

台湾缴获数百吨地沟油 两大知名食品企业强冠和味全涉案

失业员工宁海重操旧业 9000万粒“毒胶囊”流入市场

央视：买散装泡爪吃出蛆虫蠕动 作坊回收变质品再泡制

福喜余波：麦当劳新敲定六大供应商 福喜被除名

3转基因作物安全证书过期未获批复 涉及玉米、水稻

《预包装特殊膳食用食品标签》（GB13432-2013）问答（修订版）

关于批准焦磷酸四钾等2种物质为食品添加剂新品种等的公告（2014年 第17号）

俄罗斯：到今年9月份将总计关闭18家麦当劳店铺

2014年8月输日食品违反日本食品卫生法情况（8月汇总）

澳研究称

橄榄中的活性物质有助防止老年痴呆症



食品网刊



中国食品

专家质疑娃哈哈营养快线夸大宣传
湖南天阁香辣鸡腿现霉斑 厂家拒绝赔偿
合生元奶粉吃出虫子 厂家拒绝送检仅赔偿益生菌
福喜余波：麦当劳新敲定六大供应商 福喜被除名
暗访揭炭烤生蚝暴利黑幕：死蚝装旧壳 按新鲜价卖

3 转基因作物安全证书过期未获批复 涉及玉米、水稻
失业员工宁海重操旧业 9000 万粒“毒胶囊”流入市场
央视：买散装泡爪吃出蛆虫蠕动 作坊回收变质品再泡制
台湾缴获数百吨地沟油 两大知名食品企业强冠和味全涉案
滨州安德利：装烂水果货车排队进入 司机称水果不全烂就行

国内预警

《预包装特殊膳食用食品标签》(GB13432-2013)
问答(修订版)
国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准湖北海棠叶
等新食品原料意见的函(国卫办食品函〔2014〕773
号)

关于批准焦磷酸四钾等 2 种物质为食品添加剂新品种等
的公告(2014 年 第 17 号)
食品药品监管总局办公厅关于加强 2014 年中秋国庆节
期间食品安全监管工作的通知(食药监办电〔2014〕12
号)

国际食品

“抗生素肉”入侵美国餐桌
韩国明年起对所有肉类食品标注原产地
澳大利亚学校违规贩售含糖饮料和油炸食物

美国加州有望禁止超市使用塑料购物袋
英国情侣在可乐中发现 5 厘米蜘蛛 厂商承诺调查
俄罗斯：到今年 9 月份将总计关闭 18 家麦当劳店铺

国际预警

美国卡夫召回 7691 箱问题奶酪产品
美国缅因州召回有疯牛病风险的万磅牛肉
日本拟定转基因食品质量标签标准修正提案

美国 FDA 发布化学物质安全性评估工作审查报告
2014 年 8 月输日食品违反日本食品卫生法情况(8 月汇总)
2014 年 8 月中国出口韩国食品违反情况(8 月 29 日更新)

食品科技

日本研究发现鸵鸟蛋抗体防肥胖有效
丹麦研究人员发现对抗李斯特菌的新线索

科学家研究咖啡基因 或有助研发改良品种
澳研究称橄榄中的活性物质有助防止老年痴呆症

京华时报讯（记者钱宇阳）日前，娃哈哈集团董事长宗庆后在亚布力企业家论坛 2014 夏季高峰会上发表演讲，并在演讲中夸奖其旗下产品——营养快线，宣称一被囚禁女孩光喝营养快线，不但维持了生命，而且还能健康成长。

营养快线的营养真的有那么神奇吗？专家表示，营养快线只是普通饮料，并不能保证人体日常营养所需。

光喝营养快线影响发育

在亚布力企业家论坛上，宗庆后说，“我们的营养快线，营养好、口感好，受到消费者的喜爱。前段时间福建警方解救了一名被囚禁 1 年的 5 岁小孩，这个小孩被囚禁期间仅喝营养快线，其他什么都不吃，而解救出来之后进行身体检查，健康状况良好，说明营养快线确实有营养，不但维持了其生命，而且还保证了她健康成长。”

针对以上言论，中国食品与营养信息交流中心专家阮光锋表示，宗庆后的说法没有依据，没有向大家解释新闻中孩子骨瘦如柴的事实。“紧靠营养快线中含有少量蛋白质和能量，孩子维持基本生存还是可以的。一瓶营养快线中会有牛奶和果汁，也会添加一些蛋白质和维生素，但其营养成分远远不能满足人体的需求。长此以往，人体会缺乏优质蛋白质，影响人体内分泌的调节，会造成生长发育缓慢等问题。”

阮光锋表示，对于儿童饮食来说，最重要的是营养均衡，要注意食物多样化，如谷类、蔬菜、水果、肉、蛋、奶、豆类等互相搭配，种类和数量保证基本合理。“营养快线保证儿童健康成长很明显是误导消费者。”

营养价值言过其实

登录娃哈哈官方网站，记者看到，其中对营养快线的描述为富含多种营养元素。“营养快线中牛奶含量超过 30%，也就是一瓶 500 毫升的营养快线中主要含有大于 160 毫升的牛奶，还含有约 25 毫升的果汁，其中果汁含有大量的水果纤维及丰富的维生素，在此基础上还强化了牛磺酸、维生素 E、维生素 B3 以及锌等多种营养成分，因此营养快线是一个非常好的产品，补充营养的同时还补充了果汁及膳食纤维。”

那营养快线的营养成分到底都有啥？记者在营养快线上的配料表看到：水、白砂糖、全脂乳粉（或鲜牛奶）、浓缩苹果汁、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、阿斯巴甜、安赛蜜、黄原胶、乳化硅油、乳酸链球菌素）、食用香精、牛磺酸、维生素 E、烟酰胺、柠檬酸锌。一瓶营养快线，仅仅是食品添加剂就占据了包装上四行配料中的三行，多达 11 种。

更多内容详见：[专家质疑娃哈哈营养快线夸大宣传](#)

文章来源：京华时报

3 转基因作物安全证书过期未获批复 涉及玉米、水稻

我国仅有的转基因主粮作物——两个转基因水稻作物的安全证书，以及一个转基因玉米作物的安全证书，在今年8月17日同时过期。昨日在位处廊坊的中国农科院万庄试验基地，中国农科院生物技术研究所研究人员称，转基因玉米作物安全证书在等待地方农业厅批复。记者另外从多渠道获悉，研发转基因水稻的华中农大已经向农业部递交续申请，但过了8月17日节点仍未得到批复。

安全证书是转基因作物商业化的第一步，取得安全证书后，才能进行后续的品种审定、申请加工证书经营证书，和商业化种植。

转基因玉米作物 研发者：希望地方农业厅批复

一个转基因玉米作物，两个转基因水稻作物的安全证书，均在8月17日到期，其分别由中国农科院生物技术研究所和华中农业大学研发。

中国农科院生物技术研究所所长林敏对新京报记者证实，目前正在积极推进安全证书的重新申请。

昨日，在位处廊坊的中国农科院万庄试验基地，该院生物技术研究所从事该玉米研发工作的科研人员表示，安全证书续申请的工作从去年年底开始，但因材料未收集全，至今仍未提交农业部。

根据有关简化转基因生物安全证书续申请程序的农业部第736号公告，每年两次申请截止受理时间分别为3月31日和9月30日，农业部在收到申请之日的两个月内，作出受理或者不予受理的答复。

根据规定，转基因研发在哪个地方进行大田试验，需要得到当地省级农业主管部门的审批。针对上述转基因玉米作物，农业部公开的相关安全评价资料显示其在山东省进行大田试验种植。

上述科研人员表示，研究所已提交相关申请材料，暂时未获当地农业厅批复。

记者昨日就该玉米的安全证书续申请事宜致电山东省农业厅转基因办公室。一位谭姓工作人员表示，在其印象中，并未给中国农科院生物技术所发出正式受理文件。其没有透露未受理原因，表示需要咨询相关领导。截至发稿，记者未获山东省农业厅回复。

转基因水稻作物“按照中央政策继续积极研发”

记者从多个渠道了解，另两个安全证书过期的转基因水稻作物安全证书续申请得到了湖北省农业主管部门的审批，全部材料已递交农业部，但至8月17日节点仍未得到批复。

更多内容详见：[3 转基因作物安全证书过期未获批复 涉转基因玉米作物、转基因水稻作物](#)

文章来源：重庆晚报

买了一个看似色香味俱全的香辣鸡腿，没想到打开之后却怎么也提不起食欲，近日，武汉网友朱先生遇上了闹心事，他向华声在线消费投诉栏目记者反映，购买了一包真空包装的香辣鸡腿，可打开后鸡腿上有几处霉斑，商家以包装时候进水为由拒绝赔偿。

8月31日，朱先生在家附近的一家超市内购买了一包湖南天阁食品有限公司出产的香辣鸡腿，9月1日，他家孩子打开包装袋准备食用时，看到鸡腿上有几处地方出现了霉斑的情况，为此他联系了湖南天阁食品有限公司，可对方却称包装时水滴在上面，不予赔偿处理。

“想想就觉得恶心，幸好孩子没有吃，要不然不知道会出现什么情况”，朱先生表示，仔细查看包装袋上的生产日期发现，产品是2014年7月生产的，保质期180天，鸡腿现在还在保质期内，可商家却称不是质量问题拒绝赔偿。

记者随即通过电话联系了湖南天阁食品有限公司负责人刘先生，他告诉记者，鸡腿上出现霉斑可能是因为生产过程中鸡腿上沾了水的缘故，产品包装袋上有明确的提示“如遇到包装袋漏气、产品发霉情况请勿食用”，消费者可找经销商进行更换处理。

当记者提出鸡腿出现霉斑的情况，能否按照1:10的比例进行赔付时，刘先生表示，由于产品包装袋上有相应的提示，一般消费者只需找门店进行更换，公司不会按照1:10的比例进行赔付。

湖南人和人律师事务所的蔡卫华律师表示，投诉人反映的鸡腿出现霉斑的情况，如不是产品运输过程中漏气的原因所致，消费者可按照1:10的比例向商家索赔。如果商家拒绝赔付，消费者可向工商局或消协反映，以维护自己的权益。

失业员工宁海重操旧业 9000 万粒“毒胶囊”流入市场

两年前，央视每周质量报告播出《胶囊里的秘密》，曝光河北一些企业，用生石灰处理皮革废料，熬制成工业明胶，卖给绍兴新昌一些企业制成药用胶囊，最终流入药品企业，进入患者腹中。

