

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资讯

2026 年

7-9 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

聚焦中国居民糖摄入现状，探讨合理膳食干预重点

破解健康认知误区！科信中心“十个没想到”媒体沙龙活动圆满举办

科信中心组织召开食品法规标准交流会



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
诺德中心 1 期 3 号楼 1603-1605 室

邮编：100070

电话：010-63728412（兼传真）

网址：www.kexinzhongxin.com

CONTENTS 目录

中心要闻

03

聚焦中国居民糖摄入现状，探讨合理膳食干预重点

破解健康认知误区！科信中心“十个没想到”媒体沙龙活动圆满举办

科信中心组织召开食品法规标准交流会

科信党建

09

强化政治责任 推进从严治党——科信中心党支部组织学习《坚持落实管党治党政治责任》

学习总书记重要文章 推进健康中国建设——科信中心党支部组织学习《加快建设健康中国》

赓续红色血脉 汲取奋进力量——科信中心党支部组织参观中国共产党历史展览馆

科普传播

13

没想到：配料表并不是越短越好？冷冻果蔬可能更有营养？……专家解读→为什么味精用的少了？

担心买到“甲醛白菜”，用盐水多泡一会儿就更保险吗？

法规政策

23

市场监督管理总局

最高人民检察院

卫生健康委员会

农业农村部

国家食品安全风险评估中心

行业动态

34

乳制品行业首家！伊利集团潍坊工厂再度入选生态环境志愿服务场地资源名录

百事集团驰援受灾地区

达能纽迪希亚“青鸾研究”重磅亮相 ESPGHAN, 解码中国宝宝肠道微生态新机制
政企校协同赋能校园食育，雀巢健康儿童计划落地莱西香港路小学

亿滋苏州研发中心创新厨房正式启用,赋能烘焙和餐饮服务业务加速增长

67 次响应、185 万瓶饮用水:可口可乐中国系统持续助力灾害应急保障

中国乳业首家!蒙牛唐山工厂获评“净零碳工厂”

元气森林咸宁工业旅游景区入选中国科协首批星火科技馆试点

美团开启“放心外卖”七项行动

“卡夫亨氏公益林”落地生根,以长期主义践行 ESG 承诺

“心启航”少儿心脏病关爱行动五周年 护航儿童健康“心”未来

健合集团荣获美世“卓越健康雇主”称号!以体系化员工关怀打造健康职场标杆

光明乳业斩获“2026 有意思品牌案例”奖项

康师傅荣登大湾区 ESG 优秀披露榜单,以高质量发展精神驱动可持续价值增长



CFiC 中心要闻

-
- 04 聚焦中国居民糖摄入现状，探讨合理膳食干预重点
 - 06 破解健康认知误区！科信中心“十个没想到”媒体沙龙活动圆满举办
 - 08 科信中心组织召开食品法规标准交流会
-

聚焦中国居民糖摄入现状，探讨合理膳食干预重点

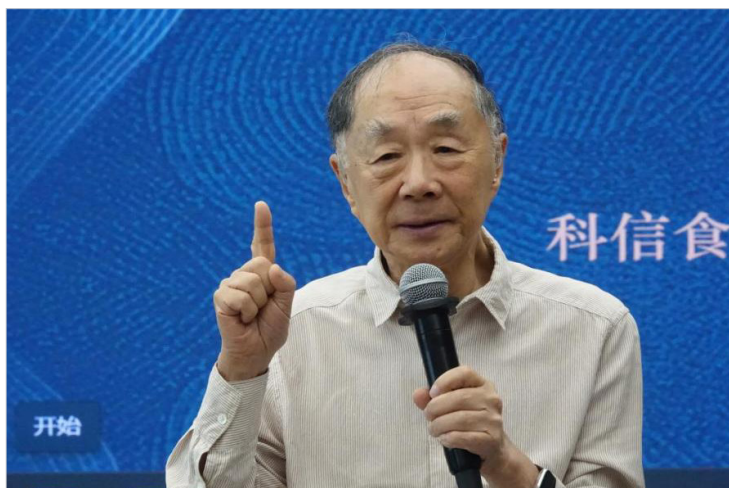
科信食品与健康信息交流中心近期举办专题沙龙，深入交流糖与健康相关议题。

科信中心副主任阮光锋结合近期社会舆论和热点事件，梳理了公众对糖、减糖及相关健康问题的关注重点与认知错位，并对未来的健康传播提出了思考。国家食品安全风险评估中心应用营养二室主任李建文介绍了中国居民糖摄入水平的最新评估数据，从减糖效果评价和人群摄入量的角度分析了我国居民糖摄入现状。

在交流讨论环节，与会代表围绕三减、合理膳食、健康传播等话题进行了充分交流与讨论。与会人员认为，“三减”是落实合理膳食的关键行动，相关健康传播应立足于糖摄入评估的科学结果，进一步提升传播的精准性。减糖固然重要，但绝不能因此忽视减盐和减油，应做到盐、油、糖三足鼎立，共同支撑起健康中国。



国家食品安全风险评估中心应用营养二室主任李建文研究员介绍中国居民糖摄入水平最新评估数据



国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石研究员总结发言

国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石研究员，国家卫生健康委员会有关负责同志，国家食品安全风险评估中心营养中心主任徐娇、首席专家李宁，中国疾病预防控制中心营养与健康所副所长王志宏、首席专家丁钢强以及相关行业代表参加了活动。

破解健康认知误区！科信中心“十个没想到”媒体沙龙活动圆满举办



活动现场

为进一步做好食品与健康科学传播，积极回应公众关心的营养健康话题，9月4日下午，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）成功举办“十个没想到”媒体沙龙活动。来自中央在京媒体和行业垂直媒体的代表齐聚一堂，共话食品健康科普新路径。

科信中心主任钟凯首先介绍了“十个没想到”的策划思路和话题选择。他表示，“十个没想到”聚焦公众日常生活中关注度较高、容易产生认知误区的食品与健康话题，旨在通过更有趣、更具传播力的创新形式，把专业、权威的食品与健康知识转化为通俗易懂的内容，传递给广大消费者。



科信中心副主任 阮光锋

随后，科信中心副主任阮光锋围绕“十个没想到”涉及的十个话题进行了详细解读。在互动环节，媒体代表结合日常报道中关注的热点与公众视角踊跃提问。与会专家不仅给予专业、详实的解答，还与大家就如何进一步提升食品营养健康科普内容的科学性、准确性和可传播性进行了深入交流探讨。

此次沙龙活动有效搭建了专家与媒体之间的沟通桥梁。未来，科信中心将继续秉持科学严谨的态度，持续开展形式多样的科学传播活动，为公众提供更多、更优质的健康科普内容。

科信中心组织召开食品法规标准交流会



会议现场

为协助做好食品安全国家标准修订工作，7月17日，科信食品与健康信息交流中心在京组织召开食品法规标准交流会。会议邀请了相关政策法规主要起草专家，就食品数字标签、食品添加剂管理等话题与行业代表进行了深入交流。

