

食品网刊

食品网刊 与您分享

第28期

总第567期

2015-07-21

最高检公安部食药监总局督办13起食药违法案件

麦德龙默认供应商伪造2000余张《卫生证书》供应食品

永和大王被曝违规 店方认错：绝不允许油条回锅再炸

《食品中农药最大残留限量（草案）》（GB 2763-2015）审议通过

国家食药监总局组织专家解读“原奶”“现挤牛奶”存在安全隐患

国家食药监总局发布关于6批次食品不合格的通告（2015年 第30号）

日本蜜蜂死亡率激增 研究称与水稻田农药施用相关

菲律宾问题糖果中毒学生数接近2000：小贩在9城镇售卖

2015年7月中国出口韩国食品违反情况（7月13日更新）

日本研究机构发现金针菇煮不烂的秘密

食品网刊



中国食品

最高检公安部食药监总局督办 13 起食药违法案件
温州就“注胶虾”立案调查 胶状物煮 3 分钟消失
85 度 C 被疑过期面包换贴标签再卖 回应：贴错标
老奶奶瓜子“0”含盐量遭质疑 专家称营养标签应规范
永和和大王被曝违规 店方认错：绝不允许油条回锅再炸

麦德龙默认供应商伪造 2000 余张《卫生证书》供应食品
疑产品不符合食品安全标准 消费者起诉“初元”索十倍赔偿
《食品中农药最大残留限量（草案）》（GB 2763-2015）审议通过
“僵尸肉”真假之争再起波澜 三部门通报有走私肉“肉龄”5 年
国家食药监总局组织专家解读“原奶”“现挤牛奶”存在安全隐患

国内预警

国家粮食局通告（2015 年第 3 号）现发布 7 项推荐性
行业标准
国家食药监总局发布关于 6 批次食品不合格的通告
（2015 年 第 30 号）

食品药品监管总局 海关总署 公安部关于打击走私冷冻肉品维
护食品安全的通告（2015 年第 29 号）
国家食品药品监督管理总局关于实施《食品安全国家标准 保健
食品》有关问题的公告（2015 年第 104 号）

国际食品

韩国将修改“危害食品”范畴
加拿大不放开乳品与家禽市场引美国不满
日本小学生食品吃出活蟑螂 专家：或已筑巢

澳大利亚户外禁烟令致小餐馆顾客流失严重
日本蜜蜂死亡率激增 研究称与水稻田农药施用相关
菲律宾问题糖果中毒学生数接近 2000：小贩在 9 城镇售卖

国际预警

2014 欧盟食品与饲料快速预警年报分析
欧盟批准醋与卵磷脂作为杀菌剂用于植保产品
2015 年 7 月中国出口韩国食品违反情况（7 月 13 日更新）

欧盟修订多环芳香烃在日本木鱼和熏鲱鱼中的残留限量
2015 年 7 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息
2015 年 7 月输日食品违反日本食品卫生法情况（7 月 15 日更新）

食品科技

日本研究机构发现金针菇煮不烂的秘密
真正的人造蛋清问世 母鸡或许要被淘汰了

垃圾食品会“蒙蔽”大脑：总以为没吃饱
美国 FDA 利用 DNA 条码技术鉴别海鲜造假

本报北京 7 月 16 日电（记者彭波）记者 16 日从最高人民检察院了解到：国家食品药品监督管理总局、最高人民检察院和公安部将对 13 起食品药品违法犯罪案件进行联合挂牌督办。

近日，国家食品药品监督管理总局稽查局、最高人民检察院侦查监督厅、最高人民检察院公诉厅、公安部治安管理局联合下发《关于联合挂牌督办 13 起食品药品违法犯罪案件的通知》，就挂牌督办工作作出具体部署。

《通知》强调，食品药品监管部门要配合做好涉案产品的检验认定工作，全面查清违法产品原料来源、产品流向，督促全部召回涉案产品；对有证食品药品生产经营企业参与制假售假的，坚决依法吊销相关许可证明文件。公安机关要加大案件侦办力度，对案件线索追根溯源，一查到底，全面摧毁制假售假网络，对犯罪嫌疑人依法追究刑事责任。检察机关对公安机关提请逮捕的，要及时处理；对侦查终结的案件，要及时予以起诉，并按照“两个专项监督活动”的要求，对重大案件适时派员依法介入侦查、引导取证、跟踪催办。

《通知》要求，食品药品监管部门、公安机关、检察机关要加强工作协调配合，及时解决案件移送、证据收集、检验鉴定、涉案财物处置等工作中存在的问题。《通知》要求各地及时上报有关案件查处进展情况等。

温州就“注胶虾”立案调查 胶状物煮3分钟消失

温州瑞安市市场监管局玉海所对瑞安南门农贸市场发现“问题虾”一事已立案调查。该所副所长杜晓隆说，他们将虾里取出的胶状物送检测机构进行DNA检测，将根据结果再对当事者做出处理。

温州都报道的瑞安市民郑小姐在当地南门农贸市场买到含有胶状物的大虾一事引关注。记者昨走访市区各大农贸市场与超市，在市区大南门农贸市场的两个水产摊位上发现类似“问题虾”。

1 市区大南门农贸市场有问题虾

昨天上午10时许，大南门农贸市场一水产摊位在售卖20余只非常饱满的大虾。摊主称，这些虾有的95元一斤，有的90元一斤。

“这些都是野生的，”摊主说，“都好的，刚拿回来的。”记者在购买过程中，店主多次提醒不要“用力过猛”，“把虾的头弄坏了，不买也得买”。最后，记者在该摊位上买了4只大虾。

随后，记者来到该市场另一家水产摊位买了3只大虾。

将买来的这些虾剥开后发现，两家摊位的虾里均出现像瑞安郑小姐所反映的“虾的头部和身体两侧，掉落一些胶状物质”的情况。

昨天下午，在大南门农贸市场，面对“虾里面的胶状物到底是什么的问题”，一名摊主说：“这是虾的‘白膏’。”

这名摊主说，他摊位上的虾是从苍南进过来的，除了在市场上贩卖外，他还为市区多家酒店供货。

“你放心，我卖这虾已经卖了10多年了，从来没有问题，都是野生的。”摊主这样说。

2 胶状物放沸水中煮3分钟后消失

将带有胶状物的虾煮熟后会是什么样子呢？

记者将带有胶状物的虾放入沸水中煮，大约5分钟后，原先暗藏在虾体内的大块胶状物不见了。

为再次验证，记者将另一只虾体内的胶状物取出，单独放入沸水中煮。胶状物入水后开始溶解，约3分钟后胶状物基本消失在水中。

温州大学化学与材料工程学院李钟玉博士说，明胶胜肽与胶原蛋白部分水解的混合物，是有机物，在沸水中煮能够溶解。

更多内容详见：[温州就“注胶虾”立案调查 胶状物煮3分钟消失](#)

相关报道：[瑞安一菜场出现“注胶虾” 当地市监部门介入调查](#)

85 度 C 被疑过期面包换贴标签再卖 回应：贴错标

一个面包贴着两个生产日期，这到底咋回事？前天夜里，市民@吴妈甲霸赢赢 通过微博发帖声讨位于市区泉秀街毅达商厦的 85 度 C 面包店，称 12 日当天购买的冰面包的外包装袋用贴纸“改变”生产日期，将于 9 日生产的冰面包“晚产 3 天”，贴上了 7 月 12 日的生产日期。

市民投诉：面包“晚产 3 天” 两个生产日期让人犯晕

“你们还敢吃吗？下午在泉秀路毅达商厦买的，包装袋外面用贴纸‘改变’生产日期！明明是 9 号生产的，已经过期两天的面包，一张贴纸让它晚产出 3 天，而且还在出售！连换个包装都不舍得！”7 月 12 日晚上 9 点多，市民@吴妈甲霸赢赢 通过微博发帖声讨 85 度 C 面包店。

通过该网友贴出的几张照片可以看到，@吴妈甲霸赢赢 购买的这款冰面包外包装袋上，有一个压印的日期为“2015.07.09”，而在该压印日期上，又有一白色贴纸，上面标明“需冷藏，生产日期 15/07/12，保存期限 15/07/13”。根据外包装上的另一产品说明贴纸，明确“生产日期详见喷码处”，即 2015 年 7 月 9 日，那么，为何在喷码处又重新贴了张生产日期为 2015 年 7 月 12 日的贴纸？到底哪个才是面包的真正生产日期？

商家回应：店员贴错标签 面包并未过期

昨日下午，记者来到网友爆料的 85 度 C 门店，该门店负责人小苏告诉记者，该冰面包是由公司于厦门的生产车间统一生产，“需在冻库冷冻 3 天，而后方可解冻送往各个门店”。

小苏介绍，外包装上压印的日期，为冰面包的生产日期，而贴纸所示日期为解冻日期，“冰面包的保质期为 7 天，解冻后可冷藏 2 天，所以这个日期是没有问题的”。而且根据门店规定，当天的面包若没卖完，隔天即销毁。

小苏表示，这些在面包外包装上有明确说明，市民@吴妈甲霸赢赢 购买的冰面包并未过期，只是店员在贴解冻日期时，不小心将蛋糕的贴纸贴到了冰面包上，导致出现两个生产日期的误会。对此，小苏代表门店表示抱歉。

部门调查：员工操作失误 暂无发现不妥

在接到舆情反馈后，昨日下午，丰泽区食药监局食品监管股执法人员第一时间到该门店进行现场调查，并对其进货台账进行取证。经现场取证，暂无发现任何问题，对于@吴妈甲霸赢赢所遇到的问题，确是 85 度 C 员工操作失误，导致消费者造成误会。

丰泽区食药监局执法人员建议，消费者在购买食品时，现场要看清生产日期及保质期后再购买，如发现假冒伪劣食品药品，或是有任何食品药品安全问题，请保留好物证和销售凭证，拨打 12331 进行投诉。

