

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资讯

2024 年
3-4 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

科信中心组织召开“食品委托生产监管办法”专题交流会，规范食品委托生产行为

科信中心组织召开“食品安全国家标准”培训会，提升行业合规能力

科信中心组织召开“食品添加剂使用标准”宣贯会，行业踊跃参加

聚焦营养分级，共筑健康饮食未来

CONTENTS 目录



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

中心要闻

03

科信中心组织召开“食品委托生产监管办法”专题交流会，规范食品委托生产行为

科信中心组织召开“食品安全国家标准”培训会，提升行业合规能力

科信中心组织召开“食品添加剂使用标准”宣贯会，行业踊跃参加
聚焦营养分级，共筑健康饮食未来

科信党建

10

科信中心党支部专题学习 2024 年政府工作报告

科信中心党支部召开 2023 年度组织生活会暨民主评议党员

“以学促考、以学促用、以学促干”科信中心党支部组织开展主题教育应知应会理论知识测试

科信中心党支部组织参观“逐光——雷锋精神优秀创意设计作品展”

科普传播

18

陈君石院士：评价型包装正面标识用于食品尚不成熟

运动到底需要补充多少电解质？

已致 5 死！小林制药的红曲保健食品有什么问题？

淀粉肠里的骨泥真的很可怕吗？淀粉肠还能不能吃？

3·15 晚会让槽头肉刷了屏，但大多数媒体只是在跑偏的路上狂奔

法规政策

32

国民营养健康指导委员会办公室关于印发“减油、增豆、加奶”核心信息的通知

关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 等 47 项食品安全国家标准和 6 项修改单的公告 (2024 年第 1 号)

国家卫生健康委发布 47 项新食品安全国家标准

关于石斛原球茎等 23 种“三新食品”的公告

解读《关于石斛原球茎等 23 种“三新食品”的公告》(2024 年第 2 号)

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2024 年度食品安全国家标准立项计划 (征求意见稿) 意见的函

关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动的通知

市场监管总局关于公开征求《食品添加剂生产许可审查细则 (征求意见稿)》意见的通知

市场监管总局部署 2024 年度重点立法任务

市场监管总局关于印发食品安全行政执法案例指导工作规定的通知

市场监管总局办公厅关于继续抓好 外卖商家营销规范 防止餐饮浪费的通知
市场监管总局关于批准发布 JJF 1070—2023《定量包装商品净含量计量检验规则》国家计量技术规范第 1 号修改单的公告
JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》解读
一图读懂 | 生鲜食用农产品照明等设施使用要求
市场监管总局制定出台非法定计量单位管理规章
市场监管总局曝光 2023 年“神医”“神药”广告违法典型案例
市场监管总局关于公开征求《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序（征求意见稿）》意见的公告
市场监管总局关于 2023 年市场监管部门食品安全抽检情况的通告
市场监管总局关于简化进口保健食品注册备案申请有关领事认证材料的公告
市场监管总局关于公布《食品经营许可审查通则》的公告
《食品经营许可审查通则》解读
市场监管总局关于发布《保健食品原料人参 西洋参 灵芝备案产品技术要求》的公告
国家市场监督管理总局等部门关于切实加强 2024 年春季学校食品安全工作的通知
关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知
市场监管总局相关司局负责人就《关于加强 预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的 通知》答记者问
市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函
市场监管总局关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告
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工作总结暨 2024 年调查方案研讨会
国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品国家标准中期咨询会
国家食品安全风险评估中心组织专家在京开展《麸质不耐受人群特殊膳食食品》国家标准企业调研
第二届食品安全国家标准审评委员会理化检验方法与规程专业委员会第十九次会议召开
食品安全标准进校园——食品标签专场活动在北京工商大学举行
第 54 届国际食品添加剂法典委员会在成都召开
拟微球藻油等 3 种新食品原料公开征求意见
海岸松树皮提取物等 3 种新食品原料公开征求意见
关于公开征求羟基酪醇等 7 种食品添加剂新品种意见

行业动态

39

雀巢助力改善废弃物管理基础设施
百事公司连续 18 年荣获“全球最具商业道德企业”殊荣
美赞臣中国启动柠檬宝宝关爱行动
飞鹤携手北京大学神经科学研究所 加速推进脑发育战略
青椒计划公益行再起航 蒙牛厚植教育美好未来
上海、武汉等地区携手美团建设乡村儿童操场
加多宝以高品质共筑消费者信赖基石
麦当劳中国首家光储一体“零碳餐厅”落地广州
无限极连续六次获得国家高新技术企业认定



CFIC 中心要闻

- 04 科信中心组织召开“食品委托生产监管办法”专题交流会，规范食品委托生产行为
- 06 科信中心组织召开“食品安全国家标准”培训会，提升行业合规能力
- 07 科信中心组织召开“食品添加剂使用标准”宣贯会，行业踊跃参加
- 08 聚焦营养分级，共筑健康饮食未来

科信中心组织召开“食品委托生产监管办法”专题交流会，规范食品委托生产行为



会议现场

近日，国家市场监督管理总局发布了《食品委托生产监督管理办法（征求意见稿）》（以下简称《监管办法》）。为更好地帮助食品企业深入理解政策法规要求，落实食品安全主体责任，推动行业健康可持续发展，科信食品与健康信息交流中心于2024年3月6日上午在京召开“食品委托生产监管办法”专题交流会。国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理司动物源食品一处王丹丹处长及崔伟二级调研员，中国卫生监督协会严卫星研究员，中国食品发酵工业研究院教授级高工涂顺明应邀出席会议。会议由科信中心副主任吴桐主持。

科信中心包大跃理事长致开幕辞。他首先表达了对国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理司的感谢。他表示，《监管办法》发布后，科信中心收到了行业一些反馈意见，了解到行业对该《监管办法》的关注，因此组织此次会议，希望能够有效促进各方的沟通交流。



国家市场监督管理总局食品生产司 王丹丹处长

国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理司动物源食品一处王丹丹处长强调，在制定《监管办法》的过程中，食品生产司进行了充分调研，针对委托生产中事先预防、过程控制、规范标识、监督管理、责任追究等关键环节存在的难点问题做出了规定，进一步规范了委托生产行为。



国家市场监督管理总局食品生产司 崔伟二级调研员

国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理司动物源食品一处崔伟二级调研员介绍了该《监管办法》的起草思路和依据。他指出，该《监管办法》坚持问题导向，做好了与法律法规和规章的有效衔接，能够有效保障委托生产食品质量安全，让人民群众买得放心、吃得安心。

在交流讨论环节，与会领导、专家及行业代表围绕《食品委托生产监督管理办法（征求意见稿）》的内容进行了深入交流讨论。

科信中心将继续关注食品委托生产监管相关信息，为各方搭建良好沟通平台，助力食品安全及行业健康发展。

科信中心组织召开“食品安全国家标准”培训会，提升行业合规能力

为帮助食品行业加深对食品安全国家标准的理解，提高企业依法合规、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2024年3月7日召开“食品安全国家标准”培训会。会议邀请了标准制修订参与者宣贯了11个标准。会议由科信中心法规事务部主任赵秀文主持。



国家食品安全风险评估中心食品标准研究中心 朱蕾主任

本次培训活动立足于服务行业健康发展需要，内容涵盖通用标准、生产经营规范标准和食品相关产品标准。来自国家食品安全风险评估中心食品标准研究中心朱蕾主任，中国食品发酵工业研究院的涂顺明教授级高工，国家食品安全风险评估中心的应用营养一室李湖中副研究员、标准一室张泓副研究员分别对《特殊医学用途配方食品良好生产规范》《乳制品良好生产规范》《婴幼儿配方食品良好生产规范》《营养强化剂使用标准》和食品接触材料系列标准（GB4806.1、GB4806.7、GB4806.9、GB4806.11、GB4806.13、GB4806.14）的修订背景和变化进行了详细地解读。

