

工
作

资 讯

11 期 刊 号

2021 年 12 月

内部刊物 免费交流



科信食品与健康信息交流中心
China Food Information Center

本期关注

科信中心在京举办“科学三减 重在厨房”项目交流会
《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》修订启动会在京召开
召开《皮肤消毒剂通用要求》标准宣贯会，助力标准贯彻落实
《中国人群身体活动指南（2021）》发布
科信中心受邀赴广西对柳州螺狮粉产业进行调研



CONTENTS 目录

中心要闻

03

科信中心在京举办“科学三减 重在厨房”项目交流会
《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》修订启动会在京召开
召开《皮肤消毒剂通用要求》标准宣贯会，助力标准贯彻落实
《中国人群身体活动指南（2021）》发布
科信中心受邀赴广西对柳州螺狮粉产业进行调研

科信党建

13

科信中心组织观看《榜样6》，向榜样看齐

科普传播

15

冰糖雪梨能润肺止咳吗？健康吃梨的2个小技巧！
婴幼儿面条铝超标、硝酸盐爆表？我来瞧瞧咋回事！
糖尿病人在外聚餐？点菜注意这三点
火锅里会有亚硝酸盐？健康吃火锅的7个建议

法规政策

27

国务院关于进一步贯彻实施《中华人民共和国行政处罚法》的通知
国务院办公厅关于印发“十四五”冷链物流发展规划的通知
市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告
《市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告》解读
市场监管总局关于《市场监督管理行政处罚案件违法所得认定办法（征求意见稿）》公开征求意见的通知
关于印发《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》的通知
市场监管总局关于征求《白酒生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告
市场监管总局关于公开征求《保健食品原料目录 营养素补充剂 2022年版》（征求意见稿）《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2022年版）（征求意见稿）》和《保健食品原料目录 蛋白质（征求意见稿）》意见的公告
市场监管总局关于征求《水果制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告
市场监管总局食品审评中心婴幼儿配方乳粉产品配方注册常见问题与解答
市场监管总局《食品生产经营监督检查管理办法》
国家卫生健康委办公厅关于调整第二届食品安全国家标准审评委员会成员的通知
海关总署《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（英文版）

主 办：科信食品与健康信息交流中心

地 址：北京市丰台区南四环西路 128
号院诺德中心一期 4 号楼 912-913

邮 编：100071

电 话：01063728412（兼传真）

网 址：www.chinafic.org

海关总署解读 | 海关报关单位备案管理规定

海关总署公告 2021 年第 103 号 (关于《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》和《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》实施相关事宜的公告)

海关总署公告 2021 年第 114 号 (关于明确进口乳品检验检疫有关要求的公告)

农业农村部关于印发第六届农业转基因生物安全委员会组成人员名单的通知

最高人民法院 最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释

国家食品安全风险评估中心关于公开征求磷脂酶 a1 等 5 种食品添加剂新品种意见

国家食品安全风险评估中心新食品原料莱茵衣藻公开征求意见

国家食品安全风险评估中心公开征求磷酸锆 (2:1) 等 4 种食品相关产品新品种意见

行业动态

35

低 GI(血糖生成指数)食物,雀巢推动消费者明智选择

伊利荣获全国质量奖

光明乳业荣获“2021 年度上海市志愿者协会最佳合作伙伴”称号

达能纽迪希亚助力中国家庭喂养自由

飞鹤荣获第三届中国 GI 国际会议“研发创新突破奖”

妙可蓝多引领中国奶酪获国际认可

益海嘉里金龙鱼荣获《国际金融报》“2021 年度乡村振兴先锋企业”称号

美团开展“清朗·打击流量造假、黑公关、网络水军”专项行动

维他奶携手多方启动维爱公益行动 共同筑牢乡村振兴“营养线”和“健康线”

北京麦当劳第 500 家餐厅亮相,开启绿色发展新篇章

百胜中国发起低碳环保活动带动消费者拥抱低碳生活

百事公司捐赠 20 万份桂格营养麦片驰援西安



CFIC 中心要闻

- 04 科信中心在京举办“科学三减 重在厨房”项目交流会
- 07 《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》修订启动会在京召开
- 08 召开《皮肤消毒剂通用要求》标准宣贯会，助力标准贯彻落实
- 09 《中国人群身体活动指南（2021）》发布
- 11 科信中心受邀赴广西对柳州螺狮粉产业进行调研

科信中心在京举办“科学三减 重在厨房”项目交流会



会议现场

为进一步倡导“三减三健”，助力健康中国行动，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）和中华预防医学会健康传播分会联合发起“科学三减，重在厨房”系列活动，2021年12月20日，科信中心在京召开项目交流会。

国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司处长徐娇，中国工程院院士陈君石，中华预防医学会健康传播分会主任委员、原卫生部疾控局副局长孔灵芝，中国卫生监督协会研究员严卫星，中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强，国家食品安全风险评估中心研究员李建文，中华预防医学会健康传播分会副秘书长崔伟等专家及十余家行业代表出席了会议。



国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司食品营养处处长 徐娇

国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司处长徐娇介绍了营养相关政策与标准的进展及下一步的工作考虑。她指出，倡导科学三减对推行健康中国战略有重要意义，近期发布的营养健康学校和营养健康餐厅两项建设指南是重要的政策信号。应当进一步鼓励社会各方充分发挥自身优势，围绕合理膳食、“三减三健”的主题，积极开展科普宣传活动，提高公众健康知识水平，促进食品行业健康发展。



国家食品安全风险评估中心研究员 李建文

国家食品安全风险评估中心研究员李建文介绍了目前对盐、油、糖摄入量的调研评估进展。他特别强调，中国居民膳食结构的特点是以家庭厨房和餐厅厨房为主，因此盐、油、糖的主要贡献均在于此。例如数据显示，中国居民摄入的钠大约有7-8成来自烹调用盐及酱油、味精、鸡精等调味料，来自烹饪的糖也占到摄入量的近三成。可见“三减重在厨房”是抓住了问题的核心，但还需要加强社会舆论宣传，引导消费者落实到行动上来。



中国疾控中心营养与健康所所长 丁钢强

中国疾控中心营养与健康所所长丁钢强介绍了我国消费者存在的营养健康问题及开展“三减”知识传播的重要意义，他指出，我国居民因不健康饮食造成的超重肥胖及慢性病问题日趋严重，开展“减盐、减油、减糖”行动是合理膳食专项行动的重点，也是食品产业健康转型的重要方向。



中国工程院院士 陈君石

陈君石院士在会议总结时指出，食品行业围绕“科学三减”进行了很多研发创新方面的探索和尝试，也有不少成功的案例，建议要将这些案例做好宣传示范，鼓励更多的食品企业参与到“科学三减”中来。同时，要继续加强“科学三减”科普宣传，提高公众的“科学三减”意识和能力，让每一个人都参与到“科学三减”中来。

与会企业代表分享了在“三减”产品研发、推广过程中的实践案例及碰到的难点和困惑，例如产品叫好不叫座、盐缺乏有效替代物、脂肪和饱和脂肪的区分对待、糖醇应用叠加导致的不耐受等。

《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》 修订启动会在京召开



会议现场

为做好《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》（以下简称“《聚葡萄糖》”）的修订工作，2021年12月20日，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）在京召开启动会。来自国家食品安全风险评估中心、中国食品发酵工业研究院、发酵行业生产力促进中心、四川省食品检验研究院等单位的专家和行业代表参加了会议。会议由科信中心主任钟凯主持。

发酵行业生产力促进中心工程师曹梦思汇报了起草组的主要工作内容及拟修改技术指标等。参会人员围绕标准适用范围描述、拟修订技术指标和检测方法进行了交流讨论，提出了详细的意见和建议。

科信中心将同起草组一起对会议内容进行汇总和梳理，对重点难点问题进行充分调研，做好《聚葡萄糖》修订工作，为我国食品行业安全健康发展助力。

召开《皮肤消毒剂通用要求》标准宣贯会，助力标准贯彻落实



会议现场

国家市场监督管理总局国家标准化管理委员会发布了多项消毒标准，规范消毒行业发展。为帮助政府部门、专业机构和行业准确理解标准修订思路和内容，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2021年12月8日下午召开消毒标准宣贯会。

山东省疾控中心主任崔树玉从修订背景、修订过程和标准内容等方面对GB 27951-2021《皮肤消毒剂通用要求》进行了详细解读。百余名专业机构专家和行业代表参加会议。

在交流互动环节，崔主任简要回答了参会企业代表关心的热点问题，提供了有针对性的指导意见。

《中国人群身体活动指南（2021）》发布



会议现场

2021年12月29日，由国家卫生健康委疾控局指导，中国疾病预防控制中心、国家体育总局体育科学研究所共同牵头组织编制的《中国人群身体活动指南（2021）》（下称《指南》）正式发布。

