

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工  
作

# 资讯

2024 年  
7-8 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

食品安全科普短视频项目召开启动会

科信中心召开咖啡与健康的相关科学共识交流会



# CONTENTS 目录



## 中心要闻 03

食品安全科普短视频项目召开启动会  
科信中心召开咖啡与健康的相关科学共识交流会

## 科信党建 07

开展“重温红色历史传承红色基因”观影活动  
科信中心党支部开展“学习贯彻党的二十届三中全会精神”讲党课活动  
科信中心党支部组织学习“习近平总书记在纪念邓小平同志诞辰 120 周年座谈会上的讲话”  
科信中心党支部开展“红心向党庆七一砥砺奋进新征程”主题党日活动

## 科普传播 14

牛蛙安全性要从“娃娃”抓起  
米面粮油以及调味品，过保质期后，还能吃吗？答案跟你想的不一样  
无糖酸奶里的糖醇会促进血栓形成？有糖酸奶会升血糖升尿酸吗？  
所谓“毒枸杞”，是不讲科学的地方行政条例与国家标准的冲突

## 法规政策 28

关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告  
解读《关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告》（2024 年第 3 号）  
关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告  
解读《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年第 4 号）  
国家卫生健康委办公厅关于组织开展 2024 年全民健康生活方式宣传月活动的通知  
国家卫生健康委办公厅关于印发高血压等慢性病营养和运动指导原则（2024 年版）的通知  
《国家卫生健康委办公厅关于印发高血压等慢性病营养和运动指导原则（2024 年版）的通知》解读  
国家卫生健康委办公厅关于印发居民体重管理核心知识（2024 年版）的通知  
国家卫生健康委印发《居民体重管理核心知识（2024 年版）》  
关于印发中小学生超重肥胖公共卫生综合防控技术导则的通知  
国家疾控局等 4 部门发布中小学生超重肥胖公共卫生综合防控技术导则  
关于印发健康中国行动——糖尿病防治行动实施方案（2024—2030 年）的通知  
《健康中国行动——糖尿病防治行动实施方案（2024—2030 年）》解读

**主办：科信食品与健康信息交流中心**

**地址：**北京市丰台区南四环西路 128 号  
院诺德中心一期 4 号楼 912-913

**邮编：**100071

**电话：**010-63728412（兼传真）

**网址：**www.kexinzhongxin.com

国家卫生健康委办公厅关于印发 2024 年度食品安全国家标准立项计划的通知  
关于开展 2024 年全国“质量月”活动的通知  
市场监管总局关于征集拟纳入允许保健食品声称的保健功能目录建议的公告  
市场监管总局教育部民政部国家卫生健康委国管局关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知  
市场监管总局关于发布《互联网广告可识别性执法指南》的公告  
市场监管总局广告监管司负责人就《互联网广告可识别性执法指南》答记者问  
市场监管总局关于公开征求 2025 年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告  
市场监管总局关于公开征求《国家市场监督管理总局关于废止和修改部分部门规章的决定（征求意见稿）》意见的通知  
市场监管总局办公厅关于印发食品安全行政执法案例指导相关文件的通知  
关于征求《食用植物油散装运输卫生要求》拟立项强制性国家标准项目意见的通知  
市场监管总局办公厅关于印发 62 项《食品安全风险管控清单》的通知  
市场监管总局建成食品安全风险管控清单库  
市场监管总局办公厅关于做好汛期食品安全工作的通知  
市场监管总局关于发布《特殊医学用途电解质配方食品注册指南》等文件的公告  
《市场监管总局关于发布〈特殊医学用途电解质配方食品注册指南〉等文件的公告》解读  
市场监管总局办公厅关于印发《肉制品生产监督检查操作指南》的通知  
最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释——若干问题的解释  
中华人民共和国海关风险管理办法（海关总署第 271 号令）  
关于公开征求二丁基羟基甲苯（BHT）等 4 种食品添加剂新品种意见  
“三新食品”与食药物质常见问题解析  
柠檬香桃叶等 3 种新食品原料公开征求意见  
国家食品安全风险评估中心举办食品安全标准跟踪评价工作会议暨培训班  
2024 年全国科普教育基地主题开放日活动在苏州举办  
新食品原料金花茶培养物公开征求意见

## 行业动态 35

---

太太乐 2024 年斩获 ESG 典范企业与绿色智造典范双奖  
2024 年全球乳业 20 强榜单出炉伊利蝉联全球五强、亚洲第一  
实力表扬！践行企业社会责任，传递绿色可持续发展，光明乳业荣获多方感谢  
百事公司摘得国内生物天然气线上交易首单  
“中国 ESG 上市公司先锋 100”发布，中国飞鹤再度入  
质量标杆再获认可！蒙牛全链条质量管理获评“2024 年质量标杆典型经验”  
玛氏荣膺多个权威奖项，创新实力再获认可  
可口可乐公司与国际特殊奥林匹克合作伙伴关系延至 2031 年  
麦当劳中国科技研发中心新大楼启用，五年内计划投入 40 亿元，加速数字化“自研创新”  
加多宝集团紧急驰援四川汉源、泸州、内江抗洪救灾  
百胜中国“捐一元”17 年！再掀全民公益潮  
“美丽中国钢铁先锋”绿色钢铁公益项目正式启动嘉吉携手推动钢铁行业绿色低碳转型  
守望相助友谊长存君乐宝向古巴捐赠价值 76 万余元奶粉



## CFIC 中心要闻

- 04 食品安全科普短视频项目召开启动会
- 06 科信中心召开咖啡与健康的相关科学共识交流会

## 食品安全科普短视频项目召开启动会



会议现场

受国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司委托，科信中心承担了“制作食品安全科普短视频”项目。根据工作安排，2024年8月8日下午，科信中心在京召开项目启动会，国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司二级巡视员郝明虹、干部杨洋出席会议。

科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋对项目的前期工作进行了汇报。随后，与会嘉宾针对今年计划拍摄的科普短视频脚本进行了细致的审阅和修订，以确保信息的准确性和传播的有效性，并就如何更有效地向公众传播食品安全知识进行了深入讨论。



国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司二级巡视员郝明虹

郝明虹巡视员对科信中心过去工作表示了肯定，并对今年的工作充满信心，希望科信中心再接再厉，继续以高标准、严要求完成后续工作。

中国疾病预防控制中心营养与健康所副所长刘爱玲，中国标准化研究院研究员刘文，中国农业科学院教授级高级工程师臧明伍，中华预防医学会健康传播分会秘书处负责人崔伟，生命时报记者王淑颖参加了本次会议。

## 科信中心召开咖啡与健康的相关科学共识交流会



活动现场

咖啡是世界上最受欢迎的饮品之一，但近年来其与癌症、成瘾性、骨质疏松、失眠等诸多健康效应之间的关联频现网络，引发大量关注和讨论。为帮助公众全面认识咖啡与健康的关系，合理选择和饮用咖啡，科信中心在既往工作的基础上启动了新版共识的编写工作，并于7月27日在京召开专题交流会。

来自国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中华预防医学会健康传播分会、北京工商大学、北京林业大学、北京大学等单位的领导和专家以及相关行业代表参与了本次会议。

科信中心科技传播部副主任李福瑄对项目背景、前期开展的工作及内容初稿进行了介绍。本次更新共收集梳理了2018年以来近400份官方机构文件及科学文献，覆盖咖啡与健康相关的十多个方面，包括癌症、成瘾性、肥胖、骨质疏松、睡眠、情绪等。与会人员对初稿进行了深入讨论，并提出了详细的修改意见和建议。科信中心将在进一步修改完善后，邀请权威机构和专家审定并择机发布。



## CFIC 科信党建

- 
- 08 开展“重温红色历史传承红色基因”观影活动
  - 09 科信中心党支部开展“学习贯彻党的二十届三中全会精神”讲党课活动
  - 11 科信中心党支部组织学习“习近平总书记在纪念邓小平同志诞辰120周年座谈会上的讲话”
  - 12 科信中心党支部开展“红心向党庆七一砥砺奋进新征程”主题党日活动
-

## 开展“重温红色历史传承红色基因”观影活动



为进一步传承发扬八一精神，颂扬中国人民解放军保家卫国的奋斗精神，引导党支部成员厚植家国情怀，增强担当意识，提高党支部凝聚力和号召力，2024年8月2日，科信食品与健康信息交流中心党支部开展了“传承八一精神，凝聚奋进力量”主题党日活动。会议由科信中心党支部包大跃书记主持。

为了更加深入地了解中国人民解放军的诞生历程和光辉历史，全体人员共同观看了电影《建军大业》。这部史诗巨制以宏大的叙事和逼真的场景再现了那个烽火连天的年代，让每一位观看者都仿佛置身于那个激情燃烧的岁月之中。

影片结束后，大家纷纷表示深受震撼和鼓舞，更加坚定了为实现中华民族伟大复兴的中国梦而努力奋斗的决心。今天的和平来之不易，必须要深刻汲取人民战争胜利的历史经验，始终践行和弘扬爱国主义精神，今后要结合自身岗位职责不断加强业务学习，努力提升自身业务水平，时刻怀揣感恩和责任，认真履职，不畏困难，勇于担当。

此次主题党日的开展，不仅让大家对军人精神有了更加深刻的认识和理解，也进一步激发了大家的爱国情怀和国防意识。大家将秉承好革命先辈意志，激发出干事、创业激情，在自己平凡的岗位上不断发光发热。

