

食品网刊

食品网刊 与您分享

14

总第753期

2019-04-09

3月食品行业热点新闻

江小白酒业有限公司被指抢注商标终审败诉

外婆家遭20倍顶格罚款

进口红酒无中文标签

青岛中院明确支持“知假买假”

10倍赔偿

一瓶葡萄酒或等于半包烟

适度饮酒也有致癌风险

食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

3月食品行业热点新闻
外婆家遭20倍顶格罚款
市场监管总局3月公布71批次不合格食品
江小白酒业有限公司被指抢注商标终审败诉
保健食品功能大调整 如新“待论证功能”产品最多

四特酒的“甜蜜麻烦” 白酒被检出甜蜜素再度引发社会关注
国家市场监督管理总局：网络餐饮专项检查取缔无证经营 9375家
3克可致死、腌制品中常见，幼师投毒的亚硝酸钠究竟是个啥？
进口红酒无中文标签 青岛中院明确支持“知假买假”10倍赔偿
称“周黑鸭”商标被擅用，“湖北周黑鸭”起诉食品店索赔10万

国内预警

市场监管总局关于公开征求辅酶Q10等5种保健食品原料目录意见的公告
关于《定量包装商品净含量计量检验规则大米》征求意见稿
见函

市场监管总局农业农村部工业和信息化部关于在加工流通环节开展非洲猪瘟病毒检测的公告
国家标准化管理委员会关于下达第一批推荐性国家标准计划的通知
(国标委发【2019】11号)

国际食品

英国或“硬脱欧” 食品贸易进出口问题成隐忧
俄乌苏里海关查获大批进口自中国的假冒软饮料
日媒：日本新年号“令和”在中国已被注册为酒类商标

新加坡幼儿园中毒事件受影响幼儿园增至13家
日本从中国访日游客携带香肠中发现非洲猪瘟活病毒
欧亚经济委员会拟修订《牛奶及乳制品技术安全性》技术法规

国际预警

欧盟通报我国出口绿茶和腐竹不合格
欧盟通报我国出口糖果等产品不合格
原产于德国的婴幼儿水果泥被检出黄曲霉毒素

2019年3月美国FDA自动扣留我国食品情况(3月汇总)
2019年3月份美国FDA拒绝进口我国食品情况(3月汇总)
欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2019年第13周)

食品科技

实验室里长出“人造肉”，你敢吃吗？
一瓶葡萄酒或等于半包烟 适度饮酒也有致癌风险

美国心脏病专家：酒精与咖啡因为房颤常见诱因
准妈妈注意了！孕期饮食不均衡或导致孩子得多动症

食品伙伴网讯 阳春三月，万物复苏。3月食品行业热点不断。江苏太子乳业有限公司因向当地部分学校供应过期学生奶一事备受关注；3月7日，湖南槟榔食品行业协会下发《关于停止广告宣传的通知》，该文件提到，湖南所有槟榔生产企业即日起停止国内全部广告宣传；3月中旬左右，成都七中被曝学校食堂存在食品质量问题，后经过调查发现有人疑似制作虚假食材图片；央视“3·15”晚会曝光“五毛食品”“化妆土鸡蛋”等消费侵权问题。

江苏曝太子乳业“过期学生奶”事件

据媒体报道，3月1日，江苏兴化张郭中心小学等多个学校的学生发现太子乳业学生奶生产日期标示为2月26日，但保质期仅为2天，意味着该产品已过期。

3月1日，兴化市教育局回复称，教育局立即要求学校停止饮用、就地封存，通知企业立即召回所有产品，同时通报兴化市市场监督管理局。市场监管局已介入调查，并向江苏太子乳业有限公司下发停业整改通知书，该市已停止江苏太子乳业学生奶供应。

3月4日晚间，兴化市官方回应称，泰州、兴化两级市场监管部门及兴化市教育局已第一时间对涉事企业进行专项检查，经抽检指标合格，亦未接到因饮奶出现学生身体不适等情况的反映。

据新京报报道，3月5日，中国奶业协会相关负责人向记者证实，江苏太子乳业有限公司从未注册进入过“中国学生饮用奶计划”。不过，2013年下发的《关于调整学生饮用奶计划推广工作方式的通知》要求，只要符合国家乳制品生产要求，具有相关职能部门颁发的“乳制品生产许可证”的企业即可生产供应学生牛奶。根据兴化市教育局对媒体的答复，太子乳业最早在2005年就被江苏省相关部门确定为“江苏省学生饮用奶定点生产企业”，是经江苏省奶业协会核准注册的省学生饮用奶生产企业，目前依然在注册有效期内。

据新京报报道，3月7日，太子乳业母公司兰特黎斯中国方面发来关于太子乳业的声明，称产品过期系包装保质期印刷不合格导致，目前已对产品启动召回。

3月15日，泰州兴化市教育局相关负责人表示，现决定终止太子乳业的学生奶供应，“剩余奶款由各学校退还给学生，今后也不可能再供应其他品牌的学生奶”。

相关报道：

[泰州兴化现过期学生奶 太子乳业再被勒令停供](#)

[江苏曝“过期学生奶”事件：太子乳业资质成谜 业内建议设黑名单制](#)

[太子乳业“问题奶”多次进入泰州兴化校园，监管失位还是地方保护](#)

成都七中实验学校食堂食品质量问题事件

3月12日，成都七中实验学校小学部有家长曝光学校食堂存在食品质量问题，疑似使用过期变质的食物进行食品加工。有家长称学生身体健康出现问题，疑与学校食品问题相关。

更多内容详见：[3月食品行业热点新闻：成都七中实验学校食堂食品质量问题事件；3·15曝光辣条、化妆土鸡蛋等问题](#)

文章来源：食品伙伴网

3月30日,因“3·15”曝光的南京水平方店后厨现卫生乱象,外婆家被南京市秦淮区市场监管局顶格处罚 417858 元,目前该局已经下达处罚决定书。

据悉,南京市秦淮区市场监管局下发行政处罚决定书,决定书显示南京水平方店存在临时聘用无健康证人员上岗、在洗菜池内清洗拖把、改变后场许可设计通道致使人员翻爬台面等行为,被顶格处罚,共罚没 417858 元。其中没收违法所得人民币 19898 元,罚款人民币 397960 元,违法所得主要是指,该店承认在 2019 年 2 月 20 日-3 月 14 日期间,存在将花菜、四季豆和金针菇三种蔬菜未经清洗就制作进行销售,货值金额总计 19898 元。

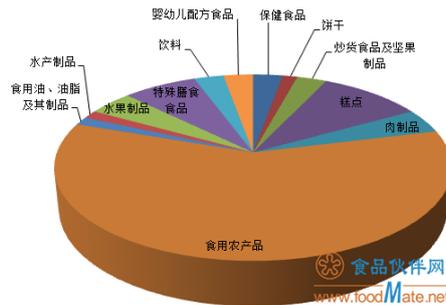
而罚款 397960 元是按照《[食品安全法](#)》最高 20 倍的罚款,属于顶格处罚,据了解,顶格处罚是指行政机关适用法定罚款幅度上限做出行政处罚,是一种较重的行政处罚措施,对行政相对人的利益影响较大。

决定书内容显示,该局认为“外婆家”南京水平方店安排未取得健康证明的人员上岗操作、在洗菜池清洗拖把、改变后场许可设计通道致使人员翻爬台面、未落实食品安全自查制度、未清洗食品进行烹饪加工,违反我国《[食品安全法](#)》多项规定。外婆家所缴纳的罚款全部上缴国库。

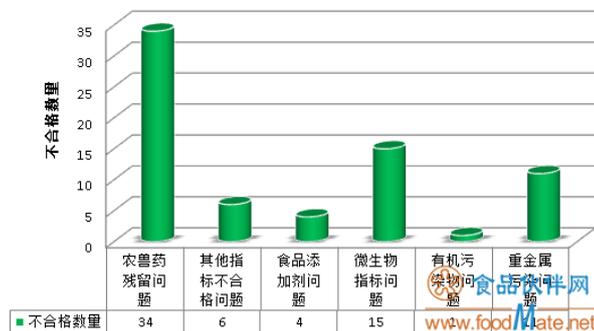
而对此次后厨出现卫生乱象,外婆家创始人吴国平对北京商报记者表示该店已停业整顿,外婆家也迅速在官方微博发表致歉声明书,向消费者表示歉意。有媒体报道,3月15日,外婆家某门店后厨内花菜、金针菇以及四季豆等多种蔬菜简单加工后便直接下锅,从不清洗,这些简单加工的菜品平时就放在后厨的架子上或者后厨的净菜区内,据工作人员介绍,花菜、金针菇等蔬菜不洗已经成为饭店的潜规则,“眼不见心不烦就吃下去了,自己在家肯定洗”。另有一位工作人员表示,花菜一洗就烂了,往油锅里面一炸相当于高温消毒了。视频一出,引起媒体争相报道,南京市秦淮区市场监管局也迅速对此进行调查。

食品伙伴网讯 近日，食品伙伴网统计了 3 月国家市场监督管理总局公布的食物抽检信息情况。3 月，国家市场监督管理总局发布了 3 期食物抽检信息，公布了 6719 批次样品的抽检情况，不合格样品 71 批次。不合格样品中，近半数涉及农兽药残留问题。

不合格样品涉及保健食品，饼干，炒货食品及坚果制品，糕点，肉制品，食用农产品，食用油、油脂及其制品，水产制品，水果制品，特殊膳食食品，饮料，婴幼儿配方食品 12 大类。其中，食用农产品不合格数量最多，有 42 批次。



那么这些产品都是因何不合格呢？统计显示，不合格原因多集中在农兽药残留问题、微生物指标问题、重金属污染问题上，还有小部分的产品检出食品添加剂问题、有机污染物问题以及其他指标不合格问题。其中，农兽药残留问题严重，有 34 批次，占了约所有不合格样品的一半。



在本月公布的抽检信息中，有 16 批次不合格样品来自京东、苏宁易购、淘宝、天猫、唯品会 5 家网络销售平台。其中京东、淘宝、天猫各有 4 批次，苏宁易购有 3 批次，唯品会有 1 批次。



对抽检中发现的不合格产品，国家市场监督管理总局已责成相关省级食品安全监管部门依法予以查处。相关市场监管部门自通告发布之日起 7 日内向社会公布风险防控措施，3 个月内向国家市场监督管理总局报告核查处置情况并向社会公布。

3月30日，重庆江小白酒业有限公司（下称“江小白公司”）针对近日“江湖再无江小白”“江小白商标被宣告无效”的消息发布声明称，公司在中国已注册百余件“江小白”商标，暂时无效的商标仅为公司名下注册的其中一枚商标。目前，该公司所有江小白产品均正常销售。

