

“牛栏山”陷入“陈酿门”

买了5瓶橄榄油，能否因标签标识内容错误
要求价款十倍赔偿？

新疆非法转基因玉米案：
四被告获刑，
近三千亩涉案玉米被铲

国务院食品安全办召开
食品保健食品欺诈和虚假宣传整治工作推进会

顾客吃生蚝染罕见病险瘫痪
餐厅被判赔670万美元

食品网刊



中国食品

“牛栏山”陷入“陈酿门”
夫妻制售地沟油卖给火锅企业做底料
王老吉里有死老鼠？食品安全问题缘何维权难
杨梅上市引发“注胶”传闻 杭州市监部门当场做试验
南京：吃了“瑞可爷爷”奶酪包 11名顾客接连“中招”

买了5瓶橄榄油，能否因标签标识内容错误要求价款十倍赔偿？
新疆非法转基因玉米案：四被告获刑，近三千亩涉案玉米被铲
“孟非小酿”并非孟非酿？啤酒公司诉孟非等虚假宣传索赔300万
广东宣判一起食品安全公益诉讼案 5人被判支付315万多元赔偿金
国务院食品安全办召开食品保健食品欺诈和虚假宣传整治工作推进会

国内预警

市场监管总局关于粽子专项抽检情况的通告（2018年第14号）
市场监管总局关于19批次食品不合格情况的通告（2018年第13号）

国务院办公厅关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见（国办发〔2018〕43号）
市场监管总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知（市监食监二〔2018〕19号）

国际食品

英超市素食产品验出含肉
比利时建议每周饮酒别超过10杯
英国水域贻贝广泛残存微塑料污染

俄发生一起64人集体食物中毒事件
顾客吃生蚝染罕见病险瘫痪 餐厅被判赔670万美元
澳洲超市巨头Woolworths出售过期食品挨罚4.5万刀

国际预警

捷克召回我国出口玻璃餐具
俄罗斯发生高致病性禽流感疫情
俄罗斯加里宁格勒州发生非洲猪瘟疫情

美国对我国一家企业的出口鳗鱼实施自动扣留
法国出口牡蛎受大肠杆菌污染部分产品销往中国
加拿大关于食品中氟噻唑吡乙酮最大残留限量正式生效

食品科技

英媒：研究称孤独症可能与食物过敏有关
我国科学家发现啤酒酵母可能发源于青藏高原

华媒：研究显示喝咖啡或可降低患肝脏疾病风险
想勇敢就来杯柠檬水？研究：吃“酸”增加冒险行为

核心提示 | 近日，北京市顺义区食品药品监督管理局对北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂立案调查，原因是消费者质疑该厂出品的“牛栏山陈酿白酒”是固液法白酒却冒充陈酿白酒。牛栏山陈酿白酒究竟是什么酒？记者对此进行了调查。

现象 固液法白酒上标注着“陈酿”白酒

6月7日~8日，记者利用两天时间，对河南市场上销售的牛栏山陈酿白酒进行了了解。

在郑州市东风路一家生活超市，柜台上摆着绿色标签的牛栏山陈酿白酒，500ml，生产日期是2017年9月，原料有水、高粱、液态法白酒、食用香料，产品标准是GB/T20822（固液法白酒），酒精度为42度，没有标注香型。

超市营业员说，她不懂酒，酒上的标签以前也从来没有仔细看过，不知道固液法白酒与陈酿白酒有什么区别。

在郑州市红专路一家小型饭店里，一位男顾客花10元买了两瓶容量为100ml的牛栏山陈酿二锅头，标签上标注的信息与500ml牛栏山陈酿白酒基本一样。该顾客的回答也和前面那个营业员说得差不多，经常喝，大品牌，不懂什么固液法白酒，但想着标签有陈酿的酒就是好酒。

许昌市一位姓贾的商店老板告诉记者，他店内卖的酒以低端酒为主，一般不超过30元一瓶，15元一瓶的牛栏山陈酿白酒比较受欢迎。至于酒瓶标签上的信息自己从来没有注意过，大部分喝酒的人也都不懂酒。

分析 固液法白酒标“陈酿”涉嫌误导消费者

关于白酒，《GB/T15109-2008 白酒工业术语》中，阐明了白酒有三种分类：固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒。

固态法白酒“以粮食为原料，采用固态（或半固态）糖化、发酵、蒸馏，经陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒”。

液态法白酒“以含淀粉、糖类的物质为原料，采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒（或食用酒精），可用香醅串香或用食品添加剂调味调香，勾调而成的白酒”。

固液法白酒“以固态法白酒（不低于30%）、液态法白酒勾调而成的白酒”。

更多内容详见：[“牛栏山”陷入“陈酿门”](#)

回收餐馆内顾客吃剩的剩菜，通过扎空的塑料袋和电筛子进行控油，利用网购的榨油机进行榨油后，再销售给餐馆、火锅底料生产公司等，最终这些地沟油重新回流到食客的餐盘。昨日上午，这个制作地沟油团伙，因涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪在房山法院受审。在法庭上，受审的4名被告人均表示认罪。案件仍在进一步审理中。

四人因生产销售地沟油被诉

昨日上午10时许，该案在房山法院开庭审理。案件共6名被告人，因其中两人指定的辩护律师迟到，为了庭审顺利进行，法官决定这两人的庭审延后。

依次被法警带上被告席的共有4人，其中包括回收厨余垃圾再加工成地沟油的夫妻，购买地沟油的餐馆老板，以及购买地沟油制作火锅底料的企业经理。

房山检察院指控，2013年以来，张某和陈某夫妇从本市大兴区等地的饭店回收使用过的辣椒、麻椒等餐厨废料，运至其承租院内，将回收的油辣椒、油麻椒通过控油、压榨等方法加工制作成油脂，并将该油脂销售给餐馆。

王某和翟某（另案处理）夫妇自2016年7月9日起，在朝阳区平房乡经营饭店。张某明知王某经营餐馆，仍将上述油脂多次向王某出售，其中陈某参与送货。王某夫妇明知该油为地沟油加工而成，仍购买并用于制作毛血旺等菜品销售给食客。

蔡某自2016年起负责房山区阎村镇某食品有限公司北京分公司的生产经营活动，该公司主要生产加工火锅底料。蔡某及其弟弟蔡某某（另案处理）明知张某出售的为地沟油，仍购买并加工成火锅底料对外销售。

执法部门多日跟踪全数抓获

该案系北京市环食药旅民警接到线索后，经排查发现张某和陈某夫妇收购地沟油。民警多日跟踪发现，每天晚上，张某夫妻二人都会到大兴、昌平等地的餐馆拉泔水，两人租住在房山一处院落，从院外经过，能够闻到一股酸臭的味道。此外，不定时地还有人开车到此处拉东西。

后经跟踪调查，警方又发现王某夫妇开办的餐馆和蔡某兄弟制作火锅底料的工厂，均购买张某夫妻提供的地沟油。在取证后，2017年9月22日，警方分三路将涉案嫌疑人全数抓获。

公诉机关认为，张某、陈某、王某、蔡某在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料，应当以生产、销售有毒、有害食品罪追究其刑事责任。

更多内容详见：[夫妻制售地沟油卖给火锅企业做底料](#)

文章来源：新京报

王老吉里有死老鼠？ 食品安全问题缘何维权难

说到王老吉凉茶，可谓是家喻户晓，且已走进了千家万户的餐桌。可日前，临海涌泉新前塘村的冯女士向本报记者投诉称，她家3岁小朋友喝了一罐王老吉后，引发了手足口病，反复发烧。

“王老吉里居然有只死老鼠，这么大的品牌，怎么能生产出这么品质不靠谱的凉茶。”冯女士说。

“喝了问题王老吉，3岁小女孩反复发烧”

冯女士告诉记者，差不多一个月前，她在临海涌泉灵泉路204号的明诚批发部买了一箱王老吉。几天后，姐姐带着3岁的小孙女来家里做客，家里办了一次家宴，饮料便是那箱王老吉。

“小女孩喝了几口王老吉后，就说喝不出来了，姐姐便说找根吸管来给她吸，我便去找吸管了，但没找到。所以就准备把王老吉倒到碗里给小孙女喝。”冯女士说，谁知，这一倒倒出了一大块不知名的东西，“看上去就是一只死老鼠，这么大块的东西，喝的时候，肯定会堵住瓶口，所以喝不出来。”

冯女士说，本来王老吉坏了，也是小事，换一罐就算了，但她想不到的是，小女孩喝了这罐王老吉之后，开始发烧，随后又出现了手足口病，反复发烧。“到目前，孩子的医疗费已经花了近2000元，孩子也几经折腾。”

冯女士认为，小女孩的体质平时挺好的，这罐有质量问题的王老吉是导致她患手足口病及发烧的罪魁祸首。为此，她找明诚批发部讨要说法。“对方说赔给我两箱王老吉，这么轻描淡写就想把这个事处理了，我不可能接受。”冯女士说。

