

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资 讯

04 期 刊 号

2020 年 6 月

内部刊物 免费交流



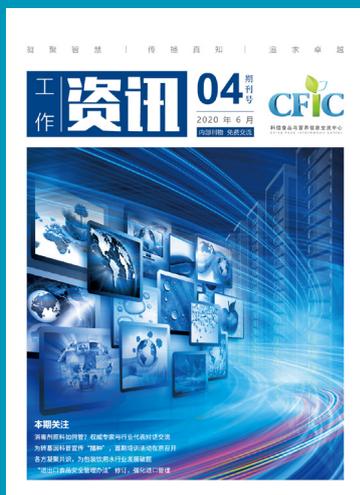
科信食品与营养信息交流中心
China Food Information Center



本期关注

消毒剂原料如何管？权威专家与行业代表对话交流
为转基因科普宣传“播种”，首期培训活动在京召开
各方凝聚共识，为包装饮用水行业发展破题
“进出口食品安全管理办法”修订，强化进口管理

CONTENTS 目录



中心要闻

03

消毒剂原料如何管？权威专家与行业代表对话交流
为转基因科普宣传“播种”，首期培训活动在京召开
各方凝聚共识，为包装饮用水行业发展破题
“进出口食品安全管理办法”修订，强化进口管理

科信党建

11

“统一思想，凝聚共识，指导实践，推动工作”

——宣贯《习近平谈治国理政》第三卷

科普传播

13

强制补碘这么久了，能换回无碘盐吗？

“标准版洗肉程序”刚学会，新建议又来了？

北京新冠重燃，谨防三文鱼冒充虹鳟！

奶茶菌落总数“超标”11倍，那还能愉快地喝奶茶吗？

活菌数越多，益生菌效果越好？益生菌能包治百病？关于益生菌，你应该知道的10个真相

6个问题，帮你健康吃粽子不怕胖！

法规政策

29

中华人民共和国国家发展和改革委员会关于进一步优化发展环境促进生鲜农产品流通的实施意见

中华人民共和国海关总署《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》向社会公开征求意见

国家卫生健康委关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告

国家卫生健康委关于征求餐饮食品营养标识等 4 个指南意见的函

国家市场监督管理总局办公厅 教育部办公厅关于加强夏季学校食源性疾病预防工作的通知

国家市场监督管理总局办公厅关于印发《餐饮服务食品安全操作规范宣传册》的通知

国家市场监督管理总局关于开展 2020 年中国标准创新贡献奖评选活动的通知

国家市场监督管理总局等四部门关于印发《校园食品安全守护行动方案（2020—2022 年）》的通知

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

雀巢积极支持行动倡议并遵守《国际母乳代用品销售守则》

伊利创新成果闪耀“世界乳品创新奖”

光明乳业与江苏城市频道签署战略合作

2020 飞鹤小康牛奶行动首站走进黔东南 健康筑梦之旅温暖启幕

益海嘉里秦皇岛综合粮食加工产业园项目成功签约

旺旺“贝比玛玛”米饼获得国内首个婴幼儿辅食米饼生产许可

阿里云投资 2.83 亿美元 助力全球伙伴加快创新步伐

美团成立优选事业部入局社区团购

嘉吉在中国推出面向消费者的植物肉品牌“植启”

麦当劳中国宣布逐步停用塑料吸管，预计每年减少 400 吨塑料

肯德基，必胜客和塔可贝尔餐厅推出颠覆性新品别样汉堡

星巴克启动“读出未来”阅读助学项目

君乐宝旗帜奶粉二期项目开工建设 打造全球婴幼儿奶粉领先品牌

百事公司成功牵手百草味，共同打造休闲食品新纪元

助力湖北十堰复课 安利捐赠 2600 万元空气净化器

联合利华面向未来为太仓生产基地“提质”

“6·16 无限极规范经营宣传日·2020 规范论坛”在广州举行



CFIC 中心要闻

- 04 消毒剂原料如何管？权威专家与行业代表对话交流
 - 05 为转基因科普宣传“播种”，首期培训活动在京召开
 - 07 各方凝聚共识，为包装饮用水行业发展破题
 - 10 “进出口食品安全管理办法”修订，强化进口管理
-

消毒剂原料如何管？权威专家与行业代表对话交流



会议现场

2020年4月9日，国家市场监督管理总局及国家标准化委员会发布了GB 38850-2020《消毒剂原料清单及禁限用物质》。该标准对于规范消毒产品原辅料使用，促进消毒产业的健康发展将发挥重要作用，但可能对现有消毒产品的合规性带来很大挑战，引起了业内的广泛讨论。

为帮助企业深入了解和执行该标准，并就一些热点问题构建业界共识，科信食品与营养信息交流中心消毒产品工作委员会于2020年6月3日上午在京召开了“消毒剂原料清单及禁限用物质”专题研讨会（线上+线下）。消毒产品专业领域专家、行业代表共百余人参加会议。本次会议由科信中心主任钟凯主持。

中国疾控中心环境所消毒首席专家张流波受邀对GB 38850-2020《消毒剂原料清单及禁限用物质》进行详细解读，包括标准制定的背景、历程、主要内容及实施要点等。

与会代表各抒己见，对该标准的执行、问题进行了深入交流。大家一致认为，在新冠疫情形势复杂多变、存在复发风险的背景下，建议将该标准调整为推荐性标准，确保消毒行业的基本稳定和正常生产经营。同时，建议尽快启动标准修订，明确增补机制和程序，梳理、增补惰性成分清单。进一步完善消毒产品标准体系，确保新物质应用合规性的同时，推动消毒行业创新发展。

为转基因科普宣传“播种”，首期培训活动在京召开



会议现场

根据转基因生物新品种种植培育重大专项重点项目安排，2020年6月9日，科信中心在京召开了转基因生物技术发展科普宣传与风险交流课题启动会，并通过“腾讯会议”进行现场直播。会议由科信中心主任钟凯主持。

农业农村部科教司何艺兵处长、农业农村部科技发展中心转基因生物安全管理处宋贵文处长、中国工程院陈君石院士、清华大学金兼斌教授、中国农业大学特殊食品研究中心罗云波主任、贺晓云教授、科信中心包大跃理事长等参加了会议。参加会议的还有来自中国农业大学、西南大学、河北农业大学、雀巢、嘉吉、百胜、麦当劳等行业人员和媒体记者等130余人。



农业农村部科教司 何艺兵处长

在转基因生物技术发展科普宣传与风险交流启动会上，农业农村部科教司何艺兵处长做了开场致辞。他指出，转基因技术是一项重要的生物技术，有广泛的应用前景，全社会也高度关注。

向公众科学地传播转基因知识，是我们设立这项课题的初衷。



清华大学 金兼斌教授

清华大学教授金兼斌、科信中心主任钟凯分别就课题总体情况和子课题情况进行介绍。

在《农业转基因生物安全管理与政策》报告中，农业农村部科技发展中心宋贵文处长指出，发展农业转基因技术是国家战略要求。发展转基因技术不但可以促进农田天敌保育和害虫持续治理，还可提高农业生态系统的多样性和稳定性。未来，我国农业转基因发展既要在研究上大胆，坚持自主创新，也要在推广上慎重，做到确保安全。

中国工程院院士陈君石则在《我国转基因风险交流存在的问题及建议》中表示，近年来，转基因技术饱受争议，负面舆情影响较大。在未来转基因的风险交流上，行业可尝试全面宣传农业转基因技术，突出转基因技术的风险和效益之比。找到可作为重点交流内容的突破口，并利用各类媒体加强传播力度，结合微信、短视频等新媒体传播手段传播正面信息。

随后，中国农业大学特殊食品研究中心罗云波主任介绍了转基因技术在食品工业中的应用。他介绍到，目前美国国内生产和销售的转基因大豆、玉米、油菜、番茄和番木瓜等植物来源的转基因



中国农业大学特殊食品研究中心 罗云波主任产品超过 3000 个种类和品牌。加上微生物来源的食品，美国国内销售的含转基因成分的食品已经超过 5000 种；美国的食品 70% 含有转基因成分。转基因技术可以改良食品加工品质、改善营养功能，也可以改良动物生产性能，如高油酸大豆、抗褐变苹果、抗褐变低丙烯酰胺土豆、高赖氨酸玉米、牛凝乳酶等，都是转基因技术应用的良好示范。而且，每一种产品都是经过了层层育种筛选和严格的安全评价，才获得安全许可。所以，端到我们餐桌上的产品都是可以放心食用的！

本次课题启动会取得了圆满成功。课题组后续还将按照课题计划，继续开展深入的培训交流活动。

各方凝聚共识，为包装饮用水行业发展破题



会议现场

为深入贯彻落实我国食品安全标准及相关政策法规，提升标准科学性、合理性和可行性，促进行业健康稳定发展，科信食品与营养信息交流中心于2020年6月11日上午在京召开“食品安全标准创新与发展”专题研讨会。本次会议主要围绕包装饮用水行业现状、标准体系变迁、安全指标设置等问题进行深入分析和探讨。

科信中心理事长陈君石院士，国家卫健委食品司标准处逢炯倩，国家食品安全风险评估中心王竹天研究员、吴永宁研究员、王君研究员、赵云峰研究员，中国疾病预防控制中心环境所姚孝元研究员，中国食品工业协会李宇总工，中国食品发酵工业研究院郭新光主任，科信中心主任包大跃出席会议。参加会议还有部分包装饮用水行

业代表。会议由科信中心副主任钟凯主持。



科信中心 包大跃主任

科信中心包大跃主任在开场致辞中对参会领导及专家表示衷心感谢，他表示，本次会议是为包装饮用水行业搭建技术交流平台，促进专业界和行业的共识形成，在保证老百姓的生命健康安全的前

提下，合理调整技术法规门槛，促进行业健康发展。



科信中心 钟凯副主任

科信中心钟凯副主任从包装饮用水工艺现状、国内外饮用水中硝酸盐与亚硝酸盐限量指标对比和饮用水中亚硝酸盐的意义等方面详细介绍了包装饮用水中亚硝酸盐限量指标的现状和问题。他强调，水中硝酸盐、亚硝酸盐及氨氮指标是反映水质有机物污染的重要指标，合理设置亚硝酸盐指标，既满足安全与健康需求，又可以促进行业采用适度加工工艺。



