

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资
讯

05 期
刊号

2020 年 7 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

各方凝聚共识，为特医营养素组件管理建言献策

科信中心就广告批件抽查异议问题召开专家研讨会

国家市场监督管理总局食品审评中心莅临科信中心指导工作

转基因科普宣传，听听专家的金玉良言

为转基因科普宣传“播种”，媒体培训活动在京召开

特殊食品监管，行业怎样看？



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

CONTENTS 目录

中心要闻

02

各方凝聚共识，为特医营养素组件管理建言献策

科信中心就广告批件抽查异议问题召开专家研讨会

国家市场监督管理总局食品审评中心莅临科信中心指导工作

转基因科普宣传，听听专家的金玉良言

为转基因科普宣传“播种”，媒体培训活动在京召开

特殊食品监管，行业怎样看？

科信党建

11

“初心薪火相传，使命永担在肩”

——喜迎建党 99 周年主题党日活动

科普传播

14

过期面包超时肉，农药糊精泡海参，今年 315 你怎么看？

说起碘过量，全世界只服日本人！

高考中考临近，孩子饮食上注意这 6 点

乳企绑架国标，拉低牛奶质量？还能放心喝国产牛奶吗？

吃荔枝会上火？会得荔枝病？健康吃荔枝必须知道的 5 个问题！

法规政策

31

国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组关于印发肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南的通知

中华人民共和国农业农村部关于印发《2020 年国家农产品质量安全风险评估计划》的通知

国家卫生健康委员会食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2020 年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）意见的函

国家卫生健康委员会办公厅关于印发国家食品安全风险评估专家委员会章程的通知

国家市场监督管理总局关于公开征求 2021 年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告

国家市场监管总局关于公开征求《保健食品保健功能配方文献审评要点（征求意见稿）》意见的公告

国家市场监管总局就《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的公告

国家市场监督管理总局关于公开征求《食品标识监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知

国家市场监督管理总局关于公开征求《市场监管总局关于加强网络直播营销活动监管的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

国家市场监督管理总局关于 2020 年上半年食品安全监督抽检情况分析的通告

国家食品安全风险评估中心新食品原料乳矿物盐和马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种公开征求意见

行业动态

36

雀巢健康科学联合成立“抗敏联盟”

伊利蝉联“中国十大食品创新公司”

光明随心订携手饿了么

美赞臣跨境中心启动暨加入全球溯源体系仪式

达能开放科研中心在上海正式揭幕

飞鹤携手阿里云刷新中国乳业数字化新高度

益海嘉里旗下南海油脂荣获“全球能源管理领导洞察力奖”

百胜中国成为北京 2022 年冬奥会和冬残奥会官方餐饮服务赞助商

君乐宝全智能化未来家庭示范牧场开工建设

联合利华携手美的，开启洗护新生态



CFiC 中心要闻

- 03 各方凝聚共识，为特医营养素组件管理建言献策
- 05 科信中心就广告批件抽查异议问题召开专家研讨会
- 06 国家市场监督管理总局食品审评中心莅临科信中心指导工作
- 08 转基因科普宣传，听听专家的金玉良言
- 09 为转基因科普宣传“播种”，媒体培训活动在京召开
- 10 特殊食品监管，行业怎样看？

各方凝聚共识，为特医营养素组件管理建言献策



会议现场

受国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司委托，为深入探讨特殊医学用途配方食品中营养素组件配方食品的管理问题，尤其是与保健食品、普通食品安全监管的衔接，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2020年7月23日下午在京召开“特医营养素组件管理专题研讨会”。本次会议由科信中心钟凯主任主持，来自政府有关部门、科研院所、技术机构的十余名领导、专家代表参会。

国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司马福祥副司长、李晓瑜处长分别介绍了特殊医学用途配方食品蛋白质组件产品注册审批情况。与会专家围绕特医食品蛋白质组件产品的临床应用需求、市场发展趋势、标准修订进展、与其他蛋白类产品的管理界限等问题进行了深入研讨，并提出了一些可行性建议供决策参考。



国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理局
马福祥副司长



国家市场监督管理总局特殊食品司婴配注册处
李晓瑜处长



与会专家代表

科信中心就广告批件抽查异议问题召开专家研讨会



会议现场

为加强对药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品（以下简称“三品一械”）广告审查工作的指导，严把广告审查关，受国家市场监督管理总局广告监督管理司（以下简称“总局广告司”）委托，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）承接了2019年“三品一械”广告审查抽查工作。

近日，科信中心接到了总局广告司反馈的55条存在异议的广告，并于年7月23日上午组织专家对上述广告的合规性进行了专题研究。本次会议由科信中心法规事务部赵建京主任主持。原国家食品安全风险评估中心严卫星副主任，中国疾

病预防与控制中心营养与健康所张兵副所长，北京大学公共卫生学院李可基研究员，中国社会科学院法学研究所李洪雷副所长，原北京市药品监督管理局保健品化妆品监管处邢泉处长，河南省市场监管局广告监督管理处衡家博主任参加会议。

科信中心主任包大跃介绍了“三品一械”广告审查抽查工作背景及完成概况。科信中心法规事务部主任赵建京详细介绍了保健食品、药品、医疗器械广告的判定原则和主要存在的问题，参会人员对上述案例逐一进行分析和讨论，形成了综合研判意见，并及时反馈至总局广告司。

国家市场监督管理总局食品审评中心莅临科信中心指导工作



会议现场

2020年7月28日下午，国家市场监督管理总局食品审评中心聂大可副主任、龙继红处长、邓少伟处长、白鸿处长到访科信中心。科信中心包大跃理事长、钟凯主任、吴桐副主任及相关部门负责人出席座谈会。本次会谈由科信中心包大跃理事长主持。

聂大可副主任介绍了目前食品审评中心主要职责、内构设置及开展注册审批相关基本情况。科信中心钟凯主任重点介绍了近年来科信中心围绕婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品、保健食品等方面开展的课题研究、科普宣传、专业培训和研讨、国际交流等工作。

聂主任及陪同处长们在听取中心工作汇报后，对科信中心上述工作取得的成绩表示赞许，并对科信中心长期以来对特殊食品管理工作的大力支持表示衷心感谢。

最后，双方围绕特殊食品信息交流中存在的问题，以及下一步在建立特殊食品科普信息数据库、开展特殊食品舆论引导、引导行业自律、规范生产经营等方面的合作进行了深入交流和讨论。



国家市场监督管理总局食品审评中心
聂大可副主任



国家市场监督管理总局食品审评中心婴配处
龙继红处长



国家市场监督管理总局食品审评中心特医处
邓少伟处长



国家市场监督管理总局食品审评中心监督一处
白鸿处长



集体合影

转基因科普宣传，听听专家的金玉良言

根据转基因生物新品种种植培育重大专项重点项目安排，2020年7月15日，科信中心在京召开了转基因生物技术发展科普宣传与风险交流课题专家培训会，并通过“腾讯会议”进行现场直播。会议由科信中心科学传播部阮光锋主持，中国疾病预防控制中心何丽研究员、北京厚知科技洪广玉高级记者出席并进行了授课培训。



中国疾病预防控制中心 何丽研究员

中国疾病预防控制中心何丽研究员以“新媒体时代健康科普技巧与实践”为题进行了专题培训。她指出，健康知识普及对于提升群众健康水平有极大促进作用，专业人士也有义务有责任进行健康知识普及。何丽研究员结合自身科普经验指出，生物技术、转基因食品相关科学知识也是健康知识的一部分，在科普和回答媒体问题时，要旗帜鲜明、理直气壮、有勇有谋；同时，学会倾听、建立联系、澄清问题、耐心解答。



北京厚知科技 洪广玉高级记者

北京厚知科技洪广玉从转基因谣言特点及报道现状结合案例进行了分析和讲解。他指出，在进行转基因相关科学报道时，须按照信息的证据等级进行梳理和参考，严格区分科学、事件、观点。

参加会议的还有来自国家食品安全风险评估中心、吉林农科院、高等院校、企业研发人员等150余人。课题组将按照课题计划继续开展相关培训交流活动。

为转基因科普宣传“播种”，媒体培训活动在京召开

根据转基因生物新品种种植培育重大专项重点项目安排，2020年7月17日，科信中心在京召开了转基因生物技术发展科普宣传与风险交流课题媒体培训会，并通过“腾讯会议”进行现场直播。会议由科信中心主任钟凯主持，科学松鼠会云无心食品博士、北京厚知科技洪广玉高级记者出席并进行了授课培训。



科学松鼠会 云无心食品博士

科学松鼠会云无心食品博士针对“转基因常见争议问题”进行了分析和介绍。他指出，转基因科学传播要注意几点，第一，信息要科学准确；第二，转基因技术是现代农业的一种“选择”，而不是一个“完美的方案”；第三，需要有“防杠思维”。他同时结合草甘膦致癌、国塞拉利昂“老鼠致癌”、黑龙江大豆协会“转基因致癌”、黄金大米事件等热点问题进行了分析和交流。



北京厚知科技 洪广玉高级记者

北京厚知科技洪广玉从转基因谣言特点及报道现状结合案例进行了分析和讲解。他指出，在进行转基因相关科学报道时，须按照信息的证据等级进行梳理和参考，严格区分科学、事件、观点。

参加此次培训的有中国食品杂志社、中国经济日报、健康时报、中国食品安全报、新京报等媒体记者等40余人。课题组将按照课题计划继续开展相关培训交流活动。

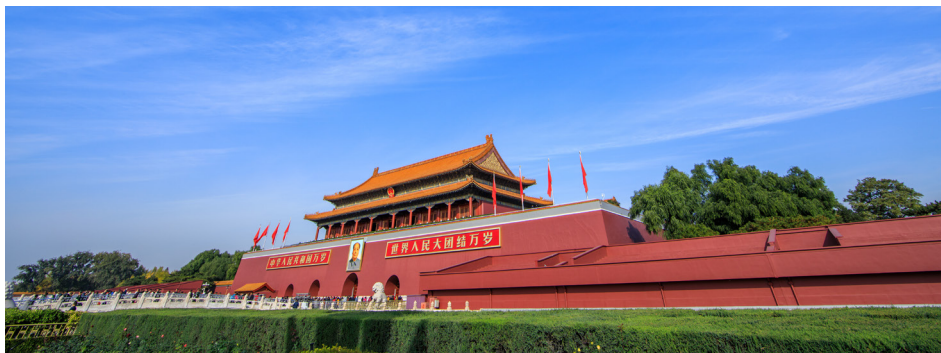
特殊食品监管，行业怎样看？



线上会议

近期，科信食品与营养信息交流中心承接了国家市场监督管理总局特食司委托的“婴幼儿配方食品注册管理实践跟踪和优化建议”、“婴幼儿配方食品良好生产规范行业应用研究”和“特殊食品安全监管形势综合分析研判”三个课题，为充分了解特殊食品行业现状，听取行业的意见、建议，科信中心分别于2020年7月2日、7月7日和7月8日组织召开了婴幼儿配方食品、保健食品、特殊医学用途配方食品监管专题研讨会。

