

食品网刊

食品网刊 与您分享

第46期
总第585期
2015-12-01

20个食品安全典型案例发布

德国进口奶不在德国卖 德亚牛奶品牌出国“镀金”？

台湾法院一审宣判顶新“地沟油”案 6名被告全部无罪

餐饮具消毒行业自律标准发布 消毒餐具粗洗后不得有渣

中国希望美国放开鸡肉进口 美国希望中国放开牛肉进口

君乐宝关联公司旗帜乳品上抽检黑榜 铜元素不符合包装标签明示值

国家食药监总局发布关于12批次婴幼儿辅助食品不合格的通告

美国转基因三文鱼获批被疑致癌 58%的人称不会食用

2015年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月25日更新）

日本发现琼脂寡糖具有抑制肠内环境恶化功效

食品网刊



中国食品

20 个食品安全典型案例发布

商家将国产苹果抹农药 伪装成美国蛇果出售
浙江一奶企将过期奶二次销售 称一般人喝不出来
德国进口奶不在德国卖 德亚牛奶品牌出国“镀金”？
台法院一审宣判顶新“地沟油”案 6名被告全部无罪

餐饮具消毒行业自律标准发布 消毒餐具粗洗后不得有渣
中国希望美国放开鸡肉进口 美国希望中国放开牛肉进口
外媒：网售一款 DHEA 保健品有致癌风险 中美网站可买到
火锅店提供混合肉须明确告知 山东下月起专项整治逐户发通知
君乐宝关联公司旗帜乳品上抽检黑榜 铜元素不符合包装标签明示值

国内预警

国家食药监总局发布关于 5 批次花生油不合格的通告（2015 年第 90 号）
关于对《低聚异麦芽糖》等 7 项国家标准及《糊精》等 2 项行业标准征求意见的通知

国家食药监总局发布关于 12 批次婴幼儿辅助食品不合格的通告（2015 年第 92 号）
国家标准化管理委员会依法备案地方标准 192 项 中华人民共和国地方标准备案公告 2015 年第 10 号(总第 190 号)

国际食品

美国 FDA 重申：拒绝转基因强制标识
澳大利亚饼干公司因标签误导消费者被罚 5.1 万
美国西海岸三州螃蟹毒素超标 政府望推迟捕捞季

英国女子买三明治吃出一群苍蝇 店方称食品“安全”
美国转基因三文鱼获批被疑致癌 58%的人称不会食用
美国 7 州爆发鸡肉沙拉引发的大肠杆菌疫情 至少 19 人感染

国际预警

日本下令召回福岛县产柚子
美国修订代森锰锌等农药残留限量要求
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报

日本厚生省修改对中国鳗鱼、芦笋、韭菜的进口监控计划
韩国发布《饮用水水质标准及检查等相关规定》部分修改规定
2015 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 25 日更新）

食品科技

日本发现青香蕉发酵粉具有预防流感功效
芬兰研究人员：酒品不好或系变异基因所致

以色列研究人员：健康食品并非适合所有人
日本发现琼脂寡糖具有抑制肠内环境恶化功效

本报讯(记者 潘福达)中国人民大学食品安全治理协同创新中心昨日发布了 20 个 2014 年度食品安全典型案例, 婴幼儿鱼肝油、毒豆芽、上海福喜事件等一系列热门案例赫然在列。记者发现, 在这 20 个案例中, 违法添加占了多半。

据介绍, 一些药品公司将鱼肝油当成针对婴幼儿销售的普通食品进行销售, 把“鱼油”和“鱼肝油”进行混淆。在婴幼儿用品专卖店, 营业员推销时声称“必须每天一粒”, 不过包装品上并没有标识说明鱼肝油是药品还是食品。

“鱼肝油不是补品, 是药, 应由医生判断孩子是否需要补, 以及补多大的量。”国家食品安全风险评估中心从事婴幼儿食品风险监测的韩军花说, 超量的话可能造成维生素 A 和维生素 D 过量, 而其实平时的奶粉中这两种维生素含量已经足够。鱼油才属于保健食品, 不过成分容易对婴幼儿的血管发育造成损害, 应该谨慎服用。《[食品安全法](#)》中明确规定, 企业禁止生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。“目前, 国内婴幼儿食品、保健食品行业内部生产标准缺乏、销售规则欠缺”, 人大食安治理协创中心相关负责人认为, 制定相关法律法规刻不容缓。

商家将国产苹果抹农药 伪装成美国蛇果出售

又到了苹果大批上市的季节，很多消费者发现苹果是打过蜡的。北京青年报记者走访新发地市场发现，为了让苹果好看而涂抹果蜡已经形成行规，特别是形似美国红蛇果的国产花牛苹果，打蜡几乎是必然的工序，更有甚者，一些商家用一种含有“抑霉唑”农药成分的杀菌剂，替代食品级果蜡给花牛苹果“美容”。

记者了解到，“抑霉唑”是一种用于柑橘杀菌的农药，对苹果使用属于违规，且很容易造成农残超标。

现场 商家用微毒农药给花牛苹果美容

“现在市场上苹果看上去颜色很好，很亮，但是用指甲轻轻一刮，表面就会出现一层白色的蜡。”市民吴女士告诉记者，不知道这种蜡是否能够食用，对人体是否健康。

昨天，北青报记者来到新发地批发市场，这里集中销售北京七成以上的苹果。在果品销售区，多家摊位的摊主坦言，给苹果打蜡目前是行业内的一个行规，尤其是一些名贵品牌，为了美观又保鲜，打蜡几乎是必然的。有摊主向记者举例说，有一种苹果外形颇像美国蛇果，如果不打蜡，其实是来自甘肃的“花牛”苹果。而打完蜡，就可以叫做国产蛇果，和美国蛇果看上去几乎一样，价格也能卖得好很多。

在新发地市场精品水果区，两家销售礼盒款花牛苹果的商贩直接表示店里就能给苹果现场打蜡，在这两家店里各自放着一个白色塑料桶，里面都装有棕色液体。而两家商贩也分别证实这种棕色液体就是给礼盒装花牛苹果打蜡用的。

记者注意到，其中一家商贩的白桶上贴有说明标签，其名称是“抑霉唑”涂抹剂，除了农药登记证号，上面还有红色的“微毒”两字，生产企业为美国仙农有限公司。在这个白桶上放着一副塑料手套，旁边还有两个不锈钢盆，里面有剩余的棕色液体。

临近中午，北青报记者目睹了这家商贩给花牛苹果打蜡的全过程。“你是要买打过蜡的苹果吗？我很快就能擦好的，你看要多少箱？”这位商贩边说边将普通纸箱里的苹果按个头大小分拣到礼盒里，随后用一条毛巾将苹果挨个擦拭，原本“灰头土脸”的花牛苹果经过这样一擦，瞬间变得光鲜亮丽起来。

厂家 该产品属于农药适用于柑橘而非苹果

中国农业科学院果树研究所果品质量安全研究中心李志霞表示，在种植环节，苹果是不需要打蜡的。目前苹果果皮上的蜡主要有三个来源：一是苹果生长过程中表皮自身分泌的一层果蜡。这种果蜡是一种酯类成分，可以防止外界微生物、农药等入侵果肉，对人体无害。二是人工添加的食用蜡，常用的食用蜡包括吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）、巴西棕榈蜡等，起到保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用。根据《食品安全国家标准 [食品添加剂使用标准](#)》（GB2760-2014），食用蜡是一种食品添加剂，可用于苹果的表面处理，对人体没有害处。三是人为添加的非食用蜡，主要是工业蜡，工业蜡成分比较复杂，可能含有铅、汞等重金属，过量摄入会对人体健康产生危害。若苹果存在打工业蜡的情况，那么果实中铅、汞等重金属含量就将显示出来。

更多内容详见：[商家将国产苹果抹农药 伪装成美国蛇果出售](#)

