凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

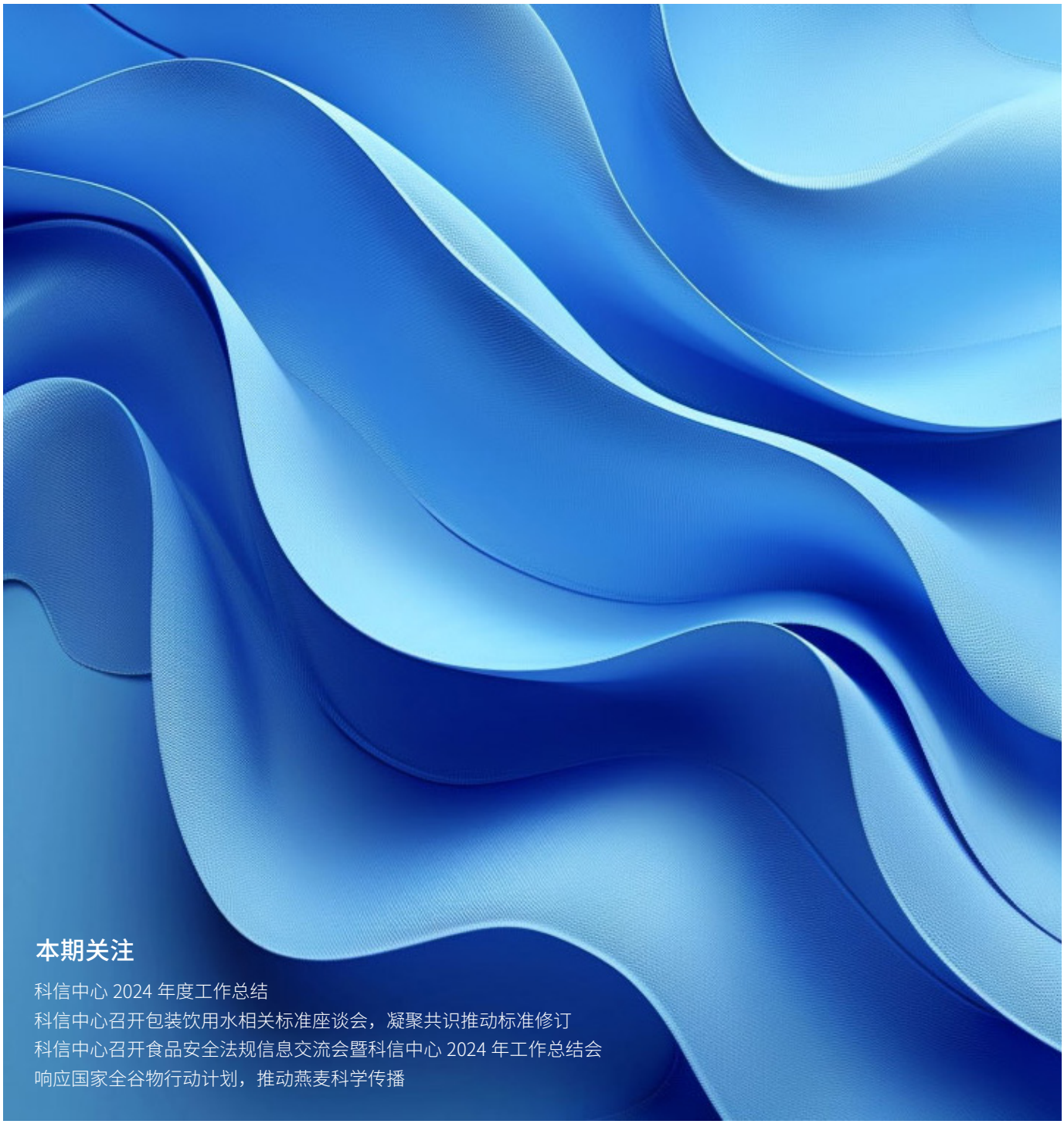
工作资讯

2024 年度回顾

2025 年
1-2 月

内部资料
免费交流

CFIC
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 2024 年度工作总结
科信中心召开包装饮用水相关标准座谈会，凝聚共识推动标准修订
科信中心召开食品安全法规信息交流会暨科信中心 2024 年工作总结会
响应国家全谷物行动计划，推动燕麦科学传播

CONTENTS 目 录

科信中心2024年度工作总结 03

中心要闻 23

科信中心召开包装饮用水相关标准座谈会，凝聚共识推动标准修订

科信中心召开食品安全法规信息交流会暨科信中心 2024 年工作总结会

响应国家全谷物行动计划，推动燕麦科学传播

科信党建 32

科信食品与健康信息交流中心党支部召开 2024 年度组织生活会暨民主评议党员会议

“凝心聚力启新程 砥砺奋进谱新篇”——科信中心召开 2 月份主题党日活动

科信中心党支部开展“廉洁守初心，清风扬正气”廉洁教育主题党日活动

科普传播 36

以后卖超过保质期的食品不罚了吗?

配料表越短的食品越好?

关于车厘子的四个热门问题

不吃主食，增加痛风危险

法规政策 47

中共中央国务院关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴的意见

中共中央国务院印发《国家突发事件总体应急预案》

最高检发布“检察机关加强民生司法保障”典型案例

最高检：严厉打击制售假冒食品、药品等侵犯知识产权犯罪

关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告

解读《关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告》(2025 年第 1 号)

2025 年全国食品安全、职业健康工作会议在京召开

农业农村部落实中共中央国务院关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴工作部署的实施意见

市场监管总局出台两个《清单》优化消费环境

“市场监管总局关于印发市场监管行政违法行为首违不罚、轻微免罚清单(一)的通知”

一图读懂 | 看两个《清单》→了解 12 种首违不罚和轻微免罚行为有哪些

市场监管总局关于发布《氨基酸代谢障碍类特殊医学用途配方食品注册指南》的公告

市场监管总局等部门关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见

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

市场监管总局关于 23 批次食品抽检不合格情况的通告
市场监管总局办公厅关于发布食品中含嘧啶酮苯基类磷酸二酯酶 5 抑制剂的有毒有害认定意见的通知
《优化消费环境三年行动方案（2025—2027 年）》答记者问
2024 年我国新批准发布 104 项食品安全领域国家标准物质
市场监管总局召开产品质量安全监管工作座谈会
市场监管总局关于 31 批次食品抽检不合格情况的通告
国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的通知
市场监管总局关于发布《特殊医学用途全营养配方食品注册指南》的公告
2024 年密胺塑料餐具等 14 种食品相关产品质量国家监督抽查情况通报
市场监管总局集中曝光十起民生领域违法广告典型案例
海关总署关于《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定 (征求意见稿)》公开征求意见的通知
以完善食品安全责任体系推进加强校园食品安全工作——《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》解读
市场监管总局等部门关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见
市场监管总局办公厅关于印发《2025 年全国广告监管工作要点》的通知
《保健食品原料保健功能声称科学证据评价技术指南》团体标准发布
《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》标准修订的问卷调查
国家食品安全风险评估中心组织召开 2024 年全国食品安全风险评估工作研讨会
橄榄果多酚等 2 种新食品原料公开征求意见
公开征求滑石粉等 4 种食品相关产品新品种的意见
国家食品安全风险评估中心召开食品中生物毒素风险评估项目实施方案研讨会

行业动态 **54**

推动新质公益长效发展，太太乐“爱心厨房”创造共享价值
行业唯一，全球领先!伊利金领冠拿下中国婴配粉行业首个 TPM 大奖“特别奖”
百事公司连续 19 年荣膺全球最受赞赏公司
光明乳业获 2024 中国企业 ESG“金责奖”
美赞臣中国启动“婴幼儿 + 儿童成人”双轮驱动战略加速投入拥抱全生命周期营养新机遇
雅培杭州工厂荣膺新乡奖!
国家级认可!蒙牛宁夏工厂入选工信部首批卓越级智能工厂
彰显全链路可持续发展承诺，玛氏中国又一工厂获“国家级绿色工厂”认证
美团上线“明厨亮灶”专区，多举措全国推广“阳光厨房”
亿滋中国六度蝉联“中国杰出雇主”

科信中心 2024 年度工作总结

2024 年是新中国成立 75 周年，是实现“十四五”规划目标任务的关键一年，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）在民政部部管社会组织综合党委、纪委和社会组织服务中心的正确领导下，坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大和二十届二中、三中全会精神，深入学习习近平总书记对民政工作的重要指示和第十五次全国民政会议精神，深刻领悟和把握新时代新征程部管社会组织的职责使命，深刻领会和把握助力完善“四个体系”目标方向和“两个着力”重大任务，更加深刻领悟“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”。全年党建工作重点围绕综合党委工作任务安排，和党支部标准化规范化建设相关要求，充分发挥党支部“战斗堡垒”作用，带领科信中心全年工作取得良好成效。科信中心先后承担了国家市场监督管理总局、国家卫生健康委等部门多项任务，发挥了良好的社会服务作用；针对食品行业热点话题进行专家解读，起到有积极正面的舆论引导效果，为行业健康发展做出了贡献；在营养健康领域开展了“合理膳食，科学三减”系列工作，累计传播量过亿，提升了科信中心在营养健康信息传播方面的知名度和影响力。现将年度工作总结如下：

一、服务政府监管

（一）国家市场监督管理总局委托任务

1. 2024 年度食品安全常态性风险交流

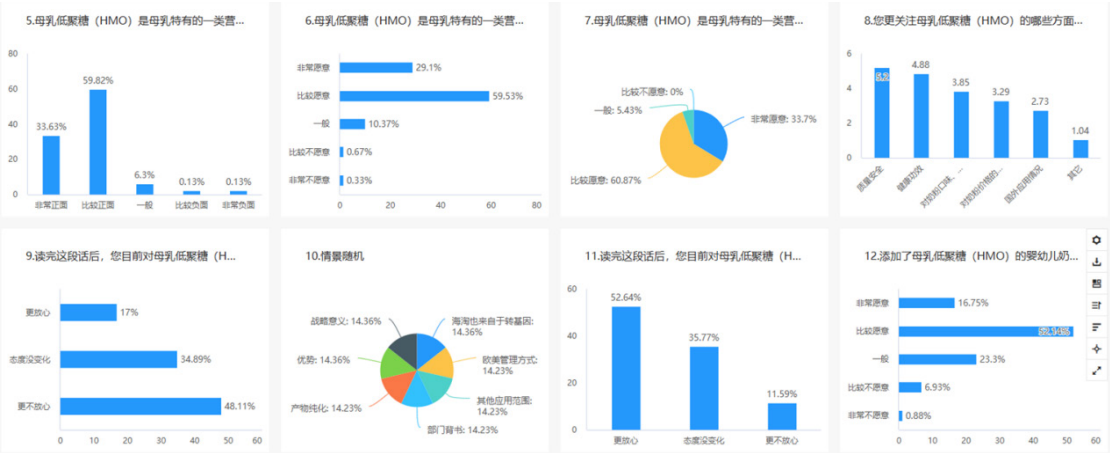
该年度项目由抽检司委托，是我中心连续第 7 年承接。本年度共撰写科普文章 150 篇，其中“关于乳制品的九大流言与真相”总结归纳了以往数年频繁出现的流言并以简练通俗的解读作出回应。该文章经新华社采编刊发（标题：《科学“加奶”不犹豫 食品专家回应奶制品五大流言》），得到刘国中副总理批示，并推动多部门、多机构参与后续二次传播。据不完全统计，目前已有新华网、人民日报健康客户端、科普中国等 100 余家媒体进行了报道，累计覆盖人次数远超 1 亿，取得了很好的社会效益。

