



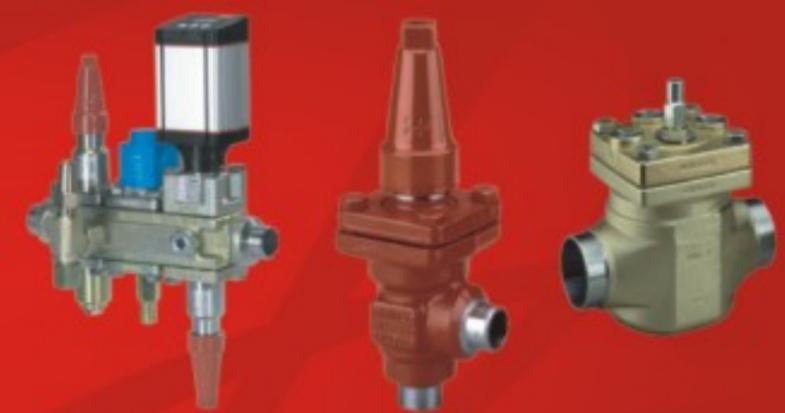
FOOD SOURCES



高效、精准、安全 丹佛斯仓储冷库行业解决方案

对仓储冷库行业而言，温度的稳定控制以及运营的安全管理都直接决定了冷库的效益。采用自动化控制元件可对制冷系统的温度、压力、液位水平进行精准的控制与调节，在保证安全生产的前提下，能够使制冷系统在最经济的工况下运行。

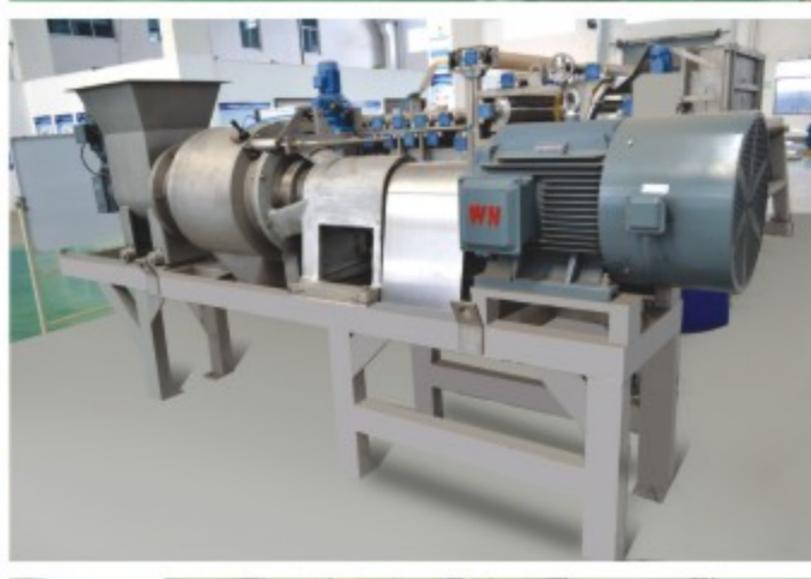
丹佛斯作为全球众多领先冷库企业的制冷元件供应商，拥有一系列可靠、高效、环保的专业制冷解决方案，为客户带来精准的温度控制及稳定的系统运行。



欲了解更多丹佛斯领先的解决方案
欢迎访问: ir.danfoss.cn

ENGINEERING
TOMORROW





果蔬加工技术创领者

Leading Company of the Fruits and Vegetables Processing Industry

经营范围：

NFC果汁生产线
Fruit and vegetable
NFC juice processing line.

各类浓缩汁生产线
Fruit and vegetable
concentrated juice processing line.

多品种果浆生产线
Fruit and vegetable pulp processing line.

果汁饮料调配生产线
Beverage processing line.

果蔬膨化脆片生产线
Fruit and vegetable chips processing line.

果蔬罐头生产线
Fruit and vegetable cans processing line.



江苏楷益智能科技有限公司
Jiangsu Kaiyi Intelligent Technology Co., Ltd
无锡科安自动化装备有限公司
Wuxi KEAN Automation Equipment Co., Ltd

电话：0510-85126689
传真：0510-85125259
地址：中国无锡堰桥工业园
www.kaae.cn



田野创新股份有限公司
海南达川食品有限公司

Tianye Innovation Corporation
Hainan Dachuan Food Co., Ltd.
股票代码：SO832023

热带果蔬加工产品供应专家

Professional Supplier of Processed
Products for Tropical Fruit & Vegetable

- 速冷、冷冻水果系列产品
Quick frozen fruit products、frozen fruit products
- 原浆、浓缩汁系列产品
Puree and juice concentrate products
- 冻干系列产品
Freeze dried fruit products
- 乳酸菌发酵果汁系列
Fermented fruit juice with lactobacillus
- 热带风情果汁饮料系列
Tropical fruit juice drinks products



电话(Tel) : +898-31626158 (6153、6155)
传真(Fax) : +898-31626165
www.gxtygf.com



高效、卫生
英特诺电动滚筒
低运行成本和零维护

英特诺电动滚筒旨在提高生产力并提供一流的吞吐量，确保食品加工设备始终保持洁净。

- 确保持续运行时间：只在需要的时候才停机
- 保持食品行业卫生标准的清洁度
- 完美的防护等级：IP66/IP69k 密封等级
- 实现超越：82% 的总效率
- 经久耐用的材质：经 FDA/EC/Ecolab 验证
- 长期降低运行费用



如果您想获取详细信息，请和英特诺中国联系：

电话：+86 21 8012 2599

邮件：cn.sales@interroll.com

www.interroll.cn

INSPIRED BY EFFICIENCY



食品资源

FOOD SOURCES

www.food-sources.com

食品安全

2017年 第1期

ENGINEERING
TOMORROW



Engineering Tomorrow
创想未来

82载，丹佛斯作为能效解决方案的全球领导者，致力于节约能源和成本，用技术创造奇迹，用创想点亮未来！

让我们同丹佛斯一起利用创新技术帮助地球减少能源浪费，拥有更美好的明天。

目录 Contents

政策法令 Policies and Regulations

- 6 关于全面加强食品药品监管系统法治建设的实施意见
- 10 关于印发食品生产经营风险分级管理办法（试行）的通知

行业分析 Industry Analyst

- 16 国内外速冻食品行业趋势
- 20 我国新型农产品冷链物流体系的构建

食品安全与冷链 Food Safety and Food Cold Chain

- 22 乳制品加工最“酷”伙伴
- 23 丹佛斯助力华润万家做“能耗减法”
- 24 啤酒酿造中的制冷啤酒酿造中的制冷奥秘

行业聚焦 Industry Focus

- 25 替代氨、氟利昂、CO₂直冷的载冷技术
- 26 希悦尔Darfresh® on Tray服务于食品工业的创新包装

特别报道 Special Report

- 27 20年匠心传承 铸造Bakery China国际品牌
- 28 30年行业积累，经典品牌展

会展报告 Conference & Exhibition Report

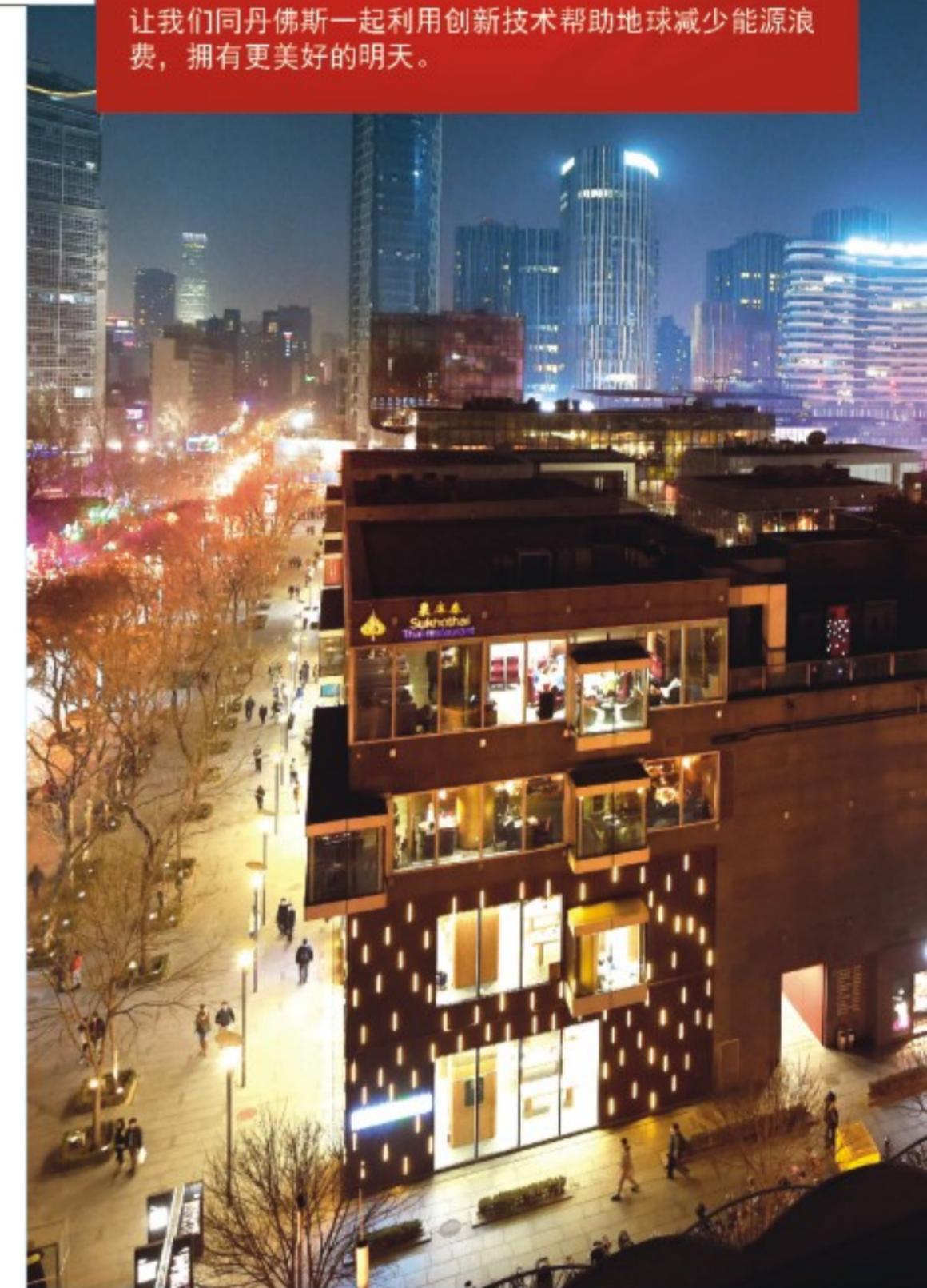
- 29 2016北京世界食品博览会
- 31 产业盛会“味”你而动
- 33 中国冰淇淋全产业链向健康创新迈进

展会预告 Calendar of Events

- 34 展会预告
Calendar of Events

本期广告索引

丹佛斯	封面
无锡楷益自动化装备有限公司	封二
田野创新股份有限公司	右一
英特诺	4
2017第20届中国国际焙烤展览会	7
第十二届中国(上海)国际肉类工业展览会	11
第十七届上海国际包装和食品加工技术展	13
上海舜宇恒平科学仪器有限公司	15
第十九届亚洲食品配料中国展	17
上海紫義企业	19
上海中牧	封三
第二十八届国际制冷、空调、供暖、通风及食品冷冻加工展览会	封底



食品资源
FOOD SOURCES



广告总代理：上海泰申文化传播有限公司

Tel: 0086-21-62775097

Fax: 0086-21-62279642

E-mail: foodsources@126.com

www.food-sources.com

Postcode: 201706

地址：上海青浦工业园郏一工业区7号3幢1层V区198室

Address: Room 198, V District, No7-3, Jiayi Industry Park, Qin Pu, Shanghai, China

All right reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopy recording or any information storage and retrieval system, without written permission from the publisher.

版权声明：未经书面许可，不得擅自摘编、使用或转载本刊的图文、图表作品。

关于全面加强食品药品监管系统法治建设的实施意见

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

为贯彻落实中共中央、国务院《法治政府建设实施纲要（2015—2020年）》，全面加强食品药品监管系统法治建设，积极推进食品药品监管部门依法行政，如期实现食品药品监管系统法治建设目标，针对当前食品药品监管系统法治建设实际，制定本实施意见。

一、总体目标

认真贯彻党的十八大和十八届二中、三中、四中、五中全会和习近平总书记系列重要讲话精神，以及《中共中央关于全面推进依法治国若干重大问题的决定》和《法治政府建设实施纲要（2015—2020年）》要求，落实创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念，围绕保障公众饮食用药安全，坚持科学立法、深入普法、自觉守法、严格执法，全面加强食品药品监管系统法治建设，进一步提高食品药品监管法治化水平。

到2020年，食品药品监管系统法治建设的总体目标是：科学完备的食品药品安全法律制度体系基本建成，高素质的专业化监管队伍基本建立，法治精神、法治理念与法治思维得到深入普及，职能清晰、执法严明、公开公正、廉洁高效的食品药品监管部门基本建成。

二、主要任务和具体措施

（一）加快食品药品监管法律体系建设

- 完善食品药品监管立法工作机制。进一步健全食品药品监管立法程序，完善立项、起草、论证、协调、审议等机制，推进食品药品监管立法工作的科学化、精细化，进一步增强立法工作的及时性、系统性、针对性和有效性；积极开展食品药品立法前评估，建立健全重大立法项目论证和公开征求意见制度，探索委托第三方起草规章草案；组织开展食品药品立法后评价，研究分析法律法规规章实施中存在的突出问题，及时做好修订相关工作；坚持立改废释并举，2018年年底前，完成修改、废止与食品药品产业发展和供给侧结构性改革要求不相适应的规章，保障立法与改革决策相统一、相衔接，做到改革于法有据，改革依法推进。
- 加快食品药品监管法律法规规章的立法进度。加强食品药品法律制度体系建设顶层设计，科学制定立法规划和年度立法计划，强化立法计划执行的刚性约束。配合国务院法制办，力争2016年年底前修订出台《中华人民共和国食品安全法实施条例》《化妆品监督管理条例》。积极推动《中华人民共和国药品管理法》（以下简称《药品管理法》）修订，力争2016年年底前将修订草案报送国务院审议。到2020年，食品、药品、医疗器械、化妆品法律法规和配套规章制度制修订任务基本完成。
- 加快完善惩治食品药品犯罪的司法解释。积极配合最高

人民法院、最高人民检察院，力争2016年年底前出台有关严惩药品临床数据造假犯罪的司法解释，2017年年底前完成对《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》《关于办理危害药品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》修订工作，加大对食品药品犯罪的打击力度。

- 积极推动地方食品药品监管立法。鼓励和支持地方食品药品监管部门参与制修订有关食品药品监管的地方性法规和规章，指导推动地方加快完成食品生产加工小作坊、食品摊贩和小餐饮等地方食品安全立法任务。每年召开地方食品药品监管立法工作座谈会、交流会，及时总结地方立法经验，推动地方加快食品药品监管立法，创新食品药品监管方式方法。
- 加强食品药品监管规范性文件合法性审查。建立健全食品药品监管规范性文件制定程序，落实规范性文件由食品药品监管部门法制机构进行合法性审查的要求。地方各级食品药品监管部门制定的规范性文件应当按规定向政府法制部门备案，并抄送上级食品药品监管部门。加强备案审查能力建设，加大备案审查力度，将所有的规范性文件纳入审查范围，做到有件必查，有错必纠。规范性文件不得设定行政许可、行政处罚、行政强制等事项，不得减损公民、法人和其他组织合法权益或者增加其义务。涉及公民、法人和其他组织权利义务的规范性文件，应当按照法定要求和程序予以公布。未经公布的，不得作为监管执法的依据。食品药品监管部门公职律师应当按照相关规定承担本单位、本部门规范性文件合法性审查的相关工作。
- 加快食品药品监管规范性文件清理。根据食品药品安全形势发展的需要，以及相关法律法规制修订情况，及时清理有关规范性文件。实行食品药品监管规范性文件目录和文本动态化管理，要根据规章、规范性文件立改废情况及时对目录和文本作出调整并向社会公布。认真落实食品药品监管规范性文件清理计划。2016年年底前，完成2013年至2015年食品药品监管规范性文件清理任务，2018年年底前，完成2013年以前的规范性文件的清理任务，清理结果及时向社会公布。
- 提高食品药品监管立法公众参与度。积极拓展社会各方有序参与食品药品安全监管立法的途径和方式。建立专家论证咨询制度，重要法律制度制修订或者重大利益调整，广泛征求专家学者、社会团体、法律顾问的意见和建议。拟设定的监管制度涉及管理相对人或者群众切身利益的，或者有关方面存在较大意见分歧的，采取座谈会、论证会、听证会等形式广泛听取意见和建议；健全法律法规规章起草征求人大代表、政协委员意见制度；完善向社会公开征求意见机制，健全公众意见采纳情况反馈机制。除依法需要保密的外，法律法规规章草案要



敬请关注
STAY TUNED



Bakery China

2017
第20届中国国际焙烤展览会
Bakery China 2017

2017年5月10—13日 上海浦东新国际博览中心

连续十余年获得商务部认证和支持展会称号

超过17万平米展示面积，近2000家展商，超10万观众



Bakery China Autumn

2017中国
焙烤设备及原辅料秋季展览会
Bakery China Autumn 2017

2017年10月25—27日 上海浦东新国际博览中心

主办方：

中国焙烤食品糖制品工业协会 北京贝克瑞会展服务有限责任公司

010-6343 0880/6343 0990

www.bakerychina.com
info@bakerychina.com



通过政务网站、报纸等媒体向社会公开征求意见，期限一般不少于30个工作日。

(二) 落实简政放权放管结合优化服务改革要求

- 8、深入推进食品药品行政审批制度改革。坚持放管结合、放管并举，有计划取消、下放和调整行政审批事项，并及时向社会公布。对保留的行政审批事项，实行目录制管理，统一审批标准，简化审批手续，规范审批流程；力争所有行政审批事项都能严格按法定时限办结。进一步发挥网上审评审批优势，逐步扩大网上审评审批范围，提高审评审批效能。配合有关部门全面清理规范食品药品审评审批中介服务，2016年年底前，对保留的食品药品审评审批中介服务事项实行清单管理并向社会公布。按照国务院有关药品医疗器械审评审批制度改革的要求，实施药品注册分类改革，完成药品上市许可持有人制度试点工作，推进仿制药质量和疗效一致性评价，加快审评审批具有临床价值的新药和临床急需的仿制药，加强药物临床试验监管，从源头上保证药品质量安全；完善医疗器械分类目录，建立医疗器械类别动态调整机制，提高医疗器械标准的科学性和适用性，优化医疗器械审评审批流程，加强临床试验监督管理，鼓励医疗器械研发创新。落实总局有关对取消和下放行政审批事项加强事中事后监管的意见，加大对取消下放的行政审批事项事中事后监管力度。
- 9、推行食品药品监管权力清单、责任清单制度并实施动态管理。组织梳理执法职能、权限、程序、责任，明确执法权力事项，编制优化行政执法运行流程，厘清与监管权力相对应的责任事项、责任主体和责任方式，建立权力清单和责任清单并向社会公开。力争2016年年底前，各级食品药品监管部门按照同级政府有关行政审批制度改革的要求，将权力清单和责任清单向社会公开，并根据法律法规立改废进行动态调整。