此次培训会议对于促进行业企业正确理解和科学执行标准，切实强化食品安全国家标准的贯彻实施，有效提升标准管理水平将起到积极促进作用。

科信中心组织召开“食品添加剂使用标准”宣贯会，行业踊跃参加

“食品添加剂使用标准” 宣贯会

科信食品与健康信息交流中心

2024年3月28日

近期，国家卫生健康委员会发布了《食品添加剂使用标准》等47项食品安全国家标准。为帮助食品行业加深对《食品添加剂使用标准》的理解，提高企业依法合规、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2024年3月28日召开“食品添加剂使用标准”线上宣贯会。会议邀请了来自国家食品安全风险评估中心标准二室王华丽副研究员进行解读。会议由科信中心法规事务部主任赵秀文主持，100多名行业代表参加会议。

国家食品安全风险评估中心标准二室王华丽副研究员以《食品添加剂标准管理现状及进展》为题，从食品添加剂的管理，GB 2760-2024标准解读和食品添加剂标准相关问题解析三个方面进行了讲解。

在互动交流环节，各位专家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。

聚焦营养分级，共筑健康饮食未来



会议现场

4月28日，科信食品与健康信息交流中心举办了“食品营养分级”主题媒体沙龙。此次活动汇聚了众多媒体代表与行业专家，共同探讨了食品“营养分级”的实践案例与经验启示，旨在进一步推动健康饮食理念的普及，提升公众营养健康素养。



科信食品与健康信息交流中心 钟凯主任

活动伊始，中心主任钟凯对目前常见的食品包装正面标识（FOP）进行了介绍，饮料营养分级是FOP的一种形式，目前世界上很多国家推出了不同的标识形式，主要分为信息型和评价型两大类，“营养分级”是一种评价型FOP。评价型FOP对于消费者选择食物有一定帮助，但也存在被商家利用的风险，如利用阈值效应、截断效应等进行选择标识，误导消费者。因此，健康饮食的最终落脚点应该还是帮助消费者科学认识食物营养，合理选择搭配。



现场讨论

此次活动还展示了目前世界各国市售不同FOP形式的预包装食品，包括GDA、红绿灯、营养分级、健康星级、黑标、健康选择等，让大家能够直观地看到各种形式的FOP。随后，与会嘉宾结合这些食品实例、FOP形式和实际应用中的问题、膳食的合理搭配以及媒体在营养健康教育中的作用等议题展开了深入交流。与会者普遍表示，此次沙龙不仅加深了对营养分级和合理膳食的理解，更为今后的报道工作提供了丰富的素材和新的视角。

活动在富有成效的讨论中圆满结束。本次沙龙活动为媒体与专家之间的交流搭建了桥梁，帮助媒体对合理膳食建立了更深入的理解。

来自新华社、光明日报、科技日报、经济日报、健康报、中国食品安全报、中国经济网、中国食品报、新京报、北京日报、北京青年报等媒体代表参与了本次活动。



CFIC 科信党建

-
- 11 科信中心党支部专题学习 2024 年政府工作报告
 - 12 科信中心党支部召开 2023 年度组织生活会暨民主评议党员
 - 14 “以学促考、以学促用、以学促干”科信中心党支部组织开展主题教育 应知应会理论知识测试
 - 16 科信中心党支部组织参观“逐光——雷锋精神优秀创意设计作品展”
-

科信中心党支部专题学习 2024 年政府工作报告



为深入学习贯彻“两会”精神，把思想和行动统一到党和国家的决策部署上来，4月15日，科信中心党支部开展了《2024年国务院政府工作报告》专题学习活动，中心全体成员认真参加了此次学习活动。包大跃书记带领大家学习了《2024政府工作报告》（以下简称《报告》）全文。随后大家对相关报告内容进行了讨论发言。

包书记发言时指出，《报告》通篇贯穿习近平新时代中国特色社会主义思想，全面回应社会诉求和人民期待，2024年的政府工作将全面贯彻党的二十大、二十届二中全会和中央经济工作会议精神，对中国式现代化全面推进强国建设和经济高质量发展，具有十分重要的意义。同时他还强调，我们要将两会精神的学习融入到科信中心日常工作当中，大胆开拓，锐意进取，埋头苦干，务实创新，扎实做好公众科普、行业技术服务咨询等重点食品信息交流工作，下力气解决好行业和百姓急难愁盼的问题，不断提升群众的获得感、幸福感、安全感。

大家在发言时也纷纷表示，通过学习《报告》让大家更深入地了解国家当前发展良好的形势，增加了大家对建设中国特色社会主义现代化强国的信心。大家最终一致认为，在今后工作中要进一步深入贯彻“两会”精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，把智慧和力量凝聚到党中央确定的战略部署上来，坚定不移朝着强国建设、民族复兴的宏伟目标奋勇前进。

科信中心党支部召开 2023 年度组织生活会暨民主评议党员



为深入学习贯彻党的二十大精神，推动主题教育成效持续深化内化转化，根据有关党内规定及民政部部管社会组织综合党委要求，3月29日上午，科信中心支部召开2023年度组织生活会暨民主评议党员，支部书记包大跃主持。

为开好本次组织生活会，党支部做了充分准备。会前，根据综合党委《民政部直属机关党委关于开展2023年度民主评议党员、评选部直属机关“四好”党员的通知》精神和有关要求，科信中心党支部组织全体党员干部围绕深刻把握习近平总书记关于以学铸魂、以学增智、以学正风、以学促干的12条具体要求，深入学习领会习近平总书记关于党的建设重要思想等内容，党支部书记和党员开展谈心谈话，征求意见建议，打牢思想基础。

会上，包大跃书记报告了2023年主题教育开展情况，通报党支部查摆问题。与会每名党员对照“学习党的创新理论”“提高党性修养”“理论联系实际”“发挥先锋模范作用”等方面的实际情

况开展了批评与自我批评。随后按照《通知》要求，采取发放测评表的方式对党员进行民主评议，最终结果2人“优秀”、3人“合格”，随后党支部结合党员日常表现和参加主题教育情况，实事求是地对每名党员提出评定意见并向本人反馈。

评议党员工作结束后，包书记在发言时强调，2024年科信中心党支部应坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想凝心铸魂，继续做好主题教育各项工作：一是积极开展理论学习和教育培训，持续推进习近平总书记关于民政工作重要论述的学习；二是积极贯彻落实健康中国战略，提升理论联系实际的能力，为行业多办实事，做好食品信息科普宣传工作；三是开展丰富多样的主题党日和文化活动，努力提高支部党建工作水平，发挥支部战斗堡垒作用；四是大力加强党支部标准化、规范化建设，深入贯彻新形势下党内政治生活若干准则，严肃党内政治生活，着力抓好“三会一课”、主题党日、组织生活会、民主评议党员、谈心谈话等制度落实。

与会党员也纷纷表示，要坚决做到认真贯彻落实综合党委的决策部署，在实际工作中，不断总结和完善工作经验，提出新思路、新方案，拿出新举措，在开创高质量发展新局面中，创先争优、攻坚克难、开拓创新，争当业务能手、创新模范、服务先锋。

“以学促考、以学促用、以学促干”科信中心党支部组织开展主题教育 应知应会理论知识测试



为持续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，检验和巩固党的二十大精神专题学习的成果，进一步增强中心全员对党章党规知识的应知能力，确保巡察反馈意见关于理论学习整改工作落到实处，3月12日，科信中心党支部组织中心全员开展“以学促考、以学促用、以学促干”主题教育应知应会知识测试主题党日活动。

本次测试采取闭卷方式进行集中测试，测试题型包括填空题、简答题，测试内容涵括习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育、党的二十大精神、党章、党规等应知应会知识点。旨在检验党员干部党建理论学习效果，提升支部的向心力和战斗力。测试现场，中心理事长兼支部书记包大跃同志带头学、带头考，营造了良好的学习氛围。测试结果大家都取得了优异成绩。

包书记在测试活动总结发言时指出，通过此次测试，大家检验、巩固党员理论学习成效，找准补齐短板弱项，加深了对习近平新时代中国特色社会主义思想的理解把握。在今后学习工作中，

大家应进一步提高理论知识水平，充分调动自身学习的积极性和主动性，增强对党的归属感和认同感，立足本职、担当作为，为科信中心推进创建学习型党支部打下了坚实的基础。

大家纷纷表示，将以此次党章党规党纪知识测试为契机，继续以习近平新时代中国特色社会主义思想为指引，加强理论学习，严肃工作纪律，强化党性修养，切实把学习成果转化为武装头脑、指导实践、推动工作的强大动力，凝聚奋进力量，恪守责任担当，为我国食品信息交流工作高质量发展做出更大贡献。

