

工作 | 资讯

03 期刊号

2019 年 03 月

内部刊物 免费交流



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

本期关注

科信中心召开益生菌科学事实项目研讨会

科信中心受邀参加达能荷兰纽迪西亚专业特殊营养生产基地启动仪式

科信中心参加乳制品系列食品安全国家标准研讨会

科信中心参加食品安全风险与品牌营销合规专题培训



目录

CONTENTS



主 办：科信食品与营养信息交流中心

地 址：北京市丰台区榴乡路 88 号
石榴中心 2 号楼 301 室

邮 编：100079

电 话：010-56762061

网 址：www.chinafic.org

中心要闻 02

科信中心召开益生菌科学事实项目研讨会

科信中心受邀参加达能荷兰纽迪西亚专业特殊营养生产基地启动仪式

科信中心参加乳制品系列食品安全国家标准研讨会

科信中心参加食品安全风险与品牌营销合规专题培训

科信党建 06

科信中心党支部建立党建联动机制

科普传播 09

怎样给宝宝添加鱼类辅食？这几种鱼一定要少吃！

中粮古船面粉加增筋剂，分解物毒性超标 90 倍？搞半天是这么回事！

我国农产品以品质求生存，想把饭碗牢握在自己手里，路在何方？

蜂蜜更大的问题，并不是“过期”

行业动态 20

雀巢专业餐饮助力中国餐饮市场创新发展

光明牧业在第三届中国奶业风云榜上斩获殊荣

伊利携手合作伙伴打造“绿智能牧场”

蒙牛：收入近 700 亿 开启高质量发展新阶段

达能纽迪西亚专业特殊营养生产基地在荷兰揭幕

益海嘉里 80 家金龙鱼透明工厂启动

加多宝举办 315 国际消费者权益保护日宣传活动

“创新下的中美食品安全合作”座谈会在玛氏全球食品安全中心举行



CFiC 中心要闻

- 03 科信中心召开益生菌科学事实项目研讨会
- 04 科信中心受邀参加达能荷兰纽迪西亚专业特殊营养生产基地启动仪式
- 05 科信中心参加乳制品系列食品安全国家标准研讨会
- 05 科信中心参加食品安全风险与品牌营销合规专题培训

科信中心召开益生菌科学事实项目研讨会



会议现场

2019年3月20日，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）召开关于益生菌科学事实项目（以下简称“科学事实”）第一次讨论会，科信中心副主任钟凯、科学技术部主任阮光锋，杜邦－丹尼斯克、合生元、达能、光明、蒙牛、雀巢等项目组成员参加了讨论。

与会代表围绕益生菌安全性、健康声称及公众关注的问题等进行了讨论。与会代表认为，关于益生菌的问题较多，建议对问题进行继续收集梳理，同时搜集到的问题按科学证据的强度进行分类，按照证据等级强度进行传播，优先传播证据等级最强的内容。会后项目组对后续工作安排进行了讨论，并确定了工作分工。

目前公众对益生菌存在较大认识误区，行业在益生菌的使用及声称方面存在较多问题。益生菌科学事实项目将对益生菌与健康相关信息进行系统梳理和分析，促进消费者对益生菌及肠道健康的关注，促进行业良性发展。

科信中心受邀参加达能荷兰纽迪西亚专业特殊营养生产基地启动仪式



达能纽迪西亚特殊营养研发中心



达能库伊克工厂

2019年3月，科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯受达能公司邀请访问了其位于荷兰的纽迪西亚研发中心与新工厂。该研发中心主要从事

婴幼儿配方食品及特殊医疗用途食品的研发和试生产，拥有世界上较为先进的模拟人体消化系统、营养学及生物学实验室。参观过程中，公司技术负责人及相关管理人员介绍了其产品设计理念、主要工艺流程等内容。

位于库伊克的达能新工厂是目前全世界最先进的乳品工厂之一，它充分采用节能环保技术，可生产上百种产品，供应90余个国家。荷兰副首相兼农业、自然及食品质量部大臣卡罗拉·斯考腾（Carola Schouten）出席了工厂的开业仪式。

科信中心参加乳制品系列食品安全国家标准研讨会

3月27日，国家技术标准创新基地（乳业）召开《食品安全国家标准 生乳》等8项食品安全国家标准研讨会。科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）科学技术部主任阮光锋受邀参加了此次会议。

阮光锋介绍到，科信中心承担了《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192）《食品安全国

家标准 调制乳》（GB 25191）及《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）三项食品安全国家标准的修订工作。目前，三项食品安全国家标准正稳步推进修订工作，标准修订将结合行业发展现状，解决现有标准中制约企业正常经营发展的问题，促进行业创新发展。

科信中心参加食品安全风险与品牌营销合规专题培训

3月28日，中国检验认证集团召开食品安全专题培训——食品安全风险与品牌营销合规专题培训。科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）科学技术部主任阮光锋受邀参加此次培训，并作《新媒体时代如何应对食品安全问题》专题培训。

阮光锋介绍到，随着科学技术的快速发展，当今社会已处于新媒体时代。近年来食品安全问题越来越成为舆论的风口浪尖，食品安全问题影响范围之广，传播速度之快，社会大众深有体会。新媒体时代，要充分借助新媒体的优势，开展舆情应对，积极主动地开展的信息交流。



科信党建

07 科信中心党支部建立党建联动机制

科信中心党支部建立党建联动机制



科信中心全体合影

为深入学习贯彻习近平总书记系列重要讲话精神，认真贯彻落实民政部党建工作部署，进一步加强基层党组织建设，充分发挥党组织的战斗堡垒作用和党员的先锋模范作用。2019年3月20日，科信中心党支部联合旺旺集团北京总厂党支部，组织全体党员及青年员工赴平谷区山东庄镇桃棚村的红色教育基地开展“缅怀先烈，重温历史”党建活动，旨在通过参观革命遗址、重走先烈足迹、重温入党誓词，接受革命传统教育，进一步增强中心党员、青年员工爱党爱国热情和党员团员意识，以“四个合格”为目标要求将中心“两学一做”学习教育引向深入。



