

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

# 工 作 资 讯

01 期 刊 号

2022 年 1 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 2021 年工作总结会在京召开

科信中心完成“食品营养健康信息舆情监测与应对指南”结题

食品安全科普短视频项目正式启动

群策群力开展消毒餐（饮）具标准修订工作





# CONTENTS 目录

## 中心要闻 03

- 科信中心 2021 年工作总结会在京召开
- 科信中心完成“食品营养健康信息舆情监测与应对指南”结题
- 食品安全科普短视频项目正式启动
- 群策群力开展消毒餐（饮）具标准修订工作

## 科信党建 16

- 科信中心党支部组织《长津湖之水门桥》观影主题党日活动

## 科普传播 18

- 外卖牛肉出现彩色反光，是不是坏了？还能吃吗？
- 西安盒马鲜生上热搜，网友不干了：鸡蛋里挑骨头！
- 烧到 135°C 再放凉的瓶装水，真的更好吸收吗？
- 远离节后发胖，这件事很重要！

## 法规政策 29

- 国务院关于印发“十四五”市场监管现代化规划的通知
- 国家市场监督管理总局一图读懂 | 食品生产经营监督检查管理办法
- 国家市场监督管理总局 2021 年定量包装商品净含量计量监督专项检查情况通报
- 国家市场监督管理总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告
- 国家市场监督管理总局食品审评中心关于开展婴幼儿配方乳粉产品配方注册专项咨询工作的通知
- 国家市场监督管理总局关于公开征求《国家市场监督管理总局关于废止部分规章的决定（征求意见稿）》意见的通知
- 国家市场监督管理总局办公厅关于开展 2021 年度认可与检验检测服务业统计工作的通知
- 国家市场监督管理总局关于发布 2022 年度第 1 期认证风险预警的通告
- 国家市场监督管理总局关于公开征求《关于发布允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022 年版）及配套文件的公告（征求意见稿）》意见的公告
- 国家市场监督管理总局国家标准化管理委员会关于印发《2022 年国家标准立项指南》的通知
- 国家市场监督管理总局 教育部 公安部关于开展面向未成年人无底线营销食品专项治理工作的通知
- 国家市场监督管理总局就《“十四五”市场监管现代化规划》答记者问
- 国家市场监督管理总局 国家卫生健康委 海关总署关于依法查处生产经营含

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

金银箔粉食品违法行为的通知

农业农村部关于印发《“十四五”全国农业农村科技发展规划》的通知

农业农村部关于修改和废止部分规章、规范性文件的决定

国家卫生健康委关于印发“十四五”卫生健康标准化工作规划的通知

国家卫生健康委《“十四五”卫生健康标准化工作规划》解读

国家卫生健康委春节食品安全消费提示

国家卫生健康委关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）的通知

国家食品安全风险评估中心关于公开征求β-葡聚糖酶等5种食品添加剂新品种意见

## 行业动态

36

---

雀巢新设研究院助力农业科学技术发展

“伊利方舟”儿童安全公益项目2022年再掀高潮

飞鹤入选智能制造试点示范工厂名单

妙可蓝多创新奶酪基地项目在金山区开工

益海嘉里金龙鱼驰援河南安阳、天津抗疫

维他奶连续第三年入选《企业爵士》全球可持续发展企业百强之列

百胜中国荣获标普全球《2022可持续发展年鉴》金奖

苏州汉堡王餐厅为志愿者送爱心餐

Discovery探索频道走进君乐宝

联合利华助力冰淇淋行业高质量发展





## CFIC 中心要闻

- 04 科信中心 2021 年工作总结会在京召开
- 10 科信中心完成“食品营养健康信息舆情监测与应对指南”结题
- 13 食品安全科普短视频项目正式启动
- 14 群策群力开展消毒餐（饮）具标准修订工作

## 科信中心 2021 年工作总结会在京召开



会议现场

2022年1月14日，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）在京召开食品与健康信息交流暨科信中心2021年工作总结会。会议由科信中心主任钟凯主持。国家卫生健康委员会食品司一级巡视员张磊时、国家市场监督管理总局标准技术管理司副司长陈洪俊、国家市场监督管理总局抽检司副司长陈少洲、海关总署进出口食品安全局局长毕克新、国家市场监督管理总局食品审评中心副主任聂大可应邀出席会议并作主题分享。

国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心、国家食品安全风险评估中心、农业农村部农产品质量安全中心、中国食品药品检定研究院、中国检验检疫科学院、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中国食品发酵工业研究院、经济网等机构的专家及行业代表参加了此次会议。



国家卫生健康委员会食品司一级巡视员 张磊时

会上，国家卫生健康委员会食品司一级巡视员张磊时以《健康中国的合理膳食行动》为题做了介绍。他详细地介绍了2021年国家卫生健康委员会食品司在国民营养健康和健康中国行动之合理膳食行动方面的重点工作及取得的成绩。他强调，国民营养改善势在必行，营养改善工作是健康中国建设的基础性工作，尤其是如何把健康中国相关任务落实到位，一定离不开行业组织的支持和企业的参与，希望进一步加强与科信和各相关企业合作与交流，通过广泛的营养健康知识普及教育，培养消费者健康的膳食行动，建立以健康为导向的食品市场消费模式，推动食品健康行业高质量发展。最后，他表示科信中心充分发挥了第三方平台的优势，与政府部门、权威技术机构紧密合作，促进各方达成共识，为政府决策提供了科学依据。



国家市场监督管理总局抽检司副司长 陈少洲

国家市场监督管理总局抽检司副司长陈少洲做了关于《国家食品安全抽检工作新思路》的主题讲座，介绍了2021年的工作情况和2022年工作计划。他首先感谢了科信中心在市场监管总局抽检司常态性的风险交流方面工作的支持。他指出，在2021年，抽检司按照“十四五”规划要求，坚持以人民为中心的发展思想，深化食品抽检改革，提升了食品抽检监测工作的效能，坚持抽检不合格产品控制到位、原因排查到位、整改落实到位、行政处罚到位、信息公开到位，加大了食品安全风险预警交流力度，推动了食品抽检高质量发展。





海关总署进出口食品安全局局长 毕克新

海关总署进出口食品安全局局长毕克新做了关于《强化进出口食品安全监管，维护人民群众舌尖上的安全》的主题讲座，并从加强食品安全监管、不断完善进出口食品监管体系、严防新冠肺炎疫情、维护进出口食品安全贸易秩序等方面进行了介绍。他指出，海关总署将坚决贯彻总书记的重要指示批示，进一步扩大进出口食品对世界市场的开放，与各国监管部门、科信中心加强沟通交流，与相关企业加强交流，凝聚发展共识，各担其责、各尽其力，共同推动食品安全国际共治的新格局，共同构筑保障食品安全的防护网，捍卫广大消费者食品安全。



国家市场监督管理总局标准技术管理司副司长 陈洪俊

国家市场监督管理总局标准技术管理司副司长陈洪俊以《食品标准体系建设与行业高质量发展》为题进行了介绍，并从食品标准现状、食品标准存在的问题、构建食品标准体系的必要性、标准体系的构建、推动食品行业的高质量发展五大方面进行了讲解。他表示，未来将要构建一个符合我国食品工业发展的特点和实际需求，引领食品产业发展的，结构合理、功能完善、层次分明、重点突出，涵盖食品全产业链全过程的食品质量标准体系。



