

舌尖上的安全

Food safety

2023年12月刊



科学 公正 准确 满意

目录 Contents

食品安全资讯	3
干货 常见酸奶质量问题！	3
《食话实说》关于小麦粉的消费提示	6
食品原料贮存的一些基本原则	8
食品安全法治	13
去菜市场将不会再被“生鲜灯”晃了眼	13
国标征求意见，高温杀菌乳将有标可依	15
新理念食品安全穿透式监管，你了解吗？	18
保健食品良好生产规范实施 20 多年来或迎巨变	21
国际预警	27
澳大利亚为含有肉类成分的动物性香料颁发标准许可证	27
南非制定山核桃及其产品记录保存和申报措施	28
韩国修订食品标准和规格	29
健康小贴士	31
注意！腌腊肉有了这个味儿就不要吃了	31
筑牢食品安全防线，这些知“食”你了解吗？	33
除了西柚，这些食物也不能与药物一起吃	36

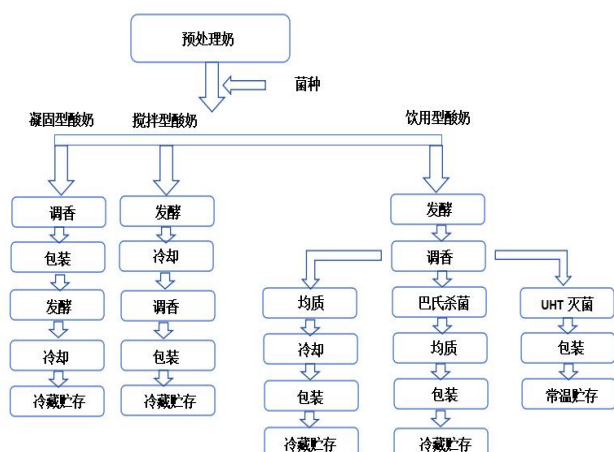
关于鉴科检测	39
最值得信赖的综合性检测技术服务机构	39
检测服务	40
愿景	40
使命	40
关于鉴科供应链管理	41
关于食品 580	42
关于睿科集团	43
主要产品与服务	44

食品安全资讯



干货 | 常见酸奶质量问题！

酸奶工艺流程



解决方法：使用优质无抗生素原料奶，入厂接收前进行抗生素检测；菌种活性实验、增加接种量、使用替换菌种。

② 工艺方面

发酵罐升温不稳定，温度过高（超过45℃）会引起部分菌群的死亡，温度过低也会导致发酵时间延长；对于凝固型酸奶，灌装后产品温度低。

解决方法：更换温控器；灌装后尽快入库。

一、酸奶发酵时间延长

① 原料方面

原料奶方面：含有抗生素、微生物污染严重；

菌种方面：菌种活性不高、接种量不足、噬菌体污染。



③ 其他

清洗消毒剂残留。

解决方法：降低残留量。



二、凝固型酸奶状态不佳、乳清析出

① 原料方面

原料奶方面：含有抗生素、微生物污染严重；

菌种方面：接种量不足或过高、噬菌体污染；

配料方面：乳中干物质、蛋白质含量低。

解决方法：使用优质无抗生素原料奶，入厂接收前进行抗生素检测；使用合适的接种量、使用替换菌种；提高乳中干物质、蛋白质添加了。

② 工艺方面

半成品杂菌污染——加强管线、发酵罐、待装罐的清洗消毒；

接种温度不符合要求——检查接种温度、在线升温、发酵温度是否符合标准；

均质条件不符合要求——检查均质效果，合适的均质可以细化脂肪球使其均匀分散在乳中也可以让稳定剂进一步溶解，减少酸奶乳清析出；

杀菌温度不足——合适温度时间的加热杀菌可以使乳清蛋白变形沉淀，增加蛋白质的持水能力，改善组织结构、减少乳清析出；



发酵时间过长，酸度过大破坏乳蛋白质形成的胶体结构；

发酵时间过短，胶体结构还未充分形成；

发酵温度过高，导致产酸速度过快，蛋白快速收缩引起乳清析出；

发酵后降温不及时——酸奶出库后用冷水喷淋冷却后再入冷库，加大制冷量，入冷库后分散摆放；

乳中含氧量过高——脱气设备脱气处理。



三、酸奶有颗粒

奶粉水合时间不够——严格执行低温长时间水合工艺；

均质条件不符合要求——合适的均质条件可以细化脂肪球使其均匀分散在乳中；

加入菌种后未搅拌完全导致发酵不均匀——增加搅拌时间充分混合均匀；



发酵时间过长导致发酵状态不好——严格按照工艺流程执行发酵时间，做好过程监控；

磷酸钙积淀，蛋白质变性——调整热处理强度。

四、酸奶状态稀薄黏度偏低

乳中蛋白质含量低——增加乳蛋白含量；

酸奶中空气含量高——脱气设备脱气处理；

均质和热处理对发酵乳粘稠度有很高的改善作用，均质压力 18-20MPa，温度 65-75℃；

发酵终点的破乳流程机械处理过猛——改善工艺条件，调整搅拌速度；

选用高粘度菌种。

（来源：食品伙伴网）

《食话实说》关于小麦粉的消费提示

“小麦绕村苗郁郁，柔桑满陌槿累累。”小麦是我国主要粮食作物之一，其磨制加工后的产品——小麦粉在我国消费量广。随着加工工艺和生活水平的不断提高，琳琅满目的小麦粉产品竞相上市，满足了不同消费者的需求。本期消费提示，带大家了解几种常见的小麦粉产品，希望能够帮助您选择到合适的产品。



一、小麦粉的分类

根据 GB/T 1355-2021《小麦粉》，小麦粉是由小麦经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面制食品的产品。根据加工精度、灰分含



量等指标的不同，可以分为精制粉、标准粉、普通粉等。需要注意的是，执行 GB/T 1355-2021《小麦粉》标准的小麦粉，原料除小麦和水之外不允许添加其他成分。

此外，还可以根据是否用于专门制作某种特定品种面制品分为通用小麦粉和专用小麦粉；根据产品面筋含量分为高筋粉、中筋粉、低筋粉。

二、不同小麦粉的特性和用途

市面上小麦粉产品以精制粉为主，其加工精度高、麸皮含量少、色泽洁白、口感较好，可以满足大多数面制品的制作需要。

专用小麦粉包括面包用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉等，通常

根据不同需求添加了酵母、淀粉、 α -淀粉酶等，使其更加方便的用于制作面包、饺子、馒头等某种特定的面制品。

此外，根据产品面筋含量不同，也可以选择不同的面粉。高筋粉适合做口感比较筋道的面食，如面包、面条、水饺等；中筋粉可以制作大部分的面食；低筋粉适合做蛋糕或者酥性饼干等口感松软酥脆的食品。

三、小麦粉也有“肤色”

小麦粉的洁白程度更多的取决于加工精度，并不意味着产品品质的高低。目前市面上有一些加工精度较低的小麦粉产品，如全麦粉等，由于麸皮含量较高。



因此颜色相对会偏黄偏暗。相反，如果加工精度高、麸皮含量低，则面粉颜色会更白。



四、科学选购小麦粉

- ① 正规渠道购买。消费者应选择正规渠道购买小麦粉，不购买包装破损、标签标识不清的产品。
- ② 保质期内尽快使用。市面上销售的小麦粉保质期多为6-9个月，贮存条件通常为阴凉干燥处存放。消费者可根据家庭人数、面制品食用量等实际情况选购合适规格的产品，并按照标