科信中心主任钟凯和法规事务部主任赵建京简要介绍三个课题的目的和核心内容。行业代表围绕特殊食品行业 and 产业发展状况、监管领域形势、相关舆情案例、消费者调查等方面进行深入讨论，并提出宝贵的意见和建议。



CFIC 科信党建

-
- 12 “初心薪火相传，使命永担在肩”
——喜迎建党 99 周年主题党日活动
-

“初心薪火相传，使命永担在肩” ——喜迎建党 99 周年主题党日活动



为深入贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的十九大、十九届二中、三中、四中全会精神，热烈庆祝中国共产党成立 99 周年，巩固拓展“不忘初心、牢记使命”主题教育成果，更好发挥基层党组织的战斗堡垒作用和党员的先锋模范作用，根据社会组织服务中心党委要求，2020 年 7 月 1 日，科信中心党支部开展“初心薪火相传，使命永担在肩”主题党日活动，组织党员干部重点研读习近平总书记在主题教育期间发表的重要讲话精神，在线参观习近平总书记在主题教育期间深入地方考察调研时参观的党史、新中国史教育基地，集中交流学习习近平总书记重要讲话精神和参观党史、新中国史教育基地的心得体会。本次活动由科信中心党支部书记吴桐主持。

会上，吴书记带领全体党员重温了习总书记

在主题教育期间发表的重要讲话精神。习总书记从新时代党和国家事业发展的全局和战略高度，充分肯定了主题教育取得的主要成效，对巩固拓展主题教育成果、不断深化党的自我革命、持续推动全党不忘初心和使命作出了全面部署，提出了明确要求。我们党必须始终牢记初心和使命，坚决防范一切违背初心和使命、动摇党的根基和危险。各级党组织和广大党员干部要增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，应以这次主题教育为新起点，不断深化党的自我革命，持续推动不忘初心，团结带领各族人民勇于战胜前进道路和各种艰难险阻。

随后，大家在线参观瞻仰了中国共产党第一次全国代表大会会址纪念馆。中国共产党正是从这里出发，开启了中国历史上最为波澜壮阔的征程。

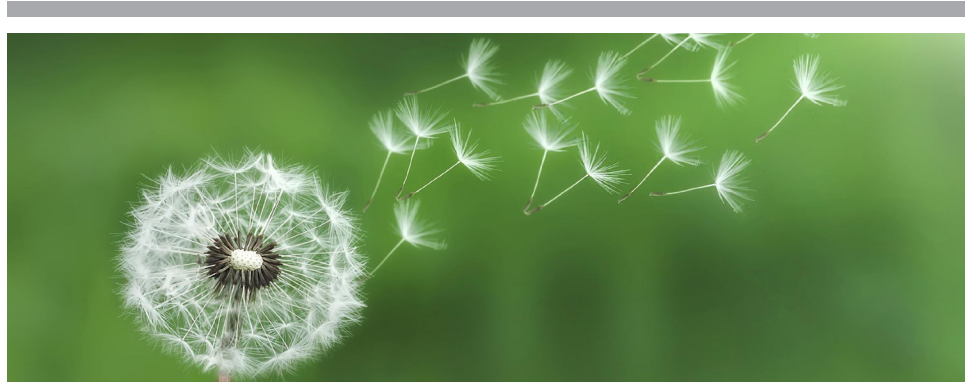


活动现场

神实质，准确把握新形势下基层党的建设的目标定位，以党的政治建设为统领，着力深化理论武装，着力夯实思想基础，切实把“两个维护”植根于思想中，融入在血脉里，体现在具体行动上，继续以“守初心，担使命”为航行动力，向党交出一份满意的答卷！

99年前从这间小屋走出的年轻政党，手握真理，浴血奋斗，从石库门到天安门，把理想变成现实，实现了中国历史上开天辟地的变化。引导广大党员深入学习党史、新中国史、改革开放史，让初心薪火相传，把使命永担在肩。

在认真学习系列重要讲话的基础上，大家结合思想和工作实际，进行了讨论交流。通过学习交流，大家充分认识到，习近平总书记的重要讲话，不仅体现了对基层支部党建工作的高度重视，而且为进一步加强和改进新时期基层党建工作指明了方向。大家一致认为，带头做到“两个维护”，是加强中央和国家机关党的建设的首要任务，要把“两个维护”体现在坚决贯彻党中央决策部署的行动上，体现在履职尽责、做好中心工作的实效上，体现在我们每名党员干部的日常言行上。要以高度的政治自觉深刻领会习近平总书记重要讲话的精



CFiC 科普传播

-
- 15 过期面包超时肉，农药糊精泡海参，今年 315 你怎么看？
 - 18 说起碘过量，全世界只服日本人！
 - 20 高考中考临近，孩子饮食上注意这 6 点
 - 22 乳企绑架国标，拉低牛奶质量？还能放心喝国产牛奶吗？
 - 28 吃荔枝会上火？会得荔枝病？健康吃荔枝必须知道的 5 个问题！
-

过期面包超时肉，农药糊精泡海参，今年315你怎么看？

原创：钟 凯

昨晚315的时候我在飞机上，之前猜测不会曝光餐饮，因为今年疫情已经够惨，没想到还是有中枪的，好在是个美国企业



农业养殖环节出问题并不奇怪，“系统性风险”一大堆，农药兽药滥用根本管不过来。

具体到曝光的这几个问题，我做一些简单的解读。供参考。

==== 汉堡王 ====

1. 产品缩水



这个是诚信问题，食品行业中的偷工减料有的是明的，有的是暗的。

比如这次说的西红柿、芝士少给一点点，这

是明的。

暗的其实更多，且防不胜防，比如很多餐馆的XX肉丝、XX炒肉用鸡肉替代猪肉；比如饮料改包装，容量缩水价格不变；比如冰激凌减少奶浆增加增稠剂和水分等等。

归根结底是成本问题，有些是成本上涨过快，而消费者对价格过于敏感，有些纯粹是商家想多挣钱。

2. 超时熟食

这个也属于诚信问题，汉堡王内部规定30分钟丢弃（另外两个大连锁也一样），而门店不执行。

保温箱里面的温度是安全温度，食物不会变质，也不会出现蚊虫侵入的问题。

问题是时间长了就不好吃了，比如肉块的汁液流失，被外面的裹粉吸收，结果外酥里嫩的口感就没了。

在快餐店吃过薯条的一定知道，刚出锅的又脆又香，时间长了不好吃，这是同样的道理。

这个问题的核心还是成本，但同时也是一个门店客流量管理的问题。

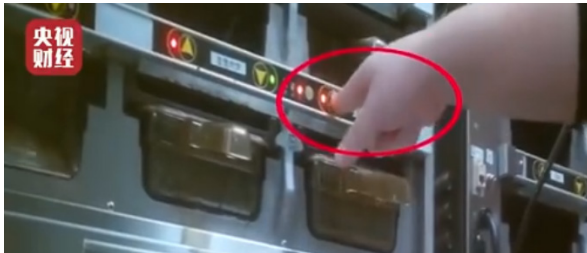
门店会在客流高峰之前预先制作好一些产品，这样可以减少顾客排队时间，提升消费体验。比如一般炸鸡等肉类产品制作周期需要15-20分钟，薯条快一些。

客流管理并不好做，如果门店预估错了，食物做好了客人没来，那就比较糟糕。

实话说，商家应当遵守自己的承诺，给消费者最好的体验，但明明是好的食物，非要扔掉，我

是觉得可惜的。（一定比例的损耗成本应该已经算到各位买的套餐里了）

3. 改保质期



报道中提到的“过期食品”其实并非冷冻面包的“保质期”，更类似于“开盖后应在4小时内喝完”这种提示。

但毫无疑问的是，面包和鸡腿排改时间的做法是存在食品安全隐患的，同时这也是诚信问题，多少有点类似当年的福喜。

冷冻食品的保质期非常长，甚至可以说，只要没有解冻，密封储存，哪怕过期了都很可能没问题。



但解冻后就不同，如果没有防腐剂护体，储存不当很容易滋生细菌、霉菌，导致食物变质。

注意一下，视频中的工作人员说，这个操作是因为客流量预估失误。

我个人认为这个解释不太合理，面包说明书是解冻后可以放48小时，但2天都没消耗完，门店的客流管理还是有问题的。

4. 总部也知道

这个说法我表示怀疑，汉堡王在国内的规模也不小，越是大品牌越忌惮违规违法行为对品牌的打击，而且如果总部纵容违规，那还制定严的操作规程干啥呢？

目前看的信息说，曝光的门店均属于南昌的加盟商，如果是加盟商的老板知道，逻辑上倒是合理的，看看有没有后续调查结果公布。



在连锁餐饮行业，直营和加盟各有利弊，但品牌方收了加盟费就要担负相应的责任，加盟商没管好，这个锅是甩不掉的。除了监管部门的处罚，品牌方对加盟商可能也会有些惩罚措施吧。

