

越南官方证实 台湾顶新从大幸福进口油均为饲料油

盐业改革：2016年起废止盐业专营

质检总局通报9月份不合格进口食品345批

康师傅控股发公告终止对台湾味全公司品牌授权

中豆委致函高院：关于请求解决“豆芽案件”的建议函

国家食药监总局发布关于预防织纹螺食物中毒的风险警示

全球麦当劳汽水分量比拼日本大杯不及美国中杯

欧盟农业协会呼吁不要延期审批转基因谷物

2014年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月汇总）

瑞典研究人员发现

饮用大量牛奶可能使人寿命缩短



食品网刊



中国食品

盐业改革：2016年起废止盐业专营
质检总局通报9月份不合格进口食品345批
国办发布建立病死畜禽无害化处理机制的意见
康师傅控股发公告终止对台湾味全公司品牌授权
杭州：“线上餐馆”实为黑作坊后厨漆黑爬蟑螂

越南官方证实台湾顶新从大幸福进口油均为饲料油
多地现罂粟壳入食品调料事件食品监管存巨大漏洞
中豆委致函高院：关于请求解决“豆芽案件”的建议函
北京14种食品下架宝灵山泉天然饮用水菌落超标400倍
国家食药监总局发布关于预防织纹螺食物中毒的风险警示

国内预警

国家食品药品监管总局办公厅关于麦芽糊精生产许可有关问题的复函(食药监办食监一函〔2014〕532号)
质检总局关于公布2014年上半年国家监督抽查产品质量状况的公告(2014年第108号)

卫计委办公厅关于征求《食品添加剂氯化钙》等121项食品安全国家标准(征求意见稿)意见的函(国卫办食品函〔2014〕959号)
食品药品监管总局办公厅关于同意变更食品添加剂生产许可检验机构名称的复函(食药监办食监一函〔2014〕531号)

国际食品

日本紧急进口黄油和奶粉供应
德国每年大量肉类下脚料去向成谜
欧盟农业协会呼吁不要延期审批转基因谷物

全球麦当劳汽水分量比拼日本大杯不及美国中杯
美国非法转售葡萄酒或将被销毁 价值20万美元
德国营养专家罗列可能危害健康的12种普通食品

国际预警

韩国修订《食品卫生法》的部分内容
2014年10月中国出口韩国食品违反情况
加拿大批准黄原胶作为增稠剂用于婴儿配方奶粉

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(第43周)
德国消费者保护及食品安全局发布食品预警信息(10月汇总)
2014年10月输日食品违反日本食品卫生法情况(10月汇总)

食品科技

专家称摄入盐分过少会增加死亡风险
英专家研究称食用水果罐头或引发过早死亡

研究人员从可可粉中发现延缓记忆力衰退奥秘
瑞典研究人员发现饮用大量牛奶可能使人寿命缩短

10 月 29 日，在中国盐业协会第七届会员代表大会上，中国盐业协会披露，盐业体制改革方案已在国家发改委主任办公会议通过，并在各部委完成意见征求。

盐业改革方案分六个部分共 20 项内容，方案核心为废止盐业专营，具体内容为从 2016 年起，废止盐业专营有关规定，允许现有食盐生产定点经营企业退出市场，允许食盐流通企业跨区经营，放开所有盐产品价格，放开食盐批发、流通经营。2017 年起盐业全面按照新的方案实行。

中国盐业协会称，按照已过会的草案规定，盐业在 2015 年继续专营，2016 年取消特许经营，2016 年企业同时申请新许可证，2017 年开始获得新许可证的企业开始新的经营活动。

食盐专营已持续近 20 年，上世纪 90 年代，中国为实现“2000 年消除碘缺乏病”的目标，尽快普及碘盐，由国务院在 1994 年发文同意“对食盐实行专营”。同年，出台《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》。1996 年，《食盐专营办法》颁行，中国正式确立了食盐专营制度。

《食盐专营许可证管理办法》于 2006 年 4 月 28 日发布并实施，依据《食盐专营办法》制定。此办法的核心内容是对食盐专营许可证进行管理，并且明确国家发展改革委作为国务院盐业主管机构，负责食盐专营许可证的审批、发放、监督管理工作。

食盐专营已持续近 20 年，上世纪 90 年代，中国为实现“2000 年消除碘缺乏病”的目标，尽快普及碘盐，由国务院在 1994 年发文同意“对食盐实行专营”。同年，出台《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》。1996 年，《食盐专营办法》颁行，中国正式确立了食盐专营制度。

《食盐专营许可证管理办法》于 2006 年 4 月 28 日发布并实施，依据《食盐专营办法》制定。此办法的核心内容是对食盐专营许可证进行管理，并且明确国家发展改革委作为国务院盐业主管机构，负责食盐专营许可证的审批、发放、监督管理工作。

10月29日上午，质检总局召开例行新闻发布会，发布了9月份出入境检验检疫情况，通报了9月份进口食品化妆品不合格情况，2014年9月，全国出入境检验检疫机构共检出质量安全项目不合格的进口食品345批、化妆品17批。不合格食品涉及18类产品，主要不合格产品是饮料类、蜂产品类和其他加工食品类，来自36个国家或地区，品质不合格、微生物污染和食品添加剂超标等项目为主要不合格原因。不合格化妆品涉及3类产品，分别是肤用化妆品、发用化妆品和美容化妆品，来自7个国家或地区，货证不符、证书不合格和标签不合格等项目为主要不合格原因。对以上不合格的进口食品化妆品，出入境检验检疫机构均采取了退运或销毁等措施，未进入国内市场。有关详细信息，将在质检总局网站上予以公布。发布会详细信息详见质检总局网站：

http://www.aqsiq.gov.cn/zjxw/zjxw/zjftpxw/201410/t20141029_426012.htm

国办发布建立病死畜禽无害化处理机制的意见

据中国政府网 31 日消息，为全面推进病死畜禽无害化处理，保障食品安全和生态环境安全，促进养殖业健康发展，经国务院同意，国务院办公厅就建立病死畜禽无害化处理机制提出意见。

意见提出，强化生产经营者主体责任，鼓励大型养殖场、屠宰场建设病死畜禽无害化处理设施，并可以接受委托，有偿对地方人民政府组织收集及其他生产经营者的病死畜禽进行无害化处理。加强无害化处理体系建设，处理设施应优先采用化制、发酵等既能实现无害化处理又能资源化利用的工艺技术。支持研究新型、高效、环保的无害化处理技术和装备。

意见还指出，无害化处理设施设备可以纳入农机购置补贴范围。从事病死畜禽无害化处理的，按规定享受国家有关税收优惠。将病死畜禽无害化处理作为保险理赔的前提条件，不能确认无害化处理的，保险机构不予赔偿。知全文如下：

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

我国家畜家禽饲养数量多，规模化养殖程度不高，病死畜禽数量较大，无害化处理水平偏低，随意处置现象时有发生。为全面推进病死畜禽无害化处理，保障食品安全和生态环境安全，促进养殖业健康发展，经国务院同意，现就建立病死畜禽无害化处理机制提出以下意见。

一、总体思路

按照推进生态文明建设的总体要求，以及时处理、清洁环保、合理利用为目标，坚持统筹规划与属地负责相结合、政府监管与市场运作相结合、财政补助与保险联动相结合、集中处理与自行处理相结合，尽快建成覆盖饲养、屠宰、经营、运输各环节的病死畜禽无害化处理体系，构建科学完备、运转高效的病死畜禽无害化处理机制。

二、强化生产经营者主体责任

从事畜禽饲养、屠宰、经营、运输的单位和个人是病死畜禽无害化处理的第一责任人，负有对病死畜禽及时进行无害化处理并向当地畜牧兽医部门报告畜禽死亡及处理情况的义务。鼓励大型养殖场、屠宰场建设病死畜禽无害化处理设施，并可以接受委托，有偿对地方人民政府组织收集及其他生产经营者的病死畜禽进行无害化处理。对零星病死畜禽自行处理的，各地要制定处理规范，确保清洁安全、不污染环境。任何单位和个人不得抛弃、收购、贩卖、屠宰、加工病死畜禽。

更多内容详见：[国办发布建立病死畜禽无害化处理机制的意见](#)

