

毒豆芽的申冤路： 如何界定是“毒豆芽”？

康师傅卷入台湾馊水油事件 回应称内地没用

网传牛奶包装代码才是“真正生产日期” 厂商否认

首部《果蔬汁类及其饮料》国家标准正式发布

昆明消协列10大垃圾食品清单：香肠冰淇淋等上榜

食品药品监管总局通报食品添加剂专项监督抽检结果

美国FDA有关金枪鱼罐头汞含量的消费报告引业内争议

2014年8月美国FDA自动扣留我国食品情况（8月汇总）

2014年9月输日食品违反日本食品卫生法情况

德国调查：

消费者不满意食品标签标注方式



食品网刊



中国食品

毒豆芽的申冤路：如何界定是“毒豆芽”？
四川高院公布危害食品药品安全十大典型案例
首部《果蔬汁类及其饮料》国家标准正式发布
成都市食药监局公布违法添加含铝食品添加剂情况
金龙鱼等转基因食用油标识不清 71 名律师提诉讼

康师傅卷入台湾馊水油事件 回应称内地没用
网传牛奶包装代码才是“真正生产日期” 厂商否认
昆明消协列 10 大垃圾食品清单：香肠冰淇淋等上榜
假冒进口葡萄酒天猫月销上万瓶 警方调查系烟台造
深圳市公布食品抽样检验 三餐馆水产品检出孔雀石绿

国内预警

食品药品监管总局通报食品添加剂专项监督抽检结果
食品药品监管总局办公厅关于食品用香精等标准有关问题的通知(食药监办食监一函〔2014〕455 号)

国家卫生计生委办公厅关于征求《运动营养食品通则》等 11 项食品安全国家标准意见的函
食品药品监管总局办公厅关于食品用香料生产许可工作的复函(食药监办食监一函〔2014〕451 号)

国际食品

假酒黑名单统计出炉 法国和意大利中枪
德国调查：消费者不满意食品标签标注方式
英国专家实验反驳“吃鸡蛋使胆固醇升高”传言

康师傅疑用地沟油 马来西亚下架销毁猪油方便面
纽约华人设婚宴遭遇食物中毒 50 余宾客称上吐下泻
美国 FDA 有关金枪鱼罐头汞含量的消费报告引业内争议

国际预警

英国召回疑含肉毒杆菌的烟熏鳟鱼
欧盟拟颁新例规范动物饲养用药标准
加拿大拟批准四种磷酸盐用于多种食品

韩国拟修订儿童食品质量认证标准与畜产品标准规范
2014 年 8 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（8 月汇总）
2014 年 9 月输日食品违反日本食品卫生法情况

食品科技

美国研究：低碳饮食减肥效果较低脂饮食佳
韩国培育出“变色荧光牛” 牛奶有抗癌效果

研究发现吃盐多或少无关高血压
日本研究发现嫩竹尖是保健佳品

毒豆芽的申冤路：如何界定是“毒豆芽”？

豆芽是农产品？那加无根素不违法 豆芽是加工食品？那加无根素就违法 卫计委和农业部均不管，被抓芽农直喊冤

去年，青岛即墨宣判了一批“毒豆芽”案，芽农获刑。另外，山东烟台有一位大学生，因父亲制作“毒豆芽”，最近半年他一直奔波在救父路上，每天上网研究，联系芽农，发现“毒豆芽”并无毒！与此同时，浙江多起毒豆芽案芽农被无罪释放。

问题的根源在于豆芽到底是加工食品还是农产品。如果认定豆芽是加工食品就不能使用无根素；如果是农产品，就可以使用无根素。但卫计委（原卫生部）和农业部均不认为豆芽归自己管，那豆芽究竟可不可以使用无根素？

芽农的伸冤路如何走？“毒豆芽”是否真的有毒？执法是否合理？背后有怎么样的部委纠纷内幕？近期记者进行了深度探访。

A 芽农被捕

因生产“毒豆芽”夫妻俩被刑拘

赵修月（音）半夜醒了，再也睡不着，他抽了整宿的烟。因为卖豆芽，他夫妻两口子都受到刑拘，一年多了，这事还没有结果。

9月3日，赵修月坐在家，手腕处刀疤清晰可见，回忆起一年前的事情仍然愤愤不平。

时间回溯到一年前：2013年的8月13日，在市场上卖豆芽的赵修月的妻子被公安人员抓捕。随后赵修月也被刑拘。烟台高新区公安分局工作人员给出的原因是：涉嫌生产、销售有害、有毒食品。

这30多年来，赵修月并不是一直做豆芽。中间他干了别的工作，直到4年前，他又开始生豆芽，卖豆芽，用的是老辈生豆芽的技术。大概一年前，他开始使用芽农都广泛使用的无根素。在市场上，老赵的妻子曾经让负责检查的工作人员检测，“帮看看我这豆芽到底怎么样？”老赵回忆：“当时检查的人说我这豆芽合格，没事，可以放心吃。”

老赵不明白，自己怎么就“制毒”了？这豆芽怎么成为了“毒豆芽”？

因为有糖尿病，老赵刑拘后被取保候审。他回忆说，“出来后，赶紧去质监局（烟台牟平分局），质监局还是不管这个事，说是找农业部门。我们没办法就找农业部门（牟平农业局），开始农业部门也不给做，来来回回三趟。我说我是搞市场的，我就看看我这菜有没有问题。后来给做了，做完之后，打电话跟我说豆芽合格，放心食用就行。”

更多内容详见：[毒豆芽的申冤路：如何界定是“毒豆芽”？无根素到底有没有毒？](#)

文章来源：城市信报

康师傅卷入台湾馊水油事件 回应称内地没用

中国台湾强冠集团馊水油事件继续发酵，陆续曝出波及更多下游厂商。康师傅、味丹、旺旺等台知名食品厂商都“中招”使用过强冠的劣质猪油，台卫生部门勒令下架相关产品。

9月14日晚间，康师傅控股发布公告，指内地制造及销售的方便面不含劣质猪油。康师傅董事会申明，最近在台湾涉及使用供货商劣质猪油制造的康师傅品牌“精炖葱烧排骨汤面”的产品，系由本集团授权台湾味全使用本集团的康师傅商标在台湾制造及销售。

康师傅称，在中国大陆制造及销售的方便面，不涉及向台湾进口相关原料或产成品，且全部生产过程严格遵守国家相关标准，在保证食品安全卫生的要求下，不存在隐患。一台资企业人士告诉21世纪经济报道记者，强冠公司是台湾最大的食用油企业，由于企业的品牌和市场法影响力，下游食品企业一般都会相信其质量，也根本绕不开它不使用他们的产品。

相关报道：[台湾羁押“馊水油”公司董事长 康师傅、旺旺等被爆“中招”](#)

[康师傅称馊水油事件系遭恶意中伤 发律师函维权](#)

文章来源：新浪网

四川在线消息（四川日报记者 刘春华）用工业用品浸泡毛肚；用化学香精勾兑芝麻油……9月17日，四川省高级人民法院公布危害食品药品安全十大典型案例。据悉，目前危害食品、药品安全犯罪仍处于易发、高发时期，四川全省法院将继续充分发挥刑事审判职能，对危害食品、药品安全犯罪保持高压态势，确保人民群众生命、财产安全。

●典型案例一：

从2013年4月下旬开始，黄金娥以“王敏”的身份，在河南省濮阳市接听全国各地的电话后，以10元不等的价格销售每瓶100粒装的“奇效平喘胶囊”和“甲茸壮骨通痹胶囊”两种药品，至2013年8月6日案发。