发布会由上海君石生命科学研究院、中华预防医学会健康传播分会、科信食品与健康信息交流中心共同主办。

会议指出《中国人群身体活动指南（2021）》是我国首部面向全人群的身体活动指南，指南内容全面、基于科学证据、可操作性强，适合我国文化与国情，适用于医疗卫生、健康管理及相关企业等对个体和群体开展身体活动指导服务，也是公众进行身体活动的重要参考和实用工具。

会议重点对指南总则、2岁及以下儿童、3～5岁儿童、6～17岁儿童青少年、18～64岁成年人、65岁以上老年人、慢性病患者等六个人群共7个部分进行了介绍，重点解释了“身体活动”与“体育”“运动”“体力活动”等概念的不同，重点强调了总则中“动则有益、多动更好、适度量力、贵在坚持”16个字的基本原则，对指南23条核心信息进行了详细的解读。

会议认为《中国人群身体活动指南（2021）》为推进身体活动促进工作提供了非常重要的技术支撑。下一步针对专业人员，中华预防医学杂志、中华流行病学杂志、中国公共卫生杂志、中国慢性病预防与控制杂志将同期刊出《中国人群身体活动指南（2021）》，同时推动开展《指南》的解读、

宣传以及未来的培训，帮助专业人员更加精准、精细、分类地指导人群身体活动；针对公众，充分利用新媒体手段，广泛动员社会力量开展科普宣教，以《指南》为基础，能够制作一批群众喜闻乐见的科普传播作品，帮助广大群众主动加强身体活动意识和行为能力；针对政府部门，希望能够充分发挥《指南》在慢病防控、健康中国行动推进中的技术支撑作用。

中国工程院院士陈君石，健康中国行动推进委员会办公室副主任、国家卫生健康委规划发展与信息化司司长毛群安，中华预防医学会健康传播分会主任委员、原卫生部疾病预防控制中心副局长孔灵芝，中国疾病预防控制中心营养学首席专家、《中国人群身体活动指南》编写委员会主任委员赵文华，北京大学公共卫生学院教授、《中国人群身体活动指南》编写委员会主任委员李可基，中国疾病预防控制中心营养与健康所营养与健康教育室主任、《中国人群身体活动指南》编写委员会副主任委员刘爱玲、科信食品与健康信息交流中心科技传播部主任阮光锋参加了会议。

科信中心受邀赴广西对柳州螺蛳粉产业进行调研



听取汇报



调研现场

2021年12月4日，科信中心理事长包大跃受广西营养学会常务副理事长邓其军邀请，一行4人赴柳州参加由柳州市商务局组织召开的柳州螺蛳粉产业高质量发展座谈会。座谈前，调研组参观了广西螺霸王食品有限公司螺蛳粉文化展厅、螺蛳粉生产车间以及成品展示区，充分了解柳州螺蛳粉的发展历程、生产工序及工艺、店面及产品包装设计、营销模式等。据了解，2015年，柳州螺蛳粉的产值仅为5亿元，到了2021年，这个数字变成了300亿，2025年有望达到900亿，而和螺蛳粉相关产业链产值目前也已达130亿元。除了螺蛳粉生产厂家，包括螺蛳养殖、稻米种植、加工包装等在内的多个产业也都受益于螺蛳粉的发展，产业上下游创造就业岗位25万个。



座谈会现场

座谈会上，柳州市商务局局长杨志刚对广西营养学会组织专家到柳州调研指导表示感谢。杨局长在介绍柳州螺蛳粉产业发言中表示，为贯彻落实习近平总书记视察广西时的重要讲话和重要指示精神，发挥科协组织人才组织优势，柳州市商务部多次组织专家深入螺蛳粉企业调研，找准需求、精准对接，助力柳州螺蛳粉产业高质量发展。紧接着，柳州当地螺蛳粉企业代表围绕螺蛳粉营养技术改善、螺蛳粉品牌建设、螺蛳粉产业链融合、知识产权保护等方面情况进行了专题发言。

广西营养学会常务副理事长邓其军，在发言中指出，要充分发挥“广西营养学会柳州螺蛳粉营养工作站”作用，积极开展螺蛳粉营养调查，梳理营养相关指标及问题，进行产品营养分析、改善及公众科普引导，进一步完善柳州螺蛳粉营养标识，推进柳州螺蛳粉产业标准化建设，提升柳州市螺蛳粉产业的整体水平。

科信中心包理事长作为调研组组长，在总结发言时表示，在“风味、健康”双导向下，聚焦柳州螺蛳粉产业更健康更营养发展中需进一步完善的技术及需求，并通过发挥各方资源优势，引技入企，引才入企，在科技服务、产业发展、人才培养等方面，推动柳州螺蛳粉特色产业健康持续发展。

会后，双方表示下一步将继续加强沟通交流，共同推动柳州螺蛳粉国家级研究机构建设，促进行业发展更加规模化、产业化、标准化，并不断加强螺蛳粉周边产业的开发与拓展，让柳州螺蛳粉获得长远、健康的发展。



CFIC 科信党建

14 科信中心组织观看《榜样6》，向榜样看齐

科信中心组织观看《榜样6》，向榜样看齐

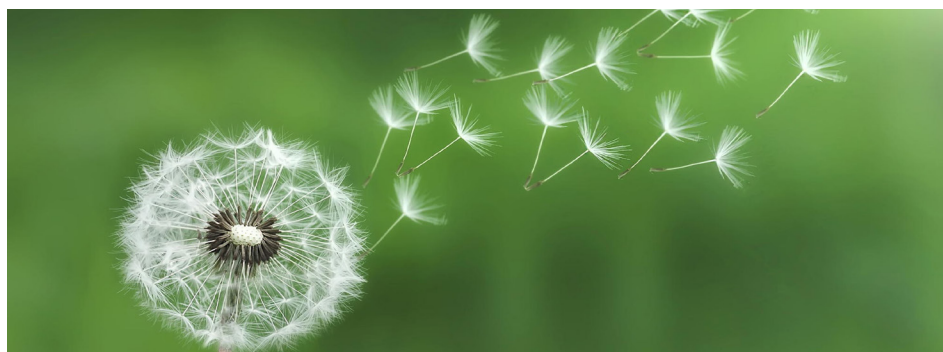


活动现场

为深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，充分发挥先进典型示范引领作用，2021年12月20日下午，科信中心党支部组织党员集中观看《榜样6》建党100周年特别节目。《榜样6》推出了8个榜样：“卫国戍边英雄团长”祁发宝，“七一勋章”获得者廷·巴特尔、魏德友、黄大发、张桂梅，全国优秀党务工作者孙金娣，被追授“全国优秀共产党员”称号的陈定昌，“全国先进基层党组织”称号获得者三沙市七连屿党工委。节目通过典型事迹再现、现场访谈、重温入党誓词等形式，生动展现中国共产党人坚定信念、践行宗旨、拼搏奉献、廉洁奉公的高尚品质和崇高精神，彰显基层党组织战斗堡垒作用和党员先锋模范作用。

观看节目后，支部吴桐书记在发言中指出，荧幕上的这些榜样人物有一个共同的特点，那就是他们都深深热爱自己的岗位，把为人民群众服务作为价值追求，并持之以恒付出。他们在最普通的岗位上，在为人民服务的最前沿，用实际行动诠释了忠诚与担当、理想与信念、敬业与奉献。他们为我们树立了榜样，立起了标杆，鼓舞和激励着我们乘风破浪、扬帆远航，谱写干事创业新篇章。

大家纷纷表示，“先进榜样们虽然来自于不同地方不同岗位，但他们身上都闪耀着对党忠诚、一心为民、矢志报国的共同特征。”“要以榜样为镜，向先进看齐，带头学习和弘扬新时代榜样精神，对党忠诚、坚定信念，把对榜样的崇高敬仰化为担当尽责、奋发作为的强大动力，在新时代新征程上赢得更加伟大的胜利和荣光！”



科普传播

-
- 16 冰糖雪梨能润肺止咳吗？健康吃梨的 2 个小技巧！
 - 19 婴幼儿面条铝超标、硝酸盐爆表？我来瞧瞧咋回事！
 - 22 糖尿病人在外聚餐？点菜注意这三点
 - 23 火锅里会有亚硝酸盐？健康吃火锅的 7 个建议
-

冰糖雪梨能润肺止咳吗？健康吃梨的2个小技巧！

原创：阮光锋

一进入秋冬季节，天气就越来越干燥了，很多人晚上睡觉都会因为喉咙干燥而干咳醒来，虽然开着加湿器。



去逛超市的时候，新鲜的梨子上市了，我妈就说要不要买点梨、煮点冰糖雪梨汤给孩子吃，都说能润肺止咳呢。电视里也有好多节目说秋冬吃梨的好处，比如润肺止咳、化痰止渴等，还推荐我们每日早晚各吃一个梨。