文章来源：北京青年报

浙江一奶企将过期奶二次销售 称一般人喝不出来

吃早餐时，主食配牛奶是很多人的首选。当你拿到一瓶生产日期标注为当天的早餐奶时，是不是就意味着绝对安全？

答案可不一定。去年，浙江温州瑞安一家老牌奶企，竟将过期一个月的早餐奶“回炉”重造，然后修改生产日期混充在刚出厂的鲜奶中，在不到半年时间内，这家企业加工过期早餐奶多达 25 万余瓶。

今天下午，浙江瑞安法院开庭审理一起早餐奶二次销售案。奶企负责人徐某、梁某等 7 人被公诉机关以生产、销售伪劣产品罪提起诉讼。

瑞安老牌奶企将过期奶掺入正品中销售

不到半年加工了 25 万余瓶过期奶

温州瑞安市绿惠饮料公司（以下简称“绿惠公司”）位于陶山镇某工业区内，是一家有 7 年历史的老牌奶企。公司鼎盛时期，还被评为年度农业龙头企业。

今年 2 月 6 日，有当地市民向相关部门投诉，称自己购买的早餐奶味道不对，有问题。这些早餐奶，正是绿惠公司生产的。

执法人员到达公司生产现场后大吃一惊，生产线上，机器正在灌装牛奶，并且用激光喷码打印。而另一边，六七个妇女围坐在一旁，用红色抹布对牛奶瓶进行擦洗。

经执法部门的调查发现，绿惠公司每个月都会回收一批过期奶，工人会用香蕉水擦拭掉牛奶塑料瓶上原有的生产日期。然后，这些过期奶会被放进一个巨大的加热池，工人用拖把不断在奶瓶上拖洗，确保原有的字印消失得干干净净。最后，工人们会把过期奶放上流水线，喷码打印新的生产日期，一瓶所谓的“新奶”就这样诞生了。

瑞安当地执法部门经过统计，自 2014 年 10 月以来，徐某等人就利用香蕉水擦洗生产日期，重新回炉再加工，至今加工过期奶约 25 余万瓶，涉案的过期奶总价约 20 多万元。

被告：“过期奶”的保质期其实有 6 个月

二次销售一般人“吃不出来”

被告人徐某、梁某、罗某、谢某等 7 人是绿惠公司的合伙人。在今天的庭审过程中，几位被告对起诉书指控的罪名没有异议。

更多内容详见：[浙江一奶企将过期奶二次销售 称一般人喝不出来](#)

一款热销的进口牛奶被网友曝出其实在生产地并买不到，而且品牌持有者居然是国内公司，这让一些消费者有点费解，甚至想给这款牛奶冠上“假洋鬼子”的称号。

忽悠？

这款被网友爆料的牛奶是德亚牛奶。有网友说，他在德国亚马逊上随手一搜，却没有发现这个名为“德亚 weidendorf”的产品，不禁大感奇怪。而一些身在德国的网友跟帖时也表示，德国当地超市也没有见过这个品牌。一些知道“真相”的网友顿时感到自己被骗了，“都以为这是德国人常喝的牛奶呢，没想到是这样，这不是假洋鬼子吗，是专门来忽悠国人的吗？”有网友说，就像歌词里唱的那样，“知道真相的自己眼泪流下来！”

记者随后发现，其实在早两年，在一些电商网站、知乎网站就有该款牛奶的讨论，有一个讨论的主题是“德亚牛奶到底是不是假洋鬼子？”同时记者注意到，“德亚”牛奶官微近期也上传了多份进口证明，包括出入境检验检疫证书和我国货物报关单。

记者搜索德亚牛奶官网后发现，这款牛奶在官网上称是“德国制造全程质量监控，莱茵河畔的牧场牛奶，德国高品质牛奶的象征”。记者近日以消费者身份致电官方联系电话，客服人员在电话中明确告诉记者，这款牛奶在德国不售卖，其是专门针对中国消费者生产的一款牛奶，品牌归属为上海品利食品有限公司。随后记者表示想要采访，客服人员表示让记者留下电话，公司市场部会联系记者，然而直到记者发稿时，依然没有市场部工作人员联系记者。

误导？

对消费者是一种感情上的伤害

对于消费者的担心，相关业内专家又是怎么看的呢？乳业专家宋亮表示，德亚算得上是进口牛奶的一个大牌子，没想到居然不是真正的德国品牌，“它整个的宣传就说是德国品牌，某种程度上对消费者是一种感情上的伤害，如果这个品牌当初就说清楚是中国品牌，在海外生产，可能就卖不了那么好。”

乳业专家王丁棉表示，拥有品牌的企业本身不生产，找国外厂商代加工、贴牌，类似的情况目前在我们国家还没有禁止，没有禁止就可以说是合法的。他还称，之所以出现这样的情况，有消费者盲目迷信国外牛奶的原因，“大家都认为国外的牛奶就一定会更好，所以一些企业也想起去国外代加工，其实现在国产牛奶的质量已经不错了，消费者应根据自己的实际需求选择合适的产品。”

那么这类国外生产再回国销售的牛奶的食品安全问题怎么保证？乳业专家宋亮表示，在德国生产的产品都要纳入德国的体系，另外，它使用的原料如果是德国的，这种奶和其他的德国品牌的奶差别就不会太大。

台法院一审宣判顶新“地沟油”案 6名被告全部无罪

中国台湾网 11 月 27 日北京讯（记者 芑同）台资企业顶新集团涉及的问题油风波，经过台湾彰化地方法院一年的审理，今日一审宣判：顶新集团董事长魏应充以及常梅峯、陈茂嘉、杨振益、曾启明、蔡俊勇等 6 名被告全部无罪。审判表明，顶新集团的所谓“黑心油”、“地沟油”如今真相大白。

2014 年 10 月，台湾爆发了顶新集团出售从越南进口的“黑心油”产品事件，一时舆论大哗，风波还延烧到大陆，一些消费者怀疑顶新集团在大陆出售的产品也涉及黑心油，顶新集团被迫做出声明称大陆顶新及关联企业的产品绝无涉及“问题油”，大陆有关部门也发出澄清表示，大陆没有从越南进口过“问题油”。

2014 年 10 月 16 日，顶新集团董事长魏应充被台湾检方羁押，10 月 30 日，台湾彰化检方宣布侦结起诉，对魏应充请求法院判刑 30 年，创下同类起诉案件的最长刑期的案例。随后，台湾彰化法院对案件进行了审理。

据台湾媒体报道，2015 年 7 月 28 日，台湾承审法院合议庭公布 5 月重新对顶新制油采样的检验报告书显示：“其原料油并非回收油、地沟油、馊水油、废弃油等劣质油”。此一报告是案件审理法官在 2015 年 5 月 12 日、14 日亲赴顶新油厂勘验，并委托台湾食品工业发展研究所依照标准检验法进行的检验。

在随后的审理中，台湾彰化地方法院宣布，将于 11 月 27 日对该案进行一审宣判，因而今天的宣判引起台湾多家媒体的关注。

今天 17 时，当法官宣布被台湾检方起诉的顶新集团董事长魏应充等 6 人无罪时，多家台湾电视台以插播方式报道了消息，并在电视屏幕上打出了“顶新案一审宣判，魏应充等人全部无罪”的字幕。

餐饮具消毒行业自律标准发布 消毒餐具粗洗后不得有渣

本报南京 11 月 22 日电（记者姚雪青）今天，全国各地餐饮具集中消毒行业代表齐聚南京，中国餐饮具消毒行业自律 1122 标准正式发布。这些标准涉及“餐消行业餐具集中清洗消毒卫生标准”“餐饮具套膜包装生产标准”“餐消行业密胺餐具标准”等。

