

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工  
作

# 资 讯

2023 年  
4 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

科信中心推动咖啡因行业应用深入交流





# CONTENTS 目录

## 中心要闻 03

科信中心推动咖啡因行业应用深入交流

## 科信党建 08

科信中心党支部积极参加民政部部管社会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动员部署会

科信中心党支部开展《习近平关于国家粮食安全论述摘编》学习活动

## 科普传播 13

爸妈，煮饺子真的不用中途加凉水了！

赤藓糖醇“翻车”之后，糖与代糖如何选择？

椰子水不安全？谁更适合喝椰子水

常喝咖啡到底好不好？真相是这样

## 法规政策 24

国家卫健委 2023 年全国卫生健康系统法治、基层、应急和食品安全工作电视电话会议在京召开

市场监管总局公布第三批制止食品浪费行政处罚典型案例

市场监管总局关于 15 批次食品抽检不合格情况的通告

市场监管总局 中法签署特殊食品注册现场核查合作备忘录

市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务

市场监管总局标准技术司关于进一步加强《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》(GB 23350-2021) 强制性国家标准及第 1 号修改单线上宣贯培训的通知

市场监管总局全国市场监管系统食品安全工作座谈会在四川成都召开

市场监管总局 2023 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第一批）

市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告

国家食品安全风险评估中心举办 2023 年中国居民食物消费状况调查方案研讨会

国家食品安全风险评估中心食游离糖和加工食品中脂肪（酸）摄入量评估实施方案研讨会在京召开

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

国家食品安全风险评估中心关于征求《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》(GB 4806.1) 意见的函

国家食品安全风险评估中心桃胶等 4 种新食品原料公开征求意见

国家食品安全风险评估中心 关于公开征求丝氨酸蛋白酶等 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 C. I. 颜料黑 7 等 5 种食品相关产品新品种意见

## 行业动态

30

---

第九届雀巢健康科学营养大会在京举办

伊利受邀出席国际乳业创新战略论坛

光明探月创新实践空间开幕

圣元法国工厂新动向

脉动生产工厂全部实现碳中和

雅培创跃中心焕新升级暨首届健康论坛开幕

蒙牛发布 2022ESG 报告 树立行业可持续发展标杆

美团助力密云区渔产业良性发展

麦当劳中国携手“中国探月”启动 2023 年“点亮梦想”活动

百胜中国发布 2022 年可持续发展报告

汉堡王支持 “来自星星的孩子” 发光

君乐宝研发管理中心获评“全国工人先锋号”

安利大健康智创园落成



## CFIC 中心要闻

---

04 科信中心推动咖啡因行业应用深入交流

---

## 科信中心推动咖啡因行业应用深入交流



活动现场

2023年4月21日，科信食品与健康信息交流中心组织召开咖啡因行业应用专题交流活动。

国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司副司长宫国强、干部王一丹，国家食品安全风险评估中心标准中心主任朱蕾、标准三室主任张俭波、风险评估三室主任宋雁、研究员雍凌，中国食品添加剂和配料协会原秘书长薛毅及行业代表参加了本次活动。



国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司 宫国强副司长



国家食品安全风险评估中心风险评估三室 雍凌研究员

国家食品安全风险评估中心风险评估三室研究员雍凌介绍了咖啡因安全性评估进展，她提到，目前我国消费者咖啡因摄入量贡献率最高的食物依次是茶叶、茶饮料、奶茶和咖啡，其中茶叶对咖啡因摄入的贡献率为74.80%，远高于其他食品。我国居民咖啡因膳食摄入的健康风险总体处于可接受水平，但是部分居民咖啡因摄入量较高，需予以关注。另外，在我国咖啡因除可作为食品添加剂用于可乐型碳酸饮料外，还允许瓜拉纳提取物等含咖啡因配料作为香料应用。目前咖啡因作为食品添加剂对人群咖啡因摄入贡献率为4.61%。



国家食品安全风险评估中心标准中心主任 朱蕾



国家食品安全风险评估中心标准三室主任 张俭波



国家食品安全风险评估中心风险评估三室主任 宋雁



中国食品添加剂和配料协会原秘书长 薛毅



科信中心科技传播部主任 阮光锋

科信中心科技传播部主任阮光锋介绍了中国消费者咖啡因认知及态度调查结果。目前，我国消费者对咖啡因总体印象偏向正面，但公众对咖啡因的认知依然存在误区，比如近一半消费者不知道茶、可乐、奶茶中含有咖啡因，对瓜拉纳提取物等含咖啡因配料的知晓情况则只有20%左右。因此，应对含咖啡因配料的行业使用情况进行摸底调研，主动做好咖啡因相关消费者教育，并对咖啡因在食品行业中的应用可行性以及相关法规进行研究，满足消费者多样化需求和行业发展需要。

在讨论交流环节，与会专家一致认为，目前应当做好消费者教育工作，并在充分风险评估的基础上逐步完善相关法规标准，促进监管及行业的科学发展。



## CFIC 科信党建

- 09 科信中心党支部积极参加民政部部管社会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动员部署会
- 11 科信中心党支部开展《习近平关于国家粮食安全论述摘编》学习活动

## 科信中心党支部积极参加民政部部管社会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动员部署会



4月14日下午，民政部召开部管社会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动员部署会。部党组成员、副部长柳拯出席会议并讲话。科信中心党支部积极响应综合党委号召，派党员赵秀文同志赴现场参会学习，同时，组织中心在职人员通过线上视频直播的形式参与学习此次部署会议。

柳拯副部长在发言时讲到，在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，是贯彻落实党的二十大精神的重要举措，是深入推进新时代党的建设新的伟大工程的重大部署，对于全党统一思想、解决党内存在的突出问题、始终保持党同人民群众血肉联系、推动党和国家事业发展，具有重要意义。部管社会组织要深刻认识开展主题教育是用党的创新理论凝心铸魂，坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”的必然要求，是贯彻新发展理念、在推进中国式现代化新征程中展现新作为的客观需要，是落实全面从严治党要求，以自我革命精神提升自我发展能

