

食品网刊

食品网刊 与您分享

30

总第669期

2017-07-31

火锅店卖“拍黄瓜” 罚一万被指显失公正

**美国麦当劳冰淇淋机被指严重发霉，
中国麦当劳连夜发声明**

**十部门联合发文
加强食品安全谣言
防控和治理**

**研究发现酒精或能提高记忆力
但强调过度饮酒伤身**



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

济南：“工业粉条”热销20多个县市
火锅店卖“拍黄瓜”罚一万被指显失公正
辽宁这7批次食品不合格，食用农产品是重灾区
北京：冰糖检出两项不合格 生产企业被罚3万元
安徽这12批次食品不合格被通报，永辉超市上黑榜

十部门联合发文加强食品安全谣言防控和治理
2017年上半年有553项食品及食品相关标准实施
美国麦当劳冰淇淋机被指严重发霉，中国麦当劳连夜发声明
7月食药监总局共通报9批次食品不合格，主要涉及特殊食品
多人投诉用餐后不适，“一笼小确幸”在沪门店及中央厨房被叫停

国内预警

食药总局关于 2017 年 6 月婴幼儿配方乳粉抽检情况的通告（2017 年第 117 号）
总局关于 2017 年第二季度食品安全监督抽检情况分析的通告（2017 年第 118 号）

关于征求《食品添加剂谷氨酸钠》等 7 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的通知
国务院食品安全办等 10 部门关于加强食品安全谣言防控和治理工作的通知（食安办〔2017〕23 号）

国际食品

双重食品标准，让中东欧国家很受伤
外媒：加拿大生鲜产品借助电商平台输华
澳洲：食品评级混乱业内呼吁标明添加糖含量

日本将紧急限制进口美国冷冻牛肉恐招致美不满
一名患病员工致逾 135 名顾客感染病毒 美餐厅遭调查
日本东京都对不当标示活鳗鱼原产地的销售企业下达改正指示

国际预警

意大利出口至我国一批次冷冻猪肉兽药残留超标
2017 年 7 月中国出口韩国食品违反情况（27 日更新）
2017 年 6 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（汇总）

加拿大修订密封果汁、果肉饮料和水中铅的最大限量水平
2017 年 7 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况（7 月 25 日更新）
2017 年 7 月加拿大 CFIA 强制检查清单内的中国水产品信息（27 日）

食品科技

研究发现甘露糖可防治糖尿病与哮喘
会胖！高蛋白食物搭配含糖饮料导致脂肪囤积

研究发现酒精或能提高记忆力但强调过度饮酒伤身
日本开始销售 5 分钟就可检测出食品中微生物的新型检测仪

生活中，粉条是涮火锅、炖菜的常用食品。但谁能想到，在山东济南的一个小作坊内，没有任何食品原料，只用三种工业化工材料就能“合成”上万斤“毒粉条”，而这种“毒粉条”的甲醛含量超标达 360 倍，重金属铬含量超标 200 余倍。经山东省济南市槐荫区检察院提起公诉，该区法院近日作出一审判决，以生产、销售有毒、有害食品罪分别判处被告人邱合庆有期徒刑九年，并处罚金 100 万元；判处被告人孙运开等人有期徒刑三年至四年，各并处罚金 10 万元。据悉，一审宣判后，四被告人均未提出上诉。

市场抽查“偶遇”“毒粉条”

2016 年 7 月，济南市公安局在对市场日常抽检时，“偶遇”一批甲醛超标的粉条。与以红薯、马铃薯等为原料，经磨浆沉淀等加工后制成的正常粉条不同，这些被查获的粉条都是湿的，并都浸泡在塑料桶里，仔细闻有一股强烈的甲醛味。

办案民警从市场上一个小摊点着手调查，跟踪送货车辆后，发现济南西郊一出租院非常可疑。警方随即对该院落进行突击检查，发现这里是生产销售“毒粉条”的窝点，窝点内有大量工业明胶、工业甲醛等非食品生产原料。现场三名工人正在生产“毒粉条”，窝点内到处是污水，气味特别刺鼻，卫生条件极差。刚生产出来的“毒粉条”有的散落在地上，多数泡在院子里 10 个水泥筑成的池子里。

化学品合成“工业粉条”

院里的三名工人正是私营业主邱合庆雇来的。2012 年初春，邱合庆从滨州来到济南，以十几万元的价格从他人手中购入粉条加工设备及加工配方。随后邱合庆雇用在济南打工的农民工付令来、孙运开、颜培成生产加工粉条。其中，付令来负责按比例配料并加入搅拌罐内生产出粉条，孙运开负责使用甲醛对生产出的粉条进行浸泡用于防腐，颜培成负责驾驶小货车将生产出的粉条运输至物流公司向外发货。

据邱合庆供述，生产加工粉条时，他们不用地瓜淀粉等食品原材料，而是以工业明胶等化学品为原料制成“粉条”。初步制成的粉条经传送带拉长运送至水泥池内凉水冷却，同时添加甲醛作为防腐剂。也就是说，这种粉条根本不含淀粉，完全由工业化学材料制成，是不折不扣的“工业粉条”。

经对提取的“粉条”样品进行检测，均检验出甲醛 1800 余 mg/kg（检测低限 5.0mg/kg），甲醛含量严重超标。

更多内容详见：[济南：“工业粉条”热销 20 多个县市](#)

近日，一则火锅店“拍黄瓜”被罚万元的消息引爆网络。广州市黄埔区一家火锅店因超出许可范围售卖凉菜，被通知行政处罚 1 万元，并没收 21 天赚得的 139 元。一时间，质疑声四起，原本对食品安全极度敏感的人们，倒是更多地表现出对违规商家的同情。

黄埔食品药品监督管理局在回应中说，该处罚依法依规没有问题，并列出《广东省食品安全条例》和《中华人民共和国行政处罚法》相关规定，以示于法有据。也有评论逐渐转向，认为“好事未得好评”，就在于类似的案例实在是太少了。

对于这场引发公众经验与执法机关严重分歧的事件，从行政法上究竟该如何看？中国政法大学教授刘莘在接受《法制日报》记者采访时直言，执法机关的行为看似符合形式法治，但实际上这种有机械执法之嫌的处罚，违反了实质法治，有悖公正。

有选择性执法之嫌

争议始自 7 月 24 日出现在网上的一份《行政处罚事先告知书》。

告知书显示，广州市黄埔区川锅演义火锅店，销售“川北凉粉”“酸辣蕨根粉”“青椒皮蛋”“拍黄瓜”“开胃小木耳”等凉拌菜式，而在其《食品经营许可证》的备注项目中，并不包含从事凉菜加工销售。黄埔区食药监局认定，上述行为违反相关规定，拟对店主处罚：没收违法所得 139 元，罚款人民币 1 万元整。

对于上述告知书的真实性，广州黄埔区食药监局确认属实。并称此次调查是接到市民举报该火锅店超出许可范围销售凉菜。经实地调查，属于超过许可范围买卖。

当事人该罚吗？按照国家对餐饮企业的规定，从事凉菜加工的前提条件是餐饮店的《餐饮服务许可证》上必须标明“包含凉菜”，标明“不含凉菜”就是不准销售。同时，凉菜加工需要专人在店内专门的凉菜间进行操作。凉菜间的面积应该不小于 5 平方米。凉菜间内要有镜子、帽子等设施，有洗手液、非手动的洗手设施，专用的冰箱等冷藏设施，专业的拌菜工具，还有二次更衣室和紫外线消毒灯等。

如此看来，确实该罚，但这又与老百姓的日常生活经验产生不一致。且不说握有营业执照的饭店，即便街头摆摊中都不乏凉菜售卖，似乎很少有人去查验对方是否超范围经营。

民众并不了解这些原本为保障他们权益的法律规定，是谁之过？即便这一事件发生后，黄埔区食药监局作为执法者也并未尽到普法的责任。国家行政学院教授杨伟东认为，执法机关的回应太过表面，有照章办事之感，公众的疑问并没有得到解答。

更多内容详见：[火锅店卖“拍黄瓜”罚一万被指显失公正 专家称涉嫌机械执法处罚过当](#)

辽宁这 7 批次食品不合格，食用农产品是重灾区

食品伙伴网讯，7月24日，辽宁省食药监局通报了7批次食品不合格，其中食糖不合格2批次，食用农产品不合格4批次，食用油、油脂及其制品不合格1批次。

公告显示，4批次不合格食用农产品中有2批次检出孔雀石绿，分别为泥鳅和金鲟鱼，另外，这批次泥鳅还被检出呋喃唑酮代谢物。孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，我国农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和我国《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）通知》均明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。

1批次鸡胸肉挥发性盐基氮超标，挥发性盐基氮是动物性食品腐败变质的指示性指标。挥发性盐基氮含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。挥发性盐基氮超标说明原料肉可能已经不新鲜。