南京市消费者协会副秘书长曹炜表示，眼下餐饮具消毒行业亟须完善的行业规范、准则来引导。中国餐饮具消毒行业自律标准起草小组组长吕先铭介绍：“‘1122 标准’增加了 ATP 荧光快速检测法来检测餐具表面的清洁水平；漂洗工艺的清洗用水标准，明确指出要符合 GB5749—2006 标准；消毒餐具包装膜不得印刷，使用白膜包装餐具，成品包装后进行贴标。”此外，“1122 标准”增加了生产过程的分段检测标准，比如规定“渣不过洗”，就是消毒餐具在离开粗洗流程时不得有渣。

第 26 届中美商贸联委会上，中国希望尽快解决禽肉输美问题，美国希望尽快解决牛肉输华问题以及农业新产品审批。

“我们也希望美国人能像一再承诺的那样，中国禽肉输美问题应该加快步伐，就像他们多次给我们表示的‘as soon as possible’”。中国农业部副部长屈冬玉在第 26 届中美商贸联委会的记者会上称。

第 26 届中美商贸联委会于今年 11 月 21 日至 23 日举行。中美商贸联合委员会始于 1983 年，号称中美贸易摩擦的“灭火器”，对增进两国之间相互了解、推动和加强双边经贸领域的互利合作、维护和促进双边经贸关系的稳定健康发展发挥了重要作用。

第 26 届中美商贸联委会上，双方农业以及农产品问题是一个重要话题。为此，美国农业部部长萨尔维克和商务部部长普利茨克参加了本届联委会，中方则由国务院副总理汪洋带队。

中美双方在农业合作方面进行多轮磋商，“以美方为主，举办了中美农业和食品合作的研讨会，应该说达到了交流处理解、理解出合作的目的。”屈冬玉说。

而中国更关注的是：美国何时向中国放开禽肉出口。

从 2004 年开始，中国禽肉产品出口美国就一直不畅。当年，全球暴发了禽流感疫情，为了保证公共卫生安全，中美双方都中断了鸡肉进口贸易。

随着禽流感疫情的结束，中国恢复了从美国进口鸡肉，但美国国会、农业部阻止从中国进口禽肉产品。2009 年，美国国会通过了一项拨款禁令法案，禁止有关部门通过任何途径加工从中国进口的鸡肉。

2010 年，世界贸易组织裁定美国针对中国禽肉采取的进口限制措施不符合世贸组织规则，中国向美国出口禽肉有所转机，但是仍然受到各种限制和挑战。2014 年 6 月美国众院通过法案阻止中国禽肉出口美国。

目前，中国禽肉仍大部分内销，出口量很少，约占 10%，以出口马来西亚、韩国、日本等周边国家为主。

“中国已向美方提出，在年底前开启禽肉类输美的行政流程。”萨尔维克在此次中美经贸联委会上说。

而美国关注的则是牛肉何时能出口中国以及农业创新产品在华审批问题。

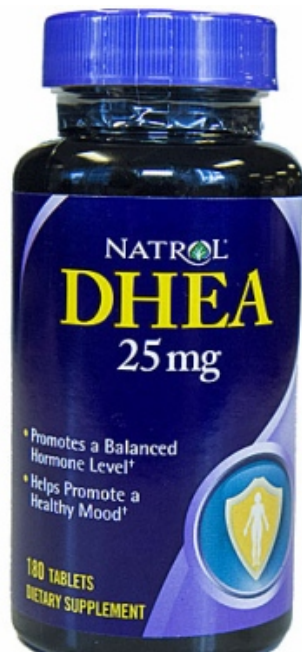
2003 年，美国出现首宗疯牛病病例之后，中国就下令禁止进口美国牛肉。2013 年 12 月中国商务部宣布将解除美国牛肉进口禁令。

目前，中国进口牛肉的来源地目前有加拿大、澳大利亚、新西兰、乌拉圭、阿根廷、哥斯达黎加、印度和韩国。

更多内容详见：[中美经贸联委会：中国希望美国放开鸡肉进口 美国希望中国放开牛肉进口](#)

文章来源：界面

外媒：网售一款 DHEA 保健品有致癌风险 中美网站可买到



食品伙伴网讯 据外媒报道，一项调查发现，网售的一款保健品可能会增加癌症的风险，消费者很容易从 Amazon.ca 网站购买到，而且在中美两国的网站上也可以买到。

据报道，这种名为脱氢异雄酮（dehydroepiandrosterone, DHEA）的保健品，加拿大卫生部认为可能造成严重的健康风险而禁售。

在加拿大卫生部于一商店查获违法销售的 DHEA 保健品后仅几个月，调查人员于上个月又轻易地从加拿大亚马逊网站（Amazon.ca）买到了 180 片一瓶装的 DHEA。

DHEA 是一种天然激素，自 1992 年以来已被加拿大列为管制药物。一些促销商家辩称它有无所不能的保健效果，从减缓衰老到加强免疫系统等等。

但加卫生部在其网站上称 DHEA，就是普拉睾酮，它经肝脏分解后会转化成 DHEA，“可引起体内雌性和雄性激素超过正常水平，可能增加前列腺癌、乳腺癌、卵巢癌及其它对激素敏感癌症的风险”。卫生部官员称，含普拉睾酮的产品不允许在加拿大销售使用。

10 月 21 日调查人员在亚马逊加拿大网站上的一家名为 Maple Leaf Naturals (MLF) 的销售商处，买到了 DHEA。此外，在该网站上还有其他几家公司在销售 DHEA。调查人员在加拿大及美国没有找到 MLF 公司的任何注册信息。

在加卫生部的要求下，亚马逊网站已取消网站上对 DHEA 产品的广告。但调查人员从中国及美国的两家网站上也买到了同样的两种违禁保健品。

原文链接：<<http://www.cbc.ca/m/touch/business/story/1.3318720>>

文章来源：食品伙伴网

火锅店提供混合肉须明确告知 山东下月起专项整治逐户发通知

齐鲁晚报济南 11 月 26 日讯（记者李钢）大雪过后，热气腾腾的火锅与大冷天最配，可火锅店卖的羊肉是不是真的，确实让人担心。26 日，省食药监局、省公安厅等多部门进一步规范羊肉及其制品屠宰和生产经营行为，要求火锅店等单位在经营场所醒目位置公示羊肉产地或来源等信息；提供混合肉的，应向消费者明确告知。广大市民如发现违法行为，可拨打 12331 或本报 96706 热线举报，举报属实的还可获得现金奖励。

根据相关部门的要求，在屠宰环节屠宰主体必须取得相应合格证，并向相关部门申请检疫，检疫不合格的，应按照国家规定进行无害化处理。在生产环节，要求加工单位规范产品包装标签标注，标签应标注企业名称、产品名称、规格、成分或配料表、生产日期、保质期等内容，生产混合肉必须显著标注成分及比例；严禁用毛皮养殖动物胴体等非食品原料加工生产。

在流通和餐饮服务环节，要求销售混合肉的经营单位，要向生产加工企业索要《检验合格证》等证明，并在销售场所明示“混合肉”。同时，严禁餐饮服务单位采购和使用病死、来源不明或不合格的羊肉及其制品，以及标签不完整的羊肉及其制品。

对冬天比较火热的火锅店等餐饮服务单位，监管部门要求火锅店、自助餐等餐饮服务单位要在经营场所醒目位置公示羊肉产地或来源、品牌等信息；提供混合肉的，应当向消费者明确告知。据省食药监局有关工作人员透露，公示羊肉产地等信息，这是首次作出明确要求。

为调动全社会力量参与打击假羊肉违法犯罪行为，本报决定与相关部门联合面向社会征集相关线索。欢迎社会公众、企业内部人员举报羊肉及其制品屠宰、生产加工、流通和餐饮消费等环节的违法犯罪行为。广大读者可以拨打投诉举报电话 12331，或者拨打本报热线电话 96706 进行举报。

