

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资讯

07 期
刊号

2020 年 9 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

有机婴幼儿配方乳品认证风险交流研讨会在京召开

权威机构专家解读食品相关产品标准制修订进展

中国十大城市食品健康发展调研报告（2020）在京发布



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

03

有机婴幼儿配方乳品认证风险交流研讨会在京召开

权威机构专家解读食品相关产品标准制修订进展

中国十大城市食品健康发展调研报告（2020）在京发布

科信党建

11

科信中心党支部认真学习贯彻中国共产党民政部直属机关第九次代表大会精神

科普传播

13

两岁幼童喝现挤羊奶得布病，盲目追求“纯天然”只会害人害己！

为健康减盐、减油、减糖，你做好准备了吗？

卫健委 10 个“减油”建议，这个最关键

学校食堂接连爆雷，如何让归笼神兽吃得安全？

水污染不敢吃鱼？营养师：健康吃鱼的要点都在这了

法规政策

29

国家卫生健康委员会 2020 年部门规章立法计划

国家卫生健康委员会关于《食品安全标准管理办法》（征求意见稿）公开征求意见的通知

国家市场监督管理总局办公厅关于开展全国“有机产品认证宣传周”活动的通知

国家市场监督管理总局关于 2020 年中国标准创新贡献奖评审委员会建议名单的公示

国家市场监督管理总局办公厅关于食盐定点生产企业旧标签使用问题的复函

国家市场监督管理总局办公厅关于印发《餐饮质量安全提升行动方案》的通知

国家市场监督管理总局办公厅关于开展清理整治网络销售和宣传“特供”“专供”标识商品专项行动的通知

国家食品安全风险评估中心新食品原料透明质酸钠公开征求意见

行业动态

33

雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心落成

伊利与百名专家共创模拟母乳“Σ时代”

光明乳业全面通过“优质乳工程”复评审验收

达能纽迪希亚携手中国妇基会，精准帮扶 PKU 患儿家庭

飞鹤荣登亚洲品牌 500 强

妙可蓝多入选“融智创优”及消费节品牌企业名录并获殊荣

益海嘉里斩获中国粮油学会第十届学术年会两项殊荣

麦当劳中国 LEED 认证餐厅达 400 家

百胜中国在香港联交所主板上市

汉堡王中国联手基金会推出“灯火计划”

君乐宝入选 2020 中国制造业民营企业 500 强

物美集团、百事公司和中国扶贫基金会启动“物美扶农，多点乐事”公益活动

可口可乐中国首次发售再生 PET 材料时尚单品，探索循环经济新模式

联合利华 U 创孵化器携手天猫，打造全新孵化生态链



CFIC 中心要闻

-
- 04 有机婴幼儿配方乳品认证风险交流研讨会在京召开
 - 08 权威机构专家解读食品相关产品标准制修订进展
 - 09 中国十大城市食品健康发展调研报告（2020）在京发布
-

有机婴幼儿配方乳品认证风险交流研讨会 在京召开



会议现场

2020年9月15日，科信食品与营养信息交流中心承办的有机婴幼儿配方乳品认证风险交流研讨会在京召开，来自国家市场监督管理总局认证监督管理局、国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理局、国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司、海关总署进出口食品安全局、国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心、国家市场监督管理总局食品审评中心、国家食品安全风险评估中心等单位的领导和20余位专家参加了会议。参加本次会议的还有10余家有机认证机构及30余家婴配企业代表。

国家市场监督管理总局认证监督管理局刘卫军司长指出，有机认证是市场经济条件下评价产



国家市场监督管理总局认证监督管理局
刘卫军司长

品和评价企业的重要手段，是供给侧改革的重要抓手，市场监管总局认证监督管理局把有机产品认证这项工作的有效性、公信力作为重中之重。



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

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介绍了我国婴幼儿配方乳粉注册的情况，他指出，开展有机婴配乳粉认证与国务院奶业振兴工作相呼应，也与乳制品质量安全提升行动相吻合，有助于促进国产奶粉质量提升。目前我国一共批准了167家、1332个配方相关产品，其中涉及有机认证的企业为24家、涉及产品26个系列，有机产品认证配方注册占总体的6%。



国家市场监督管理总局认证监督管理局
陈恩成处长

国家市场监督管理总局认证监督管理局陈恩成处长介绍了我国有机产品认证监督方面的工作概况。认证监督管理局持续把有机产品认证作为监管重点，不断加强认证市场监管，严厉打击各种违法行为。2019年对十家有机认证机构进行现场检查，抽查企业认证档案187份，并对31家获证企

业实施现场检查。根据去年以及18年监督检查，撤销了两家出具虚假认证结论的有机产品认证机构，对4家存在较严重问题的有机产品认证机构做出立案调查并进行经济处罚，对3家存在问题的有机产品认证机构下达行政告诫书。



科信食品与营养信息交流中心科技传播部
阮光锋主任

科信食品与营养信息交流中心科技传播部主任阮光锋介绍了我国有机婴配乳粉行业调查概况。调查显示，我国有机婴配乳粉行业发展存在营养强化剂和有机标签标识使用合规性不明确、配方注册和有机认证衔接有摩擦等问题。此外，两家认证机构和两家获证企业的代表分别分享了有机婴配认证的管理实践经验。

随后在座谈交流环节，与会领导、专家围绕有机婴配乳粉认证过程中存在的风险展开了充分的讨论，并重点回应了行业关注的焦点问题。



中国农业大学食品学院教授
中国工程院 任发政院士

任院士强调有机产品是生产者生产出来的，不是检测出来的，企业在申请相关认证的同时，始终要做好生产过程控制。



国家市场监督管理总局认证监督管理局
何小群二级巡视员

认证监督管理局何小群巡视员表示，对于有机认证监管中的抽检和食品安全抽检的关系界定，按照国际通行做法，有机认证着重过程控制，对有机进行抽查主要是强调整个过程控制符合有机相关要求。



国家食品安全风险评估中心
李宁副主任

国家食品安全风险评估中心李宁副主任提醒，有机婴配乳粉和普通婴配乳粉只要符合国家标准就是健康的产品，企业在生产销售时也要注意避免误导消费者。



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特殊食品安全监督管理局
李晓瑜处长



国家卫生健康委食品司营养处
徐娇处长

对于婴配注册与有机认证的衔接问题，各部门相关负责人均强调，进行婴配配方注册审核时，会严格按照国家相关法律法规进行，保证产品配方科学、合理合规，同时要重视过程控制和现场审核。



海关总署国际检验检疫标准与技术法规研究中心
焦阳主任



国家市场监督管理总局食品审评中心
龙继红处长



国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心
杨泽慧主任

对于有机婴配认证风险的管控，认证认可技术研究中心杨泽慧主任认为，有机认证的风险控制需要重视认证人员的能力水平提升，同时增加对企业的标签法规培训力度。



科信食品与营养信息交流中心理事长
中国工程院 陈君石院士

最后陈君石院士在会议总结时强调，目前虽然行业对发展有机婴配乳粉的积极性很高，但消费者对有机婴配乳粉依然存在一定不信任。一方面，我们的婴配生产企业要继续加大生产过程控制，努力提升产品质量；另一方面，政府监管部门要继续加大有机产品的信息交流，加大对有机认证和有机产品的科普宣传。任院士则强调有机产品是生产者生产出来的，不是检测出来的，企业在申请相关认证的同时，始终要做好生产过程控制。

权威机构专家解读食品相关产品标准制修订进展



会议现场

目前，食品消毒剂、洗涤剂、食品接触材料及制品多个食品安全国家标准正在制修订中，为帮助食品行业及时了解相关标准制修订工作进展情况，促进食品标准信息交流，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2020年9月14日下午召开“食品相关产品标准”专题座谈会。国家食品安全风险评估中心朱蕾研究员受邀介绍了食品相关产品与食品接触材料及制品标准的制修订情况并答疑。一百多位企业代表通

过线上及线下的方式参加会议。

朱蕾研究员介绍了我国食品接触材料安全管理概况、标准体系与工作进展及挑战与展望。她重点讲解了目前正在制修订中的食品消毒剂、食品洗涤剂、复合食品接触材料及制品、食品接触材料及制品迁移试验通则、食品接触用金属材料及制品、食品接触用纸和纸板材料及制品、食品接触材料及制品用油墨等标准的主要修改内容及接下来的工作安排。

中国十大城市食品健康发展调研报告（2020）在京发布

背景

随着经济社会的发展，中国正进入高质量发展的战略转型期。2016年8月，习近平总书记在全国卫生与健康大会上强调“没有全民健康就没有全民小康”，随后党中央和国务院陆续出台《“健康中国2030”规划纲要》、《全民健康生活方式行动方案》和《健康中国行动》等一系列重大战略部署。以“三减”为代表的膳食营养宣教和干预政策是重要举措。为了了解消费者、业界和专家的认知、态度、行为和需求等信息，推动各方形成共识，促进未来食品产业的良性发展，科信食品与营养信息交流中心开展了专项调研，近日在京发布《中国十大城市食品健康发展调研报告》。

本次调查涉及10个一线和新一线城市，共获得有效问卷3001份，其中男性占51.5%，女性占48.5%。调查知名大型食品企业28家、具有高级职称的营养专家46人。主要调查结果如下：

一、广东人吃得“最养生”，川人吃得“很安逸”

总体来看，约六成消费者认为自己营养健康知识掌握较好，很了解“平衡膳食宝塔”，其中女性和高学历人群的“自我感觉”更佳。然而仅有8.7%的专家认为消费者已经充分掌握了营养健康知识，可见营养健康知识的传播依然任重道远。

