

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

资讯周刊

2016年11月

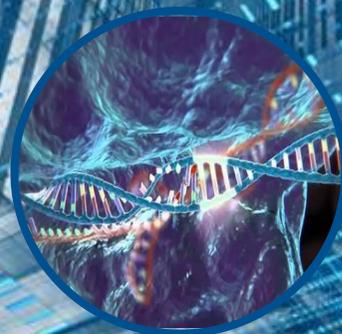
第四十四期

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

《上海市检验检测条例》全票通过表决明年元旦实施.....	5
澳新拟制定阿维霉素在部分猪肉产品中的残留限量.....	6
加拿大拟修订阿维菌素在蔓越莓与青葱中的最大残留限量.....	6
美国修订呋菌酯的残留限量.....	7
澳新修订氯氟菊酯等农兽药的最大残留限量.....	7

行业资讯

进口大包粉31个月来首超本土生鲜乳.....	8
达能确认出售乐百氏工厂.....	8
前10月全国餐饮收入29105亿元.....	9
可口可乐、太古和中粮重组在华饮料业务.....	10
世界最大猪肉出口商投资4000万欧元在上海建猪肉加工厂.....	10

目录 Contents

展会报道

- 2017中国（上海）餐饮食材标准化展览会..... 11
- 2016第八届中国国际进出口食品及饮料展览会..... 12

培训信息

- 餐饮企业5S管理法的应用培训..... 13

技术前沿

- 中科院遗传发育所农田氮磷淋溶损失污染与防控机制研究启动..... 14
- 专家称我国基因组编辑技术须破壁前行..... 14
- 韩国食品研究院研发以大米为原料的白糖..... 15
- 美国研发疫苗对抗食物中毒..... 16
- 美国农场动物或将吃上由天然气制造的食物..... 17
- 血液维生素D水平高的乳腺癌患者能活更长..... 17 3

目录 Contents

权威发布

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请材料项目与要求（试行）》解读.....	18
农业部公告《中国兽药典（2015年版）》开始施行.....	19
总局关于13批次食品不合格情况的通告.....	19
上海食药监公布2016年第44期省级食品安全监督抽检信息.....	20

预警通报

美国召回8款疑似受沙门氏菌污染的奶酪.....	21
美国对我国一家企业减肥茶实施自动扣留.....	21
新西兰更新麻痹性贝类毒素风险预警.....	22
日本食品公司召回1400袋火腿肠.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第44周）.....	23

法规标准

《上海市检验检测条例》全票通过表决 明年元旦实施

近日，上海市十四届人大常委会第三十三次会议进行表决，全票通过了《上海市检验检测条例》(以下简称《条例》)。全国第一部专门用于全面规范检验检测机构和行为的地方性法规诞生。

《条例》将于2017年1月1日实施。

会后，市人大常委会召开新闻发布会，市人大常委会法工委主任丁伟对《条例》的立法基本情况和主要内容作了介绍，市质监局副局长陶永华对《条例》的起草思路、本市检验检测行业的基本情况进行了说明，并重点介绍了下一阶段的工作打算。

检验检测是国家重点发展的高技术服务业、生产性服务业和科技服务业。近年来，我国检验检测产业高速发展，截至2015年底，全国取得资质认定的检验检测机构共计31122家，营业收入1799.98亿元，较上年增长10.37%，高于同期国内生产总值(GDP)增幅。在我国经济下行压力增大、

增速放缓的情况下，检验检测服务业仍然保持高速增长态势，民营机构成为推动检验检测市场发展的生力军，对国民经济“稳增长、调结构”和产业提质升级的作用日益显现。

同时，上海也已成为国内检验检测市场最发达的地区之一，为本市加快经济转型升级、实施创新驱动发展战略和建设具有全球影响力的科技创新中心发挥了重要作用。据统计，目前本市取得资质认定的检验检测机构数量为731家，覆盖建筑工程、环保、卫生、农业、质检、食品、药品、机械、电子、轻工、纺织、航空、国防等国民经济各个领域，行业内拥有国家级质检中心47家，从业人员达4.7万人，2015年全年出具检验检测报告1954万份，营业收入164.2亿元，占全国近10%。此外，还有3000余家高校和科研院所设立的实验室、研发中心等，共同服务于上海的地方经济发展。

