

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资讯

2023 年

6-7 月

内部资料
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

科信中心组织开展食品行业三减实践专题调研

科信中心举办“科学三减”主题沙龙活动

《GB14934 消毒餐饮具》标准修订工作研讨会在武汉召开

CONTENTS 目录



中心要闻

04

科信中心组织开展食品行业三减实践专题调研
科信中心举办“科学三减”主题沙龙活动
《GB14934 消毒餐饮具》标准修订工作研讨会在武汉召开

科信党建

11

科信中心党支部积极参加第三党建工作站“传承红色血脉 勇担青年使命”青年读书学习活动
贯彻落实部管社会组织党组织书记“七一”讲党课系列活动
科信中心党支部组织“建功新时代 凝心铸党魂”主题党日活动
科信中心党支部召开主题教育第二期读书班活动——《习近平关于调查研究论述摘编》

科普传播

21

阿斯巴甜致癌？大概率会反转！
不要再把肉泡水里解冻了，正确的方法只有3种！
这个“坏东西”火腿、腊肉里常有！真的会致癌吗？
煮毛豆，煮蔬菜，怎样才能保绿？需要「科技与狠活」吗？

法规政策

32

国务院办公厅关于印发 国务院 2023 年度立法工作计划的通知
国家卫生健康委 2023 年部门规章立法工作计划
国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2024 年度食品安全国家标准立项建议的通知
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调整成员、副秘书长联系专业委员会分工的通知
国家市场监督管理总局关于公开征求《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023 年版）》和《保健食品原料目录大豆分离蛋白》《保健食品原料目录乳清蛋白》

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：010-63728412（兼传真）

网 址：www.kexinzhongxin.com

相关配套技术要求和解读文件（征求意见稿）意见的公告市场监管总局关于公开征集食品补充检验方法和食品快速检测方法的公告

国家市场监督管理总局 婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法

国家市场监督管理总局修订发布《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》

国家市场监督管理总局《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》解读

国家市场监督管理总局公布《食品经营许可和备案管理办法》

国家市场监督管理总局《食品经营许可和备案管理办法》解读

国家市场监督管理总局 一图读懂 | 《食品经营许可和备案管理办法》

国家市场监督管理总局 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法

国家市场监督管理总局公布《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》

国家市场监督管理总局《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》解读

国家市场监督管理总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》的公告

国家市场监督管理总局一图读懂 | 加强消费品标准化建设行动方案

国家市场监督管理总局 国家卫生健康委员会 国家中医药管理局关于发布《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023 年版）》和《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》的公告

国家市场监督管理总局关于实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告

海关总署公告 2023 年第 94 号（关于发布 2023 年商品归类决定的公告）

海关总署《关于公布香港 CEPA 项下经修订的原产地标准的公告》解读

国家食品安全风险评估中心如何看待有关国际机构发布的阿斯巴甜评估结果

国家食品安全风险评估中心关于再次征求《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（征求意见稿）意见的函

国家食品安全风险评估中心第十四届中韩食品安全标准专家研讨会在威海召开

国家食品安全风险评估中心 新食品原料巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）公开征求意见

国家食品安全风险评估中心举办肠杆菌科检验国际标准修订工作研讨会

国家食品安全风险评估中心关于公开征求混合生育三烯酚浓缩物等 3 种食品添加剂新品种意见

国家食品安全风险评估中心关于公开征求 N,N'-己基-1,6-二[3-(3,5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酰胺]等 4 种食品相关产品新品种意见

行业动态

41

创新驱动发展,雀巢斩获多项行业大奖

伊利斩获世界乳品创新奖

百事公司宣布再捐 5000 万元,支持中国社会影响力项目

“碳”路先行,绿色未来!光明乳业“牛奶包装回收行动”正式启动

美赞臣基金会启动“用爱传递·更好开始”乡村母婴营养改善计划

第十届纽迪希亚营养国际学术研讨会召开

雅培携专家倡导关注“阳康”后心血管健康管理

飞鹤茁然赞助双城双赛,助力儿童逐梦体坛

蒙牛荣获“2023 年度亚洲最佳管理团队”六大奖项

玛氏中国再获可持续发展大奖,互惠合作共建美好地球

中乳协第 29 次年会,圣元荣获两项大奖

健合集团关注中国宝宝营养,6 大系列 17 个配方均已通过“新国标”认证

旺旺集团荣获“中国乳业科技创新典范企业”等 4 项大奖

美团升级骑手“高温保护”机制,百城防暑驿站送清凉

康师傅包装饮用水阜城夏日公益送清凉

高温天北京户外工作者可在四个送水点位免费领取饮用水解暑

元气森林举办第二届元气宇宙大会高校创新挑战赛

“2023 童心筑梦 启航未来——亿滋童心游园会”启动

提升土壤健康,推广保护性耕作 嘉吉中国携手农村经济研究中心启动再生农业试点项目

麦当劳联合多所高校开展“新番茄”人才培养计划

肯德基中国“公益倡行”再出发

乡村非遗绝活亮相星巴克北京非遗概念店

2023 婴幼儿营养国际研讨会在君乐宝召开

安利低碳嘉年华 开启全国 10 城“低碳之旅”

中粮可口可乐持续调配饮用水驰援四川汶川受灾村民

菲仕兰积极推动食品安全国际共治

无限极新会生产基地开放参观



中心要闻

-
- 05 科信中心组织开展食品行业三减实践专题调研
 - 07 科信中心举办“科学三减”主题沙龙活动
 - 10 《GB14934 消毒餐饮具》标准修订工作研讨会在武汉召开
-

科信中心组织开展食品行业三减实践专题调研



专题调研现场

为配合“健康中国2030”和“国民营养计划”的实施，推动合理膳食行动与科学三减相关工作，2023年7月8至9日，科信食品与健康信息交流中心组织国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中国健康促进与教育协会、中华预防医学会健康传播分会的专家到苏州、上海开展专题调研。



专家组听取生产流程及工艺讲解

专家组先后走访了联合利华、亿滋、可乐、百事等食品企业的冷冻饮品、焙烤食品、膨化食品及饮料生产车间，听取相关生产流程及工艺的讲解。各企业管理团队分别汇报了食品安全关键控制点、研发创新和可持续发展等方面的情况，介绍了“三减”实践的成果及存在的问题和挑战。

专家组对上述企业在产品研发创新与“三减”实践方面作出的努力给予了充分肯定，并对未来的发展方向给出了建设性意见建议。科信中心还将继续组织类似调研交流活动，促进学界与业界的互动。

科信中心举办“科学三减”主题沙龙活动

2023年7月10日，科信食品与健康信息交流中心在上海市开展“科学三减”主题沙龙活动，围绕食品包装正面标识(Front-of-Pack Labelling, FOP)等话题进行交流讨论。国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心营养与健康所、复旦大学、中国健康促进与教育协会、中华预防医学会健康传播分会等机构的有关专家参与了本次活动。



科信食品与健康信息交流中心 钟凯主任

钟凯主任介绍了FOP体系的国际发展经验及对我国的启示。据介绍，目前全世界有近50个国家使用政府支持的FOP体系，多为自愿实施，且各国家和地区的 implementation 效果参差不齐。钟凯认为，结合各国的实施经验，我国的FOP政策应适应本国国情、定期跟踪评估、动态调整完善，同时政府部门和专业机构不应应对FOP的实施效果有过高期待。



国家食品安全风险评估中心营养一室 邓陶陶副研究员

邓陶陶副研究员介绍了营养素度量法 (Nutrient Profiling, NP) 的初步研究进展。据介绍, 目前国外学者建立了分别针对饱和脂肪、钠等限制营养素, 及蛋白质、膳食纤维、钙、维生素 D 等推荐营养素或两者相结合的数十种 NP 模型, 并无统一解决方案。未来国家食品安全风险评估中心将以乳制品为试点, 测试相关 NP 模型的可行性和合理性。



国家食品安全风险评估中心应用营养二室 李建文主任

李建文主任介绍了游离糖、钠、脂肪的评估的相关进展。评估结果显示, 食糖是中国消费者最重要的糖摄入来源, 食盐及调味品的钠占摄入量的 8 成左右, 在外就餐时一顿饭的烹调油消费量就接近家庭烹饪一天的量。这些数据都表明, 厨房才是“三减”的主阵地。



科信食品与健康信息交流中心名誉理事长 陈君石院士

随后，专家及行业代表围绕 FOP、NP、食品“三减”策略等话题进行了交流和讨论。陈君石院士在总结时指出，FOP 主要分为信息型和评价型两类，当前阶段，以推动食品企业营养健康转型为出发点，我们应该以信息型为方向，开发有助于我国消费者正确选择产品的 FOP 体系。