签要求的贮存条件存放，避免产品变质，造成食物浪费。

③ 关注标签标识。消费者应注意包装上的标签信息，如配料、净含量、质量等级、生产企业名称、生产日期和保质期、贮存条件、产品执行标准等信息，一般标签上都会标注产品是高筋粉还是低筋粉、是否为精制粉等，根据这些信息也可以选到合适的小麦粉产品。

④ 混合搭配营养更均衡。消费者可以选购一些全麦粉，搭配精制小麦粉混合食用，营养搭配更为全面。



（来源：山东市场监管）

食品原料贮存的一些基本原则

食物或食材适当的贮存可确保卫生安全、营养价值与降低损耗，贮存时必须防止微生物二次污染与质量化学劣变；维持贮存区良好及整洁的状态，并循环存货；以特定温度或湿度贮存的食物，需严格控管其贮存条件。



一、新鲜

农、畜、水产品等食品原料及调味料、食品添加剂等，应尽量保持鲜度依据使用量订货，勿大量囤货。

二、标签

需贴上标签的食品：

已保温超过 24 小时的食物。

需控制温度与时间的调理食品。

即食食品。

重新调理的食品。



标签内容：

食品名称

食品制作、食用或丢弃的日期。

生产者或管理者姓名。

其他需注意的事项。

即食食品、对环境与温度敏感的食品宜贮存于 7°C 以下，贮存时间不宜超过 7 天，超过贮存时间后，宜丢弃，以预防如李斯特菌、沙门氏杆菌、金黄色葡萄球菌等污染。

重新调理的食品，例如，使用生鲑鱼碎肉，能将其煮熟后再制作成鲑

鱼松时，生鲑鱼肉上需有供货商提供的标签，而自行煮熟的碎鲑鱼肉也需由操作者贴上标示名称及有效日期等相关信息。

三、循环/时间管理

不同特性的食材或原料会有不同的贮存期限，一般人认为 -18°C 以下冷冻或未潮解的干货就可以放得很久，这是错误观念。

食材或原料即使在低温或低水活性下，因其本身的组成成分仍会缓慢的进行酵素或化学反应而变质，质量劣变，如贮存过久的油脂会产生油耗味、肉品在 -18°C 以下冷冻过久会失去鲜美与组织弹性。



因此所以每一种食材或原料均需依其特性订定贮存期限。

宜配合使用量采购，避免一次过量采购造成茅室贮存期间过长而影响质量。

以先进先出 (First In First Out, FIFO) 为原则进行管理。

先进先出原则

- 1、确认食品的使用期限或有效日期。
- 2、将使用期限或有效日期较早到期之食品放在较晚到期的食品之前。
- 3、先使用存放在前方的食品。
- 4、排定时间表，定期查看并丢弃已拆封但仍贮存的过期食品。
- 5、已经超过制造厂商标示的有效日期之食品必须丢弃。



6、拆封后的食品保存状态与未拆封前不同，须将保存时间缩短，以避免食品质量已劣变却仍被使用的风险。

7、先清洁及消毒容器，再将新拆封的食品装入容器。

8、面粉放置在容器的时间不得超过原厂标示的有效日期。超过有效日期时，必须倒掉剩下的面粉，并清洁及消毒容器，再将新的面粉重新装入。

各类食品的贮存期限参考

食材种类 [ⓐ]	贮存温度 [ⓑ]	
	0~5° C [Ⓒ]	-18° C 以下 [Ⓓ]
牛排、猪排 [Ⓔ]	3~5 天 [Ⓒ]	牛肉或羊肉 8~12 个月 [Ⓓ] 猪肉 8~10 个月香肠 [Ⓓ] 熏肉 1~3 个月 [Ⓓ]
绞肉 [Ⓕ]	1~2 天 [Ⓒ]	2~3 个月 [Ⓓ]
家禽 [Ⓖ]	3~4 天 [Ⓒ]	3 个月 [Ⓓ]
鱼贝类 [Ⓗ]	1~2 天 [Ⓒ]	3~6 个月 [Ⓓ]
蛋类 [Ⓙ]	3 星期 [Ⓒ]	9 个月 [Ⓓ]
蔬菜、水果 [Ⓚ]	5~7 天 [Ⓒ]	10~18 个月 [Ⓓ]

注：切得愈细的食物，冷冻贮存期限愈短。

四、注意贮藏温度

若食材或原料已冷冻或冷藏，须配合原贮存条件进行冷冻或冷藏。

若食材或原料是常温未包装，则必须依等候使用的时间考虑是否加以

包装，并视情况以常温、冷冻或冷藏方式贮存。

若是包装食材，则依包装标示的最佳温度贮存。通常供货商对食材/原料最为了解，因此应与供货商清楚确认每一批食材或原料的贮存条件。人员轮班开始时，应确认食品贮存区的温度。

使用检查清单做为这个过程中从业人员的准则。

食品原料温度对微生物污染与化学劣变影响条件限制

温度	微生物污染影响	化学劣变影响	食品原料类型
-18℃	生长极缓	反应极缓	冷冻品/水产/蔬菜/调理食品
0℃	生长缓慢	反应缓慢	解冻品/水产/蔬菜/冰温保鲜肉品
4~7℃	生长稍慢	反应稍慢	冷藏肉品/水产/蔬菜/调理食品
18℃	生长正常	反应稍慢	冷藏调理食品
25℃	生长正常	反应正常	干货类
60℃	稍长稍慢	反应加速	保温调理食品