来源：我要测网

2016-11-14

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/206108.html> 5

法规标准

澳新拟制定阿维霉素在部分猪肉产品中的残留限量

据澳新食品标准局消息，11月7日澳新食品标准局公布A1133申请，拟修订阿维霉素在部分猪肉产品中的残留限量。

阿维菌素属于正糖霉素族（orthosomycin）抗生素。澳大利亚农兽药管理局（APVMA）已批准其用于改善肉鸡饲料转化率。然而目前尚未制定其在猪肉产品中的限量。

商品	限量(mg/kg)
猪脂肪/皮	0.2
猪肾脏	0.2
猪肝	0.3
猪肉	0.2

来源：食品伙伴网

2016-11-13

原文：<http://news.foodmate.net/403226.html>

加拿大拟修订阿维菌素在蔓越莓与青葱中的最大残留限量

据加拿大卫生部消息，11月15日加拿大卫生部发布PMRL2016-65公告，有害生物管理局提议修订部分商品中阿维菌素（abamectin）的最大残留限量。征求意见截止2017年1月29日。

具体修订内容如下：

农药	残留限量(ppm)	商品
阿维菌素	0.2	蔓越莓 (作物亚组13-07A)
	0.1	青葱 (作物亚组3-07B)

来源：食品伙伴网

2016-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/403759.html>

法规标准

美国修订肟菌酯的残留限量

据美国联邦公报消息，11月10日美国环保署发布条例，修订肟菌酯（trifloxystrobin）在棉花产品中的最大残留限量。

征求意见截止2017年1月9日。

拜耳作物公司发布本次限量修订申请。

具体修订内容如下：

商品	限量 (ppm)
饲料玉米	8.0
轧棉副产品	3.0
棉籽亚组20c	0.5

来源：食品伙伴网

2016-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/403527.html>



澳新修订氯氰菊酯等农兽药的最大残留限量

2016年11月15日，澳大利亚农兽药管理局（APVMA）发布2016年第23号公报，拟修订《澳新食品标准法典》表20，增加氯氰菊酯等4种农兽药在部分商品的最大残留限量（MRL）要求，新增的部分限量要求如下表：

农兽药（中英文）	产品名称（中文）	产品名称（英文）	MRL (ppm)
氯氰菊酯 Cypermethrin	扁豆（干）	Lentil(dry)	0.05
啞菌环胺 Cyprodinil	鸡蛋、禽肉	Eggs, Poultry meat	0.01
二硫代氨基甲酸盐类	姜	Ginger, root	3
啞酰菌胺 Boscalid	鹰嘴豆（干）、扁豆（干）	Chick-pea(dry), Lentil(dry)	3

来源：国家质检总局

2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/404076.html>

行业资讯

进口大包粉31个月来首超本土生鲜乳 国内原奶危机短期难消除

全球乳制品交易最近一次的拍卖价格让国内原奶生产商们看到了希望，在经过多年的低价成交后，近日全脂奶粉的中标价格上涨至3317美元/吨，这个价格超过了国内生鲜乳3.44元/公斤的价格。若全球乳制品交易价格持续上涨，那么国内乳制品企业会转而依赖国内生鲜乳，这对于养殖企业来说无疑是振奋人心的消息。不过，行业专家则指出，此轮奶价上涨只因供给端减少。

乳业专家宋亮对于全球乳制品拍卖价格的上升做出如是解释：一方面是由于主要产奶国在供应端产能上进行控制，新西兰从去年到今年的产奶季，减少了约10%的总产量；欧盟也实施了牛奶减产计划。另一方面，北半球已进入冬季，部分国际贸易商囤积奶粉应对冬季奶源不足的问题，也拉高了拍卖价格。

来源：北京商报

2016-11-15

原文：<http://news.xinhuanet.com/19912877.htm>



达能确认出售乐百氏工厂

在出售婴幼儿配方奶粉品牌多美滋之后，法国达能集团将下一个清理的目标锁定在了老牌饮用水品牌乐百氏。11月14日达能方面确认，达能近期与盈投控股达成协议，乐百氏品牌及6家工厂将整体转移到盈投控股旗下。这也意味着在经过16年的经营之后，乐百氏被达能整体剥离。

达能方面提供的信息显示，此次整体转移的资产包括乐百氏品牌、6家位于广州、北京、天津、成都、重庆和中山的乐百氏工厂，以及从事乐百氏品牌业务的员工，对于交易的具体金额，达能方面并未进一步透露。对于此次转