昨天，宁海检察院通报了一起非法生产“毒胶囊”的案件，短短 5 个月，对外出售了高达 9000 万粒。目前，因涉嫌有毒有害食品，11 人被宁海检察院批准逮捕。

用工资抵来的设备易地“单干”

今年 56 岁的潘某是新昌县儒岙镇人。之前，他曾在台州临海一家药业公司上班，从事的就是胶囊生产。谁承想，公司经营不善，连员工的工资也发不出来了。

潘某当时也被欠了 1 万多元的工资。由于公司老板实在是无钱支付，潘某就提出了拿厂里的设备抵。最终，公司老板也答应了。潘某就用 1 万多元的工资，抵来了一整套生产空心胶囊的设备。没了工作，就没有收入。由于潘某本身就是生产胶囊的行家，技术上没有任何问题。考虑了熟悉销路、利润可观等因素，他在明知违法的情况下，还是下决心开始单干，生产、销售胶囊。

雇用 10 名新昌老乡重操旧业

2014 年 2 月，潘某在宁海县深甽镇租下四间厂房。缺少工人，他就想到了在新昌的老乡。当初“毒胶囊”事件爆发后，新昌当地关闭了众多违规违法的药厂，很多人也因此丢掉了工作。

正是这个原因，潘某很快在新昌雇用了章某等 10 名老乡。机器、厂房、人员都到齐了，潘某随即开始投产。

潘某在生产空心胶囊过程中使用“工业明胶”。经过“打胶”、“排胶”、“切胶”、“次品挑拣、成品包装”四道程序，潘某将生产出来的空心胶囊卖给了王某甲（刑拘在逃）、官某（刑拘在逃）、章某（刑拘在逃）、王某乙（刑拘在逃）。

今年 7 月 22 日，因被群众举报，宁海县公安局和宁海县食品药品监督管理局联合执法，对该窝点进行了现场查处。

当时，宁海县食品药品监督管理局查扣了空心胶囊成品 6 箱（约 44.2 万粒）、空心胶囊半成品 102.9 公斤、空心胶囊边角料 724 公斤、空心胶囊回料 13 袋、明胶 50 袋、食品添加剂着色剂 1 箱、制胶囊设备等。

与此同时，潘某和现场作业的工人共 10 人被警方当场抓获。次日，负责运输“工业明胶”和“空心胶囊”的朱某被警方抓获归案。

更多内容详见：[失业员工宁海重操旧业 9000 万粒“毒胶囊”流入市场](#)

文章来源：现代金报

合生元奶粉吃出虫子 厂家拒绝送检仅赔偿益生菌

中国青年网烟台9月3日电（记者 杨双双）在合生元（01112，HK）奶粉中吃出白色虫子后，山东烟台的赵女士愤而向厂家“讨说法”。令她意外的是，厂家并没有启动系统的调查程序。赵女士提出和厂家一起将奶粉送检，也被拒绝，“公司没有这样的服务”。

“合生元不应该小看奶粉中的这条虫子，我代表的是所有孩子的妈妈，”赵女士认为，“这条虫子蛀坏的不仅是一罐奶粉，还在蛀坏合生元的品牌。”

奶粉中吃出白色虫子

“家里买的合生元奶粉生虫结丝了，儿子喝了拉肚子。”烟台龙口市民赵女士近日向中国青年网投诉称，8月6日，她在给孩子冲调奶粉的时候，发现了一只白色虫子，并有结成絮状的丝。

“是一只白色的长着翅膀的圆形小虫，当时还是活的，”赵女士回忆，当看到这个“不速之客”时，她心里“咯噔”一下，当即泛上一阵恶心。

赵女士说，其实前一天她在倒奶粉的时候就发现了一串像缠成的丝一样的东西，“我当时还以为是塑料勺产生的静电，没有注意，还给扯掉了。现在想想应该是奶粉生虫结丝了。”

而同期，赵女士十八个月大的儿子也出现了腹泻的情况，在就医之后，“医生说可能是有细菌污染了奶粉。”赵女士说。

据介绍，发现虫子的罐装合生元奶粉，是赵女士今年7月8日在家附近的贝因美孕婴连锁店购买的。赵女士告诉记者，当时一共购买了三罐合生元“呵护较大婴儿配方奶粉”，每罐238元。

“这是新打开的第二罐，喝了将近三分之一。”赵女士称，儿子一个月要喝两罐奶粉。看到这罐奶粉生虫，赵女士不敢再给儿子喝剩下的奶粉，也未开启第三罐奶粉。

中国青年网记者查看涉嫌问题奶粉外包装注意到，其标识的生产批号为34238，“原产国”为法国。生产日期是2012年12月30日，保质期到2015年12月29日。

8月7日，赵女士带着生虫奶粉前往贝因美孕婴连锁店。店家称会积极找厂家协商解决，并说按照惯例，“将这罐奶粉换一罐（新的），再额外补偿一罐奶粉。”赵女士告诉记者。

更多内容详见：[合生元奶粉吃出虫子 厂家拒绝送检仅赔偿益生菌](#)

文章来源：中国青年网

央视：买散装泡爪吃出蛆虫蠕动 作坊回收变质品再泡制

据央视新闻《朝闻天下》报道，福建泉州一位女士在便利店买了泡爪，不料吃到一半竟然发现里面长蛆了。记者暗访便利店发现装泡爪的小塑料盒里也有几条蛆在蠕动，真空包装的泡爪也同样没有厂家生产日期、保质期。便利店老板表示这些泡爪都有人定期送货，但她并不知道厂家在哪。

为了查清泡爪的来源，记者通过便利店与厂家取得了联系。在厂家，屋内三个大冰柜，其中一个冰柜冷藏着各种散装和包装的鸭掌、鸭翅、凤爪等。地上的盆子、塑料箱里满是发白的泡爪和鸭翅，筛子上也盛满了鸭翅，地上污水横流，一个1米多高的大锅蒸汽腾腾，里面正煮着凤爪。当记者问到制作所用调料时，老板娘笑而不语，只是说是加盟了一家名为“食掌门”的公司。

随后记者跟踪暗访了送货的作坊老板，半小时送货5家便利店及超市，可谓轻车熟路。而作坊老板送货的地区都是外来务工人员比较聚集的地方，如浔兴便利店、维林森超市、宝德购物广场、好客来超市、维生便利店均有销售。在暗访中记者了解到，老板每家便利店基本上每个一天送一次货，送货时会将没有卖完的泡爪收回。

记者在网上搜索，原来福建“食掌门”不仅是福建一家生产销售批发泡爪产品的公司，还可以培训、腌制、盐泡爪等全套调制配方及工艺流程。根据网站留下的联系方式，记者联系到了陈经理。据陈经理介绍，加盟费只要三千元，培训内容包括原材料进货，选料，加工和配方处置等。

那么泡爪如果出现变质该如何处理呢？

福建食掌门餐饮管理公司陈经理：坏掉的话你可以适当加一些防腐剂，如果说真的是有点坏的话，就是有点变质的，就是放在开水里泡一下，然后等它味道淡了之后，再重新泡那个泡汁。

陈经理介绍，泉州地区有三家加盟商，不过对于加盟商的资质，陈经理没说出他们具备任何要求。她表示，大部分加盟商都未办理卫生工商证件。

执法人员对“食掌门”两家作坊进行了检查，在一个作坊桌子上看到，老板自己贴的K12粉标签，此外地上还有整袋的氢氧化钠，而这些都是生产洗洁精的原料，也就是说这家作坊在制作泡爪的同时还在生产洗洁精，食品加工环境非常糟糕。之后，执法人员当场对两家作坊进行了取缔。

文章来源：央视

福喜余波：麦当劳新敲定六大供应商 福喜被除名

新京报讯（记者陈白）麦当劳中国昨日午间宣布已经完成肉类供应商的选择。铭基（McKey）、嘉吉（Cargill）、荷美尔（Hormel）、海神叉（Trident）和圣农（Sunner）五家肉类供应商代替此前的福喜成为了麦当劳中国肉类供应商。据麦当劳中国相关负责人表示，他们都是麦当劳现有的供应商，并已逐步提升产能以满足餐厅的需求。与麦当劳拥有近 60 年合作历史的福喜并未入选此次供应商名单。创造食品（Creative Food Group）代替福喜成为麦当劳中国新的蔬菜供应商。

此前的 7 月，麦当劳、肯德基等洋快餐供应商上海福喜食品公司被曝使用过期劣质肉。

据了解，本次入选的五家公司都是原有的麦当劳肉类供应商。如铭基食品一直是麦当劳华南区域的主要肉类供应商。麦当劳方面表示，这些公司均是与麦当劳有合作的大型食品企业，全面实施了危害分析和关键控制点（HACCP）体系，食品原料生产工厂都已获得食品安全管理体系认证（FSSC 22000）。

圣农发展成唯一入选中国企业

此次入选的五家肉类供应商中，福建圣农发展是唯一一家入选的中国企业。公开资料显示，福建圣农集团是中国最大的自养自宰白羽肉鸡专业生产企业，也是肯德基在中国的前三大鸡肉供应商之一。截至昨日收盘，圣农发展小幅上涨 0.48%，收于 14.77 元。

麦当劳将设立食品安全督察官

麦当劳中国相关负责人昨日对记者表示，麦当劳未来将新增食品安全监察职能，由全国食品安全负责人履行，相关部门独立于供应链管理部門，并直接向中国区首席执行官汇报。全国食品安全负责人若对采购或生产过程中与食品安全相关的决定存有疑虑，可行使一票否决权。公司已任命麦当劳全球质量部的资深领导蒋纲女士暂履该职，在未来几个月内协助建立该部门。

资料显示，蒋纲此前担任麦当劳全球供应链管理部的全球食品安全、质量和营养高级总监，拥有威斯康星大学食品科学与营养专业硕士学位，毕业后即加入了麦当劳，先后担任食品化学分析师、质量管理经理和食品安全总监等多个职位，后升任食品安全、质量和营养高级总监，负责全球市场及总部的相关事宜。

