呤的豆芽是有毒有害食品吗？

此外，吴秘书长还对豆芽相关的法律法规、食品安全标准进行了梳理。最后，她表示，此次《食品安全国家标准 豆芽》的修订工作，就是为了解决豆芽制发、加工、流通过程中标准缺失的问题，保障豆芽产品的食品安全，让生产者在豆芽生产和经营过程中有法可依，让监管部门在执法时有标可依。

更多详情见：[《食品安全国家标准豆芽》修订工作第一次讨论会在京召开](#)

文章来源：[中国豆制品网](#)

国内预警

国家卫生计生委办公厅关于加强夏秋季食源性疾病防控相关工作的通知(国卫办食品函(2014)635号)

各省、自治区、直辖市卫生计生委(卫生厅局),新疆生产建设兵团卫生局:

为落实我委《关于做好持续性大范围灾害性天气防范应对工作的紧急通知》要求,预防和控制高发季节食源性疾病暴发,现就进一步做好食源性疾病的防控工作通知如下。

一、高度重视夏秋季食源性疾病防控工作

目前正值夏秋高温潮湿季节,是食源性疾病(含食物中毒)发病高峰。入夏以来,各地已报告数十起由于家庭食品制备不当、误食有毒蘑菇或有毒植物等引起的严重食源性疾病暴发事件,致病微生物污染食品导致的肠道疾病也明显增多。近日云南省文山州南山县发生的食源性疾病暴发事件造成多人死亡。经当地疾控机构调查,确定该事件为家庭自制“吊浆粑”储存不当、椰毒假单胞菌污染导致。针对夏秋季食源性疾病高发的情况,各地卫生计生行政部门要高度重视,加强防控。要按照有关应急预案,明确医疗卫生机构的工作职责,全面落实责任。特别对农村、边远地区传统家庭自制发酵食品等引起的食源性疾病事件要加强重点防控。

二、大力开展食源性疾病防控科普宣传

进一步加大科普宣传力度。要组织编制通俗易懂的宣传材料,使群众了解食源性疾病的病因、危害和防控方法。各地要举一反三、结合当地夏秋季食源性疾病流行特点制作宣传材料,运用讲座、宣传单、海报等多种形式开展宣传教育。要组织医疗卫生人员,特别是社区医生、乡村医生等基层人员,结合日常临床和公共卫生工作深入开展有针对性的健康教育,充分发挥基层公共卫生体系的网底作用,使科普宣传深入社区、乡村、学校、家庭,广泛覆盖基层、农村群众。为了规范做好宣传工作,委托食品风险评估中心起草了预防“吊浆粑”中毒的宣传材料(见附件),供各地参考。

更多详细内容请见:

[国家卫生计生委办公厅关于加强夏秋季食源性疾病防控相关工作的通知\(国卫办食品函\(2014\)635号\)](#)

文章来源: [国家卫计委](#)

第一届食品安全地方标准审评委员会第二次主任会议在杭召开

2014年7月22日，第一届食品安全地方标准审评委员会第二次主任会议在杭召开。审评委员会主任委员、省卫生计生委杨敬主任出席会议并讲话，常务副主任委员、省卫生计生委姜建鸿副主任主持会议。副主任委员、省农业厅刘嫔珺副厅长，副主任委员、省食药局陈智慧副局长，副主任委员、省疾控中心夏时畅主任以及秘书长、副秘书长、各分委员会主任委员和副主任委员、部门代表以及审评委员会秘书处等共15人参加了会议。

会议听取了浙江省食品安全地方标准管理工作开展情况报告，审议并原则通过《食品安全地方标准审评委员会主任委员、常务副主任委员、副主任委员、秘书长及副秘书长分工安排》和《即食动物性水产品》、《冷冻预制海水鱼制品》、《冷鲜禽加工经营卫生规范》3项食品安全地方标准。

杨敬主任委员充分肯定了2013年食品安全地方标准管理工作取得的成绩，认为具有承上启下的重要作用。在这一年里，省卫生计生委升格组建了食品安全地方标准审评委员会，组织架构不断建立健全；完成了食品地方标准清理，会同相关部门妥善处置标准事件；大力推进信息化建设，率先在全国开发了食品安全标准专题网站。同时，杨敬主任从当前食品安全形势出发，深刻阐述了食品安全标准工作的重要意义。对下一步工作，杨敬主任要求以构建食品安全地方标准体系、提高标准工作能力水平为重点，扎实做好食品安全地方标准管理工作。尤其在能力水平方面，要求立足于食品安全标准“技术法规”的定位，加强食品安全标准人才队伍、审评委员会秘书处以及标准服务能力“三个建设”，为下一步加强食品安全标准工作明确了重点方向。

文章来源：[浙江省食品安全标准网](#)

