

食品网刊

食品网刊 与您分享

48

总第687期

2017-12-11

全国首个糖业团体标准《白砂糖》正式发布

**上海检测29家餐饮店油条，
阿文夜市等5家涉嫌无证被取缔**

**海参未标注
质量等级
消费者获赔
27万元**



**吃海鲜要注意！
研究称贻贝生蚝中含大量塑料颗粒**

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

农业部：10种高毒农药5年内将全部退出
海参未标注质量等级 消费者获赔27万元
全国首个糖业团体标准《白砂糖》正式发布
四川一学校外餐馆发生疑似食物中毒事件 43人被送医
山东曝光38批次不合格食品 多批次牛羊肉检出瘦肉精

国内预警

总局关于2批次食品不合格情况的通告（2017年第197号）
食药总局办公厅公开征求2018年食品安全抽检品种、项目及方法意见

江西景德镇一市民称女儿喝“娃哈哈”时发现不明块状物
上海检测29家餐饮店油条，阿文夜市等5家涉嫌无证被取缔
食药监总局最新抽检通报：2批次食品不合格 均来自淘宝店铺
喝王老吉凉茶真能“延寿10%”？专家称大鼠试验结论不适用于人
《国家公诉》首集聚焦舌尖安全 揭“福喜案件”不为人知的内幕

国际食品

悉尼仓库囤数吨奶粉 被曝每日大量销华
消除恐惧 日将为国际奥委会提供核灾食品
善存等4家维生素软糖被质疑营养素含量造假

疑似导致婴儿沙门氏菌感染 法国紧急召回部分婴儿奶粉
意大利农协：国际市场六成以上意大利食品为山寨货
报告发现高级餐厅所含的细菌比快餐连锁店多100倍

国际预警

意大利发生炭疽和蓝舌病疫情
英国召回13款不合格的三明治
我国输欧坚果产品黄曲霉毒素超标问题突出

日本相隔10年对《食品添加剂公定书》进行大幅度修改
2017年11月美国FDA自动扣留我国食品情况（11月汇总）
2017年11月输日食品违反日本食品卫生法情况（11月汇总）

食品科技

减重有助缓解II型糖尿病
专家揭示为何油腻食物有害健康

吃海鲜要注意！研究称贻贝生蚝中含大量塑料颗粒
中国农业科学院蔬菜花卉研究所揭示番茄紫色果实形成的分子机理

农业部： 10 种高毒农药 5 年内将全部退出

记者从 4 日召开的农业部新闻通气会上获悉：今年新修订的《农药管理条例》实施半年来，农业部全程监管农药登记、生产、经营、使用等各个环节，对高毒高风险农药采取禁限用措施，目前已退出 22 种高毒农药；对现仅有的 10 种高毒农药，严格实行专柜销售、实名购买、溯源管理等限用措施，禁止用于果菜茶生产，并力争在 5 年内全部淘汰。

农业部种植业司司长曾衍德介绍，农业部进一步细化了具体规定，使农药管理更加严格。重点表现在“三提高、一加强”。提高农药登记、经营等准入门槛，建立退出机制，重点对已登记 15 年以上的农药品种开展周期性评价，加快淘汰高风险农药。提高农药企业集中度，并要求生产企业必须淘汰高污染、高风险的落后产能。提高创新能力，支持新农药研制者申请登记，允许企业联合研制新农药。加强市场监管，增设列入“黑名单”等信用惩罚措施。

据经济之声《天天 315》报道，海参作为滋补品，一直为人们所追捧，但是如果没有标注等级，可能会引来法律纠纷。

2015 年 6 月 4 日，杨某在某百货公司花 2.7 万元购买了 3 盒辽渔码头尊品干海参。杨某认为涉案海参没有标注等级，不符合《食品安全标准预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的规定，于是将百货公司告上法庭，请求购买涉案海参价款十倍的赔偿金。

一审法院经审理判决，认定涉案海参未标注质量等级，但依照《中华人民共和国食品安全法（2015 年修订）》第一百四十八条的规定，涉案海参仅标签存在瑕疵，并非不符合食品安全标准。故驳回杨某的诉讼请求。杨某不服上诉。

杨某上诉称，涉案海参未标注质量等级，依照《中华人民共和国食品安全法》（2009 年）及《最高人民法院关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》，百货公司应当向其支付购买涉案海参价款十倍的赔偿金。

百货公司辩称，《中华人民共和国食品安全法》的立法本意所要惩处的对象是违反食品安全标准的行为，而所谓食品安全是指食品无毒无害，对人体不造成危害，涉案海参并不存在影响食品安全的情形，一审判决适用《中华人民共和国食品安全法（2015 年修订）》第一百四十八条第二款规定并无不当。

近日，二中院作出终审判决，撤销了一审判决，改判百货公司向杨某支付 27 万元赔偿金。

北京市律师协会消费者权益法律专业委员会主任芦云就相关话题做出分析解读。

经济之声：为什么二审的时候会改判？要判商家 10 倍的赔偿？

芦云：“对于食品安全标签标识，不断出台了一些新的法律和司法解释的规定，除了这些法律和司法解释规定外，我们还有很多国家标准，比如预包装食品标签通则、营养标签通则。在这些国家标准里，对于产品的标签和说明书有明确的规定。比如本案件，预包装食品标签通则明确规定，如果有执行相应的标准等级，应当进行等级标注，如果没有标注就认为不符合食品安全，就应当适用《食品安全法》148 条退一赔十的规则。”

相关报道：[北京：海参未标等级 商家十倍赔偿](#)

全国首个糖业团体标准《白砂糖》正式发布

广西糖业协会 6 日在南宁市正式发布团体标准《白砂糖》。这是广西制糖行业首个团体标准，也是全国首个糖业团体标准。

《白砂糖》团体标准是由广西壮族自治区糖业发展办公室、广西糖业协会、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西大学、广西制糖学会等单位共同起草的，已通过广西糖业标准化技术委员会审核，并于 2017 年 11 月 24 日在全国团体标准平台进行发布，将于 2018 年 1 月 1 日正式实施。

广西是全国最大产糖省区，多年来食糖产量占全国的 60% 以上，对保障中国食糖的有效供给具有重大战略意义，是全国糖业的风向标。白砂糖是目前我国制糖业最大的单一大宗产品，《白砂糖》团体标准的制定填补了广西乃至全国糖业空白，为促进广西糖业可持续健康发展，为食糖消费者提供优于国家标准的品质保障，提高广西食糖的话语权和影响力有着重要意义。一直以来，广西糖业大而不强，有商标、无品牌等现象突出，不利于广西糖业转型升级。《白砂糖》团体标准的发布实施，将引领糖企追求卓越绩效，优化食糖生产工艺，提高产品质量，形成广西食糖产品高品质特色优势，凸显优质优价，避免产品同质化、低水平竞争，突出龙头品牌的引领作用。《白砂糖》团体标准由企业自愿采纳，该标准不仅有利于提升企业自身产品和服务的市场竞争力，也将整体提升广西糖业品牌战略。

据介绍，《白砂糖》团体标准是在国家标准 GB/T 317-2006《白砂糖》的基础上，结合广西白砂糖生产企业实际情况进行修订，特别是做到了三大提升。一是制订严于国家标准的二氧化硫、混浊度、不溶于水杂质的考核指标。根据目前终端用糖企业的需求，特别是饮料行业如可口可乐、王老吉等用户大户对白砂糖的混浊度和水不溶物要求是越来越高，而从食品安全考虑，对二氧化硫残留量也是严格要求，因此该团标重点在这些指标上提出严于国家标准的要求。二是在产品包装标志上要求增加产品二维码防伪标志。近几年，食糖走私和假冒商标食糖行为比较严重，为配合国家严厉打击食糖走私，中国糖业协会提出了食糖二维码防伪措施，结合广西糖业二次创业工作，建立广西食糖的可溯源体系建设，因此在团标中增加了在产品外包装标识二维码防伪的要求。这将有利于遏制住走私猖獗势头，净化我国食糖市场，为广西糖业转型升级和我国食糖安全提供有力支撑。三是取消产品等级中的二级品，统一了质量要求。

据悉，我国现行标准以政府标准为主，缺少以市场需求为导向、由社会团体主导制定的标准。因此，国家推进行业协会、联合会、产业联盟等社会团体制定发布社会团体标准，鼓励企业积极采用社会团体制定的先进标准。据广西自治区质监局介绍，团体标准是指由团体按照自行规定的标准制定程序制定并发布，供团体成员或社会自愿采用的标准。团体标准的诞生作为我国标准化体制改革的亮点和重要内容，其与生俱来的自愿性、对市场和创新需求的快速响应性等优势造就了它独特的发展趋势。

更多内容详见：[全国首个糖业团体标准《白砂糖》正式发布](#)