消费者索赔1.2万元，市场监管部门几次协调均失败

冯女士说，因为双方无法达成一致意见，她便拨打12345热线进行投诉。几天后，临海市市场监督管理局大洋市场监督管理所工作人员积极帮助调解，但最终也未调解成功。

日前，记者联系到大洋市场监督管理所副所长陈佳晨。陈佳晨告诉记者，受理投诉后，他们曾几次进行调解，均未调解成功。“我们到现场时，离事发时间已有一两个星期。消费者提供的王老吉中，里边有异物，且有浓而刺激的味道，但应该不是消费者所说的死老鼠。”陈佳晨说，在市场监管部门介入调解之前，消费者已经和销售方及王老吉厂方有过调解，但双方一直协商不下。市场监管部门介入调解后，消费者一开始没有提出明确的索赔，后来才列出了一张清单，提出了1.2万元的索赔，商家不接受。“商家不接受的原因主要是，造成这罐王老吉质量问题的原因不明确，到底是出厂前的原因，还是出厂后在各个运输环节因磕碰造成包装损坏，从而导致质量问题。此外，商家也曾提出，如何能保证消费者打开这罐王老吉时就是有结块的状态，所以几次调解均已失败告终。”

更多内容详见：[王老吉里有死老鼠？食品安全问题缘何维权难](#)

文章来源：台州晚报

杨梅上市引发“注胶”传闻 杭州市监部门当场做试验

每到六月，酸甜可口的杨梅就上市了。但随着杨梅的大量上市，有关杨梅的流言也在网络上传播开来，其中有条视频流传甚广。视频中，一名女子拿着杨梅在水龙头下反复搓洗挤捏，最后在手上留下了一些胶状物。女子口中说道：“你们看看这是什么东西，摸都摸不动，是胶呢，你们买杨梅一定要注意了。”

杨梅注胶？这是真的吗？6月13日，杭州市市场监管局、市食品药品检验研究院公开做对照实验，来验证传言是否属实。

拿一颗新鲜的杨梅取其果肉，放在体视显微镜下观察，看到果肉是饱满的红色柱状组织；将另一颗杨梅在水龙头下搓洗，的确出现了胶状物质，放在显微镜下进行观察，看到的是跟前一颗一样的红色柱状组织，只是不太饱满。



体视显微镜下新鲜杨梅果肉



体视显微镜下新鲜杨梅用力搓洗后的果肉

再将胶状物质放在显微镜下，看到的是无定形半透明的固体。



体视显微镜下注入明胶后的杨梅果肉



体视显微镜下注入明胶后搓烂的杨梅果肉

从实验可以看出，杨梅的果肉由众多肉柱聚集而成，拿着杨梅在水龙头下反复搓洗留下了的胶状物其实就是果肉残留组织，是膳食纤维、糖酸、蛋白质、花青素等营养物质，跟所谓的明胶风马牛不相及。

更多内容详见：[杨梅上市引发“注胶”传闻 杭州市监部门当场做试验](#)

文章来源：新蓝网

南京：吃了“瑞可爷爷”奶酪包 11名顾客接连“中招”

南京市民张女士反映，今年5月20日，她和老公带着3岁的女儿和6个月大的儿子一起在桥北某商场一楼的瑞可爷爷面包店购买了两个奶酪面包，没想到吃完后，一家四口都出现上吐下泻的症状，其中女儿和儿子症状严重，甚至被送到儿童医院住院治疗。目前涉事面包店已经停止营业，疾控和市场监管部门介入调查。

[消费者投诉]

吃了奶酪包，半夜一家四口呕吐腹泻

张女士表示，5月20日下午两点，他们一家四口在桥北某百货商场一楼的瑞可爷爷面包店，以12元的价格购买了两只奶酪面包。吃过后，在21日凌晨的时候，一家四口都出现了严重的呕吐、腹泻。

“凌晨一两点钟，我和我老公出现高烧、呕吐腹泻，小孩也是这个情况。我们把小孩送到儿童医院，医生说是急性肠胃炎，然后开药回来还是高烧不退，然后就让我们住院。小的已经出现精神萎靡，精神状态不好，留观察室一天，第二天就住院了。”张女士表示，病情发作后，她和老公坚持着把3岁大的女儿和6个月大的儿子送到儿童医院治疗。

在医院出示的诊断书上写道，男婴被诊断为急性肠胃炎、败血症、支气管炎。张女士表示，经他们了解，一家四口都是被沙门菌感染，而瑞可爷爷蛋糕店售卖的奶酪面包就是罪魁祸首。

[记者探访]

涉事面包店已停业，赔偿问题尚未解决

张女士家人表示，在孩子住院的15天时间里，6个月大的儿子和3岁大的女儿身心遭受了巨大痛苦。其间，他们多次与这家瑞可爷爷蛋糕店负责人联系，商讨赔偿事宜，但直到现在问题都没有解决，“昨天给负责人打电话都没有接。”张女士说。

那么，张女士和家人接连病倒到底是何原因，又是否与瑞可爷爷面包店有关呢？6月11日上午，在记者的陪同下，张女士家人找到了商场瑞可爷爷面包店。此时，面包店已经停止营业，附近店家工作人员介绍，“最近都没有营业，有人来买东西我就说关门了。”

更多内容详见：[南京：吃了“瑞可爷爷”奶酪包 11名顾客接连“中招”](#)

买了 5 瓶橄榄油，能否因标签标识内容错误要求价款十倍赔偿？

2017 年 10 月 26 日，原告在被告处购买某特级初榨橄榄油，数量 5 瓶，金额 368 元。商品外包装显示每 100 克能量为 1100 千焦。根据国家标准 GB28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》及原卫生部发布的《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 GB28050-2011 问答》，上述橄榄油每 100 克能量为 3330 千焦，涉案商品外包装标明的能量值远远低于实际数值，违反了《中华人民共和国食品安全法》（下称《[食品安全法](#)》）中关于食品和食品添加剂与其标签、说明书所载明的内容不符，不得上市销售的相关规定。为此，原告诉至法院要求被告返还购物款 368 元并支付赔偿金 3680 元、差旅费及打印费 600 元。

被告某商业有限公司辩称，原告是职业打假人，不是真正意义上的消费者，其购买商品是以索赔、营利为目的，不属于消费者权益保护法的保护范畴。原告从被告处购买的商品获得了出入境检验检疫卫生证书、食品流通许可证，并有质量检验报告，商品标签中的“能量”数值 1100 千焦是产品生产者在制作标签时出现了错误；被告只是销售商，且在进行销售时对生产者进行了资质审查，对商品进行了出入境检验检疫卫生证书、食品流通许可证的审查，不存在销售明知不符合安全标准的食品的情形。所以，涉案商品在质量上没有违反《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》和《食品安全法》的相关规定，原告主张退还货款 368 元并十倍赔偿 3680 元于法无据。另外涉案产品没有给原告造成任何财产或人身上的损害，根据相关法律规定原告无权要求被告给予退款及十倍赔偿。综上，请求依法驳回原告的诉讼请求。

分歧

本案中，关于经营者所售食品本身符合国家食品安全标准，而只是标签标识内容存在错误的，是否适用商品价款十倍赔偿条款的问题，存在以下两种意见：

第一种意见认为，被告销售的商品标识存在错误，不符合食品安全标准，依据《食品安全法》的规定，原告作为消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或经营者（销售者）要求支付价款十倍的赔偿金，因而应当适用商品价款十倍赔偿条款。

第二种意见认为，在经营者已经履行了主要的进货检验义务，所售食品本身符合国家食品安全标准，而只是标签标识内容存在错误的情形下，不能因为其对标识内容的检查失误而认定其为“销售明知是不符合食品安全标准的食品”，因而不适用商品价款十倍赔偿条款。

评析

本案涉及的主要问题是，经营者所售食品本身符合国家食品安全标准而只是标签标识内容存在错误的，消费者是否可以据此向经营者主张商品价款十倍的赔偿金。

更多内容详见：[买了 5 瓶橄榄油，能否因标签标识内容错误要求价款十倍赔偿？](#)

新疆非法转基因玉米案： 四被告获刑，近三千亩涉案玉米被铲

6月13日，中国裁判文书网公布了一起发生在新疆维吾尔自治区昌吉回族自治州呼图壁县的转基因玉米制种案，涉案农田2890亩，122户农民遭遇玉米制种“陷阱”。呼图壁县人民检察院对该案提起公诉。

一审刑事判决书称，经呼图壁县人民法院审理查明，2016年3月，被告人罗涛、徐振杰、徐龙、仲某某以不合格的、父本含转基因的玉米亲本种子，冒充非转基因玉米种子，与前述农民签订了玉米杂交制种预约生产收购合同，以生产转基因玉米种子“金庆101”和“世宾338”。

其中，马场湖村一组农民种植了990亩制种玉米，幸福村农民种植了1900亩。

2016年5月，呼图壁县农业局执法大队工作人员用试纸条检测时，发现这些作物含转基因成分。其后涉案玉米被全部砍除。

新疆维吾尔自治区司法鉴定科学技术研究所农林牧司法鉴定中心对受害农民的经济损失出具了鉴定书。部分被砍玉米制成了青贮饲料，挽回了125.4015万元经济损失，受害农民共计遭受损失333.1097万元。

呼图壁县人民法院审理认为，被告人为受害人提供的玉米种子既没有通过国家行政管理机关审定，也没有核发该玉米品种的生产经营许可证，造成的巨额经济损失，其行为完全符合生产伪劣种子罪的构成要件，其犯罪结果已达到了《最高人民法院、最高人民检察院关于办理生产、销售伪劣商品刑事案件具体应用法律若干问题的解释》“使生产遭受特别重大损失50万元的起点”，应当依法严惩。

被告人罗涛、徐振杰、徐龙、仲某某分别被判处有期徒刑三到七年，并处罚金8到10万元不等。

“孟非小酿”并非孟非酿？ 啤酒公司诉孟非等虚假宣传索赔 300 万

“孟非小酿”并非孟非自行酿造，而是其他精酿啤酒改名换装？13日，南京高大师啤酒有限公司（简称高大师啤酒）起诉孟非等不正当竞争案在朝阳法院开庭，原告称“孟非小酿”实为该公司精酿啤酒改名灌装，要求孟非等停止侵权赔偿损失300万。对此，孟非方则表示是原告在恶意诉讼，有意攀附孟非的声誉。