==== 海参 ====

1. 敌敌畏清塘

所谓清塘，就是在投放幼苗之前，把塘里的病菌、杂鱼、虾蟹等可能干扰水产养殖的东西杀死。目的一般有三个，一是减少动物疾病，二是消除天敌，三是减少争夺饲料的外来生物。

清塘是水产养殖常规做法，只是用的东西不同，比如有用生石灰、高锰酸钾等消毒剂的，用敌敌畏肯定有问题，本身它也不应该用于水产。

但记者不知道是故意还是无意的，做了一个偷梁换柱。

台词：这个池子里刚刚加入敌敌畏……

然后紧跟着就出来一个虾蟹贝类死掉的画面。

请问，这一大堆沉积物覆盖怎么回事？这像



刚投药的样子？

敌敌畏在养殖过程中应该不会使用，海参也不是神仙，你真以为它不怕农药么？反正我对此表示怀疑。

海参里面能不能检出敌敌畏，这个应该很快会有答案，山东的监管部门肯定会去抽检，但如果说检出含量很低，甚至说未检出，我觉得不意外。

第一，清塘投苗到收获，时间很长，敌敌畏在水体中的稳定性未必有多高，在微生物和紫外线的作用下，很可能一段时间后就降解了。

第二，养殖过程中要换水，因此残留量会进一步降低。

第三，这些海参苗还要运到南方继续饲养几个月。

第四，后续的加工过程也有影响，可能导致敌敌畏检测不到。

总之，违法归违法，但记者刻意想营造的“吃海参等于吃敌敌畏”，目前的信息来看，还不成立。

2. 土霉素

抗生素滥用在中国也是一个大问题，主要担心的是抗生素耐药性，抗生素残留对于健康的直接影响并没有大家想的那么大，除非是氯霉素这样的。

监管部门应该也会查一下残留，但最终的结果有可能和敌敌畏差不多，理由不再重复。

水产高密度养殖必然导致对动物疾病防控的

要求很高，而农户的科学管理水平又落后，只能依赖药物，这个问题可能一时半会解决不了。



3. 麦芽糊精增重

这个是典型的诚信问题，过去曾经曝光过糖渍海参，麦芽糊精只不过是另一个李鬼而已。

本身麦芽糊精就是个常见的食品原料，不涉及食品安全问题，但罚它也没毛病（误导消费者）。

目前干海参的国家标准仅有盐渍工艺，实际上你用什么工艺我觉得都可以，只要是安全的，但是应该标注海参的净重量，去伪存真才能让大家明明白白消费。



最后补个刀，海参本来就没啥特别的营养，还不如吃鸡蛋喝牛奶。

它最大的贡献应该是促进一下消费，而不是提升免疫力、壮阳、生精、美容、抗衰老等等。

说起碘过量，全世界只服日本人！

原创：钟 凯

日本是全世界人均寿命最高的国家，日本饮食文化和中国一脉相承，因此备受养生爱好者推崇。不过他们的饮食有一个突出问题，那就是碘过量，因此在研究碘和健康的关系到时，日本成为重要参考样本。



日本是岛国，爱吃各种海产品，其食谱中有 20 多种海藻。有时海藻是作为调味料，比如海带粒；有时是作为下饭小菜，比如凉拌裙带菜；有时候是可食用的包材，比如紫菜包饭。

海带是已知碘含量最高的食物，研究数据显示，不同干海带的碘含量大多在 300-700 毫克/100 克，个别海带的碘含量可超过 2000 毫克/100 克，而新鲜海带的碘含量通常比干海带还高 4-5 倍（以干重计）。紫菜和裙带菜碘含量低得多，但每 100 克也有几毫克到十几毫克不等。



从 1955 年到 2005 年，日本人平均每天摄入的海藻约为 4.3-5.3 克，这是他们膳食碘的主要来源。不过二战后日本受饮食西化的影响，年轻人的海藻摄入量渐渐下降，目前老年人的摄入量大约是年轻人的 3-4 倍。

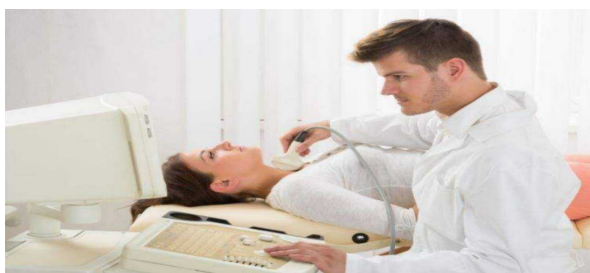
此外日本人还喜欢用海藻熬汤，而海藻中的碘 70-90% 是水溶性无机碘。市场抽样表明，有些汤底的碘含量惊人，一碗味噌汤可达 5-8 毫克。



关于日本人每天吃了多少碘，不同研究的结果不同，估计值的差异也很大。2011 年发表于《甲状腺研究》的论文认为，结合膳食、尿碘以及海藻碘含量数据，估计日本人每天的碘摄入量大约在 1-3 毫克，其中大部分来自海藻。2015 年东京大学根据膳食跟踪研究的结果是，平均每天摄入 1.5 毫克左右，是成人每日需要量的 10 倍，换算成咱们吃的碘盐大概是一两多。

这还是平均值。由于日本没有碘盐，因此不同人的碘摄入量主要取决于吃多少海藻。爱吃海藻的人一天的碘摄入量就能达到 50-80 毫克，文献中有些人一天通过尿排出的碘就有 7 毫克之多。

历年的研究数据均表明，相当多的日本人尿碘水平超过300微克/升（碘过量状态），超过1000微克/升的也不在少数。1993年调查的京都、东京、北海道、名古屋和大阪的大学生尿碘为740-3300微克/升。1994年一项针对海带产区的调查中，成人尿碘平均水平达到3300微克/升，处于碘严重过量状态。



碘过量当然没好处，比较典型的副作用是高碘性甲状腺肿（也是大脖子），上述大学生调查中，甲状腺肿大率为8.9%，类似的情况在中国也有，主要出现在部分高水碘地区，比如沛县。但是甲亢、甲减等其他疾病倒没啥特别之处，这里列举一些数字。

2009年的一项研究中，1800多名体检者甲亢和甲减患病率均为0.7%。2004-2014年，近39万人的体检数据表明，临床亚甲亢和亚甲减患病率分别为1.23%和4.02%。数万人的跟踪研究也没有发现海藻摄入量和甲状腺癌发病率上升有关联。



作为比较，2017年中国63000多人的大型调查是甲亢和甲减患病率分别为0.8%和1.1%，亚甲亢和亚甲减患病率是0.4%和13.7%。2018年上海

32000多人的体检数据中，甲亢和甲减患病率分别为0.8%和0.1%，亚甲亢和亚甲减患病率分别为1.2%和3.3%。（注：甲状腺疾病的数据受研究对象、检测方式、正常值范围、诊断标准等因素的影响较大，尤其是亚甲减、甲状腺结节、甲状腺癌。）

不断优化碘营养政策、合理补碘，这是世界各国的努力方向。但由于膳食结构很难改变，日本政府不得不容忍一定程度的碘过量，制定的碘摄入量安全上限（UL）明显高于世界各国。日本规定成人每日摄入量上限为2.2毫克，而世界卫生组织的建议是1毫克，中国是0.8毫克，美国是1.1毫克，欧盟是0.6毫克。



其实超过这个上限对大多数人依然是安全的，仅有部分敏感人群可能存在健康风险，比如甲状腺自身免疫性缺陷的人。但一亿多日本人已经亲身证明，就算碘严重过量也照样是最健康长寿的国家。中国人的碘摄入量普遍比日本低得多，你又何必过度担心呢？

冷知识

海带对于中国而言是外来物种，一直到解放前都是舶来品。上世纪中叶，北海道的野生海带品种引入中国，被中国科学家破解了人工养殖技术。经过多年发展，中国海带产量已占全球产量9成，其中山东、辽宁、福建占全国产量9成。

高考中考临近，孩子饮食上注意这 6 点

原创：马冠生

考试临近，无论是考生还是家长都处在紧张备战状态。为了取得好成绩，家长和考生都想尽千方百计。

不少家长也认识到营养的重要性，但如何安排好复习考试期间的饮食，还是不十分明了，备“考”期间的饮食应注意以下 6 点：

1. 重视早餐，安排好一日三餐

首先，要按照考试时间合理安排作息，安排好一日三餐。一日三餐不仅要吃，还要吃好。

研究发现，吃不吃早餐，早餐的能量和营养是否充足，直接影响到上午的学习效率，包括短暂记忆力、逻辑思维的能力、创造性思维能力。



因此，要每天吃早餐，吃好早餐。一顿营养充足的早餐应包括四类食物，即谷类食物、动物性食物、奶和奶制品、以及蔬菜水果。

午餐起着承上启下的作用，要吃饱。午餐晚餐的食物要多样，注意选择富含优质蛋白质的食物。鱼虾、瘦肉、鸡蛋、牛奶、豆腐等食物含有丰富的优质蛋白质，还含有丰富的矿物质和维生素。深海鱼中含有的 DHA 可以提高大脑功能，增强记忆。

复习考试期间考生一般睡的比较晚，晚餐要准备的丰盛一些。孩子如果睡的比较晚，晚餐后 4

小时左右，可以考虑给孩子加餐，一杯酸奶、几个馄饨，量不宜多，以免影响孩子的睡眠。

新鲜蔬果中含有丰富的维生素 C 和膳食纤维，维生素 C 既可促进铁在体内的吸收，还可增加脑组织对氧的利用。另外，这类食物还可帮助消化，增加食欲。

2. 清淡饮食

除了考试的考，还有炎热天气的“烤”，加上生活节奏快、压力大，考生的消化功能下降、食欲不佳。

油炸食品容易使人产生饱腹感、降低食欲，影响其他食物的摄入量。另一方面，油炸食品不易消化，会加重消化负担，导致分布到大脑的血液相应减少，影响大脑的工作效率。因此，要少吃含脂肪高的油炸食品。

3. 足量喝水

水是人体内含量最多的物质，约占体重的 60%~70%，血液、肌肉、肺、大脑等组织和器官中



含有大量的水分。

喝水不足时，会影响机体的相关功能。水参与体内的物质转运，它将营养物质运送到细胞内，同时运走体内的代谢废物。

夏天出汗较多，容易导致体内缺水，出现头昏、头疼等症状，影响考生的学习效率，所以，要喝足水，少喝饮料。

4. 不靠咖啡、茶“提神”

有些考生为了“提神”，喝大量的咖啡、茶。咖啡、茶中含有咖啡因，有一定的“提神”作用。



但每个人对咖啡因的敏感性不一样，特别敏感的人，喝点茶或咖啡就难以入睡；不敏感的人，即使喝上一大杯咖啡也提不起神来。

累了、困了，是大脑和身体的自然反应，提醒应该休息了。

5. 不迷信“健脑品”