文章来源：央广网

四川一学校外餐馆发生疑似食物中毒事件 43 人被送医



4 日上午 8 时许，数十人在四川省绵阳高新区火炬实小外的点点粥铺用餐后，出现恶心、呕吐、嘴唇发紫等疑似症状，随后陆续送医。目前送医人数达到 43 人，其中包括 19 名学生。据医生介绍，经初步诊断，患者为疑似亚硝酸盐中毒。

“早上喝了一碗稀饭，吃了一点土豆丝等凉菜，还有一个包子。”高新区实验幼儿园的陈老师也在点点粥铺吃早饭，她说，吃完 20 分钟后，出现了恶心、头晕、四肢冰凉等症状，随即打电话给老公，然后被送往医院救治。

火炬实验小学老师张女士介绍，早上 7 时 20 分左右，她打包一碗稀饭到学校吃，喝完稀饭 10 余分钟后，她出现头晕、腹痛等症状，“8 时 50 分左右，症状越发严重，就被同事送往附近医院治疗。”

“从早上 9 时左右，陆续有人被送往医院，包括家长和孩子，也有学校的老师，症状多为头晕、恶心、呕吐、嘴唇发紫等症状，经初步诊断为亚硝酸盐中毒。”富临医院急诊科副主任王波介绍，截至 13 时 30 分，共收治 43 人，其中 19 名学生中的 16 人转往绵阳市中心医院等医院治疗，成人均在该院救治。

据了解，目前，该粥铺内的食已被封存，疾控中心已提取样本，公安机关等相关部门正在进一步调查中。

山东曝光 38 批次不合格食品 多批次牛羊肉检出瘦肉精

食品伙伴网讯 12 月 6 日，山东省食药监局通报第 46 期食品安全监督抽检信息，该局在食品流通餐饮环节对消费者关心的畜禽肉及其副产品和水产品 2 大类共 1279 批次的食用农产品进行了监督抽检，38 批次检出不合格，其中多批次牛羊肉检出瘦肉精。

19 批次畜禽肉及其副产品不合格 检出违禁物质的情况较多

据不合格名单显示，19 批次畜禽肉及其副产品检出不合格，检出违规使用氯霉素、瘦肉精等情况严重，涉及 16 批次。

其中，淄博高新区南营市场高锋牛肉店、东营开发区个子牛肉汤馆、滨州经济技术开发区鲜鲜肉店等 12 家店销售的生牛、羊肉检出克伦特罗。克伦特罗是 β -兴奋剂的一种，可促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，能提高胴体的瘦肉率，增重和提高饲料转化率。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。

另外，曹县（青岛）工业园区蔬菜水果门市部第三分店、环翠区薛凤水产品经销部销售的鸡腿检出氯霉素；无棣瑞丰商厦有限责任公司销售的白条鸡检出呋喃唑酮代谢物；赵爱新销售的猪肉检出沙丁胺醇。依据《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定，同克伦特罗一样，氯霉素、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物均为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

除检出违禁物质外，阳信县河流镇华联超市销售的火锅肉卷检出氟苯尼考超标；莱芜市莱城区雪英冷鲜肉店销售的猪肉磺胺类总量超标；张德英销售的猪肉检出喹乙醇代谢物（3-甲基喹噁啉-2-羧酸）超标。

19 批次水产品不合格 四成检出孔雀石绿

通报还显示，19 批次水产品检出不合格，其中，8 批次检出不得检出成分孔雀石绿；6 批次检出不得检出成分呋喃西林代谢物。

检出孔雀石绿的水产品有草鱼、多宝鱼、鲫鱼、鳊鱼，涉及济宁利客商贸有限公司、青岛市北区鸿兴楼酒店、山东潍坊百货集团股份有限公司泰安中百大厦股份有限公司分公司、东营蓝海国际大饭店有限责任公司、张店志坚水产品商行、莱芜经济开发区兴发水产经营部、张店鸿卓水产经营部、广饶县佳乐购物广场有限公司 8 家销售单位。

检出呋喃西林代谢物的产品为：于世成销售的小龙虾、莒县玉平调味品经销部销售的淡水蟹和淡水虾、济宁银座商城有限公司邹城分公司销售的肉蟹、日照市新世纪上商厦有限公司蓝湾购物中心销售的海水虾。

更多内容详见：[山东曝光 38 批次不合格食用农产品 多批次牛羊肉检出瘦肉精](#)

文章来源：食品伙伴网

江西景德镇一市民称 女儿喝“娃哈哈”时发现不明块状物

日前，景德镇市民叶女士的家人在城市家园附近的一个小卖部花 7 元购买了一板娃哈哈乳酸菌饮品。不料她女儿在喝完其中一瓶饮料后发现有一块状物沉在瓶底。“不知道是什么，我不敢打开瓶子看，怕到时说不清块状物的来源。”叶女士说。

摇一摇发现瓶底有块状物

11 月 29 日下午 6 时许，市民叶女士的家人在城市家园附近的小卖部购买了一板娃哈哈乳酸菌饮品，共有 4 瓶，产品外部有塑料包装封口。

叶女士告诉记者，在她女儿喝完其中一瓶，准备将喝完的瓶子丢掉时，习惯性地将瓶子摇了一下，结果听到响声，再看一眼瓶内，被吓了一跳，一块类似口香糖的物品沉淀在瓶底。“之后，我反复看了产品的外包装，确认是否为娃哈哈公司的产品，因为我觉得这是质量问题，正规厂家的产品应该不会这样，因此担心自己买到的是山寨货，于是对产品品牌进行了确认。”叶女士说，在确认品牌后，她再次查看了产品的生产日期，发现产品在保质期内。

叶女士不禁产生疑问：一个在保质期内的正规厂家产品怎么会出现这么大的块状物在瓶内？这个块状物到底是什么？会不会对身体有危害？

叶女士表示，在发现异物后她第一时间将娃哈哈乳酸菌饮品拿到小卖部，小卖部的老板为她找到了该品牌的销售人员及负责人，但对方却没有给出明确的说法。

家长称孩子有呕吐反应

12 月 4 日，记者在市市场和质量技术监督局门口看见了叶女士，她向记者提供了那瓶有块状物的饮料瓶。

记者看见，在瓶子上插着一根吸管，封口的边缘有一个针眼大小的孔，除此之外没有其他开口。封口上标注着生产日期 2017 年 7 月 5 日。瓶内只剩一点残余液体，透过白色的塑料瓶可以看见瓶底有一个块状物，颜色有些发黑。

“我不知道这个块状物到底是什么，也不敢贸然打开看，如果是生产过程中出现了这个块状物，那就意味着这东西在饮料里泡了近 4 个月，喝下这个泡有不明物体的饮料也不知对我女儿的身体会有怎样的影响。”叶女士告诉记者，在喝完饮料的当天晚上和第二天早上，她 6 岁大的女儿都有呕吐反应，并且现在拒绝饮用所有乳制品，包括以前爱喝的奶粉也不吃了。

不论是产品问题，还是孩子的心理的问题，叶女士认为瓶子里的块状物都对孩子造成了影响。

更多内容详见：[江西景德镇一市民称女儿喝“娃哈哈”时发现不明块状物](#)

文章来源：瓷都晚报微信号

上海检测 29 家餐饮店油条， 阿文夜市等 5 家涉嫌无证被取缔

12月4日，上海消保委发布“油条消费体察情况”通报会，报告了29家餐饮店的检测结果；上海市食药监表示，上述29家餐饮店中，有5家涉嫌无证，相关区市场监管局已会同当地政府和相关部门予以取缔。

油炸面制品铝残留量应≤100毫克/千克

上海市食药监局表示，油炸面制品中的铝主要来源于作为膨松剂使用的食品添加剂硫酸铝钾、硫酸铝胺（俗称明矾）。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，油炸面制品铝残留量（干样品）限量规定为≤100毫克/千克。

按照标准限量使用含铝膨松剂不会对人体产生健康影响，但过量摄入铝，可能对人体产生神经、生殖、发育等方面影响，并与软骨病和骨质疏松的发生相关。

上海市食药监局表示，2017年以来，该局组织各区市场监管局监督抽检餐饮单位制作的油条等油炸面制品样品132批次，煎炸过程食用植物油样品620批次。

结果显示：抽检的132批次油条等油炸面制品样品中，3批次铝残留量不符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，抽检合格率97.7%；抽检的620批次煎炸过程食用植物油样品中，3批次酸价、羰基价不符合《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）规定，抽检合格率99.5%。