2013年4月25日，余茂林联系黄金娥，购得“奇效平喘胶囊”100瓶、“甲茸壮骨通痹胶囊”50瓶后，分别以每瓶10元或15元的价格进行销售。

2012年1月和2013年3月，兰平先后于与黄金娥联系后，购得“奇效平喘胶囊”和“甲茸壮骨通痹胶囊”各200瓶，并以每瓶25元的价格销售，获利6000元。2012年至2013年5月期间，兰平以每盒10元的价格向胡智军（另处）购得成都市海蓝生物有限公司生产的“晕痛活血松花粉玉竹胶囊”200余盒，以每盒25元的价格销售，获利3000元。经四川省宜宾县食品药品监督管理局认定，“奇效平喘胶囊”、“甲茸壮骨通痹胶囊”、“晕痛活血松花粉玉竹胶囊”为假药。

案发后，因犯销售假药罪，黄金娥、兰平、余茂林分别被判处有期徒刑，并以处罚金。其中，黄金娥被判处有期徒刑六个月，并处罚金5000元；兰平被判处有期徒刑六个月，缓刑一年，并处罚金8000元；余茂林被判处有期徒刑六个月，缓刑一年，并处罚金5000元。

●典型案例二：

2013年9月，王健康在天全县仁义乡岩峰村十组路边收购大量竹笋，使用食品添加剂硫磺进行熏制。2013年9月23日，天全县公安局接到群众举报，在现场依法查获硫磺熏制的竹笋1712.4公斤，经四川合泰农产品（食品）司法鉴定所鉴定，竹笋二氧化硫含量严重超过国家标准，足以造成严重食源性疾病隐患。2013年9月30日，天全县公安局将查获的适用硫磺熏制的竹笋全部销毁。

王健康因犯生产、销售不符合安全标准的食品罪，被法院判处拘役三个月，并处罚金2000元。

更多内容详见：[四川高院公布危害食品药品安全十大典型案例 化学香精勾兑芝麻油](#)

网传牛奶包装代码才是“真正生产日期” 厂商否认

近日，有网传文章称，牛奶包装的生产日期后有一组由英文和数字组成的暗码，它才是“真正的生产日期”。文章以“080510HDC8H”为例进行说明，“080510”代表牛奶“公开”的生产日期是2008年5月10日，其后两个字母按英文字母排序依次代表年、月，“H”“D”分别在英文字母排序中列第八、第四，因此“HD”表示2008年4月，而第三个字母和数字代表具体日期，A1—A9表示1—9日，B0到B9表示10—19日，以此推之，“C8”代表28日，因此该牛奶的实际生产日期为2008年4月28日，这样做的真实目的在于“延长”保质期，避免因牛奶上架时间短造成厂商经济损失。那么，事实真的如此吗？

记者就此进行调查。首先从市面上销售牛奶的包装上看，部分牛奶生产日期并未如网络传言那般标注，比如三元袋装早餐奶包装上的生产日期标注为“20140825”，上市日期为“20140825J”，后面没有所谓的长串“暗码”。

而对于部分牛奶标注有长串暗码的，其含义究竟为何？记者分别致电了三元、蒙牛、伊利等国内主要牛奶生产厂商的客服人员。

据三元牛奶客服人员介绍，生产日期后标注的是机器号和生产厂家代码号，虽然它和生产日期打印在一起，但二者没有直接关系，它主要是用来区分牛奶是由哪个生产厂、生产机器生产，以明确相关责任人。

蒙牛牛奶客服人员以蒙牛特仑苏牛奶包装上“2c20140614BU08Mf”的标注为例做了具体说明，“生产日期前面的2c是一个产地代码，代表是在张家口市生产，生产日期后面的BU08Mf是企业内部区分产品的批次号。我们全国有很多工厂，每个工厂又有多条生产线，那么产品是由内部工厂的哪一条生产线出来的，我们要做一个区分。”

而伊利牛奶的客服人员也表示，生产日期后标注工厂车间、机组等信息，主要是为了明确货源，便于内部查询，规范企业现代化管理。

对于此类“揭秘”，多位客服人员都表示，希望大家不信谣、不传谣。

文章来源：人民日报

首部《果蔬汁类及其饮料》国家标准正式发布

2014年9月国家质检总局和国家标准委发布2014年第21号国家标准批准发布公告，由中国饮料工业协会技术工作委员会牵头起草的《果蔬汁类及其饮料》（GB/T 31121-2014）推荐性国家标准正式发布，发布日期为2014年9月3日，实施日期为2015年6月1日。

本标准经过近5年的行业调研、行业意见征集、内部讨论分析，在参考了国际食品法典委员会（CAC）等相关标准的基础上，结合我国产品的实际情况，制定科学合理、切实可行的条款，对产品进行了更加清晰的分类，并规定了相应的技术要求，这项标准的实施将有利于规范果蔬汁类及其饮料的加工，有助于提升行业整体产品品质。

文章来源：中国饮料工业协会

昆明消协列 10 大垃圾食品清单：香肠冰淇淋等上榜

近日昆明消协发布消费警示，盘点了 10 大垃圾食品，可乐、香肠、果脯、冰淇淋等榜上有名。警示信息还称，长期食用爆米花、罐装食品等含铅量高的食物会使人智力减退、儿童发育迟缓以及营养不良。

澎湃新闻查阅资料后发现这份清单与网传的《世界卫生组织公布的全球十大垃圾食物》高度重合，但后者的真实性曾引发争议。专家称，垃圾食品的危害不在于含有有害物质，而是容易导致营养过剩。

昆明消协列垃圾食品清单，部分食物长期食用会使人智力减退

据《都市时报》9月16日报道，昆明消协近日发布消费警示，提醒消费者“让垃圾食品走出你的生活”。该协会介绍称，垃圾食品只提供热量，没有其他太多的营养素，最容易诱发儿童多种疾病。其开出的 10 类垃圾食品清单为：

油炸类食品

汽水、可乐类食品

加工类肉食品（肉干、肉松、香肠等）

话梅蜜饯类食品（果脯）

饼干类食品（不含低温烘烤和全麦饼干）

方便类食品

罐头类食品（包括鱼肉类和水果类）

烧烤类食品

冷冻甜品类食品（冰淇淋、冰棒和各种雪糕）

腌制类食品

垃圾食品可能导致疾病，昆明消协提醒称，糖尿病患者本以中老年人居多，但最新的资料显示，儿童患者的比例逐年上升。糖尿病患者“年轻化”，饮食不当是祸首。有些虽然在儿童期没有发病，但也为日后罹患高血压、心脑血管病、糖尿病等埋下隐患。昆明消协认为洋快餐对儿童健康的影响最为严重。

消费警示还提到垃圾食品会促使人体过早衰老以及影响智力：爆米花、罐装食品含铅量高，而铅在人体内不会代谢，会慢慢蓄积。长期食用含铅量高的食物会使人智力减退、儿童发育迟缓以及营养不良。

更多内容详见：[昆明消协列 10 大垃圾食品清单：香肠冰淇淋等上榜](#)

