

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资
讯

02 期
刊
号

2021 年 3 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

承接食品安全国家标准制订新任务，科信中心召开项目启动会

“营养健康信息舆情监测和干预指导”项目启动会在京召开

食品安全国家标准系列培训会启动，行业代表踊跃参加

科信中心召开专题培训会，解读婴配食品系列新国标



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

承接食品安全国家标准制订新任务，科信中心召开项目启动会

“营养健康信息舆情监测和干预指导”项目启动会在京召开食品安全食品
安全国家标准系列培训会启动，行业代表踊跃参加

科信中心召开专题培训会，解读婴配食品系列新国标

科信党建

12

科信中心党支部赴鄂召开“学党史 干实事 联学联做”食品安全信息交流会
科信中心党支部启动党史学习教育工作

科普传播

17

能吃的玻尿酸，你心动吗？

郭美美等销售违禁减肥食品被刑拘！购买保健食品，如何防止上当受骗？

5岁女孩吃自家腌制的泡菜中毒！腌菜并非都有毒，但这种千万不要给孩子吃！

菜市场里“甲醛菜”伤肝肾、激活癌细胞？记住这4个小妙招帮你避坑！

香椿味美，但吃之前千万不要忘记这样做！

法规政策

26

国家卫生健康委员会关于发布《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420—
2021）等 50 项食品安全国家标准和 4 项修改单的公告

国家卫生健康委员会关于印发食品中农药最大残留限量标准的公告

国家卫生健康委员会婴幼儿配方食品系列标准问答

国家卫生健康委员会食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品添
加剂使用标准》等 12 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函

国家市场监督管理总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告（2021 年第 10 号）

国家标准化管理委员会关于印发《2021 年标准立项指南》的通知

国家市场监督管理总局食品生产司部署肉制品质量提升行动

国家市场监督管理总局令 37 号公布《网络交易监督管理办法》

国家市场监督管理总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告（2021 年第 13 号）

国家市场监督管理总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告（2021 年第 15 号）

国家市场监督管理总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册有关事宜的公告

雀巢发布《2020年创造共享价值和可持续发展报告》

伊利集团北京商务运营中心启用

光明乳业发布 2020 年报

达能加码在华植物基业务

妙可蓝多助阵 2021HOTELEX 厨艺大赛

圣元荣获由中乳协 2020 年度“质量金奖”

益海嘉里以匠心确保食品安全

持续助力母婴营养健康 2020 年度合生元科研基金招标启动

麦当劳中国内地首推植物肉产品

百胜中国西南供应链支持中心落户成都崇州

星巴克启动云南咖啡产业扶持三期项目

新风祥“优形”入选 2020 轻时尚品牌 TOP50

可口可乐公司发布 2030 年全球水资源新战略愿景

无限极加入“满意消费长三角行动”



CFIC 中心要闻

-
- 04 承接食品安全国家标准制订新任务，科信中心召开项目启动会
 - 05 “营养健康信息舆情监测和干预指导”项目启动会在京召开食品安全
 - 08 食品安全国家标准系列培训会启动，行业代表踊跃参加
 - 10 科信中心召开专题培训会，解读婴配食品系列新国标
-

承接食品安全国家标准制订新任务，科信中心召开项目启动会



会议现场

未做好食品安全国家标准《即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范》(以下简称“《规范》”)的制订工作，2021年3月9日，科信食品与健康信息交流中心(以下简称“科信中心”)在京召开启动会。来自国家食品安全风险评估中心、中国疾控中心、北京市卫生健康委员会、北京市疾病预防控制中心、中国焙烤食品糖制品工业协会和郑州轻工业大学等单位的十余位专家参加了会议。会议由科信中心钟凯主任主持。

科信中心法规事务部主任赵秀文介绍了立项背景，汇报了起草组的前期准备工作及后续工作安排。国家食品安全风险评估中心郭云昌研究员对GB-29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》修订情况进行了介绍。他指出，依据国内外最新风险评估结果，本次修订将食品品类增加到了五类，分别是即食肉制品、冷冻饮品、乳制品、即食水产品 and 果蔬制品。

与会专家就《规范》制订过程中的工作重点和难点进行了交流讨论，对标准适用范围、框架结构、资料收集方向等提出了详细的意见和建议。科信中心将同起草组一起对会议内容进行汇总和梳理，对重点难点问题充分调研，做好《规范》制订工作，为我国食品行业安全健康发展助力。

“营养健康信息舆情监测和干预指导”项目启动会在京召开



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“营养健康信息舆情监测和干预指导”项目。2021年3月11日，科信中心在北京召开该项目的启动会，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、北京大学、清华大学等单位的领导和专家参加了会议。



国家卫健委食品安全标准与监测评估司 徐娇处长

国家卫健委食品安全标准与监测评估司徐娇处长对该营养健康信息舆情监测和干预指导项目的背景做了简要介绍，她指出，该项目要重点考虑在今后的执行过程能够方便使用和操作。



国家食品安全风险评估中心风险交流部 韩宏伟研究员

国家食品安全风险评估中心风险交流部韩宏伟研究员分享了近年来发生的食品舆情典型事件，并将其在处理过程中所遇到的问题原因进行了分析，他指出，希望该项目能在今后监测过程中对一些重点的关键词进行严格把控。



中国疾病预防控制中心营养与健康所 刘爱玲研究员

中国疾病预防控制中心营养与健康所刘爱玲研究员对今后营养健康舆情监测的内容及所需监测的范围作出了列举，如：媒体、网站、自媒体、纸媒等，并强调要加强对媒体及网站的监测。



会议现场

与会领导及专家就该项目的背景、使用人群、使用范围及发展方向等提出了建议，并就未来项目成果在执行和实际应用过程中可能会遇到的问题进行了充分地交流和讨论。科信中心将对会议讨论形成的意见进行汇总分析，并在今后开展工作时注意收集相关信息和数据，稳步推进项目工作完成。

食品安全国家标准系列培训会启动，行业代表踊跃参加



会议现场

2021年3月18日，国家卫生健康委和国家市场监督管理总局发布了GB 1886.1—2021《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠》等41项食品添加剂标准和GB 5420—2021《食品安全国家标准 干酪》。为帮助相关企业加深对新国标的理解，提高企业依法合规和科学管理水平，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2021年3月22日在京召开专题培训会。国家食品安全风险评估中心张俭波主任、王君主任应邀出席会议并作主题分享，40余位行业代表参加了此次培训。会议由科信中心钟凯主任主持。



国家食品安全风险评估中心食品安全标准研究中心 张俭波主任

国家食品安全风险评估中心标准三室张俭波主任从食品安全国家标准的内容和程序，食品添加剂标准体系构成，食品添加剂质量规格标准的主要内容以及41项食品添加剂标准制定、修订要点等四大方面进行了详细讲解。



国家食品安全风险评估中心食品安全标准研究中心 王君主任

国家食品安全风险评估中心标准二室王君主任介绍了GB 5420—2021《食品安全国家标准 干酪》的修订背景，并逐条逐项对新国标进行了解读。

两位专家分别与现场行业代表进行了互动交流，解答了参会代表关心的热点问题，提供了有针对性的指导意见。

科信中心召开专题培训会，解读婴配食品系列新国标



会议现场

2021年3月18日，国家卫生健康委和国家市场监督管理总局发布了GB 10765—2021《食品安全国家标准 婴儿配方食品》、GB 10766—2021《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》以及GB 10767—2021《食品安全国家标准 幼儿配方食品》3项婴幼儿配方食品国家标准。为帮助相关企业加深对新国标的理解，促进行业健康发展，保障市场稳定供应，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2021年3月25日在京召开专题培训会。国家卫健委食品安全标准与监测评估司食品营养处徐娇处长和国家食品安全风险评估中心应用营养一室刘爱东主任应邀出席会议并作主题分享。会议由科信中心钟凯主任主持。