有趣的是，饮食改善意愿最强烈的恰恰是“自我感觉良好”的人。本次调查的10个一线和新一线城市中，广州人在“平衡膳食宝塔”认知度和饮食健康自评方面排名居前，而饮食改善的意愿和行

动也十分积极，这给“广东人会吃”赋予了新的内容。重庆人和成都人在“平衡膳食宝塔”认知度和饮食健康自评方面尽管垫底，但依然乐在其中，缺乏饮食改善的意愿和行动。

中国工程院院士陈君石指出，营养健康教育需要因材施教。对知识程度较高，改变意愿强的地区和人群，要在基本科普的基础上提供更丰富的科学知识；反之，则以普及基本知识为主。关键是要激发人们的内生动力，在有一定知识的基础上，从“要我改变”变成“我要改变”。

二、消费者最想减盐，但口味偏好难以撼动

消费者对“三减”（减盐、减油、减糖）的认同度颇高，其中减盐的需求最迫切但也最难减。从调查结果来看，“三减”最大的挑战在于大多数消费者不愿意放弃食物原有的口味，接近90%的消费者不希望产品为了健康升级牺牲口味。中国疾控中心营养与健康所所长丁钢强指出，甜味剂在食品行业减糖方面已经有成熟应用，但盐和油目前还缺乏有效的替代品，这使得食品行业只能采取缓慢渐进策略，以时间换空间，让消费者逐步适应少盐、少油食品。当然，这给食品工业提供了研发这方面新技术、新产品的机遇。

此外，消费者在阅读营养标签时主要关注的是脂肪、膳食纤维和蛋白质等信息，只有很少的消费者关注食品中钠的含量。丁钢强所长认为，这一方面说明食品中“隐形的盐”可能是未来减盐教育的重点，另一方面说明社会上的瘦身、减肥、健身

等流行话题对消费者的食物选择产生了一定的积极影响。

三、消费者大大低估了家庭厨房的重要性

调查发现，高达 80% 的消费者认为，是否遵循健康饮食是个人选择，对于外来干预存在一定排斥心理。但与此相矛盾的是，多数消费者认为饮食健康的主要责任在食品企业和餐饮企业，而专业界和企业界一致认为家庭厨房才是核心。对此，中国农业大学食品学院副教授范志红认为，家庭厨房是国民健康的重要基石，而我们每一个人都是自己健康的第一责任人。只有家家户户都践行“均衡膳食，吃动平衡”，让每一个“细胞”都健康起来，我们才能实现“健康中国”。

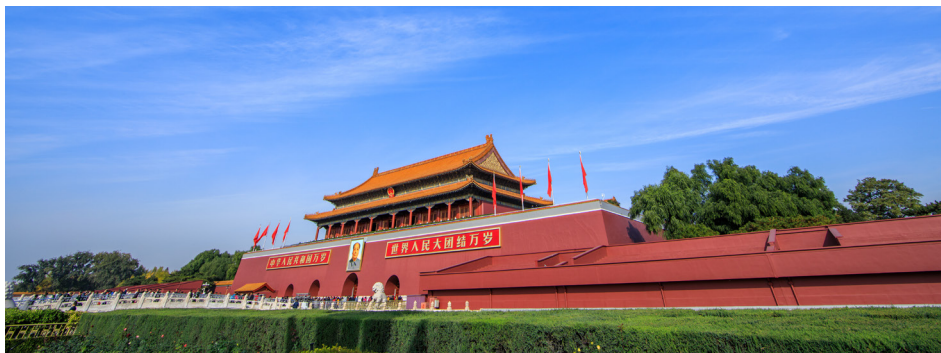
四、消费者关注营养知识，但常感困惑

调查发现，消费者获取营养知识的渠道丰富多样，其中微信、微博等自媒体是消费者的首选渠道。但同时，近三分之二的消费者苦恼于营养建议经常改变，不知道该相信哪种说法。科信食品与营养信息交流中心主任钟凯认为，自媒体的信息量很大，但信息的整体质量不高，尤其是谣言和模棱两可的信息偏多，建议消费者多从官方出版物（比如中国居民膳食指南）寻求答案，更希望官方部门和专家能多参与社交媒体的传播，扩大权威信息的声量。

五、企业健康升级行动积极，但专家有更高期待

本次调查中近六成企业认为目前市场健康食品供应不足，超过 80% 企业的健康升级已经付诸行

动。同时调查发现，食品企业认为健康升级的政策扶持和正向激励不足，导致企业研发动力有限。此外，很多专家认为企业的健康升级尚未达到预期水平，且餐饮业的现状与专家预期差异更明显。中国食品工业协会总工程师李宇认为，食品企业的健康转型最终要看消费端的选择，因此消费者教育和企业配方升级一定要“双管齐下”。否则产品叫好不叫座，最终也会打击企业健康转型的积极性。



CFIC 科信党建

-
- 12 科信中心党支部认真学习贯彻中国共产党民政部直属机关第九次代表大会精神
-

科信中心党支部认真学习贯彻中国共产党民政部直属机关第九次代表大会精神



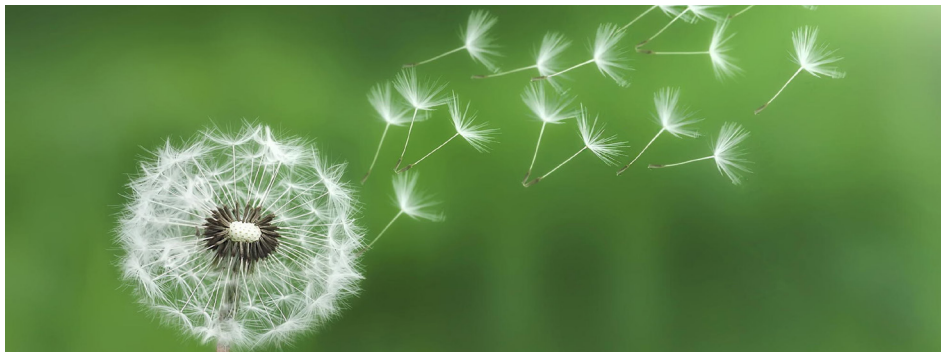
学习现场

2020年8月20日，中国共产党民政部直属机关第九次代表大会在京召开。部党组书记、部长李纪恒、中央和国家机关工委副书记吴汉圣、部党组成员、副部长、直属机关党委书记唐承沛作了讲话。大会还听取了中共民政部直属机关第八届委员会的工作报告、纪委工作报告，选举产生了中共民政部直属机关第九届党委和纪委。在2020年9月18日，科信中心党支部组织全体党员对大会精神进行了学习。

吴桐书记首先宣读了《关于认真学习贯彻中国共产党民政部直属机关第九次代表大会精神的通知》，随后其余参会人员分别宣读了《李纪恒部长在中共民政部直属机关第九次代表大会闭幕式上的讲话》、《中央和国家机关工委副书记吴汉圣在中共民政部直属机关第九次代表大会开幕式上

的讲话》、《唐承沛同志在中共民政部直属机关第九次代表大会上的报告》和《中国共产党民政部直属机关第八届纪律检查委员会工作报告》。

吴桐书记指出，科信党支部在党中央、民政部的坚强领导下，在党建方面取得了显著的成绩，深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，认真贯彻习近平总书记的重要指示精神及讲话，推荐党风廉政建设和反腐败斗争，自觉践行“两个维护”，以党建工作带动中心各项工作的开展，为中心业务工作保驾护航。在今后的工作中，要响应民政部的要求，继续深入开展“两学一做”，学习掌握党的创新理论，党员干部要立足岗位，起好模范作用，争取新业绩，为推进我国社会工作和营养与健康事业发展做出贡献！



CFiC 科普传播

-
- 14 两岁幼童喝现挤羊奶得布病，盲目追求“纯天然”只会害人害己！
 - 18 为健康减盐、减油、减糖，你做好准备了吗？
 - 20 卫健委 10 个“减油”建议，这个最关键
 - 24 学校食堂接连爆雷，如何让归笼神兽吃得安全？
 - 26 水污染不敢吃鱼？营养师：健康吃鱼的要点都在这了
-

两岁幼童喝现挤羊奶得布病，盲目追求“纯天然”只会害人害己！

原创：阮光锋



图片来自 freepik.com

最近几年，经常在一些街上、小区周围经常看到这样的场景：有人拉着一头牛或者一只山羊，卖现挤牛/羊奶……它们后面往往都排着长队，因为都觉得现挤的奶、纯天然，更健康。

【#2岁幼童喝现挤羊奶后高烧不退# 医生：系“布病” 饮生奶有风险】8月31日，陕西西安，2岁幼童喝街头现挤羊奶后发热4天，出皮疹3天，最终被确诊为“布病”。#什么是布病# “布病”是“布鲁氏菌病”的简称，是一种人畜共患传染病，人与人之间几乎不传播。医生提醒，饮用新鲜羊奶有感染“布病”风险，不要轻易购买。如高烧不退，并有饮用生奶病史，应及时就医。□新京报动新闻的秒拍视频 收起全文