原告称孟非攀附啤酒品质

被告除了孟非，还有星亚餐饮管理（北京）有限公司、南京小面之交餐饮管理有限公司北京朝阳区三里屯分公司、南京星亚餐饮管理有限公司、南京小面之交餐饮管理有限公司、南京小发小面企业管理合伙企业（有限合伙）。

原告高大师啤酒诉称，孟非先生邀请公司以“婴儿肥”精酿啤酒直接灌装为“孟非小酿”委托方（2015年8月至2016年8月）。合作期间，对方通过多家新闻媒体发布“孟非小酿”是孟非自行酿造的啤酒。原告公司认为对方违背商业道德，损害公司的合法权益，扰乱了中国啤酒市场的经济秩序。故将六被告诉至法院，要求停止侵权行为；公开致歉；赔偿经济损失及合理支出300余万元。

庭审中原告称，双方合作关系终结后，被告自行推出的新“孟非小酿”突出宣称“新包装，老口味”。“这构成了虚假宣传行为，是不正当竞争行为。”

被告称原告公司攀附孟非方声誉

被告答辩认为是原告在“恶意诉讼”，“原告的直接目的是利用孟非的声誉进行攀附”，原告对被告的诽谤在南京法院已经提起诉讼。南京一审已经判定孟非方胜诉。

针对原告提出的虚假宣传问题，被告答辩称，新亚与原告有委托加工的协议，原告应按被告指定的规格、类型各个方面生产，当然可以称为自酿。孟非小酿的特殊之处，在销售上主要限于孟非面馆，销售对象是针对孟非的粉丝。被告认为“老口味”是一个比较模糊的语言，实际是指依然都是自酿啤酒。

双方围绕口味是否变了、是否不正当竞争等问题展开辩论。庭审一直持续近4个小时。

该案将择日继续开庭。

广东宣判一起食品安全公益诉讼案 5 人被判支付 315 万多元赔偿金

广东省人民检察院 11 日通报称，由茂名市电白区人民检察院提起的广东首例食品安全领域刑事附带民事公益诉讼案 7 日在电白区人民法院一审宣判。5 名被告人除被判处有期徒刑和罚金之外，还需支付惩罚性赔偿金 315.845 万元、支付无害化处理费用 110406.29 元，并在省级以上媒体向公众道歉。

2017 年 3 月 11 日，广东食品药品监督管理局联合公安机关，突击查处电白区 5 个海藻麒麟菜加工经营点，现场查封一批海藻麒麟菜原料、半成品、成品、加工用添加剂硫酸铝铵、亚氯酸钠及生产加工用具等。案件随后被移送公安机关立案侦查。

5 个经营点的所有人李某生、严某燕、严某、蔡某仔和符某玉于 2017 年 3 月 31 日被刑拘，5 月 6 日被逮捕。同年 10 月 30 日，电白区人民检察院以李某生等 5 人涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪提起公诉。2018 年 4 月 4 日，该院再向电白区人民法院提起刑事附带民事公益诉讼。

电白区人民法院审理查明，2016 年 4 月开始，李某生从非洲购买海藻麒麟菜，经越南东兴市边民互市贸易将海藻麒麟菜运到电白区，再销售给严某燕、严某、蔡某仔、符某玉等人。严某燕等人使用硫酸铝铵、海盐等进行加工，产品质量好的销售给省内外凉菜原材料批发商，质量差的出售给养殖户作饲料。

严某燕等人销售金额合计为 315845 元，现场扣押涉案海藻麒麟菜共 303.13 吨。涉案海藻麒麟菜原料、成品、半成品均检出铝残留，且残留量已达到“足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病”。

法院认为，案件应定性为生产、销售不符合安全标准的食品罪。5 名被告人分别被判处 1 年 3 个月至 5 年不等有期徒刑，并处罚金 1 万至 5 万元人民币不等。

5 人还被判决支付惩罚性赔偿金合计 315.845 万元，支付无害化处理费用 110406.29 元，并在判决生效之日起 10 日内，在广东省省级以上电视台和全国公开发行的报纸上向公众道歉。

近日，国务院食品安全办在京召开食品保健食品欺诈和虚假宣传整治工作领导小组成员及联络员会议。国家市场监督管理总局副局长、整治工作领导小组副组长孙梅君主持会议并讲话。

孙梅君指出，2017年7月以来，各成员单位认真贯彻落实“四个最严”要求，落实整治方案安排，建立了整治工作体系，全面排查了生产经营主体，查办了一批大案要案，加大了科普宣传力度，群众防范意识得到提升，整治工作取得阶段性成效。截至目前，各地共查处食品保健食品欺诈和虚假宣传违法违规案件2.4万余件，涉案金额14.7亿元，罚没金额3.3亿元，抓获犯罪嫌疑人7800余名。

孙梅君强调，下一阶段应继续坚持以问题为导向，突出重点、形成合力。要落实全国市场监管部门安全监管工作电视电话会议的精神，采取更加强有力的措施，进一步加大对违法广告、违法营销及宣传、欺诈销售的治理力度，对涉嫌非法添加、非法声称产品的抽检力度，对第三方平台的监管力度，要以案促治、处罚到人，强化信息公开，加强协同监管和联合惩戒。

会上，整治办、领导小组各成员通报了各部门工作进展及下一步工作考虑。

国内预警

市场监管总局关于粽子专项抽检情况的通告〔2018年第14号〕

近期，国家市场监督管理总局组织专项抽检粽子 518 批次，检测项目见附件。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](#)

2. [粽子监督抽检产品合格信息](#)

市场监管总局

2018 年 6 月 13 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于 19 批次食品不合格情况的通告〔2018 年第 13 号〕

近期，原国家食品药品监督管理总局组织抽检调味品、蜂产品、水果制品、水产制品、乳制品、食糖、速冻食品和食用农产品等 8 类食品 500 批次样品，抽样检验项目合格样品 481 批次，不合格样品 19 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：调味品 139 批次，不合格样品 4 批次。蜂产品 21 批次，不合格样品 1 批次。水果制品 32 批次，不合格样品 2 批次。水产制品 44 批次，不合格样品 1 批次。食用农产品 181 批次，不合格样品 11 批次。乳制品 75 批次，食糖 3 批次，速冻食品 5 批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）京东蜀乡源特产专营店（经营者为成都蜀乡源贸易有限公司）在京东商城（网站）销售的标称成都市郫都区仪隆调味食品厂生产的甜面酱，氨基酸态氮检出值为 0.24g/100g，比国家标准规定（不低于 0.3g/100g）低 20.0%。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

（二）京东杨大爷云中鲜专卖店（经营者为昆山云中鲜文化传媒有限公司）在京东商城（网站）销售的标称云南·宜良阳宗海食品有限公司生产的汤池老酱，氨基酸态氮检出值为 0.26g/100g，比国家标准规定（不低于 0.3g/100g）低 13.3%。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

（三）京东中国特产·莘县馆（经营者为山东华威极光网络科技有限公司）在京东商城（网站）销售的标称山东御鲜苑副食有限公司生产的甜面酱，氨基酸态氮检出值为 0.21g/100g，比国家标准规定（不低于 0.3g/100g）低 30.0%；苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检出值为 0.228g/kg，国家标准规定不得使用。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

（四）京东中国特产·冠县馆（经营者为冠县民友电子商务有限公司）在京东商城（网站）销售的标称山东御鲜苑副食有限公司生产的甜面酱，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检出值为 0.0345g/kg。国家标准规定不得使用。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

（五）南京溧水大润发商业有限公司销售的标称南京常力蜂业有限公司生产的金陵花紫云英蜜，菌落总数检出值为 1.5×10^3 CFU/g，不符合国家标准规定的菌落总数应不超过 10^3 CFU/g。检验机构为浙江方圆检测集团股份有限公司。

（六）漳州新华都百货有限责任公司销售的标称福建龙岩晋龙食品有限公司生产的一品梅，二氧化硫残留量检出值为 0.82g/kg，比国家标准规定（不超过 0.35g/kg）高出 1.3 倍。检验机构为国家糖业质量监督检验中心（广东省制糖产品质量监督检验站）。

更多内容详见：[市场监管总局关于 19 批次食品不合格情况的通告〔2018 年第 13 号〕](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

奶业是健康中国、强壮民族不可或缺的产业，是食品安全的代表性产业，是农业现代化的标志性产业和一二三产业协调发展的战略性产业。近年来，我国奶业规模化、标准化、机械化、组织化水平大幅提升，龙头企业发展壮大，品牌建设持续推进，质量监管不断加强，产业素质日益提高，为保障乳品供给、促进奶农增收作出了积极贡献，但也存在产品供需结构不平衡、产业竞争力不强、消费培育不足等突出问题。为推进奶业振兴，保障乳品质量安全，提振广大群众对国产乳制品信心，进一步提升奶业竞争力，经国务院同意，现提出以下意见。

一、总体要求

（一）指导思想。全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中全会精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真落实党中央、国务院决策部署，统筹推进“五位一体”总体布局和协调推进“四个全面”战略布局，坚定不移贯彻新发展理念，按照高质量发展的要求，以实施乡村振兴战略为引领，以优质安全、绿色发展为目标，以推进供给侧结构性改革为主线，以降成本、优结构、提质量、创品牌、增活力为着力点，强化标准规范、科技创新、政策扶持、执法监督和消费培育，加快构建现代奶业产业体系、生产体系、经营体系和质量安全体系，不断提高奶业发展质量效益和竞争力，大力推进奶业现代化，做大做强民族奶业，为决胜全面建成小康社会提供有力支撑。

