

食药监总局： 2017年强化食品生产企业风险隐患大检查 “有些企业抽检，年年都有问题”？食药监局给出了回应

天津独流调料造假窝点聚集 大量假冒劣质调料流向全国

广西：春节这些饮料、膨化食品不能买

砂糖橘靠染色？食品伙伴网细数2016年的“染色”水果

三只松鼠、良品铺子被点名批评 钠含量超出标签值有危害吗？

江苏：11批次食品不合格 涉及欧尚超市、苏果超市、锦江麦德龙

食药监总局：从六个方面加强餐饮业监管 提升餐饮业质量安全水平

2017年1月中国出口韩国食品违反情况（1月16日更新）

美大学研究员称常喝咖啡和茶有助于延长寿命

食品网刊



中国食品

广西：春节这些饮料、膨化食品不能买
江苏检验检疫局进口奶粉行政诉讼案胜诉纪实
中国白酒出口遇尴尬：八大名酒不敌厨房用酒
食药监总局：2017年强化食品生产企业风险隐患大检查
砂糖橘靠染色？食品伙伴网细数2016年的“染色”水果

“有些企业抽检，年年都有问题”？食药监局给出了回应
天津独流调料造假窝点聚集 大量假冒劣质调料流向全国
三只松鼠、良品铺子被点名批评 钠含量超出标签值有危害吗？
江苏：11批次食品不合格 涉及欧尚超市、苏果超市、锦江麦德龙
食药监总局：从六个方面加强餐饮业监管 提升餐饮业质量安全水平

国内预警

总局关于春节食品专项抽检6批次产品不合格情况的通告（2017年第8号）
关于征询《焙烤食品预拌粉》、《冷冻面团》行业标准（征求意见稿）意见和建议的函

国家食药监总局关于2016年第四季度食品安全监督抽检情况分析的通告（2017年第12号）
商务部2017年第2号公告：商务部批准《糖果 硬质糖果》等34项国内贸易行业标准的公告

国际食品

美食药监管面临巨大挑战
美FDA延后定义健康 食品标示恐受川普主导
澳悉尼超市带鱼中现寄生虫 中国老人叹食品不卫生

棕榈油里被怀疑有致癌物，榛子巧克力酱被调查
美媒：牛油果是健康脂肪最佳来源之一 可顿顿吃
华尔街日报：中国取代土耳其成为俄罗斯食品的最大进口国

国际预警

英国通报我国两批次坚果黄曲霉毒素超标
美国发布多种产品“现行良好操作规范”指南
2017年1月中国出口韩国食品违反情况（1月16日）

2017年1月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（16日）
2017年1月输日食品违反日本食品卫生法情况（1月16日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第2周）

食品科技

酒精激活食欲信号引起暴食
科普：常吃红辣椒，可能更长寿

海洋变暖 海鲜毒素增加 吃蟹黄需注意
美大学研究员称常喝咖啡和茶有助于延长寿命

食品伙伴网讯 还有十几天就是春节了，人们都开始准备年货，包括饮料、酒类、坚果、蔬菜、瓜果等。近期广西省食药监局公布新一期抽检，共抽检出 10 批次不合格食品，涉及饮料、方便食品、薯类和膨化食品 3 大类，人们在购买年货时需注意，不要购买这几样食品。

5 批次饮料不合格 涉及微生物、蛋白质指标

根据名单，5 批次不合格饮料分别为：南宁市神明药物研究所有限责任公司生产的国广牌益智仁颗粒固体饮料（D 型）和国广牌益智仁颗粒固体饮料（A 型）均检出菌落总数超标；南宁市春恒综合水店销售的南宁市正品堂工贸有限公司生产的青秀山饮用纯净水检出铜绿假单胞菌；灵山县平南镇万家惠超市销售的南宁市归凤山乳业有限责任公司生产的原味乳饮品和草莓味乳饮品均蛋白质不达标。

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。超标的原因是个别企业可能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。

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。纯净水不合格，铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

蛋白质属于品质指标。蛋白质指标不合格虽然不属于安全问题，但说明企业生产加工过程中为了节约成本可能存在偷工减料、以次充好的情况。

超范围使用甜味剂 4 批次薯类和膨化食品不合格

根据名单，4 批次不合格薯类和膨化食品分别为：大化县电都批发商行销售的柳州市霞光红辣椒食品厂生产的红烧螃蟹（膨化食品）检出甜蜜素、安赛蜜且菌落总数不合格；天柳州湘仔食品生产的光头强（膨化食品）和酒鬼米线检出甜蜜素、山梨酸及其钾盐且水分超标，酒鬼米线还检出铝的残留量不合格；南丹县城关汇丰副食品经营部销售的金城江四知堂健民食品厂生产的肥牛面筋（直接挤压型膨化食品）水分超标。

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超限量或超范围使用。按标准使用不会对健康造成危害。铝的残留量不合格原因可能是企业为增加产品口感，在生产加工过程中超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

山梨酸为具有防腐作用的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超限量或超范围使用防腐剂。本次超范围使用防腐剂（山梨酸）的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用所致。

更多内容详见：[广西：春节这些饮料、膨化食品不能买](#)

2016年11月29日，南京市中级人民法院作出二审判决，驳回谷某的上诉请求，维持一审判决。至此，历时一年半，谷某诉南京检验检疫局、江苏检验检疫局检疫投诉处理一案，以检验检疫部门的完胜而告终。

实名举报

2015年4月9日，春天的南京城阳光灿烂。一个名叫谷某的青年男子，径直走进南京德基广场某超市，随意购买了2段6-12个月900克较大婴儿奶粉，共计6听1428元。

德基广场某超市位于南京最繁华的新街口，是富人们常常光顾的高档商品区。

时隔不久，南京局收到了一封实名举报书，举报人谷某在叙述事件经过中，非常肯定地一口咬定，他4月9日在南京德基广场某超市购买的婴幼儿配方奶粉（900克/罐，生产日期2014年4月27日，条形码7613200161964，以下简称涉案奶粉）配料中含有“抗氧化剂（维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯）”，而国家食品安全标准GB2760《食品添加剂使用国家标准》里食品添加剂抗氧化剂“维生素E”的使用范围不包含婴幼儿配方奶粉。于是，谷某直截了当要求南京局对涉案奶粉总经销单位、南京某公司进口不符合食品安全标准的食品的违法行为进行查处，并书面告知查处结果，依法给予奖励。

接到消费者的举报，南京局尽管胸有成竹，但是也不敢怠慢。长期以来，南京局对进口食品进口商的备案管理、进口食品的集中监管、实验室质量安全卫生检测十分重视，多次将不合格产品拒之国门之外。于是，南京局立即成立以分管局长牵头，食品、法制部门人员组成的调查组，分赴涉案奶粉进口商南京某公司、经销商南京德基广场某超市调查取证，就举报人谷某希望获知的事项，南京局调查人员对被举报进口商南京某公司的业务员、商场导购员及销售商南京水游城某超市制作了调查笔录，收集了该超市的《营业执照》复印件、购买涉案产品的购买人结账使用的会员卡登记的会员资料，以及超市留存的该批产品的入境货物检验检疫证明等证据材料。为全面调查情况，南京局还向举报人发出《调查通知书》，通知举报人携带身份证以及涉案产品婴幼儿配方奶粉每段各一盒、购买发票于2015年12月28日至31日工作期间，前往南京局工作地址接受调查，但举报人未如期接受调查。

有鉴于此，2016年1月6日，南京局按照行政诉讼的有关程序要求答复谷某，称涉案奶粉不属于不符合食品安全国家标准的产品，也未发现南京某公司在涉案奶粉的进口环节存在违法行为。

然而，2月2日，江苏局却收到谷某行政复议申请书，要求撤销南京局的举报答复，查处南京某公司的违法行为。3月，江苏局法制处相关人员一方面认真调阅案卷材料，另一方面，对该起行政诉讼案件处理过程进行审核后，遂作出行政复议决定，维持南京局的举报答复。

更多内容详见：[江苏检验检疫局进口奶粉行政诉讼案胜诉纪实](#)

海关总署信息中心首次对外披露了从 2009 年到去年 1-8 月我国白酒出口的量价趋势图。整个白酒外贸年平均增速 15% 左右，但因基数太小，年出口量不足 2 万千升。

来自商务部流通产业促进中心的数据显示，去年 1-9 月，我国饮料酒出口增速同比增长 10%，出口量和出口额分别达 25 万千升和 10 亿美元左右。然而，我国白酒出口量和出口额分别仅为 1.2 万千升和 3.5 亿美元，分别占白酒产量和销售额的 1.2‰和 1.5‰。

1 月 17 日，海关总署信息中心大数据应用与产品创新部总监黄胜辉在电话里对 21 世纪经济报道记者表示，由于去年全年的数据要到本月底才能出来，故 2016 年哪家白酒企业出口量居第一，尚存悬念。

但 21 世纪经济报道记者从海关总署信息中心首次披露的分析报告得知，多年来，以贵州茅台、五粮液为代表的中国八大名酒并无一家在出口规模上占据榜首。以 2015 年海关总署的分类统计显示，广东珠江桥生物科技股份有限公司以 180 万升的年出口量超过五粮液集团，成为中国白酒出口规模最大的生产企业，而该企业生产的珠江牌广东米酒，除直接饮用外，多用于烹调。

“从出口的规模来看，实事求是讲，中国整个白酒产业并没有真正走出去。”在去年全国秋季糖酒会上举行的中国白酒国际化研讨会上，老白干酒（600559.SH）总经理王占刚曾感叹。商务部流通产业促进中心主任路政闽也在该会上表示，去年，我国白酒出口后，大多数还是国外生活和工作的华人在消费，没有真正进入西方主流消费市场，这离白酒真正的国际化还有很大的差距。

白酒每年出口不足 2 万千升

海关总署信息中心首次对外披露了从 2009 年到去年 1-8 月我国白酒出口的量价趋势图。整个白酒外贸年平均增速 15% 左右，但因基数太小，年出口量不足 2 万千升。

海关总署提供的图表显示，2009 年，我国白酒出口量仅为 4034 千升，逾万千升是在 2012 年，时值白酒黄金十年最高峰。随后受塑化剂和行业深度调整影响，白酒出口量增速突然下降。

来自商务部流通产业促进中心的数据表明，去年 1-9 月，我国白酒出口量增至 1.2 万千升。尽管去年全年数据尚未出炉，但从海关总署信息中心根据白酒每个月出口数量和均价走势图的分析得出，每年 1 月份出口量达到峰值，去年白酒出口量约 2 万吨以下。白酒出口金额和量相关，从 2009 年的 5637 万美元到去年 1-8 月的 3 亿美元。