## 科信中心党支部开展“学习贯彻党的二十届三中全会精神”讲党课活动



根据民政部部管社会组织综合党委《关于认真学习宣传贯彻党的二十届三中全会精神的通知》（民综党委〔2024〕9号）要求，2024年8月14日，科信中心党支部开展“学习贯彻党的二十届三中全会精神”党课活动。会议由科信中心党支部包大跃书记主持，支部全体党员参加。

会上，科信中心党支部书记包大跃围绕党的二十届三中全会精神讲授主题党课，系统梳理回顾历届三中全会的内容，深刻阐述党的二十届三中全会的重要地位和主要内容。党的二十届三中全会是在我们党带领人民以中国式现代化全面推进强国建设、民族复兴伟业的关键时期召开的一次极为重要的会议，是中国共产党坚定不移高举改革开放旗帜，紧紧围绕推进中国式现代化进一步全面深化改革而召开的一次十分重要的会议。

包大跃书记指出，科信中心党支部要把学习贯彻党的二十届三中全会精神作为当前和今后一个时期的一项重大政治任务，深入学校贯彻习近平总书记关于全面深化改革的一系列新思想、新观点、新论断，学习习近平总书记关于社会组织的重要论述，坚持深入思考学、联系实际学，确保学深悟透，自觉把思想和行动统一到习近平总书记重要讲话精神和全会部署上来。同时，

还要结合当前党纪学习教育，强化担当作为，结合行业实际，在全面学习上下功夫、在全面把握上下功夫、在全面落实上下功夫，把思想和行动统一到全会精神上。

与会党员交流分享学习感受，纷纷表示要全面准确把握全会的重大意义和精神实质，切实把思想和行动统一到全会精神上来，真正做到坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”，紧紧围绕推进中国式现代化进一步全面深化改革，守正创新、务实担当，为推动健康中国战略做出贡献。

## 科信中心党支部组织学习“习近平总书记在纪念邓小平同志诞辰120周年座谈会上的讲话”



2024年8月27日，科信食品与健康信息交流中心党支部组织全体党员召开了一次意义深远的党员大会。本次大会的主题是“学习习近平总书记在纪念邓小平同志诞辰120周年座谈会上的讲话”。会议由党支部书记包大跃主持。

首先，包大跃书记对习近平总书记在纪念邓小平同志诞辰120周年座谈会上的讲话进行了全面而深入的解读。他强调，要认真学习领会习近平总书记重要讲话精神，永远铭记邓小平同志的伟大历史功勋，永远敬仰邓小平同志的崇高革命风范，要继续深入学习运用邓小平理论，全面贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，要做好党的二十届三中全会精神落实，自觉用党的创新理论武装头脑、指导实践、推动工作，以实际行动坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”，进一步全面深化改革、奋力谱写中国式现代化。

在交流环节中，党员们深入讨论了如何将讲话精神转化为推动工作的实际行动。大家一致表示，习近平总书记的讲话深刻阐述了邓小平同志的历史地位和伟大贡献，更强调了继续推进改革开放的重要性。在今后工作中要不断提高自身的政治判断力、政治领悟力和政治执行力，同时要勇于创新，坚持科学态度，拓宽视野，创新食品信息交流新形式，普及食品安全知识，为守护食品安全贡献自己的一份力量。

## 科信中心党支部开展“红心向党庆七一 砥砺奋进新征程”主题党日活动



为庆祝中国共产党成立 103 周年，推动党纪学习教育走实走深，激励党员同志们践行初心使命，提振干事创业精神，7 月 1 日，科信食品与健康信息交流中心党支部组织全体党员开展了“红心向党庆七一 砥砺奋进新征程”主题党日活动。通过观看红色影片、线上观摩学习中国共产党纪律建设历史陈列数字展馆、感悟分享发言等多种活动，教育和激励广大党员要赓续红色血脉、汲取奋进力量，为推动“健康中国”建设履职尽责。

首先全体党员观看了纪录片《根脉—建党精神（上）》和《根脉—建党精神（下）》。该纪录片通过讲述中国共产党的早期历史，展现了中国共产党的建党精神和革命传统。通过观看视频，再次回顾了党的历史，使党员们对我党的伟大和光荣历史有了更加清晰的了解，激发了全体党员的党性热情，也深深体会到了作为一名共产党员的责任感和使命感。

随后，全体党员干部通过线上观摩了中国共产党纪律建设历史陈列数字展馆。数字展馆通过全景展示、实景模拟等先进技术，最大限度还原实体展厅原貌，让人身临其境参观学习。这进一步激励广大党员干部在新时代不断增强纪律建设的意识，在推动全面从严治党向纵深发展的同时，营造风清气正的政治生态，为党的事业作出新的贡献。

最后,党员干部分享了《中国共产党纪律处分条例》等文件的学习心得体会。通过这次交流,进一步提高了对党的纪律重要性的认识,增强了遵守党的纪律的自觉性。在今后的工作中,将严守党的各项纪律,做到心有所畏、言有所戒、行有所止。

包大跃书记在总结时强调,全体党员干部做到学纪、知纪、明纪、守纪,进一步强化政治定力、纪律定力、道德定力、抵腐定力,把严格遵守党纪党规的要求落实到工作实际,推动党纪学习教育入心入脑。

通过本次主题党日活动,科信中心党支部将继续以党建为引领,不断推动党纪学习教育常态化长效化,引导广大党员干部坚定理想信念、牢记初心使命、勇于担当作为,为推动食品安全信息交流事业的高质量发展贡献更大的力量。



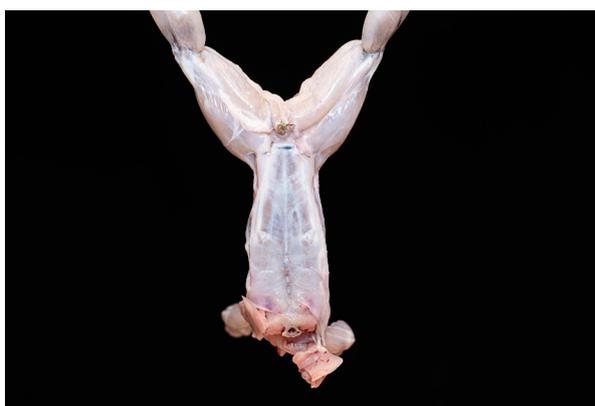
## CFIC 科普传播

- 
- 15 牛蛙安全性要从“娃娃”抓起
  - 17 米面粮油以及调味品，过保质期后，还能吃吗？答案跟你想的不一样
  - 19 无糖酸奶里的糖醇会促进血栓形成？有糖酸奶会升血糖升尿酸吗？
  - 24 所谓“毒枸杞”，是不讲科学的地方行政条例与国家标准的冲突
-

# 牛蛙安全性要从“娃娃”抓起

原创：钟凯

每年夏天是小龙虾的消费旺季，但近些年另一种水产逐渐有分庭抗礼之势，它就是牛蛙。



牛蛙属于白肉，具有肉质Q弹、高蛋白、低脂肪的特点，烹饪时只要适当控制盐和油就是相当健康的食材。牛蛙可以和其他水产品搭配或换着吃，中国居民膳食指南建议每周吃两次水产品，平均到每天大约是一两。

牛蛙虽好吃，但不少人会提到“寄生虫”“兽药残留超标”，这其实是一种刻板印象，和网络上流传的相关媒体报道有关。具体而言，寄生虫

和兽药残留是两个不同层面的问题。

### 牛蛙会不会有寄生虫？

首先，水生动物都有携带或沾染寄生虫的可能，甚至连水生植物（藕、荸荠、菱角、茭白）也有这个风险，但相对而言，野生的比人工种养殖的风险大。

其次，大型加工企业的液氮急冻在锁水、锁鲜的基础上，还能一定程度上降低寄生虫风险。何况寄生虫还不如细菌耐热，牛蛙都是做熟了吃，只要烧熟煮透就不用担心了。

同时需要注意的是，如果你是购买鲜活或现场宰杀的牛蛙，回家处理时应做到生熟分开，避免交叉污染。

### 牛蛙为何容易兽药超标？

水产养殖中兽药的不规范使用和滥用现象确实存在，最常见的有以下几个原因。

一是过分追求效益，导致养殖密度过大，容易出现病害且传染很快。为了减少病害损失、提高动物存活率，可能频繁大量使用抗生素导致药物残留。

二是养殖户为了提高养殖设施的利用率，在养殖和收获期衔接时抢时间，导致清塘消毒没有经过充分清洗、净化，药物残留进入动物体内。

三是水产运输、暂养等中间环节滥用兽药，比如动物的应激反应容易造成擦伤、脱鳞，进而形成水霉病，影响卖相或直接导致动物死亡，有些商贩和餐馆就会偷偷用孔雀石绿。

如何控制牛蛙的兽残？

和其他的动物养殖一样，“少用药”是规范养殖和管理的结果，只有从根源上、源头上解决“滥用、乱用药”的原因，才能真正控制兽药残留的风险。

比如从“娃娃”抓起，培育抗病力强、环境适应性好的品种，并选择清洁的环境和水源，病得少用药就少。

再比如降低养殖密度，用药量自然也会下降。但低密度养殖的成本收益未必划算，养殖密度减一半，牛蛙并不会卖到两倍的价格，这就是为什么低密度养殖仍然是小众行为。

目前有哪些可以借鉴的做法？

规模化养殖企业、大型水产加工企业和连锁餐饮企业相对来说有比较完善的品控、管理和追溯制度。他们也更有动力自律，因为一旦抽检出问题损失很大。

比如最近烹协发布的《牛蛙养殖及加工技术规范》（团体标准）就是海底捞牵头起草的，相当于公布了他们牛蛙供应链的技术方案，包含投苗、养殖、加工、运输到终产品质检的全流程，且清晰、透明、经过实际运营检验。