中国食品发酵工业研究院 郭新光主任

中国食品发酵工业研究院郭新光主任详细介绍了我国包装饮用水标准体系变迁。他指出，目前包装饮用水（除天然矿泉水外）亚硝酸盐限值主要沿袭GB 19298-2003《瓶（桶）装饮用水卫生标准》，即0.005mg/L。该标准主要参考了当时我国《饮用天然矿泉水》（GB 8537-1995）的限量值0.005 mg/L（以NO₂⁻计）。而GB 8537-2008《饮

用天然矿泉水》已参照CAC标准将亚硝酸盐限值改为0.1mg/L。



国家卫健委食品司标准处 逢炯倩

国家卫健委食品司标准处逢炯倩强调，食品安全标准修订过程中会充分考虑行业新的发展现状、趋势和需求，同时必须具有充分的科学基础，严谨的标准要以严格的风险评估为依据，要做到全人群、全覆盖，保证消费者的安全和健康。



国家食品安全风险评估中心 王竹天研究员



国家食品安全风险评估中心 吴永宁研究员



国家食品安全风险评估中心 王君研究员



国家食品安全风险评估中心 赵云峰研究员



中国疾病预防控制中心环境所 姚孝元研究员



中国食品工业协会 李宇总工

在交流研讨环节，国家食品安全风险评估中心王竹天研究员、吴永宁研究员、王君研究员、赵云峰研究员，中国疾病预防控制中心环境所姚孝元研究员，中国食品工业协会李宇总工等专家与行业代表深入讨论了目前包装饮用水亚硝酸盐含量、亚硝酸盐检测方法、包装饮用水加工工艺等问题。



科信中心理事长 陈君石院士

科信中心理事长陈君石院士在会议总结时强调，包装饮用水中的亚硝酸盐属于污染物指标，其限量指标的修订要以风险评估的结果为准，同时与国际标准相协调。随着中国包装饮用水消费量逐年攀升，对其进行风险评估很有必要，希望科信中心继续围绕这一问题与相关专家和行业代表保持沟通，寻求科学合理的解决方案。

“进出口食品安全管理办法”修订，强化进口管理



近日，海关总署发布了《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》（以下简称《管理办法》）。为帮助行业准确理解修订思路，提高企业依法合规管理水平，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2020年6月21日下午召开“进出口食品安全管理办法”专题座谈会。

本次会议邀请海关总署国家检验检疫标准与技术法规研究中心焦阳主任对《管理办法》进行了详细解读。百余名食品行业代表参加会议。

焦阳主任从《管理办法》的修订背景、新海关下的业务改革和修订重点三个方面进行了分享。

他指出，在新形势下进出口食品安全工作应

坚持安全第一、预防为主、风险管理，全程监控、国际共治的基本原则，实施科学严密、高效便利、协调统一、公开透明的现代化治理。从总体框架上来讲，《管理办法》从原有64个条文扩展成了102个条文，与《食品安全法》的框架相辅相成。从细化要求来看，《管理办法》对《食品安全法》中进口食品合格评定程序、境外国家（地区）官方体系和审查、进口商自主审核、通报、进口和销售记录、信用管理等规定进行了细化。

在互动交流环节，焦主任简要地回答了参会企业代表关心的热点问题，提供了有针对性的指导意见。



CFIC 科信党建

12 “统一思想，凝聚共识，指导实践，推动工作”

——宣贯《习近平谈治国理政》第三卷

“统一思想，凝聚共识，指导实践，推动工作”

——宣贯《习近平谈治国理政》第三卷



按照党中央和民政部社会组织服务中心党委关于认真组织学习《习近平谈治国理政》第三卷的部署要求，科信中心党支部密切关注、了解这部著作的发行动态，第一时间订购，并向全体党员下发了这一册重要学习资料，并于6月28日下午组织支部全体党员，重点围绕《习近平谈治国理政》第三卷第一部分“谱写新时代中国特色社会主义新篇章”开展了深入地学习研讨。

党支部吴桐书记发言指出，《习近平谈治国理政（第三卷）》收录了习近平总书记在2017年10月18日至2020年1月13日期间的重要著述，是自中共十九大以来，习近平总书记在领导推进新时代治国理政的实践中，发表的一系列重要论述，提出的许多具有原创性、时代性、指导性的重大思想观点，是进一步丰富和发展党的理论的创新成果汇总，是全面系统反映习近平新时代中国特色社会主义思想的权威著作。

他还强调，学习贯彻《习近平谈治国理政》第三卷是最近以及今后很长一段时期内一项重要的政治任务，广大党员要充分发挥模范带头作用，把《习近平谈治国理政》第三卷作为重中之重，带头学、深入学，列出专题、开展研讨，全面系统领会该书

的重大意义、丰富内涵、思想精髓和核心要义，带头学懂弄通做实习近平新时代中国特色社会主义思想，不断提高运用党的创新理论指导应对重大挑战、抵御重大风险、化解重大矛盾、解决重大问题的能力。以“三会一课”、主题党日为重要抓手，通过“线下+线上”“传统媒体+新媒体”等多种形式，组织全体党员认真读原著、学原文、悟原理，坚持学思用贯通、知信行统一，推动全面系统学、深入思考学、联系实际学、笃信笃行学，着力在增强学习实效上下功夫。要营造氛围，迅速兴起“学习热”。

研讨环节大家一致认为，通过对《习近平谈治国理政》第三卷第一章的集中学习，加深了对习近平新时代中国特色社会主义思想的理解，更加坚定了“四个自信”，为增强“四个意识”、坚决做到“两个维护”，落实全面从严治党工作要求，习近平新时代中国特色社会主义思想，是新时代中国共产党的思想旗帜，是国家政治生活和社会生活的根本指针，是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义，为实现中华民族伟大复兴提供了行动指南。《习近平谈治国理政》第三卷生动记录了党的十九大以来以习近平同志为核心的党中央，着眼中华民族伟大复兴战略全局和世界百年未有之大变局，不忘初心、牢记使命，统揽伟大斗争、伟大工程、伟大事业、伟大梦想，团结带领全党全军全国各族人民推动党和国家各项事业取得新的重大进展的伟大实践，集中展示了马克思主义中国化的最新成果。

最后，大家纷纷表示，要以高度的使命感责任感，学好用好这部重要著作，切实把《习近平谈治国理政》第三卷的学习贯彻工作引向深入。



CFIC 科普传播

-
- 14 强制补碘这么久了，能换回无碘盐吗？
 - 16 “标准版洗肉程序”刚学会，新建议又来了？
 - 18 北京新冠重燃，谨防三文鱼冒充虹鳟！
 - 21 奶茶菌落总数“超标”11倍，那还能愉快地喝奶茶吗？
 - 24 活菌数越多，益生菌效果越好？益生菌能包治百病？关于益生菌，你应该知道的10个真相
 - 27 6个问题，帮你健康吃粽子不怕胖！
-

强制补碘这么久了，能换回无碘盐吗？

原创：钟 凯



中国实行食盐强制加碘已经 20 多年，除了甲状腺疾病患者，大多数人都建议吃碘盐。尽管官方机构一再强调食盐加碘的重要性和必要性，但不少消费者还是对“强制补碘”耿耿于怀。有一些人更是义无反顾的选择了无碘盐，选择“我的地盘我做主”。

真应了黑格尔那句话：人类唯一从历史中吸取的教训就是，人类从来不从历史中吸取教训。



全民补碘这么久，“课间休息”一下不行吗？贵州的黔南州是典型的缺碘地区，自 1978 年开始供应碘盐，到 1985 年基本控制了地方性甲状腺肿。但是 1988 年由于食盐供应问题，当地被迫将库存 30 年的战备盐（无碘大粒海盐）发放到乡镇。

仅仅一年后，当地防疫站去调查，发现 7-14 岁在校学生的甲状腺肿大率从 12% 上升到 32%，有的乡镇肿大率上升到 55%，一夜回到解放前。另外数据显示，从碘盐换成无碘盐仅 2 个月后，尿碘已经从适宜水平（下限为 100 微克）掉到 50 微克左右，可见人体根本存不住碘，缺碘地区一旦停碘盐马上打回原形。



碘盐不仅不能停，还得保证质量，保证覆盖率。1956 年，前苏联卫生部颁布条例对缺碘地区供应碘盐，后来逐步实行强制加碘政策并限制无碘盐销售。10 年后，前苏联几乎完全消除甲状腺肿，随后卫生部“宣布胜利”并结束了对碘缺乏病的监督和监测。

后来碘盐的生产和质量控制越来越马虎，加上运输储存及经济恶化等方面的原因，碘盐供应出现漏洞。到 20 世纪 80 年代，碘缺乏病在前苏联大范围复发。前苏联解体后，碘缺乏病在数个加盟共和国上升为重大公共卫生问题。

福建省漳平市 1989 年基本控制了地方性甲状腺肿，但由于无碘盐的冲击和碘盐质量下降等因



素，导致碘缺乏病迅速回头。1993年调查2700名7-14岁在校生，甲状腺肿大率从14%上升到48%。

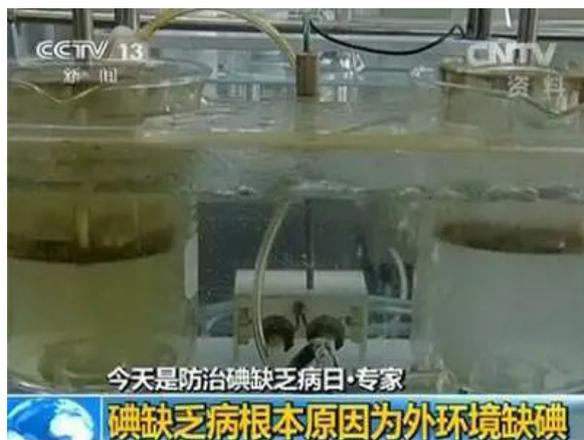
类似情况也发生在新疆，2006年乌什、拜城和洛浦县11个乡的34个村又发现呆小症病人，共确诊15岁以下76例，原因就是碘盐覆盖率大幅度下降。



