

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工  
作

# 资 讯

2024 年  
9-10 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“食品标签管理”专题座谈会，提升企业合规能力  
2024 年度食品安全科普短视频项目顺利通过专家组验收



# 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“食品标签管理”专题座谈会，提升企业合规能力  
2024 年度食品安全科普短视频项目顺利通过专家组验收

## 科信党建

07

科信中心党支部组织观影《志愿军第二部：存亡之战》  
“庆国庆 强思想 同奋斗 共筑梦”——科信中心召开第四季度党课活动  
科信中心党支部与金沙河党支部联合开展“党建业务深度融合 支部共建促发展”主题党日活动

## 科普传播

12

“超加工”又上热搜，这次是幽门螺杆菌  
柿子不能和鱼、虾、蟹、牛奶、醋、红薯等同食？会得胃结石？  
点心和面包里为何添加脱氢乙酸钠，防腐剂到底有多毒？  
食品是越鲜艳越好吗？可别被这种添加剂所迷惑  
想让孩子长得更高，父母能够做什么？

## 法规政策

26

中华人民共和国国务院令  
国务院办公厅关于践行大食物观构建多元化食物供给体系的意见  
农业农村部 国家发展改革委 工业和信息化部 财政部 中国人民银行 市场监管总局 金融监管总局关于促进肉牛牛奶牛生产稳定发展的通知  
食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 食品用香料通则》等 19 项食品安全国家标准和修改单（征求意见稿）意见的函  
关于拟微球藻油等 12 种“三新食品”的公告  
解读《关于拟微球藻油等 12 种“三新食品”的公告》（2024 年第 5 号）  
国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2025 年度食品安全国家标准立项建议的函  
关于印发疾病预防控制机构食品安全和营养健康工作细则的通知  
《疾病预防控制机构食品安全和营养健康工作细则》解读  
市场监管总局办公厅关于印发《婴幼儿配方食品原料等事项备案工作指南》的通知（市监特食发〔2024〕78 号）  
关于公开征集《保健食品备案产品剂型及技术要求（2024 年版）（征求意见稿）》和《保健食品备案产品可用辅料及其使用规定（2024 年版）（征求意见稿）》意见建议的公告  
关于调整特殊医学用途配方食品注册申请材料复印件份数的公告  
市场监管总局与国家卫生健康委建立“技术联动、专家联审”机制 推动特殊食品行业创新发展  
市场监管总局就关于进一步加强婴幼儿配方乳粉原辅料管理公开征求意见  
市场监管总局关于公开征求《关于进一步加强婴幼儿配方乳粉原辅料管理有关事宜的公告（征求意见稿）》意见的通知

市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告  
市场监管总局开展合成生物促进发展和科学监管调研座谈  
市场监管总局发布《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序》  
《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序》解读  
市场监管总局发布合规提示规范“双 11”网络集中促销经营活动  
中国与芬兰签署特殊食品监管和有机产品认证领域合作文件  
市场监管总局关于印发《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024 年版）》的通知  
市场监管总局办公厅关于开展 2024 年度全国“绿色产品认证与标识宣传周”活动的通知  
食品保质期确定指南  
《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024 年版）》政策解读  
市场监管总局关于 15 批次食品抽检不合格情况的通告  
GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第 2 号修改单问答  
市场监管总局关于公开征求《关于推动网络交易平台企业落实合规管理主体责任的指导意见（征求意见稿）》意见的公告  
一图读懂 | 市场监管总局等四部门联合部署 2024 年秋季学期学校食品安全工作  
市场监管总局关于 2024 年月饼专项抽检不合格情况的通告  
市场监管总局关于修订发布《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》的公告  
一图读懂 | 《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》  
《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》修订问答  
市场监管总局办公厅关于在肉制品加工过程中使用“驴肉增香膏”如何定性问题的复函  
关于征集 2024 年度市场监管行业标准制修订项目的公告  
市场监管总局 财政部关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告  
市场监管总局关于严禁制售“特供酒”的公告  
国务院食安办等 28 部门关于开展 2024 年全国食品安全宣传周活动的通知  
市场监管总局关于公开征求《防范外卖餐饮浪费规范营销行为指引（征求意见稿）》意见的公告  
国家发展和改革委员会 国家粮食和物资储备局 财政部 国家市场监督管理总局印发《关于执行粮食质量国家标准有关问题的规定》的通知  
国家食品安全风险评估中心召开中国居民加工食品中总脂肪、饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的摄入量评估项目研讨会  
国家食品安全风险评估中心举办中国居民游离糖摄入评估工作研讨会  
樱花多酚等 2 种新食品原料公开征求意见  
关于公开征求过氧化物酶等 6 种食品添加剂新品种意见  
公开征求二十二酰胺等 3 种食品相关产品新品种意见  
公开征求聚异丁烯等 6 种食品相关产品新品种意见  
关于公开征求谷氨酰胺转氨酶等 11 种食品添加剂新品种意见

## 行业动态

35

雀巢亮相 2024 服贸会：助力新质生产力发展 共建可持续未来  
唯一获奖中国企业！伊利在德国法兰克福斩获 2024 世界饮用水大奖  
百事同乐，“老”温暖了百事公司捐资 100 万美元助力银发族乐享晚年  
首届飞鹤全球大脑发育科学峰会开幕，精准营养让下一代更聪明  
中国乳业首家！蒙牛宁夏全数智化工厂获评 WEF “灯塔工厂”  
玛氏携手华润万家开创可持续发展跨界合作模式  
亿滋中国与社区结成环保搭子，科普可回收饼干薄膜包装知识  
江苏麦当劳与无锡市滨湖区市场监督管理局共同启动反餐饮浪费主题餐厅  
百胜中国最大自建供应链中心启航：智启未来，助推高质量发展



## CFIC 中心要闻

- 04 科信中心组织召开“食品标签管理”专题座谈会，提升企业合规能力
- 05 2024年度食品安全科普短视频项目顺利通过专家组验收

## 科信中心组织召开“食品标签管理”专题座谈会，提升企业合规能力



会议现场

为帮助食品企业更好的落实食品安全主体责任，强化对相关法规的理解并指导合规实践，科信食品与健康信息交流中心于2024年10月24日上午在京组织召开“食品标签管理”专题座谈会，国家市场监督管理总局食品生产经营安全监督管理局相关同志参加会议。

参会人员围绕《食品标签监督管理办法》（征求意见稿）（以下简称“《办法》”）的制定思路和主要进展等内容进行了交流讨论，针对食品生产日期和保质期的标注方式、食品标签字号大小以及特殊食品、散装食品、分装产品、网络销售等不同产品类型和不同业态如何落实相关要求进行了深入且富有成效的探讨。

我中心还将持续收集行业关于标签管理的意见建议并与市场监管总局相关司局保持密切沟通，推动食品标签标识管理服务于消费者知情权和行业的可持续发展。

# 2024年度食品安全科普短视频项目顺利通过专家组验收



验收专家组正在观看食品安全科普短视频

受国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司委托，科信食品与健康信息交流中心承担了2024年度食品安全科普短视频项目。

2024年10月14日，按照项目工作安排，科信中心组织召开项目验收会议。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。

科信中心科技传播部副主任李福瑄首先介绍了项目工作情况。科信中心在调研基础上确定了“购买生鲜时，是不是颜色越好看越好？”“吃烧烤应该注意什么？食物烧焦了能吃吗？”“酱油如何储存和使用更安全？”3个热点话题，编写了科普视频脚本，组织权威专家以讲解的形式拍摄了科普短视频，为公众提供了专业、实用的解读。

验收专家组围绕3期科普短视频的内容选择、拍摄方式、后期制作以及推广策略进行了深入讨论。验收专家组一致认为，科信中心制作的科普短视频做到了科学性、可视性、可传播性，较好地完成了委

托项目内容。

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高度肯定了科信中心工作成果。她指出，科信中心高质量地完成了本次项目，制作的3期短视频将为公众提供专业、实用的解读，希望科信中心再接再厉，以更高的标准、更严的要求完成其他工作。



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

国家食品安全风险评估中心风险交流部主任韩宏伟、中华预防医学会健康传播分会秘书处负责人崔伟、中华医学会财务处处长赵雅玲、中国农业大学讲师郭晓晖、中国食品报记者罗晨参加了会议。



## CFIC 科信党建

- 
- 08 科信中心党支部组织观影《志愿军第二部：存亡之战》
  - 09 “庆国庆 强思想 同奋斗 共筑梦”——科信中心召开第四季度党课活动
  - 11 科信中心党支部与金沙河党支部联合开展“党建业务深融合 支部共建促发展”主题党日活动
-

## 科信中心党支部组织观影《志愿军第二部:存亡之战》



追忆峥嵘岁月，汲取奋进力量。为庆祝建国 75 周年，弘扬伟大的抗美援朝精神，为缅怀革命先辈，赓续红色血脉，激发全体党员干部的爱国热情和奉献精神，2024 年 10 月 9 日下午，科信食品与健康信息交流中心党支部开展主题党日观影活动，共同观看影片《志愿军：存亡之战》。

