

凝 聚 智 慧 | 传 播 真 知 | 追 求 卓 越

工
作

资 讯

2024 年

5-6 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“《食品经营许可证审查通则》交流会”
专题沙龙聚焦“减油增豆加奶”推动国民膳食结构优化

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“《食品经营许可证审查通则》交流会”
专题沙龙聚焦“减油增豆加奶”推动国民膳食结构优化

科信党建

10

科信中心党支部“开展党纪学习教育，知纪明纪守纪”为主题的主题党日活动

科信中心党支部书记讲党课——《中国共产党纪律处分条例》

科信中心党支部召开第二季度党员大会

科信中心党支部组织开展党纪学习教育动员部署会

科普传播

18

“关节健康”保健食品里的 MSM 是什么？

反式脂肪酸又上热搜！真的一口也不能吃吗？

血脂异常，不只是“高”的问题！

有关吃豆的 6 个问题，你答对了吗？

臭臭的榴莲为什么那么多人喜欢？

法规政策

30

关于印发“体重管理年”活动实施方案的通知

《“体重管理年”活动实施方案》解读

食品安全国家标准评审委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 熟肉制品》等 14 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函

2024 全民营养周暨“5·20”中国学生营养日主场活动在北京举行

国家卫生健康委办公厅关于印发中国公民健康素养——基本知识与技能（2024 年版）的通知

市场监管总局办公厅关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知

市场监管总局办公厅关于印发《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》的通知

市场监管总局关于征求《水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

市场监管总局公开征求《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

市场监管总局关于公开征求《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告
市场监管总局关于发布《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》的公告
《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》解读
市场监管总局组织开展民生领域广告监管专项行动
市场监管总局关于公开征求《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》意见的公告
2023 年定量包装商品净含量计量专项监督检查情况通报
市场监管总局关于征求《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024 年版）（征求意见稿）》意见的公告
市场监管总局就《优化营商环境重点举措（2024 年版）》公开征求意见
市场监管总局关于 5 批次食品抽检不合格情况的通告
国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品国家标准行业征求意见会
第十五届中韩食品安全标准专家会在韩国召开
新食品原料甜叶菊多酚公开征求意见
国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品标准检验方法咨询会
关于公开征求甜菊糖苷（发酵法）等 9 种食品添加剂新品种意见
公开征求 1,3,5- 三甲基 -2,4,6 - 三（3,5 - 二叔丁基 -4- 羟苄）苯等 2 种食品相关产品新品种的意见
国民营养健康指导委员会办公室印发“减油、增豆、加奶”核心信息
公开征求以氮气和金属铬为原料的氮化铬涂层等 7 项食品相关产品新品种意见
关于公开征求 D- 阿洛酮糖 -3- 差向异构酶等 4 种食品添加剂新品种意见

行业动态

36

太太乐荣获“2024 年中国 500 最具价值品牌”称号
伊利获颁 SGS“废弃物零填埋”管理体系认证—行业领先
百事公司西北首家食品生产基地正式破土动工
光明乳业荣膺 2024NHNE 营养星球大赏年度影响力品牌金奖
发展乳业新质生产力，飞鹤再获两项大奖
唯一乳企！蒙牛集团再获国家科学技术奖二等奖
李锦记集团荣获“2024 亚洲最佳企业雇主”



CFIC 中心要闻

-
- 04 科信中心组织召开“《食品经营许可证审查通则》交流会”
 - 06 专题沙龙聚焦“减油增豆加奶”推动国民膳食结构优化
-

科信中心组织召开“《食品经营许可证审查通则》交流会”



会议现场

近日，国家市场监督管理总局发布了《食品经营许可证审查通则》（以下简称《通则》）。为更好地帮助食品行业深入理解、全面贯彻保健食品相关政策法规要求，落实企业主体责任，推动食品产业创新和高质量发展，科信食品与健康信息交流中心于2024年5月16日上午在京召开“《食品经营许可证审查通则》交流会”。来自国家市场监督管理总局食品经营监督管理司综合处处长李慧敏应邀参加会议，会议由科信中心法规事务部主任赵秀文主持。



科信食品与健康信息交流中心 包大跃理事长

科信中心理事长包大跃在致辞时表示，食品安全是社会关注的焦点，《通则》的制定和实施提供了明确的经营标准和规范，是确保食品质量安全、维护消费者权益的重要保障。他希望通过此次交流会，能够加深行业对《通则》的理解，进一步推动食品行业的健康发展。



国家市场监督管理总局食品经营监督管理局综合处 李慧敏处长

李慧敏处长围绕该《通则》，从修订思路、修订原则和修订重要内容进行了详细讲解。她指出，《通则》的修订是为了贯彻落实现行法律法规的新要求，适应食品经营安全的新形势，解决食品经营安全领域的新问题，推动食品经营许可证审查工作更加科学、合理、规范，保障人民群众“舌尖上的安全”。

在交流互动环节，参会企业代表结合企业自身情形进行了提问，李慧敏处长对所有问题进行了详细地解答。

科信中心将继续发挥桥梁和纽带作用，利用自身平台优势，收集梳理行业问题，根据需求组织开展宣贯和交流活动。

专题沙龙聚焦“减油增豆加奶” 推动国民膳食结构优化



活动现场

随着“合理膳食 健康生活”年度营养宣教工作的深入开展，为响应国家“三减三健”健康生活方式号召，推动公众形成合理膳食习惯，近日，我中心成功举办了专题沙龙活动。此次活动旨在汇聚各方智慧和力量，共同探讨健康饮食传播策略，进一步优化国民膳食结构，更好地服务健康中国行动。



国家食品安全风险评估中心应用营养一室副主任 梁栋

国家食品安全风险评估中心应用营养一室副主任梁栋首先介绍了“减油、增豆、加奶”核心信息的研制情况，她详细阐述了信息研制主要解决的问题，包括我国居民膳食结构现状和主要问题以及倡导通过膳食改善来实现“减油增豆加奶”。以“减油”为例，核心信息涵盖了生理功能、推荐摄入量、摄入现状、健康效应、实现路径及特殊人群建议在内的全面内容。核心信息发布后，还通过健康中国、网信办、央视、微博、抖音等多个平台进行了全面宣传。



科信中心科技传播部 褚怡冰

随后，科信中心科技传播部褚怡冰介绍了我国消费者膳食减盐认知洞察结果。高钠饮食引起的疾病负担较重，目前我国居民钠摄入量接近推荐量的2倍。尽管我国消费者对减钠的公共卫生意义具备良好认知基础，也认识到了家庭厨房减盐的重要性，但往往忽略了减盐的迫切性。对于消费者来说，减盐过程中最大的挑战在于难以放弃口味。她建议，应加强减盐科普宣传，开展针对性沟通策略，解决三减重要性倒置问题。同时，还需加强消费者食品标签认读的教育，以提高食物选择及搭配的合理性，帮助消费者认识盐与口味的关系，培养清淡口味习惯。