力的重要举措，切实把思想和行动统一到党中央决策部署上来，把党的创新理论武装转化为干事创业的实际行动，走稳走好中国特色社会组织发展之路。

柳拯副部长强调，要精准聚焦、牢牢把握开展主题教育目标要求，将“学思想、强党性、重实践、建新功”这一总要求贯穿主题教育全过程，以学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想为主线，把握社会组织规律特点，推动部管社会组织党员从业人员着力凝心铸魂筑牢根本、锤炼品格强化忠诚、实干担当促进发展、践行宗旨为民造福、廉洁奉公树立新风，切实把真理力量转化为思考谋划工作、提升治理效能、推动事业发展的实践伟力，在以学铸魂、以学增智、以学正风、以学促干方面取得实实在在的成效。

同时指出，部管社会组织要紧密结合工作实际，坚持系统思维，推动主题教育同贯彻落实习近平总书记重要指示批示精神、学习贯彻党的二十大精神、部管社会组织党建质量提升行动相结合，做到统筹推进，同步落实；加强宣传引导，运用各种媒体平台，充分展示部管社会组织主题教育成效，营造良好氛围。深化建章立制，坚持“当下改”与“长久立”相结合，总结提炼做法经验，推动学习贯彻党的创新理论常态化长效化。

科信中心党支部将根据民政部机关党委重要指示精神，认真贯彻落实民政部党组关于部管社会组织党建工作部署，购买《习近平著作选读》《习近平新时代中国特色社会主义思想专题摘编》等书籍，组织党员和积极分子全面学习领会习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系、核心要义、实践要求，把握好蕴含其中的世界观和方法论，从而更好的推动高质量发展，更有效的推进党建工作。

## 科信中心党支部开展《习近平关于国家粮食安全论述摘编》学习活动



4月18日，科信中心党支部组织学习《习近平关于国家粮食安全论述摘编》，会议由党支部书记包大跃主持，全体党员及入党积极分子参加。

《论述摘编》分8个专题，共计240段论述，摘自习近平同志2012年12月15日至2022年12月23日期间的报告、讲话、演讲、谈话、贺信、指示、批示等80多篇重要文献。习近平总书记关于国家粮食安全的一系列重要论述，立意高远、内涵丰富、思想深刻，对于全面推进乡村振兴、加快建设农业强国，全方位夯实粮食安全根基，确保中国人的饭碗牢牢端在自己手中，具有十分重要的意义。

党支部书记包大跃讲到，我们要提高政治站位，从政治高度看待粮食安全问题，始终保持清醒头脑和清晰判断，不断提升见微知著的政治敏锐性和政治洞察力，清醒认识粮食安全面临的严峻形势。科信中心在今后的工作中要加大科普宣传，通过科普文章、科普短视频的形式，增强全民节粮爱粮意识，为保障国家粮食安全贡献更多力量。

在交流环节，吴桐同志讲到，粮食安全是国家安全的重要基础，只有确保粮食安全，把饭碗牢牢端在自己手中，才能保持社会稳定。但粮食供求紧平衡的格局没有发生根本改变，结构性矛盾将长期存在。保障粮食安全，必须要“增产”“节损”和“调结构”多点发力，让“中国饭碗”端的牢、成色足。

大家纷纷表示，通过此次学习，对国家粮食安全观的重要性有了更深入的认识和了解，并在今后的工作和生活中，从自身做起节约粮食，杜绝浪费。



## CFIC 科普传播

- 
- 14 爸妈，煮饺子真的不用中途加凉水了！
  - 17 赤藓糖醇“翻车”之后，糖与代糖如何选择？
  - 19 椰子水不安全？谁更适合喝椰子水
  - 21 常喝咖啡到底好不好？真相是这样
-

# 爸妈，煮饺子真的不用中途加凉水了！

原创：阮光锋

直到今天，你仍能想起你跟父母的上一次争吵。

那是除夕的夜晚，你欢快地去厨房给全家人煮饺子。

你接了一锅水，把生饺子倒进去，等饺子浮起来，把饺子装盘端上桌。

“有你这样煮饺子的吗！”



“凉水下锅！”

“中途不加凉水！”

“也不盖盖！”

随着父母的声声质问，这个春节你都闷闷不乐。

两个月过去了，你还在想，区区一个饺子，为什么他们的煮法和我不一样？

长辈：开水下锅

我们：弄熟就行

首先被指责的是，你煮饺子凉水下锅。

其实，只要注意火候和时间，凉水下锅或者开水下锅，都可以煮出好饺子。

热水水温已经很高，煮饺子更快。你父母担心凉水下锅让饺子在水里泡太久、受热不均，导致煮坏，其实是没必要的：现在烧一锅水可比他们小时候用柴火烧水快多了……

长辈：加3次凉水

我们：弄熟就行

不知道大家还记不记得，小时候看长辈煮饺子，他们都会在期间给饺子锅里加3次凉水。而现在的速冻饺子包装上，大都写着：煮熟就行。



两种做法都有道理。我们来看加凉水，这里面有一些历史遗留原因。

## 1. 火候难控制

最主要的原因还是火候。

早些年，家家户户煮饺子用的都是老式灶台、炉子，是需要自己生火烧柴的。它最大的问题是火候大小难掌握。

煮饺子的时候，水烧开沸腾了就不能及时调小火候，如果一直大火煮，不仅热水容易漫出来，饺子还容易煮破，而中途加一点凉水就可以暂时降低水温。

这个方法非常简单易学，你传我、我传你，就流传了下来。

而现在不一样了，火候非常好控制，也就用不着通过加凉水来调整温度了。

## 2. 饺子皮筋度不够

饺子皮是面粉做的，里面有淀粉和蛋白质。经过醒面、揉面后，面粉里的蛋白质像骨架、网格一样，把饺子皮支撑起来，淀粉和水分就镶嵌在里面。这个时候，面团的结构是比较稳定的，饺子皮也耐煮，不容易破，口感还筋道。

这个蛋白质，就是我们常说的“低筋面粉”“中筋面粉”“高筋面粉”里面那个“筋”。做饺子皮，起码要用中筋面粉才行。

通常情况下，高筋面粉的蛋白质含量在12.2%以上，中筋面粉在11%上下，低筋面粉蛋白质含量一般低于10%。蛋白质含量越高，意味着面团更筋道，蛋白质越低（淀粉越多）意味着面团越疏松绵软，做出来的饺子皮也不耐煮。

