

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资 讯

07 期
刊 号

2021 年 8 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

“营养健康信息监测和舆情干预指南”项目讨论会在京召开



主 办：科信食品与健康信息交流中心

地 址：北京市丰台区榴乡路 88 号
石榴中心 2 号楼 301 室

邮 编：100079

电 话：010-56762061

网 址：www.chinafic.org

CONTENTS 目 录

中心要闻 03

“营养健康信息监测和干预指南”项目讨论会在京召开

科信党建 06

科信中心党支部组织参观中国共产党历史展览馆

科信中心党支部召开党史学习教育专题组织生活会

科信中心党支部组织“重温觉醒年代红色记忆”主题党日参观活动

科信中心党支部认真学习贯彻习近平总书记在西藏考察期间重要讲话精神

科普传播 14

女子喝冰箱剩鸡汤感染脑膜炎，元凶居然是它！

外国冰欺凌用的是牛奶还是奶粉？

植脂型冰欺凌是怎么回事？面对超市冰柜里花花绿绿各种冰欺凌，到底怎么选？

这种水果能导致脑梗？还有人说它能够降血脂呢

法规政策 24

国家市场监督管理总局关于征求《乳制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的通知

国家市场监督管理总局关于发布《食品中酸性大红 GR 的测定》等 4 项食品补充检验方法的公告

国家市场监督管理总局关于征求《饮食加工设备 基本要求》等 8 项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知

国家市场监督管理总局关于公开征求 2022 年市场监管部门食品安全抽检计划建议的公告

国家市场监督管理总局 财政部联合印发《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》

国家市场监督管理总局《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》政策解读

国家市场监督管理总局等 20 个部门关于开展 2021 年全国“质量月”活动的通知

国家市场监督管理总局关于 2021 年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告

国家市场监督管理总局食品审评中心特殊医学用途配方食品注册常见问题与解答

国家市场监督管理总局关于公开征集食品补充检验方法、快检方法立项需求和立项申请的公告

国家市场监督管理总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅 关于统筹做好新冠肺炎疫情防控
和秋季学校食品安全工作的通知

国家卫生健康委员会营养指导能力提升培训试点工作有关文件

国家卫生健康委员会关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告

国家卫生健康委员会解读《关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告》

国家卫生健康委员会 营养指导能力提升项目试点机构设置及工作流程

国家卫生健康委员会办公厅关于印发 2021 年度食品安全国家标准立项计划的通知

国家卫生健康委员会办公厅关于公开征集 2022 年度卫生健康标准立项建议的通知

农业农村部关于公开征求食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）意见的函

国家食品安全风险评估中心关于公开征求磷脂酶 a1 等 11 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关山樱花和吡咯并喹啉酮二钠盐公开征求意见

行业动态

33

雀巢与沃尔玛供应链可持续发展战略合作初结硕果

伊利蝉联全球乳业第一品牌

达能中国饮料成为大中华区饮料行业最大“共益企业”

凝聚行业 5 大领域 12 位院士、专家 飞鹤全域科研再加码

益海嘉里金龙鱼位列“2021 上海制造业企业百强榜”第 3 名

麦当劳中国联合 IDEO 发起设计挑战，再生塑料变身新餐盘

倡导健康生活方式 百胜中国鼓励消费者选择更多蔬果

百事公司启动百事“营养健康中国行”

无限极牵头申报的免疫力评价方法团体标准获批立项



CFIC 中心要闻

04 “营养健康信息监测和舆情干预指南”项目讨论会在京召开

“营养健康信息监测和舆情干预指南”项目讨论会在京召开



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，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）承担了“营养健康信息监测和舆情干预指南”项目的编写工作。2021年8月13日，科信中心在北京召开项目讨论会，来自国家卫生健康委员会、国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心、北京市疾控中心营养与食品卫生所、北京大学、清华大学、中国卫生监督协会等单位的领导和专家参加了会议。



会议现场



国家卫健委食品安全标准与监测评估司处长 徐娇

国家卫健委食品安全标准与监测评估司徐娇处长指出，该指南的制定要重点考虑今后工作执行中如何能够更方便使用和操作，提高开展相关工作的积极性。

与会专家围绕该指南的定位、使用人群、应用范围及发展方向等问题进行了充分的交流和讨论，并提出了具体的修订建议，科信中心将对会议讨论形成的意见进行汇总，并在后续工作中进一步完善指南内容，稳步推进项目工作开展。



科信党建

-
- 07 科信中心党支部组织参观中国共产党历史展览馆
 - 09 科信中心党支部召开党史学习教育专题组织生活会
 - 11 科信中心党支部组织“重温觉醒年代红色记忆”主题党日参观活动
 - 13 科信中心党支部认真学习贯彻习近平总书记在西藏考察期间重要讲话精神
-

科信中心党支部组织参观中国共产党历史展览馆



为深入学习贯彻习近平总书记在庆祝中国共产党成立100周年大会上的重要讲话精神，扎实开展党史学习教育，根据民政部部管社会组织综合党委《关于认真召开党史学习教育专题组织生活的通知》相关要求，8月5日上午，科信中心党支部组织中心全体党员及青年同志参观了中国共产党的历史展览馆，从百年党史中汲取精神滋养和前进力量。



大家跟随讲解员依次参观“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”等4个部分的展览内容。展览通过还原中共一大会址布景，毛泽东、周恩来同志等的珍贵手稿，革命烈士的信件遗书，红军长征带到陕北的唯一一门山炮，第一面正式的中国共产党党旗，抗日战争中

缴获的日军武器，新中国国旗样稿，中国人民政府木牌，中国第一辆“东风”牌轿车，80年代复原街景，圆明园海晏堂四个兽首，嫦娥五号登月探测器1:1模型，天文一号火星探测器1:1模型，抗疫人物蜡像……以及2600余幅图片、3500多件套文物全方位、全过程、全景式、史诗般地重现了中国共产党波澜壮阔的百年历史，浓墨重彩地反映党的不懈奋斗史、不怕牺牲史、理论探索史、为民造福史、自身建设史，让人们更加深刻地认识到红色政权来之不易、新中国来之不易、中国特色社会主义来之不易，更加深刻地理解了中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好。



参观结束后，科信中心党支部全体党员干部来到党史展览馆红色大厅，面向党旗，举起右拳，重温入党誓词。返程途中，大家纷纷表示，参观中国共产党历史展览馆后，内心深受震撼。一百年来，党秉持着“为中国人民谋幸福、为中华民族谋复兴”的初心和使命，筚路蓝缕、顽强奋斗，带领全国各族人民实现了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃。党带领我们创造了如今的美好生活，我们要守住这份美好，并且不断努力创造更好的生活。我们要以此次参观活动为契机，继续深入学习贯彻习近平总书记在庆祝中国共产党成立 100 周年大会上的重要讲话精神，学史明理、学史增信、学史崇德、学史力行，在党的光辉历史中启迪智慧，在学习领悟中坚定理想信念，在奋发有为中践行初心使命，把党史学习教育成果转化到为群众办实事上，以昂扬姿态投入到全面建设社会主义现代化国家的新征程中。

科信中心党支部召开党史学习教育专题组织生活会



会议现场

按照民政部直属机关党委《关于认真召开党史学习教育专题组织生活会的通知》要求，8月12日，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）党支部组织全体党员及入党申请人围绕“学党史、悟思想、办实事、开新局”主题，召开专题组织生活会。党支部书记吴桐主持会议。

会上，首先由吴桐书记向全体党员报告了半年来党支部工作情况，特别是开展党史学习教育情况，并对照检视不足、剖析原因，制定了整改措施及下半年工作计划。全体党员围绕党史学习教育心得体会，自身存在的突出问题，今后的整改措施等方面，讲收获提高、找差距不足，严肃认真开展批评与自我批评，并明确了努力方向和改进措施。科信中心理事长包大跃通过线上电话会形式列席会议并讲话。包理事长对此次专题组织生活会予以充分肯定，他表示科信中心党支部紧扣党史学习教育主题，不断强化思想、组织、作风建设，在推进党史学习教育、落实全面从严治党、建强支部组