国内预警

国家食品药品监督管理总局关于《食品药品监督管理统计办法（征求意见稿）》公开征求意见的通知

为做好食品药品监督管理统计办法的修订工作，国家食品药品监管总局起草了《食品药品监督管理统计办法（征求意见稿）》。现将其全文公布，征求社会各界意见。有关单位和各界人士可以在 2014 年 8 月 19 日前，通过四种方式提出意见：

1. 登录中国政府法制信息网（网址：<http://www.chinalaw.gov.cn>），进入首页左侧的“部门规章草案意见征集系统”提出意见。
2. 通过信函方式将意见寄至：北京市西城区宣武门西大街 26 号院 2 号楼（邮编 100053）国家食品药品监督管理总局法制司，并在信封上注明“《食品药品监督管理统计办法》征求意见”字样。
3. 通过传真方式将意见传至：010-63098582。
4. 通过电子邮件方式将意见发送至：fzhisi@cfda.gov.cn。

国家食品药品监督管理总局

2014 年 7 月 21 日

点击查看附件： [《食品药品监督管理统计办法（征求意见稿）》](#)

文章来源：[国务院法制办公室](#)

据美国媒体报道，近日中国发生麦当劳、肯德基等快餐店使用过期肉的丑闻，并持续发酵。这引起了美国消费者的担忧，他们怀疑美国快餐店也有类似的问题。然而美国食品安全专家表示，这种可能性很小。

据中国媒体报道，上海福喜食品公司将过期牛肉和鸡肉重新包装，换上新的保质期给麦当劳（McDonald's）和肯德基（KFC）和必胜客（Pizza Hut）等餐厅出售。报导称，福喜将大量过期的鸡皮、鸡胸肉等原料，碾碎再加工；并将过期一年的冷冻小牛排再加工。

本周一（7月21日）美国麦当劳和百胜餐饮集团（Yum Brands）表示，他们已经停止使用上海福喜食品公司所供应的肉类产品。麦当劳公司在其声明中表示，福喜公司的行为是无法接受的。

上海福喜食品有限公司（Husi Food）隶属于美国 OSI 集团（OSI Group），主要从事为国际知名快餐连锁店提供肉类、海鲜、米面制作及蔬菜产品的生产和加工业务。

位于伊利诺伊州的 OSI 集团是世界上最大的肉类及蔬菜加工集团。数据显示，他们每年加工 2 万 5000 吨食物。OSI 集团的客户还包括“棒！约翰”（Papa John's）、星巴克（Starbucks）和赛百味（Subway）。

美国食品安全专家表示，在美国售卖的快餐食品中使用过期肉的可能性非常小，因为美国有更优秀的监管机构，美国的食物供应商更可靠，而且美国大型的快餐品牌对于美国的食物安全也更重视。

然而他们也承认，无论是美国的食物快餐巨头还是国际快餐巨头都日益更依赖于其供应商的诚实与正直。

原文链接：

<http://www.usatoday.com/story/money/business/2014/07/21/food-scare-food-safety-mcdonalds-yum-brands/12948485/>

文章来源：食品伙伴网

由联合国粮食及农业组织和世界卫生组织专家共同组成的食品法典委员会年会近日闭幕。在为期一周的会议中，来自 170 多个国家和地区的代表以及 30 个国际组织和非政府组织代表通过了有关食品安全和质量的新标准。

新标准规定了婴儿配方食品中含铅量和大米含砷量的最高限值，即每公斤婴儿配方食品的含铅量不得超过 0.01 毫克，每公斤大米的含砷量不得超过 0.2 毫克。为了确保婴儿配方奶粉的安全性，该委员会建议从少铅的地区采购原料，以控制婴儿配方食品的含铅量。

砷会给人体造成巨大危害，而水稻比其他作物更容易吸收砷。该委员会认为，在一些亚洲国家和地区，稻米中的砷污染特别令人担忧，因为这些国家通常使用浅机井，从砷含量很高的沉积层抽取地下水来灌溉稻田。因此，该委员会建议，为减少砷污染，在农业实践中应改进灌溉，例如在高地而不是在洪水泛滥地区种植水稻等。

该委员会还建议限制对肉畜、肉禽等使用某些兽药，以消除肉、奶、蛋或蜂蜜中的药物残留。各国代表还就农药残留、食品添加剂和污染物的最高限量达成一致意见，并就扇贝、西番莲、榴莲和羊角豆等制定了新的食品安全和质量标准。

据悉，该委员会下一步还将为黑胡椒、白胡椒、绿胡椒以及小茴香、百里香和大蒜等制定安全标准，并为巧克力和可可粉衍生产品中的镉含量设定最高限值。

文章来源：中国经济网

健康的饮食对儿童而言尤其重要。健康的饮食使儿童健康而且聪明。如果营养不良，儿童往往有难以集中注意力，易疲乏，免疫低下等问题。

我们将分上下二篇介绍最重要的微量元素及如何让食物变得更吸引儿童。

铁

为何重要：铁是组成血红蛋白的核心元素。血红蛋白的任务将氧气传输到大脑及其他器官。如缺铁，大脑的供氧将不足。

存在于：大麦芽，南瓜籽，芹菜，豆荚类，红肉，燕麦。100g 燕麦（木斯里中含有）就已经包含一个 7-10 岁儿童日需求量的一半。

请注意：在维生素 C 的供应充足的情况下，身体能更好吸收利用铁。

更多内容请见：[德国的儿童营养学：孩子这样吃才能聪明](#)

