

食品网刊

食品网刊 与您分享

49

总第688期

2017-12-19

**职业举报人的江湖：
有人成千万富翁，有人被抛尸街头**

是谁制造了微信朋友圈里的“关怀式”谣言？

**国家食药监
总局发布
关于油条的
食品安全消费提示**

**法乳品巨头再次召回奶粉
或染沙门氏菌 含出口中国产品**

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

“死神食品”用骷髅头包装涉嫌违法
是谁制造了微信朋友圈里的“关怀式”谣言？
“禁铝令”实施三年 为何依旧“铝”禁不止？
益生菌市场“异菌突起” 专家：活菌死菌各有所长
职业举报人的江湖：有人成千万富翁，有人被抛尸街头

下筷子前先看看！上海食药监局发布冬季火锅消费提示
北京物美居然销售假羊肉？小心你买的是“调理羊肉”！
走访哈尔滨网络餐馆 火的日单三百进账两万多卫生堪忧
上海一无人橙汁机被指果汁有黑渣，市食药监已约谈公司
团伙藏身苏州别墅制售假康宝莱：自制配方，淘宝拼多多上网销

国内预警

国家食药监总局发布关于油条的食品安全消费提示
食药总局关于 10 起保健食品虚假宣传广告的公告(2017 年第 204 号)

食药总局关于 12 批次食品不合格情况的通告(2017 年第 210 号)
食药总局关于婴幼儿配方乳粉标签标识监督检查和整改规范的通告(2017 年第 202 号)

国际食品

阿根廷取消进口日本食品的限制
俄罗斯从美国进口方便面中查出转基因成份
马来西亚新山出现冒牌奶粉 婴儿食用后呕吐

意大利近 3 月多次召回问题食品 香肠、薯片均在列
夏季高温致澳新州爆发逾 200 例沙门氏菌食物中毒病例
法乳品巨头再次召回奶粉 或染沙门氏菌 含出口中国产品

国际预警

新西兰召回 4 款葡萄酒
阿根廷出口牛肉检出产志贺毒素大肠杆菌
1 月 1 日起，韩国将根据用途分类食品添加剂

美国发布《国外食品企业或政府拒绝接受检查》的指导草案
2017 年 12 月美国 FDA 自动扣留我国食品情况(12 月 12 日更新)
欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2017 年第 49 周)

食品科技

科学家揭示饮食如何影响心情
少量饮酒也会增加患癌症的风险

多吃豆类食品和十字花科蔬菜有好处
我科学家探明水稻条纹病毒快速侵染的新机制



死神辣条包装宣传涉嫌违规。新京报记者 王远征 摄

近日，有消费者在网上购买了一款“死神锅巴”，实质却为“三无”产品。此类网红食品的问题由此暴露在消费者面前。

新京报记者走访市场发现，号称“世界最辣”、包装上印有骷髅头图形的“死神辣条”、“死神锅巴”等异常辣的食品吸引不少年轻消费者购买，不乏无厂家、无生产日期、无保质期的“三无”产品。而促使商家销售此类产品的一大因素，就是超过 100% 的巨大利润空间。

专家表示，三无“死神”产品的销售违反了国家食品安全法的有关规定，而“最辣”、骷髅头等包装符号也涉嫌违反广告法和社会道德规范。

冒用合格产品检测报告

据报道，近期有消费者在一家电商入驻商家“浙乡邮礼品专营店”购买了一款“死神锅巴”，发现产品包装没有厂名厂址，媒体调查后发现实质为“三无”产品，无生产厂家、无生产日期、无生产许可证。其检验报告甚至“偷梁换柱”，检验对象从“死神锅巴”变成了“死神辣条”，受检单位显示为扶沟县宇湘食品厂。

12月8日，扶沟县宇湘食品厂徐姓负责人告诉新京报记者，公司并没有生产过“死神锅巴”，只生产商标名为“帅妈妈”的死神辣条，有生产资质和合格的质检报告。目前很多商家未经授权使用其质检报告，公司已着手通过法律途径解决侵权问题。对于产品包装上的骷髅头图案，该人士称这是作为警示作用，后续将对包装进行整改升级。

更多内容详见：[“死神食品”用骷髅头包装涉嫌违法](#)

文章来源：新京报

近年来，带有“别再吃了”“别再喝了”“别再用了”等字样的“关怀式”提醒类谣言在微博、微信中频繁出现。据了解，仅去年以来，微信辟谣工具就已对超过 100 万条谣言进行辟谣。到底谁在“好心”制作这些谣言？背后有何利益链？

你“抵制”过长辈转发的谣言吗？微信已辟谣超百万条

“别再喝了！桶装水开封 3 天后细菌增加 227 倍”，这是微信“辟谣”工具 12 月份最新揭秘的谣言之一。这个谣言中有所谓媒体试验、权威机构观点，如此“专业”的“科普”文章，可能会迷惑许多读者，进而“温馨提示”转发给身边的亲戚朋友。

济南市民罗女士说，她的母亲经常会给她发一些这样的文章，并不时提醒“最近鸡爪不能吃”“豆皮不能吃”等，一开始她还跟母亲争辩，后来就干脆“呵呵”了事。还有的采访对象说，现在在亲友群里辟谣成了一件“不道德的事”，会被人认为“当面打脸”，或“没礼貌”，很是苦恼。“有一次母亲就严肃地对我说，顶撞群里的长辈，真是不懂事。”有着研究生学历的济南市民陈乔说。

“关怀式”谣言不仅给读者带来一些生活上的困扰，有时还会产生严重后果。如有的读者看到朋友圈文章说，阿司匹林在心脏病发作时是“救命药”，而不知道部分类型的心脏病患者服用阿司匹林反而会“夺命”，最终酿成恶果。类似的报道也不时见于报端。

到底有多少类似的“关怀式”谣言？朋友圈到底有多少谣言？记者了解到，仅微信安全中心从 2015 年开始，就发布了几十期当时的“十大谣言”，其中“关怀式”谣言占有很大比例，例如，2016 年及今年上半年两次发布的十大谣言里，食品安全、养生急救、儿童安全等提醒类谣言均超过半数。

据《微信生态安全报告（2016）》，微信去年已处罚造谣传谣账号约 10 万个，朋友圈处理谣言链接数超过 120 万条。同时，微信专门开发的“微信辟谣助手”显示，至今年 12 月已辟谣的文章数已超过 100 万条。

谁在制造“高质量”谣言？ 背后利益链复杂

当被告知所转发过的一些文章是谣言时，许多读者不免要问，他们为什么要“好心”制造这些谣言？这些读者并不知道，其不经意的阅读和转发所带来的点击量和公号关注量，将会给幕后操作者带来直接收益。

记者采访了诸多微信从业者及专家，并经多方调查后发现，微信谣言背后有故意打击对手、诱导用户泄露个人信息、引导用户打吸费电话等多重图谋，但最为重要的还是其背后的“圈粉”、转发广告等利益链。

更多内容详见：[是谁制造了微信朋友圈里的“关怀式”谣言？](#)

文章来源：新华网

油条是传统早点，深受大众喜爱，但其明矾添加问题一直为人所诟病。近日，“上海网红店油条铝超标9倍，麦当劳油条被检出塑化剂”的事件引发广泛关注。记者发现，虽然国家早已出台“禁铝令”，但油条里“铝含量超标”的老问题依然时有发生。

专家认为，应进一步扩大禁止使用含铝食品添加剂的食品品种范围，限制铝在油炸食品中的使用，才能引导商家在制作油条时使用无铝泡打粉，真正让消费者吃得放心。

商家宣称的“放心油条”，实际能放心吗？

12月4日，上海市消保委与上海市食药监局联合发布了《油条消费体察检测数据表》，结果显示：多家宣称无明矾油条的“放心”商家销售的油条也含铝。其中，一家名为“四大金刚”的店，其油条被查出铝含量超标近10倍（980mg/kg），远超国家标准。而在塑化剂成分的检测中，两家麦当劳出售的脆香油条检出塑化剂成分，但含量并未超标。

“看到自己常去的店铺被检出不合格，一下子懵了。”上海的肖女士对记者说，因为对街边小作坊炸的油条不放心，才选择去品牌店，没想到也有问题。“什么时候食品添加剂的使用才能规范？”不少消费者问道。

油条中的铝超标不是小事。医学界认为，铝是一种慢性的、蓄积性的神经毒素，长期过量摄入会损伤大脑和神经系统，造成老年痴呆等疾病，被称作“智力杀手”。

2014年，国家卫计委、质检总局等五部门发布的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》对食品中铝含量作出了明确界定：允许油炸面制品（包括油条）中使用明矾，但在最终制成的油炸面制品中，铝的残留量（干样品）不应超过100毫克/千克。