近几年，依靠纯粹的文案、简单的包装，江小白成功在年轻群体中获得了一定的口碑。在打造IP的同时，江小白公司也因“江小白”商标陷入了司法纠纷。

在2018年11月审结的江小白公司诉国家商标评审委员会（下称“商评委”）一案中，江小白公司与第三人重庆市江津酒厂（集团）有限公司（下称“江津酒厂”）之间存在对“江小白”商标的争夺，最终在终审判决中败诉。

这起案件中的诉争商标系第10325554号“江小白”商标，由成都格尚广告有限责任公司申请注册，核定使用在第33类果酒（含酒精）、烧酒、酒等商品上。2012年12月，商标局核准诉争商标转让至江津酒厂的经销商之一——四川新蓝图商贸有限公司（下称“新蓝图公司”）。2016年6月，江小白公司通过转让获得该商标。南都记者从天眼查获悉，江小白公司法人陶石泉曾在新蓝图公司担任法人。

江小白公司在3月30日的声明中也表示，“江小白”品牌及卡通形象为公司创始人陶石泉原创，设计于2011年。

2016年5月，江津酒厂针对诉争商标向商评委提出无效宣告请求，其称江小白公司是江津酒厂江小白酒产品的经销商，其申请注册商标违反了《商标法》的相关规定；江小白公司抢先注册江津酒厂在先使用并具有一定知名度的商标“江小白”，主观恶意明显；诉争商标与其享有著作权的文字作品“江小白”构成实质性近似。

之后，商评委向江小白公司寄送的答辩通知被退回，江小白公司在规定期限内未答辩。2016年12月27日，商评委经审查作出了针对上述江小白商标的无效宣告请求裁定书（下称“被诉裁定”）。江小白公司不服被诉裁定，将商评委诉至北京知识产权法院。

法院经审理认为，在诉争商标申请之前，“江小白”商标并非江津酒厂的商标，并判决撤销被诉裁定，要求商评委重新作出裁定。一审判决后，商评委和江津酒厂不服并向北京市高级人民法院提出上诉。

二审法院经审理认为，新蓝图公司、江小白公司法人陶石泉曾与江津酒厂存在关于“江小白”品牌设计稿的邮件往来，其对江津酒厂“江小白”商标理应知晓。在诉争商标申请日前，江津酒厂已经为实际使用“江小白”作准备，并已经实际在先使用“江小白”品牌。因此商评委认定诉争商标的注册已构成《商标法》第十五条所指不予注册并禁止使用的情形并无不当，法院予以支持。

综上，二审法院判决撤销北京知识产权法院的一审判决，驳回江小白公司的诉讼请求。

根据江小白公司的前述声明，公司在全球主要国家、地区已注册持有“江小白”商标，公司“江小白”境外注册商标的权利和“江小白”品牌的商业运营不受任何影响。

保健食品功能有可能的大调整，引起了行业“地震”。

日前南都保健品合规研究中心留意到，国家市场监督管理总局对原有可申报的保健食品 27 项功能作出大调整并征求意见（下文简称“征求意见稿”），3 项功能被取消 6 项功能待论证，业内人士认为，若该“征求意见稿”落地，保健食品行业可能迎来“变天”，其中待论证功能实质上等于“判死缓”。据南都保健品合规研究中心记者了解，保健食品系目前直销企业营收的拳头品类，那么此次功能调整后对其影响几何？对此南都记者梳理目前广东市场上份额较大的直销保健品企业发现，如新公司“待论证功能”的产品数最多。

PART1 6 个功能或处于“死缓”

据南都记者了解，本次市场监管总局公布的“征求意见稿”中，过去保健食品可申报的 27 项功能作出大调整。

除其中 18 项在功能表述上有调整外，“美容（改善皮肤油分）/改善皮肤油分”“促进生长发育/改善生长发育”和“促进泌乳”这三项被踢出，而辅助降血脂、辅助降血糖、辅助降血压、对化学性肝损伤有辅助保护功能、对辐射危害有辅助保护功能和促进排铅则要经过论证是否保留。

另外，南都记者还留意到，过往历史时期曾批准过，但现已不再受理审评审批的保健功能，包括辅助抑制肿瘤、改善性功能等 18 项拟被取消，若“征求意见稿”落地，则意味着保健食品功能有 21 项将彻底退出“历史舞台”，涉及功能的保健食品可能要退市。

而对于论证会是否保留的 6 项功能，市场监管总局方面认为，现有部分保健功能声称和评价方法容易与药物疾病治疗混淆，因此需要论证。对此，广东省现代健康产业研究院院长张咏向南都记者表示，在其看来，“经过论证是否保留”的 6 项功能，实际上等同“死缓”，在功能论证期间意味着企业可能要暂停销售相关产品。“我认为，这六项需论证功能的保健品都是市场主流产品，尤其是辅助调节‘三高’（高血脂、高血压和高血糖）是市场上卖得最火爆的产品。”张咏说。

那么，如果“待论证功能”被认为要取消，对于单号双功能（即涉及保留功能和取消功能）的保健食品是否意味着退市？对此，张咏乐观认为退市可能性不大，相关部门应该会对部分产品有补正资料的机会。

南都记者还留意到，“征求意见稿”发出后引来业界强烈反弹，广东省一名保健行业协会的负责人向南都记者透露，本次征求意见稿出台后，协会已经组织了两次专家论证和听取企业意见，并且与市场监管总局特殊食品司和评审中心反映相关情况。

PART2 “待论证功能”产品如新最多

对于直销企业而言，保健食品系其“发家”和维持营收的拳头品类，那么，本次保健食品功能拟调整后，对通过直销渠道进行销售的保健食品带来哪些影响？哪些企业可能受到较大影响？

更多内容详见：[保健食品功能大调整 如新“待论证功能”产品最多](#)

四特酒的“甜蜜麻烦” 白酒被检出甜蜜素再度引发社会关注

最近，四特酒“摊上事”了，还是一件“甜蜜”的麻烦事儿。3月19日，福建省市场监督管理局官网发布的《福建省市场监督管理局2019年食品安全监督抽检信息公告》显示，由福建大利家商贸有限公司销售的、标称为四特酒有限责任公司2015年4月生产的四特酒，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）不合格，按规定甜蜜素不可用到白酒中。随后，四特酒相关负责人向媒体表示，公司正在紧急排查。不过截至发稿前，针对此事，该公司仍然未对消费者发布正式的官方回应。

事实上，“白酒被检出甜蜜素”的消息一直不绝于耳，一次次刺痛着白酒爱好者的心，也重重的挫伤了大家对品牌的信任。那么甜蜜素到底是什么东西？会对我们的身体产生什么影响？又为何一次次跟白酒扯上关系？

什么是甜蜜素？

甜蜜素，其化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是一种常用的甜味剂，其甜度是蔗糖的30至40倍，而价格却仅为蔗糖的三分之一。它是国家允许的甜味剂，作为食品甜味剂被广泛的用于清凉饮料、果汁、冰淇淋、糕点、果脯蜜饯食品当中。

据悉，甜蜜素于1937年由一个美国学生首先发现并申请专利，1949年美国在食品中使用，1960年代上市成为一般性代糖。1969年美国国家科学院研究委员会收到有关甜蜜素兑糖精的10:1混合物可致膀胱癌的动物实验证据，不久后美国食品与药物管理局即发出了全面禁止使用的命令。英、日、加拿大等国随后也禁用。尽管1973和1982年，艾伯特（Abbott）实验室在多种证明甜蜜素食用安全性的实验报告基础上，两次向美国食品与药物管理局请愿希望能恢复甜蜜素的使用，但没有获得批准。目前，承认甜蜜素甜味剂地位的国家 and 地区有超过55个，包括中国在内。

食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋告诉记者，正常使用的甜蜜素是安全的，不会有危害。据FAO/WHO联合食品添加剂专家委员会（JECFA）制定的甜蜜素的每日允许摄入量（ADI）为11mg/kg bw。也就是说，对于一个体重60kg的消费者来说，即使每天都吃到甜蜜素，只要其每天摄入量不超过660mg，就不会给消费者的身体健康带来危害，而基本上大家并不会吃到这个量。

不过值得注意的是，不少业内人士表示消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。因此从健康角度出发，提倡消费含有天然食糖的食品和饮料。

白酒中为何不允许添加甜蜜素？

甜蜜素是国家允许使用的甜味剂，但是使用范围并没有白酒。按照我国食品安全国家标准《[食品添加剂使用标准](#)》（GB2760-2014）规定，甜蜜素属于合法的食品添加剂，但禁止在白酒中使用，只能用于配制酒。在白酒中使用甜蜜素就属于超范围添加，属于违法行为。

阮光锋表示，白酒中不能用的原因是，没有工艺必要性。不过假如消费者不小心喝到了添加甜蜜素的白酒，也不需要过度惊慌，因为通常添加的量很少，正常饮用并不会带来安全危害。

更多内容详见：[四特酒的“甜蜜麻烦” 白酒被检出甜蜜素再度引发社会关注](#)

国家市场监督管理总局：网络餐饮专项检查取缔无证经营 9375 家

新华社北京 4 月 2 日电 记者 2 日从国家市场监督管理总局获悉，在近期开展的网络餐饮服务食品安全专项检查中，下线入网餐饮服务提供者 18.5 万家，取缔无证经营 9375 家。

网络餐饮服务食品安全专项检查从 2018 年 10 月至 2019 年 1 月开展，其中立案查处网络餐饮服务第三方平台及其分支机构违法行为 583 件，立案查处入网餐饮服务提供者违法行为 14153 件，累计罚没金额 7929 余万元。

在线上监测方面，北京、浙江等地研发网络订餐监督管理系统，建立网络餐饮服务监管市、区、所监管体系。广东、湖北、海南等地运用信息化技术对网络餐饮服务平台页面端、手机端进行全方位监测，抓取违法违规信息，督促指导平台对照自查、监管人员线上排查，推动入网餐饮服务提供者公示率持续提升，广东目前已达到 98%。上海定期向社会公布监测结果，2018 年以来共开展入网餐饮单位线上监测 1.8 万余户次，公布 13 轮线上监测问题单位名单。

在开展线下检查方面，北京要求平台一次性报送存量入网餐饮服务提供者名录信息，实行新增入网餐饮服务提供者名录日报送制度，完善入网餐饮服务提供者台账，全面逐一开展线上线下巡查。浙江按照不少于辖区入网餐饮单位总数 5% 的比例开展线下检查。江苏、山东等地实地检查各平台销量排名靠前的“网红”店铺。上海、湖南开展线下无证餐饮综合治理。福建对网络餐饮配送站点重点进行检查。湖北对网络订餐“线上”“线下”“路上”3 个环节进行全覆盖检查。

