Your Food Safety Expector

资讯周刊

2015年12月

第八期



全国客服热线:

400-966-1221





微信订阅号: DENO_CARE



www.shdenuo.com



marketing@shdenuo.com





目录 Contents

关注德诺

每市质量检测行业协会专家到访德诺检测	5
若检测参加上海市食品安全工作联合会举办的食品安全技术研讨会	6
若检测受邀参加食品安全追溯管理培训会	7
若检测参加上海市食品化妆品质量安全管理协会会员大会	8
见标准	
 家认监委制(修)订出入境检验检疫标准	9
市不得再出售成品肉馅	
盟拟修订三乙磷酸铝在黑莓、芹菜中的最大残留限量	10
拿大确定农药调环酸钙等的最大残留限量	10
本拟修订杀虫剂异氟草酮的最大残留限量	11
盟批准一种内切葡聚糖酶作为饲料添加剂	11
业资讯	
 东获批创建全国首个"公共检验检测认证服务平台示范区"	12



目录 Contents

联想佳沃牵手鑫荣懋造水果"巨无霸"	. 12
韩食品企业好丽友在华建成土豆产品原料工厂	. 13
新西兰政府预计2017年新乳制品出口大幅上升	. 14
数据解读"双12"肉末茄子盖饭和炸鸡大热销	. 14
展会报道	
第二届中山年货博览会	. 14
第七届北京茶博会明年四月开幕	. 15
技术前沿	
虾蟹壳中提炼出关节润滑剂	. 17
葡萄酒中的白藜芦醇有望取代二氧化硫	. 17
减肥有望:日本研究发现鱼油可促进脂肪分解	. 18
土壤微生物研究破解粮食安全瓶颈	. 19
韩国研发出消灭水中诺如病毒技术	. 20



目录 Contents

受污花蜜或改变昆虫采食行为	20
权威发布	
中央编办、质检总局:四方面深化检验检测认证机构改革	21
燕窝产品纳入《进口食品境外生产企业注册实施目录》	22
国家食药监总局: 前三季度食药违法案件24万起	22
国家食药监总局科学解读"鱼浮灵"	23
预警通报	
日本厚生省甜蜜素监控对象中追加台湾一食品企业	24
雀巢在美国召回150万瓶茶饮料	24
美国召回一款有爆破风险的姜汁啤酒	25
美国召回四款染沙门氏菌的宠物食品	25
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报(2015年第49~50周)	26





上海市质量检测行业协会专家到访德诺检测

2015年12月11日下午,上海市质量检测行业协会专家莅临德诺检测参观指导,双方就检测行业技术发展与合作、质量管理与培训等方面进行了深入交流和探讨。

会上,专家首先听取了德诺检测总经理关于 公司发展历程及业务方向的介绍;随后,在德诺 检测各部门负责人的陪同下参观了实验室。协会 专家对德诺检测的实验室管理水平和检测技术能 力给予了积极评价,双方就未来合作的具体方向 达成了一定的共识。上海市质量检测行业协会将 于2016年1月8日-9日召开2015年度上海市质量检测 行业协会年会,届时德诺检测也受邀出席会议。



此次上海市质量检测行业协会专家的到访考察,为德诺检测与上海市质量检测行业协会的密切合作奠定了良好的基础,德诺检测也将一如既往地支持和参与协会工作的开展,共同为行业的发展做出应有的贡献。





德诺检测参加上海市食品安全工作联合会 举办的食品安全技术研讨会

为了更好地应对食品安全问题,解决食品企业与检测机构在实际工作中的一些问题和困惑, 2015年12月14日下午,上海市食品安全工作联合会举办了食品安全技术研讨会。邀请专家分别就食品中致病微生物定量风险评估、现场抽样规则



及注意事项、动物源成分鉴定技术、农药使用现状和农残检测技术四个主题发表演讲。

食品安全技术专委会各单位会员,市食安 联及相关单位会员参加了此次研讨会。上海德 诺产品检测有限公司的质量负责人就"现场抽 样规则以及注意事项"发表了演讲,将德诺检 测在实际现场采样工作中总结的经验与大家进 行了分享. 获得了大家的认可与好评。



