

食品网刊

食品网刊 与您分享

44

总第733期

2018-11-13

老年食品即将迎来国家标准

吃有机食品能防癌？专家：夸大其辞

重庆知名火锅店
吃出老鼠
店方：还在调查

多家餐饮企业宣布停用吸管，
塑料吸管离“出局”还有多远？

日本研究探明为何莫名想吃甜食
情人节送巧克力符合科学原理

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

老年食品即将迎来国家标准
吃有机食品能防癌？专家：夸大其辞
重庆知名火锅店吃出老鼠 店方：还在调查
红糖水煮鸡蛋致癌？中老年十月易感谣言盘点
大理一幼儿园给孩子喝兑水牛奶？官方：园长已被辞退

毛肚涮10秒？鸭肠提三下？专家：别贪鲜嫩小心寄生虫附体
多家餐饮企业宣布停用吸管，塑料吸管离“出局”还有多远？
酒精勾兑白酒为何标高粱、小麦？泸州老窖二曲再遭诚信质疑
妈妈说吃鱼胆能清热解毒？成都一男子生吞3个鱼胆险中毒身亡
广西10名小学生确定是鼠药中毒！致毒火腿肠等可疑食物已封存

国内预警

市场监管总局关于33批次食品不合格情况的通告(2018年 第39号)
海关总署公告 2018 年第 161 号（关于进口法国分葱检验检疫要求的公告）

国家市场监督管理总局办公厅关于公开征求《特殊医学用途配方食品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的通知
市场监管总局办公厅关于 2018 年产品质量检验机构工作质量分类监管情况的通报【市监质监（2018）78 号】

国际食品

法国“有机食品抗癌”研究引发争议
社交网络传中国制造假牛肉 法媒：断章取义的谣言
核污染水不断倾倒入海，日本福岛渔民担忧日趋加剧

美国农民再遭遇头疼问题：新收获玉米中发现有毒素
智利首个儿童乳制品消费调查：仅四成儿童牛奶摄入量达标
韩参鸡汤对华出口 4 年间猛增 20 倍 分析：与空巢青年增多有关

国际预警

欧盟将从统一清单中移除 3 种调味物质
美国对我国出口覆盆子等产品实施自动扣留
新加坡进口商自愿召回可能受沙门氏菌污染的蛋糕

俄罗斯对我国金枪鱼片产品实施强化实验室检测措施
2018 年 9 月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况
2018 年 10 月份美国 FDA 拒绝进口我国食品情况（10 月汇总）

食品科技

延缓衰老的食品清单出炉
美研究：热咖啡比冷萃咖啡抗氧化物含量更高

别再吃垃圾食品了！经常吃会增加患抑郁症风险
日本研究探明为何莫名想吃甜食 情人节送巧克力符合科学原理

今年9月，根据《食品安全法》规定，国家卫健委发布了包含老年食品、婴幼儿配方食品、特医食品、学生餐在内的9项食品安全国家标准（征求意见稿），对于老年食品市场来说，这一标准的颁布无疑是一个新的开始，将对老年食品的发展有着巨大的促进作用。同时，在10月30日至11月1日召开的中国特殊食品合作发展会议（第三届）中，国家食品安全风险评估中心韩军花研究员也对正在征求意见中的《食品安全国家标准·老年食品通则》做出了部分解读，并表示，中国是目前已知首个专为老年食品制定国家标准的国家。

当前老年食品分类混乱、功能单一

谈到老年食品，很多人首先想到的都是制作软烂、易嚼易吞咽的食物，一般而言都是以家庭自制为主，而对于市场上现有的成品食物，却没有太多印象。

为了解当前老年食品的市场情况，北京晨报记者走访了几家大型超市。在众多货品中，记者能够发现含有“老年”标识的食品，多以老年奶粉、老年麦片、老年芝麻糊、老年藕粉等冲调类产品为主，而这几种也常被称为老年食品的“老几样”。然而，老年人的需求却不止于此，记者随机采访了几位采购的老人，老人们表示因为饮食习惯等元因，除了老年奶粉，平时很少买这种冲调类的食物，还是希望能够有一些适合老年人口味以及饮食习惯的方便食品出现。

对此，韩军花也表示其对于老年食品的市场需求曾做过一个调研，调研显示，很多老人对于老年食品是有很大需求的。而对于当前的市场情况，韩军花表示，不能说市场上老年食品完全没有，有，但是比较混乱，没有一个统一的标准和规范，品种也较为单一，基本都是糊状粉状，但是对于老年人来说，如果想吃类似鱼香肉丝这种方便餐，市场上却没有，这就是我们存在的问题。

国际市场上老年食品研发有成功经验

世界各国为应对人口老龄化趋势，在老年人膳食方面，都采取了不同的应对措施，比如美国，在FDA严格的监管下，有专门针对老人的护心食品、壮骨食品和肠道保健类食品，并根据老人味觉特点，在口感上有所调整。在德国，有专门的老人食品商店，里面根据老人不同年龄段和各种慢性病的需求，提供从主食到饮料的“一条龙”食品，如有针对老人的方便主食，米饭面条等，甚至还有专为老人设计的酒精度数偏低、同时添加了营养素的啤酒等。

在日本，针对老年人的照护食品非常发达，产品种类繁多，并且很多产品都有软烂度、咀嚼度还有稀稠度等明确的指标限制。这些产品多根据老人的营养需求，将主食、菜、肉加工成半成品，回家只需要蒸熟，就是一顿完整的营养餐。此外，一些老人零食上会标明硬度等，老人们可以根据自己的牙齿状况选择。

将老年食品专业化规范化是现实需要

人口老龄化是我国当前面临的严峻问题，有数据显示，截至2016年底，全国有60岁以上老年人口达2.3亿，80岁以上的高龄老人达2400万，失能、半失能老人近4000万。庞大的老年人口，使得老年人的营养健康意义重大。而基于我国老年食品没有统一的标准，市民也没有足够重视等原因，长期以来，老年食品的市场情况并不乐观，品种单一，且并未符合老年人的营养需求。

更多内容详见：[老年食品即将迎来国家标准](#)

法国研究人员日前在《美国医学会杂志·内科学卷》上发表的一份报告显示，长期食用有机食品可以明显降低患癌风险。

这是否可信？11月7日，科技日报记者采访了多位业内专家，专家认为：仅凭这项研究并不能得出吃有机食品能预防癌症或者不得癌症的结论。

“英国国家医疗服务体系分析后认为，该研究存在不足。”科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋告诉科技日报记者。

曾任托马斯杰弗逊大学副教授、北京协和医学院教授的王晨光博士说，有机食品不会降低患癌风险，在该项研究中，主要的问题是忽视了研究中存在的偏差。

在该研究中，吃有机食品最多的一组 and 吃有机食品最少的一组，都有癌症发生，而且，得癌症的人数相差并不是很大，分别是 269 和 360。

“在该研究中，一些特定癌症方面的对比，研究样本量数据太少，说服力打了折扣。比如，非霍奇金淋巴瘤，吃有机食品最少的一组有 15 个病例，而吃最多有机食品的那组却只有 2 个病例。”阮光锋说。

另外，该研究中关于有机食品消费量的数据都是一次性、采用自我填写的方式获得。“每个人的记忆力是有限的，很多人甚至记不清楚前天吃了什么、吃了多少，所以志愿者提供的有机食品消费数据并不能准确地反应他们的饮食情况。”阮光锋说。

王晨光说，对调查问题自述式的回答的确会导致误差出现，比如，以食用有机食品为荣的人会有意识夸大有机食品对健康的好处，而选择性忽视其他的问题。

“我们每天摄入数千种化学物质，对不同的人，这些物质又有数以百万计的组合摄入。分析这些组合和健康或者疾病的关系的这类研究貌似简单，实则非常复杂。当孤立一种因素分析时，几乎能得到任何一种营养成分和健康有关关系的结论。因此，这项关于食用有机食品的人群癌症发生率或者死亡率低的观察结果，并不能推导出有机食品可降低癌症发病率的结论。”王晨光说。

更值得关注的是，阮光锋说，该研究中招募的志愿者是通过网络招募的，网络招募志愿者的代表性较差一些，经常上网，愿意参加这种活动的人，一般都是经济条件较好、受教育程度较高的人，他们日常的饮食习惯可能比普通人更健康，很难排除其他生活因素的影响。

王晨光也认为，即便该研究排除了一些干扰因素，但不可能排除所有干扰因素。比如，买有机食品的人，更可能相对富裕和悠闲，可以享有更好的医保，可以花更多的时间健身、休闲等。

伦敦国王学院的专家也认为，说吃有机食品能预防癌症，是夸大了研究结论。

2014 年，英国有一个样本量更大的研究，研究结论是有机食品并不会降低癌症的发生率。在这项研究中，研究人员对大约 60 万名年龄超过 50 岁的女性的饮食情况进行了调查，并在调查后的 9 年时间里，对她们罹患 16 种女性常见癌症的情况进行了跟踪。对比结果表明，常吃有机食物与否，与她们罹患癌症的风险高低无关。

文章来源：科技日报

重庆知名火锅店吃出老鼠 店方：还在调查

11月4日，一段食客在某知名连锁火锅店就餐时，突然在汤底捞出一只老鼠的视频，在朋友圈和微信群被大量转发，引发不少网友的关注。11月4日晚间，记者采访后了解到，该视频所述事件发生于4日中午，据涉事火锅店一名负责人表示，他们已经主动向所在地食药监局报备，并向派出所报案全力排查查找原因。

记者从一段长约10秒的视频看到，在一个九宫格的火锅里，一名食客用筷子从中间格子里夹起了一只老鼠，该老鼠体型较为硕大，全身黝黑。视频传来拍摄者的画外音：“吃火锅吃出耗子（老鼠）了，好恶心。”而据两张疑似两位当事食客发布的朋友圈截图也显示，事情发生后，当事人已经选择报警求助。

11月4日晚上，记者联系到了这家位于龙头寺附近的涉事火锅店。该店一名负责人告诉记者，4日中午的确发生了一起食客在该店就餐时，却意外从汤底吃出一只老鼠事件。

该负责人说，当事食客一共有四名。当天中午12点过来到店里就餐，选择了店外就餐。四人一共点了9道菜，分别是土豆、山药、鲜毛肚、嫩肉片、鲜脑花、午餐肉、精品肥肠、手工虾滑、花生豆芽，外加一份小吃红糖糍粑，还点了可口可乐、酸梅汤两种饮料。

“就餐大概十多分钟以后吧，几名客人向服务员反馈锅底发现了老鼠。”该负责人表示，事发后，他们已经第一时间向当事四名食客表达了歉意。随后，几名客人拍摄视频、拍照后离店。

问及为何会在火锅汤底中突然出现老鼠，该负责人回应称还在进一步调查，暂时还不清楚老鼠究竟来自哪里，也不确定是哪个生产环节出现了问题。但他解释，该火锅店系连锁加盟店，所有的火锅底料都是采用一次性汤底，由企业统一进行生产配送，使用前拆开包装倒入锅内，“事情发生了以后，我们店里也在召集员工开会，检查每一个生产环节，查清究竟是哪个环节产生的问题。”

此外，该负责人还表示，因为食客离开前未留下联系方式，他们暂且联系不到，但已经向所在地的食药监局进行了报备，也向附近派出所备案，希望调取事发时的监控，还原事发经过。

近日，人民网舆情数据中心、腾讯政务舆情部和腾讯较真平台联合课题组发布了 10 月中老年人易感谣言。“求真”栏目根据舆情热度和关注人数排行榜，为您盘点出较受关注的十大谣言。