织体系、开展“我为群众办实事”实践活动等方面，勇于担当作为，发挥了党支部战斗堡垒和党员先锋模范作用。希望党支部继续突出思想政治建设，持续推进党史学习教育走深走实；完善组织制度建设，不断提升中心党建的科学化水平；抓好纪律作风建设，致力打造高素质食品信息交流干部队伍。

在会议总结发言时，吴书记强调，科信中心党支部将进一步按照部管社会组织综合委单位关于党史学习教育工作指导及部署要求，持续深化党史学习教育，加强联系服务食品行业，坚定不移纠“四风”、树新风。以支部各项工作的全面提升，切实推动党史学习教育成果转化与实践。

科信中心党支部组织“重温觉醒年代红色记忆”主题党日参观活动



重温入党誓词



参观北大二院旧址合影

为庆祝中国共产党成立100周年，丰富“党史学习教育”主题教育形式，扎实推进党史学习教育，根据民政部部管社会组织综合党委《关于认真召开党史学习教育专题组织生活会的通知》相关要求，8月20日，科信中心党支部组织开展“重温觉醒年代红色记忆”主题党日活动，科信中心党支部吴桐书记带领中心全员赴北大二院旧址、北京大学红楼、《新青年》编辑部旧址（陈独秀旧居）进行参观，重温了从新文化运动、五四运动到中国共产党成立这段波澜壮阔的历史。

首先，科信中心全体成员来到中国共产党早期北京革命活动北大二院原数学系旧址，参观了“伟大开篇——中国共产党早期北京组织专题展”。展览分为展览厅和活动区两部分，“初心课堂”“印象百年”沉浸式影厅，实景复原的“亢慕义斋”……同志们跟随先辈足迹，开启了党史学习之旅。专题展集中突出首发性、互动性、沉浸式三个特点，展现了中国共产党早期北京组织的孕育和创立、中国共产党早期北京组织与党的创建、一大后北京党组织的革命活动内容。



参观北京大学红楼合影

行动唤起民族觉醒、挺起民族脊梁的壮举。参观北大红楼，同志们重温了那段风云激荡的历史，缅怀革命先辈的丰功伟绩，用心感知了红楼的脉搏和精神。岁月易逝，精神永存，各位革命先烈的赤子之心、爱国之情、追求进步与民主的精神激励着一代又一代的中华儿女奋勇向前、不断进步。

随后，大家步行抵达北京大学红楼进行参观。北京大学红楼是五四新文化运动的策源地，是毛泽东、李大钊、陈独秀等中国共产党的创始人早期开始革命斗争的地方。走进红楼，可以看到蔡元培先生提出“兼容并包”的手稿，李大钊、鲁迅等人的信件，毛泽东同志工作过的阅览室，五四运动的宣传单，还可以观看北京大学红楼全息影像、五四运动全息影像等动态素材。这里的每一间展室都洋溢着平等与民主、革命与进步的气息，仿佛将我们带回了那段峥嵘岁月，让我们看到了无数有志青年在国家民族危亡之际，不畏艰难、不怕牺牲，用实际

最后，大家前往陈独秀旧居，即《新青年》编辑部旧址。跨进门，映入眼帘的是约一扇门大小



参观《新青年》编辑部旧址合影

一次非常有意义的党史学习教育活动。在日后的工作中，会进一步学习和发扬“五四精神”，用民主、科学武装头脑，将勇于探索、敢于创新、解放思想、务实进取落实到实际工作中，弘扬好先辈们坚如磐石的理想信念；会继续进行党史学习，从历史细节中感悟人生，从历史经验中汲取养分，从历史规律中总结创新，从历史风云中借鉴方法，永葆初心、提高本领、扎实作风，以更加昂扬的斗志，秉承全心全意为人民服务的宗旨，全身心投入到新时代的食品安全信息交流工作中，为实现第二个百年奋斗目标、实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献自己的力量。

编辑部旧址。跨进门，映入眼帘的是约一扇门大小的《新青年》杂志封面，这是《新青年》第二卷第一号，也是《青年杂志》更名为《新青年》后出版的第一本。右拐后即能看到房门边悬挂的“新青年社编辑部”匾额，这也是当年编辑部匾额悬挂的位置。“青年如初春，如朝日，如百卉之萌动，如利刃之新发于硎，人生最可宝贵之时期也……”大家轻轻念着墙上展出的陈独秀的《敬告青年》，与曾经探索救国救民之路的中国先进知识分子有了一次跨越时空的“相遇”。

同志们对此次参观感触颇深，纷纷表示这是一次非常有意义的党史学习教育活动。在日后的工作中，会进一步学习和发扬“五四精神”，用民主、科学武装头脑，将勇于探索、敢于创新、解放思想、务实进取落实到实际工作中，弘扬好先辈们坚如磐石的理想信念；会继续进行党史学习，从历史细节中感悟人生，从历史经验中汲取养分，从历史规律中总结创新，从历史风云中借鉴方法，永葆初心、提高本领、扎实作风，以更加昂扬的斗志，秉承全心全意为人民服务的宗旨，全身心投入到新时代的食品安全信息交流工作中，为实现第二个百年奋斗目标、实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献自己的力量。

科信中心党支部认真学习贯彻习近平总书记在西藏考察期间重要讲话精神



会议现场

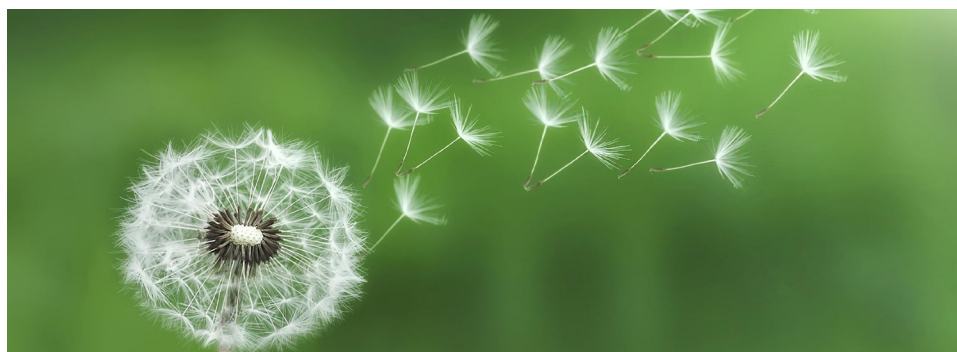
按照民政部部管社会组织综合党委《关于认真学习贯彻习近平总书记在西藏考察期间重要讲话精神的的通知》要求，8月25日下午，科信中心党支部召开了“学习习近平总书记在西藏考察期间重要讲话精神”主题党日活动，中心全体党员及入党申请人参加此次学习宣贯活动。科信中心党支部吴桐主持。

首先由科信中心党支部吴桐书记宣读了《关于认真学习贯彻习近平总书记在西藏考察期间重要讲话精神的的通知》内容；随后

支部全体党员集体观看了中央电视台，题为《习近平在西藏考察时强调 全面贯彻新时代党的治疆方略 谱写雪域高原长治久安和高质量发展新篇章》专题新闻报道。习近平作为中共中央总书记、国家主席、中央军委主席到西藏庆祝西藏和平解放，在党和国家历史上是第一次，充分表达了党中央对西藏工作的支持、对西藏各族干部群众的关怀。西藏和平解放70年来，在党中央坚强领导下，在全国人民大力支持下，西藏各族干部群众艰苦奋斗、顽强拼搏，社会制度实现历史性跨越，经济社会实现全面发展，人民生活极大改善，城乡面貌今非昔比。实践证明，没有中国共产党就没有新中国，也就没有新西藏，党中央关于西藏工作的方针政策是完全正确的。

吴书记发言时强调，各位党员通过学习习近平总书记视察西藏重要讲话精神，不断增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，认真学习西藏各族干部群众艰苦奋斗、顽强拼搏的精神，自觉做习近平新时代中国特色社会主义思想的坚定信仰者和忠实践行者。

最后大家也纷纷表示，要把学习重要讲话与党史学习教育、本职工作结合起来，在学习中要深刻感悟领袖的深切关怀，深刻体会习近平总书记对西藏工作的高度重视，通过学习，切实把思想和行动统一到习近平总书记重要讲话精神上来，进一步坚定理想信念，立足本岗担当作为，切实做好行业服务工作，提升服务质量和水平，为推动我国食品信息交流工作发展贡献力量！



