

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资
讯

05 期
刊号

2019 年 05 月

内部刊物 免费交流

CFIC

科信食品与营养信息交流中心
China Food Information Center



本期关注

中欧食品安全风险交流与相关法规标准建设研讨活动圆满结束
科信中心组织召开“职业索赔与食品安全治理”专题研讨工作坊

目录

CONTENTS



主 办：科信食品与营养信息交流中心

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

中心要闻 02

中欧食品安全风险交流与相关法规标准建设研讨活动圆满结束

科信中心组织召开“职业索赔与食品安全治理”专题研讨工作坊

科信党建 09

科信中心党支部组织学习《中国共产党党员教育管理工作条例》

科普传播 11

面包中流行的食品添加剂会导致糖尿病和肥胖？还能放心吃面包吗？

它是海产寄生虫的 MVP，你也可能吃过哟！

行业动态 17

伊利斩获全球人才发展“奥斯卡”奖

光明乳业入选 2019 年“中华老字号振兴行动”

嘉吉 2019 中国学生营养日公益活动在阳江启动

蒙牛携手焦作共谋中国乳业高质量发展

无限极泰国市场开幕典礼在泰国首都曼谷举行

星巴克中国“在线点 到店取”服务全新上线



CFIC 中心要闻

- 03 中欧食品安全风险交流与相关法规标准建设研讨活动圆满结束
- 05 科信中心组织召开“职业索赔与食品安全治理”专题研讨工作坊

中欧食品安全风险交流与相关法规标准建设研讨活动圆满结束



会议现场

为了进一步相互借鉴欧洲和中国在食品安全风险交流和法律标准制定方面的经验，促进中欧食品产业和相关贸易的良好发展，在荷兰及丹麦政府指导下，2019年5月12日至19日荷兰瓦赫宁根大学、丹麦科技大学食品研究所与科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）联合开展中欧食品安全风险交流与相关法规标准建设研讨活动。

中国代表团由科信中心理事长陈君石院士任团长，应邀参团的有：国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司段永升司长和郝明虹处长；国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司张磊时巡视员和袁伯华副调研员；海关总署进出口食品安全局熊先军处长和周雯主任科员；国家食品安全风险评估中心王竹天研究员和王君研究员；科信食品与营养信息交流中心包大跃主任和吴桐副主任。

5月13日代表团一行赴荷兰瓦赫宁根，与荷兰瓦赫宁根大学在校区总部组织召开了“荷、中食品安全风险交流会议”。会上瓦赫宁根大学食品安全研究院等相关部门负责人，共同就食品安全监管、标准、注册管理及风险评估与交流等内容进行座谈。会议由Edward Sliwinski 博士主持。



陈君石院士代表中方团组致辞

会议，首先由食品安全研究院院长 Robert van Gorcom 先生介绍了此次交流会议的目的及意义，随后中方代表团团长陈君石院士介绍了中方代表团成员以及目前中国政府对于食品安全监管部门及其职能调整的最新情况。



瓦赫宁根大学微生物系 Tjakkko Abee 教授专题发言



奈梅亨大学食品安全专家 Leon Gorris 博士专题发言



瓦赫宁根大学
 Robert van Gorcom 院长专题发言



国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司
 段永升司长专题发言



医疗食品部
 Andrea Lotz 博士专题发言



国家卫健委食品安全标准与监测评估司
 张磊时巡视员专题发言



食品安全研究院乳品检测中心
 Eric van Dam 先生专题发言



海关总署进出口食品安全局
 熊先军处长专题发言

在荷方发言环节：瓦赫宁根大学微生物系教授 Tjakko Abee 先生分享了“从高校角度看微生物风险评估”；奈梅亨大学食品安全专家 Leon Gorris 博士介绍了“从全球食品行业角度看食品安全”。瓦赫宁根大学食品安全研究院院长 Robert van Gorcom 先生介绍了婴儿配方食品；医疗食品部 Andrea Lotz 博士介绍荷兰食品安全管理体系；食品安全研究院乳品检测中心 Eric van Dam 先生介绍了“荷兰乳品质量链体系情况”。