样品	抽样日期	被抽样单位名称	被抽样单位地址	不合格项目	检测值
油条	2017.7.10	上海市闵行区瑞丽餐厅	闵行区瑞丽路109号	铝	329mg/kg
锅盔	2017.8.14	上海渝调餐饮管理有限公司	杨浦区政通路189号-1F-16-A	铝	665mg/kg
油条	2017.10.31	上海电机学院食堂	闵行区江川路690号	铝	583mg/kg
煎炸油	2017.5.4	上海振鑫餐饮管理有限公司	普陀区平利路68-70号	羰基价	95meq/kg
煎炸油	2017.8.14	上海扎力餐饮管理有限公司	宝山区塘西街299弄1号楼110、126、127、128	酸价	6.3mg/g
煎炸油	2017.9.18	上海市嘉定区安亭镇学子奶茶店	嘉定区安亭镇嘉松北路6128号S160号	羰基价	87meq/kg

2017年上海市食药监局油炸面制品、煎炸油监督抽检不合格样品信息。

从近年来上海油条等油炸面制品监督抽检结果看，铝残留量指标合格率有明显提高，近两年保持在较高水平。对于抽检发现加工或使用不符合食品安全标准食品的餐饮单位，上海市食药监局要求相关区市场监管局依法从严查处，并将相关情况记入其食品安全信用档案。

更多内容详见：[上海检测 29 家餐饮店油条，阿文夜市等 5 家涉嫌无证被取缔](#)

文章来源：澎湃新闻

食药监总局最新抽检通报： 2 批次食品不合格 均来自淘宝店铺

食品伙伴网讯 12 月 5 日，国家食药监总局通报最新一期食品抽检信息，精制小麦淀粉、掌心脆 2 批次食品检出不合格，均来自淘宝店铺。

根据通报信息显示，不合格精制小麦淀粉由上海绿苑淀粉有限公司（经销）委托常熟市宏新淀粉有限公司加工生产、淘宝壹豪食品（经营者为上海市浦东新区三林镇陈巧林食品店）销售，检出霉菌 190CFU/g，比国家标准规定高出 90%。

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。根据《食用小麦淀粉》（GB/T 8883-2008）标准要求，食用小麦淀粉中霉菌应当 $\leq 100\text{CFU/g}$ 。

另一款掌心脆为河南品迈电子商务有限公司委托河南阿凡提食品股份有限公司生产，销售店铺为淘宝小怪兽食品（经营者为孟州市小怪兽电子商务门市部）。其检出的菌落总数分别为 $2.4 \times 10^4\text{CFU/g}$ 、 $1.6 \times 10^4\text{CFU/g}$ 、 $1.8 \times 10^4\text{CFU/g}$ 、 $1.5 \times 10^5\text{CFU/g}$ 、 $2.3 \times 10^4\text{CFU/g}$ ，不符合国家标准规定。

菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标。食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）中规定，5 次检测结果均不得超过 100000 CFU/g，且至少 2 次检测结果不得超过 10000 CFU/g。

对于两种产品不合格的原因，食药监总局表示，淀粉中霉菌超标可能是由于原料受到污染，或是在生产、存储、运输、销售过程中卫生条件控制不当而导致产品被霉菌污染。而方便食品中菌落总数超标，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、器具等生产设备、环境的污染等原因导致。

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通报相关省份依法予以查处，并要求江苏、河南等省食品药品监督管理局责令生产企业查清产品流向、召回不合格产品、分析原因进行整改；要求上海、河南等省（市）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；要求浙江省食品药品监督管理局责令网络食品交易平台对不合格产品立即采取下架等措施控制风险。

相关报道：[总局关于 2 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 197 号）](#)

喝王老吉凉茶真能“延寿 10%”？ 专家称大鼠试验结论不适用于人

12月5日，王老吉官方微博发布消息称，根据国家863计划研究结果，喝王老吉可延长寿命10%。这一说法发布后，很快遭到网友质疑项目真实性及其结论的科学性。北京青年报记者查询发现，王老吉等凉茶品牌的确曾作为实验对象用于一项863计划子课题。但据曾参与该项目的广州疾控中心介绍，该中心仅做过相关大鼠实验，不能确定“延寿”功效同样适用于人类。而多位相关领域专家则表示，目前尚没有哪款功能性食品，甚至药品，敢宣称能延长人类寿命10%。

王老吉宣称可延寿 10%

12月5日，一则关于凉茶王老吉的消息在网上广泛传播。广州药业集团董事长李楚源在参加某论坛时宣布，国家863计划研究结果表明，喝王老吉可延长寿命大约10%。但不久这一消息就引发大量质疑。

最先质疑这一提法的是同行业华大基因的首席执行官。5日下午，王老吉官方微博发布消息称，在中国医疗产业论坛上，广州医药集团董事长李楚源与华大基因首席执行官尹烨等嘉宾进行了高端互动，李董表示“根据国家863计划研究结果，喝王老吉可延长寿命大约10%”，当即获得深圳华大基因股份有限公司尹烨总裁的高度认同及全场嘉宾的热烈掌声。

6日下午，华大基因首席执行官尹烨转发该条微博，并解释所谓“高度认同”只是礼节性点头。他表示：“虽然同在一个行业，也喝王老吉，但不代表认可此结论。关于人类寿命延长是综合课题，迄今为止没有任何单一因素能形成如此显著的差异。”

除了同行外，不少网友也纷纷在王老吉官方微博下留言，“信广告，可延长百分百的寿命，只是要献出脑子”。还有人质疑，“10%是怎么算出来的？中国那么多保健品都没敢那么说，最后居然输给了一个卖饮料的”。

此前曾陷“延寿风波”

北青报记者查询发现，这已经不是王老吉第一次宣称自己具备延长寿命的功效了。2013年6月13日，广药集团就曾专门召开新闻发布会称“王老吉凉茶具有延长动物寿命的作用”。

发布会上，广药集团介绍说，“通过对576只老鼠样本为期两年的安全性试验，初步发现，王老吉凉茶实验组的大鼠存活率优于对照品，显示王老吉凉茶具有延长动物寿命的作用……”

彼时，广药正式收回王老吉品牌时间还不长，关于“王老吉延年益寿”的消息发布后立刻引发广泛质疑。有网友表示，“延长动物寿命，需要多长时间才能科学验证出啊？广药正式收回王老吉才不到两年时间，居然就测出这一神奇结果！”还有人调侃，“继板蓝根之后，又一剂‘神药’面世”。

更多内容详见：[喝王老吉凉茶真能“延寿 10%”？专家称大鼠试验结论不适用于人](#)

文章来源：北京青年报

《国家公诉》首集聚焦舌尖安全 揭“福喜案件”不为人知的内幕

6个人1年的时间、上百册卷宗、持续两天的庭审、超“豪华”的辩护团队……“福喜案件”过去已经一年多的时间，然而作为具有一个标杆意义的食品安全案件，“福喜案件”不仅给食品的安全标准设置了不可逾越的红线，也有效地推进了行政立法，也推动了行政执法。

4日晚上9点半，上视纪实频道重磅推出十集纪录片《国家公诉——上海检察官掠影》第一集，以“福喜案件”为切入点，聚焦“舌尖上的安全”，摄制团队跟随公诉人回到福喜专案组办案现场，还原办案过程，调取珍贵的庭审影像，搜寻鲜为人知的案件幕后故事。



专案组6人，工作长达1年之久

作为福喜案件专案组成员，李鉴振根本没想到电视上看到的福喜事件竟然成了自己很长一段时间的工作重点，2014年他嘉定检察院的一名助理检察员，而这个案件从审查到起诉，长达一年之久。

2014年7月20日，知名快餐企业的供应商，上海福喜公司被曝出使用过期原料生产食品。媒体曝光后，上海食药监相关人员第一时间赶到现场，然而竟被福喜公司的保安挡在了门口。时任上海市食药监局副局长顾振华回顾事件发生后的一幕，称这是他“40年职业生涯从来没遇到过”的情况。

同年8月29日，“上海福喜食品有限公司涉嫌使用过期原料生产加工食品事件”涉案公司高管胡骏等6人，因涉嫌生产、销售伪劣产品罪被上海市人民检察院第二分院依法批准逮捕。

案件发生后，上海市检察机关成立了专案组，利用检察办案一体化的优势，从市、区两级检察机关抽调了6名优秀的公诉人，在嘉定检察院的一个办公室里，6个人为这个案子忙碌了1年。

2015年9月30日，上海、河北两家福喜食品有限公司及杨立群等10名被告人，因涉嫌生产、销售伪劣产品罪，由上海市嘉定区人民检察院向嘉定区人民法院提起公诉。

更多内容详见：[《国家公诉》首集聚焦舌尖安全 揭“福喜案件”不为人知的内幕](#)

文章来源：东方网

国内预警

总局关于 2 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 197 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检淀粉及淀粉制品、方便食品、酒类和糖果制品等 4 类食品 310 批次样品，抽样检验项目合格样品 308 批次，不合格样品 2 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、总体情况：淀粉及淀粉制品 34 批次，不合格样品 1 批次。方便食品 31 批次，不合格样品 1 批次。酒类 137 批次，糖果制品 108 批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）淘宝壹豪食品（经营者为上海市浦东新区三林镇陈巧林食品店）在淘宝（网站）销售的标称上海绿苑淀粉有限公司（经销）委托常熟市宏新淀粉有限公司加工生产的白鹤澄面精制小麦淀粉，霉菌检出值为 190CFU/g，比国家标准规定（不超过 100CFU/g）高出 90%。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