老奶奶瓜子“0”含盐量遭质疑 专家称营养标签应规范

食品伙伴网备注：报道中关于钠“0标注”的提法不妥，根据报道描述标签中标注：钠含量为9毫克，营养素参考值（NRV）%为0%，符合《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050—2011）的要求。依据钠的每日摄入量参考值2000毫克计算，NRV%为0.45%，标准中规定NRV%的修约间隔为1%，标0%是没有问题的。至于钠含量9毫克/100克的数值是否真实，需要检测后判断。

中国网7月16日讯（记者魏公铭 赵春晓）随着人们生活水平的提升和健康意识的增强，消费者对所购买食品的营养及安全性关注度逐步提升，越来越多的消费者开始重视各类营养成分的摄入。2013年1月1日起，食品安全国家标准《预包装食品营养标签通则》（GB28050—2011）开始施行，消费者开始通过食品营养标签挑选适合自己食用的产品，学会了怎么吃更健康。

随着食品安全国家标准《预包装食品营养标签通则》的施行，市场上绝大多数产品已经按照国标规定进行了科学标注。但是也仍然有极少部分的产品在标注上存在的问题。日前，消费者沈先生向中国网食品频道记者反映，在消费过程中，其在超市购买的产自安庆市高平老奶奶食品有限责任公司的多味葵花子产品营养标签存在问题：每100克产品钠含量为9毫克，营养素参考值（NRV）%为0%。沈先生认为，该产品口感还是有比较明显的咸味，但其每100克产品钠含量只有9毫克，甚至营养素参考值（NRV）百分比竟然是“0”。这让人无法理解。

记者也从市面上购买了一款相似产品——“金鸽”牌多味葵花子。该产品营养标签则显示：每100克产品钠含量为2238毫克，营养素参考值（NRV）%为112%。

消费者质疑“0”含盐量瓜子

专家称：9毫克钠含量并非没有可能，但需科学检测

根据消费者的反映，中国网记者首先查阅了《中国食物营养成分表》，其中葵花子中钠的含量为：每100克食物中，生葵花子的钠含量为5.5毫克。

按此数据，理论上企业在瓜子加工（水煮、烘炒等）过程中如不添加食盐成分，则炒制后葵花子中钠的含量不会明显增加。但传统制作工艺中，瓜子加工过程中往往会添加一定量的食盐。依据加盐的多少，炒制后葵花子的钠含量略有不同。因此，《中国食物营养成分表》给出的炒制瓜子钠含量值高达1322毫克。

由此消费者产生了这样的疑问：首先，从上述数据解读，其所购买的葵花子产品类型标注为“烘炒类”，其9毫克的含盐量显然有悖于《中国食物营养成分表》中的标注。其次，其产品标注了“多味葵花子”的产品名称，其配料表里也明确注明了加工过程中有“食盐”成分的添加，针对“多味葵花子”产品的加工工艺，究竟有多少“食盐”的添加量能让其产品钠含量保持在每100克产品钠含量只有9毫克的范围内？是否有相关行业标准或国家标准？

更多内容详见：[老奶奶瓜子“0”含盐量遭质疑 专家称营养标签应规范](#)

永和大王被曝违规 店方认错：绝不允许油条回锅再炸

曾多次荣获食品健康奖的永和大王被曝违规，《法制晚报》暗访永和大王发现，该店的油条规定形同虚设，时间到点后店员换计时卡牌欺骗消费者，而不是按规定换油条。永和大王被曝违规，记者还发现，店员还将放凉油条回锅复炸后继续卖。对于永和大王被曝违规，工作人员表示道歉，并表示以后一定避免同类事件发生。

永和大王主要销售豆浆、油条、面食等中式快餐。为保证油条品质，永和大王对油条提出要求，不能反复煎炸，要避免油腻。

然而，《法制晚报》记者在永和大王石景山店暗访时却发现，该店在操作时违反店内规定，超过销售时限的油条不但不作报损处理，居然回锅炸一遍再接着卖。

传送柜上有提醒油条报废时间的计时牌，但员工并不会按照计时牌提醒的时间对油条进行报损处理。如果发现放置的时长已经超过计时牌的时间，就会更换计时牌，而让油条继续在传送柜上摆放直到卖掉为止。

永和大王被曝违规，在石景山店后厨的墙上张贴着“完美油条的八大特征”的标牌，标牌上要求油条不油腻，永和大王认为“油条重复炸制”或“未彻底滴油、控油”会影响油条品质，导致油条油腻。

石景山店每天早上 8:00 营业，从 8:00 到 9:30 属于早高峰时间，中午 11:30 到 13:00 是午高峰时间，高峰时段的油条基本不会有滞销的情况，但非高峰时段则有可能出现十几分钟甚至半个多小时没人点油条的情况。

这时如有顾客点油条吃，店内员工一般会先从中央传送柜处拿取，传送柜上的油条如果都卖光了，就不锈钢小盆中拿。

由于不锈钢小盆里的油条没有传送柜上的热灯烤着，因此会很快变凉，这时员工就会将变凉的油条放回炸锅中重新炸，然后捞出油条给顾客食用。

永和大王被曝违规，工作人员首先对记者遭遇到油条回锅炸的情况表示道歉，对于记者质疑永和公司是否允许这种情况的发生，该工作人员称，公司的规定是绝对不允许油条回锅炸的，这种做法也是不对的，这种情况可能是因为店内的“学生工”由于操作不严格执行标准而发生的，而老员工也没有把好关看住这种情况的发生，“我们今后一定注意，尽量避免同类事情的发生。”

相关报道：[永和大王石景山店 凉油条回锅接着卖](#)

麦德龙默认供应商伪造 2000 余张《卫生证书》供应食品

中新网上海 7 月 14 日电（记者 陈静）上海出入境检验检疫局 14 日透露的一起案件显示，上海柚子郎实业有限公司通过伪造《卫生证书》向锦江麦德龙现购自运有限公司（以下简称“麦德龙”公司）供应食品，范围涉及麦德龙公司在中国大陆地区近 80 家超市门店。

上海出入境检验检疫部门表示，正联合相关部门继续跟进调查，并举一反三，严格市场监管，严厉打击假冒《卫生证书》的行为，督促超市和供应商承担起食品安全主体责任，回应社会关切，维护广大消费者的权益。

据悉，上海闵行区法院已对这起伪造国家机关证件案作出判决，涉案的许某等三人被判处伪造国家机关证件罪，处缓刑到三年有期徒刑不等。该起案件是上海出入境检验检疫局（以下简称上海国检局）根据举报，会同警方共同侦破的。

据了解，相关部门仅从麦德龙公司 2 年法定存档期的档案资料中就提取到 2000 余张涉嫌伪造的《卫生证书》，麦德龙公司在中国大陆地区近 80 家超市门店均涉及其中，时间之长、范围之广、数量之多令人员震惊。

上海出入境检验检疫部门告诉记者，实际上，在大型超市查获假证已不是第一次了，对于此类情况，业内人士称早已见怪不怪了，且进口高端食品类商品是重灾区，假证更为突出。此次查获的重大案例进一步揭开了大型超市假证利益链条的内幕。

按规定，每一批进口食品经检验检疫合格后都会由出入境检验检疫机构签发一份《卫生证书》或《入境货物检验检疫证明》，这两种文书是进口食品的合格证明文件。根据《[食品安全法](#)》相关规定，“食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于 2 年。”

但是，许某的假证又是如何通过麦德龙公司这个世界 500 强企业的层层核查呢？麦德龙公司引以为豪的“麦咨达可追溯系统”以及“我们全程记录食品从‘田头到市场’的一路历程，确保食品安全，让你放心购买”的承诺为何会在许某等人面前全部无效呢？

许某等人落网后，检警执法人员经对从麦德龙公司提取的涉假《卫生证书》进行了简单辨认发现，部分假冒《卫生证书》存在假证签发日期早于假证上标注的食品生产日期或是假证签发日期早于假证上标注的食品检验日期这种违背一般常识的现象。不仅如此，不少假冒《卫生证书》上标注的数据内容自相矛盾，前后冲突。比如在一份假冒《卫生证书》上，同一批商品出现 11500 千克和 11640 千克两个不同重量、同一批商品出现 950 箱和 1400 箱两个不同数值，这些都是能一眼看出的破绽。

执法人员还发现不少假冒《卫生证书》存在多证一号的现象，即签证日期、收货人名称、货物品名数量、生产日期等内容不相同的多份假冒《卫生证书》所使用的证书编号却是一个。

更多内容详见：[麦德龙默认供应商伪造 2000 余张《卫生证书》供应食品](#) [【回应】](#) [【专题】](#)

疑产品不符合食品安全标准 消费者起诉“初元”索十倍赔偿

本报讯(记者 高健 通讯员 文海宣)认为江中药业生产的初元牌营养液和蛋白营养粉不符合食品安全标准,消费者陈女士把销售商华光商厦诉至法院,要求退还货款 5744 元,并索要十倍赔偿。昨天,海淀法院受理了此案。

陈女士诉称,3月22日,她在华光商厦购买了江中药业股份有限公司生产的初元牌复合肽特殊膳食营养液(供体质虚弱人群食用)、初元牌复合肽特殊膳食营养液(供术后人群食用)和初元均衡蛋白营养粉礼盒共计 10 多盒,花费 5744 元。

陈女士发现,初元牌复合肽特殊膳食营养液的生产许可证号为(QS3600 0601 0598),标签、说明书均标识“特殊膳食营养液(供术后人群食用、供体质虚弱人群食用)”。但是,经向国家食品药品监督管理局查询,(QS3600 0601 0598)为饮料(其他饮料类),因此该营养液明显超出了生产许可的范围,属于未获得批准的无证产品,不符合食品安全标准,属于不合格产品。