该标准既是企业的自我约束也是行业的标杆，有助于增强消费者对牛蛙安全性的信心，也希望牛蛙养殖、加工和相关餐饮企业学习借鉴，共同提升整个产业链的管理水平和质量安全保障。最近他们正在宵夜时段推“美蛙鱼火锅”，全国门店应该都有，有兴趣不妨去试试。

# 米面粮油以及调味品，过保质期后，还能吃吗？ 答案跟你想的不一样

原创：阮光锋

很多人总觉得米面粮油以及各种调味品很难放坏；或者有的人觉得，这些食品包装上的保质期，是开封后的保质期。那么真实的情况是怎样呢？今天我们就一起来聊聊食品保质期的那些事儿。



### 什么是保质期？

“保质期”这个词常见于食品包装标识上，通常是指在保质期限定时间段内，食品的品质不会发生明显的变化。

根据我国标准 GB7718-2011《预包装食品标签标准》中的定义，保质期是：预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。也就是说，保质期是只有预包装食品才有的，非包装食品是没有的。

需要提醒大家，保质期是包装完好、没有拆封之前的。如果食品一旦拆封了，就不是“指明的贮存条件下的预包装食品”了，也就没有保质期了。

过保质期≠不能吃

过保存期= 不能吃

既然拆封了就没有保质期了，那是不是就意味着不能放、不能吃了呢？

其实也不是。

保质期保证的是在标注时间内产品的质量是最佳的，但超过保质期的食品，如果色、香、味没有改变，依然是可以食用的。

但超过了保存期的食品，质量会发生变化，不能再食用。“保存期”，即食品可食用的最终日期，也就是指在正常条件下，食品的最终食用期。在保存期之后，食品会发生品质变化，可能产生大量致病细菌，如果食用，则有可能导致食物中毒。所以，过了保存期的食物是不能吃的。

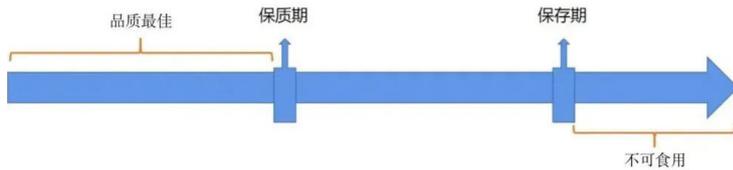
需要提醒大家，食物能保存多久，跟储存条件有很大关系。

一般来说，储藏温度越高，同样的食物，它能保存的时间越短。比如说，零下 18℃ 下能保存 12 个月，不等于室温 25℃ 度下也能存这么长时间；要求密封保存可以放半年，如果敞开放着肯定不能放那么长



时间。

比如，大米通常可以放很久，但是如果开封，就很容易受潮、发霉、生虫，就没法吃了。所以，平时在储存食物时一定要将食物放在合适的条件下。



开封后能放多久？

食物拆封后，就很容易受到外界环境的影响，容易发生变质，都应该尽快吃完。能放多久，主要看大家如何

储存。因此，在储存时要注意：

#### 1、米面等主食

米、面粉、豆类等主食都是干燥的，水分少，都比较好储存，但它们都怕受潮和虫子。所以，拆封后在存放时尽量用密封性比较好的保鲜袋、保鲜盒装好，放在通风条件好、阴凉干燥的地方。现在大家家里人不多、做饭也少了，尽量买小袋的大米，在开封后要尽快吃完。

#### 2、食用油

食用油主要是怕氧化，在存放时尽量防止日晒高温，储存时注意放在避光、阴凉干燥的地方。如果开封了，也要尽快吃完。

#### 3、酱油，蚝油

主要怕长虫和“白膜”，尤其是在南方的夏秋季节，因为温度高、空气潮湿，很容易生虫、长霉。

大家平时在存放酱油时注意“避光避热”，最好放在阴凉干爽处。开封使用后应及时将瓶口、瓶身擦拭干净并盖严瓶盖，防止苍蝇、蟑螂等害虫入侵。

蚝油建议放在冰箱冷藏室中，使用时再拿出，开封后也要尽快吃完。酱油有些种类也是需要放在冰箱冷藏室储存的，所以在购买酱油时，应注意观察商品标签是否标注了“冷藏”等字样提示，再按照食品标签上的标注要求进行储存。

#### 4、醋

醋的酸度比较高，不招细菌喜欢，通常比较耐放。建议平时放在阴凉干爽处就可以。当然，开封后也尽快吃完。

#### 5、食盐，味精

食盐和味精主要怕受潮，受潮后容易结块，但是并不会有安全问题。注意放在阴凉干爽处。

#### 6、蜂蜜

因为糖分高，渗透压高，微生物难以生长，蜂蜜通常可以放较长时间。但是蜂蜜打开后，受储存环境的影响，如吸收空气中的水分受潮，里面也有一些耐渗透压的酵母生长活动，蜂蜜也会逐渐变质。

# 无糖酸奶里的糖醇会促进血栓形成？有糖酸奶会升血糖升尿酸吗？

原创：范志红

在买酸奶的时候，你有没有过这种纠结？

买有糖酸奶，里面的糖不利于健康；买不甜的原味酸奶，太酸了又实在吃不下去；于是，很多人选择了无糖但有甜味的酸奶。



但是，为什么酸奶没有糖，却能有甜味呢？

那应当是加了代糖吧，大部分人会这样回答。

但是，酸奶里到底加了多少糖？用来替代糖的那些甜味剂有什么不一样？是甜味剂害处大，还是真糖本身的害处大？

这里就帮您梳理一下相关的知识点，看完之后，您自然能选得明明白白。

## 知识点 1

酸奶为什么要加糖？是为了调节糖酸比。

酸奶制作的原理，是用乳酸菌来发酵牛奶。乳酸菌把牛奶自带的乳糖一部分分解成乳酸，它就产生了酸味。

乳酸的酸味非常「尖利」，会让人感觉不舒服。按食品调味原理，酸味食物只要加糖量合适，都会变得非常好吃。这个「糖酸比」非常关键。

按业内几十年来的经验，100克酸奶中大约有7%左右的白糖，就可以「中和」乳酸的酸味，让酸奶既不过酸，也过甜。

但有些消费者更喜欢甜味浓一些，那就需要再多加一点糖。另一方面，如果酸奶做好之后没有一直放在冷藏条件下，乳酸菌就会继续产酸，结果酸味过浓，就需要更多的糖来平衡。厂家预想到超市可能不会全程冷藏，所以预先多加点糖，免得消费者买到之后对口味不满意。

## 知识点 2

怎么知道酸奶里加了多少糖？看碳水化合物含量真能判断糖含量。

牛奶中天然带有4.5%左右的乳糖，一般不会超过5%。乳糖甜度只有白糖的五分之一，升血糖速度很慢，而且能够促进肠道有益菌群增殖，所以如果没有乳糖不耐受问题的话，酸奶中含有乳糖是个优点。

所以，一款酸奶标注 5% 的碳水化合物含量，意味着它添加真糖的量低于 0.5%。此时可以合法地称为无添加糖产品。

如果某个产品的营养成分表上标注，100 克酸奶中含有 12g 碳水化合物。这就意味着大约相当于添加 7%-7.5% 的蔗糖（白糖）。因为  $12 \div 5 = 7$ 。

可能水平比较高的读者会问：牛奶中自带的乳糖，在发酵成酸奶的过程中，不是会分解掉吗？还能算碳水化合物吗？

没错，制作酸奶会减少 1/3 左右的乳糖。但是，因为每款产品的菌种和发酵时间不同，发酵产酸的程度有所差异，运输储藏期间还有继续产酸的情况，具体有多少乳糖转化成乳酸是难以准确界定的。

从热量角度来说，乳酸可以在人体中完全氧化成二氧化碳和水，也含有热量。乳糖变成乳酸造成的酸奶热量差异总体是比较小的。

所以，为避免麻烦，营养成分表标注时并不考虑分解成乳酸，而是直接按原来的乳糖含量 + 添加糖含量来标注。

### 知识点 3

为什么有些酸奶看碳水化合物含量比较低但甜味一点都不淡？因为加了不是真糖的甜味剂。

我们去超市买酸奶，仔细看营养成分表，就会发现碳水化合物含量差异很大。100g 产品的碳水化合物含量通常在 4.5-13.5g 之间。无糖品种的碳水化合物含量在 4.5-5.0g 之间，但是它们大部分都是甜的，而且甜度还不低。也有些产品碳水化合物含量只有 9g/100g，但是居然比 12g/100g 的产品还要甜？

只要仔细看配料表就能破案了：甜味无糖酸奶中添加的不是蔗糖，而是木糖醇、赤藓糖醇等糖醇，以及阿斯巴甜、三氯蔗糖等「代糖」；那些加糖偏少但很甜的酸奶，也常常添加少量甜味剂来加强甜味。

