

食品网刊 与您分享

问题茶叶半年16次上黑榜 多为同一原因

食药监总局：正抓紧起草《食品安全法》实施条例

新规有望明年出台 “年份酒” 将现真身

新《食品安全法》30余部配套文件将出台

媒体测评报告：天猫超市等三电商售卖三文鱼不卫生

部分无证餐厅入驻“饿了么” “美团” 等 被立案调查

2015年9月进境不合格食品、化妆品信息

英国女子被指饮大量百事可乐后身亡 公司否认与产品有关

美国FDA发布关于强化食品的问与答指南

科学家称用玉米油或葵花籽油
等植物油做饭可能致癌



第44期
总第583期
2015-11-17

食品网刊



中国食品

新规有望明年出台 “年份酒”将现真身
食药监总局：关于“保质期”的科学解读
问题茶叶半年 16 次上黑榜 多为同一原因
新《食品安全法》30 余部配套文件将出台
媒体测评报告：天猫超市等三电商售卖三文鱼不卫生

食药监总局：正抓紧起草《食品安全法》实施条例
部分无证餐厅入驻“饿了么”“美团”等 被立案调查
北京通报 10 种食品不合格 “羽利兴”海米检出铝残留
广州：最严食品保质法规草案出炉 临近保质期食品需集中陈列
网售婴幼儿奶粉需附中文标签 不合格奶粉借跨境电商入境将被堵

国内预警

2015 年 9 月进境不合格食品、化妆品信息
国家卫生计生委办公厅关于 2015 年第三季度全国食物中毒事件情况的通报（国卫办应急发〔2015〕56 号）

国家食药监总局发布关于 1 批次食用油和 1 批次蔬菜不合格的通告
国务院办公厅关于印发粮食安全省长责任制考核办法的通知（国办发〔2015〕80 号）

国际食品

男子麦当劳吃出“鼠头” 店方否认称其想骗钱
澳媒：中国“双十一”抢购婴儿奶粉令澳奶粉脱销
美国加州捕蟹季延期 180 天 被指发现致命性神经毒素

澳大利亚卫生部门：鸡蛋被清洗后更易感染沙门氏菌
英国女子被指饮大量百事可乐后身亡 公司否认与产品有关
美国肥胖研究机构退回可口可乐百万捐款 回击“受贿”传言

国际预警

澳大利亚发布食品标准通知公告
韩国召回中国产镉超标“干蕨菜”
美国 FDA 发布关于强化食品的问与答指南

欧盟拟修订茴香等蔬菜中霜霉威的最大残留限量
韩国米肠、蛋类加工品、炒年糕将强制进行 HACCP 认证
2015 年 10 月中国出口韩国食品违反情况（11 月 9 日更新）

食品科技

人类食用烧烤肉 恐增加患肾癌风险
科学家称用玉米油或葵花籽油等植物油做饭可能致癌

美大学研究称碳酸饮料和垃圾食品并非肥胖主因
日本科技：通过延长油脂合成基因表达时间来提高种子油脂含量

俗话说“酒是陈的香”，伴随这种消费心理的蔓延，近年来，年份酒成为消费者的心头好，各种品牌白酒也纷纷打出年份酒的旗号。但陈酿酒是否是真正历经纯酿，消费者对此却无法验明正身。

近日，记者获悉，针对常年滋生乱象的年份酒，政府有关部门已在制定规范标准，细则有望明年出台。届时，市面上大部分年份酒将被揭开神秘面纱，还以真相。

年份酒究竟为何物？

据悉，年份酒的年份是指酒从原料生产出来（原酒），经过储存（陈酿）、勾兑成成品的时间，即陈酿时间。

对于年份酒的概念来源，白酒营销专家王传才介绍了其中的两层含义。一是从国外流行开来，在法国，葡萄酒有讲求年份的概念，但它是以用某个年份的葡萄而酿就的酒为定义。二是 1993 年，茅台为凸显一批年代较久远的酒的珍贵性而推出年份酒。茅台“年份酒”面世后，诸多企业就把“年份酒”的概念嫁接到白酒中来。在今天看来，“年份酒”的概念已被严重透支。

国际市场上对年份酒有极其严格的规定：自酒蒸馏之日起，在橡木桶中储存 2 年半以上的可称为 VO、VS；储存 4 年半以上的叫 VSOP；蕴藏 6 年以上的称 NAPOLEON 干邑；储存 8 年半以上的是 XO。国际上还允许不同年份的酒混合，混合后按最低酒龄分级。

陈酒并非香郁而是平和

不少人认为，酒越久越醇。中国食品工业协会、白酒专业委员会常务副会长兼秘书长马勇表示，新酒大多存放时间短，喝起来香气浓郁，而陈酒由于存放时间长，酯类和醛类物质随着时间挥发掉了，香气减弱，因此味道反而平和。有人存有疑惑，为何市面上的“贵酒”多是陈年老酒？在马勇看来，一是陈酒的贮藏成本远大于普通酒；二是随着存放时间的延长，酒池中的酒会慢慢挥发和流失，装瓶量会有所减少，只能通过提价来“保本”。而且企业在保存酒时，会首选优质酒，从这个角度看陈年酒在质量上确实有一定的优势，但对于普通酒，大家也不必过于追求时间长的。

新规有望明年出台

中国酒业协会秘书长宋书玉表示，“之前我国没有白酒年份酒的表述方式，90 年代以后才有，实际意义是在表述白酒的质量等级，与白酒的实际注册年限有一定的关联，年份标得越高，它的质量等级就越高，白酒中使用的储存期比较长的酒的比例越多。各酒企在年份酒的定义上或年份酒所使用的与年份有关联的酒的比例，并不统一。”

中国酒业协会白酒分会副秘书长甘权说，“未来年份酒要做到完善标准体系，检测手段，规范市场，定质量，定价格，定标准，要建立年份酒第三方评估机制，这个机构主要由我们酒业协会组织业内专家团队，全国品酒师等构成。”

甘权透露说，“定质、定价、定标准的年份酒的相关行业标准正在制定之中，最快 2016 年就会出台。”白酒专家孙延元称，新规明年出台应不成问题，由于近年消费者及媒体对年份酒关注度高，因此年份酒的标准会更加谨慎规范。

更多内容详见：[新规有望明年出台“年份酒”将现真身](#)

一、背景信息

什么是食品的保质期呢？不同国家对食品保质期有何不同的要求？过了保质期的食品如何处理？

二、专家解读

（一）食品保质期是指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。在此期限内，食品的风味、口感、安全性等各方面都有保证，可以放心食用。

根据《食品安全法》和有关标准规定，食品保质期是指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。保质期由厂家根据生产的食品特性、加速实验或测试结果进行确定，相当于企业针对产品对消费者给出的承诺——在此期限内，食品的风味、口感、安全性各方面都有保证，可以放心食用。

保质期由两个元素构成，一为贮存条件，二为期限，二者紧密相关，不可分割。贮存条件必须在食品标签中标注，通常包括：常温、避光保存、冷藏保存、冷冻保存等。如果产品存放条件不符合规定，食品的保质期很可能会缩短，甚至丧失安全性保障。

（二）尽管世界各国对食品保质期的定义或称谓各有差异，但其意义和要求基本一致。

日本对食品的保质期规定非常严格，分“消费期限”和“赏味期限”。前者多用于容易腐烂的食品（如生鲜食品）上，表示在未开封的情况下，能够安全食用的期限；后者多用于品质不容易变坏的加工食品（冷藏或是常温下可以保存的食品），是能保证食品品质、味道的期限。

欧盟规定，保质期分为“在此前食用”和“最好在……之前食用”。前者通常是针对一些易变质食品，是指在保质期之后食用有可能威胁健康；后者则针对其他食品，指在保质期之后食用口感和味道可能会受影响。

美国食品包装上的日期分四种，一般会根据食物的性质来标明。第一种是食品外包装箱上都必须标明“销售截止日期”，指商场只能在这个日期之前销售这些食品。但并不是说过了这个日期就不能吃了，它会给消费者购买后的食用、贮存留有余地。第二种称为“最佳口味期”，是指食品味道或者质量的最佳时间。第三种是“食用期”，即食物的最后食用日期。一般这个日期是最长的，超过这个日期就必须销毁了。第四种，食物还要标明“封箱包装日期”，以便出现问题进行追究。

（三）各类食品对保质期的要求程度不同，肉制品、食用油和鸡蛋的保质期应予以特别关注。

一般来说，易腐败、易氧化的食品对保质期的要求更高，水分活度比较高、蛋白质、脂肪含量比较高的食品过了保质期更容易出现质量隐患，但不一定会产生危害，需要检验才能确定。而由于微生物、氧化或金属离子等超标或脂肪酸败引起的变质食品食用后可能会对人体产生危害。肉制品、食用油和鸡蛋这三类食品尤其应注意保质期。

更多内容详见：[食药监总局：关于“保质期”的科学解读](#)

