

## 过期乳品案背后的三大悬疑

质检总局：9月149批次进口食品被拒绝入境

天津首例食品安全违法案宣判 禁止从事食品行业

进口奶的“巴氏”：保质期普遍延长 并非全部低温灭菌

进口乳制品管理缺乏细化 烘焙类乳制品能否分装尚无规定

往火锅里倒墨汁真能杜绝“口水油”吗 专家称只是营销噱头

香港即时暂停江苏省两个水产养殖场出产的大闸蟹进口及在港出售

欧盟食品掺假形势不容乐观 葡萄酒水产品首当其中

2016年10月美国FDA自动扣留我国食品情况（10月汇总）

**美国研究发现儿童吃糖亦可缓解偏头痛**

# 食品网刊



## 中国食品

过期乳品案背后的三大悬疑

崔永元创立非转基因食品公司

质检总局：9月149批次进口食品被拒绝入境

天津首例食品安全违法案宣判 禁止从事食品行业

进口奶的“巴氏”：保质期普遍延长 并非全部低温灭菌

进口乳制品管理缺乏细化 烘焙类乳制品能否分装尚无规定

广东曝光64批次不合格食品 大润发“贵妃蚌”检出抗生素

往火锅里倒墨汁真能杜绝“口水油”吗 专家称只是营销噱头

历时5年食品维权一败再败 山西检察院提出抗诉支持“啄木鸟”

香港即时暂停江苏省两个水产养殖场出产的大闸蟹进口及在港出售

## 国内预警

国家质检总局发布2016年9月未予准入的食品化妆品信息

国家食药监总局关于2批次食品不合格情况的通告（2016年第145号）

国家四部委共同发布第三批食品复检机构名录及变更部分食品复检机构信息的公告

食药总局关于发布特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范（试行）的公告（2016年第162号）

## 国际食品

牛奶价格跌 新西兰经济受重创

世卫组织癌症机构要求专家不公开除草剂资料

欧盟成员投票表决支持设定食品中反式脂肪酸限量

法媒：食客就餐吃到钢丝 法国名厨被罚130万美元

欧盟食品掺假形势不容乐观 葡萄酒水产品首当其冲

国际癌症研究中心：每年5%的新增癌症病例由饮酒所致

## 国际预警

日本召回746万瓶致癌纯净水

美国召回有甲肝风险的进口冷冻草莓

加拿大拟出台最新儿童食品标识与营销政策

2016年10月美国FDA自动扣留我国食品情况（10月汇总）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2016年第42周）

2016年10月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（汇总）

## 食品科技

澳大利亚开发新品种抵抗霉菌香蕉

美国研究发现儿童吃糖亦可缓解偏头痛

研究：红酒和巧克力混着吃会导致偏头痛

英国研究：睡眠不足令人想吃高脂肪食物

近日，上海市食药监局通报的一起过期乳品案又一次搅动了乳业脆弱的神经。上海嘉外国际贸易有限公司前总经理刘某利用职务之便将 276 吨过期“恒天然”烘焙用乳制品出售给其他公司，其中的 166.8 吨已流向经销商、烘焙店等渠道。

案件一经披露，新希望旗下投资平台草根知本、乳业品牌恒天然被推上风口浪尖。有观点质疑草根知本及股东席刚有用人失察之责，而恒天然自 2008 年以来已在中国卷入 3 起食品安全大案，其中国业务需要调整和反思。

业内专家提醒，国内临过期乳品主要有动物饲料、餐饮烘焙、少数重新包装等三种流向，而其作为食品原料重新加工如何计算保质期属监管空白，因此 2014 年、2015 年市场留货的去向值得关注。

### 悬疑 1 前高管涉案只是个人行为？

#### 新希望投资平台被指监管缺位

根据上海市食药监局通报的消息，今年 1 月，犯罪嫌疑人刘某通过其掌控的上海嘉外国际贸易有限公司，将库存的过期 276 吨新西兰产“恒天然”烘焙用乳制品通过南通华源饲料公司以走账的方式销售给上海姜迪国际贸易有限公司。此后，姜迪公司将其中的 166.8 吨分别销售给上海裕顺食品有限公司、上海智义贸易有限公司、上海锦合食品有限公司以及江苏、河南、青海等下游经销商。

针对此案，上海嘉外日前发布声明称，刘某涉嫌的违法交易系其个人行为。草根知本也发布声明称，该案件是上海嘉外前负责人刘某操控。然而，有观点认为草根知本及席刚作为控股股东难逃用人失察之责。

工商信息显示，上海嘉外贸易有限公司法人为草根知本有限公司，持股比例为 51%。另两位股东为席刚和白晓，持股比例分别为 9% 和 40%。

公开信息显示，草根知本 2015 年 4 月成立，是新希望集团董事长刘永好与王航、席刚等共同发起的产业投资平台。在 2015 年 8 月 13 日股权变更前，上海嘉外的实际控股方即为新希望乳业。

另据工商信息，此案的核心人物“刘某”实为上海嘉外前法人代表、董事刘明刚。刘明刚直至今年 4 月 13 日还在出任上述职务，而办案机关查处案件时间为 3 月 22 日，表明案发时刘明刚仍在掌控上海嘉外。

10 月 25 日，上海嘉外有限公司运营负责人段经理在接受新京报记者采访时表示，在草根知本控股期间，刘明刚实际职务为上海嘉外总经理，全面负责公司的管理工作，其出售乳制品的行为并未超出职责范围。而公司是在今年 6 月份执法部门进行调查时才知晓刘明刚的违法行为，在此之前刘已主动请辞。

对于过期乳制品的日常监管，段经理回应称，公司会按照**食品安全法**要求进行销毁，但由于公司刚成立不久，还未出现过期乳制品。至于上海食药监局通报的刘某“为减少损失”而进行违法行为，段经理称是减少其个人损失，与公司无关，公司此前也无人知晓刘的行为。

更多内容详见：[过期乳品案背后的三大悬疑](#) [保质期如何计算尚属监管空白](#)

文章来源：新京报

知名主持人崔永元办起了食品公司，卖的是非转基因食品。

11月4日，在苏州举办的2016中国全零售大会上，崔永元以中国传媒大学教授、著名主持人的身份，做了题为“打造消费者与商家的根本连接点”的分享。崔永元称，他已进入零售业，将在3个城市为3万会员提供非转基因商品。

“起因是3年前同转基因泛滥作斗争，我认为这是个责任和商机。”据主办方提供的实录，崔永元在讲话中提及，今年他成立自己的食品公司，实行会员制。公司业务在3个城市，每个城市1万名会员，“而且我这个人有洁癖，如果是我讨厌的人，即使他有钱，我们公司里的商品也不一定卖给他。”此外，他还提到，公司每年要卖12个演讲活动，请的是全世界最好的演讲高手，“让我的会员能一起进步。”

近年来，崔永元因为频频出现在转基因论战中，而被舆论关注。对转基因食品持鲜明反对态度的崔永元，两年多前，还曾去美国调查转基因食品的问题，并拍摄了一部纪录片，该纪录片在当时曾引起了不小的争论。

### 以下为零售大会主办方提供的崔永元演讲实录：

就像刚才三胞集团袁总讲的，零售行业门槛低，什么人都可以进，而我进入零售，起因是3年前同转基因泛滥作斗争，我认为这是个责任和商机。

因此在今年我成立自己的食品公司，公司是会员制，公司业务在3个城市，每个城市1万名会员，而且我这个人有洁癖，如果是我讨厌的人，即使他有钱，我们公司里的商品也不一定卖给他。公司每年要卖12个演讲活动，请的是全世界最好的演讲高手，让我的会员能一起进步。

谈起近年来互联网兴起，电商崛起，实体零售被冲击，我讲一个自己的例子。85年大学毕业分配到中央人民广播电台，很开心，因为当时最有水平的在报社，差一点在广播电台，最差的在电视台。后来电视媒体风起云涌，电视台成了香饽饽，广播电台落伍，我的很多同学后悔了。在电视媒体的强压下，后来广播电台做起服务了而且做得很好，广播电台活了下来。这和电商崛起，实体零售冲击一个道理。

中国商业经济发展很慢，很多我们没做到位，中国有个毛病老觉得世界会重新洗牌。在这个浪潮中，很多人忽视了，我们的传统商业什么没做到位，什么做得好，在面对冲击的时候总喜欢把毛病带出来。

我去过一个日本小作坊，三代人，每天只做150个栗羊羹，但是坚持保证质量，不扩大生产。而这个事情放在中国就会扩大生产，要把这个卖给全世界。他们很踏实，我们却很着急。

谈起网络购物，我只会在网上买书，旧书。我跟我女儿说，不要整天沉迷网上，你会丧失很多新鲜的生活。但是网络购物让人不那么快的下决心，可以取消。

在面对互联网冲击的时候我们应该考虑，这个社会缺什么。缺商品和服务，但是更缺诚信。

我们既然是零售业，我们还应该有点社会责任感，除了把满意的商品送到消费者手中，还应该干点什么？

更多内容详见：[崔永元创立非转基因食品公司](#)

文章来源：澎湃新闻

## 质检总局：9月149批次进口食品被拒绝入境

食品伙伴网讯 据国家质检总局网站消息，11月4日国家质检总局公布了今年9月份查获的158批次不合格进境食品与化妆品名单，其中不合格食品149批次，主要涉及饮料、糕点糖果、肉类等产品。

此次进境不合格食品来自巴西、马来西亚、瑞士、越南、德国等国家或地区，涉及饮料、糕点糖果、肉制品等产品，超范围使用添加剂、货证不符、致病菌超标为主要不合格原因。

不合格名单显示，巴西多批次肉类产品货证不符或感官检验不合格；马来西亚多批次巧克力超范围使用柠檬黄；越南多批次固体饮料超范围使用焦糖色；瑞士多批次巧克力超范围使用山梨酸。

质检总局表示，所有不合格食品都已被退货、销毁或改作他用处理，未在中国国内市场销售。

相关报道：[2016年9月未予准入的食品化妆品信息](#)

11月3日，天津市食品药品安全协调工作机制实施以来首例生产、销售不符合安全标准的食品案在天津市河西区人民法院开庭。被告人郑某被判处有期徒刑8个月，缓刑1年，并处罚金人民币20000元。在（刑罚）执行期间，被告人郑某应当接受相关组织的社会矫正。与此同时，在缓刑考验期限内禁止从事食品生产、销售及相关活动。

天津市河西区人民法院指控，被告人郑某在天津市河西区经营包子铺，2015年12月，天津市河西区市场和质量技术监督局按照国家规定对辖区内餐饮企业下发通知，规定在小麦粉及其制品生产中不得非法添加硫酸铝钾、硫酸铝铵和其他非食用物质。2016年5月11日，天津市河西区市场和质量技术监督局工作人员对被告人经营的包子铺正在销售的食品进行抽样检验，经检验，该店制作包子过程中使用的小麦粉面团铝的残留量为232.4mk/kg,不符合GB2760-2014《食品安全国家标准**食品添加剂使用标准**》的要求，检测结论为不合格。