国家卫健委食品安全标准与监测评估司食品营养处 徐娇处长

国家卫健委食品安全标准与监测评估司食品营养处徐娇处长从婴幼儿配方食品系列标准的制定目的、修订背景、修订基本原则和新国标修订主要变化四大方面进行了详细讲解。她强调制定并实施婴幼儿配方食品系列标准，是保障婴幼儿配方食品安全性、营养充足性的重要手段，是指导和规范食品生产企业科学生产的技术要求，也是监管部门开展监管执法的重要依据。



国家食品安全风险评估中心应用营养一室 刘爱东主任

国家食品安全风险评估中心应用营养一室刘爱东主任介绍了婴幼儿配方食品相关标准的国际变化趋势，婴幼儿配方食品新国标的修订思路和主要变化。刘主任表示，此次我国的婴幼儿配方食品标准各项指标与国际保持了协调一致，能够更好地满足婴幼儿营养需求。

随后与会代表分别与两位专家进行了互动交流，对行业关心的热点话题交换了意见和看法。



CFIC 科信党建

- 13 科信中心党支部赴鄂召开“学党史 干实事 联学联做”食品安全信息交流会
- 16 科信中心党支部启动党史学习教育工作

科信中心党支部赴鄂召开“学党史 干实事 联学联做”食品安全信息交流会



会议现场

为丰富党史教育形式，充分了解地方监管部门对食品安全风险交流工作及国家食品安全示范城市复审工作开展情况，3月26日，科信中心党支部一行6人赴湖北襄阳，与襄阳市市场监督管理局相关基层支部，共同召开“学党史 干实事 联学联做”食品安全信息交流会。科信中心理事长包大跃，主任钟凯，副主任兼党支部书记吴桐，科技传播部主任阮光锋、副主任马润田，中心技术顾问刘世友等与襄阳市委常委、市政府副市长李莉，襄阳市市场监督管理局党组书记、局长郭方芳，副局长席修璞及相关部门负责人，共30余人参加了此次会议。会议由襄阳市市场监督管理局郭局长主持。



襄阳市市场监督管理局 郭方芳局长

会上，襄阳市市场监督管理局郭局长从地理、历史、人文等方面介绍了襄阳的主要发展情况，同时还结合“食品安全示范城市”复审工作及日常监管中所遇到的问题与科信中心各部门负责人进行了深度交流。座谈交流中，科信食品与健康信息交流中心与襄阳市市场监督管理局还达成战略合作。双方将围绕在食品安全风险交流专家技术支持，突发事件应急处置演练，如何利用新媒体、新形式对公众进行食品信息科普宣传，食品监管人员及从业人员培训等方面展开全方位合作。



科信食品与健康信息交流中心 包大跃理事长

随后，科信中心理事长包大跃邀请全体与会人员观看了科信中心最新制作的宣传片。该片分别从科信中心五大业务职能信息交流、科普宣传、专业培训、国际交流、咨询服务，承接政府课题项目及日常党团建设等方面生动详实地介绍中心概况和主要工作。包理事长在发言中，首先向为此次会议提供大力支持的李市长、襄阳市市场监督管理局全体成员表示了感谢。他还指出，科信中心虽然成立时间不长，能在地方监管机构有着较高的知名度，这既是对科信中心工作的肯定，更是对科信中心工作提出了更高的要求，科信中心愿意携手地方监管机构，共同为我国食品安全社会共治贡献力量。



襄阳市委常委、市政府 李莉副市长

接着李市长在发言时，对科信中心成立至今，在食品信息交流方面所做的工作给予了充分肯定，并对相关重点工作提出了具体要求：一是希望科信中心能够充分发挥专家资源优势，为襄阳食品监管工作、制度创新提供最权威的技术支持；二是可通过在当地设立实训基地等形式，建立长期紧密的联络机制；三是借助第三方信息交流平台作用，协助当地监管机构搭建与国内外同行业之间交流渠道。

在交流环节，大家一致认为此次科信中心与襄阳市场监管局共同召开的“学党史 干实事 联学联做”食品安全信息交流会，加强了科信中心党支部的自身建设，充分调动了每一位党员的积极性、主动性、创造性，焕发了新的工作活力，把党员的思想 and 行动统一到“听党话、跟党走、学党史、感党恩”上来，发挥了党支部的政治核心作用和党员的先锋模范作用。科信中心党支部吴桐书记在发言时也表示，科信中心将在国家政策指引下、监管部门领导指导下，积极发挥自身优势，团结各方力量，共筑我国食品安全防线，以实际行动献礼建党100周年！

科信中心党支部启动党史学习教育工作



为贯彻习近平总书记在党史学习教育动员大会上的重要讲话精神，结合民政部部管社会组织综合党委印发《部管社会组织党史学习教育实施方案》有关工作要求，3月10日下午，科信中心党支部启动党史学习教育工作，对近期组织开展党史学习教育工作进行部署。

会上，科信中心党支部书记吴桐带领支部党员集中学习了习近平总书记在全国党史学习教育动员大会上的重要讲话精神；传达了3月4日民政部詹成付副部长在部管社会组织党史学习教育动员大会上的讲话精神；民政部部管社会组织综合党委关于党史学习教育的实施方案内容。支部全体党员就支部和个人如何抓好党史学习教育做了交流发言，为开展好党史学习教育献计献策，提出了许多有建设性的意见建议。

科信中心理事长包大跃列席会议，他在总结时强调，党史学习教育是本年度重点政治任务，中心全体党员一是要充分认识党史学习教育的重要意义。提高政治站位、强化责任担当，把开展党史学习教育纳入日常学习教育，发挥党员干部领学促学作用。二是要以更大热情投入党史学习教育。坚持党员干部自学与中心组学习相结合，集中培训与在线学习相结合，坚持原汁原味学深悟透、知行合一学以致用。三是要把开展党史学习教育作为建立不忘初心、牢记使命长效机制的重要内容。周密组织精心安排好党史学习教育。在严格落实好上级规定动作的同时，结合支部“三会一课”和主题党日等组织生活内容，不断丰富学习形式，提高党史学习质量，注意做好宣传展示、提升支部形象。



科普传播

-
- 18 能吃的玻尿酸，你心动吗？
 - 19 郭美美等销售违禁减肥食品被刑拘！购买保健食品，如何防止上当受骗？
 - 20 5岁女孩吃自家腌制的泡菜中毒！腌菜并非都有毒，但这种千万不要给孩子吃！
 - 22 菜市场里“甲醛菜”伤肝肾、激活癌细胞？记住这4个小妙招帮你避坑！
 - 25 香椿味美，但吃之前千万不要忘记这样做！
-



