



科信食品与营养信息交流中心
China Food Information Center

工作资讯

(第六期)

2017年8月

目 录

CONTENTS

1、“第二届中国互联网 + 食品安全论坛”在京召开.....	3
2、食品安全国家标准宣贯会在京召开	4
3、《国民营养计划（2017—2030年）》研讨会在京召开.....	6
4、科信中心召开食品煎炸用油发展趋势专家沟通会	8
5、科信中心专家参加食品与营养科学传播论坛并为学员授课.....	10
6、科信中心助力全国食品安全宣传周工商主题日活动	10
7、科信中心钟凯副主任应邀参加第三期“食事药闻大讲堂”	11

“第二届中国互联网+食品安全论坛”在京召开



会场照片



国家食品药品监督管理总局新闻宣传司
颜江瑛司长

2017年7月2日，“第二届中国互联网+食品安全论坛”在京召开，本次论坛由国务院食品安全委员会办公室和国家食品药品监督管理总局指导，科信食品与营养信息交流中心技术支持，食品与营养科学传播联盟具体承办。国家食品药品监督管理总局新闻宣传司司长颜江瑛出席本次论坛并致辞，法制司稽查专员陈谔、食品监管二司副司长刘洪彬分别作了主题发言，北京市食药局、中国标准化研究院、浙江大学等机构的专家和行业代表百余人参加会议。

本次论坛主要围绕跨境零售食品及互联网餐饮平台的经营与监管问题进行了研讨，与会代表认为，互联网食品安全监管的挑战源于互联网技术，因此也需要利用互联网思维寻找出路。



国家食品药品监督管理总局法制司
陈谔稽查专员



国家食品药品监督管理总局食品监管二司
刘洪彬副司长

食品安全国家标准宣贯会在京召开



会议现场

为帮助食品与营养技术机构、检验机构及行业及时了解相关标准的修订情况，准确把握食品安全国家标准的核心内涵和技术要求，提升食品行业合规能力和水平，科信食品与营养信息交流中心于2017年7月6日在北京召开食品安全国家标准宣贯会。会议由科信中心主任杨霞主持，来自40多家食品企业的80多名业内代表参加了会议。食品安全国家标准审评委员会技术总师陈君石院士、国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司宫国强处长、国家食品安全风险评估中心标准二室王君主任、应用营养一室韩军花主任及标准三室朱蕾副主任出席此次宣贯活动并做相关专题讲座。



食品安全国家标准审评委员会技术总师
陈君石院士

陈院士介绍了食品安全国家标准应与国际接轨发展趋势。他指出，标准可以衡量产品是否合格，

但绝不是标准唯一的含义。标准还有用来发现问题、衡量问题和解决问题的作用，为的是更好的控制食品安全质量。我国的食品安全标准体系与国际法典委员会标准架构和程序是接轨的，从内容上看能基本满足监管需求和企业使用需求。虽然在一些指标上存在与国际标准不一致情况，我们也应该客观看待，因为每个标准是根据自己国家国情背景来制定的。



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司
宫国强处长

宫国强处长重点介绍了食品安全标准工作概况及管理现状、企业标准备案及下一步工作思路。他指出，为有效保障群众健康，推动我国食品安全国家标准体系建设与国际接轨，提升标准执行力，推进健康中国建设，政府监管部门将以实施食品安全战略为契机，全面构建“标准严谨实用、监测准确高效、评估科学权威”的工作体系，引导居民形成科学的膳食习惯，推进健康饮食文化建设，推动促进相关科技成果向标准转化等。

在标准宣贯环节，来自国家食品安全风险评估中心标准二室的王君主任、应用营养一室韩军花主任及标准三室朱蕾副主任分别就“食品中污染物限量”、“食品接触材料及制品通用安全要求”及“健康中国”营养相关标准发展方向等内容进行深入解读，并就参会代表关心的问题认真解答，帮助大家加深了相关对食品标准认识和理解。



国家食品安全风险评估中心标准二室
王君主任



国家食品安全风险评估中心应用营养一室
韩军花主任



国家食品安全风险评估中心标准三室
朱蕾副主任

《国民营养计划》研讨会在京召开



会议现场

为了贯彻落实国务院办公厅《关于印发国民营养计划（2017—2030年）的通知》（国办发〔2017〕60号）文件的精神，推动开展有关的营养干预措施和专项行动，科信中心于2017年7月27日在京召开《国民营养计划》研讨会。国家卫生计生委食品司张志强副司长、综合处付婷副处长、国家食品安全风险评估中心陈君石总顾问、严卫星副主任、应用营养一室韩军花主任及近百名食品行业代表参加此次会议。会议由科信中心首席顾问包大跃主持。