《GB14934 消毒餐饮具》标准修订工作研讨会在武汉召开



会议现场

2023年6月3日，科信中心在武汉召开《GB 14934 消毒餐饮具》标准修订工作研讨会。会上，江苏省卫生监督所李力介绍了该标准的跟踪评价工作情况，起草组代表介绍了标准修订前期工作、思路及修订内容。与会专家围绕标准适用范围、理化指标、微生物指标、采样环节及检验方法等内容进行了讨论和交流，同时对标准文本、编制说明内容提出完善意见，起草组将根据意见对标准文本和编制说明作进一步调整，并提交标准审评委员会秘书处。

食品安全国家标准审评委员会食品相关产品专业委员会主任委员顾振华表示，修订工作要广泛听取意见，征求相关食品行业和行业协会的意见，及时总结各地好的经验和做法，形成标准修订草案及编制说明。

国家卫生健康委二级巡视员史根生强调，标准修订工作应始终以科学为基本原则，结合行业实际进一步精准、细化标准内容，确保食品安全。

科信食品与健康信息交流中心理事长包大跃表示，科信中心将保障消费者食品安全角度出发，更加科学严谨地完善标准文本及编制说明，做好标准修订工作。

来自国家卫生健康委、国家食品安全风险评估中心、国家市场监督管理总局国家标准技术审评中心、湖北省食品质量监督检验研究院、武汉市卫生计生执法督察总队、江苏省卫生监督所、上海市食品安全工作联合会的有关专家及相关行业代表参加了会议。



CFIC 科信党建

-
- 12 科信中心党支部积极参加第三党建工作站“传承红色血脉 勇担青年使命”青年读书学习活动
 - 14 贯彻落实部管社会组织党组织书记“七一”讲党课系列活动
 - 16 科信中心党支部组织“建功新时代 凝心铸党魂”主题党日活动
 - 19 科信中心党支部召开主题教育第二期读书班活动——《习近平关于调查研究论述摘编》
-

科信中心党支部积极参加第三党建工作站 “传承红色血脉 勇担青年使命”青年读书学习活动



集体合影

为深入开展学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育，不断增强对党的创新理论的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同，民政部部管社会组织综合党委第三党建工作站于6月26日下午开展“传承红色血脉 勇担青年使命”青年读书学习活动。科信中心党支部积极响应号召，委派科信中心党务负责人吴桐同志赴现场参加了此次研读活动。同时，组织中心在职人员通过线上视频直播的形式参与此次专题学习。



科信中心全员线上学习

按照部管社会组织主题教育青年读书班“四个一”学习计划安排，第三党建工作站联络员温梦开篇领学《习近平新时代中国特色社会主义思想学习纲要》第一部分内容。随后，各部管社会组织青年代表们，轮流诵读《习近平的七年知青岁月》一书中“在陕西延安插队时过跳蚤关、饮食关、劳动关和思想关”“为农村办实事”“近平在梁家河从来没有放弃读书和思考”等篇章里的经典段落。



科信中心党务负责人吴桐分享心得体会

在交流环节，吴桐同志分享了主题教育开展以来学习习近平新时代中国特色社会主义思想的心得体会、方法路径，介绍了科信中心开展的工作和取得的成效。并表示，要向总书记学读书、学吃苦、学担当，不断增强学习、奋斗的积极性和主动性，掌握丰富知识、练就过硬本领、砥砺意志品格，把理论知识切实转化为推动实践的行动，增强历史责任感和使命感，以强国有我的青春激情，在强国建设、民族复兴伟业中不断奋进、施展才干、无愧青春。

最后，大家纷纷表示，要充分发扬理论联系实际的优良学风，真正把学习成效转化为坚定理想信念、锤炼品格的高度自觉，转化为做好本职工作、推动事业发展的生动实践，争做有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的排头兵和生力军。

贯彻落实部管社会组织党组织书记“七一”讲党课系列活动



党课现场

在喜迎中国共产党成立 102 周年之际，为深入开展主题教育，不断推进新时代社会组织事业高质量发展，7月3日上午，科信食品与健康信息交流中心党支部书记、理事长包大跃以“宣贯主题教育精神，做好社会组织工作”为题，给科信中心全体党员、积极分子及员工讲了一节朴实无华的专题党课。

包大跃同志从深刻认识开展主题教育意义；认真学习贯彻主题教育要求；扎实推进主题教育走深走实三个方面进行了阐述。

包书记讲到，要将认真学习贯彻习近平总书记重要讲话精神，落实到日常工作中，深刻领悟主题教育的重要意义。严格按照主题教育工作的学习要求，聚焦目标任务、突出问题导向、注重实际成效，切实增强思想自觉、政治自觉、行动自觉，使主题教育与业务工作有效的结合。

同时指出，科信中心党支部应积极落实民政部部管社会组织综合党委部署的各项工作任务，积极开展主题党日、主题教育青年读书班研学等各项活动，在座的全体党员干部要把学习践行习近平新时代中国特色社会主义思想作为终身必修课。要深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，深入了解企业诉求、开展调研，在调查研究中不断深化对党的创新理论的理解和把握，提高推动高质量发展本领、服务群众本领。同时，结合日常实际工作稳步开展“关于深入开展调查研究工作”。自觉用党的创新理论统一思想、统一意志、统一行动，层层递进推动主题教育走深走实。做到以知促行，以行促知，努力让科信中心成为一流的社会组织人才队伍，共同为推动食品信息交流高质量发展做出新的更大贡献。

通过学习，大家纷纷表示，随着主题教育常态化持续推进，我们要把习近平新时代中国特色社会主义思想转化为建功立业，把精神力量转化为物质力量。奋进新征程，建功新时代，把小我融入大我，把小事当大事干，坚持在大局下思考和行动，将理论学习与业务工作深度融合，为实现中华民族伟大复兴添砖加瓦、增光添彩！

科信中心党支部组织“建功新时代 凝心铸党魂”主题党日活动



集体过“政治生日”

在中国共产党建党102周年，“七七事变”86周年到来之际，为推进学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育走深走实，激发青年人铭记历史、勿忘国耻的责任感和使命感，2023年7月7日科信中心党支部组织全体党员同志和入党积极分子开展“建功新时代 凝心铸党魂”主题党日活动。首先，党支部包大跃书记带领中心全体党员过了一次庄重严肃又充满感情的集体“政治生日”。



集体合影

随后，大家走进影院通过观影的方式创新学习形式，进一步加强全体教职工的爱国主义教育，激发干事创业热情，用光影艺术锤炼思想，凝心铸魂。该影片作为一部以中国现代军事为背景的电影，《长空之王》描绘了一群新时代空军试飞员的成长故事。试飞员们参与新型战机的研发试飞，他们一次次地挑战自己和战机的极限，只为获取最极限的数据，为新型战机发展提供支持和保障。影片中的飞机场、飞行训练、空中战斗等场景都展现了中国空军的发展情况，同时也表现了中国飞行员的职业精神和家国情怀。



集体合影

接着，大家前往北京体育历史文化展览馆红色文化教育基地进行参观学习。1000多幅珍贵的历史照片，100多件革命文物，3000余平方米的展厅延伸出800多米的展线，向大众展示着中国体育文化的魅力。



听取现场讲解

体育历史文化展览馆规划七个单元，分别展出共产党领导人早期的体育思想与实践，土地革命时期的体育事业，全面抗战时期的体育活动，解放战争时期的体育活动，社会主义建设时期的体育发展，改革开放和社会主义现代化建设时期的体育事业，中国特色社会主义体育事业的高质量发展，每一件藏品背后都凝结着中国体育的发展历程，讲述着耐人寻味的故事，此外，今后还设有主题巡展和独具创意的多媒体体验设备，让参观者身临其境感受到深厚的中国近代体育文化。

活动最后，大家纷纷表示，为中国试飞群体不怕牺牲、顽强拼搏的精神所折服和动容；为传承团结协作、顽强拼搏的中国体育精神而自豪。在新时代历史时期，我们要自觉担负起党和人民赋予的时代重任，以更加饱满的工作热情、更加昂扬的斗志、更加奋发有为的精神投身到食品信息交流工作中去。为健康中国建设不断贡献自己的力量！

科信中心党支部召开主题教育第二期读书班活动 ——《习近平关于调查研究论述摘编》



活动现场

为扎实开展学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育，贯彻落实《民政部学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育实施方案》相关要求，科信中心党支部精心组织“学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育”第二期读书班活动，中心全体党员和入党积极分子集中研读《习近平关于调查研究论述摘编》重点章节和核心篇目，并开展专题分享交流，活动由支部党员吴桐主持。

