

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

# 资讯周刊

2015年12月

第九期



全国客服热线：

400-966-1221



微信订阅号：DENO\_CARE



[www.shdenuo.com](http://www.shdenuo.com)



[marketing@shdenuo.com](mailto:marketing@shdenuo.com)



## 目录 Contents

### 关注德诺

- 德诺检测受邀参观多利农庄.....5
- 德诺检测承担的“2015年乳粉中四环素、金霉素、纳他霉素、氨苄青霉素的检测”能力验证项目顺利通过验收.....6

### 法规标准

- 新国标正式实施皮蛋一律采用无铅工艺.....7
- 美国修订乙基多杀菌素的最大残留限量.....7
- 美国修订二甲戊乐灵残留限量.....8
- 欧盟拟修订葵花籽中丙硫菌唑的最大残留限量.....8
- 美国修订丙环唑的最大残留限量.....9
- 澳新拟批准低聚异麦芽糖用于饮料、糖果等食品.....9

### 行业资讯

- 食品企业领跑中国社会责任年度大奖.....10
- 阿里巴巴接入认监委3C认证数据库缺证将无法上架.....10

## 目录 Contents

- 王老吉在鄂建创新产业基地产值将达5亿..... 11
- 通用磨坊将在中国推出更多新品看好优诺酸奶增长..... 12
- 2016年全球大米期末库存预测数据上调200万吨..... 12

### 展会报道

- 2016食品饮料创新论坛引领全球趋势..... 13
- 第六届中国（贵州）国际酒类博览会明年9月举行..... 14
- 2016上海大菱世界食材之旅精彩即将开幕..... 15

### 技术前沿

- 华中农大：水稻株型及分枝调控研究获进展..... 16
- 欧盟科技人员成功实现废弃蛋壳回收再利用..... 16
- 做饭加香料大脑更健康..... 17
- 倍受日本食品行业关注的冰点温度熟成技术..... 18
- 适量饮酒或有益于阿尔兹海默症患者..... 19

## 目录 Contents

花生杂交育新种增效110多亿..... 19

### 权威发布

三大方向十七项措施提升检测服务质量..... 20

上海市食药监局发布2015年食品安全监督抽检情况通报..... 21

关于1批次水果制品和5批次水产制品不合格情况的通告..... 21

上海市印发鼓励网络订餐第三方平台采集的指导意见的通知..... 22

### 预警通报

加拿大通报两国水产品汞含量超标..... 23

美国召回未标注牛奶与大豆过敏原的乳清蛋白产品..... 23

美国对我国四家企业产品实施自动扣留..... 24

加拿大召回受李斯特菌污染的奶酪..... 24

欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2015年第51周）..... 25

## 关注德诺



### 德诺检测受邀参观多利农庄

2015年12月24日下午，德诺检测总经理等一行四人受邀参观了多利农庄浦东基地生态园。多利农庄基地总经理丁亚平等参加了座谈会。

多利农庄打破传统的化学农业生产模式，倡导低碳、绿色、环保的生活理念，以中高端人群作为目标客户进行有机蔬菜的产销，为众多企业客户及个人会员提供品类定制、定点送货的有机

产品直供服务。会上，丁亚平介绍了上海基地的运营和管理情况。双方关于食品生产、管理、审核、追溯进行了讨论和交流。



多利农庄希望与德诺检测共同探讨出一套切实有效的质量保证服务模式，真正做到产品从田间到餐桌全程质量安全。德诺检测十多年来始终秉承为客户提供全面优质的检测服务和质量解决方案，并期望为食品公司的质量保证出一份力。

## 关注德诺



### 德诺检测承担的“2015年乳粉中四环素、金霉素、纳他霉素、氟苯青霉素的检测”能力验证项目顺利通过验收

根据上海市质量技术监督局《关于下达2015年本市检验检测机构能力验证项目的通知》（沪质技监认[2015]191号）的要求，为加强对资质认定获证检测机构的监督，促进检测机构持续提升能力水平建设，上海德诺产品检测有限公司承担