日本“全家”便利店因鸡肉原料供 自上海福喜而致歉

上海福喜食品有限公司用过期、劣质肉供应快餐店事件的曝光后，日本多家销售使用该公司鸡肉原料的产品的快餐店及便利店纷纷发表声明，表示已停卖相关鸡肉制品。23日上午，日本的FamilyMart（全家）连锁便利店社长中山勇在记者会上，就从上海福喜进口食材一事向日本民众公开致歉。

23日，记者在“全家”便利店内看到，收银台旁的熟食出售处张贴的菜单上，已证实使用上海福喜鸡肉原料的制品“ガーリックナゲット（译：蒜味炸鸡块）”仍有标示，但保温柜中已没有炸鸡块的实物。便利店店员透露，该炸鸡块因内部产品调整已经从昨日停止出售。

中山勇在记者会上称，对原料供应商出现的质量问题感到震惊；目前“全家”从上海福喜进口的“蒜味炸鸡块”已经全部停售，并正在就是否出售了过期鸡肉所制成的产品展开调查。

昨天，同样从上海福喜进口鸡肉制品的日本麦当劳在官网上公布了声明，称所有涉及商品已经停卖。受本次食品原料问题影响，原定于今天召开的麦当劳新商品发布会也临时取消。

据日本媒体报道，内阁官房长官菅义伟在接受采访时表示，目前相关卫生部门正在就上海福喜的问题肉制品在日本的销售情况进行调查；尚未收到因食用相关制品造成身体不适的报告。

文章来源：人民网

7月14日，加拿大卫生部部长发起在线公众磋商，提议修改食品标签上营养信息的呈现方式。

提议修改的内容包括营养成分表、配料表，必须出现在表格中的营养素清单的格式和每日摄入量。修改还包括配料如何列表，将糖类分组统一，以便让消费者清楚食品中添加的糖的分量，同时使食品标签更易读。

提议的另一关键点是提供行业指南，使同类产品的营养成分表显示更加统一。本次修改的总体目标是为加拿大人提供所需的营养信息，以便其购买或准备食品时作出明智的决定。本提议磋商期为60天，从2014年7月14日至9月11日。

在此，浙江丽水检验检疫局提醒相关出口商和生产企业：密切关注提议修改的内容，提早做好应对；严格制定合格的食品标签，确保符合相关规定。

国际预警

2014年6月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农渔林业部（DAFF）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。如有任何疑问，请联系 news@foodmate.net

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	6月10日	干海带	Rongcheng Renyi Food Co Ltd	碘含量超标	2240 mg/kg	BSW 05/2014
2	6月10日	干海带	Brother Food Factory	碘含量超标	3040 mg/kg	BSW 05/2014
3	6月10日	干海藻	Zhongshan Zhengfeng Dried Fruit Foodstuffs Import and Export Co Ltd	碘含量超标	3710 mg/kg	BSW 05/2014
4	6月2日	枸杞干	Guangdong Zhongshan Kun Bo Foodstuff Import & Export Corporation Limited	苯醚甲环唑	0.29 mg/kg	FSC 1.4.2
5	6月12日	浆果干	A & I International Trading Limited	苯醚甲环唑	0.06 mg/kg	FSC 1.4.2
6	6月27日	什锦浆果	J. S. W. P Sunshine I & E Co Ltd	腐霉利	0.06 mg/kg	FSC 1.4.2

原文链接：<http://www.daff.gov.au/biosecurity/import/food/failing-food-reports/2014/june>

文章来源：食品伙伴网

美国FDA：多家超市召回疑遭李斯特菌污染的水果

据美国媒体报道，近日美国沃尔玛、科思科等多家大型连锁超市，宣布召回在店内销售的贴有“SWEET 2 EAT”的水果，因为这些水果可能受到李斯特病菌的污染。这些水果包括桃子、油桃和李子等。

据报道，瓦沃纳包装公司（Wawona Packing）主动召回位于美国加利福尼亚州卡特勒（Cutler）仓库包装的水果。这些水果的包装日期是6月1日至7月12日。瓦沃纳认为，这些产品可能受到李斯特菌污染。

随后，上述美国大型连锁超市以及食品连锁超市Ralphs和Food 4 Less也相继发出了全美召回令。

美国食品和药品管理局（FDA）表示，瓦沃纳的内部检查结果显示，这些水果可能受到李斯特菌的感染。目前，出问题的操作间已经被关闭和消毒。之后检查人员对食源性疾病的测试结果成阴性。