食品安全攸关人民群众的生命安全和身体健康，是政府关心的重中之重，以往刑事审判打击食品领域各类违法犯罪活动时，此类行为大多已经产生了一定的危害后果。为了更好保护人民群众生命健康安全，进一步打击食品领域违法犯罪活动，最高人民法院、最高人民检察院发布了《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》，其中明确规定“含有严重超出标准限量的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的”应认定为刑法第一百四十三条规定的“足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病”。今年，天津市食品安全办公室、天津市药品安全办公室、天津市高级人民法院、天津市人民检察院、天津市公安局、天津市市场和质量技术监督局等多家单位召开天津市食品药品安全监管联席会议，为进一步贯彻会议精神，河西区食品安全办公室、河西区药品安全办公室、河西区人民法院、河西区人民检察院、公安河西分局、河西区市场和质量技术监督局等多家单位制定了“天津市河西区加强食品安全沟通协调工作机制”和《河西区关于建立加强食品药品安全协调工作机制的意见》。这些都表明食品安全工作的重点已经从发生事故后严厉打击转变为对食品安全事故的先期预防、排除。因此，本案虽未造成安全事故和重大影响，河西区依然动用刑事手段依法打击，惩治犯罪，排除安全隐患，保证老百姓舌尖上的安全。

## 进口奶的“巴氏”：保质期普遍延长并非全部低温灭菌

继常温奶品类之后，来自国外的进口巴氏奶也正抢滩国内乳制品市场。相较进口常温奶，巴氏奶动辄一升 30 元以上，有的售价更是高达 60 多元。这些来自国外的原装巴氏奶是否真正物有所值？北京商报记者调查发现，部分进口巴氏奶并非纯牛奶，而是添加了其他物质的调制乳；此外，一些进口巴氏奶的保质期是本土巴氏奶的两倍，且产品上并未标注杀菌技术，甚至有的产品瓶身标注是“高温杀菌”，却摆放在低温货架，给消费者以低温巴氏奶的假象。行业专家指出，这些巴氏奶产品很有可能采用了高温灭菌技术后，进行了低温的储藏，看起来是低温奶，实则是“伪巴氏”。

### 并非 100%纯牛奶

消费者购买牛奶图的是新鲜，而巴氏奶由于储存时间短，也被看做是“鲜奶”最好的诠释。不过，北京商报记者调查发现，在超市货架上动辄标价二三十元甚至 60 多元的原装进口牛奶，并非完全像消费者所认为得那般新鲜。

在北京某高端超市，最为集中的原装进口奶来自于韩国，南阳牧场牛奶、延世牧场牛奶、济州乐活牛奶三款牛奶是超市销售人员介绍的产品中卖得最火的。不过，这三款牛奶有一个共同的特点，就是产品类型均为调制乳。

根据国家食品安全标准，调制乳有别于消费者通常认识的纯牛奶。两者均以生牛乳为主原料，但采用了不同的生产工艺，且含乳量也有所不同。纯牛奶是以生牛乳为惟一原料、采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品，营养成分主要为天然牛奶中所含营养物质，含乳量为 100%；调制牛奶是在生牛乳的基础上添加其他原料或营养强化物质，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品，含乳量不低于 80%。调制牛奶强化了部分营养物质，如钙等其他微量元素，使其含量高于普通纯牛奶产品。

例如，韩国延世牛奶的配料表中除了生牛乳外还外加了维生素 D，另一款南阳牛奶则额外加了碳酸钙。不过，行业专家指出，虽然调制乳听起来比纯牛奶更有“料”，但是有两点是消费者要明确的：第一，调制乳只要有不低于 80%的含乳量就可以，对于含乳量的要求低于纯牛奶；第二，由于额外添加了其他的营养物质，所以每款奶的营养成分在某一项上较为突出，例如，延世由于添加维生素，与纯牛奶相比多了 22%成分的维生素 D 含量，而这一含量的突出，意味着这款产品更适合于对于维生素 D 有需求的人，而在蛋白、脂肪、碳水化合物、钠等其他成分上都不及国内产普通纯牛奶，更值得一提的是，这款产品并没有同其他任何一款牛奶一样标注钙的营养成分。

### 保质期是本土巴氏奶两倍

所谓巴氏奶，是指通过巴氏杀菌法处理过的牛奶，杀菌温度低、储藏条件为冷藏、保质期短是巴氏奶的三大特点，由于并非所有产品都标注杀菌技术，所以消费者通常以保质期长短来辨别哪一款是巴氏奶。例如，以北京本土市场为例，三元的极致有机鲜牛奶保质期为 7 天，产品明确标注贮存条件为 2-6 摄氏度冷藏；另一款归原有机鲜奶的保质期也是 7 天，贮藏方法为 2-6 摄氏度冷藏。两款产品也均标注是巴氏杀菌乳。

不过，和本土的这两款巴氏奶不同的是，来自国外的进口巴氏奶则在保质期上更加宽松。例如，韩国济州乐活牛奶的保质期为 15 天、韩国南阳牧场牛奶和韩国延世牛奶的保质期也均为 15 天，此外，其中南阳牧场的储存条件为 0-10 摄氏度。

更多内容详见：[进口奶的“巴氏”假面：保质期普遍延长 并非全部低温灭菌](#)

文章来源：北京商报

将过期的烘焙乳制品分装成小袋，按网店下单日期倒推重新打上生产日期——原本应该销毁的产品用这种方法竟然卖出去百余吨。近日，上海查获违法加工销售过期进口乳品案，276吨过期进口烘焙用乳制品被多轮倒手，分装后通过批发和网店等方式销售到全国多地。

据南都记者了解，目前中国对于进口乳制品的相关管理中，只写明配方奶粉不得分装销售。烘焙乳制品相当于原材料，后期一般会再加工，因此能否分装没有明确规定，只能看地方食药监的监管力度。高级乳业分析师宋亮表示，此次过期烘焙乳制品事件暴露了进口乳制品原材料国内流通监管薄弱问题。南都记者发现，在电商平台，只要打出“烘焙乳制品分装”这样的关键词，就可以搜索出大量的商家信息。

### 卖出的过期粉主要流向烘焙作坊

上海市食品药品监督管理局办公室、上海市食药监局和市公安局于近日破获销售过期乳制品大案。涉案犯罪嫌疑人将过期的276吨新西兰产恒天然烘焙用乳制品销售给其亲戚尚某设在松江的姜迪公司。姜迪公司随后将其中166.8吨分别销售给上海、江苏、河南和青海等地的下游经销商。这些经销商再以批发或网店形式进行销售。

南都记者昨日联系到恒天然公司相关负责人，对于此事的进展，该公司也无法掌握更多信息。根据案件通报，涉案犯罪嫌疑人因买回的大包粉无法及时卖出导致过期，而自身又不想承担销毁带来的损失，才将亲戚拉入，在加工厂里拆分包装。大包粉定价为每吨1.3万元，分拆后每500克定价13元，利润率近100%。

虽然有百余吨涉案奶粉流向市场，但给宝宝们买奶粉的家长不用过分担心。因为烘焙乳制品并不是市场上常见的罐装或盒装的配方奶粉。一般“烘焙乳制品”包括牛奶（奶粉）、黄油、奶油、奶酪等。此次涉案的就是烘焙奶粉，这是所有奶粉中最基础的一种，它直接来自奶牛，因为后期烘焙过程中还会进行加工，因此不需过多的处理。案件通报也显示，卖出去的过期粉主要是流向烘焙作坊。

### 进口乳制品管理缺乏细化

南都记者在过期乳品案的新闻视频中看到，大包粉被分拆后，全部装进没有任何标识的透明食品袋中再封口。在网上销售中，根据下单的时间倒推生产日期再贴到小包装上，只要保证保质期在两年内就可以了。而实际上，这些产品已过保质期1个月到半年不等。

南都记者对市场上销售的烘焙乳制品进行了调查。在线下实体店，基本没有看到散装产品。品类上，主要有黄油、奶油、奶酪等销售，烘焙奶粉在普通超市并没有看到。但是在网上，以上品类都可以找到，规格也非常多样化。大包装的有25公斤装，小的有500克装。如果直接用“分装”这样的关键字搜索，至今仍然可以看到包装为透明食品袋的产品，表面没有任何标识和图案。每500克的价格从15元至25元不等。

既然实体店里有包装更加规范的产品，为何还有人去网上买，只是图个方便吗？南都记者发现，对于烘焙乳制品而言，不同渠道的产品价格存在巨大差异。比如，超市中总统黄油200克售价为33.5元，网上售价只要24元；安佳含盐黄油227克超市价为24.8元，网上售价为16元；总统牌切丝奶酪200克超市价为70元，网上只要52元；安佳250克淡奶超市价为28.5元，网上为20元。差别最大的是1升装淡奶油，超市价格普通在60-88元之间，而网上只要40元左右。

更多内容详见：[进口乳制品管理缺乏细化 烘焙类乳制品能否分装尚无规定](#)

文章来源：南方都市报

## 广东曝光 64 批次不合格食品 大润发“贵妃蚌”检出抗生素

食品伙伴网讯 11月4日，广东省公布今年第42期食品监督抽检信息，结果显示，此次抽检的包括粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，饮料，罐头，薯类和膨化食品，糖果制品，蔬菜制品，水果制品，糕点，豆制品，餐饮食品，食用农产品等13大类1226批次食品中不合格64批次。

经查阅抽检信息发现，此次64批次不合格产品中，除粮食加工品外，其他12类均检出不合格产品，其中水果制品不合格23批次，所占比重最高，涉及甜味剂、重金属、微生物、着色剂、防腐剂等多项指标。

另外，大型超市大润发销售的1批次“贵妃蚌”检出氯霉素。据了解，氯霉素属抑菌性广谱抗生素，常用于动物传染性疾病的治疗，对多种病原菌有抑制作用，曾在水产养殖中得到广泛应用。由于其残留对人体健康存在巨大影响，2011年农业部发布公告《动物性食品中兽药最高残留限量（农业部2002年235号公告）》，规定氯霉素在所有食品动物中所有可食组织中不得检出。

广东省食品药品监督管理局要求相关市（区）食品药品监管部门及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理，依法查处违法生产经营行为，督促企业履行法定义务，并将相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案，查处情况由企业所在地负责案件查办的市、县食品药品监督管理部门按规定公开，有关信息可在广东省相关市、县食品药品监督管理局网站上查询。

同时，提醒消费者应当在正规可靠渠道购买所需食品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、食品生产许可证编号等标识是否齐全；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；不要购买公布的不合格产品。欢迎广大消费者积极参与食品安全监督工作，关注每周食品抽检信息公布，如发现危害社会公众的食品及其违法行为，请及时拨打当地食品药品监管部门举报电话12331。

相关报道：[广东省食品药品监督管理局关于2016年第42期食品监督抽检信息的通告](#)