“我国白酒出口量和出口额小，分别占白酒产量和销售额的 1.2‰和 1.5‰。”商务部流通产业促进中心主任路政闽近日在公主岭市召开的匠心独运高峰论坛上说，这和白酒产业在整个饮料酒行业的销售及利润贡献极不匹配。去年 1-9 月，我国饮料酒出口增速同比增长 10%，出口量和出口额分别达 25 万千升和 10 亿美元左右。

更多内容详见：[中国白酒出口遇尴尬：八大名酒不敌厨房用酒](#)

文章来源：21 世纪经济报道

1月17日至18日，全国食品生产监管工作会议在京召开。食药监总局副局长郭文奇表示，2017年食品生产监管工作要严格落实“四个最严”和“四有两责”要求，聚焦突出问题大整治、开展风险隐患大检查，构建基于风险管理的食品生产监管检查体系，切实保障广大人民群众“舌尖上的安全”。

郭文奇指出，按照“12346”的总体思路抓好六项工作。首先要实施“两轮驱动”，抓好生产许可与监督检查两方面工作，推进监管工作体系化；突出监管“两大重点”，抓好“一高一特”重点食品和“一大一小”重点主体监管，增强风险防范科学化。

郭文奇表示，要充分利用“两个载体”，特别是加快推进食品生产许可和监督检查电子化管理系统与数据库建设，推进监管工作信息化；推进“两个转变”，尤其是推进食品安全工作重心由体系构建向全面监管转变，监管重点由事前注册许可向事中事后监督检查转变，实现监管工作常态化；

此外，郭文奇还表示，要建好用好“两支队伍”，抓紧建立能够同时承担许可核查和监督检查工作的专业化、职业化检查员队伍，发展培养并逐步形成以协管员、信息员为主体的社会化队伍，提升监管队伍专业化；同时，还要建立健全“两大机制”，加强协同协作，持续改革创新，提升监管工作效能化。

此外，会议要求，食品药品监管系统要加强廉政建设，切实抓学习转作风，严格讲规矩守纪律，抓好队伍廉洁自律，树立食品安全监管队伍的良好形象。

食品伙伴网讯 近日一条关于染色砂糖橘的视频在微信朋友圈流传：视频中网友用手揉搓橘子外皮后，手指被染红了。山东淄博、山西太原也先后查获染色沙糖橘，沙糖橘市场出现“诚信危机”。

据悉，正常成熟的砂糖桔果实色泽好，品质佳，无需染色。但是有个别不法商家用其他品种橘子染色后冒充砂糖橘或者将品相不好的砂糖橘通过染色以达到美观的效果。不过，从目前的报道来看，沙糖橘出现染色的情况可能只是少数，消费者不要过度恐慌，注意辨别即可。

过去的 2016 年，这样的染色水果还有很多，下面我们就来说一说 2016 年我们吃过的染色水果。

红毛丹

据东南网报道，莆田有网友爆料，其母亲在莆田筱塘集贸市场购买红毛丹，待回家准备食用时发现，红毛丹的颜色是鲜红的，连树枝断面都成了粉红色，剥开，一股恶心的糖水味扑面而来，因此怀疑所购买的红毛丹被染色过，随后莆田城厢食药监对涉事水果进行检验，检测结果显示为合格，未发现染色红毛丹。

虽然此次抽检合格，但是小编发现染色的红毛丹还是存在的，因为红毛丹在高温下不易保存，所以商家们在原产地采摘的时候，一般都是选择一些颜色较淡的，还没有完全成熟的红毛丹，但为了有个好卖相，一些不良商家就会对它进行处理。2006 年沈阳市公安局就捣毁过这样的窝点，不红的红毛丹被放入盐酸加胭脂红中浸泡，在加工染色后，重新包装，以每公斤 18 元到 29 元的价格销售到东北三省各地。而根据国家相关标准，胭脂红这种着色剂是绝对禁止使用在新鲜水果上的。

橙子

据宁夏在线报道，从事过水果批发的市民张先生爆料，他在银川四季鲜农产品综合批发市场发现有染过色的橙子，而橙子染色的秘密在于，将新摘下的橙子被整体浸在 50 多度红色的染料水中，染色之后表皮再打一层蜡覆盖，所以不轻易掉色。经永宁县市场监督管理调查确有染色橙子在售。

虽然说，吃橙子都会去皮，但是橙子果皮上的染料在食用时，肯定也会吃进嘴里。若商家使用了国家不允许的非食用染料，则会对人体造成危害。

桑葚

每年 3~5 月是桑葚上市的季节，由于桑葚中抗氧化物质特别多，具有抗衰老的作用，同时桑葚酸甜多汁的口感也深受大家的喜爱。但家住山东德州德城区的陈大爷反映，自己在街上买的桑葚洗了很多遍仍是黑水，而且尝过之后觉得桑葚不甜、没味儿，怀疑桑葚被染色。

相关报道：[砂糖橘靠染色？食品伙伴网细数 2016 年的“染色”水果](#)

“有些企业抽检，年年都有问题”？ 食药监局给出了回应

中新经纬客户端1月16日电 16日，在国家食药监局新闻发布会上，有记者问及有些企业在抽检过程中年年都有问题的情况。对此，食品监管一司司长张靖回应称，这次新修订的《中华人民共和国食品安全法》规定，食品生产经营者一年内累计三次因为违反本法规定受到责令停业、吊销许可证以外处罚的，由食品药品监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

张靖指出，新修订的《中华人民共和国**食品安全法**》规定食品生产经营者一年内累计三次因为违反本法规定受到责令停业、吊销许可证以外处罚的，由食品药品监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。所以在食品安全抽检中，包括监管中，如果发现食品生产者生产的食品在一年内累计3次不合格的都可以适用这样的规定，应当依法实施处罚。

张靖说，“我们以前监管的时候经常发现一家企业，他的问题都不是大问题，但是老是有问题，大错误不犯、小错误不断。像这种情况，相应规定中没有详细规定，对它也没有办法，只能批评教育。刚才说的企业老出问题，又不是什么大问题，怎么办？就适用这一条。”

张靖表示，监督抽检食品不合格或是食品标签标识不符合标准规定等问题的危害和风险程度是不一样的。我们要科学的看待食品抽检中发现的这些不合格现象，对于这些现象要区分不同的情况来依法管理，同时也需要媒体注意区分这些情况，不要恐慌。

张靖强调，为了确保产品质量控制到位、整改复查到位、食品生产经营者的责任落实到位和一些违法行为处罚到位，总局先后根据食安法的规定制定了几个规范性文件。以此来严格和规范抽检不合格食品的核查处置工作，消除隐患、倒逼生产企业切实落实企业主体责任为根本目的，对食品生产者要依法处罚到位，对同一生产企业多批次不合格，同一问题反复发生的，要从严、从重处罚，并可由上级食品安全监管部门实施督办。

瓜子加工企业用过的八角、花椒、小茴香，回收后晾干、粉碎，简单加工灌装，一包王守义十三香就炮制成功了。

工业用盐、色素、食品添加剂加上自来水一勾兑，贴上标签就是一瓶李锦记牌或海天牌的酱油。

在天津市静海区独流镇的一些普通民宅里，每天生产着大量假冒名牌调料，雀巢、太太乐、王守义、家乐、海天、李锦记等市场知名品牌几乎无一幸免。这些假冒劣质调料，通过物流配送或送货上门的方式，流向北京、上海、安徽、江西、福建、山东、四川、黑龙江、新疆等地。

去年 11 月底，重案组 37 号根据知情人士提供的线索进入独流镇，对这个厂家眼中的“北方调料造假中心”进行调查，发现此地聚集的造假窝点多达四五十家，每年产值以亿元计，造假历史更是长达十多年。

工业用盐加色素勾兑出酱油

一间杂乱无章的屋子里，角落里立着一个 1 米多高的深蓝色塑料桶，里面盛着将近一半的酱色液体，一根木棍插在桶内，上面缠着几根已经变色的橡皮管，一直延伸到桶外。周围的白色墙面已被染黑，地上堆放着各种原料，以及大量空的玻璃瓶和印着“东古”“李锦记”字样的瓶盖，旁边还有一些已经灌装完毕未贴标签的玻璃瓶。

另外两间屋子里，地上同样摆满了灌装封盖未贴标签的“东古酱油”，拐角处堆放着二十多箱已经完成装箱的“东古一品鲜酱油”，以及一堆堆码放整齐的东古酱油外包装纸箱和成桶的色素。

一批“名牌酱油”。眼看就要出厂。

1 月 11 日下午 1 点多，重案组 37 号与王守义十三香调味品集团有限公司打假人员，带领天津市静海区刑警大队负责人，进入这座位于独流镇子牙河岸边的普通民宅打假，发现这里每天都在生产大量假冒名牌酱油。

屋外的院子里，一进门就可以看到门旁放着一些辣鲜露的外包装纸箱，院内堆放着数十箱没有任何品牌标识的鸡精，以及数十桶没有标识的黑色液体。

一名六十多岁的女子自称该院主人，她告诉刑警大队负责人，房屋租给他人使用，她对造假情况一无所知。她同时以假冒产品与王守义十三香无关为由，要求该品牌打假人员离开。重案组 37 号只好与打假人员一同离开。刑警大队负责人随后联系警员前来处理。

“厂家打假就是这样，只要在现场没有查到假冒该品牌的東西，后续处理就与我们没有关系。”王守义十三香打假人员这样告诉重案组 37 号。

更多内容详见：[天津独流调料造假窝点聚集 大量假冒劣质调料流向全国](#) 【李锦记声明】

三只松鼠、良品铺子被点名批评 钠含量超出标签值有危害吗？

近日，中消协发布 2016 年“双 11”网购商品测评，其中良品铺子、百草味、三只松鼠、爱吃日、爱贝思 5 个食品品牌被点名。中国消费者协会商品服务监督部主任皮小林在接受中国商报记者采访时表示，此次中消协共抽查了 144 个产品，其中 34 个产品出现所测项目不符合相关标准的情形，而抽查的 11 个食品中有 5 个产品出现上述问题。

此外，皮小林表示此次对食品的检测指标包括水分、铅、铜、总砷、铝、日落黄等多个，而五个出问题的食品中有四个是钠元素含量实测值与标签值不符。在皮小林发给记者的评价结果一览表中可见，良品铺子进口零食大礼包组合、百草味肉干组合 280g、三只松鼠盐焗腰果 185g、爱吃日 70 包 20 种零食大礼包都是实测钠含量均超出允许的误差范围。