影片围绕抗美援朝战争第五次战役中的铁原阻击战展开。1951 年 5 月，中国人民志愿军各兵团主力开始向北转移和休整，铁原作为彼时的交通枢纽，是志愿军转移物资、遏制对手进攻的战略要地，为阻止“联合国军”反扑，63 军临危受命驻守铁原。在这场战役中，2.5 万名将士与近 5 万“联合国军”展开激烈战斗，历经 12 个昼夜，抵挡住了敌人的无数次进攻，彻底粉碎了敌人企图摧毁志愿军后方基地、消灭志愿军主力的阴谋，为稳定朝鲜战场局势起到了至关重要的作用。

两个多小时的观影，是一场生动的党性教育。党员们被志愿军将士不畏牺牲的崇高精神所感染，为他们视死如归的革命情怀所感动。大家纷纷表示，影片中的英雄人物让人深受感动，志愿军的英勇事迹和牺牲精神，将永远铭刻在心中，成为激励自己前行的力量源泉。在新时代的伟大征程上，我们应铭记历史，传承革命精神，珍惜现在的幸福生活，同时提高政治素养和工作能力，勇于面对挑战，将观影带来的感动转化为行动，牢记使命，笃行实干、砥砺前行！

## “庆国庆 强思想 同奋斗 共筑梦”——科信中心召开第四季度党课活动



在中华人民共和国成立75周年之际，科信食品与健康信息交流中心党支部于2024年10月8日开展了“庆国庆 强思想 同奋斗 共筑梦”为主题的书记讲党课活动。

科信中心党支部书记包大跃先带领大家学习了《习近平在庆祝中华人民共和国成立75周年招待会上的讲话》。习近平总书记的讲话总结回顾了75年来中国共产党团结带领全国各族人民不懈奋斗取得的伟大成就，对推进中国式现代化作出重大部署、提出明确要求，为把这一前无古人的伟大事业不断推向前进提供了根本遵循。包书记指出，走好新的征程，我们要始终坚持党的领导，始终坚持以人民为中心，深刻领悟“两个确立”的决定性意义，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，持之以恒推进全面从严治党，高举改革开放旗帜。

随后，包大跃书记带领大家回顾了中国共产党的光辉历程，从南湖红船的星星之火，到新中国成立的礼炮轰鸣，到改革开放的春风化雨，再到如今新时代的蓬勃发展。他强调，党的历史是党成长壮大的写实簿，是蕴含党的智慧和经验的思想库，我们要更好把握和运用党的百年奋斗历史经验，从党的历史中汲取智慧和力量。

党员赵秀文发言时表示，通过包书记的讲解，回顾了中国共产党的辉煌历程，深刻领悟了党的历史，感受国家发展的巨大成就，进一步激发了爱国情怀与责任感，在以后工作中将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。

党员侯琬婧发言时表示，通过此次活动进一步了解了中国共产党波澜壮阔的奋斗历程与举世瞩目的辉煌成就。从百废待兴的艰难起步，到如今在经济、科技、文化等各个领域的腾飞崛起，每一个阶段都凝聚着无数先辈的心血与智慧。我们要永远感党恩、听党话、跟党走，坚定道不变、志不改的决心和意志，创造更加幸福美好的生活。

预备党员马润田发言时表示，通过本次学习，深切感受到百年来中国一步一脚印的艰辛与不易，面对未来，任重道远，但在以后的工作中会接过前辈们的接力棒，用无私的精神，忘我的态度“同奋斗、共筑梦”。

书记包大跃在总结时强调，我们要坚决维护党中央权威和集中统一领导，加强组织建设，以团结凝聚力量，以奋斗铸就伟业，坚决战胜一切不确定难预料的风险挑战，推动健康中国建设，共同谱写中国式现代化的壮美华章。

## 科信中心党支部与金沙河党支部联合开展“党建业务深融合 支部共建促发展”主题党日活动



为学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育，进一步强化党员的党性教育，增进党支部之间的交流与合作，科信中心党支部与金沙河集团党支部于9月12-13日开展“党建业务深融合 支部共建促发展”主题党日活动。

科信中心全体成员对河北金沙河面业集团有限责任公司和南和分公司的工厂进行了参观，了解了面粉和面条的加工工艺并听取了企业需求。随后参观了金沙河集团的党建展厅，了解了金沙河多年来党建之路。在交流过程中，金沙河集团相关负责人介绍到，金沙河集团在2010年被农业部评定为“农业产业化国家重点龙头企业”，2019年金沙河农业合作社被评为国家级农业合作示范社，并入选全国24家典型示范社案例之一，受到农业农村部的推介。双方围绕党建活动、集团文化及发展规划等方面进行了深入交流，今后计划在营养健康、食品安全法规标准等领域开展深入合作，推动食品行业营养健康升级，助力健康中国建设。



## CFIC 科普传播

- 
- 13 “超加工”又上热搜，这次是幽门螺杆菌
  - 14 柿子不能和鱼、虾、蟹、牛奶、醋、红薯等同食？会得胃结石？
  - 17 点心和面包里为何添加脱氢乙酸钠，防腐剂到底有多毒？
  - 22 食品是越鲜艳越好吗？可别被这种添加剂所迷惑
  - 24 想让孩子长得更高，父母能够做什么？
-

# “超加工”又上热搜，这次是幽门螺杆菌

原创：钟凯



生命时报

19分钟前 转发人数超过100 来自 微博 weibo.com

【#常吃超加工食品更易感染幽门螺杆菌#】幽门螺杆菌传播途径为“口-口传播”或“粪-口传播”，可经由唾液、餐具、食物在人与人之间传播。近日，发表在国际期刊《食品科学与营养》的一项研究称，常吃超加工食品也会增加感染幽门螺杆菌的概率。《生命时报》结合新研究，综合多位专家观点，列出超加工食品的危害，并教你尽量降低伤害。

常吃「超加工食品」的人，更易感染幽门螺杆菌 收起^



论文链接：<https://doi.org/10.1002/fsn3.4152>

Food Science & Nutrition



ORIGINAL ARTICLE | Open Access |

**Ultra-Processed food intake and risk of *Helicobacter pylori* infection: A case-control study**

Zohreh Ebrahimi, Zainab Shateri, Mehran Nouri, Masoumeh Khalighi Sikaroudi, Mohsen Masoodi, Farzad Shidfar, Mahdi Hejazi

First published: 01 April 2024 | <https://doi.org/10.1002/fsn3.4152>

中国居民家庭幽门螺杆菌感染的防控和管理专家共识（2021年）：家庭内传播是幽门螺杆菌感染的重要方式，但家庭成员的感染风险与家庭生活习惯、种族、卫生情况、社会经济状况和家庭规模等有关，不同国家和地区的家庭差异较大。

简单讲，家庭经济条件差、卫生意识差、卫生习惯差，这是幽门螺杆菌感染最明确的高风险因素。中国幽门螺杆菌感染率最高的地区一直是西藏，显然跟超加工没啥关系吧？

前面提到的研究是如何做的呢？他们的对照组是从未感染的人，病例组是感染且从未治疗过的人。此外，他们考虑了性别、年龄、是否吸烟、是否饮酒、身体活动等因素，偏偏不考虑家庭生活习惯和社会经济状况（家庭收入）。

这么明显的干扰因素为啥不考虑呢？我猜啊，因为一旦排除这个真正的元凶，就没有超加工啥事了。真正的决定性因素是钱。穷人生存环境和卫生条件差，更容易感染，且不去医治。越穷越要吃超加工食品，因为工业化生产更有价格优势。

另外，论文还有个数据很有意思，病例组平均BMI超过28，而对照组平均BMI是24多一点。是不是和美国穷人胖，富人瘦一个道理？我之前曾说过，超加工是“垃圾食品”的替身，能理解了吗？

“超加工食品”又上热搜了，这次是增加幽门螺杆菌感染风险。我查找了论文原文，是今年4月发表的，作者来自伊朗医科大学。这个研究是“病例对照研究”，听起来可信度较高。

他们研究分析了150名幽门螺杆菌感染患者和302名健康者的饮食数据，发现超加工食品吃得越多，感染幽门螺杆菌概率越高，最高可增加2.17倍。

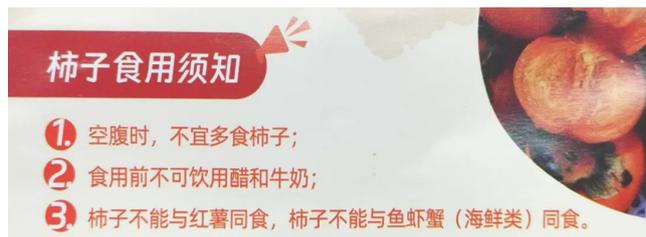
由于超加工概念本身存在不可避免的逻辑漏洞，因此这类研究都不靠谱，哪怕发表在顶级期刊，或者由专家团队做的研究。那么上述研究结果又是怎么来的呢？

先了解一下幽门螺杆菌感染的特征。根据《中

# 柿子不能和鱼、虾、蟹、牛奶、醋、红薯等同食？ 会得胃结石？

原创：阮光锋

导致生成胃结石的原因是涩柿子中的单宁，而正常市场上的柿子都经过脱涩处理，对于一般人群来说，可以正常吃，不必有那么多顾虑。至于自己采摘的未成熟柿子，不好吃，也不建议吃。



