

# 食品网刊

食品网刊 与您分享

# 27

总第666期

2017-07-10

总局发布《<食品安全消费提示>汇编》

10个食品谣言！  
这些不靠谱的身边事，您还相信吗？

2017年5月  
未予准入的  
食品化妆品信息

又多一个吃巧克力的理由！  
或可以快速健脑

食品伙伴网出品

# 食品网刊



## 中国食品

总局发布《<食品安全消费提示>汇编》  
公安部公布一批打击食品安全犯罪典型案例  
食品质量管理研讨会7月2日在北京成功举办  
北京欧尚超市售不合格食品 三次被告两次败诉  
调查发现：高价酸奶与平价酸奶营养价值相差无几

10个食品谣言！这些不靠谱的身边事，您还相信吗？  
6月食药总局共通报11批次问题食品 近半数霉菌超标  
澳雀巢配方奶粉含毒性粒子？回应：在华产品符合法规  
2017国人食品安全关注度大数据发布——“数说·食品安全”  
新政前抢购工厂被暂停注册 澳洲网红奶粉贝拉米入华前景堪忧

## 国内预警

国家食药监总局发布调和油的消费提示  
国家食药监总局关于3批次保健食品不合格情况的通告  
(2017年第100号)

2017年5月未予准入的食品化妆品信息  
国家食药监总局办公厅关于进一步加强餐饮服务单位食用油食品安全监督管理的通知（食药监办食监二〔2017〕92号）

## 国际食品

英国公布预防诺如病毒最新研究  
日本处罚对富氢水的虚假夸大广告  
美国两大机构对“豆奶”定义起冲突

嗜好垃圾食品 澳大利亚人肥胖率升高  
澳生虾进口即将解禁 史上最严进口检疫政策同步出台  
草甘膦致癌缺少科学依据，专家认为以反草甘膦反转基因不合逻辑

## 国际预警

欧盟通报我国2批次食品接触材料不合格  
注意啦！六月份我国19批次食品违反日本食品卫生法  
2017年6月美国FDA自动扣留我国食品情况(6月汇总)

2017年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月汇总）  
2017年6月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息  
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第26周）

## 食品科技

新研究发现植物“喝酒”更耐盐  
孕期母亲嗜甜孩子患过敏症风险大增

又多一个吃巧克力的理由！或可以快速健脑  
瑞典科学家发现植物色素叶黄素可抑制炎症

新修订的《食品安全法》明确食品安全工作的四大原则：预防为主、风险管理、全程控制、社会共治。为此，食品药品监管总局委托中国食品科学技术学会，以保障公众食品安全为出发点，以指导科学消费为落脚点，着眼于日常消费量大的食品品种，针对可能的食品安全热点和消费误区，结合不同季节食品消费特点，邀请相关行业协会和权威专家，编制了《如何吃得更安全——食品安全消费提示（2016-2017年）》。

消费提示主要提醒消费者在选购、存储和加工制作食品时应注意以下三方面：

一是通过正规可靠渠道购买并保存凭证，看清外包装标签标识中的食品生产单位和产品相关信息，如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品生产许可证编号、适用人群等。不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品，不要购买超过保质期的产品。

二是购买后按照标签所示方式保存，保存期限不要超过保质期。按照标示使用方法加工食用。老人、孕妇、婴幼儿、免疫力低下和易过敏人群应特别关注食品适用人群。散装食品注意适量买入，妥善贮藏。

三是食品加工制作时应注意清洁卫生。加工人员应洗净双手。制作前确认食材新鲜，没有变质。食材要洗净，刀具、案板和餐具等要清洁并生熟分开。加热烹制过程要做到烧熟煮透，凉菜要现做现吃。

除了上述注意点以外，汇编还针对不同特点食品的选购、存储、加工提出了建议，希望对广大消费者有所帮助。

附件：《食品安全消费提示》汇编（印刷版）

 [《如何吃的更安全——食品安全消费提示（2016-2017年）》.pdf](#)

按照 2017 年“全国食品安全宣传周”的总体安排，公安部公布了打假“利剑”行动中公安机关破获的一批食品安全犯罪典型案例。

上海金山破获利用互联网生产、销售有毒、有害食品案。2017 年初，上海市公安局金山分局根据市场监管部门通报线索，侦破“淮南牛肉汤特产商会”利用互联网生产、销售有毒、有害食品案，抓获犯罪嫌疑人张某某等 3 人，捣毁黑作坊 3 处，现场查获大量含有罂粟壳粉末的香料，涉案金额 400 余万元。经查，犯罪嫌疑人张某某在安徽淮南设立“黑作坊”，通过在香料中添加罂粟壳粉末的方式制成“香料王”（用于制作淮南牛肉汤），并在网上开设淘宝商铺、微信商店，通过网络联络支付、快递邮寄等方式对外销售。

安徽安庆破获生产、销售不符合安全标准的食品案。2017 年 2 月，在公安部统一部署协调下，安徽安庆公安机关破获系列生产、销售不符合安全标准的食品案，抓获犯罪嫌疑人 7 名，收缴假盐 200 余吨。经查，为非法牟利，犯罪嫌疑人徐某明知自己未取得食盐经营许可证，从山东肥城、潍坊等地化工企业购买工业盐充当食用盐，依托微信、QQ 等聊天工具和阿里巴巴、淘宝、千牛等销售平台联系客户，通过快递物流方式将工业盐及样品寄给安徽、广西、贵州、河南等地客户，涉案工业盐 800 余吨。

河北湖南破获利用互联网销售有毒有害食品案。2017 年 4 月以来，河北承德、湖南怀化两地公安机关分别从不同线索入手，顺线深挖查清吴某等利用互联网销售有毒有害保健食品犯罪网络，经连续实施收网行动，成功破获全案，抓获犯罪嫌疑人 21 名，捣毁生产、仓储窝点 6 个，现场查扣假劣保健食品近 10 万盒及大批产品说明书。经查，犯罪嫌疑人吴某、程某从上线生产商刘某某、销售商张某处大量购进“仁和胰宝”等假冒伪劣保健食品后，通过淘宝网店、微信平台等销往多地。经检验鉴定，涉案保健食品含有国家禁止添加的二甲双胍类成分，初步查明涉案金额 2000 余万元。

上海浦东破获生产、销售伪劣产品案。2017 年 4 月，上海市公安局浦东分局会同区市场监管局破获圣诺（上海）食品有限公司生产、销售伪劣产品案，抓获犯罪嫌疑人陈某等 4 人，查处仓库 1 处，当场缴获过期意大利、西班牙等进口品牌橄榄油 1 万余瓶（约 10 吨），涉案金额数百万元。经查，犯罪嫌疑人陈某系圣诺（上海）食品有限公司经营负责人，其伙同崔某等人从意大利、西班牙等国进口临近保质期的橄榄油进行销售，后因商品滞销，导致大量进口橄榄油超过保质期。陈某、崔某等人将过期进口橄榄油标签清洗去除后，重新印刷标签延长产品保质期，通过现场展销、网络销售等方式，以每瓶人民币 35 至 350 元不等的价格销往多地。

广西南宁破获生产、销售有毒、有害食品案。2017 年 6 月，根据当地食药部门通报线索，广西南宁公安机关破获一起生产、销售有毒、有害食品案，抓获犯罪嫌疑人 12 名，捣毁生产、仓储窝点 6 个，涉案金额 2000 余万元。经查，广西南宁福年红生物科技有限公司非法生产添加双氯芬酸钠、布洛芬等西药成分的冲剂颗粒，并利用印刷厂非法印制标注为“广西桂平安康茶厂”、“广西大明茶厂”等多种不同生产厂家的包装袋，以“安康清热排毒茶”、“黑骨藤养生茶”等名称在网上销售。

食品伙伴网讯，7月2日下午，食品质量管理研讨会在北京中国国际展览中心成功举办。本次活动是根据《国务院食安办关于开展2017年全国食品安全宣传周活动》的统一安排，由国家食药监总局指导、食品伙伴网主办的。会议以“构建质量体系，保障食品安全”为主题，旨在为食品企业建立起规范的食品质量管理体系提供指导，实现质量管理由检验控制向预防控制的转变，对提升企业食品安全管理水平，加强监管部门和食品生产经营企业人员的沟通起到积极作用。



食品药品监管总局食监一司张靖司长，食品药品监管总局新闻宣传司食品药品稽查专员李海锋出席本次研讨会。

食品药品监管总局食监一司张靖司长为研讨会致辞。张靖司长在致辞中强调，要实现食品安全的有效治理，各级监管部门严加监管，保持对食品安全违法犯罪行为的高压打击态势只是手段，其根本还是要加强食品生产经营者是食品安全第一责任人的意识，督促其用科学、先进的质量管理模式与方法，不断提高食品质量安全水平。食品行业相关的第三方服务机构要发挥好自身的专业技术优势，为食品生产经营企业提供更多、更好的检测、认证、咨询等服务。食品安全要形成社会共治理念，要通过对食品生产经营全过程的有效控制，以及食品生产经营者、消费者、政府监管部门、行业学协会、新闻媒体、科研机构和技术机构等各相关方的积极参与，共同努力，让我国的食品安全整体状况更加有保障。

会上，来自国家认监委、北京市食品药品监督管理局、青岛出入境检验检疫局、华测集团、食品伙伴网等部门的行业专家们围绕食品生产许可、HACCP体系认证、食品防护计划等食品质量管理相关内容，以及国外在食品安全管理体系方面的先进经验，食品标签合规性管理等内容进行了分享和交流。此外，还有来自食品生产经营企业、研究机构、第三方认证、检测公司的代表，以及多家媒体代表等150余人共同参与交流。

日前，北京市丰台区人民法院在一天内审结了三起消费纠纷案，被告均是北京欧尚超市有限公司丰台店（下称欧尚超市）。

记者注意到，三起案件中，两起因该超市涉嫌销售过期食品，一起则其销售的食物无生产日期，这三起案件，欧尚超市两次被判败诉。

### 被指售不合格产品 因差一天险胜

2017年1月11日，消费者王先生在欧尚超市购买了久久丫甜辣鸭脖商品一袋，生产日期为2016年4月10日，保质期为9个月，购买后，消费者王先生认为该产品已过期，遂起诉至法院要求判令对方按照[食品安全法](#)赔偿1000元；判令对方退还购物款24.20元。