行业资讯

移，达能方面的解释是：“为在中国市场建立强健、可持续发展的业务模式，公司不断评估和调整业务发展策略，以适应本地市场的快速变化，为中国消费者提供高品质的产品。”

乐百氏是中国食品饮料行业为数不多的经国家商标局认定的驰名商标。乐百氏也曾经拥有很丰富的产品矩阵，保健品、乳制品、饮料是该企业几大品牌，乐百氏奶、AD钙奶、乐百氏纯净水、矿泉水都是该品牌知名的系列产品。不过，目前乐百氏只剩下了饮用水的单一业务板块。乐百氏的官网显示，目前乐百氏的产品系列中除了桶装水以外只有饮用纯净水、饮用矿物质水、饮用薄荷水三款产品。中国品牌研究院研究员朱丹蓬介绍，在饮用水市场乐百氏只能算是一个老品牌，但是市场份额非常小，因此逐渐剥离乐百氏资产是意料之中的事情，这也是达能清理中国资产的一个开始。

来源：北京商报

2016-11-15

原文：<http://news.xinhuanet.com/19911933.htm>

前10月全国餐饮收入29105亿元

根据国家统计局11月14日最新发布的数据显示，10月全国餐饮收入实现3492亿元，前10个月全国餐饮收入达29105亿元。

尽管10月全国餐饮收入增幅较9月10.6%的增幅有所下滑，但勉强继续保持两位数的增长，同比增10%。其中，限额以上单位餐饮收入855亿元，增幅有所下降，同比增长4.7%。前10个月全国餐饮的数据收入29105亿元，同比增长10.9%，限额以上单位餐饮收入7409亿元，同比增长6%。10月全国餐饮收入、限上餐饮收入的增速环比也分别下降0.6个和1.3个百分点，餐饮收入勉强保住两位数增速，已降至2015年以来的最低值。近年来很多受电商冲击行业纷纷跨界餐饮，令餐饮市场竞争异常激烈。再加上食材、人工、能源、房租成本不断增高，餐饮企业的盈利水平持续降低。2015年全国餐饮收入实现32310亿元，突破3万亿元大关。

来源：北京商报

2016-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/403487.html>

行业资讯

可口可乐、太古和中粮重组在华饮料业务

据香港交易所公告，中粮可口可乐拟以4.87亿元人民币购买其与太古的合资企业陕西太古可口可乐饮料有限公司。中国食品持有中粮可口可乐65%的股份，可口可乐持股35%。中粮可口可乐拟购买与可口可乐在中国组建的部分合资企业，基本代价为33.9亿元人民币。

据知情人士透露，太古股份向中粮旗下的中国食品收购内地可口可乐瓶装厂股权的协议接近达成，业务的估值可能约为10亿美元（约77.6亿元），消息最早可能于本周公布。可口可乐公布第三季销售收入下跌1.9%至17.53亿欧元，销量下跌约1%至5.72亿瓶。按市场划分，已发展市场净销售收入下跌3.6%至6.77亿元，发展中市场下跌2.3%至3.16亿元，新兴市场下跌0.1%至7.42亿元。

来源：和讯网

2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/404144.html>

世界最大猪肉出口商投资4000万欧元在上海建猪肉加工厂

丹麦《每日新闻》近日报道，全球最大猪肉出口商丹麦皇冠宣布将投资约4000万欧元在上海建一座猪肉加工厂。

丹麦皇冠总裁瓦雷表示，该投资是为了更好满足中国不断增长的市场需求。目前中国消费者的观念越来越接近西方，较之以前在家烹饪食物的时间更少，而对优质、便捷且符合较高动物福利标准的肉类产品需求持续增长。鉴此，丹麦皇冠拟抓住机遇贴近中国市场和消费者，进一步拓展在华价值链。

在全国猪肉供应过剩且消费者消费习惯向减少肉食的摄入量转变的情况下，丹麦皇冠大举进入中国市场是否能获得国内消费者的认可还是未知数。

来源：国际畜牧网

2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/404159.html>

展会报道

2017上海食材展餐饮食材行业发展的“风向标”

CHINA FOOD 2017中国（上海）餐饮食材标准化展览会将于2017年3月6至8日在上海世博展览馆盛大举行。作为彰显上海之“中华美食之都”、“国际美食之都”地位的一年一度盛会，今届餐饮食材展览面积更打破历届记录，占地达17,000平方米，划分为专业餐饮食材馆与美食馆。