(三) 推进食品药品监管行政决策科学化、民主化、法治化

- 10、健全食品药品安全监管依法决策机制。完善食品药品监管重大行政决策程序，把决策动议、公众参与、专家论证、技术咨询、风险评估、合法性审查、集体讨论决定等制度确定为食品药品监管重大行政决策的必备程序。对与公众利益密切相关的食品药品监管重大行政决策事项，按照法律法规规定的要求，落实公示、听证制度，扩大公众参与度。建立重大行政决策内部合法性审查机制，食品药品监管部门对拟作出的重大行政决策事项，须经法制机构合法性审查。未经合法性审查或者经审查不合法的，不得提交讨论和作出决定。2016年年底前，出台药品审评专家咨询管理办法。
- 11、完善食品药品监管法律顾问制度。建立以监管部门法制机构人员为主体、吸收法学专家和律师参加的法律顾问队伍。在讨论、决定重大行政决策事项前，认真听取法律顾问的法律意见。在起草、论证有关法律法规规章草案和规范性文件工作中，应当请法律顾问参加或者听取法律顾问的意见。对依照有关规定应当听取法律顾问的法律意见而未听取的事项，或者法律顾问认为不合法不

合规的事项，不得提交讨论和作出决定。2016年年底前，出台国家食品药品监管总局法律顾问管理办法。2018年年底前，各级食品药品监管部门普遍建立法律顾问制度。

(四) 坚持严格、规范、公正、文明执法

- 12、完善食品药品监管执法程序。细化食品药品行政执法程序，规范食品药品行政处罚、行政强制、行政检查、行政收费等行为。落实执法全过程记录制度，完善执法调查取证规则，做到执法全过程有据可查。按照食品药品行政处罚程序规定，严格规范行政处罚的管辖、立案、调查取证、处罚决定、送达、执行等程序。落实食品药品生产经营日常监督检查管理制度，严格规范监督检查事项和监督检查具体要求，强化监督检查的标准化和规范化。建立健全行政裁量基准制度，细化、量化行政裁量的范围、种类、幅度。2017年年底前，总局出台食品药品监管系统行政处罚裁量适用规则；2018年年底前，省局出台本地区食品药品行政处罚裁量标准。健全行政执法与刑事司法衔接机制，加强信息发布沟通协调，实现行政处罚和刑事司法无缝对接。完善重大执法法制审核制度，对监管工作提供法律支持，未经法制审核或者审核未通过的，不得作出决定。
- 13、加强系统食品药品监管执法指导。上级食品药品监管部门要加强对下级食品药品监管部门执法工作的指导，建立执法案卷评查制度，规范案卷归档，组织开展办案经验交流。2017年年底前，总局出台建立食品药品监管案例指导制度的实施意见。2018年年底前，各省局完成汇编整理典型案例，加强对重大疑难案件协调指导，强化重大疑难案件分析论证。2017年年底前，总局出台食品药品监管执法证据规则指引，强化证据收集、证据分析、证据采信和证据运用，提高全系统的执法证据意识。积极推行执法事项提示、轻微问题告诫、突出问题约谈、重大案件回访、执法文书说理等柔性执法方式，提高案件办理水平。加强执法信息化建设，到2020年，建成食品药品监管执法统一信息平台，完善网上执法办案及信息查询系统，实行信息共享，推进各地执法联动和区域合作。

(五) 深入开展食品药品法治宣传教育

- 14、科学制定食品药品监管“七五”普法规划。积极开展食品药品安全法治理论研究，坚持以问题为导向，解决监管实践中存在的突出问题。2016年年底前，各级食品药品监管部门要制定食品药品监管“七五”普法规划，大力开展普法宣传教育活动，落实“谁执法谁普法”的普法责任机制，将普法宣传教育与食品药品科普教育、食品药品安全宣传等活动结合起来，丰富普法内容和形式，营造食品药品安全社会共治的良好法治氛围。
- 15、广泛宣传食品药品监管法律法规。各级食品药品监管部门要大力宣传《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《药品管理法》、《医疗器械监督管理条例》、《化妆品监督管理条例》等法律法规，充分认识到《食品安全法》《药品管理法》等法律法规是保障人民群众饮食用药安全的重要法律，是食品药品

监管部门执法的基本依据，是食品药品企业及其从业人员的基本行为准则。当前和今后一个时期，各级食品药品监管部门要始终把学习宣传《食品安全法》《药品管理法》等法律法规作为一项重要任务，通过深入系统学习宣传教育，深刻把握食品药品安全各项法律制度精神实质和法律条文内涵，用好法律武器，切实保障公众饮食用药安全。

(六) 强化对食品药品监管权力的制约和监督

- 16、全面推进食品药品监管政务公开。按照《政府信息公开条例》的要求，坚持以公开为常态、不公开为例外原则，向社会全面公示行政执法职能、法律依据、实施主体、职责权限，公开监管方式、监管结果等事项，保障企业和公众的知情权、参与权、监督权。推进政务公开信息化，完善例行发布、政策解读、热点回应等机制，拓宽信息公开渠道，做好对热点敏感问题的舆论引导，及时回应社会关切。不断改进依申请政府信息公开工作，明确办理流程，规范受理、交办、承办、转办和答复环节，提高信息公开质量。
- 17、健全食品药品监督制约机制。加强对部门内部权力制约，对行政许可、行政处罚、行政检查以及审评审批、检验检测、监测评价、审核查验等权力集中的部门和岗位实行分事设权、分岗定责、分级授权，强化内部流程控制，防止权力滥用。全面落实行政执法责任制，2017年年底前，各级食品药品监管部门要进一步完善食品药品监管执法岗位职责和工作流程，运用监督检查、案卷评查、问卷调查等方式，切实提高部门层级监督的实效；制定食品药品监管执法责任追究办法，坚决纠正行政不作为、乱作为，坚决克服懒政、庸政、怠政，坚决惩处失职、渎职。

(七) 依法有效化解食品药品监管社会矛盾纠纷

- 18、充分发挥社会监督和舆论监督作用。完善对各级食品药品监管违法行政行为投诉举报登记制度，畅通举报箱、电子邮箱、热线电话等监督渠道，方便群众对违法行政行为的投诉举报，依法及时调查处理违法行政行为。按照“谁主管谁负责”的原则，依法开展信访工作，保障合法合理诉求得到解决。自觉接受社会监督，对各方面反映的问题组织研究、调查核实并及时反馈处理结果。发挥报刊、广播、电视等传统媒体监督作用，加强与互联网等新兴媒体的互动，重视运用和规范网络监督，建立健全网络舆情监测、收集、研判、处置机制，推动网络监督规范化、法治化。
- 19、加强食品药品安全行政复议与应诉工作。健全行政复议案件审理工作机制，纠正违法或者不当行政行为，提高行政复议办案质量，增强行政复议的专业性、透明度和公信力。各级食品药品监管部门要加强行政复议能力建设，推动相关机构设置、人员配备与所承担的工作任务相适应，充分发挥行政复议在解决行政争议中的重要作用。积极做好行政应诉工作，食品药品监管部门负责人应当依法出庭应诉，不能出庭的，应当委托本部门相应的工作人员出庭。自觉履行人民法院作出的生效判决、裁定。

(八) 全面提高食品药品监管执法人员法治思维和依法行政能力

- 20、树立重视法治素养和法治能力的用人导向。抓住食品药品监管部门领导干部这个“关键少数”，把法治观念强不强、法治素养好不好作为衡量干部德才的重要标准，把能不能遵守法律、依法办事作为考察干部的重要内容。完善领导干部选拔任用制度机制，在相同条件下，优先提拔使用法治素养好、依法办事能力强的干部。完善惩戒制度，落实责任追究，对特权思想严重、法治观念淡薄的干部要批评教育、督促整改，问题严重的，依法依纪严肃处理。探索建立各级领导干部述职述廉述法三位一体的考核制度，结合述职述廉的要求，重点考评单位及个人学法尊法守法用法、重大事项依法决策和严格依法行政等方面的情况。
- 21、加强对食品药品监管执法人员的法治教育培训。食品药品监管执法人员特别是领导干部要系统学习中国特色社会主义法治理论，学好宪法以及食品药品监管法律法规完善学法制度，总局和省局每年至少举办一期不少于40学时的领导干部法治专题培训班，各级食品药品监管部门领导班子每年应当参加两期以上法治专题讲座。健全食品药品监管执法人员岗位培训制度，每年组织开展行政执法人员通用法律知识、食品药品监管专业法律知识、新法律法规等专题培训。加大对公务员初任培训、任职培训中法律知识的培训力度。
- 22、完善食品药品监管执法人员法治能力考查测试制度。加强对领导干部任职前法律知识考查和依法行政能力测试，将考查和测试结果作为领导干部任职的重要参考，促进食品药品监管执法人员严格履行法治建设职责。利用国家食品药品监管干部网络培训学院培训平台等多种形式，加强食品药品监管执法人员法治能力考查测试。实行公务员晋升依法行政考核制度。
- 23、普遍开展食品药品监管公职律师工作。按照中央有关在党政机关推行公职律师制度的要求，在食品药品监管系统全面开展公职律师工作。公职律师为所在的食品药品监管部门提供法律咨询，参与本部门法律、法规、规章和规范性文件的起草、修改，代理本部门参加行政复议和行政诉讼。公职律师的业务管理由法制部门负责，公职律师人员较多的部门，设立首席公职律师和公职律师管理办公室。2016年年底，总局完成公职律师配备，2018年年底前，地方各级食品药品监管部门完成公职律师配备。

三、组织保障和落实机制

- 24、加强对食品药品监管法治工作的组织领导。各级食品药品监管部门成立由主要负责人牵头的法治建设领导小组，主要负责人为各单位法治建设工作的第一责任人。各级食品药品监管部门党组（委）要把法治建设列入重要议事日程，审定本单位食品药品法治建设年度工作方案，每年至少两次听取本单位食品药品监管法治建设工作汇报，研究解决食品药品安全法治建设的重大问题。
- 25、强化法治建设考核评价和督促检查。各级食品药品监管

下转第14页

关于印发食品生产经营风险分级管理办法（试行）的通知

食药监食监一〔2016〕115号

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

为深入贯彻《中华人民共和国食品安全法》，强化食品生产经营风险管理，科学有效实施监管，提升监管工作效能和食品安全保障能力，国家食品药品监督管理总局制定了《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》，现印发给你们，请遵照执行。请结合本地区、本部门实际，制定本省食品生产经营风险分级管理工作规范，组织实施本省食品生产经营风险分级管理工作。各地在实施过程中出现的问题，请及时报告总局。

食品药品监管总局
2016年9月5日

食品生产经营风险分级管理办法（试行）

第一章 总则

第一条 为了强化食品生产经营风险管理，科学有效实施监管，落实食品安全监管责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）及其实施条例等法律法规，制定本办法。

第二条 本办法所称风险分级管理，是指食品药品监督管理部门以风险分析为基础，结合食品生产经营者的食品类别、经营业态及生产经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录情况，按照风险评价指标，划分食品生产经营者风险等级，并结合当地监管资源和监管能力，对食品生产经营者实施的不同程度的监督管理。

第三条 食品药品监督管理部门对食品生产经营者实施风险分级管理，适用本办法。

食品生产、食品销售和餐饮服务等食品生产经营，以及食品添加剂生产适用本办法。

第四条 国家食品药品监督管理总局负责制定食品生产经营风险分级管理制度，指导和检查全国食品生产经营风险分级管理工作。

省级食品药品监督管理部门负责制定本省食品生产经营风险分级管理工作规范，结合本行政区域内实际情况，组织实施本省食品生产经营风险分级管理工作，对本省食品生产经营风险分级管理工作进行指导和检查。

各市、县级食品药品监督管理部门负责开展本地区食品生产经营风险分级管理的具体工作。

第五条 食品生产经营风险分级管理工作应当遵循风险分析、量化评价、动态管理、客观公正的原则。

第六条 食品生产经营者应当配合食品药品监督管理部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。

第二章 风险分级

第七条 食品药品监督管理部门对食品生产经营风险等级划分，应当结合食品生产经营企业风险特点，从生产经营食品类别、经营规模、消费对象等静态风险因素和生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定食品生产经营者风险等级，并根据对食品生产经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

食品生产经营者风险等级从低到高分为A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。

第八条 食品药品监督管理部门确定食品生产经营者风险等级，采用评分方法进行，以百分制计算。其中，静态风险因素量化分值为40分，动态风险因素量化分值为60分。分值越高，风险等级越高。

第九条 食品生产经营静态风险因素按照量化分值划分为Ⅰ档、Ⅱ档、Ⅲ档和Ⅳ档。

第十条 静态风险等级为Ⅰ档的食品生产经营者包括：

（一）低风险食品的生产企业；

（二）普通预包装食品销售企业；

（三）从事自制饮品制售、其他类食品制售等餐饮服务企业。

第十一条 静态风险等级为Ⅱ档的食品生产经营者包括：

（一）较低风险食品的生产企业；

（二）散装食品销售企业；

（三）从事不含高危易腐食品的热食类食品制售、糕点类食品制售、冷食类食品制售等餐饮服务企业；

（四）复配食品添加剂之外的食品添加剂生产企业。

第十二条 静态风险等级为Ⅲ档的食品生产经营者包括：



第十二届中国(上海)国际肉类工业展览会

—— 暨2017中国(上海)国际现代食用农产品加工业展

时间：2017年5月19-21日
地点：上海光大会展中心
(漕宝路88号)



- 打造互联网+肉类品牌及食用农产品展览平台
- 让全国生态产品进入您的厨房
- 让您品味全球优质食材

咨询电话 : 021-6220 7068
肉类展官方网址 : www.meatexpo.com.cn

- (一) 中等风险食品的生产企业，应当包括糕点生产企业、豆制品生产企业等；
- (二) 冷冻冷藏食品的销售企业；
- (三) 从事含高危易腐食品的热食类食品制售、糕点类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售等餐饮服务企业；
- (四) 复配食品添加剂生产企业。

第十三条 静态风险等级为Ⅳ档的食品生产经营者包括：

- (一) 高风险食品的生产企业，应当包括乳制品生产企业、肉制品生产企业等；
- (二) 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品生产企业；
- (三) 保健食品的生产企业；
- (四) 主要为特定人群（包括病人、老人、学生等）提供餐饮服务的餐饮服务企业；
- (五) 大规模或者为大量消费者提供就餐服务的中央厨房、用餐配送单位、单位食堂等餐饮服务企业。

第十四条 生产经营多类别食品的，应当选择风险较高的食品类别确定该食品生产经营者的静态风险等级。

第十五条 《食品生产经营静态风险因素量化分值表》由国家食品药品监督管理总局制定。

省级食品药品监督管理部门可根据本行政区域实际情况，对《静态风险表》进行调整，并在本行政区域内组织实施。

第十六条 对食品生产企业动态风险因素进行评价应当考虑企业资质、进货查验、生产过程控制、出厂检验等情况；特殊食品还应当考虑产品配方注册、质量管理体系运行等情况；保健食品还应当考虑委托加工等情况；食品添加剂还应当考虑生产原料和工艺符合产品标准规定等情况。

对食品销售者动态风险因素进行评价应当考虑经营资质、经营过程控制、食品贮存等情况。

对餐饮服务提供者动态风险因素进行评价应考虑经营资质、从业人员管理、原料控制、加工制作过程控制等情况。

第十七条 省级食品药品监督管理部门可以参照《食品生产经营日常监督检查要点表》制定食品生产经营动态风险因素评价量化分值表（以下简称动态风险评价表），并组织实施。

但是，制定食品销售环节动态风险因素量化分值，应参照《食品销售环节动态风险因素量化分值表》。

第十八条 食品药品监督管理部门应当通过量化打分，将食品生产经营者静态风险因素量化分值，加上生产经营动态风险因素量化分值之和，确定食品生产经营者风险等级。

风险分值之和为0—30（含）分的，为A级风险；风险分值之和为30—45（含）分的，为B级风险；风险分值之和为45—60（含）分的，为C级风险；风险分值之和为60分以上的，为D级风险。

第十九条 食品药品监督管理部门可以根据食品生产经营者年度监督管理记录，调整食品生产经营者风险等级。

第三章 程序要求

第二十条 食品药品监督管理部门评定食品生产经营者静态风险因素量化分值时应当调取食品生产经营者的许可档案，根据静态风险因素量化分值表所列的项目，逐项计分，累加确定食品生产经营者静态风险因素量化分值。

食品生产经营许可档案内容不全的，食品药品监督管理部门可以要求食品生产经营者补充提交相关的材料。

第二十一条 对食品生产经营动态风险因素量化分值的评定，可以结合对食品生产经营者日常监督检查结果确定，或者组织人员进入企业现场按照动态风险评价表进行打分评价确定。

食品药品监督管理部门利用日常监督检查结果对食品生产经营者实施动态风险分值评定，应当结合上一年度日常监督检查全项目检查结果，并根据动态风险评价表逐项计分，累加确定。

食品药品监督管理部门对食品生产经营者实施动态风险因素现场打分评价，按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》确定，必要时，可以聘请专业技术人员参与现场打分评价工作。

