

食品网刊

食品网刊 与您分享

第39期

总第578期

2015-10-13

新修订《食品安全法》10月1日起实施

2018年10月1日起食品生产者不得再使用“QS”标志

台湾高雄查获黑心阳春面、米粉 已流入逾300家小吃摊

“科晶盐藻”虚假宣传被戳穿 中盐：从未支持网络销售

有机蔬菜调查：使用化学农药成“潜规则” 机构专人指导规避农残

辉山乳业硫氰酸钠事件罗生门升级 提四大问题“声讨”河北食药监局

婴幼儿乳粉将受到“史上最严”管理 药品级监管：乳粉配方将须注册

新西兰初级产业部再次宣布召回两种椰奶产品 娃哈哈上榜

2015年9月中国出口韩国食品违反情况（10月7日更新）

研究证实：葡萄微生物菌群决定酒的风味口感

食品网刊



中国食品

中国对食品检验机构实施统一资质管理
新修订《食品安全法》10月1日起实施
揭肉夹馍制作内幕：用糟头肉未剔除淋巴组织
顾客买到过期食品索赔 超市怀疑消费者“碰瓷”
2018年10月1日起食品生产者不得再使用“QS”标志

台湾高雄查获黑心阳春面、米粉 已流入逾 300 家小吃摊
“科晶盐藻”虚假宣传被戳穿 中盐：从未支持网络销售
有机蔬菜调查：使用化学农药成“潜规则” 机构专人指导规避农残
辉山乳业硫氰酸钠事件罗生门升级 提四大问题“声讨”河北食药监局
婴幼儿乳粉将受到“史上最严”管理 药品级监管：乳粉配方将须注册

国内预警

国家食药监总局关于乳制品中硫氰酸钠风险监测情况的通报
国家食品药品监督管理总局关于 89 批次不合格食品情况的通告（2015 年第 68 号）

国家食品药品监督管理总局关于启用《食品经营许可证》的公告（2015 年第 199 号）
国家食品药品监督管理总局关于启用新版《食品生产许可证》的公告（2015 年第 198 号）

国际食品

日本新食品标识法解读（4）
澳悉尼多家肉店违规添加二氧化硫遭罚
英国“垃圾咖啡馆”遍布全球已拯救 200 吨食物

日本拟发布第七版《日本食品标准（营养）成分表》
新西兰初级产业部再次宣布召回两种椰奶产品 娃哈哈上榜
法国著名产酒区儿童患癌率高 疑与葡萄园使用杀虫剂有关

国际预警

欧盟强化对我国出口甘蓝与茶叶的农残检查
欧盟拟修订莴苣中二甲戊乐灵的最大残留限量
日本对中国产养殖虾呋喃唑酮实施强化监控检查

欧盟修订维吉霉素在家禽产品中的最大残留限量
2015 年 9 月中国出口韩国食品违反情况（10 月 7 日更新）
2015 年 9 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息（9 月汇总）

食品科技

研究发现植物蛋白可改善慢性肾病
外媒：研究称孕妇不必多吃即可满足胎儿营养

研究证实：葡萄微生物菌群决定酒的风味口感
人工成本倒逼企业转型 餐饮食品业机器人或将爆发

中新社北京 10 月 1 日电 （记者 刘长忠）中国国家认监委从 1 日起对食品检验机构实施统一资质管理。

记者当日从中国国家认监委获悉，为推进检验检测机构资质管理改革，根据 10 月 1 日起施行的新修订的《食品安全法》，国家认监委对食品检验机构实施统一的资质认定管理。

国家认监委有关负责人说，统一颁发检验检测机构资质认定（CMA）证书，统一使用专业类别编码为“00”的检验检测机构资质认定证书编号。要求对于具备食品检验能力的综合性检验检测机构，应在其资质认定证书附表中，将食品检验能力和食品领域授权签字人单独列明。

新规实施后，目前食品检验机构并存的资质认定（CMA）和食品检验机构资质认定（CMAF）两张证书将统一合并为 CMA 证书，预计减少资质认定证书 4300 余张，从而在规范食品检验检测资质能力的同时，有效减少对检验检测机构的重复发证。

国家认监委表示，依据新修订的《[食品安全法](#)》相关规定，食品检验机构按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后，方可从事食品检验活动。食品检验实行食品检验机构与检验人负责制。食品检验报告应当加盖食品检验机构公章，并有检验人的签名或者盖章。（完）

2015年4月24日，第十二届全国人大常委会第十四次会议审议通过了新修订的《食品安全法》，国家主席习近平签署第21号主席令予以公布。新修订的《[食品安全法](#)》将于10月1日起施行。

十八大以来，党中央、国务院就加强食品安全工作提出许多新思想、新论断，要求进一步改革完善我国食品安全监管体制，将食品安全监管纳入公共安全体系，着力建立覆盖全过程的食品安全监管制度，积极推进食品安全社会共治，用“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”，确保人民群众饮食安全。为巩固和深化食品安全监管体制改革成果，以法治方式解决当前食品安全领域存在的突出问题，决定对2009年颁布实施的《食品安全法》进行修订。

新修订的《食品安全法》共154条，比原来增加50条，对原有许多条文进行了实质性修改。主要体现在以下方面：

一是巩固食品安全监管体制改革成果。明确食品药品监督管理部门负责对食品生产经营活动进行统一监管。同时，明确县级人民政府食品药品监管部门可以在乡镇或者特定区域设立食品药品监管派出机构。

二是突出食品安全风险治理。进一步完善食品安全风险监测、风险评估、食品安全标准等基础制度；增设食品安全风险交流制度，要求食品药品监督管理部门和其他有关部门、食品安全风险评估专家委员会及其技术机构开展风险交流，防患未然，消除隐患；明确食品安全监管部门要根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

三是实施最严格的全程监管。明确食品生产、销售、贮存、运输以及餐饮服务、食用农产品销售等各环节食品安全过程控制的管理制度和要求，增设网络食品交易管理、食品安全全程追溯等制度，进一步强化食品生产经营者的主体责任、地方政府和监管部门的责任。

四是强化食品安全源头控制。加强农业投入品使用管理，对农药使用实行严格的监管，强调剧毒、高毒农药不得用于瓜果、蔬菜、茶叶、中草药材等国家规定的农作物；将食用农产品的市场销售纳入新《食品安全法》的调整范围，对进入批发市场销售的食用农产品进行抽样检验，食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度。

五是突出对特殊食品的严格监管。将保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品确定为特殊食品，并从原料、配方、生产工艺、标签、说明书、广告等方面严格把关，严格准入，严格监管。同时，要求生产特殊食品的企业应当按照良好生产规范的要求建立与所生产的食品相适应的生产质量管理体系。

更多内容详见：[新修订《食品安全法》10月1日起实施](#)

揭肉夹馍制作内幕：用槽头肉未剔除淋巴组织

在忙碌的上班路上、公交站台、地铁出口，买一个煎饼、包子做早饭，非常的方便实惠，但是您有没有想过，这些食物是否都干净卫生呢？近期，我们接到观众反映，说在南京地铁3号线五塘广场站，有一个卖肉夹馍的早餐流动摊点，生意非常红火，但背后有着不可告人的秘密。那么这个秘密到底是什么呢？

生意红火的早餐肉夹馍

在南京地铁3号线五塘广场站2号出口附近，每天早上都会有四五个摊点卖早餐，其中这家“刘氏正宗西安肉夹馍”，5元一个，生意红火。

这个摊点每天能卖出上百个肉夹馍，摊主热情，馍馍里面夹的肉馅分量也很大，摊主还会根据客人的要求多放肥肉或者瘦肉。而且，摊主还说自己选用的都是上好的五花肉，可以放心食用。

打开这个摊点销售的肉夹馍，记者发现，里面肉块的品相跟正常的五花肉有所不同，知情人表示，这里面掺杂了其它便宜的肉。

摊主行踪诡秘 暗藏玄机

随后的几天时间内，记者对这位摊主进行了持续跟踪。上午九点收摊，将相关物品送到上元门附近的这个院子里之后，十点钟左右，摊主又骑着这辆早餐车出门，来到金陵新三村菜场的一个肉铺，见有陌生人围观，摊主的神情紧张，拿上买来的肉快速离开。肉夹馍摊主为什么会紧张呢？肉铺老板表示，刚刚拿走的是带淋巴的槽头肉。肉铺老板称，卖肉夹馍的都要这种肉，而且还是越肥越好，一般每天都来拿10斤，多的时候一天要拿20斤。

槽头肉，是指猪头与躯干连接部位的颈脖肉，这个部位气管、血管比较多，而且还有淋巴结，不少细菌、病毒进入了猪体内并被淋巴腺等免疫器官所抑制，即使高温处理，毒害也难以彻底清除，对人体有害。我国《生猪屠宰操作规程》规定，对屠宰后的猪必须割除槽头，完成这些操作规程后，专业人士再对猪肉检验，合格才加盖章印。肉铺老板表示，槽头肉都是他们低价收过来的，只能偷偷的卖，价格是五花肉的三分之一。肉铺老板称，像这种槽头肉一般只要六元一斤，如果可以长期供货的话，只要五块五一斤。

肉夹馍以次充好 执法部门展开调查

25日中午，南京鼓楼市场监督管理执法人员对这家肉夹馍摊点进行突击检查，面对询问，这位摊主表示，他确实购买过低价的槽头肉，但都将肉转给了亲戚使用，自己并未用这种肉做肉夹馍。但当执法人员表示，使用含有淋巴组织的槽头肉存在安全隐患，涉嫌违法时，摊主终于承认，他曾经用槽头肉做肉夹馍。

虽然执法人员在现场并未搜查到摊主刚刚购买的槽头肉，但在这个加工点内，执法人员发现了大量煮熟的鸡肉，它的价格同样只有五六元一斤，涉嫌冒充猪肉使用。目前，执法部门正在对这个肉夹馍摊点和加工点做进一步调查处理。

在调查中我们记者发现，使用价格低廉的槽头肉做肉馅，已经是食品行业内一个公开的秘密。那么，根据国家规定，在屠宰过程中就应该被割除的槽头肉为什么会流入食品市场呢？对于这个环节，记者会保持关注。

文章来源：江苏网络广播电视台

顾客买到过期食品索赔 超市怀疑消费者“碰瓷”