另外，还有1批次菠菜检出镉超标。根据《食品中污染物限量》（GB2762-2012），叶菜蔬菜中镉限量指标为0.2mg/kg。食用农产品镉超标的原因可能是种植食用农产品的土壤环境受到重金属镉污染所致或者化肥及农药代入。

不合格产品信息

标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	规格型号	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值
沈阳永生堂贸易有限公司	沈阳市和平区文萃路24-2号	沈阳大润发商业有限公司	辽宁省沈阳市和平区南京南街78号	甘蔗红糖	500克/袋	中广糖	2017/1/17	总糖分 83.9% ≥90.0%
沈阳市福甜甜糖厂	辽宁省沈阳市大东区木匠村	沈阳市和平区福万丰食品商行	辽宁省沈阳市和平区民族南街68号甲B区一层128号	绵白糖	500g/袋	明雪	2017/4/6	还原糖分 17.6% (1.5~2.5)%
/	/	沈阳市沈河区诚信泰源海鲜行	沈阳市沈河区大东门农贸市场250号	泥鳅	/	/	2017/5/9	孔雀石绿 1.4 μg/kg 不得检出 呋喃唑酮代谢物 3.6 μg/kg 不得检出

更多内容详见：[辽宁这 7 批次食品不合格，食用农产品是重灾区](#)

文章来源：食品伙伴网

北京：冰糖检出两项不合格 生产企业被罚 3 万元

食品伙伴网讯 24 日，北京市食药监局公布 1 批次不合格食品的核查处置情况，天养谷单晶冰糖被国家食药监总局检出 2 项指标不合格，其生产企业北京百粮汇食品有限公司被北京市食药监局处以警告、没收违法所得并罚款 3 万元的处罚。

据了解，在国家食药监总局公布的《关于 4 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 15 号）》中，北京百粮汇食品有限公司委托来安县荣鑫食品有限公司生产、由百粮汇食品专营店在天猫（网站）商城销售的冰糖检出还原糖分 0.14 %、二氧化硫 47.1mg/kg。

根据《单晶体冰糖》（QB/T 1173-2002）中规定，一级单晶体冰糖的还原糖分要 $\leq 0.08\%$ ，单晶体冰糖中二氧化硫残留量要 $\leq 20\text{mg/kg}$ 。而天养谷单晶冰糖还原糖分比标准规定高出 75%，二氧化硫比标准规定高 1.4 倍。

北京市丰台区食药监局执法人员向北京百粮汇食品有限公司送达了检验报告，并对该公司进行立案调查。经查，北京百粮汇食品有限公司违反了《中华人民共和国食品安全法》第七十一条第一款和第五十三条第一款的规定，对该公司处以警告，没收违法所得人民币 88.8 元，罚款人民币 30000 元。

相关报道：[北京市食品药品监督管理局关于对国家食品药品监督管理总局通报的不合格食品核查处置情况的公告（2017 年第 11 期）](#)

安徽这 12 批次食品不合格被通报，永辉超市上黑榜

食品伙伴网讯，7月26日，安徽省食药监局发布最新一期抽检信息，通报了12批次食品不合格，其中食用农产品不合格3批次，糕点不合格3批次，酒类不合格1批次，糖果制品不合格2批次，饮料不合格3批次。

3 批次食用农产品不合格，永辉超市上黑榜

抽检发现3批次食用农产品不合格，其中安徽永辉超市有限公司淮北国购广场分公司经销的小黄鱼（生产日期/批号：2017/5/12），恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）检出值为295 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定该类药物在动物肌肉、脂肪中的最大残留限量为100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ （以恩诺沙星+环丙沙星之和计）。

不合格原因可能是在水产养殖时，由于缺乏相应的理论指导，为提高防治效果，在使用过程中普遍存在药物滥用或者没有经过合理的休药期。

另外，还有1批次鲈鱼检出孔雀石绿，1批次牛肉检出瘦肉精，分别为：合肥悦家商业有限公司蚌埠万达店经销的鲈鱼（生产日期/批号：2017/5/19），孔雀石绿检出值为2.96 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ；蚌埠市高新区伍佰超市经销的牛肉（生产日期/批号：2017/5/21），克伦特罗检出值为0.81 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和我国《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）通知》规定，所有食品动物禁止使用孔雀石绿，是全国重点打击的违法添加非食用物质和滥用食品添加剂之一。同时，农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定，克伦特罗是禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

3 批次糕点不合格，其中 2 批次酸价超标

抽检发现3批次糕点不合格，其中2批次糕点酸价超标，分别为：芜湖市欧特福超市经销的芜湖市云真清真食品厂生产的年年糕（生产日期/批号：2017/5/13），泾县名优特产店经销的安徽省泾县亨荣食品厂生产的桂花黑麻酥糖（生产日期/批号：2017/5/6）。

造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

另外，还有1批次芜湖市欧特福超市经销的黄山市味特佳食品厂生产的黄山徽墨酥（生产日期/批号：2016/12/12），过氧化值（以脂肪计）检出值为0.45g/100g。标准规定为 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。

更多内容详见：[安徽这 12 批次食品不合格被通报，永辉超市上黑榜](#)

十部门联合发文加强食品安全谣言 防控和治理

近日，国务院食品安全办等 10 部门联合发布通知，要求主动公开政务信息，加强动态监测，及时组织辟谣，落实媒体抵制谣言的主体责任，严厉惩处谣言制造者和传播者。

通知要求，各级食品安全监管部门应当严格执行“公开为常态、不公开为例外”的要求，采取多种方式，及时公开准确、完整的食品安全监管信息，挤压谣言流传的空间。新闻媒体、网站要以食品安全监管权威信息为依据，及时准确客观做好涉食品安全的新闻报道和舆论引导。

谣言涉及的当事企业是辟谣的第一责任主体。对谣言明确指向具体企业的，食品安全监管部门要责成相关企业发声澄清；指向多个企业或者没有具体指向的，要组织研判，采取措施制止谣言传播，并采取适当方式澄清真相。要加强食品谣言的规律、特点分析，建立谣言案例库，对类似谣言、季节性谣言，提高识别、判定的工作效率。

通知要求，新闻媒体、网站及微博、微信等自媒体要切实履行主体责任，加强涉食品安全新闻的内容和导向管理，积极营造抵制食品谣言的社会舆论环境。网站要加大自查自纠力度，实行全方位全流程把关，凡经权威部门认定的食品谣言，一经发现，应立即采取删除、屏蔽、断开链接等必要措施。微博、微信等自媒体要及时清查发布食品谣言信息的相关平台账号，对违规内容和评论一律不予通过，对严重违规的账号要严肃查处。

新闻媒体、网站在加强食品安全正面宣传的同时，对相关违法企业和违法行为要开展依法、科学、建设性舆论监督，有力促进解决食品安全存在问题。开展舆论监督要注意把握平衡，要核实新闻信息，防止片面、虚假报道；对造成社会恐慌的不实报道，要严肃追究责任。

通知强调，任何组织和个人未经授权不得发布国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息，不得发布、转载不具备我国法定资质条件的检验机构出具的食品检验报告，以及据此开展的各类评价、测评等信息。一旦发现违法违规发布食品安全信息，应严肃查处，并向社会公告。出现谣言，各级食品安全监管部门要及时识别、抓取和整理，采取截图、截屏、保存视频和链接地址等方式留存证据，追踪信源，对谣言制造者及时依法组织查处。

通知要求，各级网信、通信主管部门要督促网络运营者加强用户发布信息的管理，严格执行网络安全法、互联网新闻信息服务管理规定，及时采取警示、停止传输、关闭账号等处置措施。

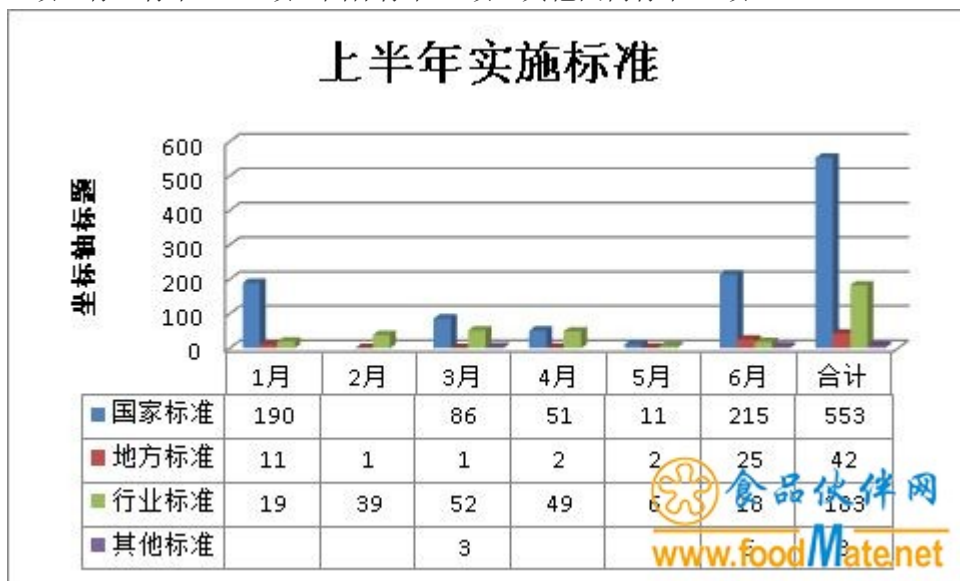
通知还要求，各地公安机关接到食品安全谣言报案后，应当依照刑法、治安管理处罚法、[食品安全法](#)等法律法规，严厉惩处谣言制造者和传播者。涉嫌犯罪的，依法立案调查；构成违反治安管理行为的，依法给予治安管理处罚。各级食品安全监管部门要配合公安机关，做好谣言涉及的技术判定、检验检测等工作。要指导受到谣言侵害的食品生产经营者收集、保存谣言侵权证据，依法追究谣言侵权方的行政责任、民事责任、刑事责任。

