

食品网刊

食品网刊 与您分享

第47期
总第586期
2015-12-08

中国食品安全典型十大案例（2015）发布

国家食药监局：超市不得将生鲜肉预先剁成肉馅销售

羊奶粉还是牛奶粉？10款羊奶粉7款“涉牛”

保健食品功能声称将迎变革 宣传不可再“任性”

最严新政即将落地 上千婴幼儿奶粉品牌面临出局

食品安全风险解析：关于肉制品肉毒杆菌污染的科学解读

国家食药监总局发布关于10批次食品不合格情况的通告

日本专家解读功能水（2）-“如何饮用水、如何选用功能水”

2015年11月美国FDA自动扣留我国食品情况（11月汇总）

美专研究人员称高脂饮食影响人认知能力

食品网刊



中国食品

中国食品安全典型十大案例（2015）发布
羊奶粉还是牛奶粉？ 10款羊奶粉7款“涉牛”
保健食品功能声称将迎变革 宣传不可再“任性”
最严新政即将落地 上千婴幼儿奶粉品牌面临出局
生鲜电商货源乱象：号称全球采买 实无进口资质

江西专项整治婴幼儿配方谷粉 查处问题企业 19家
国家食药监局：超市不得将生鲜肉预先剁成肉馅销售
食品安全风险解析：关于肉制品肉毒杆菌污染的科学解读
龙大肉食火腿被检大肠菌群超标 公司回应称是“物流环节”的错
买到“过期”饼干 打假人索赔败诉 一日之争成界定是否过期关键点

国内预警

国家食药监总局发布关于 10 批次食品不合格情况的通告（2015 年第 95 号）
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

食品药品监管总局办公厅关于食品添加剂明矾在粉皮中使用有关问题的复函（食药监办食监一函〔2015〕735号）
国家卫生计生委食品司关于进一步加强食品安全国家标准跟踪评价相关工作的通知（国卫食品标便函〔2015〕264号）

国际食品

冷冻酸奶里不含酸奶 新西兰两知名品牌被起诉
全球首例转基因动物获准上市 研发公司曾近破产
美国纽约：12月起连锁餐馆高钠菜品需加警告标志

世卫：5岁以下儿童占全球食源性疾病死亡人数三成
日本专家解读功能水（2）——“如何饮用水、如何选用功能水”
韩国民众呼吁撤销“鱼肉产品（鱼糜）可分开小份出售”的规定

国际预警

韩国拟修改 OEM 食品的标签要求
疑致甲肝疫情 新西兰召回山东冷冻浆果
美国大肠杆菌疫情蔓延至 18 州 召回食品 15.5 万份

2015年11月中国出口韩国食品违反情况（11月30日更新）
2015年11月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（11月汇总）
2015年11月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息（11月汇总）

食品科技

研究称减肥不必吃低脂食物
美专研究人员称高脂饮食影响人认知能力

日企开发出可将水草短时间内变成肥料的装置
运动后要喝运动饮料吗？研究称喝糖水效果更好

本报讯 记者蒋安杰 11月24日，由中国人民大学食品安全治理协同创新中心、中国法律评论、知识产权出版社共同主办的中国食品安全典型案例发布暨学术研讨会在中国人民大学举行，研讨会邀请了学术界、政府监管部门、法律实务界和食品行业的代表，法律、公管、农业、食品科学、环境学等多学科的专家参与。法律出版社总编辑助理张雪纯，知识产权出版社社长李程，食品安全治理协同创新中心常务副主任、中国人民大学法学院院长韩大元在会上发言。会议由中国人民大学法学院副院长杜焕芳主持。

食品安全是重大的民生问题，习近平总书记指出“能不能在食品安全上给老百姓一个满意的交代，是对我们执政能力的重大考验”；党的十八届四中全会提出全面推进依法治国的宏伟蓝图，推进**食品安全法治化**，提升食品安全治理水平也是其中一项重要的任务；党的十八届五中全会公报提出“推进健康中国建设，实施食品安全战略”。在国家治理体系现代化进程中，保障国民健康素质，确保舌尖上的安全，为民众生活提供安全是政府的基本义务。

韩大元在发言中提到，食品安全治理体系建设是一个系统化、长期化的过程。2013年，中国人民大学与清华大学、华南理工大学、国家食品药品监督管理总局、国家食品安全风险评估中心等单位共同建立食品安全治理协同创新中心。协同创新中心以健全食品安全治理体系、提升食品安全治理能力、推进食品安全法治保障、培育传承食品安全文化为使命，坚持问题导向，动员社会各界积极参与，努力构建食品安全社会共治的格局。

据悉，此次发布为首次。会议发布了《中国食品安全典型十大案例（2015）》。

案例一：王某甲等生产、销售“毒豆芽”

基本案情 2013年9月至2014年1月，王某甲伙同郝某某、王某乙，在西宁市城北区某粮油店内使用购进的AB粉及无根豆芽剂，加工有毒、有害“毒豆芽”，并以盈利为目的销售“毒豆芽”。2014年1月2日，西宁市公安局城北区分局从3人经营的豆芽作坊内查获价值6139元的豆芽4900斤、半成品绿豆芽432斤，无根豆芽剂1497支、AB粉4包。经陕西省产品质量监督检验研究院鉴定，查获的豆芽中的6-苄基腺嘌呤含量为2.6ug/kg。

审判结果 3名被告王某甲、郝某某王某乙犯生产、销售有毒、有害食品罪，分别被判处有期徒刑一年零两个月，并处罚金人民币20000元；有期徒刑8个月，并处罚金人民币15000元；有期徒刑8个月，并处罚金人民币15000元。扣押物证无根豆芽剂1497支、AB粉4包，没收销毁。

原审被告人王某甲、郝某某向二审法院提起上诉，经审理，维持一审法院分别对王某甲、郝某某和王某乙的定罪及附加刑部分的判决，及对扣押的物证无根豆芽剂1497支、AB粉4包，没收销毁。但鉴于3人生产、销售有毒、有害食品的犯罪行为被较早查处，造成的社会危害性相对较小，其3人在归案后认罪态度好，二审期间足额缴纳罚金，对3人的有期徒刑部分的刑罚作出了分别予以从轻处罚的判决。

更多内容详见：[中国食品安全典型十大案例（2015）发布](#)

“羊奶粉是最接近母乳的乳制品”“羊奶粉营养价值比牛奶粉更高，更容易被宝宝吸收”……近年来，以往很少受到关注的羊奶粉突然火爆起来，尽管其价格比牛奶粉高出很多，但妈妈们仍是趋之若鹜。

不过，对于市场上如雨后春笋般涌现的羊奶粉，却有业内人士曝出：目前国内大多数羊奶粉其实是掺入了牛乳清粉，有欺骗消费者之嫌。情况果真如此吗？京华时报记者近日从市场上购买了10个热销品牌的羊奶粉产品，送往研究机构检测，结果显示，其中仅有3款为纯正的羊奶粉，另外7款产品均添加了牛乳成分。

□新闻缘起

羊奶粉被曝名不副实

在各大网络购物平台，只要输入“羊奶粉”，就能检索出很多品牌的羊奶粉产品。业内人士告诉记者，近6年来，羊奶粉从过去几千吨的年产量发展到如今的年产约7万吨，增长了近10倍，而国内的羊奶粉品牌已经超过了200个。尽管这些羊奶粉价格普遍高于牛奶粉，但从成交数据上看，销量却很不错。经常购买羊奶粉的消费者王女士告诉记者，她之所以为宝宝选择羊奶粉，是因为听说羊奶粉的营养价值比牛奶粉更高，更容易被宝宝吸收。

然而，很多消费者也许并不知道，他们买到的羊奶粉并不一定是纯正的羊奶粉，其中还添加了牛乳成分，有的添加比例还不少。“最近五年我多次去陕西，走访了多家羊奶粉生产企业，亲眼看见企业使用的原料是牛乳清粉，”知名乳业专家王丁棉告诉记者，“可以说，市场上90%以上的国产羊奶粉都掺入了牛乳清粉等成分，‘挂羊头卖牛奶’的现象已经成了行业内公开的秘密。”乳业专家宋亮也表示，在羊奶粉中掺牛乳清粉是目前普遍存在的现象，前几年更是严重，有的企业甚至直接用牛奶粉冒充羊奶粉。

□记者调查

购买羊奶粉样品送检

现实情况果真如此吗？日前，记者从几家知名网购平台购买了网上热销的10款羊奶粉作为调查样品，送到政府部门下属的一家机构进行了检测。据了解，尽管目前我国没有相关的国家标准，但是学术界对异军突起的羊奶粉的成分检测一直有研究，该机构就是其中之一。