国家粮食局科学研究院研究员孙辉表示，该禁令标准已经较为严格，100毫克/千克的残留限量很容易超过。其实际含义是：只要商家为了提升口感把明矾添加到面粉里，炸出来的油条肯定铝超标。

然而，记者梳理发现，“禁铝令”实施3年来，早餐市场油炸食品中铝含量超标的事件仍时有发生。

“铝”禁不止：一场“口感”与“健康”的博弈

在一纸禁令面前，铝超标为何屡禁不止？业内人士表示，添加“明矾”等含铝膨化剂后，油条的颜色更加金黄，“卖相”更好，口感也更加酥脆。

更多内容详见：[“禁铝令”实施三年 为何依旧“铝”禁不止？](#)

文章来源：新华网

“快给你的肠道补点菌吧”“六种乳酸菌发酵，这点很重要”“含有 300 亿活性乳酸菌”……近年来，各类益生菌产品逐渐成为人们的养生新宠。目前，市场上非活菌（杀菌）型乳酸菌饮品快速崛起，其功能特性比活菌型饮品稍弱，但加工优势日渐明显，逐步敲开了食品市场的大门。

消费者：活菌死菌分不清

2001 年，世界卫生组织和联合国粮农组织共同对“益生菌”作出了定义，摄取适当数量后，对宿主健康能发挥有效作用的活菌，都可以称为益生菌。目前市场上的益生菌饮品有乳酸菌饮品和酸奶。

在益生菌产品战中，乳酸菌饮品队伍向来表现优异。据统计，2015 年我国乳酸菌饮料的总产值高达 79.5 亿元，而 2006 年总产值仅为 6.3 亿元。乳酸菌饮料根据其是否经过杀菌处理而被区分为活菌（未杀菌）型和非活菌（杀菌）型。专注活性乳酸菌饮料的日本企业养乐多于 2002 年进入中国市场时，日均销量不足 6 万瓶，2016 年该企业的日均销量已突破 500 万瓶。从 2005 年开始连续 12 年，养乐多稳居我国乳酸菌饮料销售额和市场占有率第一的宝座。

非活菌型饮品作为后来者，近年来迅速崛起。但出于市场竞争的需求，不少非活菌型饮品有意无意地淡化了自身的“死菌”属性。记者在一家大型连锁超市探访发现，这家超市共计销售十余种乳酸菌饮品。活菌型饮品均置于冷柜冷藏，多打出“600 亿活性菌”“300 亿活性乳酸菌”等口号，靠菌种和活菌数量吸引消费者。非活菌型饮品仅有两种，均置于常温货架，储藏条件标示为“置于阴凉干燥处，冷藏最佳”，但其中一款直接在冷柜附近打折销售，并没有摆放在货架中，会误导消费者认为其产品与活菌型乳酸菌饮品并无区别。

“买乳酸菌饮料分不太清有什么区别，觉得凡是标有乳酸菌的都可以促进消化吸收，一般买知名品牌。”正在购物的王女士告诉记者，优酸乳、酸酸乳等饮品也给人一种“很有营养”的感觉，平时没注意乳酸菌饮料还分常温摆放和冷藏摆放。

目前，有部分商家打着活菌型饮品的旗号出售非活菌型饮品。业内人士介绍，当前的非活菌型饮品主要由一些中小型公司主导，在三四线城市销售。部分消费者虽然有大健康意识，但缺乏大健康知识，不清楚活菌与非活菌的区别，这也给了行业无序发展的空间。

更多内容详见：[益生菌市场“异菌突起”专家：活菌死菌各有所长](#)

正义的化身或是牟利的流氓，职业举报人在这根红线上艰难保持着平衡。

狩猎：给钱买线索，师徒制纳新

“你过一个星期看这个链接，不死我跟你姓。”

2017年“双12”前一天，张鸣把一件“Champion”卫衣的链接发到打假QQ群里，放下狠话。这个美国品牌价格不菲，官网上平均一件价格能达到上千元，同样的款式，这件的价格却只有119元。

这样的山寨货正是职业举报人（又有媒体称为职业打假人、职业索赔人）狩猎的重点目标。张鸣专挑那些卖仿品的小店下手，等货到手，他就去找卖家沟通，说产品是假货，不退钱就举报。行话称为“打死链接”。

这套招数张鸣屡试不爽。群里有人怀疑他是卖家想拉销量，张鸣抛出两张截图自证清白，四双运动鞋、两件夹克，均显示“仅退款”。赚了将近一千元。

相对开放的QQ群，是这群电商举报人的入门地。网购业的兴起，他们的阵地也转移到了网络，他们的活动规律是，当一个人发现了可做的商品之后，就丢到群里，有的是呼吁群内一起大批量购买，有的则是给钱卖线索。

“谁要上车？”晚上10点，一名打假人在群里发了一张iPhone 6S plus包装盒的照片。对这群电商打假人来说，协商记录和退款图如同身份证的存在，这张照片立刻触发了同行的质疑。“拿图出来，别在这里骗小白的钱。”两人在群里开始对骂起来，互相指责对方是骗子。

一番逼问下，那名打假人掏不出证据，骂了一串脏话消失了。

由于不断有陌生新手加入，对于同行间的交流，多数人都保持谨慎的态度。“师徒制”是这个“江湖”的纳新方式之一，交流中还夹杂着行业黑话。

孙林见缝就喊话：“教打假，吃货赔偿包会。”他只收两种徒弟：吃货是拿货、赔偿是拿钱，学费分别是88元和188元。开张以来，他已经收了十几个学生。

为了展现自己的师资雄厚，孙林常在个人空间里秀退款的战绩，还会给徒弟发很多教程，比如：电商平台投诉举报、QS分类速查表、无中文标签诉讼常见辩护词等文档。

更多内容详见：[职业举报人的江湖：有人成千万富翁，有人被抛尸街头](#)

文章来源：财经天下周刊微信号

冬季是火锅消费旺季。为确保广大消费者饮食安全，上海市食品药品监督管理局 13 日发布冬季火锅消费提示，理性食用火锅，注重食品安全，选用火锅食材要新鲜卫生，拒绝“美丽”诱惑。

市食药监局提醒，外出到餐饮单位食用火锅时，应选择证照齐全、内外环境整洁、门口有“笑脸”标识、后厨情况能一目了然的“透明厨房”式餐厅就餐。

就餐时，火锅的选料一定要新鲜、卫生，蔬菜、畜禽肉、水产品等应经妥善处理和彻底煮熟后方可食用，每次添加汤汁后，要待再次煮沸后再继续煮食。慎用四季豆、野蘑菇、鲜黄花菜等食品，严禁购买和使用非食用盐、发芽马铃薯，防止食物中毒事件的发生。

同时，食用时坚持生熟分离，避免在桌上摆放过多食物，防止交叉污染；食物必须彻底烫熟，切莫贪图生嫩，若含有致病微生物或寄生虫未经高温充分杀灭，可能导致感染性疾病；尽量选择分餐方式就餐，提倡使用公筷、公勺，避免用个人使用的餐具在公用的餐盘中夹取食物或为他人夹菜。

食药监部门特别提醒，选用火锅食材要拒绝“美丽”诱惑。如：普通海带的颜色是褐绿色或深褐绿色，海带颜色翠绿光亮的不能买；正常蘑菇摸上去有点黏糊糊的，雪白透亮光滑的蘑菇尽量不买；水发食品中一握就碎的或有刺激性异味、颜色非常白、体积肥大的，应避免购买和食用；有怪味的黑木耳可能掺假，不能买；又白又大的毛肚千万别吃，特别白的毛肚有可能是用双氧水、甲醛泡制过的，用手一捏很容易碎，加热后迅速萎缩，应避免食用。

另外，注意科学合理饮食，避免暴饮暴食，吃火锅时间不宜太长，食物食用时不宜太烫。就餐时间太长会使胃液、胆汁、胰液等消化液不停地分泌，导致胃肠功能紊乱；食物温度太高容易烫伤口腔和食道黏膜；饱食后不宜食用凉茶、冰果盘、冰淇淋等，以免引起腹泻。

食药监部门表示，消费者在消费过程中一旦发现身体不适或有腹痛、腹泻、呕吐等明显的食物中毒症状，应及时到正规医院就诊。同时注意保留好消费凭证、剩余食品等相关证据，第一时间拨打 12331 热线与监管部门联系，以便维护合法权益。