昨天，王先生在海淀区甘家口百货超市买到三瓶小黄瓜咸菜，过期近俩月，根据10月1日刚实施的新《食品安全法》，消费者可获得“千元保底”赔偿。但超市方面坚称快过期食品已全部退给厂家，认为这些过期食品是王先生带进来故意栽赃。王先生提出调取监控以证清白，但超市方面拒绝，对此，王先生表示将继续维权。

买到过期食品超市不承认

昨天，王先生和朋友在海淀区甘家口百货购物，买到的三瓶小黄瓜咸菜已全部过期，王先生要求超市方面赔偿，但超市方面却不认可。

北京晨报记者注意到，这三瓶咸菜的生产日期为2013年8月12日，标签显示其保质期为24个月，也就是说，保质期截止到今年8月11日，至昨天已过期53天。

上个月底，北京消协就新《[食品安全法](#)》发布一项调查报告，结果显示，对于“千元保底赔偿”一事，近六成消费者认为“该条款很好”，但也有三成多消费者担心“难以落到实处”，近一成消费者认为“不利于纠纷和解”。

王先生说，“消费者的担心很有道理，按照以前的规定，超市最多赔我30瓶咸菜，但现在要赔我千元，他们肯定不愿意啊。”

超市怀疑消费者“碰瓷”

记者找到该超市食品负责人骆先生，他带记者来到专柜前，说目前柜台上的均是2014年的货，不可能出现2013年批次的。他表示，前一段时间，超市将快过期的食品统一退回到厂家了，厂家都有收货单。但因为目前放假，无法给记者出具。

骆先生还表示，不排除是王先生栽赃陷害超市，将从别处购买的同种过期食品带入超市，“机器扫码只会显示商品种类和价格，不会显示批次，所以外带商品进来，同样能扫码交钱。”不过，对于以上猜测，骆先生称只是他个人的看法。

对于该猜测，王先生则非常气愤，声称超市“侮辱”了其人格，要求超市调取监控，以证清白，“如果证明是我带着东西进来，你们超市可以报警抓我呀。”不过对于这个要求，超市客诉负责人白女士则以“负责人不在，自己权限不够”为由拒绝。

律师：超市存疑需有证据

北京京腾律师事务所主任张雪东律师称，新《食品安全法》就是为了确保百姓舌尖上的安全，消费者从超市买到过期食品索赔合理合法，超市如果怀疑消费者“碰瓷”，必须拿出证据，否则必须赔偿。

王先生表示，如果超市不给出解决方案，自己会举报到食药监部门，并会走法律途径维权。

文章来源：北京晨报

2018年10月1日起食品生产者不得再使用“QS”标志

中新网9月30日电 据国家食品药品监督管理总局网站消息，今日，食药监总局下发贯彻实施《食品生产许可管理办法》的通知，《通知》指出，2018年10月1日起，食品生产者生产的食品不得再使用原包装、标签和“QS”标志。

关于食品生产许可审批权限下放。《通知》指出，省级食品药品监督管理部门要按照国务院简政放权职能转变工作部署和要求，结合食品药品监管体制改革的工作实际，综合衡量基层监管机构、人员、许可审批和现场核查能力等方面因素，合理划分并公布省、市、县级食品生产许可管理权限。

《通知》就“一企一证”的实施要求，食品生产许可实行“一企一证”，对具有生产场所和设备设施并取得营业执照的一个食品生产者，从事食品生产活动，仅发放一张食品生产许可证。

食品生产者生产多个类别食品的，应当按照省级食品药品监督管理部门确定的食品生产许可管理权限，向省、市或者县级食品药品监督管理部门一并提出申请。

其中，许可事项非受理部门审批权限的，受理部门应当及时告知有相应审批权限的食品药品监督管理部门，组织联合审查，按照规定时限作出决定，由受理申请的食品药品监督管理部门根据决定颁发食品生产许可证，并在副本中注明许可生产的食品类别。

《通知》要求，已获证食品生产者于2015年10月1日前提出延续申请但未完成现场核查，且申请人声明生产条件未发生变化的，可以不再实施现场核查，经审核申请材料符合要求的，予以换发新版食品生产许可证。新证书副本上应当一一标注原生产许可证编号。

关于食品生产许可证编号标注及“QS”标志。《通知》明确，新获证及换证食品生产者，应当在食品包装或者标签上标注新的食品生产许可证编号，不再标注“QS”标志。食品生产者存有的带有“QS”标志的包装和标签，可以继续使用完为止。2018年10月1日起，食品生产者生产的食品不得再使用原包装、标签和“QS”标志。

此外，《通知》还就食品生产许可证编号的食品类别编码、食品检验报告的核查、产业政策的执行、落实工作保障及加强行政许可监督作出要求。

台湾高雄查获黑心阳春面、米粉 已流入逾 300 家小吃摊

中国台湾网 10 月 3 日讯 据台湾《中国时报》报道，供应台南、高屏地区逾 300 家小吃摊面条的高雄大量农产公司，生产的阳春面、米粉被检出不得检出的苯甲酸及超目标二氧化硫（漂白剂），其中阳春面来自台南再伯、乙才食品行。但大量农产负责人刘宜芃声称是“祖传配方”，刘的堂哥、再伯及乙才食品负责人刘信德更说“全台湾都是这样制面”，却遭员工打脸表示“我也不敢把面条带回家给小孩子吃”。

员工也不敢给小孩吃

恐怖的是，根据下游摊商证述，向大量农产叫货超过 20 多年，再伯、乙才食品也贩卖超过 10 多年，大量农产每月营业额高达 900 万元（新台币，下同），再伯、乙才合计有 7、80 万元，如果阳春面、米粉一开始都这么做，南部民众已被黑心面条荼毒超过 1、20 年。检警调查，大量农产公司实际负责人为刘怡芃（29 岁），她的父亲曾任总经理，姑姑登记为负责人，再伯食品行负责人刘信德（36 岁）则是她的堂哥，刘信德在大量农产学习制面后，另与妻子经营再伯及乙才食品行。

今年 8 月，高市府卫生局采样大量农产制品湿米粉送验发现，二氧化硫（漂白剂）含量达 0.048g / kg，超过标准值 0.01g / kg，另阳春面竟含有不得检出的 2.650g / kg 苯甲酸。

卫生局说，苯甲酸虽用来防腐，但规定不能添加在面条。

业者狡辩是祖传配方

1 日检警搜索大量农产未发现二氧化硫，但查出阳春面是向台南再伯、乙才食品行叫货，经对方同意搜索后，扣得半桶约 2 公斤苯甲酸。刘怡芃辩称湿米粉配方是“祖传”，刘信德坦承加苯甲酸，拗说全台都这样制面。

高雄地检署昨指出，遭查获的黑心阳春面、米粉除已流入台南、高雄、屏东地区面食批发商、商店、饮食店、面摊等约 300 多家外。另据业者出货明细，包括南、高、屏等地的监所也有进货纪录，但是否连受刑人、收容人都吃到黑心阳春面、米粉还要比对。

稽查人员现场搜证发现，大量农产工人做面时，还会加入 1 包不明白色粉末，成分究竟是什么没人知道，稽查人员已采样化验。

工厂环境卫生有够差

一旁炸油豆腐的工人表示，虽在大量农产工作，但工厂整体环境卫生不佳，他也不敢把面条带回家给自己小孩吃。

检方表示，大量农产这次出包已是第 3 次违规，每次都被开罚，可说是惯犯。至于常做为防腐剂的苯甲酸可用于肉制品、鱼贝类制品、西红柿酱等，但不能添加于面条。由于被告明知故犯，还隐瞒下游出货，依诈欺罪侦办，讯后谕令刘怡芃、刘信德两负责人各以 20 万及 10 万元交保。（中国台湾网 李宁）

文章来源：中国台湾网

“科晶盐藻”虚假宣传被戳穿 中盐：从未支持网络销售

据中国之声《新闻晚高峰》报道，最近有不少听众向中国之声反映，自己购买了广告上推荐的号称是中盐集团出品的“科晶盐藻”产品，销售商家号称能够治百病，有病治病，无病防身，吃 15 天缓解高血压、吃 60 天解决糖尿病。

号称国有企业中盐集团出品，还能短期解决慢性病，再加上电视广告推荐、使用者现身说法，让不少消费者选择花高价购买。然而打开产品以后却发现，标称“盐藻”的产品里只含有 β 胡萝卜素和维生素 E，认为商家涉嫌虚假宣传。

在电视广告里宣称科晶盐藻不仅能治疗失眠、高血压、糖尿病，还可以调理各种慢性疾病。广告声称，盐藻，之所以能养生，甚至能治病，在于它内含的 β 胡萝卜素与众不同。而且广告里的种种功效，在很多广告中“现身说法”的所谓“消费者”的身上，全都实现了，有的称自己刚吃了 2 瓶，就改善了高血压、关节炎等四种症状，有的说自己吃了一个月，走起路都不累了。

来自河北的刘先生看到了这样的宣传，便以 2980 元 10 瓶的价格购买了产品，可打开包装一看，并没有所谓的盐藻成分。刘先生说，广告中说免费赠送关于健康知识的一本书，自己打电话索要了这本书，其中介绍了这个神奇的产品“包治百病”，刘先生购买后，说明书里根本没有盐藻的成分，只有维生素 E 和 β 胡萝卜素，一瓶价格昂贵，定价 298 元。

记者随后拨打了广告中的销售热线，一位销售人员告诉记者，他们是中盐集团直接委托的代理商，他们的产品可以改善各种各种疾病。销售人员称，年龄大了五脏肯定没有年轻人好，五脏衰退就容易生病，该产品“通过修复我们的脏腑，调理自身的免疫系统帮我们改善慢性疾病。如果本身就有三高问题，服用之后可以帮助控制三高的并发症，然后慢慢把血压血脂控在一个平稳的状态。”

这位销售人员还介绍，他们的产品都是中盐集团直接发货，100%正品，有各式防伪商标。可根据中盐集团网站显示，科晶盐藻是其下属公司天津滨海索尔特公司研发的产品，其内容为天然胡萝卜素维生素 E 软胶囊。该公司已经多次发出声明，表示自己从未在任何渠道授权销售科晶盐藻，有公司在未经授权的情况下通过网络销售产品，并擅自以中盐名义发布虚假广告，将保留法律诉讼的权利。

