

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

1

总第690期

2018-01-02

日本神户牛肉造假已持续六年 卖出近1吨

卫计委：直接食用亚麻籽安全  
建议注明“熟制后食用”

大米市场鱼龙混杂  
真假难辨  
标称“五常米”  
九成是李鬼

“网红灯泡糖”  
或致身体损伤

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

2017 餐饮业十大新闻事件

“网红灯泡糖”或致身体损伤

质检总局通报 11 月 28 批次进口不合格农产品

食药监总局：这 10 批次不合格食品被下架召回

卫计委：直接食用亚麻籽安全 建议注明“熟制后食用”

大米市场鱼龙混杂真假难辨 标称“五常米”九成是李鬼

四川遂宁通报：一技校95人送医4危重，疑食用未熟扁豆中毒

特医食品原料有名单？我怎么不知道-特医食品原料如何选择

喝完没变聪明，他起诉“六个核桃”和陈鲁豫！结果法院这样判…

上海“麻辣烫”外卖评测：18家订餐平台入驻商户5家证照过期

## 国内预警

总局办公厅公开征求《餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）》意见

总局关于发布饮料生产许可审查细则（2017 版）的公告（2017 年第 166 号）

总局关于加强餐饮服务环境卫生监督管理的通知（食药监食监二〔2017〕127 号）

总局《关于修改〈保健食品注册与备案管理办法〉的决定（征求意见稿）》公开征求意见的通知

关于批准发布《花生油》等 1090 项国家标准、4 项国家标准修改单和 51 项国家标准外文版的公告 2017 年第 32 号

关于食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮气等 8 种扩大使用范围的食品添加剂的公告（2017 年 第 13 号）

## 国际食品

法奶粉遭污染 检方展开调查

2017 年韩国食品相关 10 大新闻

日本神户牛肉造假已持续六年 卖出近 1 吨

美国环保署公告：草甘膦不可能对人类致癌

意大利警方查处 410 万升假冒 DOC 和 DOCG 葡萄酒

加拿大现 40 宗食生菜感染大肠杆菌病例 1 人死 疫情扩散

## 国际预警

美国食品安全检验局发布年度工作报告

日本发布 2017 年进口食品监测结果中期报告

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报

2017 年 12 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息

欧盟重新评估聚甘油脂肪酸酯作为食品添加剂不存在安全隐患

2017 年 12 月输日食品违反日本食品卫生法情况（12 月 27 日更新）

## 食品科技

我国率先破译花生栽培种全基因组

科普：西红柿、苹果有助戒烟者肺部功能修复

法媒：每天多吃新鲜水果可减缓肺部功能衰退

为何有人爱闻臭豆腐、榴莲？专家揭开“搭错筋”奥妙

2017 年是中国餐饮业的变局之年。吃了多年的洋快餐麦当劳突然成了不折不扣的中国企业；外卖平台从饿了么、美团、百度外卖“三足鼎立”变成了加强版的饿了么与美团之间的“双雄争霸”；随着最后一家店关门，曾经叱咤风云的自助餐巨头金钱豹轰然倒下……回首这一年，中国餐饮业还发生了哪些产生重大影响的事件？北京商报《餐饮周刊》联合北京市餐饮行业协会、北京西餐业协会，共同遴选出年度餐饮业十大新闻事件，解析事件背后的发展趋势。

### 1 中信收购麦当劳中国

1 月 9 日，中信股份发布公告，中信集团旗下中信股份、中信资本和美国凯雷已同麦当劳签订协议，以 161.41 亿港元收购麦当劳中国内地及香港业务，并获两地 20 年特许经营权。中信、凯雷、麦当劳分别持有麦当劳中国 52%、28%、20% 的股权。7 月 31 日，麦当劳中国收购案正式完成交割。8 月 8 日，新麦当劳中国宣布到 2022 年底，中国内地麦当劳餐厅将从 2500 家增加至 4500 家，约 45% 的麦当劳餐厅将位于三四线城市。10 月 12 日，麦当劳（中国）有限公司正式更名为金拱门（中国）有限公司。

### 2 北京启动“阳光餐饮”工程

今年 5 月，北京开始实施“阳光餐饮”工程，落实“信息阳光”、“过程阳光”、“阳光评价”，把餐饮服务单位的食品安全信息、食品加工操作过程以及公众对餐饮服务单位的评价实实在在“晒在阳光下”。截至年底，全市达到“阳光餐饮”工程标准的餐饮服务单位约 2.1 万余家，有 1500 余家餐饮企业在网络订餐平台上“直播”后厨，有 53 条餐饮街区被认定为首批“北京市阳光餐饮示范街区”。“阳光餐饮”工程的实施，对树立首都餐饮行业的品牌形象，提升餐饮行业的质量安全水平，保障市民饮食健康安全具有重要意义。

### 3 新簋街“五一”重装迎客

5 月 1 日，升级改造后的新簋街正式开街。与此前相比，簋街的整体环境得到明显提升，违规搭建、脏乱差、停车难及此起彼伏的低端业态均得到大幅改善。新簋街完成路面铺装 4.3 万平方米，对 280 个管线进行了检查并加固，人行道花岗岩铺设完成 2.086 万平方米，普遍达到 3 米左右的宽度，绿化面积更增加到 4100 多平方米。簋街两侧新设立了花坛，美化了簋街的整体环境。同时，一些新兴的餐饮品牌正逐渐涌入，以小龙虾、烤鱼、麻辣火锅为主旋律的簋街正向多元化发展。

更多内容详见：[2017 餐饮业十大新闻事件](#)

近日，一款糖果在网上陡然蹿红，它按照 1:1 的比例制成灯泡的形状，被不少人推崇为“吃得进去，拿不出来”的“神奇糖果”。出于好奇心，不少网友尝试后表示，一旦放进嘴里，的确很难在短时间内把糖拿出来，只能含化，而这个时间有时长达数小时。对此，北京青年报记者从医学专家处获悉，这样的灯泡型糖果很容易造成吞咽困难、关节损伤甚至窒息等后果。

### 现象

#### 吞“网红灯泡糖”45分钟才吐出来

12月26日，翟先生（化名）在微博上发布了他吞入“网红灯泡糖”的整个过程。

翟先生说，出于好奇，他花29元钱在购物网站上购买了这个1:1比例的“灯泡糖”，“我的嘴勉强刚好塞进去，然后就含着吧，因为根本拔不出来的，咬都咬不碎。我看了下时间，含了45分钟左右，其间不停地吸口水加快糖的表面融化，然后使劲拉出来。塞进去的那一瞬间，任何企图拔出来的办法都是徒劳，出生到现在第一次体验到了什么叫绝望。”

而在评论区，很多人对翟先生的经历表示关切，询问他当时的感受，以及之后是否受伤，对此，翟先生表示，自己把糖拿出来以后“整个嘴都是酸的”，表示“非常后怕”。

“口水可能会流到气管里导致窒息，小朋友们千万不要尝试。”有网友在翟先生的微博下提醒道。

### 探访

#### 网购平台成热销渠道 北京买家不少

据了解，目前这种“网红灯泡糖”的主要销售渠道是通过网络购物平台。北青报记者调查发现，最多的卖家月销售量为3000多份。查询销售记录获悉，这些买家中，很多来自北京地区。

“我们公司每到年末，都会让员工购买一些小礼品相互赠送，我当时在网上看到这个‘灯泡糖’，觉得挺有意思的，就买了十几个送给同事。”在东四一家体育公司上班的张女士说，“收到货以后，感觉这个糖造型很有趣，我们一个男同事直接就拿过来整颗含到了嘴里，但是拿出来的时候就费劲了，用了10多分钟，他难受得眼泪都快出来了，当时我们同事都在笑，但是事后想想觉得还是挺危险的。”

更多内容详见：[“网红灯泡糖”或致身体损伤](#)

文章来源：北京青年报

### 11月28批次进口不合格农产品

**食品伙伴网讯** 近日，国家质检总局公布了2017年11月进口不合格农产品信息，共有28批次农产品检出不合格，涉及美国、越南、荷兰、缅甸、意大利、新西兰、智利、荷兰、肯尼亚、厄瓜多尔9个国家26批次农产品以及中国台湾2批次农产品。

其中，仅水果、海鲜就占了不合格产品的半数。来自中国台湾的2批次橙、葡萄柚检出检疫性有害生物--柑橘溃疡病菌，在厦门东渡口岸销毁；来自越南的7批次鲜龙眼检出二氧化硫含量超标，在友谊关口岸退运；来自缅甸的4批次活尿虾检出镉金属超标，在广州白云国际机场销毁。

除水果、海鲜外，来自美国的6860千克黄大豆（转基因）因霉变在南京口岸销毁，此外，胡萝卜种子、荷兰斯坦奶牛、西门塔尔牛、百合花种球、玫瑰鲜切花也出现在不合格农产品名单上。

根据《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、进境水果检验检疫监督管理办法（质检总局令第68号）等国家相关法规，这28批次农产品中有12批次被销毁，11批次被退运，5批次被扑杀。

相关报道：[2017年11月进口不合格农产品信息汇总表](#)

食品伙伴网讯 12 月 26 日，国家食药监总局发布 2017 年第 225 号食品安全抽检信息，通报了 10 批次不合格食品，其中天猫、一号店、亚马逊、苏宁易购等上黑榜。

### 3 批次食品被检出菌落总数超标

抽检信息显示，3 批次食品被检出菌落总数超标，包括 2 批次肉制品，1 批次水果制品。分别为：天猫克拉古斯旗舰店（经营者为沈阳克拉古斯食品有限公司）在天猫商城（网站）销售的标称沈阳克拉古斯食品有限公司生产的特制俄式红肠（肉灌肠），苏宁易购中华特色馆·湘西馆（经营者为湖南盘古电子商务有限公司）在苏宁易购（网站）销售的标称湖南麻辣魔方食品科技有限公司委托冷水江市好呷猴食品有限公司生产的 Q 弹牛板筋，亚马逊自营店（经营者为亚马逊卓越有限公司）在亚马逊（网站）销售的标称福建塞翁福食品股份有限公司监制上海塞翁福农业发展有限公司分装的桂圆肉（分装）。