-
- 15 女子喝冰箱剩鸡汤感染脑膜炎，元凶居然是它！
 - 18 外国冰激凌用的是牛奶还是奶粉？
 - 20 植脂型冰激凌是怎么回事？面对超市冰柜里花花绿绿各种冰激凌，到底怎么选？
 - 22 这种水果能导致脑梗？有人说它能够降血脂呢
-

女子喝冰箱剩鸡汤感染脑膜炎，元凶居然是它！

原创：阮光锋

天气越来越热了，家里吃不完的食物也会更容易腐败馊掉。不少人首先会想到要把吃不完的食物放冰箱里。

近日，南京吕女士喝了在冰箱存放2天的鸡汤后，出现头痛、低热、腹泻等症状。经检查，竟是患上了李斯特菌脑膜炎。



其李斯特菌是什么？为什么放在冰箱里的鸡汤也会有细菌呢？今天我们来聊聊李斯特菌。

1. 李斯特菌，就在你我身边！

很多人对李斯特菌感到非常陌生，以为离我们很远。其实，它就在我们身边，从未远离。

李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*) 是一种致病细菌，它在环境中相当常见，泥土、植物、动物饲料以及人类和动物粪便当中都可以找到它的身影。也正是由于这种广泛存在的特性，使得李斯特

菌比较容易污染我们的食品，进而引起人类的食源性疾病。

世界卫生组织报告估计，2010 年全世界李斯特菌病使 23150 人患病，死亡率高达 25.9%。

美国跨部门食品安全分析合作组织 (Interagency Food Safety Analytics Collaboration, IFSA) 曾发布报告指出，在美国引起食源性疾病最常见的四种致病菌中就包括李斯特菌。数据显示，李斯特菌在美国每年约引起 2500 例疾病和 500 例死亡。

在欧洲，李斯特菌也让人们苦不堪言。在 2011 年，欧盟报告了 1470 例李斯特菌感染病例，死亡率为 12.7%。

事实上，因食用被李斯特菌污染的食物而导致感染甚至死亡的案例并不少见。

2015 年 4 月 9 日，美国疾病控制与预防中心宣布，美国至少 8 人因食用美国蓝铃 (Bule Bell) 公司冰淇淋产品后，感染李斯特菌而患病就医，已经导致 3 人死亡。

2018 年 3 月，南非李斯特菌病暴发，造成 180 人死亡，原因是肉干香肠感染李斯特菌。

2018 年 8 月，西班牙全国被确诊李斯特菌感染者为 150 人，死亡 1 人，此次感染与当地一个猪肉包装厂产品含李斯特菌有关。

2019 年 10 月，两名德国人因感染李斯特菌而身亡，原因是吃了受李斯特菌感染的香肠。

2. 哪些食物容易被污染？

李斯特菌散布于不同的环境和食物中，只要有充裕的时间，它能够大量繁殖。那么，哪些食物最容易被李斯特菌污染呢？

从过去的记录来看，李斯特菌可能污染软芝士、涂酱、已经煮熟的冷冻鸡肉食品、经加工的熟火鸡肉、冻烟熏鱼类及未经酸化的猪舌肉冻等多种食物。

美国疾病控制与预防中心提示，以下食物存在李斯特菌污染风险：

- (1) 用未经高温消毒的生乳制作的奶酪
- (2) 未经杀菌的蛋黄酱
- (3) 提前做好、存放时间较长的三明治
- (4) 未完全煮熟的豆芽
- (5) 外购沙拉包或提前准备好的沙拉



美国疾控中心提示这些食物可能被李斯特菌污染。

李斯特菌污染食物的问题不分国界，在我国也有同样的问题发生。

2001 年我国对 11 个省市生肉、熟肉、生奶、冰淇淋等 7 类食物进行抽检发现，在这 7 类食品中均发现了受到李斯特菌污染

的情况，这其中生肉的污染最为多见。

2004 年北京市抽检显示，很多生肉、熟肉、生吃蔬菜和水产品中都可检出李斯特菌污染。这其中，生肉是食品链中最主要的风险来源，而熟肉和生吃蔬菜之类直接入口的食品则是控制李斯特菌的关键环节。

所以，千万不要忽略了李斯特菌。

3. 冰箱里为什么有李斯特菌？

很多人都会把家里的冰箱当做保险箱，每次都会把很多吃不完的食物放到冰箱里，也几乎不清理，认为食物放冰箱里就是万无一失了。

其实，冰箱不是保险箱。这是因为，李斯特菌有一个重要的特性——不怕冷，可谓是一个“冷血杀手”。

冰箱不能防止细菌滋生，只能减缓滋生步伐。而李斯特菌在低至零度的冷藏温度下仍可缓慢地生长繁殖，一般的冷冻也不足以将它们杀死。所以，冰箱里也可能有李斯特菌的存在。

新闻中这位女士恰好就是运气不好，喝了被李斯特菌污染的鸡汤。

4. 李斯特菌有多危险？

新闻中这位女士发生了脑膜炎，李斯特菌怎么会有这么大的威力？它到底有多危险？

说危害之前，大家也不要太担心，因为并不是所有通过食物接触李斯特菌的人都会生病，真正发生食源性李斯特菌病的情况还是比较罕见的。

但是，在发病的人群中，李斯特菌却可能带来相当严重甚至致命的后果。

李斯特菌病的患者通常会在进食受污染食物后三至七十天内出现症状，包括类似感冒症状、恶心、呕吐、腹部痉挛、腹泻、头痛、便秘及持续发烧，严重的感染个案也可能出现败血病和脑膜炎。

李斯特菌最容易影响的是孕妇、初生婴儿、老年人和免疫力较低的人群（例如艾滋病、糖尿病、癌症患者）。所以，这些人群在食品卫生安全方面需要格外留意。

2018年10月，香港一名35岁孕妇因出现胎动减少而前往医院进行紧急剖腹，随后该孕妇产下一子，但男婴出生后出现呼吸困难，被转送至NICU。据检测发现，该产妇和她的男婴均感染李斯特菌。

孕妇感染李斯特菌之后本人可能并不会出现严重的症状，但细菌可以通过胎盘传染胎儿，并可能造成流产、败血病和初生婴儿脑膜炎等严重后果，因此也需要注意，可不能小看了。

5. 如何避免李斯特菌感染？

日常使用冰箱时要注意：

李斯特菌不怕冷。所以，冰箱里的食物不要囤太久，要尽快吃完，加快冰箱的“流动性”。

尽量还是经常去买新鲜的食材，养成食用新鲜食物的好习惯。同时，定期对冰箱进行清理消毒。

购买和食用时要注意：

在选购易被李斯特菌污染的食物（尤其是保质期较长的冷藏即食食物）时，应注意查看食物包装是否完好。如果发现包装有破损，最好不要购买。

要避免饮用未经杀菌处理的牛奶，或进食未经杀菌处理的乳制品。

老人、幼儿、孕妇及慢性病患者均应控制生冷食品的摄入，少吃或不吃冷冻饮品，降低感染李斯特菌的风险。

个人卫生方面要注意：

在处理食物前后、进食前、上厕所后或更换尿片后清洗双手。

平时做饭时，要按食品安全五要点来操作，保持清洁、生熟分开、保证食物彻底加热，并使用安全的水和原材料。

外国冰淇淋用的是牛奶还是奶粉？

原创：钟凯

这两天一直在吃梦龙的瓜。但是看来看去，有几个核心问题网友们并没吵清楚，比如“国外用牛奶，国内用奶粉”，由此还上升到了“双标”“歧视中国人”的高度。这个说法非常能鼓动网民爱国情绪，但实际是牵强附会，我不妨把国外的真实情况给你介绍一下。