（二）淘宝小怪兽食品（经营者为孟州市小怪兽电子商务门市部）在淘宝（网站）销售的标称河南品逅电子商务有限公司委托河南阿凡提食品股份有限公司生产的掌心脆（红烧牛肉味），菌落总数 5 次检出值分别为 2.4×10^4 CFU/g、 1.6×10^4 CFU/g、 1.8×10^4 CFU/g、 1.5×10^5 CFU/g、 2.3×10^4 CFU/g，不符合国家标准规定的菌落总数 5 次检测结果均不得超过 100000 CFU/g，且至少 2 次检测结果不得超过 10000 CFU/g。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

三、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通报相关省份依法予以查处，并要求江苏、河南等省食品药品监督管理局责令生产企业查清产品流向、召回不合格产品、分析原因进行整改；要求上海、河南等省（市）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；要求浙江省食品药品监督管理局责令网络食品交易平台对不合格产品立即采取下架等措施控制风险。不合格食品生产经营者、网络食品交易平台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核查处置情况并向社会公布。

特此通告。

- 附件：1.  本次检验项目
2.  部分不合格项目的小知识
3.  淀粉及淀粉制品监督抽检不合格产品信息
4.  方便食品监督抽检不合格产品信息
5.  淀粉及淀粉制品监督抽检产品合格信息
6.  方便食品监督抽检产品合格信息
7.  酒类监督抽检产品合格信息
8.  糖果制品监督抽检产品合格信息

食品药品监管总局

2017 年 12 月 4 日

文章来源：国家食药监总局

国内预警

食药总局办公厅公开征求 2018 年 食品安全抽检品种、项目及方法意见

为进一步提高食品安全抽样检验工作有效性和靶向性，国家食品药品监督管理总局在征求各省级食品药品监督管理局、食品相关行业协会、技术机构等单位意见的基础上，组织起草了 2018 年食品安全抽检计划，其中涉及到抽检品种、检验项目、法律法规依据和标准、检测方法等内容，现向社会公开征求意见。请将意见于 2017 年 12 月 13 日前通过电子邮件反馈至国家食品药品监督管理总局食品安全监管三司。

联系人：张慧文

联系电话：67095882

邮箱：cjjcmssc@nifdc.org.cn

附件：

 [1.2018 年食品安全抽检项目、依据及检验方法.pdf](#)

 [2.意见反馈表.docx](#)

食品药品监管总局办公厅

2017 年 12 月 8 日

文章来源：国家食药监总局

国内预警

国家食药监总局关于 11 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 201 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检食用油、油脂及其制品，薯类和膨化食品，豆制品，蜂产品，食用农产品，茶叶及相关制品，蛋制品，炒货食品及坚果制品和罐头等 9 类食品 686 批次样品，抽样检验项目合格样品 675 批次，不合格样品 11 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、总体情况：食用油、油脂及其制品 96 批次，不合格样品 2 批次。薯类和膨化食品 131 批次，不合格样品 2 批次。豆制品 54 批次，不合格样品 1 批次。蜂产品 40 批次，不合格样品 1 批次。食用农产品 84 批次，不合格样品 5 批次。茶叶及相关制品 113 批次，蛋制品 34 批次，炒货食品及坚果制品 90 批次，罐头 44 批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）1 号店特产中国·休宁馆（经营者为黄山市怡兴农产品开发有限公司）在 1 号店（网站）销售的标称黄山市怡兴农产品开发有限公司委托黄山余香园食品有限公司生产的木榨菜籽油，酸值（KOH）检出值为 1.8mg/g，比国家标准规定（不超过 0.20mg/g）高出 8.0 倍；铅（以 Pb 计）检出值为 0.18mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.1mg/kg）高出 80.0%。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（二）深圳沃尔玛百货零售有限公司贵阳人民广场分店销售的标称贵州凤冠集团出品、遵义中土粮油收储有限公司生产（分装）的菜籽油（一级），过氧化值检出值为 6.9mmol/kg，比国家标准规定（不超过 5.0mmol/kg）高出 38.0%。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

（三）天猫卧龙食品旗舰店（经营者为湖北湛蓝文化传播有限公司）在天猫商城（网站）销售的标称湖北卧龙神厨食品股份有限公司生产的卧龙锅巴（老灶五香味），过氧化值（以脂肪计）检出值为 0.27g/100g，比国家标准规定（不超过 0.25g/100g）高出 8.0%。初检机构为哈尔滨市产品质量监督检验院，复检机构为湖北省食品质量监督检验研究院。

（四）1 号店自营（经营者为上海智奥一号店信息技术有限公司）在 1 号店（网站）销售的标称嘉年华（天津）国际有限公司生产的乖乖夹心米果-巧克力味，过氧化值（以脂肪计）检出值为 0.47g/100g，比国家标准规定（不超过 0.25g/100g）高出 88.0%。初检机构为哈尔滨市产品质量监督检验院，复检机构为国家轻工业食品质量监督检测天津站。

（五）苏宁易购伊品食品专营店（经营者为太原伊品商贸有限公司）在苏宁易购（网站）销售的标称山西省寿阳县健民实业有限责任公司生产的调味豆腐干，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出值为 0.0327g/kg，不符合国家标准规定不得检出。检验机构为四川省食品药品检验检测院。

更多内容详见：[总局关于 11 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 201 号）](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册 标签变更有关事项的公告 (2017 年第 150 号)

依据《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 26 号，以下简称《办法》）规定，标签和说明书涉及婴幼儿配方乳粉产品配方的，应当与获得注册的产品配方内容一致。为做好标签变更工作，现就有关事项公告如下：

一、需要申请标签变更的情形

婴幼儿配方乳粉产品配方注册证书有效期内，需要变更标签中下列内容的，应当按照法定程序向国家食品药品监督管理总局提出变更申请：

- （一）产品名称变化的；
- （二）企业名称、生产地址名称变化的；
- （三）配料表、营养成分表变化的；
- （四）食品安全国家标准允许的含量声称变化的；
- （五）注册商标、图形、产品标准代号、认证项目发生变化的；
- （六）其他涉及产品配方注册一致性的内容变化的。

二、不需申请标签变更的情形

婴幼儿配方乳粉产品配方注册证书有效期内，标签中的下列事项发生变化，可自行修改，不需提交变更申请：

- （一）生产日期、保质期、使用方法、食用量、贮存条件、注意事项，以及产品追溯、提醒或警示、产品售后服务的信息变化的；
- （二）生乳、原料乳粉等原料来源地、来源国的声称变化的；
- （三）主要展示版面除商标和产品名称外内容的位置，以及非主要展示版面内容的位置变化的；

更多内容详见：[总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册标签变更有关事项的公告（2017 年第 150 号）](#)

文章来源：国家食药监总局

悉尼仓库囤数吨奶粉 被曝每日大量销华

据《每日电讯报》报道，悉尼西部 Silverwater 的工业区后面，隐藏着一间不起眼的仓库。屋内的数百个货盘上存放着数吨被喻为“白色金子”的婴幼儿配方奶粉，囊括爱他美（Aptamil）到 A2 等澳洲知名品牌。

尽管澳洲多家超市实施了奶粉限购令，但还是有成千上万罐的奶粉在这里打包、寄往中国，并从这里分销至悉尼多地。

这间仓库背后的企业壹等仓（Top Warehouse）称，该仓库并不直接向海外售卖婴儿奶粉，只是一个“中间人”，也不会向顾客询问产品的去向。

不过，它的一名前工人对《每日邮报》透露，每天都有大量的货物发往中国。

《每日邮报》的记者于周二来到现场调查，观察到有数十辆车抵达仓库，装载婴儿奶粉。

壹等仓的经理 Mike Chen 称，一旦奶粉出仓，公司不会再关注其去向。“基本上，我们所做的是处理顾客的订单，并把我们从爱他美处拿的货给他们。我们主要是卖给本地商家...我觉得...（但是）我们不会去问，他们不会告诉我们产品去哪了。”

“我们没有存大量的货运回中国，我们没有这样做。我们全部是分销给礼品店及所有我们能接触到的顾客。”

爱他美澳洲（Aptamil Australia）的母公司 Danone 拒绝谈论仓库大规模运销的情况，也拒绝回应是否有管制对中国市场的供应。



爱他美母公司不予置评。（澳联社图片）

更多内容详见：[悉尼仓库囤数吨奶粉 被曝每日大量销华](#)

文章来源：澳洲新快网

2020 年东京奥运主办单位表示，国际奥林匹克委员会（IOC）委员访问日本时，当局将让他们享用 2011 年遭海啸与核灾侵袭的日本北部农产品，希望能借此消除各界对该区食品的恐惧。