在了解检测结果和专业的检测数据之前，我们有必要先了解一下一罐婴幼儿奶粉的基本组成成分。

王丁棉告诉记者，人的母乳中，乳清蛋白和酪蛋白的比例一般是8:2；但是牛奶中的比例恰恰相反，为2:8。因此，为了让婴幼儿配方奶粉的成分接近母乳，我国国标规定，奶粉中乳清蛋白在蛋白质含量中的占比要大于60%，这就要求奶粉必须提高乳清蛋白的含量，方法就是添加脱盐乳清粉。

更多内容详见：[羊奶粉还是牛奶粉？10款羊奶粉7款“涉牛”](#)

文章来源：京华时报

新华食品厦门 12 月 3 日电（娄奕娟） 10 月 1 日正式实施的新版《食品安全法》首次明确了保健食品原料目录功能目录的管理制度，将带来保健食品功能声称方面的创新性变化，有望改变现在保健食品定义不清晰、功能评价局限性及“任性”宣传等现状。

在 12 月 2 日开幕的第十五届中国国际保健博览会上，国家食药监总局保健食品审评中心二处处长邓少伟表示，根据新版《[食品安全法](#)》，保健食品声称保健功能应当具有科学依据，国家食药监总局正在研究保健食品的功能名称、释义和适用范围，并拟改进提高保健功能学评价方法。

邓少伟表示，目前保健食品定位并不清晰，如在功能声称方面，辅助降血压、降血糖等保健功能表述与药品的功能主治有一定关联；95%以上的保健食品形态为胶囊剂、片剂和口服液，与现代药品剂型相似。另外，保健食品没有独立的功能评价体系，仅在原料方面有一些的安全性评价，对保健产品功能的评价则用到了药品评价方法。

7 月 28 日，国务院法制办官网正式公布了《保健食品功能目录原料目录管理办法（征求意见稿）》等三项关于保健食品的法规征求意见稿。主要内容包括：保健功能目录是指经过系统评价和验证、具有明确的评价方法和判定标准、允许保健食品声称的保健功能信息列表，包括保健功能名称及说明等；保健食品原料目录是指，可用于保健食品的物质及其对应的相关信息列表，分为补充维生素、矿物质等营养物质的原料目录和其他保健功能的原料目录，主要内容包括原料名称、配伍、用量等。

邓少伟称，保健食品功能目录拟进行动态管理。每种保健食品功能都需经系统评价和验证，具有明确的评价方法和判定标准，成熟一种纳入一种。

邓少伟同时表示，将参考或借鉴国外管理经验，给保健食品一个区别与食品、药品的合理定位，实现保健食品的每个功能有一个科学、严谨、通俗、易懂的释义。科学合理的功能声称可推动保健食品行业健康平稳地发展，方便消费者理解和选择，同时改变目前保健食品虚假宣传等情况。

“保健食品各项法律法规正在紧锣密鼓地制定中，并作出了较多创新。保健食品监管趋严，企业更需自律，严格依法办事；同时也要有自信，争取在未来的 8 万亿大健康产业中多分一杯羹。”中国保健协会理事长张凤楼表示，保健食品行业对于我国调整产业结构、拉动内需、扩大就业、增加税收、增强人民体质、减少医药开支，拉动科技与经济发展起到了不可替代的作用。如今，国家把大力发展大健康产业作为重点方向，保健食品行业迎来了最好的发展机遇。

张凤楼称，发达国家的健康产业一般占国内生产总值的 15% 以上，目前我国这一占比仅为 5%，这说明我国保健食品产业有着巨大的发展空间，投资机遇较多。

更多内容详见：[保健食品功能声称将迎变革 宣传不可再“任性”](#)

最严新政即将落地 上千婴幼儿奶粉品牌面临出局

新华食品北京 12 月 3 日电（沈美）距离《婴幼儿奶粉配方注册管理办法（征求意见稿）》公布已有三月之久，乳企依然紧绷敏感的神经：每家乳企最多能够拥有几个婴幼儿奶粉品牌？国内外乳企是否一视同仁？

12 月 1 日，在国家奶粉新政与行业对策高峰论坛上，国家食药监总局马纯良司长表示，每家乳企生产的产品品牌原则上不会超过 5 个，国产乳企和进口乳企将同样实行注册管理。

据业内预计，奶粉新政将在 12 月底出台，行业内更流传着“每个企业不得超过 3 个系列（品牌）9 种产品配方”的新政内容。对此，多名乳业业内人士表示，“数据来自送审稿，可信度很高”。

马纯良表示，“推进婴幼儿奶粉配方注册，一方面有利于保证产品安全，另一方面督促企业加强对产品的研发，最终目的是要为婴幼儿提供最好的产品。”

对此，乳业行业研究员宋亮表示赞同，“小品牌的存在，影响行业健康发展，很多小品牌提供不了生产体系、安全体系、技术体系等多方面的保障。从经营来看，品牌多元化本身也造成了消费者信心不足，消费者忠诚度难以提升。”

我国婴幼儿奶粉市场庞大，品牌繁多。到目前为止，持有婴幼儿配方乳粉生产许可证的企业有 103 家，而国家食药监总局在今年前三个季度，总共抽检 1431 批次产品中，有 40 多个不合格产品，主要问题为标签不符。

“其实从整体来看，国产婴幼儿配方乳粉近几年来质量安全都是很好的。”马纯良表示，“2016 年我们会进一步加大抽检力度，凡是抽检到不合格的样品，总局会强制要求企业全面召回。同时，规范婴幼儿配方乳粉的标签标识，加强对企业的监管和监督检查。”

对于新政的实施，圣元国际集团董事长张亮表示，“这次新政，会给我们产业界，我们的制造体系，带来巨大的考验。”张亮的担忧不无道理，以一家产能 10 万吨的工厂为例，新政落地后，如果只生产三个品牌的产品，每个品牌的产能就达 3 万余吨，这对市场营销来说无疑是巨大的挑战。

同时，经营的压力也同样降临到全国上万家婴童门店。“新政实施后，可选择的产品减少，消费者越来越理性，竞争加剧，婴童门店的经营也会面临很严峻的问题。”阿拉小优联合创始人李茂银表示，未来将通过上游供应链资源的整合，降低交易成本，做强大品牌，用商品力打造核心竞争力。

同样面临压力的还有大型进口乳粉企业，众多热销品牌将缩减为 3 个或 5 个，这也意味着其在中国市场面临巨大的挑战。除此之外，代工生产几十个、上百个品牌的海外代工企业在新政推行之下无疑将面临生存困境。

“目前，我国有 2000 多个品牌，新政实施后，预计四分之三的品牌将会清理出局，市场将会剩下 500 到 700 个品牌，这是一个常量。”对于这个期限，宋亮表示最快也要在明年 6 月，也可能会拖至明年年底。

生鲜电商货源乱象：号称全球采买 实无进口资质

“全球采买”、“源产地筛选”，这些口号在不少生鲜电商的网站宣传页面中随处可见。继“产地直供”的营销模式后，生鲜电商平台对进口海鲜和肉制品等商品，大多强调由采购团队从美国、澳大利亚等海外市场采买，有的还在官网显著位置标榜其货源“丹麦进口”、“挪威进口”的纯正身份。

新京报记者调查发现，一些标榜全球筛选采购的生鲜电商，却连最基本的进口资质都不具备，上海生鲜电商美味七七标榜纯正“血统”的进口货源，但记者在国家相关机构查询发现，其对外贸易经营者备案登记、进出口工商经营范围、海关编码等关键资质缺失。

调查还发现，不少电商平台的货源模式已形成固定范式：委托国内工厂代加工，再贴牌加标出售，甚至直接委托批发市场的档口批发商加工。

乱象 1 货源号称全球采 进口资质却缺失

在海鲜和肉制品等主打进口的货源中，美味七七、顺丰优选、中粮我买网等电商平台纷纷打出国外直接进口、买手制全球采，甚至推出自有品牌的进口海鲜。如美味七七的官方宣传中，称其走遍新西兰、智利、澳大利亚、美国等 147 个国家，选取特产区的生鲜食材，“无任何中间环节周转，将全球产地的时令产品送到顾客家中。”

但新京报记者调查发现，一些宣称“全球直采”生鲜电商，在最基本的进口资质环节中，尚存在许多问题。

按照我国《对外贸易法》第九条规定，从事货物进出口的对外经营贸易者，应向国务院对外贸易主管部门或其委托的机构办理备案登记；未按照规定办理备案登记的，海关不予办理进出口货物的报关验放手续。一位从事进出口贸易资质审核的业内人士介绍，按照现行规定，企业要从国外进口商品，必须拥有两个最基础的资质方可进行，“一是工商登记的经营范围内得包括进口业务，二是要在对外贸易主管部门办理备案登记”。

通过商务部“对外贸易经营者备案登记系统”、中国海关总署、全国企业信用信息公示系统，新京报记者对多家生鲜电商进行查询，中粮我买网、顺丰优选、春播网均具有相应资质和备案。