文章来源：证券时报网

康师傅控股发公告终止对台湾味全公司品牌授权

26日,《第一财经日报》记者从康师傅控股有限公司(00322.HK)官网上获悉康师傅终止对台湾味全公司商标授权,公司公告称:“我司已于2014年10月13日终止对台湾味全公司的康师傅商标的品牌授权,台湾味全公司不得再以“康师傅”为品牌在台湾生产与销售方便面产品。”

此前,康师傅在台湾的方便面业务由味全公司全权经营。康师傅控股母公司顶新集团连续受问题食油事件困扰,康师傅集团曾于10月14日发通告,强调跟顶新制油、味全食品及正义股份并没有直接关联,康师傅在内地的产品不涉及台湾油品事故。

顶新集团在大陆年营收超过3000亿元新台币,旗下康师傅是大陆家喻户晓的食品品牌,方便面(泡面)市场占有率更达大陆第一,而台湾味全去年合并营收不到300亿元新台币。

不过,台湾的食品问题对其大陆的关联方影响暂时很难推断,目前大陆企业也在纷纷撇清同台湾公司的关联。10月13日,杭州味全食品有限公司就发表声明称:“公司与台湾味全食品工业股份有限公司虽同属于顶新集团一员,但在原料采购、生产经营皆为独立管理系统。本公司生产销售的产品是果汁饮料、乳酸菌饮料、鲜牛奶、咖啡奶茶饮料、味全优酪乳。本公司的产品未使用食用油脂,台湾的‘问题香猪油’事件与本公司无关。”并表示,“本公司运营将不受任何影响。”

味全大陆事业群于1992年成立于大陆地区,目前旗下为冷藏品事业部、营养品事业部、外食餐饮事业部、面包事业部及酱品事业部。

杭州：“线上餐馆”实为黑作坊后厨 漆黑爬蟑螂

随着美食外卖网站和手机订餐 APP 程序的普及，现在只要打开电脑或手机，图片上的一道道美食就能送到消费者的餐桌上来。这种“鼠标加车轮”的订餐模式，越来越受到白领和学生的喜爱。这类订餐平台不仅受到了品牌餐饮店的追捧，同时也有越来越多的小餐馆开始注册网店。

最近，有杭州的消费者投诉外卖商家的卫生标准不达标。记者采访发现，不少“线上餐馆”厨房卫生条件极差，食品变质，墙上还有蟑螂。一些外卖网站承认平台对商户把关不严，由于利益驱动，导致审核不够严格，把许多证照不全的小餐馆挂到网上去接单。

店家无资质

灶台布满油垢 餐馆没有“三证”

记者来到杭州的城中村九莲庄，这里许多出租房都被改造成了小餐馆，主要服务周围写字楼里的白领。走进一家餐馆的后厨，看到的是布满了油垢的灶台、散发着恶臭的下水沟。在这样的环境下，店员正忙着炒菜，店主正通过互联网订餐平台接单。

像这样的“黑作坊”，在狭小的道路两旁随处可见，几乎家家都没有顾客上门，全靠网上订单。记者在另外一家餐馆看到，厨房又黑又乱，墙上除了挂满外卖单子外，还挂着香肠和鱼，看起来已经变质，墙上还有蟑螂在爬动。

据了解，在九莲庄，这样的黑餐馆多达几十家，没有经营许可证、卫生许可证、人员健康证。仅一间狭小的厨房，就完成了洗、切、煮、炒及打包的所有程序。

根据群众及媒体举报线索，西湖区市场监管局联合公安、城管、卫生等多部门对九莲庄进行整治检查，有 35 家无证无照的黑餐馆通过外卖网站和手机 APP 大量接单，均被停业整顿或直接取缔。

平台不作为

销售人员为出业绩上无证餐馆

这样的卫生条件，是怎么通过互联网外卖平台的审查？最终还被推荐给消费者的呢？面对“黑作坊”被查处的事实，相关的外卖网站承认平台对商户把关不严，由于利益驱动，导致审核不够严格，把许多证照不全的小餐馆挂到网上去接单了。

美团市场部负责人丁西坡称，销售人员急于出业绩，上了一些资质不全的小餐馆。淘点点市场部公关经理长征表示，在有些商家进驻的过程中，确实存在把关不严的问题。

更多内容详见：[杭州：“线上餐馆”实为黑作坊后厨漆黑爬蟑螂](#)

越南官方证实台湾顶新从大幸福进口油均为饲料油

中新社台北 10 月 27 日电 台湾“卫生福利部”次长许铭能 27 日证实，当天已收到转来的越南官方电报，确定越南大幸福公司进口给台湾顶新制油公司的，不论猪油、还是牛油、椰子油全部都是饲料油而非供人食用油。

中央社报道，台湾食药署 9 月 15 日请外事主管部门透过驻外单位协助了解顶新制油公司向越南大幸福公司进口猪油的情况，10 月 9 日接获驻外单位转来的越南工商部的回复，称大幸福公司的生产原料是鱼油、猪油等动物油脂，外销的脂、油类产品仅作为饲料用，并不用于食品（供人食用油），因此下架近 54 项猪油产品及制成的相关食品。

食药署后来在清查顶新制油和大幸福公司的相关情况和资料时又发现，大幸福公司不仅有猪油经顶新输入台湾，还有牛油、椰子油也输入。其中椰子油部分因是两年前进口，后制成棒冰及奶油球，市面已无产品。

食药署随后又 5 次透过台湾驻越机构向越方索要资料，并对问题牛油品项要求全部作预防性下架处理。

许铭能证实，转来的越南政府电报中提到，经查大幸福公司不能贩卖食用油，只能卖饲料油。因此食药署已确认进来的油都是属于饲料等级，不论猪油、牛油、椰子油统统都要强制下架，但椰子油早吃到肚中，已无架可下。（完）

“给力”的味道竟是“鸦片”？全国多地现罂粟壳入食品调料事件

你是不是曾体会到，某种火锅、小龙虾或者擀面皮等特别好吃，吃了还想吃？有没有一家饭店，你经常光顾，隔了一段时间不去就想得慌？你肯定想不到，食品里这“给力”的味道，有可能是因为被添加了特殊的香料——罂粟壳。

罂粟是提炼鸦片等毒品的原料，罂粟壳中含有吗啡等物质，非法种植买卖、在食品中添加都被明令禁止。然而，记者近期在多地了解到，一些火锅店、小吃店为了吸引顾客，竟然大肆在食品中添加罂粟壳。同时，在调料市场和网络上，有些人公开售卖罂粟壳。

罂粟壳当调料可使人上瘾，危害人体健康

将罂粟壳作为调味品在食品中添加，在一些地方颇为流行，是行业内“公开的秘密”。记者在陕西、四川、上海等地调查了解到，一些小饭店在火锅、面皮、小龙虾等食品中添加罂粟壳，可使食客上瘾或者对身体造成慢性伤害。

9月下旬以来，陕西延安、榆林、宝鸡等多地的面皮、羊杂汤等风味小吃中，先后检测出被国家明令禁止使用的罂粟壳成分。一些食客吃完后，在毒品尿检中查出呈阳性。

9月26日，宝鸡市渭滨区食品药品监督管理局协助公安部门调查位于宝鸡市新民路的“小孟华面皮宝鸡总店”，抽取面皮店及加工点的样品进行了检验，检验报告显示：抽取的复合调味粉、油泼辣子中检出了罂粟壳成分。在神木县，一家羊杂店的汤中含有罂粟碱、吗啡等多种成分，其中，吗啡含量严重超标。在延安，公安局警官崔晓表示，发现有饭店将罂粟壳作为食品调料添加。

事实上，不仅是陕西，罂粟壳入调料事件在全国其他地方也曾被发现。上海嘉定区小艾龙虾店的何涛，在用于加工小龙虾的原料中添加罂粟壳，被判处有期徒刑一年，需处罚金人民币一万元。四川一位在多家火锅店做过十多年的厨师告诉记者，餐饮店用罂粟壳作“秘方”是为了留住客人，一般小店用的多。“以前是把粉直接放在火锅底料里，但监管部门来查的时候都要抽取底料化验，所以，现在很多商家都把罂粟粉放进味精或者吃火锅的碟子里，这样不容易被查出来。”

提起罂粟，人们就会想到“鸦片”。罂粟壳是成熟的罂粟果去掉籽后的部分，把它放在汤里，会煮出“鸦片”成分从而使人上瘾吗？

成都市第三人民医院中医科医师赵岚告诉记者，罂粟壳中的生物碱虽然含量较少，但对于普通人来说，长期食用容易成瘾。并且，长期食用含有罂粟壳的食物，还会对人体神经系统造成损害，并可能造成慢性中毒。

