

## 质检总局： 未进口越南“大幸福”油脂产品

速冻果蔬生产管理标准出台

制冰业将探讨首个食用冰安全卫生标准

食药监总局要求严格控制白酒塑化剂污染

院士许智宏谈转基因：争议已阻碍转基因产品造福于民

中国苹果“变”美国嘎啦果 越南多家超市疑售假

可口可乐“维他命水”涉欺诈 顾客获赔120万美元

德国发布预警：香肠与咸牛肉有炭疽杆菌风险

2014年9月美国FDA自动扣留我国食品情况（9月汇总）

### 美国研究显示

### 含糖饮料催人衰老 副作用堪比吸烟



# 食品网刊



## 中国食品

速冻果蔬生产管理标准出台  
制冰业将探讨首个食用冰安全卫生标准  
食药监总局要求严格控制白酒塑化剂污染  
质检总局：未进口越南“大幸福”油脂产品  
涉嫌用工业二氧化碳灌充鲜啤 沙溪一啤酒档被查

统一集团 19 款产品疑涉顶新黑心油 回应称已下架  
曝大理一小学生喝过期牛奶 企业：日期打印出问题  
8 项顶新牛油产品遭预防性下架 含康师傅两款泡面  
院士许智宏谈转基因：争议已阻碍转基因产品造福于民  
河南新郑餐馆老板用郑州盐被罚 200 元 盐管局：跨区域用盐

## 国内预警

广州市食品安全信息公布（发布时间：2014 年 10 月）  
国家卫生计生委食品司关于预包装食品标签标示有关问题的复函(国卫食品标便函[2014]208 号)

国家卫生计生委食品司关于液态奶产品标签标示有关问题的复函（国卫食品标便函（2014）207 号）  
国务院食品安全办 食品药品监管总局关于加强北京亚太经济合作组织领导人非正式会议等重大活动期间食品安全监管工作的通知(食安办〔2014〕16 号)

## 国际食品

德国学生发明蓝色啤酒 赢得食品创新奖  
饮食快餐化导致三成日本青少年味觉下降  
法国葡萄酒园遭真菌入侵 损失或达 10 亿欧元

美国严格监控油品废料 防止再度进入消费市场  
中国苹果“变”美国嘎啦果 越南多家超市疑售假  
可口可乐“维他命水”涉欺诈 顾客获赔 120 万美元

## 国际预警

澳大利亚亨氏召回一款新西兰甜菜罐头  
德国发布预警：香肠与咸牛肉有炭疽杆菌风险  
欧盟拟修订头菜和芜菁中唑菌胺酯的最大残留限量

2014 年 9 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（9 月汇总）  
2014 年 9 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况  
2014 年 10 月中国出口韩国食品违反情况（10 月 17 日更新）

## 食品科技

诺贝尔奖得主：吃生牛肉易患癌  
美大学研究称：早餐要吃高热量食物

男性食快餐有害！研究称快餐或伤害男性大脑  
美国研究显示含糖饮料催人衰老 副作用堪比吸烟

本报讯 日前，国家质检总局、国家标准委批准发布了 33 项国家标准，涉及到健康安全、生态环境等多个方面，《速冻水果与速冻蔬菜生产管理规范》也在其中。有关专家认为，这项新标准的出台，可以降低水果蔬菜在运输过程中的损失，满足消费者多样化营养需求，同时大幅度提高这些农产品的附加值。

据专家分析，首先，这个标准的出台使我国 200 多家速冻水果、蔬菜的加工企业能够进行公平竞争。其次，从全产业链上来讲，降低了新鲜水果、蔬菜在运输、加工、采摘、储存等方面的损耗。再次，标准的制定推动了水果蔬菜加工行业的技术进步和管理进步，让他们从粗放的生产加工模式，变成了集约化、规模化的产业发展的变化模式。同时，标准的出台，可以使我国出口产品的品质更加得到保证。

更重要的是该标准的出台更能够保证产品的品质，加强食品安全。

在保证产品品质方面，首先，该标准的规定是从原材料选择开始进行规定的，规定了什么样的原材料适合做速冻的加工。其次，标准中规定了所有的加工工艺规范，特别是详细给出了很多技术参数，如对什么样的蔬菜适合什么样的粗加工、适合什么样的水温、适合水温多长时间、适合以什么样的温度储存……同时，还给出了检验要求、储藏要求、运输要求和消费要求，整个产业链集中在一起，来保证速冻水果蔬菜产品的品质。

在加强食品安全方面，标准一共引用了十二项和食品安全相关的国家标准和行业标准，其中有三项是强制性国家标准，是食品安全卫生方面的，有七项和食品安全卫生相关的国家标准，还有两项行业标准，从此保证加工过程当中的食品安全。（晶声）

相关报道：[速冻果蔬生产管理标准出台](#) [专家：提升食品安全](#)

## 制冰业将探讨首个食用冰安全卫生标准

本报讯（记者郑建玲）由北京制冷学会发起，相关行业组织、知名制冰机企业参加研讨制定的我国首个食用冰安全卫生标准，将在 11 月 5 日召开的中国制冰年会上进行讨论。

据北京制冷学会秘书长商跃介绍，从媒体曝光的多起安全卫生事件上看，目前，食用冰安全卫生问题多出现在商家自制冰使用环节和“黑冰厂”无照生产环节，尚未涉及到制冰设备本身。但是，作为食用冰的源头，如果设备行业不主动就该问题进行讨论解决，势必会导致源头产业利益和名誉受损，影响制冰产业链健康发展。基于此，推动食用冰安全卫生标准化建设，是制冰设备行业责无旁贷的职能。

据悉，北京制冷学会以 2008 年北京奥运会食品安全咨询为契机，已率先开展食用冰行业相关学术、标准、信息和行业组织工作。自 2009 年以来，该学会联合行业组织和企事业单位成功发起并主办了中国制冰年会、全国制冰产业链发展论坛等活动，推动了行业产业化、信息化和标准化发展。截至目前，该学会已牵头制定了我国首个《片冰制冰机国家标准》、《商用制冰机行业标准》、《自动制冰机实验方法行业标准》等标准，其他相关标准正在制定中。《中国质量报》

文章来源：中国质量报

中国质量新闻网讯 从国家食药监总局官网获悉，国家食药监总局党组成员、食品安全总监郭文奇在日前召开全国白酒质量安全监管工作座谈会上强调，当前白酒质量安全虽然总体趋稳向好，但质量安全形势还不容乐观。各地食品安全监管部门要督促企业严把原料关、加强过程质量管控、开展风险隐患排查整改，严格控制白酒塑化剂污染；要推动企业建立食品质量安全追溯制度、质量安全授权制度，引导企业诚实守信、依法生产、规范经营，严格落实质量安全主体责任，从源头上保障白酒质量安全。

同时，要求各地食品安全监管部门要通过严格生产许可、严格过程监管、严格监督抽检和风险监测、严格执法打假，全面加强白酒质量安全监管，切实守住不发生系统性、区域性食品安全问题的底线。

质检总局：未进口越南“大幸福”油脂产品

台湾顶新集团从该公司进口饲料用油，有媒体称其主要市场为大陆

据新华社电 质检总局 22 日发布消息称，质检总局经查询进口检验检疫记录，2013 年至今，我国未进口过越南大幸福公司生产的食用和饲用油脂。

台湾方面近日调查发现，台湾顶新集团从越南大幸福公司进口饲料用油用于生产食用油。有媒体报道称越南大幸福公司的主力市场是大陆，其销往大陆的油脂数量是销往台湾的数倍以上。

