

工  
作

资  
讯

06 期  
刊  
号

2019 年 06 月

内部刊物 免费交流

CFIC

科信食品与营养信息交流中心  
China Food Information Center

### 本期关注

食安周第四届“互联网+食品安全”论坛在京举行

第十一届中国食品安全论坛在京举行

“食品安全工作新动向”专题研讨工作坊在京召开

科信中心召开微生物控制标准宣贯交流会

“美国 FDA 食品生产企业检查警告信案例研究课题”结题会在京召开

科信中心召开“特殊食品安全公众认知度调查”专家咨询会



# 目录

## CONTENTS



主办：科信食品与营养信息交流中心

地址：北京市丰台区榴乡路 88 号  
石榴中心 2 号楼 301 室

邮编：100079

电话：010-56762061

网址：www.chinafic.org

### 中心要闻

02

食安周第四届“互联网+食品安全”论坛在京举行

第十一届中国食品安全论坛在京举行

“食品安全工作新动向”专题研讨工作坊在京召开

科信中心召开微生物控制标准宣贯交流会

“美国 FDA 食品生产企业检查警告信案例研究课题”结题会在京召开

科信中心召开“特殊食品安全公众认知度调查”专家咨询会

### 科信党建

15

科信中心助力“2019 年全国食品安全宣传周”系列活动

### 科普传播

17

喝硬水会导致结石？矿泉水更健康？到底如何正确饮水？

藏红花贵过黄金，造假手法令人大开眼界

### 行业动态

23

雀巢入围食品安全创新技术发布名单

伊利出席“一带一路”信息共享平台大会

光明“18165”战略亮相第六届中国国际食品安全与创新技术展览会

达能携手 UNITAR 创新开发“可持续饮食”在线课程

圣元再夺蒙特金奖

加多宝 2019 全国儿童食品安全与健康守护行动”在北京成功举办

蒙牛“营养普惠计划”走进甘肃礼县

百胜中国践行可持续发展承诺推出先锋创新项目

君乐宝荣获河北省“千企帮千村”精准扶贫行动先进民营企业荣誉称号

联合利华打造卓越数字化供应链共生生态



## CFIC 中心要闻

- 03 食安周第四届“互联网+食品安全”论坛在京举行
- 05 第十一届中国食品安全论坛在京举行
- 06 “食品安全工作新动向”专题研讨工作坊在京召开
- 10 科信中心召开微生物控制标准宣贯交流会
- 12 “美国 FDA 食品生产企业检查警告信案例研究课题”结题会在京召开
- 14 科信中心召开“特殊食品安全公众认知度调查”专家咨询会

# 食安周第四届“互联网+食品安全”论坛在京举行



会议现场

在当前的市场监管环境下，食品安全监管已经与其他市场行为的监管融和。中国互联网科技的快速发展和应用速度已超越现有的监管思路和经验范畴，在世界范围内也尚无可借鉴学习的系统性模板。数字经济时代，食品监管者与被监管者面临同样的挑战，即如何借助科技的力量、数据的力量，将食品行业发展好、管理好并不断注入新的市场活力。6月18日，作为2019年全国食品安全宣传周重点活动之一，第四届中国“互联网+”食品安全高峰论坛在北京举行。本次论坛由国务院食品安全委员会办公室、国家市场监督管理总局指导，科信食品与营养信息交流中心及中国检验检疫科学研究院联合主办。

中国工程院陈君石院士在致辞中指出，最近中办、国办联合印发的《深化改革加强食品安全工作的意见》（以下简称意见）明确了未来中国食品安全工作的总目标：到2020年，基于风险分析和供应链管理的食品安全监管体系初步建立；到2035年，基本实现食品安全领域国家治理体系和治理能力现代化。食品和互联网行业的融合，孵化了新业态、新生态，既是行业发展的新引擎，



中国工程院陈君石院士致辞

也是产生新风险的土壤。意见中提出要引导食品行业与电商平台的深度融合，同时也强调要制定完善食品新业态、新模式监管制度。



国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉致辞

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉出席会议并在致辞中表示，互联网是食品产业转型、发展新的奇迹，也在塑造新的食品消费场景和习惯。但

是，“网售食品”发展的太快，产生了一些新的食品质量、安全问题，带来了法律法规上的争议，对食药监管部门传统的监管理念和监管手段也是一种挑战。在数据时代准确的风险分析和有效供应链管理需要建立在大数据等互联网科技合理应用基础上，很高兴看到越来越多的食品生产经营企业、餐饮服务机构，已经在如何高效履行食品安全主体责任方面进行探索实践。食品安全首先是产出来，我们将积极引导餐饮服务企业、网络订餐平台，应用信息化手段性食品安全主体责任，加强源头管理，过程管理，同时食品安全也是管出来的，有赖于监管体制机制的不断创新，食品安全现代化治理体系的建立健全，下一步食品安全监管部门将依法履职，积极借鉴大数据平台，盘活监管数据，综合应用好信用监管，建立科学高效智慧的监管长效机制。



国家市场监督管理总局食品经营安全监督司  
陈谓专员发言

国家市场监督管理总局食品经营安全监督司陈谓专员在数字治理与智慧管理圆桌讨论中提出，互联网的发展对餐饮带来革命性的变化，给当前的食品安全监管也带来了挑战。总局将进一步加大宣传培训，宣传食品安全的法律法规，宣传企业落实主体责任；同时进一步提升监管人员的能力，同时加大对违法行为的查处。

国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司副司长梁钢在主题发言中介绍，随着数字时代的到来，近年来总局的食品安全抽检监测工作在互联网+食品安全方面也进行了探索，也取得了良好的效



