

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年11月

第四十五期

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

发布《食品接触材料及制品通用安全要求》等53项食品安全国家标准公告.....	5
欧盟修订加米霉素在多种动物商品中的最大残留限量.....	6
美国FDA就营养标签中的膳食纤维相关信息征求意见.....	6
美国修订环草索在部分动物产品中的残留限量.....	7
加拿大修订氟苯脲在加工食品中的最大残留限量.....	7

行业资讯

进口大包粉31个月来首超本土生鲜乳.....	8
部分洋有机奶粉未获认证.....	8
王老吉切入无糖凉茶领域.....	9
百事集团收购益生菌饮料品牌KeVita.....	10
“网红”橙子去年劲爆今年退热.....	10

目录 Contents

展会报道

- 2017中国国际电子商务博览会..... 11
- 2017第16届天津年货会..... 12

培训信息

- 检测数据处理及检测质量控制..... 13

技术前沿

- 中科院生态中心等单位发现长期铜污染改变土壤抗性基因..... 14
- 澳大利亚科学家确认鲍鱼血液含有抑制疱疹病毒1型蛋白质..... 14
- 科学家“起底”霍乱大流行菌株进化史..... 15
- 谁知盘中餐粒粒磷相关..... 16
- 日本研究发现红茶有抗诺如病毒作用..... 17
- 每天一杯酸奶有益老痴患者..... 17

目录 Contents

权威发布

- 我国认证认可检验检测“十三五”规划公布..... 18
- 上海7批次食品不合格新欧尚超市、易初莲花、家乐福上黑榜..... 19
- 食药总局关于2016年10月5批次婴幼儿配方乳粉不合格的通告..... 19
- 上海市宝山区7家餐饮单位检出不合格餐饮具、食品..... 20

预警通报

- 美国召回多款在便利店销售的三明治..... 21
- 泰国一批次腌蒜头检出糖精被通报..... 21
- 美国召回疑含异物的婴儿食品..... 22
- 泰国一批次绿芦笋农残超标被通报..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第45周）..... 23

法规标准

关于发布《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》等53项食品安全国家标准的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）等53项食品安全国家标准。其编号和名称如下：

GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.3-2016 食品安全国家标准 搪瓷制品

GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.6-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触

用纸和纸板材料及制品

GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10-2016 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.156-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验预处理方法通则

GB 9685-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31604.11-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 1, 3-苯二甲胺迁移量的测定

来源：国家卫计委 2016-11-21

原文：<http://news.foodmate.net/404240.html>

法规标准

欧盟修订加米霉素在多种动物商品中的最大残留限量

据欧盟网站消息，11月24日欧盟委员会发布（EU）2016/2045条例，修订加米霉素（Gamithromycin）在多种动物商品中的残留限量。

动物类型	限量（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	商品
除牛之外的反刍动物	50	肌肉
	50	脂肪
	300	肝脏
	200	肾脏
牛	20	脂肪
	200	肝脏
	100	肾脏

来源：食品伙伴网 2016-11-24

原文：<http://news.foodmate.net/405000.html>

美国FDA就营养标签中的膳食纤维相关信息征求意见

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，11月22日美国FDA发布消息，就营养标签中的膳食纤维相关信息征求意见。征求意见自11月23日起，期限为45天。

本次征求意见旨在判定是否应将部分纤维纳入2016年5月27日《营养成分标识终期法案》中的“膳食纤维”。按照该法案要求，只有天然纤维例如果蔬、谷物中的纤维，和FDA已经认可的对人有生理效能的分离或合成的纤维，才能在标签中列为“膳食纤维”。

由于食品中天然的纤维成分已被证实有助人体生理机能，因此可被直接作为膳食纤维，无需提供证明，除此之外，美国FDA还认可了7种非天然的纤维作为膳食纤维添加到食品。

来源：食品伙伴网 2016-11-24

原文：<http://news.foodmate.net/404969.html>

法规标准

美国修订环草索在部分动物产品中的 残留限量

据美国联邦公报消息，11月21日美国环保署发布终期条例，修订环草索（Endothall）在部分动物产品中的最大残留限量。本条例自发布之日起生效，征求意见截至2017年1月20日。修订内容如下：

商品	限量 (ppm)
牛脂肪	0.05
牛肾脏	0.20 (2017年5月22日前有效)
牛肾脏	0.05
牛肝脏	0.10 (2017年5月22日前有效)
牛肝脏	0.05
牛肉	0.05
山羊脂肪	0.05
山羊肉	0.05
猪脂肪	0.05

