

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 15

总第654期

2017-4-18

千万别喝！明治乳业这款风味酸奶霉菌超标

中食协：“白酒加水混浊和假酒判定方法”存在谬误、诬陷

不要轻信“欧洲食品就安全”

--近年来欧洲食品中毒事件频发综述

关于发布《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

( GB 2761-2017 ) 等2项食品安全国家标准的公告

( 2017年第4号 )

食品标签标准拟修订 面向行业征求意见

部分争议问题入问卷

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

食品安全法实施条例今年拟大修  
千万别喝！明治乳业这款风味酸奶霉菌超标  
“十三五”期间实施餐饮“明厨亮灶”政策解读  
《生乳》等4项奶业国家标准制修订工作全面启动  
曝光！青岛这12批次食品不合格 味极鲜酱油上黑榜

中食协：“白酒加水混浊和假酒判定方法”存在谬误、诬陷  
天猫等销售的这4批次淀粉制品铝的残留量超标上总局黑榜  
总局发布食品生产企业飞行检查警示函 浙江两企业被限期整改  
《食品安全标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）将修订  
“美容”西瓜子、“瘦肉精”猪耳……江苏曝光3批次不合格食品

## 国内预警

食药总局关于 16 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 54 号）  
国务院办公厅关于印发2017年食品安全重点工作安排的通知 国办发（2017）28号

国家食药监总局办公厅关于落实婴幼儿辅助食品生产许可审查细则严格生产许可工作的通知（食药监办食监一（2017）47号）  
关于发布《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等2项食品安全国家标准的公告（2017年第4号）

## 国际食品

新西兰公布检测麦卢卡蜂蜜真伪标准  
加拿大卫生部提议食品中反式脂肪禁令  
美消费者因薯片包装空气多 向生产商索赔

尼日尔与芬兰发生高致病性 H5N8 禽流感疫情  
欧盟报告称一成以上蜂蜜掺假 业内称大量来自中国  
不要轻信“欧洲食品就安全”--近年来欧洲食品中毒事件频发综述

## 国际预警

欧盟公布 2015 年食品农残报告  
澳大利亚拟实施散养鸡蛋标签新规  
2017 年 3 月中国出口韩国食品违反情况（3 月汇总）

日本：过夜咖喱中韦氏梭状芽孢杆菌引起食物中毒  
2017 年 4 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（4 月 14 日更新）  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017 年第 14 周）

## 食品科技

扇贝基因组精细图谱首次完成绘制  
科学发现柑橘副产物或成为天然减肥药

我科学家揭示水稻粒宽与粒重调控新机制  
英国科技团队发明可食用水包 直指瓶装水

修订食品安全法实施条例力争在年内完成——这是近日印发的国务院 2017 年立法工作计划中所定的目标。

计划指出，为了进一步细化食品安全法的规定，落实食品生产经营者的食品安全责任，强化食品安全监督管理，修订食品安全法实施条例。

据了解，国务院法制办在去年 10 月曾就《中华人民共和国食品安全法实施条例（修订草案送审稿）》公开征求意见。

中国政法大学民商经济法学院社会法研究所所长、教授赵红梅近日在接受《法制日报》记者采访时认为，相比现行的食品安全法实施条例，送审稿全面落实新食品安全法的各项规定，强化了食品安全监督管理，进一步增强了法律的可操作性。

“一方面，专家在电视上告诉我们什么样的蔬菜水果不能吃，另一方面，我们在菜市场、超市等地方还能见到这样的蔬菜水果。这难道不矛盾吗？在食品安全监管上，无论是网络还是线下，最重要的就是要确立监管标准，然后严格执行，这也是食品安全法实施条例所要明确的重点内容。”赵红梅说。

### 多地出台食品安全条例

“十二五”期间，查处食品安全违法案件 95.8 万起，侦破食品安全犯罪案件 8 万余起。2015 年国家食品安全监督抽检 17.2 万批次，合格率为 96.8%。

今年 2 月，国务院印发的《“十三五”国家食品安全规划》指出，“十二五”期间，各地区、各部门进一步加大工作力度，食品安全形势总体稳定向好，人民群众饮食安全得到切实保障。

在肯定成绩的同时，规划指出，我国仍处于食品安全风险隐患凸显和食品安全事件集中爆发期，食品安全形势依然严峻，包括源头污染问题突出、食品产业基础薄弱、食品安全标准与发达国家和国际食品法典标准尚有差距、监管能力尚难适应需要的显著问题仍然不容忽视。

规划认为，法规制度仍需进一步健全，在“十三五”时期，需要加快构建以食品安全法为核心的食品安全法律法规体系，其中就包括修订食品安全法实施条例。

更多内容详见：[食品安全法实施条例今年拟大修 让“互联网+餐饮”不再看不见摸不着](#)

## 千万别喝！明治乳业这款风味酸奶霉菌超标

**食品伙伴网讯** 人们在选择乳制品时，为了喝着放心，通常会选择一些大品牌，但大品牌偶尔也有不靠谱的时候。4月12日，明治乳业苏州工厂生产的一款风味酸乳（草莓味）因霉菌超标被上海市食药监局“点名”。

据不合格名单显示，这款风味酸乳是上海欧尚超市有限公司长阳店销售的，产品名称为风味酸乳（草莓味），是明治乳业苏州工厂生产，批号为2017-01-02，霉菌检出值高达100CFU/g(mL)，远远高于标准值10CFU/g(mL)。

霉菌是丝状真菌的俗称，会造成食品、用具大量霉腐变质，同时产生的霉菌毒素对人和畜禽产生巨大危害，有的毒素还可引起动物致癌。食用霉菌超标的食物，易刺激人体消化道、胃部等，严重的还可损伤肝脏，造成食物中毒。

据资料显示，明治乳业是日本著名的牛奶与乳制品生产公司，而明治乳业（苏州）有限公司为明治乳业在中国的独资公司，主要向华东地区生产供应低温液态奶及酸奶。

对发现的不合格产品，上海市食品药品监督管理局已要求相关区市场监督管理局及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理，依法查处，进一步督促企业履行法定义务，并将相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案。查处情况由企业所在地负责案件查办的区市场监督管理局按规定公开。

相关报道：[上海市食品药品监督管理局关于公布2017年第14期省级食品安全监督抽检信息的公告](#)

“明厨亮灶”是指餐饮服务单位采用隔断矮墙、透明玻璃幕墙、视频显示、网络展示等方式，将餐饮食品的加工制作过程公开展现给消费者，主动接受公众监督。倡导“明厨亮灶”是近年来国家食品药品监管总局以保障人民群众饮食安全为目标，创建国家食品安全城市为载体，贯彻实施《食品安全法》为主线，落实“四个最严”和“四有两责”为遵循，坚持树立科学监管理念，对餐饮环节监管方式、方法的一项重要改革创新。“十三五”期间，仍然应当将推进“明厨亮灶”提质增效作为创新餐饮环节监管的一项重要政策来抓。

### “明厨亮灶”意义重大

倡导“明厨亮灶”，使餐饮服务单位的食品安全主体责任得到进一步落实，加工制作行为得到进一步规范，后厨脏乱差的问题得到一定程度的改善，会吸引更多消费者光顾，餐饮企业也会有更好发展前景。同时，“明厨亮灶”提高了社会公众的监督意识，保障消费者的知情权和监督权；监管部门借助“明厨亮灶”的平台和窗口，监管执法效能不断提高。这是一项具有积极社会意义的举措。

有利于推动餐饮经营主体落实主体责任。倡导和鼓励具备条件的餐饮服务提供者实施“明厨亮灶”，有利于推动他们落实《食品安全法》规定的各类主体义务和责任。在实施“明厨亮灶”的时候，餐饮经营主体不仅要向社会公众公开食品加工过程，更要主动公示食品原料及其来源、供货者资质证明和成品成分，接受消费者和新闻媒体等的社会监督，对其不断加强食品安全管理，提升提高食品安全保障水平能够起到有力的监督和促进作用。同时，因为“明厨亮灶”的公开透明，也可以赢得更多消费者的信任和青睐，对经营状况也会有很大的促进作用。

有利于监管部门提升监管效能。“明厨亮灶”为监管工作提供了展示窗口。地方政策法规及时发布、执法结果实时通报、食品安全警示信息及时公示，可以改变公众不了解、不理解的状况；透明厨房一目了然，还可以帮助监管部门实现信息化、可视化、移动化的食品安全远程在线监管；同时也为社会公众了解餐饮企业食品安全状况和当地食品安全状况，提供有效而便捷的渠道。

有利于消费者参与社会共治。让消费者第一时间了解食品安全相关政策、餐饮企业资质、餐厅后厨情况、食材来源等信息，保护消费者知情权；从食材的采购、加工、餐厨废弃物处理到就餐环境、服务评价、投诉举报等方面的公示，提升餐饮信息透明度，让消费者参与食品安全的监督，提升消费者外出就餐满意度，提高社会公众对食品安全的信心，让消费者真正能够“看得明白、吃得放心”。

更多内容详见：[让消费者“看得明白、吃得放心”--“十三五”期间实施餐饮“明厨亮灶”政策解读](#)

## 《生乳》等 4 项奶业国家标准制修订工作全面启动

由中国农科院牧医所和农业部奶及奶制品质量监督检验测试中心（北京）主持牵头的《食品安全国家标准 生乳》（GB 19301-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）及《巴氏杀菌乳和 UHT 灭菌乳中复原乳的鉴定》等 4 项国家标准制修订工作全面启动。

国家同时启动这 4 项标准制修订工作，表明了振兴中国奶业的信心和决心。这 4 项标准统一交由农业部制修订，有利于各个标准质检内容的有机衔接，对推动奶业各环节间协调发展有重要意义。

相关负责人表示，将秉承开放、公平、公正的宗旨制修订标准，让标准制修订过程本身就成为吸取意见、凝聚共识、传播科学和培育市场的过程；通过这些国家标准的发布与实施，强化奶业生产的过程管控，提振国产奶消费信心。

