

食品网刊

食品网刊 与您分享

38

总第677期

2017-09-25

**食药监总局盘点8月食药谣言
食物相克、饮料成重灾区**

**加多宝凉茶现胶状物
问题源头成疑**

**《进出口食品安全监督
管理办法》将出台**

**月饼年年卖
今年怪象多**

**美国研究人员：
全球五分之一人口或死于“吃得差”**

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

月饼年年卖今年怪象多
注意！17日起两大新国标开始实施
加多宝凉茶现胶状物 问题源头成疑
《进出口食品安全监督管理办法》将出台
东莞：职业打假人提数百宗诉讼，索赔10倍被驳回

食药监总局盘点8月食药谣言 食物相克、饮料成重灾区
进口奶粉未贴中文标签 消费者要求“退一赔十”遭败诉
固体饮料疑夸张宣传 全粮愈素食全营养餐16种“疗效”？
国家质检总局公布8月57批次不合格进口农产品 水果占了近七成
安徽曝光酒鬼花生、青豌豆等5批次不合格食品，快来看看你吃过没！

国内预警

总局办公厅公开征集第二批食品快速检测方法
总局办公厅关于“自煮火锅”食品生产许可有关问题的复函（食药监办食监一函〔2017〕631号）

质检总局向WTO通报《进出口食品安全监督管理办法》（草案）
食药总局关于2017年8月婴幼儿配方乳粉抽检情况的通告（2017年第151号）

国际食品

没过期就扔了？全球食品商拟统一日期标签
立陶宛农业部称跨国食品公司实行双重标准
意大利：最严苛的监管规则 保障舌尖上的安全

澳媒：因被大肠杆菌污染 澳超市召回西班牙香肠
保加利亚发现“毒鸡蛋” 约21.5万枚鸡蛋被杀虫剂污染
俄罗斯联邦动植物卫生监督局禁止18余吨毒蜂蜜进入中国

国际预警

我国出口枸杞被捷克检出禁用农药
加拿大将禁止部分氢化植物油用于食品
2017年9月中国出口韩国食品违反情况（9月18日）

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第37周）
2017年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月21日更新）
2017年9月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（20日）

食品科技

海洋“老”鱼数量骤降
人工甜味混合能打败“苦涩”

英媒：过量摄入甜味剂易患糖尿病
美国研究人员：全球五分之一人口或死于“吃得差”

月饼新国家标准实施两年以来，中秋市场的乱象仍未消除。

2015年，国家质检总局与国家标准委公布 GB/T19855-2015《月饼》国家标准。新国标对于月饼中馅料含量、配料等作出了明确规定。但新京报记者日前走访市场发现，不少月饼产品仍存在用料不足、违规标注，甚至违规添加药用成分等。此外，部分内地品牌还山寨“港澳”产品，朋友圈热销的“私房月饼”多为三无产品等。

有专家认为，月饼新国标对于用料不足问题起到了一定规范作用，如水产月饼中的水产品含量标准从过去的3%提高到5%。但以往用“水果味”、“鲍鱼汁”打擦边球等市场乱象依然存在。消费者应尽量到正规渠道购买品牌月饼，才能吃到真材实料并减少食品安全隐患。

怪象 1 鲍鱼月饼含量不足

《月饼》新国标对各类月饼中的主要馅料成分含量有明确规定，如水产制品月饼中的鲍鱼、虾米等水产品的质量分数不能低于5%等，但仍有一些商家存在用料不足问题。

新京报记者注意到，网上店家“澳门香香食品特卖店”销售的标称中山市香香食品有限公司生产的“七星伴月”、“皇家鲍礼”月饼礼盒中，配料表显示其鲍鱼或鲍鱼片含量均为 $\geq 1\%$ 。但按照上述两款产品所执行的 GB/T19855-2015《月饼》标准，鲍鱼或鲍鱼片含量需 $\geq 5\%$ 。也就是说，这两款产品所添加的鲍鱼馅料，低于国家标准规定含量。

北京稻香村食品厂副厂长郭亚萍对新京报记者介绍，月饼新国标是推荐性标准，企业根据自愿采用，而一旦采用就必须严格遵守。

集味村网店所售的“集味村御世尊品豪华礼盒”售价达428元，但其鲍鱼海参月饼配料表显示并无海参、鲍鱼成分，取而代之的是鲍鱼汁、鲍鱼酱和海参酱。参与月饼新国标制定的日威食品有限公司质量部罗经理认为，该产品同样涉嫌违规。

一些月饼还通过鲍鱼与其他食材的组合规避用料不足的问题。如谛品居食品网上专营店销售的“万利园鲍鱼双黄月饼”礼盒，其鲍鱼双黄莲蓉月饼中的鲍鱼含量仅为 $\geq 2\%$ ，该月饼标注的是“蛋黄类”而非“水产类”。日健食品网店销售的“日健月饼十大团圆”礼盒将五仁鲍鱼月饼标注为“果仁类”，其中鲍鱼含量仅 $\geq 3\%$ 。因为未标注“水产类”，从而逃避了国标的约束。

更多内容详见：[月饼年年卖今年怪象多](#)

文章来源：新京报

食品伙伴网讯 自今日（9月17日）起，《GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》两大重要国家标准开始实施。

据悉，这两项标准于 2017 年 3 月 17 日由国家卫计委公开发布，替代原有的《GB 2762-2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761-2011 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》两项标准。

与旧版标准相比，新版的 GB2762-2017 标准主要变化有：删除了稀土限量的要求；修改了应用原则；增加了螺旋藻及其制品中铅限量要求；调整了黄花菜中镉限量要求；增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中污染物限量要求；更新了检验方法标准号；增加了无机砷限量检验要求的说明；修改了附录 A。

新版的 GB2761-2017 标准主要变化有：增加了葡萄酒和咖啡中赭曲霉毒素 A 限量要求；增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中真菌毒素限量要求；删除了表 1 中酿造酱后括号注解；更新了检验方法标准号；修改了附录 A。

要注意的是，这两大标准在实施中需要遵循以下原则：一是食品生产企业应当严格依据法律法规和标准组织生产，符合食品污染物（真菌毒素）限量标准要求。二是对标准未涵盖的其他食品污染物（真菌毒素），或未制定限量管理值或控制水平的，食品生产者应当采取控制措施，使食品中污染物（真菌毒素）含量达到尽可能的最低水平。三是重点做好食品原料污染物（真菌毒素）控制，从食品源头降低和控制食品中污染物（真菌毒素）。四是鼓励生产企业采用严于 GB2761、GB2762 的控制要求，严格生产过程食品安全管理，降低食品中污染物（真菌毒素）的含量，推动食品产业健康发展。

另外，今日还有一项国家标准《GB 5009.138-2017 食品安全国家标准 食品中镍的测定》也要实施，该标准替代了《GB/T 5009.138-2003 食品中镍的测定》。与旧版标准不同的是，该新标准修订了样品前处理部分内容，增加了微波消解法和干法灰化；优化了石墨炉原子吸收光谱法的测定条件，增加了基体改进剂；增加了石墨炉原子吸收光谱法的方法定量限；删除了第二法比色法。

食品伙伴网提醒生产企业，GB 2761 及 GB 2762 属于强制执行的标准，新标准实施后，其他相关规定与本标准不一致的，应当按照本标准执行。自今日起，《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）及《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）废止。在新标准实施日期前已生产的食品，可在产品保质期内继续销售。同时，食品污染物的检验方法应按照《GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》引用的检验方法执行。



资料图

近日，天津一女子在购买加多宝凉茶后发现，倒出的凉茶粘稠如胶水，伴有点状物和臭味。对此，中国网财经向加多宝进行了采访，但截至发稿，其未给任何答复。

据媒体报道，9月18日，天津田女士在超市购买了6连包加多宝，其中一瓶倒出来有黑色斑点胶状物，且“倒出的胶质上有小点儿，还有的长毛了跟小霉菌点一样，味道是臭的、胶质比较厚，折叠起来像平时的胶。”

加多宝工作人员回应，天津女子购买的“粘稠如胶”的加多宝，“应该是在暴力运输拆卸下氮气跑出而导致的变质”、“罐中的氮气跑出来”。

然而中国网财经记者发现，媒体报道的视频中，加多宝凉茶液体并无明显减少，且罐体未见“因暴力拆卸”而出现的明显撞痕、开放性漏口，将质量问题简单解释为暴力运输拆卸有待商榷。