一个食品生产厂家在不到一年的时间内，有 16 批次产品被市食药监局通报批评，这样“屡上黑榜”的厂家不止一个。据北京青年报记者不完全统计，2015 年以来，福建知福生态农业发展有限公司的“知福”茶叶，有 16 批次产品被通报下架；天津市鸿乐食品有限公司生产的“鸿乐”牌蜜饯类零食，“上榜”6 批次。北青报记者调查发现，虽然年初北京颁布了《北京市食品药品安全监管信用体系建设管理办法》，但目前对屡次曝光的食品企业还是市场自行约束。

调查

同一茶叶 16 批次抽检不合格

近日，市食药监局发布的抽检不合格并要求下架的产品名单中，北京青年报记者看到了一个熟悉的名字——“夏乐明”泡豇豆，之所以熟悉，是因为在一个月前，同一厂商生产的“夏乐明”泡豇豆也出现在了食品“黑名单”上。

抽检不合格的产品已经被要求下架，为何还会“还魂”再次出现呢？北青报记者查阅近一年来的国家食药监局和北京市食药监局抽检不合格产品发现，像“夏乐明”泡豇豆一样两次出现在黑名单上的食品不止这一家。

杭州忆江南茶业有限公司生产的“忆江南”茶叶在今年 5 月和 9 月，分别被北京市食药监点名两次，7 月又有该厂生产的产品被国家食药监通报为不合格产品，这还不包括广东省在 4 月 22 日通报的不合格产品名单，在该名单中，“忆江南”茶叶同样“上榜”；

江苏伊例家食品有限公司先后被国家食药监局、北京以及山东食药监局点名 4 批次；

郑州市奇佳食品厂的产品于今年年初和 7 月分别在食药监黑名单中出现 4 次；

天津市鸿乐食品有限公司的产品于 2 月、8 月、9 月、10 月共计“上榜”6 批次。

最夸张的是福建知福生态农业发展有限公司生产的“知福”茶叶，不到半年的时间就上榜 16 批次产品。

上黑榜多为同一原因

频频“上榜”的这些产品，到底是因为什么原因被列入食品黑名单中呢？北青报记者从食药监公布的不合格产品信息中发现，这些产品通常是因为同一个原因被屡次点名。

以“知福”茶叶为例，4 月、5 月、6 月连续三个月，共计 14 批次的“知福”茶叶被北京市食药监局通报，14 批次的不合格原因一栏中全都写着“稀土元素超标”。而 6 月 15 日和 10 月 20 日，“知福”高山绿茶又因为“检测出农药三氯杀螨醇”这样一个原因两次被国家食药监局记上“黑名单”。

更多内容详见：[问题茶叶半年 16 次上黑榜 多为同一原因](#)

新《食品安全法》实施一个多月来的情况显示，仍需要出台更多的配套法规才能使这部法律更好地落地。

在《第一财经日报》、艺康集团 2 日举办的“中国食品健康七星公约联盟·星研会”活动上，国家食品药品监督管理总局法制司李卫新博士表示：“《**食品安全法**》修订完成以后，为了做好新法的实施工作，食药监总局法制司会同其他有关司局，对于现行的法规文件进行了梳理，形成了《食品安全法》配套法规文件的制定、修订计划。经过梳理，需要制定、修订的配套法规、规章和规范性文件有 30 余项。”

食品安全已然成为“十三五”规划的重点之一，2009 年《食品安全法》颁布实施以来，中国的食品安全工作取得积极进展，但也面临一些问题。李卫新表示，比如农业投入品的滥用还比较严重；食品生产经营者的责任意识不强；监管能力和监管方式还不能完全适应食品安全工作的需要；同时食品安全方面的故意违法犯罪行为多发、频发，法律责任偏轻，法律的威慑作用没有得到充分发挥。虽然食品安全形势总体上稳中向好，但食品安全事件还是时有发生，形势依然不容乐观。因此，有必要对《食品安全法》进行修订，以便更好地解决上述问题。

“首先，新《食品安全法》以法律的形式把监管体制改革的要求加以固定，巩固了监管体制改革的成果，同时明确食用农产品的市场销售及食品添加剂也由食品药品监管部门统一监管，由此完善了统一权威的食品安全监管机构；其次是完善监管制度，解决当前食品安全管理当中存在的突出问题，主要包括企业生产经营过程的控制制度，同时对网络食品交易等新业态作出规定，为网络食品安全监管提供了法律依据；对保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品等特殊食品，新法也确立了严格监管的要求；为改变过去比较单一的管理手段，弥补原法在社会共治方面的不足，新法强调充分发挥社会各方面的作用，实行食品安全社会共治。为加大对食品安全违法行为的惩处力度，新法还规定了严格的法律责任制度。”李卫新表示。

但如何把食品安全的保障真正落地，不仅仅是公众，正在执法的监管人员以及食品生产经营企业也在等待新《食品安全法》配套法规的落地。

据李卫新介绍，为保证新法实施，食药监总局一直在抓紧制定配套法规文件。

目前，《食品安全法实施条例》经过多方征求意见，已经形成征求意见稿，准备进一步修改完善后报送国务院法制办。

在规章和规范性文件方面，有些需要由食药监总局单独制定、修订，有些需要会同相关部门联合制定、修订，有些则是由其他部门制定、修订。李卫新说：“目前食药监总局已经出台了《食品安全抽样检验管理办法》、《食品召回管理办法》、《**食品生产许可管理办法**》以及《食品经营许可管理办法》等规章。”

买买买，哪家生鲜电商可以买得更安全更新鲜？

——5 家电商生鲜产品测评报告

“生鲜”如今俨然成为电商领域的一块肥肉，资本大佬们都想咬上一口。

“剁手党”们也很配合，正持续刷新生鲜产品的网购频次和客单价。眼下，双 11 又要来了，天猫[微博]超市、本来生活、中粮我买网等平台都等着“放大招”，日本蓝鳍金枪鱼、挪威三文鱼、澳大利亚脐橙、阿根廷牛腱等生鲜产品摆满网页。消费者只需动动手指，就能吃到生猛海鲜、山珍野味。

市场看上去很美好，只是，过往困扰生鲜电商的品控和配送要求真的已经彻底解决了吗？争扛“生鲜”大旗的电商，哪家售卖的产品又真的更卫生，更新鲜？

2015 年 10 月，《消费者报道》向第三方权威检测机构送检了天猫超市、天天果园、本来生活、顺丰[微博]优选和中粮我买网[微博]等 5 家电商平台售卖的三文鱼、牛腱和脐橙，根据卫生安全、新鲜程度两类指标进行实验室测试；并召集北京、上海、广州三地共 45 名“试吃”志愿者对食品的外观、口感等方面进行主观测评。

从检测结果来看，虽然电商平台们都有一整套品控手段，但也并非能让消费者吃得百分百放心。其中，在三文鱼这一产品的测试中，就出现三家电商大肠菌群过多的情况，卫生状况并不理想。有些电商的配送冷藏情况，也受到了测评志愿者的诟病。

生鲜电商，哪家卖得更安全更新鲜？

——专题执笔/李少展

测评报告一：天猫超市、本来生活、天天果园等 3 家电商售卖的三文鱼卫生状况不理想

吃货们不但要吃得方便，吃得开心，更重要的还要吃得放心。

拿什么衡量生鲜电商售卖的产品是否安全？作为卫生要求严苛的生食产品，三文鱼是一块合适的试“鲜”石。

2015 年 10 月，《消费者报道》向第三方权威机构送检了天猫超市、天天果园、本来生活、顺丰优选和中粮我买网等 5 家生鲜电商售卖的三文鱼，分别进行菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌和金黄色葡萄球菌等安全指标的检测。

结果显示，受测产品均未检出致病菌，但天猫超市、天天果园和本来生活三家电商售卖的三文鱼却在大肠菌群这一指标上表现不佳，卫生状况不理想。

更多内容详见：[媒体测评报告：天猫超市等三电商售卖三文鱼不卫生](#)

文章来源：消费者报道

食药监总局：正抓紧起草《食品安全法》实施条例

中国经济网北京 11 月 7 日讯(记者吴佳佳 实习生刘悦)国家食品药品监督管理总局副局长滕佳材在 7 日举行的“第十三届中国食品安全年会”上透露，国家食品药品监督管理总局正在会同有关部门起草《食品安全法》的实施条例，制定相关的配套规章，将尽快建立健全与新法相适应的**食品安全法律**法规体系。

滕佳材说，在社会各方的共同努力下，今年中国的食品安全形势继续保持稳定向好的态势。与此同时，虽然中国的食品安全法治建设取得了重大成就，食品安全监管执法的力度不断加大，食品安全保障体系也正在逐步地完善，但是当前食品安全的形势仍然不容乐观。中国食品安全基础还比较薄弱，农药兽药残留超标，违禁添加剂的滥加，假冒伪劣还屡打不绝，环境因素导致的食品污染也日益加重，互联网营销给食品安全监管带来了新挑战，加上基层监管技术的能力薄弱，食品安全问题依然是多发易发。

