

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

第11期  
总第650期  
2017-03-21

**国家质检总局：**

**2000多种进口食品获得准入 “三严” 监管覆盖全程**

**315深度揭秘：造肉一号等多家饲料厂商滥用兽药**

台湾：乳玛琳惊传用过期奶油下架

多项保健食品管理办法近期将出台 乱象有望改变

官方加快制定农兽药残留、农业转基因等国家标准

暗访长沙俏江南：炒菜锅洗拖把、吃剩辣椒再炒菜

2017年2月未予准入的食品化妆品信息

欧盟将给酒饮行业一年时间制定卡路里标注制度

日本厚生劳动省解答乳粉中所使用棕榈油是否含有风险物质

**科普：两种营养素有助在雾霾天护健康**

# 食品网刊



## 中国食品

起底10大食品谣言

台湾：乳玛琳惊传用过期奶油下架

又到一年3·15，哪些食品安全事件影响了你？

多项保健食品管理办法近期将出台 乱象有望改变

官方加快制定农兽药残留、农业转基因等国家标准

315深度揭秘：造肉一号等多家饲料厂商滥用兽药

暗访长沙俏江南：炒菜锅洗拖把、吃剩辣椒再炒菜

央视曝日本辐射食品流入国内 涉及永旺超市无印良品等

你在牛肉片上见过彩色反光吗？变质？添加剂？专家说都不是

国家质检总局：2000多种进口食品获得准入 “三严”监管覆盖全程

## 国内预警

2017年2月未予准入的食品化妆品信息

农业部关于印发《“十三五”全国农产品质量安全提升规划》的通知（农质发〔2017〕2号）

国家食药监总局关于5批次食品不合格情况的通告

国务院法制办公室关于《食盐专营办法（修订送审稿）》和《盐业管理条例（修订送审稿）》公开征求意见的通知

## 国际食品

埃及800名学生食物中毒

美国餐馆尝试给厨师小费的做法

美国宣布制造出世界首份人造鸡肉和鸭肉

日本多次从中国旅客携带生肉中检出禽流感

缅甸进口中国鸡蛋被视为非法 将对进口者追责

欧盟将给酒饮行业一年时间制定卡路里标注制度

## 国际预警

韩国发布国内外流通奶粉产品辐射检查结果

美国对我国7家企业的出口食品实施自动扣留措施

2017年2月中国出口韩国食品违反情况(2月汇总)

日本厚生劳动省解答乳粉中所使用棕榈油是否含有风险物质

2017年3月输日食品违反日本食品卫生法情况(3月16日更新)

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2017年第10周)

## 食品科技

转基因玉米让有毒霉菌失效

科普：两种营养素有助在雾霾天护健康

嫌饭不够辣？专家：吃饭听劲歌 辣味更显著

生完小孩心情不好？蓝莓或有助缓解产后忧郁

“粉丝、紫菜是塑料做的”、“同时吃螃蟹加柿子会中毒”、“猪血、木耳可以清肺防雾霾”……这些不断风行朋友圈的生活传言，有的还说得有理有据。

为了探寻这些传言的真相，新京报记者梳理出近来不断“刷屏”的食品谣言，并邀请相关领域专家对这些谣言一一破解，在“3·15”消费者权益保护日之际推出，希望广大消费者能安心消费，健康饮食远离风险。

### 1 相克 海鲜+维 C=毒药？

【传言内容】去年 10 月份，多个网络论坛都推送一则消息说“盐城一对小姐妹吃螃蟹加柿子身亡”。

不少人认为，不止螃蟹加柿子，螃蟹和含有维生素 C 的食品一起吃都会有中毒风险。类似的，虾加维 C 一起吃赛砒霜。

【鉴定结果】螃蟹里的砷不是超标几百倍，就不可能中毒。一次吃几公斤被污染螃蟹和 5 斤西红柿才可能中毒。

【鉴定者】范志红（中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授）、朱毅（中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授）

### 辟谣 一次摄入 5 斤以上西红柿才可能中毒

范志红表示，传言虾蟹不能和含 VC 食品一起吃，归根到底是担心水产品的砷污染问题。需要注意的是，螃蟹容易引起过敏和食物不耐受。但这并不意味着每个人吃螃蟹时必须禁食含 VC 的蔬菜和水果。

朱毅表示，在实验室里，维生素 C 有可能使五价砷转变为毒性很强的三价砷，但在饮食上不容易。如果一定要说会中毒，那么首先要吃几公斤被严重砷污染螃蟹；之后，维生素 C 要一次性服用 500 毫克以上，也就是一次性摄入 5 斤以上西红柿才有中毒的可能性，“一般人能吃这么多吗？”

### 2 防霾 猪血和木耳清肺防雾霾？

【传言内容】猪血在体内有吸收“垃圾”的作用。猪血的血浆蛋白经人的胃酸和消化酶分解后，会产生一种可解毒、滑肠的物质。这种物质能与侵入人体的粉尘、有害金属微粒产生生化反应，变成一种不易被人体吸收的废物，然后从消化道排出体外。同样，木耳也具有清肺效果。

【鉴定结果】“清肺”，主要指的是减少空气中粉尘对呼吸系统造成的损害。木耳、猪血等食品进入消化道，在肠道中通过膳食纤维吸附一些有害物质，但阻拦不了雾霾颗粒物对肺的损害。

更多内容详见：[起底 10 大食品谣言](#)

乳玛琳惊传使用过期回收奶油！有 61 年历史的老字号远东油脂生产的人造奶油品牌「乳玛琳」，遭桃园检调卫查出，涉嫌使用过期和回收原料，再制成超过 906 吨的乳玛琳、酥油等 19 项产品，但现场仅查扣 43 吨，其他 863 吨问题产品则已流入市面，桃园市卫生局 10 日勒令下架，全面回收，最高可处 2 亿元罚鍰。桃园地检署检察官复讯後，也依违反食安法，将远东油脂董事长特助谢贤德（董事长谢荣泰长子）、厂长廖志宏，各以 50 万元和 10 万元交保。

### 863 吨问题产品 流入市面

远东油脂位於桃园的奶油厂 10 日晚间未营业，发表声明致歉，表示是同仁作业疏忽，除自主透过经销商回收，也接受消费者原价退费。

桃园地检署 8 日指挥桃园市调处、桃园市卫生局、食品药物管理署，到桃园远东油脂工厂稽查，当场查获业者使用过期无水奶油，还回收过期的乳玛琳，重新制作成乳玛琳、酥油、白油等 19 项产品，数量高达 906 吨。

### 添加工业级硫酸？待厘清

远东油脂涉嫌使用过期回收原料，乳玛琳产品遭勒令下架回收，据了解，这是民众检举而破获，且甚至直指制造过程涉嫌添加「工业级硫酸」，桃检调卫搜索，确实在制造现场发现工业级硫酸，但初判是加工助剂，制程後，不会残留在食物内，不过，基於安全考量，仍将相关产制品带回检验厘清。

卫生局立即封存、抽验现场 5 座违规油槽共 43 吨油品，并勒令远东全面回收所有产品，卫生局表示，因业者无法厘清批号，保存期限从 2017 年 3 月 8 日至 2017 年 9 月 30 日的所有产品，都将扩大回收，目前业者已主动回收 49.76 公斤，但只是九牛一毛，将持续监督并全数没入销毁。

### 台湾第一品牌 逾一甲子

涉嫌使用过期原料的远东油脂，创立於 1956 年，以乳玛琳打响名号，是台湾第一个植物奶油品牌，黄澄澄的奶油，是许多早餐店、烘焙店、甚至家里必备的原料，可拿来抹面包、扮热饭，或是自制西点、冰淇淋，因主打植物油脂、素食可食，也受到不少素食者喜爱，在家用市场市占率稳坐第一，甚至成为植物奶油的代名词，如今多达 863 吨问题产品流入市面，以乳玛琳每月 2 万罐的销量来看，恐已被民众吃下肚。

卫生局指出，油脂类产品如果过期，有微生物污染的疑虑，民众吃下肚，恐引发肠胃不适，严重者可能有恶心、呕吐、拉肚子等症状，远东油脂公司使用逾期原料、及回收逾期乳玛琳再制，已违反食品安全卫生管理法，将依法裁处 6 万元以上、2 亿元以下的罚鍰。

近年来，食品安全问题成为社会各界关注的焦点。今日正是 3·15 国际消费者权益日，记者对过去 2016 年的食品安全事件重新进行了梳理，并对企业的整改与后续情况跟进报道。让消费者对其行业有正确的认识。此外，也希望行业企业能担起社会责任，注重食品安全，严格把关产品质量，创造一个让消费者放心的安全的食品市场。

### 回顾

#### 1 绝味、周黑鸭等卤味食品

##### 屡上质量“黑榜”

随着煌上煌、周黑鸭上市后，绝味也在积极冲刺上交所主板，这让卤味食品再次成为食品行业的焦点。记者注意到，无论是绝味，还是周黑鸭，其招股书都将“食品安全风险”列为公司第一风险要素。不过，有诸多业内人士表明，酱卤企业的食品安全问题仍成隐患。

##### 鸭脖食品安全问题屡被曝光

2015 年 5 月，有媒体曾暗访绝味鸭脖生产基地——江西阿南食品有限公司时发现，员工未戴口罩徒手装鸭脖，掉到地上的鸭脖直接捡起继续加工；隔夜卤菜继续卖；员工偷吃一半的脆皮肠又放回去继续包装等。消息发布后，敲响了整个食品行业的警钟。

随后，绝味鸭脖在其官方微博发布致歉信，并表示将进行全面审查全国鸭脖连锁体系，加强食品安全卫生。

只是，绝味的食品安全问题仍未解决。2016 年 5 月，《消费者报道》杂志向第三方权威机构送检了周黑鸭、绝味、久久丫、煌上煌等 4 个主流品牌的 11 款鸭脖子食品，包括 4 款真空包装、4 款锁鲜盒装、3 款散装（周黑鸭无散装）。测评结果显示，多款鸭脖子的生产卫生条件并不佳。绝味锁鲜盒装大肠菌群数超标，另外 3 个品牌散装鸭脖子的大肠菌群数也非常高。

实际上，绝味鸭脖的质量问题近几年一直陆续被曝光。在早前的 2010 年、2011 年、2013 年、2014 年，绝味鸭脖因加盟店所售产品因储存设备不合格、大肠杆菌超标、大肠菌群等不同原因被纷纷披露。

除此之外，2016 年 1 月，国家食品药品监督管理总局发布通告称，发现安徽有 2 家“周黑鸭”经营店内销售的鸭脖、鸭锁骨等产品被检测出含有罂粟碱、吗啡等非法添加剂。不过周黑鸭随后发表声明称，涉事“周黑鸭”为山寨品牌。2013 年 11 月 9 日，央视二套节目《是真的吗》报道，周黑鸭盒装卤鸭翅和绝味真空包装麻辣鸭脖，大肠杆菌均超标 2 倍。2013 年 4 月 24 日，广州市工商局网站公布的 2013 年第一季度流通“环节糕点、散装熟食食品”以及“超市散装熟食食品”两份抽检报告结果显示，周黑鸭、绝味等品牌的鸭脖以及华润万家、百佳等超市销售的多种散装熟食都存在微生物超标的问题。

更多内容详见：[又到一年 3·15，哪些食品安全事件影响了你？](#)