对此，三只松鼠相关负责人殷翔对中国商报记者介绍说，国家对食品中具体钠元素含量并无规定，只是要求食品中钠的含量应小于标示值的 120%，企业此次被点名的产品略微超过了这个要求，但这并不是食品安全问题。

而对于标签错误的原因，殷翔表示，实测值与标签不符一是由于拌料的不均匀，二是由于原材料本身含有的钠离子没有计算在内，三是检测环节并没有检测出来。但是，三只松鼠已经在进行了相关处理，标签的钠含量也已经进行了改正，目前产品已经重新出售。

对此，中国农业大学食品学院副教授何计国对中国商报记者介绍说，因为钠不是有毒元素，国家对食品中钠元素的含量确实没有明确要求，所以以上企业的问题并非食品安全方面的问题，而是营养学方面的问题，如果消费者长期食用钠含量较高的产品可能出现血压不稳定等病症。

即使不是食品安全问题，上述企业的行为也违背了我国相关法律的规定，按照《预包装食品营养标签通则》规定，预包装食品营养标签应向消费者提供食品营养标签国家标准，并且标签标示的任何信息应真实、客观、不得标示虚假信息，不得夸大产品的营养作用或其它作用。营养标签应标在向消费者提供的最小销售单元的包装上。

业内人士分析，企业标签中钠含量错误也是对消费者知情权的侵犯。再次，标签错误也反应了企业产品管控存在问题，无法保证生产的每批次产品都达到预期的标准。

但值得注意的是，被点名的企业中有四家都出现了实测钠含量超出允许的误差范围的问题，难道这是行业常态？记者致电良品铺子、百草味、爱吃日等几家企业，但截止记者发稿并没有收到对方的任何回复。对此，何计国表示，企业出现钠的实测值高于标签值很可能是因为企业对食品中钠的含量并不进行检测，而是通过食盐的含量计算出钠元素的含量，但这就会忽略食品本身中含有的钠离子而造成标签值偏低，当前中国很多企业都存在这种现象。

相关报道：[中消协：良品铺子等 34 款网购商品存在问题](#)

江苏：11 批次食品不合格 涉及欧尚超市、苏果超市、锦江麦德龙

食品伙伴网讯 1月12日，江苏省食品药品监督管理局发布了2017年第2期省级食品安全监督抽检信息，抽检信息涉及19大类食品，包括：调味品、糕点、酒类、水果制品、水产制品、蜂产品、粮食加工品、肉制品、方便食品、饮料等。抽检样品共计811批次，其中合格800批次、不合格11批次，涉及欧尚超市、苏果超市、锦江麦德龙。

4 批次食品微生物超标 涉及欧尚超市、苏果超市、锦江麦德龙

据抽检信息发布，4批次食品微生物指标不合格，包括2批次水产制品菌落总数超标，1批次肉制品菌落总数、大肠菌群超标，1批次饮料霉菌超标。涉及欧尚超市、苏果超市、锦江麦德龙，分别为：常州欧尚超市有限公司兰陵店销售的日照嘉瑞食品有限公司生产的即食老醋海蜇头、苏果超市（南通）有限公司销售的盐城市海泽园食品有限公司生产的“日顿”海蜇丝（即食），均检出菌落总数超标。锦江麦德龙现购自运有限公司常州天宁商场销售的周口康福食品有限公司生产的精品牛肉干，检出菌落总数、大肠菌群超标。苏果超市（徐州）有限公司销售的江苏南方食品科技有限公司生产的南方牌好豆坊无添加蔗糖豆浆粉检出霉菌超标。

据了解，食品的微生物学指标主要包括菌落总数、大肠菌群和致病菌等三个项目。其中菌落总数和大肠菌群是最重要、最常检的检验项目，是指示性微生物指标，不是致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别生产企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；也可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等因素有关。大肠菌群是水源污染的指示菌，当饮用水中检查出大肠菌群时，即证实水已被粪便污染，对人是有害的，是不卫生的。同样，食品中若有大肠菌群存在，也会影响人的健康。

1 批次小磨香油检出苯并（a）芘超标

抽检发现，还有1批次新沂市沙沟兴隆食品有限公司生产的沙沟小磨香油，检出苯并（a）芘超标。

苯并[a]芘是已发现的20多种多环芳烃中最主要的环境和食品污染物，苯并[a]芘超标的原因：一是原料生长时土壤污染或晾晒时柏油马路污染；二是企业生产工艺控制不严，产品脱色、脱臭控制不当；三是企业生产设备落后，生产过程操作不当，处理原料时温度过高导致苯并[a]芘超标。

3 批次糕点不合格，酱烧牛柳面筋检出富马酸二甲酯

抽检发现，糕点不合格3批次，其中湖南双娇食品有限公司生产的酱烧牛柳面筋检出富马酸二甲酯。据了解，富马酸二甲酯是具有抗菌和杀虫作用的防腐剂。由于对人体有腐蚀性和致过敏性，全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组公布的食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）中将富马酸二甲酯列为非食用物质，不得在糕点中使用。

另外还有2批次糕点不合格，分别为：东莞市欣欣食品有限公司生产的纤丝物语蛋糕检出菌落总数超标；合肥市好家园食品厂生产的好家园果味蛋糕检出防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和为1.3。

更多内容详见：[江苏：11 批次食品不合格 涉及欧尚超市、苏果超市、锦江麦德龙](#)

食品伙伴网讯 1月16日，国家食药监总局就2016年食品安全抽检信息及2017年抽检计划举行发布会，国家食品药品监督管理总局食监二司司长马纯良表示，习总书记去年在中央财经领导小组第十四次会议上，就提升餐饮业质量安全做出明确指示，要求从满足普通需求出发来提升餐饮业的质量安全水平。这充分体现了党中央坚持以人民为中心的发展思想，也充分体现了党中央、国务院对食品安全工作的高度重视。国家食品药品监管总局党组认真学习讨论研究，提出要不折不扣地落实总书记指示精神，开展餐饮业质量安全提升工程，加强餐饮业监管，提升餐饮业质量安全水平。主要有以下六个方面的重点内容：

一是促使政府负总责。各级政府要把餐饮业的质量安全作为为人民群众办实事的一项重要工作来抓。要加强统筹协调和监督管理，要按照国务院提出的“大众创业万众创新”的要求加大对餐饮业的投入，支持餐饮业改造升级，包括集中管理、集中服务，促进餐饮业的提升发展。

二是完善相关制度标准。我们正在抓紧研究制定网络订餐监督管理办法，学校集中用餐监督管理办法和餐饮服务食品安全操作规范，同时配合国家卫计委进一步完善制定餐饮业的有关标准。

三是落实餐饮业主体责任。将来大型餐饮服务企业都要设立专门的食品安全管理机构，所有的餐饮门店都要明确食品安全员。餐饮业要对原料加强控制，要加强加工制作过程卫生条件的控制，所有的餐饮具和工器具的清洗、消毒也要符合卫生规范。督促餐饮业加强管理，保证餐食质量安全。

四是加强监督管理。一个是在监督管理当中，严格许可和备案。目前，全国有发放食品经营许可证、发放许可证的餐饮服务单位大概是370万家。另外还有大量的小餐饮，现在一些地方对小餐饮的管理出台了一些地方条例，我们要求各地食品药品监管部门要对所有的餐饮业包括小餐饮都要实施许可或者备案，实现监管的全覆盖。要用2-3年的时间，对所有餐饮业食品安全员进行一次考核，就像普通人学开车考驾照一样，我们在发证换证的时候也要对食品安全员进行考核，督促他掌握一些食品安全知识。同时要加强对餐饮业日常的监督管理和监督检查，要加强网络餐饮服务的监管，同时我们还要认真做好并切实加强对学校、幼儿园食堂、农村集体聚餐、旅游景区的餐饮以及铁路、民航、交通等一些餐饮服务食品安全的监管。

五是促进规范发展。我们支持大的餐饮企业加强管理，同时积极推行餐饮业的集中管理，统一服务。我们倡导餐饮业明厨亮灶，一些大型连锁餐饮企业可以推行“种养殖基地+中央厨房+餐饮门店”的模式，也是保证原料加工制作以及配送的安全，实行全过程记录和追溯制度。

六是加强社会共治。我们支持行业协会加强对餐饮业的管理和服务，强化行业自律，同时我们也欢迎社会各界、新闻媒体和广大消费者对餐饮业以及对政府监管部门的监督。

新春佳节即将来临，总局对春节期间的食品安全工作做出了部署，要求各地将餐饮业的质量安全作为监管重点，重点监管游园会、庙会、年夜饭的食品安全，为广大消费者、人民群众提供一个满意的消费环境，安心、放心的消费。

国内预警

总局关于春节食品专项抽检 6 批次产品不合格情况的通告（2017 年第 8 号）

春节临近，为保障节日期间食品安全，国家食品药品监督管理总局组织了节日热销食品专项抽检。共抽检食用油、油脂及其制品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、速冻食品、糕点、糖果制品、水果制品、酒类和炒货食品及坚果制品等 11 类食品 1398 批次样品。抽样检验项目合格样品 1392 批次，不合格样品 6 批次。检测项目见附件。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。具体情况通告如下：

一、总体情况：肉制品 183 批次，不合格样品 1 批次；水果制品 107 批次，不合格样品 2 批次；糕点 146 批次，不合格样品 2 批次；酒类 169 批次，不合格样品 1 批次。方便食品 100 批次、糖果制品 241 批次、食用油、油脂及其制品 82 批次、乳制品 75 批次、饮料 106 批次、速冻食品 78 批次和炒货食品及坚果制品 111 批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）北京物美流通技术有限公司华天店销售的标称北京京味坊食品有限责任公司经销、天津市柳园食品制造有限公司生产的甘草杏，菌落总数检出值为 14000CFU/g。比标准规定（不超过 1000CFU/g）高 13 倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（二）哈尔滨市道外区阿利食品批发部销售的标称哈尔滨阿利食品股份有限公司生产的九制情人梅，二氧化硫残留量检出值为 0.78 g/kg。比标准规定（不超过 0.35g/kg）高 1.2 倍。检验机构为黑龙江省质量监督检测研究院。

（三）广西贵港市华隆超市有限公司荷花店销售的标称香港普天国际食品集团有限公司监制、玉林市盛天食品有限公司生产的普天金标生抽腊肠，胭脂红检出值为 0.0022g/kg，标准规定为不得使用；日落黄检出值为 0.00085g/kg，标准规定为不得使用。检验机构为广州质量监督检测研究院。