对广大读者提供的线索，监管部门将认真调查处理；对举报属实的，依法给予举报者奖励。根据相关奖励办法，举报属实最高可以获得 30 万元的现金奖励。

相关新闻

“混合肉”合法，符合标准即可

混合了鸭肉、猪肉或其他肉的羊肉卷在业内并不鲜见，人称“混合肉”。记者了解到，我国对食用肉类的标准针对大类，比如国家食品卫生标准规定对畜肉、禽肉甚至兽肉等可食用肉类的卫生标准，《[食品安全法](#)》则规定了这些肉类必须经过检验检疫合格后才能食用。此外，根据国家标准 GB7718 [预包装食品标签通则](#)，产品标志必须明示配料，即产品由什么东西加工而成，要在配方表中标明。凡符合这两点要求的肉类都是可食用的。简言之，“混合肉”其实合法存在着，现在大多数人所了解到的“混合肉”被查案例，不少涉及的是欺诈，即销售的羊肉卷在包装外没有明示含有鸭肉、猪肉等“混合肉”。

更多内容详见：[火锅店提供混合肉须明确告知 山东下月起专项整治逐户发通知](#)

君乐宝关联公司旗帜乳品上抽检黑榜 铜元素不符合包装标签明示值

距离正式发布婴幼儿配方乳粉不足 9 个月，旗帜婴儿乳品股份有限公司（以下简称“旗帜乳品”）就上了国家食药监总局的抽检黑榜。

11 月 17 日，国家食药监总局发布了在 2015 年 7 月至 9 月期间对婴幼儿配方乳粉开展的国家专项监督抽检结果。

“抽检覆盖国内 93 家在产企业的产品及部分进口产品。抽检国产样品 513 批次，检出不合格样品 12 批次，其中 9 批次为羊奶粉。”国家食药监总局称。

按照国家食药监总局的要求，此次检出的不合格样品生产企业，将责令及时采取停止销售、召回不合格产品等措施，彻查问题原因，全面整改，并对相关企业依法进行调查处理。

其中，旗帜乳品因生产的一批次旗帜较大婴儿配方奶粉（2 段）检出铜元素不符合产品包装标签明示值而名列其中。

“铜与人体的造血功能密切相关，铁参与形成血红蛋白过程中，铜起着关键性作用。不过，当铜的数值过高时，也会影响钙铁锌的吸收。”山东省一位不愿透露姓名的儿科医生告诉法治周末记者。

对于旗帜乳品涉及到的该批次婴儿配方奶粉是过高还是过低，国家食药监总局在公告中并未明确表示。

11 月 20 日，法治周末记者联系旗帜乳品，意欲询问对该批次的具体情况及处理结果，但联系未果。截至发稿，旗帜乳品方面在其官网等渠道始终未对该事件作出公开回应。

多位业内人士向法治周末记者透露，旗帜乳品的背后实际上站着两个重量级的股东，即创办了蒙牛和现代牧业的乳业大佬邓九强和君乐宝乳业有限公司（以下简称君乐宝）。

全国企业信用信息公示系统显示君乐宝为旗帜乳品股东之一。

“君乐宝确是旗帜乳品的股东之一，但我们并不参与负责该企业的具体运营。”11 月 20 日，法治周末记者联系君乐宝方面，君乐宝相关负责人回应称。

国内预警

国家食药监总局发布关于5批次花生油不合格的通告（2015年第90号）

2015年7月至9月，国家食品药品监督管理总局对花生油开展了国家专项监督抽检，抽检样品200批次，抽检项目合格的样品195批次，不合格的样品5批次。现通告如下：

一、不合格样品所涉及的标称生产经营单位、产品和不合格指标信息为：山东省东平县粮油食品开发公司生产的赛金河压榨纯正花生油、广西浦生粮油食品有限公司生产的浦生压榨一级花生油、广西贵港市晟世花生油厂生产的晟凯纯正花生油黄曲霉毒素B1不符合食品安全国家标准，同时酸值不符合产品明示标准；广西浦生粮油食品有限公司生产的惠景园花生油和广西贵港市晟世花生油厂生产的晟美鲜顶级纯正花生油黄曲霉毒素B1不符合食品安全国家标准。

二、对上述检出不合格样品的生产企业，国家食品药品监督管理总局已经要求山东省和广西壮族自治区食品药品监管部门按照《中华人民共和国**食品安全法**》的规定，责令生产企业及时采取停止生产和销售、召回已销售的不合格产品等措施、彻查问题原因、全面整改，对相关企业依法处理，并及时向社会公布处理结果。

特此通告。

附件：1.  [花生油专项监督抽检不合格产品信息](#)

2.  [花生油专项监督抽检产品合格信息](#)

食品药品监管总局

2015年11月19日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

关于对《低聚异麦芽糖》等 7 项国家标准及《糊精》等 2 项行业标准征求意见的通知

各有关单位、专家：

国家标准化管理委员会、工业和信息化部先后下达了《低聚异麦芽糖》、《食用葡萄糖》、《麦芽糖》、《麦芽糊精》、《葡萄糖浆（粉）》、《果葡糖》、《工业用酶制剂测定技术导则》7 个国家标准和《工业用溶菌酶》、《糊精》2 个行业标准制修订计划，项目编号分别为：20112182-T-469、20131232-T-469、20131230-T-469、20131229-T-469、20142792-T-469、20142791-T-469、20131227-T-469 和 2012-1187T-QB、2013-1878T-QB。上述标准，由全国食品标准化技术委员会工业发酵分技术委员会（以下称分委会）和全国食品发酵标准化中心归口。

根据标准制修订程序，分委会秘书处组建了标准起草工作组，开展了行业调研、资料收集、样品普查等工作。经起草工作组多次讨论，现提出标准征求意见稿，向行业广泛征求意见。请按照附表格式填写意见反馈表，并于 2015 年 12 月 31 日前反馈至秘书处。

联系人：曹梦思、刘捷

电话：010-53218288-6657/6652 传真：010-53218325

E-mail: caoms1212@163.com

地址：北京市朝阳区酒仙桥中路 24 号院 6 号楼 621 室 100015

附：各标准文本征求意见稿及简要编制说明、意见反馈表

2015 年 11 月 27 日

[食标字【2015】32 号关于《低聚异麦芽糖》等 7 项国家标准及《糊精》等 2 项行业标准征求意见的通知.pdf](#)

[征求意见稿 意见反馈表.doc](#)

[《低聚异麦芽糖》等 7 项国家标准及《糊精》等 2 项行业标准征求意见稿及编制说明.zip](#)

文章来源：[全国食品发酵标准化中心](#)

国内预警

国家食药监总局发布关于 12 批次婴幼儿辅助食品不合格的通告（2015 年第 92 号）

2015 年 7~9 月，国家食品药品监督管理总局对婴幼儿辅助食品开展了国家专项监督抽检，共抽检 40 家生产企业的 81 批次样品，检出不合格样品 12 批次（详见附件 1）。其中不符合食品安全国家标准，存在食品安全风险的样品 10 批次；不符合产品包装标签明示值，但不存在食品安全风险的样品 2 批次。具体情况通告如下：

一、不符合食品安全国家标准，存在食品安全风险的样品 10 批次，涉及 6 家企业，分别为：（1）南昌市文泽食品有限公司生产的淮山薏米谷物营养米粉、钙铁锌谷物营养米粉、牛肉胡萝卜谷物营养米粉、五谷膳食谷物营养米粉 4 个批次，分别检出维生素 A、维生素 B2、水分不符合食品安全国家标准；（2）江西长荣实业有限公司生产的蒸米米粉（原味纯香）、蒸米米粉（益生菌护肠）2 个批次，分别检出钾含量不符合食品安全国家标准；（3）江西瑞贝聪实业有限公司生产的金装铁锌钙配方营养奶米粉（2 段）1 个批次，检出菌落总数不符合食品安全国家标准；（4）江西省的新干县状元食品有限公司生产的腹泻期专用护畅营养米粉 1 个批次，检出维生素 A、维生素 B2、烟酸不符合食品安全国家标准；（5）江西和欣实业股份有限公司生产的玉米营养米粉（铁锌钙营养配方）1 个批次，检出维生素 B6 不符合食品安全国家标准；（6）南昌绿机生物科技有限公司生产的玉米粗粮米粉 1 个批次，检出水、钙、铁、锌含量不符合食品安全国家标准。