参观现场听取讲解



科信中心与旺旺集团北京总厂党支部成员合影



全体党员重温入党誓词

桃棚村是冀东抗日根据地，因其进可攻、退可守，成为兵家要冲之地。在桃棚村红色教育基地，大家先后参观了红崖洞遗址、“联合县委”、“冀东地委”、“公安科”等旧址。据介绍，1940年9月，平谷第一个党支部在红崖洞成立，支部由5名党员组成，桃棚的王世勋、于希元、符运广、王世发，鱼子山村的谢凤宽。大家深刻感悟中国革命和中国共产党发展的艰难历程，永远热爱党，永远跟党走，倍加珍惜来之不易的当代生活。

在宣誓广场，全体党员重温入党誓词，更加坚定“为共产主义奋斗终身”的信念。

随后大家参观了烈士陵园，面向英雄烈士纪

念碑默哀，向革命先烈敬献鲜花，而后瞻仰英缅怀革命先烈，重温历史，传承革命精神。

最后，科信中心党支部与中心合作单位“旺旺”企业党支部联合组织大家对其米果生产线进行参观，了解了米果生产工艺流程及其食品安全管理措

施。双方围绕党建活动、食品安全管理、产品营养升级等方面进行了深入交流，今后计划在营养健康扶贫、营养产品规划等领域展开深度合作，推动食品行业营养健康升级，助力健康中国建设。



全体人员为革命先烈敬献鲜花



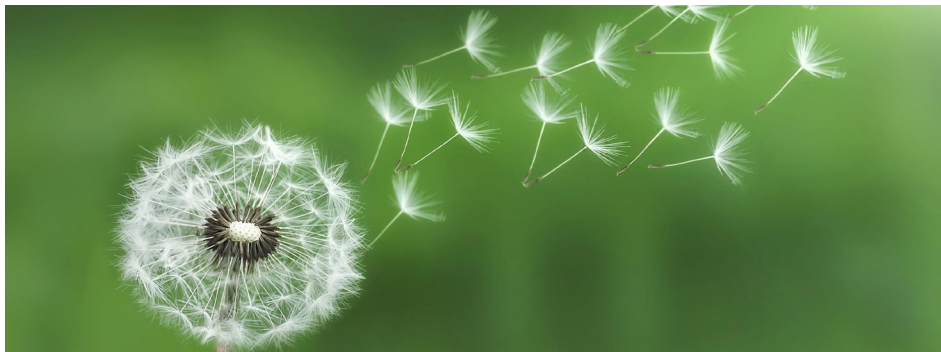
考察交流现场



缅怀革命先烈



全体合影

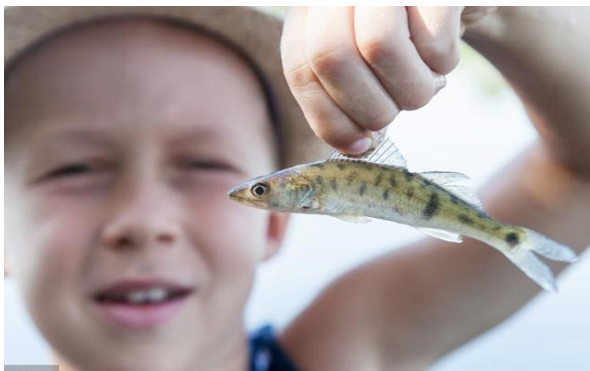


CFIC 科普传播

-
- 10 怎样给宝宝添加鱼类辅食？这几种鱼一定要少吃！
 - 13 中粮古船面粉加增筋剂，分解物毒性超标 90 倍？搞半天是怎么回事！
 - 16 我国农产品以品质求生存，想把饭碗牢握在自己手里，路在何方？
 - 18 蜂蜜更大的问题，并不是“过期”
-

怎样给宝宝添加鱼类辅食？这几种鱼一定要少吃！

原创：阮光锋



经常听到老人说吃鱼的孩子聪明，鱼肉富含蛋白质、EPA 和 DHA，DHA 俗称脑黄金，是大脑发育的重要营养素。从宝宝开始添加荤类辅食开始，就可以喂宝宝食用鱼肉。

哪些鱼更适合宝宝吃呢？应该怎么做才能保留鱼类的营养？今天聊聊宝宝吃鱼。

吃鱼能补脑吗？

鱼肉含有丰富的优质蛋白质和不饱和脂肪酸，其中尤以 DHA 最有名，它素有“脑黄金”之称，民间也都说吃鱼能补脑，可以让孩子更聪明。

鱼肉的确是一种很健康的食物，适当吃鱼对宝宝的健康，尤其是脑部发育是有好处的。不过到底会不会让宝宝更聪明、智商更高，其实目前并没有足够的证据。其实，孩子是否聪明、智商多高，很大一部分是受遗传影响的。均衡的影响对孩子的是有好处的，但也不用太追求提高智商了。

孩子吃鱼会过敏吗？

鱼已经成为美国过敏哮喘和免疫学学会公认的食物过敏因素之一，添加鱼肉辅食的时候尤其要

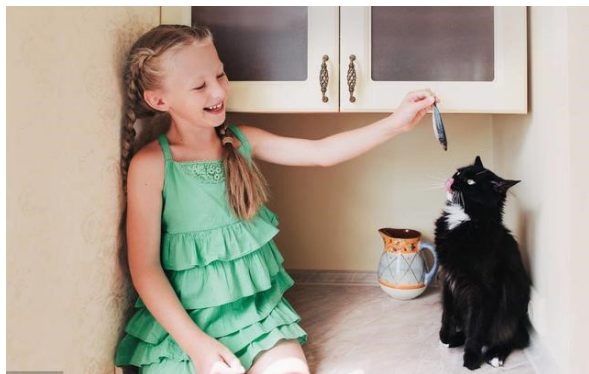


注意宝宝是否为过敏体质。所以，宝宝第一次吃鱼的时候可以量少一点，然后观察宝宝的反应，如果没有过敏，可以逐渐增加鱼量。如果有过敏现象，要暂停鱼类辅食。过一个月可以再给宝宝尝一尝，观察宝宝的反应，直到宝宝没有过敏现象，就可以长期给宝宝食用了。