能吃的玻尿酸，你心动吗？

原创：钟凯

说起玻尿酸，你一定会想到医学美容、明星整容，比如注射到脸部皮肤去皱，注射到胸部或臀部塑形等。其实玻尿酸的用途远不止这些，在临床上它已成功用于眼科、骨科、烧伤科的医疗实践，在国外它还可以直接添加到食品或膳食补充剂。

在中国，玻尿酸早在 2008 年就被批准用于保健食品。2020 年底，国家卫生健康委批准玻尿酸为“新食品原料”，可添加到乳制品、饮料、糖果巧克力、冷饮等食品中。能吃的国产“玻尿酸食品”就要来了，你心动吗？

玻尿酸又叫透明质酸，最早是在牛眼中发现的一种大分子多糖。它是细胞质的重要组成部分，在人体内广泛分布，发挥多种生理功能。人体自身可以合成玻尿酸，主要由“成纤维细胞”完成，据估计一个成年人体内的玻尿酸有 15 克左右。

它的主阵地是在皮肤、关节、软骨、眼睛、结缔组织等处，这些玻尿酸会定期“以旧换新”，比如皮肤里的玻尿酸每天会替换 20% 左右，可见人体自身的玻尿酸合成量是相当可观的。

其实动物性食物中就含有玻尿酸，最常见的比如结缔组织、眼睛等。公鸡鸡冠的玻尿酸含量很高，它是最传统的玻尿酸提取材料，至今依然有制药公司在用这个方法生产玻尿酸。但现在生产玻尿酸最主要的方式是通过基因工程微生物发酵，价格相对便宜。

根据 2018 年的行业调研数据，中国的玻尿酸原料产量大概占全球 9 成左右，前五大供应商全在中国（山东），所以你海淘来的玻尿酸产品多半用的就是中国原料。现在国内批准玻尿酸用于食品，可以说是“出口转内销”。

肉烂在锅里当然是好事，但吃了这些玻尿酸食品能否达到美容护肤、保护关节的效果呢？俗话说“不看广告看疗效”，吃玻尿酸食品能不能发挥作用，科学证据是关键。欧盟食品安全局分别于 2009 和 2012 年专门评估了食用玻尿酸“保护关节”和“皮肤保湿”的健康声称，最终结论都是“证据不足”。

其实这是很容易理解的，因为吃进去的玻尿酸在经过消化道时会被破坏一部分，然后残兵败将经肠道吸收进入血液转运。但进入血液的玻尿酸降解很快，而且它未必像你期望的那样，直达脸部或关节。

确实有研究发现小白鼠口服玻尿酸可以提高皮肤中玻尿酸的含量，这也成为一些商家宣传的依据。然而这些实验的剂量很大，比如换算为 60 公斤重的成年人连续吃一个月，每天吃 3.6 克。要知道国家卫生健康委批准的剂量是每天最多 0.2 克，超出这个剂量是违法的。因此玻尿酸食品恐怕和燕窝、阿胶一样，对消费者而言只是心理安慰，最主要还是促进消费吧。

郭美美等销售违禁减肥食品被刑拘！购买保健食品，如何防止上当受骗？

原创：钟凯

3月18日，上海警方通报，浦东警方成功侦破一起生产、销售添加违禁成分（西布曲明）减肥类食品案件，抓获32名犯罪嫌疑人，郭美美名列其中。

各类保健食品欺诈中，添加药物的假保健食品危害最大。其中减肥产品加西布曲明，壮阳抗疲劳产品加西地那非，降脂产品加他汀类药物，降糖产品加二甲双胍等等，这些都是国家严厉打击还“坚决不改”的顽固问题。

在各种销售渠道中，网上微商和线下的会销常常是最容易出问题的，因为它们比较隐蔽，不容易监管。线下渠道忽悠的主要是老人，线上渠道收割的就是发际线上移的年轻人了。最近央视报道的一起典型案例就是在咸鱼（二手交易平台）销售添加西布曲明的减肥产品。

作为消费者，在购买保健食品是，如何防止上当受骗呢？

1、凡是声称效果拔群的，不要买。保健食品不是药，也不可能发挥药物一样的作用。如果保证有效，且真有效，有奇效，有速效，一定有问题。

2、凡是声称没有副作用的，不要买。只有药物才会谈疗效和副作用，保健食品只是特殊的食品，你带着对药物的期待去买保健食品，不坑你坑谁？

3、凡是声称可以代替药物，慢性病可以停药的，不要买。保健食品不能代替药物，如果能，一定是加药。

4、凡是声称祖传秘方的，不要买。保健食品不存在秘方，配料表都是明明白白的，要不然也不会批。如果真是秘方，也就是偷偷加了几味禁用的西药。

5、凡是声称美国FDA（或其他国家官方）认证的，不要买。国外监管机构不会给产品功效做背书，最多是吃不死人。美国FDA发出的警告信中很大一部分就是各种保健品（膳食补充剂）虚假宣传。

6、凡是声称“诺贝尔奖”“量子”“细胞”等不明觉厉的，不要买。保健食品并没有多少高科技成分，甚至还不如很多普通食品的科技含量高，用高大上的名词镇住你，无非是想多骗点钱。

7、国内的保健食品都有正规的批文，可以到市场监管总局网站查询。如果你懒得查，到正规的商超和网络平台买知名品牌产品，会更保险一点。

5岁女孩吃自家腌制的泡菜中毒！腌菜并非都有毒，但这种千万不要给孩子吃！

腌菜、泡菜是很多家庭喜欢吃的小菜，很多人也会自己在家腌泡菜。

近日，浙江诸暨一5岁女孩在食用自家腌制的泡菜后，出现中毒症状，经诊断为亚硝酸盐中毒。送到医院时嘴唇发紫，有明显缺氧症状。还好经治疗脱离了生命危险。

吃泡菜为何会发生亚硝酸盐中毒？今天来聊聊腌泡菜。

1. 亚硝酸盐与蓝婴综合征

亚硝酸盐的毒性主要在于它能够把血红蛋白氧化成为高铁血红蛋白，从而引起缺氧，导致紫绀症。通常认为成年人一次摄入200 mg以上的亚硝酸盐可能发生中毒反应。

不过，婴儿及儿童的风险会更大一些。因为小孩子的消化系统及高铁血红蛋白还原酶系统都没有发育成熟，更易患上亚硝酸盐引致的高铁血红蛋白血症，俗称“蓝婴综合征”（blue baby syndrome），这是一种因血红蛋白未能把氧气带到各身体组织而令皮肤和嘴唇发紫的一种罕见症状。

这也是为什么新闻中说小孩子送到医院的时候，医生通过孩子嘴唇发紫而诊断为亚硝酸盐中毒。

2. 腌菜中为何会有亚硝酸盐？

蔬菜生长过程中会吸收氮肥或土壤中的氮素，氮在体内转化成硝酸盐，然后在腌制过程中，硝酸盐又会被一些细菌转变成有毒的亚硝酸盐。

腌菜中亚硝酸盐的含量有一个“先升高后降低”的变化过程。对于普通腌菜来说，开始腌制的时候，亚硝酸盐含量会不断上升，这是因为蔬菜中含有的“硝酸盐”被细菌中的“硝酸还原酶”转变成了亚硝酸盐。在亚硝酸盐“峰值”期时，含量可以达到100 mg/kg以上甚至更高。