在老一辈学习煮饺子的时候，面粉的质量或许不太好，或质量不太稳定，蛋白质含量可能较低，甚至面粉里还有一些谷物杂皮等，导致饺子容易煮破皮。

煮的时候适当加点凉水，不让水沸腾太厉害，也有利于给这样的饺子留个全尸（？）。

现在你去超市买做饺子的面粉，通常都有专门的饺子粉，没有的话，也能买到中筋面粉，质量很稳定。



## 3. 和面与醒面不到位

硬件条件面粉是一方面，和面醒面这些软件条件是另一方面。

如果你自己在家做过饺子皮就知道，这是个妥妥的力气活：和面的时间够长、力气够大、水和面粉比例要合适、还要醒面，才能做出好的饺子皮，否则面粉再好也白搭。

但很多年前，用的面粉质量难以保证，很多面粉的蛋白质含量较低，还会因为以前磨面工艺的问题，可能还夹杂有谷物杂皮等，和面、醒面做得不到位等原因的影响，家里自己做的饺子皮会有瑕疵，为了防止火太大煮破，还是得加点凉水。

现在饺子皮都是机器做的，甚至我们直接买现成的饺子，皮和馅儿的配比、制造，都已经经过了千百次实验，得到了最佳配方和做法，好吃，也不容易煮破，就没必要加凉水了。

老一辈：揭盖煮皮，盖盖煮馅儿

我们：弄熟就行



**"Is it *done* yet?"**  
You can't tell by *looking*. Use a **food thermometer** to be sure.

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures

<b>63°C</b> with a temperature probe	<b>63°C</b>	<b>71°C</b>	<b>71°C</b>	<b>74°C</b>

[www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov)  
USDA Meat & Poultry Hotline: 1-888-MPHotline (1-888-674-6854)

USDA United States Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service

爸妈还说你，煮饺子一直敞着锅，“没听说过‘揭盖煮皮，盖盖煮馅儿’吗？你这样煮得熟吗？”

这回，是爸妈没啥道理了。

煮饺子的时候，沸水把温度传给饺子皮，饺子皮把温度传给饺子馅儿；饺子内温度达到水的沸点后，水变成水蒸气，内里充满气体的饺子就浮了上来。

这时候揭开锅盖，作用跟加凉水有点像，就是降低了这口锅里的整体温度。

至于怎样是煮皮、怎样是煮馅儿……喂！你的锅没有那么智能啊！

当饺子内温在 100 摄氏度左右时，也就是饺子浮起来时，饺子馅儿基本就熟了，跟揭开锅盖还是盖上锅盖都没有关系。

实际上，仅从食品安全的角度来看，只要肉的中心温度达到 70 摄氏度，就可以吃了。

更别提有的饺子馅儿还是提前炒过的呢，随便煮一下也就熟了能吃了。

# 赤藓糖醇“翻车”之后，糖与代糖如何选择？

原创：云无心

关于糖与代糖的问题，这些年已经写过很多科普。最近，一项“赤藓糖醇会增加心血管疾病风险”的研究让这个话题又火热起来。其实，赤藓糖醇只是代糖中的一种，这项研究也只是“代糖也可能危害健康”的研究中的一项。总体而言，这项研究增加了科学界对于赤藓糖醇的认知。可以说代糖多了一个“黑点”，但对于糖与代糖之间的纠缠也并没有产生根本性的影响。



这里不再重复科普专业信息了，写个类比故事吧。

在远古时代，人类过得很清苦。有一个“糖教”，每次出现都给人们带来了强烈的放松与愉悦。于是，“糖教”在凡是有人的地方都备受追捧。但是，“糖教”的传教士太少了，故在人们的心目中有着至高无上的完美形象。

人类社会进入到20世纪，人类找到了批量培养糖教传教士的办法。于是，糖教的福音随处可见。在尽情享受糖教愉悦的过程中，人们逐渐返现，糖教竟然暗藏祸心，在给人类带来愉悦的同时，也在悄悄地对人类作恶。随着这些恶行（龋齿、血糖、血脂、痛风、肥胖以及伴随的代谢综合征等等）的证据确凿，糖教受到口诛笔伐，“反糖教”人群中，一部分选择了“清教”，也就是完全拒绝糖教。这部分人以自己的毅力抵抗了糖教给与的愉悦与放松，获得了极大的宁静，也完全避免了糖教的恶行。

而另一部分人一方面希望摆脱糖教的影响，但同时也希望享受到糖教带来的愉悦。于是，“代糖教”就出现了。“代糖教”其实并不是一个单独教派，而是存在着教义完全不同的教派，它们只是在“为受众提供愉悦”这点上有着共同点而已。在过去的一百多年中，出现过几十个“代糖教”，每一个代糖教派出现的时候，都宣称是糖教的“完美替代者”。在相当长的时间内，它们也确实为受众带来了福音，而且没有出现糖教的那些恶行。然而，在后续的传教和发展中，人们慢慢发现了它们并不是当初以为的那样“完美”，一些“疑似劣迹”被逐渐发现，有一些劣迹甚至证据还挺扎实。

每一个“代糖教”的“疑似劣迹”或者“劣迹”被发现，就总会有新的“代糖教”出现，宣称不存在那样的劣迹。于是，人们又把信任转移到新的“代糖教”身上，把它作为新的“完美代糖教”。

但是，随着新的“劣迹侦探”的努力工作，新的“完美代糖教”也可能被发现新的“劣迹”。虽然这些“劣迹”的程度并不比“糖教恶行”更多、更严重，但是“完美教派”的崩塌，让受众有一种“被