2. 2024 年度食品安全科普短视频项目

该项目由抽检司委托，以媒体报道中常见的食品安全问题以及引起食物中毒的风险点，结合市场监管系统科普宣传和风险交流工作安排，在调研基础上选取了“生鲜灯”“烧烤”“酱油储存和使用”3 个热点话题，编写脚本并组织权威专家拍摄科普短视频，为公众提供专业、实用的解读。

3. 中国消费者母乳低聚糖（HMO）认知状况及社会风险研究

HMO 是当前婴配研发及注册审评重点关注的成分，但 HMO 的生产工艺涉及转基因技术（或称合成生物学、生物工程菌等），可能在特定舆论环境中引起消费者担忧。该项目由特食司委托，旨在开展消费者认知的前瞻性研究，为社会舆论风险的预防提供策略与口径准备。



4. 特殊食品安全消费者调查和科普宣教

该项目由特食司委托，旨在做好特殊食品安全舆论分析并为消费者教育提供策略支持。其中特殊食品安全满意度调查涵盖了消费者对三类特殊食品的认知水平、购买行为、监管制度的了解情况以及满意度等多个维度。这些数据不仅指明了未来科普宣教的方向，也为监管部门制定和优化政策提供了可量化的参考依据。此外我中心还制作相关科普长图，跟踪热点舆情话题并适时邀请专家配合特食司进行专业解读。

（二）国家卫健委委托任务

1. 食品安全国家标准制修订

目前我中心负责牵头制定和修订的食品安全国家标准有 6 项。其中《消毒餐（饮）具》的修订期望解决大肠菌群不得检出带来的标准适用性问题，该标准已通过专委会第二次审查，将于近期面向社会公开征求意见。《抗坏血酸棕榈酸酯》的修订已通过专委会审查，按照审查意见修改后即将公开征求意见。《调制乳》已通过专委会审查，即将第三次公开征求意见。《即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范》的制定已完成标准草案，目前正在按照专委会审查意见进行修改完善。《发酵乳》和《聚葡萄糖》已完成修订任务，等待发布。

2. “减油增豆加奶”核心信息编制及传播

在食品司统筹安排下，我中心参与了《“合理膳食，健康生活”专题科普宣传核心信息》（减油、增豆、加奶核心信息三十条）的编制工作。“全民营养周”期间，我中心联合微博健康开展了 3 期直播活动，来自国家食品安全风险评估中心、中国疾控中心营养与健康所、农业农村部食物与营养发展研究所、北京协和医院、北京大学、中国农业大学、中国营养学会、中国健康促进与教育协会、科信中心等机构的 13 位专家参与活动，总观看人次超过 24 万。

3. 重点食品安全标准媒体沟通

该项目旨在围绕 GB2760、GB7718 等重点食品安全标准以及“三新食品”、食药物质等相关话题，组织专家和媒体对话交流，以提升媒体对相关话题的认知和理解。同时我中心灵活机动的配合食品司及国家食品安全风险评估中心及时开展辟谣和舆论引导工作，例如通过公众号、微博、媒体采访等方式回应脱氢乙酸、TBHQ、反式脂肪酸等舆情热点。

二、服务行业发展

（一）“饮料营养分级”专项调研

2024 年 3 月上海市卫健委启动“饮料营养分级”试点工作。为更好的了解实施效果，为未来国家层面的政策制定提供有益的参考，我中心在 6-7 月进行了专项调研，包括典型试点企业实施情况和消费者 KAP 两个维度，覆盖线上线下两个渠道。调研报告以详实的数据呈现了消费者“口头支持”的状态，该报告同步提供给了相关部门、技术机构、行业组织，成为后续议题讨论的重要参考。

（二）食品接触用再生塑料专项

为推动食品接触用再生 PET 塑料（rPET）的高值化利用和相关法规进程，我中心围绕 rPET 食品级应用可能引发的社会舆论风险及其应对策略、干预口径开展前瞻研究，成为政府管理部门的重要决策参考。我们组织各方通过沙龙座谈、交流会议等方式分享交流 rPET 的安全研究进展、环境影响研究、消费者认知等信息，提供专业、独立的意见建议并促进各方构建共识。此外，在媒体对相关话题报道时，积极为其提供可靠信源和内容素材。

中国工程院 陈君石 院士

原市场监管总局质量监督司 段永升 司长

国家卫生健康委食品司 宫国强 副司长

国家发展改革委环资司 杨尚宝 二级巡视员

市场监管总局质量监督司 张亮 处长

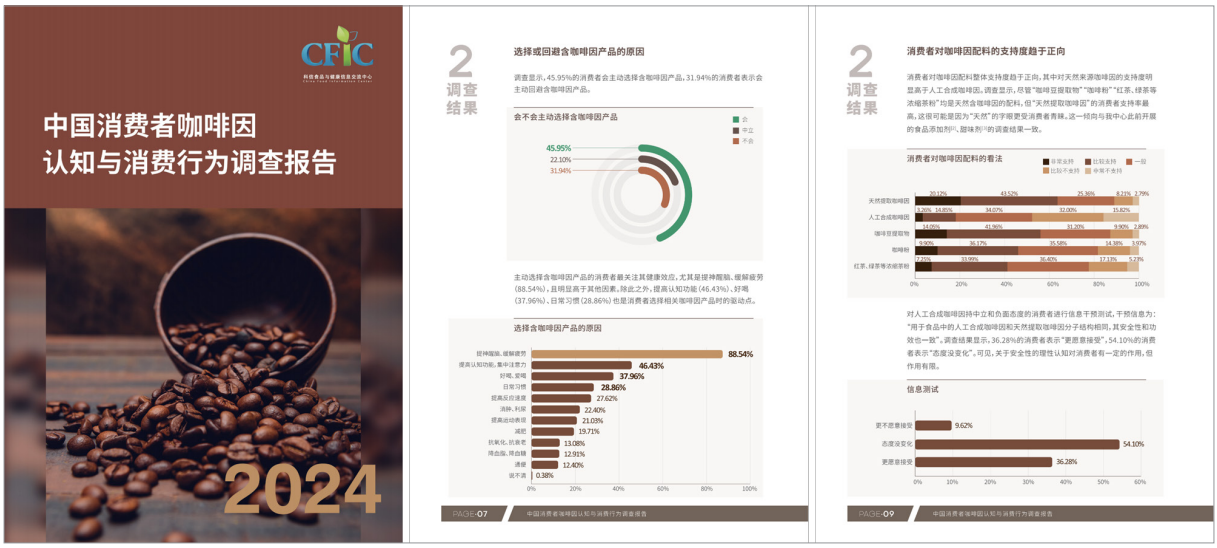
国家卫生健康委食品司 蔡楠 三级调研员

国家食品安全风险评估中心 朱蕾 研究员

北京市产品质量监督检验院 王朝晖 所长

（三）咖啡因应用与消费者洞察

为了解我国消费者对咖啡因的认知与消费行为，推动咖啡因在食品行业的合理应用，我中心开展了专项调查。结果显示，消费者对咖啡因的整体印象趋于正向，消费者对于咖啡因的摄入已经具备一定的自我控制意识，但仍希望标注产品中咖啡因添加量或含量。



（四）政策法规专项交流

围绕行业普遍关注的《食品委托生产监督管理办法》《食品标签监督管理办法》《食品经营许可审查通则》等政策法规，邀请有关部门参与起草的同志与理事单位等行业代表交流座谈，详细解读政策背景、政策依据、主要内容和合规要求等，帮助行业充分理解政策初衷，也协助政府部门收集第一手信息，共同提升政策法规的公平性、合理性和实效性。

组织法规标准培训，邀请主要起草人对《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、《食品添加剂使用标准》等 11 项法规标准进行讲解。

协助理事单位和合作伙伴反馈对政策法规的意见建议，包括食安法修正案、食品委托生产监督管理办法、食品标签监督管理办法、食品添加剂生产许可审查细则等 13 项政策法规和 5 项食品相关标准。

围绕《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF1070-2023）修订后带来的适用性问题和库存标签消化的需求，我中心组织人员细致梳理研究，将相关情况呈报市场监管总局计量司并反复沟通，最终幸得总局采纳相关意见并发布修改单，解行业燃眉之急。

此外我中心还协助相关理事单位跟踪收集互联网上的食品配料“负面清单”，并根据消费者认知误区编写科普素材，结合舆论热点适时开展科普。

科信食品与健康信息交流中心 包大跃 理事长

市场监管总局食品生产经营司 王丹丹 副司长

市场监管总局食品生产经营司 崔伟 一级调研员

市场监管总局食品生产经营司 刘沐雨 处长

市场监管总局食品生产经营司 李慧敏 处长

国家食品安全风险评估中心 朱蕾 研究员

国家食品安全风险评估中心 张泓 副研究员

国家食品安全风险评估中心 李湖中 副研究员

中国食品发酵工业研究院 涂顺明 教授级高工

（五）中国食养与餐饮大会

慢性病高发现象与不健康的饮食习惯密切相关，而餐饮行业作为影响人民健康的重要因素，其食品安全与营养问题备受国家关注。近年来，国家出台了一系列政策法规，旨在提升食品安全水平，改善公共营养状况。餐饮行业作为影响人民健康的重要领域，肩负着提供安全、优质、美味食物的重要责任，中国食养与餐饮分会的成立，正是响应国家号召，顺应时代发展需求的重要举措。

此次食养与餐饮大会的召开及食养与餐饮分会的成立，标志着我国餐饮行业在食品安全与营养健康方面迈出了坚实的一步，不仅为餐饮行业注入了新的活力，也为推动餐饮行业的健康可持续发展提供了新的思路和解决方案。

中国工程院 陈君石 院士

科信食品与健康信息交流中心 包大跃 理事长

市场监管总局餐饮食品司 马朝辉 处长

国家卫生健康委食品司 董静宇 二级调研员

中国食品药品企业质量安全促进会
毛振宾 会长

中国疾控中心 丁钢强 营养学首席专家

国家食品安全风险评估中心 郭云昌 研究员

三、服务公众教育

（一）合理膳食专项传播

1. 消费者认知洞察

本年度科信中心开展了多次专项调查。

“科学三减”相关消费者 KAP 调查 3 次，主题分别为钠（盐）、饱和脂肪和反式脂肪，累计样本量 1 万余人。通过调查数据发现了一些消费者的常见认知误区，也揭示了减盐、减油的部分行为动机，为下一步开展有针对性的科普和消费者教育提供了精准的策略指引。

此外，我们还通过消费者调研观察了“阿斯巴甜致癌”舆情事件半年后的“余波”。数据表明，消费者的回避行为已经显著降低，但对甜味剂的整体认知仍然存在一定负面倾向，个别品种需要未雨绸缪。

2. 专家沙龙

科信中心充分发挥桥梁纽带作用，组织相关专家和行业代表围绕政策法规、行业高质量发展、消费者教育等热点开展务实交流。涉及脂肪与健康、“减油、增豆、加奶”、清洁标签、超加工食品等多个话题，参与者包括国家卫健委食品司、市场监管总局生产司、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以及高校和行业组织的数十位代表。