问题究竟是出在了运输环节，还是生产环节？中国网财经记者致函加多宝，但截至发稿前该公司并未给予相应回复。

上述工作人员在回应媒体时表示，确实有运输中漏气但饮料不会漏的情况出现，并表示这是一种正常情况。

与田女士沟通的加多宝工作人员表示，这种情况印象中是今年他遇到的第二次了。

9月13日，国家质检总局在WTO发布《进出口食品安全监督管理办法（草案）》（以下简称《办法》）并征求意见，本次修订草案以《中华人民共和国食品安全法》为依据。修订草案共包含六章五十七条，包括总则、食品进口及监督管理、食品出口及监督管理、风险预警、法律责任、附则六部分，该通报评议截止时间为2017年11月11日。

《办法》明确，进出口食品生产经营者包括：向我国境内出口食品的境外出口商或者代理商、境外生产企业，进口食品的进口商，出口食品生产企业及出口商等。

《办法》规定，监管方式为质检总局组织各地出入境检验检疫部门及相关支持部门对进出口食品通过合格评定进行检验检疫监督管理。合格评定活动包括但不限于：出口国（地区）体系评估、境外食品生产企业注册、进出口商备案、检疫审批、出口国（地区）官方证书验证、随附合格证明材料核查、单证审核、现场查验、监督抽检、进口和销售记录检查等。

《办法》要求，进口的食品应当符合我国法律法规以及食品安全国家标准。进口尚无食品安全国家标准的食品，应当符合国务院卫生行政部门决定暂予适用的相关标准。新食品原料或利用新的食品原料生产的食品，应当经过国务院卫生行政部门安全性审查方可进口。

《办法》强调，向我国境内出口食品的境外食品生产企业应获得质检总局注册。需获得境外食品生产企业注册的产品目录由质检总局制定、调整，产品目录以及获得注册的企业名单应当公布。

相关报道：[质检总局向WTO通报《进出口食品安全监督管理办法》（草案）](#)

东莞：职业打假人提数百宗诉讼，索赔 10 倍被驳回

顾客王某自称买光了东莞某种进口红酒，还买了其他种类的洋食品，以上述洋食品没有中文标签为由，向东莞法院提起几百宗诉讼，要求商家按购价十倍赔偿。其中有宗官司，是王某起诉东莞市厚街镇某商贸公司，要求退货款 2800 元并十倍索赔 28000 元。

9 月 20 日上午，东莞市第二人民法院审理后当庭宣判，认定案涉红酒没有中文标签，构成标示有瑕疵，王某有权要求商家退回货款并应同时将案涉红酒退给商家，但并无证据显示该红酒存在不符合食品安全的情形或对王某造成损害，该瑕疵也不会对其购买行为造成误导，驳回了其十倍索赔的请求。

专买无中文标签进口食品 提数百宗诉讼

去年 10 月 5 日，男子王某向东莞市厚街镇某商贸公司购买了 4 瓶进口红酒，单价 700 元，共 2800 元。上述红酒外包装并无中文标签。

今年 2 月 16 日，东莞市食品药品监督管理局以该商贸公司经营上述无中文标签的进口红酒为由对其作出行政处罚，没收违法经营的食物，没收其违法所得 2800 元，并处罚款 5000 元。

7 月，王某以其购买的上述红酒没有中文标签属违法为由，向东莞市第二人民法院状告该商贸公司，要求对方退回货款 2800 元，并支付十倍赔偿金 28000 元。

商贸公司认为，王某是恶意诉讼，请求法院驳回其诉请。

庭审中，王某确认其所购买的案涉红酒并未饮用，并确认其在东莞市两级法院有类似案件数百宗，自称其已买光了东莞同类货物，正在陆续起诉。

可退货退款 十倍索赔被判驳回

法院经审理认为，王某所购买的红酒虽然经过规范渠道进口，但缺乏中文标签，存在标识瑕疵，故王某诉请退款应当予以支持，但王某亦应同时退还案涉红酒。

关于王某诉请的十倍赔偿。法院认为，根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，消费者有权以食品存在安全问题为由要求商家十倍索赔，但食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。案涉红酒无中文标签，但王某并未提供证据证明该酒或可能存在安全问题，也未饮用，并未因此造成损害。东莞市食品药品监督管理局对商贸公司作出行政处罚仅针对该公司经营无中文标签的进口红酒，并未查出其存在其他违反食品安全的行为，足以说明案涉红酒没有中文标签仅构成标示有瑕疵，而该瑕疵并不影响食品安全。

更多内容详见：[东莞：职业打假人提数百宗诉讼，索赔 10 倍被驳回](#)

食药谣言已经成为网络虚假信息的重灾区。这些谣言通常使用耸人听闻的夸张词汇，而且还不断变异死灰复燃，令人防不胜防。近日，国家食品药品监督管理总局发布了《8 月五大食药谣言盘点》，并为大家传授了破谣秘籍。

谣言一：“上海和杭州禁止学生饮用纯净水”

纯净水是用反渗透方式或蒸馏方式制备的，是去除了绝大多数杂质的水，可以放心喝。水并不是人体钙质等矿物质、微量元素的主要来源，所以无论水中有或者没有，对于满足人体的营养需求影响不大。至于“长饮纯净水导致细胞矿物质流失，导致骨质疏松说法”也是无稽之谈，导致钙流失的主要是年龄、激素水平和膳食摄入等因素。而且，纯净水在发达国家和地区的普及率很高，人们在日常生活中一般都是直接喝纯净水。网传文章列出的“上海市教委规定少儿停饮纯水”报道，实际上是 1999 年的旧闻了，彼时上海出台此建议是因为纯净水市场混乱，质量得不到保障。此次旧闻重提是净水器商家营销之用。

谣言二：葡萄上的白霜是农药残留

葡萄表面的“白霜”既不是农药，也不是葡萄糖，而是葡萄表皮上的蜡质。这种蜡质是葡萄本身产生的、附着在葡萄皮上的，主要是为了防止水分的蒸发，同时还能抵御病菌的侵染。它不溶于水，对人体健康也无害，所以没有必要洗掉。称“白霜”是农药完全是无稽之谈。

谣言三：大枣与虾皮同吃会中毒

海产品中微量的无机砷很快就会被代谢出去，不会和红枣里的维 C 产生中毒剂量的砒霜。实际上“食物相克”的说法并不靠谱，食物不洁、饮食过量、体质过敏等都会导致少数人出现腹泻、皮肤发痒等不良反应。因为过去缺乏对因果关系的思考和验证，人们把相关性现象归纳为普遍规律，造成了大量谣言的产生。

谣言四：榴莲和牛奶同吃会咖啡因中毒

首先，牛奶和榴莲中都不含咖啡因，两者混吃会导致咖啡因中毒明显是无中生有。另外，即使是能引起血压升高的急性咖啡因中毒，也需要短时间内摄入超大剂量，我们日常生活中的正常饮食是不可能发生这种情况的。

谣言五：奶茶导致男性不育

“奶茶杀精致不育”的说法已经流传了很多年了，但这一说法夸大其词，存在误导。据食品专家云无心介绍，“珍珠奶茶”等用奶精调制的饮料里可能含有反式脂肪酸（只要避免使用氢化油就不会存在这个问题），一些流行病学调查显示反式脂肪酸摄入量高的人群，精子数量与活力要低一些。但这只是流行病学调查，表明二者相关，并不能证明是反式脂肪酸导致精子活力低，而不是反式脂肪酸摄入量高的人群的其他特征导致精子活力低。

更多内容详见：[食药监总局盘点 8 月食药谣言 食物相克、饮料成重灾区](#)

文章来源：中国经济网

【导读】因发现购买的进口奶粉没贴中文标签，消费者多次购买，价值万元，并借“退一赔十”向食品店起诉遭败诉，是何原因？北京中闻律师事务所律师李斌、中国消法研究会副秘书长陈音江，做客《天天 315》周末会客厅，共同探讨本周消费投诉热点话题。

据经济之声《天天 315》报道，有一定消费维权意识的朋友都知道，如果自己购买的进口食品外包装上没贴中文标签，是可以依法向厂商索赔的。但是，能不能就借此多次购买，贪图赔偿费呢？

有这样一位消费者，他在某食品店发现没有中文说明或中文标识的进口奶粉之后，耍起小聪明，购入近万元奶粉。借“退一赔十”向食品店起诉，结果竟败诉了！非但没有获 10 倍赔偿，还退不了货！这是怎么回事？我们一起来看看一下：

2016 年 3 月 27 日至 2016 年 4 月 8 日，谭文威分四次前往嘉紫食品店处购买 Oceania 金装成人奶粉 5 包、德运高钙全脂奶粉 14 包、德运高钙脱脂奶粉 20 包、Maxigenes 成人奶粉 10 罐，合计花费 9059.8 元。全部这些奶粉的外包装上，都没有中文说明或标识。谭文威要求嘉紫食品店退还他货款 9059.8 元，并赔偿 90598 元。