“强制补碘”显得很武断，能不能让消费者自己选择呢？这里可以看看印度人民的示范。印度的地理环境和中国大陆十分接近，也是典型缺碘地区。他们从上世纪80年代开始食盐全面加碘，且严格限制无碘盐的售卖，但政策执行一直松松垮垮，碘缺乏病也没有得到根本解决。

2000年左右，印度民间一些人声称：“无碘盐销售禁令侵犯人权，是违宪的”，并不断制造事端。为顺应民间呼声，印度政府放松了无碘盐销售。截至2005年初，印度有2.5亿人患有不同程度的

碘缺乏症，每年50%的婴儿（1300万）患有不同程度的智力发育障碍等各种缺碘导致的疾病。后来印度政府幡然醒悟，并于2005年重新开始强化食盐加碘及配套政策。



总结起来就是，由于碘缺乏病的主要原因是外环境缺碘，因此消除碘缺乏病没有一劳永逸的办法，只有持之以恒的努力。历史经验表明，缺碘地区只要放松加碘政策，碘缺乏病就会卷土重来。对于十四亿人口的大国来说，这样的失误显然是不可接受的。

“标准版洗肉程序”刚学会，新建议又来了？

原创：钟 凯

前几天“不能在水龙头下冲洗生肉”引发全民大讨论，现在大家知道，这是为了避免水花溅洒造成微生物“交叉污染”，而且这个建议并非针对新冠病毒。



然后就出来各种科普怎么洗肉的，其中包括“标准版洗肉程序”，主要是放在清水盆里洗，不少人已经开始学习实践。（后面视频讲解）

虽然这是疾控中心一位大专家的建议，但我只能说，这是“the next best thing to do”——比直接冲洗的方法略好一点，仅此而已。

最科学的做法其实是，不洗。

为什么要洗肉？一般的理由无非是，洗掉血水，洗掉病菌，洗掉污物。

血水其实主要是肉里面渗出的肌红蛋白，和牛排的“血水”一个道理，是营养，不是污物。病菌不是靠洗就能洗干净的，你永远无法洗出无菌的肉。换句话说，如果能洗掉，也就不需要强调烧熟煮

透了，对吧？

比较合理的理由是洗掉污物，但实际上生肉并不像你想象的那样“脏”。猪的屠宰流程大致是这样的：喷淋清洗，吊起来电晕，放血，喷淋清洗，热水烫毛，喷淋清洗，开膛去内脏（不刺破肠道），劈开，清洗。牛羊鸡鸭的屠宰流程也是同样道理，整个过程也有很多控制污染的步骤，包括喷淋清



洗、冷水漂洗等等。

经过这样的正规屠宰和检验检疫的肉，你真没必要再去水洗，而且无论冲洗还是泡着洗，如果有致病菌，都会污染洗碗池。关键是，洗肉本意是洗掉脏东西，但绝大多数普通消费者的厨房卫生操作意识一塌糊涂，洗肉的过程很可能在不经意间就造成交叉污染，得不偿失。

下面看一下我的朋友拍的视频：

这只是十几秒的片段，并不完整，你看到了哪些污染风险？



实话没啥大区别的。生熟不分的接触污染是交叉污染的首要原因，案板、刀具、容器和手是最重要的污染源，溅洒与之相比根本不算事儿。对于大多数人，并没有良好的预防交叉污染的意识，把注意力放在生熟分开，减少额外操作才是最佳选择。

1. 虽然流水没有冲肉，但依然会激起水花，有溅洒污染风险。
2. 筷子盒和餐具就在洗碗池边，且高度太低，污染风险很大。
3. 左手边就是菜筐，如果是生食蔬菜，也是有溅洒污染风险。
4. 手镯、戒指等饰品和皮肤接触的地方不易清洗到，容易造成交叉污染。
5. 残余血水有可能沿碗边流下，污染右侧台面。
6. 左右手频繁交换操作，多次用脏手开关水龙头，龙头污染概率很大。

后来她作了一些改进，然而还是有很多问题。所以洗肉很大程度上是心理安慰，是一种“仪式感”。如果你实在心理上过不去，我的建议是直接焯水，省时省力好操作，清洗杀菌同时完成。（适用于红烧、炖汤之类的）

如果你还是坚持要水洗，冲着洗和泡着洗说

北京新冠重燃，谨防三文鱼冒充虹鳟！

原创：钟 凯

这几天最具爆炸性的新闻莫过于北京的新冠疫情。接近2个月无确诊后，突然出现数名本地确诊，今天官方又公布了45名阳性人员。形势一下子紧张了起来。



由于确诊病例的流行病学指向新发地牛羊肉批发大厅的冰鲜三文鱼摊位，因此该大楼暂时封闭，京深海鲜也关掉了，各大商超紧急下架三文鱼，于是有了下面这张图。

北京某日料店严正声明如下：

我店之前所宣传的“全部选用优质进口三文鱼”，经再次详细调查并追根溯源，发现纯系某临时务工人员擅作主张，发布的虚假信息，从而误导了广大消费者。

本店在此郑重向一贯支持我们工作的新老朋友们致以深深的歉意！

并严正声明：我店之前所选用的标注为“三文鱼”的食材，其实始终为国产优质红鳟鱼品种，食用安全性完全可以给予保证，敬请大家放心，安心！

这个图可能是个段子，不过确实市场上有一些廉价三文鱼是用虹鳟冒充的哈。如果你还记得三文鱼团标的事，就不会奇怪了。

接下来我主要说说大家有关三文鱼的疑问。

1. 三文鱼怎么会携带病毒？



三文鱼“携带”冠状病毒和蝙蝠“携带”冠状病毒是两码事。三文鱼的“携带”准确的说是沾染，是被污染。而蝙蝠的“携带”是可以共生的宿主。目前冠状病毒已知的宿主都是哺乳动物，三文鱼体内携带冠状病毒的可能性几乎为0。

三文鱼沾染病毒的可能性很大，但也不是绝对的。目前看到的消息是案板检出病毒，那还要看这个案板除了三文鱼还有没有切其他东西，要排除其他东西间接污染三文鱼。

2. 三文鱼上的病毒从哪儿来？

假设病毒确实是三文鱼带来的，目前看到的报道是说病毒序列证实是欧洲毒株，那么合理推论是来自欧洲三文鱼在欧洲就被污染了。具体是污染三文鱼还是污染泡沫箱或者里面的碎冰，现在还难以确认。但可以推测的是，参与捕捞、加工、运

输过程的人当中有感染者。

向中国出口三文鱼的欧洲国家主要是挪威、丹麦，暂时不好判断到底是谁，但我们中国人是讲道理的，不会让他们赔钱就是了。

3. 三文鱼上的病毒是怎么感染人的？



这个问题有点诡异，确诊加阳性的已经有50多人，你说是三文鱼传播的，我不太相信啊。冠状病毒在温血动物体外没法复制，要让50多人感染，病毒的量应该不少。所以，一开始可能是三文鱼传染给了人，但后来存在人传人的可能性比较大。



三文鱼传给人的渠道大家很关心，因为这涉及到三文鱼还能不能吃的问题。我认为，最大的可能性是通过粘膜的接触传播，比如摸过污染的冰鲜三文鱼，不洗手就揉眼睛、抠鼻子，或者是通过三文鱼污染摊位及周边环境，进而接触传播

4. 三文鱼还能不能吃？



到目前为止，还没有新冠直接通过吃喝传播的证据，主要还是接触传播。如果是熟食，当然不会有问题，如果生食风险就大一点点，因为病毒接触粘膜的机会多了一点点。

新冠病毒在物体表面存活的时间从几小时到几天不等，冰鲜三文鱼是空运过来，且有低温环境保护，因此理论上是有存活下来的。虽然这种概率并不大，但考虑到一旦引起疫情，防控成本极大，因此近期国家可能会管控这类产品。



对于个人而言，通过生食三文鱼感染新冠的概率极低，但这是完全不必要的风险。稳妥一点，我建议大家最近先别吃生的三文鱼以及其他进口生鲜，等待这两天官方调查的结果明朗后再作决定。

煎的时候如果里面半生应该也没事，因为它

是表面沾染。如果你坚持一定要生吃，至少应该表面用流水冲洗。

5. 如何自我防护？



首先，一些商家打出了“非新发地”、“非北京”标签，这是非常不要脸的。中国本土的养殖三文鱼还没成气候，市场主要靠进口。这种低概率感染事件，并不是新发地做的不好、北京防控不行，而是根本就看运气。0 风险的管控成本是各位都接受不了的。

其次，虹鳟鱼别想“翻身农奴把歌唱”，生食虹鳟感染寄生虫的风险远大于吃三文鱼感染新冠的风险。市面上确实有虹鳟假冒三文鱼的，据说这次都主动承认自己是虹鳟了呵呵。建议大家还是吃熟的吧。

对于普通消费者，主要还是强调外出采购戴口罩，回家洗手，制作食物前后也要洗手，尽量不用脏手摸眼睛、鼻子、嘴巴。提高警惕，也不要草木皆兵。

题外话

1. 这次到底多少人“感染”

很遗憾，数据常常是冰山在水面之上的部分。考虑到新冠潜伏期可以 14 天，潜伏期还能传染，再考虑到新发地庞大的人流量和大量的环境样本阳性，所以实际人数应该比公布的多。（不是瞒报，而是根本不知道、没意识到）目前公布的阳性人员

并无症状，但是不是“无症状感染者”还要等几天，看看有没有转确诊的才知道。预计后面经过流行病学追踪和扩大排查，数据几乎可以肯定会增加，大家做好心理准备。

这次北京的反应速度远比当初武汉快得多，效果应该也会好得多，但仍需要观察 2 周左右才能真正明朗。

2. 为什么是海鲜市场？



这次溯源虽然怀疑三文鱼，但本质上它只是背锅的。感染者可以污染的地方多了去了，比如门把手、电梯按钮等，只是这次正好是三文鱼。当然，华南海鲜、新发地海鲜、京深海鲜，也许并不完全是巧合。这些市场的共同点是阴暗潮湿、有冷藏冷冻等条件，利于病毒存活。最近香港的新发病例也是码头上负责处理进口冷藏食物的工人，因此看样子这个场所必须高度警惕。