质检总局已向台湾方面进一步核实有关信息，并与越南有关方面取得联系，了解有关具体情况。质检总局将继续密切关注此事件，并根据事态发展情况及时采取措施，确保进口食用油质量安全。

相关报道：[质检总局紧急组织排查越南大幸福公司油脂输华情况](#)

## 涉嫌用工业二氧化碳灌充鲜啤 沙溪一啤酒档被查

本报讯（记者贺风玲）记者昨日从市食药监局获悉，近日，该局与沙溪镇食品药品监督所联合开展了餐饮服务环节二氧化碳使用情况专项检查，查获一家涉嫌将工业二氧化碳灌充鲜啤的啤酒档。

据悉，该啤酒档位于沙溪镇万象城美食街，检查人员现场检查时，扣押了其一批二氧化碳气瓶、啤酒罐等物证。随后，经市镇两级食药监部门与沙溪镇公安分局联合调查，确认该啤酒档经营者涉嫌将工业二氧化碳灌充鲜啤。目前，档主蔡某已被公安机关刑事拘留，案件正在进一步审理中。

据了解，二氧化碳是啤酒重要成分之一，是在发酵过程中产生的或部分人工补充的，其含量多少直接影响啤酒口感、风味及保质期。而工业二氧化碳纯度低、杂质多，用于灌充啤酒后会产生混合碳氢化合物，长期饮用会对人体健康造成危害。如果啤酒中注入过浓的二氧化碳，饮用起来不仅口味下降，还会出现缺氧、头晕头痛、全身乏力、耳鸣等症状。

## 统一集团 19 款产品疑涉顶新黑心油 回应称已下架

据台湾媒体报道，针对“食药署”公布受顶新牛油波及的新一波问题名单，确定统一集团曾进货 5.57 公吨牛油，制成旗下 19 项产品与 7-ELEVEN 关东煮麻辣锅油包。为此，统一企业发出声明，表示第一时间已预防性下架，并启动第一阶段消费者对此产品有疑虑者之退货机制，对消费者造成不便及社会不安也深感遗憾。

经了解，统一企业供货商统清在 5 月 23 日油品设备故障，改由三菱商事安排调度。统一企业则在 6 月 10 日自统清进货该批精制牛油 5.57 吨。经追查后，疑受此批货源污染制成牛肉风味方便面产品共 17 项，及供货给 7-ELEVEN 关东煮麻辣锅油包。

统一企业指出，包括满汉大餐、来一客、阿 Q 桶面、统一葱烧牛肉面等牛肉风味的方便面疑有问题，有效日期含括至 2014.12.16 到 2015.1.26 期间。有疑虑之 7-ELEVEN 关东煮麻辣锅油包已请各门市全数盘点下架。

统一企业表示，公司第一时间主动通报台南“市政府卫生局”，并与“政府”相关单位着手进行调查，同时决定实时实行预防性下架措施，并启动第一阶段消费者对此产品有疑虑者之退货机制。至于 7-ELEVEN 关东煮部分，因发票无法分辨麻辣或原味汤底，故本办法不限口味一体适用。适用退换货发票期间为 2014.7.14 至 2014.10.24。

统一指出，后续如主管机关证实上述牛油确为不合格油品，公司将实时启动相关退货补偿机制。针对本事件所造成消费者不便及社会不安也深感遗憾！并强调本事件涉及之复杂层面，在处理过程中若造成消费者任何不便，也请消费者予以包涵，公司将尽最大能力尽快厘清事实。

相关报道：[统一 19 款产品涉顶新黑心油案产品名单曝光](#)



## 曝大理一小学生喝过期牛奶 企业：日期打印出问题

日前，网友@美帝纪委微博爆料：“网友龚先生微信发布：大理一小给学生喝过期牛奶，并发布了图片，图片显示牛奶品牌为欧亚学生奶。”昨日上午，大理市召开新闻发布会，就调查情况进行通报，称已责令涉事企业召回产品。

通报称，10月16日，大理市食品安全委员会办公室接到市教育局关于大理一小发现发给学生的部分牛奶包装盒上生产日期喷码不清晰的情况报告后，大理市食品安全委员会办公室高度重视，立即派出调查组到实地进行调查取证，并对牛奶进行了现场封存。初步查明，涉事企业在产品内包装上生产日期标识不清，导致学生和家长对产品质量的担忧和质疑。目前，调查组已对封存的牛奶进行取样送检。同时，责令企业召回产品，并认真自检自查，加强产品质量管理。调查组将根据最终调查结论，依法依规对涉事企业进行严肃处理，调查结果将及时向社会公布。

大理一小营养改善计划负责人杨国伟介绍，9日上午10时许，学校接到大理镇教办通知，要求对库存的欧亚乳业公司生产的20140917批次学生饮用奶生产日期进行再次排验，并停止发放。在排验过程中，发现外包装生产日期不清晰，出于安全考虑，学校当天便发放来思尔公司供货的牛奶。当天下午，学校接到大理镇教办转发云南欧亚乳业有限公司提交的《云南欧亚乳业有限公司20140917学生饮用奶的检验报告》和《云南欧亚乳业有限公司学生饮用奶日期打印的说明》，《报告》显示，饮用奶各项指标正常，只是在生产日期喷码打印时出现漏点现象，产品再次取样检测结果符合标准，可以放心饮用。10日，学校开始发放该批次产品，同时要求教师对学生说明有关情况。

欧亚乳业有限公司产品技术总监杨发光对此深表歉意，他说，20140917批次的学生饮用奶没有质量问题，更不是过期产品。目前，公司已对喷码打印机进行清理和维护，对内部管理进行梳理和改进，以杜绝此类事情再次发生。

## 8 项顶新牛油产品遭预防性下架 含康师傅两款泡面

网易财经 10 月 23 日讯 顶新黑心油事件在爆发十余天之后，仍在持续发酵，先前是猪油出问题，现在牛油疑似也存在问题。据台湾媒体报道，台北市“卫生局”紧急清查顶新公司制成 8 项牛油产品，22 日进行预防性下架。先前是猪油出问题，现在是疑似牛油有问题，台北市“卫生局”紧急清查顶新公司制成 8 项牛油产品，22 日进行预防性下架。

经查证北市联夏食品公司向顶新公司购买的“精制牛油”，全数制成“联夏牛井”、“冷冻咖哩酱”等 2 项产品。另外还有味全公司进货“精制牛油”制成麻辣肉酱，跟康师傅两款泡面。该局已要求业者立即通知下游厂商下架回收。

“食药署”代理署长姜郁美昨日说明，“食药署”已多次透过外馆或电子邮件方式询问越南官方的调查进度，至今仍无结果，因此决定将顶新牛油制成的 8 项产品预防性下架，预估殃及 11 县市、14 家下游厂商，主要流向西点烘焙业者，对于是否混合猪油出售，姜郁美回应，仍需进一步调查。

姜郁美说，顶新近 2 年向越南大幸福公司购买的牛油计有 18 批、2,476 吨，目前正静待越南官方调查结果出炉。另外顶新在 2012 年亦曾向大幸福进口一批 110 公吨椰子油，制成奶油球、冰棒等产品。