文章来源：新京报

台湾缴获数百吨地沟油 两大知名食品企业强冠和味全涉案

据新华社消息，台湾警方9月4日通报，查获一起以“馊水油”（大陆俗称“地沟油”）等回收废油混制食用油案件，目前涉及的问题油达数百吨。

台湾警方经侦查发现，郭某等6人涉嫌在台湾屏东、高雄等地经营地下油厂，用回收的馊水油和皮脂油等废油混杂炼制食用油；同时查出台湾知名厂商强冠企业股份有限公司（下称强冠企业）以低于市价的价格向郭某采购上述劣质食用油，进而再混制成“全统香猪油”贩售。

当天，台湾食品药品监管机构相关人士介绍，目前了解到郭某等人生产的劣质油有242吨流向强冠企业，后者又以约3:1的比例制成食用油782吨。高雄市卫生局已前往强冠企业查封可能存在问题的“全统香猪油”2934桶。

强冠企业董事长叶文祥声称对供应商生产劣质油并不知情。该公司声明称，“全统香猪油”产品已出售48500桶。

案件曝光后，台湾知名食品企业味全公司称，4月起向强冠企业采购“全统香猪油”，制作肉酱、肉酥、肉松等食品，将主动下架回收。

台北市卫生局发言人表示，味全公司从今年4月开始使用强冠企业“全统香猪油”，总共使用量为15.6吨，经追查，问题产品并未流入学校。强冠企业这批问题食品油可能流向小吃店和夜市，流向家庭的可能性相对较低。

据台湾“中央社”消息，警方表示，涉案人员来自未取得执照的废弃物处理厂，非法收取上游回收业者的回收油，甚至是俗称“地沟油”的馊水油、皮革厂废弃皮脂油和禽畜屠宰场的皮肉下脚料等废弃物后，再加以混掺、燃煮后制成劣质食用油品。涉案人员以每公斤12元到20元新台币（约合为2.5元到4.1元人民币）的价格收购，加工过后再以2倍以上的价格出售，进入市面上的油品，达到每公斤40元新台币（约合为8.2元人民币）以上。

台北市卫生局呼吁，若有购买有效期限在2015年3月前的“全统香猪油”，应主动停止制造、加工、销售及使用。

台湾“经济部工业局”表示，涉案的强冠企业有12项产品通过要求较为严格的强制性标准认证——GMP认证，但被查获的问题油品“全统香猪油”不属于认证产品。强冠企业创立于1988年，总部设在高雄，是一家食品加工用油制造公司。

公开资料显示，1980年，台湾曾发生过类似案件，22名涉案人员被判处1年到7年不等刑期。

相关报道：[台湾查出约200吨地沟油 已流入市面吃下肚](#)

文章来源：澎湃新闻

暗访揭炭烤生蚝暴利黑幕：死蚝装旧壳 按新鲜价卖

新鲜生蚝一只批发价 4.5 元，而死的生蚝批发价一串 10 只才 22 元。夜市烧烤摊烤好的一只，价格是 5 元至 7 元，经营者为了多牟利，将死的生蚝，装在客人用过的、回收来的生蚝旧壳里，按新鲜生蚝价格卖。专业人士提醒，那些肉和壳容易分离的生蚝要慎吃。

【记者目击】

夜市烧烤摊：一大盆壳肉分离的生蚝

8 月 29 日晚上，记者走访了福州多个夜市，发现市面上炭烤生蚝生意火爆，价格普遍都在 5 元至 7 元一只，有些贵的，在 10 元左右。

五四北区域一家夜市烧烤摊里，记者随手拿起放在冰柜里的生蚝，轻轻拨弄了几下，生蚝肉就掉下来，且生蚝肉表面的色泽有点暗淡。记者点了三只生蚝，当老板端上烤好的生蚝，记者用筷子轻轻一撩，肉就掉了出来。

烤生蚝通常是加了蒜蓉和调味料，不是很内行的人，很难分辨新鲜与否，闻到的全是大蒜的味道，但从小在海边长大的记者，一看就知道这个生蚝是冰冻过的，肉质不饱满，色泽暗淡，容易从壳上剥离出来，吃到嘴里没有滑嫩的鲜感，只有老硬的感觉。

摊贩解释：壳肉分离为了好洗

记者找来该店老板反映生蚝不新鲜，他解释说，肯定有一两个是坏掉的，就好像我们吃苹果一样，不可能都是好的。

在这家店的另一个冰柜里，记者却找到了一大盆壳肉分离的生蚝，而在厨房边的一个水池里，竟然堆满了去了肉的生蚝壳。

记者问老板，这些生蚝壳和肉为什么会分离？老板却说，是为了好冲洗，也为了方便加蒜蓉，如果肉和壳没有分开，上面加了，下面就没有。

更多内容详见：[暗访揭炭烤生蚝暴利黑幕：死蚝装旧壳 按新鲜价卖](#)

文章来源：福州晚报

滨州安德利：装烂水果货车排队进入 司机称水果不全烂就行

本报8月31日讯（记者 孙秀峰） 近日，有市民发现在滨州经济开发区渤海二十八路有十几辆载满腐烂水果的大货车停在路边，车上不停地淌出“黑果汁”来。据送水果的货车司机说，这些烂水果是滨州安德利果汁饮料有限公司用以生产浓缩果汁的原料。

8月31日，滨州安德利果汁饮料有限公司北门口大门紧闭，虽然隔着一片小树林，但依然可以听见生产车间内发出的机器轰鸣声。沿着北门往东走，水果腐烂发出的酸臭味越来越浓烈。在渤海二十八路上，十几辆大型货车依次停放在路边，而第一辆打头的货车就停在滨州安德利果汁饮料有限公司的东门口。

记者发现，十几辆大货车上装满了成袋的苹果和梨，而袋子里的苹果和梨基本上都有黑斑点，“只要水果不是全烂了，斑点什么的占一小部分，就可以用，要是水果全烂了人家就不要了。”一位货车司机说。记者看到，各货车挡板缝隙里不停地流下“黑果汁”来，马路上残留了不少黑污水，有不少烂苹果和梨被扔在了马路上，腐烂酸臭的味道弥漫在空气里。

一位来自潍坊寿光的货车司机告诉记者，这些烂苹果和梨是从寿光收购的，拉到这里以每吨五六百元的价格卖给滨州安德利果汁饮料有限公司用以生产半成品的饮料。来自青岛莱西的一位司机说：“水果都是从潍坊拉过来的，我是第五次往这里送水果，平均是两三天一趟，到这里后水果就烂得更厉害了，马路上的黑水就是压烂的水果汁，现在利很薄了生意不好干。”

记者试图进入饮料厂一探究竟，但厂区门卫戒备森严，严禁外人出入。随后记者找到一高处可以清楚地看到，厂区内六个大坑已堆满了很多梨，这些梨表面黑斑点点，烂得更厉害，在大坑旁边挂着一特别显眼的警示牌，注意事项的第一项就是“严禁拍照”。

滨州市安德利饮料公司工作人员告诉记者，该公司生产半成品的苹果汁和梨汁，也就是浓缩果汁，然后再将浓缩果汁卖给饮料厂。8月31日晚，记者多次拨打电话联系厂家无果。

据了解，滨州安德利果汁饮料有限公司成立于2003年，隶属于烟台北方安德利果汁股份公司，主要出口浓缩苹果汁、浓缩梨汁。

相关报道详见专题：[果汁饮料业“瞎果门”](#)

文章来源：齐鲁晚报

一、关于特殊膳食用食品

特殊膳食用食品是指为满足特殊的身体或生理状况和(或)满足疾病、紊乱等状态下的特殊膳食需求,专门加工或配方的食品,主要包括婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品、特殊医学用途配方食品以及其他特殊膳食用食品。这类食品的适宜人群、营养素和(或)其他营养成分的含量要求等有一定特殊性,对其标签内容如能量和营养成分、食用方法、适宜人群的标示等有特殊要求。

二、《预包装特殊膳食用食品标签》修订目的和背景

《食品安全法》实施以来,我国发布实施了《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)和《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)等食品安全基础标准,以及《婴儿配方食品》(GB10765-2010)、《较大婴儿和幼儿配方食品》(GB10767-2010)、《特殊医学用途婴儿配方食品通则》(GB25596-2010)、《特殊医学用途配方食品通则》(GB29922-2013)等特殊膳食用食品产品标准。为确保特殊膳食用食品标签标准与现行特殊膳食用食品产品标准和相关标准相衔接,根据《食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》,我委组织修订了原《预包装特殊膳食用食品标签通则》(GB13432-2004,以下简称GB13432-2004),新发布的《预包装特殊膳食用食品标签》(GB13432-2013,以下简称GB13432-2013)将于2015年7月1日起施行。

三、标准的适用范围

GB13432-2013适用于预包装特殊膳食用食品的标签,包括营养标签。标准涵盖了对预包装特殊膳食用食品标签的一般要求,如食品名称、配料表、生产日期、保质期等,以及营养标签要求,包括营养成分表、营养成分含量声称和功能声称。标准明确了特殊膳食用食品的定义和分类,符合定义和分类的产品其标签标示应符合本标准的规定。

原GB13432-2004中所列举的类别如“无糖速溶豆粉”、“强化铁高蛋白速溶豆粉”等属于对普通食品所做的营养声称,应符合《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)和《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)规定,不适用于本标准。

更多内容详见: [《预包装特殊膳食用食品标签》\(GB13432-2013\)问答\(修订版\)](#)

文章来源: [卫计委](#)

国内预警

关于批准焦磷酸四钾等 2 种物质为食品添加剂新品种等的公告 (2014 年 第 17 号)

根据《中华人民共和国食品安全法》和《[食品添加剂新品种管理办法](#)》，经审核，现批准焦磷酸四钾、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）等 2 种物质为食品添加剂新品种，羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠等 2 种食品添加剂扩大用量及使用范围。

特此公告。

附件: 1.  [焦磷酸四钾等 2 种食品添加剂新品种.doc](#)

2.  [羟丙基二淀粉磷酸酯等 2 种扩大用量及使用范围的食品添加剂.doc](#)

国家卫生计生委

2014 年 8 月 14 日

文章来源: [卫计委](#)

国内预警

国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准湖北海棠叶等新食品原料意见的函(国卫办食品函〔2014〕773号)

各有关单位:

根据《中华人民共和国食品安全法》和《[新食品原料安全性审查管理办法](#)》，经审查，拟批准湖北海棠叶、竹叶黄酮、产丙酸丙酸杆菌、燕麦β-葡聚糖、叶黄素等5种物质为新食品原料。现公开征求意见，截止时间为2014年9月30日。