图片来自微博

然而，近日陕西西安，2岁幼童喝街头现挤羊奶后发热4天，出皮疹3天，最终被确诊为“布病”。

到底什么是布病？生鲜奶为什么不能喝？我们喜欢的“纯天然”到底埋了什么坑？

1. 为什么喝现挤羊奶会得布病？

布病是布鲁氏菌病（Brucellosis）的简称，这是一种由布鲁氏杆菌（Brucella）侵入人体而导致的一种传染性疾病。

布鲁氏菌一般寄生在牛、羊、狗、猪等动物体内，所以，患病的羊、牛等动物是布病的主要传染源。人类也很容易被这些感染的动物传染。

喝生羊奶之所以会传染布病，和它不杀菌有关。

“生鲜奶”通常也叫生鲜乳（Raw Milk），是指没有经过杀菌等工艺处理的原奶。



图片来自 freepik.com

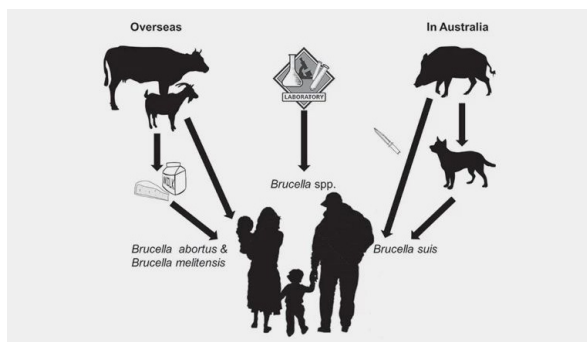
由于“生鲜奶”营养丰富，在环境中，有大量的细菌对它虎视眈眈。比如，大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、假单胞菌、真菌等，以及源于动物体的布鲁氏杆菌、结核杆菌等人畜共患致病菌等，都可能污染我们的生鲜奶。

因此，如果“生鲜奶”杀菌不充分，而你又直接喝了，就很容易造成人畜共患病的传播，布鲁

氏菌病就是非常常见的一种。

如果牛羊感染了布鲁氏菌，而我们又喝了这种奶，就可能得布病。

美国疾病预防控制中心和联合国粮农组织/世界卫生组织的报告指出，现在人们感染布鲁氏菌的主要途径还是未经过巴氏消毒的乳制品和未煮熟的肉制品。



图片来自 racgp.org

2. 布鲁氏菌病有多大危害？

全世界 200 多个国家和地区中已有 160 多个地区都存在布鲁氏菌病的感染，全球每年有 500 万人感染布鲁氏菌病。

布鲁氏菌病的潜伏期一般为五至六十天，但也可能长至数月。

治疗布鲁氏菌病的一大困难就是：布鲁氏菌病没有特定的病症。

布鲁氏菌病通常会出现很多跟流行性感冒相似的症状。人一旦感染，就会长期有发热、多汗、头疼、背痛等症状，非常像感冒；严重的还会出现关节痛及肝脾肿大等问题。所以，经常会被误诊为感冒，而被误诊就会耽误病情。

但人感染布鲁氏菌病后，如不及时治疗，就很容易由急性转为难治的慢性布病，导致全身多个

器官系统的损害，反复发作，甚至可能迁延数年、终身不愈，直至成为残疾。孕妇如果感染布鲁氏菌病还可能导致流产、死胎。



图片来自 freepik.com

3. 现挤牛 / 羊奶的营养不会更好

你冒着生命危险去喝了现挤牛 / 羊奶，无非是冲着它纯天然的，会觉得生鲜奶没有经过处理，营养价值更高。

但是，科学家对比生鲜奶和经过加热杀菌的牛奶后发现，“生鲜奶”的营养价值并不会更好，与经过加热杀菌的纯奶相比，他们二者在营养及人体健康功能方面并没有显著性差异。

延伸阅读：常温奶 VS 鲜奶，到底给孩子喝哪种奶比较好？

4. 牛奶要加热消毒才能放心喝

其实，刚挤出来的牛（羊）奶不能直接饮用的，都需要进行杀菌后才能喝。

我们现在市售的牛奶都需要经过杀菌处理，

杀菌方式通常有三种：

低温巴氏杀菌法，牛奶被加热到 63°C - 65°C 并维持 30 分钟；



图片来自 freepik.com

高温短时巴氏杀菌法，杀菌条件为 72 – 76°C 维持 15 秒（或者 80 – 85°C 维持 10–15 秒）；

超高温瞬时杀菌法，在 132°C 杀菌 2–4 秒。各生产企业对温度和控制略有差异。

前两种方法都称作巴氏杀菌，生产出的牛奶就是巴氏奶，俗称“鲜奶”。第三种方法简称为超高温杀菌（UHT），常被称为“常温奶”。

总的来说，现挤“生鲜奶”没有经过任何消毒处理，存在很大食品安全隐患，建议大家不要直接喝。

5. “纯天然”三个字可能有毒

生牛奶之所以受欢迎，无非是“纯天然”三个字让人觉得更健康。

但“纯天然”三个字其实“有毒”，很多食品正是靠着这个幌子在害人。

（1）土榨油

很多人去农村都要带几壶。

其实，土榨油的“土”是指传统土法手工炼油。



图片来自 freepik.com

但采用传统方法，最大的问题是，设备和工艺落后，通常不可能有配套的原油精炼设备，很多杂质都无法去除。

比如：水、机械杂质（粉尘）、胶质（磷脂、蛋白质、糖类）、游离脂肪酸、色素、烃类、金属化合物，还可能含有砷、汞等有毒重金属和残留农药。

正因为这些没有精炼过的原油存在如此多的健康风险，我国食品安全标准规定：未经精炼的植物原油不能直接食用，只能作为成品油原料。

大家千万不要迷信土榨油，一定要在正规超市或者网店购买品牌食用油。

（2）山泉水

山泉水，因为来自大自然，而且传说富含钙、钾、镁、钠、锶、偏硅酸等矿物质盐，也深受人们喜爱。

不过，山泉水其实可能有安全隐患。

山泉水虽然的确含有一些矿物质，但是你要拿它来补充矿物质，就有点难为它了。

拿最常见的钙来说，推荐每天摄入量是 800 毫克。而山泉水每升的含钙量是也就 20 毫克，靠喝它来补钙，意味着你每天要喝 40 升水才能补足。如果纯粹为了补充矿物质，还不如吃青菜。

而且，山泉水都是没有经过消毒处理的，很容易含有大量的细菌和杂质，如果直接饮用是很容易导致食物中毒的。



图片来自 freepik.com

（3）野菜

吃野菜也成为了一种潮流，但其实危机四伏。

实际上，很多野生蔬菜是有毒的，他们可能还有多种生物碱、皂甙等植物毒素，尤其是有些不常见的野菜，盲目买着吃反而可能带来更大的安全风险。

前几年就有媒体报道北京昌平的三口之家，女主人自己种菜，但却搞不清楚自己种的品种，结果种了一种民间俗称“甜茄”（学名“龙葵”）的野菜，而让一家三口都中毒入院。

（4）自酿葡萄酒

自酿葡萄酒虽然新潮，但同样存在风险。它最大的问题在于可能的杂菌污染。

工业生产的葡萄酒在酿造过程中灭菌的操作要求很严格。

而自酿葡萄酒灭菌条件难以控制，很可能混入杂菌，会破坏葡萄酒的正常发酵，影响酒的口感。

如果灭菌不彻底，杂菌很可能在里面生长，从而产生有毒物质。

自酿葡萄酒往往也受技术条件、知识水平的影响，面临甲醇更高的风险，甲醇在人体内会被转化为具有强烈毒性的甲醛。

所以，千万不要迷信自酿的葡萄酒。

为健康减盐、减油、减糖，你做好准备了吗？

原创：阮光锋

随着生活的发展，人们越来越注重健康。饮食对健康有着十分重要的影响，每个人自然也想吃得更健康。而怎么样才能吃得更健康呢？最近几年，“三减”（减盐、减油、减糖）已经成为社会广泛呼吁的健康饮食原则。不过，你真的做好“三减”的准备了吗？



最近，《中国十大城市食品健康发展调研报告》发布，这个报告涉及 10 个一线和新一线城市，包括 28 家大型食品企业以及 46 位具有高级职称的营养专家。从调查结果来看，很多人可能并没有做好“三减”的准备。

1. 大脑想健康，嘴巴不乐意

经常看科普，经常看我文章的人应该都知道，油、盐、糖吃多了不健康。我想，大部分人也都都知道“三减”（减盐、减油、减糖）的重要性。

但是，真正要大家做呀，可能你的嘴巴就不乐意。

这个调查就发现，消费者都知道“三减”（减盐、减油、减糖）对健康有益，应该推行。但有意思的是，大多数消费者不愿意放弃食物原有的口味，这个调查就发现，接近 90% 的消费者不希望产品为了健康升级牺牲口味。

比如减盐方面，广州人喜欢煲汤，也知道盐吃多了对心血管不好，但是为了煲出好喝的汤，总会加入足够让汤好喝的盐。而在减糖方面，现在有了多种人工或者天然的甜味剂，通过适当的搭配、合理使用，可以在风味口感上很接近蔗糖。这本来是一个很好的减糖选择，但我经常碰到很多人告诉我，他们总觉得甜味剂的味道不好，所以不愿意选无糖的甜味剂产品。

2. 心里想健康，身体很诚实



这个调查发现，约六成消费者认为自己营养健康知识掌握较好，很了解“平衡膳食宝塔”，其中女性和高学历人群的“自我感觉”更佳。但调查同时发现，近三分之二的消费者苦恼于营养建议经

常改变，不知道该相信哪种说法。所以，在饮食健康方面，很多时候我们真的只是“自我感觉良好”。实际上，仅有8.7%的专家认为消费者已经充分掌握了营养健康知识。

有趣的是，饮食改善意愿最强烈的恰恰是“自我感觉良好”的人。本次调查的10个一线和新一线城市中，广州人在“平衡膳食宝塔”认知度和饮食健康自评方面排名居前，而饮食改善的意愿和行动也十分积极，但广东人依然会在各种“煲汤”中加入足够让汤好喝的盐，很多广式美食里也还是糖和油“成双成对”。