《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726-2016）中规定，一个样品的 5 次检测结果均不得超过 105CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 104 CFU/g [适用于熟肉制品（除发酵肉制品外）]。本次抽检的不合格水果制品依据的企业标准为《水果干制品》（Q/SBAU0001S-2015），该标准中规定，水果干制品中菌落总数应不超过 1000 CFU /g。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

### 黄教授烧鸡被检出单核细胞增生李斯特氏菌

值得注意的是，还有 1 批次肉制品被检出单核细胞增生李斯特氏菌。为：亚马逊中国特产南京馆（经营者为南京固城湖电子商务有限公司）在亚马逊（网站）销售的标称南京农大肉类食品有限公司生产的黄教授烧鸡。

单核细胞增生李斯特氏菌是一种人畜共患病的病原菌。它能引起李氏菌的病，感染后主要表现为败血症、脑膜炎和单核细胞增多。该菌在 4℃ 的环境中仍可生长繁殖，是冷藏食品威胁人类健康的主要病原菌之一。国家标准《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）中规定，一个样品的 5 次检测结果均不得检出（适用于预包装熟肉制品和即食生肉制品）。由单核细胞增生李斯特氏菌引起的食品中毒症状为新生儿、孕妇、免疫缺陷患者表现出呼吸急促、呕吐、出血性皮疹、化脓性结膜炎、发热、抽搐、昏迷、自然流产、脑膜炎、败血症等症状。

更多内容详见：[食药监总局：这 10 批次不合格食品被下架召回，天猫、一号店、亚马逊等上黑榜](#)

## 卫计委：直接食用亚麻籽安全 建议注明“熟制后食用”

记者从国家卫生计生委办公厅获悉，经研究，直接食用的亚麻籽适用《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014），对人体是安全的，宜在标签标示“熟制后食用”等类似消费提示。

在卫计委 26 日发布的《国家卫生计生委办公厅关于通报亚麻籽适用标准的函》中指出，根据《食品安全法》及其实施条例规定，为确保我国居民直接食用亚麻籽的安全性，国家卫生计生委委托国家食品安全风险评估中心成立工作组，收集并分析了国内外相关研究资料及文献，对亚麻籽部分主产区进行了调研，对霉变粒、过氧化值、酸价、铅、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌、农药残留等指标进行了检测，并对直接食用亚麻籽的安全性进行了评估。

工作组调查研究表明，在甘肃、山西、内蒙古、宁夏、云南、新疆等地有将亚麻籽（粉）作为配料用于加工面制品的习惯，也有将亚麻籽熟制碾碎加盐后作为佐餐蘸料的习惯。目前为止各地均未曾发现因食用亚麻籽导致的食物中毒。亚麻籽（粉）在国外应用于焙烤、乳制品以及干制面制品等食品行业。2009 年，美国 FDA 已通过对亚麻籽和亚麻籽粉安全性资料的审查，并作为“一般认为安全”（GRAS）（GRN No.280）管理。

工作组还重点针对食用亚麻籽中生氰糖苷的安全性进行了评估。根据 FAO/WHO 食品添加剂联合专家委员会（JECFA）制定的氰化物健康指导值，依据中国健康与营养调查（CHNS）居民膳食数据，熟制亚麻籽来源的氰化物对我国一般人群健康风险极低。加热、微波、烹煮等加工处理方式可降解亚麻籽及制品中生氰糖苷的含量，增加亚麻籽的安全性。基于已有资料，直接食用亚麻籽（粉）是安全的。

不过，为确保直接食用亚麻籽的安全性，建议直接食用的亚麻籽执行《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014），同时建议生产经营企业在直接食用亚麻籽的产品标签上注明：“熟制后食用”等类似消费提示。

据经济日报-中国经济网记者了解，亚麻（*Linum usitatissimum* L.），又称胡麻，属亚麻科亚麻属一年或多年生草本植物，是世界十大油料作物之一。亚麻在我国的种植区域主要分布在甘肃、陕西、河北、内蒙古、山西、宁夏、青海、新疆、黑龙江、云南和广西等地。亚麻籽（flaxseed, linseed, semen lini）为亚麻的成熟种子。在我国，亚麻籽主要作为油料用于食用植物油的生产加工。

## 大米市场鱼龙混杂真假难辨 标称“五常米”九成是李鬼

现在，买米也成了“玄学”：市面上不同产地、不同等级的大米看得人眼花缭乱；大米掺假现象也时有发生。以著名的五常大米为例，据估算，每年五常市所产大米至多 105 万吨，但目前市面上的“五常大米”至少有 1000 万吨。挑选大米的正确“姿势”是什么？记者询问了相关专家，并列出了两种米的鉴别方法。

一锅看上去香喷喷的丝苗米饭，其实里面可能掺杂了其他品种的“杂米”，甚或是不太好吃的陈米，虽不是“老鼠屎”，也能坏了“一锅粥”。农业专家告诉记者，要想判断大米是否勾兑，可以从形状和气味等方面去鉴别。

### “泰国香米”和“五常大米”价最高

有的媒体报道称，农贸市场中“掺混”大米销售的现象很普遍。很多加工企业会将一些粒型相似但价格相对偏低的大米掺杂进优质米中。业内人士直言，掺混比例不一样，价格也不一样，口感也不一样，掺混真正的优质米越多，价格越高。记者走访农贸市场发现，目前大米品牌繁多，价格差异也比较大，“好米”“劣米”难辨别。

记者走访了广州的几家农贸市场的粮油店后发现，几家粮油店都将大米摆在门口显眼的位置，每袋拆封的大米上都插着标注着名称、价格和特点的牌子，如“口感香滑、饭味好”等。白花花、亮澄澄的大米引来了不少市民驻足挑选，一些市民在粮油店选购其他物品时会顺手捻一把米细细鉴别，也有不少市民专程来粮油店购买大米，有位老伯更是一次性采购了两袋 5 千克的“仙桃米”。记者看到，市面上的大米品牌繁多，产地也不少，除了广东省本地出产的稻米外，来自东北、广西和湖北等地的稻米占了大多数，还有小部分来自东南亚的进口稻米，价格也要高出不少。在记者走访的粮油店中，散装的稻米价格大多在每市斤 2.5 元到每市斤 7 元之间，最贵的是“泰国茉莉香米”和“五常大米”。

### 店家声称“假一赔十”

记者看到，即便是同产地、同类型的稻米间的价格也差异较大，在一家粮油店里，“五常大米”只需 5 元/市斤，而在同一个市场的另一家粮油店里，同样打着“五常大米”旗号的稻米则卖到了 7 元/市斤，当记者询问是否真的是产自五常市的大米时，其中一家粮油店的老板告诉记者，“肯定是真的五常大米，袋子上写得清清楚楚”，而问到具体的大米品种时，老板告诉记者是“稻花香”。记者询问是否有掺入了其他产地大米的“调和米”时，两家粮油店老板均表示了否认，都承诺自己的大米绝对是来自原产地五常市。

另一家粮油店的老板则主动让记者看看他家的“泰国香米”，这袋大米散装售卖价格是 6 元/市斤，介绍上为“原装进口泰国香米”“假一赔十”，店主夸赞该米“闻起来有香气”，记者仔细嗅闻后难以闻出所谓的“香气”。

更多内容详见：[大米市场鱼龙混杂真假难辨 标称“五常米”九成是李鬼](#)



## 四川遂宁通报：一技校95人送医4危重，疑食用未熟扁豆中毒

12月27日，四川遂宁市应用高级技术技工学校多名学生出现呕吐症状，疑似食物中毒。遂宁市食品药品监督管理局官方网站12月28日通报称，截至27日22时30分，共有95名患者送医救治，其中包括4名危重病人，所有患者病情平稳，无生命危险，初步判断该事件为疑似食用未熟透扁豆引起的食物中毒，具体原因正在进一步调查中。

遂宁市食药监局12月27日下午发布的通报显示，27日16时10分左右，遂宁市卫计委、市食药监局相继接到报告，遂宁市应用高级技术技工学校有21名学生出现呕吐症状，疑似食物中毒。

接到报告后，市卫计委立即组织人员赶往相关医院指导救治工作，市疾控中心组织流调专家组前往现场开展流调工作；市食药监局立即组织执法人员前往现场开展调查，封存留样食品，进行送检检测；市人社局、市教育局组织人员赶往学校做好学生稳定工作，并配合对在校学生身体状况进行筛查；市应急办组织人员到现场指导事件处置工作；船山区政府、河东新区管委会组织人员及时赶到现场配合市直相关部门开展应急处置工作。

经市卫计委、市食药监局核实：截至2017年12月27日22:30分共有95名患者住院治疗，其中危重病人4人（学生2人、教职工2人），所有患者病情平稳，无生命危险。截至目前，无新增病例。

综合病人临床表现、症状体征，结合流行病学调查，初步判断该事件为食用未熟透扁豆引起的食物中毒，具体原因正在进一步调查中。

事件发生后，市委、市政府主要领导相继作出批示，要求全力以赴救治患者，确保师生生命安全。河东新区管委会已启动遂宁市一般食品安全事件（IV级）应急响应。

澎湃新闻（[www.thepaper.cn](http://www.thepaper.cn)）查询遂宁市委宣传部主管的“遂宁新闻网”报道发现，遂宁应用高级技术技工学校曾在2011年被国家人社部认定为“国家级重点技工学校”，2013年被四川省人力资源和社会保障厅认定为“四川省省级高技能人才培训基地”。

相关报道：[遂宁一技校发生疑似食物中毒事件 95名患者住院治疗其中危重病人4人](#)

**食品伙伴网讯** 小编经常接到这样的咨询，特医食品有原料名单吗，雨生红球藻、小麦、大米水提物等等可以用在特医食品中吗，我们打算以灵芝孢子粉为主体原料做一款特医食品，可以吗，等等，对于这些问题，小编咨询了相关专家，参加了中保委的相关培训，终于恍然大悟，今天就和大家分享一下小编的总结。