吃梨真的这么好吗？要不要买梨吃呢？今天我们来聊聊梨子。

1. 梨子好吃，营养如何？

梨子的种类繁多，比如，有果皮粗糙的沙梨，有通体光滑的雪梨，有个大汁多的鸭梨，还有娇俏可人的贡梨。

虽然梨子有这么多的品种，不过，从平均来看，梨子大家族有自己共同的营养特点。

梨子中 85% 都是水分，口味爽脆，酸甜适口，所以，梨作为补充水分的解渴水果，效果很好。

大家都知道，维生素 A 对于维持正常视力十分重要。如果缺乏维生素 A，会出现到了黄昏时就看不清东西的情况，这种症状就叫做“夜盲症”。梨子中胡萝卜素含量比较丰富，而胡萝卜素可以在人体内转化成维生素 A。梨子还含有丰富的维生素 B2，它能促使皮肤、指甲、毛发的正常生长，预防和消除口角炎。

2. 吃梨能润肺止咳吗？

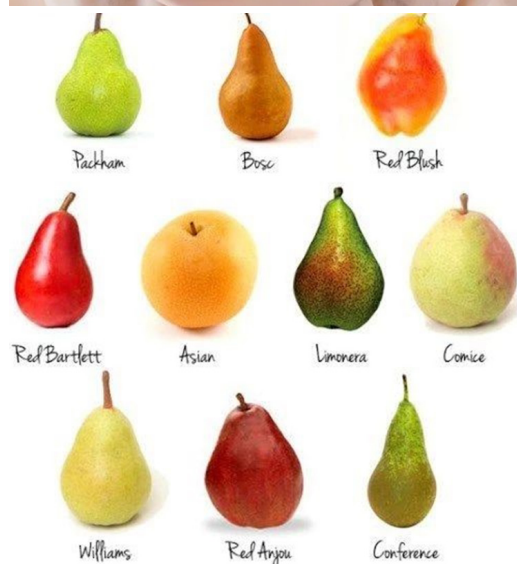
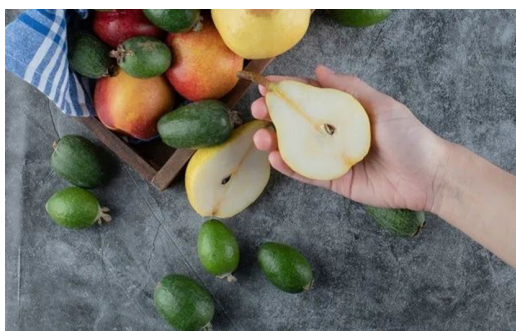
梨，是含水量较高的水果，确实能够为我们的身体补充水分，缓解因为干燥导致的咳嗽。

不过，虽然在很多广告中，我们经常看到梨能“润肺止咳”的说法，但是，目前还没有这方面的正规科学研究。

当然，由于梨子中水分多，吃梨子对于补充水分的确有好处，也能缓解因为干燥引发的嗓子不舒服、咳嗽等症状。特别是有咽炎的朋友，吃梨后的确能够使嗓子舒坦不少。喝下用梨子熬成的梨汤，感觉喉咙舒爽，也并不是因为梨子中有何特殊的成分，同样，是因为补充了水分的结果。

其实，多喝点水也有同样的效果。

不过，虽然梨子和梨汤并没有传说中的止咳效果，但也不妨碍我们享受它的美味。如果喜欢，那就吃吃吧。



3. 梨是凉性的，不能生吃？

不过，也有人说，体质虚寒、腹部冷痛者不宜生吃梨，因为梨性寒，生吃会肚子痛、导致腹泻，尤其是女孩子千万不能生吃。

其实这种说法有点杞人忧天了。

之所以有些人吃完梨会觉得不舒服，可能有两个方面的原因。

一方面，可能是因为梨的膳食纤维。吃梨的时候，很多人会感觉到有些品种的梨，果肉中仿佛有硬渣，口感比较粗糙，有些人消化不好，会觉得不舒服。但其实它们都是膳食纤维。

另一方面，可能是因为温度低。天气冷了，吃凉的水果，有些人肠胃接受不了天冷的温度，也会不舒服。

如果你是肠胃不好、容易腹泻等问题，吃生的冷的梨子会觉得不舒服，甚至会出现胃痛等不适现象，可以考虑少吃或者将梨加热煮汤水之后再吃。

但是，只要自己肠胃没有问题，生吃、凉的吃也都没有问题。

4. 白梨、绿梨、黄梨……哪个更营养？

超市里的梨也是种类多样，有白色的梨，还有绿色的梨，甚至还有黄棕色的，它们营养差别大吗？买哪个更好呢？

这些梨，你都见过吗？

其实不同颜色、不同形状的梨，它们只是品种不同罢了，虽然口感会有差异，但是，整体影响差别不大，想要买哪个，就看你喜欢吃哪种了。

5. 如何吃梨更健康？

有很多人说要每天早晚各吃一个梨，说这样吃才更健康。真的需要这样吗？其实没有必要。

首先，在水果家族中，梨子并没有十分突出的营养优势，它只能算是一个中等偏下的水平。而



且，梨子个头大、体重高，吃两个梨子，小一点的也有200~300克，一点的就一斤多了，比较占肚子，加上糖分多，对健康其实反而不是很好。

而且，早、晚，都只吃梨子，显然也不符合我国膳食指南推荐的食物多样和适量原则。

所以，如何吃梨更健康呢？

1. 跟其他水果一起换着吃，混着吃。我国膳食指南建议大家要注意饮食“多样性”，争取每周吃的

蔬菜水果至少有10种。尤其是非常喜欢吃梨的朋友，水果不能只吃梨，可以跟苹果、冬枣、柿子、葡萄等混合，每种水果吃一点。

2. 吃梨要适量。成年人每天建议吃200~350克的新鲜水果。不同品种的梨，个头大小、单个重量差异很大。水果吃过量了，也容易有糖分过量、能量过剩的问题。所以，根据梨子的大小控制自己的食量，不要吃太多就好。

婴幼儿面条铝超标、硝酸盐爆表？ 我来瞧瞧咋回事！

原创：钟凯

最近第三方测评频频出手，频频翻车。前几天刚分析了凰家实验室测评柳江螺蛳粉的大坑，这两天又出来一个婴幼儿面条的测评，说有的产品重金属超标，有的硝酸盐爆表，分析得头头是道，好不热闹。

孕婴童产品是测评领域最活跃也是坑最多的，因为这个人群最好吓唬，最容易掏冤枉钱。下面就来具体说说这个大杂烩测评，涉及指标一大把，但最关键两个指标的分析，全都有问题。



关于“铝超标”

媒体报道原文：部分食品可能会使用到硫酸铝钾（又称明矾），它是一种常见的含铝食品添加剂。它有促凝剂的作用，能让食物更有筋道，如用在面条、粉丝中。

研究表明，铝蓄积在脑组织中会抑制多种酶活性，造成思考力下降，记忆力减退，会严重影响儿童智力发育和骨骼生长。

目前，《GB 2760-2014 食品添加剂使用标准》国家标准规定，面制品中的铝含量不得超过 100mg/kg。

欧洲食品安全局早在 2008 年就采纳了一项关于通过饮食摄入铝的安全性问题的建议，规定面制品中铝含量不得超过 10mg/kg。在此后的多年里，常有来自中国的面制品因铝含量超过该限值而被欧盟禁止入口。

一看到“超标”我就知道有问题。哪来的标准？我咋没听说过啊？这里有几个常识性（对于食品行业人员而言）错误。



1. 欧盟食品安全局（EFSA）不是风险管理部门，不制定具体的限量标准，只给出风险评估的科学意见和建议。媒体提到的“建议”就是下图，里面并没有任何关于面制品铝限量的说法。

2. 欧盟和世界其他国家（包括中国）一样，并不把铝作为污染物管理。但欧盟各成员国可以根据需要制定自己的管控政策，主要针对的是食品添加剂，比如明矾和色素铝色淀，中国也是如此。

欧盟确实有一个针对面制品的 10 毫克 / 公斤的值，但实际上相当于中国的“风险监测参考值”（用于 RASFF 预警系统），其实也是保护本国企业。（注：这个所谓的“限量”已经作废，因为中国通过世

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2019/1793
of 22 October 2019

on the temporary increase of official controls and emergency measures governing the entry into the Union of certain goods from certain third countries implementing Regulations (EU) 2017/625 and (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council and repealing Commission Regulations (EC) No 669/2009, (EU) No 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 and (EU) 2018/1660
(Text with EEA relevance)

河南省小麦和小麦粉中铝本底调查研究

Investigation of aluminum background in wheat and wheat flour in Henan province

下载 在线阅读 导出 收藏 分享

摘要: 目的 了解河南省小麦和小麦粉中铝本底情况,为监管部门防控措施提供依据,为小麦及其制品中含铝标准修订提供帮助.方法 在河南省17个地市共采集了569份小麦、小麦粉和麸皮样品,样品直接从农户家或者农村小磨坊中获取,确认没有添加含铝添加剂后采集.采用电感耦合等离子体质谱法(inductively coupled plasma mass spectrometry, ICP-MS)检测铝含量.结果 小麦、小麦粉和麸皮中铝含量的平均值分别为30.92、15.14、58.32 mg/kg.结果表明小麦中铝元素主要集中在麸皮中.结论 调查结果为相关生产加工者和食品安全监管部门对小麦粉及其制品的生产加工和监管提供技术支持,结合当地实际情况,还可为制订适合本地的小麦及其制品等相关食品安全标准修订提供基础数据.