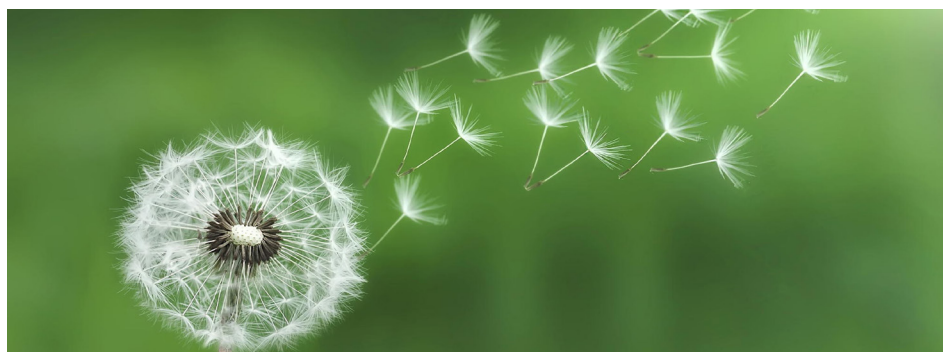
《习近平关于调查研究论述摘编》由中央党史和文献研究院、中央学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育领导小组办公室联合编辑，是全党深入开展学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育的学习材料。书中收录了习近平总书记2012年11月15日至2023年3月5日期间的报告、讲话、文章、指示、批示等140多篇重要文献，分8个专题，共计201段论述。其中部分论述是第一次公开发表。通过研读，大家深刻领悟了习近平总书记关于调查研究的重要论述，熟悉和掌握开展调查研究的方法路径，也希望大家在读原著、学原文时要在深学细悟中践行初

心使命，把自己摆进去、把职责摆进去、把工作摆进去，不断提高科学传播的工作质量，扎实推进学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育向纵深发展。

党支部书记包大跃在发言时指出，学习《习近平关于调查研究论述摘编》须紧密与业务相融合，将理论落到实处，工作中要深入了解企业诉求、开展调研、精准解答食品企业对法规标准中存在的疑惑，求真务实讲问题、谈案例、在调查研究中不断深化对党的创新理论的理解和把握。

包书记还强调，理论学习只有“进行时”，没有“完成时”，大家要以学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育为契机，切实学出坚强党性、学出信仰担当。熟练掌握习近平新时代中国特色社会主义思想中蕴含的思想方法和工作方法，结合自身工作，在调查研究中不断深化对党的创新理论的理解和把握。共同推动食品行业高质量发展，要把学习成果运用到工作的方方面面。

大家一致认为第二期读书班的举办，为深化主题教育学习成果；不断掀起新的学习热潮奠定了基础。我们要运用党的实践创造和历史经验启迪智慧、砥砺品格，为推动我国食品信息交流工作高质量发展贡献力量！



CFIC 科普传播

-
- 28 阿斯巴甜致癌？大概率会反转！
 - 29 不要再把肉泡水里解冻了，正确的方法只有3种！
 - 32 这个“坏东西”火腿、腊肉里常有！真的会致癌吗？
 - 34 煮毛豆，煮蔬菜，怎样才能保绿？需要「科技与狠活」吗？
-

阿斯巴甜致癌？大概率会反转！

原创：钟凯



今天出了一条新闻，路透社报道称，世界上最常见的人造甜味剂之一阿斯巴甜将被宣布为可能的致癌物质。由于阿斯巴甜广泛用于无糖饮料和无糖口香糖，这个消息迅速被网络上的年轻人疯传，一度超过了各路明星八卦直冲微博热搜榜一。

慌了吗？那我来说两句。

1. 这个消息并非空穴来风。世卫组织下属的国际癌症研究机构（IARC，就是说猪牛羊肉致癌的那个）确实在评估阿斯巴甜致癌的可能性，据说是7月中旬

旬发布结果。考虑到 IARC 近年来的拙劣表现，阿斯巴甜被弄成致癌物一点都不奇怪。但如果他们敢说阿斯巴甜致癌，我估计欧盟食品安全局、美国 FDA 又会出来怼，立此为据。（IARC 在草甘膦致癌的事情上已经被怼过）

2. 关于阿斯巴甜是否安全（包括致癌性），40 年来已经有上百项高质量研究可以证明。美国、欧盟都多次评估过，没啥问题。就在去年，世界卫生组织还出过一个系统性研究的报告，也是说甜味剂（包括阿斯巴甜）和癌症没啥关联。IARC 算是世界卫生组织的儿子，直接打脸老爹吗？还真说不好，他们就是这么任性。

3. 在正式发布结果前，还不清楚 IARC 是依据什么样的研究证据和论证逻辑下的结论，但可以预知的是，充其量是找到了某种“相关性”而非因果关系。而相关性可就有的聊了，有没有假相关、有没有因果倒置、有没有排除混杂因素等等。以我的判断，IARC 捕风捉影、骗流量、刷存在感的可能性较大。

4. 实际上 IARC 的这次评估已经在业内引发了很长时间的争议，基本上监管部门和行业都在吐槽 IARC 瞎胡闹。目前国际饮料协会已经发了一个官方声明（<https://www.icba-net.org/resources/>），世界卫生组织下属的另一个机构，食品添加剂联合专家委员会（JECFA，真正的食品添加剂安全性权威机构），也在同步进行安全性评估，且结果会和 IARC 同步发布。所以想跟进的，可以等等看，好戏在后头。

5. 中国是阿斯巴甜最大的生产国和出口国，中国人吃的阿斯巴甜比外国人少得多。这么想，是不是心里舒坦多了？如果“阿斯巴甜致癌”的舆论闹得够大，可能无糖饮料、无糖口香糖等含阿斯巴甜的食品会受一定冲击。听我的，如果有好的折扣促销，多囤！多囤！多囤！晚了就来不及了。

不要再把肉泡水里解冻了,正确的方法只有3种!

原创：阮光锋



你家冰箱里是不是冷冻了很多肉？吃之前通常会如何解冻呢？

很多人，尤其是家里的爸妈习惯把肉提前泡在水里解冻，有的泡温水，有的泡凉水，有的用水冲的。

说真的，别再把肉泡在水里解冻了，这种做法真的不可取！

为什么不建议把肉泡在水里解冻？

跟把肉类放在室温下慢慢解冻相比，把肉放进水里泡，或者用水冲，操作不仅简单，解冻速度也快得多。但你可能不知道的是，把肉放水里解冻，不仅会让肉的品质下降，还存在安全风险。

①大大增加了肉被细菌等微生物污染的风险

我们知道，肉在被冷冻的时候，里面的细菌等微生物只是停止了生长或繁殖得很慢，并没有被完全杀死。

当我们把肉块拿出冰箱，逐步解冻的过程中，细菌等微生物也会逐渐苏醒，恢复生长，且解冻时间越长、解冻温度越高，细菌等微生物就可能更活跃。

如果把肉泡在水里解冻，像一斤的五花肉、四五个大鸡腿，通常需要1个小时左右。这种情况下，湿润的环境+丰富的营养+适宜的温度+充足的时间，细菌等微生物吃喝不愁，很容易大量繁殖，从而带来安全隐患。



②可能导致肉的营养流失

把肉泡在水里解冻，肉里的可溶性蛋白质、氨基酸、B族维生素等会流失，口感也会变差。

有人问，换成热水泡，迅速解冻，是不是效果好很多？当然不是。

如果用60℃以下温水，解冻速度确实会快很多，但流失的营养也会增加多。因为快速解冻的情况下，肉的水分流失更快，口感也会更快变柴，细菌等微

生物更容易繁殖。

如果用 60℃ 以上的，则可能出现“外熟内冰”的现象，即外面的肉都快熟了，里面肉还没解冻，食用体验也很差。

给肉解冻的方法推荐这 3 种

那么，如何给肉解冻比较好呢？

综合安全和效率，推荐这 3 种方法，供大家参考。



1. 微波炉解冻

推荐指数：五星级

这可能是目前家里面用时最快，操作也最方便的解冻法。

现在很多微波炉都有专门的解冻功能，只需要把要解冻的食物放进去，然后设置好时间，放进去一按即可。



2. 冷藏解冻

推荐指数：四颗星

即把肉提前放到冰箱的冷藏室内解冻。冷藏室的温度通常是 0 ~ 4℃，这个温度下，多数微生物活动都会变慢甚至被抑制，不仅解冻的安全性大大提高，而且可以很大程度上保持肉类的品质。

使用冷藏解冻的关键是，提前做好规划，建议把肉提前一天拿出来，放到保鲜盒或保鲜袋中装好后放在冰箱的冷藏室。



3. 把肉放在保鲜袋里，放冷水中解冻

推荐指数：三颗星

虽然不建议直接把肉放水里泡解冻，但可以将肉隔着水泡来解冻，这种方法比冷藏解冻会略快一些。

具体时，将需要解冻的肉放在一个防漏的袋子里做好密封，比如干净的保鲜袋，之后再投入到洁净的自来水中浸泡化冻即可，可以每半个小时换一次水。

除了解冻肉，在处理其他冷冻食品时，这两条原则都要注意：

1. 如果着急解冻，可以用微波炉进行解冻。尽量不要放在常温环境下慢慢解冻，或放在水里进行解冻，以免细菌繁殖；
 2. 无论用哪种解冻方法，食物一旦解冻过了，最好尽快加工烹调了吃掉，避免再次冷冻、反复解冻。如果实在吃不完还是要冻着，那可以做熟之后再冷却放入冰箱进行冷冻储存。
- 好了，以后就是本次的分享，快转发给爸妈，让他们别再把肉泡水里解冻了！