国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司  
副司长梁钢专题发言

果。同时，总局也充分利用互联网新媒体，在中国政府网等权威媒体平台设置专栏，利用网站、微信、微博、公众号等多种载体传播食品安全信息。在今年食品安全宣传周期间，总局也与阿里巴巴开展合作，通过“答答星球”开展食品安全风险交流，上线5天就超过1000万人参与，12.7亿次答题，取得了很好的传播效果。



中国检验检疫科学研究院李新实院长发言

中国检验检疫科学研究院李新实院长在致辞中表示，中国检科院作为国家市场监督管理总局所属的公益性科研机构 and 第三方公共技术服务平台，在食品安全、农产品安全、工业与消费品安全、动植物安全等多个领域具有一流的研发能力和技术服务能力。近年来，中国检科院高度重视数字时代的检验检测创新，先后在“互联网+检验检测智能化”、“跨界创新、融合发展”等领域进行了有益的探索，为大市场时代的智能监管积累了丰富的经验。

此外，来自上海、浙江的地方监管实践者，来自北京大学、中国人民大学等高校和科研院所的专家以及百余位行业代表到会并参与讨论。

# 第十一届中国食品安全论坛在京举行



科技创新分论坛现场

2019年6月23日,科信食品与营养信息交流中心(以下简称“科信中心”)与中国经济网承办的“第十一届中国食品安全论坛”科技创新分论坛在京举行,该论坛由国务院食品安全办公室指导,是2019年食品安全宣传周系列活动之一。相关部门的领导、专家和行业代表100余人参会。



科信中心钟凯副主任主持交流互动环节

与会人员以“科技创新助力食品安全”为主题,分别从“科学创新赋能食品安全”、“食品安全监管面临的新挑战及实践”两个方面进行了主题演讲和对话。对于如何在食品领域更好的创新,如何打击谣言还原科学真相,如何树立企业责任感,提高消费者获得感进行了深入讨论。



颁发食品安全创新技术、示范项目奖

论坛现场还举行了“2018-2019食品安全创新技术、示范项目”发布和颁奖仪式。由科信中心理事长陈君石院士领衔的专家组对提交的食品安全创新技术和示范项目有关资料进行审核和评定,包括雀巢食品安全研究院的“基于化学指纹图谱技术的食品掺假鉴别研究”、江苏美正生物科技有限公司的“食品安全快速检测全过程闭环管控技术”、光明乳业股份有限公司的“光明五星冷链质量管理体系”在内的14个技术和项目获评。科信中心理事长陈君石院士等评审专家分别为获奖项目企业代表颁发奖牌。

# “食品安全工作新动向”专题研讨工作坊在京召开



会议现场

近期党中央国务院联合印发《关于深化改革加强食品安全工作的意见》，为了更好地帮助食品行业执行新形势下食品安全政策及法规要求，提高企业食品安全管理水平，促进食品行业健康稳健发展，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2019年6月14日上午在京召开“食品安全工作新动向”专题研讨工作坊。

国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理局、食品安全抽检监测司、特殊食品安全监督管理局、国家卫生健康委食品安全标准与监测评估司等政府相关部门的领导和专家出席会议，并与八十多位行业代表进行了深入交流。会议由科信中心钟凯副主任主持。



科信中心 包大跃主任

科信中心包大跃主任在致辞中表示，希望本次专题研讨工作坊能够为食品行业的合规实践提供有效指导，也为政府监管政策落实助力。科信中心将不忘初心、牢记使命，将继续秉承“凝聚智慧、

传播真知”的理念，努力为政府、学界、行业和公众架起沟通的桥梁。



国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司  
周石平司长

国家市场监督管理总局特殊食品安全监督管理司周石平司长详细介绍了特殊食品监管进展工作情况，包括主要工作思路、进展情况和下一步工作安排等。

他表示，保健食品监管已经形成原料目录管理、功能声称管理、注册备案管理、生产许可管理、标签广告管理、监督检查、行政处罚等多种手段并行的制度体系；婴幼儿配方食品与特医食品也形成了上市前注册制度与生产经营许可、HACCP体系实施、加密日常检查、全面体系检查、高频次监督抽检、专项飞行检查等密切配合的监管体系。

他强调，特殊食品监管工作将深入推进保健食品注册备案改革，实施保健食品行业专项清理整治行动，实施国产婴幼儿配方乳粉提升行动，夯实特殊食品安全监管工作基础等。



国家卫健委食品安全标准与监测评估司  
张磊时巡视员

国家卫健委食品安全标准与监测评估司张磊

时巡视员作了题为“科学制标，打造中国食品法典”的专题发言，详细介绍了食品安全标准工作进展情况、最严谨标准的内涵要求以及未来工作思路等。

他认为，对于“最严谨标准”的内涵解读要把握以下几点：一是要提高政治站位，明确食品安全问题就是政治问题；二是明确卫生健康部门和监管部门的职责辩证统一；三是科学为基础，以法律为准绳；四是标准要适应消费升级、产业升级和贸易需要。

他强调，食品安全标准未来工作思路要以健康风险评估为科学依据，提升标准的严谨性、系统性、协调性，服务于监管和产业发展，服务于国际贸易和外交大局；做好顶层设计，确保标准制定依法高效；提升标准质量，确保标准体系和指标科学严谨；加强能力建设，打造专业化标准工作队伍；开展标准跟踪评价，强化标准制定和实施的有效衔接；加强港澳和国际合作，提升食品安全标准的国际影响力等。



国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司  
陈少洲副司长

国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司陈少洲副司长围绕“食品安全抽检监测与核查处置工作”进行了主题分享。

他指出，2018年总局组织食品安全监督抽检50多万批次，不合格率是2.4%，总体来说国家食品安全基本有保障。2019年全年计划安排抽检任务150万批次，涵盖34个大类、150个品种、259