据了解，主持单位已面向全社会公开征集《生乳》等 4 项国家标准制修订参与单位，在网站设置专栏（详见网址：<http://www.mrtweb.cn/>），定期向社会各界发布最新工作进展。

## 曝光!青岛这 12 批次食品不合格 味极鲜酱油上黑榜

10日,青岛市食药局在其官网公布 12 份抽检不合格食品处置情况。来自青岛十余家生产单位的味极鲜酱油、即食海蜇、海米等食品被检出不合格,目前不合格食品及生产单位已全部依法处置。

记者从市食药局了解到,至 2016 年 12 月 30 日,市食药局收到山东省食品药品监督管理局转来的第四批国家食品监督抽检不合格报告 4 份,山东省食品监督抽检不合格报告 7 份,外省食品监督抽检不合格 1 份。12 份不合格食品来自青岛 11 家食品企业,报告显示,这些不合格食品全部出自生产环节,涵盖酱油、地瓜干、即食海蜇、崂山绿茶等多个类别。

序号	任务名称	抽样单编号	所属环节	被抽检人	样品名称	规格	生产日期或批号	不合格项目	处理结果	处罚决定书编号
1	国抽转移地方	GC1637026012	生产	青岛食尚香食品有限公司	原汁酱油	800 mL/瓶	20160828	菌落总数 $\parallel$ 55000 cfu/mL $\parallel$ $\leq$ 30000 cfu/mL	没收违法所得 240 元,罚款 5 万元	莱西)食药监食罚(2016)40 号
2	国抽转移地方	GC1637028083	生产	青岛星峰园食品有限公司	花生酱	260 g/瓶	20161011	铅(以 Pb 计) $\parallel$ 1.5 mg/kg $\parallel$ $\leq$ 0.2 mg/kg; 黄曲霉毒素 B1 $\parallel$ 37.32 $\mu$ g/kg $\parallel$ $\leq$ 20 $\mu$ g/kg	没收违法所得 220.82 元,销毁 459.34 元违法产品,罚款 5 万元	(青崂)食药监食罚(2016)116 号
3	国抽转移地方	GC1637029093	生产	青岛星峰园食品有限公司	芝麻酱(混合型芝麻酱)	260 g/罐	20161017	黄曲霉毒素 B1 $\parallel$ 29.82 $\mu$ g/kg $\parallel$ $\leq$ 5.0 $\mu$ g/kg	没收违法所得 220.82 元,销毁 459.34 元违法产品,罚款 5 万元	(青崂)食药监食罚(2016)117 号
4	国抽转移地方	GC1612024021	生产	青岛乐味佳工贸有限公司食品分公司	地瓜干	200g/袋	20160503	乙二胺四乙酸二钠	没收违法所得 220.82 元,销毁 459.34 元违法产品,罚款 5 万元	(青平)食药监食罚(2016)117 号
5	省抽	SCSC16021526	生产	青岛芬莎食品有限公司	糖醋蒜米	280 g/盒	20161026	糖精钠(以糖精计) $\parallel$ 0.24 g/kg $\parallel$ $\leq$ 0.15 g/kg	销毁 1086 元违法产品,罚款 5 万元	(青城)食药监食罚[2016]JE26 号
6	省抽	SCSC16020688	生产	青岛恩惠水产食品有限公司	即食海蜇	200g/袋	20160908	铅的残留量(以即食海蜇中 Al 计) $\parallel$ 258mg/kg $\parallel$ $\leq$ 100mg/kg	没收违法所得 150 元,罚款 5000 元	(青高)食药监食罚(2016)4 号
7	省抽	SCSC16021603	生产	青岛味鲜美酿造食品有限公司	味极鲜酱油(酿造酱油)	1 L/瓶	20161009	氨基酚类(以苯计) $\parallel$ 0.53 g/100mL $\parallel$ $\geq$ 0.80 g/100mL	没收违法所得 900 元,罚款 5 万元	莱西)食药监食罚(2016)46 号
8	省抽	SCSC16022202	生产	青岛裕基伟业商贸有限公司	海米	150g/袋	20160918	黄曲霉毒素 $\parallel$ 1.9 $\mu$ g/kg $\parallel$ 不得检出	没收违法所得 42 元,罚款 5 万元	(青城)食药监食罚[2016]JE24 号
9		SCSC16021568	生产	青岛泽香园农产品有限公司	调味五香粉	20 kg/袋	20161025	铅(以 Pb 计) $\parallel$ 5.7 mg/kg $\parallel$ $\leq$ 3.0 mg/kg	销毁 770 元违法产品,罚款 5 万元	青平)食药监食罚(2016)203 号
10		SCSC16021619	生产	青岛海馨茶业有限公司	海馨牌崂山绿茶	250 g/盒	20161026	稀土(以稀土氧化物总量计) $\parallel$ 3.73 mg/kg $\parallel$ $\leq$ 2.0 mg/kg	没收违法所得 335 元,销毁 3500 元违法产品,罚款 3 万元	(青崂)食药监食罚(2016)118 号
11		SCSC16026110	生产	青岛酿酒有限公司	兰底烧酒	48%vol·500mL/瓶	20160816	脲酶 $\parallel$ 0.018g/mg 酶活 $\parallel$ 0.00083g/mg. 甜蜜、糖精钠均不得检出	没收违法所得 300 元,罚款 5 万元	(青平)食药监食罚(2016)192 号
12		SC164101080523	生产	青岛中粮葡萄酒有限公司	苹果酒	375mL/瓶	20130628	甜蜜素不得检出	没收违法所得 480 元,罚款 2000 元	莱西)食药监食罚(2016)66 号

### 不合格食品处置情况

## 中食协：“白酒加水混浊和假酒判定方法”存在谬误、诬陷

日前，一段关于“白酒加水混浊和假酒判定方法”的小视频走红网络，引发各界关注。针对此事，中国食品工业协会白酒专业委员会发文进行了辟谣，指出“加水是否浊变”不是检验酒质好坏的科学方法和判定白酒真假的的标准。专家表示，不要轻易相信网上流传的一些方法。



网络流传的有关“白酒加水混浊和假酒判定方法”视频录像截图。

该视频显示，一名男子将一瓶白酒与另外两种知名品牌白酒相比较，通过加水后观察浑浊现象，指出“浊变的”为粮食酒，“不浊变的”就是“假酒、化学酒、工业酒、酒精酒”，而饮用非粮食酒，会导致头痛、口感等严重不适现象。

此段视频已由湖南金六福酒业有限公司呈报中国食品工业协会白酒专业委员会作鉴定，而中食协也就此事专门发文进行了说明、澄清。

对于此事，青年白酒专家学者、中酒协标委会委员邹江鹏表示，不要轻易相信网上流传的一些方法，这些方法并不能完全准确的判定酒质量的好坏，反而误导了消费者。对酒体质量判定需要专业的设备仪器测定理化指标，以及长期训练过的品酒师评定感官指标，二者结合才能判定酒的质量和真假。当然白酒生产企业也需要提高自身质量管控能力，加大对品质的追求，不再让消费者认为喝到了假酒！

更多内容详见：[中食协：“白酒加水混浊和假酒判定方法”存在谬误、诬陷](#)



## 天猫等销售的这4批次淀粉制品铝的残留量超标上总局黑榜

食品伙伴网讯，粉丝、粉条、蕨根粉等都是消费者喜欢的淀粉制品，大家都会用来吃火锅、拌凉菜，但是，这些淀粉制品中超限量使用含铝食品添加剂的问题仍然存在，昨日，食药监总局发布最新一期抽检信息，天猫等销售的4批次淀粉制品就因为铝的残留量超标而登上黑榜。

据抽检信息显示，总局本次抽检淀粉及淀粉产品79批次，不合格样品4批次，分别来自：恺蒂达食品专营店在天猫（网站）销售的标称贵阳山里妹食品有限公司委托新都区光发野生食品加工厂生产的蕨根粉、广昌隆旗舰店在天猫（网站）销售的标称开平市海外联贸易有限公司委托临沭县盛洁冷冻粉丝厂生产的红薯粉条、安徽快乐真棒商贸集团有限公司交通店销售的标称安徽浩大淀粉加工有限公司生产的2批次红薯粉丝，不合格原因均为铝的残留量超标。

总局表示，在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）中要求粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地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。

相关报道：[食药总局关于16批次食品不合格情况的通告（2017年第54号）](#)

## 总局发布食品生产企业飞行检查警示函 浙江两企业被限期整改

食品伙伴网讯，据食药监总局消息，食药监总局发布《食品生产企业飞行检查警示函》，分别通报了浙江陆龙兄弟食品有限公司、浙江兴业集团有限公司。

2017年2月22日，食品药品监管总局组织相关监管人员与专家组成飞行检查组，依据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》等法律法规以及《食品生产许可审查通则》、《水产加工品生产许可审查细则》、《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）等技术规范、食品安全国家标准的规定，对相关企业的企业资质、生产场所及设备设施、采购进货查验管理、生产过程控制等11个方面情况进行了飞行检查。

在检查中，浙江兴业集团有限公司存在的问题是：未能提供产品鱼圆所用原料洋葱的验收记录。抽查冷冻鱼糜（生产日期2016/10/23）生产记录，原料白糖和磷酸盐的投料记录与实际不符。未能提供精品海鳗鱼圆（生产日期2017/01/16）的产品留样记录及产品留样。抽查散装海鳗鱼圆（生产日期2016/06/01）销售记录，2016年9月30日销售15箱产品，缺少购货者联系方式。

浙江陆龙兄弟食品有限公司存在的问题是：原料白糖的采购记录中缺少生产企业名称，无法实现有效追溯。部分原料泥螺存放于厂区通道中。抽查2016年11月25日生产记录，原料泥螺出库数量为15桶（50kg/桶）共750kg，投料数量为1000kg，出库数量与投料数量不符。未能提供陆龙休闲250g3A烤鱼片（生产日期2016/11/12）、家宴蟹糊（生产日期2016/08/11）的出厂检验报告；未能提供2016年原料检验的原始记录；产品留样记录中缺少陆龙兄弟AA蟹块（生产日期2016/12/30）。产品留样记录中缺少陆龙兄弟AA蟹块（生产日期2016/12/30）。产品留样存放于冷库外通道处且未进行标识。抽查陆龙兄弟300gAA黄泥螺（生产日期2016/10/27）其相关记录中缺少所用原料的具体批次信息，无法实现有效追溯。