他认为，这些问题的解决，不仅需要加强法制建设和政府的监管，更需要包括新闻媒体、食品企业、行业协会、科技教育等各个领域在内的社会各界共同努力，这是全面提升食品安全治理水平的重要途径，也是贯彻新的《食品安全法》的一个必然要求。新的《食品安全法》突出食品安全的风险治理，实行最严格的全线监管，强化食品安全的源头控制，加强对特殊食品的严格监管，严惩重处违法违规行为，明确食品安全的责任，建立食品安全社会共治的格局。

据介绍，中国食品安全年会是中国规格较高的食品安全年度会议，已经连续举办了十二届。本届年会的主题是“新法护航食安梦，社会共治保民生”。

部分无证餐厅入驻“饿了么”“美团”等 被立案调查

新华网深圳11月9日新媒体专电（“新华视点”记者孙飞）近期，深圳市市场稽查局查处了多家在网络平台售卖食品的非法营业商家，并对“饿了么”“美团外卖”“大众点评”“淘点点（口碑外卖）”进行立案调查。

从10月1日起，新实施的**食品安全法**明确规定，网络食品交易第三方平台应当对入网食品经营者进行实名登记，对应取得许可证的还应当审查其许可证。记者调查发现，一些网络外卖平台存在审核不严的情况，致使无证餐厅在平台上“畅通无阻”。

多家无证餐厅被查封，网络外卖平台涉嫌未履行法定审查义务

10月底，深圳市市场稽查局食品稽查处联合深圳市市场与质量监管委福田局的执法人员，对深圳市福田区沙嘴一坊的“重庆最爱麻辣烫”店进行执法检查。该店位于深圳市福田区沙嘴一坊91—3号，店内面积约20平方米，专营麻辣烫，24小时营业。

该店负责人说，店铺有营业执照，但没有餐饮服务许可证，并表示该店也在“饿了么”“美团外卖”“大众点评”“淘点点（口碑外卖）”等网络平台售卖麻辣烫。

11月2日，深圳市市场稽查局食品稽查处执法人员对位于深圳市福田区沙嘴街道上沙椰树村11巷的“卤水店”进行突击检查。这是一家经营猪脚饭的餐厅，该店负责人无法提供《餐饮服务许可证》，经营人员甚至连健康证都没有。在现场，执法人员发现了该店与北京三快在线科技有限公司（美团外卖）的服务合同。

这两家餐厅负责人均表示，“饿了么”“美团外卖”等网络外卖平台未对餐厅是否具有《餐饮服务许可证》进行审查。

目前，上述两家餐厅因无证经营被深圳市市场监管部门查封停业。“饿了么”“美团外卖”“大众点评”“淘点点（口碑外卖）”等外卖平台也涉嫌未履行法定审查义务，被相关部门立案调查。

业绩压力下外卖平台“扫街”式拉商户，对商户资质审核不严

事实上，部分无证餐厅在网络外卖平台“畅通无阻”的背后，是一些网络外卖平台“扫街”式的野蛮扩张。

业内人士告诉记者，由于竞争激烈，各大网络外卖平台多选择“扫街”甚至“扫楼”的方式开拓商户。以美团为例，其数千名员工中大部分是线下销售员工，活跃于全国近300个城市，深入大街小巷与商户商谈合作。

“诸如各种‘黄焖鸡米饭’桂林米粉等小吃店，都是我们拓展商户的对象。”一位网络外卖平台员工表示，根据规定，餐厅营业必须同时具备营业执照和餐饮服务许可证，但在业绩压力下，“一些员工甚至去‘农民房’、居民楼里的所谓‘餐厅’拉客户，对商户资质审核不严的情况就可能发生。”

更多内容详见：[部分无证餐厅入驻“饿了么”“美团”等 被立案调查](#)

北京通报 10 种食品不合格 “羽利兴”海米检出铝残留

法制晚报讯（记者张鑫）北京市食药监局上午通报，在近期的监督检查工作中发现“羽利兴”牌精选海米等 10 种食品不合格，并在流通领域采取停止销售措施。

记者注意到，福建省连江县闽海土特产加工厂的“羽利兴”精选海米，此次被检出了不得检出的二氧化硫和铝残留。该不合格食品是在物美京北大世界店查出的，记者随后联系该店时，相关负责人表示上述不合格食品已经下架。同样被检出铝残留的水产类食品，还有“海望”烧烤章鱼片以及北京咏梅旺源商店生产的虾皮。

食品专家苏女士表示，水产干制品在加工过程中通常会使用明矾来沉淀藻类泥沙，如果使用过量明矾且在后续工序中没有冲洗干净，便导致残留超标。二氧化硫类物质则是食品加工过程中常用的漂白剂和防腐剂，部分生产厂家为了使干货制品外观好看、保质期长，会过量使用二氧化硫类添加剂。

长期大量食用铝超标的食品，有可能会引起神经系统的病变，表现为记忆减退、震颤与身体协调障碍等，甚至可能增加老年性痴呆的风险。而长期食用二氧化硫超标的食品，则会导致胃肠道功能紊乱。

部分下架食品名单

样品名称 商标 生产日期 标注生产单位名称 不合格项目

烧烤章鱼片 海望 2015.01.20 福建省泉州市海望食品有限公司 铝残留量

精选海米 羽利兴 2015.06.12 福建省连江县闽海土特产加工厂 二氧化硫残留量、铝残留量

虾皮/2015.06.30 北京咏梅旺源商店 铝残留量

注：详细不合格食品名单，请至市食药监局官网查询；已购买上述不合格批次产品的消费者，可凭购物小票和外包装向销售单位要求退货。

广州：最严食品保质法规草案出炉 临近保质期食品需集中陈列

11月9日，广州市法制办发布《广州市临近保质期和超过保质期食品管理办法（草案征求意见稿）》（以下简称《意见稿》），并向社会公开征求意见。根据《意见稿》，广州将建立临近保质期提示制度、超过保质期食品的封存与销毁制度。针对食品保质这一关系广州1600万市民饮食健康的大问题，这部法律将提供严密而可操作性极强的法律武器。

A 临近保质期食品集中陈列，当天到期食品需明示

《意见稿》规定，采用原价、折价、特价、买赠等方式销售临近保质期食品的，食品经营者应当予以显着提示，不得隐瞒、掩盖该食品的生产日期和保质期。商场、超市应当将临近保质期食品集中陈列出售。在此基础上，《意见稿》还进一步要求食品经营者应当建立当天到期食品消费提示制度，提醒消费者购买该类食品后应当尽快食用。

食品生产经营者应当在显着位置清晰标注食品真实的生产日期、保质期，不得虚假标注或者更改。散装食品应当按不同生产日期标准，混装销售时则应当标注最早的生产日期和最短的保质期。

违反上述规定，将由食药监部门责令整改，给予警告；拒不改正的，对单位处5000元以上20000元以下罚款，对个人处1000元以下罚款。

B 超期食品不得以任何形式销售

《意见稿》规定，凡是超过保质期的食品，不得以任何形式销售。超过保质期的食品应当及时进行分类清点、封存、登记造册并销毁。目的是建立严格的管控措施，防止超过保质期食品流入非法生产经营者手中。《办法》还明确了销毁时限，以及自行销毁、委托销毁的具体要求，以期在流通环节彻底消灭超过保质期食品的使用价值，无法为非法生产经营者利用。

违反上述规定的，最高将对单位处20000元以上50000元以下罚款；情节严重的，对单位处50000元以上100000元以下罚款。个人有以上行为的，处1000元以下罚款。

C 临近保质期食品应当独立存放

食品生产者应当独立存放回收的临近保质期食品，并设置显着区分标识，不得将其作为原材料用于食品生产加工，或者以改换包装等方式重新出售。

大中型食品超市应当每季度在经营场所的显着位置公示销毁超过保质期食品的名称、规格、数量、处理方式等内容。对未独立存放回收的临近保质期食品，或者未设置显着区分标识的，也将处以5000元以上20000元以下罚款。

目前对超过保质期食品处理情况公示制度，现阶段，本制度只对大中型食品超市适用，待条件成熟时再在全市推广。

更多内容详见：[广州：最严食品保质法规草案出炉 临近保质期食品需集中陈列](#)

在消费者热衷于网购进口食品的当下，进口食品安全问题日益凸显：产品渠道来源不明、没有合格的中文标签、缺乏必要的安全卫生检疫等。这些在线下渠道被严禁销售的不合格产品却通过跨境电商平台堂而皇之入境，不过这种乱象将得到遏制。就在上个月，国家质检总局发布《网购保税模式跨境电子商务进口食品安全监督管理细则》征求意见稿（下称“征求意见稿”），今后网购保税进口食品的准入门槛将与传统贸易一致，其中特别对婴幼儿奶粉提出了具体要求。业内人士认为，该细则若最终实施，将堵住“假洋鬼子奶粉”通过跨境电商渠道进入中国的路径。