滨海索尔特经理郑秀洁表示，网上已经公示过，中盐集团没有支持任何网上售货，也不允许任何虚假宣传，这个网络销售的“科晶盐藻”并非中盐集团产品。

一会儿说是盐藻，一会儿又是胡萝卜素，那为什么胡萝卜素要冠上盐藻的名号？中国农业大学副教授朱毅告诉记者，盐藻是大规模生产 β 胡萝卜素的原料，并没有什么稀奇的，盐藻在高光、高温、营养不足的情况下，可以积累大量的 β 胡萝卜素，所以它是商业化生产胡萝卜素很好的原材料。胡萝卜素在人体中可以转换成维生素 A， β 胡萝卜素没有什么很稀奇的，在平时吃的甘薯、胡萝卜、菠菜含量都是很丰富的，没必要吹的神乎其神。

朱毅介绍称， β 胡萝卜素是一种抗氧化剂，在防止弱视、夜盲症等病症中的确有一定的临床效用，但不必过度夸大，对于吸烟人群来说，更是会增加罹患癌症的风险。商家把 β 胡萝卜素罩上盐藻的“马甲”之后，就变成“无病防病有病治病”的神品，完全是虚假宣传，消费者一定要擦亮眼睛。（记者任梦岩）

文章来源：中国广播网

有机蔬菜调查：使用化学农药成“潜规则” 机构专人指导规避农残

9月10日，天津市消协发布2015年蔬菜比较试验报告显示，在随机购买的常规、绿色食品、有机3类共31件蔬菜样品中，认证蔬菜单项农残检出率高于常规蔬菜。北京知名有机蔬菜品牌“北菜园”、“翠京元”等均赫然在列。

根据有机产品国家标准，有机种植中不得使用化学合成的农药、化肥等，有机蔬菜不得检出农药残留。

新京报记者进一步探访发现，曝光后“北菜园”的“有机认证证书”已被暂停，但仍在销售“有机蔬菜”。

在昌平南邵镇一家宣称有机认证的南地绿都庄园，新京报记者看到包括高毒农药敌敌畏在内的多种农药，庄园工作人员承认在生产过程中使用禁用的化学农药。

而在有机认证过程中，有机咨询服务机构甚至提供“规避风险指导服务”业务，由专人指导如何在用了化学农药后不被检测出来。

“有机蔬菜农残不合格”不仅拷问有机认证公信力，让有机种植、生产环节的监管也备受质疑。专家表示，“希望通过更加严格的监管，把浑水摸鱼的企业去除掉。”

调查1 “北菜园”被停有机资质后还在销售

在天津消协9月10日曝光“北菜园”的有机大葱、有机架豆、有机小白菜检出农药残留后，新京报记者查询“中国食品农产品认证信息系统”发现，9月11日，北京北菜园农业科技发展有限公司的一项“有机认证证书”已被暂停，涉及辣椒、茄子、西红柿、花菜、芹菜、甘蓝、芸薹、白菜、冬瓜、南瓜、鲜食玉米、菠菜等22个蔬菜品种。

然而，9月22日，新京报记者探访位于北京延庆县康庄镇的北菜园农业科技发展有限公司时，发现其当天采摘的蔬菜依然在以“有机蔬菜”进行销售。公司销售人员称“无论何种蔬菜每斤都是25元”，且因为全部为有机，不能还价。记者当场购买了6斤有机蔬菜，总价150元。价格远高于同种类普通蔬菜，有的甚至高出十几倍。

在北菜园的官方网站上，也仍有标注为“有机”的紫甘蓝、圆白菜、大白菜、茄子、西红柿、菜花、豆角等在销售。

值得注意的是，新京报记者在北菜园生产基地的公告栏里看到，一张奖罚公告显示：“2015年6月16日在抽样检测过程中，发现A6-104棚尖椒在打药间隔期采摘，特对相关人员进行处罚”。北菜园办公室负责人解释称，这个“打药”指的是“打生物有机农药”，非化学农药，但同时承认在有机农药的间隔期采摘也是不合规的。

北京北菜园农业科技发展有限公司总经理张春乾在接受新京报记者采访时称，有机认证被暂停后，不允许销售，蔬菜全部滞销，公司平均每天损失约10万元。

更多内容详见：[有机蔬菜调查：使用化学农药成“潜规则” 机构专人指导规避农残](#)

文章来源：新京报

辉山乳业硫氰酸钠事件罗生门升级 提四大问题“声讨”河北食药监局

食品安全无小事，在河北省食品药品监督管理局（下称河北食药监局）公布辉山乳业高钙奶硫氰酸钠超标后，辉山乳业就被推上了风口浪尖。虽然辉山乳业于上周紧急发表了声明，对河北食药监局的检测表示质疑，并出具了第三方检测结果显示产品绝对没有添加硫氰酸钠。但是事件的发展并不乐观。

昨日，辉山乳业在京召开媒体沟通会，辉山乳业高级副总裁徐广义表示，河北食药监局的检测结果，辉山乳业无法认可。

剑指河北食药监局检测结果不实

据河北食药监局 24 日发布《食品销售安全警示》显示，近期，秦皇岛市食品药品监督管理局对销售环节乳制品质量安全进行抽检，在辽宁辉山乳业集团生产的高钙牛奶检出硫氰酸钠，数值达 15.20mg/kg（最高限定值 10.0mg/kg）。原料乳或奶粉中掺入硫氰酸钠可有效抑菌，硫氰酸钠是毒害品，少量食入就会对人体造成极大伤害，国家禁止在牛奶中人为添加硫氰酸钠。

河北食药监局表示，已对市场销售的辽宁辉山乳业集团生产的高钙奶采取了停止销售措施，切实保障销售环节食品消费安全。同时对河北省销售的辉山乳业的 7 种产品进行了应急抽检并展开调查。“凡已购买辽宁辉山乳业集团生产的高钙牛奶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。”

对于上述河北食药监局发布的内容，辉山乳业高级副总裁徐广义表示，河北食药监局存在检测程序违规、检测结果不实、判断结论不当、信息发布违法四大问题。

徐广义称，辉山乳业绝对不会，也毫无必要添加硫氰酸钠。因为辉山乳业有着 64 年的发展历史，产品质量一直符合国家和行业的各项法定指标，多年的各项临时抽检中 100%合格，尤其是从 2013 年开始，辉山集团就对硫氰酸钠指标进行批批检测，同时进行第三方外检。截止到目前，所有检测数据显示产品合格。

在徐广义看来，河北省食药监局未能按规定通知区域、向区域进行质询，并给区域预留申诉和复检的时间，导致辉山乳业对于出现的一场结果无法申请复检。“辉山乳业无法认同河北食药监局的草率做法，我们会想国家食品药品监督管理局积极沟通、申诉、查明事实真相。”

不过，辉山乳业虽然对河北食药监局表示不满，并提出了 4 个质疑问题，但是，对于下一步是否起诉河北食药监局来维权？辉山乳业似乎还没有时间表。

辉山乳业媒介公关部赵鑫在接受《证券日报》记者采访时也表示，目前集团方面没有对此事进行表态，此次事件已经给辉山乳业带来了损失，但目前没有评估，集团公司是否要将此事向河北食药监局讨损失，目前还不是很清楚。

更多内容详见：[辉山乳业硫氰酸钠事件罗生门升级提四大问题“声讨”河北食药监局](#)【辽宁省未发现】【安全警示被撤销】【专题】

文章来源：证券日报

婴幼儿乳粉将受到“史上最严”管理 药品级监管：乳粉配方将须注册

随着新《食品安全法》即将于10月1日实施，《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法（试行）》征求意见稿也于本月发布，向社会各界征求意见。这份由国家食品药品监督管理总局起草的《办法》被称为“史上最严”，对在国内生产的婴幼儿配方乳粉作出了更加严格的规定，譬如一个产品配方只能生产一种产品、标签需标注真实产地；对乳粉配方进行注册等。

一个配方只生产一种产品

从前，我国的婴幼儿配方乳粉的生产主要采用备案制。而即将于10月1日实施的新**食品安全法**规定，婴幼儿配方乳粉的产品配方应当经国务院食品药品监督管理部门注册。不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉。《办法》对注册制的具体方法和管理进行了展开。

对乳粉的配方进行注册，意味着我国对婴幼儿乳粉的管理上升到药品的级别。要求生产婴幼儿配方乳粉的企业必须向国家食品药品监督管理总局申请配方注册，食药监总局对申请注册配方的研发报告和其他表明配方科学性、安全性的材料进行核查和审评后，决定是否准予其注册。

根据征求意见稿，同一企业注册的一个产品配方只能生产一种产品，不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉，不得限定区域销售，不得为销售商专门定制生产。

企业申请配方数或受限

目前国内婴幼儿品牌数达到2000多个，有的企业旗下的配方乳粉达到近10个系列甚至更多，产品繁杂，但配方之间区别很小，价格又参差不同，导致消费者选购时眼花缭乱，一些奶粉企业也会借助不同的配方升级涨价。为清理这些多而杂乱的品种，《办法》对企业申请配方乳粉的数量进行了限制。

值得注意的是，这一条规定下给出了两个不同的方案：方案一与此前传闻一致，就是同一企业申请注册的同年龄段产品配方之间应当具有明显差异，食品安全国家标准规定的可选择性成分应当相差6种以上，并有科学依据证实。对此，有观点认为婴幼儿配方乳粉的基本配方互相间没多大区别，如果企业就靠添加6种不同营养元素就形成一个新配方的话，意义不大。

另一方案则是直接限定企业申请配方数量：同一企业申请注册的同年龄段产品配方之间应当具有明显差异，并有科学依据证实，每个企业不得申请注册超过5个系列15种产品配方。

不能再宣传“进口奶源”

一直以来，婴幼儿配方乳粉的包装上，商家往往会写上“进口奶源”、“增强抵抗力”等字样来吸引消费者。今后，这一推销方式或将被禁止。对于婴幼儿配方乳粉的标签标识等问题，《办法》给出了更严格的规定。

更多内容详见：[婴幼儿乳粉将受到“史上最严”管理药品级监管：乳粉配方将须注册](#)

国内预警

国家食药监总局关于乳制品中硫氰酸钠风险监测情况的通报

国家食品药品监管总局就媒体关于“辽宁辉山乳业高钙牛奶产品检出硫氰酸钠”的报道，及时听取了河北省食品药品监督管理局和辽宁省食品药品监督管理局的汇报，并向中国乳制品工业协会和辽宁辉山乳业集团有限公司了解情况。现将有关情况通报如下：