北京物美居然销售假羊肉？ 小心你买的是“调理羊肉”！

近日，市民潘女士向“问北京”反映，自己在东八里庄的物美超市朝阳路店，购买了北京草原鑫茂公司生产的羔羊肉片，回家仔细一看才发现，包装盒上有一行小字写着“调理羊肉”。本来想开开心心涮火锅的她，因此败了兴致。

没有羊肉味道的“羊肉”

进入冬季，爱涮火锅的市民多了，牛羊肉也随之进入了销售高峰。然而市场上的羊肉片，价格差别却很大，一份十几块，几十块，甚至上百块的都有。市民潘女士告诉记者，自己前几天在东八里庄的物美超市朝阳路店买到了19.9一斤的羔羊肉片。本以为赶上促销，能用更低的价格买到平常总吃的羔羊肉片。但是回家涮完，潘女士才发现，这次的羔羊肉跟以往有些不一样。



潘女士购买羊肉的包装盒 / 记者拍摄

潘女士：12月2号那天，购买了5盒羊肉片，它写着是促销。当晚我就吃涮羊肉，水开了把肉放进去，那上面飘了一层白花花、黏糊糊的东西。然后再吃口肉，肉就变成很小的肉渣了，根本没有羊肉的味道。我说再涮涮第二锅看怎么样，第二锅还是那个样儿，我们就不敢吃了。

看到煮过后的羊肉片，潘女士和老伴儿心里犯了嘀咕。仔细一看羊肉片的包装，发现包装盒正面最底部有一排小字，上面写着：产品类别：调理羊肉。

潘女士：第二天我就到物美店里面，找到一个姓马的经理。我说，你这是羊肉么？他说，怎么不是？我说根本没有羊肉的味道。他说这叫调理羊肉。我说，那你牌子上、冰柜上和这个盒盖上，都应该写上“调理羊肉”，你不该写的是“羊肉片”，盒上写的“羊羔肉片”。他说，问我好几遍，你说这是不是肉吧？当时好多顾客在那儿围观，他也没话好说了，他就扬长而去，也不解决问题。

更多内容详见：[北京物美居然销售假羊肉？小心你买的是“调理羊肉”！](#)

文章来源：问北京微信号

只见炊烟起，不见食客来。近两年，有些冰城市民发现，一些新出现的餐馆，虽然牌匾、店名一应俱全，也听得厨房锅碗大动，但门前除了外卖小哥来往不断外，并不见一个食客坐堂吃饭。如果误入这种奇怪的餐馆，身边的外卖小哥会告诉你：“这家饭店不能吃饭，想吃的话去网上订，我给你送家去！”

近日，生活报记者针对道里区这种网络餐馆进行了走访。这种餐馆以网络订单为主营业务，因为投资少，维护费用低，销售范围大等原因，靠外卖配送做生意的餐馆在道里区就有 200 余家。它们多以“小份菜”“快餐”“便当”“小碗菜”等时尚的名称在外卖平台注册，更有生意红火的商家日进 2 万余元。生活报记者采访了多位外卖平台推广员、网络餐馆老板、外卖送餐员等，希望带您触碰一个真实的外卖圈。

镜头 1 外卖平台给新店 7 天保护期改个名字订单一下就多了

在道里区工厂街，有一个十分普通的小餐馆叫“速食尚”，走进店里，10 余平方米的小店三分之二都是厨房，仅留有 4 张小桌供堂食，店里没有食客，仅有一名店员，老板正在厨房加工订单，见有人进来热情招呼道：“你先坐哈，我这有份外卖，着急送走，你吃什么看墙上的菜单。”生活报记者看到墙上有 10 余种套餐配饭，而菜单上的餐馆名字却是“喜洋洋拌饭屋”。

据了解，小店开张近 2 年，主要以网络订单为主，最先注册的网络店名叫“喜洋洋”。老板说：“换个时尚的名字，订单量多！如果是新店，网络平台会有 7 天的保护期，系统自动将新店排名靠前推荐，如果商家再做活动，订单就多，所以他家就改了名字，刚改名字时每天订单 100 多，店里 3 个人都忙不过来，现在每天只有五六十的订单。”

镜头 2 张大厨金牌小份菜 2 外卖小哥称“道里第一”每天 300 订单进账 2 万多

在道里区森林街有一家“张大厨金牌小份菜”餐馆，小店由一楼居民房改造，门脸还算正规，厨房连着阳台，每次从阳台经过，总能闻到店里面飘出的饭菜香，但门口往来不断的送餐员说：“这家店不能进店吃饭，想吃去网上订吧，他家生意火，不接受堂食。”生意火到什么程度？送餐小哥自称：“他家是道里第一，每天二三百份外卖，进账 2 万多，一天不停在做饭。”

更多内容详见：[走访哈尔滨网络餐馆 火的日单三百进账两万多卫生堪忧](#)

上海一无人橙汁机被指果汁有黑渣，市食药监已约谈公司

地铁中常见的无人榨汁机，最近摊上一个“说不清”的事。

近日，有自媒体发图文称，近年快速扩张的自动榨汁机“天使之橙”、“5个橙子”，在全国数座城市发现机器内橙子霉变，橙汁内有黑色渣滓。

澎湃新闻（www.thepaper.cn）记者查询公开资料获悉，“天使之橙”为无人榨汁机名称，运营方为“维果部落中国”，投资方为上海巨昂投资有限公司。

12月13日，上海市食药监局就此事约谈上海巨昂投资有限公司。该公司CEO周祺在接受澎湃新闻记者采访时表示，经对比，网传图片中，“5个橙子”为公司淘汰老机型，自2014年后未在上海市场流通使用；“天使之橙”设备为公司三代机，其食品区每24小时运回公司清洗。

周祺称，公司目前未接到过关于果实霉变，橙汁有黑渣滓的投诉。对于自媒体所发图文真实性，公司持保留态度。

澎湃新闻记者多方采访得知，目前，对于现榨果汁的卫生安全，尚无国家标准。不过，在“天使之橙”进入市场之前，上海曾多次组织专家评审，要求企业整改。未通过专家评审的自动榨汁机，均未准入。

网文指橙汁有黑渣，公司称持保留态度

无人榨汁机“开盖有惊喜”？

近日，有自媒体发文称，地铁、商场里常出现的“天使之橙”、“5个橙子”无人榨汁机内，有橙子出现了腐败、发霉，而制售的几杯橙汁里，出现了头发、黑渣滓。不过，该自媒体所发的图片，无法看出拍摄时间和具体地点。

12月12日凌晨，维果部落中国发表声明，“5个橙子”与“天使之橙”，分别为公司推出的第一代无人榨汁机、第三代无人榨汁机。

声明称，“天使之橙”设备会由专人在规定时段清洗产品内壁，更换清洁消毒后的核心榨汁组件，已使用过的榨汁组件拿回中央厨房清洗，绝不存在“很久没洗过”这样的问题。

而“5个橙子”终端机于2015年9月进入市场淘汰期，2016年6月，公司市面上机器全部更换为三代机“天使之橙”。同时，根据网文所说情况，公司展开自查。

更多内容详见：[上海一无人橙汁机被指果汁有黑渣，市食药监已约谈公司](#)

文章来源：食品伙伴网

团伙藏身苏州别墅制售假康宝莱： 自制配方，淘宝拼多多上网销

苏州市吴中区的一栋四层豪华别墅，平日外人无法接近。没想到，这里却潜藏着一个制售假货的黑作坊，一层堆放原材料，一层生产包装，一层用来囤放假冒产品，宣称“美国进口”的假康宝莱保健品的生产、包装、销售都是在这里完成的。

“售卖数百元一罐的美国减肥奶昔，生产成本仅几十元。”36岁的老丁在高额利润的诱惑下，自行制作配方，甚至还边调试边试吃，生产以减肥奶昔为主的多款假冒康宝莱保健品，其月销量超过千瓶，产品发往广东、江苏、浙江和山东等地的分销商，再经由这些二级商家转销全国十余个省、市，月盈利超过10万元。全链条涉案全链条案值有可能超过亿元。

12月11日，苏州市公安局吴中分局针对该案召开新闻通气会。澎湃新闻从苏州市公安局吴中分局获悉，日前，苏州吴中警方一举端掉该制售假团伙，抓获21名犯罪嫌疑人，查获假康宝莱成品半成品原料近2吨，12人被刑拘。