1.喝骨头汤能补钙？

舆情热度 132113 中老年人关注人数估计 458.7 万

【传闻】用骨头熬汤，可以使骨头中含有的钙煮出到汤里，摄入骨头汤就能将钙吸收至人体，所以骨头汤有补钙的作用。

【真相】喝骨头汤能补钙是一个认识误区。中山大学医学营养系的蒋卓勤教授通过实验证明，骨头汤的含钙量少之又少。虽然骨头中钙的含量高，但因为骨头中的钙的存在形式是磷酸盐形式，然而磷酸盐是不易溶于水的，在家通过炖煮不易使钙溶解。这就说明骨头含钙量高并不等于骨头汤含钙量也高。无论从理论来讲还是看实验结果，用骨头汤补钙并没有依据。

2.科学家发现 8 亿年前少女？

舆情热度 33210 中老年人关注人数估计 127.8 万

【传闻】网传一帖文称，科学家们在南极冰层中发现了一个小女孩，并且用碳的同位素检测到这个小女孩距离到现在大约 8 亿年了，比恐龙还早数亿年，文中称“进化论已无法解释人类起源”。

【真相】该谣言最初来自俄罗斯拍摄的所谓的“纪录片”，只有一些村民模棱两可的回答，既没有少女的图像，也没有提到棺材的挖掘地点。而谣言文章中的少女图片则来自美国电影《白雪公主》和美剧《童话镇》。据悉，该谣言最初在俄罗斯网站传播，后又慢慢扩散到国内。

3.红糖水煮鸡蛋会致癌吗？

舆情热度 16248 中老年人关注人数估计 90.1 万

【传闻】网传文章称“如果将鸡蛋和红糖一起煮，会产生‘美拉德’反应，在这个反应过程中，会产生一种叫做丙烯酰胺的物质，长期食用会致癌。”该说法一出，引发网民热议。

【真相】网传红糖中的“致癌物”是指其中的丙烯酰胺、焦糖色素和“65℃以上的热水”。其中，焦糖色素是合法添加剂，并没有证据显示它有致癌性。目前并没有数据显示食物中的丙烯酰胺含量足以对人体产生危害。美国加州法院曾因为咖啡中含有丙烯酰胺而要求注明“致癌警告”，受到了学术界、食品界以及食药监管机构 FDA 的明确反对。“65℃以上的热水”确实被作为一种致癌因素，不过这个温度的水很烫，多数人是喝不下去的。

更多内容详见：[红糖水煮鸡蛋致癌？中老年十月易感谣言盘点](#)

大理一幼儿园给孩子喝兑水牛奶？ 官方：园长已被辞退



大理旅游度假区 V

11月1日 16:12 来自 微博 weibo.com

接到网友@微闻大理 反映“大理某幼儿园拿牛奶兑水给孩子喝家长质问园方”的问题后，大理旅游度假区领导高度重视，立即责成相关部门赶到该幼儿园——大理市问古斋国学幼儿园调查了解情况。大理市市场监督管理局度假区分局到幼儿园对食堂进行全面检查并将幼儿食材取样带回进行检测，执法人员对大理市问古斋国学幼儿园下达了指令改正（责令限期改正）通知书一份和监督意见书一份，并对该幼儿园食堂提出了相关整改要求。度假区教办联合大理市教育局学前教育科和安全科对问古斋国学幼儿园的整体办园情况进行了检查，对问古斋国学幼儿园进行了严肃批评，希望园方端正态度，本着对幼儿负责、家长负责的态度对该事件进行妥善处理。并之后对度假区辖区内所有民办幼儿园进行了全面治理整顿。问古斋园方深刻认识到该事件的严重性，及时做出深刻检查，园方总部当即辞退了该幼儿园园长，并立即组织全园幼儿到大理市妇幼保健医院进行正常幼儿体检，并承诺，在10月29日前退还幼儿本学期9月和10月两个月份的生活费，若有家长选择将孩子转园，将按发改委的收费管理办法规定全额退费。安全是学校的头等大事，针对这次事件，度假区要求各相关部门在日常工作中要进一步加大督查力度，以零容忍的态度对待安全责任事故，并要求所有学校引以为戒，坚决杜绝此类安全事故发生。

@问政大理 收起全文 ^

近日，新浪网友“微闻大理”反映称，云南大理问古斋国学幼儿园拿兑水的牛奶给孩子喝，饭菜使用劣质食材，还克扣孩子的伙食。为此，云南大理省级旅游度假区管理委员会官方微博“大理旅游度假区”发布调查情况通报称，园方总部已辞退了该幼儿园园长，并立即组织全园幼儿到大理市妇幼保健医院进行体检。

通报称，接到网友反映的问题后，大理省级旅游度假区管理委员会领导高度重视，立即责成相关部门赶到幼儿园调查。

大理市市场监督管理局度假区分局已对幼儿园食堂进行了全面检查，并将幼儿食材取样带回检测，执法人员对幼儿园下达了责令限期改正的通知书和监督意见书，并对该幼儿园食堂提出了整改要求。

幼儿园深刻认识到事件的严重性，园方总部当即辞退了园长，并组织全园幼儿到大理市妇幼保健医院体检。若有家长选择将孩子转园，将按（大理市）发改委的相关规定全额退费。

针对这次事件，当地要求各相关部门在日常工作中要进一步加大督查力度，以零容忍的态度对待安全责任事故，并要求所有学校引以为戒，坚决杜绝此类安全事故发生。

11月7日迎来立冬节气，天气渐寒，热气腾腾的火锅成为很多市民最爱。最近，网上流传多个版本“火锅秘籍”：毛肚涮10秒，七上八下；鸭肠提三下摆三下，不超过10秒；虾涮5分钟最鲜嫩。此种追求肉类极鲜吃法备受网友推崇。肉类未充分烹饪熟有什么风险，怎样吃火锅才最健康？11月6日，记者采访了医院及疾控相关专家。

“火锅秘籍”不一定靠谱

南大一附院神经外科专家王淳良表示，所谓的火锅涮菜“时间表”并不一定能将生食完全烫熟，如果是半熟的肉类、海鲜直接下肚，可能因为含有未被消灭的寄生虫等引发肠胃感染。

“不管是吃火锅，还是麻辣烫、烧烤、铁板烧等其他烹饪方式，最重要的是把食物煮熟再入口，切忌追求嫩滑的口感而吃半生半熟的食物。”王淳良说，吃火锅煮食物没有严格的时间表，但前提是要煮熟。

爱吃烧烤男子脑部长活虫

前段时间，江西籍患者小刘身体突然出现癫痫症状，在当地医院治疗不见效果，也查不出病因。后来到省城大医院检查发现，他血液中查出有曼氏迭宫绦虫裂头蚴（一种寄生虫）的抗体，是阳性的。通过各项检查，发现其颅内寄生虫，医生随后给小刘脑部做了手术，发现颅内病灶里藏有一条约10厘米长的活虫子。后经了解，患者平时很喜欢吃烧烤火锅，其颅内感染寄生虫，和他这种生活习性有很大关系，极有可能吃过未烤熟的肉类。

王淳良介绍，寄生虫适应性很强，胃肠道环境也无法将其杀死，寄生虫幼虫会通过血液进入身体各个器官。寄生虫经常出没的地方一般有皮下、眼睛、肺部、脑部等。

半生不熟肉类风险大

王淳良介绍，牛羊等肉类中各种寄生虫很常见，经过高温烹饪一般都可以杀死，有些寄生虫耐高温，食用未完全烤熟的肉类会存在感染寄生虫病的风险。另外不少人认为像虾蟹等可以生吃的肉类或海鲜产品，食用时也要注意，所谓的“原汁原味”可能藏有安全隐患。

进入冬季，南昌市疾控中心也发布了健康提示，提醒市民一定要注意饮食安全，食品要煮熟煮透。切生、熟食的刀、砧板要分开，防止病从口入。

“重口味”往往是不少人的偏爱，又烫又辣的食物吃到嘴里感觉才爽。医生介绍，食道正常的耐受温度一般是40℃左右，一旦遭受到50℃-60℃以上的热刺激，就很容易对口腔、食道及胃黏膜造成损伤，尤其是麻辣火锅中的麻辣成分具有很强的刺激性，也会对消化道造成充血和水肿。长期食用温度过高的食物容易诱发食道癌。医生提醒，特别是油多的食物，温度都比较高，相对散热慢，这种食物夹起来最好稍微凉一凉再吃。

此外，吃火锅配冰啤酒或者冰饮料也是不合适的，因为热的火锅遇到冰的饮料，一冷一热，对肠胃有很大的刺激作用，很容易诱发腹泻、便秘、痔疮等肛肠疾病。一般情况下，每月吃火锅最好不要超过2-3次，饮食上还是要荤素搭配、营养均衡、少油少盐。

多家餐饮企业宣布停用吸管， 塑料吸管离“出局”还有多远？

长期“统治”餐饮行业的塑料吸管近日正备受“排挤”。10月末，麦当劳中国宣布从11月1日起，在北京10家餐厅试点吸管减量方案，其中部分餐厅测试“免吸管杯盖”，其他餐厅不主动提供吸管。

这只是全球“限塑风暴”的一个缩影，今年以来，多家餐饮企业和酒店均对塑料吸管下达了“驱逐令”。7月，星巴克宣布，2020年之前全球所有分店禁用塑料吸管，同时公布不用吸管的新杯盖设计。当月，万豪国际也表示将在全球超过6500家酒店和度假村停用不可降解塑料吸管，此举预计一年内减少万豪国际超过10亿支塑料吸管的使用。

“限塑风暴”中也不乏政府的身影，据了解，欧美许多国家和城市都在今年提出了限制或禁用塑料吸管的规定和计划。

塑料吸管被纷纷叫停的背后，是不容忽视的污染和浪费问题。浙江省社会学会会长杨建华表示，吸管作为塑料制品难以降解，对生态环境的污染破坏是长期和深层次的，“无论是随意丢弃还是专门的填埋，塑料都会蚕食土地资源，导致农产品减产甚至影响海洋环境。”而由于回收难度大，英国某废弃物处理公司曾将塑料吸管称为“人类终极浪费”。

饱受诟病的塑料吸管是否可能退出市场？在福建省环保志愿者协会常务理事张水龙看来，尽管“限塑”的声势越来越大，但塑料吸管“出局”还有很长一段路要走。

张水龙表示，作为一项已经融入消费者生活习惯的发明，告别塑料吸管意味着需要找到合适的替身。此前，曾有商家做过这方面的尝试，例如使用玻璃管、不锈钢管等等，但都因不易清洗和消毒等原因，未能打开局面，“反而是将杯盖设计为可直接饮用的做法，取得了一些成功，但仍然没有解决用户体验下降的问题”。

据了解，目前完美替代塑料吸管的方案还未能出现。虽然此前麦当劳在部分地区将塑料吸管换成了可生物降解的纸质吸管，但部分消费者反映的“纸质吸管易溶解”的问题同样需要解决。

与此同时，成本压力也是掣肘中小商家寻求环保方案的一大因素。记者在某批发网站上看到，知名品牌“双童吸管”店铺内，销量前十的商品均为塑料吸管，纸质吸管鲜有人问津。销量最高的塑料吸管价格为4000支99元，而同等数量的纸质吸管最低则要400元以上。

消费者要用户体验，商家要控制成本，而环保则是全社会共同面临的课题。杨建华说，在此背景下，“禁用吸管”的推广难度不容小觑，将部分企业的行为上升到国家层面的政策规范仍有很大的讨论空间。为此，政府一方面可以借企业行为，对具备限制或禁止使用塑料制品的消费场景做一定的规范说明，另一方面，应牵头对已有的塑料替代方案做进一步的研究，使其更加具备推广价值。