德诺检测受邀参加食品安全追溯管理培训



2015年12月15日下午,上海德诺产品检测有限公司受邀参加了上海市食品安全工作联合会举办的食品安全追溯管理培训会议。上海市食品药品监督管理局相关领导为参会单位进行了食品安全追溯管理方面的培训,本市食安联各单位会员参加了会议。

顾振华围绕信息追溯管理的现状形势、发展

意义及工作要求三个方面,深入浅出地分析了如何 开展食品安全追溯工作。巢强国对食品生产许可新管理办法及修改的内容进行了详细解读。郭术廷从食品安全法修订的角度分析了食品经营监管应注意的问题。会后,德诺检测参会人员就第三方食品检测机构如何有效参与到追溯管理建设工作中与授课专家进行了探讨交流。

德诺检测连续多年参与农产品质量追溯工作, 指导企业加强实验室管理,帮助企业进行检测分析 及安全期监管,在食品追溯管理方面充分积累了经 验。

通过这次培训,我们理清了流通环节食品安全追溯管理的要求。在今后的经营活动中,将配合政府职能部门不断加大对食品企业生产管理和过程质控的服务力度,为提升上海市食品安全追溯水平多作贡献。



德诺检测参加上海市食品化妆品质量安全 管理协会会员大会

2015年12月16日下午,上海市食品化妆品质量安全管理协会第二届第二次会员大会顺利召开,德诺检测作为理事候选人单位受邀参加了本次会议。会议由会长曹稼桢主持,百余家会员单位参会。

会上,协会领导与各会员单位首先审议了协会章程修改报告,并现场选举产生了第二届理事候选人。德诺检测总经理本着热心支持行业健康发展的工作态度,经投票表决,推选为协会增承发展的工作态度,经投票者权益保护委员会陶党工作。随后,上海市食品监督管理局巢强国处长和上海市质量协会唐晓芬会长分别发表了《"新消法"两点解析》、《食品安全监管形势和政策趋向》和《创造共同繁荣的质量时代》的

精彩演讲。

德诺检测总经理作为协会第二届增补理事, 将履行好理事的职责,切实做好份内工作,搭 建会员与协会有效沟通的平台,为推进协会更 快更好地发展做出新贡献。





法规标准

国家认监委制(修)订出入境 检验检疫标准

近日, 国家认监委下达新一批出入境检验 检疫行业标准制(修)订的通知,部分内容涉 及第三方检测验证规范、技术规范、检查规范 等内容。标准的变化将直接影响第三方检测在 出入境检验检疫领域的工作规程等方面, 部分 修改条目如下: 1、进出口商品第三方检验检测 机构量化分级管理技术规范2、进口法检商品 (衡器鉴重)第三方检验机构业务检查规范3、进 口法检商品(容量计重)第三方检验机构业务检查 规范4、自贸区进口消费品检验认证结果采信规 范5、进出口商品检验第三方检测机构符合性验 证规范

来源: 国家认监委

2015-12-17

原文: http://www.woyaoce.cn/news/180339.html

超市不得再出售成品肉馅

近日,国家食药监总局公布《超市生鲜食品包装和标签标注管理规范(征求意见稿)》。食品与营养信息交流中心专家阮光锋表示,该规范正式出台后,将有效杜绝超市等食品经营者擅自更改生产日期或保质期等违法违规行为。

《规范》要求,超市可应消费者要求将生鲜肉类加工成肉馅等产品形态进行销售,但是不得将购进的生鲜肉类预先加工成肉馅等产品形态进行包装销售或直接散装销售。《超市生鲜食品包装和标签标注管理规范》正式出台后,超市不得将生鲜肉预先剁成肉馅,让超市生鲜领域的潜规则无处藏身,避免冻肉硬充鲜肉卖、变味碎肉做肉馅等违法违规行为的出现。

