

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年11月

第四十三期

DENTS

德诺检测

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

法规标准

《食品安全国家标准 饮料》将于11月13日正式实施	5
加拿大拟修订乙基多杀菌素的最大残留限量	6
美国修订氟唑菌酰胺的最大残留限量	6
加拿大拟修订唑螨酯的最大残留限量	7
加拿大修订螺甲螨酯的限量要求	7

行业资讯

国内最大葡萄酒贸易中心将落户武汉	8
澳洲百年乳企Viplus Dairy在华禁售	8
嘉士伯预计2018年净利润达到20亿克朗	9
惠氏等四家乳企被食药总局责令整改	10
巴斯夫富美实将合作推出用于玉米的新型作物保护产品	10

目录 Contents

展会报道

- 北京国际营养健康及有机绿色食品博览会下周开展..... 11
- 2016安徽糖酒会..... 12

培训信息

- 2016保健食品、特医食品法规变更剖析指导与现场互动问答研讨会..... 13

技术前沿

- 甘肃农业大学研发马铃薯栽培新技术..... 14
- 中科院发现调控植物开花的表观遗传新机制..... 14
- 海鸟为何吃塑料垃圾..... 15
- “智能标签”实时监测食品质量变化..... 16
- 新型转基因小麦产量有望提高20%..... 17
- 研究发现孕期多吃豆制品可减少抑郁..... 17 3

目录 Contents

权威发布

中消协发布“食品安全社会共治”倡议书.....	18
质检总局公布最新不合格食品名单.....	19
环保部：“十三五”期间全面建成国家环境质量检测网.....	19
沃尔玛在售蜂蜜嗜渗酵母超标.....	20

预警通报

日本召回2779万个混入金属片的鱼罐头.....	21
澳大利亚召回疑含金属的两款牛排.....	21
美国召回2款疑受李斯特菌污染的烟熏鱼.....	22
美国一款海藻食品防腐剂超标.....	22
2016年10月美国FDA自动扣留我国食品情况.....	23

法规标准

《食品安全国家标准 饮料》 将于11月13日正式实施

据了解,《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2015)将于2016年11月13日正式实施。该标准代替了GB2759.2-2003《碳酸饮料卫生标准》、GB7101-2003《固体饮料卫生标准》、GB11673-2003《含乳饮料卫生标准》、GB16321-2003《乳酸菌饮料卫生标准》、GB16322-2003《植物蛋白饮料卫生标准》、GB19296-2003《茶饮料卫生标准》、GB19297-2003《果、蔬汁饮料卫生标准》、GB19642-2005《可可粉固体饮料卫生标准》。

标准名称修改为“食品安全国家标准 饮料”。污染物、真菌毒素、农药残留、食品添加剂、营养强化剂均按照相应的食品安全国家标准执行,避免了标准间的矛盾。

污染物限量按照GB2762执行,保留了铅和锡的限量要求,取消了总砷的限量要求;金属罐包装物中的锌、铜、铁容易向果蔬汁饮料中迁移从而影响食品安全,因此新标准保留了原《果、蔬

汁饮料卫生标准》对金属罐装果蔬汁饮料中上述三个指标总和的规定;杏仁中含有氢氰酸,对人体有害,大豆中含有天然抗营养因子,主要是蛋白酶抑制剂、皂素、红细胞凝集素等,易引起头晕,恶心、呕吐等胃肠道症状,因此新标准保留了原《植物蛋白饮料卫生标准》中关于氰化物和脲酶实验的要求;此外,新标准还删除了水分、蛋白质、脂肪等品质指标。

微生物方面,菌落总数、大肠菌群以及致病菌全部采用三级采样的方式,并根据产品特点,对菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母区别规定限量,大肠菌群的检测方法由原来的MPN计数法改为平板计数法。

新标准还要求乳酸菌饮料产品标签应标明活菌(未杀菌)型或非活菌(杀菌)型,并要求标示活菌型的产品乳酸菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g(mL)。另外,含有活菌型乳酸菌、需冷藏储存和运输的饮料产品应在标签上标识贮存和运输条件。

来源:食品伙伴网

2016-11-07

原文:<http://news.foodmate.net/402445.html>

法规标准

加拿大拟修订乙基多杀菌素的 最大残留限量

据加拿大卫生部消息，11月8日加拿大卫生部发布PMRL2016-60公告，有害生物管理局提议修订部分商品中乙基多杀菌素（Spinetoram）的最大残留限量。征求意见截止2017年1月22日。量见下表：