2020 年东京奥运主办委员会发言人告诉法新社：“灾区复原是我们举办奥运会的重要支柱.....藉由提供来自三个受灾县的食物，我们希望能扫除有关该地区食品的污名，替复原工作尽一份力。”

发言人说，国际奥委会委员下周将访问日本三天，东京主办单位计划在其中一天的晚宴上提供灾区农产品烹调的美食，并邀请受灾三县的县长一同享用晚宴。

她表示，这些灾区盛产稻米、猪肉、鲑鱼和苹果，但菜单细节尚未确认。

2011 年日本北部福岛县、宫城县和岩手县部分地区遭地震引发的海啸侵袭，造成福岛第一核电厂辐射外泄，污染大片土地，水源也受辐射污染。

这场核灾是 1986 年切尔诺贝利核电厂事故以来最严重的核灾。日本农林水产部一名官员说，灾后有 54 个国家因为“对辐射物质污染的恐惧”，下令禁止进口日本食品。

发言人表示，六年多后的今天，已有 25 个国家完全解除禁令，欧洲联盟日前更进一步放宽规定，取消福岛稻米的安全认证要求。

善存等 4 家维生素软糖被质疑营养素含量造假

据英国《每日邮报》报道，根据一项最新研究，嚼维生素软糖并不能为身体提供适量的营养素。尽管这些软糖甜蜜可口，但测试发现，许多软糖的营养素和矿物质含量与标注不符。美国营养产品评估机构消费者实验室（Consumer Lab）最近测试了 50 种常见复合维生素产品，包括 5 种软糖复合维生素，其中 4 种软糖的营养素和矿物质含量与标注不符，包括知名品牌美国善存的一款产品。

尽管许多人通过咀嚼软糖替代了吃药片，以补充一天所需的营养，但营养学家警告，这些软糖的糖衣可能弊大于利。

截至记者发稿前，美国善存公司尚未作出回应。

研究发现

部分维生素产品含量与标签不符

在消费者实验室（Consumer Lab）测试的 50 种复合维生素产品中，12 种膳食补充剂中的维生素 A、维生素 D、叶酸、钙含量与标签含量不符，有的含量只有标签标注量的 24%，而有的含量高达标签标注量的 157%，还有的含量超过最高可耐受摄入量，这可能会对健康造成一些潜在风险。

而维生素软糖的问题尤为严峻，一共抽检 5 种，其中 4 种不合格，Gentrum（善存）成人复合维生素软糖 10 种维生素不达标，Naturemade（天维美）和 Vitafusion（小熊糖复合维生素）9 种维生素不达标。Smarty Pants 的成人复合维生素软糖竟然不含有维生素 B1、维生素 B3、维生素 k、铁、镁、铜、硒、铬这些在复合维生素中常见的维生素和矿物质。

此外，测试结果显示，这四款维生素软糖维生素 A 含量太高。

研究者说

维生素软糖通常不含口味不好的营养素

就此，法制晚报·看法新闻记者连线了消费者实验室（Consumer Lab）总裁托德·库珀曼。托德介绍，维生素软糖在美国被认作膳食补充剂，是食品的一个子类别。

更多内容详见：[善存等 4 家维生素软糖被质疑营养素含量造假](#)

疑似导致婴儿沙门氏菌感染 法国紧急召回部分婴儿奶粉

法国卫生部2日发布公报说，因疑似导致沙门氏菌感染，有关部门紧急召回由法国乳品巨头拉克塔利斯集团生产的不同品牌共12批一段婴儿奶粉。

公报说，来自法国8个大区的20名半岁以下婴儿近期感染沙门氏菌，经调查，已确认其中13名婴儿在感染前曾食用今年7月中旬至11月底之间产自拉克塔利斯集团同一生产地点的一段婴儿奶粉。该集团已宣布紧急下架相关产品，并对已出售产品进行召回。

此次召回的奶粉包括350克装无乳糖贝果一段婴儿奶粉等。法国卫生部要求家长立即停止使用这些奶粉，并在儿科医生等专业人士建议下选择适当的替代品。

公报还指出，除已在卫生部网站公布的12批婴儿奶粉外，相关品牌其他批次产品仍可正常食用。

沙门氏菌是常见的食品污染源，常通过被污染的食品传染给人类，可引发急性肠胃炎。感染者临床表现包括发热、腹泻、呕吐等。

知识链接：

[食品有意思：秒懂沙门氏菌食物中毒](#)

[不可忽视的沙门氏菌](#)

意大利农协： 国际市场六成以上意大利食品为山寨货

据欧联网援引意大利欧联通讯社报道，意大利农耕协会近日发布国际市场调查报告指出，目前，在国际市场上有 60% 以上的“MADE IN ITALY”（意大利制造）食品为山寨货，原产地均非意大利，个别投放市场的商品数量几乎超过了意大利该商品的全年产量。山寨版意大利食品横行国际市场，为意大利造成的直接经济损失达到 600 亿欧元。

报道称，意大利农耕协会在报告中强调，山寨版意大利食品主要是奶酪、火腿和香肠，以及橄榄油、果酱、西红柿和小麦面粉等商品。

山寨版意大利食品以美洲居多，最严重的国家是美国。而南美洲则是生产和销售的主要地区。在澳大利亚、加拿大、泰国、韩国、俄罗斯以及欧盟国家，市场上也存在着大量的山寨版意大利食品。

调查发现，在欧盟成员国中，德国、荷兰、克罗地亚、匈牙利、西班牙、罗马尼亚等国，市场上均发现有假冒意大利制造的食品。

意大利农耕协会表示，欧洲市场上很多那不勒斯生产的意大利面，其原产地为比利时，却标注着“MADE IN ITALY”；韩国也发现了本地产的意大利面；泰国、加拿大则是山寨意大利奶酪和西西里肉肠的主产地；美国产托斯卡纳红酒数量惊人。

意大利农耕协会称，“MADE IN ITALY”作为品牌、信誉、质量和安全的标志，在国际市场具有极高的声誉，特别是意大利制造的食品更是以绿色、安全著称。这些山寨版的意大利食品充斥市场，严重挤压意大利农副产品的市场空间，不仅为意大利造成经济损失，同时也在蚕食“MADE IN ITALY”的金字招牌，让消费者意大利制造失去信心。

报告发现高级餐厅所含的细菌比快餐连锁店多 100 倍

根据餐具供应商 Restaurantware 的数据，在三家快餐店和三家美食餐厅收集的样本发现，这些高档地区更容易成为细菌的寄主。快餐店的平均细菌菌落数略高于 2 万个，三家精品餐厅的平均居民人数超过 270 万。

六个样本不能进行一个非常完整的研究。但是有理由相信，高级餐厅往往比快餐存在更多的细菌。

时代周刊曾报道，公共利益科学中心过去表示，麦当劳和其他快餐连锁店“可能是最安全的出路”。当员工处理食物，特别是生食时，许多最危险的传播细菌的机会都会出现。由于快餐连锁店常常把食物冻结，然后简单地再加热或炒饭，细菌传播的机会就会减少。另外，快餐连锁店比一些独立餐馆有更严格的规定。公司对从洗手到食物需要烹饪的具体温度和时间都有规定。

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，近日世界动物卫生组织通报意大利发生炭疽和蓝舌病疫情。

炭疽疫情

2017 年 12 月 5 日，意大利向 OIE 报告称，2017 年 10 月 30 日，坎帕尼亚区阿韦利诺一家农场出现绵羊炭疽疫情，160 只绵羊疑似受到感染，发病一只，死亡一只。本次疫情感染来源尚不清楚。意大利已采取处理羊尸体和排泄物、消毒等措施。

蓝舌病疫情

2017 年 12 月 4 日，意大利向 OIE 报告称，2017 年 10 月 26 日，西西里岛特拉帕尼的一家农场发生出现绵羊蓝舌病疫情，443 只羊疑似受到感染，40 只发病，1 只死亡。本次疫情由传病媒介引起。意大利已采取限制羊活动、筛查等措施。

食品伙伴网讯 据英国食品标准局（FSA）消息，近日英国食品标准局发布产品召回公告称，英国 West London Sandwiches 公司宣布召回 13 款三明治，因为该产品的生产条件不卫生。

受召回产品的信息如下：

品牌	产品	保质期
West London Sandwiches	金枪鱼甜玉米三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	奶酪沙拉三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	奶酪洋葱 三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	咖喱鸡三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	鸡肉甜玉米 三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	鸡蛋培根三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	蛋水芹三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	鸡肉培根 三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	火腿奶酪三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	奶酪农夫三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	培根莴苣番茄三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	霹雳烤鸡三明治	2017-12-6
West London Sandwiches	鸡肉培根蛋黄酱三明治	2017-12-6