前几年，某地考生集体打“吊瓶”补充“营养”，这种做法非常可笑和无知。考试成绩受多种因素的影响，营养只是诸多因素之一。

平时不努力，“考试靠妙药”，其实是不靠谱的。不要迷信和依赖营养品对智力和考试成绩的作用。

6. 劳逸结合，不搞疲劳战术

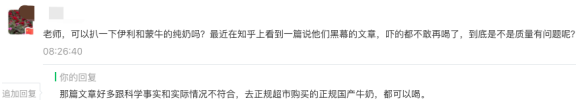
长时间读书学习会感到头昏脑胀，就是由于脑血管极度扩张的缘故。另一方面，大脑的活动减慢，表现为思维迟钝，甚至强迫休息，表现为打瞌睡。

不要搞疲劳战术，劳逸结合。每天抽出一点时间活动、锻炼，不仅可以缓解疲劳、提高学习效率，还有益于健康。

乳企绑架国标，拉低牛奶质量？还能放心喝国产牛奶吗？

原创：阮光锋

最近，一篇深扒我国乳业的文章在网络上疯传，文章细数了国内两家龙头乳企“拉低国家标准”、“产品味道越来越淡”、“往牛奶里添加化学物质”、“压榨奶农”、“欺诈消费者”、“有毒素不安全”等罪状。在乳协声明的“神助攻”下，这篇文章火爆全网，大家的情绪也迅速被点燃，很多人跟我留言说不敢喝国产牛奶了。



网友的留言网友的留言

质疑我国乳品质量低，希望我国乳品质量提升是每个消费者的心声，我也非常希望和支持我国的乳业发展越来越好。

商业竞争这方面的，不做多说。但这篇文章中涉及食品加工、标准等方面的内容，很多跟事实不符合，很多说法对我国乳业实际情况也并不了解。如果全盘接收，只会加剧大家的恐慌，进一步削弱大家对我国牛奶的信心。



不少网友说再也不喝国产牛奶了
图片来自微博截图

今天我来跟大家聊聊那篇文章中的几个问题吧。

1. 生乳标准低，是企业绑架了？

但这些都**不是最毒的，恐怕蒋卫锁最意想不到的，是这起三聚氰胺事件，不仅没有提高国内奶制品水准，反倒成了蒙牛和伊利降低奶制品质量的借口。

2010年，蒙牛和伊利宣称由于三聚氰胺事件，不能往牛奶添加工业原料，所以无法提高奶源质量和制奶技术，就降低了检验标准。结果一降，就是世界最低。

蛋白质含量由旧国标的 $\geq 2.95\text{g}/100\text{g}$ 降低到了 $2.8\text{g}/100\text{g}$ 。菌落不高于 200万CFU/ml （越低越好），一下子比旧国标提高了150万，反观美国和欧盟，标准都比我们高的多，美国要求牛奶蛋白质不低于 $3.1\text{g}/100\text{g}$ ，菌落总数不高于 30万CFU/ml 。欧盟要求更高，蛋白质不低于 $3.3\text{g}/100\text{g}$ ，菌落总数不高于 10万CFU/ml 。大家可能对这些数据不太敏感，那我就直说了——**蛋白质含量低于 3g 的牛奶，都是垃圾。**

网文截图

文章说，乳企在2010年我国修订《GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳》时，降低了对于原料奶的微生物指标（菌落总数）和蛋白质含量的要求，2010版生乳国标将蛋白质从 $\geq 2.95\text{g}/100\text{g}$ 调整到 $\geq 2.8\text{g}/100\text{g}$ ，将菌落总数从50万调整到200万。因此，导致“挤奶时相当于苍蝇到处乱飞”、“中国牛奶倒退25年”、“中国生乳标准全球最差”等问题。

	菌落数 (CFU/g 或 CFU/mL)	蛋白质含量 (g/100g)
GBn 33-1977	$\leq 5 \times 10^5$	—
GB 19301-2003	$\leq 5 \times 10^5$	> 2.95
GB 19301-2010	$\leq 2 \times 10^6$	> 2.8

为什么会出现标准低于欧美一些国家的情况呢？真的是因为企业绑架标准吗？

其实，之所以定成这样，是当时国情下一种无奈的选择。

(1) 菌落总数

菌落总数是反映奶牛健康状况、牧场卫生状

况和冷链质量控制的卫生指标。当时，我国奶业养殖存在大量的散户奶农，而且占全国比例高。很多散户养殖水平低，造成生鲜乳菌落总数相对较高。

卫生部在当年《乳品安全国家标准问答》中指出，目前（2010年左右）我国奶牛小规模散养比例较高，100头以上规模养殖比例仅为23.1%，5头以下比例为32.4%，养殖水平低造成生鲜乳菌落总数相对较高。一味提高指标，我们这么多散户奶农、这么多农民，怎么办？

卫生部在当年《乳品安全国家标准问答》也明确指出，在当年，《生乳》国家标准设置菌落总数的指标是符合我国发展实际，能够保护大量中小规模奶农的利益，维护我国奶业稳定发展。

从卫生部的问答，我们甚至可以认为，当年定这个指标，更多的是为了保护我国广大农民的利益，而不是大企业。

当然，散户的问题需要慢慢解决，投入也很大，政策上也要给扶植和资助。卫生部在当年《乳品安全国家标准问答》中指出，自2008年以来（至2010），已累计投入12亿元建设1944个200头以上的奶牛养殖小区（场）。

这里我也提示大家，牛奶质量提升，是需要大量投入的，这也就意味着，这不是一蹴而就的，而是需要一个过程和投入的。

（2）蛋白质

蛋白质是牛奶的一项质量指标，它和饲料、饲养技术、奶牛品种、泌乳期等等都有关系。

生鲜牛乳的蛋白质含量与饲养水平等多种因素有关，尤其是全株玉米青贮饲料、苜蓿干草等优质饲草饲喂量对生乳蛋白质含量影响很大。当年，我国奶牛饲养中粗饲料结构单一、优质饲草饲喂率低，因此生乳蛋白质含量也相对较低。

不同泌乳期，牛奶的蛋白质含量也会出现波动。在奶牛不同泌乳期蛋白质含量不同，高峰期蛋白质含量比中后期低。我国绝大部分奶牛在5~9月份进入泌乳高峰期，这个季节又是天气最炎热的季节，两个因素的叠加影响导致夏季生乳蛋白质含量明显低于其他季节。

卫生部在当年《乳品安全国家标准问答》中指出，据农业部调查，2007年和2008年夏季，北方一些省份生乳蛋白质含量低于2.95克/100克的比例分别达75%和90%；某乳品企业6月份西北、中南、东北等三个区收购生乳蛋白质含量低于2.95克/100克的比例分别达75.8%、33.8%和24.9%。

如果盲目提高蛋白质指标，这些奶怎么办？都倒掉？还是逼着农户加东西？

一些观点甚至认为，之所以发生三聚氰胺事件，跟当年标准对蛋白质的要求较高可能有一定关系。要知道，原来的标准（2003版本）要求是比较高的。为何在高标准的时候，还能出现恶劣的事情？恰恰是标准本身。当时的奶源多数来自散户，质量自然参差不齐，总体水平肯定不高，达不到要求怎么办？一些奶农就想到了三聚氰胺。

最高人民法院经复核确认：被告人耿金平在河北省正定县南楼乡东宿村经营正定县金河奶源基地，从事鲜奶收购和销售。为牟取非法利益，耿金平伙同其弟耿金珠（同案被告人，已判刑）自2007年10月开始从正定县赵志超（另案处理）处和行唐县赵军花（另案处理）的化工试剂门市部，多次购买含有三聚氰胺的混合物（俗称“蛋白粉”）18袋，每袋20公斤，共计560公斤。2007年10月至2008年8月，耿金平在明知该混合物为非食品原料、不能供人食用的情况下，多次按每1000公斤原奶添加0.5公斤该混合物的比例，将含有三聚氰胺的该混合物约434公斤添加到其收购的90余万公斤原奶中，销售到石家庄三鹿集团股份有限公司等处，销售金额280余万元。耿金平将含有三聚氰胺混合物的原奶销售给石家庄三鹿集团股份有限公司，该公司生产的含有三聚氰胺的婴幼儿奶粉等奶制品流入市场后，给婴幼儿的身体健康及生命安全造成严重损害。全国已有多名婴幼儿因食用含有三聚氰胺的三鹿牌婴幼儿配方奶粉死亡、众多婴幼儿住院进行手术或治疗。

图片来自最高人民法院案例截图

所以，回头来看，当时定的标准低，是面对当时奶业养殖散户多、技术落后等现实问题，采取

的一种权益之计。但这些年国内牧场的发展大家也有目共睹，牛奶的品质已经远非10年前可比。2016年，我国调查显示，我国生牛乳的蛋白质含量有八成以上达到3.0 g/100 g。好消息是，新标准正在修订中，大家可以期待一下。

实际上，一个国家标准的制定肯定会牵扯到各方的利益，企业、农户等等，如果真是被个别乳企左右的话，不用等到10年后的今天，当年早就提出异议了。

十三、为什么说《生乳》标准是符合行业发展实际的？

《生乳》国家标准是依据《食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》和《奶业整顿和振兴规划纲要》要求，在广泛征求专家和社会各界意见的基础上，结合我国奶牛养殖现状制定的强制性安全标准。《生乳》国家标准定位于质量安全，各项指标是确保生乳质量安全的最基本要求，是生乳生产和收购的准入门槛，明确区别于1986年发布的《生鲜乳收购标准》和2003年发布的《鲜乳卫生标准》。鼓励企业在《生乳》国家标准基础上，制订更为严格的企业标准，尤其是乳品生产企业要在生乳收购时设置分级指标，开展以质论价，不断提高乳品质量安全水平。

《生乳》国家标准的执行主体是奶牛养殖者和乳品企业。据农业部调查，绝大多数奶农赞同《生乳》国家标准的指标设置。《生乳》国家标准符合行业发展实际，指标设置符合我国国情，有利于促进改善生乳收购秩序、防止恶意拒收等问题，有利于保护奶农利益，推进第三方检测，促进奶业良性发展。

原卫生部标准问答截图

卫生部在当年《乳品安全国家标准问答》中指出：《生乳》国家标准的执行主体是奶牛养殖者和乳品企业。据农业部调查，绝大多数奶农赞同《生乳》国家标准的指标设置。《生乳》国家标准符合行业发展实际，指标设置符合我国国情，有利于促进改善生乳收购秩序、防止恶意拒收等问题，有利于保护奶农利益，推进第三方检测，促进奶业良性发展。