经查证，嘉紫食品店确实存在经营“标签不符合食品安全法规定的食品”的行为，对嘉紫食品店处于没收相关不符合标识的奶粉及 8000 元罚款。

但是，广东省佛山市中级人民法院认为，奶粉虽然不符合规定，但本身没有食品安全问题。同时，由于外包装上没有中文说明或标识非常明显，谭文威多次购买，已明知这一情况的存在，因此不存在误导谭文威的情形。

基于上述事实，结合奶粉存放保质状况，一审法院对谭文威诉求“退还所购食品的价款并要求十倍赔偿”不予支持。本案受理费 2291.44 元，由谭文威负担。

谭文威继续上诉，最终，法院认为，谭文威的上诉请求不能成立，驳回上诉，维持原判。二审案件受理费 206 4.95 元，由上诉人谭文威负担。

关于这个案例，北京中闻律师事务所律师李斌分析：“这个判决结果给我们提供了一种司法裁判的导向。它到底鼓励一种什么样的消费维权行为？就这个个案来说，消费者本身是明明知道食品没有中文标签的，瑕疵是显而易见的，但是他还多次去购买，买了之后他也并没有证据证明奶粉的质量不符合安全标准的要求，也就意味着食品质量没有问题。作为两审的法院，应当是依据食品安全法第 148 条的规定作出判决。也就是说，如果食品标签说明书存在瑕疵，但这个瑕疵并不会影响食品安全，也不会误导消费者，那这种瑕疵是不能够适用‘退一赔十’的惩罚性赔偿的。

更多内容详见：[进口奶粉未贴中文标签 消费者要求“退一赔十”遭败诉](#)

一家在国家食品药品监督管理局官网上显示为许可生产“饮料（固体饮料）”的公司，生产的一款名为“全粮愈 8327 素食全营养餐（固体饮料）”的产品，没有实体门店销售，也不在天猫、淘宝等任何电商商城出售，仅仅通过微商渠道售卖，通过“拉人头”的模式迅速发展出一大批网络代理商，在微信群里大肆宣扬产品效果。

夸张宣传 宣称固体饮料有 16 种疗效

记者在“全粮愈 8327 素食全营养餐（固体饮料）”的包装盒上发现，该产品的出品方公司名称为“深圳市全粮愈生物科技有限公司”，包装箱上打出的也是深圳市全粮愈生物科技有限公司的招牌。但是记者在国家食品药品监督管理局官网上却搜索不到该公司名称，直到在国家发展和改革委员会官网“信用中国”平台上，才发现该公司成立于 2017 年 2 月 7 日，企业类型是有限责任公司，但并没有任何信息显示该公司的主营业务和产品信息。

按照包装盒上标明的制造商“长春福瑞纳新新食品有限公司”，记者再次在国家食品药品监督管理局官网上检索，发现这家公司注册于 2016 年 3 月 10 日，许可生产的食品类别名称是“饮料（固体饮料）”。而该公司制造生产“全粮愈 8327 素食全营养餐（固体饮料）”包装盒配料表一栏上密密麻麻写了红豆、绿豆、芝麻、西瓜籽、黄瓜籽、丁香花、菊花等多达 108 种食材，其中绝大多数都是植物种子及花朵等材料。凭借配料表上这些食材，该产品的宣传资料上就明确宣称“解决食疗最大挑战，食物多样性”，而且还列出了 16 种产品疗效，不仅可以“排毒、减肥、调理脾胃”，还可以“净化血液、养心益智、抗癌、抗衰延年”，就连“自然保护、提高生存能力、增强意志力及正能量”也出现在该产品的宣传资料上。

减肥有效 体重从 158 斤减到 128 斤

在该产品的微信群里，虽然宣称的口号是“全粮愈不是药，不是保健品，不问病，不治病，只是一餐均衡营养五谷杂粮。”但每天都有大量代理商在群里发布各种图片以宣传产品效果。其中不乏“减肥瘦身”的照片，吃过“全粮愈”的胖子摇身一变就瘦了许多，宣传照片里前后对比判若两人。根据其中一个微信群里的消息，文中标明这些信息都是“全粮愈家人们的真实反馈”，而这个“反馈者”说“从今年三月份媛媛介绍全粮愈给我，经过四次换食，体重从 158 斤减到 128 斤，这个过程中我的妇科炎症、肠胃炎、肩周炎、经常性乏力都已达到良好的改善。其间我妈妈高血压，只是代餐 10 盒就血压正常了！”在这段信息中该“反馈者”还特别介绍了他的父亲“糖尿病 16 年，今年五月份由原来每天打两次胰岛素恶化到每天四次胰岛素，还要四次口服西药和尿毒清两包，双肾积水。”在吃过全粮愈以后身体也越来越好，“口服药全停了，胰岛素减半”。

此外，在这些全粮愈的微信群中还流传着大量的截图，据微商说都是自己的“真实客户”，这些“客户”在吃过全粮愈以后“高血压、高血脂、前列腺炎、痤疮、青春痘...”各种身体症状和疾病全好了。甚至还有人将断经七年月经返潮、父亲食道癌出院等等都归功于“全粮愈”。

更多内容详见：[固体饮料疑夸张宣传 全粮愈素食全营养餐 16 种“疗效”？](#)

国家质检总局公布 8 月 57 批次不合格进口农产品 水果占了近七成

食品伙伴网讯 18 日，国家质检总局通报 2017 年 8 月进口不合格农产品信息，厦门东渡口岸、上海浦东机场口岸等 13 个进境口岸共计截获不合格进口农产品 57 批次。

名单显示，不合格农产品来自澳大利亚、厄瓜多尔、荷兰、肯尼亚、美国、孟加拉、泰国、意大利、越南以及中国台湾等 10 个国家和地区。

这些不合格农产品中水果占了大多数，仅鲜柚、鲜龙眼、鲜火龙果、鲜红毛丹、柠檬五种水果就有 39 批次，约 269211.95 千克，占了不合格农产品总数的近七成。据悉，这些不合格水果主要来自越南、泰国以及中国台湾。不合格原因包括截获检疫性有害生物、二氧化硫超标、克百威超标等方面。

此外，龙胆石斑鱼、青蟹、大星芹、玫瑰鲜切花、牛樟木、紫苜蓿草等产品也出现在此次的不合格名单中。其中，来自孟加拉国的 2 批次青蟹检出呋喃西林超标；中国台湾的龙胆石斑鱼检出检出氯霉素；美国的紫苜蓿草检出我国未批准的转基因成分。

根据《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、进境水果检验检疫监督管理办法（质检总局令第 68 号）等国家相关法规，这 57 批次农产品已被实施销毁或退运处理。

相关报道：[2017 年 8 月进口不合格农产品信息汇总表](#)

安徽曝光酒鬼花生、青豌豆等 5 批次不合格食品，快来看看你吃过没！

食品伙伴网讯，9月20日，安徽省食药监局通报了5批次炒货食品及坚果制品不合格，包括酒鬼花生、青豌豆、怪味蚕豆等，过氧化值、酸价、霉菌超标是主要原因，爱吃的你快来看看吧！

不合格产品分别为：安徽省合肥市孙老大食品厂生产的酒鬼花生（生产日期/批号：2017/6/7）过氧化值超标；巢湖市天宝食品有限公司生产的烧烤青豌豆（生产日期/批号：2017/5/8）、蒜香青豌豆（生产日期/批号：2017/5/8）、番茄青豌豆（生产日期/批号：2017/6/5），酸价超标，另外番茄青豌豆还被检出霉菌超标；合肥琴翔云食品有限公司生产的怪味蚕豆（生产日期/批号：2017/7/20），霉菌超标。

经销商分别来自巢湖市太湖山阳光便利店、安徽富煌四树商业管理有限公司阳光花园店、安徽富煌四树商业管理有限公司团结路店、安徽省永良商贸有限公司永良生活超市大众连锁店。

根据《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值的限量值为 0.80 g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的限量值为 0.50 g/100g。；而熟制坚果与籽类食品酸价的限量值为 3 mg/g。

据了解，造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化、生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

而食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

安徽省食药监局表示，对上述抽检中发现的不合格产品，生产经营企业所在地食品药品监管部门应依法进行调查处理，查明不合格产品的批次、数量和成因，制定整改措施。

相关报道：[安徽省食品药品监督管理局关于公布 2017 年第 37 期食品安全监督抽检信息的通告](#)

国内预警

总局办公厅公开征集第二批食品快速检测方法

食品快检是基层食品安全监管工作的辅助技术手段，在日常检查、重大活动保障、案件查办等工作中发挥着重要作用。为加快推进食品快速检测方法制定工作，国家食品药品监督管理总局向社会公开征集第二批食品快速检测方法。有关事宜通知如下：