West London Sandwiches 其他产品不受影响。

该公司在零售点发布了召回公告，告知消费者召回事项。

英国食品标准局称，产品生产条件不卫生，食用后可能会患病，建议消费者将产品退回获取退款。

国际预警

我国输欧坚果产品黄曲霉毒素超标问题突出

食品伙伴网讯 近日，欧盟发布食品饲料类快速预警系统（RASFF）2016 年度报告。报告显示，我国输欧坚果产品黄曲霉毒素超标问题突出，2016 年度共被通报 50 次。

黄曲霉毒素是黄曲霉菌属黄曲霉菌、寄生曲霉菌产生的代谢物，它是一组化学结构类似的化合物总称，目前已分离鉴定出 12 种化合物包括 B1、B2、G1、G2、M1 等毒素和毒醇，由于不同化合物的形成条件不同，其来源分布和毒性也不同。其中，黄曲霉毒素 M1 和 M2 超标常见于牛奶，B1 超标的情况常见于坚果。

人食用黄曲霉毒素超标的产品会面临健康风险。黄曲霉毒素被世界卫生组织的癌症研究机构划为 1 类致癌物，其中黄曲霉毒素 B1 的毒性和致癌性最强。人体黄曲霉毒素中毒后，轻则可能出现发热、腹痛、呕吐、食欲减退等症状，重则可能出现肝区疼痛、下肢浮肿、肝功能异常等症状。

对于黄曲霉毒素超标的现象，坚果企业应采取相应措施。首先应查明超标的原因。坚果产品黄曲霉毒素超标的主要原因可能是坚果产品所用原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣原料并进行相关检测所致。

企业在查明原因后，还应采取有效的防控措施。一方面，在坚果种植方面选育优良抗性品种，适时播种和收获，遇到干旱时进行适当灌溉，加强病虫害防治，预防和减少田间污染；另一方面，在坚果储存过程中，有效控制水分、温度、湿度、氧气浓度等参数，采用合理的包装材料，大幅度抑制黄曲霉毒素的产生。

如果各个环节控制不当，则会出现黄曲霉毒素超标的情况，影响对外产品出口。坚果出口企业应该严格按照欧盟限量出口产品。按照欧盟限量，供人直接食用或者用作食品配料的花生及其他油籽、坚果及其制品（不包括巴旦木、开心果、杏仁、榛子和巴西坚果）黄曲霉毒素 B1 限量为 $2.0\mu\text{g}/\text{kg}$ ，总黄曲霉毒素 B1+B2+G1+G2 限量为 $4.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

食品伙伴网提醒坚果出口企业，采取有效措施防控黄曲霉毒素，按照有关标准进行黄曲霉毒素检测，参照欧盟限量出口产品，避免出口贸易受阻。

相关报道：[欧盟发布食品饲料类快速预警系统 2016 年度报告](#)

日本相隔 10 年对 《食品添加剂公定书》进行大幅度修改

食品伙伴网讯 11 月 30 日，据日媒报道，去年 11 月 30 日，日本在官报上告示了第 9 版《食品添加剂公定书》。日本《食品添加剂公定书》第 1 版是 1960 年所发行，之后多次进行修改，现行第 8 版是 2007 年修改版。因此本次第 9 次修改版是相继第 8 次修改之后的，相隔 10 年的大幅度修改版。将收录上一次改正之后增补的食品添加剂及相关实验方法和成分标准的变更等内容。

本次修改的主要内容如下：

（1）制定了 89 种既存添加剂相关成分规格（89 项）。

（2）修改了指定添加剂（355 种）、既存添加剂（127 种）、一般饮食物添加剂（3 种）及“合成膨胀剂”成分规格中重金属检测相关内容。

（3）为了确保添加剂安全性，制定了一般添加剂及滑石粉生产标准。

（4）为提高试验的精度和操作性，统一术语和用例，对 79 种指定添加剂（80 项）的成分规格以及“第 2 添加剂 A、B、C”的试验方法进行了修改。

（5）为了术语和用例的统一性，对“第 2 添加剂 E 及 F”，对生产方法及使用标准进行了修改。

关于上述修改的实施期，设定了一年的过渡期。即 2018 年 11 月 29 日之前生产、加工、进口的食品添加剂可适用以往标准（粗制海水氯化镁，厚生劳动省另行通知为止可适用以往标准）。

国际预警

2017 年 11 月美国 FDA 自动扣留 我国食品情况（11 月汇总）

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，近日美国 FDA 更新进口预警措施（import alert），对我国 6 家企业的出口产品实施自动扣留，涉及产品为果蔬产品、蛋白粉、荔枝、人参、葡萄干等。

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
99-32	2017-11-28	山东	Qingdao Hairong Foodstuff Co., Ltd	果蔬产品、水产品、早餐谷物等	拒绝接受 FDA 检查
99-08	2017-11-17	山东	QINDOA PERFECT import	绿葡萄干	氟硅唑、三唑醇、霜霉威、己唑醇
99-08	2017-11-15	陕西	Xi'an Bio-technology Co., Ltd	糙米蛋白粉	己唑醇、戊唑醇、稻瘟灵
99-05	2017-11-8	广东	GAOZHOU CITY MINGZHU FRUIT AND VEGETABLE CO.LTD.	荔枝	多菌灵、毒死蜱、氯氰菊酯、三唑磷等
16-81	2017-11-8	广东	SHANTOU FREEZING AQUATIC PRODUCT FOOD STUFFS CO.	黑鲟	沙门氏菌
99-08	2017-11-2	广东	SHENZHEN HUA BONG CHASE INDUSTRIAL CO. LTD.	人参、三七	三唑醇、戊唑醇、吡唑醚菌酯等

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2017 年 11 月输日食品违反 日本食品卫生法情况（11 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。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

11 月 8 日	食品添加剂： 己酸烯丙酯	第 11 条 第 2 项	FIRMENIC H SA		瑞士	成分规格 不合格（溶 状 不合 格）	成田空 港	日本フィ ルメニッ ヒ 株式 会社		废弃、退 货等（全 量保管）	自主 检查
11 月 8 日	新鲜可 可豆	第 11 条 第 3 项		DANDELION CHOCOLATE	厄瓜 多尔	检出 2,4- D 0.03 p pm	川崎	ダンデラ イオン・ チョコレート・ジ ャパン 株式会社		废弃、退 货等（全 量保管）	命令 检查
11 月 8 日	水果饮 料 PA SSIO N FRU IT CO RDIAL	第 11 条 第 2 项	LANKA CA NNERIES (PVT) LT D.		斯里 兰卡	检出 二氧 化硫 0.14 g/kg	東京	VK Holdi ngs 株 式会社		废弃、退 货等（全 量保管）	自主 检查
11 月 8 日	加热后 摄食冷 冻食品 （冻结 前未加 热）： 青椒	第 11 条 第 3 项	LAIYANG HonGRUN FOODST UFFS CO., LTD.		中国	检出 丙 溴磷 0.02 ppm	神戸二 課	兵庫県貿 易 株式 会社		废弃、退 货等（全 量保管）	监控 检查
11 月 8 日	矿泉水	第 11 条 第 2 项	TTC SIAM DRINKIN G WATER CO.,LTD.		泰国	检出 溴酸 盐 0.066 mg/L	関西空 港	有限会社 NIRMA L-PREM CORPOR ATION		废弃、退 货等（全 量保管）	自主 检查
11 月 8 日	冷冻养 殖虾	第 11 条 第 2 项		AU VUNG T WO SEAFOO D PROCESSI NG import A ND EXPORT JOINT STOC K COMPANY	越南	检出 恩诺 沙星 0.0 9 ppm	福岡	株式会社 極洋		废弃、退 货等（全 量保管）	命令 检查

更多内容详见：[2017 年 11 月输日食品违反日本食品卫生法情况（11 月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

Ⅱ型糖尿病患者如果想控制病情，现在有了新思路。英国知名科研期刊《柳叶刀》12月5日在线发表的一项临床试验结果显示，减轻体重有助缓解这类患者的病情。

Ⅱ型糖尿病也称成人发病型糖尿病。流行病学研究显示，肥胖、高热量饮食、体力活动不足等是导致Ⅱ型糖尿病最主要的环境因素，高血压、血脂异常等也会增加患病风险。

英国格拉斯哥大学和纽卡斯尔大学学者领衔的团队开展了这项名为“糖尿病缓解临床试验”的研究。他们在英国招募了近300名患者参与试验，其中一半接受常规的糖尿病护理，另一半则参加结合体重控制项目的基础护理，这包括持续3至5个月的低热量饮食。

结果显示，一段时间后，那些体重减少15公斤或更多的病患中，86%的Ⅱ型糖尿病症状得到缓解；减少10到15公斤的病患中，57%得到缓解；即便只是减少5到10公斤的人群中，这一比例也达到34%。相比之下，接受常规护理的那一组病患里，这一比例只有4%。