所以，“峰值”期的腌菜，其中的亚硝酸盐会很高，可能达到令人致病的水平，千万不要吃，更不要给孩子吃。

另外，泡菜产生多少亚硝酸盐跟发酵菌也有很大关系。研究发现，如果发酵时用的是纯醋酸菌或者纯乳酸菌，就不会导致产生很多亚硝酸盐，因为这些细菌活动几乎是不产生亚硝酸盐的。但很多人自制泡菜酸菜时，并没有纯菌种发酵的条件，难免污染杂菌，更容易产生亚硝酸盐。这里也提示大家尽量不要自己腌制泡菜。

3. 腌菜都不能吃吗？

不过，这并不意味着腌菜就都不能吃。实际上，腌菜中的亚硝酸盐含量也并不一定会超标。

其实，过了峰值期，腌菜中的亚硝酸盐就会慢慢地减少。在峰值期的腌菜，亚硝酸盐含量高，不宜食用。但过了峰值期，亚硝酸盐含量降低后，就可以吃了。

不同的蔬菜，峰值期持续的时间也不同。一般来说，腌菜中亚硝酸盐最多的时候出现在开始腌制以后的两三天到十几天之间。

而且，这个时间也会受发酵温度、盐量等影响。一般来说，温度高而盐浓度低的时候，亚硝酸盐的峰值出现就比较早；反之温度低而盐量大的时候，出现就比较晚。

但从目前来看，到了20天之后，亚硝酸盐含量都会达到安全水平，这时候再吃就比较安全了。所以谨慎起见，建议大家至少要腌制个20天后再吃，腌制一个月以上的腌菜就更可以放心地吃了。

4. 可以孩子吃泡菜吗？

作为一种腌制食品，泡菜并不是健康的选择。

第一，泡菜是腌制的，比如有很多盐，都是高盐食品，虽说如今的泡菜为了迎合消费者的需求，会采用加糖和防腐剂来帮助保存，盐分少了很多，但也不低，吃了也不利健康。

第二，泡菜跟新鲜蔬菜相比营养价值还是低很多，比如它所含的维生素C几乎没有了。

一些研究还发现，经常吃泡菜腌菜可能会增加癌症风险。比如，2009年的一篇综述文章总结了在亚洲进行过的各种研究，文章指出经常食用泡菜的人罹患食道鳞状细胞癌的概率提高了约两倍。我国营养学会汇总的食物与健康数据显示，从目前的科学研究来看，过多吃腌制食品会增加食管癌、胃癌和高血压的发病风险，也会增加女性乳腺癌的发病风险，原因可能是因为泡菜中含有大量的钠。

所以，泡菜这种食物，偶尔吃吃就算了，可别像韩国人那样顿顿给孩子吃。

5. 泡菜应该怎么吃？

泡菜味道酸爽，还能开胃增加食欲，很多人还是想吃点。那么，如何吃泡菜更健康一些呢？

(1) 没有腌透的泡菜不要吃，自制泡菜尽量不要吃。

那些只腌两三天到十几天的泡菜都没有腌透，亚硝酸盐含量最高，不要吃，最好腌制20天后再吃；自制泡菜容易有杂菌污染，亚硝酸盐可能更多，尽量不要吃。

(2) 食不过量。

泡菜最大的问题是盐含量高，所以要少吃，偶尔吃吃就行啦。

(3) 用它替代盐来做菜。

虽然腌菜泡菜维生素C含量很低，但富含钾和膳食纤维，反正做菜也要放盐，只要控制咸度，不如用腌菜来替代盐，还能比直接放盐增加一些矿物质和膳食纤维，而且泡菜还可以让菜肴更香更美味。

菜市场里“甲醛菜”伤肝肾、激活癌细胞？记住这4个小妙招帮你避坑！

原创：阮光锋

春天到了，气温逐渐回暖，各种蔬菜开始登上我们的餐桌。蔬菜作为健康食物的代名词，自然备受人们青睐，膳食指南还建议我们每天要吃一斤蔬菜呢。

[餐桌上常见的3种蔬菜,或是“甲醛菜”,建议尽量少碰|粉条|鸡爪|蔬菜...](#)



甲醛菜防不胜防，带有甲醛的物质在我们的生活中随处可见。餐桌上3种菜一定要注意了，是甲醛菜，建议尽量少吃。1、娃娃菜 现在正是问娃娃菜上市的季节，娃娃菜烧牛肉...

网易 - [www.163.com/d...](#) - 2020-11-23 - 快照

[3种甲醛菜再便宜也不能买,用开水也洗不干净,不吃为好|豆腐|金针菇|...](#)



不管这三种含甲醛的菜多便宜，你都不要买。第一种：颜色发白的豆腐 豆腐是日常生活中最常购买的食材之一，由于其营养丰富，价格低廉，烹饪方法多样，在日常生活中非...

网易 - [www.163.com/d...](#) - 2020-12-28 - 快照

[菜市场的这4种“甲醛菜”,再便宜也别买,卖菜的自己都不吃!|豆腐|...](#)



买菜的根本看不出端倪，菜市场的这4种“甲醛菜”再便宜也别买，卖菜的从来不吃！豆腐 豆腐的保质期特别短，即使放入冰箱也只能维持一天，否则味道就会发酸，尤其是夏...

网易订阅 - [dy.163.com/a...](#) - 2020-4-22 - 快照

[这些常吃的蔬菜竟是“甲醛菜”？很多人对此毫不知情...|黏合剂添加...](#)



2020年6月1日 - 网上关于“甲醛菜”的消息引起众多人的关注 网传文章里称 发白的豆腐 袋装的金针菇 被塑料胶带捆绑的蔬菜 都有可能含有甲醛 那么事实果真如此吗？今...

网易订阅 - [dy.163.com/a...](#) - 2020-6-1 - 快照

[吓傻！这些常吃的蔬菜竟是“甲醛菜”？_凤凰网](#)

随着气温逐渐升高 饭桌上可选择的美食也变得多起来 而每家每户每餐 不可缺少的就是蔬菜 不仅价格便宜 而且富含营养物质 但最近 网上关于“甲醛菜”的消息引起众多人的关注...

凤凰网科技 - [https://tech.ifeng.com/...](#) - 2020-7-15 - 快照

然而，最近网上一直流传着“甲醛菜”的说法，说菜市场中有很多蔬菜里都有很多甲醛，常见的如娃娃菜、大白菜、金针菇，甚至莲藕、鸡爪、腐竹等，统统都有甲醛，伤肝肾还致癌。

真的存在“甲醛菜”吗？是否安全呢？还能愉快地吃菜吗？

1. “甲醛菜”真的存在吗？

说金针菇、娃娃菜等新鲜蔬菜里有甲醛，理由是有一些不良商家为了使娃娃菜、海鲜能储存时间更久，防止腐败而加入甲醛；而说面条、粉丝、腐竹、鸡爪、莲藕、金针菇等食物有甲醛，则是说有商家为了让它们更白而用甲醛。

其实，这些说法都是莫须有的。

说到甲醛，大家都不陌生，首先就会联想到有毒有害、刺激气体、致癌。甲醛是一种有刺激性的化学物质，在家用产品中常用作消毒剂和防腐剂。它还可以用来制造可用于木材、纸张和纺织工业的塑胶树脂。

以前甲醛会被当做防腐剂和漂白剂使用，常见的可能使用的食物是腐竹、粉丝和水发食物（如牛柏

叶，凤爪等)。不过，这些用法都是非法的。因为甲醛对我们的身体并不友好，所以现在已经禁止甲醛用于食物处理了。

我国早就公布了《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》，其中就包括了甲醛，明令禁止将工业甲醛用于食品加工中。