国家市场监督管理总局食品审评中心副主任 聂大可

国家市场监督管理总局食品审评中心副主任聂大可做了《履行技术审评职责，促新国标平稳落地》的专题讲座，重点介绍了婴幼儿配方乳粉的配方注册审评相关工作。他表示，在2022年审评中心将进一步推动特定全营养食品的配方注册审批工作，深入研究如何开展针对罕见病类别的特医食品配方注册审批。最后，他肯定了科信中心2021年的工作，希望科信中心能够继续支持审评中心的工作。



科信中心理事长 包大跃

科信中心理事长包大跃详细地介绍了科信中心2021年的工作总结。他首先表达了对各位领导、专家、行业代表和媒体的感谢。他指出，科信中心在国家民政部正确领导、国家各部委的关心指导和社会各界的支持下，围绕政府智库、信息交流、科普宣传、专业培训和咨询服务五项主要职能开展了多项工作，为监管部门和行业企业提供了源源不断的智力支持，取得了可喜的成绩，获得了政府部门、权威专业机构和相关行业的高度认可。



科信中心主任 钟凯

科信中心主任钟凯汇报了科信中心的2022年工作计划。他表示，2022年科信中心将继续做好国家市场监管总局的项目研究，协助国家卫生健康委员会完成相关标准的制修订。同时，继续发挥专家、政府和行业纽带平台作用，做好食品与健康信息交流、科普宣传、专业培训、咨询服务等工作。



科信中心名誉理事长 陈君石院士

科信中心名誉理事长陈君石院士做会议总结发言。他指出，作为一个第三方非政府平台，科信中心已逐渐摸索出适合自己的发展方向，在食品安全和营养健康方面开展了大量的工作，为政府、专家和食品行业搭建了一个有效的信息交流平台，获得了各部委、专业机构、媒体和行业的广泛认可，希望今后科信中心能继续发挥第三方平台作用，扩大自己的影响力。



会议现场

同期，科信中心举行了二届十次理事会，会议通报了理事备案情况及理事换届相关流程。参会代表与会专家、理事会代表审议通过了科信中心2021年的工作总结和2022年的工作计划。大家纷纷肯定了科信中心2021年的工作，并为科信中心今后的工作和发展建言献策，希望科信中心继续创造更多各方沟通交流的机会，加强食品安全与营养健康的科学传播，引导和帮助行业规范发展，为国家实现健康中国的总体目标发挥更积极的作用。



## 科信中心完成“食品营养健康信息舆情监测与应对指南”结题



会议现场

受国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司委托，科信中心承接了“食品营养健康信息舆情监测与应对指南”的制定工作。2022年1月13日上午，科信中心在京召开项目结题讨论会，国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司食品营养处处长徐娇出席会议，中国疾病预防控制中心、国家食品安全风险评估中心、清华大学、中国卫生监督协会、中华预防医学会等专家参加了会议。



国家卫健委食品安全标准与监测评估司食品营养处处长 徐 娇

国家卫健委食品安全标准与监测评估司食品营养处徐娇处长指出，该指南在制定时要重点考虑如何能够更方便使用和执行，为开展相关工作提供科学可行的指导。



中国疾病预防控制中心营养与健康所所长 丁钢强

中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强指出，在开展食品营养健康信息舆情监测与应对工作时应遵循科学主动、及时有效、多方联动的工作原则。



中国卫生监督协会研究员 严卫星

中国卫生监督协会研究员严卫星表示，应该鼓励社会各方开展食品营养健康信息舆情监测与应对工作，强化社会共治、共建共享，共同营造良好的食品营养健康社会氛围。

与会专家围绕该指南的定位、应用范围及发展方向等问题进行了充分的交流和讨论，并针对指南中的条款内容提出了具体的修改和完善建议。科信中心将根据建议进一步完善并提交该指南，按时完成委托任务。

## 食品安全科普短视频项目正式启动



会议现场

受国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司委托，科信中心承担了“制作食品安全科普短视频”项目。根据工作安排，2022年1月19日下午，科信中心在京召开项目启动会。国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司二级巡视员郝明虹、干部杨洋出席了会议。

“制作食品安全科普短视频”项目旨在利用短视频易于传播的特点，通过行业大咖深入浅出的讲解，将晦涩的食品安全知识转化为通俗易懂的语言，让消费者看的进、听得懂，提升负面信息免疫力，提高健康生活水平。



国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司二级巡视员 郝明虹

郝明虹巡视员对科信中心过去工作表示了肯定，2021年制作的10期食品安全科普短视频，选题范围广泛，覆盖了舆情及社会普遍关注的热点食品安全问题；采用短视频的形式，寓教于乐，传播效果良好，帮助消费者消除了常见误区，提升了科学素养。郝明虹巡视员还表示，希望科信中心再接再厉，继续以高标准、严要求完成后续工作。

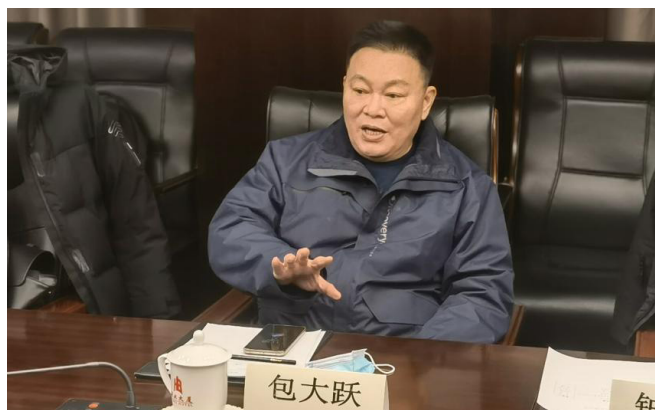


## 群策群力开展消毒餐（饮）具标准修订工作



会议现场

为了解餐（饮）具消毒行业现状，便于标准修订工作开展，科信中心于2022年1月14日上午在京召开消毒餐（饮）具标准修订工作研讨会。来自中国烹饪协会的专家和百胜、金拱门、艺康、海底捞、西贝、呷哺呷哺、眉州东坡、嘉和一品等多家行业代表参加了此次会议。与会代表纷纷建言献策，围绕标准存在的问题、修订思路等方面进行了充分的交流和讨论。大家建议，应在实现食品安全精准监管和促进餐饮行业健康发展的同时，进行标准修订。目前餐（饮）具食品安全国家标准的修订可以通过明确采样方法、调整微生物指示菌指标、规范检验方法等方向进行调整。



科信食品与健康信息交流中心 包大跃理事长

科信中心包大跃理事长在会议总结时指出，食品安全国家标准的修订工作应当始终坚持科学的原则，此次标准修订工作将组织专家深入行业开展相关调研工作，为标准修订工作提供充足的科学依据。科信中心将综合各方意见，协同行业做好标准修订工作。



## CFIC 科信党建

- 
- 17 科信中心党支部组织《长津湖之水门桥》观影主题党日活动
-



## 科信中心党支部组织《长津湖之水门桥》观影主题党日活动



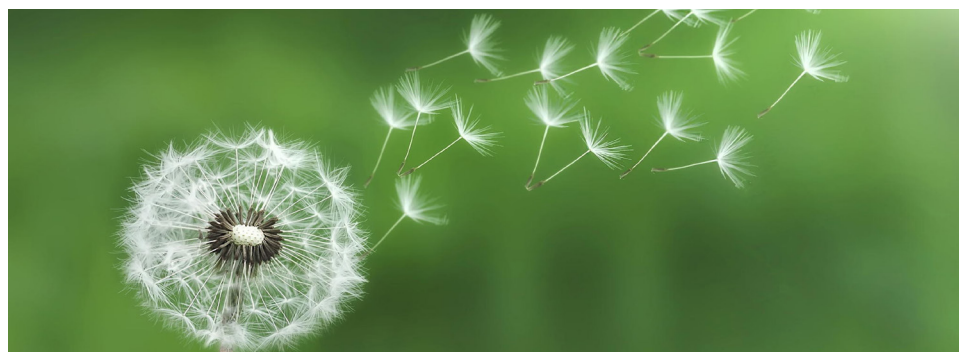
为进一步深入开展爱国主义教育，弘扬爱国主义精神，增强政治责任感和历史使命感，科信食品与健康信息交流中心党支部组织全体党员及职工于2022年2月18日观看了电影《长津湖之水门桥》，感受新中国立国之战的艰苦卓绝、幸福生活的来之不易，致敬抗美援朝革命先辈，激发爱国主义情怀和奋发拼搏的顽强精神。