科信中心副主任 阮光锋

紧接着，科信中心副主任阮光锋分享了关于中国消费者全谷物认知的洞察结果。他强调，“合理膳食、健康生活”专题科普中，增加全谷物摄入是重要内容之一。然而，目前我国居民饮食习惯以精制谷物为主，全谷物摄入不足，这已成为影响我国居民健康的高危因素之一。阮光锋介绍，虽然我国居民普遍认可全谷物对健康有益，但对全谷物的营养特点存在较多认知误区。由于口感不好、选购困难、烹调不便等因素，导致全谷物消费习惯尚未形成。为此，他建议加强消费者教育，同时鼓励企业加强研发创新，推出适应不同场景的全谷物产品，并规范全谷物标签标识及声称，帮助消费者养成全谷物食用习惯。此外，阮光锋还详细介绍了我中心 2024 年上半年在合理膳食方面所开展的部分工作。

在随后的讨论中，专家指出，营养科普宣传工作是一项长期而艰巨的任务，必须持之以恒，通过科学、系统的传播方式，引导公众逐步养成健康饮食行为。在宣传过程中要贴近公众需求，避免过度炒作，确保信息的准确性和科学性。此外，在传播过程中了解目标受众的重要性，要针对最可能发生行为改变的目标人群制定精准的传播策略，才能撬动公众的健康饮食习惯。



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本次活动的创新性和实效性。他指出，全谷物在膳食结构中非常重要，它的营养健康证据也非常充分，应该得到更多地关注和推广。本年度营养宣传工作在多部门多平台的联动下进行了很好的探索，除了传播力度，也应看重传播的深度，要针对不同人群制定不同的传播策略，确保信息的有效传达。

本次专题沙龙活动在热烈的氛围中圆满结束。与会专家一致认为，通过此次活动，不仅加深了对“减油增豆加奶”年度营养宣教重点的理解，也为今后的科普传播工作提供了宝贵的思路和建议。

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、农业农村部食物与营养发展研究所、中国健康促进与教育协会、中华预防医学会健康传播分会的专家与行业代表参与了本次活动。



CFIC 科信党建

-
- 11 科信中心党支部“开展党纪学习教育，知纪明纪守纪”为主题的主题党日活动
 - 13 科信中心党支部书记讲党课——《中国共产党纪律处分条例》
 - 15 科信中心党支部召开第二季度党员大会
 - 17 科信中心党支部组织开展党纪学习教育动员部署会
-

科信中心党支部“开展党纪学习教育，知纪明纪守纪”为主题的主题党日活动



为深入开展党纪学习教育，强化警示震慑作用，推动党纪学习教育走深走实，6月3日，科信食品与健康信息交流中心党支部组织全体党员及中心职工召开了党纪学习系列教育活动。活动由党支部书记包大跃主持。

首先，由包大跃书记带领大家学习了《中国共产党纪律处分条例》（以下简称《条例》）。在原原本本领读《条例》条款的基础上，包书记还详细讲解了新旧条例在表述、定性上的异同，尤其对新增内容进行了深度解读。包书记指出，要全面深入理解新修订《条例》内容，进一步加强政治理论学习，切实将纪律检查学习成果内化于心、外化于行，规范、约束自身行为，不断提高自身修养，加强党的自我革命，采取有力措施，推进从严治党工作，不断汇聚干事创业的精气神，全力做好食品科普工作，服务我国健康中国事业大局，推动食品安全交流工作取得实效。

随后，大家集中观看了中共中央纪委、国家监委网站发布的《清廉中国》系列微电影。《不要让你的贪心，成为儿女的伤心》《一分钱没花，事就办了》《雅贿》等警示教育片通过真实案例，展示了贪污受贿等违纪违法行为，劝勉党员要以纪为镜，以案为鉴，坚守清廉底色。

在交流环节，党员赵秀文表示，通过学习不仅提升了对《条例》的理解力，更增强了对新时代全面从严治党新要求的深刻认识，在今后的工作中，要不断增强纪律意识、提高党性修养，强化自我约束，提高免疫能力，让守纪律、讲规矩成为一种习惯、一种常态，做一名忠诚、干净、担当的党员干部。

党员侯琬婧表示，新修订的《条例》是规范党组织和党员行为的基础性法规，有利于推动全面从严治党向纵深发展，通过学习进一步坚定理想信念，增强政治责任感、历史使命感和履职荣誉感，在今后的工作中，会始终做到忠诚干净担当。

预备党员马润田表示，《条例》是党中央站在党和国家战略全局的高度，对全面从严治党、加强纪律建设作出的重大部署，表明了党中央用严明的纪律管党治党的坚定决心，在今后的工作中将把党性修养作为终身的必修课，恪尽职守，遵守党纪党规，不断提升自我的作风素质，为我国食品安全事业发展奋发向上。

科信中心党支部书记讲党课——《中国共产党纪律处分条例》



6月25日下午，科信中心党支部组织召开了“书记讲党课”，党支部书记包大跃为支部党员讲授专题党课，解读《中国共产党纪律处分条例》（以下简称《条例》）。

党支部书记包大跃结合新时代党的建设总要求，以深刻认识修订《条例》的重要意义为切入点，从准确把握《条例》修订的主旨要义、《条例》修订的主要内容、结合工作实际抓好《条例》贯彻执行三个方面详细讲解了《条例》的丰富内涵以及开展党纪学习教育的必然要求。

包书记指出此次《条例》修订将党的十八大以来的纪律建设理论、实践和制度创新成果以党规党纪形式固化下来，既一脉相承，又与时俱进。修订后的《条例》始终坚持严的基调，不断完善纪律规矩，释放了从严治党越来越严、越往后执纪越严的强烈信号，充分彰显了我们党推进自我革命的坚定决心和坚强意志。

同时包大跃书记就加强党员干部党性修养、提升政治素质的生动实践提出三点要求：

一是要做政治上的明白人。要深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想、党的二十

大精神，要把讲政治贯穿到思想、工作、纪律、作风、生活的各方面，要在树立形象、心系群众上，发挥党员的先锋模范作用。

二是要做理想信念的坚守者。要坚持不懈加强学习，强化理论武装，要经得住诱惑，守得住清贫，管得住小节，忍得住寂寞，依法办事，按规行事。

三是做清正廉洁的示范者。党员干部要把纪律规矩挺在前面，要清清白白做人，踏踏实实干事，作勤廉从政的表率。

同时强调，上半年工作陆续在收尾，大家要对标对表做好全年工作目标任务，进一步转变工作作风，狠抓工作落实和项目推进，查漏补缺，补齐短板，为全面完成全年目标任务打好坚实基础。

大家纷纷表示，今后将加强理论学习，强化党的创新理论武装，切实提高政治站位和工作本领；增强斗争本领，注重斗争策略方法，为全面推进强国建设、民族复兴伟业贡献力量；严守纪律规矩，把纪律挺在前面，持之以恒正风肃纪。

科信中心党支部召开第二季度党员大会



为了落实民政部部管社会组织综合党委《关于组织开展习近平总书记在中央和国家机关党的建设工作会议上重要讲话精神贯彻落实情况“回头看”的通知》的要求，科信食品与健康信息交流中心党支部于2024年5月6日组织召开了第二季度党员大会。会议由科信中心党支部书记包大跃主持。