文章来源：澎湃新闻

成都市食药监局公布违法添加含铝食品添加剂情况

成都全搜索新闻网（记者 李立）9月18日报道 今日，成都市食药监局公布了7月1日至今发现的违法添加“泡打粉”的情况。泡打粉是一种含铝添加剂，目前国家已经明令禁止在非油炸、非面糊面食中添加含铝食品添加剂。然而抽检中发现，武侯区来福士广场成都食阁物语餐饮管理有限公司在馒头中违法使用食品含铝添加剂，成都红杏人北餐饮有限责任公司在包子中违法使用含铝添加剂。

据成都全搜索新闻网记者了解，自2014年7月1日起，根据国家卫生计生委、工业和信息化部、质检总局、食品药品监管总局、粮食局下发的《关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告》，食品生产企业在膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，小麦粉及其制品（油炸面制品、面糊、裹粉、煎炸粉除外）在生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。根据该公告，成都市全市食药监部门加强了监管力度。

截至目前，成都市有21家商家被发现在面食中违法添加含铝食品添加剂。

据成都市食药监局相关专家介绍，小麦粉及其制品禁止使用的硫酸铝钾俗称明矾，硫酸铝铵俗称铵明矾，复合型膨松剂“泡打粉”的主要成分即是这两种物质。泡打粉在馒头、油条及各种膨化食品中应用广泛，起着快速发泡和起酥的作用。目前学界较一致的看法是，长期使用含铝面食导致铝超标，会影响人体骨骼和神经系统健康。

目前，食品药品监督管理部门正依法对21家抽检不合格的餐饮企业进行查处。按照《食品安全法》八十五条，违法添加食品添加剂最高可移交司法部门追究刑事责任。

以下为抽检不合格名单：

序号	检品名称	供样单位	抽样地点	检验结论
1	馒头	成都食阁物语餐饮管理有限公司	武侯区来福士广场1层B125-128店内。	不符合规定
2	自制包子	成都卓锦餐饮管理有限公司	武侯区外双楠鹭岛路36号鹭岛国际社区三期4号楼操作间。	不符合规定
3	自制馒头			不符合规定
4	馒头	金福包子店	青羊区苏坡乡金福路187号。	不符合规定
5	馒头			不符合规定
6	咸花卷	普福记包子店	青羊区贝森路29号附24号。	不符合规定
7	芝麻馒头			不符合规定
8	果酱花卷			不符合规定
9	白馒头			不符合规定
10	馒头	四川省蜀兰大酒店有限责任公司	青羊区一环路西一段百花东路8号。	不符合规定
11	包子			不符合规定
12	叉烧包	成华区广仔风味小吃店	成华区建设路2号附18号地下室(栋)-1层3号FF1该店店内。	不符合规定
13	流沙包			不符合规定
14	馒头	成都格林普兰特投资有限公司	金牛区费忠大道A段一品天下A区5幢1-7楼1-8号店内。	不符合规定
15	包子	成都红杏人北餐饮有限责任公司	金牛区一环路北三段1号1楼(酒楼)1-5楼该店厨房内。	不符合规定
16	馒头	兄弟快餐	锦江区教场坝东街39号。	不符合规定

文章来源：成都全搜索新闻网

假冒进口葡萄酒天猫月销上万瓶 警方调查系烟台造

法国原瓶进口葡萄酒一瓶只售 9.9 元，因为在天猫上销售，价格又相当给力，一度出现热卖的景象。不过，经过佳得堡济南总经销商的确认，这是一款假冒葡萄酒。为了避免更多的人上当受骗，省公安厅的工作人员进行了调查，不曾想仓库被立即转移了。

假冒进口法国葡萄酒 9.9 元一瓶 天猫月销上万

据山东广播电视台生活频道《生活帮》报道，记者经过调查发现，天猫商城上 9 块 9 一瓶的法国原瓶葡萄酒销售非常火爆，月销量一度达到上万瓶。这些网购来的葡萄酒经过总经销商的现场鉴定，确认这是一款来源不明的假冒葡萄酒。

记者顺藤摸瓜找到假冒葡萄酒的发货方--青岛尚美酒业有限公司，在他们的几个仓库发现了大量的库存假冒酒。然而，就在警方前往调查，却发现这里已经成了空荡荡的仓库。这么多的假冒葡萄酒都去了哪里？

就在记者以为线索再次中断时，济南警方传来了消息，他们接到群众举报，称济南东关派出所辖区内有人正在进行进口葡萄酒的交易。于是警方迅速赶了过去。

原来这俩就是给记者推销佳得堡葡萄酒的两名男子。现场警方打开包装盒之后发现，这批酒正是佳得堡品牌。虽然这批酒的外文背标有所改变，但中文背标和之前的假冒酒却是一模一样。面对警方的询问，这名男子还在试图蒙混过关。

据了解，这次 480 箱葡萄酒，总价值六万元，这批葡萄酒也是从青岛托运过来之后，雇佣济南的车辆，运到目的地。随后，警方联系佳得堡总经销商确认，这些全都是假冒葡萄酒。

目前，这批酒已经全部被依法扣押，两名嫌疑人也被带往派出所，正在接受调查。

青岛尚美酒业为假冒红酒发货地 男子称帮人卖酒的

这批假冒葡萄酒被扣押，青岛尚美酒业有限公司又是怎么来的这些假冒酒呢？咱们得一鼓作气，去青岛的总部了解了解。调查人员进入青岛尚美酒业总部的时候，工作人员还在正常办公。青岛尚美酒业工作人员说，“主要做经销商这一块。”“这是销售人员，还有客服的。”

这位工作人员说，尚美公司的法人代表不在，具体情况他也不是很清楚。正在这时，一位自称张总的男子把这名工作人员喊到了办公室。某网络公司老总说，“我们现在在网上帮别人运作一些酒，我们在网上帮别人运作的。”“具体的一些法国的智利的都有。”

更多内容详见：[假冒进口葡萄酒天猫月销上万瓶 警方调查系烟台造](#)

文章来源：齐鲁网

日前，一则关于多名律师针对市场上转基因食用油普遍存在标识不清的问题，向全国多个法院提起诉讼，要求确认商家“欺诈”的消息引发公众关注。此事“牵头人”——云南同润律师事务所专职律师许思龙告诉《经济参考报》记者，该活动响应者共 87 个人，其中有 71 名律师，部分律师已在全国各地提起民事诉讼，目前已有 9 件立案。

“非转基因”高调“转基因”羞答答

“现在很多食用油都用大号或超大号标识原料为非转基因，一些使用转基因原料的食用油，转基因几个字却是小小的、密密麻麻的和配料、生产日期等信息排列在一起，不留意的话，消费者很容易忽略。”这就是许思龙最初发起倡议和诉讼的原因。

正如许思龙所言，记者走访市场发现，食品企业在宣传食用油产品原料为“非转基因”时相对高调，多个品牌的花生油、玉米油、葵花籽油等都在标签中位置用大号标示“非转基因”。相比之下，原料中含转基因成分的产品在字体上就显得有些“羞答答”了，只在配料表中用小字注明了“转基因大豆”，不注意看的话很容易忽略或误认。

对此，中国社科院经济社会发展研究中心研究员侯为民在接受《经济参考报》记者采访时表示，这其实是一种以利益为转移的现象，有部分消费者是拒绝购买转基因食用油的，特别是在大城市的消费者，由于消费群体存在差异，为了最大化利益，必然会有打擦边球的现象。

侯为民同时说，市场上一般含转基因原料的食用油产品价格会比不含转基因原料的食用油低，也不排除一些商家有侥幸心理，希望消费者在购买时忽略不明显的转基因字体，凭借更为便宜的价格赢得市场。