此外,初元均衡蛋白营养粉也违反了食品安全标准,《[预包装食品标签通则](#)》(GB 7718—2011)规定:“如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分,应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量。”该营养粉外包装标签标识“肽+配方易吸收”,但未标注肽的添加量或在成品中的含量,不符合食品安全标准。

此外,上述产品均添加了“大豆低聚肽粉、海洋鱼皮胶原低聚肽粉”,经向国家卫生计划生育委员会征询得知,“大豆低聚肽粉、海洋鱼皮胶原低聚肽粉”未经国家卫生计划生育委员会安全评估、审查,两种配料既不是新食品原料也不是食品添加剂,更不是食品营养剂,违反[食品安全法](#)。

目前,此案正在进一步审理中。

《食品中农药最大残留限量（草案）》 （GB 2763-2015）审议通过

2015年7月14日国家农药残留标准审评委员会第十二次全体会议在北京召开。会议审议通过《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量（草案）》（GB 2763-2015），该草案包含433种农药4140项限量标准，比GB 2763-2014增加了46种农药490项限量标准。会议还审议通过了《食品中农药残留检测方法标准清理意见（草案）》。

原文链接：

http://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzA3NzAzMTc2NA==&mid=209041139&idx=1&sn=33e94bfe4e5f8b083dfb45ceea0600a1&3rd=MzA3MDU4NTYzMw==&scene=6#rd

“僵尸肉”真假之争再起波澜 三部门通报有走私肉“肉龄”5年

真假“僵尸肉”之争昨日再起波澜，最初发新闻的记者发文回应质疑。此后，国家食品药品监管总局、海关总署、公安部三部门联合发布通告称，在今年查获的走私冷冻肉品中，有的查获时生产日期已达四五年之久。食品药品监管总局要求北京、天津、辽宁、上海、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、广西、云南等省份的食品药品监管部门对行政区域内所有冷库进行排查，重点检查2014年以来承储冷冻肉品的来源、数量和销售去向。

进展 三部门昨通报查处过期肉 提到查获冻肉“肉龄”

昨日，食品药品监管总局、海关总署、公安部就打击走私冷冻肉品维护食品安全发布通告。通告称，今年以来海关总署会同有关部门在全国部署开展打击冷冻肉品走私专项行动，打掉了多个走私团伙，在今年查获的走私冷冻肉品中，有的查获时生产日期已达四五年之久，对所有查获的走私冷冻肉品，海关均依法予以销毁。

三部门12日发布的通告称，海关总署、公安部将会同有关部门部署对走私冷冻肉品犯罪行为的调查，全力追查走私入境冷冻肉品的来源及销售去向，包括幕后指使人、承运企业和相关人员、承储冷库经营企业和相关人员以及采购使用的食品生产经营者。对查获的走私冷冻肉品，有关部门将严格按照规定进行处理，严禁不合格肉品流向“餐桌”。

食品药品监管总局要求所有冷冻仓库、肉食品经营企业、加工企业、餐饮企业严格依照有关法律规定，不得承储、购买、销售来源不明的冷冻肉品。2014年以来凡承储、购买、销售过来源不明冷冻肉品的生产经营者，要于7月底前向所在省级或地市级食品药品监管部门主动报告。企业报告的情况，地方食品药品监管部门要及时报告食品药品监管总局。

回应 首发记者回应“僵尸肉肉龄”质疑

昨日下午，记者李丹再次发文《[公众利益面前，新闻记者的职业操守何在？与“资深记者”洪广玉商榷](#)》。李丹曾于6月13日发表《走私“僵尸肉”窜上餐桌，谁之过？》的报道，第一次提出“僵尸肉”的说法，文中提到“70后”猪蹄、“80后”鸡翅，并提到一些走私冻肉包装上的生产日期显示，“‘肉龄’长达三四十年”。这篇文章曾被媒体记者洪广玉反驳称其为“假新闻”。

在昨天发表的文章中，李丹表示，自己6月23日的报道花了近一周时间进行采访和调研，联系到多个部门，面对面采访多位当事人，并且，“为确保稿件真实客观专业，初稿完成后，我们还请相关部门对稿件中核心事实进行过两次确认”。

李丹在文中提到2015年2月《南方周末》专访广西食药监局局长韦波的报道，以及央视《朝闻天下》近日对长沙海关缉私局副局长杨波的采访。北京青年报记者查阅相关报道看到，韦波在采访中提道：“这些牛肉，不少冷冻多年，甚至数十年，可能存在变质问题。”同时，杨波曾表示：“主要是一些国家的战略储备肉，战略储备隔几年是要换掉的，换掉的话就要进行处理，而且处理的价格要相对便宜一些。”

更多内容详见：[“僵尸肉”真假之争再起波澜 三部门通报有走私肉“肉龄”5年](#)

在有些消费者看来，奶牛直接挤下来的原奶最新鲜、安全，殊不知，直接饮用这种牛奶有可能存在感染病菌等健康风险。上周末，国家食品药品监督管理总局表示，该局组织有关专家专门解读原奶，提醒消费者应提高认识，尽量不直接饮用未经杀菌的原奶。

》市场 “现挤牛奶”现身网店

原奶是指未经杀菌、均质等工艺处理的原料奶（生奶或生乳）。目前市场上有少量原奶以散装形式出售，消费者购买后一般煮沸饮用。

根据媒体报道，在内蒙古、广东省，都出现过奶农将奶牛、山羊直接牵到街头现挤现卖生奶的现象。报道称，挤奶的奶农并未戴手套，周围不断有苍蝇飞来飞去，但即便这样，购买的市民仍然络绎不绝。

记者昨天发现，在淘宝上，有不少卖家在销售现挤牛奶。一家掌柜号称“牧场直销，100%纯牛奶现挤现卖”，并称有“完美的运输、完美的包装”。有卖家明确告诉记者，他们销售的牛奶是现挤出来后不经过任何处理就直接包装的，在配送的路途上使用保温箱和冰袋，一天就能送到北京。

》专家 原奶极易受微生物污染

专家表示，由于未经过均质工艺处理，原奶的乳脂肪球较大，煮沸后会发生聚集上浮，从而带来“黏稠”、“风味浓郁”的感官印象。但由于营养丰富等特点，原奶是微生物生长、繁殖的良好培养基，极易受到动物体以及挤奶环境中微生物的污染。引起原奶微生物污染的，主要是来源于环境中的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、假单胞菌、真菌等，以及源于动物体的布鲁氏杆菌、结核杆菌等人畜共患致病菌等。

因此，如果原奶杀菌不充分，很容易造成人畜共患病的传播。比如，布鲁氏菌病是由布鲁氏菌引起的一种人畜共患病，布鲁氏杆菌一般寄生在牛、羊、狗、猪等与人类关系密切的牲畜体内，人群通过接触受感染动物的分泌物，或进食受污染的肉类、奶制品等而被感染。美国疾病预防控制中心和联合国粮农组织/世界卫生组织的报告指出，布鲁氏菌的风险可能来自于未经过巴氏消毒的乳制品和未煮熟的肉制品。

专家表示，原奶没有经过任何消毒处理，而且产奶的奶牛是否健康、有没有检疫、运输过程中有没有被污染等信息尚难以做到完全追溯，存在一定的食品安全隐患。因此建议消费者不要直接饮用原奶。

知名乳业专家王丁棉表示，原奶是可以出售给个人消费者的，但消费者一定要煮开了才能饮用。不过消费者很难知道奶牛是否健康，因此仍不建议购买原奶，尤其是网购的原奶，如果不能保证密封以及全程4-6摄氏度的冷链运输，很容易变质。

王丁棉同时还表示，健康的奶牛刚挤出的原奶肯定要比加工的预包装牛奶营养成分好，就好比婴儿直接喝母乳比喝煮开的母乳更营养一样，但是原奶只有经过加工才能保证更好更安全地出售给消费者。

更多内容详见：[国家食药监总局组织专家解读“原奶”“现挤牛奶”存在安全隐患](#)

文章来源：京华时报

国内预警

国家粮食局通告（2015 年第 3 号） 现发布 7 项推荐性行业标准

国家粮食局通告（2015 年第 3 号）

国粮通〔2015〕3 号

现发布 7 项推荐性行业标准，其编号和名称如下：

LS/T 3243—2015 《DHA 藻油》

LS/T 3244—2015 《全麦粉》

LS/T 3245—2015 《藜麦米》

LS/T 6111—2015 《粮油检验 粮食中黄曲霉毒素 B1 测定 胶体金快速定量法》

LS/T 6112—2015 《粮食检验 粮食中玉米赤霉烯酮测定 胶体金快速定量法》

LS/T 6113—2015 《粮油检测 粮食中脱氧雪腐镰刀菌烯醇测定 胶体金快速定量法》

LS/T 6114—2015 《粮油检测 粮食中赭曲霉毒素 A 测定 胶体金快速定量法》

以上行业标准自发布之日起实施。

特此通告。

国家粮食局

2015 年 7 月 10 日

国内预警

国家食药监总局发布关于 6 批次食品不合格的通告（2015 年 第 30 号）

2015 年 2 月—5 月，国家食品药品监督管理总局抽检调味品、豆及豆制品和冷冻饮品共 261 批次样品，不合格样品 6 批次。现通告如下：


一、不合格样品所涉及的企业、产品和不合格指标为：标称昆明市官渡区万家合调味厂生产的万家合 680 黄豆酱油（配制酱油）氨基酸态氮不达标；标称福州稻花香食品有限公司生产的香豆干（五香卤块）防腐剂山梨酸超标；标称抚顺市顺城区福星冷饮食品厂生产的原味奶（牛奶口味冰棍）微生物指标菌落总数和大肠菌群超标；标称盘锦盛源海杰冷食有限公司生产的手打冰淇淋（榴莲口味）微生物指标菌落总数和大肠菌群超标；标称黑龙江省牡丹江市金水园冷冻食品有限公司生产的一毛五奶砖雪糕和慕斯达夫鲜牛奶口味雪糕两种产品分别是微生物指标菌落总数、大肠菌群超标和菌落总数超标。

