

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 17

总第656期

2017-5-02

## 婴幼儿配方乳粉咋检出致病菌

纯净水不“纯净”

屡屡上黑榜，我该拿你怎么办？

质检总局：

3月422批次进境食品不合格

《巢蜜》等17项  
食品及食品相关标准  
于5月1日起实施

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

婴幼儿配方乳粉咋检出致病菌  
进口液态奶为何质量不如国产奶  
质检总局：3月422批次进境食品不合格  
“十三五”期间食品安全抽检工作总体设想  
稻香村礼盒中干果脂肪含量标错 麦德龙赔偿

85度C蛋糕中吃出尖锐物 消费者要求退赔却遭拒  
纯净水不“纯净”，屡屡上黑榜，我该拿你怎么办？  
《巢蜜》等17项食品及食品相关标准于5月1日起实施  
氧化铁黑等四种食品添加剂新品种向社会公开征求意见  
2017年4月29批次不合格食品被食药监总局通报 电商占55%

## 国内预警

国务院办公厅关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见  
国办发〔2017〕30号  
国家食药监总局办公厅公开征求关于进一步加强保健食品监管工作的意见（征求意见稿）意见

国家卫生计生委办公厅关于规范进口尚无食品安全国家标准审查工作的通知 国卫办食品发〔2017〕14号  
食药总局关于2017年3月婴幼儿配方乳粉3批次不合格和1批次标签标识错误情况的通告（2017年第61号）

## 国际食品

法国东北部300多名儿童食物中毒  
巴西沃尔玛超市被查出3吨变质食物  
全球鸡肉消费排名 巴西第四中国第二

保护过敏者 澳专家吁包装食品加上“过敏标签”  
第六轮全球食品饮料打假成果显著 欧盟假酒问题突出  
欧盟评估确定氟啶嘧磺隆必要性 称尚未发现替代产品

## 国际预警

加拿大通报我国4家水产品企业  
3月份美国拒绝进口我国60批次食品 腐烂成主要问题  
荷兰一批次冷冻牛肉含李斯特菌被销毁产品 或流入中国

2017年4月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息  
2017年3月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（3月汇总）  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第16周）

## 食品科技

研究揭开咸零食让人上瘾的奥秘  
研究建议：多吃植物蛋白有助预防糖尿病

超高温灭菌牛奶蛋白聚集或能揭示老年疾病成因  
喝汽水或增痴呆中风风险 专家：勿把含糖饮料当健康选择

不久前，国家食药监总局通报的婴幼儿配方乳粉抽检结果显示，恒信乐健（厦门）生物技术有限公司（以下简称恒信乐健）生产的“维塔卡尼”样品（1段）检出阪崎肠杆菌，这是该企业生产的同类产品今年第二次因同样问题上黑榜。

阪崎肠杆菌是存在于环境中的一种条件致病菌，对 0-6 月龄婴儿，尤其是早产儿、出生低体重儿以及免疫力缺陷婴儿存在较高的健康风险。《中国消费者报》记者梳理去年以来各级食药监部门对婴幼儿配方乳粉抽检结果发现，检出阪崎肠杆菌已成为该产品不合格的主要原因。

### 抽检

#### 黑榜上的“常客”

2016 年以来，多批次国产或进口婴幼儿配方乳粉因检出阪崎肠杆菌上了黑榜。

2016 年 3 月，国家食药监总局通报：该局于当年 2 月份组织抽检婴幼儿配方乳粉 194 批次，发现不符合食品安全国家标准、存在食品安全风险的样品 2 批次，其中 1 批次是陕西红旗乳业科技有限公司生产的优智婴儿配方羊奶粉（1 段）检出阪崎肠杆菌。

2016 年 5 月，黑龙江省食药监局发布的 2016 年第 16 期食品安全监督抽检情况公告显示，7 批次原产地均为国外的有机奶粉登上了质量不合格黑榜单。其中，武汉美斯通工贸发展有限公司代理的“Hole”有机婴儿配方奶粉 1 段（生产日期：2014/8/11）中检出阪崎肠杆菌。

2016 年 11 月，国家食药监总局公布 2 批次不合格婴幼儿配方乳粉，不合格原因均为检出阪崎肠杆菌，分别为：呼伦贝尔欧比佳乳业有限公司生产的恬乐宝婴儿配方奶粉（1 段）、呼伦贝尔友谊乳业（集团）有限责任公司生产的友谊 1952 婴儿配方奶粉（1 段）。

今年 1 月，国家食药监总局通报 5 批次不合格婴幼儿配方乳粉，其中，恒信乐健 2016 年 11 月 7 日生产的 900 克/罐的婴儿配方奶粉（1 段）中检出阪崎肠杆菌。

今年 3 月底，国家食药监总局通报今年 2 月抽检发现 1 批次不合格婴幼儿配方乳粉，恒信乐健再次因同样原因上黑榜——其生产的“维塔卡尼”婴幼儿配方乳粉（1 段）检出阪崎肠杆菌。

更多内容详见：[婴幼儿配方乳粉咋检出致病菌](#)

今年4月初，在某知名国产品业内论坛发布会上，原农业部副部长、中国奶业协会会长高鸿宾发言时说：“有一些消费者是盲目消费进口牛奶，他们以喝洋牛奶为荣，认为是一种必备的身份象征。实际情况是，生牛乳越新鲜越好是常识，并非越贵越好。”

“可是你到超市去看看进口液态奶是什么状态，保质期一年，这种牛奶你还能喝？那叫‘垃圾’”。高鸿宾说，消费者总认为国外的牛奶比中国好，这是消费误区，并不是身份的象征。高鸿宾强调，实际上，即便是合格的进口液态奶，也是根本不如国产牛奶的质量。自从三聚氰胺事件后，8年来我国的乳品质量安全风险完全处于受控范围内，“经过8年的艰辛努力，国产奶可以放心喝”。

### 商超

#### 进口液态奶比本地奶贵 6 倍多

液态奶是由健康奶牛所产的鲜乳汁，经有效的加热杀菌方法处理后，分装出售的饮用牛乳。根据国际乳业联合会（IDF）的定义，液态奶是巴氏杀菌乳、灭菌乳和酸乳三类乳制品的总称。

在北京各家高端超市、京东商城、1号店等均有进口液态奶销售，保质期长达一年的很普遍。北京青年报记者在金融街地下一层的华润Ole'精品超市看到，进口液态奶的品种繁多，占据整个货柜。原产地为德国、荷兰、澳大利亚、奥地利、新西兰、瑞士、爱尔兰等十多个品牌的产品在销售。这些产品中保质期最短的是8个月，最长的为一年。折算成1升的价格最低17.9元，最高则为53.6元。

一名工作人员解释说，进口产品包含关税和长途运输费用，肯定要贵一点。北青报记者看到，其中一款最贵的产品为原产地德国的全脂纯牛奶500毫升装，售价26.8元/瓶，这款产品的保质期是一年。再看其营养成分表每100克产品中蛋白质含量、脂肪含量、碳水化合物含量和钠含量分别为3.4g、3.5g、4.6克、50mg。

对比北京本地一款畅销的巴氏消毒奶产品，保质期冷场条件为3-4天，243毫升一袋价格为2元左右，500毫升则约合4元左右。德国进口液态奶的价格是本地产巴氏杀菌乳价格的6倍多。

仅从配料表看，本地巴氏奶的蛋白质含量、脂肪含量、碳水化合物含量和钠含量分别为3.1g、3.7g、4.7克、68mg，与保质期一年的进口液态奶相比，除了蛋白质低0.3克外，其他营养价值相差无几。

更多内容详见：[进口液态奶为何质量不如国产奶](#)

食品伙伴网讯 据质检总局通报，2017年3月共有466批次进境食品、化妆品检出不合格，其中食品422批次，化妆品44批次，目前未予准入的食品、化妆品都已依法做退货或销毁处理。

据不合格名单显示，该422批次不合格食品涉及乳制品、糕点、水产制品、肉制品、糖果等，来自日本、泰国、美国、韩国等41个国家及中国的香港、台湾地区。主要不合格项为标签不合格、超范围或超限量使用食品添加剂、超过保质期等。

其中，日本日清的日清鲜虾味方便面、日清迷你型鸡汤味方便面2款方便面因未获检验检疫准入被销毁。还有2款日清迷你型方便面、日清幽浮拌面未按要求提供证书或合格证明材料也被销毁。另外，美国红磨坊的5款面包粉、蛋糕粉因超限量使用食品添加剂。