农药	残留限量 (ppm)	商品
乙基多杀菌素	22	干罗勒叶
	6.0	鲜罗勒叶
	0.9	莳萝籽
	0.3	桃、油桃

来源：食品伙伴网

2016-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/402828.html>

美国修订氟唑菌酰胺的最大残留限量

据美国联邦公报消息，11月8日美国环保署发布条例，修订氟唑菌酰胺（Fluxapyroxad）在部分商品中的最大残留限量。征求意见截止2017年1月9日。

巴斯夫公司发布本次限量修订申请。

商品	限量 (ppm)
香蕉	3.0
鲜咖啡豆	0.2
芒果	0.7
番木瓜	0.6

来源：食品伙伴网

2016-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/402897.html>

法规标准

加拿大拟修订唑螨酯的最大残留限量

11月9日加拿大卫生部发布公告，有害生物管理局提议修订部分商品中唑螨酯（Fenpyroximate）的最大残留限量。

农药	残留限量 (ppm)	商品
唑螨酯	44	茶叶
	10	柑橘油；干啤酒花
	2.0	核果（作物组12-09）
	1.0	小型爬藤类水果，猕猴桃除外（作物亚组13-07F）；矮生浆果（作物亚组13-07G）
	0.50	柑橘类水果（作物组10R）
	0.15	鳄梨、黑果榄、鸡蛋果、香肉果、芒果、木瓜、人参果、星苹果
	0.10	块茎和球茎类蔬菜（作物亚组1C）；甜瓜（作物亚组9A）；树生坚果（作物组14）；开心果；未脱棉的棉籽
	0.05	玉米面；精炼玉米油

来源：食品伙伴网

2016-11-10

原文：<http://news.foodmate.net/403008.html>

加拿大修订螺甲螨酯的限量要求

11月8日，加拿大发布G/SPS/N/CAN/1047/Add.1号通报，修订螺甲螨酯的限量要求，该通报评议期为60日，内容如下：

农药名称	食品名称	最大残留限量 (ppm)
螺甲螨酯	叶菜类蔬菜	20
	叶柄类蔬菜	8
	甘蓝类	4
	低生长的灌木浆果	2
	果类蔬菜	0.8
	肉类副产品	0.15
	牛奶	0.02

来源：加拿大卫生部

2016-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/402890.html>

行业资讯

国内最大葡萄酒贸易中心将落户武汉

在汉欧国际葡萄酒推荐会上，一批来自法国波尔多顶级贵腐甜白产区的葡萄酒，通过中欧（武汉）班列来到武汉。这仅仅是个开始，依托中欧（武汉）班列的优势，国内最大的葡萄酒贸易中心有望落户武汉。

目前，中欧（武汉）班列运输的货物已从最初的建材、机器零配件等扩展到葡萄酒、牛奶等食品。为了利用自身有利条件，将国外优质土特产引进国内，转化为运输、销售一条龙模式，武汉汉欧国际物流有限公司今年6月成立了武汉国贸公司，聘用一批海归年轻人前往班列通行的国家，寻找当地最好的食品，再通过中欧（武汉）班列运输回国销售，运输成本大大减少。

目前汉欧国际将与汉口北进口商品城合作，由于突破了列车集装箱的冷链技术，今后奶酪、冰淇淋等食品也将运达武汉。

来源：楚天金报

2016-11-11

原文：<http://news.foodmate.net/403126.html>



澳洲百年乳企Viplus Dairy在华禁售

据悉，此前暂停了澳大利亚两家乳制品企业在华注册资格后，国家质量监督检验检疫总局和国家认监委再度出手，暂停了澳大利亚Viplus Dairy和Camperdown Dairy两家知名企业在华注册资格，此外还对多家境外生产企业、多家境外出口商、多家进口商提出风险预警。

国家认监委最新更新的澳大利亚婴幼儿配方乳品生产企业在华注册名单显示，来自澳大利亚的Viplus Dairy自11月4日起被暂停在华注册资格。该公司的注册产品为婴幼儿配方乳粉，这也就意味着Viplus Dairy已经失去了在华销售婴幼儿配方乳粉的资质，直至恢复。