相关报道：[国务院食品安全办等 10 部门关于加强食品安全谣言防控和治理工作的通知（食安办〔2017〕23 号）](#)

文章来源：国家食药监总局

2017 年上半年有 553 项食品及食品相关标准实施

食品伙伴网讯，据笔者不完全统计，2017 年 1 月-6 月有 553 项食品及食品相关标准实施，其中国家标准 553 项，地方标准 42 项，行业标准 183 项，团体标准 5 项，其他国内标准 3 项。



从统计表可以看出，6 月是标准实施比较集中的一个月，其中《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》在 6 月 18 日实施，同时实施的还有 106 项农药残留检测方法的国家标准。

《GB 14884-2016 食品安全国家标准 蜜饯》、《GB 17399-2016 食品安全国家标准 糖果》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》等 108 项国家标准在 6 月 23 日起实施。

另外，在 4 月 19 日，《GB 31604.49-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定》等 51 项食品接触材料及制品食品安全国家标准开始实施。自此食品接触产品国家标准的更替基本结束，新标准体系框架基本建成。

在行业标准方面，3 月、4 月实施的行业标准多为进出口行业标准，这些标准的实施为我国进出口食品的安全提供了有利保障。

食品伙伴网在此提醒相关生产企业，仔细研究新老标准的变化，及时按照新标准优化生产加工流程，调整企业质量控制体系，同时对人员做好相关培训，以确保产品质量符合国家标准。进口食品企业，及时向国外贸易方传达我国标准新要求，督促国外生产商加强产品质量安全控制，尽量从源头遏制不合格产品进口；全面了解相关标准要求变化和具体实施期限，及时更新产品检测要求，确保产品符合我国国家标准强制性要求；密切关注国内外食品风险预警信息，加强与当地出入境检验检疫部门的沟通协调，降低进口产品不合格风险。

文章来源：食品伙伴网

美国麦当劳冰淇淋机被指严重发霉，中国麦当劳连夜发声明

美国麦当劳一家餐厅的冰淇淋机，被一实习生指责严重发霉。

7月26日，某微信公众号发表文章称，美国路易斯安那州的一家麦当劳里，当地大学生 Nick 决定应聘麦当劳的后厨帮工。在工作了大概5天以后，经理给他安排了制作冰淇淋的工作。每天下班，都可以得到一个免费的甜筒。

下班后，Nick 无意间打开冰淇淋制作机后盖，一股腐烂的酸臭扑面而来。随后，他发现，麦当劳机器里存放奶油的凹槽里，附着了一层厚厚的已经发霉了的奶油。经理不但表示，夏天冰淇淋生意这么好，没时间清理，还不让 Nick 清理。第二天，Nick 被辞退。

Nick 把此事发在推特上，到7月26日，这条推特已经被转发了13000多次，登上了推特热搜。目前，美国食品安全局（FDA）已经介入调查。

对于此次事件，澎湃新闻第一时间联系到麦当劳中国，其表示，26日，已注意到微信上的文章，并举报。目前，腾讯上该文章已封掉。不过，晚间，澎湃新闻记者发现，部分网络上，仍能搜索到相关内容。



媒体声明

我们关注到今天网络上出现了有关美国冰淇淋机的转载信息，麦当劳美国仍在调查事件的真实性。

在中国，麦当劳餐厅使用的冰淇淋设备，每天自动定时加热消毒，确保食品安全。同时，所有零配件定期清洗消毒并按时更换，确保为顾客提供安全且高品质的食品。

麦当劳（中国）有限公司
2017年7月26日



7月26日23时许，麦当劳官方微博发布了《关于美国冰淇淋机的媒体声明》：“我们关注到今天网络上出现了有关美国冰淇淋机的转载信息，麦当劳美国仍在调查事件的真实性。在中国，麦当劳餐厅使用的冰淇淋设备，每天自动定时加热消毒，确保食品安全。同时，所有零配件定期清洗消毒并按时更换，确保为顾客提供安全且高品质的食品。”

更多内容详见：[美国麦当劳冰淇淋机被指严重发霉](#) | [为假新闻与中国无关](#) | [系清洁滴漏盘](#)

文章来源：澎湃新闻

7月食药监总局共通报9批次食品不合格，主要涉及特殊食品

食品伙伴网讯，2017年7月，食药监总局共发布4期食品安全抽检信息，抽检895批次食品，不合格9批次，合格率为99%。相对6月不合格11批次，少了3批次。

笔者发现，本月不合格产品主要涉及特殊食品，包括保健食品3批次，特殊膳食食品3批次，特殊医学用途配方食品3批次。而本月抽检不合格食品中，仅有3批次来自电商，主要为天猫、淘宝。

本月抽检不合格食品主要问题包括：微生物污染问题（大肠菌群超标）、生物毒素污染问题（黄曲霉毒素B1超标）、质量指标不符合标准（水分、钠、磷、钙、硒等）。



另外，本月通报了2017年6月婴幼儿配方乳粉抽检情况，抽检217批次，全部合格。

7月不合格产品信息

序号	标称生产企业名称	被抽样单位名称	标称产品名称	商标	不合格项目	检验结果	标准值	产品包装标签明示值
1	威海百合生物技术股份有限公司	天猫宫诺旗舰店	壳聚糖牡蛎片		大肠菌群	2.3MPN/g	≤0.92MPN/g	
2	北京瑞德梦科贸有限公司	天猫美特食品专营店	瑞德梦减肥茶		大肠菌群	>110MPN/g	≤0.92MPN/g	
3	委托方：杭州海王生物工程有限 公司；受托方：江苏海王健康生 物科技有限公司	杭州海王星辰健康药 房有限公司滨盛路店	海王牌钙加维D咀嚼 片		大肠菌群	2.3MPN/g	≤0.92MPN/g	
4	中国总经销商：康泰永信国际贸 易（北京）有限公司；原产国： 奥地利	广州市搜洋岛进出口 有限公司	纯大米米粉	/	钠	0.11mg/100kJ	0.48mg/100kJ J=24.0mg/10 0kJ	0.6mg/100kJ
					水分	7.30%	≤6.0%	/
5	西安市千仕和营养食品有限公司	西安市雁塔区童可 孕婴童生活馆	健畅清清婴幼儿 谷物辅助食品	千仕和	黄曲霉毒素 B ₁	0.8μg/kg	≤0.5μg/kg	/
6	南昌爱呵实业有限公司	淘宝妈妈放心宝宝开 心	营养米粉（淮山 多维配方）	龙贝里子	钠	0.69mg/100kJ J	1.38mg/100kJ J=24.0mg/10 0kJ	1.73mg/100kJ J
7	生产者：Dr. Schär Medical Nutrition GmbH 总经销商：凯味特（上海）实业 有限公司 原产国：德国	广州市能婴贸易有限 公司	康敏金氨基酸婴 儿配方粉	康敏金	磷	7.2 mg/100kJ	6~24 mg/100kJ	13.06 mg/100kJ
					钙	12.7 mg/100kJ	12~60 mg/100kJ	24.25 mg/100kJ
8	生产者：NESTLE NEDERLAND B.V.；经销商：上海雀巢产品服 务有限公司；原产国：荷兰	沈阳市沈河区米米氏 孕婴用品店	蔼儿舒乳蛋白深 度水解配方（特 殊医学）	蔼儿舒	硒	0.438 μg/100kJ	0.48~1.90 μg/100kJ	0.70 μg/100kJ
9	生产者：NESTLE NEDERLAND B.V.；经销商：上海雀巢产品服 务有限公司；原产国：荷兰	沈阳市沈河区新新家 妮母婴用品店	蔼儿舒乳蛋白深 度水解配方（特 殊医学）	蔼儿舒	硒	0.464 μg/100kJ	0.48~1.90 μg/100kJ	0.70 μg/100kJ