——你要相信，这世界上没有无缘无故的甜。

糖醇的甜度和白糖差异不太大，但代糖的甜度远高于蔗糖，也被称为高效甜味剂。

有些朋友问：为什么有的产品添加了多种甜味剂，难道一种还不够吗？

因为和只用一种甜味剂相比，混合使用甜味剂，会带来更「正常」的甜味。

从口味来说，糖醇、代糖都和白糖略有差别。就我个人感受而言，木糖醇的甜味「冷硬」一些，而白糖的甜味「温柔」一些。很多网友表示，阿斯巴甜等代糖会让口腔中长时间存留甜味。几十年前最常用的糖精，稍微用多一点就可能带来苦味。

个人感受是：加真糖的酸奶，喝了之后有更好的满足感和饱腹感。

### 知识点 4

为什么我家的自制酸奶没加糖，做出来不太酸，还有一点淡淡的甜味？因为酸奶发酵粉里面加了甜味剂。

自制酸奶的优点之一，就是可以自己调节加糖量。

开始发酵的时候只需要加牛奶（或奶粉兑水）和菌粉，做好之后，根据酸味的程度，自己决定加

多少糖或蜂蜜，也可以直接加香蕉丁、芒果块、葡萄干等甜味食物来替代糖。

不过，有些网友发现，自己做的酸奶怎么还有点微微的甜？这是因为菌粉中添加了代糖。代糖的



甜度非常高，根据品种不同，甜度可达白糖的几十倍到上千倍。所以，只需要加很少量一点点的代糖，就足以让做出来的酸奶带上微微的甜味。

乳酸菌没法分解代糖。所以发酵之后甜味效果是不会减弱的。

有些酸奶发酵剂中添加了增稠剂，做出来更浓厚。有的还添加了香精，做出来味道会更香。有一点甜味，再加上用产酸能力比较弱的菌种，

就会让你觉得不加糖的酸奶吃起来也不太酸。

具体菌粉里加了什么，自己仔细看看配料表就知道啦。你看不太懂的那些词，通常就是食品添加剂。

#### 知识点 5

加糖的酸奶是高 GI 食品吗？会升高血尿酸水平吗？不会。

前面说到，传统酸奶配方中要加 7% 的白糖（蔗糖），这让很多人担心：糖尿病人能吃吗？血糖指数 (GI) 值会升高吗？会像甜饮料那样升高血尿酸吗？

答案是：即便是加糖的酸奶，仍然属于低 GI 食物。

蔗糖是葡萄糖和果糖结合而成的糖。也就是说，1 分子蔗糖里有一半的葡萄糖，一半的果糖。

葡萄糖是人体代谢所需的唯一的糖。它主要的缺点就是吸收太快，升血糖太快。只要不造成血糖的剧烈波动，就不会对人体造成什么副作用。

100g 酸奶里如果加入 7.5g 的蔗糖，只相当于吃进去 3.75g 葡萄糖。因为酸奶本身含有促进胰岛素分泌的蛋白质，又含有增加胰岛素敏感性的乳酸，所以几克葡萄糖不会造成血糖大幅度波动，无需太担心。按《中国食物成分表》中的血糖指数表，含糖酸奶的 GI 值只有 48，远低于米饭 (83)、馒头 (88)、煮红薯 (77) 等食物。

大量吃果糖（或喝含果糖的清凉饮料）会导致血脂和血尿酸水平上升，但酸奶中蔗糖在体内分解的果糖同样很少。从 100g 酸奶中吃进去 3.75g 果糖，并不会带来血尿酸水平的上升，因为牛奶中的钾、钙、乳酸酸等成分都会促进尿酸水平下降，而少量几克果糖对肝脏代谢也是有益无害的。

#### 知识点 6

甜味剂和糖，哪个更健康？

虽然各种糖醇和阿斯巴甜都不是毒药，但它们也不是可以放心多吃的东西。

多年来，各种糖替代品一直有很多负面研究结果。尤其是近年来，大量糖醇可能增加血栓风险的研究证据正在积累。

世界卫生组织表示，按现有研究证据，食用各种代糖替代真糖的食物，并不能降低肥胖、糖尿病

和心血管疾病等慢性病的风险。

不过，目前有关短期吃糖醇对心血管功能是否有害的问题，研究结论并不一致。一项纳入 42 名受试者的试验让肥胖者每天 3 次喝含 12g 赤藓糖醇或 8g 木糖醇的饮料（每天总摄入量分别是 36g 和 24g），5 周时间后，并未发现血管僵硬、肝功能、胰岛素敏感性、腹部脂肪等指标出现显著变化。

比较值得注意的是，该研究中描述了各组的肠道反应。研究者发现，赤藓糖醇似乎对减轻食管反流有一些效果，而木糖醇则会增加大便不成形的频次。无论是赤藓糖醇还是木糖醇，在第二周之后，都会增加便急的情况，也就是一旦产生便意，就必须马上去卫生间排便而不能忍耐。但总体而言，受试者感觉还能够忍受，可能是因为把糖醇饮料分成 3 次摄入，不像一次性全部摄入那样会对肠道造成强烈的刺激。

糖醇属于多元醇类，在人体小肠中吸收率低。大量摄入糖醇会促进大肠过度运动，可引起胀气、腹泻、腹痛等不适感，特别不适合肠易激患者、消化吸收不良者、便便偏软甚至容易腹泻的人。

有研究者对 1981 名炎症肠病 (inflammatory bowel disease, IBD) 患者进行长达 10 年的跟踪调查发现，喝代糖饮料和含糖饮料都会大幅度增加患者的心血管疾病死亡率。

总之，大量喝加白糖、加糖浆、加果糖的甜饮料肯定是不好的，但大量喝加糖醇、加代糖的甜饮料很可能也会带来健康损害。甜食也是一样。

世界卫生组织建议把每天吃糖的量最好限制在 25g 以下，最多不超过 50g。这意味着我们是可以吃一杯加糖酸奶的，200g 加糖酸奶里面通常只有 14-16g 添加糖，并没有超过 25g 的建议量。所以，对酸奶里的糖不必那么纠结。

#### 知识点 7

糖醇、糖浆和果糖都是怎么生产出来的？它们大部分都和玉米有关。

也有人问：说糖醇不健康，是不是生产糖和糖浆的企业勾结学界，让人们心甘情愿地回来吃真糖的一种诡计呢？

这种可能性不太大。因为目前的研究证据很清楚，多吃添加糖肯定是不健康的，没有哪项研究为此翻案。世界卫生组织的建议，是不能因为糖醇、代糖不是糖，就放心吃那些号称「无糖」的低营养价值饮料和食物。

这里顺便科普一下：蔗糖（包括白糖、冰糖、黄糖、红糖等）主要是用甘蔗生产的。

用来替代蔗糖（白糖）的甜味物质有多种，其中最主要的是糖醇和糖浆。

很多糖醇类产品，和糖浆类一样，都是淀粉糖工业的产物。它们最初的原料是玉米。

玉米粒可以提取淀粉，淀粉可以通过酶水解成为淀粉糖浆——麦芽糖浆——葡萄糖浆。这些糖浆的甜度和稠度都可以按需要调整，用在各种食品中非常方便，还比白糖便宜。

葡萄糖浆又可以通过葡萄糖-果糖异构酶转化为果葡糖浆，它广泛用于各种饮料和甜食当中。其中的果糖经过精制可以做成结晶果糖，越来越多地用于各种奶茶、甜点和糊粉状食物当中。

经过氢化处理，糖浆又可以转变成糖醇。去掉玉米粒的玉米轴本身富含阿拉伯木聚糖，又可以通

过酸水解和氢化，变成具有清凉甜味的木糖醇。

也就是说，木糖醇、果葡糖浆和结晶果糖，本来就是货出同门。它们并不是你死我活的关系。无论消费者喜欢哪一款，都可以为淀粉糖工业带来效益。在人们恐惧白糖（蔗糖）的气氛当中，木糖醇、果葡糖浆和结晶果糖却卖得更好了。

最后还有两个问题要解答：

有人问：看来糖吃太多不好，糖醇太多不好，代糖太多也不好……那我每一样都少吃一点儿，可以不可以？



比如说，有些减糖的产品，放的糖少了，怕不够甜，于是再加入一些甜味剂来补充甜味。当然，因为有了一部分真糖，这时候的甜味剂用量就没那么多了。这样，碳水化合物含量偏低，喝起来甜味又比较浓，但甜味剂总量也不至于太多。

你别说，如果你只吃少量酸奶的话，这还真的可能是个相对比较安全的思路。但是，这也绝不是可以放心吃甜食甜饮料的策略。因为蔗糖 + 甜味剂的总量太大，仍然可能带来健康隐患。

我多年以来一直说：想要吃得健康，重要的是戒除对糖的嗜好，控制添加糖的总量。想用其他甜味物质来替代糖，纵容自己继续迷恋甜食甜饮料，并不是获得健康的有效方法。

也有人问，为什么很多新食品配料没有经过详尽研究就上市？为什么总是要到消费者健康受损之后才发现危害？

人们总是容易对各种无糖、代糖新概念所蛊惑，因为人们都希望能用最简单的方式解决「口味」和健康之间的纠结。商业宣传 + 口感诱惑，力量就是这么强大。

发现明显毒性比较快，但发现积累性的健康危害需要很多年。

不过，我们也不能太苛求。

公平地说，现在认为「传统」的东西，多吃也一样可能有害。关键在于限制数量。

就像白糖，宋朝开始用在食品里，吃了800年才认识到多吃有害…因为以前绝大多数普通百姓没有机会「多吃」，自然谈不上「有害」。

就像食盐，吃了千万年，到几十年前才发现多吃盐会带来高血压、中风、胃癌的风险，然后近年来才知道多吃盐还会促进骨质疏松、肾结石、肥胖、抗菌能力下降等更多危害。因为以前人们平均寿命还不到60岁，而且体力劳动出汗多，没有机会发现多吃盐的危害。

