

央视抽检12种阿胶仅1种合格 有商家用马皮、狗皮替代

“焦糖色”酱油被指致癌 专家呼吁规范生产标准

工商总局：严打食品市场“山寨”“傍名牌”等行为

质检总局：13家净水器不合格 部分产品采用自来水标准

当心劣质不锈钢充当食品器皿 测试5种2种不属于“食品级”

国家食药监局关于转发进口原料鱼油适用标准问题的函(食药监科便函[2014]107号)

新西兰公布恒天然浓缩乳清蛋白受污染事件调查报告

调查显示新西兰超过30%的婴儿食品残留农药

欧盟将实施食品包装地址标签新规定

研究人员发现：

肠道细菌决定人们的饮食习惯



食品网刊



中国食品

关于包装饮用水国家监督抽检结果的相关说明

“焦糖色”酱油被指致癌 专家呼吁规范生产标准
浙江 52 批次食品不合格 食药监总局要求下架召回
鲜亮火锅底料请当心 南京 19 批次辣椒检出罗丹明 B
工商总局：严打食品市场“山寨”“傍名牌”等行为

质检总局：13 家净水器不合格 部分产品采用自来水标准
央视抽检 12 种阿胶仅 1 种合格 有商家用马皮、狗皮替代
北京 6 种不合格食品下架 “京乐”二锅头氰化物超标一倍
京发布即食鲜切蔬果生产细则鲜切水果须包装好后才能出厂
当心劣质不锈钢充当食品器皿 测试 5 种 2 种不属于“食品级”

国内预警

国家食药监局关于转发进口原料鱼油适用标准问题的函(食药监科便函〔2014〕107号)
卫计委办公厅关于征求《食品安全国家标准 糖果》等 31 项食品安全国家标准和 1 项标准修改单(征求意见稿)意见的函(国卫办食品函〔2014〕1129号)

关于发布《食品安全国家标准食品添加剂硬脂酸钾》(GB 31623-2014)等 13 项食品安全国家标准和《食品安全国家标准食品添加剂天门冬氨酸钙》(GB 29226-2012)第 1 号修改单的公告(2014 年第 19 号)
上海食药监局关于征求上海市食品生产加工小作坊食品品种目录(2015 版)意见的函(沪食药监食生〔2014〕991 号)

国际食品

日本日清下架 75 万份冷冻意大利面
调查显示新西兰超过 30%的婴儿食品残留农药
世界卫生组织警告现代食品工业化造成严重危害

报告显示欧洲绝大部分食品农药残留水平达标
美国一游轮爆发诺如病毒疫情约 200 名乘客感染
新西兰公布恒天然浓缩乳清蛋白受污染事件调查报告

国际预警

欧盟将实施食品包装地址标签新规定
比利时九人吃野猪肉感染旋毛虫住院
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报(第 49 周)

12 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息
2014 年 11 月中国出口韩国食品违反情况(11 月汇总)
欧盟食品安全局就六种物质用于食品接触材料发布意见

食品科技

研究发现葡萄籽具有抗癌效果
罐头食物的营养反而比新鲜水果中更多?

研究发现咖啡杯颜色会影响人体苦味感受
研究人员发现：肠道细菌决定人们的饮食习惯

12月5日，国家食品药品监督管理总局网站上发布了[2014年第二阶段食品安全监督抽检情况](#)通报，其中涉及部分知名饮料品牌。为了解答部分媒体和消费者关注的相关问题，我协会做出如下说明：

一、此次发布的部分品牌（包括乐百氏、娃哈哈、怡宝等）菌落总数超标的抽检结果，和2014年9月3日北京市食品药品监督管理局发布的娃哈哈、怡宝等桶装水抽检菌落总数超标系同一次抽检结果，系9月份之前的抽检。此次国家食品药品监督管理总局再次发布是对近一段时间内各地方监督抽检结果的一次汇总通报。

二、抽检结果表明，桶装饮用水出现的质量问题主要是菌落总数超标。早在9月，协会就已要求会员企业采取快速行动、加强自查。经调查，在乐百氏、娃哈哈、怡宝等企业对出厂产品自查时，没有发现菌落总数超标问题，同时经过对产品出厂后各环节的查证，发现菌落总数超标的情况可能是流通过程中搬运时盖子松动或桶身渗漏等缺陷所致。这说明桶装饮用水的质量管理要从厂内延展到厂外，除生产过程需要加以严格控制外，在流通销售等环节更需要加强管控。目前很多会员企业已加强了相应的管控措施。

三、生产过程管控菌落总数意义重大。在国际食品法典委员会、美国、澳大利亚、新加坡和欧盟等相关标准法规中，均未设立菌落总数指标。我国专家和政府今年在对食品质量菌落总数过高解读时明确，菌落总数是指示性微生物指标，不属于致病菌指标，并非食品安全性指标，通常用来进行生产过程卫生状况管控。

菌落总数虽然不需要作为产品安全指标控制，但并不意味要放松管理，而是要参照国际做法，在生产过程加强管理，以发现质量管理漏洞，在生产过程中严格执行GMP、HACCP管理体系尤为重要。

目前，全行业在提高大桶水质量方面克服了很多技术难题，吸取了国际上最先进的管理技术和经验，我国桶装水出厂质量总体很好，菌落总数虽然不是食品安全指标，但已经将菌落总数的控制作为质量管理的重点。协会将持续督促企业加强从生产到销售环节的自检和完善，并再次号召相关包装饮用水生产企业自觉履行《中国饮料行业食品安全自律公约》、《中国包装饮用水自律公约》和《中国桶装饮用水行业生产和管理自律文件》，为消费者提供安全优质饮用水产品。

中国饮料工业协会

2014年12月6日

文章来源：中国饮料工业协会

“焦糖色”酱油被指致癌 专家呼吁规范生产标准

酱油是中国的传统调味品，然而近日，北京大学肿瘤医院的武爱文主任医师明确表示，酱油中的焦糖色素是致癌物。一语既出引起轩然大波，使得人们再次将食品安全问题聚焦到了酱油这一百姓厨房必备的调味品上。

据统计，2013 年全年全国酱油累计总产量达 7,579,509 吨，近年来随着人们消费需求的转变，市场上原来以淡色酱油为主的产品逐渐被各种花色酱油取代，如草菇老抽、特红老抽、烧烤酱油、海鲜酱油等，五花八门、各具特色。这些酱油的特点就浓度高、体态稠厚挂碗，色率深，色泽金红透亮，烹饪中能保持鲜艳的色彩、不褪色、不发黑，且香味醇厚。

业内人士表示，要达到以上要求，只有传统的晒酱工艺和高盐稀态工艺方能满足，且需要发酵一年以上。这样的制作方法成本高、周期长、产量小，因此，目前大多数酱油生产厂家都是通过改良工艺，即：在发酵后期加入焦糖色。

焦糖色亦称焦糖，俗称酱色，是一种在食品中应用范围十分广泛的食物添加剂，一般用作酱油、糖果等食品的着色剂，以食品级糖类如葡萄糖、果糖、蔗糖、转化糖、麦芽糖浆、玉米糖浆、糖蜜、淀粉水解物等为原料，在 121 摄氏度以上高温下加热（或加压）使之焦化，并进一步处理制得。

专家表示，不同的原料和生产工艺，生产出的焦糖色特性和使用效果截然不同的。目前国内一些小型焦糖厂家和地方土制焦糖因受生产技术、工艺和生产设备条件的限制，容易造成其衍生物 4-甲基咪唑含量超标以及理化指标达不到国家规定的标准。而正是 4-甲基咪唑，在 2012 年被美国几位科学家们动物实验证实，过量摄入会导致小白鼠患肺癌，甚至致畸。