首先需要明确的是，目前来说特医食品是没有原料名单的。那么没有名单是不是意味着可以随意添加呢，答案肯定是不可能的。

《特殊医学用途配方食品注册申请材料项目与要求（试行）》（2017 修订版）规定，特医食品中“不得添加标准中规定的营养素和可选择成分以外的其他生物活性物质”，那么标准以内的营养素和可选择成分有哪些呢，请大家查看 GB25596-2010 《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》和 GB 29922-2013 《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》，小编在此不做过多的说明。那么问题来了，特医食品是以什么为主体原料的，小编咨询了特医食品方面的专家，专家如是回复：特医食品不论是特医婴儿配方食品还是 1 岁以上人群全营养或特定全营养特医食品，其主体原料与婴配粉相似，均是乳蛋白和/或大豆蛋白，究其原因主要是由于特医食品与婴配粉一样，都是为特殊人群提供营养的食品，而乳蛋白和大豆蛋白目前来说是最好的蛋白质来源。有没有恍然大悟的感觉，反正小编是有的。

解决了主体原料的问题，再来看前面提到的雨生红球藻、小麦、大米水提物等等能否用于特医食品中的问题，上述物质中的成分往往比较复杂，很难保证添加过程中不会带入标准规定以外的生物活性物质，因此最好不要添加。雨生红球藻含有虾青素，小麦和大米含有谷蛋白，是不能添加到特医食品中的。而灵芝孢子粉在普通食品中是不能使用的，更是不能添加到特医食品中的。其他新食品原料，如雪莲培养物含有黄酮，不能添加到特医食品中；蔬菜水果通常含有类黄酮、蕃茄红素、天然水杨酸等生物活性物质，也是不能添加到特医食品中的。另外，药食同源的物质成分更加复杂，目前也是不能添加到特医食品中的。

那么特医食品原料究竟该如何选择呢？除了乳蛋白和大豆蛋白及标准中规定的营养素以外，其他可添加的原料有哪些呢？首先要明确一个原则，那就是在符合法规标准要求的情况下，尽量选择营养素单一、简单的原料。比如，肉类中的清蛋白和肌蛋白，是可以作为蛋白质用于特医食品中的，但是肉不能直接添加在特医食品中；新食品原料中长链脂肪酸食用油，质量要求中规定的成分为长链脂肪酸甘油三酯、中链甘油三酯等，这些成分比较明确，能够提供脂肪，是可以添加到特医食品中的；婴幼儿使用的新食品原料--低聚半乳糖，其主要成分为无水乳糖、无水葡萄糖等，能够提供碳水化合物，也是可以添加到特医食品中的；还有一些使用范围为各类食品，但是不包括婴幼儿食品，如菊粉、多聚果糖，可以用在 3 岁以上的特医产品中。还有可食用菌种，按照名单范围也是可以使用的。

特医食品是一种针对特殊人群的食品，与普通食品大不相同，因此用于普通食品的原料可能只有很少一部分可以用于特医食品。在原料选择时，需要好好研究 GB25596 和 GB29922 的相关规定。另外，需要企业自身多学习医学、营养学、已上市产品所选用的原料。

文章来源：食品伙伴网

## 喝完没变聪明，他起诉“六个核桃”和陈鲁豫！结果法院这样判…

“经常用脑，多喝六个核桃”“六个核桃，聪明的选择”……著名打假人王海买了“六个核桃”，喝了以后认为它对自己的大脑没帮助，并非“聪明的选择”，且称发现核桃仁没有保健治疗作用。

于是，他起诉了河北养元智汇饮品股份有限公司（以下简称养元公司）及“六个核桃”代言人陈鲁豫，要求法院确认“六个核桃”的外包装、电视广告、网站内容均虚假，陈鲁豫利用自身影响代言虚假广告，构成欺诈，要求其退货并赔偿 500 元。

一审法院以依据不足为由驳回王海诉讼请求，王海上诉至北京市第三中级法院。

### 打假人王海：“六个核桃”虚假宣传

据法制晚报报道，王海称，自己通过电视广告、官网介绍和产品外包装，了解到“六个核桃”植物蛋白核桃乳饮料富含核桃，能够补脑、健脑，对人体大脑有保健、治疗作用，信以为真。

于是，他花了 7 块 7，在超市买了一瓶“养元 240ml 精研型六个核桃核桃乳”和一瓶“养元 240ml 无糖型六个核桃核桃乳”。但喝了以后，王海觉得它没有宣传中所说的作用。

“我经过核查，发现养元公司宣传的产品功效成分核桃仁，对人体大脑并没有保健、治疗的作用，且核桃含量较低。‘六个核桃’是普通食品，不具有保健、治疗作用。”他说。

王海认为，养元公司虚假宣传、欺诈消费者，应当承担赔偿责任，陈鲁豫明知养元公司的广告虚假而作为其产品代言人向大众推荐，应当承担连带责任。

### 一审法院驳回王海诉讼

养元公司辩称，该公司生产的“六个核桃”饮料符合国家规定，对外销售也符合相关规定。

该公司表示，其广告用语经过工商机关备案，不存在王海所述的外包装、网站、电视广告虚假宣传的情况，不同意王海的诉讼请求。

陈鲁豫方面则表示同意养元公司的答辩意见，其认为，“六个核桃”饮料的外包装、网站、广告都不构成虚假宣传和欺诈，养元公司的各类广告均经过广告监督部门审核，符合法律规定，不存在虚假宣传等违法行为后，才获准播出，自己已经尽到了注意义务，不应当承担任何责任，不同意王海的诉讼请求。

更多内容详见：[喝完没变聪明，他起诉“六个核桃”和陈鲁豫！结果法院这样判…](#)

文章来源：每日经济新闻

如今，网络订餐十分红火，每天无数份外卖在上海街头穿梭。如何保障外卖食品的安全，成为备受关注的问题。2015年下半年，多家网络订餐平台被曝大量入驻商家存在无证、套证等情况，随后上海“外卖界”的整治和规范行动一直持续至今，现在外卖平台情况如何呢？

最近，晨报记者在饿了么、美团外卖、百度外卖三家沪上主要网络订餐平台上，以南京东路商圈和徐家汇商圈为范围，对18家“麻辣烫”餐饮店进行走访评测。

结果发现，18家店铺中有1家为无证经营，3家存在公示的食品经营许可证与实际地址不符，5家食品经营许可证过期。

#### 入驻商户都有证吗

根据今年3月20日起施行的《上海市食品安全条例》，网络食品经营者应当依法取得食品生产经营许可，并按照规定在自建交易网站或者网络食品交易第三方平台的首页显著位置或者经营活动主页面醒目位置，公示其营业执照、食品生产经营许可证件、从业人员健康证明、食品安全量化分级管理等信息。相关信息应当完整、真实、清晰，发生变化的，应当在十日内更新。

南京东路商圈9家参与评测的店铺中，天香麻辣烫（汉口路店）为无证经营、2家店铺上传网络订餐平台的食品经营许可证与实际地址不符、2家实体店内未进行食品安全监督公示、3家食品经营许可证已过期。

徐家汇商家9家参与测评的店铺中，1家店铺上传网络订餐平台的食品经营许可证与实际地址不符、1家网络订餐平台和实体店内均未张贴食品经营许可证和食品安全监督公示、1家实体店内未进行食品安全监督公示、2家食品经营许可证已过期。

记者随后从市食药监局得知，天香麻辣烫（汉口路店）确实为无证经营。美团外卖上，该店公示证照的经营地址为宁波路431号，而记者走访发现，其实际经营地址是汉口路347号，而宁波路431号为另一家餐馆“川香鱼馆”。在该麻辣烫店内，记者没有看见食品安全监督公示结果栏，也没看见食品经营许可证，仅在收银台后的墙面上张贴了一张“企业法人营业执照”，其地址为汉口路347号。

#### 公示证照信息相符吗

近两年，在证照审核上各网络订餐平台都有了很大的改善，但记者走访发现，仍存在少数店铺网络订餐平台公示证照与实际不符的情况。一些店铺虽然有证照资质，但与上传到平台的证照信息却不相符。

更多内容详见：[上海“麻辣烫”外卖评测：18家订餐平台入驻商户5家证照过期](#)

文章来源：新闻晨报

# 国内预警

## 总局办公厅公开征求《餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）》意见

为方便社会公众参与餐饮服务食品安全监督，督促餐饮服务提供者诚信经营，推动餐饮服务食品安全社会共治，根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，我局起草了《餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）》。

现向社会公开征求对《餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）》的意见，请于2018年1月31日前，通过传真（010-88372194）或电子邮件（zjsjessc@163.com）反馈。

附件： [餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）.docx](#)

食品药品监管总局办公厅

2017年12月21日

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 总局关于发布饮料生产许可审查细则 (2017 版) 的公告 (2017 年第 166 号)

为了严格规范饮料生产许可，加强饮料质量安全监管，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 16 号）等法律法规，国家食品药品监督管理总局组织修订了《饮料生产许可审查细则（2017 版）》，现予发布，自发布之日起施行。

特此公告。

附件： [饮料生产许可审查细则（2017 版）.docx](#)

食品药品监管总局

2017 年 12 月 26 日

文章来源：[国家食药监总局](#)

## 总局关于

# 加强餐饮服务环境卫生监督管理的通知 (食药监食监二〔2017〕127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：

按照《国务院食品安全办等 14 部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》（食安办〔2017〕31 号）要求，为进一步加强餐饮服务环境卫生及餐饮具清洗消毒监督管理，落实《食品安全法》有关规定，保障餐饮消费安全，现就有关要求通知如下：