所以还是那句话，没有什么欲望的过度满足不需要付出代价。糖醇在大自然当中是一种微量成分，人类的代谢机制可能并不适合大量食用它们。

甜味是珍贵的享受，甜食的快乐是不应当被滥用的。

只要理解这一点，就不需要一次又一次地追问：这个甜味剂可以吗？那个甜味剂可以吗？简单说：即便某种甜味剂现在还没有爆出负面消息，并不等于你可以长年累月放心大吃。

# 所谓“毒枸杞”，是不讲科学的地方行政条例与国家标准的冲突

原创：云无心

这两天，有调查记者“曝光枸杞加工黑幕”。报道一经播出，群情激愤，光是相关的热搜就有好多条。网络上一片喊打喊杀，而当地政府也迅速反应，成立调查组追究责任人。

虽然这个报道的许多事实并非虚构，但在解读描述时严重缺乏专业常识，使得传播给读者的信息



**【#硫超标枸杞加工黑幕曝光#! #工业硫磺熏制枸杞或致肾衰竭#】#总台财经调查#**记者来到甘肃省靖远县，这里的枸杞种植面积大约有28万亩，遍布全县14个乡镇。为了保证枸杞的“品质”，多卖点钱，收购枸杞的商户们会给枸杞“熏硫磺”。有商户告诉记者，新鲜的枸杞摘下来之后，也要先用亚钠碱水洗过一遍，这样晒出来的果子才会鲜亮好看。但要是一下雨，即使是亚钠洗过的枸杞，品质也很难保证了。这时，就只能用杀手锏“熏硫磺”。有些商户为了节省成本，硫磺选用的是工业硫磺。工业硫磺不能用于食品加工，有毒，而且含有大量砷，易造成肾功能不全及衰竭、多发性神经炎、肝功能损害。 [央视财经的微视频](#)

完全与科学事实以及国家食品安全标准相悖。在客观结果上，不仅无助于这个产业的发展，而且对许多相关产业的合法生产也造成了伤害。

下面，先从食品中的二氧化硫说起。

二氧化硫在食品生产中广泛存在

二氧化硫在全世界都是广泛使用的食品添加剂。可以“含有”二氧化硫的食品，比大家想象的多得多。

作为食品添加剂，二氧化硫有多种功能。最重要的是还原性。它能把一些色素漂白，也能够抑制多酚的氧化从而避免褐变。比如葡萄酒，没有抗氧化剂颜色就会逐渐变深，而水果干、竹笋、蘑菇等等，不进行“护色”的话很快就变黑了。此外二氧化硫能杀菌，有防腐能力。葡萄榨完汁需要抑制杂菌生长，发酵到目标程度又需要杀死酵母菌。干果、干蔬菜、调料粉等食物中，也经常通过二氧化硫熏蒸来防腐。这种“一身多艺”的能力比较难得，尤其是葡萄酒和果酒中，迄今还没有很好的替代手段。

除了二氧化硫本身，食品生产中更多使用的是各种能够产生二氧化硫的化合物，比如焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠。把它们添加到食品中，在加工过程中会释放出二氧化硫。国家标准把它们放在一起管理，限制的是“二氧化硫的残留量”。也就是说不管添加量多少，只要最后的残留

表 A.1 (续)

GB 2760—2014

二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、亚硫酸氢钾、低亚硫酸钠      sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite

CNS 号 05.001;05.002;05.003;05.004;05.005;05.006      INS 号 220;224;223;221;222,-

功能：漂白剂、防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
04.01.01.02	滋味更浓郁的鲜水果	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.02	水果干类	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.03	蜜饯凉果	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限竹笋、豌豆)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头(仅限食用菌类)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.04.01.04	薯干类(包括薯干、淀粉等)	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

国家标准 GB2760—2014 中二氧化硫及亚硫酸盐的使用范围 (此图只截取了部分,完整表中有 26 类食品可以使用)

硫磺		sulfur (sulphur)	
CNS 号 05.007		INS 号 —	
功能 漂白剂、防腐剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.3	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计

57

GB 2760—2014

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	0.4	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、糖白糖、冰糖、方糖等)	0.1	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.02	其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、硬脂糖等)	0.1	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计
16.07	其他(仅限麦芽粉)	0.9	只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计

## 国家标准 GB2760—2014 中硫磺的使用范围

国家标准设定得比较严的,主要是要照顾到一部分人对二氧化硫过敏(尤其是哮喘病人过敏的比例很高)。不同人引发“敏感症状”所需要的量不尽相同,其症状轻的恶心、呕吐,重的可能头晕、呼吸困难,最严重的可能到危及生命的地步。

国际食品添加剂联合专家委员会(JECFA)制定的二氧化硫安全标准是每天每公斤体重 0.7 毫克,对于一个 60 公斤的成年人相当于每天 42 毫克。“安全标准”的含义是:即使常年每天都摄入这么多二氧化硫,也不会危害健康。

基于这个“安全标准”,再考虑到不同食品的食用量(以及食品添加剂的有效剂量),国家标准针对不同的食品设定了不同的二氧化硫残留量允许值。比如葡萄酒和果酒,允许的二氧化硫残留量是 250ppm(即“毫克/升”)。对于“甜型”葡萄酒或者果酒,还可以高到 400ppm。“干型葡萄酒”限量的 250ppm 标准,比起一些国外标准还要严一些,比如美国的限量是 350ppm。也就是说,从美国代购的“地道葡萄酒”,二氧化硫含量有可能超出中国国标而成为“不合格产品”。前面那两个国标截图中的“最大使用量”,其实并不是指燃烧的硫磺或者添加进去的焦亚硫酸钠等添加剂的量,而是食品中最后的二氧化硫残留量。

简而言之,二氧化硫在食品生产中有重要的价值。国家标准的意义在于:只要不超过国家标准限量,就不用担心危害健康。而对于不按规定使用的,就要采取监管手段,让生产者回到合法操作的范围里来。

这则报道存在哪些问题?

从报道的内容来看,一些农民用于熏蒸的硫磺是“工业硫磺”。而国家标准允许用于食品加工的是“食品添加剂硫磺”。

合格可以了。在国标中有 26 类食品可以用这些添加剂产生二氧化硫,比如干制蔬菜水果、坚果、淀粉、白糖、饼干、蔬菜汁、果汁、果酒等等。

燃烧硫磺也可以产生二氧化硫,因为是气体状态,用来熏蒸水果干、蜜饯凉果、蔬菜干、新鲜蘑菇等等更加高效。熏蒸时会有一些二氧化硫附着在食物上,所以控制标准也是针对二氧化硫的残留量。

显而易见,不管是硫磺熏蒸还是焦亚硫酸钠浸泡枸杞,都是国家标准所允许的。

因为对“化学名词”的恐惧,公众和大众媒体往往把食品中的二氧化硫看做洪水猛兽。实际上,二氧化硫对于多数人的安全性并不低。不过在食品中的安全



度是 99.9%。砷是有毒杂质，工业硫磺的要求是不超过 0.05%，也就是 500 毫克 / 公斤，而食品添加剂硫磺则是 1 毫克 / 公斤。

硫磺中的砷燃烧之后，成为三氧化二砷，可能随着烟气附着到食品上。三氧化二砷剧毒物质，所以控制它对于食物、水和空气的污染是完全必要的。这也是食品加工中的硫磺要求食品级的原因。

使用工业硫磺熏蒸是违法的，曝光它完全应该，严厉查处完全必要。但是把“有些商户”违法搞的“工业硫磺熏蒸”，扩展到“硫磺熏蒸”以及焦亚硫酸钠浸泡，相当于把所有商户一杆子全部打死，这对于那些合法商户是不公平的，而且没有留下“在政府有效监管下合法操作”的空间。

至于“工业硫磺熏蒸的枸杞易造成肾功能不全及衰竭”的说法，也不知道记者是从哪里找来的，其实并不准确。能造成这种后果的砷是“砷化氢”，而熏蒸时硫磺里的砷也一起被燃烧，并不会变成砷化氢。当然，这个知识点只是暴露出报道缺乏专业性，并不会改变“工业硫磺熏蒸是非法操作”的判断。工业硫磺中的砷燃烧后的产物也会危害健康，这是没有问题的。至于这些“工业硫磺熏蒸的枸杞”有多大危害，需要检测确定砷含量才能评估，规范严肃的报道不应该以“或 XX”去制造恐慌和焦虑——当然，不管检测出来的砷含量是高是低，用工业硫磺熏蒸都是违法的，都需要严厉处罚。

此外，这个事件中可能存在的问题是枸杞中的二氧化硫残留量是否超标。即便是用合法的添加剂，超标也是要被查处的。可惜，记者完全没有给出检测数据，就直接给出了“硫过量”的判断，这是非常不负责任的。