中国工程院 陈君石 院士

国家卫生健康委食品司 田建新 副司长

国家卫生健康委食品司 齐小宁 处长

市场监管总局食品生产经营司 张士侠 处长

国家食品安全风险评估中心 刘兆平 副主任

中国健康促进与教育协会 孔灵芝 常务副会长

中国疾控中心慢病管理处 赖建强 处长

中国疾控中心营养与健康所 刘爱玲 副所长

国家食品安全风险评估中心 张俭波 研究员

农业农村部食物营养所 李海燕 研究员

国家食品安全风险评估中心 方海琴 研究员

国家食品安全风险评估中心 李建文 研究员

国家食品安全风险评估中心 梁栋 副研究员

3. 媒体沙龙

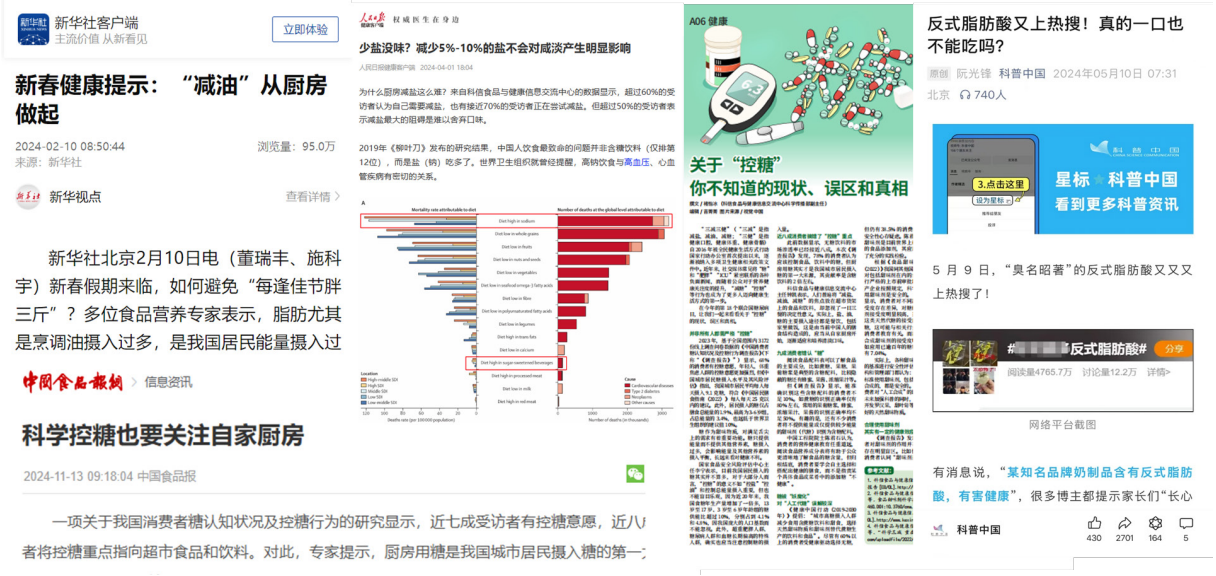
媒体是健康传播中的“关键少数”，结合世界卫生组织的政策指南和上海“饮料营养分级”试点，我中心组织了 3 期媒体沙龙，来自新华社、光明日报、科技日报、经济日报、健康报、北京日报、北京青年报、中国食品报、中国食品安全报、新京报等 30 余家媒体的 50 余位记者参与活动。

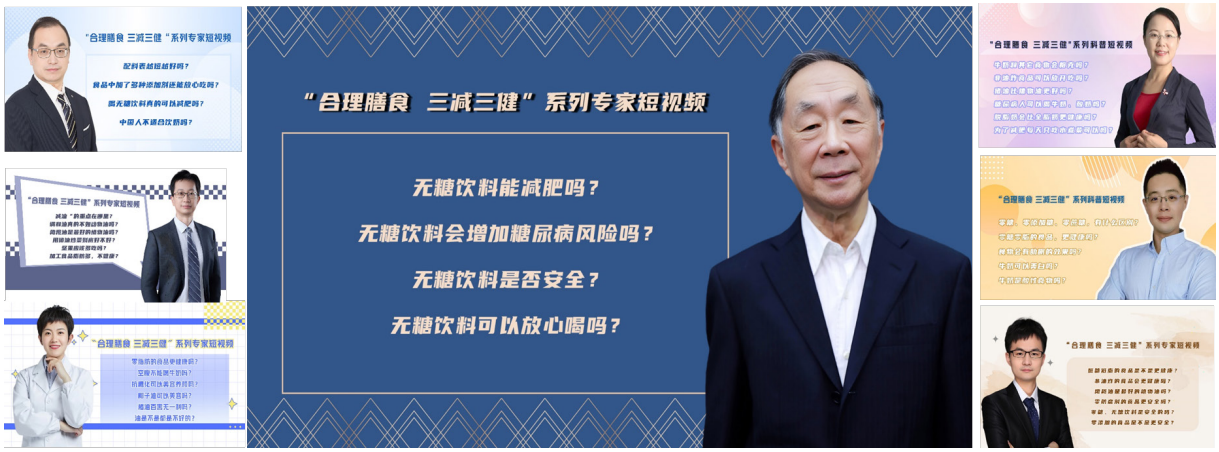
活动中，专家系统介绍并实物展示了世界各国常见的食品包装正面标识（FOP），包括 GDA、红绿灯、营养分级、健康星级、警告标签、健康选择等，分析了各种 FOP 的适用性和优缺点，帮助媒体记者加深了对评价型 FOP 的理解，也为今后的报道提供了丰富的素材和新的视角。

4. 媒体传播

我中心利用多种渠道传播合理膳食相关知识和理念。通过新华社、人民日报健康客户端、光明日报、经济日报、科普中国等数十家中央权威媒体发布健康消费提示和专家解读文章，如《新春健康提示："减油"从厨房做起》、《世界卫生日说"减盐"：专家提示"口重"更应注意少吃盐》、《科学控糖也要关注自家厨房》、"隐形盐"与肥胖相关误区解读等，触达数千万人次。

我们邀请陈君石院士、孙宝国院士、范志红教授、云无心博士等多位专家及网红营养师和中心专家一起拍摄科普短视频并在多平台传播，涵盖食品标签、甜味剂、三减误区、夏季饮食等多个话题。春节期间还联合微博平台开展话题传播并邀请相关领域 KOL 互动参与，均取得不错的传播效果。





（二）咖啡与健康科学共识与专项传播

我中心在既往工作的基础上修订并发布了“咖啡与健康相关的科学共识（2024）”。本次修订共收集梳理了 2018 年以来近 400 份官方机构文件及科学文献，覆盖癌症、成瘾性、肥胖、骨质疏松、睡眠、情绪等十多个方面，联合发布方包括科信中心、中国疾控中心营养与健康所、农业农村部食物与营养发展研究所、中华预防医学会健康传播分会、中国农业大学特殊食品研究中心。经人民网、新华网、央广网、环球网、光明日报、中国市场监管报等 50 余家权威媒体报道，全网浏览量超千万。

科信中心党支部 2024 年度党建工作总结

2024 年，科信食品与健康信息交流中心党支部在民政部部管社会组织综合党委的正确领导下，深入贯彻落实党的方针政策和决策部署，紧密结合支部工作实际，充分发挥党组织的战斗堡垒作用和党员的先锋模范作用，不断推进党支部建设，扎实开展党建工作，取得了显著成效。现将党支部 2024 年党建工作总结如下：

（一）抓理论学习，筑牢思想根基

科信中心党支部始终坚持把思想政治建设作为党建工作的核心内容，牢牢抓住理论学习这一根本工作，通过多层次、多形式的学习活动，不断夯实党员思想基础，确保党员在政治理论上的不断进步和提升。党支部严格落实“第一议题”制度，把学习习近平新时代中国特色社会主义思想作为首要任务，确保理论学习始终走在前列。全年组织了 13 次集中学习，采取领学、自学、观看音像资料、参观等多样化方式，不仅注重理论的深度讲解，还通过实践和互动激发党员的学习兴趣和思想碰撞。

在 2024 年 7 月 30 日，参加了民政部部管社会组织的学习贯彻党的二十届三中全会精神会议，在 2024 年 8 月 16 日，科信中心党支部开展了“学习贯彻党的二十届三中全会精神”讲党课活动；在 2024 年 11 月和 12 月，通过集中学习、党员大会和交流等重点学习了习近平总书记关于民政工作的重要指示以及第十五次全国民政工作会议精神；2024 年 4 月至 7 月，结合实际工作加强了对党纪、党规的学习，进一步强化党员的纪律意识和规矩意识。通过专项学习，党员们深入领会习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，增强了政治觉悟和党性修养，更深刻地领悟到“两个确立”的决定性意义，增强了“四个意识”，坚定了“四个自信”，始终做到“两个维护”，在思想和行动上与党中央保持高度一致，为全面落实党的各项方针政策提供了坚实的思想基础，推动了党支部各项工作的顺利开展。

（二）抓组织建设，提升党建水平

科信中心党支部高度重视党组织建设，始终坚持党建引领工作，落实“三会一课”制度，全面加强组织生活和党员教育管理。全年召开 13 次主题党日活动，旨在通过学习交流，增强党员的政治意识、大局意识、核心意识和看齐意识，提升全体党员的思想政治素质。同时，支部组织了 4 次党员大会和 5 次党课活动，通过党课讲解党纪、习近平总书记关于民政工作的重要指示和第十五次全国民政工作会议精神，进一步加强党员的理论武装。

在党内活动的开展过程中，支部严格要求党员按时参与，党员出勤率始终保持 100%。此外，支部还按时完成 2024 年度党内统计工作，确保党务管理工作制度化、规范化，确保每一项活动都能精细管理，确保党内各项工作的透明性与公正性。

为了更好地促进党员的自我提升和支部的整体建设，党支部定期开展民主评议党员活动。通过党员之间的相互评议和自我批评，及时发现问题、整改不足，增强党员的自我监督意识，进一步激发党员的先锋模范作用和责任担当。

在 2024 年，党支部成功接收了 1 名预备党员转正，支部党员队伍的结构得到了优化，组织力量得到了进一步加强，为党支部的发展注入了新的活力。

（三）抓作风建设，强化纪律规矩

科信中心党支部始终坚持从严治党，强化纪律规矩，扎实推进作风建设，严肃政治纪律，强化政治规矩，注重党员干部日常行为的自律与他律，严格执行中央八项规定及其实施细则，坚决反对“四风”问题，特别是形式主义、官僚主义、享乐主义和奢靡之风，切实做到力戒空谈、务实高效。

在 2024 年 4 月至 6 月，科信中心开展了党纪专题教育活动，组织全体党员学习《中国共产党纪律处分条例》，观看《清廉中国》系列微电影，引导党员牢固树立正确的价值观、权力观、利益观，杜绝腐败滋生的土壤。在日常工作中，党支部要求党员严守纪律规定，做到工作中不徇私情、不抬高身份、不弄虚作假，特别是在群众工作中，坚持为民服务，树立党组织的良好形象。

通过一年来的努力，党支部在加强思想政治建设、推进主题教育、夯实党建基础和党风廉政建设等方面取得了显著成效，但仍存在个别党员理论学习不够深入、党员参与活动的主动性有待提高等问题。2025 年，党支部将继续深化理论武装，创新党建活动形式，增强党组织的服务功能，推动党建工作与中心业务发展深度融合。