食品伙伴网提醒生产商，进口到中国的食品要严格遵守中国的标准法规政策，同时，有关部门要做好相关材料的审核工作，不要进口不符合我国食品安全国家标准的产品。

相关报道：[2017年3月未予准入的食品化妆品信息](#)

食品安全抽检工作是《食品安全法》赋予食品药品监管部门的一项重要监管职责，是食品药品监管部门应对当前食品安全隐患点多面广严峻形势的重要监管措施，同时也是提高食品安全监管靶向性的重要技术支撑。《“十三五”国家食品安全规划》中对食品安全抽检工作提出了具体要求。本文围绕“十三五”期间食品安全抽检工作如何开展进行初步探索，为做好抽检工作提供参考。

### 现状：“四统一”提升抽检效能

国家食品药品监管总局成立以来，食品安全抽检工作经历了从监督抽检和风险监测各自开展到有机整合的阶段。2013年，总局分别组织开展了食品安全监督抽检和风险监测工作，工作效率较低，造成了重复抽样、检验机构任务不堪重负、检验经费使用效能较低等问题。从2014年起，总局将监督抽检和风险监测工作进行了有机整合，统一由一个司局负责牵头，其他司局配合开展抽检监测。目前，已经形成了“一件样品、两项任务”和统一制定计划、统一组织实施、统一数据报送和统一结果分析利用等“四统一”的工作模式，既减少了重复抽样，又提升了抽检效能。抽检数量逐年增加，2015年，食品安全抽检监测计划包括24大类183个食品细类，全年共抽检17.2万余批次。2016年，抽检覆盖33个食品大类200个食品细类，并将市、县食用农产品抽检（76.5万批次）纳入食品安全年度抽检计划，共安排抽检129.3万余批次，基本覆盖了全部在产获证食品生产加工企业产品。

### 任务：重点关注四大方面

“十三五”期间食品安全抽检工作主要包括如下几个方面。

**事权划分** 总局主要对规模以上食品生产企业、产品占市场份额较大的食品生产企业的产品进行抽检，省级食品安全监管部门负责对行政区域内所有获证食品生产企业的产品进行抽检，市、县级食品安全监管部门负责对行政区域内具有一定规模市场销售的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品的农药兽药残留项目以及本地小企业、小作坊和餐饮单位进行抽检。

**数量要求** 到2020年，国家统一组织的食品检验量要达到每年4份/千人。其中，各省（区、市）组织的主要针对农药兽药残留的食品检验量不低于每年2份/千人。

**范围要求** 食品安全抽检覆盖全部食品类别、品种。同时，根据事权划分有关要求，要覆盖全部获证食品生产企业，并对食用农产品销售市场、小作坊、小企业等各个环节、各类业态进行抽检。

**重点项目** 市、县食品安全监管部门要摸清辖区内食用农产品养殖环节使用的农兽药品种及数量和对应的食用农产品品种，要突出食品中农药兽药残留的抽检。

更多内容详见：[为提高监管靶向性提供支撑--“十三五”期间食品安全抽检工作总体设想](#)

文章来源：中国医药报

## 稻香村礼盒中干果脂肪含量标错 麦德龙赔偿

稻香村礼盒里的夏威夷干果，所载营养成分表中标示每 100 克夏威夷果中脂肪含量为 24.7 克，但检测结果显示是每 100 克脂肪含量 49.1 克。日前，北京市朝阳区法院判决麦德龙北京京顺路商场违反了食品安全法规定，应按照售价对消费者作出十倍赔偿。

2016 年 1 月 9 日，杨某在麦德龙北京京顺路商场购买了包括夏威夷果等干果在内的稻香村金典豪礼 1000g20 盒，其中夏威夷果的规格为 120g/袋，所载营养成分表中标示每 100 克夏威夷果中脂肪含量为 24.7 克。

而 2016 年 4 月 10 日，杨某将夏威夷果提交江苏省菩德食品安全检测技术有限公司检测，结果显示是 49.1 克/100 克。

杨某认为，这夏威夷果中脂肪和碳水化合物含量不符合 GB28050-2011 食品安全标准，故依据前述标准及食品安全法要求退付货款并十倍赔偿。

麦德龙京顺路商场则认为，产品的营养含量会随原料的季节性和地区性差异而有差异，生产方在标签中营养成分表旁边做出过善意提醒，并且此商品的营养成分表下方已作出注明“食品的营养含量可能会因食品制作、原料的季节性及地区性差异而有差异”。

麦德龙京顺路商场提供了多份由陕西科仪阳光检测技术服务有限公司出具的与此夏威夷果品牌一致的检测报告，其中脂肪含量自 36.1 克/100g 至 62.1 克/100g 不等。脂肪含量从 36.1 至 81.2 存在大范围波动，麦德龙京顺路商场认为这涉及标签标注问题，属于产品特殊特性导致的误差过大瑕疵，而存在标签瑕疵，不能适用十倍赔偿的罚则。（微信 ID: fzwb\_52165216）

同时，麦德龙京顺路商场表示，杨照送检的样品的合法性存疑，现有证据不能证明杨照送检的样品是否开封，是否做过替换及是否为恶意处理过的样品。

而经法院询问，麦德龙京顺路商场表示针对涉案的夏威夷果不申请重新鉴定。

麦德龙京顺路商场辩称，此事件检测误差发生在检测方，产品加工生产在生产方，而麦德龙公司作为食品销售方，不具有任何检验能力，对检测报告中数值准确性不具备鉴别能力，且麦德龙公司进货验收时向生产商索取营养成分检测报告，尽到了进货验收和索证义务。

根据麦德龙京顺路商场提交的检测报告，法院审理查明后发现，麦德龙公司京顺路商场虽主张在进货时已查验供货商检测报告，不具有明知经营不符合食品安全标准的食品情形，但供应商提供的检测报告中检测样本形成时间距涉案产品生产日期两年之久，故麦德龙公司京顺路商场未尽到合理的查验义务，应承担相应责任。

麦德龙京顺路商场作为销售者，未对其销售的产品尽到严格谨慎的审查义务，销售违反法律规定的涉案商品，应视为经营明知是不符合食品安全标准的食品，故支持杨照要求退还商品并十倍赔偿的诉讼请求。

文章来源：法制晚报

## 85 度 C 蛋糕中吃出尖锐物 消费者要求退赔却遭拒

据经济之声《天天 315》报道，虽然我国目前的《消费者保护法》和《食品安全法》中已经明确了消费者购买的食品如果出现安全问题应该如何处罚，但在食品类的消费纠纷案例中，因为举证难造成消费者不能及时得到补偿或赔偿的情况很多。

消费者徐先生为母亲庆祝生日，在今年 4 月 13 日到 85 度 C 天津中山门门店订购了一款名为“缤纷莓恋”的生日蛋糕并使用信用卡付款 158 元。第二天，到门店领取蛋糕。晚上全家人聚餐，正吃的开心，徐先生的父亲突然感到在蛋糕中吃出了坚硬的东西，并从嘴里吐出一片长约 2 厘米、底边约 1 厘米的长三角形尖锐塑料硬物。

徐先生表示，在母亲生日这天发生这样的事情，让他十分后怕和自责。

徐先生说：“4 月 14 日下午 4 点多，我赶到门店去领取这款蛋糕，晚上 6 点多时全家人聚在一起给我母亲庆祝生日，然后在吃蛋糕时，我的父亲感觉嘴中吃出一块儿异物，吐出来一看是一个长约 2 厘米，底边约 1 厘米的长方形尖锐物，很锋利。由于我父亲岁数大了，年近 70，平时有细嚼慢咽的习惯，所以万幸没有造成人身伤害。当天那个蛋糕已经分完了，同时，我留下了硬物，但我作为一个为父母祝寿的子女，发生这样的情况我真是十分的后怕和自责。”

第二天，徐先生就拿着这枚硬物来到 85 度 C 门店。要求他们查清硬物来源、对蛋糕中吃出异物进行解释并退一赔三。85 度 C 门店店长收下了这枚硬物，做了相关的记录，说会尽快给予回复。三天后回复消费者只愿意进行退一赔一，无法做到退一赔三。

徐先生说：“第二天，也就是 4 月 15 日，我拿着这枚硬物来到门店找到店长，要求其将蛋糕中吃出硬物进行解释，并要求退一赔三。店长收下了这枚硬物，记录下我订购蛋糕和领取蛋糕的时间，对我的诉求进行了记录。然后，我也配合传送了当时我拍的照片，店长说会上报给领导，尽快给予回复。但直到下一周，也就是就是 4 月 19 日下午我才接到 85 度 C 方面的回复，对方说他并未找到异物来源，愿意进行退一赔一，无法做到退一赔三，就是这一单给我免了，再给我重新做一款蛋糕。”