会上，起草专家分别围绕《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》修改单有关情况、食品数字标签推广相关工作、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》修订及食品添加剂动态调整机制等内容进行了介绍。与会代表结合行业实际，就标签管理、食品添加剂使用规范、标准实施衔接等内容与起草专家进行了充分讨论，提出了意见建议。专家对行业普遍关注的问题进行了回应。

本次会议搭建了行业沟通交流的平台，有助于增强法规标准制定与实施的科学性和透明度。科信中心将持续关注食品法规标准最新动态，加强与有关部门及行业之间的交流，为行业高质量发展提供支撑，推动标准修订工作科学、稳妥落地。



CFIC 科信党建

-
- 10 强化政治责任 推进从严治党——科信中心党支部组织学习《坚持落实管党治党政治责任》
 - 11 学习总书记重要文章 推进健康中国建设——科信中心党支部组织学习《加快建设健康中国》
 - 12 赓续红色血脉 汲取奋进力量——科信中心党支部组织参观中国共产党历史展览馆
-

强化政治责任 推进从严治党——科信中心党支部组织学习《坚持落实管党治党政治责任》



2026年9月17日上午，科信食品与健康信息交流中心党支部组织党员集中学习《求是》杂志发表的习近平总书记重要文章《坚持落实管党治党政治责任》，深入领会习近平总书记关于全面从严治党的重要论述，进一步强化党员责任意识和纪律意识。

这篇文章深刻阐明了落实管党治党政治责任对全面从严治党的牵引作用，指出必须牵住责任制这个“牛鼻子”，以明确责任、压实责任推动各级党组织和广大党员、干部知责、担责、履责。

通过学习，党员们深刻认识到，落实管党治党政治责任是推进全面从严治党的重要保障，必须坚持严的基调不动摇，切实把管党治党责任落实到党组织建设和日常工作各方面。大家一致认为，要把学习习近平总书记重要文章与推动科信中心党建工作紧密结合，党支部书记要切实履行第一责任人职责，带头抓好党建工作；全体党员要增强主人翁意识，共同营造风清气正的政治生态，为推动科信中心高质量发展提供坚强政治保证。

学习总书记重要文章 推进健康中国建设

——科信中心党支部组织学习《加快建设健康中国》



为深入学习贯彻习近平总书记关于健康工作的重要论述，科信食品与健康信息交流中心党支部于2026年8月17日下午组织学习2026年第15期《求是》杂志发表的习近平总书记重要文章《加快建设健康中国》，并结合科信中心主责主业进行交流。

文章指出，到2035年建成健康中国，是党中央作出的一项战略决策，“十五五”是实现这一目标的关键时期，必须统筹谋划、加紧推进，力求取得决定性进展。文章从坚持从我国国情出发推动卫生与健康事业发展、突出重点推进健康中国建设、为健康中国建设提供有力保障三个方面作出系统阐述，强调坚持健康优先发展战略，把健康融入所有政策，进一步提高全民健康素养，引导人们合理膳食、加强健康体重管理，为新征程上推进健康中国建设指明了方向。

学习过程中，党员们结合工作实际开展交流研讨。大家一致认为，要把学习贯彻习近平总书记重要文章精神与推动科信中心各项工作紧密结合，深刻理解健康中国建设的战略意义，立足主责主业，在食品安全科普宣传等工作中积极作为，以高质量的工作成效服务人民群众健康需求，为加快推进健康中国建设贡献积极力量。

通过此次主题党日活动，大家进一步深化了对健康中国建设战略意义的认识，进一步增强了党员的使命感和责任感，为推动科信中心各项工作高质量发展、服务健康中国建设目标提供了坚强的思想保证。

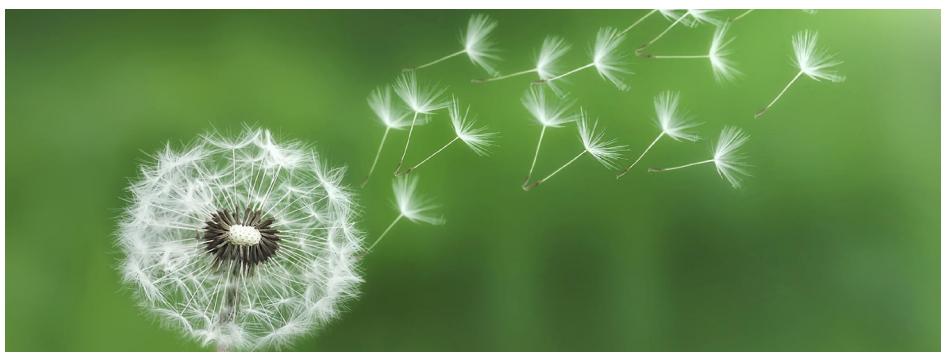
赓续红色血脉 汲取奋进力量——科信中心党支部组织参观中国共产党历史展览馆



根据民政部部管社会组织综合党委要求，为庆祝中国共产党成立 105 周年，引导党员从党的百年奋斗历史中汲取前进力量，科信食品与健康信息交流中心党支部于 2026 年 7 月 3 日组织参观中国共产党历史展览馆。

中国共产党历史展览馆是习近平总书记亲自决策、亲自批准建设的一座永久性、综合性党史专题纪念馆，馆内“不忘初心、牢记使命”主题展览全方位、全过程、全景式、史诗般宣传展示了中国共产党的百年光辉历史。党员们沿着党的百年奋斗历史脉络，依次参观了“建立中国共产党，夺取新民主主义革命伟大胜利”“成立中华人民共和国，进行社会主义革命和建设”“实行改革开放，开创和发展中国特色社会主义”“推进中国特色社会主义进入新时代，全面建成小康社会，开启全面建设社会主义现代化国家新征程”四个部分，深刻感受到革命先辈坚定的理想信念、崇高的精神品格和无私的奉献精神，深刻感受到中国共产党的初心使命和历史担当。

参观结束后，党员们进行了深入交流。大家一致认为，要从党的百年奋斗历史中深刻感悟中国共产党人的初心使命，从革命先辈的光辉事迹中汲取精神力量，深刻领悟“两个确立”的决定性意义，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。要将学习成果转化为干事创业的强大动力，在“十五五”开局之年，立足岗位拼搏奉献，在新时代新征程上赓续红色血脉、勇担时代使命。



CFIC 科普传播

-
- 14 没想到：配料表并不是越短越好？冷冻果蔬可能更有营养？……专家解读→
 - 17 为什么味精用的少了？
 - 19 担心买到“甲醛白菜”，用盐水多泡一会儿就更保险吗？
-

没想到：配料表并不是越短越好？冷冻果蔬可能更有营养？……专家解读→

生活中，我们习以为常的食品健康知识，未必完全正确：配料表越短越好吗？冷冻果蔬一定不如新鲜果蔬？沿海地区的人就不会缺碘？只有深海鱼才能补充DHA？……这些看似“理所当然”的答案，背后藏着不少知识盲区和认知误区。近日，科信中心联合科普中国、微博健康发布“十个没想到”，围绕公众关心的饮食营养话题，带来多位食品营养和医学领域专家的权威解读，一起来看看，这些“没想到”，你都想到了吗？