在中方代表团发言环节，国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司段永升司长介绍了“中国市场

监管部门食品安全风险预警交流展望”；国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司张磊时巡视员介绍了“中国食品安全标准现状与发展”；海关总署进出口食品安全局熊先军处长介绍了“中国进口食品安全管理现状”。在互动环节国家食品安全风险评估中心王竹天研究员和王君研究员与何方就标准制定、风险管控等内容进行了交流，同时也解答了何方所关注的标准问题。随后，中方代表团由瓦赫宁根大学微生物系教授 Tjakko Abee 先生陪同首先参观瓦赫宁根大学食品安全研究院实验室，随后又参观了伊利集团设在瓦赫宁根大学的欧洲创新中心。



参观瓦赫宁根大学食品安全研究院实验室

5月14日，中方代表团赴海牙走访荷兰国家企业局，与来自荷兰农业部经济事务部副总监 Peter van Velzen 先生及食品安全政策专家 Gijs Theunissen 先生；荷兰奶产品控制机构及监控中心总监 Wim van der Sande 先生和质量体系专家 A. Mentink 女士分别就荷中两国的食品安全现状及管理体系建设进行了专题座谈。



中方代表团在荷兰国家企业局公务合影

5月16日中方代表团赴丹麦哥本哈根，与丹麦科技大学国家食品研究所进行食品安全管理专题座谈。会上，丹麦兽医食品管理局副局长 Annelise Fenger, 女士介绍了丹麦兽医食品管理局的组织机构及与欧盟食品安全监管体系的合作情况；丹麦兽医食品管理局控制和数据科负责人 Helle Emsholm 女士介绍了丹麦食品安全控制系统；丹麦兽医食品管理局化学和食品质量科负责人 Gudrun Hilbert 先生介绍了食品安全性分析控制经验；丹麦兽医食品管理局食品欺诈管控科负责人 Michael Rosenmark 先生介绍了丹麦的食品欺诈管控现状；丹麦科技大学国家食品研究所负责人 Flemming Bager 先生介绍了丹麦 AMR 监测及抗菌

药物消费的情况；丹麦科技大学国家食品研究所负责人 Jens Munk Ebbesen 先生介绍了成熟食品工业如何应对严格的国内国际法规。



会议现场



科信中心包大跃主任出席会议



中方代表团在丹麦科技大学公务合影

通过此次交流活动，使中方充分了解欧洲的食品安全风险交流和预警机制建立过程，对我国开展相关工作具有重要参考意义。研讨期间，双方均表示希望能够在今后进一步加强信息沟通与业务联系，充分发挥第三方机构的信息交流平台的作用，在食品安全法规和标准制定、食品注册与监管、食品安全风险评估与风险交流等方面开展更广泛的交流与合作。

科信中心组织召开“职业索赔与食品安全治理”专题研讨工作坊



会议现场

为深入探讨职业索赔行为的现状及影响，探索职业索赔与食品安全的治理之道，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2019年5月24日下午在京召开“职业索赔与食品安全治理”专题研讨工作坊。

国家市场监督管理总局网络交易监督管理局、食品经营安全监督管理局、上海市司法局、北京市朝阳区市场监督管理局、中国法学会、中国人民大学等专业机构的领导和专家出席会议，并与五十余位行业代表进行了深入交流。会议由科信中心钟凯副主任主持。

司法领域的代表从价值判断、技术理性和规范严谨三个角度剖析了职业索赔人现象及相关司法实践中的思考，介绍了上海出台《上海市市场监督管理投诉举报处理程序规定》、《市场轻微违法违规经营行为免罚清单》的背景及相关规定。他认

为，在一定意义上、一定范围内惩罚赔偿制度是有价值的，但如果把整个社会治理和市场环境塑造置于上述制度之上，则极大地激发了道德风险。建议充分利用大数据技术，区分公益性的一般索赔人和私益性的索赔人，同时政府部门之间要加强配合，为企业营造良好的发展环境。