第二十二条 现场打分评价人员应当按照本办法和动态风险评价表的内容要求，如实作出评价，并将食品生产经营者存在的主要风险及防范要求告知其负责人。

第二十三条 监管人员应当根据量化评价结果，填写《食品生产经营者风险等级确定表》（以下简称《风险等级确定表》）。

第二十四条 评定新开办食品生产经营者的风险等级，可以按照食品生产经营者的静态风险分值确定。

食品生产经营者风险等级的评定还可以按照《食品、食品添加剂生产许可现场核查评分记录表》确定。

第二十五条 餐饮服务提供者风险等级评定结果可以作为量化分级调整的依据，具体办法由省级食品药品监督管理部门制定。

第二十六条 食品药品监督管理部门应当及时将食品生产经营者风险等级评定结果记入食品安全信用档案，并根据风险等级合理确定日常监督检查频次，实施动态调整。

鼓励食品药品监督管理部门采用信息化方式开展风险分级管理工作。

第二十七条 食品药品监督管理部门根据当年食品生产经营者日常监督检查、监督抽检、违法行为查处、食品安全事故应对、不安全食品召回等食品安全监督管理记录情况，对行政区域内的食品生产经营者的下一年度风险等级进行动态调整。

第二十八条 存在下列情形之一的，下一年度生产经营者风险等级可视情况调高一个或者两个等级：

(一) 故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的；

(二) 有1次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的；

67个国家和地区 **3166**家参展商 **76986**名专业观众

共同见证了2016年PACKTECH & FOODTECH和SIAL CHINA联展的盛况

2017 PACKTECH & FOODTECH将携手SIAL CHINA

共同打造**150,000**平方米的行业盛会

CHINA PACKTECH & FOODTECH 2017



第十七届 上海国际包装和食品 加工技术展

17th Shanghai International
Packaging and Food Processing
Technology Exhibition

+ 时间: 2017年5月17-19日 地点: 上海新国际博览中心

主办单位: 中国食品和包装机械工业协会 中国包装和食品机械有限公司 法国高美爱博展览集团

联系方式

中国食品和包装机械工业协会 展览部
中国包装和食品机械有限公司

地址: 北京市德胜门外北沙滩1号82号信箱
电话: 010-64882564 64882410 68525634 64866828
网址: www.packtech-foodtech.com.cn
email: cpcfmc805@163.com
联系人: 张宏宇 郝舒维 赵祥文 楚军威



(三)违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；
 (四)发生食品安全事故的；
 (五)不按规定进行产品召回或者停止生产经营的；
 (六)拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的；
 (七)具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以上调风险等级的情形。

第二十九条 食品生产经营者遵守食品安全法律法规，当年食品安全监督管理记录中未出现本办法第二十八条所列情形的，下一年度食品生产经营者风险等级可不作调整。

第三十条 食品生产经营者符合下列情形之一的，下一年度食品生产经营者风险等级可以调低一个等级：

- (一)连续3年食品安全监督管理记录没有违反本办法第二十八条所列情形的；
- (二)获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证（特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉企业除外）的；
- (三)获得地市级以上人民政府质量奖的；
- (四)具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以下调风险等级的情形。

第四章 结果运用

第三十一条 食品药品监督管理部门根据食品生产经营者风险等级，结合当地监管资源和监管水平，合理确定企业的监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及其他管理措施，作为制订年度监督检查计划的依据。

第三十二条 食品药品监督管理部门应当根据食品生产经营者风险等级划分结果，对较高风险生产经营者的监管优先于较低风险生产经营者的监管，实现监管资源的科学配置和有效利用。

(一)对风险等级为A级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查1次；

上接第9页

要把法治建设成效纳入政绩考核指标体系，充分发挥考核评价对食品药品监管法治建设的重要推动作用。对成绩突出的，要给予表彰奖励；对工作不力、问题较多的，要及时约谈、责令整改、通报批评。

26、强化基层食品药品执法队伍建设。充分发挥基层监管机构在推进法治建设中的基础作用，增强基层执法人员法治观念，提高依法行政能力。强化执法人员法律素养和岗位能力培训。制定食品药品行政执法着装标准，严肃执法人员着装风纪。加强统筹规划，强化资源投入，组织推广基层食品药品监管机构建设经验。

27、落实食品药品监管执法经费保障。县级以上食品药品监管部门要在地方政府的领导下，建立正常的执法经费保障机制。积极争取地方政府支持，使食品药品监管执法

(二)对风险等级为B级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查1—2次；

(三)对风险等级为C级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查2—3次；

(四)对风险等级为D级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查3—4次。

具体检查频次和监管重点由各省级食品药品监督管理部门确定。

第三十三条 市县级食品药品监督管理部门应当统计分析行政区域内食品生产经营者风险分级结果，确定监管重点区域、重点行业、重点企业。及时排查食品安全风险隐患，在监督检查、监督抽检和风险监测中确定重点企业及产品。

第三十四条 市县级食品药品监督管理部门应当根据风险等级对食品生产经营者进行分类，可以建立行政区域内食品生产经营者的分类系统及数据平台，记录、汇总、分析食品生产经营风险分级信息，实行信息化管理。

第三十五条 市县级食品药品监督管理部门应当根据食品生产经营者风险等级和检查频次，确定本行政区域内所需检查力量及设施配备等，并合理调整检查力量分配。

第三十六条 各级食品药品监督管理部门的相关工作人员在风险分级管理工作中不得滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

第三十七条 食品生产经营者应当根据风险分级结果，改进和提高生产经营控制水平，加强落实食品安全主体责任。

第五章 附则

第三十八条 省级食品药品监督管理部门可参照本办法制定食用农产品市场销售、小作坊、食品摊贩的风险分级管理制度。

第三十九条 本办法由国家食品药品监督管理总局负责解释。

第四十条 本办法自2016年12月1日起施行。FS

工作经费纳入政府年度预算，坚决杜绝行政执法与单位、个人经济利益挂钩的现象。改善食品药品监管部门基层设施、执法装备和检验检测条件，保障食品药品监管工作有效开展。

28、加强食品药品监管法制机构建设。推进法制队伍正规化、专业化建设。县级以上食品药品监管部门应当积极争取设置法制机构，基层食品药品派出机构应当配备专兼职法制人员。法制机构工作人员原则上应当具有法律教育背景，取得法律职业资格。要加大对法制机构工作人员的培养、使用和交流力度，充分发挥法制机构在法治建设中的组织协调和督促指导作用。FS

食品药品监管总局
2016年8月8日

公司简介

上海舜宇恒平科学仪器有限公司（简称舜宇恒平仪器）专业致力于各类科学仪器的研发、制造和销售。公司是上海市高新技术企业，上海市首批创新型企业，上海质谱仪器工程技术研究中心依托单位，最具影响力十大国内仪器厂商。

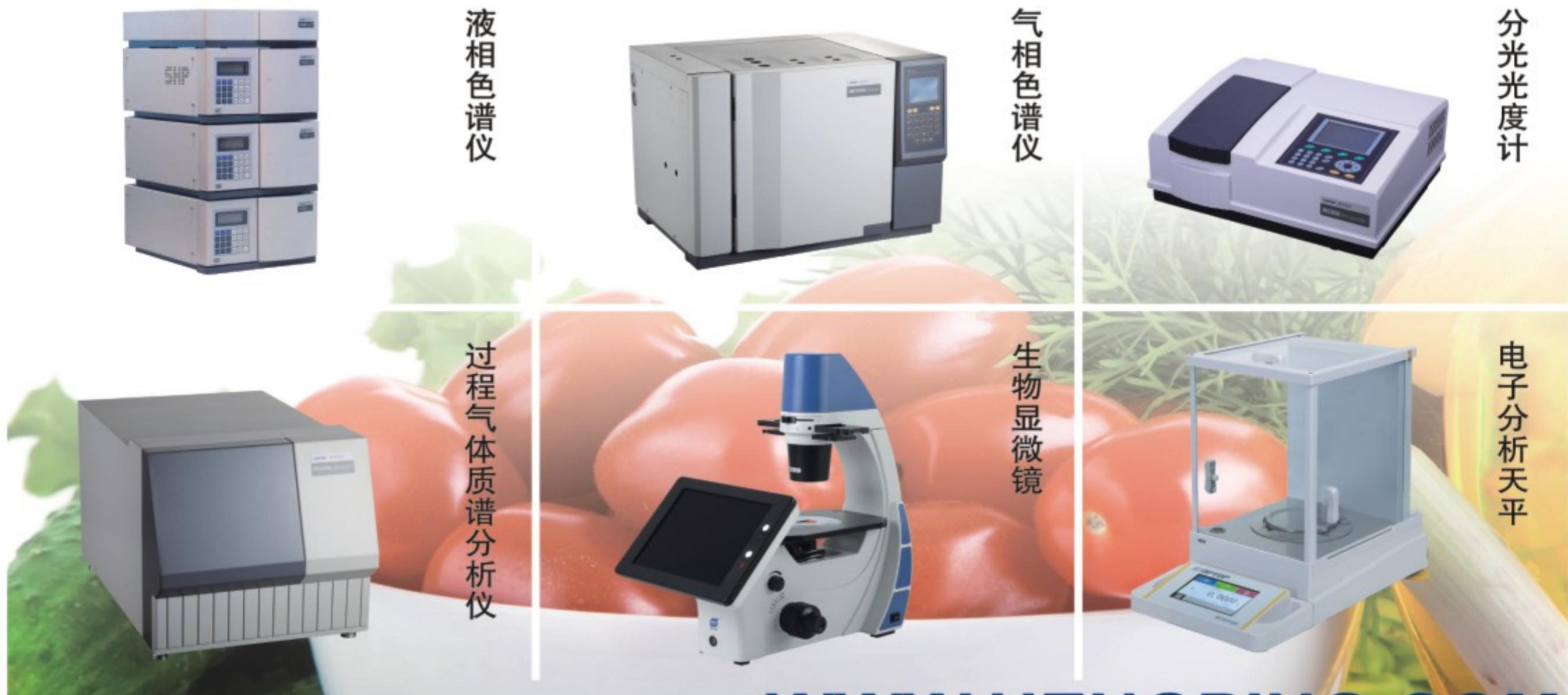
舜宇恒平仪器系舜宇光学科技集团旗下的子公司。集团为国内最大的光学器件、光电产品及科学仪器生产厂商之一，已在香港联交所主板上市。曾荣登《福布斯》杂志评选出的中国最具潜力企业排行榜、亚洲200最佳中小上市公司排行榜。

公司承诺向顾客提供更合适的产品，更广阔的选择空间，建立了与顾客零距离的营销网络，客户遍及海内外。

我们坚信：品质创造信赖，创新引领发展。公司通过了ISO9001国际质量保证体系的认证，并全面实施SAP管理。公司以先进的技术，优异的产品，过硬的质量和可靠的服务满足顾客的专业需求。

公司产品

生物检测	生物显微镜、超微量分光光度计、生物分子相互作用分析仪
通用分析	气相色谱仪、液相色谱仪、光谱仪、电化学分析仪
在线分析	过程气质质谱分析仪、在线气体前处理系统
精密称重	电子分析天平、电子精密天平、电子密度天平、计数天平
专用仪器	多参数食品安全检测仪、白酒品质检测仪
系统解决方案	食品安全检测解决方案、食品发酵过程检测解决方案



WWW.HENGPING.COM

行业分析 Industry Analyst



国内外速冻食品行业趋势

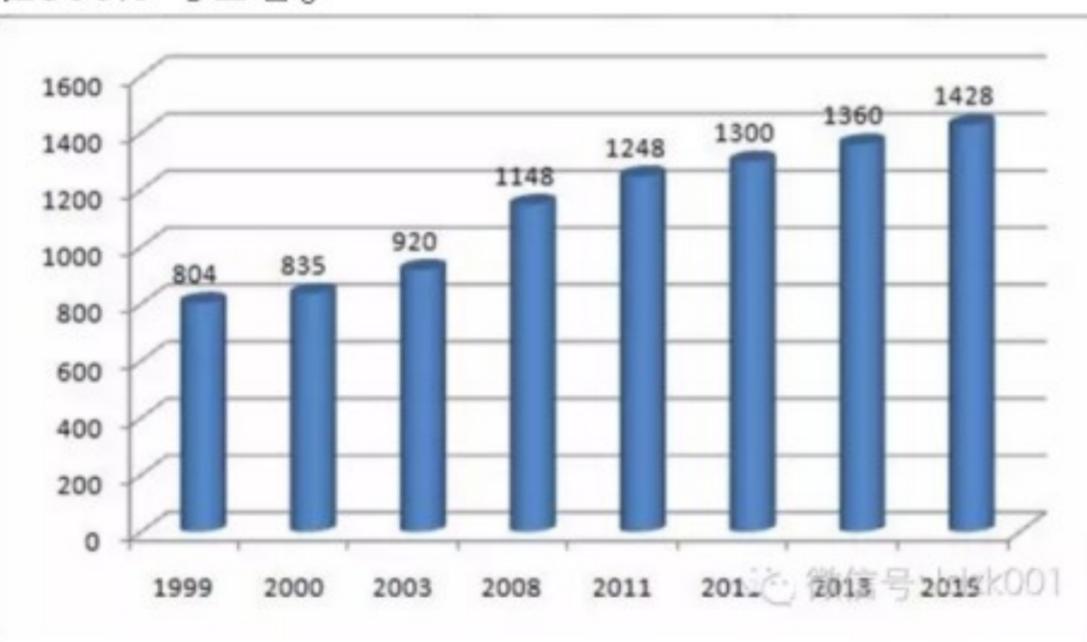
国际篇

速冻食品是20世纪60年代发展起来的新型食品，由于它具有方便、卫生、价廉质优等许多优点，故进入70年代后迅速发展，到90年代已成为世界上发展最迅速的食品产业。在有些发达国家，其销量已占全部食品的60%，荣登加工食品榜首。

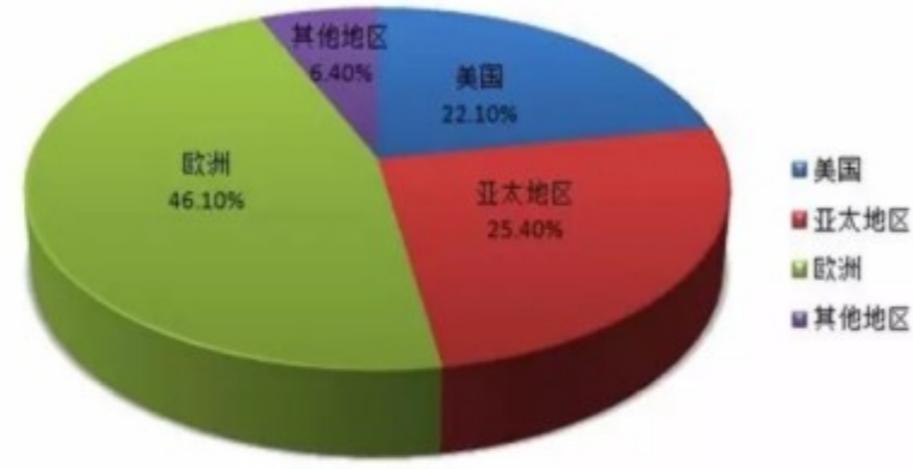
近年来，由于速冻食品具有营养价值高、卫生好、方便、快捷等特点，正被世界各国特别是发展中国家的人民所接受。

世界速冻食品有四大类：速冻果蔬食品、速冻畜禽食品、速冻水产食品、速冻调理食品。每年以20%–30%的速度增长，品种达3000多种，美、日、欧已形成天然原料产地加工，销售和家庭食用的完整冷冻冷藏链。

美国是世界上速冻食品产量最大、花色品种最多、人均消费量最高的国家，速冻食品的年产量达2000万吨，品种近3000种，人均年占有量60公斤以上。欧洲市场也是世界速冻食品消费的主要市场。目前速冻食品年消费量远远超过1000万吨，人均年占有量近30公斤。日本是亚洲速冻食品消费的第一大市场，也是世界上速冻食品的三大消费市场，年消费量在300万吨左右。



▲ 1999–2015年全球速冻食品行业市场规模情况 (单位 亿美元)

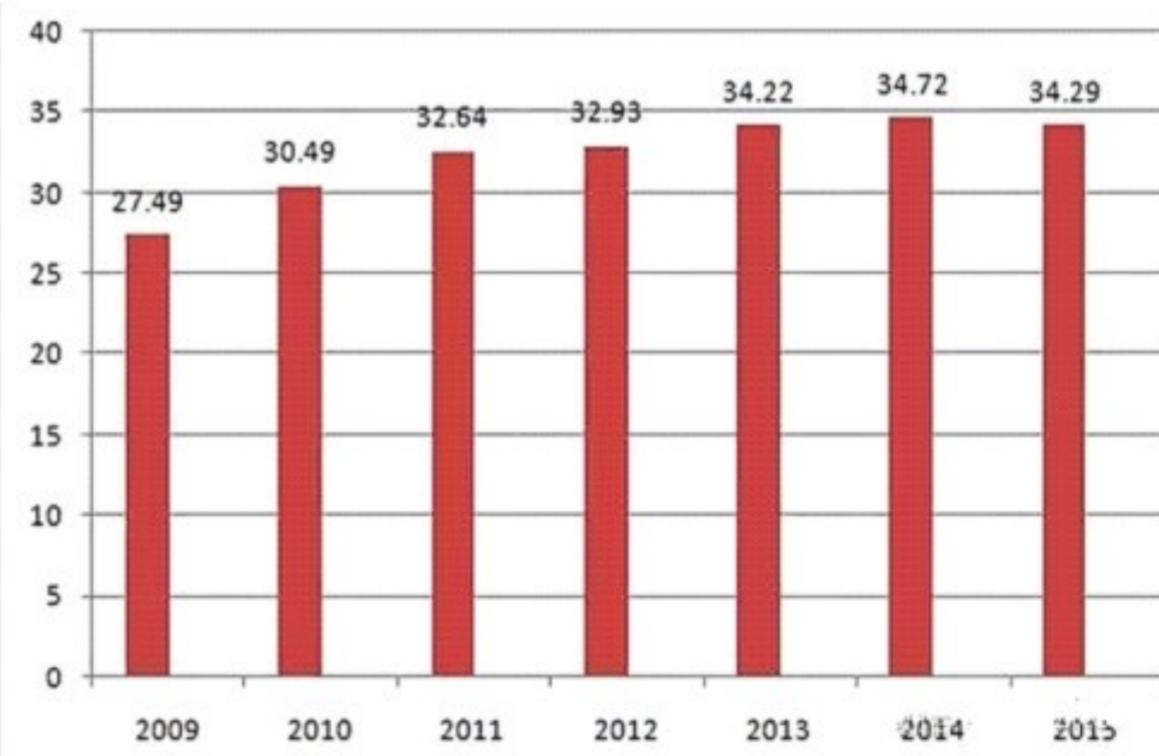


▲ 全球速冻食品区域分布情况 (单位 %)