有的就干脆放弃治疗了，比如，重庆人和成都人在“平衡膳食宝塔”认知度和饮食健康自评方面垫底，但调查发现他们就不太有饮食改善的意愿和行动了，自己乐在“食”中。

所以，很多人虽然心里上也想三减、想健康，但真正吃东西的时候，身体还是很诚实地选择自己爱吃的。

3. 三减在外面，回家敞开吃



提到油盐糖，大家首先都会想到超市里各种高油高盐高糖的零食、餐馆里油炸红烧的菜肴……所以理所当然地认为三减就应该少吃零食少在餐馆吃，多在家里吃。这次调查就发现，多数消费者认为饮食健康的主要责任在食品企业和餐饮企业。

其实，实际情况可能完全相反。家庭厨房才是健康饮食的核心所在地，我们每一个人都是自己健康的第一责任人。

举一个我自己的例子吧。

今年因为疫情，大家都大部分时间宅家里，很少出去吃饭吧。我也是如此。

但是，很忧伤的告诉大家，我的体重不降反增。今年体检，我的体重比去年长了8斤，体重指数更是历史性地达到了24.04（超重的临界）。

为什么呢？

因为疫情宅家里，虽然我都在家里吃了，但是，今年发生了很多事情，从疫情爆发，到科比直升机事故，我深刻地体会到，意外和明天，可能我们真的不知道哪个会先来，要趁有限的时间好好享受生活，享受人生。所以，就放飞自我了。

这半年来，我们家吃得可欢了，买了各种肉自己在家烤，甚至还买了不少薯条、鸡块自己在家炸着吃，光支援湖北，我们都买了二十几袋小龙虾虾球吃了……

所以，虽然我今年几乎没有出去聚餐吃饭，但是我的体重反而长得最多。（有没有人跟我一样的？有一样的在下面留言告诉我）。

总的来说，吃得是否健康、能否做到三减，还是要从自己做起，从家里做起呀。

今天就不多说了，我要开启减肥计划了！

卫健委 10 个“减油”建议，这个最关键

原创：钟 凯

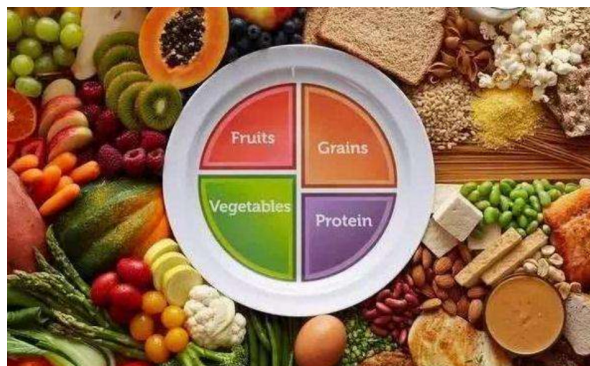
今年的“全民健康生活方式日”提出的口号是：健康要加油，饮食要减油。

为此，国家卫健委给出的 10 条核心信息，今天我就来带你一起学习一下。



1. 油是人体必需脂肪酸和维生素 E 的重要来源，有助于食物中脂溶性维生素的吸收利用，但摄入过多会影响健康。

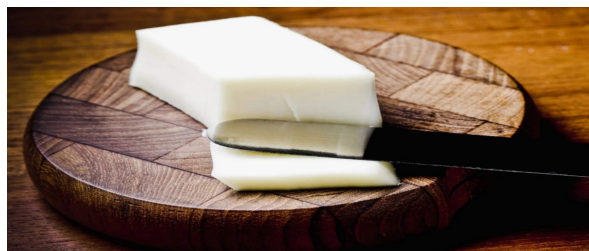
解读：不少人把油盐糖视为洪水猛兽，实际上它们都是好东西，只是吃多了不好。脂肪除了上述健康益处，还会提供较高的饱腹感，能和碳水化合物、蛋白质一起为人体长时间稳定供能。所以减肥塑身的人并不需要严格避免脂肪摄入，相反，适当的脂肪摄入有利于控制健康体重。



2. 植物油和动物油摄入过多会导致肥胖，增加糖尿病、高血压、血脂异常、动脉粥样硬化和冠心病等慢性病的发病风险。

解读：动物油曾经因为含胆固醇而被认为与高胆固醇血症有关，现在科学家们认为食物中的胆固醇没有想象的那么可怕，正常人正常吃喝是没问题的。另外，动物油也不能等同于饱和脂肪，比如猪油的不饱和脂肪酸比例超过 50%。

相反，无论宣称多么健康的植物油，哪怕是橄榄油、茶树油，吃多了照样不好，所以这条建议将两种油并列是非常有意义的——核心是总量控制而不是油的品种。



3. 建议健康成年人每天烹调油摄入量不超过 25 克。

解读：人体每天需要的脂肪克数大致等于体重的公斤数，比如 60 公斤重的人大约就是 50-60 克。不过这些脂肪大约一半是来自各种食物，比如肉蛋奶、坚果、豆类等。另一半来自烹调用油，包括植物油和动物油。由于中国人目前脂肪总体摄入已经偏多，因此鼓励大家少用烹调油是有益的。

需要提醒你的是，这里说的烹调用油包括一日三餐，也就是包括在外就餐的部分。另外如果你吃的是红烧肉，即使烹调油控制了，脂肪摄入还是可能超量。

4. 烹饪时多用蒸、煮、炖、焖、凉拌等方式，使用不粘锅、烤箱、电饼铛等烹调器，均可减少用油量。



解读：建议中提到的都没错，但爆炒、煎炸等烹饪方式也没法抛弃，毕竟好吃，所以还是要坚持合理搭配。补充一条，蔬菜焯水时滴一点油，捞出来稍微用点蚝油扒一下就很好吃，也是减少烹调油的有效方式。



5. 家庭使用带刻度的控油壶，定量用油、总量控制。

解读：控油壶、控盐勺，这些都是被动工具，对于没有健康改善意识的人而言作用不大。而且以我的经验，定量控制真的很难坚持，也过于复杂。

真正有效的，还是要主动建立“三减”的意识，通过主动行为在点点滴滴中实现减的目标。比如今天晚饭有炸带鱼，那就搭配一个生切的黄瓜或番茄，前者高油高盐，后者无油无盐，两全其美。

6. 高温烹调油、植物奶油、奶精、起酥油等都可能含有反式脂肪酸。要减少反式脂肪酸摄入量，每日不超过2克。



解读：反式脂肪摄入确实是越少越好，不过现实情况是，绝大多数产品中的反式脂肪都已经很少了，包括建议中提到的植物奶油、奶精、起酥油等。每天摄入反式脂肪超过2克的人，在中国几乎没几个，如果真有，他应该担心的不是反式脂肪而是脂肪摄入严重超量的问题。因此大家可以忽略这条建议。



7. 少吃油炸香脆食品和加工的零食，如饼干、糕点、薯条、薯片等。

解读：这条建议是有问题的，食品加工和零食不等于不健康，不应该污名化。比如每日坚果、芝士也是加工食品，脂肪含量很高，但作为小零食很健康。被点名的四种零食未必就不健康，没点名

的油条、辣条、非油炸的蔬菜脆片脂肪含量也不低。

少吃是没错，但多少算少呢？对于公众而言，差不多就是“最好别吃”的意思，但这样的建议并不科学。正所谓“没有垃圾食品，只有垃圾膳食”，因此关键是看总量控制和食物搭配。比如我每天中午都是汉堡+薯条+可口可乐，但每天晚上都会有一个几乎没有油的凉拌菜，比如黄瓜、秋葵、木耳、魔芋、芦笋、生菜、西蓝花、彩椒等，这不就平衡了嘛。

同样是汉堡套餐，你也有更好的选择，比如新奥尔良风味的鸡腿堡脂肪比较少。薯条可以加点钱换蔬菜沙拉，也能减少很多脂肪摄入。可乐虽然跟脂肪无关，但也可以换成相对健康一些的果汁、无糖可乐或苏打水。当然如果你到便利店单买一瓶无糖或低糖的饮料也很不错，其实可口可乐除了经典红罐和无糖可乐，还有无糖加纤雪碧、低糖咖啡、无糖茶饮料、矿泉水等很多选择。



8. 购买包装食品时阅读营养成分表，坚持选择少油食品。

解读：营养成分表和配料表是解锁食物真相的法宝，然而相当多的消费者并不知道如何准确解码里面的信息。对于这一条建议，我需要提醒大家，1) 注意营养成分表是按“每100克”还是按“每份”

计算，这个差别很大。2) 少油的也不一定真的更健康，比如脱脂奶和全脂奶，实际上后者对于普通人是更好的选择。3) 单纯排斥脂肪未必更健康，比如一些“0脂肪”产品其实糖很多，因此要全面的理解营养成分，而不是单纯看某一个指标。



9. 减少在外就餐频次，合理点餐，避免浪费。

解读：这一条显然暗示在外就餐（应该包括外卖）不健康，或者说不如在家自己做饭健康。虽然很多餐馆的菜确实高油高盐，但这个说法未免打击面太大。而且每年几万亿的餐饮消费对于促进就业和内循环意义重大，尤其今年疫情恢复期，全国各地甚至世界各国都在吸引人们外出消费，所以这条建议不合时宜。

对于很多人来说，外出就餐主要是为了省事、省时间，或者是单位没食堂，家庭聚餐、朋友聚会等也是情感交流的需要。减少外出就餐实际上存在很多现实困难，因此这条建议大多数人不可能遵从。