食用油企业回应：符合国标

实际上，包括农业部、质检总局等多个部委都曾针对转基因食品的标识问题发布过相关规定，要求产品包装上要有明显醒目的转基因标识。

更多内容详见：[金龙鱼等转基因食用油标识不清 71 名律师提诉讼](#)

文章来源：经济参考报

深圳市公布食品抽样检验 三餐馆水产品检出孔雀石绿

南方日报讯（记者/孙颖）水产品又现孔雀石绿！深圳市食药局 15 日公布了最新一期的食品抽样检验情况，抽检发现南山区海川餐饮馆销售的散装江团鱼、深圳谷雨餐饮管理有限公司销售的散装鲜鲢鱼、深圳华通澳葡街风味酒家有限公司销售的散装淡水桂花鱼（生产日期为今年 5 月 7 日）被检出非食用物质隐色孔雀石绿。此外，两批次大米被检出镉超标。

记者了解到，今年 5 月、6 月，深圳市食药局对深圳生产、流通及餐饮环节销售的食物和食物相关产品开展了抽样检验。抽检上述三个环节经营主体 693 家，抽检各类食物和食物相关产品 2819 批次，其中不合格样品 99 批次。有三批次水产品检出非食用物质隐色孔雀石绿。深圳市食药局相关人士介绍，研究表明，孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿具有一定的致癌性，因此，我国禁止在水产养殖中使用孔雀石绿。

本次检查发现少量瓶（桶）装饮用水、方便食物、糕点等微生物不合格。部分糕点、调味品、肉制品、餐饮成品、水果制品、酒类、水产制品、糖果、粮食加工品等食物检出防腐剂、甜味剂、色素、铝残留量等食物添加剂项目不合格。消费者如要了解具体情况，可登陆深圳市市场监督管理局网站（<http://www.szscjg.gov.cn>）查询或关注“食安深圳”官方微博、微信。

市食药局表示，对于本次抽检不合格的产品，该局已及时控制，涉及检出非食用物质的产品，已依法将案件移送公安。

抽检不合格产品（部分）

一、两餐厅散装油黄曲霉毒素 B1 超标

- 1.龙岗区坂田街道大发埔社区黄家汉杰餐厅的散装食用花生油
- 2.宝安区新安街道兴华路新安客乡楼餐厅的散装花生油

（备注：黄曲霉毒素 B1 对人和若干动物具有较强的毒性，对人及动物肝脏等组织有破坏作用，能诱使发生肝部、胃部等部位的癌症）

二、两批次大米重金属超标

- 1.光明新区光明农场圳美市场 58 号铺东升商店的散装油毡米；
- 2.宝安区松岗街燕川社区深亚便利店燕川店销售的奥玉牌泰香米

（备注：该批次问题产品生产商为南昌县三江顺发米业有限公司，规格为“5kg/包一级”，生产日期为今年 3 月 24 日）

更多内容详见：[深圳市公布食品抽样检验 三餐馆水产品检出孔雀石绿](#)

文章来源：南方日报

国内预警

食品药品监管总局通报食品添加剂专项监督抽检结果

为进一步强化食品添加剂日常监管，督促企业落实食品安全主体责任，国家食品药品监督管理总局于近期部署了食品添加剂专项监督抽检。本次抽检覆盖全国 31 个省份的食品添加剂获证生产企业，在生产企业成品库中抽取主导产品，依据食品添加剂相关标准实施检验。共抽取产品 1567 个批次，其中 9 个批次产品检出质量指标不合格（详见附表）。不合格指标包括：感官、干燥减量、酸值、pH 值、脂肪、总灰分、己烷残留量、总有机溶剂残留量、非活性磷酸盐、醚中溶解度和柠檬酸、草酸、磷酸、酒石酸等。

针对抽检发现的问题，国家食品药品监督管理总局已督促相关省级食品药品监管部门按照相关法律法规，对不合格产品生产企业依法处置，加大查处和监管力度，进一步督促企业严格落实食品安全责任。目前各相关食品药品监管部门依据食品添加剂专项监督抽检结果，已对问题产品依法严厉查处，已责令 6 家企业停产整改，已对 4 家企业实施处罚，已将 1 家企业移交公安部门立案查处。

通过对这次抽检结果分析表明，经过近几年严格实施食品添加剂生产许可，加强监督检查，连续开展食品添加剂专项整治，不断加大监管力度，食品添加剂产品质量总体稳定，并日趋向好。企业主体责任落实情况有明显改善。下一步，各级食品药品监管部门将进一步加大食品添加剂监管力度，切实保障产品质量和食品安全。

更多内容详见：[食品药品监管总局通报食品添加剂专项监督抽检结果](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

国家卫生计生委办公厅关于征求 《运动营养食品通则》等 11 项食品 安全国家标准意见的函

国卫办食品函〔2014〕781 号

工业和信息化部、农业部、商务部、质检总局、食品药品监管总局（国务院食品安全办）办公厅，粮食局、标准委、认监委办公室，各有关单位：

根据《[食品安全法](#)》及其实施条例的规定，我委组织拟订了《运动营养食品通则》等 11 项食品安全国家标准（征求意见稿），现征求你单位意见并向社会公开征求意见（征求意见稿及编制说明可从国家卫生计生委网站 <http://www.nhfpc.gov.cn> 下载）。请相关部门于 2014 年 10 月 10 日前将意见反馈我委。请各有关单位于 2014 年 10 月 10 日前登陆食品安全国家标准管理信息系统（http://bz.cfsa.net.cn/cfsa_aiguo）在线提交反馈意见。

- 附件：1. [运动营养食品通则.rar](#)
2. [孕妇及乳母用营养补充食品.rar](#)
3. [食品营养强化剂-维生素 E 琥珀酸钙.rar](#)
4. [食品营养强化剂 葡萄糖酸锰标准文本.rar](#)
5. [食品营养强化剂 葡萄糖酸铜.rar](#)
6. [食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁.rar](#)
7. [食品营养强化剂 乳酸锌.rar](#)
8. [食品营养强化剂 L-硒-甲基硒代半胱氨酸.rar](#)
9. [食品营养强化剂 焦磷酸铁.rar](#)
10. [食品营养强化剂-柠檬酸苹果酸钙.rar](#)
11. [食品营养强化剂 亚硒酸钠.rar](#)
12. [食品安全国家标准征求意见反馈表.docx](#)

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食品用香精等标准有关问题的通知（食药监办食监一函〔2014〕455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：

根据国家卫生计生委食品司《关于食品用香精等标准有关问题的复函》（国卫食品标便函〔2014〕184号，详见附件），食品安全国家标准《[食品添加剂食品用香精](#)》（GB30616-2014）替代《[食品添加剂乳化香精](#)》（GB10355-2006）和《[咸味食品香精](#)》（QB/T2640-2004），替代《[食用香精](#)》（QB/T1505-2007）中食品用香精的内容，不包括QB/T1505-2007中的饲料用香精、接触口腔与嘴唇用香精等内容。食品安全国家标准《[食品添加剂聚二甲基硅氧烷及其乳液](#)》（GB30612-2014）替代原卫生部发布的食品添加剂乳化硅油产品标准。请各级食品药品监管部门在食品添加剂监管工作中遵照执行。

附件：[国家卫生计生委食品司《关于食品用香精等标准有关问题的复函》（国卫食品标便函〔2014〕184号）](#)