（二）基本原则。

创新驱动，绿色发展。强化科技创新，推动管理制度改革，推进节本增效，提高奶业综合生产能力。因地制宜，合理布局，种养结合，草畜配套，促进养殖废弃物资源化利用，推动奶业生产与生态协同发展。

利益联结，共享共赢。坚持产业一体化发展方向，延伸产业链，建立奶农和乳品企业之间稳定的利益联结机制，推进形成风险共担、利益共享的产业格局，增强奶农抵御市场风险的能力，实现一二三产业协调发展。

问题导向，重点攻关。针对当前奶业发展不平衡不充分的问题，以关键环节和重点难点为突破口，着力提高奶业供给体系的质量和效率，提升乳品质量安全水平，更好适应消费需求总量和结构变化。

市场主导，政府支持。处理好政府与市场的关系，充分发挥市场在资源配置中的决定性作用，强化乳品企业市场主体作用，优化资源配置，增强发展活力。更好发挥政府在宏观调控、政策引导、支持保护、监督管理等方面的作用，维护公平有序的市场环境。

更多内容详见：[国务院办公厅关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见（国办发〔2018〕43号）](#)【[答记者问](#)】

国内预警

市场监管总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知(市监食监二〔2018〕19号)

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

近年来，现制现售奶茶、果蔬汁等饮品店发展迅速，“网红奶茶”“网红果汁”等饮品吸引广大消费者购买饮用。但检查发现，部分饮品店使用过期原料、卫生条件差、虚假宣传等问题较为突出，存在食品安全隐患。为加强现制现售奶茶、果蔬汁监督管理，保证食品安全，现就有关要求通知如下：

一、严格落实经营者主体责任

各地要督促饮品店严格按照《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》要求，规范饮品制售行为。从业人员要取得健康证明，穿戴清洁的工作衣、帽等，保持个人卫生和手部清洁。采购的鲜奶、奶粉、植脂末、茶粉、茶包、水果、蔬菜、果酱、糖浆、食品添加剂、一次性杯具和吸管等原辅料要符合国家食品安全标准。贮存、运输和盛放原料的容器应安全、无害，使用前应洗净、消毒，保持清洁。购进使用的洗涤剂、消毒剂应对人体安全、无害。制作食用冰、奶茶、果蔬汁的水，应为符合国家标准规定的生活饮用水。用于加工制作果蔬汁的水果、蔬菜应新鲜安全并清洗干净。禁止使用腐败变质的水果、蔬菜以及超过保质期的果酱、糖浆等原辅料加工制作饮品。奶茶、果蔬汁等饮品的公示信息和广告宣传内容应当真实合法，不得存在虚假内容。产品宣传中使用“无糖”“低脂”“鲜奶”“现切水果”等内容的，要与实际相符。

二、加强监督检查和产品抽检

各地要组织对现制现售奶茶、果蔬汁等饮品店开展现场检查，对存在安全隐患的饮品和原辅料进行监督抽检。重点检查以下内容：

(一) 复核食品经营许可条件，检查食品经营者证照是否齐全，是否存在超范围经营自制饮品、机打饮料或定型包装饮品的行为，从业人员的健康卫生管理是否符合规定。

(二) 对经营鲜榨果蔬汁的，检查水果、蔬菜的进货查验记录以及保存情况。

(三) 对经营冲煮饮品的，检查冲煮所用果汁原浆、奶粉茶粉等产品标签是否合规，杜绝使用无证产品和超过保质期产品。

更多内容详见：[市场监管总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知\(市监食监二〔2018〕19号\)](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

《每日电讯报》调查发现，英国大型连锁超市 Sainsbury 和 Tesco 售卖的素食产品，含有猪肉等肉类成份。有素食者组织对事件感到震惊，犹太人及穆斯林团体则担心误食含猪肉的食物，要求超市回收有关产品。食品标准局（FSA）表示将展开调查。

两款分别含猪肉火鸡

《每日电讯报》将两间超市的 10 款素食产品交到实验室测试，发现当中两款含肉类成分，其中 Sainsbury 一款自家品牌素肉丸验出含猪肉，Tesco 一款油桃果通粉则验出火鸡肉成分。环境卫生特许协会政策主管刘易斯担心今次并非单一事件，其他素食产品亦可能含肉类。

两间超市发声明表示关注事件，Sainsbury 称涉事素肉丸由一间生产不含肉类食品的工厂制造，强调会对供应商进行全面调查。Tesco 则表示对产品有严格品质要求，公司对有关食品进行 DNA 测试，未有验出肉类成分，要求《每日电讯报》提供详细测试数据。

比利时健康高级委员会 11 日发布报告，建议民众适量饮酒，每周饮酒不超过 10 杯。

这份名为《喝酒的风险》的报告强调，饮酒会增加患心脑血管疾病、癌症和肝病等风险，容易使人对酒精产生依赖，并影响心理健康。酒精也会导致记忆障碍，而酗酒则会对大脑产生持久的影响。酒精还会增加发生事故和暴力行为的风险，产生一系列家庭、工作和社会问题。

这份报告认为，每周饮酒 10 个单位（一个单位相当于一杯 100 毫升的葡萄酒或 250 毫升的啤酒）为合理的限量，且 10 杯酒要在一周当中不同的日子里饮用。报告强烈建议人们别喝快酒，在喝酒时最好要吃食物，或同时喝足量的水。

报告说，酒精是导致比利时 15 岁以上人群死亡和发病的第四大原因。不满 18 岁的未成年人、孕妇及准备怀孕的妇女以及哺乳期的女性不应喝酒。

报告建议政府采取多方面措施减少酒精饮料的消费，包括餐馆应提供更多的免费水、禁止任何与酒精饮料有关的广告、促销活动和赞助、酒精饮料的包装上应标明“酒精有害健康”之类的警告、提高酒精饮料的消费税等。

英国赫尔大学 8 日公布一项研究结果说，在英国沿海及多家超市的贻贝中均发现了塑料微粒或其他残留物。由于这类海产品在餐桌上较为常见，有必要进一步分析可能带来的健康风险。

赫尔大学和布鲁内尔大学的研究团队在英国海岸周边 8 处地点以及 8 家不同超市中采集了这些贻贝。研究人员在所有样本中都发现了残留物，其中约 50% 是塑料微粒，其余大部分是人造丝、棉等织物。超市售卖的贻贝大多已被煮熟或冷冻，比新鲜贻贝含更多塑料微粒。

海洋中的微塑料是一种粒径很小的塑料微粒以及纺织纤维，被称为“海洋中的 PM2.5”。贻贝进食是利用身体过滤海水中的微生物，很容易把塑料微粒或其他人造残留物吸入体内。

参与研究的赫尔大学教授珍妮特·罗切尔说，越来越多的证据显示微塑料已对海洋生态环境构成污染。这些废弃物进入食物链后，又会流回人类餐桌，危害人体健康。

俄罗斯联邦侦查委员会地区调查局 9 日发布消息称，在俄斯维尔德洛夫斯克州库什瓦市发生了一起 64 人集体食物中毒事件。

消息称，中毒者中有 62 人为 7 至 12 岁的儿童，另有 2 人为 18 岁的辅导员。64 人在当地的一个名为“松林”的儿童夏令营食用了食物后出现了腹疼、呕吐、浑身无力等症状，随后被送往医院接受治疗。

据当地医疗部门消息，中毒人员没有生命危险。截至中新网记者发稿时，已有两名儿童出院。

据乌拉尔联邦区检察院消息，调查人员已在事发地点对中毒人员食用过的食物和盛放食物的餐具等展开调查。夏令营的组织者和员工也在接受询问。

据俄新社援引调查人员消息，导致食物中毒的具体原因尚不清楚。初步怀疑中毒是由中毒者食用的乳渣饼或者肉饼引起的。

目前俄联邦侦查委员会已对事件予以刑事立案。

顾客吃生蚝染罕见病险瘫痪 餐厅被判赔 670 万美元

据美国《世界日报》报道，美国佛州一对夫妇因食用生蚝导致食物中毒，其中丈夫甚至因此染上罕见疾病，差点终生瘫痪无法行走，虽然目前已经康复，但未来仍会持续感到疼痛，感官与其他神经也将永远有所缺陷。如今佛罗里达州陪审团裁定此案，判定该餐厅应赔偿两人 670 万美元。

根据《纽约邮报》报导，马丁尼兹（Angel Martinez）与他的太太玛丽亚（Marie Elena Martinez）是坦帕“龙虾港”（Lobster Haven）餐厅的常客，2013 年 12 月时是他们第 11 次光临该店，他们一如往常点了 2 只 3 磅重的龙虾与一打蓝点生蚝，却意外引发食物中毒。

两人餐后数小时开始腹泻与呕吐，妻子玛丽亚的症状在数天后消退，其丈夫马丁尼兹却在三周后突然昏倒，紧急送医后在加护病房住了一星期，食物中毒引发他出现格林-巴利症候群（Guillain-Barre syndrome）症状，这是一种免疫系统攻击神经的罕见疾病，会影响身体动作、感觉与自主神经系统。

马丁尼兹因此腰部以下瘫痪了数个月，必须重新学习走路。虽然他目前已经康复，但余生仍会持续疼痛，且感官与其他神经也将永远有所缺陷。马丁尼兹的律师表示“人们吃生蚝会想到自己可能会拉肚子，但不会想到这会导致自己终生神经损伤”。