淡水鱼和海鱼哪个更好？

其实，不论是深海鱼还是淡水鱼都是很好的鱼类。

有些会认为深海鱼类中的 DHA 含量更高，其实这个完全是误解。从目前的调查数据来看，深海鱼和淡水鱼中 DHA 的含量其实并没有很大差异，



一些淡水鱼，比如鲈鱼、罗非鱼、鲤鱼等，所含的DHA也非常丰富。只要是正规的鱼，充分做熟透，都可以放心地给宝宝吃。

哪些鱼适合给宝宝吃？

美国FDA对常见的鱼类进行的分析分类，并制作了一个图表来帮助公众选择要食用的鱼类，并根据其汞含量确定食用次数。“最佳选食”类的汞含量最低，是最值得推荐食用的。

鱼类食用建议

孕妇和家长须知

鱼和其他富含蛋白质的食物均会有助于儿童成长发育的营养物质。

此图仅面向14-49岁孕妇和育龄妇女（特别是孕早期和哺乳期妇女）以及她们的父母和照料者。

- 上述人群，每周应食用2至3份“最佳选食”列表中的鱼类，或至少1份“良好选食”列表中的鱼类。
- 避免食用各种不同鱼类。
- 儿童及青少年应每周食用1至2份鱼类。
- 若食用家人或朋友购买的鱼类，请查看来源是否可靠。若没有可靠来源，则应即向商家反馈一份该种鱼类，以便商家进行溯源。

使用示意图！

您可以使用美国农业部提供的图表来查看鱼类的汞含量，并了解其是否安全食用。请查看“最佳选食”类的汞含量最低。

一份是多少？
一份相当于您的手掌大小！
成年人：4盎司（113克）
4-7岁的儿童：2盎司（57克）

最佳选食 每周可食用2-3份			良好选食 每周食用1份		
鲱鱼	鳕鱼	鳕鱼	鳕鱼	鳕鱼	鳕鱼
大西洋鲱鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼
大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼
大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼
大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼
大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼
大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼
大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼
大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼	大西洋鳕鱼

日常常见的水产中，最佳选择的通常为食物链底端的物种和大洋性速生鱼类，譬如淡水龙虾、龙利鱼、扇贝、沙丁、鲱鱼、鲈鱼、牡蛎、三文鱼、鳕鱼、罗非鱼等；

良好选择的包括鲤鱼、鲶鱼、大比目鱼、石斑鱼、银鳕鱼等。

其中，最佳选择的鱼类每周可以吃2-3份，良好选择的鱼类每周可以吃1份。儿童的一份大约是113克，儿童减半（57克）。

有哪些鱼类尽量少吃？

根据美国FDA的吃鱼表格，这几种鱼类——大耳马鲛、大目金枪鱼、方头鱼（墨西哥湾）、剑鱼、马林鱼、鲨鱼、新西兰红鱼，要尽量少吃。因为这

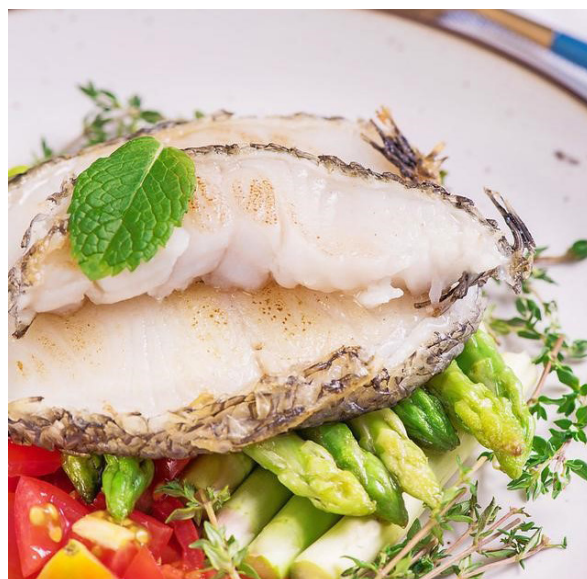


些鱼往往容易富集重金属汞，大量的汞在体内聚集会对孩子的大脑和神经系统造成损害。

鲶鱼是最脏的鱼，不能给孩子吃？

很多人都觉得鲶鱼脏、生活在臭水沟里、不能吃。这种说法其实完全没有依据。鲶鱼的确生存能力比较强，但是，并不表示它比较脏。实际上，水质好的地方，鲶鱼质量也更好；而水质不好的地方，鲶鱼也能生病。在FDA的这个表格中，鲶鱼可属于最佳食用的鱼类哦。

龙虾都是垃圾，不能给孩子吃？



也有人说，小龙虾都是生活在污水中，专吃垃圾，不能吃。从FDA这个表格来看，淡水龙虾也属于最佳使用的水产。大家的疑虑可以打消了。

银鳕鱼是婴儿最完美的辅食？

网上经常说“银鳕鱼”是“婴儿完美辅食”、“婴儿首选”、“妈妈至爱”等，银鳕鱼真的适合婴幼儿和孕妇食用吗？

银鳕鱼（Sablefish）肉质细腻、口感温驯，确实好吃，深受人们喜欢。不过，这种可以适当吃，但并不适合多吃，称它是“婴儿完美辅食”、“婴儿首选”就属于夸大了。如果吃太多，可能有重金属风险。