李斯特菌，又名单核细胞增生性李斯特菌，是一种兼性厌氧细菌，为李斯特菌症的病原体。它主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一，造成二至三成的感染者死亡。

据美国疾病控制和预防中心（CDC）提供的消息，李斯特菌症最常见的症状是胃肠道问题（如腹泻），发热和肌肉酸痛。孕妇，婴幼儿，老年人以及免疫功能弱的人更容易被感染，而且患病后的表现可能更严重。美国CDC估计每年约有1,600人患李斯特菌症，死亡病例有260例。

原文链接：<<http://www.cnn.com/2014/07/22/health/costco-fruit-recall/>>

国际预警

2014年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月22日更新）

说明：本资料来自美国 FDA 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，联系 news@foodmate.net

预警编号	发布日期	产地	企业名称	产品描述	可疑项目
99-08	7月11日	广东广州	GUANGDONG DONG FANG IMP & EXP GUANGZHOU CORP.	黑木耳	多菌灵、苯基苯酚
99-08	7月15日	河北高碑店	Shinhoda Food Co., Ltd	柿饼	多菌灵、啉虫脒
99-20	7月21日	广东	Dong Wan Hen Hua Cookies Co., Ltd.	饼干	标识缺少反式脂肪、份量等信息

原文链接：http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html

文章来源：食品伙伴网

据外媒报道，21日美国《国家科学院学报》（Proceedings of the National Academy of Sciences）刊登一项研究显示，基于对环境的破坏，牛肉是目前成本最高昂的蛋白质来源。

这项研究由纽约巴德学院（Bard College）、耶鲁大学（Yale University）及以色列魏茨曼科学研究院（Weizmann Institute of Science）的学者参与。

根据这项研究，饲养牛需要的土地是生产乳品、鸡蛋、家禽或是猪肉的28倍以上。饲养牛需要的灌溉水是其蛋白质来源的11倍。

研究发现，牛肉对环境造成的污染非常大，其温室气体排放量是其他蛋白质来源的5倍，肥料产生的活性氮则是6倍。

学者建议民众将牛肉摄取量降到最低，以最有效地降低环境成本。

原文链接: <http://article.wn.com/view/2014/07/22/Study_Beef_pollutes/>

研究发现：益生菌可有效改善高脂饮食造成的肥胖

“益生菌”这个词也许你并不陌生。作为一类对宿主健康产生有益作用的活性微生物，目前市售的很多酸奶、饮料和婴儿配方奶中会添加益生菌；临床上，益生菌药物也被广泛用于治疗肠道菌群失调引起的腹泻、便秘和消化不良等症状。

日前，以上海交通大学系统生物医学研究院申剑博士为通讯作者、王京晶为第一作者的文章——《益生菌在改善食用高脂饮食小鼠的代谢综合征过程中对肠道菌群的调节作用》发表在国际微生物生态学会会刊《ISME Journal》（影响因子 8.951）上。这项工作是系统生物医学研究院赵立平教授团队与法国达能研究中心、美国 Tufts 大学的合作研究成果。

研究人员给 3 组食用高脂饲料的小鼠分别灌胃一株副干酪乳杆菌、一株鼠李糖乳杆菌和一株动物双歧杆菌，发现这些益生菌在改善高脂饮食诱导的代谢综合征的各种症状（肥胖、胰岛素抵抗和脂肪肝）的同时，也调节了这些小鼠的肠道菌群结构，降低了与疾病指标呈正相关的细菌的量，升高了与疾病指标负相关的细菌的数量，表明益生菌可能是通过调节菌群结构来改善高脂饮食诱导的代谢综合征。

前人的研究虽然已经找出了益生菌改变代谢综合征小鼠的肠道细菌种类，但仍然不清楚其中哪些细菌可能介导了益生菌对代谢综合征的改善作用。这项研究利用相关分析，鉴定出与疾病指标呈正相关和负相关的特定的肠道细菌。与疾病指标负相关的 15 种细菌类群中，很多是能够产生短链脂肪酸、保护肠屏障或抗炎的有益菌，其中 13 种被益生菌提高。在与疾病指标正相关的 34 种细菌类群中，很多是机会致病菌或者具有促炎作用的潜在有害菌，其中 26 种被益生菌降低。这些“关键功能细菌”的改变可能介导了益生菌对宿主健康的有益作用。

该研究还发现，三株益生菌对代谢综合征不同症状的改善效果具有“菌株特异性”，即，两株乳杆菌益生菌特异性地提高了肠道中乙酸的含量，而一株双歧杆菌特异性地降低了肠道菌群产生的进入宿主循环系统的抗原量、以及肝脏和脂肪组织炎症因子 TNF- α 的表达。相应的，益生菌影响疾病指标的特异性也反映在它们对肠道“关键功能细菌”的改变上，如，两株乳杆菌提高了动物肠道中更多的乙酸产生菌，而动物双歧杆菌菌株特异性地提高了肠道中可以加强肠屏障功能和抗炎的双歧杆菌属。