有的人可能说，那万一有人还是用甲醛处理食物呢？

我认为可能性非常小。

现在食品技术进步了，防腐、漂白的处理方法有很多，而且甲醛还有很大的刺激气味，很容易被发现，使用还要冒着巨大的风险，商家们真没有很大必要用甲醛。

即使真的有用甲醛，残留量也非常低。一般说来，在食物中应用时，浓度0.1%左右的甲醛溶液就可以达到防腐的效果了。而且甲醛是一种极易挥发的物质，正常情况下，在运输、储存以及烹饪的过程中都会挥发到空气中，残留量非常低。

因此，这些“甲醛菜”的说法并不可信，大家不用太害怕。

2. 食物中天然就有甲醛！

实际上，在食物体内本身就天然有甲醛存在。

表一：食物中天然含有甲醛的例子

食物种类		含量（毫克 / 公斤）
水果及蔬菜	苹果	6.3-22.3
	香蕉	16.3
	椰菜花	26.9
	梨	38.7-60
	冬菇（干/新鲜）	100-406 / 6-54.4
肉类及肉类制品	牛肉、猪肉、羊肉及禽肉	2.5-20
海鲜	鳕鱼	4.6-34
	鱼蛋	6.8
	甲壳类动物	1-98
	九肚鱼（新鲜）	≤ 140

来源：香港食物安全中心

大部分有生命的生物都含有少量在新陈代谢过程中产生的甲醛。甲醛天然存在于大部分食物，包括水果及蔬菜（例如梨、苹果、葱）、肉类、鱼类（例如九肚鱼、鳕鱼）、甲壳类动物及干菌类等，含量可达300~400毫克/公斤。

3. 食物中的甲醛有多大风险？

大家最关心的是，甲醛是否有危险。

实际上，甲醛虽然是一种“致癌物”，但通过食物摄入甲醛的风险比较小，大家不必恐慌，甲醛的危害产生主要在于“吸入”。

吃下少量甲醛不会造成急性中毒，但吃下大量甲醛可能导致急性中毒，严重的话可能导致腹痛、呕吐、昏迷、肾脏受损或死亡。有报道显示，人误服福尔马林溶液的致死剂量是10~20毫升，按浓度40%计算，

就是喝下 4000~8000 毫克的甲醛。除非去看浸泡标本或者错误口服了，否则普通人很难接触到如此高浓度的甲醛，吃点蔬菜通常也不会达到这个量。

当然了，我们还应该关注低量长期的慢性危险。根据世界卫生组织的报告，一般人主要通过吸入摄入甲醛。比如，我们的新房。按照普通的室内装修标准，甲醛浓度控制在 0.1 毫克 / 米³ 就是合格的。一般而言，当浓度高于 0.06 毫克 / 米³ 时（每立方米空气的重量是 1.29 千克），我们就能感觉到甲醛的存在，如果在白菜上使用的甲醛溶液过多，一下子就会被我们的鼻子分辨出来。

甲醛是否会致癌呢？国际癌症研究机构把甲醛列为“会令人患癌（1 类致癌物）”，认为有充分证据证明这种物质可令人患鼻咽癌，并存在有力但不充分的证据证明白血病与在工作环境中摄入甲醛有关。不过，世界卫生组织认为通过食物摄入的甲醛不会致癌，甲醛的主要危害在于吸入。

所以，说“甲醛菜”伤肝肾、激活癌细胞就属于夸大了。

4. 安全吃菜的 4 个小妙招

甲醛在高温时很容易挥发，一般来说，在运输、贮存和烹饪过程中，都会赶走甲醛，所以没有必要因为恐慌而放弃这些健康的食物。如果你真的对买到的食物不放心，担心上面有甲醛，则需注意以下几点：

（1）正规渠道购买。尽量去正规的超市和市场购买蔬菜，这样买到违法使用甲醛浸泡的娃娃菜的几率会小一些。

（2）多用流水清洗。买回家后不妨用流动的自来水多洗几遍。因为甲醛极易溶于水，很容易被清洗掉。

（3）烹调熟透。由于烹煮产生的热力有助于去除甲醛，因此应彻底煮熟食物。

（4）饮食多样化。日常尽量保持均衡饮食，这样就不用过分担心从食物中摄入甲醛。

香椿味美，但吃之前千万不要忘记这样做！

原创：阮光锋

又是一年春来到，大量香椿也随之上市。香椿芽是香椿在春天长出的新鲜嫩芽，因长在树梢上，常被人们称为“树上的蔬菜”，它独特的味道让很多人深深迷恋，价格也因此水涨船高。

最近在上海的一些菜场，香椿的价格甚至涨到了90元左右一斤。

香椿这么贵，有什么特殊营养吗？今天聊聊香椿。

1. 香椿这么贵，有什么营养？

香椿又名香椿芽、香桩头、大红椿树等。香椿的特殊味道来自于其特殊的挥发物，包括萜类及倍半萜类等物质。正是因为这种特殊的香味，使得喜欢香椿的人每到春天必吃香椿，不喜欢的则避之不及。

香椿卖到这么贵，它是否有什么特别的营养呢？

香椿算是一种营养价值相当不错的蔬菜。香椿富含钾、钙、镁元素，维生素B族的含量在蔬菜中也是名列前茅。一些研究还发现，香椿对于预防慢性疾病有所帮助，其中含有抑制多种致病菌的成分，以及相当丰富的多酚类抗氧化成分。

不过，它也没有什么特别的。我看到很多文章说香椿有各种保健养生作用，什么抗肿瘤、降血脂、降血糖什么的，这就属于夸大了。其实香椿没有那么神奇的功效，只是一种口味独特的时令蔬菜。一年当中也就春天的时候吃几次，每次也吃得不多，谈不上有什么特殊的作用。

2. 香椿美味，但危险潜伏

虽然美味的香椿总是让爱它的人们舍得掏空钱包，不过你知道吗，美味的香椿中经常也会潜伏一位危险分子——亚硝酸盐。

香椿中为何有亚硝酸盐？我们知道，植物生长的时候需要氮肥。氮是自然界中广泛存在的元素，植物吸收环境中的氮，通过复杂的生化反应最终合成氨基酸。在这个过程中，产生硝酸盐是不可避免的一步。在植物体内还有一些还原酶，会把一部分硝酸盐还原成亚硝酸盐。实际上，所有的植物中都含有硝酸盐和亚硝酸盐。

亚硝酸盐是具有一定毒性的。毒理学分析显示，亚硝酸盐具有一定的急性毒性，对齧齿动物，其半致死量为57毫克/千克。而且，它还会增加癌症风险，因为亚硝酸盐与蛋白质分解产物在酸性条件下发生反应易产生亚硝胺类物质，而亚硝胺是已被公认的致癌物。