至于“植物油代替牛奶”之类的说法，太小瞧网友们的智商，我就不解释了哈。

无论国内外，冰淇淋里面的最主要的功能成分三个，一个是脂肪，一个是蛋白质，一个是糖，分别发挥不同的作用。

蛋白质的来源以乳蛋白为主，但无论用牛奶还是奶粉，最终呈现在产品里的作用是一样的。大家质疑的无非是，为什么在国外用“高档”的牛奶，国内用“低档”的奶粉。

我只能说，经过某些企业、某些人孜孜不倦的污名化，奶被分成了三六九等，连鲜牛奶都要再分个三六九，真是不嫌累。实际上，无论巴氏奶、常温奶还是奶粉都是非常好的乳制品，各有各的优点。

那么在冰淇淋行业，到底大家都在用什么奶呢？如果你仔细观察就会发现，中国企业用奶粉比较多见，而欧美国家用得最多的也不一定是你想象的“牛奶”，有很多是“浓缩奶”（condensed milk, reconstituted milk）。浓缩奶简单说就是介于牛奶和奶粉之间的，水分没有完全去掉的牛奶。

选择奶粉或浓缩奶主要是看市场供应的情况，这不是地域歧视，而是因地制宜。比如在奶源丰富的

中国

配料：饮用水、巧克力(30%)（白砂糖、可可脂、可可液块、乳粉、无水奶油、磷脂、食用香精）、白砂糖、植物油、乳粉(3.7%)、麦芽糊精、乳清粉、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、槐豆胶、瓜尔胶、卡拉胶、刺云实胶、β-胡萝卜素、食用香精）。指配料巧克力中的可可制品使用的可可豆。产品中总可可固形物含量不低于8%。
致敏物质提示：本产品含有乳制品、大豆制品。该生产设备还加工含有坚果及其果仁类制品、含有麸质的谷物及其制品、蛋制品的产品。
产品类型：组合型植脂冰淇淋 产品标准号：GB/T 31114 生产日期：请见包装侧面

英国

UK Ice cream with vanilla from Madagascar coated with milk chocolate (26%). Ingredients: Reconstituted skimmed MILK, sugar, cocoa butter, water, cocoa mass, coconut oil, glucose syrup, glucose-fructose syrup, whole MILK powder, whey solids (MILK), butter oil (MILK), emulsifiers (E471, SOY lecithin, E476), exhausted vanilla bean pieces, stabilisers (E410, E412, E407), natural vanilla flavouring (with MILK), flavouring, colour (E160a). Gluten free. 'Rainforest Alliance Certified'. Store at -18°C. Best before end: see side of pack.

加拿大

Ingredients:
FRESH CREAM, CONDENSED SKIM MILK, SUGAR, COCOA BUTTER, BELGIAN UNSWEETENED CHOCOLATE, WHEY, WHOLE MILK POWDER, WHEY PROTEIN CONCENTRATE, GLUCOSE, MILK FAT, MONO AND DIGLYCERIDES, CAROB BEAN GUM, GUAR GUM, VANILLA BEAN PIECES, CARRAGEENAN, NATURAL VANILLA FLAVOUR, NATURAL COLOUR, SOY LECITHIN, POLYGLYCEROL POLYRICINOLEATE, CONTAINS MILK, SOY MAY CONTAIN PEANUTS AND TREE NUTS

欧洲、北美、澳洲，冰淇淋厂更倾向于采购浓缩奶。而在奶源相对不足的地方，比如中国，用奶粉是最常见的选择。

现在中国每年进口奶粉上百万吨，除了喝的，大多用在饼干、曲奇、冰淇淋等食品里，连“高端”牛奶巧克力也是用它。

除此之外，相比较生牛乳来说，无论是奶粉、浓缩奶，在食

品工业都属于“标准化”产品，不同批次间的差异比较小，不太受季节的影响，且保质期比生牛乳长，储运方便，更利于产品品质的稳定。

网上还有好多人在拿不同地区的同款冰淇淋配料表作比较。中国的配料表第一位是水，所以觉得中国的冰淇淋里面主要是水，而外国的主要是奶。

以前说过，配料表的排序是按照含量从多到少的，不过也要具体分析。欧美冰淇淋常见的“浓缩奶”排第一位，那是因为它里面主要还是水嘛。真比较，看看营养成分表，其实也差不多啦。

总之，不管用浓缩奶、奶粉还是牛奶，最后都是要调节冰淇淋里面的蛋白质含量，实际生产的时候多个成分常常一起用，反正好吃就行了嘛。

我特地上网搜了下中国、英国和加拿大超市里某品牌同款冰淇淋的配料表，你一看就明白了。

比如英国的同时用了复原脱脂奶、全脂奶粉、乳清固体；加拿大的同时用了浓缩脱脂奶、乳清粉、全脂奶粉、浓缩乳清蛋白；而中国只用了奶粉和乳清粉。

此外，我还查到了美国的同款产品配料表，标的是“牛奶”，不知道这是不是“外国用奶，国内用奶粉”的出处。

其实美国标准对“牛奶”的定义不同，他们的“牛奶”包括了全脂奶粉、浓缩奶、复原奶，所以实际上很可能还是用的浓缩奶或复原奶呀。

INGREDIENTS: MILK, SUGAR, CREAM, CHOCOLATE, NONFAT MILK, COCOA BUTTER, WATER, MILK FAT, LESS THAN 2% OF: MONOGLYCERIDES, SOY LECITHIN, LOCUST BEAN GUM, GUAR GUM, VANILLA EXTRACT, NATURAL FLAVOR, CARAMEL COLOR. MAY CONTAIN TREE NUTS AND WHEAT

(3) Skim milk, concentrated skim milk, reconstituted skim milk, and nonfat dry milk may be declared as "skim milk" or "nonfat milk".

(4) Milk, concentrated milk, reconstituted milk, and dry whole milk may be declared as "milk".

植脂型冰激凌是怎么回事？面对超市冰柜里花花绿绿各种冰激凌，到底怎么选？

原创：马冠生

炎炎夏日，吹着空调、吃着冰激凌，看中国运动员在东京升国旗、奏国歌，是不是很爽？但是面对超市冰柜里花花绿绿各种冰激凌，到底怎么选？最近有人提到了一个“植脂型冰激凌”，它是啥？我们该怎么选购呢？

- 1、植脂冰激凌是冰激凌的一类，用植脂替换了部分乳脂。
- 2、植脂是大概念，橄榄油、可可脂、椰子油也是植脂。
- 3、植脂≠植脂末或反式脂肪。
- 4、用植脂或乳脂都行，要看工艺和产品特性。
- 5、外国冰激凌也一样，乳脂、植脂并存。
- 6、植脂或乳脂冰激凌都可以选，注意适量，吃动平衡。

什么是植脂冰激凌

大家一般认为，冰激凌是以牛奶、奶油等原料做成的，但随着行业 and 消费市场的发展，现在冰激凌形态十分多样。按照国家标准，冰激凌可以分为（你根本懒得听的）10类，其中之一就是“植脂型冰激凌”，即“主体部分乳脂重量低于2.2%”。说白了，就是用植脂替换一部分乳脂，其他的东西基本上没啥差别。

植脂≠植脂末

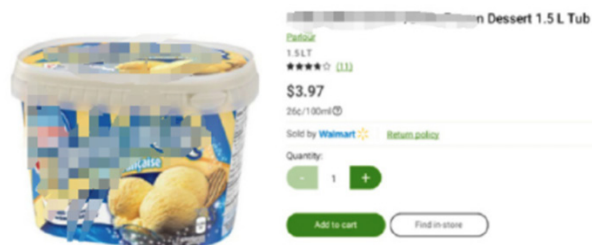
有些人认为乳脂比植脂好，其实这么笼统的比较有点“关公战秦琼”。比如橄榄油也是植脂，“纯正黑巧”里面的可可脂也是植脂，“乳脂比橄榄油好”能这么比较吗？植脂还不含胆固醇呢。所以说乳脂和植脂并没有严格意义上的好坏之分。

说“植脂不如乳脂”，很可能是混淆成了“植脂末”，然后就脑补成了氢化植物油、反式脂肪。这里面涉及好多专业概念，我用最简单的逻辑告诉你，植脂≠植脂末≠反式脂肪。另外按照国家标准的要求，如果使用氢化油，营养标签中一定会标注“反式脂肪”的含量，不放心你看一下就知道了，没有这一项就放心吃，没用氢化油。

为何用植脂

无论乳脂还是植脂，它们在冰激凌里发挥的作用是一样的，都是改变冰晶的结构，造就松软口感。冰激凌里使用的植脂不是随便弄点花生油、大豆油就行，一般是椰子油、棕榈油等，因为它们和动物油脂的加工特性比较接近。

具体选择乳脂或植脂有很多考量因素，最重要的是产品的整体品质，包括外观、口感、质地等，毕



Ingredients: Modified milk ingredients, Sugars (sugar, glucose), **Coconut oil**, Milk ingredients, Mono- and di-glycerides, Cellulose gum, Propylene glycol monostearate, Carob bean gum, Annatto, Carrageenan, Flavour.
May contain peanuts and tree nuts.