研究人员认为，这表明Ⅱ型糖尿病症状的缓解与体重减轻程度具有密切关系。

报告主要作者、纽卡斯尔大学教授罗伊·泰勒说，体重下降会减少肝脏和胰脏中的脂肪，促使这些器官的正常功能逐步恢复。此外，体重下降不但可以缓解Ⅱ型糖尿病病情，如果减重程度足够，还可以延长缓解效果。

美国《国家科学院院刊》发表的一篇文章称，棕榈油和动物脂肪等“有害”脂肪会破坏细胞膜，导致细胞死亡。

哥伦比亚大学专家开发了一种新型显微镜技术，用以跟踪饱和脂肪酸被细胞吸收后对机体造成的影响。专家用重同位素氘替换氢原子，同时不改变脂肪酸的化学性质，大大简化了对脂肪酸的观察。

研究结果显示，饱和脂肪酸参与构建质膜会诱发硬化，破坏质膜弹性。当细胞吸收过多类似物质，它将丧失自己的天然属性而走向死亡。

专家还发现，鱼类、植物油和坚果中含有的不饱和脂肪酸却恰恰相反，它们能够消除“有害脂肪”带来的不良影响，促进脂质斑块溶解。

吃海鲜要注意！ 研究称贻贝生蚝中含大量塑料颗粒

据香港《文汇报》4日报道，海鲜是不少人的心头好，但比利时与英国研究人员发现，经常出现在海鲜菜式上的青口（又称贻贝），平均一份约20只，便含有约90颗塑料微粒。而一份6只生蚝，也含有约50颗塑料微粒。若一周吃两份青口加一份生蚝，意味一年可能吞下1.1万颗塑料微粒。



资料图：生蚝。

比利时根特大学进行相关研究后，警告海鲜中的海洋塑料微粒，可能对食品安全构成威胁。英国埃克塞特大学团队所做的研究则指出，海鲜隐藏的食物安全危机可能更严重。

埃克塞特大学团队在实验室检验数以百计的青口，发现几乎每只都含有疑似塑料纤维。研究人员将微型的荧光聚氯乙烯（PVC）碎片放入水中，模拟青口在海中接触垃圾的情景，发现青口会进食塑料，如同进食浮游生物一般，而每只青口平均会找到4.5颗塑料纤维。

领导研究的海洋科学家波特表示，在累计一名普通食用海鲜人士一年内会吃下的塑料量，情况令人震惊。参与研究的加洛韦博士解释说，塑料纤维会停留在青口的内脏里，虽然微小浮游生物吃进的塑料不多，但食物链上游的大鱼能一口吞下大量浮游生物，最终吃进更多塑料。

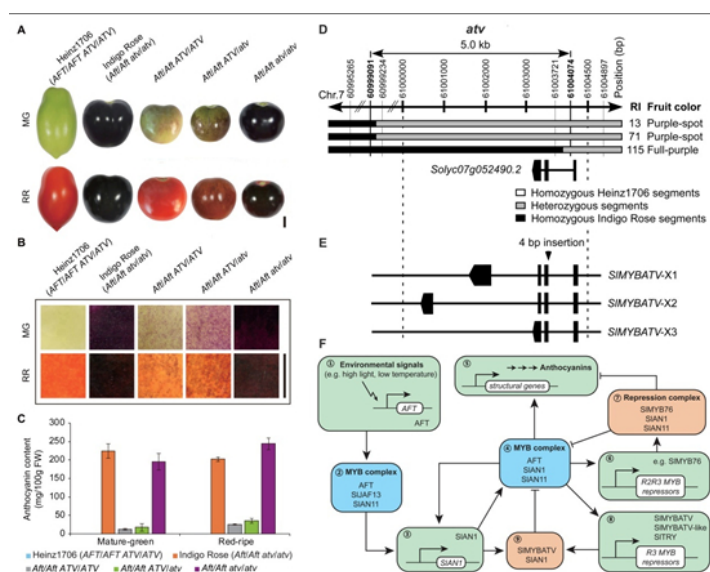
波特也指出，人们食用青口时，很多时不会把内脏清理干净，意味大部分塑料都在内脏里。但食用鱼类可能更令人担忧，“我们食用整条鱼时，即是吃下那条鱼吃过的东西。”至于塑料是否能在食用后通过消化系统进入身体组织，研究团队表示目前尚未清楚，还需获取更多证据，才能证实会否对人体健康构成威胁。

近日，中国农业科学院蔬菜花卉研究所与华南农业大学开展合作研究，揭示了番茄紫色果实形成的分子遗传基础以及果实表皮中花青素生物合成的分子调控网络，为番茄高品质分子设计育种奠定了基础。

花青素是目前所发现的清除人体内自由基最有效的天然抗氧化剂，具有抗衰老、抗辐射、抗过敏、增进视力、改善睡眠、预防癌症、预防心脑血管疾病等功效。花青素广泛存在于植物中。普通栽培番茄植株一般含有一定数量的花青素，然而果实通常不产生花青素。但是某些野生种番茄含有 *Aft*、*Abg* 或 *atv* 等遗传位点，其果实与紫色茄子相似，因表皮能产生花青素而呈紫色。国外育种者通过传统育种手段将上述遗传位点转育到普通栽培番茄中，已经培育出高花青素的紫果番茄品种。然而，这些遗传位点具体的分子遗传机制尚不清楚。

蔬菜所科研团队从美国引进的高花青素紫果番茄品种 *Indigo Rose* 为试验材料，利用分子遗传学研究手段，将 *atv* 位点精细定位到番茄 7 号染色体上约 5.0 kb 的区间内。该区间中只有一个基因，编码 R3 MYB 转录抑制因子，故将该基因命名为 *SIMYBATV*。在含有 *atv* 位点番茄材料中，*SIMYBATV* 基因编码区存在一个 4 bp 的插入，该插入导致基因移码突变和蛋白翻译提前终止。*SIMYBATV* 突变蛋白丧失了对花青素生物合成的抑制作用，导致果皮中花青素大量合成和积累，从而果实呈现紫色。通过番茄全基因组分析，本研究还发现了一些可能参与阻遏花青素生物合成的 MYB 抑制因子，包括 2 个 R3 MYB 和 4 个 R2R3 MYB 抑制因子。基因转录水平分析表明，在番茄 *SIMYBATV* 突变体的果实表皮中，由于 *SIMYBATV* 突变蛋白失去了抑制功能，花色素苷生物合成途径中的大多数结构基因和部分调控基因上调表达。基于上述结果，本研究提出了一个番茄果实表皮中花青素生物合成的基因调控网络模型。

本研究得到中国农科院科技创新工程、国家大宗蔬菜产业技术体系和广州科技计划重点项目的资助。中国农科院蔬菜所硕士研究生曹雪、华南农业大学邱正坤博士为论文共同第一作者，蔬菜所黄泽军研究员为通讯作者。



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

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。

2018 年会议预告

4 月 9-10 日 青岛 [2018 第十一届中国国际食品安全技术论坛](#)

2017 年展会预告

12 月 12-14 日 广州 [2017 上海国际酒店用品博览会（广州）](#)
12 月 15-16 日 郑州 [第七届中国（中部）国际农资交易会](#)
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

1 月 27-30 日 武汉 [2018 武汉进口食品暨特色食材博览会](#)
2 月 1-3 日 香港 [乐活博览 2018](#)
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 19-22 日 济南 [第十三届山东国际科学仪器仪表及实验室装备展览会暨学术交流大会](#)
4 月 2-4 日 广州 [2018 广州国际水处理技术与设备展览会](#)
4 月 4-6 日 西安 [第十届中国西安国际食品博览会](#)
4 月 11-13 日 义乌 [2018 中国国际电子商务博览会](#)
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](#)
4 月 21-23 日 北京 [2018 中国国际科学仪器及实验室装备展览会](#)
4 月 22-24 日 石家庄 [2018 中国（石家庄）国际粮油机械及包装设备展览会](#)
4 月 28-30 日 杭州 [2018（杭州）第十届特许连锁加盟展览会](#)
5 月 6-8 日 杭州 [2018 中国浙江餐饮业供应链博览会](#)
5 月 11-14 日 乌鲁木齐 [第八届乌鲁木齐国际食品餐饮博览会](#)
5 月 16-18 日 上海 [2018 亚洲生鲜配送展 - 亚洲最大生鲜配送展](#)
5 月 19-21 日 长春 [2018 长春第十届连锁加盟·创业项目展览会](#)
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 1-3 日 厦门 [第 4 届中国（厦门）国际婴童产业博览会](#)
6 月 6-7 日 北京 [第七届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛](#)
6 月 14-16 日 天津 [2018 第二届天津国际餐饮食材博览会](#)
6 月 27-29 日 广州 [2018 国际养生产业博览会](#)
6 月 27-29 日 广州 [2018 广州·世界水果博览会](#)
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	<u>2018 第 7 届广州国际高端饮用水产业博览会</u>
7 月 5-7 日	北京	<u>第六届中国国际咖啡展览会</u>
7 月 21-23 日	广州	<u>第三届中国（广州）国际跨境电商展暨跨境商品博览会</u>
8 月 15-17 日	上海	<u>2018 第 11 届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会</u>
8 月 18-20 日	潍坊	<u>2018 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会</u>
9 月 8-10 日	广州	<u>2018 第七届广州国际特色食品饮料展会</u>