行业资讯

资料显示，Viplus Dairy是澳大利亚百年乳企，也是澳大利亚最早从事配方营养奶粉生产研发的乳制品企业之一。公开信息显示，2015年Viplus Dairy与跨境供应链服务商Pipex合作，进入到中国市场，产品包括婴幼儿配方奶粉、妈妈奶粉、成人奶粉等多款。

目前，国家认监委方面并未透露该公司在华注册资格被暂停的原由，不过按照国家认监委的执法规律，有可能是因为该企业产品被抽检不合格，从而被取消了资格。值得一提的是，该品牌的婴幼儿配方奶粉在电商平台上仍然有售，而国家认监委另一份通告显示，在澳大利亚乳品（婴幼儿配方品除外）生产企业在华注册名单中，Viplus Dairy的全脂乳粉、部分脱脂乳粉、全脂加糖乳粉、脱脂乳粉、调味乳粉、配方乳粉、营养强化配方乳粉以及其他乳粉也都被暂停进入中国市场。

来源：北京商报

2016-11-11

原文：<http://news.foodmate.net/403090.html>

嘉士伯预计2018年净利润达到20亿克朗

丹麦啤酒巨头嘉士伯（Carlsberg）前几个季度以来，因东欧市场的萎缩加上俄国卢布贬值的双重压力下，营业额十分惨淡，但近期的销售长红，加上企业内部重组的双重红利，使得今年上半年净利大幅回升达24.67%。

俄国卢布目前仍是嘉士伯啤酒集团最多的单一货币，尽管近期集团对于俄国的依赖已稍稍下降，但在今年上半年未分配成本之前，俄国市场仍占了嘉士伯16%的营业额。

与去年同期相比，嘉士伯销售额从324亿克朗下滑至312亿克朗，但净利润从15亿克朗上升至今年的18.7亿克朗，反映的是销量下滑以及东欧、中国、英国及挪威货币的弱势表现。

但嘉士伯集团显然对此做好了充分准备，通过产业重组、营运部门合并等做项措施，集团净利润预计将在2018年达到20亿克朗。

来源：中国国际啤酒网

2016-11-08

原文：<http://news.foodmate.net/402642.html>

行业资讯

惠氏等四家乳企被食药总局责令整改

11月8日，食药监总局发布通告称，在食品安全生产规范体系检查中，发现惠氏营养品（中国）有限公司、雅培（嘉兴）营养品有限公司、杭州贝因美母婴营养品有限公司、杭州味全生技食品有限公司乳企存在生产许可条件、食品安全制度落实、检验能力等方面存在缺陷，食药监总局责令整改。

在本次曝光的企业中，不仅有进口奶粉惠氏和雅培两大品牌，还有国产奶粉贝因美。通报显示，贝因美公司清洁作业区配料间湿度监测数据不一致，部分区域破损墙皮的修补处、管道与地面的连接处存在不光滑、不易清洗的情况。仓储区域存储的物料DHA存储温度过高，同时，现场检验能力考核显示，该公司硒元素检验能力不足。

来源：新华网

2016-11-09

原文：<http://news.xinhuanet.com/119879544.htm>

巴斯夫富美实将合作推出用于玉米的新型作物保护产品

巴斯夫和富美实近期达成了一项协议，将合作推出用于玉米的新型作物保护产品，可用于犁沟种植玉米的病虫害防治。新产品将涵盖两公司领先的病虫害防治技术与富美实专利悬浮技术LFR®，LFR悬浮技术可保障活性成分与液体肥料混合产品均一稳定，保证其在整个使用期间的高效性。根据合作协议，2017年两家公司将提供新产品，巴斯夫将推出Manticor™ LFR®杀菌剂/杀虫剂，富美实将推出Temitry™ LFR®杀虫剂/杀菌剂。

巴斯夫玉米杀菌剂产品经理Scott Stout表示，“富美实是公认的液体沟施产品的领先者，LFR技术能够保障我们为客户提供更为简单可靠的产品。”

来源：世界农化网

2016-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/402842.html>

展会报道

北京国际营养健康及有机绿色食品博览会下周开展

2016第十六届北京国际营养健康有机绿色食品产业博览会即将于11月18日至20日在北京中国国际展览中心(三元桥老国展)举办。本届展会由中国农业资源与区划学会、北京保健品化妆品协会、广东省保健食品行业协会、中国健康产业联盟、海名集团、全国有机农业产业联盟、全国绿色产业促进工作委员会、亚洲有机产品发展中心、亚洲经贸发展促进中心、德国CERES(上海)认证有限公司、北京中博信展文化传媒有限公司联合举办。