另一个悖论是，在家吃的健康的人，在外就餐也不会胡吃海塞。在外面吃的油腻的人，在家也未必吃得多健康。相对健康的餐馆生意就不如重口

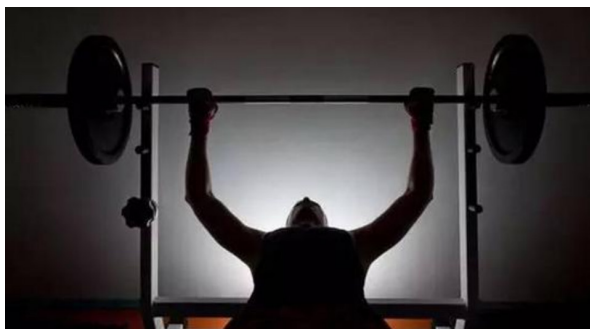
味的餐馆，这是消费者的选择，也说明消费者的健康意识才是问题根本。

当然，合理点餐、避免浪费是非常正确的，东亚地区食物损失与浪费比重最大的环节就在餐饮。尤其是各类宴请，通常大家都不好意思打包，因此更应该审慎点菜，不够再加。



10. 从小培养清淡不油腻的饮食习惯。

解读：这一条看起来有点空，但其实非常重要，甚至比前面9条加起来还重要。饮食健康的关键在于习惯的培养，在于自我控制意识的培养。肥胖的基因可以遗传，不健康的饮食也可以“遗传”和“传染”，所以你常常能看到一对胖夫妻带着胖孩子。因此这一条建议隐含的信息是，家长需要以身作则，你不能自己胡吃海塞，让孩子清淡饮食。



总结：

油盐糖都需要适当控制，但关注细节问题不如把握大方向。尽情享受美味带来的愉悦感受，同时通过总量控制、合理搭配和科学运动保持健康身材，这才是鱼和熊掌兼得的最佳选择。

学校食堂接连爆雷，如何让归笼神兽吃得安全？

原创：钟 凯

最近全国各地的学校陆续开学，“神兽”归笼，家长当然是敲锣打鼓，在媒体采访中难掩心中的喜悦和激动…



与此同时，近期集中爆发了不少校园食品安全事件，又让一些家长坐不住了。7日，市场、卫生、教育、公安四部门联合发文加强校园食品安全，但是…

9月2日，成都一幼儿园34名师生发热

腹泄，个别孩子诊断脓毒血症。

9月3日，大连普兰店地区8所中小学校的多名学生，中午在学校进食统一配餐后，当日晚至次日相继出现不同程度腹泻等食物中毒症状。

9月4日，西北民族大学200多人诺如感染（实际不是食源性）。

9月5日，贵州黔西南布依族苗族自治州兴仁市一所中学发生食物中毒事件，多名学生被紧急送医。

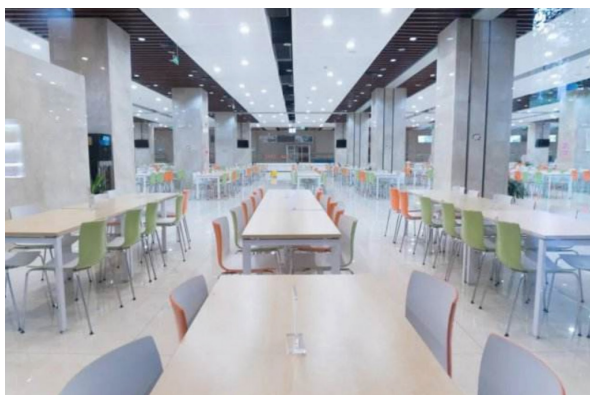
9月10日，云南威信一中部分学生家长反映平桥校区食堂给学生吃发霉变质的蔬菜和肉类，引发广泛关注。

9月11日，贵州惠水县多个幼儿园出现疑似食物中毒事件。

9月11日，广西贺州富川县一所小学发生疑似食物中毒事件。

考虑到中国海量的幼儿园、中小学、职校、高校等，在食源性疾病最高发的夏秋季，出现食物中毒几乎是不可避免的。但相信所有家长都希望，别发生在我娃学校就好。所有校长、科长、处长、局长都梦想，别发生在我管的学校就好。那么校园食品安全到底最容易出问题的地方是哪里呢？

按照出问题的类型，绝大多数是细菌性的食物中毒，其次是水源性的诺如感染（不是食品安全问题），然后是化学性的（投毒事件不是食品安全问题），极少数是有毒动植物导致的（以前常见四季豆中毒）。因此关键在控制细菌性食物中毒，避免加工经营高风险食物。



学校食堂一般有三种模式，自营、承包、外送配餐。外送模式一般是中央厨房制作，通常来讲安全性是有保障的。问题主要出在中间环节，尤其是运输和校内暂存的时候保温设施不完善，导致饭菜降温，或者整个配送环境不卫生，微生物污染和繁殖。热加工食物的安全温度应该在60度以上，有些配餐公司同时为多个学校配送，如果你的学校是配送末端，或者配送时间比午餐提前很多，你就要提高警惕。有条件的情况下，最好选择管理规范的企业，且不要配送蛋糕等易污染的高风险食品。

自营和承包的食堂最容易出问题的，一是生熟不分，尤其是各种容器具混用；二是制作一些风险较高的食物，比如四季豆、生冷食物（比如凉菜），中小学食堂原则上是不做这些的；三是外购的高风险食物，比如裱花蛋糕等。因此关键是不做凉菜，不外购食品或者只买大品牌的预包装食品，做好的饭菜必须用干净容器和炊具，打饭的工作人员必须肥皂洗手。

承包食堂和外送配餐还有个额外风险是招标采购，县长儿子、局长女婿、校长老丈人之类的。这虽然不是食品安全问题，但出食品安全问题的

时候这就是舆情的放大器，请各位“长”自己掂量清楚。

除此之外，自营和承包食堂还存在一个很大的风险，就是后厨被曝光。有些是食堂操作不规范，确实应该整改，但也有很多问题是被家长和舆论放大的，最典型的是成都七中实验学校那次。最近云南威信一中出了类似事件，有人蓄意拼接视频，鼓动舆论。

这类问题除了做好食堂的规范化管理，同样重要的是做好危机处置和回应，不要让谣言和情绪支配舆论。平时就要加强家委会的沟通和参与，让大家了解食堂的运行状况，毕竟食堂供餐和自家厨房天壤之别。

比如食堂后厨经常会有食材变质，尤其是南方和夏秋季，常见的比如果蔬腐烂，干货生霉，食材生虫等。关键是看这些食材是普遍变质还是部分变质，变质的食材是否彻底清除销毁，有没有影响到剩下的食材。比如批量采购果蔬难免有烂菜叶、破番茄，清理干净就没问题。蟑螂苍蝇当然是不可接受的，但如果完全不接受菜里有菜虫，结果就是孩子们在学校吃不到叶菜。

总之，学校食堂是所有餐饮中最受社会关注的，经过疫情之后，食堂的经营链条重建、重启，可能会有不少薄弱环节。无论经营者还是属地监管者都需要高度认真负责，不要让熬过了新冠的孩子们倒在了学校食堂。

水污染不敢吃鱼？营养师：健康吃鱼的要点都在这了

原创：范志红

作为一类味道鲜美的食材，鱼类是中国人餐桌上不可缺少的主角。作为一种营养物质丰富的食物，鱼又和健康密不可分：鱼是优质蛋白质的来源，含有 Omega-3 多不饱和脂肪酸，如二十二碳六烯酸（DHA）和二十碳五烯酸（EPA）等；富含磷、锌、碘（海鱼）等矿物质元素；还是维生素 B2、维生素 A 和维生素 D 的良好来源。



但是，随着地球水体污染的扩大，即便是海水中活动的鱼类，也难免出现污染物超标的现象。水中的污染物品种类繁多，从六六六、多氯联苯、二噁英，到铅、砷、汞、镉等。经过食物链的层层传递和放大，即便水中只有 1 份污染，到了鱼虾蟹贝食物的体内，可能已经被富集到万倍以上，不可小觑。

人们不禁开始担心，吃鱼还是健康的吗？DHA 我所欲也，污染我所欲不也。

该怎样吃鱼才能获得健康、规避风险呢？

这种问题，我们还是要查阅文献资料，用研究证据来回答。

2020 年，《Trends in Food Science & Technology》杂志上发表了一篇文献，囊括了 89 篇系统回顾及荟萃分析文献，55 个结论的伞形回顾（umbrella review）文献，对吃鱼的健康作用做了详细的梳理。