来源：食品伙伴网

2016-11-22

原文：<http://news.foodmate.net/404579.html>

加拿大修订氟苯脲在加工食品中的 最大残留限量

11月23日，加拿大向SPS通报修订氟苯脲（Teflubenzuron）在多种加工食品中的最大残留限量（G/SPS/N/CAN/1080），通报评议期截止到2017年1月30日。通报修订内容如下：

农产品/加工食品	最大残留限量 (ppm)
柠檬油	70
芒果、土豆	1.5
菠萝	0.8
绿咖啡豆、桔子	0.6
木瓜	0.5
葵花籽	0.3
绿菜花	0.2
干大豆	0.05
(精炼)玉米油	0.02
菜花、大田玉米	0.01

来源：国家质检总局

2016-11-25

原文：<http://news.foodmate.net/405265.html>

行业资讯

好想你3000万布局冻干果蔬业务

在收购了互联网零食品牌百草味后，好想你枣业股份有限公司动作不断。11月20日好想你发布公告称，为拓展公司业务，依据公司战略发展规划，公司拟以自有资金3000万元出资设立全资子公司新疆唱歌的果食品有限公司，用于冻干果蔬产品深加工项目。

好想你表示，冻干果蔬产品公司是根据公司“开创标准健康食养生活方式”的战略目标而设立的，有利于加快产品创新及引进快速冻干生产技术，打造自身独特的产品口碑。子公司主要从事冻干果蔬产品的深加工项目，符合国家产业政策和哈密当地农业产业化经营方向，能够充分利用当地资源优势，进行农副产品深加工的产业化经营。有利于创新公司原有产品产线，为公司在休闲食品健康行业迈出新的一步，同时深度挖掘红枣功效，助推公司休闲食品产业健康持续发展。

来源：北京商报

2016-11-21

原文：<http://news.foodmate.net/404330.html>



部分洋有机奶粉未获认证

最近，被视为我国“史上最严”奶粉新政的婴儿配方奶粉注册制相关配套文件细则正式版出台和实施，国内多家婴幼儿奶粉生产企业便加快布局，而“有机”奶粉则成为它们掘金高端、超高端市场的利器。11月21日，合生元集团宣布，将向中国推出Healthy Times有机婴幼儿配方奶粉，该品牌原为美国的全球有机婴幼儿食品品牌，早前由合生元并购而来。无独有偶，日前伊利股份以52.9亿港元收购有机原奶商中国圣牧37%股权，被指曲线涉足有机奶粉市场。

行业资讯

业内人士指出，随着配方注册制实施，现有奶粉品牌将消减超过2/3，每家企业的产品将大幅削减，销售自然也同步削减。在此情况下，乳企为获得高利润、保障业绩，纷纷押宝、借力于“有机”产品。

监管部门有关人士提醒，进口到中国的有机产品需获得中国有机产品认证。消费者若要查验是否为合规品，可登录“中国食品农产品认证信息系统”查验。

乳业专家王丁棉称，根据其观察，目前我国市场上的有机奶粉品牌约有33个。“仅今年我国新推的有机婴幼儿奶粉品牌就超过5个，奶源地既有法国、荷兰，也有瑞士、丹麦等。”

国内乳业资深分析师宋亮指出，近年来进口奶粉对我国奶粉市场造成不小冲击，而有机奶粉由于具有有机的独特属性，售价高，并且受进口奶粉冲击小，毛利率达到60%以上。

来源：南方日报

2016-11-23

原文：<http://news.foodmate.net/404715.html>

王老吉切入无糖凉茶领域

一直以单品走天下的凉茶王老吉，终于推出了全新产品王老吉无糖、低糖两款新凉茶。昨天，王老吉宣布，该产品瞄准年轻消费人群，将在全国全面铺货上市。

王老吉无糖、低糖新品在罐体和设计上进行了较大改变，细长型的罐体在沿用红罐形象的基础上采用了金属质感材质，看上去更时尚。

该产品此前已在线上悄然销售，双11期间取得了超过1200万元的销售额。王老吉方面表示，下一步将通过整合天猫、京东、苏宁易购、1号店等众多线上平台和重点铺货全国一二线城市挖掘年轻用户群体，王老吉此举为愈演愈烈的凉茶战场增添了实力砝码。选择年底这个时间点高调发力，王老吉显然是希望在即将到来的春节消费旺季，借助新品助力王老吉销售，不仅要成为凉茶行业新的增长点，更希望借此改变国内凉茶市场格局。