（四）北京金源润德商贸有限公司销售的标称山西大寨农产品加工有限公司生产的大寨黄金饼（原味）和大寨黄金饼（葱香味），过氧化值检出值分别为 0.36g/100g 和 0.75g/100g。比标准规定（不超过 0.25g/100g）分别高出 44%和 2 倍。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

（五）北京蓝志博洋食品商行销售的标称安徽金满院酒业有限公司生产的原浆酒（十年原浆），环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）检出值为 0.000190g/kg。标准规定为不得检出。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

三、对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地天津、山西、黑龙江、广西、安徽等省（区、市）食品药品监管部门已责令企业查清产品流向，召回不合格产品，并分析原因进行整改；经营单位所在地北京、黑龙江和广西等省（区、市）食品药品监管部门已要求有关单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处。涉嫌犯罪的，及时移送公安机关追究刑事责任。查处情况于 2017 年 2 月 28 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

更多内容详见：[总局关于春节食品专项抽检 6 批次产品不合格情况的通告（2017 年第 8 号）](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

关于征询《焙烤食品预拌粉》、《冷冻面团》行业标准（征求意见稿）意见和建议的函

各有关单位：

根据商务部办公厅《关于下达 2015 年第一批流通行业标准项目计划的通知》（商办流通函[2015] 143 号）要求，我会负责《焙烤食品预拌粉》、《冷冻面团》推荐性行业标准的制定工作，现已完成标准征求意见稿。

为充分发挥有关单位和企业的作用，共同做好行业标准制定工作，现将《焙烤食品预拌粉》、《冷冻面团》推荐性行业标准征求意见稿发给你们，并在中国商业联合会网站上公示，广泛征询社会各方意见和建议，截止日期为 2017 年 3 月 30 日。

请各有关单位结合焙烤行业和本企业实际，对标准征求意见稿提出意见和建议，并填写《征求意见表》后，回复至全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会秘书处邮箱，以便我们完成标准制定的后续工作。

附件：

1. [《焙烤食品预拌粉》推荐性行业标准征求意见稿](#)
2. [《冷冻面团》推荐性行业标准征求意见稿](#)
3. [《焙烤食品预拌粉》征求意见表](#)
4. [《冷冻面团》征求意见表](#)

联系人：钱志先

手机：13601029315

秘书处邮箱：qzxtc488sc1@163.com

国内预警

国家食药监总局关于 2016 年第四季度食品安全监督抽检情况分析的通告（2017 年第 12 号）

2016 年第四季度，全国共完成并公布 738972 批次食品（含保健食品和食品添加剂）样品监督抽检结果，检验项目合格的样品 722483 批次，不合格样品 16489 批次，样品总体合格率为 97.8%，与 2016 年前三季度基本持平。其中，粮、油、肉、蛋、乳等大宗日常消费品的样品合格率均接近或高于平均水平。各类食品监督抽检结果见附件。

抽检发现的主要问题有：一是食品中超范围、超限量使用食品添加剂问题占不合格总数的 32.5%，比三季度高 2.4 个百分点；二是食品中微生物污染问题占不合格总数的 27.4%，比三季度低 8.2 个百分点；三是食品中农药兽药残留不符合标准问题占不合格总数的 14.7%，比三季度高 5.4 个百分点；四是食品中质量指标不符合标准问题占不合格总数的 11.7%，比三季度低 0.9 个百分点；五是食品中重金属等元素污染问题占不合格总数的 3.7%，比三季度低 0.2 个百分点；六是食品中检出非食用物质问题占不合格总数的 2.1%，比三季度高 0.6 个百分点；七是食品中真菌毒素污染问题占不合格总数的 1.0%，比三季度高 0.3 个百分点。

各级食品药品监管部门公布的具体抽检信息可在其政府网站或通过其他有效途径查询。其中，国家食品药品监督管理总局本级和各省级食品药品监管部门公布的抽检信息可在国家食品药品监督管理总局政府网站“食品抽检信息”专栏（<http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL1689/>）查询。

特此通告。

附件： [2016 年第四季度各类食品监督抽检结果汇总表.doc](#)

食品药品监管总局

2017 年 1 月 18 日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

商务部 2017 年第 2 号公告：商务部批准《糖果 硬质糖果》等 34 项国内贸易行业标准的公告

《电子商务商品验收规范》等 34 项国内贸易行业标准已经商务部审核，现予公布。

附件：34 项国内贸易行业标准编号、名称及实施日期

商务部

2017 年 1 月 13 日

34 项国内贸易行业标准编号、名称及实施日期

| 序号 | 标准编号 | 标准名称 | 实施日期 |
|----|-----------------|----------------------|-----------------|
| 1 | SB/T 11182-2017 | 中药材包装技术规范 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 2 | SB/T 11183-2017 | 中药材产地加工技术规范 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 3 | SB/T 11184-2017 | 药品流通企业关键绩效指标体系 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 4 | SB/T 11185-2017 | 药品批发企业对供应商管理规范 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 5 | SB/T 11186-2017 | 租赁承包用脚手架采购指南 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 6 | SB/T 10958-2017 | 配协商品术语 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 7 | SB/T 11187-2017 | 帽子分类 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 8 | SB/T 11188-2017 | 鞋类专卖店管理技术规范 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 9 | SB/T 10538-2017 | 文物艺术品拍卖规程 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 10 | SB/T 11189-2017 | 废旧手机网络交易规范 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 11 | SB/T 225-2017 | 食品机械通用技术条件 铸件技术要求 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 12 | SB/T 226-2017 | 食品机械通用技术条件 焊接、铆接技术要求 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 13 | SB/T 227-2017 | 食品机械通用技术条件 电器装置技术要求 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 14 | SB/T 228-2017 | 食品机械通用技术条件 表面涂漆 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 15 | SB/T 11190-2017 | 果蔬净化清洗机 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 16 | SB/T 10018-2017 | 糖果 硬质糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 17 | SB/T 10019-2017 | 糖果 酥质糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 18 | SB/T 10020-2017 | 糖果 焦香糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 19 | SB/T 10021-2017 | 糖果 凝胶糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 20 | SB/T 10022-2017 | 糖果 奶糖糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 21 | SB/T 10023-2017 | 糖果 胶基糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 22 | SB/T 10104-2017 | 糖果 充气糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |
| 23 | SB/T 10347-2017 | 糖果 压片糖果 | 2017 年 10 月 1 日 |

更多内容详见：[商务部 2017 年第 2 号公告：商务部批准《糖果 硬质糖果》等 34 项国内贸易行业标准的公告](#)

文章来源：商务部

美国当选总统唐纳德·特朗普希望加速药物批准及广泛减少政府监管。这对美国食品与药物管理局（FDA）意味着什么尚不清楚，但如果特朗普政府对其他岗位的选择可以作为参考，那么他将会寻找一位 FDA 行政长官改变现状。

下一任 FDA 局长或将改变该机构对从医疗检验到宣称提供干细胞治疗的诊所等各项事务的立场。但到目前为止，尚不明确特朗普政府将如何脱离以往的惯例和奥巴马执政期间已提出却并未最终执行的指导规范。

在特朗普政府宣布其任命并由参议院确认之前，美国医药行业将摸索前行，筹划未来，华盛顿特区霍金路伟律师事务所合伙人 David Fox 说。“这一领域的人需要事先做出大量规划，由于相关法规和结构可能被撤掉，它将让制定计划变得极为困难”。

近日，《自然》杂志分析了下一届美国政府将推进或扫除的事物。

1、药物批准更快速

FDA 曾竭力平衡加速药物批准与获得令人信服的临床数据之间的压力。这种情形在 2016 年 9 月该机构批准治疗杜氏肌肉营养不良症药物 eteplirsen 之后达到顶点。

该药物由马萨诸塞州 Sarepta Therapeutics 公司生产，是为数不多的治疗致命遗传疾病的疗法之一，患者对新药欢呼雀跃。但一些 FDA 评估人士却高兴不起来，因为该机构以仅有 12 名儿童参与的临床试验作为基础，试验证明一种关键蛋白水平有小幅增加，而症状或疾病进展并未有较大改变。

这一决定让医药领域和倡议该药物的患者猜测，FDA 在未来治疗罕见病药物的决策方面将会采取什么样的标准。“新局长将面临批准 Sarepta 公司药物之后留下的余波。”Fox 说，“这是一个很大的问题：他的角色是帮助该机构管理患者的声音，对美国销售的药物维持一定的标准。”

在法律上，FDA 在批准一种药物之前必须获得其药效和安全性的“大量证据”，但这一条需要解释，Fox 说。该机构很快或将面临降低相关门槛的大量压力。

2、干细胞“诊所”

2014 年和 2015 年，FDA 发起了一系列提议以规范许多宣称进行了未被证明的干细胞治疗的诊所。根据一项研究，美国约有 570 家类似诊所，而且其数量仍在增长。相关提议受到了来自干细胞诊所和希望获得该疗法的患者的谴责，这些患者等不及证明该疗法是否有效。

但很多科学家尤其是干细胞研究者却呼吁 FDA 取缔未经验证的干细胞疗法。他们对患者的安全表示担忧，而且害怕类似的治疗会破坏所有干细胞疗法的声誉。到目前为止，FDA 的提议尚未确定。

更多内容详见：[美食药监管面临巨大挑战](#)

文章来源：中国科学报

美国食品药品监督管理局（FDA）日前宣布将继续搜集民间对于「健康」食品的新定义，期限自原订的1月26日往后延展3个月，此举将使川普政府上任后主导食品标示改革的方向。

此延展一方面带给食品业者与消保团体更多时间讨论，另一方面也将让新政府主导食品标示的改革。

川普竞选时曾批评食药局俨然是「食物警察」，他近期任命的卫生部长普莱斯（Tom Price）也曾反对辖下食药局扩权法案，外界忧心在新政府有意松绑商业法规的前提下，食药局食品标示字样的改革方向将受此主导。

2016年9月底，食药局宣布民众可透过官网提供「健康」的新版定义。由于民众饮食习惯改变，从过去排斥摄取脂肪转变成会根据营养价值来区分脂肪的好坏，且益发重视食品含糖量，当局表示将持续搜集意见至4月26日。纽约大学公卫教授纳斯多（Marion Nestle）表示，「等到新政府接管，不确定后续将如何发展。」

2016年稍早，由主要食品大厂代表组成的食品杂货制造商协会（GMA）曾促请食药局重新检视营养成分标示的规范。食药局上周五表示，有意召开公共会谈，促进健康新定义以及食品包装字样的讨论。