据悉，2012 年的“可乐焦糖色”事件，就是因为可口可乐公司和百事可乐公司生产的苏打饮料中添加了焦糖色素，从而存在高含量的 4-甲基咪唑，有可能给人体带来致癌风险。最终美国消费者健康维护组织公共利益科学中心要求，禁止饮料生产公司使用焦糖色。

更多内容详见：[“焦糖色”酱油被指致癌 专家呼吁规范生产标准](#)

浙江 52 批次食品不合格 食药监总局要求下架召回

中新网杭州 12 月 8 日电（见习记者 林雨霞）8 日，记者从浙江省食品药品监督管理局获悉，对于国家食品药品监管总局今年第二阶段食品安全监督抽检情况通报涉及浙江的 52 批次不合格产品，浙江省食药监局已通知各地监管部门对不合格产品生产企业采取措施，要求不合格产品生产企业下架并召回问题食品，并对企业进行调查。

近日，国家食药监管总局公布今年第二阶段 19 类食品及食品添加剂监督抽检信息，全国累计发现不合格 1353 批次，涉及浙江地产不合格 52 批次。

桶装水不合格是本次抽检监测发现的主要问题。

根据产品统计，菌落总数、霉菌和大肠菌群等环境卫生指标是造成桶装水不合格的主要原因。

涉及浙江的 52 批次不合格产品中，桶装水不合格 30 批次，占总不合格的 57.7%。其中，菌落总数不合格 35 批次，大肠菌群、酵母等不合格 16 批次。

目前，浙江省食药监局已通知各地监管部门对 52 家不合格产品生产企业采取措施。对不合格产品及其生产经营企业及时依法查处，并采取针对性措施，防控食品安全风险。

浙江各市已经按照要求对企业进行执法检查，要求企业下架并召回问题食品，并对企业进行调查。

浙江省食药监局表示，下一步将继续督促并指导各地做好问题产品的后续处置工作；加大不合格产品生产企业的执法查处力度和跟踪抽检频次；同时加大不合格产品信息公布力度和重点产品的抽检力度。（完）

相关报道：[国家食品药品监督管理总局关于公布 2014 年第二阶段食品安全监督抽检信息的公告](#)

鲜亮火锅底料请当心 南京 19 批次 辣椒检出罗丹明 B

天气变冷，火锅店的生意火起来，但看着鲜亮的火锅汤底，却可能是用了染色的辣椒。今年 10 月到 11 月，南京市食品药品监督管理局开展了“罗丹明 B”非法添加专项检查行动。罗丹明是一种工业染色染料，会直接危害人体健康，具有潜在的致癌性和心脏毒性。此次检查中，虽然绝大多数辣椒制品和火锅店使用的底料是合格的，但是也有少数查出了“罗丹明 B”甚至是罂粟碱。市民如果发现可疑，可拨打电话 12331 举报。

通讯员 罗渐

扬子晚报全媒体记者 于丹丹

检查合格率超九成，少数单位检出罗丹明 B 或罂粟碱

记者了解到，前段时间，南京市雨花台区监管部门在日常监督检查中发现，一火锅底料加工店的产品涉嫌添加非食用物质罗丹明 B。该加工点使用的原料来自南京的批发市场，为确保市民身体健康和饮食安全，市食品药品监督管理局开展了“罗丹明 B”非法添加专项检查行动。

专项检查期间，南京全市共抽检食品生产企业各类辣椒产品或原料 21 批次，涉及 8 个区 18 家食品生产企业，经检验，21 批次样品全部合格。抽检食品市场各类辣椒制品 408 批次，已出具检测报告 384 批次，合格 365 批次，合格率 95.05%，其中 19 批次不合格，均检出含有罗丹明 B。

抽检火锅店、麻辣烫等餐饮服务单位的火锅底料、火锅调味料、辣椒粉、辣椒油等 250 批次，其中合格 245 批次，合格率为 98%，不合格的 5 个批次中有 3 批次检出罗丹明 B，2 批次检出罂粟碱。

目前，对雨花台区发现的火锅底料加工点以及食品批发市场涉嫌违法添加罗丹明 B 的案件已移送公安部门进行查处。对于食品市场和餐饮消费环节经检测不合格的产品，市、区监管部门将依法进行查封扣押，拟按照最高处罚限额对相关单位进行行政处罚，并通报所在地公安部门。

更多内容详见：[看到鲜亮火锅底料请当心 南京 19 批次辣椒检出潜在致癌物罗丹明 B](#)

文章来源：扬子晚报网

工商总局：严打食品市场“山寨”“傍名牌”等行为

中国经济网北京12月12日讯（记者 陈郁）为贯彻落实国务院食品安全委员会不久前在福建召开的治理“餐桌污染”现场会精神，国家工商总局日前发出通知，要求各级工商部门和市场监管部门依法加强食品市场监管，尤其要针对食品市场中存在的“山寨食品”、“傍名牌”等现象，严厉打击侵权假冒、不正当竞争和虚假广告等违法行为。

通知指出，目前，仍有部分地方基层工商部门承担着流通环节食品安全监管职责，还有一些地方基层工商部门和食品药品监管部门合并成立了新的市场监管部门，承担着食品安全监管工作。各级工商、市场监管部门要针对食品市场中存在的突出问题，有针对性地强化监管执法，积极做好食品市场监管相关工作。包括按照商事制度改革的要求，依法加强对食品市场主体的监管；强化食品市场违法案件查办工作，及时向社会公开曝光严重虚假违法食品及保健食品广告；强化食品行业信用监管，对严重违法的食品经营者要及时记入信用档案，通过运用信息公示、信息共享、信用约束等手段，加大信用分类监管工作力度，用社会的力量惩戒违法经营者。同时，进一步完善12315体系，及时受理和依法处理消费者的有关投诉和举报，切实保护消费者的合法权益。

通知指出，各级工商、市场监管部门要充分发挥行业自律和市场机制作用，扎实推进社会协同共治。积极支持各级消费者协会等组织开展食品安全宣传教育和社会监督，倡导安全、理性、科学消费观念；充分发挥行业协会的作用，引导和督促食品经营者履行食品安全的法定义务和社会责任，推动行政监管与行业自律优势互补，建立让生产经营者真正成为食品安全第一责任人的有效机制，形成部门协同监管、行业自律、社会监督相结合的社会共治良好格局。

质检总局：13家净水器不合格 部分产品采用自来水标准

人民网北京12月12日电 据中国质量新闻网消息，质检总局检查发现，13家净水器企业产品不符合标准。部分产品不仅不净化水质，反而造成水的污染；个别产品铅、砷等重金属超标，长期使用可能造成人体神经性损伤等严重后果。

部分产品采用自来水出水水质标准

到目前市面上一些净水器产品在出水水质方面标注的执行标准为GB5749—2006《生活饮用水卫生标准》，而这一标准正是国家对自来水出水水质的基本要求，用戏谑一点的说法就是“自来水进自来水出”。