二、对上述抽检中发现的不合格产品，企业所在地云南、福建、辽宁、黑龙江省食品药品监管部门按照《中华人民共和国**食品安全法**》的规定，已采取责令生产企业及时采取下架、召回等措施。总局要求上述四省食品药品监管局对生产不合格产品的企业进行立案调查，查明生产不合格产品的批次、数量和原因，制定整改措施。调查整改情况需于 7 月底前报总局并向社会公布。

三、天津市南开区宜宾里食品经营部因进货把关不严，负有销售不合格食品的责任。总局责成天津市食品药品监管部门调查处理并向社会公布处理结果。

四、总局对 11 家大型企业进行了抽检，抽取的样品检验全部合格。这 11 家企业是北京市老才臣食品有限公司、北京东来顺调味品厂、联合利华食品（中国）有限公司北京第二分公司、河北霸州六必居食品有限公司、李锦记（新会）食品有限公司、加加食品集团股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司、亨氏（中国）调味食品有限公司、和路雪（中国）有限公司、浙江伊利乳业有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司。

特此通告。

-  **附件：**
1. 调味品监督抽检不合格产品信息
 2. 豆及豆制品监督抽检不合格产品信息
 3. 冷冻饮品监督抽检不合格产品信息
 4. 调味品监督抽检产品合格信息
 5. 豆及豆制品监督抽检产品合格信息
 6. 冷冻饮品监督抽检产品合格信息

食品药品监管总局

2015 年 7 月 14 日

文章来源：国家食药监总局

国内预警

食品药品监管总局 海关总署 公安部关于打击走私冷冻肉品维护食品安全的通告(2015年第29号)

食品药品监管总局 海关总署 公安部关于打击走私冷冻肉品维护食品安全的通告(2015年第29号)

近日,国务院食品安全办会同海关总署、公安部、农业部、商务部、卫生计生委、质检总局、食品药品监管总局以及中央宣传部、国家网信办等部门对打击冷冻肉品走私、维护食品安全工作进行了研究,现将有关情况和意见通告如下:

一、为严厉打击冷冻肉品走私,防止未经检验检疫的冷冻肉品通过走私渠道进入国内市场危害公众健康,防范疫病传入危害我国畜牧产业安全,今年以来海关总署会同有关部门在全国部署开展打击冷冻肉品走私专项行动,打掉了多个走私团伙,取得重大阶段性成果。在今年查获的走私冷冻肉品中,有的查获时生产日期已达四、五年之久,对所有查获的走私冷冻肉品,海关均依法予以销毁。

二、海关总署、公安部将会同有关部门部署对走私冷冻肉品犯罪行为的调查,全力追查走私入境冷冻肉品的来源及销售去向,包括幕后指使人、承运企业和相关人员、承储冷库经营企业和相关人员以及采购使用的食品生产经营者。对查获的走私冷冻肉品,有关部门将严格按照规定进行处理,严禁不合格肉品流向“餐桌”。

三、食品药品监管总局要求所有冷冻仓库、肉食品经营企业、加工企业、餐饮企业严格依照有关法律规定,不得承储、购买、销售来源不明的冷冻肉品。2014年以来凡承储、购买、销售过来源不明冷冻肉品的生产经营者,要于7月底前向所在省级或地市级食品药品监管部门主动报告。企业报告的情况,地方食品药品监管部门要及时报告食品药品监管总局。欢迎广大消费者和媒体对违法行为进行监督举报,对破获重大违法案件做出贡献的,有关部门将给予相应的奖励。

四、食品药品监管总局要求北京、天津、辽宁、上海、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、广西、云南等省(区、市)食品药品监管部门对行政区域内所有冷库进行排查,重点检查2014年以来承储冷冻肉品的来源、数量和销售去向。凡发现入出库数量与记录不符的,来源及销售去向不明的,编造、篡改相关记录的,要依法依规严肃处理,并向社会公布调查结果。相关违法犯罪线索要及时报告食品药品监管总局并通报所在地海关、公安部门。排查情况要于8月10日前报告食品药品监管总局。各地市县两级食品药品监管部门要认真落实对行政区域内食品生产经营企业日常检查的责任,日常检查频次、检查结果要及时向社会公布。

五、媒体是食品安全社会共治的重要力量,监管部门支持媒体监督。媒体报道食品安全事件要切实做到真实、公正。

特此通告。

食品药品监管总局 海关总署 公安部
2015年7月12日

文章来源: [国家食药监总局](#)

国内预警

国家食品药品监督管理总局关于实施《食品安全国家标准 保健食品》有关问题的公告（2015年第104号）

《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）（以下简称 GB 16740-2014）已于 2015 年 5 月 24 日实施。现就有关事项公告如下：

一、自标准实施之日起生产的保健食品，其产品质量应当符合 GB 16740-2014 和保健食品批准证书的相关规定。此前生产的产品允许销售至保质期结束。

二、保健食品批准证书载明的技术指标与 GB 16740-2014 有关规定相抵触的，微生物指标及其检测方法与 GB 16740-2014 有关规定相抵触的，应当按 GB 16740-2014 规定执行。

三、执行 GB 16740-2014 需变更保健食品批准证书内容及产品标签的，批准证书持有者应在 2016 年 5 月 24 日前向省（自治区、直辖市）食品药品监督管理部门提出，并提供检验机构出具的三批产品质量标准全项目检验报告。

四、食品药品监督管理部门此前已经受理注册检验但尚未完成检验的申报和再注册产品，申请人须按新的食品安全国家标准检验并出具报告。此前已经完成注册检验但尚未批准注册的，申请人应按照 GB 16740-2014 要求对产品技术要求（质量标准）进行修订，并补充提供三批产品拟修订指标自检报告。

各级食品药品监督管理部门要督促企业做好新标准的执行工作。

特此公告。

食品药品监管总局

2015 年 7 月 13 日

食品伙伴网讯 7月9日，韩国部分议员提出了《食品卫生法》部分修改草案，将现有《食品卫生法》中的“危害食品”修改为“不正、不良食品”，修改后将扩大和调整“不正、不良食品”范畴。

修改案中的“不正、不良食品”范畴如下：

- 1.食品的一部分或全部因腐烂或变坏或没煮熟，不适合作为食品的；
- 2.食品被健康有害的微生物污染的；
- 3.患有总理令所规定的疾病的动物及使用病死动物的肉、骨头、乳、脏器或血液制成的食品。
- 4.被认为对健康有害的环境或可能被污染物污染的非卫生环境下加工、包装、保管的食品。
- 5.故意将部分主要成分或全部主要成分用其他物质代替的、掩盖受损或劣质物质的使用状况的、添加某种物质使其体积或重量增加而使产品质量或优点降低的或者与实际相比夸大其价值的。

原文链接：<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=55623>

食品伙伴网讯 据台湾“中央社”消息，跨太平洋伙伴协定（TPP）谈判即将进入尾声，但加拿大在开放乳制品及家禽市场方面尚未表态，令美国十分不满。

美国官员，包括 TPP 谈判代表傅洛曼（Michael Froman），一直催促加拿大在开放乳制品及家禽市场方面表明态度，但加拿大迟不回应。据美方代表称，加拿大在 2012 年加入 TPP 谈判前，曾保证会开放国内乳制品及家禽市场。

参与 TPP 谈判的 12 个国家 7 月底将在夏威夷集会，进行最后一轮谈判。

据悉，加拿大在参加 TPP 谈判前，曾向美方保证，凡在北美自由贸易协定中未处理的问题，如乳制品及家禽市场，在 TPP 谈判中都会处理。

参加 TPP 谈判的条件是，每个会员国都必须完全开放自己的国内市场，没有受保护的行业。

加拿大贸易部长法斯特（Ed Fast）发言人罗思（Rick Roth）表示，加拿大在参加 TPP 谈判前，并未做出任何贸易让步的保证。

日本经济再生大臣甘利明本周曾表示，7 月底一定要完成 TPP 最后一轮谈判，如果有一、两个国家不签署，那也是没有办法的事。

日本小学生食品吃出活蟑螂 专家：或已筑巢

人民网7月17日讯 据日本J-CAST网站消息，日前，日本爱知县一所小学在给小学生发午餐面包时，从中跳出一只活蟑螂。

据称，这只蟑螂在面包塑料袋被撕开伊始，就“逃离”现场，所以无法确认大小与种类。此外，由于其他已食用该批次面包的小学生没有出现身体不适的反应，也无法确定是否有学生食入蟑螂的可能。该小学午餐供应中心称，正在调查蟑螂的侵入途径，暂时回应“侵入途径不明”。

近年来，日本频发小学生在校食品出现蟑螂的新闻。讽刺的是，有日本食品卫生专家视其为蟑螂在学校午餐设施中“筑巢生活的证据”。

食品伙伴网讯 据外媒报道，澳大利亚新南威尔士州户外禁烟令导致小餐馆和咖啡店生意受到冲击，他们担心其生意和顾客都随着禁烟令消失。

据报道，从上周一开始，新南威尔士州政府引入了一项新的法律。该法律禁止在酒吧、俱乐部、咖啡店和餐馆的户外用餐区或这些区域四米以内的范围内抽烟。

在悉尼市中心，一些小餐馆、咖啡店和酒吧，已经按照新法令要求，重新调整了店内的空间，以便让抽烟的顾客远离就餐区和店的入口及出口处四米之外。

为照顾烟民顾客的情绪，一些小餐馆已经停止提供户外的食品服务。一名咖啡店老板说，警察挨门挨户地检查，还告诉他们，要么停止让顾客们坐在外面吃，要么禁止烟民顾客在外面抽烟。