来源:京华时报

2015-12-15

原文: http://news.xinhuanet.com/1117458019.htm



法规标准

欧盟拟修订三乙磷酸铝在黑莓、芹菜中的 最大残留限量

据了解,依据欧盟委员会法规(EC)No 396/2005第6章的规定,德国收到两家公司的申请, 要求修订三乙磷酸铝在三种蔬果中的最大残留限 量。

依据欧盟委员会(EC) No 396/2005法规第8章的规定,德国起草了一份评估报告,欧盟食品安全局对评估报告进行评审后,做出如下提议:

商品种类	现行 MRL (mg/kg)	建议MRL (mg/kg)
黑莓	75	100
芹菜	2	8
茴香	2	不变

来源: 食品伙伴网 2015-12-16

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/344233.html

加拿大确定农药调环酸钙等的最大残留限量

加拿大分别发布G/SPS/N/CAN/953/Add.1、G/SPS/N/CAN/954/Add.1、G/SPS/N/CAN/955/Add.1 通报,通知2015年9月16日发布的G/SPS/N/CAN/953、G/SPS/N/CAN/954、G/SPS/N/CAN/955通报中关于农药调环酸钙、稀禾定、精喹禾灵的最大残留限量建议值(PMRL)已于2015年12月9日生效并进入最大残留限量数据库,以下为环酸钙、稀禾定、精喹禾灵的最大残留限量 (MRLs):

农药	MRL (ppm)	未加工农产品(RAC)和/或加 工农产品
环酸钙	0.3	作物小群13-07G(低矮浆果)
稀禾定	5.0	作物小群13-07A(蔓越莓)
精喹禾灵	0.05	火麻仁

来源:厦门WTO工作站

2015-12-17

原文: http://news.foodmate.net/2015/12/344415.html



法规标准

日本拟修订杀虫剂异氟草酮的 最大残留限量

2015年12月9日,日本厚生劳动省发布G/SPS/N/JPN/436号通报,拟修订杀虫剂异氟草酮的最大残留限量(MRLs)。

条虫	商品	修订后的	修订前的	
剂	1 47	MRL值 (ppm)	MRL值 (ppm)	
	牛肉和脂肪	0.01	0.2	
	猪肉和脂肪	0.01	0.2	
	其它哺乳类动物肌肉和 脂肪	0.01	0.2	
	牛肝	0.1	0.5	
	牛奶	0.01	0.02	
异氟	鸡肉和脂肪	0.01	0.02	
草酮	其它家禽肌肉和脂肪	0.01	0.02	
	鸡肝	0.2	0.3	
	其它家禽肝脏	0.2	0.3	
	鸡肾	0.2	0.1	
	其它家禽肾脏	0.2	0.1	
	鸡可食用内脏	0.2	0.1	
	其它家禽可食用内脏	0.2	0.1	

来源:世贸组织

2015-12-16

原文: http://news.foodmate.net/344211.html

欧盟批准一种内切-1,4-β-葡聚糖酶 作为饲料添加剂

欧盟发布(EU) 2015/2305法规, 批准桔绿木霉(IM SD142) 生产的内切-1,4-β-葡聚糖酶(EC 3.2.1.4) 作为肉鸡、肉禽和断奶仔猪的饲料添加剂。

根据最新法规,本酶制剂属于畜产添加剂,功能上属于消化促进剂。

当用于肉鸡、肉禽饲料时,在湿度为12%的饲料全料中的含量不应低于500CU;当用于断奶仔猪时,在湿度为12%的饲料全料中的含量不应低于350CU。

来源:食品伙伴网

2015-12-18

原文: http://news.foodmate.net/2015/12/344632.html



行业资讯

浦东获批创建全国首个"公共检验检测认

证服务平台示范区"

近日,中国(上海)自由贸易试验区、浦东 新区创建国家"公共检验检测认证服务平台示范 区"暨检验检测认证产业推进大会在浦东新区政 府举行。

浦东的检验检测认证产业发展势头强劲,现有检验检测认证机构140多家,在上海市各区县中排名第一,约占全市的20%;浦东已集聚了一批如天祥、必维、中检上海、华测、浦公等国内外龙头企业,初步形成了产业规模较大、产业能级较高、服务能力较强等特点。