FDA 现行指导原则为含有高度单元与多元不饱和脂肪，或钾与维生素 D 含量达到每日摄取标准的 10% 以上的食品可标示健康，在作出改革前，制造商将沿用现有标准。

2015年3月食药局曾去函食品商 KIND，警告其水果坚果棒不符上述标准，应去除健康字样，但引起厂商反驳：「食药局的旧思维早已被营养学推翻」，因而促进食药局改革。

两个月前，王大爷从中国东北千里迢迢来到悉尼，就是为了和女儿一家过年团聚。1月18日（文中均为当地时间）上午王大爷在华人区 Chatswood 新人人超市的鱼摊买了条带鱼，想给家里人做饭，结果一切开却吓了一跳，一条条寄生虫从带鱼里蠕动出来。“太吓人了，没想到澳洲食品安也这样”，王大爷不禁感叹。

18日下午，今日悉尼后台收到爆料，王女士称，她的爸爸在 Chatswood 的新人人超市里买的鱼，竟然在里面发现大量活的寄生虫。

随后，今日悉尼联系到买鱼的王大爷，据王大爷回忆，早上9点多，他送外孙去上学后，来到 Chatswood 新人人华人超市买了条带鱼。这条带鱼长约1米左右，王大爷想回家清洗一下，把他切成块儿，腌一下，下午炸一炸给外孙吃。将鱼切开后竟发现一条条寄生虫。王大爷直呼，“太吓人了，再也不敢在澳洲买这种鱼了，在澳洲不应该出现这种情况。”

王女士告诉记者，这次多亏是爸爸来处理鱼，要是自己根本不懂，就当内脏一起吃进肚子里。关键是自己还有个小子，如果将鱼吃进去，这些寄生虫就在肚子里生长，想想都可怕。

王女士表示，“鱼是冷冻的，这些虫子还没被冻死，我现在特别想知道鱼是哪产的，怎么过关食品安全检测的。”带着这个问题，记者电话联系到 Chatswood 新人人超市。

超市的工作人员表示，他们和鱼摊是不同的老板。

随后，鱼摊老板阿明接受了记者的采访。阿明表示，他们摊上的鱼都是从悉尼鱼市场进货的，是澳洲本地产的，肯定是新鲜的。王大爷买的鱼是 Ribbon Fish，属于带鱼的一种，澳洲的鱼店都有卖。之所以有虫子是因为，这种带鱼就是这样的，他们活的时候就是有寄生虫的，而且这是可以食用的，与他们的鱼摊无关。

阿明解释说，所有的鱼里都是有寄生虫的，有大有小，有的可以用肉眼看到，有的无法用肉眼看到，而这种带鱼的虫子是可以肉眼看到的，比较大的，但是这种细长的虫子并不是蛆，并不是说这条鱼坏了。阿明给客人的建议是：如果觉得里面有虫子，那你就不要买这种鱼。

随后，记者在网上查阅了相关资料，发现有很多鱼的确都有寄生虫的，也有很多网友在带鱼的肚子里发现过虫子，但是专家建议，这种鱼还是不要生吃，只要烹饪前将鱼体内的寄生虫清除干净，煮熟后，就不会对鱼肉造成污染，对身体就没有伤害。

棕榈油里被怀疑有致癌物，榛子巧克力酱被调查

最近费列罗旗下的榛子巧克力酱 Nutella 在意大利的很多超市都被下架了，因为 Nutella 里含有棕榈油。而去年 5 月欧洲食品安全局发布警告说，棕榈油里可能含有致癌物质，他们将会展开更进一步的研究。

虽然棕榈油制品并没有被全面禁止销售，但这个消息对 Nutella 的销售情况还是有影响的。去年 8 月底的统计显示，在意大利地区，Nutella 在统计日期截止前 12 个月内的营收下降 3%。

研究中指出植物油在 200 摄氏度的高温环境下精炼会产生一种有害物质，不仅损害基因还致癌，尤其是对 10 岁以下的小孩影响巨大。而在所有植物油中，棕榈油里这种潜在危险物质的含量最高。现在由于缺乏确定数据，摄入量多少对人体伤害程度大小还不明确。

不过在 200 摄氏度高温下加热，是制作一般加工食物时的常规步骤。棕榈油也需要经历一个高温过程来去除一些原始气味和淡化原有的深橙色。

费列罗还是选择继续保留 Nutella 中的棕榈油成分，并且表示他们的加工过程会在 200 摄氏度以下进行，还会使用极端低压尽可能剔除有害物质。

为了打消消费者的疑虑，费列罗在去年 10 月还专门拍了一支广告，解释 Nutella 的成分无害。

至于保留棕榈油的原因，官方说法是出于对产品质量的考虑。棕榈油能让榛子巧克力酱的口感更加细腻顺滑，别的油达不到同样的效果。另外 Nutella 的官网上还显示，使用棕榈油精炼技术就可以避开氢化作用，让巧克力酱不含反式脂肪酸。

费列罗表示他们的坚持是有效的。2016 年最后的 4 个月里，Nutella 的销量增长了 4%。

但也有人指出费列罗坚持使用棕榈油还有一个考虑因素是成本。棕榈油可能是可选项范围内最便宜的植物油，一吨大概 800 美元，而其他替代品，比如太阳花油要 845 美元，油菜籽油要 920 美元。

费列罗大概一年要消耗 18.5 万吨棕榈油，所以如果把棕榈油替换掉，可能公司每年需要额外支付 800 万到 2200 万美元。

现在很多商家都开始对棕榈油避之不及。意大利最大的超市连锁 Coop 已经把自家的 200 个含棕榈油的产品从货架上撤下了。另一家当地最大的面包店 Barilla 还特地在商品上贴出了“没有添加棕榈油”的标签。

使用棕榈油的食物公司远不止意大利这几家。家乐氏、雀巢奇巧糖果棒、Cheerios 麦圈、美国第二大零售商 Target 旗下的 Archer Farms 系列产品、英国糖果制造商 Cadbury 的巧克力和美国第二大冰淇淋制造商 Ben & Jerry's 的冰淇淋里多多少少都有一些棕榈油成分。他们都在观望。

世界卫生组织、联合国粮食农业组织和美国食品药品监督管理局都还没有表态禁止销售棕榈油产品。

根据英国 NGO Amnesty International 的数据，2016 年棕榈油的最大进口国和地区包括印度、欧洲和中国，大概一共是 2000 万公吨。

文章来源：好奇心日报

美媒：牛油果是健康脂肪最佳来源之一 可顿顿吃

参考消息网 1 月 17 日报道 美媒称，牛油果是健康脂肪的最佳来源之一。实际上，除纤维和能帮助你一直到老都感觉年轻的抗氧化剂外，牛油果还富含维生素 C、蛋白质和其他营养物质。把它称作超级食品毫不夸张。

据美国斯里尔利斯特网站 1 月 12 日报道，一枚重 137 克的普通加利福尼亚州牛油果——即外表粗糙、个头较小、比较常见的哈斯牛油果——含有 227 千卡的热量（种子和果皮除外）。一枚重 304 克的普通佛罗里达州牛油果含有 364 千卡的热量，个头更大，脂肪含量稍少一些。这两个品种的营养价值差不多。

牛油果将显着改善生活的各个方面，包括（但不限于）早餐三明治。你可以顿顿都吃牛油果，而且会感觉棒极了。

在美国人的水果消费意识里，牛油果并不总是排在第一位。美国《大西洋》月刊 2015 年的一篇报道说，从上世纪 20 年代一直到现在，牛油果的崛起过程是营销和营养理念发生重大转变的非凡功绩之一。

20 世纪初，牛油果因粗糙的表皮和奇怪的长相被称作“鳄梨”，这绝对损害了公众对这种水果的看法。当时的鳄梨贸易团体知道必须改掉这个名字，因而开始把这种水果叫作牛油果。

华尔街日报：中国取代土耳其成为俄罗斯食品的最大进口国

当中国代表团访问距离俄中边界仅 18 英里的哈巴罗夫斯克的一家中央食品市场时，他们直奔主题：堆满猪肉、鸡肉和牛肉的肉铺。“他们来看我们的肉质量怎样”，该市场广告主任瓦列里·斯卢茨基表示，该市场有 3000 多个摊贩，出售的有蜂蜜和鱼子酱，也有农夫奶酪和西伯利亚巧克力，可谓应有尽有。

在俄罗斯经济和政治开始转向亚洲时，哈巴罗夫斯克也成为俄罗斯扩大对中国食品供应的中心，特别是满足其经济强大的邻国的对肉类的渴求。而由于中国食品业备受丑闻困扰，不少中国消费者认为俄罗斯产品是安全和卫生的，就像某个西欧国家的食品一样。

去年，中国从俄罗斯购买了超过 10 亿美元的食品，从而取代了土耳其成为俄罗斯食品的最大进口国。而食品生产处于两国关系深化的核心，甚至体现在两国领导人传统的礼物互赠上：在中国国家主席习近平称喜欢俄罗斯冰淇淋之后，俄罗斯总统普京向他赠送了一箱。

国际预警

英国通报我国两批次坚果黄曲霉毒素超标

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）第三周通报显示，1月17日英国通过RASFF通报我国坚果黄曲霉毒素超标。

具体信息如下：

| 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 |
|-----------|-----|------|-----------|---------|--------------|------|
| 2017-1-17 | 英国 | 花生 | 2017. ABS | 黄曲霉毒素超标 | 销毁，未在市场销售 | 拒绝入境 |
| 2017-1-17 | 英国 | 坚果 | 2017. ABW | 黄曲霉毒素超标 | 不批准进口；未在市场销售 | 拒绝入境 |

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

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国发布多种产品“现行良好操作规范”指南

2017年1月11日，美国《联邦公报》发布“多种产品现行良好操作规范：行业及管理人员指南（2017-00411）”。

指南介绍了有关多种产品实施现行良好生产规范（CGMP）需要的文件及具体要求，同时说明了实施CGMP需要满足的总体规定要求，并对特定情况下实施CGMP进行了分析。

更多详情参见：

<https://www.federalregister.gov/documents/2017/01/11/2017-00411/current-good-manufacturing-practice-requirements-for-combination-products-guidance-for-industry-and>

文章来源：厦门WTO工作站

国际预警

2017年1月中国出口韩国食品违反情况(1月16日)