□现状

不合格进口食品标签问题突出

国家质检总局进出口食品安全局副局长毕克新前不久表示，今年上半年检出的不合格进口食品，最多的竟然是来自一直以食品安全监管严苛而闻名的欧盟，食品添加剂不合格成为头号问题。

据介绍，2015 年上半年，各地出入境检验检疫机构从 57 个国家和地区的进口食品中检出不符合我国食品安全国家标准和法律法规要求的进口食品共 1255 批、4960 吨、1452 万美元。

这些不合格进口食品批次位列前 10 位的来源地分别是欧盟、中国台湾、东盟、美国、日本、韩国、加拿大、挪威、新西兰和澳大利亚，占检出不合格进口食品总批次的 91.5%。

毕克新表示，进口食品不合格原因列前 10 位的是：食品添加剂不合格、微生物污染、品质不合格、标签不合格、证书不合格、污染物超标、货证不符、包装不合格、含非食用添加物、转基因成分等，占检出不合格进口食品总批次的 97.4%。安全卫生问题中，食品添加剂超标、微生物污染、污染物超标较为突出，占检出不合格进口食品总批次的 48%。

无中文标签跨境电商照样卖

从上述数据看出，进口食品若通过一般贸易渠道进入中国，必然要通过层层检验检疫合格才能入关，哪怕是标签不合格也无法通关。以婴幼儿配方乳粉为例，国家质检总局官网有明确规定：自 2014 年 4 月 1 日起，进口婴幼儿配方乳粉的中文标签必须在入境前已直接印制在最小销售包装上，不得在境内加贴。产品包装上无中文标签或者中文标签不符合中国法律法规和食品安全国家标准的，一律按不合格产品做退货或销毁处理。

然而当前跨境电商的进口奶粉完全可以不遵守这一规定。

记者在蜜芽等跨境母婴电商平台发现，这里销售的进口奶粉外包装照片上看不到任何中文标识。消费者金先生近日通过蜜芽购买了一桶牛栏奶粉和一桶爱他美奶粉。他告诉记者，自己经朋友推荐购买这款产品，产品收到后，外包装上全都是英文，没有任何中文说明。

更多内容详见：[网售婴幼儿奶粉需附中文标签 不合格奶粉借跨境电商入境将被堵](#)

国内预警

2015 年 9 月进境不合格食品、化妆品信息

郑重说明：

本表所列进口不合格食品、化妆品信息仅指所列批次食品、化妆品。表中所列批次食品、化妆品的问题是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的，都已依法做退货、销毁或改作他用处理；这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

附件 1：  [进境不合格食品化妆品信息（2015 年 9 月）.xls](#)

文章来源： [国家质检总局](#)

国家卫生计生委办公厅关于 2015 年第三季度全国食物中毒事件情况的通报（国卫办应急发〔2015〕56 号）

各省、自治区、直辖市卫生计生委，新疆生产建设兵团卫生局，疾控中心、监督中心：

2015 年第三季度，我委通过突发公共卫生事件管理信息系统共收到全国食物中毒类突发公共卫生事件（以下简称食物中毒事件）报告 73 起，中毒 1738 人，死亡 76 人。与 2014 年同期相比，报告起数增加 7.4%，中毒人数减少 30.0%，死亡人数增加 81.0%。现将有关情况报告如下：

一、食物中毒事件报告情况

（一）按月报告情况。

时间	报告起数	中毒人数	死亡人数
7 月	14	401	12
8 月	34	700	40
9 月	25	637	24
合计	73	1738	76

第三季度，8 月份报告的食物中毒事件起数、中毒人数和死亡人数最多，分别占总报告起数、总中毒人数和总死亡人数的 46.6%、40.3%和 52.6%。

（二）按食物中毒原因分类情况。

中毒原因	报告起数	中毒人数	死亡人数
微生物性	15	748	2
化学性	7	151	6
有毒动植物及毒蘑菇	38	173	66
不明原因或尚未查明原因	13	666	2
合 计	73	1738	76

第三季度，有毒动植物及毒蘑菇引起的食物中毒事件报告起数和死亡人数最多，分别占总报告起数和总死亡人数的 52.1%和 86.8%；微生物性食物中毒报告的中毒人数最多，占总中毒人数的 43.0%。

与 2014 年同期相比，微生物性食物中毒的报告起数和中毒人数分别减少 31.8%和 42.1%，死亡人数减少 1 人；化学性食物中毒报告起数增加 5 起，中毒人数增加 3.1 倍，死亡人数增加 5 人；有毒动植物及毒蘑菇引起的食物中毒报告起数增加 26.7%，中毒人数减少 59.0%，死亡人数增加 73.7%。

更多内容详见：[国家卫生计生委办公厅关于 2015 年第三季度全国食物中毒事件情况的通报（国卫办应急发〔2015〕56 号）](#)

文章来源：卫计委

国内预警

国家食药监总局发布关于 1 批次食用油和 1 批次蔬菜不合格的通告

近期，国家食品药品监督管理总局抽检粮食及粮食制品、食用油、油脂及其制品、肉及肉制品等 13 类食品 299 批次样品，抽样检验项目合格样品 297 批次，不合格样品 2 批次。其中，食用油、油脂及其制品 31 批次，不合格样品 1 批次，占 3.2%；蔬菜及其制品 61 批次，不合格样品 1 批次，占 1.6%；粮食及粮食制品 1 批次，肉及肉制品 71 批次，酒类 2 批次，调味品 4 批次，水产及水产制品 1 批次，饮料 1 批次，冷冻饮品 43 批次，茶叶及相关制品、咖啡 1 批次，糖果及可可制品 25 批次，焙烤食品 1 批次，食品添加剂 57 批次，均未检出不合格样品。现通告如下：

一、不合格样品涉及的标称生产经营单位、产品和不合格指标为：湖北中昌植物油有限公司生产的大豆油检出酸值超标；河南信阳亚兴集团有限责任公司亚兴购物中心经营的韭菜中腐霉利（低毒类杀虫剂，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等）超标。

二、对上述抽检中发现的不合格产品，企业所在地河南、湖北省食品药品监管部门已按照《中华人民共和国**食品安全法**》的规定，责令生产经营企业及时采取下架、召回等措施。国家食品药品监督管理总局要求上述两省食品药品监管部门依职责对不合格产品的生产经营者进一步调查处理，查明生产不合格产品的批次、数量和原因，制定整改措施。调查整改情况需于 2015 年 12 月 31 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

三、国家食品药品监督管理总局抽检的样品检验全部合格的大型企业有 13 家，分别是安徽大平油脂有限公司含山分公司、安徽中粮油脂有限公司、大团结农业股份有限公司、武汉福达食用油调料有限公司黄金口都市工业园分公司、湖南山润油茶科技发展有限公司、青岛渤海科技有限公司、山东西王食品有限公司、莱阳鲁花浓香花生油有限公司、嘉里粮油（青岛）有限公司、武汉长江沙鸥植物油有限公司、甘肃雨润肉类加工有限公司、双汇集团?江苏淮安双汇食品有限公司、双汇集团?华懋双汇实业（集团）有限公司。

特此通告。

- 附件：1.  食用油、油脂及其制品监督抽检不合格产品信息
2.  蔬菜及其制品监督抽检不合格产品信息
3.  食用油、油脂及其制品监督抽检产品合格信息
4.  蔬菜及其制品监督抽检产品合格信息
5.  粮食及粮食制品监督抽检产品合格信息
6.  肉及肉制品监督抽检产品合格信息
7.  酒类监督抽检产品合格信息
8.  调味品监督抽检产品合格信息
9.  冷冻饮品监督抽检产品合格信息
10.  饮料监督抽检产品合格信息
11.  水产及水产制品监督抽检产品合格信息
12.  茶叶及相关制品、咖啡监督抽检产品合格信息
13.  糖果及可可制品监督抽检产品合格信息
14.  焙烤食品监督抽检产品合格信息
15.  食品添加剂监督抽检产品合格信息
16.  关于蔬菜中农药残留超标的说明

文章来源：国家食药监总局

国内预警

国务院办公厅关于印发粮食安全省长责任制考核办法的通知(国办发〔2015〕80号)

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《粮食安全省长责任制考核办法》已经国务院同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

国务院办公厅

2015年11月3日

(此件公开发布)

粮食安全省长责任制考核办法

第一条 为深入贯彻落实新形势下的国家粮食安全战略，根据《国务院关于建立健全粮食安全省长责任制的若干意见》(国发〔2014〕69号)等有关规定，制定本办法。

第二条 国务院对各省(区、市)人民政府粮食安全省长责任制落实情况进行年度考核，由发展改革委、农业部、粮食局会同中央编办、财政部、国土资源部、环境保护部、水利部、工商总局、质检总局、食品药品监管总局、统计局、农业发展银行等部门和单位组成考核工作组负责具体实施。考核工作组办公室设在粮食局，承担考核日常工作。