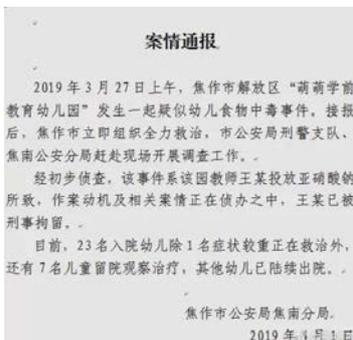
抽检方面，福建将网络餐饮食品纳入年度食品安全监督抽检计划。江苏、山东、甘肃等地邀请社会公众参与网络餐饮食品“你点我检”抽检活动。上海抽检网络订餐配送的高风险食品 540 件，合格率达 95%。浙江抽检餐饮食品 67 53 件，合格率达 97%；抽检一次性餐盒 965 件，合格率达 98%。

相关报道：[网络餐饮服务食品安全专项检查行动取得阶段性成效](#)

3 克可致死、腌制品中常见，幼师投毒的亚硝酸钠究竟是个啥？

亚硝酸盐再掀波澜。

据媒体报道，河南焦作一王姓老师向食物中投放亚硝酸钠，致幼儿园内 23 名幼儿中毒。消息一出，引得无数民众极为愤慨，纷纷谴责王某太狠心。愤慨之余，很多人更是疑惑，亚硝酸钠究竟为何物，怎么就会导致孩子们中毒了呢？



外形与食盐类似 3 克即可致死

“亚硝酸钠是亚硝酸盐的一种，亚硝酸盐纯品和食盐长得一样，都是白色颗粒状，肉眼很难区分。”2日，中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红在接受科技日报记者采访时说，以前餐饮店常有因为把用来腌制肉制品的亚硝酸盐当成食盐，“误用”而发生中毒的事情。

范志红介绍，亚硝酸钠是食品添加剂的一种，主要是加入肉类制品中防腐，用于抑制肉毒梭状芽孢杆菌的增殖（该菌会产生天下第一毒——肉毒素），同时起到发色作用，顺便还增加点火腿风味。所以平时民众看到的熟肉多是粉红色，而家里煮熟的肉是淡褐色或灰白色，就是添加了亚硝酸钠的结果。

“作为食品添加剂使用量都很小，每公斤食品含几十毫克而已。但投毒的话，数量就会很大了。”范志红说，一般来讲，亚硝酸盐是剧毒物质，成人摄入 0.2-0.5 克即可引起中毒，3 克即可致死，但因每个人对毒性的敏感程度不同，中毒量也会有差异。

范志红解释，亚硝酸盐的主要毒性机理是作用于血红蛋白中的铁离子，使血红蛋白不能运输氧气，从而破坏人体组织的氧化供能系统，引起紫绀，严重时可致死。人体感觉到有毒性物质进入胃肠，会努力想把它清除掉，所以会有恶心呕吐等反应。

确实，首都医科大学附属北京朝阳医院职业病与中毒科副主任医师李安表示，生活中一勺盐是 1 克，摄入四分之一或半勺亚硝酸盐就会引起中毒。中毒后，人体内血红蛋白会变性，失去血氧能力，可以看到在皮肤黏膜比较薄的地方，如唇周、耳朵尖、甲床等部位呈现紫黑色，也有一部分人会出现胸闷、憋气，呼吸急促等症状。由于亚硝酸盐会扩张血管，量大时会使病人出现休克，惊厥、昏迷甚至死亡。

“亚硝酸盐中毒一般是急性的，其潜伏期要视摄入数量、浓度而定。长者有 1-2 天，短者仅 10 分钟左右。”李安说，虽然人体变性的血红蛋白自身也能恢复正常，但过程相对会比较慢，因此发现上述症状时，应第一时间到专业医院就医。

更多内容详见：[3 克可致死、腌制品中常见，幼师投毒的亚硝酸钠究竟是个啥？](#)

文章来源：科技日报微信号

在超市购买的进口红酒无中文标签，购买者遂诉至法院，要求超市退还货款，并支付十倍赔偿金。2019 年 3 月 6 日，青岛中院所作的（2019）鲁 02 民终 263 号民事判决书，再次旗帜鲜明地支持群众“知假买假”，运用“惩罚性赔偿”法律武器对问题食品实施民事打假。

2018 年 7 月 1 日和 5 日，韩付坤在青岛市李沧区多美好批发超市（以下简称多美好超市）处先后两次购买了各 6 瓶 SALVALAI 红酒（品名：阿玛罗尼·威爵红葡萄酒 2010 年）、共计 12 瓶，合计总价款为 20160 元。该进口红酒无中文标签。

韩付坤认为涉案进口红酒无中文标签，不符合我国食品安全标准，遂诉至青岛市李沧区人民法院，要求多美好超市退还货款 20160 元，并支付十倍赔偿金 201600 元。

一审法院认为“知假买假”不是消费者，购买涉案红酒未受到损害，判决只支持退货款，不支持惩罚性赔偿。韩付坤不服一审判决，向青岛市中级人民法院提起上诉。

二审法院认为“职业打假者是消费者”，惩罚性赔偿不应以消费者人身权益遭受损害为前提，改判支持“退一赔十”。2019 年 3 月 6 日，青岛市中级人民法院作出（2019）鲁 02 民终 263 号民事判决书，二审改判支持“退一赔十”，即维持一审多美好超市退还货款 20160 元，同时韩付坤退货的判项；改判多美好超市赔偿给韩付坤 10 倍惩罚性赔偿金 201600 元。

判断个人是否为消费者，不是以他的主观状态为标准，而应以购买的商品的性质为标准。

青岛市中级人民法院认为，消费分为生产资料的消费和生活资料的消费，只有生活资料的消费才是《消费者权益保护法》（以下简称《消法》）所保护的消费。因此，判断一个自然人是不是消费者不是以他的主观状态为标准，而应以购买的商品的性质为标准，只要他购买的商品是生活资料，他就是《消法》所指的消费者。

《消法》第二条“消费者为生活消费需要购买、使用商品或者接受服务，其权益受本法保护；本法未作规定的，受其他有关法律、法规保护”。《消法》第二条不是给消费者下定义，而是明确该法的调整范围。这可以从《消法》第六十二条得到印证，该条规定“农民购买、使用直接用于农业生产的生产资料，参照本法执行。”

本案上诉人韩付坤购买的涉案红酒是生活资料，因而他就是《消法》规定的消费者。

职业打假者是消费者的先驱，应受《消法》的保护。

关于职业打假者是不是消费者的问题，青岛市中级人民法院认为，判断消费者的标准，不是以购买主体的主观状态，而是以标的物的性质为标准；难以给职业打假者下定义。消费者打假有指标吗？普通打假者打假多少次就转变成职业打假者，难以给出这样的标准；打假是好事不是坏事。法律规定成功地打假者有权主张惩罚性赔偿金，表明法律鼓励打假，打假是好事。打一次假是好事，打十次假不可能变成坏事；即使是社会公认的职业打假者购买生活资料时，也改变不了其消费者的身份；徒法不能自行。惩罚欺诈消费者行为的法律、保护食品安全的法律，不会因为颁布了就自行得到落实了。法律的生命力在于实施，法没有案件就没有法律的落实。

更多内容详见：[进口红酒无中文标签 青岛中院明确支持“知假买假” 10 倍赔偿](#)

称“周黑鸭”商标被擅用，“湖北周黑鸭” 起诉食品店索赔 10 万

因认为北京解馋鸭食品店在店铺的招牌、支付方式上使用涉嫌与“周黑鸭”相同或近似的标识，湖北周黑鸭企业发展有限公司以侵害商标权为由，将北京解馋鸭食品店诉至法院，要求其立即停止侵权并赔偿损失 10 万元。日前，海淀法院受理了此案。

原告湖北周黑鸭企业发展有限公司诉称，其是一家专门从事鸭类、鹅类、鸭副产品和素食类产品等卤制品深加工的企业，其向国家商标局申请注册了包括“周黑鸭”在内的多个商标。后经调查发现，北京解馋鸭食品店开设熟食卤制品店，并在店铺的招牌、支付方式上使用涉嫌与周黑鸭相同或近似的标识。

湖北周黑鸭企业发展有限公司认为，北京解馋鸭食品店在相同商品上使用与其注册商标相同（或近似）的商标，容易使消费者对产品的来源产生混淆和误认，侵害了其注册的商标专用权，依法应当承担赔偿责任。

目前，此案正在进一步审理中。

国内预警

市场监管总局关于公开征求辅酶 Q10 等 5 种保健食品原料目录意见的公告

按照食品安全法的相关要求，为规范保健食品原料目录管理，依法推进保健食品备案管理工作，我局组织研究起草了辅酶 Q10 等 5 种保健食品原料目录、技术要求（征求意见稿）及起草说明，现公开向社会征求意见和建议。请于 2019 年 4 月 30 日前，填写意见反馈表（附件 2），以电子邮件形式反馈。

另，目前市场监管总局正在同步征求调整保健食品保健功能的意见，此次原料目录征求意见稿中的相关功效将与保健功能调整工作相衔接。

电子邮箱：bjspba@bjsp.gov.cn

附件：1.  辅酶 Q10 等 5 种保健食品原料目录、技术要求（征求意见稿）及起草说明.docx

2.  意见反馈表.docx

市场监管总局

2019 年 3 月 28 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

关于《定量包装商品净含量计量检验规则 大米》征求意见稿

受全国法制计量管理计量技术委员会的委托，由北京市计量检测科学研究院等单位作为《定量包装商品净含量计量检验规则 大米》主要起草单位，负责制订《定量包装商品净含量计量检验规则 大米》，（以下简称《规则》）已完成征求意见稿，现面向社会征求意见。请您在百忙之中予以审阅并提出宝贵的意见和建议。

请将修改意见填写至征求意见稿中，并发送至主要起草人邮箱 mxy2088@163.com,

规范主要起草人联系方式：马骁勇 13901122635。

附件下载：

 [《定量包装商品净含量计量检验规则 大米》征求意见稿及相关材料](#)

法制计量管理计量技术委员会秘书处

2019年3月20日

文章来源：[中国计量协会](#)

国内预警

市场监管总局农业农村部工业和信息化部关于在加工流通环节开展非洲猪瘟病毒检测的公告

为进一步加强非洲猪瘟防控，严防染疫生猪产品进入食品加工流通环节，维护人民群众切身利益，保障生猪产业健康发展，按照国务院非洲猪瘟防控工作部署，现就非洲猪瘟疫情防控应急响应期间在加工流通环节开展非洲猪瘟病毒检测有关事项公告如下：

一、猪肉制品加工企业、生猪产品经营者（含餐饮服务提供者）必须严格落实进货查验和记录制度，加强对采购生猪产品的管控和溯源管理，确保购进的生猪产品来自定点屠宰厂（场）。严禁采购经营来自非定点屠宰厂（场）或者来源不明的生猪产品。