现场开展“中国健康产业国际发展趋势”“国际营养保健产业发展及进口态势”“物联网+全国有机农业高峰论坛”、“韩国国家食品产业园推介会”、“昌广牌破壁灵芝孢子粉未来市场前景前瞻”、“北显模式”引领农产品行业把蛋糕做大、“好米好生活，海林米厂打造中国放心米”“执守匠心，油选信赖”等，更有大会优秀企业颁奖仪式。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-03

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/402099.html>



展会报道

2016安徽糖酒会

2016第13届安徽糖酒食品交易会(CAWFF)是2016年度继福州秋季全国糖酒会之后糖酒食品行业的又一力展之作，在即将到来的年终是各大经销采购商的需求制高点，非常期待第13届安徽糖酒会的到来。

市场在变化，糖酒类展会也正加快转型步伐，在2016CAWFF上，此次安徽糖酒会立足糖酒全产业链，开启新一轮从酒水、食品、饮品等传统展品拓展至“糖酒食”的一站式全新展品升级，不仅力求展会规模档次的不断提高，更注重展会模式的升级与创新，在这里可以看到展会的新面貌，更能看到展会创造力的繁衍与生生不息。

安徽糖酒食品交易会作为多功能复合型的展会一站式合作交流平台，CAWFF为中国糖酒行业和中国糖酒人提供了更多创新实践的体现与交流。在2016安徽糖酒食品交易会开幕之际，CAWFF再度向全行业发出邀请——2016年11月25-27日，2016中国(安徽)糖酒食品交易会(秋季)期待您的到来！

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-10

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/402987.html>



培训信息

2016保健食品、特医食品法规变更剖析指导与现场互动问答研讨会

起止日期	2016-12-13 至 2016-12-15
培训分类	法律法规
培训机构	烟台富美特食品科技有限公司（食品伙伴网）
适合对象	从事食品加工、营养、微生物、植物与医学等研究的科研院（所）、大专院校相关专家学者、食品、卫生、质量监督管理、检测、进出口等机构；保健食品、特医食品企业总经理、研发、注册申报、市场、项目、质量管理等部门负责人
培训周期	3天
培训费用	2200元/人
开班省市	上海市
详细地址	地点确定直接通知报名者
授课教师	<p>国家食药总局保健食品审评专家、北京联合大学保健食品功能检测中心主任 教授、生物活性物质与功能食品北京市重点实验室主任 金宗濂</p> <p>国家食药总局保健食品审评委员、原福建省疾病预防控制中心主任 林升清</p> <p>国家食药总局保健食品审评专家、西安交通大学医学院教授 潘建平</p> <p>中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员 杨晓光</p> <p>上海交通大学国家健康产业研究院特殊医学用途配方食品研究所所长 裘耀东</p> <p>国家加工食品质量监督检验中心（广州）高级工程师、部长 蔡玮红</p>
联系方式	<p>联系人：王老师</p> <p>联系电话：15318675976</p> <p>QQ：2093889626 邮箱：fishery@foodmate.net</p>

来源：食品伙伴网

2016-11-09

原文：<http://train.foodmate.net/show-3386.html>

技术前沿

甘肃农业大学研发马铃薯栽培新技术

从甘肃农业大学获悉，该校农学院研发的旱地秸秆带状覆盖马铃薯栽培新技术通过了联合测产组现场实产测定。测定结果表明，该技术较露地栽培亩增产868.1千克、增产率82.0%，较黑色地膜覆盖亩增产483.9千克、增产率33.5%，适合在年降水250~550毫米的广大旱作区推广应用。

测产田位于甘肃省通渭县平襄镇，对照田为黑色地膜覆盖和无覆盖露地栽培。据介绍，测产示范田的秸秆带状覆盖采用甘肃农业大学新近研发的“双垄沟玉米秸秆就地覆盖”新模式。该技术秸秆覆盖用量适宜，操作简单易行，是一项生态环保、秸秆资源高效循环利用、水温综合调控、可持续发展的现代绿色增产技术模式。