文章来源：中国青年报

食品伙伴网讯 德国一项新的食物加工技术给老人院的食物准备带来了革命。原先的糊状食物已经过时。食物将先被加工成粉末随后重新做成食物的形状。甚至可能直接 3D 打印出食物。

看着是鸡肉，吃着风味也是鸡肉，但是口感硬度却完全不是鸡肉：谁品尝过这种食物就会感到惊奇。“基本上这种食物的口感就如同奶油一般，入口即化”来自不莱梅港的 Biozoon 公司的创始人，Matthias Kück 描述道。Biozoon 便加工这种食物，叫做“软食品（Smoothfood）”。原本的食物需经过打碎并与其他粉末混合并最终加工成胶状。这个产品已上市 2 年半并激起了很大反响。

这种食品被首先投入到德国老人院的配餐中，因为老人院的住客中有约 20% 有咀嚼与吞咽困难。在德国约有 5 百万老人有这个问题。从 2012 年起，Biozoon 已经向德国共计 16000 家老人院的其中 1000 家供应他们的产品。Kück 表示，食物的准备是老人院的日常工作中最重要的一个环节。

受到欧盟的将食品科技应用于餐饮及私人家务，使之变得更便捷的研究项目的驱使，Kück 在 2001 年建立了他的公司。起初公司最主要的收益来自于分子食物。分子食物指通过生物化学及添加剂的帮助进行食物加工的方法。尽管如今这种对分子食物的热情已经过去，但是当时对于分子烹饪的科技被 Biozoon 沿用到今日的“软食品（Smoothfood）”加工中。对于软食品（Smoothfood）的研发由 Kück 及厨师 Thill 共同进行。厨师 Thill 2008 年加入 Biozoon，他希望通过他们的工作使得老人院里有咀嚼及吞咽困难的老人们也同样可以享受到食物的美味。Kück 认为，随着德国人口的不断老龄化，他们的产品的需求量将不断增加。

目前人们已经开始研究用 3D 打印食物，有的已获得成功并在进行专利申请。但是 3D 打印食物由于每种食物的组织硬度都不同也存在难点。目前已经有如雀巢这样的企业有意向添置 3D 打印设备。估计成熟的 3D 食物打印技术至少要到 2016 年才会出现。在这之前，Biozoon 的产品还只能手工加工成各种形状。

原文链接：

<http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/unternehmen/biozoon-pulverisiert-essen-bald-mit-3d-druckern-13054814.html>

文章来源：食品伙伴网

朝鲜研发出功能性土豆大豆米 可代替白米当主食

据朝中社报道，朝鲜金日成综合大学、平壤医科大学健康食品研究室近日研发出了新型健康食品——功能性土豆大豆米。

研究团队为混合有益健康的土豆和大豆、配制出可以代替白米当主食的食品进行了研究。他们对土豆和大豆的混合物按合理比率添加一些辅料和水分，开发了附着力、溶解度等性能都非常理想的大米形状的健康食品。

分析功能性土豆大豆米营养含量的结果显示，蛋白质和脂肪含量竟比白米大约高 3 倍。赖氨酸、蛋氨酸和色氨酸等必需氨基酸含量也比白米丰富，维生素和矿物质含量则高出 5~10 倍，维生素 C 比白米更丰富，消化吸收率也不逊于白米。

据临床试验的结果发现，它对预防和医治糖尿病、高血脂等疾病都非常有效。

据悉，制作土豆大豆米不需特殊设施和设备，可以像谷物一样储存，而且加工方法也很简易，可在饮食中广泛用做主食。

文章来源：中国新闻网

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、竞争品情报服务以及专业翻译**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。

服务四、专业翻译服务

提供食品行业国内外相关的法规、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。

业务垂询

食品伙伴网 李远钊

电话：0535-2124163

传真：0535-2129828

手机：18953582186

邮箱：foodmate@126.com

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：

组团参展会展信息：

7月31-8月2日	北京	第二届国际检验检测技术与装备博览会
8月23-24日	烟台	2014 第二届国际海参文化节
9月3-5日	上海	2014 第九届上海国际渔业博览会
9月3-5日	上海	2014 第五届上海国际冷冻冷藏食品博览会
9月3-5日	上海	2014 上海国际调味品及食品配料展览会
9月19-21日	成都	第十届中国食品博览会
9月26-29日	烟台	2014 第十五届国际果蔬·食品加工技术展览会
9月26-29日	烟台	2014 第二届烟台国际进口食品及酒水饮料展览会