出口篇

近年来，国内速冻食品加大了技术资金投入，积极跟踪、研究国际速冻米面食品行业的最新产品和技术，从美国、日本等国家引入先进生产设备，引进和培养了大批专业技术人才。同时，国内机械设备生产企业已经开始研制国际先进水平的高端速冻食品生产设备，或与食品生产厂家联合攻关，研制非标专用设备，提升了国内速冻米面食品行业的技术装备水平和设备国产化程度。越来越多的国内企业将其目标市场转向海外。

中国饮食文化源远流长，美味的中式菜肴被各国人民所喜爱，具有“中国特色”的速冻食品，如速冻中式预制菜肴、速冻风味小吃和面点等，深受国际市场的欢迎。中国速冻兔肉、牛肉在西欧已有一定的市场，蔬菜的出口数量和品种也在不断增加。各地开发的具有中国特色食品的新产品，如蒸饺、生煎包、春卷、包子、豆沙包等速冻米面食品已打入欧美、亚太市场。随着一系列国际大型活动在我国的举办，中国特色食品的国际市场影响力将会进一步扩大。



▲ 2009–2015年中国速冻食品行业出口量变化情况 (单位 万吨)

2015年，中国速冻食品行业出口量为34.29万吨，同比减少1.26%，相比2009年，速冻食品行业出口额年平均增长率为3.75%。



同期举办：

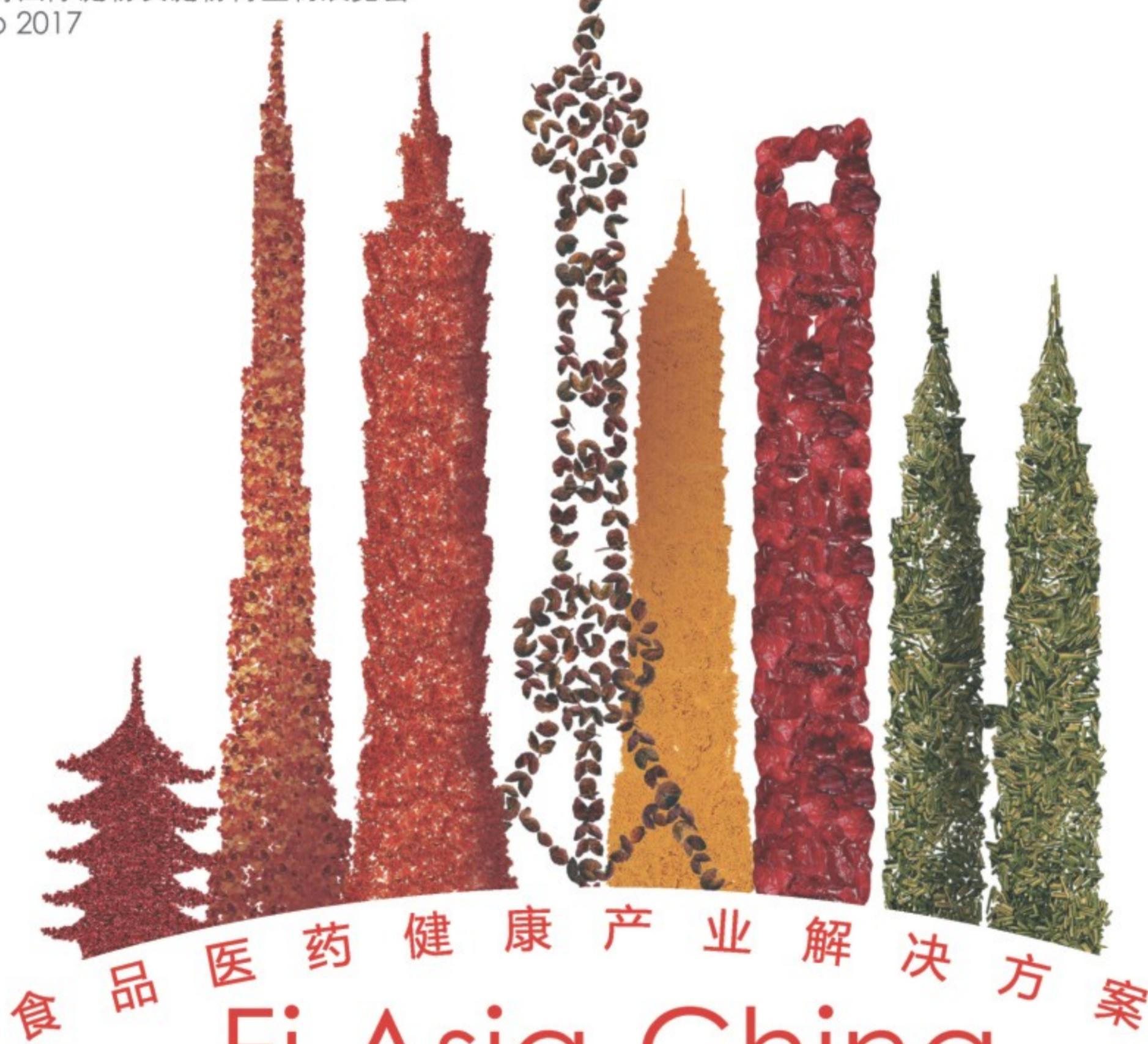
第十七届世界制药原料中国展
CPhI China 2017

第八届中国国际健康产品展览会
2017亚洲天然及营养保健品展
HNC 2017

2017上海食品加工技术与装备展
Expo FoodTec 2017

第十二届上海国际淀粉及淀粉衍生物展览会
Starch Expo 2017

2017
6月20-22日
上海新国际博览中心



食品 医药 健康 产业 解决方案

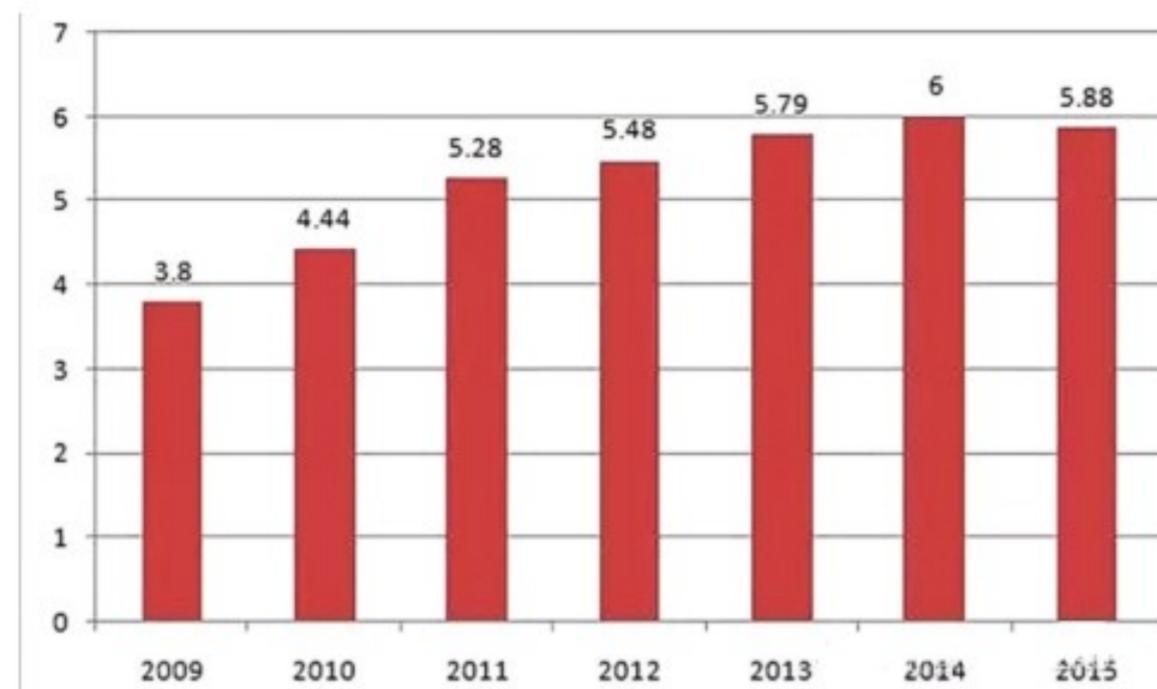
Fi Asia-China Hi China & Ni

第十九届亚洲食品配料中国展
第十九届健康原料、天然原料中国展

www.fia-china.com ☎ 021-3339 2290 姜小姐



扫描关注微信
获取行业全新资讯



▲ 2009-2015年中国速冻食品行业出口单价变化情况(单位: 美元/吨)

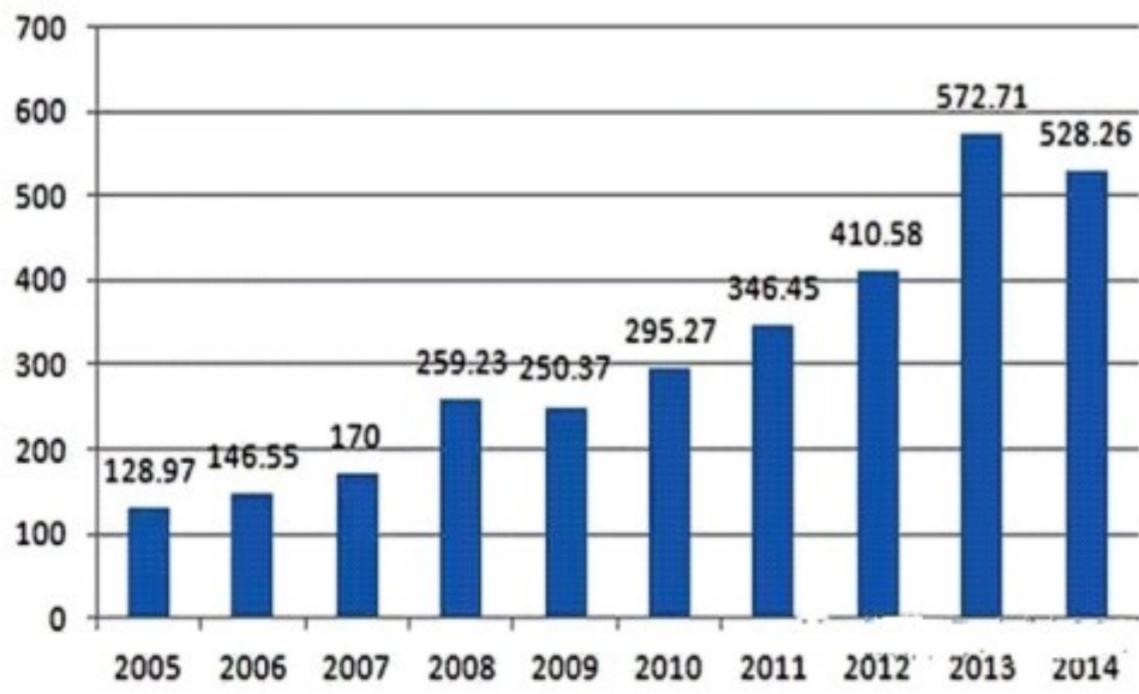
2015年,中国速冻食品行业出口额为5.88亿美元,同比减少2%,相比2009年,速冻食品行业出口额年平均增长率为7.55%。

国内篇

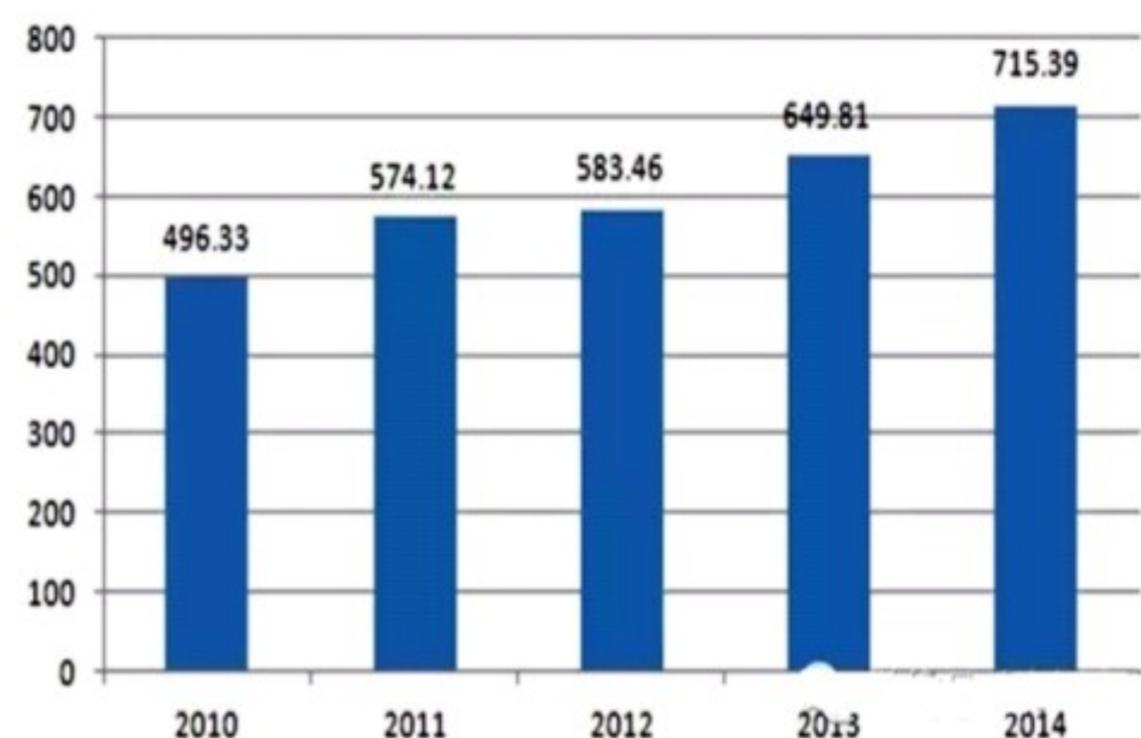
我国速冻食品产业起步于上世纪70年代,刚开始主要以速冻蔬菜、速冻海鲜和肉类为主。进入80年代之后,农副产品出现了大量富余,速冻面食、面点等调制食品逐步被开发出来。90年代后,随着流通、消费冷链逐步形成,国内速冻食品才进入了快速成长阶段。

通常所说的速冻食品包括:速冻鱼糜制品、速冻肉制品、速冻面米制品、速冻菜肴制品等,其中速冻鱼糜制品、速冻肉制品以及部分速冻其他制品俗称“火锅料制品”。火锅料制品和速冻面米制品是我国主要的速冻食品品种。

1997年我国速冻食品行业处于发展初期,销售额仅20亿元,2003年速冻食品的销售额已增长至41亿元,此后市场进入高速发展阶段,2006年销售额增长至152亿元,2012年速冻食品销售额达到584亿元,2006年至2012年期间,年均复合增长率达到25.15%。2013年,速冻食品行业仍旧保持快速增长势头,销售收入总额达到(规模以上工业企业销售收入之和)650亿元。2014年,速冻食品制造业销售收入总额达到715亿元。

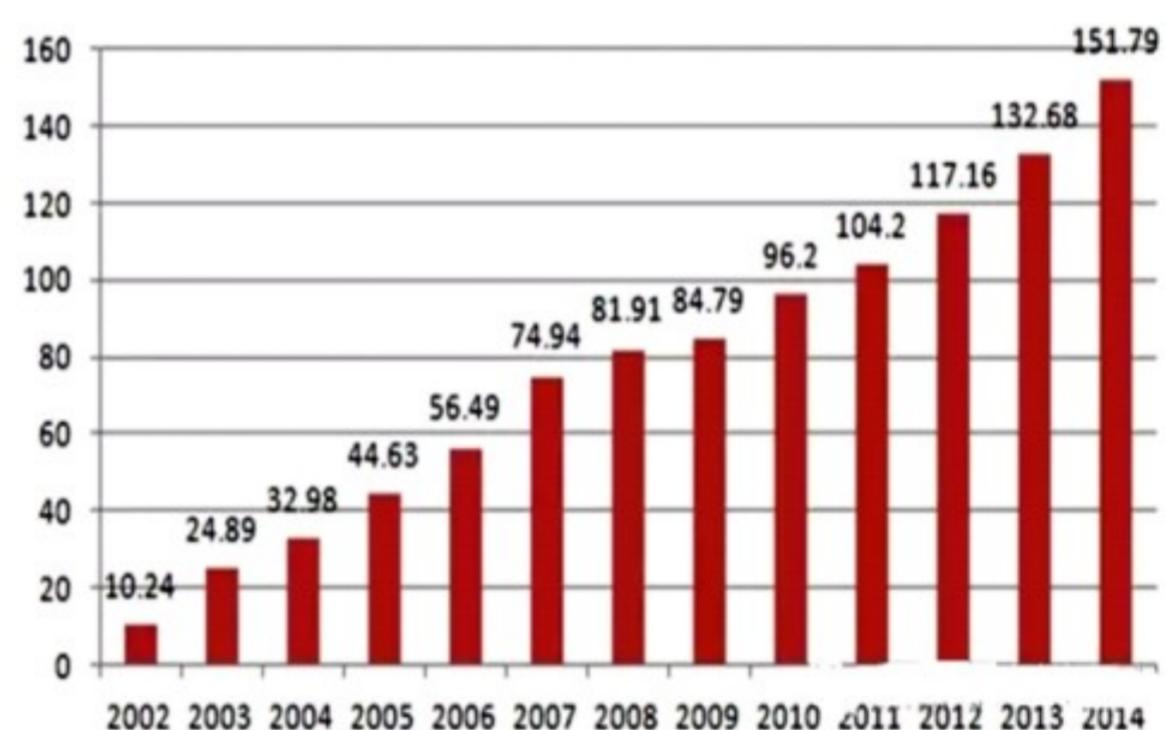


▲ 2005-2014年中国速冻面米食品年产量(万吨)