首先，由包大跃书记向大家传达了《通知》的内容，并领读了习近平总书记在中央和国家机关党的建设工作会议上的讲话。随后他在发言时指出，要深刻领会习近平总书记讲话的重大意义，与学习领会习近平总书记关于党的建设的重要思想、关于社会组织党建工作重要指示批示精神结合起来，在系统全面、融会贯通上下功夫，学深悟透、笃信笃行，学以致用，身体力行，在做好中心业务的同时，进一步增强科信中心的党建工作。

在交流环节，每位党员畅所欲言，会议气氛热烈。支部党员赵秀文表示：在加强党的建设方面，作为一名党员，应坚持“讲政治、重公道、业务精、作风好”，坚持“政治上绝对可靠、对党绝对忠诚”，时刻自重自省自律，严格落实执行各项纪律要求，以模范行为为党旗增光添彩。

支部党员侯琬婧表示：要深刻把握习近平总书记重要讲话的核心要义，以自身的模范行动，自觉主动学、及时跟进学、笃信笃行学，同时把贯彻落实中央决策部署和习近平总书记重要指示精神作为第一位的政治要务，强化政治担当，锤炼政治能力，创造性地开展工作。

支部预备党员马润田表示：通过学习习近平总书记的讲话，我理解了全面提高党建质量的重要性。当前世界百年未有之大变局加速演进，世界进入新的动荡变革期，我国战略机遇和风险挑战并存、不确定难预料因素增多，需要高质量的党建保驾护航。

最后包书记在会议总结时强调，我们党员要带头做到“两个维护”，以党的政治建设为统领，着力深化理论武装，着力夯实基层基础，着力推进正风肃纪，全面提高科信中心党支部的建设质量。

科信中心党支部组织开展党纪学习教育动员部署会



5月7日，按照民政部部管社会组织综合党委《关于开展党纪学习教育的实施方案》的要求，科信食品与健康信息交流中心党支部召开了专题会议，进行党纪学习教育动员部署。会议由科信中心党支部书记包大跃主持。

会上，包大跃书记传达了习近平总书记关于党纪学习教育重要讲话和指示精神，中央党的建设工作领导小组会议精神和中共中央办公厅《关于在全党开展党纪学习教育的通知》，《民政部部管社会组织综合党委关于开展党纪学习教育的实施方案》，并对科信中心党支部开展党纪学习教育工作安排进行动员部署。

会议指出，在全党开展党纪学习教育，是以习近平同志为核心的党中央作出的重要部署，要提高政治站位，深刻认识开展党纪学习教育是加强党的纪律建设、推动全面从严治党向纵深发展的重要举措。全体党员及入党积极分子要深入学习贯彻习近平总书记重要讲话和重要指示精神，进一步强化纪律意识、加强自我约束、提高免疫能力，始终做到忠诚干净担当。

下一步，科信中心党支部将把学习贯彻《中国共产党纪律处分条例》作为基本功、基础课，通过读书班、观看视频、参观、与其他党支部联合举办活动等多种形式强化常态学习，保证党纪学习教育走深走实。



CFIC 科普传播

-
- 19 “关节健康” 保健食品里的 MSM 是什么？
 - 21 反式脂肪酸又上热搜！真的一口也不能吃吗？
 - 24 血脂异常，不只是“高”的问题！
 - 26 有关吃豆的 6 个问题，你答对了吗？
 - 28 臭臭的榴莲为什么那么多人喜欢？
-

“关节健康” 保健食品里的 MSM 是什么？

原创：钟凯

骨骼关节的慢性疼痛是中老年人和健身人群的常见问题，不少人选择服用钙片、氨糖等保健食品试图缓解症状。最近有朋友向我咨询，他买的氨糖产品里添加了一种叫做 MSM（二甲基砷）的成分，传言说在中国是“禁用成分”，会不会吃出毛病？

MSM 能否用于保健食品

不同国家和地区的法规标准体系各不相同，有些国家和地区是明确允许 MSM 用在保健食品或膳食补充剂，比如美国、欧盟、加拿大、韩国、中国台湾省等。其中欧盟 1997 年之前就已经在膳食补充剂中使用 MSM，接近 30 年了。

中国大陆原卫生部 2002 年曾发布《保健食品禁用物品名单》，不过里面全是中药材或保护动植物，和 MSM 等功效成分无关。中国大陆也有保健食品可以用的原料清单，但未纳入清单并不意味着有问题。把“未批准”说成“禁用”是恐吓消费者的营销话术，也常见于食品添加剂领域。

MSM 的安全性

MSM 并不是新东西，它天然存在于人体以及动物体内，包括果蔬在内的植物中也广泛存在，甚至在海洋空气中都能检测到。美国 FDA 曾于 2007 年对 MSM 的食用安全性进行评估并将它列为 GRAS 物质，即“通常认为是安全的”，有点类似于中国的新食品原料。

GRAS 相关文件中还详细注明，在谷物棒、能量棒产品中的用量上限是 30 克 / 公斤，每日摄入约 4.8 克都没问题。此外，韩国的规定是每天不超过 1.5—2 克。台湾省的规定是每天可食用 6 克，单次 2 克。加拿大的规定是每天 1.5—6 克，单次 2 克。同时，台湾省和加拿大建议不要睡前服用。

总之，各国和地区允许 MSM 用于食品或保健食品足以说明其安全性是可靠的。

GRN No. 229 Methylsulfonylmethane	
Intended Use:	Ingredient in meal supplement and meal replacement foods, fruit smoothie-type drinks and fruit-flavored thirst quencher-type beverages at levels up to 4000 milligrams per kilogram (mg/kg); and in food bars such as granola bars and energy-type bars at levels up to 30,000 mg/kg.
Basic:	Scientific procedures
Notifier:	Bergstrom Nutrition
Notifier Address:	1000 West Eighth Street, Vancouver, WA 98660
Date of filing:	Jul 25, 2007
GRAS Notice (releasable information):	GRN 229 (in PDF)
Date of closure:	Feb 18, 2008
FDA's Letter:	FDA has no questions
Additional correspondence:	Feb 27, 2017 Additional correspondence regarding a specification change (in PDF) (45 kB)

MSM 的功效

多年来，围绕 MSM 功效的研究已经有一定积累，包括动物实验以及小规模的人体对照试验，主要集中在关节和软骨健康方面。总体上这些研究显示出正向积极结果，部分国家的管理部门以此作为 MSM 健康声称的依据。

比如韩国规定使用 MSM 的产品可以标注“可能有助于关节和软骨健康”。在加拿大，MSM 可以用于“缓解骨松带来的膝盖疼痛”。或许这也是网传“MSM 是止痛药”的源头，但实际上它的缓解疼痛作用和止

Use(s) or Purpose(s)

Helps to relieve (joint) pain associated with osteoarthritis (of the knee) (Kim et al. 2005; Usha and Naidu 2004).