来源：光明日报

2016-11-01

原文：<http://news.foodmate.net/401723.html>



中科院发现调控植物开花的表观遗传新机制

中科院上海生科院植物逆境生物学研究中心何跃辉研究组与杜嘉木研究组合作，利用模式开花植物拟南芥发现了一个冷记忆顺式DNA元件与一个表观遗传标记识别蛋白，通过整合发育与温度信号，调控开花时间的表观遗传分子机制，为理解植物如何适时开花提供了重要的理论依据和新的应用靶点。今天，相关研究成果在线发表于《自然—遗传学》杂志。

春化作用是指某些植物必须经历一段时间的持续低温，才能由营养生长阶段转入生殖生长阶 14

技术前沿

段的现象。解析植物如何感知低温时期，并在气温上升后“记住”低温经历以适时开花的分子机制，具有重要的理论和实际应用价值。

先前的研究表明，拟南芥的开花受到FLC基因的抑制。在低温条件下，包裹在该基因周围的组蛋白被逐步修饰，进而导致该基因的表达关闭，最终让植物在气温上升后，能从发育的“生长”阶段切换到“开花”阶段。

研究人员进一步发现一个顺式DNA元件与一个识别该元件并同时识别组蛋白标记的反式蛋白协同介导低温抑制FLC的表达。这一顺式元件与其反式蛋白的互作亦使植物在气温上升后能“记忆”低温诱导的FLC沉默，而使植物只在温暖的季节开花。专家认为，该项研究揭示了冷记忆顺式DNA元件与其识别蛋白在开花调控中发挥的重要功能，是植物开花调控分子机制的重要进展。

来源：中国科学报

2016-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/402776.html>

海鸟为何吃塑料垃圾

每年都有许多海鸟因为吞食塑料垃圾导致受伤和死亡，那么海鸟到底为什么会吃塑料垃圾呢？研究显示，塑料垃圾表面的浮游生物分解后发出的气味和腐烂的海藻类似，因此，像信天翁等的海鸟就会误以为它们是食物而将其吞食。

报道称，全球的塑料污染正在呈上升趋势，有大约90%的海鸟都吃过塑料垃圾，这些垃圾在它们体内给它们的健康带来危害。

美国加利福尼亚大学的科研人员解释说，塑料垃圾在海洋中漂浮了一段时期之后会发出一种特殊的化学味道。这种二甲硫醚含有硫气味道，有点像腐烂的海藻和“煮过的白菜”。

由于海鸟是靠嗅觉来寻找食物的，它们闻到塑料的气味，以为是食物，就会把垃圾吞下肚去。

来源：中国新闻网

2016-11-11

原文：<http://news.foodmate.net/403165.html>

技术前沿

“智能标签”实时监测食品质量变化

去超市买食品，大多数人习惯于靠查看生产日期和保质期，来判断食品是否变质。事实上，这种方法并不完全妥当。像牛奶、果汁、面包等易变质的食物，容易受到微生物繁殖、有效成分分解或氧化等因素影响，对物流和储存过程中的环境温度也有严格的要求。如果食品曾经暴露于高温中或储存条件欠佳，即使在保质期内食品也未必保质。那么，该如何正确判断包装内的食品是否变质呢？由中科院院士、北京大学教授严纯华等人主导的“变色智能标签”相关研究，提出了一个解决方案，并即将实现量产进入市场。

据悉，由严纯华等人研发的世界首款纳米“智能标签”，如同一枚硬币大小，往外包装上一贴，就可以监控包装内的食品质量。如果中途脱离了冷链储存或超出了规定温度，食品品质发生变化，标签就会由绿到红逐渐变色。绿色代表新鲜，红色意味着变质，消费者通过查看“智能标签”，就能一

目了然食物是新鲜还是变质。比如，一盒酸奶在0°C到4°C的保质期是15天。“智能标签”从这盒酸奶出厂起就进入了15天的变色期，并对酸奶的质量进行监控。如果酸奶在物流或储存的过程中，环境温度超过了4°C，标签会加快变色的速度，当变成红色时，酸奶的理论保质期就已经到来。

据了解，此前已有一些技术致力于解决易变质食品质量监测的问题，比如采用数据记录器跟踪并记录产品所经历的温度变化。这些技术往往成本较高，且难以完全覆盖“从生产商到消费者”的整个过程，而且消费者很难直观读取其中所记录的信息。相比较而言，“变色智能标签”性能更可靠，安全性更高，并且其原料无毒副作用。这款标签有望将目前的产品质量监控范围拓展到“从生产商到消费者”的所有环节，并将监控精度推进到单个包装水平，具有很高的潜在应用价值。