下一步, 浦东将以创建"国家检验检测认证 公共服务平台示范区"为契机, 引导检验检测认 证产业向规模化、品牌化、专业化发展。

来源:东方网

2015-12-14

原文: http://shzw.eastday.com/sai9138892.html



联想佳沃牵手鑫荣懋造水果"巨无霸" 或单独IPO

《每日经济新闻》记者从佳沃集团获悉, 其将携手目前国内最大的水果供应链企业鑫荣 懋农产品股份有限公司,通过战略合并成立 "佳沃鑫荣懋",年销售规模有望达到50亿人 民币。

联想控股高级副总裁、佳沃集团董事长陈 绍鹏表示,随着中国经济发展与个人消费升级,12



行业资讯

人们对健康水果产品有了更多的需求,国内市场已经拥有超过1.7亿吨的销售总量,带来的是近万亿的水果零售市场,中国的水果市场未来潜力巨大,佳沃与鑫荣懋的战略合并,是看好市场前景下的强强合并。

业内分析人士表示,联想佳沃与鑫荣懋的战略合并,可以提升双方企业的竞争力,同时也有望对整个产业产生积极影响,双方的合并意味着水果行业的竞争由区域性竞争走向全国性竞争,由单纯的规模化销售走向全产业链综合能力的竞争。中国农产品市场协会会长张玉香表示,希望佳沃与鑫荣懋的合并能对中国水果产业的发展起到良好的带动作用。

来源:每日经济新闻

2015-12-16

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/344273.html

韩食品企业好丽友在华建成 土豆产品原料工厂

韩国着名食品企业好丽友方面15日表示,公司日前在中国新疆北屯建成土豆产品原料工厂。该工厂是好丽友在华第六个生产工厂,今年10月完成第一期工程并投入生产。

好丽友方面表示, 北屯是优质土豆的主要产地, 且与中亚地区相邻, 公司考虑到这些因素后决定在此建厂。北屯工厂的第二期工程将于2017年完成, 届时该工厂的年产量将达2万多吨。

好丽友旗下招牌土豆产品"呀!土豆"和"预感"等在中国深受欢迎。11月,"呀!土豆" 在华销售额超过2千亿韩元(约合人民币11.82亿元)。

来源: 韩联社

2015-12-16

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/344177.html



行业资讯



新西兰政府预计2017年新乳制品出口大幅上升

据新西兰新闻聚合网站Scoop报道,新西兰初级产业部近日发布的"初级产品形势和前景报告"预计该行业本年度的出口额将从上年的357亿新元升至376亿新西兰元,其中肉类和羊毛出口同比将增长10%达99.1亿新元,唯有乳制品的出口有所减少。预计在2016年6月底之前的一年中,新西兰的初级产品出口可能会增长5.3%,因为肉

类、羊毛、林木产品和园林产品出口的增长将完全弥补乳制品出口的下跌。

来源: 商务部

2015-12-16

原文: http://news.foodmate.net/2015/12/344223.html

数据解读"双12": 肉末茄子盖饭和炸鸡大热销

据悉用户在活动商家处使用支付宝付款,可以享受优惠。数据显示,"双12"这天最受欢迎的前五大午餐品种是:炸鸡、汉堡、水饺、披萨、拉面。肉末茄子盖饭和炸鸡,分别成为中餐和西餐中选择人数最多的食物。12日这天,通过支付宝购买的炸鸡达到了96万份,肉末茄子盖饭24万份。

据了解,超市、便利店和支付宝打通了小票系统。商家可以通过支付宝的数据能力分析出最受欢迎的单品,购买人群和商品之间的对应关系,并用此来为采购、商品摆放和精准营销做参考。

来源:新华网

2015-12-14

原文: http://news.xinhuanet.com/128527541.htm



展会报道

第二届中山年货博览会明年1月29日至2月2日举行

2016年第二届中山年货博览会、首届中山特色产品博览会新闻发布会举行,这两个博览会定于2016年1月29日-2月2日举行,展览面积2万平方米,提供800多个展位。

据主办方介绍,2016年是首次举办中山特色产品博览会,希望能以展览为平台,增加中山特色生产企业与采购商交流合作的机会。多年来中山形成一镇一品的特色产业,展会也会把各个镇的特色产品展出。此外,也还将有其他地区的产品来参展,为中山以及周边市民提供一站式年货采购平台。