又到了柿子上市的季节，很多人也开始享受香甜诱人的美味柿子了。

柿子虽然好吃，但是也确实有很多说它会导致结石的各种版本说法，而原因最后都归结于它含有一种叫做“鞣酸”的成分。

鞣酸，也叫单宁，它最大的特点就是味道是涩的，所以有些人吃柿子会感觉“涩”舌头，这其实就是鞣酸的作用。

鞣酸在植物界非常常见，在很多蔬菜水果中都存在，除了柿子，我们平时吃的葡萄、山楂、石榴等水果，我们平时吃茄子、菠菜等蔬菜，还有喝的茶水中，都有丰富的鞣酸。

在一定条件下，鞣酸能与蛋白质结合形成分子较大又不溶于水的沉淀物——鞣酸蛋白。当胃里的胃酸较多的情况下，鞣酸蛋白会和食物中的果胶、纤维素等，把柿皮、柿核粘合在一起，在胃内迅速形成胃石，也叫胃柿石，并造成胃部不适。

这也是说柿子会导致结石的理论基础。那么，这是不是意味着我们就真的不能吃柿子呢？

其实，柿子中的鞣酸并没有大家担心的那么恐怖。

首先，熟透的、甜的柿子鞣酸都很少。

不同柿子中的鞣酸含量不同，一般在 0.4% ~ 4% 之间，相差可达十倍。当柿子没有成熟时，鞣酸含量较高，特别是果肉外皮层——也就是靠近柿子皮的地方，鞣酸分布较多，但熟透后鞣酸就很少了。

判断柿子鞣酸含量是不是高，可以用最简单的方法——舌头，如果尝得味道很涩，就说明鞣酸含量高。一般来说，甜柿子成熟后鞣酸的含量都很少了。

其次，现在市场上销售的柿子都会经过脱涩处理，鞣酸含量很低。

目前我们在市场上能买到的商品化的柿子都要经过一步“脱涩”处理才会进入市场上售卖。毕竟如果味道太涩，消费者也不买账，商家也不会卖。只要经过脱涩处理的，鞣酸的含量就很低，不用太担心会导致结石，可以放心买。

但是，如果你自己去一些山上摘柿子，或者买一些所谓自家种植的柿子，那就很可能没有经过脱涩处理，尤其是没有成熟的柿子，味道就会跟涩，鞣酸含量也会高一些。

总的来说，柿子中的确可能含有鞣酸，但只要是买的正规的柿子或者完全成熟的柿子，鞣酸都很少，也是可以放心吃。



柿子的那些禁忌传说都是真的吗？

由于柿子中有鞣酸，民间也就一直流传着很多关于吃柿子的禁忌，比如空腹不能吃柿子、柿子不能和螃蟹、牛奶等一起吃。到底能不能信呢？

### 1. 空腹不能吃柿子？

如果是鞣酸很高的柿子，空腹吃很多，那确实有导致胃结石的风险。

但现在我们买到的柿子，大多是甜柿子或经过人工脱涩的柿子，鞣酸含量较低，是可以放心吃的。

而且，即使真的鞣酸含量很高，对于正常人来说，通常也不用担心自己真的会空腹吃很多而导致结石。因为鞣酸的典型特点就是味道很涩，鞣酸含量高的柿子吃起来会特别涩，也不好吃，正常人咬一口就吐了，也不会吃很多，自然也不用担心导致结石的问题了。

需要提醒的是，一些老人、小孩子等胃肠功能通常会弱，空腹时吃柿子可能容易出现不适。这个你就要注意观察他们吃柿子后的反应，如果吃完后表示胃肠道有不舒服，那就不要吃了。

### 2. 柿子不能和红薯、螃蟹一起吃？

之所以说不能红薯、螃蟹一起吃，都说是因为红薯高糖会跟鞣酸结合、螃蟹高蛋白会跟鞣酸结合，反应产生沉淀、硬块，导致结石。

其实，这些说法都是食物相克的常见套路，并不担心。

因为，只要食用的是经过脱涩处理的柿子，鞣酸很少，这点鞣酸跟蛋白质也产生不了多少沉淀。食物相克也都是没有科学依据的传说。

所以，柿子可以和红薯、螃蟹一起吃，跟酸奶、牛奶、鸡肉等其他食物一起吃都可以。

### 3. 吃柿子前不能吃醋、喝牛奶？

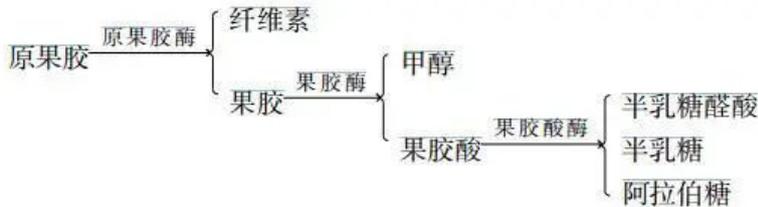
这些说法都是食物相克的套路说法。实际上，营养学上并不存在食物相克，而且提倡大家饮食要注意食物多样化，尽量做到膳食平衡多样。

脆柿子和软柿子，选哪个？

市场上的柿子，有软的，有脆的。软柿子和脆柿子，到底有什么不同哪个更好呢？

软柿子和脆柿子，他们最大的不同就是果肉里的果胶形态不一样。

果胶是存在于所有高等植物细胞壁的一种多糖，与植物组织中与纤维素、半纤维素、木质素和蛋白质等相互交联，使细胞组织结构坚强，表现出比较硬的形态。但在果实成熟过程中，果胶会在果胶酶的作用下分解，果实就会变软。



未成熟的水果中是原果胶，逐渐成熟后变成果胶，最后在水果后熟中，果胶被分解。

我们在市场上买到的成熟脆柿子，一种是由于本身是甜柿子，

在自然成熟过程中能自动脱涩还不会变软。另外一种情况是人工脱涩过程中抑制了果胶酶的活性，就使得果胶不会被分解，所以柿子就还是脆的。

虽然软柿子和脆柿子口感跟质感相差很多，但是营养成分上却没什么差别。对于脆柿子和软柿子哪种更好吃，实在是萝卜青菜各有所爱，喜欢口感清脆的就吃脆柿子，喜欢甜软的就吃软柿子吧。

如何放心吃柿子？

柿子是金秋时节很好吃的一种水果，大家可不要因为一些流言就错失此等美味。如何放心地吃柿子呢？建议大家注意几点：

1. 判断柿子能不能吃，可以尝口感。只要感觉味道不涩，就说明鞣酸含量不高，可以放心吃。
2. 正规售卖的商品化柿子都有经过脱涩处理，鞣酸含量很低，可以放心吃。
3. 不要随意去购买或者吃一些路边售卖或者所谓自家种植的柿子，可能没有经过脱涩。
4. 未成熟的柿子鞣酸含量较高，最好不要空腹吃，尽量等到成熟之后再吃。
5. 胃酸分泌过多及胃动力不好的人，或者患有胃溃疡等胃部疾病的人，尽量不要味道较涩、未成熟的柿子。
6. 注意自己的感觉。如果每次吃柿子后都会经常感觉胃部不适，建议不妨去医院检查看看是否有胃肠道疾病，以免耽误病情。

# 点心和面包里为何添加脱氢乙酸钠，防腐剂到底有多毒？

原创：范志红

最近好几个朋友告诉我：这个中秋节都没敢吃亲友送来的月饼，特别堵心。听说里面有一种特别毒的添加剂，叫「脱氢乙酸钠」。连早上面包都不敢吃了，因为看到配料表里也有这种添加剂……

也有餐饮人说：本来还想趁过节做点月饼赚点小钱，结果没人买，又赔了。最近这三年到底是怎么回事？怎么一到过节都是这些堵心的消息呢？



我说：大家做好思想准备吧。从 2022 年到现在，乃至未来几年，每到过节，大概率会有一些有关食品安全的负面消息热闹炒作。不过，这也是学习食品知识的好机会。

我梳理了朋友们和网友们最关心的几个有关脱氢乙酸钠和防腐剂的问题，以及相关文献信息，按个人理解给大家解答一下。

问题 1：为什么点心、面包和月饼里要添加脱氢乙酸钠？

脱氢乙酸及其钠盐，即脱氢乙酸钠（也称脱氢醋酸钠），是各国广泛使用的食品添加剂，它的主要作用是防止微生物增殖，延长食品保质期，属于食品防腐剂。

知识点 1：盐、糖等配料都是「天然防腐」成分，它们主要通过提高渗透压、降低水分活度的方式来抑制微生物增殖。不过，和防腐剂相比，它们的抑菌效率就低多了。腐乳中的盐量通常达到 8% 以上，还不能保证完全避免霉菌增殖；果酱中的糖则要达到 60% 以上才能室温下长时间保存。所以，号称减盐、减糖，但开封之后又要在室温下长期存放的食品，常常需要防腐剂来帮忙。