来源：中国信息产业网

2016-11-04

原文：<http://news.foodmate.net/402239.html>

技术前沿

新型转基因小麦产量有望提高20%

英国研究人员正在向英国环境、食品和农村事务部提出一项申请，希望获准在户外研究工作中种植新型转基因小麦。如这项申请获得批准，该团队计划第一年四月开始种植，第二年收获。

在温室研究中，该技术可显著地将作物产量提高了20%—40%。研究人员希望，在户外种植中这一比例至少能达到20%。

转基因技术并非新鲜事儿，它能让农作物具有较高的抗病能力或提高产量，但在过去几十年的研究中，却受到各种各样的限制。一些团体认为，转基因技术会污染环境，从而不断提出抗议，新闻媒体的报道更加剧了公众的恐惧。但是，随着公众获得转基因作物信息的渠道增多，对该技术的接受度越来越高。

来源：科技日报

2016-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/402825.html>

研究发现孕期多吃豆制品可减少抑郁

日本一个研究小组最新发现，多吃豆腐、纳豆等豆制品的孕妇孕期患抑郁症比例较低，这可能是大豆中的异黄酮发挥了作用。

日本爱媛大学和东京大学等机构研究人员合作开展了这项研究。研究小组以1745为对象，在排除吸烟、收入、年龄等影响因素后，调查分析了她们的精神健康状况和日常生活中豆腐、纳豆、酱汤等豆制品的摄入水平。研究小组根据参与研究的孕妇豆制品摄入量将她们分为4组，重点分析了豆制品摄入量与孕期抑郁症的关系。结果显示，参与研究孕妇整体上患孕期抑郁症比例为19.3%。摄取的豆制品越多，患抑郁症的比例就越低。其中豆制品摄入最多一组（平均每天摄取约93）和最少一组（平均每天摄取约21）相比，患抑郁症的比例要低37%。

来源：新华网

2016-11-07

原文：<http://news.foodmate.net/402345.html>

权威发布

中消协发布“食品安全社会共治”倡议书

为进一步加强食品安全消费维权工作，积极营造人人关注食品安全的良好氛围，凝聚维护食品安全防护的强大合力，构建“企业自治、行业自律、政府监管和社会监督”的食品安全社会共治格局，中消协发出如下倡议：

一、食品企业作为食品安全第一责任人，要诚实守信依法经营。严格遵守国家法律、法规的有关规定，严格执行相关国家标准、严格把好食品安全质量关。强化品质管理，为消费者提供安全放心的食品和优质的服务。食品宣传真实客观，不夸大、虚假宣传误导消费者。畅通投诉渠道，及时化解消费纠纷。积极承担食品安全企业社会责任，不断提升食品安全社会公信力。

二、食品行业组织要充分发挥枢纽作用和凝聚效应，积极宣传贯彻国家食品方面的法律法规和标准，认真履行行业自律责任，倡导食品企业规范自身生产和依法经营，自觉遵守行业道德准则和公约。加强食品行业培训，增强企业人员食品安全意识，

提高专业技能水平。大力推进食品企业诚信建设，积极维护市场秩序，确保食品行业健康有序发展。

三、食品监管职能部门要依法履职尽责、严格公正执法，增强监管合力，加强食品生产加工、流通环节食品安全的日常监管，提升科学监管水平。坚持源头治理、标本兼治，建立健全食品企业“黑名单”制度、举报奖励制度和食品安全长效管理制度，严厉打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂等行为。

四、新闻媒体要认真履行舆论监督职责，及时揭露曝光违法企业。积极开展食品安全法律、法规及安全标准的宣传活动。食品安全宣传报道真实、客观、科学、准确，不断章取义，不虚假宣传，不滥用概念和术语，不夸张程度和影响，不引发社会恐慌。引导大众科学理性消费，引导广大消费者客观、全面地看待食品安全问题，增强食品安全的消费信心。

五、消费者要主动行使监督权，积极参与食品安全社会协同共治。

来源：中国消费者协会 2016-11-10

原文：<http://news.foodmate.net/403074.html>

权威发布

质检总局公布最新不合格食品名单

11月4日，质检总局公布2016年9月未予准入的食品化妆品信息，158批次不合格产品名单包括149批次食品、9批次化妆品。百事饮料（广州）有限公司申报进口的2批次巴西冷冻浓缩橙汁被检出菌落总数超标，多家知名肉企申报进口的冻品因货证不符、标签不合格被拒国门外。