另外，批发市场物资集散、人员往来密集，有利于病毒的扩散。它本来就是行动轨迹的密集交汇点，因此追踪感染者行动轨迹的时候就更容易被识别出来。对于北京这样的超大型城市来说，保障民生供应离不开批发市场，但疫情之中如何管理它们，确实是个难题。

本次北京疫情还有很多疑点和未解之谜，官方的调查还在进行之中，期待有更多的数据和证据，让我们能进一步的了解这个狡猾的敌人。

奶茶菌落总数“超标”11倍，那还能愉快地喝奶茶吗？

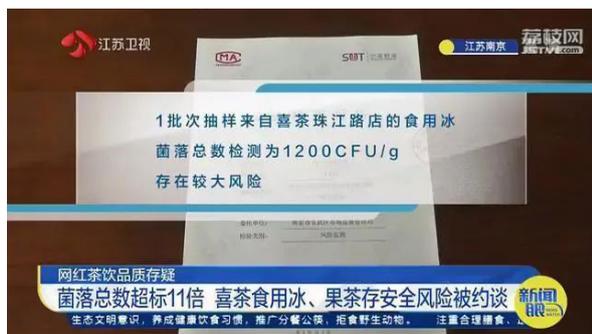
原创：阮光锋

一到夏天，很多人都会忍不住想喝奶茶，我身边就有很多喜欢奶茶的朋友。



奶茶味道甜美，很容易让人产生幸福感。随着气温越来越高，冰爽“上头”的奶茶就成了许多人的“心头好”。不过最近奶茶好像“翻车”了。

某些知名奶茶被报道称微生物污染，菌落总数超标11倍……还检出了大肠菌群……



菌落总数超标11倍 | 新闻报道来源于江苏省广播电视总台

在这个全球正遭受新冠病毒影响的特殊时期，大家的心也绷（wu）得（liao）更（yao）紧（ming）了，于是放下了手里的奶茶开始思考：菌落总数超标是不是有害呢？还能放心喝奶茶吗？今天我来跟大家聊聊微生物吧。

1. 菌落总数、大肠菌群，都是什么东西？

看到菌落、大肠菌群，很多人就会联想到粪便等脏乱差，禁不住内心的担忧蔓延。其实，大家完全误解了。

菌落总数是指在特定温度下在特定培养基上生长的所有菌落个数。大肠菌群是指一群在37℃培养24小时能发酵乳酸、产酸产气、需氧和兼性厌氧的革兰氏阴性无芽胞杆菌，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。



我们人体、周围环境其实到处都是细菌。| 图片来自 freepik.com

实际上，“菌落总数超标”和“检出大肠菌群”并不一定会对人体产生危害。

首先，菌落总数和大肠菌群都是微生物指示菌，在国际上通常是企业用来进行生产过程的规范控制，很少用它判定餐饮食品的合格与否。

菌落总数和大肠菌群主要用来评价食品清洁

度，反映食品在生产加工及运输储存等环节中是否符合规范。如果出现“超标”则说明食品在生产、加工、运输储存等环节中可能存在不规范，食品卫生状况有待改进。

其次，我们人体、周围环境中也到处都是细菌。

要知道，我们人类肠道里常年就留住着上百亿的细菌，重量将近1公斤，这些细菌绝大部分是不会让人生病的，我们一直也都好好的。而且，我们生活的环境、呼吸的空气，也到处都是细菌，并没有影响我们的健康。细菌、微生物也分好坏，有的对我们没用影响，有的甚至对我们有益处，典型的如“益生菌”，它们可是对人体有益的菌呢。

延伸阅读：活菌数越多，益生菌效果越好？益生菌能包治百病？关于益生菌，你应该知道的10个真相

最重要的是，是否有危害，关键看是否有致病菌。

是否会对人体产生危害，关键要看这些细菌中是否有一些“恐怖分子”，常见的是有沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、李斯特菌等，也就是常说的“致病菌”。只要没有这些“恐怖分子”，就不会对人体造成危害。

因此，大家也不用一看到“细菌”“微生物”，就感觉很危险。

2. 微生物“超标”的奶茶还能喝吗？

网上说这个奶茶的食用冰菌落总数超标了11倍。看到11倍，大家都表示很惊恐，认为超标太多了。

那么，奶茶中的菌类总数是不是真的超标了呢？还能喝吗？其实，说奶茶的菌落总数“超标”是并不合理的。

这次新闻报道中提到的抽检，都是在各个现场制售的“奶茶店”进行的，是对现制现售的“餐

饮”企业的抽检。而在判定“超标”的时候，它参考的却是“预包装食品”的标准。

所谓预包装食品，是指生产企业生产加工的、包装完好的食品。以奶茶为例，自己买回家冲调的那种，就属于预包装的奶茶，比如周杰伦之前代言的那款。



这个才是预包装的奶茶。| 图片来自网络

对比这两个产品，很容易看出，他们俩从生产环境，到消费环节，都完全不一样，所以，预包装食品的标准，不能作为评价奶茶店里的即食奶茶菌落“超标”的依据。

其实，早在2013年，我国食品安全标准管理部门就回复称，《冷冻饮品卫生标准》不适用餐饮业制作的冷冻产品。2015年，这个标准最新修订的时候也明确了不适用于“现制现售”饮品。

食品安全国家标准审评委员会

食标发〔2013〕180号

关于商请明确《冷冻饮品卫生标准》适用范围的复函

中国烹饪协会：

国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司转来的贵会《关于商请明确 GB2759.1-2003<冷冻饮品卫生标准>适用范围函》收悉，经研究，提出答复意见如下：

一、根据《冷冻饮品卫生标准》（GB2759.1-2003）、《食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验》（GB/T4789.21-2003）及其他相关规定，《冷冻饮品卫生标准》不适用于餐饮业制作的冷冻产品。

二、餐饮服务单位应按照相关规定加强餐饮环境、食品贮存、冷藏等设备与设施、用水等的管理。

二〇一三年八月十六日

秘书处

《冷冻饮品卫生标准》不适用于餐饮业冰块等
冷冻产品 | 国家食品质量监督检验中心

所以，说奶茶菌落超标，完全是因为参考标准不当而搞出的乌龙，并不是真的超标。

目前国际上对餐饮店食品中菌落总数都没有做强制的限量要求，而是通过操作规范来保证安全的。比如，我国目前也已经制定了《餐饮服务食品安全操作规范》，对卫生操作、微生物控制都有严格要求，但并没有对微生物做限量要求。

市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告

市场监管总局 2018年07月27日 市场监管总局 公告

市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告

(2018年 第12号)

为指导餐饮服务提供者规范经营行为，落实食品安全法律、法规、规章和规范性文件要求，履行食品安全主体责任，提升食品安全管理能力，保证餐饮服务食品安全，市场监管总局修订了《餐饮服务食品安全操作规范》，现予以公布，自2018年10月1日起施行。

特此公告。

附件：餐饮服务食品安全操作规范

市场监管总局
2018年6月20日

《餐饮服务食品安全操作规范》| 市场监管总局

我国目前有些地方标准在探讨对餐饮食品微生物进行限量管理，比如广东的地方标准 DBS44/006-2016 就对非预包装即食食品的微生物制定了限量标准，其中菌落总数、大肠菌群是采用分类、分级管理，菌落总数最高是 1000 万 cfu/g(mL)，大肠杆菌则是不超过 100 cfu/g(mL)。跟新闻中奶茶食用冰菌落总数结果 (1200cfu/g(mL)) 对比，可以看出差距可是相当大了。

表 1 非预包装即食食品微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数 (CFU/g (mL))				GB 4789.2
第一类 ^a	< 10 ⁴	10 ⁴ - < 10 ⁵	≥ 10 ⁵	
第二类 ^b	< 10 ⁵	10 ⁵ - < 10 ⁶	≥ 10 ⁶	
第三类 ^c	< 10 ⁶	10 ⁶ - < 10 ⁷	≥ 10 ⁷	
第四类 ^d	不适用	不适用	不适用	
指示微生物				
大肠埃希氏菌 ^e CFU/g (mL)	< 20	20 - 100	> 100	GB 4789.38 第二法
致病菌				
大肠埃希氏菌 O157	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB/T 4789.36 第一法
沙门氏菌	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	未检出/25g	不适用	检出/25g	GB 4789.30
副溶血性弧菌 MPN/g (mL)	< 100	100 - < 10 ³	≥ 10 ³	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 CFU/g (mL)	< 20	20 - < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	GB 4789.10 第二法
蜡样芽孢杆菌 CFU/g (mL)	< 10 ³	10 ³ - < 10 ⁵	≥ 10 ⁵	GB 4789.14 第一法

DBS 44/006—2016

广东地方标准对非预包装即食食品微生物限量指标

我们的生活环境本身就并不是无菌的，餐饮店也不是无菌车间。冷饮里细菌是避免不了的。只要没

有致病菌，就不用担心，还是放心喝奶茶吧。（热饮倒是能把细菌都烫坏，但你喜欢一直喝热的吗？）

3. 如何更安全健康地喝奶茶？

(1) 平时买奶茶，尽量去正规餐饮店，选择卫生干净的商家。

菌落总数始终反应了餐饮店的卫生状况，这是我们应该重视的。建议大家平时买奶茶时，尽量去正规的餐饮店，比如看看餐饮店是否有卫生证书。



去卫生条件好的餐饮店喝奶茶 | 图片来自 freepik.com

现在很多餐饮店都是“明厨亮灶”，隔着玻璃就能看到里面的情况，你如果不放心，多待一会儿，看看里面的环境是否卫生，工作人员有没有不卫生操作，比如有没戴口罩，有没有抠鼻屎不洗手……