个细类。与去年相比，主要的变化体现在抽样产品变化、加强食用农产品抽检、深入研究评价性抽检等方面。

他强调，食品安全监督抽检是《食品安全法》规定的重要制度，对于问题产品核查处置，要严格做到“五个到位”，即产品控制到位、原因排查到位、整改落实到位、行政处罚到位、信息公开到位。



国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理局  
综合处 董宏刚处长

国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理局综合处董宏刚处长详细介绍了食品生产许可相关工作情况，包括食品生产许可工作回顾、相关制度、工作现状、制度改革等。

他表示，食品生产许可改革重点要做到“三减”、“三改”、“三增”，即最大限度减少申报材料、减少许可时限、减少企业负担，修改许可证书、许可方式、许可规范，增强服务意识、许可能力、许可效能。接下来会梳理汇总征求意见，修改完善《食品生产许可管理办法》，实施上报总局局务会议审议后印发实施，并加快许可审查《通则》《细则》的修订工作。

国家卫健委食品司食品安全标准管理处齐小



国家卫健委食品司食品安全标准管理处  
齐小宁处长

宁处长介绍了GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》修订情况，以及食品安全标准体系建设、食品安全国家标准审评委员会换届工作、食品安全标准修订的未来方向等。

她表示，食品安全标准制修订过程要以食品安全风险评估为基础，同时考虑食品行业发展现状及水平，这样才能促使食品安全标准体系更加科学、合理，这也是构筑最严谨标准的基本要求。



中国广告主协会广告反欺诈专委会 张伟方主任

本次专题研讨工作坊还邀请到中国广告主协会广告反欺诈专委会主任、国家广告监测大数据技术提供商、浙江华治数聚科技股份有限公司张伟方董事长介绍了企业广告法律风险防范，他结合常见



深圳商标品牌大数据中心 李军主任

违法广告实例详细介绍了食品广告中的法律风险，为食品行业依法合规进行广告宣传提供参考。另外，还邀请深圳商标品牌大数据中心李军主任介绍了大数据时代知识产权（商标）保护和价值挖掘之道，为食品行业知识产权保护提供参考。



科信中心理事长 陈君石院士

科信中心理事长陈君石院士在总结发言中表示，过去十多年来，中国的食品安全无论政府管理，还是企业自身的食品安全保障，都发生了显著提升。但是，消费者对食品安全的信心进步不大，应成为下一步要提高的主要目标和努力方向。提升消费者的信心最主要还是要靠“沟通”，政府、行业、专家学者、公众要进行充分的沟通和交流。科信中心就是希望搭建这样一个平台，为食品与营养

相关信息沟通创造有利环境，推动中国食品行业健康稳健发展，推动消费者对食品安全信心的提升，助力全面建设小康社会。



食品行业信息交流会

随后，科信中心组织中心信息组成员单位召开食品行业信息交流会。会议由科信中心吴桐副主任主持。

科信中心包大跃主任对科信中心近期总体工作情况进行了介绍，吴桐副主任、科学技术部阮光锋主任、法规事务部赵建京主任分别介绍了科信中心近期在配合政府工作、信息交流、科普宣传、专业培训、国际合作、咨询服务等方面正在开展的工作项目及工作计划。

科信中心信息组成员共同讨论了食品行业目前在法规、标准、培训、公众教育等方面存在的问题及困惑。下一步科信中心将邀请相关领域专家开展评估和指导，围绕行业需求开展多种形式的信息交流和专题研讨，促进行业健康持续发展，助力提升公众的食品安全素养。

## 科信中心召开微生物控制标准宣贯交流会



宣贯会现场

微生物控制一直是食品行业关注、老百姓担忧的问题，也是政府监管的难点所在。为深入贯彻落实《食品安全法》有关规定，提高食品安全标准工作能力，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）于2019年6月20日召开“微生物控制标准宣贯交流会”，围绕致病菌标准及餐饮、食品生产行业微生物控制相关规定进行解读和交流。本次会议由北京市卫生健康委员会及科信中心联合主办。

北京市卫健委张婷、国家食品安全风险评估中心李凤琴研究员、中国标准化研究院刘鹏研究员参加了会议。此外，来自北京地方监管实践者、

检验机构的代表以及百余位行业代表到会并参与讨论。



科信中心科学技术部主任阮光锋

科信中心业务部主任阮光锋介绍到，科信中心由科学家发起创建的第三方食品信息交流平台，

中心的宗旨是服务行业，促进行业良性发展。科信中心目前是北京市卫生健康委的标准工作站成员单位之一，围绕食品安全标准开展了多种形式的工作。去年中心在北京市卫生健康委员会指导下编写了《食品安全标准常见问题30问》（以下简称“30问”），并围绕30问开展了培训工作，线上线下超过两万人参与。30问主要针对标准大方向的问题，可能还有很多细节问题无法深入的讨论。今年，中心在北京市卫健委的指导下计划围绕行业普遍关注的问题分别展开交流，第一期选择了大家普遍关心的微生物控制主题。



国家食品安全风险评估中心李凤琴研究员

国家食品安全风险评估中心李凤琴研究员从中国微生物控制标准概况进行了介绍，她指出，食品中微生物指标是食品安全的指示指标之一，反映食品卫生质量。从控制角度，国际国内都强调是整个过程管理，从通用卫生规范、到产品卫生规范，都需要进行严格的管理和控制。

中国标准化研究院刘鹏研究员结合餐饮卫生规范中关于微生物控制的内容进行了介绍。刘鹏指出，前几年行业内讨论过制定餐饮业食品当中微生物



中国标准化研究院刘鹏研究员

物的限定标准，现在已经终止了，但行业内普遍认为为餐饮食品没法制定限量标准，应该采取过程控制方法保障餐饮业食品安全。目前的餐饮控制规范中就有对微生物控制的规范要求。