这篇文献的主要结论是这样的：适度吃鱼的健康益处，要大于其中污染物带来的不良影响。所以还是要鼓励大家吃鱼。

研究证据确认，吃鱼有以下两个健康好处：

多脂鱼类可显著改善高密度脂蛋白胆固醇（HDL）水平（研究证据的 GRADE 评级为「高」）

每周 2~4 份鱼可降低 6% 的脑血管疾病风险，如果 > 5 份，可把风险降低 12%（研究证据的 GRADE 评级为「中」）

其他一些健康作用，虽然也有研究证据，但证据还不够充分，GRADE 评级为低，需要更多的高质量研究来确认。文章中也把这些可能的的好处罗列出来，供读者参考：

吃鱼可能有助于降低全因死亡率（即所有原因导致的死亡率）

吃鱼可能有助于降低心血管疾病死亡率

吃鱼可能有助于降低消化道肿瘤、肝癌的发病风险

吃鱼可能有助于改善抑郁症及认知损害（如阿兹海默症、痴呆等）

孕妇适度吃低汞鱼类可能有助于降低早产风险，且对婴儿神经发育的益处高于潜在危害。

总的来说，对于健康成年人而言，吃鱼的好处高于其潜在风险；对于孕妇、幼儿及儿童而言，应选择含汞等重金属元素的量较低的鱼类，适量食用。

为什么吃鱼会对人体健康有益呢？



首先，鱼类，特别是多脂的鱼类中含有丰富的 Omega-3 脂肪酸。

这些脂肪酸可能对降低全因死亡率有所贡献，其中的 DHA 对胎儿、婴儿的神经系统发育以及老年人延缓认知退化都有益处。

不过，这并不意味着直接吃鱼油就能解决问题。有研究发现，单吃鱼油并不会降低全因死亡率，也就是说，吃鱼油不能代替吃鱼，吃鱼的益处应该是鱼类所含的所有营养素的综合作用。

其次，多吃鱼可能意味着红肉和加工肉类吃得少，而后两者与增加全因死亡率相关。

毕竟人的胃口有限，蛋白质摄入量也基本上是一个定数。吃鱼多了，牛肉、火腿等就可能会少吃一些。吃过多红肉和加工肉制品，可能增加癌症和心脑血管疾病的风险。

最后，吃鱼多的人可能还有其他的健康生活习惯，而多种健康习惯造就了健康的体魄。

此前曾经有一些研究分析了欧美国家不同收入人群的健康差异。结果发现，收入较高、健康意识较强的人，会吃相对较多的鱼类水产和蔬菜水果，而红肉、肉类加工品、低营养价值零食和甜食饮料等吃得比较少。所以，至少在西方国家，常吃鱼的人，往往其他方面的健康行为也比较好。

说到这里，聪明人可能会继续问：

既然适度吃鱼对人体有益，那吃多少才「适度」呢？



根据这篇研究文献的结论，每周吃 2~4 份（约 140g/份）鱼可以获得最大的健康效益。（请注意，这个重量是纯的鱼肉重量，不包括骨头和刺。）换句话说，并不是鱼吃得越多越好。过多的鱼也有可能造成环境污染物摄入增加和蛋白质过量问题。

根据中国居民膳食指南（2016）推荐，健康成年人平均每天应吃 40~75g 水产品（包括鱼、虾、贝等）。如果将这个量放在一周内，则是 280~525 克，大概相当于每周吃鱼 2~3 次，一次 100~200 克纯的鱼肉即可满足需求。

大家仔细比对国外和国内这两个数据就能发现：其实它们的推荐摄入范围是基本上一致的。（因为科学证据是一致的...）

下一个问题很重要：



什么鱼污染比较小，可以让我们安心吃？

甲基汞是野生海水鱼中最受关注的污染成分。由于甲基汞对人体毒性较大，具有生物富集作用，身体排出它的速度非常慢，所以我们必须避免吃含汞过高的水产品。要避免食用肉食性鱼类和生长年份长的鱼类，因为它们体内的甲基汞含量较高。最好选择 EPA 和 DHA 含量高、甲基汞含量低的品类。

具体说，鲑鱼（三文鱼）、鳀鱼、鲱鱼、沙丁鱼等都比较安全。日常吃的带鱼、鲳鱼、马鲛鱼、大小黄鱼、秋刀鱼等都在较为安全的海鱼名单中，因为价格低廉，它们是 DHA 和 EPA 的日常贡献大户。银鳕鱼虽然很贵，汞含量也比前面提到的这些鱼稍高一些，但测定数据表明还未超过安全标准。孕妇、乳母、儿童等特殊人群应尽量避免枪鱼、鲨鱼、剑鱼、蓝鳍金枪鱼等可能富含甲基汞的鱼类。

怎么烹调鱼最健康呢？

虽然吃鱼对健康有益，但还是要把你的筷子从水煮鱼、烤鱼、炸鱼排、松鼠鱼……上挪开。有研究提示，油炸、油煎的鱼类，并不能起到降低心脑血管疾病的作用。

这可能是因为，DHA 等 omega-3 脂肪酸在油炸、

油煎后的烹调保存率较低，而胆固醇氧化较为严重。同时，油炸、油煎烹调加入的通常是 omega-6 含量很高，或饱和脂肪很多的油脂，会大大抵消鱼类脂肪带来的健康好处。过高温度的烹调还会生成多种脂肪氧化产物、杂环胺、多环芳烃等有害物质，给健康带来更多风险。



新鲜的鱼肉，以清蒸、清炖为上佳，没有烤焦的少油烤制也可以。这些烹调方式都可以在高效保留鱼类中 DHA 和多种营养素的同时，不给身体带来过多的负担。

如果想给宝宝健康吃鱼，那么还是按文中的忠告，吃合适的数量，选安全的品种，用健康的烹调方法，才能得到吃鱼最大的好处！



法规政策

- 30 国家卫生健康委员会 2020 年部门规章立法计划
 - 30 国家卫生健康委员会关于《食品安全标准管理办法》（征求意见稿）公开征求意见的通知
 - 30 国家市场监督管理总局办公厅关于开展全国“有机产品认证宣传周”活动的通知
 - 31 国家市场监督管理总局关于 2020 年中国标准创新贡献奖评审委员会建议名单的公示
 - 31 国家市场监督管理总局办公厅关于食盐定点生产企业旧标签使用问题的复函
 - 31 国家市场监督管理总局办公厅关于印发《餐饮质量安全提升行动方案》的通知
 - 32 国家市场监督管理总局办公厅关于开展清理整治网络销售和宣传“特供”“专供”标识商品专项行动的通知
 - 32 国家食品安全风险评估中心新食品原料透明质酸钠公开征求意见
-

国家卫生健康委员会 2020 年部门规章立法计划

为贯彻落实党中央、国务院关于全面依法治国新理念新思路新战略，加强卫生健康立法工作，我委结合当前卫生健康工作需要，制定了国家卫生健康委 2020 年部门规章立法计划。根据《规章制定程序条例》的有关规定，现予以公布。

信息来源：国家卫生健康委员会

2020 年 9 月 3 日

<http://www.nhc.gov.cn/fzs/s3578/202009/706eca7a01cc4f7f9fc43436d2929828.shtml>

国家卫生健康委员会关于《食品安全标准管理办法》（征求意见稿）公开征求意见的通知

为规范食品安全标准管理工作，落实“最严谨的标准”要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，国家卫生健康委对原卫生部 2010 年 10 月 20 日发布的《食品安全国家标准管理办法》进行了修订，形成了《食品安全标准管理办法》（征求意见稿）。根据《规章制定程

序条例》及立法工作要求，现向社会公开征求意见。

信息来源：国家卫生健康委员会

2020 年 9 月 15 日

<http://www.nhc.gov.cn/wjw/yjzj/202009/f50795a01382421b82dbb0aec7c56855.shtml>

国家市场监督管理总局办公厅关于开展全国“有机产品认证宣传周”活动的通知

为深入贯彻落实《国务院关于加强质量认证体系建设 促进全面质量管理的意见》（国发〔2018〕3 号），宣传和推动有机产品认证工作，按照 2020 年全国“质量月”活动的总体安排，市场监管总局决定开展全国“有机产品认证宣传周”活

动。现将有关事项通知如下：

信息来源：国家市场监督管理总局

2020 年 9 月 4 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/rzjgs/202009/t20200904_321411.html

国家市场监督管理总局关于 2020 年中国标准创新贡献奖评审委员会建议名单的公示

按照《中国标准创新贡献奖管理办法》（市场监管总局公告 2020 年第 15 号）和《市场监管总局关于开展 2020 年中国标准创新贡献奖评选活动的通知》（国市监标创函〔2020〕232 号），中国标准创新贡献奖评审委员会对通过初评的候选标准项目奖、组织奖和个人奖进行了评审，形成了各奖项评审委员会建议名单。根据要求，现将标准项

目奖、组织奖和个人奖评审委员会建议名单及相关信息予以公示。公示期为 9 月 7 日至 9 月 11 日。

信息来源：国家市场监督管理总局

2020 年 9 月 7 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/bzcxcs/202009/t20200907_321458.html

国家市场监督管理总局办公厅关于食盐定点生产企业旧标签使用问题的复函

湖北省市场监管局：

你局《关于我省食盐定点生产企业旧标签延期使用的请示》（鄂市监文〔2020〕73 号）收悉。经研究，现函复如下：

为做好“六稳”工作，落实“六保”任务，支持企业复工复产，减少浪费，依据食品安全相关法律法规，在保证食品安全的前提下，同意食

盐定点生产企业在取得食品生产许可证之前印制的食盐产品标签及包装材料，延期使用至 2020 年 12 月 31 日，相关产品可销售至其保质期结束。

信息来源：国家市场监督管理总局

2020 年 9 月 27 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscs/202009/t20200927_322004.html

国家市场监督管理总局办公厅关于印发《餐饮质量安全提升行动方案》的通知

为深入贯彻习近平总书记关于统筹推进疫情防控和经济社会发展，以及保障食品安全、制止餐饮浪费行为等重要指示批示精神，落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，总结推广前一阶段餐饮质量安全提升工作实践，固化有效工作机制，推进餐饮服务食品安全治理体系和治理能力现代化，确保人民群众身体健康和饮食

安全，市场监管总局决定开展餐饮质量安全提升行动，特制定本方案。

信息来源：国家市场监督管理总局

2020 年 9 月 29 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spjys/202009/t20200929_322096.html