文章来源：信息时报

## 多项保健食品管理办法近期将出台 乱象有望改变

日前,青岛市一位 60 岁老人因前后投入数万元购买保健品之后感觉到上当受骗,留下一封遗书在海边自杀身亡。在老年人保健品消费领域,一直都被欺诈的乌云笼罩,如何能够拨开这团乌云,成为当前社会关注的热点。

“总局起草了《保健食品功能目录和原料目录管理办法》、《保健食品标识管理办法》、《药品医疗器械保健食品特殊医学用途配方食品广告审查批准管理办法》、《食品安全欺诈行为查处办法》等管理制度。目前这些已经完成征求意见,也将在近期发布。”3月15日,国家食品药品监督管理总局食监三司负责人对第一财经记者表示。

2015年新修订的《[食品安全法](#)》规定将保健食品纳入特殊食品实行严格管理,明确了原料管理、功能声称管理、注册与备案分类管理、原料目录与功能目录、生产经营许可、标识和广告审查等一系列的监管制度。

上述负责人介绍,目前已经制定并发布《保健食品注册与备案管理办法》、《保健食品原料目录(一)》和《允许保健食品声称的保健功能目录(一)》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《网络食品安全违法行为查处办法》、《保健食品生产许可审查细则》、《保健食品注册审评审批工作细则》、《保健食品注册申请受理服务指南》及相关文书等配套文件。

上述负责人表示,“‘保健品乱象’问题既有保健食品自身的问题,也有普通食品、进口食品问题;既有广告宣传问题,也有假冒伪劣、黑作坊非法添加以及非法传销等社会综合治理问题。2013年,国家食品药品监督管理总局成立之初,即组织开展了‘打击保健食品非法生产、非法经营、非法添加、非法宣传’的保健食品‘打四非’专项行动。”

保健食品行业是我国食品行业的重要支柱产业之一,已列入“十三五”国家食品安全规划,是促进我国健康服务业和养老产业发展的重要行业,也是推进健康中国建设、促进“大健康”产业发展的重要组成部分。据不完全统计,2015年全国保健食品生产企业有2600多家,从业人员600多万人,产值近4000亿元。

600多万的从业人员也给老年人保健品消费市场带来了监管的难度。

上述负责人表示,专项行动期间,全系统共出动执法人员89.45万人次,检查保健食品企业49.01万家次,立案10698起,罚没金额7958.76万元,责令停产停业797家,吊销保健食品生产经营许可证47家,移送公安部门违法案件468件,移送工商部门非法宣传案件3907件。各地共捣毁生产窝点53个、销售窝点36个、仓储窝点7个,抓获犯罪嫌疑人260人。

2016年,根据抽检和舆情监测发现的突出问题,食药监总局又组织各地集中开展保健食品、配制酒、玛咖制品专项治理,严厉打击产品非法添加、非法声称疾病预防、治疗和保健功能等违法违规行为,全系统共出动执法人员50余万人次,检查三类产品生产企业4900余家,经营企业近60万家,抽检产品9026批次,合格率98.06%,共立案1094件,其中移交公安101件,累计罚没款2261万元。2015-2016年共抽检保健食品样品13155批次。抽检结果显示,2015年-2016年合格率分别为96.5%和98.1%。

更多内容详见: [多项保健食品管理办法近期将出台 乱象有望改变](#)

文章来源: 第一财经日报

据农业部网站消息，日前，农业部发布《“十三五”全国农产品质量安全提升规划》，《规划》指出，加快制定农兽药残留、畜禽屠宰、饲料安全、农业转基因等国家标准，完善促进农业产业发展和依法行政的行业标准，基本实现农产品生产有标可依、产品有标可检、执法有标可判。

《规划》提出，力争通过5年努力，全面提升农产品质量安全源头控制能力、标准化生产能力、风险防控能力、追溯管理能力和执法监管能力。

农产品质量安全水平稳步提升，主要农产品例行监测合格率稳定在97%以上；系统性、区域性的问题隐患得到有效解决，违法违规行明显遏制，确保不发生重大农产品质量安全事件。

农兽药残留限量标准总数达到1万项，覆盖所有批准使用的农兽药品种和相应农产品；全国“菜篮子”主产区规模以上生产主体基本实现标准化生产。“三品一标”年均增长6%以上。



农田资料图 周星亮摄

全国农产品质量安全追溯体系基本建立，农业产业化国家和省级重点龙头企业、有条件的“菜篮子”产品及“三品一标”规模生产主体率先实现可追溯，品牌影响力逐步扩大，生产经营主体的质量安全意识明显增强。

《规划》明确，实施《加快完善农兽药残留标准体系行动方案》，加快制定农兽药残留、畜禽屠宰、饲料安全、农业转基因等国家标准，完善促进农业产业发展和依法行政的行业标准，基本实现农产品生产有标可依、产品有标可检、执法有标可判。

支持地方加强标准集成转化，制定与国家标准、行业标准相配套的生产操作规程，让农民易学、易懂、易操作。鼓励规模生产主体制定质量安全内控制度，实施严于食品安全国家标准的企业标准。

更多内容详见：[官方加快制定农兽药残留、农业转基因等国家标准](#)

很多人喜欢吃猪、牛、羊甚至兔子等肉食，而这些动物体内的兽药残留，直接关系到我们人类的健康，因此，相关部门制定了《兽药管理条例》、《饲料药物添加剂使用规范》等等，用来规范给动物用药的行为，但是，您是否知道，有的养殖户、有的厂家，为了一己之私，竟然偷偷给动物喂食各种不该喂食的药物。

济南市章丘区永良獭兔养殖场，年出栏肉兔近万只，在这里记者看到，负责人李老板在给兔子拌饲料时，还要再添加一种黄色粉末状物质。



济南市章丘区永良獭兔养殖场 养殖户：

这是啥 喹乙醇

李八村的这位獭兔养殖户告诉记者，他也要添加喹乙醇。

济南市章丘区李八村 獭兔养殖户：

加多少 我现在是一百斤料加八克

喹乙醇，长期使用，会蓄积在动物体内，诱变细胞染色体畸形，此外还会造成耐药性，给人类身体健康带来潜在危害。

正因如此，我国 2005 年版《兽药典》以及《饲料药物添加剂使用规范》都明确规定，喹乙醇适用范围：35 公斤以下的猪，禁用于禽、禁用于体重超过 35kg 的猪、休药期 35 天。

然而这一规定，在部分养殖户这里，却被抛在了脑后。

更多内容详见：[315 深度揭秘：造肉一号等多家饲料厂商滥用兽药](#)

## 暗访长沙俏江南：炒菜锅洗拖把、吃剩辣椒再炒菜

北京时间·当代商报联合报道，俏江南是国际餐饮服务管理知名品牌，其旗下餐饮门店内制作的菜品极为绚丽、昂贵、奢华，是餐饮界的“奢侈品”。然而，俏江南门店内部的环境、制作流程是否也光鲜亮丽？用料是否也奢华、考究？食品安全质量是否可靠有保障？

近期，记者接到网友投诉，反映他在湖南省长沙市的俏江南分店用餐时，察觉到菜品并不新鲜。网友声称，当时他并未多在意，只觉得菜品尤其是鱼肉略有酸臭味，可是，当他回家便觉得不舒服，上吐下泻了好几天才消停。

### 无证也能当厨师 扫把洗锅太恶心

记者来到位于长沙市人民西路旁的悦方商城内的俏江南门店，见该店正在招聘服务员，记者随即应聘该岗位。

在提供一份虚假简历后，该门店负责人立即约谈了记者，经过一番简单的交谈，门店负责人就马上要求记者上岗作业。记者注意到，在整个面试过程中，俏江南公司并未要求记者提供健康证或者体检证明。

记者随即被分配到厨房做一名配菜员，负责配置酱料和菜品原料。记者发现，厨房墙面和地面常常积累了污水和油渍，为了保洁，厨房师傅便不定期对墙面和地面进行刷洗和清扫，而在清扫之后，厨房师傅竟将扫把放入用于做菜的锅内进行漂洗。见记者表情惊讶，旁边的一名厨房师傅不以为然地说：“这里本来就是扫把洗锅啊！”

### 厨师偷吃用“五爪”回收剩菜有“绝活”

俏江南厨房内，许多菜品在烹饪前都需要拌料加工，如做水煮牛肉前需用生粉搅拌牛肉，巴沙鱼在下锅前需要拌匀香辣酱和蛋酱。当记者戴上手套准备辅助厨师拌置酱料时，被告之：“好麻烦名子咯，直接用手拌撒！”

记者发现，厨房内竟无人佩戴手套和口罩，都是徒手作业，而且，厨师们徒手“偷吃”客人的菜肴也是司空见惯。

该门店还存在着菜品回收的现象。8月3日晚，厨房工作人员将客人未用完的川味辣子鸡端回厨房，集中放置后，将其中的辣子鸡和红辣椒分别选出来，然后将辣子鸡重新下锅预备再次“上菜”；而红辣椒则被打磨成辣子粉，用于店内辣子面等多种菜品的配料。

### 以次充好有“高招”“特殊处理”成绝活

记者注意到，俏江南制作菜品所需的鱼虾一般是每天早晨9点以前送来，而送来的各种鱼虾会马上放入鱼缸喂养，以夺人眼球；记者同时发现，活着的鱼虾送过来以后很难活过两天，而死了的鱼虾将会被“特殊处理”。

经过蹲守，记者发现，每天晚上9点左右，俏江南店内将有专人将鱼缸内的死鱼捞出来，送入冰库，然后第二天将死鱼取出进行烹饪。由于该店生意一般，记者经过统计，发现大部分用于烹饪给客人食用的鱼类皆为死鱼，仅少数的鱼养置在鱼缸内“充当门面”。

更多内容详见：[暗访长沙俏江南：炒菜锅洗拖把、吃剩辣椒再炒菜【俏江南回应】【调查结果】](#)

文章来源：北京时间

# 中国食品

## 央视曝日本辐射食品流入国内 涉及永旺超市无印良品等

2016年9月，深圳市市场和质量监督管理委员会市场稽查局的执法人员发现一些跨境电商平台上都在销售来自日本的食物，有奶粉、麦片、大米、酒类等。网站的商品详情介绍中，这些食物产地一栏仅标明是日本，而没有更为详细的地址。

那么这些食物到底是产自日本的哪里呢？

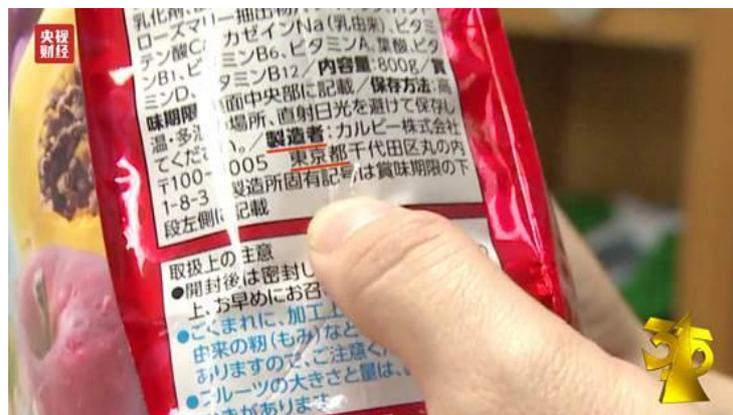
电商平台1：这个没有具体的显示日本产自哪里，只能看到是在日本那边的产地，您的说这个辐射区可能是网上流传的什么新闻，这个可能每个客户理解都不一样，这个我们也没有办法到上海那边去探测他那边的一个辐射，这就只能看自己考虑。