因此，我们最好实时监控食品原料储存的环境温度。使用连续记录测量值的设备，如：固定式数据记录仪等。如果环境温度超出了设定的限值，

系统会自动向一组指定的接收者发送通知，以便能够立即实施干预以消除



错误原因，从而避免食品因超过临界值而必须被丢弃。

五、注意贮存湿度

下列物料须考虑贮存湿度：

常温下的干货：主要是避免吸湿或潮解作用，通常控制于 70%以下湿度。

未包装的冷冻冷藏类原料：避免食材表面风干、冷伤或冻伤，可先以保鲜膜等包覆再进行冷冻或冷藏。

与温度记录设备一样，湿度的测试设备也宜使用连续式记录仪。

六、产品的置放

将食品原料贮存在专门存放食品的容

器中。

容器应该耐用、防水，而且能够密封或覆盖需热存或冷冻或冷藏的食品容器，并依据容器上标示之耐热温度使用。

勿使用空的食品容器来贮存化学品。

勿将食品放在空的化学容器。

将食品和用品分别贮存在指定的区域。

食品及用品皆宜离墙 5 公分以上，并且离地面至少 5~15 公分放置或贮存。

七、贮存场所的清洁

保持所有贮存区的清洁及干燥。

定期清洁地面、墙壁及冷藏库、冷冻库、干货贮存区及加热保温柜的架子。

立刻清洁溢出物及渗漏物，



以免污染其他食品。

经常清洁手推车、小推车、运输器及盘子等相关器具。

将食品贮存在已经清洁与消毒过的容器中。



将脏的抹布暂存在清洁、耐洗容器内避免与食品接触。

贮存方式必须能够预防交叉污染食品，若使用镂空层架，应避免上层的原料或底部不洁，污染下层原料。

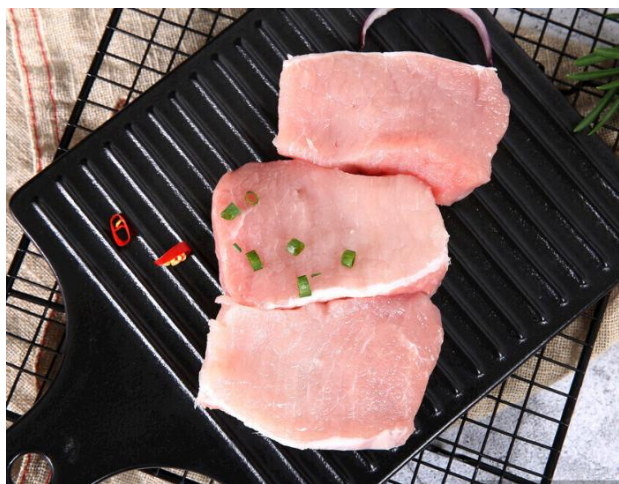
（来源：食品 580）

食品安全法治



去菜市场将不会再被“生鲜灯”晃了眼

买过菜的消费者，恐怕对生鲜摊位上那些具有“滤镜”效果的生鲜灯都不陌生。原本发白的猪肉，经暖红色灯光照射，变得红润鲜嫩，让人购买欲望直线上升……。



猪肉区大多使用的是红色的灯，海鲜区的“生鲜灯”是冷蓝色，蔬菜区则是使用白色的普通灯具。这种通过调

整光照颜色让食品看起来更“新鲜”的灯具在业内被称作“生鲜灯”，近年来在各大商超、农贸市场普遍存在，多用于生鲜、果蔬类食品销售，“生鲜灯”的滥用容易让消费者被“美丽外表”误导，购买到不新鲜的食品。《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》今日实施，“生鲜灯”被禁用，今后我们去菜市场将不会再被“生鲜灯”晃了眼。

一、去掉“滤镜”，12月1日“生鲜灯”将被禁

针对各地市场广泛应用的“生鲜灯”误导消费者问题，2023年6月

30 日,国家市场监督管理总局令第 81 号公布,即《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》(以下简称《办法》),该《办法》自 2023 年 12 月 1 日起施行。《办法》第七条第二款规定“销售生鲜食用农产品,



不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知”。禁用“生鲜灯”成为此次《办法》修订的突出亮点。《办法》提出“生鲜灯”的使用规范,增加对销售场所照明等设施的设置和使用要求。

违反“生鲜灯”相关条款的,《办法》第三十八条规定“由县级以上市场监督管理部门责令改正,给予警告;

拒不改正的,处五千元以上三万元以下罚款”。

根据国家市场监管总局相关规定,“生鲜灯”12 月 1 日起将全面禁用。2023 年 11 月,地方市场监督管理部门下发了关于销售食用农产品不得使用“生鲜灯”的提醒告知书,作出相关提醒,要求各食用农产品销售者及市场开办者要认真落实主体责任,迅速对照明灯具进行自查自改,及时更换不符合规定的灯具设备。

二、守护“舌尖上的安全”

“生鲜灯”禁用体现了国家对于食品安全和消费者权益保护的高度重视。此次新规的出台,



将还食用农产品“本色”,让其回归真实,这既是对消费者权益的保障,

也是对食品安全底线的坚守。随着办法的实施，更需要商家自律、行业规范和市场监管共同发力，明确实施细则守护我们“舌尖上的安全”。



新规实施在即，全国各地市场监管部门开展行动，开始展开排查行动，确保生鲜“素颜”上市。多地市场监管部门加大《办法》宣传力度，要求不合规的商户和企业尽快整改，及时购买符合要求的灯具，也希望经营者自觉关掉这种“美颜神器”，让食用农产品“素颜出境”，一起保障消费者合法权益和食品安全。

（来源：食品伙伴网）

国标征求意见，高温杀菌乳将有标可依

2023年12月11日，食品安全国家标准评审委员会发布了《食品安全国家标准 高温杀菌乳》征求意见稿（以下简称《征求意见稿》），《征求意见稿》的制定主要是基于市场驱动、企业生产实际需求、监管的需要以及与国际接轨四方面的原因。食品伙伴网针对以上内容进行解读，供企业参考。

一、高温杀菌乳，健康新选择

在“健康中国2030”的背景下，消费者对乳制品的需求逐渐转向更新鲜、更营养的方向。



目前，国内液态乳市场主要由巴氏杀菌乳和灭菌乳主导。然而，巴氏杀菌乳的保质期相对较短，而灭菌乳虽然保质期长，



但其口感和营养价值却不尽如人意。因此，市场上急需一个新的乳制品品类，能够兼顾新鲜度、营养价值和较长的保质期。在这样的需求推动下，高温杀菌乳应运而生。

二、高温杀菌乳产品将有标可依

2022年3月1日，国家市场监督管理总局发布了新版食品生产许可目录，其中在液体乳类别中新增了一个新品类：

“高温杀菌乳”。在《高温杀菌乳》国家标准正式发布之前，乳企可以根

据备案的企业标准生产高温杀菌乳产品。然而，由于缺乏统一的标准和规范，各企业采取的杀菌工艺差异较大，市场上高温杀菌乳的品质也参差不齐。此次《征求意见稿》明确了高温杀菌乳的技术要求、高温杀菌温度时间组合要求（表 A.1）、加工方式等效评价要求（表 A.2）等，与传统巴氏杀菌乳和超高温灭菌乳区分开来，将实现高温杀菌乳产品有国家标准可依，企业生产也将更加规范，更有利于监管部门的监督管理。

表 A.1 高温杀菌温度时间要求

温 度	时 间
115℃	20 s
120℃	15 s
130℃	2 s

表 A.2 高温杀菌乳加工方式等效评价要求

项 目	指 标	检测方法
碱性磷酸酶	阴性	NY/T 3799
糖氨酸(mg/100g 蛋白质)	≤ 100.0	NY/T 939

注：应在加工完成后在线采样测定。

三、国际上类似产品法规现状

目前，国际上已经存在一些类似于高温杀菌乳的产品，如延长货架期乳（ESL 乳）和超巴氏杀菌乳（UP

乳)。然而,不同国家之间这些产品的热处理温度和时间可能存在差异。例如,美国联邦法规 21 CFR PART 131 部分规定,UP 乳需要在超过 280 °F (约为 137.8℃) 的温度下热处理至少 2 秒,以在冷藏条件下具有更长的货架期。实际上,美国 UP 乳的热处理温度甚至超过了中国常温奶的灭菌温度限值。欧盟没有 ESL 乳相关的法规,



但欧盟食品安全局 (EFSA) 发布的期刊提到, ESL 乳的热处理条件在 123-145℃ 范围内,持续 1-5 秒。新西兰初级产业部 (MPI) 发布的食品安全技术报告提到,目前商业化生产

ESL 乳最常用的温度和时间组合为 123-127℃ 和 1-3 秒。而新加坡与中国高温杀菌乳类似的产品是灭菌乳,是经过过滤或澄清、均质,然后加热至不低于 100℃ 下保持足够长的时间以杀死所有存在的微生物的乳,并应包装在密封的容器中。