针对此次飞行检查发现的问题，上述公司未提出异议。食品药品监管总局检查组已将检查情况现场反馈浙江省食品药品监督管理局。要求上述公司积极配合监管人员的调查处置，针对查出的问题进行彻底整改。浙江省食品药品监督管理局于2017年4月28日前要将公司整改及查处情况报告食品药品监管总局，并适时向社会公开。

相关报道：[食品生产企业飞行检查警示函（2017年第1号）--浙江陆龙兄弟食品有限公司](#)  
[食品生产企业飞行检查警示函（2017年第2号）--浙江兴业集团有限公司](#)

**食品伙伴网讯** 据国家食品风险评估中心最新消息，为使消费者更好地了解食品的相关信息，国家食品安全风险评估中心拟对《[食品安全标准 预包装食品标签通则](#)》（GB7718-2011）进行修订。

标签作为食品的身份证明，是向消费者说明有关食品特征、成分和功能的主要载体，也是依法保护消费者合法权益的重要途径。大部分国家都对食品标签分别制定了法律、法规及标准，并授权政府行政部门监督实施，体现了各国对食品标签管理的重视。

据食品伙伴网舆情监测数据显示，仅 2016 年下半年共监测到“食品标签”、“营养标签”相关新闻报道 28512 条，论坛 2587 条，微博原发、转发 21199 条，微信 45424 条。从中可以看出，“食品标签”、“营养标签”舆论关注度较高。

自 2013 年 12 月 23 日最高人民法院在发布《关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》，其中“因食品、药品质量问题发生纠纷，购买者向生产者、销售者主张权利，生产者、销售者以购买者明知食品、药品存在质量问题而仍然购买为由进行抗辩的，人民法院不予支持。”的司法解释出台后，职业打假人纷纷对准技术含量不高的标签打假，甚至标签中的错别字、大小写问题都以不符合食品安全标准 GB 7718 为由提出十倍赔偿，并得到法院支持，很多中小企业叫苦不迭。食品企业因打假被迫赔偿金额成倍增长。企业在赔偿的同时，往往还被监管部门处罚，造成不小的经济损失。经济上的损失和时间、精力上的消耗，严重影响了企业生产和销售的正常运营。根据部分监管部门统计结果显示，职业打假涉及包装标签问题的索赔案例比例最大，直到新《[食品安全法](#)》出台，新法加入了标签瑕疵条款，标签打假的势头有所遏制。

从以上分析，我们可以看出，《食品安全标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的修订，关系到食品企业、消费者、监管部门和打假人的各方利益，修订负责部门也采取比较谨慎的态度。在《食品安全国家标准 [预包装食品标签通则](#)》（GB 7718-2011）修订工作之前，国家食品安全风险评估中心专门分别设计了针对食品从业者和消费者的调查问卷。希望通过全面的调查，了解食品企业和消费者对食品标签标识的需求，以综合各方观点，提高标准的合理性，让标准既起到推动行业良性规范发展，又充分保护消费者权益的作用。

附调查问卷：[食品标签与消费习惯的调查：针对食品从业者，包括食品生产经营、监管部门、协会学会、检测机构等](#) 和针对消费者（可扫描下方二维码填写调查问卷）



食品从业者



消费者

文章来源：食品伙伴网

## “美容”西瓜子、“瘦肉精”猪耳…… 江苏曝光3批次不合格食品

食品伙伴网讯 西瓜子、猪耳……这几样是再平常不过的食品，可当他们变成了“美容”西瓜子、“瘦肉精”猪耳，消费者们可就要当心了。

据江苏省食药监局通报的最新一期抽检信息显示，苏果超市有限公司光华路连锁店就销售过一批次“美容”奶油西瓜子，这批奶油西瓜子由武汉市汉阳区爱根食品厂加工厂生产，西瓜子中检出滑石粉。

滑石粉能够让瓜子外表光鲜亮丽，人体如果长期大剂量服用会发生肾硅酸盐结石，肾功能不全患者可能出现眩晕、昏厥、心率失常以及异常疲乏无力等现象。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定炒货食品及坚果制品中不得使用滑石粉。造成不合格原因可能是企业为增加卖相而超范围使用。

而“瘦肉精”猪耳来自南京市六合区王森冷冻食品经营部销售的抚顺市宝盛食品有限公司生产的英顺猪耳。猪耳中检出克伦特罗及莱克多巴胺。克伦特罗和莱克多巴胺均是β-兴奋剂类药物，能提高胴体的瘦肉率，增重和提高饲料转化率，《关于印发食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）的通知》将克伦特罗及莱克多巴胺等列入可能违法添加的非食用物质名单，也就是说克伦特罗及莱克多巴胺属非食用物质，不得在猪肉、牛羊肉及肝脏等使用。

还有一批次泰国炒米也在曝光名单中，盱眙县苏果商贸有限公司销售的合肥麦心食品有限公司生产的泰国炒米（香辣味）检出酸价超标。

酸价（以脂肪计）（KOH）主要反映食品中的油脂酸败的程度。《油炸小食品卫生标准》（GB 16565-2003）和《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中都规定炒货食品及坚果制品酸价（以脂肪计）（KOH）不得超过 3mg/g。

造成酸价不合格的主要原因有：一是原料采购上把关不严，如炒货食品及坚果制品的原料水分过高，会加速油脂的酸败；二是生产工艺不达标；三是产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

食药监局特别提醒消费者，如购买或在市场上发现公告所列的不合格食品时，请拨打 12331 进行投诉举报。

相关报道：[江苏省食品药品监督管理局关于公布江苏省级食品安全监督抽检信息的公告（2017年第8期）](#)

# 国内预警

## 食药总局关于 16 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 54 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检淀粉及淀粉制品、薯类和膨化食品、水产制品、水果制品等 10 类食品 1352 批次样品，抽样检验项目合格样品 1336 批次，不合格样品 16 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：淀粉及淀粉产品 79 批次，不合格样品 4 批次；薯类和膨化食品 148 批次，不合格样品 3 批次；水产制品 112 批次，不合格样品 3 批次；水果制品 138 批次，不合格样品 4 批次；调味品 240 批次，不合格样品 2 批次。茶叶及相关制品 45 批次，糕点 77 批次，粮食加工品 283 批次，糖果制品 134 批次，特殊膳食食品 96 批次。

二、不合格产品情况如下：

（一）恺蒂达食品专营店在天猫（网站）销售的标称贵阳山里妹食品有限公司委托新都区光发野生食品加工厂生产的蕨根粉，铝的残留量（以干基计）检出值为 515.9mg/kg。比标准规定（不超过 200mg/kg）高出 1.6 倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（二）广昌隆旗舰店在天猫（网站）销售的标称开平市海外联贸易有限公司委托临沭县盛洁冷冻粉丝厂生产的红薯粉条，铝的残留量（以干基计）检出值为 301.2mg/kg。比标准规定（不超过 200mg/kg）高出 50.6%。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（三）安徽快乐真棒商贸集团有限公司交通店销售的标称安徽浩大淀粉加工有限公司生产的 2 批次红薯粉丝，铝的残留量（以干基计）检出值分别为 285.1mg/kg 和 274.3mg/kg。比标准规定（不超过 200mg/kg）分别高出 42.6% 和 37.2%。检验机构为广州质量监督检测研究院。

（四）潘氏兄弟旗舰店在京东（网站）商城销售的标称河北云海食品有限公司生产的猫耳朵五香味和猫耳朵香甜味，菌落总数 5 次检出值分别为 34000CFU/g、32000CFU/g、33000CFU/g、34000CFU/g、33000CFU/g 和 16000CFU/g、17000CFU/g、17000 CFU/g、18000 CFU/g、16000 CFU/g。不符合标准规定的 5 次检测结果均不超过 100000 CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 10000 CFU/g 的要求。检验机构为河北省食品检验研究院。

（五）南街村食品专营店在天猫（网站）商城销售的标称河南省南街村（集团）有限公司生产的甜味北京锅巴(油炸膨化食品)，黄曲霉毒素 B1 检出值为 37.6μg/kg。比标准规定（不超过 20μg/kg）高出 88%。检验机构为中国检验检疫科学研究院。

（六）锦江麦德龙现购自运有限公司上海闵行商场销售的标称烟台王氏食品有限公司生产的烤鱼片，N-二甲氨基硝胺检出值为 290μg/kg。比标准规定（不超过 4.0μg/kg）高出 71.5 倍。初检机构为上海市食品药品检验所，复检机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

更多内容详见：[食药总局关于 16 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 54 号）](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国务院办公厅关于印发 2017 年食品安全重点工作安排的通知 国办发〔2017〕28 号

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《2017 年食品安全重点工作安排》已经国务院同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

国务院办公厅

2017 年 4 月 6 日

### 2017 年食品安全重点工作安排

食品安全关系广大人民群众身体健康和生命安全，加强食品安全工作是各级党委政府的重大政治任务。2016 年，全国食品安全形势总体稳定向好，但问题依然复杂严峻。为贯彻党中央、国务院关于食品安全工作的决策部署，落实“四个最严”要求，强化源头严防、过程严管、风险严控监管措施，加快解决人民群众普遍关心的突出问题，提高食品安全治理能力和保障水平，推进供给侧结构性改革和全面小康社会建设，现就 2017 年食品安全重点工作作出如下安排：