电商平台2：如果有这个问题我们肯定就下架处理了，不会还在上面销售的，所以这个您放心。

真得像他们说的这样吗？这些食物到底产自日本什么地方呢？

记者在这些电商平台上购买了几款热销的日本食物，后发现，这款和光堂二段婴儿奶粉包装标明产地是日本栃木县！

这款新泻大米则直接标注来自日本的新泻县的鱼沼！



这款卡乐比水果麦片则只标注了公司注册地址，在保质期下方标注的工厂代码，记者经过查询后发现生产工厂在日本栃木县清源工厂！

这款日本养命酒外包装上产地是东京都！

既然这些产品的包装上都标有详细的产地，为什么销售这些产品的商家却没有标明呢？

2011国家质量监督检验检疫总局发布的《关于进一步加强从日本进口食物农产品检验检疫监管的公告》，原来这些通过网络平台购买的日本食物都在禁止进口的名单之列。

更多内容详见：[央视曝日本辐射食物流入国内 涉及永旺超市无印良品等](#)

文章来源：央视

## 你在牛肉片上见过彩色反光吗？变质？添加剂？专家说都不是

近日，有不少网友发帖反映：自己在外卖中吃到的牛肉，在灯光下居然出现了彩色的反光，有的呈金绿色，也有的呈金粉色……这一看似奇怪的现象不免让人感到担忧，有网友就怀疑这是牛肉变质导致的，也有人猜测这是因为牛肉上附着了不安全的食品添加剂或有毒物质。究竟真相如何？解放日报·上观新闻记者对此进行查证。

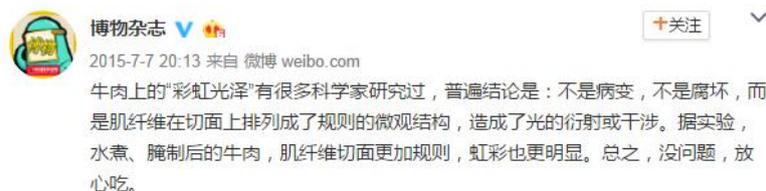


记者在网上搜索发现，关于“牛肉反光”问题已经不是第一次在网络上被热议。多个论坛和贴吧里，都有人反映过类似的情况。但是对这一现象产生的原因，大家却众说纷纭。记者就此采访了上海市食品研究所技术总监、教授级高级工程师马志英。他表示，牛肉表面出现金属色反光的现象确实存在，“我们曾对这类牛肉进行检测，结果表明，牛肉没有任何食品安全问题。”

那么，究竟是什么导致牛肉切片的表面出现反光呢？马志英告诉记者，其实这是一种物理上的光学现象。针对这种现象，学界做了很多研究，也有不少相关的研究成果。目前的研究结论普遍认为，牛肉纤维相对较粗，被横切之后参差不齐，形成了光学上称之为“光栅”的一种结构，从而使牛肉在光的照射下，产生了彩色的反光。这种现象可统称为“牛肉切面彩虹反光”现象，在熟的牛腱子肉横切面上出现的概率较大。

在专家的建议下，记者也在国外的网站上找到了大量有关“牛肉反光”的研究资料。在美国国家生物技术信息中心的官网上，就有一篇名为《肌节盘的多层干涉导致的牛肉彩虹色现象（Iridescence in beef caused by multilayer interference from sarcomere discs）》的文章，文章主要探讨了牛肉上出现的彩虹色，实际上来源于牛肌节盘处反射的观点，并列出了多项实验证据来证明。

记者发现，因这一现象过于普遍，很多微博大V也对此进行过科普。专注于为微博网友答疑解惑的账号“@博物杂志”就曾提供了详细的论文资料，并向网友解释，牛肉的“彩虹光泽”不是因为病变，也不是因为腐坏，而是因为牛肉的肌纤维在切面上排列成了规则的微观结构，造成了光的衍射或干涉。实验表明，水煮及腌制后的牛肉，肌纤维切面更加规则，虹彩也更明显。



由此可见，无论是实际检测结果，还是科学理论的研究都表明，“彩虹反光”是因为牛肉本身的物理性质而产生的，与牛肉本身的安全无关。马志英也提醒网友，牛肉的“彩虹反光”是一种自然、普遍的现象，大家不必过于担心。不过要注意把它和牛肉腐败变绿色的现象区别，后者千万不能吃。

文章来源：上观新闻

## 国家质检总局：2000 多种进口食品获得准入 “三严” 监管覆盖全程

十二届全国人大五次会议新闻中心于 3 月 14 日 10 时在梅地亚中心多功能厅举行记者会，邀请国家质检总局局长支树平、副局长兼国家认证认可监督管理委员会主任孙大伟、国家标准化管理委员会主任田世宏就“质量提升”的相关问题回答中外记者的提问。



支树平表示，质量问题确实是党和国家非常重视的一个重大的课题，是老百姓普遍关注、国际社会也关注的问题。这一次记者会以质量为主题，体现了对质量的看重，也是对我们质检工作的看重，应该说有时代性和导向性。

在回答如何保障进口农产品和食品安全问题时，支树平表示，食品安全是不可放松的。习近平总书记曾经用“四个最严”对食品安全提出要求。我们国家也出台了《[食品安全法](#)》，而且又进行了修订。现在我们在食品安全上讲“三个严”，就是“源头严防、过程严管、风险严控”。我们质检总局现在建立了符合国际惯例、覆盖“进口前、进口时、进口后”三个环节的全过程监管的进出口食品安全监管体系。

目前，已经有 178 个国家和地区，8 大类 2000 多种进口食品获得准入。对 89 个国家和地区共 16000 多家食品企业实行注册。进出口商就更多了，对 12 万多家境外出口商和 3 万多家境内进口商实施了备案。

以下为问答实录：

记者：在本月初，国家质检总局公布了今年首轮未予入境的食品和化妆品的名单，共有 403 批次的产品是被拒绝入境的。我国目前进口的农产品和进口食品，无论是种类还是数量都日益增多，其安全问题也是国内消费者普遍关注的。刚才支局长在表述中也提到了进口食品的质量问题，请您具体讲讲质检总局会采取哪些措施来保障我国进口农产品和进口食品的质量安全？谢谢。

支树平：非常感谢你关注食品安全。我们是主管进出口食品安全监管的部门。食品安全非常重要，大家都说那一句话“民以食为天，食以安为先”，说保障“舌尖上的安全”，所以食品安全是须臾不可放松的。习近平总书记曾经用“四个最严”对食品安全提出要求。我们国家也出台了《[食品安全法](#)》，而且又进行了修订。现在我们在食品安全上讲“三个严”，就是“源头严防、过程严管、风险严控”。我们质检总局现在建立了符合国际惯例、覆盖“进口前、进口时、进口后”三个环节的全过程监管的进出口食品安全监管体系。大家记住这三个环节，就对进出口食品安全有了一个基本的了解。

更多内容详见：[国家质检总局：2000 多种进口食品获得准入 “三严” 监管覆盖全程](#)

文章来源：人民网

# 国内预警

## 2017 年 2 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（2017 年 2 月）.xls

文章来源：国家质检总局

# 国内预警

## 农业部关于印发《“十三五”全国农产品质量安全提升规划》的通知（农质发〔2017〕2号）

各省、自治区、直辖市及计划单列市农业（农牧、农村经济）、农机、畜牧、兽医、农垦、农产品加工、渔业（水利）厅（局、委、办），新疆生产建设兵团农业局、水产局，部直属单位：

为贯彻落实党中央、国务院决策部署，稳步提升农产品质量安全水平，确保农业产业健康发展和公众“舌尖上的安全”，我部研究编制了《“十三五”全国农产品质量安全提升规划》。现印发你们，请结合实际，认真贯彻执行。

农业部

2017年3月8日

### “十三五”全国农产品质量安全提升规划

农产品质量安全关系公众身体健康和农业产业发展，是农业现代化建设的重要内容。“十三五”是全面建成小康社会的决胜阶段，对强化农产品质量安全监管、提升农产品质量安全水平提出了新的更高要求。根据《国民经济和社会发展第十三个五年规划纲要》《“健康中国2030”规划纲要》《“十三五”国家食品安全规划》和《全国农业现代化规划（2016-2020年）》部署要求，制定本规划。

#### 一、“十二五”农产品质量安全工作进展

“十二五”时期，各级农业部门认真贯彻中央决策部署，紧紧围绕“两个千方百计、两个努力确保、两个持续提高”目标，坚持产管并举，全面强化农产品质量安全工作，取得了阶段性的进展。2015年全国蔬菜、畜禽和水产品例行监测合格率为96.1%、99.4%和95.5%，分别比“十一五”末提高3.0、0.3和4.2个百分点；5年间没有发生重大农产品质量安全事件，重大活动保障有力。农产品质量安全形势总体平稳向好，为农业农村经济实现稳中有进、稳中提质、稳中增效做出了贡献。

——监管队伍基本构建。全国所有省（区、市）、86%的地市、75%的县（区、市）、97%的乡镇建立了农产品质量安全监管机构，落实监管人员11.7万人。30个省（区、市）、276个地市和2332个县（区、市）开展了农业综合执法。组织开展全国农产品检测技术比武练兵活动，不断提高执法检测的能力和水平。深化实施全国农产品质量安全检验检测体系建设规划，支持建设部、省、地、县四级农产品质检机构3332个，落实检测人员3.5万人，每年承担政府委托检测样品量1260万个。

——标准化生产全面启动。制定农药残留限量标准4140项、兽药残留限量标准1584项，基本覆盖我国常用农兽药品种和主要食用农产品。制定发布农业行业标准5121项，各地制定农业生产技术规范1.8万项。创建园艺作物标准园、热带作物标准化生产示范园、畜禽养殖标准化示范场和水产健康养殖示范场10059个，创建标准化示范县185个。全国有效期内的无公害、绿色、有机和地理标志产品总数达到10.7万个。

更多内容详见：[农业部关于印发《“十三五”全国农产品质量安全提升规划》的通知（农质发〔2017〕2号）](#)

文章来源：[农业部](#)

# 国内预警

## 国家食药监总局关于5批次食品不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检食用油、油脂及其制品、蔬菜制品、水产制品、方便食品、薯类和膨化食品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品和蜂产品等9类食品666批次样品，抽样检验项目合格样品661批次，不合格样品5批次。检验项目见附件。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。具体情况通告如下：

一、总体情况：食用油、油脂及其制品93批次，不合格样品1批次；蔬菜制品58批次，不合格样品2批次；水产制品79批次，不合格样品2批次。方便食品84批次，薯类和膨化食品104批次，茶叶及相关制品39批次，酒类76批次，炒货食品及坚果制品69批次，蜂产品64批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）标称洪湖市洪湖浪米业有限公司生产、由武汉中商平价超市连锁有限责任公司鹦鹉洲店销售的洪湖浪金胚玉米油，苯并[a]芘检出值为28 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。比标准规定（不超过10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）高1.8倍。检验机构为湖南省食品质量监督检验研究院。

（二）标称岳阳东方食品有限公司生产、由四川特产美食商城在1号店（网站）销售的酱香萝卜脆，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检出值为1.1 $\text{g}/\text{kg}$ ，比标准规定（不超过1.0 $\text{g}/\text{kg}$ ）高出10%；乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）检出值为0.60 $\text{g}/\text{kg}$ ，比标准规定（不超过0.3 $\text{g}/\text{kg}$ ）高1倍；防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和检出值为1.7，比标准规定（不超过1）高出70%。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