最新不合格名单显示，由百事饮料（广州）有限公司申报进口的2批次冷冻浓缩橙汁被检出菌落总数超标，这2批次产品均由巴西CITROSUCO S/A AGROINDUSTRIA制造，涉及产品145.8吨。另有10批次不同口味的日本生活之门饮料因超范围食品添加剂、标签不合格而被依法销毁，产品均由日本NAIKA TRADE CO., LTD.制造、中山市汇明贸易有限公司申报进口。

来自美国的1批次优质欧洲果馅酸奶冰淇淋粉被检出菌落总数超标，该产品由Wudel Inc生产、广州市雅咪优餐饮管理有限公司申报进口，涉及产品272千克。

来源：新华网

2016-11-05

原文：<http://news.xinhuanet.com/19853356.htm>

环保部：“十三五”期间全面建成国家环境质量检测网

环保部近日就加强环境监测质量管理印发工作方案。“十三五”期间，要全面建成国家环境质量监测网。按照《“十三五”环境监测质量管理工作方案》要求，十三五期间，要构建覆盖环境空气、地表水、土壤等环境要素的全国统一生态环境监测规范体系、质量管理和质量控制体系。水环境方面，明年起，要对地表水和近岸海域环境质量开展监督检查活动。土壤方面，年底前要确定土壤网点位布设方案，2017年形成基本监测能力。中国环境监测总站副站长傅德黔表示，目前空气质量监测事权已经全部上交国家。

《方案》还明确，今后，地方如果存在环境监测质量造假的行为，在考核地区环境要素污染防治工作成效时，就会被“一票否决”。对于堵塞采样头或采样管路、样品分析造假等行为，构成犯罪的，移交公安、司法部门处理。

来源：央广网

2016-11-07

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/205591.html> 19

权威发布

《规划》提出了一系列创新举措，一是构建风险预警监管体系(CHINA-RAPEX)，这是当今国际上对消费品实施监管的通用做法，我国质检部门近年来也逐步在构建我国的进出口消费品风险预警体系。风险预警监管体系建设的重要性在于主动推进检验监管模式改革，与国际通行管理做法接轨，适应现阶段检验监管发展需要，着眼长远的进出口商品检验监管制度设计。二是严把进口质量关，包括完善进口消费品监管体系，加大质量安全信息宣传，引导境外消费回流，提振消费者对国内产品的消费信心，引导消费者理性选择。三是促进出口提质升级，大力推动出口工业产品质量安全示范区和示范企业建设，出口打假维权，发挥检验检疫部门涉外执法的特殊地位，开展中国品牌海外打假维权试点，逐步建立跨境执法打假机制。

来源：中国质量报

2016-10-31

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/205004.html>

沃尔玛在售蜂蜜嗜渗酵母超标

11月8日，食药监总局通报新一期不合格食品抽检名单。名单显示，广东省深圳沃尔玛百货零售有限公司华侨城分店销售，标称桂林周氏顺发食品有限公司生产的蜂蜜因嗜渗酵母超标被通报。

该企业生产蜂蜜的嗜渗酵母计数检出值为400CFU/g。比标准规定（不超过200 CFU/g）高1倍。据了解，嗜渗酵母主要在蜂蜜采集、生产加工等过程中产生，其含量与蜂蜜发酵程度相关。按照《食品安全国家标准蜂蜜》（GB14963-2011）规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数应 ≤ 200 CFU/g。嗜渗酵母超标会影响蜂蜜的品质。

名单还显示，安徽中新高科产业有限公司阜阳市双清西路店销售，标称安徽竞赛食品有限公司生产的竞赛鸡精和今盛鲜土鸡鸡精，菌落总数检出值分别为70000 CFU/g和39000 CFU/g。比标准规定（不超过10000 CFU/g）高6倍和2.9倍。

来源：新华网

2016-11-09

原文：<http://news.xinhuanet.com/879592.htm>

预警通报

日本召回2779万个混入金属片的鱼罐头

日本大型食品企业Maruha Nichiro 4日宣布，因秋刀鱼蒲烧罐头产品被消费者投诉称有金属片，因此决定召回3种共2779万个罐头产品。

Maruha Nichiro 铺货到7&i控股公司的秋刀鱼蒲烧罐头商品，本月1日有消费者投诉称，罐头内有金属片，Maruha Nichiro 研判可能是制造过程中混入了金属片，因此决定召回罐头。