Dose(s)

Subpopulation(s)

Adults 18 years and older

Quantity(ies)

1,500 - 6,000 milligrams of MSM, per day; Not to exceed 2,000 milligrams per single dose (Kim et al. 2005; Usha and Naidu 2004)

痛药可没法比。

有些管理机构对 MSM 的功效持保留态度，比如欧盟食品安全局曾于 2010 年进行了系统性评估（EFSA Journal Volume 8, Issue 10），涉及胶原、头发、指甲、酸碱平衡、免疫系统、肠道功能、氨基酸和维生素代谢，

最终认为证据不够充分。

归纳起来，“MSM 有利关节健康”确有一定科学依据，更确凿的功效机理以及人体实验证据尚有待补充完善。

如何看待“关节健康”保健食品

首先，保健食品不是药，不能代替常规医疗和康复手段，这是最基本的逻辑，“关节健康”保健食品也不可能发挥立竿见影的作用，真立竿见影反而要小心是否有违法添加药物。

第二，关节健康不仅仅是骨骼系统的健康，还涉及肌肉。如果不进行力量训练（增肌），盲目锻炼的结果就是关节缺乏肌肉支撑，承受过多的压力，导致磨损加快。因此运动（比如跑跳）和增肌一定要并重，尤其是长期不运动，突然心血来潮开始运动的人。

第三，如果有骨骼、关节问题，最好先征求医生意见，有的放矢地解决问题源头，不要盲目吃“关节健康”的保健食品。同时还应保持健康的饮食习惯，比如戒烟、限酒、控糖、保持健康体重等。

反式脂肪酸又上热搜！真的一口也不能吃吗？

原创：阮光锋

5月9日，“臭名昭著”的反式脂肪酸又又又上热搜了！



有消息说，“某知名品牌奶制品含有反式脂肪酸，有害健康”，很多博主都提示家长们“长点心”，不要给孩子吃。该品牌产品到底如何，我们还下不了判断，不过

今天我们可以一起来聊聊我们食物中的反式脂肪酸。

什么是反式脂肪酸？

脂肪是由脂肪酸和甘油形成的甘油三酯，根据结构不同，脂肪酸也有不同的名称。反式脂肪酸是脂肪酸的一种，是一种不饱和脂肪酸。

现有研究认为，反式脂肪的主要危害是会显著增加心血管疾病的风险，因为它可以提高血液中的低密度脂蛋白（LDL，即“坏胆固醇”）水平，同时降低高密度脂蛋白（HDL，即“好胆固醇”）水平，导致动脉硬化和心脏病发作的风险增加。

至于其他方面的影响，比如肥胖、癌症、糖尿病、生长发育、生殖健康、阿尔茨海默病等问题，都是证据不足的。

还有些说法称反式脂肪会沉积在体内、代谢不掉，还有说它在人体内需要代谢 51 天的，其实这些说法都是错的。在人体内，反式脂肪跟普通脂肪的代谢途径是一样的，没有发现反式脂肪在婴幼儿、儿童、青少年和成人体内的代谢途径有何不同。

哪些食物中含有反式脂肪酸？

1. 天然食物中就含有反式脂肪酸

天然的食物中也有反式脂肪酸，主要来源于反刍动物，如牛、羊等的肉、脂肪、乳和乳制品。

人类母乳中也有反式脂肪酸。研究发现，母乳中反式脂肪含量占母乳脂肪含量的 1% ~ 10% 之间，如美国女性为 $7.0 \pm 2.3\%$ ，加拿大女性为 $7.19 \pm 3.03\%$ 。

2. 氢化植物油

氢化植物油是“臭名昭著”的反式脂肪酸来源。植物油的氢化是通过在不饱和键上加氢，使得油的熔点升高从而改善食品加工性能的操作。

液态植物油起酥效果并不好，但经过氢化，它在常温下就是半固体，可以满足工艺和口感要求。使用氢化植物油还可以改善食物的口感，比如曲奇更加酥脆、奶茶更加润滑。

此外它的化学性质比较稳定，可以延长保质期，且比动物油脂比如天然奶油成本更低，因此，氢化油在食品工业中的应用非常广泛。

但是植物油在不完全氢化的情况下，有一些双键从天然的“顺式结构”转化为“反式结构”，从而使得含有它们的脂肪成为“反式脂肪”。此外，食物煎炒烹炸过程中油温过高且时间过长也会产生少量反式脂肪酸。

网上说该奶酪的配料表中有“食用油脂制品”就是氢化的，就是反式脂肪，这个说法其实不对。

实际上，并不是所有的氢化油都有反式脂肪酸。只有不完全氢化的油脂才会产生反式脂肪酸。

目前，随着食品科学技术的发展和革新，氢化植物油等食用油脂制品中的反式脂肪酸可以得到很好的控制，还应用了非氢化工艺的油脂制品等替代产品，现在很多氢化植物油产品、植脂末、代可可脂其实都已经能做到“0反式脂肪酸”，反式脂肪酸含量也比过去大幅下降。

反式脂肪酸真的一口都不能吃吗？

还是那句经典的话，“抛开剂量谈毒性，都是耍流氓”。反式脂肪酸是否会危害我们的健康，关键还是要看我们吃了多少。

目前，世界卫生组织（WHO）、我国、美国等国家的膳食指南均建议，反式脂肪的供能比应低于1%，这对于一个每天需要摄入8400千焦能量的成年人大约相当于吃2.2克反式脂肪。而我国调查数据显示，中国人平均每天吃的反式脂肪是0.39克，相当于供能比为0.16%，远低于WHO的建议值（小于1%）。

所以，只要你不是大量摄入含反式脂肪酸的食物，健康风险很低，大家不用对反式脂肪过于恐慌。

例如，牛奶中天然就含有反式脂肪酸，不过通常量都很少。液态奶的反式脂肪含量平均为0.08克/100克，奶粉为0.26克/100克，酸奶为0.07克/100克。

换算一下的话，一个人一天喝2.75千克牛奶才会超出WHO的建议值，这对于人均奶制品摄入量只有不到50克的我国居民，显然不用担心反式脂肪酸过量的问题。

如何鉴别食物中有没有反式脂肪酸？

1. 这两类食物通常反式脂肪酸含量较高

有两类食品的反式脂肪含量普遍比较高，一个是天然和人造奶油、黄油，平均含量达到2克/100克；另一个是植物油，平均含量是0.86克/100克。

其他食品中的反式脂肪平均含量一般都比较低，但是个别产品，比如代可可脂巧克力、薯条/薯片、蛋糕、威化饼干、夹心饼干的反式脂肪，由于一些产品会用到氢化油，所含的反式脂肪就可能比较高。

2. 从会看食品配料表做起

第一先看食品的标签的配料表。氢化油脂在标签配料表中常见的“名称”有很多种，包括氢化植物油、部分氢化植物油、氢化棕榈油、氢化大豆油、植物起酥油、人造奶油、植脂末、代可可脂等。因此，大家购买包装食品时，如果看到配料表里有这些东西，那就说明可能有反式脂肪酸。

其次，还要看标签上的营养成分表，可以选择不含反式脂肪酸或反式脂肪酸含量较低的食品。

我国食品安全国家标准《预包装食品营养标签通则》规定，如食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂，必须在食品标签的营养成分表中标示反式脂肪酸含量。也就是说，如果你吃的食物标签中没有标反式脂肪酸含量，那一般说明其没有氢化油。