### 一、加强餐饮服务环境卫生管理

各地食品药品监管部门要督促餐饮服务提供者建立环境卫生管理制度，并做到以下几点：

（一）人员管理。配备食品安全管理人员；对从业人员开展[食品安全法律](#)知识、环境卫生知识的培训；定期开展自查，及时整改，并保留相关记录。

（二）食品加工处理区要求。墙面应无破损、无脱落、无霉斑、无积垢和灰尘积聚、无害虫隐匿。地面应平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。设备应配有防蝇防鼠防虫设施设备（如纱窗、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）、通风设备、洗手设备，并维持设施设备的清洁与正常运行。专间应配备相应温度控制设备，保证操作间温度满足食品加工需要。

（三）就餐区域要求。地面应清洁、无积垢。桌面、台布、毛巾等应保持干净卫生。区域内无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物出现。餐厨废弃物应分类放置，不得外溢出存放容器，并及时清理。

（四）卫生间要求。卫生间应设置洗手设备，并配备符合产品标准的洗手液，擦手纸或干手器等干手设备。卫生间应保持良好通风，应定期清扫、检查，并做好清扫及检查记录。

（五）工用具要求。贮存、盛放、加工和包装食品的容器、工具和用具，应当安全、无害、清洁。尽量减少塑料容器的使用，防止塑化剂迁移。鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和用具。

### 二、加强餐饮具清洗消毒管理

各地食品药品监管部门要督促餐饮服务提供者建立餐饮具清洗消毒管理制度，规范清洗、消毒、保洁流程。禁止重复使用一次性餐饮具。

更多内容详见：[总局关于加强餐饮服务环境卫生监督管理的通知（食药监食监二〔2017〕127号）](#)

# 国内预警

## 总局《关于修改〈保健食品注册与备案管理办法〉的决定（征求意见稿）》公开征求意见的通知

为进一步落实行政审批制度改革精神，规范和加强保健食品注册备案管理工作，食品药品监管总局起草了《关于修改〈保健食品注册与备案管理办法〉的决定（征求意见稿）》。为凝聚各界的智慧和力量参与食品安全治理，按照科学立法和民主立法的原则，现公开征求意见。请于 2018 年 1 月 29 日前，通过以下四种方式提出意见和建议：

1. 登陆中国政府法制信息网（网址：<http://www.chinalaw.gov.cn>），进入首页主菜单的“立法意见征集”栏目提出意见。

2. 将意见和建议发送至：[rendp@cfda.gov.cn](mailto:rendp@cfda.gov.cn)。

3. 将意见和建议邮寄至：北京市西城区宣武门西大街 26 号院 2 号楼（邮编 100053）国家食品药品监督管理总局法制司，并在信封上注明“《国家食品药品监督管理总局关于修改〈保健食品注册与备案管理办法〉的决定（征求意见稿）》反馈意见”字样。

4. 将意见和建议传真至：010-88330718。

国家食品药品监督管理总局

2017 年 12 月 29 日

 [国家食品药品监督管理总局关于修改《保健食品注册与备案管理办法》的决定（征求意见稿）.docx](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)



# 国内预警

## 关于批准发布《花生油》等 1090 项 国家标准、4 项国家标准修改单和 51 项 国家标准外文版的公告 2017 年第 32 号

国家质量监督检验检疫总局、国家标准化管理委员会批准《养老机构服务质量基本规范》等 1090 项国家标准、4 项国家标准修改单和 51 项国家标准外文版，现予以公布（[见附件](#)）。

国家质检总局

国家标准委

2017 年 12 月 29 日

食品伙伴网备注：食品相关标准列表如下：

序号	国家标准编号	国家标准名称	代替标准号	实施日期
1	GB/T 1534-2017	花生油	GB/T 1534-2003	2018-07-01
2	GB/T 1535-2017	大豆油	GB/T 1535-2003	2018-07-01
3	GB/T 8883-2017	食用小麦淀粉	GB/T 8883-2008	2018-07-01
4	GB/T 8884-2017	食用马铃薯淀粉	GB/T 8884-2007	2018-07-01
5	GB/T 8885-2017	食用玉米淀粉	GB/T 8885-2008	2018-07-01
6	GB/T 10464-2017	葵花籽油	GB/T 10464-2003	2018-07-01
7	GB/T 17891-2017	优质稻谷	GB/T 17891-1999	2018-07-01
8	GB/T 19495.9-2017	转基因产品检测 植物产品液相芯片检测方法		2018-07-01
9	GB/T 20881-2017	低聚异麦芽糖	GB/T 20881-2007	2018-07-01
10	GB/T 20883-2017	麦芽糖	GB/T 20883-2007	2018-07-01
11	GB/T 22003-2017	合格评定 食品安全管理体系 审核与认证机构要求	GB/T 22003-2008	2018-07-01
12	GB/T 24004-2017	环境管理体系 通用实施指南	GB/T 24004-2004	2018-07-01
13	GB/T 35129-2017	面向食品制造业的射频识别系统 环境适应性要求		2018-07-01
14	GB/T 35130-2017	面向食品制造业的射频识别系统 射频标签信息与编码规范		2018-07-01
15	GB/T 35131-2017	油茶籽饼、粕		2018-07-01
16	GB/T 35135-2017	面向食品制造业的射频识别系统 应用要求		2018-07-01
17	GB/T 35247-2017	产品质量安全风险信息监测技术 通则		2018-07-01

更多内容详见：[关于批准发布《花生油》等 1090 项国家标准、4 项国家标准修改单和 51 项国家标准外文版的公告 2017 年第 32 号](#)

文章来源：[国家标准化管理委员会](#)

# 国内预警

## 关于食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮气等 8 种 扩大使用范围的食物添加剂的公告 (2017 年第 13 号)

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮气等 8 种扩大使用范围的食物添加剂的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件： 附件：1.食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙 .pdf

 2.氮气等 8 种扩大使用范围的食物添加剂.pdf

国家卫生计生委

2017 年 12 月 22 日

文章来源：[卫计委](#)

法国乳业巨头兰特黎斯生产的婴儿奶粉传出遭沙门氏菌污染，法国检方已就相关报告展开调查。

据法新社报道，调查将着重在是否有消费者的生命因食用奶粉而受到危害，以及回收产品的过程中是否发生欺骗或未回收的情况。

本月 10 日，兰特黎斯首次回收的奶粉约有 625 批；上周四再次宣布在法国境内和海外回收 720 批产品。

食品伙伴网讯 食品伙伴网日韩团队就 2017 年韩国食品行业相关的 10 大新闻进行了翻译整理,以供各界参考,其主要内容如下:

### 1.GMO 相关研究受到冲击

GMO 相关争论一直持续不断,而且 2017 年 GMO 相关争论更加激烈。2017 年初实施了新《转基因食品标示基准》,确立了 GMO 完全标示制度。即转基因食品的标示范围由原来的残留转基因 DNA 或蛋白质的食品扩大到所有使用转基因原材料的食品。而且原先主导韩国 GMO 研究的农业振兴厅 GM 作物开发事业团体于 2017 年 9 月被解体。相关专家批评,政府根据市民团体的无根据的、非科学的主张采取了不正确的解体措施。相关专家认为“GMO 完全标示制度”下解体政府的 GMO 研究团体是威胁生命工学技术相关科学家存在的重大事件,因为该措施给民众带来政府认同市民团体主张的 GMO 不安全论的误解。

### 2.“家庭便利食品”时代已到来,“家庭便利食品”食品高品质化竞争激烈

今年食品产业的带头产品是“家庭便利食品”,随着 1 人家庭的增加“家庭便利食品”呈现了旺盛的增长趋势。2010 年形成了 7747 亿韩元规模的“家庭便利食品”的市场,2016 年增至 2 兆韩元,2017 年预计能达到 2 兆 7 千亿韩元,食品行业预测 2021 年将达到 7 兆韩元。

易买得、乐天超市、CU、7-11 等代表性流通企业,今年首屈一指的产品为便当和半成品真空包装食品(retort food)等家庭便利食品。而且家庭便利食品今年新增加了高端化的关键词。为了满足家庭便利食品的高端化需求,CJ 制糖推出了应用尖端包装技术的“微波炉用便利食品”作为主打产品。韩国便利食品龙头企业必品阁(Bibigo)所推出的便利食品,上市一年其销售量突破了 3000 万个,以市场价换算其销售额超过了 800 亿韩元。流通界龙头企业新世纪食品也推出了高级西餐便利食品“venu”。

### 3.辣味渗透到全食品领域中,特别是方便面领域取得了突出成果

去年以炸鸡为中心刮起的辣味热风今年扩展到全食品领域,点心、休闲食品、液体调味料、汉堡、饺子等辣口味各种类食品带动了消费者的口味。其中最引人注目的是方便面,农心通过便利店推出的“金枪鱼蛋黄酱大碗面”上市 50 天创造了 20 亿韩元的销售额。韩国三洋食品的火鸡面横扫了拉面市场,销往 54 个国家,在中国的第一季度销售额突破了 2500 万美元。三洋食品今年预计出口额将超过 2000 亿韩元,其中火鸡面的出口额将占 70% 左右。2017 年三洋食品获得了总统授予的“铜塔产业勋章”。

更多内容详见:[2017 年韩国食品相关 10 大新闻](#)

文章来源:食品伙伴网

## 日本神户牛肉造假已持续六年 卖出近 1 吨

日本神户牛肉造假问题报告书日前对外公布。调查称，造假从 2011 年 10 月一直持续至今年 10 月 15 日，提供给顾客的造假牛肉约为 950 公斤，相当于 9500 人份。

据报道，曝出此次造假问题的“神户 plaisir 本店”是日本全国农业协同组合联合会兵库县本部的直营餐厅。该餐厅以次充好，将“神户牛肉”餐换成价格较低的“但马牛肉”售予顾客。

调查委员会指出，该餐厅将运营交给厨师长，厨房情况不透明，另外在管理体制、内部通报制度等方面也存在诸多问题。

## 美国环保署公告： 草甘膦不可能对人类致癌

2017年12月18日，美国环保署（EPA）发布公告称，草甘膦不可能对人类致癌。

美国环保署宣布，将公布草甘膦的人体健康和生态风险评估草案，以供公众评论。其公告称，按照农药标签要求使用该产品，对人类健康不会产生其他有意义的风险。EPA的科学发现与许多其他国家的科学评估结论以及美国国立卫生研究院（NIH）2017农业健康调查的结论是一致的。