于是，徐先生拨打了 12315 热线进行投诉，天津中山门市场监管所受理了这个案例并且进行调解。但是双方并未达成一致意见。之后，徐先生又联系到 85 度 C 中国客户服务总部，也没有得到更好的答复。

徐先生表示：“20 日，我拨打了 12315 的天津热线进行投诉，24 日上午我接到天津中山门街市场管理所的安排，进行调解。然而双方并未协商达成一致，之后我给 85 度 C 的客服总部打电话，在我的一再要求下，一个领导终于接听了电话，但这位领导的态度十分强硬，首先，一句‘你好’的基本礼貌都没有，当我提起这起食品安全事故时，追问他是否对蛋糕胚子工厂进行自查、自究。但是，他既不承认自家蛋糕有任何问题，还把一切责任推给我们消费者。”

更多内容详见：[85 度 C 蛋糕中吃出尖锐物消费者要求退赔却遭拒](#)

文章来源：中国广播网



## 纯净水不“纯净”，屡屡上黑榜，我该拿你怎么办？

食品伙伴网讯，纯净水不“纯净”，屡屡上黑榜。今年以来，湖北、河北、陕西、安徽、山西等多省食药监局发布食品抽检中都发现有纯净水检出铜绿假单胞菌或者大肠菌群不合格。

2月9日，湖北省食药监局发布的2017年第5期抽检信息中，有2批次纯净水铜绿假单胞菌不合格，分别为：浠水县清甜水厂生产的纯净水（规格18.9L/桶 生产日期2016-11-07）、湖北古寨山泉饮用水有限公司生产的桶装纯净水（规格18.9L/桶 生产日期2016-11-10），检出铜绿假单胞菌。

3月6日，河北省食药监局通报了1批次保定市定兴县一方泉纯净水厂生产的饮用天然泉水，检出铜绿假单胞菌。

3月24日，陕西省食药监局发布的2017年第9号抽检信息中2批次纯净水不合格，分别为：西安洋杨水业有限公司2016年8月29日生产的18.9L/桶饮用纯净水，检出铜绿假单胞菌；延安市志丹县圣泉纯净水生产销售有限公司2016年9月5日生产的18.9L/桶圣泉纯净水，检出铜绿假单胞菌不合格以及亚硝酸盐超标。

3月29日，安徽省食药监局2017年第12期抽检信息中，通报了4批次纯净水检出铜绿假单胞菌不合格，分别为：东至县兰兰纯净水厂生产的兰兰饮用纯净水、东至县本源纯净水厂生产的本源纯净水、东至县至德纯净水厂生产的至德饮用水、东至县清泉饮用纯净水厂生产的清泉饮用山泉纯净水。

4月14日，陕西省食药监局发布的2017年第12号有4批次纯净水不合格，为：山阳县丰阳甜露饮品有限公司销售生产的18.9L/桶甜露纯净检出水铜绿假单胞菌；志丹县沁源纯净水有限公司销售生产的18.9L/桶纯净水、新世纪矿泉水厂销售部销售的标称甘泉县新世纪饮品有限公司生产的18.9L/桶饮用纯净水、富县鄜州龙泉饮品有限公司销售生产的18.9L/桶饮用纯净水检出铜绿假单胞菌和大肠菌群。

4月24日，山西省食药监局发布2017年第13期食品安全抽检信息，通报了1批次晋中市源森纯净水饮品有限公司生产的饮用纯净水检出大肠菌群、铜绿假单胞菌。

据了解，铜绿假单胞菌是常见的细菌之一，常存在于潮湿的环境，如土壤、水、空气中，该菌是一种条件致病菌，在机体抵抗力降低等特定条件下可致病。

饮用水中屡屡被检出铜绿假单胞菌或者大肠菌群不合格，究其原因：一是原料水体受到感染；二是生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底；三是包装材料清洗消毒有缺陷。

消费者在挑选购买瓶桶装饮用水时，建议要“五观察”、“两检查”、“五做到”。

更多内容详见：[纯净水不“纯净”，屡屡上黑榜，我该拿你怎么办？](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯，从 2017 年 5 月 1 日起，17 项食品及食品相关标准将正式实施。包括 11 项食品安全国家标准和 6 项行业标准，这些标准均为推荐性标准。

### 新增《巢蜜》国家标准

将要实施的 11 项推荐性国家标准中，新增 8 项，替代原有标准 3 项。其中，新增的《巢蜜》国家标准不仅填补了我国《巢蜜》标准的空白，为巢蜜的生产和贸易提供依据，也将大幅提升中国蜂产品在国际上的竞争力。

《巢蜜》国家标准与《食品安全国家标准蜂蜜》相比，新增了与蜂巢相关的内容，理化指标更加严格。该标准增加了水分、羟甲基糠醛、淀粉酶活性等理化要求，并提出了数值要求，指标严于《蜂蜜》行业标准；果糖和葡萄糖含量、蔗糖含量也都严于普通蜂蜜的国家标准。

本次，还新增了《GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》标准，对新鲜水果、蔬菜的包装、预冷、运输装载等都做了明确的规定。

另外，《GB/T 601-2016 化学试剂 标准滴定溶液的制备》代替了《GB/T 601-2002 化学试剂 标准滴定溶液的制备》。规定了化学试剂标准滴定溶液的配制和标定方法。适用于以滴定法测定化学试剂纯度及杂质含量的标准滴定溶液配制和标定。其他领域也可选用。

《GB/T 10531-2016 水处理剂 硫酸亚铁》代替了《GB 10531-2006 水处理剂 硫酸亚铁》。规定了硫酸亚铁水处理剂的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。适用于硫酸亚铁水处理剂。该产品主要作为铁系水处理剂的生产原料使用，也可用于工业用水的处理，其中 I 类产品指钛白粉生产的副产硫酸亚铁。

### 新增 6 项餐饮行业相关标准

据了解，还有 6 项新增的行业标准也在 5 月 1 日正式实施。此次增加的标准主要为餐饮行业相关的标准，这些标准的实施，餐饮行业将会有法可依，有据可循，有效规避了市场上的不规范竞争，有利行业的良性发展。

新增标准分别为：《B/T 11166-2016 餐饮企业节约管理规范》、《SB/T 11167-2016 餐饮点餐服务规范》、《SB/T 11168-2016 餐饮烹炸操作规范》、《SB/T 11169-2016 川点制作工艺》、《SB/T 10934.2-2016 常用中餐菜名标准双语译法 第 2 部分：中译西》、《SB/T 10934.3-2016 常用中餐菜名标准双语译法 第 3 部分：中译法》。

更多内容详见：[《巢蜜》等 17 项食品及食品相关标准于 5 月 1 日起实施](#)

文章来源：食品伙伴网

## 氧化铁黑等四种食品添加剂新品种向社会公开征求意见

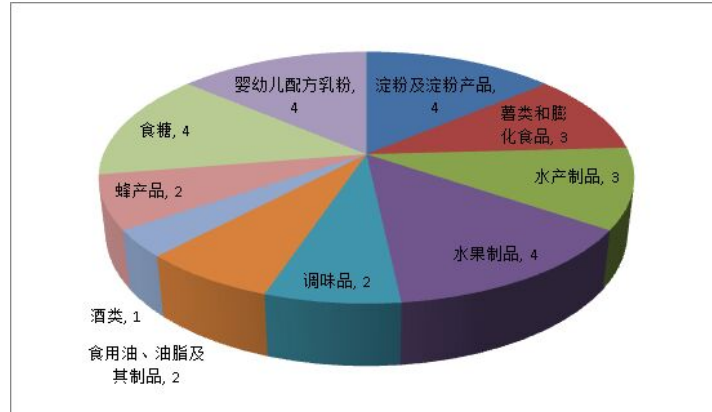
**食品伙伴网讯** 根据卫生计生委《食品添加剂新品种管理办法》规定，食品添加剂新品种行政许可工作中需要对食品添加剂新品种技术上确有必要和使用效果等情况应当向社会公开征求意见。受卫生计生委委托，4月25日，国家食品安全风险评估中心就氧化铁黑、胭脂虫红、胭脂树橙、氧化铁红四种食品添加剂新品种向社会公开征求意见，每项申请征求意见的截止时间为自发布之日起30天。