没想到：配料表并不是越短越好

国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石：规定预包装食品标签上有配料表是为了让消费者了解这个产品在生产过程中用了哪些原料，做到明明白白消费和便于消费者选购。配料表的长短取决于产品的种类和企业对产品的设计，与产品的安全性和营养没有必然联系。比如有些产品的配料中有复合调味料、固体饮料等，它们实际是多种成分混合而成，如果详细标注其中具体成分，配料表马上就变长了。还有，配料表中食品添加剂的“个数多”也不代表“用量多”。比如多个防腐剂同时使用，在达到相同防腐效果的情况下，总用量会更少。所以，建议大家不要盲目追求“配料表短”，更应关注食品的营养属性。

没想到：盐吃多了容易骨质疏松

中国疾病预防控制中心营养与健康所原所长 丁钢强：很多人不知道，高盐饮食是骨质疏松的重要诱因。钠经肾脏排出时会带走钙，长期高盐饮食会加速骨量流失，增加骨质疏松风险。我国居民日均盐摄入量约9.3克，远超5克推荐量，且85%的人钙摄入不足，形成“双重打击”。降低钠摄入可减少骨质疏松发生概率。减盐首先要减少厨房里的食盐用量。烹饪时用限盐勺、起锅放盐、以天然香料提味；警惕酱油、咸菜等“隐形盐”，选购低钠食品。

没想到：冷冻果蔬可能比新鲜果蔬更有营养

科信食品与健康信息交流中心主任 钟凯：冷冻果蔬的营养价值不亚于新鲜果蔬。一方面在采收环节它可以选择成熟度更好的原料，采收后迅速加工锁住营养。另一方面在运输贮存环节，它的营养流失更少。此外，冷冻果蔬无需防腐剂就可以长时间储存，对于季节性较强的品种可以更好地满足全年供应，比如榴莲、荔枝等。随着社会发展、生活方式改变，冷冻果蔬会有越来越多的用武之地。

没想到：补充膳食纤维不是多吃菜

科信食品与健康信息交流中心副主任 阮光锋：中国居民膳食纤维普遍摄入不足，平均摄入量约为

推荐量（每天 25 克）的一半。补充膳食纤维不仅要多吃果蔬，还要增加菌菇类、豆类和全谷物的摄入。日常饮食应注意多样化，只有这样才能兼顾不溶性膳食纤维和可溶性膳食纤维。其中可溶性膳食纤维大多发挥益生元作用，对肠道健康大有好处。此外，购买食品时也可以关注膳食纤维含量，可根据个人需求选择高膳食纤维的食品，比如高纤燕麦奶、高纤饼干等。

没想到：不加糖的酸奶也没那么酸了

中国农业大学副教授 李依璇：酸奶没有以前酸了，一方面是因为新国标下调了酸度要求（从 70° T 降至 60° T）。酸度要求降低后，不再需要为调和酸味而额外加很多糖，产品更符合消费者的健康需求。对于完全不额外加糖的酸奶，口感也更容易接受。新国标在蛋白质和乳酸菌等关键指标上保持不变，营养价值不打折。此外，即使加糖，酸奶依然是健康食品。目前我国居民乳制品摄入明显不足，建议增加牛奶、酸奶、奶酪等乳制品摄入。

没想到：沿海地区的人也容易缺碘

中国人民解放军总医院第八医学中心营养科主任 左小霞：中国是最缺碘的国家之一，除了极少数“高水碘地区”，无论沿海或内陆，我们摄入的碘大约 60-80% 来自碘盐。海产品中只有海带、紫菜等藻类可以提供丰富的膳食碘，个别干制海产品（比如虾皮）碘含量相对较高，但吃的量很小，几乎可以忽略不计。因此即使在沿海生活，除非经常吃海带、紫菜等海藻，否则还是需要吃碘盐。沿海地区的孕妇缺碘现象较为普遍，尤其需要注意。

没想到：淡水鱼也可以补充 DHA

中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员 何丽：DHA 是人体必需的多不饱和脂肪酸，对大脑和视网膜发育、心脑血管健康具有重要保护作用，但人体自身合成能力极为有限，主要依赖膳食摄入。在天然食物中，鱼类是 DHA 最优质的膳食来源——鱼类体内的 DHA 实则源自藻类的生物富集，因此无论海鱼还是淡水鱼，均可有效补充 DHA。《中国居民膳食指南（2022）》建议，每周应摄入水产品 2～3 次，总量达 300～500 克。以适量鱼类等水产品替代部分畜肉，有助于优化膳食脂肪酸结构，提升整体膳食质量。

没想到：鸡蛋的营养和这些无关

中国农业大学教授 范志红：鸡蛋营养全面、烹调方便，是优质蛋白质的高性价比来源。但是蛋黄颜色、蛋壳颜色、蛋壳厚度、鸡蛋大小（同等重量下）、是否散养等因素，与鸡蛋的营养价值没有必然联系。如仅为补充蛋白质和维生素，只需购买新鲜鸡蛋并及时冷藏即可。需要补充 DHA、叶黄素等特殊成分者可按经济能力选择含有相应成分的鸡蛋，但应注意确认含量。除非特殊医嘱，健康人每天吃一个鸡蛋对健康有益无害。

没想到：复原乳也有好营养

科信食品与健康信息交流中心副主任 阮光锋：“复原乳”简单理解就是“奶粉冲的牛奶”。在我国，

以奶粉为配料生产调制乳或者酸奶时，需要明确标注“复原乳”。这主要是为了满足消费者知情权，同时也便于监管部门对乳制品更好的进行分类管理。标签上的“复原乳”字样和产品的营养美味之间并没有必然联系，比如最近几年餐饮渠道很火的“奶皮子酸奶”，绝大多数是“复原乳”酸奶。婴儿奶粉的本质也是“复原乳”。因此大家购买乳制品要多看营养成分表，不用刻意回避“复原乳”。

没想到：花粉过敏的人，这些食物也可能“中招”

北京协和医院变态（过敏）反应科主治医师 崔乐：如今，过敏性疾病已被世界卫生组织列为 21 世纪需重点防治的四大重要非传染病之一。很多花粉过敏的人，吃苹果、桃子、芹菜等食物时，也会出现口腔发痒、嘴唇发麻等不适，这在医学上称为“花粉-食物过敏综合征”（简称 PFAS）。原因是花粉和某些蔬菜水果中的过敏原结构相似，免疫系统会产生交叉识别，从而引发过敏反应。需要特别说明的是，过敏并不是“免疫力低”的表现，而是免疫系统对原本无害的物质（如花粉、食物蛋白）产生了过度反应，把它当成了“敌人”来攻击。明确自己的过敏食物后，尽量避开就好，但如果吃完出现皮疹、喘不上气、头晕等全身反应，应立即就医。

为什么味精用的少了？

原创：钟 凯

味精是 20 世纪初日本科学家的发明，起初叫“味之素”。后来中国科学家打破日本垄断，生产出国货“味精”。然而百年之后，味精似乎渐渐淡出视野，这是为何？

味精怎么来的？

早期的味精生产是用盐酸水解面筋蛋白，后来逐步升级到目前的生物发酵。其典型生产工艺的核



心是三步，第一步用酶把粮食（比如玉米）中的淀粉变成葡萄糖，第二步用“谷氨酸棒杆菌”把糖发酵为谷氨酸，第三步去除杂质，得到高纯度谷氨酸钠晶体——味精。中国是味精生产的绝对霸主，每年出口全球近百万吨。