中心要闻

24 科信中心召开包装饮用水相关标准座谈会，凝聚共识推动标准修订
26 科信中心召开食品安全法规信息交流会暨科信中心 2024 年工作总结会
30 响应国家全谷物行动计划，推动燕麦科学传播

科信中心召开包装饮用水相关标准座谈会，凝聚共识推动标准修订

会议现场

为凝聚各方共识、推动食品安全国家标准中包装饮用水相关指标的修订进程，受国家卫健委食品司委托，科信食品与健康信息交流中心于 2025 年 2 月 28 日组织召开专题座谈会。国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司标准处处长马宁，国家食品安全风险评估中心副主任樊永祥、技术总师吴永宁、标准二室主任王君、标准二室副主任邵懿，中国饮料工业协会副秘书长杨永兰受邀出席会议，十余名行业代表参加会议。

会议主要围绕包装饮用水中亚硝酸盐指标的修订进行深入讨论。国家卫健委食品司标准处马宁处长表示，标准修订要以保障公众健康为首要目标，在遵循健康优先原则的基础上优化指标，使其更加科学合理，适应中国产业发展需求并与国际接轨。他指出，标准修订需与行业达成共识，并在此基础上协同做好公众沟通。

国家卫健委食品司标准处处长 马宁

经过充分的讨论和交流，与会各方在多个方面达成共识。会议认为，标准修订基于科学严谨的风险评估并与国际接轨，各方应同向而行，做好公众沟通，为行业发展营造良好舆论氛围。科信中心将继续配合相关部门做好各方沟通协作，稳妥推进相关标准的修订进程，助力行业健康、有序发展。

科信中心召开食品安全法规信息交流会暨科信中心 2024 年工作总结会

会议现场

2025 年 1 月 10 日，科信食品与健康信息交流中心（以下简称“科信中心”）在京召开食品与健康信息交流暨科信中心 2024 年工作总结会。国家市场监督管理总局食品生产经营安全监督管理司监管二处处长郑国栋、国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司综合处处长李亚琦、国家食品安全风险评估中心副主任樊永祥应邀出席会议并作主题分享。国家市场监督管理总局食品审评中心、国家食品安全风险评估中心、科信中心理事会成员单位代表、食品行业代表参加了此次会议。会议由科信中心主任钟凯主持。

科信食品与健康信息交流中心理事长 包大跃

包大跃理事长致欢迎辞。他表示，2024 年科信中心坚定不移以习近平新时代中国特色社会主义思想为指引，在政府部门的指导、各界专家的支持和诸多企业的参与下，紧紧围绕“凝聚智慧、传播真知、追求卓越”的宗旨，各项工作稳步推进，卓有成效。在新的一年中，科信中心将在新的起点，不断强化自身建设，助力食品行业在高质量发展道路上稳步前行。

国家市场监管总局食品生产经营安全监督管理司监管二处处长 郑国栋

国家市场监督管理总局食品生产经营安全监督管理司监管二处处长郑国栋做了关于《新形势下食品生产经营监管工作的思路与举措》的专题讲座。食品生产经营司司在组建后，围绕一个链条、两个责任，完善监管制度，落实各方责任，强化风险防控，突出重点品种，解决重点问题，切实提升食品生产销售条件的监管能力和水平，确保不发生系统性、区域性的食品安全事件。展望 2025 年，食品生产经营司将从强化顶层设计、压实主体责任、强化监管执法、聚焦突出问题治理以及强化社会共治等多维度发力，构建更加完善的食品安全监管体系，守护人民群众“舌尖上的安全”，推动食品产业健康、有序发展，为经济社会稳定发展提供坚实保障。

国家市场监管总局特殊食品安全监督管理司综合处处长 李亚琦

国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司综合处处长李亚琦以《特殊食品监管形势简析》为题进行分享。2024 年特殊食品安全“两个责任”扎实落地，企业食品安全管理人员配备工作全面完成，特殊食品监督抽检合格率保持高位，舆情管理成效显著，成功守住了食品安全底线。对于 2025 年，特食司计划在注册备案法规改革创新、监管制度优化、产品注册推进、风险防控加强、监管模式探索以及责任体系完善等方面持续发力，推动特殊食品行业高质量发展，更好地满足消费者对特殊食品的需求。

国家食品安全风险评估中心副主任 樊永祥

国家食品安全风险评估中心副主任樊永祥介绍了食品安全国家标准的工作进展与下阶段重点工作。2024 年新发布 47 项国家标准，多项重点标准制修定工作稳步推进，标准体系进一步完善，同时我国在国际标准制订中发挥重要作用，促进了食品国际贸易。2025 年，国家食品安全风险评估中心将进一步加强标准全过程风险交流，强化从农田到餐桌的全过程风险管理，大力推广数字标签应用，将使用品类扩大至 1000 种以上，推动食品行业标准化、规范化发展。

科信食品与健康信息交流中心主任 钟凯

钟凯主任全面汇报了 2024 年科信中心在服务政府监管、服务行业发展、服务公众科普等方面的工作成果，并介绍了 2025 年的工作目标与计划。科信中心将持续深化与各方合作，聚焦重点法规，关注行业前沿话题，持续开展“食品与健康传播”“合理膳食”等品牌项目，助力行业合规经营，凝聚行业共识，加强消费者教育，提升科普工作的覆盖面与影响力，为推动食品行业高质量发展注入强大动力。

中国工程院院士 陈君石

中国工程院院士陈君石在总结发言中高度评价了科信中心在食品与营养健康信息交流领域的突出贡献，并对中心未来的发展寄予厚望。他强调，食品安全与营养健康关系国计民生，科信中心要充分发挥自身专业优势，不断创新工作方式方法，在食品科学传播领域持续深耕，为提升全民食品安全与营养健康意识、推动食品行业创新发展贡献更多智慧和力量。

响应国家全谷物行动计划，推动燕麦科学传播

会议现场

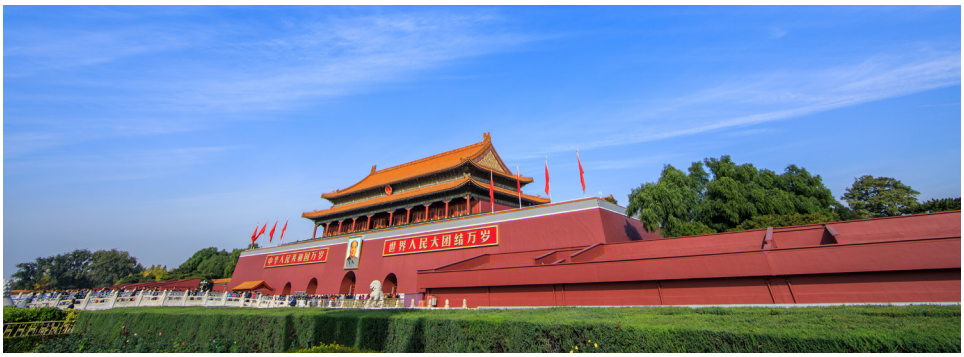
近日，国家粮食和物资储备局等七部门印发了《国家全谷物行动计划（2024-2035年）》（以下简称“计划”），该行动将大力推动全谷物供给与消费，助力节粮减损，促进营养均衡，提升粮食安全保障和人民健康水平。

燕麦是全谷物中最具代表性的品类之一，具有较高的营养价值及多元化的产业链。为响应国家全谷物行动计划，提升公众对燕麦的科学认知，促进燕麦产业发展，科信中心启动了相关科学共识的编写工作并于近日在京召开专题研讨。

中国工程院院士陈君石、国家粮食和物资储备局科学研究院研究员谭斌、国家食品安全风险评估中心研究员方海琴、中国农业科学院农产品加工所研究员郭波莉、中国农业大学教授车会莲、农业农村部食物与营养发展研究所助理研究员何晓叶博士等专家参加会议。

科信食品与健康信息交流中心副主任 阮光锋

中心副主任阮光锋对项目背景、前期开展的工作及内容初稿进行了介绍。项目组共梳理了近 200 份官方机构文件及科学文献，内容覆盖十多个方面，包括冠心病、血脂、血胆固醇、餐后血糖、慢性便秘、肠道健康、体重管理、免疫力、全因死亡率等。与会专家分享了燕麦相关科学研究的进展并针对上述内容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的基础上做好后续发布和传播工作。



科信党建

33 科信食品与健康信息交流中心党支部召开 2024 年度组织生活会暨民主评议党员会议
34 “凝心聚力启新程 砥砺奋进谱新篇”——科信中心召开 2 月份主题党日活动
35 科信中心党支部开展“廉洁守初心，清风扬正气”廉洁教育主题党日活动

科信食品与健康信息交流中心党支部召开 2024 年度组织生活会暨民主评议党员会议

2 月 26 日下午，科信食品与健康信息交流中心党支部召开 2024 年度组织生活会暨民主评议党员会议，会议由党支部书记包大跃主持，全体党员参加了会议。

本次组织生活会，首先由党支部书记包大跃代表党支部对 2024 年工作进行了全面总结，对过去一年科信中心党支部在学习和贯彻党的“二十届三中全会”精神、党纪学习教育、党员先锋模范作用发挥、党建活动成果等方面的工作情况进行了总结汇报。

接着由各位党员从理想信念、宗旨意识、工作作风、廉洁自律等方面，结合学习习近平新时代中国特色社会主义思想、党的二十大、二十届三中全会精神和发挥党员律师的模范先锋带头作用几个方面，进行了自我剖析和自我批评，认真查找自身存在的差距和不足，提出了整改的措施和努力方向。

参会党员对发言人的自我批评提出了批评意见，各位党员在发言中直面问题，真诚指出不足，提出了期望和要求，真正达到了“红脸、出汗、照镜、正衣、洗澡、治病”的目的。

包大跃书记对本次组织生活会作了总结和点评。指出：科信中心在工作中注重抓党建、促党建，做了不少工作，星星之火可以燎原，要逐步积累壮大。在下一步的工作中一要提高政治站位，发挥思想引领；二要提高服务意识，把食品安全信息交流工作继续抓好；三要拓新发展理念，及时掌握思想动态，吸引人才；四要加大发展中心业务，紧密联系群众，为人民服务！

“凝心聚力启新程 砥砺奋进谱新篇”——科信中心召开 2 月份主题党日活动

为进一步增强党组织的凝聚力和战斗力，激发党员干部的工作热情与创新精神，2025 年 2 月 6 日，科信食品与健康信息交流中心党支部开展了“凝心聚力启新程，砥砺奋进谱新篇”主题党日活动。此次活动旨在引导广大党员迅速调整状态，全身心投入到新一年的工作中，以更加饱满的精神、昂扬的斗志和务实的作风，推动各项工作开好局、起好步，助力科信中心各项目标任务顺利完成。会议由党支部书记包大跃主持。

活动伊始，全体党员共同学习了“习近平总书记在二〇二五年春节团拜会上的讲话”。总书记的讲话充满温情与力量，回顾过去一年国家发展取得的成就，展望新的一年美好前景，激励党员们在各自岗位上为国家发展贡献力量。党员们深刻领会讲话精神，纷纷表示要将总书记的关怀与期望转化为工作动力，在新的一年里立足本职，积极作为。