欺骗”“很受伤”的感觉，甚至产生了“或许还有更多的劣迹未被发现”的焦虑。

对“未知可能性”（科学生说的“潜在风险”）的担忧，让许多人产生了“反代糖教”的情绪，甚至觉得：人类食用历史悠久的“糖教”，或许才是福音。

于是，信奉“糖教”还是“代糖教”，也就成了一个问題。

抛开情绪只看科学证据的话，“糖教”给人类的福音是最强、最愉悦的，但它们的“恶行”也是证据确凿的：“清教”通过克制欲望、拒绝糖教的福音，完全规避了糖教的恶行；而不同的“代糖教”给人类带来的福音不完全相同，有的很接近糖教，有的差别比较大，但总体而言，也还是能够在很大程度上缓解人们对“糖教福音”的渴望，不过，它们也并非当初以为的完美，总是存在着一些“劣迹 / 疑似劣迹”。

总体而言，在获得相同的“福音”的基准上，各种代糖教存在的“劣迹 / 疑似劣迹”，还是比糖教的“恶行”要小——不过，人们的主观感觉和情绪跟冷冰冰的数据并不总是一致的。

是接受“清教”的寂寞，还是享受“糖教 / 代糖教”的福音，这是一个选择。

能够接受“清教”的寂寞，那么就能够规避糖教与代糖教的一切恶行、劣迹以及疑似的劣迹；

如果接受不了“清教”的寂寞，要享受“糖教 / 代糖教”的福音，那么在二者如影随形的“恶行”与“劣迹 / 疑似劣迹”之间，（至少在目前看来），“糖教”的恶行还是要坏得更多的。

# 椰子水不安全？谁更适合喝椰子水

原创：范志红

最近网络热议，有网友因为喝预开口的椰子水而造成不适。于是“能不能喝椰子水”“谁不适合喝椰子水”等话题上了热搜。

所谓椰子水，就是剖开椰子之后，从里面倒出来的澄清液体，有很淡很淡的甜味，还有一种独特的天然风味。椰子水中不含脂肪，脂肪全在白色的椰子肉里面。

这次椰子水之所以登上热搜，是因为它带来了一些麻烦。

网友说，买了一个预先开了口的椰子，喝了几口椰子水，才发现椰子水有点浑浊了。然后他感觉到天旋地转，头晕眼花，继而恶心呕吐。吐得好点之后，没有去医院治疗，但第二天又发了高烧……

其实这大概率是椰子水里的致病细菌或细菌毒素惹来的麻烦。

椰子水含有糖、维生素和矿物质，适合微生物快速繁殖。同时，椰子水这种“小清新”型果汁酸度很低，糖和营养素又直接溶在水中而不是藏在水果细胞里，对细菌增殖的抵抗力太弱，比橙汁、苹果汁、番茄汁等有一定酸度且含有多酚类物质的果汁更弱，所以尤其需要小心。

本来人家椰子壳封得严严实实，就是为了保护里面的椰子肉和椰子水避免外界微生物的进入。

然而，在预开口之后，椰子就失去了密封性，会接触到空气中的细菌和开口工具上的细菌。如果开口后在室温下长时间存放，细菌大量繁殖起来，就有可能导致细菌性食物中毒。网友发现本应清澈的椰子水已经有点浑浊，正是细菌繁殖造成的可视结果。

这和鸡蛋汤、米汤、面条汤等放在室温下会变质，是完全一样的道理。

细菌性食物中毒可能造成恶心呕吐、腹痛腹泻、体力虚弱、头昏头痛、甚至发冷发烧等症状。

由于食物中毒之后身体暂时虚弱，体内的其他有害微生物可能趁虚而入，又出现胃肠道的炎症、牙龈的炎症等情况，也可能像网友所说的那样，扁桃体又闹事了。

网络上有人说，变质的椰子可能会产生椰毒假单胞菌，而该菌会产生毒性极强的米酵菌酸毒素。由于该病例没有做椰子水样品的微生物培养，仅凭所说症状无法判断到底是哪一种致病菌或细菌毒素所造成的中毒。



只能说，椰子水是含碳水化合物的，在不安全的温度环境中可以滋生多种致病菌，也可能产生多种毒素，不可不防。

总之，提前打开的椰子是有食品安全风险的。消费者最好直接购买完整的椰子，买了之后请店员或摊主当时打开，比较安全。打开后应当马上冷藏，即便冷藏，也最好

当天食用。吃椰子肉也是一样的。

还有网友问：

市面上有卖包装好的椰子水，为什么就可以在室温下存放呢？

市售的 100% 椰子水产品是灭菌包装。里面的细菌已经杀掉，外面的包装是密封的，微生物进不来，所以在没有开封之前，是可以在室温下安全储藏很长时间的。

但是，一旦开封，细菌能够进入，就不再安全了，必须尽快喝掉。

那么，如果椰子水的包装太大，没法一次喝完怎么办？那就先倒出来一部分饮用，盒中剩余部分要立刻盖好，放回冰箱冷藏。千万不要用嘴对着瓶口喝，那就会造成严重的细菌污染。即便冷藏，也不能坚持很久，建议在 24 小时之内全部喝完。

不仅椰子水，其他液体食物，如牛奶、果汁、饮料等，开封后都需要及时冷藏。具体能在冷藏室存多久，则因产品特性和杀菌工艺而异。

一般来说，酸度特别高的产品微生物增殖速度较慢，如柠檬汁、可乐、橙汁等，冷藏 48 小时也不一定腐败或发霉。

那些酸度不高的饮品，大部分情况下不应冷藏超过 24 小时。

最后顺便说说，椰子水适合谁来喝。

椰子水的各种维生素含量并不太多，但它富含钾，每 100 克中的钾含量可高达 200 毫克以上，而钠含量相对较低，还有少量的钙和镁。同时，糖含量还比较低，只有 3%~6%，大概率符合低糖饮品（100 毫升中的糖含量低于 5 克）的标准。

因为渗透压不高，糖含量也较低，椰子水是一种很好的补水饮品。对北方人来说，和直接买椰子相比，在打折销售的时候买一盒大包装的椰子水，全家一起饮用，还是比较合算的。

因为钾含量高而糖分较低，热量也较低，椰子水比其他果汁更适合高尿酸血症患者和高血压患者。对日常吃盐太多，或肉类偏多、果蔬不足，钾钠平衡失调的人来说，椰子水也是个好东西。