与会代表围绕微生物控制标准的现状及存在的问题进行了交流和讨论，与会代表一致认为，微生物的控制需要结合产品特性、生产过程等多个角度进行控制；很多产品虽然没有明确的微生物限量标准，但也都有严格的过程控制要求，并不是没有标准控制。

## 美国 FDA 食品生产企业检查警告信案例研究课题” 结题会在京召开



会议现场

受国家药品监督管理局食品药品审核查验中心（以下简称“核查中心”）委托，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）组织开展了“美国 FDA 食品生产企业检查警告信案例研究课题”相关研究工作。

2019年6月4日，核查中心与科信中心联合主办的“美国 FDA 食品生产企业检查警告信案例研究课题结题会在京召开。核查中心石磊副主任、检查六处田少雷副处长、科信中心钟凯副主任出席会议。会议邀请了国家食品安全风险评估中心风险交流部韩宏伟主任、中国检验检疫科学研究院李立研究员、中国农业大学何计国副教授、河南省食品药品审评查验中心王雪竹副主任技师等专家。参加会议的还有来自核查中心、科信中心的相关工作人员，以及科信中心信息组成员——雀巢、雅培、光明、美赞臣、蒙牛、可口可乐等7家企业相关部门负责人及代表。会议由核查中心食品检查六处田少雷副处长主持。

核查中心石磊副主任对课题组的研究工作给予了充分肯定。他强调，该课题的“初心”就是希

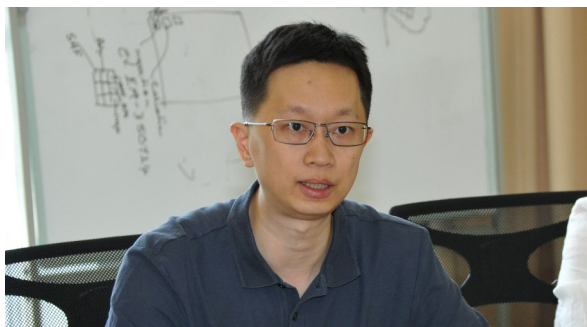


核查中心 石磊副主任

望通过系统研究美国 FDA 食品生产企业检查警告信案例，了解美国食品检查工作的机制和方式方法，尤其是“警告”这一行政工具的应用，为我国食品安全监督管理提供借鉴。

美国 FDA 拥有十余种监管工具，警告信是其中一种主动监管工具。检查员对相关企业进行现场检查时会出具 483 表，围绕发现的问题直接与企业管理者面对面沟通。根据问题的严重程度和整改难易程度，可以采取现场整改、无标题信函、警告信等不同处置措施。警告信属于仅次于行政处罚的监管手段，通过 FDA 网站公开，形成强有力的舆论监督，企业通常会尽可能配合整改。整改完成后，FDA 还会再次现场审核，并视整改情况关闭（撤销）警告信。警告信和常规的行政处罚、消费者投诉监测、不良反应监测等监管工具一起，构建起公开与非公开、强制与非强制相结合的多层次管理体系，成为美国 FDA 科学执法的依据。

科信中心钟凯副主任详细汇报了该课题研究结果。他指出，警告信是美国 FDA 的多层次监管工具之一，侧面反映出美国 FDA 的科学监管理念，通过强制



科信中心 钟凯副主任

与非强制、公开与非公开的多种监管工具，实现对不同性质、不同程度的违法违规行为的立体打击。

从课题研究结果来看，不同类型的食品生产经营企业存在的违规行为特征上有显著的差别，其风险控制的重点也有不同。例如，美国FDA警告信中近70%为普通食品，近30%为膳食补充剂。从单一品类来看，膳食补充剂警告信数量最多，以夸大和虚假宣传为主，宣称诊断、预防和治疗效果是主要违规方式，此类警告信有相当一部分是检查员浏览公司网站后作出的判定。这也说明，该产品类别特别容易出现违规，应当是重点检查的对象。



评审专家

(上左: 李立 上右: 韩宏伟 下左: 王雪竹 下右: 何计国)

随后，评审专家对本课题的完成情况进行了验收。评审专家对项目研究报告和案例汇编（中英文）进行审阅，并听取了项目组的汇报，经过质询答辩，评审专家一致认为，项目组完成了课题项目书规定的研究内容，取得了预期研究成果，希望项目组结合评审专家提出进一步深入分析提炼研究成果等意见，对项目研究报告的结论和建议部分进行进一步的修改完善。



核查中心食品检查六处 田少雷副处长

核查中心检查六处田少雷副处长在会议总结中，对项目组所开展的研究工作表示赞许。他表示，该课题报告对于我国开展食品检查工作提供了很有意义的参考，从研究结果来看，不同类型的食品生产经营企业存在的违规行为特征上有显著的差别，其风险控制的重点也有不同。

当前，我国食品领域的监管压力和舆论压力并行，监管力量明显不足，建议借鉴美国及发达国家的经验，以风险特征为指导，以过去积累起来的监管数据为抓手，合理布局监管力量。对于高风险食品类别，通过监管前移，督促企业履行第一责任，将系统性风险消灭在源头。

## 科信中心召开“特殊食品安全公众认知度调查”专家咨询会



专家咨询会现场

近日，科信食品与营养信息交流中心（以下简称“科信中心”）承担了国家市场监督管理总局特殊食品安全监管司《特殊食品安全公众认知度调查》项目，主要任务是了解中国典型消费者对保健食品和婴幼儿配方食品的认知、态度和消费行为的基本特征，为特殊食品监督管理提供参考。