影片以抗美援朝战争中的长津湖战役为背景，讲述了中国人民志愿军与美军在朝鲜长津湖地区交战，在极端恶劣的气候条件下，七连战士们以钢铁般的意志、英勇无畏的精神，在美陆战一师撤退路线上的咽喉之处——水门桥阻击敌军的感人事迹。

在随后召开的观影交流会上，吴桐书记表示，如今的繁华盛世、国泰民安是无数革命先烈用鲜血和生命换来的，我们作为后继者，一定要倍加珍惜、不负时代，

在今后的工作中，弘扬并传承志愿军精神，以更加饱满的热情、更加扎实的作风投入到工作中，为食品安全信息交流事业高质量发展贡献力量。

大家纷纷表示，要继承革命先辈伟大的爱国主义精神，弘扬攻坚克难、敢于奉献的精神，在日后的工作和生活中，时刻牢记全心全意为人民服务的宗旨，恪尽职守、刻苦训练，始终在生产中踔厉奋发、笃行不怠，以“起步即加速、开局即冲刺”的奋进姿态推动各项工作任务落到实处。



## CFIC 科普传播

- 
- 19 外卖牛肉出现彩色反光，是不是坏了？还能吃吗？
  - 22 西安盒马鲜生上热搜，网友不干了：鸡蛋里挑骨头！
  - 24 烧到 135°C再放凉的瓶装水，真的更好吸收吗？
  - 27 远离节后发胖，这件事很重要！
-

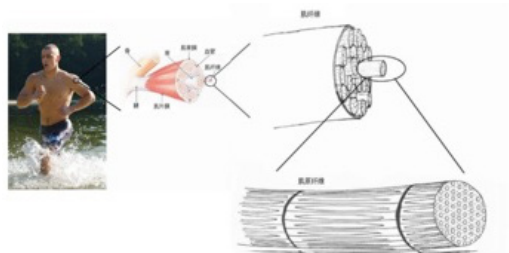
# 外卖牛肉出现彩色反光，是不是坏了？还能吃吗？

原创：阮光锋

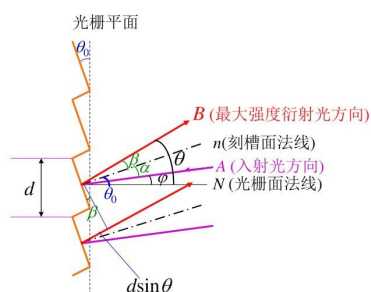
很多人都爱吃牛肉，牛肉拉面、牛肉粉丝、炖牛腩、肥牛片……百吃不厌。



肥皂泡表面的彩虹色



动物肌肉组织（图片来源：维基百科）



反射式闪耀光栅的角度关系

吃牛肉的时候，你是否注意过这种现象：有的牛肉片上有金属彩色反光。很多人以为是牛肉坏掉了，不敢吃。

为什么牛肉会出现彩色反光？这样的牛肉还能吃吗？我们平时买牛肉的时候应该注意什么？

## 1. 牛肉出现彩色反光还能吃吗？看情况

一般情况下，牛肉出现彩色反光是正常现象，绝大多数情况是能吃的。

牛肉表面出现金属色反光的现象经常发生，在肉类加工中更加普遍，而且颜色还会有不同，绿色、黄色、橘色都有。

上个世纪70年代，科学家们专门对肉类出现彩色反光的现象进行了研究。目前来看，导致牛肉有彩色反光的原因主要有两种：

一种原因是因为“反射式光栅衍射效应”。这是食品物性学中常见的光学现象，就像玩肥皂泡的时候，经常会在不同光线下看到肥皂泡表面出现彩虹一样的颜色。

“光栅衍射效应”最常见的应用就是生活中无处不在的光纤电缆。而动物肌肉组织跟电缆非常类似，就是一根一根的肌纤维绑在一起形成的。肉切开后，切开的肌纤维表面就会形成规则的凹凸状结构，当有光线照射过来的时候，就会产生“反射式光栅衍射效应”，我们就会看到各种各样的颜色。不仅牛肉会出现彩色反光，羊肉、鸡肉有时候也会出现这种现象。

一般来说，肌纤维切面越完整，越容易有彩虹色。调查发现，牛肉半腱肌处的肉更容易产生彩虹色，产生率高达80%以上，可能是因为这里的肉肌纤维最丰富、

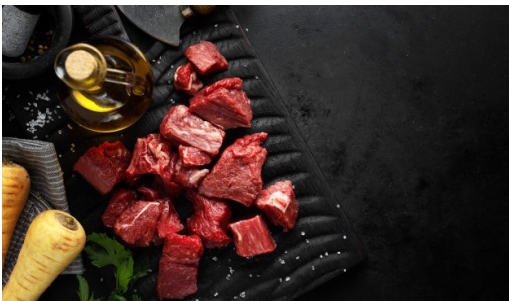


肥肉少；其次是背最长肌，产生率约21%；腰大肌、股二头肌部位的肉很少见彩虹色。

此外，对肉的加工也会影响彩虹色的出现。加工肉时，切刀完整的整块或者整片肉更容易看到彩虹色，而一些手撕肉、经过滚揉处理的肉，肌纤维没那么规则，角度也比较杂乱，就没那么容易有彩虹色。而如果肉里加了其他东西（比如注胶的酱牛肉、或者表面裹上了淀粉），就会影响肌肉纤维的分布和光线反射，也不那么容易有彩虹色了。



火锅店的牛肉卷，彩虹色效应就不是很明显



另外一种出现彩色反光的原因可能就是肉被细菌污染，导致肉类腐坏变质，比如蛋白质腐败变质会产生褐红色、灰色或淡绿色，脂肪腐败会产生绿色，而一些细菌、霉菌活动也会引起肉类颜色变化。这也是大家担心的。

如何区别到底是哪种情况呢？有一个很简单的小方法来辨别：

光栅衍射需要合适的角度才能看到，你把牛肉换个角度看看，如果没有彩色反光了，就说明肉并没有腐败变质，可以放心吃。

但如果发现变换角度后彩色也不消失、或大面积变色，甚至气味变得腐败，那就说明肉可能变质了，最好不要吃了。

## 2. 如何购买牛肉更安全？

对于爱吃牛肉的人来说，最糟心的事情就是买到假的、不安全的牛肉了。加上新年将至，很多家庭开始购置年货，囤一些牛肉过年。那么，如何购买牛肉更安全呢？建议大家平时在买牛肉的时候注意下面这几点：

### （1）不要盲目追求“物美价廉”，提防价格过于便宜的牛肉

牛肉好吃，但价格比鸡鸭肉、猪肉还是贵一些的。现在肉类掺假造假最常见的做法就是用便宜的肉类代替价格更贵的肉类。这种做法很难用肉眼或者尝口味分辨出来，但从价格还是可以略分一二，如果价格明显低于市场价，说明有问题的可能性极大。