## 往火锅里倒墨汁真能杜绝“口水油”吗 专家称只是营销噱头

《别人吃剩的火锅油，混入新油再端上桌》后续

往火锅里倒墨汁真能杜绝“口水油”吗

本报实验：五六分钟后汤油自动分离；专家称这只是营销噱头

温州“万德府”火锅店，将客人吃剩的火锅底料油进行回收，混合新油后又端上桌。前天上午，火锅店的4名负责人被警方刑拘（本报昨日A8版曾作详细报道）。

在这起案件中，有一个值得关注的细节：“万德府”火锅店从开业起，每张餐桌上都会放一瓶墨汁，上面写着“杜绝地沟油、口水油，用餐结束后请将此墨倒入锅中”。

那么，消费者倒入墨汁后，真的能阻止店家使用“口水油”吗？钱江晚报记者昨天做了一个实验。

### ■实验 锅底中混入墨汁

几分钟后汤油自动分离

操作这个实验的，是温州商学院的几名志愿者。他们从超市买来了火锅底料和一瓶墨汁。

志愿者将火锅底料加热一段时间后，装入玻璃杯中，倒入墨汁略加搅拌，杯中液体迅速被染色黑色。

但五六分钟后，染成黑色的火锅汤底和红色锅油发生分离。志愿者用汤匙就能将火锅油舀取到另一个玻璃碗中，而分离出来的火锅油，几乎没有墨汁的颜色和气味。

温州大学化学与材料工程学院的一位教授告诉钱江晚报记者，墨汁的比重大，会沉入锅底；油的比重低，会浮在上面，简单过滤后就能实现彻底分离。

记者查阅资料发现，其实早在四五年前，重庆、成都等地已有商家在推行这样的方法，但专家认为“只是噱头”，对遏制“口水油”并没有实质性作用。

### ■警方“万德府”开业10个月

只有3天正规处理废油

除了实验，警方最新调查数据也显示，墨汁并没有减少“万德府”的口水油。

更多内容详见：[往火锅里倒墨汁真能杜绝“口水油”吗 专家称只是营销噱头](#)

文章来源：钱江晚报

- 2012 年 3 月 8 日打假人提起诉讼
- 2012 年 5 月 29 日一审法院驳回诉讼请求
- 2012 年 9 月 12 日二审法院维持一审判决
- 2013 年 6 月 24 日山西高院驳回再审请求
- 2016 年 3 月 21 日山西检察院向山西高级法院提出抗诉
- 2016 年 6 月 6 日山西省高院指令太原市中院再审

2016 年 10 月 25 日，山西著名打假人“二红”（张晓红、邢志红）夫妇轰动一时的“海参维权”案终于露出曙光，在一审败诉、二审败诉、高院驳回申诉的情况下，山西省人民检察院向山西省高级人民法院发出《民事（行政）抗诉书》，明确支持知假买假。

历经 5 年，执着的“二红”等来峰回路转。

### “三无”海参引来打假“啄木鸟”

山西太原是一个内陆城市，海参在这里是不被注意的奢侈品，市场管理也一度十分混乱，无 QS 标识，无出厂日期，无厂名、厂址的现象很普遍。“二红”夫妇决心挑战这个违规的市场。

2011 年 3 月 11 日，张晓红、邢志红夫妇在太原市迎泽区仁峰副食品商店购买了一盒海参，价值 4200 元，购买后锁定为没有生产许可证的“三无”产品。

依规定所有食品出厂销售必须取得生产许可证并加贴 QS 质量安全（生产许可）标识，自 2008 年起，对未取得食品生产许可证（即 QS）而生产的食品，一律禁止生产、销售。

“二红”认为，涉案海参为“三无”产品、假冒伪劣食品，标签不符合《[食品安全法](#)》关于预包装食品标签必须标明事项的规定，属于不符合食品安全标准的食品。

2012 年 3 月 8 日，邢志红将太原市迎泽区仁峰副食品商店负责人徐君令诉至太原市迎泽区人民法院，要求其赔偿经济损失（货款）4200 元，支付十倍赔偿金 42000 元，并承担 12 个月的误时费 11760 元。

### 有悖法理的判决理由

一、二审判决不支持赔偿，理由是知假买假不是消费者。

更多内容详见：[历时 5 年食品维权一败再败 山西检察院提出抗诉支持“啄木鸟”](#)

## 香港即时暂停江苏省两个水产养殖场出产的大闸蟹进口及在港出售

食物环境卫生署食品安全中心（中心）今日（十一月一日）公布，即时暂停江苏省两个水产养殖场「吴江万顷太湖蟹养殖有限公司」和「江苏太湖水产有限公司」生产的大闸蟹进口及在港出售，业界如持有来自该两个养殖场的大闸蟹亦应立即停用及停售。

中心发言人说：「中心正进行本年度大闸蟹的时令食品调查，在九月下旬共抽取了五个大闸蟹样本（共约十二公斤）进行二恶英及二恶英样多氯联苯含量检测。结果显示其中两个大闸蟹样本，被检出二恶英和二恶英样多氯联苯，总含量超出中心的行动水平（即每克食物样本的二恶英和二恶英样多氯联苯总含量不可超过六点五皮克毒性当量（湿重计）），其余三个样本测试结果满意。为保障市民健康，中心决定暂停有关水产养殖场生产的大闸蟹进口及在港出售。」

「中心初步调查发现，涉事食品来自上述两个江苏省水产养殖场。中心已通报内地有关当局以跟进事件，并会与内地有关当局保持密切联系。」

发言人表示，中心已通知本港涉事进口商，指令他们将从上述两个水产养殖场进口的大闸蟹即时下架及停售，并进行回收。中心并正追查有关食品的分销情况。业界如持有涉事食品，应立即停用及停售。市民如最近曾购入相关食品，但不肯定食品来源，为审慎起见，亦应停止食用，并向有关零售商了解货源。

二恶英是一组对环境具有持久性污染力的化学物质，也是一类剧毒物质，可导致生殖和发育问题，损害免疫系统，干扰激素，还可以导致癌症。国际癌症研究机构已把二恶英和二恶英样多氯联苯列为人类的致癌物。二恶英既可以从天然途径释出，亦会透过工业活动以副产品的形式产生，例如在冶炼金属、制模或燃烧含氯的有机化学品（如塑胶）时，均会产生二恶英。二恶英是脂溶性的，不易分解，因此多积聚在脂肪组织，并于食物链内积聚。

根据《公众卫生及市政条例》（第 132 章）第 54 条的规定，所有在香港出售的食物，不论进口或本地生产，必须适合供人食用。若触犯有关法例，可被判最高罚款五万元及监禁六个月。

中心会继续跟进事件和采取适当行动，加强抽验及继续追查有关食品的分销情况，以确保食品安全及保障市民健康。调查仍然继续。

# 国内预警

## 国家质检总局发布 2016 年 9 月未予准入的食品化妆品信息

郑重说明：

本表所列未予准入的食品、化妆品都已依法做退货或销毁处理。

附件 1:  未予准入的食品化妆品信息（2016 年 9 月）.xls

# 国内预警

## 国家食药监总局关于 2 批次食品不合格情况的通告（2016 年第 145 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检酒类、蜂产品、方便食品、罐头、豆制品等 5 类食品 419 批次样品，抽样检验项目合格样品 417 批次，不合格样品 2 批次。现通告如下：

一、总体情况：酒类 103 批次，不合格样品 1 批次；蜂产品 50 批次，不合格样品 1 批次。方便食品 78 批次，罐头 111 批次，豆制品 77 批次均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）济南财兴商贸有限公司销售的标称古贝春集团有限公司生产的华贵贰号酒，环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）检出值为 0.00058g/kg。标准规定为不得检出。

（二）深圳沃尔玛百货零售有限公司泉州江滨北路分店销售的标称福建省神蜂科技发展有限公司生产的枇杷蜂蜜，菌落总数检出值为 24000 CFU/g。比标准规定（不超过 1000 CFU/g）高 23 倍。

三、对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地福建、山东等省食品药品监管部门已责令企业查清产品流向，召回不合格产品，并分析原因进行整改；经营单位所在地福建、山东等省食品药品监管部门已要求有关单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处。查处情况于 2017 年 1 月 31 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

特此通告。

附件：1.  [酒类监督抽检不合格产品信息](#)

2.  [蜂产品监督抽检不合格产品信息](#)

3.  [酒类监督抽检产品合格信息](#)

4.  [蜂产品监督抽检产品合格信息](#)

5.  [方便食品监督抽检产品合格信息](#)

6.  [罐头监督抽检产品合格信息](#)

7.  [豆制品监督抽检产品合格信息](#)

8.  [关于部分检验项目的说明](#)

食品药品监管总局

2016 年 11 月 1 日

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国家四部委共同发布第三批食品复检机构名录及变更部分食品复检机构信息的公告

依据《中华人民共和国食品安全法》第八十八条“复检机构名录由国务院认证认可监督管理委员会、食品药品监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布”的规定，2016年9月19日，国家认证认可监督管理委员会、国家食品药品监督管理总局、国家卫生和计划生育委员会和农业部共同发布了《关于公布第三批食品复检机构名录及变更部分食品复检机构信息的公告》，公布了食品复检机构56家、前两批食品复检机构名录中信息发生变化予以变更的机构14家。第三批食品复检机构名录的公布，充实了食品复检机构数量，为进一步做好食品复检工作提供了有力的技术支撑。

根据2009版《食品安全法》及其实施条例的规定，国家认证认可监督管理委员会等部门分别于2011年、2013年公布了首批食品复检机构名录104家、第二批食品复检机构名录32家。至此，已公布的三批食品复检机构名录合计192家。

在食药监管系统内开展第三批食品复检机构申报工作中，食品药品监管总局科技和标准司负责组织申报、审核、受理等工作。首批和第二批食品复检机构名录中食品药品监管系统内16家，随着第三批食品复检机构名录的发布，目前食品药品监管系统内的食品复检机构增加到了37家。

已发布的三批食品复检机构名录网址链接如下：

首批食品复检机构名录：[http://www.cnca.gov.cn/bsdt/ywzl/jycjggl/spjcjgzl/zxtz/201603/t20160317\\_48568.shtml](http://www.cnca.gov.cn/bsdt/ywzl/jycjggl/spjcjgzl/zxtz/201603/t20160317_48568.shtml)

第二批食品复检机构名录：[http://www.cnca.gov.cn/bsdt/ywzl/jycjggl/spjcjgzl/zxtz/201603/t20160317\\_48570.shtml](http://www.cnca.gov.cn/bsdt/ywzl/jycjggl/spjcjgzl/zxtz/201603/t20160317_48570.shtml)

第三批食品复检机构名录：[http://www.cnca.gov.cn/xxgk/ggxx/2016/201610/t20161020\\_52713.shtml](http://www.cnca.gov.cn/xxgk/ggxx/2016/201610/t20161020_52713.shtml)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 食药总局关于发布特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范（试行）的公告（2016年第162号）

为规范特殊医学用途配方食品临床试验行为，国家食品药品监督管理总局制定了《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范（试行）》（见附件），现予发布，请遵照执行。

特此公告。

附件： [特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范（试行）.docx](#)

食品药品监管总局

2016年10月13日

文章来源：国家食药监总局

食品伙伴网讯 据外媒报道，新西兰乳业协会（Dairy NZ）公布最新数据显示，自恒天然牛奶收购价从 2013-2014 产季的峰值下降以来，新西兰经济因低价牛奶损失达 75 亿元。