而包括美味七七在内的国家多家知名生鲜电商，要么企业经营范围中并不包含进出口业务，要么海关系统中没有显示对应的海关编码、报关资质等信息。在商务部的对外贸易经营者备案登记系统，美味七七也没有相应备案信息。此外，美味七七旗下 3 家子公司（上海美味七七网络科技有限公司第一分公司、第三分公司、第四分公司）中，在工商登记的经营范围内，有食品流通类、食用农产品等进出口业务，但上述公司也均无进出口备案信息。

11 月 30 日，新京报记者向美味七七发去采访邮件，并多次致电美味七七副总裁 Roger，对方以不便通话为由，匆匆挂断电话。

更多内容详见：[生鲜电商货源乱象：号称全球采买 实无进口资质](#)

文章来源：新京报

江西专项整治婴幼儿配方谷粉 查处问题企业 19 家

本报讯 新法制报记者涂丹丹报道：为进一步加强婴幼儿配方谷粉的监管，江西省食品药品监督管理局强化监管措施，狠抓源头，落实企业主体责任，组织在全省范围内开展了婴幼儿配方谷粉专项整治工作。昨日，记者获悉，自专项整治工作开展以来，全省共检查企业 57 家，立案调查 22 起，查处问题企业 19 家，查扣不合格米粉 3834 公斤，货值 91586.8 元，罚没款总计 74.6 万元，停产整改 19 家，注销 14 家企业的食品生产许可证。

今年 3 季度婴幼儿辅助食品国家专项监督抽检涉及我省 6 家企业 10 个批次产品，我省立即启动不合格食品后处置机制，责令企业召回不合格食品 268 公斤，立案 4 起，罚款 2.37 万元。同时，对不合格（问题）样品及其生产企业，在依法依规查处的同时，监督企业开展不合格（问题）产品召回、认真查找成因、严格落实整改。

据悉，针对企业产品检验能力不足的问题，省局要求全部获证企业开展出厂检验能力验证、测量审核工作。同时，省局于 11 月份组织省食品协会召开了全省婴幼儿配方谷粉专项整治会议，再次强调整治工作的重要性，要求企业自律。目前 57 家企业完成了自查报告。

江西省食品药品监督管理局工作人员介绍，下一步，我省将建立婴幼儿配方谷粉质量安全长效机制，建立与公安部门联合打击机制，保持严厉打击婴幼儿配方谷粉违法违规行为的高压态势，确保我省婴幼儿配方食品安全。

国家食药监局：超市不得将生鲜肉预先剁成肉馅销售

新文化讯（记者 黄艳丽）想包点儿饺子，很多消费者都习惯到超市买现成肉馅儿。不过，也有大爷大妈们不放心。“不知道是啥样的肉绞的，还是买块儿肉当面绞放心。不过有的超市只卖现成肉馅不给现绞，只能是自己买整块肉回家剁。”家住长春市万福街附近的王女士说。

针对王女士的担心，将有新规范出台。日前，国家食品药品监督管理总局公布了《[超市生鲜食品包装和标签标注管理规范（征求意见稿）](#)》，规定超市不得将购进的生鲜肉类预先加工成肉馅等产品形态进行包装销售或直接散装销售。

■现状 生鲜食品价签挺简单

“三黄鸡（小），数量1，单价10.8元，包装日期2015年11月29日，保质期2015年12月22日。”11月29日，长春市民李女士像往常一样出门购物，在家附近的一大型超市生鲜柜台，挑选了一只三黄鸡（冻品），价签是直接打好贴上去的，除了品名、数量、单价、包装日期及保质期外，没有其他信息。

“要不是看着价格便宜，打特价，平时我还真不太喜欢买冻品，尤其是这些散装的、简单包装的冻品。”李女士将三黄鸡放进购物车，但是还是有些不放心。“上面标注的是包装日期，但是什么时候宰杀的、出厂的，这些信息都没有，售货员也说不上来。谁知道冻了多久了。”李女士说。

从超市购买的生鲜食品，价签上往往只有单价、净含量和售价，即便有些有日期标注，基本上也都是“售出日期”，而非产品真正的“出生日期”。11月30日，在长春市南湖大路附近的一家大型超市内，新文化记者挑选了几样水果和蔬菜，用超市的保鲜袋封装打价，价签上的信息同样是比较简单。值得注意的是，一款水果的价签上虽然标注了“售出日期”，而“保质期”则是“请见外包装”这样的无效信息。

在东岭南街附近的一家生鲜连锁超市内，记者注意到，店内在售的水果、蔬菜及鲜肉，公示出来较为醒目的就是每个单品的价格，而称重后打出的价签，同样只有品名、单价、重量、售价、售出时间等比较简单的信息。

■新规 生鲜食品得有包装

按“征求意见稿”，在具体的包装方面，要求对生鲜食品进行包装，应当符合生鲜食品在运输、储存、陈列和销售等过程中，保障食品安全的需要，防止生鲜食品遭受机械损伤，腐败变质和二次污染。包装材料和使用时应当符合食品安全要求，包装生鲜食品的要求不得使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂以及非食用的物质。

“我们现在落实限塑令，提倡消费者自带包装袋，现在不管是来买肉还是买蔬菜、水果，都是称重后打出价签就装到消费者自备的袋子里了。”长春本地一生鲜超市的经营者表示，现在很多消费者多是自己拿着塑料袋或者无纺布袋来买菜买肉。对于生鲜食品得进行包装、而且对包装材料还有特别要求这点，不知道是不是跟目前这种做法有冲突。

更多内容详见：[国家食药监局：超市不得将生鲜肉预先剁成肉馅销售](#)

近期，加拿大和美国召回可能被肉毒杆菌污染的肉酱、鱼罐头等产品，再次引起大家对肉毒杆菌的关注。在既往解读饮料中肉毒杆菌污染（详见 <http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL1679/121240.html>）基础上，国家食品药品监督管理总局发布了 2015 年第 14 期《食品安全风险解析》，组织中国食品科学技术学会、国家食品安全风险评估中心、中国肉类食品综合研究中心和南京农业大学有关专家对有关问题进行科学解读。

一、罐装和家庭自制的发酵肉制品属于易被肉毒杆菌污染的食品。肉毒杆菌是一种厌氧菌，即在缺氧环境下才能繁殖、生成芽胞、产生毒素，芽胞具有一定耐热性，肉毒毒素具有耐酸性，因此，低酸性罐头食品（含铁罐、玻璃罐）及家庭自制的密封腌渍食物是易被肉毒杆菌污染的食品。

二、我国已制定食品中肉毒杆菌及其毒素的相关检测标准。鉴于肉毒毒素的可能危害性，其已在全球范围内得到高度重视，美国和欧洲每年均会发布关于该菌的流行病学调查报告。美国于 1973 年制定了低酸性食品罐头的良好作业规范（GMP），对低酸性食品罐头实行严格的加热杀菌管理，减少可能存在的肉毒杆菌污染风险。

我国对于密封罐头等可能存在肉毒杆菌污染风险的食品，其微生物要求均为“应符合商业无菌”，并制定了相应肉毒杆菌及肉毒毒素检验方法标准和食物中毒诊断标准。

三、企业应主动依法召回“可能给消费者带来风险的食品”。根据资料显示，美国、加拿大报道的四起食品召回事件并不是由于肉毒杆菌导致食源性疾病暴发后的行动，而是在调查监测中发现问题和潜在风险（可能存在肉毒杆菌污染）后，生产企业的自愿召回行为，属于对社会的食品安全风险预警和对消费者的健康保护。

专家建议食品生产经营者应认真遵守我国《**食品安全法**》和《食品召回实施办法》等有关规定，落实召回责任。食品生产者通过自检自查、公众投诉举报、经营者和监管部门告知等方式，知悉其生产经营的食品属于不安全食品的，应当主动召回。企业经营者应配合食品生产者的召回工作，因自身原因所导致的不安全食品，应在其经营范围内主动召回。对应当主动召回，而未主动召回的，监管部门可以责令召回。

消费者应主动关注企业和监管部门发布的召回信息，不要食用列入召回名单的食品，避免可能的食品安全风险。此外，自制发酵食品尤其要注意防控风险，选择食材原料、水、容器等要注意卫生，最好少量制作，短期食用。

龙大肉食火腿被检大肠菌群超标 公司回应称是“物流环节”的错

国家食品药品监督管理总局最新发布的抽检结果显示，近期抽检肉及肉制品、蔬菜及其制品、水果及其制品、食用油、油脂及其制品等 9 类食品 1614 批次样品，不合格样品 10 批次。其中，龙大肉食（002726.SZ）生产的精肉火腿（熏煮香肠火腿）检出菌落总数和大肠菌群超标。