Eat a Variety of Fish	
For more fish information please visit: www.toronto.ca/health	
* A serving size may not be the same size as the portion you eat in a meal. One Canada Food Guide Serving is 75 grams or 2.5 ounces or about half a cup.	♥ High omega-3 fats (Good for your heart) ♥ Fish that may be caught or farmed in a way that is harmful to the environment (www.seachoice.org)
Safe to Eat Every Day (Very Low Mercury) • 1 serving* a day for children • 2 servings* a day for women who are pregnant, breastfeeding or who could become pregnant, including teenage girls • Unlimited servings* for men, teenage boys and women 50+ - Bass - Capelin - Kamabato (Fish Cake) - Processed White Fish - Milfish - Chayote - Oysters	Safe to Eat Sometimes (Medium Mercury) • 1-2 servings* a month for children • 2-4 servings* a month for women who are pregnant, breastfeeding or who could become pregnant, including teenage girls • 4 servings* a week for men, teenage boys and women 50+ - Black Pomfret - Catfish - Halibut - Jackfish - Kingfish (King Mackerel) - Spanish Mackerel - Lake Whitefish - Mahi Mahi (Dolphin Fish) - Pomfret
Safe to Eat Often (Low Mercury) • 2 servings* a week for children • 4 servings* a week for women who are pregnant, breastfeeding or who could become pregnant, including teenage girls • Unlimited servings* for men, teenage boys and women 50+ - Anchovies (Fresh/Frozen) - Arctic Char - Atlantic Mackerel - Clams - Crab - Herring - Mussels (Blue) - Purple - Salmon (Chinook, Sockeye, Steelhead)	- Pollock - Salmon, Canned - Salmon (Chum, Coho, Pink, Wild Pacific) - Sea Urchin - Silver Pomfret - Tilapia
Eco Unfriendly - Atlantic Cod - Flounder - Haddock	Eco Unfriendly - Atlantic Halibut - Bluefin Tuna Steak - Grouper - Red Snapper
Avoid or Eat Rarely (High Mercury) • Less than 1 serving* a month for children • Less than 1 serving* a month for women who are pregnant, breastfeeding or who could become pregnant, including teenage girls • No more than 1 serving* a week for men, teenage boys and women 50+ - Barramundi - Bluefish - Flatfish (Snake Mackerel) - Marlin - Pickled (Pike, Snapper, Walleye) - Yellow Perch (Zander)	
Eco Unfriendly - Shrimp (Atlantic, Farmed) - Scallops - Shrimp/Prawns	
- Tilapia - Tuna steak (Various Species, Bigeye) - Not high in mercury but high in PCBs - Shark - Swordfish	

美国FDA的这个吃鱼指南里，银鳕鱼属于“良好选择”的种类，小孩子每周不超过1份。

加拿大一份关于婴幼儿及妇女的吃鱼指南指出，银鳕鱼属于中等汞富集 (Medium Mercury) 的鱼类，可以偶尔 (sometimes) 食用，就是可以少量食用的意思。这份指南的建议是：小孩每个月吃1-2份；女性（包括青少年女性、备孕女性、孕妇及哺乳期女性）每个月2-4份。



鱼肉怎么做更好？

烹调鱼肉辅食，最好采用蒸、煮、炖等方式，不宜采用油炸、烤、煎等方法。另外由于鱼本身就有盐分，所以调味不要过重，以免给宝宝养成重口味的习惯。特别需要提醒的是，做鱼类辅食，一定要把鱼刺鱼骨挑出，防止宝宝发生卡鱼刺、窒息等危险。

中粮古船面粉加增筋剂，分解物毒性超标 90 倍？搞半天是这么回事！

原创：钟凯



这个周末，微信朋友圈里流传着一个有关食品安全的消息。

程凌虚

据《新京报》报道，中粮古船等多款面粉添加增筋剂，分解物毒性超标90倍。

看到这个消息，我几乎崩溃了！中字号的粮企尚且如此，而那些小作坊生产的粮油米面呢？面粉的毒性超标90倍，试问，到底是吃面还是服毒？

民以食为天！可以不吃猪牛羊羊肉，可以不吃水产海鲜，可以不喝豆浆牛奶，但总不能不吃吧？

据新京报报道，中粮古船面粉添加增筋剂，分解物毒性超标 90 倍！

当我的同学在微信里向我求证的时候，我笑了。

怎么？造谣已经这么没有技术含量了吗？

其实这是 2014 年 2 月的旧闻，当时的主角是赛百味，缘起美国一个小网红发起的网上请愿。

国内新闻报道的标题十分惊悚，“赛百味面包被曝含橡胶鞋底成分”

【赛百味承认食物中有鞋底成分】Subway 承认在北美出售的食物中有种叫 Azodicarbonamide 的化学制品，一种面粉漂白剂，也被用于瑜伽垫和鞋底，在欧盟、澳大利亚等地被明令禁止用于食物。世卫组织曾将它与呼吸、过敏和哮喘等联系在一起。CNN 称市面上大部分面包都有这种成分，包括星巴克和麦当劳...

收起 | 查看大图 | 向左转 | 向右转

SUBWAY: Stop Using Dangerous Azodicarbonamide in Your Bread!

Azodicarbonamide is the same chemical used to make yoga mats and shoe rubber. It's banned all over the globe because it's linked to respiratory issues, allergies and asthma. **This is not eating fresh!**

North America VS UK, EU, Australia

Subway uses **Azodicarbonamide** in their 9-Grain Wheat, 9-Grain Honey Oat, Italian White, Italian Herbs & Cheese, Parmesan/Oregano, Roasted Garlic, Sourdough, and Monterrey Cheddar breads.

Subway **does not** use Azodicarbonamide in other countries.

We deserve the same safe ingredients that Subway uses around the world.