对于王先生的起诉，欧尚丰台店辩称，认可对方向我公司购买商品以及时间、地点，但不同意其诉讼请求。时间只差一天，按照第二天开始计算，不属于过期食品。

经法院审理认为，根据《国家卫生计生委食品司关于预包装食品保质期标示有关问题的复函》，食品生产者可选择以具体日期或固定时间段形式标示保质期，保质期应与生产日期具有相应关系。以固定时间段形式标示保质期的，可选择以生产日期或生产日期的第二天为保质期计算起点。因此，王某主张食品过期，要求退还货款，以及主张惩罚性赔偿的诉讼请求，缺乏事实及法律依据，本院对此不予支持。

2017年5月18日，法院驳回了王先生的诉求。

### 售过期和无日期食品 两消费者获赔

据法晚记者了解，就在消费者王先生的诉讼终审当天，丰台区人民法院还审理了另两位消费者起诉欧尚超市售不合格食品案。

2017年3月27日，唐女士在欧尚超市丰台店购买了老周青团商品一袋，生产日期为2017年2月24日，保质期为30天，为过期商品。唐女士要求欧尚超市赔偿1000元并退还购物款8.20元。

消费者郭先生则因在该超市购买了无生产日期的食品而将欧尚超市诉至法庭。

相关报道：[北京欧尚超市售不合格食品三次被告两次败诉](#)

## 调查发现：高价酸奶与平价酸奶营养价值相差无几

夏季来临，酸奶在不知不觉中悄然涨价。近日北京青年报记者在市场调查中发现，今年夏季各大乳企自称的所谓“高端酸奶”产品明显扩容，通常一杯 200 克的酸奶价位在 10 元左右。仔细对比就会发现，酸奶价格的高低其实和代表营养价值的“菌种”多少并不成正比关系。

### 品种眼花缭乱“噱头”众多

北青报记者在京城各大超市发现，酸奶产品标称的各种口味、添加剂各种各样，几乎都说得上是价格“竞争”的砝码：有按地域分类的，什么滇式风味、蒙古族风味、日式、希腊式、丹麦式、保加利亚式、乌克兰风味；也有按添加物分类的，什么海盐味、芝士味、冰激凌味、椰子玫瑰味、抹茶青苹果味等等。

“其实，酸奶最重要的营养价值在于添加的菌种，菌种不同，营养价值就不同。”一位业内人士这样说。

北青报记者调查发现，目前市场上很多自称高端的酸奶产品，其价格和菌群菌种并不成正比。比如添加了两个常规菌群（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）的三元茯苓酸奶，每杯 150 克售价 2.8 元，而同样是一款添加两个常规菌群的老北京记忆风味酸奶，195 克就售价 6.5 元，另一款 128 克的风味乳也含两个常规菌群，售价高达 9.9 元。

如此看来，除了少量的“重量差”外，其实商家标称高价的“噱头”只是一些所谓的风味和少量谷物、燕麦等添加物而已。

### 高端酸奶市场追风 消费者严防“假高端”

资深乳业专家王丁棉接受北青报记者采访时进一步解释说，高价格并不一定代表产品就高端，“是否高端主要看酸奶菌种、发酵成熟度，而不仅仅是口感、酸甜度等区别。”

对于添加菌种的不同，北青报记者随机在市场上调查比较了约 20 款不同品牌的风味发酵乳，其中添加菌种最多的是和润“双歧清清发酵乳”，共包括嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、乳双歧杆菌、副干酪乳杆菌等 6 个菌种，其次是添加了 5 个菌种的卡士发酵乳、添加 4 个菌种的伊利 JoyDay 风味发酵乳，其余大部分高端酸奶仅添加了 2-3 个菌种。

在多款高端酸奶密密麻麻标注的产品配料表中不难看出，多个品牌还添加了白砂糖、稀奶油、乳清蛋白粉、蛋黄粉、食用香精、明胶、果胶等不同成分。

知名乳业分析师宋亮指出，国内在酸奶的相关标识规范上确实有所欠缺，相关检查也比较薄弱，因此目前市场上确实出现了普通酸奶换个包装变成高端酸奶的现象。此外也有酸奶明明标称含有 50% 的复原乳，也就是说用奶粉调和而成，但这种类型的酸奶售价比用生牛乳发酵的酸奶价格还贵，这就很不正常了。据分析，随着中国人口消费升级，酸奶价格增长带动利润率上升。据统计，在过去 3 年内，酸奶单价年均增长 13.5%，其中 7% 至 9% 来自于所谓的“高端酸奶”。

文章来源：北京青年报

7月3日，在全国食品安全周期间，由中国健康传媒集团主办、国务院食品安全办等指导的食品安全传播力研讨会在北京国展中心召开，会上发布多份食品安全传播相关报告。



颜江瑛司长为研讨会做主题致辞

北京师范大学新闻传播学院执行院长喻国明现场解读《中国食品安全传播力报告》，其中肉制品是公众最担忧的食品类别，公众了解食品安全信息的首要渠道是人际渠道 61.96%（包括专家和家人），而政府官方机构则仅占 3.55%，70 后和 80 后更倾向于不相信谣言，而 50 后和 60 后等 50 岁以上老年人，最容易受到食品药品谣言影响。

中山大学传播与设计学院大数据传播实验室联合腾讯较真发布《食品谣言治理报告》，该实验室副主任何凌南介绍了 2017 年十大食药谣言榜单，其中前 5 名如下：

### 1. 空心菜是蔬菜的“毒中之王”

鉴定：缺乏依据。事实上，一些研究确实提到空心菜对于某些重金属，如铅，有较强的富集能力，但这并不意味着空心菜对重金属的吸附能力在蔬菜中最强，更不是“毒中之王”，空心菜含量高低、是否超标、还得看产地环境，只要生态环境（土壤、水源、农药等）重金属不超标，便可以放心食用。

### 2. 紫菜是废旧塑料袋做的

鉴定：严重失实。紫菜自身富含胶类等多糖物质、浸泡水温不够或者时间较短、偏后收割等原因，都可能导致紫菜“撕不断，嚼不碎”。作为海产品，紫菜内含有的一些物质，是构成紫菜鲜腥味的来源，凭此特点说紫菜是塑料做的非常武断。

更多内容详见：[10 个食品谣言！这些不靠谱的身边事，您还相信吗？](#)

文章来源：健康时报网

## 6月食药总局共通报 11 批次问题食品 近半数霉菌超标

**食品伙伴网讯** 根据国家食药监总局每周发布的食品抽检信息显示，2017年6月，食药监总局共发布4期抽检公告，通报问题食品11批次，主要的不合格因素为霉菌超标、过氧化值、标签标识、溶剂残留量等。

统计显示，6月份不合格产品的情况良好，比5月的16批次少了5批次。涉及的不合格品类为：糕点、乳制品、水产制品、饮料、食用油、油脂及其制品、炒货食品及坚果制品、淀粉及淀粉制品。



这11批次不合格食品中，霉菌超标的现象最严重，占了5批次，接近全部不合格食品的半数。其中有被大众所熟知的新疆楼兰蜜语生态果业有限责任公司，其委托武汉金绿诚食品有限公司生产的薄皮核桃被检出霉菌200CFU/g，高出国家标准7倍。

另外，天津高乐高食品有限公司生产的浓香可可固体饮料也因霉菌超标被通报，对于不合格的高乐高产品，企业已于2017年4月2日启动召回，共召回不合格产品78瓶（500克/瓶，生产日期：2016-11-07），召回的产品除6瓶送至检测外，其余的均在北京自行销毁。

## 澳雀巢配方奶粉含毒性粒子？回应： 在华产品符合法规

近日有媒体报道称，美国亚利桑那州立大学纳米技术研究小组最新测试表明，澳大利亚婴幼儿配方奶粉中发现含有微小的针状羟磷灰石纳米粒子，这种纳米粒子可能存在潜在“毒性”。对此，有专家认为或存潜在毒性，但消费者不必恐慌。

### 两款相关产品网上有售

报道称，美国亚利桑那州立大学对 7 种婴幼儿配方奶粉进行测试发现，澳大利亚两款幼儿配方奶粉——雀巢（Nestle）超级能恩金盾一段和绿之华（Nature's Way）佳思敏一段，含有针状羟磷灰石纳米粒子。

根据欧盟消费者安全科学委员会（SCCS）最近的一项研究，针状羟磷灰石纳米粒子具有潜在毒性，不应用于牙膏和漱口水等口腔护理产品。上述环保组织认为，既然这种纳米粒子用在牙膏中都存在危险，更不应该用于婴幼儿配方奶粉中。

昨日，记者在国内电商平台搜索发现，注明“澳洲直邮”、“澳洲代购”的雀巢（Nestle）超级能恩金盾一段和绿之华（Nature's Way）佳思敏一段均有售，价格从一百多元到两百多元不等。

### 存在潜在毒性但不必惊慌

“产品质量及安全是雀巢公司的关注重点，我们在华出售的所有产品均符合本地的法律法规。请消费者放心食用。”昨日，雀巢（中国）有限公司在发给羊城晚报记者的回应中称，有关报道提及的针状羟基磷灰石纳米粒子是纳米粒子的其中一种，在环境中天然存在。雀巢公司所选用的食物原料均有认证，我们有严格的质量检测措施，确保产品可安全食用。

“我认为存在潜在毒性。”中国农业大学食品学院副教授朱毅表示，早在 2004 年，就有研究表明，针状羟磷灰石微米颗粒能够促进细胞内肿瘤坏死因子 TNF- $\alpha$  和白介素等炎症性细胞因子的大量产生。