科信中心党支部组织参观“逐光——雷锋精神优秀创意设计作品展”



2024年是毛泽东主席为雷锋同志题词61周年。为深入学习习近平总书记关于弘扬雷锋精神的重要论述，深刻把握雷锋精神的时代内涵和实践要求，提升广大青年文明素养。3月5日，科信中心党支部组织全员赴北京汽车博物馆，参观了“逐光——雷锋精神优秀创意设计作品展”。

此展览由米兰设计周-中国高校设计学科师生优秀作品展组委会、榜样的力量-雷锋精神国际公益海报设计双年展组委会、北京汽车博物馆联合主办。共展出来自“榜样的力量-雷锋精神国际公益海报设计双年展”和第七届“米兰设计周雷锋精神主题命题单元暨第三届榜样的力量-雷锋精神国际公益海报设计双年展”中近百件全国高校师生优秀创意海报作品，涵盖了油画、版画、综合艺术等多个类别。以创意的力量打造新时代雷锋精神的视觉传播符号。

在包大跃书记带领下中心全员进行了认真参观。包书记在活动总结时强调，“逐光——雷锋精神优秀创意设计作品展”立足艺术与设计学科，为大家上了生动党课。在作者们的奇思妙想与精

心制作下，雷锋精神不再是抽象的概念，而是一个个可亲、可感、有趣而令人印象深刻的具体形象，一幅幅精心绘制的作品，代表着人民群众对雷锋的热爱，对雷锋精神的敬仰。弘扬和践行社会主义核心价值观，以实际行动书写新时代的雷锋故事。大家也纷纷表示：今后要以雷锋同志为榜样，立足各自工作岗位，发扬善于“挤”和“钻”的“钉钉子精神”，认真履职，苦干实干，不计得失，做一颗永不生锈的螺丝钉，以实际行动让雷锋精神在新时代绽放更加璀璨的光芒。



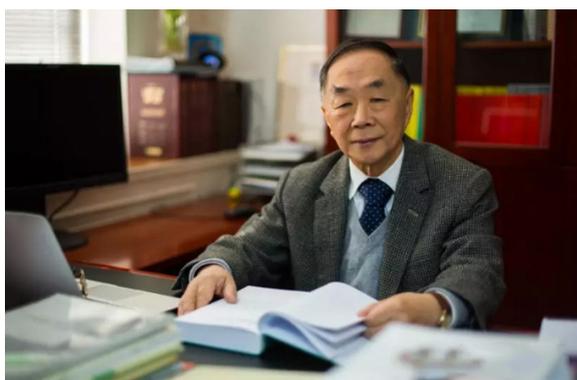
CFIC 科普传播

-
- 19 陈君石院士：评价型包装正面标识用于食品尚不成熟
 - 21 运动到底需要补充多少电解质？
 - 23 已致 5 死！小林制药的红曲保健食品有什么问题？
 - 26 淀粉肠里的骨泥真的很可怕吗？淀粉肠还能不能吃？
 - 30 3·15 晚会让槽头肉刷了屏，但大多数媒体只是在跑偏的路上狂奔
-

陈君石院士：评价型包装正面标识用于食品尚不成熟

3月26日，上海的饮料“营养选择”分级标识在4家企业进行试点。分级标识主要根据饮料中非乳源性糖、饱和脂肪、反式脂肪、非糖甜味剂的含量对饮料进行综合分级。

针对营养分级标识这个话题，中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石进行解答。



中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心
总顾问陈君石

1. 您如何看“营养选择”分级标识？

陈君石：“营养选择”分级标识出发点是好的，希望让消费者比较清楚地知道有标识的饮料对健康是好是坏。但是如果评价的指标和分级档位不合适，反而可能会给误导消费者。上海的“营养选择”分级标识还不是地方标准，而是“倡议”试点，是否全面推广，还要看试点的效果。

2. 消费者应该如何正确看待“非糖甜味剂”？

陈君石：首先，《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中没有“非糖甜味剂”相关表述；其次，按照此标识，只要添加了甜味剂的饮料就不是A级，就不健康了。事实上，《健康中国行动（2019—2030年）》提及“倡导食品生产经营者使用食品安全标准允许使用的天然甜味物质和甜味剂取代蔗糖”，以甜味剂全部或部分替代添加糖已成为目前食品行业“三减”中“减糖”实践的重要方式之一，把“甜味剂”作为营养分级的指标之一，不太恰当；最后，人们对甜味的喜好是与生俱来的，用甜味剂代替蔗糖等，可以为高血糖人群及糖尿病患者提供更丰富的食物选择。目前已有证据证明，甜味剂几乎不会影响血糖，目前已被应用于糖尿病患者的膳食选择。

3. 该营养标识是“包装正面标识”（FOP）的一种，这种评价型的FOP有何优缺点？

陈君石：FOP通常包括描述型的和评价型的，所谓描述型FOP就是把预包装食品营养成分表中需要提醒消费者重点关注的数据等放到包装的正面进行强调。而评价型FOP则是通过营养素或者食品的成分含量用百分比、颜色或者等级等对食品进行分级，更直观。但是我认为评价型FOP用于我国的食品标识，尚不成熟。因为食品没有好坏之分，关键在于搭配。仅凭食品中的几个营养指标来判定食物的“好与坏”，不利于消费者实实在在通过提高营养知识来选择食品；以糖和饱和脂肪的添加量来划分

食品的好坏，要找出一个切点，在科学上是很难实现的。评价型 FOP 常用于企业对产品的研究开发过程中，比如筛选配方。这种评价体系通常需要用数学模型来计算，很复杂，每个企业具体采用的方法也不一样。同类的产品，不同的生产企业，使用的评价型 FOP 标识不同，消费者很难通过比较选择。

4. 在营养标识方面，您认为我国未来应该怎么做？

陈君石：“每个人是自己健康的第一责任人”，《健康中国行动（2019—2030年）》第一项重大行动就是“健康知识普及行动”，而食品标签是营养科普宣传很重要的窗口，2021年9月26日和2024年1月19日，国家卫健委分别两次对《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》征求意见，希望能尽早发布施行并大力科普宣传，规范食品营养标签，让消费者明明白白选择适合自身的食品。

运动到底需要补充多少电解质？

原创：钟凯

春暖花开，已经有人在挥汗如雨，准备用巧克力腹肌和马甲线迎接夏天的到来。最近几年，异常高温天气和马拉松等运动热潮带火了补充能量和电解质的饮料，但面对各种各样的产品和广告，大家应该如何理性选择？



哪些运动需要额外补充电解质？

如果将人体比作一个机器，当输出功率达到满负荷的40-60%或者心率达到每分钟140-160时，算作中等强度运动，超过这个就是高强度运动。适度的中高强度运动可以有效提升心肺功能，且有助于骨骼和肌肉健康。根据《中国人群身体活动指南（2021）》的建议，6-17岁儿童青少年每天至少60分钟中等以上强度的身体活动，18-64岁成年人每周150-300分钟中等强度或75-150分钟高强度或等量的组合运动。相当于每周中等强度运动5次，每次1小时，比如慢跑（6-8公里/小时）、骑自行车（12-16公里/小时）、登山、爬楼梯、游泳等。



中高强度运动出汗速度快，如果持续时间长（比如1小时或以上），或者运动环境高温高湿，容易出现脱水和电解质紊乱。在长跑、足球、篮球等中高强度运动中，抽筋甚至猝死都与此有关。从事这些运动时除了补充水分，还需要适量补充电解质。此外，有很多研究表明，在运动前、运动中和运动后适量补充水和电解质，有助