这个“坏东西”火腿、腊肉里常有！真的会致癌吗？

原创：马冠生

都知道火腿、腊肠等腌制肉制品不太健康，里面含有致癌物—亚硝酸盐，可既然它这么危险，为什么要加进去呢？火腿、腊肠还能吃吗？

今天我们就来解答这个困惑。

硝酸盐和亚硝酸盐是食品添加剂

硝酸盐和亚硝酸盐是国际认可的食品添加剂，主要用于肉类、鱼类等产品中，抑制微生物生长，特别是预防肉毒杆菌；还能使肉色红润、风味更佳。



众所周知，生肉买回来时呈红色，煮熟后就变成灰白色或淡褐色。而亚硝酸盐能和肉中的血红素结合形成粉色的亚硝基血红素，使煮熟的肉也能呈现漂亮的粉红色，更吸引人。

油炸的肉类等。

它们对健康有害吗？



我国《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定，硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钠、亚硝酸钾可用作多种加工肉制品的护色剂、防腐剂，包括腌腊肉制品(腊肉、腊肠、板鸭、火腿等)，酱卤肉制品，熏烤、

硝酸盐本身对健康并无大碍，之所以要管它，是因为一部分硝酸盐在体内能被转化成亚硝酸盐。

吃少量的亚硝酸盐也不要紧，机体有能力代谢排出，但吃的过多则会使血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，造成红细胞结合和运输氧气的能力下降。

硝胺类。

当人体吸收大量亚硝酸盐时，还可能与蛋白质的分解产物在酸性条件下反应，生成具有致癌作用的亚

不过，欧洲食品安全局(EFSA)评估认为，多数人通过添加硝酸盐或亚硝酸盐的食品所摄入量是处于安全范围内的，但儿童吃这类食品相对较多，可能超过安全水平。

不吃腌肉制品，并不能杜绝亚硝酸盐

不想吃到亚硝酸盐，拒绝腌腊、酱卤、熏烤的肉制品就行了吗？

硝酸盐和亚硝酸盐是自然界常见的含氮化合物，广泛存在于我们生活的环境，土壤、水体和植物中都能检出。

部分蔬菜硝酸盐含量很高，是全球性问题，特别是叶类蔬菜。随着农业耕作的现代化，氮肥使用量增加，若日照不足，就容易累积在蔬菜中。

人体摄入的硝酸盐主要就是来源于蔬菜。常见蔬菜中，菠菜、苋菜、甜菜根、白萝卜、生菜等往往含有较多的硝酸盐。



另外，因农耕活动、畜牧生产和污水排放等原因，水体中也含有一定的硝酸盐。

婴儿不能吃亚硝酸盐

一般人吃了硝酸盐或亚硝酸盐含量高的食物不至于出现严重反应。

但婴儿的消化系统和正铁血红蛋白还原酶系统尚不成熟，可能发生“蓝婴综合征”，也就是正铁血红蛋白血症。患病婴儿全身呈紫蓝色。

2008年，香港就有一名八九个月大的婴儿因家长给其喂的苋菜粥硝酸盐含量很高，在体内产生了大量亚硝酸盐，出现了蓝婴综合征。

婴儿，特别是6个月以下的小婴儿对亚硝酸盐最为敏感，为避免中毒，不宜使用硝酸盐含量偏高的蔬菜或用了硝酸盐或亚硝酸盐作为添加剂的加工肉类制作辅食。

另外用蔬菜水果自制的辅食如果储存不当，被细菌污染，也可能使亚硝酸盐摄入增加。

躲开硝酸盐和亚硝酸盐，注意这4点



要想减少硝酸盐和亚硝酸盐摄入，应做到以下4条：

1. 保持均衡饮食，蔬菜水果变着花样吃，避免长期只吃少数几种食物。

2. 隔夜菜容易被细菌污染，使菜里的硝酸盐还原成亚硝酸盐，所以炒菜应限量，尽量不剩。

实在剩了又舍不得扔的话，趁热密封起来并快速冷藏，能减少亚硝酸盐产生。

3. 蔬菜要吃新鲜的，新鲜完好的蔬菜亚硝酸盐含量很低，但如果储存时间太长、储存条件不当，细菌或蔬菜内源性硝酸盐还原酶会把硝酸盐转化为亚硝酸盐。

4. 用蔬菜给婴儿制作辅食，最好现吃现做，必须储存的话，应该在低于零下18度的条件下冰冻，防止受细菌污染。

煮毛豆，煮蔬菜，怎样才能保绿？需要「科技与狠活」吗？

原创：范志红

夏天是花毛的季节。在大排档吃着五香煮毛豆和五香煮花生，喝着啤酒，和朋友们谈天说地，是很多人的生活乐趣之一。

最近媒体上有个话题引起了很多人的关注：

为什么我家煮毛豆是黄色的，店家给我吃的毛豆却是绿色的？为什么它在冰箱里放了几个小时，拿出来还是不会变黄？

有人说，毛豆一直保持绿色，是因为用了吊白块和甲醛。这话是谣言。

甲醛、吊白块之类的东西是用来漂白的，不可能用来保色。相关检测并未发现在毛豆中有甲醛超标问题，但有一条近期新闻发现在带壳花生中测出甲醛残留超标，有可能是给花生壳做了漂白所致。店家不太可能有动机对毛豆进行这个漂白处理……

今天就来说说毛豆和蔬菜保绿的技术问题。

毛豆也好，绿叶菜也好，绿色都来自于叶绿素。叶绿素中含镁，也含有植醇。在脱去镁元素和植醇之后，颜色就会变成发黄的橄榄绿色。实际上，蔬菜的护绿问题，一直都是绿叶蔬菜加工的最大头痛之一。

绿色的蔬菜为什么会变黄？

没办法，很多天然色素都不稳定。不是在蒸煮过程中溶于水而脱色，比如茄子皮的紫色、红苋菜的红色；就是遇到酸碱和金属离子变色，比如紫甘蓝在炒锅里变成灰紫色；或者在加热一段时间之后发黄变褐，比如各种绿叶菜。

人工合成色素都特别稳定，所以看到烹调中变色的情况，几乎可以肯定这是天然色素，无需恐惧。

给蔬菜保绿有什么技巧？

和叶绿素变色相关的因素很多，包括酸碱度、光照、加热、氧化、酶作用等。厨师们虽然不懂科学原理，却有些自己的蔬菜保绿技巧，我简单给大家梳理一下。

1. 调整酸碱度。

叶绿素脱镁的速度与酸碱度有关，在酸性条件下脱镁速度快。

一般来说，用弱碱性水（如北京地区的水）煮沸几分钟，毛豆，乃至大多数绿叶菜，仍能保



持绿色不变黄。但很多家庭煮毛豆的时候并不控制时间，经常一煮就是二三十分钟，毛豆难免会逐渐变成黄褐色。

南方地区以酸性水为主，煮菜、煮毛豆都特别容易发黄。正因如此，有些厨师会想办法调整水的酸碱性。比如，在煮毛豆的时候加少量碱，颜色就不那么容易变黄。又比如，加一点很稀的石灰水（氢氧化钙）

或者氯化钙，既能调整酸碱性，也能用钙离子替代一部分镁离子，能让菜更容易保持绿色，口感还比较脆。钙是人体必需元素，而且需要量大，加少量钙盐不会引起毒性。不必担心多加，因为多了就会发苦。实际上，很多酱菜制作都是要加钙盐来保脆的，属于传统工艺了。

不过，加碱性物质也有副作用——会破坏维生素B1。毛豆是个维生素B1含量十分丰富的食材，为了「卖相」而损失掉，有点可惜。

2. 开盖煮。

很多人都有这样的经验：煮绿色蔬菜的时候，只要开着盖子，就不容易发黄。

这是因为，蔬菜细胞中或多或少都含有有机酸。有机酸可以在受热情况下随着水蒸气一起挥发出去（水蒸气蒸馏的原理）。

如果开着盖子煮，大部分酸就直接飞走了，而不是去找叶绿素的麻烦。

盖上盖子煮呢，有机酸出不去，而是进入叶绿素，把镁离子赶出去，菜叶就容易变黄了。

3. 加点油。

加油护色是一个物理作用。人们都知道水油不相容，如果毛豆表面被油裹上一层，水分子就不那么容易进入，溶在水里的氢离子，进入菜叶或毛豆荚的速度也变得缓慢。这样，煮毛豆时，颜色的变化就会被推迟。