朱毅表示，羟磷灰石在牛乳内主要分布于酪蛋白胶粒和乳清中，奶粉的加工过程可能会导致其中的羟磷灰石发生分散而导致纳米级羟磷灰石的产生，但至于是否是针状羟磷灰石纳米粒子则因具体情况而定。

朱毅认为，奶粉里纳米粒子数量极少，可以忽略不计，消费者不必惊慌。不过，这个检测结果给生产厂家提了个醒，新问题、新风险需要新认识、新措施进行应对。

羊城晚报记者注意到，目前，国内外都没有将针状羟磷灰石纳米粒子作为奶粉食品添加剂的检测指标。



昨天（6日）认监委公布的信息显示，澳洲网红奶粉贝拉米6月份刚刚抢购的工厂被暂停在华注册，这也让其未来能否完成配方注册并入华销售成为未知数。

第一财经记者注意到，随着配方注册制大限的临近，部分贴牌奶粉企业把目光盯向了已有注册资格的工厂，以逃避未来无法进入中国销售的窘境，近期仅认监委注册的8家澳洲乳企中就有半数易主。但在业内看来，为应对新政抢购海外乳企并非保险。

### 工厂被禁 贝拉米前景堪忧

根据国家认监委公布的最新澳大利亚婴幼儿配方乳品生产企业在华注册名单，注册编号为1179的Camperdown Powder Pty Ltd公司被备注“自2017年07月06日，暂停在华注册资格”。事实上，这家位于墨尔本布雷塞德的工厂在1个月前刚刚被澳大利亚上市奶粉企业贝拉米高价收购。而今日早晨，贝拉米也宣布暂停交易。



### 中华人民共和国国家认证认可监督管理局

Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China

#### 澳大利亚婴幼儿配方乳品生产企业在华注册名单

(2017年07月06日更新)

序号 No.	注册编号 Approval NO.	企业名称 Manufacture name	注册地址 Manufacture address	注册类型 Type	注册产品 Products for approval	备注 Remarks
1	1179	Camperdown Powder Pty Ltd	10 Phoenix Court, Braeside, Victoria, Australia, 3195	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	自2017年07月06日，暂停在华注册资格。
2	1381	VIPLUS DAIRY PTY LTD	67 TOORA JETTY ROAD TOORA VIC 3962	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	自2016年12月9日，恢复在华注册资格。
3	1890	SPHERE HEALTHCARE (ASIA) PTY LTD	12 CHURCH ROAD MOOREBANK NSW 2170	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	
4	1933	FARMLAND DAIRY PTY LTD	UNIT 1, 360 CHISHOLM ROAD AUBURN NSW 2144	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	
5	2156	AUSTRALIAN DAIRY PARK PTY LTD	120 FRANKSTON GARDENS DRIVE CARRUM DOWNS VIC 3201	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	
6	2179	TATURA MILK INDUSTRIES LIMITED	11 BENN COURT DERRIMUT VIC 3030	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	中国有机产品认证证书号：015OP1300098 015OP1500115
7	6439	MURRAY GOULBURN CO-OPERATIVE CO LIMITED	SCHUBERT ROAD COBRAM VIC 3644	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	
8	7278	BLEND AND PACK PTY LTD	6-7 COLRADO COURT HALLAM VIC 3803	加工企业 PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	

虽然认监委并未公布具体的暂停原因，但资深乳业分析师宋亮向第一财经记者透露，据他了解，之所以被暂停注册，是因为国家有关部门认为该工厂规模太小，生产设备和条件达不到相关要求。

根据国家规定，海外婴儿配方奶粉企业必须经过认监委注册，否则将无法通过正常贸易渠道进入中国境内销售。

贝拉米目前国内大热的网红奶粉品牌，中国市场也成为其增长的核心。其2016年财报显示，其四分之三的收入来自于澳洲，但中国市场的增速高达24%，而澳洲市场的增速只有个位数。

更多内容详见：[新政前抢购工厂被暂停注册 澳洲网红奶粉贝拉米入华前景堪忧](#)

文章来源：第一财经

# 国内预警

## 国家食药监总局发布调和油的消费提示

食用植物调和油是指用两种及两种以上的食用植物油调配制成的食用油脂。

### 一、调和油的特点

2016年由国家卫生计生委发布的《中国居民膳食指南（2016）》以及2015版美国膳食指南都强调食物要多样化，这对于食用油来说也不例外，也就是说各种食用油都要吃，品种要多样。大豆油、菜籽油、花生油等各种食用油的热量值大同小异，但其中营养成分种类和含量不尽相同，各有特点。调和油是由两种及两种以上油品经过科学配方调制而成，不仅脂肪酸组成的平衡性要好于单一植物油，而且含有更丰富多样的微量营养成分，同时改善了食用油的营养和风味，比单一植物油更具优势。

### 二、选购调和油时要注意包装上的信息标识

消费者购买调和油产品时应从正规渠道购买，购买时注意包装上的标签信息，做到明明白白消费。

食用调和油属于直接向消费者提供的预包装食品，按照国家标准（GB 2716）的要求，以下内容均必须在包装上标示：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

市场上现有部分调和油产品对各种植物油的比例也进行了标注。

### 三、根据烹调需要合理选择和使用食用油

中式烹调包括熘、炒、煎、炸或凉拌等不同方式，应根据日常烹调合理选择和使用食用油。例如，煎、炸烹饪，温度较高，适宜选择菜籽油含量较高的调和油；橄榄油、藻油、亚麻籽油等植物油不饱和脂肪酸、有益伴随物含量较高，富含此类油品的调和油不宜进行高温烹调，建议凉拌或浇在烹调好的菜肴上食用。

为保证油脂品质，消费者应注意避光阴凉处贮存，对于多不饱和脂肪酸含量较高的油脂开盖后可于冰箱内冷藏存放并尽快用完。

文章来源：[国家食药监总局](#)

# 国内预警

## 国家食药监总局关于3批次保健食品不合格情况的通告（2017年第100号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织监督抽检保健食品106批次样品，其中抽样检验项目合格样品103批次，不合格样品3批次，检测项目见附件。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。具体情况通告如下：

### 一、不合格产品情况如下：

（一）天猫宫诺旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称威海百合生物技术股份有限公司生产的壳聚糖牡蛎片，大肠菌群检出值为2.3MPN/g，比标准规定（不超过0.92MPN/g）高出1.5倍。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

（二）天猫美特食品专营店在天猫（网站）商城销售的标称北京瑞德梦科贸有限公司生产的瑞德梦减肥茶，大肠菌群检出值为大于110MPN/g，比标准规定（不超过0.92MPN/g）高出118.6倍多。检验机构为四川省食品药品检验检测院。

（三）杭州海王星辰健康药房有限公司滨盛路店销售的标称杭州海王生物工程有限公司委托江苏海王健康生物科技有限公司生产的海王牌钙加维D咀嚼片，大肠菌群检出值为2.3MPN/g，比标准规定（不超过0.92MPN/g）高出1.5倍。检验机构为浙江省食品药品检验研究院。

二、对抽检中发现的不合格产品，国家食品药品监督管理总局已要求北京、江苏、山东等省（市）食品药品监管部门责令企业查清产品流向，召回不合格产品，分析原因进行整改，并依法予以查处；要求浙江、湖南等省食品药品监督管理局责令流通环节有关单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处。不合格食品生产经营者所在地省级食品药品监管部门自通告发布之日起7日内向社会公布风险防控措施，3个月内向国家食品药品监督管理总局报告查处情况并向社会公布。

特此通告。

- 附件：1.  [本次检验项目.docx](#)  
2.  [关于部分不合格项目的小知识.docx](#)  
3.  [保健食品监督抽检不合格产品信息.xlsx](#)  
4.  [保健食品监督抽检产品合格信息.xlsx](#)

食品药品监管总局

2017年7月3日

文章来源：国家食药监总局

# 国内预警

## 2017 年 5 月未予准入的食品化妆品信息

2017 年 5 月，全国出入境检验检疫机构在入境货物到达口岸接受监管环节，依据当时有效的食品安全国家标准或相关法律法规要求，检出质量安全项目不合格的食品 451 批、化妆品 36 批。不合格食品来自 42 个国家或地区，涉及 19 类产品，主要是糕点饼干类、饮料类和粮谷及制品类，主要项目是标签不合格、品质不合格和证书不合格。不合格化妆品来自 9 个国家或地区，涉及肤用、口腔和美容等 6 类化妆品，主要项目是证书不合格、标签不合格和品质不合格。对以上不合格食品化妆品，在口岸均已退运或销毁，未予准入。

附件 1:  [未予准入的食品化妆品信息（2017 年 5 月）.xls](#)

# 国内预警

## 国家食药监总局办公厅关于进一步加强餐饮服务单位食用油食品安全监督管理的通知（食药监办食监二〔2017〕92号）

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

为贯彻落实《国务院办公厅关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见》（国办发〔2017〕30号），进一步督促餐饮服务单位落实主体责任，排查餐饮服务单位购进、贮存及使用食用油的食品安全风险隐患，严厉打击违法回收使用废弃油脂犯罪行为，切实保障人民群众的饮食安全。现将有关要求通知如下：

### 一、督促餐饮服务单位落实主体责任

各级食品安全监管部门要督促餐饮服务单位，特别是经营食用油用量大的火锅、水煮鱼、煎炸类菜品的餐饮服务单位，严格落实食品安全主体责任。一要严把采购关，要从有资质的供货商购入食用油，严格执行进货查验和采购记录制度，逐步实现定点采购预包装食品和火锅底料。二要严把贮存关，按照贮存要求存放食用油，防止因贮存不当引起变质，及时处理过期食用油。三要严把使用关，按照菜品制作规范使用食用油，购进和使用食用油做到物料平衡。餐饮服务单位严禁回收火锅、水煮鱼等菜品油脂和底料加工食品；严禁购买、回收、使用餐厨废弃油脂、餐厨废弃物作原料加工食用油和食品。