据悉，这四种食品添加剂新品种拟将作为着色剂用于胶原蛋白肠衣中使用，用量根据生产需要适当应用。

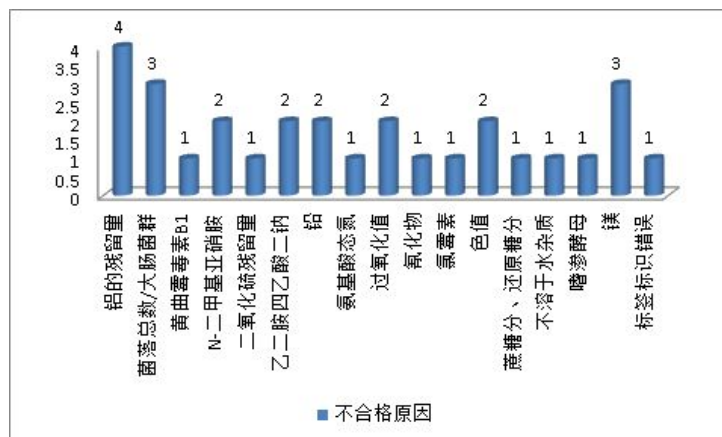
目前，胭脂树橙作为着色剂在中国可用于熟化干酪、焙烤食品、西式火腿、肉灌肠类、复合调味料等多种食品。胭脂虫红作为着色剂在中国可以用于多种食品，如一些乳制品、熟肉制品（包括西式火腿类和肉灌肠类）、饮料类、配制酒等。氧化铁红已获准在药片上印花，或用于糖果和巧克力制品包衣。氧化铁黑已获准在药片上印花，或用于糖果和巧克力制品包衣。

征求意见认为，这四种食品添加剂新品种在技术上确有必要，可以为消费者提供更多的选择。由于胶原肠衣能携带的这四种食品添加剂数量有限，在胶原肠衣中的应用将具有自限性。因此建议使用量：“根据生产需要适当应用”以足够达到目的。

食品伙伴网讯，据食药监总局4月份发布的抽检信息显示，2017年4月，国家食药监总局共抽检1577批次食品，其中29批次食品不合格被总局通报，不合格食品16批次来自电商，占55%，分别来自天猫、淘宝10批次，京东3批次，1号店2批次，公司官网1批次。



不合格产品涉及淀粉及淀粉制品4批次，薯类和膨化食品3批次，水产制品3批次，水果制品4批次，调味品2批次，食用油、油脂及其制品2批次，酒类1批次，蜂产品2批次，食糖4批次，婴幼儿配方乳粉4批次。



不合格原因包括：铝的残留量、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、N-二甲基亚硝胺、二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、铅、氨基酸态氮、过氧化值、氰化物、氯霉素、色值、蔗糖分、还原糖分、不溶于水杂质、嗜渗酵母、镁、标签标识错误不合格等。

### 网购食品要当心，淀粉制品铝的残留量超标

值得注意的是，4批次不合格淀粉制品均为天猫销售，不合格原因为铝的残留量超标，涉及蕨根粉、红薯粉条等。另外还有4批次天猫、1号店等销售的食糖被检出色值、蔗糖分、还原糖分、不溶于水杂质等不合格，包括白砂糖、多晶体黄冰糖、单晶冰糖、红糖粉等。消费者在网购这些产品的时候要留意啦！

更多内容详见：[2017年4月29批次不合格食品被食药监总局通报 电商占55%](#)

## 国务院办公厅关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见国办发〔2017〕30号

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

“地沟油”一般是指用餐厨废弃物、肉类加工废弃物和检验检疫不合格畜禽产品等非食品原料生产、加工的油脂。近年来，各地区、各有关部门按照《国务院办公厅关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》（国办发〔2010〕36号）要求，不断加大打击力度、强化源头治理，以餐厨废弃物为原料制售“地沟油”的违法犯罪活动得到遏制。但“地沟油”综合整治长效机制尚未完全建立，制售“地沟油”的违法犯罪问题仍时有发生。经国务院同意，现就进一步加强“地沟油”治理工作提出如下意见。

### 一、高度重视“地沟油”治理工作

各地区、各有关部门要认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、《城市生活垃圾管理办法》等要求，以原料来源控制和油脂加工监管为重点，既要从严监管执法，加强源头治理，杜绝“地沟油”流向餐桌；也要加大政策扶持力度，建立长效机制，合力推动餐厨废弃物、肉类加工废弃物和检验检疫不合格畜禽产品的无害化处理和资源化利用。要把“地沟油”治理作为“十三五”期间食品安全重点工作任务，力争取得突破。（各省级人民政府、各有关部门按照职责分工负责）

### 二、强化企业主体责任

餐饮企业、行政企事业单位食堂以及屠宰企业、肉类加工企业等单位应当按照规定单独收集、存放本单位产生的餐厨废弃物、肉类加工废弃物或检验检疫不合格畜禽产品，建立相关制度及台账。有条件的单位要自建无害化处理设施，按照处理规范进行无害化处理并如实记录。不具备条件的单位，其产生的餐厨废弃物，由符合要求的城市生活垃圾收集、运输企业运至规定的城市生活垃圾处理场所处理；对肉类加工废弃物、检验检疫不合格畜禽产品，要委托防疫条件合格的无害化处理企业处理，签订委托处理协议，明确双方权利义务，建立健全无害化处理台账，无害化处理记录和凭证保存期限不得少于两年。（农业部、国家发展改革委、住房城乡建设部、食品药品监管总局负责）

更多内容详见：[国务院办公厅关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见国办发〔2017〕30号](#)

# 国内预警

## 国家食药监总局办公厅公开征求关于进一步加强保健食品监管工作的意见（征求意见稿）意见

为全面贯彻落实党中央、国务院“四个最严”“放管服”的要求，进一步加强保健食品监管工作，保障人民群众“舌尖上的安全”，我局研究起草了《关于进一步加强保健食品监管工作的意见（征求意见稿）》（附件1），现公开向社会征求意见和建议。请于2017年5月12日前，填写意见反馈表（附件2），以电子邮件形式反馈。

联系人：靳发彬、宛超

电子邮箱：[jinfb@cfda.gov.cn](mailto:jinfb@cfda.gov.cn)

附件： [1.关于进一步加强保健食品监管工作的意见（征求意见稿）.docx](#)

 [2.意见反馈表.doc](#)

食品药品监管总局办公厅

2017年4月28日

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国家卫生计生委办公厅关于规范进口尚无食品安全国家标准审查工作的通知 国卫办食品发〔2017〕14号

各省、自治区、直辖市卫生计生委，国家食品安全风险评估中心：

根据《食品安全法》相关规定，为规范进口尚无食品安全国家标准食品（以下简称进口无国标食品）的相关标准审查工作，经商相关部门，现通知如下：

### 一、明确进口无国标食品的范围

进口无国标食品，是指由境外生产经营的，我国未制定公布相应食品安全国家标准的食品，不包括食品安全国家标准中通用标准或产品标准已经涵盖的食品、国务院有关部门公告或审批的食品、由已有食品安全标准的各种原料混合而成的预混食品以及其他不属于进口尚无食品安全国家标准等情形。

进口无国标食品应当符合《[食品安全法](#)》要求和国务院有关部门的管理规定。

### 二、规范进口无国标食品的相关标准审查职责和程序

（一）职责。国家卫生计生委委托国家食品安全风险评估中心参照食品安全国家标准管理的机制和流程，开展进口无国标食品标准的技术审查工作。

#### （二）审查程序。

1. 申请资料的提交。申请进口无国标食品，由境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商向国家食品安全风险评估中心提交所执行的相关国家（地区）标准或者国际标准。

2. 初审及征求意见。国家食品安全风险评估中心负责对申请资料进行初审，确属无食品安全国家标准的，申请资料于国家食品安全风险评估中心网站（网址：[www.cfsa.net.cn](http://www.cfsa.net.cn)）进行公开征求意见，期限一般为30日。国家食品安全风险评估中心负责反馈意见的整理、汇总。

3. 技术审查。征求意见截止后，根据审查需要，国家食品安全风险评估中心从食品安全国家标准审评委员会中选择相应的专家，承担具体申请材料的技术审查工作。根据需要，可邀请国家食品安全风险评估专家委员会以及国家质检总局、食品药品监管总局的有关技术机构的专家共同参与审查工作。

更多内容详见：[国家卫生计生委办公厅关于规范进口尚无食品安全国家标准审查工作的通知国卫办食品发〔2017〕14号](#)