“中餐馆综合征”怎么回事？

味精被大众误解一定程度上和某些传播较广的谣言有关，最典型的是始于 1968 年的“中餐馆综合征”。有人声称吃了中餐之后出现身

体发麻和无力等症状，怀疑是味精引起。一时间不少餐馆和味精划清界线，时至今日仍有个别餐馆声称“不用味精”。

但后来很多研究证据表明这是捕风捉影。比如澳新食品安全局的一份综合了上百项研究的评估报告认为，所谓的“症状”似乎是随机出现，而且需要直接口服大剂量味精才可能有些反应，正常吃饭几乎不可能有问题。

味精安全性如何？

谷氨酸天然存在于瘦肉、奶酪、番茄、蘑菇等食物中，人体摄入的蛋白质消化之后有 20% 左右是谷氨酸。美国 FDA 的数据表明，成年人平均每天从食物中的蛋白质摄入约 13 克谷氨酸，而来自味精的谷氨酸约为 0.55 克。其他研究结果显示，欧洲人的谷氨酸总摄入量的 6%-12% 来自味精。也就是说，味精是零头，食物本身才是大头。

世界卫生组织曾于 1987 年对谷氨酸钠的安全性专门进行深入评估，认为“无需制定安全剂量”，即无需限定食品中的使用量。2004 年他们再次评估并维持了这一结论，世界各国主要也是参照这一结论进行管理。

美国将味精列为“GRAS”物质（一般认为是安全的），对其使用不做限制。澳大利亚和新西兰2003年的评估也认可味精的安全性，不限制使用。中国的食品标准也不限制味精的使用。欧盟2017年设定了谷氨酸的安全剂量（30毫克每日每公斤体重），对于食品中添加味精的限量是每公斤10克，但对调味品不做限制。总之，多数国家和地区对它的安全性很放心，不限制在食品中的使用。

为什么感觉味精用得少了？

鲜味纯正本来是味精的优点，但随着食品和餐饮业的发展，人们口味越来越挑剔，开始追求更饱满的复合鲜味体验。于是味精从单打独斗，转变为“组团出击”，鸡精、生抽、蚝油、快手菜、调料包里常能看到它的身影。所以说味精从未离开中国人的餐桌，只是厨房里的味精瓶少了。

再说不管用什么调味，谷氨酸一直是鲜味的主心骨。生抽、蚝油、鱼露的配料表即使没有味精，其中也必然有很多谷氨酸。许多复合调料有“呈味核苷酸”，是用来放大谷氨酸的鲜味。

味精还能怎么用？

中国人吃盐多，几乎吃到了推荐量的2倍。但减盐十分困难，因为盐少了没味。其实味精在减盐领域大有用武之地，一方面是味精里的钠比盐里的钠少得多；另一方面是味精可以增强咸味感受，在实现同等口味的前提下，用点味精就可以减少约20-40%的盐。

因此，味精的合理使用对于需要在日常饮食中控盐、控钠的人群有着积极的效果，在国外，用味精替代部分食盐是很成熟的减盐策略。比如一勺盐换成半勺盐+半勺味精。

味精（谷氨酸钠）是安全可靠、不可替代的鲜味核心，广泛存在于各类食品、调味品中。当你遍尝世间珍馐的时候，不要忘了，你舌尖的鲜美一定有谷氨酸钠（味精）的影子。

担心买到“甲醛白菜”，用盐水多泡一会儿就更保险吗？

原创：阮光锋

最近“甲醛白菜”事件发生后，很多网友对蔬菜都有点心理阴影了，担心仅靠气味和外观难以判断蔬菜是否经过异常处理，担心买到的蔬菜不安全、担心吃到有问题的蔬菜。社交平台上一时间也传开了各种“去毒偏方”：盐水泡、小苏打水泡、淘米水泡……有人甚至觉得，“泡得越久、加料越多，心里越踏实”。



不过，用盐水、小苏打水、淘米水等多泡一会儿是不是就更保险呢？这些“去毒偏方”真的管用吗？

一、担心“甲醛白菜”，应该怎么办？

很多人之所以想着蔬菜要多清洗、要去找偏方，是担心甲醛。

先交代一点背景，甲醛是人体内天然存在的物质。正常代谢过程中，人体每天会自行产生少量的甲醛，这是氨基酸代谢的正常副产物。苹果、香蕉、番茄、胡萝卜等果蔬里也天然含有微量甲醛，干冬菇等个别品种还要更高一些。

但这里要说清楚：不法商贩人为使用甲醛溶液处理白菜，用量不受控、来源也无法追溯，这是明确的违法行为，该严厉查处；它和果蔬里天然存在的微量甲醛，完全是两回事，不能混为一谈。

关于甲醛的毒性，一个是致癌问题。但是，甲醛致癌证据主要来自职业性吸入暴露（如病理学家、木工），而非膳食摄入。为什么吸入和食入风险不同？因为吸入甲醛时，它直接、持续地接触鼻腔和呼吸道黏膜，局部浓度高、接触时间长。而经口摄入的甲醛，在通过消化道时大部分被快速代谢，到达靶器官的剂量要低得多。目前没有足够证据显示从食物摄入甲醛会致癌。

另一个担心是急性中毒，即一次性摄入大量的甲醛。“甲醛白菜”容易引发这方面的担忧，虽然较高浓度的甲醛有刺激性气味，但一些人也可能闻不到。所以与其指望鉴别，不如把功夫花在处理上——

甲醛的特性就在于：它既易溶于水，也容易挥发。用水冲洗可以有效去除蔬菜表面的游离甲醛残留，而烹饪过程中的加热还会加速甲醛的挥发和分解，进一步降低风险。

具体到大白菜：先剥掉外层叶子，把根部多切掉一些——这两处是残留最集中的地方；再用清水浸泡几分钟、流动水冲洗干净，最后彻底做熟。香港食物安全中心给出的建议也是“先把蔬菜浸泡清洗干净，并彻底煮熟”。当然，如果你闻得出刺激性气味，那就直接丢弃。

所以，用流动清水冲洗干净、再做熟了吃，风险是可控的。但这不等于这件事可以放过：源头治理是监管和企业的责任。目前三部门已经介入调查，多地也在对农批市场开展排查；从近日江苏、安徽、上海等地公布的抽检结果看，目前送检的大白菜样品总体未见异常，多批次未检出甲醛。

二、蔬菜有哪些风险洗不掉？

蔬菜营养价值高，但也可能存在一些风险因素。其中有不少仅靠盐水、苏打水、淘米水浸泡是洗不掉的。

1. 农药残留

蔬菜种植过程中会用到农药。目前主流农药（有机磷、拟除虫菊酯类）大多是脂溶性的，这些农药水溶性差，仅靠浸泡冲洗并不会有效去除。清水冲洗能去掉表面附着，但对已经渗进表皮内部的，去除效果也是有限的。