（三）标称湖南洞庭明珠食品有限公司生产、由香炜灵食品专营店在天猫（网站）销售的香辣萝卜，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检出值为1.6 $\text{g}/\text{kg}$ ，比标准规定（不超过1.0 $\text{g}/\text{kg}$ ）高出60%；防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和检出值为1.4，比标准规定（不超过1）高出40%。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

（四）标称金华零度食品有限公司生产、由口口福旗舰店在苏宁易购（网站）销售的鱿鱼足，菌落总数检出值为4400000CFU/g，比标准规定（不超过30000CFU/g）高145.7倍。检验机构为上海市食品药品检验所。

（五）标称烟台珈众经贸有限公司生产、由金鹏海产官方旗舰店在1号店（网站）销售的鱿鱼片，菌落总数检出值为2300000CFU/g，比标准规定（不超过30000CFU/g）高75.7倍；大肠菌群检出值为930MPN/100g，比标准规定（不超过30MPN/100g）高30倍。检验机构为上海市食品药品检验所。

三、对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地浙江、山东、湖北、湖南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；经营单位所在地上海、浙江、江苏、湖北等省（市）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5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。

食品药品监管总局

2017年3月13日

文章来源：国家食药监总局

# 国内预警

## 国务院法制办公室关于《食盐专营办法（修订送审稿）》和《盐业管理条例（修订送审稿）》公开征求意见的通知

2016年4月国务院印发了《盐业体制改革方案》（国发〔2016〕25号），对推进盐业体制改革作了总体部署。为了落实改革方案，工业和信息化部上报了《食盐专营办法（修订送审稿）》和《盐业管理条例（修订送审稿）》。为进一步增强立法的公开性和透明度，提高立法质量，现将两个修订送审稿及其说明全文公布，向社会征求意见。有关单位和各界人士可以在2017年4月16日前，通过以下三种方式提出意见：

一、登陆中国政府法制信息网（[www.chinalaw.gov.cn](http://www.chinalaw.gov.cn)），通过网站首页左侧的“法规规章草案意见征集系统”，对修订送审稿提出意见。

二、通过信函方式将意见寄至：北京市2067信箱（邮政编码：100035），并在信封上注明“盐业管理条例征求意见”字样。

三、通过电子邮件方式发送至：[szyyygl@chinalaw.gov.cn](mailto:szyyygl@chinalaw.gov.cn)。

国务院法制办公室

2017年3月17日

文章来源：国务院法制办

埃及卫生部称，有 800 名小学生因食物中毒被送往医院，目前没有人因此死亡，要求各医院处于最高准备状态。

埃及卫生部 14 日发表声明说，在位于开罗以南的索哈杰省的 8 所小学校的学生吃了所在学校提供的食物后，都发生了呕吐、腹痛等症状，卫生部要求当地所有医院处于高度准备状态，并出动了 50 辆救护车，把 800 名学生送往当地医院。

卫生部的声明指出，目前大部分食物中毒的学生经过治疗已经出院，还有 145 人仍在医院接受治疗，要求对事件进行认真调查。

食品伙伴网讯 据外媒报道，给服务员小费已经成为美国一种餐饮文化，然而给厨师的小费却极为罕见，当前美国华盛顿州和加州的一些餐馆正推出服务员和厨师两种小费的做法。



据报道，为应对监管变化、解决劳动力成本增加以及服务员和厨师之间不平等收入的问题，华盛顿州和加州将对小费政策进行革新，推出厨师小费。

按照规定，加州的最低时薪到 2020 年为止必须达到 15 美元。而该州的餐馆是不允许将员工得到的小费算入总体工资里。因此，对于在餐馆工作的服务员来说，一方面他们所得到的最低工资在提高，另一方面他们也在收小费，这就加剧了他们与收不到小费的厨房工人的收入差距。

此外，第九巡回上诉法院的一个裁定也影响到美国西部包括加州和华盛顿州在内的 9 个州的餐饮业。该裁定禁止餐馆要求服务人员和调酒师、厨师、洗碗工分小费。国家餐馆协会与其它团体不赞同这一裁定，要求美国最高法院推翻第九巡回上诉法院的裁决。

餐馆业主斯特灵（Jim Sterling）去年 12 月在其位于华盛顿州里奇兰（Richland）的一个餐馆增加了给厨师小费的政策。这个政策运行得很好，斯特灵遗憾他没能早先采取这样的措施。他说，80% 的客人真的很想给厨师小费，他们对得到的美餐表示感谢。斯特灵还说，客人们给厨师的小费要比服务员多。

斯特灵呼吁其它餐馆也采取这个办法。他说，我们将会继续这样做，即使大多数还没有这么做。我很想知道为什么我以前没有想到这个办法。

厨师每小时的工资一般在 14 至 16 美元之间，实行斯特灵的政策后，厨师的收入将会上升到 18 至 20 美元。厨师同时也能获得工作的积极性。

餐饮业代表麦克马纳斯（Stephanie McManus）认为，这种做法解决了两个问题，一个是增加的劳动力成本，另一个是法院对小费政策的裁定。

原文链接：<http://www.cbsnews.com/news/dont-forget-to-leave-a-tip-for-the-cook/>

文章来源：食品伙伴网

## 美国宣布制造出世界首份人造鸡肉和鸭肉

美国食品技术初创企业“孟菲斯肉类”15日宣布制造出世界上首份人造鸡肉和鸭肉，认为这种不靠饲养家禽生产出来的“清洁肉”有望降低生产成本和减少环境影响，革新整个行业。

这家企业当天邀请科学家和厨师试吃人造肉，宣布计划在2021年将人造鸡肉推向市场。

公司官网介绍，研究人员从鸡和鸭身上提取细胞，在培养皿中培育出人造肉。另外，公司专门打造一个技术平台用于生产品种不一的人造肉。如果一切顺利，这个平台有望帮助公司迅速降低生产成本、扩大生产规模，且能根据用户需求调整人造肉的口味、质地和营养成分。

公司创始人乌马·瓦莱蒂说，传统家禽养殖业给环境、人类健康和动物福利带来不少问题，且成本不低，而人造肉技术不仅有助于应对这些挑战，还蕴藏巨大商机。

“孟菲斯肉类”企业位于高技术企业云集的旧金山湾区，去年培养出世界上首个用牛细胞培养出的牛肉丸子。而荷兰研究人员早在2013年就用牛肌肉中提取的干细胞培育世界上首个人造牛肉饼，但成本堪称天价。

3月13日，日本农林水产省动物检疫所接受采访时表示，从中国旅客未经许可试图携带入境的生鸡鸭肉中检测出高致病性禽流感病毒。虽然人体感染该病毒的可能性较低，但是机场等地的检疫所发现的生肉被认为只是其中一部分，有日本专家呼吁应强化边检对策，防止违规物品被携带入境。

日本的《家畜传染病预防法》规定，如果没有检疫证明，不得从海外携带肉类入境。

由于中国等地禽流感持续蔓延，动物检疫所与北海道大学从2015年6月开始实施相关调查。截至2017年2月，在成田、羽田机场等全国9处机场和港口，针对检疫所没收的生鸡鸭肉及蛋类等228个检疫对象进行了调查。

结果，从中国旅客试图携带入境的鸡肉和鸭肉等共3份肉类中检出了H5N1型和H5N6型高致病性禽流感病毒。此外，还曾在2016年4~6月从中国旅客携带的鸭肉中检出了H7N9型禽流感病毒，目前中国南方等地多人感染该病毒。

禽流感问题专家、京都产业大学教授大槻公一表示，“必须强化检疫，防止病毒被携带入境”。

## 缅甸进口中国鸡蛋被视为非法 将对进口者追责

2017年2月26日，据缅甸《十一新闻》报道，缅甸海关负责人表示：自中国进口的鸡蛋在缅甸被归为非法货物，如发现进口行为将追究进口商责任并没收相关产品。由于中国发生H7N9禽流感，为了避免大量中国鸡蛋进入缅甸已采取了相关措施。

瑞普边境贸易口岸海关副关长吴德吞昂表示：“目前进口中国鸡蛋已经被定为非法贸易，将会对进口商实施必要的抓捕、追责和没收相关物品。凡是与中国相邻的口岸都将被检查，由海关等12个机构组建联合行动组进行抓捕。2月25日开始对进口的车辆进行全面检查，目前已经查封8辆货车，虽然没有发现运输中国鸡蛋，但已经没收了其他不宜食用的奶粉等产品。”

据悉，中国鸡蛋通过与中国相连的甘拜地口岸和雷基口岸进入克钦邦。

## 欧盟将给酒饮行业一年时间制定卡路里标注制度

酒饮行业迎来一份由欧盟委员会出具的报告，报告请其成员在一年之内出具一份自我监管的提案，在酒精饮料上标注卡路里和营养指数。

这一决定将有效地解决此前标注卡路里相关制度中存在的漏洞，此前的制度自 2011 年开始生效，强制规定所有食品都要向消费者提供一份含量和营养成分的说明，但酒精含量超过 1.2% 的酒类饮料却可以免除成分标注。

2015 年 4 月，欧洲议会（European Parliament）成员对强制规定酒精类饮料在产品标签上标注卡路里含量进行投票。随后，议会成员敦促委员会制定立法提案，规定“最晚”在 2016 年实现酒精类饮料的卡路里含量标注。

在投票过去两年之后，本周欧盟委员会颁布了一份报告，要求酒饮行业一年内提出解决方案，让生产商受到自我监管系统的约束，自觉为消费者提供卡路里和营养成分信息，并由欧盟强制执行。

“这份报告维护了人们消费酒精饮料时的知情权。”健康与食品安全委员维佳尼斯·安德留凯季斯（Vytenis Andriukaitis）在报告颁布后说道，“此外，这份报告不认可任何以客观因素为由而拒绝在酒精饮料包装上提供成分和营养信息的行为……”

许多酒业公司包括帝亚吉欧（Diageo）和富邑（Treasury）都已率先为其旗下的酒饮标注卡路里信息和营养成分。这份报告将全面强制酒饮业标注营养成分信息。

葡萄酒及烈酒贸易协会（WSTA）对这一举措表示赞同，并支持欧盟与酒饮行业共同制定出一个有效的制度，还表示在这个信息时代，将信息完全告知消费者是值得推崇的。协会还建议建立信息网站，在网站上公布酒精饮料的卡路里含量和营养成分，而不是在饮料包装上标注，并表示这将是最高效的解决方案。

“葡萄酒与烈酒贸易协会在网站上提供酒精饮料的卡路里含量信息的做法已经实施了两年……”葡萄酒与烈酒贸易协会 CEO 迈尔斯·比尔（Miles Beale）说道，“试图在空间有限的产品标签上添加更多信息其实是一种倒退，我们不应该使用 20 世纪的方式去解决 21 世纪的问题，想了解所消费的酒精饮品信息的消费者，完全可以去网上自助查询。在标注营养成分信息这一块儿，酒饮行业已经走在前列，在产品标签以外的地方为消费者提供卡路里含量等信息这一做法已经实施了一段时间。”

同样地，苏格兰威士忌协会（Scotch Whisky Association）也对此决定表示赞赏，并承诺会以“有意义的方式”向消费者们呈现酒精饮料的卡路里信息，并表示消费者应该要了解这些信息，这样才能帮助他们选择符合自己健康生活方式的商品。

# 国际预警

## 韩国发布国内外流通奶粉产品辐射检查结果

食品伙伴网讯 3月15日，韩国食品药品安全处发表消息称，为了确认韩国国内流通的奶粉产品放射性安全与否，对国内外32个产品进行了抽检，结果显示所有产品中均未检测出放射性物质。