文章来源：[卫计委](#)

# 国内预警

## 食药总局关于 2017 年 3 月婴幼儿配方乳粉 3 批次不合格和 1 批次标签标识错误情况的通告(2017 年第 61 号)






2017 年 3 月，国家食品药品监督管理总局组织抽检婴幼儿配方乳粉 225 批次，其中，抽样检验项目合格的产品 222 批次，不合格产品 3 批次；检验项目合格产品中，标签标识错误产品 1 批次。本次检测项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物等 63 个指标（详见附件）。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、不合格产品情况：哈尔滨市松北区好笛孕婴生活馆销售的标称黑龙江托普康儿乳业有限公司生产的金装婴儿配方奶粉、全能 100 婴儿配方奶粉 1 段和金装婴儿配方奶粉 1 段，镁的检出值分别为 1.27mg/100kJ、1.28mg/100kJ 和 1.30mg/100kJ，符合食品安全国家标准（1.2—3.6mg/100kJ），但不符合产品包装标签明示值（分别为 1.7mg/100kJ、1.8mg/100kJ 和 1.7mg/100kJ）要求，比产品包装标签明示值要求分别低 25.3%、28.9%和 23.5%。金装婴儿配方奶粉初检机构为河北省食品检验研究院，复检机构为山东省食品药品检验研究院；全能 100 婴儿配方奶粉 1 段和金装婴儿配方奶粉 1 段初检机构为湖南省产商品质量监督检验研究院，复检机构为广州质量监督检测研究院。

二、标签标识错误产品情况：哈尔滨市香坊区美乐孕婴用品馆销售的标称黑龙江农垦英博华威乳业有限公司生产的婴儿配方奶粉（1 段），标签营养成分表中铜、镁的单位标识错误，其中铜的单位“ $\mu\text{g}$ ”错误显示为“mg”，镁的单位“mg”错误显示为“ $\mu\text{g}$ ”。检验机构为深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心。

三、对抽检中发现的不合格产品，国家食品药品监督管理总局已要求黑龙江省食品药品监督管理局责令生产企业查清产品流向，召回不合格产品，并分析原因进行整改；流通环节有关单位立即采取下架等措施，控制风险。对标签标识错误产品，国家食品药品监督管理总局已要求黑龙江省食品药品监督管理局责令生产企业对存在标签标识错误的产品实施召回，查明、整改制罐标识过程中的问题；流通环节有关单位立即采取下架等措施，停止销售此标签标识产品。核查处置情况于 2017 年 6 月 30 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.本次检验项目.docx](#)  
 [2.部分不合格项目的小知识.docx](#)  
 [3.婴幼儿配方乳粉监督抽检不合格产品信息.xlsx](#)  
 [4.婴幼儿配方乳粉标签标识错误产品信息.xlsx](#)  
 [5.婴幼儿配方乳粉监督抽检产品合格信息.xlsx](#)

食品药品监管总局  
2017 年 4 月 24 日

文章来源：国家食药监总局



法国东北部滨海塞纳省政府 27 日晚证实，鲁昂市多所小学和托儿所的 300 余名儿童从当天下午开始出现食物中毒症状，中毒原因尚在调查中。

据法国《费加罗报》网站报道，出现中毒症状的儿童年龄在 3 岁至 12 岁之间，分别来自鲁昂市 41 所小学和 6 所托儿所。当天中午，他们曾食用由鲁昂北部同一家中央食堂提供的午餐，随后出现头疼、恶心、呕吐等症状。

滨海塞纳省省长办公室主任让-马克·玛格达对媒体说，随着出现症状儿童数量的增加，已有 100 余名医疗急救人员被派至相关学校和托儿所，对儿童进行现场治疗。

玛格达说，调查人员目前尚不能判断问题是否出现在某一种食物上，备餐过程中烹调不充分、操作失误、违反食品卫生规定等因素都应在考虑范围内。

滨海塞纳省政府在一份新闻公报中说，已开始调查化验中毒儿童当天食用的午餐菜品。截至目前，共有 89 名儿童被送至医院接受治疗，未发现中毒情况严重的病例，其中大部分儿童已经返家。

周二下午，在圣保罗市西 BARRA FUNDA 区的沃尔玛（WALMART）超市中，警方查获了 3 吨的变质和过期食品。

警方开始调查是因为一名顾客在该超市购买了一个面包之后，发现面包已经发霉。警方表示，被查获的变质食品大部份是面包、蛋糕和凉菜类食品，还有的食品保存方式不当。

超市经理被当场逮捕，到警局录供并支付了 30 个底薪的保释金之后获释。

警方的检查是因为一名消费者到警局报案，手里拿着刚从超市买来的面包，但是已经发霉。超市位于 JAMES HOLLAND 路 668 号。警方调查发现产品没有产地也没有生产时间。

超市方面称，在该分店发现的过期食品属于“特例”，与企业的运营章程不符。集团已经对这一事件开始了内部调查。



图为超市中查获的过期变质食品。

美国农业部（USDA）26 日指出，2016 年全球 10 大鸡肉消费国中，巴西排名第四，而中国排名第二。

巴西 Aviculturaindustrial 网站 4 月 26 日报道，美国农业部计算了全球各个国家国内生产鸡肉总量以及进出口总量。他们表示，2016 年全球鸡肉消费最多的十个国家和地区分别是：美国、中国、欧盟、巴西、印度、墨西哥、俄罗斯、日本、阿根廷和南非。

巴西是除美国以外全球最大的鸡肉制品出口国，并且巴西国内市场对于鸡肉的消费量排在全球第四位。

但当考虑到各个国家的人均鸡肉消费量时，在排名前十的国家中，只有美国和日本维持住了自己的位置。其他国家的排名出现了明显的改变。

由于中国、印度和欧盟地区的人口非常多，因此中国的人均鸡肉消费量仅列全球第九位；欧盟的人均鸡肉消费量则排名全球第七位；印度的人均鸡肉消费量排名全球第十位。与之相反，南非、阿根廷、俄罗斯和墨西哥的人均鸡肉消费排名均比消费总量排名有所上升。而巴西的人均鸡肉消费量排名则位列全球第二位。

美国农业部指出，2016 年巴西的人均鸡肉消费量达到 43.8 千克，是全球平均水平的 4 倍。

澳洲 1/20 的儿童和 1/50 的成年人有食物过敏症状，90% 的食物过敏者对“大八项”——牛奶、鸡蛋、小麦、大豆、花生、坚果、鱼、甲壳类水生动物过敏。然而，澳洲食品行业却对过敏者的保护不足。根据默多克儿童研究中心（Murdoch Childrens Research Institute）的调查，大多数包装食品上并没有标明是否适合过敏者。为此，专家呼吁生产商在包装食品加上“过敏标签”。

《悉尼晨锋报》24 日报道，默多克儿童研究中心对全澳 454 家不同食品加工商的食品进行过敏评估，包括谷类食品、面包、意面、罐头食品、饼干、糖果等。调查发现超市货架中，30% 的可食用包装产品经过过敏测试，并且是过敏者可以食用的，但也并未标明“过敏者可以食用”。同时，未经过敏测试的食品也没有标明过敏者是否可以食用。

调查作者艾伦（Katie Allen）建议，包装食品应该包括“许可标签”，让消费者明白过敏者是否可以食用这种产品，“这将告知消费者，让他们明白哪种食物经过过敏危险测试，哪种没有。而现在，过敏者正处于非常危险的情况下（尝试是否过敏）。”而这种情况下，食品过敏的事件很有可能发生。

为此，艾伦建议发动全澳“自愿附带过敏标签追踪”（Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling），对工厂的交叉感染危险进行评估。

## 第六轮全球食品饮料打假成果显著 欧盟假酒问题突出

食品伙伴网讯 据外媒报道，今年国际刑警组织在全球开展了第六轮食品饮料打假行动，打假结果显示，假酒问题突出，其次为肉与水产品造假。



在本轮打假中，打假超 5 万次，范围涵盖商店、超市、机场、海港以及工业区。

共查获超过 9800 吨与 2640 万升的问题食品与饮料，涉案价值高达 2.3 亿欧元，涉及 61 个国家地区。涉案产品包括：酒、矿泉水、海鲜、橄榄油等日常用品，也包括名贵的鱼子酱。