一位咖啡店女老板说，她的咖啡店里没有足够的空间和座位，顾客们只能在外面吃东西。

新南威尔士州卫生厅检察员上周在全省巡查，对现场的违规行为进行罚款，对个人开具了 300 澳元罚单，以及对无视禁令的商家开出了 5,500 澳元罚单。

原文链接：

<http://m.dailytelegraph.com.au/news/nsw/outdoor-smoking-bans-bad-for-business-as-customer-numbers-dwindle-at-cafes-and-restaurants/story-fnnp1181-1227438231635?nk=ba58156b7964d34b605cb88d43d60005-1436921811>

日本蜜蜂死亡率激增 研究称与水稻田农药施用相关

世界农化网中文网报道： 近期，据日本农业部的一项调查显示，由于在养蜂场附近的水稻田使用杀灭椿象的农药，导致日本蜜蜂出现大规模死亡。

日本大约有 9300 名养蜂人。由于日本及其他国家均有多项研究调查显示农药与蜜蜂的死亡有关联，日本农业部 2013 财年鼓励养蜂人向政府报告蜜蜂非正常死亡案件。

结果从 2013 财年至 2014 财年，上报的大规模蜜蜂死亡案件从 69 起跃升至 79 起，而在此之前，每年仅有数起上报案件。在多数案件中，每个蜂巢内死亡的蜜蜂为 1000 至 30000 不等，并且许多死亡蜜蜂上检测到了农药残留。

人们认为蜜蜂在采食花粉时沾染上了农药，并带回蜂巢，造成蜜蜂大量死亡。为了防止出现更多死亡，农业部呼吁地方政府建立咨询机构，组织养蜂人和稻农商议农药的正确施用方式。这类机构将允许农民和养蜂人共享农药施用信息，并商讨能减轻对蜜蜂影响的施用方式，例如暂时将蜂房搬至安全的地方，并使用颗粒剂杀虫剂以代替粉剂。

菲律宾问题糖果中毒学生数接近 2000： 小贩在 9 城镇售卖

中新网 7 月 13 日电 据“中央社”报道，菲律宾南部问题糖果事件，中毒学生已直逼 2000 人，食品安全当局已将糖果样品送验，结果将很快出炉，有 9 名小贩被留置讯问。

菲律宾卫生部官员在广播节目中说，南苏瑞高省数座城镇中毒的中小学生，已达 1909 人。

官员表示，中毒学生大部分已经出院，只剩百余人仍在医院观察，无人死亡。

10 日上午，南苏瑞高省多座城镇陆续有学生因腹痛及呕吐而送进医院，他们都有一个共同点，就是吃了某品牌的榴莲口味糖果。

食品药品监督管理局已将问题糖果的样本送验，结果很快将出炉。

初步调查发现，9 名小贩乘厢型车跋涉数百公里的路程，只为到 9 座不同城镇的学校贩卖这批糖果。警方不排除有人蓄意下毒。

近日，欧盟发布 2014 食品与饲料快速预警（RASFF）年报分析报告。2014 年欧盟 RASFF 总体通报数 3157 次，其中 751 次为预警通报、410 次为信息跟踪通报、623 次为信息关注通报、1373 次为边界拒绝通报。与 2013 年相比，除预警通报增加 25% 外，其他通报均有降低。

通报原因主要涵盖 5 类内容：

1. 重金属：包括砷、镉、铅、汞；
2. 致病菌：包括大肠菌、沙门氏菌、单增李斯特菌、诺沃病毒、A 型肝炎；
3. 生物污染物：包括组胺、托烷类生物碱（TA，欧盟还没有法定限量，只有欧盟食品安全局提供的急性参考量（ARfD））；
4. 减肥食品及食品补充成分；
5. 农药残留（435 次，其中 41 次为欧盟来源）。

通报分析：

1. 欧盟通报的 5 种主要危害分别是：致病菌 782 次（占总通报数 24.77%）、农药残留 435 次（占总通报数 13.78%）、霉菌毒素 383 次（占总通报数 12.13%）、重金属 285 次（占总通报数 9.03%）。
2. 欧盟通报的 5 种主要产品分别是：水果蔬菜 620 次（占总通报数 19.64%）、鱼类及其制品 323 次（占总通报数 10.23%）、坚果类及其制品 308 次（占总通报数 9.76%）、饲料物质 209 次（占总通报数 6.62%）、减肥食品及特殊食品 205 次（占总通报数 6.46%）。
3. 2014 年，我国产品被欧盟通报 413 次，排在被通报国家数第 1 位。较集中通报内容分别是：食品接触材料中铬迁移 38 次、坚果及其制品类中黄曲霉毒素 38 次、食品接触材料中锰迁移 25 次、饲料添加剂中转基因成分 25 次。

食品伙伴网讯 据欧盟网站消息，近日欧盟委员会发布两项条例，分别批准醋与卵磷脂作为杀菌剂用于植保产品。

7月9日，欧盟委员会发布法规（EU）2015/1108，批准基础物质醋（Vinegar），欧盟法规（EU）No 540/2011 附件进行相应修订。7月10日，欧盟委员会发布法规（EU）2015/1116，批准基础物质卵磷脂（Lecithins），欧盟法规（EU）No 540/2011 附件进行相应修订。

两项条例的生效日期均为发布后第20天。

原文链接：<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.181.01.0075.01.ENG>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.182.01.0026.01.ENG>

国际预警

2015年7月中国出口韩国食品违反情况（7月13日更新）

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

2015.7.1	釜山厅	家具容器包装	厨房用品	주방용품 (INJECTOR)	NORPRO CO.,LTD	镍溶出标准超标	0.1 mg/L 以下	0.77 mg/L
2015.7.2	京仁厅	家具容器包装	木制厨房用品	나무주방용품 (WOOD KITCHEN GOODS)	PANANXI AN LIMEI GONGKYI PINCHANG	甲醛超标	4 mg/L 以下	5 mg/L
2015.7.2	釜山厅 (梁山)	家具容器包装	木碗	자작용기 (WOODEN BOWL)	FUJIAN PROVINCE NINGHUA LIANCHUANG JINGGONG BAMBOO-WOOD PRODUCTS CO.,LTD	甲醛超标	4 mg/L 以下	64 mg/L
2015.7.2	釜山厅 (梁山)	家具容器包装	竹碗 (小)	대나무 볼(소) (BAMBOO BOWL)	FUJIAN PROVINCE NINGHUA LIANCHUANG JINGGONG BAMBOO-WOOD PRODUCTS CO.,LTD	甲醛超标	4 mg/L 以下	21 mg/L
2015.7.2	釜山厅 (梁山)	家具容器包装	木碗	자작용기 (WOODEN BOWL)	WEST HONEST ARTS & CRAFTS CO LTD	甲醛超标	4 mg/L 以下	80 mg/L

国际预警

欧盟修订多环芳香烃在日本木鱼和熏鲱鱼中的残留限量

食品伙伴网讯 据欧盟网站消息，7月11日欧盟发布委员会实施条例（EU）2015/1125，修改欧洲议会和欧盟委员会条例（EU）No 1881/2006 附件第6条，修改了多环芳香烃在日本木鱼（Katsuobushi）和部分熏鲱鱼（Baltic herring）等多种产品中的最高限量。

新法规将苯并 a 芘在两类鱼中的残留限量定为 5.0 µg/kg，将苯并 a 芘、苯并（A）蒽、苯并（b）荧蒽与苯并（b）屈的混合物在两类鱼中的残留限量定为 30.0µg/kg。

新规定自发布后 20 日起生效。

原文链

接： <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1436698934901&uri=OJ:JOL_2015_184_R_0004>

国际预警

2015年7月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息

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	非即食	GOOD FOOD ZHEJIANG CO., LTD.	所有产品	感官评定	2015/07/03	2015/07/03	0	---
2	罐头	JIANGMEN XINHUI FENGWEI FOOD CO., LTD.	所有产品	罐代码	2013/10/31	2015/07/06	0	---
3	罐头	JIANGMEN XINHUI FENGWEI FOOD CO., LTD.	所有产品	包装完整性	2012/09/19	2015/07/06	0	鱼-椭圆罐

原文链接:

http://www.inspection.gc.ca/active/scripts/fispoi/ial/IALresults.asp?FormReq=Y&lang=e&frmCountry=CHINA&frmProcessor=&frmDate_On_IAL=2015%2F07&frmLast_Reject=&m=1000

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2015年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月15日更新）

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
7月3日	新鲜咖啡豆	第6条第1号		BENEFICIO DE CAFE MONTECRISTO S.A.	洪都拉斯	异臭及发霉	横浜	丸紅株式会社		废弃、退货等（全量保管）	行政检查
7月3日	无加热摄取冷冻食品：番木瓜丝（BLUE PAPAYA SHRED）	第11条第2项	COASTAL FISHERIES DEVELOPMENT CORPORATION		越南	成分规格不合格（安全性未审查转基因番木瓜（PRSV-HN）阳性）	東京	株式会社平八		废弃、退货等（全量保管）	监控检查
7月3日	加热后摄取冷冻食品（冷冻前未加热）：冷冻咖喱角（VEG. COCKTAIL SAMOSA）	第11条第2项	TASTEL FINE FOOD PVT.LTD.		印度	成分规格不合格（大肠杆菌阳性）	横浜	株式会社 シヤルマ・ホールディングス		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
7月3日	煮章鱼（FROZEN BOILED OCTOPUS）	第11条第2项	ROLY'S INTERNATIONAL TRADING		菲律宾	使用基准不合格（检出 硫代硫酸钠（作为二氧化硫）0.048 g/kg）	那覇	西銘盛栄（真玉橋鮮魚センター）		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
7月3日	开心果果仁糊	第6条第2号	AZIENDA AGRICOLA AROMA SICILIA DI ALFIO PAPARO		意大利	检出 黄曲霉毒素 23 µg/kg（B1:18.8, B2:2.5, G1:1.4）	東京	株式会社 ReMIDA		废弃、退货等（全量保管）	命令检查