南方地区的厨师深谙此道，所以他们在「白灼」绿叶菜的时候，焯菜水里都会加些油。

4. 加很多盐。

钠离子也能够置换叶绿素里的镁离子，不过这时候的叶绿素还是可以保持绿色。钠离子和叶绿素的结合也不是很紧密，同样有可能脱色变黄。但如果加大量的盐，就等于提供了高浓度的钠离子。这些钠离子主要是靠「人多势众」来和氢离子争夺阵地，保持绿色。

不少厨师会采用这种方法，在焯烫蔬菜的时候，在烫菜水里加些盐，让菜叶显得比较绿。其实，所谓的「白灼」蔬菜，通常烫菜水里既要加入油，又要加入盐，捞出速度还要快，叶菜才会那么绿得好看。

当然，大家都知道，加过多的盐不利于健康。而且，加盐过多时，会让绿叶菜的口感更为韧性，不够脆嫩，得不偿失。

5. 迅速热烫之后冷冻。

先把毛豆放在沸水中，迅速煮几分钟，到半熟的程度，再及时冷冻起来，可以让半成品毛豆在较长时间中保持翠绿。

其中有三个原理：一是加热时间短，细胞里的有机酸还没有释放出来，叶绿素还来不及脱镁；二是让毛豆快速受热，灭掉其中的氧化酶和水解植醇的酶；这些酶都能破坏叶绿素的结构，所以灭酶处理也有利于延缓变黄的速度；三是及时降温、冷藏、冷冻，延缓化学反应速度，让叶绿素脱镁的速度也大幅度下降。

大部分餐饮连锁企业表示，他们正是采用这种方法。

他们先是迅速焯煮毛豆，然后把半熟的绿色毛豆分装成袋，用冷冻、冷藏方式，送到各个门店。门店收到冷藏或冷冻的半熟毛豆后，只需随时取出一部分，给客人煮几分钟，就可以吃了。这样既能保证安全，又有利保持鲜嫩的颜色。



以上这些方法，如果能够组合应用，已经足够满足大部分家庭和餐馆的需求了。

毛豆是如此，焯烫各种绿色的蔬菜，道理也是类似的，不妨举一反三。

烫菜的时间一定要短，烫后降温的速度一定要快。例如，有研究发现，焯烫上海青只需在 86℃ 烫 43 秒，烫菜水中加 0.6% 的氯化钙，叶绿素保存率高达 96%。

不过，还有一些科技含量更高的方法。

6. 使用复合护绿技术。

在蔬菜加工中，如果用锌离子和铜离子替换镁离子，加上食盐，就可以形成叶绿素锌钠，或叶绿素铜钠等镁离子置换产物。这些产物不仅也是绿色，而且颜色牢固，不会变黄。叶绿素铜钠本身就属于我国许可在食品加工中使用的色素，可以归为「半天然色素」。由于锌和铜都是人体必需元素，在工厂生产的可控状态下可以应用。

但是，这类方法必须精准控制用量，最好配合使用不同的金属离子。例如，用锌离子进行护色，当锌离子低于 20mg/kg 时效果不佳，而颜色效果最好时，锌离子已经超过 75mg/kg 的残留标准。在干菜生产中，可以使用安全性更高的柠檬酸锌，而且在浸泡复水时加少量醋，可以使多余的锌离子溶出，降低食用时的锌含量。

因为餐饮操作的精准度很低，难以控制残留量，锌和铜等元素摄入过量也可能造成毒害，所以

我国并不许可在现场制作的餐饮食品当中使用这类方法。再说，日常每天要吃很多绿叶蔬菜，如果菜肴都加叶绿素铜钠来染色，或者用柠檬酸锌来护色，那么铜或锌的摄入量就太高了。

在餐饮业走向产品预制化的道路之后，由中央厨房配送各种半成品菜肴，必然需要至少几个小时的保色时间，护绿就是一个很大的问题了。几个小时的时间足以让各种绿叶蔬菜色泽变黄，口感变差，让人一看就毫无胃口。

好消息是，中央厨房的大批预制加工，使自由度极小的作坊操作变成了可以由技术人员精准控制的规范操作。很多预制产品可以更合法、安全地使用食品添加剂来控制食品的色泽和质地，同时预防微生物的过度增殖，保证食品安全性。

例如，我国已经有预制菜保色技术的相关研究，用少量碳酸氢钠（小苏打）调整烫菜水的酸碱度，加氯化钙和抗坏血酸钙（抗坏血酸就是维生素C），缩短焯烫时间到1分钟以内，能让绿叶蔬菜在60℃保温运输4小时之后仍然保持鲜嫩的绿色。

其实，如果不在乎毛豆的颜色，最简单的方式就是——

7. 随吃随煮。

有些门店一直用小火煮着一锅毛豆，不使它变凉，随吃随取，店里飘散着煮毛豆的香气。这种做法是可以保持安全性的。因为在60℃及以上，微生物是无法繁殖和产毒的。煮好的毛豆，只要一直保温在至少60℃，就能避免细菌增殖，预防吃了之后发生食物中毒。

不过，加热时间长了，其中的维生素损失会越来越大，颜色也会逐渐变黄。

虽然如此，我还是认为这种方式比把毛豆直接放在室温下几个小时要好得多。毕竟食品安全是第一位的，损失点维生素，总比吃了之后上吐下泻腹痛难忍，甚至因为脱水和电解质紊乱送进医院，要好得多。

毛豆的卖相没那么重要，吃进肚子里之后的安全性，才是最重要的。



CFIC 法规政策

- 34 国务院办公厅关于印发 国务院 2023 年度立法工作计划的通知
- 34 国家卫生健康委 2023 年部门规章立法工作计划
- 34 国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2024 年度食品安全国家标准立项建议的通知
- 34 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调整成员、副秘书长联系专业委员会分工的通知
- 35 国家市场监督管理总局关于公开征求《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023 年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023 年版）》和《保健食品原料目录大豆分离蛋白》《保健食品原料目录乳清蛋白》相关配套技术要求和解读文件（征求意见稿）意见的公告市场监管总局关于公开征集食品补充检验方法和食品快速检测方法的公告
- 35 国家市场监督管理总局 婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法
- 35 国家市场监督管理总局修订发布《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》
- 35 国家市场监督管理总局《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》解读
- 36 国家市场监督管理总局公布《食品经营许可和备案管理办法》
- 36 国家市场监督管理总局《食品经营许可和备案管理办法》解读
- 36 国家市场监督管理总局 一图读懂 | 《食品经营许可和备案管理办法》
- 36 国家市场监督管理总局 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法
- 37 国家市场监督管理总局公布《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》

- 37 国家市场监督管理总局《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》解读
- 37 国家市场监督管理总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023版）》的公告
- 37 国家市场监督管理总局一图读懂 | 加强消费品标准化建设行动方案
- 38 国家市场监督管理总局 国家卫生健康委员会 国家中医药管理局关于发布《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023年版）》和《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》的公告
- 38 国家市场监督管理总局关于实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告
- 38 海关总署公告 2023年第94号（关于发布2023年商品归类决定的公告）
- 39 海关总署《关于公布香港CEPA项下经修订的原产地标准的公告》解读
- 39 国家食品安全风险评估中心如何看待有关国际机构发布的阿斯巴甜评估结果
- 39 国家食品安全风险评估中心关于再次征求《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（征求意见稿）意见的函
- 39 国家食品安全风险评估中心第十四届中韩食品安全标准专家研讨会在威海召开
- 40 国家食品安全风险评估中心 新食品原料巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）公开征求意见
- 40 国家食品安全风险评估中心举办肠杆菌科检验国际标准修订工作研讨会
- 40 国家食品安全风险评估中心关于公开征求混合生育三烯酚浓缩物等3种食品添加剂新品种意见
- 40 国家食品安全风险评估中心关于公开征求N,N'-己基-1,6-二[3-(3,5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酰胺]等4种食品相关产品新品种意见
-

国务院办公厅关于印发国务院 2023 年度立法工作计划的通知

中国政府网 | 2023 年 6 月 6 日

https://www.gov.cn/zhengce/content/202306/content_6884925.htm

国家卫生健康委 2023 年部门规章立法工作计划

国家卫生健康委官网 | 2023 年 7 月 6 日

<http://www.nhc.gov.cn/fzs/s7851/202307/e647d042723b4a21a38e8b670ebd0616.shtml>

国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2024 年度食品安全国家标准立项建议的通知

国家卫生健康委官网 | 2023 年 7 月 11 日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202307/d8e7c9b215e3476f9a9f118d9c6c467b.shtml>

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调整成员、副秘书长联系专业委员会分工的通知

国家卫生健康委官网 | 2023 年 7 月 19 日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3593/202307/a6bb97899b414947ab7a1836c9df413c.shtml>