### 二、加强日常监管和案件查处

各级食品安全监管部门要严格落实监管责任，加强风险防控和隐患排查。一要重点检查各类餐饮服务单位，食用油采购索证索票和查验登记情况、餐厨废弃油脂的处置情况等。二要深入开展排查，严厉打击采购、回收、使用“地沟油”的违法行为，严控“地沟油”流入餐饮服务单位。三要对专项治理、监督检查和群众举报中发现的问题，尽快查清违法事实，依法严肃处理，以“零容忍”的态度，发现一起、查处一起、曝光一起。四要加强与属地公安等部门协调协作，发现购买使用“地沟油”“泔水油”、无明确来源和合格证明的“餐饮专用油”加工食品的，追根溯源，并将发现的涉嫌犯罪线索及时通报、移送公安机关追究刑事责任。

### 三、加强监督抽检和信息发布

各级食品安全监管部门要将餐饮服务单位使用的食用油作为监督抽检重点品种，将群众投诉举报、舆论媒体关注的火锅店等餐饮服务单位列为重点抽检对象。在抽检计划中，将食用油及其质量安全指标列为定期抽检品种和项目，有针对性地开展食用油监督抽检和风险监测。对问题产品和问题单位依法严查重处，及时公开监督抽检信息和处罚信息。

更多内容详见：[国家食药监总局办公厅关于进一步加强餐饮服务单位食用油食品安全监督管理的通知（食药监办食监二〔2017〕92号）](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

食品伙伴网讯 据英国食品标准局消息，6月29日英国食品标准局公布了 Ipsos MORI 开展的一项预防诺如病毒最新研究，食品加工者与诺如病毒传播：社会科学视角。

本研究旨在通过研究并改善食品加工者的行为，防控诺如病毒传播。

本研究审查了防控诺如病毒的 5 个方案，它们分别为：

- 1、个人卫生
- 2、食品价格
- 3、食品清洗与烹饪
- 4、上班时的健康状况

研究人员进入食品加工场所进行了采访、调查，还对环境与行为进行了分析。

研究人员在调查过程中，发现了以下问题：

洗手不彻底

戴手套之前未洗手

徒手加工食物

手套未及时更换

当呕吐发生时，清理者是食品加工人员而非受过培训的员工

未正确清洗工作服

病后返工太早

研究人员采用数据分析与行为理论学，按照食品加工人员表现出的行为，对防控措施相关的传播病毒风险进行分级。研究人员最后推荐了几种行为干预方法，例如对食品加工人员进行培训。

文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 6月27日，据日媒报道，以日本首都东京为中心开展营业的连锁超市“JAPAN MEAT”，对富氢水可将“致癌因子活性氧排出体外”等虚假夸大广告，日本警视厅以违反《医药品医疗器械法》为由对“JAPAN MEAT”食品部长等3人进行了起诉。日本《医药品医疗器械法》中规定未获得许可的医药品不得进行医药效果宣传。

据“JAPAN MEAT”食品部长称，从生产厂家引进富氢水时按照清凉饮料水进货的，但认为只凭产品价格无法提高销售额，因此进行了类似医药品效果的广告。

据调查从去年8月到11月期间，上述3人总共进了23万瓶富氢水，在22个店铺中悬挂“去除致癌因子活性氧”等广告约销售了8万4千瓶。

食品伙伴网讯 据外媒报道，豆奶是否应该含奶？美国两大机构对此莫衷一是，打起口水仗。

据报道，美国农业部（USDA）指出，希望公众宣传教材使用“豆奶”一词。然而由于美国食品药品监督管理局（FDA）把“奶”定义为取自健康乳牛的饮品，与美国农业部的定义冲突。

2011年美国FDA指出，农业部非常想用“豆奶”，这是个严重的问题。

美国开始使用豆奶，最早可追溯到1997年。当时有家黄豆食品商向FDA请愿，要求认可“豆乳”（soymilk）一词。数年后，该厂商指出，FDA自己也使用这个词。

全国牛奶生产者联合会（National Milk Producers Federation）表示，正在努力推动1项要求FDA落实联邦标准的法案。

该组织表示，用“豆奶”形容黄豆制成、不含牛奶的饮料并不恰当，而“豆奶”的原文“soymilk”把“soy”和“milk”合而为一，则是为了规避定义。

美国FDA对奶的联邦定义是，奶牛分泌的乳汁，因此认为称呼黄豆、杏仁和稻米饮品为奶并不适当。FDA建议称为饮料或强化饮料。

食品伙伴网讯 据外媒报道，澳大利亚一项研究显示，本国民众垃圾食品的消费量在增加，部分垃圾食品的热量也有增加，这导致民众肥胖率升高。

据报道，本次研究由乔治全球健康研究院（GIGH）开展。以澳洲流行的垃圾食品为研究对象，对 1995 年全国营养调查、2011-12 年全国营养和体育活动调查的数据进行分析。

研究发现，人们平均一次食用的披萨和蛋糕的热量都增加了 66%，比 20 年前几乎多出 1000 千焦。冰激凌、香肠、加工肉类和酒的分量也有所增加。

研究人员 Miaobing Zheng 博士称，由于垃圾食品占人们日常饮食的三分之一，分量的增加是个大问题。

研究人员认为，实际情况可能比研究结果更糟，因为人们经常少报他们摄入的食物和饮料分量。他们呼吁社区对食物分量影响健康的现象加深了解，健康饮食不仅要控制食物的种，也要注意摄入量。

研究人员建议食品企业、政府和健康机构采取更多措施，控制这些垃圾食品的分量。

## 澳生虾进口即将解禁 史上最严进口 检疫政策同步出台

2017年1月6日，澳大利亚生物安全部门宣布实施为期六个月的禁令，停止所有生虾进口，该禁令将于7月6日解除。澳大利亚农业和水资源部日前发表声明称，此次解禁之后，所有进口生虾及虾制品必须按照最新的检验检疫规定进行，将对所有产品进行严格检测，以保证产品安全。

根据通告，所有进口生虾及虾制品，包括腌制、裹面、去头、及碎虾产品在运抵口岸之前，必须持有国际（OIE）认可机构文件，证明产品不存在虾白斑症（WSSV）及黄头症（YHV）疫病。抵达口岸后，还将按照100%的比例送交澳大利亚政府批准的检验机构，再次检测WSSV及YHV项目，经检验通过的产品才可能进入澳大利亚市场。

目前，政府部门正在对进口生对虾的风险进行完整评估，科学分析从各个贸易伙伴国家进口生虾可能带来的风险，整个评估过程预计需要两年左右。最终评估报告发布之前，将按照新规定实行，以保护澳大利亚的渔业与水产业、以及海洋生态环境的安全。

公告原文查看请访问：<http://www.agriculture.gov.au/about/media-centre/media-releases/enhanced-import-conditions-uncooked-prawns-from-7-july>

## 草甘膦致癌缺少科学依据，专家认为以反草甘膦反转基因不合逻辑

6月26日，美国加利福尼亚州环境健康危害评估办公室（OEHHA）将草甘膦列入“加利福尼亚州已知可导致癌症”化学品清单，7月7日起将正式生效。此次裁决仅是漫长的行政程序中的一环，最后结果还尚未可知，据悉，相关草甘膦生产商不服判决还将上诉。

### 致癌说：孤证造就的反转危言

草甘膦学名N-（膦酰基甲基）甘氨酸，能杀死几乎所有的植物，业界将这类除草剂叫做“灭生性除草剂”或者“非选择性除草剂”。但这不代表草甘膦能杀死一切生物。

由于抗草甘膦的转基因大豆或玉米在种植方面省时省力，在使用草甘膦后，省去了人工除草，大豆苗和玉米苗还能正常生长，而杂草就被杀死了，因此草甘膦在抗草甘膦的转基因作物种植上非常受欢迎，这让草甘膦成为反转人士的众矢之的。

实际上，草甘膦拥有40年的良好长期安全使用记录，并在全球进行了超过300个的独立毒理学研究和800个实验研究。

但是，非政府设立的监管机构——国际癌症研究机构（IARC）并不这么认为。2015年，IARC将草甘膦定义为2A类“较可能致癌物”。在该分类发布后，全球诸多科学家和监管机构纷纷做出回应，重申草甘膦是安全的，并指出该评级存在缺陷。

尽管分类发布后广受争议，但是却起到了“意外”的效果——成为了加利福尼亚州环境健康危害评估办公室提出将草甘膦列入清单的唯一依据。

但是这个依据却站不住脚。“国际癌症研究机构并未做实验研究，只是根据已有研究论文和报告给出结论。他们对两篇文章给予了较高权重，一篇是认为草甘膦跟淋巴瘤有关联，另一篇是认为草甘膦对雌激素受体有作用。”中科院遗传与发育研究所生物医学研究中心高级工程师姜韬分析，“但这两篇文章都是非常初步的观察，没有继续深入，也没有同行的跟进研究。而且此后并没有给出食品中残存的草甘膦跟上述两个安全风险有何定量关系，因此，这就成了孤证。”

### 草甘膦是目前安全性最高的除草剂

自2015年国际癌症研究机构发布争议性的报告后，草甘膦就被卷入了欧洲政治和科学的漩涡。一方面，欧洲食品安全局（EFSA）等科学团体给出了草甘膦安全性的肯定结论；另一方面，激进团体持续跟进造势。

更多内容详见：[草甘膦致癌缺少科学依据，专家认为以反草甘膦反转基因不合逻辑](#)

文章来源：科技日报

# 国际预警

## 欧盟通报我国 2 批次食品接触材料不合格

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，7月4日欧盟成员国德国与意大利分别通过 RASFF 通报我国出口 2 批次食品接触材料不合格。不合格原因为，有害物迁出量超标。

具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2017-7-4	德国	密胺菜板	2017.BGB	甲醛迁出量超标	未许可进口，未在市场销售	拒绝入境通报
2017-7-4	意大利	陶瓷碗	2017.BGA	镉、铅迁出量超标	海关封存，未在市场销售	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格控制食品接触材料中的重金属迁出量，按照欧盟有关标准进行生产加工，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 注意啦！六月份我国 19 批次食品违反日本食品卫生法