例如菠菜(测评铝含量高的正好加了菠菜)、蘑菇、萝卜、莴笋、可可等也会带入一些本底。按照国标,面条是不让加明矾的,婴幼儿面条也不让加。而媒体非常“鸡贼”的做了暗示,倒也是他们的惯用笔法,一句错话假话都没有,但就是能吓到人。

媒体原文:“部分食品可能会使用到硫酸铝钾(又称明矾)...如用在面条、粉丝中”。

4. 最关键的是谈健康危害离不开摄入量。这里我不展开详述了,无非是各种理论计算。简单结论就是,

小麦及面粉中铝本底含量的调查

Investigation on the aluminum content in wheat and wheat flour

导出 收藏 分享

摘要: 目的 了解小麦及面粉中铝本底含量,为食品安全监管部门制品质量监管提供依据,为小麦及其制品中含铝食品添加剂标准修订提供基础数据.方法 在泰州三县三区各乡镇随机抽取本地产小麦56份、面粉65份,采用电感耦合等离子体发射光谱仪(ICP-OES)法检测样品中铝含量.结果 小麦中铝含量为2.80 mg/kg~53.0 mg/kg,中位数为16.5 mg/kg,平均含量达18.6 mg/kg,33.9%的小麦样品中铝含量低于10 mg/kg,处于较低水平;面粉中铝含量为0.39 mg/kg~53.0 mg/kg,中位数为6.0 mg/kg,平均含量达10.4 mg/kg,70.8%的面粉样品中铝含量低于10 mg/kg.小麦与面粉中铝含量差异有统计学意义(P < 0.05).就本地而言,可以45 mg/kg作为面粉制品中铝限量值的参考,判定是否添加硫酸铝钾、硫酸铝铵等含铝食品添加剂.结论 本地小麦及面粉中铝含量较低,小

另外,欧盟那个作废的10毫克/公斤,和下图中的45毫克/公斤,是一个目的,和安全、健康无关。

关于“硝酸盐爆表”

硝酸盐也是果蔬天然含有的,含量因品种和种植条件各异,这就是为什么标准里不限制果蔬面条的硝酸盐含量。欧盟食品安全局在2008年做过一个,“通过蔬菜摄入硝酸盐的利弊分析”。结论如下。

Overall, the estimated exposures to nitrate from vegetables are unlikely to result in appreciable health risks, therefore the recognised beneficial effects of consumption of vegetables prevail.

翻译: 据我们估算,通过蔬菜摄入的硝酸盐不大可能带来明显健康风险,因此吃蔬菜的益处是主要的。

贸易机制跟欧盟反映了本底的情况)

为什么这么说,你点开看看下面的数据就明白了。铝是地壳中含量最高的金属元素,不同地区、不同物种的本底值不同。所以一些中国产品(主要是方便面)被欧盟拦下来,但这和健康根本没关系。

3. 铝的摄入途径,通常最主要的是来自膨化面制品里面的膨松剂,比如油条、饼干、蛋糕等。面条里的铝是天然本底,根本不是铝的主要来源。部分蔬菜和茶,

是,天然本底的那点铝根本就不用考虑啥健康危害,否则早就纳入污染物管理了呀。

媒体原文:“研究表明,铝蓄积在脑组织中会抑制多种酶活性,造成思考力下降,记忆力减退,会严重影响儿童智力发育和骨骼生长。”

换句话说，与其担心蔬菜中硝酸盐的健康风险，不如担心一下你不吃蔬菜的健康风险呢。

顺便说一句，把硝酸盐、亚硝酸盐、亚硝胺强行联系起来，或者笼统的吓唬你说，硝酸盐、亚硝酸盐会导致癌症，都是扯犊子。还是欧盟食品安全局，他们的结论是，“根据现有证据，通过饮食和饮水摄入的硝酸盐并不会导致人类癌症发病率升高”。

From the available evidence that nitrate intake from diet or drinking water is not associated with increased cancer risk in humans.

其实整个测评报告中还有不少问题，我也懒得继续分析了。说过很多次，不要看测评，不要看测评，不要看测评。因为你没那个实力，根本看不懂，测评机构随便拽几个文献、数据就能把你唬的一头汗。而我看了这么多食品测评，没一个靠谱的，全是一本正经的胡说八道。

总之，不管你是成分党，还是考据党，多学学科学喂养，多学学营养搭配，这才是真正对你有用的。至于那些测评，你当做消遣看看也行，别信就对了。

糖尿病人在外聚餐？点菜注意这三点

原创：马冠生

糖尿病人在外聚餐点菜很关键，应注意以下几个方面：

1. 保证有三类基本的食物

一顿健康的午餐或者晚餐菜单里要有主食、蔬菜和肉、蛋、鱼等动物性食物或豆类食物。这三类食物能够满足人体对碳水化合物、蛋白质和多种维生素、矿物质的需求。



在外就餐时蔬菜的量最难保证，许多人在外就餐很少点蔬菜，往往一桌十几个人只点一盘绿叶菜，这显然不能满足膳食平衡的需求。

糖尿病人在点菜时应至少每餐保证自己能吃到 200 克蔬菜，根据人数酌情增加菜量。平常吃米饭用的小碗，200 克要 2 小碗基本盛满，如果是生的蔬菜，如蔬菜沙拉，要比两小碗再多半碗。

2. 合理增加食物种类

主食：建议点一些杂豆、粗粮类食物，尽量要占到主食的一半，避免点带糖点心、烂面条等升糖快的主食。

肉类：选择鸡、鱼、虾等脂肪含量较低的白肉，肥肉和动物内脏应尽量少吃。

蔬菜：深色蔬菜的种类要至少占到一半，多种蔬菜的组合小炒也非常适合糖尿病患者。深色蔬菜指的是深绿色、红色、橘红色和紫红色的蔬菜，含有丰富的维生素和植物化学物。

新鲜食材：点新鲜食材制作的食物，少吃腌制食物、香肠类、粉丸类等半成品制作的食物。

3. 注意菜品的烹调方式

注意少油少盐。此外，糖醋、鱼香、红烩、油炸、油煎等方式制作的菜品不宜选择。

火锅里会有亚硝酸盐？健康吃火锅的7个建议

原创：范志红

最近有条食品安全新闻，说是从自热火锅里检出了亚硝酸盐。

这条新闻并没有引起食客太大的情绪反应。因为经过多年的食品安全科普教育，网友们都已经建立了“剂量决定毒性”的科学理性思维。

从题目当中就能知道，自热火锅中检出亚硝酸盐的数量比较有限。如果真的含量很高，就不会使用“检出”这个词汇了。检出这个词现在通常用在“能测出来，但没超标”的情境下。

这次检出的产品，最高的两款亚硝酸盐含量分别为7.10mg/kg、7.95mg/kg。既没有超过蔬菜加工品的标准，也没有超过肉类加工品的标准。

按这个含量，要达到亚硝酸盐食物中毒的数量，意味着至少要吃十几公斤的自热火锅食物，显而易见是不可能的。

所以，想吃自热火锅，可以继续愉快地吃。

吃自热火锅的人可能还不算多，但吃普通火锅的人很多。

有人问我：

在普通火锅里，会不会也有亚硝酸盐问题呢？我早就听说，火锅汤里不仅有高嘌呤问题，还有亚硝酸盐多的问题呢！

我查了一下文献，发现有关火锅的食品安全相关研究主要集中在以下几个方面：

- 一是火锅底料中的罂粟碱等几种生物碱的含量检测，以及食品添加剂含量的检测；
- 二是火锅底料、火锅蘸料中所使用的油是否安全合格，是否过度氧化；
- 三是火锅底料中重金属物质的溶出；
- 四是火锅中的亚硝酸盐含量。