会议论坛：

8月15-20日	杭州	食品微生物检验实际操作学习班
8月29-31日	长春	2014 第三届食品大会
9月12-14日	西安	2014 首届世界骨科大会
9月17-19日	北京	第三届中国食品饮料峰会暨展览会 2014
9月21-23日	青岛	2014 第四届低碳地球峰会
9月21-23日	青岛	2014 第四届国际纳米科技大会
9月21-23日	青岛	2014 第四届国际新能源产业大会
9月21-23日	青岛	第四届环境科技国际大会
9月21-23日	青岛	2014 首届全球知识经济大会
10月24-26日	太原	2014 第三届国际妇产科大会
10月24-26日	太原	2014 第二届国际老年病学大会
10月24-26日	太原	2014 第二届国际营养与健康大会
10月24-26日	太原	2014 第二届国际儿科大会
10月24-26日	太原	2014 第二届国际健康大会
11月13-16日	海口	2014 第三届国际糖尿病学大会
11月13-16日	海口	2014 第六届国际心脏病大会
11月13-16日	海口	2014 第四届分子医学大会
11月13-16日	海口	第七届再生医学和干细胞大会
11月14-15日	北京	营养与功能食品创新大会-第六届食品科技北京论坛
11月18-20日	苏州	2014 第十二届国际新药发明年会
11月18-20日	苏州	2014 第四届国际药物递送系统研讨会

2014年展会预告

8月2-3日	石家庄	2014 第十八届华北秋季糖酒副食交易会
8月5-7日	郑州	2014 第十四届中国（郑州）国际糖酒食品交易会
8月8-10日	北京	2014 中国国际咖啡
8月11-13日	上海	2014 第九届中国（上海）国际肉类工业展览会

8月13-15日	张家口	第十届全国鲜食玉米大会暨甜糯玉米节
8月14-16日	乌鲁木齐	新疆农业产业化暨深加工技术装备展览会
8月14-17日	杭州	2014中国（杭州）食品博览会
8月15-17日	太原	2014第九届山西糖酒食品交易会
8月21-23日	北京	2014中国健康服务业博览会暨保健养生食品展览会
8月22-24日	上海	中国乳制品工业协会第二十次年会
8月22-25日	贵阳	2014首届中国(贵州)国际食品工业博览会
8月27-29日	北京	2014中国国际食品安全检测设备展览会
8月28-30日	赤峰	2014年第15届内蒙古国际农业博览会
8月29-31日	济南	2014中国（济南）第二届山东健康产业博览会
9月2-3日	北京	2014方便食品大会暨方便食品展
9月3-5日	上海	2014第九届上海国际渔业博览会
9月3-5日	上海	2014第五届上海国际冷冻冷藏食品博览会
9月3-5日	上海	2014上海国际调味品及食品配料展览会
9月6-8日	驻马店市	2014第十七届中国农产品加工业投资贸易洽谈会
9月13-15日	宁波	2014中国糖果展览会暨第五届中国糖果市场大会
9月16-18日	北京	2014第四届北京厨房设备及用品展览会
9月18-21日	沈阳	第十四届中国沈阳国际农业博览会
9月18-21日	中山市	2014第九届中国（中山·黄圃）国际食品工业博览会
9月19-21日	成都	第十届中国食品博览会
9月23-25日	广州	2014中国（广州）世界品牌进口博览会
9月24-25日	济南	第十一届山东国际科学仪器仪表及实验室装备展览会
9月25-27日	广州	第四届中国餐饮业联合采购大会
9月26-28日	廊坊	2014第五届中国（廊坊）国际有机食品展览会
9月26-29日	烟台	2014第十五届国际果蔬·食品加工技术展览会
9月26-29日	烟台	2014第二届烟台国际进口食品及酒水饮料展览会
10月10-13日	郑州	第20届郑交会·2014有机食品展览会
10月10-12日	深圳	第二届中国（深圳）国际烘焙展览会
10月12-14日	郑州	2014中国（郑州）淀粉产业展览会暨生物发酵展
10月12-15日	重庆	2014第91届全国糖酒商品交易会(秋糖)
10月21-24日	义乌	第20届义博会机械工业展
10月23-11月3日	成都	2014年第十五届中国西部国际博览会
10月23-26日	福州	2014中国（福州）国际渔业博览会
10月24-27日	上海	2014上海咖啡产业博览会
10月26-28日	博兴	第九届中国（博兴）国际厨具节
10月26-28日	北京	2014第十一届北京国际有机与绿色食品产业博览会
10月29-31日	北京	第七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛
10月29-31日	上海	2014第九届中国上海食品保鲜及冷冻冷藏设备展
10月31-11月2日	南宁	第11届广西食品交易博览会
10月31-11月2日	上海	2014中国（上海）第三届优质禽类采购交易会
10月31-11月2日	西安	2014中国西安烘焙展览会
11月5-7日	青岛	第19届中国国际渔业博览会
11月6-10日	天津	2014中国·天津（环渤海）国际食品交易会
11月11-13日	广州	FHW CHINA 2014广州国际特色食品饮料展览会
11月12-14日	武汉	2014全国FIC中国秋季食品添加剂和配料展览会
11月14-16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
11月14-16日	徐州	2014中国东部（徐州）国际糖酒食品交易会