如何看待“明令禁止”的说法？

在这个事件的传播中，有许多媒体 / 自媒体提到焦亚硫酸钠及其代用品是“明确禁用”的。这个



说法其实是青海海西自治州的一个“促进枸杞产业发展条例”。

首先说，这个条例把焦亚硫酸钠及其代用品作为“危害人体健康的投入品”，这是违法科学认知，也是跟国家标准相冲突的。国家标准把硫磺、焦亚硫酸钠及其代用品列入食品添加剂名单，就意味着它们的“安全性”和“必要性”得到了专家和国家监管机构的确认。

地方政府可以制定针对所辖区域的行政条例，但不能去推翻或否定国标的确认结论。

从食品监管角度说，国家鼓励地方、行业、企业制定严于国家强制指标的标准。但地方行政条例

是否可以算作“地方标准”，能否“严于国家标准”，有待于政府相关部门来解释。但“硫磺熏蒸枸杞”的新闻报道中，以下两点不应该有争议：

- 1、青海海西州的这个条例缺乏科学性，其制定理由与国家标准相悖；
- 2、青海海西州的行政条例只对该州内的商户有约束力，对于这起调查的甘肃地区是无效的。

这样的报道，影响的不仅仅是枸杞产业

新闻报道应该真实、准确、全面，而不应该是“抓住最能引发舆论的爆点”。枸杞的产业中，用工业硫磺代替食品硫磺；用量过大导致二氧化硫残留量超标，是客观存在的问题，也应该得到关注。对这些“不那么吸引人的点”的关注，才有利于促进有效监管、促进行业健康发展，也为消费者提供安全可靠、经济实惠的产品。

而这种刻意丑化食品加工工艺，通过扭曲科学结论去吓唬公众，确实容易“打造传播爆品”，获得巨大关注。但是，这种失去理性的“关注”，必然是逼迫当地政府采取极端措施去“平息舆情”。其结果，不仅仅影响了当地产业的正常发展，而且是把“二氧化硫及相关代用品是危害健康”的错误认知广泛传播。之后，那些使用二氧化硫的食品加工产业——根据国家标准列出的范围，多达二三十“类”食品——都将时时刻刻面临“飞来横祸”。毕竟，只要有记者去“调查”，就会发现“竟然使用明确禁用二氧化硫及其代用品”，都可以说“会对身体造成 XXXX 伤害”，都可以打造出“爆款新闻”来。

## CFIC 法规政策

- 29 关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告
- 29 解读《关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告》(2024 年第 3 号)
- 29 关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告
- 29 解读《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024 年第 4 号)
- 29 国家卫生健康委办公厅关于组织开展 2024 年全民健康生活方式宣传月活动的通知
- 29 国家卫生健康委办公厅关于印发高血压等慢性病营养和运动指导原则(2024 年版)的通知
- 29 《国家卫生健康委办公厅关于印发高血压等慢性病营养和运动指导原则(2024 年版)的通知》解读
- 30 国家卫生健康委办公厅关于印发居民体重管理核心知识(2024 年版)的通知
- 30 国家卫生健康委印发《居民体重管理核心知识(2024 年版)》
- 30 关于印发中小学生超重肥胖公共卫生综合防控技术导则的通知
- 30 国家疾控局等 4 部门发布中小学生超重肥胖公共卫生综合防控技术导则
- 30 关于印发健康中国行动——糖尿病防治行动实施方案(2024—2030 年)的通知
- 30 《健康中国行动——糖尿病防治行动实施方案(2024—2030 年)》解读
- 30 国家卫生健康委办公厅关于印发 2024 年度食品安全国家标准立项计划的通知
- 31 关于开展 2024 年全国“质量月”活动的通知
- 31 市场监管总局关于征集拟纳入允许保健食品声称的保健功能目录建议的公告
- 31 市场监管总局教育部民政部国家卫生健康委国管局关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知
- 31 市场监管总局关于发布《互联网广告可识别性执法指南》的公告
- 31 市场监管总局广告监管司负责人就《互联网广告可识别性执法指南》答记者问
- 31 市场监管总局关于公开征求 2025 年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告
- 32 市场监管总局关于公开征求《国家市场监督管理总局关于废止和修改部分部门规章的决定(征求意见稿)》意见的通知
- 32 市场监管总局办公厅关于印发食品安全行政执法案例指导相关文件的通知
- 32 关于征求《食用植物油散装运输卫生要求》拟立项强制性国家标准项目意见的通知
- 32 市场监管总局办公厅关于印发 62 项《食品安全风险管控清单》的通知
- 32 市场监管总局建成食品安全风险管控清单库
- 32 市场监管总局办公厅关于做好汛期食品安全工作的通知
- 33 市场监管总局关于发布《特殊医学用途电解质配方食品注册指南》等文件的公告
- 33 《市场监管总局关于发布〈特殊医学用途电解质配方食品注册指南〉等文件的公告》解读
- 33 市场监管总局办公厅关于印发《肉制品生产监督检查操作指南》的通知
- 33 最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释
- 33 中华人民共和国海关风险管理办法(海关总署第 271 号令)
- 34 关于公开征求二丁基羟基甲苯(BHT)等 4 种食品添加剂新品种意见
- 34 “三新食品”与食药物质常见问题解析
- 34 柠檬香桃叶等 3 种新食品原料公开征求意见
- 34 国家食品安全风险评估中心举办食品安全标准跟踪评价工作会议暨培训班
- 34 2024 年全国科普教育基地主题开放日活动在苏州举办
- 34 新食品原料金花茶培养物公开征求意见

**国家卫生健康委员会****关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告**

2024-08-05

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/202408/baba39e0caa9478396d6ce0eafc6a9f8.shtml>**解读《关于阿拉伯木聚糖等 8 种“三新食品”的公告》（2024 年第 3 号）**

2024-08-05

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3586/202408/e19b8e7d1d1f4a89b075d4e74bfb9e27.shtml>**关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告**

2024-08-28

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/202408/01f4b82eff294f4182102cf43e2e898e.shtml>**解读《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年第 4 号）**

2024-08-26

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3586/202408/5456157376e840e4990f885e82062e81.shtml>**国家卫生健康委办公厅关于组织开展 2024 年全民健康生活方式宣传月活动的通知**

2024-08-28

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202408/b29e817f89974cfca079e0fdb97850b4.shtml>**国家卫生健康委办公厅关于印发高血压等慢性病营养和运动指导原则（2024 年版）的通知**

2024-07-01

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202406/0adffa948a2844f0befa8439178c1d9f.shtml>**《国家卫生健康委办公厅关于印发高血压等慢性病营养和运动指导原则（2024 年版）的通知》解读**

2024-07-01

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202406/27f4ea518f0341c3807bac705cfdcdbfe.shtml>

**国家卫生健康委办公厅关于印发居民体重管理核心知识（2024年版）的通知**

2024-07-02

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202407/bc5e930d233b45eaabab4309ddc1ba6c.shtml>**国家卫生健康委印发《居民体重管理核心知识（2024年版）》**

2024-07-02

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202407/ecbdc116fcc24aff8b6c2ee109c3f2d2.shtml>**关于印发中小学生超重肥胖公共卫生综合防控技术导则的通知**

2024-07-19

[https://www.ndcpa.gov.cn/jbkzzx/c100014/common/content/content\\_1814240534593384448.html](https://www.ndcpa.gov.cn/jbkzzx/c100014/common/content/content_1814240534593384448.html)**国家疾控局等4部门发布中小学生超重肥胖公共卫生综合防控技术导则**

2024-07-19

[https://www.ndcpa.gov.cn/jbkzzx/c100013/common/content/content\\_1814239383164661760.html](https://www.ndcpa.gov.cn/jbkzzx/c100013/common/content/content_1814239383164661760.html)**关于印发健康中国行动——糖尿病防治行动实施方案（2024—2030年）的通知**

2024-07-29

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202407/d62d21920a18431fa9d6cf7e84316bfb.shtml>**《健康中国行动——糖尿病防治行动实施方案（2024—2030年）》解读**

2024-07-29

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202407/cd32df3530cc4b08bdb7789c68d344a7.shtml>**国家卫生健康委办公厅关于印发2024年度食品安全国家标准立项计划的通知**

2024-07-29

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202407/c010b3044bb846f695870f8781dbd9c2.shtml>

**国家市场监督管理总局****关于开展2024年全国“质量月”活动的通知**

2024-08-02

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zlfzs/art/2024/art\\_84ba2c3b07fd400f91d85c368f5da716.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zlfzs/art/2024/art_84ba2c3b07fd400f91d85c368f5da716.html)

**市场监管总局关于征集拟纳入允许保健食品声称的保健功能目录建议的公告**

2024-08-06

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art\\_2819b280868d4ea4a6c0e24131612410.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_2819b280868d4ea4a6c0e24131612410.html)

**市场监管总局教育部民政部国家卫生健康委国管局关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知**

2024-08-08

[https://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/art/2024/art\\_1032198292d14202856ed7f498f8c228.html](https://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/art/2024/art_1032198292d14202856ed7f498f8c228.html)

**市场监管总局关于发布《互联网广告可识别性执法指南》的公告**

2024-08-23

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/ggjgs/art/2024/art\\_89824524f2804c5594e95408fbdf8602.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/ggjgs/art/2024/art_89824524f2804c5594e95408fbdf8602.html)

**市场监管总局广告监管司负责人就《互联网广告可识别性执法指南》答记者问**

2024-08-23

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art\\_388a982fd71c4afe80bfdcfee42c43cb.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art_388a982fd71c4afe80bfdcfee42c43cb.html)