更多内容详见：[多地现罂粟壳入食品调料事件食品监管存巨大漏洞](#)

中豆委致函高院：关于请求解决“豆芽案件”的建议函

中国食品工业协会豆制品专业委员会文件

中食协豆字【2014】21号

关于请求解决“豆芽案件”的建议函

最高人民法院：

豆芽是以豆类为原料经培育制发生长的黄豆芽和绿豆芽等的总称，由于其营养丰富、口味好，一直是老百姓餐桌上的必需品。

豆芽产品生产工艺比较特殊，既是种子发芽生长的过程，又是工厂化加工生产的，介于“食品生产经营活动”和“农业种植活动”之间。到目前为止，豆芽生产未明确监管部门，造成无人监管。这是导致全国各地所谓的“毒豆芽”案件频发的原因。据《中国裁判文书网》关于“豆芽、有毒有害食品罪”案件统计显示，仅2013年1月1日至2014年8月22日，全国审理案件709起，判刑人员达918人，不仅严重影响了我国食品安全的声誉，也造成了企业及人民群众生命财产的重大损失，存在着引发“社会群体性事件”，影响社会稳定的严重隐患。

为了保障豆芽生产者的合法权益，我会建议对有关“毒豆芽”案件裁定依据进行研究，纠正存在适用法律法规不准确的实际情况。

特此致函。

附件：《关于“豆芽案件”中适用法律法规问题的说明》



抄报：最高人民检察院、公安部治安管理局

抄送：各会员企业

更多内容详见：[中豆委致函高院：关于请求解决“豆芽案件”的建议函](#)

文章来源：中国豆制品网

北京 14 种食品下架宝灵山泉天然饮用水菌落超标 400 倍

本报讯（记者杨滨）今天，市食品药品监督管理局通报 14 种食品不合格，即刻在全市流通领域采取停止销售措施。

检查发现，北京润龙甘霖商贸有限公司生产的“宝灵山泉天然饮用水”，菌落总数实测值高达标准值的 400 倍。菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

北京市通州制酒厂生产的京城第一锅酒，含有违禁添加剂甜蜜素。据了解，企业添加甜蜜素主要是为了增加白酒的绵甜感，减少原料中的用糖量，降低生产成本。不过，人体摄入甜蜜素过量，会对人体的肝脏和神经系统造成危害，因此国家标准明确要求禁止在蒸馏酒中使用甜蜜素。北京朔方尚德科技发展有限公司生产的红米粉，重金属镉超标，实测值是标准值的 5 倍多。而镉慢性中毒最容易损伤肾功能，还可以损伤肝功能。

部分下架食品名单

产品名称	生产企业名称	规格型号	生产日期
宝灵山泉天然饮用水	北京润龙甘霖商贸有限公司	18.9L/桶	2014.8.2
京城第一锅酒	北京市通州制酒厂	38%vol 100mL	2014.8.8
红米粉	北京朔方尚德科技发展有限公司	25kg/袋	2014.8.2
小磨香油	北京百世口福食品有限公司	500 毫升/瓶	2014.1.18
川香小肚	领航食品有限公司	230 克/袋	2014.3.1

相关报道：[北京市食药监局发布食品安全信息\(2014 年 10 月 28 日\)](#)

文章来源：北京晚报

国家食药监总局发布关于预防织纹螺食物中毒的风险警示

织纹螺，俗称海丝螺、海蛸螺、麦螺或白螺等，主要分布于浙江、福建、广东等沿海地区。织纹螺的外形特征为尾部较尖、细长，长度约为 1 厘米，宽度约为 0.5 厘米，约指甲盖大小。织纹螺含有河鲀毒素易导致食物中毒，原卫生部 2012 年公告（2012 年第 13 号）明确要求，任何食品生产经营单位不得采购、加工和销售织纹螺。当前正值食用螺销售旺季，近期国家食品安全风险监测发现仍有织纹螺在市场销售，且抽样检出含有高含量河鲀毒素。河鲀毒素中毒可引起头晕、呕吐、口唇及手指麻木等症状，严重者可致死亡，中毒潜伏期一般在 10 分钟至 3 小时。该毒素对热稳定，煮沸、盐腌、日晒等均不能将其破坏，目前尚无特效治疗解毒药物。

国家食品药品监督管理总局已部署各地加大监督检查力度，及时查处违法生产经营织纹螺的行为。为保护公众身体健康，避免因食用织纹螺引起中毒，现发出以下风险警示：

一、任何食品生产经营单位不得采购、加工和销售织纹螺。

二、公众应提高自我保护意识，不购买和食用织纹螺。误食织纹螺后，如发生中毒症状的，应当立即自行催吐，并到医院就诊。

三、若发现食品生产经营单位采购、加工和销售织纹螺的，应当及时拨打 12331 向当地食品安全监管部门举报。

相关链接

原卫生部关于预防织纹螺食物中毒的公告（2012 年 第 13 号）

近期，浙江等地发生多起因食用织纹螺引起的中毒事件。织纹螺，俗称海丝螺、海狮螺、麦螺或白螺等，主要分布于浙江、福建、广东沿海。织纹螺的外形特征表现为尾部较尖，细长，长度约为 1 厘米左右、宽度约为 0.5 厘米，约指甲盖大小。引起织纹螺中毒的主要原因是其含有的河豚毒素，食用后可产生头晕、呕吐、口唇及手指麻木等中毒症状，潜伏期最短为 5 分钟，最长为 4 个小时。对食用织纹螺引起的中毒，目前尚无特效治疗解毒药物。

夏秋季节是织纹螺食物中毒的高发季节，为保护消费者身体健康，避免此类事件的再次发生，现公告如下：

一、任何食品生产经营单位不得采购、加工和销售织纹螺。

二、广大群众要提高自我保护意识，不购买和食用织纹螺。误食织纹螺后，如发生口唇麻木等类似神经系统中毒症状的，应当立即到医院就诊。

三、消费者若发现食品生产经营单位采购、加工和销售织纹螺的，应当及时向当地食品安全监管部门举报。

特此公告。

2012 年 7 月 20 日

文章来源：国家食药监总局

国内预警

国家食品药品监管总局办公厅关于麦芽糊精生产许可有关问题的复函（食药监办食监一函〔2014〕532号）

黑龙江省食品药品监督管理局：

你局《关于将麦芽糊精纳入食品生产许可证管理的请示》（黑食药监食生〔2014〕211号）收悉。经研究，现函复如下：

麦芽糊精，也称水溶性糊精或酶法糊精，是以各类淀粉为原料，经酶法工艺低程度控制水解转化、提纯、干燥而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品生产许可管理办法》的有关规定，对麦芽糊精可实施生产许可管理，按照淀粉糖申证单元发证。

国家食品药品监督管理总局办公厅

2014年10月24日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

质检总局关于公布 2014 年上半年国家监督抽查产品质量状况的公告 (2014 年第 108 号)

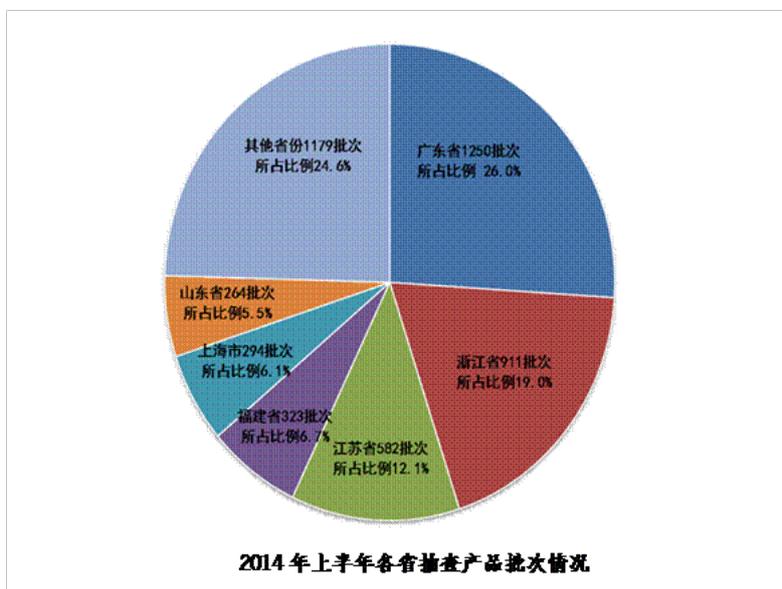
2014 年上半年，质检总局围绕“抓质量、保安全、促发展、强质检”的工作方针，加强产品质量监督工作，组织对日用消费品、建筑装饰装修材料、工业生产资料和农业生产资料等 4 大类产品质量开展了国家监督抽查。现将有关情况公告如下。