四、结语

此次发布的《食品安全国家标准 高温杀菌乳》(征求意见稿)详细规定了高温杀菌乳的技术指标、高温杀菌温度时间组合要求以及加工方式等效评价要求。我们期待这一标准能够早日发布并实施,以更好地保障消费者的权益,推动行业更加有序、健康地发展。提醒乳制品生产企业,请根据实际情况在 2024 年 2 月 10 日前登录食品安全国家标准管理信息系统 (https://sppt.cfsa.net.cn:8086/cfsa_aiguo) 在线提交反馈意见。关注食品标法圈获取标准的最新制修订动态。(来源:食品伙伴网)

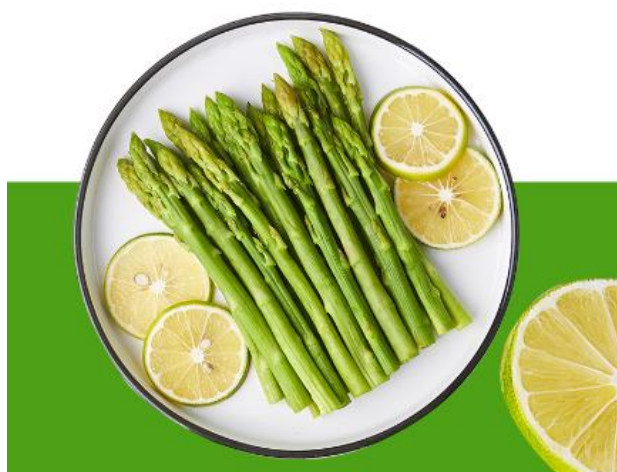
新理念食品安全穿透式监管，你了解吗？

近年来，我国食品安全形势总体平稳向好，但一些食品安全突出问题屡治屡现。食品产业链环节多、链条长，主体多样及新业态发展等特点，使食品安全的监管难度相对较大。如何引入新的监管理念，及时应对食品产业不断涌现的新挑战，让监管跑赢风险，有效地保障食品安全，成为食品安全监管的难点。食品安全穿透式监管以其全面、深入的特点，为解决食品安全问题提供了新的思路。食品伙伴网梳理了相关的信息，供大家参考。



一、“穿透式监管”的概念起源

穿透式监管早期主要应用于金融监管领域，是利用数字化手段透过金融产品的表面形态看清业务实质，



将资金来源、中间环节与最终投向穿透联接起来，按照“实质重于形式”的原则甄别业务性质，根据业务功能和法律属性明确监管规则。穿透式监管的监管理念与监管方式可为其他监管领域提供有益的借鉴。

2022年6月23日，《国务院关于加强数字政府建设的指导意见》提出要充分运用穿透式等新型监管手段，弥补监管短板，提升监管效能。

二、食品安全穿透式监管的理念

食品安全穿透式监管的核心内涵是，以问题为导向，综合运用各类监管工具和手段，贯穿食品产业全链条、全环节、全要素，对问题食品及其相关产品进行溯源查处



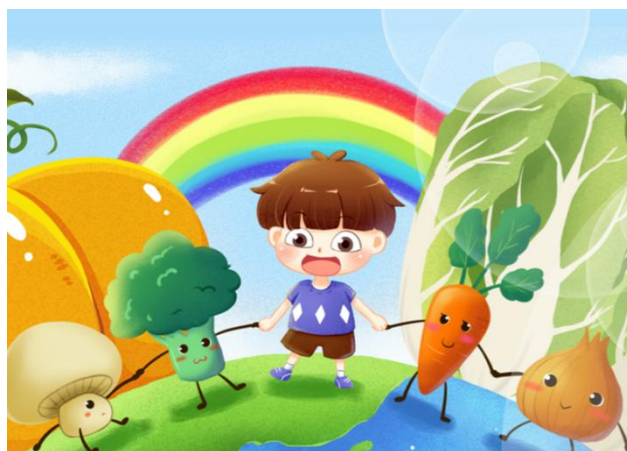
对相关生产经营主体行为开展全面监管，对行政监管主体行为开展监督指导，有利于衔接分段、分业监管，串联跨区域监管，完善制度机制，推进从源头上解决问题，提升食品安全保障水平。

和普通监管不同，穿透式监管针对突出或共性问题，从上下游、不同环节追根溯源、深挖原因，并制定防范措施，从根本上解决问题。其监管对象既包括相关主体，也包括被监管

主体关联的其他主体，乃至涉及的属地、行业监管部门；主要针对主体行为及其生产经营产品暴露出来的系统性风险、突出隐患，抑或发生的突发事件开展的监管，实现由单一监管向综合监管的转变。

三、食品安全穿透式监管的运用

按照市场监管总局相关部署，四川省市场监管局开展了食品安全穿透式监管试点，坚持以问题为导向，建立健全组织保障机制、监管和执法联动机制、跨部门协作机制、跨区域协作机制、行刑衔接机制等五项机制，综合运用各类监管工具或手段，贯穿食品产业全链条、全环节、全要素，



推行清单化管理，制定问题清单、任

务清单、成因清单、整改清单、成果清单等五项清单，对问题食品及其相关产品进行溯源查处，对相关生产经营主体、行政监管部门的行为开展全面监管，透过表象看透问题本质，进一步完善食品安全监管体制机制。



2023年11月10日，四川省食品安全办发布了《关于推行食品安全穿透式监管的指导意见》。意见指出，四川省食品安全穿透式监管的应用情形包括：一、穿透核查食品安全突出问题。针对监管执法、抽检监测、投诉举报、舆情监测、风险监测等发现食品安全突出问题组织开展穿透式监管。二、穿透核查食品安全突发事件。

应用穿透式监管方式加强食品安全突发事件调查处置，溯源查处问题食品，加强事件责任穿透核查，提出整改措施。三、穿透核查制约高质量发展的突出问题。围绕地方特色、支柱食品产业，穿透核查产品质量问题，找准问题根本原因，推动改善生产工艺、改造提升生产经营设施设备，提升产品质量。

目前，四川省食品安全穿透式监管工作已取得阶段性成果。《意见》的发布进一步将食品安全穿透式监管制度化、标准化、具体化，更好地推



动建立四川食品安全现代化治理体系，进一步守护人民群众“舌尖上的安全”。



四、小结

近年来，食品经营领域发展迅速，食品新兴业态不断涌现，新型经营模式层出不穷。网络订餐、直播带货、跨境电商等经营模式快速发展，预制菜、中央厨房、餐饮服务连锁管理等食品生产经营主体业态持续兴起，对市场监管提出更高的要求。深化监管方式创新，提高监管效能，找准切入点对加工、配送、经营管理等多维度进行穿透监管显得尤为迫切。食品安全穿透式监管能够更全面、深入地监控食品生产全过程，有效保障食品安全。然而，实施穿透式监管也面临着一些挑战，需要不断探索和努力。

（来源：食品伙伴网）

保健食品良好生产规范 实施 20 多年来或迎巨变

12月11日，食品安全国家标准审评委员会秘书处发布关于征求《保健食品良好生产规范》等21项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函。

《保健食品良好生产规范》（GB 17405-1998）的标准修订工作自2017年立项，依据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）为基础，框架结构与GB 14881（包括修订方向）保持一致，



GB 17405 现行版本已经发布了25年之久，征求意见稿对 GB 17405-1998 进行了较大调整。对于《食品安全国家标准 保健食品良好生产规范》征求意见稿中的修订要点，食品伙伴网进行了重点变化分析，供大家参考。