来源：京华时报

2016-11-25

原文：<http://news.foodmate.net/405131.html>

行业资讯

百事集团收购益生菌饮料品牌 KeVita

本周二，百事集团确认将收购 KeVita Inc，努力帮助其实现软饮料业务的多元化，并挖掘更多具有健康意识的消费者。目前，百事集团已持有 KeVita 的少数股权，并且与其签有分销协议。

KeVita 是由营养顾问 Chakra Earthsong 和她的朋友 Bill Moses 一起在2010年创立，生产的主要饮料包括含有益生菌的气泡饮料和康普茶等。KeVita 此前还获得了来自私募基金公司 KarpReilly LLC 和 SPK Capital LLC 的投资。

百事集团在一份声明中披露，位于加利福尼亚州的 KeVita 公司目前提供二十多种益生菌饮料，其所有饮料都是经过有机认证的，属无麸质和纯素食品。但关于此次收购交易中的财务条款没有披露。

来源：华丽志

2016-11-24

原文：<http://news.foodmate.net/405066.html>

“网红”橙子去年劲爆今年退热

“网红”橙子在今年出现了“退热潮”。在多数电商平台，“网红”橙子的销售链接已经下线，首页位置也未像往年一样进行重点宣传。同时，来自云南、江西两大橙子主产区的消息证实，各电商开始收缩线下基地规模，如天天果园清算重组云南线下品牌分拣工厂，沱沱工社、爱鲜蜂相继停止与江西赣南种植基地的合作。

“在品牌宣传上投入过多，对上游产能、品质控制重视不够，可以说生鲜电商在品牌化农业上犯了‘头重脚轻’的错误。”中国食品安全电子商务研究院院长、北京工商大学教授洪涛对新京报记者表示，生鲜电商借助品牌化实现品质竞争的模式是正确的，但在具体的运营中却出现了偏差。

来源：新京报

2016-11-22

原文：<http://news.foodmate.net/404498.html>

展会报道

2017中国国际电子商务博览会

从新闻发布会上获悉，以“共享经济 连接未来”为主题的2017中国国际电子商务博览会将于4月11-13日在浙江·义乌国际博览中心举办。预设国际标准展位2500个，展览面积6万平方米。

目前博览会的招展工作已完成60%。据悉，Facebook、亚马逊、京东商城、百度、苏宁易购、唯品会、1号店、敦煌网、兰亭集势、走秀网、三只松鼠、360、中企动力、DHL、中国邮政、顺丰速运、上海韵达、圆通快递、浙江物产、浙江广电集团、杭州数云、金蝶软件、上海管易、杭州笛佛、成都任我行等知名企业均已确认报名参展。

博览会同期还将举办2017世界电子商务大会、2017中国电子商务促进供给侧改革创新主题论坛、“e模未来星”第二届中国电商网络模特大赛总决赛、第九届中国通讯营销（行业年会、第三届世界微商大会、“创意天下”移动互联网创新创业大赛等特色活动。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-25

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/405255.html>



展会报道

2017第16届天津年货会



第16届天津（国展中心）年货会，定于时间2017年1月1日至12日在天津国际展览中心（市政府旁）再度拉开序幕，从本届开始，展出规模再翻一番，将充分利用了华夏民族春节疯狂购物的情节，为展商火爆销售创造了良好条件。为更多企业提供更多的产品宣传、销售的渠道，也为广大消费者提供更便利、更广阔的选择余地。

本届年货购物节汇集了最丰富、高品质的年货商品。本届展会以"精"为主题，组委会挑选历届年货购物节精品、优秀企业参展，并增加了新内容、更加贴近百姓生活，展览面积28000平方米，设1100个标准展位，分设中华老字号展区、全国特色食品展区、生活用品区、民俗文化展区、安全食品展区、焙烤食品展区和综合展区。

展会时间：2017年1月1日-12日（12天）

展会地点：天津国展中心（市政府旁）

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-21

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/404469.html>

培训信息

检测数据处理及检测质量控制

起止日期	2016-12-29 至 2016-12-29
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	食品、化妆品、制药及相关行业内部实验室，政府检验机构实验室管理及技术人员
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	检测数据处理 误差及测量不确定度； 有效数字的规范； 异常值判定及处理； 检测数据的控制； 原始数据的记录与控制 计算过程的的数据控制等
联系方式	联系人：苏老师 电 话：18153528983 传 真：0535-2129828 Q Q：446616377 邮 箱：meeting@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-02-03