“标准化”是CHINA FOOD的基因。此次展会除了吸引了来自20个国家和地区的企业参展，为历年之最外，还首次在国际展区设立了“海上丝绸之路国家展区”，重点展出海上丝绸之路沿线国家的饮食文化风情，特色异域食材，还将配套“泰国厨房走向世界”和“马来西亚厨房”等主题活动，共同介绍多国美食文化，搭建海上丝绸之路贸易新桥梁。

CHINA FOOD一直致力于汇集环球一流食品食材，令专业买家以及大众美食爱好者足不出国门，便可尽享采购之旅。此次展会云集了来自土耳其、泰国、美国等20个国家和地区的企业参展。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/404117.html>



展会报道

2016第八届中国国际进出口食品及饮料展览会

FBIE CHINA采购交易会作为中国进口食品饮料领域不容错过的采购盛会，展会已在上海成功召开过七届，累计展出面积超过八万平米，积累了数十万家国内外优秀供应商及买家资源。FBIE CHINA共吸引来自德国、法国、西班牙、丹麦、巴西、澳大利亚、美国、挪威等近十个国家数千家进口食品饮料领域优秀供应商前来参展与近三万名国内外专业买家亲临现场参观采购。展会同期举办了国际进出口食品政策与法律法规交流会、国际航空食品与配餐高峰论坛、国际跨境电商与金融支付论坛、法国乳品专场推荐论坛、中国进口食材品鉴会、航空食品与用品买家见面会及上海沪商节等多场论坛活动引起众多国际组织与行业同仁的关注。

为能更好给国内外食品企业搭建一个宣传、展示与合作的平台和良好的市场营销途径。主办方与相关主管部门等单位将于2016年12月15日-17日在上海新国际博览中心继续召开"2016第七届中国国际进出口食品及饮料展览会"（简称FBIE CHINA）。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/403508.html>



培训信息

餐饮企业5S管理法的应用培训

起止日期	2016-12-05 至 2016-12-05
培训分类	质量管理
培训机构	SGS通标标准技术服务有限公司（上海分公司）
适合对象	餐饮酒店的行政总厨等管理人员； 餐饮酒店的卫生管理人员； 医院、学校等的后勤部工作人员； 大型公共食堂的负责人员
培训周期	1天
培训费用	1500元/人
开班省市	上海市
详细地址	上海市徐汇区宜山路889号SGS培训室
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	一. 5S管理对餐饮安全的重要作用 1. 影响餐饮安全的主要因素 2. 什么是5S管理？ 3. 实施“5S”对降低餐饮安全风险的重要作用 二. 在厨房中实施5S管理
联系方式	联系人：王老师 联系电话：15318675976 QQ：2093889626 邮箱：fishery@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-02-03

原文：<http://train.foodmate.net/show-3145.html>

技术前沿

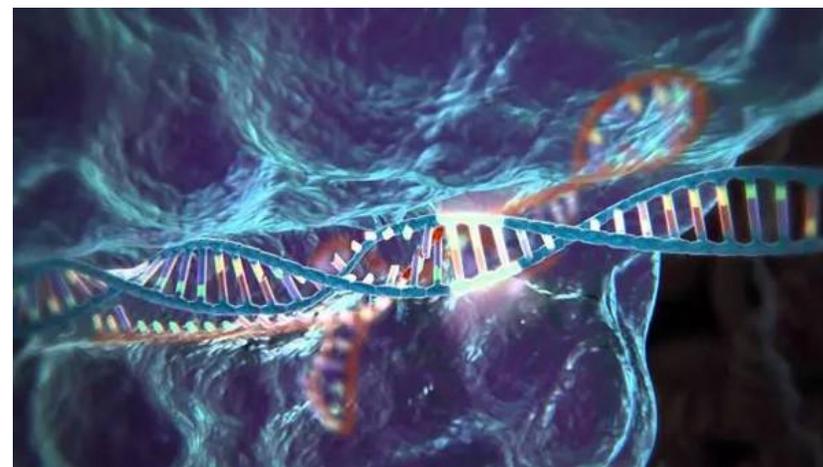
中科院遗传发育所农田氮磷淋溶损失污染 与防控机制研究启动

中科院遗传与发育生物学研究所农业资源研究中心主持并集中了其他14家长期从事农田氮磷面源污染和淋溶研究的优势单位参与的“农田氮磷淋溶损失污染与防控机制研究项目”日前正式启动。该项目主持人、农业资源研究中心生态与环境研究室主任马林介绍，项目主要研究内容包括农区农田根层氮磷淋溶时空规律；根层、深层包气带氮磷淋溶机制和主控因子；黑土、潮土和褐土氮磷淋溶阻控机制和效果；典型农区氮磷淋溶风险与消减途径等4个方面。拟阐明北方典型农区农田氮磷淋溶时空规律，建立北方主要农区典型农田氮磷淋溶监测网、地下水硝酸盐监测网和典型种植制度氮磷淋溶因子监测和评估体系。