EPA的人类健康评估从饮食、居民/非职业、累积和职业暴露几个方面进行了评估，此外，EPA还对草甘膦癌症数据库进行了深入的调查，包括来自流行病学、动物致癌性和遗传毒性研究的数据。

EPA一直认为草甘膦对人类健康的风险很低，食物和水中残留的草甘膦也很容易满足人类“安全”食用的要求。

由于EPA公告中包括了一条声明“对鸟类、哺乳动物、陆地和水生植物有潜在影响”，草甘膦和相关转基因作物的批评者可能会继续要求基于草甘膦生态影响对其加以限制。此外，尽管国际癌症研究机构（IARC）已将草甘膦归类为“较可能”对人类致癌的物质，但国际上其他权威机构均称草甘膦对人类健康无致癌影响。

有评论指出，关于草甘膦的应用，批评者往往更关注抗草甘膦转基因作物的广泛应用。如果这些转基因（GM O）作物不是专门设计用来配合草甘膦使用的话，那么关于这种除草剂安全性的讨论就会少得多。

参考文献：[www.natlawreview.com/article/epa-releases-draft-human-health-and-ecological-risk-assessments-glyphosate-public](http://www.natlawreview.com/article/epa-releases-draft-human-health-and-ecological-risk-assessments-glyphosate-public)

据意大利媒体消息，意大利卫生警察发现逾 410 万升葡萄酒被贴上了虚假的法定产区 DOC 和 DOCG 标签。

综合意大利今日网、Businessonline 网消息，意大利警方近日对坎帕尼亚、威尼托、艾米利亚-罗马涅、皮埃蒙特大区的多家酒水公司进行检查，在那不勒斯省、都灵省、维罗纳省、帕维亚省（Pavia）、库内奥省（Cuneo）、雷焦艾米利亚省（Reggio Emilia）、萨勒诺省（Salerno）和维琴察省的 33 家酒水公司中，发现了大量虚假葡萄酒。

此外，从马尔凯大区阿斯科利皮切诺省（Ascoli Piceno）出产的贴有虚假 DOC 和 DOCG 标签的塔明娜白葡萄酒（Traminer）、蒙特普尔恰诺葡萄酒（Montepulciano）、普罗赛柯起泡酒（Prosecco）和维多利亚瑟拉索罗葡萄酒（Cerasuolo di Vittoria），已被销往意大利各地。

#### 早已有之，行此勾当的多为灌瓶厂

看到这条消息后，WBO 联系到了常年旅居意大利、意大利比萨大学葡萄酒专业在读研究生宋象宇。他向 WBO 表示这种造假模式在意大利早已有之，自己还曾亲身碰见过。这些酒主要都用于出口。

宋象宇告诉 WBO：“我曾造访过一家颇具规模的灌瓶厂，酒厂自己有印刷酒标的设备，并自称全都生产 DOC 和 DOCG 的酒，且可以做很灵活的定制，一年出口 200 多个货柜到中国。当时我就有些怀疑其生产的酒有问题，因为这些酒淡如水。”

“后来去另外一些酒庄参观，碰到好几家酒厂都说那家灌瓶厂自己伪造 DOC 和 DOCG 标签，以次充好。虽说真实的 DOC 和 DOCG 级别的标签上有号码，但在中国很少有人会查。这些伪造 DOC 和 DOCG 葡萄酒即浑水摸鱼进入了市场。”他说。

#### 少数上规模酒厂向执法部门行贿

主营意大利酒、在意大利拥有酒厂的青岛朗维卓越国际贸易有限公司总经理于洪杰也透露：“意大利分合作社、酒庄、灌瓶厂。这种事情往往会发生在灌瓶厂身上。DOC 造假多一点。一些灌瓶厂为保证产量，在自己产能不足时会从南部进桑娇维赛灌装。这种事情并非个案，但也不普遍。”

于洪杰表示：意大利属于松散管理制度，DOC 和 DOCG 规定葡萄酒需 100% 是法定产区原产，并会限产。比如说某葡萄园最高不能超过 9 吨/年。但企业可进行自我申报。而今年只有 7 吨，企业仍可申报 9 吨，多出来的 2 吨就从其他地方进货。尽管有执法部门检查，但一些灌瓶厂由于规模较大，仍会影响到当地监管部门的执法。

更多内容详见：[意大利警方查处 410 万升假冒 DOC 和 DOCG 葡萄酒](#)

文章来源：WBO 葡萄酒商业观察

## 加拿大现 40 宗食生菜感染大肠杆菌病例 1 人死 疫情扩散

据香港《文汇报》24 日报道，加拿大卫生部 22 日警告，当地民众感染大肠杆菌的个案，在过去一个月急增一倍至 40 宗，其中至少 1 人因病死亡，疫情有扩散迹象。

据报道，由于大部分患者都是进食罗马生菜致病，当局估计受污染的生菜仍在市场上售卖，呼吁民众改为食用其他种类的生菜，直至当局确定感染源头。

报道称，这批患者年龄介于 4 岁至 85 岁之间，约 73% 是女性，16 人需送院就医。他们曾在家中吃罗马生菜，以及从百货公司、餐厅或快餐店进食了预先制作好的沙拉。

疫情据称已扩散至加拿大 5 个东部省份，包括魁北克及安大略。

加拿大戴尔豪斯大学食品分销及政策研究员沙勒布瓦表示，由于人们大多不会将生菜煮熟，生食容易感染大肠杆菌，认为食品检验局应紧急要求将生菜下架。



12月21日，美国农业部食品安全检验局（FSIS）发布题为“达到保护公共健康新里程”年度工作报告。报告内容分概述、食源性致病菌工作、对外合作、食品安全现代化、鲶鱼监管、国外等效性评审及进口查验、技术服务、下一步工作内容8个部分。

2017年，FSIS完成1.55亿头牲畜、94.5亿禽类的安全检查，在对6500家肉、蛋制品、禽类工厂管理过程中，实施了690万个食品安全、食品防护相关的程序文件。沙门氏菌食源性致病菌是2017年主要工作目标，制定了有关禽类产品的沙门氏菌、弯曲杆菌新标准，并继续把沙门氏菌列为牛肉产品和猪肉产品的重要检测项目。在对外合作方面，通过与疾病控制中心（CDC）、食品药品监督管理局（FDA）进行紧密合作，有效应对了相关食源性疾病事件。在食品安全现代化方面，逐步推广采用了新禽类检查系统（NPIS），并取得了预期效果；同时，进一步推广使用全基因测序技术（WGS）预防食源性疾病，也取得良好效果。在鲶鱼监管工作方面，顺利实现了鲶鱼监管工作由FDA向FSIS的交接。从2017年8月2日开始，FSIS实施的进口鲶鱼（产品）监管政策是100%到岸检查。2017年度，共拒绝入境或处理71.5万磅不合格进口鲶鱼产品。在国外食品安全体系等效性认定方面。进一步推进对出口美国产品国家的食品安全监管体系进行“等效性”认定工作。2017年完成17个国家的食品安全等效性监督确认工作。目前，已有33个国家地区的185家企业达到FSIS认定标准。2017年度，美国共进口40亿磅肉类及禽类产品。FSIS下一步工作重点是继续扩大使用全基因测序技术，提高信息交流效力。

### 2017 年进口食品监测结果中期报告

2017 年 12 月 22 日，日本厚生劳动省发布生食发 1222 第 2 号通知，发布 2017 年进口食品监测指导计划监测指导结果中期报告，2017 年 4-9 月共进口数量为 122.50 万件，进口重量约为 1225.5 万吨。对进口食品实施检查 10.28 万件，其中监控检查 2.97 万件，命令检查 3.01 万件，自主检查 4.61 万件，检出不合格 384 件，采取退运或销毁等措施。

对中国实施命令检查的情况如下：蔬菜中农残（异狄氏剂、毒死蜱、苯醚甲环唑、噻虫嗪、狄氏剂、4-氯苯氧乙酸、氯菊酯等）共检查 1.14 万件，检出不合格 9 件；双壳贝类中麻痹性贝类毒素、腹泻性贝类毒素共检查 4 174 件，加工食品中甜蜜素共检查 431 件，鳗鱼和甲鱼中恩诺沙星、奥索利酸、磺胺二甲嘧啶共检查 48 件，莲子中黄曲霉毒素共检查 14 件，均未检出不合格。

# 国际预警

## 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2017 年第 51 周通报中，欧盟 RASFF 通报中国食品及相关产品（不包括港澳台）有 5 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/采取措施	通报类型
2017-12-20	荷兰	干枸杞	2017.2182	克百威、克螨特	销往其他成员国，召回	预警通报
2017-12-20	英国	花生	2017.CHP	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售，未经许可进口	拒绝入境通报
2017-12-21	希腊	花生	2017.CHQ	卫生证书过期	产品未在市场销售，官方扣留	拒绝入境通报
2017-12-21	克罗地亚	烘焙器具	2017.CHU	铬超标	产品未在市场销售，销毁	拒绝入境通报
2017-12-22	葡萄牙	花生	2017.CHY	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售，再次派送	拒绝入境通报

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据加拿大食品检验局（CFIA）消息，近日加拿大食品检验局更新强制检查清单列表，通报我国5家水产品企业。

据了解，这5家企业分别为浙江台州天和水产食品有限公司（TAIZHOU TIANHE AQUATIC PRODUCTS CO. LTD）、大连森科食品有限公司（DALIAN SENKE FOODS CO LTD）、昌黎县禄权水产有限责任公司（CHANGLI LUQUAN AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD）、DonGGUAN SEASUN FOODSTUFFS、福建东山县海魁水产集团（FUJIAN DonGSHAN HAIKUI AQUATIC PROD. GROUP）。