该间餐厅虽然承认提供龙虾与生蚝给马丁尼兹夫妻二人食用，但否认是因为这些餐点导致马丁尼兹染上罕见病，他们反而怀疑并指责是因为马丁尼兹更之前所食用的羊肉导致。

该餐厅在 2016 年提出以 2 万美元和解此案，但马丁尼兹的医药费已超过 325000 美元，律师表示“这家餐厅很可能因为他的处理方式而倒闭”。最终透过陪审团裁定，判定该餐厅必须赔偿马丁尼兹夫妻 670 万美元。

澳洲超市巨头 Woolworths 出售过期食品 挨罚 4.5 万刀

据《每日邮报》报道，澳洲超市巨头 Woolworths 因出售过期食品，被处以 4.5 万澳元高额罚款。

据悉，2016 年 8 月，凯恩斯热带公共卫生服务机构（Tropical Public Health Services Cairns）针对昆州各大超市在售产品的日期问题展开检查，结果发现，凯恩斯（Cairns）阿博特街（Abbott Street）的 Woolworths 门店出售过期食品，违反《2006 年食品法案》（Food Act 2006）规定。Woolworths 超市因此被罚款 4.5 万澳元。

据悉，该 Woolworths 门店有 10 多种食品过期但仍在售，包括面包、新鲜意面、小食品、奶酪、蘸料和预烹饪食品等，过期时间从 1 天到 168 天不等。

环境卫生机构（Environmental Health）的负责人米利根（Brad Milligan）表示，Woolworths 被责令下架所有过期产品，但该超市却没有执行这一要求。

他还指出，虽然这是 Woolworths 超市阿博特街门店第一次被发现存在违规情况，但在过去 10 年中，昆州的 Woolworths 超市已 6 次被发现存在类似问题。

4.5 万澳元的罚款额度突显出此类违规行为的严重性，同时也说明出售过期产品会对公众的健康造成威胁。

米利根也提醒顾客，在购买食品时要注意检查日期，以防出现健康风险。

据悉，罗玛（Roma）和米申海滩（Mission Beach）的 Woolworths 门店也被发现存在违反《2006 年食品法案》规定的情况。

目前，Woolworths 超市尚未对此事作出回应。

国际预警

捷克召回我国出口玻璃餐具

食品伙伴网讯 据欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)消息,日前捷克通报我国出口一款玻璃餐具不合格。不合格原因为,重金属迁移量超标。

具体通报内容如下:

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2018-6-12	捷克	玻璃餐具	2018.1633	铅、镉迁移量超标	销售状况不明,召回	信息通报

食品伙伴网提醒出口企业,严格控制食品接触材料中的重金属、初级芳香胺、甲醛等有害物的迁移量,按照出口国有关标准进行生产加工,规避出口风险。

文章来源: 食品伙伴网

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，2018年6月13日，俄罗斯农业部向OIE报告称，2018年6月7日，俄罗斯的一个村庄发生高致病性禽流感疫情。

本次疫情于2018年6月9日得到确认，事发地位于库尔斯克州（Kurskaya Oblast）。

经临床与实验室检测发现，具体发病情况如下：

受影响动物数量

品种	疑似病例	病例	死亡	销毁	宰杀
家禽	99	6	6	*	*

疫情统计

品种	发病率	死亡率	病死率	动物损失率
家禽	6.06%	6.06%	100.00%	**

目前俄罗斯已采取限制动物活动、隔离、检疫、接种疫苗等措施。

本次疫情尚未结束，俄罗斯农业部将每周公布最新状况。

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，2018年6月13日，俄罗斯农业部向OIE报告称，2018年6月5日，俄罗斯的一个村庄发生非洲猪瘟疫情。

本次疫情于2018年6月6日得到确认，事发地位于加里宁格勒州（Kaliningradskaya oblast）。

经临床与实验室检测发现，具体发病情况如下：

受影响动物数量

品种	疑似病例	病例	死亡	销毁	宰杀
猪	9	1	0	9	0

疫情统计

品种	发病率	死亡率	病死率	动物损失率
猪	11.11%	0.00%	0.00%	100.00%

目前俄罗斯已采取限制动物活动、隔离、检疫、接种疫苗等措施。

本次疫情尚未结束，俄罗斯农业部将每周公布最新状况。

国际预警

美国对我国一家企业的出口鳊鱼 实施自动扣留

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），对我国一家企业出口的鳊鱼实施自动扣留。

相关信息如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
16-124	2018-6-11	江西上饶	Jiangxi Junma Foods Co., LTD	冷冻鳊鱼	甲苯咪唑

食品伙伴网提醒出口企业，严格控制出口水产品中的兽药残留限量，按照美国限量标准进行出口，从而规避出口风险。

国际预警

法国出口牡蛎受大肠杆菌污染 部分产品销往中国

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，法国通过 RASFF 通报一批次出口牡蛎受大肠杆菌污染，目前已采取召回措施。

本次通报的详情如下：

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
2018-6-14	法国	牡蛎	2018.1657	受大肠杆菌污染	销至其他国家，召回	预警通报

根据本次通报，法国问题牡蛎已被销往中国大陆、丹麦、德国、中国香港、瑞典、阿联酋。

大肠杆菌感染症状包括恶心、呕吐、腹部痉挛、血便。有些病例可能还会出现中风、肾衰竭等症状，严重者甚至会死亡。

国际预警

加拿大关于食品中氟噻唑吡乙酮 最大残留限量正式生效

2018年6月6日，加拿大卫生部发布 G/SPS/N/CAN/1159/Add.1 通报，确定部分食品中氟噻唑吡乙酮（Oxathiapiprolin）最大残留限量已于2018年5月31日正式生效，具体限量标准如下：

农药名	商品名称	MRL (mg/kg)
氟噻唑吡乙酮(Oxathiapiprolin)	干罗勒叶	80
	芸苔叶菜（作物亚组 4-13B）；新鲜罗勒叶	10
	根茎类蔬菜（作物亚组 22A）	2
	块茎和球茎蔬菜（作物亚组 1C）	0.04

文章来源：海关总署

英媒称，根据新的研究，孤独症可能是由食物过敏引发的。

据英国《每日邮报》网站6月8日报道，对近20万名儿童进行的研究发现，那些被列入孤独症谱系的儿童患有某种食物耐受不良症的可能性是其他儿童的两倍半。这一发现支持了数量日益增加的表明免疫系统机能失调将提高出现孤独症谱系障碍（ASD）风险的证据。

美国艾奥瓦大学的这项研究是少数把目光投向食物过敏——而非皮肤和呼吸道反应——以佐证孤独症与过敏之间存在联系的研究之一。根据自己的新研究结果，论文第一作者、艾奥瓦大学流行病学家鲍伟（音）说：“有可能是免疫混乱在生命的初期就存在进程，这些过程之后影响大脑发育和社交功能，导致了ASD的形成。”

报道称，这项研究分析了“全国健康访谈调查”（NHIS）收集到的健康信息。NHIS是由美国疾病控制和预防中心对美国家庭进行的一项年度调查。在1997年至2016年间，研究人员收集了年龄在3至17岁的少年儿童的数据。

他们发现，在自称被确诊患ASD的儿童中有11.25%的人存在某种食物过敏，这一比例大大高于未列入孤独症谱系的儿童中食物过敏者4.25%的比例。这是纯粹根据调查结果得出的观测性结论，因此鲍伟的研究团队无法确定食物耐受不良是否为孤独症的原因。

报道称，但以前的研究曾暗示两者之间可能存在联系，包括肠道细菌的改变、抗体产生和免疫系统过度反应的增加。大约每59个儿童中有一人被列入孤独症谱系，而近年来这一比例似乎正在上升。

报道称，然而引起孤独症的根本原因继续让科学家们感到迷惘，尽管最近有关这种疾病的研究取得了一些进展。迄今为止最有力的解释认为，孤独症与免疫系统的失衡有关。免疫系统对病原体的炎症反应在其职责完成后应该会很快消退，但在孤独症患者体内，炎症似乎继续将占据主导模式。这一发现推动科学家相信孤独症与某种自体免疫失调存在函数关系。

报道称，过敏也是免疫系统紊乱的结果，不过在某种程度上科学家更擅长治疗过敏，这促使包括鲍伟在内的研究人员着手调查孤独症与呼吸道、皮肤以及食物相关过敏反应之间的联系。鲍伟的研究发表在《美国医学会杂志》周刊网站上，他表示，这些联系值得进一步研究。他说：“我们不知道哪一个先出现，是食物过敏还是ASD。”

我国科学家发现 啤酒酵母可能发源于青藏高原

根据发酵工艺和所用菌种的不同，啤酒通常分为两大类，即爱尔啤酒和拉格啤酒。前者使用酿酒酵母菌在相对较高的温度下发酵，酵母菌往往浮在上层，故又称上层发酵啤酒。后者则更耐冷，能在低温（10 摄氏度左右）条件下发酵，酵母菌往往沉于底层，故又称下层发酵啤酒。

人类最开始酿造的是爱尔啤酒，至今已有数千年的历史。拉格啤酒一般认为最早于 15 世纪出现在德国巴伐利亚地区，它很快流行开来，逐步取代爱尔啤酒成为全球生产和消费量最大的酒精饮料。我国生产的啤酒基本上都属于拉格啤酒。