国家食品药品监督管理总局办公厅

2014年9月17日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

食品药品监管总局办公厅关于食品用香料生产许可工作的复函(食药监办食监一函〔2014〕451号)

福建省食品药品监督管理局:

你局《关于食品添加剂食品用香料生产许可有关问题的请示》(闽食药监食生〔2014〕12号)收悉。经商国家卫生计生委,现函复如下:

根据国家卫生计生委食品司《关于食品用香料标准执行问题的复函》(国卫食品标便函〔2014〕122号,详见附件),已有食品安全国家标准或相关标准的食品用香料品种,其质量规格应符合该品种的食品安全国家标准或相关标准。对于尚无食品安全国家标准或相关标准的食品用香料,应当按照《[食品安全国家标准食品用香料通则](#)》(GB29938-2013)执行。

附件:  [国家卫生计生委食品司关于食品用香料标准执行问题的复函\(国卫食品标便函〔2014〕122号\)](#)

国家食品药品监督管理总局办公厅

2014年9月16日

文章来源: [国家食药监总局](#)

假酒黑名单统计出炉 法国和意大利中枪

此前在葡萄酒界掀起轩然大波的酒商卖假酒事件（Rudy Kurniawan 卖出超过 2000 万美元假酒，上月被判刑 10 年）再次引起大家对假酒的关注。虽然咔嚓君表示，生活在我们这个神奇的国度，对假酒早已见怪不怪了，不过这种事情自然是越曝光越好。

来自美国的假酒甄别专家 Maureen Downey 却对 Rudy 表示同情，她认为不应该只有他一个人受罚，而那些公然卖假酒的零售商和拍卖场却活得逍遥自在，他们的不作为也是假酒横行的原因之一。

总而言之，抓住一两个罪犯不可能完全解决假酒问题。作为消费者，我们除了不断加强学习，好像也别无他法了。

我们都知道有很多昂贵的名酒，这些酒都很容易买到伪造的假酒。虽然美国也有许多著名的奢侈级葡萄酒，例如啸鹰酒庄或者作品一号等，不过据 Maureen 的统计，市面上常见的假酒无一例外都来自欧洲的著名酒庄。

以下就是 Maureen Downey 所建立的咨询事务所统计的 16 款最容易买到假酒的酒款，大家遇到这些酒时可要加倍小心哦！

Domaine de la Romanée-Conti	罗曼尼康帝
Henri Jayer	亨利·贾伊酒庄
Domaine Dujac	杜雅克酒庄
Château Cheval Blanc	白马酒庄
Château Petrus	柏翠酒庄
Château Lafite Rothschild	拉菲
Château Latour	拉图
Château Mouton Rothschild	木桐
Château Lafleur	拉弗尔酒庄
Château Le Pin	里鹏酒庄
Château Latour à Pomerol	拉图波美侯酒庄
Château Rayas	哈雅丝酒庄
Jaboulet La Chapelle Hermitage	嘉伯乐酒庄

更多内容详见：[假酒黑名单统计出炉 法国和意大利中枪](#)

文章来源：酒咔嚓

康师傅疑用地沟油 马来西亚下架 销毁猪油方便面

【环球网综合报道】据台湾“中央社”9月17日报道，“康师傅”受地沟油事件拖累，马来西亚进口经销商决定将所有含猪油成份的方便面下架销毁，只有其它不含猪油成份的方便面仍可继续在市场贩卖。

据报道，马来西亚媒体报道，台湾地区著名方便面品牌“康师傅”的精炖葱烧排骨汤面涉嫌使用强冠地沟油，因此马来西亚康师傅进口经销商“尚亿贸易股份有限公司”决定将包括“精炖葱烧排骨汤面”等含猪油成份的方便面下架，保证不含猪油成份的方便面仍可安全食用。

该经销商发言人表示，目前已密切关注台湾地区的相关报道，并与马来西亚相关单位配合调查，一旦发现有其他方便面产品遭受地沟油污染，将立即采取下架措施，以保护消费者的权利和安全。

据报道，目前在马来西亚销售的“精炖葱烧排骨汤面”是去年进口存货，而受地沟油污染的康师傅产品则是在4月以后的产品。不过为了向民众展示社会责任感与健康意识，所有受污染的排骨汤面都会下架。

至于已购买上述方便面的消费者，可以向任何一家马来西亚销售商退货及退钱。

马来西亚卫生部官员稍早前表示，已开始彻查市面商品是否有地沟油污染成份，不过至今仍未查获任何污染品。
(实习编辑：刘卉 审核：谭利娅)

食品伙伴网讯 根据问卷调查，德国消费者对标签标注的评价为：难以理解，有漏洞，文字不清晰可读。消费者要求食品标签标注进行改进。这就是今日由消费者组织 Foodwatch 发布的 2014 消费者报道“消费者并不知情...”中公布的调查结果。

“大家都要求消费者需要成熟。但是不管是制造商还是立法者都没有给出必要的产品信息，使得消费者能够成为成熟的消费者。” Foodwatch 主席 Thilo Bode 表示。

带有误导的广告宣传及标签标注：消费者经常被欺骗。并且这些广告宣传及标签标注完全合法。原因在于法规本身存在漏洞可以被利用。比如一件产品包装有印有“来自某地区”，而同时产品的成分根据法律却并不要求注明来源。那么消费者就无法去复核产品是否符合其广告宣传。

欧盟委员会建议食品标注的最小字体为 3mm。而在一些利益团体的游说下，德国政府规定为 1.2mm。对于小包装产品甚至只有 0.9mm。这对于大多数消费者来说太小了。2/3 的德国消费者认为食品标签字体过小。在 60 岁以上年龄层这个比例为 87%。14-29 岁年龄层为 31%。

共有 1005 名德国消费者参加了由 Foodwatch 委托调查机构 TNS Emnid 进行的问卷调查，结果如下：

公信力

当被问及对于食品品质的信任程度时，受访者中只有 36% 表示相信制造商。39% 相信超市。公信力得分最高的是政府监管机构（76%），随后是消费者组织，随后为亲戚/熟人，随后为食品检测机构（超过 70%）。

期待更多产品信息

89% 的受访者认为产品成分标注“十分重要”。88% 的受访者认为产品来源也同样重要。产生中添加了动物性成分 78%。转基因信息 76%。上述几点法律均没有义务标注的规定。

健康承诺

67% 的受访者至少有时会有担心“食品并不象标签标注那样健康。” 67% 的受访者认为“食品中其实不含有标签标注的成分。”

添加剂

67% 的受访者表示，如果某种添加剂的危害性尚不明确，他宁愿放弃食用含该添加剂的产品。即便目前还没有明显的证据表明该添加剂的危害性。

更多内容详见：[德国调查：消费者不满意食品标签标注方式](#)

文章来源：食品伙伴网

纽约华人设婚宴遭遇食物中毒 50 余宾客称上吐下泻

中新网 9 月 17 日电 据美国《星岛日报》报道，本应大喜的婚宴，对于纽约华人吴海景来说却因意料之外的食物中毒事件蒙上阴影。本月 3 日，吴海景在皇后区某酒楼设宴时，200 多名宾客中却有 50 余人出现食物中毒症状，并有 10 余人症状严重入院就医。