二、不符合产品包装标签明示值的样品 2 批次，涉及 2 家企业，分别为：（1）汕头市英吉利生物科技有限公司第一分公司生产的 DHA 核桃仁南瓜果蔬配方米粉 1 个批次，检出钠含量不符合产品包装标签明示值；（2）厦门东浦食品有限公司生产的婴幼儿米粉（通用阶段）1 个批次，检出钠含量不符合产品包装标签明示值。

三、对上述检出不合格样品的生产企业，国家食品药品监督管理总局均在第一时间分别通知江西、福建、广东省食品药品监管部门按照《中华人民共和国**食品安全法**》的规定，责令生产企业及时采取停止销售、召回不合格产品等措施，彻查问题原因，全面整改，并对相关企业依法进行调查处理。整改情况请有关省局于 12 月 25 日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

四、婴幼儿辅助食品合格样品信息详见附件 2。

特此通告。

附件：1.  [婴幼儿辅助食品不合格样品信息](#)

2.  [婴幼儿辅助食品合格样品信息](#)

食品药品监管总局

2015 年 11 月 23 日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

国家标准化管理委员会依法备案地方标准 192 项 中华人民共和国地方标准备案公告 2015 年第 10 号（总第 190 号）

国家标准化管理委员会依法备案地方标准 192 项，现予以公告（见附件）。

国家标准委

2015 年 11 月 18 日

相关附件下载：[192 项地方标准](#)

文章来源：[国家标准委](#)

基因农业网（刘杰）编译：美国食品药品监督管理局（FDA）拒绝对生物技术食品进行标识的要求，同时还再次重申了该部门的长期政策，那就是要求对这些与传统食品没有任何差别的食品进行标识无任何法律依据。

FDA 的这一决定是在否定“食品安全中心”（the Center for Food Safety）和“标识联盟的真相”（the Truth in Labeling Coalition）这两个组织的请愿书时做出的，前者长期以来一直致力于阻止或限制农业生物技术的商业化。

FDA 作为立法者的这一行为差不多在法律上否定了那些标识转基因食品的要求，同时也近乎等同于在法律上否定了通过手机或者因特网查找商品的代码来标识是否是转基因的要求。监管者表态说他们希望这个法律写入 2016 年的财政综合性经费法案中。

“要求标识转基因的请愿并未提供充足的证据来证明，来自转基因植株的食品与来自传统的非转基因食品在任何有意义的方面或者共有特性方面是不同的；也并未提供充足的证据证明这些来自转基因植株的食品与传统育种技术获得的食品有更大的安全隐患。”——FDA 在回复“食品安全中心”的长达 35 页的回复材料中如是解释到。

FDA 同时还另外单独否定了对本周已批准商业化的转基因三文鱼的标识要求。

“FDA 的声明表明两党已就支持一贯的基于科学的食品标识达成妥协并已有明晰的选择，同时也表明没有可能让联邦政府强制标识转基因食品。”“食品安全联合会”（the Coalition for Safe Affordable Food）的发言人 Claire Parker 如此说到。

美国食品杂货制造商协会的 CEO 兼主席 Pamela Bailey 说到：“FDA 基于正当理由做出了正确的决定。”她还说：“我们期待与国会就食品标识继续合作，推出一个统一的全国标准以阻止各个州混乱且极耗成本的食品标识”。

第一个强制标识转基因的法律是在蒙佛特州通过的，并将于明年 7 月份开始生效，这也增加了国会通过这一法律的紧迫性。

北达科他州的共和党人 Sen. John Hoeven 说，他们即将就食品标识法律达成一致意见。他一直与民主党的领袖密歇根的 Debbie Stabenow 在农业委员会中就食品标识这一问题进行磋商。Stabenow 此前称农业部一直在帮助推进电子标识计划，但是 Stabenow 的同事周四却发表声明说目前还未达成一致意见。

这一声明说到：“Stabenow 一直深信参议院通过的解决方案一定会确立一个全国性的系统，这一系统可以保证消费者可以获得它们想要的关于食品的所有信息，同时也可以解决五十多个州混乱的标识状况。参议员 Stabenow 愿意在此问题上扮演领导者的角色，但前提是两党能够就此问题达成一致意见并且相关利益者愿意参与到这一有重大意义的事情上来。”

在本周四，FDA 发布了转基因三文鱼自愿标识的指导草案以及转基因植物的产品（如玉米、大豆或食用糖）的自愿标识最终指导方案。这些文件同时还包含了针对非转基因食品如何标识的建议。

更多内容详见：[美国 FDA 重申：拒绝转基因强制标识](#)

文章来源：基因农业网



食品伙伴网讯 据外媒报道，近日澳大利亚竞争与消费者委员会（ACCC）裁定阿诺兹（Arnott's）饼干公司咸味饼干的脂肪含量与真实值不符，属于误导顾客的行为，罚款 5.1 万澳元。

据报道，澳大利亚竞争与消费者委员会（ACCC）发现阿诺兹公司生产的 Shapes 牌 Light & Crispy 系列饼干的包装上写着，其“饱和脂肪（比原味系列）少 75%”，而事实上只少 60%。

澳竞消委说，这种饼干包装的底部只有一个很小的标记注明这一点，阿诺兹公司以此来证实与 100% 的由棕榈油制成的薯片相比，这是健康食品。然而澳洲的大多数薯片甚至根本不是用棕榈油制作的。

澳竞消委对阿诺兹公司在去年 10 月至今年 7 月出售的四种风味饼干发出了五项违规通知。竞消委说他们有“合理依据”认为阿诺兹公司的商标内容带有一种虚假或误导。

澳竞消委认为阿诺兹公司的行为可能违反了澳消费者法律。

阿诺兹公司接受了法庭发出的在三年内不能有类似行为的强制令，并将在其网站上公布一个纠正公告，还称已经撤下了此类饼干包装上的误导内容，但这种饼干的配方及其成分仍保持不变。

原文链接：

<<http://www.smh.com.au/business/retail/arnotts-biscuits-fined-by-acc-for-misleading-fat-content-claim-on-shapes-20151122-gl5bsd.html>>

美国西海岸三州螃蟹毒素超标 政府望推迟捕捞季

中新社旧金山 11 月 21 日电（记者 刘丹）感恩节就要到了，美国民众餐桌上除了招牌火鸡大餐，邓杰内斯螃蟹也少不了。但美国西海岸三州政府再次提醒民众，螃蟹毒素超标慎食，推迟商业捕捞。

加州卫生局最早在 11 月 3 日发出警告，建议民众不要进食从俄勒冈至加州斯塔芭芭拉沿岸捕捞的邓杰内斯螃蟹（Dungeness Crab）和石蟹（Rock Crab），因为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。

加州卫生局说，软骨藻酸来自太平洋的微小藻类，代谢后产生强烈神经毒素会伤害人体神经。今年海水异常变暖，造成这些藻类大量繁殖生成更多毒素，致螃蟹和贝壳类海洋生物含量超标。