一、基本情况

2014 年上半年，质检总局组织对 59 种产品开展了产品质量国家监督抽查，涉及日用消费品、建筑装饰装修材料、工业生产资料、农业生产资料等 4 大类产品，共抽查了全国 4664 家企业生产的 4803 批次产品，检出 494 批次产品不合格，监督抽查合格率为 89.7%，比 2013 年全年国家监督抽查合格率提高 0.8 个百分点。

二、不同地区抽查情况

上半年国家监督抽查覆盖了全国 30 个省、自治区和直辖市，基于抽查产品种类及其产业分布情况，各地区抽样数量有所差异。东部地区抽查产品数量较多，共抽查 4202 批次，占抽查产品总数的 87.5%；中、西部地区分别抽查了 298 批次和 303 批次，占抽查产品总数的 6.2%和 6.3%。从抽查省份情况看，抽样集中在广东、浙江、江苏、福建、上海和山东等 6 个省（市），共占抽查产品总数的四分之三。其中，广东和浙江抽查产品数量最多，分别为 1250 批次和 911 批次。具体情况见下图。



更多内容详见：[食品药品监管总局办公厅关于麦芽糊精生产许可有关问题的复函\(食药监办食监一函\(2014\)532号\)](#)

文章来源：[国家质检总局](#)

国内预警

卫计委办公厅关于征求《食品添加剂氯化钙》等 121 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（国卫办食品函〔2014〕959 号）

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

根据《[食品安全法](#)》及其实施条例的规定，我委组织拟订了《食品添加剂氯化钙》等 121 项食品安全国家标准（征求意见稿），现征求你单位意见并向社会公开征求意见（征求意见稿及编制说明可从国家卫生计生委网站 <http://www.nhfpc.gov.cn> 下载）。请于 2014 年 11 月 25 日前将意见反馈我委，并登陆食品安全国家标准管理信息系统（http://bz.cfsa.net.cn/cfsa_aiguo）在线提交反馈意见。

- 附件：1. 《食品添加剂 氯化钙》（征求意见稿）及编制说明
2. 《食品添加剂 碳酸钠》（征求意见稿）及编制说明
3. 《食品添加剂 碳酸氢钠》（征求意见稿）及编制说明
4. 《食品添加剂 柠檬酸钠》（征求意见稿）及编制说明
5. 《食品添加剂 石蜡》（征求意见稿）及编制说明
6. 《食品添加剂 焦亚硫酸钠》（征求意见稿）及编制说明
7. 《食品添加剂 低亚硫酸钠》（征求意见稿）及编制说明
8. 《食品添加剂 硬脂酸镁》（征求意见稿）及编制说明
9. 《食品添加剂 硬脂酰乳酸钠》（征求意见稿）及编制说明
10. 《食品营养强化剂 L-盐酸赖氨酸》（征求意见稿）及编制说明
11. 《食品添加剂 硫酸钙》（征求意见稿）及编制说明

更多内容详见：[国家卫生计生委办公厅关于征求《食品添加剂氯化钙》等 121 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（国卫办食品函〔2014〕959 号）](#)

文章来源：[卫计委](#)

国内预警

食品药品监管总局办公厅关于同意变更食品添加剂生产许可检验机构名称的复函（食药监办食监一函〔2014〕531号）

山东省食品药品监督管理局:

你局《关于变更食品添加剂生产许可检验机构名称的请示》（鲁食药监发〔2014〕41号）收悉。经研究，现函复如下：

鉴于山东省食品药品检验所更名为山东省食品药品检验研究院，同意你省食品添加剂生产许可检验机构由山东省食品药品检验所变更为山东省食品药品检验研究院。

国家食品药品监督管理总局办公厅

2014年10月24日

文章来源：[国家食药监总局](#)

新西兰乳品网 NZDN.CO.NZ 10 月 30 日消息：日本已宣布紧急进口 3000 吨黄油和 1 万吨奶粉，目的是达到国内食品储存安全水平。

今年年初，日本已经进口了 7 千吨黄油，这样大量采购脱脂奶粉是自 1997 年以来第一次。

日本农业部说，根据预测，由于目前食品生产商为即将来临的圣诞节和新年节日蛋糕的供应量，我们是不得不采取这次大量采购。

从长远看，将会有更多担心日本国内食品生产的食品会急剧下降，只有 39% 的日本居民需要本地种植和生产的食品。其余的需要进口食品。日本是推高全球食品价格的高能源动力，不断变化的食品生产使成本不稳定，这也会成为对日本食品供应带来危机和动乱的因素。

日本在全球食品安全排名第 124 位，食品安全局势还在恶化，造成对资源的加剧竞争。乳制品似乎是风险最大食品安全问题，一部分原因是奶农人数急剧下降，日本在 1985 年，有大约 82,000 奶农和 211 万牲畜。今天只有 140 万动物和 19,000 农民。年老的农民退休，一些日本青年农民不想工作在农场，因为干活太脏，工作乏味和低收入。造成今年这种情况，很大一个原因是炎热的天气，奶牛乳房炎的爆发。动物饲料的价格也高于平常。使农民减少了收入，相信会有更多的农民要退休。

虽然这些因素只是暂时的，日本农业贸易代表团已告诫说，太平洋乳品伙伴关系自由贸易协定会对日本国内奶民有破坏性影响，它会打开廉价商品进口日本之门。

日本有足够的大米和蔬菜保证人口的增长，但需要进口大量的小麦、豆类、水果和动物饲料。同样，饲养禽畜的农民只能满足国内肉食品需求的 50%，鱼类食品也满足大约 50%。

今年初，日本政府内阁办公室的一项研究显示，超过 83% 的日本受访者表示担心国内食品安全，比上次 2006 年调查上升了超过 6%。

食品伙伴网讯 据德国媒体消息，每年德国至少有 70000 吨从骨头上剔除的下脚料猪肉，火鸡肉，鸡肉被加工成肉制品。而这些下脚料肉究竟被加工成哪些成品却不得而知。

消费者保护组织 Foodwatch 向欧盟委员会控诉德国相关政府机构监管不力。Foodwatch 预测，这些便宜的下脚料被加工成香肠和肉丸，而在成品上却没有特别标注。

“每年有 70000 吨下脚料肉类被加工成各种产品，而德国政府却没有监管”，Foodwatch 的 Luise Molling 批评道。消费者至少有知情权，如果他所购买的产品里含有便宜的下脚料。

下脚料肉是通过机器从猪骨，火鸡骨或鸡骨上分离。其中反刍动物的骨架在疯牛病后就不允许被加工成肉制品。

肉糜更易受微生物污染

Foodwatch 表示，下脚料制出的肉糜相比高品质的肌肉更易受微生物污染。只有受批的企业才有资格加工下脚料肉。而下脚料肉的价格只是肌肉的 1/5-1/2。

70000 吨下脚料肉类足够加工成 20 亿条香肠，Luise Molling 说道。但是在食品包装上却几乎没有相应的标注表示产品是用下脚料肉类加工而成。

Foodwatch 向农业部，德国消费者保护与食品安全局及 16 个州的相关机构询问下脚料去向。没人能回答下脚料究竟去了哪家工厂。而在某些州甚至没有具备加工下脚料资质的肉联厂。

德国消费者保护与食品安全局推测，下脚料可能用于加工宠物饲料。

触犯欧盟法规

Foodwatch 表示，根据欧盟法规，德国政府有义务采取有效的控制措施使得消费者既不承受健康风险，也不会由于标签标注而被欺诈。而德国目前对于此事的监督不力显然不符合欧盟法规。

Foodwatch 也询问了快餐连锁店如 McDonald's, Pizza Hut, Subway 或 Wienerwald。他们均表示没有采用下脚料肉类。

3 家宠物食品制造商中有 1 家表示，他们在产品中采用 4% 的下脚料肉类。而食品协会的答复大多是没有采用或这些肉被出口。只有一家协会表示在煮香肠中采用了下脚料肉类，但是在产品包装上有相应标注。