具体通报情况如下：

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
--	FUJIAN DonGSHAN HAIKUI AQUATIC PROD. GROUP	水产品	包装完整性	2017-12-22	2017-12-22	0	鱼平拉罐
--	CHANGLI LUQUAN AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD	水产品	含水量	2017-12-12	2017-12-19	0	--
非即食	DonGGUAN SEASUN FOODSTUFFS LIMITED	所有产品	净含量	2017-12-6	2017-12-6	0	---
非即食	DALIAN SENKE FOODS CO LTD	所有产品	感官评定	2017-12-5	2017-12-5	0	--
非即食	TAIZHOU TIANHE AQUATIC PRODUCTS CO. LTD	所有产品	感官评定	2017-12-4	2017-12-4	0	--

# 国际预警

## 欧盟重新评估聚甘油脂肪酸酯 作为食品添加剂不存在安全隐患

2017年12月20日，欧洲食品安全局发布10.2903/j.efsa.2017.5089号公告，食品添加剂和营养源专家小组（ANS）重新评估了聚甘油脂肪酸酯（PEFA）（E 475）作为食品添加剂的安全性。

1978年，食品科学委员会（SCF）批准了由粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）推荐的每日摄入量（ADI）为25mg/公斤体重。聚甘油脂肪酸酯（PEFA）（E 475）在胃肠道中的吸收率极低，在胃肠道中快速且几乎完全水解为聚甘油和脂肪酸。

最近，欧洲食品安全局对聚甘油和特定脂肪酸的安全性重新进行了评估，在现有研究中没有发现不良反应。在短期，亚慢性或慢性毒性研究中未观察到任何剂量的不良反应。从亚慢性研究中没有观察到的不良反应水平（NOAEL）为每日9000mg/公斤体重，在慢性研究（测试的最高剂量）为每日2500mg/公斤体重。在有限的信息中没有发现聚甘油脂肪酸酯（PEFA）（E 475）的潜在的遗传毒性。生殖毒性研究显示聚甘油脂肪酸酯（PEFA）（E 475）没有副作用，但有一定局限性。来自临床研究的有限信息结果显示，志愿者每天接受高达300mg/公斤体重的志愿者3周内没有任何不良反应。

考虑到以上所有情况，专家小组总结认为，用于食品添加剂的聚甘油脂肪酸酯（PEFA）（E 475）的最高暴露量对于儿童的平均值和第95百分点分别为平均每天2.6和6.4毫克/公斤体。在现有的报告和使用水平下，食品添加剂PEFA（E 475）不存在安全隐患，并且没有必要设置ADI。因此，小组建议对聚甘油脂肪酸酯E 475的欧盟规范进行修订。

**食品伙伴网讯** 据加拿大食品检验局(CFIA)消息,近日加拿大食品检验局更新强制检查清单列表,通报我国5家水产品企业。

据了解,这5家企业分别为浙江台州天和水产食品有限公司(TAIZHOU TIANHE AQUATIC PRODUCTS CO. LTD)、大连森科食品有限公司(DALIAN SENKE FOODS CO LTD)、昌黎县禄权水产有限责任公司(CHANGLI LUQUAN AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD)、DonGGUAN SEASUN FOODSTUFFS、福建东山县海魁水产集团(FUJIAN DonGSHAN HAIKUI AQUATIC PROD. GROUP)。

具体通报情况如下:

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
--	FUJIAN DonGSHAN HAIKUI AQUATIC PROD. GROUP	水产品	包装完整性	2017-12-22	2017-12-22	0	鱼平拉罐
--	CHANGLI LUQUAN AQUATIC PRODUCTS CO.,LTD	水产品	含水量	2017-12-12	2017-12-19	0	--
非即食	DonGGUAN SEASUN FOODSTUFFS LIMITED	所有产品	净含量	2017-12-6	2017-12-6	0	---
非即食	DALIAN SENKE FOODS CO LTD	所有产品	感官评定	2017-12-5	2017-12-5	0	--
非即食	TAIZHOU TIANHE AQUATIC PRODUCTS CO. LTD	所有产品	感官评定	2017-12-4	2017-12-4	0	--

记者 24 日从福建农林大学组织的“花生栽培种全基因组序列破译”成果认证会上获悉，该研究在国际上首次破译了花生栽培种基因组，成果总体处于国际同类研究领先水平。

花生是世界重要油料作物和第二大植物蛋白来源，中国花生单产、总产和消费量均居于世界首位。花生属有近 80 个物种，却只有一个栽培种，该基因组大、重复序列比例高、组装难度大，全基因组测序一直未能突破，严重影响了花生的基础和应用研究及花生产业的升级。

据课题组负责人庄伟建教授介绍，该团队历时十多年，与武汉未来组生物科技有限公司，山东、广西、河南、广东和中国农科院等花生科学家和台湾成功大学等单位，联合攻克这一世界难题，并通过福建农林大学官网向世界公布了该研究数据和成果（<http://peanutgr.fafu.edu.cn>）。此举使花生的全基因组选择育种、精准育种等成为可能，大大提高花生遗传改良效率，缩短育种周期，有助于培育更高产、优质、抗病、安全新品种。

专家组认为，花生栽培种全基因组测序的完成，对花生的基础和应用研究将起到极大的推动作用，有助于阐明栽培种花生的起源和进化规律，有助于系统解析生产量、品质、抗性等关键性状形成的分子机理，为推动花生育种取得新的突破提供了强有力的科技支撑。

## 科普：西红柿、苹果有助戒烟者肺部功能修复

一项最新研究发现，戒烟之后如果在日常多吃新鲜的西红柿以及苹果等水果，能帮助修复肺部功能。

英国帝国理工学院、美国约翰斯·霍普金斯—布隆伯格公共卫生学院等机构研究人员在新一期《欧洲呼吸学杂志》上发表了这一研究论文。

在为期 10 年的跟踪调查中，研究人员对来自德国、挪威和英国的 650 多名成年人进行了肺功能测试对比及饮食问卷调查。结果发现，剔除其他因素，成年人戒烟后，如果饮食中富含西红柿和水果（尤其是苹果），肺功能下降的速度更慢。

具体来看，与每天平均吃不到一个西红柿或不足一份水果的人相比，每天平均吃两个以上西红柿或者 3 份以上新鲜水果的人，肺功能下降得更慢。

研究人员认为，这类食物中的某些成分可能有助于修复肺部因吸烟而造成的损伤。他们强调，西红柿或水果的食用方式很重要，只有新鲜的西红柿和水果才有对肺的保护功效。如果是从菜肴或加工食品中摄入，则没有观察到这种效果。

他们同时也发现，无论曾经是烟民与否，成年人日常饮食中常吃西红柿都能帮助减缓肺功能下降，只不过在戒烟者身上效果更为显著。

参与研究的布隆伯格公共卫生学院助理教授瓦妮莎·加西亚—拉森说，他们的研究表明，对于那些已经戒烟的人来说，饮食的确可以帮助修复肺部损伤。更重要的是，即便是不吸烟者，多吃水果也能延缓肺部的自然衰老进程。



## 法媒： 每天多吃新鲜水果可减缓肺部功能衰退

法媒称，科学家 12 月 21 日说，那些每天吃两个以上西红柿的成年人肺部功能衰退的速度会放缓，而且对于曾经吸过烟的人尤其有益。科学家还说，那些每天吃 3 份以上新鲜水果——尤其是苹果——的人也能获得类似好处。

据法新社 12 月 21 日报道，该研究报告的共同作者之一、美国约翰斯·霍普金斯-布隆伯格公共卫生学院的瓦妮萨·加西亚-拉森在一份声明中说：“这项研究表明，饮食也许可以帮助那些停止吸烟的人修复肺部损伤。”

她说：“这项研究还表明，对于那些从未吸过烟的人来说，富含水果的饮食能减缓肺部自然衰老的过程。”

在《欧洲呼吸学杂志》上发表的这份报告中，研究人员对 2002 年登记参加健康调查的、来自德国、英国和挪威的 680 人的数据进行了分析。

一开始，参与者回答了一份问卷，进行了两种肺功能检查；相隔 10 年后重复同样的事情。

一项检查是看一个人在一秒钟内可以排出多少气体，另一项检查是看这个人在 6 秒钟内可以吸入多少气体。

该研究小组说，在分析饮食和肺部健康之间的关系时，参与者的年龄、身高、体重、性别、收入和身体活动水平等其他因素也考虑在内。

研究人员发现，在那些多吃西红柿及其他水果的人中，肺功能的衰退（通常从 30 岁开始）会放缓。对于那些曾经吸烟的人来说，这种联系“更加明显”，表明饮食有助于修复烟草对肺部造成的损害。

不过，这种效果只在食用新鲜水果和蔬菜时才能看到，而非加工后的水果和蔬菜。

加西亚-拉森说：“研究结果支持提出饮食建议的必要性，尤其是对那些有可能患上呼吸道疾病的人来说。”这包括主要由吸烟引起的慢性阻塞性肺部疾病。

她还说：“饮食可能成为全球范围内对抗慢阻肺确诊病例增多的一种方法。”

这项研究的一个缺陷是，参与者的饮食仅在研究开始时才进行评估。

相关报道：[科普：西红柿、苹果有助戒烟者肺部功能修复](#)

## 为何有人爱闻臭豆腐、榴莲？ 专家揭开“搭错筋”奥妙

气味给人们提供了关于食物、自身、他人和环境等多方面的信息，气味偏好的形成具有重要的生理和社会意义，但其神经环路机制尚不清楚。

中国科学院武汉物理与数学研究所徐富强研究员介绍，团队通过整合电生理、行为学、光遗传学、化学遗传学、环路示踪等一系列技术，证明了从中脑腹侧被盖区的多巴胺投射到嗅结节这根筋对气味偏好形成的充分必要性，结果也为诸如“闻到小时候的饭菜香味就有特殊愉悦”等现象提供了环路基础。