随后，围绕“习近平进一步全面深化改革中的几个重大理论和实践问题”展开深入学习研讨。党员们认真研读相关文件资料，结合科信中心工作实际，探讨如何在深化改革背景下，发挥技术优势，推动食品营养与健康信息交流。大家各抒己见，从不同角度分析问题，提出许多建设性意见和建议。

此次主题党日活动，不仅是一次理论学习，更是一次思想动员和工作部署。大家纷纷表示，新的一年将以此次活动为契机，把学习成果转化为实际行动，以更加饱满的精神状态投入到工作中，立足岗位，勇于创新，扎实工作，为推动科信中心各项工作再上新台阶，为实现健康中国而努力奋斗。

科信中心党支部开展“廉洁守初心，清风扬正气”廉洁教育主题党日活动

2025 年 1 月 15 日上午，科信食品与健康信息交流中心党支部开展了一场意义深远的主题党日活动，旨在深入学习习近平总书记在二十届中央纪委四次全会上的重要讲话精神。通过集中学习与交流，引导党员深刻领悟全面从严治党的战略部署，增强廉洁自律意识，提升党性修养，进一步筑牢党员干部拒腐防变的思想防线。

党支部书记包大跃带领全体党员认真研读习近平总书记在二十届中央纪委四次全会上的重要讲话原文。包大跃书记表示，习近平总书记的讲话从实现新时代新征程党的使命任务的战略高度出发，深刻分析了当前反腐败斗争形势，对全面从严治党提出了新的明确要求，为推进党的自我革命、纵深推进全面从严治党提供了根本遵循和行动指南。

在交流环节，党员们纷纷表示，习近平总书记的讲话高屋建瓴、思想深邃、直面问题、振聋发聩，具有很强的政治性、思想性、指导性。通过学习，进一步增强了对全面从严治党重要性和紧迫性的认识，深刻认识到反腐败斗争是一场输不起也决不能输的重大政治斗争，必须时刻保持清醒头脑，坚定不移推进党风廉政建设和反腐败斗争。

包大跃同志在总结时提到，春节将至，科信中心党员干部要以更高标准、更严要求落实中央八项规定及其实施细则精神，营造风清气正的节日氛围。党员干部要切实提高政治站位，时刻保持清醒坚定，深刻认识不正之风的严重危害，守住纪律“红线”，严守“廉洁关”、严防“节日病”。

科普传播

37 以后卖超过保质期的食品不罚了吗？
39 配料表越短的食品越好？
41 关于车厘子的四个热门问题
44 不吃主食，增加痛风危险

以后卖超过保质期的食品不罚了吗?

原创：钟凯

最近市场总局发布了《市场监管行政违法行为首违不罚、轻微免罚清单（一）》，其中一些内容引起了媒体关注，比如经营超过保质期的食品、经营标签（包括营养标签）不符合国家标准的食品可能免罚。

标　题：	市场监管总局关于印发市场监管行政违法行为首违不罚、轻微免罚清单（一）的通知	发文机关：	市场监管总局
发文字号：	国市监稽发〔2025〕10号	来　源：	市场监管总局网站
主题分类：	市场监管、安全生产监管\工商	公文种类：	通知
成文日期：	2025年01月27日		

卖超过保质期的食品不罚了吗？

虽然但是，不罚是有条件的。对于初犯，要求说清进货渠道、金额不超过 500、没吃出问题、及时改正。对于再犯，条件更苛刻，除前面几条，还要求产品未出售，2 年内最多免罚 2 次。

初犯免罚的条件还凑合，再犯要求“未售出”其实很有挑战。商家不太可能在结账环节每一个包装都检查保质期，对于商品繁多的商超或者街头巷尾的夫妻小卖部来说，2 年 2 次的免死金牌只怕不够用。具体效果如何，得实施一段时间再看。

What Date-Labeling Phrases are Used?

There are no uniform or universally accepted descriptions used on food labels for open dating in the United States. As a result, there are a wide variety of phrases used on labels to describe quality dates.

Examples of commonly used phrases:

- A **"Best if Used By/Before"** date indicates when a product will be of best flavor or quality. It is not a purchase or safety date.
- A **"Sell-By"** date tells the store how long to display the product for sale for inventory management. It is not a safety date.
- A **"Use-By"** date is the last date recommended for the use of the product while at peak quality. It is not a safety date except for when used on infant formula as described below.
- A **"Freeze-By"** date indicates when a product should be frozen to maintain peak quality. It is not a purchase or safety date.

超过保质期是食品安全问题吗？

保质期和食品安全没啥必然联系，更像是商业上的承诺和契约。实际上世界主要经济体中，把保质期当成红线的恐怕只有中国。

美国农业部网站有个问答，详细解释了四种不同“日期”的含义，分别是最佳赏味期、销售截止期、保存期（类似中国的保质期）、冷冻保存期。无一例外都强调不是安全日期。

由于消费者对“保质期”的片面理解，导致了不少食品浪费。国外已经出现不少专门销售过保质期食品的商店，包括一些短保质期食品。甚至有的超市试图取消保质期，让顾客自己判断食品还能不能吃（确实有点激进，但科学道理上是可行的）。

The UK wastes 490m pints of milk every year, according to food waste charity Wrap.
Photograph: Eddie Keogh/Reuters

食品超过保质期怎么办？

如果是在购买环节遇到这样的情况，正常维权即可，总局的这个政策不影响普通消费者。

如果是买回家的食品超过保质期，无论是否开封（比如用了一半的酱油、食用油），金标准就是“坏了没”。如果各方面都和正常产品差不多，完全可以接着吃。我相信大多数家庭也是这么做的。

当然扔掉也行，反正花的是你自己的钱。这个春节，家人用过期了 2 年多的调料包做了蜜汁红烧肉，味道好极了

如果你发现食品的味道不对、颜色不对、长霉、生虫等，扔掉即可，无论是否过期。

配料表越短的食品越好?

原创：阮光锋

最近几年，越来越多的消费者在选购食品时养成了查看配料表的好习惯。网络上流传着一种观点，认为购买食品应优先选择配料表简短、看似“干净”的产品，“配料表越短越健康”这一说法在社交平台上被奉为“健康圣经”，致使不少人在购物时患上了“配料表焦虑症”。

那么，配料表越短的食品真的更优质、更健康吗？其实事实并非如此。

配料表短 ≠ 食品添加剂总量少

许多人坚信配料表短的食品更佳，主要是因为他们认为这类食品所含的食品添加剂更少，从而更为安全。然而，这一认知存在偏差。

一方面，配料表的长短与食品添加剂的使用总量并无直接关联。部分配料表较长的食品，尽管使用了多种食品添加剂，但其总使用量却可能更少。这是由于食品添加剂之间存在“协同效应”，复合使用能够达到事半功倍的效果，进而显著降低食品添加剂的总用量。

以肉制品为例，单独使用山梨酸钾时，其最大使用量为 1.5g/kg；而若将其与乳酸链球菌素复配使用，两者用量分别可降至 0.67g/kg 和 0.3g/kg，总用量能够减少约 30%。

食品安全与配料表长短无关

另一方面，食品添加剂的安全性并不取决于配料表的长短。其安全性关键在于使用量和摄入量，而非所使用的品种数量。

要知道，每一种食品添加剂在投入使用前，都会经过科学家严格细致的风险评估，并且会设定足够的安全系数（通常为一百倍），明确规定其使用范围和使用量，以此确保其在合理使用范围内的安全性。只要食品添加剂的使用符合相关标准规定，其安全性便是有保障的。

“不含防腐剂”“零添加”的真相

如今，不少商家为了迎合消费者对配料表长度的偏好，大力宣传自家食品“不含防腐剂”“零添加”。然而，这些宣传往往具有误导性。

以香肠为例，其生产过程中通常需要使用防腐剂 —— 亚硝酸盐，以抑制肉毒梭状杆菌的生长。若不添加亚硝酸盐，肉毒梭状杆菌可能会大量繁殖，产生剧毒的肉毒素。肉毒素是目前已知毒性最强的生物毒素之一，不到 1 微克就足以致命，其毒性远超氰化钾。

此外，一些食品如蜂蜜（高糖）、方便面饼（干燥）、腌渍食品（高盐）等，由于自身特性不适合微生物生长繁殖，本身就不需要添加防腐剂，商家声称“不含防腐剂”仅是一种营销噱头。

“零添加”的说法更是站不住脚。在现代食品工业中，完全不使用食品添加剂的食品几乎不存在。至少在整个加工工艺链条中，完全不使用加工助剂几乎是不可能的。即使是标榜“零添加”的酱油，在制作过程中也会用到酶制剂。事实上，规范使用食品添加剂本身就是为了保障食品安全，“零添加”并不能在安全性上成为“优等生”。

“清洁标签”的营销陷阱

当前，部分商家利用“清洁标签”概念炒作配料表越短越好。我国标准规定，当使用加入量小于食品总量 25% 的复合配料中含有的食品添加剂，若符合 GB 2760 规定的带入原则且在最终产品中不起工艺作用的，不需要在配料表中标示。

许多商家正是利用这一规则，虽然配料表看起来更短、更“干净”，但实际上仍然使用了相应的食品添加剂，只是将其“隐藏”起来，未在配料表中明示。这种暗藏的操作将消费者引入了更大的认知陷阱。

理性选购食品的建议

综上所述，食品配料表并非越短越好。消费者应摒弃对食品配料表长度的过度执着。在挑选食品、查看配料表时，应重点关注其具体使用的配料及其排列顺序。配料表中各项成分的排序是依据其在食品中的重量占比，排在第一位的成分是该食品中含量最多的。

例如，在挑选牛奶时，应查看配料表的前两位，确定其主要成分是牛奶还是水，如果是水，说明它其实是饮料而不是牛奶。同时，还需结合营养成分表进行综合判断；在挑选全麦面包时，应确定其主要成分是全麦粉，同时结合营养成分表进行综合判断，尽量挑选脂肪和钠含量低的产品。

关于车厘子的四个热门问题

原创：云无心

每到过年，车厘子就会成为热门话题。尤其是今年，最近一个月以来差不多每天的热搜里都有几条跟车厘子有关的。

下面几种梳理几个最热门的问题。

1、车厘子是怎么经过了一个月的运输还不坏的？

现在，水果保鲜已经有很成熟的操作。车厘子这种“一个月”的保鲜时间，跟香蕉、苹果、梨、芒果、菠萝、柑橘等相比，简直是“战五渣”。

水果长期保鲜，是多种保鲜手段构成的“组合拳”多维作用的结果。

以车厘子为例。

首先是“提前采摘”。通常在 7 成熟就采摘下来，在储运中缓慢成熟，最后到消费者手中就到不了“全熟－变坏”的程度。

其次是低温保存。树上下来的果子在常温，用冰水把温度降低到 1° C 左右，车厘子内部的生命活动就大为减缓，进入“冬眠”状态，之后进入冷链储运。

第三是保鲜剂，冰水处理的另一个作用是清洗，在其中加入保鲜剂，一方面去掉表面的细菌霉菌，另一方面残留在表面的保鲜剂也能抑制果子内的生命活动，增加“冬眠”强度。

第四是气调。就是在包装袋里充入二氧化碳，也是抑制果子的生命活动。

在这些手段的共同加持下，车厘子就能够经过船运，慢慢悠悠地漂洋过海来到大家面前，依然保持着风华正茂的青春状态。

但是，到了之后如果打开包装，放到常温下，那么这些保鲜手段也就被破解了。果子内的生命活动重新旺盛起来，果胶被分解、糖被转化，如果有磕碰破损，细菌霉菌也会很坏侵入，于是轻则变软难吃，重则腐坏长霉。