#### 一、加强食品安全法治建设

完善办理危害食品安全刑事案件的司法解释，推动掺假造假行为直接入刑。（中央政法委牵头，高法院、高检察院、公安部、农业部、国家卫生计生委、海关总署、质检总局、食品药品监管总局配合）加快完善食品安全相关法律制度，抓紧修订食品安全法实施条例，基本完成食品安全法配套规章制修订，落实处罚到人。推动地方食品生产经营小作坊、小摊贩、小餐饮管理办法在年内全部出台。启动农产品质量安全法修订，贯彻落实新修订的农药管理条例。研究制定餐厨垃圾回收和资源化处理相关法规。（食品药品监管总局、农业部、国家发展改革委、国务院法制办按职责分工负责）修订出台学校食堂与外购学生集中用餐食品安全管理规定。（教育部牵头，国家卫生计生委、食品药品监管总局配合）制定食品相关产品监管办法，抓紧修订进出口食品安全管理办法。（质检总局牵头，国家卫生计生委、食品药品监管总局配合）加强食品安全法治教育，各级食品安全监管人员、各类食品生产经营单位负责人、主要从业人员全年接受不少于 40 小时的食品安全集中培训。完善食品安全行政执法程序，加强行政处罚法律适用的指导。规范执法行为，强化执法监督，开展执法检查，做好行政复议和应诉工作。（国务院有关部门、各省级人民政府负责）

更多内容详见：[国务院办公厅关于印发 2017 年食品安全重点工作安排的通知 国办发〔2017〕28 号](#)

文章来源：国务院

# 国内预警

## 国家食药监总局办公厅关于落实婴幼儿辅助食品生产许可审查细则严格生产许可工作的通知（食药监办食监一〔2017〕47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：

婴幼儿辅助食品质量安全关系到婴幼儿的身体健康。为保障婴幼儿辅助食品质量安全，规范婴幼儿辅助食品生产加工活动，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》（食品药品监管总局令第16号）等法律法规规定，国家食品药品监督管理总局组织制定并发布《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则（2017版）》（食品药品监管总局公告2017年第4号，以下简称《婴辅细则》）。现就落实《婴辅细则》，加强婴幼儿辅助食品生产许可工作有关事项通知如下：

### 一、认真组织学习《婴辅细则》，准确把握内容要求

《婴辅细则》属于《食品生产许可管理办法》的配套性文件并与《食品生产许可审查通则》（食药监食监一〔2016〕103号，以下简称《审查通则》）配套使用，是实施婴幼儿辅助食品生产许可的重要依据。《婴辅细则》进一步规范了婴幼儿辅助食品生产许可条件，从生产场所、设备设施、设备布局与工艺流程、人员管理、管理制度、试制产品检验合格报告等方面提出了严格的生产许可要求。

各省级食品药品监督管理局要组织食品安全监管人员和企业有关人员认真学习，全面理解把握《婴辅细则》的内容和要求，着重学习《婴辅细则》中调整和新增内容，确保婴幼儿辅助食品生产许可工作进行顺利。

### 二、严格规范婴幼儿辅助食品生产许可工作

各地食品药品监督管理局要按照《食品生产许可管理办法》《审查通则》《婴辅细则》内容和相关法律法规、食品安全国家标准等要求，组织做好婴幼儿辅助食品生产许可审查工作。

对新申请婴幼儿辅助食品生产许可的企业，要严格按照《婴辅细则》等有关要求实施食品生产许可审查，符合生产许可规定要求的，准予许可；不符合生产许可规定要求的，不予许可。

更多内容详见：[国家食药监总局办公厅关于落实婴幼儿辅助食品生产许可审查细则严格生产许可工作的通知（食药监办食监一〔2017〕47号）](#)

文章来源：国家食药监总局

# 国内预警

## 关于发布《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等 2 项食品安全国家标准的公告（2017 年第 4 号）

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品污染物限量》（GB 2762-2017）等 2 项食品安全国家标准。

特此公告。

国家卫生计生委

食品药品监管总局

2017 年 3 月 17 日

附件：《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等 2 项食品安全国家标准.zip

文章来源：国家食药监总局



麦卢卡蜂蜜被称为新西兰“国宝”级特产，受到多国消费者的追捧，不过由于缺乏官方标准，市场上鱼龙混杂，让人难辨真假。新西兰第一产业部 11 日公布了麦卢卡蜂蜜的科学定义，以期规范麦卢卡蜂蜜市场。

第一产业部表示，这一科学定义经过政府和相关专家 3 年多的研究，可以用于检测麦卢卡蜂蜜真伪。

这一科学定义显示，麦卢卡蜂蜜应为蜜蜂采集的麦卢卡植物的花蜜。第一产业部将通过检测蜂蜜中的 5 种成分来判断其真伪，其中包括对蜂蜜含有的 4 种化学成分含量的要求以及一种麦卢卡蜂蜜脱氧核糖核酸（DNA）标记。

例如，根据这一定义，麦卢卡独花蜜中 3-苯基乳酸的含量不少于每公斤 400 毫克。而在现实中，独花蜜非常难得，第一产业部也对麦卢卡混合花蜜做出界定，在其他标准相同的情况下，混合花蜜的 3-苯基乳酸含量在每公斤 20 毫克至 400 毫克。

第一产业部在一份声明中说，对麦卢卡蜂蜜进行定义非常重要，有助于海外监管者对蜂蜜的真伪做出准确判断，以增强国外消费者对产品的信心。

现阶段，第一产业部正就这一标准面向公众征求意见。新标准有望在 7 月正式实施。

麦卢卡蜂蜜的真伪标准一直是新西兰国内和国际市场争论的焦点。目前，市场上流行的 UMF、MGO 等麦卢卡蜂蜜的分级体系对于蜂蜜中特有活性抗菌成分的含量界定并不相同，让消费者很难判断。从 2014 年开始，新西兰第一产业部着手从蜂蜜产品包装、广告等角度规范市场，并组织专家研究麦卢卡蜂蜜真伪标准。

食品伙伴网讯 据外媒报道，加拿大卫生部日前提议一项禁令，拟禁止食品行业使用含有大量反式脂肪酸的“不完全氢化油”（PHOs）。民众可在 6 月 21 日前提交相关意见。

加拿大卫生部表示，加拿大出售的所有食物禁止使用不完全氢化油，在食品产业链中降低反式脂肪，尽量降至最低水平。该禁令通过后，会在一年后实施。

加拿大卫生部拟将不完全氢化油列入“食物禁用清单”，现在已列入清单的有“石蜡油膏”。然而对于人造反式脂肪全面禁令，联邦政府一直犹豫不定。

加拿大人属于全球最大的反式脂肪消费者，早在 90 年代，不完全氢化油已经证明对人体健康不利。

加拿大卫生部指出，该部门的目标是大多数加拿大人削减反式脂肪摄入量，直到食物中几乎完全消除反式脂肪。

实施反式脂肪禁令，可以阻止食物业再将不完全氢化油加入食物中，也会禁止使用不完全氢化油制造的食品进口加拿大。

加拿大研究人员预计，新禁令在 20 年期可预防 12000 例心脏病。

近日，美国纽约市曼哈顿区的两名消费者因薯片包装袋里的空气太多，对怀斯食品公司提起集体诉讼，索赔超过500万美元。

原告奥尔斯（Sameline Alce）和纽金特（Desiré Nugent）称，这完全是欺诈消费者的行为，因为在怀斯食品公司生产的薯片包装袋里，空气含量高达67%，远超其他食品公司，而且这一空气含量也超过了保护薯片不被压碎的所需量。原告律师表示，“受到欺骗的消费者实际上在为空气买单”。

据悉，2016年8月，奥尔斯花了1.94美元买了一袋怀斯食品公司旗下的薯片后，发现包装袋里的空气竟然占了一半多。于是，奥尔斯等消费者决定将该食品公司告上法庭，要求其对受到欺骗的消费者进行赔偿。

尽管人们普遍认为薯片包装袋里的空气是必需的，因为它能保护薯片不被压碎。但是法庭认为，怀斯食品公司生产的薯片包装里的空气含量远高于其他同行。例如，莱芙士薯片的包装袋里的空气含量约为30%。

对此，法庭要求怀特食品公司对其纽约和华盛顿特区的消费者进行赔偿，并改进其包装方式。

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，近日世界动物卫生组织通报尼日尔与芬兰高致病性禽流感疫情。

### 尼日尔疫情

4月13日尼日尔向 OIE 报告称，2017 年 1 月提拉贝里发生 1 起家禽 H5N8 禽流感疫情。

本次疫情中有 40 只家禽受影响，8 只发病，发病率为 20%，死亡 5 例。诊断性质为实验室与临床检验与尸检。本次疫情感染来源尚不清楚。

目前尼日尔已采取追溯、接种等措施。目前疫情仍在发展，尼日尔每周将发布报告。

### 芬兰疫情

4月13日芬兰向 OIE 报告称，4月8日本国发生野禽高致病性 H5N8 禽流感疫情。疫情事发地位于莱蒂拉。诊断性质为实验室检验。

有 1 只白尾海雕发病，死亡 1 例。感染来源未知。诊断性质为实验室检验。目前芬兰已采取筛查措施。目前疫情仍在发展，芬兰每周将发布报告。

## 欧盟报告称一成以上蜂蜜掺假 业内称大量来自中国

食品伙伴网讯 据食品导航网站报道，近日欧盟委员会联合研究中心（JRC）发布报告指出，欧盟市场超过 14% 的蜂蜜掺假。欧盟业内人士指出，掺假蜂蜜大多来自中国。



据报道，欧盟成员国从欧盟成员国以及挪威、瑞士市场采集不同阶段的 2264 个蜂蜜样品进行了检测，将 893 份嫌疑样品交予欧盟委员会联合研究中心进行确认。

欧盟委员会联合研究中心使用 EA-IRMS（AOAC 988.12）和 LC-IRMS 方法进行了纯度检测。

结果发现，893 份蜂蜜样品中有 127 份样品达不到纯度标准存在造假，占比超过 14%。

分析认为，最简单的掺假方式为直接加糖，除此之外，蜜蜂采蜜期间用糖饲喂蜜蜂是间接掺假方式。

业内人士指出，欧盟市场假蜂蜜主要来自东亚、南亚，其中主要来自中国，这造成出厂价格较低。

报道称，欧盟每年进口 20 万吨蜂蜜，占本地区产量的 75%。其中，一半进口自中国，另外两大进口来源地为墨西哥与乌克兰。

2015 年欧盟从中国进口蜂蜜的平均价格为 1.64 欧元·千克，然而超市散装多花粉蜂蜜的均价为 3.78 欧元·千克。

## 不要轻信“欧洲食品就安全”——近年来欧洲食品中毒事件频发综述

众所周知，欧洲国家的食品监管向来抓得很紧。但是，由于食品行业涉及多个部门，从（农作物）田间栽培、收获，到食品加工厂、超市门店以及运输部门和遍布各地的大小餐馆等等，只要其中一个环节出现问题就会导致食物中毒事故的发生。据欧洲食品安全网站的最新报道，从 2013 年 1 月到 2016 年 12 月底，欧洲各国已先后发生数百起食物中毒事件，其中经媒体披露的比较严重的食物中毒事件有以下几件。