更多内容详见：[2015年7月输日食品违反日本食品卫生法情况（7月15日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

日本研究机构发现金针菇煮不烂的秘密

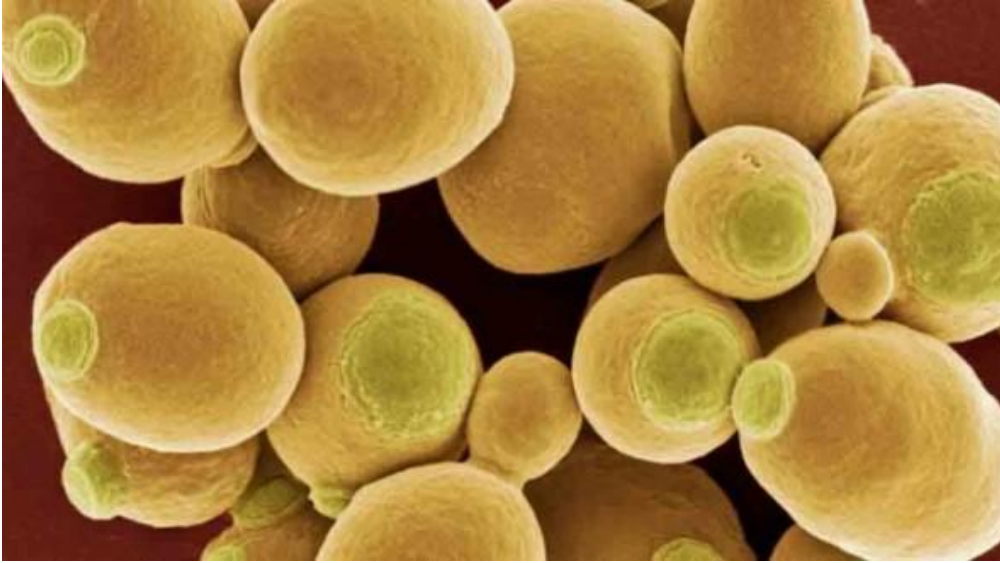
据新华社电 金针菇口感很柔软，但是怎么煮也煮不烂。日本一项最新研究发现，其中的秘密在于金针菇细胞壁的主要成分是一种名为壳多糖的高分子物质。这一发现将有助于开发出耐高温高压的新材料。

壳多糖又称几丁质，是虾、蟹等甲壳类动物和昆虫的甲壳以及蘑菇等真菌细胞壁的主要成分。日本海洋研究开发机构的一个研究小组，将雪蟹壳中提取的壳多糖粉末溶入水中，注入高温高压的容器，在 250 个大气压的压力下加热，并用特殊的高分辨率显微镜观察发现，壳多糖加热到 390℃ 的时候才终于开始分解。

研究小组利用金针菇进行同样的实验发现，加热到 200℃ 时，金针菇的结构也没有大的变化。不过，如果超过了 250℃，金针菇的细胞就开始急剧收缩，最终在 380℃ 左右的时候完全分解。

研究小组发现，这是由于金针菇拥有以壳多糖为主要成分的细胞壁。壳多糖稳定性极高，有这种细胞壁的细胞，结构同样非常稳定。通常认为，天然的生物物质比人造物质更容易分解，但代表性的合成塑料聚苯乙烯同样条件下只要超过 360℃ 就会急速分解，而壳多糖的稳定性超过了聚苯乙烯。

研究小组认为，此次研究成果将促进在工业生产中对壳多糖含量丰富的生物加以利用。研究论文已经刊登在新一期的英国《科学报告》杂志上。



最新的人造蛋清已经完全不需要鸡的参与，消除了沙门氏菌等病菌传播的几率。

腾讯科学讯 酵母菌是一种相当非凡的微小生物体。它帮助我们人类制造出许多美味的食品，比如说面包和啤酒，甚至还有人造香草。研究人员最近宣称，借助酵母菌制造的盒装蛋白（蛋清）很快就会出现商店的乳制品专柜，蛋白的制造过程已经完全取代了鸡的作用。

一家名为克拉拉食品的公司已经承诺投资 170 万美元，将转基因酵母菌制造的蛋白产品实现商业化。它并非唯一想要制造一种素食主义蛋白产品的公司，位于旧金山的 Hampton Creek 公司也在探索它们自己的产品，但是它们使用的是植物蛋白质。从技术层面上说，克拉拉食品公司的产品属于真正的蛋白。

克拉拉食品公司希望将这种至关重要的食品材料提供给依赖蛋白制作产品的公司，比如说用于制造意大利面食、天使蛋糕以及蛋白甜饼等，它甚至还可以用于制造巧克力棒中的美味牛轧糖。

与传统行业相比，酵母菌制造的蛋白具有一些明显的优势。由于这一生产过程没有鸡参与，因此不会存在沙门氏菌传播的风险。食品制造过程也变得简单，不再需要从蛋黄中分离出蛋白。它们也被认为具有稳定的价格和货源。（过客/编译）

垃圾食品会“蒙蔽”大脑：总以为没吃饱

垃圾食品容易导致肥胖众所周知，其中原因却莫衷一是。美国佐治亚大学研究人员用老鼠做实验显示，垃圾食品可能破坏负责向大脑发出饱腹感信号的神经，导致摄入过多食物。

英国《每日邮报》援引研究带头人克日斯托弗·察尧的话报道：“当我们给老鼠换成高脂肪饮食后，（老鼠）大脑回路重组，在负责饮食行为的大脑区域诱发炎症，这些重组的回路和炎症可能改变饱腹感信号传输。”察尧认为，摄入高脂肪食物可能使肠道与大脑之间无法沟通，“在我们已经吃了很多时还以为没吃饱”。研究人员尚不确定这种破坏是否是永久性的。（新华社微特稿）（欧飒）



食品伙伴网讯 据美国食品安全新闻网消息，针对严重的海鲜造假行为，美国食品和药物管理局（FDA）正尝试利用 DNA 条码技术进行鉴别。

据报道，早在上世纪 90 年代，美国 FDA 便开始用蛋白质法鉴别海鲜，然而由于方法模式僵化，只能检测标准的样品。由于技术缺陷，美国 FDA 不得不重新选择鉴定方法。

2015 年 6 月 DNA 条码技术获得了美国卫生和人类服务部认可，该技术可以在不改变 DNA 性状的前提下快速检测出产品的 DNA。

将该技术用于海鲜鉴别后，该技术与老式蛋白质法相比，优点在于即使海鲜 DNA 序列未被系统收录，那么这种海鲜也会被划入相近的类别。

美国市场上 90% 的海鲜来源于进口，根据美国近年来的多次调查，美国海鲜中的食品造假行为非常严重，特别是以次充好情况极为普遍。

原文链接：<<http://www.foodsafetynews.com/2015/07/dna-sequencing-helps-fda-project-combat-seafood-fraud/>>

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、危害物数据库建设和维护以及专业翻译等项目，目前已与卫生、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。

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、标准法规管理咨询服务

根据客户需求，为客户定制开发标准法规管理系统，帮助客户管理产品相关的标准法规信息，同时根据客户需求提供标准法规的管理咨询，如标准比对分析、产品合规性分析等服务。

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 30 多人组成的，拥有优良专业素质的资讯服务团队，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，其中一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质量资讯定制服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验。另外基于良好的行业关系，我们与食品安全监管机构和部门展开多方面的合作，客户满意度超过 98%。

业务垂询：刘涛 电话：0535-2129301 传真：0535-2129828 手机：18053585201

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：

2015 组团参展会展信息：

8月8-10日	潍坊	2015 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会
8月25-27日	青岛	第十届中国（北方）国际食品添加剂和配料展览会
8月25-27日	青岛	2015 第11届中国青岛国际食品加工机械和包装设备展览会
9月11-15日	青岛	2015 世界休闲产品博览会
9月18-21日	临沂	2015 中国临沂国际食品博览会暨首届名优特色农产品交易会
9月19-21日	乐陵	中国（乐陵）红枣暨健康食品产业博览会
11月25-27日	上海	2015 中国国际肉业博览会

会议论坛：

7月31-8月2日	上海	2015 第五届微生物大会
8月1-3日	北京	2015 第一届国际泌尿医学大会
8月8-9日	银川	2015 年国际奶牛新技术大会
8月21-22日	北京	食品行业包装技术创新、质量控制暨最新食品安全法研讨会
9月9-11日	南京	第七届中国第三方检测实验室发展论坛
9月17-18日	北京	第二届中国食品企业实验室检测与管理技术论坛
9月24-26日	西安	2015 第五届国际纳米科技大会
9月24-26日	西安	第五届国际新能源产业大会
9月24-26日	西安	2015 第五届世界生物能源大会
9月24-26日	西安	第四届清洁煤技术大会
9月24-26日	西安	2015 第六届全球催化科技大会
10月21-22日	大连	中国食品科学技术学会第十二届年会暨中美食品业高层论坛
10月20-22日	北京	第十三届国际新药发明科技年会
10月20-22日	北京	2015 第五届药物递送系统研讨会（SDDS-2015）
10月29-30日	北京	第五届中国国际营养及功能食品峰会

2015 年展会预告

7月24-26日	南宁	第12届广西食品交易博览会
7月24-26日	合肥	2015 首届全国灵芝大会
7月28-31日	兰州	2015 兰州清真食品用品展览会
7月30-8月2日	北京	2015 年第七届 中国（北京）国际妇女儿童产业博览会
8月6-8日	北京	2015 亚洲国际塑料包装工业展览会
8月8-8日	石家庄	2015 第二十届华北秋季糖酒副食交易会
8月10-12日	北京	中国乳制品工业协会第二十一次年会
8月13-15日	青岛	2015 年中国青岛国际营养健康产业博览会
8月14-16日	西安	第十届西安科博会科学仪器及实验室装备展
8月21-23日	郑州	2015 第十六届中国（郑州）糖酒食品交易会
8月26-28日	上海	2015 第十届上海国际渔业博览会
8月28-30日	广州	2015 广州国际餐业供应商及食品博览会
8月28-30日	赤峰	2015 年第17届内蒙古国际农业博览会
9月3-5日	北京	第三届国际检验检测技术与装备博览会