原文链接：<http://www.welt.de/gesundheit/article133712297/Billiges-Restfleisch-verschwindet-im-Nirvana.html>

欧盟农业协会呼吁不要延期审批转基因谷物

欧盟农业网站 10 月 23 日消息。欧盟农业协会 Copa Cogeca 敦促欧委会不要延期批准 8 个已经科学证明安全的转基因谷物新品种的进口，以避免进一步威胁欧盟食品和饲料供应及市场平衡，并称这些产品对畜牧业至关重要。欧委会审批的延期可能使欧盟食品和饲料经营者面临大豆、玉米和各种蛋白质丰富产品供应中断的危险。无论这些产品是否转基因产品，如果批准过程推迟，其进口都将受到影响。这将给基本食品产品和主要饲料成分市场的平衡带来更大不确定性，导致供应链中断和价格上涨，破坏欧盟食品、饲料和畜牧业的竞争力。

上述协会的秘书长警告说，欧盟养殖农户在承受贸易禁令，特别是俄罗斯禁令带来的痛苦，我们不应增加市场不确定性而危及其生活。

国际食品

全球麦当劳汽水分量比拼日本大杯不及美国中杯



日本的饮料杯远远达不到白线标记的地方。



美国的中杯饮料倒满日本的大杯还有剩余。

中新网 10 月 29 日电 据外媒报道，美国连锁快餐店麦当劳非常重视入乡随俗，会按照不同地区的饮食文化推出不同食品。但其各地汽水的分量也有分别，并没有统一标准。美国、新加坡及加拿大的汽水分量是全球最多，日本则是最少，一杯大杯装容量不及美国一杯中杯装。

报道称，在美国，三种型号的饮料分别为小杯 16 盎司（453.6 克），中杯 21 盎司（595.35 克），大杯 30 盎司（850.5 克）。而在日本，大杯的饮料只有 20 盎司，美国麦当劳大杯饮料的量是它的 1.5 倍。

报道还指出，美国“BuzzFeed”网站将美国麦当劳饮料杯型号与其他国家的进行对比发现，在澳大利亚，麦当劳的小杯和大杯饮料与美国麦当劳大小杯饮料的量几乎是一样大的，但是中杯却明显小了一号。中国香港的型号几乎与澳大利亚一样。至于英国，小杯饮料则比美国、澳大利亚的都要少。

报道称，虽然麦当劳美国分店汽水分量堪称全球最大，但难以说得上是光荣，因为麦当劳多年来被指是导致美国人肥胖的元凶之一。纽约市长比尔最近表示，有意重推前任市长迈克尔·布隆伯格的汽水禁令。

文章来源：中国新闻网

美国非法转售葡萄酒或将被销毁 价值 20 万美元

美国警方在一次突袭中查获大量非法转售的精品酒（许多是加州酒）。这些酒将面临被销毁的命运，除非它们的主人可以阻止。

今年早些时候，宾夕法尼亚警方从律师 Arthur Goldman 处没收了 2447 瓶葡萄酒，并指控其非法转售葡萄酒。Goldman 已经同意加入初犯计划，其中包括社区服务，并缓刑两年，但他的葡萄酒面临着被销毁的命运，除非他能说服法院放手，这些酒估值 15 万至 20 万美元之间。

法院已宣布没收葡萄酒，但 Goldman 将在下周提出反诉。Goldman 的律师 Peter Kratsa 表示，“销毁葡萄酒不仅对 Goldmans 将是毁灭性的打击，同时也是极大的浪费。”

Goldman 的存货清单上有很多是加州葡萄酒。一些在美国其他州的售价超过 100 美元，如萨克斯姆酒庄（Saxum vineyards）的 Bone Rock Syrah 2009，在芝加哥的哈特·戴维斯·哈特行（Hart Davis Hart）售价 125 美元/瓶。

更多的售价超过 50 美元，包括戴利酒庄（Turley Wine Cellars）的 2011 年份纳帕谷仙粉黛，在加州售价约 60 美元。其他还有一些德国雷司令、罗讷河谷和巴罗洛葡萄酒等。

戴利酒庄销售和营销主管 Christina Turley 说：“我们肯定不希望我们的葡萄酒用于非法目的，但是看到辛勤工作的成果这样被浪费，也是一种耻辱。我们希望找到一个合理的解决方案。”

宾夕法尼亚地区检察官发言人表示，“这桩没收案仍在诉讼过程中，因此现在还无法确定酒的命运。”

食品伙伴网讯 据德国媒体消息，瑞典的一项科学研究显示，一天3瓶牛奶就会增加死亡概率。该项由60000人参加的研究结果让人震惊。疑问是：其他健康食品中是否同样也隐藏着风险？答案是肯定的。

德国营养学专家 Sven-David Müller 向图片报解释。哪种香料，饮料，及营养品在一定条件下也会造成健康风险。

矿泉水

每日饮用超过5-10升（取决于体重）存在健康风险。会影响身体的水分与盐类代谢平衡。人体的感觉眩晕，如同醉酒。同样会造成恶心与呕吐。含碳酸的矿泉水尤其。

盐

几乎很少有人知道，一次性食用150g食盐或溶解于水中饮用可以致死。原因是身体的电解质平衡被破坏，造成心脏问题。好在一般说来不会有如此大量的盐停留在体内，我们会马上呕吐出。

黄油

一般每日的食用量为10-20g。超过100g每日会导致身体里充满各种危险的脂肪酸，反式脂肪酸。会提高血液LDL水平及心血管病概率，造成心肌梗塞与中风。

鳀鱼

鳀鱼，比如在匹萨饼上的鳀鱼含有大量嘌呤，会导致痛风。对于尿酸含量偏高的人群尤其有风险。

肉豆蔻

此种香料中含有肉豆蔻醚，是一种芳香油，会致幻觉。儿童及青少年摄入过多会致死。成年人摄入过多会导致1-2天的眩晕。由于大量服用会造成呕吐，因此又不能当作药物使用。

青刀豆

青刀豆生食有生命危险。其含有菜豆凝血素能与血红蛋白结合。一般通过加热可以破坏。但是一旦进入身体，会造成恶心，出血性腹泻，甚至呼吸障碍性休克。

更多内容详见：[德国营养专家罗列可能危害健康的12种普通食品](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据韩国食品药品安全部（MFDS）消息，10月21日韩国 MFDS 发布通知，对《食品卫生法》进行部分修正。

内容包括：

1. 将 HACCP 的韩文名称更名为食品安全管理认证标准。
2. 扩大咖啡及酱类等营养标识范围，保证消费者的知情权，确保国民健康。
3. 在确认食品营业点的营业许时，追加电气安全检查确认书。
4. 针对儿童游乐设施里的食品营业场，追加安全检查确认文件。
5. 强化 HACCP 认证取消标准。

原文链接：<<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=688&pageNo=1&seq=25242&cmd=v>>

国际预警

2014年10月中国出口韩国食品违反情况

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

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	基准	结果
2014.10.2	釜山厅	农林畜产水产	萝卜干	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	—	—

更多内容详见：[2014年10月中国出口韩国食品违反情况 \(10月27日更新\)](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

加拿大批准黄原胶作为增稠剂用于婴儿配方奶粉

食品伙伴网讯 据加拿大卫生部消息，10月24日加拿大卫生部发布通报，修订乳化剂、胶化剂、稳定剂和增稠剂的允许使用列表，批准黄原胶（xanthan gum）作为增稠剂用于婴儿配方奶粉。

本次通报涉及的婴儿配方奶粉含游离氨基酸或者蛋白水质物，或者二者均包含。

目前加拿大已批准黄原胶作为增稠剂用于一系列食品，使用量参照 GMP 甚至高达 0.5%。

加拿大卫生部称，经过风险评估，黄原胶的这一用途无安全风险，欢迎有关人士对此发表意见。

原文链接：<<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/nom-adm-0040/index-eng.php>>

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了 2014 年第 43 周通报，共 48 项。其中，针对中国输欧产品 4 项（不包括对香港和台湾地区的通报），占欧盟通报总数的 8.3%。其中，对华拒绝进口通报 3 项，信息通报 1 项，无预警通报。现将 RASFF 对华通报摘译如下：