文章来源：食品伙伴网

多人投诉用餐后不适，“一笼小确幸”在沪门店及中央厨房被叫停

因多家门店被消费者投诉疑似存在食品安全问题，“网红”点心糖水铺“一笼小确幸”在上海的 9 家门店及中央厨房被上海食药监部门叫停。

7 月 23 日，解放日报·上观新闻记者从上海市食药监局了解到，近日，“一笼小确幸”虹口龙之梦店等 4 家门店遭到集中投诉，消费者投诉在这些门店用餐后发生胃肠道不适等症状。

在网上一些餐饮门户网站或平台搜索一下消费者的评论，便能发现“一笼小确幸”近日集中遭到了网友的“口诛笔伐”。

网友“切克切克药”称，7 月 18 日跟同事五个人中午去“一笼小确幸”正大广场店用餐，有四人在 20 日出现发烧和肠胃炎症状。网友“可乐冒泡泡”称，7 月 15 日跟男友吃了“一笼小确幸”，次日便高烧腹泻，连吊两天盐水仍不见好转。网友“hyphen222”称三个人去吃了“一笼小确幸”来福士广场店，第二天都因为急性肠胃炎进了医院，她怀疑食物不新鲜。

除了消费者的投诉，“一笼小确幸”还遭到了业内餐饮平台的“抛弃”。记者注意到，7 月 22 日，无论是某点评网站，还是在沪开展经营的几家网络送餐平台，输入“一笼小确幸”，均无法查找到任何信息，该商户已被这些网站或平台悄然下架。



上海食药监局表示，目前，有关区市场监管部门已责令“一笼小确幸”上海地区所有 9 家门店及中央厨房停止生产经营，查封相关食品及其原料等，并对本起事件的原因展开调查，对相关食品进行送检。同时，已要求网络订餐平台下线“一笼小确幸”所有本市门店。食品药品监管部门将根据调查情况，如违法行为确凿，将依法从严对该单位的违法行为作出行政处罚。

根据《[食品安全法](#)》，生产经营致病性微生物、生物毒素等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品，可由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品，以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

更多内容详见：[多人投诉用餐后不适，网红“一笼小确幸”在沪门店及中央厨房被叫停](#)

文章来源：上观新闻

国内预警

食药总局关于 2017 年 6 月婴幼儿配方乳粉抽检情况的通告（2017 年第 117 号）

2017 年 6 月，国家食品药品监督管理总局组织抽检婴幼儿配方乳粉 217 批次，检测项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物等 63 个指标（详见附件），被抽检样品所检项目全部合格，未检出不合格样品。

特此通告。

附件：

 [1.本次检验项目.docx](#)

 [2.婴幼儿配方乳粉监督抽检产品合格信息.xlsx](#)

食品药品监管总局

2017 年 7 月 25 日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

总局关于 2017 年第二季度食品安全监督抽检情况分析的通告（2017 年第 118 号）

2017 年第二季度，全国共完成并公布 342594 批次食品（含保健食品和食品添加剂）样品监督抽检结果，检验项目合格的样品 334968 批次，不合格样品 7626 批次，样品总体合格率为 97.8%，比 2017 年一季度高 0.3 个百分点。其中，粮、油、肉、蛋、乳等大宗日常消费品的样品合格率均高于平均水平。各类食品监督抽检结果见附件。

抽检发现的主要问题有：一是食品中超范围、超限量使用食品添加剂问题占不合格总数的 28.9%，比一季度低 1.2 个百分点；二是食品中微生物污染问题占不合格总数的 22.5%，比一季度低 4.1 个百分点；三是食品中农兽药残留指标不合格问题占不合格总数的 22.0%，比一季度高 7.0 个百分点；四是食品中质量指标不符合标准问题占不合格总数的 12.9%，比一季度低 1.1 个百分点；五是食品中检出非食用物质问题占不合格总数的 3.1%，比一季度高 1.5 个百分点；六是食品中重金属等元素污染问题占不合格总数的 3.0%，与一季度持平；七是食品中生物毒素污染问题占不合格总数的 0.9%，比一季度高 0.6 个百分点。


各级食品药品监管部门公布的具体抽检信息可在其政府网站或通过其他有效途径查询。其中，国家食品药品监督管理总局本级和各省级食品药品监管部门公布的抽检信息可在国家食品药品监督管理总局政府网站“食品抽检信息”专栏（<http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL1689/>）查询。

特此通告。

附件：2017 年第二季度各类食品监督抽检结果汇总表

食品药品监管总局

2017 年 7 月 25 日

 2017 年第 118 号通告附件.docx

文章来源：国家食药监总局

国内预警

关于征求《食品添加剂谷氨酸钠》等 7 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的通知

各有关单位、各位专家：

《食品添加剂 谷氨酸钠》、《食品添加剂 d-木糖》、《食品添加剂 胭脂虫红》、《食品添加剂 胭脂树橙》、《食品添加剂 花生衣红》、《食品添加剂 叶绿素铜钾盐》及《食品营养强化剂 酒石酸氢胆碱》7 项食品安全国家标准被列入 2016 年度食品安全国家标准项目计划（第二批），项目编号分别为 sqaq-2016-135、sqaq-2016-136、sqaq-2016-139、sqaq-2016-140、sqaq-2016-142、sqaq-2016-146 和 sqaq-2016-161，中国食品发酵工业研究院和中国食品添加剂和配料协会作为上述项目承担单位，负责组织标准的制订工作。

按照食品安全国家标准的工作程序，标准起草工作组在研究了相关标准技术资料、行业调研、样品检测、数据分析等工作的基础上，提出了标准征求意见稿。为使标准更加科学、合理、适用，现将标准征求意见稿发送给各相关单位及有关专家，广泛听取意见，请在认真研究的基础上，提出修改意见及建议并填写“标准征求意见反馈表”（见附表 1）。请于 2017 年 8 月 20 日前将对标准的意见及建议以邮件、传真或邮寄方式返回，标准起草工作组将根据所收集的合理建议对标准进行修改。

联系方式：中国食品发酵工业研究院

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

邮箱：ffstandard@163.com

电话：010-53218288 转 6652

传真：010-53218325

联系人：刘捷

中国食品发酵工业研究院 中国食品添加剂和配料协会

2017 年 7 月 17 日

附表： [标准征求意见反馈表](#)

[《食品添加剂 谷氨酸钠》等 7 项食品安全国家标准征求意见稿及编制说明](#)

文章来源： [全国食品发酵标准化中心](#)

国内预警

国务院食品安全办等 10 部门关于加强食品安全谣言防控和治理工作的通知（食安办〔2017〕23 号）

当前我国食品安全总体状况稳定向好，社会共治氛围日益浓厚。但由于食品安全的敏感性，传播媒介的多样性，舆论环境的复杂性，围绕食品安全的各类谣言时有发生，引发社会公众担忧和恐慌，影响了产业健康发展和公共安全。为坚持正确舆论导向，净化网络空间，营造科学健康的消费环境，现就加强食品安全谣言防控和治理工作通知如下：

一、主动公开政务信息

各级食品安全监管部门（指农业、卫生计生、质检、食品药品监管等部门，下同）应当严格执行“公开为常态、不公开为例外”的要求，采取多种方式，及时公开准确、完整的食品安全监管信息，挤压谣言流传的空间。新闻媒体、网站要以食品安全监管权威信息为依据，及时准确客观做好涉食品安全的新闻报道和舆论引导。要大力开展食品安全科学知识普及，加强食品安全法律法规宣传，提高从业人员专业水平和质量安全管理能力。

二、加强动态监测

凡没有事实根据或者缺乏科学依据的食品质量安全信息均可判定为食品安全谣言。对于这类谣言，各级食品安全监管部门要及时识别、抓取和整理，采取截图、截屏、保存视频和链接地址等方式留存证据，追踪信源，对谣言制造者及时依法组织查处。

三、及时组织辟谣

谣言涉及的当事企业是辟谣的第一责任主体。对谣言明确指向具体企业的，食品安全监管部门要责成相关企业发声澄清；指向多个企业或者没有具体指向的，要组织研判，采取措施制止谣言传播，并采取适当方式澄清真相。要加强食品谣言的规律、特点分析，建立谣言案例库，对类似谣言、季节性谣言，提高识别、判定的工作效率。

四、落实媒体抵制谣言的主体责任

新闻媒体、网站及微博、微信等自媒体要切实履行主体责任，加强涉食品安全新闻的内容和导向管理，积极营造抵制食品谣言的社会舆论环境。网站要加大自查自纠力度，实行全方位全流程把关，凡经权威部门认定的食品谣言，一经发现，应立即采取删除、屏蔽、断开链接等必要措施。微博、微信等自媒体要及时清查发布食品谣言信息的相关平台账号，对违规内容和评论一律不予通过，对严重违规的账号要严肃查处。

更多内容详见：[国务院食品安全办等 10 部门关于加强食品安全谣言防控和治理工作的通知（食安办〔2017〕23 号）](#)