虽然大部分香椿中亚硝酸盐的含量并不会危害，但是有的香椿中亚硝酸盐有时会直接用克/千克计量，以前就发生过因为误食香椿而导致亚硝酸盐中毒的案例。

3. 吃香椿前，先用沸水焯一下

好消息是，吃香椿前，只要用热水烫一下，就可以去除绝大部分亚硝酸盐。

比如，有研究显示，热烫香椿时，30秒就可以去除80%左右的亚硝酸盐，45秒就可以去除83.86%的亚硝酸盐。

所以，在吃香椿的时候，一定要先用沸水焯烫一下，烫个30-40秒就可以。

另外，也提醒大家，挑选香椿时，尽量选择嫩芽，并且在其最新鲜的时候就食用，因为此时香椿芽所含的硝酸盐和亚硝酸盐比较少。



CFIC 法规政策

- 27 国家卫生健康委员会关于发布《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420—2021）等 50 项食品安全国家标准和 4 项修改单的公告
- 27 国家卫生健康委员会关于印发食品中农药最大残留限量标准的公告
- 27 国家卫生健康委员会婴幼儿配方食品系列标准问答
- 27 国家卫生健康委员会食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品添加剂使用标准》等 12 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函
- 28 国家市场监督管理总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年 第 10 号〕
- 28 国家标准化管理委员会关于印发《2021 年标准立项指南》的通知
- 28 国家市场监督管理总局食品生产司部署肉制品质量提升行动
- 28 国家市场监督管理总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年 第 13 号〕
-

国家卫生健康委员会关于发布《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420—2021）等 50 项食品安全国家标准和 4 项修改单的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准干酪》（GB5420—2021）等 50 项食品安全国家标准和 4 项修改单。

信息来源：国家卫生健康委员会 2021年3月18日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202103/0bdb6c4318724644b40e3f3f894aa88f.shtml>

国家卫生健康委员会关于印发食品中农药最大残留限量标准的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021，代替 GB2763—2019）等 5 项食品安全国家标准。

信息来源：国家卫生健康委员会 2021年3月18日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202103/6c67f8767b5e4a7e96f797a1657aaeec.shtml>

国家卫生健康委员会婴幼儿配方食品系列标准问答

信息来源：国家卫生健康委员会 2021年3月18日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7886t/202103/16cf6e65740e42b5a3451fe044e19c70.shtml>

国家卫生健康委员会食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品添加剂使用标准》等 12 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函

根据《食品安全法》及其实施条例规定，我委组织起草了《食品添加剂使用标准》等 12 项食品安全国家标准（征求意见稿），现向社会公开征求意见。请于 2021 年 4 月 30 日前登录食品安全国家标准管理信息系统（https://sppt.cfsa.net.cn:8086/cfsa_aiguo）在线提交反馈意见。

信息来源：国家卫生健康委员会 2021年3月31日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202103/eda1a07030544d0e8640e6f32ff4e5c0.shtml>

国家市场监督管理总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年第 10 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、方便食品、水果制品、肉制品、调味品、糖果制品和食用油、油脂及其制品等 13 大类食品 753 批次样品，检出其中饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、水果制品和食用油、油脂及其制品等 6 大类食品 8 批次样品不合格。发现的主要问题是，微生物污染、其他化学污染物、食品添加剂超范围超限量使用、质量指标不达标等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 3 月 4 日
http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spcjs/202103/t20210312_326808.html

国家标准化管理委员会关于印发《2021 年标准立项指南》的通知

为做好 2021 年国家标准立项工作，国家标准化管理委员会制定了《2021 年国家标准立项指南》，现印发给你们，请根据指南开展工作。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 3 月 9 日
<http://www.samr.gov.cn/bzjss/tzgg/202103/U020210309601893782633.pdf>

国家市场监督管理总局食品生产司部署肉制品质量提升行动

3 月 10 日，市场监管总局食品生产司召开部署肉制品质量提升视频会议，通报 2020 年肉制品监督检查情况，部署肉制品质量安全提升行动。全国 31 个省（区、市）及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）食品生产处主要负责同志参加了会议。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 3 月 12 日
http://www.samr.gov.cn/spscs/sjdt/tpxw/202103/t20210312_326805.html

国家市场监督管理总局令第 37 号公布《网络交易监督管理办法》

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 3 月 15 日
http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/fgs/202103/t20210315_326936.html

国家市场监督管理总局关于 8 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年第 13 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检，抽取茶叶及相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、方便食品、水果制品、肉制品、调味品、糖果制品和食用油、油脂及其制品等 13 大类食品 686 批次样品，检出其中乳制品、饮料、糕点、炒货食品及坚果制品、水果制品、肉制品和食用油、油脂及其制品等 7 大类食品 8 批次样品不合格。发现的主要问题是，生物毒素、微生物污染、食品添加剂超限量使用、质量指标不达标等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 3 月 15 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spcjs/202103/t20210319_327103.html

国家市场监督管理总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告〔2021 年第 15 号〕

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、食用农产品、茶叶及相关制品、酒类、炒货食品及坚果制品、薯类和膨化食品、豆制品、蜂产品、肉制品、水产制品、婴幼儿配方食品、保健食品和特殊膳食食品等 13 大类食品 344 批次样品，检出其中食用农产品、茶叶及相关制品、炒货食品及坚果制品、薯类和膨化食品、豆制品、蜂产品、肉制品和水产制品等 8 大类食品 11 批次样品不合格。发现的主要问题是，检出非法添加物质、微生物污染、农兽药残留超标、食品添加剂超范围使用、质量指标不达标等。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 3 月 19 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spcjs/202103/t20210326_327317.html

国家市场监督管理总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册有关事宜的公告

《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765—2021）、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》（GB 10766—2021）和《食品安全国家标准 幼儿配方食品》（GB 10767—2021）（以下统称新国标）已于 2021 年 2 月 22 日发布，将于 2023 年 2 月 22 日实施。为做好新国标发布后婴幼儿配方乳粉产品配方注册工作，现就注册有关事宜公告如下。

信息来源：国家市场监督管理总局 2021 年 3 月 23 日

http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/tssps/202103/t20210324_327214.html



-
- 31 雀巢发布《2020年创造共享价值和可持续发展报告》
 - 31 伊利集团北京商务运营中心启用
 - 32 光明乳业发布 2020 年报
 - 32 达能加码在华植物基业务
 - 33 妙可蓝多助阵 2021HOTELEX 厨艺大赛
 - 33 圣元荣获由中乳协 2020 年度“质量金奖”
 - 34 益海嘉里以匠心确保食品安全
 - 34 持续助力母婴营养健康 2020 年度合生元科研基金招标启动
 - 35 麦当劳中国内地首推植物肉产品
 - 35 百胜中国西南供应链支持中心落户成都崇州
 - 36 星巴克启动云南咖啡产业扶持三期项目
 - 36 新风祥“优形”入选 2020 轻时尚品牌 TOP50
 - 37 可口可乐公司发布 2030 年全球水资源新战略愿景
 - 37 无限极加入“满意消费长三角行动”
-

雀巢发布《2020年创造共享价值和可持续发展报告》



3月25日，雀巢发布了《2020年创造共享价值（CSV）和可持续发展报告》。今年的报告显示：雀巢已经兑现了其大多数的公开承诺。

这些承诺符合并有助于达成联合国可持续发展目标（SDG），致力于促进成人和儿童过上更健康的生活，改善与雀巢业务活动直接相关社区的生活质量，以及保护和恢复生态环境。少数几个承诺距离兑现还