### （2）优先买新鲜的牛肉

新鲜牛肉通常不容易造假，而肉片、肉卷、肉馅、肉丸、香肠、熏肉、肉干等产品经过加工，很难辨别是否还是原来的牛肉了。如果可以，尽量买新鲜的牛肉。

### （3）尽量去正规超市、市场、电商平台购买牛肉

之所以会出现用猪肉、鸭肉替代牛肉等造假掺假的情况，主要还是为了节约成本，这种情况一般小店、小餐厅、路边摊中更容易出现。而正规超市、菜市场、电商平台通常都有更严格食品安全管理要求，质量更有保障。

### 3. 如何健康地吃牛肉？

如何健康吃牛肉呢？可以注意以下四点：

(1) 适量吃，不要吃太多。我国膳食指南推荐每天食用畜禽肉类40～75克，也就是不到二两，一盘涮肥牛可能就有半斤到八两，涮一盘就超了。



(2) 搭配蔬菜水果等食材，做到食物多样。健康的关键还是食物多样化，什么都吃，但什么都不多吃。蔬菜、肉类均衡搭配（生菜包烤肉党表示真香）。

(3) 少喝汤，尽量吃肉。汤里的营养其实很少，大部分还是在肉里。乳白色的牛肉汤中脂肪很多，味道好喝，但并不健康。

(4) 做牛肉的时候少放点油和盐。煎牛排少放点油和椒盐，少做酱牛肉、卤牛肉等，这些做法往往油多盐多，经常吃容易摄入过多的油和盐，对健康也不友好，尽量吃清炒、清炖牛肉，或者尽量用花椒、大蒜、大料等天然调味料给牛肉调味。

选牛肉、吃牛肉，竟然也有这么多学问！新年就要到了，大家都在囤些什么肉来过年呢？

# 西安盒马鲜生上热搜，网友不干了：鸡蛋里挑骨头！

原创：钟凯



## 西安盒马存在不规范行为被立案查处

近期，西安市市场监管局围绕全市疫情防控工作，严厉打击借疫情之机囤积居奇、哄抬物价、以次充好、兜售假冒伪劣商品、虚假宣传及计量器具违法等扰乱市场秩序行为，查办了一批违法案件。其中，西安盒马网络科技有限公司经开第一分公司烘焙间存在“操作台上放有未经清洗的鸡蛋”“操作间摆放混乱”“面包与工作人员衣服混放”等不符合规范的行为。目前，综合执法支队依法已对该公司违法行为进行立案查处。

- 开水煮过的生物男：疫情期间西安所有零售企业唯一承诺将平价保健康方法给老百姓送来的平台，上一囤约涨价平台搭上他们，这次又针对他们提，曹恒玛  
22-1-8 00:03 转发 6802
- 麻拉：以下为转载评论  
22-1-8 09:17 转发 1978
- 谁呀：评论和转发有点东西  
22-1-8 00:59 转发 1117
- 啥呀：评论区不实名  
22-1-8 00:42 转发 582
- 卫西峰：疫情  
22-1-8 01:19 转发 445
- 田田ly：西安的疫情突然精细了起来……  
22-1-8 01:47 转发 412
- 曹恒玛：曹恒玛学啊……西安疫情最严重的时候盒马供应不涨价，疫情缓和了从这种小事找茬，是想拿来当替死鬼吗……  
22-1-8 09:54 转发 367
- 我不爱穿帮儿：看看评论区，大家心中杆秤  
22-1-8 06:24 转发 321
- 一包好书：看看评论区就知道中心在想什么了//曹恒玛——曹恒玛：笑死我了，疫情期间个人感觉盒马最靠谱，现在让我们吃什么？200一直涨呢？  
22-1-8 06:24 转发 321

盒马鲜生又上热搜了，这次是在西安，原因是有不规范行为被立案查处。具体说就是，“操作台上放有未经清洗的鸡蛋”“操作间摆放混乱”“面包与工作人员衣服混放”。

然而，评论区却翻车了。网友几乎一边倒的骂监管部门，包括一些很有影响力的大V。很显然，在西安封城期间盒马鲜生不涨价、保供应是赢得了民心的。但是，你真觉得盒马没问题？

我的观点是：1. 盒马暴露出来的问题可大可小，但绝对是真问题，而不是“吹毛求疵”“鸡蛋里挑骨头”。2. 西安在疫情特殊时期，餐饮食品安全执法最好“能放就放”。但很遗憾，盒马这个问题，真的就属于不能放的。3. 处置方式也许用口头批评、现场整改更好，“立案查处”显得略粗犷，容易给人留下“选择性执法”的口实。4. 你杠就是你对。

盒马的问题到底在哪儿？严重吗？为什么说不能放？

你注意通报中的问题发生在哪儿？是烘焙间。没看到更具体的描述，也没有图片视频作证，我只能猜测是一个做糕点的档口。未经清洗的鸡蛋出现的台面是在卫生要求比较高的专间或专区吧？风险在哪？是沙门氏菌、致病性大肠杆菌等。致病菌当然扛不过“烘焙”的高温，然而烘焙食品也可以含有一些未经加热处理的配料，比如芝士酱、蛋黄酱等等，以及各种夹心、流心、爆浆的糕点。还有人记得引起数十人食物中毒，最后被罚百万、吊销执照的“一笼小确幸”吗？当时通报怎么说的不记得了吧，我来复习一下：搅拌桶未经清洗消毒，就直接用于制作奶油芝士酱；在操作台放置“敲碎未清洗的生鸡蛋”。明白了吗？千里之堤溃于蚁穴，操作台上未清洗的生鸡蛋是重要的交叉污染源。

你在家，想怎么弄就怎么弄。但作为一个可以辐射一大片地区的超市+餐饮外卖企业，要求严格一点也没啥错吧？体量大，责任也大。如果封城期间引起大量人员食物中毒，对防控以及医疗系统是不是也带来不必要的麻烦？鸡蛋只是表象，“操作间摆



## 惹不起，惹不起



放混乱”“面包与工作人员衣服混放”，这都说明控制交叉污染的意识比较薄弱。对于生产高风险即食食品的档口，批评整改一下真不为过，是否需要立案查处就要看到底乱成啥样了。

疫情期间，餐饮业受到的冲击很大，也很惨，我很同情他们。只要不吃出病来，希望监管部门能放就放放吧，这时候放他们一条活路，也是实实在在的为人民服务。然而，看到了严重的食品安全隐患，真的不能睁一眼闭一眼，该指出来就得指出来，该整改就得整改。盒马这个鸡蛋，就是。你说其他烘焙店有没有类似问题？肯定有啊。一视同仁就好。

注：很多媒体曝光的问题只不过是看着糟心，其实吃不出啥问题。真正的大问题都出在细节上。



## 烧到 135°C 再放凉的瓶装水, 真的更好吸收吗?

原创: 云无心

瓶装水, 最朴素不过。为了给这样一瓶朴素的水包装出与众不同的卖点, 近几年就有了这样一类产品: 我们的水, 是烧开过的。

比如说, 这类产品中的一款, 宣称自己是“经过 135°C 超高温煮沸”, 还说“熟水好吸收”, 十分先进健康的样子。



瓶身上的“135°C 超高温煮沸”  
字样 | 某饮品旗舰店



家用高压锅, 也能把水烧到 110°C 左右,  
实现超高温杀菌 | 站酷海洛

最近, 这款产品赞助了一档医学主题综艺节目; 一群医学生的不断复述, 使得这两句宣称看起来很科学可信。

然而事实真的是这样吗?