当然，也要提醒所有的餐饮企业，日常处理食物时还是严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，保证食品安全。

(2) 奶茶虽好，也不要贪杯。

一杯 500 毫升的奶茶含糖量大约是 50 克左右，还有不少都会加奶油。你喝下去的奶茶，可都会变成身上的肥肉哦。所以，喝奶茶也要适量，不要多喝。

活菌数越多，益生菌效果越好？益生菌能包治百病？关于益生菌，你应该知道的 10 个真相

原创：阮光锋

今天接着跟大家聊益生菌。

上次的调查我们发现很多人无法区分益生菌和乳酸菌。其实，除了这个，大家对益生菌还有很多认知误区，比如益生元是益生菌吗？活菌越多，是不是就意味着效果更好呢？

今天，我来跟大家聊聊关于益生菌十个最容易混淆的问题。

1. 益生菌 = 乳酸菌？

益生菌是指一类活的微生物，当摄入足够量时，可对人体健康发挥有益作用，如调节肠道菌群、促进营养物质吸收、调节免疫等作用 [1-3]。

乳酸菌一般是指能发酵糖并主要生成乳酸的细菌的总称，它并不是一个严格的微生物分类名称。益生菌重点在于健康作用，而乳酸菌的重点在产乳酸。

益生菌和乳酸菌不能简单划等号。



益生菌包含很多菌株，大多数益生菌属于乳酸菌中的双歧杆菌和乳杆菌，如嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、鼠李糖乳杆菌、短

双歧杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、青春双歧杆菌、副干酪乳杆菌、罗伊氏乳杆菌等。

并不是所有的乳酸菌都是益生菌，有一些乳酸菌甚至可能对人体是有害。只有健康功效经过科学验证过的、特定的乳酸菌菌株才可以称为益生菌。

此外，益生菌也不一定必须属于乳酸菌，某些具有健康功效的酵母菌和芽孢杆菌也可以是益生菌，比如鲍氏酵母菌、凝结芽孢杆菌等。

2. 益生元 = 益生菌？

最近几年，益生元也非常火爆，很多人把它和益生菌经常也是划等号的。其实，益生元不是益生菌。

益生元 (prebiotics) 是指可被肠道微生物选择性利用，并产生一定健康功能的一类物质 [3-4]。你可以理解成，益生元是益生菌的一种食物。常见的益生元包括低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、低聚半乳糖、母乳低聚糖等。

益生元不能被人体消化，但它能促进肠道有益菌的生长繁殖从而促进人体健康，因此通常情况下，益生菌和益生元合理搭配使用效果会更好，比如低聚果糖、低聚半乳糖、菊粉与双歧杆菌的搭配可以促进双歧杆菌增殖和发挥作用。

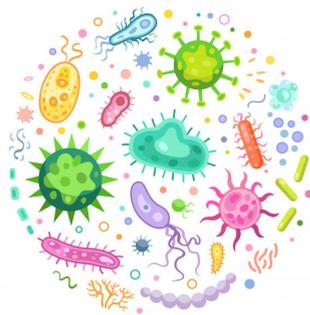
3. 死菌也是益生菌？

市场上的益生菌产品，有是活菌型的，有的是死菌型的。从我们之前的调查来看，60% 的消费

者认为有活菌的益生菌产品健康效果更好。

根据世界卫生组织的定义，益生菌应当是活菌，死菌不属于益生菌。所以，如果你看到某种产品，它在标签上写了“杀菌型”或者“经过灭活处理”等字样，就说明这个产品不含有活菌，不属于益生菌产品。

而且，大多数研究表明，益生菌活菌的效果优于相应的死菌。所以，如果可以，还是应该尽量选择有活菌的产品。



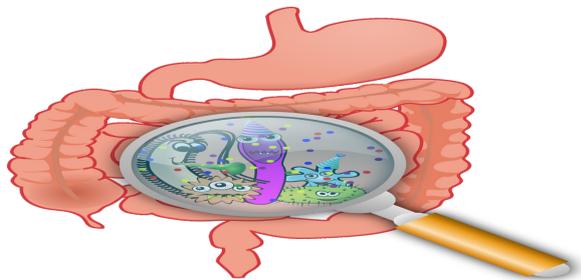
但是，死菌的代谢产物和细胞成分可能有一定健康益处，比如多糖、短链脂肪酸等物质都是对健康有益的，这个还需要继续研究。

4. 益生菌会对人体有害？

很多人担心益生菌有害，一些媒体也曾报道益生菌有害。经过相关部门批准才能上市销售，经过批准的益生菌，对于绝大多数人来说是安全的，也无证据表明长期食用益生菌有不良反应。

5. 所有益生菌的作用都是一样的？

一说到益生菌，很多人就会觉得他们的作用都是一样的。其实，不同的菌，他们的作用可并不一样。



益生菌的作用具有菌株特异性，意思是说，不同益生菌菌株，他们的作用是不同的。

6. 活菌数越多，益生效果更好？

现在市场上购买益生菌产品时，经常会看到有的产品是10亿活菌，有的则含有100亿活菌。有些人就认为，活菌数越多的产品，效果就更好。

其实，这个也是不多的。

益生菌的作用跟剂量有关，摄入足够剂量的益生菌才能达到相应的效果。但当达到足够剂量后，继续增加量，它的健康效果并不会更好。

而且，不同的菌株其发挥健康作用的剂量不同。只比较数量，不看菌种，其实意义也不大。

7. 菌株种类越多，效果越好？

现在市场上，有些益生菌产品说自己有好几种菌，给人的感觉似乎是菌的种类越多，效果就越好。但事实并非如此。

虽然一些研究认为，不同菌株之间可能产生协同增效作用，但并不是所有菌株组合都具有这种效果。因此，益生菌产品中含有的菌株种类多少与其效果并没有必然联系，并不是菌种越多，效果就更好的。

8. 经常吃益生菌会产生依赖性？



有些人担心，我经常吃益生菌，会不会形成依赖性，以后就得每天都要吃呢？

这种担心是杞人忧天。

因为经过科学评价的益生菌菌株对正常人都是安全的，根本不会使人体产生依赖性。

9. 中国的益生菌更适合中国人？

最近几年，一些自主研发的益生菌也开始进入我们的生活，很多人说，中国自主研发的益生菌更适合中国人。

其实，这种说法是没有道理的，益生菌的作用不会因为人种不同而不同。

影响人体肠道菌群的主要因素是饮食和环境，全球各地人群的肠道菌群组成上会存在一定差异，但肠道菌群在人体代谢中发挥的作用不会因为人群种族、年龄等因素产生显著差异，目前也没有发现益生菌的作用会因为人种不同而出现明显差异。



当然，我们也鼓励中国企业提升生产研发水平，开发出自主知识产权的菌种，但是具体选哪个，还是看自己的喜好和需求了。

10. 益生菌包治百病吗？

目前大多数科学家认为，益生菌能够调节肠道菌群，促进营养物质在肠道内的消化、吸收和代谢，对人体健康还是有益的。

至于其他作用，目前益生菌在临床上已经有一些应用，它在调节免疫、预防和降低儿童腹泻风险和缩短持续时间、改善便秘、减轻肠炎症状、改善过敏和体重控制等方面，是有不错的效果的。

但是其他一些健康作用就不太靠谱了，大多还处于细胞或动物实验阶段，还未经过高等级临床证据证明。

然而，益生菌产品大的问题是，由于菌株特异性及个体差异性影响，我们很难给出明确的建议，很多时候，益生菌产品也是一种营养辅助作用。

所以，如果真的生病了，一定还是要注意看医生。大家在购买的时候，也要注意保持理性哦。

6 个问题，帮你健康吃粽子不怕胖！

原创：范志红

端午节越来越近了，大家吃粽子了吗？



大家开心吃粽子的同时，都难免有点心虚——会长胖吧？是不是升高血糖很猛啊？咋办？

一年一次过个端午节，当然不能让这些顾虑坏了我们过节的好心情。

所以，今天我们就来分享一些吃粽子的健康 tips！

首先：你吃的是哪种粽子？

市售主流粽子大致分成 4 类：

1. 原味粽子：没有加油，没有加糖，没有加盐的。比如白粽子，小枣粽子，都属于这一类。这类粽子的优点是热量不太高，和普通糯米饭差不多。它们能吃出糯米的粘软，以及粽叶的清香，传统又淳朴。

和大米饭相比，糯米的能量稍微高一点点。倒不是糯米含有更多的淀粉，而是糯米煮饭的时候吸水比较少（大概是 1 斤糯米吸收 1.1 倍的水，而普通东北大米是 1 斤吸收 1.3 倍，长粒米吸收 1.5 倍），所以煮好之后的「干货」含量高了一点，不过，按同样重量来算，也就是比东北大米饭高出不到 20% 而已，不算很过分。

这种特点会造成一种糯米食物「晚饱」的特性，就是刚吃进去的时候不觉得饱，因为体积比较小嘛。然后开始消化之后，胃肠才发现「干货多」，然后饱感上升。所以呢，吃粽子就很容易过量，吃

进去之后，过二十分钟才觉得「好撑」。

干枣、蜜枣的热量和大米相似，但干枣在水发并煮成粽子之后，热量有下降，而蜜枣下降较少。虽然如此，一颗蜜枣还是不会让粽子变成热量大炸弹的。

2. 甜粽子：如豆沙、枣泥、果仁和果干等作为馅料的传统粽子。

豆沙和枣泥这样的馅儿，主要内容都是碳水化合物。如果没有加糖，其实豆蓉是个好东西，既含有慢消化淀粉和少量蛋白质，又含有不少膳食纤维。枣泥里面也含有不少钾和膳食纤维。问题是，市售豆沙里糖实在太多，枣泥中糖也很多，这就让它们的热量密度变得更高了。