张水龙认为，在社会环保意识还不足以支撑塑料吸管“离场”的情况下，倡导垃圾分类不失为一个好的办法。塑料吸管分布过于零散，收集成本高，在规范分类投放的情况下，还是有其回收价值。这也能避免塑料吸管流入土壤或海洋等它不该到达的地方。

“最重要的是通过垃圾分类投放，社会公众同时也得到了教育。”张水龙说，在环保意识提高的基础上，大家才愿意为更绿色的材料和更美好的社会环境买单。

酒精勾兑白酒为何标高梁、小麦？ 泸州老窖二曲再遭诚信质疑

产品的标签标注内容必须准确是产品质量要求非常重要的一部分，但是有些厂家偏偏在标签上做手脚。央视记者调查发现标签标注内容不准确问题不仅仅存在于小超市、小企业，就连泸州老窖这样的大品牌都未能幸免。

大连消费者于女士去超市买酒，工作人员向于女士推荐了这款标注为泸州老窖股份有限公司生产的二曲酒。

“当时我强调问是不是粮食酒，我们也知道粮食酒好，他说是粮食酒。”

于女士看到包装配料栏标注有高粱、小麦、大米、玉米等字样，又是知名企业生产，再加上售货员的极力推荐，就理所当然地认为这种泸州老窖二曲酒是纯粮食酒，并当即购买了两瓶。



当于女士再仔细查看酒的包装时，才注意到，配料表的最后两项，标注的还有食用酒精和食用香料。

“我就觉得特别诧异，纯粮酒怎么能有食用酒精呢？这个酒的标准不是纯粮酒的标准，应该是 20821，应该是液态法白酒，就是老百姓俗称的酒精酒。”

记者在调查中了解到，根据国家标准《饮料酒分类》，我国把白酒按生产工艺分成三类：

固态法白酒：国家标准 GB/T10781，用纯粮食酿造而成；

液态法白酒：国家标准 GB/T20821，用食用酒精串香勾兑而成；

固液法白酒：国家标准 GB/T20822，以不少于 30%的固态法白酒跟液态法白酒勾调而成。

记者注意到，于女士购买的泸州老窖二曲酒，标签上标注的产品标准号为 GB/T20821，属于液态法白酒。而根据原国家食品药品监督管理总局 2013 年发布的《关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知》第一条，使用食用酒精勾调的白酒（也就是液态法白酒），其配料表必须标注食用酒精、水和使用的食品添加剂，不得标注原料为高粱、小麦等。

更多内容详见：[酒精勾兑白酒为何标高梁、小麦？泸州老窖二曲再遭诚信质疑](#)

文章来源：中国消费者报微信号

妈妈说吃鱼胆能清热解毒？

成都一男子生吞 3 个鱼胆险中毒身亡

民间有偏方，鱼胆被誉为是清热解毒的良药，不少人、尤其是老年人痴迷此道。

近日，四川大学华西第四医院急诊科接诊了一位 30 岁左右的年轻男性，因听妈妈说鱼胆能“清热”，生吞了 3 个鱼胆，1 个小时后就出现了恶心呕吐、腹泻，3 天后才因为病情严重就医，医生发现他已经出现了急性肝肾衰竭，抢救了 13 天，才终于脱离危险。

男子眼睛发红被认为是上火

生吞 3 个鱼胆中毒，抢救 13 天才捡回来一条命

近日，四川大学华西第四医院急诊科接诊了一名 30 岁左右的成都男子，因生吞了 3 个鱼胆，导致急性肝肾衰竭，病情危急。

经过问诊，原来，这名男子因觉得眼睛有些发红、异物感，男子的妈妈认为是上火了，而鱼胆是清热降火的。随后，这名男子就购买了几条四五斤重的鱼，生吞了 3 个鱼胆，每个鱼胆都有鸽子蛋那么大。一个小时后，男子就出现了恶心呕吐、腹泻等症状，当时吃了一些药后感觉没事了，也就没有放在心上。

不料，3 天后，男子的病情加重，出现了腰痛、少尿，黄疸，检查肝肾功能，医生判断为鱼胆中毒，导致急性肝肾功能衰竭。“（诊断）进行性的肝功能衰竭，慢慢加重，肾脏也出现衰竭，很严重。”四川大学华西第四医院急诊科主任杜宇介绍说，立即对患者进行抢救，包括人工肝脏、血浆置换等救治方法，整整抢救了 13 天，才让男子脱离危险，“肝功能坏得一塌糊涂，差点命就保不住了。”

杜宇告诉记者，每年急诊科都会接诊好几例因为吞食鱼胆导致中毒的患者，以五六十岁的老年人居多，因为听信偏方，认为鱼胆能够清热解毒，当成了良药。

鱼胆为什么不能吃？

无论是生吞还是煮熟，都有毒性

鱼胆为什么会中毒呢？杜宇介绍说，胆是消化器官，分泌胆汁促进肉类、脂肪类食物的消化。新鲜鱼胆含有一种具有极强毒性的蛋白质分解产物，即胆汁毒素，不易被酒精和加热破坏，也就是说，不论是生吞还是煮熟的鱼胆，都具有毒性。导致鱼胆中毒大多是淡水养殖的鱼类，常见的例如草鱼、鲫鱼、青鱼、鲢鱼、鲤鱼等。

杜宇说，和植物性的有毒物质成分单一不同，鱼胆中的生物毒素是复方的，成分比较复杂，有的会引起过敏，有的引起脏器细胞的坏死、代谢器官的衰竭，人体是没有办法清除的。例如，鱼胆汁中的胆酸、牛磺胆酸、鹅去氧胆酸、牛磺去氧胆酸，可与体内钾离子结合成胆盐，破坏脏器细胞膜，引起功能障碍；鱼胆汁中还含有水溶性鲤醇硫酸钠、氢氰酸类物质，可以抑制 40 多种酶的反应，其中对细胞色素氧化酶最为敏感，从而阻断生物氧化过程，细胞能量代谢受阻，细胞坏死。

更多内容详见：[妈妈说吃鱼胆能清热解毒？成都一男子生吞 3 个鱼胆险中毒身亡](#)

广西 10 名小学生确定是鼠药中毒！ 致毒火腿肠等可疑食物已封存

11月2日，合浦县实验小学的10名学生先后出现呕吐、抽搐等不适症状，被送医治疗。据悉，涉事学生均食用了校外流动摊点上的火腿肠，初步判断是因食物污染引起的食源性疾病。



▲11月5日下午，有几名学生仍在医院接受治疗。

11月7日，南国早报记者从合浦县疾控中心了解到，经调查，11月2日11时30分许，合浦县实验小学六年级一名学生在校门外火腿肠烧烤摊购买食用了一根火腿肠，下午2时许出现头昏、呕吐、抽搐等中毒症状，随后送往合浦县人民医院急诊救治。

之后，医院又陆续接诊了同一烧烤摊购买火腿肠食用后出现相同症状的病例。经统计，当天共有类似症状学生10名，其中3名学生转北海人民医院住院治疗。

事发后，合浦县疾控中心对每一名学生情况进行了详细调查，初步推断这10名学生的病因为神经毒物所致的食物中毒（可能为鼠药或重金属化合物）。

根据这一判断，合浦县食药监局、公安局立即对相关经营者，可疑食品及工具进行了控制和封存。同时，合浦疾控中心分别采集了血液、尿液、呕吐物、洗胃液、火腿肠、花生油、调味品等9种样本送北海市、自治区相关实验室进行检验检测。

7日，由自治区职业病防治院检验检测的各10份血液、尿液均检出氟乙酸根，证明了本次食物中毒事件的毒物是氟乙酰胺（鼠药）。

截至7日上午，10名学生均已恢复好转。

相关报道：[广西 10 名小学生校外烧烤摊食物中毒](#) 官方:正在康复

国内预警

市场监管总局关于 33 批次食品不合格情况的通告〔2018 年 第 39 号〕

近期，市场监管总局组织抽检肉制品、水产制品、乳制品、婴幼儿配方食品和食用农产品等 5 类食品 1209 批次样品。根据食品安全国家标准检验和判定，其中抽样检验项目合格样品 1176 批次、不合格样品 33 批次（见附件）。具体情况通告如下：

一、四川省成都市大邑百伦商贸有限公司销售的标称成都利顿食品有限公司生产的烤卤鸡翅（香辣味），菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为南京市产品质量监督检验院。

二、中兴_沈阳商业大厦（集团）股份有限公司中兴超市大东店销售的标称金百味集团·大连金百味食品有限公司生产的金百味里脊火腿，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为黑龙江省质量监督检测研究院。

三、天猫汉味黑鸭旗舰店（经营者为武汉汉哈哈食品有限公司）在天猫（网站）销售的标称武汉汉哈哈食品有限公司生产的汉味黑鸭（全鸭），菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

四、1 号店（经营者为上海京东才奥电子商务有限公司）在 1 号店（网站）销售的标称佳木斯市哈尔香食品有限公司生产的林道斯哈尔滨风味红肠，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

五、京东桂花鸭官方旗舰店（经营者为南京桂雨鸭食品有限公司）在京东商城（网站）销售的标称南京桂雨鸭食品有限公司生产的 490g 盐水鸭，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

六、天猫互惠食品专营店（经营者为福建沙县郑湖垚香胡记板鸭食品厂）在天猫（网站）销售的标称福建沙县郑湖垚香胡记板鸭食品厂生产的板鸭，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

七、淘宝石岛海鲜就是鲜（经营者为山东省威海市荣成三只企鹅电子商务有限公司）在淘宝（网站）销售的标称荣成市恒玺水产有限公司生产的冷鲜海带面，铅（以 Pb 计）不符合食品安全国家标准规定。初检机构为南京市产品质量监督检验院，复检机构为山东省食品药品检验研究院。

八、北京仁和海洪水产品经营部销售的来自北京宏顺贵福水产经营部的花螺，氯霉素和恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）不符合食品安全国家标准规定。检验机构为天津市食品安全检测技术研究院。

九、广州家广超市有限公司万国店销售的鸡全翅，挥发性盐基氮不符合食品安全国家标准规定。初检机构为湖北省食品质量安全监督检验研究院，复检机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

十、广州家广超市有限公司员村店销售的来自广东天农食品有限公司的凤中皇乌凤鸡整只，挥发性盐基氮不符合食品安全国家标准规定。检验机构为湖北省食品质量安全监督检验研究院。

十一、贵阳市南明区永屹海鲜经营部销售的花甲，氯霉素不符合食品安全国家标准规定。初检机构为国家糖业质量监督检验中心，复检机构为中国广州分析测试中心。

更多内容详见：[市场监管总局关于 33 批次食品不合格情况的通告〔2018 年 第 39 号〕](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

海关总署公告 2018 年第 161 号（关于进口法国分葱检验检疫要求的公告）

根据中国相关法律法规和《中华人民共和国海关总署和法兰西共和国农业部关于法国分葱输华植物卫生要求议定书》，允许法国分葱输华。法国输华分葱应符合《进口法国分葱检验检疫要求》（见附件）。