制假老手自制配方，怕出事查专业文献

据苏州吴中警方相关人士介绍，11月1日，警方在苏州吴中招商小石城的一栋四层高档别墅里，查获了假康宝莱成品、半成品、原材料近2吨，查扣相关外包装材料和物流单据，涉案金额以千万计。

吴中分局治安大队民警钟志豪称，经过调查，幕后操盘手是1981年生的老丁（化名），大专学历，曾涉足通信、保险、红酒、化妆品、食品、玩具等多个行业，也开过公司。

2014年，身材肥胖的老丁因为减肥结识康宝莱，遂租下一栋四层豪华别墅，开始闭门造假康宝莱。

康宝莱系营养和体重管理的美国直销企业，没有美国康宝莱的授权许可和生产资质，没有工商营业执照和经营许可等法律手续。但老丁开始自创配方，并调动资源为生产、包装、销售“一条龙服务”。可是带着老丁“烙印”的康宝莱，从配方、标签到包装全是假的。

配方是老丁根据正品配料搭配反复调试出来的，凡是市场上难找的、昂贵的配料，他就用味道相似的廉价配料来替换。

“光是奶昔，我就买了30多种对比，起初调试出来的跟正品口味差不多，但重量一样，体积只有正品的一半。”老丁供述，女儿吃的饼干碎点醒了他，他寻思将饼干粉碎混合进假康宝莱。于是又买来十几种饼干试验，恰好市面上有曲奇口味康宝莱，他就选用曲奇饼干碎，调试出五种口味。

更多内容详见：[团伙藏身苏州别墅制售假康宝莱：自制配方，淘宝拼多多上网销](#)

文章来源：澎湃新闻

国内预警

国家食药监总局发布 关于油条的食品安全消费提示

油条以小麦粉和水为主要原料，以膨松剂为主要辅料，经面团调制、醒发、成型、油炸而成，外皮酥脆且内里松软多孔，色泽金黄、咸香适口，是我国传统的早餐食品 and 大众化小吃，但食用也有讲究。

一、食用油条要适量

油条属于脂肪含量相对较高的油炸食品。相关科研文献报道，市售油条的含油率在 10%~37% 不等。《中国居民膳食指南（2016）》中推荐我国成年居民每日摄入油脂的量为 25~30g 克，一根市售普通油条的重量约为 85 克左右，粗略估算，食用一根油条约摄入 9~31 克的油脂。建议消费者对油条的食用要适量，保持膳食平衡。

二、“非矾”油条更健康

膨松剂在油条加工过程中起着至关重要的作用，它决定着油条的质构和品质的好坏。传统的油条加工通常会使用明矾，导致铝的残留。科研结果表明，长期食用铝含量过高的食品会对人体健康产生不利的影响。世界卫生组织在 2010 年的一项健康指导中指出，铝的最高摄入量为每人每周每千克体重不超过 2 毫克，这相当于 1 名 60 千克重的成年人每周摄入的铝如果不超过 120 毫克，就不会导致铝的蓄积并引起健康损害。2014 年，国家卫生计生委发布了国家标准《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014），对油条中含铝膨松剂的使用做出明确规定，铝的最高限量为 100 毫克/千克（干样品以 Al 计）。但随着科学技术的不断进步，无矾膨松剂、无铝复合膨松剂和发酵型无铝复合膨松剂等新型添加剂取代了明矾，广泛应用到油条的加工过程中，不仅避免了铝对人体的潜在危害，还能优化油条的质量和食用品质。因此，日常消费中建议选择使用“无矾”、“无铝”膨松剂油条。

三、煎炸时间不宜过长

在高温油炸时，富含淀粉和蛋白质的食物可能生成具有神经毒性作用物质——丙烯酰胺。油炸时温度的升高、时间的延长均可增加丙烯酰胺的含量。因此，在日常加工过程中应注意控制油温不可过高，油炸时间不应太长，待油条金黄色时即可出锅，避免颜色过深或焦糊现象。

本期专家：

谭斌 国家粮食局科学研究院粮油加工研究室研究员

文章来源：国家食药监总局

国内预警

食药总局关于 10 起保健食品虚假宣传广告的公告 (2017 年第 204 号)

近期，食品药品监管部门在互联网上监测到 10 起保健食品广告宣传内容存在含有不科学的功效断言、扩大宣传治愈率或有效率、利用患者名义或形象作功效证明等问题，欺骗和误导消费者，严重危害公众饮食用药安全。现将有关情况公告如下：

一、“洛阳九九龄维他醋官网”网站发布的标识为“九九龄维他醋”的广告。该产品批准文号为卫食健字（1996）第 053 号，证件持有人为洛阳九九龄醋业保健品有限公司，广告中宣称“喝的九九龄醋太神奇比吃药强多了，然后又检查卵巢，一查卵巢囊肿也没有了，九九龄能给人类大益处，真的能给人类作出突出贡献，无药胜药，屡见神效”等内容。

二、“正颖牌红景天颗粒官网”网站发布的标识为“正颖牌红景天颗粒”的广告。该产品批准文号为国食健字 G20120625，证件持有人为北京天草商贸有限公司，广告中宣称“坚持服用一段时间后，以往上课犯困的现象得到很大改善，以前困困洋洋的感觉一扫而光，学习效率也有所提高，全天都能保持良好的学习状态和精神面貌”等内容。

三、“芝圣堂官网”网站发布的标识为“芝圣堂牌硒芝胶囊”的广告。该产品批准文号为国食健字 G20110202，证件持有人为山东芝圣堂生物科技有限公司，广告中宣称“孢子粉多糖有效率达 90% 以上，天然有机锗，抑制癌细胞扩散率达 89.3%，吃药十几年，不如吃硒芝胶囊三十天”等内容。

四、“健必依营养口服液官网”网站发布的标识为“健必依营养口服液”的广告。该产品批准文号为卫食健字（1997）第 482 号，证件持有人为上海农工商工业发展有限公司和上海农工商工业发展有限公司健必依保健品厂，广告中宣称“效果显著，除药物之外见效最快，无添加剂，无不适应人群，化疗后白细胞低怎么办，求得良药我成功地多活了一辈子”等内容。

五、“尼亚人罗布麻茶官网”发布的标识为“尼亚人罗布麻茶”的广告。该产品批准文号为卫食健字（2003）第 0147 号，证件持有人为新疆绿康罗布麻有限公司，广告中宣称“饮用三个月血压血脂全部平稳正常逐步减服药物，免疫抵抗力全面提高，血脉通畅腿脚有力，肾气旺盛，不用担心反弹，不用担心高血压”等内容。

六、“南京美福药物宁心红杞胶囊官网”发布的标识为“宁心牌红杞胶囊”的广告。该产品批准文号为卫食健字（2001）第 0193 号，证件持有人为南京美福天然药物科技有限公司，广告中宣称“恢复卵巢功能，平衡内分泌，有效彻底改善或消除更年期各种不适症状”等内容。

更多内容详见：[食药总局关于 10 起保健食品虚假宣传广告的公告（2017 年第 204 号）](#)

文章来源：[国家食药监总局](#)

国内预警

食药总局关于 12 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 210 号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检炒货食品及坚果制品、特殊膳食食品、食用农产品和乳制品等 4 类食品 235 批次样品，抽样检验项目合格样品 223 批次，不合格样品 12 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：炒货食品及坚果制品 27 批次，不合格样品 3 批次。特殊膳食食品 24 批次，不合格样品 3 批次。食用农产品 88 批次，不合格样品 6 批次。乳制品 96 批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）京东尚珍旗舰店（经营者为天津朝批商贸有限公司）在京东商城（网站）销售的标称北京尚珍食品有限公司生产的开心果，霉菌检出值为 30 CFU/g，比国家标准规定（不超过 25 CFU/g）高出 20.0%。检验机构为上海市食品药品检验所。

（二）家乐福自营（经营者为家乐福（上海）电子商务有限公司）在家乐福（网站）销售的标称上海佳时食品有限公司委托浙江佳时食品有限公司生产的开心果（分装），大肠菌群 5 次检出值分别为 75 CFU/g、22 CFU/g、40 CFU/g、140 CFU/g、<10 CFU/g，不符合国家标准规定的大肠菌群 5 次检测结果均不得超过 100 CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 10 CFU/g。检验机构为上海市食品药品检验所。

（三）当当亲别找啦旗舰店（经营者为沈阳品珍轩电子商务有限公司）在当当（网站）销售的标称铁岭市扬帆食品有限公司生产的开心果，霉菌检出值为 360 CFU/g，比国家标准规定（不超过 25 CFU/g）高出 13.4 倍。检验机构为上海市食品药品检验所。