2016 年欧洲多国暴发海鲜食品“雪卡病毒”中毒事件，英国、西班牙和爱尔兰等国数百人因食用了含雪卡病毒的海鱼或海贝类食品而感染急性胃肠炎住院。

2015 年 3 月，英国利物浦市 33 人因食用含沙门氏菌的鸡蛋而中毒住院。

2015 年 2 月，俄罗斯某地甲肝大暴发，原因是当地水源地被含甲肝病毒的废水污染。

2014 年丹麦有 3000 多人因食用了含李斯特氏菌的牛肉而入院。

2014 年 11 月，英国及爱尔兰数百人因食用含戊型肝炎病毒的猪肉香肠而住院。

2014 年 11 月，德国 157 人因食用含诺如病毒的食品而中毒住院。

2013 年 1 月 4 日，英国东伦敦地区有 30 名食客在当地一家餐馆食用含有梭菌一类致病微生物的菜肴后出现急性中毒，其中一名 30 多岁的妇女死亡。

2013 年 1 月 29 日，亚美尼亚有 6 人在食用了从超市购买的罐头蔬菜后出现食物中毒症状，被当地医院诊断为“肉毒杆菌中毒”。

2013 年瑞典发生史上最严重污染牛肉食物中毒事故。据瑞典媒体 2013 年 2 月 16 日报道，瑞典发生历史上最严重的食用牛肉中毒事件，已发现该国有 6 吨生牛肉被大肠杆菌污染，这些牛肉已被加工成汉堡包和烤牛肉串用肉块。这些被污染的牛肉全部来自荷兰一家专营出口牛肉业务的公司，虽然这些牛肉大部分被收回，但仍有多名儿童在食用受污染的牛肉加工的汉堡包或烤肉串后出现食物中毒，所幸经医院治疗后痊愈。

更多内容详见：[不要轻信“欧洲食品就安全”——近年来欧洲食品中毒事件频发综述](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品安全局（EFSA）消息，4月11日欧盟食品安全局发布2015年食品农残报告。报告显示，2015年欧盟地区97.2%的样本合格。

根据报告，本次共抽检欧盟成员国、冰岛、挪威84341个样品，其中97.2%的样本未检出农药或残留量在法定范围内。

欧盟食品安全局在成员国提供的残留数据基础上，通过数据分析了重点食品中农残出现率以及消费者的农残暴露膳食风险。

除此之外，数据还列出了超过农残法定限量的食品类别。

本次报告还涉及进口食品、有机产品、婴儿食品以及动物产品中的农残状况。

在2015年数据的基础之上，欧盟得出了一些食品安全建议，以提高欧盟食品安全控制系统的效能，保护消费者的健康。

原文链接：<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.4791/full>

# 国际预警

## 澳大利亚拟实施散养鸡蛋标签新规

食品伙伴网讯 据外媒报道，复活节即将来临，澳大利亚计划在节前启用第一个散养鸡蛋标签制度，规定在未来一年内，所有生产商需在鸡蛋盒上注明其农场上鸡群的养殖密度。



目前，澳大利亚的散养鸡放养密度从 30 只/公顷到 10000 只/公顷不等，消费者今后能够从鸡蛋盒上看到这些信息。

根据这一标准，散养鸡农场上的放养密度上限为 10000 只/公顷。

澳大利亚蛋农协会（Egg Farmers of Australia）首席执行官约翰·邓恩（John Dunn）称，此举是在征求消费者意见后作出的决定，这相当于一张双人床垫上有 4 只鸡。

汉密尔顿(Hamilton)区的一家鸡蛋生产商 Caroline Kissel 已经在其包装盒上注明了养殖密度(30 只/公顷)。

报道称，尽管澳大利亚农户组织和蛋农协会要求农场上散养鸡的密度上限为 10000 只/公顷，消费者倡导组织“Choice”仍呼吁，该标准上限应降至 1500 只/公顷。



# 国际预警

## 2017年3月中国出口韩国食品违反情况（3月汇总）

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 qxn@foodmate.net。\*本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产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	韩语产品名称（英语产品名称）	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果
2017.3.2	京仁厅	加工食品	酵母葡聚糖 NF P70	효모베타글루칸 NFP70 YEAST BETA GLUCAN NFP 70	ANGEL YEAST CO., LTD.	粗蛋白不达标	40.0 以上	2.8
2017.3.6	京仁厅（义王）	食品添加剂	L-组氨酸	엘-히스티딘 L-HISTIDINE	SINOCHEM LIANYUNG ANG IMP AND EXP CO.,LTD	含量及氯化物超标	含量（%）：98.5~101.5；氯化物（%）：0.1 以下	含量（%）：188.9；氯化物（%）：0.2 ml 的 0.01N 盐酸对应量超过 0.1%
2017.3.8	釜山厅（梁山）	豆类加工品	大豆分离蛋白	분리대두단백 ISOLATED SOY PROTEIN	GUANXIAN RUIXIANG BIOTECHNOLOGY DEVELOPMENT CO.,LTD	防腐剂超标	不得检出	0.016 g/kg,以丙酸计
2017.3.8	釜山厅（神仙台）	器具或容器包装	餐桌用玻璃制品	식탁용유리제품 GLASS WARE (97085)	TAIWAN GLASS	聚氯乙烯溶出量超标	30 以下（但浸出液正庚烷为 150 以下）	6（水），12（4%醋酸），270（n-Heptane）
2017.3.8	京仁厅	器具或容器包装	外盖（银）	외부뚜껑 (실버) CAP	TAIZHOU SUNJOY PLASTIC CO., LTD	镍超标	0.1 以下	7.7（0.5%柠檬酸溶液）

更多内容详见：[2017年3月中国出口韩国食品违反情况（3月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

## 日本：过夜咖喱中韦氏梭状芽孢杆菌引起食物中毒

食品伙伴网讯 4月11日，据日媒报道，3月8日下午至3月9日早上，东京的一所私立幼儿园中76人相继出现腹泻、腹痛和呕吐等食物中毒症状，其中包括67名儿童和9名职工。

多数患者的粪便中检验出了韦氏梭状芽孢杆菌，经地方公共卫生机关调查后，断定是因8日早上吃了隔夜咖喱导致的。

日本卫生协会的栗田滋通表示，用大锅制作咖喱和煮菜等有汤汁的食物时，易感染韦氏梭状芽孢杆菌，引起食物中毒，煎、炖肉时也会出现该情况。

韦氏梭状芽孢杆菌中有“芽孢”这种壳状的结构。芽孢耐热，即使在100度的沸水中加热60分钟也不会被消灭。因此在做饭时，即使将食物煮沸，也会有韦氏梭状芽孢杆菌残留，该菌类不断繁殖，食用后可能引起食物中毒。

常温保存的情况下，温度下降至55度时细菌就开始繁殖。特别是在43~45度时细菌急速的大量繁殖。饭菜中有汤汁或量很大的话，温度会缓慢下降，细菌繁殖的时间也相应延长。

所以食用饭菜尽量避免常温保存，采用冷藏保存。

厚生劳动省的报告显示，2016年韦氏梭状芽孢杆菌引起的食物中毒有31件，患者人数达到了1411人。分月来看的话，4月和5月共7件，10月和11月共9件，食物中毒一般发生在夏季。而韦氏梭状芽孢杆菌食物中毒在春秋季节发生的情况也很多。

栗田滋通表示，最好的预防就是做完饭后马上食用，即使在家中也需要小心。不要一次性做大量食物，食物需要长时间放置时，需分装在小容器中保存于10度以下的冷库或冰箱里。使用能加快食物降温，底浅的小容器较好。韦氏梭状芽孢杆菌厌氧，所以移入容器中时，适当搅拌使空气混入，利于保存。食用隔夜食物时，在入锅时搅拌使其充分受热，然后保持75度加热一分钟左右。

# 国际预警

## 2017 年 4 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（4 月 14 日更新）

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局消息，近日美国 FDA 更新进口预警措施（import alert），其中，对我国 4 家企业的产品实施自动扣留。

相关信息如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
16-124	2017-4-3	广西南宁	GUANGXI NANNING BAIYANG FOOD CO., LTD.	罗非鱼	磺胺嘧啶
99-08	2017-4-6	山东临沂	SHANDONG DONGSHENG EASTSUN FOODS CO.,LTD.	大葱	甲霜灵、多菌灵、氧化乐果
99-21	2017-4-6	广西梧州	YUN FENG PHARMACEUTICAL CO.,LTD	山药	二氧化硫
20-03	2017-4-7	广东潮州	Guangdong Camey Food Co.,	李子干	铅

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息, 在 2017 年第 14 周通报中, 欧盟 RASFF 通报我国食品相关产品 (不包括港澳台) 有 10 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
2017-4-4	德国	鱿鱼筒	2017.0429	重金属镉超标	销售状况未知	信息通报
2017-4-4	英国	豆腐	2017.AOR	蜡样芽胞杆菌	产品未在市场销售	拒绝入境通报
2017-4-6	西班牙	花生	2017.APG	黄曲霉毒素超标	未许可进口, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-4-5	西班牙	花生	2017.AOZ	黄曲霉毒素超标	未许可进口, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-4-3	波兰	花生	2017.AON	黄曲霉毒素超标	理化处理, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-4-3	爱尔兰	汤匙	2017.0423	初级芳香胺迁移量超标	市场召回, 限制进口销售	信息通报
2017-4-5	意大利	切肉机	2017.AOX	铬迁出量超标	官方扣留, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-4-7	西班牙	椰子饮料	2017.APQ	乳蛋白过敏原	销毁, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-4-7	英国	花生	2017.APR	黄曲霉毒素超标	再次派送, 未在市场销售	拒绝入境通报
2017-4-7	西班牙	椰子饮料	2017.APU	乳蛋白过敏原	销毁, 未在市场销售	拒绝入境通报