根据抽检结果，生产日期为 2015 年 7 月 5 日的这批次“龙大肉食”精肉火腿（熏煮香肠火腿）菌落总数为 56000CFU/g，国家标准值是 ≤ 30000 CFU/g；大肠菌群为 930MPN/100g，标准值为 ≤ 90 MPN/100g。

对此，龙大肉食证券部相关工作人员在接受《第一财经日报》记者采访时回应称：“同批次产品在出厂时已经经过第三方检测，结果都是合格的。”对于国家食药监总局的抽检结果，龙大肉食方面认为有可能是物流环节造成的。

对于出厂时的抽检结果，记者向龙大肉食方面问到是否可以出具时，上述工作人员称“暂时还没有拿到。公司方面非常重视这个事情，正在积极研究应对”。据介绍，这次抽检是 2015 年 6~7 月份进行的。

有行业专家分析称，菌落总数、大肠菌群是衡量食品卫生状况的重要微生物指标，如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。

对上述抽检中发现的不合格产品，国家食药监总局要求采取责令生产经营者及时采取下架、召回等措施，并要求地方食药监部门对不合格产品的生产经营者进一步调查处理，查明不合格产品的批次、数量和原因，追溯生产源头，制定整改措施。

龙大肉食日前发布的财报显示，公司 2015 年前三季度营收 30.39 亿元，同比增长 17.71%；归属于上市公司股东的净利润为 9283.44 万元，同比增长 16.95%。公司预计 2015 年全年净利为 1.02 亿~1.23 亿元，同比增幅为 0~20%。

相关报道：[食药监：山东龙大火腿菌落总数超标](#)

[国家食药监总局发布关于 10 批次食品不合格情况的通告\(2015 年第 95 号\)](#)

买到“过期”饼干 打假人索赔败诉 一日之争成界定是否过期关键点

近半年来，世界 500 强企业在大连的超市门店与瓦房店市某村的尹女士打了一场官司，起因是今年 3 月 6 日，尹女士在超市买了 359.2 元的饼干，认为是过期食品，遂将超市告上法庭。一审，尹女士赢了，而被告的代理律师吴卫国认为，尹女士是职业打假者，其维权动机不应提倡，此外律师认为尹女士所买食品“还差 1 天过期”，一日之争成为胜败的关键，二审时，被告胜诉。

买到“过期产品”将超市告上法庭

此案的原告尹女士今年 34 岁，户口所在地是瓦房店市所辖的一个村屯，从 3 月份开始，她与一家大型超市在大连位于西岗区的一家门店打了一场官司。昨日，记者通过电话采访到了尹女士，她说事情的起因是今年 3 月 6 日，在该门店买了 359.2 元的饼干，她认为是过期食品，将超市告上法庭。

尹女士所购买的巧克力饼干（216 克装）18 盒，单价为 16.2 元，另一款巧克力饼干（72 克装）13 盒，单价为 5.2 元，总价为 359.2 元。购完物之后，尹女士发现这些商品已经过期，产品上显示，生产日期是 2014 年 6 月 6 日，保质期为 9 个月，她据此认为这些商品过期了，于是来到服务台投诉，投诉未果的情况下，她向西岗区人民法院提起诉讼。

原告认为购买的食物属于过期食品，其诉讼请求是超市返还 359.2 元的货款，同时给予 10 倍的赔偿，即 3592 元。被告委托辽宁宪义律师事务所吴卫国、张晓英律师应诉。

一审，原告尹女士赢了，而被告的代理律师吴卫国认为，尹女士是职业打假者，其维权动机不应提倡，此外，被告方认为尹女士所买食品“还差 1 天过期”，二审，被告胜诉，胜诉的原因是根据相关规定认定，尹女士所买食品尚未过期。

对临界过期食品有明确处理办法

超市一方也通过这一事件进行了工作上的反思与自查，超市表示，欢迎消费者对超市各项工作的监督，只要是确实存在问题，超市方面会认真对待。针对有保质时间段的食品，一般情况下，会在过期的半个月前下架处理，超市工作人员会定期清查，同时厂家代表也会定期安排人进行巡店，针对此次事件，超市一方也做出了相应的处理意见，同时，要求店面各岗位以及生产企业举一反三，在食品安全的问题上，绝不忽视。

通过此案引以为戒欢迎消费者监督

本案中所涉及到的厂家的工作人员也表示，公司有针对临界过期食品的具体处理办法，今后的工作中会按照公司规定和超市的规定执行，同时也非常感谢消费者对食品安全问题的关心，希望社会各界共同努力，共同创造食品安全的大好环境。

更多内容详见：[买到“过期”饼干 打假人索赔为啥败诉 一日之争成为界定是否过期关键点](#)

国内预警

国家食药监总局发布关于 10 批次食品不合格情况的通告（2015 年第 95 号）





近期，国家食品药品监督管理总局抽检肉及肉制品、蔬菜及其制品、水果及其制品、食用油、油脂及其制品等 9 类食品 1614 批次样品，抽样检验项目合格样品 1604 批次，不合格样品 10 批次。其中，肉及肉制品 126 批次，不合格样品 2 批次，占 1.6%；蔬菜及其制品 488 批次，不合格样品 4 批次，占 0.8%；水果及其制品 275 批次，不合格样品 3 批次，占 1.1%；保健食品 303 批次，不合格样品 1 批次，占 0.3%；食用油、油脂及其制品 2 批次，调味品 132 批次，酒类 1 批次，蜂产品 45 批次，乳制品 242 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：山东龙大肉食品股份有限公司生产的精肉火腿（熏煮香肠火腿）检出菌落总数和大肠菌群超标；青岛波尼亚食品有限公司生产的小牛仔香肠检出大肠菌群超标；南昌市鸿达生鲜食品有限责任公司生产的西红柿检出甲氨基阿维菌素苯甲酸盐（杀虫剂）超标；山东匡山农产品综合交易市场管理有限公司蔬菜交易分公司经营的韭菜和山东沂源乡村园食品有限公司生产的墨玉无籽西瓜检出氧乐果（有机磷类杀虫剂）超标；三元现代农业生产的以诚绿色黄瓜和济南家乐福商业有限公司经营的香蕉检出多菌灵（广谱性高效低毒杀菌剂）超标；寿光市正和菜业有限公司生产的正和精选水果黄瓜检出克百威（禁用杀虫剂）；福建钱源贸易有限公司生产的国产青苹果检出久效磷（禁用杀虫剂）；北京水木博众科技发展中心委托洛阳清华博众生物技术有限公司生产的博众牌天罡胶囊检出总皂苷未达标。

二、对上述抽检中发现的不合格产品，企业所在地河北、江西、山东、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，采取责令生产经营者及时采取下架、召回等措施。国家食品药品监督管理总局要求上述 5 省食品药品监管部门对不合格产品的生产经营者进一步调查处理，查明不合格产品的批次、数量和原因，追溯生产源头，制定整改措施。调查整改情况需于 2016 年 2 月 29 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 154 家，具体名单详见附件。

特此通告。

- 附件：1.  [肉及肉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.  [水果及其制品监督抽检不合格产品信息](#)
4.  [保健食品监督抽检不合格产品信息](#)

更多内容详见：[国家食药监总局发布关于 10 批次食品不合格情况的通告\(2015 年第 95 号\)](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

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

国务院食品安全委员会各成员单位，各省、自治区、直辖市食品安全办，新疆生产建设兵团食品安全办：

为推动新修订《中华人民共和国食品安全法》宣贯工作的深入持续开展，解决部分地区制作经费不足、缺少宣传素材等问题，现将我办组织设计制作的**食品安全法**最新修订解读、食品安全法分类解读、食品安全法宣传海报等宣传素材提供各地，请结合实际，有效利用。印发的宣传素材为 DVD 光盘形式，各单位可自行复刻转发，也可直接点击链接 <http://pan.baidu.com/s/li3rWznZ> 下载。

各省级食品安全办务必要高度重视新修订《中华人民共和国食品安全法》的宣传普及工作，及时将宣传素材转发至行政区域内各级食品安全办及食品安全委员会成员单位，积极指导基层食品安全监管部门和有关单位充分运用有关素材，针对不同的宣传对象，以丰富多样的形式开展好新修订《中华人民共和国食品安全法》宣传工作，营造食品安全社会共治的良好氛围。

联系人：王磊

电 话：010-88330485

附件： 新修订《中华人民共和国食品安全法》宣传素材光盘

国务院食品安全办

2015 年 11 月 26 日

文章来源：国家食药监总局

国内预警

食品药品监管总局办公厅关于食品添加剂明矾在粉皮中使用有关问题的复函（食药监办食监一函〔2015〕735号）

江苏省食品药品监督管理局：

你局《关于食品添加剂明矾在粉皮中使用有关事宜的请示》（苏食药监食生〔2015〕143号）收悉。经商国家卫生计生委，现函复如下：

根据《国家卫生计生委办公厅关于包装饮用水等食品安全标准有关问题的复函》（国卫办食品函〔2015〕939号），国家卫生计生委2015年第1号公告批准硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂用于粉丝、粉条，残留量为200mg/kg（以干样品中铝计）。你局请示中提及的干制粉皮和湿制粉皮类产品的生产原料、加工工艺与粉丝粉条基本一致，仅产品形态不同，可参照该公告中硫酸铝钾、硫酸铝铵在粉丝、粉条中的使用规定执行。