本公告自公布之日起实施。

特此公告。

附件： 进口法国分葱检验检疫要求

海关总署

2018 年 11 月 2 日

进口法国分葱检验检疫要求

一、允许进境的产品

在法国种植和加工的用于食用的分葱（*Allium cepa* var. *aggregatum*）。

二、生产包装企业要求

法国输华分葱包装厂须符合中国植物检疫要求，经法兰西共和国农业部注册并推荐，经海关总署审核认可并注册登记。

三、植物检疫要求

（一）法国输华分葱须符合中国植物检疫有关法律法规，由法兰西共和国农业部检验检疫合格。

（二）法国输华分葱不得带有下列检疫性有害生物：三叶草斑潜蝇 *Liriomyza trifolii*、海灰翅夜蛾 *Spodoptera littoralis*、洋葱条黑粉菌 *Urocystis cepulae*、番茄黑环病毒 *Tomato black ring virus*、草莓滑刃线虫 *Aphelenchoides fragariae*、腐烂茎线虫 *Ditylenchus destructor*、鳞球茎线虫 *Ditylenchus dipsaci* 和逸去长针线虫 *Longidorus elongatus*。

（三）法国输华分葱不得带有土壤、不得混有杂草种子和植物残体等杂质。

四、植物检疫证书要求

每批法国输华分葱须随附法兰西共和国农业部出具的官方植物检疫证书，证明其符合中国植物检疫要求，注明具体产地，并在附加声明栏中注明：“该植物检疫证书所证明的分葱符合中法双方于 2018 年 9 月 19 日在巴黎签署的关于法国分葱输华植物检疫要求议定书的规定”。

更多内容详见：[海关总署公告 2018 年第 161 号（关于进口法国分葱检验检疫要求的公告）](#)

文章来源：[海关总署](#)

国内预警

国家市场监督管理总局办公厅关于公开征求《特殊医学用途配方食品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的通知

为规范特殊医学用途配方食品生产许可活动，加强特殊医学用途配方食品质量安全监管，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规规章和食品安全国家标准的规定，国家市场监督管理总局组织起草了《特殊医学用途配方食品生产许可审查细则（征求意见稿）》，现公开征求意见。

有关单位和个人可以在 2018 年 11 月 20 日之前，通过信函、传真、电子邮件等方式提出意见或建议。

信函邮寄地址：北京市西城区宣武门西大街 26 号院 2 号楼，国家市场监督管理总局特殊食品安全监管司（邮编 100053）。

传真电话：010-68311979。

电子邮箱：tsszcec@cfda.gov.cn。

附件： [特殊医学用途配方食品生产许可审查细则（征求意见稿）](#)

国家市场监督管理总局办公厅

2018 年 11 月 7 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局办公厅关于 2018 年产品质量检验机构工作质量分类监管情况的通报【市监质监〔2018〕78 号】

各省、自治区、直辖市质量技术监督局（市场监督管理部门）：

根据《关于做好 2018 年产品质量检验机构工作质量分类监管工作的通知》（质检监函〔2018〕51 号）有关安排，现将 2018 年产品质量检验机构工作质量分类监管工作情况通报如下：

一、基本情况

本次考核了承担监督抽查、许可证发证检验、风险监测及其他检验工作的检验机构共计 876 家。其中，承担过监督抽查工作的检验机构 761 家，占被考核机构总数 86.9%；承担过生产许可发证检验任务的机构 234 家，占被考核机构总数 26.7%；承担过风险监测任务的机构 170 家，占被考核机构总数 19.4%；承担过其他检验任务的机构 312 家，占被考核机构总数 35.6%。

二、考核结果

各省、自治区、直辖市质量技术监督部门（市场监管部门）按照要求，认真开展了本年度质检机构工作质量分类监管工作。考核结果为：I 类检验机构 165 家，占被考核检验机构总数 18.8%；II 类检验机构 530 家，占被考核检验机构总数 60.5%；III 类检验机构 177 家，占被考核检验机构总数 20.2%；IV 类检验机构 4 家，占被考核检验机构总数 0.46%。

附件： [2018 年产品质量检验机构工作质量分类评价结果汇总表](#)

市场监管总局办公厅

2018 年 11 月 6 日

文章来源：国家市场监督管理总局

法国研究人员日前在《美国医学会杂志·内科学卷》上发表的一份报告显示，长期食用有机食品可以明显降低患癌风险。不过对这一研究结果，法国和美国的一些机构和专家认为目前还不能有定论。

在这项研究中，巴黎索邦大学等机构研究人员在七年的时间里调查了近 7 万名法国公民的日常饮食和健康状况，以及他们是否食用标有有机字样的食品。跟踪调查期间，这些人共出现 1340 例癌症病例，发病最多的是乳腺癌，其他还有前列腺癌、皮肤癌等。

参与此次研究的法国国家农业研究院研究员克塞·居约对媒体介绍说，调查对象中四分之一的人经常食用有机食品。计入年龄和其他健康因素后，这部分人患癌症风险比调查中食用有机食品最少的四分之一人群低 25%。

不过，法国国家农业研究院官方宣布，此项研究的结果还需进一步证实。另外，美国癌症研究学会对这项研究提出质疑，认为研究方法存在片面性和局限性。

美国癌症研究学会研究部门负责人奈杰尔·布罗克顿对法国媒体说：“饮食是复杂的”。要在实验室之外证明任何特定食物能降低罹患癌症的风险，实际上是不可能的。

他说：“我们绝不会根据一项单一研究提出建议，即便这项研究在统计学上很有意义。”

此外，美国哈佛大学研究人员乔治·查巴罗则对媒体说，研究结果难以区别究竟是食用有机食品还是其他生活方式对健康产生了影响。他认为，这项研究的意义在于让人们继续研究有机食品的健康影响。

有机食品通常指在生产过程中不使用农药、化肥、生长调节剂和抗生素的食品。

近日，许多法语区网友都在社交网络上转发了一个“中国制造假牛肉”的视频。视频里，工人往机器里加入了几种东西后，做出了一种看起来酷似生牛肉的产品。法媒指出，实际上这个视频被证明是假的。

11月1日，法国第24电视台发表文章写到，在塑料大米、假鸡蛋和人造白菜之后，又一个新的“中国制造”假食品的流言在被大肆传播。10月23日以来，配有“小心你吃的东西！看看中国做的假牛肉”文字的一个视频在法语区社交网络里疯传。视频里，一个工人往一个带着滚轮的机器里加入了一大堆白色的东西，混合物变成了一种看起来非常像生牛肉的产品。



图为“假牛肉”视频截图。（图片来源：法国第24电视台截图）

这个视频引起了很大的反响。10月20日，一个定位在马来西亚的网民最早把这段视频发在了脸书（Facebook）上。4天之后，这个视频被删除时已被浏览了超过2000万次。在转发评论里，很多网民称中国人这么做肯定是为了要“毒死非洲人”。

中国人真这样制造牛肉吗？

文章作者表示视频的来源不容易被找到，不过很多说中文的网友都很肯定地说，视频里面工人说的并不是汉语。此外，作者通过不断地搜索图片与视频，还是发现了蛛丝马迹。9月底，这个视频曾出现在中国最受欢迎的两个社交网络平台：微博和QQ上。

在微博上，时长更长的原视频直接辟谣了所谓“生牛肉”的谣言。而一个后续视频显示，一个男子正在切割看起来像鞋底塑料的东西，说明这种红色的产品其实是用来制作鞋底的。

而在另外一个视频中，里面是再生产跟“生牛肉”视频里一样的产品，一个说中文的男人在旁边解说，这就是他怎么“通过混合的方式”做橡胶的。

在油管（Youtube）上搜索“橡胶混合过程”的话，可以找到另外一个表现相同过程的视频，是香港道高（Togo）太平洋有限公司拍摄的。文章作者联系了这家公司，他们对这个“生牛肉”视频的解释是这样的：“这不是肉。这个视频是橡胶切片加工的典型步骤，用来把原材料变成更细致、更有延展性的胶体。工人加进去的材料是化学粉末，用来使其更加坚固，有弹性。在我们公司，我们用这种产品制造管道接头。”

更多内容详见：[社交网络传中国制造假牛肉](#) [法媒：断章取义的谣言](#)

文章来源：欧洲时报网

核污染水不断倾倒入海，日本福岛渔民担忧日趋加剧

在日本东京电力公司福岛第一核电站事故后，对于持续累积的污染水的处理，渔业者日趋感到担忧。保存污染水的水箱在占地内持续增加，将在 5 年内充满。日本政府和东京电力正在讨论稀释至不会影响健康的浓度后倒入海中的方法。《日本经济新闻》11 月 7 日报道称，在日本福岛县渔业正在恢复的背景下，渔业者因担忧谣言伤害而表示反对。当前的现状对整个太平洋沿岸渔业的影响也令人担忧。

在迎来秋季的福岛县的磐城（Iwaki）地区，比目鱼、鲽鱼和北极贝正在卸货，这是能捕捞约 200 种丰富鱼贝类的富饶大海。在日本“3·11”大地震后，福岛县内的渔获量在逐步恢复，即使是这样，2017 年的渔获量仅为约 3300 吨，只有震灾前的 10 年平均值的 1 成。

在福岛县内的鱼市场，当地政府设置了在其它渔港看不到的配备精密仪器的检查室。每天早上由检查员将鲷鱼、加级鱼和鲈鱼等卸货的鱼弄成肉末儿，进行放射性物质的筛查试验。由于坚持确保安全的踏踏实实努力，到今年 2 月，在震灾前展开的全部渔业和养殖业终于重启。

令人担心有可能对这一缓慢的进展造成影响的是污染水的处理模式。

在福岛第一核电站，为了冷却因事故而熔落的核燃料，向反应堆内注水。这种水与地下水混合，形成污染水。即使进行净化处理，也无法去除放射性物质氚。在核电站占地内，水箱摆得密密麻麻，到 2020 年后将没有足够的场所。

当然，氚是氢的同位素，也存在于大气中的雨水等自然界，并未发现在生物体内浓缩。被认为如果稀释后倒入大海，不会产生影响。法国等海外的原子能设施也将污染水稀释后倒入大海。

污染水的处理是维持“可持续复兴”（资源能源厅事故废堆与污染水对策官奥田修司）而必须克服的重要课题。渔业者也表示，“知道应该为复兴而提供协助”（福岛县的渔业者）。不过真心话是“谣言伤害很可怕，不希望向海里倾倒任何东西”。

在东京丰洲市场，在福岛县卸货的鱼的批发价“有时比桃子等相邻港口便宜 3 成左右”（大型批发商）。在震灾前，金枪鱼和鲣鱼等其它县的船也经常到福岛县的港口卸货，但福岛县渔业协同组合联合会表示如今“已经几乎没有”。还有流通业者因预期消费者减少购买而不再采购。

福岛县的食品出口正在一点点地恢复正常，俄罗斯 3 月解除福岛县产食品的进口停止措施。不过，即使在科学上被确认为安全，至今仍存在海鞘类等海外的进口限制。在国内外的理解无法扩大的背景下，对于向海洋倾倒污染水，日本的全国渔业协同组合联合会表示“作为全国渔业者的代表表示反对”。

福岛县渔业协同组合联合会的专务鲈鱼哲二表示，“谣言伤害仍然存在。复兴要等到恢复原状之后”。日本政府和东京电力正在讨论注入地层和释放水蒸气等各种举措。北海学园大学的教授滨田武士指出，如果倒入大海，“有必要说服（共享大海的）太平洋一侧的全部渔业者”。

美国农民再遭遇头疼问题： 新收获玉米中发现有毒素

今年的玉米丰收季节已经来临，但美国的农民恐怕难以开心起来。据英国路透社 11 月 6 日报道，在今年玉米丰收季，北美地区农民却发现玉米中一种被称作“呕吐毒素”的植物毒素含量增加。对于本来已因为中美贸易纠纷导致农作物出口和价格受到影响而蒙受损失的农作物种植者而言，这无疑是在雪上加霜。