因近期网络、博客上对海外直购奶粉产品存在放射性安全性的争议，为了对国内外奶粉产品进行全面监督而实施了本次抽检。

抽检产品包括7个国内产奶粉、11个进口销售企业进口的奶粉、12个网络代购企业进口的奶粉、2个通过海外网络直购奶粉共32个产品。

※奶粉产品相关放射性标准，韩国铯为（ $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$ ），碘（ $^{131}\text{I}$ ）为100Bq/kg以下，与美国（铯 1,200Bq/kg，碘 170q/kg），EU（铯 400Bq/kg，碘 150Bq/kg），国际食品法典委员会（铯 1,000Bq/kg，碘 100Bq/kg）等相比更为严格。

# 国际预警

## 美国对我国 7 家企业的出口食品实施自动扣留措施

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局消息，近期美国 FDA 更新进口预警措施（import alert），对我国 7 家企业的产品实施自动扣留。

相关信息如下：

| 预警编号   | 发布日期      | 地区    | 企业名称   | 产品名称  | 项目               |
|--------|-----------|-------|--|-------|------------------|
| 99-08  | 2017-3-6  | 广东东莞  | An Tai Guang Fu Hang Trade Co Ltd                            | 脱水油菜  | 异丙威；三唑磷；哒螨灵      |
| 99-39  | 2017-3-7  | 安徽淮北  | ANHUI NEW selec FOOD S&T DEVELO                              | 魔芋果冻  | 标签配料常用名，营养标签     |
| 99-39  | 2017-3-7  | 福建福州  | LianJiang Xulong Foods Co., Ltd.                             | 鱼糜    | 标签蛋过敏原，鱼配料常用名    |
| 99-39  | 2017-3-6  | 山东青岛  | QINGDAO ZHENGJIN WEST COAST AQUATIC PRODUCT PROCESSING PLANT | 蟹肉棒   | 标签上的营养信息、反式脂肪信息等 |
| 16-124 | 2017-3-10 | 福建漳州  | ZHANGZHOU CHANGSHAN CHENFONG FOOD CO., LTD.                  | 蛙腿    | 氯霉素              |
| 16-124 | 2017-3-14 | 广东茂名  | MAOMING HonGYE AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.                    | 罗非鱼   | 磺胺嘧啶             |
| 99-08  | 2017-3-10 | 内蒙古通辽 | INNER MonGOLIA EVER BRILLIANCE B                             | 桑叶提取物 | 氟啶草酮；三唑醇；多效唑     |

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

# 国际预警

## 2017年2月中国出口韩国食品违反情况（2月汇总）

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 qxn@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          | 标准           | 结果                                   |
|----------|----------|------|----------|--|------------------------------------|---------------|--------------|--------------------------------------|
| 2017.2.1 | 釜山厅(神仙台) | 农林产品 | 川芎       | 천궁<br>CNIDIUM OFFICINALE MAKINO                                  | ANHUI HELIN PHARMACEUTICAL CO.,LTD | 毒死蜱超标         | 0.5 ppm 以下   | 1.2 ppm                              |
| 2017.2.1 | 京仁厅      | 加工食品 | 油炸土豆泥饼   | 감자-파인애플 크로켓<br>FROZEN BREADED POTATO CROQUETTE(POTATO-PINEAPPLE) | QINGDAO A&K FOODS CO.,LTD          | 检验发现含有防腐剂山梨酸  | 0            | 0.070 g/kg                           |
| 2017.2.1 | 京仁厅(义往)  | 加工食品 | 烤荞麦面粉 H  | 볶음메밀가루 H<br>ROASTED BUCKWHEAT FLOUR                              | CHIFENG OGURA FLOUR MILL CO., LTD. | 检验发现含有合成防腐剂丙酸 | 0            | 检验体 1: 0.030g/kg<br>检验体 2: 0.031g/kg |
| 2017.2.2 | 釜山厅      | 加工食品 | 冷冻蚕蛹     | 냉동번데기<br>FROZEN SILKWORM CHRYSALIS                               | WUJIANG CITY YINGHU COLD STORES    | 酸价和过氧化值超标     | /            | /                                    |
| 2017.2.2 | 京仁厅      | 加工食品 | 马奇果提取物粉末 | 마퀴베리추출분말<br>MAQUI BERRY EXTRACT POWDER                           | CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP       | 二氧化硫超标        | 0.030g/kg    | 0.040g/kg                            |
| 2017.2.2 | 京仁厅      | 加工食品 | 石榴提取物粉末  | 석류열매 추출분말<br>POMEGRANATE EXTRACT POWDER                          | CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP       | 二氧化硫超标        | 0.030g/kg 以下 | 0.069g/kg                            |
| 2017.2.2 | 京仁厅      | 加工食品 | 越橘提取物粉末  | 링곤베리 추출분말<br>LINGON BERRY EXTRACT POWDER                         | CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP       | 二氧化硫超标        | 0.030g/kg 以下 | 0.041g/kg                            |

更多内容详见：[2017年2月中国出口韩国食品违反情况（2月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 日本厚生劳动省解答乳粉中所使用棕榈油是否含有风险物质

食品伙伴网讯 3月7日，日本厚生劳动省以问答的形式回答了乳粉中所使用棕榈油是否含有可能存在安全风险物质的疑问，具体内容如下：

棕榈油是以棕榈果为原料做成的植物油，在日本及其他国家广泛使用于婴幼儿配方乳粉中。在棕榈油的生产过程中非意图产生微量氯丙醇（3-MCPD）脂肪酸酯，可在体内分解为氯丙醇（3-MCPD），分解比率目前还不明确。目前除了乳粉其他各种产品中均可检出3-MCPD。FAO/WHO会同JECFA制定了每日允许摄入量，即以3-MCPD计，每日允许摄入量为4  $\mu\text{g}/\text{kg}$

据日本农林水产省的调查，日本食品中的氯丙醇（3-MCPD）脂肪酸酯含量低于其他国家。而且目前还没有发现由氯丙醇（3-MCPD）脂肪酸酯引起的健康危害，因此根据目前的科学依据，可认为3-MCPD对日本人的健康危害风险较低。

目前要求各婴幼儿配方乳粉厂家积极采取措施降低粉乳中的氯丙醇（3-MCPD）脂肪酸酯含量。同时作为厚生劳动省，参考JECFA的评价结果，还将根据其他国际机关和其他诸国家的动向以及最新的见解采取必要的措施。

原文链接：<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000154128.pdf>

# 国际预警

## 2017年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月16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](mailto: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   |
|----------|--|---------|-------------------------------------|--|-----|--|-------|-----------------|----|--------------|------|
| 2017/3/3 | 精米   | 第6条第1号  |                                     | ASIA GOLDEN RICE CO.,LTD.                    | 泰国  | 变质                                       | 鹿児島   | 木德神糧株式会社        | 水湿 | 废弃、退货等（全量保管） | 行政检查 |
| 2017/3/3 | 葡萄酒<br>（SOLE MINOI CANNONAU DI SARDEGNA DOC） | 第11条第2项 | AZIENDA VITIVINICOLA GIUSEPPE LECIS |  | 意大利 | 检出山梨酸钾（山梨酸）0.23 g/kg 不合格                 | 関西空港  | 株式会社 Isolacarla |    | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 2017/3/3 | 葡萄酒<br>（ISPARAS I.G.T ISOLA DEI NURAGHI）     | 第11条第2项 | AZIENDA VITIVINICOLA GIUSEPPE LECIS |  | 意大利 | 检出山梨酸钾（山梨酸）0.23 g/kg 不合格                 | 関西空港  | 株式会社 Isolacarla |    | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 2017/3/3 | 盐渍蔬菜：<br>彩色莲藕<br>（COLORED LOTUS ROOTS）       | 第11条第2项 | YANGZHU TIANHE FOOD CO., LTD.       |  | 中国  | 检出亚硫酸盐（二氧化硫）0.033g/kg                    | 神戸    | 石光商事株式会社        |    | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 2017/3/3 | 盐渍蔬菜：<br>盐渍莲藕<br>（SALTED LOTUS ROOTS）        | 第11条第2项 | YANGZHU TIANHE FOOD CO., LTD.       |  | 中国  | 检出亚硫酸盐（二氧化硫）0.052g/kg                    | 神戸    | 石光商事株式会社        |    | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 2017/3/3 | 大粒落花生  | 第6条第2号  |                                     | RonGCHENG ZHONGXING PEANUT PRODUCTS CO., LTD | 中国  | 检出黄曲霉毒素 25 μg/kg （B1:7.7, G1:14, G2:2.9） | 横浜    | 三昌貿易株式会社        |    | 废弃、退货等（全量保管） | 命令检查 |

更多内容详见：[2017年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月16日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017 年第 10 周)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息, 在 2017 年第 10 周通报中, 欧盟 RASFF 通报我国产品 (不包括港澳台) 有 7 例。

具体如下:

| 通报时间     | 通报国 | 通报产品  | 编号        | 通报原因    | 销售状态/采取的措施     | 通报类型 |
|----------|-----|-------|-----------|---------|----------------|------|
| 2017-3-6 | 波兰  | 花生    | 2017. AKH | 黄曲霉毒素超标 | 再次派送, 产品未在市场销售 | 拒绝入境 |
| 2017-3-6 | 意大利 | 红曲米粉  | 2017. AKG | 辐照处理    | 再次派送, 产品未在市场销售 | 拒绝入境 |
| 2017-3-8 | 荷兰  | 带壳花生  | 2017. AKP | 黄曲霉毒素超标 | 官方扣留, 未在市场销售   | 拒绝入境 |
| 2017-3-9 | 英国  | 有机红曲米 | 2017. AKT | 检出转基因   | 未许可进口, 未在市场销售  | 拒绝入境 |
| 2017-3-9 | 英国  | 有机红曲米 | 2017. AKV | 检出转基因   | 未许可进口, 未在市场销售  | 拒绝入境 |
| 2017-3-9 | 意大利 | 压力锅   | 2017. ALC | 锰迁出超标   | 海关封存, 未在市场销售   | 拒绝入境 |
| 2017-3-9 | 荷兰  | 花生    | 2017. ALB | 黄曲霉毒素超标 | 官方扣留, 未在市场销售   | 拒绝入境 |

原文链接: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchResultList>

它是一个潜藏在常见食物中的沉默杀手。来自霉菌中的一种致癌毒素每年在全世界会导致成千上万人死亡，并迫使数百万吨农作物被丢弃。

但一种新方法可以关掉产生这种毒素的开关，即便霉菌就长在农作物上。

玉米植株通常被基因修饰，以产生一种干扰核糖核酸（RNA），使生长在农作物上的真菌中的毒素基因静默。

这种转基因作物可以警戒植株上的曲霉真菌，停止其制造会导致肝病和癌症的黄曲霉毒素。

尽管这种技术可能仅可以在植物生长过程中发挥作用，并不能在谷物储藏阶段继续抑制毒素形成，但它依然被证明有效。

“我们从收获时的黄曲霉毒素水平可以判断出储藏时的水平。所以，如果我们可以使这个水平降低到零，那么即便储存时毒素会增长，也可以使其降低到有毒水平以下。”佐治亚州美国农业部植物病理学家 Renée Arias 说，“所以在收获前使它降低到一半就意味着这场战役已经胜利了一半。”