了“乳粉中四环素、金霉素、纳他霉素、氟苯青霉素的检测”能力验证活动。

2015年12月25日，上海市质量技术监督局组织专家对德诺检测承担的2015年能力验证项目——“乳粉中四环素、金霉素、纳他霉素、氟苯青霉素的检测”进行验收。专家组在听取了项目组的汇报并审阅了相关材料后，认为项目的方案设计、实施过程以及结果评价均遵循规范；制备的样品均匀性、稳定性符合要求；项目结果统计和评价公正合理，一致同意该项目通过验收。

通过本次能力验证活动，有助于监管部门考察并掌握本市实验室在该领域检测能力现状，促进检测机构提高检测水平，保障乳品质量安全。

## 法规标准

### 新国标正式实施 皮蛋一律采用无铅工艺

新的皮蛋国家标准从12月开始正式实施，新生产的皮蛋含铅量必须在0.5毫克/千克以下，与普通的鱼、肉、豆腐一样。据了解，铅以及化合物对人体是有害的。经常食用含铅量超标的食品，造成铅在人体中的蓄积，对人体的神经系统、免疫系统、肾脏等产生危害。

此次新国标删除了有铅加工工艺，规定皮蛋的铅含量不大于0.5毫克/千克。食品与营养信息交流中心专家阮光锋介绍，过去在腌制皮蛋时，要加些氧化铅等重金属，为的是促使蛋白质凝固。如今改良工艺后，用硫酸铜、硫酸锌等代替氧化铅，在生产过程中不添加含铅的物质，“无铅皮蛋”由此得名。无铅工艺的强制使用将皮蛋安全提升到了新的水平。

来源：京华时报

2015-12-22

原文：<http://news.xinhuanet.com/34079.htm>

### 美国修订乙基多杀菌素的最大残留限量

12月24日美国环保署（EPA）发布终期条例，修订乙基多杀菌素（spinetoram）的最大残留限量，具体如下：

商品	残留限量 (ppm)
矮生浆果，亚组13-07G，蔓越莓除外	0.90
灌木浆果，亚组13-07B	0.50
蔓越莓，亚组13-07A	0.80
绿咖啡豆	0.04
棉籽亚组20C	0.04
柑橘类水果，组10-10	0.30
梨类水果，组11-10	0.20
小型爬藤类水果，亚组13-07F，猕猴桃除外	0.50
核果12-12	0.30
树生坚果，组14-12	0.10
葱头，亚组3-07A	0.10
葱茎叶，亚组3-07B	2.0
藜麦	0.04
水果类蔬菜，组8-10	0.40

来源：食品伙伴网

2015-12-25

原文：<http://news.foodmate.net/45892.html>

## 法规标准

### 美国修订二甲戊乐灵残留限量

美国环保署（EPA）发布最终条例，对美国联邦法规40CFR § 180.361部分二甲戊乐灵残留限量要求制定或修订如下：

产品中文名称	产品英文名称	限量要求 ppm
树生坚果	Nut, tree, group 14-12,	0.10
牛, 脂肪	Cattle, fat	0.30
牛, 肉	Cattle, meat	0.10
牛, 肉副产品	Cattle, meat byproduct	3.0
山羊, 脂肪	Goats, fat	0.30
山羊, 肉	Goats, meat	0.10
山羊, 肉副产品	Goats, meat byproduct	3.0
马, 脂肪	Horse, fat	0.30
马肉	Horse, meat	0.10
马, 副产品	Horse, byproduct	3.0
牛奶	Milk	0.04
羊脂肪	Sheep, fat	0.30
羊, 肉	Sheep, meat	0.10
绵羊肉副产品	Sheep, meat byproduct	3.0

来源：国家质检总局

2015-12-23

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345437.html>

### 欧盟拟修订葵花籽中丙硫菌唑的最大残留限量

12月21日欧盟食品安全局就修订葵花籽中丙硫菌唑（prothioconazole）的最大残留限量发布意见。

据了解，依据欧盟委员会法规（EC）No 396/2005第6章的规定，匈牙利收到拜耳作物公司申请，要求修订葵花籽中丙硫菌唑的最大残留限量。依据欧盟委员会（EC）No 396/2005法规第8章的规定，匈牙利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，作出如下提议：