姜郁美表示，由于椰子油保存期限是 9 个月，现在市面上已买不到相关产品，食药署刻正清查其批号，但初步推测，该批椰子油产品恐已全数被民众吃下肚。

对于本次越南牛油采取预防下架，姜郁美表示，依照食安法第 41 条规定，食品有危害健康之虞，若业者、输入国官方 2 天内提不出证明就要进行预防性下架，“食药署”原希望越南官方能及早提供报告，但始终获得“还在调查中”的答覆，因此食药署昨日紧急决定，越南问题牛油须预防性下架。

相关专题：[台湾地沟油风波再起](#) [正义公司用饲料用油冒充食用油](#)

## 院士许智宏谈转基因：争议已阻碍转基因产品造福于民

由中国科学院与美国科学院共同主办的“全球转基因农作物发展现状和未来展望国际研讨会”16日至17日在武汉举行。来自中国、美国、英国、巴西等10国的19名全球生物技术领域著名专家围绕转基因农作物“发展现状与趋势”“各国发展状况”和“生物安全管理及争议话题”等主题进行研讨。

与会科学家以发表共识文件的方式，宣称“转基因方法对人和动物没有任何负面影响”，建议中国政府抓住机遇，推进转基因水稻和玉米的生产应用。

与会的中国科学院院士、著名植物生理学家、北京大学前校长许智宏会后接受京华时报记者采访，就共识文件及有关转基因争议话题做出解答。

### □对话人物

许智宏植物生理学家。1942年10月14日出生，江苏无锡市人。1965年毕业于北京大学生物系。1969年中国科学院上海植物生理研究所研究生毕业。1995年当选为第三世界科学院院士。1997年当选为中国科学院院士。曾任中国科学院副院长、北京大学校长。长期从事植物组织培养和培养细胞的遗传操作研究。

本版采写京华时报记者潘珊菊

### 中国是转基因产品标识最多的国家

京华时报：首先请您分析一下当前全球转基因研究与产业化快速发展的态势？

许智宏：与1996年转基因作物开始商业化时相比，全球转基因作物总面积已增加了100倍以上，2013年已达1.75亿公顷，超过了中国农田的总面积。全球批准商业化生产的转基因作物有27种，其中最主要四种是大豆、玉米、棉花和油菜。大部分转基因玉米用做饲料，转基因大豆用于食用油生产，转基因木瓜、甜玉米等被直接食用，还有大量转基因产品用于食品成分或添加剂用于食品生产，比如淀粉、甜味剂等等。

来自美国的专家提到美国超市中有70%的产品含有转基因成分。事实上全球食用过转基因食品的人群达几十亿。有几亿人大量食用已经超过十年。美国是世界上大规模种植转基因作物最早的国家，2013年已经种植了7010万公顷的转基因作物。巴西是种植转基因作物最多的发展中国家，2013年种植面积已超过4000万公顷，居世界第二，而这用了不到十年的时间。2013年中国种植了420万公顷的转基因作物，主要是棉花，和几千公顷抗病毒的木瓜，现在居世界第六。中国原来是世界第二，现在已经被其他国家赶超过了。

更多内容详见：[科学院院士许智宏谈转基因：争议已阻碍转基因产品造福于民](#)

文章来源：京华时报

## 河南新郑餐馆老板用郑州盐被罚 200 元 盐管局：跨区域用盐

黄先生在新郑市龙湖镇开餐馆，用了从郑州市带回的盐，被处罚款200元

相关部门称，黄先生的行为属于“跨区域用盐”，违反了《河南省盐业管理条例》

在郑州买的盐只能在郑州用？

这几天，在新郑市龙湖镇开餐馆的黄先生夫妇有些烦：10月15日上午，他们的热干面馆用了从郑州带回的食盐，被新郑市盐业管理局检查人员认定为“跨区域用盐”，没收部分食盐并处罚款200元。

**郑州盐带回新郑用，餐馆老板被罚款**

在新郑市龙湖镇开餐馆的黄先生说，新郑盐业部门检查人员从他餐馆查到的食用盐，是他从郑州搬家时带回的。“一个月前，我在郑州十八里河镇开餐馆，后来搬到了新郑市龙湖镇，有半箱盐没舍得扔，就带来了。”黄先生说，这盐都是真盐，也没有过保质期。

而10月15日上午10点，新郑市盐业管理局检查人员发现了这批盐，告知黄先生夫妇“跨区域用盐”，食盐没收，并罚款200元。

新郑市盐业管理局一位郭姓科长说，食盐是国家专营产品，按照我省盐业管理条例规定，该热干面馆的用盐行为属跨区域用盐。

这位郭姓科长说：“对盐进行区域性管理，是为了保障老百姓吃上放心盐。有的地方缺碘，就必须供给碘盐；有的地方不缺碘，买卖的就是非碘食盐。”

**带外地食盐回家用，也属于跨区域用盐**

昨天，郑州市盐业管理局一工作人员表示，新郑市盐业管理局的处罚是对的。根据《河南省盐业管理条例》规定，违反本条例规定的，由盐业行政主管部门责令停止违法行为，没收违法盐产品和违法所得，并处以违法盐产品价值一倍以上三倍以下罚款。

若食盐不做商用，能否从郑州带到其他地方食用？这种行为属于跨区域用盐吗？

郑州市盐业管理局一工作人员解释说，如果严格按照《河南省盐业管理条例》执行，带食盐回异地家中食用其实也是违法的。但在具体操作中，如果带食盐的数量小，又是非营利性食用，一般是不作处罚的。“但必须是真盐，必须小量。”

这个小量怎么界定？郑州市盐业管理局另一位不愿具名的工作人员说，最好不要超过一箱。

相关报道：[面馆“跨区域用盐”被罚 官方承认执法不当](#)

文章来源：河南商报

# 国内预警

## 广州市食品安全信息公布（发布时间：2014年10月）

本期公布的抽检食品共 1133 批次，其中合格食品 1126 批次，占 99.4%；不合格食品 7 批次，占 0.6%（具体产品抽检信息见附件）。各监管部门已对抽检不合格食品依法实行下架、封存、召回等措施，按规定通报相关监管部门，对生产经营不合格食品的单位依法进行查处。

种养殖环节 9 月份全面开展蔬菜农药残留、生猪“瘦肉精”等畜禽违禁药物、水产品违禁药物监测。累计监测（含速测）种植业产品 24974 份，合格率 99.7%；畜禽产品监测盐酸克伦特罗 49733 份，莱克多巴胺 49082 份，其它项目 138 份，总体合格率 100%；水产品 1139 份，合格率 100%。

生产环节 9 月份对全市生产领域的乳制品和乳制品及含乳食品生产企业使用的乳原料进行专项监督抽检。共抽取 266 批次乳制品成品和 221 批次乳原料，检测三聚氰胺、L-羟脯氨酸、黄曲霉毒素 M1、氯霉素等食品安全指标。未检出不合格产品。

流通环节 9 月份对流通环节粮食加工品、食用油、肉制品、乳制品等食品进行抽样检验，共抽取样品 596 批次，经检验，实物质量不合格 7 批次，实物质量不合格产品发现率为 1.2%。