张志强副司长对《国民营养计划（2017—2030年）》制定与实施的背景进行了介绍。张司长在讲话中强调，国务院高度重视国民营养计划的制定和

实施，在制定过程中，国民营养计划坚持以问题导向、目标导向、需求导向和创新导向，突出营养，促进创新与产业融合。



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司
张志强副司长



国家食品安全风险评估中心应用营养一室
韩军花主任

韩军花主任整体介绍了《国民营养计划》的制定背景、依据和主要思路，并表示该《计划》对我国营养相关国家标准的制定、修订将起到重要推动作用，是将营养知识在食品生产、研发中落地的重要举措，也是保障国民营养健康的坚强基石。



国家食品安全风险评估中心 陈君石总顾问

陈君石院士在发言中特别指出，国民营养计划是我国目前营养领域的最高政策。落实国民营养计划应该从三方方面进行探索：一是坚持科学发展，坚持创新融合，强调学术、科研、成果和发展产业的融合；二是明确目标，标准、科研、监督都是围绕目标开展的，目标是重中之重、考核重点；三是开展营养相关政策研究以及法规和标准的落地实施。



国家卫生计生委食品司综合处
付婷副处长



国家食品安全风险评估中心
严卫星副主任

在互动交流环节中，国家卫生计生委食品司综合处付婷处长、国家食品安全风险评估中心严卫星副主任等专家与参会代表分别就《国民营养计划》的具体举措进行了深入交流与探讨。

科信中心召开食品煎炸用油发展趋势专家沟通会



会议现场

煎炸是最古老的食物加工工艺之一，也是中国美食烹调加工的重要方法。煎炸食品以其独特的风味赢得了消费者的喜爱，但煎炸加工方式和油脂摄入问题受到各界关注。为适应食品行业发展趋势，满足公众多元化的消费需求，以科技手段提升食品安全，江南大学历时六年，对食品煎炸用油及煎炸工艺进行了系统性研发和应用，取得了系列成果。

为更好地了解食品煎炸并交流煎炸油行业的最新研究进展，7月25日，科信食品与营养信息交流中心邀请了中国工程院陈君石院士、国家食品安全风险评估中心韩军花研究员、中国疾控中心营养与健康所张坚研究员、何丽研究员、北京大学马冠生教授、江南大学王兴国教授、中国农业大学何计国教授、科普作家云无心等知名专家以及中国营养学会、

中国食品科学技术学会、中国食品工业协会、中国烹饪协会等专业机构的代表进行了专题沟通交流。



江南大学 王兴国教授

王兴国教授介绍了江南大学煎炸油系统性研究的成果：以不饱和脂肪为主的高油酸菜籽油、葵花籽油等植物油进行科学配比，通过原料优选、适度

精炼尽可能保留营养物质，通过煎炸工艺条件优化、煎炸过程油品质量在线监测等手段，保障特定煎炸条件下的安全性和稳定性。该油品在餐饮行业的试用效果良好，并得到油脂界专家的一致认可。



中国疾控中心营养与健康所 张坚研究员

张坚研究员介绍了中国居民油脂及脂肪酸摄入情况，他指出，脂肪是人体获取脂肪酸、必要脂肪酸和脂溶性维生素的重要途径。虽然油脂是高能量食品，要避免摄入过多，但科学合理的摄入油脂对消费者的营养与健康也非常重要，不必“谈脂色变”。另外，他也指出食品行业进行产品创新、为消费者提供多选择的、脂肪酸多样性的煎炸油有利于满足消费者的需求。



国家食品安全风险评估中心应用营养一室
韩军花主任

韩军花研究员认为，江南大学的研究不仅与行业结合，还与生产规范等措施相配套，也符合《“健康中国2030”规划纲要》和《国民营养健康素养》的精神，值得赞赏。但同时，新发布的《国民营养计划》明确提倡“三减三健”（减盐、减油、减糖，健康口腔、

健康体重、健康骨骼），建议江南大学继续深入研究，争取在控制脂肪摄入等方面取得新的进展。

在场专家在讨论中也对煎炸用油行业的未来发展提出了意见和建议。马冠生教授表示，目前家庭用油的发展趋势是精细化、小众化，建议在该研究成果的基础上加强健康影响研究，在总量控制的前提下引导家庭健康用油。何丽研究员认为，江南大学的研发成果为国内的油脂行业打开了思路，多种选择更加利于行业健康发展。来自行业协会的代表认为，江南大学的系统性研发顺应了行业发展趋势，是很好的榜样，该成果有一定的行业推广价值。



国家食品安全风险评估中心 陈君石总顾问

陈君石院士在会议小结中指出，最近发布的《国民营养计划》的基本原则包括坚持科学发展，即探索把握营养健康发展规律，充分发挥科技引领作用，加强适宜技术的研发和应用，提高国民营养健康素养，提升营养工作科学化水平。江南大学六年磨一剑难能可贵，研发成果适应了时代的发展，对煎炸食品的质量提高和食品煎炸工艺的规范化做出了重要贡献。