代码	商品种类	现行 MRL (mg/kg)	建议 MRL (mg/kg)
0401050	葵花籽	0.05	0.2

来源：食品伙伴网

2015-12-23

原文：<http://news.foodmate.net/2015/12/345480.html>

## 法规标准

### 美国修订丙环唑的最大残留限量

据美国联邦公报消息，12月23日美国环保署（EPA）发布终期条例，修订丙环唑（propiconazole）的最大残留限量，具体如下：

商品	残留限量 (ppm)
芸苔类绿叶蔬菜（作物亚组5B）	20
苜蓿种子	15
苜蓿干叶	80
苜蓿鲜叶	30
核果，组12-12，李子除外	4.0
树生坚果，组14-12	0.10
藜麦	3.0
萝卜	0.04
萝卜叶	0.20
铁树叶	10
铁树根	0.30
西洋菜	6.0

来源：食品伙伴网

2015-12-24

原文：<http://news.foodmate.net/345738.html>

### 澳新拟批准低聚异麦芽糖用于 饮料、糖果等食品

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，12月23日澳新食品标准局发布通知公告33-15，拟批准低聚异麦芽糖（isomalto-oligosaccharide）作为新型食品配料用于饮料、糖果等食品。

Essence Group 向澳新食品标准局提交申请，请求将低聚异麦芽糖作为可替代（低热量）甜味剂用于碳酸饮料、运动和能量饮料、豆奶、乳基和非乳基替代饮料、果汁、早餐条、糖果等，最大使用量为15g/份。低聚异麦芽糖可替代蔗糖、葡萄糖、果糖、高果糖、麦芽糖浆、低果聚糖类、菊粉、聚葡萄糖、糊精。

来源：食品伙伴网

2015-12-25

原文：<http://news.foodmate.net/2015/12/345852.html>

## 行业资讯

### 食品企业领跑中国社会责任年度大奖

近日，由新华网和中国社科院经济学部企业社会责任研究中心主办的“2015中国社会责任公益盛典”在京举行。根据各企业以及企业家在2015年履行社会责任的综合表现及突出贡献，盛典评选出了2015年度中国社会责任杰出企业奖、杰出企业家奖、公益典范奖、优秀案例奖等多个奖项。

由于与大众健康和安全关系紧密、社会关注度高及行业影响关联性强等诸多因素的影响，在所有的企业主体中，食品企业的社会责任尤为重要。在食品行业内，也正有一批有实力的企业以及企业家在企业规模不断壮大的同时，也在积极践行社会责任，为国内企业提供了宝贵的经验。

来源：新华网

2015-12-22

原文：<http://news.xinhuanet.com/556697.htm>



### 阿里巴巴接入认监委3C认证数据库 缺证将无法上架

12月24日上午，国家认监委信息中心与阿里巴巴正式签署合作框架协议，双方共同推出“云桥”数据共享机制，阿里巴巴成为首家直接接入国家CCC认证信息数据库的电商平台。

业内人士指出，国家认监委信息中心提供的数据库，配合阿里自身强大的数据实时应用能力，让天猫成为目前首家可以进行CCC认证

## 行业资讯

类商品在线实时验证的电商平台，消费者在天猫购物将更有安全保障。

国家认监委负责人表示，认证认可和检验检测作为国家质量技术基础，是社会各方共同采用的质量管理手段和社会信用载体，通过认证认可和检验检测结果的采信，可以有效提升产品和服务质量，降低质量安全风险，减少市场交易成本，激发市场经济运行活力。

认证认可检验检测信息是市场主体和全社会共同使用的公共信息资源，实现相关信息的开放、高效利用，有助于解决市场经济的信息不对称问题，传递真实客观的市场信号，优化资源配置，形成社会多元共治共享的良性机制。