中共灵武市委常委 张道阳副市长

中共灵武市委常委张道阳副市长围绕“国家治理体系现代化背景下的食品安全监管”进行了主

题分享。他认为，食品安全治理要充分发挥市场配置资源的决定性作用，建立以问题为导向的执法体系，处罚到自然人。需要建立以人民为中心的诉求处理机制，依托12315平台提高调解效能。适当发挥职业打假人的鲶鱼效益，用体制机制设计和技术手段将职业索赔限制在适宜范围。



国家市场监督管理总局网监司消费环境建设处 李希盛

国家市场监督管理总局网监司消费环境建设处李希盛介绍了该局承担的立法、12315投诉、消费教育引导等相关工作。他认为，目前惩罚性赔偿、信访、投诉举报制度面临一定程度的滥用，导致公共资源配置在某种程度上不符合公平原则和效率原则。希望通过引导职业索赔回归公益属性，真正撬动惩罚性赔偿的杠杆作用，实现有价值的社会监督与社会共治。



北京市朝阳区市场监督管理局机场食药所
毕武所长

北京市朝阳区市场监督管理局机场食药所毕

武所长结合多年工作经历介绍了职业索赔的发展过程、主要问题以及对基层执法工作的影响，主要表现在职业举报数量激增、缠访缠诉占用大量行政资源，挤占基层执法机构开展巡查、检查工作的时间和精力。他建议，有关方面需要认真评估职业索赔对食品安全治理的作用，早日出台有关食品药品投诉举报处理办法，同时职业索赔最为集中的食品标签类问题按照专项法规进行专业监管。



与会专家

在会议讨论环节，与会领导、专家和行业代表充分交换意见和建议。中国人民大学食品安全治理协同创新中心孙娟娟研究员认为，食品标签合规是食品企业合规工作的一部分，往往需要专业食品律师团队进行前置性或者预防性的标签合规审查工作。但食品标签法规标准中质量指标和安全指标未做区分，推荐性条款的定位不明，不同法规标准间还存在一定的重叠现象，这都是职业索赔猖獗的诱发因素。

中国人民大学食品安全协同创新中心王伯潇研究员结合自己的研究经历认为，中国的惩罚性赔

偿制度设立是“自上而下”、在特殊社会背景和事件背景下设立的，已经与职业索赔行为牢牢绑定，形成中国特色的职业索赔，这与英美公益诉讼制度完全不同。从规范分析的角度，新时代背景下需要对职业打假进行类型化处理，不能简单地“一刀切”，包括区分行业领域特殊性、完善投诉举报机制、吹哨人保护制度和12315平台、探索私立合作机制等。

中国法学会网络与信息法学研究会周辉副秘书长表示，职业索赔问题治理最终还是要落脚到食品安全治理上。近日，中共中央、国务院发布《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，将“完善投诉举报机制”单独列出，指出“对恶意举报非法牟利的行为，要依法严厉打击”，这就需要将恶意举报行为类型化，以便于执法部门进行打击和处理。针对职业索赔异化问题，从根本上来讲还是要从法律的修订入手。

此外专家们还认为，食品安全是社会共治问题，每个环节应当充分发挥自己应尽的作用，立法者推动法律更合理，执法者有责任指导和监督行业正确执行标准，食品生产经营者有责任和义务按照法规标准生产安全食品，把正确信息传递给消费者。希望食品企业少些小聪明和抢占市场为目的的误导，监管部门要有担当，敢于判定食品瑕疵，真正实现社会共治，解决职业索赔问题。

参会的企业代表结合自身的生产经营实践，分享了经常遇到的职业索赔案例，并提出了几点可行性建议，包括：对食品标签轻微瑕疵问题和食品安全问题进行区分对待；针对连锁经营企业同款商品提出的投诉合并处理等。



科信食品与营养信息交流中心 钟凯副主任

科信食品与营养信息交流中心钟凯副主任对本次专题研讨工作坊进行总结。他表示，职业索赔行为对食品安全监管、食品生产经营、市场营销环境均造成了影响，希望通过监管部门、专家学者、行业代表等层面的交流沟通，能够在该问题上形成尽可能大的共识，共同推动监管更加科学、合理，推动企业更加舒适、健康发展。科信中心将继续为大家搭建交流空间，促进多部门跨行业的沟通。