SIGN THE PETITION: foodbabe.com/subway
#NoWaySubway [weibo.com/sunhu/242397443](https://www.weibo.com/sunhu/242397443)

（即偶氮甲酰胺，简称 ADA，也可用于橡胶发泡剂）。

随后，星巴克也中枪了。

标题依然非常打脸，足见记者编辑为了流量什么下流招数都使得出来。

星巴克：糕点确含鞋底成分 但符合相关法律法规

2014年02月11日 14:44 法制晚报

新华网：赛百味星巴克等食品含鞋底原料是躺枪

2014年02月13日 09:11 新华网

当时网上炒的沸沸扬扬，但随后业内人士发声（包括我），新华网站出来辟谣，这件事也就告一段落。

不过还有媒体不死心，时隔一个月又插一刀，这次“鞋底成分”不好使了，于是“致癌物”、“外国禁用”、“毒性超标90倍”、“无法检测”等关键词成为标题。

中粮古船等多款面粉添加增筋剂 欧盟等已禁止

2014年03月26日 03:30 新京报 我有话说(26,202人参与) 收藏本文

中粮等企业面粉添加增筋剂 分解物毒性超标90倍

2014年03月26日 08:44 来源：新京报 手机看新闻

中粮古船多款面粉含增筋剂 我国尚无检测标准

2014年04月10日 07:03 时代周报 我有话说(3,474人参与) 收藏本文

中粮面粉被曝添加致癌物 专家称不超量就安全

2014年03月28日 05:24 羊城晚报 我有话说(19人参与) 收藏本文

虽然是陈年旧事，但很多人还是很想知道，这个偶氮甲酰胺到底是怎么回事？

1. “鞋底成分”是无耻的逻辑

“发泡橡胶可以使用偶氮甲酰胺，面包也可以用，所以面包含鞋底成分”，这是非常无耻和愚蠢的逻辑。

屎里有呟咪，香水里面也有呟咪，我可以说你在往身上喷屎吗？

石膏可以打夹板，也可以点豆腐，所以你吃的豆腐里面有骨折病人夹板的成分吗？

2. 安全吗？

当然是安全的，说来惭愧，中国批准的食品添加剂基本上都是“抱大腿”的产物。

比如，国际上最权威的食品添加剂联合专家委员会（JECFA）制定的安全剂量就是45毫克/公斤，中国的限量即以此为依据。

美国FDA将它列为GRAS物质，也就是相当安全，放心使用。

如果真有可靠证据说明它不安全，你以为JECFA和美国FDA都是吃素的？

3. 为什么欧盟不让用？

欧盟的主要考虑并非食用安全，而是对生产偶氮甲酰胺的工人可能诱发过敏和哮喘，是吸入而不是吃进去。

食品添加剂让用的原因基本上是一样的，因为食品工业需要且安全。

不让用的原因可就多了，比如用不着、用了消费者不喜欢、反正可以用别的，甚至还可以是“闹的管理部门受不了了”。

比如美国、日本允许用“过氧化苯甲酰”（另一种增筋剂、增白剂），但中国不让用。

为啥？就是因为某些人“闹的管理部门受不了了”，你服不服气？

卫生部正式公告撤销面粉增白剂过氧化苯甲酰

<http://www.sina.com.cn> 2011年03月01日 20:27 新华网

欧盟不让用就说欧盟“以消费者健康为先”，你怎么不说他们还让食品里用硼砂（E284）呢？

咱中国抓了判刑都好多人了。

加工黄年糕竟掺硼砂 一家三口均被判刑

时间：2017-11-22 11:22:38 来源：温州网

你去查一下官方发布的“进口不合格食品化妆品名单”，里面的不合格项目凡是食品添加剂的，多数都是中国不让用，原产国让用的。

不要总觉得外国月亮圆，这是病，得治。

4. 致癌吗？

所谓的致癌是指使用偶氮甲酰胺产生的副产物“氨基脒”，然鹅，氨基脒在国际癌症研究机构的评级中只是3类致癌物，和铁锈、茶叶属于同一类。你怕？

5. 毒性超标 90 倍

首先这个说法在专业人士眼里就是个外行才说得出来的话。

这个说法的来源是，“呋喃西林是禁用兽药，呋喃西林通过动物代谢会产生氨基脒。在动物源性食品中，氨基脒的含量不得超过 0.5ppb”，“45ppm 的偶氮甲酰胺将产生 45ppb 的氨基脒，是动物源性食品中检出上限的 90 倍”。

关注氨基脒并非因为氨基脒的毒性，而是动物性食品中的氨基脒可能来自禁用药物呋喃西林。

所以这段话其实和偶氮甲酰胺的毒性没有半点关系，而“检出限 90 倍”也是个毫无意义的数字。

可能“超标 90 倍”比较能吓唬人吧，媒体惯用伎俩。

6. 是否有工艺必要

食品添加剂的批准原则之一是“工艺必要性”，有个别“专家”就认为偶氮甲酰胺没有工艺必要性，应该跟过氧化苯甲酰一样取消。

但实际上很多人，包括管理部门的一些人都对这个必要性缺乏正确认识，从而也导致了过氧化苯甲酰的冤假错案。（你去问问日本、美国有没有必要吧）

“可以用鸡蛋、盐增筋，可以慢慢醒面，所以偶氮甲酰胺就不是必要的”，这 TM 是什么混蛋逻辑？

走路上班最环保，所以公交、地铁、私家车、自行车都是不必要的？

7. 无法检测吗

我不知道为什么“无法检测”也可以成为反对它的理由，我也不知道为什么这么多人对“检测”这么迷信。

检测不是万能的，有时候检测还可以是骗人的。

无法检测的东西多了去了，食品中的柠檬酸是不是工业柠檬酸你能检测出来吗？

火锅里面的底料你能检测出是不是地沟油吗？

无法检测就没法管了？

我国农产品以品质求生存，想把饭碗牢握在自己手里，路在何方？

原创：范志红

2019年两会# 我校的两会代表正在教师中征集两会建议，我提出了以下建议：

- 目前，世界各国都把自己最优质的产品，包括农产品和加工食品送来，希望打开中国市场。
- 中国政府也承诺更大力度的开放，降低关税，提高货物进口的效率，降低货物进入的门槛。



这其中存在着两个方面的问题：

一方面，中国消费者可以更加轻松地买到来自世界各地的多样化食物，但品质控制难度加大。

由于各国全产业链食品安全管理能力差异很大，一些国家中农业化学品和食品添加剂滥用、霉菌毒素污染、大环境污染等问题不同程度存在，并非每个国家的每批产品都能达到国人期待的优质标准。一些我国早已禁止使用的农药和添加剂在某些国家仍然在使用。