**市场监管总局关于公开征求2025年市场监管部门食品安全抽检监测计划建议的公告**

2024-08-23

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art\\_0eb07480c3074fe1bd9e948dd6015729.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_0eb07480c3074fe1bd9e948dd6015729.html)

### **市场监管总局关于公开征求《国家市场监督管理总局关于废止和修改部分部门规章的决定（征求意见稿）》意见的通知**

2024-08-23

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art\\_7844d10361014f0790e944e0bca0570c.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_7844d10361014f0790e944e0bca0570c.html)

### **市场监管总局办公厅关于印发食品安全行政执法案例指导相关文件的通知**

2024-08-27

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2024/art\\_a4f3e175c4f0417f9333f796a3031bbf.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2024/art_a4f3e175c4f0417f9333f796a3031bbf.html)

### **关于征求《食用植物油散装运输卫生要求》拟立项强制性国家标准项目意见的通知**

2024-08-27

[https://www.sac.gov.cn/xw/zqyj/art/2024/art\\_e49122952b724cf39835d25f127c3171.html](https://www.sac.gov.cn/xw/zqyj/art/2024/art_e49122952b724cf39835d25f127c3171.html)

### **市场监管总局办公厅关于印发 62 项《食品安全风险管控清单》的通知**

2024-08-29

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spxds/art/2024/art\\_2cbdb27a13a640e59fe2ffe8d3e79643.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spxds/art/2024/art_2cbdb27a13a640e59fe2ffe8d3e79643.html)

### **市场监管总局建成食品安全风险管控清单库**

2024-08-29

[https://www.samr.gov.cn/spxpts/gzdt/art/2024/art\\_8f8188027a234557ba5b30ffc44159b2.html](https://www.samr.gov.cn/spxpts/gzdt/art/2024/art_8f8188027a234557ba5b30ffc44159b2.html)

### **市场监管总局办公厅关于做好汛期食品安全工作的通知**

2024-07-12

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art\\_aa988bb5fcbc4577a1ffa192ed7b0ad7.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art_aa988bb5fcbc4577a1ffa192ed7b0ad7.html)

### 市场监管总局关于发布《特殊医学用途电解质配方食品注册指南》等文件的公告

2024-07-19

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art\\_6a4082970564402399b7727c1a573833.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art_6a4082970564402399b7727c1a573833.html)

### 《市场监管总局关于发布〈特殊医学用途电解质配方食品注册指南〉等文件的公告》解读

2024-07-20

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art\\_f6be64a7f1dc4878b346d162b9e8a292.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art_f6be64a7f1dc4878b346d162b9e8a292.html)

### 市场监管总局办公厅关于印发《肉制品生产监督检查操作指南》的通知

2024-07-22

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art\\_8c732295afdf481bb3922397a4852768.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art_8c732295afdf481bb3922397a4852768.html)

## 最高人民法院

### 最高人民法院关于审理食品药品惩罚性赔偿纠纷案件适用法律若干问题的解释

2024-08-21

<https://www.court.gov.cn/zixun/xiangqing/440841.html>

## 海关总署

### 中华人民共和国海关风险管理办法（海关总署第271号令）

2024-07-30

<http://www.customs.gov.cn/customs/302249/2480148/6011687/index.html>

## 国家食品安全风险评估中心

### 关于公开征求二丁基羟基甲苯（BHT）等 4 种食品添加剂新品种意见

2024-08-14

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13959.shtml>

### “三新食品”与食药物质常见问题解析

2024-08-26

[https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/sptjj/sxsppzqkhz/sxsp\\_ysywzcjwjtjx/index.shtml](https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/sptjj/sxsppzqkhz/sxsp_ysywzcjwjtjx/index.shtml)

### 柠檬香桃叶等 3 种新食品原料公开征求意见

2024-08-28

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/14017.shtml>

### 国家食品安全风险评估中心举办食品安全标准跟踪评价工作会议暨培训班

2024-07-02

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13824.shtml>

### 2024 年全国科普教育基地主题开放日活动在苏州举办

2024-07-09

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13836.shtml>

### 新食品原料金花茶培养物公开征求意见

2024-07-16

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13853.shtml>



## CFIC 行业动态

- 36 太太乐 2024 年斩获 ESG 典范企业与绿色智造典范双奖
- 36 2024 年全球乳业 20 强榜单出炉伊利蝉联全球五强、亚洲第一
- 37 实力表扬!践行企业社会责任,传递绿色可持续发展,光明乳业荣获多方感谢
- 37 百事公司摘得国内生物天然气线上交易首单
- 38 “中国 ESG 上市公司先锋 100”发布,中国飞鹤再度入
- 38 质量标杆再获认可!蒙牛全链条质量管理获评“2024 年质量标杆典型经验”
- 39 玛氏荣膺多个权威奖项,创新实力再获认可
- 39 可口可乐公司与国际特殊奥林匹克合作伙伴关系延至 2031 年
- 40 麦当劳中国科技研发中心新大楼启用,五年内计划投入 40 亿元,加速数字化“自研创新”
- 40 加多宝集团紧急驰援四川汉源、泸州、内江抗洪救灾
- 41 百胜中国“捐一元”17 年!再掀全民公益潮
- 41 “美丽中国钢铁先锋”绿色钢铁公益项目正式启动嘉吉携手推动钢铁行业绿色低碳转型
- 42 守望相助友谊长存君乐宝向古巴捐赠价值 76 万余元奶粉

## 太太乐 2024 年斩获 ESG 典范企业与绿色智造典范双奖



2024 年 7 月 24 日，第三届国际绿色零碳节暨 ESG 领袖峰会在北京盛大召开，上海太太乐食品有限公司一举夺得“2024 ESG 典范企业奖”与“2024 绿色智造典范奖”两项殊荣。

近年来，太太乐紧跟全球绿色发展趋势，不断深化 ESG 举措，从低碳制造、可持续包装、绿色物流和内外沟通四大领域实现突破。太太乐将持续践行可持续发展

理念，深化 ESG 战略与绿色智造实践，为全球绿色低碳转型贡献力量。

## 2024 年全球乳业 20 强榜单出炉伊利蝉联全球五强、亚洲第一



Global Dairy Top 20, 2024				Dairy turnover, 2023*	
2024	2023	Company	Country of headquarters	USD billion	EUR billion
1	1	Lactalis	France	30.2 <sup>†</sup>	27.3 <sup>†</sup>
2	3	Nestlé	Switzerland	24.1 <sup>†</sup>	22.3 <sup>†</sup>
3	2	Dairy Farmers of America	US	21.7	20.1
4	4	Danone	France	19.7 <sup>†</sup>	18.2 <sup>†</sup>
5	5	Yili	China	17.5 <sup>+</sup>	16.2 <sup>+</sup>
6	9	Fonterra	New Zealand	15.1	14.0
7	6	Arla Foods	Denmark/Sweden	14.8	13.7
8	7	FrieslandCampina	Netherlands	14.1 <sup>†</sup>	13.0 <sup>†</sup>
9	8	Mengniu	China	13.9	12.9
10	10	Saputo	Canada	12.8	11.9
11	11	Unilever	Netherlands/UK	8.3 <sup>†</sup>	8.1 <sup>†</sup>
12	16	Schweiger Foods	US	7.4 <sup>†</sup>	6.8 <sup>†</sup>
13	13	Savencia	France	7.4 <sup>†</sup>	6.9 <sup>†</sup>
14	12	Gujarat Cooperative Milk Marketing Federation Ltd	India	7.2 <sup>†</sup>	6.6 <sup>†</sup>
15	14	Müller	Germany	6.7 <sup>†</sup>	6.2 <sup>†</sup>
16	17	Sodiaal	France	6.3	5.8
17	15	Agropur	Canada	6.1	5.6
18	18	DMK	Germany	5.9	5.5
19	19	Froneri	UK	5.7	5.3
20	20	Grupos Lala	Mexico	5.6	5.2

8 月 26 日，荷兰合作银行发布“2024 全球乳业 20 强”榜单，伊利再度蝉联全球乳业五强、连续 11 年稳居亚洲乳业第一，再次成为唯一进入全球五强的中国乳企，展现了中国乳业龙头企业的强劲实力。

进入 2024 年，伊利继续凝聚全球力量深化科技创新、加快数字化转型，不断为消费者提供覆盖全生命周期的营养健康产品。作为全球乳业五强、亚洲乳业第一，伊利在实现自我稳健发展的同时，引领行业高质量发展，加快向着“全

球乳业第一”的长期战略目标前行。

## 实力表扬！践行企业社会责任，传递绿色可持续发展，光明乳业荣获多方感谢



近日，光明乳业收到了来自中共上海市闵行区社会工作部和上海市节能宣传周组委会办公室发来的感谢信，感谢光明乳业在闵行区新就业群体服务工作中的爱心奉献，以及在2024年上海市节能宣传周系列活动中的配合支持。

作为中国乳品领先企业，光明乳业不仅以优质的产品赢得了消费者的信赖，更以其强烈的社会责任感和实际行动，为社区和谐、环境保护献计献策。通过参与“暖蜂友好行动”、上海市节能宣传周系列活动等，不仅展现了企业温度，更引领了行业风向，促进了社会的可持续发展。未来，光明乳业将继续践行企业社会责任，不断向社会传递绿色可持续发展理念，为构建更加美好的社会环境贡献光明力量。