原来，嗅结节位于脑腹侧纹状体，它直接接受来自嗅球及其他嗅觉皮层的信息输入，也接受来自于腹侧被盖区多巴胺能神经元的输入，而后者对调节奖赏及动机具有重要作用。

嗅结节与嗅觉系统及奖赏系统的特殊联系使其有可能涉及气味偏好的结构基础。此研究利用狂犬病毒逆行追踪技术，观察到内侧嗅结节可直接接受嗅球等嗅觉系统神经元和腹侧被盖区多巴胺能神经元等奖赏系统的输入。专家利用光遗传或化学遗传抑制该通路可阻断自然条件下气味偏好的建立。

这一研究有望为成瘾、偏食和肥胖等问题的预防和治疗提供神经环路层面的实验依据，研究成果近日在线发表在生命科学领域综合权威期刊《生命科学在线》（《eLife》）。

# 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比对、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

## 预告 | 2017 年下半年全国食品展会集结号：

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展观展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

### 2018 年会议预告

1 月 19-21 日	泰安	<a href="#">第三届生物饲料发酵实用新技术与微生态制剂应用大会</a>
4 月 9-10 日	青岛	<a href="#">2018 第十一届中国国际食品安全技术论坛</a>

### 2018 年展会预告

1 月 27-30 日	武汉	<a href="#">2018 武汉进口食品暨特色食材博览会</a>
2 月 1-3 日	香港	<a href="#">乐活博览 2018</a>
3 月 10-12 日	广州	<a href="#">第二十五届中国国际包装工业展览会 Sino-Pack2018</a>
3 月 19-22 日	济南	<a href="#">第十三届山东国际科学仪器仪表及实验室装备展览会暨学术交流大会</a>
3 月 26-28 日	呼和浩特	<a href="#">2018 年第十二届内蒙古乳业博览会暨乳业高峰论坛</a>
3 月 28-30 日	武汉	<a href="#">良之隆·2018 第六届中国食材电商节</a>
4 月 2-4 日	广州	<a href="#">2018 广州国际水处理技术与设备展览会</a>
4 月 4-6 日	西安	<a href="#">第十届中国西安国际食品博览会</a>
4 月 7-8 日	石家庄	<a href="#">2018 第 25 届华北春季糖酒副食交易会</a>
4 月 11-13 日	义乌	<a href="#">2018 中国国际电子商务博览会</a>
4 月 12-14 日	上海	<a href="#">2018（第八届）中国国际大豆食品加工技术及设备展览会</a>
4 月 13-16 日	呼和浩特	<a href="#">2018 第十四届内蒙古食品博览会</a>
4 月 19-21 日	北京	<a href="#">2018 第 15 届中国国际烘焙展览会</a>
4 月 21-23 日	北京	<a href="#">2018 中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
4 月 22-24 日	石家庄	<a href="#">2018 中国（石家庄）国际粮油机械及包装设备展览会</a>
4 月 23-25 日	郑州	<a href="#">2018 第二十一届中国（郑州）国际糖酒食品交易会</a>
4 月 28-30 日	杭州	<a href="#">2018（杭州）第十届特许连锁加盟展览会</a>
5 月 5-7 日	潍坊	<a href="#">2018 第四届中国潍坊食品加工和包装机械展</a>
5 月 5-6 日	石家庄	<a href="#">2018【汇成】第 21 届河北省糖酒食品交易会</a>
5 月 6-8 日	杭州	<a href="#">2018 中国浙江餐饮业供应链博览会</a>
5 月 11-14 日	乌鲁木齐	<a href="#">第八届乌鲁木齐国际食品餐饮博览会</a>
5 月 16-18 日	上海	<a href="#">2018 亚洲生鲜配送展 - 亚洲最大生鲜配送展</a>
5 月 16-18 日	漯河	<a href="#">第十六届中国（漯河）食品博览会</a>
5 月 18-20 日	广州	<a href="#">Interwine China 2018 中国（广州）国际名酒展-春季展</a>
5 月 18-20 日	武汉	<a href="#">2018 第 4 届武汉国际电子商务暨“互联网+”产业博览会</a>
5 月 19-21 日	长春	<a href="#">2018 长春第十届连锁加盟·创业项目展览会</a>
5 月 20-22 日	济南	<a href="#">2018 第 12 届全国食品博览会暨酒业博览会</a>
5 月 23-25 日	广州	<a href="#">2018 第二十二届中国烘焙展览会</a>

5月25-27日	安徽	<a href="#">2018第16届中国（安徽）国际糖酒食品交易会</a>
6月1-3日	厦门	<a href="#">第4届中国（厦门）国际婴童产业博览会</a>
6月6-7日	北京	<a href="#">第七届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛</a>
6月8-10日	徐州	<a href="#">2018第6届中国东部（徐州）国际糖酒食品交易会</a>
6月14-16日	天津	<a href="#">2018第二届天津国际餐饮食材博览会</a>
6月15-17日	广州	<a href="#">2018广州国际生鲜配送及冷链保鲜技术展览会</a>
6月27-29日	广州	<a href="#">2018国际养生产业博览会</a>
6月27-29日	广州	<a href="#">2018广州·世界水果博览会</a>
6月28-30日	广州	<a href="#">IFE2018第18届广州国际食品展暨进口食品展览会</a>
6月28-30日	广州	<a href="#">2018第7届广州国际高端饮用水产业博览会</a>
7月5-7日	北京	<a href="#">第六届中国国际咖啡展览会</a>
7月5-7日	南昌	<a href="#">仁创•2018中部（江西）糖酒食品招商会</a>
7月12-14日	乌鲁木齐	<a href="#">新疆第二届奶业展览会暨新疆国际畜牧业博览会</a>
7月21-23日	广州	<a href="#">第三届中国（广州）国际跨境电商展暨跨境商品博览会</a>
7月27-29日	青岛	<a href="#">2018第十六届中国（青岛）国际食品博览会</a>
8月15-17日	上海	<a href="#">2018第11届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会</a>
8月18-20日	潍坊	<a href="#">2018山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会</a>
9月8-10日	广州	<a href="#">2018第七届广州国际特色食品饮料展会</a>
10月16-18日	上海	<a href="#">2018中国国际婴童用品展览会</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：

[南通飞宇生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳冠亚水分仪科技有限公司——仪器试剂](#)

[济南兰光机电技术有限公司——仪器试剂](#)

[宁波瑞柯伟业仪器有限公司——仪器试剂](#)

[上海欧沁机电工程技术有限公司——食品机械](#)

[杭州丰元味食品有限公司——食品](#)

[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](#)

[杭州正岛电器设备有限公司——食品机械](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——食品饮料](#)

[昆山威克自动化设备有限公司——食品包装](#)

[武汉华日机械设备有限公司——食品机械](#)

[梁山县亿通二手化工制药购销部——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

## 2018年1月份

[食品防护计划培训\(2天\)-苏州](#) 2018-01-04~2018-01-05

[食品行业异物控制方法-苏州](#) 2018-01-06~2018-01-06

[IPM 综合虫害控制管理培训\(2天\)-苏州](#) 2018-01-08~2018-01-10

[IRCA 认可的 ISO 9001:2015 质量管理体系主任审核员-深圳班](#) 2018-01-08~2018-01-12

[美国「食品安全现代化法」人类食品预防性控制措施培训-海口](#) 2018-01-10~2018-01-12

[HACCP 食品安全管理体系内审员培训-杭州](#) 2018-01-10~2018-01-12

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训\(3天\)-上海班](#) 2018-01-10~2018-01-12

[FSSC 22000\(第四版\)食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-苏州](#) 2018-01-10~2018-01-12

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员-苏州](#) 2018-01-10~2018-01-12

[供应商管理培训\(2天\)-苏州](#) 2018-01-11~2018-01-12

[食品标签要求及相应法规培训](#) 2018-01-12~2018-01-12

[产品追溯和召回制度培训\(1天\)-苏州](#) 2018-01-12~2018-01-12

[“2018 中国特殊医学用途配方食品研发与技术合作峰会”暨产品研发、生产工艺及临床营养支持研讨会](#)  
2018-01-12~2018-01-14

[ISO/IEC 17025\(2017版\)讲解及实验室质量管理体系培训班](#) 2018-01-12~2018-01-14

[食品企业虫鼠害防治管理培训\(2天\)-青岛](#) 2018-01-15~2018-01-16

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员培训\(2天\)-广州](#) 2018-01-15~2018-01-16

[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\(FDA 认可课程\)-上海](#) 2018-01-15~2018-01-17

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程\(FDA 认可的 PCQI 课程\)-天津](#) 2018-01-17~2018-01-19

[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-青岛](#) 2018-01-17~2018-01-19

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-01-17~2018-01-19

[FSSC22000\(第4.1版\)食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-北京](#) 2018-01-17~2018-01-19

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程\(FDA 认可的 PCQI 课程\)-广州](#) 2018-01-17~2018-01-19

[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-广州](#) 2018-01-17~2018-01-19

[食品标签及食品营养标签相关法律法规-广州](#) 2018-01-18~2018-01-19

[“食品企业飞行检查及法律风险防范与企业维权应对”专题培训班](#) 2018-01-19~2018-01-20

[第三届生物饲料发酵实用新技术与微生态制剂应用大会](#) 2018-01-19~2018-01-21

[第63期食品微生物检验实际操作学习班—北京](#) 2018-01-20~2018-01-23

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2天\)-广州](#) 2018-01-22~2018-01-23

[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-广州](#) 2018-01-22~2018-01-24

[ISO 9001:2015 质量管理体系转版高效冲刺班培训课程-广州](#) 2018-01-22~2018-01-23

[“食品生产监管、法律风险防范及食品安全标准应用实务”专题培训班-南昌](#) 2018-01-23~2018-01-25

[FSSC 22000\(第四版\)食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-杭州](#) 2018-01-24~2018-01-26

[FSSC22000\(第4.1版\)食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-青岛](#) 2018-01-24~2018-01-26

[FSSC 22000\(V4.1\)食品安全体系认证内审员\(食品生产\)-厦门](#) 2018-01-24~2018-01-26

[食品恶意投诉应对技巧及标签不合格经典案例分析专题培训](#) 2018-01-24~2018-01-26

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-苏州](#) 2018-01-25~2018-01-26