二、猪肉制品加工企业、生猪产品经营者采购生猪产品应当批批查验其动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明以及非洲猪瘟病毒检测结果（报告），确保购进的生猪产品不带非洲猪瘟病毒；采购的进口生猪产品应附有合法的入境货物检验检疫合格证明。不得采购没有非洲猪瘟病毒检测结果（报告）及未经检疫或者检疫不合格的生猪产品，确保猪肉制品和经营的生猪产品不含非洲猪瘟病毒。

三、猪肉制品加工企业应当参照《农业农村部办公厅关于非洲猪瘟病毒检测试剂盒有关事宜的通知》（农办牧〔2019〕3号）和农业农村部第119号公告的要求，使用农业农村部批准或者经中国动物疫病预防控制中心比对符合要求的检测方法及检测试剂，对生猪产品原料开展非洲猪瘟病毒核酸检测并做好记录。

生猪产品原料来自本企业（或集团）自有屠宰厂（场）且非洲猪瘟病毒核酸检测结果为阴性的，可以不再检测。

猪肉制品加工企业暂时不具备非洲猪瘟病毒核酸检测条件的，可以委托具有非洲猪瘟病毒检测资质的检测单位开展非洲猪瘟病毒检测工作。

四、猪肉制品加工企业在生猪产品原料中检出非洲猪瘟病毒核酸阳性的，应当立即封存阳性样品的同批次原料并报告所在地市场监管、畜牧兽医部门，并将阳性样品送至具有非洲猪瘟病毒检测资质的单位复检。复检为阳性的，企业要在当地市场监管、畜牧兽医部门监督下，按规定对同批次生猪产品原料进行无害化处理，对相关场所进行彻底清洗消毒。

五、省级市场监管部门组织对本辖区企业加工的猪肉制品抽样，委托具有非洲猪瘟病毒检测资质的检测单位或省级动物疫病预防控制机构进行检测。检测结果为非洲猪瘟病毒阳性的，由国家非洲猪瘟参考实验室复检。复检为阳性的，按照省级畜牧兽医部门、市场监管部门的规定做好阳性产品处置和溯源调查工作。检测结果和处置调查信息按规定报农业农村部、市场监管总局。

六、各级市场监管部门要加强对食用农产品集中交易市场、销售企业和餐饮企业的监督检查，对“两证”不全、来源不明、无法提供非洲猪瘟病毒检测合格报告的生猪产品进行重点排查，发现可疑的生猪产品及时实施抽检（实验室检测工作按照第五条执行），防止带病生猪产品流入市场。

附件： [市场监管总局 农业农村部 工业和信息化部关于开展猪肉制品生产企业非洲猪瘟病毒检测的公告.pdf](#)

更多内容详见：[市场监管总局农业农村部工业和信息化部关于在加工流通环节开展非洲猪瘟病毒检测的公告](#)

文章来源：农业农村部

国内预警

国家标准化管理委员会关于下达第一批推荐性国家标准计划的通知（国标委发【2019】11号）

各有关单位：

经研究，国家标准化管理委员会决定下达 2019 年第一批推荐性国家标准计划（见附件）。本批计划共计 507 项，其中制定 294 项、修订 213 项，推荐性标准 506 项、指导性技术文件 1 项。

请你单位组织、监督有关全国专业标准化技术委员会和主要起草单位，在计划执行中加强协调，广泛征求意见，确保标准质量，按要求完成推荐性国家标准制修订任务。

附件： [2019 年第一批推荐性国家标准计划项目汇总表](#)

国家标准化管理委员会

2019 年 3 月 25 日

据外媒 30 日报道，英国脱欧大限一拖再拖，而英欧之间的食物输送问题成为一大隐忧。目前仍无人知晓脱欧后，英国食物等贸易进出口应何去何从。有食品供货商指出，若硬脱欧发生，他们将不知如何是好。

英国有近三分之一食品供应来自欧盟，当中对新鲜蔬果需求尤甚。英国政府目前对于海关关口未来检查货品的政策上并无新建树，同时没为进出口商提供任何与欧盟以外国家的贸易协议制度，事件更令不少全球大型食品商束手无策。

因此坊间有声音指出，若硬脱欧最终落实，英国或会出现一段食物供不应求的时期。

与此同时，由于英欧之间并无相关货品检验的规定，故届时可能出现关员逐一验收商品的情况，使货品进出口速度滞后，变相延长市面无货供应的现象。

食品伙伴网讯 据俄罗斯远东总署新闻中心 3 月 29 日消息，逾 13.5 吨来自中国的半升装假冒软饮料在俄中国界（波尔塔夫卡）被乌苏里海关查获。

据悉，俄罗斯进口方在提交给海关的有关该批产品的报关单中申报的货物品名为“果茶”，但海关官员在对货物进行查验时发现了在标签处非法贴有“百事可乐（Pepsi）”商标。

波尔塔夫卡海关办公室负责人阿列克谢·卡宁称：百事可乐（Pepsi）商标所有者确认了该批货物为假冒伪劣产品，据估计侵权造成的损失超 150 万卢布。

乌苏里海关根据《俄罗斯行政法》第 14.10 条规定已对该批侵权的假冒伪劣产品实施立案调查。



日媒：日本新年号“令和”在中国已被注册为酒类商标

日本共同社 4 月 2 日从中国相关网站获悉，1 日公布的日本新年号“令和”，2018 年 10 月在中国已被作为酒类商品名称进行了商标注册。

报道称，虽然此次“令和”被注册纯属偶然，但日本新年号公布后，中国在酒类之外的领域也有可能相继出现与“令和”有关的商标注册申请。

中国商标局运营的网站显示，“令和”2017 年由河北省的个人作为清酒、葡萄酒及威士忌等的商品名称申请注册。商标的专用权期限为 2018 年 10 月至 2028 年 10 月。

共同社称，虽然不清楚注册的意图，但该人除此之外还注册了大量由 2 个汉字组成的商标。日本原则上禁止使用新年号作为商品和品牌名称进行商标注册。

新加坡幼儿园中毒事件受影响幼儿园增至 13 家

食品伙伴网讯 据联合早报网报道，2019 年 4 月 1 日，新加坡人民行动党社区基金会发布了有关 Sparkletots 幼儿园食物中毒事件的最新情况。

据了解，截至 3 月 29 日，共有 224 名孩童出现食物中毒现象，其中有 31 名孩童住院治疗，30 人已出院，剩下的一人目前情况稳定，12 名受影响的幼儿园职员无需入院，目前情况良好。受影响的 Sparkletots 幼儿园达到 13 家，受食物中毒事件影响的地点包括盛港中路第 210 座、270 座、290A 座、298B 座、262A 座、208 座、231 座、榜鹅北、榜鹅海岸路第 303A 座、326 座、巴耶利峇第 221 座、大巴窑中路第 146A 座和 79B 座的幼儿园。

新加坡相关机构将会密切关注全部 356 所幼儿园的卫生条件。

相关报道：[新加坡多家幼儿园发生食物中毒事件 受影响人数攀升到 184 人](#)

日本从中国访日游客携带香肠中发现非洲猪瘟疫活病毒

日本农林水产省 4 月 2 日发布消息称，该省从来自中国旅客携带的 2 根香肠中发现了非洲猪瘟疫活病毒。这是首次获悉具有传染性的病毒被带入。日本农水省还称，对于违法畜产品的带入，拟加强根据《家畜传染病预防法》举报等应对措施。

据日本共同社 4 月 3 日报道，非洲猪瘟疫此前在日本国内发现的是病毒的基因，从中调查呈阳性还是阴性，不清楚传染性如何。

有活病毒的猪肉香肠 2019 年 1 月 12 日被带入中部机场，25 日确认了病毒。香肠由 2 名旅客分别带入。这两人可能是乘坐从上海和青岛出发的客机来到日本的中国人。两人并无直接关系，或许是将香肠作为土特产礼品带入的。

根据日本《家畜传染病预防法》，带入违法畜产品将被处以 100 万日元（约合人民币 6 万元）以下罚金或 3 年以下有期徒刑。不过，迄今适用罚则的仅限于违法带入并销售等恶性案例。日本政府今后将汇总违反案例，加强若多次带入则进行举报等应对措施。

非洲猪瘟疫被认为比普通猪瘟疫致死率高，比较危险。2018 年在亚洲，中国首次发生，并蔓延至蒙古国和越南。日本国内并未确认发生非洲猪瘟疫，人类不会被感染。

欧亚经济委员会拟修订《牛奶及乳制品技术安全性》技术法规

食品伙伴网讯 据俄罗斯Milknews4月3日消息,近日欧亚经济委员会代表提出用“饮用奶及复原乳”代替TR TS 033《牛奶及乳制品技术安全性》技术法规中原“饮用奶”定义,这意味着复原乳的营养价值得到了认同。

复原乳是一种质地均匀不透明的液体。它的味道和颜色与牛奶相近,但具有轻微的煮沸味及少许甜味。

根据现行的TR TS 033《牛奶及乳制品技术安全性》技术法规,复原乳未被列入牛奶加工产品清单中,它被描述为:已被包装的乳制品,或者是作为加工乳制品的原料,但不是由浓缩或炼乳、干奶制品和水制成的饮用牛奶。

根据欧亚经济委员声明,为保持TR TS《牛奶及乳制品技术安全性》的定义保持一致,目前“饮用奶”一词的定义范围正在商讨中。

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2019年4月1日，欧盟通报我国出口绿茶和腐竹不合格。

具体通报信息如下：

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
2019-4-1	英国	绿茶	2019.1217	未授权物质唑虫 酰胺	产品未在市场销 售/重新派送	拒绝入境 通报
2019-4-1	芬兰	腐竹	2019.1211	沙门氏菌	产品未在市场销 售/官方扣留	拒绝入境 通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，不使用欧盟未授权物质，注意食品中致病菌的存在，保证食品的安全性，规避出口风险。

国际预警

欧盟通报我国出口糖果等产品不合格

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2019年4月1日，欧盟通报我国出口糖果等产品不合格。

具体通报信息如下：

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
2019-4-3	意大利	鲜姜	2019.1264	农残 hexachloro hexane	产品允许在海关封志状态下运往目的地/施加海关封志	拒绝入境通报
2019-4-3	意大利	糖果	2019.1262	未申报成分牛奶	尚未获得分销信息/--	注意信息通报
2019-4-3	意大利	松花蛋	2019.1259	企图非法进口	尚未获得分销信息/没收	后续信息通报
2019-4-3	克罗地亚	竹杯	2019.1254	甲醛迁移量超标	产品允许在海关封志状态下运往目的地/销毁	拒绝入境通报
2019-4-3	英国	花生	2019.1252	缺少认证分析报告和卫生(健康)证书	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-4-3	西班牙	尼龙厨房用具	2019.1250	初级芳香胺迁移量超标	产品未在市场销售/未被授权进口	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，确保各类手续齐全，同时注意食品中的农药残留以及食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品的安全性，规避出口风险。