据报道，这种呕吐毒素可使家畜患病，也会让人类和宠物患病。农作物采购商可以拒收这种货物，或如果他们发现玉米货物中存在这种毒素，可以惩罚农民。

美国艾奥瓦州立大学的农作物质量专家查尔斯·赫巴格（Charles Hurburgh）5 日表示，由于 2018 年秋季天气潮湿，导致这种真菌大量繁殖，收成时间也往后拖延，因此玉米中的呕吐毒素含量比往年高。

据报道，美国 75% 的玉米是在国内消费的，用于制作牲畜饲料和乙醇，制造乙醇过程中产生的一种叫做干酒精糟的副产品也会用于饲养动物。然而，如果玉米中的这种毒素含量偏高，饲料和乙醇制造商会将含有毒素的玉米与不含毒素的玉米混合，以便让它适于喂养牲畜。

美国印第安纳州的提图斯农作物检验公司的农作物检验员道格·提图斯说：“猪不喜欢这种味道，也不喜欢这种气味。实际上它们宁可饿死也不会吃它的。”

路透社报道说，玉米这种质量问题的出现，正值美国农场收入过去五年下降一半之际，也正值不断加深的贸易纠纷损害到市场对于美国农产品需求之时。大豆和玉米都属于美国对华农产品出口中价值最高的产品。

一名知情人士透露，世界上最大的猪肉生产商万洲国际有限公司旗下的史密斯菲尔德食品公司已经在爱荷华州和内布拉斯加州生产的玉米中检测出了呕吐毒素，而这两个州的玉米在此之前一般都不存在这个问题。

智利首个儿童乳制品消费调查： 仅四成儿童牛奶摄入量达标

由智利大学（U. de Chile）营养学院、智利乳业协会（Consortio Lechero）等机构共同开展的智利“首个儿童乳制品消费调查”显示，仅四成智利儿童的牛奶摄入量达标，能做到每天喝 3 次牛奶。

智利网站“America Retail”11 月 1 日报道，喝牛奶有助于预防骨质疏松症，帮助儿童骨骼发育强壮，促进成长。但智利“首个儿童乳制品消费调查”显示，虽然超过 98% 的智利受访儿童表示，他们每天都喝牛奶或吃奶制品，但大多数人的牛奶摄入量不达标。

智利大学（U. de Chile）营养与食品技术研究所（INTA）儿科医生和胃肠病学专家希尔维亚·克鲁切特（Sylvia Cruchet）表示：“若儿童每日牛奶的摄入量不足 3 次，他将无法吸收足够的钙，这产生的影响会在以后的生活中有所体现。”

克鲁切特补充：“从长远看，他们的骨骼不够强健，固定性差，可能会骨质疏松。如果蛋白质和维生素的供应量不足，可能会影响儿童的成长和肌肉组织发育。”

克鲁切特强调，在钙和锌方面，没有食物能够取代牛奶的营养价值。若不是在营养医生的饮食控制下，儿童不吃乳制品，可能会对其健康造成很大的伤害。

调查发现，酸奶、牛奶和奶酪是智利儿童最常见的奶制品摄入方式。克鲁切特表示：“三者的主要区别在于，部分酸奶和培养乳中含糖，不应让儿童食用。”

韩参鸡汤对华出口 4 年间猛增 20 倍 分析：与空巢青年增多有关

韩联社 5 日报道称，去年韩国参鸡汤对华出口额超过 10 万美元，较 4 年前的 2013 年，猛增约 20 倍。分析认为，这一增势与中国空巢青年增多带动方便食品热销，以及年轻人对营养餐的关注提升有关。

该数据由韩国农水产食品流通公社（aT）5 日公布。韩国参鸡汤对华出口额 2013 年达 4576 美元，2014 年为 7.3887 万美元，2015 年为 1.2255 万美元，2016 年增至 84.7536 万美元。去年韩国参鸡汤对华出口额达 10.0339 万美元，重量达 2.1859 万公斤，较 2013 年分别猛增 2094%和 3668.8%。

分析认为，韩国参鸡汤在华销售增加，与空巢青年增多带动方便食品热销，以及年轻人对营养餐的关注提升有关。截至今年，中国一人户家庭突破 2 亿大关，预计 2020 年将增至总人口的 30%，当地食品企业也纷纷瞄准“独饭族”推出各种方便食品。

另外，分析还表示，禽流感是阻碍参鸡汤扎根中国大陆市场的最大因素。aT 称，2016 年 11 月到去年 4 月韩国出现禽流感疫情，有关部门全面禁止参鸡汤对华出口，导致出口额剧减。2016 年参鸡汤对华出口额达 84 万美元，由于禽流感，去年出口额暴跌到 10 万美元。

食品伙伴网讯 2018 年 11 月 6 日，欧盟在官方公报发布 (EU) 2018/1649 号法规，修订 (EC) No 1334/2008 号法规的附件 I，将 3 种调味物质 (flavouring substances) 从统一清单中移除。

(EC) No 1334/2008 是关于用于食品中或食品上的调味料和某些具有调味性能的食品成分的法规，该法规附件 I 列出了可用于食品的调味料和原材料的统一清单，及其使用条件。

以下 3 种物质将从统一清单中移除。

- p-Mentha-1,4 (8) -dien-3-one
- 2-Aminoacetophenone
- 4-Acetyl-2,5-dimethylfuran-3 (2H) -one

国际预警

美国对我国出口覆盆子等产品实施自动扣留

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国出口覆盆子等产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-32	2018-11-6	辽宁大连	Dalian East Coast Aquatic Product Co., Ltd.	冰淇淋制品等所有产品	拒绝接受 FDA 检查
99-08	2018-11-8	浙江杭州	HANGZHOU COMTRUE TRADING CO., LTD.	覆盆子	乙霉威

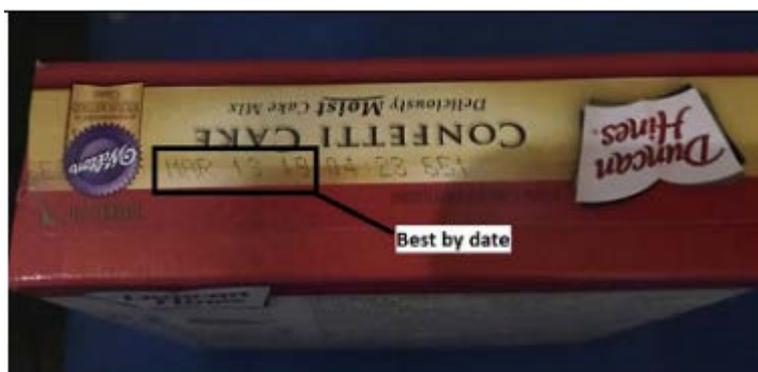
食品伙伴网提醒出口企业，对于出口产品要严格按照出口国的要求进行产品出口，不使用农残兽残不合格的食品原料，保证食品的安全性，同时要积极配合检查，规避出口产品被扣留的风险。

国际预警

新加坡进口商自愿召回可能受沙门氏菌污染的蛋糕

食品伙伴网讯 2018年11月8日，新加坡农粮局（AVA）发布消息称，新加坡一进口商自愿召回可能受沙门氏菌污染的蛋糕。

近日，美国食品和药物管理局（FDA）发布了一则召回通报，特定批次的 Duncan Hines 牌蛋糕粉可能被沙门氏菌污染。经新加坡农粮局确认，其中一款受影响产品曾进口到新加坡。产品信息如下：名称为 Duncan Hines Signature Confetti Cake（15.25 盎司），保质期为 2019 年 3 月 13 日，原产国为美国。



作为预防措施，进口商已经自愿召回了受影响的产品，目前召回行动已完成。

新加坡农粮局建议，已购买上述产品的消费者，不要食用该产品。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

俄罗斯对我国金枪鱼片产品 实施强化实验室检测措施

2018年11月2日，俄罗斯联邦兽医及植物卫生监督局网站发布指令（№ ФC-AP-7/2700-7），从发布之日起，对我国1家企业的相关产品实施强化实验室检测措施，详情如下：

发布日期	企业代码及名称	产品类型	强化检测项目
2018-11-02	№ 3300/02168 Zhejiang Xingwang Longsheng Food Co., Ltd.	冷冻金枪鱼片	大肠菌群

国际预警

2018年9月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

说明：本资料来自澳大利亚农业与水利资源部（DAWR）官方网站，由食品伙伴网翻译整理。转载请注明出处。如有疑问，请联系 news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 近日，澳大利亚农业与水利资源部更新9月份进口食品违规情况，通报我国3家企业产品不合格（包括港澳台地区）。

违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果	标准
2018-9-21	无核话梅	Mei Yuan Preserved Foods Co Ltd Taiwan (台湾地区)	铅	0.21 mg/kg	FSC 1.4.1
2018-9-17	干辣椒	Xinduqu Mingxing Condiment Factory	沙门氏菌	检出	SPI 07/2018
2018-9-7	即食食品	Liang Pin Pu Zi Industry Food Co Ltd	多菌灵 三氟氯氰菊酯 氯氰菊酯 苯醚甲环唑 吡唑醚菌酯 戊唑醇	0.34mg/kg 0.05mg/kg 0.25mg/kg 0.18mg/kg 0.16mg/kg 0.19mg/kg	FSC 1.4.2

国际预警

2018年10月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（10月汇总）

说明：本资料来自美国FDA官方网站，由食品伙伴网翻译整理。转载请注明出处！有疑问请联系news@foodmate.net。

食品伙伴网讯 2018年10月份，美国FDA拒绝进口我国多批次食品，不卫生、农残和腐烂等问题为我国产品不合格原因。

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	是否取样检测	是否收到第三方检测报告	辖区
1	福建福州	FUQING HUAXIN FOOD CO., LTD	鳗鱼	不安全食品添加剂, 兽残	2018-10-1	否	否	DNEI
2	辽宁大连	SINAVOR SEAFOODS(D ALIAN)CO.,LTD	鳕鱼	腐烂	2018-10-1	是	否	DWCI
3	辽宁大连	SINAVOR SEAFOODS(D ALIAN)CO.,LTD	鳕鱼（2批次）	腐烂	2018-10-1	否	否	DWCI
4	广东珠海	Zhuhai City Tonghui Pharmaceutical Co.,Ltd.	水果干或水果果酱	不安全色素	2018-10-1	否	是	DWCI
5	广东珠海	Zhuhai City Tonghui Pharmaceutical Co.,Ltd.	枇杷（干或果酱）	可能含糖精, 不安全食品添加剂	2018-10-1	否	是	DWCI
6	广东珠海	Zhuhai City Tonghui Pharmaceutical Co.,Ltd.	水果干或水果果酱（2批次）	不安全色素	2018-10-1	否	否	DWCI
7	河南南阳	XIXIA HONG FA FOODS TUFF CO., LTD	蘑菇（2批次）	农残	2018-10-1	否	否	DWCI
8	广东茂名	Maoming Heng Seafood Co.,Ltd	罗非鱼	兽残	2018-10-2	是	否	DWCI
9	广东茂名	Maoming Heng Seafood Co.,Ltd	罗非鱼（2批次）	兽残	2018-10-2	否	否	DWCI
10	辽宁大连	Dalian Hongdao Marine Products Co., Ltd.	鳕鱼	腐烂	2018-10-3	否	否	DWCI

更多内容详见：[2018年10月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（10月汇总）](#)