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 | 标准 | 结果 |
|----------|---------|---------|----------------------|---|---|-----------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 2017.1.2 | 釜山厅(梁山) | 器具或容器包装 | TS 黑白条纹大碗(约12CM) | TS 블랙엔화이트 체크대접(약 12CM) BOWL-MIDDLE(1000233) | GUANGDONG QUANFU CERAMICS INDUSTRIAL CO.,LTD | 铅超标 | 8 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 | 71.68 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ |
| 2017.1.2 | 京仁厅 | 加工食品 | 辣木叶粉 | 모링가잎가루 MORINGA LEAF POWDER | HUNAN WORLD WELL-BEING BIO-TECH CO.,LTD | 金属性异物超标 | 10.0 mg/kg以下, 体积 2.0 mm 以下 | 41.0 mg/kg |
| 2017.1.3 | 首尔厅 | 器具或容器包装 | 厨房用品 | 주방용품 KITCHENWARE | HESHAN STAINLESS PRODUCTS LTD | 镍超标(0.5%柠檬酸溶液) | 0.1mg/L以下 | 1.1mg/L |
| 2017.1.3 | 京仁厅 | 器具或容器包装 | landscape 铸铁锅/烤肉用平底锅 | 랜드스케이프 루비 무쇠냄비/그릴팬 CAST IRON COOKWARE | SHIJIAZHANG ZHENGZHONG TECHNOLOGY CO., LTD | 镉超标 | 0.5 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ 以下 | 1.5 $\mu\text{g}/\text{cm}^2$ |
| 2017.1.3 | 京仁厅 | 器具或容器包装 | 厨房用品 | 주방용품 MELAMINE KITCHENWARE | DonGGUAN QIAO TOU JINGHU MELAMINE WARE CO.,LTD. | 总溶出量超标 | 30mg/L以下 | 60(4%醋酸), 5(水), 13(甲庚烷), |
| 2017.1.4 | 首尔厅 | 器具或容器包装 | 炊具 | 스텐 조리도구 KITCHEN WARE | HQP ELECTRIC INDUSTRIAL | 搪瓷材质中的锑超标 | 0.1mg/L | 4.3mg/L |
| 2017.1.4 | 京仁厅 | 加工食品 | 哈密瓜提取物粉末 | 칸탈로프멜론추출분말 CANTALOUPE MELON EXTRACT POWDER | CNLAB NUTRITION, ASIAN GROUP | 发现含有食用色素黄色 4 号和黄色 5 号 | 0 | / |
| 2017.1.5 | 京仁厅 | 加工食品 | 香辣鱿鱼丝 | 향라우어시 XIANGLA YOUYU SI | QINGDAO SHUNYANG FOODS CO.,LTD | 过氧化氢超标 | 0 | 495mg/kg |

国际预警

2017年1月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（16日）

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

| 编号 | 产品类型 | 生产商 | 产品 | 不合格原因 | 强制检查日期 | 最近一次退货日期 | 通关数量 | 包装容器描述 |
|----|------|--|------|-------|-----------|-----------|------|--------|
| 1 | -- | PUNING KUXIANG FOOD PROCESSING | 水产品 | 山梨酸 | 2017-1-9 | 2017-1-9 | 0 | -- |
| 2 | 非即食 | DALIAN HonGDAO MARINE PRODUCTS CO., LTD. | 所有产品 | 感官评定 | 2017-1-13 | 2017-1-13 | 0 | -- |

原文链接：

<http://www.inspection.gc.ca/active/netapp/fishpoi/mil/ialresultse.aspx?lang=e&flastupdate=2017%2F01%2F15&fcountry=CHINA&fprocessor=&fmildate=2017-01-01&fmildateto=&flastrejectdate=&flastrejectdateto=&sub=Submit>

国际预警

2017年1月输日食品违反日本食品卫生法情况（1月16日更新）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net.

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 |
|------|---|---------|--|---------------------|------|----------------------|-----------|--------------|----|--------------|------|
| 1月5日 | 糙米 | 第6条第1号 | | RICEGROWERS LIMITED | 澳大利亚 | 发霉有异臭味 | 横浜 | 住友商事株式会社 | 水湿 | 废弃、退货等（全量保管） | 行政监察 |
| 1月5日 | 其他工具（聚乙烯）：盖和包装（HARMONIA JAR） | 第18条第2项 | ECOPLAST S. R. L. | | 意大利 | 材质标准不合格（铅不合格） | 神戸 | 株式会社西日本メディカル | | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 1月5日 | 无加热摄食冷冻食品：冷冻虾类（FROZEN COOKING PD VANNAMEI SHRIMP） | 第11条第2项 | THUAN PHUOC SEAFOODS AND TRADING CORPORATION MY SON SEAFOODS FACTORY | | 越南 | 检出磺胺嘧啶 0.02 ppm | 東京 | 稲畑産業株式会社 | | 废弃、退货等（全量保管） | 命令检查 |
| 1月5日 | 小麦 | 第6条第1号 | | PLUM GROVE PTY LTD | 澳大利亚 | 发霉有异臭味 | 福岡 | 三井物産株式会社 | 水湿 | 废弃、退货等（全量保管） | 行政监察 |
| 1月5日 | 饼干类（NUTTER PEANUT BUTTER SNAK-SAKE） | 第10条 | MonDELEZ GLOBAL LLC | | 美国 | 检出指定外添加剂 TBHQ 3 μg/g | 神戸二課 | 株式会社春日商会 | | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 1月5日 | 饼干类（RITZ CRACKER SALTED） | 第10条 | MonDELEZ GLOBAL LLC | | 美国 | 检出指定外添加剂 23 μg/g | 神戸二課 | 株式会社春日商会 | | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 1月5日 | 饼干类（OREO cookieS） | 第10条 | MonDELEZ GLOBAL LLC | | 美国 | 检出指定外添加剂 12 μg/g | 神戸二課 | 株式会社春日商会 | | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |
| 1月5日 | 饼干类（RITZ CRACKER REDUCED FAT） | 第10条 | MonDELEZ GLOBAL LLC | | 美国 | 检出指定外添加剂 6 μg/g | 神戸二課 | 株式会社春日商会 | | 废弃、退货等（全量保管） | 自主检查 |

更多内容详见：[2017年1月输日食品违反日本食品卫生法情况（1月16日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017 年第 2 周)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息, 在 2017 年第 2 周通报中, 欧盟 RASFF 通报我国产品 (不包括港澳台) 有 7 例。

具体如下:

| 通报时间 | 通报国 | 通报产品 | 编号 | 通报原因 | 销售状态/采取措施 | 通报类型 |
|-----------|------|----------|-----------|-------------|--------------|------|
| 2017-1-13 | 意大利 | 不粘锅 | 2017.ABL | 锰迁移量超标 | 产品遣回 | 拒绝入境 |
| 2017-1-13 | 英国 | 米线与玉米棒 | 2017.ABG | 缺少卫生证书 | 销毁, 未在市场销售 | 拒绝入境 |
| 2017-1-12 | 德国 | 无糖滴剂 | 2017.0057 | 检出金属 | 撤回, 分销至其他成员国 | 预警通报 |
| 2017-1-12 | 比利时 | 尼龙意大利面用具 | 2017.0053 | 初级芳香胺超标 | 警告, 分销至其他成员国 | 预警通报 |
| 2017-1-11 | 爱尔兰 | 牡蛎 | 2017.0051 | 检出诺瓦克病毒 | 召回, 分销至其他成员国 | 预警通报 |
| 2017-1-11 | 保加利亚 | 花生 | 2017.ABA | 黄曲霉毒素超标 | 通知当局, 未在市场销售 | 拒绝入境 |
| 2017-1-9 | 西班牙 | 米线 | 2017.AAS | 进口声称不合理, 掺假 | 不批准进口, 撤出市场 | 拒绝入境 |

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

文章来源: 食品伙伴网

英国《自然·通讯》近日发表的一项神经科学小鼠研究，揭示了潜藏在人类摄食行为背后的神经机制。该研究表明，通常刺激饥饿感的脑细胞也会被酒精激活，这项发现有助于我们理解为何饮酒会导致过度饮食。

饮酒一直与人类过度饮食联系在一起，但是其潜在原因没人能解释清楚。通常来讲，热量摄取一般都会抑制大脑的食欲信号，而酒精的热量是很高的，为何饮酒反而会导致暴食？

此次，英国伦敦弗朗西斯·克里克研究院科学家丹尼斯·布达科弗及其同事，在小鼠中发现了潜藏在这种行为背后的神经机制。他们的研究表明，大脑摄食回路的主要组成部分会被酒精激活。

在一项“酒精周末”的测试中，研究人员让小鼠在3天内摄入了约相当于18个单位（英制单位）的酒精剂量，这些小鼠的食物摄取量比没有酒精摄入的小鼠明显增加。研究团队发现，作为小鼠大脑中摄食回路的一部分，刺激饥饿感的Agrp神经元也被酒精激活。

Agrp神经元是大脑中的饥饿敏感细胞，根据此前实验的结果，这些神经元会导致难受的饥饿感，使得人无法抗拒食物。不过，这种神经元并不直接驱使动物去吃东西，而是教会动物对表明存在食物的感官信号产生反应。此外，研究人员还发现，消除这些神经元的活性也会消除酒精诱导的过度饮食行为，这表明Agrp神经元的细胞活性对酒精诱导的过度饮食至关重要。

上述结果证明，酒精会影响基础食欲信号，这为认识过度饮食行为带来了新的见解。

新华社华盛顿1月17日电 喜欢吃辣？恭喜你，因为你有可能会长寿。一项最新研究显示，常吃红辣椒有助降低死亡率，尤其是由心脏病和中风引起的死亡。

美国佛蒙特大学医学院的最新研究分析了美国“全国健康和营养调查”对1.6万名美国人的调查数据，重点研究了受访者进食红辣椒的情况以及他们的健康状况，参与者被跟踪的时间最长达23年。

分析显示，在这项调查期间，经常吃红辣椒的人死亡率是21.6%，而不吃的人死亡率是33.6%。在考虑年龄、性别、生活习惯、疾病影响等因素后，吃红辣椒的人死亡率比不吃红辣椒的人低13%。

研究人员说，虽然辣椒可能有助于延年益寿，但其背后的机理目前尚未明晰。研究人员推测，这可能是由于红辣椒中的辣椒素有助于防止肥胖、调节冠状动脉血流，这也许能说明为什么常吃红辣椒者因心脏病和中风而死亡的风险更低。另外辣椒素还具备某些抗菌特性，能改善人体肠道菌群，从而有助于健康。

这项最新研究已发表在美国《科学公共图书馆·综合》期刊上。

此前，《英国医学杂志》于2015年发表的一项研究涉及进食红辣椒和降低死亡率之间的关联。那项研究以近50万中国人为研究对象，经平均7.2年的跟踪调查发现，每周吃1到2次辛辣食物的人与不吃辣的人相比，整体死亡风险减少10%。