2014年净水器执法检查质量不合格产品一览表

样品名称	品牌	规格型号	生产企业名称	不合格项目
纯水机	SBOK 世保康	SRO-B50	德国独资世保康水务(南京)有限公司	浑浊度、耗氧量
反渗透净水机	Mafilter 美菲特	MTF-RO-50 >1000L	浙江美菲特水处理有限公司	浑浊度、耗氧量、肉眼可见物
RO反渗透净水机	MEIZIJ 美之净	MZJ-RO-02 A 4000L	宁波市美之净环保科技有限公司	浑浊度、肉眼可见物、铅
反渗透纯净水机	万爱电器	WA-CR 400G	宁波市万爱电器有限公司	浑浊度
纯水机	美德沃	MDW-A	浙江长兴美德沃净水设备有限公司	浑浊度
反渗透水质处理器	博学	BX-RO-A 1000L	深圳市超康科技有限公司	浑浊度、肉眼可见物、耗氧量
箱式RO机	BLESSING	BLS-XS-101 2000L	浙江丽水博莱斯科技有限公司	浑浊度
净水机	QINLUCKY 沁莱	QL-RO-GS3	德阳市同创水处理设备有限公司	肉眼可见物、耗氧量
超滤净水机	金天泉	TQ-S600UF	深圳市金天泉科技有限公司	浑浊度、耗氧量
厨房净水机	金品泉	JPQ-01(360) UF	深圳市金品泉净水设备有限公司	浑浊度、肉眼可见物、铅、耗氧量
超滤净水器	沁尔康	JSL-02G-3 1000L	江苏正本净化节水科技实业有限公司	耗氧量、浑浊度
厨房净水器	厨房净水器	厨房净水器	深圳市百德水科技有限公司	耗氧量、浑浊度
家用安全直饮水净水器	JNE 净怡	JJ-MF1627	厦门净能环保科技有限公司	浑浊度、肉眼可见物、耗氧量、砷

13个不合格品牌型号被曝光

目前，检查结果已经全部出炉，从结果来看，有13家企业的产品不符合QB/T4143-2010《家用和类似用途反渗透净水机》、QB/T4144-2010《家用和类似用途超滤净水机》标准规定的产品质量要求，其中主要的不合格项目包括浑浊度、耗氧量、肉眼可见物、铅等。目前，质检总局已责成有关地方质检部门对上述企业依法进行查处。

相关报道：[质检总局：世保康等13家净水器不合格](#)

文章来源：人民网

央视抽检 12 种阿胶仅 1 种合格 有商家用马皮、狗皮替代

阿胶被认为是“中药三宝”之首，但近日有媒体曝光称，抽检了市场上销售的 12 种阿胶，竟只有 1 种是用纯驴皮制成，其余或者掺了马皮、狗皮，或者根本没有用驴皮。

12 月 8 日，东阿阿胶的工作人员告诉澎湃新闻，辨别真假阿胶的方法是看颜色和闻味道，并表示真的阿胶其主要成分是胶原蛋白，对人体有益。但在科普作家看来，不管是真阿胶还是假阿胶，其主要成分在营养意义上都是一种劣质蛋白，没有科学证据证明有“神效”。

抽检了 12 种阿胶竟只有 1 种合格，其余含马皮、狗皮

据央视新闻频道 12 月 7 日报道，记者从药店、超市和网站等渠道共购买了 12 种阿胶制品，其成分表中均标注着“驴皮阿胶”等字样，且商家都保证其售卖的是正品。但这些产品价格悬殊，最高 3.9 元每克，最低 0.15 元每克，记者随后将这批阿胶送往国家胶类检测中心进行检测。

结果显示，送检的 12 种阿胶样品中仅有 1 种为正宗驴皮阿胶，而其余 11 种，有的检测出了马皮、狗皮成分，有的甚至没有检测出驴皮成分。阿胶自 1963 年起收载于《中国药典》，并载于此后的各版本药典中。根据最新版药典（2010 年）的规定，阿胶系“马科动物驴的干燥皮或鲜皮，经煎煮、浓缩制成的固体胶”，如果使用了其他动物的皮，则属于违反了《药品管理法》的相关规定，是假药。

12 月 8 日，澎湃新闻以消费者的身份致电东阿阿胶，该公司是中国第一家阿胶国营生产企业，工作人员介绍了辨别阿胶真伪的方法：真阿胶的表面应为棕黑色或乌黑色，有光泽，朝阿胶喝气后，能闻到一股豆油味。此外，国家黑毛驴养殖中心的国家高级畜牧师秦树生教授还透露，每克阿胶仅驴皮的成本就需要 0.3 元。此即表明如果成品阿胶的售价低于 0.3 元每克，多半有问题。

相关视频报道：[央视：市面出现非驴皮阿胶 是真的吗？（视频）](#)

更多内容详见：[央视抽检 12 种阿胶仅 1 种合格 有商家用马皮、狗皮替代](#)

文章来源：澎湃新闻

北京 6 种不合格食品下架 “京乐”二锅头氰化物超标一倍

中国经济网北京 12 月 10 日讯（记者 刘潇潇）北京市食品药品监督管理局日前发布食品安全信息，“京乐”牌京乐二锅头酒等 6 种食品不合格，将全市停止销售。

在 6 种不合格食品中，记者发现，由北京市京乐坊酒业有限责任公司生产的规格为 56%vol 500ml 的“京乐”牌二锅头酒氰化物超标近一倍，由美味宝（北京）生物科技有限公司美之华食品配料分公司生产的规格为 500g/袋的“美之华”牌花椒粉铅含量超标近 30 倍。此外，由北京建海春食品有限公司生产的“瑞丰”牌刀切馒头、风味小馒头等热加工产品菌落总数均大幅超标。

北京市食品药品监督管理局提醒消费者，凡已购买上述不合格批次食品的消费者可凭购物小票和外包装向销售单位要求退货。

序号	产品名称	生产企业名称	商标	规格型号	生产日期及批号	不合格项目 (标准值/实测值)
1	京乐二锅头酒	北京市京乐坊酒业有限责任公司	京乐	56%vol 500mL	20140710	氰化物 (≤8.0/15.7mg/L)
2	花椒粉	美味宝(北京)生物科技有限公司美之华食品配料分公司	美之华	500g/袋	2014年03月 18日	铅(以Pb计) (≤3.0/31.8 mg/kg)
3	刀切馒头	北京建海春食品有限公司	瑞丰	500g/袋	2014.09.29	菌落总数(≤1500 /33000 cfu/g)
4	风味小馒头	北京建海春食品有限公司	瑞丰	500	2014.09.29	菌落总数(≤1500 /17000 cfu/g)
5	风味馒头(热加工产品)	北京建海春食品有限公司	瑞丰	660g/袋	2014.09.29	菌落总数(≤1500 /16000 cfu/g)
6	精制馒头(热加工产品)	北京建海春食品有限公司	瑞丰	500g/袋	2014.09.29	菌落总数(≤1500 /51000 cfu/g)

相关报道：[北京市食药监局发布食品安全信息\(2014年12月10日\)](#)

鲜切水果须包装好后才能出厂

市食药监局发布即食鲜切蔬果生产细则 超市内鲜切水果不在此范围之内

本报讯（记者 刘洋）明年3月1日起，如果没有取得相关生产许可，企业就不得再生产销售即食鲜切蔬果产品。据北京市食药监局近日发布的《即食鲜切蔬果生产许可审查细则（2014版）》要求，鲜切水果必须包装好后才能出厂，产品不允许分装，这也意味着食药监局正式将即食鲜切蔬果纳入食品生产许可证管理范围。

细则明确，即食鲜切蔬果是指以新鲜的蔬菜、水果为主要原料，经预处理、清洗（去皮）、截切、消毒漂洗、去除表面水等处理，可以改变形状但仍保持新鲜状态，密封包装后经冷链运输销售的可直接入口食用的产品。消费者在7-11、全时便利店等超市内常见的包装好的水果、蔬菜沙拉即属于这一范畴。