超高温不必需、很常见

先来看看产品的宣传点之一, “135°C 超高温杀菌”。

首先, 根本没必要把水烧到这个温度。

一来, 水中没有什么营养物质, 并不适合细菌生长。

二来, 如果采用自来水作为生产原料, 那么原料本来就进行了消毒, 其中的细菌数已经很少了。从消除细菌的角度, 甚至不需要加热: 通过反渗透之类的净水处理措施, 也能够充分地去除细菌。

其次, “超高温杀菌”也不是什么先进技术, 在食品行业是最常规的加工工艺。比如常温牛奶, 就是通过超高温灭菌法, 完全杀灭了细菌, 然后在无菌生产线上灌装到无菌容器中。环境中的细菌进不去, 也就不会长起来, 所以在常温下能够长期保存。

而超高温杀菌的工艺也很常见。国内许多不算大的厂家也都能够生产, 只不过是设备的精细程度不如著名品牌而已。

烧过的水好吸收?

这款 135°C “开水”, 和另外一家公司的“125°C 熟水”, 都多多少少地宣传了“熟水好吸收”的概念。虽然广告文案里没有直接解释“机理”, 但我们可以从其他营销文章中窥见端倪: 小分子水, 更好吸收。

这也不是个新卖点了。但是, 小分子水, 真的更好吸收吗?

水分子是由一个氧原子两个氢原子构成的分子。不管如何加工处理，都不可能让一个水分子变小。真正有大有小的，是“水分子团”。

一个水分子中的氧原子，能够吸引另一个水分子中的氢原子，从而使得两个水分子之间存在一定的吸引力，被称为“氢键”。

因为氢键的存在，会出现几个水分子形成的小团簇。氢键越强，这个团簇就越大；氢键越弱，这样的团簇就越小。

不过，氢键导致的吸引并不稳定，基于它形成的“水分子团”也处于极其不稳定的状态。温度对氢键强弱的影响很大，高温下氢键弱，所以这样的“水分子团”就会小一些。这里需要注意的是：“水分子团更小”只是在高温下存在，加热之后降到常温，也就恢复了常规的状态。

在营销话语中，这样的机理被演绎成了“高温煮沸的水分子团更小”，然后进一步演绎成“水分子小，更容易吸收”。

先不说小分子水是不是好吸收、是不是喝一口抵得上喝10口，就说“小分子水”这么烫，怎么保温？消费者又怎么喝？

水一定要喝“熟”的吗？

先定义一下：我们说的“熟水”是烧开过的水，生水则是没有加热过的。

现实中的水里除了水分子还含有“多种杂质”。对人们的健康来说，可能的有害物质主要有这么几类：

有毒无机物，如汞、铅、砷以及亚硝酸盐等；

致病细菌；

某些分泌毒素的藻类。

我们所进行的“水处理”，就是去除这些“有害物质”的过程。

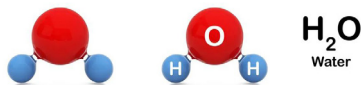
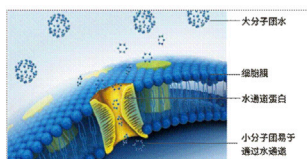
在以前，人类能够采用的处理手段很有限，“加热煮沸”“煮熟”几乎是唯一可行的办法。它的作用也是立竿见影的：首先是有效地杀灭了细菌，解决了微生物带来的安全问题；其次还能够去除一部分矿物质，从而“软化水”改善口感。不过，只是烧开的话，并不能去除那些有毒无机物以及对热稳定的藻类毒素。

到了今天，人们有更多的选择可以更好地实现水的杀菌和净化，比如氯的化合物、臭氧（但臭氧使用量是个问题，多了会残留致癌物，少了杀菌不彻底）等化学方法，以及紫外线、活性炭、反渗透等物理方法，能杀菌，对去除水中的有毒无机物、藻类也



解密“当代太和汤”看... 如何硬核“烧”开水

其次，当水经超高温充分沸腾，断开水分子团的部分氢键，使水由大分子团变为小分子团，因此口感会相对柔和好喝。另一方面小分子团更易于通过细胞膜的水通道，加速新陈代谢，被人体细胞所吸收。



水分子就这样了，再大再小就不是水分子了 | 站酷海洛

0添加  
弱碱性水  
天然健康好水  
安心备孕

¥39.9 天然弱碱·健康品质

天猫 双12 小分子水 2020  
新店 小分子水

店铺已被1.5万人围粉  
¥9.9 100+人付款

520ML\*24瓶

¥29.8

前500名立享优惠

双12 天然小分子水  
整箱弱碱性高端

矿泉水 | 包装

¥29.8 券后价 100+人付款





有效果。因此，传统意义上的“熟水”，对健康来说也就不是必需的。

在这个时代，鼓吹“超高温杀菌”的“熟水”有多么好，就像我们出行的时候可以坐飞机、坐火车、自驾，甚至骑自行车，都是比步行更好的方式，却非要鼓吹“从国外引进的纯种汗血宝马，日行千里、夜行八百”，确实有点可笑。

# 远离节后发胖，这件事很重要！

原创：马冠生

每逢佳节胖三斤？春节期间怎样吃，才能既满足全家老小的口福，又吃得健康呢？

——除了要保证均衡饮食，加强身体活动之外，烹调方式的选择也十分重要。这个春节试一试：多点蒸煮炖，少点炸煎烤。



很多地方过年时会有炸藕夹、炸丸子、炸鱼、炸肉的习惯，这些食物虽然好吃，但是存在很多问题。

首先，食物在炸的过程当中必定会使用大量的烹调油，这无疑会增加油脂及能量的摄入。

《中国居民膳食指南（2016）》中建议，成年人每天烹调油的摄入量为25～30克。油脂摄入过多会对我们的健康带来危害，导致超重肥胖，而肥胖会增加高血压、冠心病、糖尿病、癌症等的发病风险。

不仅如此，高温烹调及重复用油易产生一定量的反式脂肪酸，干扰必需脂肪酸代谢，不仅影响儿童生长发育和神经系统健康，还容易增加成人患动脉粥样硬化和冠心病的危险性。

食物在煎、炸、烤（尤其是明火烧烤）的过程中温度很高，脂肪的聚合反应和分解作用加强，产生对人体有害的低级酮和醛类；还会产生具有致癌、致突变作用的丙烯酰胺、多环芳烃类和杂环胺类的物质，增加胃癌、食道癌等的危险性。

所以，基本上炸、煎、烤等高温的烹调除了给食物带来一些特殊的香味、口感之外，从健康的角度没有太多的好处。

由于烹调方式和加热时间的不同，对食物的营养价值造成了一定的影响。

食物在蒸、煮、炖的过程当中，部分蛋白质和糖类被水解，使食物更加容易被吸收。煮、炖的过程会使一部分无机盐和水溶性维生素溶解到汤中，造成营养素的损失；在蒸的过程中无机盐不会流失，水溶性维生素的流失和煮大致一样。

而食物在煎、炸、烤（尤其是明火烧烤）时温度较高，食物中的碳水化合物、脂肪、蛋白质以及怕热、容易氧化的维生素都会受到较大程度的破坏，从而降低营养价值。

生活中，我们常看到油炸、油煎食物时会在食物表面挂上一层鸡蛋或是淀粉糊，这其实是在食物表面涂上一层保护层，避免热油和食物直接接触，这样不仅能隔绝高温，降低对营养素的破坏，还能使油不进入食物内，避免食物的鲜味外溢。