传真：010-84088654

邮箱：zhangxx3961@sohu.com

附件： [湖北海棠叶等5种新食品原料.doc](#)

国家卫生计生委办公厅

2014年8月25日

文章来源：[卫计委](#)

国内预警

食品药品监管总局办公厅关于加强 2014 年中秋国庆节日期间食品安全 监管工作的通知(食药监办电〔2014〕 12 号)

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

2014 年中秋节和国庆节即将来临。为保障节日期间食品消费安全，严防发生重大食品安全事故，确保广大人民群众度过一个欢乐祥和的中秋、国庆佳节，现就加强节日期间食品安全监管工作通知如下：

一、强化中秋节期间月饼市场专项执法检查

要针对中秋节期间月饼生产销售的特点和存在的问题，组织实施月饼生产销售专项执法检查。要督促月饼生产企业加强质量自管自控，严格落实原辅料进厂查验记录制度、生产过程控制制度、月饼出厂检验记录制度。要加强突击检查和抽查，坚决防范和打击用陈旧原料或回收月饼生产加工月饼违法行为。要强化对加工销售月饼的餐饮服务单位的监督检查，严禁委托无证照的企业生产加工月饼。切实监督月饼经营者严把月饼进货关，依法查验核实月饼生产者、供货者提供的证照和月饼质量检测的批次报告或证明文件，要检查月饼包装、标识、生产日期、保质期，并按照标签标注的条件储存月饼。强化对月饼质量的监督检查，认真开展月饼抽样检验工作。对市场检查发现的不合格月饼或过期月饼及有问题的月饼，监督经营者及时下架退市，对不主动退市的，要依法责令退市或强制退市，坚决防止问题月饼再次流入市场。

二、强化节日期间重点食品监督检查

要结合地方实际，突出节日市场消费量大、消费者申诉举报多以及群众日常生活必需的食品，突出肉制品、乳制品、儿童食品、酒类、饮料、糕点、食用油、冷冻食品、民俗特产食品、食用农产品等重点品种，突出农村、城乡结合部、城市社区、旅游景区、车站码头等重点区域，突出商场、超市、批发市场、集贸市场、食品店、食品展销会等重点场所，加大执法力度，重点整治销售不符合食品安全标准的食品，严把食品质量准入关，切实保障节日食品消费安全。同时，要在巩固和扩大保健食品打“四非”（非法生产、非法经营、非法添加、非法宣传）专项行动成果的基础上，针对节日保健食品消费特点，以减肥、缓解体力疲劳等功能保健食品为重点，加强对批发市场、药店等场所的监督检查，继续深入开展保健食品专项整治。

更多内容详见：[食品药品监管总局办公厅关于加强 2014 年中秋国庆节日期间食品安全监管工作的通知\(食药监办电〔2014〕12 号\)](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

本报讯 美国联邦食品和药品局（FDA）决定从 2014 年开始，用 3 年时间禁止在牲畜饲料中使用预防性抗生素。

FDA 此番之所以痛下决心，原因在于美国畜牧业对抗生素的滥用已经到了触目惊心的地步：美国高达 80% 的抗生素被使用在畜牧业养殖上。长期摄入“抗生素肉”令人体产生抗药性，每年大约有 2.3 万美国人因此而死亡。

现状：

滥用催生“抗生素肉”

美国联邦政府 2012 年的统计数据显示，美国高达 80% 的抗生素被使用在畜牧业养殖上。抗生素进入了鸡、猪、牛和其他肉类动物的体内。但是另一方面，养殖家禽家畜的农民却不需要上报使用抗生素的详情，究竟用了哪几种抗生素、用在什么动物的身上、用量是多少，这些细节都不得而知。

美国畜牧业农民使用抗生素主要有两个目的：一是帮助牲畜少生病；二是帮助牲畜增加体重。根据农民的说法，在大型工业化的养殖场内，牲畜一般都挤在狭小的空间里，这使得它们很容易感染各类疾病，而在饲料里添加各种抗生素可以增强牲畜的免疫力。

此外，从上世纪 50 年代开始，美国很多农场主发现，经常给牛、猪或者鸡喂低于治疗剂量的抗生素，不仅可以降低饲料喂养量，还能实现加速它们增加体重的神奇效果，可谓一举两得。因此这种做法很快得以推广开来。

在美国，各种肉类无论是猪肉、牛肉、鸡肉，还有乳制品等，不仅种类丰富，价格也很便宜。这是因为，美国人对肉类的需求量大，促使肉类生产和加工高度机械化和批量化，供大于求，价格就下去了。

症结：

企业势力大政府难监管

事实上，整个美国的肉类生产已经被几个巨型跨国公司所垄断，美国超市里肉类产品的标签也许写着不同的农场，但溯其源头都是来自于同一个跨国企业旗下的养殖场和屠宰场。这些大型公司垄断了美国的肉类、乳制品，玉米和大豆等产品的生产，决定了美国消费者无论在哪里购买哪些食品，实际上都跳不出这些企业的掌控范围。消费者不仅实际上没有选择权，甚至连知情权没有。

更多内容详见：[“抗生素肉”入侵美国餐桌](#)

文章来源：广州日报

食品伙伴网讯 据外媒报道，美国加州参众两院已通过塑料袋禁用法案，目前已移交州长签署。如果最终获得州长签署，那么加州将成为美国第一个禁止超市使用一次性塑料袋的州。

8月29日，SB270号法案以22比15通过参议院投票，之后被移交州长办公室。目前布朗州长尚未表露对该法案的态度。州长必须在9月30日前做出决定。

根据该SB270号法案，加州将逐步淘汰一次性塑料袋。同时规定，自2015年7月1日起，超市将禁止使用一次性塑料食品袋。从2016年7月1日起，小杂货店和便利店也必须停止使用塑料袋。

目前美国已有不少县、市禁止使用一次性的购物塑料袋，仅加州就有100多个县市在列，包括洛杉矶县和旧金山等。然而这项规定受到来自塑料袋制造商的较大阻力。

该法案由洛杉矶地区州参议员帕迪拉（Alex Padilla）提出。帕迪拉去年也提出一项类似提案，但未得到认可。

在接受前一法案的教训后，他在该法案中加入了保护塑料袋制造商的条例，得到一些制造商支持。然而数月前，塑料袋制造商仍联合在电视上做广告，反对该法案。

相关链接：

<http://californianewswire.com/2014/08/28/CNW20707_142330.php/plastic-bag-ban-would-phase-out-single-use-plastic-bags-in-california-approved-by-assembly-sb-270/>

<<http://www.losangelesregister.com/articles/plastic-604227-bag-bags.html>>

文章来源：食品伙伴网

中新网9月1日电 据韩国国际广播电台1日报道，迄今为止，韩国仅有使用牛肉、猪肉和鸡肉等肉类制成的烧烤食品和汤类食品需要标注肉类原产地。而从明年6月开始，使用牛肉、猪肉和鸡肉等肉类制成的所有食品均需标注肉类原产地。

韩国农林畜产食品部对包括上述内容在内的《农水产品原产地标注法施行令》修正案提出了立法预告。根据这一修正案，从明年6月开始，凡是使用牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉和羊肉等肉类制成的所有食品均需标注肉类原产地。此外，大米和白菜泡菜以及豆腐、鱿鱼、螃蟹和黄花鱼等也在原产地标注范围内。

根据规定，迄今只有牛肉和猪肉等16个项目需标注原产地，在修正案施行后，需标注原产地的项目将增至22个。

文章来源：中国新闻网

英国情侣在可乐中发现 5 厘米蜘蛛 厂商承诺调查

据德国《图片报》9月1日报道，近日，英国海滨小城伊斯特本（Eastbourne）的一对情侣在打开刚刚购买的可口可乐并倒入玻璃杯后，突然在杯子中发现了一只漂浮的巨大蜘蛛，体长达到了5厘米。

报道称，发现蜘蛛的情侣是现年28岁的史蒂夫和他26岁的女友阿曼达，据悉，两人多年来一直有晚餐喝上一杯可乐的习惯，8月27日的晚上也不例外。史蒂夫接受当地媒体采访时说：“当天晚上，阿曼达像往常一样准备了两个玻璃杯，并且将我们刚刚购买的可口可乐倒入杯中。但随后她突然把我叫到厨房去，表示这瓶可乐可能没法饮用了。”看过装着可乐的杯子，史蒂夫简直不敢相信自己的眼睛，因为杯子中的可乐上正漂浮着一只巨大蜘蛛。

阿曼达认为，杯子中的蜘蛛一定来自饮料瓶中，因为她平时都是将玻璃杯倒扣在橱柜中：“杯子中一开始没有蜘蛛，饮料也是我亲自打开的，因此我相信它原本就在里面。这种事情我和史蒂夫还是第一次遇到。”

目前，可口可乐公司已经获悉此事，该公司发言人表示：“我们对于消费者的震惊深表理解，这样的事情的确极不寻常。我们的生产环境非常卫生而且安全，运输途中也不可能有生物进入瓶内。公司正准备就此事进行调查。”为了配合调查工作，可口可乐公司已经准备将蜘蛛和这瓶饮料带回检测。

文章来源：国际在线

人民网悉尼9月2日电 澳大利亚新南威尔士州的一些学校无视政府禁令，向学生贩卖软饮料、冰茶和运动型饮料之类的含糖饮料，以及包括油炸食品和罐装饮料的廉价套餐。

据澳大利亚《悉尼先驱晨报》报道，作为《新南威尔士州健康学校食堂规定》内容中的一项，自2007年，学校被禁止向学生出售含糖饮料。教育部称该规定的实施是强制的，但很多学校藐视准则。

营养学家斯坦顿曾帮助制定该方针，她对某些学校的违规行为感到震惊。斯坦顿表示，学校应并重教育和健康，采取措施，因为自律原则显然没有起作用。对于学校食堂贩卖汉堡、炸薯条、炸薯饼、牛角包、蛋卷和软饮料，斯坦顿博士称“非常糟糕”。她认为情况在退步，澳大利亚的孩子没有吃到健康的食物，并且对相关负责人提出质疑。

学校食堂通常是经济情况不佳的公共学校的摇钱树，一年大约可以给学校挣50000澳元。去年一年，私营食堂就为教育部盈利550万澳元。新州反对党教育发言人赖恩·帕克对学校没有遵守规则表示担心。他指出，儿童肥胖的问题已是前所未有的严峻，并称政府有义务为学校提供更多支持，确保学生在校时能享有健康的食物和饮料。（实习生 杨洋）