表 1 对华拒绝进口通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	措施
2014/10/20	意大利	三聚氰胺菜板	2014. BQL	工业污染物：三聚氰胺迁移 (11.46、8.87、10.20、7.92mg/kg-ppm)	海关控制/官方扣押
2014/10/20	英国	冷冻虾仁	2014. BQM	兽药残留：含有禁用物质氯霉素 (1.4μg/kg-ppb)	尚未投放市场/通知当局
2014/10/21	意大利	塑料碗	2014. BQO	物质迁移：甲醛迁移 (129mg/kg-ppm)	海关控制/产品遣回

表 2 对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	措施
2014/10/20	意大利	彩色刀	2014. 1423	物质迁移：总迁移量过高 (19.2mg/dm ²)	销售限于通报国/撤出市场

国际预警

德国消费者保护及食品安全局发布食品预警信息（10月汇总）

说明：本资料来自德国消费者保护及食品安全局官方网站，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，联系 news@foodmate.net

通报日期	通报产品	制造商/带入流通者	通报原因	涉及州（按字母顺利排列）	措施
21.10.2014	牛肉: Roastbeef 37,5 kg	Struzina-Rauschen GmbH, Liebigstraße 120, 50823 Köln	炭疽杆菌风险	北莱茵-威斯特法伦	相关产品召回
20.10.2014	牛肉球, ca. 4.000g	Rullko SB Großmarkt Zeppelinstr. 2, 59069 Hamm-Rhynern	炭疽杆菌风险	北莱茵-威斯特法伦	相关产品召回
20.10.2014	牛背肉	DUSP Fleisch & Service GmbH, Gelderblomstraße 1, 47138 Duisburg	炭疽杆菌风险	北莱茵-威斯特法伦	相关产品召回
20.10.2014	煎牛肉	REWE - Triebe, Triebe EH oHG Ewaldstraße 51 b, 45892 Gelsenkirchen	炭疽杆菌风险	北莱茵-威斯特法伦	相关产品召回
20.10.2014	煎牛肉	Frank Alfert GmbH & Co. KG Von-Braun-Straße 71, 48683 Ahaus Hauptstraße 20, 48739 Legden Kring 27, 48691 Vreden-Ammeloe	炭疽杆菌风险	北莱茵-威斯特法伦	相关产品召回

更多内容详见：[德国消费者保护及食品安全局发布食品预警信息（10月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2014年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月汇总）

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
10月3日	加热后摄取冷冻食品（冷冻前未加热）：混合蔬菜（FROZEN MIXED VEGETABLES）	第11条第3项	TALLEY'S GROUP LTD.		新西兰	检出 吡氟氯禾灵 0.03 ppm	大阪	泉株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
10月3日	巧克力类：（SPHERE BANANE）	第10条	HUGO & VICTOR INTERNATIONAL		法国	指定外添加物（检出 偶氮玉红）	成田空港	ユーゴ・エ・ヴィクトール・ジャパン株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
10月3日	巧克力类：（SPHERE RHUM）	第10条	HUGO & VICTOR INTERNATIONAL		法国	指定外添加物（检出 偶氮玉红）	成田空港	ユーゴ・エ・ヴィクトール・ジャパン株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查

更多内容详见：[2014年10月输日食品违反日本食品卫生法情况（10月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

专家称摄入盐分过少会增加死亡风险

【环球网综合报道】随着健康意识的不断提高，人们逐渐认识到摄入食盐过多会导致高血压，进而引起中风以及心脏病等问题，甚至引发胃癌。但据外媒 10 月 27 日报道，医生迈克尔·莫斯利（Michael Mosley）发现，人每天摄入盐分过少也可能导致许多健康问题的产生。

近年来，各大健康组织都对每天摄入盐的分量作出了不同程度的规定——世界卫生组织认为人每天不得摄入超过 5 克盐，而美国心脏协会甚至提出人每天摄入盐的上限是 3 克。随着盐分日摄入量上限的不断走低，人们逐渐开始产生怀疑：到底盐是不是真的那么可怕？

诚然，摄入过多盐分会加快人体内血液流动的速度，进而使血压升高。但专家认为，与肥胖、吸烟之类的因素相比，盐分并不是造成高血压的主因。《新英格兰医学》杂志最新研究也表明，降低食盐摄入量并非错误，但如果摄入盐分过少也会对人体造成不利影响。研究发现，食盐日摄入量超过 17 克的人群，罹患心脏病和中风的风险更高；但日摄入盐少于 7 克，其死亡风险也会提高。而刊登在同一杂志的另外一个研究也表明：食盐摄入量少于 7 克对血压并无太大影响。另外，在 2011 年，《美国高血压周刊》亦有一项研究表明，减少盐分摄入量可导致人体内胆固醇及甘油三酯的升高。

因此，美国科学院的医学研究所得出结论，称人每日摄入钠含量不应低于 2.3 克，即食盐的日摄入量不应低于 6 克。（实习编译：申琪 审稿：李宗泽）

英专家研究称食用水果罐头或引发过早死亡

【环球网综合报道】据俄罗斯“医学论坛”新闻网 10 月 27 日消息，人们普遍认为，每天吃水果有助于延长寿命，但英国利物浦大学的专家指出，水果之间也存在差别。如果说新鲜的水果确实能给身体健康带来有利的影响，那么水果罐头则恰好相反，可能会导致过早死亡。

英国专家历时 7 年进行一项研究，在调查过程中，研究人员分析了 6.5 万名英国成年人的健康状况，判断吃水果和人寿命之间的联系。

结果证实，在任何情况下水果罐头都不能完全取代新鲜水果，经常食用水果罐头会使过早死亡的危险性提高 17%。专家解释称，水果罐头中含有大量果糖，而食用果糖会使患高血压的风险加大，同时使胆固醇水平升高，引发肥胖症并破坏体内物质交换。

因此，专家建议最好食用新鲜水果，或与新鲜水果营养含量相似的冷冻水果，且在冷冻时不要加糖，这样的水果至少不会危害健康。（实习编译：杨毅 审稿：翟潞曼）

研究人员从可可粉中发现延缓记忆力衰退奥秘

【环球网综合报道】据美国合众联合社 10 月 26 日报道，美国哥伦比亚大学医学中心的研究人员发现，可可粉中的化学成分可能减缓与年龄有关的记忆力减退。

该医学中心的研究人员做了一项实验，选择 37 名身体健康的志愿者，年龄在 50 到 69 岁之间，向他们分别提供高浓度和低浓度的可可饮品。实验发现，一段时间后大脑中与记忆力相关的部分机体活性获得明显提升。

研究人员表示，该发现更适用于因年龄原因而记忆减退的健康成年人。此外，目前还需进行大量研究来进一步证实该发现。（实习编译：王婷婷 审稿：聂鲁彬）

文章来源：环球网

瑞典研究人员发现饮用大量牛奶可能使人寿命缩短

中新网 10 月 30 日电 据新加坡《联合早报》30 日报道，医生常说，牛奶有益健康，所以应该多喝，但瑞典一项研究发现，事实未必如此。

在《英国医学杂志》（BMJ）刊登的这项研究报告显示，饮用大量牛奶的瑞典人寿命反而缩短，也有较多女性发生骨折。

研究员说，由于这可能是巧合，所以仍有必要做进一步的研究，但人们可能得要谨慎看待多多饮用牛奶的建议。

在这项研究中，瑞典研究员追踪研究 61000 名 39 岁到 74 岁的女性 20 年以及超过 45000 名 45 岁到 79 岁的男性 11 年，他们向这群志愿者收集有关其饮食及生活、体重、抽烟习惯、运动、教育程度及婚姻状况等资料。

研究结束时，志愿者中有 25500 人死亡，22000 人患上骨折。研究发现，饮用更多牛奶并没有降低骨折的风险，但却与“较高的死亡率有关联”。

在女性当中，每天喝三杯或更多牛奶的人，10 年内死亡的比例是 180‰；如果不计牛奶的摄取量，她们的平均死亡比例则是 126‰。至于那些每天只喝一杯或更少牛奶的女性，死亡比例是 110‰。