文章来源：国家食药监总局

最近一段时间，欧盟境内东西欧市场双重食品标准问题引发广泛关注。一些中东欧国家指责欧盟行动不力，任由这种歧视和欺诈消费者的做法长期存在，要求欧盟采取法律手段改变这种不合理的状况。分析认为，面对压力，欧盟委员会虽然做出了回应，但问题能否解决，还取决于欧盟监管部门与跨国企业博弈的结果。

“这是欧盟内部实施双重食品标准的国际丑闻”

“同样一包炸鱼条，为什么在邻国奥地利比我们这里含有更多的鱼肉？”斯洛伐克总理菲佐日前在一个新闻发布会上指着面前一包炸鱼条愤慨地说，“这是一个严重的政治问题，这是一件欧盟内部实施双重食品标准的国际丑闻，我们不能接受这种不公正的待遇，斯洛伐克人有权利得到同等质量的食物。”据了解，这包同样品牌同样售价的炸鱼条，在奥地利市场是 300 克、鱼肉含量 65%，而在斯洛伐克市场是 280 克、鱼肉含量 58%。

“其实这不算什么新闻，过去几年来，很多斯洛伐克人都是定期到奥地利边境一侧去购物的。”斯洛伐克一家媒体评论称，只是由于没有证据证明斯洛伐克和奥地利的食品存在双重标准问题，这个问题长期以来都停留在街谈巷议层面，没有引起政府有关部门的重视。直到最近一段时间，随着越来越多的检测结果指向双重食品标准，该问题才引起社会各界广泛关注。

去年 11 月和 12 月，斯洛伐克国家兽医和食品管理局对该国和奥地利零售市场的 22 种同类食品进行比较检测，结果发现半数以上食品在成分上存在明显差异，本国食品质量较差。检测人员对比研究的市场分别是首都布拉迪斯拉发和奥地利边境小镇的超市，选取的食品包括奶制品、肉类、巧克力、奶酪和饮料等大众消费品。检测分析报告称，与奥地利相比，斯洛伐克市场上的肉类食品瘦肉少，肥肉多，食品添加剂和防腐剂也多。前不久，斯洛伐克农业部也对本国和奥地利的一些同类食品进行比较化验分析，结果发现一半食品在成分上有显著不同，斯洛伐克市场上流通的产品质量明显较差。

“双重食品标准违反了欧盟单一市场规定，欧盟必须尽快解决这个问题。”菲佐表示，如果欧盟不能从根本上解决这个问题，斯洛伐克最早将于今年秋季采取一系列应对措施，如限制从欧洲其他国家进口食品，用本土品牌食品填补相应的市场缺口。

“同样是欧盟国家的公民，理应受到同等对待”

双重食品标准问题并不只出现在斯洛伐克，在中东欧国家是一种普遍现象。今年初，捷克农业部长玛丽安·胡里卡在接受英国广播公司记者采访时就表示，在捷克市场出售的某品牌冰茶主要成分茶叶提取物含量比德国市场上的少 40%。今年 3 月，保加利亚调查专员马诺洛娃致信欧盟委员会称，在严重的双重食品标准问题面前，保加利亚消费者深受其害。马诺洛娃说，在保加利亚销售的一些食品和饮料质量差，还不健康，这些有害食品的最大消费群体是未成年人。匈牙利食品安全部门前不久也发现，该国市场上的一种巧克力酱和一种薄脆饼在主要成分含量上都大大少于奥地利市场上的同类食品。

更多内容详见：[双重食品标准，让中东欧国家很受伤](#)

食品伙伴网讯 据外媒报道，加拿大生鲜产品正借助中国知名电商平台，大幅出口中国，海产品、大西洋野生蓝莓等成为首轮出口对象。

野生蓝莓生产商、总部位于加拿大新斯科舍省牛津镇的 Oxford Frozen Foods，正在与京东合作。公司副总裁马修·布拉格（Matthew Bragg）负责推销牛津区的冷冻水果。

这家公司的输华蓝莓，起初使用的是 1.5 公斤的大包装。这种包装在加拿大受欢迎，然而在中国却不合适。因为对中国消费者来说，这种包装太大，中国人不习惯一次购买两周的量，然后放在冷冻柜里保存。

本周，布拉格打算尝试空运 340 克一盒包装的速冻新布伦维克蓝莓。这次他的合作伙伴是京东。

报道称，与澳大利亚、新西兰、德国和美国相比，加拿大在中国市场的推广力度一直不够。

京东认为，中国民众认为加拿大的土地和水无污染，这是加拿大水果和海产品在中国销售的优势。

加拿大农场主应该抓住这一商机，满足中国人对无污染食品的需求。中国的空气和土壤污染问题也促使越来越多的民众考虑购买进口食品。

据《悉尼先驱晨报》报道，健康组织正敦促食品公司在产品标签上披露添加糖，称这不仅将帮助获得更准确的健康之星评级，还将赢得消费者的信任。

通过分析 34,000 种产品，乔治全球健康研究所（George Institute for Global Health）发现，逾 70% 的产品中含有添加糖。这些“无营养的卡路里”助长了澳洲肥胖流行病。

研究员还发现，像蛋糕和薯条这样的可自由支配的食品所含添加糖分是牛奶和面包等主要食品的四倍。

据了解，联邦政府的健康之星评级体系于 2014 年引入，但因出现不一致评级、漏洞百出和造成消费者十分混乱而备受批评。例如，一包重 290 克的 Kellogg 的营养谷片含有 77 克添加糖，但其仍旧获得 4 颗星评级。相比之下，含有大量天然糖分的乳制品，被认为是相当健康的，却得到了不合理的低分数。

参与早期研发评级体系的营养学家斯坦顿（Rosemary Stanton）称，健康专家们确实在为把添加糖披露标签上而斗争，但得不到食品工业的支持。

消费者监管机构 Choice 呼吁对含脂肪、含盐和含糖食物（尤其是儿童食品）进行评级，将其限制在 2.5 颗星以内，而且应将其推广至所有食品中，而不是仅限制在果汁和浓缩食品上。另外，Choice 提议，健康之星评级应包含添加糖在内。

联邦卫生部门的发言人表示，协助五年评估的技术咨询小组（Technical Advisory Group）将会考虑添加糖的问题。

日本将紧急限制进口美国冷冻牛肉 恐招致美不满

据日媒报道，由于美国生产的冷冻牛肉进口量激增，且根据走势有可能超过一定标准，日本政府决定从今年 8 月 1 日起对其实施紧急限制进口措施，临时提高关税税率。

据报道，根据世界贸易组织（WTO）的规定，在农产品、工业品的进口量激增时，为了保护国内产业，可以临时提高关税。

日本农林水产省称，此次作为提高关税对象的美国产冷冻牛肉用于牛肉盖饭和烤肉等，占进口牛肉总量的约 17%，对居民的饮食生活的影响仅限于一定程度。

报道称，另一方面，美国特朗普政权很重视美国的贸易赤字问题，希望能够扩大农产品出口等。在这样的情况下，日本实施紧急限制进口措施，想必会招致美方的不满。

为此，日本农林水产省向美国政府进行了以下说明：此次紧急限制进口措施是基于 WTO 协定实施的正当举措，限制的对象也不包括美国行业团体等力推出口的价格较高的冷藏牛肉等，以此希望美国能够冷静对应。

一名患病员工致逾 135 名顾客感染病毒 美餐厅遭调查

据外媒报道，超过 135 名顾客上周在美国维吉尼亚州一家连锁餐厅用餐后感染诺如病毒，消息传出后该餐厅所属公司股价大跌，五天内市值折损 10 亿美元，美国联邦食品药品监督管理局（FDA）刑事部门也对这家连锁餐馆展开调查。

报道称，涉事的餐厅名为一家墨西哥餐厅 Chipotle。该公司相信这次传染是一名带病上班的员工引起的。公司代表指出，他们规定生病员工不应上班，并为领取时薪的员工提供支薪病假。

卫生官员表示，这次爆发诺如病毒感染的原因还不确定，不过 Chiptole 执行长宣称公司内部调查发现维吉尼亚州餐馆领导阶层没有遵守公司规定的作业程序，而他们正就此为员工加强训练。

Chipotle 曾因 2015 年引发大规模食物中毒，在至少九个州有数百人生病，导致司法部在去年 1 月对其展开刑事调查。

食品安全专家兼律师马勒（Billy Marler）说，联邦当局“极不寻常”的在 19 日对这家餐馆发出传票。

他说，Chipotle 正比美国任何其他餐馆受到更严格检视，而联邦政府锁定特定餐馆很不寻常。他认为这可能是因为联邦当局看到该餐馆一再出现同样问题。

加州西米谷 2015 年 8 月爆发诺如病毒传染，有 234 名 Chipotle 顾客被传染；2015 年 12 月又有 140 名波士顿学院学生在 Chipotle 用餐后病倒。