国际预警

原产于德国的婴幼儿水果泥被检出黄曲霉毒素

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2019年4月2日，奥地利通过RASFF通报原产于德国的婴幼儿水果泥不合格，因为这些产品中检出了黄曲霉毒素。

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
2019-4-2	奥地利	婴幼儿水果泥	2019.1239	黄曲霉毒素	分销至其他成员国/ 退出市场	预警通报

据了解，不合格产品已销往奥地利、捷克共和国和匈牙利。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2019年3月美国FDA自动扣留我国食品情况（3月汇总）

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，3月份以来，美国对我国多家企业产品实施自动扣留。

具体信息如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
16-124	2019-3-4	福建	Fujian Rongjiang Imp. & Exp. Corp.	烤鳗鱼	环丙沙星、沙诺恩星
99-08	2019-3-6	宁夏石嘴山	Cofco Rice (Ningxia) Ltd.	黑米	戊唑醇、稻瘟灵
16-81	2019-3-8	湖北随州	hubei sangang food company ltd	鱼干	沙门氏菌
16-74	2019-3-12	台湾地区	Global-Mart Foods Co., Ltd.	花生鱼干	未去内脏
16-124	2019-3-14	海南三亚	Hainan Eternal Spring Fisheries Co., Ltd.	罗非鱼	磺胺甲氧哒嗪
99-32	2019-3-18	广东佛山	Foshan Shunde Chunxiao Foods Co., Ltd.	谷物产品、冰淇淋、肉类等所有产品	拒绝 FDA 检查
99-36	2019-3-19	福建东山	Inter-Foods (Dongshan) Co., Ltd.	食用昆虫饮料等食用昆虫产品	低酸罐装食品和酸化食品未进行物理检查，未提供过程信息
99-32	2019-3-29	福建漳州	Zhangzhou Fortune Food Co., Ltd.	烘焙食品、预拌沙拉等全部食品	拒绝 FDA 检查
99-05	2019-3-29	山东潍坊	Weifang xinsheng food co., ltd.	姜	吡虫啉，灭蝇胺

食品伙伴网提醒各出口企业，对于出口产品要严格按照出口国的要求进行产品出口，严格控制出口产品中的兽药残留量，保证食品的安全性，规避出口产品被扣留的风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2019年3月份美国FDA拒绝进口我国食品情况（3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 2019年3月份,美国FDA拒绝进口我国多批次食品,农残为本次拒绝进口我国产品的主要原因。

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	河南南阳	XIXIA HONG FA FOOD STUFF CO., LTD	蘑菇其他真菌产品	农残	2019-3-1	是	否	DWCI
2	河南南阳	XIXIA HONG FA FOOD STUFF CO., LTD	蘑菇其他真菌产品	农残	2019-3-1	否	否	DWCI
3	天津市河西区	GREENWAY ORGANICS (TIANJIN) CO., LTD	植物蛋白产品	不适合食用	2019-3-1	否	否	DNBI
4	广东肇庆	不安全食品添加剂	龙眼	不安全食品添加剂	2019-3-1	否	否	DNEI

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息, 在 2019 年第 13 周通报中, 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报中国食品及相关产品有 18 例 (不含港澳台地区)。

具体通报信息如下:

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
2019-3-29	意大利	冷冻鳕鱼片	2019.1199	E452—磷酸盐含量过高	仅限通知国分销/退回至发货人	注意信息通报
2019-3-29	德国	竹碗	2019.1195	甲醛迁移量超标	销至其他成员国/退出市场	预警通报
2019-3-28	德国	铲子	2019.1175	初级芳香胺迁移量超标	仅限通知国分销/退出市场	注意信息通报
2019-3-28	波兰	猪肠衣	2019.1172	禁用物质硝基呋喃(代谢物)呋喃西林	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-27	比利时	蜂胶粉	2019.1168	多环芳烃	销至其他成员国/退出市场	预警通报
2019-3-27	西班牙	密胺碗	2019.1163	甲醛迁移量超标	产品未在市场销售/未被授权进口	拒绝入境通报
2019-3-27	意大利	南瓜子仁	2019.1158	细菌计数高、大肠杆菌数量高	允许在海关封志状态下运往目的地/放置海关封志	拒绝入境通报
2019-3-27	波兰	猪肠衣	2019.1156	禁用物质氯霉素	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-27	波兰	猪肠衣	2019.1154	禁用物质硝基呋喃(代谢物)呋喃西林	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-27	荷兰	花生	2019.1151	黄曲霉毒素	产品未在市场销售/官方扣留	拒绝入境通报
2019-3-26	奥地利	儿童杯	2019.1138	甲醛、三聚氰胺迁移量超标	通知国未分销/退出市场	预警通报
2019-3-26	荷兰	花生	2019.1127	黄曲霉毒素	仅限通知国分销/通知发货人	注意信息通报
2019-3-25	波兰	猪肠衣	2019.1122	禁用物质氯霉素、硝基呋喃(代谢物)呋喃西林	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-25	波兰	猪肠衣	2019.1119	禁用物质氯霉素	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-25	波兰	猪肠衣	2019.1118	禁用物质氯霉素	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-25	波兰	猪肠衣	2019.1116	禁用物质氯霉素	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-25	波兰	猪肠衣	2019.1115	禁用物质氯霉素	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-25	波兰	猪肠衣	2019.1111	禁用物质硝基呋喃(代谢物)呋喃西林	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业, 要严格按照出口国要求进行产品出口, 不使用欧盟未授权物质, 注意产品中各种致病菌的存在以及过敏原和黄曲霉毒素, 保证食品的安全性, 规避出口风险。

更多内容详见: [欧盟食品和饲料类快速预警系统 \(RASFF\) 通报 \(2019 年第 13 周\)](#)

我们平时吃到的肉，都是在动物身上生长出来的。近几年，在实验室中培育人造肉，成为新的科研热点。

据英国广播公司（BBC）报道，英国巴斯大学的科研人员正在叶片上培育动物细胞，加入在实验室培育人造肉的行列。如果这一过程能够实现工业化规模生产，肉食爱好者将来就有可能吃到不需要“杀生”的人造肉。

用干细胞培育人造肉

常见于素食餐厅的所谓人造肉，是用非动物源的豆类蛋白或菌类蛋白制作的。我们今天所说的实验室中培育的人造肉，是动物源人造肉。

基于动物干细胞的人造肉，是最近几年才证明可以成功进行培育的。黄仕强教授是中国科学院动物研究所干细胞再生与代谢研究组组长，专门研究肌肉干细胞与再生的代谢调控，他接受科技日报记者采访时介绍，2013年荷兰的马克·波斯特（Mark Post）教授向全世界媒体和美食家展示了人造汉堡，从此掀起在实验室中培育人造肉的热潮。

据报道，微软创始人比尔·盖茨和维珍集团创始人理查德·布兰森都已投资了人造肉创业企业。2018年12月，以色列研究团队宣称在实验室中培育出牛肉。

黄仕强介绍，目前动物源人造肉均由动物的肌肉干细胞培育而成。这些肌肉干细胞有多种来源，有些来自原代的动物肌肉，有些来自胚胎干细胞或多能干细胞。“不过，无论何种来源都离不开肌肉干细胞，因为只有肌肉干细胞能大量增殖，培育出大量的肌肉纤维细胞。”黄仕强说。

以培育人造牛肉为例。第一步可以对牛进行活检，从它身上获取活的肌肉组织；第二步是从牛的肌肉组织中分离出干细胞；第三步是把牛的干细胞放入生物反应器，增殖生产出肌纤维。培育一片薄薄的牛肉，需要大量的肌肉纤维细胞才行。

味道和口感有待提升

对于吃货来说，人造肉的口感和味道是最值得关心的。

据BBC报道，巴斯大学的科学家尝试使用纯天然的草作为脚手架，在叶片上培育啮齿动物的细胞，目的是让培育出来的人造肉更为“天然”。

不过，他们培育出的最终产品将是纯肌肉组织，也就是碎瘦肉，而没有天然猪排或牛排那样的口感和质地。这意味着需要给人造肉加入脂肪细胞和其他细胞，来提升它们的口感。

“从口味的角度来看，有许多报道说人造肉吃起来还不像真的肉。大众是否能接受这种新味道，尚需时日验证。”黄仕强说，有些高度加工的肉类产品对于肉本身的要求相对没有那么高，更多是依赖调味，它们或许更容易用人造肉替代。

更多内容详见：[实验室里长出“人造肉”，你敢吃吗？](#)

文章来源：科技日报

一瓶葡萄酒或等于半包烟 适度饮酒也有致癌风险

英国研究人员 29 日说，每周喝一瓶葡萄酒相当于每周抽 5 到 10 根烟，适度饮酒同样有致癌风险。

南安普敦大学等机构研究人员评估了饮酒相关的癌症风险，并将这一风险与抽烟引发的患癌风险进行比较，将患癌风险值量化为相当于抽几根烟。相关论文发表在新一期英国《生物医学中心·公共卫生》杂志上。

研究发现，每周喝一瓶葡萄酒带来的终生患癌风险值，即一个人一生中罹患癌症的几率，对非吸烟男性来说为 1.0%，相当于每周抽 5 根烟；对非吸烟女性来说为 1.4%，相当于每周抽 10 根烟。如果每周喝 3 瓶葡萄酒，那么男性和女性的终生患癌风险就会分别上升到 1.9% 和 3.6%。这大致相当于男性每周抽 8 根烟，女性每周抽 23 根烟。

对男性而言，与饮酒相关的癌症风险集中在消化道方面；对女性而言，55% 的饮酒相关病例罹患的是乳腺相关癌症。因此，即便是适度饮酒，也会带来癌症风险，尤其是乳腺癌风险。

“目前重度饮酒已被确认与口腔、咽喉、食道、肠、肝脏及乳房的患癌风险相关，但与吸烟形成鲜明对比的是，这一点并没有获得公众的广泛理解，”领导上述研究的南安普敦大学医院国民保健制度信托基金会的特雷莎·海兹说，“我们希望通过把香烟作为参照物，可以更有效地帮助人们认识饮酒风险，在充分知情的情况下做出生活方式上的选择。”

但海兹同时强调，这项研究并不是说适度饮酒与抽烟就是一回事。从个人层面看，喝酒或抽烟带来的癌症风险个体差异很大。对很多人而言，喝一瓶葡萄酒与抽 5 到 10 根烟给自己带来的癌症风险可能大不相同。

据英国路透社3月30日报道，美国知名心脏病学杂志《Heart Rhythm》最新一项研究报告表明，心房纤颤（AFib）是引发中风的头号杀手，而房颤的最大诱因则可以通过人为避免，如控制饮酒或喝咖啡。