文章来源：食品伙伴网

德国埃尔兰根-纽伦堡大学（University of Erlangen-Nuremberg）的科学家发现，将巧克力、茶、咖啡和葡萄酒中的对苯二酚（又名氢醌，Hydroquinone）与锌结合，可以阻止氧化过程，从而减缓衰老。相关研究结果已经发布在 Phys.org 网站上。

科学家发现，锌会激活对苯二酚组，产生对超氧化物的天然防护作用。超氧化物是人体细胞呼吸的副产品，会破坏人体自身的生物分子，如蛋白质或血脂。

只有对苯二酚可以破坏超氧化物。如果对苯二酚和锌结合，则会生成可以模拟一种酶的化合物，这种酶可以保护身体不受氧化引起的降解过程影响，还具备抗氧化作用。

此前，营养学家发现，地中海式饮食、世界各地富含鱼类和海鲜的菜肴对老人的健康很有好处，因为它们含有大量特别有益的脂肪酸。

美研究：热咖啡比冷萃咖啡抗氧化物含量更高

近年来，冷萃咖啡越来越流行。从 2011 年到 2016 年，冷萃咖啡市场扩大了 580%。然而据英国《每日邮报》11 月 1 日报道，美国费城大学和托马斯·杰斐逊大学化学研究人员 Niny Rao 博士和 Megan Fuller 博士于 10 月 30 日发表在《科学报告》（Scientific Reports）的研究论文称：与热咖啡相比，冷萃咖啡的 pH 值没有明显变化；而由于咖啡制作方法不同，热咖啡比冷萃咖啡含有更多抗氧化物，更有益健康。

Niny Rao 博士和 Megan Fuller 博士不仅是热咖啡和冷萃咖啡的研究人员，同时也是这两种咖啡的爱好者。他们注意到关于证明冷萃咖啡健康性的说法越来越多。其中，最普遍的说法是，由于冷萃咖啡酸性较低，因此可以降低如胃酸倒流以及胃灼热等胃肠道问题的风险。

而据其研究结果显示，热咖啡和冷萃咖啡的 pH 值均介于 4.85 至 5.13 之间，因此不同的制作方法对咖啡的 pH 值并无产生明显影响。另外，他们发现热咖啡的总滴定酸度和抗氧化物活性均高于冷萃咖啡，这可能就是热咖啡抗氧化水平较高的原因。

Megan Fuller 博士表示：“咖啡富含抗氧化物。研究表明，适量饮用咖啡，有益身体健康。而我们发现，热咖啡则具有更强的抗氧化能力。”

别再吃垃圾食品了！ 经常吃会增加患抑郁症风险

据法国欧洲第一电台报道，研究表明，经常吃垃圾食品尤其是那些特别爱吃肉的人患抑郁症的风险可能更大。

报道称，我们每顿吃的东西会对我们的健康，尤其心理健康产生意想不到的影响。通过调查超过 3.6 万名成年人的饮食习惯，法国卫生和医学研究所及蒙彼利埃大学的研究人员发现，垃圾食品可能会增加患抑郁症几率。

那么根据这项研究，哪些食物可以降低患病风险呢？有一点非常明确，多吃水果、蔬菜，多吃鲑鱼、鲭鱼等鱼类，多用橄榄油和谷物油，同时少吃红色的肉、少喝酒，这样的饮食习惯对我们的心理健康非常有益，这样的人患抑郁症的风险也更小。

还有一些食物最好不要吃：含有大量脂肪和糖的加工食品，例如蛋糕、薯条等。这些食物如果吃多，会引起体内的炎症。法国卫生和医学研究所流行病学家塔斯尼姆·阿克巴拉雷（Tasnime Akbaraly）指出，“炎症对大脑有直接的影响。长期处于炎症状态的时候，我们的体内一种叫做细胞因子的物质会穿过血脑屏障，进而影响情绪调节。”

另外一种饮食习惯与抑郁症之间联系的解释是，我们吃进去的食物会直接作用于我们的肠道菌群，而人类肠道中的化学物质与大脑中的十分相似，所以影响肠道的东西也会影响大脑。因此，肠道失衡可能在抑郁症中起关键作用。

日本研究探明为何莫名想吃甜食 情人节送巧克力符合科学原理

据《读卖新闻》网站报道，日本群馬大学生物机体调节研究所副教授佐佐木努近日发现了人类“想吃甜食”的生理机制。通过抑制这种莫名想吃甜食的情绪，有望治疗糖尿病及肥胖症。

佐佐木努发现，人体在摄取糖分后，催产素（oxytocin）能够在大脑内发挥作用，让人产生“已经吃了足够的糖”的想法，从而抑制想要进一步摄取糖分的念头。人体神经细胞中有一种叫做“SIRT1”的酶，其中便含有这种催产素，可以让人产生已摄取足够糖分的感觉。利用这种催产素，有望控制人类对糖分的需求。

催产素也被称为“情感荷尔蒙”，具有提高人类社交能力的功效。本月5日，佐佐木努在群馬县政府举行了记者会，他表示，“通过分析人体摄取糖分的需求机制发现，在情人节、万圣节等节日送甜品的社交习惯与科学并不违背。”

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，已经成为领先的食品技术网站。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前沿的信息和动态。

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

- | | | |
|------------|----|--|
| 11 月 20 日 | 北京 | 关于举办“2018 中国营养健康产业企业家年会 暨 2018 中国营养健康产业年度颁奖盛典”的通知-北京 |
| 12 月 1-3 日 | 青州 | “润通水处理杯”2018 包装饮用水行业高峰论坛邀请函 |
| 12 月 6-7 日 | 北京 | 2018 中国国际食品安全与标准法规高峰论坛 |

2018 年展会预告

- | | | |
|------------------|----|--|
| 11 月 16-18 日 | 济南 | 2018 第 12 届中国（山东）国际糖酒食品交易会 |
| 11 月 16-18 日 | 广州 | 2018 年 CFE 中国食品配料及调味品博览会 |
| 11 月 16-18 日 | 北京 | 2018 年中国（北京）国际果蔬展览会 |
| 11 月 16-18 日 | 上海 | 2018 上海国际进出口食品及饮料展览会 |
| 11 月 16-18 日 | 北京 | 2018 第十八届北京国际有机食品和绿色食品产业博览会 |
| 11 月 17-20 日 | 武汉 | 第十五届中国武汉农业博览会 |
| 11 月 18-20 日 | 武汉 | 2018 第十二届武汉连锁加盟投资创业展览会 |
| 11 月 21-22 日 | 厦门 | 罐头领域有关食品生产卫生规范及食品金属接触材料标准宣贯会 |
| 11 月 23-25 日 | 深圳 | 2018 深圳国际渔业博览会 |
| 11 月 23-25 日 | 福州 | 2018 福建食品博览会 |
| 11 月 22-24 日 | 深圳 | 2018 深圳国际厨具展览会 |
| 11 月 26-28 日 | 北京 | 2018 北京特许加盟展览会 |
| 11 月 30-12 月 3 日 | 南昌 | 第十一届中国绿色食品博览会 |
| 12 月 1-3 日 | 潍坊 | 2018 第中国（山东）精品粮油暨粮食加工机械展览会 |
| 12 月 1-3 日 | 济南 | 2018 第四届中国（山东）国际酒店餐饮业博览会 |
| 12 月 4-6 日 | 广州 | 第八届中国健康营养博览会 |
| 12 月 5-日 | 厦门 | 2018（第四届）中国食品安全追溯大会暨快消品供应链风险控制大会 |
| 12 月 6-8 日 | 北京 | 第九届 INIE 中国国际高端食品、饮品产业博览会 |
| 12 月 6-8 日 | 上海 | 2018 年全球自有品牌亚洲展·上海 |
| 12 月 6-7 日 | 衡阳 | 2018 仁创糖酒会暨湘南经销商招商订货会·衡阳站 |
| 12 月 7-10 日 | 温州 | 2018 第七届中国·温州食品博览会 |
| 12 月 13-14 日 | 北京 | 2018 中国国际营养及功能食品峰会 |
| 12 月 13-15 日 | 青岛 | 2018 中国·青岛国际儿童产业博览会 |
| 12 月 14-16 日 | 成都 | 2018 中国（成都）国际孕婴童产业博览会 |
| 12 月 14-16 日 | 青岛 | 2018 中国（青岛）国际品牌农产品博览会 |
| 12 月 15-18 日 | 上海 | 2018（上海）第 27 届国际创业项目连锁加盟展览会 |

12月15-19日	武汉	第27届中国食品博览会暨中国（武汉）国际食品交易会
12月17-19日	广州	2018广州国际健康与营养保健品展
12月17-19日	广州	2018广州健康原料、食品配料展
12月21-23日	青岛	2018中国(青岛)国际进口食品及饮品博览会

2019年展会预告

1月17-2月2日	西安	2019第十七届西安年货会
2月22-24日	香港	乐活博览2019（LOHAS Expo）
2月25-27日	广州	2019亚太生鲜配送及冷链技术设备展览会
3月7-9日	上海	CHINA FOOD 2019春季第六届上海国际餐饮美食加盟展
3月7-9日	西安	2019春季中国冰淇淋冷食展暨第五届西部冷冻冷藏食品展
3月10-12日	广州	广州国际工业自动化技术及装备展览会(SIAF)
3月8-10日	杭州	2019（杭州）第十一届特许连锁加盟展览会
3月16-17日	西安	2019中国餐饮外卖连锁加盟展
3月18-20日	上海	2019第二十三届中国国际食品添加剂和配料展览会
3月28-30日	武汉	2019中国餐饮调味品展览会
3月30-4月1日	银川	中国（银川）国际奶业展览会
4月1-3日	广州	2019广东国际水处理技术与设备展览会
4月2-4日	长沙	2019中国(长沙)国际大豆食品加工技术及设备展览会
4月8-10日	上海	2019中国包装容器展
4月9-11日	广州	2019广州国际电子商务包装与供应链展览会
4月11-13日	义乌	2019中国国际电子商务博览会
4月17-19日	北京	2019第十六届中国国际烘焙展览会
4月17-19日	北京	2019第12届中国国际高端饮用水产业（北京）博览会
4月17-19日	北京	2019第十四届中国（北京）国际餐饮食材展览会
4月18-20日	沈阳	2019第6届中国（沈阳）国际餐饮食材及冷冻食品博览会
4月19-21日	厦门	2019厦门国际餐饮食材展览会
4月19-21日	沈阳	2019沈阳-中国好食材展览会暨2019第32届沈阳餐饮食材及餐饮加盟展览会
4月20-22日	上海	2019第八届中国上海新零售微商博览会
4月20-22日	上海	2019第十二届上海国际高端水及氢健康博览会
4月20-23日	西安	第十一届中国西安国际食品博览会暨丝绸之路特色食品展
4月24-26日	沈阳	2019第二十届沈阳国际糖酒食品交易会
4月27-28日	长沙	2019中国湖南国际粮食机械展览会
4月27-29日	厦门	2019春季全国高端食品展览会暨中国糖果零食展
5月8-10日	天津	2019第三届中国(天津)火锅食材用品展览会
5月10-12日	济南	2019第11届上海国际食品机械与包装技术展览会
5月18-20日	成都	2019第九届成都国际孕婴童产业博览会
5月18-20日	长春	2019长春第十二届连锁加盟创业项目展览会
5月23-25日	西安	第二十届西安国际酒店设备及用品展览会
5月22-24日	北京	2019第三届中国餐饮采购展览会
5月24-26日	青岛	2019第十六届青岛国际食品加工和包装机械展览会
5月25-27日	西安	2019中国（西安）连锁加盟创业投资博览会
5月29-31日	上海	2019第11届上海国际食品机械与包装技术展览会
6月3-5日	上海	AQUATECH CHINA 2019上海国际水处理展览会
6月4-6日	上海	2019第五届上海国际水产海鲜展览会
6月7-9日	青岛	2019中国（青岛）国际糖酒食品交易会暨全国高端饮品博览会
6月11-13日	上海	2019上海国际高端食品饮料与进出口食品展览会