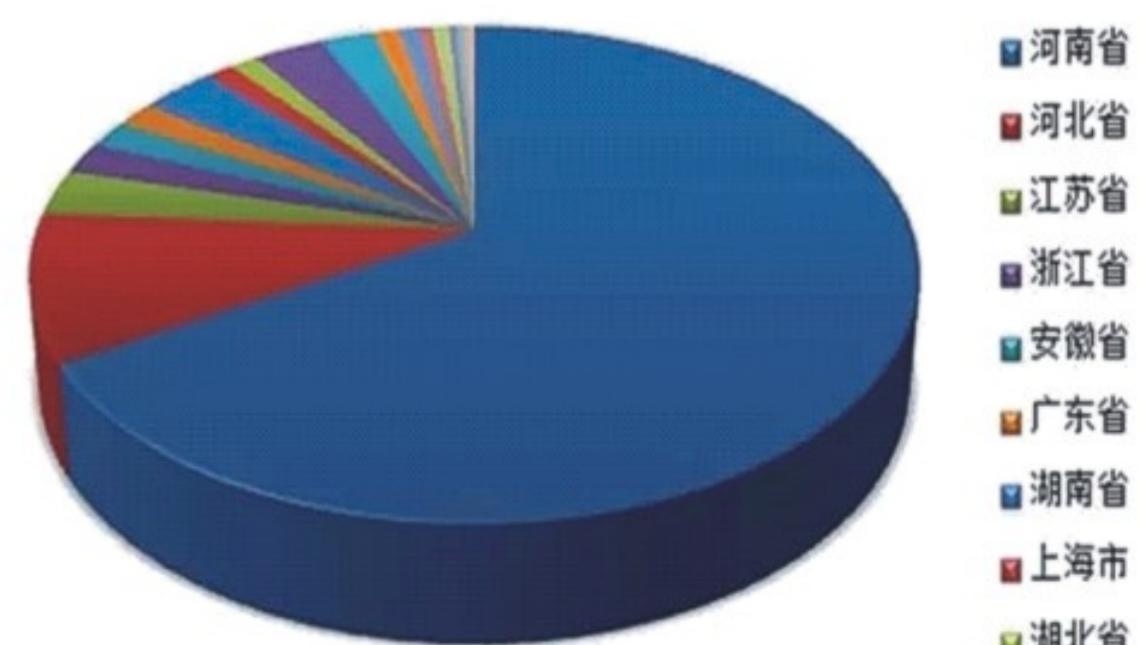


▲ 2010-2014年我国速冻食品制造业销售收入总额(亿元)

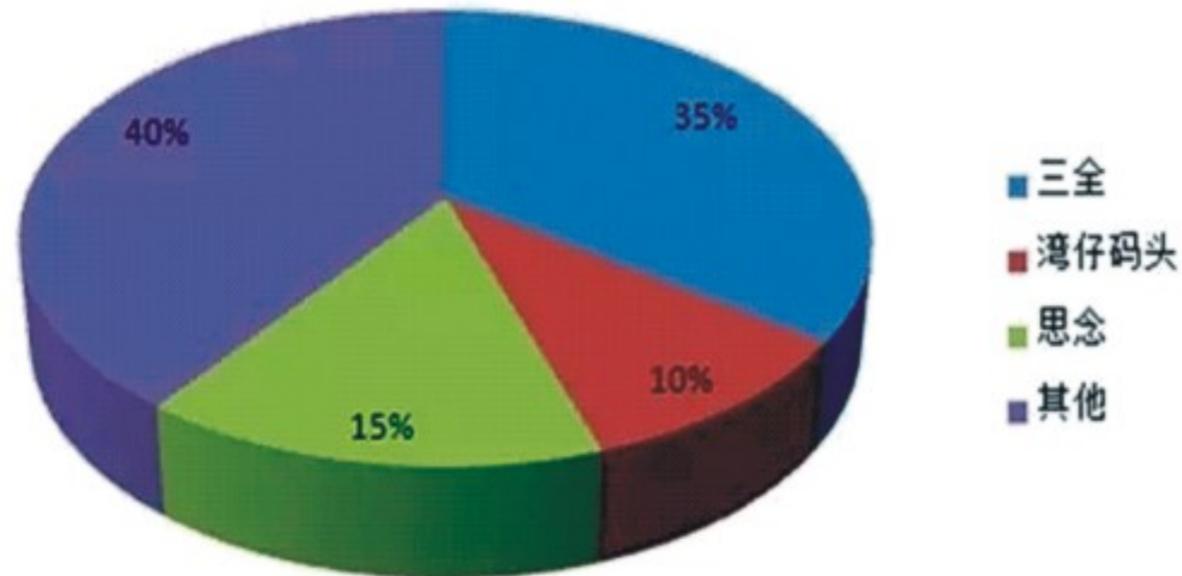
2015年,我国速冻食品出口单价为1714.79美元/吨,同比减少0.77%,相比2009年增长24.05%。



▲ 2002-2014年我国速冻鱼糜制品产品规模(单位: 万吨)



▲ 2014年中国冻米面食分省产品数据统计分析(吨)



▲速冻食品行业主要品牌市场占有率

地区	产量(吨)	占比
全国	5282580	
河南省	3514186	66.52%
河北省	504356	9.55%
江苏省	157870.8	2.99%
浙江省	111722.9	2.11%
安徽省	93737.09	1.77%
广东省	89669.7	1.70%
湖南省	170087.5	3.22%
上海市	64812.72	1.23%
湖北省	62555.69	1.18%
辽宁省	162482	3.08%
吉林省	120696.3	2.28%
天津市	54510.28	1.03%
山东省	49277	0.93%
北京市	30344.32	0.57%
福建省	38410.26	0.73%
黑龙江省	16941	0.32%
四川省	17040.9	0.32%
宁夏	13892.2	0.26%
陕西省	3801	0.07%
重庆市	2890	0.05%
新疆	1797.02	0.03%
山西省	1499.2	0.03%

数据来源：前瞻产业研究院、智研咨询等
数据整理：李建东



2014年度上海市疾控中心
GMP HACCP SFDA TUV
权威机构重点推荐企业！

国内最大的现货供应商-sp紫竹防护

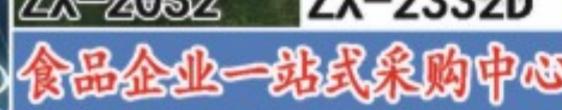
上海紫羲企业

Shanghai Zixi Qiye

专业生产（定制）GMP HACCP食品及药品行业配套防护用品
各种工作服、帽子、鞋子、围裙、袖套
食品级手套、口罩、清洁消毒、无尘用品



纳米材料 抗菌食品工作服



食品企业一站式采购中心

冷库克星



PC：您可以登陆

<http://www.zxfh.net/order.shtml>

赢取一份**免费**食品工厂访客宝



无线：紫羲微信公众号
扫码回复“1”
公司名称 地址
联系人 号码



中国食品安全防护用品第一品牌

电话：021-59145217 传真：021-39650840 雨鞋.公司 手机网站：tmall.wap.cn
Email: 13310050451@189.cn 全国服务电话、QQ、网址：4008203396.cn

我国新型农产品冷链物流体系的构建

北京物资学院物流学院副院长 教授 姜旭

在国家政策的支持下，我国农业发展迎来新时期。调整产业结构，构建由种植、加工、销售、流通的一体化产业模式，完善我国食品、农产品的流通体系，形成全产业链联动机制，是我国农业发展的方向。然而目前，我国农产品流通渠道过长、中间环节过多、小商店以及中小企业过密、各种运输方式之间没有形成“通运”模式，造成冷链物流成本高企。另一方面，最近随着各级政府大力推进冷链物流，出现了盲目建设冷链物流基础设施的现象。此外，我国由于食品及农产品的产地和消费地距离较远、自然资源分布不均衡，很难实现食品及农产品冷链物流的组织化、集约化和规模化的运行管理。鉴于上述诸多制约因素，亟需建立一个新型的农产品冷链物流体系，来保障城市生鲜产品的供应和流通。笔者认为，可通过如下措施来实现新型农产品冷链物流体系的构建。

一、构建“第六产业”推动农产品“平台经济”发展

“第六产业”不仅包括了第一产业中的农林水产业，而且融合了第二产业中的食品加工业，以及第三产业中的农产品流通、销售、信息服务等行业，形成种植、生产、加工、流通、销售等功能集为一体的产业链。将第一、第二和第三产业相加（ $1+2+3$ ）或相乘（ $1\times 2\times 3$ ），等于6，所以就有了“第六产业”。

“第六产业”的发展，可以推进农业产业化的发展，在种植、技术、生产、流通、加工、销售、品牌等部门联合的基础上，建立一体化的产业协作组织。同时，构建种植养殖、生产加工、检验检疫、仓储运输、销售管理等标准体系，建立虚实结合的农产品电子商务体系，形成农产品的优质优价和梯级消费，实现优质生鲜商品产业链的延伸。另外，有利于推进现代生鲜商品流通体制的改革。

今后，需要将“第六产业”纳入我国农业发展规划之中，确定合适的发展目标和步骤。另外，各级政府部门也要重视发展“第六产业”，并需要制订“第六产业”的推进计划。在充分发挥各地区位优势及资源优势的基础上，发展地方特色优势农业品的同时，各地区可利用已有的特色农产品研发附加值更高的深加工产品，引进农副产品的加工企业和现代流通企业，以物流技术为支撑、以市场需求为导向、以企业增效农民增收为目标，通过农业合作社等模式组织农民统一种植某种农产品，并且进行统一加工，统一开展直销，创造自己的农产品品牌。以三产业融合为基础，依托“第六产业”，培育有机农产品、种植绿色农产品、发展特色农业，推进与循环经济相融合农业现代化的发展。

二、实现冷库温度带与冷链物流温度带的统一

2012年前，我国冷链温度带划分标准一直未出台。因

此，按温度对冷库分类较为混乱。2012年10月1日《冷链物流分类与基本要求》实施后，在研究和实践中按温度对冷库分类实现了有据可循。随着这一规定的颁布，标志着我国冷链物流温度带有了国家级标准。但是，此种划分方法还存在一些缺陷。其中， -16°C 属于哪种冷链物流方式仍无法界定。另外，规定中指出的“冷链物流的温度决定冷库的温度”相关内容，其科学性还需要进一步考证。

日本将冷库的7个温度带划分标准，作为冷链物流的7个温度带标准。日本的这一划分方法，具有一定的参考意义。通过相关标准的建立和完善，实现冷库温度带与冷链物流温度带的统一，通过冷链物流的全程温度监控，为消费者提供“安全、安心”的食品。

三、建立冷链物流的食品溯源体系

利用物联网或WSN（无线传感器网络），实现货物的全程冷链温度监测。实现全程温控的过程包括，先利用GPS、GIS、RFID、ZigBee主控节点等技术，收集或分析食品温度相关数据，之后将数据传输到WEB和INERNE平台。一方面，下游企业、政府、消费者从公共平台能够查到食品在不同地点的温度；另一方面，当温度达到警戒线时，相关操作人员可以及时采取措施。

对冷链产品的温度控制，除了使用先进的技术，还可以从以下方面进行改进或控制：如定时检查运输车辆制冷机的工作情况，查看车门关闭情况，减少城市配送车辆卸货的时间、次数，装车之前进行预冷、货品的上下前后留下冷循环空间等。

四、构建“生鲜商品身份证”体系

生鲜产品冷链物流的规范发展可通过在全国推行“生鲜商品身份证”来实现。申请“身份”认证的生鲜商品，必须正确地表明该生鲜商品的生产者、产地、收获和上市日期，以及使用农药和化肥的名称、数量和日期等。由第三方设立专门从事生鲜商品“身份”认证的机构，负责接受生鲜商品生产者和流通企业的认证申请，授予认证标志。生鲜商品生产者要在包装袋的条形码上标明生产者姓名、栽培经过、商品的种类、认证号码和产地等；加工者要标明加工时间、加工批量及号码；销售者要在商店提供产地信息备查号码。政府对生鲜商品的生产、流通的全过程进行监督。

五、推进“平台+基地+冷链”发展模式

农产品冷链发展可推行“平台+基地+冷链”发展模式，通过构建生鲜商品交易平台及销售网络，提高生鲜商品产地直销的比率，减少生鲜商品的流通环节，完善生鲜商品从种植、生产、加工、存储、运输到销售全过程的温度管理系统；健全HACCP（危害分析和临界控制点）、GMP（良好操作规范）、GAP（良好农业规范）、SSOP（卫生标准操作程

序)、新版GSP(药品经营质量管理规范)等产品质量管理系统;加强交接环节的温度管理、严格控制冷库内、冷藏车内连续温度,建立生鲜商品全程可视化监控追溯平台;推进生鲜商品的初级采集、加工、运输储存以及销售的一体化“无缝式”全程温度控制系统发展,降低生鲜商品物流成本,提高其质量安全和物流服务水平,形成垂直一体化生鲜商品运作模式。

六、构建公共性复合型冷链系统

增加公共性冷库数量,减少自营冷库数量,是我国冷库建设运营的新思路。通过政府投资冷库,一方面,有利于有效利用社会资源、节约社会成本,避免在土地等稀缺资源方面的恶性竞争;另一方面,可解决企业一次性投资较大的难题,更好地满足市场需要。同时,政府只投资建库、不具体经营,也可以维护正常的市场秩序。通过政府、投资银行、冷链物流企业等多方投资,共同设立合资公司,该公司以资产租赁和日常管理为主营业务,采用冷链物流地产模式,向社会公开租赁。并在确定租赁客户后,按照客户需求,采用量身定制的模式,为客户提供冷链地产服务。同时,为吸引企业入驻冷链物流中心,政府可以为入驻企业指定相关优惠政策。另外,公共性冷链物流中心租赁期有长期和短期,租金水平可以依据当地经济发展和土地价格等情况确定。

另一方面,构建〈TCDCPC〉(复合型冷链物流中心),实现我国冷链物流资源的合理配置,打造我国冷链物流的平

台经济,以此不断完善冷链物流体系。其中,TC是以日配食品为主的冷链快速分拨中心,DC是以冷冻品为主的冷链储存中心,PC是以拆零包装作业等为主的冷链流通加工中心。如何集此三种功能于一体,可以增加冷链物流中心的业务空间。

今后,我国农产品发展要以供应链管理为运营模式、依托农产品产业集群、整合农产品产业链相关资源、利用网络技术、发挥平台经济效用,形成现代农产品商流与物流的一体化冷链物流服务模式,通过连接农产品的种植养殖、包装材料、流通加工、仓储运输、交易展示、金融结算等上下游产业,对接生鲜农产品的生产链、延伸生鲜农产品的交易链、完善生鲜农产品的信息链、促成生鲜农产品的金融链、形成生鲜农产品的追溯链、构建生鲜农产品的供应链、增加生鲜农产品的价值链、扩大生鲜农产品的利润链、提高生鲜农产品的诚信链、打造生鲜农产品的产业链,最终发展现代农业平台经济、建立现代农业产业中心,为消费者提供安全、安心、环境友好的一体化生鲜农产品的冷链物流系统。

来源:冷链物流商会



上接第25页

节能——通过载冷剂蓄冷节电,载冷剂蓄热除霜节能;

经济——可以采用氨机或氟机,成本低廉,维护简单;

智能——可实现全自动控制,操作集中在一台电脑上。并可实现远程群控,节省人工。

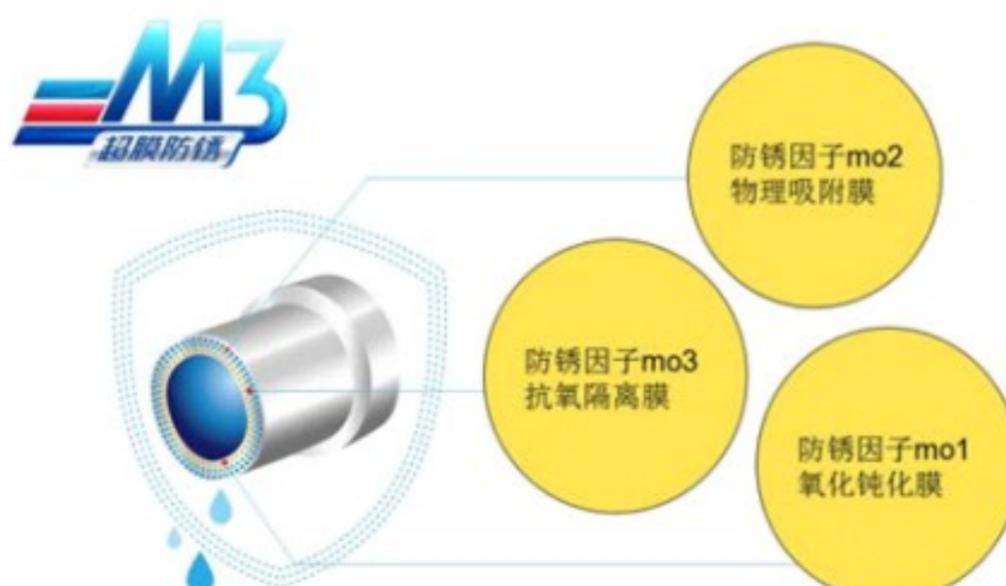
制冷系统组成: 1.制冷机组; 2.冷却塔,冷凝器(库外); 3.冷风机,换热排管(库内); 4.循环泵组,融霜装置及制冷自控系统; 5.冷媒。

专业载冷剂——冰河冷媒满足各项要求,给用氟不行,用氨不能的企业带来圆满的制冷剂解决方案。

三高: 高沸点、高热熔、高导热系数

三低: 低冰点、低粘度、低毒性

三无: 不易燃易爆、不锈蚀金属、不污染环境



防锈性能测定 — 中科院金属研究所权威检测

从上到下依次为A3钢在25%乙二醇、LM-1、LM-4溶液中腐蚀168h后的宏观形貌



目前在食品工业中采用冰河冷媒载冷技术有:上海津沛冷链物流有限公司、福建龙福食品有限公司、福建达道食品有限公司、大连中达食品有限公司、大连东日制冷设备工程有限公司、赤峰海硕水产有限公司、吉林市冰霜制冷设备安装有限公司、吉林市船营区吉星冷饮经营部、大连宏旭食品有限公司、青岛琪超冷藏厂、邯郸新世纪冷库、大连恒泰食品有限公司、邯郸市新世纪冷库储存有限公司、佳木斯向阳区鑫晟冷库、吉林东北亚物流有限公司等。
(张楠楠)



Food 食品安全与冷链 Safety and Food Cold Chain



乳制品加工最“酷”伙伴

——深入伊利总部为制冷工程部带来全方位技术培训



乳制品行业是与人民生活息息相关的重要民生产业，也是消费品领域发展最快的行业之一。近年来，随着消费者对乳制品品质要求的不断提高和国家政府机构对行业发展的政策支持，乳制品企业纷纷着力提升运行质量，从各个环节提升产品品质，增强品牌市场竞争力。近期，丹佛斯工业制冷部门前往呼和浩特，在伊利集团总部对其制冷工程部的制冷及过程控制工程师进行了专业的制冷技术培训及探讨，助力提升伊利乳制品在制冷环节的工艺控制。