原文：<http://train.foodmate.net/show-3121.html>

技术前沿

中科院生态中心等单位发现长期铜污染 改变土壤抗性基因

中科院生态环境研究中心贺纪正研究组与中国农科院等单位合作，利用高通量定量PCR技术，对长期铜污染的两种农田土壤中抗生素抗性基因（ARGs）的丰度和多样性进行了研究。相关成果日前发表于《环境微生物学》杂志。

研究人员分别在湖南红壤和山东潮土中检测到了157种和149种ARGs。研究发现，ARGs的多样性和相对丰度随着铜污染水平的提高而显著增加，并且与可移动遗传原件存在显著的正相关关系，从而表明铜污染土壤中ARGs具有潜在迁移性。该研究证明了在田间实地条件下，长期铜污染会显著改变环境抗性基因的多样性、丰度及其可移动性。

来源：中国科学报

2016-11-23

原文：<http://news.foodmate.net/404793.html>



澳大利亚科学家确认鲍鱼血液含有 抑制疱疹病毒1型蛋白质

悉尼大学化学与生物分子工程华裔女博士吴佳黛20日透露了一个新发现：鲍鱼身上流淌的蓝色血液可以防止单纯性疱疹病毒1型。

吴佳黛说，这是一种易扩散的疾病，在全世界大约有四亿人感染了这种病毒，在发展中国家，它的感染率已经超过了90%。

吴佳黛克隆了能促使产生一种抗病毒蛋白分子的整个基因，该基因由大约7000个左右氨基酸组成。在她博士学业的早期，她第一次解码了抗

技术前沿

病毒蛋白的氨基酸顺序。现在她准备进入研究的第二阶段，正在帮助她的团队探索潜在的新型抗病毒医药。团队的发现将会对多个相关病毒性疾产生深远影响，而对于它们现在没有可以立即获得的特效药。尤其是针对单纯性疱疹病毒，将会有药物来最大程度减少它的复发，以及疾病严重程度，并且还可能诞生作为防治措施的疫苗。

鲍鱼传统上在中国、日本和远东等亚洲国家被当作健康食品而消费。鲍鱼血的治愈性属性是澳大利亚海洋生物科技有限公司的CEO艾德里安·卡斯伯特森发现的，10年前，这家公司曾有一位双手被单纯性疱疹感染的员工在做了一个月的鲍鱼壳集装箱装卸货工人之后，尽管戴着厚厚的手套，他手上的疣状病毒消失了。

吴佳黛曾代表悉尼大学在澳洲全国性大赛上展示了她的研究结果。

来源：中国新闻网 2016-11-21

原文：<http://news.foodmate.net/404354.html>

科学家“起底”霍乱大流行菌株进化史

霍乱因其高致病性和快速传播能力，而成为全球公共卫生和疾病防控体系最为关注的疾病之一。南开大学王磊教授团队历时6年，研究揭示并描绘了当前的霍乱大流行菌株的进化过程和“迁移地图”。该发现对于新发传染病的防控具有重要意义。日前，介绍该工作的论文在线发表于国际权威学术杂志《美国国家科学院院刊》，并被该期刊作为亮点成果推荐。国际权威学术杂志《科学》也专门撰文介绍了该成果。

王磊教授课题组联合国际有关实验室创新比较基因组学分析方法，对保存在全球不同实验室的霍乱致病菌历史样品进行了精确分析，同时研究了大量历史记录，揭示了当前的霍乱大流行菌株如何从约一个世纪前的一种非致病性细菌进化成为一种致命性病原体。

来源：食品伙伴网 2016-11-24

原文：<http://news.foodmate.net/404914.html>

技术前沿

谁知盘中餐 粒粒磷相关

前沿营养最新研究显示，我们日常饮食选择对全球磷足迹的影响不应该被忽略。朝着以植物为基础的饮食结构转变，对减少人类对环境的影响、实现磷的可持续发展而言，也许是一个被低估的解决方案。

随着人口增加，长远的粮食安全和水质量受到了日益增长的磷肥需求的威胁。澳大利亚悉尼科技大学Geneviève Metson博士和她的同事因此调研了对人类饮食进行改变是否是一个潜在的重要干预办法。澳大利亚城市居民在把日常饮食转换为植物性饮食后会有什么影响？

他们团队的建模工作主要集中在计算磷踪迹上，即支持一个人饮食的可开采磷的数量。使用2011年全国营养调查的食物摄入量数据，他们计算不同食物组居民的总消费量，以及生产他们需要食物的平均磷肥量。为估算改成植物性饮食后的影响，他们将肉、蛋和海鲜食物组变为豆类植物等。