然而，即便这样，煎炸烤食物也应尽量少吃。此外，营养素的损失与加热时间也有关系，加热时间越长，营养素损失越多。

可见，与炸煎烤相比，蒸煮炖的食物更加有营养，也更加健康。

如今，人们对食物的要求不再拘泥于填饱肚子和色、香、味俱全，更是要通过科学的烹调保留食物中对身体有益的营养素，尽量避免有害物质的产生。

因此，这个春节跟家人一起多采用蒸煮炖等烹调方式，减少油、盐的用量，享受食物天然的味道吧！





## CFIC 法规政策

- 30 国务院关于印发“十四五”市场监管现代化规划的通知
- 30 国家市场监督管理总局一图读懂 | 食品生产经营监督检查管理办法
- 30 国家市场监督管理总局 2021 年定量包装商品净含量计量监督专项检查情况通报
- 30 国家市场监督管理总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告
- 31 国家市场监督管理总局食品审评中心关于开展婴幼儿配方乳粉产品配方注册专项咨询工作的通知
- 31 国家市场监督管理总局关于公开征求《国家市场监督管理总局关于废止部分规章的决定（征求意见稿）》意见的通知
- 31 国家市场监督管理总局办公厅关于开展 2021 年度认可与检验检测服务业统计工作的通知
- 31 国家市场监督管理总局关于发布 2022 年度第 1 期认证风险预警的通告
- 32 国家市场监督管理总局关于公开征求《关于发布允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022 年版）及配套文件的公告（征求意见稿）》意见的公告
- 32 国家市场监督管理总局国家标准化管理委员会关于印发《2022 年国家标准立项指南》的通知
- 32 国家市场监督管理总局 教育部 公安部关于开展面向未成年人无底线营销食品专项治理工作的通知
- 33 国家市场监督管理总局就《“十四五”市场监管现代化规划》答记者问
- 33 国家市场监督管理总局 国家卫生健康委 海关总署关于依法查处生产经营含金银箔粉食品违法行为的通知
- 33 农业农村部关于印发《“十四五”全国农业农村科技发展规划》的通知
- 34 农业农村部关于修改和废止部分规章、规范性文件的决定
- 34 国家卫生健康委关于印发“十四五”卫生健康标准化工作规划的通知
- 34 国家卫生健康委《“十四五”卫生健康标准化工作规划》解读
- 35 国家卫生健康委春节食品安全消费提示
- 35 国家卫生健康委关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）的通知
- 35 国家食品安全风险评估中心关于公开征求 β- 葡聚糖酶等 5 种食品添加剂新品种意见

## 国务院关于印发“十四五”市场监管现代化规划的通知

创新和完善市场监管，推进市场监管现代化，是建立统一开放竞争有序的现代市场体系的客观需要，是完善社会主义市场经济体制的内在要求。为深入贯彻党中央、国务院决策部署，建设科学高效的市场监管体系，全面提高市场综合监管效能，更大激发各类市场主体活力，持续优化营商环境，根据《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》，编制本规划。

信息来源：国务院

2022 年 1 月 27 日

[http://www.gov.cn/zhengce/content/2022-01/27/content\\_5670717.htm](http://www.gov.cn/zhengce/content/2022-01/27/content_5670717.htm)

## 国家市场监督管理总局一图读懂 | 食品生产经营监督检查管理办法

信息来源：食品经营安全监督管理局

2022 年 1 月 4 日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/xwxs/202201/t20220104\\_338817.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/xwxs/202201/t20220104_338817.html)

## 国家市场监督管理总局 2021 年定量包装商品净含量计量监督专项检查情况通报

按照《市场监管总局关于全面推进“双随机、一公开”监管工作的通知》和《市场监管总局办公厅关于开展 2021 年定量包装商品净含量计量监督专项检查的通知》要求，我们开展了 2021 年定量包装商品净含量计量监督专项检查。现将有关情况通报如下。

信息来源：计量司

2022 年 1 月 6 日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/jls/202201/t20220106\\_338881.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/jls/202201/t20220106_338881.html)

## 国家市场监督管理总局关于加强固体饮料质量安全监管的公告

为进一步加强固体饮料质量安全监管，维护消费者合法权益，保障公众身体健康，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国未成年人保护法》等规定，现就有关事项公告如下。

信息来源：食品生产安全监督管理局 2022 年 1 月 7 日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscs/202201/t20220107\\_338958.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscs/202201/t20220107_338958.html)



## 国家市场监督管理总局食品审评中心关于开展婴幼儿配方乳粉产品配方注册专项咨询工作的通知

为进一步做好婴配新国标发布后产品配方注册工作，有针对性地解答申请人有关问题，提高工作效率，经研究决定，在原每周二下午开展业务咨询工作的基础上，开展婴配注册专项咨询工作，具体事宜如下。

信息来源：国家市场监督管理总局食品审评中心 2022 年 1 月 7 日

[http://www.cfe-samr.org.cn/tzgg/202201/t20220107\\_4182.html](http://www.cfe-samr.org.cn/tzgg/202201/t20220107_4182.html)

## 国家市场监督管理总局关于公开征求《国家市场监督管理总局关于废止部分规章的决定（征求意见稿）》意见的通知

为了进一步推进简政放权、放管结合、优化服务改革，国家市场监督管理总局研究起草了《国家市场监督管理总局关于废止部分规章的决定（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。

信息来源：市场监管总局 2022 年 1 月 13 日

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202201/t20220112\\_339060.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202201/t20220112_339060.html)

## 国家市场监督管理总局办公厅关于开展 2021 年度认可与检验检测服务业统计工作的通知

根据国家统计局批准的《检验检测统计调查制度》要求和《检验检测机构监督管理办法》《认可机构监督管理办法》有关规定，现将开展 2021 年度认可与检验检测服务业统计工作有关事项通知如下。

信息来源：认可与检验检测监督管理司 2022 年 1 月 13 日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/rzjcs/202201/t20220113\\_339095.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/rzjcs/202201/t20220113_339095.html)

## 国家市场监督管理总局关于发布 2022 年度第 1 期认证风险预警的通告

为监测认证活动相关方的工作质量和认证风险，推动认证有效性和公信力的提升，根据《中华人民共和国认证认可条例》《有机产品认证管理办法》，市场监管总局近期对有机产品认证领域实施了认证有效性抽查。现将有关情况通告如下。

信息来源：认证监督管理司 2022 年 1 月 13 日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/rzjgs/202201/t20220112\\_339080.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/rzjgs/202201/t20220112_339080.html)

## 国家市场监督管理总局关于公开征求《关于发布允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）及配套文件的公告（征求意见稿）》意见的公告

为进一步推进保健食品注册工作，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》《保健食品原料目录和功能目录管理办法》，市场监管总局组织制定了《关于发布〈允许保健食品声称的保健功能目录 非营养素补充剂（2022年版）〉及配套文件的公告（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2月12日。

信息来源：特殊食品司

2022年1月13日

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202201/t20220113\\_339092.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202201/t20220113_339092.html)

## 国家市场监督管理总局国家标准化管理委员会关于印发《2022年国家标准立项指南》的通知

信息来源：国家标准化管理委员会

2022年1月13日

<https://www.samr.gov.cn/bzjss/tzgg/202201/P020220112612007475330.pdf>

## 国家市场监督管理总局 教育部 公安部关于开展面向未成年人无底线营销食品专项治理工作的通知

近期，一些包装或内容含有色情暗示、宣传违背社会风尚的食品，面向未成年人销售，有些甚至成为“网红零食”，引发社会各界高度关注。为深入贯彻落实《未成年人保护法》和《国务院未成年人保护工作领导小组关于加强未成年人保护工作的意见》有关要求，保护未成年人身心健康，全面治理校园及周边、网络平台等面向未成年人无底线营销色情低俗食品现象，现就有关工作通知如下。