拉格啤酒发酵菌种又被称为巴斯德酵母，是由爱尔啤酒发酵菌种与另一种野生酵母菌杂交而形成，后者就是拉格啤酒酵母最原始的“祖先”。它让拉格啤酒酵母有了低温发酵能力，但科学家一直没有找到它源自何处。

2011 年，一个由美国、阿根廷和葡萄牙科学家组成的联合研究组在阿根廷的巴塔哥尼亚高原地区发现了一种酿酒酵母属新种，命名为“真贝氏酿酒酵母”，他们认为这是拉格啤酒酵母菌的野生亲本。这种野生酵母菌可能通过跨大西洋贸易从南美被带到欧洲，在欧洲与爱尔啤酒酵母杂交形成拉格啤酒酵母。但从历史和地理上讲，这一假说则有点说不通。因为拉格啤酒在 15 世纪中期的德国就出现了，而跨大西洋贸易是从哥伦布 15 世纪末发现了美洲新大陆后才开始的，要把啤酒酵母的“祖先”从阿根廷带到欧洲，最早也要 15 世纪末，所以认为“巴塔哥尼亚真贝氏酿酒酵母”是拉格啤酒酵母的“祖先”说法受到了学界质疑。

近年来，中国科学院微生物研究所研究员白逢彦团队通过该所真菌学国家重点实验室主持的青藏高原微生物资源项目，对青藏高原的酵母菌资源进行收集、分离和系统研究。研究发现，青藏高原酿酒酵母属的物种多样性远高于世界其他地区，青藏高原或相邻地区可能是该类酵母菌的多样性中心或起源中心。真贝氏酿酒酵母也广泛分布于青藏高原，其遗传多样性远高于该种的巴塔哥尼亚群体，可证明青藏高原才是真贝氏酿酒酵母的真正起源地。通过多基因和基因组分析后发现，该种在青藏高原存在三个种群（谱系），其中的一个西藏种群在基因组上与拉格啤酒酵母具有 99.82% 的序列相似性，该种群才是拉格啤酒酵母真正的野生亲本。由此，白逢彦团队提出了青藏高原才是拉格啤酒酵母的真正起源地的学说。

这一学说还得到了地理和世界贸易史的支持。亚欧大陆作为一大板块，商贸和人员往来相对于被大西洋阻隔的美洲和欧洲更为便捷。早在西汉时期，张骞就出使西域，通过丝绸之路开展的中欧贸易比美欧跨大西洋贸易至少早 1500 多年，青藏高原的菌种很有可能就在那时被带到了欧洲。

研究显示喝咖啡或可降低患肝脏疾病风险

美国侨报网 6 月 12 日刊文称，近日新出炉的一项研究表明，每天喝 3 杯以上的咖啡，可能有助于降低患上肝病的风险。

文章摘编如下：

据美媒报道，研究者对超过 1.4 万名美国人进行了 26 年的跟踪调查，虽然并未证明因果关系，但研究结果显示，每天喝 3 杯咖啡的参与者，患肝病的几率降低了 21%。

研究负责人、约翰·霍普金斯大学彭博公共卫生学院的拉佐（Mariana Lazo）博士指出，喝咖啡的人患肝病的风险较低，而该研究结果也显示，低浓度和中等浓度的咖啡对肝脏无害。

该研究采用了一项全国心脏病研究得出的数据。受访者填写了一份食物问卷，其中包括关于咖啡摄入量的问题，受访者平均每天喝两杯 8 盎司的咖啡。研究人员发现，在调整了其他因素，如种族和收入、健康问题和个人饮食后，咖啡与健康肝脏仍存在关联。

肝脏问题专家伯恩斯坦（David Bernstein）博士表示，他对这些发现并不感到惊讶。他说：“喝咖啡对肝脏有益并不是一个新概念，几项累积了超过 43 万名参与者数据的大型研究均发现，饮用咖啡与肝硬化的显著减少有关，尤其与过量饮食或饮酒的人群相关。”他指出，此次新研究的结果，进一步支持了目前的证据，即咖啡与降低晚期肝病风险存在关联。

此前的一些研究发现，每天喝几杯咖啡有助于减轻肝脏纤维化程度，而这是肝脏发炎引发病变的第一个阶段。

想变得敢于冒险吗？那就喝杯柠檬水吧！据外媒报道，英国萨塞克斯大学一项新研究指出，酸味可能会增加一个人的冒险行为。

研究人员认为，患有焦虑症或抑郁症的人或许可从含酸饮食中受益，增加冒险行为以鼓起勇气和陌生人交谈。但如果以强调安全为守则的职业，如机师，日常饮食中就要试着减少酸性食物的取。

该研究强调，酸味并不会导致人们养成鲁莽的冒险习惯，但确实具有调整冒险行为的独特性质，研究人员尚不清楚大脑内发生了什么导致两者产生关联，但或许能成为鼓励人们创造机会的新管道。

报道指出，冒险可能产生负面效果，也可以形成正面效果，对一些人来说，冒险是他们人生信条，没有冒险的生命索然无味。想要有一番新气象、新作为，大胆冒险之心也是不可或缺的条件。由英国萨塞克斯大学 Sussex Computer Human Interaction (SCHI) 实验室研究人员 Chi Thanh Vi 领导的一项新实验研究表明，无论你这个本身爱不爱冒险、思维方式有多不同，酸味都会促进个人冒险行为。

研究中，共有 168 名来自英国与越南的参与者，随机饮用苦味、咸味、酸味、甜味、鲜味 (umami) 及中性矿泉水溶液。接着所有人参与类风险气球实验 (Balloon Analogue Risk-Taking, BART) ——一种冒险行为的测量：你手中气球充气越多，赢的钱就越多，但如果气球爆裂你将失去一切，你可以随时中止气球充气并兑换现金，也可以为了更多的奖金而继续撑着。

研究结果发现，饮用酸性柠檬水的参与者以比其他人都还要高的频率为气球打气：比饮用蔗糖水（甜味）的参与者高 39%、比饮用咖啡（苦味）的参与者高 20.5%、比饮用盐水的参与者高 16.03%、比饮用含味精（鲜味）水的参与者高 40.29%，不管个体是属于直觉性格还是分析性格，酸味都会促进冒险行为。

研究人员表示，冒险影响可持续至少 20 分钟，且他们相信还可以持续更长时间，取决于酸消耗的速度。

Chi Thanh Vi 说，我们知道当人们做出某种行为后会发生什么，但我们缺少跟踪不同口味如何影响决策的神经传递路径，研究人员接下来准备探讨的便是酸味究竟对大脑造成哪些变化。

食品伙伴网翻译中心

简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业食品翻译部门，主要从事食品及相关领域的外语+汉语互译工作。长期以来，我们为卫生部、农业部、质检总局及其下属多家单位，以及多家著名跨国食品企业及检测机构提供翻译服务，老客户续约率达 100%。

为什么选择我们？

✓ 团队的多元化

我司与普通翻译公司最大的区别：食品人才+外语人才=食品翻译

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

✓ 翻译的专业化

外语专业人才保证译文的准确性，食品行业人才保证译文的专业性，杜绝断章取义及不明所以的翻译，此为 100% 续约率的根本保证。

✓ 流程的正规化

每份稿件均按照“接稿”-“初译”-“校对”-“定稿”-“交稿”-“客户反馈”程序进行。其中“初译”、“校对”、“定稿”三个步骤由不同的专业翻译人员进行，并在每个步骤实施严格的质量控制，以保证为客户提供优质高效的服务。

业务范围

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

我们随时期待与您的合作，翻译可试译，亦可商榷长期合作模式，希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

座机：+86 535 212 9195

传真：+86 535 212 9828

QQ：2427829122

E-mail: gaohe@foodmate.net

Website: www.foodmate.net

地址：山东省烟台市通世南路 229 号东和科技园西区

食品伙伴网信息服务中心

食品伙伴网创建于 2001 年，经过十余年的发展，已经成为国内最大的食品技术网站。依托于网站本身的行业优势以及合作伙伴的支持，食品伙伴网开展「企业定向信息情报服务」，包括食品安全信息监控、标准法规管理咨询、竞争产品数据库、危害物基础信息及限量数据库以及专业翻译等项目，目前已与卫计委、食药监和工商等监管机构以及多家大型食品企业、跨国公司开展合作。

食品安全信息及舆情监控与分析服务

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

抽检信息查询分析系统

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

食品标准法规管理咨询服务

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

产品及指标管理系统

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

食品竞争产品数据库

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

食品安全危害物及添加剂基础信息和限量数据库建设与维护

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

食品标签审查系统与标签管理咨询服务

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

信息专案服务

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

资源优势：食品伙伴网与国家食药监总局、质检总局和认监委等政府部门，以及行业组织和大专院校建立了广泛和密切的联系，每天与在食品产业链上的上万名注册会员在线互动交流，拥有广泛的信息来源，依托先进和强大的网络查索技术，我们能及时捕捉到食品安全质量领域最新的信息和动态。

专业优势：我们不仅拥有专业的 IT 技术团队，还有由 50 多人组成的，拥有优良专业素质的服务团队，其成员 90%以上拥有食品专业教育背景，80%以上拥有食品专业硕士学位，业务技术主管拥有多年的食品生产和检验工作经验，多人拥有高级工程师职称。

经验优势：我们从 2001 年开始在线提供食品安全质量资讯服务，从 2009 年开始为国内外著名食品企业提供食品安全管理咨询服务，在定制服务方面，我们积累了丰富的经验，客户满意度超过 98%。

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

邮箱：foodinfo@foodmate.net 网址：<http://vip.foodmate.net>

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2018 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