国家市场监督管理总局办公厅关于开展清理整治网络销售和宣传“特供”“专供”标识商品专项行动的通知

近期，部分电商平台出现以拼音缩写等“暗语”方式使用“特供”“专供”等标识销售、宣传商品问题，严重损害党和国家机关形象，扰乱市场秩序，欺骗误导消费者。为维护良好的网络市场环境，遏制社会不良风气，树立正确导向，市场监管总局决定即日起至2021年2月底，组织开展清理整治网

络销售和宣传“特供”“专供”标识商品专项行动，现就有关事项通知如下

信息来源：国家市场监督管理总局

2020年9月30日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/wjs/202009/t20200930_322159.html

国家食品安全风险评估中心新食品原料透明质酸钠公开征求意见

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，近期透明质酸钠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10月3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9月3日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=00D69D4B2A3888AD730E6A021A1BDE3BCAA02E69176D7ABF>



CFiC 行业动态

- 34 雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心落成
- 35 伊利与百名专家共创模拟母乳“Σ时代”
- 36 光明乳业全面通过“优质乳工程”复评审验收
- 36 达能纽迪希亚携手中国妇基会，精准帮扶 PKU 患儿家庭
- 37 飞鹤荣登亚洲品牌 500 强
- 37 妙可蓝多入选“融智创优”及消费节品牌企业名录并获殊荣
- 38 益海嘉里斩获中国粮油学会第十届学术年会两项殊荣
- 38 麦当劳中国 LEED 认证餐厅达 400 家
- 39 百胜中国在香港联交所主板上市
- 39 汉堡王中国联手基金会推出“灯火计划”
- 40 君乐宝入选 2020 中国制造业民营企业 500 强
- 40 物美集团、百事公司和中国扶贫基金会启动“物美扶农，多点乐事”公益活动

.....

雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心落成



9月11日，雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心正式落成。这是继北京、上海、广州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四家客户交流体验中心。此举是雀巢开拓中国专业餐饮市场，特别是深耕西南地区业务的又一重要里程碑。

雀巢专业餐饮客户交流体验中心是雀巢专业餐饮团队与客户进行直接沟通交流的有效平台。每座客户交流体验中心均配有示范化中西式厨房设备和甜饮品操作设备。雀巢专业餐饮的中西餐厨师、甜品师和咖啡师团队，会在这里与餐饮业同仁分享和探讨前沿的食品饮料解决方案，帮助客户向

市场推出有创意的、可盈利的相关出品，使其赢得消费者的喜爱。

雀巢专业餐饮成都客户交流体验中心位于成都锦江区，占地400多平方米。该体验中心的设计理念以本地文化为切入点，竹林、藤编、脸谱等元素无一不洋溢着四川独特的文化韵律。专业厨房部分依旧采用全开放式设计，这不但彰显了雀巢对操作可视和食品安全的一贯追求，也让厨师们能够更高效地与客户进行交流。除了常规中西式烹饪设备外，成都客户交流体验中心还根据本地餐饮市场特色，设置了独特的火锅台，以便更好地服务于西南地区数量庞大的火锅渠道客户。

伊利与百名专家共创模拟母乳“Σ时代”



9月19日，伊利母婴营养研究院（YMINI，Yili Maternal & Infant Nutrition Institute）在上海举办了第二届YMINI母乳研究高峰论坛。本次高峰论坛以“Σ时代：凝聚母乳力量”为主题，来自母婴营养、儿科、食品科学等多个领域的百名专家齐聚一堂，探讨了母乳研究的前沿进展及在婴幼儿配方奶粉中的应用情况。中国工程院院士任发政远程致辞，并肯定了伊利在母乳研究方面的实力。而基于母乳研究成果完成配方升级的伊利金领冠，也获得了与会专家们的高度认可。

论坛上，伊利母婴营养研究院也系统介绍了伊利在母乳研究领域取得的成果。经过18年的探索，伊利研究范围覆盖了蛋白质、脂肪酸、氨基酸、核苷酸、乳脂球膜、低聚糖和益生菌等多种母乳营养元素，引

领开启了系统模拟母乳的Σ时代。“Σ是求和符号，所以我们把系统模拟母乳的时代称之为母乳研究Σ时代。”伊利母婴营养研究院介绍，伊利以系统模拟母乳的新成果、新发现，尽可能还原每一种来自母乳的有益营养，带来更贴合中国宝宝需要的早期营养。

截至目前，伊利共获得“含α-乳清蛋白和β-酪蛋白组合的婴儿配方奶粉及其制备方法”等在内的五项核心配方专利和中外七项专利授权认证。这些前沿成果，也被成功应用于金领冠系列产品，并打造了强大的中国专利配方。论坛现场，清华大学公共卫生学院赵艾博士也详细报告了婴儿配方奶粉金领冠珍护的临床喂养研究效果，并表示“金领冠珍护在营养吸收力、肠道舒适度、益生菌定植情况及对免疫功能的调节方面都更接近母乳。”

光明乳业全面通过“优质乳工程”复评审验收



按照《优质乳工程管理办法》的规定，近日，由国家奶业科技创新联盟理事长王加启、副理事长顾佳升、秘书长张养东，上海奶业协会常务副会长唐新仁、副秘书长陈小弟，上海交通大学动物与生物学院教授徐建雄组成的专家组对光明乳业进行优质乳工程复评审。光明乳业党委副书记、纪委书记、工会主席贲敏，党委委员、人力资源总监、生产中心党委书记蒋鸿波等领导陪同专家组审核。

验收会上，联盟专家现场听取了光明乳业优

质乳工程系列工作报告，并结合前期对工厂的现场工艺评审及产品抽样检测结果进行审核。光明乳业凭借着扎实的牧场管理、精准的加工工艺、严苛的全程冷链、优质鲜活的高品质产品赢得了专家组的高度认可。现场，联盟专家宣布光明乳业旗下所有9家巴氏奶生产工厂全面通过优质乳工程复评审。

本次通过复评审验收不仅代表着专家组对光明乳业坚定不移实施优质乳工程并取得优异成果的一致认可，更意味着光明乳业在落实“让更多人感受美味和健康的快乐”的企业愿景下，持续追求营养健康高品质产品的一贯坚持，这是对国家提出的“满足人民美好生活需要”落实“健康中国2030”规划蓝图，实现奶业振兴的重要表现。未来，光明乳业将继续践行优质乳工程，为提升我国奶业的竞争力，重塑国民乳品消费信心贡献光明力量。

达能纽迪希亚携手中国妇基会，精准帮扶 PKU 患儿家庭



9月5日，达能纽迪希亚“彩虹关爱计划”云课堂正式开讲，成为业内首个精准覆盖0-3岁、3-12岁、以及青春期和孕期PKU患者的专业心理辅导与饮食管理线上教育项目。此外，纽迪希亚还将携手中国妇女发展基金会定向捐助五十个PKU贫困患者家庭，科普与培养贫困PKU患儿家庭科学饮食习惯，帮助他们实现营养脱贫。

“彩虹关爱计划”于2016年由达能纽迪希亚

发起，旨在通过教育培训和提供饮食计算工具，帮助PKU患儿家庭建立一套科学的终身饮食控制体系，助力患儿健康成长，并帮助家庭成员树立对抗疾病的信心。随着“彩虹关爱计划”的升级，纽迪希亚将实现对于PKU患者的精准帮扶——根据患者不同的年龄段，从饮食治疗、心理干预、经济支持等多方面提供援助，帮助患儿健康成长。

苯丙酮尿症(PKU)是一种罕见的遗传代谢性疾病，患儿因天生缺乏某种酶而不能食用含有天然蛋白质的食物，因此也被称为“不食人间烟火的天使”。若出生后不及时进行相应的饮食治疗，患儿将产生严重智力障碍。所幸在7000多种罕见病中，PKU是可防可治的1%。通过及时的诊断与饮食调整，并坚持终生规范的饮食治疗，PKU患儿可获得跟正常人一样的智力水平和生活质量。

飞鹤荣登亚洲品牌 500 强

飞鹤奶粉



9月22日，由世界品牌实验室 (World Brand Lab) 主办的“亚洲品牌大会”在上海召开。本届亚洲品牌大会以“创新驱动品牌价值和成长”为主题，会上发布了2020年《亚洲品牌500强》排行榜，飞鹤连续第二年荣登该榜单，同时入选的还有华为、海尔、小米等知名品牌。

作为亚洲品牌500强之一，飞鹤不断挖掘品牌的深度，力求实现与消费者情感和价值观的同频共振。

据悉，飞鹤打造了星飞帆、臻稚有机等系列更新鲜、“更适合中国宝宝体质”的高品质产品，一年超一亿罐被中国妈妈选择，并连续三年开展“528宝宝日”亲子活动，携手万千母婴开展深层次、系统化的高质量陪伴探索，筑牢中国宝宝营养和精神的基石。今年疫情期间，飞鹤累计捐赠2亿元款物驰援战疫一线，为母婴群体提供全面的营养保障，让广大消费者认准了心有大爱的民族乳业品牌。

凭借在消费者服务上的硬核创新力和消费端的深入人心，飞鹤荣获2020安心奖年度创新奶粉品牌和优秀创新价值奖，成为迎难而上、创新创造的乳业标杆，向亚洲、向世界展示中国乳业品牌形象。

凭借在消费者服务上的硬核创新力和消费端的深入人心，飞鹤荣获2020安心奖年度创新奶粉品牌和优秀创新价值奖，成为迎难而上、创新创造的乳业标杆，向亚洲、向世界展示中国乳业品牌形象。