当房颤发生时，人们往往可能并不知情，有些患者可能会感觉到心悸、心跳加快或心律不齐等症状。部分病人全天24小时都有心房纤颤，而对于另一部分病人而言，这种心律不齐是“阵发性”的，也就是说，心脏有时表现出这种症状，有时又会恢复正常。

在此项研究中，研究者对1295名具有明显症状的阵发性房颤病人进行了调查，发现饮酒，喝咖啡和锻炼不当是导致心律不齐发作的最重要因素。该项调查的研究范围涵盖11种可能的房颤诱因：酒精、咖啡因、睡眠不足、运动、缺乏运动、冷饮、生冷食物、高钠饮食、暴饮暴食、脱水和左侧卧等。

该项研究中约四分之三的患者表示，这11种行为中至少有一种曾引发或多次引发房颤。其中饮酒引发房颤的比例为35%，其次是喝咖啡（28%）、锻炼不当（23%）和睡眠不足（21%）。研究人员表示：或许并不是这些行为引起心房颤动发作，它们只是使病人的症状进一步加重，这项研究的目的也不是为了证明减少这些触发因素，就能有效减少房颤发作的频率。

但与此同时，来自美国旧金山市加利福尼亚大学的该文章合着者，格雷戈里·马库斯博士向路透社表示：“因为在多数情况下，大部分房颤诱因都是人为可控的。那我们可以认为，理论上，病人的确可以采取一些措施来预防房颤发作，这是有可能的。”

来自美国杨百翰大学的心脏病学专家迪帕克·巴特博士并未参与此项研究，但他表示同意马库斯博士的观点。巴特博士在与路透社记者电话联系时表示：“这篇论文为房颤病人提供了非常重要的行动依据，这是至关重要的。例如，常由饮用酒精或咖啡因引起阵发性房颤的病人，可以主动避免这些行为，从而减少发作频率。”学界内目前已公认酒精与心脏纤颤关联密切，但咖啡因对房颤的影响仍具有争议。巴特博士说：“现下，有些专家否认咖啡因与房颤的发生相关，但我也看到自己的许多病人因喝咖啡导致房颤发作。”巴特博士还强调，虽然锻炼是个好习惯，但长时间不锻炼，突然剧烈运动也很有可能引发心房纤颤。

马库斯博士称，这项研究之所以开展，是源于他之前参与的一个峰会，该峰会将患者和研究人员聚集在一起，以确定患者认为十分重要，但心脏病学界并没有很好地展开研究的话题。峰会期间，房颤患者一致表示想要了解更多有关于房颤诱因的信息。马库斯博士表示：“虽然已经有相当多关于首次诊断房颤（AFib）根本原因的研究，但还没有足够的调查研究来阐明房颤为什么会发生，以及什么时候会发作。”

据美国心脏病学会，当房颤发生时，心脏的两个上心房跳动不规则且跳动过快，就如同“一碗果冻在不停震动”，导致心脏无法正常跳动，无法给人体输送充足携氧血液。心房纤颤有可能导致严重后果，如中风或心力衰竭等。房颤的常见治疗方法包括药物控制心率或心律，使用血液稀释剂防止血栓形成，在某些情况下，可使用电击重置心跳节奏。

准妈妈注意了！孕期饮食不均衡或导致孩子得多动症

在美国，约有 10% 的 18 岁以下孩童受到 ADHD 影响，较之女孩，在男孩中更为常见。ADHD 症状通常在孩童时期即显露端倪，会一直持续到青春期甚至是成年之后。目前并无治愈方法，治疗手段包括通过药物、心理治疗、训练等来缓解症状。

据英国《每日邮报》3 月 28 日报道，一项最新的研究显示，孕期妈妈的饮食可能会增加宝宝患注意力缺陷型多动症（ADHD）的风险。过去，人们常常推荐孕期妇女食用坚果、大豆等富含 $\omega-3$ 和 $\omega-6$ 脂肪酸的食物，但是这项最近的研究结果显示，这些食物过犹不及，会使得宝宝注意力不集中和多动的几率增加至少 13%。

过去的研究表明，母亲在备孕期和怀孕期间食用营养过于丰盛的食物会影响孩子的新陈代谢健康。然而，巴塞罗那全球卫生研究所（Barcelona Institute for Global Health，以下简称 ISGlobal）称该研究首次展示了准妈妈的饮食将造成孩子神经发育障碍。

$\omega-3$ 和 $\omega-6$ 脂肪酸是两种多元不饱和酸。人体内并没有生产它们所需的酶，而是通过鲑鱼、胡桃、腰果、大豆等坚果和鸡蛋来获取。无论是孕育期还是出生后，这些脂肪酸对人体中央神经系统保持健康非常重要。 $\omega-6$ 不饱和脂肪酸能够刺激发炎，而 $\omega-3$ 不饱和脂肪酸具有消炎作用，专家认为两者之间的平衡非常重要。

在过去的研究中人们发现患有注意力缺陷多动症的孩童 $\omega-3$ 和 $\omega-6$ 两种不饱和脂肪酸的含量都偏高，目前尚不清楚具体原因。

在这项新研究中，该团队研究了 600 名参与 INMA 项目的儿童。该项目由几个西班牙团队运作，研究孕期和出生后第一年内环境污染物，并分析其对儿童发育的影响。研究人员采集对象脐带血浆样本并向调查对象发放问卷。

在 7 岁儿童中的脐带血样本中， $\omega-3$ 和 $\omega-6$ 不饱和脂肪酸比例较高的儿童 ADHD 症状更为频繁。比例每增高一个单位，出现 ADHD 症状的风险就会增加 13%。而在 4 岁儿童或医生诊断结果中，两种脂肪酸的比例高低与 ADHD 症状无关。此外，研究人员还通过两份问卷评估儿童注意力分散、过度活跃以及冲动等 ADHD 症状。其中，一份由 4 岁儿童的老师填写，另一份由 7 岁儿童的父母填写。

本研究第一作者、ISGlobal 研究员 nica López-Vicente 博士表示：“我们的研究结果和之前的研究结果一致，建立了母亲体内 $\omega-3$ 和 $\omega-6$ 不饱和脂肪酸的比例与早期神经发育之间的关系”，“尽管从临床上来看这种关系意义不明显，对整个人口来说，我们的发现具有十分重大的意义。”

一些研究表明，母亲在孕期的饮食会对新生儿有长远的影响。上周华盛顿大学医学院公布的一份研究表明怀孕期间实验母鼠饮食中脂肪、糖分含量过高会增加后代心脏出现问题的风险。2008 年惠康基金会的一份研究也表明，怀孕期间饮食不健康会增加孩子肥胖和胆固醇高的风险。

本研究的共同作者、ISGlobal 助理研究员 Jordi Júlvez 博士表示，“生命早期的营养供给对器官的结构和功能至关重要，反过来，器官的发育对日后每一个阶段的健康都有影响”，“大脑的发育需要很长时间，容易出现编码错误的情况。所以这种改变有可能会

更多内容详见：[准妈妈注意了！孕期饮食不均衡或导致孩子得多动症](#)

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,可提供食品、化学、农牧及其相关领域的专业翻译服务,业务类型包括国内外法规、期刊文献、产品介绍、标签、专利、分析证书、研发报告、合同协议以及其他专业资料,语种涉及中、英、日、韩、德、法、俄等。

为什么选择我们?

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

✓ 团队的多元化

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

翻译的专业化。外语专业精英保证译文的准确性,食品、化学及农牧行业俊杰保证译文的专业性,实行不同专业译员双向校对,确保译文专业性。

✓ 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

我们长期以来,凭借丰富的专业翻译经验,为著名跨国食品企业、进出口企业、贸易公司、第三方认证检测机构、本地化语言服务企业及政府相关机构等优质合作伙伴提供专业、精准、高效的服务。

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: fanyi@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

食品伙伴网信息服务事业部基于SaaS模式，以公有云+私有云相结合，提供食品标准法规管理、产品指标管理、产品合规管理、工作流程管理等系统开发建设及维护服务，同时依托专业的技术服务团队和顾问团队提供食品安全信息监测与分析、标准法规解读研究、产品合规审查与咨询、特殊食品注册备案及三新产品申报咨询代理等服务，为食品行业各企事业单位提供全方位食品安全解决方案。

食品安全信息监控与分析预警服务

食品安全舆情监控
抽检信息查询分析
食品安全预警分析
热点专题解读报告

标签合规管理咨询服务

标签评审管理系统
营养标签生成系统
标签合规审核
进口标签设计



食品标准法规管理及咨询服务

标准法规管理系统
产品及配料合规判定系统
产品指标管理系统
危害物限量查询系统
标法咨询整体外包

注册备案申报咨询服务

婴幼儿乳粉配方注册
保健食品注册备案
特医食品注册
“三新”产品申报

电话：0535-2129301

QQ：2891238009

邮箱：vip@foodmate.net

网址：<http://info.foodmate.net>

<http://info.foodmate.com>



食品标法圈



食品安全风向标

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2019 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。

2019 年会议预告

4 月 9-11 日	昆明	第三十二届中国国际小宗农产品展望高峰论坛
4 月 11-12 日	重庆	CBIFS 2019 第十二届中国国际食品安全技术论坛
4 月 12 日	北京	2019 中国食品产业营销论坛
4 月 23-25 日	杭州	FBIF2019 食品饮料创新论坛
5 月 28 日	上海	2019 第五届国际进出口食品政策与法律法规交流会

2019 年展会预告

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 10-11 日	上海	2019 上海国际奢侈品包装展
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	合肥	2019 中国坚果炒货食品展
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 20 日	上海	第六届中国智慧餐饮创新峰会
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 24-29 日	南京	2019 第十三届江苏春季食品商品展览会
4 月 25-27 日	上海	2019 上海国际清洁技术与设备博览会
4 月 26-28 日	博兴	2019 中国·厨都国际酒店用品博览会国际厨具节
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	北京	第十届中国国际现代农业博览会（CIMAE 2019）
4 月 27-30 日	北京	第十一届中国（北京）国际茶业及茶艺博览会
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
4 月 27-30 日	北京	第六届北京国际优质农产品展示交易会
5 月 4-5 日	石家庄	2019【汇成】第 23 届河北省糖酒食品交易会