6 月 20 日	上海	2018 新兴原料创新技术研讨会
6 月 22-24 日	苏州	第八届食品微生物检测与控制技术交流会
7 月 11 日	上海	2018 乳品/饮料行业发展研讨会
8 月 16-17 日	青岛	2018 肉类加工与新产品开发技术研讨会

2018 年展会预告

6 月 20-22 日	上海	2018 第二十届健康原料、天然原料中国展
6 月 20-22 日	上海	第九届中国国际健康产品展览会 2018 亚洲天然及营养保健品展
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
6 月 29-7 月 2 日	烟台	2018 第十三届东亚国际食品交易博览会
7 月 5-7 日	北京	第六届中国国际咖啡展览会
7 月 5-7 日	南昌	仁创•2018 中部（江西）糖酒食品招商会
7 月 5-9 日	烟台	2018 鲁东（烟台）营养健康暨膳食养生博览会
7 月 11-13 日	上海	2018 第二十届亚洲食品配料中国展
7 月 12-14 日	乌鲁木齐	新疆第二届奶业展览会暨新疆国际畜牧业博览会
7 月 21-23 日	广州	第三届中国（广州）国际跨境电商展暨跨境商品博览会
7 月 27-29 日	青岛	2018 第十六届中国（青岛）国际食品博览会
8 月 3-5 日	南京	2018 第 4 届中国（南京）国际糖酒食品交易会
8 月 10-12 日	西安	2018 西部科学仪器及实验室装备展
8 月 15-17 日	上海	2018 第 11 届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会
8 月 17-19 日	烟台	2018 中国（烟台）国际食品安全暨进出口博览会组委会
8 月 18-20 日	潍坊	2018 山东（潍坊）秋季糖酒食品展览会
8 月 24-26 日	西安	中国乳制品工业协会第二十四次年会第十八次乳品技术精品展示会
8 月 29-31 日	上海	2018 第十三届上海国际渔业博览会 World Seafood Shanghai
8 月 29-30 日	石家庄	第 22 届河北省糖酒食品交易会暨中秋订货会
8 月 30-9 月 1 日	乌鲁木齐	第六届中国—亚欧博览会农产品及精制食品展
9 月 1-3 日	宁波	2018 中国糖果零食展-亚洲最大的糖果零食展
9 月 7-9 日	长春	2018 第十八届长春国际糖酒食品交易会
9 月 7-9 日	广州	第十六届广州国际酒店用品展览会
9 月 8-10 日	广州	2018 第七届广州国际特色食品饮料展会

9月8-11日	厦门	<u>厦门国际果蔬产业暨都市农业展览会</u>
9月20-23日	上海	<u>第七届中国国际养生食品博览会</u>
10月12-14日	北京	<u>2018 中国北京国际渔业博览会</u>
10月16-18日	上海	<u>2018 中国国际婴童用品展览会</u>
10月25-27日	长沙	<u>第99届全国糖酒商品交易会（2018 长沙）</u>
11月5-10日	上海	<u>2018 中国国际进口博览会</u>
11月7-9日	青岛	<u>2018 中国国际渔业博览会</u>
11月9-11日	烟台	<u>2018 第十九届国际果蔬·食品博览会</u>
11月16-18日	济南	<u>2018 第12届中国（山东）国际糖酒食品交易会</u>
11月16-18日	北京	<u>2018 年中国（北京）国际果蔬展览会</u>
12月4-6日	广州	<u>第八届中国健康营养博览会</u>
12月6-8日	北京	<u>第九届 INIE 中国国际高端食品、饮品产业博览会</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：

[诸城尚品机械科技有限公司--食品机械](#)

[上海晟桀实业有限公司--酒类](#)

[上海金山经纬化工有限公司--仪器试剂](#)

[浙江百思得彩印包装有限公司--食品包装](#)

[郑州奥特包装设备有限公司--食品机械](#)

[曲阜兴亚输送带销售有限公司--食品机械](#)

[上海英诺除虫服务有限公司--虫控服务](#)

[广州昌利信科学仪器有限公司--仪器试剂](#)

[瑞士万通中国有限公司--仪器试剂](#)

[济南大彤机械设备有限公司--食品机械](#)

[浙江冠峰食品机械有限公司--食品机械](#)

[诸城市大洋食品机械有限公司--食品机械](#)

[西安大丰收生物科技有限公司--添加剂配料](#)

[南京泽朗医药科技有限公司--添加剂配料](#)

[郑州晨阳化工有限公司--添加剂配料](#)

[诺安实力可--商业服务](#)

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

2018年6月份

[新 QC 七大手法培训课程—苏州](#) 2018-06-20~2018-06-20

[2018 年方便与休闲食品制造关键技术暨营养健康新产品发展论坛](#) 2018-06-20~2018-06-22

[关于举办第 59 期“农产品食品检验员”和“食品安全管理师”培训的通知](#) 2018-06-20~2018-06-22

[中央厨房设计建设、运营管理暨外食外卖新零售研修班-杭州](#) 2018-06-20~2018-06-23

[传统 QC 七大手法--苏州](#) 2018-06-21~2018-06-21

[食品微生物实验室高级技术员培训（2 天）-苏州](#) 2018-06-21~2018-06-22

[食品行业的投诉与投诉管理\(1 天\)-杭州](#) 2018-06-22~2018-06-22

[食品过敏原管理培训课程-苏州](#) 2018-06-22~2018-06-22

[第八届食品微生物检测与控制技术交流](#) 2018-06-22~2018-06-24

[关于举办食品添加剂法规与标准高级研修班的通知](#) 2018-06-22~2018-06-24

[2018 首期赴广州团餐考察的通知](#) 2018-06-22~2018-06-25

[“2018 特医食品注册申报与应用技术创新大会”暨 临床试验、配方设计、技术审评交流会](#) 2018-06-23~2018-06-25

[2018 第二届功能饮品开发、应用与生产技术 暨现代营养高峰论坛](#) 2018-06-23~2018-06-25

[关于酿酒师、品酒师、酿造工职业资格技能提升的通知](#) 2018-06-24~2018-06-29

[危险化学品管理培训课程-深圳](#) 2018-06-25~2018-06-25

[HACCP 基本步骤和原理 理解和解释培训课程（一天）-上海](#) 2018-06-25~2018-06-25

[HACCP 基本步骤和原理 理解和解释培训课程（一天）-深圳](#) 2018-06-25~2018-06-25

[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2 天）-青岛](#) 2018-06-25~2018-06-26

[危险化学品管理培训课程-广州](#) 2018-06-26~2018-06-26

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训-重庆](#) 2018-06-26~2018-06-28

[质量成本管理培训课程-苏州](#) 2018-06-27~2018-06-28

[项目管理培训—苏州](#) 2018-06-27~2018-06-28

[国内外食品标签及营养标签相关法律法规培训-上海](#) 2018-06-27~2018-06-28

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训课程](#) 2018-06-27~2018-06-29

[CCAA 认可的 ISO22000 实习审核员-广州](#) 2018-06-27~2018-06-29

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-青岛](#) 2018-06-27~2018-06-29