从总体来看，假食品数量有所下降，然而假饮料数量有所上升，57 国共查获 11 吨以及近 150 万升饮料。

其中，在欧盟地区开展的打假行动中，共查获 2600 万升假酒。

欧盟成员国意大利查获了 266000 升的矿泉水（约 32000 瓶）。假矿泉水的标签和外形跟真品类似。葡萄牙食品安全与经济部在打假行动中查获了超过 30 万罐鱼。

在亚洲的印尼，该国食药监部门发现一家工厂在不卫生条件下生产调味酱，查获 32000 箱，价值达 36 万元的产品。南美秘鲁查扣了价值高达 14.5 万的过期食品饮料，这包括色素。

本轮打假行动得到了各国海关、警方、监管部门的有力配合。

## 欧盟评估确定氟吡啶磺隆必要性 称尚未发现替代产品

近日，欧洲食品安全局（EFSA）在对氟吡啶磺隆（flupyr-sulfuron-methyl）进行重新评估后，总结说氟吡啶磺隆这一活性成分可用于化学杂草控制，对于该化学成分的某些用途，目前尚未发现替代成分。

氟吡啶磺隆可用于一年生阔叶和禾本科杂草防治，对于黑草（black-grass）和 loose silky-bent 防治效果较好，在芽前芽后均可使用。

此前，欧盟委员会要求欧洲食品安全局提供科学支持以评估氟吡啶磺隆这一除草剂活性成分对作物是否会造成严重危害，并要求上述科学证据不包含其他非化学使用方法。

随后，欧洲食品安全局对该成分进行了重新评估，总结了该产品在八种不同作物上药效评估结果。评估包括上述产品用途的非化学替代品，然而，非化学替代品要么处理效果不好要么价格过高，化学品和非化学品的组合使用可能是最佳的处理方法。

# 国际预警

## 加拿大通报我国 4 家水产品企业

食品伙伴网讯 近日加拿大食品检验署更新 2017 年 4 月份通报，通报我国 4 家企业水产品质量问题。

通报显示，4 家企业分别来自广西、山东。水产品质量问题表现为：包装完整性不合格、感官评定不合格，出现兽药残留、净含量不合格。

具体通报如下：

地区	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
山东威海	罐头	RONG CHENG SHIDAO OCEAN GRAND FOODS CO., LTD (3700/01316)	所有产品	包装完整性	2017-4-24	2017-4-24	0	--
山东青岛	非即食	XINXING FOODS TUFF (QINGDAO) CO., LTD.	所有产品	感官评定不合格	2017-4-5	2017-4-11	0	--
广西北海	--	BEIHAI EVERGREEN AQUATIC PRODUCT SCIENCE AND TECHNOLOGY CO., LTD.	--	三苯甲烷染料(孔雀石绿和结晶紫)	2017-4-11	2017-4-11	0	--
山东日照	即食	RIZHAO MINGBANG FOOD CO., LTD.	所有产品	净含量	2017-4-20	2017-4-20	0	--

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

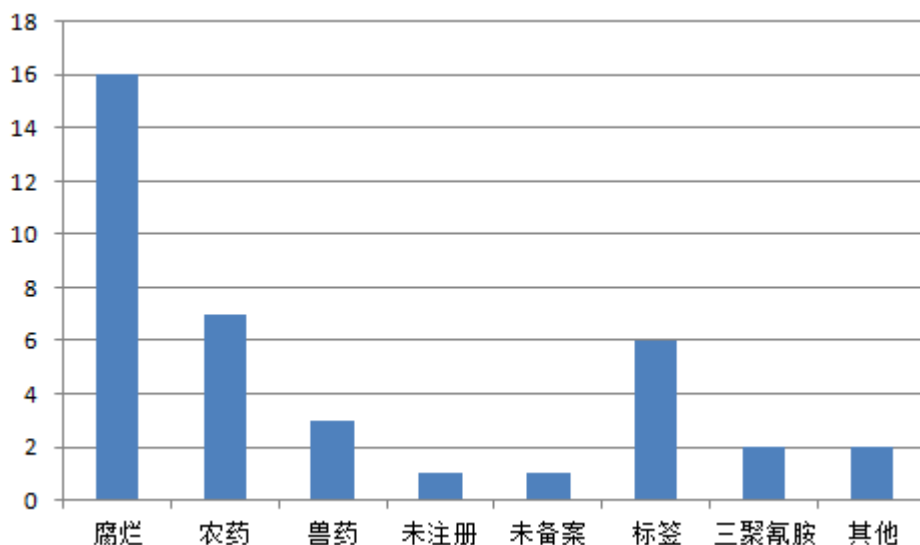
## 3 月份美国拒绝进口我国 60 批次食品 腐烂成主要问题

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，近日美国 FDA 发布 3 月份拒绝入境食品名单。名单显示，我国 60 批次食品存在腐烂、农兽药残留等问题。

在本轮通报中，16 批次产品存在腐烂问题，7 批次食品存在违规使用农药问题，6 批次食品存在未标注过敏原、缺营养标签等标签问题。

具体情况见如下图表：

不合格项目	批次
腐烂	16
农药	7
兽药	3
未注册	1
未备案	1
标签	6
三聚氰胺	2
其他	



食品伙伴网提醒：出口企业应严格控制食品在运输过程中的质量状况，避免由于长距离运输出现食品腐烂变质的情况；针对农兽药残留问题，企业应做好原辅料控制，避免引入农兽残超标产品；针对标签问题，企业应严格按照美国标准执行，避免出现标签不规范的现象。

文章来源：食品伙伴网



# 国际预警

## 荷兰一批次冷冻牛肉含李斯特菌被销毁产品 或流入中国

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，4月25日荷兰通过RASFF通报一批次冷冻牛肉不合格。不合格原因为，检出李斯特菌。

具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2017-4-25	荷兰	冷冻牛肉	2017.0522	李斯特菌	销毁，被分销至他国	信息通报

该批次牛肉已被分销至丹麦、法国、德国、芬兰、中国大陆、中国香港、比利时、西班牙、瑞典。

李斯特菌严重威胁婴幼儿、虚弱、老年人等免疫力低下人群的健康。感染李斯特菌后会出现发热、头疼、恶心、腹痛等症状。孕妇感染后，可能会流产甚至出现胎儿死产。

# 国际预警

## 2017年4月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息

本资料来自加拿大官方网站，由食品伙伴网翻译整理。欢迎转载，转载请注明出处！有任何疑问，请联系news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日加拿大食品检验署更新2017年4月份通报，通报我国3家企业水产品质量问题。3家企业分别来自广西、山东。水产品质量问题表现为：感官评定不合格，出现兽药残留、净含量不合格。

具体通报如下：

地区	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
山东青岛	非即食	XINXING FOODS TUFF (QINGDAO) CO., LTD.	所有产品	感官评定不合格	2017-4-5	2017-4-11	0	--
广西北海	--	BEIHAI EVERGREEN AQUATIC PRODUCT SCIENCE AND TECHNOLOGY CO., LTD.	--	三苯甲烷染料(孔雀石绿和结晶紫)	2017-4-11	2017-4-11	0	--
山东日照	即食	RIZHAO MINGBANG FOOD CO., LTD.	所有产品	净含量	2017-4-20	2017-4-20	0	--

说明：本资料来自美国FDA官方网站，由食品伙伴网翻译整理。转载请注明出处！有疑问请联系 news@foodmate.net

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到过第三方检测报告	辖区
1	山东临沂	Yishui Baoping Foodstuff Co., Ltd.	生姜	农药	2017/3/1	是	否	洛杉矶
2	广东惠州	GUANGDONG HUIZHOU RUN LIN FOODS	小麦粉（2批次）	疑三聚氰胺	2017/3/1	否	否	洛杉矶
3	安徽砀山	ANHUI DANGSHAN XINGDA CANNED FOODS CO., LTD.	苹果	生产工艺未备案	2017/3/2	是	否	BLT
4	福建漳州	Zhangzhou Fuxing Food	黄瓜	农药、标识错误	2017/3/3	是	否	BLT
5	浙江绍兴	Shaoxing Haung Co Ltd	葡萄干	农药、添加剂	2017/3/7	否	否	纽约
6	广东潮州	Guangdong Camey Food Co.,	西梅干	有毒有害物质	2017/3/7	是	否	洛杉矶
7	福建福州	FUZHOU TASEN TRADING INC	蘑菇	腐烂	2017/3/7	否	否	纽约
8	山东青岛	QINGDAO ZHENGJIN WEST COAST AQUATIC PRODUCT PROCESSING PLANT	仿蟹（2批次）	未标过敏原、配料常用名、果蔬汁含量	2017/3/8	是	否	佛罗里达
9	辽宁丹东	DANDONG YONGMING FOOD CO., LTD.	鱿鱼	腐烂	2017/3/9	是	否	纽约
10	浙江	ZHEJIANG FUNDAY FOOD CO., LTD	龙虾（5批次）	腐烂	2017/3/10	是	否	纽约