此外，喝大量牛奶的女性发生髌关节骨折的比例是 42‰，而在喝最少牛奶的女性中比例则是 31‰。

至于男性部分，在 10 年间每天喝三杯牛奶的人死亡比例是 207‰，不计牛奶摄取量的话是 189‰；喝较少牛奶的是 182‰。他们发生骨折的几率则没有差异。

乌普萨拉大学的研究员麦可森说，所有种类的牛奶包括全脂、半脂和脱脂牛奶都与较高的死亡率有关联；而所谓的饮用大量牛奶指的是每天喝两杯或更多牛奶。

研究员也发现，乳酪或优格等发酵奶产品则和降低死亡率与骨折有关，特别是在女性方面。他们猜测原因之一可能是牛奶、而非乳酪，富含 D-半乳糖（D-galactose）。在动物研究中，这类糖份会加速老化和缩短性命。

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**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。

业务垂询

食品伙伴网 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



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

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



CONTAINS MICRONOX™



十年**专注**食品级润滑油
领跑中国 服务万家

400-808-3532



广州精润润滑材料有限公司

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](#)
6月5-8日 烟台 [2015 第十届东亚国际食品交易博览会](#)

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 第四届国际药物递放系统研讨会](#)
11月18-20日 苏州 [第五届国际药物化学大会](#)

2014 年展会预告

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 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 [2014 第九届中国（安徽）国际糖酒食品交易会](#)
11月28-30日 广州 [2014 中国（广东）国际现代渔业暨海洋经济博览会](#)
11月28-30日 北京 [2014 第六届中国（北京）国际咖啡产业博览会](#)
11月29-12月8日 南昌 [2014 江西南昌农博会及名优特产展览会](#)
12月3-5日 上海 [2014 上海国际生物发酵产品与技术装备展览会](#)

12月4-6日	上海	2014第十三届上海国际葡萄酒及烈酒展览会
12月5-7日	上海	2014上海食品安全展
12月6-8日	郑州	第十一届中原营养健康展
12月12-14日	广州	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
12月26-30日	上海	第十五届全国农产品（上海）交易博览会
2015年展会预告		
2月5-7日	香港	2015香港乐活博览会
3月4-6日	广州	2015第三十届广州特许连锁加盟展览会
3月12-14日	广州	广州国际分析测试及实验室设备展览会暨技术研讨会
3月18-20日	广州	2015第十一届广州国际包装制品展
3月21-23日	上海	2015第五届上海国际生命科学仪器及实验室设备展览会
3月25-27日	上海	第十四届中国（上海）国际营养及保健食品展览会
4月1-3日	上海	第十九届中国食品添加剂和配料展览会
4月10-12日	武汉	2015第四届中国（武汉）国际焙烤展览会
4月10-13日	呼和浩特	第11届中国（内蒙古）国际食品博览会
4月16-18日	北京	2015第十二届中国国际烘焙展览会
4月16-18日	北京	第8届国际健康饮品及高端饮用水（北京）展览会
4月17-18日	合肥	第九届中国坚果炒货食品暨原料配料、设备、包装展览会
4月22-24日	哈尔滨	第十三届中国国际奶业展览会暨高层论坛
4月22-24日	济南	2015年第四届（济南）国际烘焙展览会
4月22-24日	上海	2015上海生物基化学品及生物基材料技术与应用展览会
4月23-25日	北京	第十三届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
4月23-25日	上海	2015上海国际啤酒、饮料制造技术及设备展览会
4月23-26日	北京	第六届中国国际茶业及茶艺博览会
4月27-29日	上海	2015第2届中国高端牛羊肉展览会
5月6-8日	上海	2015第十五届上海国际包装和食品加工技术展览会
5月7-9日	上海	2015上海国际烘焙展览会
5月12-14日	北京	2015第六届中国（北京）国际有机食品及绿色食品博览会
5月21-23日	广州	2015中国（广州）酒店餐饮业供应商博览会
5月22-24日	广州	2015中国广州国际烘焙展览会
5月22-24日	长春	2015长春第五届创业项目投资暨连锁加盟展览会
5月28-30日	上海	2015中国国际有机食品博览会
6月4-6日	广州	2015第15届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会
6月5-8日	烟台	2015第十届东亚国际食品交易博览会
6月8-10日	北京	中国食品安全成果展暨中国食品（餐饮）安全产业博览会
6月12-14日	北京	2015中国（北京）国际食品安全追溯技术展览会
6月16-18日	北京	2015第二届中国健康服务业博览会暨保健养生食品展览会
6月24-26日	上海	第六届中国国际健康与营养保健品展
6月24-26日	上海	EXPO FoodTec2015上海食品加工技术与装备展
6月24-26日	上海	第十届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会
6月24-26日	上海	2015第十七届亚洲食品配料、健康天然原料中国展
7月2-4日	北京	2015中国国际咖啡展
7月10-12日	北京	2015北京国际进口食品及休闲食品展览会
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](#)

[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](#)

[上海坪尧贸易有限公司——生产企业](#)

[山东省蓝源生物工程有限公司——添加剂配料](#)

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](#)

[上海交大 IHA 国际认证 HACCP 培训（海外师资，小班授课）\(2014-11-12 至 2014-11-13\)](#)

[ISO22000\(HACCP\)食品安全管理体系国家注册审核员/内审员培训-上海班\(2014-11-12 至 2014-11-16\)](#)

[第 29 期食品微生物检验实际操作学习班（广州）\(2014-11-15 至 2014-11-20\)](#)

[发酵工业菌种改良与灭菌及染菌控制防治技术研讨会\(2014-11-15 至 2014-11-16\)](#)

[质量、环境、职业健康安全三体系国家注册审核员”培训\(2014-11-15 至 2014-11-29\)](#)

[食品企业质量安全控制专项培训暨食品企业内审员培训\(2014-11-15 至 2014-12-31\)](#)

[食品企业风险防范高级培训研讨会暨供应商管理论坛会议通知\(2014-11-18 至 2014-11-20\)](#)

[第 42 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--合肥班\(2014-11-27 至 2014-11-30\)](#)

[第 30 期食品微生物检验实际操作学习班（烟台）\(2014-12-05 至 2014-12-10\)](#)

[GB30616-2014《食品用香精》、GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》、GB29938-2013《食品用香料通则》、GB29924-2013《食品添加剂标识通则》和新修定 GB2760\(2014-12-20 至 2014-12-21\)](#)

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 11 月份培训信息

[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）--青岛班\(2014-11-06 至 2014-11-07\)](#)

[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）](#)

[食品营养标签的法规法规及应用（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）](#)

[虫害防治基础培训（1 天）--重庆班\(2014-11-20 至 2014-11-20\)](#)

[国内外农药残留法规培训--成都班\(2014-11-21 至 2014-11-21\)](#)

[高效虫害管理八大要素\(1 天\)--重庆班\(2014-11-21 至 2014-11-21\)](#)

[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）](#)

[微生物实验室高级技术员培训（2 天）--成都班\(2014-11-27 至 2014-11-28\)](#)

[食品行业 ISO9001 内审员培训\(2 天\)--重庆班\(2014-11-27 至 2014-11-28\)](#)

2014 年 12 月份培训信息

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2 天\)--青岛班（2014-12-04 至 2014-12-05）](#)

[理化实验室仪器使用和检测培训（2天）--青岛班（2014-12-09 至 2014-12-10）](#)
[微生物实验室高级技术员培训\(2天\)--青岛班（2014-12-11 至 2014-12-12）](#)
[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员培训\(2天\)--青岛班（2014-12-16 至 2014-12-17）](#)
[良好农业规范内审员培训（2天）--青岛班（2014-12-18 至 2014-12-19）](#)
[供应商管理培训\(2天\)--青岛班（2014-12-22 至 2014-12-23）](#)
[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）--青岛班（2014-12-30 至 2014-12-31）](#)

常年招生培训信息

[管理技术系列（企业内训课程）](#)

[人力资源管理系列（企业内训课程）](#)

[运营管理系列（企业内训课程）](#)

[职业素养系列（企事业单位内训课程）](#)

[顾客与市场管理系列（企业内训课程）](#)

[“1+3”留法本科学历教育招生](#)

[“3+3”留法本科学历教育招生](#)

[ISO/IEC17025:2005 内审员培训班](#)广州班

[质量、环境、职业健康安全管理体系国家注册内审员培训班--广佛（常年开班）](#)

[ISO9001:2008 质量管理体系国家注册内审员培训班--广佛（常年开班）](#)

[ISO13485:2003 医疗器械质量管理体系国家注册内审员培训班--广州班（常年开班）](#)