因亲戚朋友多在法拉盛，家住布鲁克林来自温州的吴海景 3 日在法拉盛某酒楼设婚宴，摆了 26 桌酒席宴请亲友，吴先生指出，食物多为海鲜。

次日上午起床，吴海景胃痛痛醒，本来以为只是普通肚痛并未太留意，然而半小时后开始上吐下泻，当晚 9 时多实在熬不住到医院就医，验血过后，医生指出是食物不洁引起的肠胃发炎，当晚直至凌晨 3 时吴海景才回到家。

一开始吴海景并不知道其他人也有相同的症状，直至他在微信朋友圈上发布了一条状态后，诸多亲友纷纷回复，表示自己也出现了相似症状，吴海景才意识到可能是婚宴上的食物导致食物中毒。一一致电亲友后，他发现其中有 50 多赴宴宾客都出现了不同程度的上吐下泻症状。

当日携妻赴宴的郑守日说，婚宴过后次日上午 8 点胃痛醒来，将女儿送去上学后，9 时许开始一直吐，当日去诊所就医前后吐了将近十次。就在郑守日就诊后不久，郑太太也出现了症状，“边拉边吐，3、4 天都没法工作，连去接女儿放学都没法忍。”

婚宴后集体出现食物中毒现象，回想起当日菜式，才觉得可能是食物不新鲜。吴海景事后回到酒楼欲讨说法，酒楼建议吴先生通过法律途径解决，由保险赔偿。

酒楼负责该婚宴的郑经理表示，当日除了吴海景这场 240 人的婚宴外，还有另一场 330 人的婚宴，但另一拨客人并没有出现任何食物中毒症状。郑经理表示希望通过法律途径解决，“这样对大家都比较公平”。（张意）

英国专家实验反驳“吃鸡蛋使胆固醇升高”传言

【环球网综合报道】据俄罗斯“医学论坛”新闻网9月17日消息，英国科学家反驳鸡蛋有害的传言，称定期食用鸡蛋既不会导致胆固醇升高，也不会致使体重增加。

英国利物浦大学的专家进行一项实验，邀请450名平均年龄为44岁的志愿者协助完成。在为期三个月的实验中，所有志愿者都需保持低脂化饮食，仅其中一组志愿者的日常饮食中需要加入2个鸡蛋。

结果发现，食用鸡蛋不仅不会影响体重，还会使人体更容易获取蛋白质。

此外，医生表示，鸡蛋或者鹌鹑蛋都不会使胆固醇水平升高，若喜食鸡蛋，可每日食用2个。（实习编译：李博 审稿：翟潞曼）

文章来源：环球网

前不久，根据“美国食品和药物管理局（FDA）”最新一份消费者报告中分析称，孕妇等消费人群应避免食用所有的金枪鱼罐头，这主要是考虑到当前“被普遍低估了的每罐金枪鱼罐头中的汞的实际含量。”不过，尽管存有这一担忧，但 FDA 仍建议：该论断应根据最新的科学检测结果加以鉴别。而其结论是，金枪鱼罐头中的汞含量有可能会对孕妇及哺乳期妇女等消费人群形成威胁，因为通常怀孕妇女及其胎儿更容易因过多摄入金枪鱼罐头中含有的汞而受到伤害。并宣称，FDA 是旨在保护这一消费人群免受“甲基汞”的潜在伤害，这完全可以做到。

然而，美国“国家渔业协会（NFI）”专家加文吉本斯则认为：FDA 上述消费者报告中“防止金枪鱼罐头中汞含量伤害孕妇”的指导性意见十分荒谬。并声称，这一消费者报告中“所谓的科学建议”，与近十年来其它具有悠久历史地位的独立检测报告的价值观完全背道而驰。并追问，究竟哪一份报告才是该行业的科学评估？并且，NFI 还坚称，这份发布于今年 6 月 25 日的 FDA 消费者报告令人失望，因为它只是“专注于金枪鱼所含的汞含量，而从根本上忽视了金枪鱼本身所拥有的营养价值。”与此同时，NFI 在一份公开发表的声明中强调指出，通过我们研究发现，鱼类产品对于婴儿出生前的发育成长是非常重要的，尤其是对孕妇而言。

与之相反，FDA 的上述消费者报告中披露称，如果孕妇及哺乳期妇女每周限制性消费 812 盎司含有低汞的水产品，如野生鲑鱼、虾类、沙丁鱼、罗非鱼、或扇贝等，则对这一弱势消费人群有益。而“美国环境保护局（EPA）”提出的鱼类产品对于“孕妇及哺乳期妇女的参考消费量”则为每周不超过约 18 盎司。另外，EPA 还认为，孕妇若大量摄入高汞鱼类所带来的风险，有可能给胎儿的神经系统造成损害。并披露说，所谓“高汞含量鱼类”包括旗鱼、鲭鱼、贝类、金枪鱼罐头等。

相关报道：[美国研究不同鱼种中的汞含量](#)

国际预警

英国召回疑含肉毒杆菌的烟熏鳟鱼

食品伙伴网讯 据英国食品标准局（FSA）消息，9月11日英国食品标准局发布召回通报，建议民众勿食用一款烟熏鳟鱼，因为产品具有携带肉毒杆菌的风险。

据了解，问题烟熏鳟鱼的名称为 Inverawe Smoked Trout，规格为 100 克，有效期为 2014 年 5 月 30 日至 9 月 1 日。

产品受召回原因为，生产过程出现错误，具有肉毒杆菌隐患，食用后有肉毒杆菌中毒风险。

英国食品标准局正深入调查产品的流向。网售商品不受影响。

英国食品标准局称，尽管问题产品已经下架，然而仍有可能被冷藏于消费者的家中，因为产品标签上标注有最长 3 个月的冷藏期限。

产品图片信息见： [inverawe-smokehouses-images.pdf](#)

原文链接：<<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13053/smoked-trout-recall>>

相关报道：[香港食物安全中心呼吁市民停止食用一款英国进口的冷藏烟熏鳟鱼](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据国家食品安全风险评估中心消息，近期国家卫生计生委 WTO 相关事务项目管理办公室收到 WTO 成员发出食品安全相关的 SPS 通报，内容为：韩国拟修订儿童食品质量认证标准与畜产品标准规范。

具体如下：

1、儿童喜爱食品质量认证标准拟定修订。此拟定修订旨在通过以下方法鼓励制造、加工、分配和销售营养均衡的安全儿童喜爱食品：儿童喜爱食品质量认证标准的划分；与标签修订标准等协调一致。

通报表链接：[W 韩国通报表.doc](#)

通报原文（译文）链接：[W 通报原文译文 1.docx](#)

2、畜产品标准和规范修订草案提议：修改食物中毒菌的指标及检测方法；修改加工炼乳的定义，删除乳脂和含水量的规格；修改黄油的定义和规格；修改婴儿配方粉的营养规格。

通报表链接：[W 韩国畜产品通报.doc](#)

通报原文（译文）链接：[W 畜产品通报译文.docx](#)

欧盟委员会近日提出关于改进兽药产品以及加药饲料管理现状的立法提案，这被形容为保障动物权益的重大举措。

新提案涉及内容广泛

欧盟委员会 9 月 10 日通过关于兽药产品以及加药饲料管理的立法提案，目的在于在欧盟范围内保障动物健康，应对动物耐药性，使动物用药产品的质量及安全性能有统一的标准。同时，因为加药饲料是把兽药喂给动物的一个重要且必不可少的途径。因此，此次关于动物用药产品新的立法建议致力于满足兽医领域的药品需求，保证和改进动物健康和 safe 环境。