一、范围、术语和定义新变化

征求意见稿适用范围延续了 GB 17405-1998 的规定，并根据 GB 14881 进行了完善，适用于保健食品的生产。



删除了“原料”、“中间产品”、“产品”和“批号”的定义，均按照保健

食品注册和备案要求、监管文件和行业习惯对相关术语理解执行。

二、选址、厂区环境、厂房和车间更符合生产需要

要符合 GB 14881 的相关规定，同时增加了生产作业区划分的一般原则、清洁作业区的控制要求、前处理工序作业区的要求等。清洁作业区的控制要求详见表 1。

表 1 清洁作业区控制要求

项目	要求	检测方法	最低监控频次
悬浮粒子数 ^a	≥0.5μm	≤3,520,000 个/m ³	应根据产品安全控制要求， 确定监控频次，每月不少于1次。
	≥5μm	≤29,300 个/m ³	
浮游菌	动态下≤200CFU/m ³ 或者静态下≤100CFU/m ³	GB/T 16294	
沉降菌	动态下≤100CFU/4h(Φ 90mm)或者静态下≤10CFU/0.5h(Φ 90mm)	GB/T 16294	
换气次数 ^b	≥10 次/h	通过风速仪或风量仪测定	
温度 ^c	≤26℃	通过温度计量器具测定	
相对湿度 ^c	≤65%	通过湿度计量器具测定	
注：			
a 方法适用于动态和静态，可根据生产情况选择一种状态检测。			
b 换气次数适用于层高小于 4.0m 的清洁作业区，层高 4.0m 以上的清洁作业区可适当调整换气次数，但应确保清洁作业区的洁净度控制要求。			
c 特殊情况下，可根据生产工艺要求和产品安全控制要求等具体情况设置。			

三、设施与设备提出新要求

重申 GB 14881 的基础性地位。针对保健食品的生产实际情况，增加了清洁作业区入口、二次供水、生产加工用水、原料前处理、提取溶剂回收、清洗系统等相关设施要求。

四、原辅料及相关产品的要求更加规范全面

根据保健食品所用原辅料和包装材料的表述特点，本章节名称由“原料”改为“原辅料及相关产品的要求”。



根据保健食品原辅料和包装材料的实际情况，明确了基本要求、动植物类原料、菌种原料、原料提取物和复配营养素、生产加工用水和其他原辅料的要求。明确自行生产藻类原料、真菌类、益生菌类原料的，应按照相关要求建立生产管理体系。删除原料运输工具、原料验收、原料存放及储存期相关规定。对原辅料和包装材料的质量管理规定更加有条理和规范。

五、生产过程食品安全控制基本要求更加明确

生产过程的食品安全控制章节由原来的“生产过程”修订为“生产过程食品安全控制”，新增并明确了9项基本要求，明确GB 14881在保健食品生产中的基础地位；明确保健食品生产工艺规程按照保健食品产品技术要求进行制定；明确关键控制环节和发酵过程中进行微生物监控；明确后续无杀菌措施应在同一清洁作业区完成的生产工序要求，以及特殊情况未能在同一清洁作业区内完成的相关要求；

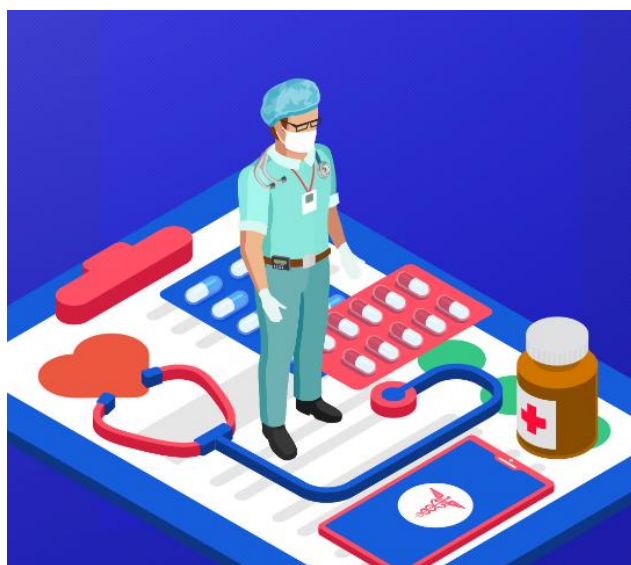


明确有效降低异物污染的相关要求；明确物料平衡检查的相关要求；明确清洁状态标识和清场的相关要求；明确生产线切换防止交叉污染。对于生产过程中的风险控制有了明确的指向性。

六、生产过程特定工序的控制要求更加明确

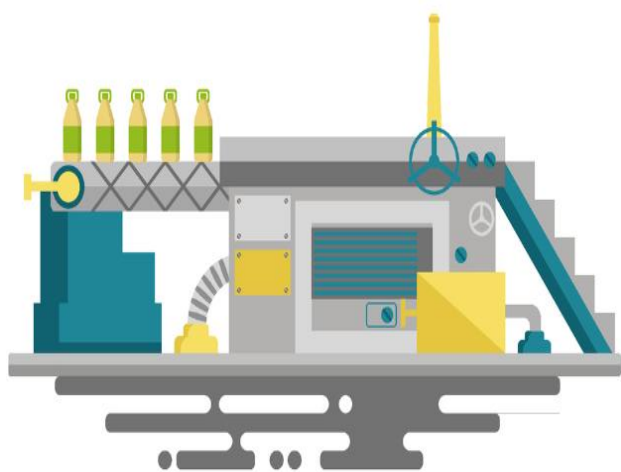
生产过程的食品安全控制章节新增了“特定工序的控制要求”，原标准中也有相关内容，但是没有进行特定工序的明确划分，在特定工序中新增原料提取物提取工序的控制要求、原料前处理工序的控制要求、包装材料投料使用的控制要求、

中间产品的控制要求，对上述关键工序的关键工艺及工艺参数、关键项目检验、洁净级别等进行了明确要求。对于原辅料投料使用、配料与加工部分做了大幅删减，使这些工序中的关键控制要求更为清晰明确。



七、新增确认和验证工作相关规定

通过确认/验证可以控制生产过程的运行标准，通过对已验证状态的监控，可以控制整个工艺过程，确保质量。本章节主要包括确认/验证的基本思路、范围、对象和主要工作过程等。明确厂房、设施、设备和检验仪器应当经过确认，检验方法应当经过确认/验证，关键的生产工艺和操作规程应



当定期进行再验证，影响产品质量安全的主要因素发生变更时，应进行风险评估，并根据风险评估情况进行确认/验证。所有确认/验证工作中的过程及数据等均应有记录，验证工作完成后应有验证报告，记录和验证报告均应归档保存。

八、保健食品不同类型产品的作业区划分更加明确

新增“附录 A 保健食品不同类别产品作业区划分指南”，对于不同剂型或形态保健食品的作业区划分更为明确，除了有一般原则，还列出了划分示例，对于常见剂型/形态的保健食品需要在清洁作业区进行的关键工序



加以明确。方便企业根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求和特殊情况调整作业区的划分。

九、其他变化

主要涉及检验、贮存与运输、产品召回与追溯、人员与培训、记录和



文件管理相关内容。具体如下：①新增原辅料、包装材料及中间产品检验的规定；②增加贮运中保质期、贮存期限、信息化仓储等内容；③新增产品召回及追溯制度的要求，确保对产品从原辅料采购到产品销售的所有环