目前一些国外低质产品通过各种合法或非法的途径进入我国，影响我国的食物质量。所以，相关部门要提前做好调查研究，了解各国农产品的长处和短板，特别是健康安全方面的可能隐患，以便有



针对性地进行管理和监测，保证国人的食物质量。

另一方面，中国自己的农产品和食品将面临全世界的竞争。

目前中国土地费用高企，人力费用上涨，农产品生产成本增加。多年来流行着各种食品安全谣言，对国货的不信任感，对国外产品的不了解，使部分消费者有盲目崇尚外国产品的心态。

同时，中国农民对市场营销缺乏了解，缺乏品质控制能力，更缺乏品牌经营能力，使中国的农产品在市场竞争中往往处于不利局面。国产农产品浪费和损失严重，生产出来卖不出去的情况极为普遍，造成巨大的资源浪费。

此时，可以加强供给侧改革，转变思路，从三方面进行努力：

以优质为核心的农业和食品研究。

不再以高产为核心目标，而是挖掘产品的美食和健康特性，大力扶持高营养质量、高安全品质的产品，扶持和打造优质国产农产品。要大力开发提升品质、提高效益，同时环境友好无污染的农



化学品和农业技术。鉴于我国目前的农业和食品研究力量已经超越大部分发展中国家的水平，只要转变观念和政策，这一点是可以做到的。

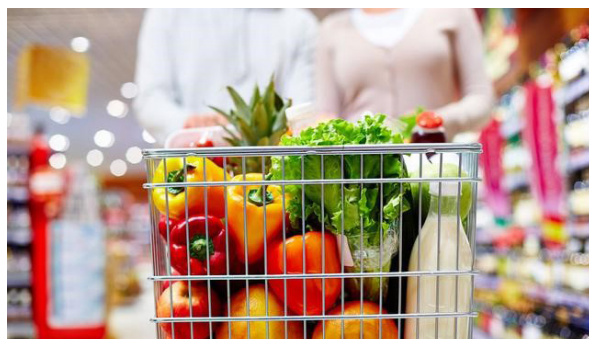
做到优质优价。

虽然专家早有建议，但几十年来这方面进展甚微。消费者无从了解产品质量，只能盲从广告营销，市场盲目追捧外观漂亮个头大的农产品，农产品价格经常呈现非理性波动。



究其原因可能有几方面，如对优质产品缺乏定义，对优质相关指标缺乏量化分析；又如，农产品企业和地方政府建设优质品牌的意识和能力不足，教育农民科学种植养殖，实现全程品质管理的能力不足，国家相关政策、法规、标准的引导力度也不够。

只要这方面能够有进展，就会对我国发展优质农产品产生很大的推动力。



加强农产品相关的科普教育和选购指导。

要通过大众教育来培养理性的消费者，为优质优价做好市场准备。

只有让消费者充分了解各种农产品的内在品质，了解如何择优而买，才能让他们建立信心，乐于选择国产优质农产品。

同时，还要畅通市场渠道，让消费者找得到、信得过那些品质优秀的产品。在这方面，我国还有非常大的努力空间。



总之，我国的农产品单纯追求数量的时代已经过去，必须走上以品质求生存的道路。只有在以上三方面都做好工作，让越来越多的中国农产品成为受到市场喜爱的优质产品，让国货成为优质的代名词，才能迎接面临全世界竞争的巨大时代挑战。否则，烂在地里、烂在树上的国产农产品可能会越来越多，中国人就难以实现“把饭碗牢牢握在自己手里”，以及农民致富、乡村振兴的时代目标。

蜂蜜更大的问题，并不是“过期”

原创：云无心



最近，同仁堂因为回收使用过期蜂蜜以及修改生产日期被重罚。事件本身并没有对消费者造成伤害，涉事食品的“案值”也不算大，但处罚力度在这些年来的食品事件处理中，堪称严厉。

一段时间里，对于没有给消费者造成伤害或者损失的食品违法，处理都比较轻，没有起到应有的惩戒作用。事实上，很多违法行为，虽然没有造成危害，但性质相当恶劣，潜在的风险较大。对这一类的违法，只有按照违法性质进行重罚，才能约束食品生产者严守规范，保障公众安全。

安全的食品是生产出来的，而不是“监管”或“检测”出来的。经营者是食品安全的第一责任人，监管与检测都只是监督手段。如果企业不切实履行安全责任，认真遵守规范，而是通过各种手段隐瞒欺骗，逃避监管，那么出现重大食品安全事故，就只是时间问题。

希望这是一个好的开端。对这种违法性质恶劣的行为进行严厉处罚，才能推动食品行业健康发展。

回到蜂蜜本身上来，许多人困惑：蜂蜜为什么会过期？过期的蜂蜜又有什么危害？

蜂蜜含糖量很高、含水量很低，而且还含有过氧化氢等抗菌成分，理论上，它自带防腐能力。所谓“蜂蜜不存在保质期”“前年的蜂蜜也能吃”，指的都是很理想的情况。

不过现实与理想之间存在一定距离。蜂蜜中可能存在一种嗜渗酵母。它“天赋异禀”，能够在蜂蜜中生存。在保存中，它缓慢发酵，就会导致蜂蜜发生变化。现实生活中，也有人观察到过蜂蜜出现气泡，变味等情况。

对于预包装食品，国标标准规定需要标明生产日期和保质期。在保质期内，要求食品的各项指标都在食品标准规定的范围内，因而消费者可以放心食用。



在国家标准中，还规定了几种“豁免保质期”的食品，分别是酒精度大于等于10%的饮料酒、食醋、食用盐、固态食糖和味精。这几种食品，只要



不打开包装，无论放多久都不会变质，也就用不着规定保质期。而蜂蜜并不在这个“豁免名单中”，所以它就必需标注保质期。

保质期是厂家对消费者的承诺，但并没有“某类食品保质期是多长时间”的统一规定。同一样产品，技术水平高的厂家，可以实现更长的保质期；而技术不是那么强的厂家，标了更长的保质期，产品有可能“没有过期但变坏了”，这对厂家反而是不利的。