2. 生乳标准低，产品营养价值就差？

文章中多次说生乳标准低，暗示消费者拿到手的成品质量也降低了。

其实这个推论完全不符合实际。

生乳标准是一个原料奶，它并不是我们直接吃的。

国家标准 GB19301-2010 明确“本标准适用于

生乳，不适用于即食生乳”。从生乳到牛奶或者其他奶制品，中间是要经过一系列加工处理过程的。所以，大家不要根据生乳这个标准就说我们喝到的奶“低质量”。

实际上我国的成品牛奶的标准并没有降低。比如，与生乳国标同时发布的两项牛奶终产品标准巴氏杀菌乳、灭菌乳均明确要求，蛋白质必须 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$ 。

还有很多人说，那为什么我买某某品牌牛奶，它的蛋白质是3.2，而两家龙头乳企某产品就只有2.9，甚至一些说是2.8、2.3的。拜托，乳制品种类繁多，你不要总是拿别人蛋白质高的，跟人家蛋白质低的比，甚至根本不是同类产品都拿出来比了。至少拿价格差不多、产品类型一样的产品来对比。其实，国内很多牛奶的蛋白质都在3以上，我自己也经常喝。

3. 标准低，所以奶味变淡了？

不知道你有没有这样的感受：蒙牛、伊利的牛奶越喝越没有奶味了。

这不是错觉。

这个表述还不够精准，应该是：平价奶越来越没奶味了。

网文截图

因为标准低了，奶的质量差了，文章中就说，牛奶味道变淡了，越来越没有奶味了。

首先，奶味是一个很主观的感觉。由于个体差异影响，很难准确描述牛奶的风味变化，不同人、不同时候的感觉都不一样。

其次，如果一定要说奶味变淡，可能跟现在的奶经过均质处理有一定关系。

很多人印象中「以前的牛奶」都是现挤或者农场直供的，买回家煮一下就喝，还会有奶皮，喝起来口感很粘稠、浑厚，所以就会觉得味道浓，好喝。

其实，牛奶煮沸后形成的奶皮就是牛奶中的乳脂肪成分受热后上浮，并吸附牛奶中酪蛋白、乳清蛋白等蛋白成分后聚集到牛奶表面形成的。

这并不代表它更营养更好。

现在我们喝的牛奶，尤其是南方，都需要长途运输。在现代奶业加工中，所有的原料奶在生产加工过程中都会经过一步处理——均质工艺。这个工艺会让牛奶中的脂肪破碎的更加细小，从而使整个产品体系更加稳定，使牛奶看起来更加洁白细腻。

所以，经过均质化加工较未加工过的生鲜牛奶，其所形成的奶皮要薄，甚至肉眼看不出奶皮，喝起来的口感也更细腻顺滑，没有那种粘稠、厚重的感觉，会让大家产生一种「现在的奶变淡了」的感觉。

4. 生乳加化学物质？

因为质量不达标，为了求速度争夺市场，往牛奶里添加各种化学物质就成了各大奶制品企业默认的潜规则。既然蒙牛和伊利这些龙头老大都不怕添加，你怕个啥？更何况只要你不努力添加抢占市场，就休想在蒙牛与伊利的阴影下存活。

脂肪低了，加脂肪粉；细菌超标了，加抗生素；浓度低了，加乳清粉；发酸了，加碱面中和；蛋白质低了，加三聚氰胺混。添加这些东西后的牛奶，只能保质六七个小时。因此，在将牛奶送检的车上还要备好双氧水，在检查前赶紧往里倒。

网文截图

文章说，原料奶里加脂肪粉、碱面，加抗生素，三聚氰胺等物质。

这里面有一些确实在十几年发生过，但现在几乎不可能；而有些则跟实际情况根本不符。

比如，加脂肪粉的做法其实是行不通的，就算要加，还不如加黄油。但黄油价格挺贵，而且容易分层，不容易分散。

细菌超标加抗生素？生乳收回来后都要经过热处理杀菌。就算要抑菌，也不是加抗生素，还不如加防腐剂呢。

加碱中和，十几年的确有这么干的，但这主

要也是一些散户这么干。三聚氰胺的出现比较复

很多人说经过高温消毒，牛奶中的大量细菌会被杀灭，但注意了，目前任何技术都不可能全面杀死细菌，生牛乳中含的细菌越多，最后遗留的细菌也会越多，牛奶中的细菌种类繁多，大多数不会让人体产生直接反应，但各种如果一头奶牛感染了葡萄球菌而导致乳腺炎，它生产出了一批细菌数比较高的牛奶，本来这批奶不能进入市场，但因为标准降低，这批本不合格的生牛乳得以进入市场。这批生牛乳再经过巴氏消毒，细菌数降到了合格，而后被卖到消费者手中。

但是，葡萄球菌在巴氏消毒之前产生的毒素，仍然存在于牛奶中而且保持活性。如果不幸被人喝了，就有可能患上急性肠胃炎。而这只是其中一例，牛奶中可能潜藏的细菌繁多，具体后果不一而足，很多也不是当下就能反馈出来，各位可以多品尝蒙牛伊利的平价奶，长期体验一下。

网文截图 网文截图

杂，前面也分析过了，这些都是十多年前事情了。现在我国乳业发展进步很多，大型企业一般不会这么干。

现在乳企在原料验收环节有各种先进的检测手段，还这样干就太傻了，因为实在太容易识别了。而且历经了一次三聚氰胺造成的重创，任何一个大企业都不敢为了这点蝇头小利继续这么干的。任何一个大企业都不会希望自己成为下一个三鹿。

5. 即使杀菌，也会有毒素？

因为标准中菌落总数高，文章中说“目前任何技术都不可能全面杀死细菌”，“即使杀菌，依然可能有毒素，比如奶牛得了葡萄球菌导致的乳房炎，接下来葡萄球菌就会进入到原料奶并且产（肠）毒素，造成消费者急性肠胃炎。”

其实，要求全面杀死细菌，本身就没有意义。我们人体体内就有将近一公斤的细菌。只要没有致病菌，就不用担心有害。乳制品也是一样的道理。

要知道，乳酸菌也是细菌，很多益生菌都是益生菌，难道全部都要杀死吗？

目前鲜奶加工常用的加热杀菌技术有两种：巴氏杀菌和超高温杀菌。只要按照杀菌工艺处理，都是可以保证产品的安全的。

奶牛如果患乳房炎，是生病了，产奶量会大幅下降，这时候该治病，正规牧场和奶农是不会使用这种异常乳的。以前散户可能会这么干，但大企业现在不会这样干。

而且，不是所有葡萄球菌都产肠毒素。产肠毒素的主要是金黄色葡萄球菌，它属于致病菌。然而，金葡也不是随便就能产毒素使人中毒的，人家也要有适宜条件的，比如要合适的温度（通常是40℃左右），还要有特定的营养，繁殖到一定数量才能产毒素。

- 7.4.1 总则
乳制品生产企业应按照 GB/T 27341—2009 中 7.4.7.5 要求，确定关键控制点 (CCPs) 与关键限值 (CLs)。
- 7.4.2 确定关键控制点 (CCPs) 与关键限值 (CLs) 考虑的因素
- 7.4.2.1 生鲜乳等原料的接收与贮存宜考虑，但不限于以下重要生产控制过程和因素：
- 生鲜乳应符合 GB/T 6914 和 GB 19301 质量与卫生指标等要求，并避免有毒、有害物质的污染。经检测合格，方可接收；
 - 经验收的生鲜乳应尽快进行乳制品加工，当需要暂时贮存时，应迅速冷却至 0℃~4℃，收入贮乳罐（奶仓）临时贮存，贮存温度不超过 7℃，贮存时间不超过 24 h；
 - 原料乳粉的接收应符合 GB/T 5410 和 GB 19644 的指标要求，原料乳清粉的接收应符合 GB 11674 的指标要求。乳粉、乳清粉的贮存温度和湿度应符合规定；
 - 企业检验部门未能涵盖的安全卫生指标，如黄曲霉毒素、农药兽药残留、重金属等，企业应定期送检，由具有相关资质的机构出具检验报告；
 - 企业应对使用的维生素、微量元素等营养强化剂进行定期验证。
- 7.4.2.2 添加剂、配料宜考虑，但不限于以下重要生产控制过程和因素：
- 乳制品中使用的食品添加剂的品种和加入量应符合 GB 2760 和 GB 14880 规定；
 - 根据乳制品品种不同，其配料工序应有复核程序，确保投料种类、顺序和数量正确；
 - 生产配方粉时，对配料混合的均匀度应定期予以确认。当配方、原材料、设备、工艺等变更时，应重新进行验证。

GB/T 27342—2009 要求截图

对于正规生产企业来讲，原料奶进厂后，加工前一直在冷藏罐里，在低温条件下暂时存放，金黄色葡萄球菌的风险很低。我国标准 GB/T 27342—2009《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 乳制品生产企业要求》要求是不超过 7℃，贮存时间不超过 24 小时。

6. 禁鲜令导致常温奶垄断市场？

文章中说，因为禁鲜令导致常温奶垄断市场。

其实，不允许标“鲜”，本身是并没有很大问题的。

2005年2月2日下午，由国家标准化委员会在该委会议室召开了液体乳“鲜”字标识专家研讨会，与会人员约40人，其中包括卫生部、农业部、国标委、中国奶业协会、中国乳制品工业协会、全国食品工业标准化技术委员会、三元、蒙牛、伊利、黑龙江乳业集团等有关专家或负责人。

有意思的是，利乐公司传播事务总监杨斌致中国乳协领导的一封信被带进会场，并一分发给与会者，信中强烈地表达了支持“禁鲜”的意愿。同时内蒙政府也暗流涌动，当时这些蝇营狗苟尚且没有摆在阳光下，但也为2018年的跨省追捕埋下了伏笔。

结果如蒙牛与伊利所愿，国家规定：低温鲜奶的外包装上不能再使用“鲜牛奶”等名称，而只能使用“灭菌奶(乳)”和“巴氏杀菌奶(乳)”等标准名称。

此后主打“新鲜营养”的低温鲜奶被迫更名。与蒙牛伊利作对的奶企从此几乎一蹶不振，直到2008年1月1日，“禁鲜令”才被解除，巴氏奶能叫回鲜奶了，但是低温鲜奶已经丢了大半江山，回天无力，以“纯牛奶”“早餐奶”等命名的常温奶、调制奶大获全胜，几乎垄断了液态奶市场。