此外，也有关于火锅烹调中的嘌呤变化研究。因为嘌呤不属于有毒物质，和食品安全无关，只与需要关注嘌呤含量的高尿酸血症患者和痛风患者有关。

罂粟碱之类成分，以及其他食品添加剂成分，属于人为故意添加所致，我们只能依赖监管部门严格检测把关。火锅底料和蘸料中的油脂质量，也和生产企业的自律有关，同时还涉及到储藏条件和储藏时间。如果时间过久，或储藏温度过高，则品质会不断下降，氧化酸败指标逐渐上升，风味也会变差。

但在添加大量重口味调料的时候，消费者可能吃不出来，从而摄入较多的氧化脂肪。

重金属成分比较复杂，除了来自于底汤、底料和涮料，还来自于火锅的容器，如铜锅或陶罐。

有研究发现，用松茸、茶树菇、香菇、金针菇等菌菇为主料熬煮制成的火锅底汤中，5小时后汤中的镉含量有超标，但其他重金属含量尚在安全范围之内。

还有研究比较了紫铜、不锈钢和陶瓷 3 种锅体在长时间熬煮之后溶出重金属的情况。发现用水煮时重金属几乎无溶出，但如果 6 小时熬煮酸菜，则紫铜锅溶出了较多汞、铅和少量的镉、镍和铬；不锈钢锅溶出了较多铅、铬、镍和少量镉；陶瓷锅则溶出了少量的汞，以及微量的铅和镉。研究者建议，在吃酸菜类火锅的时候，用陶瓷锅会相对安全一些，而且时间最好控制在 2 小时之内。

个人认为，具体风险与使用锅体的产品质量关系较大，不可一概而论，但在熬煮酸性食物时的确要更加谨慎，不用金属容器更好。

这里重点和大家讨论一下火锅里的亚硝酸盐问题，再简单说说嘌呤和其他问题。

亚硝酸盐曾经是火锅食物食品安全的一个重点隐患。总体而言，在 2010 年之后，由于我国的食品安全管理越来越规范，因为吃火锅而发生亚硝酸盐中毒的情况已经很少发生了。虽说如此，这个问题仍然值得我们关注。因为在长时间的煮制过程中，增加的亚硝酸盐还可能与肉类、鱼类、海鲜中溶出的胺类物质发生反应，合成亚硝胺类致癌物。

火锅中的亚硝酸盐是哪里来的？

火锅不会凭空产生亚硝酸盐，不是原料中带进来的，就是从硝酸盐转化而来的。

因为亚硝酸盐广泛存在于多种食品中，包括蔬菜和肉类加工品。火锅中有肉类，有海鲜，有蔬菜。因为亚硝酸盐易溶于水，这些食物中的亚硝酸盐就会随着煮制跑到火锅汤里。

1. 新鲜蔬菜

新鲜蔬菜的亚硝酸盐含量非常低，通常会低于 4mg/kg。但叶类蔬菜和根茎类蔬菜当中都含有很多硝酸盐。它们本身没有毒性，但可以提供制造亚硝酸盐的原料。

蔬菜采收之后，毕竟还要运输、销售，被餐饮企业购买之后，也不一定当天吃掉。随着存放时间的延长，生蔬菜当中的亚硝酸盐的含量会逐渐升高。即便在自己家里，放在冰箱冷藏室中，也会缓慢增加，比如从每公斤几个毫克升高到十几个毫克。何况，在很多餐饮店里，它们可能根本没有放在冷藏条件下。

不过，如果你取出蔬菜烹调的时候，看到蔬菜的状态良好，没有萎蔫、发黄、掉叶甚至水渍化（像是水泡过）的情况，那么亚硝酸盐过高的风险还是微乎其微的。一旦到了掉叶乃至水渍化的状态，亚硝酸盐的含量就失控了，万万不可再吃！从这一点来说，火锅店的蔬菜通常都做得比较好，能够保证“卖相”，而家里的蔬菜反而有可能萎蔫掉叶了还舍不得扔...

不过，即便叶类和根茎类蔬菜看起来新鲜，其中所含的硝酸盐在溶入火锅汤之后，经过反复的翻滚煮制，也会有一部分转变成亚硝酸盐（中学化学课上就学过这个反应了）。大白菜和娃娃菜、各种绿叶菜、萝卜这些涮锅里的常见蔬菜，都属于硝酸盐丰富的食材。所以，煮过大量蔬菜之后，随着时间的推移，火锅汤里的硝酸盐含量是会逐渐上升的。

2. 经过加工的蔬菜

火锅里也可能会放入一些酸菜、泡菜，干制的蘑菇木耳，乃至罐头蔬菜和速冻蔬菜之类的蔬菜加工产品。

按我国食品安全标准，蔬菜类加工产品的亚硝酸盐含量应低于 20mg/kg。比如泡菜、酸菜、盐菜、酱菜、速冻蔬菜和蔬菜罐头，都需要遵循这个标准。

合格的蔬菜加工品其实是相当安全的。经过焯烫、煮制等过程，原料当中的硝酸盐含量已经降下来了，



再产生大量亚硝酸盐的风险极小。

蔬菜干货类要经过泡发，其中的硝酸盐和亚硝酸盐都会在泡发时大部分溶出，所以也没有产生大量亚硝酸盐的风险。

但是，餐馆在供应酸菜、泡菜等发酵蔬菜时，如果自制产品的工艺不合格，有杂菌污染，也没有达到20天以上的发酵时间，那么也非常容易引入过多的亚硝酸盐。

3. 鱼肉、海鲜等动物食材

肉类、鱼类等新鲜食材当中也是天然含有亚硝酸盐的。不过也很低，每公斤中也就几个毫克的水平。但是不新鲜的鱼虾，以及各种肉类加工品当中，亚硝酸盐的含量就要高多了。

比如香肠、火腿、培根、午餐肉等，哪个都会含有亚硝酸盐，我国许可的残留量是30-70mg/kg（因具体产品而异，有些国家甚至放宽到100mg/kg）。这可比自热火锅里测出的含量高多了。你还要不要吃呢？

在餐馆吃涮锅的时候，要特别小心观察一下，涮的肉类是否添加亚硝酸钠腌制。

有些店家为了让肉类不容易腐败，涮熟之后呈现粉红色，卖相好，以及吃起来有火腿风味，有可能



添加亚硝酸钠腌制。为了让肉类变嫩，使用嫩肉粉处理肉类，而嫩肉粉产品中也有可能添加了亚硝酸钠。这些腌制时添加的亚硝酸钠都可能从肉中溶出跑到汤里。

甘肃省疾控中心有文献报告，对24个城乡火锅店的45锅火锅汤进行了检测。结果发现，亚硝酸盐的检出率为74.4%。比较头汤（刚开始吃时的汤）和尾汤（进食结束时的汤）中的含量，发现在尾汤里的亚硝酸盐含量会有不同程度的增加，增加幅度最高的可达头汤的116倍。头汤的含量平均值是1.4mg/kg，最高是4.0 mg/kg，是相当安全的；尾汤的亚硝酸盐含量平均值是5.1mg/kg，总体不高；但最大值是58mg/kg，这个浓度已经令人担心了，不适合再喝。

4. 其他来源

此外，火锅底料中也自带少量亚硝酸盐，不过其含量通常都符合国家标准。火锅调料中，添加的韭菜花、葱花、香菜碎等，如果原料不新鲜，都可能引入少量的亚硝酸盐。不过，毕竟吃的总量不多，基本上不用担心中毒风险。

顺便说一句，亚硝酸盐属于有毒物质，但并不是剧毒物质。如果是剧毒物质，几个毫克就能要人命，比如砒霜，比如黄曲霉毒素，比如米酵菌酸等。亚硝酸盐呢，要一次吃进去上百毫克才有可能出现中毒反应。

再说说火锅里的嘌呤问题

汤里不会凭空产生嘌呤，是汤底中含有嘌呤，或者是食材中的嘌呤溶出来跑到了汤里。

火锅汤中的嘌呤含量，可能受到几个因素的影响：

（1）用了什么汤底

用海鲜汤底、肉汤汤底，那么其中的嘌呤含量就比较高。如果用白水作为汤底，那么刚开始吃的时候，汤里的嘌呤含量会很低。

（2）加入了多少鱼肉海鲜

如果只是涮青菜，是不会产生很多嘌呤的。即便涮蘑菇，也不会有很多嘌呤，因为鲜蘑菇中的嘌呤含量比肉类还要低，所谓蘑菇高嘌呤的说法是来源于干蘑菇的数据。谁会吃那么多干蘑菇呢？水发后含量就会大大降低。