CFIC 科信党建

10 科信中心党支部组织学习《中国共产党党员教育管理工作条例》

科信中心党支部组织学习《中国共产党党员教育管理工作条例》



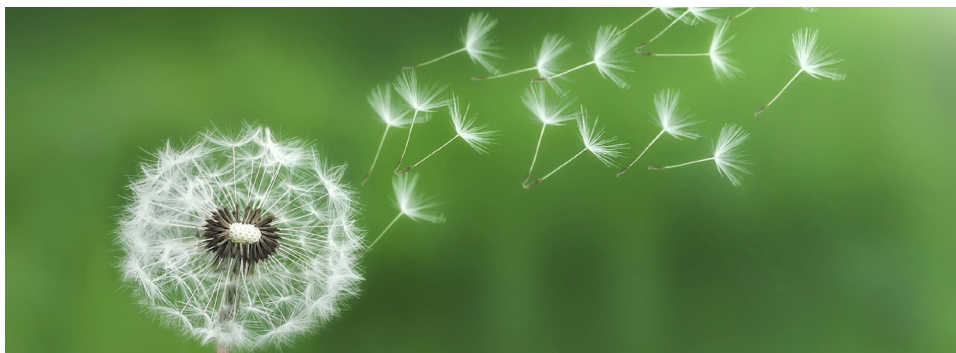
近日，中共中央印发了《中国共产党党员教育管理工作条例》（以下简称《条例》），为加强党员教育管理水平，提高中队党员素质，保持队伍的先进性和纯洁性，2019年5月27日，科信中心党支部组织学习《条例》。

会上，党支部书记吴桐带领大家，分别从《条例》制定的背景和意义、过程和遵循原则、学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想具体措施、党员教育的任务要求、党员日常教育管理、党员的党籍和组织关系管理、党员监督和组织处置规定、流动党员管理等方面进行学习。

通过学习使大家深刻认识到《条例》强调“要在提高质量上下真功，增强针对性和有效性，切实防止形式主义”。党员教育管理工作是党的建设的基础，是一项长期性工作，更事关党的初心与道路。党员教育管理是新时代伟大工程的基础性、根本性、经常性任务。加强对《条例》贯彻落实，履行好直接教育党员、管理党员、监督党员的职责，

是当前支部党建工作的重中之重。要重点对照《条例》关于党员教育管理内容规定，梳理当前支部工作存在的问题和不足，及时制定整改措施，确保提高支部党建质量。

学习讨论环节大家纷纷指出，基层党支部应该是“战斗的堡垒”，要结合工作的实际开展党员教育活动，只有让每一个基层“细胞”活起来，增强党员教育管理工作的针对性和有效性，真正将“党要管党、从严治党”落实到党员队伍之中。今后要严格遵守党内各项规章制度，自觉加强教育学习，真学真用，才能不断提高自身教育管理水平。



CFiC 科普传播

-
- 12 面包中流行的食品添加剂会导致糖尿病和肥胖？还能放心吃面包吗？
 - 15 它是海产寄生虫的 MVP，你也可能吃过哟！
-

面包中流行的食品添加剂会导致糖尿病和肥胖？还能放心吃面包吗？

原创：阮光锋



面包、糕点是很多人很喜欢吃的食物。不过，最近网上有消息称，美国哈佛大学最新研究发现一种常用的用于面包和糕点中的食品添加剂——丙酸盐可能带来的健康风险，它可能会破坏人体新陈代谢，增加患糖尿病和肥胖症的风险。