于提高运动表现并加快运动后的机体恢复速度。

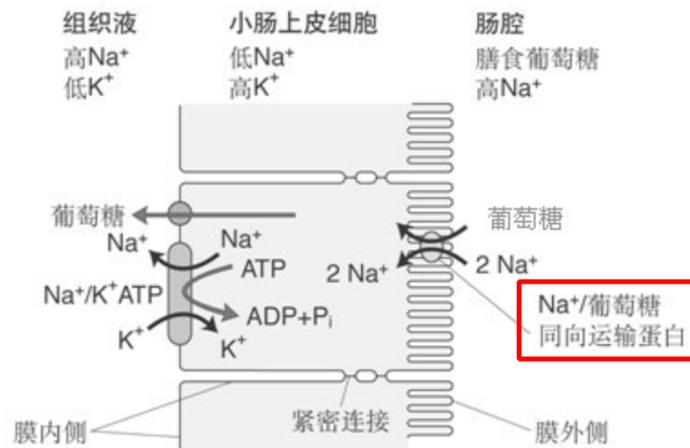
补多少电解质合适？

这个问题其实没有准确答案。一方面，排汗的影响因素特别多，包括性别、体重、温湿度、运动类型等，比如不同温度下的排汗量可以相差3倍。国内外有不少运动排汗量方面的研究，主流观点是：在15-30度左右的温度，中高强度运动1小时，平均出汗量约1升左右。另一方面，流失电解质的量不仅和排汗量有关，还和电解质浓度有关。比如有些人天生汗更咸，汗液中钠含量的个体差异甚至可以达到10倍。正因如此，一些顶尖运动员需要量身定制补液方案，以获得最佳效果。普通人运动强度不如运动员，也不需要追求“千分之一秒”的极致输出，不用强求精准补充。若按照较低的汗液电解

质浓度来推算,1升汗液大约丢失500毫克左右的电解质,这个可以作为普通人运动补液的粗线条参考。补的不那么准也没关系,人体本身是一个巨大的电解质缓冲池,维持内环境稳定是其基本功能。电解质多一点少一点不会有啥影响,都能满足日常锻炼的需求。

除了水和电解质,还要注意啥?

除了水和电解质,运动补水的产品一般还会强调渗透压和糖。现在市面上的主流产品是“人体等渗”的,也就是和人体内环境的渗透压一致,这样可以提高水和电解质的吸收效率。同时会添加少量糖分(一般不超过8%),葡萄糖有助于肠道对钠的吸收,也可以给肌肉提供一些燃料。在运动过程中,每15-20分钟喝几口即可。



总之,运动补水、补电解质确有必要,但前提是运动强度和运动时间足够。对于大多数人而言,主要问题并不是如何补、补多少,而是运动量不足够。每天中等以上强度运动1小时,是首先需要提上日程的关键所在。如果中高强度运动1小时或以上,最好在喝水的同时能补充一些电解质。选择含电解质的饮料也不用太挑剔,依照上述的指引就好,好喝,最好带有少量的糖。

已致5死! 小林制药的红曲保健食品有什么问题?

原创: 阮光锋

健康是每个人最大的期望, 很多人平时都有买保健食品的习惯, 不少人还会买外国保健食品。

然而最近, 日本知名制药企业小林制药公司上了热搜, 原因是日本有消费者服用该公司含红曲成分保健品后出现肾脏疾病等健康问题, 截至目前, 因服用问题产品住院的人数也已超过百人, 并有5人死亡。

究竟是什么原因导致了这样的悲剧呢? 购买外国保健食品应该注意什么?

1. 怎么回事?

日本的小林制药, 我最早知道是他们家的退热贴。很多家长应该都给宝宝买过。他们家的除臭剂、洗涤剂也很有名, 很多人还会在朋友圈代购。

这次他们出事的产品是一款含有红曲成分的保健食品——红曲胆固醇颗粒。

最开始是有1名消费者在连续3年服用后因肾脏疾病死亡。截至3月29日, 小林制药保健品已导致5人死亡。



同时, 小林制药公司向包括食品和饮料生产商在内的日本国内外52家公司供应这些保健食品中使用的成分, 但也发现这些成分通过一些批发商销售给了其他公司。小林制药生产的红曲原料除供自家生产保健品外, 还出售给其他公司用于酿酒及食品制造等。

目前具体原因还在调查, 这家公司也出来道歉了。中消协也发布提示立即停止服用小林制药问题产品。

2. 红曲是什么?

再来看看这次事件中提到的关键物品——红曲。

传统的红曲是指以大米为原料, 接种红曲霉菌 (Monascus) 经固体发酵而成的红曲米。由于发酵过程中会产生红曲色素, 红曲米最典型的特点就是颜色是紫红色, 非常显眼, 最初被用在很多食物中, 比如红腐乳之所以是红色的就是红曲米的颜色。以前还有用红曲米煮肉、酿酒的。

其实, 红曲霉菌是一种非常常用的发酵菌种, 它在现代食品工业中有非常广泛的应用, 因为微生物发酵, 可以赋予它新的风味, 甚至产生完全不同的价值, 从而提高产品的附加值。红曲霉菌可以用

于茶、酒、肉类、调味品等很多食品中，甚至还生产出了特色的普洱茶、酱油、黄酒、腊肉等食品。

在茶行业中，红曲霉发酵普洱茶相较传统发酵的普洱茶，茶汤红亮度、甜活度和回甘度都有较大的提升；

在酒行业中，红曲霉发酵赋予了黄酒独特的红艳、香甜、味醇等特点；

在乳制品中，红曲霉发酵过程中降低了干酪的咀嚼性、硬度、胶性，增强了甜味及果香味；

在调味品行业中，红曲霉发酵的酱油，醇、醛、酸、酯、酮的含量都在增加，尤其是醇类物质，这可以大大丰富酱油的整体风味。

红曲菌在发酵过程中还可以产生很多种次级代谢产物，如麦角甾醇、他汀类化合物、 γ -氨基丁酸等。这其中，最有名的要属1979年日本学者分离出的Monacolin K（莫那可林K），这是一种他汀类化合物，一些研究发现它有降低胆固醇的作用，所以很多企业才将红曲做成降胆固醇的保健食品，甚至药品。

3. 红曲是否安全？

红曲虽然有很多好处，但也存在一定的风险。

红曲霉菌在发酵过程中可能会产生微量的桔青霉素（Citrinin），这是一种具有潜在致癌、致畸作用的代谢物。有些企业的产品桔霉素含量高达（855.67mg/kg），严重危害人们的健康。所以正规企业的产品都需要对红曲中的桔青霉素采取措施进行控制

当然，正规的红曲中的桔青霉素含量通常很低，所以正规渠道购买的含红曲制品通常是安全的。

那么，小林的问题可能出在哪里呢？

实际上，虽然红曲菌能产生多种功能性成分，但并不是每株菌株都有足够的功能性成分，即使有，含量也可能很少，这就给了很多企业钻空子的机会。

2017年有研究对美国市售的28种红曲米品牌的分析发现，市售产品中莫那可林K含量差异巨大，2个品牌产品根本不含有莫那可林K，而其他26品牌的莫那可林K含量最高和最低的相差60倍。

有的企业大肆宣传自己的产品有红曲健康成分、能降胆固醇，就能卖个高价格，但它的产品中有效成分却根本不达标。而且食品生产安全又疏于管理、存在漏洞，比如生产过程不能遵守良好的食品安全操作规范要求，发酵工艺存在很大缺陷，就可能导致桔青霉素（Citrinin）等有害物质超标，给消费者的健康埋下隐患。

这只是一种推测，反正小林已经道歉了，后续原因估计也不了了之了。

需要特别提醒，小林制药此次涉事的这款红曲产品并没有在中国注册，不属于我国定义的保健食品。

4. 购买保健食品应该注意？

这个事情提示大家，在购买保健食品时，一定要慎重！以下几点要注意：

（1）如果是血脂高、胆固醇高了，首先应该遵医嘱，该吃药就吃药。

其次要从饮食和生活方式进行改善，不要过度指望依赖保健食品。保健食品不是药物，不能替代药物。

(2) 实在要买保健食品，注意咨询专业意见。

最好咨询医生或营养师等专业人士的意见，他们对自己研究领域的东西见得多，知道得也多一些，可以帮你避免更多的坑。

(3) 警惕夸大宣传。

对于宣传具有“神奇疗效”或“立即见效”的保健食品保持警惕，理性看待产品功效，避免受到过度商业宣传的影响。

实际上，红曲作为一种潜在的降低胆固醇的膳食补充剂，它的作用并没有得到一致认可。有的研究认为它有用，但是有的研究发现它没用。而市售很多红曲产品中的莫那可林 K 成分的含量差异极大，甚至有的根本不含有这种成分。