2、保鲜剂是什么东西？为什么又说“不含防腐剂”呢？

这其实是一个玩弄话术的营销用语。

“防腐剂”的作用是抑制微生物（细菌和霉菌）的生长，用于储存中可能因为微生物生长而腐坏的食物。比如大家熟知的亚硝酸盐、山梨酸钾、苯甲酸钠等等。一般来说，防腐剂是用于加工食品中的。

而果蔬尤其是水果，表面有致密的保护层，微生物并不容易进去，所以“防腐”并没有多大必要。

但是水果采摘后生命活动并没有停止，依然在呼吸，释放出热量、产生二氧化碳和乙烯。而乙烯反过来又会促进果子代谢成熟。所以，水果的“变坏”是从内部开始的，而“保鲜”的核心是降低水果的生命活动。当然，如果水果表面有细菌霉菌，也会攻击磕碰破损部位导致霉烂。

需要储运的水果，在采摘后一般要进行清洗，清洗液中通常会加入保鲜剂。保鲜剂的作用首先是降低果子内的生命活动，抑制细菌只是“随手”而为的附带作用。常见的保鲜剂有水杨酸、水杨酸甲酯、焦磷酸钠、维生素 C、氯化钙、1- 甲基环丙烯等等。它们都经过广泛深入的安全性评估，正常使用没有问题，而且它们易溶于水，常规清洗就能够洗掉。下面图中的白色粉末，大概率就是保鲜剂的残留。

智利水果出口协会回避保鲜剂的问题，只是强调“不用化学防腐剂”。国内的许多专家和媒体也采用这样的说法。严格说来，他们并没有撒谎，但实质是玩弄“保鲜剂不等于防腐剂”的话术，也是在忽悠消费者。虽然使用保鲜剂本身并没有问题，但用这样的话术去糊弄消费者，也是不应该的。这就像一些饮料厂家”宣称“0 防腐剂”“0 色素”一样，说的是本来就不需要的添加剂，而对于使用的乳化剂、增稠剂等则闭口不提，却处处暗示消费者“0 添加”。

3、吃车里子太多会中毒吗？

说“吃车厘子太多会中毒”，一个原因是“车厘子含铁很高”，二是“车厘子含有氰化物”。

其实，二者都是胡乱演绎。

车厘子含有一些铁，所以起初是有商家宣称“富含铁”“多吃补铁”，然后被演绎成“吃多了会铁中毒”。

车厘子中确实含有铁，不同的数据库给出的数值不同，不过含量在每百克 0.3 毫克左右。而瘦肉中的铁，通常在 2 毫克 /100 克的样子，肝和血中的含量甚至能达到 20 毫克 /100 克以上。而且，水果中的铁非血红素铁，人体的吸收率很低。也就是说，车厘子中的铁，补铁没啥用，铁中毒更不可能。吃这些真正的“富铁食物”都不担心铁中毒（实际上很多人还处于缺铁状态），吃车厘子要到铁中毒的量，得先吃到撑死几遍。

至于车厘子中的“氰化物”，也确实存在，但主要存在于果核中，所以媒体截取专家给出的这个信息进行演绎，得出了“吃车厘子不要咬破果核”的警告。

这个“警告”当然没有什么问题，但问题是谁吃车厘子会去嚼果核呢？

更重要的是，车厘子以及樱桃果核中的“氰化物”是氰苷。氰苷并不像氰化氢 / 氰化钠那样直接有毒，它是要转化出氰化氢之后才有毒性。而在人体内，这个转化反应也并不是那么容易发生的。

简单说，吃车厘子不小心咬破了果核，也用不着就担心中毒了。

实际上，车厘子核只是“含有氰苷”。正常情况不吃果核，它的氰苷含量也不算高。要担心氰苷的话，竹笋、亚麻籽、利马豆、苦杏仁等才更值得关注。它们中的氰苷含量更高，而且会被吃掉。但经过常规的加工，它们中的氰苷会被去除得差不多了。比如竹笋，有的品种氰苷含量很高，但“杀青”（用水煮开煮透）的过程，也就是去氰苷的过程。对于那些想要“原汁原味”不充分杀青的竹笋，就可能吃下比较多的氰苷。

还有一种高氰苷的食物——木薯，在非洲有些地方是主粮，历史上就有去毒不完全吃中毒的记载。不过现在大家吃到的木薯淀粉，都经过充分去毒、有明确的质控标准，就不用担心氰苷的问题了。

4、一天能吃多少车厘子？

关于“每天能吃多少车厘子”，有很多媒体给出的数值是“10 到 15 颗”。

这个数字的来源是：营养指南建议每天摄入 200 到 350 克水果，而“为了保障水果的均衡摄入”，所以建议车厘子的每天食用量“控制到每天 100 到 150 克”，对于常见的 3J 车厘子，也就是 10 到 15 颗。

这个说法“看起来”有理有据，但其实既误解了营养指南中的“推荐量”，也误解了“水果的均衡摄入”。

营养指南中建议“每天摄入 200 到 350 克水果”，是说“应该吃到这么多”，并不是说“超过这个量就不行”。作为全面饮食的一个组成部分，多一些、少一些，也没什么“不可以”的。

更重要的是，无论是这个“量”，还是“水果的均衡摄入”，都是相当长时间的平均值。具体到特定的一天，吃多一些还是少一些，吃这种水果还是那种水果，都没有什么问题。现实中能有多少人，是“每天都”吃几百克车厘子（或者其他特定水果）的呢？

虽然车厘子价格在降，但依然也还是比较贵的水果。对于现实中的绝大多数人，这一个季节最多也就是“买几次、每次买几斤全家吃”。即便是“尽情地炫”，总量也还是有限的——吃得高兴就好，不用纠结什么“每天只能吃 10 到 15 颗”的建议。

不吃主食，增加痛风危险

原创：范志红

近几十年来，随着经济的发展，在我国出现了一个见惯不惊的饮食现象：

国人吃主食的量越来越少了。

所谓主食，就是富含淀粉的谷薯类食物，包括米饭、馒头、饼、面条、花卷、米线、米粉等等，包括了主食面包，也包括了土豆、红薯、山药等薯类食物。

几十年前，国人是大口吃饭，小口吃菜。成年人一个月要吃 30 斤左右的粮食。那时候买粮食需要用粮票，我记得成年女性一个月的粮票定量是 28 斤，平均到每天是约 450 克的粮食。对，你没看错，是 450 克生的粮食。因为那时候既没有零食，也很少鱼肉，大家就靠粮食来充饥，碳水化合物供能比超过 70%。

我上高中的时候，一餐要吃 200 克干重的主食，也就是两满碗的米饭，而高中毕业时我的体重才 49 公斤（164cm）。

大部分人现在吃的主食量，比小时候少了很多。现在我每餐只吃 65-75 克干重的主食，是当年的三分之一。孩子们从小都忙着吃各种美味菜肴，吃淀粉类主食的量越来越少。饿了首先想到吃零食、喝饮料，而不是吃主食。

只要人长胖了，大家首先想到的就是：减少主食，不吃饭。

很多女孩子把每餐吃的半碗饭也省略了，还有些人加入了晚上不吃主食的行列。

多吃半碗饭会让女孩子们产生罪恶感，但喝大杯奶茶的时候，大家都觉得理所当然。

甚至有些人以「极低碳水」饮食为傲，用肉类和坚果当饭吃。

而与此同时，国人的肥胖、糖尿病、高尿酸血症等慢性疾病的发病率却越来越高。最让人揪心的是高尿酸血症和痛风，近年来发病率飞速上升。甚至青少年和育龄女性，这些本来高尿酸风险很低的群体，也没有能够幸免。

Dietary Carbohydrates, Genetic Susceptibility, and Gout Risk: A Prospective Cohort Study in the UK

by Baojie Hua †, Ziwei Dong †, Yudan Yang †, Wei Liu, Shuhui Chen, Ying Chen, Xiaohui Sun, Ding Ye, Jiayu Li * and Yingying Mao *

Department of Epidemiology, School of Public Health, Zhejiang Chinese Medical University, Hangzhou 310053, China

* Authors to whom correspondence should be addressed.

† These authors contributed equally to this work.

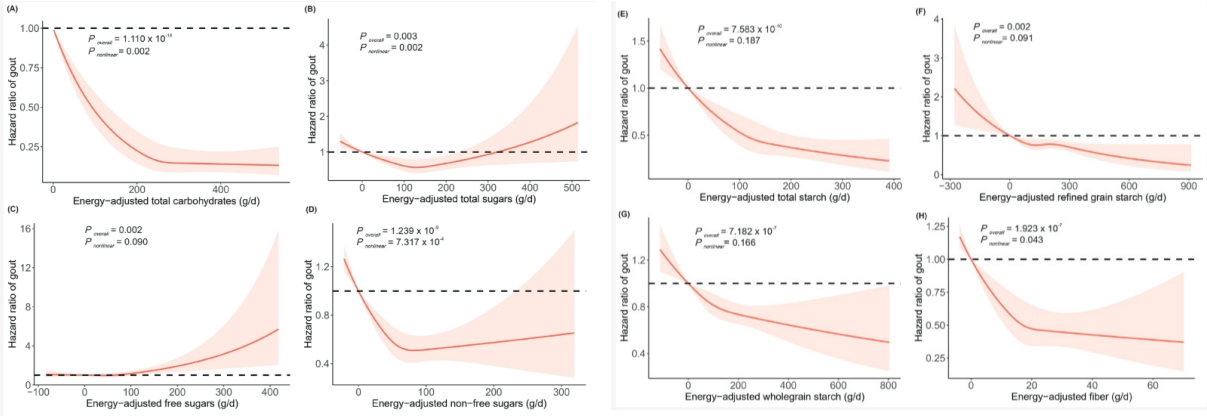
Nutrients **2024**, *16*(17), 2883; https://doi.org/10.3390/nu16172883

尿酸过高，和主食吃得太少，会不会存在关联？我们还是看看研究文献中给出的证据。

一项我国学者发表于 Nutrients 杂志上的流行病学研究（图 1），分析了膳食碳水化合物摄入与痛风风险的关系。

这项研究以 UKBiobank(UKB) 这项大型前瞻性流行病学研究的受访者数据为基础，在 50 万人中选

出了有遗传数据且无亲属关系的 13 万人，对遗传特点、饮食内容和痛风患病风险之间的关系进行研究。



从图 2 和图 3 中可以看到：

1 在能量摄入相同的情况下比较，随着碳水化合物总量的增加，痛风的风险是下降的。在每天 250 克左右时下降到最低点。

中国居民膳食指南推荐每天吃 200~300 克谷物和 200~350 克水果，并最好限制添加糖在 25 克，则每天可以提供 250 克左右的纯碳水化合物，从痛风预防角度也是最合理的。

2 在能量摄入相同的情况下比较，膳食中的总糖，在少量的时候，并不会增加痛风风险。但是增加到每天 100 克以上的时候则会显著提升风险。这个量包括了从水果、蔬菜、甜食、饮料中所摄入的甜味糖。