妙可蓝多入选“融智创优”及消费节品牌企业名录并获殊荣



2020年10月12日，第十届中国奶业大会

在石家庄国际会展中心启动，多位国家部委领导及院士、专家出席，近600家企业参会，涵盖多个主题的业内研讨会同步举行。为进一步提升国产奶业品牌影响力和扩大乳品消费市场规模，大会提出“好品牌，中国造”主题词，并首次评选公布《中国奶业“融智创优”品牌企业名录》。妙可蓝多作为品牌知名度高、产品质量稳定，且积极履行社会责任，在行业中具有较强的引领和示范功能的民族品牌企业，光荣入选。公司人力行政副总经理金鑫代表公司上台领奖。同时，妙可蓝多也入选中国乳品消费节品牌企业名录。

益海嘉里斩获中国粮油学会第十届学术年会两项殊荣



2020年9月11日，中国粮油学会第十届学术年会暨第七届全谷物与健康食品国际研讨会在无锡召开。益海嘉里荣获“2019年度中国粮油学会科学技术奖”特等奖、“中国粮油学会优秀抗疫单位会员”荣誉称号。

本次会议围绕主题“协同创新 助力粮食行业

高质量发展”，服务粮食产业高质量发展，着力发挥学术示范引领作用，聚焦跨界交叉融合，统筹行业科技资源，搭建学术交流、成果推广、团体标准相融合的多元化平台，提升品牌效应。益海嘉里集团油脂部、公共事务部总监涂长明，集团研发中心总监徐学兵，集团品管部总监、公共事务部副总监潘坤，集团研发中心副总监姜元荣等出席本次活动。

年会开幕式上，益海嘉里集团凭借《食品专用油脂品质调控关键技术开发及产业化》项目荣获2019年度中国粮油学会科学技术奖特等奖。该奖项自2004年设立以来，评选十分严谨，十五届评奖历史上，仅评选出三次特等奖；而且本次益海嘉里项目获得的是首个经所有评审委员全票通过的特等奖！

麦当劳中国 LEED 认证餐厅达 400 家



2020年9月16日，麦当劳成都绕城大道南一段餐厅获颁 LEED（能源与环境设计先锋）认证，成为麦当劳中国第 400 家获得 LEED 认证的绿色餐

厅。这 400 家餐厅一年的节水节电总量，相当于减少二氧化碳排放近一万吨。麦当劳中国目前也是中国市场拥有最多数量 LEED 认证门店的品牌。

麦当劳中国于 2018 年开始建造符合 LEED 认证标准的绿色餐厅，这些餐厅从选址与设计、建材与施工、到能源管理，全程减少对环境的影响，推动节能减排。麦当劳中国承诺，到 2022 年，开设超过 1,800 家绿色餐厅，占全部新餐厅的 95% 以上。这也是首次在中国开发及应用的 LEED Volume 批量认证，认证数量为亚太区之首。

百胜中国在香港联交所主板上市



2020年9月10日，香港－百胜中国控股有限公司（“百胜中国”或“公司”）（纽交所股票代码：YUMC 及联交所股票代码：9987），按2019年系统销售额计为中国最大的餐饮企业，今天于香港联合交易所有限公司（“联交所”）主板正式挂牌，成功在香港上市。

公司股份将继续于纽约证券交易所（“纽交所”）上市交易，公司于香港上市的股份与于纽交所上市的股份将完全可转换。

百胜中国一直秉承“餐厅经理第一”的文化，他们是公司最重要的领导岗位，公司获得长期成功，有赖于他们的贡献。在2016年独立上市后，公司宣布授予每位符合条件的餐厅经理价值2,000美元的限制性股票，使超过9,700名餐厅经理成为公司的股东。在香港第二上市后，百胜中国也将向符合条件的餐厅经理授予价值3,000美元的限制性股票，预计本次计划的第一年将授予超过4,000名餐厅经理，而首批限制性股票将在2021年2月颁发。

汉堡王中国联手基金会推出“灯火计划”



9月2日，由鲁迅文化基金会发起、汉堡王 McLamore Foundation 和汉堡王中国鼎力支持的公益项目“绘下青州之美，打开幸福之门”在山东省青州市尧王学校举行启动仪式，这也拉开了2020

年“灯火计划”公益活动的帷幕。在接下来一年时间里，汉堡王 McLamore Foundation 和汉堡王中国将联合鲁迅文化基金会展开对口帮扶调研地区，将绘画、雕刻、音乐、舞蹈等文化内容输送到当地中小学校，点亮孩子们的文化生活。

据介绍，“灯火计划”是由鲁迅文化基金会发起，联合“中国华侨公益基金会”共同开展的，旨在文化精准帮扶，为基层群众点亮文化启蒙和前进“灯火”的公开慈善项目。灯火计划希望通过社会力量的支持，把文化艺术送到基层，满足基层群众各方面文化渴求，提升国民文化素养，丰富文化生活，改善文化艺术落后地区的面貌，促进中国文化事业的均衡发展。

君乐宝入选 2020 中国制造业民营企业 500 强



9月10日，由全国工商联主办，国家市场监督管理总局、国务院扶贫办支持的2020中国民营企业500强峰会10日在京举行。会上发布《2020中国民营企业500强调研分析报告》及“2020中国民

营企业500强”榜单，君乐宝乳业集团以创新的生产管理模式和强大的综合制造能力成功入选“2020中国制造业民营企业500强”。这是继去年后，君乐宝再度入选该榜单。

此次峰会以“弘扬企业家精神激发市场主体活力”为主题，旨在引领广大民营企业准确把握新发展阶段的深刻内涵，努力成为新时代构建新发展格局、建设现代化经济体系、推动高质量发展的生力军。全国政协副主席、全国工商联主席高云龙致辞，中央统战部副部长，全国工商联党组书记、常务副主席徐乐江作主题演讲。

物美集团、百事公司和中国扶贫基金会启动“物美扶农，多点乐事”公益活动



2020年9月8日，百事公司大中华区（以下简称“百事公司”）携手物美集团和多点平台在京城首家扶贫超市物美草桥双创中心店正式启动“物美扶农，多点乐事”公益活动。中国扶贫基金会将进行项目的资金管理和执行。本次公益活动也是商

务部“2020年全国消费促进月”的一部分。

从9月8日至30日，凡消费者在全国500多家物美门店和多点线上平台购买一包百事公司旗下的乐事品牌薯片，百事公司将捐资0.1元公益善款，捐资总计不低于100万元人民币。该笔资金将通过中国扶贫基金会进行管理和执行，用于支持国家级贫困县—甘肃省临夏州东乡族自治县约1000户贫困农户购买脱毒种薯、地膜、锌肥等所需生产材料，帮助他们种植该地特色的“富锌土豆”。在收获季，物美公司将按照市场价格收购贫困农户所种植的土豆，丰富北京市民的餐桌，实现产业扶贫，并打造出“从农田到餐桌”的扶农助农模式。

可口可乐中国首次发售再生 PET 材料时尚单品，探索循环经济新模式

可口可乐中国



可口可乐中国将于2020年9月19日首次正式发售饮料瓶再生包——“在乎包”。该系列产品的全部面料均由饮料瓶循环再生而成，其问世是可口可乐中国持续探索饮料瓶回收再利用的又一项有趣而意义非凡的举措，同时也标志着其开拓循环经济新模式的重要里程碑。

因包身上印有一个微笑表情，可口可乐中国的这款“在乎包”又被称为“表情包”。该微笑表情是可口可乐中国“在这里、在乎这里”价值主张中极具代表性的视觉符号之一。1982年9月19日，人类历史上第一个电子符号笑脸表情 :-) 诞生，可口可乐中国选择在这一天发布该产品，旨在把虚拟的“微笑”带到真实世界，提倡可持续生活方式的同时，也表达暖心的人文关怀。

饮料瓶回收后变身为时尚又实用的“在乎包”，再次回到消费者手中，完成了饮料瓶循环再生的良性闭环，这正是可口可乐中国近年来持续探索的循环经济模式。



联合利华 U 创孵化器携手天猫，打造全新孵化生态链



9月18日，联合利华U创孵化器与天猫新品孵化平台，达成战略合作协议，共同探索扶持中国创新品牌的新模式。此次战略合作旨在为优秀的初创企业搭建线上线下全方位的支持矩阵，打造全新的孵化生态链，并助力可持续的商业发展模式。当日举办的创新品牌擂台赛于8月15日启动海选报名，共有近百个项目报名参加，其中10个项目杀出重围，参与了最终的评选。

联合利华U创孵化器作为此次项目发起方，是联合利华总部发起的全球首个对外孵化器，也是“中国首创，全球支持”的创新模式。U创孵化器

打造了一套“数字化工具+定制化服务”的“超级公式”，持续赋能富有使命感的初创品牌的成长，从而带动更多力量共同探索适应未来的可持续商业模式。未来，U创孵化器还计划在联合利华校友会创建的“U+基金会”的大力支持下，充分调动行业人脉及资源，同时利用敏锐的市场洞察，为初创企业提供强有力的全链路服务与支持。

根据合作协议，联合基地落成后，入选孵化的品牌将得到联合利华数字化平台和定制化发展赋能，以及虹桥临空经济示范区提供的场地、政策支持和全生命周期的企业服务。而天猫方面将提供平台的流量支持和快速开店服务，为初创企业提供加速发展的“绿色通道”。

此外，U创孵化器还在天猫开设了旗舰店，这是U创孵化器为初创品牌提供的又一“利器”。初创品牌不仅可以在此“试水”市场，而且也可以将其作为分销渠道的补充，促进销售提升。



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