专家表示，让水和空气远离储藏的谷物，对于降低真菌生长也很关键。它还有助于防止虫害。

新华社华盛顿3月13日电 两项独立的新研究显示，维生素B与欧米茄-3脂肪酸两种营养素可能都有助于减轻雾霾对健康造成的影响。

一项研究由美国哥伦比亚大学博士后研究员钟嘉负责，共有10名年龄19岁至49岁的志愿者参与。每人经历3次试验：暴露在干净空气中并服用安慰剂；暴露在有细颗粒物(PM2.5)污染的空气中并服用安慰剂；暴露在有PM2.5污染的空气中并服用维生素B补充剂。

这项13日发表在新一期美国《国家科学院学报》上的研究显示，补充维生素B防止了PM2.5诱导的DNA（脱氧核糖核酸）甲基化异常。近年来的一些研究指出，特定位点DNA甲基化异常可能是很多慢性疾病的风险因子，比如心血管疾病甚至肿瘤。

钟嘉对新华社记者说，针对DNA甲基化的维生素B个体干预，有可能与加强大气污染防治相结合，作为保护人群健康少受PM2.5伤害的一种补充手段。但她也强调，这是一个样本量受限且有设计局限性的试验，还需要开展更多的流行病学研究，在维生素B有效性、安全性、剂量效应曲线以及是否适用于长期在雾霾环境下的人群等方面也需深入研究。

钟嘉说：“现在我们还不能提出补充维生素的建议，事实上我们之前在（美国）新英格兰地区的研究中发现，摄入足够来源于食物的维生素B也展现出防护与雾霾相关的心血管损伤的效应。我们现在的建议是应维持一个健康平衡有足够维生素B来源的饮食。”

维生素B包括叶酸、B12与B6等，人们可以通过食用新鲜绿叶菜、鸡肉、坚果、豆腐、鸡蛋等食品来摄入维生素B。

在美国马萨诸塞综合医院康景轩教授领导的另一项实验中，研究团队持续6周让小鼠吸入人工合成、能发荧光的PM2.5颗粒，从而跟踪颗粒通过小鼠身体的情况。

研究人员不仅在肺部观测到了荧光颗粒，还在脑、肝、肾、脾和睾丸等器官中观测到了荧光颗粒。这表明，PM2.5可以穿透肺部屏障并转移到其他器官中，进而可能诱发全身性疾病。由于在睾丸中也能发现该颗粒，这表明PM2.5对生育和繁殖也有潜在影响，但尚需进一步研究。

康景轩等人接着利用小鼠研究发现，鱼油富含的欧米茄-3脂肪酸可以有效预防和治疗由空气污染引起的炎症和氧化应激反应，使伤害程度减少30%至50%。

康景轩说：“我可以预见，（发生在小鼠身上）同样的（伤害）也会发生在人类身上，但很多炎症都是欧米茄-3脂肪酸能够帮助治疗的。我十分推荐通过补充欧米茄-3脂肪酸来应对空气污染造成的健康问题。”

康景轩等人发表在《生物化学与生物物理学学报》上的研究说，按照给小鼠的等效剂量，人类应每天摄入2至4克欧米茄-3脂肪酸。鱼、叶类蔬菜、核桃和亚麻籽等食物都富含欧米茄-3脂肪酸。

文章来源：新华网

## 嫌饭不够辣？专家：吃饭听劲歌 辣味更显著

吃咖喱饭嫌不够辣？不妨在进餐时播放“辣妹”“红辣椒”等乐队的劲歌，那会让你感觉更辣。

英国牛津大学科学家发现，听着快节奏、动感十足的歌曲就餐，会将人们对食物辣味的感觉提升 10%。研究人员让志愿者选取会让他们联想到辣味的音乐，然后让 180 名志愿者分三组分别就着音乐、白噪音、在安静环境下品尝同等辣度的食物。

结果发现，就着快节奏、强烈音乐就餐的志愿者感觉食物更辣、味道更浓郁。研究人员将这种奇怪的现象称为“声音调味”，相关结果发表于最新一期《食品质量和偏好》期刊。

## 生完小孩心情不好？蓝莓或有助缓解产后忧郁

生完孩子感觉心情不好？不如喝点蓝莓汁试试！

加拿大不良嗜好与精神卫生教研中心研究人员找来一些孕妈妈，给她们做抑郁自测试卷，然后让其中 21 人坚持每天喝蓝莓汁，另外 20 人不喝。生产后 3 到 6 天，新妈妈们再次接受测试。结果显示，那些天天喝蓝莓汁的新妈妈没有情绪低落的状态，而不喝的妈妈们产后抑郁测试的分数明显比产前高。

研究人员在美国《国家科学院学报》上发表文章说，女性产后大脑中一种名为 MAO-A 的蛋白质会增加，它能分解 3 种令人产生愉悦的化学物质——5-羟色胺、去甲肾上腺素以及多巴胺，令人感到心情沮丧。MAO-A 水平在产后 5 天达到最高，新妈妈也就是在此时情绪最为低落。而蓝莓中含有大量的色氨酸和酪氨酸，能够弥补这一问题。

研究人员表示，产后忧郁十分常见，通常会在 10 天左右缓解。但若忧郁情况严重，患产后抑郁症的几率就会增加 4 倍。

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业食品翻译部门，主要从事食品及相关领域的外语+汉语互译工作。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%。

## 为什么选择我们？

### ✓ 团队的多元化

**我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+外语人才=食品翻译**

我司翻译团队由外语专业和相关食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，最终由有多年食品翻译经验的译员定稿，以团队的多元化保证译文质量。

### ✓ 翻译的专业化

外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，此为 100% 续约率的根本保证。

### ✓ 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“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。

## 业务范围

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文件多语种互译服务，涵盖生物、农学、食品加工、检测、包装等多领域。

我们随时期待与您的合作，翻译可试译，亦可商榷长期合作模式，希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

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

Website: [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

# 食品伙伴网信息中心

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。

## 食品安全信息及舆情监控与分析服务

通过食品安全舆情监控系统与人工筛选相结合的方式，为企业提供专业的食品安全信息及舆情监控分析服务，内容包括：行业新闻、热点事件、预警信息、政策法规标准动态、舆情分析等，提高企业应对风险的能力。同时对重点问题或热点事件，进行专项研究，提供专题报告及进展跟踪，进行必要的技术分析并提出应对措施、风险预警等。

## 抽检信息查询分析系统

系统包括信息查询和统计分析两大功能。可实现对产品基本信息、被抽检单位、执法单位、不合格原因、整改措施等全方位查询。同时可对结果进行总量统计、不合格原因分析、产品分类分析等，分析结果以直观图表显示。可根据用户需求，对相关数据进行分析，由专业人员进行解读，以报告的形式呈现给用户。

## 食品标准法规管理咨询服务

建立与客户产品及原料相关的标准法规管理系统，内容涵盖中国大陆、港澳台地区、国际组织、美国、欧盟、加拿大、澳新、日本、韩国等的法规与标准信息，在此基础上进一步梳理、归纳相关数据，为客户提供标准法规对比、有效性确认、条文分析解读等咨询服务，由专业人员帮助企业量身打造标准法规问题解决方案。

## 产品及指标管理系统

产品及指标管理系统是最新推出的为企业提供产品及指标管理解决方案的在线办公系统。系统以企业产品为核心，相关指标进行拆解、合并归类，形成产品指标体系，便于管理产品指标限量，能快速进行产品指标在不同标准间的限量比对，确保产品合规性。同时整合原辅料和竞争产品信息，为客户提供产品指标系统化管理服务。

## 食品竞争产品数据库

根据客户产品情况，为企业提供竞争对手产品数据收集整理服务，建立数字化的产品信息管理、查询、比对系统，内容包括产品外观 360 度展示、配料表、营养成分表、产品介绍、执行标准等。通过监控市场上最新的产品信息，了解新品发展趋势，查询新品配料情况，对营养成分进行比对，对产品规划、新品研发、营销策略调整等具有重要意义。

## 食品安全危害物及添加剂基础信息和限量数据库建设与维护

对涉及食品安全的农药、兽药、重金属元素、微生物、生物毒素等危害物以及食品添加剂等物质的基础信息和欧美、澳新、日韩、中国大陆和港澳台等国家和地区针对食品危害物和食品添加剂的限量数据，提供数据库建设与维护服务，方便企事业单位及时方便地查询相关数据，方便监管部门及时地对相关物质进行风险评估。

## 食品标签审查系统与标签管理咨询服务

食品标签审查系统实现了标签查看、比对、修改、标注和审批在线完成，防止标签的外流，克服了纸质标签审查环节多、周期长且出错率高的弊端，缩短产品上市时标签评审时间。可根据企业需求提供标签管理咨询服务，由专业团队依据相关食品安全法律法规和标准，为食品企业提供食品标签审查与咨询服务，协助企业加强食品标签的管理。

## 信息专案服务

对客户制定的食品安全热点事件和食品安全风险进行专项研究，包括事件背景调查、政府权威部门声音、媒体评论导向、专家及意见领袖观点、国内外相关法规标准资料以及必要的技术分析。

**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 50 多人组成的，拥有优良专业素质的服务团队，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，多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管理咨询服务，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：

## 2017 组团参展会展信息：

4月28-30日 青岛 [第十四届中国国际食品加工与包装设备（青岛）展览会](#)

## 会议论坛：

4月7-8日 杭州 [CBIFS2017 第十届中国国际食品安全技术论坛](#)

4月25日 北京 [2017 食品接触材料法规论坛](#)

## 2017 年展会预告

3月24-26日 上海 [第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会](#)

3月26-28日 呼和浩特 [第11届内蒙古国际乳业博览会暨高峰论坛](#)

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](#)

3月29-31日 北京 [2017 北京（肉研会）肉类加工技术及机械科技周](#)

4月2-3日 北京 [2017 第31届北京国际连锁加盟展览会](#)

4月6-8日 北京 [中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE）](#)

4月8-9日 石家庄 [2017 第23届华北春季糖酒副食交易会](#)

4月8-10日 武汉 [2017 第六届中国（武汉）国际焙烤展览会](#)

4月11-13日 义乌 [2017 中国国际电子商务博览会](#)

4月11-13日 上海 [2017 中国包装容器展](#)

4月12-14日 上海 [2017 第十四届中国国际烘焙展览会](#)

4月12-14日 上海 [2017 第十三届中国国际冰淇淋·甜食展览会](#)

4月13-15日 南京 [2017 年国际农业机械展览会](#)

4月13-15日 南宁 [2017 年广西国际糖业技术设备交流展示会](#)

4月13-16日 西安 [第九届中国西安国际食品博览会暨丝绸之路特色食品展](#)

4月15-17日 武汉 [2017 中国（武汉）大豆食品加工技术及设备展览会](#)

4月17-19日 北京 [2017 第10届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会](#)

4月17-19日 北京 [2017 第16届国际高端健康食用油及橄榄油（北京）博览会](#)

4月21-23日 郑州 [2017 第十九届中国（瑞城·郑州）国际糖酒食品交易会](#)

4月26-28日 滨州 [2017 中国厨都·国际酒店用品博览会](#)

4月27-29日 沈阳 [2017 第十三届沈阳东北国际糖酒食品交易会](#)

4月28-30日 青岛 [第十四届中国国际食品加工与包装设备（青岛）展览会](#)

5月4-6日 深圳 [2017 深圳国际绿色健康产业博览会](#)

5月4-8日 大连 [第七届大连国际食品调味品博览会](#)

5月5-7日 潍坊 [2017 第十四届中国潍坊国际食品加工机械和包装技术展](#)

5月5-7日 合肥 [2017 第14届中国（安徽）国际糖酒食品交易会](#)