俄罗斯：到今年 9 月份将总计关闭 18 家麦当劳店铺

中国网 9 月 1 日讯 据俄罗斯媒体《共青团真理报》8 月 30 日报道，截止到今年 9 月份，全俄境内将关闭 18 家麦当劳餐厅。麦当劳官网发布消息称，我们将配置现代化设施，运用先进技术，从而使我们的餐厅更加现代化，让它们的外观更吸引人。“现代化”将在企业恢复正常工作模式之后进行。

8 月下旬以来，经俄消费者权益保护和公益监督局的检查之后，俄罗斯已有 12 家麦当劳被关闭，分别为克拉斯诺达尔与索契地区 6 家，莫斯科 3 家，莫斯科近郊、斯塔夫罗波尔和叶卡捷琳堡各一家。（实习编译：安红霞）

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，周五美国卡夫公司宣布，将主动召回 7691 箱问题奶酪产品，因为这些产品存在变质隐患。

卡夫公司表示，一家原料供应商并未按照卡夫的企业温度控制标准来贮藏原料，导致产品可能存在变质或者食源性疾病隐患，因此将主动召回相关问题产品。

卡夫称，尚未出现消费者患病的投诉。受召回的产品有四款，保质期有 2015 年 2 月 20 日以及 2 月 21 日，标注在包装底部。产品产自美国密苏里州生产厂，并未出口至美国之外的地区。

卡夫公司称，已经购买问题产品的消费者可与公司取得联系，将产品退回获取全额退款。

原文链接：

<http://www.foodsafetynews.com/2014/08/kraft-recalls-some-american-singles-for-potential-problems-related-to-storage-temperature/>

美国 FDA 发布化学物质安全性评估工作审查报告

食品伙伴网讯 据美国 FDA 消息，美国 FDA 已完成一项该机构如何评估食品、化妆品、营养补充剂、动物食品/饲料和兽药中化学物质安全性的审查报告。在这些结果的基础之上，美国 FDA 将采取措施强化化学物质评估的内部流程。

化学物质安全性评估审查是由 FDA 食品兽药办公室直接指导的三项战略审查中的第一项，其他两项是关于营养和微生物实验室的项目。

美国 FDA 进行化学物质安全性评估审查，是为了保证化学物质安全性资源得到有效且高效的利用。审查的重点是食品安全与应用营养中心、兽药中心内部关于项目多个元素的科研能力与管理。

化学物质安全性审查始于 2012 年，内容包括对现任以及前任化学物质评估专员以及政府高管的采访，以及 CFSAN 与利益相关者举办的关于 OFVM 总体化学物质评估项目的五场倾听会议。

另外还有 4 个外部化学物资评估顾问也参与会议，与 OFVM 以及 CFSAN 高管一道，讨论采访与会议报告。在讨论与审查的基础之上，每一名顾问还将向 OFVM 化学物质安全性评估项目提交一份建议。

原文链接: <<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm411907.htm>>

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国缅因州召回有疯牛病风险的万磅牛肉

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，美国缅因州一家工厂宣布对两万五千多磅牛肉实施召回，因为这些牛肉未去除背根神经节，有携带疯牛病病毒的风险。

按照美国联邦规定，30月龄及以上的牛肉需去除背根神经节组织，因为该组织内会潜藏疯牛病病毒，人食用了这种带毒牛肉后会出现致命脑病。

Bubier Meats 公司表示，问题牛肉已于2013年11月至2014年8月期间，被销往波特兰与雅茅斯的罗斯芒特市场，以及基特里的Maine Meat。

疯牛肉是一种慢性退化性疾病，可影响牛的中枢神经系统。它属于传染性海绵状脑病，这种病还包括绵羊与山羊中的痒病、鹿群中的慢性消耗性疾病。

原文链接：

<http://www.foodsafetynews.com/2014/08/maine-slaughterhouse-recalls-more-than-25000-pounds-of-beef-for-insufficient-processing/>

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2014 年 8 月输日食品违反日本食品卫生法情况（8 月汇总）

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
8 月 8 日	其他蔬菜的调理制品(SUNDRIED TOMATOES IN OLIVE OIL)	第 11 条第 2 项	KOZMO POLITAN GIDA SAN. VETIC. A. S.		土耳其	使用基准不合格（检出二氧化硫 0.17 g/kg）	福岡	円能寺 朋子		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
8 月 8 日	其他蔬菜的调理制品(SUNDRIED TOMATO & OLIVE BRUSCHETTA)	第 11 条第 2 项	KOZMO POLITAN GIDA SAN. VETIC. A. S.		土耳其	使用基准不合格（检出二氧化硫 0.45 g/kg）	福岡	円能寺 朋子		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
8 月 8 日	其他蔬菜的调理制品(FRESH TOMATO & BASIL BRUSCHETTA)	第 11 条第 2 项	KOZMO POLITAN GIDA SAN. VETIC. A. S.		土耳其	使用基准不合格（检出二氧化硫 0.11 g/kg）	福岡	円能寺 朋子		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
8 月 8 日	野草加工品及香料：辣椒（辣椒粉）(CAYENNE PEPPER POWDER)	第 6 条第 2 号 及び 第 11 条第 3 项	SAI AASHISH INDIA		印度	检出 黄曲霉毒素 14 µg/kg (B1:13.5)、三唑磷 0.38 ppm（新鲜状态下的值）	成田 空港	株式会社 インドアメリカン貿易商会		废弃、退货等（全量保管）	命令检查

更多内容详见：[2014 年 8 月输日食品违反日本食品卫生法情况（8 月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

日本拟定转基因食品质量标签标准修正提案

2014年8月18日，日本拟定转基因食品质量标签标准修正提案。

依照转基因食品质量标签标准，含有十八碳四烯酸的大豆和含有其作为一种主要配料的加工食品将添加到属于标签的项目列表中。

由于在2014年7月日本相关的主管部门已经证明一种新的转基因食品（即，十八碳四烯酸大豆）符合某些食品安全标准，因此为了确保消费者知情的选择转基因食品，转基因食品质量标签标准必须修订。

文章来源：中国 WTO/TBT-SPS 通报咨询网

国际预警

2014年8月中国出口韩国食品违反情况（8月29日更新）

说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。欢迎转载，转载请注明出处！有任何疑问，请联系 news@foodmate.net。*本页提供的出口阶段违反食品均作返回出口国或废弃处理。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名（英语产品名）	制造商/出口公司	违反内容	基准	结果
2014.8.1	京仁厅	器具容器包装	厨房工具套装	나이스키친툴 7pcs 세트 (KITCHEN TOOL SET)	YANGJIANGSHI GUANDARIYONGPIN YOUXIANGONGSI	蒸发残留物和芳香族胺超标	30 以下, 0.01 以下	61mg/l, 1.25mg/l
2014.8.5	京仁厅	器具容器包装	多方形碗	멀티스퀘어볼 (MULTI SQUARE BOWL)	JIANGSU JIELONG GLASSWARE TECHNOLOGY CO.,LTD.	热冲击强度不达标,铅和镉超标	铅 0.5 $\mu\text{g}/\text{Ml}$ 以下, 镉 0.05 $\mu\text{g}/\text{Ml}$ 以下	铅 22.8 $\mu\text{g}/\text{Ml}$ 镉 0.37 $\mu\text{g}/\text{Ml}$
2014.8.5	京仁厅	加工食品	腌制莲藕	연근조림 (LOTUS ROOT BOILED IN SOYSAUCE)	DANDONG RITIANJIANG FOODSTUFF CO.,LTD.	检验含有防腐剂山梨酸	0	0.03g/kg
2014.8.6	京仁厅	加工食品	马面鱼片调味品	조미튀치포 (SEASONED FILEFISH SLICE)	DANDONG JINCHANG SEAFOODS CO.,LTD.	金黄色葡萄球菌超标	100/1g 以下	9,600
2014.8.7	釜山厅（神仙台）	农林畜牧水产	桔苕	쿠민 (CUMINUM CYMINUM L)	ANGUO CITY DONGRUN TRADE CO.,LTD	Acetamiprid 超标	0.1ppm	0.38 ppm
2014.8.8	京仁厅	器具容器包装	4种擦菜板	4종 채칼 (4-WAY GRATER)	FEIJIAN CO.,LTD	蒸发残留物超标	30mg/L 以下	460 mg/L
2014.8.8 (台湾)	京仁厅	加工食品	草莓糖浆	딸기 시럽 (STRAWBERRY SYRUP)	POSSMEI INTERNATIONAL CO LTD	食品添加剂乙酰氨基磺酸钾超标	0.35g/kg	1.25g/kg
2014.8.8 (台湾)	京仁厅	加工食品	糖浆	파인애플 시럽 (PINEAPPLE SYRUP)	POSSMEI INTERNATIONAL CO LTD	食品添加剂乙酰氨基磺酸钾超标	0.35g/kg	0.75g/kg

更多内容详见：[2014年8月中国出口韩国食品违反情况（8月29日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

日本研究发现鸵鸟蛋抗体防肥胖有效

服用从鸵鸟蛋中提取的抗体，即使每天吃高脂高热食物，也不会肥胖。

日本京都府立大学教授塚本康浩率领的研究小组，日前从鸵鸟蛋中获得了能抑制脂肪酶和淀粉酶等发挥作用的抗体。他们发现，如果只给小鼠喂食高脂肪食物，6天后小鼠平均体重就会由50克增加到57克，但如果让小鼠同时饮用含脂肪酶抗体的水，则它们的体重不会发生变化。

此外，如果只给大鼠喂食碳水化合物，大鼠血糖值在30分钟后会由通常的每百毫升110毫克增加到每百毫升140毫克。但如果在喂食碳水化合物之后马上喂食淀粉酶和乳糖酶抗体，则血糖值不会上升。更为重要的一点是，上述抗体对小鼠和大鼠的身体健康都没有危害。研究人员还让志愿者摄取含很多脂肪和碳水化合物的食物，之后让他们食用含上述抗体的蛋黄粉，获得了与动物实验相似的效果。

由于这些来自鸵鸟蛋的抗体耐热性比较好，所以加入抗体的蛋黄粉能够用于做菜。除了能改善高脂血症和预防肥胖外，这些抗体还有望让糖尿病患者和健康人一样吃饭而不必在意血糖值。