仅仅含淀粉和糖还好，但做豆沙粽子和枣泥粽子时，豆沙和枣泥里往往还加入了脂肪，甚至是猪油、植物奶油之类的高饱和脂肪，来增加美食感。这就让粽子的热量明显增加了。

毕竟 1 克淀粉 / 糖只有 4 千卡热量，脂肪可是 9 千卡。而且脂肪和淀粉会悄悄形成紧密的复合物，在增加热量的同时，根本不增加体积！

3. 咸粽子：如肉粽、蛋黄粽、海鲜粽，或者是这些馅料的综合，味道非常鲜美。

肉粽中有一大块半肥半瘦的肉，经过长时间的蒸制，肥肉几乎融化，析出的脂肪让糯米粒粒晶莹，香味浓郁。虽然蛋白质含量增加了，饱和脂肪含量也增加了不少，使粽子热量大幅度上升。

如果再加入一个鸭蛋黄呢，不但脂肪增加，而且胆固醇也大幅度增加。

海鲜馅料本身的脂肪含量较低，但胆固醇和嘌呤含量也比较高，而且通常它们也会配合肉类或烹调油，所以脂肪含量并不少。

4. 近年来还出现了各种杂粮粽。

不少品牌粽子为了提升健康分数，加入了紫糯米、红小豆、绿豆、薏仁米、燕麦米、大黄米、小米、粘高粱等杂粮，还有些加入了花生、栗仁、莲子、紫薯等配料。由于是健康设计，没有加入油，糖也比较少，味道不是很甜，热量和白粽子、小枣粽子相差不多，可能是最值得推荐的类型了。

第二，除了粽子，你还吃了什么东西？

你是把粽子当饭吃还是当点心？因为粽子是糯米做的，也属于粮食，其中富含淀粉和糖，所以要用来自来替代主食。

如果把粽子当点心，在三餐之外食用，那可真是吃了两遍主食，而且多半还是加了油和糖的主食，必然是会催肥的。

如果在粽子之外还吃了很多油多、糖多、淀粉多的食物和零食，那就不要怪粽子让人发胖了。

我们的胃就这么大，一天的食物份额就这么多，只能用粽子替代其他食物，而不能额外添加。

第三，你的身体是什么状态？



有某些疾病的人对粽子要特别当心。

胃酸不多而消化不良的人适合少量吃热乎乎的白糯米粽子，不太适合杂粮粽子。

胃食管反流、胃酸多而消化不良的人则各种粽子都要浅尝辄止，因为糯米会促进胃酸分泌。

有胆囊疾病和高血脂问题的人不适合含有蛋黄和肥肉的粽子。

急性痛风发作期的病人不宜食用含有鱿鱼、干贝等海鲜的粽子。

无论加没加糖，糯米都是高血糖指数食物，所以糖尿病患者适合先吃些蔬菜和与肉类再吃粽子，这样能帮助延缓血糖上升。

第四，你到底吃了多少粽子？

这是个灵魂拷问了。所谓剂量决定效果，多吃有什么不良影响，不等于少吃也有同样的麻烦。

如果怕胖，一天吃一个粽子当早饭，也不会有什么影响；但即便是热量不太高的粽子，一顿吃好几个，或者在三餐之外再吃两三个，热量/脂肪/糖加起来也会太多。

实在觉得吃多了，还可以增加运动啊！大约一小时运动就能消耗一个普通粽子的热量了。

第五，你什么时候吃粽子？当早餐主食最不易发胖。

建议担心发胖的朋友们把粽子当早餐主食吃，配豆浆、牛奶和蔬菜，就不至于血糖升高过快了。因为按目前的昼夜节律研究，人体在早上控血糖能力最强，代谢活力最强。相比而言，晚上是最弱的。

其次的选择就是午餐吃粽子当主食了。别忘了多配点蔬菜和少油的鱼肉类食物。因为多数粽子里已经有了一些脂肪，那么菜肴中就要相应减少脂肪，作为平衡，这样一天当中淀粉和脂肪摄入量都没有增加，自然就不会发胖了。

第六，你吃粽子配什么饮料？配茶和豆浆最相宜哦

配点清茶吃粽子，既解腻又美味。甜粽子如枣泥、豆沙馅，配绿茶、乌龙茶或茉莉花茶就很好；咸粽子如鲜肉火腿、蛋黄肉松等，可以配红茶、普洱茶、菊花茶等，去油解腻更爽



CFIC 法规政策

- 30 中华人民共和国国家发展和改革委员会关于进一步优化发展环境促进生鲜农产品流通的实施意见
- 30 中华人民共和国海关总署《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》向社会公开征求意见
- 30 国家卫生健康委关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告
- 31 国家卫生健康委关于征求餐饮食品营养标识等 4 个指南意见的函
- 31 国家市场监督管理总局办公厅 教育部办公厅关于加强夏季学校食源性疾病防控工作的通知
- 31 国家市场监督管理总局办公厅关于印发《餐饮服务食品安全操作规范宣传册》的通知
- 32 国家市场监督管理总局关于开展 2020 年中国标准创新贡献奖评选活动的通知
- 32 国家市场监督管理总局等四部门关于印发《校园食品安全守护行动方案（2020—2022 年）》的通知

中华人民共和国国家发展和改革委员会关于进一步优化发展环境促进生鲜农产品流通的实施意见

生鲜农产品流通涵盖生鲜农产品收购、加工、储存、运输、销售等一系列环节，关系着农民的“钱袋子”和市民的“菜篮子”，对于调节产销关系、保障市场供应、平抑价格波动起着重要的作用。近年来，各类市场主体在生鲜农产品流通领域取得了长足发展，特别是民营企业已成为我国生鲜农产品流通的主要力量。为进一步优化发展环境，

解决生鲜农产品流通领域制约企业尤其是民营企业发展的突出问题，促进生鲜农产品流通业健康发展，现提出以下意见：

信息来源：国家发展和改革委员会

2020年6月8日

https://www.ndrc.gov.cn/xxgk/zcfb/tz/202006/t20200608_1230942.html

中华人民共和国海关总署《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》向社会公开征求意见

为深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”重要要求，进一步提升进出口食品安全治理能力和水平，海关总署拟对现行进出口食品安全管理制度进行优化完善，修订形成了《进出口食品安全管理办法（征求意见稿）》，现向社会

公开征求意见。

信息来源：中华人民共和国海关总署

2020年6月12日

<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zwtd45/3128661/index.html>

国家卫生健康委关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对瑞士乳杆菌 R0052 等 4 种新食品原料、三赞胶等 21 种食品添加剂新品种、辛酸锌等 28 种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

信息来源：国家卫生健康委

2020年6月2日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/202006/d8e8073a2f064faf8496fea654835784.shtml>

国家卫生健康委关于征求餐饮食品营养标识等4个指南意见的函

为推动实施《国民营养计划（2017-2030年）》《健康中国行动（2019-2030年）》之合理膳食行动，国民营养健康指导委员会办公室组织制定了餐饮食品营养标识等4个技术指南。现征求各单位意见，请于6月30日前将盖章后的反馈意见和相关

说明一并反馈我司。逾期不反馈，视为无意见。

信息来源：国家卫生健康委

2020年6月24日

<http://www.nhc.gov.cn/wjw/yjzj/202006/37993e19a60a4f8594d38508945bd8b4.shtml>

国家市场监督管理总局办公厅 教育部办公厅关于加强夏季学校食源性疾病防控工作的通知

当前，全国新冠肺炎疫情形势总体稳定，各地学校和幼儿园（以下统称学校）已陆续全面复学复课。随着夏季的到来，气温升高、湿度增大，发生食源性疾病的风险增高。为进一步加强夏季学校食源性疾病防控工作，现就有关要求通知如下

信息来源：国家市场监督管理总局

2020年6月12日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spjys/202006/t20200612_317005.html

国家市场监督管理总局办公厅关于印发《餐饮服务食品安全操作规范宣传册》的通知

为指导餐饮服务提供者全面落实《餐饮服务食品安全操作规范》（以下简称《规范》）要求，推动《规范》更加准确、有效实施，市场监管总局编制了《餐饮服务食品安全操作规范宣传册》（以下简称《宣传册》），以漫画图解的方式对《规范》进行解读。《宣传册》既可以作为餐饮服务提供者

的自学教材，也可以作为市场监管部门开展餐饮服务食品安全培训的辅助教材。

信息来源：国家市场监督管理总局

2020年6月17日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spjys/202006/t20200617_317078.html

国家市场监督管理总局关于开展 2020 年中国标准创新贡献奖评选活动的通知

为推进实施标准化战略，调动标准化工作者的积极性和创造性，根据《中国标准创新贡献奖管理办法》（市场监管总局公告 2020 年第 15 号，以下简称《管理办法》），市场监管总局（标准委）决定开展 2020 年中国标准创新贡献奖评选活动。

信息来源：国家市场监督管理总局
2020 年 6 月 18 日
http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/bzcx/s/202006/t20200618_317128.html

国家市场监督管理总局等四部门关于印发《校园食品安全守护行动方案（2020—2022 年）》的通知

为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》（中发〔2019〕17 号），保障广大师生“舌尖上的安全”，市场监管总局、教育部、公安部、国家卫生健康委决定联合开展校园食品安全守护行动，现将《校园食品安全守护行

动方案（2020—2022 年）》印发给你们，请遵照执行。
信息来源：国家市场监督管理总局
2020 年 6 月 24 日
http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spjys/202006/t20200624_317392.html



CFIC 行业动态

- 34 雀巢积极支持行动倡议并遵守《国际母乳代用品销售守则》
- 34 伊利创新成果闪耀“世界乳品创新奖”
- 35 光明乳业与江苏城市频道签署战略合作
- 35 2020 飞鹤小康牛奶行动首站走进黔东南 健康筑梦之旅温暖启幕
- 36 益海嘉里秦皇岛综合粮食加工产业园项目成功签约
- 36 旺旺“贝比玛玛”米饼获得国内首个婴幼儿辅食米饼生产许可
- 36 阿里云投资 2.83 亿美元 助力全球伙伴加快创新步伐
- 37 美团成立优选事业部入局社区团购
- 37 嘉吉在中国推出面向消费者的植物肉品牌“植启”
- 38 麦当劳中国宣布逐步停用塑料吸管，预计每年减少 400 吨塑料
- 38 肯德基，必胜客和塔可贝尔餐厅推出颠覆性新品别样汉堡
- 39 星巴克启动“读出未来”阅读助学项目
- 39 君乐宝旗帜奶粉二期项目开工建设 打造全球婴幼儿奶粉领先品牌

.....