记者7日从中国海洋大学了解到，这个大学科研人员领衔的国际科研团队在国际上首次完成了扇贝基因组精细图谱绘制，为理解动物早期起源和演化机制提供关键线索。

据介绍，这个研究团队包括中国海洋大学海洋生物遗传学与育种教育部重点实验室、北京诺禾致源、挪威SARS研究中心、美国罗格斯大学和中国科学院海洋研究所等单位研究人员。扇贝基因组精细图谱让科研人员在探究原始动物祖先染色体核型进化、躯体结构多样性产生、眼睛起源和调控机制等方面取得多项新发现和新认识，并为理解动物早期起源和演化机制提供关键线索。

中国海洋大学科研人员介绍，目前地球上动物界中99%的物种隶属双侧对称动物，进化学家推测这些双侧对称动物可能起源于一个古老的共同祖先。但由于早期动物化石记录匮乏，长期以来人们对双侧对称动物的起源和进化机制存有较多争议。

科研人员通过对扇贝基因组图谱深度解析，发现扇贝呈现众多原始动物祖先基因组特征，其近乎完美地保留了动物祖先的染色体核型等，是迄今已发现的最古老的双侧对称动物基因组。

科研人员表示，扇贝为研究双侧动物进化提供了难得的基因组模型，通过重构推断双侧对称动物祖先的基因组特征，可为理解动物早期起源和进化机制提供关键线索。

这一研究成果被《自然》杂志的子刊《自然：生态学与进化》以在线形式发表。

“通过动物实验发现，长胖的老鼠吃橘皮达到一定浓度后，就会恢复正常体型。”美国佛罗里达大学柑橘研究与教育中心的王玉博士介绍，他们将开展临床试验，同时将目标定在研发膳食补充剂和天然减肥药上。

王玉是在正在西南大学进行的 2017 柑橘风味与加工新技术国际研讨会上做出的上述表示，该研讨会由西南大学主办，国家柑桔工程技术研究中心、忠县柑桔国际协同创新中心承办。

王玉在《柑橘副产物及其对肥胖症的效果》中介绍，近年来积极寻求对减肥有一定效果的天然产品及其抗肥胖效果成为研究热点。

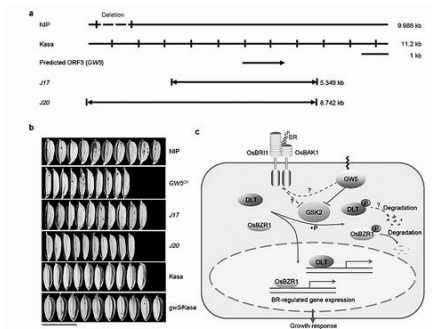
来自美国、德国、西班牙、巴基斯坦、中国的 11 位柑橘领域专家和学者为来自国内相关高校、科研机构、柑橘加工企业的 100 余人讲解柑橘风味与加工新技术。

主办方西南大学介绍，此次研讨会目的在于让中国柑橘产业研究人员与从业者深入了解国际柑橘风味与加工新技术相关领域最新研究动态，提高中国在此领域的整体研究水平。

研讨会上，与会专家交流讨论了柑橘风味及副产物的深度研究与利用前景，并展示了柑橘加工新技术方面的最新进展成果。

中国农业科学院（西南大学）柑桔研究所研究员吴厚玖介绍，据 2015 年数据，我国柑橘年产量达 3600 多万吨，其中用于加工的不到 5%，做橙汁的仅约 2%。

据介绍，中国橙汁加工业还处于初级阶段，橙汁加工主要为解决残次果，产品在质量、数量上均存在一些问题。“不过，这种状态不会持续太久。”吴厚玖说，越来越多的年轻人倾向便利、高品质生活，逐渐开始接受 NFC（NFC 是英文 NotFromConcentrate 的缩写，中文称为“非浓缩还原汁”）鲜冷橙汁。



GW5 通过抑制 GSK2 磷酸化下游转录因子 BZR1 与 DLT 来调控籽粒发育。

近日，中国农业科学院作物科学研究所万建民院士领衔的水稻功能基因组学创新研究组，在水稻粒宽与粒重调控机制研究中取得重要进展。研究人员经过多年努力，揭示了控制水稻粒宽与粒重关键基因 GW5 通过调节油菜素内酯（brassinsteroids, BR）信号途径调控水稻籽粒发育的新机制，初步阐述了其功能作用模式与遗传调控网络，为水稻高产育种提供了重要的理论依据。该项研究成果于 2017 年 4 月 10 日在线发表在 Nature Plants 杂志上。

水稻粒型是决定籽粒重量进而影响水稻产量和品质的重要性状。GW5/qSW5 为较早报道的控制水稻粒宽、粒重且效应较强的数量性状基因座（QTL）。GW5/qSW5 在水稻资源中普遍存在，受环境影响较小且对粒型性状贡献率较高，对培育优质高产水稻品种具有重要的应用价值。早在 2008 年，万建民研究组与日本 Yano 研究团队分别将 GW5/qSW5 位点成功定位在同一重叠区间内，发现存在于宽粒品种中的 1,212-bp 缺失与粒宽性状关联，并验证该缺失在水稻人工驯化和育种改良过程中被高强度地选择以增加水稻产量。然而，两研究团队预测的 GW5/qSW5 候选基因却不相同，且均未报道对所预测基因的功能验证结果。因此，对于 GW5/qSW5 位点的功能基因需要进一步明确。

万建民研究组科研人员经过深入研究，明确了位于该 1,212-bp 缺失区域上游一个编码钙调蛋白的基因，能够显著影响水稻粒宽，是 GW5/qSW5 位点的候选基因，仍命名为 GW5，其主要在水稻籽粒发育时期的颖壳中表达。存在于宽粒品种的 1,212-bp 缺失通过调控 GW5 的表达量进而调控籽粒大小。进一步研究发现，GW5 蛋白定位在细胞质膜上，并可与油菜素内酯信号途径中的一个关键激酶 GSK2 直接互作，抑制 GSK2 磷酸化下游两个转录因子 BZR1 和 DLT 活性，使得非磷酸化状态的 BZR1 与 DLT 积累并进入细胞核中，调控 BR 下游响应基因表达，进而调控水稻粒型等生长发育过程。研究人员还发现，通过 CRISPR 技术将 GW5 基因敲除，可以增加其它不含 1,212-bp 缺失的水稻品种籽粒的粒宽和粒重，达到增产的效果。上述研究结果揭示了水稻中 BR 信号途径和籽粒发育调控的一种新机制，并为其它禾谷类作物的增产提供了新的思路。

该论文以中国农业科学院作物科学研究所为第一完成单位，博士研究生刘家范和陈隽为论文共同第一作者，万建民与王海洋研究员为共同通讯作者。本研究得到了“国家自然科学基金重大研究计划”、“十三五国家重点研发计划”及“转基因生物新品种培育”重大科技专项的资助。

文章来源：中国科学报



2017年4月12日讯（具体拍摄时间不详），3名在伦敦学习工业设计的学生，受分子美食的启发，制作出了水滴状的储水容器——Ooho，他们说 Ooho 易于制作，而且制作成本很低，它强韧、环保、可生物降解而且可食用。



# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业食品翻译部门，主要从事食品及相关领域的外语+汉语互译工作。长期以来，我们为卫生部、农业部、质检总局及其下属多家单位，以及多家著名跨国食品企业及检测机构提供翻译服务，老客户续约率达 100%。

## 为什么选择我们？

### ✓ 团队的多元化

**我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+外语人才=食品翻译**

我司翻译团队由外语专业和相关食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，最终由有多年食品翻译经验的译员定稿，以团队的多元化保证译文质量。

### ✓ 翻译的专业化

外语专业人才保证译文的准确性，食品行业人才保证译文的专业性，杜绝断章取义及不明所以的翻译，此为 100% 续约率的根本保证。

### ✓ 流程的正规化

每份稿件均按照“接稿”-“初译”-“校对”-“定稿”-“交稿”-“客户反馈”程序进行。其中“初译”、“校对”、“定稿”三个步骤由不同的专业翻译人员进行，并在每个步骤实施严格的质量控制，以保证为客户提供优质高效的服务。

## 业务范围

我们可为您提供食品行业相关的法规、标准、检测方法、论文以及产品说明书等多文件多语种互译服务，涵盖生物、农学、食品加工、检测、包装等多领域。

我们随时期待与您的合作，翻译可试译，亦可商榷长期合作模式，希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

## 请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: [gaohe@foodmate.net](mailto:gaohe@foodmate.net)

Website: [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

# 食品伙伴网信息中心

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

## 食品安全信息及舆情监控与分析服务

通过食品安全舆情监控系统与人工筛选相结合的方式，为企业提供专业的食品安全信息及舆情监控分析服务，内容包括：行业新闻、热点事件、预警信息、政策法规标准动态、舆情分析等，提高企业应对风险的能力。同时对重点问题或热点事件，进行专项研究，提供专题报告及进展跟踪，进行必要的技术分析并提出应对措施、风险预警等。

## 抽检信息查询分析系统

系统包括**信息查询**和**统计分析**两大功能。可实现对产品基本信息、被抽检单位、执法单位、不合格原因、整改措施等全方位查询。同时可对结果进行总量统计、不合格原因分析、产品分类分析等，分析结果以直观图表显示。可根据用户需求，对相关数据进行分析，由专业人员进行解读，以报告的形式呈现给用户。