食品药品监管总局办公厅

2015年11月26日

国内预警

国家卫生计生委食品司关于进一步加强食品安全国家标准跟踪评价相关工作的通知（国卫食品标便函〔2015〕264号）

各省、自治区、直辖市卫生计生委及新疆生产建设兵团卫生局食品相关处室，中国疾病预防控制中心、监督中心、国家食品安全风险评估中心，食品相关行业协会（学会）：

为贯彻落实《[食品安全法](#)》和国务院工作部署，建立和执行“最严谨的标准”，现就做好食品安全国家标准的跟踪评价工作提出如下要求：

一、全面依法履职，加强协调配合，做好标准跟踪评价有关工作

各省级卫生计生行政部门要按照《[食品安全法](#)》有关要求，通过网站公布制定和备案的食品安全国家标准、地方标准和企业标准，方便公众下载、查阅。要会同省级食品药品监督管理、质量监督、农业、工业和信息化、粮食等部门对食品安全国家标准的执行情况开展跟踪评价，并指定技术机构负责食品安全国家标准意见收集、汇总，及时通过国家食品安全风险评估中心（以下简称食品评估中心）网站开设的意见收集平台（<http://bz.cfsa.net.cn/db/yjfk>）填报有关意见、建议。各地要将标准跟踪评价等工作纳入当地政府食品安全年度工作计划和考核内容，作为全面了解食品安全标准执行情况和完善食品安全标准体系的有效措施。省级卫生计生行政部门要加强标准跟踪评价的指导与培训，不断加强标准人才培养和师资培训工作，不断提高标准工作能力与服务水平。

各地要主动会同相关监管部门收集、汇总本辖区相关部门以及食品生产经营企业、检验检测机构、食品行业协会（学会）等单位对食品安全标准执行中发现的问题和修改建议；也可要求相关单位直接通过食品评估中心的网站意见收集平台直接反馈意见。

食品生产经营企业、行业协会、检验监测等相关单位发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当及时向相关部门报告或直接通过食品评估中心网站的意见收集平台直接反馈意见。

二、以问题为导向，加强组织领导，做好重点标准的跟踪评价任务

国家卫生计生委负责会同有关部门组织制定年度重点食品安全国家标准跟踪评价工作计划。食品评估中心提出年度重点国家标准的跟踪评价目录与评价要点（2015-2016年 年度跟踪评价目录与要点见附件）。各地要按照国家重点标准跟踪评价目录与要点，具体实施重点标准跟踪评价工作，并可结合辖区实际情况，增加本辖区重点跟踪评价的标准。各省级卫生计生部门要通过深入基层调研、组织召开培训班、座谈会和开展标准宣贯活动等形式，收集各方对重点标准的意见、建议，及时向食品评估中心提交相应的报告。

更多内容详见：[国家卫生计生委食品司关于进一步加强食品安全国家标准跟踪评价相关工作的通知（国卫食品标便函〔2015〕264号）](#)

文章来源：[卫计委](#)



Doug Richardson

BEST-KEPT SECRET: The new Yoghurt Story branch at Northlands Mall lets you create your own concoction of frozen yoghurt with sweet or fruity toppings.

新西兰乳品网 (NZDN.CO.NZ) 12月2日消息： 夏季来临，美味消暑又健康的冷冻酸奶受到大家的欢迎。但你认为自己吃下去的真的是酸奶吗？也许不是。

新西兰商务委员会近期将 Yoghurt Story 和 Frozen Yoghurt 两家冷冻酸奶品牌公司告上了法庭。他们指控这两家公司主推的冷冻酸奶制品中并没有酸奶。此外，Yoghurt Story 还在其网站上错误宣传其产品具有健康功效。

根据 1986 年新西兰公平交易法案，公司不能够误导公众或者进行错误的宣传。

Yogurt Story 新西兰公司注册于 2013 年 2 月，其主管名为 Sehwan SON，目前在新西兰有十多家分店。

转基因三文鱼，你敢吃吗？

我们似乎已经逐渐习惯了转基因大豆、转基因玉米等食物，然而，你敢吃转基因动物吗？

日前，美国食品和药品管理局（FDA）批准一种生长速度更快的转基因三文鱼走上餐桌，这是全球首例获准上市供人类食用的转基因动物。

美国食品和药品管理局称，转基因三文鱼与其他农场养殖的三文鱼在营养含量上没什么生物区别。然而，这似乎并不能缓解人们对转基因动物的担忧。谁将成为第一个“吃螃蟹的人”？转基因三文鱼能得到市场认可吗？

想要抗冻、更大的三文鱼

时间可以追溯到上个世纪 80 年代早期。当时，一些加拿大渔民希望找到一种方式，能刺激三文鱼在寒冷的海水里也保持活力，繁衍旺盛。为此，纽芬兰的科学家们开始研究如何在三文鱼体内注射抗冻的蛋白，这种蛋白质来自另一种海洋鱼类——大洋鲑鱼。

普通大西洋三文鱼的生长基因只在温暖的季节才起作用，这使大西洋三文鱼一年有一半的时间不能生长，这也是它们生长速度缓慢的一个原因。

研究人员把从奇努克三文鱼体内提取的生长荷尔蒙注入大西洋三文鱼的体内，再把从大洋鲑鱼体内提取的抗冻蛋白基因注入，这种抗冻蛋白就像三文鱼体内的“开关”一样，打开了三文鱼的生长按钮，让三文鱼可以源源不断地分泌生长荷尔蒙。这种转基因三文鱼即便在寒冷的环境里也能保持生长，生长周期缩短为一年半，体形也比普通三文鱼更大。而野生的三文鱼生长周期至少需要三年。

“我们以为，如果我们可以提高生长速度，这对于整个行业来说都是好事。因为这能让鱼更快进入市场，促进消费。”纽芬兰纪念大学的研究人员加斯·弗雷彻表示。他是最初参与这个实验的科学家之一。

上市推迟 20 年 研发公司几近破产

利用这一技术，美国一家名为 AquaBounty 的生物科技公司开始生产快速生长的三文鱼。他们给这种鱼取名为“AquAdvantage（水优）”三文鱼。这家公司位于美国马萨诸塞州梅纳德，他们从 1995 年起，就向美国食品和药品管理局提交了“水优三文鱼”的上市申请。

然而，FDA 一直未能通过这一申请，这大概也是 FDA 历史上审批时间最长的申请之一。由于一直不能获利，这家生物科技公司甚至几度濒临破产，公司的人员规模也不断缩减。

更多内容详见：[全球首例转基因动物获准上市 研发公司曾近破产](#)

文章来源：新京报

美国纽约：12 月起连锁餐馆高钠菜品需加警告标志

食品伙伴网讯 据外媒报道，为应对心脏病、中风等心血管疾病，美国纽约州出台新规，要求连锁餐馆内的高钠菜品需加注警告标志。新规自 12 月起实施。

据报道，美国卫生部门建议人体每日摄入食钠量不超过 2300 毫克，如果餐馆菜品含钠量高于这个数值，就需在菜名旁加上带有钠罐的黑色三角形标示。

2300 毫克钠相当于 1 茶匙食钠。2010 年研究发现，纽约市民的日常平均钠摄入量超过 3200 毫克。

今年 9 月，纽约市局卫生官员一致投票通过这项新规定，目前仅适用于在美国各地拥有 15 间以上分店的连锁餐厅，以及部分电影院和体育馆的小吃摊。

纽约大学朗格尼心血管疾病预防中心主任 Howard Weintraub 称，人体获得 2300 毫克食钠是一件容易的事情。

对于赛百味（Subway）等餐厅的常客而言，这项规定出台后他们在消费时会大吃一惊。奇波雷 1 个墨西哥鸡肉卷的钠含量为 2790 毫克，赛百味的 12 寸义大利香辣三明治含钠量则是 2980 毫克。

纽约市卫生局说，心血管疾病是纽约市民的头号杀手，在 2013 年夺走近 1 万 7000 人命，并指出钠摄取和高血压间的具有关联性，这是心脏病发与中风的主要危险因子。

原文链接：<<http://www.reuters.com/article/2015/11/30/us-new-york-salt-idUSKBN0TJ2GV20151130>>