我国标准中还规定，如果 100 克食品中的反式脂肪酸含量低于 0.3 克就可以标示为“0”。也就是说，如果你的食品标签的营养成分表中标识了反式脂肪酸含量，但是其含量为零，反而其可能含有反式脂肪酸，你就要注意摄入量了。

如何在饮食中控制反式脂肪酸摄入？

1. 控制反式脂肪酸，关键是烹调油

当然，少吃点反式脂肪是当然是好的。但是要说不一点都不吃或者食品里有一点反式脂肪酸就完全不能吃了，那就有点过度担心了，也是不可能做到的，毕竟即使是天然食物如母乳中都有少量的反式脂肪酸。

而且，目前我们吃的反式脂肪酸真的并不高，不用对它犹如惊弓之鸟。大家应做多少，战略上重视它，战术上不害怕，就可以了。

调查来看，（精炼）植物油是中国人摄入反式脂肪酸的最主要来源，所以，要避免摄入过多反式脂肪酸，我们首先要注意适量控制烹调中植物油的用量。

中国居民膳食指南（2022）建议，成年人每日烹调油摄入量应控制在 25-30 克，而我们实际平均每天吃了将近 40 克，还有很多人超过了 40 克。所以，如果要控制反式脂肪酸摄入，首先要抓的主要矛盾是炒菜少放油。

2. 不要仅关注反式脂肪酸，却忽略了总脂肪、饱和脂肪

实际上，目前我们其实是高估了反式脂肪酸对健康的危害，反而忽略了总脂肪和饱和脂肪。

通常来说，反式脂肪多的食物，总脂肪、饱和脂肪都少不了。饱和脂肪摄入量过高可增加动脉粥样硬化、冠心病、高胆固醇血症的风险。总脂肪摄入太多也会增加肥胖及心血管疾病的风险。

要知道，目前我们居民总脂肪供能比为 34.6%，已经超出了健康推荐范围（20%～30%），其中大部分都来自炒菜用的烹调油；还有将近三分之一的人饱和脂肪摄入供能比超过健康推荐范围（10%）。而我们的反式脂肪酸摄入量远低于健康推荐范围，根本没有超。所以，大家与其总是担心反式脂肪酸，还不如少用点炒菜油，少吃点肥肉和油炸食品。

血脂异常，不只是“高”的问题！

原创：马冠生

近些年，我国心血管疾病发生率和死亡率逐年攀升，与高血压、血脂异常、糖尿病、肥胖和吸烟等因素密切相关。其中，血浆胆固醇特别是低密度脂蛋白胆固醇升高，是动脉粥样硬化性心脏病最主要的危险因素之一。

Part1：“血脂”和“血脂异常”

血脂是血清中的脂类的总称，包括甘油三酯（TG）和总胆固醇（TC）、高密度脂蛋白胆固醇（HDL-C）、低密度脂蛋白胆固醇（LDL-C）。

高密度脂蛋白（HDL），是人们通常认为的“好”胆固醇，将负载血管上的游离胆固醇带回肝脏，再将之排出，有疏通并保护血管的功能（被称为“血管清道夫”）。

低密度脂蛋白（LDL）又被认为是“坏”胆固醇，如果 LDL 数量过多，会使血管阻塞，导致动脉粥样硬化。

血脂是血清中的脂类的总称，包括甘油三酯（TG）和总胆固醇（TC）、高密度脂蛋白胆固醇（HDL-C）、低密度脂蛋白胆固醇（LDL-C）。

“血脂异常”通常指血浆中总胆固醇和 / 或甘油三酯的升高，也包括低密度脂蛋白胆固醇（LDL-C）升高及高密度脂蛋白 - 胆固醇（HDL-C）降低在内的各种脂代谢异常。

对于一般成年人来说，胆固醇 $< 5.2\text{mmol/L}$ 、甘油三酯 $< 1.7\text{mmol/L}$ 、低密度脂蛋白 $< 3.4\text{mmol/L}$ 即为正常范围。低密度脂蛋白（LDL）又被认为是“坏”胆固醇，如果 LDL 数量过多，会使血管阻塞，导致动脉粥样硬化。

血中升高的甘油三酯和胆固醇在血管中沉积下来，导致血管堵塞、血液流通不畅，这就是动脉粥样硬化。动脉粥样硬化会导致心绞痛、心肌梗死、猝死、脑梗塞（中风）、椎基底供血不足、老年痴呆等疾病，对健康和生命造成威胁。

Part2：如何保持血脂处于正常状态？

【合理膳食】和【健康生活方式】是维护血脂正常的关键。

1. 合理选择肉类

鱼虾等水产类脂肪含量相对较低，而且其中的脂肪含有较多的不饱和脂肪酸，对预防血管异常和脑卒中等发病风险有一定作用。

2. 选择低胆固醇食物

燕麦中水溶性膳食纤维能与胆汁酸结合,降低血压胆固醇水平。黄豆中脂肪含量低,且不含胆固醇,适合老年人及心血管患者食用。

3. 少盐少油

食盐摄入过多会增加高血压、脑卒中的发病风险;过多烹调油的使用会增加脂肪的摄入,过多摄入反式脂肪酸还会增加心血管发病的风险,推荐每天食盐摄入量不超过 5 克,烹调油摄入量 25-30 克。

4. 适量运动,控制体重

每周至少进行 5 天中等强度身体活动,累计 150 分钟以上,保持能量摄入和消耗平衡,从而降低心血管疾病的发生风险。

Part3: 血脂异常了怎么办?

上面讲了如何预防血脂异常,对于已经出现血脂异常的人群,应该怎么做呢?

1. 膳食模式

《血脂异常医学营养管理专家共识(2023)》中推荐优选下列三种膳食模式:

(1) 限能量饮食:不光能控制体重,还能控制血脂。

(2) 地中海膳食:日常以橄榄油作为膳食脂肪的主要来源,大量摄入植物性食物,适量动物性食物,中等剂量的葡萄酒。

(3) 素食:以不食用肉类和肉制品、家禽、海鲜和其他动物食物为特征的饮食结构。

2. 食物的摄入原则

全谷物:建议每日全谷物摄入 50-150 g 或占全天谷物的 1/4-1/3,摄入量遵循平衡膳食原则。

蔬菜水果:每天不少于 500g 蔬菜和 200g 水果,对心血管有保护作用。

鱼禽蛋肉:适量食用富含 ω 3 脂肪酸的多脂鱼类,建议每周吃 2~3 次,每次摄入量 50~100g。

选择畜肉摄入时,应减少肥肉的摄入,建议每天畜肉的摄入量不超过 75g。首选鱼肉或禽肉,但每天摄入量应不超过 75g。应减少或限制食用加工肉类制品,建议每天鸡蛋(蛋黄)的摄入量不超过 1 枚。