国家市场监督管理总局关于公开征求《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023年版）》和《保健食品原料目录大豆分离蛋白》《保健食品原料目录乳清蛋白》相关配套技术要求和解读文件（征求意见稿）意见的公告 市场监管总局关于公开征集食品补充检验方法和食品快速检测方法的公告

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月5日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2023/art_d70c8eb51d2b40bcadc22d28f478b199.html

国家市场监督管理总局 婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月10日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/fgs/art/2023/art_3a5f8aa921ac4d9e85c2dffe93b05955.html

国家市场监督管理总局修订发布《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月10日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2023/art_37158038c15a4535a1130a9cf02b1867.html

国家市场监督管理总局《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》解读

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月10日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/xwxs/art/2023/art_3b83eb9d4f8e4d29a2b5b43ea5fc62bd.html

国家市场监督管理总局公布《食品经营许可和备案管理办法》

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月12日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2023/art_ad61788c94734d6fa8468509caddc252.html

国家市场监督管理总局《食品经营许可和备案管理办法》解读

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月12日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxs/art/2023/art_0bd552dd861c4b9985006786d33e423b.html

国家市场监督管理总局 一图读懂 | 《食品经营许可和备案管理办法》

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月12日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxs/art/2023/art_8b938f66958c4cfdbec4039abd2a4b0f.html

国家市场监督管理总局 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月22日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/fgs/art/2023/art_6dc95f02953d463b88885cf33a9048ad.html

国家市场监督管理总局公布《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月22日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2023/art_dba4f082c4cc4a38bcb0769111c67252.html

国家市场监督管理总局《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》解读

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月22日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxs/art/2023/art_b8861e47a0524084b6315111a306f0a0.html

国家市场监督管理总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023版）》的公告

国家市场监督管理总局官网 | 2023年7月28日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2023/art_dadfdabda5214705b8d1a4e4a384243a.html

国家市场监督管理总局一图读懂 | 加强消费品标准化建设行动方案

国家市场监督管理总局官网 | 2023年6月2日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230403_354322.html

国家市场监督管理总局 国家卫生健康委员会 国家中医药管理局关于发布《保健食品原料目录 营养素补充剂（2023年版）》《允许保健食品声称的保健功能目录 营养素补充剂（2023年版）》和《保健食品原料目录 大豆分离蛋白》《保健食品原料目录 乳清蛋白》的公告

国家市场监督管理总局官网 | 2023年6月14日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2023/art_dedd4b97c0cd4d6298203a559c56d3e9.html

国家市场监督管理总局关于实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告

国家市场监督管理总局官网 | 2023年6月19日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/fgs/art/2023/art_5b4a4de8487d4e1b8e07e0ffeb26f75e.html

海关总署公告 2023 年第 94 号（关于发布 2023 年商品归类决定的公告）

海关总署官网 | 2023年7月28日

<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zcfg18/bmgz91/3985778/index.html>

海关总署《关于公布香港 CEPA 项下经修订的原产地标准的公告》解读

海关总署官网 | 2023年6月21日

<http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302270/302272/5105814/index.html>

国家食品安全风险评估中心如何看待有关国际机构发布的阿斯巴甜评估结果

国家食品安全风险评估中心官网 | 2023年7月13日

<https://cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=92275674C4426515F128571460945F8690E6242D2A95B79C>

国家食品安全风险评估中心关于再次征求《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（征求意见稿）意见的函

国家食品安全风险评估中心官网 | 2023年7月30日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=7BA3629B015ECC7EA3367021E23D5096BF1896F13BCD8E97>

国家食品安全风险评估中心第十四届中韩食品安全标准专家研讨会在威海召开

国家食品安全风险评估中心官网 | 2023年6月5日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=17AC20057645BFFDC0128BD697C962702149B8E7632C759E>

国家食品安全风险评估中心 新食品原料巴拉圭冬青叶（马黛茶叶）公开征求意见

国家食品安全风险评估中心官网 | 2023 年 6 月 21 日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=C009C3C680775F4E7CE0774F65AA72A000941108DCCD0A25>

国家食品安全风险评估中心举办肠杆菌科检验国际标准修订工作研讨会

国家食品安全风险评估中心官网 | 2023 年 6 月 25 日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=5820D7475EC76840E6FB08E4B84089EF73D1E5F6CF48444F>

国家食品安全风险评估中心关于公开征求混合生育三烯酚浓缩物等 3 种食品添加剂新品种意见

国家食品安全风险评估中心官网 | 2023 年 6 月 26 日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=76EE050A6D7224DF163E623358A429145D0E2693933ADF42>

国家食品安全风险评估中心关于公开征求 N,N'-己基-1,6-二[3-(3,5-二叔丁基-4-羟苯基)丙酰胺]等 4 种食品相关产品新品种意见

国家食品安全风险评估中心官网 | 2023 年 6 月 28 日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=CA4BCBAF741E1406A552D78696C2E08BAE05331041B37FA8>



CFIC 行业动态

- 42 创新驱动发展,雀巢斩获多项行业大奖
- 42 伊利斩获世界乳品创新奖
- 43 百事公司宣布再捐 5000 万元,支持中国社会影响力项目
- 43 “碳”路先行,绿色未来!光明乳业“牛奶包装回收行动”正式启动
- 44 美赞臣基金会启动“用爱传递·更好开始”乡村母婴营养改善计划
- 44 第十届纽迪希亚营养国际学术研讨会召开
- 45 雅培携专家倡导关注“阳康”后心血管健康管理
- 45 飞鹤茁然赞助双城双赛,助力儿童逐梦体坛
- 46 蒙牛荣获“2023 年度亚洲最佳管理团队”六大奖项
- 46 玛氏中国再获可持续发展大奖,互惠合作共建美好地球
- 47 中乳协第 29 次年会,圣元荣获两项大奖
- 47 健合集团关注中国宝宝营养,6 大系列 17 个配方均已通过“新国标”认证
- 48 旺旺集团荣获“中国乳业科技创新典范企业”等 4 项大奖
- 48 美团升级骑手“高温保护”机制,百城防暑驿站送清凉
- 49 康师傅包装饮用水阜城夏日公益送清凉
- 49 高温天北京户外工作者可在四个送水点位免费领取饮用水解暑
- 50 元气森林举办第二届元气宇宙大会高校创新挑战赛
- 50 “2023 童心筑梦 启航未来——亿滋童心游园会”启动
- 51 提升土壤健康,推广保护性耕作 嘉吉中国携手农村经济研究中心启动再生农业试点项目
- 51 麦当劳联合多所高校开展“新番茄”人才培养计划
- 52 肯德基中国“公益倡行”再出发
- 52 乡村非遗绝活亮相星巴克北京非遗概念店
- 53 2023 婴幼儿营养国际研讨会在君乐宝召开
- 53 安利低碳嘉年华 开启全国 10 城“低碳之旅”
- 54 中粮可口可乐持续调配饮用水驰援四川汶川受灾村民
- 54 菲仕兰积极推动食品安全国际共治
- 55 无限极新会生产基地开放参观

创新驱动发展，雀巢斩获多项行业大奖



“第十四届中国奶业大会 2023 中国奶业 20 强 (D20) 峰会暨 2023 中国奶业展览会”在重庆隆重召开。政府相关领导、国际组织代表、国内外专家学者、企业代表等参加了此次会议，并就“推动中国奶业现代化水平提升和高质量发展”议题进行了探讨。作为优秀企业代表，青岛雀巢有限公司被授予 2023 年首批乳制品生产企业现代化等级评价

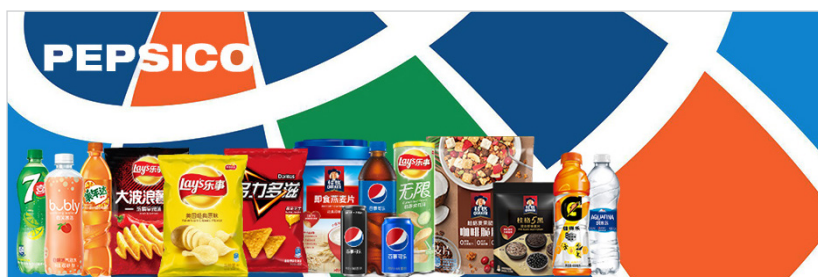
AAAAA 级（5A 级）企业的荣誉。青岛雀巢有限公司在端到端的供应链中和生产制造端广泛应用智能化、信息化与网络化技术，致力于实现产业链分工以及生产模式的创新，并在生产与服务模式方面，实现个性化与数字化目标。

伊利斩获世界乳品创新奖



6 月 21 日 -22 日，第 16 届全球乳业大会 (Global Dairy Congress) 在英国伦敦举行。大会期间，被誉为“全球乳业创新风向标”的 2023 年度世界乳品创新奖 (World Dairy Innovation Awards) 获奖名单正式揭晓。凭借全面、均衡的创新实力，伊利斩获最佳儿童乳品、最佳包装设计，以及 14 项提名奖和 2 项推荐奖的 18 个奖项，获奖产品涵盖液奶、酸奶、奶粉、冷饮多个品类，获奖数量与质量实现持续领跑全球行业。