食品伙伴网讯 据日本厚生劳动省网站消息，近日日本厚生省更新六月份食品违反日本食品卫生法列表，通报我国 19 批次食品。

从本次通报来看，花生产品黄曲霉毒素超标成为被通报的首因，其次为检出大肠杆菌，再次为农残与甜蜜素问题。

从产品出口省份与地区来看，被通报产品主要涉及山东、河北、江苏、福建。

### 食品伙伴网提醒出口企业注意以下问题：

日本规定食品中严禁添加甜蜜素，出口食品应避免违规添加；

生产过程中注意质量控制，避免引入致病菌；

花生中黄曲霉毒素主要有 B1、B2、G1、G2，其中 B1 的毒性最强和产毒量最大。日本规定黄曲霉毒素 B1 不得超过 10 $\mu$ g/kg。

### 19 批次被通报产品具体如下：

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
2017/6/7	冷冻煮蟹：生食用	第 11 条第 2 项	DonG GANG TIANQU AN AQUATIC FOOD CO.,LTD.	ZHANGZHOU XINMINGXING TRADING CO.,LTD.	中国	成分规格不合格（细菌数 8.1×10 <sup>5</sup> /g）	东京	株式会社 オーシャン・フォレスト		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
2017/6/7	新鲜荔枝	第 11 条第 2 项		ZHANGZHOU XINMINGXING TRADING CO.,LTD.	中国	成分规格不合格（检出对氯苯氧乙酸 0.03 ppm）	福岡空港	株式会社 明興商事		废弃、退货等（调查中）	监控检查

更多内容详见：[注意啦！六月份我国 19 批次食品违反日本食品卫生法](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2017 年 6 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（6 月汇总）

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局消息，近日美国 FDA 更新 6 月份进口预警措施（import alert），其中，对我国 4 家企业的产品实施自动扣留。

相关信息如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2017-6-2	河南南阳	Xixia Hongfa Foodstuff Co., Ltd	香菇	多菌灵
99-08	2017-6-8	江苏泰州	Xinghua Lian gfu Food Co., Ltd.	韭葱	己唑醇、霜霉威、腐霉利、氧乐果
16-124	2017-6-12	广东湛江	ZHANJIANG FUCHANG AQUATIC PRODUCTS FREEZING PLANT	罗非鱼	磺胺嘧啶
99-08	2017-6-19	江苏泰州	Xinghua Lian gfu Food Co., Ltd.	菠菜粉	霜霉威、腐霉利、多菌灵、啞霉胺

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2017年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月汇总）

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](mailto: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
2017/6/7	小粒花生	第6条第2号		PREMIUM PEANUT	美国	检出 黄曲霉毒素 45 µg/kg (B1:39.8 ,B2:5.3)	横浜	株式会社 タバタ		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
2017/6/7	冷冻煮蟹：生食用	第11条第2项	DONGGANG TIANQUAN AQUATIC FOOD CO.,LTD.	ZHANGZHOU XINMINGXING TRADING CO.,LTD.	中国	成分规格不合格(细菌数 8.1 ×10 <sup>5</sup> /g)	東京	株式会社 オーシャン・フォレスト		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
2017/6/7	小粒花生	第6条第2号		PREMIUM PEANUT,LLC	美国	检出 黄曲霉毒素 24 µg/kg (B1:21.3 , B2:3.1 )	横浜	株式会社 大昌貿易行		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
2017/6/7	新鲜荔枝	第11条第2项		ZHANGZHOU XINMINGXING TRADING CO.,LTD.	中国	成分规格不合格(检出 对氯苯氧乙酸 0.03 ppm )	福岡空港	株式会社 明興商事		废弃、退货等（调查中）	监控检查
2017/6/7	新鲜咖啡豆	第11条第2项		FEDERATION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA	哥伦比亚	成分规格不合格(检出 毒死蜱 0.07 ppm)	神戸	三井物産株式会社		废弃、退货等（全量保管）	命令检查

更多内容详见：[2017年6月输日食品违反日本食品卫生法情况（6月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

# 国际预警

## 2017年6月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在2017年第26周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有4例。

具体如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2017-6-29	捷克	干枸杞	2017.09 27	克百威	召回，已销往其他成员国	信息通报
2017-6-27	拉脱维亚	脱水胡萝卜	2017.09 18	未标注亚硫酸盐	官方扣留，限制入境	信息通报
2017-6-29	西班牙	花生	2017.BE Y	黄曲霉毒素超标	未批准进口，海关封存运至目的地	拒绝入境通报
2017-6-30	荷兰	酱油	2017.09 33	氯丙醇超标	销至其他成员国	信息通报

文章来源：食品伙伴网

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。

地区	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
山东威海	罐头	RonGCHENG CHUANGXIN FOODSTUFFS CO., LTD.	所有产 品	净含量	2017-6-6	2017-6-6	0
山东威海	--	RUSHAN HOP E WELL CO., LTD.	水产品	水分含量	2017-6-1 4	2017-6-1 4	0
辽宁大连	非即食	DALIAN Hon GDAO MARIN E PRODUCTS CO., LTD.	所有产 品	感官评定	2017-6-1 4	2017-6-1 4	0
山东青岛	非即食	QINGDAO HA OYUAN FOOD STUFFS CO. LTD. Q59	所有产 品	净含量	2017-6-1 5	2017-6-1 5	0
海南	非即食	CHINA CO-O P (HAINAN) I NDUSTRY C O. LTD.	所有产 品	净含量	2017-6-1 6	2017-6-1 6	0
辽宁东港	即食	SonGGAN G CITY GANG ZHU FOODST UFF CO., LTD (2100/0288 4)	所有产 品	净含量	2017-6-2 7	2017-6-2 7	0

日本科学家一项最新研究发现，酒精（乙醇）能提高植物的耐盐性，未来有望利用廉价酒精加强农作物的耐盐性以提高产量。

日本理化学研究所3日宣布了这一研究成果。报告称高盐度环境会阻碍植物根部的水分吸收和光合作用效率，并且会增加植物体内活性氧的蓄积，引起细胞死亡，大大影响农作物的生长和产量。全球约20%的灌溉农田出现盐害问题，亟待开发帮助植物抵御盐害的技术。

研究小组利用拟南芥和水稻进行研究发现，往培养液中添加酒精能抑制活性氧在植物体内蓄积，强化植物耐盐性。在对比实验中，高盐度环境下的拟南芥发白枯死，而添加了酒精的拟南芥在高盐度环境下依然能够生存。

研究人员认为该研究成果有望用于盐害地区，也可用于研发帮助作物抵御盐害的肥料，有利于农作物增产增收。

这一研究是日本科技振兴机构支持的战略创新研究推进事业项目之一。横滨市立大学的研究人员也参与了这项研究，相关研究成果3日发表在《植物科学前沿》杂志网络版上。

## 孕期母亲嗜甜孩子患过敏症风险大增

根据《欧洲呼吸期刊》周四发布的一项研究，孕期妇女摄入过多含糖食物或饮品会增加孩子患上过敏症或过敏性哮喘的风险。

CNN 报道，研究者观察了能引起呼吸及皮肤症状的过敏症，包括对尘螨、猫毛及植物的过敏现象。当遇到灰尘等过敏原时，过敏性哮喘患者会产生咳嗽、气喘等呼吸问题。

来自伦敦玛丽女王大学的研究者从 9000 对母子身上获取数据。该项目跟踪研究出生于 1991 年 4 月 1 日至 1992 年 12 月 31 日之间的孩子及其家庭的健康状况。

根据世界卫生组织，2.35 亿人患有哮喘。哮喘也是儿童常见病。该数字预计在 2025 年前达到 4 亿。根据美国过敏、哮喘及免疫学会报告，在世界范围内，对一种或以上过敏原较敏感的儿童达到了 40% 或 50%，10.6% 的儿童呼吸道过敏。

该研究主要作者安娜贝拉·贝达德（Annabelle Bedard）说：“哮喘和过敏症数量在西方过去 50 年间的大幅增长仍无法得到完全解释，但其中一个原因是饮食上的改变，对游离糖和高果糖浆的摄入在这段时间显著增加。”

贝达德在邮件中说：“我们知道产前期对于儿童哮喘及过敏症起决定性作用。近期试验已确认，孕期母亲膳食非常重要。”

研究对比了两组孕期妇女的糖摄入量，分别为每天少于 34 克（7 茶匙）和每天摄入 82 至 345 克（16 至 69 茶匙）。

研究发现，孕期摄入糖较高的妇女，孩子患过敏症的几率增加 38%，被诊断为对两种或以上过敏原过敏的几率增加 73%。过敏性哮喘的患病风险增加 101%，这意味着，相比于糖摄入量较低的母亲，其孩子患过敏性哮喘的风险翻倍。

## 又多一个吃巧克力的理由！或可以快速健脑

又多一个吃巧克力的理由。意大利拉奎拉大学一项研究显示，吃巧克力能够促进认知功能，而且吃下后时间不长就能显现效果。

先前研究显示，巧克力主要成分可可中富含的黄烷醇与认知功能存在关联，摄入黄烷醇有助提高认知水平。

拉奎拉大学的研究小组希望进一步研究大脑功能与黄烷醇的关联，探究何种认知功能会受影响？效果是否立即显现？回顾多项相关研究后，研究小组发现，只有少数研究关注黄烷醇的短期效果。一项研究显示，志愿者摄入 73 毫克黄烷醇后 2 小时，短时记忆有所改善。另一项研究显示，摄入黄烷醇有助修复一夜缺觉引起的认知缺损。

多数研究关注摄入黄烷醇的长期效果，而且研究对象大多为老年人。拉奎拉大学研究小组发现，经常摄入黄烷醇有助改善认知功能，提高专注度、信息处理速度、语言流利度和工作记忆。今日医学新闻网站援引研究牵头人瓦伦蒂娜·索奇的话报道，这些效果在老年人身上体现最明显，这或许源于黄烷醇有益心血管健康，有助增加大脑海马体齿状回的血流量，而这一结构尤其易受老化影响。