[HACCP（GB27341 含认证补充要求 1.0）内审员 培训课程-上海](#) 2018-06-27~2018-06-29

[HACCP（GB27341 含认证补充要求 1.0）内审员 培训课程-深圳](#) 2018-06-27~2018-06-29

[供应商质量管理培训课程](#) 2018-06-28~2018-06-29

[项目管理培训—成都](#) 2018-06-28~2018-06-29

[虫害防控培训课程-沈阳](#) 2018-06-28~2018-06-29

[DOE 实验设计企业综合应用培训课程-成都](#) 2018-06-28~2018-06-29

[食品防护计划培训\(2 天\)-上海](#) 2018-06-28~2018-06-29

[食品行业 ISO IEC 17025:2005 实验室管理体系内审员培训课程-北京](#) 2018-06-28~2018-06-30

[计量校准员培训班--重庆、北京](#) 2018-06-29~2018-07-01-

[“食品安全法规标准与食品生产许可审查及其飞行检查办法要点解读”专题培训班](#) 2018-06-29~2018-07-01

[《采后保鲜技术课程 3.0》--荷兰瓦赫宁根大学及研究中心未来农业系列](#) 2018-06-29~2018-07-01

[第 68 期食品微生物检验实际操作学习班—南京](#) 2018-06-30~2018-07-03

2018年7月份

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训课程-杭州](#) 2018-07-02~2018-07-04
[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-07-05~2018-07-06
[产品追溯和召回制度\(1天\)-苏州](#) 2018-07-09~2018-07-09
[食品防护计划培训\(2天\)-杭州](#) 2018-07-09~2018-07-10
[IRCA 认可的 ISO 9001 主任审核员培训课程-上海](#) 2018-07-09~2018-07-13
[美国 FSMA “人类食品预防性控制措施” 培训-杭州](#) 2018-07-11~2018-07-13
[食品企业飞行检查和质量体系改进高级研修班-武汉班](#) 2018-07-12~2018-07-14
[食品安全专题培训（第2期）——乳制品专题培训](#) 2018-07-13~2018-07-13
[2018 餐饮企业食品安全与管理高级研修班-北京](#) 2018-07-13~2018-07-14
[2018 食品企业飞行检查要点解读及 质量体系改进应对研修班-南京](#) 2018-07-13~2018-07-15
[第 69 期食品微生物检验实际操作学习班—大连](#) 2018-07-14~2018-07-17
[2018 食品标签法律法规及职业打假应对技巧高级研修班-南京](#) 2018-07-15~2018-07-17
[IPM 综合虫害控制管理培训课程-合肥](#) 2018-07-16~2018-07-17
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训-广州](#) 2018-07-16~2018-07-18
[高效虫害管理八大要素-上海](#) 2018-07-17~2018-07-17
[国内外食品添加剂使用法规培训课程-青岛](#) 2018-07-18~2018-07-18
[2018 餐饮企业食品安全与管理高级研修班-北京](#) 2018-07-18~2018-07-19
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）—北京](#) 2018-07-18~2018-07-20
[关于举办“ISO /IEC 17025 实验室管理体系 培训”的通知](#) 2018-07-21~2018-07-22
[BRC-Food\(第七版\)食品安全全球标准内审员培训（2天）-青岛](#) 2018-07-23~2018-07-24
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-广州](#) 2018-07-23~2018-07-25
[ISO9001:2015 质量管理体系内审员培训课程](#) 2018-07-23~2018-07-25
[SQF 优质安全的食品标准（第8版）主任审核员培训-上海](#) 2018-07-23~2018-07-27
[IRCA 认可的 ISO 9001 主任审核员培训课程-深圳](#) 2018-07-23~2018-07-27
[ISO 22000:2005 食品安全管理体系标准内审员培训-上海](#) 2018-07-25~2018-07-27
[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程\)-青岛](#) 2018-07-25~2018-07-27
[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训-北京](#) 2018-07-25~2018-07-27
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-青岛](#) 2018-07-25~2018-07-27
[现代厨房管理及安全卫生控制培训-上海](#) 2018-07-26~2018-07-27
[国内外食品接触材料卫生标准培训-上海](#) 2018-07-26~2018-07-27
[食品微生物实验室高级技术员培训（2天）-青岛](#) 2018-07-26~2018-07-27
[计量校准员培训班—北京](#) 2018-07-27~2018-07-29
[关于举办“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](#) 2018-07-28~2018-07-29

2018年8月份

[新时期保健食品立项研发与技术审评经验指导交流会](#) 2018-08-02~2018-08-04
[第二期食品微生物检测高级研修班-杭州](#) 2018-08-18~2018-08-19
[设备点检员国家职业资格培训](#) 2018-08-22~2018-08-25
[第 70 期食品微生物检验实际操作学习班—武汉](#) 2018-09-08~2018-09-11
[关于举办 2018 中国特殊食品合作发展 国际大会（第三届）暨 2018 国际特殊食品 产业展览会的预通知-北京](#) 2018-10-31~2018-11-01

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

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 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



食品人才

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

长按识别关注微信

最新招聘信息推荐

- [广东鲜活果汁生物科技有限公司-研发](#)
- [广东鲜活果汁生物科技有限公司-现场品控员](#)
- [广东鲜活果汁生物科技有限公司-基地管理员](#)
- [上海和一食品科技有限公司-技术工程师/研发工程师](#)
- [四川好彩头实业股份有限公司-饮料研发工程师](#)
- [广州市天河区天源食品加工厂-食品化验文员](#)
- [郑州瑞普生物工程有限公司-品控专员](#)
- [东莞市中鼎检测技术有限公司-食品检测工程师（有机，无机，理化，微生物）](#)
- [东莞市中鼎检测技术有限公司-食品抽样专员](#)
- [中国质量认证中心江苏评审中心-体系审核员](#)
- [广州贝嘉乐食品有限公司-质检员](#)
- [广州贝嘉乐食品有限公司-研发助理](#)
- [厦门陈纪乐肴居食品有限公司-品管员](#)

[厦门陈纪乐肴居食品有限公司-物控员](#)
[广州市品臻食品有限公司-生产主管/厂长](#)
[湖南省玉峰食品实业有限公司长沙分公司-研发检测员/研发](#)
[泰兴马斯特华克食品有限公司-生产管理](#)
[蜀海（北京）食品有限公司-农残检测工程师](#)
[诺安实力可商品检验（上海）有限公司-高级研究助理](#)
[湖南味了谁食品有限责任公司-食品研发工程师\(酱腌菜\)](#)
[湖南味了谁食品有限责任公司-食品检验员](#)
[诺安实力可商品检验（上海）有限公司-高级微生物分析员](#)
[南京创冠食品有限公司-骨汤大区销售经理](#)
[四川利全食品科技有限公司-乳制品设备维修](#)
[四川利全食品科技有限公司-品质管理人员](#)
[上海柔稻餐饮管理有限公司-生产计划](#)
[上海柔稻餐饮管理有限公司-采购经理](#)
[北京活力尚品农业科技有限公司-食品厂厂长](#)

一周职场好文推荐

[5年老员工加薪 500 元遭拒，月薪 1 万招新人，值得吗？](#)
[最新大学生就业报告出炉！这 7 个专业最好找工作](#)
[食品人才中心一周招聘汇总 06.13](#)
[大二女生轻松找到外企实习:这 3 个诀窍越早明白越好](#)
[怎样做一名合格的食品研发员](#)
[工资条的 11 个小秘密，头一个你就不知道！](#)
[研发员如何判断自己是否到了该辞职的时候？](#)
[领导说我个人能力很突出，越想越不对劲！](#)
[应届毕业生除了找工作，还有一件事情一直被忽视](#)

[【有奖征集】毕业照快快 show，有故事的跟我走！](#)

1 参与对象

食品论坛全体会员
食品相关专业毕业人员

2 活动时间

发帖参赛 2018 年 5 月 22 日——2018 年 6 月 30 日

3 参赛形式

在食品论坛‘院校风采’版块发帖参赛，标题统一为“【**毕业照**】+自拟题目”形式，内容包含照片以及对校园生活的感想。应届生或往届生毕业照均可，无论个人、集体，只要够美、够创意，让大家看看毕业照的创意哪家强！

往届生毕业照可以是老照片和新合影对比，经历了职场的酸甜苦辣，也感悟了时光穿梭，再见同学万事蹉跎，那就说说新感想吧~

4 活动要求

- 1、参赛帖内容中请标明毕业院校、专业、级部/入学年份；
- 2、照片尺寸不低于 400×300 像素，每个参赛帖内照片数量 1-5 张；
- 3、文字要求感情真挚，200 字以上；
- 4、内容积极向上，照片及文字均为原创，照片中肖像权由发帖人负责。

5 奖项评比和设置

1、奖项评比：

个人奖 20 名：投稿截止后，参赛作品统一在食品论坛、食品学生汇微信平台投票，论坛投票占 80%，微信公众号投票占 20%，根据分值评选出个人奖。

院校奖 3 所：根据院校活跃度及质量综合评选出 3 所院校（邀请食品论坛资深网友评分）。

2、奖项设置

个人奖：

一等奖 2 名奖品单价约 200 元

二等奖 3 名奖品单价约 100 元

三等奖 5 名品牌保温杯 1 个

优秀奖 10 名食品论坛 15 周年文化衫 1 件+新版食品伙伴网笔记本 1 个

所有按要求参与活动的人员均可获得就业大数据资料 1 份、终身免费职位推荐以及 50 粮票。

院校奖：

3 所 奖品为荣誉奖杯

6 大赛组织及平台

主办：食品伙伴网学习频道、食品人才中心

微信平台：

食品学生汇（ID：food-edu）

食品人才中心（ID：jobfoodmate）

食品论坛（ID：foodbbs）



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：

[第八届食品微生物检测与控制技术交流会](#)

[“食品中脂肪酸的测定标准及赛默飞自动衍生化技术”免费公开课开始报名啦！](#)

[【2018 虫害】有奖征文活动结果公布！！](#)

[2018 食品论坛第四届健步走活动获奖结果公布暨闭幕式](#)

本周求助帖：

[标签上只标经销商可以吗？](#)

[这是食用农产品，还是预包装食品](#)

[产品有 S 生产许可无编号算算打插边球](#)

[食品经营许可证现场核查疑问](#)

[飞行检查发现许可证过期](#)

[代加工标签贴对方的问题](#)

[XXX 食用方法最佳，被打假，怎么办](#)

[冷冻储存鲜玉米网上卖算食用农产品吗？](#)

[食药局罚款问题及抽样](#)

[散装净含量标注](#)

[消费者购买我们公司的产品，发现一瓶发霉了，索赔 100 万](#)

[“月子茶饮”可以作为产品名称吗？](#)

[手工水饺计件工资方案](#)

[瓶装山泉水与菌落总数超标](#)

[企业如何牵头做高级标准（团体、地方、行业等）](#)

[HACCP，难道维护这个体系这些表格都需要填写吗？](#)

[筋道的面条有市场吗？](#)

[芝麻调和酱，一款膏状调味料](#)

[求解大豆分离蛋白跟组织蛋白的区别](#)

[进口产品营养成分表](#)

[请问涂抹实验要天天做吗？](#)

[请教是否有这种封口设备？](#)

[备案制怎么用维生素 D3 的包埋原料？](#)

本周讨论帖:

[作为一个食品从业人员，去超市如何选购食品？](#)

[就算到了现在，依然有大量的销售商索要 QS](#)

[知道又能怎么样](#)

[食药监要求企业每人每年至少 40 小时的安全培训](#)

[我们只负责产品的监管，车间的卫生问题由其他部门管理](#)

[想听听大家“安全管理员”的看法--广东](#)

[国家注册质量经理](#)

[转基因玉米案：四名被告获刑 近三千亩玉米被铲](#)

[别忽视人事档案！要丢了，这些关键事可就难办了！](#)

[罐头食品对冷却水有什么要求](#)



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，目前已经发布了七百多期，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