这个消息在朋友圈广泛传播，很多人都在问，我还能放心吃面包糕点吗？丙酸盐是什么东西？真的会导致肥胖和糖尿病吗？

一、这个研究是怎么回事？

这个研究确有其事，是哈佛大学完成的。

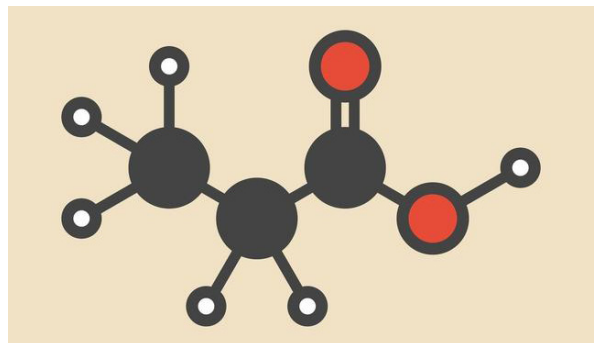
这项研究首先做了一组动物实验。研究人员在给小鼠注射了低剂量的丙酸盐（相当于食品中使用浓度），连续注射 20 周后发现，与没有注射丙酸盐的小鼠相比，注射了低剂量丙酸盐的小鼠体重明显增加，胰岛素抵抗（对胰岛素不敏感）也有明显增加。

为了让实验更有说服力，研究人员还做了一组临床研究。研究人员选择了 14 名无糖尿病史且体重正常的志愿者，将他们分为两组。一组志愿者

的每餐中添加 1 克丙酸盐（加工食品的正常量），另一组则不添加；吃一周后，每餐中添加了丙酸盐的志愿者再吃一周未添加丙酸盐的食物。结果发现，饮食中添加丙酸盐会导致人体激素水平增加，而且与未食用过丙酸盐的志愿者相比，食用过丙酸盐的志愿者胰岛素分泌量以及胰岛素抵抗也有所增加。因此研究者认为，丙酸盐可导致胰岛素抵抗，大大增加患糖尿病的风险。目前，这项研究发表在 science 子刊《科学转化医学》。

二、丙酸盐是什么？

丙酸（propionate），又称为初油酸，是含 3 个碳的羧酸，属于短链饱和脂肪酸。它在食品中主要是作为防腐剂使用，有助于防止食物上的霉菌形成。



咱们现在生活的时代，需要解决谷物和油料作物的霉变问题，最常用的办法就是使用防腐剂。常用的防腐剂主要有 3 类，苯甲酸、山梨酸、丙酸及其盐。丙酸盐因为防真菌和霉菌的效果很好，而且价格更便宜，已经成为了食品防腐界的现任老大。

丙酸及其盐类的安全性也是很好的。目前世界卫生组织下的食品添加剂委员会 JECFA 对他们评估结果认为，丙酸的毒性很低，很容易被哺乳动物消化代谢，丙酸盐（包括丙酸钠、丙酸钙）等都是很安全的食品添加剂，甚至都没有设置 ADI 限量值。目前，国际上很多国家都允许它作为防腐剂使用，比如我国标准允许丙酸盐用于豆类、面食、面包、糕点、醋、酱油等食品中，只要合理使用，都是安全的。



三、这项研究可信吗？

那么哈佛大学这项研究是怎么回事？我们到底是否需要担心呢？

其实，这项研究虽然是哈佛大学完成的，但是，它同样存在局限性。

首先，这项研究只是一个非常初步的研究，还不足以证明丙酸盐一定会导致肥胖和糖尿病，还需要对丙酸盐等食物成分的潜在代谢影响做更多更深入的研究。

其次，这项研究仅选取了小鼠和少量体重正常的人群，样本量也不大，总共才 14 个人，是否适用于更多人还有待进一步论证。



所以，大家不用太担心，哈佛大学的这个研究现在下结论还太早，不用太担心丙酸盐真的会对人体有害。

四、糖尿病的饮食建议

丙酸盐是可以添加到食品中的，只要合理使用并不用担心会对人体有害。

不过，丙酸盐目前有大量都是用在面包、糕点等食品中，这些食品本身就是高糖、高能量，对血糖控制很不好，对于想要控制体重、控制血糖的人来说，都应该少吃。但真正的问题并不是丙酸盐，而且其本身的淀粉（能量）。