来源：澎湃新闻

2015-12-24

原文：<http://news.sohu.com//n432455039.shtml>

## 王老吉在鄂建创新产业基地 产值将达5亿

12月22日，王老吉（宜昌）创新产业基地揭牌暨投产仪式在湖北宜昌举行。王老吉宜昌创新产业基地落成，是王老吉在获母公司24亿增资之际，加速驱动大健康产业“十三五”规划的重要布局。

今年4月，王老吉雅安生产基地一期全面量产；在华南，王老吉率先落户广州南沙自贸区，正在规划的南沙“旗舰”基地将借助“海丝之路”扩充产能行销世界。

随着华中地区宜昌创新产业基地的揭牌与投产，王老吉纵贯南北、横连东西的核心产能布局构建完成。

来源：楚天都市报

2015-12-25

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345791.html>

## 行业资讯



### 通用磨坊将在中国推出更多新品 看好优诺酸奶增长

近日，美国食品巨头通用磨坊公布了2016财年二季度业绩，并立即召开业绩分析师会议。

谈到在今年夏天刚刚在华东市场“试水”的优诺酸奶。“上个月，这款产品在上海市场的市场占有率有超出8%。”通用磨坊负责国际市场的首运营官克里斯·奥利里称，由于“高质量”、独特包装和在中国一般酸奶中罕有“倒不沾勺”的浓度，优诺高端品类产品在中国消费者之间受到

欢迎，首席运营官克里斯·奥利里称，是由于“高质量”、独特而受到好评。

来源：界面

2015-12-24

原文：<http://news.foodmate.net/2015/12/345639.html>  
**FAO：2016年全球大米期末库存  
预测数据上调200万吨**

据联合国粮农组织（FAO）发布的最新报告显示，自10月份以来，2016年全球大米期末库存预测数据上调200万吨。根据目前的预测，全球大米期末库存将比上年减少570万吨，为1.664亿吨，这将造成库存用量比降至四年来的最低水平32.8%。大部分库存降幅将集中在印度和泰国。相比之下，中国、印尼等国的库存将会增加。2016年五大国家大米期末库存预计比上年减少1200万吨，为3000万吨，库存用量比预计降至17%，将是2007/08年度以来的最低水平。

来源：99期货网

2015-12-25

原文：<http://news.foodmate.net/5885.html>

## 展会报道

### 2016食品饮料创新论坛,引领全球趋势

“创新”不是简单的一个想法，它更是一个系统性的实践，遍布在各个环节。就食品饮料行业而言，从产品的研发生产到成功将其销售给顾客，处处都充满了创新的机会！

2016食品饮料创新论坛（FBIF2016）将于2016年4月20日-22日在上海龙之梦大酒店举办。FBIF2016是亚太地区最具行业影响力的食品饮料行业盛会，致力于通过创新引领行业趋势。届时研发创新、生产创新、营销创新和包装创新4个分论坛将同时进行。80+来自全球顶级食品企业的高层演讲嘉宾和800+参会嘉宾将聚集于此。亿滋中国总裁，好时亚洲总裁，爱氏晨曦亚洲总裁，荷兰皇家菲仕兰公司大中华区董事长，Vita Coco创始人与CEO等重量级嘉宾将出席！创新引领全球趋势，FBIF2016期待您的参与！

来源：中国包装机械门户网      2015-12-22

原文：<http://www.cpmin.cn/Forum/991.html>



## 展会报道

### 第六届中国（贵州）国际酒类博览会明年9月举行

近日，获“2015年中国十佳品牌会展项目”殊荣、排名第四位的中国（贵州）国际酒类博览会组委会通报说，第六届中国（贵州）国际酒类博览会定于明年9月9日至12日在贵阳国际会议展览中心举行，8项大型活动将精彩登场。

第六届酒博会将以国际化的视野和创新思维，进一步提升和加强市场化、专业化、国际化，进一步扩大国内外参展商、采购商的参展规模，进一步丰富展会内容和扩充衍生产品，进一步巩固和扩大投资、贸易签约项目成果，线上线下互动拓展国内外市场。本次展会期间将举行全球葡萄酒业领袖峰会、世界酒业经销商大会、“中国好民酒”大赛颁奖典礼暨酒文化文艺表演、酒类商品展示、展销、评选暨投资贸易等系列活动。