不过，研究人员也提醒，食用巧克力不宜过量，毕竟巧克力热量较高。就健脑效果而言，吃一点巧克力就够。

研究结果刊载于《前沿营养》杂志。

瑞典林雪平大学（Linköping）研究人员最近进行的一项研究表明，富含色素的水果和蔬菜中的叶黄素可以抑制炎症。



据合众国际社报道，先前的研究已表明，饮食可影响身体的炎症过程。炎症被认为是引发许多类型的冠状动脉疾病，包括心绞痛和心肌梗死，的关键因素。

该大学医学和健康科学咨询心脏科教授杰纳森（Lena Jonasson）指出，相当多经历过心肌梗死的病人，即使在接受了血运重建、药物和生活方式改变等有效治疗后，仍患有慢性炎症，而这些炎症也与较差的预后效果相关。

为此，一些研究调查了植物中大量脂溶性天然色素类胡萝卜素与炎症之间的关系。以前的研究表明，类胡萝卜素水平与炎症标志物呈负相关。

而在瑞典最近的这项研究中，研究人员测量了 193 名冠心病患者血液中六种最常见的类胡萝卜素含量，以及炎症标志物白细胞介素-6（IL-6）和白细胞介素-6（IL-6）在血液中的炎症水平。研究人员发现，叶黄素是唯一水平与白细胞介素-6 有关的类胡萝卜素，叶黄素含量越高，白细胞介素-6 水平越低。

林雪平大学医学和健康科学部的钟（Rosanna Chung）博士指出，他们此次研究证实了一个与炎症相关的特定类胡萝卜素，叶黄素可抑制冠状动脉疾病患者的长期炎症，此外，研究还表明，叶黄素还可以被血液中免疫系统的细胞吸收和储存。研究人员从冠心病患者的血液中收集了免疫系统的细胞，发现在使用叶黄素治疗后，细胞的炎症活性明显降低。

该研究发表在的《动脉粥样硬化七月版》（the July edition of *Atherosclerosis*）上。

# 食品伙伴网翻译中心

## 简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业食品翻译部门，主要从事食品及相关领域的外语+汉语互译工作。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%。

## 为什么选择我们？

### ✓ 团队的多元化

**我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+外语人才=食品翻译**

我司翻译团队由外语专业和相关食品专业人才构成，且两专业人才一对一：互译、互校，最终由有多年食品翻译经验的译员定稿，以团队的多元化保证译文质量。

### ✓ 翻译的专业化

外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，此为 100% 续约率的根本保证。

### ✓ 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“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。

## 业务范围

我们可为您提供食品行业相关的法规、标准、检测方法、论文以及产品说明书等多文件多语种互译服务，涵盖生物、农学、食品加工、检测、包装等多领域。

我们随时期待与您的合作，翻译可试译，亦可商榷长期合作模式，希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，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：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: [gaohe@foodmate.net](mailto:gaohe@foodmate.net)

Website: [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

# 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、危害物基础信息及限量数据库以及专业翻译等项目，目前已与卫计委、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。

## 食品安全信息及舆情监控与分析服务

通过食品安全舆情监控系统与人工筛选相结合的方式，为企业提供专业的食品安全信息及舆情监控分析服务，内容包括：行业新闻、热点事件、预警信息、政策法规标准动态、舆情分析等，提高企业应对风险的能力。同时对重点问题或热点事件，进行专项研究，提供专题报告及进展跟踪，进行必要的技术分析并提出应对措施、风险预警等。

## 抽检信息查询分析系统

系统包括**信息查询**和**统计分析**两大功能。可实现对产品基本信息、被抽检单位、执法单位、不合格原因、整改措施等全方位查询。同时可对结果进行总量统计、不合格原因分析、产品分类分析等，分析结果以直观图表显示。可根据用户需求，对相关数据进行分析，由专业人员进行解读，以报告的形式呈现给用户。

## 食品标准法规管理咨询服务

建立与客户产品及原料相关的标准法规管理系统，内容涵盖中国大陆、港澳台地区、国际组织、美国、欧盟、加拿大、澳新、日本、韩国等的法规与标准信息，在此基础上进一步梳理、归纳相关数据，为客户提供标准法规对比、有效性确认、条文分析解读等咨询服务，由专业人员帮助企业量身打造标准法规问题解决方案。

## 产品及指标管理系统

产品及指标管理系统是最新推出的为企业提供产品及指标管理解决方案的在线办公系统。系统以企业产品为核心，相关指标进行拆解、合并归类，形成产品指标体系，便于管理产品指标限量，能快速进行产品指标在不同标准间的限量比对，确保产品合规性。同时整合原辅料和竞争产品信息，为客户提供产品指标系统化管理服务。

## 食品竞争产品数据库

根据客户产品情况，为企业提供竞争对手产品数据收集整理服务，建立数字化的产品信息管理、查询、比对系统，内容包括产品外观 360 度展示、配料表、营养成分表、产品介绍、执行标准等。通过监控市场上最新的产品信息，了解新品发展趋势，查询新品配料情况，对营养成分进行比对，对产品规划、新品研发、营销策略调整等具有重要意义。

## 食品安全危害物及添加剂基础信息和限量数据库建设与维护

对涉及食品安全的农药、兽药、重金属元素、微生物、生物毒素等危害物以及食品添加剂等物质的基础信息和欧美、澳新、日韩、中国大陆和港澳台等国家和地区针对食品危害物和食品添加剂的限量数据，提供数据库建设与维护服务，方便企事业单位及时方便地查询相关数据，方便监管部门及时地对相关物质进行风险评估。

## 食品标签审查系统与标签管理咨询服务

食品标签审查系统实现了标签查看、比对、修改、标注和审批在线完成，防止标签的外流，克服了纸质标签审查环节多、周期长且出错率高的弊端，缩短产品上市时标签评审时间。可根据企业需求提供标签管理咨询服务，由专业团队依据相关食品安全法律法规和标准，为食品企业提供食品标签审查与咨询服务，协助企业加强食品标签的管理。

## 信息专案服务

对客户制定的食品安全热点事件和食品安全风险进行专项研究，包括事件背景调查、政府权威部门声音、媒体评论导向、专家及意见领袖观点、国内外相关法规标准资料以及必要的技术分析。

**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 50 多人组成的，拥有优良专业素质的服务团队，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，多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管理咨询服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验，客户满意度超过 98%。

**业务垂询：**刘涛 电话：0535-2129301 传真：0535-2129828 QQ：517807372

邮箱：[foodinfo@foodmate.net](mailto:foodinfo@foodmate.net) 网址：<http://vip.foodmate.net>

# 食品伙伴网展会推荐

## 预告 | 2017 年下半年全国食品展会集结号：

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展览展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

### 2017 年展会预告

7 月 12-14 日	上海	<a href="#">第二十三届 2017 上海国际加工包装展览会</a>
7 月 14-16 日	北京	<a href="#">2017 中国（北京）国际妇女儿童产业博览会</a>
7 月 14-16 日	杭州	<a href="#">2017（杭州）第九届创业项目投资暨特许连锁加盟展览会</a>
7 月 19-21 日	上海	<a href="#">2017 第九届中国国际进出口食品及饮料展览会</a>
7 月 21-23 日	青岛	<a href="#">2017 第十五届中国青岛国际食品加工机械和包装技术展</a>
7 月 21-23 日	广州	<a href="#">2017IECC/ICE 中国广州国际跨境电商展暨跨境商品博览会</a>
7 月 27-30 日	沈阳	<a href="#">第十七届中国沈阳国际农业博览会</a>
8 月 1-3 日	江西	<a href="#">2017 中部（江西）糖酒食品招商会</a>
8 月 5-7 日	南京	<a href="#">2017 中国（南京）冷冻冷藏食品博览会</a>
8 月 9-11 日	青岛	<a href="#">第六届中国青岛营养健康暨有机绿色食品博览会</a>
8 月 11-13 日	西安	<a href="#">2017 成都火锅餐饮设备及食材展览会</a>
8 月 18-20 日	广西	<a href="#">第 15 届广西食品交易博览会</a>
8 月 19-21 日	上海	<a href="#">2017 上海（第八届）国际高端食品与饮料展览会</a>
8 月 19-21 日	潍坊	<a href="#">2017 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会</a>
8 月 25-27 日	郑州	<a href="#">2017 第二十二届中国（郑州）国际糖酒食品交易会</a>
8 月 25-27 日	广州	<a href="#">2017 年中国(广州)国际渔业博览会</a>
8 月 25-27 日	呼和浩特	<a href="#">第二十三次年会暨第十七次乳品技术精品展示会</a>
8 月 26-28 日	山西	<a href="#">中国（山西）酒饮食品产业博览会</a>
8 月 30-9 月 1 日	北京	<a href="#">上海 2017 北京世界食品博览会</a>
8 月 30-9 月 1 日	上海	<a href="#">AIFE 2017 亚洲(上海)国际食品饮料博览会</a>
8 月 30-9 月 1 日	上海	<a href="#">2017 第十七届上海国际高端食品饮料及食品机械展览会</a>
9 月 1-3 日	宁波	<a href="#">2017 中国糖果零食展</a>
9 月 1-3 日	宁波	<a href="#">2017 第十三届中国冰淇淋冷食展（秋季冰展）</a>
9 月 4-6 日	上海	<a href="#">第十五届中国国际科学仪器及实验室装备展览会</a>
9 月 8-10 日	广州	<a href="#">2017 第 6 届（欧洲）国际进口食品海淘节-广州站</a>
9 月 8-10 日	广州	<a href="#">2017 第六届广州国际特色食品饮料展览会</a>
9 月 15-18 日	沈阳	<a href="#">第十七届中国沈阳国际农业博览会</a>
9 月 15-17 日	长春	<a href="#">2017 第十四届中国长春国际糖酒食品交易会</a>
9 月 15-17 日	武汉	<a href="#">2017 武汉国际渔业博览会暨-水产养殖产业展览会</a>
9 月 15-17 日	广州	<a href="#">HCI 2017 第八届中国（广州）国际健康保健产业博览会</a>
9 月 18-20 日	广西	<a href="#">第 15 届广西食品交易博览会</a>
9 月 18-21 日	厦门	<a href="#">2017 厦门国际果蔬产业暨都市农业展览会</a>