本次参展的范围有日用百货区、副食品展区、品牌展区、婴幼儿用品展区、休闲美食展区;此外还设有儿童游乐区,供儿童游乐。

来源: 食品伙伴网会展中心 2015-12-18

原文: http://news.foodmate.net/2015/12/344537.html





展会报道



第七届北京茶博会明年四月开幕

"第七届中国国际茶业及茶艺博览会",由中国农业国际合作促进会主办,将于2016年4月22日—25日在全国农业展览馆举办,在业内有着"北方春茶第一展"之称。因为是开年第一茶展,很多茶企与经销商都会汇聚北京,了解一年茶叶走向,制定茶叶营销策略。

此外,本届茶博会将与"亚太茶茗大奖赛"二次牵手;与北京的600 多家的咖啡厅、茶馆、高端餐饮、会所合作,协助展会观众邀请;与13 家协会达成协议,协会将组织会员前来参观……丰富多彩的合作印证 了"北京茶博会"品牌价值。希望通过一系列活动,让品牌的曝光率增 到最大,同时通过专业的邀请,把具有购买力的客户邀请进来,活动 是品牌展现的舞台,同时多渠道的专业传播建议又可以把茶博会效用 放到最大。

来源: 食品伙伴网会展中心 2015-12-14

原文: http://news.foodmate.net/2015/12/343580.html





虾蟹壳中提炼出关节润滑剂

由厦门蓝湾科技有限公司与国家海洋局第三海洋研究所研发的高纯硫酸氨基葡萄糖项目成功对接,实现了该产品的产业化。产品获SFDA"国食健字"批准文号,科研成果转化开发的"蓝湾氨糖"成功上市。

11月15日,在由厦门蓝湾科技有限公司主办的骨关节与蓝湾高纯氨糖十年发展成果推进会上,

国家公众营养改善项目办公室主任于小冬教授现场宣布将蓝湾科技列入《国家公众营养改善"骨营养与骨健康促进项目"》示范工程,授予蓝湾科技"全国骨营养与骨健康示范基地"牌匾,授予蓝湾牌氨糖胶囊、蓝湾润节牌氨糖软骨素胶囊"全国骨关节营养与骨关节健康倡导产品目录"。

来源:中国科学报

2015-12-17

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/344360.html

葡萄酒中的白藜芦醇有望取代二氧化硫

一篇发表在《生命科学日报》(Journal of Life Sciences)上的文章指出,白藜芦醇取代二氧化硫并不会影响葡萄酒的物理、化学结构和风味表现,它只会加深葡萄酒的颜色。在陈年过程中,二氧化硫是否能让酒体变得更加优雅



现在还不得而知。

在葡萄酒酿造过程中,二氧化硫的主要用于 杀菌和抗氧化之用。一部分人可以接受食物和酒 类中少量二氧化硫的存在,而有些人对二氧化硫 比较敏感,严重者还可能会引起过敏反应或头痛。

从法国悖论(红葡萄酒中所含的适量抗氧化物可以抵消法国人平时饮食中摄取的高卡路里和高胆固醇)的观点出发,葡萄酒中的白藜芦醇在对抗癌症,治疗失智症和免疫缺陷等疾病时有一定的帮助。研究同样证明,每天吸入10毫克的抗氧化物对治疗[[型糖尿病有着积极治疗作用。

文章在结尾结论处指出,在适量饮酒的情况下,葡萄酒中白藜芦醇含量的的增多会更利于身体健康。

来源:红酒世界网

2015-12-14

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/343606.html

减肥有望: 日本研究发现鱼油可促进脂肪分解

日本京都大学教授河田照雄(食品功能学)等 人的科研小组在本月17日发行的英国科学杂志电子 版上发表研究成果称,通过老鼠实验证明,摄取鱼 类中含有的油脂可增加分解脂肪转化为热量的"米 色细胞"。