## 百事公司摘得国内生物天然气线上交易首单



8月20日，由上海石油天然气交易中心联合绿气新能源（北京）有限公司主办的“互联互通气证合一”生物天然气交易发布会在上海成功举办。百事食品（中国）有限公司（成功摘得绿气新能源（北京）有限公司挂单的1500万方生物天然气，成为国内首个实施生物天然气线上交易的企业，标志着其在可持续发展布局、引领行业绿色转型升级上的又一重要里程碑。

百事公司长期致力于布局可持续发展实践。2021年，百事公司在全球范围内推出以“正持农业”、“正持价值链”与“正持产品”三大支柱为驱动的“百事正持计划”。本次交易落成正是对百事公司推动价值链绿色转型升级、践行其可持续承诺的有力验证。百事公司将会在其他工厂继续推广最佳实践，努力实现碳中和目标，为环境保护和行业可持续发展做出表率。

## “中国 ESG 上市公司先锋 100” 发布，中国飞鹤再度入

飞鹤奶粉

序号	证券简称	企业标识	证券代码	评价星级	行业分类
51	比亚迪 (比亚迪股份)		002594.SZ 002594.HK	★★★★★	制造业
52	中国电力		02380.HK	★★★★★	电力、热力、燃气及 水生产和供应业
53	中兴国际		688081.SH 000951.HK	★★★★★	制造业
54	河钢股份		000709.SZ	★★★★★	制造业
55	国电电力		600795.SH	★★★★★	电力、热力、燃气及 水生产和供应业
56	中国飞鹤		06186.HK	★★★★★	制造业
57	保利发展		600048.SH	★★★★★	房地产业
58	马钢股份 (马鞍山钢铁股份)		600808.SH 000223.HK	★★★★★	制造业
59	小米集团-W		01810.HK	★★★★★	信息技术、软件和信 息技术服务业
60	中国生物制药		01177.HK	★★★★★	制造业

6月30日，中央广播电视总台财经节目中心联合国务院国资委、全国工商联、中国社科院国有经济研究智库、中国企业改革与发展研究会在京发布《2024年度ESG行动报告》。报告公布了“中国ESG上市公司先锋100”榜单，中国飞鹤因在环境保护、社会责任、公司治理等方面的卓越表现，再度入选。

此次飞鹤蝉联“中国ESG上市公司先锋100”榜单，再次证明了其在ESG领域的卓越表现。飞鹤相关负责人表示，未来，将继续坚持可持续发展理念，不断创新和进步，为社会发展作出更大的贡献。

## 质量标杆再获认可！蒙牛全链条质量管理获评“2024年质量标杆典型经验”



8月15日，中国质量协会正式发布“2024年质量标杆典型经验”，蒙牛集团提报的“基于全链条实施‘1643’天穹质量管理模式的经验”被评为“2024年质量标杆典型经验”。

蒙牛本次提报的“基于全链条实施‘1643’天穹质量管理模式”，以其20余年全产业链4Q质量管理体系探索实际为基础，融合国际先进标准和最佳实践，形成的乳业全链条质量管理模式。蒙牛将持续秉持天生要强的“天穹精神”，坚定“世界品质”战略，持续践行“更营养、更智慧、更绿色、更韧性”的发展理念，以蒙牛全链条“1643”天穹质量管理模式为基础，不断深化与完善4Q质量管理体系，打造

乳业新质生产力，实现行业的高质量发展，助力中国奶业振兴。

## 玛氏荣膺多个权威奖项，创新实力再获认可

**MARS WRIGLEY**  
confectionery



近日，玛氏依托在产品及包装层面的创新优势，摘得多项权威大奖。M&M'S 鹰嘴豆烘焙巧克力豆、茅小凌酒心巧克力、M&M'S 可降解复合纸包装荣获 FBIWow 食品创新奖 2024（以下简称 WowFood2024）产品与包装赛道三大奖项。

依托产品创新、推动品牌及品类的迭代是玛氏未来发展的重中之重。今日之行，明日之兴，秉承“消费者至上”的品牌理念，玛氏期待不断为消费者提供更丰富的选择和服务，以及更美好的生活。

至上的”的品牌理念，玛氏期待不断为消费者提供更丰富的选择和服务，以及更美好的生活。

## 可口可乐公司与国际特殊奥林匹克合作伙伴关系延至 2031 年

**可口可乐中国**



2024年08月26日，可口可乐公司与国际特殊奥林匹克共同宣布，双方基于倡导包容性的共同价值观，将全球合作伙伴关系延长8年至2031年。这是双方合作历史上时间最长的一次续约，不仅标志着这一合作关系迈入了新的里程碑，更彰显了可口可乐系统对国际特殊奥林匹克的坚定支持，即展现智力障碍人士的无限潜能，颂扬体育运动的团结与变革力量。

自1968年国际特殊奥林匹克组织成立以来，可口可乐公司便作为其创始合作伙伴之一，致力于通过资金与实物捐赠、志愿者支持和提高公众认知的营销活动等方式，在全球范围内支持各项国际特殊奥林匹克项目、运动员及赛事。

## 麦当劳中国科技研发中心新大楼启用，五年内计划投入 40 亿元，加速数字化“自研创新”



2024 年 8 月 6 日，麦当劳中国科技研发中心全新大楼正式启用。2017 年，麦当劳中国进入“金拱门时代”，数字化转型成为品牌在本地加速发展的关键性战略。研发中心通过自主研发为麦当劳中国输送了一系列的本土信息系统综合解决方案，如麦当劳 App、RGMBOSS、数字化食品安全等系统，这些方案已经在全国超过 6200 家餐厅部署落地。

五年内，麦当劳中国计划共投入 40 亿元，打造餐饮领域一流的数字化技术和创新能力，更好地服务顾客、服务餐厅、服务企业，为实现更强大、更美好、更智慧的“2028 万店愿景”持续提供创新燃料。

## 加多宝集团紧急驰援四川汉源、泸州、内江抗洪救灾



2024 年 7 月 20 日，四川省雅安市汉源县马烈乡遭受暴雨袭击，引发山洪，受到社会各界的广泛关注。加多宝集团第一时间启动内部应急机制，积极响应当地防汛物资需求，携手中国国际文化传播中心向受灾严重的四川省汉源县、泸州市、内江市紧急捐赠 10000 件服装，用实际行动支持四川防汛救灾工作，助力灾区尽快恢复生活秩序。

作为凉茶品类的开创者和凉茶行业领导品牌，加多宝在公益之路上不断积极创新，多措并举，在精准扶贫、赈灾救援、抗疫援助、环境保护、公益助学、乡村振兴等公益领域，以品牌之力带动更多社会各界力量，凝聚公益势能，使加多宝“以善促善，人人公益”的理念获得越来越多社会力量的共识。

## 百胜中国“捐一元”17年！再掀全民公益潮



厨房设备，并在约 550 所乡村学校开展数字化课堂。

17年坚守一颗初心，17年传承一份温暖。无数“一元侠”在平凡忙碌的生活里践行着自己心中的理想，只要多一份善意，世界就会多一份美好。正值“捐一元 2024 爱心季”，我们邀你一起加入这场全民公益热潮，汇微光成星河，继续为乡村儿童带去向上和向善的力量！

2024年8月10日起，“捐一元”向全社会发起爱心邀约，助力乡村儿童的营养健康和科技梦想。2008年，百胜中国和中国乡村发展基金会携手发起“捐一元”献爱心公益项目，截至2024年6月底，累计募款超过2.6亿元，为乡村儿童提供5750多万份营养加餐，为约1500所乡村学校配备现代化爱心

## “美丽中国钢铁先锋”绿色钢铁公益项目正式启动 嘉吉携手推动钢铁行业绿色低碳转型



实践等内容开展活动，促进绿色减碳领域的国内和国际交流。

进入中国 53 年来，嘉吉一直致力于与本土产业链伙伴建立紧密的合作关系，推动行业创新和可持续发展。凭借在绿色钢铁原料、绿色运输和商业化的全球经验，嘉吉希望携手并支持产业伙伴，共同探索一条适合本土市场的低碳转型之路，为创造中国可持续发展的绿色钢铁未来注入新的可能。

2024年7月10日，中国钢铁工业协会与中华环境保护基金会及嘉吉公司共同发起的“美丽中国钢铁先锋”绿色钢铁公益项目今天在山东省日照市正式启动。项目将围绕碳排放管理法律法规与政策解读、钢铁行业纳入碳市场面临的机遇与挑战、国内外碳交易市场现状与趋势、钢铁企业超低排与减碳

## 守望相助友谊长存君乐宝向古巴捐赠价值 76 万余元奶粉



和营养，为河北省高水平对外开放做出企业贡献。

守望相助，友谊长存。魏立华表示，将以此次国际捐赠为契机，希望未来能与古巴哈瓦那省在更多领域建立合作关系，共同探索奶业发展的新机遇。祝愿哈瓦那省人民幸福安康，愿中古友谊万古长青。

7月10日，君乐宝乳业集团向古巴捐赠奶粉启运仪式在君乐宝奶粉工厂举行。河北省商务厅一级巡视员任会君，河北省外办二级巡视员孙茂章，河北省红十字会党组书记、常务副会长李林龙等相关领导，以及君乐宝乳业集团董事长兼总裁魏立华、副总裁仲岩出席活动。此次君乐宝捐赠一批价值76万余元的高钙奶粉，旨在为哈瓦那省人民带来健康





中心平面地图



科信食品与健康信息交流中心  
ChinaFoodInformationCenter

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