9月19-21日	广州	<a href="#">2017第三届中国食材交易会暨广州国际餐饮食材展</a>
9月26-28日	上海	<a href="#">CIPPME 2017 上海国际包装制品与材料展览会</a>
9月27-29日	上海	<a href="#">2017中国国际冰淇淋、乳制品产业及技术设备展览会</a>
10月11-13日	成都	<a href="#">2017第十七届成都国际高端食品饮料及食品机械展览会</a>
10月13-15日	南京	<a href="#">江苏国际餐饮博览会/江苏食品加工机械及包装设备博览会</a>
10月16-18日	成都	<a href="#">2017第二届中国川菜食材电商节</a>
10月18-20日	青岛	<a href="#">2017第十五届中国国际肉类工业展览会</a>
10月25-27日	上海	<a href="#">2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会</a>
11月4-5日	北京	<a href="#">2017第33届北京国际连锁加盟展览会</a>
11月7-10日	上海	<a href="#">swop 2017 包装世界（上海）博览会</a>
11月8-10日	上海	<a href="#">CISF 硒博会-2017 第四届上海国际富硒食品产业展览会</a>
11月11-13日	烟台	<a href="#">2017第十八届国际果蔬农业博览会</a>
11月11-13日	烟台	<a href="#">2017国际果蔬食品葡萄酒加工包材及包装设备展</a>
11月11-14日	西安	<a href="#">2017第九届中国（西安）糖酒食品交易会</a>
11月17-19日	北京	<a href="#">2017第十七届北京国际营养健康产业博览会</a>
11月17-19日	北京	<a href="#">2017年北京国际果蔬展览会</a>
11月17-19日	济南	<a href="#">2017第十一届中国（山东）国际糖酒食品交易会</a>
11月23-26日	温州	<a href="#">2017年第六届温州食品博览会</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">CBST2017 第八届中国国际饮料工业科技展</a>
11月22-24日	上海	<a href="#">2017第10届亚洲果蔬产业博览会</a>
11月24-26日	宁波	<a href="#">2017中国国际方便与休闲食品展览会</a>
11月24-26日	安徽	<a href="#">2017第15届中国（安徽）国际糖酒会</a>
11月28-30日	北京	<a href="#">2017第十一届中国北京国际咖啡产业暨咖啡文化博览会</a>
11月30-12月2日	广州	<a href="#">2017中国（国际）调味品及食品配料博览会</a>
12月1-4日	天津	<a href="#">2017天津全国优质农产品博览会</a>
12月1-3日	济南	<a href="#">2017中国（山东）国际酒店餐饮业博览会</a>
12月2-4日	徐州	<a href="#">2017第五届中国东部（徐州）国际糖酒食品交易会</a>
12月3-5日	上海	<a href="#">SFEC2017 第12届上海优质大米、精品杂粮及设备展览会</a>
12月8-10日	西安	<a href="#">第三届中国西部现代农业博览会</a>
12月12-14日	广州	<a href="#">2017上海国际酒店用品博览会（广州）</a>

# 食品伙伴网食品商务中心

食品伙伴网食品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。

2016 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！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[上海同田生物技术股份有限公司——仪器试剂](#)

[江苏天瑞仪器股份有限公司——仪器试剂](#)

[山东小康机械有限公司——食品机械](#)

[德玛科技——仪器试剂](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司——添加剂配料](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——二手烘干机](#)

[东莞市丰元制罐有限公司——食品包装](#)

[诸城市大坤机械有限公司——食品机械](#)

[江苏科威机械有限公司——食品机械](#)

[浙江百思得彩印包装有限公司——食品包装](#)

[曲阜汇众机械设备有限公司——食品机械](#)

[曲阜圣泰机械有限公司——食品机械](#)

[安徽正远包装科技有限公司——包装机械](#)

[梁山县一诺油脂化工设备购销部——食品机械](#)

[南京泽朗医药科技有限公司——添加剂配料](#)

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。

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: [ec@foodmate.net](mailto:ec@foodmate.net)

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

# 食品伙伴网培训中心培训信息

2017年7月份

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训\(2天\)-上海](#) 2017-07-03~2017-07-04

[FSMA 美国“人类食品预防性控制措施”培训](#) 2017-07-03~2017-07-05

[人类食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防性控制\(FDA认可课程\)-广州班](#) 2017-07-04~2017-07-06

[食品安全国家标准宣贯会](#) 2017-07-05~2017-07-05

[食品行业ISO9001:2015内审员-广州](#) 2017-07-05~2017-07-07

[美国「食品安全现代化法案」之人类食品预防性控制培训\(3天\)-北京](#) 2017-07-05~2017-07-07

[菜肴工业化发展暨中央厨房设计建设与运营管理研修班](#) 2017-07-05~2017-07-08

[CSR企业社会责任知识与实务培训-苏州](#) 2017-07-08~2017-07-09

[全国第58期食品安全管理师与检验工及食品感官评定培训班](#) 2017-07-08~2017-07-10

[IP非转基因供应链管理体系培训\(2天\)--广州班](#) 2017-07-10~2017-07-11

[虫鼠害防治培训\(2天\)--青岛](#) 2017-07-10~2017-07-11

[SQF安全优质食品管理体系主任审核员\(5天\)-上海](#) 2017-07-10~2017-07-14

[IFS国际食品标准\(第6版\)内审员培训-广州](#) 2017-07-13~2017-07-14

[SMETA审核企业社会责任在供应链中的要求\(2天\)](#) 2017-07-13~2017-07-14

[婴幼儿辅助食品专题培训](#) 2017-07-15~2017-07-15

[保健食品监管及新法规宣贯 培训班](#) 2017-07-15~2017-07-16

[2017中国肉牛产业链发展峰会](#) 2017-07-15~2017-07-16

[高效虫害管理八大要素-上海](#) 2017-07-17~2017-07-17

[产品追溯与召回--广州班](#) 2017-07-17~2017-07-17

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-苏州班](#) 2017-07-17~2017-07-18

[IPM综合虫害控制管理培训\(2天\)-合肥](#) 2017-07-17~2017-07-18

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规\(2天\)-苏州](#) 2017-07-17~2017-07-18

[人类食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防性控制\(FDA认可课程\)-苏州](#) 2017-07-17~2017-07-19

[理化实验室仪器使用和检测培训\(2天\)--青岛班](#) 2017-07-18~2017-07-19

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训-广州](#) 2017-07-18~2017-07-21

[HACCP食品安全管理体系内审员培训\(3天\)-广州](#) 2017-07-19~2017-07-21

[第七届食品微生物检测与控制技术交流会](#) 2017-07-20~2017-07-22

[微生物实验室高级技术员培训\(2天\)--青岛班](#) 2017-07-20~2017-07-21

[食品企业产品召回及应急预案演练培训\(1天\)-上海](#) 2017-07-21~2017-07-21

[2017中老年营养健康食品研发立项与慢病防治及营养干预交流论坛](#) 2017-07-21~2017-07-23

[“保健食品备案工作指南\(试行\)与研发思路、注册及备案法规解读”专题培训班](#) 2017-07-21~2017-07-23

[HACCP内审员培训-青岛](#) 2017-07-24~2017-07-26

[FSSC 22000\(第4版\)食品安全体系内审员-南宁](#) 2017-07-24~2017-07-26

[BRC-Food食品安全全球标准主任审核员\(5天\)-上海](#) 2017-07-24~2017-07-28

[IRCA认可的FSSC 22000/ISO 22000食品安全管理体系主任审核员-上海](#) 2017-07-24~2017-07-28

[国内外食品接触材料法规\(2天\)](#) 2017-07-27~2017-07-28

[FSSC22000食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-青岛班](#) 2017-07-26~2017-07-28

[ISO22000食品安全管理体系标准内审员培训\(3天\)-上海班](#) 2017-07-26~2017-07-28

[美国「食品安全现代化法案」之人类食品预防性控制培训 \(3天\)-西安](#) 2017-07-26~2017-07-28

[现代厨房管理及安全卫生控制\(2天\)-上海](#) 2017-07-27~2017-07-28

[基因扩增检测实验室技术管理要求与质量控制实施要点-广州](#) 2017-07-29~2017-07-30

[质量、食品安全安全管理体系内审员培训（周末班）](#) 2017-07-29~2017-07-31

#### 2017年8月份

[首届益生菌、益生元产业创新发展大会](#) 2017-08-04~2017-08-06

[CCAA 认可的 ISO22000 实习审核员](#) 2017-08-07~2017-08-11

[中国食文化发展大会](#) 2017-08-19~2017-08-20

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-上海](#) 2017-08-24~2017-08-25

[第57期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#) 2017-08-26~2017-08-29

#### 2017年9月份

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员-上海](#) 2017-09-07~2017-09-08

[常用感官分析方法介绍及实操讨论培训\(2天\)-上海班](#) 2017-09-14~2017-09-15

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-苏州](#) 2017-09-14~2017-09-15

[餐饮企业5S管理法的应用培训\(1天\)-上海](#) 2017-09-18~2017-09-18

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员-合肥](#) 2017-09-18~2017-09-19

#### 2017年10月份

[IRCA 认可的 FSSC 22000/ISO 22000 食品安全管理体系主任审核员-上海](#) 2017-10-16~2017-10-20

[第58期食品微生物检验实际操作学习班—武汉](#) 2017-10-21~2017-10-24

[第59期食品微生物检验实际操作学习班—广州](#) 2017-10-21~2017-10-24

#### 2017年11月份

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-上海班](#) 2017-11-16~2017-11-17

[ISO IEC 17025:2005 实验室管理体系内审员\(3天\)-苏州班](#) 2017-11-22~2017-11-24

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-上海](#) 2017-11-23~2017-11-24