第三条 考核工作坚持统一协调与分工负责相结合、全面监督与重点考核相结合、定量评价与定性评估相结合的原则。

第四条 国务院各有关部门根据职责分工，结合日常工作对各省(区、市)人民政府粮食安全省长责任制落实情况进行监督检查。检查结果作为年度考核的重要内容，纳入考核评分体系。

第五条 考核内容包括增强粮食可持续生产能力、保护种粮积极性、增强地方粮食储备能力、保障粮食市场供应、确保粮食质量安全、落实保障措施等6个方面，由各牵头部门具体落实。(详见附件)

第六条 考核采用评分制，满分为100分。考核结果分为优秀、良好、合格、不合格四个等级。考核得分90分以上为优秀，75分以上90分以下为良好，60分以上75分以下为合格，60分以下为不合格。(以上包括本数，以下不包括本数)

第七条 各牵头部门要会同配合部门和单位，结合年度重点工作任务，制定考核细化方案，经考核工作组审核汇总后，于每年3月31日前印发。

更多内容详见：[国务院办公厅关于印发粮食安全省长责任制考核办法的通知\(国办发〔2015〕80号\)](#)

文章来源：[中国政府网](#)

男子麦当劳吃出“鼠头” 店方否认称其想骗钱



外国一名男子声称在麦当劳吃汉堡时吃出了一只鼠头。

中新网 11 月 13 日电 据外媒报道，外国一名男子在麦当劳吃汉堡时吃出了一只鼠头，但店方却称他在撒谎。

这名男子在墨西哥特莱内潘特拉市的一家麦当劳吃多汁汉堡，却发现了让人作呕的东西。他拍照上传到了网上，照片中能看到嚼碎的汉堡和一只支离破碎的头。

该男子称他吃出了“鼠头”，而麦当劳方面则坚决否认，“我们店里不可能发生这种事，这肯定是他们放进去的”，店方称这名男子是想骗点钱。

目前，墨西哥当局已经开始调查此事，这家麦当劳店也被迫暂时关门。

澳媒：中国“双十一”抢购婴儿奶粉令澳奶粉脱销



食品伙伴网讯 据澳大利亚媒体报道，澳大利亚婴儿奶粉公司贝拉米(Bellamy)有机婴儿配方奶粉产品“极度缺货”，因而引发了家长们的恐慌和愤怒。

该公司将问题归咎于中国庞大的网购活动-“双十一”。一位澳大利亚母亲准备在网络上发起请愿活动，施压超市沃爾沃斯 Woolworths 制定全国统一的奶粉零售规则。

据报道，几个月来，家长们一直在炮轰贝拉米，他们投诉无论在哪里都买不到罐装有机婴儿配方奶粉，药店和超市都无法对其中的原因作出任何解释。

贝拉米的首席执行官麦克贝恩(Laura McBain)表示，外资购买量在即将到来的11月11日中国光棍节网上购物活动之际明显上升。

消费者们向超市巨头 Woolworths 施压，要求该超市限购婴儿配方奶粉；并对其它一些连锁店允许买家将货架上的奶粉全部买走、然后转手到海外的行为非常气愤。

尽管 Woolworths 已经限购 8 筒婴儿配方奶粉，但是澳大利亚母亲抱怨称，这些政策解释权都在每个门店。有的商店仅限购两筒，但上周六位于利欧拉(Leura)的 Woolworths 超市由于没有限购举措，一些中国人将货架上的奶粉一扫而空。

一些顾客在社交媒体上提议如何应对奶粉被扫荡光的问题，有的说要像卖香烟一样销售奶粉，不能让顾客随便自己拿；有的说要凭身份证件购买奶粉。

科尔斯 Coles 超市一位发言人说，国际上对澳大利亚的婴儿配方奶粉的需求大增。鉴于澳大利亚的供应问题和确保向所有需要奶粉的客户提供产品，我们的每位客户限购 4 筒奶粉。

贝拉米公司称，奶粉缺货的现象会在 11 月底有所改善。贝拉米与达能提示顾客到其网站购买奶粉。

原文链接：

<<http://www.smh.com.au/national/health/chinas-singles-day-to-blame-for-the-bellamys-organic-baby-formula-drought-20151104-gkr6ll.html>>

文章来源：食品伙伴网

美国加州捕蟹季延期180天 被指发现致命性神经毒素

中新网 11 月 7 日电 据外媒报道，原定 11 月 15 日登场的美加州捕蟹季突然喊停，原因是旧金山沿海的邓杰内斯蟹被发现含高浓度的软骨藻酸。

据报道，软骨藻酸一种藻类代谢后产生的致命性神经毒素。

当地时间 5 日，加州渔猎委员会宣布，民众捕蟹季将延期 180 天举行，数以百计的捕蟹笼全被搁在半月湾码头。

据此前报道，加州卫生部门 3 日曾发出警告，建议民众不要进食从俄勒冈至加州圣塔芭芭拉沿岸捕捞的邓杰内斯螃蟹和石蟹，这些螃蟹内含高浓度的软骨藻酸天然毒素，食用会造成严重中毒或致死。

邓杰内斯螃蟹是深受民众喜爱的海产品，个大肉嫩味美。在旧金山渔人码头，游客最享受的莫过于在路边小店或正式餐厅大吃新鲜捕捞的大螃蟹。

澳大利亚卫生部门：鸡蛋被清洗后更易感染沙门氏菌

食品伙伴网讯 据澳大利亚媒体报道，澳大利亚南澳州沙门氏菌疫情创 5 年来新高，接近 2010 年发病率的 2 倍。卫生部门认为，鸡蛋被清洗后，更容易感染沙门氏菌。

据报道，人们把脏鸡蛋表层污垢洗去的同时，实际上可能把病菌引入多孔的蛋壳内部，引发食物中毒。

尽管很难确定沙门氏菌疫情由单一个原因造成的，但卫生部门已发布公众安全警报，呼吁民众在食物的准备、烹饪和储存过程中应当特别小心。

截至 10 月 24 日，今年共确诊 1,056 起沙门氏菌感染病例，而 2010 年全年共有 668 起病例。去年，共有 1,210 起患病记录，但在每年的这个时候，去年的病例下降了 215 起。

公共卫生服务机构（Public Health Services）的南澳卫生主任巴凯特（Kevin Buckett）博士称，沙门氏菌病例在南澳创 5 年新高，这些病例往往很难查明原因，食品安全比以往任何时候都更加重要。

鸡蛋是均衡饮食的重要内容，应引起重视。巴凯特称，破裂和脏蛋应予以丢弃，因为这些蛋可能含有细菌，如沙门氏菌。还有就是不要洗脏蛋，因为蛋的壳是含细孔的，洗涤时反而可能帮助细菌从鸡蛋外壳渗入到鸡蛋里面。

巴凯特提醒，含有生鸡蛋的加工食品，诸如蛋黄酱或生鸡蛋奶昔存在病菌滋生的高风险。尽量保持生鸡蛋新鲜，食用前保持食物冷藏，任何时候不要将食物与生鸡蛋从冰箱中取出超过两个小时。

原文链接：

<<http://www.adelaidenow.com.au/news/south-australia/sa-health-advises-dont-wash-eggs-as-salmonella-cases-soar/story-fni6uo1m-1227601599984>>

英国女子被指饮大量百事可乐后身亡 公司否认与产品有关

女子被指饮大量百事可乐后身亡

英媒称其服用抗抑郁药 同时日饮 8 升百事极度 公司否认与产品有关

法制晚报讯（记者 黎史翔）百事公司的“新一代可乐”，近日被曝和一起死亡事件牵连。

英国《每日邮报》近日称，由于喜欢百事极度（Pepsi Max）这款饮料，年仅 38 岁的英国女子维多利亚·莱恩每天的饮用量高达 8 升，不幸的是其于家中被发现死亡。根据验尸报告，这名年轻母亲在服用抗抑郁药物的同时还大量饮用了百事极度饮料，最终因咖啡因和氟西汀（抗抑郁药）过度摄入死亡。

百事可乐相关负责人在接受《法制晚报》记者采访时称，报道中所陈述的事实是不真实的，消费咖啡因只是莱恩死亡的一个加重因素，并表示，百事极度饮料与莱恩女士不幸死亡没有任何联系。

断送生命

女子日饮 8 升百事可乐

被指致使出现药物副作用

莱恩居住于英国中部城市特伦特河畔斯托克，育有一名 19 岁的儿子里斯。今年年初，就在其去世的数小时前，里斯回到家中发现其母亲正在睡觉。不过，第二天早晨醒来时，里斯意识到母亲可能出了意外。他拨打了急救电话，但医护人员赶往现场后依然无法挽救其母亲。