百事公司宣布再捐 5000 万元，支持中国社会影响力项目



百事公司宣布再次捐赠 5000 万元人民币，以支持中国社会影响力项目，特别是助力乡村振兴战略的执行。过去 20 年中，百事公司和大中华区的员工在华捐赠超过 2.2 亿元，

用于促进乡村振兴、妇女赋权、环境可持续性和营养健康。百事公司同时发布在华企业社会责任战略“百事同乐（SMILE TOGETHER）”。在百事“正持计划”的指引下，该战略将专注于营养健康、环境保护和经济赋能，同时未来重点支持涉及乡村产业振兴、生态振兴、文化振兴和人才振兴等方面的项目。

“碳”路先行，绿色未来！光明乳业“牛奶包装回收行动”正式启动



2023 年 7 月 15 日，由光明乳业全国首创的“牛奶纸盒回收行动”全面升级为“牛奶包装回收行动”，再次首创城市环保新篇章。当天，回收现场热闹非凡，市民纷纷拿着牛奶包装前来积极参与回收兑换，用实际行动支持低碳环保事业。此次可回收奶盒品类，除原有纸盒外，把可回收塑料瓶也纳入了包装回收范围；兑换礼品中也增加了再生纤维环保 T 恤、包包、帽子，进一步丰富活动内涵。未来，光明乳业将继续携手社会各界，积极探索推动企业坚持践行绿色可持续发展的新途径，为推进生态文明建设、提高全社会文明程度贡献光明力量。

美赞臣基金会启动“用爱传递·更好开始”乡村母婴营养改善计划



6月28日，广州美赞臣公益基金会携手中国儿童少年基金会于甘肃省西和县启动“用爱传递·更好开始”乡村母婴营养改善计划公益项目，美赞臣基金会宣布捐赠价值一千万母婴营养品。美赞臣中国持续多年关注乡村母婴健康，已经先后支持开展“用爱传递·更好开始”关爱留守儿童公益活动、“启航未来·爱的回响”生命早期营养干预与儿童发育健康促进研究项目、守护花开一婴幼儿喂养及特殊营养管理项目等多个社会影响力项目。依托项目积累的数据基础和实践经验开展科研项目，推动创建可复制推广的有效模式等方式，持续支持改善乡村地区孕妇和婴幼儿营养，助力提升妇幼健康水平。

第十届纽迪希亚营养国际学术研讨会召开



作为国内外营养领域的专业学术交流平台，第十届达能纽迪希亚营养国际学术研讨会近日召开。本次研讨会以“解码免疫 筑基生命”为主题，汇集多位国内外顶尖专家学者，以线上+线下模式举办，共吸引了三万多人次在线参会。研讨会上带来了多项最新研究成果和前沿发现，并聚焦全生命周期营养与免疫的关键议题展开讨论，旨在助力营养界进一步开展学术交流、共同推动中国营养事业发展。会上，纽迪希亚分享了针对中老年人群的肠道健康解决方案，和为中国健康老龄化人群提供量身定制的专业营养支持和数字健康服务。

雅培携专家倡导关注“阳康”后心血管健康管理



部分产品尚未在当地市场上市

6月28日，雅培携手数名权威专家开展以“体检关‘心’，健康安心”为主题的知识分享活动，围绕“阳康”后心血管健康管理，心血管疾病的重点筛查等开展讨论，并给出实用性建议。雅培一直倡导“未病先防、早诊早治”的诊疗理念，

其结合深耕中国三十多年来对中国医疗健康行业的深刻洞察，携手行业专家分享实用的健康管理知识和建议，实践向中国消费者提供全方位、全周期健康管理助力的承诺，更好满足当下疾病管理窗口前移的需求。

飞鹤茁然赞助双城双赛，助力儿童逐梦体坛



飞鹤旗下茁然品牌接连赞助2023水立方青少年游泳公开赛以及成都金牛区“金心护航童创未来”徒步活动等两场体育赛事，共计为数千个家庭近万人带来了充满拼搏与能量的儿童节体验。作为中国家喻户晓的乳制品龙头企业，飞鹤在长期深研儿童营养的同时，也在积极关注儿童体质成长，希望以优质的营养和丰富的体育活动为孩子的成长注入双重动力。飞鹤很早便开始支持青少年体育事业发展，助力体育强国建设。2016年以来，飞鹤陆续为青少年足球、少年冰球事业等捐赠超过330万元，用于营养供给、改善训练条件以及赛事举办。

蒙牛荣获“2023 年度亚洲最佳管理团队”六大奖项



6月21日，蒙牛乳业（2319.HK）在美国权威金融杂志《机构投资者》（Institutional Investor）主办的“2023 年度亚洲最佳管理团队”评选中，荣获“最佳董事会”等六个奖项，

彰显资本市场对蒙牛管理层卓越的领导能力和投资者关系团队出色工作的认可。2022 年，蒙牛积极应对外部环境挑战，坚定执行高质量增长战略，在品牌、创新和数智化“三大引擎”的强劲驱动下，核心业绩稳步提升的同时，全球排名再创新高，验证了蒙牛团队强大的战略前瞻性和执行力。

玛氏中国再获可持续发展大奖，互惠合作共建美好地球



2023 年 7 月 24 日，玛氏中国凭借其在包装可持续的先进理念和突出成就，在 2023 第四届亚洲快消品行业创新峰会上荣膺“2023 年度可持续发展典范企业奖”。在评选中，众多评委嘉宾对玛氏在企业愿景“未来始于当下”的指引下、推动产品包装可持续创新以及企业可持续发展的决心和行动，表示一致肯定，认为其在传递品牌价值，践行社会责任，展现企业引领行业可持续发展的活力方面表现优异。接下来，玛氏将继续发挥自身企业力量，与各界伙伴携手，用脚踏实地的行动，积极推动地球和社会的可持续发展，共建

更加美好的明天。

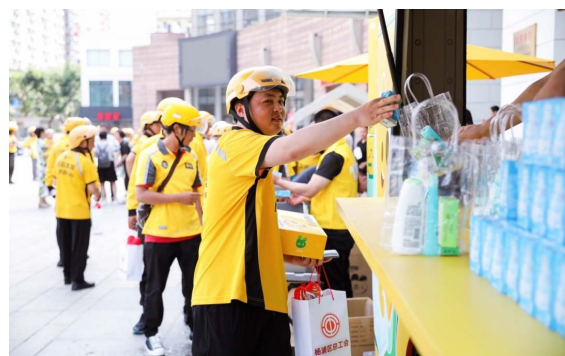
旺旺集团荣获“中国乳业科技创新典范企业”等4项大奖



2023年6月5日，中国乳制品工业协会第二十九次年会在南昌绿地国际博览中心举行。旺旺集团凭借其在乳制品行业的低碳转型和可持续发展及乳制品研发创新方面的卓越表现，分别荣获“中国乳业绿色低碳可持续发展典型案例入选企业”及“科技创新典范企业”的荣誉；炼乳风味反应技术及其应用荣获技术进步二等奖。旺旺集团秉承“创新、低碳”的发展理念，结合国家“双碳”目标，制定了集团减排目标，并推动管理及技术创新，实现了节能减排、可持续水管理、供应链绿色采购、废弃物管理等多个方面的突破和成效。旺旺将继续保持先进可持续发展管理理念，进一步优化资源使用效率，推动供应链减排，助力国家“双碳”目标达成，为全球可持续发展做出贡献。

美团升级骑手“高温保护”机制，百城防暑驿站送清凉

美团



多样化的补贴方式保障骑手高温下的劳动收入。

6月14日，美团外卖宣布在全国100多个城市开展夏季骑手关怀活动，搭建城市中的防暑驿站网络，向骑手送上防晒衣、饮料和药品等防暑降温物资，并将升级“高温保护”应急机制，在高温天气下优化配送路线以减少骑手暴露在户外的时间，通过骑手App推送附近防暑驿站位置等实用信息。此外，美团外卖计划先期投入7亿高温关怀金，以更精准、

康师傅包装饮用水阜城夏日公益送清凉

康师傅控股



送去夏日关怀，大美阜阳，安心力量，挺你到底。

2023年7月17日，康师傅包装饮用水联合阜阳香港财富广场颖泉店夏日公益送清凉对阜阳环卫城管交警等户外工作者进行慰问。在炎炎夏日，给默默奉献一线工作者送去康师傅包装饮用水，代表康师傅饮品企业慰问他们的辛勤付出。康师傅包装饮用水夏日公益送清凉活动已经连续在阜阳城区执行8年了，每年夏天都有康师傅包装饮用水爱心水站给户外工作者