雀巢积极支持行动倡议并遵守《国际母乳代用品销售守则》



6月30日，世界卫生组织、联合国儿童基金会和其他民间社会组织联合发布行动倡议，呼吁母乳代用品生产商采取行动全面实施《国际母乳代用品销售守则》（以下简称《守则》）。

雀巢致力于与社会各界共同努力推广母乳喂养，并确保全世界的母亲和婴幼儿能够获取最优化的营养选择。同时，雀巢认同该行动倡议并与之目标一致，致力于在2030年实现全球行业对该《守则》的全面落实。雀巢正在认真研究该行动倡议，并即将发布雀巢的相应计划。

雀巢相信：母乳是婴幼儿最理想的营养来源，雀巢支持并积极推广世界卫生组织有关母乳喂养的建议。雀巢始终严格遵守该《守则》以及世界各国政府执行的世界卫生大会相关决议，并将之作为业务开展的最基本要求。多年来，雀巢采取行动逐步改善母乳代用品的营销实践，成果显著且将持续为此努力。雀巢欢迎各利益相关方提出具有建设性的反馈意见和建议，以帮助雀巢不断改进。雀巢高度重视世界卫生组织、联合国儿童基金会和民间社会组织在推进这一事业上的重要作用。

行动倡议也指出公平的竞争环境对企业至关重要。在缺乏相关法律的情况下，只有各方共同努力，才能实现公平的竞争环境。雀巢也不例外。雀巢致力于发挥引领作用，鼓励各利益相关方协作努力，共同实现这一重要目标。

伊利创新成果闪耀“世界乳品创新奖”



6月10日，“2020世界乳品创新奖”入围名单面向全球正式发布，作为亚洲乳业第一的龙头企业，伊利凭借在创新领域的卓越表现，强势入围包括最佳儿童乳制品、最佳乳制品零食、最佳冰淇淋/冷冻酸奶、最佳零乳糖乳品、最佳工艺/技术创新、最佳市场营销、最佳新品牌、最佳包装设计八项大奖，成为全球获提名最多的乳品企业。伊利已连续第三年入围该奖项，标志着伊利创新实力再获行业

高度认可，彰显了企业全方位的创新领先优势。

“世界乳品创新奖”由英国权威行业媒体 FoodBev Media 发起，至今已成功举办14届，旨在发掘全球乳品行业最前沿的创新行为和创新产品，已成为年度全球乳业创新风向标。“世界乳品创新奖”创办以来，每年吸引了来自世界各地的企业积极参与，正如 FoodBev Media 市场经理 Matthew Rushton 表示，“尽管当下全世界正面临着巨大的挑战，今年的世界乳品创新大赛仍有创纪录的参赛数量。这充分说明了乳品行业在创新能力方面取得的显著成就。”在今年的入围名单中，伊利一举获得八项提名，展现了伊利在乳业创新研发方面的最新成果。

光明乳业与江苏城市频道签署战略合作



2020年6月23日，光明乳业与江苏电视台城市频道公益活动战略合作签约仪式暨“助力垃圾分类 大家一起来”启动仪式于江苏省南京市召开，正式宣布光明乳业将在江苏省十三市全面推进牛奶纸盒回收全城绿色大行动，同时也标志着光明

乳业“垃圾分类 光明未来”公益项目向全国更多省市迈进。

江苏省委宣传部副部长、省文明办主任葛莱，江苏省广播电视总台台长、董事长卜宇，江苏省广播电视总台党委委员、城市频道总监崔峰，江苏省生态环境厅二级巡视员季丙贤，江苏省住房和城乡建设厅二级巡视员高建，江苏省住建厅城管局副局长夏明，江苏省文明办创建处处长季明刚，南京市城管局二级巡视员陈雷，南京市城管局宣教处处长丁怡，江苏省生态环境厅宣教中心科长吉樱，光明乳业党委书记、董事长濮韶华，光明乳业党委副书记、纪委书记、工会主席贡敏等领导出席启动仪式。

2020 飞鹤小康牛奶行动首站走进黔东南 健康筑梦之旅温暖启幕

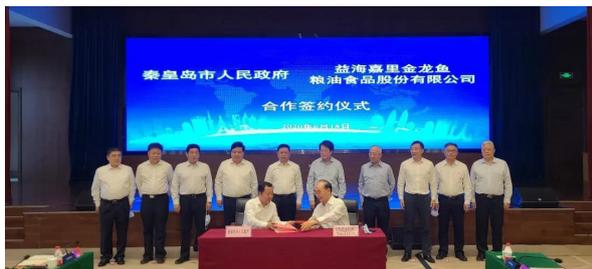


6月11日，温暖向阳·大爱无疆——2020中国飞鹤“中国小康牛奶行动”爱心助学健康扶贫公益行动在贵州省台江县温暖启幕，农业农村部畜牧兽医局二级巡视员王俊勋、中国奶业协会副秘书长李栋、贵州省市场监督管理局党组成员、副局长丁琨、贵州省市场监督管理局一级巡视员王勇、贵州

省台江县县委常委副县长刘凯、贵州省台江县县委常委宣传部长曾纪红、贵州省台江县人民政府副县长周泽东、中国飞鹤有限公司副总裁、中国飞鹤助学基金会理事长卢光等领导出席。

2020年是“中国小康牛奶行动”开展的第四年，一场疫情打乱了人们的生活秩序，却没有阻挡飞鹤爱心延续的脚步。在台江三小，飞鹤捐赠500箱价值总额达33万元的优质学生奶品，第一时间为当地贫困学生送上重返校园后的健康关怀与支持。此次健康扶贫公益之旅，飞鹤将深入贵州、江西、河南、河北等贫困地区中小学进行慰问捐赠，切实书写企业责任温度，传递友爱笃行的精神和更美好的期许。

益海嘉里秦皇岛综合粮食加工产业园项目成功签约



6月18日，秦皇岛市人民政府、益海嘉里集团投资合作签约仪式在北戴河举行。秦皇岛市政府领导与中国侨商联合会荣誉会长、益海嘉里集

团董事长郭孔丰先生一行出席签约仪式

根据协议，益海嘉里将在秦皇岛投资38亿元，建设秦皇岛综合粮食加工产业园。一期将建设水稻综合加工、特种油脂加工、大豆综合加工、糯米粉及配套预拌粉等项目。郭孔丰先生表示，益海嘉里集团将以秦皇岛综合粮食加工产业园项目为依托，持续加大在秦皇岛的投资，全力打造千亿级粮油食品加工基地，为当地经济社会高质量发展作出新的更大贡献。

旺旺“贝比玛玛”米饼获得国内首个婴幼儿辅食米饼生产许可



伴随民众消费能力提升和生育政策调整，中国母婴市场步入“黄金期”，婴幼儿辅食市场吸引着行业巨头的目光。在米果领域深耕近40年的旺旺集团近日宣布，专为6个月以上婴幼儿精心打造的贝比玛玛婴幼儿辅食米饼正式上市。这也

是国内首个获得婴幼儿米饼生产许可的辅食产品。

贝比玛玛是旺旺集团打造的儿童成长食品专业品牌，不仅远销欧美、加拿大等20多个国家及地区，还凭借优良的品质和口感在比利时布鲁塞尔世界食品品质评鉴大会上多次获得荣誉奖项，深受国内外专家肯定及消费者青睐。据介绍，历经专业团队悉心研发及反复测试后诞生的贝比玛玛婴幼儿辅食米饼系列，采用严格的原物料管理，不含鸡蛋、小麦、坚果、花生、黄豆、鱼类、牛奶、甲壳类等8大致敏源；含有的矿物质、维生素等多种营养素，可充分满足婴幼儿辅食“安全+营养”的要求。

阿里云投资2.83亿美元 助力全球伙伴加快创新步伐



2020年6月16日—阿里巴巴集团旗下的数据智能骨干业务阿里云今天宣布在本财政年度投资20亿元人民币（折合2.83亿美元），赋能全球伙伴在疫情过后加快创新步伐。阿里云并将协助合作伙伴提升数码化能力，与他们携手推出新产品和解决方案，惠及各行各业的广大客户。

通过全球合作，阿里云去年推出了2,000多个混合云项目，助力客户加快数码化进程，节省数以千万计的营运和基础架构成本。鉴于客户上云后仍需要全面提升数码能力，阿里云与全球伙伴携手策划了3,000多个在线课程，以便客户可以加深了解并从成功的业务场景中吸取经验。

美团成立优选事业部入局社区团购




美团发布组织调整公告称，为进一步探索社区生鲜零售业态，满足差异化消费需求，推动生鲜零售线上线下加速融合，将成立“优选事业部”，进入社区团购赛道，由美团高级副总裁、S-team成员陈亮负责。同时，原小象事业部更名为“买菜事业部”。

据悉，“优选事业部”将推出社区团购业务——美团优选，重点针对下沉市场，采取“预购+自提”的模式，赋能社区便利店，为社区家庭用户精选高性价比的蔬果、肉禽蛋、乳制品、酒水饮料、家居厨卫等品类商品。用户当天线上下单，次日门店自提。美团优选近期将在济南上线测试，目前已在当地启动团长招募。

美团原小象事业部于2018年10月成立，此次更名“买菜事业部”，意味着美团将进一步聚焦社区生鲜零售“前置仓”模式，继续加大投入、加速拓展美团买菜业务。目前美团买菜已在北京、上海、深圳等城市上线。其中，北京服务站数量已超过60家。

嘉吉在中国推出面向消费者的植物肉品牌“植启”




2020年6月30日，嘉吉正式在中国市场推出植物肉品牌“植启”（PlantEver™）。这是继今年4月份首次在中国市场试水植物肉鸡块产品之后，嘉吉直接面向消费者推出的品牌，旨在满足中国消费者对营养、美味的替代蛋白的需求。