（四）淘宝网婴宝母婴辅食用品之家（经营者为南昌安仔商贸有限公司）在淘宝网（网站）销售的标称南昌爱呵实业有限公司生产的铁锌钙营养米粉核桃配方、铁锌钙营养米粉胡萝卜配方和铁锌钙营养米粉淮山配方，钠检出值分别为 0.286mg/100kJ、0.244mg/100kJ 和 0.287mg/100kJ，比产品包装标签明示值（0.6mg/100kJ）分别低 52.3%、59.3%和 52.2%。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

（五）湖南省长沙市雨花区红星大市场零售区家禽 23 号（经营者：盛才放）销售的来自湖南省长沙市雨花区石马家禽批发市场的鸡胗，五氯酚酸钠检出值为 8.4μg/kg。国家标准规定为不得检出。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

（六）四川省成都市双流区西航港街道成白路 98 号成都农产品中心批发市场有限责任公司（经营者：钟小庆）销售的瓢儿白，阿维菌素检出值为 0.26mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.1 mg/kg）高出 1.6 倍。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

（七）广州市白云区广州江南果菜批发市场经营管理有限公司（鲜菜区 531 档）销售的韭菜，克百威检出值为 0.210mg/kg，比国家标准规定（不超过 0.02 mg/kg）高出 9.5 倍。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

更多内容详见：[食药总局关于 12 批次食品不合格情况的通告（2017 年第 210 号）](#)

文章来源：国家食药监总局

国内预警

食药总局关于婴幼儿配方乳粉标签标识监督检查和整改规范的通告 (2017 年第 202 号)

为规范婴幼儿配方乳粉标签标识，落实《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）有关规定，2016 年 12 月，食品药品监管总局部署开展了为期一年的婴幼儿配方乳粉标签标识规范和监督检查工作。现将有关情况通告如下：

一、在婴幼儿配方乳粉生产企业自查自纠的基础上，各级食品药品监管部门共检查生产企业 126 家次、经营单位 21.1 万家次。检查发现的问题主要有：一是部分产品名称含有“金装”“金牌”等字样；二是部分标签标注的原辅料来源使用了“全进口奶源”“源自天然牧场”“生态牧场”等模糊信息；三是部分企业用“零添加”“不添加香精香料”等字样强调含量声称；四是个别企业明示或者暗示具有益智、增加抵抗力或者免疫力、保护肠道等功能。

二、针对上述问题，各级食品药品监管部门立案查处 253 起，下达责令整改通知书 5604 余份，并要求在 2018 年 1 月 1 日前完成标签标识整改任务。食品药品监管总局按照配方注册有关规定，对提交的婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请标签样稿进行了严格审核。

三、婴幼儿配方乳粉配方注册管理过渡期将于 2017 年 12 月 31 日结束，婴幼儿配方乳粉生产企业要按照配方注册审核通过的标签样稿，抓紧完成标签标识整改工作。过渡期结束后，不得生产标签标识不符合配方注册要求的婴幼儿配方乳粉。

四、各级食品药品监管部门将继续加大对婴幼儿配方乳粉标签标识的监督检查，发现 2018 年 1 月 1 日之日起生产的婴幼儿配方乳粉标签标识不符合配方注册要求的，要依法严肃处理，并及时向社会公开。

特此通告。

食品药品监管总局

2017 年 12 月 8 日

文章来源：[国家食药监总局](#)

综合日本时事通信社的报道，11日，日本农林水产省对外宣布，阿根廷取消了进口日本食品的相关限制，今后日本食品出口阿根廷不再需要提交产地证明书和福岛产品所需要的放射性物质检查证书。

自从2011年日本发生核电站事故以来，阿根廷进口日本食品时要求提交日本政府制作的产地证明书，宫城、山形、福岛、茨城、栃木、群馬、新潟7县所产食品、农产品、水产品都要求提交放射性物质检查证书。

俄罗斯从美国进口方便面中 查出转基因成份

俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局官网称，该局在美国生产的日清合味道杯面（Nissin Cup Noodles）查出转基因大豆成份。

消息称：“美国 NissanFoods（USA） Inc. 公司生产的牛肉味日清合味道杯面中发现转基因大豆成份，占比超过 0.9%。”

同时，泡面包装未显示泡面含有转基因成份，违反关税同盟关于食品安全和食品标签的技术法规的强制性要求。

俄罗斯联邦海关署通报了这一情况。俄罗斯联邦消费者权益保护和公益监督局委托境内各机关查没上述产品。

马来西亚新山出现冒牌奶粉 婴儿食用后呕吐

马来西亚新山出现冒牌奶粉，有婴儿食用后呕吐。柔佛贸消局接获奶粉生产商投报后，在新山五个地区展开突击行动，起获 210 盒相信渗有假奶粉的冒牌货，其市价约 4.2 万令吉（约 1.4 万新元）。当局促请家长，一发现孩子喝了奶粉后呕吐，就必须立即就医。

柔佛贸消局长凯鲁安华昨天召开记者会表示，冒牌奶粉的包装仿真度极高，几乎与真品无异。若非生产商本身调查及揭发，一般民众根本没有办法分辨真伪。

凯鲁安华说，真假奶粉在包装上的最大差异就是，假奶粉的锡箔纸包装袋封口处是锯齿状，真品的锡箔纸包装袋封口处则是平整的。他说，假奶粉包装盒底下的编码也与真品不同，但一般民众很难发现这点。

他表示，当局今年 8 月接获奶粉生产商投诉，指市面上出现冒牌奶粉，要求当局调查及采取行动。“当时一名婴儿疑喝下有问题的奶粉后狂吐，奶粉生产商接获投诉后展开调查，发现有关奶粉是冒牌货而要求当局调查。”

凯鲁安华表示，执法人员本月 7 日到努沙再也花园、顺和花园、胡姬花园、丽宁镇及福林园等五个地区的杂货店与中药店展开取缔行动，并从其中三家商店起获上述冒牌奶粉。他表示，这五家商店的老板同是一名 50 岁的商家。

冒牌奶粉与正牌奶粉 放在同个货架上销售

他说，当局发现这三家商店业者将冒牌奶粉与正牌奶粉放在同个货架上销售，冒牌货的售价也与正货一样是 200 令吉（约 66 新元）。“这名老板接受调查时声称完全不知道所进的这些奶粉是假货。”他表示，当局调查期间并未扣留任何人。

凯鲁安华说，店家提供的进货单据显示，单据上的供应商公司名称及地址都是假的，相信这是为了避免遭当局取缔。他因此指示柔佛各县贸消局都必须严搜这款冒牌奶粉，当局也正追踪假奶粉的供应商。

他说，贸消局已将冒牌及正版奶粉送往马来西亚化学局检验，以确认两者成分的不同之处。

凯鲁安华强调，当局尚需等待化学局的报告，才能进一步确认问题奶粉的成分。他因此再三叮嘱媒体不可公开相关奶粉的照片或透露任何品牌信息，以免引起法律纠纷。

贸消局是援引《2011 年商品说明法令》调查此案。

涉案者一旦被定罪，初犯者可因陈例每件冒牌货罚款 1 万令吉（约 3300 新元）或监禁不超过三年或两者兼施。

重犯者则每件假货罚款 2 万令吉（约 6600 新元）或监禁不超过五年或两者兼施。

文章来源：联合早报网

意大利近 3 月多次召回问题食品 香肠、薯片均在列

据欧联网援引意大利欧联通讯社 13 日报道，从今年 10 月初开始，意大利卫生部已连续召回了包括鸡蛋、家禽、肉类、蔬菜、玉米和海鲜类等多种问题食品。

据报道，11 月意大利卫生部急令召回了连锁超市 Eurospin 和 Lidel 货架上的鳀鱼肉罐头、鱿鱼类食品和山羊奶酪三大种类问题食品。

进入 12 月，意大利再曝食品安全问题。12 月 1 日，意卫生部宣布召回 LA BOTTEGA DI ADO 公司生产的“S alame Nostrale”牌香肠，该商品生产批号为“170893”，包装规格为 800 克，因含有沙门氏菌被下架。

12 月 7 日，Macelleria Zanin Valentino 公司生产的“Zanin Valentino”牌香肠，同样因含有沙门氏菌被意大利卫生部下令召回。该商品生产批号为“29/08/2017”。