根据卫生局警告，消费者食用有毒螃蟹后，30 分钟至 24 小时内会发生呕吐、腹泻、腹绞痛、头痛和眩晕等，数天后症状逐渐消失。

中毒严重者会引起呼吸困难、意识模糊、定向障碍、心血管不稳定、抽搐以及永久或短期失忆等。

加州政府将 11 月 15 日开始的商业捕捞季推迟，至今还未解禁。

11 月 20 日，俄勒冈州和华盛顿州也加入加州行列，推迟邓杰内斯螃蟹捕捞季，确保为民众提供安全和高品质的食品。

上述两州渔业与野生动物管理局 20 日分别发布公告称，通常螃蟹捕捞季从 12 月 1 日开始，但近来数周从太平洋沿岸提取的螃蟹样品显示软骨藻酸含量超过政府标准。

两州决定与加州一起，禁止从全州沿岸捕捞螃蟹，推迟捕捞季。

3 个州的有关部门将继续观察螃蟹的毒素含量，交换信息并评估，直到下降到安全标准。

公告还提醒民众，烹饪、冷冻或者其他处理方式都不能去除螃蟹和软壳动物体内的毒素，

俄勒冈州和华盛顿州政府说，现在已经在商店或餐馆出售的螃蟹是安全的，因为它们已在数周前被打捞上岸，或来自其他地区。

华盛顿州普吉湾的贝壳类海鲜，如蛤蜊、青口（淡菜）和生蚝等毒素也已超标。（完）



英国一女子在面包店买三明治，谁想里面爬出了一群苍蝇。

中新网 11 月 26 日电 据外媒报道，英国一女子在面包店买三明治，谁想里面爬出了一群苍蝇，但店方坚称其食品是“安全的”。

苏珊说，她在英国 Greggs 连锁面包店买了一块三明治，回家带给儿子。没想到打开后发现面包上爬满了苍蝇，挤在袋子里面飞不出去。她拍下视频后上传到网上，但店家却不承认，表示要调查“视频的真伪”。

Greggs 是英国的连锁面包店，总部位于纽卡斯尔，拥有超过 1600 个销售点，主要销售三明治、面包、蛋糕等。

此前，还有一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，

称吃出了“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。

美国转基因三文鱼获批被疑致癌 58%的人称不会食用



央视新闻 V

#转基因三文鱼上餐桌#【美国人要率先吃转基因动物🤖】19日，美国政府批准一种转基因三文鱼供人类食用，这是全球首例获准供人食用的转基因动物。普通大西洋三文鱼三年长大，转基因后一年半就长成，身材也更大。当局称转基因三文鱼营养成分没有不同。转基因三文鱼，你会尝试吗？<http://t.cn/RUuJ4Ze>

《华盛顿邮报》调查显示，58%的人表示不会食用转基因三文鱼，欧盟的反对者则占77%。有人担心，转基因三文鱼体内有大量生长素，可能诱发癌变。美国药管局：审批详尽而严格，证明其是安全的，不会强制要求标注转基因。

美国 7 州爆发鸡肉沙拉引发的大肠杆菌疫情 至少 19 人感染

食品伙伴网讯 据外媒报道，11月24日美国疾控中心（CDC）称，美国7个州出现大肠杆菌疫情，至少19人受到感染，好市多（Costco）销售的鸡肉沙拉被认为与疫情相关。

美国联邦卫生官员建议，对于星期五或之前在好市多店购买了鸡肉沙拉的消费者，即便没有染病，也需将沙拉扔掉。

报道称，感染能产生志贺毒素的大肠杆菌有生命危险，但此次疫情目前没有发生死亡病例。美国 CDC 表示，有5人住院治疗，其中两人已经引发肾衰竭。

美国 CDC 和州政府卫生官员正在调查，但尚未确定感染源是烤鸡沙拉配料的哪个成分。

出现疫情的州包括加州、科罗拉多州、密苏里州、蒙大拿州、犹他州、弗吉尼亚州和华盛顿。

此次疫情和近日 Chipotle 快餐店的大肠杆菌疫情没有关联。Chipotle 的疫情已导致超过40人生病。

原文链接：

<http://www.usnews.com/news/us/articles/2015/11/25/e-coli-tied-to-costco-more-dangerous-than-chipotle-outbreak>

食品伙伴网讯 11月18日，据日媒报道，福岛县发表消息称，福岛市超市中产自福岛核事故发生地的柚子被勒令召回，原因是日本禁止销售核电事故发生地产柚子。

据福岛县称，11月12日，从市内其他农户提供的情报中发现，生产者将福岛县产柚子销售至Lion Dor超市中。对生产者宅内剩余的柚子进行放射性检查，发现放射性铯为5.7 Bq/kg，未超出标准值（100 Bq/kg）。

今年1月首次发现禁止销售的福岛县本宫市产大豆，此为今年第二次发现销售福岛核电事故发生地产的农产品。

原文链接：http://www.kahoku.co.jp/tohokunews/201511/20151119_63038.html

国际预警

美国修订代森锰锌等农药残留限量要求

2015年11月20日，美国EPA发布最终条例，对部分商品中代森锰锌、甲哌鎇、氟菌唑的残留限量进行了修订。此外，恢复洋葱中灭多威的残留限量要求。具体见下表：

农兽药种类	产品中文名称	产品英文名称	限量要求 ppm
代森锰锌 (mancozeb)	芦笋	asparagus	0.1
	骆驼/山羊/猪/马/绵羊/禽 肝肾	Cattle/Goat/Hog/Horse/Sheep/Poultry, kidney/ liver	0.5
	高丽参	Ginseng	1.2
	葫芦类蔬菜, 组9	Vegetable, cucurbit, group9	2.0
	山羊/猪/马/绵羊肉副产品	Goat/Hog/Horse/Sheep, meat byproducts	0.1
	番茄	Tomato	2.5
甲哌鎇 Mepiquat (N,N-dimethylpiperidinium)	骆驼/山羊/猪/马/绵羊肉副产品	Cattle/Goat/Hog/Horse/Sheep, meat byproducts	0.1
氟菌唑 Triflumizole	骆驼/山羊/马/绵羊脂肪	Cattle/Goat/Horse/Sheep, fat	0.1
	骆驼/山羊/马/绵羊肉副产品	Cattle/Goat/Horse/Sheep, meat byproducts	0.2
	番茄	Tomato	1.5
	葫芦类蔬菜, 组9	Vegetable, cucurbit, group9	0.5
灭多威 (Methomyl)	洋葱 干的	Onion, dry bulb	0.2

文章来源：国家质检总局

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）发布了 2015 年第 46 周通报，共 56 项。其中，针对中国输欧产品 5 项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占同期欧盟通报总数的 8.9%。其中，拒绝进口通报 3 项，信息通报 2 项，无预警通报。现将 RASFF 对华通报摘译如下：

表 1 欧盟 RASFF 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	状态/采取措施
2015/11/09	意大利	乌龙茶	2015. BTO	农药残留：未经批准的多菌灵（0.34mg/kg-ppm）	海关托管/产品遣回
2015/11/10	意大利	料酒（黄酒）	2015. BTR	掺假/欺诈：卫生证书有问题	海关托管/官方扣押
2015/11/13	意大利	新鲜大蒜	2015. BUH	农药残留：腐霉利（1.6mg/kg-ppm）	海关托管/官方扣押

表 2 欧盟 RASFF 对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2015/11/10	捷克	装饰塑料碗	2015. 1417	物质迁移：甲醛迁移（150、180 mg/kg-ppm）	尚未获得销售信息/撤出市场
2015/11/12	意大利	冷冻红虾	2015. 1424	不合格的食品添加剂：亚硫酸盐含量过高（236mg/kg-ppm）	销售限于通报国/拒绝进口

注：上述通报根据欧盟 RASFF 系统 2015 年 11 月 16 日发布的数据整理

国际预警

日本厚生省修改对中国鳊鱼、芦笋、韭菜的进口监控计划

食品伙伴网讯 2015年11月20日，日本厚生劳动省医药食品局食品安全部监视安全课发布生食安输发1120第4号，取消对中国产鳊鱼中孔雀绿、芦笋中紫黄晶、韭菜中甲霜林和精甲霜灵的命令检查，改为30%的监控检查。

根据2015年度进口食品等的监控检查计划，按2015年3月30日发布的食安输发0330第3号（最终修正：2015年11月09日发布的食安输发1109第1号），对食品实施监控检查。