来源：食品伙伴网会展中心      2015-12-25

原文：<http://news.foodmate.net/2015/12/345774.html>



## 展会报道

### 北海道美食节暨2016上海大菱世界食材之旅精彩开幕



“上海第三届北海道美食节”将于2016年1月14日至2月7日在上海20家高级餐厅内正式开幕。

与其他美食节不同之处在于，作为上海第三届北海道美食节，为确保本次美食节食材地道、风味正宗，主办方在今年10月组织了来自全国十多家餐饮企业代表前往北海道进行为期一周的食材考察，实际感受北海道海鲜食材从源头到消费者餐桌的整个过程。上海大菱食品有限公司作为北海道食材的唯一供货商，也致力于将最安全、安心、美味的北海道海鲜食材提供给餐厅，由餐厅烹制各具特色的美食料理并将它们呈现于消费者的餐桌，让更多的消费者体验北海道食材滑过舌尖直到胃间的那一刻满足。



来源：食品伙伴网会展中心

2015-12-14

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

## 技术前沿



### 华中农大：水稻株型及分枝调控研究获进展

华中农业大学张启发、王磊等在水稻株型及分枝调控研究方面取得新进展。他们通过分析水稻3个microRNA及其靶基因在水稻株型发育中的作用及其分子机制，揭示了一个新的控制水稻株型建成的调控途径。相关成果日前发表于美国《国家科学院院刊》。

研究人员利用反向遗传学、基因组学和分子生物学等多种手段，揭示了microRNA156、

microRNA529和microRNA172及它们的靶基因SPL和AP2在水稻株型建成中的调控关系。结果显示，microRNA156和microRNA529通过调节SPL基因决定水稻的分蘖和穗发育过程，而SPL基因的表达量对决定水稻的株型具有重要作用，过高或过低的SPL基因表达都会导致穗部分枝的严重下降，这表明调节SPL基因到合适的表达水平与水稻高产有关。

来源：中国科学报  
原文：

2015-12-24

<http://news.foodmate.net/2015/12/345632.html>

### 欧盟科技人员成功实现 废弃蛋壳回收再利用

鸡蛋作为食品加工业大量使用的原材料，其蛋壳废弃物处理长期以来一直是回收行业的老大难题。蛋壳的特殊结构，高温焚烧炉也很难分解，最终只能进入垃圾填埋场，造成环境不可持续。欧盟第七研发框架计划（FP7）提供

## 技术前沿

120万欧元资助，总研发投入160万欧元，由欧盟6个成员国匈牙利（总协调）、意大利、荷兰、西班牙、波兰和爱沙尼亚，8家创新型中小企业联合科技界组成的欧洲SHELLBRANE研发团队。

研发团队首先将蛋壳粉碎成1厘米左右见方的碎片，然后采用通常采矿业使用的矿壳湍流（Turbulent Flow）技术很容易实现蛋壳的膜壳分离，剥离出的有机膜经过冷风干燥处理，进入下道有益物质成分萃取工艺。研发团队已成功开发出每小时处理100公斤蛋壳的工厂化加工工艺流程原型。初步结果显示，技术已具备商业化开发应用的经济可行性，其中部分技术已申请欧洲发明专利。

来源：科技部

2015-12-22

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345052.html>

## 做饭加香料大脑更健康

做西餐时免不了要用各种各样的香料，比如欧芹、百里香、甘菊、红辣椒等，巴西一项研究显示，这些香料有助改善大脑功能，提高记忆力和学习能力。

里约热内卢联邦大学研究人员在《再生生物学进展》杂志上发表文章说，欧芹等香料里富含芹菜素，这种物质可以直接作用于人体细胞。试验显示，使用芹菜素处理过的人体干细胞25天后就可以变成神经细胞，而且相互间连接得十分紧密与复杂。若没有芹菜素则不可能发生这种变化。负责这项研究的史蒂文斯·瑞恩教授说，神经细胞间的连接对“大脑功能、记忆联合以及学习能力至关重要”。