随着涮入鱼、虾、肉类，汤里的嘌呤含量会不断上升。开始在汤里涮肉之后，肉中的嘌呤含量会下降。但随着汤越来越浓，嘌呤含量越来越高，到后来，汤里的含量甚至会超过肉里的含量。这时候，涮过的肉中嘌呤含量完全不会下降。甚至在汤里涮的蔬菜，也因为汤里的嘌呤进入到菜里，嘌呤含量变得更高……

（3）汤的煮制时间和浓缩情况

如果加水较多，汤就会被稀释。如果加料多、加水少，汤里的含量就会升高。

结合营养问题一起考虑，要想安全又健康地吃火锅，有几个要点需要注意：

（1）涮锅的时间别太长。时间越长，蔬菜中部分硝酸盐变成亚硝酸盐的风险就越大，溶出重金属的风险也越大。1小时之内吃完最好。

（2）控制鱼肉类的总量不要过多，鱼肉类和蔬菜类的比例以1:1到1:2为好。这样既能获取足够的维生素C和抗氧化物质，有利于减少亚硝胺类致癌物形成，又能保持营养平衡。

特别是吃自热火锅时，因为其中的蔬菜非常有限，也不够新鲜，最好还是自己配上一些水灵灵的绿叶蔬菜，或加两个番茄。这样既没有亚硝酸盐的担心，又能增加维生素和膳食纤维，改善营养平衡。

（3）煮蔬菜的时间不要过长，要及时捞出食用，以免维生素和抗氧化成分过度损失。

（4）在汤已经含有大量脂肪的情况下，再放入蔬菜，可能会裹挟汤表面上的脂肪。所以不妨把表面的浮油撇去再加入蔬菜。

（5）注意各种食材的新鲜度，也要注意肉类食材是否添加了亚硝酸钠。添加亚硝酸钠后的肉类，涮熟之后会呈现粉红色，而不是浅褐色或白色。

（6）最好选择清汤锅，盐和脂肪的起始含量较低。

（7）注意火锅底料和蘸料的新鲜度。如果感觉味道不新鲜，下次就不要再吃这家店啦。

如果需要控制血尿酸水平，那么就要少涮些鱼肉海鲜，更要避免喝久涮的火锅汤。想喝汤的话，就在嘌呤含量还没有上升之前早点喝。想吃肉，也要在刚开始涮的时候吃，这时涮了之后的肉嘌呤含量还能少一些。不妨多吃蔬菜少吃肉。

最后，有一个研究结果值得提一下。有研究发现，晚上吃一顿火锅之后，受试者血浆中的皮质醇水平会显著上升，可能会对第二天的压力激素水平有影响。这提示我们，吃火锅一时爽，但第二天可能会更加紧张……



CFIC 法规政策

- 28 国务院关于进一步贯彻实施《中华人民共和国行政处罚法》的通知
- 28 国务院办公厅关于印发“十四五”冷链物流发展规划的通知
- 28 市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告
- 28 《市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告》解读
- 29 市场监管总局关于《市场监督管理行政处罚案件违法所得认定办法(征求意见稿)》公开征求意见的通知
- 29 关于印发《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》的通知
- 29 市场监管总局关于征求《白酒生产许可审查细则(征求意见稿)》意见的公告
- 30 市场监管总局关于公开征求《保健食品原料目录 营养素补充剂 2022年版》(征求意见稿)《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂(2022年版)(征求意见稿)》和《保健食品原料目录 蛋白质(征求意见稿)》意见的公告
- 30 市场监管总局关于征求《水果制品生产许可审查细则(征求意见稿)》意见的公告
- 30 市场监管总局食品审评中心婴幼儿配方乳粉产品配方注册常见问题与解答
- 31 市场监管总局《食品生产经营监督检查管理办法》
- 31 国家卫生健康委办公厅关于调整第二届食品安全国家标准审评委员会成员的通知
- 31 海关总署《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》(英文版)
- 31 海关总署解读 | 海关报关单位备案管理规定
- 32 海关总署公告 2021 年第 103 号(关于《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》和《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》实施相关事宜的公告)
- 32 海关总署公告 2021 年第 114 号(关于明确进口乳品检验检疫有关要求的公告)
- 32 农业农村部关于印发第六届农业转基因生物安全委员会组成人员名单的通知
- 33 最高人民法院 最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释
- 33 国家食品安全风险评估中心关于公开征求磷脂酶 a1 等 5 种食品添加剂新品种意见
- 33 国家食品安全风险评估中心新食品原料莱茵衣藻公开征求意见
- 34 国家食品安全风险评估中心公开征求磷酸铝(2:1)等 4 种食品相关产品新品种意见

国务院关于进一步贯彻实施《中华人民共和国行政处罚法》的通知

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《中华人民共和国行政处罚法》（以下简称行政处罚法）已经十三届全国人大常委会第二十五次会议修订通过。为进一步贯彻实施行政处罚法，现就有关事项通知如下。

信息来源：国务院 2021年12月8日

http://www.gov.cn/zhengce/content/2021-12/08/content_5659286.htm

国务院办公厅关于印发“十四五”冷链物流发展规划的通知

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

《“十四五”冷链物流发展规划》已经国务院同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

信息来源：国务院办公厅 2021年12月12日

http://www.gov.cn/zhengce/content/2021-12/12/content_5660244.htm

市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告

为贯彻落实2021年4月29日新修正的《食品安全法》第三十五条规定和“证照分离”改革要求，结合自由贸易试验区试点经验做法，现就仅销售预包装食品备案有关事项公告如下。

信息来源：食品经营安全监督管理局 2021年12月3日

https://gkml.samr.gov.cn/ns.jg/sp.jys/202112/t20211203_337720.html

《市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告》解读

近日，市场监管总局发布《关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告》（国家市场监督管理总局公告2021年第40号，以下简称《公告》）。现就《公告》相关内容解读如下。

信息来源：食品经营安全监督管理局 2021年12月3日

https://gkml.samr.gov.cn/ns.jg/xwxs/202112/t20211203_337719.html

市场监管总局关于《市场监督管理行政处罚案件违法所得认定办法（征求意见稿）》公开征求意见的通知

为贯彻落实新修订的《中华人民共和国行政处罚法》，国家市场监督管理总局研究起草了《市场监督管理行政处罚案件违法所得认定办法（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。

信息来源：法规司 2021年12月6日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202112/t20211206_337789.html

关于印发《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》的通知

为贯彻落实《国家标准化发展纲要》，指导国家标准的制定与实施，加快构建推动高质量发展的国家标准体系，国家标准化管理委员会会同有关部门组织编制了《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》，现印发给你们，请按照执行。

信息来源：标准技术管理司 2021年12月14日

https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/bzjss/202112/t20211214_338077.html

市场监管总局关于征求《白酒生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

为规范指导白酒生产许可工作，加强白酒质量安全监管，市场监管总局组织起草了《白酒生产许可审查细则（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2022年1月15日前反馈市场监管总局。

信息来源：食品生产司 2021年12月15日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202112/t20211215_338087.html

市场监管总局关于公开征求《保健食品原料目录 营养素补充剂 2022 年版》(征求意见稿)》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂(2022 年版)(征求意见稿)》和《保健食品原料目录 蛋白质(征求意见稿)》意见的公告

为进一步推进保健食品备案工作,根据《中华人民共和国食品安全法》《保健食品注册与备案管理办法》等规定以及食品安全国家标准,市场监管总局组织制修订了《保健食品原料目录 营养素补充剂(2022 年版)(征求意见稿)》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂(2022 年版)(征求意见稿)》和《保健食品原料目录 蛋白质(征求意见稿)》,现面向社会公开征求意见,意见建议反馈截止时间为 2022 年 1 月 19 日。

信息来源:特殊食品司 2021 年 12 月 15 日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202112/t20211215_338087.html

市场监管总局关于征求《水果制品生产许可审查细则(征求意见稿)》意见的公告

为规范水果制品生产许可工作,加强水果制品质量安全监管,市场监管总局组织起草了《水果制品生产许可审查细则(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 2022 年 1 月 23 日前将《公开征求意见反馈表》反馈市场监管总局。

信息来源:食品生产司 2021 年 12 月 23 日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202112/t20211223_338406.html

市场监管总局食品审评中心婴幼儿配方乳粉产品配方注册常见问题与解答

信息来源:国家市场监督管理总局食品审评中心 2021 年 12 月 24 日

http://www.cfe-samr.org.cn/tzgg/202112/t20211224_4173.html

市场监管总局《食品生产经营监督检查管理办法》

国家市场监督管理总局令第49号

信息来源：国家市场监督管理总局 2021年12月31日

https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/fgs/202112/t20211231_338736.html