一、征集范围

本次征集范围涉及食品中农兽药残留、真菌毒素、有毒有害物质的衍生与残留以及非法添加等快速检测方法，目录见附件 1。

二、申报要求

申报的食品快速检测方法应具备前期试验、科研等工作基础。

申报单位应为相关领域的检验机构、科研机构、学术团体或行业协会、企业，具有相关工作经验，能够提供《食品快速检测方法申报表》（附件 2）所列栏目的各项内容，并对填报内容和相关资料的真实性负责。

三、报送方式和时限

（一）各申报单位按要求填写《食品快速检测方法申报表》，并同时报送电子版和盖章的纸质版。邮寄时请注明“食品快速检测方法申报材料”字样。

（二）申报材料报送截止时间：2017 年 10 月 10 日。

联系人：金绍明、张敏

联系电话：010-67095928、010-88331033

电子邮箱：kbsbzglc@cfda.gov.cn

邮寄地址：北京市东城区天坛西里 2 号，中国食品药品检定研究院食品化妆品检定所（邮编：100050）

附件：1.  [食品快速检测方法征集目录](#)

2.  [食品快速检测方法申报表](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

总局办公厅关于“自煮火锅”食品生产许可有关问题的复函（食药监办食监一函〔2017〕631号）

重庆市食品药品监督管理局：

你局《关于“自煮火锅”等组合包装食品有关问题的请示》（渝食药监文〔2017〕37号）收悉。经研究，现函复如下：

一、根据《中华人民共和国**食品安全法**》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》的规定，从事食品生产活动，应当依法取得食品生产许可。

二、按照《**食品生产许可管理办法**》的规定，对企业生产多类别食品的生产许可审查，食品药品监管部门可以依据产品的产品属性、工艺特点、生产要求等，按照产品审查细则及相关食品安全标准制定审查方案组织进行。

三、食品生产企业生产多类别食品的，应当按照一企一证的原则，发放一张食品生产许可证。

食品药品监管总局办公厅

2017年9月14日

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

质检总局向 WTO 通报《进出口食品安全监督管理办法》（草案）

9月13日，WTO 通报了国家质检总局提交的《进出口食品安全监督管理办法（草案）》，该通报评议期至2017年11月11日。

进出口食品安全监督管理办法（草案）

第一章 总 则

第一条（立法依据） 根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称**食品安全法**）及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例和《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等法律法规的规定，制定本办法。

第二条（适用范围） 从事下列活动，应当遵守本办法的规定：

- （一）食品（不含食品添加剂和食品相关产品，下同）进口、出口及相关活动；
- （二）食品进出口安全监督管理。

第三条（职责分工） 国家质量监督检验检疫总局（以下简称**质检总局**）主管全国食品进出口安全监督管理工作。质检总局设在各地的出入境检验检疫部门（以下简称**出入境检验检疫部门**）负责所辖地区食品进出口安全监督管理工作。

第四条（企业责任） 进出口食品生产经营者对其生产经营的进出口食品的安全负责。进出口食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事食品进出口活动，保证进出口食品安全，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。本办法所称进出口食品生产经营者包括：向我国境内出口食品的境外出口商或者代理商、境外生产企业，进口食品的进口商，出口食品生产企业及出口商等。

第五条（监管方式） 质检总局组织各地出入境检验检疫部门及相关支持部门对进出口食品通过合格评定进行检验检疫监督管理。合格评定活动包括但不限于：出口国（地区）体系评估、境外食品生产企业注册、进出口商备案、检疫审批、出口国（地区）官方证书验证、随附合格证明材料核查、单证审核、现场查验、监督抽检、进口和销售记录检查等。

第六条（信用管理） 出入境检验检疫部门对进出口食品生产经营者实施信用管理，建立信用记录。对有不良记录的进出口食品生产经营者，应当依法公开并加强对其进出口食品的检验检疫。

更多内容详见：[质检总局向 WTO 通报《进出口食品安全监督管理办法》（草案）](#)

文章来源：[WTO 通报](#)

国内预警

食药总局关于 2017 年 8 月婴幼儿配方乳粉抽检情况的通告（2017 年第 151 号）

2017 年 8 月，国家食品药品监督管理总局组织抽检婴幼儿配方乳粉 224 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 9 月 19 日

文章来源：国家食药监总局

“销售期限”“最佳食用期”“此日前食用”……消费者常常误解食品上的各种日期标识，以为食品过期了，便一扔了之。为解决浪费问题，消费者商品论坛 9 月 20 日宣布计划统一规范食品日期的标注方式。

消费者商品论坛的成员包括 70 个国家和地区的 400 家食品生产、零售巨头，它们将于 2020 年前采用统一简化的日期标注方式：易腐食品上注明到期时间，如“此日前食用”；不易腐烂的食品将标注品质指标，如“最好在此日前食用”。

目前，有 12 种至 15 种食品日期标注方式。“销售期限”“此日前食用”等常用日期标注方式自上世纪 60 年代就开始使用，目的是保障消费者的饮食安全，但标签内容不断变化，给消费者带来很大困扰。

很多消费者因误解食用日期标识而扔掉尚未过期的食品。他们认为，与其冒险吃坏肠胃，不如直接扔掉食物。

消费者商品论坛发布的数据显示，全球每年浪费 13 亿吨粮食，导致 9400 亿美元（约合 6.2 万亿元人民币）的经济损失，食品浪费和食物垃圾每年产生的温室气体在全球温室气体总量中占比达到 8%。此外，美国家庭因误解食品日期标注而产生的食物浪费每年达到 290 亿美元（1912 亿元人民币）。

美国食物浪费治理组织 ReFED 在去年的一份报告中指出，将食品日期标注标准化会产生“较高的成本效益”。消费者商品论坛数据显示，通过推行简化的食品标注方式，到 2025 年全球食物浪费将减少一半。

立陶宛农业部称跨国食品公司实行双重标准

立陶宛农业部 19 日说，针对数十种食品的检测结果表明，一些跨国食品公司在立陶宛与在德国销售的同款食品使用了不同标准。

立陶宛农业部在当天发表的一份声明中说，立陶宛国家食品与兽医局调查检测的 33 款食品中，有 23 款无论在口味、成分还是颜色及黏稠度方面都存在“内外”差异。

声明援引立陶宛农业部长马尔考斯卡斯的话说，有 80% 的立陶宛人认为他们在当地购买到的食品质量没法与德国、奥地利等西欧的欧盟成员国相比。

“顾客在购买一款在欧盟家喻户晓的产品时，肯定认为（质量）无论是在维尔纽斯还是在里斯本都应该是一样的。生产厂商应该确保这一点。”马尔考斯卡斯说。

一些生产厂商声称他们改变成分是为了迎合当地口味，但马尔考斯卡斯驳斥说，造成质量差异的原因是厂商试图降低成本以低售价占领市场。为此，他呼吁欧盟出台相关监管条例。

观察人士指出，欧盟内部存在双重标准的问题不只在食品中发现，在化妆品、家用化学制品和其他产品中都发现了同样的问题。近日，捷克和斯洛伐克等中欧国家的公众都对这个问题展开了辩论。

欧盟委员会主席容克在近日发表的年度“盟情咨文”中也特别谈到双重标准的问题。他说：“在欧洲一些地方买到的食品尽管包装和品牌都与欧洲其他国家的一样，但质量却不一致，对此我不能接受。”

食品安全一直是牵动人们神经的重要话题。随着中国《[食品安全法](#)》的出台，国家有关部门在提升食品安全监管力度，保障食品安全方面做了许多卓有成效的工作，但中国的食品安全监管体系依然处于构建与完善的过程中，借鉴与参考其他国家的经验显得尤为重要。在这方面，意大利严格的食品安全监管一直为人津津乐道。日前，欧洲发生的“毒鸡蛋”事件令比利时、荷兰和德国在内的欧洲国家受到强烈冲击，但在这次事件中，意大利基本没有检出受到氟虫腈污染的鸡蛋，能在短时间内将风险把控正得益于意大利全方位的食品安全监管体系。经济日报-中国经济网记者近日就中意食品安全监管合作等话题采访了意大利卫生部食品安全和营养司司长朱塞佩·罗科。

三大原则保障食品安全

随着 20 世纪 80 年代欧洲不断出现的各种食品安全危机，以确保公众健康为目的的食品安全规则日益受到重视。意大利在贯彻欧盟食品安全法的同时，也采取了比欧盟标准更为严厉的食品安全监管体系，并通过“分领域，全方位，整体管理”的食品安全战略，从食品链的源头着手，对生产、加工、进出口、仓储、运输、销售每一个环节进行全方位的监控。