Chipotle 去年的营业额因此锐减 20%，可是它努力重振食品安全声誉，今年业绩开始好转，想不到它在维吉尼亚州史特林的餐馆上周又爆发感染，几天后达拉斯的餐馆也传出老鼠从天花板掉下来的事件。

Chipotle 在 26 日向证券管理局提出文件说，它目前还无法断定会不会因调查结果而遭到罚款或其他处分。

日本东京都对不当标示活鳗鱼原产地的销售企业下达改正指示

食品伙伴网讯 7月24日，日本东京都根据食品标示法的相关规定，对活鳗鱼销售企业株式会社丸富下达了改正指示。据报道，活鳗鱼销售企业丸富2015年7月~2016年6月16日未进行原产地标记或标记虚假的原产地，至少销售了6230公斤鳗鱼。

东京都的指示内容如下：

- 1) 要求丸富，对所销售的所有食品重新确认标示内容是否合规并按照食品标示法相关规定进行修改之后再行销售。
- 2) 丸富未遵守食品标示法相关规定的主要原因之一是，丸富严重缺乏正确进行标记的意识。因此没有确认标记内容是否正确，也没有建立相关的管理体系，要求丸富认真分析原因。
- 3) 根据第2)项的分析结果，明确丸富的食品标示责任人的意识，强化标记内容的确认体系，扩充再发生防止措施以及验证这些体系充分发挥作用。以此保证不再违反食品标示法的相关规定。
- 4) 对丸富全体工作人员进行食品标示制度相关教育并要求严格遵守
- 5) 对1) -4)项的要求采取相应措施并2017.8.31日前向东京都提交书面报告书。

国际预警

意大利出口至我国一批次冷冻猪肉兽药残留超标

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24日意大利通过RASFF通报出口我国一批次冷冻猪肉不合格。不合格原因为，兽药残留超标。

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
2017-7-24	意大利	冷冻猪肉	2017.1081	磺胺地索辛超标	召回，分销至第三国	信息通报

磺胺地索辛广泛用于畜禽疾病的治疗和预防，可用于治疗上呼吸道及尿路感染，还对畜禽生长有促进作用。

食品伙伴网提醒我国进口商，密切关注本次通报信息，及时与出口商取得联系，确保该批次兽残超标猪肉不会流入我国，以保证消费者的健康。

与此同时，食品伙伴网提醒检验检疫部门，加强对进口肉类的检验，及时查明问题批次产品以及流向，保证不合格产品不会流向市场销售。

国际预警

2017年7月中国出口韩国食品违反情况（27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 qxn@foodmate.net。*本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产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
2017.7.3	首尔厅	器具或容器包装	尚塔尔鸣笛铜茶壶	찬탈 위스틀링 코퍼 티케틀 CHANTAL WHISTLING COPPER TEA KETTLE(5356738)	XINXING TONGKI STAINLESS STEEL PRODUCT CO. LTD	橡胶制品的锌溶出量超标	15mg/L	26mg/L
2017.7.5	京仁厅(机场)	加工食品	柿树叶提取物	감나무잎추출물 PERSIMMON LEAF EXTRACT	XI'AN PINGREDDIT BIO-TECH CO., LTD.	检出 EDTA-2Na	不得检出	0.734g/kg
2017.7.5	京仁厅(机场)	加工食品	蚕丝粉	실크 분말 SILK POWDER	HUZHOU XINTIANSI BIO-TECH CO., LTD	合成防腐剂不合格	应符合法典的要求	0.03g/kg (丙酸)
2017.7.5	京仁厅(机场)	器具或容器包装	勺子、叉子、刀组合套装	스푼, 포크, 나이프 세트 SPOON, FORK, KNIFE SET	NINGBO SHUANGMIA HOUSEWARE FACTORY	总溶出量超标	30mg/L 以下	2(水), 156(4%醋酸), 4(正庚烷)
2017.7.5	京仁厅	器具或容器包装	烧烤架	유니프레임 바비큐 그릴 66 CHARCOAL GRILL	REVOACE INC. LIMITED	锑超标	1 µg/cm ²	9 µg/cm ²

更多内容详见：[2017年7月中国出口韩国食品违反情况（7月27日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

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！有疑问请联系 news@foodmate.net

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到过第三方检测报告	辖区
1	辽宁 大连	Dalian Xinsheng Agriculture Development Co.,Ltd.	三文鱼	腐烂	2017/6/1	是	否	DSWI
2	浙江 景宁	ZHEJIANG JINGNING BAIGUYUAN FOOD	蘑菇	腐烂	2017/6/2	否	是	DWCI
3	河北 随州	SANYOU (SUIZHOU) FOOD CO., LTD	蘑菇	农残	2017/6/5	否	是	DWCI
4	河北 随州	SANYOU (SUIZHOU) FOOD CO., LTD	蘑菇	农残	2017/6/5	否	是	DWCI
5	河北 随州	SANYOU (SUIZHOU) FOOD CO., LTD	蘑菇	农残	2017/6/5	否	是	DWCI
6	河北 随州	SANYOU (SUIZHOU) FOOD CO., LTD	蘑菇	农残	2017/6/5	否	是	DWCI
7	辽宁 大连	DALIAN HonGDAO MARINE PRODUCTS C	COD	腐烂	2017/6/5	否	否	DNBI
8	辽宁 大连	DALIAN HonGDAO MARINE PRODUCTS C	COD	腐烂	2017/6/5	否	否	DNBI
9	辽宁 大连	DALIAN HonGDAO MARINE PRODUCTS C	COD	腐烂	2017/6/5	否	否	DNBI
10	辽宁 大连	DALIAN HonGDAO MARINE PRODUCTS C	COD	腐烂	2017/6/5	是	否	DNBI
11	山东 青岛	QINGDOA PERFECT imports	葡萄干	腐烂、不安全添加剂	2017/6/6	否	否	DNBI
12	山东 青岛	QINGDOA PERFECT imports	葡萄干	腐烂、不安全添加剂	2017/6/6	否	否	DNBI

更多内容详见：[2017年6月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（6月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

加拿大修订密封果汁、果肉饮料和水中铅的最大限量水平

食品伙伴网讯 据加拿大卫生部消息，7月20日加拿大卫生部发布通报，修订密封果汁、果肉饮料和水中铅的最大限量水平。

据了解，3月1日加拿大发布《食品中污染物和其他掺假物质清单-密封包装的果汁、果肉饮料和水中铅的最大限量水平提案》并开展为期75天的征求意见。

由于未收到最新的科学研究意见，因此加拿大卫生部更新《食品中污染物和其他掺假物质清单》第二部分，修订密封果汁、果肉饮料和水中铅的最大限量水平。

最新限量水平如下：

物质	食品	限量 (ppm)
铅	可食用骨粉	10
	番茄浆、酱	1.5
	鱼蛋白、番茄	0.5
	即食果汁、果肉饮料；密封包装水（矿泉水、泉水除外）	0.2
	炼乳、浓缩配方食品	0.15
	即食配方食品	0.08

以上限量自2018年5月14日起生效。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2017年7月美国FDA自动扣留我国食品情况（7月25日更新）

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7月份进口预警措施（import alert），其中，对我国9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
16-129	2017-7-5	广东汕头	Shantou Haimao Foodstuff Factory Co Ltd	蛙腿	硝基呋喃
99-05	2017-7-24	福建福州	Fuzhou J-World Trading Co.,Ltd	鲜薯	多菌灵
99-08	2017-7-21	广东江门	JIANGMEN XINHUI PARK SUN FOOD CO.,LTD	干枸杞	毒死蜱、己唑醇、克百威
99-08	2017-7-14	江西万载	Jiangxi Yiwanjia Organic Agricultural Development Co., Ltd	大米蛋白	噻嗪酮、己唑醇、稻瘟灵
99-08	2017-7-7	陕西西安	Xi'an Yuensun Biological Technology Co. Ltd.	枸杞提取物	多菌灵
99-08	2017-7-21	浙江丽水	Zhejiang Baixing Food Co.,Ltd.	干蘑菇	多菌灵
99-08	2017-7-13	浙江台州	Zhejiang Xinshiji Foods Co., Ltd	橙子	多菌灵
99-21	2017-7-24	山东日照	RIZHAO MARRIOT TRADING CO., LTD	桔梗根	二氧化硫
99-22	2017-7-5	山东青岛	QINGDAO ZHENGJIN WEST COAST AQUATIC PRODUCT PROCESSING PLANT	仿蟹肉	未标注配料通用名，未标蛋过敏原

国际预警

2017年7月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（27日）

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
辽宁大连	非即食	DALIAN JINWUXING FOOD CO. LTD. (2100/02163)	所有产品	感官评定	2017-7-25	2017-7-25	0
福建宁德	--	NINGDE XIawei FOOD CO., LTD. (3500/02185)	水产品	氟喹诺酮	2017-7-10	2017-7-10	0
辽宁丹东	即食	DANDONG OMEGA FOOD CO. LTD	所有产品	感官评定	2017-7-19	2017-7-19	0