据科研小组介绍,中年发福及生活习惯病等的原因之一或为体内的米色细胞减少。

经过详细分析,确认了鱼油的主要成分不饱和脂肪酸DHA和EPA在体内能刺激交感神经活动,释放神经递质去甲肾上腺素。在去甲肾上腺素的影响下,一部分储存脂肪的白色脂肪细胞会转化为米色细胞,这有助于分解体内脂肪。

来源:中国新闻网

2015-12-17

原文: http://news.foodmate.net/344606.html



土壤微生物研究破解粮食安全瓶颈

2013年的一项调查显示,全国范围内,农田土壤氮肥利用率不到35%,损失率高达40%~50%,相当于每年损失氮肥500亿元人民币。同时,氮素流失还造成了严重的环境危害,如水体富营养化。也就是说,传统上用物理灌溉、化学肥料、农化用品的"大水、大肥、大药"的粮食增产模式已达瓶颈。

在许多土壤微生物专家看来,土壤氮肥利用和 微生物紧密相关,牺牲环境质量来保障粮食安全不 可持续,而研究并利用土壤微生物将是提高产量, 发展可持续农业健康生产方式的有效途径。

自2014年以来,研究团队对南方水稻田中的氮损失开展了研究。研究人员针对我国南方12个不同类型的水稻土壤,进行了大规模的野外采样。为保证土壤微生物的活性,样品必须维持4摄氏度并以最快的速度从各地运回实验室中。.

随后, 研究人员利用同位素技术分析了水稻土

中厌氧氨氧化菌活性及其代谢过程,首次证明稻田土壤存在铁—氨氧化过程,氮素损失最高可达氮肥施用量的31%。这一成果极大丰富了传统氮肥损失的机理研究,表明除了温度和氮肥形态等环境因子外,土壤微生物在其中发挥了重要作用。只有综合考虑pH、氮肥浓度、铁元素和土壤微生物之间的关系,才能更好地评估并调控农田土壤氮转化过程。

来源: 中国科学报 2015-12-14

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/343589.html





韩国研发出消灭水中诺如病毒技术

12月16日,据韩媒报道,韩国食品研究院与 光云大学共同研发出水中放电消灭水中诺如病毒 的电子放电应用技术,诺如病毒为引发冬季食物 中毒安全事故的主要病因,通过该技术不使用过 滤器或消毒剂便可将诺如病毒消灭。

诺如病毒感染者的粪便或呕吐物可污染食物、水源等,而食用诺如病毒污染的食物或水,会引起食物中毒事故,即使仅含少量病毒也容易感染。

研究组用高浓度鼠诺如病毒将水污染,通过电子放电消减诺如病毒装置,改变水内电压及频率的同时,水中放电数秒到1分钟所产生的活性物质等,便可有效地消灭诺如病毒。

来源:食品伙伴网

2015-12-17

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/344299.html

受污花蜜或改变昆虫采食行为

当昆虫飞到花朵上进餐时,它们会用细菌和酵母菌污染花蜜。一项近日发表于《基础和应用生态学》期刊上的研究显示,这些微生物会可以改变花蜜对昆虫的吸引程度。

研究人员发现,昆虫会通过多种方式污染花蜜,通常特殊的昆虫会对微生物和植物产生特别的回应:蜜蜂会避免采食一些含有特殊细菌的花蜜,而一些黄蜂则喜欢采用经过细菌和真菌发酵的兰花花蜜。

研究人员表示,农民和园艺师应该更多地考虑昆虫和花蜜之间的关系,从而使植物吸引昆虫的效益最大化。

来源:中国科学报

2015-12-15

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/343890.html



权威发布

中央编办、质检总局:四方面深化检验检测 认证机构改革

近日,全国检验检测认证机构整合改革工作会议在深圳市召开。从现场获悉,会议主要内容是总结前一阶段检验检测认证机构整合工作进展,交流整合改革工作经验,部署安排当前和今后一个时期检验检测认证机构深化改革工作。

会议要求从四个方面深化检验检测认证机构改革。

一是大力推进检验检测认证机构改革,对现有检验检测认证事业单位职能进行清理,区分公益类和经营类推进改革,改革后只保留少量公益一类检验检测机构,原则上不再保留公益二类检验测认证机构。