月饼也属于糕点的一种。人们习惯于在中秋节时互赠月饼，所以月饼最好能有至少一个月的保质期。既不能让月饼太干硬，又不能让月饼长霉，那就只好加入防腐剂来帮忙了。

脱氢乙酸钠对酵母和霉菌的抑制效果特别好，所以经常用在预包装的糕点、面包和其他容易长霉的加工产品当中。用量在 0.03% 到 0.05% 之间，就能得到延长保存期的效果。

脱氢乙酸钠易溶于水，没有特殊味道，也没有特殊颜色，不影响食品的色香味。它属于低毒物质，在体内主要代谢为乙酸（就是醋里的主要酸味物质），而乙酸是一种毒性极低的成分。而且，脱氢乙酸钠在 120 度加热情况下保持稳定，不会因为蒸煮处理而产生有害分解产物。



因为有这么多的优点，它在过去几十年中被许可添加到多种食物中。同时，日化用品、护肤用品也常常使用脱氢乙酸钠来抑制微生物增殖。

问题 2：防腐剂能抑制微生物，难道不会对人产生毒害吗？它们的毒性有多大？

一种化学物质能抑制微生物，未必能说明它们对人毒性很大。

因为各种生物的代谢不一样，对一种生物毒性大的东西，对另一种生物可能毒性很小。比如大家都知道，狗不能吃巧克力，不能喝咖啡，而人类吃这些就没问题。这是因为人和狗对咖啡因的代谢能力不一样。

在选择食品防腐剂的时候，必然是选择那些对微生物抑制作用强，而对人毒性小的物质。

日常吃的食盐，算是极为安全的物质吧。目前许可使用的食品防腐剂，有的毒性略高于食盐，有的和食盐的毒性相当，甚至有的比食盐的毒性还低呢。

知识点 2：化学物质的毒性通常用大鼠经口急性毒性实验的半致死量（LD50）来评价。

LD50 的数据越大，说明引起死亡所需的量越大，毒性就越小。如果经口毒性相同，那么食用的数量越多，毒性效果就越大，也就是所谓的「剂量决定毒性」。

食盐的 LD50 大约是 3 000mg/kgBW。就用各种防腐剂和它来比毒性大小好了。

面包和点心中最广泛添加的防腐剂是丙酸钙，它的 LD50 为 3 340mg/kg，和食盐的毒性差不多。在糕点、面包等食品中的最大许可添加量是 0.25%。（菜肴中盐的添加量通常是 1%~3%。）

山梨酸钾也是最常用的防腐剂之一。它的大鼠经口急性毒性实验 LD50 为 4 920mg/kgBW，比家常吃的食盐毒性还要小很多，堪称是防腐剂安全性的天花板了。在食品中的最大许可添加量是 0.1%。

（山梨酸和丙酸，都是人体中天然含有的代谢产物。钾和钙，也都是人体必需元素。如果一种化学物质和食盐的毒性相当，在食品中的添加量又比食盐少得多，那还有什么可以恐惧的呢。）

苯甲酸钠也是最常用的防腐剂之一，大鼠经口急性毒性实验 LD50 为 2 530mg/kgBW，毒性比食盐略高一点。在多数食品中的最大许可添加量是 0.05%~0.1%。

相比而言，肉制品中常用的亚硝酸钠，是防腐剂中毒性最高的一种，其 LD50 为 180 mg/kgBW。之所以知道它有毒还要添加它，是因为如果不加，肉制品就有滋生肉毒梭状芽孢杆菌的风险，这种菌会产生天下第一毒「肉毒素」，它自古以来坑害了无数人命。当然，它的添加量也必须严格限制。

脱氢乙酸钠的大鼠经口 LD50 是 500mg/kgBW，比山梨酸钾、丙酸钙和苯甲酸钠的毒性高一些，比亚硝酸钠的毒性低一些。

不过，按明年即将公布的新版法规，这个添加剂要从许可使用的防腐剂当中删除掉。

问题 3：脱氢乙酸钠到底是什么危害？为什么以前没发现？怎么不早点发现？

随着科学的发展，研究的深入，会发现食物中的各种成分有以前不知道的生理作用。有些是发现好作用，有些是发现坏作用。

比如说，在一百年前，人类并不知道多吃糖是有害的，也不知道多吃盐是有害的。直到 30 年前，科学界还不知道大量果糖是会升高尿酸、促进痛风的，也不知道烤制食物产生的丙烯酰胺是促炎物质，

过量食用时有可能升高某些癌症风险。

我国学者的动物实验研究发现，多次反复地大量食用脱氢乙酸钠（200 mg/kg BW）可能造成大鼠取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题，在较高浓度情况（124.0 mg/kg BW 多次反复暴露）还可能引起甲状腺激素紊乱。这是一些「亚临床」的损害，并不致死，但可能降低生命质量。



#### A repeated dose 28-day oral toxicity study of sodium dehydroacetate (DHA-S) in Wistar rats

Hong-ju Du<sup>a</sup>, Guo-hui Tong<sup>a,b</sup>, Jun-yu Ning<sup>a,b</sup>, Shan Gao<sup>a</sup>, Qing Yang<sup>a</sup>, Ying Feng<sup>a</sup>, Peng Zhang<sup>a</sup>, Wei Zhang<sup>a</sup>, Hai-ming Jing<sup>a,b</sup>, Guo-jun Li<sup>a,b</sup>

<sup>a</sup> Beijing Center for Disease Prevention and Control, Beijing Key Laboratory of Diagnostic and Traceability Technologies for Food Poisoning, Beijing, 100013, China

<sup>b</sup> School of Public Health, Capital Medical University, Beijing, 100069, China

#### ARTICLE INFO

Handling Editor: Dr. Martin Van den berg

Keywords:  
Sodium dehydroacetate  
Oral toxicity  
28-day subacute toxicity  
Rats  
Preservative

#### ABSTRACT

Sodium dehydroacetate (DHA-S) is a food additive and preservative. The present study was conducted to investigate the potential toxicity of repeated oral doses of DHA-S. DHA-S was administered orally by gavage to Wistar rats at doses of 0, 50, 100, or 200 mg/kg BW/day for 28 days, after which growth indicators, clinical pathology, organ weights, and histopathology were determined. Body weight and food consumption were significantly reduced at doses of 100 or 200 mg/kg BW, and some hematological indexes and organ weight were significantly affected, particularly in female rats. At a dose of 200 mg/kg BW, the blood coagulation activities were significantly reduced in female rats. At a dose of 100 or 200 mg/kg BW, the main blood biochemical pa-

知识点 3：动物实验的所谓「长期」是一辈子天天吃，或者在生命的大部分时间吃。所谓「大量」是数量比人类食物中的添加量大几倍乃至几十倍。只要动物实验的相关研究结果一致，并存在剂量 - 效应关系，则被视为证据可靠。即便不能因此证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害，也可能会禁用，或更严格地限量。

就拿以上实验来说，给大鼠吃的量都比日常我们可能吃到的量高十倍乃至几十倍。按脱氢乙酸钠的最大许可量，0.5g/kg 食物，按每天吃 0.5 公斤（1 市斤）来算，一个 50 公斤的成年人一天摄入脱氢乙酸钠的量只有 0.25 克，即 5mg/kgBW。这比实验中发现可能有害的最低剂量 100 mg/kgBW 和 62.5 mg/kgBW 低得多。

也就是说，我们日常可能吃进去的量，连实验中发现的有害量的十分之一都不到。

即便如此，为了预防对人类可能造成的相关损害，我国标准即将移除这个食品添加剂，这就是科学进步给我们带来的保护，也是我国管理部门对食品安全的慎重态度。

问题 4：既然发现这种添加剂可能有害，为什么不马上禁止，而是明年才开始禁止呢？

这是因为，一项政策的出台，需要反复评估各方面的信息，而且需要与业界进行沟通，让企业了解相关情况。这些都需要时间。

禁止一种成分使用之后，企业就需要换配方。研发新配方，换用新成分，反复确认保质期，调整从原料到产品到包装的全线流程，也需要时间。工业大生产不是家庭厨房，牵一发而动全身。

记得某餐饮企业说过：为了在汉堡包里多加一片番茄，我们整整努力了半年时间。因为以前配方里没有番茄，需要从头确定番茄的采购基地、仓储地点、库存条件、加工工艺，测试添加后的口感和保存时长。这些确实是普通消费者想不到的。

对预包装产品来说，除了以上的程序，还需要重新印制所有包装材料，因为要修改公示的配料表和营养成分表等，这些也都需要时间和投入。大企业改版重新印一次产品包装，投入的成本通常数以百万计。

做好的那些产品，保质期可能是几个月到一年时间。这些产品如果全部禁止销售，又是一笔巨大的损失，也会造成食品的巨大浪费。

所以，各国在改变食品配料相关法规之时，通常会给出一个半年到两年的宽容期，让食品企业有个调整的时间。

问题 5：防腐剂是个坏东西，不用它不是更好吗？

其实没那么简单。

比如说，如果某糕点企业原来使用脱氢乙酸钠，现在不用了，那么他们有三个选择：

(1) 大幅度增加油、盐、糖等配料，用这些「天然」方式来减少产品中的水分含量，增加渗透压，降低微生物增殖速度。

但显然这样会更加不健康。长期多吃盐本身就是「伤肾」的，也增加高血压、脑卒中、肾结石等疾病的风险；长期多吃糖、多吃饱和脂肪，对预防肥胖、糖尿病、痛风和心血管疾病都没好处。但是，减糖减油减盐，就会提高产品的水分活动，让微生物更容易增殖。所以低糖减盐减油产品对防腐剂有更大的需求。