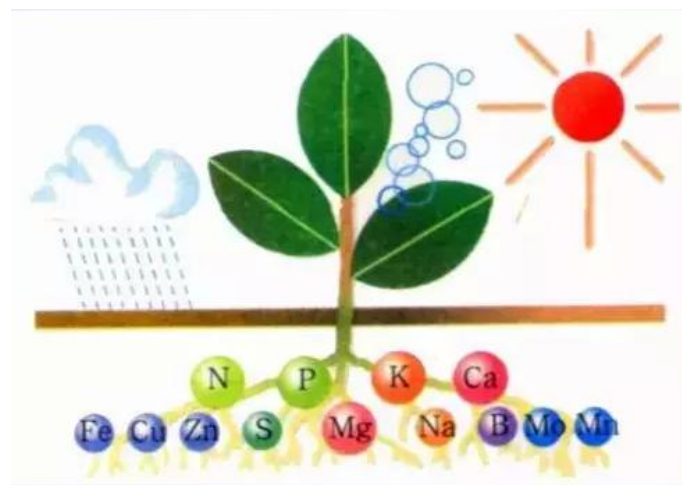
他们的计算表明，改成植物性饮食将导致城市居民磷排泄8%的小增长。另一方面，更大的影响是，当观察居民磷足迹时，发现数值降低了72%。

科学家因此得出结论，将居民日常饮食转换为植物性饮食对于减少磷开采具有显著影响，同时对改变排泄物中磷含量的影响相对渺小。可见探讨人类对环境的影响有多大时，饮食选择也是很重要的。

来源：中国科学报

2016-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/404796.html>



技术前沿

日本研究发现红茶有抗诺如病毒作用

日本静冈县环境卫生科学研究所的一项研究发现，红茶中所含“茶黄素类”成分，有望用于诺如病毒的消毒（抗病毒作用）。研究人员称，这是首次发现。红茶一直对人体有很高的安全性，今后将作为对诺如病毒的有效对策，进行相关产品的开发。

研究人员从所有用于药物研究的约12万个化合物中，有针对性地筛选出可望有抗病毒作用的约2000个化合物，发现因茶黄素类的作用，使诺如病毒的感染力降低了约千分之一，据称是防止病毒进入细胞的效果。红茶成分的茶黄素类与次氯酸钠和加热处理相比，效果虽弱一些，但因为历来作为食品对人体安全性较高，也不臭，故有望作为消毒药使用。

来源：中国科学报

2016-11-25

原文：<http://news.foodmate.net/405151.html>



每天一杯酸奶有益老痴患者

科学家首次发现：每天一杯酸奶，补充益生菌能改善老年痴呆症患者的认知功能。研究者选取了52名年龄在60~95岁之间的老年痴呆症患者。在12周内，一半的参与者每天饮用200毫升添加四种益生菌的酸奶，而另一半病人饮用牛奶。研究结果显示，饮用酸奶的参与者认知水平得到显著提高，而对照组没有明显改变。研究人员表示，该项研究首次证实了益生菌能够改善老年痴呆症患者的认知水平。研究人员还发现，酸奶中的益生菌还能帮助降低老年痴呆症患者血液中的甘油三酯、低密度脂蛋白、超敏C反应蛋白的含量。

来源：中国科学报

2016-11-14

原文：<http://news.foodmate.net/404787.html>

权威发布

我国认证认可检验检测“十三五”规划公布

国家质检总局、国家认监委等32家部委21日召开新闻发布会，正式公布《认证认可检验检测发展“十三五”规划》（以下简称《规划》）。根据《规划》，预计到2020年，我国颁发有效认证证书将达到240万张，比“十二五”末增长64%左右；检验检测认证服务业总收入达到3000亿元左右，比“十二五”末增长55%左右。

国家认监委副主任董乐群表示，该《规划》首次将认证认可检验检测作为整体来通盘谋划，首次明确提出了建设认证认可强国的发展目标，勾勒了未来五年认证认可检验检测的发展蓝图。《规划》同时也是首部通过各部委联合发布的认证认可检验检测专项规划，这对于贯彻实施质量强国和制造强国战略，加快推进国家质量技术基础建设，服务经济社会发展具有重要意义。