但必须指出，煎炸行业多了一个新的选择，并不意味着传统煎炸油要被淘汰。同时，《国民营养计划》提出了减少脂肪摄入的目标，但减脂也不是单纯的减量，是在平衡膳食的基础上进行结构调整，煎炸食品可适量食用并成为平衡膳食的一部分。希望科学家和食品行业继续携手合作，为中国消费者提供更多、更好吃、更健康的煎炸食品。

科信中心专家参加食品与营养科学传播论坛并为学员授课



讨论交流现场

7月4日，食品与营养科学传播论坛暨“中国食品安全30人论坛——媒体训练营”闭营仪式在北京工商大学举行。本次训练营由国务院食品安全办

指导，科信食品与营养信息交流中心支持，经济日报、中国食品安全30人论坛主办，中国经济网和北京工商大学共同承办。我中心副主任钟凯参加并就食品安全科学传播的挑战、食品安全新闻的辨别、正面促进食品与营养信息的科学传播等话题进行交流。

钟凯副主任认为，食品安全科学传播的最大挑战在于如何将晦涩难懂的科普专业术语翻译成大众能听得懂的语言，作为科普传播者，建议在巩固食品专业的基础上多维度地拓宽知识面，善用图文、视频等方式将科普知识表达出来，让科普传播形式变得更有意思，更活泼。

科信中心助力全国食品安全宣传周工商主题日活动



会议现场

7月4日，由国家工商总局和中国消费者协会主办的“走进食品企业关注消费安全”工商主题日活动在京召开，此次活动是2017年全国食品安全宣传周的主题日活动之一。来自中国饮料工业协会、中国乳制品工业协会、中国副食流通协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国连锁经营协会等行业组织代表，加多宝等食品生产经营企业的代表以及消费者代表参加了活动。我中心科学技术部主任阮光锋参加并作食

品安全消费知识的专题讲座，给大家讲解了食品安全消费常识，澄清食品消费领域不实谣言。

参加活动的百余名代表实地参观了加多宝(中国)饮料有限公司的凉茶饮料生产流水线，近距离感受企业如何通过严格各环节生产标准，从源头上把控食品质量，保障食品消费安全。消费者代表表示，通过到企业实地参观体验，进一步增进了对食品安全生产工作的了解，增强了对我国食品安全消费环境的信心。



科信食品与营养信息交流中心科学技术部
阮光锋主任

科信中心钟凯副主任应邀参加第三期“食事药闻大讲堂”

7月22日，2017年第三期“食事药闻大讲堂”系列讲座在深圳书城南区大台阶正式开讲。市食品药品监督管理局副局长李忠出席讲座并致辞，科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯、深圳新闻网副总编辑周海斌、深圳市标准技术研究院刘夏阳应邀出席，与市民面对面就食品安全谣言问题进行深入交流和探讨。



科信食品与营养信息交流中心 钟凯副主任

讲座分为主题演讲和沙龙两个部分，科信中心副主任钟凯博士围绕“食品安全谣言，你中招了吗？—如何做餐桌上的明白人？”进行主题演讲，对野生蘑菇、催熟水果、涂了避孕药的果蔬、食物相克等常见谣言进行了生动的讲解。



会议现场

深圳市食品药品监督管理局副局长李忠现场指出今年是深圳市创建国家食品安全城市的“决胜年”，也是开展食品药品安全重大民生工程的“深推年”。随着互联网的快速发展，人们获取信息的途径越来越便利，食品安全信息的传播也越来越快，耸人听闻的标题和内容让消费者真假难辨，食品安全谣言层出不穷。食品安全谣言不仅混淆公众视听，还严重打击了食品行业，希望通过钟凯博士的讲座市民朋友能够不信谣、不传谣，真正告别对食品安全的焦虑。



与会专家

各位嘉宾围绕食品安全谣言传播迅速的原因、监管部门应对食品安全谣言的措施、如何辨别谣言等问题进行了深入探讨，并与现场观众进行了互动交流，现场气氛活跃。同时，在活动前期准备过程中，深圳市食药局还走上街头，实际了解了广大市民对于食品安全谣言的诸多疑问，各位嘉宾也在现场一一进行了解答。



中心新址平面地图



科信食品与营养信息交流中心 China Food Information Center

办公新址：北京市丰台区榴乡路 88 号石榴中心 2 号楼 301 室（100079）

办公电话：010-56762061、56762062（传真）

乘车线路：1. 乘坐地铁 5 号或 10 号线宋家庄站 G 口出，向西南步行 1500 米即到
2. 乘坐 990 路 /511 路在双庙西站下车，步行 500 米即到