(4) 注意看产品介绍和说明。

仔细阅读保健品的标签，特别是通过跨境电商、代购等渠道买的国外产品，因为文字都不懂，更要仔细看看，通过朋友或者翻译工具等帮忙，了解有哪些成分，避免可能产生不良影响的成分，也要注意适量吃。

(5) 如果发现自己家里有小林的这块产品了，马上停止食用。如果服用后如有身体不适，请及时就医。

最后提醒大家：合理膳食、适度运动才是保持健康的最佳方式！希望大家在关注身体健康的同时，也要警惕那些披着“保健”外衣的危险分子！理性看待保健品，保持科学健康的饮食和生活方式。

淀粉肠里的骨泥真的很可怕吗？淀粉肠还能不能吃？

原创：范志红

今年 315 期间，淀粉肠塌房，很多网友直呼再也不敢吃了。

这件事情需要冷静客观地分析。在把淀粉肠一棍子打死之前，其中有几个点必须弄清楚：

1. 淀粉肠是一类什么肠？有相关标准吗？
2. 淀粉肠的配料是什么，除了淀粉，还有哪些让人觉得好吃的东西？
3. 为什么很多人会特别喜欢吃这种烤着吃的淀粉肠？
4. 骨泥是不是一种人类不能吃的有害配料？

我们一个一个慢慢说。

1. 淀粉肠是一类什么肠？



查了一下知网，发现在我国食品行业的研究文献中，对淀粉肠是有定义的。

「淀粉肠是指以食用淀粉、畜禽产品为主要原料，添加调味品、食品添加剂进行配料，经绞切、搅拌、灌制，采用熏烤、蒸煮、冷却工艺加工的，淀粉含量大于 10%，蛋白质含量不低于 5% 的熏煮香肠类肉制品。」

也就是说，淀粉肠是早已有之的一类产品。其特点是淀粉含量高，而蛋白质含量低。以前大家认为火腿肠的蛋白质含量不高，但按国标也需要达到 10% 的蛋白质含量，是淀粉肠的 2 倍。

可能很多人不理解，5% 的蛋白质含量是多高？其实比馒头还要低。馒头的蛋白质含量至少是 6%。

淀粉肠的特点，就是淀粉占大头，肉占小头。例如，一种马铃薯淀粉肠中，马铃薯淀粉糊占重量的 80%，肉占 15%，调味品和添加剂占 5%。

它们吃起来有肉的风味，但因为淀粉含量高，质地比肉类产品更柔软，和肉类的营养价值差异较大。

所以，这类产品没敢说自己是肉肠，而叫作「淀粉肠」。有些产品甚至自己再搞一个蛋白质含量很低的企业标准，比如蛋白质含量只有 3.5%，甚至更低，如同 315 晚会上所曝光的那样。

几十年前，淀粉肠曾经大行其道。大量淀粉，加肥肉，只有一丁点真的瘦肉，也就是让贫困人群

沾个肉味罢了。后来生活富裕了，那些以淀粉为主、营养价值很低、口感也不够好的淀粉肠，慢慢淡出了超市。

但是，最近十几年来，口感升级的各种淀粉肠又悄然回归了。它们并没有提供蛋白质的功能，却成为了一类广受欢迎的肉味风味小吃，是各种路边摊烤肠原料的主力军。



2. 淀粉肠是用哪些配料做的？

的确，现在的路边烤肠，和当年粗糙的淀粉肠已经不是一个水平。淀粉肠进化得口感细腻，味道鲜美，香气迷人，受到小朋友和年轻人的喜爱。

查阅若干讲怎么制作淀粉肠的论文，以及淀粉肠类相关的科研成果，发现淀粉肠的主要原料是肉类 / 鱼类 + 天然淀粉或改性淀粉 + 大豆蛋白 + 动物皮（或乳化皮）+ 调味品 + 食品添加剂 + 肉类香精等。

其中常用淀粉原料包括马铃薯淀粉、绿豆淀粉、改性（变性）玉米淀粉等。为什么要加改性淀粉呢？因为它们可以改善肠的口感，既有弹性，不会松散，口感又柔软，不会变硬。

此外，还可能加入从鹿角藻中提取的卡拉胶、从刺槐豆里提取的刺槐豆胶、微生物发酵生产的黄原胶之类天然胶质，作为增强凝胶口感、预防淀粉冻老化缩水的食品添加剂。

淀粉肠当中还必然要加的一类添加剂，就是磷酸盐类保水剂。因为它可以改善淀粉冻的口感，让淀粉牢牢地抓住大量水分，而淀粉冻是淀粉肠的基质。

此外，为了拥有模拟加工肉制品的红颜色，其中也常常加入亚硝酸钠和红色素，如红曲红、诱惑红、胭脂虫红等。

3. 为什么很多人会特别喜欢吃这种烤着吃的淀粉肠？

确实有很多人是淀粉肠爱好者。甚至有人说，我就是爱这种淀粉肠，并不爱那种肉含量高的香肠。

首先，淀粉肠以淀粉—胶质形成的凝冻为主体，没有放那么多的肉，所以不那么硬，容易咀嚼。肉是由肌肉纤维构成的，需要认真咀嚼。那些咀嚼力弱、咬肌乏力的孩子们喜欢它，就像喜欢果冻、喜欢蛋糕一样。

其次，因为有了改性淀粉，有了植物胶，淀粉肠质地细腻，富有弹性，口感迷人。口感的乐趣是很多人喜欢某种零食或小吃的主要原因，比如粉丝、糍粑、果冻、辣条、油条……都是因为特定的口感而征服了大群粉丝。

第三，淀粉特别善于吸收各种风味物质，比纯肉更容易入味。淀粉肠开发时做过感官实验，调味精妙，既有咸味，也有甜味，有香辛料，有各种增鲜剂，味道特别诱人。

第四，淀粉肠富含碳水化合物，也有适度的脂肪和蛋白质，还加入了糖，特别有利于发生美拉德反应。在烤制到焦黄的时候，它本身就会发出诱人的香气，再加上肉类香精的助力，更有鼻子无法抵抗的吸引力。

但是，烤制处理加上肉类香精，美拉德反应的强度过大，也会产生更多的 AGEs（一类在食物发出焦香时容易产生的促炎症、促衰老的物质）。

4. 骨泥是不是一种人类不能吃的有害配料？

我以为骨泥这种产品已经存在多年，在食品中也经常用到，应当不会引起惊讶。结果发现，有些网友以为这是骨头烧成灰之后加水混合制成的，所以心理上非常恐惧。这里科普一下骨泥的事儿吧。

动物的骨骼是肉类加工时必然会产生下的脚料，但这并不代表它不含有营养成分。

骨头富含钙和铁，含有脂肪，也含有胶原蛋白。我自己在吃烧鸡、吃压力锅烹调的鸡翅膀时，也会把比较软的骨头嚼碎，获取其中的红骨髓和钙。市售骨汤面条的汤，有些也使用了骨泥原料。

一项 2017 年鉴定的科技成果中表示，通过工艺改进，「得到富含羟脯氨酸（ $> 12\text{mg/kg}$ ）、高活性钙（ $> 435\text{mg}/100\text{g}$ ）、骨胶原（ $> 30\text{g/kg}$ ），钙磷比（1:1-1.5）适中，富铬（ $> 0.02\text{mg/kg}$ ）的发酵骨泥酱产品。」并将其开发成了营养饼干和营养口含片。

此外，我还看到了鱼骨泥、羊骨泥等开发利用的多项研究报告。

那么，骨泥能不能作为香肠的配料呢？

一项 2018 年的骨泥相关成果鉴定中有这样的介绍：

「利用本生产技术，可以充分利用该残留肌肉及骨中的骨胶原和骨骼中的脂质、富铁、钙等成分，生产出具有高营养价值的综合利用产品。……在本项技术中，利用酶法对产品的质构进行了改性。经酶法处理的骨泥成团性优良，可直接用作肉糜制品的原料，如作为饺子馅、肉丸，也可替代部分原料肉用于香肠制品的生产。」