一、河北省局在食品安全风险监测中发现有一批次标称辽宁辉山乳业集团生产的高钙牛奶样品硫氰酸钠检测值为 15.2mg/kg，高于国家食品安全风险监测参考值（ $\leq 10\text{mg/kg}$ ）较多，9 月 24 日向社会发布了销售安全警示，并将情况通报辽宁省局。随后，河北省局又对市场销售的标称辉山乳业集团生产的其他 7 批次液态乳产品进行了应急抽样检验，硫氰酸钠检验值在 2.7—4.2mg/kg 之间。该局综合评估多次检验情况，于 9 月 29 日撤销了该产品的销售安全警示。

二、辽宁省局收到河北省局通报后，第一时间组织到企业进行生产环节全链条检查，并抽取 8 批次原料奶和成品进行应急检验，硫氰酸钠检测值均未超过国家食品安全风险监测参考值，该局及时向河北省局通报了检查和检验情况。

三、硫氰酸钠在牛乳和人体中天然存在。在食品运输、储存过程缺乏冷链的条件下，国际食品法典委员会（CAC）允许使用硫氰酸钠在生乳中作为防腐剂，规定添加量为 14mg/kg。随着冷链储运的发展，2008 年原卫生部禁止在乳及乳制品中将硫氰酸钠作为防腐剂使用。由于乳品中存在本底值，为加大食品中非法添加的打击力度，防范潜在风险，总局将液态乳品中硫氰酸钠的风险监测参考值确定为 10mg/kg。2015 年以来，总局共监测 4048 个批次乳制品样品，硫氰酸钠检测值均未超过参考值，其中包括标称辽宁辉山乳业集团有限公司生产的样品 85 个。

国内预警

国家食品药品监督管理总局关于 89 批次不合格食品情况的通告（2015 年第 68 号）

近期，国家食品药品监督管理总局抽检粮食及粮食制品、肉及肉制品、饮料、水产及水产制品和保健食品等 5 类食品共 744 批次样品。合格样品 655 批次，不合格样品 89 批次。其中，粮食及粮食制品 101 批次，不合格样品 3 批次，占 2.97 %；肉及肉制品 74 批次，不合格样品 4 批次，占 5.41%；饮料 107 批次，不合格样品 1 批次，占 0.93%；水产及水产制品 424 批次，81 批次不合格，占 19.1%；保健食品 38 批次，全部合格。

一、不合格样品所涉及的标称生产经营单位、产品 and 不合格指标信息：

（一）粮食制品不合格样品 3 批次：江西省永盛食品有限公司生产的纯手工红薯粉丝中检出不得用于该产品中的色素柠檬黄、苋菜红、日落黄、亮蓝；临邑县鸿泰制粉有限公司生产的小麦粉（雪花粉）中检出不得使用的含铝添加剂（以铝的残留量计）；无极甄村第一面粉厂生产的小麦粉（通用）中检出铅超标。

（二）肉制品不合格样品 4 批次：金字火腿股份有限公司生产的金华香肠（腌腊肉制品）检出禁止使用的兽药沙丁胺醇（限畜肉）；宿州市符离集中华烧鸡食品有限公司生产的符离集烧鸡（卤制品）中菌落总数超标；长沙顺帆食品有限公司生产的三湘酱板鸭和农家酱板鸭中防腐剂山梨酸超标。

（三）饮料不合格样品 1 批次为济源市冠盛食品有限公司生产的香蕉乳酸菌饮料中酵母超标。

更多内容详见：[国家食品药品监督管理总局关于 89 批次不合格食品情况的通告（2015 年第 68 号）](#)

国内预警

国家食品药品监督管理总局关于启用《食品经营许可证》的公告（2015 年第 199 号）

为全面贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 17 号）等法律、法规及规章要求，国家食品药品监督管理总局决定自 2015 年 10 月 1 日起，正式启用《食品经营许可证》。现将有关事宜公告如下：

一、国家食品药品监督管理总局负责制定《食品经营许可证》正本、副本式样（附件 1）。各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责组织本行政区域《食品经营许可证》的印制、发放等工作。

二、原食品流通、餐饮服务许可证有效期未届满的继续有效；食品经营者在原食品流通、餐饮服务许可证有效期内申请更换为食品经营许可证的，许可机关应按照规定予以更换；原食品流通、餐饮服务许可证有效期届满，由原发证机关予以注销。

三、食品经营者应当妥善保管《食品经营许可证》，应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放《食品经营许可证》正本。

特此公告。

附件：1. 《食品经营许可证》式样
2. 《食品经营许可证》填写说明

食品药品监管总局
2015 年 9 月 30 日

 2015 年第 199 号公告 附件 1.docx

 2015 年第 199 号公告 附件 2.doc

文章来源：国家食药监总局

国内预警

国家食品药品监督管理总局关于启用新版《食品生产许可证》的公告 (2015 年第 198 号)

国家食品药品监督管理总局关于启用新版《食品生产许可证》的公告 (2015 年 第 198 号)

为全面贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《[食品生产许可管理办法](#)》(国家食品药品监督管理总局令 第 16 号)要求,国家食品药品监督管理总局决定自 2015 年 10 月 1 日起,正式启用新版《食品生产许可证》。现将有关事宜公告如下:

一、国家食品药品监督管理总局负责制定新版《食品生产许可证》正本、副本式样(见附件 1)。各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责本行政区域《食品生产许可证》的印制、发放等管理工作。

二、旧版食品、食品添加剂生产许可证有效期未届满的,继续有效;生产者在旧版食品、食品添加剂生产许可证有效期内申请更换新版《食品生产许可证》的,许可机关应按照规定予以更换。

三、持有旧版食品、食品添加剂生产许可证的生产者,提出生产许可变更、延续等申请的,一律换发新版《食品生产许可证》。持有多张旧版食品生产许可证的,可以一并申请换发一张新版《食品生产许可证》;也可以分别申请,其生产的食品类别在已换发的新版《食品生产许可证》副本上予以变更。

四、食品、食品添加剂生产许可机关应按照国家政府信息公开有关规定,及时公布食品、食品添加剂生产许可证颁发、变更、延续等信息。

五、食品生产者应当妥善保管《食品生产许可证》,并在其生产场所的显著位置悬挂或者摆放《食品生产许可证》正本。

特此公告。

附件: 1. 《食品生产许可证》式样

 [2015 年第 198 号公告 附件 1.rar](#)

2. 《食品生产许可证》填写说明

 [2015 年第 198 号公告 附件 2.doc](#)

食品药品监管总局

2015 年 9 月 30 日

文章来源: [国家食药监总局](#)

文章导读：2015年4月1日，日本开始实施新《食品标识法》（2013年法律第70号）。该《食品标识法》整合《JAS》法、《食品卫生法》、《健康增进法》中食品标识相关内容，统一规定食品标识相关整体内容，具体的食品标识规则通过内阁府政令《食品标识基准》（2015年3月20日公布）来进行规定。为进一步深入了解日本新食品标识方法，食品伙伴网日韩信息组将分5期对新法做介绍和浅析，欢迎各位朋友一起交流、探讨。

本文中介绍新《食品标识基准》中的食品和保健食品的分类方法、营养成分标识方法以及营养强化声称规则等内容。

一、日本食品和保健食品的分类

讲述营养成分标识之前，先梳理一下日本的食品和保健食品分类。首先食品分为普通食品和保健食品；保健食品再分为营养功能食品、特定保健食品和功能标识食品。营养功能保健食品主要是指补充维生素和矿物质类型的，特定保健食品是指含有低聚糖、多酚类等特定生理活性成分的食品。功能标识食品也声称食品中的特定活性成分的功效，比如桔子中的隐黄素对骨骼健康有益等。与特定保健食品的区别是审批的门槛低，由企业举证消费者厅按照相应规则审核就可。

普通食品和保健食品的区别以及营养功能食品、特定保健食品、功能标识食品的功能声称对象，可声称功效，审批方法等详细内容参考表1《日本食品和保健食品分类》中的详细内容。

表1 日本食品和保健食品分类

食品分类	保健食品			普通食品
	营养功能食品	特定保健食品	功能标识食品	
标识方式	产品显眼部位标识营养功能食品字样和功能，同时用括号标记营养成分， 如：营养功能食品（钙）		包装主标识版面中标识“功能标识食品”	---
可标识内容	1. 营养成分含量 2. 营养成分功效	1. 营养成分含量； 2. 特定保健用途 3. 降低疾病风险	1. 营养成分含量 2. 所含功能成分和其功效	只能标识营养成分含量
标识对象食品	加工食品，包括片剂、胶囊型食品。2015.4.1日后生鲜食品也可以标识。	1. 加工食品 2. 生鲜、农水产品	1. 加工食品 2. 生鲜、农水产品	---

更多内容详见：[日本新食品标识法解读（4）](#)

文章来源：食品伙伴网



食品伙伴网讯 据外媒报道，澳大利亚悉尼多家肉店采用二氧化硫作为防腐剂或增红剂遭罚款，这涉及香肠、肉馅、肉丸和牛肉等产品。

据报道，过去一年新南威尔士州食品局列对 1500 家食品店进行了检查，也包括对非法使用二氧化硫的检查。二氧化硫能使陈肉看起来更新鲜，但它却能引起哮喘发作、过敏反应和胃刺激。

新南威尔士州食品局证实，全省 17 家肉店因“使用二氧化硫不当”而被罚款。

包括 Hamze Meats 在内的四家肉类公司重复和重度使用二氧化硫而被起诉，它的三家肉店出售的黎巴嫩香肠和牛肉碎等肉里含有二氧化硫，其羊乳酪奶酪和香肠每公斤含 1609 毫克二氧化硫。Hamze Meats 被罚款 1 万 2950 元。

按食品标准，二氧化硫不能用于新鲜的肉类产品，包括肉末，但香肠每公斤可最多添加 500 毫克。

新南威尔士州食品局还列出了全省有食品安全问题的一些大品牌与肉店名称。

新南威尔士州食品管理局一位发言人称，他们发出了上百份罚款通知。如黑镇（Blacktown）的 7-Eleven 便利店销售过了保质期的食品被罚 1320 澳元；利物浦（Liverpool）的 Nando 两次被罚 880 澳元。