高温天北京户外工作者可在四个送水点位免费领取饮用水解暑

农夫山泉
NONGFU SPRING



城管等户外工作者 10 万人次。

6月17日9时起，农夫山泉在部分地区向户外工作者免费赠水。目前共设置了4处送水点位，分别位于北京市朝阳区平房乡国美第一城、石景山区时代花园南路、西城区菜市口中信城、朝阳区西坝河太阳宫火星园等。户外工作者到点位即可免费领取1.5L饮用水一瓶。农夫山泉将持续增加高温送水点位，预计月底将达到20处。高温送水活动将持续到8月，有望覆盖快递员、外卖小哥，环卫工人、警察、

元气森林举办第二届元气宇宙大会高校创新挑战赛

元气森林



6月14日，元气森林发起的第二届元气宇宙大会—高校创新挑战赛决赛在元气森林四川都江堰工厂举办。本届挑战赛的主题聚焦于“中式功能饮料”、“能量饮料”和“果汁/果蔬汁”三个赛道，也可对元气森林在各赛道上的现有产品进行升级，从成分、口味、定价、包装、瓶型设计上进行创新。参赛队伍将作为项目的独立负责单元，通过设计包装、调配口味、产品商业价值探索等产品开发的环节，创造团队心中最完美的产品。此次大会是一个小型的、有创新精神的、有更多空间可以去展现年轻人能力与想法的平台，这也是元气宇宙大会这个项目成立之初的初心。

“2023 童心筑梦 启航未来——亿滋童心游园会” 启动



6月15日，“2023 童心筑梦启航未来——亿滋童心游园会”系列活动在广东肇庆封开县河儿口中心小学正式启动。此系列活动由亿滋中国、中国青少年基金会与中国环境出版集团共同发起，将于今年在全国20所小学开展，同期还开启了“童心筑梦，‘碳’索未来”全国中小学生作文、绘画作品征集活动。从专注中国儿童营养环境的改善，到可持续健康生活方式的青少年推广，亿滋中国旨在通过中国儿童健康关爱公益计划2.0，进一步积极践行企业社会责任，为中国的可持续发展持续发力。“亿滋始终倡导积极健康的生活方式，回馈中国社区。”亿滋希望能够通过开展多项校园内外的活动，让中国儿童真正从观念、到身体、到生活方式上受益。

7月15—18日，“童心看世界‘碳’索生态美”研学营在四川成都举行。此次研学营是“亿滋童心游园会”系列活动之一，来自四川广元的37名乡村小学生参加研学。同学们通过“互动课程+参观体验”，领略了自然生态之美，树立了绿水青山就是金山银山的理念，誓做环保少年，自觉践行《公民生态环境行为规范十条》，携手同心共建美丽家园。

提升土壤健康，推广保护性耕作 嘉吉中国携手农村经济研究中心启动再生农业试点项目



2023年7月18日，嘉吉中国与农业农村部农村经济研究中心（农研中心）正式启动了为期一年的保护性耕作 / 再生农业试点项目，旨在探索行之有效的机制，推动再生农业在玉米种植中的普及，在保护黑土地、节约水资源的同时，增加农民收入，助力乡村振兴。嘉吉全球的160,000名员工放眼长远，开拓创新，赋能我们的合作伙伴和社区，致力于实现“以安全、负责任且可持续的方式滋养世界”的目标。

麦当劳联合多所高校开展“新番茄”人才培养计划



近几年来高校毕业生的就业形势日趋严峻，就业压力逐渐增大，就业难度日益突出，高校在就业过程中出现的问题逐步增多，如果不能有效应对，不仅可能对人力资源市场产生较大的负面影响，还会影响社会稳定。麦当劳中国迎来2023年全国招聘周，“供需对接就业育人项目”签订的校企合作人才培养项目，对接合作115所高校，预计今年将惠及超过3300名高等院校学生。“新番茄”是麦当劳

对新员工的昵称。我们深知人才是最宝贵的财富，也相信年轻人的热情、潜力和责任，因此，我们不断打造开心热爱、包容多元、赋能成长的工作环境。

肯德基中国“公益倡行”再出发



让温暖与爱不断传递与延续。

6月30日百胜中国有限公司宣布，“自然有爱，共益明天”2023肯德基中国公益倡行会在杭州举办。在此次倡行会上，肯德基中国启动了多项核心公益项目的进阶计划，涵盖了支持困境儿童、保护环境和减少粮食浪费等方面。作为一家负责任的企业，百胜中国始终秉持‘仁心正行’的价值观，坚持做对的事情，勇于担当，积极回馈社会。希望可以汇聚更多力量，带动更多人一起加入到公益行动中，

乡村非遗绝活亮相星巴克北京非遗概念店



以价值为导向的长期发展承诺，积极探索女性赋能和乡村振兴事业。非遗是中国引以为豪的传统文化。星巴克将继续以实际行动保护及传播非遗文化，实现“在中国、为中国”的战略愿景。

在中国第七个“文化和自然遗产日”到来之时，星巴克携手中国妇女发展基金会举办非遗艺术展，邀请市民参与手作体验，数十种传统非遗技艺绽放京城。6月9日，双方在星巴克北京华贸非遗概念店举办“星巴克乡村妈妈加速计划”公益项目结项典礼，乡村非遗匠人亲临现场分享非遗创业故事，让传统技艺焕发时代活力。星巴克自进入中国市场以来，始终立足于

2023 婴幼儿营养国际研讨会在君乐宝召开



7月15日，由中国营养学会主办、君乐宝乳业集团承办的2023婴幼儿营养国际研讨会召开。来自德国、加拿大、比利时等全球十个国家的上百位婴幼儿营养研究领域权威专家齐聚君乐宝科学营养研究院。君乐宝汇聚全球智慧，成立“婴幼儿营养研究全球科学专家委员会”，全面启动生命早期1000天营养健康研究，以科学营养为中国宝宝提供更好的

营养支持。大会主席、中国工程院院士陈君石表示：“到会的都是婴幼儿健康方面的国内外知名的专家，我相信中国方面的参会人士一定能从这次学术交流中学习到国际前沿的科学信息，从而推动和提升中国婴幼儿营养健康水平。”

安利低碳嘉年华 开启全国10城“低碳之旅”



7月15日适逢我国第33个全国节能宣传周，由安利公益基金会、中华少年儿童慈善救助基金会联合发起的形式新颖、内容全面的“低碳嘉年华”活动也正在火热进行，并计划陆续走进北京、武汉、天津、重庆、昆明等共十个城市。活动形式丰富多样，线下通过沉浸式互动体验低碳场景、加强低碳行为普及，线上通过个人碳账本小程序、记录个人碳足迹，帮助公众最终养成低碳生活习惯、践行低碳生活方式。

作为一家具有环保基因的企业，安利始终将可持续发展理念贯穿到企业运营的每一环节，不仅努力减少自身碳足迹，还通过形式多样的公益活动，推动低碳生活方式普及。

中粮可口可乐持续调配饮用水驰援四川汶川受灾村民



6月27日凌晨，四川省汶川县绵鹿镇板子沟、威州镇新桥沟两处突发山洪泥石流灾害，当地群众紧急避险转移，安置点饮用水等生活物资需求量持续增大。在获悉灾情后，中粮可口可乐四川公司迅速启动“24小时净水”应急救援机制，于当天3小时内完成向汶川灾区紧急调配并送达首批30000瓶饮用水。随着当地连续暴雨，第二批已于6月30日

再次奔赴并送达灾区群众手中。中粮可口可乐将继续以“有担当、有作为、有爱心”的企业形象，用实际行动践行企业社会责任，让灾区群众感受到来自社会的关心和关注，在人民群众需要的时刻，全力以赴。

菲仕兰积极推动食品安全国际共治



6月28日上午，由深圳海关主办的“进口食品企业安全责任年”活动在盐田保税区梅沙海关正式启动。会上，菲仕兰签署“进口食品企业安全责任承诺书”，继续切实履行食品安全主体责任，积极推动食品安全治理国际共治。菲仕兰始终坚持食品安全是企业的生命线，严格确保合规，建立健全全链条产品安全监控和追溯体系。同时，为消费者提供优质的产品和服务，持续提升客户服务质量。我

们将一如既往地积极配合监管部门的相关行动，维护消费者的健康和安

无限极新会生产基地开放参观



无限极新会生产基地位于广东省江门市，占地面积约20万平方米，先后被评为“全国中医药文化宣传教育基地”、“全国食品科普教育基地”、“广东省科普教育基地”、“新会区儿童友好基地”等荣誉称号。无限极新会生产

基地口服液智能制造生产车间是广东省智能制造试点示范项目。中草药园占地30亩，整个园区按中医五行并结合中国地形布局，分为木火土金水、东南西北中五个区域，并设置科普标志牌。同时园区设计融入养生文化和典故，置身其中，感受中医药文化的博大精深。



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