12 月 11 日，意大利卫生部再次宣布召回由荷兰 FZ Organic Food 公司生产的“Trafo”牌有机薯片。该商品生产批号为“25-09-2017”、“25-09-2017”，包装规格为 125 克。召回原因是由于薯片生产过程中使用了发芽土豆。

相关报道：[意大利卫生部严查食品卫生安全 多种商品被召回](#)

[意大利卫生部连续召回多种问题食品 阻断风险蔓延](#)

[意大利再曝食品安全问题 三大类商品被召回](#)

夏季高温致澳新州爆发逾 200 例沙门氏菌食物中毒病例

据《悉尼先驱晨报》报道，随着 11 月下旬的气温上升，新南威尔士州已出现 201 例沙门氏菌食物中毒病例。澳大利亚卫生部门警告居民采取预防措施，预防沙门氏菌中毒。

报道称，2017 年 1 月公布的数据显示，新南威尔士州过去 5 年来接收的沙门氏菌中毒病例数量全澳最多，共 4445 例，仅去年就有 1391 例。数据还显示，2016 年也是所有“高温病”发作最频繁的一年。据悉，易在夏季高温天气下迅速滋长的病菌疾病包括军团病、沙门氏菌病、李斯特菌病、大肠杆菌、骨痛热症。沙门氏菌病是肠胃炎病毒的一种，由动物产品中的沙门氏菌引起。在夏季感染肠胃炎的几率较高，因为渐热的天气使得细菌在食物中快速滋生。

新南威尔士州卫生部传染病主任维姬·谢菲尔德博士表示，对于婴幼儿、老年人和免疫系统薄弱的人群，沙门氏菌病可能会导致脱水住院。沙门氏菌病的症状包括发烧、头痛、腹泻、腹痛、恶心、呕吐，并在患者误食受污染的食物后约 6 到 72 小时发作，病情通常持续 4 至 7 天，但也可能持续更长时间。

谢菲尔德还表示，感染沙门氏菌的人群在病发期间不应为他人准备食物，且为了更好预防病菌传染，应在症状好转 48 小时后再尝试烹饪。她说，对沙门氏菌病最好的防御措施是仔细准备食物和注意食物的储存。常见的沙门氏菌病来源是含有未熟鸡蛋的食品，以及在厨房传播的细菌，而高温烹饪食物可以彻底杀死细菌。食物在室温下存放的时间越长，沙门氏菌的数量就越多。

新南威尔士州卫生部建议，冷藏食品的储藏环境应保持在 5 摄氏度以下，热食应在 60 摄氏度以上的容器中储存。

法乳品巨头再次召回奶粉 或染沙门氏菌 含出口中国产品

据法新社巴黎 12 月 10 日报道，鉴于法国乳品巨头拉克塔利斯集团（Lactalis）生产的婴幼儿奶粉有被沙门氏菌污染的危险，法国经济及财政部当天扩大了下架并召回该集团旗下位于马延省（Mayenne）克拉翁市（Craon）的 LNS 厂生产的婴幼儿奶粉措施。

拉克塔利斯集团 12 月 2 日已经下架并召回 12 批次一段婴幼儿奶粉。而财经部 10 日公布的一份召回、禁售并禁出口的奶粉清单包括 600 多个批次，其中近 40 批次系出口中国大陆地区。该清单在网站（www.solidarites-sante.gouv.fr）上可查阅。

这份清单涉及大量一段和二段婴幼儿奶制品、奶粉、有或无乳糖近母乳型奶粉（lait-relais）、以大米蛋白质为原料的奶粉等，有些只在药房有售。还有些打上了出口国家标记，如阿尔及利亚、孟加拉国、中国、苏丹、格鲁吉亚、黎巴嫩和英国。

财经部认为拉克塔利斯集团前次召回措施不能控制污染风险。

由于本周又发现 5 名婴儿感染沙门氏菌的病例，其中一名婴儿食用的米奶粉并未出现在集团 12 月召回的产品名单中。

卫生当局和消费总局（DGCCRF）自那以来进行了深入调查，“查明并证实感染沙门氏菌与 LNS 厂流水线生产的产品之间存在关联关系”。

财经部要求家长尽可能不食用新措施涉及的产品，其中多数是 Milumel 和 Picot 品牌，也有家乐福（Carrefour）品牌。

卫生总局设立了免费咨询电话 0800 636 636（一周 7 天，9 时至 20 时），而拉克塔利斯集团的绿色电话号码（0800 120 120），周日至 23 时，周一起 9 时至 20 时。

烘干炉可能被污染

拉克塔利斯集团发言人指出，污染原因极可能是克拉翁厂的一座烘干炉 5 月 1 日到 6 日受到污染。为谨慎起见，集团决定把召回产品扩大到 2 月 15 日以来生产的所有奶制品。

集团周末停止了所有烘干炉的生产，进行清洗、再消毒。集团表示“深深的遗憾”，并希望患病儿童迅速恢复健康。

更多内容详见：[法乳品巨头再次召回奶粉 或染沙门氏菌 含出口中国产品](#)

文章来源：欧洲时报

国际预警

新西兰召回 4 款葡萄酒

食品伙伴网讯 据新西兰初级产业部（MPI）消息，近日，新西兰初级产业部发布召回公告称，Progressive Enterprises 宣布召回 4 款葡萄酒，因为这些葡萄酒在开启后可能会破碎，玻璃掉入酒中会伤害到人。

产品信息如下：

品牌	名称	规格	批号
Warburn Estate	Rumours 灰皮诺（Pinot Grigio）	750 mL	L17304
Warburn Estate	Rumours 莫斯卡托（Moscato）	750 mL	L17298
Warburn Estate	Gossips 莫斯卡托蜜唇	750 mL	L17312
Warburn Estate	Gossips 粉红莫斯卡托	750 mL	L17313

以上产品进口自澳大利亚，在新西兰 Countdown、FreshChoice、SuperValue 超市有售，也通过 www.countdown.co.nz 网站对外消息。Warburn Estate 品牌的其他产品不受影响。

新西兰初级产业部建议消费者仔细核对产品包装上的日期代码，查看所购葡萄酒是否在受召回之列。如果已买到问题产品，可将其退回购买地获取全额退款。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

阿根廷出口牛肉检出产志贺毒素大肠杆菌

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，阿根廷出口一批次冷冻牛肉检出产志贺毒素大肠杆菌。

RASFF 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
2017-12-11	荷兰	冷冻牛肉	2017.CGK	检出大肠杆菌志贺毒素 stx2+	产品未在市场销售，未批准进口	拒绝入境通报

产志贺毒素大肠杆菌（Shiga toxin-producing *Escherichia coli*，简称 STEC）是一类携带了前噬菌体编码一种或两种志贺毒素基因的新发高致病性食源性病原菌，包括大肠杆菌 O26，以及 O157、O45、O103、O104、O111、O121、O145 等 150 多种其它血清型的大肠杆菌。

文章来源：食品伙伴网

1月1日起， 韩国将根据用途分类食品添加剂

食品伙伴网讯 12月1日，据韩媒报道，2018年1月1日起，韩国将取消以往的合成添加剂及天然添加剂分类体系，根据用途将食品添加剂分成31种类。明确使用目的不仅可推动食品添加剂的安全使用，还可以提高使用上的便利性，而且可减少民众对合成添加剂的过分担忧。

2018年1月1日起将要执行的韩国《食品添加剂公典》修改分类体系的同时，还增加了各品种的分子式、国际分类号、异名等基本信息。每种添加剂还明确注明了其主要用途和使用标准。使用标准以表格形式做出规定，不仅便于确认内容，还规定了使用限量等。新版《食品添加剂公典》中还规范了39品种食品添加剂的外来语标记。

新版《食品添加剂公典》，以往在“一般使用标准”中规定的婴幼儿食品用食品添加剂移到“各类食品使用标准”中，以提高使用便利性，而且酵素类食品添加剂其定义中增加了酵素反应起点等酵素特性。

新版《食品添加剂公典》附录中还登载了《食品添加剂规格标准的设定和使用标准改正申请相关指南》的增补版和已取消指定添加剂目录，该目录中备注了取消日期和取消指定原因等。

按照以往规定生产、加工、分装、进口（以装船日期为准）的食品添加剂，2018年1月1日以后也允许销售。

31种食品添加剂具体分类包括如下：

甜味剂、抗结剂、口香糖基、面粉改良剂、发色剂、防腐剂、喷射剂、酸度调节剂、抗氧化剂、杀菌剂、消泡剂、湿润剂、稳定剂、助滤剂、营养强化剂、乳化剂、脱模剂、凝固剂、制造用剂、凝胶剂、增稠剂、着色剂、香料、提取溶剂、充填剂、膨松剂、漂白剂、表面处理剂、被膜剂、增味剂、酶制剂。