这包括“Maruha 秋刀鱼蒲烧100克”“（赏味期限2016年12月1日至2018年5月1日为止）、”Maruha北海道产秋刀鱼蒲烧 秘方酱烤100克“（赏味期限同上）、”7premium 秋刀鱼蒲烧100克“（赏味期限2016年11月12日至2018年5月5月14日为止的罐头及到2019年6月17日为止的罐头）。

来源：食品伙伴网 2016-11-07

原文：<http://news.foodmate.net/402467.html>



澳大利亚召回疑含金属的两款牛排

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，11月8日澳大利亚一家公司宣布召回2款牛排，因为产品中可能含有金属碎片，食用后可能会受伤。

澳大利亚“GD Mitchell Enterprises Pty Ltd”食品公司（以“Lite n Easy”公司名义交易）发起了本次召回。

澳新食品标准局称，由于产品含有金属碎片，食用后会造成伤害，建议消费者将产品退回获取全额退款。

来源：澳门日报 2016-11-01

原文：<http://news.foodmate.net/401802.html>

预警通报

美国召回2款疑受李斯特菌污染的烟熏鱼

据美国FDA消息，11月4日美国FDA发布通报称，美国纽约州OLMA-XXI, Inc.公司宣布召回2款烟熏鱼，因为产品可能被李斯特菌污染。

优质烟熏挪威三文鱼切片，规格8盎司（227g），条形码为856687004288，批号606002 - 保质期至2017年2月23日

烟熏三文鱼、大菱鲆、乌鲳切片，规格8盎司（227g），条形码为856687004448，批号529910，保质期2016年10月20日

美国FDA称，以上问题产品可能含李斯特菌。李斯特菌严重威胁婴幼儿、虚弱、老年人等免疫力低下人群的健康。感染李斯特菌后会出现发热、头疼、恶心、腹痛等症状。购买了问题食品的消费者，可以将产品退回购买地获取全额退款。

来源：食品伙伴网 2016-11-08

原文：<http://news.foodmate.net/402688.html>



美国一款海藻食品防腐剂超标

据台湾地区“食药署”消息，11月8日台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，美国一批次海藻食品不合格，不合格原因为防腐剂超标。

不合格水壶的进口商为“滙客莱国际有限公司”。名称为青春99（海藻食品）（REGENESSE 30ML）。不合格食品检出防腐剂己二烯酸0.7 g/kg、对羟苯甲酸甲酯0.83 g/kg及对羟苯甲酸丙酯0.31 g/kg。

来源：食品伙伴网 2016-11-10

原文：<http://news.foodmate.net/402978.html>

预警通报

2016年10月美国FDA自动扣留我国食品情况

据美国食品药品监督管理局消息，近日美国FDA网站更新了进口预警措施（import alert），将对我国10家企业的相关产品实施自动扣留。

来源：中国贸易救济信息网

2016-11-03

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/11/402108.html>

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	检测项目
99-08	2016-10-3	江苏苏州	Suzhou Vitajoy Bio-Tech Co., LTD.	人参提取物	五氯苯胺、腐霉利
99-08	2016-10-5	河北保定	BAODING LUCHENG FOOD CO.,LTD	菠菜	毒死蜱
99-08	2016-10-17	福建福州	Fujian Fuzhou Tian Shan Foods Co., Ltd	蘑菇	多菌灵
99-08	2016-10-25	湖南长沙	Huanan Huacheng Biotech Inc	人参提取物	烯唑醇、异稻瘟净、氟环唑等
16-129	2016-10-28	广东陆丰	NORTH SEAFOOD GROUP CO.	蛙腿	硝基呋喃类兽药
16-124	2016-10-28	广东陆丰	NORTH SEAFOOD GROUP CO.	蛙腿	氯霉素
99-05	2016-10-28	江苏苏州	SUZHOU FOUR SEASONS ECOTECH CO	蘑菇	硫丹硫酸酯
99-08	2016-10-25	湖南长沙	Huanan Huacheng Biotech Inc	人参提取物	缬霉威、氟环唑等农药
99-08	2016-10-31	广东江门	JIANG MEN CITY KEEN ADVANCE FOOD CO.,LTD	腌制大头菜	多菌灵
99-08	2016-10-27	宁夏石嘴山	Pingluo Sanhe Food Co., Ltd.	菠菜、青豆	三唑醇、多菌灵