[计量校准员培训班-苏州班](#) 2018-01-26~2018-01-28

[计量管理人员岗位实务培训班-苏州班](#) 2018-01-26~2018-01-28

[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-厦门](#) 2018-01-29~2018-01-31  
[实验设计 DOE 及配方（比）设计培训课程--广州](#) 2018-01-29~2018-01-30

## 2018年2月份

[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-深圳](#) 2018-02-01~2018-02-02  
[食品行业”良好生产规范”GMP标准及实施\(2天\)-广州](#) 2018-02-05~2018-02-06  
[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员培训（2天）-苏州](#) 2018-02-05~2018-02-06  
[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-苏州](#) 2018-02-05~2018-02-07  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-02-05~2018-02-07  
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-上海](#) 2018-02-26~2018-02-28  
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA认可的PCQI课程）-苏州](#) 2018-02-26~2018-02-28  
[ISO 9001:2015 质量管理体系转版高效冲刺班培训课程-厦门](#) 2018-02-27~2018-02-28  
[食品行业的投诉与投诉管理\(1天\)-上海](#) 2018-02-27~2018-02-27  
[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1天\)-上海](#) 2018-02-28~2018-02-28

## 2018年3月份

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-深圳](#) 2018-03-05~2018-03-07  
[GMP+饲料安全保证体系内审员培训课程-青岛](#) 2018-03-06~2018-03-07  
[食品行业”良好生产规范”GMP标准及实施\(2天\)-苏州班](#) 2018-03-06~2018-03-07  
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA认可的PCQI课程）--厦门](#) 2018-03-07~2018-03-09  
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（包装生产）培训课程-厦门](#) 2018-03-07~2018-03-09  
[FSSC 22000 \(V4.0\)食品安全体系认证内审员转版培训课程-武汉](#) 2018-03-08~2018-03-09  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2天）--上海](#) 2018-03-08~2018-03-09  
[食品原材料供应商筛选与管理培训课程--重庆](#) 2018-03-09~2018-03-10  
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）-深圳](#) 2018-03-12~2018-03-13  
[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-杭州](#) 2018-03-14~2018-03-16  
[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员培训（2天）-苏州](#) 2018-03-14~2018-03-16  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-重庆](#) 2018-03-14~2018-03-16  
[虫害防控培训课程—惠州](#) 2018-03-19~2018-03-20  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-柳州](#) 2018-03-19~2018-03-21  
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）—厦门](#) 2018-03-19~2018-03-21  
[IRCA 认可的 ISO 9001:2015 质量管理体系主任审核员-广州班](#) 2018-03-19~2018-03-23  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-武汉](#) 2018-03-20~2018-03-22  
[食品行业的投诉与投诉管理\(1天\)-苏州](#) 2018-03-21~2018-03-21  
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA认可的PCQI课程）-青岛](#) 2018-03-21~2018-03-23  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-东莞/惠州](#) 2018-03-21~2018-03-23  
[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-成都](#) 2018-03-21~2018-03-23  
[ISO 9001:2015 质量管理体系转版高效冲刺班培训课程-长沙](#) 2018-03-22~2018-03-23  
[统计技术在实验室质量保证中的应用培训课程--广州](#) 2018-03-23~2018-03-23  
[食品过敏原培训\(1天\)-广州](#) 2018-03-23~2018-03-23  
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-苏州](#) 2018-03-26~2018-03-28  
[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-成都](#) 2018-03-26~2018-03-28  
[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-青岛](#) 2018-03-27~2018-03-28  
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-天津](#) 2018-03-27~2018-03-29  
[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）-成都](#) 2018-03-27~2018-03-30  
[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-北京](#) 2018-03-28~2018-03-30  
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）-大连](#) 2018-03-28~2018-03-30

[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-苏州](#) 2018-03-28~2018-03-30  
[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员培训-上海](#) 2018-03-28~2018-03-30  
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-合肥](#) 2018-03-28~2018-03-30  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-03-28~2018-03-30  
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程-厦门](#) 2018-03-28~2018-03-30  
[China HACCP \(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-武汉](#) 2018-03-28~2018-03-30  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2天）--青岛](#) 2018-03-29~2018-03-30  
[ISO 9001:2015 质量管理体系转版高效冲刺班培训课程-深圳](#) 2018-03-29~2018-03-30  
[微生物实验室高级技术员培训（2天）-广州](#) 2018-03-29~2018-03-30

# 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。

## 免费企业会员享受的服务：

- ★ 注册免费（注册时请提交营业执照电子版）
- ★ 免费发布招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘推广 1 次 网刊、微博推广一期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

## VIP 企业会员服务通道

我们的优势：

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

## VIP 招聘信息：北京京日东大食品有限公司

### 正在招聘：

#### [中式糕点研发师](#)

职位描述：

- 1.根据客户需求或营业部反馈的市场信息进行新产品开发，及原有产品改良。
- 2.对公司的原料供应商进行现场审核。
- 3.制定公司原料标准。

#### [现场 QC](#)

岗位职责：

- 1、对生产工艺的合规性进行有效监控；
- 2、对生产现场的环境、卫生进行检查与监控；
- 3、对所生产产品进行现场抽样检查；
- 4、对车间现场异常情况进行处理并记录，反馈上报；
- 5、对新产品生产过程进行核查监控；
- 6、能适应三班倒班工作。

#### [品质管理主管](#)

年终奖金 休假制度 综合补贴 五险一金 法定节假日

岗位职责：

- 1、负责品质管理相关工作，如产品抽样检测、来料检验等；
- 2、负责生产过程中产品品质、生产效率、现场人员和设备的监督工作。

### 公司简介：

北京京日东大食品有限公司系日本东京国际贸易株式会社于1987年6月6日在北京投资建立的日本独资企业。

北京京日东大食品有限公司是以生产天然食品豆沙（馅）为主导产品的综合制馅工厂，现年生产能力为70,000吨，生产规模和品质在世界同行业中属于领先地位。经过二十多年的不断努力，京日的豆沙系列产品已发展到百多个品种，产品被国内外知名食品企业使用并提供给日本、韩国、新加坡、香港、美国等国家和地区。

### 福利满满，粮票、资料统统送给你！食品人才中心求职微信群开通！

不少小伙伴在求职过程中想要有人指点一二，或者有什么新的招聘机会想及早获知，所以我们特别成立了食品人才微信群！当然了，顺便也有好礼相送！

#### 福利一：加入微信群即可获得10个粮票

如何加群？

加客服微信号带你进群（添加时注明论坛名称和您目前的工作方向）

#### 福利二：关注“食品人才中心”微信公众号即可获得职场资料包

后台回复关键词“模板”，送您高大上简历模板10份；

后台回复关键词“面试”，送您面试干货包。

福利三：关注“食品人才中心”微信平台，客服将不定期给各位发送福利，更有职场互动话题小活动，奖品多多，让您找不找工作都有收获！



微信客服号



微信公众号

添加客服微信号：foodmatehr

进 食品人才交流群

和国内最优秀的食品人才一起

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net) 客服QQ： QQ交谈 1967157000

# 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：

[Foodmate: 2017-2018](#)

## 本周求助帖：

[食品标签上保质期的标识方法](#)

[被客户的客户投诉了怎么办，准确说是敲诈](#)

[请各位大神帮我看一下我的营养成分数据是否合适](#)

[配料标识中标识了鸡，加的鸡皮鸡骨还用标识吗？](#)

[茶树菇做普通食品原料的理论支撑](#)

[关于白酒标签的问题请大家帮忙](#)

[产品执行标准的问题](#)

[纸箱用 sc 产品标签用 qs 有什么问题吗？](#)

[产品包装上有“关注血糖，关爱糖友”](#)

[食品流通许可证经营范围](#)

[关于配送即食性餐点的标签问题](#)

[关于分装产品条码问题](#)

[咨询老师们一款饮料命名](#)

[通过边民互市进过来的原料有可能是走私，你有没有遇到过一阶段审核和二阶段审核的间隔时间为 6 个月是怎么来的？](#)

[关于食品企业留样](#)

[为什么同一批生产日期的糕点有的发霉有的没发霉？](#)

[为什么同样体积麻花，别人的重一点，求解](#)

[油炸机炸香蕉片后油发黑怎么处理](#)

[甜酒为什么发红了，求大师指点](#)

[玻璃瓶杀菌，代工等问题](#)

[骨头汤里能加山梨酸钾防变质么？](#)

[酸奶为什么不甜](#)

[商业无菌的牛奶并非完全无菌，但为什么不会腐坏呢？](#)

[3 次巴士杀菌，每次间隔 1 小时，是否可以杀灭耐热菌？](#)

[微生物抽检样品是应该抽一个还是 5 个？](#)

[地标大肠限值问题](#)

[执行标准没标，有问题吗？](#)

[企业标准中的保质期与包装的保质期不一致](#)

[纸箱是否一定要标注条形码？](#)

[出库台帐是否可以替代销售台帐](#)

## 本周讨论帖：

[北京有超市上线“二维码收银追溯系统”拦截过期食品](#)

[关于喷码附着力的判定问题？](#)



[饮料生产许可审查细则（2017 版）发布](#)

[今麦郎软化纯净水这样宣传会虚假吗？](#)

[打假人王海诉六个核桃被驳回！他说今年打假可能会亏](#)

[司法行政培训中心食堂使用的“牛腩”经抽样检验，未检测出牛源性成分](#)

[食品厂用什么工具能代替钢丝球](#)

[质检总局发布《团体标准管理规定》，鼓励检测认证应用团体标准](#)

[讨论！大众为什么对食品相关的新闻不关注（排除食品事故）](#)

[《T/CNHAW 0002-2017 饮用天然苏打水》](#)

[关于食品标签的标识问题](#)

[关于预包装食品拆分散卖的探讨](#)

[2017 年食品科学与工程学科评估最新排名](#)

[大家都做食品多少年了？](#)



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