国家市场监督管理总局特殊食品司综合处刘松涛处长

为了做好调查问卷设计，2019年6月10日下午，科信中心在京组织召开“特殊食品公众认知调查问卷专家咨询会”。国家市场监督管理总局特殊食品司综合处刘松涛处长、保健食品注册处王晓敬调研员、保健食品监管处靳发彬副处长、婴配监管处张剑主任科员、中国疾控中心营养与健康所丁钢强研究员、北京大学公共卫生学院李可基教授、国家食品安全风险评估中心陈思副研究员、北京师范大学心理学院骆方副教授等领导 and 专家出席会议。会议由刘松涛处长主持。



## CFIC 科信党建

---

16 科信中心助力“2019年全国食品安全宣传周”系列活动

---

# 科信中心助力“2019年全国食品安全宣传周”系列活动



活动主场合影

6月22日，2019年全国食品安全宣传周国家卫生健康委主题日活动在北京市东城区景山街道吉祥社区举办。此次活动主题为“您身边的食品安全与营养”。国家卫生健康委，北京市卫生健康委、东城区政府及社区居民参加了活动。科信中心党支部组织党员及入党积极分子参加了此次活动。



国家卫生健康委食品司司长刘金峰出席活动并致辞

国家卫生健康委食品司司长刘金峰同志、北京市卫生健康委副巡视员郑晋普同志分别致辞。刘金峰同志指出，此次活动，是贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求和健康中国建设部署，结合卫生健康委食品安全职责，加强宣传教育，持续开展进农村、进校园、进企业、进社区等

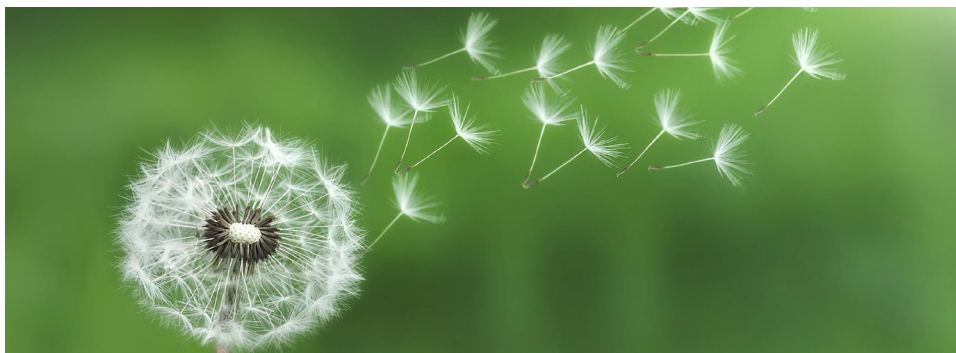
宣传的具体行动。希望通过活动，倡导个人担当自身健康第一责任人理念，使广大居民了解食品安全知识，培养科学健康饮食习惯，并带动家庭和社会，共建共享，共同推进健康中国建设。

活动现场国家食品安全风险评估中心与中国疾控中心营养与健康所、中国人口宣传教育中心的有关专家，以讲座、咨询、展览、互动游戏等形式，向居民宣传介绍有关食品标准、标签标示、食源性疾病预防以及合理膳食与营养健康的相关知识，受到社区广大居民的欢迎。



展位现场合影

6月23至25日，全国食品安全宣传周主场活动“第六届中国国际食品安全与创新技术展览会”在中国国际展览中心正式拉开序幕。展会现场，科信中心将食品安全信息交流最新成果向参观者进行了全面的展示。科信中心在历年举办的食品安全周展会活动中都积极发挥第三方平台的作用，利用多方协作的优势，及时传播科学、理性的食品与营养信息，为公众答疑解惑，为实现中国食品安全社会共治新格局贡献力量！



## CFiC 科普传播

- 
- 18 喝硬水会导致结石？矿泉水更健康？到底如何正确饮水？
  - 20 藏红花贵过黄金，造假手法令人大开眼界
-

# 喝硬水会导致结石？矿泉水更健康？到底如何正确饮水？

原创：阮光锋



天气越来越热了，大家喝水自然也越来越多了。水是生命之源。为了维持人体正常的生理功能，人每天差不多需要摄入 3000 ~ 4000 mL 水。水的成分和简单，但关于喝水，很多人经常也会有很多困惑和误区。到底如何正确喝水呢？

关于喝水的三个误区

## 1. 饮水机里的水不会有问题？

其实饮水机的水同样会有细菌污染风险。

装在水桶里的纯净水或矿泉水，只要是正规产品，就可以放心。如果连接的自来水，经过过滤、加热后也可以放心饮用。

但是，真的有过因为饮水机不干净滋生细菌，喝水喝出急性胃肠炎的。因为饮水机在使用过程中，空气中漂浮的细菌就会进入饮水机，繁殖增长。如果长期不清理，而饮水机基座和桶接触部位也存在一些结构死角，如果长期不清洗，也会成为细菌等微生物生长的地带，可能带来安全风险。我国也曾多次发生因为饮水机而导致的中毒案件。办公室这种公共场所的饮水机是重灾区。因此，建议大家每隔 1~2 月都要对饮水机进行清理和消毒。

至于具体的清理方法，一般都会附在饮水机的说明书里，不同的饮水机方法不同。为了自己的生命健康，还是乖乖地定期清洁吧。

## 2. 矿泉水比纯净水有营养？

并不会。

矿泉水的确会含有一些矿物质，比较常见的是钠钾钙镁的碳酸盐、偏硅酸盐等，也有一些其他元素，比如铁、锌、锰、钼、钒等等。这些元素都是人体需要的，但是，这并不意味着必需通过喝水获得。

实际上，人体摄取的矿物质及微量元素主要来源是食物，比如蔬菜、水果、米饭、肉类等，而非从饮用水中获得。要知道，我们普通人一天饮水量不过2升，能够摄入的矿物质实在太少。