当然，并非所有人都适合长期吃辣。比如，有肠胃消化功能不好等问题的人群在食用红辣椒时应谨慎。

西海岸螃蟹渔民在 10 日结束了他们长达 11 天的罢工。而威胁渔民和消费者的首要问题是更难以解决的海洋变暖。美国国家科学院（National Academy of Sciences）研究成果表明，海洋变暖导致危险毒素进入海洋生物体内。这种叫多磷酸（Domoic Acid）的毒素可导致食客腹泻，严重时甚至昏迷或死亡。

《星岛日报》报道，研究表明，海洋温度上升导致海藻类生物释放多磷酸，而贝类生物却以海藻和浮游生物为食。有趣的是，每中贝类生物多磷酸反应不一，贻贝（Mussels, 餐桌上的青口）可在几周内自我康复，排出毒素。而多磷酸却会在蛤蜊体内存留数月，甚至一年。

螃蟹特别喜欢吃蛤蜊，人类又特别喜欢吃螃蟹，毒素就以这样的食物链在海中和人体内传播。

海藻释放的毒素多磷酸对人类和野生动物都有害。早在 1987 年，加拿大就有 3 人因多磷酸中毒死亡，100 人生病。此毒素可导致呕吐、腹泻、腹部痉挛等症状，严重时会导致人呼吸困难、丧失记忆，甚至昏倒与死亡。

虽然现在有关部门可以测量出海鲜中的毒素含量，保持食品安全。但是科学家还未研究出如何应对此情况的方案。国家海洋及大气管理局（NOAA）的科学家皮特森（Bill Peterson）说，“每年海洋温度都会增高，每年的多磷酸含量都会上升，这会变成一个慢性灾难。”皮特森还担心，多磷酸问题会影响美国海鲜的出口，以及螃蟹价格。他说，美国人吃螃蟹只吃肉，而中国人特别喜欢吃蟹黄。蟹黄中的多磷酸含量往往更高。

美大学研究员称常喝咖啡和茶有助于延长寿命

美国斯坦福大学科学家发现，喝咖啡和茶等含咖啡因的饮料有助长寿，原因是咖啡因能阻止一种可能引起炎症的化学物质在血管中形成，从而降低心脏病风险。

研究人员在最新出版的英国《自然·医学》月刊上发表论文写道，他们对一群20到30岁和另一群60岁的人的研究显示，喝含咖啡因饮料较多的人血液中可能引起炎症的化学物质 Interleukin-1-beta 含量较少。

英国《每日邮报》16日引述论文作者之一戴维·富尔曼的话说：“90%以上与年龄相关的非传染性疾病与慢性炎症相关。”

他说，许多研究发现摄入咖啡因与长寿相关，而他们的研究揭示了可能解释这种关联的原因。

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

Website: www.foodmate.net

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

食品伙伴网信息服务中心

食品伙伴网创建于 2001 年，经过十余年的发展，已经成为国内最大的食品技术网站。依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网开展「企业定向信息情报服务」，包括食品安全信息监控、标准法规管理咨询、竞争产品数据库、危害物基础信息及限量数据库以及专业翻译等项目，目前已与卫计委、食药监和工商等监管机构以及多家大型食品企业、跨国公司开展合作。

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 网址：<http://vip.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

食品伙伴网组团参展火热进行中，要么现在去抢，要么等待来年：

2017 组团参展会展信息：

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

会议论坛：

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

2017 年展会预告：

2月18-19日 哈尔滨 [2017 第十三届中国鲜食玉米速冻果蔬大会](#)
2月21-23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16-18日 呼和浩特 [2017 年第 20 届内蒙古国际农业博览会](#)
3月24-26日 上海 [第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会](#)
3月26-28日 呼和浩特 [第 11 届内蒙古国际乳业博览会暨高峰论坛](#)
3月27-29日 上海 [2017 第 14 届上海国际高端食品与饮料展览会](#)
4月2-3日 北京 [2017 第 31 届北京国际连锁加盟展览会](#)
4月6-8日 北京 [中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE）](#)
4月8-9日 石家庄 [2017 第 23 届华北春季糖酒副食交易会](#)
4月8-10日 武汉 [2017 第六届中国\(武汉\)国际焙烤展览会](#)
4月11-13日 义乌 [2017 中国国际电子商务博览会](#)
4月11-13日 上海 [2017 中国包装容器展](#)
4月13-15日 南京 [2017 年国际农业机械展览会](#)
4月13-15日 南宁 [2017 年广西国际糖业技术设备交流展示会](#)
4月13-16日 西安 [第九届中国西安国际食品博览会暨丝绸之路特色食品展](#)
4月15-17日 武汉 [2017 中国（武汉）大豆食品加工技术及设备展览会](#)
4月17-19日 北京 [2017 第 10 届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会](#)
4月17-19日 北京 [2017 第 16 届国际高端健康食用油及橄榄油（北京）博览会](#)
4月21-23日 郑州 [2017 第十九届中国（瑞城·郑州）国际糖酒食品交易会](#)
4月27-29日 沈阳 [2017 第十三届沈阳东北国际糖酒食品交易会](#)
4月28-30日 青岛 [第十四届中国国际食品加工与包装设备（青岛）展览会](#)
5月4-6日 深圳 [2017 深圳国际绿色健康产业博览会](#)
5月4-8日 大连 [第七届大连国际食品调味品博览会](#)
5月5-7日 潍坊 [2017 第十四届中国潍坊国际食品加工机械和包装技术展](#)
5月5-7日 合肥 [2017 第 14 届中国（安徽）国际糖酒食品交易会](#)
5月10-13日 上海 [2017 第二十二届中国国际焙烤展览会](#)
5月11-13日 北京 [2017 第七届中国国际保健养生食品展览会](#)
5月17-19日 上海 [2017 亚洲生鲜配送展](#)
5月17-19日 上海 [2017SIAL 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 | 第十二届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会 |
| 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14-16日 | 北京 | 2017中国(北京)国际妇女儿童产业博览会 |
| 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 | 2017IECC/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 |
| 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 | 2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会 |
| 11月7-10日 | 上海 | swop 2017 包装世界(上海)博览会 |
| 11月22-24日 | 上海 | CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展 |
| 11月22-24日 | 上海 | 2017第10届亚洲果蔬产业博览会 |

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](#)

[食安库（北京）食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳菲特立科技有限公司——仪器试剂](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——二手烘干机](#)

[东莞市丰元制罐有限公司——食品包装](#)

[诸城市大坤机械有限公司——食品机械](#)

[江苏科威机械有限公司——食品机械](#)

[浙江百思得彩印包装有限公司——食品包装](#)

[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](#)

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

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

2017年1月份

[关于举办食品标签及食品营养标签交流会的通知](#) 2017-01-05~2017-01-06
[2017 第二届新规下特医食品（保健食品）配方研发与注册申报实操技术年会](#) 2017-01-06~2017-01-08
[《保健食品注册与备案管理办法》及相关配套法规学习研讨会](#) 2017-01-06~2017-01-08
[全国第 56 期“食品安全管理和食品检验”职业培训认证](#) 2017-01-06~2017-01-08
[中央厨房建设设计及运营管理技能提升高级研修班](#) 2017-01-07~2017-01-10
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-广州](#) 2017-01-09~2017-01-12
[BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2 天\)-青岛](#) 2017-01-12~2017-01-13

2017年2月份

[美国「食品安全现代化法案」之人类食品预防性控制培训 \(3 天\)-青岛](#) 2017-02-15~2017-02-17
[实验设计 DOE 及配方\(比\)设计培训\(2 天\)-广州班](#) 2017-02-20~2017-02-21
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-青岛班](#) 2017-02-22~2017-02-24
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-广州班](#) 2017-02-22~2017-02-24
[检测数据处理及检测质量控制\(1 天\)-广州班](#) 2017-02-27~2017-02-27
[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（非认可课程）-广州班](#) 2017-02-27~2017-03-01

2017年3月份

[2017 年食品微生物检验实际操作培训班](#)
[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）-广州班](#) 2017-03-02~2017-03-03
[BRC 全球食品安全标准（第七版）内部审核员培训](#) 2017-03-06~2017-03-07
[BRC-IOP\(第 5 版\)内审员培训 -广州](#) 2017-03-06~2017-03-07
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训（ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系）\(4 天\)-青岛](#) 2017-03-14~2017-03-17
[食品行业 QC 七大手法（2 天）--广州班](#) 2017-03-16~2017-03-17
[BRC-Food 全球标准食品安全内审员培训 \(2 天\)-青岛](#) 2017-03-21~2017-03-22
[食品营养标签要求及相应法规\(2 天\)-青岛班](#) 2017-03-23~2017-03-24
[微生物实验室高级技术员培训（2 天）--广州班](#) 2017-03-23~2017-03-24
[人类食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防性控制（FDA 认可课程）-广州班](#) 2017-03-27~2017-03-29
[BRC-仓储与物流（第三版）标准培训-广州班](#) 2017-03-27~2017-03-28
[Global Gap 良好农业操作规范内审员培训\(2 天\)-青岛](#) 2017-03-30~2017-03-31

2017年4月份

[HACCP 内审员培训\(3 天\)-青岛](#) 2017-04-12~2017-04-14
[虫鼠害防治培训\(2 天\)-青岛](#) 2017-04-17~2017-04-18