根据细则要求，本市即食鲜切蔬果的生产企业总使用面积应不少于4000平方米，其中生产车间使用面积不少于1000平方米。符合条件的企业应在2015年3月1日之前取得相应的生产许可，未取得生产许可的，不得生产销售即食鲜切蔬果产品。按照细则规定，即食鲜切蔬果不允许分装，今后，该类产品出厂时必须已经是最小包装单位，企业不能到销售点再对产品进行分装。

同时，细则要求，即食鲜切蔬果生产企业厂家必须具备出厂前检测的能力，在每批水果出厂前，自检净含量、标签、感官、大肠杆菌等指标，要求具有该蔬菜、水果应有的特征，色泽良好，无异味，无异物，且必须每月至少对产品进行包括检查重金属，如汞、镉、铅等指标，以及致病菌，如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目的抽检，保证产品安全。

对照这一细则，是否一般超市内水果区常见的售货员边切水果边用保鲜膜裹好进行销售的情况将被禁止？对此，北京青年报记者从市食药监局了解到，此现象将按照现场制售即食蔬果相关条例进行管理，并不包含在此次出台的细则管理范围之内。

文章来源：北京青年报

当心劣质不锈钢充当食品器皿

测试 5 种不锈钢器皿，2 种不属于“食品级”，更易析出重金属；买不锈钢餐具先看“食品接触用”标识

近日，网上有消息称用全新的不锈钢杯泡茶，放置 72 小时后，不锈钢杯内壁出现被腐蚀的痕迹，让很多人担心不锈钢制品释放重金属铬，危害健康。不锈钢制品真这么可怕？记者用市场购买以及从消费者家中收集的方式获取 5 种宣称为不锈钢的样品，使用快速鉴别方法对它们做测试，发现有 2 种样品出现一定程度腐蚀，证明其容易析出重金属。

专家指出，“食用级别”的不锈钢不必担心重金属问题，但要注意“非食品接触用”的劣质不锈钢制品用作餐具餐具，重金属在高温、酸性、碱性环境中更容易析出，存在风险。

实验 1 两食品容器遇检测液变色

实验目的：验证不锈钢制品质量

实验样品：不锈钢油壶、不锈钢小水杯、不锈钢碗、不锈钢保温杯、不锈钢保温壶

实验过程：在检测人士指导下，记者在 5 个样品上滴上“不锈钢鉴别液”，1 分钟后观察产品表面的变化。

结果显示，不锈钢保温杯、不锈钢保温壶、不锈钢碗的表面没有发生任何变化，鉴别液依然是无色透明，基本为 304 钢（指铬含量达到 18%、镍含量为 8%的不锈钢，具备不锈钢器皿耐腐蚀抗锈的能力）。但不锈钢油壶滴有鉴别液的表面已被腐蚀成棕褐色，且用水冲洗不掉。不锈钢小水杯的表面则呈现棕红色，冲洗后颜色虽然能被擦拭掉，但表面依然能看到被腐蚀的痕迹。

更多内容详见：[当心劣质不锈钢充当食品器皿 测试 5 种 2 种不属于“食品级”](#)

文章来源：新京报

国内预警

国家食药监局关于转发进口原料鱼油适用标准问题的函(食药监科便函〔2014〕107号)

食监一司、食监二司、食监三司、稽查局、应急司，中检院：

现将《国家卫生计生委办公厅关于进口原料鱼油适用标准问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕1050号）转发你单位，供工作中参考。

附件：[国家卫生计生委办公厅关于进口原料鱼油适用标准问题的复函（国卫办食品函〔2014〕1050号）](#)

国家食品药品监督管理总局科技和标准司

2014年12月5日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

卫计委办公厅关于征求《食品安全国家标准 糖果》等 31 项食品安全国家标准和 1 项标准修改单（征求意见稿）意见的函（国卫办食品函〔2014〕1129 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《食品安全国家标准糖果》等 31 项食品安全国家标准和 1 项标准修改单（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.nhfpcc.gov.cn> 下载）。请于 2015 年 1 月 10 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.cfssa.net.cn/cfssa_aiguo）在线提交反馈意见。

附件：

1. 《食品安全国家标准 糖果》（征求意见稿）及编制说明
2. 《食品安全国家标准 食品营养强化剂 氧化锌》（征求意见稿）及编制说明
3. 《食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定》（征求意见稿）及编制说明
4. 《食品安全国家标准 贝类中神经性贝类毒素的测定》（征求意见稿）及编制说明
5. 《食品安全国家标准 贝类中失忆性贝类毒素的测定》（征求意见稿）及编制说明
6. 《食品安全国家标准 辐照含脂食品中 2-十二烷基环丁酮的测定》（征求意见稿）及编制说明
7. 《食品安全国家标准 辐照食品的鉴定 电子自旋共振波谱法》（征求意见稿）及编制说明
8. 《食品安全国家标准 辐照食品的鉴定 筛选法》（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《食品安全国家标准 糖果》等 31 项食品安全国家标准和 1 项标准修改单（征求意见稿）意见的函（国卫办食品函〔2014〕1129 号）](#)

文章来源：[卫计委](#)

国内预警

关于发布《食品安全国家标准食品添加剂硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等 13 项食品安全国家标准和《食品安全国家标准食品添加剂天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第 1 号修改单的公告（2014 年第 19 号）

根据《中华人民共和国**食品安全法**》和《食品安全国家标准管理办法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准食品添加剂 硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等 13 项食品安全国家标准和《食品安全国家标准食品添加剂 天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第 1 号修改单。其编号和名称如下：

GB 31623-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾

GB 31620-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛

GB 5009.139-2014 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB 5009.148-2014 食品安全国家标准 植物性食品中游离棉酚的测定

GB 5009.190-2014 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.204-2014 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定

GB 4789.9-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 空肠弯曲菌检验

GB 4789.11-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

GB 4789.14-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验

GB 15193.22-2014 食品安全国家标准 28 天经口毒性试验

GB 15193.23-2014 食品安全国家标准 体外哺乳类细胞染色体畸变试验

更多内容详见：[关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钾》（GB 31623-2014）等 13 项食品安全国家标准和《食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙》（GB 29226-2012）第 1 号修改单的公告（2014 年第 19 号）](#)

文章来源：[卫计委](#)

国内预警

上海市食品药品监督管理局关于征求上海市食品生产加工小作坊食品品种目录（2015 版）意见的函（沪食药监食生〔2014〕991 号）

各分局、市场监管局、市局执法总队、相关行业协会、有关单位：

为落实本市食品生产加工小作坊品种目录管理，规范食品生产小作坊生产加工食品行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《上海市实施〈中华人民共和国食品安全法〉办法》等有关法律法规规定，结合本市实际情况，在本市原有白切羊肉和崇明糕两类食品生产加工小作坊食品品种目录的基础上，市食药监局组织编制了《上海市食品生产加工小作坊食品品种目录》（2015 版，征求意见稿），现公开征求意见，请于 2014 年 12 月 23 日前将有关意见反馈我局

联系人：陈向荣，电话：63356368；传真：63356023，电子邮箱：chenxiangrong@smda.gov.cn

附件：《上海市食品生产加工小作坊食品品种目录》（2015 版，征求意见稿）

上海市食品药品监督管理局

2014 年 12 月 8 日

相关附件： [上海市食品生产加工小作坊食品品种目录.doc](#)