原文链接：

<http://www.dailytelegraph.com.au/news/nsw/bodgie-butchers-fined-for-using-chemicals-in-their-meat/story-fni0cx12-1227542762942>

英国“垃圾咖啡馆”遍布全球已拯救 200 吨食物

曾是一名厨师的亚当·史密斯在英国利兹市开办首家“垃圾咖啡馆”、向客人提供“该扔进垃圾桶”的食物时，他一定想不到，仅仅两年后，这种咖啡馆已经遍布全球，在澳大利亚、韩国、法国、美国、尼日利亚等地有 120 家合作店铺。

所谓“垃圾咖啡馆”，是指店内食材大多来自超市货柜或餐馆里超过保质期但仍可食用的食品。为唤起公众对食品浪费问题的重视，史密斯给自己的这个计划取名“真正垃圾食品项目”（Real Junk Food Project）。

史密斯设立了评判小组，通过嗅闻和品尝判断食物是否能够供应给客人，而非所有过期食材都会被咖啡馆回收再利用。咖啡馆厨师也会尽心尽力制作出诱人的美食。

受英国法律不许出售过期食物规定的限制，垃圾咖啡馆提供的食物收费采用“看着给”原则，属捐款性质。

史密斯向法新社记者介绍说，自项目设立以来，已“拯救”了约 200 吨食物。（乔颖）（新华社微特稿）

食品伙伴网讯 2015 年 10 月，日本文部科学省发布消息称，计划发布第七版《日本食品标准（营养）成分表》，目前的版本是 2000 年发布的第 6 次修改版。

第七版《日本食品标准（营养）成分表》与 15 年前的版本相比，计划大幅度扩增收载食品品种，由原来的 1,878 种扩增到 2,191 种；同时充实了收载营养成分，就是直接对淀粉和糖类进行分析，重新制定约 900 种食品的碳水化合物成分表。

为了方便使用，该营养成分表将制成日文版和英文版，登载到日本文部科学省网站中，发布时间拟定为 2015 年 12 月到 2016 年 1 月之间。也将发行相关小册。

第七版《日本食品标准（营养）成分表》由以下四个部分组成：

1. 日本食品标准（营养）成分表（第七版）
2. 日本食品标准（营养）成分表（第七版）氨基酸成分表
 - 1) 可食用部位每 100 克的氨基酸成分表
 - 2) 每 1 克氮相当氨基酸成分表
 - 3) 由不同氨基酸组成蛋白质每 1 克中的氨基酸成分表
 - 4) 根据氮含量折算出的每克蛋白质中的氨基酸成分表
3. 日本食品标准（营养）成分表（第七版）脂肪成分表
 - 1) 可食用部位每 100 克中的脂肪酸成分表
 - 2) 脂肪酸总量 100 克相当脂肪酸成分表（脂肪酸成分表）
 - 3) 每 1 克脂肪相当脂肪酸成分表
4. 日本食品标准（营养）成分表（第七版）碳水化合物成分表
 - 1) 可食用部位 100 克相当碳水化合物成分表（包括可利用碳水化合物及糖醇）
 - 2) 附表：可食用部位 100 克相当有机酸成分表

原始链接：http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/_icsFiles/afieldfile/2015/10/06/1362535_1_1.pdf

新西兰初级产业部再次宣布召回两种椰奶产品 娃哈哈上榜



新西兰乳品网 (NZDN.CO.NZ) 10月6日消息：上周，新西兰初级产业部发布公告称，多种进口椰奶产品中含有未经标注的奶产品类过敏原而被召回。

今天，初级产业部再次宣布，又有两个牌子的椰奶产品将会被召回。这两种椰奶产品为：

Wahaha 娃哈哈牌椰汁饮品/245g 装/中国生产

Sasaya 莎莎亚牌椰汁饮品/335 毫升/台湾生产

初级产业部合规运作经理 Gary Orr 表示大部分商品均存在于便利店以及华人超市等地。所有产品都将会被召回。

法国著名产酒区儿童患癌率高 疑与葡萄园使用杀虫剂有关

法国酿酒重镇波尔多附近的普雷尼亚克村近年儿童患癌症案急增，比率是全国平均水平 5 倍，怀疑与幼儿园及小学附近的葡萄园使用的杀虫剂有关。卫生当局的最新调查指出，不排除两者之间有关连。前村长要求进一步调查，并威胁向当局采取法律行动。

普雷尼亚克村位于波尔多以南约 40 公里，拥有 2,200 人口。2012 年 12 月，前村长兼法国国家科学研究中心（CNRS）研究员芒索首先警告，指村内的儿童患癌率高企。法国卫生和医学研究所（Inserm）2013 年发表报告指，儿童若在发育初期接触包括葡萄园常用的多种杀虫剂，对儿童发育构成高风险，并可能导致儿童患上血癌。 ■《每日电讯报》

国际预警

欧盟强化对我国出口甘蓝与茶叶的农残检查

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，9月24日欧盟发布（EU）2015/1607号法规，修订了部分进口食品与饲料的官方控制水平。其中针对我国的甘蓝与茶叶，加强了检查措施。

具体通报如下：

商品类型	原产地	有害物质	抽检频率（%）
甘蓝	中国	农残	50
茶叶（不管是否调味）	中国	农残	10

原文链接：

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.249.01.0007.01.ENG

文章来源：食品伙伴网

国际预警

欧盟拟修订莴苣中二甲戊乐灵的最大残留限量

食品伙伴网讯 据欧盟食品安全局消息，9月25日欧盟食品安全局就修订莴苣中二甲戊乐灵（pendimethalin）的最大残留限量发布意见。

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UK Horticultural Development Company 公司一份申请，要求修订莴苣中二甲戊乐灵的最大残留限量。

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，要求将莴苣中二甲戊乐灵的限量修订为 0.15 mg/kg。

欧盟食品安全局对评估报告进行评审后，提议将其限量修订为 0.1mg/kg。

原文链接：

<http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4249.pdf>

国际预警

日本对中国产养殖虾呋喃唑酮实施强化监控检查

2015 年 9 月 29 日，日本厚生劳动省发布食安输发 0929 第 1 号通知，对中国产养殖虾中呋喃唑酮实施进口抽检比例为 30%的强化监控检查。该份通知同时对意大利产籼稻、泰国产干燥苦瓜实施强化监控检查。

文章来源：日本厚生省

国际预警

欧盟修订维吉霉素在家禽产品中的最大残留限量

食品伙伴网讯 据欧盟网站消息，9月4日欧盟发布（EU）No 2015/1491号法规，修订法规（EU）No 37/2010关于禽肉中维吉尼亚霉素（virginiamycin）的最大残留限量。

根据最新规定，家禽产品中维吉尼亚霉素的最大残留限量如下：

动物种类	MRL	目标组织	其他条款（（EC）No 470/2009）条例 14(7) 章	疗效分类
家禽	10 µg/kg	肌肉	产食用蛋家禽除外	抗感染/抗生素
	30 µg/kg	皮肤和脂肪		
	10 µg/kg	肝脏		
	60 µg/kg	肾脏		

原文链接：

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.231.01.0007.01.ENG

国际预警

2015 年 9 月中国出口韩国食品违反情况（10 月 7 日更新）

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

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	标准	结果
2015. 9. 1	京仁厅（机场）	食品添加剂	酶改质甜菊糖	효소처리스테비아 (STEVIOSIDES)	HEZE DEVELOPMENT ZONE DAYUAN CHEMICAL CO., LTD.	干燥减少量确认试验	1. 6% 2. 符合食品公共安全标准	1. 9% 2. 不符合
2015. 9. 2	京仁厅	加工食品	玛卡提取物粉末	마카추출분말 (MACA EXTRACT)	SCI YU BIOTECH CO., LTD	检验发现含有合成防腐剂（安息香酸）	符合食品公共安全标准	0. 04g /kg
2015. 9. 3	京仁厅	加工食品	老陈醋	라오천추 (SUPERIOR MATURE VINEGAR)	SHANXI SHUITA VINEGAR INDUSTRY CO., LTD.	检验发现含有防腐剂（丙酸）	0	0. 04 g/L
2015. 9. 3	京仁厅	家具容器包装	蔬菜切菜刀	야채다지기-MR (VEGETABLE CHOPPER-MR)	SHUANGMA PLASTIC MANUFACTURING INC	镍超标	0. 1mg/L1 以下	0. 6mg /L
2015. 9. 4	京仁厅	加工食品	章鱼酱	낙지젓갈 (SEASONED POULP SQUID)	HULUDAO DABO FOODSTUFFS CO., LTD	检出糖精	0	0. 12g /kg
2015. 9. 10	京仁厅	家具容器包装	果汁机	주스 디스펜서 (JUICE DISPENSER)	FOSHAN SHUNDE LongHUI ELECTRICAL CO. LTD.	铅和镍超标	铅 0. 4mg/1 以下 镍 0. 1mg/1 以下	铅 2. 8mg /1 镍 3. 3mg /1
2015. 9. 10	首尔厅	家具容器包装	厨房用品	주방용품 (KITCHENWARE)	ADHOC	不锈钢材质中镍超标	0. 1mg/L1 以下	0. 72mg /L
2015. 9. 10	釜山厅（子星台）	家具容器包装	蛋糕托板	델라 케익서포트 (CAKE PLATE)	CHAOZHOU GUJIN CERAMICS INDUSTRIES CO LTD	铅超标	8 μ g/cm ² 1 以下	24. 6 μ g/cm ²

更多内容详见：[2015 年 9 月中国出口韩国食品违反情况（10 月 7 日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2015 年 9 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息（9 月汇总）

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	---	YANTAI JOINT FOODS ENTERPRISE CO., LTD. (3700/02890)	水产品	氨基酸	2015/02/13	2015/09/01	0	---
2	即食	WEIFANG GREENLIFE FOODS CO., LTD.	所有产品	包装完整性	2015/09/14	2015/09/14	---	---
3	非即食	ZHOUSHAN HAIZHOU AQUATIC PRODUCTS CO., LTD. FOODS PROCESSING FACTORY	所有产品	感官评定	2010/02/17	2015/09/24	0	---
4	---	HAINAN JIADEXIN FOODSTUFF	水产品	氯霉素类	2015/09/25	2015/09/25	0	---
5	即食	JIANGXI LONGHENG FOOD CO. LTD.	所有产品	净含量	2009/10/29	2015/09/28	0	---
6	非即食	FUJIAN HAIPENG MARINE INDUSTRY CO., LTD.	所有产品	感官评定	2015/09/30	2015/09/30	---	---
7	非即食	DALIAN HENGTAI FOODS CO. LTD	所有产品	感官评定	2015/06/24	2015/09/30	0	---