6月14-16日	沈阳	2019中国（沈阳）糖酒食品展览会
6月19-21日	上海	第二十五届上海国际加工包装展（ProPak China 2019）
6月23-25日	北京	第四届世界厨师艺术节暨2019中国国际餐饮交易博览会
6月26-28日	广州	2019第19届广州国际食品展暨进口食品展览会
6月27-29日	广州	2019世界食品广州展
7月10-12日	上海	2019第17届上海国际礼品、赠品及家居用品展览会
8月23-25日	广州	2019第7届CCH广州国际餐饮连锁加盟展览会
8月23-25日	广州	2019年第五届中国(广州)国际渔业博览会
8月28-30日	上海	2019第十四届上海国际渔业博览会
8月29-31日	北京	2019第九届中国国际保健养生食品特医食品展览会
8月29-30日	北京	第二十一届亚洲（北京）国际食品饮料博览会
8月30-9月1日	宁波	2019秋季全国高端食品展暨中国糖果零食展
9月18-20日	北京	2019北京国际水处理展览会暨膜技术与装备展览会
9月24-26日	上海	2019第七届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
11月18-20日	上海	CBST2019第九届中国国际饮料工业科技展

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：

[山东恒美电子科技有限公司—仪器试剂](#)

[广州标际包装设备有限公司—仪器试剂](#)

[诸城市德仁机械科技有限公司—食品机械](#)

[广州硕维食品技术有限公司—添加剂配料](#)

[郑州仁恒化工产品有限公司—添加剂配料](#)

[杭州陆恒生物科技有限公司—仪器试剂](#)

[河北润步生物科技有限公司—添加剂配料](#)

[烟台浩铭微波科技有限责任公司—食品机械](#)

[四川省绵竹剑南春酒类经营有限公司—酒类](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司--仪器试剂](#)

[苏州帝斯漫生物科技有限公司--添加剂配料](#)

[上海劲森轻工机械有限公司--食品机械](#)

[厦门欣锐仪器仪表有限公司--仪器试剂](#)

[浙江亚林生物科技股份有限公司—添加剂配料](#)

[大连华奥食品机械实业有限公司--食品机械](#)

[北京智云达科技股份有限公司--仪器试剂](#)

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

定制专属于您的培训会议，全方位满足企业人才培养计划。
为您提供有价值的专业培训会议服务。

专注于服务食品行业客户，专业策划组织食品行业峰会；
依托食品伙伴网平台优势，定向邀请业内权威专家学者；
促进食品行业的健康发展，深度解析食品安全国家标准。

会议频道

覆盖面广，汇聚食品行业所有会议信息。<http://www.foodmate.net/hyhy/>

培训频道

粉丝众多，展现食品行业各类体系培训。<http://train.foodmate.net/>



联系人：邱楠楠

电话：0535-2122280

邮箱：meeting6@foodmate.net

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号

食品伙伴网 2018 年 11 月份-12 月份培训信息汇总

2018 年 11 月份

[国内外食品标签及营养标签相关法律法规培训课程-杭州](#) 2018-11-15~2018-11-16

[关于举办“新版实验室认可 ISO/IEC17025:2017（CANS-CLO1:2018）内审员”培训班的通知](#) 2018-11-16~2018-11-18

[食品企业产品召回及应急预案演练培训课程-上海](#) 2018-11-19~2018-11-19

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员转版培训-深圳](#) 2018-11-19~2018-11-19

[关于举办“2018 中国营养健康产业企业家年会 暨 2018 中国营养健康产业年度颁奖盛典”的通知-北京](#)
2018-11-19~2018-11-20

[BRC-Food（第 8 版）食品安全全球标准内审员培训课程-厦门](#) 2018-11-19~2018-11-20

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员培训-广州、云南](#) 2018-11-19~2018-11-21

[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员培训-广州](#) 2018-11-19~2018-11-21

[服务认证审查员培训-北京](#) 2018-11-19~2018-11-23

[2018 年第二期全国酒类企业 食品质量安全控制专项培训通知](#) 2018-11-20~2018-11-21

[HACCP&ISO22000&ISO9001 内审员培训-上海](#) 2018-11-20~2018-11-21

[SQF 优质安全的食品标准（第 8 版）主任审核员培训课程-上海](#) 2018-11-20~2018-11-24

[CCAA 认可的 ISO 22000:2005 食品安全管理体系实习审核员培训-广州](#) 2018-11-21~2018-11-23

[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训课程-杭州](#) 2018-11-21~2018-11-23

[美国 FSMA “人类食品预防性控制措施”培训（FDA 认可的 PCQI 课程\)-杭州](#) 2018-11-21~2018-11-23

[郑州·食品标签不合格案例解析及食品投诉举报应对技巧交流会](#) 2018-11-22~2018-11-23

[ISO 22000:2018 食品安全管理体系内审员培训课程-北京](#) 2018-11-22~2018-11-23

[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程\(青岛\)](#) 2018-11-22~2018-11-23
[飞行检查与日常监督的标准与原则-青岛](#) 2018-11-22~2018-11-23
[IPM 综合虫害管理 培训课程-苏州](#) 2018-11-22~2018-11-23
[感官评定培训-\(深圳\)](#) 2018-11-22~2018-11-23
[BRC-Food \(V8\) 食品安全全球标准内审员培训课程-烟台](#) 2018-11-22~2018-11-23
[计量管理人员岗位实务培训班](#) 2018-11-22~2018-11-24
[食品行业 ISO IEC 17025:2017 实验室管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-11-22~2018-11-24
[计量校准员培训班-北京](#) 2018-11-22~2018-11-24
[“水相关产品微生物检验方法实际操作技术” 培训会](#) 2018-11-22~2018-11-25
[食品检测方法验证-苏州](#) 2018-11-23~2018-11-23
[“微生物发酵菌种选育与改良新技术及工业化应用” 研讨会暨新技术、新产品、新装备展示会的通知-南京](#) 2018-11-23~2018-11-25
[关于举办《酿酒师、品酒师、酿造工》职业资格培训认证的通知](#) 2018-11-23~2018-11-26
[BRC-IOP 内审员培训](#) 2018-11-24~2018-11-25
[ISO 22000 :2018 食品安全体系认证内审员培训课程-长春](#) 2018-11-24~2018-11-26
[第五期“新法规变更后保健食品研发、注册岗位专员 技能完善与提升精准指导培训会”-南京](#) 2018-11-25~2018-11-27
[感官评定培训课程-重庆](#) 2018-11-26~2018-11-27
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员转版培训-上海](#) 2018-11-26~2018-11-27
[清真食品认证\(Halal\) 内审员-广州](#) 2018-11-26~2018-11-27
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-广州](#) 2018-11-26~2018-11-28
[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-深圳](#) 2018-11-26~2018-11-28
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程 \(FDA 认可的 PCQI 课程\) -青岛](#) 2018-11-26~2018-11-28
[ISO 22000:2018 食品安全管理体系内审员培训课程-青岛](#) 2018-11-26~2018-11-28
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-11 月排期](#) 2018-11-26~2018-11-28
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程 \(FDA 认可的 PCQI 课程\) -广州](#) 2018-11-26~2018-11-28
[服务认证审查员培训](#) 2018-11-26~2018-11-30
[第七期北京产品感官评定培训](#) 2018-11-28~2018-11-29
[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训课程-重庆](#) 2018-11-28~2018-11-30
[美国 FDA《食品安全现代化法》培训-天津](#) 2018-11-28~2018-11-30
[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员-天津](#) 2018-11-28~2018-11-30
[传统 QC 七大手法-双十一感恩特惠](#) 2018-11-29~2018-11-29
[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程](#) 2018-11-29~2018-11-30
[国内外食品标签及营养标签相关法律法规培训课程-青岛](#) 2018-11-29~2018-11-30
[关于举办第三期食品微生物检测高级研修班的通知](#) 2018-11-29~2018-11-30

2018 年 12 月份

[第 74 期食品微生物检验实际操作学习班—北京](#) 2018-12-01~2018-12-04
[2018 年关于举办“新版标准化法、标准编写规则系列新国标解读”暨“《标准化管理工程师》岗位认证培训班”的通知-成都、上海、厦门](#) 2018-12-02~2018-12-04
[全面质量管理\(TQM\)培训-广州](#) 2018-12-03~2018-12-04
[国内外食品标签及营养标签相关法律法规-广州](#) 2018-12-03~2018-12-04
[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-苏州](#) 2018-12-03~2018-12-04
[IRCA 认可之 ISO9001 主任审核员培训-苏州](#) 2018-12-03~2018-12-07
[全面质量管理\(TQM\)培训-天津](#) 2018-12-04~2018-12-05
[关于举办“基础理化分析检测、理化仪器分析检测” 实际操作培训班的通知-杭州](#) 2018-12-04~2018-12-09
[SPC 统计过程控制培训课程-上海](#) 2018-12-05~2018-12-05
[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-福州、上海](#) 2018-12-05~2018-12-07

[ISO22000:2018+HACCP 原理整合讲解内审员培训公开课-上海](#) 2018-12-05~2018-12-07

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-广州](#) 2018-12-05~2018-12-07

[新 QC 七大手法培训-上海](#) 2018-12-06~2018-12-06

[SPC 统计过程控制培训课程-北京](#) 2018-12-06~2018-12-06

[2018（第四届）食品加工质量管理研讨会](#) 2018-12-06~2018-12-07

[全面质量管理\(TQM\)培训-深圳、上海](#) 2018-12-06~2018-12-07

[传统 QC 七大手法培训-上海](#) 2018-12-07~2018-12-07

[关于未来农业系列课程·2019《乳品产业链：质量、安全及可持续性》精品课程的通知](#) 2018-12-08~2018-12-09

[发酵工艺中试放大与过程控制新技术论坛](#) 2018-12-08~2018-12-09

[传统 QC 七大手法培训-广州](#) 2018-12-10~2018-12-10

[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程](#) 2018-12-10~2018-12-11

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-广州](#) 2018-12-10~2018-12-11

[国内外食品标签及营养标签相关法律法规培训课程-上海](#) 2018-12-10~2018-12-11

[BRC-Food（第8版）食品安全全球标准内审员培训课程-苏州](#) 2018-12-10~2018-12-11

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-上海](#) 2018-12-10~2018-12-12

[IRCA 认可之 ISO9001 主任审核员培训-深圳](#) 2018-12-10~2018-12-14

[IRCA 认可的 ISO 14001:2015 环境管理体系主任审核员-上海](#) 2018-12-10~2018-12-14

[产品保质期基础培训-上海](#) 2018-12-11~2018-12-11

[新 QC 七大手法培训-广州](#) 2018-12-11~2018-12-11

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-厦门](#) 2018-12-11~2018-12-12

[国内外食品接触材料卫生标准-广州](#) 2018-12-12~2018-12-13

[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程\) 培训-青岛](#) 2018-12-12~2018-12-14

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-武汉、北京](#) 2018-12-12~2018-12-14

[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程-青岛](#) 2018-12-12~2018-12-14

[ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准内审员培训课程-厦门](#) 2018-12-12~2018-12-14