美国发布《国外食品企业或政府拒绝接受检查》的指导草案

食品伙伴网讯 据美国联邦公报消息，12月12日美国食品药品监督管理局发布《国外食品企业或政府拒绝接受检查》的指导草案，并开始征求意见，有关人员可于2018年2月26日之前提交意见。

据了解，近年来，美国开始实施最为严格的《食品安全现代化法》（FSMA），加大了对海外食品的检查力度并委托第三方进行审核。

FSMA引入了第三方审核机构的体系，FDA将依靠第三方机构来确保国外食品生产商符合美国的要求。第三方审核机构可以对食品企业进行咨询性审核和法规性审核。根据FSMA要求，第三方审核机构对企业的审核并不预先通知。

按照要求，高风险的食品企业将首先被检查，且还需遵守额外的记录保持要求。在FDA官员提出检查要求时，包括输美食品链上的相关企业，须在24小时内或美方与企业约定的时间内作出答复。如果不及时答复或者不允许其检查，都将被视作拒绝检查，该企业生产、加工、储存、运输的食品，将被拒绝进入美国。

国际预警

2017年12月美国FDA自动扣留我国食品情况（12月12日更新）

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2家企业的出口产品实施自动扣留,涉及产品为烘焙食品、人参膏等。

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
99-08	2017-12-6	陕西西安	PYSON CO.,LTD.	人参膏	多菌灵、戊唑醇、三唑酮
99-32	2017-12-8	山东威海	SHANDONG HonGDA GROUP	烘焙食品、粮食	拒绝美国FDA检查

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2017 年第 49 周通报中，欧盟 RASFF 通报中国食品及相关产品（不包括港澳台）有 6 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/采取的措施	通报类型
2017-12-5	波兰	花生	2017.CFJ	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售，再次派送	拒绝入境通报
2017-12-5	荷兰	花生	2017.CFF	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售，官方扣留	拒绝入境通报
2017-12-7	塞浦路斯	塑料勺	2017.2115	初级芳香胺迁移量超标	限制进入通报国，召回	信息通报
2017-12-8	荷兰	花生	2017.CFZ	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售，理化处理	拒绝入境通报
2017-12-8	荷兰	鸡肉串	2017.2125	检出阿奇霉素	销售状况不明，召回	信息通报
2017-12-8	塞浦路斯	锅铲	2017.2126	初级芳香胺迁移量超标	未分销，召回	预警通报

美国宾汉顿大学科学家指出，饮食对不同年龄人群心理状态的影响不同。相关研究发表在学术期刊 *MedicalXpress* 上。此前不同国家的志愿者在网上填写调查表，描述自己的饮食习惯、日常饮食和心理状态。

科学家对结果进行分析后确定，食肉会对 18 至 29 岁人群的心情产生很大影响，因为经常吃肉大脑中会积聚可产生满足感从而改善心情的化学物质。而一周吃肉少于三次且不运动的年轻人则容易患上精神障碍。

30 岁以上人群不吃含有抗氧化剂的食物（红酒、绿茶、四季豆、洋蓍）则会对心情有很大影响。

英国科学家此前发现，食用石榴、红葡萄、蘑菇和小扁豆等食物或有助预防和治疗多种胃肠道疾病，甚至癌症。

中国都说“无酒不成宴”，有的朋友也意识到了过量饮酒的危害，但美国《生活科学》不久前发表的这篇研究报告则显示，即使只是少量饮酒也会增加几种常见癌症的发病率。

发表在最近召开的美国临床肿瘤学学会上的这项研究报告称，已经有研究确认，酒精是导致癌症的一个“确定”风险因素。据估计，全球每年约 5% 的新增癌症病例和 6% 的癌症死亡案例都与酒精消费直接相关。

这项研究报告援引了世界癌症研究基金会和美国癌症研究学会最近公布的一份报告。该报告指出，有明确证据表明，饮酒是导致乳腺癌、结直肠癌、食道癌、肝癌、口腔癌、咽癌和喉癌这七种癌症产生的原因。

而且 2013 年的一份研究报告称，与不饮酒者相比，哪怕每天只饮一次酒，就会使罹患乳腺癌、口咽癌和食道癌的风险分别增加 5%、17% 和 30%。研究还发现，那些每天饮酒超过 4 次的人患食道癌的风险是那些不饮酒的人的 5 倍，患肝癌的风险是后者的两倍。

研究人员表示，就像人们可以通过涂抹防晒霜来降低罹患皮肤癌的风险一样，限制饮酒是人们为降低患癌的整体风险能做的又一件事。所以，对于那些选择饮酒的人来说，美国疾病控制和预防中心建议，为降低包括患癌风险在内的与酒精相关的损害，男性每天饮酒不要超过两次，女性每天饮酒不要超过一次。

目前的乳腺癌治疗手段多会产生一些副作用，如潮热、盗汗等。这些副作用可能会持续数月甚至数年，严重影响幸存者生活质量。美国乔治敦巴迪综合癌症中心研究人员在最新一期《乳腺癌研究与治疗》杂志上发表论文称，多食用大豆类食品（如豆浆、豆腐）和十字花科蔬菜（如卷心菜、西兰花），可能会降低这些乳腺癌治疗的常见副作用。

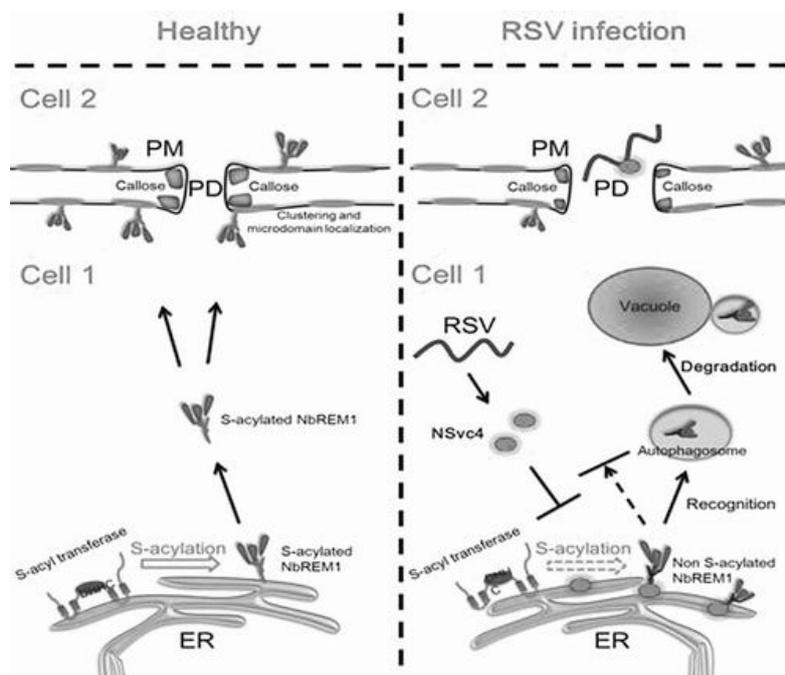
该项研究征集了 365 名乳腺癌幸存者，其中 173 人为非西班牙裔白人，192 人为华裔美国人。研究显示，多食用十字花科蔬菜和豆类食品会降低乳腺癌治疗的副作用，但其效果存在族群差异，对白人乳腺癌患者的效果比对华裔乳腺癌患者更明显。研究人员对此解释称，因为华裔女性更年期症状通常较少，而且她们本来就经常食用十字花科蔬菜和豆类食品，因此很难在这一个亚群中看到显著效果。

研究人员称，降低癌症治疗副作用的功劳或应归功于大豆类食品中的异黄酮和十字花科蔬菜中的硫代葡萄糖苷。异黄酮与雌激素受体结合，会产生微弱的雌激素作用；而硫代葡萄糖苷会影响代谢酶对炎症和雌激素水平的调节，进而减轻乳腺癌治疗的副作用。

此外他们还发现，在食用较多豆类食物的女性中，关节病、头发稀疏、记忆力下降等症状也较少，但这种关联并不具有统计学意义。

研究人员称，他们还需要进行更深入研究，构建更大规模的受试人群样本和更详细的饮食数据，在没有进一步研究成果之前，他们不建议乳腺癌患者突然过多地食用大豆类食品。

水稻条纹病毒（RSV）引起的水稻条纹叶枯病是目前我国以及东亚地区粳稻生产上最严重的病毒病害之一，最近几十年在我国多次暴发流行。中国农科院植物保护研究所所长周雪平教授带领团队在前期对该病毒的生物学、编码蛋白功能及病毒病防控基础上，进一步深入探索了 RSV 和寄主植物之间的博弈，发现病毒在与植物共进化过程中精巧地调控植物防御蛋白水平从而帮助病毒快速建立侵染。相关成果在线发表于 12 月 9 日的国际知名期刊《分子植物》。