[ISO14001:2004 环境管理体系国家注册内审员培训班--广佛（常年开班）](#)

[ISO9001&ISO14001 质量、环境管理体系国家注册内审员培训班--广佛（常年开班）](#)

[ISO14001&OHSAS18001 环境、安全管理体系国家注册内审员培训班--广佛（常年开班）](#)

[GB/T28001-2011 职业健康安全管理体系国家注册内审员培训班](#)广州班

[ISO/TS16949:2009 汽车行业质量管理体系国家注册内审员培训班--广州（常年开班）](#)

[TS16949 五大核心工具培训班](#)广州班

[TQM 全面质量管理培训](#)广州班

[国家职业资格《GMP 自检员》培训班](#)广州班

[仪器计量内校员培训班](#)广州班

[ISO22000/HACCP 食品安全管理体系国家注册内部审核员培训班](#)广州班

[ISO9000 质量管理体系国家注册审核员（外审员）培训班](#)广州班

[ISO14000 环境管理体系国家注册审核员（外审员）培训班](#)广州班

[ISO22000 食品安全管理体系国家注册内部审核员培训班--广州班（常年开班）](#)

[GB/T28001-2011 职业健康安全管理体系国家注册审核员培训班](#)广州班

[公共营养师三级培训](#)

[公共营养师二级培训](#)

食品商城

[食品商城](#)是依托于食品伙伴网的产业链内部商城，在线销售食品生产企业正常运行所需的各种原材料、仪器和服务。目前食品商城开设了实验室用品、食品原辅料、车间工器具、食品行业服务、专业图书等类目，欢迎广大商家和消费者提出新的类目，我们将不断完善商城的产品线，力争为大家创造一个方便、有效的在线销售平台。

[食品商城](#)于 2013 年十一月下旬开始尝试运营，第一笔订单产生于 2013-12-08，在这里感谢 [wc790811280](#) 这位网友，让我们食品商城看到了希望。虽然目前的食品行业采购绝大部分都是在线下进行，但是我们坚信在线采购是未来的趋势，我们欢迎广大朋友来我们平台采购产品或者销售产品，共同壮大我们[食品商城](#)。

在此，欢迎广大食品行业的商家入驻[食品商城](#)，目前商城热门招商项目包括实验室用品、车间工器具、食品原辅料等适合在线上销售的食物行业内产品，例如实验室用品（培养基、Ph 计、温度计、快速检测试剂盒、标准品等）、车间工器具（捕鼠器、工作服、地刷等）、食品原辅料（香精香料、各种辅料等）、食品服务（法规咨询、行业培训、技术服务等）。

[食品商城](#)：<http://mall.foodmate.net>

联系电话：0535-2129198

在线沟通：859605577 QQ

邮箱：mall@foodmate.net

食品伙伴网国际站 Global FoodMate 简介

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

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

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

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

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ： 859605577

Email：admin@foodmate.com

联系电话：0535-2129198

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[2015年食品伙伴网周历记事本换赠流程](#)

[新猪猪面馆之 14：餐饮配送](#)

[猪猪面馆系列之 15：新官上任头把火——减少企业浪费](#)

[2014年食品论坛网友广州（白云山）聚会图文报道](#)

本周求助帖：

[食品防腐求教：求教面皮怎样防腐？](#)

[QS现场审核审核老师资质](#)

[出厂检验项目执行哪个标准？](#)

[请问培养基划线之后放入冰箱后，盖子上有水，影响拍照观察，怎么破？](#)

[餐饮行业是否可以作为食品人的第二出路呢？](#)

[被委托企业抽检不合格要处罚谁？](#)

[请教 GB4789.3-2010 大肠菌群检测的报告结果与食品执行标准关系](#)

[称重包装的产品再定量包装到一个大包装里，怎么标识？](#)

[关于食品添加剂 0 添加的标签问题](#)

[产品上如何标示复合添加剂](#)

[新鲜类粽子标签怎么标示？](#)

[预包装食品标签标示用不干胶贴可否？](#)

[食品生产许可证增项，一年可以申报几次啊](#)

[餐饮服务经营者使用超过保质期的食品添加剂，该怎么处理](#)

[请问为什么有的糖果可以保持开封后几天都不融化啊](#)

[什么添加剂能让鱼糜冰冻后像果冻看上去有弹性](#)

[关于素菜休闲食品（酱腌菜）的复配防腐剂](#)

[抽检白酒，总酸和总酯不合格，依据食安法哪条立案处罚](#)

[保健食品标签，既写“企业名称”（厂名），又写“受托企业”，产品质量最终谁负责？](#)

[如何确保供应商的上游是诚信的？](#)

[手册要新加一个生产地址，手册是做修订还是换版？](#)

[工厂加工类似肯德基的汉堡属于糕点的范围吗](#)

[外购原料需要检验码？如果需要怎么确定检验项目？](#)

[桶装水灌装车间空气质量对微生物影响？](#)

[修改 CCP 点操作限值是不是要搞个验证报告的？](#)

[为什么用氢氧化钠清洗管道、食品储罐？](#)

[关于馅料低温不似结硬和切开馅料后切口有光泽](#)

[对于药食同源的食品，还需要申请保健品认证吗？](#)

[美国拒绝进口和自动扣留有什么区别](#)

[食品包装内放置小型儿童玩具是否可以？](#)

本周讨论帖：

[很爱食品专业也很恨食品专业](#)

[食品专业的评职称大家都怎么评的？](#)

[职业生涯规划](#)

[一声叹息：三明治、汉堡归类，又是一个讨论很多年悬而未决的问题](#)

[进口食品方面的：食品标签法律法规培训 PPT 分享](#)

[现场审核不合格项判断技巧](#)

[利用恐惧误导消费者的广告宣传应制止](#)

[法律法规打架例：“违法所得”计算](#)

[卫生计生委征求 121 项食品安全国家标准 121 项标准征求意见稿意见](#)

[食品安全应尽快由标准控制转向过程控制](#)

[2014 年上海市食品用纸包装容器等制品质量联动监督抽查结果](#)

[被绕进去了：委托产品的销售记录？](#)

[体系&QA，我有点迷茫，感觉无处下手，求指点！](#)

[餐饮中央厨房项目实施前期调研](#)

[恒大多元化添婴幼儿奶粉 再次利用“球衣平台”——国家食品质量监督检验中心](#)

[焦点访谈 20140905 ——泡出来的“毒凤爪”](#)

[原始检验记录和出厂检验报告有效数字问题](#)

[食品企业的虫害管理外包还是企业自己做更好？](#)

[中豆委致函高院：关于请求解决“豆芽案件”的建议函](#)

[顶新弃台保大陆市场 终止味全使用康师傅商标](#)

[整容肉 鸡肉整容变里脊肉 现场触目惊心](#)

[向各位大侠求助，30 万能不能建成一条果汁饮料生产线？](#)

[领导，请你不要再做员工的保姆了！](#)

[作为质量人员如何在食品企业中保护自己？（兼看顶新和福喜事件）](#)

食品网刊广告合作

2004年，食品伙伴网创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了400多期，订阅人数超过50000，多为食品行业内的科研人员、生产以及质量质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等。

食品网刊现面向食品行业公司诚招合作伙伴。

合作方式：

1.食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，介绍您的产品，宣传您的企业。

2.食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。

3.其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

食品伙伴网旗下网站包括：食品伙伴网国际站、食品人才、食品论坛。

有合作意向请联系：

E-MAIL: expo@foodmate.net

TEL:0535-2129305

FAX:0535-2129828

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”。近十年来，食品伙伴网在这个宗旨的指引下，在山东出入境检验检疫局食品专业委的指导下，服务于食品技术人员，服务于中国食品行业，得到广大食品技术人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品技术领域的领航网站。

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

2004 年，创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周发布，目前已经发布了 400 多期，有 50000 多人订阅。

2004 年参与国家十五重大科技专项“食品安全示范区”—山东示范区的建设，为山东示范区提供食品标准数据库建设、网络技术培训、网络技术交流等方面的支持，得到了科技部门领导的高度评价。

为了促进食品行业技术人员之间的交流，食品伙伴网从 2003 年开始将网络社区作为发展的重点，创建了国内最大的食品交流社区—食品论坛。

食品论坛拥有国内最强的斑竹队伍，目前在任的八十多位斑竹，全部是从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

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