如果再加一点盐，再兑一些水，椰子水也可以作为运动饮料使用。若直接喝的话，因为钾高而钠低，不足以弥补大量出汗后的钠损失。



不过，有肾脏病需要限钾的人，是不能任性喝很多椰子水的。

椰子水并没有椰子肉的香气，香气在脂肪当中。把椰子肉制成乳化状态，和椰子水混合起来，或者不加椰子水，直接加白水，再加点糖和乳化剂，就是日常所说的椰奶了。

凡是乳白色的饮品，毫无疑问都是含有脂肪的。牛奶如此，豆浆如此，花生乳、核桃乳如此，椰奶也一样。乳白色就是脂肪乳化后的光学效果。所以，乳白色的椰汁饮料，或者用来调配甜品和饮品的椰奶产品，热量就比椰子水高多了，而且在其脂肪当中，饱和脂肪约占一半。香气和口感是很赞的，但从蛋白质和维生素的营养价值来说，就比牛奶和豆浆低多啦。

# 常喝咖啡到底好不好？真相是这样

原创：马冠生

很多人一天不喝一杯咖啡就难受，可咖啡里含有咖啡因，长期喝是不是有害健康呢？

Part1：咖啡中含有5大成分

在回答这个问题前，我们先看看咖啡里的主要成分和它们的作用。

## 1. 多酚类化合物

这种化合物主要成分是绿原酸，是一种羟基肉桂酸。多酚类化合物具有抗氧化功效，长期摄入可以消除体内自由基，有益于身体健康。



## 2. 咖啡因

咖啡因是迄今为止研究最多的咖啡成分。咖啡因的摄入会对脑中的腺苷受体以及心血管、呼吸系统、肾脏、胃肠系统和脂肪组织产生影响。

## 3. 咖啡二萜

这种成分主要存在于咖啡中，但是目前没有充足证据证明咖啡二萜可以直接发挥其抗氧化功效。



## 4. 葫芦巴碱

葫芦巴碱可以通过提高抗氧化酶活性发挥抗氧化作用。是维生素 B6 的生物碱衍生物。

## 5. 类黑色素

具有抗氧化性和抗炎功效，是咖啡中的色素。咖啡烘焙的程度与该成分的抗氧化性呈负相关关系。

Part2：长期喝咖啡，对身体有害吗？

关于长期喝咖啡对身体的影响，很多研究者做过研究。

意大利一位学者 Giuseppe Grosso 在《Annual Review of Nutrition》发表了一篇文章《Coffee caffeine and health outcomes: an umbrella review》，回答了这个问题。

文章通过对 127 篇文献进行分析，包括 112 篇有关咖啡与健康的 Meta 分析、19 篇咖啡因与健康的 Meta 分析、5 篇有关咖啡与健康的随机对照试验（RCT），4 篇咖啡因与健康的 RCT 研究，系统地综述了咖啡与健康的关系。



Meta 分析是一种统计学方法，用来比较和综合针对同一科学问题所取得的研究结果。

文章发现：

1. 长期喝咖啡可能降低部分疾病患病风险，如乳腺癌、结直肠癌、结肠癌、子宫内膜癌、前列腺癌、心血管疾病及其死亡率，帕金森病、2 型糖尿病。

2. 咖啡因摄入可能降低帕金森病和 2 型糖尿病的患病风险。

3. 可能增加孕妇流产的风险。

Part3：常喝咖啡的 5 大好处

不难看出，长期喝咖啡不仅没害，还对身体有好处。

1. 降低多种癌症患病风险

长期喝咖啡可能降低多种癌症患病风险。

咖啡中的植物化学物，如多酚类化合物、咖啡二萜、类黑色素具有抑制氧化应激和氧化损伤的功效，有助于保护机体器官健康。

2. 有助于肝脏健康

长期喝咖啡可以改善血清  $\gamma$ -谷氨酰转移酶、天冬氨酸转氨酶和丙氨酸氨基转移酶浓度。

3. 有助于预防代谢性疾病

长期喝咖啡有助于预防代谢性疾病，如 2 型糖尿病：咖啡中的绿原酸有助于改善空腹血糖，提高胰岛素敏感性。

4. 有助于心血管健康

长期喝咖啡可以降低心血管疾病的危险因子水平，如降低机体低密度脂蛋白胆固醇浓度，提高机体一氧化氮水平等。

5. 改善肠道菌群

咖啡的摄入有助于改善肠道微生物环境，改善宿主菌落的种类、含量和分布等。例如提高肠道内益生菌—双歧杆菌的含量，进而提高机体抗炎症能力。

此外，改善肠道微生物环境有助于咖啡中多酚类化合物的吸收、代谢，从而提高咖啡的健康功效。

Part4：6 个喝咖啡的小秘密

1. 选新鲜的

我们日常所吃的食物都建议要吃新鲜的。

咖啡也是类似的，如果咖啡豆成熟以后，放置时间已经超过 3 个月，其中对人体有利的植物化



学物及营养成分也会随着时间的推移而流失。

咖啡如果不够新鲜，以上介绍的其健康功效，也会大打折扣。

咖啡怎样才算新鲜：

- (1) 看咖啡豆的成熟时间，当季的会更新鲜。
- (2) 看咖啡豆烘焙后放置的时长是否很久，3个月内

为佳。

## 2. 喝不加糖的

罐装和瓶装的咖啡饮料一般都添加了糖和添加剂，比起不加糖的现磨黑咖啡来讲，有益健康的成分要低很多。

3. 每天喝咖啡 4-5 杯时，健康效益最佳。
4. 想要晚间及早入睡，最好在上午喝咖啡。
5. 孕妇不宜喝咖啡，咖啡中的咖啡因会对孕妇产生不良影响。
6. 不空腹喝咖啡。