#### 2017年12月份

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员-上海](#) 2017-12-07~2017-12-08

[国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规-合肥班](#) 2017-12-18~2017-12-19

# 食品伙伴网食品人才中心

**食品人才中心**——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95%以上。团队 90%为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

## 免费企业会员享受的服务：

- ★ 注册免费（注册时请提交营业执照电子版）
- ★ 免费发布职位 30 个
- ★ 查看或搜索求职者简历
- ★ 接收求职意向、在线通知面试、足不出户网罗人才
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘推广 1 次 网刊、微博推广一期
- ★ 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

## VIP 企业会员服务通道

我们的优势：

1. 食品行业权威平台+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

## 【VIP 企业会员招聘】

企业名称：深圳市瑞利来实业有限公司龙岗食品厂

### 体系管理员

职位描述：

- 1、对企业质量技术及其要求有较深的了解，始终认为企业成功的关键是质量；
- 2、熟悉 QS、ISO2200 及 HACCP 质量体系；
- 3、熟悉食品标准、法律法规；
- 4、熟悉品质检验以及管理评审以及外审工作流程。

工作地点：平湖白坭坑

联系人：邹女士

联系方式：0755-84258348

公司简介：

深圳市瑞利来实业有限公司是一家致力于有机、乐活食品种植、生产和销售的食品公司，是华南区有机食品领军企业。

公司的宗旨是：“粒粒良品，颗颗善心；尊重自然，珍爱生命”。公司从成立之初，就以全民健康为己任，大力推广优质农产品。目前，公司主要致力于有机食品的经营，品类包括有机杂粮、有机食用菌、有机蜂蜜产品、有机休闲食品、有机功能饮品、有机调味品、营养汤料、有机棉纺织品等，单品多达 600 余种。

公司在东北辽宁建平县拥有占地约 2 万多公顷的有机粮食种植基地以及一家有机粮食加工厂，后为增强加工能力，于深圳市龙岗区又建立了一家有机粮食加工厂。所有基地与工厂均通过国家严格的有机种植及加工认证。目前，公司员工达 300 多人，有机杂粮年生产能力已达到 30000 多吨，公司年产值达 2 亿以上。

**福利满满，粮票、资料统统送给你！食品人才中心求职微信群开通！**

不少小伙伴在求职过程中想要有人指点一二，或者有什么新的招聘机会想及早获知，所以我们特别成立了食品人才微信群！

当然了，顺便也有好礼相送！

**福利一：加入微信群即可获得 10 个粮票**

如何加群？

加客服微信号带你进群（添加时注明论坛名称和您目前的工作方向）

**福利二：关注“食品人才中心”微信公众号即可获得职场资料包**

后台回复关键词“模板”，送您高大上简历模板 10 份；

后台回复关键词“敬业”，送您 2017 敬业调查报告；

后台回复关键词“测评”，送您职业测评与分析；

后台回复关键词“面试”，送您面试干货包。

**福利三：关注“食品人才中心”微信平台，客服将不定期给各位发送福利，更有职场互动话题小活动，奖品多多，让您找不找工作都有收获！**

悄悄说一下：近期正在整理实习资料包、外企面试资料包、食品质量资料包……多种实用资料，整理完毕会陆续送给大家~



微信客服号



微信公众号

添加客服微信号：foodmatehr  
进 食品人才交流群  
和国内最优秀的食品人才一起

客服电话：0535-6730782 邮箱：[job1@foodmate.net](mailto:job1@foodmate.net) 客服 QQ： QQ交谈 1967157000

# 食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是由食品伙伴网主导开发的食品行业实验室和生产物资在线采购平台，提供各种实验室仪器、耗材、车间工器具、防护用品、食品快检等产品，产品涵盖实验室仪器设备、实验室耗材、食品以及环境检测等多个产品线，服务于化工、食品、农业、商检、质检、卫生防疫以及高校、研究单位等各行各业。。

旗下烟台阜美商贸有限公司（简称阜美商贸）依托行业经验和专业知识，致力于提供食品微生物实验室配套解决方案和 SC 认证所需实验室设备。

## 产品：

- 实验室仪器及耗材
- 食品安全检测产品
- 车间清洁用品和防护用品
- 行业服务

正品保证，在售产品均为正规渠道引进合法缴税，有着完善的保修、退货与售后服务，可提供制造厂商信息、技术性能指标以及必要的资质等。支持在线支付宝支付和银行转账，所有产品均可提供正规发票，售后无忧。

## 联系方式：

电话：0535-2129198

QQ：859605577

邮箱：mall@foodmate.net

859605577@qq.com

网址：<http://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: 781685533

Email : [global@foodmate.com](mailto:global@foodmate.com)

联系电话: 0535-2129197

# 食品论坛热帖荟萃

## 本周公告帖：

[【天津张大科技清洗消毒剂】“我和 SC” 活动结果公布](#)  
[食品中的营养成分、有毒有害成份及添加剂检测解决方案网上公开课开始报名啦！](#)  
[坚决向农药超标说不，战胜农残！公布获奖名单啦！](#)

## 本周求助帖：

[普通植物饮料可否在标签上标注 XX 膏](#)  
[做微商婴儿辅食](#)  
[食品包装里面可以放刮刮卡之类的卡片吗？](#)  
[组合产品内包装是否要打生产日期](#)  
[各位大神帮我看看我们的产品标签有没有做的不合理的地方！](#)  
[GB 2760 分类的判定](#)  
[企业标准制定可以参考别省的地方标准吗？](#)  
[没过 SC 的小企业怎么活？](#)  
[未在注册地经营的食品流通许可证要被吊销](#)  
[是农产品？是药品？还是新食品原料？](#)  
[简单分割产品的生产日期和保质期](#)  
[成品未检出过氧化氢，能申请发明专利](#)  
[220L 无菌袋装果汁出口胀包，咋办？](#)  
[辣卤的香料配方](#)  
[咸鸭蛋高温杀菌后起黑点](#)  
[车间温湿度要求对生产工艺没有影响，还需要写进工艺要求里面？](#)  
[油水分离怎么搞](#)  
[植物饮料的质量问题](#)  
[凝胶速度对生产的影响](#)  
[关于 4789 的 16 版实施时间的疑惑](#)  
[对于车间的消毒验证，涉及哪些方面？](#)  
[大肠菌群应该执行哪个标准？](#)  
[第三方需要有什么证件才能给我们的原料做检测？](#)  
[只是口味不同的混合包装产品的净含量的标示方式](#)

## 本周讨论帖：

[在 SC 发证期间试生产的产品](#)  
[委托加工汇总拾遗\(一\):地址、编号、商品条码、企业标准、经营许可证](#)  
[微型食品企业做 HACCP 有意义吗？](#)  
[附赠食品过期，如何定性处罚？](#)  
[针对 7718 中的预包装食品理解](#)  
[生产位置没变，地址调整，旧包装怎么处理？](#)  
[食品安全法:供应商资质证明及合格证明](#)

[老面含有黄曲霉素？那天然酵母做的老面会吗](#)

[野菜加工，怎样保脆和保绿](#)

[内袋或者材料厚度总结](#)

[原料来自台湾，在大陆分装，产地能写台湾吗？](#)

[【食品有意思】油炸食品的危害](#)

[【食品有意思】这些食品“潜规则”，看透不再被忽悠](#)

[求各位前辈为我指条明路！](#)

[做检测有没有前途](#)

[食品专业从业后能考什么职称？](#)

[外行的管理模式！](#)



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

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。目前网站世界排名 13000 多位，网站每天访问人数在 15 万-20 万人，独立 IP15 万以上，页面浏览量在 100 万以上。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了六百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。
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。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

# 食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网创立于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”。10 多年来，食品伙伴网在这个宗旨的指引下，服务于食品从业人员，服务于中国食品行业，得到广大食品从业人员的大力支持，目前已经发展成为国内食品领域的领航网站。

网站根据食品行业人员的需求，开设了各种栏目，包括食品资讯、食品生产技术、食品质量管理、食品检验技术、食品仪器设备、食品人才、食品资料中心、食品标准交流中心、电子商务、会展中心、科普频道——食品有意思等栏目，为食品行业提供全方位的服务。

从 2003 年开始食品伙伴网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 (<http://bbs.foodmate.net>)，囊括了食品行业中的技术研发、化验检测、工程建设、企业管理、供求营销、职场交流等各个方面。目前食品论坛注册会员已经超过 90 万人，讨论帖子数接近 1000 万，日发帖量在 4000 以上。

随着移动互联网的普及，2014 年食品伙伴网开始在移动端布局，先后上线了食品论坛、食品资讯、GB2760、2762、2763 和兽药查询等手机客户端，安装量接近 10 万次；同时开通食品伙伴网、食品论坛、食品标法圈、食品人才、食品实验室、食品研发与生产等微信公众号，目前微信粉丝量已突破 20 万，日阅读次数达 30000 次。

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，目前已经发布了六百多期，订阅人数超过 50000 人。

依托食品伙伴网的优势资源，目前已经开展的食品行业专业服务包括：根据客户需求定制的食品安全舆情监控分析服务；标准法规动态咨询服务；食品专业翻译服务；行业培训会议服务；食品行业人才服务；食品科普视频制作服务；为食品企业提供产品供应、招商、采购的电子商务服务等。

食品伙伴网，网聚食品人。风雨十余载，我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑，致力于为政府、企业、个人提供高技术含量的各类信息服务方案、网站建设方案、系统平台搭建方案等，在行业内获得广泛的赞誉和认同。未来，我们将继续秉承“创造、创新、服务、共赢”的经营理念，为食品行业提供更加专业化、个性化、差异化的服务。真诚期待与社会各界精诚合作，共同推动食品行业健康发展。

详情登录 食品伙伴网 [www.foodmate.net](http://www.foodmate.net)

服务电话：0535-6730582

传真：0535-2129828

E-mail: [foodmate@foodmate.net](mailto:foodmate@foodmate.net)

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号东和科技园西区



扫一扫

快速关注 **食品伙伴网** 服务号