来源：中国科学报

2016-11-17

原文：<http://news.foodmate.net/403992.html>



专家称我国基因组编辑技术须破壁前行

近日，中国科协第114期新观点新学说学术沙龙以“基因组编辑新技术的兴起将带来的冲击”为主题，邀请相关专家讨论了基因组编辑技术在国内外的现状与发展。

近几年，由于CRISPR（规律成簇间隔短回文重复）等工具的不断问世，基因组编辑技术迎来了新的浪潮。“CRISPR能完成90%的工作，但核心的专利仍掌握在西方人手中。”中科院动物所研究员王皓毅直言，一定要开发新的工具，寻找比CRISPR效率更高的酶。

技术前沿

目前，我国也处在CRISPR研究的前沿。例如在植物研究领域，中科院遗传与发育所运用TALEN和CRISPR技术在六倍体小麦中实现了3个同源等位基因的编辑，解决了小麦白粉病广谱持久抗性世界性难题，得到国际上的高度评价。

华南农业大学教授刘耀光认为，对基因的定点替换以及插入等基因靶向修饰来说，技术上还有瓶颈，现在能够做到替换的例子很少。对植物来说，仍然需要提高效率达到实用性。“希望在不久的将来有实用突破”。

在讨论中，知识产权等问题也成为专家对国内基因组编辑发展的担忧。中科院遗传发育所研究员高彩霞表示，技术的推广需要强大的知识产权支撑，应分析哪些能做哪些不能做，利用自身优势加快推广速度。

来源：中国科学报

2016-11-17

原文：<http://news.foodmate.net/403994.html>

韩国食品研究院研发以大米为原料的白糖

韩国食品研究院食品加工技术研究中心研发了以大米为原料的大米糖（Rice sugar）的加工技术，相关技术已转给了法人《家地农业会社》。

研究组首先将大米利用麦芽和酶进行处理之后通过结晶工序获得了葡萄糖为主成分的结晶体，该葡萄糖结晶再利用真空减压干燥技术制成了粉末状和颗粒状产品，相关技术目前申请专利当中。

该研究中心目前还研发将甘草提取物添加到大米糖（Rice sugar）中，增加甜度的产品。

该研究中心称，大米糖产品的商品化不仅能消化韩国过剩大米、还能起到代替糖的效果。以往大米为原料的天然糖产品主要为糖稀，其用途有限。这次开发的产品是粉末状或颗粒状，其用途应该更广泛。

来源：食品伙伴网

2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/404126.html>

技术前沿

美国研发疫苗对抗食物中毒

近日，两个独立研究组首次分别开发出将夺取铁的分子作为靶点的抗感染候选疫苗。该疫苗虽然不能让小鼠预防疾病，但能减缓感染。

在人体内，铁是一种“热销货”。这种金属对DNA复制和能量产生十分重要。而细菌生长和分裂也需要铁，而且它们有一种特殊分子——嗜铁素，能将铁从蛋白质中剥离出来。然后，通过与专门的载体结合，嗜铁素能将这种“贵重货物”运回细菌细胞。美国密歇根大学的科学家研究出一种针对引发尿路感染的大肠杆菌嗜铁素的疫苗，同时，麻省理工学院和加州大学欧文分校联合团队将目标放在了食物中毒“罪魁祸首”沙门氏菌上。他们首先用新疫苗为小鼠免疫，几周后为这些动物使用了大量细菌。