文章来源：[上海市食药监局](#)

食品伙伴网讯 据台湾“中央社”消息，日本大型冷冻食品厂商日清 10 日宣布，因冷冻意大利面疑似混入虫体，主动下架 3 款共约 75 万份商品。

日清食品冷冻公司表示，主动下架的商品有 3 款，包括“冷冻日清意大利面混有花椰菜虾仁蕃茄奶油酱”、“冷冻日清意大利面烤鲑及花椰菜浓奶油白酱”、“冷冻日清意大利面花椰菜培根蛋面”。这些商品的有效期都到明年 10 月。

日清食品冷冻公司自上个月起陆续收到顾客投诉指出，购买的商品混有异物，确认是虫子的躯体。

日清食品冷冻公司判断，很可能是当中的食材花椰菜等有虫没清理干净，估计使用同批蔬菜当食材的商品有 75 万份。

日清冷冻食品公司表示，对消费者造成的不便，深感抱歉。目前尚未获得消费者食用问题产品后健康出问题的报告。

调查显示新西兰超过 30%的婴儿食品残留农药

食品伙伴网讯 据外媒报道，近日，新西兰政府的一项调查显示，该国超过 30%的婴儿食品残留农药，农药残留量约为欧盟同类食品的 800 倍。

这项调查显示，32 款婴儿食品样本检出 5 种农药，其中 3 种对婴儿甚至胎儿有严重伤害。

调查的样本包括配方奶粉、谷物食品、奶黄/蔬菜以及断奶食品。

在受检样本当中，有超过 30%检出农药，而欧盟检出农药的样本量仅为 0.04%。

周四新西兰两大环保组织将调查结果送至议会审阅。

环保组织人士表示，该项调查结果反映了新西兰在农残方面存在缺陷，远远落后于欧盟国家，希望新西兰能效仿欧盟对婴儿食品采取的零容忍政策。

新西兰食品全部部长表示，新西兰食品安全体系处于国际一流水平，将对这项调查结果展开调查。

原文链接：

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/analysis-new-zealand-baby-food-contains-800-times-more-pesticides-than-eu-baby-food/#.VIRipXExjxg>

世界卫生组织警告现代食品工业化造成严重危害

【环球网综合报道】据法国健康杂志《TOPSANTE》12月1日报道，世界卫生组织和联合国粮农组织在第二届国际营养大会上指责现代食品的工业化体系带来了肥胖问题，却并没有解决饥饿问题。

世卫组织总干事陈冯富珍表示，由于严重依赖廉价但有害健康的食品工业化生产，全球食品系统已经“崩坏”。她呼吁各国发挥创意，与公民社会、科学团体以及私人部门合作，寻求良好解决方法。

据悉，目前，全球有1.61亿5岁以下的儿童因长期饥饿而身高不足，另有5100万5岁以下儿童体重不足。超过20亿人缺乏微量营养素（维他命、碘、铁和锌）。此外，还有4200万5岁以下的儿童则是超重，5亿成年人患肥胖症。

报道称，为了确保建立更为健康可持续的食品行业，各国已承诺采取积极的应对措施。（实习编译：王婷婷 审稿：王莉兰）

报告显示欧洲绝大部分食品农药残留水平达标

新华网布鲁塞尔12月11日电（记者张晓茹）欧洲食品安全局11日发布公报说，对欧洲食品农药残留情况进行抽样调查的结果显示，绝大部分食品的农药残留水平符合欧盟安全标准。

这项2012年开展的调查覆盖了欧盟成员国及挪威和冰岛等国家，一共检测了来自约750多种食品的7.8万多个样本。结果显示，99.1%的样本符合欧盟农药残留法定上限，其中超过一半的样本基本无农药残留（农药残留水平低于法定下限）。

样本监测结果还显示，超出农药残留上限水平较多的食品主要有西兰花、菜花、食用葡萄、甜椒和茄子。超出农药残留上限水平较少的食品主要有去荚豌豆、橄榄油、小麦和香蕉。而黄油、鸡蛋等动物性食品以及橙汁等未发现超出农药残留上限。

就食品农药残留是否会给人类健康带来威胁，欧洲食品安全局认为，尽管不合格食品所占比例极低，但若在短时间内进食大量不合格食品，可能就会存在健康危害。

美国一游轮爆发诺如病毒疫情约 200 名乘客感染

中新网 12 月 8 日电 据外媒报道，新西兰卫生当局于当地时间 8 日称，一艘从新西兰开往澳大利亚的游轮上爆发诺如病毒疫情，船上约 200 名乘客不幸感染。

据报道，这艘出现诺如病毒疫情的游轮为美国嘉年华集团旗下公主邮轮公司所有，船上载有超过 1500 人。

新西兰卫生部门官员称，卫生部门对船上情况进行了检测，证实疫情为诺如病毒疫情。不过该官员称，船上的疫情似乎正在减退。

公主邮轮公司发表声明称，感染病毒的乘客已经被隔离在各自的客舱中，在被确认没有传染危险后，将获准出舱。船员已对游轮上的栏杆、门把手和电梯按钮等设施进行消毒。

文章来源：中国新闻网

食品伙伴网讯 据新西兰媒体报道，12月9日新西兰政府公布了恒天然浓缩乳清蛋白（WPC）受污染事件调查报告，指出了恒天然以及新西兰初级产业部在处理事件方面的不足，并提出了改进建议。

报告指出，这一“乌龙事件”的直接原因如下：

- . 郝塔普（Hautapu）工厂在没有进行风险评估并且违反其风险管理方案的情况下对 WPC80 进行了临时性再加工
- . 恒天然研究中心在没有充分考虑检测目的、理由和潜在影响的情况下就鼓励进行肉毒梭状芽孢杆菌检测
- . 作出了批准进行“毒素检测”的决定，却没有认识到这意味着授权进行肉毒梭状芽孢杆菌检测
- . 恒天然未能更早地向初级产业部及其客户告知潜在的食品安全问题。

去年八月，恒天然肉毒杆菌乌龙事件在中国闹得人心惶惶。恒天然公司向全球的客户发出了乳清蛋白遭受污染的预警，但之后的检验表明，这实际上是一次乌龙事件。

3月份达能发言人 Eliza Newtown 表示，由于恒天然乌龙事件，一月份达能确认在 2013 年里最低损失 3 亿欧元。造成这些损失的原因是因为达能在恒天然乳品污染警告后，召回了 8 个市场的婴儿配方奶粉。

相关链接：<http://www.scoop.co.nz/stories/PA1412/S00162/government-welcomes-final-wpc-report.htm>

调查报告（英文版）地址： [Government-Whey-Inquiry-Report-November-2014.PDF](#)

调查报告（中文版）地址： [Government-Whey -Inquiry-11-11-2014-Chinese-Executive-Summary.pdf](#)

相关报道：[新西兰政府报告称镜片碎片引发恒天然污染事件](#)

国际预警

欧盟将实施食品包装地址标签新规定

瑞士《每日导报》转载瑞新社消息，欧盟将于12月13日实行新的食品安全规定，要求所有包装食品必须注明一个欧盟地址，这将导致许多瑞士食品企业不得不前往欧盟设立机构。欧盟方面表示，瑞士地址只有在食品领域全面协议的框架下才能获得同等效力。由于达成协议遥遥无期，瑞士联邦经济总局正在与欧委会寻找过渡方案，以减少该规定对瑞士食品出口的影响。