虽然中国与意大利的具体情况有所不同，但意大利卫生部食品安全和营养司司长朱塞佩·罗科指出，意大利食品安全监管体系里的三大原则也同样适用于中国：

第一、加强企业对食品安全保障的主体责任。意大利的食品安全监管体系非常复杂、严格。在意大利，从事食品行业的人员必须经过专业培训后才能够正式上岗，这些培训课程包括介绍 HACCP 体系（危害分析的临界控制点，Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP。HACCP 体系是国际上共同认可和接受的食品安全保证体系，主要是对食品中微生物、化学和物理危害进行安全控制）等，通过这样的培训能有效地令从业者了解食品安全监管的相关政策，以及需要注意的事项，从而侧面起到提升专业人员重视食品安全的意识。

“政府不可能做到事无巨细、无时无刻的监管，所以我们最主要的办法是推出一些宏观的理念，明确生产商、地方政府到国家各级的责任。”罗科介绍道。因为食品经营者应该对其经手的食品比任何人都更了解，所以食品安全能否监管到位，主要靠加强食品经营者自身对食品的监管责任。

值得一提的是，除了国家层面的食品安全监管系统以外，意大利的食品产业界、私营业主还针对不同食品类型制定了一系列经国家认可的标准。

第二、重视可追溯体系的构建。在意大利，不论是本国食品企业，还是外国食品企业，都需要对食品质量和来源建立档案，这个档案由食品经营者自行建立和保管。例如意大利的每个鸡蛋都有编号，这些编号就像是鸡蛋的“身份证”。编号由很多部分组成，分别代表母鸡的饲养方式、出产国和饲养场地。

更多内容详见：[意大利：最严苛的监管规则 保障舌尖上的安全](#)

文章来源：中国经济网

澳媒：因被大肠杆菌污染 澳超市召回西班牙香肠

据澳洲新闻网报道，澳大利亚 Coles 超市下架了一款名为“chorizo sausages”的西班牙香肠，原因是，这些香肠受到了大肠杆菌的污染。

据悉，Coles 超市在新州和昆州召回了 250 克真空包装的“Hans Spanish Chorizo”香肠。这些香肠的保质期均在 2017 年 12 月 1 日前。

Hans Continental Smallgood 发布声明称，“这次召回是为了确保我们顾客的安全，以遵守我们一直致力于保持最高安全标准和质量的承诺。对于给顾客造成的不便之处，我们深表歉意。我们正配合相关部门的工作，保障消费者的安全。”

该公司称，产品召回只是针对西班牙香肠，它旗下其他熟肉产品没有受到污染。消费者可前往购买点退货，商家将立即退款。

澳洲食品标准局（FSA）表示，消费者可拨打 1800 060 909 联系 Hans 公司。

据悉本次食品召回并不是孤案，2017 年 9 月初，Coles 和 Woolworths 超市召回了 Kettle 薯片，原因是薯片的包装内被发现有白色橡胶片。

保加利亚发现“毒鸡蛋” 约 21.5 万枚鸡蛋被杀虫剂污染

保加利亚普罗夫迪夫市食品安全局 19 日说，该市已经发现了大约 21.5 万枚被杀虫剂氟虫腈污染的鸡蛋。

当地媒体援引普罗夫迪夫市食品安全局局长扬科夫的话说，这些被氟虫腈污染的鸡蛋是在一个仓库和一些商店里发现的。虽然单个鸡蛋里的氟虫腈含量超过了正常标准，但远远低于中毒的剂量，一个人如果一个月里食用了两公斤这种鸡蛋才会中毒。

扬科夫说，当地政府已经收缴了这些鸡蛋并予以销毁，将对这些鸡蛋的生产商处以罚款。

氟虫腈是可杀灭跳蚤、螨和虱的杀虫剂，人若大剂量食用可致肝功能、肾功能和甲状腺功能损伤，被世界卫生组织列为“对人类有中度毒性”的化学品。欧盟法律规定，氟虫腈不得用于人类食品产业链中的畜禽。

普罗夫迪夫是保加利亚第二大城市，该地区是保加利亚主要农业区之一。

俄罗斯联邦动植物卫生监督局禁止 18 余吨毒蜂蜜进入中国

据俄罗斯联邦动植物卫生监督局滨海边疆区和萨哈林州分局新闻处消息，18 余吨来自俄罗斯滨海边疆区的蜂蜜因有害物质含量超标被禁止准进入中国。

据悉，俄方检查人员在两大批蜂蜜中发现了有害物质——硝基呋喃代谢物。该批次蜂蜜中有害物质超标达 4-7 倍。

消息称：“有害物超标事实违反了欧亚经济联盟和中国规定的要求。货品已被召回。”

国际预警

我国出口枸杞被捷克检出禁用农药

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，9月14日捷克通过RASFF通报我国一批次出口枸杞不合格。该批次枸杞不合格的原因，检出两种禁用农药。

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/采取的措施	通报类型
2017-9-14	捷克	枸杞	2017.1441	检出克百威、克螨特	销至其他成员国、召回	信息通报

根据本次通报，以上枸杞的检测结果显示如下：

有害物	类型	检测结果	单位	采样日期
克百威	农残	0.032、0.06、0.06	mg/kg - ppm	201711/08
克螨特	农残	0.12	mg/kg - ppm	2017/11/08

通报显示，以上枸杞已被销往奥地利。

国际预警

加拿大将禁止部分氢化植物油用于食品

食品伙伴网讯 据加拿大卫生部消息，9月15日加拿大卫生部发布通报称，将在12个月后，修订《食品中的污染物和其他掺假物质》列表，禁止部分氢化植物油（PHOs）用于食品。

《食品中的污染物和其他掺假物质》列表第一部分将新增以下内容：

该禁令适用于部分氢化植物油，包括以下脂肪和油脂：

已被氢化，并且碘值大于4

加拿大卫生部表示，以上定义与美国FDA针对部分氢化植物油的定义一致。部分氢化植物油中含有大量反式脂肪，不利于人体健康。

国际预警

2017年9月中国出口韩国食品违反情况(9月18日)

食品伙伴网讯 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
2017.9.5	京仁厅	器具或容器包装	煎锅	라이트 후라이팬 ALUMINIUM COATING FRY PAN	YONGKANG SHUANGDONG TOOLS CO.,LTD	总溶出量超标	30mg/L	75(4%醋酸), 8(水), 12(正庚烷)
2017.9.5	首尔厅	食品添加剂	左旋肉碱	L-카르니틴 L-CARNITINE HC1	LIAONING KONGCEP NUTRACON CO.,LTD	相关指标不合格	ph 5.5~9.5; 氯化物: 0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以下; 含量 97.0~103.0%; 确认试验: 符合食品添加剂法典的要求	ph 2.2; 氯化物: 0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以上; 含量 13.5%; 确认试验: 不合格
2017.9.5	京仁厅(义王)	加工食品	黄芩根萃取	황금추출물 SCUTELLARIA BAICALENSIS EXTRACT	NINGBO DINGHAO INTERNATIONAL CO.,LTD.	检出合成防腐剂	/	检出合成防腐剂(以苯甲酸计 0.094 g/kg)
2017.9.6	京仁厅	加工食品	苏子叶酱菜	깻잎 장아찌 PICKLED PERILLA LEAVES	LIAONING LULIFANG INDUSTRIAL DEVELOPMENT CO.,LTD	大肠杆菌不合格	n=5, c=1, m=0, M=10	10,20,10,30,20

更多内容详见: [2017年9月中国出口韩国食品违反情况\(更新至9月18日\)](#)

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2017 年第 37 周通报中，欧盟 RASFF 通报我国食品及相关产品（不包括港澳台）有 5 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
2017-9-15	意大利	炸篮	2017.BQY	锰迁移量超标	海关封存；未 在市场销售	拒绝入境通 报
2017-9-14	捷克	枸杞	2017.1441	检出克百威、 克螨特	销至其他成 员国、召回	信息通报
2017-9-14	荷兰	花生	2017.BQU	霉菌超标	产品未在市 场销售；通知 收货人	拒绝入境通 报
2017-9-13	英国	绿豆	2017.1420	检出二硫代 氨基甲酸盐	限制进入通 报国销售	信息通报
2017-9-11	意大利	厨房刀具	2017.BQJ	重金属铬迁 移量超标	产品未在市 场销售；官方 扣留	拒绝入境通 报

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照欧盟标准进行生产，出口前与客户做好沟通，保证产品质量，避免出现使用禁用农药、重金属迁移量超标等问题。