## CFIC 法规政策

- 25 国家卫健委 2023 年全国卫生健康系统法治、基层、应急和食品安全工作电视电话会议在京召开
- 25 市场监管总局公布第三批制止食品浪费行政处罚典型案例
- 25 市场监管总局关于 15 批次食品抽检不合格情况的通告
- 26 市场监管总局 中法签署特殊食品注册现场核查合作备忘录
- 26 市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务
- 26 市场监管总局标准技术司关于进一步加强《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》(GB 23350-2021) 强制性国家标准及第 1 号修改单线上宣贯培训的通知
- 27 市场监管总局全国市场监管系统食品安全工作座谈会在四川成都召开
- 27 市场监管总局 2023 民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例(第一批)
- 27 市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告
- 28 国家食品安全风险评估中心举办 2023 年中国居民食物消费状况调查方案研讨会
- 28 国家食品安全风险评估中心食游离糖和加工食品中脂肪(酸)摄入量评估实施方案研讨会在京召开
- 28 国家食品安全风险评估中心关于征求《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》(GB 4806.1) 意见的函
- 29 国家食品安全风险评估中心桃胶等 4 种新食品原料公开征求意见
- 29 国家食品安全风险评估中心 关于公开征求丝氨酸蛋白酶等 3 种食品添加剂新品种意见
- 29 国家食品安全风险评估中心关于公开征求 C.I. 颜料黑 7 等 5 种食品相关产品新品种意见

## 国家卫健委 2023 年全国卫生健康系统法治、基层、应急和食品安全工作电视电话会议在京召开

4月12日，2023年全国卫生健康系统法治、基层、应急和食品安全工作电视电话会议在京召开。国家卫生健康委党组成员、副主任雷海潮出席会议并讲话。

信息来源：法规司

2023年4月12日

<http://www.nhc.gov.cn/fzs/s7847/202304/487816667d35406bb1af7f4a10de9857.shtml>

## 市场监管总局公布第三批制止食品浪费行政处罚典型案例

2021年4月29日，全国人大常委会颁布实施了《中华人民共和国反食品浪费法》。各级市场监管部门深入落实党中央、国务院决策部署，严格执行《中华人民共和国反食品浪费法》，把制止餐饮浪费作为食品安全监管的重要内容，积极营造“浪费可耻、节约为荣”社会氛围、积极劝阻食品浪费行为，依法纠正、查处了多起食品生产经营者浪费食品的违法行为，现公布第三批典型案例。

信息来源：市场监管总局

2023年4月3日

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230403\\_354322.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230403_354322.html)

## 市场监管总局关于 15 批次食品抽检不合格情况的通告

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取粮食加工品、餐饮食品、食用农产品、茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、淀粉及淀粉制品、方便食品、薯类和膨化食品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、调味品、冷冻饮品、速冻食品、糖果制品、保健食品和食用油、油脂及其制品等 25 大类食品 750 批次样品，检出其中乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、水果制品、肉制品、调味品、冷冻饮品、保健食品和食用油、油脂及其制品等 11 大类食品 15 批次样品不合格。发现的主要问题是，生物毒素、有机污染物、微生物污染、食品添加剂超范围超限量使用、质量指标不达标、质量指标与标签标示值不符等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

信息来源：食品安全抽检监测司

2023年4月3日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spcjs/202304/t20230404\\_354370.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spcjs/202304/t20230404_354370.html)

## 市场监管总局 中法签署特殊食品注册现场核查合作备忘录

2023年4月6日下午，在国家主席习近平、法国总统马克龙的共同见证下，国家市场监督管理总局局长罗文同法国农业和粮食主权部部长马克·费诺在人民大会堂共同签署了两国关于特殊食品注册现场核查领域的合作备忘录。

该备忘录旨在推进双方在婴幼儿配方乳粉产品配方和特殊医学用途婴儿配方食品核查工作的合作，以更好地保障婴幼儿配方乳粉安全与供应，促进全球产业链供应链稳定。

信息来源：市场监管总局 2023年4月7日

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230407\\_354430.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230407_354430.html)

## 市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务

近日，市场监管总局部署 2023 年度重点立法任务，加强市场监管法治建设。今年总局立法工作坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，围绕落实党的二十大作出的重大决策部署，坚持稳中求进工作总基调，大力推进基础制度的创新供给，更好发挥法治固根本、稳预期、利长远的保障作用。

信息来源：市场监管总局 2023年4月11日

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230411\\_354513.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230411_354513.html)

## 市场监管总局标准技术司关于进一步加强《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350-2021）强制性国家标准及第 1 号修改单线上宣贯培训的通知

各有关单位：

2021年8月10日，市场监管总局（标准委）发布了《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350-2021）强制性国家标准，将于2023年9月1日实施。2022年5月24日，针对月饼和粽子过度包装问题，市场监管总局（标准委）发布了GB 23350-2021的第1号修改单，已于2022年8月15日实施。为进一步强化GB 23350-2021标准及第1号修改单实施宣贯，我司组织北京工商大学和中国焙烤食品糖制品工业协会录制了GB 23350-2021标准及第1号修改单的宣贯视频课件（见附件），现提供给你们，请开展培训学习，强化标准实施。

信息来源：标准技术司 2023年4月14日

[https://www.samr.gov.cn/bzjss/tzgg/202304/t20230414\\_354635.html](https://www.samr.gov.cn/bzjss/tzgg/202304/t20230414_354635.html)

## 市场监管总局全国市场监管系统食品安全工作座谈会在四川成都召开

4月18日，全国市场监管系统食品安全工作座谈会在四川省成都市召开。市场监管总局党组成员、副局长蒲淳出席会议并讲话。

信息来源：市场监管总局

2023年4月18日

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230418\\_354711.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230418_354711.html)

## 市场监管总局2023民生领域案件查办“铁拳”行动典型案例（第一批）

今年以来，各级市场监管部门以保障民生为导向，聚焦群众反映强烈、社会关注的突出问题，持续深入开展“铁拳”行动，严厉打击食品中非法添加降糖降压降脂等物质、假冒伪劣化肥、“刷单炒信”等虚假宣传、“神医”“神药”虚假违法广告、生产销售劣质燃气具、违法生产使用小型锅炉和使用未登记电梯、利用不公平格式条款侵害消费者权益、假冒知名品牌及“傍名人”“搭便车”行为，查办了一批与群众利益息息相关的违法案件。

信息来源：市场监管总局

2023年4月20日

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230420\\_354759.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/202304/t20230420_354759.html)