2. 重金属

如果蔬菜种植地土壤、水源被污染，蔬菜可能含有汞、镉、铅、砷等重金属，蓄积在蔬菜体内，靠浸泡清洗也是无法解决的。

3. 微生物

这里说的微生物包括细菌、寄生虫等，是日常风险最高的一类。生吃凉拌菜、砧板交叉污染，都可能是来源。美国正在发生的环孢子虫感染疫情，是该国至今最严重的一次，已经有 10000 多人感染，2 人死亡，其中一个源头就是生菜。这类危险也是靠浸泡清洗无法解决的。

4. 天然毒素

有些蔬菜天然含有毒素，比如四季豆含有皂苷、黄花菜里可能含秋水仙碱等，这些也无法靠清洗去除，需要做熟才能解决。

所以，千万不要以为用盐水、苏打水浸泡一下就可以万无一失了。

三、网传的“去毒偏方”，有用吗？

1. 盐水：心理安慰大于实际效果

很多人觉得“盐水能杀菌、能析出虫卵”。不过，盐水对农残的效果有限。盐水的离子强度对脂溶

性农药的溶解度提升微乎其微，远不如流动清水的机械冲刷。对细菌、寄生虫等微生物，家用盐水浓度（通常 1% ~ 3%）也达不到杀菌要求。真正能杀菌的盐水浓度远高于食用场景，这样泡出来的菜又咸又没法吃。而且，长时间盐水浸泡会导致蔬菜细胞渗透压失衡，组织受损、水溶性维生素（维 C、叶酸）等营养流失加快。盐水对重金属、天然毒素也无效。

2. 小苏打水：别指望太高

小苏打（碳酸氢钠）溶液呈弱碱性，对部分有机磷农药有一定水解作用。但它只对表面附着的农残有效，对已渗入组织内部的也无能为力。而且浓度过高（超过 1%）可能影响蔬菜口感，残留的碱味也需要充分冲洗，还会造成水溶性、不耐碱的营养素流失（如维 C）。对重金属、微生物、天然毒素等也无效。

3. 淘米水：最大的误区之一

网上很多人推荐淘米水，觉得它“弱碱性、能吸附农药”。不过，淘米水其实并没有这么神奇。淘米水去除农残的效果也并不会比清水冲洗更突出。况且淘米水中含有淀粉、蛋白质等有机物，长时间浸泡反而可能成为微生物的“营养培养基”。对重金属、微生物、天然毒素等也无效。

四、到底怎么处理才稳妥？

其实，用流动清水处理就是家庭最稳妥的办法。这也是目前国内外食品安全机构普遍推荐的洗菜方式。

这是因为流动水冲走表面附着物（灰尘、部分农残、微生物）的效果，比静止浸泡更直接。而且，它不会引入额外物质，也不会导致营养大量流失。这也是成本最低，任何家庭都能方便做到的一种方法。其实日常用流动清水浸泡冲洗就足够，没有必要刻意用盐水、苏打水或者淘米水等处理。

不同的蔬菜，建议大家可以这样处理：

叶菜类（白菜、生菜、菠菜等）：先去掉外层的老叶、烂叶，这里通常是污染物浓度较高的部位，再用流动清水逐片冲洗。

根茎类（土豆、萝卜、胡萝卜等）：用刷子刷洗表面泥土，流动清水冲洗；能去皮的就去皮，因为表皮是污染物富集的主要部位。

果菜类（番茄、黄瓜、青椒等）：流动清水冲洗，轻轻搓洗表面，能去皮的可以去皮。

菌菇类（金针菇、香菇等）：快速冲洗，不要长时间浸泡。

另外，建议所有的蔬菜都尽量做熟后再吃，可以清炒，也可以焯水，做熟也能进一步消除可能的农残、微生物等风险，让大家更安心地食用。

五、哪些情况不建议继续吃？

有明显异味——闻到刺鼻的化学味，或者说不清的怪味，尤其是你分不清、没有把握的时候，那就不要买、不要洗，更不要吃，直接丢弃。

颜色异常——如果看到某种蔬菜颜色明显不对，那也不要买、不要吃。

已经腐烂变质——任何清洗都无法逆转了，直接丢弃。

总的来说，日常家庭处理蔬菜，用流动清水浸泡几分钟后再冲洗，然后做熟吃，就是目前最科学、最稳妥的办法。盐水、小苏打水、淘米水都没有必要。真正需要警惕的不是“洗不洗干净”，而是颜色异常、有明显异味、腐烂变质的蔬菜。



CFIC 法规政策

- 24 市场监督管理总局
- 31 最高人民检察院
- 32 卫生健康委员会
- 33 农业农村部
- 33 国家食品安全风险评估中心

市场监督管理总局

市场监管总局关于发布《特定全营养配方食品临床试验技术指导原则 肌肉衰减症》等 3 个文件的公告

2026 年 9 月 30 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2026/art_e02ccddfeb194573a6f082770992628c.html

市场监管总局召开网络平台食品安全行政指导会

2026 年 9 月 30 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_b9a546b827604f8086578f711611225c.html

2026 食品安全放心消费交流研讨会在京召开

2026 年 9 月 30 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_0d5930e6ca0e4869b27c7ea1991e7047.html

市场监管总局办公厅关于发布食品中非法添加沃诺雷生及其系列衍生物、托拉塞米及其系列衍生物有毒有害认定意见及相关执法检验方法的通知

2026 年 9 月 29 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2026/art_7d69b8f296dc415994925182be87d8c5.html

市场监管总局关于发布《饼干生产许可审查细则（2026 版）》的公告

2026 年 9 月 29 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2026/art_b8afbb7e06e048aebb9f93f50737565f.html

国务院食安办发布强化食品安全全链条监管创新案例（第三批）

2026 年 9 月 28 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_68347cf7a1524d9dbc8d431a6b6ff2c8.html

市场监管总局深入推进食品抽检核查处置创新试点工作

2026 年 9 月 28 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_e6ff2fc7c8124efe98dcc0bae66eb4e1.html**市场监管总局扎实开展食品抽检核查处置技术帮扶工作**

2026 年 9 月 28 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_169d4834480a40d9b5abbca4ba818dc4.html**市场监管总局关于发布《蔬菜水果中三唑磷的快速检测 胶体金免疫层析法》等 13 项食品快速检测方法的公告**

2026 年 9 月 28 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_721205f6c1a247ffbf1daa4c7a5eb98.html**婴配及婴辅食品科普基层行安徽六安站活动举办**

2026 年 9 月 24 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_f6f0220b963547118bb07aa9c4109cfe.html**市场监管总局开展月饼专项抽检月饼安全状况总体稳定**

2026 年 9 月 21 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_caffaca84a33480d9dc0689bbd767dac.html**《保健食品中氨基葡萄糖的测定》国家标准公开征求意见**

2026 年 9 月 21 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_4639071d0e4341d49fae2eb3c6a7d5cb.html**市场监管总局发布《婴幼儿配方食品标签标识问答》**

2026 年 9 月 20 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_859da3226d6f44c9b663b84d814c03e1.html

国务院食安办关于做好 2026 年中秋、国庆期间食品安全工作的通知

2026 年 9 月 18 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spxds/art/2026/art_274c653c49584ef1a8ea36b1eb07169b.html