里斯称：“（去世时）她还是躺在前天晚上一样的位置。我试图喊醒她，却已无济于事。这时我开始担心，所以拨打了急救电话。”

验尸报告显示，莱恩受抑郁、焦虑和妄想症困扰多年，她也因此服用包括氟西汀在内的处方药物帮助缓解病症，但与此同时她也开始习惯过度地饮用（百事）。里斯表示，母亲喝的最厉害时，一天内能够喝完一整瓶一升的伏特加和四瓶两升的百事极度。

莱恩的母亲罗莎琳德表示，莱恩在 16 岁时遭遇了严重的交通事故。“她身体上是从车祸中恢复了，但是我注意到她个性也因此发生了改变，变得内向而且对学校产生了反感情绪。”

报道称，因为莱恩喜欢百事极度的味道，所以她用这款饮料和伏特加酒混合饮用，而这一做法导致了药物副作用的产生。“药物的其中一个副作用就是她因此总是感到口渴。”罗莎琳德说：“我知道她喝伏特加，但是我并不清楚具体她喝多少。但是我知道她确实是喝很多的百事极度。”

验尸报告显示，莱恩每天会喝上四瓶两升的百事极度。罗莎琳德表示：“对于这一情况我的确问过她，因为这导致了高含量咖啡因的摄入，但是她告诉我没关系。”

更多内容详见：[英国女子被指饮大量百事可乐后身亡 公司否认与产品有关](#)

文章来源：法制晚报

美国肥胖研究机构退回可口可乐百万捐款 回击“受贿”传言

食品伙伴网讯 据外媒报道，由于受到外界质疑，科罗拉多大学医学院将 100 万美元的捐款退回给可口可乐公司。这笔捐款原本用于肥胖研究，然而外界质疑这个研究将为快餐和含糖饮料开脱责任。

据报道，科罗拉多大学医学院教授詹姆斯·希尔（James Hill）等人创办的非营利组织“全球能源平衡网络”（Global Energy Balance Network, GEBN）在今年早些时候遭到攻击，因《纽约时报》报导称，可口可乐为其提供财务支持。GEBN 组织正淡化饮食习惯、快餐和含糖饮料对肥胖的不良影响。

科罗拉多大学医学院在一份声明中说，虽然 GEBN 继续倡导身体健康要通过健康的饮食习惯和运动的平衡获得，但资金的来源却让这一倡导目标光芒尽失。

该组织中的南卡罗莱纳大学的史蒂夫·拜尔（Steve Bair）等人质疑苏打水和快餐在体重增加中发挥的作用。他表示，几乎没有令人信服的证据表明，快餐、含糖饮料等是造成肥胖的原因。

该组织表示，可口可乐公司对这笔钱要如何花没有指示，也没有要求该小组报告任何事情给公司。而且它也澄清说，它并不认为在减少肥胖的风险方面，体能活动比饮食控制更重要。

可口可乐称，被退回的 100 万美元捐款，现在将捐赠给“美国男孩和女孩俱乐部”（Boys and Girls Club of America）。

可口可乐公司在声明中称，该学院的科学家们正在对这些与健康有关的问题做出贡献，有关“全球能源平衡网络”的资金来源不应该抵消了他们为此所做的努力。

原文链接：<<http://money.cnn.com/2015/11/09/news/companies/coca-cola-donation-return/>>

2015 年 11 月 4 日，澳新食品标准局发布食品标准通知公告 28-15，发布 M1011 澳新食品标准法典中农兽药最大残留限量标准修订案，取消了葡萄干等食品中茚虫威等农兽残限量，新增的部分限量如下表：

农兽药种类	商品中文名称	商品英文名称	最大残留限量（mg/kg）
啉虫脒	枸杞	Goji berries	2
	李子（包括梅干）	Plums (including prunes)	0.2
啉酰菌胺	鳞茎类蔬菜	Bulb vegetables	5
	瓜类蔬菜，（葫芦科除外） （不包括甜玉米棒和食用菌类）	Fruiting vegetables, other than cucurbits [except fungi; mushrooms; sweet corn]	3
西维因（胺甲萘）	澳洲坚果	Macadamia nuts	2
	油料种子（除棉花籽）	Oilseed [except cotton seed]	1
	树生坚果（除澳洲坚果和美洲山核桃）	Tree nuts [except macadamia nuts; pecan]	1

食品伙伴网讯 11月9日，韩国KFDA发表消息称，韩国某公司从中国所进口、销售的“干蕨菜”产品中检出镉超过残留限量基准，命令其停止销售并召回进行废弃处理。

该蕨菜每公斤中检出镉0.29mg，韩国镉的残留限量基准应为0.05mg/kg以下。

召回对象：包装（生产）日期为2015年4月22日的产品。

原文链接：<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=56992>

2015年11月6日美国FDA官网消息，FDA发布食品强化指南，提供了关于向食品中强化添加必需营养素的信息，以回应食品业者、其他联邦机构和学术界的问题和评论。

虽然FDA最初于1980年发布的强化政策并没有改变，但名为“FDA强化政策问与答”的该指南列出了FDA现行政策的相关问题，并对一个个文件中关于不同食品强化的信息进行了辑录。

在特殊的食品中添加营养素是维持和提高食物供给整体营养质量的有效途径，但是，随意的添加会导致消费者饮食的过度强化或强化不足，导致食物供给的营养素失衡，还会导致某些食品的声明具有欺骗性或误导性。

下列情况可以对食品进行强化：

- 纠正膳食不足；
- 恢复营养素到储存、处理和加工前的水平；
- 对食品的全部热含量按比例提供维生素、矿物质和蛋白质的平衡；或者
- 防止膳食中替代传统食品的食品中营养素缺乏。

该问答指南不具有法律约束力，除非被特定的法规引用。但是，它能为选择在人类食品中添加营养素的制造商有所帮助。

FDA的强化政策详见：<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=104.20>

“FDA强化政策问与答”详见：

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidancedocumentsRegulatoryInformation/ucm470756.htm>

欧盟拟修订茴香等蔬菜中霜霉威的最大残留限量

食品伙伴网讯 据欧盟食品安全局消息，11月6日欧盟食品安全局就修订霜霉威（Propamocarb）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，德国与比利时作为评估国，要求修订芹菜、茴香等蔬菜中霜霉威的最大残留限量。

依据欧盟委员会（EC）No 396/2005 法规第8章的规定，两国起草了一份评估报告，欧盟食品安全局对评估报告进行评审后，做出如下提议：

商品种类	现行 MRL（mg/kg）	建议 MRL（mg/kg）
块根芹菜	0.01	0.09
马齿苋	0.01	40
甜菜/甜菜叶	0.01	30
芹菜叶	30	30
茴香	0.01	0.01

原文链接：http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4260.pdf

韩国米肠、蛋类加工品、炒年糕将强制进行 HACCP 认证

食品伙伴网讯 11 月 10 日，韩国 KFDA 发布了《食品卫生法实施规则》及《畜产品卫生管理法实施规则》修改相关立法预告，其主要内容为米肠、蛋类加工品、炒年糕糕类制造加工企业将强制进行 HACCP 认证。

目前，韩国 KFDA 根据企业的年均销售额及员工数量，分 4 个阶段对鱼丸等 14 种产品强制推行 HACCP 认证，但为了从根本上确保高消费食品的安全性，将米肠、鸡蛋、炒年糕定为“3 大特别管理食品”，计划在早期第 2 阶段强制推行 HACCP 认证。

韩国 KFDA 计划截止到 2017 年，米肠、蛋类加工品、年糕类企业强制完成 HACCP 认证。米肠制造企业服务员 2 名以上的，鸡蛋加工厂服务员 5 名以上的，截止到 2016 年强制完成 HACCP 认证，此外其他情况，到 2017 年为止强制完成 HACCP 认证。但炒年糕类制造企业小型企业相对较多，2017 年以前很难全部完成 HACCP 认证，服务员在 10 人以上的，2017 年前优先进行 HACCP 认证，其余情况计划 2020 前完成 HACCP 认证。

同时，为确保米肠、蛋类加工品、年糕类制造企业尽快完成 HACCP 认证，政府计划从认证准备阶段到认证后管理阶段给与全面技术支持，卫生安全设施改善方面将给予 70% 的补贴。