此次，根据2015年进口食品监视指导计划，取消对下图所示中国产鳊鱼中孔雀绿、芦笋中紫黄晶、韭菜中甲霜林和精甲霜灵的命令检查，改为30%的监控检查。

检查强化日	对象国、地域	对象种类	检查项目
2015/11/20	中国	鳊鱼及加工品	孔雀绿
2015/11/20	中国	芦笋及加工品（仅限简单加工）	残留农药（紫黄晶）
2015/11/20	中国	韭菜剂及加工品（仅限简单加工）	残留农药（甲霜林和精甲霜灵）

原文链接：<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000105034.pdf>

韩国发布《饮用水水质标准及检查等相关规定》部分修改规定

食品伙伴网讯 11月23日，韩国环境部发布了《饮用水水质标准及检查等相关规定》部分修改规定，其主要内容为强化饮用水中铀的标准。

修改后，为加强饮用水的安全性，泉水、饮用泉水、饮用盐地下水等饮用水，铀的水质标准强化为每升不得超过30微克（即30 $\mu\text{g/L}$ 以下）；为使法令用语通俗易懂，BORON的外语音译修改为硼（B）。

来源链接：<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=57152>

国际预警

2015 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 25 日更新）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检疫所	输入者	原因	措施状况	备考
11 月 5 日	其他的粳米 精米	第 6 条 第 1 号		ASIA GOLDEN RICE CO., LTD.	泰国	异臭及发霉	新潟	丸紅 株式会 社	浸水	废弃、退货 等（全量保 管）	行政 检查
11 月 5 日	水煮：玉米 （WHITE HOMINY）	第 11 条 第 2 项	MARQUEZ BROTHERS INTERNATION AL., INC		美国	成分规格不合格（检出 焦亚硫酸钠（作为二氧化硫） 0.053 g/kg）	東京	有限会 社 アイ・ト レーデ ィング		废弃、退货 等（全量保 管）	自主 检查
11 月 5 日	烹饪器具： 组合 （BARBECUE GAS STOVE： 搪瓷板）	第 18 条 第 2 项	FOSHAN CITY SHUNDE DISTRICT JINJIELONG INDUSTRY CO., LTD.		中国	制造基准不合格（使用及熔出 食品卫生法施行规则附表第 1 中以外的着色料）	福岡	承天貿 易 有 限会 社		废弃、退货 等（全量保 管）	自主 检查
11 月 5 日	新鲜杏仁	第 6 条 第 2 号		ANA TRADING CORPOR ATION USA	美国	检出 黄曲霉毒素 16 μg/kg （B1:13.7， B2:1.9）	東京	ANA フ ーズ 株式会 社		废弃、退货 等（全量保 管）	命令 检查
11 月 5 日	其他的点心 类（PEACH COATING JUICE）	第 11 条 第 2 项	CHUAN DAI ENTERPRISE CO., LTD.		台湾	使用基准不合格（果汁中使用 山梨酸钾（作为山梨酸） 1.74 g/kg）	東京	株式会 社 グ ランデ フーズ		废弃、退货 等（全量保 管）	行政 检查
11 月 5 日	其他的点心 类 （BLUEBERRY COATING JUICE）	第 11 条 第 2 项	CHUAN DAI ENTERPRISE CO., LTD.		台湾	使用基准不合格（果汁中使用 山梨酸钾（作为山梨酸） 1.77 g/kg）	東京	株式会 社 グ ランデ フーズ		废弃、退货 等（全量保 管）	行政 检查

更多内容详见：[2015 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月 25 日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 11月19日，日本 PHARMA FOODS 公司发表消息称，未成熟香蕉发酵粉具有预防流感的功效。

2014年11月到今年3月期间，该公司与京都府立医科大学、食品公司等进行了共同研究。具体步骤是在康复医院住院中的75岁以上老年人男女64人分为2组，其中一组服用未成熟青香蕉发酵粉，另一组服用安慰剂，每日一次，连续服用3周，对两组流感和肺炎的发病情况进行了比较。

比较结果发现，服用安慰剂组32人中有6人患上流感、14人感染肺炎；而服用青香蕉发酵粉组中未出现流感患者、7人感染肺炎。

PHARMA FOODS 公司称，可能是未成熟青香蕉所含有的某种化合物进入体内提高了人体对抗病毒能力，今后将进行进一步的研究。

原文链接：<http://www.yomiuri.co.jp/science/20151120-OYT1T50013.html>

芬兰研究人员：酒品不好或系变异基因所致

为什么有的人喝多了爱“发酒疯”？平素温文尔雅的姑娘一沾酒精就秒变“女神经”？芬兰研究人员认为，这是基因在作怪。赫尔辛基大学研究人员说，鉴于酒品不好是一个持续特征，这其中一定有深层次的原因。他们从基因层面研究后发现，酒品不好的人体内一种名为五羟色胺受体 2 B 的基因发生变异，这让他们喝醉后就像变了个人一样。这样的人通常不善自控，也容易出现情绪问题。

在芬兰人中，携带这种变异基因的人约占总人口的 2.2 %。如何解决这个问题？答案很简单，少喝酒。要是实在酒瘾大，还可以试试通过认知行为心理疗法或者冥想来改善自控能力。也许有一天，科学家可以根据这一研究结果开发出一种能够提升自控能力的药物，不过在此之前，少喝才是王道。（荆晶）【新华社微特稿】

以色列研究人员：健康食品并非适合所有人

为啥你严格按照健康食谱吃还是瘦不下来？以色列魏茨曼科学研究所19日说，健康食品属于“汝之蜜糖，吾之砒霜”，并非适合每一个人。想靠一份健康食谱解决所有人的问题压根就是错误的。研究人员说，他们让800名身体健康、没有糖尿病的志愿者佩戴血糖监测器、提供大便样本并严格记录下所食用的一切食物。这样一来，研究人员可以得知志愿者一天中的血糖变化同时分析他们肠胃中的微生物菌群。

研究人员惊讶地发现，同样的食物会引发志愿者不同的新陈代谢反应。比如有位志愿者吃寿司后的血糖比吃冰淇淋后还要高！还有一位中年女性志愿者吃了西红柿后血糖明显升高，而一直以来，西红柿都被认为是营养丰富的健康食品，不会让血糖升高。参与研究的埃兰·西格尔说：人与人对食物的反应存在明显差异，甚至完全相反。这说明人们当前对营养与健康认识存在巨大误区。要想控制血糖、改善健康状况，就应该把关注点集中在个人，而非食谱上。（荆晶）【新华社微特稿】

日本发现琼脂寡糖具有抑制肠内环境恶化功效

食品伙伴网讯 11月24日，TAKARA BIO公司发表消息称，与京都府立医科大学共同研究发现，从琼脂中提取的琼胶寡糖，有抑制肠内环境恶化的功效。该成果已发表至《第6次食物因子国际会议(ICoFF 2015)》上。

TAKARA BIO公司研究琼脂寡糖的历史比较悠久，曾发表过琼脂寡糖具有抗关节炎、预防大肠炎、预防癌症的功效。

琼胶寡糖是琼脂的主要成分琼脂糖经酸加水分解而成的含有2~8个单糖的低聚糖。在本次研究中，通过高脂肪食物和琼脂寡糖喂养小鼠，评估了对肠内细菌群的影响。结果发现高脂肪食物喂养小鼠肠内细菌群平衡失调，而通过琼胶寡糖喂养抑制了其恶化。本次研究还发现琼胶寡糖能抑制因肠内细菌群失调而生成的致癌物质，二次胆汁酸（脱氧胆酸）的增加。通过摄入高脂肪食物和氧化偶氮甲烷诱发大肠癌模型鼠喂食琼胶寡糖，评价癌变情况，结果确认琼胶寡糖可以抑制癌变形成。