数据显示，2015-16 产季，奶农仅为新西兰全国经济创造 80 亿元，从 2013-14 产季创下的峰值下跌 75 亿元，下跌将近一半。上个产季的牛奶收购价为每公斤乳固体 8.40 元，创历史最高纪录。

据报道，怀卡托（Waikato）占全国奶牛总量的 34%，奶业为当地经济创造的份额也同样下跌。2014-15 产季，怀卡托牛奶价值从上一年度的 42 亿元跌至 22 亿元，下跌 20 亿元。2015-16 产季，怀卡托牛奶产量下跌 2.8%，跌 5 亿多公斤。不过尽管产量下跌，但该地区仍然占全国生产总量的 27%。

乳业协会表示，对奶农来说，2015-16 产季是迄今为止最具挑战的一年，该产季的 3.90 元收购价是 10 多年来最低的。乳业协会当时估算的盈亏平衡点为 5.25 元。

2015-16 产季，由于奶农们没有从前一产季拿到延期付款，所以很多奶农都增加了债务。奶农们将大部分牛奶收入都用在农场经营上，他们不得不缩减开支。

怀卡托地区奶牛的饲养成本从前一产季的每头牛 200 元降至 2015-16 产季的 130 元。牛群数量也减少了 65 头，至 3955 头，下降速度比前 7、8 年下降的总和还要快。

然而，新西兰乳业协会主席迈克尔·温斯班（Michael Spaans）称，虽然出现明显的收入赤字，但上一产季奶农们在减少生产成本方面采取了积极措施。奶农们变得更加有效率，而且还采取了农场管理微调等措施，因此乳业协会于今年 8 月将 2016-17 产季的盈亏平衡点降至每公斤乳固体 5.05 元。

原文链接：

<http://www.stuff.co.nz/business/farming/85811147/201516-season-the-most-challenging-ever-for-dairy-farmers>

世卫组织（WHO）癌症机构因如何分类致癌物质面临批评，同时该机构曾向一个评估小组的专家建议不要公开一些文件，而依照《美国信息自由法》，专家需要公开这些文件。

在路透社收到的一封信件和一封邮件中，国际癌症研究中心（IARC）的官方人员对参与 2015 年除草剂草甘膦评估的科学家提出警告，要求他们不要公开其要求保留的材料。

这份评估 2015 年 3 月发表，结论是草甘膦是“潜在的致癌物质”，这使 IARC 与全世界的监管部门意见不一致。批评人士希望从这些材料中能够找到 IARC 如何达成其结论的更多信息。IARC 告诉专家，“IARC 要求你和所在的机构禁止公开任何相关材料。”谈及此次行为，该机构表示，它是在保护相关研究免受外部干扰，也是在维护其专家组公开和批判地讨论相关证据的自由度。

近年来，WHO 位于法国里昂的这个半自主性机构作出的一些结论引起了广泛争议，比如咖啡、手机、红肉、加工肉类以及诸如草甘膦等化学物质会致癌。包括产业界在内的批评者认为，IARC 对一些物质是否致癌的评估可能会导致不必要的健康恐惧。

草甘膦是孟山都公司销售的所有除草剂中的关键成分，2010 年在 130 多个国家注册，是全世界使用率最高的除草剂。进行 IARC 草甘膦评估报告的专家受到的压力越来越大，部分原因是包括美国、欧洲、加拿大、日本和新西兰等国在内的监管机构认为它不会对人体构成癌症威胁。

## 欧盟成员投票表决支持设定食品中反式脂肪酸限量

10月26日欧盟专业媒体消息：欧盟成员以586票赞成、19票反对、38票弃权表决通过支持对食品中反式脂肪酸设定限量措施。据悉，欧盟限制食品中反式脂肪酸使用可能采用设定限量或强制标注加自我管理模式。2003年开始，丹麦最先在欧盟成员国中设定食品中反式脂肪酸限量，随后奥地利、匈牙利、拉脱维亚、保加利亚、马耳他、斯洛伐克、英国、芬兰纷纷制定有关反式脂肪酸的不同管理规定。2015年，美国取消反式脂肪酸无限制管理规定（GRAS），并决定2018年后，不再允许在食品中使用反式脂肪酸。

## 法媒：食客就餐吃到钢丝 法国名厨被罚 130 万美元

参考消息网 11 月 2 日报道 法媒称，一道白葡萄酒焖子鸡中的一小段金属丝让法国著名厨师达尼埃尔·布吕付出了非常高昂的代价：他在纽约的一家餐厅被判处向一名客人支付 130 万美元的损害赔偿，原因是客人吞下了这段金属丝后，被紧急送到医院接受手术。

法新社 10 月 31 日报道，2015 年 2 月 28 日，巴里·布雷特与妻子一起来到紧邻曼哈顿时报广场的这家餐厅吃饭，点了一道白葡萄酒焖子鸡。

刚刚开餐，布雷特便感到喉咙里有个异物，不得不离开餐馆。他去医院急诊，做了手术。外科医生取出了一段 2.5 厘米长的金属丝，是从廉价钢丝刷上掉下来的。

布雷特的律师表示，由此导致的感染有可能是致命的。

纽约法院上周做出判决，认为餐厅“粗心大意”，要求向布雷特支付 130 万美元的损害赔偿——其中 100 万属于精神损害赔偿，并向其妻子支付 1.1 万美元。餐馆方面对此不愿进行评论，其律师之一告诉《纽约邮报》，他们将会上诉。

在《大厨》杂志去年评选出的全球百名推荐厨师中，达尼埃尔·布吕排在第 36 位。他在纽约开设了 10 家餐厅，在全球共有 20 余家。

## 欧盟食品掺假形势不容乐观 葡萄酒水产品首当其中

10月27日专业媒体消息：由联合研究中心（JRC）发布的本月报告显示，欧盟食品掺假形势不容乐观，葡萄酒和水产品首当其中。在对156个疑似掺假项目调查过程中，发现21%的产品存在“不正常”现象，特别是“麦路嘉”（Manuka）蜂蜜、羊肉和橄榄油中存在大量问题。此外，欧洲刑警及国际刑警调查也发现，调味品掺假占比非常高，占问题产品的66%之多；水果蔬菜掺假情况紧随其后，占问题产品的15%；橄榄油中非法添加硫化铜（Copper sulphate）提高橄榄油色泽和口感也是一个新发现。非法生产葡萄酒及非法贸易情况不容忽视。

## 国际癌症研究中心：每年5%的新增癌症病例由饮酒所致

食品伙伴网讯 据外媒报道，周三世界癌症大会（World Cancer Congress）在巴黎召开。

大会公布一份研究报告指出，每年 5% 的新增癌症病例由饮酒所致。



研究发现，在 2012 年，因饮酒造成的新增癌症病例超过 70 万，癌症致死约 36 万 6000 人，这主要发生在发达国家。

研究人员对比饮酒与不饮酒者患癌风险后发现，估计每年 5% 的新增癌症病例、4.5% 的癌症死亡病例，都和饮酒有关。

国际癌症研究中心凯文·席尔德（Kevin Shield）称，相当一部分人不知道饮酒可能致癌。

研究发现，新增乳癌病例跟酒的关联最大。研究人员发现，所有饮酒致癌案例中，每 4 个就有至少 1 个是得到乳癌，得肠癌的比例为 23% 居次。

席尔德说，特别是乳癌，患癌风险随酒的剂量而增加，这相当明确。

对饮酒跟患癌致死统计发现，食道癌饮酒致死率最高，其次为肠癌。

尽管席尔德说饮酒致癌的机制尚不明朗，国际癌症研究中心和世界卫生组织（WHO）已把酒列为“1 类致癌物”。

研究人员表示，北美、澳大利亚以及欧洲，饮酒跟致癌的关系最明显，但由于发展中国家的人也开始大量饮酒，情况正有所转变。

原文链接：<https://www.yahoo.com/news/alcohols-cancer-toll-revealed-181333163.html>

文章来源：食品伙伴网

澳门日报 10 月 30 日讯，据日本朝日新闻消息：日本富士纯公司制造的“富士山麓纯净水（两升装）”被检测到超标的致癌物质溴酸盐。据日本山梨县卫生药物科消息，此问题水是在本月 24 日检查时发现，问题水生产于今年 8 月 15 日，保质期至 2018 年 8 月 4 日。

该纯净水溴酸盐浓度为每公升 0.02 毫克，超出日本国家标准每公升 0.01 毫克，高于日本标准一倍。因违反日本食品卫生法，日本百佳控股有限公司 29 日宣布，召回当日同批次生产的纯净水，连同同一工场制造的另一款纯净水，估计数量多达 746 万瓶。

[http://www.macaodaily.com/html/2016-10/30/content\\_1132445.htm](http://www.macaodaily.com/html/2016-10/30/content_1132445.htm)

# 国际预警

## 美国召回有甲肝风险的进口冷冻草莓

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，10月30日美国FDA发布召回公告称，国际农产品生产与加工公司（International Company for Agricultural Production & Processing，ICAPP）宣布召回多批次的进口冷冻草莓，因为产品经FDA调查发现存在甲肝风险。

据了解，受召回的冷冻草莓被销往全美，被全美的食品单位使用，但未被用于零售渠道售至消费者的食品当中。

美国FDA表示，尽管冷冻草莓尚未检出甲肝病毒，然而出于谨慎起见，该公司仍宣布召回自2016年1月1日以来进口的所有产品。

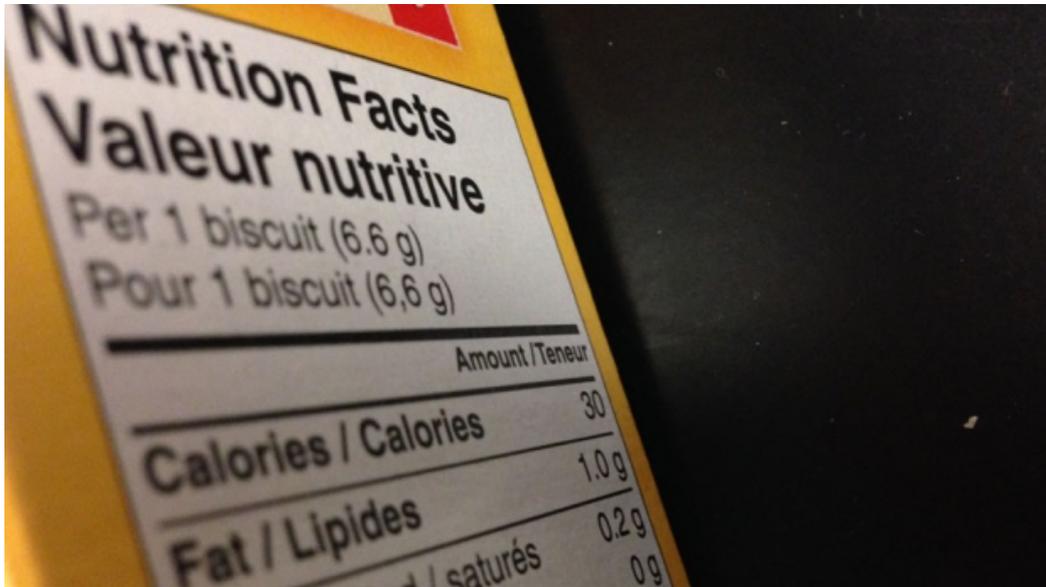
甲肝是一种肝脏疾病，可以导致严重的胃痛、黄疸和疲劳等症状。免疫力低下人群可能会引起肝功能衰竭而死亡。典型的甲肝感染者通常是吃了受病毒携带者粪便污染的食品，其症状可能会在感染后15-50天内显现。