文章来源：新华每日电讯

【环球网综合报道】一个国际研究小组 9 月 4 日公布咖啡的基因图谱，声称它将有助改善这种世界上最受欢迎饮料的味道。

据香港《东方日报》9 月 5 日报道，这份基因图谱可以协助科学家培育出有更佳质量、可以抵抗干旱疾病的更强品种咖啡植物。法国发展研究所研究员拉希米说，这一发现可能是改善咖啡的重要一步。

全球人士每日饮用咖啡 22.5 亿杯，据国际咖啡组织，在全球 52 个国家，咖啡业员工达 2600 万人，2013 年出口总额为 154 亿美元。主要咖啡出口国包括巴西、哥伦比亚、越南、埃塞俄比亚、印度尼西亚以及许多中美洲国家。（实习编辑：胡敏 审核：谭利娅）

文章来源：环球网

丹麦研究人员发现对抗李斯特菌的新线索

食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，近日《核酸研究期刊》刊登一项丹麦研究，揭示了李斯特菌在受到外来物质的攻击情况下，自身发生的一系列反应。这个发现有助研究人员找到对抗李斯特菌的新方法。

李斯特菌是一种危害较为严重的食源性病菌，它致死率较高并且适应环境的能力较强。丹麦科学家对其抵御机制进行了研究。

在本次研究中，科学家用一系列物质对李斯特菌进行攻击，这些物质包括抗生素、胆汁、乙醇。

为避免被宿主的免疫系统察觉，李斯特菌在宿主体内仅产生少量的蛋白质。然而当遇到外界物质的攻击时，李斯特菌就会产生一种特殊的 RNA 分子来调控蛋白质的生成。

研究发现，当遭遇抗生素时，李斯特菌会迅速修复细胞壁，并且只有在遇到攻击性物质时，李斯特菌才会产生 RNA 分子。

本次研究揭示了李斯特菌对外界的适应能力。研究人员下一步将探讨把 RNA 分子移掉是否可对付李斯特菌。

近期丹麦香肠引发的李斯特菌疫情导致 28 人患病，12 人死亡。李斯特菌疫情常与即食熟食、热狗、生奶、烟熏海鲜、生芽菜等相关联。

原文链接：<http://www.foodsafetynews.com/2014/09/researchers-uncover-clues-for-fighting-listeria/>

澳研究称橄榄中的活性物质有助防止老年痴呆症

食品伙伴网讯 据外媒报道，9月1日澳大利亚研究人员在世界药学会指出，橄榄中的生物类黄酮可抑制有害大脑的β淀粉样蛋白在脑中的堆积，进而预防老年痴呆症。

澳大利亚查尔斯特大学研究团队以细胞及小鼠做实验，逐一检测橄榄的植物素，这包括类黄酮槲皮素、芸香素、木犀草素、橄榄苦、毛蕊花糖等，结果显示，芸香素的抑制效果最为优异。

目前已有研究发现，β淀粉样蛋白在脑中堆积时，会引起阿兹海默症（老年痴呆症），这种蛋白在前驱形成阶段，需要β分解（西每）进行切割，查尔斯特大学研究证实，橄榄生物类黄酮可抵销β分解（西每）的作用，抑制后续的病变。

研究人员欧玛（Syed Haris Omar）指出，食用橄榄油具有抗氧化、抗发炎的作用，可以减少失智、心血管疾病及中风的危险，科学界近年致力解谜，他的研究团队在β分解（西每）这条路径找到解答，学界还要透过动物及人体试验，进一步预防疾病效益以及安全性。

这些有益的物质存在于橄榄的果实和叶子中，研究人员还发现，只有特级初榨橄榄油、橄榄叶提取物当中还存在这些活性物质。

欧玛指出，橄榄中的生物类黄酮化合物不稳定，经过加工、加热就会失去活性，普通的橄榄油当中的活性物质已经不存在。

原文链接：

<http://www.enews163.com/2014/09/02/researchers-found-that-eating-olives-help-prevent-senile-dementia-54581.html>

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网翻译中心

食品伙伴网翻译中心是食品伙伴网旗下的专业化翻译团队，主要从事食品及其相关领域的英汉互译工作。长期以来，我们为卫生部、农业部、质检总局及其下属多家单位，以及多家著名跨国食品企业及检测机构提供翻译服务，获得一致好评。

主要专职人员是由有英文论文写作经验的、具有食品科学、农产品加工专业、生物化学与分子生物学、微生物学、生物工程等专业知识背景的专业人员（80%以上具有硕士学位）以及具有翻译资格证书的专业翻译组成；兼职人员则是由食品行业中从事第一线生产、管理以及监管等领域的专业人员组成，具有丰富的实践经验。

我们可为您提供食品行业相关的法规、标准、检测方法、论文以及产品说明书等多种文件的英汉互译服务。涵盖生物、农学、食品加工、检测、包装等多领域。

国内外标准：涵盖国内重要标准（国家标准及其草案、行业标准、地方标准以及标准相关的公告、通知，中国药典等）和国外重要标准（如 CAC 标准、AOAC 标准、ISO 标准、EU/EC 标准、FCC 标准、JECFA 标准、FDA 标准、SCF 标准、ARA 标准、英国食品标准、澳大利亚食品标准、以及其他国外标准，美国药典、英国药典、欧洲药典等）。

国内外法规：涵盖国内重要法规（国家各大部委所颁布的与食品相关的法律法规及其草案，香港、澳门以及台湾地区的食品相关法律法规及其草案等）和国外重要法规（中国各大出口国的相应的法规条例等）。

检测方法：各种原材料以及产品中各项指标的检测方法，主要涉及微生物检测方法（食品、农产品、饮料、保健品中的菌落总数、霉菌和酵母计数、大肠杆菌、沙门氏菌等的检测方法）和理化检测方法（食品中各种成分、重金属以及三聚氰胺的检测方法，例如高效液相 HPLC、气相色谱 GC、质谱 MS、液质联用 LC-MS、气质联用 GC-MS、原子吸收 AA、示波极谱法、红外吸收光谱 IR、紫外分光 UV 等方法）。

食品加工与食品包装：涵盖各类食品（粮油、果蔬、乳制品、肉制品、农产品、方便食品、酒类等）的加工工艺和各类包装材料（纸质包装材料、塑料包装材料、金属包装材料、玻璃、陶瓷包装材料及其包装制品、包装容器）的质量规格要求、卫生要求等。

其他：各种食品安全风险分析报告。各种食品、饮品、药膳等的产品介绍、说明书、食品功能检测、国内注册以及产品出口资料等；食品、生物、化学专业相关的科技论文等等。

联系方式：

Email: foodtrans@126.com

QQ: 359306633

Tel: 0535-2123163

MSN: foodtrans@126.com

食品伙伴网信息服务中心

食品伙伴网信息服务简介

食品伙伴网创建于 2001 年，十多年来，服务于食品技术人员，服务于中国食品行业，得到广大食品技术人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品技术领域的领航网站。主要栏目包括食品资讯、政策法规、食品标准、以及食品论坛等，其中食品论坛是国内食品行业最大的一个社区，目前注册会员 80 多万，网友主要是检验检疫、质监、卫生等监管部门的工作人员以及食品企业的研发检测和质量控制等技术人员。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网自 2009 年初尝试开展企业定向信息情报服务，包括**食品安全信息监控、专业数据库建设与维护、竞争品情报服务以及专业翻译**等项目，目前已与卫生、质监和工商等监管机构以及多家大型食品企业开展合作。

食品伙伴网信息服务说明

服务一、食品行业信息监控服务

对相关食品监管机构及媒体进行监控，从海量信息中筛选整理出与客户产品相关的法律法规动态、重大突发食品安全事件、舆情信息、最新食品科技动态等指定内容。以日报、周报、月报的形式发送给客户，并指定专一客服提供信息查找与汇总等专业服务。

服务二、专业数据库建设与维护服务

依据客户要求，进行各种食品专业数据库的建设与维护，以协助企业提高工作效率。包括食品安全信息数据库、相关法律法规数据库、食品竞争产品数据库、食品危害物基础信息与限量数据库、食品产品与指标管理数据库、风险评估报告等文档管理数据库，以及企业所需要的各种食品相关数据库等。

服务三、竞争品情报服务

根据客户产品情况，建立数字化产品信息管理、查询系统。实现对产品相关信息的在线查询、相关数据对比、产品外观 360 度查看等功能。为企业提供竞争对手产品数据收集整理，监控竞争品的市场动态信息、新品新闻、舆情信息等，提供信息监控报告，维护竞争品数据库。

服务四、专业翻译服务

提供食品行业国内外相关的法规、标准、检测方法、论文以及产品说明书等多种文件的英汉互译服务。涵盖生物、农学、食品加工、检测、包装等多领域。

业务垂询

食品伙伴网 李远钊

电话：0535-2124163

传真：0535-2129828

手机：18953582186

邮箱：foodmate@126.com

网址：<http://vip.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

食品伙伴网组团参展火热进行中，要么现在去抢，要么等待来年：

组团参展会展信息：

9月19-21日	成都	第十届中国食品博览会
9月26-29日	烟台	2014第十五届国际果蔬·食品加工技术展览会
9月26-29日	烟台	2014第二届烟台国际进口食品及酒水饮料展览会

会议论坛：

9月12-14日	西安	2014首届世界骨科大会
9月16-18日	太原	2014第一届世界地球物理大会
9月17-19日	北京	第三届中国食品饮料峰会暨展览会 2014
9月18-19日	北京	2014中国食品企业实验室检测与管理技术论坛
9月18-23日	南京	食品微生物检验实际操作学习班
9月21-23日	青岛	2014第四届低碳地球峰会
9月21-23日	青岛	2014第四届国际纳米科技大会
9月21-23日	青岛	2014第四届国际新能源产业大会
9月21-23日	青岛	第四届环境科技国际大会
9月21-23日	青岛	2014首届全球知识经济大会
10月16-17日	青岛	2014食品微生物检测与控制年会
10月24-26日	太原	2014第三届国际妇产科大会
10月24-26日	太原	2014第二届国际老年病学大会
10月24-26日	太原	2014第二届国际营养与健康大会
10月24-26日	太原	2014第二届国际儿科大会
10月24-26日	太原	2014第二届国际健康大会
11月13-16日	海口	2014第三届国际糖尿病学大会
11月13-16日	海口	2014第六届国际心脏病大会
11月13-16日	海口	2014第四届分子医学大会
11月13-16日	海口	第七届再生医学和干细胞大会
11月13-16日	海口	2014年第一届口腔与牙科医学大会
11月14-15日	北京	营养与功能食品创新大会-第六届食品科技北京论坛
11月18-20日	苏州	2014第十二届国际新药发明年会
11月18-20日	苏州	2014第四届国际药物递放系统研讨会
11月18-20日	苏州	第五届国际药物化学大会