至于糖尿病患者，日常该如何健康饮食？《2017 年中国糖尿病膳食指南》建议：

1. 吃、动平衡，合理用药，达到或维持健康体重。

- (1) 合理饮食，种类多样，预防营养不良；
- (2) 控制体重，吃动平衡，谨防腹型肥胖；
- (3) 规律运动，中等强度、有氧运动为主。

2. 主食定量，粗细搭配，全谷物、杂豆类占 1/3。

研究显示，糙米饭比白米饭在碳水化合物负

荷试验中餐后血糖更低，更有利于血糖控制。

3. 多吃蔬菜、水果适量，种类颜色要多样。

(1) 餐餐都有新鲜蔬菜，烹调方法要得当；

(2) 每日蔬菜摄入量 500 克左右，深色蔬菜占 1/2 以上；

(3) 两餐之间适量选择低血糖指数水果。

4. 常吃鱼禽，蛋类和畜肉适量，限制加工肉类。

(1) 常吃鱼禽，畜肉适量，减少肥肉摄入；

(2) 少吃烟熏、烘烤、腌制等加工肉类制品；

(3) 每周不超过四个鸡蛋，不要丢掉蛋黄。

5. 奶类豆类天天有，零食加餐合理选择。

(1) 每日 300 g 左右液态奶或相当量奶制品；

(2) 重视大豆及其制品的摄入；

(3) 零食加餐可适量选择坚果。

(1) 定时定量进餐，餐次安排视病情而定；

(2) 控制进餐速度，细嚼慢咽；研究显示，进食速度过快与体重增加，超重、肥胖密切相关，也会增加 2 型糖尿病的发病风险。

(3) 建议调整进餐顺序，养成先吃蔬菜、最后吃主食的习惯。

8. 注重自我管理，定期接受个体化营养指导。

(1) 注重包括饮食控制、适度体力活动、遵医嘱用药、监测血糖、足部护理以及预防低血糖等方面的自我管理；

(2) 定期接受营养(医)师的个体化营养指导，每年至少 4 次。



6. 清淡饮食，足量饮水，限制饮酒。

(1) 烹调注意少油少盐；

(2) 足量引用白开水，也可适量引用淡茶或咖啡；有研究显示，饮茶和咖啡可以降低 2 型糖尿病的发病风险。

(3) 不推荐患者饮酒。

7. 定时定量，细嚼慢咽；注意进餐顺序。

它是海产寄生虫的 MVP，你也可能吃过哟！

原创：钟凯

海鱼营养丰富又没有小刺，因此受到许多人的喜爱。

除了清蒸、红烧，有些海鱼还能够生吃。

不过，海鱼可能会携带寄生虫，说不定你也吃过呢。



【海产寄生虫的 MVP】

海鱼身上可以天然携带多种寄生虫，但毫无疑问，异尖线虫是名气最大也是最常见的一类。

它在全球各地海域均有分布，可以出现在海鱼和海洋软体动物（比如墨鱼）体内，有的鱼体甚至可以携带数百条幼虫。

海鱼异尖线虫的感染率普遍比较高，既往数据显示，我国沿海的海鱼总体感染率为40%左右。

不过外国的月亮也不圆，比如南通口岸在2008-2009年检测了200多条进口海鱼，携带异尖线虫的比例也是40%。

不同品种的海鱼的感染率不同，比如舟山带鱼、小黄鱼等品种的感染率超过80%，而国外的研究数据显示，鳕鱼、鲱鱼等品种的感染率也超过80%。

所以你很可能吃过它，只是不知道罢了。



【威胁有限】

多数情况下，异尖线虫仅导致胃肠不适，比如恶心、呕吐、腹泻等。

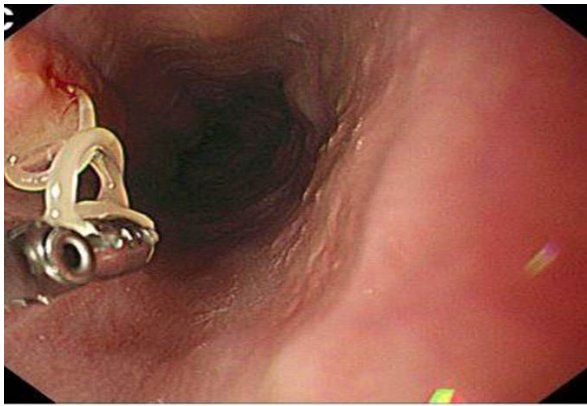
它偶尔会穿透胃肠壁，引起肠穿孔、腹膜炎等症状，造成剧烈腹痛。

有时异尖线虫也可以引起过敏性反应，比如荨麻疹。