大豆及其制品:经常食用豆制品,建议每天食用大豆 25g(相当于南豆腐约 125g,或豆腐丝 50g)。

在控制每日总脂肪摄入量的前提下,推荐每周摄入 50~70g 坚果,有利于改善血脂紊乱状况。

奶制品:可以摄入普通奶或低脂奶或脱脂奶及制品,建议每日奶饮用量为 300-500 ml。

酒饮:不建议血脂异常人群饮酒;如饮酒限每日酒精摄入量:成年男性 \leq 25g,成年女性 \leq 15g;建议不喝或少喝含糖饮料;推荐以无糖饮料替代含糖饮料,不推荐长期饮用人工代糖饮料。

可适量摄入咖啡,每日 1-4 杯;建议选用经过过滤的、不含或添加剂含量较少的咖啡饮用。血脂异常人群可通过长期饮茶获得改善;推荐选择绿茶,不推荐饮用浓茶以及茶饮代替全部饮用水。

有关吃豆的 6 个问题，你答对了吗？

原创：范志红

2024 年全民营养周的主题是「奶豆添营养，少油更健康」。喝牛奶酸奶也好，烹调少油也好，很多人都听过多次了。但是，吃豆这件事，很多人可能还没有弄清楚。不信，这里就用快问快答来考考您相关的知识点。



问题 1：「豆类」，包括哪些食物？豆角、荷兰豆、毛豆、嫩豌豆算吗？

答：除非特殊注明，否则豆类是指干豆类，可以做种子那种豆子。豆角、毛豆等水分大，被归类为「嫩豆与豆荚」，不属于豆类，而属于蔬菜类。

问题 2：黄豆、黑豆算是杂粮吗？能替代白米白面当主食吗？

答：黄大豆、黑大豆等所含的淀粉太少了，不能当主食。红小豆、绿豆、大芸豆、鹰嘴豆这些杂豆的淀粉含量高达 60% 以上，是可以当杂粮吃的。中国居民膳食指南推荐每天吃 50-150 克全谷杂豆，包括了这些含淀粉的豆类食物。

问题 3：吃豆腐、豆腐干、腐竹之类豆制品，也算是「吃豆」吗？

答：是的。吃这些豆制品，就等于吃了大豆。在豆子里，凡是能榨豆油、做豆腐、磨豆浆的，属于大豆类。因为整粒大豆不太好消化，蛋白质利用率比较低。如果做成豆制品吃，可以大幅度提升蛋白质的消化吸收率，这是中国古人的营养智慧。

中国居民膳食指南推荐每天大豆和坚果加起来 15-35 克，按 20-25 克大豆算（约含 7-10 克蛋白质），大约相当于 100-120 克的水豆腐，40-50 克的豆腐干，300-400 克的豆浆。每个产品的水分和蛋白质含量会有点差异，具体要看一下产品包装上的营养成分表。

问题 4：喝豆浆能替代喝牛奶吗？

答：牛奶和豆浆各有好处。豆浆没有牛奶中那么多的钙，没有维生素 A 和维生素 D；牛奶也没有豆浆中的大豆异黄酮和植物固醇成分。所以最好是每样喝一杯。比如说早上豆浆晚上牛奶，或晚上豆浆早上牛奶，完全不矛盾。混在一起喝，味道也很好。

问题 5：各种植物蛋白饮料，能替代豆奶和豆奶吗？

答：豆奶这个概念，有可能是浓度较高、加工较细致的豆浆产品，也可能是豆浆和牛奶的混合物。



牛奶+豆浆的混合物不仅风味很好，营养也有互补之处。用纯大豆做成的豆奶，营养价值也比其他植物蛋白饮料要高。

按我国标准，植物蛋白饮料只需要蛋白质含量超过 0.8%，而豆奶的蛋白质含量通常在 2% 以上，有些产品能达到 3% 以上，与牛奶相当。因此，普通的植物蛋白饮料，比如核桃乳、花生乳、杏仁乳等，并

不能等同于豆奶的营养价值。

问题 6：已经有足够的鱼肉蛋，蛋白质不缺了，为什么还要吃豆制品？

首先，吃过多的猪牛羊肉会增加肠癌风险，甚至可能增加某些心血管疾病的风险。如果用一部分豆类蛋白来替代肉类，能够减少这些疾病的风险。

其次，豆腐和肉相比，其中的铁利用率低一些，但是钙和镁的含量更高，对骨骼健康很有好处。

第三，豆腐里含有肉里所没有的豆固醇、大豆异黄酮等保健成分。研究证实，和肉类蛋白相比，豆类蛋白质对预防老年女性的骨质疏松和肌肉流失也更有帮助。

臭臭的榴莲为什么那么多人喜欢？

原创：云无心

榴莲是一种奇特的水果。路过榴莲摊，那股浓烈的臭味就能让许多人捂鼻。不过，同样也有许多人视为美味。传说，当年郑和下西洋，吃到了这种奇特的水果，评价为“让人流连忘返”，“榴莲”的名字因此而生。



热量：150 大卡 (100克可食部分)
 分类：蔬果和菌藻

营养信息			
营养素	含量(每100克)	营养素	含量(每100克)
热量(大卡)	150.00	碳水化合物(克)	28.30
脂肪(克)	3.30	蛋白质(克)	2.60
纤维素(克)	1.70		

雪糕理化指标

项目	指标	
	清型	组合型
总固形物/(g/100 g)	≥ 20	
蛋白质/(g/100 g)	≥ 0.8	≥ 0.4
脂肪/(g/100 g)	≥ 2.0	≥ 1.0

冰淇淋理化指标

项目	指标					
	全乳脂		半乳脂		植脂	
	清型	组合型	清型	组合型	清型	组合型
非脂乳固体/(g/100 g)	≥ 6.0					
总固形物/(g/100 g)	≥ 30.0					
脂肪/(g/100 g)	≥ 8.0		≥ 6.0	≥ 5.0	≥ 6.0	≥ 5.0
蛋白质/(g/100 g)	≥ 2.5	≥ 2.2	≥ 2.5	≥ 2.2	≥ 2.5	≥ 2.2

注1：组合型产品的各项指标均指冰淇淋主体部分。
 注2：非脂乳固体含量按原始配料计算。

的挥发性分子从口腔进入鼻腔，也会被鼻腔后部的嗅觉受体感知到。这是“鼻后嗅觉”。两部分嗅觉受体有所不同，体验到的气味也就有所不同。那些“香”的分子被感知到，也就“吃起来香”了。

更重要的是，榴莲中有比较多的蛋白和脂肪，以及大量的糖。

把榴莲营养成分和雪糕冰激凌的标准比较一下，会发现榴莲的蛋白、脂肪和糖含量都比雪糕更高，跟冰激凌相比，也只有脂肪稍低。

不过，榴莲中有相当含量的膳食纤维，而可溶性膳食纤维在一定程度上可以模拟脂肪的口感。这

榴莲的气味是多种化合物混合产生的。其中主要 3-羟基 2-丁酮等酮类，2-甲基丁酸乙酯、丙酸乙酯等酯类，以及一些烃类，产生的是“香味”。而二烯丙基三硫醚、二烯丙基二硫醚、二烯丙基四硫醚等含硫化合物，产生的则是臭味。大家熟悉的臭鸡蛋、臭豆腐，也是因为含硫化合物而产生类似的“臭味”。