5月6-9日	上海	2019 中国焙烤展览会
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10-12日	济南	2019 第五届中国(山东)国际酒店餐饮业博览会
5月10-12日	上海	2019 上海·全国优质农产品博览会
5月13-15日	上海	2019 国际健康营养(春季)博览会(第九届)
5月14-16日	上海	2019 亚洲国际冷链物流与技术装备展览会
5月14-16日	上海	2019 SIAL China 中食展
5月15-17日	上海	2019 CBCE 中国国际精酿啤酒会议暨展览会
5月17-18日	上海	欧洲·中国长三角经贸论坛
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 第二十一届长春国际糖酒食品交易会
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19-21日	长沙	仁创·2019 第十八届中部(湖南)糖酒食品交易会
5月21-23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22-24日	北京	第14届中国加盟博览会 2019-北京站
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24-26日	安徽	2019 中国·济南国际儿童产业博览会
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25-27日	西安	2019 果蔬类功能食品开发及产业发展大会
5月28-30日	广州	2019 国际养生产业博览会
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
5月29-31日	广州	2019 第二十三届中国烘焙展
5月30-6月1日	武汉	2019 第十一届中部(武汉)糖酒食品交易会
6月1-3日	济南	2019 中国·济南国际儿童产业博览会
6月1-3日	徐州	2019 第8届中国东部(徐州)糖酒食品交易会
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5-7日	上海	ASIA FRESH 上海国际果蔬展暨第三届中国果业渠道商大会
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11-13日	武汉	2019 中国(武汉)国际水博览会
6月14-16日	沈阳	2019 中国(沈阳)糖酒食品展览会
6月14-16日	深圳	2019 第十一届中国(深圳)国际品牌特许加盟展
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21-23日	合肥	第三届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
6月22-24日	青岛	2019 ASIA WINE 青岛国际葡萄酒及烈酒博览会
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26-28日	佛山	2019 年第十三届中国(佛山)食品安全检测技术高峰论坛暨第二届新技术、新产品、新工艺及优秀工程师推荐评选活动
6月27-29日	广州	2019 世界食品广州展
7月4-6日	青岛	2019 第八届中国(青岛)国际健康食品产业博览会
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
7月19-21日	南京	第四届中国(南京)国际智慧农业博览会
7月21-22日	昆明	2019 年中国(云南)畜牧业及饲料工业展览会

7月26-28日	呼和浩特	2019 牛羊产业链（内蒙古）博览会暨畜牧专业合作社发展论坛
8月2-4日	南京	2019 第6届中国（南京）国际糖酒食品饮料展览会
8月2-4日	北京	3E-2019 北京国际消费电子博览会
8月2-4日	贵阳	第七届中国国际咖啡展
8月10-12日	南昌	仁创-2019 中部（江西）糖酒食品招商会
8月10-12日	潍坊	2019 山东（潍坊）糖酒食品展览会
8月15-17日	西安	2019 第14届中国西安国际科学技术产业博览会
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29-31日	深圳	中国·深圳（第5届）国际现代绿色农业博览会
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
8月30-9月1日	北京	第七届中国国际咖啡展
8月30-9月1日	广州	2019BTE 广州国际生物技术博览会
9月3-5日	上海	2019 中国国际检验检测技术与装备博览会（CITTE）
9月5-7日	广州	2019 年世界农业博览会
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20-22日	重庆	2019 第二届中国（重庆）国际食品饮料与餐饮产业博览会
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
10月11-13日	大连	2019 年佳选中国好食材大会（第三届）
10月11-13日	天津	第22届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
10月16-18日	上海	2019 中国国际婴童用品展览会
10月16-18日	上海	2019IPB 上海国际粉体展
10月25-27日	厦门	2019 第七届中国·厦门孕婴童产业博览会
10月30-11月1日	北京	第十六届中国国际食品加工和包装机械展览会
11月4-6日	深圳	2019SFF 深圳国际高端餐饮连锁加盟展
11月12-14日	上海	2019 2019 上海国际食品饮料及餐饮设备展览会
11月13-17日	上海	2019 第12届亚洲果蔬博览会（万果风云会）暨上海国际果蔬展览会
11月18-20日	上海	CBST2019 第九届中国国际饮料工业科技展
11月21-23日	深圳	2019 深圳国际渔业博览会
12月13-15日	青岛	2019 中国(青岛)国际进口食品及饮品博览会

展会联系:

电话: 0535-2129305
 传真: 0535-2129828
 邮箱: expo@foodmate.net
 QQ: 1804696922

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：

[天津富海泰技术有限公司—食品配料](#)

[济南大彤机械设备有限公司—食品机械](#)

[宁波爱基因科技有限公司—仪器试剂](#)

[河南秋之润食品配料有限公司—添加剂配料](#)

[西安天瑞生物技术有限公司—添加剂配料](#)

[赫尔纳贸易（大连）有限公司—食品机械](#)

[诸城市同泰食品机械厂—食品机械](#)

[广州市威伦食品有限公司—添加剂配料](#)

[江苏科伦多食品配料有限公司—添加剂配料](#)

[上海博尔卡国际贸易有限公司—仪器试剂](#)

[青岛食安库食品安全科技有限公司-仪器试剂](#)

[北京维德维康生物技术有限公司—仪器试剂](#)

[山东新圣泰机械制造有限公司—食品机械](#)

[杭州大吉光电仪器有限公司—仪器试剂](#)

[东莞市方天机械设备有限公司 --食品机械](#)

[郑州雪麦龙食品香料有限公司—添加剂配料](#)

[南通飞宇生物科技有限公司—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

会议培训平台

聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。
为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。
为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会议频道

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。<http://www.foodmate.net/hyhy/>

培训频道

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。<http://train.foodmate.net/>



联系人：高佩佩
电话：0535-2122281
邮箱：ctc@foodmate.net
Q Q：3416988473
地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号

更多行业会议请关注

食品伙伴网 2019 年 4 月份-6 月份培训信息汇总

2019 年 4 月份

[计量管理人员岗位实务培训班-南通、南昌、上海](#) 2019-04-12~2019-05-27

[计量校准员培训-南通、南昌、上海](#) 2019-04-12~2019-05-27

[ISO 9001:2015 质量管理体系内审员培训-长沙](#) 2019-04-02~2019-04-04

[第三十二届中国国际小宗农产品展望高峰论坛](#) 2019-04-09~2019-04-11

[FSSC22000 食品安全体系认证 标准理解和解释培训课程-上海](#) 2019-04-10~2019-04-12

[食品安全社会共治研讨会邀请函-上海](#) 2019-04-12~2019-04-12

[第七届特殊医学用途配方食品高峰论坛暨注册申报与 临床试验、配方设计、生产许可审查细则解读交流会](#)
2019-04-12~2019-04-14

[2019 生物活性肽产品创新、功能研究与生产应用关键技术研讨会-武汉](#) 2019-04-13~2019-04-15

[FAMI-QS: 饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程-北京\)](#) 2019-04-15~2019-04-17

[China HACCP\(GB27341:2009\) 危害分析与关键控制点体系内审员-成都](#) 2019-04-15~2019-04-17

[关于开展基层食品安全监管和执法能力提升研修班的 通知](#) 2019-04-15~2019-04-18

[2019 关于举办“标准编写、审查、文本起草实操”暨“《标准化管理工程师》岗位认证高级研修班”通知-厦门](#)

2019-04-15~2019-04-18

[传承与创新——中央厨房设计建设与运营管理研修班-上海](#) 2019-04-16~2019-04-19

[感官评定培训课程-长沙](#) 2019-04-17~2019-04-18

[食品防护计划培训\(2天\)--广州](#) 2019-04-17~2019-04-18

[ISO22000:2018+HACCP 原理整合讲解内审员培训公开课-广州](#) 2019-04-17~2019-04-19

[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程\(苏州\)](#) 2019-04-18~2019-04-19

[2019 年度“注册计量师”资格考试 考前辅导班](#) 2019-04-18~2019-04-20

[理化分析检测实际操作培训班-杭州](#) 2019-04-19~2019-04-22

[第 76 期食品微生物检验实际操作培训班-烟台](#) 2019-04-20~2019-04-23

[食品行业“良好生产规范”GMP 标准及实施培训课程](#) 2019-04-22~2019-04-23

[FAMI-QS:饲料安全意识培训\(FAMI-QS 授权课程\) -广州](#) 2019-04-22~2019-04-24

[进口食品关务风险及标签合规专题培训-上海](#) 2019-04-23~2019-04-23

[2019 年全国酒类企业 食品质量安全控制专项培训预通知](#) 2019-04-24~2019-04-25

[关于举办“科学应对非法索赔与恶意投诉研讨班”的通知](#) 2019-04-25~2019-04-26

[实验室生物安全专题培训班](#) 2019-04-25~2019-04-26

[食品进出口法规交流会\(第二期\) 进出口法规政策及风险监控专题培训](#) 2019-04-25~2019-04-26

[BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程\(广州\)](#) 2019-04-25~2019-04-26

[采后保鲜技术及管理 4.0 课程 — 荷兰瓦赫宁根大学及研究中心未来农业系列](#) 2019-04-26~2019-04-28

[保健食品申报研发技术审评与特医食品产业发展大会](#) 2019-04-26~2019-04-28

[关于举办质量管理体系国家注册审核员培训的通知-4月](#)

[关于举办现行法规后期“保健食品标签规范管理、延续注册要求、工艺研究和验证与市场合规销售”专家互动答疑会-北京](#) 2019-04-26~2019-04-28

[关于 BSI 举办“食品欺诈脆弱性评估程序”讲解-深圳](#) 2019-04-11~2019-04-12

[关于 BSI 举办“食品欺诈脆弱性评估程序”讲解-上海](#) 2019-04-25~2019-04-26

[第四期食品接触材料及制品合规与安全高级培训班-珠海](#) 2019-04-24~2019-04-26

[食品微生物实验室高级技术员--天津、苏州](#) 2019-04-19~2019-04-26

[BRC-Food \(V8\) 食品安全全球标准内审员培训课程--天津、巴彦淖尔](#) 2019-04-22~2019-04-29

[China HACCP 危害分析与关键控制点体系内审员--上海、厦门](#) 2019-04-22~2019-04-26

[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程\(FDA 认可的 PCQI 课程\)--西安、上海、广州、深圳](#) 2019-04-23~2019-04-26