2014年展会预告

9月12-14日	阳泉市	2014中国（阳泉）国际糖酒食品博览会
9月13-15日	宁波	2014中国糖果展览会暨第五届中国糖果市场大会
9月16-18日	北京	2014第四届北京厨房设备及用品展览会
9月18-21日	沈阳	第十四届中国沈阳国际农业博览会
9月18-21日	中山市	2014第九届中国（中山·黄圃）国际食品工业博览会
9月19-21日	成都	第十届中国食品博览会

9月24-25日	济南	第十一届山东国际科学仪器仪表及实验室装备展览会
9月25-27日	广州	第四届中国餐饮业联合采购大会
9月26-28日	廊坊	2014第五届中国（廊坊）国际有机食品展览会
9月26-29日	烟台	2014第十五届国际果蔬·食品加工技术展览会
9月26-29日	烟台	2014第二届烟台国际进口食品及酒水饮料展览会
10月10-13日	郑州	第20届郑交会·2014有机食品展览会
10月10-12日	深圳	第二届中国（深圳）国际烘焙展览会
10月10-12日	上海	2014年第十届中国冰淇淋冷冻食品设备与原辅料展览会
10月11-14日	广州	2014中国（广州）世界品牌进口博览会
10月12-14日	郑州	2014中国（郑州）淀粉产业展览会暨生物发酵展
10月12-15日	重庆	2014第91届全国糖酒商品交易会(秋糖)
10月21-24日	义乌	第20届义博会机械工业展
10月23-11月3日	成都	2014年第十五届中国西部国际博览会
10月23-26日	福州	2014中国（福州）国际渔业博览会
10月24-27日	上海	2014上海咖啡产业博览会
10月26-27日	济南	2014中国（山东）网络商品博览会
10月26-28日	博兴	第九届中国（博兴）国际厨具节
10月26-28日	北京	2014第十一届北京国际有机与绿色食品产业博览会
10月29-31日	北京	第七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛
10月29-31日	上海	2014第九届中国上海食品保鲜及冷冻冷藏设备展
10月31-11月2日	南宁	第11届广西食品交易博览会
10月31-11月2日	上海	2014中国（上海）第三届优质禽类采购交易会
10月31-11月2日	西安	2014中国西安烘焙展览会
11月1-3日	南昌	第十三届中国国际粮油产品及设备技术展览会
11月5-7日	青岛	第19届中国国际渔业博览会
11月6-10日	天津	2014中国·天津（环渤海）国际食品交易会
11月8-9日	石家庄	2014河北（石家庄）秋季糖酒食品订货会
11月11-13日	广州	FHW CHINA 2014广州国际特色食品饮料展览会
11月12-14日	武汉	2014全国FIC中国秋季食品添加剂和配料展览会
11月12-14日	上海	FHC China 2014上海国际食品饮料及餐饮设备展览
11月13-16日	北京	2014北京国际农业产业化展览会
11月14-16日	广州	2015第15届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会
11月14-16日	徐州	2014中国东部（徐州）国际糖酒食品交易会
11月14-16日	北京	中国（北京）国际果蔬展览会暨研讨会
11月14-16日	沈阳	2014第八届沈阳东北国际糖酒食品交易会
11月14-17日	宁波	2014中国食品博览会
11月17-19日	上海	2014中国（国际）调味品及食品配料博览会
11月20-22日	上海	2014上海国际果蔬展览会
11月21-24日	青岛	2014中国青岛进口名品展
11月21-23日	上海	上海国际进口食品博览会
11月21-23日	海口	2014海南国际食品及饮料展览会
11月21-24日	上海	2014第七届中国绿色食品（南昌）博览会
11月22-24日	临沂	2014中国（临沂）国际食品加工及包装机械博览会
11月26-28日	北京	2014（第三届）国际餐饮博览会
11月27-29日	武汉	2014第七届华中武汉科学仪器及实验室装备展览会
11月27-28日	上海	中国食品绿色制造国际峰会
11月28-30日	合肥	2014第九届中国（安徽）国际糖酒食品交易会

11月28-30日	广州	2014 中国(广东) 国际现代渔业暨海洋经济博览会
11月28-30日	北京	2014 第六届中国（北京）国际咖啡产业博览会
12月3-5日	上海	2014 上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
12月4-6日	上海	2014 第十三届上海国际葡萄酒及烈酒展览会
12月5-7日	上海	2014 上海食品安全展
12月5-7日	宁波	第四届中国（浙江）国际酒类博览会
12月6-8日	郑州	第十一届中原营养健康展
12月26-30日	上海	第十五届全国农产品（上海）交易博览会
2015 年展会预告		
3月12-14日	广州	广州国际分析测试及实验室设备展览会暨技术研讨会
3月21-23日	上海	2015 第五届上海国际生命科学仪器及实验室设备展览会
4月1-3日	上海	第十九届中国食品添加剂和配料展览会
4月10-12日	武汉	2015 第四届中国（武汉）国际焙烤展览会
4月10-13日	呼和浩特	第 11 届中国（内蒙古）国际食品博览会
4月16-18日	北京	2015 第十二届中国国际烘焙展览会
4月22-24日	哈尔滨	第十三届中国国际奶业展览会暨高层论坛
4月22-24日	济南	2015 年第四届（济南）国际烘焙展览会
4月22-24日	上海	2015 上海生物基化学品及生物基材料技术与应用展览会
4月23-25日	北京	第十三届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
4月27-29日	上海	2015 第 2 届中国高端牛羊肉展览会
5月6-8日	上海	2015 第十五届上海国际包装和食品加工技术展览会
5月22-24日	广州	2015 中国广州国际烘焙展览会
6月4-6日	广州	2015 第 15 届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会
6月8-10日	北京	中国食品安全成果展暨中国食品（餐饮）安全产业博览会
7月10-12日	北京	2015 北京国际进口食品及休闲食品展览会

食品伙伴网电子商务中心

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

2014 年食品伙伴网升级完成, 升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网电子商务中心为您推荐的优质企业会员：

[南京市江宁区董锋卤菜店——商业服务](#)

[上海江莱生物科技有限公司——实验室试剂](#)

[广东环凯微生物科技有限公司——食品安全检测](#)

[曲阜圣隆机械设备有限公司——食品机械](#)

[上海全氏轻工机械制造有限公司——食品机械](#)

[美瑞迹（上海）国际物流有限公司——商业服务](#)

[成都汇净源环保科技有限公司——食品机械](#)

[上海百典仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[北京福意联有限公司——恒温试验箱](#)

[徐州徐瑞多生物科技有限公司——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。更多优惠详情请见 <http://biz.foodmate.net/vip.html>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

企业 QQ: 800046668

Tel: 0535-2154193

食品培训中心培训信息

推荐培训信息

[大学生葡萄酒产业创（就）业培训扶持方案--烟台市](#)

[关于举办“食品安全管理师”岗位能力考核认证的通知--武汉班](#) (2014-09-19 至 2014-09-22)

[食品包装接触材料安全性法规高级培训班](#) (2014-09-20 至 2014-09-21)

[重点推荐：2014 食品微生物检测与控制年会](#) (2014-10-16 至 2014-10-17)

[第 28 期食品微生物检验实际操作学习班（南京）](#) (2014-10-24 至 2014-10-29)

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

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

[第 30 期食品微生物检验实际操作学习班（烟台）](#) (2014-12-05 至 2014-12-10)

相关培训机构及培训新闻

[TÜV SÜD（TÜV 南德意志集团）](#)

[质量技术监督行业职业技能鉴定指导中心](#)

[烟台富美特食品科技有限公司](#)

[康达信管理顾问有限公司](#)

[中安信（北京）食品安全技术有限公司](#)

[广东省新方略质量科学研究院](#)

[北京中商会科会议服务中心](#)

2014 年 9 月份培训信息

[微生物检测技术基础培训（2 天）--厦门班](#) (2014-09-11 至 2014-09-12)

[危险化学品管理--厦门班](#) (2014-09-15 至 2014-09-15)

[IFS 内审员培训（2 天）--青岛班](#) (2014-09-15 至 2014-09-16)

[现代厨房管理及安全卫生控制\(2 天\)--重庆班](#) (2014-09-15 至 2014-09-16)

[SQF 优质安全的食品标准培训课程\(2 天\)--青岛班](#) (2014-09-16 至 2014-09-17)

[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3 天\)--重庆班](#) (2014-09-17 至 2014-09-19)

[5S/6T 管理法在厨房管理中应用\(1 天\)--成都班](#) (2014-09-22 至 2014-09-22)

[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2 天\)--青岛班](#) (2014-09-22 至 2014-09-23)

[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训（3 天）--厦门班](#) (2014-09-22 至 2014-09-24)

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训--（ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系）](#) (3 天)--青岛班 (2014-09-24 至 2014-09-26)

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训（3 天）--成都班](#) (2014-09-24 至 2014-09-26)

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3 天\)--武汉班](#) (2014-09-24 至 2014-09-26)

[BRC-FOOD\(第六版\)全球标准食品安全内审员\(2 天\)--厦门班](#) (2014-09-25 至 2014-09-26)

[产品或商品抽样检验培训--厦门班](#) (2014-09-29 至 2014-09-29)

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2 天\)--青岛班](#) (2014-09-29 至 2014-09-30)

[感官评定培训\(2 天\)--武汉班](#) (2014-09-29 至 2014-09-30)

2014年10月份培训信息

[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3天\) --武汉班](#) (2014-10-15 至 2014-10-17)
[IPM 综合虫害控制管理培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-10-16 至 2014-10-17)
[Sedex 成员道德贸易标准 \(SMETA\) 内审员培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-10-21 至 2014-10-22)
[BRC 第六版内审员培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-10-23 至 2014-10-24)
[供应商审核培训\(2天\) --武汉班](#) (2014-10-23 至 2014-10-24)
[HACCP 内审员培训课程\(3天\) --青岛班](#) (2014-10-27 至 2014-10-29)
[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3天\) --武汉班](#) (2014-10-29 至 2014-10-31)
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论\(2天\) --青岛班](#) (2014-10-30 至 2014-10-31)
[GMP+标准及内审员培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-10-30 至 2014-10-31)