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](#)

[深圳冠亚水分仪科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东环凯微生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[宁波瑞柯伟业仪器有限公司——仪器试剂](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司——食品机械](#)

[杭州丰元味食品有限公司——食品](#)

[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](#)

[杭州正岛电器设备有限公司——食品机械](#)

[南京泽朗生物科技有限公司——食品饮料](#)

[昆山威克自动化设备有限公司——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 12 月份

[FSSC22000 \(V4.1\) 食品安全管理体系内审员培训班](#) 2017-12-14~2017-12-15

[计量校准员培训班](#) 2017-12-15~2017-12-17

[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

[食品标签不合格经典案例分析及恶意投诉应对技巧专题培训](#) 2017-12-19~2017-12-22

[关于组织中、高级评茶员职业技能培训班 的通知](#) 2017-12-20~2017-12-24

[关于举办“质量管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）内审员培训”的通知](#)
2017-12-22~2017-12-24

[ISO/IEC 17025（2017 版）讲解及实验室质量管理体系培训班](#) 2017-12-22~2017-12-24

[2017 功能食品研发创新与功能因子提取、应用技术交流研讨会](#) 2017-12-23~2017-12-24

[2017 中国农业信息化论坛暨乡村产业融合健康发展研讨会](#) 2017-12-29~2017-12-30

2018 年 1 月份

[美国「食品安全现代化法」 人类食品预防性控制措施培训-海口](#) 2018-01-10~2018-01-12

[“2018 中国特殊医学用途配方食品研发与技术合作峰会”暨产品研发、生产工艺及临床营养支持研讨会](#)
2018-01-12~2018-01-14

[ISO/IEC 17025（2017 版）讲解及实验室质量管理体系培训班](#) 2018-01-12~2018-01-14

[“食品企业飞行检查及法律风险防范与企业维权应对”专题培训班](#) 2018-01-19~2018-01-20

[第 63 期食品微生物检验实际操作学习班—北京](#) 2018-01-20~2018-01-23

[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）
- ★ 免费发布招聘信息
- ★ 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 招聘信息：

广州江河生物科技有限公司

广东销售代表 2 名

岗位职责：

- 1、负责广东省内产品的宣传推广及销售工作。
- 2、维护、开拓与客户良好的业务关系。
- 3、了解广东省区域内市场情况，并能及时向上级领导反映市场动态。

职位要求：

- 1、工作地点：广东省内。
- 2、专科以上学历，生物相关专业，有 2 年以上 CDC、CIQ、药检系统、药企和食品企业实验室等生物相关行业销售经验优先考虑。
- 3、有良好的沟通协调能力，有较强的市场开拓、分析能力。
- 4、为人诚实，热爱销售工作，工作积极主动，综合形象良好。

公司提供完善的福利待遇：

- 1、购买五险一金（养老、医疗、失业、生育、工伤、住房公积金）
- 2、员工假期：年假、婚假、产假等，7 小时工作制，周末双休，节假日按照国家规定执行
- 3、公司系统培训，为人才提供良好的职业发展平台
- 4、其他：节日福利，年度旅游等

公司代理产品及区域：

1、生物梅里埃：

福建、广西、广东的深圳及潮汕地区的全线工业产品；

福建、海南、广西、广东地区 CDC、CIQ 系统 FilmArray、Hain 仪器及耗材

2、杜邦：福建、广西、广东区域全部工业产品

3、纽勤：福建、广西、广东食品工业及食品政府检测机构

广西销售代表 2 名

岗位职责：

1、负责广西省内产品的宣传推广及销售工作。

2、维护、开拓与客户良好的业务关系。

3、了解广西省区域内市场情况，并能及时向上级领导反映市场动态。

职位要求：

1、工作地点：广西省内。

2、专科以上学历，生物相关专业，有 2 年以上 CDC、CIQ、药检系统、药企和食品企业实验室等生物相关行业销售经验优先考虑。

3、有良好的沟通协调能力，有较强的市场开拓、分析能力。

4、为人诚实，热爱销售工作，工作积极主动，综合形象良好。

联系人：许小姐 简历投递邮箱：xuxueying138@sina.com

联系地址：广州市海珠区新港西路大江冲 25 号中图大厦 4 楼

公司提供完善的福利待遇：

1、购买五险一金（养老、医疗、失业、生育、工伤、住房公积金）

2、员工假期：年假、婚嫁、产假等，7 小时工作制，周末双休，节假日按照国家规定执行

3、公司系统培训，为人才提供良好的职业发展平台

4、其他：节日福利，年度旅游等

公司简介：

广州江河生物科技有限公司成立于 2006 年，是一家专业销售分析检测仪器设备及试剂、消耗品的私营有限责任公司。公司总部设在广州，福建和广西设有办事处。专注于食品安全，疾病控制及动物健康。目前所销售产品广泛在国内的实验室中使用。

公司代理产品及区域：

1、生物梅里埃：

福建、广西、广东的深圳及潮汕地区的全线工业产品；

福建、广西、广东地区 CDC、CIQ 系统 FilmArray、Hain 仪器及耗材

2、杜邦：福建、广西、广东区域全部工业产品

3、纽勤：福建、广西食品工业及食品政府检测机构

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：

[2017 食品标签及生产审查技术交流会隆重开幕【现场直播】](#)

[2017 肉类加工技术与新产品研讨会【图文直播】](#)

[食品水分含量是怎么检测的，标准如何（内含赛多利斯特供福利）](#)

本周求助帖：

[配方更改](#)

[市场监管局要罚销售者，厂家不承担罚款怎么办](#)

[把别人的速冻产品换成自己的包装侵权吗？](#)

[长寿面需要生产许可吗](#)

[办食品经营许可证需要现有产品吗](#)

[关于清洗物料算不算回收食品？](#)

[腐竹，在标签的配料表上可以直接标“腐竹”吗？](#)

[布渣叶能不能作为原料用在代用茶？](#)

[保健食品批号过期，申请变更注册并受理，是否可以继续生产？](#)

[仓库的出入库记录如何证明先入先出](#)

[备案制中维生素类原料的性状问题](#)

[食品相关产品的食品添加剂标签问题](#)

[生产许可审核细则出厂项目在企业执行的国家强制标准中无要求](#)

[香辛料可以添加鼠尾草吗？依据是什么？](#)

[请问各位炸牛奶的半成品可以按什么审查细则和什么标准来申请？](#)

[自己公司没有制定企业标准可以使用其他公司的企业标准吗？](#)

[有关反压灭菌操作问题](#)

[为什么无糖奶粉中碳水化合物与蛋白质含量差距如此大](#)

[柿饼出现小霉点，怎么办？](#)

[家庭工厂](#)

[QQ 豆干灭菌后膨胀是什么原因呢？](#)

[猪肉反水 还能做肉丸吗](#)

[关于防腐的问题](#)

[如何解决糟鱼真空杀菌后口感差的问题](#)

[食品添加剂在标签上标识的一些问题？](#)

[人参粉是否可以应用在普通食品中？](#)

[各位前辈，你们做致病菌都带手套么？](#)

[中央厨房测原料的农药残留和成品的微生物指标都用什么标准？](#)

[白酒标签问题](#)

[关于盐酸氨基葡萄糖用于药品又同时用于保健食品](#)

[有什么好方法可以驱除仓库的鸟类](#)

本周讨论帖：

[QS 过期怎么算？](#)

[为什么无糖奶粉中碳水化合物与蛋白质含量差距如此大](#)

[聚焦食药“打假乱象” 司法部门出手狙击职业“索赔人”](#)

[腌菜算不算食用农产品？](#)

[江苏发布《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》等 2 项食品安全地方标准](#)

[在餐饮店的食品处理区内发现有过期的已开封的食品](#)

[食药局基层所工作人员一名](#)

[车间人员质量管理的困扰](#)

[公司产品的保质期研发来定还是品控来定？](#)

[在配料表中，食用香精香料的排列位置不能放在添加剂项目里面吗？](#)

[代糖降糖解决方案，针对饮料，大家怎么看？](#)

[牛轧饼干的工艺](#)

[所有臭氧发生器都禁止放置于消毒空间内吗](#)

[工作之外您觉得提升自己专业水平最佳方法是什么](#)

[管人难，不能严，不能松，不能软，不能硬](#)

[求职时你撒过哪些谎？](#)



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