首批“植启”植物肉共包含两款产品，分别是植物鸡肉块和植物牛肉饼。此次推出的产品兼具素食的营养价值和媲美真实肉类的可口味道。目前，

植物鸡肉块已经上市，植物牛肉饼将于7月份上市。上述产品都会首先入驻嘉吉旗下品牌太阳谷®的天猫旗舰店，随后将陆续登陆其他线上和线下渠道。

接下来，嘉吉还将与罗森便利店共同推出另外两款植物肉产品，分别为素鲜贝丝和素鸡肉条，预计今年7月开始陆续上市。嘉吉蛋白中国总经理陈冕表示，“嘉吉正在全面探索面向未来的蛋白消费市场，既不断加强传统动物蛋白业务也持续投资可替代蛋白领域。借助在全球范围内的研发专长和供应链优势，嘉吉将持续为客户和消费者提供安全、负责、可持续的蛋白产品。”

此次推出的两款植物肉产品均产自位于安徽滁州的嘉吉工厂。这些本土化生产的“植启”植物肉产品，将满足中国消费者的多样化需求，为他们提供更多优质蛋白质选择。

麦当劳中国宣布逐步停用塑料吸管，预计每年减少400吨塑料



北京、上海、广州、深圳近千家餐厅的堂食及外带

2020年6月30日，麦当劳中国继今年5月发布全新品牌理念“因为热爱，尽善而行”之后，宣布这一理念下的首项环保举措：公司将在食品包装上进一步减塑，逐步停用塑料吸管。6月30日起，

率先实施，消费者可通过新型杯盖直接饮用不含固形物的冷饮（如可乐），相关减塑举措将于2020年内覆盖中国内地所有餐厅。届时，预计每年约减少400吨塑料用量。

麦当劳中国首席执行官张家茵表示：“过去十几年我们持续开展‘绿色包装’行动——2007年，率先将外带塑料袋换为纸袋，累计减少超过25亿个塑料袋；2010年，麦旋风改为纸杯包装，累计减少超过5亿个塑料杯；2015年，刀叉尺寸优化，降低约10%的塑料用量。2020年，我们所有的纸制包装，都100%来自经森林管理委员会FSC（Forest Stewardship Council）认证的原纸。”

肯德基，必胜客和塔可贝尔餐厅推出颠覆性新品别样汉堡



2020年6月1日，百胜中国控股有限公司（以下简称“公司”或“百胜中国”）（纽约证券交易所代码：YUMC）今天宣布与植物肉业界公司别样肉客（纳斯达克股票代码：BYND）合作，将于6月3日开始在中国肯德基，必胜客和塔可贝尔的指定餐厅限时推出别样汉堡（Beyond Burger）。此次

合作是别样肉客的标志性产品别样汉堡在国内的首次亮相。

以植物蛋白为原料的“植物肉”产品已成为全球越来越流行的美食概念。在与别样肉客合作之前，肯德基和塔可贝尔曾在中国进行过植物性肉产品的公测。2020年4月，肯德基在上海，广州和深圳的部分餐厅推出了植培黄金鸡块的试吃活动。2019年12月，塔可贝尔也在上海的部分门店推出了限量植物肉塔可系列产品。百胜中国深耕国内30年所积累市场经验和消费者洞察力为其在国内进一步推广植物肉奠定了坚实的基础。作为国内最早引入植物肉产品的品牌，肯德基，必胜客和塔可贝尔将与全球同行一起助力推广植物肉产品。

星巴克启动“读出未来”阅读助学项目

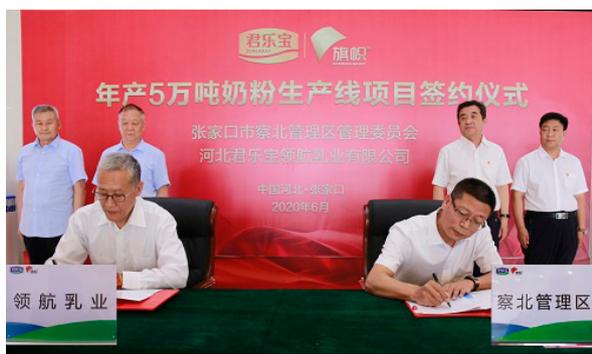


6月1日，星巴克宣布通过赠与亚洲定向捐赠约550万人民币，携手公益组织“担当者行动”在云南启动“读出未来”阅读助学项目。星巴克计划在3年内，在云南普洱和保山两地6个县区的150所乡村小学和幼儿园，建设1600余个分级阅读班

级图书角，让约5.5万名当地孩子获得更好的阅读资源；同时，为当地提供线上线下阅读课程和核心师资培训，培养具有辅导儿童阅读素养的种子教师队伍，构建起长期、系统的阅读教育环境。

自今年4月以来，星巴克接连开展云南咖啡产业扶贫计划二期普洱项目以及助力非遗传承的“乡村妈妈加速计划”文化扶贫项目，累计捐赠约1500万元人民币。而今天宣布的“读出未来”项目也不仅仅是“捐书扶贫”，而是致力于授之以渔，体系化赋能当地教师专业成长，赋能乡村孩子终身学习能力，让他们有机会从大山里走出来，有机会通过阅读创造不一样的未来

君乐宝旗帜奶粉二期项目开工建设 打造全球婴幼儿奶粉领先品牌



6月28日，君乐宝旗帜奶粉二期领航乳业年产5万吨奶粉生产线项目在张家口市察北管理区正式开工。项目建成后旗帜将具备年产8万吨奶粉生产能力，成为全球领先的高端婴幼儿奶粉品牌。张家口市委书记回建、市长武卫东和张家口市、察北管理区各级领导、君乐宝乳业集团董事长兼总裁魏立华等出席开工仪式。

项目计划总投资6亿元，采用全球顶尖工艺设备，整体技术水平达到世界领先，建成后旗帜总产能将达到8万吨，成为全球领先的高端婴幼儿奶粉品牌。同时，君乐宝近期在张家口坝上建设总面积38万亩的牧草种植基地，将进一步确保产品的安全和高品质，为实现河北奶业振兴、民族奶业振兴奠定了坚实基础。

君乐宝乳业集团2019年实现销售额163亿元，其中婴幼儿奶粉产销量达7.5万吨，连续六年增速遥遥领先，已成为全国配方奶粉产销量第一品牌。今年新冠肺炎疫情发生以来，君乐宝按照“六稳”和“六保”要求，确保市场供应、价格稳定和质量安全，实现稳定快速发展，前五个月奶粉销售同比增长50%。

百事公司成功牵手百草味，共同打造休闲食品新纪元



2020年6月1日，百事公司（NASDAQ: PEP）今日宣布，其收购国内休闲食品龙头企业之一的杭州郝姆斯食品有限公司（以下简称“百草味”）的交易已经获得中国政府监管机构的批准并且完成了交割。此次交易彰显了百事公司致力于成为中

国领先的以消费者为中心的食品饮料公司的决心，并可望能为双方的股东、广大员工和本地合作伙伴创造长远价值，并促进中国休闲食品市场的持续增长和发展。

百草味2003年成立于杭州，是一家集研发、生产、销售、仓储、物流为一体的综合性休闲食品企业，产品包含了坚果、果干、肉脯、糕点、膨化等全品类1000+SKU；得益于以数据驱动的产品创新和灵活的生产采购供应链，同时布局线上线下全渠道发展，百草味至今连接了7000万+消费者。

助力湖北十堰复课 安利捐赠 2600 万元空气净化器



随着疫情防控进入常态化，全国多地中小学和幼儿园陆续迎来返校复课。根据教育部公布的数据，全国31个省（区、市）和新疆生产建设兵团

均已启动返校复学工作，开学复课总人数已超1亿人，占比学生总数近四成，湖北的学校复课更是牵动人心。校园疫情防控已成为当前政府、学校和家长最为关注的焦点问题。

6月11日，安利（中国）日用品有限公司联合中国下一代教育基金会，为湖北省十堰市捐赠2800台空气净化器，预计7月5日前覆盖当地163所学校、近6万名学生，用于开学复课后的疫情防护工作。此次捐赠总计价值2600万元。国内发生疫情后，安利公司已累计捐款捐物4200万元。

联合利华面向未来为太仓生产基地“提质”



6月24日上午，联合利华太仓生产基地扩展升级奠基仪式在太仓高新技术产业开发区举行，联合利华将斥资1亿欧元，在太仓建设全新的生产基地，并升级为联合利华中国的食品生产基地。第一

期冰淇淋工厂项目预计将于2022年初建成投产。太仓市委副书记、市长汪香元、太仓市委常委、市政府常务副市长顾晓东、太仓市委常委、高新区党工委书记王红星、联合利华北亚区总裁龙嘉华等参加了奠基仪式。

太仓基地面向未来而生，将成为食品领域标杆性项目。“中国市场在高速增长，光靠叠加式的升级换代已不能满足未来的发展需求。”联合利华北亚区总裁龙嘉华表示，届时，这一项目不仅将对标连通端到端价值链的“灯塔工厂”，严格按照LEED绿色建筑评价体系的标准建设，还将首创冰淇淋柔性生产线。

6·16 无限极规范经营宣传日·2020 规范论坛”在广州举行



6月16日，以“规范促发展，诚信赢未来”为主题的“6·16 无限极规范经营宣传日·2020 规范论坛”在广州无限极中心举行，部分在北京的

嘉宾通过视频连线的方式参与活动。这是公司自2017年设立“无限极规范经营宣传日”以来连续四年举办该活动。

本次活动作为中国消费者报社“凝聚你我力量、让消费更温暖”大型公益视频直播系列活动之一，由中国消费者报社与无限极携手，通过“中消报”抖音蓝V号和无限极官方直播平台，面向社会公众和广大消费者同步直播，观看人次超过88万。

2020年6月，经新华社中国经济信息社邀约，无限极（中国）及全国30家分公司入驻新华信用平台。活动中举办了“新华社信用入驻亮证仪式”，新华社中国经济信息社广东分公司总经理张镒先生为无限极颁发了证书。无限极把6月定为“无限极规范经营宣传月”，在此期间，全国各地分公司和专卖店将共同开展规范主题系列活动。