来源：中国妇女报

2015-12-28

原文：<http://news.foodmate.net/2015/12/345217.html>

## 技术前沿

### 倍受日本食品行业关注的冰点温度熟成技术

目前，在日本以冰点温度熟成技术为卖点的产品陆续上市，比如冰点温度熟成咖啡，所使用的咖啡豆在冰点温度下经过熟成，其咖啡价格比普通咖啡贵10%，其销售数量不断增加。目前应用该技术的产品还有酒、蛤蜊、泡菜、米、肉、纳豆、拉面等。

所谓的冰点温度是零度到食品开始冰冻之间的温度带，类似于冬天晾晒萝卜干一样，在这个温度下放置一段时间经过熟成之后，食品的鲜味和甜味都有所增加。冰点温度熟成的关键是温度管理，即维持使食品即将冰冻而还未冰冻的临界温度。在这个临界温度下，细胞为了在即将冰冻的危险中保护自身，细胞内不断蓄积防冻物质，这些物质就是能带来鲜味和甜味的氨基酸、糖类等。

经过该熟成处理的猪肉，与普通猪肉相比其谷氨酸含量增高了2倍，目前销售价格是普通猪肉的两

倍。

在家也可进行冰点温度熟成，将金枪鱼使用铝箔包裹放进冰箱冷藏室，冷藏室温度可调节为零度左右，由于铝箔包裹可保持即将冰冻状态。经过该熟成金枪鱼的鲜味增加1.8倍。

值得注意的是冰点温度熟成食品也要在保质期内食用，冰点温度熟成不会延长食品的保质期。

来源：中国科学报

2015-12-14

原文：

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



## 技术前沿

### 适量饮酒或有益于阿尔兹海默症患者

一项最新研究指出，每天适量的酒精摄入或有益于阿尔兹海默症患者。每日饮用两至三个单位量酒精饮品的阿尔兹海默症患者，比那些滴酒不沾或酗酒的病患都或将寿命更长。此项研究由哥本哈根大学科学家主导，研究成果在英国医学杂志公开专栏（British Medical Journal Open）上刊登。

研究人员发现，酒精摄入或有益于病患的寿命延长可能也有其它原因。尤其值得注意的是，每天适量的酒精摄入表明患者的社交活动丰富，也就是说，患者的生活质量不错，可以有效降低死亡率。

来源：酒斛网

2015-12-24

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345656.html>

### 花生杂交育新种增效110多亿

数据显示，近年河南的主要油料作物花生的总产量已达400多万吨，占全国总产量的27%。这个成就离不开近日当选的中国工程院院士、河南省农科院院长张新友研究员。他被誉为“花生院士”。

他针对花生栽培种优异种质缺乏、推广品种遗传基础狭窄的瓶颈问题，还创制了一批优异新种质并育成了远杂9102、远杂9307等7个种间杂交花生新品种，推动我国花生远缘杂交育种跻身于世界领先行列。

目前，张新友及其团队育成的33个花生新品种，已经累计推广1.05亿亩，增产230万吨，增加社会经济效益110多亿元。

来源：科技日报

2015-12-19

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/344672.html>

## 权威发布

### 质检总局、国家认监委：三大方向十七项措施提升检测服务质量

检验检测是国家质量发展的重要基础，是国家确定的“高技术服务业、生产性服务业和科技服务业”，是国务院《质量发展纲要(2011-2020)》所明确的重要工作任务之一，是维护社会公平、保护环境、保护人类和动植物生命健康、促进技术进步和生产发展以及维护民生的重要支撑。从全国检验检测服务业统计数据表明，我国检验检测行业发展迅速，机构数量、从业人数、检测水平、检测业务均有较快的增长，较好地适应了国民经济转型发展的需要，但也存在数量过多，重复建设，体制机制相对落后，“小、散、弱”现象依然普遍，运行不规范、不诚信，服务质量欠缺等问题。未来五至十年，将是我国社会经济全面快速发展的关键时期，检验检测行业将获得更为广阔的发展空间，也必将在服务质量提升、环境保护和经济发展等方面发挥更大作用。