餐饮服务环节 9 月份对餐饮服务环节自制饮品进行监督抽检，共抽取样品 50 批次，经检验实物质量抽检合格率 100%。

### 【监管动态】

种养殖环节 一是加强畜禽产品质量安全监督检查。出动 190 人次，分别开展广州市动物卫生及畜禽产品质量安全专项整治行动及 2014 年畜禽安全养殖与饲料兽药质量安全联合检查行动，对全市养殖场、饲料场、屠宰场、动物批发市场、动物诊疗机构等进行全面检查。二是深入开展农产品及农业投入品专项整治。为确保中秋、国庆节期间农产品质量安全，9 月份全市农业部门继续深入开展农产品及农业投入品质量安全专项整治工作，共出动执法人员 5543 人次，检查生产经营企业 1666 家。三是开展农药生产经营使用执法督查行动。主要检查我市实施农药“属地管理、分级负责、量化检查”等严管措施以来，各区农业行政主管部门监督辖区内农药生产、经营和使用落实农产品质量安全第一责任人的主体责任情况。

生产环节 针对乳原料、乳制品、含乳食品检测三聚氰胺、L-羟脯氨酸、黄曲霉毒素 M1、氯霉素等食品安全指标，2014 年第三季度对本市生产领域的乳制品和乳制品及含乳食品生产企业使用的乳原料进行专项监督抽检。

更多内容详见：[广州市食品安全信息公布（发布时间：2014年10月）](#)

文章来源：[广州市食药监局](#)

# 国内预警

## 国家卫生计生委食品司关于预包装食品标签标示有关问题的复函(国卫食品标便函[2014]208号)

食品药品监管总局科技标准司：

你司《关于商请明确恒大冰泉(长白山天然矿泉水)产品标签标示相关问题的函》(食药监科便函[2014]80号)收悉。经研究，现回复如下：

根据《[食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则](#)》(GB28050-2011)规定，营养声称是指对食品营养特性的描述和声明，包括营养成分含量声称和比较声称。其中，含量声称是指描述食品中能量或营养成分含量水平的声称，声称用语包括“含有”、“高(或‘富含’)”、“低”、“无”等。预包装食品标签上标示“富含某营养成分”或类似用语属于营养声称范畴，应当按照 GB28050-2011 要求标示。

专此函复。

国家卫生计生委食品司

2014年10月13日

原文件下载：

 [国家卫生计生委食品司关于预包装食品标签标示有关问题的复函\(国卫食品标便函\[2014\]208号\)](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国家卫生计生委食品司关于液态奶产品标签标示有关问题的复函（国卫食品标便函〔2014〕207号）

中国乳制品工业协会：

你协会《关于液态奶产品标签标识有关问题的请示》（中乳协[2014]65号）收悉。经研究，现回复如下：

根据《食品安全国家标准 调制乳》（GB25191-2010）和《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）规定，调制乳是以不低于80%的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料加工制成的液体产品，“调制乳”是该类液态奶产品的类别名称。调制乳产品可以根据产品特性使用“XX奶”作为产品名称，并在产品标签上标示产品类别“调制乳”。涉及营养声称的标示内容应当符合《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）规定。

专此函复。

国家卫生计生委食品司

2014年10月11日

原文件下载：

 [国家卫生计生委食品司关于液态奶产品标签标示有关问题的复函（国卫食品标便函〔2014〕207号）.pdf](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国务院食品安全办 食品药品监管总局关于加强北京亚太经济合作组织领导人非正式会议等重大活动期间食品安全监管工作的通知(食安办〔2014〕16号)

各省、自治区、直辖市食品(食品药品)安全办、食品药品监管局,新疆生产建设兵团食品安全办、食品药品监管局:

今年以来,按照党中央、国务院的总体部署和国务院食品安全办、食品药品监管总局的统一安排,各地食品安全办和食品药品监管等部门严格依法履行职责,加强食品安全治理整顿,强化食品安全日常监管,有效保障食品安全,全国食品安全形势总体向好。今年11月中旬,亚太经济合作组织领导人非正式会议(以下简称北京APEC会议)将在北京召开;2015年元旦、春节也即将到来。为确保北京APEC会议等重大活动期间的食品安全,进一步强化食品安全监管有关工作,现将有关事项通知如下:

### 一、提高思想认识,高度重视食品安全工作

2014年北京APEC会议的成功举办,事关我国与亚太国家建立面向未来的更加紧密的伙伴关系,事关我国改革开放、社会稳定大局和国际形象,具有十分重要的意义。确保北京APEC会议及重大活动期间食品安全,既是食品安全监管部门的重要职责,也是各地各有关部门贯彻党中央、国务院总体部署和要求的一项重要任务。重大活动所在地和各相关地方食品(食品药品)安全办、食品药品监管等部门要进一步提高思想认识,增强大局意识,将重大活动期间食品安全监管工作摆在突出位置,认真贯彻党中央、国务院的总体部署和要求,在总结以往监管工作经验的基础上,坚持常抓不懈,加大监管力度,精心组织,周密部署,高标准、严要求,切实抓紧抓好。重大活动所在地食品(食品药品)安全办、食品药品监管等部门要切实加强统筹协调,按照“地方政府负总责、涉及的生产经营企业负主体责任、食品安全监管部门负监管责任”的责任体系,制定具体工作实施方案,细化工作目标和工作责任,确保工作措施和责任落实到位。重大活动涉及相关地方各监管部门要建立健全食品安全监管合作机制,坚持信息互通、资源共享、案件协查和联合执法,加大支持和配合力度,齐心协力切实保障重大活动期间食品安全。

### 二、加强日常监督管理,切实保障食品安全

各地食品安全监管部门要结合重大活动期间食品市场特点和实际,采取有效措施,切实加强食品安全日常监管。要督促涉及重大活动食品保障供应的生产经营企业落实主体责任,确保食品质量合格。严格落实食品生产企业原辅料入场查验、生产过程控制、产品出厂检验制度。

更多内容详见: [国务院食品安全办 食品药品监管总局关于加强北京亚太经济合作组织领导人非正式会议等重大活动期间食品安全监管工作的通知\(食安办〔2014〕16号\)](#)

文章来源: [国家食药监总局](#)



**食品伙伴网讯** 据德国慕尼黑消息：来自慕尼黑技术大学的五名学生凭借他们自己酿造的蓝色啤酒获得了今年德国饮料与食品创新奖（IGL）。该次评选的决赛在德国波鸿举行。

最终由 Robin Stein, Hans-Kaspar Mayer, Patrik Loy, Ludwig Gerlinger, Josef Kimberger 凭借他们的蓝色啤酒混合饮料获奖。该蓝色啤酒口味如同 Radler。学生们已经将他们的发明注册商标“Babo Blue”。并马上准备借着获奖开始创业。

“我们的目标当然是将蓝色啤酒摆上超市货架。如果产品马上可以量产的话，我们想将产品先在我们当地的酒馆及超市销售。” Robin Stein 表示。

“中期计划是将蓝色啤酒尽可能地销往德国的更多地区。科隆地区我们也同样很感兴趣。因为 Babo 蓝啤是按照科隆酿造法酿造的。”

## 饮食快餐化导致三成日本青少年味觉下降

**国际在线消息**（记者 刘非）：不健康的饮食习惯竟然会导致丧失味觉？据日本放送协会（NHK）20日报道，一项最新的调查结果显示，三成多的日本孩子无法识别酸甜苦辣这四种基本味觉中的一种，其原因与他们喜食快餐有关。

这项调查是日本东京牙科大学的植野正之副教授领导的研究团队组织实施的，调查时间为2012年，调查对象为埼玉县内小学1年级至初中3年级的学生，共计349人。

调查结果显示，不能识别酸甜苦辣这四种味觉中其中一种的孩子共计107人，占受调查者整体的三成，其中，不能识别酸味的孩子最多，占整体的两成。

研究团队分析说，这些味觉有问题的孩子每天都喝饮料、蔬菜的摄入量少、喜欢吃快餐等加工食品。对此，植野正之副教授说，孩子们味觉下降的原因目前尚不明确，但是，跟他们喜欢吃重口味的食物有关。味觉下降会引起孩子们饮食紊乱并导致疾病，因此他呼吁家长要注意培养孩子们健康的饮食习惯。