原文链接:

http://www.inspection.gc.ca/active/scripts/fispoi/ial/IALresults.asp?FormReq=Y&lang=e&frmCountry=CHINA&frmProcessor=&frmDate_On_IAL=2015%2F09&frmLast_Reject=&m=1000

文章来源：食品伙伴网

美国犹他大学的研究人员在美国肾病学会年会上宣读的一项研究成果显示：多吃来自蔬菜的植物性蛋白质有助于慢性肾病患者活得更长。对于慢性肾病患者来说，肾功能差意味着他们体内通常由尿液所排泄的毒素会堆积在血液中。

根据哈佛大学公共卫生学院学者的研究成果，植物性蛋白质的良好来源包括豆类、坚果和全谷类食品。

外媒：研究称孕妇不必多吃即可满足胎儿营养

参考消息网 9 月 30 日报道 外媒称，澳大利亚研究人员在新一期《澳大利亚和新西兰妇产科杂志》上报告说，孕妇即使不比怀孕前吃得更多，身体也会摄取更多的热量。因此，孕妇在孕期不需要多吃，保持正常饮食即可满足自己和胎儿的营养需要。

据新加坡《联合早报》网站 9 月 30 日报道，澳洲新南威尔士大学的研究人员采用精密移动传感器技术，追踪了悉尼圣乔治医院 26 名孕妇的情况。这些孕妇在食物摄取方面跟怀孕前相比并没有显著改变，但在孕期中身体单日所需能量平均增加近 8%，平均增重达到 10.8 千克，其中 7 千克是体内增加的脂肪，体重增长最快的时间段是孕期最初的 6 个月。

领导此一研究的奥沙利文称，孕妇体内的肠道菌群发生了突变，对于食物中营养成分的摄取能力大为上升，所以孕妇才会吃得不多，却胖得不少。

奥沙利文认为，此次研究成果可能否定孕妇应该多吃的传统看法，并有可能在未来修正针对孕妇的科学食谱。

研究证实：葡萄微生物菌群决定酒的风味口感

《科学报告》期刊最新刊登了一篇研究报告，证实了产区间年份酒的风味香气差别之秘密在于葡萄园的微生物。

科学家在对新西兰六大葡萄主产区研究后，得出了上述结论。



截止目前，葡萄酒口感与香气的不同大多归结为环境的综合影响，比如气候、土壤矿物质和当地的栽培方式。

英国林肯大学助理教授 Mat Goddard 与奥克兰大学的 Sarah Knight 合作研究表明，酿酒过程核心部分的微生物菌群能够从本质上改变葡萄酒成品的特性。

他们探究了用于酿酒发酵过程中的主要微生物种群（酿酒酵母）在基因不同的情况下，如何影响酒的风味与香气。

葡萄酒的大部分特性来自发酵过程产生的化合物副产品。以长相思葡萄为例，研究表明，来自发酵过程的 39 种不同化合物集中在一起，影响了酒的风味与香气，这些化合物中的 29 种因产区不同而不同。

Ms Knight 说：“之前推测微生物在其中扮演着重要角色，现在则可以完全证实这一点。”“这项研究让酿酒师更好的了解，是什么让他们的酒与众不同，意识到葡萄园里存在哪些微生物，如何去管理葡萄园。”

随着人工成本在企业生产成本中比例的不断上升，越来越多的生产企业开始关注“机器人”产业。不同种类的“机器人”设备的出现，正在对包括餐饮、饮料生产在内的食品行业带来影响，对解决行业中人力成本不断升高的现状起到了积极作用。

机器人有助餐饮行业标准化建设

从能刀削面的“奥特曼”，到能送菜传菜的“萌妹子”，越来越多的机器人开始进入餐饮行业，并吸引了众多消费者的关注。早在 2010 年就有关于餐厅采用机器人烹饪的报道出现，此后的一年中，长沙、宁波、上海、济南等全国多地都出现了有餐厅使用机器人的新闻，出现的形态基本以送菜机器人为主。

以宁波某餐厅所用机器人为例，机器人单台造价 6 万元，寿命约 5 年，一次充电可以工作 8 个小时。中国经济网记者计算后发现，每台机器人的月使用成本费用仅 1000 多元，这对于在“北上广”等用工成本较大地区的餐饮企业来讲，很有诱惑力。

这些送菜机器人的出现不仅为企业降低人工成本起到了积极作用，还意外地获得了年轻消费者的认可，有利于率先使用的企业扩大消费群体。安徽合肥的一家机器人主题餐厅负责人对媒体表示，前来消费的则以家庭和年轻人群体为主。“以机器人的形式做餐饮，可以节约人力成本。”该负责人向记者介绍道，“机器人执行任务的能力更加准确，相信未来的家庭会更多选择机器人来代替人力。”

另据媒体综合据美国《华盛顿邮报》消息，相比较于上世纪，如今的餐厅后厨出现越来越多的机器人。随着最低时薪标准的提升，美国越来越多的餐厅偏向于选择机器人。而机器人也因其高准确度、高时效和低成本广受欢迎。

除了为餐厅节约人力成本，机器人在餐饮中的普及还对餐饮产品标准化起到了积极作用。中国烹饪协会相关负责人在早些时候接受中国经济网记者采访时表示，餐饮机器人的专业称呼为烹调用机械设备。目前此类设备除了可用于前端服务的“机器人”，后方烹饪设备还可以炒出包括宫保鸡丁、炆炒圆白菜、酸辣土豆丝等三十余种菜品，而且保证了菜肴优秀的口感和味道的一致。

他表示，此类产品的优势在于复制力强、生产速度快，适合菜式种类固定、客流量大且用工成本高的餐企选择。此外，烹调用机械设备的普及对企业生产环节把控、菜品标准统一方面起到了积极作用。冯恩援还表示，机械设备的普及应用，在未来还将带动餐饮上游原料环节的标准化进程。

饮料企业跨界进入机器人产业

机器人设备的出现不仅造福餐饮行业，还吸引了饮料行业的关注。近年来跨界动作频繁的娃哈哈集团也在开始涉足这一领域。

更多内容详见：[人工成本倒逼企业转型 餐饮食品业机器人或将爆发](#)

食品伙伴网翻译中心

食品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，老客户续约率达 100%。

• 优势一、团队的多元化

我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+英语人才=食品翻译中心

我司翻译团队由英语专业和相关的食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，以团队的多元化保证译文质量。

• 优势二、翻译的专业化

英语专业人才保证译文的准确性，食品行业人才保证译文的专业性，杜绝断章取义及不明所以的翻译，我司校对及终审译员均有丰富的实验背景，保证译文的专业性，此为 100%续约率的根本保证。

• 优势三、流程的正规化

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

我们随时期待与您的合作，合作之前可试译，亦可商榷单次合作、月合作、季度合作及年合作，希望以最专业的译文维护与您的长期合作关系，请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：0535-6730816

QQ：858875285

E-mail：858875285@qq.com 或 trans@foodmate.net

食品商城店铺：食品翻译中心，<http://mall.foodmate.net/store-10.html>

食品伙伴网信息服务中心

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

服务一、食品行业信息监控服务

对相关食品监管机构及媒体进行监控，从海量信息中筛选整理出与客户产品相关的法律法规动态、重大突发食品安全事件、舆情信息、最新食品科技动态等指定内容。以日报、周报、月报的形式发送给客户，并指定专一客服提供信息查找与汇总等专业服务。

服务二、专业数据库建设与维护服务

依据客户要求，进行各种食品专业数据库的建设与维护，以协助企业提高工作效率。包括食品安全信息数据库、相关法律法规数据库、食品竞争产品数据库、食品危害物基础信息与限量数据库、食品产品与指标管理数据库、风险评估报告等文档管理数据库，以及企业所需要的各种食品相关数据库等。

服务三、竞争品情报服务

根据客户产品情况，建立数字化产品信息管理、查询系统。实现对产品相关信息的在线查询、相关数据对比、产品外观 360 度查看等功能。为企业提供竞争对手产品数据收集整理，监控竞争品市场动态信息、新品新闻、舆情信息等，提供信息监控报告，维护竞争品数据库。

服务四、标准法规管理咨询服务

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

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

专业优势：我们不仅拥有专业的 IT 技术团队，还有由 30 多人组成的，拥有优良专业素质的资讯服务团队，其成员 90% 以上拥有食品专业教育背景，80% 以上拥有食品专业硕士学位，业务技术主管拥有多年的食品生产和检验工作经验，其中一人拥有高级工程师职称。

经验优势：我们从 2001 年开始在线提供食品安全质量资讯服务，从 2009 年开始为国内外著名食品企业提供食品安全质量资讯定制服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验。另外基于良好的行业关系，我们与食品安全监管机构和部门展开多方面的合作，客户满意度超过 98%。

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

QQ：517807372 邮箱：foodinfo@foodmate.net 网址：<http://vip.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐



2015秋季焙烤展&冰展展商报到凭证

2015秋季焙烤展&冰展现场会议报名

2015中国焙烤设备及原辅料秋季展览会

Bakery China Autumn 2015

第11届中国冰淇淋冷冻食品设备及原辅料展览会

Ice Cream China 2015

服务于焙烤秋季市场全产业链的专业商贸展览平台

Professional exhibition serving the entire value chain for the bakery autumn market.