市场监管总局办公厅关于 44 批次食品抽检不合格情况的通报

2026 年 9 月 18 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_5b7b33ce0ca74b619f6d5eb80e823fad.html

国务院食安办等 28 部门关于开展 2026 年全国食品安全宣传周活动的通知

2026 年 9 月 18 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spxds/art/2026/art_85d64c0326ab4cae86433d44b1447c27.html

首批国产肿瘤全营养特医食品获批注册

2026 年 9 月 17 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_d300912875584d66ac164ab17629083a.html

市场监管总局办公厅关于印发网络食品销售相关经营者《食品安全风险管控清单》的通知

2026 年 9 月 17 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2026/art_810e123ddaa84ae89bc733a15b14c412.html

市场监管总局就《食糖生产许可审查细则（征求意见稿）》向社会公开征求意见

2026 年 9 月 16 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_3e78d8a153954c6f9fd542b3705547c7.html

市场监管总局关于公开征求婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品注册现场核查要点及判定原则意见的通知

2026 年 9 月 14 日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_671bfe5a10364585b20559e66f5cc906.html

市场监管总局办公厅关于 47 批次食品抽检不合格情况的通报

2026 年 9 月 14 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_162db47b754e421eb6f5226e977ebcee.html

市场监管总局发布一批网络食品销售虚假宣传典型案例（第一批）

2026 年 9 月 7 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_7c21a79272864a4382acc083e410ff3d.html

国内首款罕见病类特殊医学用途氨基酸组件配方食品获批注册

2026 年 9 月 3 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_fbac7b9c1f734c11b4aaf4ccfd345f7f.html

国家卫生健康委办公厅 市场监管总局办公厅 关于规范医疗机构特殊医学用途配方食品使用的指导意见

2026 年 9 月 2 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2026/art_81290de7385d4573939b6790103a5fb1.html

全国市场监管执法稽查工作暨查处“幽灵外卖”违法行为座谈会在包头召开

2026 年 9 月 2 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_725241e4f8c3444bbd60fe36b0d6ab2e.html

市场监管总局关于公开征集 2026 年第二批食品补充检验方法和食品快速检测方法 立项建议的公告

2026 年 9 月 2 日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_94957f45f3834801badff32ce1f0ddfa.html

《食品标识监督管理办法》实施问答

2026 年 8 月 28 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2026/art_9a2980ad60f7459aab4d6f5b9902767b.html

市场监管总局关于公开征求 2027 年市场监管部门食品安全抽检计划建议的公告

2026 年 8 月 24 日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_ef0d2cbdf6734315b67791525ca92cc9.html

国务院食安办发布强化食品安全全链条监管创新案例（第二批）

2026 年 8 月 24 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_17c824c69bd64e7b92aa9a19a74dc6b3.html

国务院食安办、农业农村部、市场监管总局指导地方快速处置“白菜收购环节蘸取 甲醛溶液”问题

2026 年 8 月 23 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_c43d4419b3244191a4ed37b5ba2d59fa.html

市场监管总局办公厅关于 45 批次食品抽检不合格情况的通报

2026 年 8 月 21 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_b8f3aa920adf475b80391c0dbce186f5.html

市场监管总局关于征求《可及焙炒咖啡产品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

2026 年 8 月 18 日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_ad20c16f78b04ea78984424f5b01e939.html

市场监管总局办公厅关于 47 批次食品抽检不合格情况的通报

2026 年 8 月 17 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_4471df1845994192bfb8d14035055a3.html

全国市场监管系统扎实推进食品添加剂滥用问题综合治理成效显著

2026 年 8 月 13 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_0f63432cab8f4283bcb3a557d8928754.html

市场监管总局完善食用植物油人工增香物质检验技术 遏制非法添加行为

2026 年 8 月 7 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_9c84fdaca80b4f9ebadf7f075ab22323.html

2026 年上半年大宗食品抽检合格率 99.51% 食品安全状况总体稳定向好

2026 年 8 月 4 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_3401026b7ead470090cac818625347cf.html

2026 年上半年全国市场监管部门食品安全 监督抽检不合格率 2.22%

2026 年 8 月 4 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_df8f215fb4944825bb2eb7675461c8d0.html

国家食品安全检验检测技术研究中心在京组建成立

2026 年 7 月 31 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_04cc985cc01f4d2bbea35e411de357f0.html

国家食品安全检验检测技术研究中心（国家食品安全危害分析与关键控制点应用研究中心）关于举办保健食品评价技术培训班的通知

2026 年 7 月 30 日

https://www.cfe-samr.org.cn/tzgg/202607/t20260730_10157.html**市场监管总局组织开展饮料类食品安全抽检合格率达 99.45%**

2026 年 7 月 30 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_aabdd5024b0a4ea7a0886bfd446d2eb2.html**市场监管总局就《冷冻饮品生产许可审查细则（征求意见稿）》公开征求意见**

2026 年 7 月 29 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_95a31e03a6564dd1bee0ba0f0115df7c.html**市场监管总局就《使用益生菌原料保健食品注册备案申报规定（征求意见稿）》公开征求意见**

2026 年 7 月 24 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_9385fd58339c4cd9a5513126d35575f6.html**市场监管总局就《调味品生产许可审查细则（征求意见稿）》向社会公开征求意见**

2026 年 7 月 22 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_2135a2a039c2442080e7bd0e7717366e.html**国务院食安办部署加强暑期、汛期食品安全工作**

2026 年 7 月 20 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_79c317e598874447971b3cf97a80119a.html**国务院食安办发布强化食品安全全链条监管创新案例（第一批）**

2026 年 7 月 20 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_7594b40e626f4b0d9e6ceb7709c353bf.html

市场监管部门开展冷冻饮品食品安全抽检合格率达 99.05%

2026 年 7 月 17 日

https://www.samr.gov.cn/xw/sj/art/2026/art_bf1317c2b9ba435e8c6e37cbfa1500b8.html**市场监管总局办公厅关于 45 批次食品抽检不合格情况的通报**

2026 年 7 月 17 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_521adcc06f59439ea02dba9f6909a678.html**市场监管总局办公厅关于 46 批次食品抽检不合格情况的通报**

2026 年 7 月 3 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2026/art_cb4d6fdb684f450c986d3811d2c637bc.html**市场监管总局关于公开征求《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的通知**

2026 年 7 月 1 日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2026/art_3fc4984d607b4e29849041cbddb47dc2.html**最高人民法院****“食品安全宣传周” 检察公益诉讼典型案例**

2026 年 9 月 24 日

https://www.spp.gov.cn/xwfbh/wsfbt/202609/t20260924_737548.shtml#2**严惩网络食品安全犯罪 净化食品网络市场环境——最高人民法院、最高人民检察院联合发布依法惩治网络食品安全犯罪典型案例**

2026 年 9 月 21 日

https://www.spp.gov.cn/xwfbh/wsfbt/202609/t20260922_737263.shtml#1

卫生健康委员会

关于发布《食品安全国家标准 牛乳蛋白》(GB 31668-2026) 等 50 项食品安全国家标准和修改单的公告 (2026 年第 6 号)