网文截图

鲜牛奶，一般是指巴氏杀菌乳，它杀菌温度低，需要冷藏储存。但是，从营养角度，不论是巴氏杀菌，还是常温奶，其实营养价值没有很大差异。没有必要分个高下。到底选哪个，完全可以个人喜好和便捷性来决定。

但很多企业在宣传时，往往都会暗示“鲜奶”更好，其他奶不好，这种做法其实对消费者的混淆和影响都更大。这种通过名称来打击国内其他奶制品的行为，才是我最不齿的。毕竟，在很多南方城市、农村偏远地区，很难喝到所谓的鲜奶。

文章中还说禁鲜令导致“低温鲜奶已经丢了大半江山，回天无力，以“纯牛奶”“早餐奶”等命名的常温奶、调制奶大获全胜，几乎垄断了液态奶市场。”

其实这个跟禁鲜令没有很大关系，更大的影响是冷链。因为巴氏奶需要低温冷藏和运输，而我国冷链建设还并不完备，尤其在很多南方城市、农村地区，冷链根本无法覆盖，一些地方虽然有冷链，但由于成本等问题，他们甚至白天开冷柜，到了晚上就断电。这才是常温奶市场大的主要原因。

7. 乳企拉低国家标准？

文章说，导致牛奶质量差、味道淡、不好喝等等问题，根源是因为两家龙头乳企左右国标的修订，把生乳的蛋白质指标定的特别低，比国外低很多，带偏了整个乳业。

其实，这完全是阴谋论的说法。不论是从逻辑还是动机，大企业都不会想拉低标准。

两家龙头大企业根本不会费劲拉低国标，不论从经济利益，还是自身发展角度，它都不会这么干。要知道，作为龙头大企业，他们的生产水平更高，完全可以做得更好。拉低标准，会对它有利吗？

这就像考清华北大。所有的学生一起考，有学霸、有普通学生。学霸就好比是龙头企业，标准就好比是「分数线」。你觉得学霸会希望分数线降低？

食品安全国家标准，是行业生产的最低门槛。你觉得大企业会希望降低门槛，让所有企业都能随意生产，跟自己抢占市场？你以为大企业都是傻子？

「华为」为什么要做 5G 标准？美国为什么要制裁华为？是一样的道理。说华为大家都能理解吧。为什么放到乳制品行业就会认为大企业会希望标准降低呢？

8. 国产牛奶还可以喝吗？

最后，我还是想说，国产牛奶是可以放心喝。

我国政府部门每年都会发布各种食品抽检报告，乳制品的合格率都在 95% 以上。我相信是可以保障大家的安全的。至于到底选什么，我的建议是看你的喜好，看你的方便。（吃什么奶更健康？如何选择牛奶更健康？人人都应该知道的 8 个牛奶小秘密）

可能我国乳业还有诸多不完美，比如饲养水平落后、散户多等问题，但正如在 5G、芯片等领域，我希望全行业都一起努力提升，少一些诋毁和恶性竞争，老百姓也多一些理解和支持，不要被各种莫须有的说法搞得不敢买国产牛奶了。

吃荔枝会上火？会得荔枝病？健康吃荔枝必须知道的5个问题！

原创：阮光锋



图片来自 freepik.com

最近荔枝也上市了，很多人都准备大快朵颐了吧。

然而，有人说开车前吃荔枝会被查出酒驾，有人说吃荔枝会上火，也有人说吃荔枝会使人得荔枝病，甚至每年都有因为吃荔枝而导致死亡的案例……究竟是怎么回事？还能放心吃荔枝吗？今天跟大家聊聊荔枝。

1. 荔枝用药水泡，吃了会得手足口病？

有人说现在的荔枝都是用药水泡的，吃了会导致手足口病。

其实，这种说法完全把「手足口病毒」搞混了。

荔枝采摘后的确会用一些「化学试剂」浸泡清洗等处理，主要是保鲜剂。在荔枝的采摘过程中，用「化学试剂」保鲜是一种非常常规的处理方法。我国农业标准中也有规定，荔枝采摘后都可用漂白粉和杀菌剂处理，只要合理使用，并不会对人有何危害。

为何要这样处理呢？主要是因为荔枝不易保存。成熟的荔枝很容易炸开，在运输过程中非常容易失水、褐变，还容易被各种微生物污染，由于它成熟于高温高湿的夏季，就极易发生腐烂变



图片来自 freepik.com

质。如果不对荔枝进行任何保鲜处理，很多人根本就吃不到荔枝的。

而手足口病是一种由「病毒」引起的儿童常见病，荔枝浸泡用的「化学试剂」根本不含这种病毒，也不会导致手足口病。

2. 吃荔枝后，会被查出酒驾？

每年荔枝季，总有不少关于吃了荔枝「酒驾」的新闻，这让很多司机都不敢吃荔枝了。吃荔枝真的不能开车吗？

其实，吃荔枝会导致酒精测试仪出现警报可能与荔枝中的糖有关。



图片来自 freepik.com

荔枝在储藏运输的过程中，容易发生无氧呼吸，产生酒精和二氧化碳。另外，高糖分的食物还会给口腔细菌提供一顿大餐，生成酒精、乙酸、甲

烷等物质，引起酒精测试仪的误报。

不过，吃几颗荔枝所产生的酒精很少，而且主要影响在口腔，在人体内停留的时间也很短，随着人体呼吸、说话，酒精会被挥发掉，通常几分钟后就测不出来了。

另外，吃完荔枝后马上漱口，可能就吹不出酒精了。所以，如果担心开车被查酒驾，最好开车前半小时吃，吃完后不妨用水漱口。实在被查到，申请验个血也就没事了。

3. 荔枝吃了会上火？



图片来自 freepik.com

很多人吃过荔枝后，都会或多或少的出现一些不适症状，如：口干舌燥、恶心、四肢无力、头晕目眩、牙龈出血、发烧或者是痤疮发作等，很多人将它们归结为“上火”。不少人都把这个成为是「上火」，认为吃荔枝会「上火」，甚至不敢吃。吃荔枝真的会「上火」吗？

其实，“上火”是一个民间说法，目前也没有明确的科学定义。不过，出现这些不适的原因可能有：

(1) 痤疮

荔枝糖分高。如果吃太多荔枝，就会摄入大量糖分，高糖会增加血糖负荷，高血糖负荷饮食会加剧痤疮。所以，如果大量吃荔枝是可能出现痤疮的。

(2) 口干舌燥

荔枝的高糖分会让口腔处于高渗状态，因此人们会感觉口干舌燥。

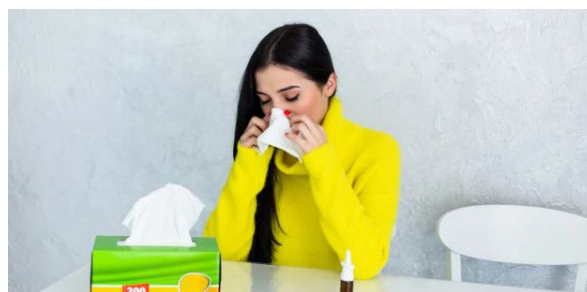
(3) 四肢无力、头晕目眩

荔枝中含有很大的果糖。果糖要在肝脏中

转化为葡萄糖才能被我们利用，这个转化的过程需要消耗能量。如果大量吃荔枝，感觉是已经吃饱了，但我们并没有得到足够的葡萄糖。

缺少了葡萄糖，包括大脑在内的很多身体组织就会因为葡萄糖供应不足而出现四肢无力、头晕目眩等问题。

(4) 流鼻血



图片来自 freepik.com

有人一吃荔枝就流鼻血，又是怎么回事呢？

一种原因，可能只是巧合，流鼻血只是发生在吃荔枝后的一个偶然现象，二者之前并没有因果关系；另外，有些人可能是食物过敏和食物不耐受，吃荔枝之后才会流鼻血。

(5) 其他症状

还有其他一些不适症状，如喉咙痛、发热之类的状，与吃荔枝也没有必然联系，很有可能只是大家对这个季节容易发生咽喉等呼吸道疾病的生活经验的一种错误总结。

比如，有人刚好吃了荔枝后有发热、喉咙痛甚至流鼻血的不适症状，于是他就怀疑是荔枝的问题，但同时他熬夜打了几天游戏、刷了几部剧，就迁罪于荔枝了。

总的来说，吃荔枝跟我们经常碰到的很多不适症状是没有直接关系的。

4. 荔枝吃多了会得“荔枝病”？

很多人吃完荔枝后会低血糖、头晕，还有人将这种现象称为“荔枝病”，这种说法也一直在民间流传，甚至有说100多个孩子因为吃荔枝而死亡的案例。



图片来自 freepik.com

吃荔枝会得“荔枝病”吗？为什么呢？

“荔枝病”其实是一个民间的说法，在医学上并没有给出明确的定义，一般是指吃完荔枝后会出现的低血糖、头晕等症状。

一开始人们都认为这是荔枝中的果糖惹的祸。荔枝中含有大量的糖，而且很大一部分是果糖，吃太多荔枝后就会刺激胰岛素分泌，导致低血糖症状。但考虑到很多其他水果也有很多果糖，加工食品还会用果葡糖浆，它们都没事，说果糖是荔枝病的元凶就太牵强了。

后来科学家才发现，导致荔枝病的原因是因为荔枝中存在着两种低血糖毒素：次甘氨酸A（Hypoglycin-A）和 α -亚甲环丙基甘胺酸（MCPG），这两种毒素会影响糖代谢，导致人会出现一些不适症状。