这两个团队分别在美国《国家科学院院刊》上发表论文称，这种针对嗜铁素的疫苗不能预防疾病，免疫后的老鼠仍被感染，其中一些症状严重。但与

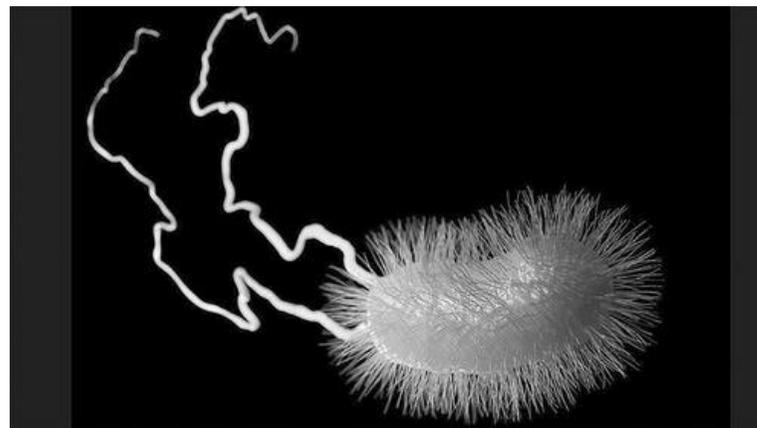
对照组小鼠相比，接受疫苗的小鼠体内的细菌明显较少。例如，密歇根大学实验显示，与对照组相比，免疫后小鼠尿液和肾脏中的大肠杆菌是原来的1/10，且感染症状较轻。

研究人员表示，这些结果十分重要，但仍处于起步阶段。他们希望，该疫苗从现在开始5年后能进行人体试验。而且，致病菌的近缘种通常产生化学性质相似的嗜铁素，因此一种疫苗或能对抗不同细菌。

来源：中国科学报

2016-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/403696.html>



技术前沿

美国农场动物或将吃上由天然气制造的食物

总部位于美国加州的生物科技公司Calysta宣布将建立迄今首个利用微生物将天然气（甲烷）变成动物食用的高蛋白食物的大型工厂。该工厂将由Calysta和食品业巨头——嘉吉公司联合在美国开建，预计每年生产20万吨饲料。

该过程依赖以甲烷为食的微生物。这些嗜食甲烷的甲烷氧化菌会“燃烧”甲烷以获得能量，并且产生二氧化碳和水作为副产品。随后，其中一部分能量被用于同其他甲烷分子结合，从而产生更加复杂的碳分子——换句话说，就是食物。Calysta利用的是一种名为荚膜甲基球菌的细菌。这种细菌被养殖在大桶中，以甲烷为食，然后被晒干并变成小球。该想法最初由挪威国有石油公司Statoil于上世纪80年代提出。不过，当时的天然气价格较高，并且该产品未在欧盟获批。

来源：中国科学报

2016-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/403499.html>

血液维生素D水平高的乳腺癌患者能活更长

美国一项新研究显示，血液中维生素D水平高的乳腺癌患者能活得更长，这说明乳腺癌患者补充维生素D或许是必要的。

这项研究发表在新一期《美国医学会杂志·肿瘤学卷》上。据论文第一作者、罗斯韦尔·帕克癌症研究所副教授姚松介绍，他们一共选择了1666名病人，测量了这些患者被诊断出乳腺癌时血液中维生素D的浓度，然后通过一系列统计分析，研究维生素D水平和乳腺癌复发和死亡风险的关系。

研究人员推荐采用有关维生素D膳食补充剂量指导建议，即1到70岁的女性每天摄取600国际单位（15微克）的维生素D，70岁以上的女性每天摄取800国际单位（20微克）的维生素D。

来源：中国科学报

2016-11-14

原文：<http://news.foodmate.net/403350.html>

权威发布

《婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请材料项目与要求（试行）》解读

《申请材料项目与要求》和《现场核查要点及判断原则》分别规定了哪些主要内容？

《申请材料项目与要求》规定了申请材料的一般要求、产品配方注册申请材料项目与要求、产品配方变更注册申请材料项目与要求、产品配方延续注册申请材料项目与要求等4部分内容，以及产品配方注册申请书、产品配方变更注册申请书、产品配方延续注册申请书。

《现场核查要点及判断原则》规定了产品配方注册现场核查申请人生产能力、检验能力、研发能力、样品试制等4方面的要求。具体包括生产车间，生产布局，质量管理体系，生产资质，过程控制和工艺文件，关键控制点，采购情况，检验设施、仪器、设备及人员，检验情况，实验室状况，研发机构，研发制度，人员要求，研发情况，样品试制设备，检验状况，食品原料和食品添加剂，试制过程一致性等18个核查项目。明确了现场核查的核查内