2026 年 9 月 22 日

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100088/202609/4f357dbdd51748fea20ce817d0466c40.shtml>

国家卫生健康委食品司关于举办食品安全标准大讲堂 (第五期) 的通知

2026 年 9 月 20 日

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100087/202609/b6f8317c38d64df2bfafaf0cfa21ebee.shtml>

国家卫生健康委办公厅关于印发 2026 年度食品安全国家标准立项计划的通知

2026 年 9 月 1 日

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100087/202609/3615907d8c04480ea80c5132a75fffdc.shtml>

关于规范医疗机构特殊医学用途配方食品使用的指导意见

2026 年 8 月 26 日

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100088/202608/61b24000aca84669be5e227bc6739aca.shtml>

国家卫生健康委食品司关于举办食品安全标准大讲堂 (第四期) 的通知

2026 年 8 月 14 日

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100087/202608/cdbae203d2e9435fa896c6d72aa57e0e.shtml>

国家卫生健康委食品司关于举办食品安全标准大讲堂 (第三期) 的通知

2026 年 7 月 17 日

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100087/202607/b3a9e19caccd4fadb6f344dfb988cd3c.shtml>

国家卫生健康委食品司关于举办“数智食安·标签赋能”食品数字标签推广应用线上专题指导会的通知

2026 年 7 月 17 日

<https://www.nhc.gov.cn/sps/c100087/202607/4d598cf641d44146bcccece1e0eeac87.shtml>

《国民健康“十五五”规划》12 个关键点

2026 年 7 月 14 日

<https://www.nhc.gov.cn/guihuaxxs/c100132/202607/33d859f3652c446a9bb67041b403b2c9.shtml>

农业农村部**“健康中国·活力焕新”国民乳品消费周启动**

2026 年 7 月 10 日

https://www.moa.gov.cn/xw/zwdt/202607/t20260710_6485701.htm

国家食品安全风险评估中心**2026 年全国食品安全风险评估技术培训班在西宁举办**

2026 年 9 月 21 日

<https://www.cfssa.net.cn/zxdt/gzdt/2026/17282.shtml>

第 49 届国际食品法典委员会会议在瑞士日内瓦召开

2026 年 7 月 15 日

<https://www.cfssa.net.cn/zxdt/gzdt/2026/17065.shtml>



CFIC 行业动态

- 35 乳制品行业首家!伊利集团潍坊工厂再度入选生态环境志愿服务场地资源名录
- 35 百事集团驰援受灾地区
- 36 达能纽迪希亚“青鸾研究”重磅亮相 ESPGHAN,解码中国宝宝肠道微生态新机制
- 36 政企校协同赋能校园食育,雀巢健康儿童计划落地莱西香港路小学
- 37 亿滋苏州研发中心创新厨房正式启用,赋能烘焙和餐饮服务业务加速增长
- 37 67 次响应、185 万瓶饮用水:可口可乐中国系统持续助力灾害应急保障
- 38 中国乳业首家!蒙牛唐山工厂获评“净零碳工厂”
- 38 元气森林咸宁工业旅游景区入选中国科协首批星火科技馆试点
- 39 美团开启“放心外卖”七项行动
- 39 “卡夫亨氏公益林”落地生根,以长期主义践行 ESG 承诺
- 40 “心启航”少儿心脏病关爱行动五周年 护航儿童健康“心”未来
- 40 健合集团荣获美世“卓越健康雇主”称号!以体系化员工关怀打造健康职场标杆
- 41 光明乳业斩获“2026 有意思品牌案例”奖项
- 41 康师傅荣登大湾区 ESG 优秀披露榜单,以高质量发展精神驱动可持续价值增长

乳制品行业首家！伊利集团潍坊工厂再度入选生态环境志愿服务场地资源名录



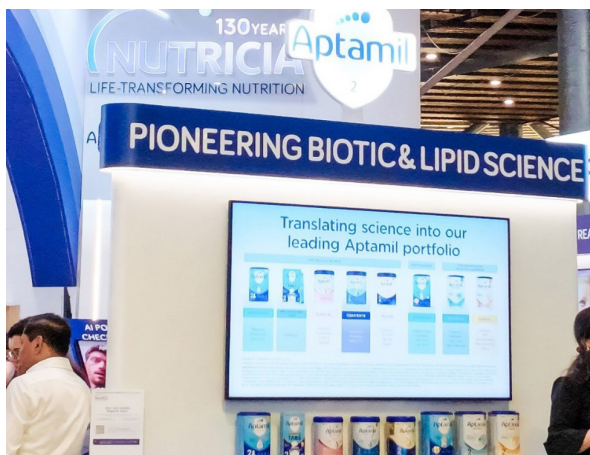
近日，伊利集团液态奶事业部潍坊工厂成功入选生态环境部《“美丽中国，志愿有我”2026 年生态环境志愿服务场地资源名录》，成为该名录中首家也是唯一入选的乳制品企业。作为乳制品行业首家入选企业，潍坊工厂于 2024 年建成市级“无废工厂”，将环境治理能力转化为面向公众的生态教育服务能力，为行业参与生态环境志愿服务提供了可复制的实践样本。

百事集团驰援受灾地区



近期，国内多地遭遇严重洪涝、台风等自然灾害。百事集团携手中国妇女发展基金会迅速启动应急驰援行动。为受灾群众提供应急物资与营养支持。同时，百事集团将追加捐赠约人民币 140 万元（20 万美元）专项资金用于灾后重建，助力受灾社区恢复生产、重建家园。

达能纽迪希亚“青鸾研究”重磅亮相 ESPGHAN，解码中国宝宝肠道微生态新机制



近日，第 58 届 ESPGHAN（欧洲儿科胃肠病学、肝病学和营养学学会）年会举行。达能纽迪希亚携近 20 项前沿科研成果集中亮相这一国际顶级学术盛会。其中，聚焦中国婴幼儿肠道菌群特征与代谢机制的“青鸾研究”首次登上国际学术舞台展示重要研究成果，为系统解析中国宝宝肠道微生态发育规律提供权威科学实证。

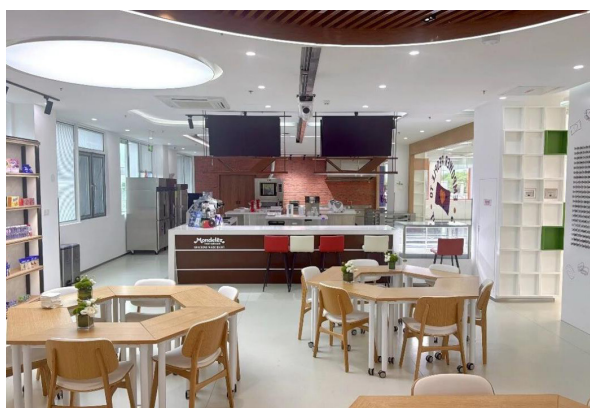
达能纽迪希亚始终致力于探索母乳这一“活的营养源泉”，不断突破科学边界，从成分、结构到功能机制多维度发力，推动前沿科研成果转化，为中国宝宝生命早期 1000 天提供坚实的科学营养支持。