制冷系统贯穿在乳制品包括牛奶加工、冰激凌加工和酸奶加工的各个环节中，对乳制品在口感、品质及食品安全方面起着重要作用。丹佛斯先进的制冷解决方案在乳制品加工上有着多年成功应用经验：精准的温度控制解决方案广泛应用于牛奶加工的原料奶储存、巴式杀菌、灌装及冷库储存等多道环节，保障牛奶的鲜美品质；凝冻机装配丹佛斯的制冷控制阀件，能够提高冰激凌产品的膨胀率及结晶效果；在酸奶加工中，发酵后冷却及酸奶的冷藏储藏过程，离不开制冷系统的保驾护航，以保障酸奶制品的口感及储存期。作为制冷行业的领导者，丹佛斯已经和全球众多乳制品行业的龙头企业展开深入合作，为客户带来精准的温度控制和稳定的系统运行。

丹佛斯与伊利集团的合作始于2006年，从最开始的一个简单制冷阀件到现在的整套自动控制解决方案，双方在逐渐加深的合作中实现双赢。丹佛斯对于此次技术培训及交流予以高度重视，特邀请来自丹麦的工业制冷全球市场总监卡斯滕(Carsten Dahlgaard)先生，会同亚太区技术应用经理黄志华和制冷事业部客户培训经理沙陆老师三位资深技术专家一



卡斯滕和黄志华先生为伊利制冷工程师进行技术培训

同前往，为伊利制冷工程技术人员带来包括二氧化碳制冷应用技术、氨热泵技术、氨制冷安全、丹佛斯冷凝机组整体解决方案、板式换热器应用等全方位制冷相关技术介绍，技术培训交流紧凑且硕果累累。

在技术交流环节中，伊利的工程师们也积极地对丹佛斯专家的讲解提出疑问，其中关于氨及二氧化碳冷库融霜的方式、温度控制范围等实际应用问题引起了深入地讨论，而丹佛斯专家们对氨向小型化发展的趋势分享也在会议中引起了共鸣。“非常感谢丹佛斯公司能够莅临伊利与我们的工程技术人员进行深入交流，专家们的讲解及经验分享令我们受益匪浅，除了过硬的产品，丹佛斯全面的技术服务也是我们长期以来共同合作的基石。”此次技术培训的发起者，来自伊利集团制冷工程部的经理袁侠评价道。（高云）



丹佛斯助力华润万家做“能耗减法”

-- 超市节能案例

来自中国连锁经营协会（CCFA）的数字显示，2014年连锁百强销售增幅下滑到5.1%，净利润较2013年下跌0.03个百分点至2.08%。而至2016年上半年，有22%的连锁零售企业出现了销售同比下滑，另有40%仅保持同比持平。“互联网+”时代，蜂拥而至的电子商务巨头，对传统商超企业意味着什么，已是妇孺皆知：激烈的竞争导致销售收入出现负增长，而巨大的、不降反增的能源消耗更是雪上加霜，进一步挤占了传统商超的利润，商超行业发展如临深渊。

身为我国商超巨头的华润万家，为探索行业出路做出了表率。在致力突破求新的基础上给能源消耗做“减法”，节约自身成本，增强竞争优势。

2016年1月，华润万家与保持长期合作的丹佛斯携手，在深圳下水径店项目上进行“全店改造”综合节能探索，最终实现了空调系统节能29.5%，冷链系统节能30%的“能耗减法”预期，其中冷链的投资回收期和空调的投资回收期都在两年以内。

该项目也是丹佛斯入华20载在食品零售业务中收获的又一佳绩，开启了连锁商超行业“全店改造”的新征程。

作为“全店控制”概念的市场先行者，丹佛斯在传统商超改造升级方面颇具经验，从技术层面到硬件产品，可为合作伙伴提供全方位的服务。此次丹佛斯为华润万家深圳下水径店的“能耗减法”提供了智能商超解决方案，使整个门店的冷链、空调、照明和电表系统实现集约式管理和远程监测，其中涉及各类电子控制器及监测平台的开发，这也从侧面展示了丹佛斯极强的技术实力和对客户需求快捷的反应能力。此外，下水径店项目中还大量应用了丹佛斯的制冷自动控制元件，压力及温度传感器以及变频器产品。

冷链



冷链方面，丹佛斯采用脉冲式膨胀阀自控技术，使控制更加精确，反应速度更快；对电流及泄漏进行监测，减少了泄漏风险，提高了管理收益。

冷链方面，丹佛斯采用脉冲式膨胀阀自控技术，使控制更加精确，反应速度更快；对电流及泄漏进行监测，减少了泄漏风险，提高了管理收益。



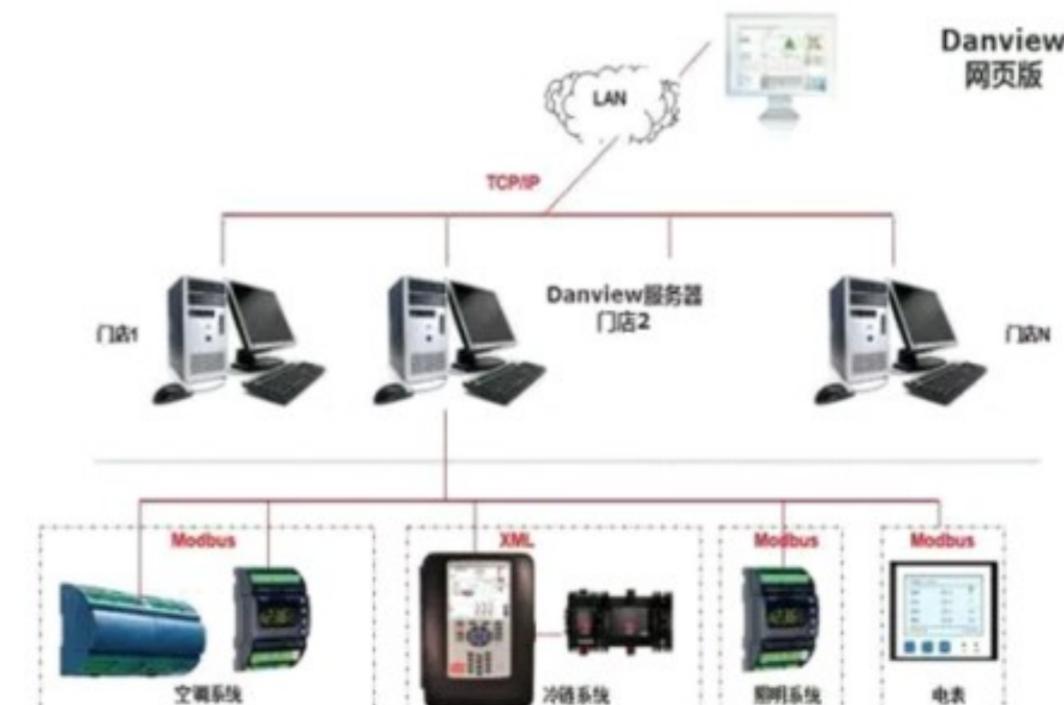
空调方面，丹佛斯采用冷冻站集中自控、冷冻泵变频控制、末端集中控制、风机变频控等技术，实现下水径店中央空调的无人值守，自动启停及加减载，并自动精准调节及监控楼层温度。

空调方面，丹佛斯采用冷冻站集中自控、冷冻泵变频控制、末端集中控制、风机变频控等技术，实现下水径店中央空调的无人值守，自动启停及加减载，并自动精准调节及监控楼层温度。



照明方面，丹佛斯开发的能源管理系统代替了原有的手动控制，实现分组、分时段预设开关时间自动控制；同时卖场入口、收货区照明及户外广告灯采用照度控制，提高了自动化管理能力，合理减少了照明使用时间。

照明方面，丹佛斯开发的能源管理系统代替了原有的手动控制，实现分组、分时段预设开关时间自动控制；同时卖场入口、收货区照明及户外广告灯采用照度控制，提高了自动化管理能力，合理减少了照明使用时间。



全店EM能源管理集约控制图

下转第24页

啤酒酿造中的制冷啤酒酿造中的制冷奥秘

2016年10月11日，第十二届中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会在上海新国际博览中心隆重开幕，CBB展一直被业内人士称作为亚太地区液体食品生产及液体包装领域规模最大、国际化程度最高、专业性最强、最具权威性的标杆性行业盛会。展会上云集国内外啤酒、饮料设备制造顶端企业，丹佛斯作为国际上拥有40余年啤酒酿造精确控温的制冷解决方案提供商，带来的丹佛斯啤酒行业应用解决方案和相关产品，几度让展位气氛爆棚。



制冷-传动两大事业部联袂参展

此次CBB展由丹佛斯工业制冷部门和丹佛斯传动事业部

两大部门联袂参展，分别从啤酒麦芽发酵、麦汁冷却、酵母扩培、啤酒冷却和脱氧水制备等酿造工艺过程中，对制冷系统精确控温以实现啤酒良好的风味和口感；同时在啤酒包装过程中的洗瓶、输送、贴标和码垛等工艺中提供高效节能的电气传送解决方案。

为客户量身打造的技术研讨会

现场的产品展示和解决方案的大致介绍并不能满足终端客户的应用需求，为此，丹佛斯制冷和传动两大事业部结合客户需求，精心准备了三场内容丰富的技术研讨会，分别从饮料行业的集成伺服控制，产品输送系统解决方案和啤酒酿造的中的制冷解决方案上给客户带来丰富的技术应用和案例分享。认真听取研讨会的客户纷纷表示讲解内容切合实际项目应用，会后争相与演讲技术专家咨询讨论并索取演讲稿内容。（高云）FS



上接第23页

丹佛斯提供的全店能源管理集约控制，实现了对冷链、空调、照明、电量的一站式精确监控。不但提高了能源使用效率，也为华润万家集团未来实现高效集约型管理模式奠定了坚实基础。通过厨房排烟风机压差变频控制，冷链热回收系统温度监测，排风机自动控制及分项电量监测等，也大大提高了节能效果。Danview是丹佛斯为食品零售和商超客户量身开发的远程及本地监控平台，能够对集团门店和本地门店的空调、冷链、灯光等耗能系统的运行状态和耗电量提供实时的数据采集和分析，实现可视化的实时监控和管理。Danview系统在保障客户产品安全、提高设备运行效率，减少人员管理支出方面具有无可匹敌的优势。

“目前，下水径项目已完成安装调试并顺利验收，评估测试显示，整个卖场的空调和冷链系统分别实现了20%及30%以上的节能，效果非常显著。这个项目是丹佛斯与华润万家深入合作的全新起点，它也将成为后续新建以及节能改造项目的标杆。”丹佛斯中国商超及食品零售业能源管理部销售经理张曦评价道。

“深圳下水径店‘能耗减法’的成功，给自身带来了显著节能后的活力与轻盈，为华润万家继续领跑市场提供了更多能量，同时它也为整个传统商超行业注入了一剂强心针：面对市场困境，传统商超可以通过全店改造自我升级，寻找新的节能突破口，从而在电子商务巨头的强势挤压中拓宽思路，找到新的致胜渠道，重振竞争优势。”华润万家一位负

责人说道。

而下水径店的“能耗减法”也是其幕后助手丹佛斯在智能商超领域的一次自我革新与突破，为其以后“全店改造，智能商超”的更多实践提供了丰富经验和技术创新，从而在这一方向上进一步延展、拓深。



关于深圳华润万家下水径店华润万家是中央直属的国有控股企业集团、世界500强企业——华润集团旗下优秀零售连锁企业集团。旗下拥有华润万家、苏果、乐购express、欢乐颂、乐都汇、e万家等多个著名品牌。华润万家下水径店于2016年1月27日开业，位于深圳市龙岗区布吉街道吉华路266号海心汇福园裙楼商业1-4层，营业面积超过20000平米。（张宇红）FS

行业聚焦 *Industry Focus*

替代氨、氟利昂、CO²直冷的载冷技术

冰河冷媒 www.gd-chem.com

2016年初，中国冷链物流联盟采集了1000家重点联络企业的数据，我国冷库总容量达3035.28万吨。根据国际冷藏库协会的统计数据，2014年中国冷库总容量已经达到3320万吨，2015年达到4320万吨。这些冷库绝大多数为氨制冷系统。根据国家安全生产监督管理总局的不完全统计，最近5年我国涉氨冷库发生安全生产事故约110起，其中泄漏事故占47.4%，火灾事故占39.7%，爆炸事故占7.8%，综合事故占5.1%。氨有刺激性臭味、有毒、空气中氨的含量达到0.5%~0.6%时，人在其中停留半小时即可中毒，达到11%~13%即可点燃，达到16%~25%时遇明火就会爆炸。氨构成重大危险源的临界数量为10吨，10吨以上即为重大危险源，大型冷库沿用液氨直接制冷，需经过严格的安全监管！



由于上述众所周知的原因，当前冷冻冷藏系统改扩建市场异常活跃，有许多厂家将液氨直冷系统改为氟利昂直冷系统；有的企业新建冷库采用间接制冷系统；也有制冷机厂家在推广二氧化碳制冷系统。究竟哪一种方案更安全高效、节能环保？经营冷库的企业不知道，设计冷库的专家们目前也没有达成行业共识。

氟利昂是《蒙特利尔议定书》中限制并最终停止使用的制冷剂，氯氟烃类：R11、R12、R113、R114、R115、R500、R502等目前已禁止使用，氢氯氟烃类：R22、R123、R141b、R142b等被视为过渡性替代物质，R22被限定2020年淘汰，发展中国家可以推迟10年。氢氟烃类：R134a、R125、R32、R404A、R407C、R410A、R152、R507等气候变暖潜能值高在《联合国气候变化框架公约》京都议定书中定性为温室气体。采用氟利昂直接制冷方式显然不是长久之计！国家安监局下发的《涉氨制冷企业液氨使用专项治理技术指导书》管四函（2013）28号指出专项治理过程中，应严格避免产生以“氟利昂制冷剂代替氨制冷剂”的简单化做法所带来的环

境问题”，其中还明确要求：“对人员较多的生产场所的制冷系统要采用载冷剂间接制冷系统”。

CO²由于它的临界温度与临界压力决定了它不适应单一制冷系统独立运行，必须用复叠制冷方式来实现制冷循环。一种制冷剂单一制冷系统能够达到所需温度尽量不选用复叠制冷方式，其能耗与单一制冷系统相比要大得多。与氨或氟相比，在低温贮存库所需同样蒸发温度下CO²的运行压力无论在低压侧还是高压侧其压力都比氨系统、氟系统高的多。一旦CO²气体侧泄露达到一定浓度会使人窒息，液体泄露会形成干冰气化成CO²气体同样危害较大。CO²制冷系统试压要高达5.0Mpa，对管材、管件、阀门等提出更高要求，成本也更大。

较大的工业制冷系统如果采用直接制冷方式，需要充装大量的制冷剂。这些制冷剂不是对大气环境有危害，就是对生产环境有危害。制冷剂在高压下又在生产车间循环，管路系统要求严格，一个环节出现故障，影响整个系统。由于存在这些问题，直接制冷方式很少应用于大型制冷系统，主要应用在民用冰箱、空调等小型制冷设备上。这也正是直接制冷冷库进行安全改造的根本原因——直冷方式不适合大型制冷系统！

间接制冷方式需要使用较多的载冷剂，一旦载冷剂选择不当又会带来新的问题。有些载冷剂易燃、易爆、有毒，有些载冷剂冰点不够低，有些载冷剂严重锈蚀金属。长期以来，载冷剂主要是工业盐、乙二醇等水溶液。这些载冷剂载冷能力小、消耗大，腐蚀金属、存在安全隐患。由于这些缺陷，使得制冷系统日常运行和维护费用很高，使用寿命却很短。确切地说，一个新建载冷系统，如果使用单一的盐或乙二醇水溶液载冷剂，经过5~6年时间，该循环系统就会在盐或醇类溶液的腐蚀下出现多点渗漏现象，这时修复很困难。因为载冷剂锈蚀而损坏设备，造成停产的现象有很多。通过改进载冷剂来改进制冷工艺的方法经常被人忽视。

如何解决上述诸多问题，建设一个既安全又经济的冷藏系统是目前冷冻冷藏行业急需解决的问题。

优化的间接制冷解决方案

安全——只有载冷剂进入冷藏车间，常压循环，安全无害；
环保——制冷剂仅在机房循环，用量仅为直接制冷方式的1/10以内，常压环保型载冷剂在车间循环，有效避免环境污染；

下转第21页

希悦尔Darfresh® on Tray 服务于食品工业冷链的创新包装



希悦尔成立于1957年，是一个拥有2,000多名员工、为169个国家/地区的客户提供服务的公司，注重创新解决方案，突出更方便、更节能、更环保、更方便运输的特点，符合现代化系统的需求。为了帮助人们生活得更健康、饮食更卫生、将产品安全运送到世界各地。我们努力成为食品卫生与安全、设施卫生以及产品保护领域的全球领先企业。

2015年，希悦尔通过帮助客户在当今大环境和严峻挑战下达成的可持续发展目标，创造了约70亿美元的总收入。目前拥有Cryovac®快尔卫®食品包装解决方案、Bubble

Wrap®缓冲材料和Diversey®泰华施®清洁与卫生解决方案等享誉全球的品牌，帮助建立更安全的食品供应链、减少食物的浪费，保护贵重货品在世界范围内的运输，并提供清洁的环境增进健康。

在食品工业，主要关注：

新鲜红肉：无论是牛肉、猪肉或小牛肉，在切片或切份时，Cryovac®和Diversey®品牌均可提供全套包装系统，最大程度地保持肉类新鲜度。对于新鲜红肉与禽肉的加工与包装，即便是最微薄的成本节约，其快速累积的经济效益也非常惊人。