原文链接：<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=56997>

国际预警

2015 年 10 月中国出口韩国食品违反情况（11 月 9 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
2015.10.5	京仁厅	农林畜牧水产	干蘑菇	건아가리쿠스버섯 (AGARICUS MUSHROOM)	JIAN LU SHAN ZHOU NATIVE PRODUCTS CESSING EXPORT CO.,LTD	二氧化硫超标	0.03g/kg	0.274g/kg
2015.10.7	京仁厅 (义王)	家具容器包装	电饭煲	전기보온밥솥 (DEscriptiON MULTI COOKER)	GUANGDONG QIANGLI GROUP ZHONGSHAN ELECTRICAL CO	总溶出量超标	30	60
2015.10.8 (台湾)	京仁厅	家具容器包装	冰淇淋勺	아이스크림 스푼 (SCOOP THAT! II)	THAT! INVENTIONS CO.	镍超标	0.1mg/l	0.3mg/l
2015.10.8 (台湾)	京仁厅	家具容器包装	黄油刀	버터나이프 (SPREAD THAT! II)	GIXIA GROUP CO.	镍超标	0.1mg/l 以下	0.2mg/l
2015.10.12	釜山厅 (神台)	农林畜牧水产	山地蒿	애엽 (ARTEMISIA MONTANA)	ANHUI XIEHECHENG CHINESE HERB LIMITED CORP	铅超标	0.3 mg/kg 以下	0.55 mg/kg
2015.10.13	京仁厅 (平泽)	食品添加剂	绿茶提取物	차추출물 (GREEN TEA EXTRACT 75/20%)	NANTONG HAITIAN BIOTECH CO., LTD.	含量超标	儿茶酚标示量为 20%, 含量范围应在标示量的 90~120%	儿茶酚含量为 40%
2015.10.13	京仁厅	加工食品	调味青鳞鱼酱	양념밴댕이젓 (SEASonED BIG EYED HERRING)	WEIHAI SANSHENGHE AQUATIC FOODSTUFFS CO., LTD.	检验含有防腐剂丙酸	0	0.02g/kg
2015.10.14	釜山厅 (新港)	家具容器包装	烹饪用筷子 2 个 (33CM)	조리용 젓가락 33CM 2 개 (KABUKI COLOR COOKING CHOPSTICKS 33CM 2P)	FUJIAN E.S.Y.IMP&EXP CO.,LTD	总溶出量不符合标准	/	/

更多内容详见：[2015 年 10 月中国出口韩国食品违反情况（11 月 9 日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

【侨报编译凯森 11 月 9 日报道】一项新出炉的研究显示，食用大量用高温或明火烤制肉类的人，其患肾癌的风险可能会更高，而此次研究也考虑到了基因变异的情况。

据路透社报道，国家癌症研究所的这份报告称，在高温下煮熟的动物肌肉会产生被称为杂环胺和多环芳烃的物质，这可能会导致基因发生变化，从而增加癌症的风险。

尽管人口研究未发现熟肉和人类癌症之间有一定的联系，但食品问卷调查研究发现，随着食用油炸或熏烤肉类食品的增加，患结肠癌、胰腺癌和前列腺癌的风险也会增加。

休斯敦德克萨斯大学安德森癌症中心的吴西峰（音译）博士表示，此前的一些研究已发现了肾脏癌和这些致癌物质的联系，但此次研究首次找到了其中一种特定诱变物质（MeIQx）与肾癌之间的关联。

MeIQx 是由高温蒸煮形成的杂环胺（Heterocyclic Aromatic Amines, HAAs）物质形式之一，而杂环胺是在高温及长时间烹调加工畜禽肉、鱼肉等蛋白质含量丰富的食品的过程中产生的一类具有致突变、致癌作用的物质。

吴博士表示，此次也是首次在考虑基因变异的情况下，试图找到致癌物质与肾癌之间关联的一次研究。

据悉，研究人员将 659 名新诊断为肾癌的患者与 699 名无癌症患者的饮食模式和遗传风险状况进行了对比。

研究显示，与无癌人士相比，癌症患者的食肉量一般都较高，食用了更多含有致癌物质的油煎或烧烤肉制品，而携带两种变异基因的人则更容易受到煮熟肉类中致癌物质的影响，一种与细胞内的脂质筏相关，而另一种是当氧含量低时负责促进其他基因活化。

吴博士称，这两种都是常见的基因变异，但其对癌症风险的影响是非常小的。

该研究还显示，在癌症组中的那些人也倾向于摄入更多的热量，水果食用较低，并且更容易肥胖。但此次调查结果仅对非西裔白人进行了调查，所以其结果可能不适用于其他种族和族裔群体。

吴博士称，尽管某些化合物在研究显示加大了对肾脏的患癌风险，但对大部分人而言，导致患肾癌的风险还是较低，而最近打一些研究已显示，红肉对人体的致癌性主要还是集中在肠和结肠癌上。

据美国国立卫生研究院研究称，2012 年在美国，大约有 37.6 万人仍建在的肾癌患者，而每年每 10 万人中就约有 16 名新发病例。

科学家称用玉米油或葵花籽油等植物油做饭可能致癌

中国日报网 11 月 8 日电（信莲）据英国《每日电讯报》11 月 7 日报道，科学家称，用玉米油或葵花籽油等植物油做饭，可能导致包括癌症在内的多种疾病。科学家推荐使用橄榄油、椰子油、黄油甚至猪油替代普通植物油。

研究发现，普通植物油加热做饭时会产生大量醛类化合物；而醛类化合物可能导致癌症、心脏疾病以及痴呆等多种病症。

德蒙特福德大学的生物分析化学教授马丁·格鲁特维尔德（Martin Grootveld）表示，英国一份普普通通的、由植物油烹饪而成的炸鱼和薯条当中，所含有的致癌醛类化合物的含量超出了世界卫生组织健康标准的 100 到 200 倍。相对而言，如果改用黄油、橄榄油、猪油、或者椰子油，产生的醛类物质就大为减少；其中尤以椰子油最为健康。

另外，牛津大学的神经科学教授约翰·斯坦还通过研究发现，植物油能够产生脂肪酸，对人体的害处相当于气候变化带给地球的威胁。斯坦表示，植物油能产生 Ω -6 脂肪酸，从而在大脑中取代 Ω -3 脂肪酸，致使后者含量显着降低。

斯坦说：“如果你吃了太多玉米油或者葵花籽油，大脑就吸收了太多 Ω -6，从而有效地赶走了 Ω -3。我相信缺乏 Ω -3 可能会带来不少麻烦，比如心理健康或者难语症等问题。”斯坦表示，他自己现在已经不吃葵花籽油和玉米油了，全部换成了橄榄油和黄油。

通过一系列研究、实验，格鲁特维尔德相信植物油有害健康。他说：“几十年来，官方一直警告我们，说黄油和猪油有多坏。但是，我们发现，就煎炸、炒菜来说，黄油非常非常得好，猪油也一样。人们一直说，玉米油和葵花籽油当中的多不饱和物有多健康。但是你在炒锅和烤炉里面大量使用它们的时候，它们会经历一系列复杂的化学反应，积累出一大批有毒的化学物质。”

格鲁特维尔德建议，人们应该尽量避开富含多不饱和物的植物油，能少吃就少吃。

世界卫生组织此前也曾表示，食用红肉和培根会增加患癌风险。

美大学研究称碳酸饮料和垃圾食品并非肥胖主因

国际在线专稿：据美国 Market Watch 网站 11 月 8 日报道，美国康奈尔大学（Cornell University）食品品牌研究室（Food & Brand Lab）的调查表明，虽然碳酸饮料和垃圾食品从营养学的角度来讲并不值得推荐，但其并非导致肥胖的主要成因。

调查表明，体重低于平均值的人群比正常体重的人食用了更多的碳酸饮料和甜味食品，而超重、肥胖、严重肥胖和病态肥胖人群的碳酸饮料和甜、咸食品的食用量却低于正常体重人群。其中，病态肥胖人群（身体质量指数高于 44.9）食用的甜、咸食品量最少，但其炸薯条的食用量却超过了正常体重人群的 50%。

那么，什么是肥胖的罪魁祸首呢？调查表明，并没有哪种食物是需要“特别关注”的，与肥胖相关的数值只有卡路里摄入和消耗量、糖、脂肪和碳水化合物。“当前只关注减少某种食品的健康运动是错误的，”康奈尔大学教授大卫·贾思特（David Just）表示，“我们应该改变的是整体饮食结构，并加强体育锻炼。”

日本科技：通过延长油脂合成基因表达时间来提高种子油脂含量

食品伙伴网讯 11月11日，据日媒报道，日本基础生物学研究所通过延长油脂合成基因表达时间，成功提高了油料作物种子的油脂含量。10月26日，该研究成果已发表在《植物生物技术杂志》（Plant Biotechnology Journal）电子版上。

大多数植物在种子中储存油脂和蛋白质作为储备能量。该研究组在探究植物种子合成和分解油脂的机理中发现，植物种子在种子形成中期合成油脂，种子形成后期合成蛋白质。于是该研究组设想通过延长油脂合成时间来增加种子油脂含量。

该研究组以拟南芥（Thale Cress）为模型，利用促进基因表达的启动子，合成了延长油脂合成基因 WRI1 表达时间的形质转换植物体 FUS3pro:WRI1，该 FUS3pro:WRI1 植物体种子变大，与普通种子相比油脂含量增高了 140%。

在延长油脂合成时间的基础上，再合成了种子形成后期抑制蛋白质合成的形质转换植物体 FUS3pro:WRI1/12s1.4，该植物体与普通种相比油脂含量增多了 170%。以此，该研究组将本应该合成为蛋白质的能量转换用以合成油脂，使种子体进一步增大，油脂含量进一步增高。