服务于冰淇淋冷冻食品全产业链的专业商贸展览平台

Professional exhibition serving the entire value chain for the ice cream market

时间：2015年11月4-6日 地点：上海新国际博览中心

展厅：E5-7

时间：2015年11月4-6日

地点：上海新国际博览中心

展厅：E5-7

上届回顾

展示面积：20000平方米

展商：超过130家

观众：超过10000人次



2015秋季焙烤展&冰展展商报到凭证

2015秋季焙烤展&冰展现场会议报名

冰淇淋冷冻食品设备 及原辅料展览会

ICE CREAM CHINA 2015

服务于咖啡、饮料和高端食品全产业链的专业商贸展览平台

Professional exhibition serving the entire value chain for the coffee, beverage and fine food market

中国咖啡、饮料与高端食品展

Coffee, Beverage and Fine Food China (CBFFC)



2015秋季焙烤展&冰展展商报到凭证

2015秋季焙烤展&冰展现场会议报名

【上届回顾】

2015中国咖啡、饮料与高端食品展

(与2015第十八届中国国际焙烤展览会同期同地举办)

展示面积：5000平方米 展商：近100家

现场活动：MBA咖啡拉花艺术大赛



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：

10 月 16-19 日	烟台	2015 第 16 届国际果蔬·食品博览会
11 月 25-27 日	上海	2015 中国国际肉业博览会
11 月 27-29 日	天津	2015 天津国际优质农产品交易会
4 月 15-17 日	呼和浩特	第十二届内蒙古食品博览会
4 月 15-17 日	呼和浩特	第十三届内蒙古食品加工与包装机械展览会

会议论坛：

10 月 21-22 日	大连	中国食品科学技术学会第十二届年会暨中美食品业高层论坛
10 月 20-22 日	北京	第十三届国际新药发明科技年会
10 月 20-22 日	北京	2015 第五届药物递送系统研讨会（SDDS-2015）
10 月 29-30 日	北京	第五届中国国际营养及功能食品峰会
11 月 1-3 日	大连	第二届国际口腔与牙科医学大会（CODM-2015）
11 月 5-6 日	北京	第七届食品科技北京论坛
11 月 6-8 日	青岛	2015 第四届世界海洋大会
11 月 6-8 日	青岛	2015 第五届世界海洋生物技术大会
11 月 6-8 日	青岛	中国（青岛）第四届水产养殖和渔业大会
11 月 13-15 日	青岛	第六届世界基因大会（青岛）
11 月 13-15 日	青岛	2015 青岛第二届 3D 打印大会
11 月 18-20 日	上海	第八届再生医学与干细胞大会
11 月 26-28 日	台湾	2015 第三届国际老年病学大会
11 月 26-28 日	台湾	2015 年世界健康大会

2015 年展会预告

10 月 14-16 日	成都	2015 第十届中国成都烘焙展览会
10 月 16-18 日	上海	SFEC2015 第十届中国上海优质大米及精品杂粮展览会
10 月 19-21 日	北京	第十四届中国国际食品加工和包装机械展览会
10 月 20-22 日	上海	2015 中国国际婴童用品展览会
10 月 21-23 日	上海	CANNING-2015 亚洲制罐工业博览会暨新技术设备发展论坛
10 月 22-24 日	上海	第七届中国（上海）国际酒店设备及用品采购交易会
10 月 23-25 日	上海	SFEC 2015 第十届上海绿色有机食品展览会
10 月 26-28 日	博兴	第十届中国（博兴）国际厨具节
10 月 28-30 日	上海	2015 第四届中国上海优质畜禽产品采购交易会
10 月 29-31 日	南京	2015 中国(南京)国际烘焙展览会
10 月 29-31 日	南京	第 93 届全国糖酒商品交易会
10 月 30-11 月 1 日	大连	第五届中国（大连）国际食品饮料、酒店及餐饮设备展
10 月 30-11 月 1 日	上海	第 23 届上海连锁加盟展览会（秋季）
11 月 1-1 日	长春	第十五届全国粳稻米大会
11 月 4-6 日	青岛	第 20 届中国国际渔业博览会
11 月 4-6 日	上海	2015 中国焙烤设备及原辅料（秋季）展览会
11 月 5-7 日	上海	2015 第十届中国（上海）国际肉类工业展览会
11 月 5-7 日	深圳	2015 第三届（深圳）国际天然有机产品展
11 月 5-10 日	南京	第十五届中国南京食品博览会暨采购交易会
11 月 6-8 日	赤壁	2015 国际茶业大会
11 月 6-9 日	上海	2015 第五届上海咖啡产业博览会
11 月 11-13 日	厦门	2015 全国秋季食品添加剂和配料展览会
11 月 11-12 日	北京	2015 中国检验检测机构行业峰会暨展览会
11 月 13-15 日	上海	2015 中国上海国际食品博览会

11 月 13-16 日	西安	2015 第七届中国（西安）糖酒食品交易会
11 月 13-15 日	上海	2015 第十九届中国烘焙展览会（上海）
11 月 14-15 日	石家庄	2015 河北秋季糖酒食品交易会
11 月 15-17 日	广州	Interwine China 2015 中国（广州）国际名酒展--秋季展
11 月 15-17 日	北京	第八届中国在线分析仪器应用及发展国际论坛
11 月 18-20 日	北京	北京世界食品博览会 2015
11 月 19-21 日	上海	Fresh 2015 第七届亚洲果蔬产业博览会
11 月 19-21 日	西安	2015 第二届中国（西安）餐饮食材博览会
11 月 19-22 日	杭州	2015 世界养生大会暨国际大健康产业博览会
11 月 20-22 日	厦门	2015 南方食品产业展暨第十三届厦门国际食品交易博览会
11 月 20-22 日	济南	2015 第九届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11 月 24-26 日	厦门	第九届（秋季）中国厦门烘焙展览会
11 月 25-27 日	上海	第 11 届中国(国际)调味品及食品配料博览会
11 月 27-29 日	广州	2015 第二届中国(广东)国际现代渔业暨海洋经济博览会
11 月 27-29 日	安徽	2015 第 11 届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
11 月 27-29 日	南宁	第 13 届广西食品交易博览会
11 月 27-29 日	广州	2015 广州国际餐饮业供应链博览会
11 月 27-29 日	沈阳	2015 第十届沈阳东北国际糖酒食品交易会
11 月 27-29 日	济南	2015 第三届济南营养健康暨天然绿色有机食品博览会
12 月 4-6 日	成都	2015 中国（成都）国际咖啡产业暨咖啡文化博览会
12 月 10-12 日	上海	Cold Chain 2015 国际冷链物流展
2016 年展会预告：		
1 月 22-31 日	天津	2016 梅江（天津）年货节
3 月 3-5 日	广州	2016 第十二届广州国际包装制品展
3 月 16-18 日	上海	2016 上海国际早餐食品与加工机械及连锁加盟展览会
3 月 29-31 日	北京	2016 第十三届中国国际烘焙展览会
4 月 7-9 日	广州	2016 中国广州国际烘焙食品展览会
4 月 11-13 日	义乌	2016 中国国际电子商务博览会
4 月 14-16 日	北京	世博威.2016 第 8 届中国国际高端饮用水产业北京博览会
4 月 14-16 日	北京	2016 中国国际高端健康食用油暨橄榄油博览会
4 月 15-17 日	武汉	第五届中国(武汉)国际焙烤展览会
4 月 15-17 日	合肥	2016 第十届中国坚果炒货食品暨原料配料设备包装展览会
5 月 5-7 日	上海	2016 第十六届中国上海国际包装和食品加工技术展
5 月 8-10 日	徐州	2016 中国东部（徐州）国际糖酒食品交易
5 月 20-22 日	广州	2016 中国(广州)酒店餐饮业供应商博览会
5 月 21-23 日	广州	2016 长春第六届特许连锁加盟展
5 月 21-23 日	乌鲁木齐	2016 亚欧（新疆）农产品加工技术博览会
5 月 22-24 日	北京	中国国际科学仪器及实验室装备展览会（CISILE）
6 月 14-16 日	上海	2016 第 11 届中国食品包装与加工设备展览会
7 月 15-17 日	北京	2016 年北京进口食品及休闲食品展览会
6 月 29-7 月 1 日	广州	2016 第 16 届广州国际食品展览会暨广州进口食品展览会
8 月 26-28 日	广州	2016 年中国(广州)国际渔业博览会

食品伙伴网电子商务中心

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

2015 年食品伙伴网升级完成,升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网电子商务中心为您推荐的优质企业会员：

[深圳市神州餐饮管理中心——餐饮](#)

[金坛市精达仪器制造有限公司——仪器试剂](#)

[上海甄准生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳市招财猫酒店设备用品有限公司——食品机械](#)

[酒玩家国际贸易（上海）有限公司——酒类](#)

[广东环凯微生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[诸城市丰盛机械厂市场部——食品机械](#)

[江门市蓬江区杜阮万胜食品机械厂——食品机械](#)

[青岛北润仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[南京市江宁区董锋卤菜店——餐饮](#)

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

[2015 中国互联网农业发展论坛--北京](#)(2015-09-18 至 2015-09-19)
[“包装饮用水食品微生物技术”专题培训班](#)(2015-09-19 至 2015-09-20)
[第 36 期食品微生物检验实际操作学习班—烟台](#)(2015-09-19 至 2015-09-23)
[保健食品提取工艺技术创新暨质量控制研讨会](#)(2015-10-15 至 2015-10-16)
[第 48 期“食品安全管理师”和“食品检验工”考核认证班-厦门](#)(2015-10-16 至 2015-10-19)
[第 37 期食品微生物检验实际操作学习班（西安）](#)(2015-10-17 至 2015-10-21)
[第 38 期食品微生物检验实际操作学习班—杭州](#)(2015-10-24 至 2015-10-28)
[葡萄酒酿造理论与深入实践培训班（秋季）](#)(2015-10-26 至 2015-11-04)
[SJTU--SSAFE--GFSI 全球市场计划培训（中级第三期）-上海交大](#)(2015-11-11 至 2015-11-12)
[BRC 全球食品安全标准（第七版）内部审核员培训通知](#)(2015-11-12 至 2015-11-13)
[第 39 期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#)(2015-11-14 至 2015-11-18)
[第 40 期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#)(2015-12-12 至 2015-12-16)
[酿造技术与品评交流培训班（春季）](#)(2016-06-15 至 2016-06-16)
相关培训机构及培训新闻
[TÜV SÜD（TÜV 南德意志集团）](#)
[质量技术监督行业职业技能鉴定指导中心](#)
[烟台富美特食品科技有限公司](#)
[中安信（北京）食品安全技术有限公司](#)
[北京中商会科会议服务中心](#)