其实，含硫化合物的量并不见得比香味物质多，但是它们的挥发性更强、味道更浓烈，所以对于人的嗅觉来说就占据了主导。

人们“闻到”的气味，是通过挥发性的分子从鼻孔进入鼻腔，跟嗅觉受体结合实现的。这是“鼻前嗅觉”。当人们“吃”的时候，在嘴里释放出

也就不难理解,榴莲的味道口感,甚至比许多冰激凌要更加顺滑细腻了。说到吃榴莲,人们总会提到“榴莲是典型的高糖高脂水果”,这种说法对不对呢?从上面榴莲的营养成分表可以看出,相对于其他大多数水果,脂肪确实要高一些(多数水果几乎不含脂肪),碳水化合物(主要是糖)也确实要高不少(一般到15%就已经很甜了)。所以,说榴莲“高糖”没问题;说“高脂”谈不上,但要是跟其他水果相比,确实要高一些。如果是作为一种“食物”来说,因为60%以上是水,所以总热量不算高,脂肪含量也不算高。当然,考虑到榴莲的价格,大多数人吃榴莲的量也有限,没必要纠结“高脂高糖高热量”。

CFIC 法规政策

- 31 关于印发“体重管理年”活动实施方案的通知
- 31 《“体重管理年”活动实施方案》解读
- 31 食品安全国家标准评审委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 熟肉制品》等 14 项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函
- 31 2024 全民营养周暨“5·20”中国学生营养日主场活动在北京举行
- 31 国家卫生健康委办公厅关于印发中国公民健康素养——基本知识及技能（2024 年版）的通知
- 31 市场监管总局办公厅关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知
- 32 市场监管总局办公厅关于印发《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》的通知
- 32 市场监管总局关于征求《水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告
- 32 市场监管总局公开征求《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》意见的公告
- 32 市场监管总局关于公开征求《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知
- 32 市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告
- 32 市场监管总局关于发布《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》的公告
- 33 《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》解读
- 33 市场监管总局组织开展民生领域广告监管专项行动
- 33 市场监管总局关于公开征求《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》意见的公告
- 33 2023 年定量包装商品净含量计量专项监督检查情况通报
- 33 市场监管总局关于征求《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024 年版）（征求意见稿）》意见的公告
- 33 市场监管总局就《优化营商环境重点举措（2024 年版）》公开征求意见
- 34 市场监管总局关于 5 批次食品抽检不合格情况的通告
- 34 国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品国家标准行业征求意见会
- 34 第十五届中韩食品安全标准专家会在韩国召开
- 34 新食品原料甜叶菊多酚公开征求意见
- 34 国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品标准检验方法咨询会
- 34 关于公开征求甜菊糖苷（发酵法）等 9 种食品添加剂新品种意见
- 35 公开征求 1,3,5- 三甲基 -2,4,6 - 三（3,5 - 二叔丁基 -4- 羟苄）苯等 2 种食品相关产品新品种的意见
- 35 国民营养健康指导委员会办公室印发“减油、增豆、加奶”核心信息
- 35 公开征求以氮气和金属铬为原料的氮化铬涂层等 7 项食品相关产品新品种意见
- 35 关于公开征求 D- 阿洛酮糖 -3- 差向异构酶等 4 种食品添加剂新品种意见

国家卫生健康委员会

关于印发“体重管理年”活动实施方案的通知

2024-06-26

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202406/b4f7141179504bd69d7a18db6d877f47.shtml>

《“体重管理年”活动实施方案》解读

2024-06-26

<http://www.nhc.gov.cn/ylyjs/pqt/202406/bfef152f2ecb4846a2f750a4e37b7244.shtml>

食品安全国家标准评审委员会秘书处关于征求《食品安全国家标准 熟肉制品》等14项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函

2024-06-27

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202406/4269b464a5b94e66ab13d67668af2003.shtml>

2024全民营养周暨“5·20”中国学生营养日主场活动在北京举行

2024-05-13

<http://www.nhc.gov.cn/sps/s7886t/202405/1374f365d9534199ae7a2c44d0c4d7ae.shtml>

国家卫生健康委办公厅关于印发中国公民健康素养——基本知识与技能（2024年版）的通知

2024-05-30

<http://www.nhc.gov.cn/xcs/s7852/202405/91fc9d0866bb4d87842b6a264745a71e.shtml>

国家市场监督管理总局

市场监管总局办公厅关于指导食品生产经营企业完善《食品安全风险管控清单》的通知

2024-06-05

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spxds/art/2024/art_b7e5c63a02ea49f7b182345b41833893.html

市场监管总局办公厅关于印发《食品中可能添加的非食用物质名录工作规范》的通知

2024-06-07

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art_adf21dba9ccf437bbd9d6bb56c73faa8.html

市场监管总局关于征求《水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

2024-06-14

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_d613ca7eccc647a1a0b09449164131d5.html

市场监管总局公开征求《关于进一步加强校园食品安全工作的指导意见（征求意见稿）》意见的公告

2024-06-27

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_c4e075408dad47eca9210d2c2590ef32.html

市场监管总局关于公开征求《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》意见的通知

2024-06-28

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_fbb1fe25da1d4627a914674412f3fa80.html

市场监管总局关于 13 批次食品抽检不合格情况的通告

2024-06-28

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/spcjs/art/2024/art_1a7471532ee84f259805165ea8368a47.html

市场监管总局关于发布《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》的公告

2024-05-11

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art_88adb59d17334e41be09900d45949a19.html

《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范》解读

2024-05-11

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/tssps/art/2024/art_c080a08e38d84df183e12d8802778128.html

市场监管总局组织开展民生领域广告监管专项行动

2024-05-11

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/ggjgs/art/2024/art_e4ac207423fd44c68890dfc3ed641b44.html

市场监管总局关于公开征求《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（征求意见稿）》意见的公告

2024-05-13

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_9dc32d6eb3474c6ab14a8143c2d21c92.html

2023年定量包装商品净含量计量专项检查情况通报

2024-05-24

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/jls/art/2024/art_d08524190f8b4539aafb156f3c1fffaf.html

市场监管总局关于征求《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024年版）（征求意见稿）》意见的公告

2024-05-29

https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2024/art_67754cc868cd4cb3a2976d1f8dd7ef00.html

市场监管总局就《优化营商环境重点举措（2024年版）》公开征求意见

2024-05-29

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/xwxc/art/2024/art_75adbdd7ddea4659b6d3fb6d353d16bd.html

市场监管总局关于 5 批次食品抽检不合格情况的通告

2024-05-31

https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/spcjs/art/2024/art_117d69266c49481e930c113c90a5dee5.html