如果产品坏掉了，在保质期外厂家没有责任，而如果在保质期内，厂家就需要负责赔偿了。

也就是说，市场上销售的蜂蜜必需标注保质期和生产日期。生产日期必需是真实的，更改它就是严重违规的行为。虽然保质期多长是厂家决定的，但一旦标注，就不能更改，也不能在过期之后

再回收作为原料再生产。这是食品安全管理的规范流程，跟蜂蜜是否变质完全无关。

当然，这是监管和执法的问题。对于消费者来说，了解一些蜂蜜的常识或许更有价值。

比如，蜂蜜更大的问题不是过期，而是造假。如前面所说，蜂蜜本身自带防腐能力，如果不存在嗜渗酵母，那么可以做到很长的保质期。过了产品包装上的“保质期”，并不意味着蜂蜜坏了，“临近保质期”更没有什么问题。但是，蜂蜜是世界上造假最严重的两种食品之一（另一种是橄榄油）。各国监管部门和科学界一直在不停地开发鉴定蜂蜜真假的方法。但每一种鉴定方法出来，造假者也会找到“破解之道”。造假技术与检测技术，是永不停息的猫鼠游戏。到了今天，鉴定蜂蜜的真假已经需要多种检测技术“组团打怪”了——只要其中任何一种检测方法得出“造假”的结果，不管在其他检测方法中表现如何，它也就是假的了。

另一个关于蜂蜜的常识更重要。蜂蜜实质上是一种“有风味的糖”。除了糖和水，蜂蜜中的酶、过氧化氢、麦卢卡活性因子等，都支撑不起传说中的“功效”。虽然蜂蜜行业研究了这么多年，迄今为止能够被证实的，只有“外用有一定的抗菌功效”。而食用蜂蜜的功效，基本上只是建立在“信则灵”的基础上。而糖对健康的不利影响，蜂蜜完全无法“甩锅”。



行业动态

-
- 21 雀巢专业餐饮助力中国餐饮市场创新发展
 - 21 光明牧业在第三届中国奶业风云榜上斩获殊荣
 - 22 伊利携手合作伙伴打造“绿智能牧场”
 - 22 蒙牛：收入近 700 亿 开启高质量发展新阶段
 - 23 达能纽迪希亚专业特殊营养生产基地在荷兰揭幕
 - 23 益海嘉里 80 家金龙鱼透明工厂启动
 - 24 加多宝举办 315 国际消费者权益保护日宣传活动
 - 24 “创新下的中美食品安全合作”座谈会在玛氏全球食品安全中心举行
-

雀巢专业餐饮助力中国餐饮市场创新发展



2019年3月6日，雀巢专业餐饮广州客户交流体验中心正式落成。这是继北京、上海客户交流体验中心投入使用之后，雀巢专业餐饮在中国建立的第三家客户交流体验中心。此举是雀巢开拓中国专业餐饮市场的重要里程碑。雀巢专业餐饮客户交流体验中心是雀巢专业团队与客户进行沟通交流的平台。该中心配备专业厨师和咖啡师团队，与中国餐饮业同仁分享最前沿的烹饪技巧，帮助客户向

市场推出最新口味的食品和饮料。

雀巢专业餐饮策略业务单元全球高级副总裁翟国彪先生、雀巢专业餐饮策略业务单元亚大非区总裁吕杰龙先生以及雀巢大中华区专业餐饮副总裁黄行毅先生莅临客户交流体验中心落成典礼并剪彩。翟国彪先生表示：“雀巢专业餐饮在全球90多个国家开展业务，拥有大约7000名员工，其中包括大量厨师和咖啡师，他们时刻保持对餐饮市场的敏锐，为客户提供独具匠心的餐饮解决方案。中国是雀巢专业餐饮的全球第二大市场。随着中国的消费者需求升级，雀巢专业餐饮也致力于为中国食客提供更高品质、更美味和更健康的饮食产品。广州客户交流体验中心的建立就是雀巢专业餐饮努力成为中国餐饮客户最信赖合作伙伴的最好实证。”

光明牧业在第三届中国奶业风云榜上斩获殊荣



为弘扬奶业正能量，传播行业好声音，树立奶业新形象，展示行业新风貌。2019年3月1至3日，400余位来自全国各地的牛人聚首石家庄，参加由《奶牛》杂志，奶牛微刊主办的行业盛会——2019年中国奶业发展高层论坛暨2018第三届中国

奶业风云榜年度公益评选大会。会上，光明牧业七位牛人贤士在2018第三届中国奶业风云榜公益评选活动中斩获殊荣。

这场以“传播奶业正能量、加冕行业杰出人物”为主题的行业盛典，每年举办一次，旨表彰在过去一年里，奶牛行业杰出个人和团体。通过公益评选活动，给予优秀者表彰并嘉奖。本届中国奶业风云榜评选活动共设7个奖项，分别是优秀场长、优秀营养师、优秀兽医、优秀奶厅主管、优秀繁育师、优秀育犊师和优秀供应商。

伊利携手合作伙伴打造“绿智能牧场”



2019年，智能化、数据化、信息化正改变着从产业到生活的每一个角落，各行业如何面对科技变革成为全新考验，中国乳品行业龙头企业伊利集团亮出自己的行动。3月13日，伊利2019供应商大会在内蒙古呼和浩特召开。在大会上，伊利宣布，在产业链的最前端将携手合作伙伴，综合利用智能化、数据化、信息化技术，打造具有核心自驱动力，形成循环生态，高效安全，品质最优的“绿智能牧场”。

这次大会可以说是2019年春季的一场中国乳业动员大会，中国奶业协会、内蒙古自治区农牧厅、内蒙古奶业协会、呼和浩特农牧业局相关领导，奶牛产业体系首席科学家李胜利，来自全国各地的原料奶供应商、大型牧业合作供应商等200多人出席大会。作为打造“绿智能牧场”的重要起点，伊利在为期两天的会议中还准备了“牧业精英”高级运营培训班的课程，国内外知名乳业学者与来自全国各地的供应商、大型牧业合作伙伴交流国际先进乳业科技。此次“绿智能牧场”理念的提出和一系列协助合作伙伴升级共赢的具体措施，体现了伊利共享发展成果的担当，以及从源头出发、保障“伊利品质”的行动力，作为中国乳业发展龙头，伊利正用“全局视野”助力中国乳业的发展。