## 食品标准法规管理咨询服务

建立与客户产品及原料相关的标准法规管理系统，内容涵盖中国大陆、港澳台地区、国际组织、美国、欧盟、加拿大、澳新、日本、韩国等的法规与标准信息，在此基础上进一步梳理、归纳相关数据，为客户提供标准法规对比、有效性确认、条文分析解读等咨询服务，由专业人员帮助企业量身打造标准法规问题解决方案。

## 产品及指标管理系统

产品及指标管理系统是最新推出的为企业提供产品及指标管理解决方案的在线办公系统。系统以企业产品为核心，相关指标进行拆解、合并归类，形成产品指标体系，便于管理产品指标限量，能快速进行产品指标在不同标准间的限量比对，确保产品合规性。同时整合原辅料和竞争产品信息，为客户提供产品指标系统化管理服务。

## 食品竞争产品数据库

根据客户产品情况，为企业提供竞争对手产品数据收集整理服务，建立数字化的产品信息管理、查询、比对系统，内容包括产品外观 360 度展示、配料表、营养成分表、产品介绍、执行标准等。通过监控市场上最新的产品信息，了解新品发展趋势，查询新品配料情况，对营养成分进行比对，对产品规划、新品研发、营销策略调整等具有重要意义。

## 食品安全危害物及添加剂基础信息和限量数据库建设与维护

对涉及食品安全的农药、兽药、重金属元素、微生物、生物毒素等危害物以及食品添加剂等物质的基础信息和欧美、澳新、日韩、中国大陆和港澳台等国家和地区针对食品危害物和食品添加剂的限量数据，提供数据库建设与维护服务，方便企事业单位及时方便地查询相关数据，方便监管部门及时地对相关物质进行风险评估。

## 食品标签审查系统与标签管理咨询服务

食品标签审查系统实现了标签查看、比对、修改、标注和审批在线完成，防止标签的外流，克服了纸质标签审查环节多、周期长且出错率高的弊端，缩短产品上市时标签评审时间。可根据企业需求提供标签管理咨询服务，由专业团队依据相关食品安全法律法规和标准，为食品企业提供食品标签审查与咨询服务，协助企业加强食品标签的管理。

## 信息专案服务

对客户制定的食品安全热点事件和食品安全风险进行专项研究，包括事件背景调查、政府权威部门声音、媒体评论导向、专家及意见领袖观点、国内外相关法规标准资料以及必要的技术分析。

**资源优势：**食品伙伴网与国家食药监总局、质检总局和认监委等政府部门，以及行业组织和大专院校建立了广泛和密切的联系，每天与在食品产业链上的上万名注册会员在线互动交流，拥有广泛的信息来源，依托先进和强大的网络查索技术，我们能及时捕捉到食品安全质量领域最新的信息和动态。

**专业优势：**我们不仅拥有专业的 IT 技术团队，还有由 50 多人组成的，拥有优良专业素质的服务团队，其成员 90%以上拥有食品专业教育背景，80%以上拥有食品专业硕士学位，业务技术主管拥有多年的食品生产和检验工作经验，多人拥有高级工程师职称。

**经验优势：**我们从 2001 年开始在线提供食品安全质量资讯服务，从 2009 年开始为国内外著名食品企业提供食品安全管理咨询服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验，客户满意度超过 98%。

**业务垂询：**刘涛 电话：0535-2129301 传真：0535-2129828 QQ：517807372

邮箱：[foodinfo@foodmate.net](mailto:foodinfo@foodmate.net) 网址：<http://vip.foodmate.net>

# 食品伙伴网展会推荐

食品伙伴网组团参展火热进行中，要么现在去抢，要么等待来年：

## 2017 组团参展会展信息：

4月27-29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：

5月25日 北京

[2017 食品接触材料法规论坛](#)

## 2017 年展会预告

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26-28日 滨州

[2017 中国厨都·国际酒店用品博览会](#)

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27-29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 第二届中国国际烘焙展览会](#)

5月11-13日 北京

[2017 第七届中国国际保健养生食品展览会](#)

5月13-15日 江西

[2017 第 5 届江西糖酒食品交易会](#)

5月16-18日 漯河

[2017 第十五届中国（漯河）食品博览会](#)

5月17-19日 上海

[2017 亚洲生鲜配送展](#)

5月17-19日 上海

[2017 SIAL 中国国际食品和饮料展览会](#)

5月18-20日 西安

[第十八届西安国际酒店设备及用品展览会](#)

5月18-20日 广州

[2017 广州国际纸展暨食品包装设计+选材展览会](#)

5月19-21日 厦门

[第 3 届中国（厦门）国际婴童产业博览会](#)

5月24-26日 广州

[2017 中国（广州）国际生鲜配送及冷链技术展](#)

5月25-27日 广州

[Interwine China 2017 中国（广州）国际名酒展-春季展](#)

5月25-27日 广州

[第七届中国（广州）酒店餐饮业供应商博览会](#)

6月2-4日 福州

[2017 第十二届中国（福州）国际渔业博览会](#)

6月2-4日 青岛

[2017 第十五届中国（青岛）国际食品博览会](#)

6月2-4日 沈阳

[2017 第 6 届东北亚（沈阳）国际餐饮产业博览会](#)

6月2-4日 长沙

[仁创 2017 第十五届中部（湖南）糖酒食品交易会](#)

6月2-4日 郑州

[2017 第十届中国郑州烘焙展览会](#)

6月9-10日 沧州

[2017 第 19 届河北省糖酒食品交易会](#)

6月16-18日 广州

[2017 第 17 届中国广州国际食品展暨广州进口食品展览会](#)

6月16-18日 合肥

[2017 中国国际现代渔业暨渔业科技成果博览会](#)

6月20-22日 上海

[2017 第十九届亚洲食品配料、健康天然原料中国展](#)

6月22-24日 成都

[2017 第六届中国（成都）餐饮供应链展览会](#)

7月6-9日 北京

[第五届中国国际咖啡展览会](#)

7月12-14日 上海

[第二十三届 2017 上海国际加工包装展览会](#)

7月14-16日 北京

[2017 中国（北京）国际妇女儿童产业博览会](#)

7月14-16日 杭州

[2017（杭州）第九届创业项目投资暨特许连锁加盟展览会](#)

7月21-23日	青岛	<a href="#">2017第十五届中国青岛国际食品加工机械和包装技术展</a>
7月21-23日	广州	<a href="#">2017IECC/ICE中国广州国际跨境电商展暨跨境商品博览会</a>
8月25-27日	广州	<a href="#">2017年中国(广州)国际渔业博览会</a>
8月26-28日	山西	<a href="#">中国(山西)酒饮食品产业博览会</a>
9月1-3日	宁波	<a href="#">2017中国糖果零食展</a>
9月19-21日	广州	<a href="#">2017第三届中国食材交易会暨广州国际餐饮食材展</a>
10月25-27日	上海	<a href="#">2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
11月7-10日	上海	<a href="#">swop 2017包装世界(上海)博览会</a>
11月17-19日	北京	<a href="#">2017第十七届北京国际营养健康产业博览会</a>
11月17-19日	北京	<a href="#">2017年北京国际果蔬展览会</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2017第10届亚洲果蔬产业博览会</a>
11月24-26日	宁波	<a href="#">2017中国国际方便与休闲食品展览会</a>
11月30-12月2日	广州	<a href="#">2017中国(国际)调味品及食品配料博览会</a>

# 食品伙伴网食品商务中心

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

2016 年食品伙伴网升级完成,升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[曲阜汇众机械设备有限公司——食品机械](#)

[曲阜圣泰机械有限公司——食品机械](#)

[安徽正远包装科技有限公司——包装机械](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——食品机械](#)

[南京泽朗医药科技有限公司——添加剂配料](#)

[山东省曲阜市天阳机械制造有限公司——食品包装](#)

[济南晨阳科技有限公司——食品包装](#)

[安科生物制品（上海）有限公司——仪器试剂](#)

[西安天瑞生物技术有限公司——生物提取物](#)

[杭州晨诺生物技术有限公司——仪器试剂](#)

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。

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

# 食品伙伴网培训中心培训信息

2017年4月份

[第三届新时期下保健、特医食品配方研发与配料应用及注册审评实操技术交流峰会](#) 2017-04-09~2017-04-11

[BRC-Food（第7版）食品内审员](#) 2017-04-10~2017-04-11

[化妆品微生物风险评估与管理-广州班](#) 2017-04-10~2017-04-11

[ISO 22000：2005 食品质量管理体系内审员-广州](#) 2017-04-10~2017-04-12

[美国“人类食品预防性 控制措施”培训](#) 2017-04-10~2017-04-12

[HACCP 内审员培训\(3天\)--青岛](#) 2017-04-12~2017-04-14

[ISO 22000 食品安全管理体系标准内审员-上海班](#) 2017-04-12~2017-04-14

[食品标签及食品营养标签相关法律法规-广州](#) 2017-04-13~2017-04-14

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-苏州](#) 2017-04-17~2017-04-18

[主食工业化发展暨中央厨房设计与运营管理研修班](#) 2017-04-17~2017-04-20

[虫鼠害防治培训\(2天\)--青岛](#) 2017-04-17~2017-04-18

[食品行业 ISO 9001：2015 版内审员-杭州](#) 2017-04-17~2017-04-19

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员--广州班](#) 2017-04-17~2017-04-19

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)--青岛班](#) 2017-04-19~2017-04-21

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-苏州市](#) 2017-04-19~2017-04-21

[供应商质量管理培训--广州班](#) 2017-04-19~2017-04-20

[实验设计 DOE 及配方\(比\)设计培训\(2天\) -广州班](#) 2017-04-20~2017-04-21

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员-合肥](#) 2017-04-20~2017-04-21

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-上海班](#) 2017-04-20~2017-04-21

[第52期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#) 2017-04-22~2017-04-25