食品伙伴网食品人才中心

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

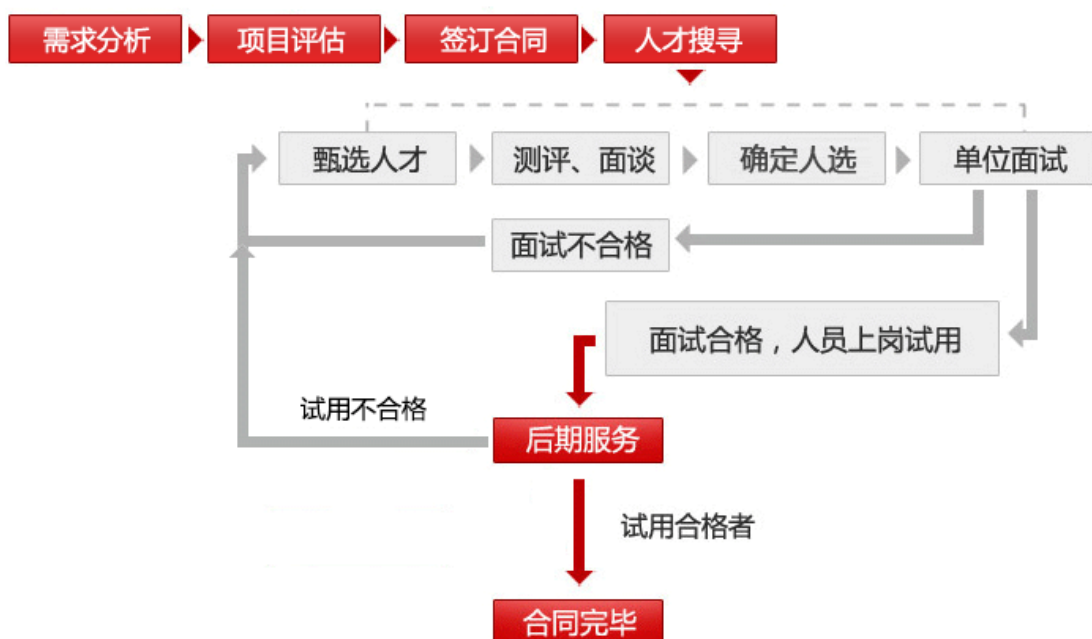
合作企业享受的服务：

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

我们的优势：

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

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



猎头职位

地理坐标：北京

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

地理坐标：上海

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

地理坐标：浙江-杭州

- 1、[烘焙项目研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：精通糕点类食品原料和食品添加剂的性能与应用及烘焙研发。
- 2、[炒货项目研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：精通炒货类食品研发。
- 3、[坚果项目研发-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：三年以上坚果类食品研发工作经验，精通坚果类食品原料和食品添加剂的性能与应用
- 4、[膨化项目研发-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：三年以上膨化类食品研发工作经验，精通膨化类食品原料和食品添加剂的性能与应用
- 5、[工艺优化工程师-国内知名休闲食品电商企业](#) 招聘重点：从事食品制程工艺优化岗位5年以上经验，微生物控制相关岗位3年以上经验

地理坐标：浙江-宁波

- 1、[米线项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：8年以上工作经验，其中5年以上米线类连锁品牌相关工作经历。
- 2、[鸡排项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟拓展，熟悉鸡排市场的发展，具备资源整合能力。
- 3、[烘焙茶饮研发总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通烘焙，饮品等轻餐饮研发工艺流程，对烘焙饮品类产品有独特的创意想法。
- 4、[轻餐饮研发总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通简餐，饮品等轻餐饮研发工艺流程，熟悉中央厨房酱料包研发。

5、[阁碧小厨项目负责人-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟拓展、团队建设，熟悉轻简餐行业趋势和资源整合能力，精通类似三黄鸡等简餐项目实操管理。

6、[行政总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通组织绩效、计划督办、文案撰写、企业文化提炼打造；熟悉部门协作效率与危机公关管理。

7、[供应链中心总监-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通采购体系建设及供应商评估机制的管理及资源整合熟悉中央工厂商品物控相关业务流程，加盟营运体系建设和团队打造。

8、[火锅项目总经理-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通潮牛类或原生态菌类火锅项目实操管理，熟悉加盟营运体系建设和团队打造。

9、[茶饮项目负责人（台湾籍）-国内知名餐饮连锁企业](#) 招聘重点：精通营运管理，加盟体系建设，熟悉茶饮类项目市场趋势和，并有一定的资源整合能力。

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

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

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

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

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

地理坐标：江苏-苏州

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

江苏-南京

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

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

地理坐标：福建-厦门、福州

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

地理坐标：广东-广州、深圳

- 1、[片区拓展副总监—国内茶业驰名品牌企业](#) 招聘重点：要有茶行业连锁加盟形式的渠道拓展经验。
- 2、[销售经理—广州某食品添加剂知名企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验。
- 3、[大客户经理-国内知名生物科技上市企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验--酱油方向。
- 4、[大客户经理-国内知名生物科技上市企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验--咸味香精方向。
- 5、[大客户经理-国内知名生物科技上市企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验--甜味香精方向。
- 6、[冰淇淋生产主管--国内知名外企](#) 招聘重点：冰淇淋行业经验 GMP 产线设备
- 7、[电气工程师--国内知名外企](#) 招聘重点：PLC 电控 CAD 自动化设备
- 8、[大客户经理-国内知名生物科技上市企业](#) 招聘重点：食品添加剂销售经验-甜味香精方向。

地理坐标：山东-烟台、滨州、潍坊、高密

- 1、[供应商质量辅导专员—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：懂得供应商管理 熟悉食品法律法规。
- 2、[食品安全高级工程师—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：熟悉包材法律法规。
- 3、[法律法规高级工程师—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：熟悉食品法律法规 善于沟通 有政府机构的人脉。
- 4、[肉制品开发工程师—国内知名调味品企业](#) 招聘重点：高温 低温以及酱卤产品的研发经验。
- 5、[连锁便利店运营总监—国内知名面粉食品企业](#) 招聘重点：8年以上连锁便利店运营管理经验。
- 6、[流通业务销售总监—国内知名面粉食品企业](#) 招聘重点：8年以上面粉行业的销售经验 熟悉流通业务懂得销售团队的管理。
- 7、[植物油研发副总工程师—某国内 500 强集团公司](#)
- 8、[农产深加工研发副总工程师—某国内 500 强集团公司](#)
- 9、[农产品研发副总工程师—某国内 500 强集团公司](#)
- 10、[坚果研发负责人--山东某知名企业](#) 招聘重点：坚果研发 熟悉添加剂
- 11、[品控工程师--山东某知名企业](#) 招聘重点：品控经验 体系管理 实验室规程

地理坐标：河北-石家庄

- 1、[研发经理（终端方向）—国内复合添加剂前三名企业](#) 招聘重点：有烘焙产品研发经验 烘焙的技术研究深入 研发流程熟知。
- 2、[研发经理（配料添加剂方向）—国内复合添加剂前三名](#) 招聘重点：配料行业的技术。

地理坐标：湖南-长沙

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

关注微信订阅号与微博，获得最新职场信息：



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

如大家有什么疑问，可联系人才妹，人才妹会及时给大家回复。

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

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是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

联系电话: 0535-2129197

食品论坛热帖荟萃

公告帖

[2016年食品行业十大热门词汇评选开始投票了!](#)
[食品微生物学检验 GB 4789 系列食品安全国家标准培训班](#)
[GB 2760 2762 2763 兽药限量查询等 APP 上线](#)

热门求助帖

[结晶紫中性红胆盐琼脂可以用水浴锅配制吗](#)
[礼盒产品内有彩膜白膜，外盒保质期怎么打](#)
[食品、食品添加剂生产商，你们的出厂检测报告上有盖章吗](#)
[人参皂苷粉可以作为普通人参饮料原料使用吗？](#)
[邻苯二甲酸氢钾到底要烘多少个小时才恒质啊？](#)
[进口红酒知道有卫检证，卫检的编号能查询真伪吗？是否是真实进口的？](#)
[求助!! 各位!! 不同温度下标准滴定溶液体积的补正值](#)
[外包装 120 克独立销售的产品，里面有六个内袋，内袋用不用打印日期](#)
[关于食品经营者应尽的责任](#)
[配制酒和白酒在销售方面或产品档次方面，有什么区别吗？](#)
[产品标签上可否不写生产商信息，只写经销商信息](#)
[食品接触面在不能使用满焊的情况下，能不能使用间断焊？](#)
[速冻生制水饺自己做菌落总数和大肠菌群，可能全部是 0 吗](#)
[做微生物实验一定要有无菌室吗](#)
[真空包装保质期内有涨袋然后变质 怎么处罚](#)
[出厂化验的取样量和产品的留样量怎么确定？](#)
[以下这段文字该如何理解——关于澳门食品标示的问题](#)
[停产产品每年是否需要做型式检？](#)
[进口不用于销售的蜂蜜应该按照什么种类来报？](#)
[生产日期漏打如何解决？](#)
[关于淘宝售卖花茶的问题？](#)

热门讨论帖

[另一只眼看 2017 年休闲食品发展](#)
[食品安全大家谈——天津假调料事件](#)
[异类 异物混入客诉处理的感受](#)
[天津调料制假点被曝光后：两部委介入 多人被控制](#)
[天津静海“假调料”事件续：已有 7 名涉案人员被拘](#)
[天津独流镇调料造假调查：出现“打假者养假”怪像](#)
[天津“调料造假”大案 10 年，监管没有一点责任？](#)
[针对媒体报道“天津独流镇假调料流向全国”，食药监立即响应](#)
[“北方调料造假中心”年产值过亿，天津独流每天数千件假调料发全国 进北京已四五年](#)
[食品安全的“安全”靠什么来衡量？](#)

[只有低调务实的人才能走得长远！（最后一次谈职业维权）](#)

[操作工永远是对的](#)

[刚走上品质部门领导岗位，如何开展工作](#)

[老钱说事——进口肉类分销](#)

[食药监总局：2017 年强化食品 生产企业风险隐患大检查](#)

[食品标示违反强制性标准，能否十倍赔偿？法官这样说](#)

[食品安全无小事，听听习近平总书记和李克强总理怎么说](#)

[浙江男子 5 次买 7 个鸡腿后投诉 超市：爱去哪告上哪告](#)

[师徒“职业打假人”把过期食品偷放超市货架 购买后索赔](#)

[难忍“职业打假人”敲诈 超市老板集体砸车](#)

[食药监总局：2016 年全国抽检食品 25.7 万批次 合格率 96.8%](#)

[坚持“四个最严” 严守安全底线 全力以赴保障人民群众饮食用药安全](#)

[食品药品监管总局责成天津市核实有关调味品造假的报道严肃查处违法行为](#)

[人民日报谈食品安全：跑在风险前面确保舌尖安全](#)

[全国食品药品监督管理系统先进集体拟表彰名单](#)

[10 年造假地 vs 全国食品药品监督管理系统先进集体和先进工作者拟表彰对象的公示](#)

[被职业投诉举报反复纠缠怎么办，最高院如此判](#)

[深圳知名代表提交履职 17 年最专业建议，聚焦“食品抽检”](#)

[春节采购年货忙 挑选坚果警惕“四个超标”](#)

[牛肉、羊肉、鸡肉如何搭配酒？](#)

[惠氏奶粉使用顶级词汇不罚一分钱](#)

[性格内向的人咋样做好品管员工作？](#)

[十年食品路，牢骚一满仓](#)

[【食品人在路上】降职的收获](#)

[【食品人在路上】2016 乱炖](#)

[【食品人在路上】江湖乱语](#)

[【食品人在路上】食药监管 2 年的心路](#)

[【食品人在路上】旅途三十年的蹉跎岁月](#)

[【食品人在路上】记录一下工作中的感悟](#)



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

服务电话：0535-6730582

传真：0535-2129828

E-mail: 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