国家食品安全风险评估中心

国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品国家标准行业征求意见会

2024-06-06

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13767.shtml>

第十五届中韩食品安全标准专家会在韩国召开

2024-06-11

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13769.shtml>

新食品原料甜叶菊多酚公开征求意见

2024-06-14

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13772.shtml>

国家食品安全风险评估中心召开麸质不耐受人群特殊膳食食品标准检验方法咨询会

2024-06-21

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13785.shtml>

关于公开征求甜菊糖苷（发酵法）等 9 种食品添加剂新品种意见

2024-06-24

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13790.shtml>

公开征求 1,3,5- 三甲基 -2,4,6 –三 (3,5 –二叔丁基 -4- 羟苄) 苯等 2 种食品相关产品新品种的意见

2024-06-24

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13791.shtml>

国民营养健康指导委员会办公室印发“减油、增豆、加奶”核心信息

2024-05-06

<https://www.cfsa.net.cn/zxdt/gzdt/2024/13727.shtml>

公开征求以氮气和金属铬为原料的氮化铬涂层等 7 项食品相关产品新品种意见

2024-05-09

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13730.shtml>

关于公开征求 D- 阿洛酮糖 -3- 差向异构酶等 4 种食品添加剂新品种意见

2024-05-10

<https://www.cfsa.net.cn/spaqbz/xzxkzqyj/2024/13731.shtml>



CFIC 行业动态

- 37 太太乐荣获“2024 年中国 500 最具价值品牌”称号
- 37 伊利获颁 SGS“废弃物零填埋”管理体系认证—行业领先
- 38 百事公司西北首家食品生产基地正式破土动工
- 38 光明乳业荣膺 2024NHNE 营养星球大赏年度影响力品牌金奖
- 39 发展乳业新质生产力,飞鹤再获两项大奖
- 39 唯一乳企!蒙牛集团再获国家科学技术奖二等奖
- 40 李锦记集团荣获“2024 亚洲最佳企业雇主”

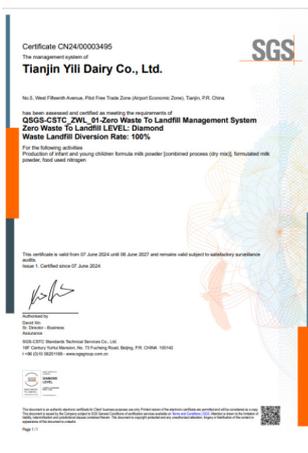
太太乐荣获“2024年中国500最具价值品牌”称号



近日，第21届世界品牌大会在北京盛大召开。会上，全球公认的品牌价值评估机构“世界品牌实验室(World Brand Lab)”发布了2024年《中国500最具价值品牌》报告。上海太太乐食品有限公司(以下简称“太太乐”)凭借其卓越的品牌价值和市场影响力，成功入选该榜单。

近些年来，太太乐在产品端持续发力，聚焦洞察消费者的需求，在不断夯实核心产品的同时，以此为支点，撬动了以酱油、蚝油、鸡汁及菜谱式调料等为代表的第二支柱液态产品的发展。在产品的创新上，太太乐始终遵循“高、大、健、快”的原则，不仅在口味上进行多元化尝试，还深度契合了当下健康化、高端化和细分化的市场需求趋势。

伊利获颁 SGS “废弃物零填埋” 管理体系认证—行业领先



伊利集团首家“废弃物零填埋工厂”诞生！伊利集团婴幼儿营养品事业部天津伊利乳业有限责任公司获得由全球领先的认证机构SGS颁发的“废弃物零填埋管理体系：钻石级”认证证书。

伊利积极响应政府号召，认真贯彻落实党中央、国务院决策部署，履行社会责任，为环境保护、减缓气候变化，实现碳达峰及碳中和目标，持续推进固废源头减量和资源化利用，最大限度减少填埋量，将固体废物环境影响降至最低，积极倡导绿色设计、绿色生产、绿色供应链管理，为环境保护贡献力量。

百事公司西北首家食品生产基地正式破土动工



6月12日，百事公司西北地区首家食品生产基地于陕西西安正式破土动工，为西部地区高质量发展增添创新活力。百事食品陕西生产基地是百事公司在国内建立的第十家食品工厂，其配备两条全新的自动化薯片生产线，并配套建设仓库、储存冷库、动力设施与废水处理设施等。

为积极响应国家“绿色生产力”转型升级号召，百事食品陕西生产基地按照国际先进的“净零排放”标准建设，在绿色供应链、低碳节能等方面发挥关键引领作用。通过100%使用绿电、安装太阳能设备、利用生物质和生物沼气提供热能、采用溴化锂热回收系统供冷等措施，基地可实现全方位节能减排，成为百事公司坚定实施可持续发展战略“百事正持计划（pep+）”、达成“2040净零排放”这一正持价值链目标的有力实践，为行业绿色低碳转型树立典范。

光明乳业荣膺 2024NHNE 营养星球大赏年度影响力品牌金奖



近日，2024NHNE 营养星球大赏召开。光明乳业在此次活动中荣获年度影响力品牌金奖。

光明乳业作为国内乳品行业唯一一家拥有国家重点实验室的乳品企业，在1996年便开始布局益生菌领域的开发与相关研究工作，通过二十多年的深耕建设，目前库存菌株已超过8000株，是国内乳品企业最大的乳酸菌菌种资源库。

发展乳业新质生产力，飞鹤再获两项大奖

飞鹤奶粉



近日，以“打造乳业新质生产力，推动行业高质量发展”为主题，中国乳制品工业协会第三十次年会暨2024年中国（国际）乳业技术博览会在长沙开幕。会上，中国飞鹤荣获“2024年度中国乳制品技术进步一等奖”，中国飞鹤研发总监潘健存获得“乳业优秀青年科技工作者”殊荣。

唯一乳企！蒙牛集团再获国家科学技术奖二等奖



6月24日，全国科技大会、国家科学技术奖励大会、两院院士大会在京召开。会上，2023年度国家科学技术进步奖等一系列国家级科技奖项评选结果揭晓。其中，蒙牛集团作为主要完成单位提报的“优良乳酸菌种质资源挖掘与产业化关键技术创新及应用”，获得国家科学技术进步奖二等奖，成为行业唯一获此殊荣的企业，体现国家对蒙牛长期坚持科技研发、持续打造新质生产力的高度认可。

蒙牛再次获得国家科技进步二等奖，凸显其对科技研发和产品创新的长期坚持。面向未来，蒙牛将坚持自主研发，持续引领前沿科技创新，不断培育乳业新质生产力，为消费者提供更高品质、更加多元的乳制品，全面助力中国式现代化和“健康中国”建设。

李锦记集团荣获“2024 亚洲最佳企业雇主”



近日，李锦记集团（以下简称“集团”）荣获由专业人力资源刊物 HR Asia 颁发的“2024 亚洲最佳企业雇主（香港地区）”奖项，这是集团连续第九年获此殊荣，充分印证了集团在人才资源管理、企业文化及雇主品牌各方面的卓越成就和持续努力的成果。

未来，集团将继续秉持独特的企业文化，不断优化人力资源管理，实践健康与快乐的理念，打造更“爽”

的工作体验，最大限度激发员工潜能，从而为顾客提供更佳的服务。



中心平面地图



科信食品与健康信息交流中心
China Food Information Center

办公地址：北京市丰台区南四环西路 128 号院诺德中心一期 4 号楼 912-913 (100071)

办公电话：010-63728412 (兼传真)



科信官方微信