世卫：5 岁以下儿童占全球食源性疾病死亡人数三成

世界卫生组织 3 日发布报告称，5 岁以下儿童占全球食源性疾病死亡人数的近三成。政府、食品行业和个人应采取更多措施确保食物安全，预防食源性疾病。

食源性疾病由摄入受污染的食物导致，短期症状包括恶心、呕吐和腹泻，长期可导致癌症、肝肾衰竭、大脑与神经失调等疾病。报告估计每年全世界多达 6 亿人因摄入受污染食品而生病，约 42 万人死于食源性疾病，其中包括 12.5 万名 5 岁以下儿童。

受非安全饮用水、食物生产和储存过程中卫生状况不佳、教育水平低、食品安全立法不足或缺少落实等因素影响，食源性疾病风险在中低收入国家最为严重。从全球范围来看，非洲和东南亚地区食源性疾病发病率和致死率最高。

世卫组织指出，食品安全是一项共同责任，政府、食品行业和个人应采取更多措施确保食物安全以预防食源性疾病。（记者 张淼）

食品伙伴网讯 日本杏林大学保健学部原副教授平冈厚氏，从 2002 年开始利用 14 年的时间调查了声称对健康有益的各类功能水的功效，2012 年还发表了《宣传“饮用对健康有益”的各类水产品时态研究》为题的论文。平冈厚氏称这些功能水“对身体既不能成为毒又不能成为药”。下面介绍平冈厚氏解答的“如何饮用水、如何选用功能水”相关问题。

一、大部分功能水的效果，也许是“伪药”效果

即使普通自来水，平常多饮用也有一定效果。研究发现，饮用声称具有抗氧化作用的功能水组和饮用盛放同样容器中的普通水对照组，其血液中的氧化不良刺激相关指标成分都呈一定程度下降。

“伪药”效果是指，当人们摄取安慰剂等没有效果的物质而认为其具有特定效果时，由于心理原因对人体起作用的现象。相信生产厂家对功能水的健康宣传饮用，有没有类似于“伪药”的效果？

“伪药”效果是普遍存在的现象。市面上流通的各种水产品，在前文所说的那样，对人体既不能成为毒也不能成为药。如果饮用这类水有效果，那也是“伪药”效果程度。

二、消费者应该怎么理解功能水的健康宣传？没有确凿证据的健康宣传合法吗？

没有确凿的证据而宣传健康效果确属违法，但企业一般采用“期望大家的健康销售”等“擦边球”式的宣传。如生产、销售添加氢气水厂家的网站上的宣传内容如下：虽然还没达到论文级别，在各领域都有富氢水对健康、美容有效的研究结果；从好喝的水变为对身体有益的水。再如生产纳米水的厂家网站上宣传内容有如下：为了使体细胞更迅速、更有效地吸收水，成功研发了体细胞 20 分之 1 大小的纳米水；由于水分子集团大小降低，可以达到身体各个角落，所以理所当然地认为水的搬运氧气和营养物质功能更加顺畅；该分子集团变小的水可以渗透到细胞的各个角落而使体内循环更加顺畅，可期待健康效果等。

假如企业确信自己的产品确有健康效果，也可以申报保健品。但生产功能水的大都数厂家为中小企业，没有雄厚的资金实力，所以不进行保健品的审批只采用“擦边球”式宣传。

即使部分宣传有可能引起健康效果的误解，但在前文所说的那样，对人体既不能成为毒也不能成为药。换句话说即使喝了也对人体健康没有坏影响，所以监管部门也放松了其监管，存在这种倾向。

更多内容详见：[日本专家解读功能水（2） — “如何饮用水、如何选用功能水”](#)

韩国民众呼吁撤销“鱼肉产品（鱼糜）可分开小份出售”的规定

食品伙伴网讯 12月1日，据韩媒报道，11月12日，韩国KFDA发布了《食品卫生法实施规则》修订案相关立法预告，为方便消费者，速食销售制造、加工业者用冷冻或冷藏设施保管销售鱼肉产品（鱼糜）时，可以将其分为小份出售，但是，韩国越来越多人呼吁撤销以上规定，认为其损害了生产者或消费者的利益。

据相关业界称，鱼糜是危害要素最高的产品，韩国食药厅将其指定为1号HACCP认证强制适用对象，并规定每月至少实施1次自我质量检查，以加强安全管理。

目前所有的鱼糜制造企业在2012年11月末就已完成HACCP认证，以往在卫生方面，无证、无包装的问题销售企业大多销声匿迹，市面上流通产品多为HACCP认证包装产品，消费者可安心购买。

但是，如果在流通过程中将鱼糜产品开封销售，消费者将无法得知制造公司、成分、流通期限等产品相关基本信息，最终侵犯了消费者的知情权，同时多个公司产品混合销售，出现异物或食物中毒事件时，很难分析、调查准确原因，最终可能会导致只有消费者蒙受损失的混乱局面。且所有冷冻食品禁止分割销售的情况下，唯独最容易腐败的鱼糜可分开以小份出售，也有失法律的公允性。

食品业界相关人士称，无论是冷冻还是冷藏，所有食品打开包装的瞬间就开始了腐败变质的过程，应该加强安全管理，而食药厅却仅允许鱼肉产品分开以小份出售，对此不能理解。

另外，鱼肉制品生产商称，现在釜山部分地区的速食销售制造加工业者，已开始了购买多个公司的大包装鱼糜产品，混合分装销售的违法行为，当前形势下急需进行管制，并且，若允许鱼糜产品开封销售，应废除HACCP强制认证标准且自我质量检查也应放宽为3个月或6个月进行1次。

来源链接：<http://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=66543>

食品伙伴网讯 11 月 30 日，据韩媒报道，11 月 26 日，韩国 KFDA 发布的《食品等的标示标准全部修改告示》相关意见征求稿中对 OEM 食品标签提出了修改意见。

该《食品等的标示标准全部修改告示》相关意见征求稿中要求，韩国食品营业者与出口国食品生产、加工企业签订合同，委托生产进口韩文印刷外包装上标记订货者商标（包含 logo、记号、文字、图像等）的食品或食品添加剂时，主标示版面的原产国后面用括号进行 OEM 食品标记，还要求其 OEM 食品标记字体大小必须达到 14 point 以上。OEM 食品中农、林、水产品及酒类不受上述限制；食品添加剂中标记经营企业的不受上述限制。

除此之外，该《食品等的标示标准全部修改告示》相关意见征求稿，对不同食品的标签要求，进行了以下修改。

◆ 灌装、瓶装食品中调味酱等无法标记固形物含量的，允许只标记内容量。

◆ 酒精及蒸馏酒（烧酒、威士忌、白兰地、普通蒸馏酒、烈性酒）可省略致敏源标识。

◆ 为了确保消费者知情权，食品生产、加工所使用原材料名为产品名或产品名的一部分时，或该原材料名为提取液或浓缩液时，都要求主标示版面上以 14 point 以上的字体标记原材料名和其含量。

◆ 明确规定了进口食品韩文产品名标记，应符合外语的韩文标示相关规定。

◆ 从没有流通期限或保质期标示义务的国家进口未标示流通期限或保质期的产品时，进口商应以制造国家、制造公司出具的流通期限证明材料为基础，在韩文标示事项中标示流通期限或保质期。

◆ 复合配料应标记其名称和类型，按重量顺序（水除外）标记占前 5 位配料名或成分名。前 5 位以外的配料名或成分名要求标记在二维码（QR CODE）中或内纸中。

意见征集时间截止至 12 月 16 日。

来源链接：<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=57242>



食品伙伴网讯 据新西兰初级产业部（MPI）消息，12月3日新西兰初级产业部发布通告称，针对冷冻浆果疑致甲肝疫情的调查取得重大进展，责令一家公司召回相关的冷冻浆果。

新西兰经销商的名称为“FSL Foods”，产品为“Fruzio”冷冻草莓与黑莓，规格为1千克与500克。然而新西兰官方并未指出产品的原产国与供应商名称。

新西兰初级产业部建议，为避免感染甲肝病毒，人们饭前应洗手，冷冻浆果应该充分加热处理后食用，老年人以及患有肝病的人不要食用没有经过加热的进口冷冻浆果。

另据新西兰媒体报道，“Fruzio”冷冻浆果进口自中国山东。经销商称，已从中国山东的供应商那里进口浆果达7年之久。

相关链接：

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/mpi-recalls-frozen-berries/>

http://m.nzherald.co.nz/business/news/article.cfm?c_id=3&objectid=11555507

<http://www.radionz.co.nz/news/national/291240/berry-company-'guttled'-by-recall>

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国大肠杆菌疫情蔓延至 18 州 召回食品 15.5 万份

食品伙伴网讯 据外媒报道，鸡肉沙拉引发的大肠杆菌疫情持续蔓延，目前已肆虐 18 个州，召回食品数量高达 15.5 万份，至少 19 人受到感染。沃尔玛、星巴克、塔吉特等知名超市也受到波及。