信息来源：执法稽查局

2022年1月24日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/zfjcj/202201/t20220124\\_339331.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/zfjcj/202201/t20220124_339331.html)

## 国家市场监督管理总局就《“十四五”市场监管现代化规划》答记者问

近日，国务院印发《“十四五”市场监管现代化规划》（国发〔2021〕30号，以下简称《规划》）。日前，市场监管总局有关负责同志就《规划》有关情况回答了记者的提问。

信息来源：市场监管总局

2022年1月28日

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202201/t20220128\\_339456.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202201/t20220128_339456.html)

## 国家市场监督管理总局 国家卫生健康委 海关总署关于依法查处生产经营含金银箔粉食品违法行为的通知

根据我国食品安全法律法规及食品安全标准规定，金（银）箔金（银）粉类物质（以下简称金银箔粉）不是食品添加剂，不能用于食品生产经营。为进一步加强食品安全监管，维护人民群众身心健康和生命安全，净化市场消费环境，现就有关事项通知如下。

信息来源：食品生产安全监督管理局

2022年1月29日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscscs/202201/t20220129\\_339488.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscscs/202201/t20220129_339488.html)

## 农业农村部关于印发《“十四五”全国农业农村科技发展规划》的通知

为更好指导“十四五”农业农村科技事业发展，充分发挥科技对全面推进乡村振兴、加快农业农村现代化的支撑引领作用，我部组织编制了《“十四五”全国农业农村科技发展规划》，现印发你们，请结合本地、本单位实际，认真组织实施。

信息来源：科技教育司

2022年1月6日

[http://www.moa.gov.cn/govpublic/KJJYS/202112/t20211229\\_6385942.htm](http://www.moa.gov.cn/govpublic/KJJYS/202112/t20211229_6385942.htm)

## 农业农村部关于修改和废止部分规章、规范性文件的决定

为深入贯彻落实国务院“放管服”改革决策部署，落实新修订的《行政处罚法》，进一步加强农业农村法治建设，农业农村部决定对 28 部规章和规范性文件的部分条款予以修改，对 1 部规章予以废止。

信息来源：法规司

2022 年 1 月 7 日

[http://www.moa.gov.cn/govpublic/CYZCFG/202201/t20220112\\_6386801.htm](http://www.moa.gov.cn/govpublic/CYZCFG/202201/t20220112_6386801.htm)

## 国家卫生健康委关于印发“十四五”卫生健康标准化工作规划的通知

各省、自治区、直辖：

现将《“十四五”卫生健康标准化工作规划》印发给你们，请认真贯彻执行。

信息来源：法规司

2022 年 1 月 25 日

<http://www.nhc.gov.cn/fzs/s7846/202201/0a93c6e17e804d359ba1d2579ce38032.shtml>

## 国家卫生健康委《“十四五”卫生健康标准化工作规划》解读

中央、国务院高度重视标准化工作。习近平总书记指出，中国将积极实施标准化战略，以标准助力创新发展、协调发展、绿色发展、开放发展、共享发展，并强调以高标准助力高技术创新，促进高水平开放，引领高质量发展。《国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》明确提出，健全服务质量标准体系，强化标准贯彻执行和推广。为贯彻落实《标准化法》《国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《“健康中国 2030”规划纲要》《国家标准化发展纲要》和党中央、国务院决策部署，做好“十四五”时期卫生健康标准化工作，根据《卫生健康标准管理办法》等规定，国家卫生健康委研究编制了《“十四五”卫生健康标准化工作规划》（以下简称《规划》）。

信息来源：法规司

2022 年 1 月 25 日

<http://www.nhc.gov.cn/fzs/s7846/202201/200aa92f7ad648bd87f9392ecda54b91.shtml>



## 国家卫生健康委春节食品安全消费提示

欢度佳节之际，大家要关注食品安全，注意合理膳食；同时，落实好新冠肺炎疫情常态化防控措施，做好个人防护。特提醒大家注意：

信息来源：食品安全标准与监测评估司

2022年1月30日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3594/202201/e143bf8c7b894dd2aac7291f8f2bc348.shtml>

## 国家卫生健康委关于印发冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）和冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）的通知

为贯彻落实“外防输入、内防反弹”和“人物同防”疫情防控策略，科学指导食品生产经营相关单位和个人规范落实好防控主体责任，针对新冠肺炎疫情防控新形势，我们组织修订形成了《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）》和《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南（第二版）》。现印发给你们，供各地在工作中使用。

信息来源：食品安全标准与监测评估司

2022年1月30日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7892/202201/67127551c7424e8fa89ef3f42bf11978.shtml>

## 国家食品安全风险评估中心关于公开征求β-葡聚糖酶等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》，β-葡聚糖酶等3种食品工业用酶制剂新品种、食品工业用加工助剂新品种五水硫化钠、扩大用量的食品添加剂乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）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2022年2月28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

2022年1月29日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=FE463C56E67A5D63DC2182D545A3D5AC0BD751E4119A00EF>



## CFIC 行业动态

- 
- 37 雀巢新设研究院助力农业科学技术发展
  - 37 “伊利方舟”儿童安全公益项目 2022 年再掀高潮
  - 38 飞鹤入选智能制造试点示范工厂名单
  - 38 妙可蓝多创新奶酪基地项目在金山区开工
  - 39 益海嘉里金龙鱼驰援河南安阳、天津抗疫
  - 39 维他奶连续第三年入选《企业爵士》全球可持续发展企业百强之列
  - 40 百胜中国荣获标普全球《2022 可持续发展年鉴》金奖
  - 40 苏州汉堡王餐厅为志愿者送爱心餐
  - 41 Discovery 探索频道走进君乐宝
  - 41 联合利华助力冰淇淋行业高质量发展
-

## 雀巢新设研究院助力农业科学技术发展



实现雀巢净零碳排放目标并完成向再生食品系统的转型，要求雀巢对农业原材料的生产和采购方式进行大规模的改革。近日，雀巢宣布成立雀巢农业科学研究院，以实现将创新农业科学应用到具体领域，并识别最具前景的农业技术。

新成立的研究院将聚焦植物科学、畜牧业和农业系统科学领域。研究院将与内、外部合作伙伴密切合作，评估并整合相关科学解决方案，以提高农业原材料的营

养和感观品质，改善其对环境的影响。

作为雀巢全球研究机构的一部分，该研究院将设立在设施良好的瑞士洛桑——预计将于今年迟些时候正式启用。同时，雀巢在法国的植物科学部门，以及位于厄瓜多尔、科特迪瓦、泰国和瑞士等地的可可、咖啡和乳制品研究农场也将成为研究院的一部分。

雀巢每年投资 17 亿瑞士法郎用于研发领域，覆盖全球 23 个地点 4000 多人，通过惠及人类以及整个地球的方式，在各个生命阶段加速科学产品的创新。

## “伊利方舟”儿童安全公益项目 2022 年再掀高潮



为了积极响应国家政策及相关要求，运用更加新颖的方式，联动更加广泛的力量，搭建更加优质的平台，创新发展，守护好祖国的未来。从 2012 年，伊利集团和中国西部人才开发基金会联合发起了儿童安全公益项目“伊利方舟”，通过集中培训、实地回访、物资捐赠、创新活动等一系列举措，支持各地开展儿童安全教育和治理工作。2022 年“伊利方舟”发起的“两课一赛”（“寒假安全微课堂”“线上系列公开课”“安全超人模仿大赛”）

覆盖了 25 省 40 市的 30 万学生，专家学者、企业员工、文体明星、街拍大咖等纷纷加入，相关微博话题阅读量达到 5.2 亿，一个以未成年人为中心、多元主体参与的假期安全综合行动迅速展开。