[FSSC 22000 \(V4.1\) 食品安全体系认证内审员\(食品生产\)培训课程--北京、青岛、广州](#) 2019-04-22~2019-04-26

[食品防护计划培训课程-北京](#) 2019-04-23~2019-04-24

[ISO 22000: 2018 食品安全管理体系内审员-苏州、成都](#) 2019-04-24~2019-04-30

[食品行业“良好生产规范”GMP 标准及实施培训](#) 2019-04-22~2019-04-23

[IPM 综合虫害控制管理](#) 2019-04-25~2019-04-26

[食品供应商管理培训课程](#) 2019-04-29~2019-04-30

2019 年 5 月份

[BRC 全球食品安全标准\(第八版\) 内部审核员培训-青岛](#) 2019-05-04~2019-05-05

[食品进出口法规交流会\(第一期\) 进口食品法规及标签合规专题培训](#) 2019-05-16~2019-05-17

[2019 年度“注册计量师”资格考试 考前辅导班](#) 2019-05-16~2019-05-18

[产品感官评定分析体系培训通知--北京](#) 2019-05-16~2019-05-17

[全国餐饮及校园团餐食品安全管理高级研修班](#) 2019-05-21~2019-05-24

[2019 全国食品行业质量管理与技术论坛](#) 2019-05-24~2019-05-25

[第 77 期食品微生物检验实际操作培训班-北京](#) 2019-05-25~2019-05-28

[食品微生物实验室高级技术员-西安](#) 2019-05-20~2019-05-21

[BRC-Food \(V8\) 食品安全全球标准内审员培训课程--青岛、厦门、武汉、苏州](#) 2019-05-9~2019-05-28

[China HACCP 危害分析与关键控制点体系内审员--武汉、厦门、长沙、深圳、广州](#) 2019-05-13~2019-05-29
[FSPCA 人类食品预防控制措施培训课程 \(FDA 认可的 PCQI 课程\) --青岛、杭州、南宁、厦门、成都、南昌](#)
2019-05-08~2019-05-31
[FSSC 22000 \(V4.1\) 食品安全体系认证内审员 \(食品生产\) 培训课程--上海、南京、天津、北京、广州、重庆](#)
2019-05-13~2019-05-31
[IRCA 认可的 ISO 22000-FSMS \(Based on FSSC\) 食品安全管理体系主任审核员-北京](#) 2019-05-20~2019-05-24
[食品防护计划培训课程-广州](#) 2019-05-16~2019-05-27
[ISO 22000: 2018 食品安全管理体系内审员-合肥、上海、长沙](#) 2019-05-08~2019-05-17
[Global G. A. P. 全球良好农业操作规范标准及内部检查员-种植](#) 2019-05-13~2019-05-30
[食品行业的投诉与投诉管理培训](#) 2019-05-13
[食品企业异物控制方法培训](#) 2019-05-15
[虫害防控培训课程](#) 2019-05-16~2019-05-17
[食品原材料供应商筛选与管理](#) 2019-05-23~2019-05-24

2019年6月份

[关于举办“2019 营养及功能食品开发创新交流峰会 暨天然提取物应用研讨会”的通知](#) 2019-06-17~2019-06-20
[【我们食品·线下课堂】 食品标签培训班 第四期 济南](#) 2019-06-27~2019-06-28

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

- [杭州花姐食品有限公司-食养研究员](#)
- [佛山市冠态健康科技有限公司-食品研发工程师](#)
- [佛山市冠态健康科技有限公司-保健品研发工程师](#)
- [顶灿食品（上海）有限公司-储备品控主管](#)
- [顶灿食品（上海）有限公司-食品检测员](#)
- [福建闽通万海渔业有限公司-实验室检测员](#)
- [福建闽通万海渔业有限公司-厂长/生产经理](#)
- [福建闽通万海渔业有限公司-水产品生产品控](#)
- [德州五谷食尚食品科技有限公司-食品研发经理](#)
- [德州五谷食尚食品科技有限公司-食品研发员](#)
- [德州五谷食尚食品科技有限公司-电气自动化工程师](#)
- [南昌达利食品有限公司-现场品控](#)

[南昌达利食品有限公司-化验员](#)
[宁波索宝蛋白科技股份有限公司-质量体系专员](#)
[芙丝（湖北）饮品有限公司-化验室主管](#)
[芙丝（湖北）饮品有限公司-品管统计员](#)
[芙丝（湖北）饮品有限公司-QC 主管](#)

一周资讯推荐

[食品论坛一周招聘求职汇总 04.01](#)
[【收藏】员工入职时涉及的 15 项法律问题](#)
[离职了要不要立刻退群？还是被踢出群？](#)
[食品人才中心一周招聘汇总 04.03](#)
[大学里最应该做的 8 件事，尤其是第一件！](#)

食品人才中心企业会员特惠套餐限时订购！即日起至 4 月 15 日，欢迎咨询增值服务！

短期套餐（有效期 1 周）

- 200 元：1 次图文推送
- 500 元：2 次图文推送+食品人才中心 LOGO 广告位 7 天

长期套餐（有效期 1 年）

- 1000 元：4 次图文推送+食品人才中心 Banner 广告 15 天+食品人才中心 LOGO 广告位 15 天
- 3000 元：12 次图文推送+食品人才中心通栏广告 60 天+Banner 广告 60 天

说明：微信公众号推送图文位置为头条（在周二、周四、周五日期中选择）。

特别说明：[4 月 15 日之前办理食品人才中心 VIP 年度会员赠送 500 元短期套餐 1 份！](#)

办理方式：

- ① [办理招聘需提供企业营业执照或个体工商户执照，可以提供增值税发票。](#)
- ② [客服办理：13356989576（微信同号）](#)
- ③ [公司座机：0535-6730782](#)



微信客服号



微信公众号

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) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1.食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2.理化检测仪器：《GB2762-2017 食品中污染物限量》、《GB 2763-2016 食品中农药最大残留限量》对应解决方案涉及到的高效液相色谱（HPLC）、气相色谱（GS）、原子吸收光谱仪等仪器。

3.食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4.食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577

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、食品安全、食品翻译等栏目，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版块的内容。

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 : globalfoodmate@foxmail.com;

globalfoodmate@126.com;

联系电话: 0535-2129197

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

[【重要通知】2019 宠物食品加工技术应用研讨会，免费的技能培训，我们在济南等你~](#)
[【食安学院】食品进出口法规交流会系列培训-最新发言日程](#)
[食品标签培训班第四期，就等你来！-【我们·食品】线下课堂](#)
[【2019 我眼里的春天】摄影活动开始啦！！](#)

本周求助帖：

[生产许可证有乌龙茶，但是没有写分装，能分装大红袍么？](#)
[产品出了问题 我作为经销商是否有理由以作为消费者的角度，向厂家主张 10 倍赔偿？](#)
[昨天在超市买到了过期茶叶](#)
[成品库内存放的成品在许可范围内是哪里规定的](#)
[GB7718 中 4.1.21 提到的一项要求，不能理解](#)
[生产现场应避免人流、物流交叉污染是哪里规定的](#)
[固体饮料的配料包怎么标识](#)
[标签上能不能标识上等原料？](#)
[关于营养成分表标签算法的问题请教](#)
[执行标准中引用的检验方法已被取代](#)
[关于 GB7718 疑问](#)
[生产车间怎么布局合理？](#)
[供应商资质审核的问题：生产商必须要生产许可证，代理商必须要经营许可证吗？](#)
[标签上标注了生产者地址为啥要标注产地](#)
[泡菜用巴氏杀菌](#)
[豆制品生产，关于水质，ph 值，豆子品种，消泡工艺，熟石膏的问题](#)
[猪毛猪毛!!!](#)
[红曲米微生物相关：采购的红曲米是否必须限制菌落总数、霉菌和酵母这些指标？](#)
[饮料中口感的增加需要的添加剂](#)
[真空包装灭菌后出水问题](#)
[和食品直接接触的内包材需要药包材和容器注册证？](#)
[营养标签和条形码问题](#)
[外包装箱不是最小销售单元，需要标注生产日期吗？有没有文件支持呢？](#)
[关于硫酸软骨素属于什么食品的问题](#)
[鼠害如何处理既安全又方便呢](#)

本周讨论帖：

[包装日期就是生产日期吗](#)
[食用农产品也有退一赔十的说法吗？](#)
[标签标示是选购食品的重要依据](#)
[普通食品与普通食品原料有什么区别？](#)
[我卖的是农药，职业索赔人说不符合食品安全，要退一赔十！](#)

[食品添加新食品原料 切记标注“不适宜人群”](#)

[安全管理乱象深度反思](#)

[如何准确把握新《广告法》绝对化用语的执法尺度？](#)

[灵芝孢子粉被职业索赔人偷换概念，上海惊现涉案金额百万元冤案！](#)

[企业标准的制定不需要备案，只需自己公示一下，大家有知道的吗](#)

[进口红酒无中文标签 青岛中院明确支持“知假买假”10倍赔偿](#)

[职业打假投诉举报越来越难混了](#)

[对食品安全违法者重罚 罚到他们倾家荡产！](#)

[今天通过监督审核，一个星期的努力么有白费啊](#)

[这算日期瑕疵吗？](#)

[投诉少是因为充分利用好了公司的资源](#)

[一个产品的所有检验项目必须在一份检测报告上吗？](#)

[标签上标注了生产者地址为啥要标注产地](#)

[市场监管总局 农业农村部 工业和信息化部 关于在加工流通环节开展非洲猪瘟病毒检测的公告](#)

[“百元连号换酒”不法商贩，被二审定罪量刑](#)

[选择艰难，望各位大佬给个见解](#)

[离职了要不要立刻退群？还是被踢出群？](#)



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。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：在网刊中将有关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 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”。十余年来，在这个宗旨的指引下，网站服务于食品技术人员，服务于食品行业，得到了业界人士的关注和支持，目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求，食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度，其中注册会员超过 135 万人，日访问人数在 50 万人以上，日浏览量在 100 万次以上，属于食品行业网站的佼佼者。

从 2003 年开始，食品伙伴网将网络社区作为发展的重点，创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块，线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 100 万，日均发帖 5000 左右，日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持，食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务，包括：研发科技服务、安全合规服务、质量管理服务、实验室及检测服务、培训学习服务、专业翻译服务、科普动漫服务等。

食品伙伴网，网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念，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，致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩，共同助推食品行业健康发展。

北京公司：

地址：北京市海淀区西四环北路 160 号玲珑天地 A 座 9 层

邮编：100036

电话：010-68869850

邮箱：beijing@foodmate.net

上海公司：

地址：上海市徐汇区凯旋南路 923 号 2 楼悦办公

电话 (Tel)：021-64459516

邮箱 (Mail)：fly@foodmate.net

烟台公司：

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路 229 号东和科技园西区

邮编：264000

电话：0535-6730582

邮箱：foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码

 <p>食品伙伴网</p>	 <p>食品论坛</p>	 <p>食品质量管理</p>	 <p>食品标法圈</p>
 <p>食品伙伴网 订阅号</p>	 <p>食品实验室服务</p>	 <p>进出口食品监管</p>	 <p>食学宝 (食品微课)</p>
 <p>食品研发与生产</p>	 <p>肉制品联盟</p>	 <p>感官科学与评定</p>	 <p>食品饮料创新研究</p>
 <p>食品邦</p>	 <p>食品有意思</p>	 <p>食品翻译中心</p>	 <p>食品会议培训</p>
 <p>会展时讯</p>	 <p>食品商务中心</p>	 <p>食品人才</p>	 <p>食品学生汇</p>
 <p>食品安全风向标</p>	 <p>食品晚九点</p>	 <p>GlobalFoodmate</p>	 <p>宠物食品联盟</p>
 <p>食品理化检测</p>	 <p>特殊食品与添加剂</p>	 <p>食品原料 ABC</p>	 <p>食品微生物</p>