2015 年 10 月份培训信息

[食品检验员培训通知-保定](#)(2015-10-10 至 2015-10-11)
[食品安全体系（FSMS）22000 培训-保定](#)(2015-10-10 至 2015-10-10)
[采购人员及供应商管理培训-保定](#)(2015-10-11 至 2015-10-11)
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训\(3 天\)--广州班](#)(2015-10-12 至 2015-10-14)
[微生物实验室检测技术培训（2 天）--厦门班](#)(2015-10-15 至 2015-10-16)
[食品检验初、中、高级（技师、高级技师同期举办）国家职业资格鉴定培训班--青岛](#)(2015-10-16 至 2015-10-18)
[食品检验初中高级国家职业资格鉴定培训班-北京](#)(2015-10-17 至 2015-10-18)
[食品行业企业管理咨询交流会-石家庄](#)(2015-10-18 至 2015-10-18)
[食品行业企业管理咨询交流会-北京](#)(2015-10-18 至 2015-10-18)
[产品保质期认知培训（1 天）-广州班](#)(2015-10-20 至 2015-10-20)
[企业社会责任知识与实务培训（2 天）--青岛班](#)(2015-10-20 至 2015-10-21)
[方法验证培训（1 天）--广州班](#)(2015-10-23 至 2015-10-23)
[食品过敏原培训\(1 天\)--厦门班](#)(2015-10-23 至 2015-10-23)
[食品检验初中高级国家职业资格鉴定培训-青岛](#)(2015-10-24 至 2015-10-25)
[食品安全和质量管理体系整合内审员培训（3 天）--厦门班](#)(2015-10-26 至 2015-10-28)
[HACCP 内审员培训课程\(3 天\) --青岛班](#)(2015-10-26 至 2015-10-28)
[ISO22000 食品安全管理体系内审员培训（3 天）--广州班](#)(2015-10-28 至 2015-10-30)

[国内外食品接触材料卫生标准培训（2天）--广州](#)(2015-10-29 至 2015-10-30)

[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论\(2天\)--青岛班](#)(2015-10-29 至 2015-10-30)

2015 年 11 月份培训信息

[产品追溯和召回制度\(1天\)--青岛班](#)(2015-11-06 至 2015-11-06)

[实验室 GLP 管理体系\(2天\)--青岛班](#)(2015-11-10 至 2015-11-11)

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）--青岛班](#)(2015-11-12 至 2015-11-13)

[国内外食品添加剂使用卫生标准培训\(2天\)--青岛班](#)(2015-11-17 至 2015-11-18)

[BRC-IOP\(第四版\)全球标准包装及包装材料内审员\(2天\)--广州班](#)(2015-11-19 至 2015-11-20)

[食品标签及营养标签的相关法律、法规--广州班](#)(2015-11-19 至 2015-11-20)

[精益生产培训（1天）--厦门班](#)(2015-11-19 至 2015-11-20)

[食品标签及营养标签的相关法律法规（2天）--厦门班](#)(2015-11-19 至 2015-11-20)

[食品营养标签要求及相应法规\(2天\)--青岛班](#)(2015-11-19 至 2015-11-20)

[FSSC 22000 食品安全体系内审员培训\(3天\)--青岛班](#)(2015-11-25 至 2015-11-27)

[FSSC22000（第三版）食品安全体系认证内审员培训（3天）--厦门班](#)(2015-11-25 至 2015-11-27)

[微生物实验室高级技术员培训（2天）--广州班](#)(2015-11-26 至 2015-11-27)

2015 年 12 月份培训信息

[实验室管理体系 ISO 17025 培训\(2天\)--青岛班](#)(2015-12-03 至 2015-12-04)

[供应商审核培训\(2天\)--广州班](#)(2015-12-07 至 2015-12-08)

[理化实验室仪器使用和检测培训（2天）--青岛班](#)(2015-12-08 至 2015-12-09)

[微生物实验室高级技术员培训\(2天\)--青岛班](#)(2015-12-10 至 2015-12-11)

[产品保质期认知培训（1天）--厦门班](#)(2015-12-11 至 2015-12-11)

[感官评定培训\(2天\)--广州班](#)(2015-12-17 至 2015-12-18)

[BRC-FOOD 食品安全全球标准内审员\(2天\)--厦门班](#)(2015-12-17 至 2015-12-18)

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员培训\(2天\)--青岛班](#)(2015-12-17 至 2015-12-18)

[良好农业规范内审员培训（2天）--青岛班](#)(2015-12-22 至 2015-12-23)

[供应商管理培训（2天）--广州班](#)(2015-12-23 至 2015-12-24)

[虫害防控基础培训\(1天\)--厦门班](#)(2015-12-28 至 2015-12-28)

[供应商审核培训\(2天\)--青岛班](#)(2015-12-28 至 2015-12-29)

食品商城

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

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

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

[食品商城](#)：<http://mall.foodmate.net>

联系电话：0535-2129198

在线沟通 QQ：859605577

邮箱：mall@foodmate.net

食品伙伴网国际站 Global FoodMate 简介

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

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

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

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

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ： 859605577

Email：admin@foodmate.com

联系电话：0535-2129198

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[默克密理博微生物达人——饮用水安全季火热开赛](#)

[2016 年周历工作正式启动，征集 2016 年周历寄语](#)

[食品药品监管总局关于贯彻实施《食品生产许可管理办法》的通知](#)

[食品大讲堂预告——化妆品备案基础知识（10.14 开课）](#)

本周求助帖：

[脱骨鸡爪杀菌工艺](#)

[关于真空包装肉制品杀菌](#)

[怎么让烤鸡腿增加一种烟熏味，和酱香味呢](#)

[糯米粉类产品出现爆馅是什么原因呢？](#)

[做固体粉末饮料出现小的结块，是什么原因造成的？](#)

[为什么我烤出来的饼子是苦的？？](#)

[经营许可证停办了什么时候才开始](#)

[最近看到一个幼儿园发的蛋糕上的标签居然没有生产日期](#)

[食品可食部分营养成分表标示问题](#)

[我公司用过期标准，被打假人投诉并要赔偿 10 倍！](#)

[食品添加剂的销售是不是还需要许可证？](#)

[新的生产许可申请疑问](#)

[新的《食品生产许可管理办法》实施了，是否该早点换证？](#)

[茶浓缩液和速溶茶粉在酒类食品中怎么标注](#)

[企业标准没标，是否可以使用 GB2760 里 A2 表的添加剂](#)

[抽查产品不合格，生产者有被告知的权利的依据是什么？](#)

[关于生产许可产品类别的分类](#)

[熟芝麻粒使用保存方法？](#)

[瓶装饮料外包装纸箱没有标注保质期这样可以吗](#)

[糖果线抽真空冷却水直接用于生产线](#)

[关于栀子黄的 INS 编号](#)

[求助要想豆浆保质期达到 6 个月怎么处理](#)

[酵素中加葡萄粉变绿色](#)

[酸价检测求助](#)

[我想知道这细菌怎么了](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2015 系列之 43：博总带 yuzhang521 出去“创业”，店就开在富美特社区门口](#)

[食品业，且行且珍惜。——写在新食安法来临之际](#)

[食品药品监管总局关于贯彻实施《食品生产许可管理办法》的通知](#)

[《食品生产许可管理办法》答记者问](#)

[旧 QS 在有效期内可以与新 SC 同时使用吗？](#)

[QS 换 SC 证后，包装使用情况](#)

[SC 要求下的食品生产许可证编号构成及解析](#)

[各省、自治区、直辖市食品、食品添加剂、保健食品、餐饮许可相关的办事指南信息汇总](#)

[2015-8-5 食品质量安全政策及信息发文](#)

[风险监测参考值不能作为执法依据](#)

[食品从业谈之一：你的职业是你的事业吗？](#)

[【职场有腔调】话题 10：能和老板聊私事么？聊多少聊什么？](#)

[国家食药监总局关于印发食品生产许可有关文书及食品生产许可证格式的通知](#)

[批食药监总局--食药监总局其实还可以简政放权的--生产许可](#)

[维权胜利，这样的调解合同，求吐槽](#)

[观后感—重庆：标注营养成分表所用字符高度低于 1.8 毫米商场支付五倍赔偿](#)

[前几天深圳这边下雨，车间楼梯出现了此类虫害](#)

[大家所在的行业今年是个什么状态，是否景气？](#)

[喷雾干燥塔有没有除静电设施呢？](#)

[关于企业标准备案的问题](#)



扫一扫

快速关注 **食品论坛公众号**

食品论坛

电话：0535-2122193

邮箱：foodspace@126.com

QQ： 228778772 1833189830

食品网刊广告合作

2004 年，食品伙伴网创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了 500 多期，订阅人数超过 50000，多为食品行业内的科研人员、生产以及质量质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等。

食品网刊现面向食品行业公司诚招合作伙伴。

合作方式：

1.食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，介绍您的产品，宣传您的企业。

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

3.其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

食品伙伴网旗下网站包括：食品伙伴网国际站、食品人才、食品论坛。

有合作意向请联系：

E-MAIL: expo@foodmate.net

TEL:0535-2129305

FAX:0535-2129828

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网始建于 2001 年，创建十余年来，食品伙伴网始终秉承“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”的建设宗旨，服务于食品技术人员，服务于中国食品行业，得到广大食品技术人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品技术领域的领航网站。

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

2004 年，创立了面向食品技术人员的网络刊物—“食品网刊”，每周发布，目前已经发布了 500 多期，有 50000 多人订阅。

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

食品论坛目前注册会员已超过 82 万，讨论帖子超过 700 万。论坛拥有国内最强的斑竹队伍，目前在任的八十多位斑竹，全部是从事食品技术工作的朋友，有从事食品安全教育的大学老师，有从事食品安全监管的检验检疫系统、质量监督系统、卫生监督系统的工作人员，有大型食品企业的技术经理、品质量管理人员，有食品安全专业在读硕士、博士，有从事质量评审、质量咨询的资深评审员，有多年从事健康营养工作的营养师。

食品论坛定期举办食品技术讲座，邀请食品行业的专家学者主持，交流探讨食品生产技术、质量管理、检验检测技术等专业问题(<http://bbs.foodmate.net/forum-16-1.html>)。在这个虚拟的社区中，大家为了一个共同的目标走到了一起，每个人的都是老师，每个人都是学生，每个人都有付出，每个人都有收获。

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

随着食品安全越来越引起社会的重视，食品伙伴网将全力以赴，与社会各界精诚合作，共建食品行业最好的交流平台，推动食品行业的健康发展，提高我国的食品安全水平。

详情登录 食品伙伴网 www.foodmate.net

服务电话：0535-6730582， 传真：0535-2129828

E-mail: foodmate@foodmate.net

地址：山东省烟台市芝罘区峰山路 1 号 烟台服务外包基地 3 楼 306 室



扫一扫

快速关注食品伙伴网服务号