## 法国葡萄酒园遭真菌入侵 损失或达 10 亿欧元

【环球网综合报道】据香港《文汇报》10月22日报道，法国多个葡萄园近日遭一种真菌大举入侵，约13%收成受影响，葡萄酒业界损失高达10亿欧元（约合人民币77.81亿元）。业界警告，2014年或成为法国葡萄酒业自19世纪以来最差的一年。

据报道，这种真菌名为埃斯卡，它会阻碍葡萄生长，甚至令它们突然枯萎。埃斯卡过去只感染特定品种的葡萄，但如今已扩散至多个品种，影响更大。欧洲各国及美国加州的葡萄园亦已发现零星个案。

法国农业议会常设委员会（APCA）主席瓦瑟尔称，感染埃斯卡的葡萄需要完全清除及烧毁，以杜绝真菌生长，土壤或因而变得贫瘠，打击葡萄酒质量。

然而，业界难以把损失转嫁至消费者，否则将让澳大利亚和智利等竞争对手有机可乘，令经营更加困难。

中新网 10 月 20 日电 据“中央社”20 日报道，美国农业部、食品暨药物管理局与州政府有完整食用与烹饪油产制、检验、进口与回收规定，使用后的油料仍具经济价值，是公开交易的商品，并未发生再度进入消费市场的骇人事件。

报道称，美国是全球玉米、花生与牛肉的主要生产与出口国，除了橄榄油外，较少进口农业原材料炼制食用油，美国食品安全与环境保护相关法规及监察严密，业者触法或遭举报，将面临严重罚则与诉讼。

美国农业部与食品暨药物管理局（FDA）负责管理进口农业原料与食品安全，2010 年通过的“食品安全现代化法案”（FSMA），详细规定食品由原料种植、培育、收成、产制到进口的标准，FDA 有权要求业者回收不适当产品。

美国的烹饪与食用油使用者集中在快餐业，有些美国人对花生敏感，油品原料必须清楚标识。麦当劳全球一致使用新鲜混合性菜籽油，In-N-Out 汉堡使用百分百新鲜植物混合油烹调与油炸。

使用后的烹饪油多由业者自行再循环或交由回收商处理，精炼过后的黄色油脂和棕色油脂（Yellow 与 Brown Grease），依等级可制成动物饲料、生质柴油、肥皂与商业用清洁剂等产品，已使用油在芝加哥的商品市场公开交易。

麦当劳网站指出，全球连锁店的烹饪油近 9 成都会回收再运用，有些国家分店会集中处理再制成生质柴油，供运货车使用，既环保又能节省能源开支。

## 中国苹果“变”美国嘎啦果 越南多家超市疑售假

据越南《青年报》10月19日报道，水果品种多且价廉物美，一直是包括越南在内的东南亚国家吸引游客前往的卖点之一。然而，在越南旅游，你手中的美国嘎啦果却有可能是产自中国的苹果。越南《青年报》日前走访越南首都河内的龙边市场，发现这里的商贩们在明知苹果产自中国的情况下，仍将其当作美国苹果销售，甚至为其贴上“产自美国”的标签。

每晚，一辆辆满载着苹果的货车都会抵达河内的龙边市场。尽管这里的批发商清楚地知道，这些苹果的产地来自中国，但他们会始终对外宣称，这些是“美国苹果”。

据悉，之所以能这样明目张胆地销售“假苹果”，与苹果的外观不无关系。一位批发商称：“这些是假的美国苹果，但看上去就跟真的一样。”还有一位批发商说，自己最近才从中国甘肃与陕西进口一批苹果，看上去与美国嘎啦果一模一样。他称：“甚至连商贩自己都会误以为这是真的美国苹果。”

而如何让苹果“真上加真”，这位批发商还支招称可先清洗，再贴上“产自美国”的标签。他还称，这些假的产地标也能在龙边市场买到。

对于苹果的销路，批发商们也毫不发愁。一位批发商称：“一箱8公斤重的真美国苹果售价200万越南盾（约合576元人民币），这些（假冒的）一箱才16万越南盾（约合人民币46元）。你爱买不买，别问太多，也别想还价。”

据悉，越南首都河内的不少超市都售有标为“产自美国”的苹果。例如：在Minh Khai街一家超市，每公斤美国嘎啦果的标价为9.29万越南盾，折后价7.15万越南盾。而在Tay Son街的另一家超市，每公斤美国嘎啦果的售价为6.59万越南盾。

据业内人士称，此售价远远低于美国嘎啦果的正常价格。阮春海（Nguyen Xuan Hai）是越南苹果商贸公司Klever的主管，他称自己曾从美国本地商户那里进口嘎啦果，进价比超市的售价要高得多。阮建议，顾客可要求商户提供产地证明与海关审批单，以证实苹果的产地。（林熹）

文章来源：国际在线

## 可口可乐“维他命水”涉欺诈 顾客获赔 120 万美元

继本月早期红牛公司因误导顾客认为“喝红牛会长翅膀”而承诺赔偿美国任何声称自己受骗的顾客 10 美元后，可口可乐公司或许亦将面临这种窘境。

据报道，目前一家名为“Truth In Advertising”的组织正代表美国佛罗里达州、俄亥俄州、伊利诺斯州、密苏里州与美属维尔京群岛居民起诉可口可乐，指控其旗下的“维他命水”发布欺骗性广告，夸大这款产品的保健效果，且卡路里等信息不准确。

对此，可口可乐公司已同意支付 120 万美元赔偿金，并承诺修改卡路里数据等。然而，Truth In Advertising 并不满意该回复，称希望可口可乐能改变商品名字，将“维他命水”作为普通苏打水来销售。

# 国际预警

## 澳大利亚亨氏召回一款新西兰甜菜罐头

**食品伙伴网讯** 据澳新食品标准局（FSANZ）消息，10月16日澳大利亚亨氏公司（HJ Heinz）宣布对一款原产自新西兰的甜菜罐头实施召回，因为产品有被细菌污染的风险。

问题产品的名称“黄金圈甜菜片”（Golden Circle Beetroot Slices），规格为450克，批号为WO0544。

产品在澳大利亚全国范围的科尔斯超市、沃尔沃斯超市、IGA以及便利店与加油站有售。

产品罐体内的盐水液面较低，未将甜菜全部覆盖，因此容易滋生细菌。然而经过采样检测，并未发现细菌滋生。目前也尚未出现事故报告。

澳大利亚亨氏公司建议消费者将产品退回获取全额退款。

原文链接：

<http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/recalls/Pages/Golden-Circle-Sliced-Beetroot.aspx>

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 德国发布预警：香肠与咸牛肉有炭疽杆菌风险

**食品伙伴网讯** 据奥格斯堡/不来梅消息 最近采购了不来梅 Knecke 肉制品厂的咸牛肉及来自奥格斯堡的牛肉香肠的顾客请绝对不要食用该产品。根据德国政府消息，该产品可能受炭疽杆菌污染。原料牛肉来自一家波兰企业，该企业在今年 9 月发现炭疽杆菌污染。源自 2 头炭疽杆菌感染的牛污染了该企业并且相应污染产品可能已销往不来梅与奥格斯堡。