蒙牛：收入近700亿 开启高质量发展新阶段



3月27日，蒙牛乳业（02319.HK）在香港发布2018年度业绩公告。公告显示，蒙牛全年收入近700亿元，同比增长14.7%；净利润30.43亿元，实现48.6%的高增长，这是蒙牛新管理团队交出的第三份年度成绩单。收入增速从2016年的9.7%到2017年的11.9%，再到2018年的14.7%，净利润从2016年的亏损到2018年盈利超30亿元，蒙

牛三年迈出三大步，顺利完成业务、产品、奶源、品牌等战略布局，开启高质量发展的新阶段。

2018年，首先蒙牛核心业务板块齐头并进，新业务布局初见成效，成为高质量发展的“双引擎”。其次，蒙牛顺应消费升级趋势，创新产品品类和结构，为高质量发展提供新动能。蒙牛对标世界一流、持续加强投入，推动品质和品牌全面提升，为高质量发展装上腾飞翅膀。更重要的是，蒙牛前瞻性地完成了奶源战略布局，为推动高质量发展提供强有力支撑。卢敏放表示，2019年恰逢蒙牛成立20年，伴随着改革开放的大潮，蒙牛从“火箭式”发展步入高质量发展的新阶段，完成了历史性升级，开启了从“中国牛”到“世界牛”的新征程。

达能纽迪希亚专业特殊营养生产基地在荷兰揭幕

**达能**

近日，达能宣布位于荷兰的纽迪希亚克伊克（NutriciaCuijk）生产基地正式揭幕，标志着这座先进、高效节能和零废弃物的生产基地经过为期3年的建设圆满完工。该生产基地投资额达到2.4亿欧元，是达能过去10年间在欧洲生产设施中最

大的一笔投资。在满负荷生产后，它将为90多个国家和地区（包括中国）生产600多种产品，其中包括知名的爱他美和诺优能品牌。

达能专业特殊营养执行副总裁 Veronique Penchienati-Bosetta 表示：“纽迪希亚克伊克生产基地依托纽迪希亚的科研能力，采用新的绿色科技，生产高度专业化的婴幼儿配方奶粉。”她同时指出，达能的愿景是“One Planet. One Health”，即达能相信人类健康和地球健康息息相关。这个生产基地是达能为实现这一愿景所做的一项重要投资。达能将在这里为孩子们生产食品，同时将竭尽全力为子孙后代维护好健康清洁的环境。

益海嘉里 80 家金龙鱼透明工厂启动



3月13日，在国际消费者权益日来临之际，由益海嘉里金龙鱼主办的“加油奥运。金龙鱼80家透

明工厂全面启动——匠心品质让消费者更放心”活动在金龙鱼天津工厂成功举办。

活动围绕“加油奥运，备战冬奥”的核心目标展开，前中国女排主教练陈忠和，前中国女排队员、奥运冠军赵蕊蕊，前中国女排队长、主力二传奥运冠军魏秋月受邀作为金龙鱼十年品质监督员来到了活动现场，亲身走进金龙鱼生产车间，参观检验金龙鱼食用油生产的各个环节。此外，中国粮油学会专家、中央及京津媒体记者也在本次活动中共同见证了金龙鱼全国80家透明工厂向全社会开放的全面启动。

加多宝举办 315 国际消费者权益保护日宣传活动



加多宝集团自 1995 年成立以来，始终致力于“为消费者提供优质、安全、健康、营养的产品”，在传承凉茶创始人王泽邦已逾百年历史的凉茶配方的基础上，首创的“集中提取、分散罐装”的工业化模式，内部全方位立体化的管理体系保障了每一罐凉茶的配方、口味相同和品质安全。在保障产品质量、

提升产品品质的同时，重视消费者诉求，满足消费者品质需求也是加多宝集团一贯的经营宗旨。

在 315 国际消费者权益保护日来临之际，加多宝携手全国多地市场监督管理局、消费者协会等单位，作为企业代表与消费者一起共同唱响“诚信经营、品质消费”的和谐篇章。作为致力与成为民族品牌的传承者和新时代的追梦者，加多宝自 2011 年起就积极参与消费者权益保护的宣传中，连续 8 年在全国范围内联合相关政府部门开展消费者权益宣传活动，以实际行动切实保护消费者合法权益、携手共建诚信消费环境。

“创新下的中美食品安全合作” 座谈会在玛氏全球食品安全中心举行



近日，中国美国商会和美国驻华大使馆在位于北京怀柔的玛氏全球食品安全中心举办了“创新下的中美食品安全合作”座谈会。美国驻华大使馆公使衔参赞 Frank Whitaker 先生、中国美国商会会长毕艾伦先生、中国国家海关总署进出口食品安全局副局长白露女士、玛氏中国公共事务副总裁秦敏女士、玛氏全球食品安全中心主任 Abigail

Stevenson 女士、玛氏全球食品安全首席科学家张广韬先生等近百位嘉宾聚首怀柔，共议中美食品安全合作新方式。

随着中国经济加速转型，消费水平不断升级，提高食品品质及安全水平成为保障民生的重中之重。此次活动中，中、美两国与会嘉宾既分享了政策制定与标准执行方面的经验，也就如何通过研发推动食品产业发展等内容进行了探讨，强化了两国在食品安全这一全球议题上的对话与协作。在“未来始于当下”的企业愿景指引下，玛氏公司一直积极践行负责任的企业公民责任。同时，玛氏公司也将继续助力中国食品行业提升产品品质，加强食品安全的意识，改善食品安全应对能力，推动健康产业发展。



中心平面地图



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

办公地址：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



科信官方微信