通过该研究明确了在种子形成期延长油脂合成时间是决定油脂含量的关键因素之一。并且延长种子油脂合成时间的同时抑制蛋白质合成，可进一步提高油脂含量。该研究成果可应用于油料作物的栽培中，将培育出可以获得更多油脂的油料作物。

原文链接：<http://www.nibb.ac.jp/press/2015/11/06.html>

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

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：

11 月 25-27 日	上海	2015 中国国际肉业博览会
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
5 月 6-8 日	潍坊	2016 第 12 届中国潍坊食品加工和包装设备展
5 月 6-8 日	潍坊	2016 第 12 届中国潍坊食品添加剂和配料博览会
8 月 25-27 日	青岛	2016 第十三届中国（青岛）国际食品加工机械和包装设备展
8 月 25-27 日	青岛	2016 第 13 届中国青岛国际食品添加剂和配料展

会议论坛：

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
12 月 19-21 日	南京	2015 中国（南京）首届世界消化大会
4 月 25-28 日	大连	第九届国际蛋白质和多肽大会暨展览会
4 月 25-28 日	大连	第六届国际分子与细胞生物学大会

2015 年展会预告

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
12 月 15-17 日	上海	2015 第十届中国（上海）国际肉类工业展览会
12 月 17-22 日	南京	第九届江苏秋季食品商品展览会
12 月 23-25 日	北京	2015 中国北京食品安全峰会暨溯源技术全产业链博览会

2016 年展会预告:

1 月 22-31 日	天津	2016 梅江（天津）年货节
1 月 22-31 日	太原	2016 第三届山西精品年货节
3 月 2-4 日	广州	第二十三届中国国际包装工业展（Sino-Pack2016）
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 20-22 日	上海	2016 第三届中国高端牛羊肉展览会
3 月 26-28 日	呼和浩特	第十届中国（内蒙古）国际乳业博览会
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
4 月 19-21 日	北京	2016 第十三届中国国际烘焙展览会
4 月 22-24 日	郑州	2016 第十七届中国（郑州）国际糖酒食品交易会
5 月 1-3 日	厦门	第 2 届中国（厦门）国际婴童产业博览会
5 月 6-8 日	北京	第五届北京国际进口食品博览会
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 20-22 日	郑州	2016 中国郑州欧亚国际冷冻冷藏食品展览会
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
6 月 15-17 日	北京	2016 第六届中国国际保健养生食品展览会
6 月 21-23 日	上海	2016 上海食品加工技术与装备展（Expo FoodTec）
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
7 月 8-10 日	北京	第四届中国国际咖啡展览会
7 月 13-15 日	上海	第二十二届 2016 上海国际加工包装展览会
8 月 25-27 日	上海	2016 中国食材博览会
8 月 26-28 日	广州	2016 年中国(广州)国际渔业博览会
9 月 10-11 日	郑州	2016 中国粮食加工工业展览会

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。

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：

[广东环凯微生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[江门市蓬江区杜阮万胜食品机械厂——食品机械](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[曲阜圣隆机械设备有限公司——食品机械](#)

[杭州吉沃科技有限公司——微生物检测与物料密闭转移](#)

[曲阜四达机械设备有限公司——食品机械](#)

[广州旭众食品机械有限公司（总部）——食品机械](#)

[中国广州分析测试中心——仪器试剂](#)

[诸城市恒科机械厂——食品机械](#)

[山东兴隆二手化工设备购销有限公司——食品机械](#)

[佛山市至恩机械设备有限公司——食品机械](#)

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

[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\(2015-11-12 至 2015-11-13\)](#)
[2015 第五届食品微生物检测与控制技术交流暨实验室检测试剂仪器展\(2015-11-12 至 2015-11-13\)](#)
[2015 中央厨房设计建设暨运营管理研修班\(2015-11-13 至 2015-11-15\)](#)
[第 49 期“食品安全管理师”和“食品检验工”考核认证--上海班\(2015-11-13 至 2015-11-15\)](#)
[第 50 期“食品安全管理师”和“食品检验工”考核认证--济南班\(2015-11-20 至 2015-11-23\)](#)
[第 37 期食品微生物检验实际操作学习班—广州\(2015-11-21 至 2015-11-25\)](#)
[关于食品出口最新法规及新《食品安全法》培训的通知\(2015-11-29\)](#)
[“肉制品加工技师”国家职业资格培训班--北京\(2015-11-25 至 2015-11-27\)](#)
[食品检测技术暨食品检验国家职业资格高级培训班-烟台\(2015-12-05 至 2015-12-06\)](#)
[第 38 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 11 月份培训信息

[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）--郑州班\(2015-11-05 至 2015-11-06\)](#)
[产品追溯和召回制度\(1 天\)--青岛班\(2015-11-06 至 2015-11-06\)](#)
[食品行业 ISO9001 内审员培训\(3 天\)--上海班\(2015-11-09 至 2015-11-11\)](#)
[实验室 GLP 管理体系\(2 天\)--青岛班\(2015-11-10 至 2015-11-11\)](#)
[SJTU--SSAFE--GFSI 全球市场计划培训（中级第三期）-上海交大\(2015-11-11 至 2015-11-12\)](#)
[IPM 综合虫害控制管理培训（2 天）--青岛班\(2015-11-12 至 2015-11-13\)](#)
[关于 ISO9000 转版培训的通知--天津\(2015-11-13 至 2015-11-13\)](#)
[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)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--北京](#)(2015-12-03 至 2015-12-06)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--成都](#)(2015-12-03 至 2015-12-06)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--郑州](#)(2015-12-03 至 2015-12-06)

[关于“食品安全职业”及“食品安全师”的考核通知--石家庄](#)(2015-12-03 至 2015-12-06)

[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)

[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3 天\)--重庆](#)(2015-12-14 至 2015-12-16)

[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3 天\)--上海](#)(2015-12-16 至 2015-12-18)

[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)

2016 年 6 月份培训信息

[酿造技术与品评交流培训班 \(春季\)](#) (2016-06-15 至 2016-06-16)

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进行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：

[2016 年食品伙伴网周历记事本换赠开始!!!](#)

[默克密理博微生物达人——饮用水安全季获奖结果公布!!](#)

[食安库双十一活动：泡沫王强力清洗车免费试用，另有清洗剂洗手液喷壶套装限量领](#)

本周求助帖：

[即食蔬菜叶求助](#)

[豆干卤制过程中的问题](#)

[在加奶粉的饮料中，加酸时应注意什么呢？](#)

[檀香可以食用吗？](#)

[标签中的净含量单位显示](#)

[下面食品标签有没有问题？](#)

[各位大虾快来帮我看看这个处罚应该怎么理解？](#)

[公司门店使用内部码有什么要求吗](#)

[生产许可证 2016 年 8 月到期，可以提前换证吗？](#)

[请教关于标签的问题](#)

[食药局抽检标签不合格会怎样处理](#)

[ISO9001 外审老师开出的研发不符合项求助，谢谢！](#)

[QS 抽样问题](#)

[紧急求助辅料在标签中的标注问题](#)

[油脂在保质期内过氧化值超出产品出货规格，但是在国家标准范围之内，可以接受吗？](#)

[请问食品生产许可证附页外的品种允许生产吗？](#)

[关于农副产品的初级加工](#)

[品控部怎么节约](#)

[速冻肉丸的产品中心温度](#)

[调料包的净含量问题](#)

[蒙牛的这种全脂乳粉为什么不需要标注营养标签](#)

[关于食品添加剂添加量的问题](#)

[为什么实验室要做质量手册和程序文件](#)

[公司打算新建一个实验室，请大家给一下意见](#)

[新手求助！微生物实验菌落总数做不好！](#)

[不溶于水的样品（印台）怎么处理](#)

[微生物如何称样才不会导致二次感染？](#)

[请教大神们，生产玻璃瓶饮料，瓶口生锈问题怎么解决？](#)

[谁知道热敏纸和不干胶有什么区别啊](#)

[真空铝箔包装发软封口有渣](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2015 系列之 48：都来评评这应急预案是有效还是无效](#)

[生产日期是否可以手写？](#)

[关于生产许可证换证有效期的问题](#)

[生产企业中奖了：在流通领域中产品接近保质期时被发现更改生产日期](#)

[讨论一下：进境不合格产品的处理措施](#)

[食药监的同志们，进行市场监督抽样的时候，可以不穿制服吗？](#)

[关于酸奶保质期讨论](#)

[在配料过程中几种香精能倒在一起嘛？](#)

[您质量管理人员是全部全职、全部兼职还是两种都有？](#)

[职场如战场，好一番宫廷戏架势](#)

[从业食品行业 5 年半现发现携带乙肝病毒改何去何从？](#)

[14 届毕业生小白求建议](#)



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