节都可进行有效追溯，以便发现问题时，可迅速召回；④删除学历、专业等限制要求，新增企业应制定培训计划并实施的相关规定；⑤新增文件和记录的管理应符合的标准、文件管理制度的管理要求及目的。以上修订更加全面的规范了产品生产过程相关所有环节的要求。



十、小结

此次《保健食品良好生产规范》修订，主要以国内相关标准和规范性文件作为参考，对原有标准做出了较大改动，并与保健食品生产许可审查细则修订工作相衔接，伙伴网将持续关注保健食品生产许可相关规定的修

订进展，为大家提供生产相关技术支持。



《食品安全国家标准保健食品良好生产规范》(征求意见稿)与《保健食品良好生产规范》(GB 17405-1998)对比表

 食品伙伴网 www.foodmate.net	
《食品安全国家标准 保健食品良好生产规范》（征求意见稿）与《保健食品良好生产规范》（GB 17405-1998）对比 （备注：红色表示新增，蓝色表示删除，绿色表示修订）	
《食品安全国家标准 保健食品良好生产规范》（征求意见稿）	《保健食品良好生产规范》（GB 17405-1998）
《食品生产通用卫生规范》和《保健食品良好生产规范》	《保健食品良好生产规范》
1 范围	1 范围
本标准规定了保健食品生产过程中的原料控制、加工、包装、检验、贮存和运输等环节的场所、设备、设施、人员的基本要求和管理准则。	本标准规定了在生产具有特定保健功能食品企业的人员、设计与设施、原料、生产过程、成品贮存与运输以及品质与卫生管理方面的基本技术要求。
本标准适用于保健食品的生产。	本标准适用于所有保健食品生产企业。
	2 引用标准
	下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所列版本均有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准的最新版本的可能性。
	GB 17404 冷冻厂设计标准
	GB 5749-85 生活饮用水卫生标准
	GB 17149-91 食品包装通用标准
	GB 14881-91 食品企业通用卫生规范
2 术语和定义	3 定义

(来源：食品伙伴网)

国际预警



澳大利亚为含有肉类成分的动物性香料颁发标准许可证

2023 年 12 月 4 日，澳大利亚农业、渔业和林业部发布消息，为含有肉类成分的动物性香料颁发标准许可



证。标准许可证条件与肉类成分 5% 或

以上的动物香精非标准许可证的条件基本相同，含肉成分少于 5% 的动物香精进口商也可以选择使用该许可证。

满足标准许可证的进口条件包括：

- （1）货物必须可以零售，在销售给最终消费者之前无需进一步加工；
- （2）附有证明采购和加工肉类成分的健康证明；
- （3）产品成分符合要求，有生产商关于产品成分的符合性声明。

不符合标准许可条件的进口货物包括：

- （1）完全由动物血和/或动物脂肪和/或动物油脂组成的货物；

- (2) 蒸煮货物或含有蒸煮成分的货物；
- (3) 按干重计算乳制品含量超过 10% 的货物；
- (4) 干重蛋白含量超过 10% 的货物。

如果货物不能满足标准条件，进口商必须申请非标准许可证，并将对货物进行单独评估后再许可证上列出产品名称。该许可于 2023 年 12 月 5 日起生效。



(来源：厦门技术性贸易措施信息网)

南非制定山核桃及其产品记录保存和申报措施

2023 年 12 月 4 日，南非农业、土地改革和农村发展部通过政府公报发布《山核桃及其产品记录保存和申报措施》该法定措施适用于国产和进



口山核桃及山核桃产品，由南非山核桃生产者协会（SAPPA）负责管理。

主要内容：

- (1) 所有山核桃和山核桃产品的生产商、加工商、进口商和出口商，都应按照国家林业局的要求，保存下列有关事项的记录并提交申报表：山核桃和/或山核桃产品的生产总量；进口及/或出口山核桃及/或山核桃产品的数量；

由加工商加工的山核桃和/或山核桃产品的数量。记录应保存在电脑或登记本上，须存放在该资料人的注册处所，存放期最少三年；

(2) 山核桃产品的购买者，应要求提供产品/服务价格或任何类似信息；



(3) 国家农业、土地改革和农村发展部或受让人应在规定的期限内（三年）提供所有出口证书的副本或提供该证书所载 SAPPa 要求的信息；

(4) 上述的申报表应在要求申报的月底后十五天内，以 SAPPa 免费提供的形式提交到 SAPPa；

(5) 该措施自政府公报发布之日起实施，实施期为 4 年。

(来源：厦门技术性贸易措施信息网)

韩国修订食品标准和规格

2023 年 11 月 28 日，韩国食药部(MFDS)发布第 2023-72 号公告，修订食品标准和规格，自发布之日起实施。

主要内容：

(1) 修订食品的定义、标准和规格。特殊医学用途食品，微生物生长风险较低的粉状产品不实行强制灭菌处理；脱脂芝麻粉、大豆粉不适用酸价标准（4mg/kg）；

(2) 修订食品成分清单。对可食用的原料产品名称、学名、使用部位不明确的食物原料进行重新整理；新增百合等 105 种农水产品原料；



(3)新制定和修订甲胺磷等 114 种农药残留限量标准。部分内容如下表所示；

(4)检测方法的修订。一般异物检测方法中用筛分法、过滤法、维尔德曼烧瓶法等检测方法对浸出茶进行金属异物检测；总氮和粗蛋白检测杜马斯法；细菌计数、大肠杆菌、大肠菌群等微生物检测方法的修订。

药物名称	食品种类	制订的最大残留量 (mg/kg)
甲胺磷	红薯	0.03
	干枸杞	0.5
	牛蒡	0.2
	牛蒡叶	3
异丙甲草胺	韭菜	0.03
四聚乙醛	紫苏叶	0.03
叶菌唑	薏米	0.05

(来源：厦门技术性贸易措施信息网)

健康小贴士



注意！腌腊肉有了这个味儿就不要吃了

俗话说“小雪腌菜，大雪腌肉”。



值反映油脂被氧化的程度，那么，腌腊肉过氧化值超标会带来什么影响呢？

一、什么是过氧化值？

过氧化值是衡量食品中油脂被氧化程度的重要指标，随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。研究发现

天气渐寒，楼顶天台上渐渐晒起了香肠、板鸭、腌肉等腊味美食，这是冬日独特的风景，也是冬日年关餐桌上必不可少的美食。然而，很多消费者发现，长时间放置的腌腊肉会散发出一种“哈喇味儿”，而这正是腌腊肉中油脂被氧化散发出的味道。过氧化



油脂氧化速度与温度、氧气含量、水分含量和光照等外界环境因素密切相关。



一般来说，贮存温度越高，氧气含量越高，水分含量越大，油脂氧化速度越快。此外，光照也会加快油脂的氧化速度。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠中过氧化值不得超过 0.5 g/100g，腌腊禽制品的过氧化值不得超过 1.5 g/100g。

二、过氧化值超标有什么危害？

过氧化值超标意味着食品已经氧化变质，会使食品的口感、气味发生改变，营养成分流失。误食少量过氧化值超标的食品一般不会对人体的健

康产生损害，但是，如果过多食用，严重时可能会导致肠胃不适、腹泻等。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇味等异味，需避免食用。