一项鱼骨泥香肠开发技术宣称，「本产品的骨泥添加量可达到 80%，在保证口感良好的条件下充分提高钙含量。」

还有研究把动物的骨头制作成调味粉或调味膏产品，都是给人类食用的。

既然如此，肠类产品中添加骨泥配料，也就没什么可奇怪的了。只要卫生指标合格，制作工艺规范，来自鸡骨架的骨头完全可以作为动物和人类的营养来源。

如果淀粉肠里加入了卫生指标合格，质量优良的骨泥，毋宁说是提升了它的营养价值。

关键是三点：

1. 骨头是不是新鲜，是不是来自健康的鸡。病死鸡的骨头、腐烂变质的骨头，泔水桶里捞出来的

骨头，是不能用做原料的。但话又说回来，肉联厂每天产生大量新鲜的动物骨头，干嘛要很麻烦地从泔水桶里捞骨头呢？

2. 加工工艺是否规范，卫生指标是不是合格。骨粉、骨泥确实用作动物饲料的原料，但制作饲料有饲料的卫生指标，制作人类食品有食品的安全标准。不能把给动物用的产品用在人类食品里。

3. 生产厂家有没有如实标注骨泥这种配料。加入骨泥配料不违法，加了而不告知消费者，或用它来冒充其他配料，才是违法行为。

总之，从营养价值和食品工业分类标准来说，淀粉肠不能叫做肉肠，甚至也不应该属于肉制品，而更像是「风味淀粉类小吃」。所以，也没法用各种肉肠的标准来要求它。

当然，只要符合食品卫生标准，符合本企业标准，并如实标注配料表和营养成分表，淀粉肠类是可以正常售卖的。爱吃这类食物没有问题，就像爱吃辣条、油条没有问题一样。

但是，爱吃它的人也一定要清楚：这类东西不能提供肉类的营养价值。它比肉类蛋白质少，它比主食脂肪多，它含钠偏高，烤制的浓香可能带来促炎成分。

在出门旅游时偶尔吃一个烤得香喷喷的淀粉肠，没有什么关系。但如果因为价格不贵，就放任孩子经常靠吃这些淀粉肠饱腹，并不是明智的做法。孩子们还是最好直接吃新鲜肉烹调的菜肴，足量的新鲜蔬菜，加上低脂肪的原味主食。

3·15 晚会让槽头肉刷了屏，但大多数媒体只是在跑偏的路上狂奔

原创：云无心

今年的3·15晚会，食品领域的案例是安徽某地几家“梅菜扣肉预制菜原料竟是劣质槽头肉”。预制菜本来就已经是“流量密码”，再加上“槽头肉”，节目还没有完，槽头肉已经刷了屏。

晚会之后，大多数人不会在意曝光的真正问题是啥，就记住“预制菜”“槽头肉”和“梅菜扣肉”都不能吃了吧？

到今天，各路自媒体、新媒体、传统媒体，纷纷“科普”槽头肉。比如，下面这段话，几乎就是这些“科普”的标准说法：

槽头肉，是指猪头与躯干连接部位的肉，由于槽头肉上淋巴较多，在日常生活中也被称为淋巴肉。因为含有大量淋巴结、脂肪瘤和甲状腺，属于猪肉中必须进行严格“整修”的部分，是猪肉中公认证品质差，价格低的部位。据健康时报，淋巴肉这些细菌和病毒产生的毒素，高温加工是不能被灭活的，毒素种类不同损伤的部位不同，一般会对肝脏和神经系统造成损伤，危害人体健康。

全网对“槽头肉”众口一辞地喊打喊杀，公众愤怒的情绪可理解，通过不吃来“自我保护”的选择也无可厚非。

但是，我们还是应该尊重事实。

实际上，3·15晚会上一直说的是“劣质槽头肉”，而不是“槽头肉”。这二者并不是一回事，就像“镉超标大米”和“大米”不是一回事、“农残超标的蔬菜”和“蔬菜”不

是一回事，完全一样。

槽头肉，是指猪头与躯干连接部位的肉，有的地方叫“刀口肉”或“血脖肉”。一头商品猪，槽头肉差不多有十几斤，占到猪肉总量的十分之一左右了。

所谓“槽头肉日常生活中被称为淋巴肉”，不清楚这个说法是否普遍，但是“槽头肉”并不等于“淋巴结”。猪的身上有几百个淋巴结，遍布全身，槽头这个部位只是相对比较集中而已。

淋巴结在动物身体当中起到的主要作用就是造血功能和免疫功能。它可以截留病原微生物，阻止它们进入血液循环。即便是其中有一些病原体，也跟正常食物中的病菌一样，烹饪之后就没有什么危害了。只有发生病变的淋巴结，才可能存在一些毒素而危害健康。所以，国家标准中要求的，也只是“整修”去掉“可视病变淋巴结”、肾上腺和残留的甲状腺（通常说的“摘三腺”），而不是说“去掉所有淋巴结”更不是说“有淋巴结的肉就不能食用”。只要规范操作，去掉这些“有害部位”，槽头肉就跟其他部位的肉一样，可以正常地销售和食用。如果“有淋巴结就不能食用”的话，那么其他部位的

肉也可能有淋巴结（仅仅只是不像槽头肉那么多而已），还吃不吃呢？

当然，槽头肉的形态和口感都不如其他部位的肉，面向零售消费者接受度比较低，所以规模屠宰的槽头肉一般是流向肉制品工厂做原料了，所以大家在超市里可能难以看到。其实在农村“自己杀猪”，以及小规模屠宰卖肉的地方，槽头肉也都是正常吃掉的。

因为3·15曝光是几家做“梅菜扣肉预制菜”的厂家，于是“预制菜”这个流量密码又多了一个“黑点”。其实，做梅菜扣肉这样“还能看到肉的原始形态”的菜肴，并不是槽头肉最好的用途。就像暗访视频中提到的，他们也有“修整工序”，只是没有认真规范修整。因为规范修整后，肉的形态就不好了。

实际上，它们更合适的用途，是做肉丸子、饺子馅、包子馅、火腿肠、午餐肉……都比做梅菜扣肉还要更方便，只是调查记者没有去找一家做这些的企业来曝光而已

按照行业规范，槽头肉的修整应该是在屠宰场，检疫合格才能够出厂。3·15曝光的工厂，或许是跟屠宰场达成了“灰色合作”，或许是从“非法屠宰”来源收购的肉，所以这些槽头肉没有经过规范修整，成为了“劣质槽头肉”。

对于槽头肉的问题，媒体与监管部门更应该关心的是：那些屠宰场以及集中屠宰点，是否规范进行了“摘三腺”的操作——如果做了，那么出厂销售的槽头肉就没有问题；如果没有，那么屠宰场应该被查处，而这些槽头肉的主要流向——肉制品加工厂、食堂、餐厅的肉馅、肉丸、火腿肠、午餐肉等等，就将是重灾区。