9月4-6日	宁波	2015中国糖果零食展览会暨第六届中国糖果市场大会
9月9-10日	乌鲁木齐	新丝绸之路·第十届中国·乌鲁木齐轻工商品洽谈交易会
9月9-11日	北京	中国(北京)国际果蔬展览会暨研讨会
9月10-12日	广州	2015年第十三届广州国际酒店设备及用品展览会
9月10-12日	合肥	第八届长三角奶业展览会
9月11-14日	长沙	中国(长沙)国际食品展览会(CCFE 2015)
9月11-13日	广州	HCI2015第六届中国(广州)国际保健食品及营养品展览会
9月17-20日	福州	2015中国(福州)国际渔业博览会
9月17-20日	沈阳	第九届中国辽宁农产品交易会
9月17-19日	上海	2015第13届国际高端健康食用油及橄榄油博览会
9月18-21日	长春	2015中国森林食品交易博览会
9月20-22日	青岛	第十三届中国国际肉类工业展览会(CIMIE)
9月21-23日	上海	2015上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
9月22-24日	广州	FHW CHINA 2015广州国际特色食品饮料展览会
9月24-26日	广州	2015第三十一届广州特许连锁加盟展览会
10月10-13日	郑州	第21届郑交会暨营养健康产业博览会
10月13-15日	天津	第18届中国(天津)冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展
10月14-16日	成都	2015第十届中国成都烘焙展览会
10月16-18日	上海	SFEC2015第十届中国上海优质大米及精品杂粮展览会
10月16-18日	上海	2015中国外食外卖产业博览会
10月19-21日	北京	第十四届中国国际食品加工和包装机械展览会
10月20-22日	上海	2015中国国际婴童用品展览会
10月21-23日	上海	CANNING-2015亚洲制罐工业博览会暨新技术设备发展论坛
10月22-24日	上海	第七届中国(上海)国际酒店设备及用品采购交易会
10月23-25日	上海	SFEC 2015第十届上海绿色有机食品展览会
10月23-25日	乌鲁木齐	2015新疆亚欧孕婴童产品博览会
10月26-28日	博兴	第十届中国(博兴)国际厨具节
10月28-30日	上海	2015第四届中国上海优质畜禽产品采购交易会
10月29-31日	南京	2015中国(南京)国际烘焙展览会
10月29-31日	南京	第93届全国糖酒商品交易会
10月31-11月1日	烟台	2015年中国烟台北方海产品订货展览会
10月30-11月1日	大连	第五届中国(大连)国际食品饮料、酒店及餐饮设备展
10月30-11月1日	上海	第23届上海连锁加盟展览会(秋季)
11月4-6日	青岛	第20届中国国际渔业博览会
11月4-6日	上海	2015中国焙烤设备及原辅料(秋季)展览会
11月5-7日	上海	2015第十届中国(上海)国际肉类工业展览会
11月6-8日	青岛	2015中国(青岛)冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展览会
11月6-9日	上海	2015第五届上海咖啡产业博览会
11月8-20日	北京	北京世界食品博览会 2015
11月11-13日	厦门	2015全国秋季食品添加剂和配料展览会
11月11-12日	北京	2015中国检验检测机构行业峰会暨展览会
11月13-15日	济南	中国(山东)火锅产业博览会
11月13-16日	西安	2015第七届中国(西安)糖酒食品交易会
11月15-17日	广州	Interwine China 2015中国(广州)国际名酒展--秋季展
11月19-21日	上海	iFresh 2015第七届亚洲果蔬产业博览会
11月20-22日	西安	2015第二届中国(西安)餐饮食材博览会
11月20-22日	厦门	2015南方食品产业展暨第十三届厦门国际食品交易博览会

11月20-22日	济南	2015第九届中国(山东)国际糖酒食品交易会
11月24-26日	厦门	第九届(秋季)中国厦门烘焙展览会
11月25-27日	上海	第11届中国(国际)调味品及食品配料博览会
11月27-29日	广州	2015第二届中国(广东)国际现代渔业暨海洋经济博览会
11月27-29日	安徽	2015第11届中国(安徽)国际糖酒食品交易会
11月29-12月1日	广州	2015广州国际肉类工业展览会(GZME2015)
12月4-6日	成都	2015中国(成都)国际咖啡产业暨咖啡文化博览会

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。

2015 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：

[上海晟桀实业有限公司——酒类](#)

[山东圣之源科技有限责任公司——食品机械](#)

[瑞士万通中国有限公司——仪器试剂](#)

[山东龙口凯祥有限公司——食品机械](#)

[深圳市台湾机械设备有限公司——食品机械](#)

[富阳科力茶叶机械有限公司——食品机械](#)

[重庆众品饮食文化有限公司——调味品](#)

[北京快吉客餐饮管理有限公司——餐饮](#)

[常州盛之源仪器仪表有限公司——食品机械](#)

[赣州华汉生物科技有限公司——植物提取物](#)

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

食品伙伴网培训中心培训信息

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](#)

[食品安全国家标准 食品微生物学检验 GB4789 系列新版标准专题培训班-成都\(2015-07-03 至 2015-07-05\)](#)

[食品安全国家标准 食品微生物学检验 GB4789 系列新版标准专题培训班-青岛\(2015-07-10 至 2015-07-12\)](#)

[关于举办新《中华人民共和国食品安全法》与新国家标准研讨会的通知\(2015-07-31 至 2015-08-01\)](#)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--广州\(2015-08-19 至 2015-08-23\)](#)

[第 34 期食品微生物检验实际操作学习班—南京\(2015-08-15 至 2015-08-19\)](#)

[第 35 期食品微生物检验实际操作学习班（郑州）\(2015-09-12 至 2015-09-16\)](#)

[2015 中国互联网农业发展论坛--北京\(2015-09-18 至 2015-09-19\)](#)

[第 36 期食品微生物检验实际操作学习班—烟台\(2015-09-19 至 2015-09-23\)](#)

[第 37 期食品微生物检验实际操作学习班—杭州\(2015-10-24 至 2015-10-28\)](#)

[BRC 全球食品安全标准（第七版）内部审核员培训通知\(2015-11-12 至 2015-11-13\)](#)

[第 38 期食品微生物检验实际操作学习班—广州\(2015-11-14 至 2015-11-18\)](#)

[第 39 期食品微生物检验实际操作学习班—南京\(2015-12-12 至 2015-12-16\)](#)

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](#)

[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](#)

2015 年 7 月份培训信息

[食品过敏原培训\(1 天\)--广州班\(2015-07-07 至 2015-07-07\)](#)

[全球良好农业操作规范标准及内部检查员培训\(2 天\)--厦门班\(2015-07-13 至 2015-07-14\)](#)

[食品营养标签要求及相应法规\(2 天\)--青岛班\(2015-07-14 至 2015-07-15\)](#)

[关于举办国家《公共营养师》职业资格证书考前培训的通知--武汉\(2015-07-14 至 2015-07-18\)](#)

[关于举办国家《健康管理师》职业资格证书考前培训的通知--武汉\(2015-07-14 至 2015-07-18\)](#)

[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训（3 天）--广州班\(2015-07-15 至 2015-07-17\)](#)

[QC 七大手法在食品业的应用（2 天）--青岛班\(2015-07-16 至 2015-07-17\)](#)

[产品保质期认知培训（1 天）--厦门班\(2015-07-17 至 2015-07-17\)](#)

[食品检验人员初级、中级、高级国家职业资格培训班-威海\(2015-07-17 至 2015-07-19\)](#)

[良好农业规范内审员培训（2 天）--青岛班\(2015-07-21 至 2015-07-22\)](#)

[供应商管理培训\(2 天\) --青岛班\(2015-07-23 至 2015-07-24\)](#)

[国内外食品接触材料卫生标准培训（2 天）--厦门班\(2015-07-27 至 2015-07-28\)](#)

[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\(2015-07-27 至 2015-07-29\)](#)

[BRC 全球食品安全标准（第七版）-第三方审核员培训\(2015 年度\)\(2015-07-27 至 2015-07-31\)](#)

2015年8月份培训信息

[微生物实验室高级技术员培训\(2天\)--青岛班\(2015-08-04至2015-08-05\)](#)
[理化实验室仪器使用和检测培训\(2天\)--青岛班\(2015-08-06至2015-08-07\)](#)
[供应商管理培训\(2天\)--厦门班\(2015-08-10至2015-08-11\)](#)
[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\(2015-08-11至2015-08-12\)](#)
[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3天\)--青岛班\(2015-08-12至2015-08-14\)](#)
[微生物实验室高级技术员培训\(2天\)--广州班\(2015-08-13至2015-08-14\)](#)
[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3天\)--厦门班\(2015-08-17至2015-08-19\)](#)
[产品或商品抽样检验培训--厦门班\(2015-08-24至2015-08-24\)](#)
[FSSC22000 食品安全管理体系内审员--广州班\(2015-08-26至2015-08-28\)](#)