竟好吃才是最重要的。比如巧克力冰激凌本来吃着就有点腻，用乳脂就腻上加腻，是油腻中年男都招架不住的那种哈哈。

外国用不用植脂？

总有些人觉得“外国月亮圆”，其实植脂冰激凌也不是中国的特产，外国冰激凌里照样会用植脂，也没看到谁说这样的冰激凌就不好啊。我在网上看了一下，国外也很多冰激凌要用到椰子油、棕榈油（下面有3个例子）。当然，由于国外的标准和我们不一样，所以也不知道具体比例，但是看营养成分表里面的蛋白质、脂肪等指标，跟国内也没啥本质差异。

总结

在植物肉、植物奶、植物酸奶被资本捧上天的时代，植脂冰淇淋被大家喜爱，还是源于它的口味口感。大家完全可以按照自己的口味喜好，放心选购乳脂或植脂冰淇淋，只要吃得开心就好。如果再跟着奥运冠军们动一动，就更好了。



Ingredients

Water, Sugar, Reconstituted Skimmed Milk Powder, **Wheat** Flour, Raspberry Puree (7.5%), Double Cream (**Milk**) (6.5%), Raspberries, Glucose Syrup, **Vegetable Oils (Coconut, Sunflower)**, Glucose Fructose Syrup, Whey Powder (**Milk**), Fat Reduced Cocoa Powder, Emulsifiers (**Soya** Lecithin, Mono- and Diglycerides of Fatty Acids), Stabilisers (Locust Bean Gum, Pectin, Guar Gum, Carrageenan, Xanthan Gum, Tara Gum), Colours (Beetroot Red, Plain Caramel), Modified Maize Starch, Concentrated Raspberry Juice, Acid (Citric Acid), Flavourings, Hydrolysed Pea Protein, Salt, Dextrose



Ingredients

Reconstituted Dried Skimmed **Milk**, Cadbury Milk Chocolate *** (19%) (**Milk**, Sugar, Cocoa Butter, Cocoa Mass, Vegetable Fats (Palm, Shea), Emulsifiers (E442, E476), Flavourings), Sugar, **Vegetable Fats (Coconut, Palm)**, **Wheat** Flour, Glucose Syrup, Cocoa Butter, Dried Whey (from **Milk**), Stabilisers (E410, E412, E440), Fat Reduced Cocoa Powder, Emulsifiers (**Soya** and Sunflower Lecithins, E471), Dried Skimmed **Milk**, Salt, Flavouring, Caramelised Sugar Syrup, Carrot Concentrate, *Applies to Cadbury Milk Chocolate, **The equivalent of 426ml of Fresh Liquid Milk in every 227g of Milk Chocolate

这种水果能导致脑梗？还有人说它能够降血脂呢

原创：云无心

朋友圈里流传着一篇文章，标题很吓人：

25岁女子深夜突发脑梗，抢救后半身不遂，医生：怎可偏爱这种水果？

8月18日 官方账号

+ 关注

医生：这1种水果不可常吃

医生了解过详情表示，小莎之所以被脑梗找上门，可能就是因为吃了过量的牛油果。

牛油果本身是一种营养价值很高的水果，它里面含有人体必须的营养成分。由于牛油果里面含有大量的脂肪酸和蛋白质，女生长期食用，能起到美容养颜的效果，除此之外，还能呵护肝脏健康。

但它也不是每个人都适合吃的，对于高血脂患者，就是毒药，牛油果当中含有大量的脂肪酸和蛋白质，对于高血脂患者来说，那就是火上浇油。

高血脂患者长期吃牛油果，会引起血脂粘稠，血管内脂肪堆积，极易容易形成血栓，诱发脑梗。



2、牛油果

牛油果具有较高的营养价值，但却不宜多吃，因为牛油果中含有大量的脂肪和胆固醇，过多的摄入高脂肪、高胆固醇的食物，不易于控制体内的血脂和胆固醇水平，对于三高患者来说十分不好，因此，建议三高患者生活中尽量少吃牛油果。

能量 (kJ)	670
碳水化合物 (g)	8.5
—糖	0.66
—膳食纤维	6.7
脂肪 (g)	14.66
—饱和脂肪	2.13
—单不饱和脂肪	9.8
—多不饱和脂肪	1.82
蛋白质 (g)	2
维生素 (%DV)	
Va当量	1%
β胡萝卜素	1%
Vb1	6%
Vb2	11%
Vb3	12%
Vb5	28%
Vb6	20%
Vb9	20%
Vc	12%
Ve	14%
Vk	20%
水	73.2

*：数据来自于美国 USDA 食物组成数据库

什么水果有这么“毒”呢？打开文章看，原来说的是牛油果。

医生说的理由振振有词，足以让人不明觉厉。不知道是不是真的存在这样一位医生，然而，他完全是在胡说八道。

这样的说法在社交媒体上并不少见，比如有另一篇文章这么说：

一会儿说牛油果能够“美容养颜”“呵护肝脏”，一会儿又说“引起血脂粘稠，形成血栓，诱发脑梗”。牛油果，到底是怎样的一种水果呢？

牛油果又叫“鳄梨”。虽然我们也把它称为“水果”，但它跟其他水果的特点相差很大。

通常的水果一般是水分充足、含糖量高、脂肪含量很低、蛋白含量也不多。而牛油果的水分含量只有 70% 出头，而通常的水果比如苹果、梨、柑橘、葡萄等，都在 85% 以上，西瓜更是可能高达 93% 以上。再加上牛油果中的“非水成分”中脂肪含量非常高，所以它的口感跟其他水果截然不同，热量也要高得多。

下面是美国农业部的食品成分数据库中的牛油果营养数据（按每 100 克计）：

跟一般水果每 100 克中含有一二百千焦的热量相比，牛油果的 670 千焦 / 100 克确实要高得多。有意思的是，牛油果中的碳水化合物

主要是膳食纤维，糖含量甚至不到1%，而膳食纤维含量高达6.7%——考虑到70%以上的含水量，这个膳食纤维的含量在各种食物中极其少见。

它的蛋白质2%在各类水果中算是很高的了，不过跟其他种类的食物相比也就不算什么。所以，前面提到的社交媒体文章中说什么“含有大量的蛋白质”，基本上是信口开河。

牛油果的脂肪含量确实很高，在26.8克非水营养成分中占到了55%（14.66克），一口咬下去，大部分是油。关于宣称“爱吃牛油果导致脑梗”的说法，就是从“高脂肪”演绎而来。其实，所谓“高脂饮食增加血脂”，指的是反式脂肪和饱和脂肪以及“过高的总脂肪摄入量”。基于目前的科学证据，关于脂肪摄入的营养推荐是：在控制脂肪总摄入量的前提下，用不饱和脂肪代替饱和脂肪，有利于降低血脂和胆固醇。而牛油果的脂肪虽然含量高，但以不饱和脂肪为主，饱和脂肪酸只有14.5%，而单不饱和脂肪酸高达67%，另外还有12%的多不饱和脂肪酸。这样的脂肪酸组成，跟被当做“健康食用油”的橄榄油和山茶油相当类似。也就是说，用它们来代替饱和脂肪高的动物油、棕榈油、椰子油和奶油等，其实是有利于健康的。至于说牛油果中“含有大量的胆固醇”，就完全是无稽之谈——所有的植物油中都不含有胆固醇，而现在的科学共识认为食物中的胆固醇对健康的影响不足为虑。

牛油果中除了膳食纤维很令人惊叹，维生素C、维生素E以及B族维生素的含量也很可观。此外，它还含有丰富的“植物刺激代谢产物”，比如各种多酚化合物——这，也是它被认为具有各种健康功效的原因。