11月14-16日	沈阳	2014 第八届沈阳东北国际糖酒食品交易会
11月14-17日	宁波	2014 中国食品博览会
11月17-19日	上海	2014 中国（国际）调味品及食品配料博览会
11月20-22日	上海	2014 上海国际果蔬展览会
11月21-24日	青岛	2014 中国青岛进口名品展
11月21-23日	上海	上海国际进口食品博览会
11月21-23日	海口	2014 海南国际食品及饮料展览会
11月21-24日	上海	2014 第七届中国绿色食品（南昌）博览会
11月27-29日	武汉	2014 第七届华中武汉科学仪器及实验室装备展览会
11月28-30日	合肥	2014 第九届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
11月28-30日	广州	2014 中国(广东) 国际现代渔业暨海洋经济博览会
11月28-30日	北京	2014 第六届中国（北京）国际咖啡产业博览会
12月3-5日	上海	2014 上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
12月4-6日	上海	2014 第十三届上海国际葡萄酒及烈酒展览会
12月5-7日	上海	2014 上海食品安全展
12月6-8日	郑州	第十一届中原营养健康展
2015 年展会预告		
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
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22-24日	济南	2015 年第四届（济南）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
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

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。

2014 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：

[上海甄准生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[上海旺享贸易有限公司——深加工企业](#)

[合肥奎泰商贸有限公司——深加工企业](#)

[金坛市精达仪器制造有限公司——分析仪器](#)

[上海七乐实业有限公司——深加工企业](#)

[浙江百思得彩印包装有限公司——食品包装](#)

[深圳林氏包装材料有限公司——食品包装](#)

[上海怡桀实业有限公司——深加工企业](#)

[厦门斯坦道科学仪器股份有限公司——检测仪器](#)

[石家庄鼎晨科技有限公司——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](#)

[微生物安全控制与检测技术及应用分析研讨会\(2014-07-04 至 2014-07-05\)](#)

[第 28 期食品微生物检验实际操作学习班（南京）\(2014-09-18 至 2014-09-23\)](#)

[《食品生产通用卫生规范》GB14881-2013、问答及规范类标准清理整合结果培训班\(2014-06-20 至 2014-06-21\)](#)

[《食品用香精》GB30616-2014、《食品用香料通则》GB29938-2013、《食品添加剂标识通则》GB29924-2013 和新修订GB2760 食品安全国家标准培训班\(2014-06-20 至 2014-06-22\)](#)

[第 29 期食品微生物检验实际操作学习班（广州）\(2014-11-15 至 2014-11-20\)](#)

[第 27 期食品微生物检验实际操作学习班（烟台）\(2014-08-22 至 2014-08-27\)](#)

[第 26 期食品微生物检验实际操作学习班（杭州）\(2014-06-27 至 2014-07-02\)](#)

[国内外食品添加剂法律法规高级研讨班—上海\(2014-07-26 至 2014-07-27\)](#)

[2014 饮料行业技术交流研讨会\(2014-07-10 至 2014-07-11\)](#)

[第三届工业企业微生物安全控制技术与实践研讨会\(2014-09-17 至 2014-09-19\)](#)

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](#)

2014 年 7 月份培训信息

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3 天\)--武汉班（2014-07-02 至 2014-07-04）](#)

[微生物实验室高级技术员培训\(2 天\)--青岛班（2014-07-15 至 2014-07-16）](#)

[理化实验室仪器使用和检测培训（2 天）--青岛班（2014-07-17 至 2014-07-18）](#)

[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3 天\)--青岛班（2014-07-23 至 2014-07-25）](#)

[BRC 第六版内审员培训（2 天）--青岛班（2014-07-28 至 2014-07-29）](#)

[国内外食品接触材料卫生标准培训（2 天）--广州（2014-07-29 至 2014-07-30）](#)

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMIQS\)内审员培训\(2 天\)--青岛班（2014-07-30 至 2014-08-01）](#)

2014 年 8 月份培训信息

[ISO22000\(HACCP\)食品安全管理体系国家注册审核员/内审员培训-上海班（2014-08-02 至 2014-08-06）](#)

[食品营养标签的法令法规及应用（2 天）--青岛班（2014-08-05 至 2014-08-06）](#)

[QC 七大手法在食品业的应用（2 天）--青岛班（2014-08-11 至 2014-08-12）](#)

[良好农业规范内审员培训（2 天）--青岛班（2014-08-14 至 2014-08-15）](#)

[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）--青岛班（2014-08-18 至 2014-08-19）](#)

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): <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：

[国家认监委办公室关于举办第十二届全国HACCP应用与认证研讨会的通知](#)
[2014 食品伙伴网 食品微生物检测与控制年会-调查问卷](#)
[食品安全法（修订草案）征求意见，欢迎参与 意见征集截止日期7月31日](#)
[新猪猪面馆系列之 4-1：关于上海福喜事件引发的思考 1——工厂厂区入口管理](#)
[新猪猪面馆系列之 4-2：关于上海福喜事件引发的思考 2——车间入口管理](#)