TAKARA BI公司综合上述结果称，琼胶寡糖可以改善大肠菌群失调，并能通过抑制致癌性物质脱氧胆酸的增加而抑制癌变。

原文链接：<http://news.mynavi.jp/news/2015/11/24/392/>

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中英、中韩、中日互译工作。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：刘女士

座机：0535-2126613

QQ：858875285

E-mail：trans.foodmate@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：

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：

12月19-21日	南京	2015中国（南京）首届世界消化大会
4月7-8日	南京	CBIFS2016第九届中国国际食品安全技术论坛
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：

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23-25日	上海	第二届中国食品添加剂和配料展览会
3月26-28日	呼和浩特	第十届中国（内蒙古）国际乳业博览会
3月28-3月3日	武汉	2016第四届中国食材电商节
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
4月30-5月3日	苏州	2016苏州海峡两岸养生博览会
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17-19日	西安	第十七届西安国际酒店设备及用品展览会
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24-27日	杭州	2016中国餐饮食材（杭州）博览会
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
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12-14日	西安	第十一届西安科博会科教仪器及实验室装备展
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9-11日	广州	HCI 2016第七届中国（广州）国际保健食品及营养品展
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](#)

[广州旭众食品机械有限公司（总部）——食品机械](#)

[山东兴隆二手化工设备购销有限公司——食品机械](#)

[中检环贸生物技术（北京）有限公司——仪器试剂](#)

[江苏超工仪表有限公司——压力变送器](#)

[诸城市华远机械有限公司——食品机械](#)

[深圳市润联环保科技有限公司——商业服务](#)

[上海约迪机械设备有限公司销售部——乳化泵](#)

[广东省微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——食品检测](#)

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 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)

食品伙伴网食品人才中心

[食品人才中心](#)自成立以来一直致力于食品行业产业链内人才的需求和供给，始终追求实现企业职位和求职者高效精准的匹配，以解决互联网招聘时代面对信息海量增长而陷入求职和招聘低效的困局，现已成为食品行业招聘单位和个人最值得信赖的人力资源服务平台。为食品企业及从业者提供企业招聘、RPO、专业猎头、个人求职、人才测评、行业招聘会及相关服务的食品人才网站，满足企业对人才的储备和需求，提升企业和个人竞争力。

合作企业享受的服务：

- ★ 可以免费通过平台发布相应的职位
- ★ 搜索求职者简历并下载满意的简历
- ★ 接收求职意向、在线通知面试、足不出户网罗人才
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务
- ★ 多渠道宣传：网站广告、招聘会、论坛、网刊、微博、微信等

我们的优势：

1. 食品行业最权威的平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
2. 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才

以下是食品人才中心为你推荐的优秀企业招聘信息

[宏芳香料（昆山）有限公司](#) **急聘** 应用研究员、研发助理、业务员（北京、河南、广州）

[中国检验检疫科学研究院测试评价中心](#) **急聘** 技术工程师

[山东京博控股股份有限公司](#) **招聘：** 项目经理

[烟台富美特食品技术服务有限公司](#) **招聘：** 信息业务主管

[雨润集团招聘](#) **招聘：** 肉制品研发经理

推荐招聘会

[2015年12月5日静安庄老国展研究生专场招聘会](#)

[上海食品生物保健化工卫生医疗医药人才招聘会](#)

[福建省2016年医学类高端人才（硕士博士研究生）专场招聘会邀请函](#)

推荐猎头岗位

合规部经理	国内知名国际物流企业	年薪 20-30W	工作地点 上海
质量部经理	国内知名餐饮行业	年薪 10-20W	工作地点 东莞
政策与公共关系经理	国内知名上市食品行业	年薪 10-20W	工作地点 北京 青岛
销售经理	国内知名食品行业互联网公司	年薪 10-15W	工作地点 青岛
KA 大客户经理	国内知名食品科技有限公司	年薪 30-35W	工作地点 上海

食品人才中心热评资讯

[【晒简历 有奖励】活动开奖啦！中奖名单公布！](#)

[那些不声不响就把事情做了的人](#)

[招聘总监入狱 10 年的警示](#)

[辞退 100 个平庸的员工，不如辞掉一个平庸的管理者！](#)

微信最赞

[收到这种简历你会不会杀了他？](#)

[HR 在企业的冬天里应该做些什么？](#)

[这就是职业尊严！](#)

[食品人才中心获邀参加第七届人才培养与发展盛宴](#)

[全球 25 强零食公司排行榜出炉了，你喜欢的排第几？](#)



扫一扫

关注食品人才中心公众号

食品人才

电话：0535-6730782

邮箱：job@foodmate.net

QQ：907514428 1967157000

食品伙伴网食品商城

[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

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!!!](#)

[食品论坛【建筑队杯】迎三九抗严寒奔向2016健步走活动](#)

[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：

[极细粉和超细粉是同一个东西吗？如果不是分别是多少目的？](#)

[油炸膨化食品口感硬](#)

[罐头里的黄原胶倒不出来怎么办](#)

[产品死板，油炸不泡，怎么办？](#)

[肠衣验收](#)

[政府能这么搞吗？不太明白求解答！](#)

[家庭小作坊式生产，假的QS标示，厂址和产地。](#)

[即食类和非即食类的区别](#)

[食品净含量控制的问题](#)

[关于面包半成品的追溯](#)

[食品建厂，一定要做环评吗？](#)

[食品标签上这样宣传有没有什么问题](#)

[关于委托加工包装标注的疑问](#)

[豆干制品应该执行哪个标准？](#)

[在食品包装上采用别人的诗集要标明出处吗](#)

[新版食品生产许可证下来了原包装可以继续使用完吗](#)

[企标里参考标准要求](#)

[厨房用纸需要食品级证明吗？](#)

[零售企业要多久索要一次食品检测报告](#)

[香菇脚颜色偏白正常吗？是不是用了漂白剂？还有较大刺激气味，求高手指点](#)

[进料检验对包材标签的要求](#)

[大家有听说过神经酸吗？这个是属于保健品吗？](#)

[金葡菌能力验证](#)

[大肠菌群平板法报告结果，哪里有检索表？？？](#)

[大肠菌群1g浓度会淹没小导管](#)

[大家微生物检测，已配制好的凝固的培养基复融都用什么仪器](#)

[速冻产品胀气](#)

[关于包装袋吸袋现象](#)

[胡椒粉如何杀菌](#)

[色素的选取](#)

[产品的配料表不知怎么填写求助](#)

[求助！食品厂是否可以使用臭氧代替紫外线灭菌？](#)

[如何自制瞬时超高温灭菌机](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2015 系列之 50: HACCP 之二，意识是什么？](#)

[国务院食品安全办关于印发新修订《中华人民共和国食品安全法》宣传素材的通知](#)

[菌落总数、大肠菌群、霉菌超标如何适用法律分析](#)

[台湾地沟油案宣判顶新集团董事长等 6 人无罪：你咋想？](#)

[大家都用什么进行食品消毒](#)

[公告对产品酒精度这么判定合理么？](#)

[产品名称中英文对应关系？](#)

[食品级润滑油的 NSF 证明可以替代型式检验报告吗？](#)

[关于食品生产日期与出厂日期问题](#)

[一企一证，不同品种食品标签上的许可证号一样？](#)

[新的食品生产许可管理办法“一企一证”如何解读？](#)

[食品标签中可否声称“不含食品添加剂”](#)

[产品标准与食品安全国家标准同时存在，该如何执行](#)

[如何正确理解、使用食品安全标准？](#)

[2015 国标征求意见稿](#)

[香草应该如何灭菌](#)

[请教各位：植脂末是否对健康有害呢](#)

[有去过外企的吗](#)

[食品检验工证取消了吗？](#)

[食品公司招食品研发员看重的是哪方面？](#)

[朋友们讨论下：品管（化验）与体系专员相比哪个岗位更有发展前景？](#)



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