二是推动经营类检验检测认证机构转企改制 并逐步脱钩,探索混合所有制改革、推进检验检 测认证模式创新、完善相关配套政策措施。

三是严格管理公益类检验检测认证机构, 统

筹规划这类机构的数量和布局,精简机构编制, 规范财务管理,规范人员管理。

四是构建公平竞争的市场环境,要求放宽市 场准入,规范行政审批,推进价格改革,减少资 质资格认定,推进政府购买服务。

来源:新华网

2015-12-08

原文:

http://news.xinhuanet.com/food/2 128508843.htm





权威发布



燕窝产品纳入《进口食品境外生产企业注 册实施目录》

近日,国家质检总局发布第138号公告,更新《进口食品境外生产企业注册实施目录》,燕窝产品成为继肉类、水产品、乳品后第4类纳入注册实施目录的食品。

公告规定生产实施目录中食品的境外生产

企业获得注册后,其产品方可进口。燕窝产品纳入此目录,意味着只有获得注册的境外燕窝加工企业的燕窝产品才可以进口到中国,任何国家地区未注册企业的燕窝产品不得进口。进口燕窝境外生产企业注册自2016年1月1日起实施,包括生产食用燕窝和冰糖燕窝等罐装、瓶装燕窝制品的生产企业。

来源: 国家认监委 2015-12-17

原文: http://www.woyaoce.cn/news/180213.html

国家食药监总局: 前三季度食药 违法案件24万起

国家食品药品监督管理总局近日召开第三季度案情分析会。通报,2015年第三季度,全国食品药品监管系统共查处食品药品违法案件100021件,其中食品保健食品案件71033件,药品化妆品案件25618件,医疗器械案件3370件。 22



权威发布

国家食药监总局相关负责人表示, 受经济 社会发展水平、诚信水平等诸多因素影响, 食 品药品违法案件多发频发的状况短期内难以根 本改变, 且随着互联网的普及和造假手段的更 新升级, 呈现出违法主体多样、违法性质恶劣、 违法环节前移、违法手段隐蔽等新的特点。

据介绍,食药监工作的监督管理和稽查执法队伍、能力、装备等方面还存在许多薄弱环节,制假售假"黑窝点"仍屡打不绝,一些持证生产企业仍然利欲熏心,铤而走险,国家食药监总局要求基层食药监部门继续强化稽查执法与日常监管、行政执法与刑事司法的衔接,并加强案件信息公开。

来源:北京日报

2015-12-14

原文:

http://finance.chinanews.com/669164.shtml

国家食药监总局科学解读"鱼浮灵"

鱼浮灵俗称"固体双氧水",主要成分一般 是过氧碳酸钠,投放到水中后,会水解为碳酸钠 和双氧水,碳酸钠将提高水的pH值,双氧水碱性 条件下更容易释放氧气,从而起到提高水体溶解 氧效果。

专家表示,个别不法商贩可能使用不符合要求的化工品过氧碳酸钠来替代渔业用鱼浮灵,这种情况下确实有可能存在引入重金属等有害成分的风险。此外,在运输流通过程中鱼浮灵类化学增氧剂的使用时间一般也比较短,由于重金属在鱼体内蓄积需要一定时间,总体来看因使用鱼浮灵带来重金属残留风险并不高。

来源:新华食品

2015-12-14

原文: http://news.xinhuanet.com/174128.htm



预警通报

日本厚生省甜蜜素监控对象中 追加台湾一食品企业

2015年12月15日,日本厚生劳动省发布通知生食输发1215第1号,指定外添加剂甜蜜素监控对象中追加台湾食品企业,HENG FOOD RESOURCES CO.,LTD。

原因是进口商自主检查中上述生产企业及 生产工厂所生产食品中检出了甜蜜素, 因此将该企业列入到监控对象中。

来源:食品伙伴网

2015-12-17

原文:

http://news.foodmate.net/2015/12/344474.html

雀巢在美国召回150万瓶茶饮料

美国FDA发布召回公告称, 雀巢 (Nestle) 旗下子公司Sweet Leaf Tea Company称, "Sweet Leaf" 牌茶饮料内发现玻璃碎片,决定在全美召回共150万瓶问题饮料。