深入贯彻落实党的十八大和十八届三中、四中全会精神，以深化改革、扩大开放、鼓励创新为动力。以促进行业发展方式转变、提升行业服务能力为主线，锐意改革创新，优化行业结构，推进检验检测行业健康可持续发展，为国民经济建设和社会发展提供公正、科学、规范、高效的高质量检验检测服务。

来源：国家认监委

2015-12-22

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/180654.html>



## 权威发布



### 上海市食药监局发布2015年食品安全监督抽检情况通报（74）——2015年10月蔬菜及其制品监督抽检信息

本次抽检的蔬菜及其制品主要包括蔬菜、蔬菜制品等。抽检依据是《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763）、《藻类制品卫生标准》（GB19643）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》

（GB29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。抽检项目包括重金属、农药残留、食品添加剂、微生物指标等137个指标。共抽检蔬菜及其制品样品83批次，涉及2个生产省份，发现不合格样品4批次，样品不合格率为4.82%。

来源：上海市食药监局

2015-12-23

原文：<http://news.foodmate.net/2015/12/345468.html>

### 关于1批次水果制品和5批次水产制品不合格情况的通告（2015年第103号）

近期，国家食品药品监督管理总局抽检水果及其制品、水产及水产制品、食用油、油脂及其制品、蔬菜及其制品、酒类、焙烤食品、薯类及膨化食品和糖果及可可制品等8类食品936批次样品，抽样检验项目合格样品930批次，不合格样

## 权威发布

品6批次。其中，水果及其制品39批次，不合格样品1批次，占2.6%；水产及水产制品105批次，不合格样品5批次，占4.8%；食用油、油脂及其制品150批次，蔬菜及其制品111批次，酒类100批次，焙烤食品134批次，薯类及膨化食品100批次，糖果及可可制品197批次，均未检出不合格样品。

不合格样品涉及：杭州余杭益民食品有限公司生产的绿葡萄干检出大肠菌群超标；厦门市黄金堆食品有限公司委托厦门市誉海食品有限公司生产的炭烤鱿鱼丝检出菌落总数、大肠菌群超标；青岛大海洋食品有限公司生产的黄花鱼检出菌落总数超标，鱿鱼丝和墨鱼丝山梨酸超标；浙江渔婆婆食品有限公司生产的鱿鱼仔检出菌落总数超标。

来源：国家食品药品监督管理局 2015-12-14

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345280.html>

## 上海市食品药品监督管理局关于印发 《关于鼓励网络订餐第三方平台采集和应用 政府食品安全数据的指导意见》的通知

为促进政府监管和社会监督有机结合，有效调动社会力量参与社会治理的积极性，鼓励网络订餐第三方平台（以下简称第三方平台）采集和应用食品安全监管数据，加强食品安全社会共治，市食品药品监督管理局已经开发涵盖全市餐饮单位行政许可和食品安全量化分级管理（脸谱）信息的数据接口，并将逐步纳入其他食品安全监督管理信息。自即日起，可实现与第三方平台数据对接。

来源：上海市食药监局

2015-12-22

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345279.html>

## 预警通报

### 加拿大通报两国水产品汞含量超标

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，近日加拿大CFIA更新了进口水产品强制检查清单，通报两个国家水产品汞含量超标。

国家	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期
厄瓜多尔	PROPEMAR	水产品	汞	2015-12-22	2015-12-22
斐济	HANGTON PACIFIC COMPANY LIMITED	水产品	汞	2015-12-4	2015-12-22

来源：食品伙伴网

2015-12-23

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345560.html>

### 美国召回未标注牛奶与大豆过敏原的乳清蛋白产品

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，12月23日美国FDA发布召回公告称，北卡罗莱纳州American Pure Whey公司宣布在全美召回2款乳清蛋白产品，因为这款产品含有牛奶与大豆过敏原成分，但未在标签上注明。