不来梅 Knecke 肉制品厂的涉及产品为片装牛肉，品牌为“Knecke Deutsches Corned Beef”与“Redlefsen Deutsches Corned Beef”。在德国以下超市销售：Penny, Aldi Nord, Dohle 与 Kaufland。目前这些产品已经下架。买了这些产品的顾客无须提供小票就可退货。目前还没有接到有顾客感染炭疽杆菌。因此召回只是纯粹的预防性召回。

同样由于怀疑产品受炭疽杆菌污染，巴伐利亚州也发布预警。Schwaben 地区政府提醒顾客不要食用来自奥格斯堡地区的牛肉香肠。“牛肉香肠可能受到细菌污染。购买了或食用了这些牛肉香肠的顾客请向当地相关机构登记。”

炭疽病是一种由动物传染给人的疾病。严重情况下可导致死亡。根据下萨克森州消费者保护局的资料，实际上炭疽病的发病概率十分小，世界范围被也极少发生过。引起这种疾病的是炭疽杆菌。这种细菌在动物世界里十分常见。德国记载的最后一次发生皮肤性炭疽病是在 1994 年。

原文链接：

<http://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/behoerden-melden-milzbrandverdacht-bei-wuersten-und-corned-beef-a-997834.html>

文章来源：食品伙伴网



# 国际预警

## 欧盟拟修订头菜和芜菁中唑菌胺酯的最大残留限量

**食品伙伴网讯** 据欧盟食品安全局消息，10月16日欧盟食品安全局（EFSA）就修订头菜和芜菁中唑菌胺酯的最大残留限量发布了意见。

据了解，依据欧盟委员会法规（EC）No 396/2005 第6章的规定，英国收到园艺发展有限公司（Horticulture Development Company）公司一份申请，要求修订头菜和芜菁中唑菌胺酯的最大残留限量。为协调唑菌胺酯的最大残留限量，英国提议对其限量进行修订。

依据欧盟委员会（EC）No 396/2005 法规第8章的规定，英国起草了一份评估报告，并提交至欧委会，之后转至欧盟食品安全局。

欧盟食品安全局对评估报告进行评审后做出如下提议：

商品种类	现行 MRL (mg/kg)	建议 MRL (mg/kg)
头菜	0.02	0.09
芜菁	0.02	0.09

原文链接：<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3872.pdf>

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2014年9月美国FDA自动扣留我国食品情况（9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 [news@foodmate.net](mailto: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
99-08	9月29日	内蒙古通辽	Inner Mongolia Pure Fresh Farm Organic Food Group Co., Ltd	谷物饲料	二苯胺
99-30	9月29日	浙江宁波	Delori Industrial Co., Ltd. (绿色警报)	乳饮料	三聚氰胺及其类似物

原文链接：[http://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/country\\_CN.html](http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2014年9月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农渔林业部（DAFF）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。如有任何疑问，请联系 news@foodmate.net

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
1	9月2日	生虾肉	Zhanjiang Newpro Foods Co Ltd (China)	环丙沙星	0.013 mg/kg, 0.0058 mg/kg	FSC 1.4.2
2	9月11日	生虾肉	Zhanjiang Newpro Foods Co Ltd (China)	环丙沙星	0.014, 0.013, 0.0063, 0.0014, 0.0013, 0.0064	FSC 1.4.2
3	9月17日	生南美对虾肉	Zhanjiang Newpro Foods Co Ltd (China)	环丙沙星	0.012, 0.0090, 0.012	FSC 1.4.2
4	9月17日	生虾肉	Zhanjiang Newpro Foods Co Ltd (China)	环丙沙星	0.0094	FSC 1.4.2
5	9月17日	生虾肉	Zhanjiang Newpro Foods Co Ltd (China)	恩诺沙星	0.0053	FSC 1.4.2
6	9月29日	干豆	Safe & Smooth Food Processing Co	毒死蜱	0.068	FSC 1.4.2

原文链接：<http://www.agriculture.gov.au/biosecurity/import/food/failing-food-reports/2014/september>

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2014年10月中国出口韩国食品违反情况（10月17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](mailto:news@foodmate.net)。\*本页提供的出口阶段违反食品均作返回出口国或废弃处理。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名(英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	基准	结果
2014.10.2	釜山厅	农林畜水产	萝卜干叶	무청시래기(DRIED RADISH LEAVES)	QINGDAO JUYUAN FOOD CO.,LTD	腐烂变质(肉眼可以看到腐烂部分)	—	—
2014.10.2	京仁厅	器具容器包装	厨房用具	컬러키친툴(KITCHEN TOOL)	HEART HOUSE PLASTIC HOUSEHOLD PRODUCT FACTORY	初级芳香胺超标	0.01mg/L以下	2.73mg/L
2014.10.6	京仁厅	加工食品	香辣金针菇	향라금전구(XIANG LA JIN JEUN GU)	ANSHAN TONGFA BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO.,LTD	细菌发育呈阳性	阴性	阳性
2014.10.8	京仁厅	器具容器包装	皇后牌玻璃桶	퀸메이드 유리찬통(QUEEN GLASS)	BENGBU FLIGHT GLASSWARE CO.,LTD	热强度不符合	—	—
2014.10.8 (中国台湾)	京仁厅	加工食品	金芋粉	골드 타로 파우더(GOLD TARO POWDER)	POMEI FOOD STUFF CO.,LTD	大肠菌群呈阳性	阴性	阳性
2014.10.10	京仁厅	农林畜水产	干蕨菜	건고사리(DRIED BRACKEN)	DONGGANG ZHIHONG AQUATIC FROZEN PRODUCTS PROCESSING CO.,LTD	镉超标	0.61mg/kg以下	1.11mg/kg
2014.10.10	京仁厅	食品添加剂	亚硫酸氢钠	산성아황산나트륨(SODIUM BISULFITE)	TIANJIN FUTONG CHEMICAL CO.,LTD	铁超标	10ppm	27ppm

文章来源：食品伙伴网

**食品伙伴网讯** 据台湾“中央社”消息，17日诺贝尔医学奖得主楚尔郝森称，一项流行病学调查发现，爱吃生牛肉易患肠癌，生牛肉或有致癌感染源。

78岁的楚尔郝森（Harald zur Hausen）是2008年诺贝尔生理或医学奖得主、病毒学专家，证实人类乳突病毒会导致子宫颈癌。

他在高雄医学大学“2014 传染病与癌症国际研讨会”上演讲时，提出吃未熟牛肉易导致肠癌，常喝未高温消毒牛奶者也易得乳癌，建议民众注意。

楚尔郝森指出，他进行一项大规模流行调查发现，爱吃未熟牛肉族群有较高肠癌发生率，有饮用未消毒牛奶习惯的族群也较易罹患乳癌。

他建议，三分或五分熟的牛排，尽量少吃，他怀疑有一些病毒感染源，可能存在于牛只身上，不会让牛患癌，却可能藉由人吃不熟牛肉而感染，进而致癌，正努力解开其中机转谜团。

他认为，牛肉、猪肉、鱼肉的致癌强度有明显差异，日本人爱吃生鱼片很长寿；但日、韩人士若常吃韩式生牛肉、日本牛肉涮涮锅就易罹患肠癌。至于牛奶，楚尔郝森说，只要经过高温消毒，是可以喝的。