更多内容详见：[2017年3月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（3月汇总）](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息, 在 2017 年第 16 周通报中, 欧盟 RASFF 通报我国食品相关产品 (不包括港澳台) 有 3 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
2017-4-19	捷克	绵羊肠衣	2017.0495	检出硝基呋喃 (代谢物) 呋喃西林	限制入境	拒绝进口通报
2017-4-21	西班牙	花生	2017.ASC	黄曲霉毒素超标	未获准进口, 产品未在市场销售	拒绝进口通报
2017-4-21	比利时	花生	2017.ASF	黄曲霉毒素超标	未获准进口, 产品未在市场销售	拒绝进口通报

食品伙伴网讯 据外媒报道，人在食用薯片等咸零食时会上瘾，一口一口吃个不停，近日科学家揭开了这个现象的神秘面纱。



研究人员发现，咸食并非会使人更口渴，而是会让人感觉更饿，所以就吃个不停。

在一项模拟前往火星的任务中，德国与美国研究人员，针对“太空人”的盐分的摄取与水分之间的关系进行研究。

研究人员将参与模拟飞行任务的“太空人”分成两组，每组由 10 名男性组成。他们被关在一个仿造的太空船里，模拟两趟前往火星的飞行任务。前一组的任务为期 105 天，后者则为 205 天。除了盐分含量不同之外，这两组的饮食基本上都一模一样。

一般的观点称，食用盐的食物会使人想多喝水，进而增加排尿量。然而，这项研究却发现，吃盐会使人喝较少的水，但尿得更多，而尿液增加的是身体对体内盐分的反应所致。

在此研究之前，科学家假定盐中的钠和氯离子会被水分子带至尿液中排出，从而使人感到脱水，并饮用较多的水。但这项研究的结果却显示，人体预期系统中的盐分增加，故将水分移回肾脏，而钠则通过较咸的尿液排出。

其他针对老鼠的研究发现，将水分移回体内需要增加尿素，而尿素的生成需要消耗能量，进而使老鼠感到饥饿。

## 研究建议：多吃植物蛋白有助预防糖尿病

芬兰研究人员发现，多摄入植物蛋白或能降低罹患Ⅱ型糖尿病的风险。研究结果刊载于《英国营养学杂志》。

东芬兰大学的研究人员1984年至1989年陆续开始追踪调查2332名中老年非Ⅱ型糖尿病患者男性的饮食情况。在19年调查期间，432人被确诊患上Ⅱ型糖尿病。研究人员发现，富含动物蛋白的饮食，包括加工肉以及未经加工的红肉和白肉与罹患Ⅱ型糖尿病风险增加存在关联。研究人员认为，这种关联可能是肉类中其他成分作用的结果，因为仅仅动物蛋白质这种成分本身与Ⅱ型糖尿病风险未见关联。此外，乳蛋白和鱼蛋白也不关联Ⅱ型糖尿病风险，卵蛋白甚至有助降低风险。

今日医学新闻网站22日援引调查结果报道，摄入植物蛋白最多的一群调查对象，罹患Ⅱ型糖尿病的风险比摄入最少的一群低35%。此外，饮食中含有植物蛋白较多的调查对象，通常生活方式更健康，但他们的生活方式并不足以解释Ⅱ型糖尿病风险较低的原因。

研究人员认为，植物蛋白关联较低糖尿病风险的原因可能在于食物中的植物蛋白会影响血糖水平。调查之初，摄入植物蛋白较多的调查对象血糖水平较低。

## 超高温灭菌牛奶蛋白聚集或能揭示老年疾病成因

澳大利亚国立大学 20 日宣布，该校科学家对超高温灭菌牛奶的研究发现有助于人们更好地理解阿尔茨海默病、帕金森症等老年疾病的成因，从而研制出有效治疗药物。

澳大利亚国立大学教授约翰·卡沃尔领导的团队对超高温灭菌（UHT）牛奶进行研究发现，经超高温灭菌后的牛奶在放置几个月后会发生蛋白质聚集，形成淀粉样蛋白，正是这种蛋白质聚集导致牛奶从液态变为啫喱状。而在阿尔茨海默病、帕金森症等老年疾病患者脑内也发现了类似的蛋白质斑块沉积物。

卡沃尔说，UHT 牛奶在加工过程中被短时加热至 140 摄氏度，导致牛奶的蛋白质结构发生变化，正是这一处理方法导致长期放置的 UHT 牛奶变成啫喱状。而经过巴氏灭菌法处理的牛奶并不会出现这种变化。

巴氏灭菌法是以 72 至 75 摄氏度的温度把牛奶加热 15 至 30 秒，然后立刻冷却到 4 至 5 摄氏度。而 UHT 灭菌法是以 140 摄氏度将牛奶加热 2 至 3 秒，然后以室温保存。

卡沃尔说，如果能够找到阻止 UHT 牛奶蛋白质聚集的技术，那么也许就能找到治愈这些老年疾病的方法。

卡沃尔还特别强调，这项研究并不表明饮用 UHT 牛奶与罹患老年疾病之间有任何关系。

## 喝汽水或增痴呆中风风险 专家：勿把含糖饮料当健康选

英媒称，一项新的大型研究表明，每天喝低热量的汽水会增加患痴呆的风险。经常喝人工增甜饮料的人也更容易发生中风。但是，全脂饮料却没有被与痴呆或中风风险的提高联系到一起。

据英国《每日电讯报》网站 4 月 20 日报道，研究人员提醒人们不要把含糖饮料当做一种健康的选择，指出在全脂饮料、痴呆及中风之间可能存在某种尚未被发现的关系。

报道称，这项研究的性质意味着它无法证明低糖饮料与痴呆之间的因果关系，但以前的研究曾证明人工甜味剂可能会损害血管。

波士顿大学的科学家对 4000 多名研究对象在 7 年时间里的饮食习惯进行了评估，接着在之后 10 年内对他们的健康状况进行了监测。他们发现，每天至少喝一种人工增甜饮料的人患阿尔茨海默病的风险是那些几乎不喝任何人工增甜饮料的人的 2.9 倍，前者发生缺血性中风的风险则是后者的三倍。

报道称，在英国，65 至 80 岁老年人患痴呆的比例大约为 7%，而 80 岁以上老年人的发病率则上升到 16% 以上。

波士顿大学这项研究的结果发表在美国《中风》杂志上。这项研究考虑了可能对结果产生影响的各种因素，如年龄、性教育、运动及热量摄入等。

美国心脏病协会营养委员会前主席蕾切尔·约翰逊说：“我们知道限制糖的添加是保持合理营养和健康体重的重要策略。在我们了解更多情况之前，人们应该慎重饮用人工增甜饮料。我们还是鼓励人们喝水、低脂牛奶或其他不添加甜味剂的饮料。”



# 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：

## 会议论坛：

5月25日 北京 [2017 食品接触材料法规论坛](#)

## 2017 年展会预告

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 [2017 广州国际纸展暨食品包装设计+选材展览会](#)

5月19-21日 厦门 [第 3 届中国（厦门）国际婴童产业博览会](#)

5月24-26日 广州 [2017 中国（广州）国际生鲜配送及冷链技术展](#)

5月25-27日 广州 [Interwine China 2017 中国（广州）国际名酒展-春季展](#)

5月25-27日 广州 [第七届中国\(广州\)酒店餐饮业供应商博览会](#)

6月2-4日 福州 [2017 第十二届中国（福州）国际渔业博览会](#)

6月2-4日 青岛 [2017 第十五届中国（青岛）国际食品博览会](#)

6月2-4日 沈阳 [2017 第 6 届东北亚（沈阳）国际餐饮产业博览会](#)

6月2-4日 长沙 [仁创 2017 第十五届中部（湖南）糖酒食品交易会](#)

6月2-4日 郑州 [2017 第十届中国郑州烘焙展览会](#)

6月9-10日 沧州 [2017 第 19 届河北省糖酒食品交易会](#)

6月16-18日 广州 [2017 第 17 届中国广州国际食品展暨广州进口食品展览会](#)

6月16-18日 合肥 [2017 中国国际现代渔业暨渔业科技成果博览会](#)