[第53期食品微生物检验实际操作学习班—烟台](#) 2017-04-22~2017-04-25

[食品行业 SPC 统计过程控制（1天）-广州](#) 2017-04-24~2017-04-25

[ISO IEC 17025:2005 实验室管理体系内审员（三天）-上海班](#) 2017-04-24~2017-04-26

[第二届功能蛋白、生物活性肽的开发、应用与大健康 产业发展高峰论坛](#) 2017-04-25~2017-04-27

[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](#) 2017-04-26~2017-04-28

2017年5月份

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[第 55 期食品微生物检验实际操作学习班—大连](#) 2017-05-20~2017-05-23  
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-广州](#) 2017-05-22~2017-05-22  
[感官评定培训\(2 天\)-广州](#) 2017-05-22~2017-05-23  
[FSSC22000: 2013 内审员培训\(3 天\)-广州](#) 2017-05-24~2017-05-26

2017 年 6 月份

[食品行业”良好生产规范” GMP 标准及实施\(2 天\)-苏州班](#) 2017-06-08~2017-06-09  
[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-上海](#) 2017-06-12~2017-06-14  
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)-上海班](#) 2017-06-13~2017-06-14  
[HACCP 食品安全管理体系内审员 \(GB27341\)-上海班](#) 2017-06-17~2017-06-19  
[ISO 22000 食品安全管理体系标准内审员-杭州班](#) 2017-06-26~2017-06-28  
[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-合肥班](#) 2017-06-29~2017-06-30

2017 年 7 月份

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员-苏州](#) 2017-07-10~2017-07-11  
[高效虫害管理八大要素-上海](#) 2017-07-17~2017-07-17  
[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-苏州班](#) 2017-07-17~2017-07-18  
[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2 天\) -合肥](#) 2017-07-17~2017-07-18

2017 年 8 月份

[CCAA 认可的 ISO22000 实习审核员](#) 2017-08-07~2017-08-11  
[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2 天\) -上海](#) 2017-08-24~2017-08-25



# 食品伙伴网食品人才中心

**食品人才中心**——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

## 猎头服务：

- ★ 战略猎头服务：对用人需求较多和长期需要高级人才的客户，签订长期合作。
- ★ 标准猎头服务：面向中高端管理职位与技术职位提供服务，专业猎头顾问一对一服务。
- ★ 定向猎头服务：猎头团队根据目标人选接触候选人并最终达成聘用意向。
- ★ 品牌招聘：新媒体推广+网站广告+人才推荐

## 我们的服务方式：

- 一对一服务 （企业配备对应的猎头顾问）
- 双重专业背景 （食品专业、人力资源专业，对候选人把控更精准）
- 三维服务维度 （销售、猎头顾问、平台支持三维合作，及时反馈）



转方向？跳槽不难！  
快速升职?? 换个城市？  
食品伙伴网·猎头  
专注食品企业中高管/专业技术人才  
0535-6730782 cv@foodmate.net

地理坐标：上海

[市场经理—第三方检测知名机构公司](#)

招聘重点：具备良好的管理和领导能力

地理坐标：浙江-杭州

1、[糕点研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#)  
添加剂的性能与应用

招聘重点：三年以上烘焙食品研发工作经验，精通烘焙和食品添加剂

2、[肉制品研发经理-国内知名休闲食品电商企业](#)  
添加剂的性能与应用

招聘重点：三年以上肉制品研发工作经验，精通肉制品和食品添加剂

地理坐标：河北-石家庄

[质量总监—国内复合添加剂前三名企业](#)

招聘重点：质量管理有深刻认知

地理坐标：江西-萍乡

1、[生产经理—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：生产组织协调能力、质量控制能力

2、[生产厂长—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：精益生产理念和生产实践经验

3、[研发总监—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：精通休闲食品类研发与管理

4、[研发工程师—国内知名休闲食品企业](#)

招聘重点：精通油脂类特性及应用知识

地理坐标：福建-厦门

[烘焙生产厂长—国内知名茶业兼烘焙业股份企业](#)

招聘重点：擅长生产控制及现场管理

## 【最新招聘信息汇总】

[滁州市南方黑芝麻食品有限公司急聘技术管理项目主管](#)

[邯郸市全爱食品有限公司急聘销售经理](#)

[英格尔检测技术服务（上海）有限公司急聘无机实验室主管](#)

[浙江德悦酒店管理有限公司急聘食品厂厂长](#)

[安徽夏星食品有限公司急聘腌腊肉制品研发总监](#)

[安科生物制品（上海）有限公司急聘销售经理](#)

[东莞市永益食品有限公司急聘营销总监](#)

[清徐县美特好农产品配送物流有限公司高新聘请中央厨房总经理](#)

[东莞市康丽洁有害生物防治有限公司急聘业务经理](#)

[江西金源农业开发有限公司铜鼓分公司急聘品管部主管](#)

[荣成市锦联生物科技有限公司急聘化验室主管](#)

[合肥市谷津食品有限公司急聘化验检验员](#)

[北京麦邦食品有限公司急聘品保经理](#)

## 【简历门诊开张，简历师免费诊断!】



**简历门诊有什么特色?**（本次活动为公益性质，不收取任何费用，限面向食品行业人才。）

**免费求职指导:**长期服务食品企业的 HR 专家坐诊，为求职者定制职业发展路径，分析目前所处的职业发展阶段及未来可能出现的问题。

**免费简历诊断:**长期工作在简历筛选前线的 HR 一对一咨询服务，手把手教你做好进入名企的“敲门砖”。通过文字、语音、图片针对性地帮助你修改简历，破解你的疑难杂症。

**优秀简历直荐：**猎头顾问可以将优秀简历直接推荐到名企 HR 前辈、跳过自己求职的繁琐步骤！  
**如何获得免费的简历诊断服务？** [点击进入快传通道](#)

**客服电话：**0535-6730782 **邮箱：**job@foodmate.net

客服 QQ： **QQ交谈** 3146711400  **QQ交谈** 907514428

关注微信订阅号与微博，获得最新职场信息：



# 食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是由食品伙伴网主导开发的食品行业实验室和生产物资在线采购平台，提供各种实验室仪器、耗材、车间工器具、防护用品、食品快检等产品，产品涵盖实验室仪器设备、实验室耗材、食品以及环境检测等多个产品线，服务于化工、食品、农业、商检、质检、卫生防疫以及高校、研究单位等各行各业。。

旗下烟台阜美商贸有限公司（简称阜美商贸）依托行业经验和专业知识，致力于提供食品微生物实验室配套解决方案和 SC 认证所需实验室设备。

## 产品：

- 实验室仪器及耗材
- 食品安全检测产品
- 车间清洁用品和防护用品
- 行业服务

正品保证，在售产品均为正规渠道引进合法缴税，有着完善的保修、退货与售后服务，可提供制造厂商信息、技术性能指标以及必要的资质等。支持在线支付宝支付和银行转账，所有产品均可提供正规发票，售后无忧。

## 联系方式：

电话：0535-2129198

QQ：859605577

邮箱：mall@foodmate.net

859605577@qq.com

网址：<http://mall.foodmate.net>

# 食品伙伴网国际站 Global FoodMate

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

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

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

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

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : [global@foodmate.com](mailto:global@foodmate.com)

联系电话: 0535-2129197

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[食品伙伴网十六周年，感谢有你](#)

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

[预包装食品标签通则标准制修订调查问卷](#)

[关于食品生产经营企业食品安全管理人员的调查问卷](#)

## 本周求助帖：

[SC 挂靠的依据](#)

[关于饮料最小净含量要求](#)

[关于农产品初加工](#)

[牛奶吸管属于那一类型的食品？](#)

[配料表中出现琥珀酸二钠、DL-丙氨酸是否属于超范围使用添加剂](#)

[益母草黑糖被打假盯上了，怎么办？](#)

[某个产品，配料有一个是符合维生素（VA/VB/VC）之类，是否也要符合 14880](#)

[关于茶油营养标签中脂肪含量的问题](#)

[食品营养成分表](#)

[熟制后冷冻的馅饼生产问题](#)

[营养成分标注与检测结果不符](#)

[鸡肉产品羽毛混入控制](#)

[如何确保代工厂豆奶品质](#)

[生产厂房设计问题](#)

[关于肉制品中添加 tg 酶的问题](#)

[关于酿造酱油里是否可以添加其他原料共同发酵](#)

[牛肉不适合做台烤吗？](#)

[水果条用的山楂带核经常被投诉](#)

[肉品中注入料水时，料水温度的问题](#)

[压膜后的 pp 瓶口会变小吗](#)

[有关复配添加剂的标签标识问题讨论](#)

[豆浆中有哪些微生物？该如何控制？](#)

[沙门氏菌](#)

[大肠菌群 Mpn 问题请教前辈们](#)

[请问灵芝饮料去苦工艺的论文需要测哪些数据？](#)

[能用在普通食品的健康减肥原料有推荐的么](#)

## 本周讨论帖：

[猪猪面馆 2017 年之十：投诉的应对](#)

[国务院办公厅关于印发 2017 年食品安全重点工作安排的通知](#)

[【我和 SC】保健食品 SC 换证经历](#)

[【我和 SC】我和 SC 的那些事！](#)

[【我和 SC】+肉制品企业](#)

[【我和 SC】+换证大不易](#)

[办理生产许可证时关于检验方式的疑问](#)

[生产日期](#)

[关于植物提取物是否可以作为食品原料](#)

[拿到 SC 的老师，你们 SC 和 QS 的内外包装都完美衔接了吗？](#)

[玛卡干果是属于食用农产品吗？被职业黑手盯上了！](#)

[将是化妆品许可证号的珍珠粉当食品卖，如何处罚呢？](#)

[不合格品处理及纠正预防措施表，整合到一张表上可以吗？](#)

[这样生产符合食品质量安全规定吗？](#)

[关于白酒真假鉴别，我们只相信科学！](#)

[新资源食品及申报企业汇总](#)

[关于食品添加剂的检测问题](#)

[代可可脂白巧克力 基本是骗人的，对吗？](#)

[梦想还是现实：开办食品加工厂](#)

[简历“修饰”与“造假”是一回事吗？](#)

[你能接受 996 和 10107 工作制吗？](#)

[研发入行的迷茫](#)

[工作不容易](#)

[【食品科普动画】蜂蜜真的含有激素，儿童不能吃吗？](#)



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