据报道，由于加州泰勒农场太平洋公司（Taylor Farms Pacific Inc）的蔬菜可能被污染，上周加州好市多（Costco）售卖的鸡肉沙拉被紧急召回。

目前塔吉特（Target）、7-Eleven、Albertsons、西弗韦（Safeway）、沃尔玛和 Sams Club 销售的蔬菜托盘、泰国沙拉、打包晚餐和卷饼等产品都在被召回之列。

星巴克已被迫从俄勒冈州、内华达州和加利福尼亚州的店内，把 4.5 万份火鸡假日三明治下架。

美国疾病控制与预防中心（CDC）称，未来几周美国感染大肠杆菌的人数很可能上升。官方正对本次疫情展开调查。

原文链接：<<http://money.cnn.com/2015/12/01/news/companies/e-coli-recall-walmart-costco-albertsons/>>

<<http://www.ibtimes.com/e-coli-outbreak-updat-155000-items-recalled-scared-spreads-walmart-starbucks-target-2207177>>

国际预警

2015年11月中国出口韩国食品违反情况（11月30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
2015.11.2	釜山厅	加工食品	冷冻调味扇贝肉	냉동 양념 가리비살(가리비살 50% 함유) (FROZEN SEASOnED SCALLOP MEAT)	DALIAN EASTERN OCEAN BAY AQUATIC PRODUCT CO.,LTD	细菌数超标	/	/
2015.11.3	首尔厅	家具容器包装	儿童烘焙用具套装	차일드 베이킹 세트 (CHILD BAKING SET)	SHENZHEN MINAB HOUSEWARE CO LTD	总溶出量超标（4%醋酸）	30mg/l 以下	80mg/l
2015.11.4	京仁厅	加工食品	简易调料/配料	편이양념 (PUNI YANGNUM)	YANJI MEITIAN FOOD	大肠菌呈阳性	阴性	阳性
2015.11.5	首尔厅	家具容器包装	厨房及餐桌用品	주방및식탁용품 (MELAMINE TABLEWARE)	QINGDAO HAORENYUAN JIUDIAN YONGPIN YOUXIANGONGSI	总溶出量超标（4%醋酸）	30mg/l 以下	77mg/l
2015.11.9	釜山厅（梁山）	加工食品	腌制青辣椒	초절임고추 PICKLED GREEN PEPPER	DALIAN XINSHUI FOOD CO LTD	检验含有甜蜜素	0	0.060g/kg
2015.11.9（台湾）	京仁厅	加工食品	胡椒粉制品	후추분말조제품 PEPPER POWDER PREPARATION	TWDES CO.,LTD.	金属性异物超标	10.0mg/kg	77.41mg/kg

更多内容详见：[2015年11月中国出口韩国食品违反情况（11月30日更新）](#)

国际预警

2015 年 11 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（11 月汇总）

说明：本资料来自美国 FDA 官方网站，由食品伙伴网翻译整理，转载请注明出处！如有疑问，请联系 news@foodmate.net

食品伙伴网讯 据美国 FDA 网站消息，近日美国 FDA 更新了自动扣留列表，对我国 2 家企业的相关产品实施自动扣留。

具体如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	疑似不合格项目
16-119	2015-11-27	辽宁大连	Dalian Kowa Foods Co., Ltd.	凤尾鱼干	疑似生产、包装、贮藏环境不卫生，未提供卫生合格证书
99-08	2015-11-27	广东中山	Mart Billion Ltd Hong Kong	枸杞	疑含啉虫脒、毒死蜱等农药

原文链接：http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_23.html
http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_259.html

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2015年11月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（11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	非即食	FUJIAN FUDING SEAGULL FISHING FOOD CO., LTD.	所有产品	感官评定	2015/05/28	2015/11/12	0	----
2	---	SHANGHAI HANXIA INDUSTRY CO LTD	水产品	氟喹诺酮	2015/11/06	2015/11/06	0	----
3	即食	DANDONG GALICIA SEAFOOD CO, LTD	所有产品	净含量	2015/10/05	2015/11/17	0	----

原文链接：

<http://www.inspection.gc.ca/active/netapp/fishpoi/mil/ialresultse.aspx?lang=e&fcountry=CHINA&fprocessor=&fmildate=&fmildateto=&flastrejectdate=2015-11-01&flastrejectdateto=2015-11-30&sub=Submit>

文章来源：食品伙伴网

想瘦身，该吃低脂肪食物还是吃低热量食物？哈佛大学医学院一项研究表明，后者更有助于长期减肥。研究人员随机抽取 53 项持续至少一年的临床试验结果进行分析，发现吃低脂饮食的人一年后平均减肥 6 磅（2.7 公斤），而吃低热量的人减了 8.5 磅（3.8 公斤）。

研究牵头人戴尔德里·托拜厄斯反对卫生机构推荐低脂饮食，“目前对低脂饮食建议的背后想法是只要减少脂肪摄入就能使体重自然而然下降，而我们的有力证据表明并非如此”。她说，人们不用老想着食物的脂肪、热量和蛋白质含量，而应“关注食物本身以及饮食结构”。托拜厄斯提醒，虽然不必纠结食物中的脂肪多不多，但还是应该减少饱和脂肪和反式脂肪这样的“坏脂肪”摄入。研究报告发表于《柳叶刀》。（欧飒）

美专研究人员称高脂饮食影响人认知能力

吃高脂饮食可不止令你发胖那么简单。美国佐治亚医学院说，它还会影响你的认知能力。研究人员把雄性小鼠分成两组，给予不同饮食。一组小鼠饮食中10%热量来自饱和脂肪，另一组则有60%。研究人员分别在4周、8周、12周过后给小鼠测量体重、食量、胰岛素与血糖，并分析它们大脑海马体中的突触标记以及小神经胶质细胞被激活后产生的细胞活素。海马体负责学习与记忆，突触标记负责神经连接。研究人员发现，12周后，高脂饮食的老鼠都变得肥胖，细胞活素增加、突触标记减少、活性降低。研究人员在《大脑、行为与免疫》杂志上发表文章说，体内堆积过多脂肪会引发炎症，从而刺激小神经胶质细胞做出免疫反应——吃掉大脑中的感染物质。随着老鼠变得肥胖，小神经胶质细胞越来越“懒”，它们不再四处游走，而是就地开始“吃”神经突触。这让老鼠的学习效率下降。不过也不要太焦虑，研究人员还发现，只要坚持低脂饮食两个月，恢复正常体重，上述情况就会发生逆转。【新华社微特稿】（荆晶）

日企开发出可将水草短时间内变成肥料的装置

【共同社 11 月 26 日电】日本大津市水处理技术公司“青山环保系统”开发出一种新装置，可将在琵琶湖大量繁殖导致水质恶化、影响固有鱼种的水草短时间内加工成肥料。该装置通过使用活性氧，将以往长达数年的加工时间大幅缩短至几天，有望进一步推动水草的有效利用。

据滋贺县琵琶湖政策课介绍，琵琶湖水草从大约 20 年前开始增加，外来种“伊乐藻”等在湖底大量繁殖。滋贺县政府迄今定期收割水草，并通过自然发酵用作土壤肥料。但水草中富含水分，需 2 至 3 年才能变成堆肥，管理场地等成为课题。

运动后要喝运动饮料吗？研究称喝糖水效果更好

中新网 11 月 29 日电 据外媒报道，不少运动饮品声称含丰富葡萄糖，有助运动期间或之后迅速补充能量，不过英国最新研究发现，饮用糖水要比某些运动饮品更见效。

英国巴斯大学的研究团队邀请了一批职业自行车运动员，在训练期间饮用以葡萄糖或蔗糖为主的饮品，再利用仪器分析他们体内肝糖的水平，发现虽然摄取葡萄糖或蔗糖均有助补充能量，但运动员普遍称蔗糖更有助纾缓疲倦，肠胃感觉亦较好。

研究指，相比摄取单一种糖，混合不同种类的糖更有助人体吸收，因此摄取由葡萄糖及果糖组成的蔗糖，效果要较单纯摄取葡萄糖更佳。研究人员表示，不少运动饮品仅含葡萄糖，可导致肠胃不适，效果不及蔗糖饮品或简单用水加属于蔗糖的白糖。

负责研究的冈萨雷斯指，研究显示蔗糖较葡萄糖更有助维持血糖稳定，他建议若运动超过两个半小时，可每小时摄取 90 克白糖，按每 100 毫升水混 8 克白糖的比例冲服。

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11-14日	上海	2016第19届中国国际焙烤展
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](#)

[深圳市润联环保科技有限公司——商业服务](#)

[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](#)

[广州民为先食品安全检测技术有限公司——仪器试剂](#)