本周求助帖：

[求教大神！关于大米粥中糊化度的问题！急急急！](#)
[关于速冻蒜米菌落总数的问题想请教各位老师](#)
[复合配料有国家标准但产品执行标准是企业标准，标签还需要展开吗？](#)
[制作食品中文标签的人叫什么呀？](#)
[糕点生产厂用整鸡蛋用于生产更安全还是用蛋清蛋黄液？](#)
[pH计的最准确的使用方法（尤其是校准和温度补偿方面具体说明）](#)
[食品企业质量负责人和品控经理是同一人吗](#)
[食品包装袋上的添加剂竟是“有毒物质”](#)
[食品从业人员要不要戴手套操作，有没有具体的要求？](#)
[求助各位，菌落总数 800，大肠菌群 2400 这样结果正常吗？](#)
[求助-仓库先进先出问题](#)
[100% 出口的食品企业还要办qs证吗？](#)
[进口奶粉的相关资质有哪些？](#)
[求：铝箔袋用真空机里封口封得好？不会有皱痕！](#)
[果冻里可以添加黄原胶么。黄原胶有什么增补公告么？](#)
[微生物检验按三级采样方案取样，如何收检验费？](#)
[急！怎么理解GB 19777-2005 中 5.1.6 山西老陈醋除添加花椒、大料等](#)
[饼干里花生仁的哈变问题](#)
[求助！关于食品安全企业标准的问题](#)
[求助：关于糕点、面包厂的质检工作如何开展？](#)
[冷鲜肉 4℃可以保存多长时间？](#)
[问一下是不是企标备案里面没有的东西是不是一定不能用呀](#)
[散装糕点两月不坏，正常否？](#)
[组合装的净含量标注问题](#)

本周讨论帖：

[食品化验员的工资都是多少，敢不敢晒晒你的工作年限和工资](#)
[转：质检部门刻意混淆《食品生产许可证》与《工业产品生产许可证》造成食品监管乱局！](#)
[【中国人要求太低啦。。】七成国人对中国水质感到满意](#)
[最近很纠结是否要辞职，请给个建议吧，感谢感谢](#)
[中国食品监管如果缺少媒体，将可能无法想象](#)

[作为生产厂家，你们有没有遇到过职业打假人，是怎么应对的？](#)

[【问滴好啊。。。】人民日报：从GSK到福喜 为何外企到中国就变味了](#)

[人大代表：食药监局对重大食品事件难辞其咎](#)

[别指责在华的洋食品企业及其他行业在华企业实行双重标准](#)

[上海食药监局：上海福喜篡改 4396 箱肉饼生产日期](#)

[关于委托加工备案，谁对谁错呢？](#)

[食品标签是否合格真的很重要（亲身经历）](#)

[细节日本：一生悬命与商人精神](#)

[海南台风引起的发霉事件](#)

[想问问，为什么食品化验员的工资那么低呢？我们该怎么办](#)

[在超市购买的食品，超市有没有义务提供该食品的检验报告以及厂家的证件？](#)

[关于在喷雾干燥的时候加入抗结剂的问题](#)

[对公司不理解为什么要制定原料验收标准，表示无语](#)

[麦当劳肯德基被曝光使用过期劣质鸡牛肉](#)

[食品生产的原料是否可以存在让步接收？](#)

[鼓励无良食品企业“内部人”反水](#)

[如何防止企业使用过期、回收原料，请大家集思广益](#)

[关于“福喜过期肉”事件的一些看法](#)

[再谈福喜“过期肉”事件](#)

[一个现实：食品安全里需要担心的环节还有很多](#)

[麦当劳百胜再被曝光食品安全问题，你还吃吗？](#)

[最新消息：上海福喜食品公司 5 人被刑拘](#)

[福喜相关责任人被警方控制 封存福喜产品约 100 吨](#)

[如何看待上海福喜食品公司违规生产行为，洋快餐的食品还安全吗？](#)

[福喜事件：质量经理承认“操作”由高层授意](#)

[上海食药监局：福喜涉嫌有组织违法生产经营](#)

[食药监局下令彻查福喜全部工厂 为何总等曝光才查？](#)

[上海福喜公司违反了哪些食品法律法规？](#)

[转：关于福喜中立观点](#)

[上海福喜到底存在哪些问题？](#)

[卧底记者谈暗访问题肉公司：员工反应问题被开除](#)

[上海福喜 7 次被查，为何都安然过关](#)

[李毅中：上海福喜事件是企业没有道德底线](#)

[上海查实福喜新涉嫌违法线索](#)

[上海福喜恐面临天价罚单 或被吊销生产许可证](#)

[福喜事件中各方责任如何追究：难罚它个倾家荡产。](#)

[麦当劳声明更换上海福喜为河南福喜](#)

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。

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：0535-2122193， 传真：0535-2129828

E-mail: foodhelp@126.com , foodmate@hotmail.com

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