2015年9月份培训信息

[欧盟食品法律法规培训\(1天\)--厦门班\(2015-09-07至2015-09-07\)](#)
[IFS 内审员培训\(2天\)--青岛班\(2015-09-10至2015-09-11\)](#)
[SQF 优质安全的食品标准培训课程\(2天\)--青岛班\(2015-09-15至2015-09-16\)](#)
[关于举办国家《公共营养师》职业资格证书考前培训的通知--武汉\(2015-09-15至2015-09-19\)](#)
[关于举办国家《公共营养师》职业资格证书考前培训的通知--武汉\(2015-09-15至2015-09-19\)](#)
[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3天\)--广州班\(2015-09-16至2015-09-18\)](#)
[BRC-IOP\(第四版\)全球标准包装及包装材料内审员\(2天\)--厦门班\(2015-09-17至2015-09-18\)](#)
[产品追溯和召回制度\(1天\)--广州班\(2015-09-18至2015-09-18\)](#)
[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2天\)--广州班\(2015-09-21至2015-09-22\)](#)
[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2天\)--青岛班\(2015-09-22至2015-09-23\)](#)
[高效虫害管理八大要素--广州\(2015-09-25至2015-09-25\)](#)
[高效虫害管理八大要素\(1天\)--厦门班\(2015-09-25至2015-09-25\)](#)
[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\(2015-09-28至2015-09-30\)](#)

2015年10月份培训信息

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训\(3天\)--广州班\(2015-10-12至2015-10-14\)](#)
[微生物实验室检测技术培训\(2天\)--厦门班\(2015-10-15至2015-10-16\)](#)
[产品保质期认知培训\(1天\)-广州班\(2015-10-20至2015-10-20\)](#)
[企业社会责任知识与实务培训\(2天\)--青岛班\(2015-10-20至2015-10-21\)](#)
[方法验证培训\(1天\)--广州班\(2015-10-23至2015-10-23\)](#)
[食品过敏原培训\(1天\)--厦门班\(2015-10-23至2015-10-23\)](#)
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训\(3天\)--厦门班\(2015-10-26至2015-10-28\)](#)
[HACCP 内审员培训课程\(3天\)--青岛班\(2015-10-26至2015-10-28\)](#)
[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训\(3天\)--广州班\(2015-10-28至2015-10-30\)](#)
[国内外食品接触材料卫生标准培训\(2天\)--广州\(2015-10-29至2015-10-30\)](#)
[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论\(2天\)--青岛班\(2015-10-29至2015-10-30\)](#)

2015年11月份培训信息

[产品追溯和召回制度\(1天\)--青岛班\(2015-11-06至2015-11-06\)](#)
[实验室 GLP 管理体系\(2天\)--青岛班\(2015-11-10至2015-11-11\)](#)
[IPM 综合虫害控制管理培训\(2天\)--青岛班\(2015-11-12至2015-11-13\)](#)
[国内外食品添加剂使用卫生标准培训\(2天\)--青岛班\(2015-11-17至2015-11-18\)](#)
[BRC-IOP\(第四版\)全球标准包装及包装材料内审员\(2天\)--广州班\(2015-11-19至2015-11-20\)](#)
[食品标签及营养标签的相关法律、法规--广州班\(2015-11-19至2015-11-20\)](#)

[精益生产培训（1天）--厦门班\(2015-11-19 至 2015-11-20\)](#)
[食品标签及营养标签的相关法律法规（2天）--厦门班\(2015-11-19 至 2015-11-20\)](#)
[食品营养标签要求及相应法规\(2天\)--青岛班\(2015-11-19 至 2015-11-20\)](#)
[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3天\) --青岛班\(2015-11-25 至 2015-11-27\)](#)
[FSSC22000（第三版）食品安全体系认证内审员培训（3天）--厦门班\(2015-11-25 至 2015-11-27\)](#)
[微生物实验室高级技术员培训（2天）--广州班\(2015-11-26 至 2015-11-27\)](#)

2015年12月份培训信息

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2天\) --青岛班\(2015-12-03 至 2015-12-04\)](#)
[供应商审核培训\(2天\) --广州班\(2015-12-07 至 2015-12-08\)](#)
[理化实验室仪器使用和检测培训（2天）--青岛班\(2015-12-08 至 2015-12-09\)](#)
[微生物实验室高级技术员培训\(2天\) --青岛班\(2015-12-10 至 2015-12-11\)](#)
[产品保质期认知培训（1天）--厦门班\(2015-12-11 至 2015-12-11\)](#)
[感官评定培训\(2天\)--广州班\(2015-12-17 至 2015-12-18\)](#)
[BRC-FOOD 食品安全全球标准内审员\(2天\)--厦门班\(2015-12-17 至 2015-12-18\)](#)
[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\(2015-12-17 至 2015-12-18\)](#)
[良好农业规范内审员培训（2天）--青岛班\(2015-12-22 至 2015-12-23\)](#)
[供应商管理培训（2天）--广州班\(2015-12-23 至 2015-12-24\)](#)
[虫害防控基础培训\(1天\)--厦门班\(2015-12-28 至 2015-12-28\)](#)
[供应商审核培训\(2天\) --青岛班\(2015-12-28 至 2015-12-29\)](#)

食品商城

[食品商城](#)是以食品伙伴网为依托的食品产业链内部商城，是由食品伙伴网主导开发的食品行业生产物资在线采购平台，在线提供各种实验室仪器设备及耗材、车间工器具、防护用品、食品生产设备、食品检测产品、食品原辅料、食品行业图书以及其他食品行业服务等，覆盖整个食品原料、生产、加工、检测等的食品产业链内部。

[食品商城](#)项目正式启动于 2013 年 11 月底，致力于为食品行业商家和买家搭建诚信友好的合作平台，打造一个食品行业各种物资的专业在线采购平台。我们坚信在线采购是未来的发展趋势，真诚欢迎广大朋友来食品商城采购或销售产品，一起见证[食品商城](#)的发展壮大。

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、快速检测试剂盒等）、防护用品（手套、口罩、袖套、工作服等）、车间工器具（捕鼠器、灭蝇灯、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 QQ：859605577

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：

[食品伙伴网企业访谈第三期——青岛中人智业生物科技有限公司](#)
[食品类国家标准英语译文最新列表~均打折出售哦~](#)
[食品防腐大讲堂讲师征集](#)

本周求助帖：

[食品中已不再使用含铝添加剂，可是继续使用老包装是否可以](#)
[绞肉块大小及温度](#)
[小公司如何做好生产和质量管理，辞职的想法都有了。求助!!](#)
[关于苏式月饼配料中应不应该标注生活饮用水](#)
[如何解决五谷粉水溶性问题？](#)
[食品名称的确定原则](#)
[霉菌检测](#)
[产品配料表与生产标准中的添加剂矛盾](#)
[求大神指点日式拉面鲜湿面的制作配方](#)
[这算是生产日期单独贴标吗？有图，个位大神请进](#)
[QS 增项怎么办理？](#)
[营养标签找茬](#)
[大家帮分析一下这个产品应该执行什么标准？](#)
[有没有企业经过上海天祥审核的](#)
[微生物室环境检测有霉菌，该怎么处理](#)
[关于 GB10770 婴幼儿罐装辅食中不得使用香辛料的问题](#)
[产品标注问题???](#)
[大家帮我看下 这是哪种微生物？](#)
[求助大肠菌群的做法](#)
[一件产品上 2 个日期中的内部号码不一样可以吗？](#)
[有个公司委托我们公司生产，共有两个项目，如果备案的话是不是要备案两份？](#)
[生产型企业有必要每年对生活饮用水进行外检吗？](#)
[客户满意度调查](#)
[乳酸菌发酵](#)
[过氧化氢的问题](#)
[请问 75%的医药酒精可以消毒食品容器吗](#)
[问个关于原辅料验收的问题](#)
[生产企业成品仓库内发现其过期食品如何处罚？](#)
[求各位高手支招：做出一瓶好的果酱需要加入哪些添加剂？](#)
[做菌落总数的时候，居然发现拿出来培养皿里有刚孵化出来的小苍蝇，怎么回事啊？](#)
[井水有铜绿假单胞菌怎么处理](#)
[公司法定代表人变更，生产许可需不需要相应做变更手续](#)
[标签上出现了一个错别字，怎么办？](#)

[为什么我的食品用真空袋密封后，过几天里面老是有水蒸气速冻水饺皮](#)

[保质期只有几天的产品，如何做到检验合格后方可出厂或者销售](#)

[大肠菌群检测，一定要用双料发酵管吗](#)

[关于灭菌后产品变软的问题，求赐教。急急急](#)

[关于莲子行业标准与地方标准冲突问题](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2015 系列之 33：供应商对问题的态度](#)

[麦德龙冤不冤，你觉得呢？ 《食话》2015 年食品热点话题讨论（5）](#)

[常喝纯净水不利于健康吗？](#)

[人才小编推荐之初伏版](#)

[商场卖的产品，难道还有这么不懂法的生产商销售商？](#)

[产品保质期可以这么标吗？](#)

[食品生产企业是否可用木质砧板](#)

[有没有做蛹虫草深加工的大神，目前打算做这个，求指点](#)

[如何给我的助手安排工作](#)

[芝麻粉属于其他方便食品还是固体饮料？如何区别？](#)

[制作了一个大肠菌群检测原始记录表 高手看看合适吗](#)

[虫害公司给我司的有害生物监测报告](#)

[大米保质期的问题！](#)

[委托加工、代加工、贴牌加工、定制商品。。。各种名目，分得清吗？](#)

[索取供应商检验报告的问题](#)

[关于油的问题](#)

[关于产品标准、食品安全国家标准的纠结](#)

[0-12 个月龄的奶粉产品执行哪个标准？ GB 10765 还是 GB 10767？](#)

[内审让我发现自己不足](#)



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

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500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

食品伙伴网始建于 2001 年，创建十余年来，食品伙伴网始终秉承“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”的建设宗旨，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。

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

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 500 多期，有 50000 多人订阅。

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。

食品论坛目前注册会员已超过 82 万，讨论帖子超过 700 万。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。

依托自身资源及技术优势，食品伙伴网为食品相关企业提供广告宣传、信息情报、专业数据库建设、技术咨询、专业翻译、技术培训、电子商务、会展合作和人才交流等服务。合作及服务的客户包括政府机构及众多大型跨国食品集团。

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：0535-6730582， 传真：0535-2129828

E-mail: foodmate@foodmate.net

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



扫一扫

快速关注食品伙伴网服务号