原文链接：<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm527273.htm>

# 国际预警

## 加拿大拟出台最新儿童食品标识与营销政策

食品伙伴网讯 据外媒报道，近日加拿大卫生部长简·菲尔伯特（Jane Philpott）透露，加拿大政府将出台有力政策修订健康饮食指南，这包括面向儿童的食品标识与营销政策。



她表示，当前的饮食指南形式单一，已经不能适应加拿大的人口结构以及生活方式。饮食指南需要务实且实用，并为民众提供多样化的饮食建议，不管是在商场购物或者餐馆就餐。在食品喜好与感官方面需要个性化以及适用性强。

另一个变化是，食品包装正面将会突出显示盐、糖、饱和脂肪酸等含量信息。

在 2010 年 5 月，世卫组织发布儿童食品与饮料营销建议，呼吁各国政府减少面向儿童的垃圾食品与饮料类广告，这些食品与饮料中的糖、盐、饱和脂肪、反式脂肪酸含量较高。

加拿大饮食指南上次修订时间为 2007 年。本次修订的征求意见期限至 2016 年 12 月 8 日。

原文链接：<http://www.cbc.ca/news/politics/food-regulation-marketing-children-jane-philpott-1.3818267>

# 国际预警

## 2016年10月美国FDA自动扣留我国食品情况（10月汇总）

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局消息，近日美国FDA网站更新了进口预警措施（import alert），将对我国10家食品企业的相关产品实施自动扣留。具体情况如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	检测项目
99-08	2016-10-3	江苏 苏州	Suzhou Vitajoy Bio-Tech Co., LTD.	人参提取物	五氯苯胺、腐霉利
99-08	2016-10-5	河北 保定	BAODING LUCHENG FOOD CO.,LTD	菠菜	毒死蜱
45-02	2016-10-3	上海	Liwayway (China) Co., Ltd.	洋葱圈	栀子黄
99-08	2016-10-17	福建 福州	Fujian Fuzhou Tian Shan Foods Co., Ltd	蘑菇	多菌灵
99-08	2016-10-25	湖南 长沙	Huanan Huacheng Biotech Inc	人参提取物	烯唑醇、异稻瘟净、氟环唑等
16-129	2016-10-28	广东 陆丰	NORTH SEAFOOD GROUP CO.	蛙腿	硝基呋喃类兽药
16-124	2016-10-28	广东 陆丰	NORTH SEAFOOD GROUP CO.	蛙腿	氯霉素
99-05	2016-10-28	江苏 苏州	SUZHOU FOUR SEASONS ECOTECH CO	蘑菇	硫丹硫酸酯
99-08	2016-10-25	湖南 长沙	Huanan Huacheng Biotech Inc	人参提取物	缬霉威、氟环唑等农药
99-08	2016-10-31	广东 江门	JIANG MEN CITY KEEN ADVANCE FOOD CO.,LTD	腌制大头菜	多菌灵
99-08	2016-10-27	宁夏 石嘴山	Pingluo Sanhe Food Co., Ltd.	菠菜、青豆	三唑醇、多菌灵

原文链接：[http://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/country\\_CN.html](http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html)

文章来源：食品伙伴网

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了 2016 年第 42 周通报。共 50 项，其中，针对中国输欧产品 5 项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的 10%。其中，信息通报 4 项，拒绝入境通报 1 项。现将 RASFF 对华通报摘译如下：

表 1 欧盟 RASFF 对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施
2016/10/17	捷克	密胺杯	2016.1424	物质迁移：甲醛迁移 (31.7 mg/kg - ppm)。	尚未发布销售信息/退市
2016/10/19	立陶宛	冷冻阿拉斯加鳕鱼	2016.1438	食品添加剂和调味剂：磷酸盐含量过高 (11000 mg/kg - ppm)。	销售限于通报国/销毁
2016/10/20	捷克	蛋糕装饰物	2016.1440	物质迁移：邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯迁移 (40.51 mg/kg - ppm)。	尚未发布销售信息/退市
2016/10/20	芬兰	柚子	2016.1443	农药残留：氯硝胺 (0.024 mg/kg - ppm)；未经授权的物质水胺硫磷 (0.021 mg/kg - ppm)。	尚未在通报国销售/从消费者手中召回

表 2 欧盟 RASFF 对华拒绝入境通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施
2016/10/19	意大利	油炸锅、水果篮、面粉筛	2016.BJC	含重金属：铬迁移 (0.3 mg/kg - ppm)；锰迁移 (2 mg/kg - ppm)。	产品在海关加封后运往目的地/产品遣回

注：上述通报根据欧盟 RASFF 系统 2016 年 10 月 21 日发布的数据整理。

# 国际预警

## 2016年10月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（汇总）

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	---	SHUNDE BANGMIN AQUACULTURE FARMS	水产品	氟喹诺酮	2016-10-5	2016-10-5	0	---
2		GUANGDONG SHUNDE LUYUAN AQUACULTURE CO	水产品	三苯甲烷	2016-10-19	2016-10-19	0	---
3	非即食	DALIAN JUXIN AQUATIC FOOD CO., LTD.	所有产品	净含量	2016-10-20	2016-10-20	0	---
4	非即食	DALIAN JUXIN AQUATIC FOOD CO., LTD.	所有产品	感官评定	2016-10-20	2016-10-20	0	---
5	即食	XIAMEN EAST OCEAN FOODS CO., LTD	所有产品	李斯特菌	2016-10-25	2016-10-25	0	---
6	罐头	ZHONGGANG (FUJIAN) AQUATIC CO LTD	所有产品	包装完整性	2016-10-28	2016-10-28	0	---

原文链接：

<http://www.inspection.gc.ca/active/netapp/fishpoi/mil/ialresultse.aspx?lang=e&flastupdate=2016%2F10%2F30&fcountry=CHINA&fprocessor=&fmildate=&fmildateto=&flastrejectdate=2016-10-01&flastrejectdateto=&sub=Submit>

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据外媒报道，香蕉中的好品种华蕉（Cavendish）容易受到霉菌感染，造成产量下降。澳大利亚及世界其他地区的科学家正研究可以抗菌的新品种华蕉。



据报道，华蕉香蕉最易受巴拿马热带种族 4（Panama Tropical Race 4, TR4）霉菌所感染。这种霉菌已蔓延至亚洲、非洲及中东国家。2015 年，该霉菌传播到昆州北部的一个香蕉园，造成 6 亿澳元损失。

澳大利亚香蕉植物保护计划主任 Andre Drenth 教授与昆士兰大学、北领地和昆州政府合作培养新品种。

他指出，要找出对 TR4 霉菌有抵抗力的香蕉品种是一场国际竞争。控制 TR4 霉菌对香蕉产业至关重要。

昆州农业部的 Sharon Hamill 认为，研究人员正在快速跟踪及观察一个新品种香蕉的发育状况，该品种适合澳大利亚种植，所采用的研究方法叫做“诱变育种”。

据了解，其方法是把香蕉育苗在放射线下曝光，迫使香蕉树育苗产生出一个抗菌性的“诱变育种”，而不是改变其基因。

通过诱变育种处理后的植物，将送到北领地的 Coastal Plains Horticulture 研究站进行测试。北领地自 1996 年起，就被 TR4 霉菌感染，所以这里的香蕉园是一个很好的试验点。

北领地初级产业部的 Bob Williams 博士说，他们很关心有抗菌性的金手指香蕉的质量。金手指香蕉虽能抵抗 TR4 霉菌，但商业市场需求却不如华蕉香蕉。

Williams 博士称，金手指香蕉虽已有高度抗菌能力，但商业上还未达到市场要求。因此，如果我们可以稍微打乱一下金手指香蕉的基因排列顺序，看看我们能否得到即对病害有良好的耐受性，又有丰盛果实的香蕉。然后再根据顾客的喜好改进香蕉的品味。

原文链接：<http://www.abc.net.au/news/2016-10-15/scientists-battle-to-beat-banana-fungus-before-it-spreads/7929772>

## 美国研究发现儿童吃糖亦可缓解偏头痛

食品伙伴网讯 据外媒报道,《新英格兰医学杂志》刊登一项最新研究指出,如果儿童出现偏头痛,给孩子吃糖,可以取得跟服用药物一样的疗效,而且副作用小。



美国辛辛那提儿童医院(Cincinnati Children's Hospital)头疼研究中心心理学家鲍尔斯(Scott Powers)带领的团队开展了本次研究。研究人员比较了吃药与吃糖治疗儿童偏头痛的效果。

研究过程中让头痛儿童服用抗癫痫药物“托吡酯”(Topiramate)以及抗忧郁药物“阿米替林”(amitriptyline)。

研究历时一个月,研究人员发现,这两种药品都能让儿童头疼的天数得以减半,然而给孩子吃糖亦可达到同样效果。服用药物的常见副作用,包括疲倦、口乾舌燥、健忘等。

鲍尔斯指出,这项研究挑战了头痛专科医师目前治疗头痛的方法,药品其实不应该被用来做为治疗儿童头疼的“第一道防线”。

原文链接:

<http://www.foxnews.com/health/2016/10/28/have-kid-with-migraines-sugar-pills-work-as-well-as-drugs.html>

## 研究：红酒和巧克力混着吃会导致偏头痛

科学家们认为，他们已经弄清楚为什么巧克力和葡萄酒会引起一些人偏头痛：这是因为摄入红酒和巧克力等食物，会引发一些人肠道中微生物代谢亚硝酸盐产生一氧化氮副产物，而这些副产物会造成偏头痛。

为了找到两者之间的联系，来自加州大学圣地亚哥分校（UCSD）的研究人员从美国肠道项目数据库中分析了 172 个口腔样本和 1,996 个粪便样本。

结果表明，患有偏头痛的人群其肠道微生物中能够进行硝酸盐代谢的微生物种群比例相对较高。

研究人员之一的 Antonio Gonzalez 认为，“这一发现告诉我们，某些特定的食物会引发偏头痛，如巧克力，葡萄酒，特别是含有硝酸盐的食物。我们认为，人们的饮食以及其肠道中的微生物种群与偏头痛的发生风险之间存在密切的联系。”

当硝酸盐通过食物和饮料进入身体时，肠道的微生物会接触它们并将其用作燃料。但是硝酸盐不会消失，因为微生物也会产生自己的废物，它们被称为亚硝酸盐，最终成为我们血液中的一氧化氮。