当然，牛油果毕竟是一种高脂肪、高热量的食物，本身的风味口感也很一般，无法像其他水果那样直接大量食用。通常，它是作为食材搭配的一部分用于各种沙拉或者点心中，即便是“很喜欢”的人，食用量也不会很大。因为它的营养组成，就说它能够“降血脂”“抗氧化”，只是一种美好的想法；同样，因为它的“高脂肪”就说它会“引起血液粘稠，血管内脂肪堆积，形成血栓，诱发脑梗”，也是信口开河的无稽之谈。



- 25 国家市场监督管理总局关于征求《乳制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的通知
- 25 国家市场监督管理总局关于发布《食品中酸性大红 GR 的测定》等 4 项食品补充检验方法的公告
- 25 国家市场监督管理总局关于征求《饮食加工设备 基本要求》等 8 项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知
- 26 国家市场监督管理总局关于公开征求 2022 年市场监管部门食品安全抽检计划建议的公告
- 26 国家市场监督管理总局 财政部联合印发《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》
- 26 国家市场监督管理总局《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》政策解读
- 27 国家市场监督管理总局等 20 个部门关于开展 2021 年全国“质量月”活动的通知
- 27 国家市场监督管理总局关于 2021 年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告
- 28 国家市场监督管理总局食品审评中心特殊医学用途配方食品注册常见问题与解答
- 28 国家市场监督管理总局关于公开征集食品补充检验方法、快检方法立项需求和立项申请的公告
- 28 国家市场监督管理总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅 关于统筹做好新冠肺炎疫情防控 and 秋季学校食品安全工作的通知
- 29 国家卫生健康委员会营养指导能力提升培训试点工作有关文件
- 29 国家卫生健康委员会关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告
- 29 国家卫生健康委员会解读《关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告》
- 30 国家卫生健康委员会 营养指导能力提升项目试点机构设置及工作流程
- 30 国家卫生健康委员会办公厅关于印发 2021 年度食品安全国家标准立项计划的通知
- 31 国家卫生健康委员会办公厅关于公开征集 2022 年度卫生健康标准立项建议的通知
- 31 农业农村部关于公开征求食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）意见的函
- 31 国家食品安全风险评估中心关于公开征求磷脂酶 a1 等 11 种食品添加剂新品种意见
- 32 国家食品安全风险评估中心新食品原料关山樱花和吡咯并喹啉酮二钠盐公开征求意见
- 32 国家食品安全风险评估中心公开征求三烯丙基异氰尿酸酯等 11 种食品相关产品新品种意见

国家市场监督管理总局关于征求《乳制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的通知

为规范指导乳制品生产许可工作，加强乳制品质量安全监管，市场监管总局组织起草了《乳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2021年9月1日前反馈市场监管总局。

信息来源：国家市场监督管理总局

2021年8月2日

http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202108/t20210802_333260.html

国家市场监督管理总局关于发布《食品中酸性大红 GR 的测定》等 4 项食品补充检验方法的公告〔2021 年第 28 号〕

根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《食品补充检验方法工作规定》有关规定要求，《食品中酸性大红 GR 的测定》《蜂蜜中雷公藤甲素的测定》《畜肉及内脏中肾上腺素、3,4-二羟基扁桃酸、4-羟基-3-甲氧基扁桃酸的测定》《水产品及相关用水中 12 种卡因类麻醉剂及其代谢物的测定》等 4 项食品补充检验方法已经市场监管总局批准，现予发布。

方法文本可在市场监管总局食品补充检验方法数据库（<http://www.samr.gov.cn/spcjs/bc jyff/>）中查询或下载。

信息来源：国家市场监督管理总局

2021年8月2日

http://www.samr.gov.cn/spcjs/bz/spbc jyff/202107/t20210730_333185.html

国家市场监督管理总局关于征求《饮食加工设备 基本要求》等 8 项推荐性国家标准（报批稿）意见的通知

根据国家标准制修订计划，现就《饮食加工设备 基本要求》等 8 项推荐性国家标准（报批稿）公开征求意见。请各有关单位或个人于 9 月 9 日前将《意见反馈表》以寄回、传真或电子邮件形式反馈至我单位，逾期视为无意见。

信息来源：国家市场监督管理总局

2021年8月10日

http://www.samr.gov.cn/bzjss/zqyj/202108/t20210810_333513.html

国家市场监督管理总局关于公开征求 2022 年市场监管部门食品安全抽检计划建议的公告

为进一步提高食品安全抽检工作质量，科学制定 2022 年市场监管部门食品安全抽检监测计划，现面向社会公开征集意见建议。请按《2022 年市场监管部门食品安全抽检计划品种、项目建议表》（见附件）填写，并于 2021 年 8 月 31 日 17:00 前通过电子邮件反馈市场监管总局食品抽检司，邮件主题注明“2022 年食品安全抽检计划建议（单位名称 / 个人）”。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 8 月 13 日
http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202108/t20210816_333672.html

国家市场监督管理总局 财政部联合印发《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》

为提升市场监管执法和消费维权效能，进一步增强监管合力、化解重大风险和推动社会共治，近日，市场监管总局、财政部联合印发《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》（以下简称《举报奖励暂行办法》），并将于 2021 年 12 月 1 日正式施行。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 8 月 20 日
http://www.samr.gov.cn/zfjcj/sjdt/gzdt/202108/t20210820_333898.html

国家市场监督管理总局《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》政策解读

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 8 月 20 日
http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/xwxs/202108/t20210820_333859.html

国家市场监督管理总局等 20 个部门关于开展 2021 年全国“质量月”活动的通知 国市监质〔2021〕51 号

为深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，全面落实党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中全会精神，立足新发展阶段，贯彻新发展理念，构建新发展格局，树立质量第一的强烈意识，不断提升质量总体水平，大力推进质量强国建设，市场监管总局等 20 个部门定于 2021 年 9 月联合开展全国“质量月”活动。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 8 月 20 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/zlzfzj/202108/t20210824_334025.html

国家市场监督管理总局关于 2021 年上半年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告〔2021 年第 34 号〕

2021 年上半年，全国市场监管部门完成食品安全监督抽检 1808640 批次，依据有关食品安全国家标准等检验，检出不合格样品 42412 批次，总体不合格率为 2.34%，较 2020 年同期上升 0.23 个百分点。其中，第二季度抽检不合格率为 2.36%。

从食品抽样品种来看，消费量大的粮食加工品，食用油、油脂及其制品，肉制品，蛋制品，乳制品，抽检不合格率分别为 1.06%、1.19%、1.44%、0.32%、0.21%，均低于总体不合格率。与 2020 年同期相比，水产制品、蜂产品、水果制品等 20 类食品抽检不合格率有所降低，餐饮食品、食用农产品、酒类等 13 类食品抽检不合格率有所上升（各类食品监督抽检结果见附件）。

从检出的不合格项目类别看，农兽药残留超标、微生物污染、超范围超限量使用食品添加剂，分别占不合格样品总量的 37.29%、19.01%、15.21%；质量指标不达标问题，占不合格样品总量的 9.70%；有机物污染问题，占不合格样品总量的 8.40%；重金属元素等污染问题，占不合格样品总量的 6.31%。

针对抽检发现的不合格样品，市场监管部门已及时向社会公布监督抽检结果，并督促有关生产经营企业下架、召回，严格控制监督抽检不合格产品质量安全风险，按有关规定进行核查处置并公布信息。

特此通告。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 8 月 24 日

http://www.samr.gov.cn/spcjs/yjjl/sphz/202108/t20210824_334019.html

国家市场监督管理总局食品审评中心特殊医学用途配方食品注册常见问题与解答

信息来源：食品审评中心

2021 年 8 月 25 日

http://www.cfe-samr.org.cn/tzgg/202108/t20210825_3873.html

国家市场监督管理总局关于公开征集食品补充检验方法、快检方法立项需求和立项申请的公告

为推进解决食品违法添加非食用物质和农兽药残留等群众关心的食品安全突出问题，进一步强化食品安全检验检测技术手段，拟于 8 月 25 日至 9 月 18 日，公开征集有关食品补充检验方法、食品快检方法立项需求和立项申请。