每天吃 350 克水果，大约可摄入 40 克的糖。加上蔬菜、酸奶和少量甜食中的糖，游离糖的总量不会超过 100 克。

3 在糖当中，游离糖和非游离糖的效果是不一样的。

游离糖少量摄入的时候不增加痛风风险，但在 100 克以上的时候则会增加痛风风险。

非游离糖有降低痛风风险的作用，不过并非越多越好，每天吃到 80 克的时候，痛风风险最低。

大家可能会问：什么叫「游离糖」？什么是「非游离糖」？研究者给出了定义：

游离糖包括了食品加工企业、厨师和消费者自己在家里添加的糖。其中包括日常用的蔗糖（白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖等等），结晶葡萄糖，结晶果糖，各种糖浆，蜂蜜，以及纯果汁里所含的糖。它们是分离提取出来的糖，不在植物细胞里。

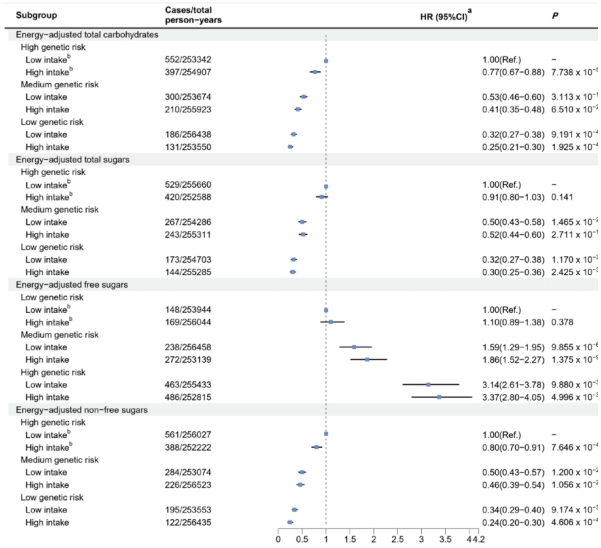
非游离糖则是指食品中天然存在的甜味糖，包括水果（含水果干）中的糖，蔬菜里的少量糖，它们存在于植物细胞里，没有被分离提取出来。奶类中天然含有的乳糖也算是非游离糖。

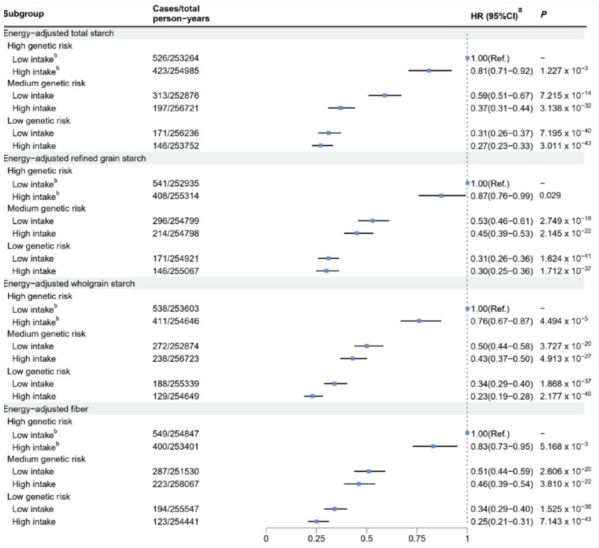
每天吃 200-350 克的水果，加上蔬菜、奶类中的糖，总量就是 40~80 克，都在有利于预防痛风的范围当中。但是如果吃 1000 克的水果，那可就过多了。

4 在能量摄入相同的情况下比较，无论是总淀粉、精白谷物来源淀粉还是全谷物来源淀粉，在淀粉总量增加时，痛风风险都呈现下降趋势。膳食纤维摄入量增加也有类似趋势。

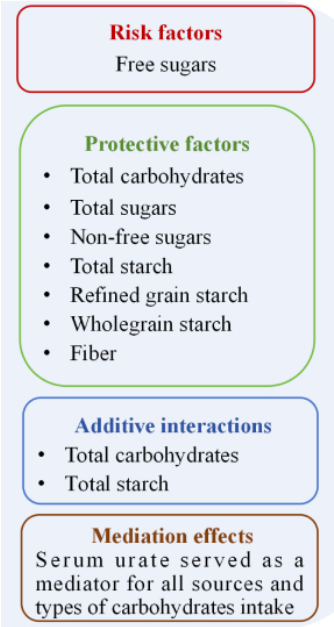
总之，正常吃主食是预防痛风的一个重要措施。

下面的两个森林图（图 4 和图 5）中，对遗传风险不同的人进行了分析。结果发现：





无论是遗传痛风高风险的人，还是遗传低风险的人，多吃「游离糖（freesugar）」和痛风风险增加的趋势相关（数据点在中线右边意味着风险增加）。



无论是遗传高风险还是低风险的人，多吃淀粉都与痛风风险降低的趋势相关（数据点在中线左边意味着风险减少）

这说明，多吃淀粉帮助预防痛风的效应，是不分遗传风险，可能在所有人中都存在的。

近年来，我国居民的主食摄入量持续下降。在妖魔化淀粉类食物、把谷物当成敌人的风气中，越来越多的人以肉、鱼和坚果为主要食物，不爱吃富含淀粉的谷物主食。

孩子们和年轻人往往一边吃肉吃鱼吃海鲜，一边喝奶茶甜饮料，却不吃主食。这种饮食方式，正好会促进高尿酸血症和痛风的发生！

这么想想，也就不奇怪为什么近年来尿酸超标的情况已经低龄化到中小学生中了……

反思一下，是不是以往的主食吃得太少了？除了享用美味菜肴之外，也正常吃主食吧。好菜配米饭，吃起来才是最美味的。

适当增加全谷物在主食中的比例，有利于预防肥胖和多种慢性疾病。不过，虽然白米饭的营养价值远不如全谷杂粮，也并不能把它简单与垃圾食物划入同一阵营。因为从预防痛风的角度说，即便吃些白米饭，也是有帮助的。

对害怕尿酸水平升高的人来说，真正要远离的是甜饮料、酒精，以及太多的海鲜鱼肉。

法规政策

48 中共中央国务院关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴的意见
48 中共中央国务院印发《国家突发事件总体应急预案》
48 最高检发布“检察机关加强民生司法保障”典型案例
48 最高检：严厉打击制售假冒食品、药品等侵犯知识产权犯罪
48 关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告
48 解读《关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告》（2025 年第 1 号）
49 2025 年全国食品安全、职业健康工作会议在京召开
49 农业农村部落实中共中央国务院关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴工作部署的实施意见
49 市场监管总局出台两个《清单》优化消费环境
49 “市场监管总局关于印发市场监管行政违法行为首违不罚、轻微免罚清单（一）的通知”
49 一图读懂 | 看两个《清单》→了解 12 种首违不罚和轻微免罚行为有哪些
50 市场监管总局关于发布《氨基酸代谢障碍类特殊医学用途配方食品注册指南》的公告
50 市场监管总局等部门关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见
50 市场监管总局关于 23 批次食品抽检不合格情况的通告
50 市场监管总局办公厅关于发布食品中含嘧啶酮苯基类磷酸二酯酶 5 抑制剂的有毒有害认定意见的通知
50 《优化消费环境三年行动方案（2025—2027 年）》答记者问
50 2024 年我国新批准发布 104 项食品安全领域国家标准物质
51 市场监管总局召开产品质量安全监管工作座谈会
51 市场监管总局关于 31 批次食品抽检不合格情况的通告
51 国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的通知
51 市场监管总局关于发布《特殊医学用途全营养配方食品注册指南》的公告
51 2024 年密胺塑料餐具等 14 种食品相关产品质量国家监督抽查情况通报
51 市场监管总局集中曝光十起民生领域违法广告典型案例
52 海关总署关于《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定 (征求意见稿)》公开征求意见的通知
52 以完善食品安全责任体系推进加强校园食品安全工作——《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》解读
52 市场监管总局等部门关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见
52 市场监管总局办公厅关于印发《2025 年全国广告监管工作要点》的通知
52 《保健食品原料保健功能声称科学证据评价技术指南》团体标准发布
53 《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》标准修订的问卷调查
53 国家食品安全风险评估中心组织召开 2024 年全国食品安全风险评估工作研讨会
53 橄榄果多酚等 2 种新食品原料公开征求意见
53 公开征求滑石粉等 4 种食品相关产品新品种的意见
53 国家食品安全风险评估中心召开食品中生物毒素风险评估项目实施方案研讨会

国务院

中共中央国务院关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴的意见
https://www.gov.cn/zhengce/202502/content_7005158.htm
2025 年 2 月 23 日

中共中央国务院印发《国家突发事件总体应急预案》
https://www.gov.cn/zhengce/202502/content_7005635.htm
2025 年 2 月 25 日

最高人民检察院

最高检发布“检察机关加强民生司法保障”典型案例
2025 年 2 月 20 日
https://www.spp.gov.cn/xwfbh/wsfbh/202502/t20250220_684426.shtml

最高检：严厉打击制售假冒食品、药品等侵犯知识产权犯罪
2025 年 2 月 21 日
https://www.spp.gov.cn/spp/c107228chdfgmcggeqcnpgbshkfhvbehkvkggbtrdknsecdkvppnbsmfrmqtvnugbveukkghcnccudufgmm/202502/t20250220_684524.shtml

国家卫生健康委员会

关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告
2025 年 2 月 10 日
http://www.nhc.gov.cn/sps/s7890/202501/7b22c4b629b74a0584abcdd482debc56.shtml

解读《关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告》（2025 年第 1 号）
2025 年 2 月 10 日
http://www.nhc.gov.cn/sps/s3586/202501/1a872b4b494a406e862643d738bd69f4.shtml

2025 年全国食品安全、职业健康工作会议在京召开

2025 年 1 月 17 日

http://www.nhc.gov.cn/sps/s7886/202501/4842c03819c947f5871cb83670384af7.shtml

农业农村部

农业农村部落实中共中央国务院关于进一步深化农村改革扎实推进乡村全面振兴工作部署的实施意见

2025 年 2 月 24 日

https://zwfw.moa.gov.cn/govpublic/FZJHS/202502/t20250225_6470450.htm

国家市场监督管理总局

市场监管总局出台两个《清单》优化消费环境

2025 年 2 月 7 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2025/art_09974c074fc74dd0a650d253c963304f.html

“市场监管总局关于印发市场监管行政违法行为首违不罚、轻微免罚清单（一）的通知”

2025 年 2 月 7 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2025/art_142d79c3d24d42b4a2334520b6093864.html

一图读懂 | 看两个《清单》→了解 12 种首违不罚和轻微免罚行为有哪些

2025 年 2 月 7 日

https://www.samr.gov.cn/xw/tp/art/2025/art_a42b414705bc4f4aa632de953a11b4bf.html

市场监管总局关于发布《氨基酸代谢障碍类特殊医学用途配方食品注册指南》的公告

2025 年 2 月 12 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2025/art_14aabaf6cf774eeba2389aa0984286b6.html

市场监管总局等部门关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见

2025 年 2 月 18 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/bzcxs/art/2025/art_941fe1cf6bd84122b946a5300e6d04cd.html

市场监管总局关于 23 批次食品抽检不合格情况的通告

2025 年 2 月 21 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2025/art_e5b5cc6e5a74480caeef03c4e87d8ea4.html

市场监管总局办公厅关于发布食品中含嘧啶酮苯基类磷酸二酯酶 5 抑制剂的有毒有害认定意见的通知

2025 年 2 月 24 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zfjcs/art/2025/art_71dbea09aa5f446c9dd72a0f9a4c7d4c.html