国际预警

2017年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月21日更新）

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

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

发布日期	品名	条文	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当 检疫所	输入 者	原因	措施状 况	备考
2017/9/2	生食用冷冻水产品：银色皮鲑鱼切片（SILVER SKIN HARASU LOIN CUT OFF TRIMMINGS）	第 11 条第 2 项	MILAREX SP. Z O.O.		波兰	大肠菌群阳性	东京	クラレイ株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
2017/9/2	杏仁	第 6 条第 2 号		BLUE DIAMOND GROWERS	美国	检出黄曲霉毒素 24 μg/kg（B1:9.0, B2:2.0, G1:10.2, G2:2.3）	东京	伊藤忠食糧株式会社		废弃、退货等（全量保管）	命令检查
2017/9/2	生食用冷冻水产品：冷冻鱼片（FROZEN CUTTLEFISH FILLET DOUBLE-SKINLESS）	第 11 条第 2 项	HUY LONG SEAFOODS JOINT STOCK COMPANY		越南	检出 氯霉素 0.0005ppm	东京	丸市株式会社		废弃、退货等（全量保管）	自主检查
2017/9/2	鲜橙	第 10 条		ROUTE2FRUIT (PTY) LTD	南非	检出农残 丙环唑 0.07 ppm	东京	JWM Asia Japan 株式会社		废弃、退货等（全量保管）	监控检查
2017/9/2	加热后摄食冷冻食品（冻结前加热）：秋鲑盐烤鸡肉（SALMON KIRIMI）	第 11 条第 2 项	DALIAN KAITO FOOD CO.,LTD.		中国	检出细菌总数 1.1×10 ⁵ /g	东京	株式会社海渡		废弃、退货等（全量保管）	自主检查

更多内容详见：[2017年9月输日食品违反日本食品卫生法情况（9月21日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2017年9月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息（20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	不合格项目	强制检查日期	最近一次退货日期	通关数量	包装容器描述
山东	非即食	HUAFU SENLEY (QINGDAO) FOODSTUFFS CO., LTD. (3700/02462)	所有产品	感官评定	2017-9-8	2017-9-8	0	*
云南	*	YUNNAN HonGHAO FISHERIES CO. LTD. (5300/02002)	水产品	氟喹诺酮	2017-9-14	2017-9-18	0	*

以上不合格水产品分别来自山东和云南，分别由 HUAFU SENLEY (QINGDAO) FOODSTUFFS CO., LTD.公司、YUNNAN HonGHAO FISHERIES CO. LTD.公司生产，不合格项目为感官评定、氟喹诺酮。

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，按照加拿大标准进行生产，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。

不仅海洋中的鱼类越来越少，较老的鱼类也在不成比例地减少。一项对美国和欧洲海洋渔业开展的研究表明，年龄较大的鱼类数量平均减少了 72%。相关成果日前发表于《当代生物学》杂志。

研究人员分析了拥有跨越 24~140 年记录的 63 个渔场。为确定鱼的年龄，他们利用了若干种技术，包括分析鱼耳石——鱼类耳朵中的“石头”，会像树木一样长出年轮。

“新的统计数据显示，年龄较老的鱼类种群实际上减少了 80% 左右。”该研究首席作者、华盛顿大学的 Lewis Barnett 介绍说。在一些物种中，比如太平洋鳕鱼、红鲷鱼和大西洋鳕鱼，较老个体的数量下降了 95%。

一项 2010 年的研究分析了来自 10 个渔场的数据，发现较老鱼类种群仅下降了 25%。一个关键的差异在于 Barnett 团队利用模型估测了在几十年甚至上百年前大规模捕鱼开始前鱼类种群看上去是什么样子，并将其同现有状态进行了比对，从而揭示了较老鱼类数量的急剧下降。

失去较老的鱼群或许听上去不是什么问题，因为它们可能已经过了繁殖的年龄，甚至濒临死亡。但事实上，较老鱼群往往产生最多后代，并且在行为上更加灵活，因此能更好地适应环境变化。例如，年龄较大的鱼类倾向于在不同时间和位置产卵。这意味着短期环境改变不太可能严重影响其种群。

如果渔场中仅有少量较老鱼类，便很容易崩溃。一种应对办法是在特定区域定期禁渔，以便让种群恢复。同时，Barnett 介绍说，渔场可利用“狭缝限制”，对可被捕获的最大和最小鱼类尺寸进行调控。

人们在 60 多年前就发现，糖精和甜蜜素等人造甜味剂混合比“单用更好”，但这个令人困惑的现象从至今仍难以解释。近日，刊登于《细胞—化学生物学》期刊上的研究解开了这个谜题，研究发现这些混合物能“关闭”苦味受体。

“许多甜味剂都表现出不受欢迎的味道，这限制了它们在食品和饮料中的使用。而新发现为我们提供了一些工具和知识，以找到更好的甜味剂。”该研究负责人、德国人类营养研究所的 Maik Behrens 说。

在食品中，高效的甜味剂被广泛用于替代能量丰富，并会导致牙齿脱碳的糖，以满足消费者的健康需求。但除了刺激甜味受体，高浓度人工甜味剂也会激活苦味受体（TAS2Rs），从而产生不需要的味道。因此，人们常常混合使用甜味剂。

糖精和甜蜜素是最早混合使用的两种甜味剂，早在 62 年前，人们就发现这两种甜味剂混合使用口感优于单独使用，但原因尚不明确。而当 Behrens 团队发现一些苦味化合物不仅激活了 25 个人类苦味受体的一个子集，还能抑制不同的苦味受体时，线索出现了。

于是，研究人员确认了糖精和甜蜜素各自激活和抑制的苦味受体以及甜味受体。结果显示，糖精抑制的 TAS2R1 苦味受体会被甜蜜素激活，而甜蜜素强烈抑制了糖精能激活的两种被称为 TAS2R31 和 TAS2R43 的苦味受体。而当摄入糖精和甜蜜素混合物时，受试者 25 种苦味受体中的一部分立即被“关闭”。

目前尚不清楚其他甜味剂混合物是否也表现出对苦味受体的相互抑制作用。而且，苦味受体被抑制会影响其他苦味食品的进食，例如酒精饮料，令人容易过量饮酒。不过，Behrens 指出，这也可以用来改善药物味道，让口服药不再发苦。

英媒称，科学家发现，摄入大量的甜味剂——常用于低糖饮料、早餐谷物等食品——会改变机体对糖的反应方式。

据英国《每日邮报》网站9月14日报道，对健康人来说，机体在餐后会自然地放慢血液吸收糖分的速度。但专家发现，如果连续两周大量摄入甜味剂——相当于每天喝5罐低糖饮料——就会使控制糖分吸收的能力大大降低。他们警告说，长期这样做的话有可能患上2型糖尿病。

澳大利亚阿德莱德大学的理查德·扬教授带领的研究团队对27名健康的志愿者进行了跟踪调查，一部分志愿者按要求服用三氯蔗糖或者安赛蜜，另一部分志愿者服用了安慰剂。在两周的试验过程中，他们每天三餐前以胶囊形式服用甜味剂或安慰剂，服用的剂量相当于喝1.5升的低糖饮料。

研究团队在欧洲糖尿病研究学会年度会议上展示了他们的研究成果。他们发现，那些服用甜味剂的志愿者对葡萄糖的反应大大增强了。

他们的葡萄糖吸收程度和血糖水平增高，而发挥控制餐后血糖水平作用的肠肽则减少了。

那些服用安慰剂的人则没有出现什么变化。

研究人员得出结论认为，连续两周摄入大量甜味剂足以改变机体对糖分的反应，而这是2型糖尿病的一个重要风险因素。

他们说：“这一研究显示，人工甜味剂能够降低机体对血糖水平的控制能力，并增加无糖甜味剂习惯性摄入者餐后血糖过高的风险，这有可能使他们易患2型糖尿病。”

帝国理工学院的伊内丝·塞博拉博士说：“这一研究针对的是一个非常重要的全球人类健康问题，因为经常摄入人工甜味剂这种食品添加剂的不仅有糖尿病患者，还有希望控制糖分摄入的健康人。”

“虽然甜味剂一般被认为是安全甚至有益的，但此前就有研究将人工甜味剂摄入与体重增加和葡萄糖耐受不良联系起来，这些都可能使人患上2型糖尿病。”

“尽管由于参与人数较少，这一研究的说服力有限，但服用人工甜味剂仅两周血糖反应就有如此大的不同还是令人吃惊。进一步研究这些观察结果背后的潜在机制将是很有意思的。”

美国研究人员：全球五分之一人口或死于“吃得差”

美国华盛顿大学的一项研究显示，2016 年全球五分之一死亡人口的死因与“吃得差”存在关联。“吃得差”成为继吸烟之后人类早亡的第二大风险因素。

研究人员说，这里的“吃得差”是指贫困人口营养不足和较富裕人口饮食不健康。数以百万计的人摄入高盐、高饱和脂肪饮食，缺少水果、蔬菜、坚果、欧米茄 3 脂肪酸和全谷物。研究结果刊载于最新一期《柳叶刀》杂志。研究人员说：“在各种形式的营养不良中，饮食习惯不良，也就是摄入健康食品较少，是死亡的主要风险因素。”