信息来源：国家市场监督管理总局

2021 年 8 月 25 日

http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202108/t20210825_334028.html

国家市场监督管理总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅 关于统筹做好新冠肺炎疫情防控 and 秋季学校食品安全工作的通知

当前，国内新冠肺炎疫情防控形势依然严峻，各地正在根据疫情精准有序推进学校和幼儿园（以下统称学校）秋季学期开学。为统筹做好疫情防控和秋季学校食品安全工作，现就有关事项通知如下。

信息来源：国家市场监督管理总局

2021 年 8 月 31 日

http://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/202108/t20210831_334223.html

国家卫生健康委员会营养指导能力提升培训试点工作有关文件

2021年1月，我以国民营养健康指导委员会办公室文件印发《关于开展营养指导能力提升培训试点工作的通知》（国卫食品营便函〔2021〕28号）。按照文件要求，于3月组建国家营养指导员培训考核专家工作组，印发《关于组建营养指导员培训考核专家工作组的通知》（国卫食品营便函〔2021〕77号）。现将我司和专家工作组印发有关文件公开（详见附件），请各省落实有关文件精神，按照要求组织实施营养指导能力提升培训方案，积极推进试点考试工作。

信息来源：国家卫生健康委员会

2021年8月9日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7887k/202108/d2b4cb8b1b3344598943a173f1ac2b28.shtml>

国家卫生健康委员会关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告〔2021年第7号〕

根据《食品安全法》《新食品原料安全性审查管理办法》，经审评机构组织专家审查通过，现对原卫生部2009年第12号公告中共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和原卫生部2009年第18号公告中甘油二酯油的质量要求等内容进行修订。

信息来源：国家卫生健康委员会

2021年8月11日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s5853/202108/ef8ea132589d4e1eb450cc1b314dc115.shtml>

国家卫生健康委员会解读《关于修订共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯和甘油二酯油质量要求等相关内容的公告》

信息来源：国家卫生健康委员会

2021年8月11日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s5854/202108/8d8e6d26c5be48ad81ae4ed5e54225e1.shtml>

国家卫生健康委员会 营养指导能力提升项目试点机构设置及工作流程

信息来源：国家卫生健康委员会

2021年8月13日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7887k/202108/2a2607f52b9e4fac87352653f4dbeb9a.shtml>

国家卫生健康委员会办公厅关于印发 2021 年度食品安全国家标准立项计划的通知 国卫办食品函〔2021〕434 号

为贯彻落实习近平总书记关于食品安全“最严谨的标准”要求，根据《食品安全法》规定和年度工作计划，我们制定了《2021 年度食品安全国家标准立项计划》。现印发给你们，请认真组织落实。有关要求如下：

一、把握食品安全国家标准起草要求。标准起草应当以食品安全风险评估结果为依据，参考相关国际标准和风险评估结果，以保障健康为宗旨，充分考虑我国经济发展水平和客观实际需要，深入调查研究，确保标准严谨，指标设置科学合理。

二、项目牵头单位按照标准管理办法要求，负责组建标准起草协作组，提供项目所需人员、经费、科研等方面的资源和保障条件，确保各项目承担单位分工协作、密切配合、优势互补，并充分调动发挥监管部门、行业组织、企业、科研院所和专业机构等相关单位和领域专家的作用。

三、项目承担单位登录食品安全国家标准管理信息系统（<https://sppt.cfssa.net.cn>），填报并打印 2021 年食品安全国家标准制定、修订项目委托协议书或购买服务合同，由项目承担单位相关负责人签字并加盖单位公章，于 2021 年 8 月 20 日前报送食品安全国家标准审评委员会秘书处办公室（以下简称秘书处办公室）。

四、项目承担单位应当严格按照协议书或合同要求，制订工作计划、项目路线图和进度表，确保标准质量和工作进度，对所制定标准文本负全责，确保标准在起草、送审、修改、校对、印刷、解读等各环节准确无误。委托项目完成后，应当按规定向秘书处办公室提交经费决算报告，经费决算报告由财务负责人和单位相关负责人签字并加盖公章。

信息来源：国家卫生健康委员会

2021年8月18日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202108/1f6bf27d4c6c498ea4094893b4510aaa.shtml>

国家卫生健康委员会办公厅关于公开征集 2022 年度卫生健康标准立项建议的通知

为了以标准化助力全面推进健康中国建设，根据《标准化法》《卫生健康标准管理办法》有关规定，现公开征集 2022 年度卫生健康标准立项建议。

信息来源：国家卫生健康委员会

2021 年 8 月 30 日

<http://www.nhc.gov.cn/fzs/s3581p/202108/a7decade326f4681b8c93d186d794d78.shtml>

农业农村部关于公开征求食品中农药最大残留限量国家标准（征求意见稿）意见的函

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关规定，我司组织拟定了《食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 64 种农药最大残留限量（征求意见稿）》和《食品中 2,4-滴丁酯等 26 种农药最大残留限量（征求意见稿）》。现公开征求意见，如有修改意见，请分别填写征求意见表，于 2021 年 9 月 5 日前反馈国家农药残留标准审评委员会秘书处。

信息来源：农业农村部

2021 年 8 月 11 日

http://www.zzys.moa.gov.cn/gzdt/202108/t20210811_6373973.htm

国家食品安全风险评估中心关于公开征求磷脂酶 a1 等 11 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 等 4 种食品工业用酶制剂新品种、二氧化硅等 7 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 9 月 4 日前将相关意见反馈至我中心邮箱（zqyj@cfssa.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 8 月 6 日

<https://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=E8063ABC76E0F30B946AAD98C10331E2C53B12F3CBA62048>

国家食品安全风险评估中心新食品原料关山樱花和吡咯并喹啉醌二钠盐公开征求意见

受国家卫生健康委员会委托，根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，近期关山樱花和吡咯并喹啉醌二钠盐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 2021 年 9 月 17 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 8 月 17 日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=8F36DEFF86ACCE653A92CDE7EDBEEF57327A3F917B2E365D>

国家食品安全风险评估中心公开征求三烯丙基异氰脲酸酯等 11 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》要求三烯丙基异氰脲酸酯等 11 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评审，现公开征求意见。请于 2021 年 9 月 10 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 8 月 20 日

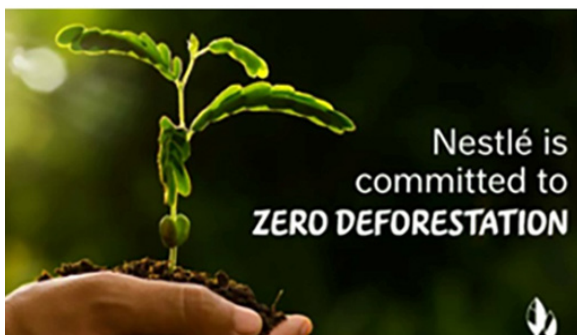
<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=5BAEE1640538137A39D886A07B30273D5745349A8AC53786>



CFiC 行业动态

- 34 雀巢与沃尔玛供应链可持续发展战略合作初结硕果
- 34 伊利蝉联全球乳业第一品牌
- 35 达能中国饮料成为大中华区饮料行业最大“共益企业”
- 35 凝聚行业 5 大领域 12 位院士、专家 飞鹤全域科研再加码
- 36 益海嘉里金龙鱼位列“2021 上海制造业企业百强榜”第 3 名
- 36 麦当劳中国联合 IDEO 发起设计挑战,再生塑料变身新餐盘
- 37 倡导健康生活方式 百胜中国鼓励消费者选择更多蔬果
- 37 百事公司启动百事“营养健康中国行”
- 38 无限极牵头申报的免疫力评价方法团体标准获批立项

雀巢与沃尔玛供应链可持续发展战略合作初结硕果



(2021年8月23日，北京、深圳)继2021年初的“可持续发展供应链”战略部署会议之后，雀巢大中华区（以下简称“雀巢”）与沃尔玛中国（以下简称“沃尔玛”）供应链团队决定携手履行保护地球、可持续发展的企业社会责任，共同对环境、社会、消费者做出贡献。