容、判断标准、核查结论、判断原则。产品配方注册现场核查与食品生产许可、境外婴幼儿配方乳粉生产企业注册的现场核查侧重点不同，重点核查申请人提交的产品配方注册申请材料的真实性，以及与实际研发情况、原始数据的一致性，并核查能够保障产品配方科学性、安全性的相关生产能力、检验能力。

产品名称有哪些要求？

产品名称由商品名称和通用名称组成，每个产品只能有一个产品名称，产品名称应使用规范的汉字。申请注册的进口婴幼儿配方乳粉还可标注英文名称，英文名称应与中文名称有对应关系。

通用名称按照适用月龄分别为“婴儿配方乳（奶）粉（0—6月龄，1段）”、“较大婴儿配方乳（奶）粉（6—12月龄，2段）”、“幼儿配方乳（奶）粉（12—36月龄，3段）”。

来源：国家食药监总局 2016-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/403850.html>

权威发布

农业部公告《中国兽药典(2015年版)》 开始施行

自2016年11月15日起《中国兽药典(2015年版)》施行。

一、兽药产品说明书范本是兽药产品标签和说明书编制、审批和监督执法的依据。

二、自2016年11月15日起，兽药生产企业申报《中国兽药典(2015年版)》收载品种的兽药产品批准文号，应当按照范本内容编制相应产品的标签和说明书。

三、已获得批准的《中国兽药典(2015年版)》收载品种的兽药产品标签和说明书，其内容不符合范本要求的，兽药生产企业应当按照范本内容自行修改，印制新的标签和说明书。原标签和说明书，兽药生产企业可继续使用至2017年6月30日，此前使用原标签和说明书生产的兽药产品，在产品有效期内可继续销售使用。

四、可在中国兽药信息网“国家兽药基础信息查询系统”中“兽药标签说明书数据”查询。

来源：农业部

2016-11-18

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/206504.html>

总局关于13批次食品不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检炒货食品及坚果制品、保健食品、蜂产品、调味品、饼干、乳制品、蛋及蛋制品等7类食品562批次样品，抽样检验项目合格样品549批次，不合格样品13批次。现通告如下：

一、总体情况：炒货食品及坚果制品124批次，不合格样品4批次；保健食品110批次，不合格样品5批次；蜂产品41批次，不合格样品1批次；调味品42批次，不合格样品2批次；饼干101批次，不合格样品1批次。乳制品88批次，蛋及蛋制品56批次均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一)北京天天好大药房有限公司销售的标称洛阳康华生物制品有限公司生产的三圣宝牌西洋参含片，检出他达拉非成分。标准规定为不得检出。

(二)晶日食品专营店在天猫(网站)销售的标称东莞市鸿兴食品有限公司生产的“百利”咖喱粉，罗丹明B检出值为0.006mg/kg。标准规定为不得检出。

权威发布

(三) 黑龙江永辉超市有限公司哈西万达店销售的标称黑龙江省健之源黑蜂天然食品有限公司生产的黑蜂白蜜，氯霉素检出值为2.08 μ g/kg。标准规定为不得检出。

(四) 上海绿地优鲜超市有限公司浦东锦尊路分公司销售的标称原产自泰国生产的喜乐果牌干焗夏威夷果，霉菌检出值为70 CFU/g。比标准规定（不超过25 CFU/g）高1.8倍。

(五) 我买网（网站）自营在其网站销售的标称中粮海优（北京）有限公司委托北京盈新源食品有限公司生产的时怡中粮优选美国开心果，霉菌检出值为70 CFU/g。比标准规定（不超过25 CFU/g）高1.8倍。

(六) 童年记食品旗舰店在苏宁易购（网站）销售的标称湖南亚林食品有限公司生产的开心果，霉菌检出值为40 CFU/g。比标准规定（不超过25 CFU/g）高出60%。

来源：国家食药监总局 2016-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/403628.html>

上海食药监公布2016年第44期省级 食品安全监督抽检信息

根据《中华人民共和国食品安全法》及其《实施条例》等规定，现将我局开展本市食品安全监督抽检相关信息公布如下：

本次公告的监督抽检信息涉及7大类食品，包括：粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品等。抽检样品共计1010批次，其中合格1003批次、不合格7批次，不合格样品为粮食加工品4批次（不合格项目：二氧化硫残留量、脱氢乙酸）、肉制品1批次（不合格项目：大肠菌群）、方便食品2批次（不合格项目：霉菌、菌落总数）。