6月20-22日 上海 [2017 第十九届亚洲食品配料、健康天然原料中国展](#)

6月22-24日 成都 [2017 第六届中国（成都）餐饮供应链展览会](#)

7月6-9日 北京 [第五届中国国际咖啡展览会](#)

7月12-14日 上海 [第二十三届 2017 上海国际加工包装展览会](#)

7月14-16日 北京 [2017 中国（北京）国际妇女儿童产业博览会](#)

7月14-16日 杭州 [2017（杭州）第九届创业项目投资暨特许连锁加盟展览会](#)

7月21-23日 青岛 [2017 第十五届中国青岛国际食品加工机械和包装技术展](#)

7月21-23日 广州 [2017 IECC/ICE 中国广州国际跨境电商展暨跨境商品博览会](#)

8月25-27日 广州 [2017 年中国\(广州\)国际渔业博览会](#)

8月26-28日 山西 [中国（山西）酒饮食品产业博览会](#)

9月1-3日 宁波 [2017 中国糖果零食展](#)

9月19-21日 广州 [2017 第三届中国食材交易会暨广州国际餐饮食材展](#)

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>
11月30-12月2日	广州	<a href="#">2017 中国（国际）调味品及食品配料博览会</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：

[上海同田生物技术股份有限公司——仪器试剂](#)

[江苏天瑞仪器股份有限公司——仪器试剂](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司——食品机械](#)

[诸城尚品机械科技有限公司——食品机械](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[山东龙口凯祥有限公司——食品包装](#)

[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](#)

[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](#)

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5月份

[关于举办《白酒品评勾调暨酿酒师、品酒师职业认证》培训的通知](#) 2017-05-9~2017-05-14

[关于举办“食品标签标识和职业打假应对技巧及产品互联网转化率提升”专题研讨班通知](#) 2017-05-10~2017-05-12

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

[全国第57期“食品安全管理师”和“食品检验工”职业培训认证](#) 2017-05-12~2017-05-15

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-上海](#) 2017-05-15~2017-05-16

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员--广州班](#) 2017-05-15~2017-05-16

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

[食品行业”良好生产规范”GMP 标准及实施\(2天\)-广州班](#) 2017-05-18~2017-05-19

[食品安全管理体系国家注册实习审核员培训班](#) 2017-05-19~2017-05-21

[检测数据处理及检测质量控制\(1天\)-广州班](#) 2017-05-19~2017-05-19

[第54期食品微生物检验实际操作学习班—上海](#) 2017-05-20~2017-05-23

[第55期食品微生物检验实际操作学习班—大连](#) 2017-05-20~2017-05-23

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-广州](#) 2017-05-22~2017-05-22

[感官评定培训\(2天\)-广州](#) 2017-05-22~2017-05-23

[FSSC22000：2013 内审员培训\(3天\)-广州](#) 2017-05-24~2017-05-26

## 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

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2天\)-上海班](#) 2017-06-13~2017-06-14

[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

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-合肥班](#) 2017-06-29~2017-06-30

## 2017年7月份

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员-苏州](#) 2017-07-10~2017-07-11

[高效虫害管理八大要素-上海](#) 2017-07-17~2017-07-17

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-苏州班](#) 2017-07-17~2017-07-18

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-合肥](#) 2017-07-17~2017-07-18

## 2017年8月份

[CCAA 认可的 ISO22000 实习审核员](#) 2017-08-07~2017-08-11

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-上海](#) 2017-08-24~2017-08-25

# 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。
- ★ 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

- 1、[质控专员兼报告审核员-第三方检测知名机构](#)
- 2、[化学分析员-第三方检测知名机构公司](#)
- 3、[客服代表-第三方检测知名机构公司](#)

## 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](#) 招聘重点：三年以上烘焙食品研发工作经验，精通烘焙和食品添加剂的性能与应用
- 2、[肉制品研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#) 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加剂的性能与应用



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：生产组织协调能力和质量控制能力

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

### 【最新招聘信息汇总】

[食品配料销售经理-上海拓臣贸易有限公司](#)

[食品添加剂销售经理-北京高瀚国际贸易有限公司](#)

[生产厂长-安徽省林锦记食品工业有限公司](#)

[产品研发经理-深圳市蒙深上合贸易有限公司](#)

[食品质检员广州元富食品有限公司](#)

[研发部经理-福建省三明市麦尔食品有限公司](#)

### 【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

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：

[2017 食品论坛第三届健步走活动——挥汗迎接夏日阳光](#)

[微生物限度检测福利来了！](#)

[【天津张大科技清洗消毒剂】“我和 SC”食品生产许可申证、换证的那些事](#)

[预包装食品标签通则标准制修订调查问卷](#)

[参与就有奖，农药残留解决方案有奖问卷调查！](#)

## 本周求助帖：

[新实施的食品生产许可，许可到期申请换证需要准备什么](#)

[公司新增两条生产线，需不需要重新申请认证？](#)

[食品检验工职业资格证书多久复考一次](#)

[散白酒查出糖精纳一般是怎么处罚的](#)

[同一单元产品执行不同执行标准](#)

[营养标签印错了，可以用新的标签覆盖掉吗](#)

[配料工序是不是关键控制点？](#)

[某天 SC 认证老师说表单要存放 5 年？](#)

[生产许可证到期后未延续换证，过期后可以按换证申请还是按新证重新申请？](#)

[产品包装袋上没有标识，箱子上有标签可以吗？](#)

[拥有特证的企业在配方不变的情况下，是否可以有多家公司生产产品？](#)

[超市的货柜中发现过期食品，算经营过期食品不？](#)

[委托加工时，可标示被委托方产品企业标准号吗？](#)

[企业产品标准可以不标年代号吗？](#)

[QS 改为 SC 了嘛，为何有的糖果和饼干工厂还在用 QS](#)

[煮制后的牛腱子颜色发红是怎么回事？](#)

[无标签的预包装食品如何认定](#)

[从食用酒精是不是食品谈起，不能直接食用的物质是不是食品](#)

[无 QS 证号的定量包装食品算是预包装食品吗？](#)

[投诉举报案件中食品检验费用由谁负担？](#)

[进口食品标签上少打了一个联系方式](#)

[SC 证明细则有规定具体的生产品项明细，是否只能生产证明细则中的内容](#)

[蜂蜜蜂巢蜜](#)

[黄酒标签上能标注“养生”字眼吗](#)

[葡萄酒厂的杀菌消毒问题](#)

[什么标准中规定食品生产企业更衣室必须放镜子](#)

[大米中被投诉有虫子，要求 10 倍赔偿怎么办](#)

[调味笋](#)

[在制作水包油乳液时，亲水型乳化剂一定要添加在水相中吗](#)

[谁有各种水果中的阿拉伯胶、卡拉胶的含量？](#)

[大枣烘干需要多少温度？](#)

[想办一个小的咸味香精厂](#)

[一款固体饮料配方中脱脂奶粉占比 35%，符合规范吗？](#)

[请问柠檬酸镁可以添加在食品中吗？](#)

[香油笋保质期](#)

[关于食用酒精食品添加剂的问题](#)

[葡萄干、蔓越莓干水分检测](#)

[如何用重量换算成体积去检验净含量？](#)

[如何改造经济合理降低劳动强度](#)

[年产三十万吨的茶饮料工厂设计中生产线的问题](#)

[我的新车间分布图，求大大们指导！](#)

[标签审核 3](#)

[标签审核 2](#)

[标签审核 1](#)

本周讨论帖：

[【我和 SC】+累并快乐着](#)

[【我和 SC】没有现场审核的一次换证](#)

[【我和 SC】+10 多年食品生产许可办理经历分享](#)

[为大家解决农产品分装标注问题](#)

[卫计委发布通知，这些食品是不是可以直接进口了？](#)

[应付不了的审核](#)

[烦请专业老师看下该标产品是否存在非法添加柠檬黄、亮蓝](#)

[食品安全法将修改](#)

[老婆饼名称常中枪 看专家怎么释义解读的](#)

[新资源食品原料查询分享](#)

[汇源 100%橙汁标签违法](#)

[个人送食药监局样品对方不认可，举报抽检批批合格，如何应对](#)

[办理健康证不收费了](#)

[固态液体产品同装一礼盒，净含量怎么标](#)

[如果成品净含量不合格怎么办？](#)

[在辞与不辞之间反复徘徊](#)

[【食品科普动画】得了肾结石到底还能不能补钙？](#)

[【食品科普动画】检出矿物油的巧克力还能吃么？](#)



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