三、消费提示

- 1、腌腊肉更适宜在秋冬时节腌制，家庭自制腌腊肉时，要在正规的超市或市场购买经过动物检疫和肉品品质检验合格的肉，避免使用色泽和气味异常的原料肉。并且晾晒的时间不宜过长，晾晒（烘烤）温度不宜过高。
- 2、腌腊肉应贮存在低温、隔氧、干燥、避光环境中，并注意做好防护措施，避免鼠虫的危害。



3、购买腌腊肉时要仔细查看生产厂家、生产日期、保质期及原料等标签信息，购买时应尽量选择小包装和生产日期较为新鲜的产品；购买散装腌腊肉时要注意是否有哈喇味等异味，不购买氧化变质的食品。

4、已拆封但未食用完的腌腊肉应先将其密封包装好，然后冷藏或置于避光阴凉处，并尽快食用。如果有酸败、腐臭异味的要谨慎购买和食用。

5、多数腌制食品盐含量较高，过多的摄入可能增加高血压、脑卒中等发病风险，因此，腌制食品要适量食用。



（来源：江西省市场监督管理局）

筑牢食品安全防线，这些知“食”你了解吗？

一、什么是食品安全

食品安全指食品无毒、无害，符合应有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。



二、食品安全七须看

- 1、注意看经营者是否有营业执照，其主体资格是否合法。
- 2、注意看食品包装是否严密无损、商标内容完整，品名、厂名、厂址、净重、主要成分、生产日期和保质期等清晰可见。

3、注意看食品的生产日期及保质期限，买食品或用餐。
注意食品是否超过保质期。



4、看食品的色泽，产品色泽应与品名相符，若其颜色过于鲜艳，失之自然，就有可能是添加了过量色素所致，不要购买和使用。

5、看散装食品经营者的卫生状况，注意有无健康证、卫生合格证等相关证照，有无防蝇防尘设施。

6、看食品价格，注意同类同种食品的市场比价，理性购买“打折”“低价”“促销”食品。

7、要教育孩子做到不买无证摊贩的食品，不买无商标或无生产日期、无生产单位、无保质期等标签不完整的食品；不到无证摊点、快餐店、小店购

三、食品安全五要点

1、保持清洁：勤洗手，餐具、厨具、厨房环境要清洁。

2、生熟分开：生熟食物要分开，加工食物的厨具、容器要生熟分开。

3、食物要彻底煮熟烧透：烹调要煮熟、烧透，再次食用要彻底加热。

4、在安全的温度下保存食物：食物冷却后再放冰箱存放，生肉类不要反复冻融，定期清理冰箱，不买、不吃超过保质期的食品。

5、使用安全的水和食物原料：选择新鲜的蔬菜水果，使用安全的水，不用未经处理的水。



四、健康饮食七须知

1、白开水是最好的饮料，一些饮料含有防腐剂、色素等，经常饮用不利于少年儿童的健康。

2、养成良好的饮食和卫生习惯，饭前要洗手，饭后要漱口，不喝生水，瓜果蔬菜清洗干净后食用，以免造成农药中毒。

3、引导孩子科学合理膳食，饮食选择多样化，以正餐为主，不挑食、不偏食，少吃零食，多吃富含铁和维生素 C 的食物。



4、选择食品时，要注意食品的生产日期、保质期。

5、尽量少吃或不吃剩饭菜，如果吃剩饭菜，一定要彻底加热，防止细菌性

食物中毒。



6、少吃油炸、烟熏、烧烤的食品，这类食品如制作不当会产生有毒物质。

7、杜绝一切不卫生食品，在外就餐时选择正规餐饮场所就餐，不买幼儿园周边、街头巷尾流动摊贩的“三无食品”（无生产厂家及地址；无生产日期；无保质期），不食用来源不明、假冒伪劣、过期的食品。

（来源：兴国县兴莲中心小学）

除了西柚，这些食物也不能与药物一起吃

“食物”和“药物”是两个家喻户晓的词。俗话说，人是铁饭是钢，一顿不吃饿得慌。食物是人体摄取营养的主要来源，是人体健康、精力充沛的重要保证。但当人受伤、生病的时候，往往需要使用药物来治疗。

药物是人类用来预防、治疗、诊断疾病或为了调节人体功能，提高生活质量，保持身体健康的特殊物品。然而，有些食物不仅会影响药物的治疗效果，甚至会破坏药物的结构，增加药物的毒性和不良反应。因此，应牢记药物的“食物天敌”，避免食物与药物在你身体里“相爱相杀”。



一、西柚切莫和这些药一起吃



西柚又称葡萄柚，外形似橘子。

西柚含有的化合物可以干扰肝脏中负责药物代谢的酶的活性，主要抑制CYP3A4的活性。这可能会导致血液中药含量增加，进而导致副作用或降低药物疗效。CYP3A4是细胞色素P450家族中最为重要的药物代谢酶，其在药物的代谢中起着极其重要的作用。CYP3A4抑制是引起药物不良反应的最常见原因。

目前，文献证实，与大量的西柚或西柚汁不能同时服用的药物有以下几类。

降压药

硝苯地平、非洛地平、维拉帕米等与

西柚合用易引起低血压，轻则引起头晕、心慌、乏力，重则诱发心绞痛、心肌梗死、卒中。



降脂药

阿托伐他汀、辛伐他汀等与西柚同服可能导致肌痛、肌无力、肌肉肿胀等横纹肌溶解表现，30%的横纹肌溶解患者会出现急性肾衰竭。

抗心律失常药

胺碘酮、奎尼丁与西柚同服可致尖端扭转型室性心动过速而危及生命。

镇静催眠药

地西洋、咪达唑仑等药物与西柚同服可增加眩晕和嗜睡的发生率，高空作

业者和司机在用药期间尤其要注意。

抗焦虑药

丁螺环酮和西柚同服可影响药物疗效。

其他种类

免疫抑制剂（器官移植抗排异药物），环孢素、他克莫司等。抗过敏药特非那定、抗菌药红霉素和莫西沙星、抗癫痫药卡马西平、抗逆转录病毒药沙奎那韦、茚地那韦等也会与西柚汁发生相互作用。

二、这些食物也别和药物一起吃

抗生素怕乳制品

一些抗生素，如四环素、左氧氟沙星和莫西沙星等，可以与牛奶、奶酪和酸奶等乳制品中的钙结合形成沉淀，无法吸收，导致抗感染治疗失败。



抗凝药怕富含维生素 K 的食物

如果你正在服用像华法林这样的抗凝药，可能需要避免过量摄入富含维生素 K 的食物，如菠菜、西蓝花等，因为维生素 K 会干扰药物的抗凝作用。



左甲状腺素钠、镇静安眠药怕咖啡

咖啡能减少左甲状腺素钠（用于治疗甲状腺功能减退的药物）的吸收，因此甲减患者在服用左甲状腺素钠的时候不要喝咖啡。安眠药，如地西洋是作用于人体神经中枢的镇静催眠药，而咖啡因能引起神经中枢的兴奋，两者作用完全相反。因此，大家服用上述药品时最好不要喝咖啡。

钙片怕菠菜

菠菜虽好，但是吃钙片的时候尽量不要吃菠菜。因为菠菜中含有大量草酸

钾，进入体内后妨碍人体对钙的吸收。

抗抑郁药怕奶酪

某些抗抑郁药，特别是单胺氧化酶抑制剂（苯乙肼、司来吉兰）会和奶酪中的某种成分发生反应，用药的同时又大量摄入奶酪后会造成头痛和高血压等副作用。

利尿剂怕胡萝卜

利尿剂中很多是排钾的，如呋塞米、氢氯噻嗪等，服药后可使尿中排钾明显增多，这个时候吃含钾高的果蔬合适。而胡萝卜含有排钾作用的成分，二者同用，会加速排钾，可能导致低血钾症，严重者全身无力、烦躁不安、胃部不适。