一氧化氮不是完全没有好处，它可以扩张我们的血管。从而提高心血管的健康程度，但有人认为，这种扩张会增加一个人的患偏头痛风险。

事实上，患有胸痛或心脏疾病的患者经常会服用含硝酸盐的药物，但 80% 的患者会出现头疼这一副作用。我们不知道这是否与肠道的微生物有关。

通过对样本中的微生物进行测序分析，研究者们利用生物信息学的手段鉴定出了不同个体中存在的特定类型的微生物基因。

结果显示，患有偏头痛的个体其样本中存在较高水平的编码与硝酸根离子，硝酸盐以及一氧化氮代谢相关的基因。但是研究人员也承认需要更多的工作来证明这一假设。

美国肠道项目经理 Embriette Hyde 说，“这些细菌是偏头痛的原因还是结果，还是以其他方式间接联系还有待观察。”

在那之前，科学家们建议，如果你有偏头痛，那么在饮食中你应该尽量避免红酒和巧克力。

英国的研究人员发现，睡眠不足会导致人们更想吃脂肪含量高的食物、摄入更多热量，长此以往容易引起体重增加而发胖。

英国伦敦大学国王学院的研究人员对此前开展的 11 个研究项目、涉及 172 名志愿者的实验数据进行了综合分析。结果发现，睡眠时间在 3.5 小时到 5.5 小时的志愿者要比睡眠时间在 7 到 12 小时的志愿者平均每天多摄入 385 千卡热量，这相当于进食四片半面包的热量。此外，在接下来的 24 小时中，志愿者没有因为睡眠不足而导致人体本身热量消耗的增加，也就是说额外摄入的热量相当于人体总热量的净增加。

这项于 2 日发表在期刊《欧洲临床营养学》上的研究还显示，睡眠不足的人在进食习惯上也会有所改变，他们更喜欢吃脂肪含量高的食物。

参与研究的伦敦大学国王学院的格尔达·波特说，肥胖的一个主要原因就是热量摄入和消耗失衡，这项研究再次证明，睡眠不足有可能助长这种失衡状况。

为什么睡眠不足的人反而更想进食，导致热量摄入的增加？研究人员解释说，先前研究显示，睡眠不足会让人脑一个影响食欲的区域变得更加活跃；另一个可能的原因是人体生物钟受扰，体内一些激素的分泌会受到影响。

# 食品伙伴网翻译中心

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

## • 优势一、团队的多元化

**我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+英语人才=食品翻译中心**

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

## • 优势二、翻译的专业化

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

## • 优势三、流程的正规化

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

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

翻译业务专员：刘女士

座机：0535-2126613

QQ：858875285

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

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

# 食品伙伴网信息服务中心

食品伙伴网创建于 2001 年，经过十余年的发展，已经成为国内最大的食品技术网站。依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网开展「企业定向信息情报服务」，包括食品安全信息监控、标准法规管理咨询、竞争产品数据库、危害物基础信息及限量数据库以及专业翻译等项目，目前已与卫计委、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、食品安全信息与舆情监控服务

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、舆情信息、重大突发食品安全事件、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、食品标签评审管理系统、食品标签合规性分析与管理平台、食品抽检信息预警分析系统、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，如标准法规比对分析、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，客户满意度超过 98%。

**业务垂询：**刘涛 电话：0535-2129301 传真：0535-2129828 QQ：517807372

邮箱：[foodinfo@foodmate.net](mailto: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：

## 2016 组团参展会展信息：

- 11月11-13日 济宁 [2016 第七届鲁豫皖（济宁）糖酒食品展览会](#)  
5月26-28日 济南 [2017 第十一届全国（济南）食品博览会暨糖酒商品交易会](#)

## 会议论坛：

- 11月9-10日 南京 [2016 智慧医疗与大健康产业发展国际高峰论坛](#)  
11月16-19日 南京 [首届世界现代中医药大会](#)  
11月16-19日 南京 [第六届国际药物递送技术大会（SDDS-2016）](#)  
11月16-19日 南京 [2016 年世界微生物大会](#)  
11月16-19日 南京 [第六届国际药物化学大会（ICM-2016）](#)  
11月16-19日 南京 [第十届国际再生医学与干细胞大会](#)  
11月19-30日 北京 [第八届食品科技北京论坛](#)

## 2016 年展会预告：

- 11月9-11日 广州 [2016 第十六届全国秋季食品添加和配料展览会](#)  
11月10-12日 上海 [第八届中国（上海）国际酒店设备及用品采购交易会](#)  
11月10-12日 武汉 [2016 第八届华中武汉科学仪器及实验室装备展览会](#)  
11月10-13日 上海 [2016 第六届上海咖啡产业博览会](#)  
11月10-15日 南京 [2016 第十六届中国南京食品博览会暨采购交易会](#)  
11月11-13日 西安 [2016 第三届中国西安烘焙展览会](#)  
11月12-15日 西安 [2016 第八届中国（西安）糖酒食品交易会](#)  
11月14-16日 上海 [2016 iFresh 亚洲设施农业及园艺资材展览会](#)  
11月17-19日 北京 [第七届 IGPE 中国国际粮油精品产业博览会](#)  
11月18-20日 北京 [2016 第十六届（北京）国际营养健康产业博览会](#)  
11月18-20日 济南 [2016 第十届中国（山东）国际糖酒食品交易会](#)  
11月25-27日 合肥 [2016 第 13 届中国（安徽）国际糖酒食品交易会](#)  
11月26-27日 石家庄 [2016 第 18 届河北（石家庄）秋季糖酒会](#)  
11月30-12月2日 上海 [2016 中国（国际）调味品及食品配料博览会](#)  
12月2-4日 上海 [2016 第五届中国上海优质畜禽产品采购交易会](#)  
12月9-12日 天津 [2016 天津国际优质农产品交易会](#)  
12月16-18日 杭州 [2016（杭州）第八届创业项目投资暨特许连锁加盟展览会](#)

## 2017 年展会预告：

- 1月6-10日 临沂 [第十一届中国（临沂）年货精品展销会](#)  
1月9-11日 济南 [2017 第十二届中国冰淇淋冷食展（春季冰展）](#)  
3月16-18日 呼和浩特 [2017 年第 20 届内蒙古国际农业博览会](#)  
3月27-29日 上海 [2017 第 14 届上海国际高端食品与饮料展览会](#)

4月6-8日	北京	<a href="#">中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE）</a>
4月8-10日	武汉	<a href="#">2017第六届中国(武汉)国际焙烤展览会</a>
4月11-13日	义乌	<a href="#">2017中国国际电子商务博览会</a>
4月13-15日	南京	<a href="#">2017年国际农业机械展览会</a>
4月13-15日	南宁	<a href="#">2017年广西国际糖业技术设备交流展示会</a>
4月17-19日	北京	<a href="#">2017第10届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会</a>
4月17-19日	北京	<a href="#">2017第16届国际高端健康食用油及橄榄油（北京）博览会</a>
4月21-23日	郑州	<a href="#">2017第十九届中国（瑞城·郑州）国际糖酒食品交易会</a>
4月27-29日	沈阳	<a href="#">2017第十三届沈阳东北国际糖酒食品交易会</a>
5月5-7日	潍坊	<a href="#">2017第十四届中国潍坊国际食品加工机械和包装技术展</a>
5月11-13日	北京	<a href="#">2017第七届中国国际保健养生食品展览会</a>
5月17-19日	上海	<a href="#">2017亚洲生鲜配送展</a>
5月24-26日	广州	<a href="#">2017中国（广州）国际生鲜配送及冷链技术展</a>
6月2-4日	福州	<a href="#">2017第十二届中国（福州）国际渔业博览会</a>
6月2-4日	青岛	<a href="#">2017第十五届中国（青岛）国际食品博览会</a>
6月16-18日	广州	<a href="#">2017第17届中国广州国际食品展暨广州进口食品展览会</a>
6月20-22日	上海	<a href="#">第十二届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会</a>
7月21-23日	青岛	<a href="#">2017第十五届中国青岛国际食品加工机械和包装技术展</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">2017年中国(广州)国际渔业博览会</a>
9月19-21日	广州	<a href="#">2017第三届中国食材交易会暨广州国际餐饮食材展</a>
11月7-10日	上海	<a href="#">swop 2017包装世界（上海）博览会</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展</a>

# 食品伙伴网食品商务中心

食品伙伴网食品商务中心拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016 年食品伙伴网升级完成,升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——二手烘干机](#)

[东莞市丰元制罐有限公司——食品包装](#)

[诸城市大坤机械有限公司——食品机械](#)

[江苏科威机械有限公司——食品机械](#)

[浙江百思得彩印包装有限公司——食品包装](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[北京品味轩餐饮管理有限公司——餐饮招商](#)

[淮安市红旗仪表有限公司——仪器仪表](#)

[济南大彤机械设备有限公司——膨化机械](#)

[曲阜圣嘉机械设备有限公司——食品机械](#)

[广州赛百诺烘干设备有限公司——食品机械](#)

[张家港市果牧饮料机械有限公司——食品机械](#)

[诸城浩顺工贸有限公司——食品机械](#)

[安徽信远包装科技有限公司销售部——包装机械](#)

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

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

# 食品伙伴网培训中心培训信息

## 11 月份

### 体系认证:

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3 天\)-苏州班](#) 2016-11-02 ~ 2016-11-04  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)-上海班](#) 2016-11-03 ~ 2016-11-04  
[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-苏州](#) 2016-11-14 ~ 2016-11-16  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-上海班](#) 2016-11-14 ~ 2016-11-16  
[实验室 GLP 管理体系\(2 天\)--青岛班](#) 2016-11-17 ~ 2016-11-18  
[食品包材行业 FSS22000 体系内审员培训-上海](#) 2016-11-25 ~ 2016-11-27  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)-杭州班](#) 2016-11-28 ~ 2016-11-29  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-青岛班](#) 2016-11-30 ~ 2016-12-02

### 技术培训:

[理化实验室仪器使用和检测培训 \(2 天\) -上海](#) 2016-11-14 ~ 2016-11-15  
[“食品检验机构资质认定条件及岗位能力认证”专题培训-南京](#) 2016-11-18 ~ 2016-11-20  
[第 48 期食品微生物检验实际操作学习班—杭州](#) 2016-11-19 ~ 2016-11-22  
[“食品药品客户投诉管理与职业打假及危机风险处置”专题培训班](#) 2016-11-26 ~ 2016-11-27  
[第 49 期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#) 2016-11-26 ~ 2016-11-29

### 质量管理:

[供应商审核培训-上海](#) 2016-11-08 ~ 2016-11-09  
[食品防护计划培训\(2 天\)-上海](#) 2016-11-29 ~ 2016-11-30

### 法律法规:

[国内食品标签及食品营养标签相关法规\(2 天\)-上海](#) 2016-11-17 ~ 2016-11-18  
[食品营养标签要求及相应法规\(2 天\)--青岛班](#) 2016-11-24 ~ 2016-11-25