这款问题产品的品牌为“美国纯乳清”（American Pure Whey），名称为“100% Pure Whey Protein Matrix”与“100% Pure Whey Protein Isolate”，规格为2磅、5磅、10磅、20磅、50磅。产品售自2015年7月与2015年9月。产品在美国多个州销售，并通过网络销售。

截止目前，尚未出现患病的报告。

来源：食品伙伴网

2015-12-24

原文：<http://news.foodmate.net/2015/12/345718.html>

## 预警通报

### 美国对我国四家企业产品实施自动扣留

据美国FDA网站消息，近日美国FDA更新了自动扣留列表，对我国四家企业的相关产品实施自动扣留。

发布日期	地区	企业名称	产品名称	疑似不合格项目
2015-12-3	广东汕头	SEA TO SEA SEAFOOD INC.	蛙腿	环丙沙星、恩诺沙星
2015-12-11	河北石家庄	SHIJIAZHUANG YUANCHAO import AND EXPORT TRADING COMPANY LTD.	梨	毒死蜱
2015-12-2	辽宁大连	Dalian Happy Fortunes Trading Co LTD	葡萄干	毒死蜱
2015-12-8	广东茂名	GAOZHOU CITY MINGZHU FRUIT AND VEGETABLE CO. LTD	新鲜龙眼	乐果

来源：食品伙伴网 2015-12-22

原文：<http://news.foodmate.net/345122.html>

### 加拿大召回受李斯特菌污染的奶酪

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，12月19日加拿大“Bothwell Cheese Inc.”公司宣布召回5款碎奶酪，因为产品染李斯特菌。

受召回奶酪的品牌为“Bothwell”、在魁北克省、曼尼托巴省、萨斯喀彻温省的零售店以及宾馆、餐馆、咖啡店、医院等场所有售。

美国FDA表示，动物在食用问题产品后可感染

加拿大食品检验署称，产品受李斯特菌污染后，通过外观很难辨别是否变质。儿童、孕妇、老年人以及免疫力低下者很容易受到感染。人体在受感染后会出现发热、头痛、呕吐、恶心、等症状，严重时会导致死亡。

来源：食品伙伴网

2015-12-23

原文：

<http://news.foodmate.net/2015/12/345474.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51周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2015年第51周通报，共66项。其中，针对中国输欧产品7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10.6%。其中，拒绝进口通报5项，信息通报1项，预警通报1项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2015-12-21

原文：

[http://trb.mofcom.gov.cn/article/zui\\_xindt/201512/20151201215846.shtm](http://trb.mofcom.gov.cn/article/zui_xindt/201512/20151201215846.shtm)

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
2015/12/15	意大利	不锈钢调味瓶	2015. BZC	含有重金属：铬迁移 (0.3mg/kg-ppm)、镍迁移 (0.3mg/kg-ppm)；物质迁移：总迁移里过高 (21mg/kg-ppm)	尚未投放市场/产品追回
2015/12/16	荷兰	冷冻鲑鱼片	2015. BZE	掺假/欺诈：卫生证书有问题	尚未投放市场/产品追回
2015/12/16	意大利	打蛋机	2015. BZG	含有重金属：锰迁移 (0.15mg/kg-ppm)、镍迁移 (0.3mg/kg-ppm)；物质迁移：总迁移里过高 (20mg/dm <sup>2</sup> )	海关托管海关封存
2015/12/16	英国	加味水	2015. BZJ	成分问题：含有未经批准的乙二胺四乙酸 (EDTA)	尚未投放市场/销毁
2015/12/16	英国	去皮花生	2015. BZL	含有霉菌毒素：黄曲霉毒素 (B1=5.1、Tot.=6.6μg/kg-ppb)	尚未投放市场/物理/化学处理

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
2015/12/18	爱沙尼亚	冷冻鲑鱼片	2015. 1605	寄生虫感染：检出异尖线虫感染	销售限于通报国/通知当局

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
2015/12/14	德国	普洱茶	2015. 1585	农药残留：含有未经批准的萘醌 (0.19mg/kg-ppm)	尚未获得销售信息/召回