国家卫生健康委办公厅关于调整第二届食品安全国家标准审评委员会成员的通知

国卫办食品函〔2021〕585号

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委，工业和信息化部、农业农村部、海关总署、市场监管总局办公厅，粮食和储备局、标准委、认监委办公室，中国消费者协会：

根据《食品安全国家标准审评委员会》章程，结合相关人员工作岗位变化，现对第二届食品安全国家标准审评委员会（以下简称审评委员会）成员进行调整。

信息来源：食品安全标准与监测评估司 2021年12月1日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3594/202112/c761646543ed45c68813a95bb30762fc.shtml>

海关总署《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（英文版）

信息来源：进出口食品安全局 2021年12月13日

<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zcfg18/bmgz91/4034487/index.html>

海关总署解读 | 海关报关单位备案管理规定

信息来源：海关总署 2021年12月13日

<http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302270/302272/4041411/index.html>

海关总署公告 2021 年第 103 号 (关于《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》和《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》实施相关事宜的公告)

《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第 248 号,以下简称《注册规定》)和《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》(海关总署令第 249 号,以下简称《管理办法》)已于 2021 年 4 月 12 日公布,将于 2022 年 1 月 1 日起施行。

信息来源:海关总署 2021 年 12 月 13 日

<http://www.customs.gov.cn/customs/302249/2480148/4053483/index.html>

海关总署公告 2021 年第 114 号 (关于明确进口乳品检验检疫有关要求的公告)

《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署第 248 号令)和《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》(海关总署第 249 号令)将于 2022 年 1 月 1 日正式生效,《进出口乳品检验检疫监督管理办法》同时废止,进口乳品检验检疫的下列相关要求继续有效,现公告如下。

信息来源:海关总署 2021 年 12 月 23 日

<http://www.customs.gov.cn/customs/302249/2480148/4085209/index.html>

农业农村部关于印发第六届农业转基因生物安全委员会组成人员名单的通知

根据《农业转基因生物安全管理条例》和《农业转基因生物安全评价管理办法》有关规定,第五届农业转基因生物安全委员会(以下简称“安委会”)任期已满。经农业转基因生物安全管理部际联席会议成员单位等共同推荐,我部研究决定由 76 名专家组成第六届安委会。现将第六届安委会委员名单予以印发。请你单位大力支持委员工作,提供相关条件,确保委员履行职责。

信息来源:科技教育司 2021 年 12 月 7 日

http://www.moa.gov.cn/govpublic/KJJYS/202112/t20211207_6383876.htm

最高人民法院 最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释

《最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》已于2021年12月13日由最高人民法院审判委员会第1856次会议、2021年12月29日由最高人民检察院第十三届检察委员会第八十四次会议通过，现予公布，自2022年1月1日起施行。

信息来源：最高人民法院 2021年12月31日

<http://www.court.gov.cn/fabu-xiangqing-339341.html>

国家食品安全风险评估中心关于公开征求磷脂酶 a1 等 5 种食品添加剂新品种意见

根据《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》，磷脂酶 A1 和葡糖氧化酶 2 种食品工业用酶制剂新品种、番茄红等 3 种食品添加剂扩大使用范围的申请，其安全性和工艺必要性已通过专家评审委员会技术审查（具体情况见附件），现公开征求意见。请于2021年12月30日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfsa.net.cn），逾期将视为无意见。

信息来源：国家食品安全风险评估中心 2021年12月8日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=5C59DEF9C70C4E6DD0CE576470BB6E7BB9E1C17CE42B6AFE>

国家食品安全风险评估中心新食品原料莱茵衣藻公开征求意见

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，莱茵衣藻申报新食品原料已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见，请于2022年1月8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 2021年12月8日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=A619E19209BA138EBBBF8DB8EC90ABDDD10D7A5152A67206>

国家食品安全风险评估中心公开征求磷酸锆（2:1）等4种食品相关产品新品种意见

根据《食品相关产品新品种行政许可管理规定》和《食品相关产品新品种申报与受理规定》要求，磷酸锆（2:1）等4种食品相关产品新品种（具体情况见附件）已通过专家评审委员会技术审查，现公开征求意见。请于2022年1月7日前将书面意见反馈至我中心，逾期将不予处理。

信息来源：国家食品安全风险评估中心 2021年12月9日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=8641D960C473073F5590F1E767241C12>



CFIC 行业动态

- 36 低 GI(血糖生成指数)食物,雀巢推动消费者明智选择
- 36 伊利荣获全国质量奖
- 37 光明乳业荣获“2021 年度上海市志愿者协会最佳合作伙伴”称号
- 37 达能纽迪希亚助力中国家庭喂养自由
- 38 飞鹤荣获第三届中国 GI 国际会议“研发创新突破奖”
- 38 妙可蓝多引领中国奶酪获国际认可
- 39 益海嘉里金龙鱼荣获《国际金融报》“2021 年度乡村振兴先锋企业”称号
- 39 美团开展“清朗·打击流量造假、黑公关、网络水军”专项行动
- 40 维他奶携手多方启动维爱公益行动 共同筑牢乡村振兴“营养线”和“健康线”
- 40 北京麦当劳第 500 家餐厅亮相,开启绿色发展新篇章
- 41 百胜中国发起低碳环保活动带动消费者拥抱低碳生活
- 41 百事公司捐赠 20 万份桂格营养麦片驰援西安

低 GI（血糖生成指数）食物，雀巢推动消费者明智选择



2021年12月，由中国食品发酵工业研究院举办的第三届中国GI（血糖生成指数）国际会议上，雀巢应邀分享了在GI研究领域的科技成果和经验，来自雀巢研发中心高级数据统计学家 Andreas Rytz 研

究员分享了雀巢基于宏量营养素组成来预测GI值与膳食计划方面的先进技术。使用这项技术，可以指导产品配方或饮食计划，帮助人们实现健康生活。同时雀巢怡养奶粉系列产品荣获本次会议企业奖项中的“国际研发奖”。

GI，即血糖生成指数（Glycemic index），能在一定程度上反映食物升高血糖的速度和能力。研究显示，长期食用低GI食物不仅有助于控制血糖波动，还可降低血脂和减少心脏病的发病率，甚至对肥胖和体重控制也有明显作用。

伊利荣获全国质量奖



12月2日，“第十九届全国质量奖”在京颁发，乳业龙头伊利摘得桂冠。

全国质量奖是对实施卓越的质量管理，并在质量、经济、社会效益等方面取得显著成绩的组织授予的在质量方面的最高荣誉。

伊利此次摘得全国质量奖，是继今年9月蝉联中国质量奖提名奖后半年内再次获得的质量领域权威奖项，是国家、行业对“伊利即品质”的高度认可。

作为健康领域的龙头企业，多年来，伊利主动落实市场主体责任、积极开展高质量发展行动，助力经济高质量发展。在11月20日举行的伊利集团“2021领导力峰会”上，潘刚董事长发布了“全面价值领先”目标。未来，在这一目标引领下，伊利将以全面提高质量为统领，以消费者为中心，塑文化、定标准、促创新，为推动经济高质量发展、创造人类美好未来贡献力量。

光明乳业荣获“2021年度上海市志愿者协会最佳合作伙伴”称号



2021年12月3日，第36个“国际志愿者日”即将到来之际，由市文明办、市志愿者协会、市志愿服务公益基金会等部委主办的“人人都是志愿者 人人展示软实力”——2021年上海市文明实践志愿服务季开幕式活动在上海举行。活动现场亮点纷呈，在颁奖环节中，光明乳业以弘扬志愿精神和积极参与市文明办、市志愿者协会、市志愿服务公益基金等部委所举办的各项公益活动，荣获“2021年度上海市志愿者协会最佳合作伙伴”称号。

达能纽迪希亚助力中国家庭喂养自由



近日，达能纽迪希亚举办了一场主题为“助力中国家庭喂养自由”的发布会，带来了“掌上”的一站式智慧喂养的平台。该平台集结达能纽迪希亚全球科技成果和中国权威专家之力量，为不同喂养阶段的中国家庭提供一站式科学喂养解决方案和个性化体验，共同守护中国宝宝成长。

事实上，“一站式智慧喂养平台——Aptaclub 喂自由”针对生命早期1000天全阶段喂养需求，整合了达能纽迪希亚旗下丰富多样的喂养产品知识、技术工具和创新服务，集知识、工具、咨询、产品知识、公益五大需求板块于一体。不仅通过与权威专家合作，给父母提供系统科学的喂养百科和专业知识储备，还有先进独特的数字化喂养工具，辅助新手爸妈轻松掌握宝宝状态，智慧安排喂养计划；通过个性化喂养产品建议，满足孕妈和宝宝的个性化营养所需；通过联合微医和营养师24小时在线服务，及时解决喂养困扰和疑问。