提案主要在以下几个方面进行了相关规定：一，此提案将废止并更新药用饲料生产、上市和使用中的过时指令，以便规范欧盟药用饲料的生产标准和销售，保证药用饲料只能使用授权兽药，且仅由指定药厂生产；二，部分治疗人类感染的抗菌剂非授权不得对动物使用，以便应对动物耐药性问题和保证抗生素的有效性；三，只有获得销售授权的药品才能进入市场，同时促进欧盟适用于动物药品的研发；四，为应对耐药性问题，禁止把加药饲料用于动物的疾病预防或作为生长促进剂，并对普通饲料中的兽药残留限量制定标准；五，对加药饲料的包装进行严格限制，如必须进行密封包装，一旦破损不得使用；六，加药饲料中使用的药物处方须由制造商保存，处方的开出者及动物饲养者需保留副本，原件以及副本应保存至少三年时间。

旧指令“含糊不清”

欧盟动物饲料制造商联合会表示，提案中涉及的部分内容在“关于制定药物饲料在共同体内制备和投放市场条件的理事会指令”（1990 年发布）中已有相关规定，但是后者已经不符合现在的实际情况，其中关于药物饲料生产、上市和使用的规定对现在的情况而言已经过时，提案将对这些方面进行进一步的解释。

上述指令颁布在欧盟成立之前，时至今日并没有特殊条款阐明“各成员国有根据自身需要进行解释或者立法的权力”，但是却有条款指出：“这个指令可以在不同的情况下灵活适用”。

今年 4 月，英国牛羊管理局（EBLEX）在其官方网站根据相关数据指出，因为缺少动物用药的统一规制管理，目前欧盟范围内动物抗生素滥用现象明显。

多领域将因新提案受益

欧盟现行的兽药法律规定，只有获得销售许可的药品才能上市。新提案简化了兽药上市许可流程和药品副作用监控等规定，将推动更多兽药投放市场。新提案中清晰的引导能够帮助新兴的公司及现有老牌公司扩展市场。

更多内容详见：[欧盟拟颁新例规范动物饲养用药标准](#)

文章来源：法制日报

国际预警

2014年8月美国FDA自动扣留我国食品情况（8月汇总）

说明：本资料来自美国FDA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，联系

系 news@foodmate.net

预警编号	发布日期	产地	企业名称	产品描述	可疑项目
16-74	08/12/2014	香港	BEST FAME INDUSTRIAL GROUP LIMITED	沙丁鱼	疑似生产、加工、包装环境不卫生
99-21	08/01/2014	福建 宁德	FUJIAN GUTIAN DEHUI FOODS CO.,LTD	蘑菇	疑似含亚硫酸盐
99-21	08/11/2014	广东 凤江	GUANGDONG FARMER'S GRANGE FOOD INDUSTRY CO.LTD	李子干	疑似含亚硫酸盐
16-124	08/15/2014	福建 漳州	Dongwei Aquatic Products (Zhangzhou) Co.Ltd.	罗非鱼	疑似含磺胺嘧啶
16-124	08/18/2014	福建 福州	Fujian Chang Hong Foods Co., Ltd	冷冻蛙腿	疑似含氯霉素
99-08	08/18/2014	福建 江门	Guanghui Food Co.,Ltd.	糖果	疑似含多菌灵、氧化乐果等农药
99-08	08/19/2014	山东 青岛	QINGDAO HOWENIA FOODS CO., LTD	草莓	疑似含氧化乐果、恶霜灵等农药
99-21	08/18/2014	福建 福州	Changle Xinglong Food Co.,Ltd	李子	疑似含亚硫酸盐
45-02	08/26/2014	四川 眉山	SICHUAN PROVINCE CHUANNAN BREWING CO., LTD.	腌制蔬菜	疑似含非法柠檬黄

原文链接：http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html

文章来源：食品伙伴网

国际预警

加拿大拟批准四种磷酸盐用于多种食品

食品伙伴网讯 据加拿大卫生部消息，9月11日加拿大卫生部就批准四种磷酸盐用于多种食品征求意见，截止日期为2014年11月24日。

这四种磷酸盐为磷酸三钾（Tripotassium Phosphate）、三聚磷酸钾（Potassium Tripolyphosphate）、三聚磷酸钾钠（Sodium Potassium Tripolyphosphate）、六偏磷酸钾钠（Sodium Potassium Hexametaphosphate）。

目前加拿大已批准磷酸三钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠用于食品。

加拿大卫生部称，致力于审查最新的有关食品添加剂的最新科研成果，如果民众对本次拟批准的四种磷酸盐有任何意见或建议，可在截止日期前提交。

原文链接：<<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/nop-adm-0008/index-eng.php>>

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2014年9月输日食品违反日本食品卫生法情况

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
9月3日	无加热摄取冷冻食品：毛豆(FROZEN SOY BEAN)	第11条第3项	LONGHAI SHIQIANG FREEZING FOOD CO., LTD.		中国	检出 苯醚甲环唑 0.04 ppm	川崎	エムアイテイージャパン株式会社		废弃、退货等(全量保管)	命令检查
9月3日	小麦	第6条第1号		MITSUI & CO. EUROPE PLC	法国	块化、发霉及异臭	福岡	三井物産株式会社	浸水	废弃、退货等(全量保管)	行政检查
9月3日	新鲜咖啡豆	第6条第1号		INTIMEX GROUP	越南	发霉、腐烂、变质及异臭	神戸	丸紅株式会社	浸水	废弃、退货等(全量保管)	行政检查
9月3日	加热后摄取冷冻食品(冷冻前未加热)：鱿鱼片(FROZEN SQUID BODY CUT)	第11条第2项	ZHEJIANG INDUSTRIAL GROUP CO., LTD.		中国	成分规格不合格(细菌数 5.8×10^6 /g)	東京二課	ガルフ食品株式会社		废弃、退货等(全量保管)	自主检查
9月3日	巧克力(COEUR JAUNE JAPON 2014)	第10条	SAS CAFFET ET CIE		法国	指定外添加物(检出 喹啉黄)	成田空港	株式会社 松風屋		废弃、退货等(全量保管)	自主检查
9月3日	加热后摄取冷冻食品(冷冻前未加热)：冷冻生黑木薯淀粉(FROZEN RAW TAPIOCA PEARLS-ORIGINAL)	第11条第2项	FONG CHEN FROZEN FOOD CO., LTD.		台湾	成分规格不合格(细菌数 1.3×10^7 /g)	東京	株式会社 マルイ物産		废弃、退货等(全量保管)	自主检查

更多内容详见：[2014年9月输日食品违反日本食品卫生法情况\(9月14日更新\)](#)

文章来源：食品伙伴网

美国研究：低碳饮食减肥效果较低脂饮食佳

食品伙伴网讯 据外媒报道，美国一项最新研究显示，与低脂饮食相比，低碳饮食（低碳水化合物饮食）更有利于减肥，并降低患心脏病风险。

过去专家认为，低碳饮食的减肥效果虽强于其他饮食减肥方式，然而低碳饮食当中脂肪含量偏高，不利于心脏健康。

然而最新研究显示，摄取低碳饮食期间，经过适当营养咨询，会减去较多体重，并减少随之而来的心脏病风险因子。

本次研究共召集了 148 位男、女性参与者，年龄介于 22 至 75 岁，均无心脏疾病或糖尿病的病史。研究人员采用随机分组方式，将半数参与者实行一年低碳饮食，而另一半则进行低脂肪饮食一年。