2014年11月份培训信息

[实验室 GLP 管理体系\(2天\) --青岛班](#) (2014-11-11 至 2014-11-12)
[国内外食品添加剂相关法律法规\(2天\) --青岛班](#) (2014-11-13 至 2014-11-14)
[食品营养标签的法令法规及应用\(2天\) --青岛班](#) (2014-11-17 至 2014-11-18)
[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3天\) --青岛班](#) (2014-11-19 至 2014-11-21)
[BRC 第六版内审员培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-11-24 至 2014-11-25)
[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3天\) --青岛班](#) (2014-11-26 至 2014-11-28)

2014年12月份培训信息

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-12-04 至 2014-12-05)
[理化实验室仪器使用和检测培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-12-09 至 2014-12-10)
[微生物实验室高级技术员培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-12-11 至 2014-12-12)
[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](#) (2014-12-16 至 2014-12-17)
[良好农业规范内审员培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-12-18 至 2014-12-19)
[供应商管理培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-12-22 至 2014-12-23)
[IPM 综合虫害控制管理培训\(2天\) --青岛班](#) (2014-12-30 至 2014-12-31)

常年招生培训信息

[管理技术系列\(企业内训课程\)](#)
[人力资源管理系列\(企业内训课程\)](#)
[运营管理系列\(企业内训课程\)](#)
[职业素养系列\(企事业单位内训课程\)](#)
[顾客与市场管理系列\(企业内训课程\)](#)
[“1+3”留法本科学历教育招生](#)
[“3+3”留法本科学历教育招生](#)
[ISO/IEC17025:2005 内审员培训班广州班](#)
[质量、环境、职业健康安全管理体系国家注册内审员培训班--广佛\(常年开班\)](#)
[ISO9001:2008 质量管理体系国家注册内审员培训班--广佛\(常年开班\)](#)
[ISO13485:2003 医疗器械质量管理体系国家注册内审员培训班--广州班\(常年开班\)](#)
[ISO14001:2004 环境管理体系国家注册内审员培训班--广佛\(常年开班\)](#)
[ISO9001&ISO14001 质量、环境管理体系国家注册内审员培训班--广佛\(常年开班\)](#)
[ISO14001&OHSAS18001 环境、安全管理体系国家注册内审员培训班--广佛\(常年开班\)](#)
[GB/T28001-2011 职业健康安全管理体系国家注册内审员培训班广州班](#)
[ISO/TS16949:2009 汽车行业质量管理体系国家注册内审员培训班--广州\(常年开班\)](#)
[TS16949 五大核心工具培训班广州班](#)
[TQM 全面质量管理培训广州班](#)

[国家职业资格《GMP 自检员》培训班广州班](#)

[仪器计量内校员培训班广州班](#)

[ISO22000/HACCP 食品安全管理体系国家注册内部审核员培训班广州班](#)

[ISO9000 质量管理体系国家注册审核员（外审员）培训班广州班](#)

[ISO14000 环境管理体系国家注册审核员（外审员）培训班广州班](#)

[ISO22000 食品安全管理体系国家注册内部审核员培训班--广州班（常年开班）](#)

[GB/T28001-2011 职业健康安全管理体系国家注册审核员培训班广州班](#)

[公共营养师三级培训](#)

[公共营养师二级培训](#)

食品商城

[食品商城](#)是依托于食品伙伴网的产业链内部商城，在线销售食品生产企业正常运行所需的各种原材料、仪器和服务。目前食品商城开设了实验室用品、食品原辅料、车间工器具、食品行业服务、专业图书等类目，欢迎广大商家和消费者提出新的类目，我们将不断完善商城的产品线，力争为大家创造一个方便、有效的在线销售平台。

[食品商城](#)于 2013 年十一月下旬开始尝试运营，第一笔订单产生于 2013-12-08，在这里感谢 [wc790811280](#) 这位网友，让我们食品商城看到了希望。虽然目前的食品行业采购绝大部分都是在线下进行，但是我们坚信在线采购是未来的趋势，我们欢迎广大朋友来我们平台采购产品或者销售产品，共同壮大我们[食品商城](#)。

在此，欢迎广大食品行业的商家入驻[食品商城](#)，目前商城热门招商项目包括实验室用品、车间工器具、食品原辅料等适合在线上销售的食品行业内产品，例如实验室用品（培养基、Ph 计、温度计、快速检测试剂盒、标准品等）、车间工器具（捕鼠器、工作服、地刷等）、食品原辅料（香精香料、各种辅料等）、食品服务（法规咨询、行业培训、技术服务等）。

[食品商城](#): <http://mall.foodmate.net>

联系电话: 0535-2129198

在线沟通: 859605577 QQ

邮箱: mall@foodmate.net

食品伙伴网国际站 Global FoodMate 简介

食品伙伴网国际站是专业的英文版食品门户网站，是专门为全球的食品及相关企业量身定做的 B2B 大型电子商务平台。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，每个免费用户都可以发布 50 条产品信息。欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布采购信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料等栏目，都是独一无二的最佳行业信息平台，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个板块的内容。欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ：859605577

Email：admin@foodmate.com

联系电话：0535-2129198

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[2015年周历制作工作已开始 现向大家征集2015年寄语](#)

[食品商城中秋好礼活动 冻干果丁礼包 小米移动电源 欢迎兑换祝大家中秋节快乐](#)

[2014食品微生物检测与控制年会--食品伙伴网](#)

[食品科技学会儿童食品分会第十三届学术年会的通知](#)

本周求助帖：

[水果饮料悬浮问题](#)

[金针菇变味](#)

[请教香草粉使用方法](#)

[胶体溶液的粘度和挂壁程度之间的关系](#)

[请教下锅炉使用问题](#)

[请教饮料生产日期](#)

[请指点，食品厂好像用的不多？](#)

[食品生产中原辅料外包装交叉污染](#)

[没有国家标准的如何申请国家标准](#)

[罚到车间主管，他不高兴了？](#)

[申请QS传递窗问题-----求专业解答](#)

[产品的核心能量未突出标示等理由为由索赔，有依据么？](#)

[急急急急急！生产日期](#)

[请问QS换证需要提供出厂检验几年的记录？](#)

[产品名称有什么规定吗](#)

[这个枸杞标签有违法吗？](#)

[营养成分表是否正确？](#)

[进口预包装食品是否要标产品标准号？](#)

[ISO22000体系和HACCP体系的区别](#)

[室内黏鼠板与捕鼠器布放疑问](#)

[大肠杆菌的试验不会做](#)

[培养基高压灭菌温度](#)

[做大肠实验的小导管如何清洗](#)

[干燥器](#)

本周讨论帖：

[豆渣最大化利用及豆渣食品加工](#)

[关于馒头复蒸后变色的原因讨论](#)

[小布丁雪糕配方讨论](#)

[卤制品加工中添加剂的使用问题](#)

[想办理食用冰厂，有同行介绍一下经验么](#)

[客诉报告，只是流于形式吗？](#)

[请教下关于 SA8000 要求的综合工时工作制的一些问题](#)

[日常监管情况数据表中的户次 人次怎么理解](#)

[用酿造酱油标准生产儿童酱油违法吗](#)

[台湾地沟油事件汇总和跟踪](#)

食品网刊广告合作

2004年，食品伙伴网创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了400多期，订阅人数超过50000，多为食品行业内的科研人员、生产以及质量质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等。

食品网刊现面向食品行业公司诚招合作伙伴。

合作方式：

1.食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，介绍您的产品，宣传您的企业。

2.食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3.其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

食品伙伴网旗下网站包括：食品伙伴网国际站、食品人才、食品论坛。

有合作意向请联系：

E-MAIL: expo@foodmate.net

TEL:0535-2129305

FAX:0535-2129828

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”。近十年来，食品伙伴网在这个宗旨的指引下，在山东出入境检验检疫局食品专业委的指导下，服务于食品技术人员，服务于中国食品行业，得到广大食品技术人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品技术领域的领航网站。

食品伙伴网的目标就是建设中国最专业的食品技术网站，为食品技术人员提供服务，为中国的食品安全提供动力，专业性是网站存在和发展的基础。

2004 年，创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周发布，目前已经发布了 400 多期，有 50000 多人订阅。

2004 年参与国家十五重大科技专项“食品安全示范区”—山东示范区的建设，为山东示范区提供食品标准数据库建设、网络技术培训、网络技术交流等方面的支持，得到了科技部门领导的高度评价。

为了促进食品行业技术人员之间的交流，食品伙伴网从 2003 年开始将网络社区作为发展的重点，创建了国内最大的食品交流社区—食品论坛。

食品论坛拥有国内最强的斑竹队伍，目前在任的八十多位斑竹，全部是从从事食品技术工作的朋友，有从事食品安全教育的大学老师，有从事食品安全监管的检验检疫系统、质量监督系统、卫生监督系统的工作人员，有大型食品企业的技术经理、品质量管理人，有食品安全专业在读硕士、博士，有从事质量评审、质量咨询的资深评审员，有多年从事健康营养工作的营养师。

食品论坛定期举办食品技术讲座，邀请食品行业的专家学者主持，交流探讨食品生产技术、质量管理、检验检测技术等专业问题 (<http://bbs.foodmate.net/forum-16-1.html>)。在这个虚拟的社区中，大家为了一个共同的目标走到了一起，每个人的都是老师，每个人都是学生，每个人都有付出，每个人都有收获。

2009 年以来，食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等逐步建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。食品伙伴网业务领域不断扩大，依托自身资源及技术优势，为食品相关企业提供信息情报、技术咨询、技术培训、人才交流和电子商务等专业服务。

随着生活水平的提高，食品安全越来越引起人们的重视，食品伙伴网将全力以赴，与社会各界精诚合作，搭建食品行业最好的交流平台，以推动食品行业的健康发展，提高我国的食品安全水平。

随着食品安全越来越引起社会的重视，食品伙伴网将全力以赴，与社会各界精诚合作，共建食品行业最好的交流平台，推动食品行业的健康发展，提高我国的食品安全水平。

详情登录 食品伙伴网 www.foodmate.net

服务电话：0535-2122193， 传真：0535-2129828

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

地址：山东省烟台市芝罘区峰山路 1 号 烟台服务外包基地 3 楼 306 室