烟熏与加工肉类

对于烟熏和加工肉类，能够提供保护环境与提高盈亏底线的可持续性解决方案。



禽肉

禽肉类解决方案能使加工产能实现精简、成功且对环境负责任的商业实践。



液态乳制品

提供多种奶制品加工解决方案，包括软包装以及原位清洗系统，有助于改善食品安全，提高运营效率，延长保质期。



固体乳制品

作为全球领先的零售奶酪包装和设备系统供应商之一，Sealed Air致力于开发以市场为基础的技术，满足客户的各种需求。



Darfresh® on Tray的优势：

对加工企业，Darfresh® on Tray系统带来的直接优势是更快的加工速度，高速运转的生产线可以使肉品加工商获得在人力、物力与资金投入等各方面的节省。

- 与使用常规真空包装技术的设备相比，Darfresh® on Tray设备的运行速度高35%。
- 降低人力成本 - 员工可在更短的时间内完成相同的产量。
- 减少物力成本 - 包装流程所需的水与电量将大幅减少。
- 降低资金投入成本 - 四台使用常规包装技术的设备的工作量，三台Darfresh® on Tray设备即可完成，依托节省成本的优势，使用者可以在12 - 18个月内即可收回投资，每个包装平均节省20美分。
- 大幅提高包材利用率，实现薄膜废料零剩余和托盘的回收利用。
- 全新薄膜切割流程使包装使用的贴体薄膜与托盘尺寸完美匹配，实现了百分百的薄膜利用率和薄膜废料零剩余。
- 减少30%至40%的包材用量，减小库存，且每个托盘可节省价值1到3美分的包装薄膜。
- 被运送至垃圾填埋场的包材废料减少。
- 肉品的运输和存储空间可以得到更有效地利用，从而实现更低的配送成本。
- 与常见的需要分装的大袋包装相比，新系统放入存储箱和装运箱中的产品数量多出25%至50%。
- 运输同样数量的肉类产品所需的货车得以减少，显著降低运输成本，有效减少碳足迹。
- 应用Darfresh® on Tray创新包装，肉品保质期可延长至近两倍，更长久地保持肉质新鲜。
- 零售商调查发现，使用Darfresh® on Tray包装的肉品失水减重率很小，仅有2%至3%；而使用普通包装的肉品，风干失水率平均为8%至12%，这些产品通常只能丢弃，或者打折处理。
- 减少肉品浪费不仅可节省零售商和消费者付出的经济成本，还能将食物浪费造成的消极环境影响（熊焰）

特别报道

SPECIAL REPORT Special Report

20年匠心传承 铸造 Bakery China 国际品牌

-- 2017第二十届中国国际焙烤展览会与全行业盛时共享

中国国际焙烤展览会 (Bakery China) 始创于1997年，2017年将迎来Bakery China的20周年。值此盛时，Bakery China将继续携手来自全球近百个国家和地区的的新老客商，为中国乃至世界匠心打造一个全行业商贸、沟通交流、学习的综合平台。

Bakery China 2017将于5月10-13日在上海新国际博览中心举办。本届展览会的规模较上年将进一步扩大，首次启用包括E1-7、W1-5、N4-5在内的14个室内展厅，展示面积近17万平方米，容纳上万个标准展位；展示范围将涵盖大中小生产设备，前中后原辅料及（半）成品，包装设计、材料及设备，咖啡、饮料及轻食，和其他各类相关服务，深度覆盖焙烤全产业链的各个环节。

国际品牌纷至沓来 有朋自远方来

凭借Bakery China自身的国际影响力和专业水准，Bakery China越来越成为各国焙烤品牌进入中国市场、夯实品牌影响力、推广新产品新技术、寻找优秀代理分销商、获取中国焙烤市场发展讯息的首选平台。本届展会将迎来来自：德国、意大利、法国、荷兰、瑞士、比利时、奥地利、土耳其、美国、日本、韩国、新加坡、泰国、马来西亚、越南、澳大利亚、新西兰等超过20个国家和地区的企业携最新的品牌产品和一流技术参展。

创新核动力 实现企业和产品双升级

Bakery China 2017展商在产品、技术、商业模式、渠道管理上的创新，除了有机会在现场的新产品新技术发布专区集中展示推介外，还将有机会在展前由主办方的官方微信、



网站、点对点邮件推送等多方位平台多维度宣传预热。此外，Bakery China现场还将颁发年度创新企业大奖，遴选表彰一批为促进中国焙烤行业创新发展做出突出贡献的企业和产品。

国家级、世界级权威比赛 联动你我

Bakery China同期还将举办多场世界和国家级现场比赛与演示。其中，最引人关注的是亚洲西点竞技大赛 (APTC) 首次由中国承办，来自亚洲十余个国家和地区的行业大师将在Bakery China 2017的舞台决出最后的名次。除了这场国际赛事外，另一场享誉全球的“西点世界杯”的中国赛区选拔赛“中国甜品锦标赛”也将首次在Bakery China 2017现场举办。越来越多的国际赛事与Bakery China结缘，也意味着Bakery China的国际影响力的日益提升。

咖啡、饮品、轻食跨界融合 带来焙烤发展新出路

顺应焙烤与轻食、咖啡、饮料、休闲餐饮的融合趋势，Bakery China的“咖啡、饮品与高端食品展区”经过2年的扩容发展，今年规模持续增大。该展区展示内容涵盖咖啡、饮品、冰淇淋以及披萨、意大利面、汉堡、爆米花等轻食和休闲食品相关的原料、小型设备、包装、成品等产品和技术。

深化专业服务，我们就在您身边

为了进一步提升展商与观众的参展、参观体验，Bakery China通过官方网站、微信公众号、点对点邮件推送等多媒体平台，为大家传递展会一手信息，如展会动态、行业信息、参展产品、展会活动、展馆交通及天气情况等相关信息。此外，为了方便展商邀请观众，主办方还为参展企业特别定制了印刷版、电子邮件版、微信版、H5等多种版本的客户邀请函；为了方便企业展前宣传以及展商观众的展前配对，主办方在官方网站、微信公众平台均设有展商目录和产品目录专栏。

20周年，Bakery China与全行业盛时共享。这是Bakery China与参展参会客商共同成长的20年，也是经历和见证行业发展的20年。20岁的Bakery China将继续承载着全行业的信任，持续推动中国焙烤行业的可持续发展，用不变的热忱向下一个20年进发。
www.bakerychina.com





30年行业积累，经典品牌展

-- 2017年China Foodtech展会预告



第十五届中国国际食品加工和包装机械展览会（China Foodtech），将于2017年11月1-3日，在北京“中国国际展览中心”召开，China Foodtech创办于80年代末，两年一届逢单年在北京举行，历经了30年的行业发展与积累，展会的观众质量以及专业度都有了更高层次的提升，成为中国食品加工和包装类最具知名度和权威性的展览会。其展会规模、展会实效、参展国家、参展商、参观人数均为国内同类展会之首，是国内外致力于食品加工与包装市场行业的企业发展业务的首选平台，在业内外享有“中国食品机械和包装市场晴雨表”美誉。在成功举办了十四届后，2017年将迎来展会的“三十周年庆典”，三十年，对于中国人来说有着太多的意义，“吾十有五而志于学，三十而立”，对于一个展会，三十年，不仅仅是一段历史，更是走过的一条不平凡的发展之路。

展会由行业内权威协会—“中国食品和包装机械工业协会”联合国内知名展览公司—“中展集团北京华港展览有限公司”共同主办，并得到了来自德国、美国、意大利、韩国、日本、台湾、荷兰等行业协会及相关机构的支持。全球化的展会运作，最先进的行业技术和设备将在展会中展示。中国国际食品加工和包装机械展览会（China Foodtech）一直专注于食品类的加工、包装以及机械行业的新动态。在这里，我们为行业内企业提升商机，创造价值，分享知识和专长，并推动新的技术革新。

China Foodtech 2016年精彩回顾

- ◆ 28,000 平方米展示面积
- ◆ 345 家参展商
- ◆ 30 个国家和地区的参展商及观众
- ◆ 21,865 名专业观众

China Foodtech 2017主题活动

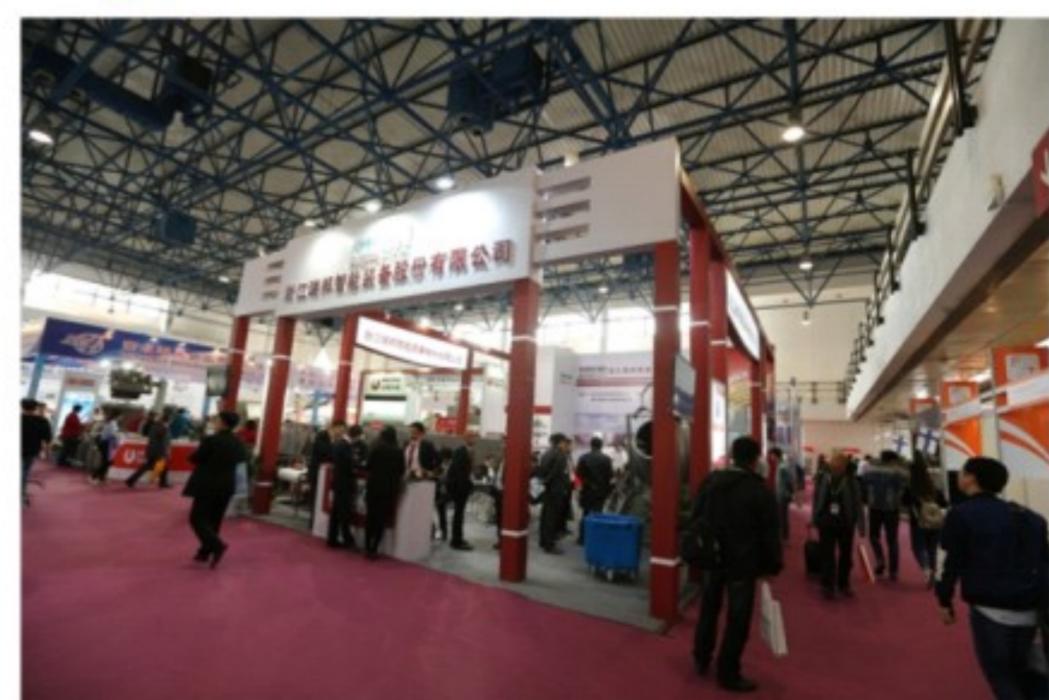
- ◆ 2017中日韩三国包装贸易研讨会
- ◆ 展商与食品行业巨头FACE TO FACE对接会
- ◆ 展会举办30周年庆典活动
- ◆ 新项目、新产品发布会
- ◆ 行业论坛：食品设备和包装行业与互联网时代
- ◆ 中国食品和包装机械工业协会年度活动

China Foodtech展品大类

食品机械：饮料乳品机械，休闲食品加工机械，糖果加工机械，大豆产品加工机械，果蔬加工机械，屠宰机械，肉类加工机械，蛋制品加工机械，酿酒设备，添加剂加工机械，油脂深加工机械，罐头食品加工机械，方便食品加工机械，餐饮设备，饺子机、包子机，面制品加工，分选机械，清洗机械，研磨及分类机械，食品搅拌机械，食品均质机，食品干燥及杀菌消毒和净化设备，洁净设备，食品煎炸机械，食品烘培机械，谷物加工机械，其它相关机械。

包装机械：填充机械，封口机械，打包机械，填充及封口机械，包装机械，成型—填充—封口机械，贴标机械、套标机，捆扎及集装机械，清洁机械(洗瓶、洗盒)，开箱机、封箱机，辅助包装机械，包装印刷机械，玻璃包装容器制造机械，塑料包装容器制造机械，包装材料加工机械，药品包装机械。

其他相关产品：包装材料及容器，马口铁罐，仪器仪表，打印机、打码机、喷码机，检测设备，码垛机器手&机器人，称重设备，设备部件和消耗品类，温度、空气技术处理设备，传动机械，及其配套带轮系列产品，输送设备，标签印刷设备，自动化和控制，其他辅助设备及材料，磁材及设备，激光设备。FS



会展报告 Conference & Exhibition Report

2016北京世界食品博览会



anufood
china
powered by anuga

2016北京世界食品博览会——科隆世界食品博览会于2016年11月18日在中国国际展览中心（新馆）成功落幕。本届展会总面积超过35,000平方米，其中展览区域达到27,000平方米，同期会议及配套活动区域超过10,000平方米。



现场来自全球36个国家和地区的683家参展企业同聚食品盛会，海外展商比率较去年提升10%，首次突破总参展企业数量半数比例。本届展会较往届拥有更丰富的展品类别，包括精细食品、进口食品、乳制品、烘焙食品、肉制品、水产品、冷冻食品甜食、糖果及休闲食品、咖啡和茶、橄榄油和食用油、酒精类和非酒精类饮品、水果和蔬菜、有机食品及餐饮服务在内的世界各国特色产品均受到国内行业观众的认可，首度新增的婴儿食品和自动贩卖机版块也在现场以展览展示、对接和会议等形式亮相并吸引了大量关注。

在联合主办方中国食品土畜进出口商会和战略合作伙伴中国烹饪协会（中烹协）的共同支持和协作下，由中烹协主办的2016（第五届）国际餐饮博览会同期举办并获得行业的高度认可。为期3天的展会成功接待了26,626名行业专业观众，展商的优质产品和服务、观众的专业和热情、现场活动的无缝式对接，无不为展会逐年的创新和提升添砖加瓦。

作为中国食品进口来源大国的美国、澳大利亚、法国、

泰国展商一如既往的参与并接触到了更多中国市场的专业渠道；来自德国、西班牙、韩国、日本、阿根廷、新西兰、波兰、土耳其等国家在国家政府和食品推广组织的大力支持下，现场新品展示层出不穷，配套的表演活动更鲜活的提升了展示效果；如来自奥地利、瑞士、英国、罗马尼亚、哈萨克斯坦及印度等国家的品牌和企业，虽首次参展，却并无意外的在现场收获了不少关注的目光，无论是行业观众还是来自市场的声音，都将为其打开中国市场强劲助力。

本届展会在完善的同期配套活动的传统模式的同时，也进行了不同维度的整合与创新，作为丰富展品主题、促进展商与观众交流的关键构成，在三大主题单元——会议研讨、对接洽谈以及厨艺竞赛方面分别着力塑型，备受关注的主题餐厅——餐饮渠道贵宾买家体验区在不到三天的时间内吸引了超过1000位来自酒店渠道、餐饮管理公司、企业食堂、国际院校和医院以及团餐渠道的专业观众。由联合利华、麦德龙、伊莱克斯、醴铎联合推出的体验服务，为观众呈现了由食材、饮品、调味品、厨房设备为基础元素，经过专业合理的陈列、烹饪、厨务操作直至最后出品，同时赋加定制化的全套解决方案体系，自中央厨房到餐饮服务一应俱全，深受行业观众好评，也为品牌商提供了绝佳的资源整合平台和具有合作潜力的买家，切实为行业发展贡献了不菲的前端体验。 FS



由中国食品土畜进出口商会主办的中国国际肉类大会、中国国际乳制品行业大会和进口食品分会等会议研讨活动也在展期内如火如荼的进行，主题内容包含肉类行业权威政府部门解读行业政策，主产国业界专家分析行情、研讨贸易趋势，传统及电商新渠道深挖；乳制品行业会议邀请政府部门、行业组织、国内外专家解析乳品新规、政策走向、交流新型贸易策略与经验；驻京使馆官员还受邀出席并介绍了其国家特色食品以满足进口食品行业探讨行业新情况、发展新趋势的诸多课题，为行业专业人士充实了国内外的新资讯、新课题、新规范并针对国内情况有机结合，更深入的探讨和交流使会议活动更接地气、更专业。

由中国烹饪协会主办的中国餐饮企业家大会同期召开，首度携手联合利华推出以“关注食品安全，践行社会使命”为主题的食品安全峰会，邀请了国家食品药品监督管理总局食监局二司司长马纯良现场发表主题演讲，令在场听众获益匪浅，更是与联合利华饮食策划共同发起成立了“中国烹饪协会餐饮业食品安全促进中心”，在未来将与各餐饮渠道掌门人一同关注食品安全在餐饮渠道的发展规划。会议期间，为年度中国餐饮业杰出企业家、优秀企业家进行了表彰，同时颁发了年度中餐科技进步奖等多项殊荣。

作为服务海外展团至关重要的贸易对接洽谈活动，在总结前两届的举办经验基础上，借助电商平台以及服务于中小进口食品企业的目标下，全面完善活动内容和形式：突破展期短不利于深度沟通的弊端，今年展会首度联合阿里巴巴·1688平台为展商和进口企业提供前期全程对接和交流的平台，这一举措无疑为展会现场洽谈奠定了更为坚实的互信基础；电商平台包括1688平台在内的更有如京东、我买网、本来生活和特食道的渠道负责人还现场开展了专题互动演讲，让广大海外企业了解中国电商快速发展的成功奥秘，并且为广大海外企业选择快速加入这一平台提供有力帮助。

创立于2015年的“中餐烹饪世界锦标赛”再度受到现场最热门关注，主办方中国烹饪协会联合科隆展览中国推出首届个人赛事，以“共传、共创、共赢中餐新里程”为主题，分别以中餐热菜、创意前菜、中式点心、果蔬雕刻为竞赛单元，按照青年和专业组别在为期两天的赛程内进行激烈比拼。来自美国、意大利、以色列、中国、中国香港、中国澳门、中国台湾等国家和地区的200位中餐烹饪选手在现场分组竞技，融合呈现出2000道各具特色的中餐菜肴，并接受30位来自不同国家和地区的世界厨师联合会认证裁判的专业评判。大赛一如既往的获得了各方关注，尤其是国内外知名品牌的大力支持，如联合利华饮食策划、麦德龙、伊莱克厨房设备斯、高达食品设备、以及雀巢、农夫山泉、沁鑫电磁、十八子作刀具等。

本届个人赛事还联手洲际酒店集团基金会，于赛事次日11月17日，推出“厨”动爱心为主题的慈善活动，包括洲际酒店集团北京区选派精英厨师参与中餐烹饪世界锦标赛，并成功举办慈善主题午宴以及捐赠仪式。令人欣喜的是，洲际酒店集团旗下参赛选手一举多得17枚获得世界厨师联合会认证的奖牌，不但为洲际酒店餐饮部门创造了更为专业的厨师交流锻炼机会，更汇聚各方支持包括以联合利华饮食策划和雀巢为首的多家品牌商倾情资助，“以爱之名，借烹饪之形”，为公益事业尽绵薄之力。慈善午宴吸引了超过60位来自酒店、餐饮等行业的爱心人士共同参与，现场由洲际酒店集团基金会代为接收198,675元善款，并向中国宋庆龄基金会进行捐赠。