(2) 缩短产品保质期，或者降低产品储藏温度。

低温可以延缓微生物的增殖速度。但如果要求糕点面包等全部放在冷藏、冷冻条件下运输和销售，显然会大幅度提高商品成本，消费者也会感觉非常不方便。何况，冷藏条件还容易引起淀粉回生，让产品质地更快地变得干硬。

缩短产品保质期，变成现做现卖，买了之后马上吃呢？吃新鲜制作的食物确实是最好的方案了。但是，部分消费者也会觉得不方便：当天吃不完，没两天就可能长霉、变质，这也太浪费食物了。就拿月饼来说，如果保质期太短，都没法给亲友寄快递送礼物。

可能很多人说：我小时候那些月饼就能放半年！对。因为曾经的北方月饼，比如「自来红」、「自来白」之类，糖多而水分少，有些硬得如同砖头。比如纯的冰糖，水分含量接近于零，微生物无法生长，在室温下放三年都没问题呢，当然不需要防腐剂。

南方的月饼往往油多，大量脂肪、很少水分，也能延长保质期，但它容易氧化变味，完全不加抗氧化剂和防腐剂，也是很难保存两三个月的。

油太多、糖太多，月饼口感太甜太腻；水分低了好保存，但口感干硬也不好吃。想减油减糖还要口感好，就需要防腐剂帮忙。鱼与熊掌难以兼得啊。

(3) 换用其他更安全的防腐剂。

这个方案是可操作的，但换一种是否适用于自己的产品，抑制不同微生物的效果有什么差别，就需要做配方实验和保质期实验了。当然，也可以把各种方法结合在一起：增加糖或糖醇的用量，换防腐剂，缩短保质期标注，降低保质温度，等等。总之也是需要时间投入的。

你支持哪一种方案呢？

食品保质的目标，就是不能出现食品安全事故。既不能吃了之后发生细菌性食物中毒，也不能因为霉菌增殖造成霉菌毒素超标。毕竟霉菌毒素的毒性要远远大于脱氢乙酸钠……

问题 6：我以前吃了添加脱氢乙酸钠的食物，怎么办？这种高毒添加剂会不会对我的身体产生危害？

首先，前面已经给出了数据，这种物质在毒理学上确实不属于高毒成分。如果是高毒，那以前 20

多年中绝对不会有那么多国家使用的。

其次，动物实验发现其有害作用，是「长期、反复、大量」使用之后的结果，并不是偶尔吃一次造成的。如果您以前没有大量吃添加它的糕点、零食、腌菜、加工肉制品之类，是无需担心的。比如月饼这种一年就吃几天的食物，因为摄入脱氢乙酸钠而造成实际危害的风险很小。

如果以前确实吃了很多呢？那更应当担心的是这些食物本身含有的大量的糖、盐、脂肪之类成分，以及它们的低营养特性。多吃低营养价值食物本身就是有害健康的。膳食中还是要以新鲜天然食材为主，其他加工食物最好限制在一日总热量的 15% 以下。

当然，以后在购买加工食品的时候，大家可以注意一下，配料表里有没有「脱氢乙酸钠」这种成分。如果有，可以选择不买。

脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)		dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate	
CNS号 17.009(i),17.009(ii)		INS号 265,266	
功能 防腐剂			
食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	0.3	以脱氢乙酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以脱氢乙酸计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	以脱氢乙酸计
04.04.02	发酵豆制品	0.3	以脱氢乙酸计
06.05.02	淀粉制品	1.0	以脱氢乙酸计
07.01	面包	0.5	以脱氢乙酸计
07.02	糕点	0.5	以脱氢乙酸计
07.04	烘烤食品馅料及表面用挂浆	0.5	以脱氢乙酸计
08.02	预制肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
12.10	复合调味料	0.5	以脱氢乙酸计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	以脱氢乙酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

图：目前许可使用脱氢乙酸钠的食物类别，大家对照检查一下自己的食物中是否经常有这些类别，并查看食品配料表。

问题 7：脱氢乙酸钠也被用于化妆品和护肤品，用它们会不会带来危害？

关于这个问题，我查到了今年即将刊出的最新文献。其中明确说到，相关机构经过对最新研究结果的评估，维持 1985 年的结论，即脱氢乙酸钠可以作为防腐剂继续用于化妆品和护肤品中。

# 食品是越鲜艳越好吗？可别被这种添加剂所迷惑

原创：马冠生

香港食物安全中心曾在新鲜猪肉样本中检出防腐剂二氧化硫，暴露了新鲜肉类存在的食品安全隐患。这好端端的肉为何要使用二氧化硫呢？

好好的肉为何要用二氧化硫？



新鲜猪牛羊肉所呈现的红色主要来源于其中所含的肌红蛋白，而肌红蛋白可以有三种不同形态，分别呈现不同的颜色：脱氧肌红蛋白呈紫红色；氧合肌红蛋白呈鲜红色；高铁肌红蛋白呈红褐色。

刚切下来的鲜肉主要是脱氧肌红蛋白，因此呈现最初的紫红色。

当在空气中放置半小时左右，脱氧肌红蛋白便与氧气结合变成氧合肌红蛋白，于是肉便呈现好看的鲜红色，我们从正规地方购买的鲜肉大多是这种颜色。

但当切下来的肉在空气中继续放置，氧合肌红蛋白则会慢慢氧化成高铁肌红蛋白，肉的颜色也就逐渐变暗，呈现红褐色。

很显然，褐色的肉会让消费者排斥。为了避免肉的褐变，一些不法商贩使用二氧化硫抑制其氧化过程，从而使切开的肉能更长久地保持喜人的颜色。

二氧化硫是什么？

二氧化硫（ $\text{SO}_2$ ）这种物质学过化学的人大概都不陌生，它是一种无色、有刺激性气味的气体，遇水能生成亚硫酸（ $\text{H}_2\text{SO}_3$ ）。

二氧化硫对食品有防腐、漂白、护色的作用，在食品行业应用颇广。

常见的用法儿就是用硫磺燃烧生成二氧化硫进行熏蒸，另外，焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠等物质也可以产生二氧化硫。

二氧化硫国家标准

二氧化硫是我国允许使用的食品添加剂，食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中明确规定了可以在哪些食品中使用二氧化硫类物质，并对使用量和残留量进行了限制，包括经

表面处理的鲜水果、水果干、蜜饯、干制或腌渍蔬菜、蔬菜罐头、食用菌藻、腐竹、坚果、拉面、巧克力、糖果、饼干、果蔬汁、啤酒、葡萄酒、水产品等，范围还是相当广的，但前面提到的新鲜肉类并不在允许使用的范围之内。

#### 二氧化硫的有何危害

二氧化硫作为一种食品添加剂，其毒性是比较低的，尽管有些研究显示其对肺、脑、心、肝等脏器可造成损伤，但都是在职业暴露或其他大剂量接触的情况下，我们通过食品接触的二氧化硫远达不到这样的剂量。

少量二氧化硫进入体内可被正常代谢后随尿液排出体外，因此按标准规定合理使用二氧化硫不会给消费者健康带来实质性损害。

过量使用造成食品中二氧化硫残留超标的情况下，最主要的不良反应是引起哮喘、恶心、头痛等症状。

为减少二氧化硫暴露，消费者应到正规场所购买食品，不应一味追求外观，有些颜色特别不自然的食品，比如颜色过于雪白的银耳、过于鲜红的枸杞等，就得当心是不是被过量二氧化硫“美容”过的。

## 想让孩子长得更高，父母能够做什么？

原创：云无心

前几天，央视曝光揭秘了一批“增高产品”骗局。

增高、治疗近视、增强记忆力，是最能长出“家长型韭菜”的三大沃土。



“长高”实在是许多父母的心魔。不管曝光了多少骗局，有新的“增高产品”袭来，依然会有很多家长扛不住诱惑，不惜重金也要去尝试。

下面来聊聊身高的影响因素都有哪些，我们又能够改变哪些。

一、遗传是身高最大的影响因素，而生活方式是“可以改变的因素”。

身高这事儿很大程度上是由遗传决定的。比如姚明的女儿，怎么都不会长成矮个子。科学家们认为，一个人成年后能够长到多高，遗传因素的影响大约能够占到60%到80%的份额，另外的20%到40%是后天因素，其中最重要的就是营养。

对于一个孩子来说，遗传因素已经确定了，没有什么办法去改变。我们能够做的，就是在那20%到40%的后天因素上努力，尽可能把孩子的身高潜力发挥出来。

长得更高需要健康的骨骼结构。对骨骼形成以及身高发育最重要的营养成分主要有：蛋白质、矿物质（尤其是钙）、维生素D和维生素A。下面分开来讲解。

二、钙和蛋白质：身高“能量弹”