特别提醒消费者，如购买或在市场上发现公告所列的不合格食品时，请拨打食品安全投诉举报电话12331进行投诉举报。

来源：上海市食药监局 2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/404149.html>

预警通报

美国召回8款疑似受沙门氏菌污染的奶酪

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，11月15日美国FDA发布召回公告称，美国4C Foods Corp.宣布召回8款奶酪，因为产品可能受到沙门氏菌污染。

受召回奶酪的规格为6盎司，被销往全美，装于真空玻璃罐内，保质期介于2016年11月12日至2018年11月12日。每箱6罐或者12罐。

产品有4C 纯天然帕尔马干酪（All Natural Parmesan Grated Cheese）条形码 41387-33126等8款。沙门氏菌会导致婴幼儿、体弱者、老年人及免疫系统受损人群出现严重症状甚至死亡，健康人感染沙门氏菌也会出现发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等症状。

截止目前，尚未出现染病的报告。

来源：食品伙伴网 2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/404183.html>



美国对我国一家企业减肥茶实施自动扣留

据美国食品药品监督管理局消息，11月10日美国FDA更新进口预警措施（import alert），其中，对我国1家企业的减肥茶实施自动扣留。

相关具体如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	检查项目
54-16	2016/11/10	广东	Zheng Xu Bin	植物减肥茶	西布曲明

美国FDA称，曾在相关产品中检出西布曲明。

来源：食品伙伴网

2016-11-17

原文：<http://news.foodmate.net/403927.html>

预警通报

新西兰更新麻痹性贝类毒素风险预警

据新西兰初级产业部（MPI）消息，新西兰初级产业部更新了贝类毒素风险警告，告诫公众不要采集或食用在科里科里海角和拉拉瓦海滩之间收获的贝类，包括朗奥努港与霍赫拉港。

新西兰MPI在对该海域例行抽检发现，麻痹性贝毒（PSP）毒素的水平高于0.8mg/kg的安全限值，存在食品安全风险。

受影响的贝类包括贻贝、牡蛎、蛤、扇贝、海胆和所有其他双壳贝类产品。MPI提醒，通过烹饪不会杀灭贝毒。

如果龙虾、蟹子、鲍鱼的内脏被去除，那么仍可食用，因为毒素集中在内脏。贝毒中毒症状包括：头痛、腹泻、呼吸与吞咽困难、恶心、麻木，严重者甚至会死亡。

来源：食品伙伴网 2016-11-14

原文：<http://news.foodmate.net/403453.html>



日本食品公司召回1400袋火腿肠

据日媒报道，日本静冈县西部保健所发表消息称，检出IB FOX肉食加工厂的火腿肠中，亚硝酸盐超标，命令其召回约1400袋。

根据保健所的消息称，召回的对象产品为11月1日制造的部分火腿肠，根据《食品卫生法》的规定亚硝酸盐的基准值为0.07g/kg，召回的产品超标0.005g、0.007g。持续大量摄取亚硝酸盐，会出现恶心和呕吐症状，此次微量超标，可能对健康没有影响。

来源：食品伙伴网 2016-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/403521.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报

(2016年第44周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）发布了2016年第44周通报。共42项，其中，针对中国输欧产品4项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的9%。其中，信息通报3项，拒绝入境通报1项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2016-11-15

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/11/403>

[624.html](http://news.foodmate.net/2016/11/403)

表1 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	销售状态/采取措施
2016/11/2	荷兰	梨	2016.1494	农药残留：毒死蜱（0.062 mg/kg - ppm）。	产品尚未投放市场/产品遣回
2016/11/2	丹麦	冷藏沙拉芝士粒	2016.1496	非致病微生物：酵母菌含量过高（>150000 CFU/g）。	在其他成员国销售/通知收货人
2016/11/4	英国	狗咬胶	2016.1514	非致病微生物：肠杆菌含量过高（420 CFU/g）。	尚未发布销售信息/暂未采取措施

表2 欧盟RASFF对华拒绝入境通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施
2016/11/4	意大利	配有碗和挂钩的搅拌机	2016.BKZ	含重金属：镍迁移（0.8 mg/kg - ppm）；物质迁移：迁移量过高（17 mg/dm ² ）。	产品在海关加封后运往目的地/海关封存