文章来源：商务部

食品伙伴网讯 据外媒报道，近日比利时林堡省（Limburgers）有九人因吃野猪肉住院，经检查他们感染旋毛虫。旋毛虫是一种可致命的寄生虫。

问题野猪肉来自西班牙。报道称，野猪肉供应林堡省两家餐厅。

目前比利时食品安全局已经介入调查。

Annemie Forier 博士称，比利时已经有很多年没有人感染旋毛虫。由于潜伏期较长，病症和感冒很类似，因此她担忧可能有更多人感染。

她说，潜伏期会长达几周，当人们出现症状时，很难想到可能是几周前在饭店吃饭引发的食物中毒。

她同时还强调，正因为比利时很多年没有这类病例发生，这些症状不会立即引起重视，所以如果你认为已经感染的话，应该立即告知家庭医生。

旋毛虫感染的症状包括：头疼、肌肉无力、发烧、呕吐并且脸发胀。疑似感染者应该尽快与比利时食品安全局或者家庭医生联系。

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）发布了2014年第49周通报，共82项。其中，针对中国输欧产品8项（不包括对香港和台湾地区的通报），占欧盟通报总数的9.8%。其中，对华信息通报1项，拒绝进口通报4项，预警通报3项。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
2014/12/01	荷兰	西兰花	2014. BWY	农药残留：多菌灵（2.1mg/kg-ppm），猛杀威（48mg/kg-ppm）	尚未投放市场/官方扣押
2014/12/02	意大利	冷冻海藻沙拉	2014. BXM	含有非法食品添加剂：未申报的色素E02-柠檬黄（70.3mg/l）和E113-亮蓝FCF（133mg/l）	尚未投放市场/产品召回
2014/12/03	波兰	黑叶茶	2014. BXO	农药残留：啶虫脒（0.13mg/kg-ppm）	尚未投放市场/产品召回
2014/12/05	德国	茶	2014. BYK	农药残留：吡虫啉（0.203mg/kg-ppm），灭多威（1.53mg/kg-ppm）	尚未投放市场/销毁

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
2014/12/04	英国	维生素B2	2014. 1657	GMO/新食品：含有未经批准的转基因成分	在其他成员国市场销售/通知当局

表3 对华预警通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	措施
2014/12/01	意大利	食品补充剂	2014. 1631	成分问题：含有未经批准的物质伐地那非	尚未在通报国销售/撤出市场
2014/12/01	意大利	食品补充剂	2014. 1632	成分问题：含有未经批准的物质西地那非（1.4、1.5、2.25%）	尚未在通报国销售/撤出市场
2014/12/05	波兰	玻璃框	2014. 1666	含有重金属：镉迁移（4.3mg/kg-ppm），铅迁移（43.6mg/kg-ppm）	尚未在通报国销售/无措施

文章来源：食品伙伴网

国际预警

12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	---	RIZHAO RONGXING CO., LTD	水产品	违规添加剂	2014/12/05	2014/12/05	0	---
2	---	XIHE FOOD CO. LTD.	水产品	磺胺类药物	2014/12/05	2014/12/02	---	---

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=2014%2F11&frmLast_Reject=&m=1000

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2014年11月中国出口韩国食品违反情况（11月汇总）

说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。欢迎转载，转载请注明出处！有任何疑问，

请联系 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
2014.11.03	京仁厅	家具容器包装	真空保温保冷水壶	진공 보온보냉 주전자 (VACUUM POT)	KONGSENG APPLIANCE S LTD.	检验出铁（镀铬钢），镍(0.5%枸橼酸溶液)超标	0.1mg/L	1900-1-1
2014.11.04	釜山厅(子星台)	加工食品	水煮薇菜	삶은 고비 (BOILED OSMUND)	SHUCHENG SHENGGUI FOODS CO LTD	镉超标	0.05mg/kg	0.34mg/kg
2014.11.05	食品医药处	食品添加剂	TG. AK 902 谷氨酰胺转胺酶	티지. 에이케이구 공이 (트랜스글루타미나아제) (TG. AK 902 (TRANSGLUTAMINASE))	TAIXING DONGSHENG FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY CO., LTD	含量不达标	标识范围的90.130%	1900-1-0
2014.11.06	京仁厅(台湾)	加工食品	草莓糖浆	딸기시럽 (딸기과육 5%) (STRAWBERRY CONC. SYRUP)	MING SHENG FOOD ENTERPRIS E CO., LTD	检验含有防腐剂安息香酸	1900-1-0	0.392g/kg
2014.11.06	釜山厅(梁山)	加工食品	蕨菜淀粉	고사리전분 (BRACKEN STARCH)	HUBEI SHANYOU TESE NONGYEF CO. LTD	灰分超标	0.4%以下	1900-1-0
2014.11.07	京仁厅(台湾)	加工食品	冷冻芒果	냉동망고 (FROZEN MANGO)	LYTONE ENTERPRIS E INC.	大肠菌群超标	n=5, c=2, m=10, M=100	560, 260, 10, 20, 110

更多内容详见：[2014年11月中国出口韩国食品违反情况（11月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 据欧盟食品安全局（EFSA）消息，11月25日欧盟食品安全局（EFSA）就六种物质用于食品接触材料发布意见。

这六种物质包括月桂酸（Dodecanoic acid）、12-氨基（12-amino-）、乙烯聚合物（Polymer with ethene）、2,5-呋喃二酮（2,5-furandione）、 α -氢- ω -羟聚（氧-1,2-乙二基）（ α -hydro- ω -hydroxypoly（oxy-1,2-ethanediyl））、1-丙烯（1-propene）。

欧盟食品安全局专家组对数据进行分析后认为，在一定条件下，如果将以上四种物质作为添加物按照20%（w/w）以上量用于聚烯烃，那么跟干制食品接触是安全的。

这需要满足的条件为：温度不高于室温；食品中分子量低于1000道尔顿（Da）的低聚物碎片迁移总量不超过50 μ g/kg。

原文链接：<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3909.htm>

近日，澳大利亚阿德莱德大学（University of Adelaide）教授戈登·霍华思（Dr. Gordon Howarth）研究发现，葡萄籽提取物能对抗结肠癌，并能在化疗过程中保护肠道。

研究者艾米·谢亚博士（Dr. Amy Cheah）称，与化疗不同的是，葡萄籽似乎能选择性地对抗癌细胞，不会伤害到正常的细胞。口服葡萄籽提取物能减少化疗过程中小肠发炎和组织损伤的几率。

在此之前，葡萄籽对结肠癌的治疗效果一直不为人知。艾米·谢亚博士说：“这是我们第一次发现葡萄籽可以增强化疗中对抗癌细胞的药物的药效。”

研究小组将市面上可以购买得到的葡萄籽提取物作为实验对象。他们把葡萄籽提取物中的单宁萃取出来，并把单宁冷冻干燥，之后再将冷冻干燥后的单宁磨成粉末，用于实验室进行研究。

实验结果非常可喜，葡萄籽提取物并不会对健康的肠道组织造成伤害，另外还让化疗造成的肠道发炎几率降低了55%。除此之外，葡萄籽提取物明显提高了化疗对结肠癌细胞的生长抑制效果。

尽管实验结果取得了巨大成功，但在研究之初，研究小组对这一研究持有怀疑态度。谢亚博士说：“一开始我们担心葡萄籽提取物会减弱化疗对癌细胞的作用。”不过最终的结果让研究小组感到非常满意。