《优化消费环境三年行动方案（2025—2027 年）》答记者问

2025 年 2 月 25 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxcs/art/2025/art_52bd4ed8b3054eeaa987b5567dc1f8bb.html

2024 年我国新批准发布 104 项食品安全领域国家标准物质

2025 年 2 月 28 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2025/art_48dec8c3c39845c291fa7918d8e11308.html

市场监管总局召开产品质量安全监管工作座谈会

2025 年 2 月 28 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2025/art_ebd27576f69648db84f2299a166aed30.html

市场监管总局关于 31 批次食品抽检不合格情况的通告

2025 年 1 月 3 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2025/art_8a75729e2325408e98c1a8d22a535a42.html

国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的通知

2025 年 1 月 7 日

https://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/art/2025/art_61a7b646b0c545a0b2c1987b0fbb0134.html

市场监管总局关于发布《特殊医学用途全营养配方食品注册指南》的公告

2025 年 1 月 14 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2025/art_ccfc82fab90741469cc3934b7b90449c.html

2024 年密胺塑料餐具等 14 种食品相关产品质量国家监督抽查情况通报

2025 年 1 月 15 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/zljds/art/2025/art_25a8f33eb9ed42d6a84ae2b026632f6d.html

市场监管总局集中曝光十起民生领域违法广告典型案例

2025 年 1 月 16 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2025/art_eb7d738d727d4029aefe988cf8c92011.html

以完善食品安全责任体系推进加强校园食品安全工作——《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》解读

2025 年 1 月 17 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxcs/art/2025/art_93c766e788a0444b822008952299885e.html

市场监管总局等部门关于加强标准制定与实施监督工作的指导意见

2025 年 1 月 17 日

https://www.samr.gov.cn/bzcxs/zcwj/art/2025/art_f4cf6a8caf91442dbe3e2b3f2faedd30.html

市场监管总局办公厅关于印发《2025 年全国广告监管工作要点》的通知

2025 年 1 月 24 日

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/ggjgs/art/2025/art_11c44ecf6b8c44e4a7a76dbf46090c54.html

《保健食品原料保健功能声称科学证据评价技术指南》团体标准发布

2025 年 1 月 27 日

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2025/art_88c957c0074541ad86395a2b8462e490.html

海关总署

海关总署关于《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定（征求意见稿）》公开征求意见的通知

2025 年 1 月 3 日

http://www.customs.gov.cn/customs/302452/302329/zjz/6297231/index.html

国家食品安全风险评估中心

《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》标准修订的问卷调查

2025 年 2 月 28 日

https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/bzgzdt/2025/14804.shtml

国家食品安全风险评估中心组织召开 2024 年全国食品安全风险评估工作研讨会

2025 年 1 月 3 日

https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2025/14625.shtml

橄榄果多酚等 2 种新食品原料公开征求意见

2025 年 1 月 6 日

https://cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2025/14628.shtml

公开征求滑石粉等 4 种食品相关产品新品种的意见

2025 年 1 月 7 日

https://cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2025/14642.shtml

国家食品安全风险评估中心召开食品中生物毒素风险评估项目实施方案研讨会

2025 年 1 月 15 日

https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2025/14662.shtml

行业动态

55 推动新质公益长效发展，太太乐“爱心厨房”创造共享价值
55 行业唯一，全球领先!伊利金领冠拿下中国婴配粉行业首个 TPM 大奖“特别奖”
56 百事公司连续 19 年荣膺全球最受赞赏公司
56 光明乳业获 2024 中国企业 ESG“金责奖”
57 美赞臣中国启动“婴幼儿 + 儿童成人”双轮驱动战略加速投入拥抱全生命周期营养新机遇
57 雅培杭州工厂荣膺新乡奖!
58 国家级认可!蒙牛宁夏工厂入选工信部首批卓越级智能工厂
58 彰显全链路可持续发展承诺，玛氏中国又一工厂获“国家级绿色工厂”认证
59 美团上线“明厨亮灶”专区，多举措全国推广“阳光厨房”
59 亿滋中国六度蝉联“中国杰出雇主”

推动新质公益长效发展，太太乐“爱心厨房”创造共享价值

目前，我国公益事业已经实现了从量到质的发展，在此背景下，由数央网、数央公益联合公众媒体共同举办的第十四届公益节暨 2024 ESG 影响力年会上，太太乐凭借其在公益事业领域的多项举措，成功荣膺 2024 年度公益特别贡献奖，其“爱心厨房”项目荣获 2024 年度公益项目奖，同时，太太乐公益片“无距离的爱”也斩获 2024 年度公益映像奖。太太乐以其长效的公益模式，为新质公益理念提供了鲜活范例。

行业唯一，全球领先！伊利金领冠拿下中国婴配粉行业首个 TPM 大奖“特别奖”

近期，被誉为“世界制造业诺贝尔奖”的 TPM（全球卓越制造）大奖名单正式揭晓，伊利金领冠天津工厂凭借卓越的质控生产及管理体系打造，一举拿下 TPM 大奖——“特别奖”。这是中国婴配粉品牌首次摘得 TPM 大奖“特别奖”，同时也标志着金领冠在生产管理和精益运营已达到全球领先水平。

金领冠未来会继续深刻践行 TPM 理念，不断提升全产业竞争实力，给消费者带来更高品质的产品与服务。

百事公司连续 19 年荣膺全球最受赞赏公司

百事公司荣登《财富》杂志"2025 年全球最受赞赏公司"榜单。

这一殊荣充分印证了百事公司全球员工及合作伙伴的卓越奉献——始终致力于为消费者创造更多欢笑瞬间，持续推动公司卓越发展进一步巩固百事公司作为全球食品及饮料行业领军者的地位。

光明乳业获 2024 中国企业 ESG“金责奖”

近日，光明乳业凭借在 ESG 方面的优秀表现，从中脱颖而出，荣获 2024 中国企业 ESG“金责奖”公司治理责任优秀企业荣誉。

在践行可持续发展理念的过程中，光明乳业高度重视 ESG 披露和管理提升互促共进，于 2023 年建立了以董事会为最高决策层的三级可持续发展管理体系，稳步推进 ESG 工作有序开展。公司连续 13 年发布社会责任报告，并于 2023 年全面升级为“可持续发展报告”，旨在真实反映公司在可持续发展方面的工作实践与成效，赢得了资本市场的广泛赞誉，也摘得多项殊荣，2024 年先后获得“2024 金勋章奖·年度 ESG 实践案例”、“新财富·最佳 ESG 信披奖”、“中国上市公司协会·可持续发展优秀实践案例”等荣誉。

美赞臣中国启动“婴幼儿 + 儿童成人”双轮驱动战略 加速投入拥抱全生命周期营养新机遇

日前，凭借在健康食品领域的卓越贡献，美赞臣中国在 FHE2025 会议上荣获健康食品产业领袖奖及科技进步企业奖项。展望未来，美赞臣中国将秉持科学实证理念，致力为中国消费者提供真实有效的高质量产品，打造全生命周期营养科学解决方案。

雅培杭州工厂荣膺新乡奖！

近日，雅培杭州工厂荣膺代表世界制造业最高荣誉的“新乡奖”（Shingo Prize）。由于评选标准极高，且评选过程严格，新乡奖也被称为“制造业的诺贝尔奖”。

此次获奖也是雅培在全球范围内第七次斩获“新乡奖”。未来，雅培将继续怀揣不变的承诺与愿景，不断的提升产品和服务质量，为健康中国助力。

国家级认可！蒙牛宁夏工厂入选工信部首批卓越级智能工厂

中华人民共和国工业和信息化部
Ministry of Industry and Information Technology of the People's Republic of China

首页 组织采购 新闻发布 政务公开 政务服务 互动交流 工信数据

关于卓越级智能工厂（第一批）项目的公示

序号	企业名称	项目名称	项目所在地
206	西安法士特高智新科技有限公司	数智和AI驱动的重型商用车自动变速器智能工厂	陕西省
207	中国航空工业集团公司西安飞行自动控制研究所	航空高性能机电伺服器高弹性民智能工厂	陕西省
208	陕西汉德车桥有限公司	新能源商用车车桥设计制造全流程一体化智能工厂	陕西省
209	庆安集团有限公司	航空机载产品柔性精益智能工厂	陕西省
210	冀东海德堡（达阳）水泥有限公司	水泥编网综合成程管控智能工厂	陕西省
211	兰州兰石重装有限公司	高端能源装备个性化定制智能工厂	甘肃省
212	青海中控国安储业发展有限公司	电池模组智能排色节能智能工厂	青海省
213	蒙牛乳业（宁夏）有限公司	乳制品全产业链数智化协同智能工厂	宁夏回族自治区
214	吴忠仪表有限责任公司	高参数控制阀个性化定制智能工厂	宁夏回族自治区
215	吴忠赛马新型建材有限公司	AI赋能决策的新型二代水泥熟料智能工厂	宁夏回族自治区
216	金风科技股份有限公司	风电装备全产业链数据共享互联的零碳智能工厂	新疆维吾尔自治区
217	新疆天池能源有限责任公司	基于5G的特大型煤炭智慧矿山	新疆维吾尔自治区
218	特变电工智能电气有限责任公司	高端干式变压器互联协同绿色低碳智能工厂	新疆维吾尔自治区

17

近日，蒙牛集团旗下宁夏工厂成功入选国家工业和信息化部公布的第一批卓越级智能工厂名单。这是该工厂继获评世界经济论坛“灯塔工厂”后，再次获得智能制造领域的权威认可，进一步夯实其作为中国乳业数智化转型领跑者地位。

蒙牛将继续以高新技术与先进制造技术深度融合为主线，以提质增效和价值提升为目标，以业务场景化推进为抓手，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强劲动力。

彰显全链路可持续发展承诺，玛氏中国又一工厂获“国家级绿色工厂”认证

近日，位于广州的玛氏箭牌永和工厂被国家工信部评审认定为“国家级绿色工厂”，成为继北京怀柔巧克力工厂之后，玛氏中国又一座入选该名单的工厂。

同时，玛氏天津宠物食品工厂办公楼于近期荣获国际性绿色建筑评级体系LEED最高级别的铂金认证，玛氏旗下皇家宠物食品上海工厂也入选2024年度上海市先进级智能工厂。玛氏将继续在产品“孕育”、“诞生”和“包装”阶段实施可持续价值链管理，构建一个更美好的明天。

美团上线“明厨亮灶”专区，多举措全国推广“阳光厨房”

近日，美团再次宣布将大力推动“明厨亮灶 阳光厨房”，鼓励餐饮商家通过后厨直播的形式，全面展示食品加工过程，为消费者提供清晰可靠的参考。

食品安全不仅关乎消费者切身利益，也是商家与平台共同健康发展的基石。在市场监管部门的指导下，美团一直努力通过科技创新与应用，积极构筑食品安全防线，为用户提供更好的消费保障。

亿滋中国六度蝉联“中国杰出雇主”

近日，亿滋中国凭借其卓越的业务战略、全面的职业发展路径、坚定的愿景"EMPOWER PEOPLE TO SNACK RIGHT”以及可持续的发展承诺，再度荣获“中国杰出雇主称号，这已是亿滋中国连续第六年获此殊荣。亿滋中国还首次摘得“亚太地区杰出雇主”大奖，标志着公司在人才管理与企业文化方面达到了新的高度。

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