此次召回的6款瓶装饮品分别为红莓茶、柠檬茶、桃茶、薄荷蜂蜜茶、原味茶及柑橘绿茶。涉及的产品容量为16盎司,在今年2月27日至12月6日期间出售。而塑胶瓶装的产品则不受影响。

雀巢表示,最近收到4名顾客投诉称,在Sweet Leaf的饮品内发现玻璃碎片,这可能是由于罐装生产过程中玻璃破损导致碎片落入瓶内造成,若顾客喝下可能会受伤。雀巢公司正会同美国FDA对产品实施下架。

来源:食品伙伴网

2015-12-14

原文: http://news.foodmate.net/343576.html



预警通报

美国召回一款有爆破风险的姜汁啤酒

美国FDA发布召回公告称,美国乔氏超市 Trader Joe's宣布召回一款姜汁啤酒,因为未开 启的产品有爆破风险。

受召回啤酒的销售日期为15年11月9日至15年12月14日, 名称为"Triple Ginger Brew" (SKU 51857), 规格为750ml。

有消费者投诉称,发现未开启的啤酒存在 破碎或者爆破的情况,鉴于此乔氏超市在全美 召回产品。

尽管问题产品不会对消费者构成健康风险, 所有产品已被下架并销毁。截止目前,尚未出 现人受伤或者患病的报告。

来源:食品伙伴网

2015-12-18

原文: http://news.foodmate.net/344596.html

美国召回四款染沙门氏菌的宠物食品

据美国食品药品管理局(FDA)消息,近日美国FDA发布召回公告称,美国康涅狄格州Bravo Pet Foods公司宣布召回四款宠物食品,因为产品可能受到沙门氏菌污染。

受召回的宠物食品保质期至2016年11月13 日,再全美的零售店有售,还通过网络销售。

美国FDA表示,动物在食用问题产品后可感染沙门氏菌,而且人一旦接触问题产品,也会构成感染风险,尤其是没有及时洗手的情况。

截止目前,尚未出现人或动物患病的报告。 Bravo Pet Foods公司正对产品实施下架,消费者可以将产品退回获取退款。

来源:食品伙伴网

2015-12-15

原文: http://news.foodmate.net/44002.html



预警通报

欧盟食品和饲料类快速 预警系统(RASFF)通报 (2015年第49-50周)

日前,欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)发布了2015年第49~50周通报,共121项。其中,针对中国输欧产品6项(不包括对香港地区和台湾地区的通报),占同期欧盟通报总数的5.0%。其中,拒绝进口通报1项,信息通报3项,预警通报2项。部分通报如下:

来源:中国贸易救济信息网 2015-12-17

原文:

http://www.shandongbusiness.gov. cn/public/html/news/201512/36068 9.html

表1 欧盟RASFF对华拒绝进口通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2015/12/11	西班牙	甜点	2015.BYQ	不合格的食品添加剂: 喹啉黄含量过高 (47.5mg/kg-ppm)	尚未投放市场/ 拒绝进口

表2 欧盟RASFF对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2015/12/07	爱沙尼亚	面包竹菜板	2015.1542	物质迁移: 甲醛迁移 (53.1mg/kg - ppm)	尚未在通报国销 售/撤出市场
2015/12/07	立陶宛	电热水壶	2015.1547	感官方面: 外观缺陷	尚未在通报国销售/返还发货方
2015/12/08	丹麦	有机葵花籽饼		含有异物:含有骨头、 塑料、纸张、木屑、五 金件、香烟等异物	尚未在通报国销 售/产品遣回

表3 欧盟RASFF对华预警通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2015/11/30	波兰	玻璃刷	2015.1507	含有重金属: 镉迁移 (1.36mg/kg-ppm)、 铅迁移(15.0mg/kg- ppm)	尚未在通报国销 售/撤出市场
2015/12/04	爱尔兰	椰子汁	2015.1539	含有过敏原:含有未申 报的乳蛋白 (>13.5mg/kg-ppm)	在其他成员国销 售/召回