如果要靠喝水补充矿物质，可能要喝非常大量的水。以钙离子为例，中国人平均每天吃进去的钙约400毫克左右，成年人每天参考摄入量大约在800-1200毫克（我们就用1000来方便计算），也就是平均有600毫克左右的缺口。而矿泉水钙含量高的也不过30-40毫克每升，如果靠喝水补钙，每天需要喝16-20升水，差不多就是一大桶桶装水的量，一般人是喝不到这么多的吧。

水在人体内其实就是一个搬运工，它是体内各种代谢反应和运输物质的载体，喝水主要是为了补水，而不是获得矿物质，矿泉水也并不会更健康。

## 3. 喝硬水，容易患结石病？

不会。

大家常说的「硬水」，其实是指钙、镁离子含量较高的水。最典型现象，就是烧水壶用久了会出现水垢，让人心烦。不过，目前没有证据能证明硬水会导致结石或其他健康问题。相反，如果喝水少，吃肉又多，泌尿系统结石的风险会更高。

喝硬水会导致结石，其实完全是个谣传。硬水对人体无害，钙和镁都是人体必需的元素，而且多数人的钙镁摄入量都偏低。从这个意义上来说，硬度高的水，还能补充一部分矿物质。当然，也远远不够日常所需，补充矿物质的正道，还是均衡的膳食。

更何况，即使每天喝2L硬水，其中的钙含量也不过150mg左右，还不如一杯牛奶中的钙呢。

不过，硬度高的水通常口感不太好，所以咱们也不提倡喝。

## 怎么喝水？

1. 保证安全。只要卫生的水，都可以放心喝。家里的自来水，烧开后就是可以放心喝的；而在外面游玩时，一些所谓的山泉水，由于并没有消毒杀菌，最好不要盲目尝试。正规购买的桶装水、瓶装水，都是经过消毒杀菌的，也可以放心喝；来历不明的水就不要购买了。

2. 注意及时补水，喝足量的水。天气越来越热，很容易会出现饮水不足的问题。建议大家每天注意定时喝水，每天最好能喝1500-1700毫升水。

## 藏红花贵过黄金，造假手法令人大开眼界

原创：钟凯



藏红花，顾名思义是西藏出产的红色花朵。

很多人都是这么认为的，但这是错的。它不仅不是西藏特产，甚至也不是红色花朵。

这种号称最贵的中药 / 藏药材到底是什么来历呢？

藏红花（学名 *Crocus sativus* L.）又名番红花、西红花，是鸢尾科植物，原产于希腊及地中海沿岸。



它最初用于园艺和观赏，多为蓝色、紫色或

白色，大家见到的干制藏红花实际上只是它的三根雌蕊。

干制藏红花的价格确实非常贵，甚至超过黄金，主要就是因为人工成本高。

从 7-20 万朵花里面挑出花蕊才能产出 1 公斤干制藏红花，平均需要 400 工时以上。



清朝的时候，藏红花主要从克什米尔地区经西藏贩运进内地，内地人误以为是西藏特产，因此称其为“藏红花”。

实际上它根本不适应西藏的气候，毕竟是原产地中海沿岸的植物。

《本草纲目》记载：番红花，出西番回回地面及天方国（波斯），即彼地红蓝花也。元时，以入食饌用。

《博物志》记载：张骞得红蓝花种于西域，则此即一种，或方域地气稍有异耳。

可见藏红花最早应该是从丝绸之路进入中原的。

目前藏红花的主要产地在伊朗、印控克什米

尔地区、西班牙、法国、意大利等，其中伊朗的产量大约是200吨左右，占全球总产量80%，但品质最好的是西班牙产的。

中国在上世纪60年代引种于浙江、上海，目前国产藏红花接近90%来自上海崇明，其余主要来自浙江。

国产藏红花以室内种植为主，但实际品质比伊朗和印度的还好，“纯天然”又输给了现代农业技术。

当然中国游客还是喜欢在西藏、青海和四川等藏区购买，谁让它叫藏红花呢。

上海大妈把吃螃蟹的本事用到了挑花蕊上，也是种族天赋吧。

藏红花在原产地主要是用作香料和染料、色素。



比如在古希腊和古罗马，藏红花常作为香料用于宗教活动、集会和宫廷。

古罗马贵族喜欢佩戴藏红花作为装饰，而暴君尼禄在罗马巡视时，要求街道上洒满藏红花。

古印度僧侣用藏红花染布匹和经文，释迦牟尼圆寂后的僧衣也是用它染色。

现在地中海沿岸国家依然可以看到不少用藏红花妆点的传统美食，比如西班牙海鲜饭（paella）、法国马赛鱼汤（La bouillabaisse）、意大利的米兰烩饭（Risotto alla Milanese）。