这些症状都不是特别典型，加上人们普遍对异尖线虫了解不多，因此医院常误诊为急性胃肠炎、急腹症或不明原因的过敏。

如果得到确诊，唯一有效的治疗方法是通过纤维胃镜清除活幼虫。

当然你也不用怕，异尖线虫并不适应陆地生物的体内环境，它进入人体内约3周后会死掉，因此相对而言对人类的威胁不如淡水寄生虫那么大。



【中招的不太多】

尽管海鱼携带异尖线虫很常见，但大多数存在于鱼的内脏或体表皮瓣中，肌肉中相对较少。

从病例报道来看，吃出毛病的人并不算多。

截至目前，全世界报道的异尖线虫感染病例也只有3万多人，其中日本人最多（喜生食）。

日本每年大约有2000多人中招，欧洲每年大约有500人，美国每年大约有50人。

中国感染异尖线虫的病例更少，直到2013年才报道了首例。

虽然实际感染人数肯定比报道出来的多，但考虑到海鱼的消费量和消费频率，感染的概率真不算高。



如果你对它还有担忧，最简单的方式是烧熟煮透，反正寄生虫也是蛋白质嘛。

另外，经过深冻的海鱼也不会有活虫，在家庭冰箱冷冻1天基本上就没事了。



CFIC 行业动态

-
- 18 伊利斩获全球人才发展“奥斯卡”奖
 - 18 光明乳业入选 2019 年“中华老字号振兴行动”
 - 19 嘉吉 2019 中国学生营养日公益活动在阳江启动
 - 19 蒙牛携手焦作共谋中国乳业高质量发展
 - 20 无限极泰国市场开幕典礼在泰国首都曼谷举行
 - 20 星巴克中国“在线点 到店取”服务全新上线
-

伊利斩获全球人才发展“奥斯卡”奖



5月20日，代表全球人才发展最高荣誉的2018“全球人才发展卓越实践奖”正式揭晓。该奖项由国际人才发展协会（简称ATD）颁发，被誉为人才发展奥斯卡奖，此次中国电信、伊利集团、

美的和中国邮政等9家企业榜上有名。伊利集团凭“全产业链质量人才赋能项目”斩获该奖项，成为国内唯一获得该荣誉的健康食品企业。伊利集团董事长潘刚表示，人才发展是实现伊利愿景和“让世界共享健康”这一梦想的钥匙。他认为，人才发展是企业发展的基础。对企业来说，人才不仅是一种资源，也是一种资本，因此伊利通过“凝聚人、发展人、成就人”，让人才资本持续增值、创造更大的价值。潘刚还提出，培养人才是企业对社会的责任担当。此次获奖的“全产业链质量人才赋能项目”，就是伊利帮助合作伙伴培养人才、为行业和社会贡献力。

光明乳业入选2019年“中华老字号振兴行动”



5月9日，由新华社主办的2019中国品牌价值评价信息发布暨中国品牌建设高峰论坛在上海举行。光明乳业入选“中华老字号振兴行动”，再次见证光明乳业在老字号企业中的品牌影响力。光明乳业党委书记、董事长濮韶华代表光明乳业发表

主旨演讲。濮韶华表示，光明乳业是一家拥有百年历史的乳制品企业，见证了新中国成立70周年的时代变迁，见证了改革开放40多年的巨变，在这百年的征程中，光明品牌不断自我驱动，不断焕发生机，不断创新，陪伴着一代又一代的消费者的健康成长。勇于创新，让光明乳业屡次成为行业内“先吃螃蟹”的企业；坚持创新，让光明乳业提高全产业链核心竞争力，让每一滴光明奶都是对标世界级标准的高品质乳品。品质，是光明乳业人扛在肩膀上永不放下的责任，光明乳业不断创造行业第一，树立了中国高端品牌引领者的形象，为消费者提供世界级标准的乳制品。