为了帮助学校形成自主、可持续的儿童安全教育模式，“伊利方舟”研发了《伊利方舟全息图》。它是一套中小校园安全评估指标体系，涉及校园周边环境、师生身心健康、校园公共卫生与食品、突发事件应急处置等 10 个模块，分别涵盖安全隐患、应对措施和防范教育 3 个维度，可以有效为学校 and 教师提供科学的安全指导方法。

## 飞鹤入选智能制造试点示范工厂名单

## 飞鹤奶粉



2月18日，工业和信息化部、国家发展改革委、财政部、市场监管总局四部委联合公布了2021年度智能制造试点示范工厂揭榜单位和优秀场景名单，飞鹤（泰来）乳品有限公司入选“乳制品智能制造示范工厂”。

据了解，为贯彻落实《“十四五”智能制造发展规划》，四部门联合启动智能制造试点示范行动，通过遴选智能制造优秀场景，以“揭榜挂帅”方式推进示范工厂建设，

构建“点线面”结合的试点示范体系，深化智能制造推广应用。在此次公布的名单中，全国共110个工厂和241个场景入选。

据了解，近年来，飞鹤一直探索推动工厂信息化、数字化升级，积极承担了国家工信部智能制造新模式应用项目、国家863项目、国家星火计划、科技部十二五科技支撑计划等国家级科研及省重大攻关、产业化项目，并荣获工信部技术创新示范企业、工信部制造业与互联网融合发展试点示范企业、国家两化融合贯标管理体系、国家工信部深度融合示范企业等众多荣誉。并且截至目前，已获得19项科技成果登记证书，13项授权发明专利，20项受理发明专利，14项软件著作权，4项省、市科技进步奖。

## 妙可蓝多创新奶酪基地项目在金山区开工



近日，妙可蓝多创新奶酪基地项目启动仪式今天在上海举行。中共金山区委副书记、代理区长李泽龙表示，随着妙可蓝多等一大批优质项目的开工建设，必将为金山高质量发展注入新活力、积蓄新动能。

妙可蓝多创新奶酪基地位于上海市金山工业区金舸路B14-2号地块，项目占地面积约49.79亩，建筑面积51117.55平方米，项目总投资8亿元。该基地将肩负起

妙可蓝多奶酪本土化产品创新的重任，同时承担智能化生产、奶酪技术开发、大数据应用、生产工艺革新、品质保障、智慧供应链管理等方面的技术创新。妙可蓝多还将在打造奶酪+文化、奶酪+旅游、奶酪+生活、打造奶酪文旅基地等创新生活方式，为金山文旅带来新生力量。



## 益海嘉里金龙鱼驰援河南安阳、天津抗疫



近日，河南省安阳市汤阴县突发新冠肺炎确诊病例，疫情形势复杂，为控制疫情传播，县政府实施封城管理，群众居家隔离，严禁外出。为缓解汤阴县封控区群众民生物资紧缺的问题，益海嘉里金龙鱼立即通过金龙鱼慈善公益基金会向汤阴县捐赠价值40万元的粮油物资，用于帮助汤阴县政府推动疫情防控工作以及解决居家隔离的人民群众物资短缺的问题。

## 维他奶连续第三年入选《企业爵士》全球可持续发展企业百强之列



近日维他奶国际集团有限公司（「维他奶」）非常荣幸连续第三年入选《企业爵士》（Corporate Knights）“全球可持续发展企业百强榜”。多年来，维他奶一直坚持“生产适当的产品”及“采用适当的生产方法”，作为我们的业务策略及营运的可持续发展框架的基础。《企业爵士》研究部门是根据一系列表现指针（包括洁净收入与洁净投资、资源管理、员工管理、财务管理，以及供货商表现），对收入超过10亿美元的全球上市公司进行有关的评级。

近日维他奶国际集团有限公司（「维他奶」）非常荣幸连续第三年入选《企业爵士》（Corporate Knights）“全球可持续发展企业百强榜”。多年来，维他奶一直坚持“生产适当的产品”及“采用适当的生产方法”，作为我们的业务策略及营运的可持续发展框架的基础。《企业爵士》研究部门是根据一系列表现指针（包括洁净收入与洁净投资、资源管理、员工管理、财务管理，以及供货商表现），对收入超过10亿美元的全球上市公司进行有关的评级。

## 百胜中国荣获标普全球《2022 可持续发展年鉴》金奖



2月16日，百胜中国控股有限公司宣布公司凭借其行业领先的可持续发展表现，在标普全球发布的《2022 可持续发展年鉴》中荣获金奖。百胜中国是唯一一家获此荣誉的来自中国大陆的公司。

《2022 可持续发展年鉴》是较为全面的公司可持续发展的年鉴之一。2022 年鉴对全球来自 61 个行业的 7500 余家公司在 ESG（环境、社会和公司治理）领域所做的努力进行评估，并根据 ESG 绩效表彰各个行业在可持续性方面的佼佼者。入选本次年鉴被授予金奖的公司有 75 家，在所有参评公司中排名前 1%。百胜中国凭借 75 分的高分成为餐饮和休闲行业的领袖之一。

《2022 可持续发展年鉴》是较为全面的公司可持续发展的年鉴之一。2022 年鉴对全球来自 61

## 苏州汉堡王餐厅为志愿者送爱心餐



2月13日起，苏州市报道多例新冠肺炎确诊病例，疫情防控形势严峻复杂。苏州汉堡王餐厅的小伙伴们自发组织起来，16日、17日两天，包括汉堡王苏州园区永旺餐厅、汉堡王苏中中翔时尚广场餐厅在内的9家餐厅累计为星湖医院、松陵卫生院、维纳阳光花园社区等机构的抗疫英雄们送去餐点近千份。

## Discovery 探索频道走进君乐宝



近几年，国潮崛起，国货中蕴藏的“中国力量”在全世界受到越来越多关注。2月22日，享誉全球的Discovery探索频道在海内外同步发布纪录片《探索中国奶粉新高度》，零距离真实记录中国乳业发展现状，纪录片发布首日，全平台观看量便突破3000万人次，在微博、B站、抖音、YouTube、TikTok等数十家海内外平台走红。

片中，Discovery探索官深入国产奶粉崛起的样本君乐宝乳业集团，从源头牧草种植基地到奶牛养殖牧场、世界级奶粉工厂，将奶粉生产全产业链通过高清镜头展示给观众。

## 联合利华助力冰淇淋行业高质量发展



近日，以“科技创新赋能食品行业高质量发展”主题研讨会在北京举办，来自政府下属专业机构、行业组织、高校和科研院所的专家学者齐聚一堂，探讨“双碳”愿景下食品行业高质量发展的转型升级与科技创新，为中国食品行业下一阶段的发展方向与策略提供参考与建设性意见。作为企业代表，联合利华参加了此次会议，并分享冰淇淋行业的实践与体会。

作为世界上最大的冰淇淋生产商，联合利华旗下拥有全球最大的冰淇淋企业和路雪。自1994年在华设厂以来，和路雪一直与中国市场同呼吸，共成长。目前，中国已经成为和路雪旗下可爱多和梦龙品牌全球最大的消费市场。在智能制造和“双碳”愿景的大趋势下，联合利华不断引入高科技新技术，安装世界先进生产线，以科技赋能冰淇淋生产和创新。

2021年9月，联合利华太仓食品生产基地入选世界级“灯塔工厂”，这是联合利华在中国继合肥综合生产基地获得的第二家“灯塔工厂”称号，也是全球冰淇淋行业的第一家“灯塔工厂”。



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