此外，高血糖、高血压、肥胖或超重、胆固醇偏高也在全球人口十大死亡风险之列。这些风险都可能与饮食习惯不良存在关联。

研究还显示，人类寿命在延长。2016 年全球女性的平均预期寿命达到 75.3 岁，男性为 69.8 岁。

这项研究是正在进行的全球性卫生合作项目“全球疾病负担”的一部分。

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比对、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

第一批品牌参展商代表新鲜披露！



Bakery China Autumn

2017中国
焙烤设备及原辅料秋季展览会
2017中国家庭烘焙用品展览会

Bakery China Autumn 2017, China Home Baking Show 2017

时间：2017年10月25-27日

上海新国际博览中心

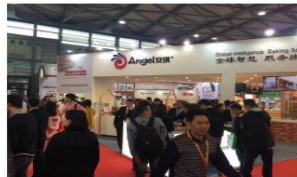
主办单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、北京贝克瑞会展服务有限公司

2017 秋季焙烤展 & 家庭烘焙展第一批品牌参展商代表都有谁？

(名录动态更新，排名不分先后哦~)

(一) 原料与成品类

维益、安琪、嘉吉、英联马利、京日东大、伊利、蒙牛、三元、鲁樱、奥昆、顶益、奥夫、牛氏、乐汇、班什、新天力、西诺迪斯、秀爱、达诺、巧力美、西马吉、鑫阳、绿研、超群、环宇国辉、倪氏国际、味斯美、中农金码、昊洋、武功记、珍味、铿锵玫瑰、旭禾、先卓、达瑞、瑞华、润华、元宝、雅禾、鑫融、鑫灿、康普、大成、熊猫、宝贝、朗源、亚亨、百好、健诺、禧月、天华、德奇、品焙、和泉、悦高、申囤、美日一统、亚倍、中和、宏雪、七哥、益锦、真火、天丽、大风车、福洋、永胜斋、今朝、歌德、七若滋、欧尼斯特、典尚、统御、圣亚迪、创远、秦宇、嘉丰、睿翔、霍曼、焙盛、焙友、贝琪、欧派、休比、可可巴特、安仕达、太湖可可、傅家子弟、德沁、新麦城、鸿叶、长鸿、中焙联盟等等。



(二) 家庭烘焙类

● 平台与培训机构：豆果美食、贝太厨房、安琪电商、i烘焙、烘焙优品、王森学校、上海现代食品职业技能培训中心、莫夫技术、启培社、宾德学校、我是主厨、美诗美美、糖师师教室等

● 原料和器具供应商：三能、超群、贝克威尔、展艺、法焙客、学厨、南顺、王后、贝奥、妙可蓝多、高贝、永诚、三樱盛夫、芭米食品、奇乐趣、依培斯、乐芙德、鑫康、广东家庭烘焙展团（携白燕面粉、大顺小南、爱力琪、味大师、黄钻等家庭烘焙原料和用具供应商）等等

● 家用烤箱与其他小家电：凯伍德、西门子/博世、柏翠电器、老板电器、海尔小焙、卡士、等等

(三) 设备与器具类

金博特、浩胜、科麦、鼎海、昌顺、复雅、吉鑫、弘安、三麦、浩胜弘裕、雅途、欧成、巧匠、品克、恩派尔、嘉利、泽比、科裕、靖恋、腾力、特博尔、德霸、卡士、心岸、恒元、良才机电、亿通、双麦、金艺童真、海特尔、欧普、环速、友强、闵翔、丰庆、百福得、祥靖、义仁、陆和、恒光、金佰格、品川、法耀、龙江、恩浩、宏星等



(四) 包装类

海惠、金荣翔、永华晴天、CK、派瑞特、熿宇、华洋、凯乐、商吉等



更多展会现场活动及比赛日程，您还可以点击以下链接查看哦！

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，请您参展观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 年会议预告

10 月 21-22 日	大连	2017 国际眼科大会
10 月 25-27 日	南京	功能性低聚糖研发应用与健康高峰论坛
10 月 26-27 日	北京	第九届食品科技北京论坛
11 月 1-3 日	太原	第三届国际儿科大会
11 月 1-3 日	太原	2017 中国（太原）第五届世界健康大会
11 月 3-5 日	北京	婴幼儿配方食品和辅助食品发展研讨会

2017 年展会预告

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
10 月 26-28 日	博兴	第十二届中国·厨都国际厨具节
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 16-18 日	上海	2017 中国国际食品博览会
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 17-19 日	武汉	第十六届欧亚·中国（武汉）国际酒店用品博览会
11 月 21-23 日	广州	第十七届全国秋季食品添加剂和配料展览会（FIC2017）
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2-3日	石家庄	2017 第20届河北省糖酒食品交易会
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

2018 年展会预告

3月10-12日	广州	第二十五届中国国际包装工业展览会 Sino-Pack2018
3月21-23日	广州	2018 国际养生产业博览会
4月12-14日	上海	2018（第八届）中国国际大豆食品加工技术及设备展览会
4月13-16日	呼和浩特	2018 第十四届内蒙古食品博览会
4月19-21日	北京	2018 第15届中国国际烘焙展览会
5月6-8日	杭州	2018 中国浙江餐饮业供应链博览会
5月16-18日	上海	2018 亚洲生鲜配送展 -亚洲最大生鲜配送展
6月1-3日	青岛	2018 第十六届中国（青岛）国际食品博览会
6月28-30日	广州	IFE2018 第18届广州国际食品展暨进口食品展览会
6月28-30日	广州	2018 第7届广州国际高端饮用水产业博览会
7月5-7日	北京	第六届中国国际咖啡展览会
9月8-10日	广州	

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：

[上海源叶生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[江苏天瑞仪器股份有限公司——仪器试剂](#)

[北京品味轩餐饮管理有限公司——餐饮培训](#)

[深圳菲特立科技有限公司——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](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——食品饮料](#)

[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

企业 QQ: 2394951172

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网培训中心培训信息

2017年9月份

[产品或商品抽样检验（GB2828 & GB2829）--广州班](#) 2017-09-25~2017-09-25

[感官评定培训\(2天\)-广州](#) 2017-09-25~2017-09-26

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2天）-青岛](#) 2017-09-25~2017-09-26

[“农产品质量安全抽样及检测技术”专题培训班](#) 2017-09-25~2017-09-27

[IFS 国际食品标准（第6版）内审员培训--广州](#) 2017-09-25~2017-09-26

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员（2天）--青岛](#) 2017-09-25~2017-09-26

[欧盟饲料添加剂预混料质量体系\(FAMI QS\)内审员（2天）--北京](#) 2017-09-25~2017-09-26

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-青岛](#) 2017-09-25~2017-09-27

[“食品质量体系建立与食品安全标准应用实务”专题培训班](#) 2017-09-26~2017-09-28

[HACCP 内审员培训-青岛](#) 2017-09-27~2017-09-29

[国内外食品添加剂法规介绍\(1天\)-苏州](#) 2017-09-28~2017-09-28

[OHSAS 18001 职业健康及安全管理 体系内审员（2天）--苏州](#) 2017-09-28~2017-09-29

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3天\)-北京](#) 2017-09-28~2017-09-30

2017年10月份

[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](#) 2017-10-11~2017-10-13

[ISO 22000：2005 食品质量管理体系内审员-深圳](#) 2017-10-11~2017-10-13

[2017年度乳制品专题培训 一乳制品生产工艺、国标法规及监管政策解析](#) 2017-10-12~2017-10-12

[产品保质期认知培训（1天）-广州](#) 2017-10-16~2017-10-16

[IPM 综合虫害控制管理培训（2天）-广州班](#) 2017-10-16~2017-10-17

[BRC-Iop（第五版）食品包材内审员-东莞](#) 2017-10-16~2017-10-17

[感官评定培训\(2天\)-广州](#) 2017-10-16~2017-10-17

[BRC IOP\(第五版\)包装及包装材料全球标准内审员培训（2天）-苏州](#) 2017-10-16~2017-10-17

[HACCP 食品安全管理体系内审员（GB27341）-广州班](#) 2017-10-16~2017-10-18

[FSSC 22000 \(第四版\)食品安全体系认证内审员培训（3天）-苏州](#) 2017-10-16~2017-10-18

[BRC-Food 食品安全全球标准主任审核员（5天）-广州](#) 2017-10-16~2017-10-20

[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

[常用感官分析方法介绍及实践操作讨论培训\(2天\)-上海班](#) 2017-10-17~2017-10-18

[检测数据处理及检测质量控制\(1天\)-广州班](#) 2017-10-18~2017-10-18

[方法验证培训（1天）-上海](#) 2017-10-18~2017-10-18

[方法验证培训（1天）--苏州](#) 2017-10-18~2017-10-18

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训-广州](#) 2017-10-18~2017-10-19