[上海坪尧贸易有限公司——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

[ISO 9001:2015 内审员培训通知--青岛（换版培训）](#) (2015-12-10 至 2015-12-11)
[保健食品注册与审评专题研讨班](#) (2015-12-12 至 2015-12-13)
[保健食品、特殊膳食备案与注册申报及关键技术研讨会](#) (2015-12-12 至 2015-12-13)
[第 51 期“食品安全管理师”和“食品检验工”考核认证--北京班](#) (2015-12-25 至 2015-12-28)
[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)
[第 39 期食品微生物检验实际操作学习班—杭州](#) (2016-03-26 至 2016-03-30)
[第 40 期食品微生物检验实际操作学习班—烟台](#) (2016-04-16 至 2016-04-20)
[第 41 期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#) (2016-05-14 至 2016-05-18)
[第 42 期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#) (2016-06-18 至 2016-06-22)
[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

[供应商审核培训\(2 天\) --广州班](#) (2015-12-07 至 2015-12-08)
[测量不确定度的评定\(1 天\) --广州](#) (2015-12-11 至 2015-12-11)
[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)
[食品行业 SPC 统计过程控制（2 天）--厦门班（买一赠一）](#) (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)
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2 天\)--广州班](#) (2015-12-14 至 2015-12-15)
[BRC-IoP 包装及包装材料全球标准\(第五版\)内审员培训--广州](#) (2015-12-14 至 2015-12-15)
[抽样检验与品质保证--广州班](#) (2015-12-14 至 2015-12-15)
[食品行业 SPC 统计过程控制（2 天）--广州班【买一赠一】](#) (2015-12-15 至 2015-12-16)
[TQM 全面品质管理\(1 天\)--上海班](#) (2015-12-15 至 2015-12-15)
[实验设计与配方（比）设计（2 天）--厦门](#) (2015-12-16 至 2015-12-17)
[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)
[实验设计与配方（比）设计（2 天）--广州](#) (2015-12-17 至 2015-12-18)
[微生物实验室高级技术员培训（2 天）--广州班](#) (2015-12-17 至 2015-12-18)
[国内外食品接触材料卫生标准培训（2 天）--广州（买一赠一）](#) (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\(2015-12-17 至 2015-12-18\)](#)
[食品过敏原培训\(1天\)--广州班\(2015-12-18 至 2015-12-18\)](#)
[BRC-food（第七版）转版培训-广州班（特惠课）\(2015-12-18 至 2015-12-18\)](#)
[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2天\) --上海班\(2015-12-21 至 2015-12-22\)](#)
[国内外农药残留法规培训--广州班\(2015-12-21 至 2015-12-21\)](#)
[IP 非转基因供应链管理体系培训\(2天\) --广州班\(2015-12-21 至 2015-12-22\)](#)
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员--广州班\(2015-12-21 至 2015-12-23\)](#)
[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）--上海班\(2015-12-23 至 2015-12-24\)](#)
[供应商管理培训（2天）--广州班\(2015-12-23 至 2015-12-24\)](#)
[食品安全管理体系注册审核员培训班--重庆\(2015-12-26 至 2015-12-30\)](#)
[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\(2015-12-28 至 2015-12-29\)](#)
[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1天\)-上海班\(2015-12-28 至 2015-12-28\)](#)
[欧盟食品法律法规培训（1天）--广州班\(2015-12-31 至 2015-12-31\)](#)

2016年1月份培训信息

[食品检验初中高级暨技师、高级技师国家职业资格鉴定培训-成都\(2016-01-08 至 2016-01-10\)](#)
[食品检验初中高级暨技师、高级技师国家职业资格鉴定培训-石家庄\(2016-01-08 至 2016-01-10\)](#)
[食品检验初中高级暨技师、高级技师国家职业资格鉴定培训-郑州\(2016-01-15 至 2016-01-17\)](#)
[食品检验初中高级暨技师、高级技师国家职业资格鉴定培训-北京\(2016-01-15 至 2016-01-17\)](#)

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

[烟台富美特食品技术服务有限公司](#) 招聘：信息业务主管

[黑龙江飞鹤乳业有限公司](#) 急聘 [质量控制经理](#) [质量体系经理](#) [质量保证总监](#)

[南京特味浓生物科技有限公司](#) 急聘 研发工程师（调味料、固体饮料） 销售经理/代表（调味料或者固体饮料）

[广州健科生物科技有限公司](#) 急聘 保健品原料项目销售经理/产品经理 食品配料销售大客户经理

推荐招聘会

[北京中高级技工、机械制造、工程技术、化工专场招聘会](#)

[北京市“生物医药、医疗器械、养生保健、美容化妆品”专场”大型人才招聘会](#)

[上海食品生物保健化工卫生医疗医药人才招聘会](#)

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

[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

[500 强食品工程师教你辞职信怎么写](#)

[一个食堂小老板，给教授上了一堂 MBA 课](#)

[一个会玩的人也许才能过好这一生](#)

[取消职业资格不是儿戏](#)

微信最赞

[应聘被拒绝后，只问了一句话！（求职者必看）](#)

[你的下属全是 90 后，该如何调动他们的积极性？](#)

[优秀的 HR 如何玩转微信？](#)



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：

[“2015年食品行业十大热门词汇”征集候选词汇活动开始啦](#)

[赛多利斯 #passionforscience 摄影大赛，赢取德国双人四日游火热进行中](#)
[食品商城 12 月份礼品积分兑换，定制 U 盘、定制梅兰竹菊书签、天堂伞](#)
[2016 年周历记事本已经到货，先睹为快](#)

本周求助帖：

[生芋头真空包装后是否可以在超市售卖？](#)

[请问一下，白酒保质期是多长时间](#)

[不同类型饮料的灭菌方式和巴氏杀菌公式？](#)

[冷冻熟包子或凉包子，加热后没有鲜包子劲道，怎么改进？](#)

[蜂蜜生产能用饮料厂的 QS 吗？？](#)

[现在还需要看《食品标识管理规定》了吗？](#)

[食品安全管理师这个是食品安全法里边要求的食品企业必备的么？](#)

[食品生产企业从 A 公司变更到 B 公司](#)

[求助，被食药局查出两个单品不合格，如何应对才好？](#)

[大家帮忙看看这是哪里出错了](#)

[组合产品包装标识问题](#)

[委托方可以使用被委托方的企业标准吗？](#)

[食品标签上条形码](#)

[关于食品是否适合特殊人群的问题](#)

[ml 还是 mL？](#)

[产品的保质期是从当日算还是从第二天开始计算？](#)

[食品企业“三证”指什么](#)

[在制不良品的处理](#)

[班前会：在哪能找到开班前会的案例？](#)

[急求，蛋白质测定的硼酸配置问题](#)

[同样的砷标准样品上机三次，后两次隔了十来天，为啥这么大差异](#)

[关于铝残留量的检测方法](#)

[菌落总数：平板菌落密密麻麻什么原因啊？](#)

[求助各位老师，关于固态调味料。](#)

[单硬脂酸甘油酯应该在包装上怎么标识呢？](#)

[PH 与酸度的关系](#)

[变性淀粉应用求助](#)

[奶香味的问题](#)

[酪蛋白酸钠](#)

[有偿求助，各位大神帮忙看看这是什么添加剂](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2015 系列之 51：金融危机下，关店减亏，职工分流分流与安置](#)

[做连锁餐饮的亲们，来说说你们最头疼的事](#)

[肉类产品-农产品](#)

[这份检查机构出具的检查报告正常吗？](#)

[蛋糕中防腐剂比例不合格 福州一家食品公司被行政处罚 20000](#)

[食品公司起诉员工偷拍车间照片上传网上 法院驳回](#)

[企标准备案，执行标准标示 3 个食品安全国家标准，行吗？](#)

[关于礼盒装产品的问题](#)

[生产许可证年审](#)

[配料表中是否能写天然色素](#)

[白酒 DBP 超标如何处罚](#)

[审核员究竟该不该对企业的管理指手画脚](#)

[食品安全标准能否作为产品的执行标准](#)

[请问食品内包间员工可以挽起袖子不戴手套吗？](#)

[品控跟采购之间已经水深火热怎么办](#)

[大伙忙了一年，公司效益咋样？都来晒晒](#)

[工艺技术储备的生产管理岗这个岗位前途如何？](#)

[关于 7 天无工资试用期](#)

[截止 2015 年 12 月 2 日您所在公司工资发放情况](#)

[做研发要不断地做试验吗](#)

[公司拖欠工资](#)

[想改行，不做食品了](#)

[专科生在学历上就输了吗？](#)

[实习遇到这种情况](#)

[食品科学女硕士，明年毕业，现在手上有 2 个 OFFER，应如何选择](#)

[本科生做检测好还是做研发好？](#)

[应届生的苦恼，希望各位前辈提提建议](#)

[关于如何提升食品管理人员的含金量](#)



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，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