截至目前，双方合作在多领域取得重大进展，主要有：无纸化订单交付、物流和仓储资源共享、减塑、

新能源车节能减排和供应链包装回收利用等。

沃尔玛供应链团队在战略上保持一致，目标是就可持续发展做出贡献，并持续拓展合作伙伴关系，创造更多行之有效的解决方案，对消费者负责、对我们的客户负责。以可持续发展为基础的供应链解决方案，将重塑零供双方对仓储、物流资源的管理方式，保证我们的产品在“从农场到餐桌”的每一个环节做到减排减碳，在保证产品可触达消费者的同时，对环境产生正面的影响、创造社会价值。

伊利蝉联全球乳业第一品牌



滋养生命活力



8月10日，国际权威品牌价值评估机构 Brand Finance 发布2021年全球乳业品牌排行榜，中国乳企位居前列，其中，伊利以卓越品质蝉联“全球最具价值乳品品牌10强”第一名，并凭借硬核创新力连续4年在“全球乳品品牌潜力榜”中夺冠，持续领跑全球乳业。

Brand Finance 是世界五大品牌价值评估机构之一，以专业性和独立性得到业内公司广泛认可，其发布的品牌榜已成为评判全球品牌价值的重要依据。正如伊利集团执行总裁张剑秋在接受 Brand Finance 访谈时所说，新冠疫情给全球乳业带来很大的挑战，

伊利依然保持了稳健增长的势头，源于伊利始终坚持“以消费者为中心”的理念，以品质为基，以创新为动力，聚焦全球化思维，持续为消费者提供高品质的产品和服务，赢得了广大消费者的认可与信赖，助推伊利在 Brand Finance 品牌排行榜再度斩获佳绩。



达能中国饮料成为大中华区饮料行业最大“共益企业”



8月27日，达能中国饮料宣布正式获得B Corp（共益企业）认证，成为中国饮料行业最大的“共益企业”。一直以来，达能以“通过食品，为尽可能多的人带来健康”为企业使命，并将环境和社会责任目标写入企业章程。作为达能旗下公司，达能中国饮料拥有高效、负责且包容的运营方式。此次认证，更是对其创新和负责任的商业模式的全面认可。

B Corp（共益企业）是由名为B Lab（共益实验室）的非营利组织提出，通过一套全面的“共益影响力评估工具”，筛选出一批在社会与环境绩效、透明度，以及责任感方面达到高标准的企业。获得认证标签的共益企业，在商业行为、企业责任和公开透明方面均符合严格的标准。

凝聚行业5大领域12位院士、专家 飞鹤全域科研再加码

飞鹤奶粉



8月28日，飞鹤乳品工程院士工作站专家委员会年度会议在齐齐哈尔举行，来自乳业及相关领域的4位中国工程院院士和多位专家学者，以及飞鹤方面的负责人参加了此次会议。

中国工程院院士、飞鹤乳品工程院士工作站专家委员会召集人朱蓓薇表示，2018年12月中国首家乳品工程院士工作站落户飞鹤后，经过2年多的发展，取得了一些成果，也需要加强原创性、引领性技术攻关，解决乳制品生产中的关键核心问题，“今年，我们成立了院士工作站专家委员会，围绕乳业的全产业链，汇聚国际国内有影响力的专家，也未来希望有更多国内外的专家加入我们这个团队，与飞鹤一起，通过研发创新，共同推动民族乳业的发展。”

会上，飞鹤公布了院士工作站成立以来所取得的研究成果。据统计，2年多以来，在中国母乳研究、优质乳工程以及原料与技术研究等方面，飞鹤共发表10篇学术论文，出版4本专著，申请13项专利，其中低聚糖方面的学术论文，影响因子高达9.3。

益海嘉里金龙鱼位列“2021 上海制造业企业百强榜”第 3 名



8月26日，备受关注的2021上海企业百强榜正式出炉，一年一度的上海百强企业由上海市企业联合会、上海市企业家协会、上海市经济团体联合会和解放日报社联合发布，益海嘉里金龙鱼粮油股份有限公司凭借2020年优

异成绩荣登“上海企业百强榜”和“上海制造业企业榜”。

“上海百强企业”榜单自2010年首次发布以来，以其权威、公正和务实性，受到社会各界的广泛关注和肯定，作为目前上海极具影响力的企业排行榜，上海百强企业榜从企业营收、净利润、资产总额、纳税总额、研发费用等指标进行综合评估，旨在表彰为推动上海经济和社会发展作出重要贡献的企业，不仅考核了企业的盈利能力，更重视企业的发展潜力，彰显了对企业实力的肯定。相关榜单更被视作上海经济迈向高质量发展转型发展的晴雨表。

麦当劳中国联合 IDEO 发起设计挑战，再生塑料变身新餐盘



（2021年8月23日，上海）麦当劳中国联合创新设计公司 IDEO 发起开放式挑战，设计全新环保餐盘，为中国 4000 多家麦当劳门店的消费者和员工提供更好的体验，为地球贡献一份绿色力量。

麦当劳中国积极探索利用餐厅、供应链和行业内的回收材料，赋予其第二次“生命”，助力循环经济。麦当劳中国“重塑好物”项目使用环保的再生塑料，重新设计并塑造为餐厅和消费者所需的物品。此前，麦当劳中国已经推出过宝宝椅、“懵懵小象”和开心花盆，均由开心乐园餐玩具回收再造，传递环保理念。此次，麦当劳中国将回收行业内的塑料杯，经过粉碎、清洗、溶解等工艺加工为安全环保的

再生塑料，用于制造餐厅的新餐盘。

倡导健康生活方式 百胜中国鼓励消费者选择更多蔬果



中国上海（2021年9月13日）百胜中国控股有限公司宣布旗下肯德基、必胜客和塔可贝尔（Taco Bell）品牌将同步发起“蔬果100+行动计划——为平衡膳食加菜”的线上线下活动，为消费者提供更多蔬果菜品选择的同时，大力倡导均衡膳食，吃动平衡的健康生活方式。

针对国内消费者蔬果摄入不足这一现象，百胜中国研发团队结合旗下品牌不同特点推出多款蔬果菜品，推荐消费者在点餐时增加一份100克左右的蔬果。系列新菜单价格亲民，将会在肯德基，必胜客和塔可贝尔（Taco Bell）全国近6000家餐厅同时推出，并将逐步拓展至更多有条件的门店。

百事公司启动百事“营养健康中国行”



（百事公司携手深圳市营养学会邀请专家访谈，以网络电视直播的方式开展科普宣教）

（2021年8月28日，中国深圳）——在首届“深圳健康活动月”中，百事公司大中华区（以下简称“百事公司”）携手深圳营养学会举办系列科普宣教活动，以专家访谈和网络电视直播的方式，向广大消费者介绍科学饮水和全谷物营养方面的科学知识，助力“健康深圳”和“健康中国”的发展战略。本次活动是2021年百事公司“营养健康中国行”系列活动的首战。

本次由百事公司和深圳市营养学会联合发起的科普宣传活动亦顺势而生，旨在为更多消费者普及健康

生活知识，树立良好的生活习惯。这次活动也是政府、专家、企业紧密合作，借助社交媒体平台共同推动“健康中国”落地的新尝试。

无限极牵头申报的免疫力评价方法团体标准获批立项



近日，由广东省养老服务产业促进会药食同源健康管理专委会组织，无限极（中国）有限公司牵头申报的《基于睡眠剥夺致免疫力低下小鼠模型的免疫力评价方法》团体标准立项研讨会在广东工业大学召开。该团体标准的适用范围：中草药提取物、食用菌、保健食品、营养补充剂、生活习惯干预等对免疫力调节功能的评价。

该团体标准的公开发布，将会给行业提供一种更具优势的免疫力评价方法，助力企业筛选得到提升免

疫力效果更有保证的健康产品，让消费者有更丰富的选择。



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：北京市丰台区榴乡路 88 号石榴中心 2 号楼 301 室（100079）

办公电话：010-56762061、56762062（传真）

乘车线路：1. 乘坐地铁 5 号或 10 号线宋家庄站 G 口出，向西南步行 1500 米即到

2. 乘坐 990 路 /511 路在双庙西站下车，步行 500 米即到



科信官方微信