美国哈佛大学曾经进行过一项研究，跟踪了五千多个女孩在少年儿童时期的饮食习惯以及成年后的身高，结果显示：少年儿童时期喝奶多的孩子，成年后的身高就要高一些。

这并不是因为牛奶中有什么神奇的增高成分，而是牛奶富含优质蛋白和钙，而且容易坚持饮用。对于蛋白质和钙，牛奶以及其他奶制品是很好的选择，但并不是唯一的选择。如果孩子对牛奶过敏或者不耐受，那么从其他食物中摄取足够的蛋白质和钙也是完全可以的。

那么多少是“足够”呢？一般而言，3到12岁的孩子，每天需要的蛋白质在45克到70克之间比较合适，体重小的就少一些，体重大的就多一些。儿童的钙需求量大约为每天800毫克。只要饮食结构合理，我们可以从常规食物中获得足够的钙。

三、维生素D：钙的“最佳搭档”

维生素D对于钙的吸收至关重要，它对于健康骨骼以及身高发育不可或缺。从幼儿到成年的各个

年龄段，推荐的维生素D摄入量都是600单位。天然食物中富含维生素D的不多，基本上只有鱼肝油和一些海鱼，也难以作为常规饮食。动物肝脏、蛋黄和一些蘑菇中含有一定量的维生素D，不过靠它们也很难达到足够的量。强化了维生素D的食品也是可行的来源，不过中国市场上这类强化食品不是很多，也不太能指望得上。

这么看，光靠吃补充维生素D不大靠谱。实际上，很多人的维生素D是通过晒太阳由皮肤合成的。影响皮肤合成维生素D的因素很多，迄今为止科学家们还难以告诉大家晒多少太阳能够合成多少维生素D。另一方面，阳光中的紫外线会增加皮肤癌的风险，所以不能晒得太多。目前的一般建议是：上午10点到下午3点之间的太阳，在不使用防晒霜的情况下每周晒两次，每次5到30分钟，基本上就可以合成足够的维生素D了。其实5到30分钟是一个很宽泛的范围，或许在夏天太阳炽热的时候，晒5分钟就够了；而在秋冬季节，阳光和煦舒适，就可以多晒一会儿。

#### 四、维生素A：长高“小助手”

维生素A对于骨骼的发育也非常重要。中国人群中维生素A缺乏的比例非常高。对于维生素A的需求量，中国的推荐标准是3到6岁每天500到600微克，7到12岁每天700微克。维生素A含量最丰富的食物是猪肝、鸡肝、鸭肝等，10克左右就足够满足一天的维生素A需求。但是维生素A摄入过多有中毒的风险，动物肝脏也不适合作为常规饮食天天食用。

听上去有点矛盾？还有另一种选择是胡萝卜素。在人体内，β胡萝卜素可以转化为维生素A，而且这个转化反应会被人体自动控制，维生素A量过了就停止转化。所以，维生素A的摄入最好是通过富含β胡萝卜素的食物来实现。胡萝卜、红薯、南瓜、菠菜等等，都是β胡萝卜素的优秀来源。这些食物本身也含有丰富的其他营养成分，应该经常食用

#### 五、常常被误解的碘

除了这些对于骨骼发育有重要影响的营养成分，充足的碘也至关重要。这些年，因为媒体不负责任的炒作，许多人对补碘和碘盐产生了很大的抵触。应该强调的是：

1. 碘对于孩子的生长发育极为重要，碘的缺乏不仅影响身高，还会影响智力发育；
2. 中国绝大多数地区都需要使用加碘盐才能够保证碘的充足，包括上海、浙江、福建、广东、广西等沿海省市，也有必要食用碘盐；
3. 即便有的地区饮用水中有比较多的碘，加上碘盐中的碘，也不会导致碘过量；
4. 而即便是一般意义上的碘过量，带来的健康风险也远远小于碘不足。

所以，除非政府明确认定的高碘地区，都应该给孩子食用加碘盐。

#### 六、除了营养，充足的睡眠和日常运动对于身高也很重要。

普遍认为，每天10到12个小时的睡眠对于孩子们来说才算是充足。

最后还想说一下，身高对于人生可能有一定的影响，但采取那些“人为增高”的手段——比如注射生长激素或者断骨手术，将要面临的风险可能要远高于获得的“好处”。所以，身高这事儿，如果做好了上面所说的这些，那么就坦然接受身高就好。

# CFIC 法规政策

- 27 中华人民共和国国务院令
- 27 国务院办公厅关于践行大食物观构建多元化食物供给体系的意见
- 27 农业农村部 国家发展改革委 工业和信息化部 财政部 中国人民银行 市场监管总局 金融监管总局关于促进肉牛奶牛生产稳定发展的通知
- 27 食品安全国家标准审评委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 食品用香料通则》等 19 项食品安全国家标准和修改单（征求意见稿）意见的函
- 27 关于拟微球藻油等 12 种“三新食品”的公告
- 28 解读《关于拟微球藻油等 12 种“三新食品”的公告》（2024 年第 5 号）
- 28 国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2025 年度食品安全国家标准立项建议的函
- 28 关于印发疾病预防控制机构食品安全和营养健康工作细则的通知
- 28 《疾病预防控制机构食品安全和营养健康工作细则》解读
- 28 市场监管总局办公厅关于印发《婴幼儿配方食品原料等事项备案工作指南》的通知（市监特食发〔2024〕78 号）
- 29 关于公开征集《保健食品备案产品剂型及技术要求（2024 年版）（征求意见稿）》和《保健食品备案产品可用辅料及其使用规定（2024 年版）（征求意见稿）》意见建议的公告
- 29 关于调整特殊医学用途配方食品注册申请材料复印件份数的公告
- 29 市场监管总局与国家卫生健康委建立“技术联动、专家联审”机制 推动特殊食品行业创新发展
- 29 市场监管总局就关于进一步加强婴幼儿配方乳粉原辅料管理公开征求意见
- 29 市场监管总局关于公开征求《关于进一步加强婴幼儿配方乳粉原辅料管理有关事宜的公告（征求意见稿）》意见的通知
- 29 市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告
- 30 市场监管总局开展合成生物促进发展和科学监管调研座谈
- 30 市场监管总局发布《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序》
- 30 《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序》解读
- 30 市场监管总局发布合规提示规范“双 11”网络集中促销经营活动
- 30 中国与芬兰签署特殊食品监管和有机产品认证领域合作文件
- 30 市场监管总局关于印发《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024 年版）》的通知
- 31 市场监管总局办公厅关于开展 2024 年度全国“绿色产品认证与标识宣传周”活动的通知
- 31 食品保质期确定指南
- 31 《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024 年版）》政策解读
- 31 市场监管总局关于 15 批次食品抽检不合格情况的通告
- 31 GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第 2 号修改单问答
- 31 市场监管总局关于公开征求《关于推动网络交易平台企业落实合规管理主体责任的指导意见（征求意见稿）》意见的公告
- 32 一图读懂 | 市场监管总局等四部门联合部署 2024 年秋季学期学校食品安全工作
- 32 市场监管总局关于 2024 年月饼专项抽检不合格情况的通告
- 32 市场监管总局关于修订发布《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》的公告
- 32 一图读懂 | 《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》
- 32 《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》修订问答
- 32 市场监管总局办公厅关于在肉制品加工过程中使用“驴肉增香膏”如何定性问题的复函
- 33 关于征集 2024 年度市场监管行业标准制修订项目的公告
- 33 市场监管总局 财政部关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告
- 33 市场监管总局关于严禁制售“特供酒”的公告
- 33 国务院食安办等 28 部门关于开展 2024 年全国食品安全宣传周活动的通知
- 33 市场监管总局关于公开征求《防范外卖餐饮浪费规范营销行为指引（征求意见稿）》意见的公告
- 33 国家发展和改革委员会 国家粮食和物资储备局 财政部 国家市场监督管理总局印发《关于执行粮食质量国家标准有关问题的规定》的通知
- 34 国家食品安全风险评估中心召开中国居民加工食品中总脂肪、饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的摄入量评估项目研讨会
- 34 国家食品安全风险评估中心举办中国居民游离糖摄入评估工作研讨会
- 34 樱花多酚等 2 种新食品原料公开征求意见
- 34 关于公开征求过氧化物酶等 6 种食品添加剂新品种意见
- 34 公开征求二十二酰胺等 3 种食品相关产品新品种意见
- 34 公开征求聚异丁烯等 6 种食品相关产品新品种意见
- 34 关于公开征求谷氨酰胺转氨酶等 11 种食品添加剂新品种意见

## 国务院办公厅

### 中华人民共和国国务院令

2024-09-05

[https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202409/content\\_6972541.htm](https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202409/content_6972541.htm)

### 国务院办公厅关于践行大食物观构建多元化食物供给体系的意见

2024-09-15

[https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202409/content\\_6974839.htm](https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202409/content_6974839.htm)