食品伙伴网提醒出口企业，严格限制水产品中兽药残留限量，按照出口国标准进行生产，在出口过程中做好质量控制，确保水产品在运输途中的新鲜程度，规避被通报的风险。

研究发现甘露糖可防治糖尿病与哮喘

人们通常认为吃糖过多会导致多种疾病，包括肥胖、心脏病以及糖尿病等，但甘露糖也许例外。由美国国家卫生研究院领导的一项研究 24 日说，小鼠实验显示，多吃甘露糖有可能防治糖尿病与哮喘。

甘露糖是一种广泛存在于蔓越莓等浆果和其他一些植物中的糖。此前有研究显示，它对女性泌尿系统感染有一定治疗作用。通常人体里也存在甘露糖，但只有葡萄糖量的约五分之一。

美国国家卫生研究院黏膜免疫研究室主任陈万军等人在新一期英国《自然·医学》杂志上报告说，他们在研究葡萄糖对抑制免疫反应的调节 T 细胞的影响时，用甘露糖和果糖做对照实验，结果意外发现，与其他糖类促进炎症的特性不同，甘露糖可以调节免疫系统，帮助机体预防与抑制自身免疫疾病的发生和发展。

研究人员利用非肥胖型糖尿病小鼠做实验，这种小鼠自身不能产生足够的胰岛素，到一定年龄后就会因血糖过高而罹患 1 型糖尿病，也称青少年糖尿病，结果发现吃甘露糖可以预防这种小鼠得 1 型糖尿病。

进一步实验显示，多吃甘露糖还可避免已患 1 型糖尿病的小鼠血糖水平进一步上升。这意味着甘露糖不仅可预防 1 型糖尿病，还可能有抑制作用。

研究人员相信，甘露糖同样有可能预防与抑制肥胖及与其相关的 2 型糖尿病，或称成人发病型糖尿病。

在过敏性哮喘小鼠实验中，研究人员发现，甘露糖同样可以促进调节 T 细胞的分化，并抑制这种细胞分泌哮喘致病细胞因子，从而抑制哮喘的发生。

“这项工作对今后利用高剂量甘露糖治疗人类糖尿病和哮喘及其他自身免疫疾病提供了理论和动物实验依据，”陈万军对新华社记者说，“但此项发现仍处于动物实验阶段，对人类是否有同样的效果尚需临床验证。我们抱有信心，但还有很长的路要走。”

会胖！高蛋白食物搭配含糖饮料导致脂肪囤积

美国一项新研究发现，吃高蛋白食物时饮用含糖饮料会减少脂肪分解，导致身体储存更多脂肪。

研究人员通过实验发现，吃一顿含 15%蛋白质的饭时喝含糖饮料，被分解的脂肪平均减少 7.2 克，吃一顿含 30%蛋白质的饭时喝含糖饮料，被分解的脂肪平均减少 12.6 克。

领导研究的美国农业部营养专家沙农·卡斯佩尔松说：“含糖饮料与高蛋白餐结合对新陈代谢的影响令我们吃惊。这种结合还会使人在吃饭 4 小时后还想吃味道重、偏咸的食物。”

他说：“我们的发现表明，吃饭时喝含糖饮料会影响能量平衡的两端，在摄入端，饮料中的额外能量并未能让人感到更满足，在消耗端，（饮料带来的）额外热量没有被消耗掉，脂肪分解却减少了。”

研究报告发表于《生物医学中心·营养学》杂志。

研究发现酒精或能提高记忆力但强调过度饮酒伤身

外媒称，学者发现，饮酒可以提高记忆力。一项研究显示，学习之后饮酒的人能更好地回忆起他们学到的内容。

据英国《每日电讯报》网站 7 月 24 日报道，在一项研究中，88 名社交型饮酒者接受一项学单词的任务。

他们被随机分成两组，一组可以随便喝酒（平均饮酒量为四个单位），另一组被告知一滴酒都不能喝。

第二天，他们再次都做了同样的任务，结果发现喝酒的人记住的内容更多。

英国埃克塞特大学的研究者强调，过度饮酒对记忆和身心健康造成的负面影响已经得到充分证明，因此饮酒产生这种有限的积极作用要与之结合考虑。

该大学教授西莉娅·摩根说：“我们的研究不仅显示饮酒者在学单词时表现更好，而且这种效果在喝得更多的人身上更加明显。”

她说：“产生这种效果的原因还不完全明确，但最有可能的解释是，酒精阻断了新信息的学习，大脑因此有更多可用的资源把最新学到的其他信息变成长期记忆。”

她还说：“原理就是，海马体——这是对记忆至关重要的大脑区域——开启‘巩固’记忆模式，把短期记忆变成更长期记忆。”

日本开始销售 5 分钟就可检测出食品中微生物的新型检测仪

食品伙伴网讯 7 月 20 日，据日媒报道，经营微生物检测相关业务的日本福冈 NPC 公司开始销售新型微生物检测仪器，该仪器的特点是只需 5 分钟就可计数细菌量。

以往细菌量以目视来计数，因此需要将检体培养 48 小时。而新型微生物检测仪是经染色之后利用特殊探测器计数，不需要培养检体。

该仪器的引进可节省食品工厂卫生管理成本。

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

Website: 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 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 年会议预告

8 月 17 日	莱阳	走进第三方实验室活动
8 月 23 日	上海	2017 中国宠物食品论坛
9 月 3-5 日	杭州	第九届中国第三方检测实验室发展论坛暨展览
9 月 15-17 日	沈阳	第五届世界农业大会
9 月 25-27 日	西安	2017 第六届世界分子医学大会
10 月 26-27 日	北京	第九届食品科技北京论坛

2017 年展会预告

8 月 5-7 日	南京	2017 中国（南京）冷冻冷藏食品博览会
8 月 9-11 日	青岛	第六届中国青岛营养健康暨有机绿色食品博览会
8 月 11-13 日	西安	2017 成都火锅餐饮设备及食材展览会
8 月 18-20 日	广西	第 15 届广西食品交易博览会
8 月 19-21 日	上海	2017 上海（第八届）国际高端食品与饮料展览会
8 月 19-21 日	潍坊	2017 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会
8 月 25-27 日	郑州	2017 第二届中国（郑州）国际糖酒食品交易会
8 月 25-28 日	烟台	2017 山东（烟台）秋季茶产业博览会
8 月 25-27 日	广州	2017 年中国(广州)国际渔业博览会
8 月 25-27 日	呼和浩特	第二十三次年会暨第十七次乳品技术精品展示会
8 月 26-28 日	山西	中国（山西）酒饮食品产业博览会
8 月 30-9 月 1 日	北京	上海 2017 北京世界食品博览会
8 月 30-9 月 1 日	上海	AIFE 2017 亚洲(上海)国际食品饮料博览会
8 月 30-9 月 1 日	上海	2017 第十七届上海国际高端食品饮料及食品机械展览会
9 月 1-3 日	宁波	2017 中国糖果零食展
9 月 1-3 日	宁波	2017 第十三届中国冰淇淋冷食展（秋季冰展）
9 月 4-6 日	上海	第十五届中国国际科学仪器及实验室装备展览会
9 月 6-10 日	泰安	2017 泰山（润恒城）农副产品博览会
9 月 9-11 日	乐陵	第六届中国（乐陵）红枣暨健康食品产业博览会
9 月 8-10 日	广州	2017 第 6 届（欧洲）国际进口食品海淘节-广州站
9 月 8-10 日	广州	2017 第六届广州国际特色食品饮料展览会
9 月 15-18 日	沈阳	第十七届中国沈阳国际农业博览会