如果你在伊朗吃到黄色的米饭，那也是用藏红花的水染过。

在中国，藏红花提取物也已经是合法的食品香料。

中国人通常将藏红花视为名贵的中药/藏药或养生食材，取几根泡水喝是最为常见的食用方式。



实际上，针对其功效和药理的研究多数围绕藏红花苷（藏红花素、藏红花酸等），以动物实验



和体外细胞实验为主，离真正有效的治疗药物还有很大距离。

而这些“特征”成分并不是藏红花独有，一种非常常见的植物也有，那就是栀子（栀子花那个栀子）。

尽管栀子中的藏红花苷含量远不及干制藏红花，但由于产量大得多，因此提取出来的成本低得多。



从栀子中提取的食用色素“栀子黄”的主要成分就是藏红花苷，也就是将方便面饼染黄的物质。

由于藏红花的价格高昂，因此市面上造假的也少不了，最常见的方式是染色或者用红花冒充。

红花是一种菊科植物的花瓣，和藏红花的价格差异极大，需要仔细观察其形态和颜色。



以前假藏红花染色用红色的染料，但泡水就容易露馅，因为真藏红花泡水是金黄色。

现在造假技术不断改进，已经不能用这一招准确识别。

此外，还有用陈年藏红花翻新、用提取过的藏红花再染色等多种造假手段。

如果你是藏红花爱好者，只能自求多福了。



## CFIC 行业动态

- 24 雀巢入围食品安全创新技术发布名单
- 24 伊利出席“一带一路”信息共享平台大会
- 25 光明“18165”战略亮相第六届中国国际食品安全与创新技术展览会
- 25 达能携手 UNITAR 创新开发“可持续饮食”在线课程
- 26 圣元再夺蒙特金奖
- 26 加多宝 2019 全国儿童食品安全与健康守护行动”在北京成功举办
- 27 蒙牛“营养普惠计划”走进甘肃礼县
- 27 百胜中国践行可持续发展承诺推出先锋创新项目
- 28 君乐宝荣获河北省“千企帮千村”精准扶贫行动先进民营企业荣誉称号
- 28 联合利华打造卓越数字化供应链共生生态

## 雀巢入围食品安全创新技术发布名单



6月23日，在2018-2019年度食品安全创新技术和示范项目发布活动中，雀巢公司申报的“基于化学指纹图谱技术的食品掺假鉴别技术研究项

目，通过三种不同的技术方法，可以实现快速、准确、安全检测食品掺假，尤其在乳粉鉴别领域，已经成为成套高效的解决方案”，入围食品安全科技创新发布名单。2018-2019年度食品安全创新技术和示范项目发布活动由科信食品与营养信息交流中心、中国经济网、中国食品科学技术学会联合发起，在每年全国食品安全宣传周举办的中国食品安全论坛上举办，意在激励科技人员不断创新，促进食品产业在生产、存储、加工、流通等方面的技术革新。

## 伊利出席“一带一路”信息共享平台大会



6月27日，“一带一路”经济信息共享网络成立大会在北京国际饭店举行。本次大会由新华通讯社倡议发起，由26个国家和地区的通讯社、信

息服务机构、研究机构和商协会共同发起成立，旨在以信息服务为引领，促进“一带一路”沿线国家之间的交流与合作。作为“一带一路”倡议的践行者，伊利集团受邀作为中资企业代表出席并发言。伊利集团副总裁张轶鹏表示：“‘一带一路’经济信息的共享，为伊利这样的中国企业‘走出去’提供了有力支持，对共同打造‘全球健康生态圈’、实现‘让世界共享健康’具有重要意义。”

## 光明“18165”战略亮相第六届中国国际食品安全与新技术展览会



6月23日，全国食品安全宣传周主场活动“第六届中国国际食品安全与新技术展览会”在中国国际展览中心正式拉开序幕。每年举办的食品安全周展会活动是中国食品安全领域最高规格的专业

展览会。展会现场，光明乳业将“18165”品质光明战略及部分最佳实践向参观者进行了全面的展示。展台中一道道门形结构代表了在“18165”品质光明战略下，光明乳业严格的食品安全管理。全产业链荣誉墙则展示了光明乳业近些年努力的丰硕成果。展会期间，国家市场监督管理总局领导莅临光明乳业展台，听取了“18165”品质光明战略的详细介绍，并现场品尝了光明产品。对于光明乳业在食品安全方面所做的工作，监管局领导给予了肯定和赞扬。

## 达能携手 UNITAR 创新开发“可持续饮食”在线课程



在6月5日世界环境日当天，UNITAR（联合国训练研究所）和达能共同宣布合作开发了一个名为“可持续饮食”（Sustainable Diet）的在线学习课程。双方希望通过关注与食品生产和消费相关的环境和社会因素，帮助公众更好地理解他们对食物

的选择会对人类健康和地球健康产生影响。课程旨在转变公众的思维模式，推动他们选择更可持续的生活方式，并将诸如气候变化和生物多样性等人类所面临的各种挑战纳入他们的消费决策过程。达能人力资源及秘书处执行副总裁欧阳伯堂（Bertrand Austruy）表示：“为了实现达能‘One Planet. On Health’的美好愿景，以及同十万达能人共同绘制公司的发展路线图，我们希望帮助达能团队成为食品专家及本地饮食变革者。我们坚信，像这样针对可持续挑战的创新学习项目是赋能员工成为变革者、在公司内外形成积极影响的重要机遇。”

## 圣元再夺蒙特金奖



6月3日，2019年“世界品质评鉴大会”（以下简称蒙特奖）颁奖典礼在意大利罗马举行，圣元旗下十一款产品荣获蒙特奖金奖，五款产品荣获银奖，其中，圣元优博瑞慕婴儿配方乳粉继2018年

荣获蒙特奖金奖后，今年再次夺金。“世界品质评鉴大会”是世界上历史最悠久、最权威的第三方食品品质评鉴机构之一，被誉为质量界的奥斯卡。本届蒙特奖汇聚了70多名国际知名专家，这些专家根据各自擅长专业对相应的确切产品类别进行评估，整个评估历经四个月，经过产品安全、原材料、包装、味道、营养等20多个维度的综合考量，最后予以评定和打分，得分80以上的才能获得国际质量金奖荣誉。业内人士一致认为，获得蒙特奖就意味着产品已经获得了世界各国包括食品发达国家的认可与推崇。

## 加多宝 2019 全国儿童食品安全与健康守护行动”在北京成功举办



6月5日，作为2019年全国食品安全宣传周国家层面重点活动之一，“2019全国儿童食品安全与健康守护行动”在北京成功举办。活动由国务院食品安全委员会办公室和中华全国妇女联合会指