5月10-13日 上海 [2017 第二十二届中国国际焙烤展览会](#)

5月11-13日 北京 [2017 第七届中国国际保健养生食品展览会](#)

5月13-15日 江西 [2017 第5届江西糖酒食品交易会](#)

5月16-18日 漯河 [2017 第十五届中国（漯河）食品博览会](#)

5月17-19日 上海 [2017 亚洲生鲜配送展](#)

5月17-19日 上海 [2017 SIAL 中国国际食品和饮料展览会](#)

5月18-20日 西安 [第十八届西安国际酒店设备及用品展览会](#)

|           |    |   |
|-----------|----|---|
| 5月18-20日  | 广州 | <a href="#">2017广州国际纸展暨食品包装设计+选材展览会</a>             |
| 5月19-21日  | 厦门 | <a href="#">第3届中国(厦门)国际婴童产业博览会</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>              |
| 5月25-27日  | 广州 | <a href="#">Interwine China 2017中国(广州)国际名酒展-春季展</a> |
| 5月25-27日  | 广州 | <a href="#">第七届中国(广州)酒店餐饮业供应商博览会</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2-4日    | 沈阳 | <a href="#">2017第6届东北亚(沈阳)国际餐饮产业博览会</a>             |
| 6月2-4日    | 长沙 | <a href="#">仁创2017第十五届中部(湖南)糖酒食品交易会</a>             |
| 6月2-4日    | 郑州 | <a href="#">2017第十届中国郑州烘焙展览会</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16-18日  | 合肥 | <a href="#">2017中国国际现代渔业暨渔业科技成果博览会</a>              |
| 6月20-22日  | 上海 | <a href="#">2017第十九届亚洲食品配料、健康天然原料中国展</a>            |
| 6月22-24日  | 成都 | <a href="#">2017第六届中国(成都)餐饮供应链展览会</a>               |
| 7月6-9日    | 北京 | <a href="#">第五届中国国际咖啡展览会</a>                        |
| 7月14-16日  | 北京 | <a href="#">2017中国(北京)国际妇女儿童产业博览会</a>               |
| 7月14-16日  | 杭州 | <a href="#">2017(杭州)第九届创业项目投资暨特许连锁加盟展览会</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>          |
| 7月21-23日  | 广州 | <a href="#">2017IECC/ICE中国广州国际跨境电商展暨跨境商品博览会</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1-3日    | 宁波 | <a href="#">2017中国糖果零食展</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>            |
| 10月25-27日 | 上海 | <a href="#">2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>           |
| 11月7-10日  | 上海 | <a href="#">swop 2017包装世界(上海)博览会</a>                |
| 11月17-19日 | 北京 | <a href="#">2017第十七届北京国际营养健康产业博览会</a>               |
| 11月17-19日 | 北京 | <a href="#">2017年北京国际果蔬展览会</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>              |
| 11月22-24日 | 上海 | <a href="#">2017第10届亚洲果蔬产业博览会</a>                   |
| 11月24-26日 | 宁波 | <a href="#">2017中国国际方便与休闲食品展览会</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](#)

[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](#)

[曲阜汇众机械设备有限公司——食品机械](#)

[曲阜圣泰机械有限公司——食品机械](#)

[安徽正远包装科技有限公司——包装机械](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——食品机械](#)

[南京泽朗医药科技有限公司——添加剂配料](#)

[济南晨阳科技有限公司——食品包装](#)

[潍坊鲁瑞环保水处理设备有限公司——食品包装](#)

[赛多利斯（上海）贸易有限公司——仪器试剂](#)

[上海一基实业有限公司仪器试剂——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。

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

## 2017年3月份

- [BRC 全球食品安全标准（第七版）内部审核员培训](#) 2017-03-06~2017-03-07
- [BRC-IOP\(第5版\)内审员培训 -广州](#) 2017-03-06~2017-03-07
- [食品行业”良好生产规范” GMP 标准及实施\(2天\)-上海班](#) 2017-03-06~2017-03-07
- [CCAA 国家注册服务认证审查员培训班](#) 2017-03-07~2017-03-10
- [食品微生物学检验 GB 4789-2016 系列食品安全国家标准培训班-广州](#) 2017-03-08~2017-03-10
- [2017 保健食品、特医食品注册备案与原料管理高级研修班](#) 2017-03-10~2017-03-12
- [第四届双轨制下中药类保健食品研发与生产工艺及质量控制交流研讨会](#) 2017-03-11~2017-03-13
- [FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-广州班](#) 2017-03-13~2017-03-15
- [食品行业 ISO 9001: 2015 版内审员-成都](#) 2017-03-13~2017-03-15
- [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](#) 2017-03-14~2017-03-20
- [食品微生物学检验 GB 4789-2016 系列食品安全国家标准培训班-青岛](#) 2017-03-15~2017-03-17
- [食品行业 QC 七大手法（2天）--广州班](#) 2017-03-16~2017-03-17
- [2017 全国餐饮业食品质量（安全）与营养师培训班](#) 2017-03-16~2017-03-18
- [2017 新法规下特殊医学用途配方食品配方研发、临床应用与质量控制及注册申报专题研讨会](#) 2017-03-18~2017-03-21
- [HACCP 食品安全管理体系内审员（GB27341）-苏州班](#) 2017-03-20~2017-03-21
- [BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训（2天）--青岛](#) 2017-03-21~2017-03-22
- [食品微生物学检验 GB 4789-2016 系列食品安全国家标准培训班-北京](#) 2017-03-22~2017-03-24
- [食品营养标签要求及相应法规\(2天\)--青岛班](#) 2017-03-23~2017-03-24
- [微生物实验室高级技术员培训（2天）--广州班](#) 2017-03-23~2017-03-24
- [第51期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#) 2017-03-25~2017-03-28
- [人类食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防性控制（FDA 认可课程）-广州班](#) 2017-03-27~2017-03-29
- [BRC-仓储与物流（第三版）标准培训-广州班](#) 2017-03-27~2017-03-28
- [GLOBAL G.A.P 全球良好农业操作标准培训](#) 2017-03-29~2017-03-30
- [新 QC 七大手法--广州班](#) 2017-03-30~2017-03-30
- [Global Gap 良好农业操作规范内审员培训\(2天\)--青岛](#) 2017-03-30~2017-03-31

## 2017年4月份

- [BRC-Food（第7版）食品内审员](#) 2017-04-10~2017-04-11
- [化妆品微生物风险评估与管理-广州班](#) 2017-04-10~2017-04-11
- [HACCP 内审员培训\(3天\)--青岛](#) 2017-04-12~2017-04-14
- [ISO 22000 食品安全管理体系标准内审员-上海班](#) 2017-04-12~2017-04-14
- [食品标签及食品营养标签相关法律法规-广州](#) 2017-04-13~2017-04-14
- [虫鼠害防治培训\(2天\)--青岛](#) 2017-04-17~2017-04-18
- [食品行业 ISO 9001: 2015 版内审员-杭州](#) 2017-04-17~2017-04-19
- [FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)--青岛班](#) 2017-04-19~2017-04-21
- [FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-苏州市](#) 2017-04-19~2017-04-21
- [实验设计 DOE 及配方\(比\)设计培训\(2天\) -广州班](#) 2017-04-20~2017-04-21
- [第52期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#) 2017-04-22~2017-04-25

[第 53 期食品微生物检验实际操作学习班—烟台](#) 2017-04-22~2017-04-25

[食品行业 SPC 统计过程控制 \(1 天\) -广州](#) 2017-04-24~2017-04-25

[美国「食品安全现代化法案」之人类食品预防性控制培训 \(3 天\)--青岛](#) 2017-04-26~2017-04-28

#### 2017 年 5 月份

[ISO 22000 食品安全管理体系标准内审员-苏州班](#) 2017-05-10~2017-05-12

[食品行业 ISO 9001: 2015 版内审员-苏州](#) 2017-05-15~2017-05-17

#### 2017 年 6 月份

[食品行业”良好生产规范” GMP 标准及实施\(2 天\)-苏州班](#) 2017-06-08~2017-06-09

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-上海](#) 2017-06-12~2017-06-14

[HACCP 食品安全管理体系内审员 \(GB27341\)-上海班](#) 2017-06-17~2017-06-19

[ISO 22000 食品安全管理体系标准内审员-杭州班](#) 2017-06-26~2017-06-28

# 食品伙伴网食品人才中心

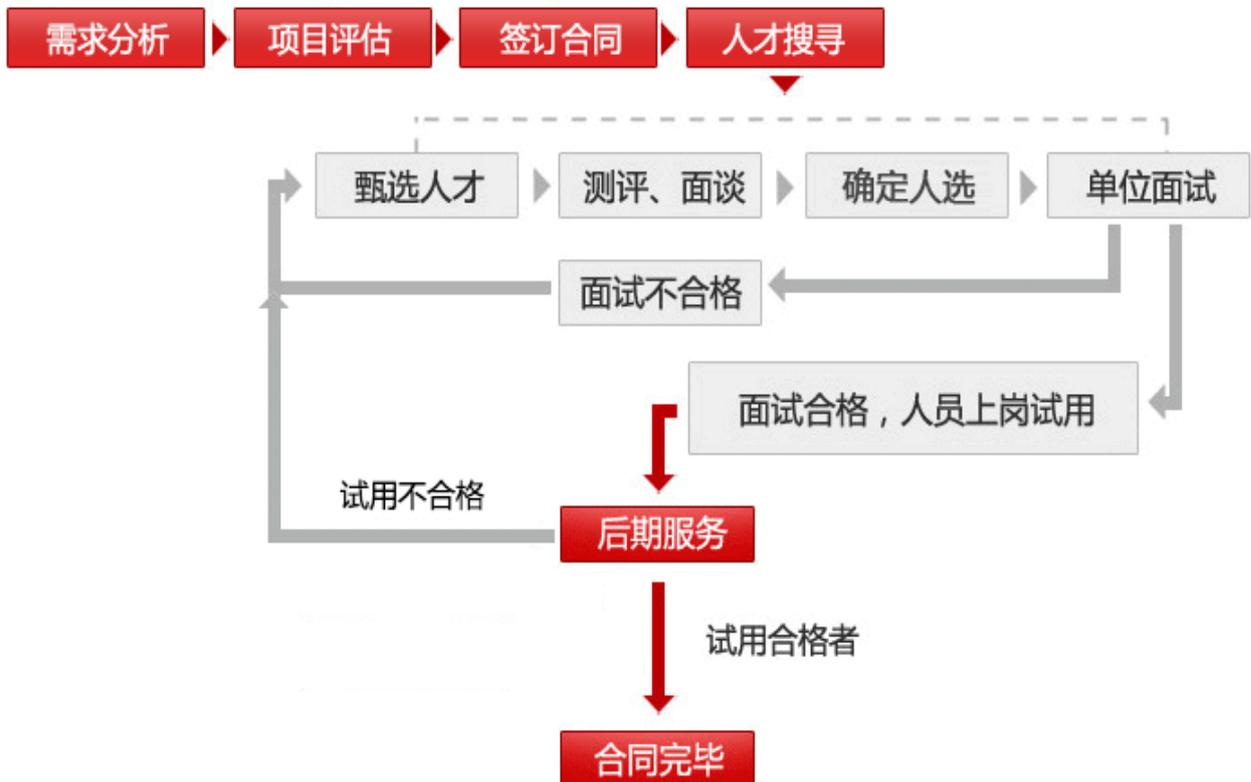
**食品人才中心**——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