嘉吉 2019 中国学生营养日公益活动在阳江启动



2019年5月20日是第30个“中国学生营养日”，嘉吉走进广东省阳江市高尧小学，启动了今年的“营养嘉餐”活动。嘉吉宣布捐赠24万元人

民币，为学校近200名贫困学生送上共计50,000余份营养餐包，以帮助该校的贫困学生加强膳食、改善营养，助力他们茁壮成长。嘉吉中国区副总裁马征表示：“以安全、负责和可持续的方式滋养世界，是嘉吉一贯的使命。作为全球领先的粮食及食品企业，嘉吉在以可持续方式发展业务的同时，一直致力于帮助农民发展，改善儿童的营养等等议题。通过‘营养嘉餐’一系列的公益活动，嘉吉不仅希望以自身的力量帮助贫困地区儿童增强营养，也希望整个社会都来关注这一问题。”

蒙牛携手焦作共谋中国乳业高质量发展



5月28日，蒙牛百亿产业集群年产36万吨乳制品及饮料四期项目奠基仪式在河南焦作隆重举行。焦作市长徐衣显、焦作市政协主席杨娅辉，蒙

牛集团副总裁、常温事业部负责人高飞等领导出席奠基仪式。蒙牛计划用两年时间新建一个智能化、自动化、信息化的高端常温液态奶生产工厂。建成后，蒙牛焦作工厂将成为蒙牛集团最大乳制品生产加工基地，形成日处理鲜奶1000吨，直接带动就业1500人、间接带动农牧民2万人的产业规模；同时，将不断拉动河南地区奶源布局、豫北地区配套包装、物流仓储、牧草种植等全程产业链发展，加快推动百亿乳业集群的发展目标。

无限极泰国市场开幕典礼在泰国首都曼谷举行



2019年5月18日，无限极泰国市场开幕典礼在泰国首都曼谷举行。这标志着继去年12月份无限极健康产品（泰国）有限公司正式成立后，无限极泰国市场正式启动。无限极（中国）有限公司产品发展副总裁胡贞忠先生，无限极海外市

场总经理欧锦鸿先生，总监宋志高先生、黄超虹女士，无限极健康产品（泰国）有限公司业务发展经理邹慧婷女士，泰国会议展览局主席 Chiruit Isarangkun Na Ayuthaya 先生，以及多位无限极海外市场嘉宾和业务伙伴代表，共同出席了开幕典礼。开幕典礼上，欧锦鸿先生在致辞中表示：“泰国地处东南亚的中心地带，跟马来西亚、缅甸、越南、老挝及柬埔寨均有很密切的关系。泰国市场启动后，无限极将进一步履行公司使命，把中华优秀养生文化和中草药健康产品带到泰国，帮助更多泰国人获得健康和快乐。”

星巴克中国“在线点 到店取”服务全新上线



在线点 · 到店取

5月21日，星巴克中国的“在线点，到店取”服务——“啡快 Starbucks Now”（以下简称“啡快”）在北京、上海两大城市的代表性商圈门店率先上线，这一星巴克会员专属服务将于月底覆盖京

沪300家门店，并计划逐步推广至全国。届时，星享俱乐部会员们将能够通过“星巴克APP”一享“啡快”高效便捷、选择多样的星巴克体验。星巴克中国首席执行官王静瑛表示：“此次‘啡快’上线，并不是简单的概念复制或单纯的技术更新，它呈现了星巴克在顾客体验细节上反复打磨与精益求精。继专星送推出以来，星巴克中国始终悉心聆听顾客对于移动点单支付体验的回馈，基于这些回馈不断改进和提升，同步应用于此次全新推出的“啡快”服务上，为我们的顾客进一步深化数字化领域‘第四空间’的星巴克体验。”



中心平面地图



科信食品与营养信息交流中心 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