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-杭州](#) 2018-12-12~2018-12-14

[新 QC 七大手法培训-深圳](#) 2018-12-13~2018-12-13

[危害分析和风险评估培训课程-苏州](#) 2018-12-13~2018-12-13

[BRC 全球食品安全标准（第八版）内部审核员培训通知-全国开班](#) 2018-12-13~2018-12-14

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-上海](#) 2018-12-13~2018-12-14

[FSSC22000 内审员培训-天津](#) 2018-12-13~2018-12-14

[IFS 国际食品标准（V6）内审员-上海](#) 2018-12-13~2018-12-14

[FSSC22000 内审员培训-天津](#) 2018-12-13~2018-12-14

[国内外食品接触材料法律法规培训-青岛](#) 2018-12-14~2018-12-14

[第 73 期食品微生物检验实际操作学习班—杭州](#) 2018-12-15~2018-12-18

[提质、增效、风险控制——央厨建设运营管理研修班-北京](#) 2018-12-16~2018-12-19

[SPC 统计过程控制培训课程-深圳](#) 2018-12-17~2018-12-17

[传统 QC 七大手法培训-苏州](#) 2018-12-17~2018-12-17

[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-12-17~2018-12-18

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-深圳](#) 2018-12-17~2018-12-18

[BRC-S&D\(第3版\)仓储与物流全球标准内审员-上海](#) 2018-12-17~2018-12-18

[食品原材料供应商筛选与管理-广州](#) 2018-12-17~2018-12-18

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-成都](#) 2018-12-17~2018-12-19

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-北京](#) 2018-12-17~2018-12-19

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-上海、天津](#) 2018-12-17~2018-12-19

[新 QC 七大手法培训-苏州](#) 2018-12-18~2018-12-18

[食品过敏原管理培训课程-上海](#) 2018-12-18~2018-12-18

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程（FDA 认可的 PCQI 课程）-厦门](#) 2018-12-18~2018-12-20

[食品安全和质量管理体系（ISO9001 2015&HACCP&ISO22000 2018）整合内审员培训课程-青岛](#) 2018-12-18~2018-12-21

[食品企业异物控制方法培训-上海](#) 2018-12-19~2018-12-19

[食品测量不确定度的评定-广州](#) 2018-12-19~2018-12-19

[感官评定培训课程-广州](#) 2018-12-19~2018-12-20

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产） 培训-青岛](#) 2018-12-19~2018-12-21

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-深圳](#) 2018-12-19~2018-12-21

[FSSC 22000 \(V4.1\)食品安全体系认证内审员（食品生产） 培训-苏州](#) 2018-12-19~2018-12-21

[China HACCP\(GB27341:2009\)危害分析与关键控制点体系内审员培训-上海](#) 2018-12-19~2018-12-21

[实验室检测数据控制及检测结果的质量保证-广州](#) 2018-12-20~2018-12-20

[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程-上海](#) 2018-12-20~2018-12-21

[BRC-Food（第 8 版） 食品安全全球标准内审员培训课程-杭州](#) 2018-12-20~2018-12-21

[关于举办新版《工程建设施工企业质量管理规范》（GB/T50430—2017）内审员培训班的通知](#) 2018-12-20~2018-12-21

[关于举办“ISO /IEC 17025 实验室管理体系 培训”的通知](#) 2018-12-20~2018-12-21

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员培训课程-成都](#) 2018-12-20~2018-12-21

[食品微生物检测技术与实践操作强化班培训-青岛](#) 2018-12-20~2018-12-21

[实验设计 DOE 及配方（比）设计-广州](#) 2018-12-20~2018-12-21

[产品追溯和召回制度培训-上海](#) 2018-12-21~2018-12-21

[食品检测方法验证-广州](#) 2018-12-21~2018-12-21

[食品行业的投诉与投诉管理\(1 天\)-上海](#) 2018-12-21~2018-12-21

[计量管理人员岗位实务培训班](#) 2018-12-21~2018-12-23

[计量校准员培训班](#) 2018-12-21~2018-12-23

[“质量检验经理” 培训班-杭州](#) 2018-12-23~2018-12-25

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-苏州](#) 2018-12-24~2018-12-26

[BRC 全球食品安全标准（第八版）-第三方审核员培训-青岛](#) 2018-12-24~2018-12-28

[虫害防控培训课程-青岛](#) 2018-12-26~2018-12-27

[ISO 14001:2015 环境管理体系内审员\(3 天\)-厦门](#) 2018-12-26~2018-12-28

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-苏州](#) 2018-12-26~2018-12-28

[传统 QC 七大手法培训-北京](#) 2018-12-27~2018-12-27

[实验室检验人员上岗培训-天津](#) 2018-12-27~2018-12-28

[虫害防控培训-广州](#) 2018-12-27~2018-12-28

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-广州](#) 2018-12-27~2018-12-29

[ISO22000： 2018+FSSC22000 食品安全体系 专项提升培训课程-上海](#) 2018-12-27~2018-12-29

[ISO 45001:2018 职业健康及安全管理内审员培训-深圳](#) 2018-12-27~2018-12-29

[新 QC 七大手法培训-北京](#) 2018-12-28~2018-12-28

[CHTC 关于开展各项认证培训的通知-全国开班](#) 2018-12-30~2018-12-31

[2019 食品科技创新论坛](#) 2019-03-16~2019-03-17

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

- [陕西环玉食品科技有限公司-研发工程师](#)
- [陕西环玉食品科技有限公司-销售工程师](#)
- [安徽义利北冰洋食品有限公司-品控专员](#)
- [广州泉润食品有限公司-总经理助理](#)
- [秦皇岛海洋食品有限公司-管培生](#)
- [福建日品食研生物工程有限公司-调味品应用工程师](#)
- [福建日品食研生物工程有限公司-品管经理](#)
- [福建日品食研生物工程有限公司-区域经理](#)
- [上海兰明食品科技有限公司-体系主管/体系管理员](#)
- [深圳凯吉星农产品检测认证有限公司-项目经理](#)
- [深圳凯吉星农产品检测认证有限公司-食品审核工程师](#)
- [深圳凯吉星农产品检测认证有限公司-餐饮巡查管理员](#)

[深圳凯吉星农产品检测认证有限公司-食品检测工程师](#)
[深圳凯吉星农产品检测认证有限公司-食品快速检测员](#)
[西安虎标茶果土产食品有限公司-资深产品（研发）经理](#)

一周职场好文推荐

[品质经理辞职，老板非要强留“一个月”才能走，没想到反转又反转…](#)

[最新猎头职位 坐标浙江、河北、上海](#)

[质量管理人才 | 优秀简历推荐](#)

[刚创业的食品企业，你们算过这几个要命的隐形成本吗？](#)

[食品人才中心一周招聘汇总 11.07](#)

[工厂流水线生产改善实例.doc](#)



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 3146711400

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，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：

[“粮食质量安全检测技术”网上公开课开始报名了！](#)

[2019 食品科技创新论坛与您相约上海](#)

[第七期感官培训 | 开始报名啦（本年度最后一期）](#)

[预防食品保健食品欺诈与虚假宣传科普动漫创作竞赛，欢迎投稿！](#)

本周求助帖：

[委托加工生产的产品标签](#)

[白酒容量允许误差](#)

[卖冷冻的生海鲜，需要食品经营许可证吗？](#)

[蛋糕上撒金箔是否违法？](#)

[问各位大神关于食品信息标签的问题](#)

[个人可以委托别的公司代生产食品吗](#)

[食品生产许可证换证现场检查必须要动态的吗？](#)

[单位免费为职工做饭的食堂还需要办理食品经营许可证吗？](#)

[食品添加剂生产许可证需要更换 SC 吗](#)

[领导安排我负责食品生产企业监管，但我刚参加工作，啥都不会](#)

[SC 初次申证，大家都是找机构还是自己申请？](#)

[求解营养成分表问题，烦恼](#)

[荷叶作为包裹食品的辅料 需要什么样的资质？标签上怎么标识？](#)

[马黛茶在中国有申报新食品原料吗](#)

[元宵属于生产许可中哪个单元？](#)

[自己吹瓶自己用需要办证吗？](#)

[求教燕麦麸能否作为食品原料？](#)

[生产许可证为食用植物油～葵花籽油。如要生产花生油，是否需要办理增项呢？](#)

[入厂验收项目数：自检项目数+送检项目数之和少于食品安全国家标规定项目数，合规？](#)

[产量就一丢丢如何留样](#)

[成品检验报告和出厂检验报告有什么区别？](#)

[企标备案疑问：产品归类问题，产品保质期不同如何标注？](#)

[果味饮料生产工艺求助](#)

[甜酸藟头检测出丙酸](#)

[牛肉制作工艺出现难题求各路大神帮助](#)

[因为粘性的原料占一半比例 怎么做让它不粘机器？](#)

[真空包装的鸭心放置一段时间后表面的白色物质是什么](#)

[胭脂虫红能用在山楂糕里吗？](#)

[红糖馒头颜色比较浅](#)

[如何把果冻做成类似豆腐花似的口感？](#)

[海带为主配料加工的食品可以添加双乙酸钠吗？](#)

[果糖和甜菜糖是普通食品配料吗？](#)

[添加剂的处罚](#)

[山梨酸钾，苯甲酸钠，脱氢乙酸钠的最低用量](#)

[培养基灭菌](#)

[高浓度糖浆（固形物 50%）检测微生物](#)

[微生物检验稀释样品](#)

[小型企业，化验室做微生物用蒸馏水还是买纯净水呢](#)

[果酒中起防腐作用的主要是结合二氧化硫吗？](#)

[请问一下如何根据 5s 等来制定清洁计划](#)

[可以用食品安全标准作为产品执行标准不？](#)

本周讨论帖：

[“手擀”面翻案 再审驳回“裕湘手擀”15 万赔偿判决](#)

[遇到了假的食品抽样检验单位吗？](#)

[关于申办《食品经营许可证》因索证索票被不予许可的问题](#)

[作为“打假人”和消费者谈谈自己的感受](#)

[国家市场监督管理总局飞行检查 2018](#)

[一超市因葡萄酒未按标签要求卧放被查](#)

[GB7718 有些地方是不是要改改了？](#)

[日本为什么那么多“碎牙”投诉？](#)

[生产批号](#)

[预包装食品标签的培训课件](#)

[品质经理辞职，老板非要强留“一个月”才能走，最终老板苦不堪言](#)

[办理生产许可时是否对产品执行标准进行备案？](#)

[2017 年通过 HACCP 审核考试的备考资料（比较全）](#)

[餐厨垃圾的流向](#)

[图解 GB 4789.15-2016 霉菌和酵母计数讲稿](#)

[图解 GB 4789.30-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验](#)

[西凤年份酒被曝塑化剂超标近 3 成 毒性是三聚氰胺 20 倍](#)

[“排毒养生”坑了多少人，事实是：你真的不需要排毒](#)

[“酸碱体质”创始人被罚一亿美元！装医生的神棍们，下场再惨都活该](#)

[为什么要拷问大学的“良心”？“老师把课上好”的问题都解决不了](#)

[你的职场行为也在被监视吗？](#)

[“双十一”即将来临，上班网购的注意啦，有人因此被开除！](#)

[食品人要找准自己的出路，过来人给的建议](#)

[领导示意招聘新人将原岗位人员替换](#)

[出口备案](#)

[工作 6 年了 我就要解放啦 这个月 15 号](#)

[公司注销了，员工的相关待遇谁承担？](#)

[把理化项目分出去了](#)



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，创建了活跃的食品交流社区—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