## 市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告

为严格执行《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、食品安全国家标准和《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》有关要求，保障人民群众身体健康，现就进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理公告如下。

信息来源：广告监督管理司

2023年4月21日

[https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spjys/202304/t20230421\\_354801.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spjys/202304/t20230421_354801.html)

## 国家食品安全风险评估中心举办 2023 年中国居民食物消费状况调查方案研讨会

2023 年 3 月 23 日，国家食品安全风险评估中心（以下简称“食品评估中心”）在北京召开中国居民食物消费状况调查方案研讨会。国家卫生健康委食品司监测评估处一级调研员张睿明、食品评估中心副主任刘兆平出席会议。全国 18 个省（自治区、直辖市）疾病预防控制中心的领导、专家和食品评估中心有关人员参会，会议采取线下为主，结合线上方式召开。会议由食品评估中心应用营养二室主任李建文主持。

信息来源：应用营养二室

2023 年 4 月 4 日

<https://cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=95FD7BBA9FFD05718DE9E7B83F91B95DEF354F1DA364E9CD>

## 国家食品安全风险评估中心食游离糖和加工食品中脂肪（酸）摄入量评估实施方案研讨会在京召开

2023 年 3 月 30 日，国家食品安全风险评估中心（以下简称“食品评估中心”）在北京组织召开中国居民游离糖摄入量进一步评估以及中国居民加工食品中总脂肪、饱和脂肪酸、不饱和脂肪酸的摄入量评估项目实施方案研讨会。国家卫生健康委食品司监测评估处处长陈波、食品评估中心主任李宁、总顾问陈君石院士出席会议。来自中国营养学会、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中国食品科学技术学会、华中科技大学、南方科技大学、江南大学、四川大学、中国食品发酵工业研究院，以及辽宁、江苏、河南、安徽、湖南、内蒙古疾病预防控制中心的专家以及食品评估中心相关人员共计 30 余人参加了会议。会议由食品评估中心应用营养二室主任李建文主持。

信息来源：应用营养二室

2023 年 4 月 12 日

<https://cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=7B34F24DD7380F0D53AEF6C695C89AAE>

## 国家食品安全风险评估中心关于征求《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1）意见的函

各相关单位：

根据《国家卫生健康委办公厅关于印发 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）的要求，我中心牵头承担了《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）的修订工作，现对标准草案进行行业征求意见，请于 2023 年 5 月 15 日前将意见反馈表（附件 2）以电子邮件形式反馈我中心。

信息来源：标准一室

2023 年 4 月 16 日

<https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=DEF0DAEEB977D067A6EDE0F2F29388D30A540987CDA79D45>

## 国家食品安全风险评估中心桃胶等 4 种新食品原料公开征求意见

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，桃胶等 4 种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 2023 年 5 月 23 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 2023 年 4 月 23 日

<https://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=EEF9DA1A216186D997E91A503837A3874DDB2915C8C9D4C1>

## 国家食品安全风险评估中心 关于公开征求丝氨酸蛋白酶等 3 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》，食品工业用酶制剂新品种丝氨酸蛋白酶、扩大使用范围的食品添加剂乳酸钙和三聚胶的申请，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 2023 年 5 月 22 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 2023 年 4 月 24 日

<https://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=C6FE5B24D981C4988D7E7B134553283812400E2C1C21E158>

## 国家食品安全风险评估中心关于公开征求 C. I. 颜料黑 7 等 5 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，C. I. 颜料黑 7 等 5 种食品相关产品新品种已通过专家评审委员会技术评审（具体情况见附件）。现公开征求意见。请于 2023 年 5 月 24 日前将书面意见反馈至我中心，如在截止日期前未反馈相关意见，视为无不同意见。

信息来源：国家食品安全风险评估中心 2023 年 4 月 25 日

<https://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=D544A5B8F982E470E4515B05F9FA9647E958A8ADC20CE434>



## CFIC 行业动态

- 31 第九届雀巢健康科学营养大会在京举办
- 31 伊利受邀出席国际乳业创新战略论坛
- 32 光明探月创新实践空间开幕
- 32 圣元法国工厂新动向
- 33 脉动生产工厂全部实现碳中和
- 33 雅培创跃中心焕新升级暨首届健康论坛开幕
- 34 蒙牛发布 2022ESG 报告 树立行业可持续发展标杆
- 34 美团助力密云区渔产业良性发展
- 35 麦当劳中国携手“中国探月”启动 2023 年“点亮梦想”活动
- 35 百胜中国发布 2022 年可持续发展报告
- 36 汉堡王支持“来自星星的孩子”发光
- 36 君乐宝研发管理中心获评“全国工人先锋号”
- 37 安利大健康智创园落成

## 第九届雀巢健康科学营养大会在京举办



雀巢健康科学引进的特医食品配方Modulen®IBD

4月15日，由雀巢健康科学主办、以“科学营领 长久守护”为主题的第9届营养论坛在北京拉开帷幕。本届论坛针对婴幼儿牛奶蛋白过敏及各类儿科疾病的营养治疗方案，开展多学科多领域的深入探讨，交流后疫情时代的营养新观念，解锁国际及国内前沿科研进展。此外，雀巢健康科学在跨境电商平台引入Modulen® IBD产品，也在本届论坛首次向国内专家发布。

## 伊利受邀出席国际乳业创新战略论坛



索与实践》主题演讲。

4月19日，2023国际乳业创新战略论坛在丹麦哥本哈根举行，来自世界各地的乳品研发专家、企业代表、行业分析师齐聚一堂，共同探讨乳制品行业创新发展趋势。“创新”和“可持续”已经成为全球乳业发展趋势，为发掘行业可持续发展机遇，促进乳业创新迭代升级，组委会邀请伊利集团作为行业代表出席。伊利欧洲创新中心专家发表题为《可持续乳品消费新趋势：伊利的探索与实践》主题演讲。

## 光明探月创新实践空间开幕



2023年4月24日，是第8个“中国航天日”。作为中国探月工程 & 中国火星探测工程战略合作伙伴及质量保障对标合作企业，光明乳业特别推出光明探月创新实践空间，让公众能近距离了解宇宙的奥秘以及航天事业能给生活带来的变化。光明乳业牵手中国航天事业，也是百年乳企的决心和底气：对标毫秒不差的