### 职业资格:

[全国第 55 期“食品安全管理师”和“食品检验工”职业培训认证](#) 2016-11-03 ~ 2016-11-06

### 企业管理:

[中央厨房建设设计及运营管理技能提升高级研修班](#) 2016-11-07 ~ 2016-11-10

### 其他培训:

[第三届 IFS 中国主题日活动](#) 2016-11-23 ~ 2016-11-23  
[2016 绿色包装发展高峰论坛](#) 2016-11-24 ~ 2016-11-25

## 12 月份

### 体系认证:

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训 \(3 天\)-杭州班](#) 2016-12-05 ~ 2016-12-07  
[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员培训\(2 天\)--青岛班](#) 2016-12-13 ~ 2016-12-14  
[良好农业规范内审员培训 \(2 天\) --青岛班](#) 2016-12-15 ~ 2016-12-16  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-苏州班](#) 2016-12-19 ~ 2016-12-21  
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训\(ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系\) \(4 天\)--青岛](#) 2016-12-27 ~ 2016-12-30

### 技术培训:

[理化实验室仪器使用和检测培训 \(2 天\) --青岛班](#) 2016-12-06 ~ 2016-12-07

[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）-上海](#) 2016-12-27 ~ 2016-12-28

**质量管理:**

[餐饮企业 5S 管理法的应用培训\(1 天\)-上海](#) 2016-12-05 ~ 2016-12-05

[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1 天\)-上海](#) 2016-12-26 ~ 2016-12-26

[供应商审核培训-成都](#) 2016-12-26 ~ 2016-12-27

[检测数据处理及检测质量控制\(1 天\)-上海](#) 2016-12-29 ~ 2016-12-29

**职业资格:**

[关于食品检验员技师、高级技师国家职业资格鉴定通知-广州](#) 2016-12-05 ~ 2016-12-08

**企业管理:**

[第二届西部现代农业创新发展论坛暨西部农村电商发展大会](#) 2016-12-15 ~ 2016-12-18

[供应商管理培训-上海](#) 2016-12-19 ~ 2016-12-20

[食品行业供应商审核培训-青岛](#) 2016-12-20 ~ 2016-12-21

# 食品伙伴网食品人才中心

[食品人才中心](#)自成立以来一直致力于食品行业产业链内人才的需求和供给，始终追求实现企业职位和求职者高效精准的匹配，以解决互联网招聘时代面对信息海量增长而陷入求职和招聘低效的困局，现已成为食品行业招聘单位和个人最值得信赖的人力资源服务平台。为食品企业及从业者提供企业招聘、RPO、专业猎头、个人求职、人才测评、行业招聘会及相关服务的食品人才网站，满足企业对人才的储备和需求，提升企业和个人竞争力。

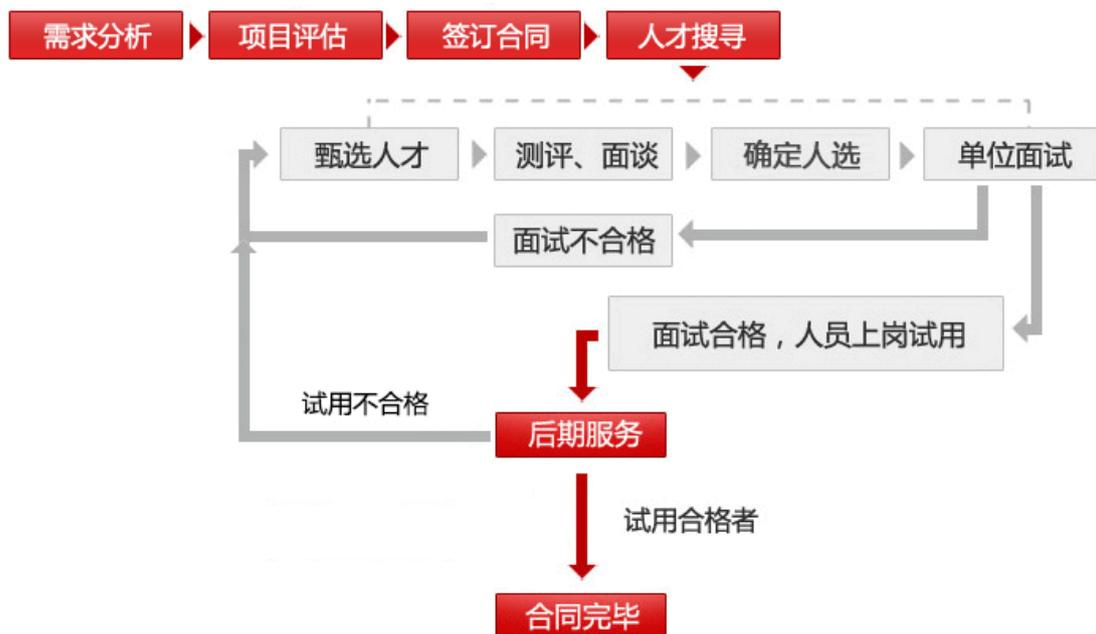
## 合作企业享受的服务：

- ★ 可以免费通过平台发布相应的职位
- ★ 搜索求职者简历并下载满意的简历
- ★ 接收求职意向、在线通知面试、足不出户网罗人才
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务
- ★ 多渠道宣传：网站广告、招聘会、论坛、网刊、微博、微信等

## 我们的优势：

1. 食品行业最权威的平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
2. 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才

[食品人才猎头服务](#)，食品人才中心主要业务，旨在帮助客户招聘到最匹配的优秀中高管。是食品伙伴网专业的服务团队，由一批从事多年猎头和食品行业的专业人士组成。良好的高等教育，深谙中西方企业文化差异，熟悉食品行业特点，精通人力资源相关服务，凭借丰富的猎头经验，精准的行业把控，专业的服务技巧，为客户提供“真诚、迅捷、准确的个性化深度服务”。迄今为止，已成功为众多跨国公司、高科技企业和境内上市公司猎取了精英人才。



## 猎头职位有哪些？

### 地理坐标：北京

- 1、[便当研发总监-国内知名高端餐饮企业](#) 招聘重点：日本、台湾便当生产研发经验
- 2、[冷冻食品研发工程师-国内知名高端餐饮企业](#) 招聘重点：大型食品企业面点研发经验、熟悉肉制品熟食水产品等
- 3、[便当研发厨师-国内知名高端餐饮企业](#) 招聘重点：日本、台湾便当厨师经验
- 4、[全国销售总监-江苏某食品添加剂企业](#) 招聘重点：乳制品或保健品添加剂销售经验，要求团队管理经验丰富
- 5、[销售经理-江苏某食品添加剂企业](#) 招聘重点：乳制品或保健品添加剂销售经验
- 6、[全国销售总监-江苏某食品添加剂企业](#) 招聘重点：乳制品或保健品功能性添加剂和配料
- 7、[资深采购经理-国内知名高端餐饮行业](#) 招聘重点：大型连锁超市采购经验、牛羊虾原料采购经验、管理能力强
- 8、[中餐研发厨师-国内知名高端餐饮行业](#) 招聘重点：中餐及便当研发经验
- 9、[食品产品经理-国内知名高端餐饮行业](#) 招聘重点：新产品概念定位及测试，根据市场调研确定产品研发的方向协同产品研发部，管理产品开发进度等
- 10、[品牌经理-国内知名高端餐饮行业](#) 招聘重点：品牌定位，公司产品设计风格，根据市场需求和变化、区域特性和市场信息进行品牌策划
- 11、[添加剂客户经理-国内某知名食品添加剂公司](#) 招聘重点：在工业品销售行业工作 5 年以上，特别是乳制品或保健品功能性添加剂和配料企业销售岗位工作经验优先，或研发岗位上工作 3 年以上

### 地理坐标：上海

- 1、[合规部经理-上海知名食品贸易企业](#) 招聘重点：食品专业硕士毕业 熟悉食品法律法规以及标签审核 要有专研精神
- 2、[保健品销售总监-国内某知名食品添加剂公司](#) 招聘重点：有 8 年及以上在食品添加剂和配料企业销售总监工作经验，乳品、保健品添加剂和原料销售工作经验优先
- 3、[客服专员 KA 大客户代表-上海某知名外企招聘](#) 招聘重点：食品相关专业、有第三方工作经验。

### 地理坐标：浙江-杭州

- 1、[烘焙项目研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：精通糕点类食品原料和食品添加剂的性能与应用及烘焙研发
- 2、[炒货项目研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：精通炒货类食品研发、

### 地理坐标：浙江-宁波

- 1、[米线项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：8 年以上工作经验，其中 5 年以上米线类连锁品牌相关工作经历
- 2、[鸡排项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通运营管理，加盟拓展，熟悉鸡排市场的发展，具备资源整合能力
- 3、[烘焙茶饮研发总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通烘焙，饮品等轻餐饮研发工艺流程，对烘焙饮品类产品有独特的创意想法
- 4、[轻餐饮研发总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通简餐，饮品等轻餐饮研发工艺流程，熟悉中央厨房酱料包研发
- 5、[阁碧小厨项目负责人-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通运营管理，加盟拓展、团队建设，熟悉轻简餐行业趋势和资源整合能力，精通类似三黄鸡等简餐项目实操管理。
- 6、[行政总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通组织绩效、计划督办、文案撰写、企业文化提炼打造；熟悉部门协作效率与危机公关管理
- 7、[供应链中心总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通采购体系建设及供应商评估机制的管理及资源整合熟悉中央工厂商品物控相关业务流程，加盟营运体系建设和团队打造。
- 8、[火锅项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通潮牛类或原生态菌类火锅项目实操管理，熟悉加盟营运体系建设和团队打造。
- 9、[茶饮项目负责人（台湾籍）-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通运营管理，加盟体系建设，熟悉茶饮

类项目市场趋势和，并有一定的资源整合能力。

10、[冰淇淋项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通运营管理，加盟拓展、团队建设，熟悉冰淇淋市场未来发展趋势。

11、[港饮项目总经理（香港籍）-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通运营管理，加盟拓展、团队建设，熟悉港饮市场趋势和资源整合能力。

12、[运营中心总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通门店运营管理、团队培训与建设，熟悉新店选址、市场客户定位。

13、[品牌中心总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通品牌管理与优化升级，熟悉品牌定位、策划推广执行。

14、[董事长特助-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通连锁餐饮加盟服务流程；熟悉企业资本运营的全面运作和操作能力。

#### 地理坐标：江苏-苏州

- 1、[市场总监—江苏豆制品知名企业](#) 招聘重点：快消行业 专职策划 品牌推广
- 2、[产品经理—江苏豆制品知名企业](#) 招聘重点：快消行业 专职策划 品牌推广
- 3、[营销总监—江苏豆制品知名企业](#) 招聘重点：食品快消行业 带过 50 人以上的团队 1 亿销售额
- 4、[渠道销售副经理—江苏豆制品知名企业](#) 招聘重点：经销商及渠道开发经验
- 5、[休闲销售经理—江苏豆制品知名企业](#) 招聘重点：中高端休闲食品销售经验
- 6、[研发副经理—江苏豆制品知名企业](#) 招聘重点：食品行业技术研发经验
- 7、[生产经理—江苏豆制品知名企业](#) 招聘重点：食品行业生产管理经验