## 美大学研究称：早餐要吃高热量食物

想吃有培根和煎蛋的早餐又怕发胖？福音来啦！

美国密苏里大学哥伦比亚分校研究人员说，早餐就是要吃培根、煎蛋、香肠这样的高热量食物。这些富含蛋白质的食物可以让大脑大量分泌多巴胺，让人感觉精神愉悦。此外，它们还能让人在整个白天里对甜食以及高脂食品的渴望降低。

研究负责人希瑟·莱迪说，超重或肥胖的人对多巴胺不敏感，这也就是说，他们得吃好多东西才能有满足感，而不吃早饭的人也是这样。不吃早饭会让人在白天中更想吃东西，导致饮食过量和肥胖。这一研究结果发表于最新一期《营养学杂志》上。（荆晶）

文章来源：新华网

## 男性食快餐有害！研究称快餐或伤害男性大脑

【环球网综合报道】据俄罗斯“邮箱新闻”网 10 月 22 日消息，科学家通过实验研究发现，快餐有可能对男性的大脑造成伤害，而造成伤害的具体原因还有待进一步研究。

科学家以两组小白鼠为对象进行一项实验，实验过程中，研究人员为第一组小白鼠提供常规食物，而在第二组小白鼠的食物用油中添加棕榈酸，该成分在快餐食品中含量极高。16 周后，研究人员发现，在第二组实验对象中，有多只小白鼠出现脑炎症状，且该现象只出现在雄性小白鼠中。

因此，研究人员推测指出，快餐或可引发男性脑炎，对其大脑造成伤害。而为解释这一不寻常的现象，科学家还将进行一系列相关实验。（实习编译：吕菁 审稿：翟潞曼）

## 美国研究显示含糖饮料催人衰老 副作用堪比吸烟

别以为喝含糖饮料只是多摄入糖分、易让人发胖这么简单。美国加州大学旧金山分校一项新研究显示，常喝含糖饮料还会加速人的衰老。以每天喝两罐可乐的人为例，他们的 DNA 会发生变化，让人体“变老”4.6 岁。衰老的关键在于染色体末端物质端粒。端粒能阻碍细胞老化，若受损或变短，会令人体加速衰老或提前患上老年疾病。研究人员分析了数千份常喝含糖饮料的人的 DNA 样本，观察端粒长度，发现他们的端粒明显比不喝含糖饮料的人要短。研究人员说，这是首个揭示含糖饮料与端粒长度存在关联的研究。由于研究对象全部为成年人，研究人员提醒，或许这一现象在儿童身上同样存在。（乔颖）

文章来源：新华网



# 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](mailto:foodmate@126.com)

网址：<http://vip.foodmate.net>

# 食品伙伴网展会推荐



## 2014上海国际生物发酵产品与技术装备展览会 Shanghai International Bio-fermentation Products/Tech&Equipments EXPO 2014

[www.biozl.net](http://www.biozl.net)

2014年12月3日-5日 | 上海·光大会展中心(一、二、三层)

### 同期·会议

2014生物发酵行业重点项目推介会

2014全国发酵行业先进制造与应用高峰论坛

2014第二届生物发酵行业节能环保论坛

2014互联网趋势下发酵行业如何发展

2014第二届生物无忧视频互动营销论坛

2014淀粉糖(醇)应用与市场发展论坛

2014健康与营养发展论坛(氨基酸、酵母)

2014生物发酵工程优化控制和装备集成与分离技术研讨会

### 专题·展览

- 淀粉、淀粉糖展区
- 酶制剂展区
- 卫生级流体设备展区
- 发酵装备与控制系统展区
- 氨基酸展区
- 环保装备展区

主办单位: 中国生物发酵产业协会

承办单位: 上海信世展览服务有限公司

咨询热线: 86 10 6839 6573

参展热线: 86 21 5761 7459

媒体支持: 《食品工业科技》 《发酵工业》 《流程工业》  
《膜科学与技术》 《中国食品工业》 《制糖产业》  
《荣格工业》 《中国焙烤》 《中国酿造》

**观众预登记 预登记观众尊享:**

- + 提前获取实名胸卡
- + 免费获赠电子会刊一本
- + 现场领取预登记礼品一份
- + 展后报告
- + 优先获邀参加行业论坛



微信 (WECHAT)  
+ 关注 BIOCHINA 2014

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：

11月21-23日 济南 [2014第八届中国（山东）国际糖酒食品交易会](#)  
5月22-24日 济南 [2015济南第九届全国食品展暨糖酒食品交易会](#)

### 会议论坛：

11月5-6日 上海 [第八届中国国际食品安全与质量控制会议暨检测仪器设备展](#)  
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

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6-9日 上海 [第十五届中国绿色食品博览会](#)  
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24-26日 北京 [第七届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛](#)  
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	<a href="#">2014 第九届中国（安徽）国际糖酒食品交易会</a>
11月28-30日	广州	<a href="#">2014 中国(广东) 国际现代渔业暨海洋经济博览会</a>
11月28-30日	北京	<a href="#">2014 第六届中国（北京）国际咖啡产业博览会</a>
11月29-12月8日	南昌	<a href="#">2014 江西南昌农博会及名优特产展览会</a>
12月3-5日	上海	<a href="#">2014 上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
12月4-6日	上海	<a href="#">2014 第十三届上海国际葡萄酒及烈酒展览会</a>
12月5-7日	上海	<a href="#">2014 上海食品安全展</a>
12月5-7日	宁波	<a href="#">第四届中国（浙江）国际酒类博览会</a>
12月6-8日	郑州	<a href="#">第十一届中原营养健康展</a>
12月12-14日	广州	<a href="#">中国国际大健康产业文化节暨广州国际大健康商品交易会</a>
12月26-30日	上海	<a href="#">第十五届全国农产品（上海）交易博览会</a>
<b>2015 年展会预告</b>		
2月5-7日	香港	<a href="#">2015 香港乐活博览会</a>
3月4-6日	广州	<a href="#">2015 第三十届广州特许连锁加盟展览会</a>
3月12-14日	广州	<a href="#">广州国际分析测试及实验室设备展览会暨技术研讨会</a>
3月18-20日	广州	<a href="#">2015 第十一届广州国际包装制品展</a>
3月21-23日	上海	<a href="#">2015 第五届上海国际生命科学仪器及实验室设备展览会</a>
3月25-27日	上海	<a href="#">第十四届中国（上海）国际营养及保健食品展览会</a>
4月1-3日	上海	<a href="#">第十九届中国食品添加剂和配料展览会</a>
4月10-12日	武汉	<a href="#">2015 第四届中国（武汉）国际焙烤展览会</a>
4月10-13日	呼和浩特	<a href="#">第 11 届中国（内蒙古）国际食品博览会</a>
4月16-18日	北京	<a href="#">2015 第十二届中国国际烘焙展览会</a>
4月17-18日	合肥	<a href="#">第九届中国坚果炒货食品暨原料配料、设备、包装展览会</a>
4月22-24日	哈尔滨	<a href="#">第十三届中国国际奶业展览会暨高层论坛</a>
4月22-24日	济南	<a href="#">2015 年第四届（济南）国际烘焙展览会</a>
4月22-24日	上海	<a href="#">2015 上海生物基化学品及生物基材料技术与应用展览会</a>
4月23-25日	北京	<a href="#">第十三届中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
4月23-25日	上海	<a href="#">2015 上海国际啤酒、饮料制造技术及设备展览会</a>
4月23-26日	北京	<a href="#">第六届中国国际茶业及茶艺博览会</a>
4月27-29日	上海	<a href="#">2015 第 2 届中国高端牛羊肉展览会</a>
5月6-8日	上海	<a href="#">2015 第十五届上海国际包装和食品加工技术展览会</a>
5月7-9日	上海	<a href="#">2015 上海国际烘焙展览会</a>
5月12-14日	北京	<a href="#">2015 第六届中国（北京）国际有机食品及绿色食品博览会</a>
5月21-23日	广州	<a href="#">2015 中国(广州) 酒店餐饮业供应商博览会</a>
5月22-24日	广州	<a href="#">2015 中国广州国际烘焙展览会</a>
5月22-24日	长春	<a href="#">2015 长春第五届创业项目投资暨连锁加盟展览会</a>
5月28-30日	上海	<a href="#">2015 中国国际有机食品博览会</a>
6月4-6日	广州	<a href="#">2015 第 15 届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会</a>
6月8-10日	北京	<a href="#">中国食品安全成果展暨中国食品（餐饮）安全产业博览会</a>
6月12-14日	北京	<a href="#">2015 中国（北京）国际食品安全追溯技术展览会</a>
6月16-18日	北京	<a href="#">2015 第二届中国健康服务业博览会暨保健养生食品展览会</a>
6月24-26日	上海	<a href="#">第六届中国国际健康与营养保健品展</a>
6月24-26日	上海	<a href="#">EXPO FoodTec2015 上海食品加工技术与装备展</a>
6月24-26日	上海	<a href="#">第十届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会</a>
6月24-26日	上海	<a href="#">2015 第十七届亚洲食品配料、健康天然原料中国展</a>
7月2-4日	北京	<a href="#">2015 中国国际咖啡展</a>
7月10-12日	北京	<a href="#">2015 北京国际进口食品及休闲食品展览会</a>