(来源：健康中国)

关于鉴科检测

最值得信赖的综合性检测技术服务机构

厦门鉴科检测技术有限公司作为独立、公正、专业的第三方检测机构，已获得CMA、CNAS、CATL等资质认可与认定，完善的实验室管理体系，为客户提供公正准确的检测 results 和优质高效的检测服务。作为高新技术企业，鉴科检测配备大批先进的样品前处理和分析检测设备，拥有经验丰富、技术精湛的检测团队，并在检测领域开展卓有成效的研究开发工作，不断取得新的研究专利。



检测服务

食品检测	环境检测
农药残留检测	水和废水检测
兽药残留检测	空气和废气检测
食品中污染物检测	噪声检测
食品接触材料检测	土壤、沉积物、固体废物检测
食品添加剂检测	生物体检测
食品微生物检测	
食品营养成分检测	
食品真菌毒素重金属及有害物质检测	

愿景

成为最值得信赖的综合性检测技术服务机构

使命

提供科学、公正、准确、满意的服务

关于鉴科供应链管理

鉴科供应链管理（厦门）有限公司是一家食品行业综合服务商，向食品行业提供有价值的食品质量安全管理方案和服务。

服务领域

- ◆ **食品工厂规划和建造：**提供食品工厂新、改和扩建规划方案 / 提供食品卫生设备设施的配套和定制服务 / 食品工厂装修工程服务
- ◆ **食品行业实验室综合服务：**提供实验室规划方案 / 检测设备设施的供应 / 提供实验室装修工程服务 / 提供快检解决方案 / 提供快检设备、试剂服务 / 实验室耗材、用品的供应
- ◆ **食品卫生器具、用品、设施供应：**个人卫生设施和用品 / 清洁工具 / 清洗消毒用品
- ◆ **食品企业内控提升服务：**供应商风险评估和管理人员培训服务（食品技术和管理标准、行业实践、HACCP、IFS、BRC、5S） / 客户、官方合规性评估与辅导 / 食品安全文化建设
- ◆ **食品保质期测试&评价服务：**食品保质期验证&评价 / 食品保质期评价研究 / 食品工艺改进



关于食品 580

食品 580 是通过线上+线下全覆盖的方式为食品产业链提供全面、便捷和高效的食品内控管理提升解决方案，它由多名食品行业服务从业经验长达二十多年的专业技术团队为技术支撑，引入互联网元素，打造独特的“食品行业内控管理+互联网”服务模式。食品 580 与众不同的服务特色：

接地

食品 580 强调“实用”，从公众号，到 IT 工具，从微课到线下课程，从工厂规划到体系诊断，食品 580 的服务定位明确：从食品企业的实际需要出发，着眼于食品管理者遇到的难题，着力于让一线员工都能理解。

便捷

食品 580 强调“高效”，食品 580 为广大食品企业提供食品企业规范化管理的各类工具和数据库，通过 PC 及移动端平台的双重发力，帮助企业实现高效管理。

平台

食品 580 强调“共享”，食品 580 相信食品安全没有竞争，只有合作，食品 580 坚持通过分享知识，实现知识的持续更新和自我增值。从微信群建设到线下活动，我们践行共享共赢。

2015 版的 ISO9000 提到了“知识管理”，可见“知识”对于企业的持续发展具有重要的意义。“食品 580”针对食品企业的管理需要，开展系统的知识转化，形成了系列的“知识型”产品。

线上培训

微课视频

文化建设

评价平台

关于睿科集团

睿科集团（厦门）股份有限公司（RayKol Group Corp., Ltd.）是一家专注于检验检测行业效能提升的自动化、智能化实验室整体解决方案供应商。公司核心业务覆盖环境检测、食品安全、药品分析、生命科学、医疗健康五个领域，致力于为客户提供优秀的产品和一站式解决方案服务。

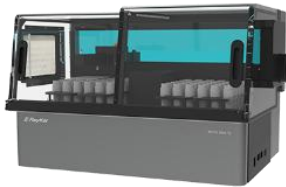
睿科集团产品业务单元提供多种自主研发创新产品，包括理化实验室自动化设备、生命科学实验室自动化设备、定制化设备、耗材及试剂。集团销售网络遍布全国并远销海外，下游客户涵盖政府机构、高等院校、科研院所、企业用户、第三方实验室等，产品广泛应用于环境监测、食品检测、农产品检测、药品检测、生命科学、医疗健康、疾控系统、国防应急等领域。

睿科集团总部位于厦门，旗下 7 家子公司、1 家研究院、3 个研发基地，现有全职员工 500 余人，外聘专家 50 余人。睿科集团科研产业化单元暨睿科技术研究院：由众多科研和产业领域知名专家和学者构成。集战略研究、前沿研究、产学研结合、投资孵化等功能于一体，围绕产业链布局，聚集需求，助力创新、驱动发展，助力公司为用户持续创造价值。

睿科集团集成客户服务单元：包括睿科客户服务和培训中心，集售后服务、培训、演示，分析外包，样品、方法开发、项目合作等功能。在第三方行业领域，睿科集团下辖的鉴科检测公司为行业客户提供环境和食品第三方检测服务，旗下的鉴科供应链管理公司为客户提供食品行业供应链管理咨询、HACCP 等专业化培训

主要产品与服务

理化实验室自动化设备

			
液体样品处理工作站	全自动加酸仪	加压流体萃取仪	全自动均质器
			
垂直振荡器	全自动固相萃取仪	全自动固相萃取仪	新拓自动固相微萃取仪
			
新拓固相微萃取仪	新拓手动固相微萃取仪	全自动样品净化浓缩仪	真空平行浓缩仪
			
全自动定量平行浓缩仪	全自动平行浓缩仪	全自动流动注射分析仪	全自动石墨消解仪

			
新拓微波消解仪	全自动滴定仪	全自动土壤 PH 测定仪	土壤有机质自动分析仪

生命科学实验室自动化设备

			
全自动 PCR 体系构建系统	全自动核酸提取纯化仪	自动化移液工作站	全自动液体处理工作站
			
全自动移液工作站	自动化文库构建工作站	生物芯片点样系统	自动干血斑打孔仪
			
代谢组学样本前处理工作站	蛋白组学样本前处理工作站		



厦门鉴科检测技术有限公司
Xiamen Janko Testing Service Co., Ltd.

厦门

地址：福建省厦门市火炬高新区同安孵化基地（二期）集成路1633号之5号厂房7-8层

电话：0592-5711722

传真：0592-5711721

福州

地址：福州市闽侯县上街镇圆通东路77号福晟钱隆公馆3#1102

电话：135 1596 7870

泉州

地址：福建省泉州市晋江市福塘路432号金福小区2栋2梯1306室

电话：0595-22587278

宁德

地址：福建省宁德市蕉城区薛令之路中央公馆9座1807室

电话：180 6099 6062

江西

地址：江西省上饶市余干县玉亭镇中央首府2栋1单元1202室

电话：180 6099 6562



网址：www.janko.cc | 邮箱：info@janko.cc