## 农业农村部

### 农业农村部 国家发展改革委 工业和信息化部 财政部 中国人民银行 市场监管总局 金融监管总局关于促进肉牛生产稳定发展的通知

2024-09-26

[http://www.moa.gov.cn/govpublic/xmsyj/202409/t20240926\\_6463465.htm](http://www.moa.gov.cn/govpublic/xmsyj/202409/t20240926_6463465.htm)

## 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《食品安全国家标准 食品用香料通则》等 19 项食品安全国家标准和修改单（征求意见稿）意见的函

2024-10-8

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202410/de0ea2144f534ef2a429e4b1f41edf22.shtml>

### 关于拟微球藻油等 12 种“三新食品”的公告

2024-10-10

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/202410/b0c474aee9504cecb58584676cd44da5.shtml>

### **解读《关于拟微球藻油等 12 种“三新食品”的公告》(2024 年第 5 号)**

2024-10-10

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s3586/202410/ed1201d06514488bbac1576939533faa.shtml>

### **国家卫生健康委办公厅关于公开征集 2025 年度食品安全国家标准立项建议的函**

2024-10-28

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202410/85e12a36e5404173af9a6cd7607ef096.shtml>

### **关于印发疾病预防控制机构食品安全和营养健康工作细则的通知**

2024-09-14

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7887/202408/9dd3ec8d6ce04c95a912d0db123750c2.shtml>

### **《疾病预防控制机构食品安全和营养健康工作细则》解读**

2024-09-14

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7886/202408/6a79af15026a47138f62b15f52e8320b.shtml>

## **国家市场监督管理总局**

### **市场监管总局办公厅关于印发《婴幼儿配方食品原料等事项备案工作指南》的通知(市监特食发〔2024〕78号)**

2024-10-09

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art\\_8b0d2032b9e84da19e3eb13c0eecdfeb.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art_8b0d2032b9e84da19e3eb13c0eecdfeb.html)

**关于公开征集《保健食品备案产品剂型及技术要求（2024年版）（征求意见稿）》和《保健食品备案产品可用辅料及其使用规定（2024年版）（征求意见稿）》意见建议的公告**

2024-10-11

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art\\_511dad039dc743cca794bdf5f7713d5b.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_511dad039dc743cca794bdf5f7713d5b.html)

**关于调整特殊医学用途配方食品注册申请材料复印件份数的公告**

2024-10-12

[https://www.cfe-samr.org.cn/tzgg/202410/t20241014\\_5555.html](https://www.cfe-samr.org.cn/tzgg/202410/t20241014_5555.html)

**市场监管总局与国家卫生健康委建立“技术联动、专家联审”机制 推动特殊食品行业创新发展**

2024-10-18

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art\\_b596c41a96a848d1bef44df441843a76.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_b596c41a96a848d1bef44df441843a76.html)

**市场监管总局就关于进一步加强婴幼儿配方乳粉原辅料管理公开征求意见**

2024-10-18

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art\\_9cefe79742b944718f1855e4014b81d2.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_9cefe79742b944718f1855e4014b81d2.html)

**市场监管总局关于公开征求《关于进一步加强婴幼儿配方乳粉原辅料管理有关事宜的公告（征求意见稿）》意见的通知**

2024-10-18

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art\\_4e019d56f1934161aa3135c88c83b984.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_4e019d56f1934161aa3135c88c83b984.html)

**市场监管总局关于 11 批次食品抽检不合格情况的通告**

2024-10-18

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art\\_1895e70aa1e94dd781c850d381b8bcf9.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art_1895e70aa1e94dd781c850d381b8bcf9.html)

### 市场监管总局开展合成生物促进发展和科学监管调研座谈

2024-10-19

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art\\_758e872df179499bacb923efc69b4f67.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_758e872df179499bacb923efc69b4f67.html)

### 市场监管总局发布《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序》

2024-10-22

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art\\_39032946c527418fae3790d273f15535.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_39032946c527418fae3790d273f15535.html)

### 《特殊医学用途配方食品注册优先审评审批工作程序》解读

2024-10-22

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/tssps/art/2024/art\\_81409e450a0448d2aa362bc0280f0a62.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/tssps/art/2024/art_81409e450a0448d2aa362bc0280f0a62.html)

### 市场监管总局发布合规提示规范“双11”网络集中促销经营活动

2024-10-28

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art\\_7dc7afa582d34aa281a4504d5c7d3116.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_7dc7afa582d34aa281a4504d5c7d3116.html)

### 中国与芬兰签署特殊食品监管和有机产品认证领域合作文件

2024-10-30

[https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art\\_c7de74764eed4911854caeb2bdd6f2ed.html](https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2024/art_c7de74764eed4911854caeb2bdd6f2ed.html)

### 市场监管总局关于印发《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024年版）》的通知

2024-09-03

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/djzcj/art/2024/art\\_c271cc36006d4b258db36fa57f29a828.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/djzcj/art/2024/art_c271cc36006d4b258db36fa57f29a828.html)

## 市场监管总局办公厅关于开展 2024 年度全国“绿色产品认证与标识宣传周”活动的通知

2024-09-03

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/rzjgs/art/2024/art\\_a4f46cae991a428d8ee502fbce4694f5.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/rzjgs/art/2024/art_a4f46cae991a428d8ee502fbce4694f5.html)

## 食品保质期确定指南

2024-09-04

<https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=02DD9E1EB7F0A80DE06397BE0A0A9C1A>

## 《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024年版）》政策解读

2024-09-04

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/djzcyj/art/2024/art\\_778e0022e7e246669f76921ee3dbf32a.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/djzcyj/art/2024/art_778e0022e7e246669f76921ee3dbf32a.html)

## 市场监管总局关于 15 批次食品抽检不合格情况的通告

2024-09-06

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art\\_23eea27440c2441db1320c82046679e5.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art_23eea27440c2441db1320c82046679e5.html)

## GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》第 2 号修改单问答

2024-09-06

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxcs/art/2024/art\\_569b16d221b54ed89629fd072c66dfcd.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxcs/art/2024/art_569b16d221b54ed89629fd072c66dfcd.html)

## 市场监管总局关于公开征求《关于推动网络交易平台企业落实合规管理主体责任的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

2024-09-09

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art\\_a8cb59be893745c18e0e18d90971f8aa.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_a8cb59be893745c18e0e18d90971f8aa.html)

### 一图读懂 | 市场监管总局等四部门联合部署 2024 年秋季学期学校食品安全工作

2024-09-13

[https://www.samr.gov.cn/spjys/sjdt/tpxw/art/2024/art\\_c56534db4c1343b3920f1d7ba815d94c.html](https://www.samr.gov.cn/spjys/sjdt/tpxw/art/2024/art_c56534db4c1343b3920f1d7ba815d94c.html)

### 市场监管总局关于 2024 年月饼专项抽检不合格情况的通告

2024-09-14

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art\\_15d4a54973f94e2d8dbcb5a48c20ee7c.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art_15d4a54973f94e2d8dbcb5a48c20ee7c.html)

### 市场监管总局关于修订发布《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》的公告

2024-09-14

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/fldzfes/art/2024/art\\_1cc891138e754c1c97a6ede98341bcfd.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/fldzfes/art/2024/art_1cc891138e754c1c97a6ede98341bcfd.html)

### 一图读懂 | 《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》

2024-09-14

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art\\_3bdabaea35e847049741cb708694c6ac.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art_3bdabaea35e847049741cb708694c6ac.html)

### 《经营者集中简易案件反垄断审查申报表》《经营者集中简易案件公示表》修订问答

2024-09-14

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art\\_818baa17119a4e22b34d88aab25691c4.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art_818baa17119a4e22b34d88aab25691c4.html)

### 市场监管总局办公厅关于在肉制品加工过程中使用“驴肉增香膏”如何定性问题的复函

2024-09-18

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2024/art\\_bd14915e75e4459db7081c6729d6918b.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2024/art_bd14915e75e4459db7081c6729d6918b.html)

**关于征集 2024 年度市场监管行业标准制修订项目的公告**

2024-09-19

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/wszx/art/2024/art\\_a87c3f1f1f71459ebf2d2b1cd1021297.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/wszx/art/2024/art_a87c3f1f1f71459ebf2d2b1cd1021297.html)

**市场监管总局 财政部关于对食品生产经营企业内部举报人举报实施奖励的公告**

2024-09-19

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art\\_f56407116bd440eeb80783265dc8f06a.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spscs/art/2024/art_f56407116bd440eeb80783265dc8f06a.html)

**市场监管总局关于严禁制售“特供酒”的公告**

2024-09-19

[https://www.samr.gov.cn/cms\\_files/filemanager/1647978232/picture/20248/d861eaf30331497abd8b3abe141ab078.jpeg](https://www.samr.gov.cn/cms_files/filemanager/1647978232/picture/20248/d861eaf30331497abd8b3abe141ab078.jpeg)

**国务院食安办等 28 部门关于开展 2024 年全国食品安全宣传周活动的通知**

2024-09-20

[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spxds/art/2024/art\\_10058926ebe944b888ea835850410c1a.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spxds/art/2024/art_10058926ebe944b888ea835850410c1a.html)