[ISO22000 食品安全管理体系标准内审员培训（3天）-上海班](#) 2017-10-18~2017-10-20

[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）-青岛](#) 2017-10-18~2017-10-20

[食品企业供应商审核培训-广州](#) 2017-10-19~2017-10-20

[精益管理落地实践分享全国巡回讲座](#) 2017-10-20~2017-10-20

[精益●6S 管理实施与推进实战研修训练营](#) 2017-10-20~2017-10-21

[“第五届跨学科特殊医学用途配方食品”高峰论坛暨产品开发配方设计、生产工艺及临床应用高级研讨会](#)

2017-10-20~2017-10-22

[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

[IP 非转基因食品标准培-广州](#) 2017-10-23~2017-10-24

[HACCP 食品安全管理体系内审员培训\(3 天\)--上海](#) 2017-10-23~2017-10-25

[食品行业 ISO9001: 2015 内审员-广州](#) 2017-10-23~2017-10-25

[关于召开“功能性低聚糖研发应用与健康高峰论坛”的通知](#) 2017-10-25~2017-10-27

[FSSC22000 食品安全体系认证内审员培训\(3 天\)-青岛](#) 2017-10-25~2017-10-27

[食品防护计划培训\(2 天\)--广州班](#) 2017-10-26~2017-10-27

[2017（第三届）食品加工质量管理研讨会](#) 2017-10-26~2017-10-27

[食品防护计划-北京](#) 2017-10-27~2017-10-27

[第五届中国药食同源产业发展高峰论坛 暨药食同源保健（功能）食品研发立项、注册备案及食疗养生交流研讨会-长春](#) 2017-10-27~2017-10-29

[实验室菌种保藏及应用技术实操培训班](#) 2017-10-28~2017-10-29

[食品行业 QC 七大手法（2 天）--广州班](#) 2017-10-30~2017-10-31

[微生物实验室高级技术员培训（2 天）-上海](#) 2017-10-30~2017-10-31

[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](#) 2017-10-30~2017-10-31

[ISO 22000&China HACCP 食品安全管理体系内审员（双体系内审员）-长沙](#) 2017-10-30~2017-11-1

[食品安全和质量管理体系整合内审员培训（ISO9001&HACCP&ISO22000 三体系）（4 天\)-青岛](#) 2017-10-31~2017-11-3

2017 年 11 月份

[关于举办“婴幼儿配方食品和辅助食品发展研讨会”的邀请函](#) 2017-11-03~2017-11-05

[CCAA 认可的 ISO22000 实习审核员（3 天）-上海](#) 2017-11-06~2017-11-08

[FSMA《人类食品预防性控制》法规标准课程培训](#) 2017-11-09~2017-11-11

[中国食品产业国际论坛](#) 2017-11-11~2017-11-13

[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

[第 61 期食品微生物检验实际操作学习班—烟台](#) 2017-11-18~2017-11-21

[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

[FSSC22000 V4.1 内审员培训-北京](#) 2017-11-29~2017-12-01

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

[第 62 期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#) 2017-12-16~2017-12-19

[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

[关于举办“保健食品研发创新研讨会”的预通知](#) 2018-03-24~2018-03-25

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：盛田食品江苏有限公司



盛田食品（江苏）有限公司成立于 2012 年 1 月，注册资金 3000 万，总投资高达 1 亿元人民币，是一家集研发、生产、销售为一体的专业化新型烘焙食品企业。公司一期华东生产基地坐落于素有中国花木之乡之称的虞姬故里沭阳——江苏沭阳经济开发区（国家级经济开发区），占地面积 50 亩，拥有园林式现代化标准厂房 40000 多平方米。华东生产基地濒临京沪高速沭阳枢纽，北倚临沂、南靠南京，交通十分便捷。自公司创立以来始终注重品牌的形象塑造，旗下的‘麦初心语’品牌由新加坡品牌策划机构担任全程品牌运营顾问。为保障产品更加优异的品质，公司引进了国内最先进的全自动流水生产设备，并且不惜重金从国外引进了关键部位设备及尖端工艺技术。

目前公司推出的“麦初心语”品牌系列蛋糕已成为国内最前沿、最具代表性的轻油类糕点，深受消费者喜爱，在产品上市短短不到 1 年的时间里，销售网络已经遍布华东、华南、华北、华中等地区。

最新招聘：技术总监 生产负责人

工作地点：江苏省宿迁 联系电话：13151837753（微信同步） 邮箱：stspgs@163.com

【福利】手把手教你搞定传说中的“电话面试”!

食品人才中心最新活动——模拟电话面试，让准备进入职场的您，多一份体验，多一份经验，多一份从容！
同时还有电话面试通关资料包送给你！（含问答话术）

活动时间：即日起——2017年10月31日

活动对象：面向食品相关专业学生、食品行业从业者

参与步骤：

- 1、登录食品人才中心创建简历（job.foodmate.net）；
- 2、关注“食品人才中心”微信公众平台，后台回复“电话面试+您的姓名+会员名+意向职位”；
- 3、获得电话面试通关资料包（免费）；
- 4、2个工作日内即可收到模拟电话面试，请留意电话号码：0535-6730782！

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“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！



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：

[食品安全国家标准 食品中酸价的测定 标准详解网络公开课开始报名了！](#)

[赛默飞喊口号占楼活动最佳口号投票评选啦！](#)

[【培训报道】第 60 期杭州实训，没来的你亏大了](#)

本周求助帖：

[产品包装上标不标“合格”，有没有相关规定？](#)

[现制现售类面包的卫生指标无标准可参照](#)

[月饼的馅料含量是否要标识在配料表里面](#)

[国抽是否抽检进口食品？](#)

[大家来找茬，这个标签没问题吧，怕被打假](#)

[如何确认成分表中的成分符合国家要求](#)

[关于 型式检验 与 委托检验](#)

[西洋参炖乌鸡汤的问题](#)

[关于标签的标示问题](#)

[真空没有胀袋产品怎么会臭掉](#)

[包装袋上的生产许可证号过期](#)

[两个公司同一法人，同一地址，能否都申请 SC，产品明细是一致的](#)

[酱卤制品与软包装肉类罐头](#)

[炸鸡的大鳞片 and 金黄色泽怎么做](#)

[用油炸小鱼仔怎样消除油起泡泡](#)

[烤熟的产品挂在烤炉里可以挂几天](#)

[如何阻隔异物杂质](#)

[配料表中水如何标注，是写水还是饮用水，依据是什么](#)

[食用碱粉的营业执照和生产许可证法人不一致](#)

[申请 sc 会检查实验室人员的什么操作？](#)

[菌落总数问题，恳请大家帮忙看看](#)

[请问现在微生物检验都必须遵循 4789.1 的二级或三级采样方案吗？](#)

[因为能量算错了，被打假了，求助](#)

[PET 瓶装食用油瓶口处渗油](#)

[炒熟的青稞面有霉味](#)

[求助：营养成分表上的营养素有最高限值吗？](#)

[请问以下关于 1%含量的 \$\beta\$ -胡萝卜素在配料表中的标识问题](#)

本周讨论帖：

[食药总局办公厅关于粉条加工中使用过氧化氢有关问题的复函](#)

[总局办公厅关于“自煮火锅”食品生产许可有关问题的复函](#)

[委托加工合同这么写有依据吗？](#)

[职业打假败诉了](#)

[可以无知，但不能无耻](#)

[【我们·食品】系列：带你了解“同线同标同质”](#)

[著名人士与同一厂家产品标签的“阿斯巴甜”多次交手](#)

[70 多人的企业，该做多少表格？](#)

[如果您在食品厂上班，您会买公司生产的食品吗？](#)

[去应聘遇到了这样的质量问题，该怎么回答？](#)

[食品级真成万能的了？](#)

[这种报告能用吗？](#)

[关于美拉德反应气味问题](#)

[小试与中试](#)

[菌落总数，空白无菌落是不是说明实验数据有效](#)

[这货不是老鼠](#)

[原创 强推 特殊医学用途配方食品注册规则刷新](#)

[是否应该离职](#)

[要不要换工作，各位给个意见？](#)

[工作后你挣的第一份工资是怎么花的？](#)

[准备辞职，现公司拿出比下家更优厚的待遇该如何选？](#)

[【食品有意思】你真的会挑选月饼吗？](#)

[【食品有意思】虾头扯出的白线是寄生虫？别扯啦！](#)



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