航天事业，彰显老字号“精益求精、航天品质”的追求，体现“百年光明，为你如一”的不渝初心。

## 圣元法国工厂新动向



4月22日，青岛西海岸新区代表一行莅临圣元法国卡莱工厂，就生物科技大健康融合产业增资扩产项目进行调研座谈。考察之后，青岛西海岸新区代表和圣元法国工厂签署了战略合作协议，未来，双方将围绕大健康产业规划、生产研发、市场融合等方面展开深度合作。项目的签订不仅加强了圣元与青岛西海岸新区的合作，也促进了中法双方的经济交流。

## 脉动生产工厂全部实现碳中和



4月21日，世界地球日前夕，脉动宣布旗下全部生产工厂率先实现碳中和。这也意味着，消费者拧开的每一瓶脉动，都来自于碳中和工厂。为了进一步迈向全价值链碳中和，脉动当天还携手近百家上下游供应商，共同发布减碳倡议，致力于在2050年实现碳中和，为“零碳未来”赋能。为实现长期的业绩增长、竞争力提升及价值创造，达能制定了“振新达能”战略，并计划在2025年之前成为首批获得共益企业认证的企业之一。

新达能”战略，并计划在2025年之前成为首批获得共益企业认证的企业之一。

## 雅培创跃中心焕新升级暨首届健康论坛开幕



2023年4月24日，全球领先的医疗健康公司雅培宣布其位于上海的全中国首个一体化客户体验中心——雅培创跃中心盛大升级，将全面展示雅培覆盖诊断、心血管、营养品、糖尿病、成熟药品等健康领域备受瞩目的前沿科技和整体解决方案。当天，雅培还携手行业专家，举办首届“雅培健康论坛”。

助力公众做好自己“健康管理的第一责任人”，实践雅培向中国百姓提供全方位、全周期健康管理助力的承诺。

## 蒙牛发布 2022ESG 报告 树立行业可持续发展标杆



4月26日，蒙牛集团发布了2022年可持续发展报告（以下简称“报告”）。报告显示，蒙牛在全产业链践行ESG理念，持续推进“GREEN”可持续发展战略落地，助力国家共同富裕及双碳目标实现。2022年，蒙牛MSCI ESG评级升至A级，并在国资委“ESG先锋50指数”覆盖的426家央企上市公司中排名第一。ESG正在成为市场投资的重要考量，赛道规模可观。

## 美团助力密云区渔产业良性发展



4月7日，美团买菜发起了“守护密云生态”线上活动，发放“生态净水鱼券”，邀请消费者参与到生态保护中来。作为“30分钟快送超市”，美团买菜深耕本地供给，通过流量倾斜，为密云水库鱼、平谷大桃、庞各庄西瓜等北京市民喜欢的“本地尖货”提供线上营销通路，助推本地农特产品发展，丰富市民餐桌同时，助力农民增收。

## 麦当劳中国携手“中国探月”启动 2023 年“点亮梦想”活动



2023 年 4 月 26 日，麦当劳中国正式宣布，携手“中国探月”，共同启动 2023 年“点亮梦想”活动。即日起，消费者前往全国超 5000 家麦当劳餐厅购买开心乐园餐，或在超 2000 家的麦当劳家庭主题餐厅预约参加“点亮梦想”主题派对，今年也是麦当劳中国携手“中国探月”举办“点亮梦想”活动的第

四年，双方致力于共同鼓励小朋友勇于发问、动手实践、亲身体会，从提问到认知，从认知到探索，为小朋友们带来独一无二的探索体验，用热爱点亮每个孩子的梦想。

## 百胜中国发布 2022 年可持续发展报告



2023 年 4 月 3 日，百胜中国控股有限公司于 3 月 31 日发布了 2022 年可持续发展报告。该报告展现了公司的可持续发展承诺，并回顾了公司围绕三大战略支柱“食品、环境、人”所取得的可持续发展成果。这是百胜中国发布

的第六份年度可持续发展报告。该报告符合国际主流 ESG 和可持续发展报告编制指南和框架，包括 GRI 标准和 SASB 餐饮业报告框架等，并以联合国可持续发展目标（SDGs）为参照，展现对联合国 2030 议程的支持与贡献。

## 汉堡王支持 " 来自星星的孩子 " 发光



4月2日，是世界孤独症关注日。汉堡王相关负责人表示，在汉堡王人眼里，每一位“心青年”都是来自星星的宝贝。餐厅会尽量安排他们力所能及的工作，以餐厅的工作标准来要求他们，并进行认同鼓励。同时餐厅经理会更关注他们敏感的内心，让他们更好的融入餐厅这个社会大家庭中。“给‘心青年’一个新岗位，他们就能闪闪发光。”汉堡王会持续关注这部分群体，条件合适就会进行招聘录用。汉堡王希望在不久的将来，更多“心青年”都能找到适合自己的工作岗位，开心、幸福地生活。

## 君乐宝研发管理中心获评“全国工人先锋号”



4月27日，2023年庆祝“五一”国际劳动节暨全国五一劳动奖和全国工人先锋号表彰大会在北京人民大会堂举行。207个集体和1035名个人分获全国五一劳动奖状、奖章，1044个集体获全国工人先锋号。凭借在奶业研发领域弘扬工匠精神、不断学习钻研、勇于创新创造的良好实践，君乐宝乳业集团研发管理中心获评“全国工人先锋号”荣誉称号。

## 安利大健康智创园落成



4月26日，安利大健康智创园落成活动在湖北省咸宁市高新区举行。大健康智创园是安利布局可持续发展的桥头堡，公司将继续探索新能源利用和低碳减排技术，构建绿色供应链体系，力求2030年将园区打造成为安利全球第一家“零碳工厂”，让园区成为安利公司彰显环保理念和企业社会责任的“新名片”。公司将以智能制造为主导，聚焦中草药系列产品，以及创新食品和饮料产品，同时通过对大健康产业链的延伸，布局植物提取、制剂等前端工艺，结合大健康培训教育，构建完善的大健康产业生态链。



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