导，中国营养保健食品协会和中国儿童少年基金会联合主办。活动邀请了来自食品领域的“大咖”开展了食品安全科普演讲，吸引了线上线下共数十万观众同步收看。始终坚持把“为消费者提供优质、安全、健康、营养的产品”作为企业最大的使命和社会责任的加多宝作为企业代表受邀参加了会议。本项目活动是汇聚政府、社会团体、媒体、食品行业、科研机构等多方力量，打造的多方协作机制平台，旨在促进儿童少年健康成长，形成良性循环，持续改善食品安全大环境，同时通过打造公益教育新模式，推动儿童公益事业健康发展。

## 蒙牛“营养普惠计划”走进甘肃礼县



6月21日，蒙牛“营养普惠计划”走进甘肃省陇南市礼县，为中坝镇新寨村幼儿园和集场坝幼儿园 380 名儿童捐赠了 2 年的学生奶，并向礼县妇联捐赠 1200 罐蒙牛旗下雅士利中老年奶粉，

助力当地中老年及儿童的营养健康水平提升。蒙牛集团党委书记孟凡杰专程到访礼县了解营养普惠计划落实情况。“扶贫先扶智”，教育扶贫是扶贫工作的重要内容 and 手段。孟凡杰表示，蒙牛作为中国奶业扶贫的中坚力量，积极响应国家扶贫攻坚战略，帮助贫困儿童提高健康营养水准，这是蒙牛一直以来扶贫工作的重要目标。少年强则国强，蒙牛通过营养扶贫助力中国少年强。这不仅是积极响应国家精准扶贫、营养助学的有力举措，更体现了高度的社会责任担当。

## 百胜中国践行可持续发展承诺推出先锋创新项目



百胜中国控股有限公司宣布继成都的试点项目成功完成之后，成为中国第一家获得 ISCC 认证的餐饮企业，被 ISCC 认证的餐厨废油将用于生产生物柴油。同时，百胜中国已成功在其遍布全国的 6000 余家肯德基餐厅，推出自主研发的可循环餐篮。百胜中国首席执行官屈翠容 (Joey Wat) 表示，

“我非常自豪，我们成为了中国第一家获得 ISCC 认证的餐饮企业，被 ISCC 认证的餐厨废油将用于生产生物柴油。生物柴油转化试点项目与肯德基可循环餐篮项目，都彰显了我们对于提升价值链的可持续性的承诺。同时，我们也一直在努力对社会与环境做出更积极的影响。我们将继续发挥规模优势，助力创造可持续的未来。我们同时号召员工、合作伙伴、社区、以及我们所服务的上亿顾客，与我们携手同行。遵循‘减量 (reduce)、回用 (reuse)、循环 (recycle)、替代 (replace)’的可持续行动原则，我们不遗余力寻求创新机遇，应用新技术，建造可持续发展和环境友好的餐厅。”

## 君乐宝荣获河北省“千企帮千村”精准扶贫行动先进民营企业荣誉称号



6月13日，由河北省工商联、河北省扶贫办主办的河北省“千企帮千村”精准扶贫行动推进会议在石家庄召开。会上通报了河北省“千企帮千村”精准扶贫行动进展情况，并向积极参与河北省“千企帮千村”精准扶贫行动的先进民营企业颁发奖牌及证书。君乐宝乳业集团凭借“产业扶贫+项目扶贫+营养扶贫”的扶贫新模式荣获此项殊荣，集团

副总裁陈君代表获奖企业在会上做典型发言，介绍企业参与精准扶贫的经验做法以及取得的成果。去年10月，总书记在给“万企帮万村”精准扶贫行动中受表彰的民营企业家的回信中提到“看到有越来越多的民营企业积极承担社会责任，踊跃投身脱贫攻坚，帮助众多贫困群众过上了好日子，我非常欣慰”“希望广大民营企业企业家把握时代大势，坚定发展信心，心无旁骛创新创造，踏踏实实办好企业”。君乐宝积极贯彻落实总书记指示精神和河北省委省政府要求，在实现自身不断发展壮大的同时，积极承担社会责任，采用“产业扶贫+营养扶贫+项目扶贫”模式，努力探索从输血式扶贫到造血式扶贫的转变。

## 联合利华打造卓越数字化供应链共生生态



6月4日-6日，由中国 ECR (Efficient Consumer Response, 高效消费者响应) 委员会主办的 2019 年第十七届中国 ECR 大会在山东青岛举行。与会人士就线上线下融合发展、大数据应用及供应链创新等话题展开了深入探讨。联合利华北亚区供应链副总裁韩芳珺女士在会上发表了主题演讲《富有使命感的供应链数字化旅程》，分享了在数字化时代联合利华秉承使命，运用颠覆性数字化技术，致力企业

自身智慧供应链发展，并进一步协同和带动上下游合作伙伴共同打造共生生态。会上，还举行了 ECR “年度人物”、“年度企业”以及 ECR 优秀案例颁奖。继连续 7 年获得 ECR 奖项后，联合利华在今年又凭借数字化供应链的智慧成果，揽获五项殊荣，其中：联合利华公司荣获中国 ECR “2018 年度企业”称号；“解锁中国新零售线上线下融合环境下 E-Route to Market 业务新模式”案例获得 2018 年中国 ECR 卓越项目奖；“基于零供双方数字化库存管理的协同优化”案例获得 2018 年中国 ECR 杰出项目奖；“提升到家平台日化产品的消费者渗透率”案例获得 2018 年中国 ECR 杰出项目奖；联合利华北亚区供应链副总裁韩芳珺荣获中国 ECR “2018 年度人物”称号。





中心平面地图



## 科信食品与营养信息交流中心 China Food Information Center

办公地址：北京市丰台区榴乡路 88 号石榴中心 2 号楼 301 室（100079）

办公电话：010-56762061、56762062（传真）

- 乘车线路：1. 乘坐地铁 5 号或 10 号线宋家庄站 G 口出，向西南步行 1500 米即到  
2. 乘坐 990 路 /511 路在双庙西站下车，步行 500 米即到



科信官方微信