而且，小孩子发生“荔枝病”风险更高，因为他们身体发育尚未完全。我国在20年前也发生过一些小孩子的死亡案例。不过现在这种情况还是很少见了。

5. 如何健康吃荔枝？

当然，这也不意味着不能吃荔枝。因为从目前的研究来看，发生“荔枝病”病例通常有几个特点——“空腹”与“大量吃”。

所以，只要注意三点，荔枝也是可以吃的：

（1）适量吃荔枝，不要吃太多

很多发生“荔枝病”的孩子，他们都因为年

幼不懂得控制食量，一次贪吃太多了。实际上，健康饮食的一大理念是要均衡饮食，每种食物都适量吃，不多吃。

小儿荔枝病 71例临床分析	
广西钦州市第一人民医院儿科 (535000) 刘莹	
荔枝病是一种罕见的疾病，发生在盛产荔枝成熟季节，死亡率高。1999年6-7月抢救荔枝病病人71例，现报告如下。	病例用氯化可的松 5mg/kg 经抢救处理后，44例病人在半小时内完全清醒，其中1例清醒时发现右侧肌张力低，肌力III级，24小时后肌力、肌张力恢复至正常。14例于30分-4小时清醒，3例同时兼用甘露醇、地塞米松等药物于24小时清醒。10例死亡病例是由于发病早期未能及时补充浓糖、或反复抽搐10小时以上未能及时就诊，虽经积极的抢救如脱水、保护脑代谢功能，终未能挽救生命。
1 临床资料	2 讨论
1.1 一般资料：本组资料为1999年6月中旬至7月，71例患儿均来自种植荔枝产区或收购荔枝区，男45例，女26例，年龄2-4岁44例，5-7岁24例，8-10岁3例，治愈61例，死亡10例。发病病例均有连日进食大量荔枝史，每天每人进食1000-2000克不等，发病前1-2天几乎或完全不食米饭，并排除了农药及其他原因所致的中毒。	2.1 发病机理：空腹进食过量的荔枝，引起突发性低血糖，机理尚未完全明了，有以下说法①

20年前的研究。图片来自文献截图

我国膳食宝塔推荐成人每天吃水果200-350克。所以，荔枝虽好，也不要贪吃，按照一个荔枝20克计算，大概是10-17颗荔枝，「日啖荔枝三百颗」肯定是不推荐的！

（2）不要空腹吃荔枝

很多发生“荔枝病”的孩子他们经常也饿着肚子吃很多荔枝。提醒大家，不要空腹吃太多荔枝，尤其是有小孩的，一定要督促孩子吃完饭或者吃点东西后再吃荔枝，或者吃完荔枝后也尽快吃吃饭，千万不能不吃饭、光吃荔枝。

（3）不要吃没有成熟的荔枝



图片来自 freepik.com

研究发现，没有成熟的荔枝中，低血糖毒素含量会更高，所以，吃荔枝时尽量买熟透的荔枝吃，没有成熟的不要吃。



CFIC 法规政策

- 32 国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组关于印发肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南的通知
- 32 中华人民共和国农业农村部关于印发《2020 年国家农产品质量安全风险评估计划》的通知
- 32 国家卫生健康委员会食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2020 年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）意见的函
- 33 国家卫生健康委员会办公厅关于印发国家食品安全风险评估专家委员会章程的通知
- 33 国家市场监督管理总局关于公开征求 2021 年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告
- 33 国家市场监管总局关于公开征求《保健食品保健功能配方文献审评要点（征求意见稿）》意见的公告

.....

国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组关于印发肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南的通知

为进一步加强肉类加工企业新冠肺炎疫情防控工作，我们组织制定了《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南》。现印发给你们，请参照执行。

信息来源：中央人民政府 2020年7月23日
http://www.gov.cn/xinwen/2020-07/23/content_5529616.htm

中华人民共和国农业农村部关于印发《2020年国家农产品质量安全风险评估计划》的通知

根据2020年农产品质量安全监管工作部署和安排，我部组织制定了《2020年国家农产品质量安全风险评估计划》，现予印发。请各农产品质量安全风险评估实验室及相关单位认真组织实施。

信息来源：农业农村部
2020年7月8日
http://www.moa.gov.cn/nybg/2020/202006/202007/t20200708_6348294.htm

国家卫生健康委员会食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求2020年度食品安全国家标准立项计划（征求意见稿）意见的函

根据《食品安全法》及其实施条例规定，为做好食品安全国家标准制定、修订工作，经向部门、行业和社会广泛征集年度立项建议，按照聚焦保障公众食品安全和营养健康，优先安排食品产业发展和食品安全风险管理亟需标准的原则，经食品安全国家标准审评委员会各相关专业委员会审议通过，我委拟订了《2020年度食品安全国家标

准立项计划（征求意见稿）》。现公开征求意见，请于2020年7月15日前将意见书面反馈秘书处。

信息来源：国家卫生健康委员会
2020年7月2日
<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3593/202007/c673e272e691405596f6d458702ae3ee.shtml>

国家卫生健康委员会办公厅关于印发国家食品安全风险评估专家委员会章程的通知

根据《食品安全法》和《食品安全风险评估管理规定（试行）》，为进一步规范国家食品安全风险评估专家委员会的工作，强化依法科学履职，我委组织对原《国家食品安全风险评估专家委员会章程》进行了修订。现予印发，请遵照施行。

信息来源：国家卫生健康委员会
2020年7月24日
<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/202007/262fab46c44848a189661716d1823fb1.shtml>

国家市场监督管理总局关于公开征求2021年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告

为进一步提高食品安全抽检工作质量，科学制定2021年市场监管部门食品安全抽检监测计划，现面向社会公开征集意见和建议。请按《2021年食品安全抽检计划品种、项目建议表》（见附件）填写，并于2020年8月31日17:00前通过电子邮件反馈市场监管总局食品抽检司，邮件主题注明

“2021年食品安全抽检计划建议”。

信息来源：国家市场监督管理总局
2020年7月9日
http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202007/t20200710_319514.html

国家市场监督管理总局关于公开征求《保健食品保健功能配方文献审评要点（征求意见稿）》意见的公告

为进一步加强保健食品保健功能科学依据的技术审查，提升产品功能研发的科技支撑水平，依据《保健食品注册与备案管理办法》《保健食品注册审评审批细则（2016年版）》，起草了《保健食品保健功能配方文献审评要点（征求意见稿）》。现面向社会公开征求意见，公众可以通过以下途径

和方式提出意见建议。

信息来源：国家市场监督管理总局
2020年7月23日
http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202007/t20200723_320179.html

国家市场监督管理总局就《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的公告

依据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，市场监管总局起草了《食品补充检验方法管理规定（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于2020年8月24日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途

径和方式提出意见。

信息来源：国家市场监督管理总局

2020年7月24日

http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202007/t20200724_320192.html

国家市场监督管理总局关于公开征求《食品标识监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知

为落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规要求，规范食品标识的标注，保护消费者和食品生产者合法权益，市场监管总局组织起草了《食品标识监督管理办法（征求意见稿）》，已于2019年11月21日至12月20日通过司法部网站（中国政府法制信息网）向社会公开征求意见。根据收集到的意见建议，我局对《食品标识监督管理办法（征求意见稿）》进行了修改（见附件），现再次向社

会公开征求意见。欢迎广大食品生产经营者、有关单位及个人提出修改意见，并于2020年8月26日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见。

信息来源：国家市场监督管理总局

2020年7月27日

http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202007/t20200727_320262.html

国家市场监督管理总局关于公开征求《市场监管总局关于加强网络直播营销活动监管的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

为加强网络直播营销活动监管，保护消费者合法权益，促进直播营销新业态健康发展，依据《电子商务法》《反不正当竞争法》《产品质量法》《食品安全法》《消费者权益保护法》《广告法》《价格法》等相关法律规定，市场监管总局起草了《市场监管总局关于加强网络直播营销活动监管的指导意见（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。

欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于2020年8月28日前反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见。

信息来源：国家市场监督管理总局

2020年7月29日

http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202007/t20200729_320337.html

国家市场监督管理总局关于 2020 年上半年食品安全监督抽检情况分析的通告

2020 年上半年，全国市场监管系统共完成食品安全监督抽检 1380697 批次，依据有关食品安全国家标准检验，检出不合格样品 29153 批次，总体不合格率为 2.11%，同比下降 0.25 个百分点。

信息来源：国家市场监督管理总局
2020 年 7 月 29 日
http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spcjs/202007/t20200730_320364.html

国家食品安全风险评估中心新食品原料乳矿物盐和马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种公开征求意见

受国家卫生健康委员会委托，根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，近期乳矿物盐和马乳酒样乳杆菌马乳酒样亚种已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见，请于 2020 年 8 月 14 日前将意见反馈至我中心，逾期将不予处理。

信息来源：国家食品安全风险评估中心
2020 年 7 月 14 日
<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=C94F106CE5187F24E5633E4832FE74590497DF95C4A6EB45>



CFIC 行业动态

-
- 37 雀巢健康科学联合成立“抗敏联盟”
 - 37 伊利蝉联“中国十大食品创新公司”
 - 38 光明随心订携手饿了么
 - 38 美赞臣跨境中心启动暨加入全球溯源体系仪式
 - 39 达能开放科研中心在上海正式揭幕
 - 39 飞鹤携手阿里云刷新中国乳业数字化新高度
 - 40 益海嘉里旗下南海油脂荣获“全球能源管理领导洞察力奖”
 - 40 百胜中国成为北京 2022 年冬奥会和冬残奥会官方餐饮服务赞助商
 - 41 君乐宝全智能化未来家庭示范牧场开工建设
 - 41 联合利华携手美的，开启洗护新生态
-

雀巢健康科学联合成立“抗敏联盟”



2020年7月8日，上海适值第16个世界过敏日，雀巢健康科学携手中国妇幼保健协会、阿里健康、宝宝树、孩子王等跨行业专业领先平台一起共同成立“抗敏联盟”。“抗敏联盟”牢牢凝聚学术、厂商、电商、母婴垂直社区、母婴零售五方头部“抗敏”力量，发挥引领作用，致力向大众进行婴幼儿牛奶

蛋白过敏管理的全方位认知教育，举起宝宝“抗敏”的盾牌，帮助中国家庭养育更健康的下一代。

过敏性疾病被世界卫生组织列为21世纪重点防护的疾病之一，过敏性疾病正在影响全球超过十亿人的生活。根据过去60年的流行趋势分析，预计到2050年累计患病人数将达到40亿。因受过敏性疾病影响的人数众多，因患者护理、生产力丧失以及误工所带来的直接或间接成本对宏观经济造成巨大影响。食物过敏在儿童中的发病率为0.02%~8%。中国婴幼儿食物过敏人数近年来也不断呈现上升趋势，引发社会各界的广泛关注与重视。

伊利蝉联“中国十大食品创新公司”