按照每年5500万吨的猪肉总量，槽头肉的量有几百万吨。这些槽头肉，如果按照媒体们“乱科普”的说法都不能吃了，造成的浪费有多大？

CFIC 法规政策

- 33 国民营养健康指导委员会办公室关于印发“减油、增豆、加奶”核心信息的通知
- 33 关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 等 47 项食品安全国家标准和 6 项修改单的公告 (2024 年第 1 号)
- 33 国家卫生健康委发布 47 项新食品安全国家标准
- 33 关于石斛原球茎等 23 种“三新食品”的公告
- 33 解读《关于石斛原球茎等 23 种“三新食品”的公告》(2024 年第 2 号)
- 33 食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求 2024 年度食品安全国家标准立项计划 (征求意见稿) 意见的函
- 33 关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动的通知
- 34 市场监管总局关于公开征求《食品添加剂生产许可审查细则 (征求意见稿)》意见的通知
- 34 市场监管总局部署 2024 年度重点立法任务
- 34 市场监管总局关于印发食品安全行政执法案例指导工作规定的通知
- 34 市场监管总局办公厅关于继续抓好 外卖商家营销规范 防止餐饮浪费的通知
- 34 市场监管总局关于批准发布 JJF 1070—2023《定量包装商品净含量计量检验规则》国家计量技术规范第 1 号修改单的公告
- 34 JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》解读
- 34 一图读懂 | 生鲜食用农产品照明等设施使用要求
- 35 市场监管总局制定出台非法计量单位管理规章
- 35 市场监管总局曝光 2023 年“神医”“神药”广告违法典型案例
- 35 市场监管总局关于公开征求《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序 (征求意见稿)》意见的公告
- 35 市场监管总局关于 2023 年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告
- 35 市场监管总局关于简化进口保健食品注册备案申请有关领事认证材料的公告
- 35 市场监管总局关于公布《食品经营许可审查通则》的公告
- 35 《食品经营许可审查通则》解读
- 36 市场监管总局关于发布《保健食品原料人参 西洋参 灵芝备案产品技术要求》的公告
- 36 国家市场监督管理总局等部门关于切实加强 2024 年春季学校食品安全工作的通知
- 36 关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知
- 36 市场监管总局相关司局负责人就《关于加强 预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的 通知》答记者问
- 36 市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函
- 36 市场监管总局关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告
- 37 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工作总结暨 2024 年调查方案研讨会
- 37 国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品国家标准中期咨询会
- 37 国家食品安全风险评估中心组织专家在京开展《麸质不耐受人群特殊膳食食品》国家标准企业调研
- 37 第二届食品安全国家标准审评委员会理化检验方法与规程专业委员会第十九次会议召开
- 37 食品安全标准进校园——食品标签专场活动在北京工商大学举行
- 37 第 54 届国际食品添加剂法典委员会在成都召开
- 37 拟微球藻油等 3 种新食品原料公开征求意见
- 38 海岸松树皮提取物等 3 种新食品原料公开征求意见
- 38 关于公开征求羟基酪醇等 7 种食品添加剂新品种意见

国家卫生健康委员会

国民营养健康指导委员会办公室关于印发“减油、增豆、加奶”核心信息的通知

2024年4月29日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7886t/202404/a8217485c07548049c2040c3f003b071.shtml>

关于发布《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)等47项食品安全国家标准和6项修改单的公告(2024年第1号)

2024年3月12日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202403/a51bf4bd1c1545d4bada095735603b6f.shtml>

国家卫生健康委发布47项新食品安全国家标准

2024年3月12日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3594/202403/653695950bf1412b953ed7b7745b5e96.shtml>

关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告

2024年3月13日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7892/202403/7b89108ea0624ffda15a86e3764ee754.shtml>

解读《关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告》(2024年第2号)

2024年3月13日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s5854/202403/265b6768bf5f41d0b5f529fd4b692f88.shtml>

食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求2024年度食品安全国家标准立项计划(征求意见稿)意见的函

2024年3月26日

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202403/d4f9e4459ded4b1485c191e9526601a0.shtml>

国家市场监督管理总局

关于开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动的通知

2024年4月1日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/spscs/art/2024/art_99db64e00dbf4f56933b0c9e70adcf31.html

市场监管总局关于公开征求《食品添加剂生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的通知

2024年4月3日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_ef52aeffd4fe4e7da2c46b0ebd0a8e31.html

市场监管总局部署 2024 年度重点立法任务

2024年4月9日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_3d1f417b56774f8da59f0afdda4939bc.html

市场监管总局关于印发食品安全行政执法案例指导工作规定的通知

2024年4月7日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2024/art_f5a5e8fb5c4b446faaa-ce53af9a0ad6b.html

市场监管总局办公厅关于继续抓好 外卖商家营销规范 防止餐饮浪费的通知

2024年4月7日

https://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/art/2024/art_f9d2dce2d7ff4d6fabcab63c329072fa.html

市场监管总局关于批准发布 JJF 1070—2023《定量包装商品净含量计量检验规则》国家计量技术规范第 1 号修改单的公告

2024年4月10日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/jls/art/2024/art_c98bed15d02d4eaca40bcc182e17a9ee.html

JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》解读

2024年4月11日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/jls/art/2024/art_b7a3094f36814db78678f9054451003b.html

一图读懂 | 生鲜食用农产品照明等设施使用要求

2024年4月17日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art_8aea5703fc7e4dfa942910ee5a57fc64.html

市场监管总局制定出台非法定计量单位管理规章

2024年4月19日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_ddd9f936db234ecd836ee730743a8091.html

市场监管总局曝光2023年“神医”“神药”广告违法典型案例

2024年4月19日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_a68c3d6b97c24ec89fbb52182b9a24b8.html

市场监管总局关于公开征求《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序（征求意见稿）》意见的公告

2024年4月29日

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_a2f1d114fcb447e989fc92536c8ba7fa.html

市场监管总局关于2023年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告

2024年4月29日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art_a3bbcf9057e240d284343e782ffd63e5.html

市场监管总局关于简化进口保健食品注册备案申请有关领事认证材料的公告

2024年4月29日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art_7a76fc1511fe4a32bf71512fc2daa8ba.html

市场监管总局关于公布《食品经营许可证审查通则》的公告

2024年4月29日

https://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/art/2024/art_886d21030f2d4dc6850722aa8c02ead7.html

《食品经营许可证审查通则》解读

2024年4月29日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art_555a7e3f21f543c3894f5779a15f6e1c.html

市场监管总局关于发布《保健食品原料人参 西洋参 灵芝备案产品技术要求》的公告

2024年4月30日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art_bc71c957f43e49a99f22f9568ccf7a07.html

国家市场监督管理总局等部门关于切实加强2024年春季学校食品安全工作的通知

2024年3月13日

https://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/art/2024/art_0bc80aba2ebc481ba8368d396ef07d31.html

关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知

2024年3月21日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art_e1ba9385be204186adc0f2cfef717693.html

市场监管总局相关司局负责人就《关于加强 预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》答记者问

2024年3月21日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxs/art/2024/art_0689017d44944810a6300f3d3da33a4b.html

市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函

2024年3月22日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art_fc69187fd229456a908e99795697c93f.html

市场监管总局关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告

2024年3月26日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art_701a6b8b063e4eab85fcb722258c310d.html

国家食品安全风险评估中心

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工作总结暨 2024 年调查方案研讨会

2024年4月3日

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13622.shtml>

国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品国家标准中期咨询会

2024年4月8日

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13655.shtml>

国家食品安全风险评估中心组织专家在京开展《麸质不耐受人群特殊膳食食品》国家标准企业调研

2024年4月10日

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13657.shtml>

国第二届食品安全国家标准审评委员会理化检验方法与规程专业委员会第十九次会议召开

2024年4月18日

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/bzgzt/2024/13683.shtml>

食品安全标准进校园——食品标签专场活动在北京工商大学举行

2024年4月19日

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13694.shtml>

第 54 届国际食品添加剂法典委员会在成都召开

2024年4月22日

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13696.shtml>

拟微球藻油等 3 种新食品原料公开征求意见

2024年4月28日

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13715.shtml>

海岸松树皮提取物等 3 种新食品原料公开征求意见

2024 年 3 月 1 日

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13488.shtml>

关于公开征求羟基酪醇等 7 种食品添加剂新品种意见

2024 年 3 月 13 日

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13515.shtml>



CFIC 行业动态

- 40 雀巢助力改善废弃物管理基础设施
- 40 百事公司连续 18 年荣获“全球最具商业道德企业”殊荣
- 41 美赞臣中国启动柠檬宝宝关爱行动
- 41 脉动成立产业链气候行动基金 助力行业绿色高质量发展
- 42 飞鹤携手北京大学神经科学研究所 加速推进脑发育战略
- 42 国家荣誉 行业首个!蒙牛荣获“2023 年度十大著作权人”
- 43 共筑健康,玛氏中国荣获 2024 健康行动行业领军奖
- 43 上海、武汉等地区携手美团建设乡村儿童操场
- 44 加多宝以高品质共筑消费者信赖基石
- 44 麦当劳中国首家光储一体“零碳餐厅”落地广州
- 45 无限极连续六次获得国家高新技术企业认定

雀巢助力改善废弃物管理基础设施



2024年3月27日，在全球回收日，雀巢再次强调了公司如何改进包装以促进回收再生以及支持废弃物管理方面做出的努力。除了直接影响包装的设计和材料的选择外，雀巢助力废弃物管理基础设施的建设，支持有序监管，并关注废弃物处理人员的权益保障。目前，雀巢已参与了220个行动，致