葡萄籽提取物不仅能增强化疗对抗癌细胞的效果，在另一项实验中，研究者发现在对抗癌细胞时，葡萄籽提取物比化疗药物具有更好的效果。

这项研究的所有实验均在实验室内用培养皿完成，研究尚未进行人体实验。尽管如此，霍华思教授相信，这是用葡萄籽提取物抗癌研究的第一步。“葡萄籽提取物具有很大潜力，今后我们会进行更广泛更深入的研究。”霍华思教授对媒体说。

美国著名医疗网站美国健康医疗指南（Newsmaxhealth）称，葡萄籽提取物在美国还没有得到广泛运用，而在欧洲，市面上已经有许多以葡萄籽提取物作为原料的保健品。其他一些研究还发现葡萄籽提取物对一些心脏疾病有所帮助。此外，葡萄籽提取物也用于治疗静脉功能不全。

不过美国健康医疗指南也表示，饮用葡萄酒汲取的葡萄籽油的量并不能代替药物治疗疾病。

文章来源：红酒世界网

罐头食物的营养反而比新鲜水果中更多？

【环球网综合报道】据俄罗斯“医学论坛”新闻网 12 月 5 日消息，美国加利福尼亚大学学者研究表明，与新鲜水果蔬菜相比，正确食用罐装食品能够帮助人体摄入更多有益物质。

有关专家对市场上买到的罐装食品的成分进行研究，结果发现，一些罐装食品中含有的有益微量元素比新鲜水果蔬菜中的含量更多。研究人员称，新鲜的水果蔬菜大多只是在刚刚采摘时才能够提供给人体各种维生素和矿物质，但通常这些水果蔬菜的保存条件不能够保留所有有益健康的营养成分。

专家解释称，保存水果和蔬菜最大的问题就是它们通常会被氧化，而氧化的过程破坏了其中的有益物质，且不适宜的温度还会让这一过程更严重，如含有丰富维生素 C 的鲜果如果处在温暖的环境中会很快失去其有益成分。而就这方面来说，罐头食品中虽然不含有新鲜水果蔬菜中的重要元素，但是其营养物质却不会因氧化流失。

专家强调，虽然罐头食品经过热加工处理，但是却不影响其中的有益成分，比如维生素 K、E、A 和 D。（实习编译：赵倩 审稿：翟潞曼）

研究发现咖啡杯颜色会影响人体苦味感受

食品伙伴网讯 据外媒报道，一项最新研究发现，人们在饮用咖啡时，所用咖啡杯的颜色会影响对苦味的感受，白色咖啡杯可加深人体对苦味的感受，增加咖啡的苦涩感。

据报道，在这项研究中，研究人员让受试者分别使用白色、透明以及蓝色咖啡杯喝咖啡，然后记录下他们对咖啡苦味的感受。

研究人员发现，比起使用透明和蓝色咖啡杯的人，使用白色咖啡杯的受试者感受到了“更强烈的”苦味以及更低的甜度。

心理学者认为，人们一般会把颜色和味觉联系起来，比如白色和苦味紧密相连。咖啡的颜色和白色咖啡杯呈鲜明对比，因此凸显苦味。使用透明咖啡杯却能增强使用者感受到的甜味；用蓝色咖啡杯则既能增强苦味，也能增强甜味，因此使用者会觉得咖啡比较浓。

研究人员建议，咖啡业应当考虑并采用这一发现，因为咖啡杯的颜色能够影响消费者喝咖啡的多感官体验。

在此之前的一项研究表明，如果把奶油甜点放在白色盘子中，人们会觉得其甜度增加 10%，其可口程度会比放在黑色盘子中增加 15%。

相关链接：<<http://www.flavourjournal.com/content/3/1/10>>

<<http://www.medicaldaily.com/cup-joe-color-your-coffee-mug-may-change-your-caffeine-taste-buds-312404>>

研究人员发现：肠道细菌决定人们的饮食习惯

你可能被“馋虫”劫持！肠道细菌决定饮食习惯

【环球网综合报道】据英国《每日邮报》12月8日报道，美国加州大学旧金山分校研究人员发现，肠道细菌决定了人们的饮食习惯，而非此前我们认为的大脑。

每个人的肠道细菌都千差万别，这些细菌不但帮助我们消化食物，让我们的身体机能正常运转，它们还控制着我们的胃口，主宰着我们的情绪，决定我们想吃什么，所以在对食物的选择上也是因人而异，例如天生有人就喜欢吃肉或糖类，这意味着他们的肠道内需要这些营养。所以在节食减肥期间，面对美食，我们往往不能说“不”，因为你的肠道可能就吵嚷着再来一份吧！（实习编译：邱莎 审稿：李宗泽）

文章来源：环球网

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**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

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：

2月5-9日	临沂	2015 全国年货购物节暨第九届山东（临沂）年货精品展销会
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：

3月19-21日	韩国釜山	2015 第八届再生医学和干细胞大会
4月9-10日	扬州	CBIFS 2015 第八届中国国际食品安全技术论坛

2014 年展会预告

12月20-21日	北京	2014 第七届中国（国际）品牌加盟投资博览会
12月21-23日	北京	第五届 IGPE 中国国际粮食产业博览会
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

1月1-4日	聊城	2015 中国山东(鲁西)第二届国际食品博览会
1月31-2月8日	天津	2015 天津新春年货购物节
2月5-7日	香港	2015 香港乐活博览会
2月5-11日	贵阳	2015 中国（贵阳）新春年货购物博览会
2月5-9日	临沂	2015 全国年货购物节暨第九届山东临沂年货精品展销会
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11-12日	石家庄	2015 第十九届华北春季糖酒副食交易会
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16-19日	西安	2015 丝绸之路西安国际食品博览会
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24-26日	潍坊	2015 第10届潍坊国际食品加工机械和包装设备展览会

4月26-28日	滨州	2015 第三届中国厨都酒店用品展览会
4月27-29日	上海	2015 第2届中国高端牛羊肉展览会
5月6-8日	上海	2015 第十五届上海国际包装和食品加工技术展览会
5月8-10日	合肥	2015 第10届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
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18-22日	福州	2015 中国（福州）国际食品展览会
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
5月28-30日	广州	2015 第十九届中国烘焙展览会（广州）
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5-7日	郑州	2015 第八届中国郑州烘焙展览会
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10-12日	上海	2015 AQUATECH CHINA 第八届上海国际水展
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3-5日	北京	第四届北京国际进口食品博览会
7月10-12日	北京	2015 北京国际进口食品及休闲食品展览会
8月6-8日	北京	2015 亚洲国际塑料包装工业展览会
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
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
10月23-25日	上海	SFEC 2015 第十届上海绿色有机食品展览会

食品伙伴网电子商务中心

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

2014 年食品伙伴网升级完成, 升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网电子商务中心为您推荐的优质企业会员：

[宁波杭州湾新区安耐邦容器有限公司销售部——食品包装](#)

[河南加力安生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[郑州奥特包装设备有限公司——食品机械](#)

[西安大丰收生物科技有限公司——添加剂配料](#)

[金湖华普自动化仪表有限公司——流量计](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[曲阜圣泰机械有限公司——食品机械](#)

[河南德鑫化工实业有限公司——添加剂配料](#)

[山东曹县鲁曹高新机械制造有限公司——食品机械](#)

[上海欧蒙实业有限公司——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

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 油脂油料加工生产、开发及市场研讨会\(2014-12-12 至 2014-12-13\)](#)

[青岛市举办食品检验人员初级、中级、高级国家职业资格培训考核班（2014-12-12 至 2014-12-14）](#)