展会现场中餐个人竞赛火热进行的同时，经意大利厨师联合会认证，由意大利对外贸易委员会与科隆展览中国公司联合举办的意大利面名厨峰会2016中国站也如火如荼的展开角逐。赛事以创意意大利面及最佳意大利面为主题，由中国和意大利厨师在为期三天的预赛和决赛进行厨艺切磋。本次比赛也得到了意大利驻中国大使馆和意大利对外贸易委员会的支持，为观众带来名厨竞技、主厨烹饪秀、美食推荐和品鉴等丰富的活动。意大利驻华使馆代表恩利科·贝尔蒂在赛事开幕式致辞中表示，“意大利面是意大利最具代表性的食物，这场意大利面名厨峰会中国站的比赛有力地传播了意大利美食文化。”本次比赛也是“意大利美食周”活动的组成部分，除此之外还将有70多项精彩活动在中国多地展开。比赛创始人、意大利大厨马西莫·埃斯波希多表示，希望通过该活动让更多中国人了解意大利风味美食的烹饪技巧，促进意大利美食在中国的传播。基于越来越多的人对于饮食文化的关注和餐饮本身的安全和营养均衡，本次赛事裁判主席、世界厨师联合会南欧地区主席多梅尼克·玛吉随之表示，“之所以选择意大利面作为本次赛事的主题，是因为它是意餐最重要的原料之一。意大利面形式多样，作为地中海饮食的基础元素，它可以根据个人的喜好和不同食材搭配，构成平衡健康的饮食。”（马杨）^{FS}



产业盛会“味”你而动

--2016中国(国际)调味品及食品配料博览会纪实



历时三天，中国调味品行业年度盛会—2016中国(国际)调味品及食品配料博览会(以下简称CFE2016)12月2日在上海世博展览馆落幕！

本届博览会特别设立国际区、招商平台专区、盐业专区、食醋专区、腐乳专区、中华老字号专区、原材料供应区、机械设备专区等八大展示专区，国内外专业媒体和主流媒体对本次博览会进行了全程多角度的深入报道。中国调味品协会会长张玉宏、中国调味品协会副会长兼理事会总干事卫祥云、中国调味品经销商会长白燕等嘉宾出席了本次博览会开幕式。在热情的参展商、参观商及媒体界朋友的共同参与下，为期三天的展会完美收官！

本届博览会是中国调味品协会成立二十年之后的一个新起点。在经济增长放缓、食品安全工作得到前所未有的重视、盐业整体改革、科技不断创新的新形势下，CFE2016贴近民生、适应改革新常态，精准定位，全面升级配套活动，为调味品行业发展转型开拓了新思路、提供了新方向。

展同期，中国调味品协会开展了一系列贴合行业需求的配套活动：中国调味品营销峰会和调味品经销商(上海)发展论坛紧扣行业发展脉搏，聚焦了传统渠道与电商新渠道营销热点；推动技术成果转化与产业创新发展的科技型会议：调味品行业科技论坛与调味品新配料技术论坛；精彩纷呈的中华味魂国际名厨邀请赛赢得现场阵阵喝彩！同时，举办了2016新盐改政策下的中国盐业首届市场营销圆桌会议，为中国盐业的未来指明了更加清晰的发展方向。

“味”你而动--倡导食品安全，引导行业自律

为加强食品安全社会共治宣传，引导消费者理性认知食品安全风险、提高风险防范意识，加大对食品生产经营诚信自律典型企业和品牌的宣传报道力度，发挥其示范引领作用，中国调味品协会联合食品安全相关政府职能部门，在CFE2016同期开展了主题为“尚德守法 共治共享食品安全”的中



国调味品行业食品安全自律活动。中国调味品协会发出食品安全倡议，引导行业食品安全自律规范，知名企业签订了食品安全自律承诺书，并承诺严格自律。

中国调味品协会常务副会长兼理事会总干事卫祥云表示：“中国调味品协会在国家食药总局的倡议下，开展了2016年调味品行业食品安全自律活动，中国调味品协会和企业庄严承诺，加强行业和企业自律，共同维护行业食品安全”。本次食品安全自律活动的成功举办，营造了规范良好、积极向上的舆论环境，传播了科学的食品安全知识，促进了普通消费者对调味品食品安全现状和成效的了解，为调味品行业的安全生产自律树立了标杆。

“味”你而动—国际调味品行业组织到访，海外市场潜力巨大

CFE2016放眼国际调味品市场，中国调味品协会多方奔走、积极协调，邀请到国际调味品联合会、欧洲调味品协会、韩国酱类同业工会、日本酱油协会、印度商会等业界国际调味品行业组织到会交流。国际行业组织的到来，帮助国内企业了解海外调味品产业发展现状和市场需求，促进了中国调味品产业国际化。据现场采访到的一位来自北欧行业组织的海外参观嘉宾表示：北欧各国的政府和企业都非常看好中国巨大的市场消费能力和消费潜力，正积极寻求与中方企业的合作，下一步会在中国寻找合适的渠道商和合作商！

“味”你而动—高端论坛专题研讨，引领产业创新，把脉产业营销

2016第十二届中国调味品产业营销高峰论坛暨2016中

国调味品（上海）发展论坛，倡导“共生 共荣 共赢”理念，以调味品行业电商对接交流为主题，着眼于中国调味品行业的供给侧改革、指导企业创新发展、促进产业上下游联动、推动厂商关系再造、探索互联网+背景下厂商合作新模式。

中国调味品协会常务副会长兼理事会总干事卫祥云出席了本次论坛并致辞，他表示：一、2016年中国GDP呈L型增长态势未变。但餐饮业实现了两位数环比增长，全年预计达到3.5万亿人民币左右。加上家庭厨房的消费升级，调味品行业仍然实现了两位数的增长，发展势头良好。二、据商务部透露，过去五年，中国电子商务交易额年均增长35%以上，网络零售连续三年位居世界第一。今年1-10月份，网络零售交易额3.93万亿元，同比增长25.2%。其中，实物商品网上零售额3.2万亿元，占到社会消费品零售额的11.8%。这些情况都是需要调味品产业营销应该关注和重视的。三、食品类等快消品的产品营销、网络零售和实物配送有什么特点？调味品行业的传统销售渠道有什么变化？实物商品网上零售占行业销售额的比重变化都要研究讨论，从而为实现行业和企业的营销模式创新做好基础工作。

作为调味品行业创新而言，三点是关键：首先是产品的创新，其次是体制机制的创新，然后是商业模式转换。现如今调味品行业总量相对饱和，行业发展应侧重于对现有的品牌进行结构性调整，通过创新抓住发展机遇，抢得先机！

聚焦盐改

盐改后，中国盐业市场的未来充满了未知和探测，2016中国盐业首届市场营销圆桌会议在上海举办。中国调味品协会做了调味品行业发展专题报告，公布了调味品行业的整体发展情况，包括行业的主要产品及品牌、发展现状、统计数据及分析、未来趋势等，并且结合主题分享了中国调味品协会副会长兼秘书长白燕提出的食用调味盐的特性与发展建议，主要包括以下五方面：一、食用调味盐是调味品中的第一大类；二、食用调味盐是调味品产品的主要原料；三、减盐行动与食用盐的工业化渠道；四、盐改之后，食用调味盐的特点；五、国际上食用调味盐的市场。井矿盐、湖盐、海盐等特邀企业家代表也纷纷发表了精彩的演说，共同探讨盐业走向营销创新发展之路。

科技创新

2016年中国调味品行业科技论坛期间，天津科技大学生物学院郑宇教授、江南大学食品学院赵国忠教授，与调味品



生产厂商企业家共聚一堂。论坛以调味品行业科学技术发展趋势分析及技术创新为核心，发布了酱油、食醋、调味酱和复合调味料等调味品行业重点产品科研技术发展成果，并对其发展方向做出了预测。技术交流侧重于调味品生产关键环节的技术更新和安全管理、企业生产废物的全过程管理与开发应用、合理管控发酵过程、提升生产效益等方面。本次论坛精彩议题有《中国传统酿造调味食品微生物功能分析与菌种选育技术》、《智能老陈醋生产技术》、《我国传统曲酒业正在走向生态智能一体机时代》、《产存一体化的智能工厂解决方案》、《高品酱油风味形成机制及品质提升方案》等。论坛的成功举办增加了行业互动交流，为调味品产业的科技创新注入了新的活力。



技术交流

CFE2016同期举办的第六届中国调味品新配料技术论坛，业内权威专家学者、行业技术从业主管、企业家代表等共同参加了本次论坛。江南大学药学院许正宏教授做专题阐述，同时来自企业的技术专家也做了精彩纷呈的分享，企业家代表的发言主要围绕《KOKUMI型YE助力酱料产业发展》、《浅析连锁火锅产品“风味包”》、《携手共赢共创未来-嘉品嘉味核心技术发展方向》等主题。与会者齐聚一堂，掌声不断，互动频繁，论坛的成功举办，有利的推动了配料技术的发展与革新。

“味”你而动一名厨秀绝活儿，烹饪大赛接地气儿

第十一届中华味魂国际名厨大赛全天呈现，引来围观，获得了国际知名烹饪大师、行政总厨、厨师长、生产企业、餐厅经理人、业内专业人士及普通消费者代表团的鼎力支持，此次名厨大赛特设明星厨师表演专场、调味品实战应用演示专场，赛中还穿插时尚工装秀环节，将烹饪厨艺转换成表演艺术，赋予隐含低调的调味技艺商业展示价值，促进了烹饪高手、调味品生产厂家、经销渠道商间的交流，推动了餐饮业和调味品业的双向融合。



“味”你而动—全国经销商赴会，专业观众满意而归

为期三天参观交流让厂商不仅收获了丰富的资讯，更巩固了彼此的信任、增加了客商情谊、拓展了更加宽广的人脉和渠道。FS

中国冰淇淋全产业链向健康创新迈进



中国(天津)冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展览会(China-ICE)创办于1998年,是国内最早的冰淇淋行业专业展会。中国(天津)冰淇淋乳品原料及加工技术与设备展览会充分利用天津作为我国北方经济中心和冷食业重镇的独特优势,从起项之初就紧密围绕市场,为冰淇淋、乳品原料和加工设备在开发、生产、贸易和应用等方面的技术和信息交流提供了一个绝佳的场所和机遇。2016年10月13—15日,第19届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会(简称中国冰淇淋展)在天津举行。这次盛会不仅带给行业一个令人振奋的全方位的服务平台,也显示了冰淇淋行业发展的创变轨迹。

行业--创造高价值向健康发展

中国冰淇淋行业是食品产业一个小行业,但在经济新常态下它和其他产业一样,也面临着开放合作和资源整合,需要不断创造价值。中国冰淇淋展会大手笔战略整合,打造了亚洲冰淇淋第一展,为行业创造了更高价值的服务平台。本届冰淇淋展会是中国焙烤食品糖制品工业协会与中国(天津)冰淇淋冷食原料及加工技术与设备展览会实施战略合作,将国内冰淇淋南北两大展会合二为一后首次亮相。展会规模历史性地突破3.5万平方米,海内外参展商400多家,专业观众突破3万人,全面展示了从配料、机械、包装、成品、冷链物流、产业链的创新成果,尤其是冰淇淋成品制造商、更多外资品牌参展,丰富了展会内涵。来自德国、意大利、瑞士、澳大利亚、俄罗斯、瑞典等20余个海外展商和海外客户近200人,包括俄罗斯亚洲工业企业家联合会、印度冰淇淋

生产协会、巴基斯坦工业发展协会代表等6个国家商业或贸易组织,彰显了展会的吸引力。

市场--外资、全国、地方品牌三足鼎立

中国是全球发展最快的冰淇淋市场。据中国焙烤食品糖制品工业协会统计,2015年冷冻饮品行业规模以上企业产量达306.99万吨,主营业务收入达408.67亿元。中国人均消费冰淇淋量仅3公斤左右,远低于美国的25.8公斤和日本的11公斤,市场空间很大。

冰淇淋市场在国内经济增速减慢态势下,预计今年产销同比持平或略有增长,外资、中国全国品牌、地方品牌“三分天下”,各有所长。目前我国冰淇淋市场全国品牌、地方品牌在中低端产品市场具有渠道优势,占据主要地位,而国际品牌瞄准高端市场,具有品质优势。这一格局将维持相当长时期。目前,软冰与硬冰都在瞄准门店竞争终端,硬冰生产企业攻占3D打印冰淇淋和冰淇淋球市场。3D打印冰淇淋从传统意大利健康冰淇淋中诞生,满足所有吃货对于冰淇淋美味、新奇、潮流的一切梦想,尤其抢眼。软冰全国招商风头强劲,一小块场地、几十万元投资就能现做现卖冰淇淋,其多种口味、精致外形、配料装饰赢得年轻时尚人群青睐,将对硬冰形成不小冲击。

配料--当好先行官 引领新消费

“经济减速,冰淇淋消费平缓,行业竞争激烈,配料行业给力。”这是几位专家概括的冰淇淋市场情况。本届展会上107家冰淇淋配料企业参展,配料展区大型特装展台占据90%以上展览场地,显示了竞争2017年冰淇淋市场的精气神。

中国的冰淇淋配料行业是冰淇淋行业先行官,其对行业的健康引领和增长、消费的刺激与国际接轨功不可没,比如冰淇淋豆类产品、含冰产品是中国独创。今后的竞争是原料竞争、技术竞争。冷食应是一个时尚快速消费的产品,在中国冷食行业还多少有点靠天吃饭,经常出现阶段性失衡,今年夏季南方被来袭的酷热打得措手不及,冰淇淋供不应求。冰淇淋在西方有几百年历史,是四季的时尚和休闲品,在中国基本处于季节性纳暑解热的消费品向四季时尚休闲食品的上升阶段。

果蔬、粮食及坚果等复配型冰淇淋,以其口感营养成为市场新宠,黑龙江九三、北大荒、冬梅以东北大豆生产了冰淇淋豆粉,为丰富冰淇淋品类、降低成本做出贡献。

本届展会还举办了2016第三届意大利手工冰淇淋大师邀请赛、世界冰淇淋最新技术图片展和专题技术讲座,观众可以品尝到各国美味冰淇淋。同时,各式冰淇淋机、咖啡机、焙烤设备都在现场展出。(文静)^{FS}

会展预告 2017 CALENDAR OF EVENTS



三月

2017 成都全国糖酒会

主办：中国糖业酒类集团公司
时间：2017年3月23-25日
地点：成都世纪城新会展中心
电话：010-68360546
传真：010-68317408
E-mail: info@qgtjh.com
www.qgtjh.com

第二十届中国国际食品添加剂和配料展览会

主办：中国食品添加剂和配料协会
时间：2017年3月24-26日
地点：国家会展中心 上海青浦区崧泽大道333号
电话：010-59795833
传真：010-59071335 59071336
E-mail: cfaa1990@126.com
www.cfaa.cn

2017 上海国际高端食材展

主办：上海寻志会展有限公司
时间：2017年3月27-29日
地点：上海展览中心
电话：021-3175 1615
传真：021-6170 0557
E-mail: info@pfchinaexpo.com
www.pfchinaexpo.com

四月

2017 中国制冷展

主办：国际贸易促进委员会北京市分会
时间：2017年4月12-14日
地点：上海新国际展览中心
电话：010-58565888
传真：010-58566000
E-mail: crexpo@biec.com.cn
www.cr-expo.com

2017 年第十四届中国国际乳业展览会暨高层论坛

主办：长城国际展览有限责任公司
时间：2017年4月21-23日
地点：黑龙江省 哈尔滨市国际会展中心
电话：010-88102251
传真：010-88102342
E-mail: wangshuo@chgie.com
www.dairyexpo.com

五月

第十二届中国国际（厦门）渔业博览会

时间：2017年5月5-7日
地点：厦门国际会展中心
主办：中国水产流通与加工协会
电话：0592-3984166 5078295
传真：0592-5078149
E-mail: sinoshow@vip.163.com
www.fishexpo.cn

2017 深圳国际渔业博览会

主办：深圳市水产行业协会
时间：2017年5月7-9日
地点：深圳会展中心
电话：021-37786548
传真：021-67752902
E-mail: 15921650631@163.com
www.seafoodfair.cn

2017 第二十届中国国际焙烤展览会

主办：中国焙烤食品糖制品工业协会
时间：2017年5月10日-13日
地点：上海新国际博览中心
电话：010-63430880 63430990
传真：010-63430660
E-mail: cnbakery@163.com
www.bakerychina.com

第十七届上海国际包装和食品加工技术展

主办：中国食品和包装机械工业协会
时间：2017年5月17-19日
地点：上海新国际博览中心
电话：010-68525634 64882079
传真：010-68523345
E-mail: cpfmc-zhlb@263.net
www.packtech-foodtech.com.cn

Sial China 2017 (SIAL 中食展)

主办：法国高美爱博展览集团
时间：2017年5月17-19日
地点：上海新国际博览中心
电话：010-65886794
邮箱：info@sialchina.cn
www.sialchina.cn/

2017 亚洲生鲜配送展

主办：慕尼黑展览（上海）有限公司
时间：2017年5月17-19日
地点：上海新国际博览中心
电话：021-20205500
传真：021-20205666
E-mail: fla@mmi-shanghai.com
www.fl-a.cn

2017 第12届中国（上海）国际肉类加工业展览会

主办：上海市肉类行业协会
时间：2017年5月19-21日
地点：上海光大会展中心
电话：15821069766
传真：021-64607376
E-mail: 582261286@qq.com
www.meatexpo.com.cn



Zhongmu 上海中牧

魅力流体…

无论源自哪个角度，通过使用中牧公司的高洁净流体设备和智能化控制技术，您将获得卓越的产品品质和更优化的原材料使用效率，您将不会为这项决定而感到后悔！

卫生阀门 | 卫生管件 | 卫生泵业 | 卫生钢管



详情请访问: www.zhong-mu.com

ISO9001 SGS CE

上海中牧流体设备有限公司

地址：上海市金山区海浒新村 122 号 -102
电话：021-37311277 传真：37311377

温州中牧流体设备有限公司

地址：浙江温州市永强高新区永昌路 184 号
电话：0577-85983777 传真：85981187



第二十八届国际制冷、空调、供暖、通风及 食品冷冻加工展览会

The 28th International Exhibition for Refrigeration,
Air-conditioning, Heating and Ventilation, Frozen
Food Processing, Packaging and Storage

2017年4月12-14日
中国·上海新国际博览中心

主办单位



承办单位



扫码关注：



中国制冷展
官方微信



中国制冷展
官方网站

咨询热线：

400-680-3553

{ 电话：010-58565888-629/625
传真：010-58566000
E-mail: crexpo@biec.com.cn