#### 江苏-徐州

8、[添加剂市场经理—国内某知名食品添加剂公司](#) 招聘重点：3 年以上的工业品销售工作经验，5 年以上最终消费品销售管理和市场策划经验

#### 江苏-南京

1、[采购经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：了解国内外食材特点、价格、产供地、采购渠道、产供周期等（食材包括蔬菜、生鲜肉类、豆制品、调味品、酒水饮料等）

2、[信息计划经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通业务流程、采购流程、仓储管理、市场营销、物流管理、数据统计分析等知识

#### 地理坐标：福建-厦门、福州

- 1、[营销副总—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：10 年以上茶行业销售经验
- 2、[片区拓展副总监—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：茶行业连锁招商 要有连锁企业工作背景
- 3、[渠道副总监—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：要有茶行业连锁加盟形式的渠道拓展经验
- 4、[客服经理—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：要有大型连锁企业客服管理的工作经验 连锁酒店或者百货商超的客服经验为佳
- 5、[品牌副总监—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：具有丰富的品牌运营经验
- 6、[销售经理—广州某食品添加剂知名企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验
- 7、[烘焙生产厂长—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：有烘焙产品研发经验 对烘焙生产工艺非常熟悉
- 8、[培训部经理—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：企业中高层 培训管理及培训体系搭建

#### 地理坐标：广东-广州、深圳

- 1、[片区拓展副总监—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：要有茶行业连锁加盟形式的渠道拓展经验
- 2、[销售经理—广州某食品添加剂知名企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验
- 3、[大客户经理-国内知名生物科技上市企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验--酱油方向
- 4、[大客户经理-国内知名生物科技上市企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验--咸味香精方向

#### 地理坐标：河南-郑州

1、[咸味香精调香师-现代化食品企业](#) 招聘重点：精通咸味香精香料调配技术、精通液体类膏体类粉状类香精的调配研发、香辛料的提取复配。

#### 地理坐标：辽宁-大连

- 1、[婴幼儿辅食米粉质量技术主管—知名乳品国际贸易企](#) 招聘重点：熟悉婴幼儿辅食相关法律法规 了解辅食

## 研发

- 2、[全国销售总监—知名乳品国际贸易企业](#) 招聘重点：10年以上进口婴幼儿奶粉的销售经验
- 3、[区域销售总监—知名乳品国际贸易企业](#) 招聘重点：6年以上进口婴幼儿奶粉的销售经验

**地理坐标：山东-烟台、滨州**

- 1、[供应商质量辅导专员—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：懂得供应商管理 熟悉食品法律法规
- 2、[食品安全高级工程师—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：熟悉包材法律法规
- 3、[法律法规高级工程师—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：熟悉食品法律法规 善于沟通 有政府机构的人脉
- 4、[肉制品开发工程师—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：高温 低温以及酱卤产品的研发经验
- 5、[连锁便利店运营总监—国内知名面粉食品企业](#) 招聘重点：8年以上连锁便利店运营管理经验
- 6、[流通业务销售总监—国内知名面粉食品企业](#) 招聘重点：8年以上面粉行业的销售经验 熟悉流通业务 懂

得销售团队的管理

- 7、[植物油研发副总工程师—某国内 500 强集团公司](#)
- 8、[农产深加工研发副总工程师—某国内 500 强集团公司](#)
- 9、[农产品研发副总工程师—某国内 500 强集团公司](#)
- 10、[总经理—省内第三方检测机构](#) 招聘重点：第三方检测机构的高管经验 销售和策划能力

**地理坐标：河北-石家庄**

- 1、[研发经理（终端方向）—国内复合添加剂前三名企业](#) 招聘重点：有烘焙产品研发经验 烘焙的技术

研究深入 研发流程熟知

- 2、[研发经理（配料添加剂方向）—国内复合添加剂前三名](#) 招聘重点：配料行业的技术
- 3、[销售经理—国内复合添加剂前三名企业](#) 招聘重点：烘焙配料销售经验

**地理坐标：湖南-长沙**

- 1、[烤肠技术厂长—国内肉制品生产商](#) 懂肠温肠、中温肠研发技术 12-15W/年

关注微信订阅号与微博，获得最新职场信息：



更多地区职位 (<http://job.foodmate.net/lietou>)

如大家有什么疑问，可联系人才妹，人才妹会及时给大家回复。

咨询电话：0535-6730782 客服微信号：3146711400（便于加入微信群）

# 食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 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，服务于化工、食品、农业、商检、质检、卫生防疫以及高校、研究单位等各行各业客户。

[食品商城](http://mall.foodmate.net) 致力于打造一个食品行业各种物资的专业在线采购平台，利用多年来的电子商务运营经验以及积累的优质采购渠道，为每一位来访者提供丰富的产品、专业的咨询、便捷的采购，节省采购时间，使客户采购到更多质优价廉的产品。

## [食品商城](#)的产品：

- 实验室仪器及耗材
- 食品安全检测产品
- 车间清洁用品和防护用品
- 食品原辅料
- 行业服务

正品保证，在售产品均为正规渠道引进合法缴税，有着完善的保修、退货与售后服务，可提供制造厂商信息、技术性能指标以及必要的资质等。支持在线支付宝支付和银行转账，所有产品均可提供正规发票，售后无忧。

## 商家加盟条件：

1. 产品质量优良，生产商有严格的产品质量控制体系；
2. 厂家有完善的售后服务系统，能为最终用户提供及时、优良的售后服务；
3. 产品需满足国家各种强制认证、规定及要求（包括但不限于 3C 认证、产品标识等）；
4. 能提供有效的公司证件（营业执照、税务登记证、组织机构代码证）以及必要的资质；
5. 具备一般纳税人资格，对于所有供应的产品，均能提供增值税专用发票，且发票内容与实际采购货物一致。
6. 代理商需能提供所代理产品的有效品牌授权文件，厂家需能提供所生产产品的商标注册文件等

## 联系方式：

电话：0535-2129198

QQ：859605577

邮箱：mall@foodmate.net

859605577@qq.com

网址：<http://mall.foodmate.net>

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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: 2632286875

Email : [global@foodmate.com](mailto:global@foodmate.com)

联系电话: 0535-2129198

# 食品论坛热帖荟萃

## 公告帖

[2017年食品伙伴网周历记事本换赠正在进行!](#)  
[参与食品安全检测调查, 拿红包, 赢大奖!](#)  
[喜庆妙丽生物新品上市“参与调查 赢好礼”](#)  
[猪猪面馆 2016 系列之 43: 故意污染和蓄意破坏如何防范?](#)

## 热门求助帖

[关于菌落总数、大肠菌群检测 n、c 值](#)  
[做线下销售中可能遇到的问题, 请大神们指点一下](#)  
[直接干燥法检测炼乳水分一直不恒重](#)  
[谁的工厂通过麦当劳或肯德基的审核](#)  
[面包喷洒了酒精为什么还更容易发霉了?](#)  
[用羊奶粉做酸奶怎么样能最大限度去除膻味](#)  
[申请生产许可证已经委托药检所检验了, 还需要发证检验吗?](#)  
[现在做食品质检一定要化验证吗](#)  
[跟经销商拿的原材料需要提供流通许可证还是原厂家的生产许可证?](#)  
[抽检不合格, 关于复检的一些问题](#)  
[培养基灭菌时间设定时要加延迟时间吗?](#)  
[各位大神请问这种霉菌是怎么造成的?](#)  
[蛋糕吃起来有点发涩什么原因求解?](#)  
[酥性饼干停放几天开裂](#)  
[复合食品添加剂算不算复合配料?](#)  
[食品厂清洁区域人流物流可以使一个通道吗?](#)  
[代工厂生产车间杂乱的我都不想进去, 该怎么办?](#)

## 热门讨论帖

[菜鸟级的食品研发员的困惑](#)  
[【食品科普动画】给宝宝喝儿童乳饮料真的会得白血病吗?](#)  
[食药监上下级通报与复查 数据打架 百姓相信谁?](#)  
[外来文件为什么要受控啊?](#)  
[质量管理应该是帮凶还是监管?](#)  
[生产重要还是品质重要?](#)  
[关于最新国标 GB7101-2015 食品安全标准饮料的探讨](#)  
[关于产品宣传用语的讨论](#)  
[关于三批连续自检的问题?](#)  
[检测机构如果发现食物的标签和实物不一样该如何处理?](#)  
[原料在保质期内出现质量问题怎么维权?](#)  
[代工厂生产车间杂乱的我都不想进去, 该怎么办?](#)  
[为“勾兑”正名, 茅台、五粮液都是勾兑的!](#)

[食用农产品的取值范围!!](#)

[如题：商家不按要求冷藏酸奶，有什么处罚吗？](#)

[搞错起诉对象：赔偿金 255000 元不支持](#)

[茶叶稀土超标 十倍赔偿 没商量](#)

[这假打得时间跨度长 市检察院介入 抗诉 省高院裁定](#)

[加多宝内外交困：裁员蔓延至总部 四处欠账.](#)

[江苏糕点国抽菌落总数超标 170 倍，仅罚款 640 元](#)

[法媒：食客就餐吃到钢丝 法国名厨被罚 130 万美元](#)

[一名德国生产总监用五年时间总结了工厂的 151 种浪费](#)

[洗手更衣图，参考！](#)

[酱牛肉等产品工艺及配方](#)

[作为产品开发人员，没有新品开发做什么好呢](#)



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，目前已经发布了将近六百期，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。

有合作意向请联系：

E-MAIL: [expo@foodmate.net](mailto:expo@foodmate.net)

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

# 食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网创立于 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”。10 多年来，食品伙伴网在这个宗旨的指引下，服务于食品从业人员，服务于中国食品行业，得到广大食品从业人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品领域的领航网站。

网站根据食品行业人员的需求，开设了各种栏目，包括食品资讯、食品生产技术、食品质量管理、食品检验技术、食品仪器设备、食品人才、食品资料中心、食品标准交流中心、电子商务、会展中心等栏目，为食品行业提供全方位的服务。

从 2003 年开始食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内最大的食品交流社区—食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)，囊括了食品行业中的技术研发、化验检测、工程建设、企业管理、供求营销、职场交流等各个方面。目前食品论坛注册会员已经超过 100 万人，讨论帖子超过 900 万。

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，目前已经发布了近 600 期，订阅人数超过 50000 人。

2010 年 5 月，网站全面改版，加入电子商务，为食品企业提供供求平台服务；整合原有食品人才频道，依托于食品伙伴网和食品社区广泛的技术人才资源，为食品技术人员和食品企业提供最便利的人才交流通道。

依托食品伙伴网的优势资源，目前已经开展的食品行业专业服务包括：根据客户需求定制的食品安全舆情监控分析服务；标准法规动态咨询服务；行业培训会议服务；食品行业人才服务；为食品企业提供产品供应、招商、采购的电子商务服务等。

食品伙伴网的目标是打通整个食品行业产业链，整合食品产业资源，实现资源的有效、高效利用。随着食品安全重视程度的不断提升，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。

详情登录 食品伙伴网 [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

服务电话：0535-6730582， 传真：0535-2129828

E-mail: [foodmate@foodmate.net](mailto: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