参与者在整个实验期间，无需改变相关体能活动。研究人员发现，在此期间低碳组减轻的体重较多，且身体脂肪比低脂肪组要少。

研究人员称，这项研究显示，如果其他的饮食方案无法奏效，体重超重且带有心血管疾病的危险因子，低碳饮食肯定值得一试。

然而研究小组还并不确定低碳饮食组减轻体重较多的原因，也不清楚何以一年后患心脏病风险因子较少。这个现象仍需进一步研究。

原文链接：<<http://www.reuters.com/article/2014/09/01/us-carbon-fat-study-idUSKBN0GW33P20140901>>

人们一直以来认为吃盐太多易引发高血压。不过，一份发表于《美国高血压》杂志上的文章说，科学家分析 8670 名法国成年人的健康数据后发现，虽然高血压患者的食盐摄入量确实比普通人高，但盐的摄入量和血压之间没有直接联系。

研究人员说，是否饮酒、年龄以及身高体重指数（BMI）对血压有着明显影响。饮酒越多、年龄越大、BMI 越高的人，越容易患高血压。研究人员说，要想解决高血压问题，首先要控制体重。另外，多吃水果蔬菜也对降低血压有积极作用。

文章来源：新华网

韩国培育出“变色荧光牛” 牛奶有抗癌效果

国际在线专稿：据韩国 Newis 新闻、韩联社 9 月 7 日报道，韩国首尔牛奶生命工程研究所和首尔大学兽医队 17 日共同宣布了利用“形质转换”技术培育出的“变色荧光牛”的研究成果，通过这种牛的牛奶可以获得大量有益蛋白质，这项研究尚属国际首例。

报道说，研究团队通过给牛的受精卵中植入一种叫做“Transposon”的遗传因子，使得新培育出的牛可以发生“形质转换”，形质转换是通过注射遗传因子而使生命体的形态和性质发生变化的现象。通过这种方法培育出来的牛散因为发着淡淡的绿光，所以被称为“变色荧光牛”，而被注射一种特殊的重组蛋白质后，牛的嘴部和脚趾等身体部位将变红。

研究团队称，“变色荧光牛”的牛奶中含有对人类有益的抗癌蛋白质，明年这项技术将有望应用于批量生产生物新药的原料。并且这项技术中，遗传因子可以很容易地被植入，所以可以节省培育时间和费用，克服现有研究的壁垒（海燕）

文章来源：国际在线

本报讯 竹笋是人们经常食用的美食，味香质脆，富含营养成分。而日本研究人员的新研究表明，在竹笋初具竹子的形态时，其顶端嫩尖中的营养成分“ γ -氨基丁酸”更为丰富，是名副其实的保健佳品。

富山县食品研究所主任研究员寺岛晃率领的研究小组对嫩竹尖中与味道有关的 23 种成分的含有率等进行了分析。他们发现，虽然嫩竹尖中味道成分的总量不到竹笋的一半，但是“ γ -氨基丁酸”的含有率却比竹笋高，特别是尖端部分的含有率约为竹笋的两倍。

寺岛晃指出：“从味道和健康功能来说，嫩竹尖都是一种有用的食材。”富山县已准备将嫩竹尖作为新的特产加以推广。

“ γ -氨基丁酸”是一种天然存在的非蛋白质氨基酸。它是哺乳动物中枢神经系统中重要的抑制性神经传递物质，具有降血压、稳定情绪等多种保健作用。

文章来源：中国食品安全报

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
11月21-23日	济南	2014 第八届中国（山东）国际糖酒食品交易会

会议论坛：

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 第四届国际药物递送系统研讨会
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13-16日	北京	2014 第十一届中国酒、饮料制造技术及设备展览会
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21-23日	济南	2014 第八届中国（山东）国际糖酒食品交易会
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		
2月5-7日	香港	2015 香港乐活博览会
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：

[广东环凯微生物科技有限公司——食品安全检测](#)

[上海百典仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[上海谷雨环保科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市方源仪器有限公司——仪器试剂](#)

[广州市旭众食品机械有限公司（总部）——食品机械](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

VIP 会员：更多信息量、更多优化推广手段辅助、多多渠道宣传、专业客服全天候在线。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：

[食品大讲堂——仓储害虫的综合虫害管理专题讲座（2014.9.22-2014.9.28）](#)

[回帖即送粮票！前三位更有大回馈！现有标准英文译本三折出售啦~最低只要 26 元](#)

[欢迎参与默克密理博微生物达人“微生物与食品安全季”— 翻翻看游戏！](#)

[食品伙伴网 2015 年周历招商火热进行中](#)

本周求助帖：

[冰淇淋蛋糕的烘烤问题](#)

[关于包子生产问题](#)

[酱卤肉制品杀菌问题](#)

[大豆蛋白粉用到哪些行业啊？](#)

[海参杀菌问题](#)

[月饼霉变](#)

[请教类似果冻的产品，表层像封了一层蜡，质地松软，水分 90%](#)

[挂面命名](#)

[饮料喝完后余味不是那么干净](#)

[请问各位大神谁知道广东泰奇的八宝粥真的没有任何添加剂吗？](#)

[新人，要在美國開罐頭工廠](#)

[有做过输瓶线上的紫外杀菌设备的吗？](#)

[生产出现的问题，是品质部门进行原因分析和纠正措施的分析吗？](#)

[提出的 GMP、食品安全等问题生产部、仓库不进行改善怎么办？](#)

[高温高压杀菌的酱卤肉真空产品胀包是什么菌没杀死吗？而且还很臭](#)

[进口葡萄酒酒精度 9 度。可以不标识保质期吗](#)

[关于产品标签投诉](#)

[求助：营养成分表能量单位大小写标示有误，如何处罚？](#)

[消费者说产品有异物（版主编辑：误写，正确为“异物”）要求赔偿一万，构不构成敲诈刚机构改革完，求帮助。](#)

[关于委托加工中企业标准的问题](#)

[关于新食品原料申请中的一些问题](#)

[关于 BRC 在食品包装袋上标识的问题](#)

[产品旧标准过期，新标准找不到文本，QS 怎么办？](#)

[求鉴定，仓储害虫](#)

[虫害防治公司资质审核](#)

[大肠菌群检测疑问](#)

[请教 GB 4789.2 菌落总数检测中稀释度如何理解](#)

[关于微生物琼脂注入平皿的细节](#)

[霉菌的计数](#)

[单位 g/100g 与单位%是一样的意义吗？](#)

本周讨论帖：

[现阶段投资生产什么样的产品不亏本？](#)

[赤砂糖，为什么被张冠李戴的称为“红糖”](#)

[关于食品车间员工用口罩](#)

[质量到底需要学个啥？](#)

[食品品管的职责](#)

[求杀菌手段：车间及包装车间都有什么杀菌手段呢？那种比较好呢](#)

[总局关于印发食品药品监管乡镇（街道）派出机构办公业务用房建设指导意见的通知](#)

[来真的，油条铝超标被判刑](#)

[超市销售的大米是否需要 QS？](#)

[关于营养标签的疑问（单位要中英文？能量计算需要用修约完的数还是修约前）](#)

[从“食用冰块菌落总数不符合规定有关问题的请示的回复”想到的](#)

[求解惑：部分食品的双重身分何时休？](#)

[谁说老鼠怕冷，冷库不会有老鼠？](#)

[虫害控制人员资格证书如何取得？](#)

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、品质量管理人员，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