9月15-17日	长春	2017第十四届中国长春国际糖酒食品交易会
9月15-17日	武汉	2017武汉国际渔业博览会暨-水产养殖产业展览会
9月15-17日	广州	HCI 2017第八届中国（广州）国际健康保健产业博览会
9月18-20日	广西	第15届广西食品交易博览会
9月18-21日	厦门	2017厦门国际果蔬产业暨都市农业展览会
9月19-21日	广州	2017第三届中国食材交易会暨广州国际餐饮食材展
9月26-28日	上海	CIPPME 2017上海国际包装制品与材料展览会
9月27-29日	上海	2017中国国际冰淇淋、乳制品产业及技术设备展览会
9月27-29日	上海	2017上海国际啤酒、饮料制造技术及设备展览会
10月11-13日	成都	2017第十七届成都国际高端食品饮料及食品机械展览会
10月13-15日	南京	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
10月13-15日	西安	2017第四届西安餐饮供应链展览会
10月16-18日	成都	2017第二届中国川菜食材电商节
10月18-20日	青岛	2017第十五届中国国际肉类工业展览会
10月25-27日	上海	2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
11月4-5日	北京	2017第33届北京国际连锁加盟展览会
11月7-10日	上海	swop 2017包装世界（上海）博览会
11月8-10日	上海	CISF 硒博会-2017第四届上海国际富硒食品产业展览会
11月9-14日	南京	2017第十七届中国南京食品博览会暨采购交易会
11月11-12日	石家庄	2017第20届河北省糖酒食品交易会
11月11-13日	烟台	2017第十八届国际果蔬农业博览会
11月11-13日	烟台	2017国际果蔬食品葡萄酒加工包材及包装设备展
11月11-14日	西安	2017第九届中国（西安）糖酒食品交易会
11月17-19日	北京	2017第十七届北京国际营养健康产业博览会
11月17-19日	北京	2017年北京国际果蔬展览会
11月17-19日	济南	2017第十一届中国（山东）国际糖酒食品交易会
11月23-26日	温州	2017年第六届温州食品博览会
11月22-24日	上海	CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展
11月22-24日	上海	2017第10届亚洲果蔬产业博览会
11月24-26日	宁波	2017中国国际方便与休闲食品展览会
11月24-26日	安徽	2017第15届中国（安徽）国际糖酒会
11月28-30日	北京	2017第十一届中国北京国际咖啡产业暨咖啡文化博览会
11月30-12月2日	广州	2017中国（国际）调味品及食品配料博览会
12月1-4日	天津	2017天津全国优质农产品博览会
12月1-3日	济南	2017中国（山东）国际酒店餐饮业博览会
12月2-4日	徐州	2017第五届中国东部（徐州）国际糖酒食品交易会
12月3-5日	上海	SFEC2017第12届上海优质大米、精品杂粮及设备展览会
12月8-10日	西安	第三届中国西部现代农业博览会
12月8-10日	南京	2017第三届中国（南京）国际糖酒食品交易会
12月12-14日	广州	2017上海国际酒店用品博览会（广州）
12月27-29日	北京	2017中国（北京）国际优质农产品展示交易博览会

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](#)

[食安库（北京）食品安全科技有限公司——仪器试剂](#)

[深圳菲特立科技有限公司——仪器试剂](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——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](#)

[广州市标际包装设备有限公司——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

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践操作讨论培训\(2 天\)-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



【有奖征文开启】食品人换工作经历，让努力和选择唤醒职场力！

每一个食品人心里都会有一个疑问，到底应该在一家公司干 10 多年稳扎稳打，升职加薪，当上总经理，出任 CEO，走上人生巅峰？

还是应该多多跳槽，见识不同规模企业、体味各种职位的喜与悲，从而升级进阶，获得更高薪资？

每一次的选择都是一场权衡，每一次尘埃落定都存在它的道理。回头看，这一步向右那一步向左，离我们的初心更近还是南辕北辙？

在此，我们邀请你，重拾笔笺，搜索经验清点缺憾，用文字定格职场中的真实瞬间……

一 征文主题方向

本次征文主题为【换工作那些事】+自拟标题

1、求职过程

分享你的求职过程。

如何高效准备求职；简历、单面、群面、面试、穿着等方面的经验与意见；如何选择 offer、面试热点问题如何应对等；求职中成功或失败的经历。

2、我是过来人

如果你已经稳定工作多年，想分享以前更换工作、与猎头接触等经历，我们极力欢迎，如果想以过来人的身份告知职场新鲜人几句贴心的话，我们万分感激。

3、换工作动机或阻力

发生在工作中的一些故事。与同事、上司、HR 等都可以，只要是你的经历，只要感情真挚，你都可以写下来。

二 参与方式与要求

- 1) 征文统一在[食品论坛职场人生](#)版块发帖，分类请选原创，标题格式统一为：【换工作那些事】+自拟标题，字数不少于 300 字，文体不限；
- 2) 参赛作品必须为作者原创，食品论坛首发，不可转载、抄袭他人文章，不可选用在其它网站发表过的文章；
- 3) 参赛作品如涉及著作权、版权、肖像权或名誉权纠纷，均由作者本人负责；
- 4) 务必原创，论坛首发，一旦发帖，根据需要在食品人才中心微信号上选用分享（ID: jobfoodmate），并有申请微信号原创权利，优秀文章将在食品伙伴网旗下其他微信公众号转载分享；
- 5) 本次活动的解释权归属于食品伙伴网，参加本次征集活动即视为认可本征集活动各项规则。

三 参赛对象

食品从业者 食品论坛所有会员

四 奖项设置

- 1) 一等奖 3 名：九阳智能多功能电饭煲
- 2) 二等奖 5 名：哈尔斯焖烧壶（伙伴网定制）
- 3) 三等奖若干名：黑刃陶瓷水果刀 2 件套

4) 参与奖若干名：50 粮票

奖品图片（供参考）



五 作品评选规则

- 1) 凡参与活动发帖会员，即可获得参与奖（50 粮票）；
- 2) 本次活动按文章发布顺序选取优秀文章在食品人才中心微信平台发布，并根据 72 小时阅读量进行评选；阅读量前三名获得一等奖，二等奖以此类推（即阅读量第 4-8 名）。其余入选发布的文章为三等奖。
- 3) 所有奖励在活动结束后统一发放。

注：原则上每人限投稿一篇，多投的将择优录取，不重复获奖。请不要异常刷阅读量，一经发现取消参赛资格。

六 征文时间范围

2017 年 7 月 20 日——2017 年 8 月 19 日

七 后续动态欢迎扫描二维码了解



食品人才中心微信公众号

【悄悄话】福利多多，你还在等什么？赶快来参与吧！（前5名发帖者将获得额外惊喜哦！）

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 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

联系电话: 0535-2129197

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[食品安全大家谈——“网红食品”](#)

[【夏日大作战】夏日清凉美食 PK 大赛](#)

[食品企业走进第三方实验室活动第一期报名啦！](#)

本周求助帖：

[各位前辈，我想开一个食品厂，给我分析分析。](#)

[关于 SC 证增项的问题](#)

[食品标签的合规性](#)

[在委托加工时，可以不标示生产商名称和地址吗？](#)

[关于（保健食品）营养补充剂\(维生素泡腾片\)的配方合规性问题](#)

[食药局这样说，对吗？](#)

[正规出版物上说的获奖，能否宣传？](#)

[委托加工：委托加工中的食品不符合食品安全标准的行政责任如何划分](#)

[食品配料中含有花香味，那么食品标签配料可以标注该花的名称吗？](#)

[被打假投诉到食药局了，问还可以私下协商吗？](#)

[求助大家帮我看看这包装合规的吗](#)

[不定量预包装食品净含量如何标注](#)

[进口食用农产品允许分装的问题？](#)

[遇到职业打假怎么办](#)

[请教：按照 GB20822，固液法白酒是否可以用食用酒精直接勾兑](#)

[产品通过清真认证公司的食堂也不能吃猪肉吗？](#)

[9001/22000 体系的推行部门设在哪个部门合适呢](#)

[公司在做销售台账时有个检验报告编号，这个怎么写？](#)

[食品质量管理体系的相关工作，有些找不准工作方向](#)

[蛋糕水分问题](#)

[腐竹烘干后发红，有懂的麻烦分析下原因](#)

[什么可以代替鸡蛋白粉的凝胶性](#)

[怎样将红枣打成粉，哪位大神帮帮忙](#)

[卤鸭头真空后水杀好还是蒸杀好呢？](#)

[请教黄原胶的添加方法](#)

[紫外线灯消毒开启时长](#)

[实验室仪器的放置](#)

[新建食品厂，检验室事宜求助](#)

[生产保健食品原料，需要什么许可？](#)

[研发员转销售，该如何着手？](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2017 年之 17：57 店店长被坑，猪猪面馆被打假人投诉无证分装](#)

[GB2760：土豆烧牛肉在 GB2760 的食品分类](#)

[打假的有福了，关于生产许可证的使用](#)

[在超市买饼干](#)

[请问金骏眉茶叶分装需要生产许可吗？](#)

[《火锅店“拍黄瓜”被罚 1 万冤吗？ 专家称机械执法有违实质法治 》](#)

[秋葵籽是食品吗](#)

[监管不会因所谓标签瑕疵而对经营者免于处罚](#)

[“无糖”奶茶为何有糖？ 上海消保委：“无糖”宣传易产生误导](#)

[对于 GB2763 《食品中农药最大残留限量》中没有规定的农药如何判定问题的探讨](#)

[超范围生产，且产品未销售。怎样处罚？](#)

[无证生产+过期原料罚款 500000 元（50 万）](#)

[食品安全与食药监业务](#)

[小作坊生产的产品不是预包装食品，可以不标识营养成分、小食品生产登记编号？](#)

[关于企业代加工的问题讨论？](#)

[灌装车间的员工能否穿七分裤](#)

[毕业生吐槽，吐血](#)



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

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