7月8日至10日，被誉为食品行业“达沃斯”的“第七届FBIF食品饮料创新论坛”在杭州国际博览中心举办，伊利受邀参会。论坛上，伊利凭借卓越的创新能力，蝉联“中国十大食品创新公司”，旗下每益添荣膺“全球创新食品评鉴奖”，既是其

硬核创新实力的验证，也是其行业创新领导者地位的进一步彰显。

据介绍，伊利入选的“2019中国十大食品创新公司”榜单，由FBIF与全球知名咨询公司A. T. Kearney共同发布，该奖项从产品、营销、包装、管理等维度对企业创新力进行评估，综合评选出年度创新力最强的TOP10食品公司。作为健康领域的龙头企业，在伊利集团董事长潘刚“不创新，无未来”的理念指引下，伊利坚定实施创新驱动战略，依托公司全球技术创新和产品研发平台，以消费者需求为导向，追求卓越品质，一直在中国乳业创新中扮演着“引领者”的角色，屡屡斩获国内外创新大奖。

光明随心订携手饿了么



2020年7月16日，光明乳业旗下送奶上门特色渠道光明随心订与饿了么平台签订战略合作协议，首次推出“随心订”新服务，首批上线城市为上海，280家奶站正式上线饿了么平台，并将陆续开通全国合作模式，提供真正的“随心订”体验。

在光明乳业与饿了么平台正式签约的现场，双方代表签订战略合作书，随后一起在快闪店剪彩、合影。肩负使命的光明随心订送奶员及饿了么骑手上台送上代表各自的物品，双方交换“合作信物”，从此随心订×饿了么“鲜奶周期购”正式上线。

目前，饿了么平台还上线了7天、15天、30天的产品周期订购服务。新鲜产品全程冷链运输，极大程度上保证了奶制品的新鲜程度。每天都穿梭于城市的大街小巷的光明乳业送奶员，承担着守护“鲜奶入户最后一公里”的使命，为千家万户送去“光明”。

美赞臣跨境中心启动暨加入全球溯源体系仪式



7月30日，全球知名婴幼儿营养品牌美赞臣跨境中心溯源业务系统正式与广州南沙的全球溯源体系对接，这是南沙迎来的首个加入该体系的母婴品类企业。广州市南沙区政府区长董可先生与美赞臣大中华区首席执行官睿恩达（Enda Ryan）等共同出席见证了启动仪式。

据悉，加入全球溯源体系后的美赞臣商品，将以“一罐一码”的溯源码标签为基础，应用物理技术和数码技术，为每个产品生产“数字身份证”，利用数据采集设备进行全流程商品信息追踪，通过

流向管理、消费者查询和渠道稽查，实现产品级别在物流贸易环节的全流程溯源和监督。港版美赞臣蓝臻系列、港版美赞臣 Enfa A+ 系列、美赞臣 A2 蛋白系列、港版美赞臣 Neuropro 系列等跨境产品均会加入该体系，消费者将非常清楚商品从哪来，去过哪，到哪去，完全掌握商品的来龙去脉。

“全球溯源体系”是由中国（广东）自由贸易试验区广州南沙新区片区全自主知识产权打造的制度创新成果，是由各国政府部门、企业和消费者共建共享，通过对商品生产、流通、分配和消费全生命周期的数据采集、科学分析与精准监管，实现风险可识别、可控制、可处置，服务于货物流通、贸易便利、权益维护，以最低成本实现商品价值的真实传递。全球溯源体系在企业、消费者和监管机构之间搭建了信息对称的沟通渠道，是一项推动企业发展的重要举措。

达能开放研究中心在上海正式揭幕



7月16日，位于中国上海的达能开放研究中心（Danone Open Science Research Center for Life-transforming Nutrition）正式揭幕，标志着达能通过食品为中国人民带来健康的征程进入新阶段。中国工程院陈君石院士、上海市商务委

副主任杨朝、中国营养保健食品协会边振甲会长、上海市儿科医学研究所所长蔡威教授、法国驻上海总领事纪博伟先生（Benoît GUIDÉE）等嘉宾共同见证了中心的揭幕。

作为在中国市场最为重要的战略投资之一，达能开放研究中心将汇集公共部门、医疗卫生机构与院校、业务伙伴及广大消费者的力量，构建一个开放、协作、包容的创新生态体系，为中国人民的健康持续加码。依托于这一开放式的科研平台，达能将在健康领域持续发力，进一步支持“健康中国2030”行动计划的实施。

飞鹤携手阿里云刷新中国乳业数字化新高度



近日，国产婴幼儿奶粉领军品牌飞鹤与中国最大的云计算服务商阿里云达成战略合作。双方将在新零售、泛电商、智慧物流等领域进一步展开深入合作，共同打造引领未来商业模式的新零售行业标杆。此次合作，标志着飞鹤的数字化转

型进入全新的发展阶段，对于中国乳业乃至整个制造业的数字化、智能化转型具有重要意义。

阿里云是全球领先的云计算及人工智能科技公司，为200多个国家和地区的企业、开发者和政府机构提供服务，拥有丰富的数字化转型经验。飞鹤是中国婴幼儿奶粉龙头企业，在产业集群建设、产品科技研发、企业数字化转型等方面均走在行业前列。2019年飞鹤率先与阿里云达成合作，启动业内第一家数据中台建设项目，并在营销侧全面上线运营。同年，飞鹤成为阿里巴巴A100合作伙伴，是名副其实的新零售探索先行者。为了进一步发挥数字经济动力引擎作用，2020年飞鹤成为阿里云最高级别战略伙伴，双方启动数据中台供应链侧业务及业务中台项目建设，开启新零售标杆在数字化建设中的崭新里程碑。

益海嘉里旗下南海油脂荣获“全球能源管理领导洞察力奖”



7月2日，益海嘉里收到了国际清洁能源部长级会议（Clean Energy Ministerial 简称 CEM）通知：在第十一届“全球能源管理领导奖”评选活

动中，南海油脂工业（赤湾）有限公司（以下简称南海油脂）获得“2020 年全球优秀能源管理领导奖”——能源管理洞察奖，成为今年全国粮油食品行业唯一获此殊荣的企业。这也是益海嘉里在能源管理和绿色发展领域获得的首个国际奖项！

CEM 是全球范围内清洁能源领域唯一常设部长级年度会议，也是世界能源大国共同促进清洁能源全球转型的论坛。该组织于 2010 年 7 月在美国成立，由包括中国、美国、德国、日本、欧盟委员会以及联合国工业发展组织（UNIDO）在内的代表全球 80% 清洁能源市场份额的 24 个国家（地区）组成，旨在通过在清洁能源技术上加强合作，降低气候变化对环境的影响。

百胜中国成为北京 2022 年冬奥会和冬残奥会官方餐饮服务赞助商



2020 年 7 月 20 日，百胜中国成为北京 2022 年冬奥会和冬残奥会官方餐饮服务赞助商。百胜中国还同时成为中国奥委会官方赞助商。此次携手北京冬奥组委，百胜中国将通过线上线下的强大网络、2.5 亿用户的会员体系以及广泛的品牌影响力，传播和弘扬奥林匹克“卓越、友谊、尊重”的价值观。同时，百胜中国将发挥零距离贴近年轻人的优势，激发更多人热爱冰雪运动，为推广奥林匹克运动贡献自己的一份力量。

百胜中国作为北京冬奥会官方赞助商，将在餐饮服务领域为赛会贡献力量。百胜中国旗下肯德基、必胜客等品牌将在赛会举办期间入驻比赛场馆，为世界各地的运动员和来宾提供餐饮服务。此外，百胜中国还将策划专门的冬奥营销活动，给消费者带来更多与冬奥互动的乐趣。

截至目前，北京冬奥组委已成功签约 32 家赞助企业，包括 10 家官方合作伙伴，即中国银行、国航、伊利、安踏、中国联通、首钢、中国石油、中国石化、国家电网和中国人保；10 家官方赞助商，即青岛啤酒、燕京啤酒、金龙鱼、顺鑫、文投控股、北奥集团、恒源祥、奇安信、猿辅导在线教育和百胜中国；6 家官方独家供应商，即英孚教育、科大讯飞、中国邮政、华扬联众、士力架和空港宏远；以及 6 家官方供应商，即普华永道、随锐集团、金山办公、一石科技、歌华有线和河北广电。

君乐宝全智能化未来家庭示范牧场开工建设



7月26日，君乐宝全智能化未来家庭示范牧场在石家庄市赞皇县开工建设，这是全国首家采用智能化全机器人养殖的家庭示范牧场。该项目颠覆传统牧场建设模式，打造全机器人饲喂挤奶、全智能化管理的世界一流智慧家庭示范牧场。河北省农业农村厅副巡视员顾传学、石家庄市农业农村局党组书记、局长王溪波、赞皇县委书记冯立业、县长

王涛、君乐宝乳业集团董事长兼总裁魏立华等参加开工仪式。

该项目计划总投资7000万元，以奶牛健康饲养及牛奶安全高产为前提，秉承种养结合、智能挤奶、智能饲喂、智能管理的设计理念，采用全球领先牧场生产设备、信息化管理平台，全机器人挤奶、全机器人饲喂、全机器人喂养哺乳犊牛、全智能化数字管理，奶牛产奶量可提高10%—15%，乳房炎发病率降低15%，奶牛平均使用胎次提高1.5—2个，与传统牧场相比，用人由35人降低到10人，单头奶牛年综合收益提高20%，是未来奶业可持续发展的新途径。此项目是国内首家智能化全机器人养殖家庭牧场，技术水平达到国际领先，将开创中国智能化全机器人奶牛养殖的新模式。

联合利华携手美的，开启洗护新生态



7月27日，联合利华与美的共同发布了跨界战略合作计划，未来双方将围绕品牌联合、市场营销以及大数据展开智慧洗护解决方案定制合作

品，致力打造洗护新生态，提升消费者洗护新体验。

随着消费不断升级，及后疫情的常态到来，消费者对家庭清洁护理用品的需求和要求都在不断提升。在这个特殊的时期里，联合利华充分发挥积极应变、创新敏捷的能力，在保有现有市场的竞争力基础上，将目光瞄向了家电领域。而美的是家电行业的佼佼者，其洗衣机业务更是美的旗下的“杀手锏”。此次双方携手，旨在通过整合双方的资源优势，全面提升消费者的家庭清洁体验，满足人们追求健康美好生活的需求。



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