病毒侵染植物时，只有穿过植物细胞之间的通道“胞间连丝”才能在植物细胞间移动，实现对植物的侵染。Remorin 蛋白是陆地植物特有的蛋白之一，能够特异定位到细胞膜脂筏上，通过影响胼胝体的积累来调控胞间连丝的通透性，相当于把控胞间连丝孔径大小的大门。

为鉴定参与调控 RSV 侵染植物的寄主因子以及了解 RSV 在细胞水平的侵染过程，周雪平团队首先利用 iTRAQ 蛋白质谱结合病毒诱导的病毒沉默与 CRISPR/Cas9 体系成功鉴定了一个负调控 RSV 侵染的寄主因子 NbREM1，NbREM1 属于 remorin 基因家族的 Group1 亚组。研究证实 NbREM1 通过调控细胞胞间连丝孔径大小抑制 RSV 的细胞间移动。

研究发现，RSV 侵染后能够干扰 Remorin 蛋白的棕榈酰化修饰。深入研究显示，RSV 编码的运动蛋白 NSvc4 能够结合 Remorin C 端棕榈酰化修饰位点区域，干扰其棕榈酰化修饰，导致 Remorin 细胞膜定位减弱并在内质网大量聚集，诱导细胞自噬并被降解。RSV 侵染导致 Remorin 的降解，有利于病毒打开胞间连丝快速进行细胞间的移动。

更多内容详见：[我科学家探明水稻条纹病毒快速侵染的新机制](#)

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，请您参展览展前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2018 年会议预告

1 月 19-21 日	泰安	第三届生物饲料发酵实用新技术与微生态制剂应用大会
4 月 9-10 日	青岛	2018 第十一届中国国际食品安全技术论坛

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 5-7 日	潍坊	2018 第四届中国潍坊食品加工和包装机械展
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 18-20 日	广州	Interwine China 2018 中国（广州）国际名酒展-春季展
5 月 19-21 日	长春	2018 长春第十届连锁加盟·创业项目展览会
5 月 25-27 日	安徽	2018 第 16 届中国（安徽）国际糖酒食品交易会
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	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

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>
7月 27-29 日	青岛	<u>2018 第十六届中国（青岛）国际食品博览会</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：

广州福邦食品科技有限公司

销售经理

月薪：4000-20000 元/月

职责描述：

- 1、负责公司产品的销售及推广；
- 2、开拓新市场，开发新客户；
- 3、老客户维护及服务，增加产品销售范围；
- 4、收集不同客户对产品的需求信息，根据市场信息制定开发计划；
- 5、了解行业动态和竞争对手发展变化，不断改善销售策略；
- 6、负责销售区域内销售活动的策划和执行，完成销售任务；
- 7、完成公司下达的销售任务和各项销售指标；
- 8、对客户收取账款有一定经验。

任职要求：

- 1、大专以上学历，市场营销专业或食品相关专业；
- 2、3 年以上企业销售工作经验，1 年以上本行业同等职位销售经验；
- 3、有调味品烘焙食品的销售经验；
- 4、受过市场营销、产品知识、产业经济、公共关系、管理技能开发等方面的培训；
- 5、对市场营销工作有较好认知；
- 6、有良好的市场开拓能力及沟通能力。

研发工程师（负责添加剂）

岗位职责：

- 1、复合抗氧化剂的开发及抗氧化效果测试；
- 2、复合防腐剂的开发及防腐效果的测试；
- 3、复合着色剂的开发及色素衰减特性的测试；
- 4、其它类型复合添加剂的开发及特性测试；
- 5、复合添加剂在各类食品中的应用及推广；
- 6、负责责任区的清洁工作，保持实验室的整洁与干净。

任职要求：

- 1、食品、化学类专业本科及以上学历。
- 2、有复合添加剂（抗氧化剂、防腐剂等）开发工作经验者优先。
- 3、良好的协调沟通能力和团队精神，无嗅觉和味觉缺陷
- 4、具有丰富的香精香料基础知识，感官灵敏，熟悉使用基本的分析仪器；
- 5、对本岗位技术有较好的见解；
- 6、熟悉企业产品结构、性能、应用方法，
- 7、有较好的判断分析能力，执行能力强；
- 8、有良好的沟通能力及团队协作精神。

公司福利：奖励计划 休假制度 包吃住 五险一金 法定节假日

电话：陈先生 020-31148548-813

公司简介：

福邦国际（FOOD BAND）是一家深耕于食品、生物领域，集研发、生产和销售为一体的技术型公司，公司总部设在广州番禺万达广场。在 FOOD BAND INVESTMENT CO.,LTD 先进科研技术的背景下，凭借多年行业经验，结合中国的食品原料和市场，进行行业资源整合，致力于为全球食品行业提供优质的技术、服务和产品。始终以品质为先，共同传递“中国味”。

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！

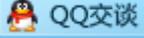


微信客服号



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： 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年食品行业十大热门词汇”征集活动开始了](#)

[食品安全现场快速检测免费网络公开课开始报名了（前10名报名即可获得小米电源一个）](#)

[【微生物检测】微生物检测经验和心得分享征文活动结果公布!!!](#)

本周求助帖：

[GB4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》标识问题](#)

[关于沉香茶，你们知道多少？](#)

[官检报告效益问题](#)

[新食品安全法第一百二十四的解读](#)

[学校内餐馆如何办证？](#)

[商超索取官检报告是哪里有明文规定即使相同口味每个规格都要送检？](#)

[公司生产的肉干与买回来的坚果混合装在一起卖，可行吗？](#)

[牛大力可以作为普通食品原辅料使用吗？出处，依据？](#)

[请教一个固体饮料全检的问题](#)

[请问白酒标签上的配料或原料到底应该标注哪些内容？](#)

[饮料瓶喷码与箱喷码时间间隔问题](#)

[各位食用菌汤罐头是否能用 7098-2015？](#)

[企标制定的参照标准](#)

[小作坊生产](#)

[豆奶粉固体饮料不到不半年为什么出现油哈味](#)

[洁净车间用暗沟还是明沟](#)

[我做鱼丸放磷酸盐鱼丸一点都不脆是什么原因](#)

[肉丸可放的添加剂和配料有那些](#)

[凉粉里面不加明矾做不成，停产](#)

[过期柠檬酸该怎么处理？](#)

[求助：菌落总数实验空白长菌的原因](#)

[普通食品命名](#)

[关于新资源食品，请教各位大神](#)

[组合礼品装怎么标识产品信息](#)

本周讨论帖：

[猪猪面馆 2017 年之 27：出去游荡打假一年的品管小 Q 要回来上班，还能行吗？](#)

[猪猪面馆 2017 年之 28：为了降低成本，内部配送产品包装是否可以重复使用？](#)

[食药总局关于 10 起保健食品虚假宣传广告的通告（2017 年第 204 号）](#)

[现行有效的食品安全法律法规与规章制度目录及链接（2017-12）](#)

[关于征求《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（征求意见稿）意见的函](#)

[同样是国抽不合格，违法所得多的，罚款要少数倍？](#)

[工人一个失误造成 5 万损失](#)

[对于职业打假人打假趋势变化的一点感想](#)

[又有 32 例“终身禁入食品行业”的判罚生效！判得都正确吗？](#)

[最近监管工作中遇见的烦心事](#)

[食药总局这个营养成分检测结果不合格依据](#)

[有关普通食品标签标识问题](#)

[发酵酒中不需要检验菌落总数，不检菌落总数的酒，那家酒厂敢出厂销售？](#)

[打假新动态——打假团伙做咨询，提供“技术服务”](#)

[无语——忠告：学好专业知识再当职业打假人](#)

[“禁铝令”实施三年 为何依旧“铝”禁不止？](#)

[白酒中这 2%的存在决定着 100%的味道！](#)

[食品家族企业，富不过三代的思考](#)

[益生菌市场“异菌突起” 专家：活菌死菌各有所长](#)

[食品十年艰辛泪，家族企业“质”与“量”的恩仇](#)

[你的职业生涯中有没有遇到一位良师益友](#)

[食品行业跳槽](#)



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