力于在欧洲、非洲、亚洲、北美和拉丁美洲开展功能完善的废弃物回收、分拣和再生计划。

截至2023年底，雀巢全球已有83.5%的塑料包装采用了可回收再生设计。例如，在英国和爱尔兰，雀巢已将其Quality Street和Smarties的产品包装更新为了可回收纸质包装。在中国，所有雀巢冰淇淋支装产品及硬塑包装100%为可回收再生设计。徐福记多款糖果使用了100%再生聚对苯二甲酸乙二醇酯（rPET）制成的糖罐和100%再生聚丙烯（rPP）制成的罐盖。

百事公司连续18年荣获“全球最具商业道德企业”殊荣



近期，百事公司再次被国际权威智库道德村协会（Ethisphere Institute）授予“全球最具商业道德企业”（World's Most Ethical company）称号。因在全球行为准则合规、公司治理和企业社会责任方面的卓越成就，百事公司作为首批进入中国的跨国企业之一，已连续18年获此殊荣，彰显了其对商业诚信及企业责任的坚定承诺。截至目前，全球仅有6家企业连续

荣获这一认证。

道德村协会是界定和推动商业道德最佳实践标准的全球领导者，在凭借数据驱动的意见来衡量和定义核心道德标准方面拥有深厚经验和卓越洞察。“全球最具商业道德企业”榜单评选以道德村协会多年研究开发的道德商数（Ethics Quotient®）为基础，从文化、道德、合规、治理实践等240多个数据例证维度评估并认证真正一流的企业道德模范。

美赞臣中国启动柠檬宝宝关爱行动

MeadJohnson Nutrition 美赞臣®



第17届国际罕见病日，国际知名品牌美赞臣、美赞臣公益基金会携手病痛挑战基金会、阿里公益联合发起柠檬宝宝关爱行动，发挥美赞臣中国国内国际两种资源优势，共同为中国罕见病患者提供罕见病配方粉供应方案。同日，美赞臣中国在新浪微博发起了#为0.01%生命呐喊#话题互动，推动社会更多人认知、关爱、支持罕见病群体，为他们及其家庭营造互助包容尊重的社会环境。

罕见病是指新生儿发病率小于1/10,000、患病率小于1/10,000的疾病，其多为遗传性疾病，是人类医学面临的巨大挑战之一。目前我国患者群体已超过2000万，69.9%的罕见病在儿童期发病，比如柠檬宝宝便是其中一种先天性代谢障碍罕见病，体内有机酸代谢异常，终生都需要使用特殊配方食品。

脉动成立产业链气候行动基金 助力行业绿色高质量发展



2023年世界地球日前夕，绿色先锋脉动在中国饮料行业率先实现了所有生产工厂碳中和。今年，脉动再次成为行业领跑者，宣布成立“同护地球”产业链气候行动基金，计划在未来两年内投入超过3000万元人民币，助推产业链上下游加快减碳进程，引领食品行业绿色转型。

作为饮料行业绿色发展“领跑者”，脉动将通过资金支持和技术指导，助力产业链上下游合作伙伴加快低碳能力建设，

推广使用绿色能源、优化产品包装及采用绿色物流，持续倡导绿色消费及循环经济。

飞鹤携手北京大学神经科学研究所 加速推进脑发育战略

飞鹤奶粉



近日，中国飞鹤联合北京大学神经科学研究所正式启动“母乳特征功能组分对神经系统发育的影响及作用机制研究”项目。该项目由神经学领域知名学者、北京大学神经科学研究所副所长邢国刚牵头，聚焦全球领先脑科学前沿，进行营养成分功能分析和机制研究，探索在婴儿神经系统发育中起到关键作用的母乳成分，以及营养组分影响神经系统发育的机制。

据介绍，本项目将采用研究神经系统早期发育机制的前沿技术，其中类脑器官模型是学界进行研究人类大脑发育时最合适的体外模型，可以模拟人类胎儿、新生儿以及婴儿的脑组织，将有助于分析母乳关键营养成分对神经系统发育的影响。同时，北京大学神经科学研究所及邢国刚教授课题组也在该模型研究中走在世界前列。

国家荣誉 行业首个！蒙牛荣获“2023 年度十大著作权人”



4月23日，由中国版权保护中心、中国版权协会和云南省版权局等联合主办的“2023年度十大著作权人”发布会在云南昆明成功举办。会上，蒙牛集团荣获“2023年度十大著作权人”荣誉称号，为行业首个获此殊荣的企业。

“十大中国著作权人年度评选”是中宣部国家版权保护中心发起的，是国内版权保护领域最权威、最公正、影响力最大的评选活动之一。本次评选中，蒙牛与中国移动、华为、阿里云、北大方正、腾讯等各行业头部企业共同入选名单，成为十大入围企业中唯一的乳制品企业，为行业树立了典范。

共筑健康，玛氏中国荣获 2024 健康行动行业领军奖

MARS WRIGLEY
confectionery



4月22日-23日，2024消费品论坛（CGF）中国日在上海举办。玛氏中国入选《品牌赋能·共筑健康——中国消费品行业健康行动报告》，并荣获2024中国消费品行业健康行动行业领军奖。

上海、武汉等地区携手美团建设乡村儿童操场

美团



3月5日学雷锋纪念日，美团（上海）党委、工会、团委联合发起了“走出一座操场”公益活动。此活动鼓励全国各地的员工通过走路来助力乡村儿童操场的建设，每完成一个爱心路线图，就能为乡村幼儿园的孩子们贡献一块操场拼接地板。截至3月底，该活动累计捐建了3463块拼接地板。

近日，武汉市文化和旅游局携手美团乡村儿童操场，助力为新疆博乐达勒特幼儿园、新疆博乐青得里镇基建队幼儿园的乡村儿童铺设多功能操场。在武汉，消费者在当地美团公益商家产生的消费，都将有机会转化为对远方乡村孩子们的关爱与支持，助力捐建新疆的乡村儿童操场。

加多宝以高品质共筑消费者信赖基石



2024年“3·15”期间，加多宝携手全国多地市场监督管理局、消费者协会等单位，围绕今年“激发消费活力”主题，积极配合各地相关政府部门开展系列宣传活动，以实际行动呼吁切实保护消费者合法权益，共建诚信消费环境，让消费者乐享高品质消费。

加多宝作为民族企业的代表，陆续支持并参与了深圳、武汉、成都、西安、青岛、南京、重庆、西宁等全国20余个省市共计40余场活动，其中加多宝凉茶、昆仑山矿泉水作为现场指定饮品，亮相活动现场，并为系列活动提供高品质保障。

麦当劳中国首家光储一体“零碳餐厅”落地广州



（2024年3月20日，广州）麦当劳中国宣布广州云山天地餐厅（以下简称“云山天地餐厅”）正式开业，这家餐厅按照国际权威绿色建筑认证LEED（Leadership in Energy & Environmental Design，能源与环境设计先锋）“零碳排放（Zero Carbon）”标准设计建造，采用“光伏发电+电储能”绿色能源利用模式，将成为国内首家光储一体“零碳餐厅”。“光储一体模式”具

有可复制、可推广的潜力，为中国餐饮业绿色减碳树立新的标杆。作为麦当劳中国“点面结合”推动绿色餐厅建设的关键里程碑，开业当日麦当劳中国携手“中信童书”在云山天地餐厅首发《麦麦绿色童话》，通过生动有趣的绘本，邀请消费者参与亲子阅读，拥抱绿色低碳的生活方式，为下一代创造更美好的未来。

无限极连续六次获得国家高新技术企业认定



近日,无限极(中国)有限公司荣获广东省第一批“2023年国家高新技术企业”认定,这是公司自2008年首次通过“国家高新技术企业”认定以来,连续六次获此殊荣。目前,公司拥有授权专利超过600件(其中,发明专利超过300件),主持或参与标准制定超过200项。

国家高新技术企业认定工作从2008年开始,由国家科技部、财政部、税务总局联合进行,主要从企业核心自主知识产权、科技成果转化能力、研究开发的组织管理水平、销售和资产成长性指标等方面进行严格评审和认定。它是我国科技创新型企业的最高荣誉之一,为企业在市场竞争中提供有力的资质证明,并能有效提升企业的品牌形象和影响力。



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