[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\(2014-12-20 至 2014-12-21\)](#)

[2014 保健食品与医用食品技术审评、注册法规交流会\(2014-12-27 至 2014-12-28\)](#)

[第 43 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--上海班\(2014-12-27 至 2014-12-29\)](#)

[第 30 期食品微生物检验实际操作学习班（烟台）\(12 月底\) \(2014-12-27 至 2014-12-31\)](#)

[食品加工业的虫害风险管理理论与实践案例\(2015-01-17 至 2015-01-17\)](#)

[第 44 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--北京班\(2015-01-24 至 2015-01-26\)](#)

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 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）](#)

[ISO22000&HACCP 食品安全管理体系整合内审员培训\(3 天\)--武汉班（2014-12-10 至 2014-12-12）](#)

[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）](#)

[能源审计实操培训班\(2014-12-11 至 2014-12-12\)](#)

[IPM 有害生物\(虫害\)防治的高效运行\(含有药剂使用、设备体验\)\(2 天\)-重庆（2014-12-11 至 2014-12-12）](#)

[质量、环境、职业健康安全管理体系国家注册审核员培训班\(2014-12-11 至 2014-12-26\)](#)

[虫害防控基础培训\(1 天\)--厦门班\(2014-12-15 至 2014-12-15\)](#)

[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）](#)

[供应商管理培训\(2 天\) --武汉班（2014-12-17 至 2014-12-18）](#)

[ISO22000&HACCP 食品安全管理体系整合内审员培训\(3 天\)-成都班（2014-12-17 至 2014-12-19）](#)

[良好农业规范内审员培训（2 天）--青岛班（2014-12-18 至 2014-12-19）](#)

[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论培训\(2 天\)-重庆（2014-12-18 至 2014-12-19）](#)

[ISO9000 换版培训\(2014-12-20 至 2014-12-20\)](#)

[食品安全与质量法律法规\(1 天\) --武汉班（2014-12-22 至 2014-12-22）](#)

[供应商管理培训\(2 天\) --青岛班（2014-12-22 至 2014-12-23）](#)

[餐饮业卫生审核标准内审员培训\(2 天\)-成都（2014-12-22 至 2014-12-23）](#)

[GB/T27341-2009 危害分析与关键控制点 \(HACCP\) --厦门班\(2014-12-22 至 2014-12-24\)](#)
[非转基因食品标准培训\(2天\)--武汉班 \(2014-12-25 至 2014-12-26\)](#)
[IPM 综合虫害控制管理培训 \(2天\) --青岛班 \(2014-12-30 至 2014-12-31\)](#)

常年招生培训信息

[管理技术系列 \(企业内训课程\)](#)

[人力资源管理系列 \(企业内训课程\)](#)

[运营管理系列 \(企业内训课程\)](#)

[职业素养系列 \(企事业单位内训课程\)](#)

[顾客与市场管理系列 \(企业内训课程\)](#)

[“1+3”留法本科学历教育招生](#)

[“3+3”留法本科学历教育招生](#)

[ISO/IEC17025:2005 内审员培训班广州班](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

[TS16949 五大核心工具培训班广州班](#)

[TQM 全面质量管理培训广州班](#)

[国家职业资格《GMP 自检员》培训班广州班](#)

[仪器计量内校员培训班广州班](#)

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

[ISO9000 质量管理体系国家注册审核员 \(外审员\) 培训班广州班](#)

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

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

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

[公共营养师三级培训](#)

[公共营养师二级培训](#)

食品商城

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

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

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

[食品商城](#)：<http://mall.foodmate.net>

联系电话：0535-2129198

在线沟通：859605577 QQ

邮箱：mall@foodmate.net

食品伙伴网国际站 Global FoodMate 简介

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

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

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

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

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ： 859605577

Email：admin@foodmate.com

联系电话：0535-2129198

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[食品伙伴网新栏目【食话实说】全新上线 送您一支麦克风](#)
[长期任务，有奖征集国内外食品安全监管，标准法规体系类文献资料](#)

本周求助帖：

[进口超高温灭菌乳的主要展示版面是哪一面？](#)
[国内对于辐照有什么限制和规定？](#)
[冰淇淋形状糕点的烘烤](#)
[营养成分表中的能量少算怎么办？](#)
[关于商事改革后的营业执照年审](#)
[求助，这种虫子大家知道如何防治？谢谢。](#)
[保健食品广告是否有标准，县级电视台的一些广告方式是否符合标准](#)
[采购进口零食，需要向供应商索取哪些证件？](#)
[中央厨房自制的饮料标签标什么内容](#)
[新证：发证时的标签问题](#)
[代工产品，条码是到底是用生产商的还是委托方的？](#)
[营养成分表应该请谁算呢，是自己算吗](#)
[代工产品，条码是到底是用生产商的还是委托方的？](#)
[化验员资格证被盗用该怎么办？？？](#)
[里面的小包装标签什么都没有，只有外面的塑料袋贴了标签怎么处理](#)
[做微生物检测用吸管时，大家用洗耳球还是用嘴吸啊？](#)
[寻求食品项目：想建个食品厂，做什么好呢？](#)
[产品的包装上能用“100%”“这个字眼吗？](#)
[微生物检验室需要填写留样记录吗？](#)

本周讨论帖：

[2015 年食品研发十大趋势](#)
[编造虚假检验报告，现实中其实不少的](#)
[业界热议牧场规模化养殖 专家指点奶业发展趋势](#)
[刘植荣：中国农产品比外国贵这么多该咋办？](#)
[产品执行企业标准还是国家标准的优劣势](#)
[再公开两种铜锣烧配方](#)
[青海食药局关于冬虫夏草纯粉片监管归类的一个说明](#)
[福喜过肉类问责追踪：曝光 4 个多月 公安正在侦办](#)
[央视抽检 12 种阿胶仅 1 种合格](#)
[会这些，或许你也能成为市场监督管理执法人员](#)
[普及一下部分没有食品专业知识的记者!!!](#)
[建一个实验室的准备工作](#)
[使用 3M Petrifilm 损失了 300 万](#)

[我想说说我的实习情况，希望大家能读完，并且给点建议](#)

[海南局 QS 审查不符合不能高于 4 个，这样也可以？](#)

[这个打假人有点吃亏了](#)

[食用盐 2 个标准中铅指标打架](#)

[关于《营养素补充剂管理规定（征求意见稿）》，有个地方不明白](#)

[食品标签中标示不合格内容，不直接伤害人身安全的问题，不应该罚款](#)

[用猪肉干冒充牛肉干， 恐怕在座各位没人认得出来”](#)

[袁隆平：要号召愿意为科学献身的年轻人吃转基因水稻](#)

[对福喜事件有关记者的道德拷问！](#)

[失去的才是好的，质监局执法又被吹捧？](#)

[如果你是老板，这两人你录用谁？](#)

[这家企业是不是作死？举报了他应不应该？](#)

[雨润肉制品检出可致败血症脑膜炎致病菌](#)

[食品行业监管：高水平的职业打假人举报材料](#)

[食品职业打假 几家欢喜几家忧](#)

[3D 打印技术用于食品生产会怎样？](#)

[新鲜蔬菜怎么进行原料验收避免虫害？](#)

[从一起过期食品调解案例看《食品安全法》第九十六条“一赔十”的规定](#)

[方便面也闹虫，损失还蛮大，看重视虫控不？](#)

[飞蛾的趋光性？给你一个刷新三观的解释！](#)

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