8月26-28日

上海

[2015 第十届上海国际渔业博览会](#)

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](#)

# 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：

[湖南奥驰生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[北京福意电器有限公司-市场部——仪器试剂](#)

[郑州拜纳佛生物工程股份有限公司——添加剂配料](#)

[青岛海博生物技术有限公司——培养基](#)

[佛山市南海区太川包装机械有限公司——食品包装机械](#)

[常州极点制冷设备有限公司——食品机械](#)

[北京智云达科技有限公司——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。更多优惠详情请见 <http://biz.foodmate.net/vip.html>

联系方式：

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

[2014年10.1国庆ISO9001质量管理体系国家注册审核员假日培训班-上海班](#)（2014-10-01 至 2014-10-05）

[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）

[“食品安全”职业培训（初、中级食品安全师）](#)（2014-10-25 至 2014-10-27）

[第41期“食品安全管理师”岗位能力和“食品检验工”职业资格考核认证的通知--青岛班](#)（2014-10-30 至 2014-11-02）

[氨基酸及其衍生物生产、开发及应用研讨会](#)（2014-10-31 至 2014-11-01）

[食品实验室管理体系建设与质量控制研讨会](#)（2014-11-01 至 2014-11-02）

[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](mailto: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](mailto:admin@foodmate.com)

联系电话: 0535-2129198

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[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！](#)  
[食品伙伴网高校联络员火热招募中](#)

## 本周求助帖：

[包子蒸好后，十几分钟不吃放着会发硬，是什么问题呢？](#)  
[跪求广式猪肉蛋白腊肠的具体做法以及注意事项](#)  
[烤肠口感问题](#)  
[鱼肉用醋腌制后发黑](#)  
[饮料的杀菌方式](#)  
[生产牛筋面是添加什么可以使面劲道，有弹性。。。？](#)  
[羊蹄遇到困难.大家帮帮忙，一定重谢](#)  
[如何改善布丁析水状况](#)  
[大神们帮忙看看这些是什么香料，谢谢~](#)  
[包装袋生产日期人为摩擦易掉？国家有标准要求吗？](#)  
[食用油产品，想加上经销商信息，请问怎么写呢？](#)  
[真空产品（酱卤肉制品）为什么会长霉菌？](#)  
[铝箔真空包装的鱼块，漏油了。巴氏杀菌全部包装上都有油。怎么去油？](#)  
[酒精配制](#)  
[食品生产加工车间可以安装电话吗？](#)  
[有关 QS 证](#)  
[水解骨胶原能不能用在普通食品中](#)  
[企标中未提及使用食品添加剂，但后期加工中需要添加，要注意哪些问题？](#)  
[食品标签产地的标注](#)  
[分公司的行政处罚书罚款，可否总公司异地进行缴纳？](#)  
[看过来啊！新人求怎么建立米粉厂的标准](#)  
[申请的生产许可证关于试制问题](#)  
[冰棍儿里面的木棍儿有木有生产许可的要求](#)  
[营养标签能量没有换算](#)  
[产品执行标准](#)  
[上海食药监沪食药监法【2014】543号文件关于预包装食品标签处理意见](#)  
[食药局查处假酒所适用的法律](#)  
[速冻其他食品（果蔬）产品执行标准多少？](#)  
[干制水产品中甲醛含量测定一年测几次呀？](#)  
[蜗牛怎么做才好吃](#)  
[qs 审查细则中出厂的\\*号检验项目，是出厂必须检验项目吗](#)  
[用生物安全柜可以做一般的微生物实验吗？](#)  
[糕点出厂检验报告](#)  
[鸡爪微生物检测，样品怎么处理？](#)

[沙门氏菌血清分型问题](#)

[培养细菌能用烘箱吗](#)

[公务员的理化检验岗位要求动手能力强吗？](#)

[在线等~~星号检验项目](#)

#### 本周讨论帖：

[炒饭提前做好，再加热销售，是否可行？](#)

[关于品控在公司的地位和作用](#)

[关于一些产品的保质期事项](#)

[应对打假解说：标签中能量标识值与蛋白质脂肪碳水化合物计算值不一致](#)

[关于干制水产品中检测出甲醛相关的疑问](#)

[别吃亏了，营养成分表 含量值和NRV%值错了？](#)

[没有安全的农产品，能不能有安全的食品](#)

[食品划归食药局后企业得到了什么？](#)

[食品企业出厂检验报告网络公开化？你说，我说。](#)

[上个图，研究下星号检验协议](#)

[餐馆采购的产品，被检测不合格，也要被处罚！？](#)

[食品 监管 健康证](#)

[生产场所照片不作为QS申请材料的一部分，如何看？](#)

[营养成分表核心营养素相加大于100g](#)

[公司的体系认证](#)

[强制性国标和行业标准的选择性（前排有PP）](#)

[如何处理不符合食品安全国家标准的原料](#)

[【胡说八道啊。。】农业部官员：中国产粮增速不够 需发展转基因](#)

[厨房虫害控制求助](#)

[为啥培训时候没人听？](#)

[这是什么老鼠？](#)

[新猪猪面馆系列之十三：办公桌上的那盘“菜”](#)

[微生物检测总是菌落总数合格，大肠菌群不合格，正常吗](#)

[致病菌检验结果报告](#)

[食品中水分的测定](#)

# 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](mailto: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，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](http://www.foodmate.net)

服务电话：0535-2122193， 传真：0535-2129828

E-mail: [foodhelp@126.com](mailto:foodhelp@126.com) , [foodmate@hotmail.com](mailto: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