有细小差距，雀巢在报告中也阐述了消除这些差距的计划。

2020年12月，雀巢发布了详细的《净零碳排放路线图》，列明了在其自身运营内外有明确时间点的减排目标。要实现这一目标，雀巢需要在整个价值链中采取积极行动，与50万农户和15万供应商合作，支持他们落实再生农业实践。此外，雀巢的工厂和办公场所正在逐步改用可再生能源，其产品也在寻求使用全新的创新包装解决方案。

自成立以来，雀巢始终致力于为股东和社会创造价值。兑现2020年的承诺是这一不懈追求中的又一重要里程碑，且雀巢将继续加速推进创造共享价值。今年晚些时候，雀巢将公布新的社会承诺。

伊利集团北京商务运营中心启用



3月22日，伊利集团北京商务运营中心办公大楼D栋启用，今年年底前，伊利驻京员工将陆续迁至新址办公，这意味着伊利北京商务运营中心将全面启用。伊利集团董事长潘刚表示，“伊利北京商务运营中心将成为一个现代化、国际化的平台，汇聚更多全球优秀人才，通过发挥区位优势，更好地洞察与捕捉新机会，更好地激活组织智慧与创新活力，更好地助力公司实现‘成为全球乳业第一、挺进全球健康食品五强’的战略目标！”

早在2016年4月，伊利就已着手北京商务运营中心的布局，旨在打造数字化协同办公平台，为全球优秀人才提供更舒适的办公环境，充分发挥创新人才作用，大楼在装修过程中秉承着绿色、健康、环保、智能的理念，配套设施上采用了物联网和人工智能等技术，是集绿色健康、智能科技于一体的新型科技办公中心。

光明乳业发布 2020 年报



3月29日晚间，光明乳业（600597）公布2020年年度报告。报告期内，光明乳业实现营业收入总收入252.23亿元，同比上升11.79%；实现净利润7.85亿元，同比上升15.05%；实现归属于母公司所有者的净利润6.08亿元，同比上升21.91%。实现净资产收益率10.19%，同比上升1.16个百分点。2020年，尽管面临

新冠肺炎疫情带来的严峻挑战，光明乳业依然圆满实现疫情防控及经营高质量发展的双重目标。

光明乳业表示，深耕“领鲜”战略是公司业绩稳健增长的重要驱动因素。2020年，公司通过加码上游奶源布局、创新品牌营销、加速平台转型升级等多措并举，提升光明乳业的核心竞争力及市场占有率。围绕高质量发展主题，继续改革创新，致力于成为一家具有创新活力、品质一流、值得信赖、中国最好的乳品企业。

达能加码在华植物基业务



全球领先的植物基品牌之一 alpro 正式登陆中国了！在首届上海咖啡文化周，达能正式发布 alpro 专业大师产品系列，吹响了 alpro 正式进军中国市场的号角。继高端植物基产品 Provamel 上市不到半年时间，达能再推一款明星产品，显示这个全球植物基产品巨头在中国植物基市场的布局再提速。

“近年来，中国消费者咖啡文化迅速兴起，咖啡、茶饮消费繁荣。与之相对应的是，中国消费者对植物基食品的健康认知和需求也在提速，消费者不再满足于单一的‘动物奶’与咖啡或茶的搭配。达能高度重视快速发展的中国市场，并一直致力于推出更多适合中国饮食习惯的植物基产品。”达能亚洲区乳制品及植物基产品高级副总裁陈奕颖表示，希望通过引入全球领先的植物基品牌 alpro，为新一代消费者提供更多全球优质的可持续、多元化健康选择。

妙可蓝多助阵 2021HOTELEX 厨艺大赛



创新与传统的融合之道，探求厨艺的进阶之道，2021HOTELEX 中国创新与传统中餐厨艺大赛，将于3月29日-4月1日在上海国际酒店及餐饮业博览会现场举办，妙可蓝多将以首席乳制品赞助商亮相比赛现场。

作为本届赛事的首席乳品赞助商，妙可蓝多精心准备了3款应用场景丰富、操作便捷的主力产品：

妙可蓝多精制马苏里拉奶酪、妙可蓝多车达芝士片以及妙可蓝多车达奶酪酱，助力现场选手烹饪出hi翻全场的奶酪美食！

除了现场的美食比赛还有奖品送，妙可蓝多赞助礼品，经过妙可蓝多餐饮技术团队的指导与培训后，赛事评委组将从运用妙可蓝多奶酪产品制作菜品的选手中评选出每日表现佳，将获得由上海妙可蓝多食品科技股份有限公司提供的人民币1000元/位现金奖励（共计5位，其中首日2位，其余三天每日1位）。

圣元荣获由中乳协 2020 年度“质量金奖”



3月25-26日，由中国乳制品工业协会主办的“第六届理事会第八次会议暨2021年中国乳制品行业经济运行会议”在南京召开。25日，会议对2020年度在“主流品牌婴幼儿配方乳粉质量大赛”中取得优异成绩的品牌进行表彰，圣元公司今年再次上榜，旗下品牌优博瑞慕婴幼儿配方乳粉喜获2020年度质量金奖！

益海嘉里以匠心确保食品安全



安全、保障供应是食品企业永不懈怠的重要责任。

益海嘉里高度重视质量管理体系的建设。为了确保产品质量和安全，从在中国大陆投资的第一家粮油企业南海油脂工业（赤湾）有限公司开始，益海嘉里就不断引进国内外质量和食品安全的先进管理理念，建设并不断完善质量和食品安全管理体系。截至 2020 年底，益海嘉里旗下企业共有 66 家通过 AIB 审核、86 家通过 ISO 9001 质量管理体系认证、70 家通过 FSSC 22000 食品安全体系认证、34 家通过 ISO 22000 食品安全管理体系认证。2020 年，益海嘉里（白城）粮油食品工业有限公司和秦皇岛金海食品工业有限公司先后获得了省政府质量奖。截至 2020 年底，益海嘉里旗下共 17 家企业先后获得 20 项各级政府质量奖。

3·15 国际消费者权益日即将到来。中国消费者协会确定的 2021 消费维权年主题是“守护安全 畅通消费”。中消协表示，安全权是消费者受法律保护的基本权利，消费安全涉及人民群众最关心、最直接、最现实的利益。对粮油食品来说，安全尤为重要。民以食为天，食以安为先。粮油食品是不可或缺的生活必需品，食品安全、充足关系人们的生命健康。粮油食品企业承担着将食品从田间地头加工输送到百姓餐桌的重任，确保安

持续助力母婴营养健康 2020 年度合生元科研基金招标启动



同时，通过科研与教育宣传等方式积极推动母婴健康，为母婴健康提供全方位的解决方案。

通过多年的高速发展，BINC 以及合生元研究基金极大地推动了国内外母婴健康领域的科研发展并获得多项重要研究成果。目前 BINC 拥有的多个研究平台，包括微生态研究平台、营养品研究平台、护理品研究平台、以及全球检测平台，正积极与相关科研院所开展跨学科联合研究。而合生元研究基金是一揽子全面的公益性健康研究专案，包含 BINC 中国自主管理的研究院母婴营养与护理研究基金（BINC 母婴研究基金）、与中国疾病预防控制中心妇幼保健中心联合设立的母婴营养与健康研究基金（CDC 母婴专项基金）以及 BINC 奖学金等。