## 猎头服务：

- ★ 战略猎头服务：对用人需求较多和长期需要高级人才的客户，签订长期合作。
- ★ 标准猎头服务：面向中高端管理职位与技术职位提供服务，专业猎头顾问一对一服务。
- ★ 定向猎头服务：猎头团队根据目标人选接触候选人并最终达成聘用意向。
- ★ VIP 会员制服务：面向食品相关基础职位等，适用于招聘岗位较多的企业。
- ★ 品牌招聘：新媒体推广+网站广告+人才推荐

## 我们的服务方式：

- 一对一服务 （企业配备对应的猎头顾问）
- 双重专业背景 （食品专业、人力资源专业，对候选人把控更精准）
- 三维服务维度 （销售、猎头顾问、平台支持三维合作，及时反馈）



转方向？跳槽不难！  
快速升职？ 换个城市？

**食品伙伴网·猎头**

专注食品企业中高管/专业技术人才

0535-6730782 cv@foodmate.net

**地理坐标：上海**

[采样员-上海某知名外企招聘](#)

招聘重点：食品相关专业、有微生物检测经验。

**地理坐标：浙江-杭州**

1、[糕点研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#)  
添加剂的性能与应用

招聘重点：三年以上烘焙食品研发工作经验，精通烘焙和食品添

2、[肉制品研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#)  
添加剂的性能与应用

招聘重点：三年以上肉制品研发工作经验，精通肉制品和食品添

**地理坐标：山东-滨州**

1、[连锁便利店运营总监-国内面粉知名企业](#)

招聘重点：连锁店运营工作经验，成熟的渠道管理经验

2、[市场总监-国内面粉知名企业](#)

招聘重点：有较强的市场开拓能力和商务谈判能力

3、[电商运营总监-国内面粉知名企业](#)

招聘重点：精通电子商务平台营运流程、网络营销等

**地理坐标：广东-广州、佛山**

1、[冰淇淋生产主管-国内知名外企](#)

招聘重点：冰淇淋行业经验 GMP 产线设备

2、[标准工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：企业标准 标准化管理体系 内控标准

3、[酱油研发工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：新产品开发 质量 生产 工艺

4、[微生物菌种研究工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：微生物菌群 选育 工业化组合应用

5、[焦糖工艺研究工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：焦糖色的工艺研发 落实、优化及提升

6、[黄酒酿造高级工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：生产管理 工艺技术研发 质量控制

7、[酱类产品研发工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：产品质量 品质改良

8、[鸡精产品研发工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：产品定位，立项，小试，中试，试产和投产

9、[醋类产品研发工程师-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：品质改良 产品风味应用基础研究

10、[酶加工技术研究工程师-国内上市调味品公司](#)  
工等调味品核心工艺技术的开发和工业化放大研究

招聘重点： 发酵调味料、活性肽加工、美拉德型香精，蚝油加

11、[供应商管理主管-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：供应商队伍管理和公司议价能力

12、[供应商质量管理主管-国内上市调味品公司](#)

招聘重点：供应商质量管理体系

**地理坐标：山东-潍坊**

1、[坚果研发负责人-山东某知名企业](#)

招聘重点：坚果研发 熟悉添加剂

2、[品控工程师-山东某知名企业](#)

招聘重点：品控经验 体系管理 实验室规程

地理坐标：河北-石家庄

[质量总监—国内复合添加剂前三名企业](#)

招聘重点：质量管理有深刻认知

地理坐标：江西-萍乡

1、[生产经理—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：生产组织协调能力、质量控制能力

2、[生产厂长—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：精益生产理念和生产实践经验

3、[研发总监—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：精通休闲食品类研发与管理

4、[研发工程师—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：精通油脂类特性及应用知识

地理坐标：福建-厦门

[烘焙生产厂长—国内知名茶业兼烘焙业股份企业](#)

招聘重点：擅长生产控制及现场管理



## 【VIP 企业展播】

北京康普斯食品配料有限公司成立于 2009 年，是意大利 Campus S.r.l.公司（www.campus-italy.com）在华全资子公司。主要生产各类食品添加剂，销售自产产品、批发香精香料、各类食品添加剂。

**热招职位：**[产品研发](#)，[产品应用](#)

职位描述：产品研发人员负责公司新产品的研究开发，产品应用人员负责帮助客户进行应用测试及产品开发。

## 《简历门诊》开张，简历师免费诊断！

**简历门诊有什么特色？**（本次活动为公益性质，不收取任何费用，限面向食品行业人才。）

**免费求职指导：**长期服务食品企业的 HR 专家坐诊，为求职者定制职业发展路径，分析目前所处的职业发展阶段及未来可能出现的问题。

**免费简历诊断：**长期工作在简历筛选前线的 HR 一对一咨询服务，手把手教你做好进入名企的“敲门砖”。通过文字、语音、图片针对性地帮助你修改简历，破解你的疑难杂症。

**优秀简历直荐：**猎头顾问可以将优秀简历直接推荐到名企 HR 前辈、跳过自己求职的繁琐步骤！

**如何获得免费的简历诊断服务？** [点击进入快传通道](#)



客服电话：0535-6730782 邮箱：job@foodmate.net

客服 QQ： QQ交谈 3146711400 QQ交谈 907514428

关注微信订阅号与微博，获得最新职场信息：



# 食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是由食品伙伴网主导开发的食品行业实验室和生产物资在线采购平台，提供各种实验室仪器、耗材、车间工器具、防护用品、食品快检等产品，产品涵盖实验室仪器设备、实验室耗材、食品以及环境检测等多个产品线，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。。

旗下烟台阜美商贸有限公司（简称阜美商贸）依托行业经验和专业知识，致力于提供食品微生物实验室配套解决方案和 SC 认证所需实验室设备。

## 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
- 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。

## 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: 781685533

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

联系电话: 0535-2129197

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[【谈天版活动】2017 我眼里的春天---摄影大赛](#)  
[食品伙伴网继续与您相约 2017FIC 春展，小伙伴们准备好了吗？](#)  
[食品微生物学检验 GB4789 国家标准培训青岛班正式开幕](#)  
[315 曝光日本核污染食品之后的知识普及](#)

## 本周求助帖：

[在人参酒标签上标示出人参图案，算强调吗？](#)  
[同一申证单元，不同商品，可以直接生产销售吗](#)  
[上海国检局：无印良品被曝光食品非来自核辐射地区](#)  
[制作食品标签过程大米人参酒示例演示文稿](#)  
[试生产产品，已经送检，有第三方报告，能否用于活动赠送？](#)  
[大家看看这食品标签有没有问题](#)  
[有净含量的预包装食品可以散装称重销售吗？](#)  
[淘宝卖坚果炒货，被举报三无产品，大神们帮帮忙吧](#)  
[回收食品和召回食品是一个概念吗？](#)  
[职业打假人举报超市销售无中文标签的进口食品](#)  
[标签覆盖问题](#)  
[车间生产用称净含量的称，是不是内部校准就可以呀？](#)  
[食品生产间风淋室的时间设置为多少](#)  
[成品贮罐装了好几个日期的果汁，如何确定生产日期和批号？](#)  
[做农产品（果蔬类）危害分析时，物理危害是否要有重金属方面分析？](#)  
[台湾千页豆腐做好以后，切面发粘，拔丝是为什么](#)  
[干海带加工后感觉土腥味，怎么办](#)  
[请教前辈卤肉制品杀菌问题](#)  
[蛋糕模具尺寸换算](#)  
[固体饮料，可以去除二氧化硅吗](#)  
[发酵黄豆酱出现一些白点，有没有有效的去除方式](#)  
[卤肉制品类预包装食品经过杀菌锅杀菌还需要添加防腐剂吗](#)  
[蒸煮袋用灭菌锅杀菌后封口处漏气的原因？](#)  
[各位师傅们还是油炸辣子的问题，真心恳求老师们指点迷津](#)  
[关于复合蛋白固体饮料标签的请教](#)  
[食品添加剂限量的问题](#)  
[食品厂房面积问题](#)  
[生产环境检测报告的问题](#)  
[关于食品商检的问题？](#)

## 本周讨论帖：

[解析白酒勾调后回苦产生原因及解决办法](#)

[今年 315 把枪口对准了造谣者，感到有些欣慰](#)

[315 晚会炮轰日本“核污染区”食品](#)

[用责任汇聚诚信的力量——2017 年 3·15 晚会](#)

[食盐专营办法公开征求意见 将建立食盐信用管理制度](#)

[国家质检总局：退回 1.9 万包日本进口麦片](#)

[关于 315 曝光日本产地问题的个人见解](#)

[食品安全反映人心不古还是监管不力，谁能介绍国外好的经验](#)

[真的该收职业打假人的税了](#)

[无印良品公司关于“日核食品”的辩解性声明，大家怎么看？](#)

[经营日本核污染区食品是违法还是犯罪](#)

[对食安法第 136 条的疑惑](#)

[关于 GB 7101 中的疑问](#)

[法无禁止即可为？大家怎么看？](#)

[北京三中院对“消保条例第二条”大声说：NO！打假人将继续受法律保护？](#)

[有生产许可证的委托方是否需另外办理食品经营许可证](#)

[大家谈谈无添加](#)

[企业标准为什么要一个产品一个企标？](#)

[外包装被打假者打假了肿么办啊](#)

[关于标签标识的问题](#)

[配料中标注超细黑玛卡是否可以？](#)

[员工误用了旧的不合格的包装，被打假了，如何应对？](#)

[关于配料称重问题](#)

[有关截止日期的相关问题](#)

[请问配料表这样写有没有问题](#)

[领导拍板放行，质量人该如何应对？](#)

[使用进口原料鱼，做的水产制品，标签上怎么标？](#)

[【食品有意思】春天的致命美味——河豚](#)

[食品流通企业运营总监的职责？](#)

[毕业四年，又读完一所大学-----食品行业一个小小的奋斗者](#)

[吐槽一下！从事咨询行业一小段时间，说一下感想](#)

[失去方向了](#)

[食品检验员：可以是非食品专业的吧？](#)

[关于工作选择](#)

[分享一下部门的请假流程](#)

[求工作去留意见](#)



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

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”，经过十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。目前网站世界排名 13000 多位，网站每天访问人数在 15 万-20 万人，独立 IP15 万以上，页面浏览量在 100 万以上。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。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了六百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。
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:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

# 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、科普频道——食品有意思等栏目，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 90 万人，讨论帖子数接近 1000 万，日发帖量在 4000 以上。

随着移动互联网的普及，2014 年食品伙伴网开始在移动端布局，先后上线了食品论坛、食品资讯、GB2760、2762、2763 和兽药查询等手机客户端，安装量接近 10 万次；同时开通食品伙伴网、食品论坛、食品标法圈、食品人才、食品实验室、食品研发与生产等微信公众号，目前微信粉丝量已突破 20 万，日阅读次数达 30000 次。

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，目前已经发布了六百多期，订阅人数超过 50000 人。

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；食品专业翻译服务；行业培训会议服务；食品行业人才服务；食品科普视频制作服务；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，网聚食品人。风雨十余载，我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑，致力于为政府、企业、个人提供高技术含量的各类信息服务方案、网站建设方案、系统平台搭建方案等，在行业内获得广泛的赞誉和认同。未来，我们将继续秉承“创造、创新、服务、共赢”的经营理念，为食品行业提供更加专业化、个性化、差异化的服务。真诚期待与社会各界精诚合作，共同推动食品行业健康发展。

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通世南路 229 号东和科技园西区



扫一扫

快速关注 **食品伙伴网** 服务号