政企校协同赋能校园食育，雀巢健康儿童计划落地莱西香港路小学



近日，“为爱守护 巢向未来”雀巢健康儿童计划（N4HK）营养健康专题活动在莱西市香港路小学正式启幕。本次活动由莱西市人民政府、雀巢（中国）有限公司联合主办，全球儿童安全组织（中国）、莱西市香港路小学共同承办。未来，雀巢健康儿童计划将持续深化在青岛、莱西的落地实践，持续输出食育课程与科普资源，推动科学膳食理念走进更多校园与家庭，为少年儿童的健康成长持续赋能。

亿滋苏州研发中心创新厨房正式启用，赋能烘焙和餐饮服务业务加速增长



近日，亿滋全球苏州研发中心创新厨房正式投入使用。作为亿滋全球创新网络的重要组成部分，创新厨房现阶段聚焦烘焙与茶饮品类，旨在加速产品创新从概念到市场的转化，为公司的业务增长提供强有力的支撑，并为全球零食创新注入新的动力。未来，研发中心将继续推进与企业、高校、行业协会合作，驱动亿滋中国和全球的研发升级，为消费者提供真正好零食，推动行业高质量发展。

67 次响应、185 万瓶饮用水：可口可乐中国系统持续助力灾害应急保障



10 月 13 日是国际减灾日。今年国际减灾日主题为“建设安全韧性家园”。可口可乐中国自 2013 年起，携手壹基金并联动三大装瓶伙伴（中粮可口可乐、太古可口可乐和珠海可口可乐），持续推进“净水 24 小时”项目，以“韧性社区”为目标，全年开展应急饮水保障，助力受灾社区增强风险抵御能力，加快灾后修复。截至 2026 年 9 月 16 日，该项目在今年已累计响应各类灾害 67

次，覆盖 16 个省（自治区、直辖市），发放饮用水 1,855,224 瓶，惠及 154,602 人次，支持应对洪涝、地震、龙卷风、山体滑坡、泥石流等多种灾害场景。

未来，可口可乐中国将持续关注受灾社区从应急保障到灾后恢复的全周期需求，在关键时刻及时响应，让“建设安全韧性家园”从理念进一步落到每一个真实的社区与生活场景中。

中国乳业首家！蒙牛唐山工厂获评“净零碳工厂”



近日，蒙牛乳业（唐山）有限责任公司正式通过 ISO 14068-1:2023 国际标准工厂碳中和评价认证，经由瑞士 Cotecna 集团旗下全球性审核认证机构 ESTS（泛标技术服务有限公司）第三方专业认证，成为中国乳业第一家净零碳工厂。这不仅是蒙牛绿色制造体系建设的又一关键突破，也标志着中国乳业在对接国际碳中和标准、探索深度脱碳路径上迈出重要一步。

元气森林咸宁工业旅游景区入选中国科协首批星火科技馆试点

元气森林



近日，中国科协企业创新服务中心公布全国首批园区（企业）星火科技馆试点单位名单，元气森林咸宁工业旅游景区入选。

元气森林咸宁工业旅游景区设有饮品科普文化展厅、可视化智能观光通道和研发科普实验区。透过观光通道，参观者可以看到瓶胚吹塑、原料处理、饮料灌装、视觉检测、喷码、装箱和入库

等环节，了解一瓶饮料如何完成生产。目前，元气森林已建成天津、滁州、肇庆、咸宁、都江堰、太仓六座自建工厂，均向公众开放参观。

美团开启“放心外卖”七项行动



近日，2026 年全国食品安全宣传周主场活动在北京举行。针对加强食品安全治理，美团正式启动“放心外卖”七项食安行动，“食安版”美团外卖 App 先行上线。具体包括 2 个功能、2 个专项和 3 类宣传活动；三类宣传活动将在全国 30 多个省市陆续开展。未来，美团将持续深入推进食安体系建设，当好“守门人”的角色，积极构筑食品安全防线，为用户提供更好的消费保障。

“卡夫亨氏公益林”落地生根，以长期主义践行 ESG 承诺



近日，在内蒙古通辽市，一片 1.5 万平方米的荒漠土地上，新添了 2,000 株树苗。这抹沙漠中的绿意，源自卡夫亨氏上海工厂——福达（上海）食品有限公司与专注环境保护的教育组织“上海根与芽”联合发起的“百万植树计划”，也代表着一个为期 10 年的长期生态承诺。

卡夫亨氏始终秉承“为人们的健康、我们共同生活的地球和社区做正确的事”的承诺，将可持续

发展理念深度融入企业的长期经营实践。未来，卡夫亨氏中国将继续把责任落实于经营实践，共建绿色未来。

“心启航”少儿心脏病关爱行动五周年 护航儿童健康“心”未来



近日，雅培携手上海市慈善基金会和上海交通大学医学院附属上海儿童医学中心共同举办“心启航”少儿心脏病关爱行动五周年特别活动。截至目前，项目累计完成儿童先天性心脏病筛查近1,600人次，发现并确诊患儿155名，帮助25名患儿赴上海接受手术治疗，并为450名基层医务人员提供专业培训。

未来，“心启航”将继续扬帆守护每颗童心健康帮助更多家庭重燃“心”希望。

健合集团荣获美世“卓越健康雇主”称号！以体系化员工关怀打造健康职场标杆



近日，在“2026美世中国健康论坛暨2026-2027美世（中国）卓越健康雇主颁奖典礼”上，作为全球高端营养与健康产业领导者，健合集团荣获“2026-2027卓越健康雇主”称号，并摘得“卓越心晴守护奖”。此次获奖不仅是对健合集团员工健康管理实践的高度认可，也彰显了集团在人文关怀、健康职场建设及员工体验提升方面的持续投入与实践成果。

光明乳业斩获“2026 有意思品牌案例”奖项



近日，光明乳业凭借持续的产品创新与品牌年轻化实践，荣获 2026 有意思品牌案例奖项。从跨界黑科技到城市限定，从书展联名到品牌年轻化，光明乳业正以一次次“有意思”的实践，让百年品牌持续焕发新活力。面向未来，光明乳业将继续以科技赋能产品、以创意连接生活，在更多元的生活场景中与消费者共同书写“鲜活、有趣”的品牌故事。

康师傅荣登大湾区 ESG 优秀披露榜单，以高质量发展精神驱动可持续价值增长



近日，康师傅凭借持续完善的 ESG 治理、规范透明的信息披露及全产业链可持续实践入选《大湾区 ESG 优秀披露榜单 2026》，并成为本届榜单中唯一入选的食品饮料企业。

面向未来，康师傅将继续秉持“家园常青，健康是福”的可持续发展理念，以长期主义统筹高质量发展与积极的社会影响，以透明披露促进责任落实，以绿色创新提升经营质效，以全链协同放大社会价值，

在自身持续稳健发展的同时，为食品饮料行业可持续高质量发展贡献更多实践经验。



中心平面地图



科信食品与健康信息交流中心
ChinaFoodInformationCenter

办公地址: 北京市丰台区南四环西路 128 号诺德中心 1 期 3 号楼 1603—1605 室 (100070)

办公电话: 010-63728412 (兼传真)



科信官方微信