**市场监管总局关于公开征求《防范外卖餐饮浪费规范营销行为指引（征求意见稿）》意见的公告**

2024-09-23

[https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art\\_15936d3d983f4c06a2f71d538c4e8eb6.html](https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_15936d3d983f4c06a2f71d538c4e8eb6.html)

**国家粮食和物资储备局****国家发展和改革委员会 国家粮食和物资储备局 财政部 国家市场监督管理总局  
印发《关于执行粮食质量国家标准有关问题的规定》的通知**

2024-09-20

[https://www.lswz.gov.cn/html/zfxxgk/2024-09/20/content\\_283497.shtml](https://www.lswz.gov.cn/html/zfxxgk/2024-09/20/content_283497.shtml)

**国家食品安全风险评估中心****国家食品安全风险评估中心召开中国居民加工食品中总脂肪、饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的摄入量评估项目研讨会**

2024-10-11

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/14179.shtml>**国家食品安全风险评估中心举办中国居民游离糖摄入评估工作研讨会**

2024-10-11

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/14178.shtml>**樱花多酚等 2 种新食品原料公开征求意见**

2024-10-24

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/14222.shtml>**关于公开征求过氧化物酶等 6 种食品添加剂新品种意见**

2024-10-24

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/14223.shtml>**公开征求二十二酰胺等 3 种食品相关产品新品种意见**

2024-10-25

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/14226.shtml>**公开征求聚异丁烯等 6 种食品相关产品新品种意见**

2024-09-02

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/14040.shtml>**关于公开征求谷氨酰胺转氨酶等 11 种食品添加剂新品种意见**<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/14090.shtml>



## CFIC 行业动态

- 36 雀巢亮相 2024 服贸会：助力新质生产力发展 共建可持续未来
- 36 唯一获奖中国企业！伊利在德国法兰克福斩获 2024 世界饮用水大奖
- 37 百事同乐，“老”温暖了百事公司捐资 100 万美元助力银发族乐享晚年
- 37 首届飞鹤全球大脑发育科学峰会开幕，精准营养让下一代更聪明
- 38 中国乳业首家！蒙牛宁夏全数智化工厂获评 WEF “灯塔工厂”
- 38 玛氏携手华润万家开创可持续发展跨界合作模式
- 39 亿滋中国与社区结成环保搭子，科普可回收饼干薄膜包装知识
- 39 江苏麦当劳与无锡市滨湖区市场监督管理局共同启动反餐饮浪费主题餐厅
- 40 百胜中国最大自建供应链中心启航：智启未来，助推高质量发展

## 雀巢亮相 2024 服贸会：助力新质生产力发展 共建 可持续未来



9月12日至16日，雀巢携旗下四大业务单元亮相2024年中国国际服务贸易交易会（简称“服贸会”），展示了来自奈斯派索、进口水、雀巢婴儿营养和惠氏营养品的多款创新产品与解决方案，并分享了雀巢在可持续发展领域的最新进展，进一步阐释了“优质食品，美好生活”的品牌理念。

雀巢展示了其“净零碳排放路线图”，并分享了具体实践和取得的阶段性成果。得益于雀巢在价值链各环节上的多项创新，2023年，雀巢在业务持续增长的同时，相较2018年的基线，实现了温室气体（GHG）净减排13.5%的成果，并朝着2025年实现温室气体排放量减少20%的目标稳步前进。

## 唯一获奖中国企业！ 伊利在德国法兰克福斩获 2024 世界饮用水大奖



10月28日至30日，第21届世界饮用水大会在德国法兰克福举行。伊利集团作为唯一中国企业受邀在大会发表主旨演讲。伊利欧洲创新中心专家Gerrit Smit博士带来了题为《携手中国消费者，共赴可持续发展新里程》的分享，详细介绍了中国饮用水产业发展现状，以及伊利在饮用水产业的创新成果。

大会期间，2024世界饮用水大奖正式揭晓，伊利旗下“伊刻活泉现泡茶”斩获本年度世界饮用水大奖，成为唯一获奖的中国品牌，赢得全球行业的瞩目与认可。

## 百事同乐，“老”温暖了 百事公司捐资 100 万美元助力银发族乐享晚年



为更好地弘扬中华民族敬老、爱老的传统美德，进一步改善社区老人以及困境老人的营养健康状况与生活质量，在重阳佳节到来之际，百事公司宣布向中国人口福利基金会捐赠 100 万美金和价值 7 万元人民币的百事公司营养产品，用于在上海、广州、成都等多地开展“百事同乐·营养敬老行动”。该公益项目将结合百事公司“一笑一善”员工志愿者服务项目，以及社会各界的志愿者力量，为老年人发放营养餐食、组织适老活动和营养科普宣教、提供爱心陪伴和志愿服务等。项目涵盖老人身心两方面的健康支持，助力所在社区的银发族老有所养、老有所依、老有所乐，安享晚年！

## 首届飞鹤全球大脑发育科学峰会开幕，精准营养让下一代更聪明



10月22日，首届谈家桢基金会-中国飞鹤全球大脑发育科学峰会在京召开。现场，飞鹤宣布成立全球研发平台，与首都医科大学达成战略合作，并发布首款促进胎儿神经发育的孕妇营养品等最新科研成果。

作为婴幼儿奶粉的领导企业，飞鹤长期专注于大脑发育及营养研究，结合自身所长勇担社会责任，与上海白玉兰谈家桢生命科学发展基金会联合举办本次国际学术盛会，通过跨国研究资源共享和学术思想交流，有效促进产学研医深度融合，加速大脑发育营养研究成果转化，为人类健康事业发展贡献力量。

## 中国乳业首家！蒙牛宁夏全数智化工厂获评 WEF “灯塔工厂”



10月8日，世界经济论坛（WEF）公布最新一批“灯塔工厂”名单，蒙牛集团旗下全数智化超级工厂——蒙牛宁夏工厂成功认证“灯塔工厂”称号，成为中国乳业首家获批的灯塔工厂，也是全球首家获批的液态奶工厂。

作为中国乳业的领军企业，蒙牛始终将推动行业高质量发展作为自己的使命和责任。此次蒙牛宁夏工厂获得中国乳业首家“灯塔工厂”称号，不仅是其自身数智

化转型成果的集中展示，也是对中国乳业高质量发展的有力推动。未来，蒙牛将继续以数智赋能，持续打造世界级乳业“灯塔群”，以数智之光推动中国乳业转型升级，为培育发展新质生产力、推动行业高质量发展注入新的动力。

## 玛氏携手华润万家开创可持续发展跨界合作模式



近日，玛氏公司旗下玛氏箭牌、华润万家和凤凰街道代表一起在华润万家深圳长圳店为落户社区口袋公园的再生设施揭幕点亮，宣告历时一个多月的「绿色加玛社区新生」计划完美收官，标志双方首次可持续合作圆满成功。通过这种跨界合作模式，它不但赢得了消费者的广泛认可，还展示了如何将商业目标与社会责任相结合，共同为地球的未来贡献力量。未来，玛氏箭牌和

华润万家将继续践行企业愿景和承诺，不断探索和实践更多创新举措，与更多合作伙伴携手共进，共同推动循环经济的深入发展，为一代人构建一个更可持续的美好明天。

## 亿滋中国与社区结成环保搭子，科普可回收饼干薄膜包装知识



10月26日，亿滋中国与上海市徐汇区湖南街道武康居民区结成环保搭子，开展了一场环保科普和社区墙面创意美化活动。亿滋员工和居民们深入了解了采用可回收设计的饼干薄膜包装，亲手将薄膜制成的粒子做成精美挂饰，并共同绘制“绿色美好社区”墙绘。这次活动让更多人亲身感受到可回收饼干薄膜包装的环保价值，并为武康居民区增添了一抹特别的“绿色”。

## 江苏麦当劳与无锡市滨湖区市场监督管理局共同启动反餐饮浪费主题餐厅



2024年全国食品安全宣传周之际，江苏麦当劳携手无锡市滨湖区市场监督管理局，在江南大学创新开设反餐饮浪费主题餐厅，共同推动关注食品安全、反对餐饮浪费的良好风尚。

餐厅通过“为您现做”的厨房模式、规范操作流程、员工教育培训以及数字化管理等多种手段，确保食品安全与减少食物浪费。同时，餐厅还展示了醒目的反餐饮浪费标语和宣传海报，并积极开展食品安全和预防浪费的宣传教育工作，通过食品安全知识讲座、“光盘行动日”主题活动、食品安全趣味竞赛等活动，以寓教于乐的方式传递“诚信尚俭，共享食安”的绿色消费理念。

## 百胜中国最大自建供应链中心启航：智启未来，助推高质量发展



百胜中国控股有限公司 9 月 24 日宣布，位于上海嘉定区的百胜中国供应链管理中心正式竣工并投入运营。作为百胜中国最大的自建供应链中心，该中心历时两年零三个月的精心建设，构建起占地 61000 平方米的现代化设施。项目自 2022 年 6 月破土动工，融入自动化物流、ASRS 设备以及屋面分布式光伏等前沿技术，历经地基施工、钢结构吊装、主体建筑与制冷保温工程，直至 2024

年 8 月正式竣工，旨在打造一个高效、智能、绿色的旗舰级供应链运营中心。





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