自 2012 年起，为推动母婴健康的科研水平发展，健合集团投入逾千万支持国内外的公益性母婴健康科研项目，并特别成立了合生元营养与护理研究院（BINC），携手权威专家团队，开展科学研究，打造专业交流平台，促进营养、护理、心理领域的学术研究与交流，同时设立了研究基金，鼓励国内外母婴健康研究领域开展创新性应用研究。望通过持续创新高品质母婴营养产品的同

麦当劳中国内地首推植物肉产品



自2012年起，为推动母婴健康的科研水平发展，健合集团投入逾千万支持国内外的公益性母婴健康科研项目，并特别成立了合生元营养与护理研究院(BINC)，携手权威专家团队，开展科学研究，打造专业交流平台，促进营养、护理、心理领域的学术研究与交流，同时设立了研究基金，鼓励国内外母婴健康研究领域开展创新性应用研究。望通过持续创新高品质母婴营养产品的同时，通过科研与教育宣传等方式积极推动母婴健康，为母婴健康提供全方位的解决方案。

通过多年的高速发展，BINC以及合生元研究基金极大地推动了国内外母婴健康领域的科研发展并获得多项重要研究成果。目前BINC拥有的多个研究平台，包括微生态研究平台、营养品研究平台、护理品研究平台、以及全球检测平台，正积极与相关科研院所开展跨学科联合研究。而合生元研究基金是一揽子全面的公益性健康研究专案，包含BINC中国自主管理的研究院母婴营养与护理研究基金（BINC母婴研究基金）、与中国疾病预防控制中心妇幼保健中心联合设立的母婴营养与健康研究基金（CDC母婴专项基金）以及BINC奖学金等。

百胜中国西南供应链支持中心落户成都崇州



3月26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；香港交易所代码：9987）宣布公司西南供应链支持中心项目落户成都崇州，项目的开工仪式在崇州举行。

成都西南供应链支持中心项目是百胜中国首个开工建设的供应链支持中心自建项目，总投资约1.83亿元人民币，占地约51亩，预计将于2022年中建成投入使用。该项目将集供应链服务、智慧物联、大数据平台、高品质冷链为一体，可以进一步提升西南地区供应链能力与冷链服务水平，更有力地支持百胜中国的快速发展。

星巴克启动云南咖啡产业扶持三期项目



2021年3月31日，在云南普洱，星巴克“共享价值”咖啡产业扶持三期智慧农业项目今日正式启动。星巴克宣布捐赠180万美元（折合人民币约1150万元），携手北京乐平公益基金会在云南普洱10个咖啡种植村试点智慧农业解决方案，通过数字化设备和种植、初加工培训等帮助当地1.8万余人次，实现“好品质、好环境、好社区”目标，持续推动云南咖啡种植社区的可持续发展。得益于一、二期项目的成功经验，星巴克此次创新引入数字化科技手段，率先在国内对咖啡

产业进行智慧农业探索。作为星巴克云南咖啡产业扶持计划中最大的一笔投资，智慧农业项目在助力咖啡产业升级的同时，积极响应国家脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的号召。三期项目中，星巴克在智慧农业举措上创新引入水肥一体化、测土配方施肥、无人机应用等多项数字化手段，帮助咖农们从过去的“看天吃饭”，到拥有更多高效、精准的科学种植方法。

新风祥“优形”入选2020轻时尚品牌TOP50



日前，中国社科院《互联网周刊》、德本咨询和eNet研究院联合发布了“2020年度轻时尚品牌”榜单。凭借突破性的技术创新、新消费业态下的赛道开拓以及独特的品牌运营思路，凤祥股份旗下轻食品牌优形，与优衣库、元气森林等共同入选该榜单TOP50。值得一提的是，优形也是本次唯一上榜的轻食消费品牌。

据悉，“2020年度轻时尚品牌”榜单系通过iPower和iFuture的双i标准，对企业品牌运营状况和未来潜能实施多维度考量，筛选出在某一特定领域内拥有领导力的品牌，从而为各个行业建立起竞争力

参照体系。除了影响力，“独特的开创性”和“时尚基因”更是今年入选品牌的统一特质。

“口感创新”，正是近些年优形“一直被模仿，从未超越”的品牌密码。据介绍，依托其母品牌凤祥股份设立在山东、上海、东京三地的研发中心，优形打造了一套属于自己的口感研发系统。特别是其位于东京的“亚洲研发中心”，更是因为日本国宝级食品大师池田良晓等人的入驻，将最先进的工艺研发理念导入了整个系统，推动整个研发体系成为了亚洲鸡胸肉领域的新口感输出中心。

可口可乐公司发布 2030 年全球水资源新战略愿景

可口可乐中国



2021年3月22日世界水日，可口可乐公司发布2030年全球水资源新战略和愿景：在可口可乐公司生产运营、原料采购和触及大众生活的业务、社区和自然中，保障水资源安全。

新战略是对可口可乐公司过去十多年践行的“水回馈”战略的升级。“水回馈”战略是可口可乐公司2007年推出的水资源战略，承诺在2020年前，把公司的生产用水，通过多种水资源管理方式，等量、安全地回馈给自然和社区。2015年，可口可乐公司就已经

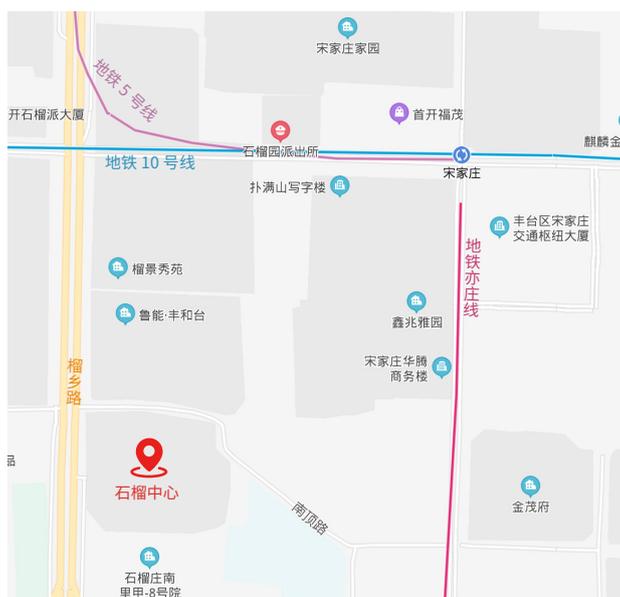
在全球范围内实现了100%“水回馈”的目标，成为全球首家实现该目标的500强企业，比既定的2020年提早了整整5年，并在此后每年均圆满完成目标。此外，截至2019年底，公司的用水效率比2010年提高了18%。

无限极加入“满意消费长三角行动”



3月9日下午，“无限极安徽满意消费长三角行动暨放心消费示范单位授牌仪式”在无限极安徽分公司举行。仪式上，无限极安徽分公司通过云连线方式，宣布加入“满意消费长三角·放心消费在安徽”行动，同时，基于过往的满意消费创建工作，被授予“合肥市放心消费示范单位”称号。安徽省市场监督管理局竞争执法局，12315指挥中心，合肥市、庐阳区市场监督管理局消费者权益保护委员会，以及无限极（中国）有限公司相关领导出席了本次活动。

本次活动在安徽省各地市设立17个分会场，在当地市场监督管理局的现场指导下，通过线上连线同步开展启动仪式，无限极安徽全省200家店铺统一亮牌启动“满意消费长三角·放心消费在安徽”并做出承诺，为打造满意放心消费环境共同努力。



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