飞鹤荣获第三届中国 GI 国际会议“研发创新突破奖”

飞鹤奶粉



在第三届中国 GI（血糖生成指数）国际会议上，飞鹤应邀在会上分享了针对中老年人健康需求研发低 GI 产品的成果和经验，并凭借爱本成人奶粉系列荣获本次会议企业奖项中的研发创新突破奖。中国飞鹤创新中心研究员孙哈做了题为“一款针对血糖异常人群的营养食品开发”的报告。随着我国经济发展和生活水平的提高，人们的生活方式和饮食习惯发生了巨变，很容易引发

高血糖等相关疾病。据悉，每 10 位中国成年人中就有 1 位 II 型糖尿病患者，未达到糖尿病诊断标准的糖尿病前期患病率也有 15.5%；发病人群从以老年人为主转向越来越年轻化，在日常饮食中尽量控制血糖波动就成为了中老年人的普遍健康需求。“因此，飞鹤着手设计低 GI 奶粉，希望通过适当调整产品的营养成分，添加可调节血糖代谢的功能因子，做到既能满足营养需求的同时，又能起到控制血糖波动的作用。”经过大量的研发积累，飞鹤于今年 9 月份推出了爱本成人系列奶粉，为中老年人健康提供营养补充。

妙可蓝多引领中国奶酪获国际认可



妙可蓝多作为中国奶酪行业的领军企业，首次参加了在英国南特威奇国际奶酪大赛。据了解，妙可蓝多的参赛产品为升级配方后的金装奶酪棒，这款产品创新使用了纯牛乳强化配方，并额外添加维生素 D、牛磺酸和益生元等营养元素，同时凭借着 51% 的高品质干酪含量在同质化的奶酪棒市场中脱颖而出。最终，妙可蓝多金装奶酪棒斩获 Processed Cheese Kids Snack Category 银奖。

据了解全球奶酪行业的品牌都希望通过参加英国南特威奇国际奶酪大赛，从而借助这个平台，将自身的产品与市场好的产品进行对比，同时进一步提高品牌在国际上制造优质奶酪和乳制品的声誉。南特威奇国际奶酪大赛每年吸引超过 5000 多件奶酪参赛产品参加，被誉为奶酪行业的奥斯卡。即使在新冠疫情肆虐的当下，本届大赛南特威奇国际奶酪大赛依然吸引了来自全球各地的奶酪品牌参加。

益海嘉里金龙鱼荣获《国际金融报》“2021年度乡村振兴先锋企业”称号



近日，由人民日报社《国际金融报》主办的“洞见未来·共创绿色经济”第四届中国企业社会责任先锋论坛暨2021年度颁奖典礼在上海落幕。益海嘉里金龙鱼荣获“2021年度乡村振兴先锋企业”称号。此次论坛聚焦绿色经济、“双碳”目标、共同富裕、乡村振兴等议题，益海嘉里金龙鱼也将持续围绕“双碳”战略、美丽乡村等展开行动，积极践行企业社会责任以推动碳达峰碳中和目标实现，

为社会与国家的发展贡献自己的力量。

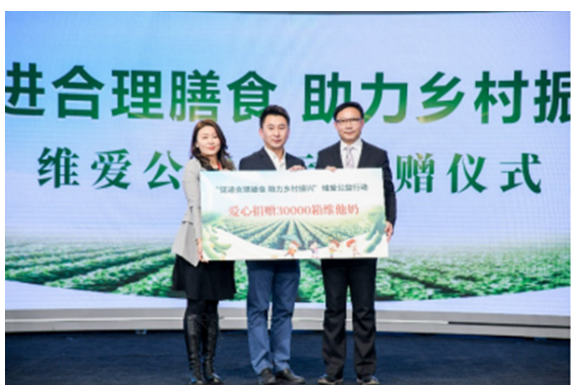
美团开展“清朗·打击流量造假、黑公关、网络水军”专项行动



12月22日，中央网信办召开全国网信系统视频会议，部署开展“清朗·打击流量造假、黑公关、网络水军”专项行动。此次专项行动聚焦流量造假、黑公关、网络水军问题乱象，重点开展三方面整治任务。一是分环节治理刷分控评、刷单炒信、刷量增粉、刷榜拉票等流量造假问题。二是持续整治网

络黑公关乱象。三是坚决查处涉网络水军信息、账号及相关操控平台。美团严格落实专项部署，围绕工作重点，结合平台情况，现决定从今日起正式开展为期2个月的“清朗·打击流量造假、黑公关、网络水军”专项行动。现已成立专项工作小组，着力打击以违法违规行为。

维他奶携手多方启动维爱公益行动 共同筑牢乡村振兴“营养线”和“健康线”



为全面推进健康乡村建设，逐步实施健康知识普及、合理膳食等健康促进行动，12月27日，由中国疾病预防控制中心指导、人民网·人民健康联合北京康盟慈善基金会主办、维他奶有限公司支持的“促进合理膳食 助力乡村振兴”维爱公益行动启动仪式在北京举行。

在项目启动仪式上，中国疾病预防控制中心党委副书记、副主任严俊在致辞中提出：“希望通过该活动能够吸引更多的力量关注、参与到乡村儿童青少年营养健康工作中来，共同关心儿童青少年营养，守护民族未来。”北京康盟基金会秘书长张琳也表示：“会在乡村振兴的‘营养线’和‘健康线’上贡献基金会的力量。”

北京麦当劳第500家餐厅亮相，开启绿色发展新篇章



新年伊始，北京第500家麦当劳餐厅——紫金路餐厅正式开业。麦当劳北京紫金路餐厅坐落在西山脚下、玉河之畔，使用面积426平方米，64个用餐座位。餐厅采用麦当劳全球“光速未来”（Ray）设计风格，整体呈现简约、现代及工业风。标志性黄色楼梯将成为年轻时尚人士的打卡点，独立的儿童游戏区也成为家庭欢聚的理想场所；麦咖啡、麦乐送等多项服务也为周边社区消费者提供时尚、便捷的全新用餐体验。

这家餐厅也是北京第66家获得LEED（能源与环境设计先锋）认证的绿色餐厅。餐厅从选址、设计到能源管理均有认证标准，使用认证环保材料，废弃建材可回收，应用高标准室内空气质量管理系统和高效能智能化能源管理系统。

百胜中国发起低碳环保活动带动消费者拥抱低碳生活



2021年12月31日，百胜中国控股有限公司宣布旗下品牌肯德基中国推出了一系列低碳环保的宣传推广活动，倡导可持续生活方式，进一步强化消费者对低碳环保行为的意识。

12月，肯德基中国在其超级APP上线了“自然‘侦碳’，向零出发”的互动版块，将环保低碳理念渗透于消费者日常点餐用餐行为中，倡导消费者一起参与节能减碳。与此同时肯德

基还邀请两位品牌代言人提升与消费者的互动，鼓励消费者践行低碳生活方式。活动期间，肯德基为消费者所记录的生活中随处可见的减碳行为诸如“手机点单到店自取”，“不使用一次性餐具”，“光盘行动”，“垃圾分类”，提供“碳豆”奖励。消费者通过在APP中打卡记录，获取自己的“减碳记录”并领取“碳豆”，以获取特别优惠券。该项活动面向肯德基超过3.2亿的会员，并在全国超过7900家门店同时开展。截至2021年12月20日，在为期三周的活动期间，全国共有超过2800万肯德基会员参与减碳行动，通过6300万次打卡减碳行为，累计为地球减碳145吨。

百事公司捐赠 20 万份桂格营养麦片驰援西安



近期在举国持续抗疫期间，百事公司通过中国妇女发展基金会（以下简称“妇基会”）了解到，西安部分社区和城中村方便食品比较紧缺。百事公司携手妇基会，宣布捐赠20万份桂格麦片给外来务工人员较多的西安市长安区韦曲街道西韦村，帮助当地外来务工人员及困难群众增加营养，度过难关，共同积极抗疫。预计将有12000位外来务工人员及困难群众获得桂格营养产品。

得桂格营养产品。

自2020年新冠疫情爆发以来，百事基金会、百事公司大中华区及员工一直以积极行动支持国内抗击疫情。除提供了800多万人民币捐赠以外，公司旗下各个品牌也参与到抗疫行动中，包括桂格品牌向湖北省武汉市医护人员提供了20万人份桂格醇香燕麦片，百事饮料系统为8省（市）医院和社区提供了超过32万瓶纯水乐饮用水等饮料。



中心平面地图



科信食品与健康信息交流中心
China Food Information Center

办公地址：北京市丰台区南四环西路 128 号院诺德中心一期 4 号楼 912-913 (100071)

办公电话：010-63728412 (兼传真)



科信官方微信