围绕服务能力、创新能力、行业治理、产业发展、国际合作和基础工作，《规划》提出了6个方面的发展目标以及10个量化发展指标。其中，检验

检测认证服务业营业总收入预期将保持9.2%的增长速度，到“十三五”末将达到3000亿元，高于同期国内生产总值的增长率。

与发展目标相对应，《规划》明确了服务经济社会、推进创新驱动、完善行业治理能力、加快促进产业化发展、提升国际化水平、夯实国家质量技术基础等6类64项发展任务，同时设置了助推经济发展桥梁工程、认证认可检验检测公共服务工程、认证认可检验检测创新驱动能力建设工程、“认证中国，联通世界”工程等4大工程16项具体任务。

《规划》同时在民生领域提出多项发展目标，其中包括：推动出口与内销食品“同线同标同质”工程，推进“出口食品内销交易公共服务平台”建设；构建统一的绿色产品认证和标识体系，建立覆盖产品生命周期的绿色产品评价体系。

来源：新华网

2016-11-21

原文：<http://news.xinhuanet.com/19955972.htm>

权威发布

上海7批次食品不合格

新欧尚超市、易初莲花、家乐福上黑榜

上海食药监局公布第44期省级食品抽检，抽检样品共计1010批次，其中合格1003批次、不合格7批次，涉及易初莲花、家乐福等多家超市。

据悉，不合格的7批次样品包括三大类，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）。

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。根据食品添加剂使用标准（GB2760-2014），二氧化硫可用于生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）（仅限拉面）、冷冻米面制品（仅限风味派）、饼干中。

来源：食品伙伴网 2016-11-18

原文：<http://news.foodmate.net/404185.html>

食药总局关于2016年10月5批次 婴幼儿配方乳粉不合格的通告

2016年10月，国家食品药品监督管理总局组织抽检婴幼儿配方乳粉227批次，抽样检验项目合格的样品222批次，不合格样品5批次。本次检测项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物等59个指标（详见附件）。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。具体情况通告如下：

一、不合格产品情况如下：

（一）甘肃东方百佳商贸有限公司南苑店销售的标称合水县古象奶业有限责任公司生产的宝贝健较大婴儿配方乳粉2、宝贝健幼儿配方乳粉3和宝乐慧较大婴儿配方乳粉2等3个批次两个指标不合格：（1）反式脂肪酸与总脂肪酸比值检出值分别为3.58%、3.54%和3.50%，比食品安全国家标准规定（不超过3%）分别高出19.3%、18.0%和16.7%。（2）亚油酸检出值分别为0.101g/100kJ、0.100g/100kJ和0.106g/100kJ，符合食品安全国家19

权威发布

标准（不低于0.07g/100kJ），但不符合产品包装标签明示值（不低于0.12g/100kJ）要求，比产品包装标签明示值要求分别低15.8%、16.7%和11.7%；

（二）牙克石市蒙诚额吉奶粉店销售的标称呼伦贝尔友谊乳业（集团）有限责任公司生产的婴儿配方奶粉1，阪崎肠杆菌3次检测结果分别为检出、未检出、未检出，不符合标准规定的3次检测结果均不能检出的要求。

（三）海拉尔区金彩婴姿坊孕婴店销售的标称呼伦贝尔欧比佳乳业有限公司生产的恬乐宝婴儿配方奶粉1，阪崎肠杆菌3次检测结果分别为检出、未检出、未检出，不符合标准规定的3次检测结果均不能检出的要求。

二、对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地食品药品监管部门已责令企业查清产品流向，召回不合格产品，分析原因进行整改。

来源：国家食品药品监督管理局 2016-11-22

原文：<http://news.foodmate.net/404697.html>

上海市宝山区7家餐饮单位检出 不合格餐饮具、食品

11月22日，上海市宝山区市场监督管理局官网通报2016年11月餐饮环节食品安全监督抽检情况，从38家餐饮单位抽检212件食品，不合格13件，总体合格率为93.87%。

据通报，2016年11月，上海市宝山区市场监督管理局在餐饮环节监督管理中，以食品安全状况“较差（哭脸）”和“一般（平脸）”的餐饮单位为重点对象，以餐饮单位自制食品和高风险食品原料为重点品种，以发现和消除食品安全隐患为目的，开展有针对性的食品安全监督抽检，旨在发现问题、控制风险、消除隐患。

对于抽检发现的问题，监管部门已依法予以查处，并已采取相关处置措施：不合格样品属于餐饮单位自制食品的，责令立即查找原因；不合格样品属于食品原料的，责令停止使用并销毁。

来源：中国质量新闻

2016-11-23

原文：<http://news.foodmate.net/405049.html>

预警通报

美国召回多款在7-Eleven销售的三明治

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，近日美国FDA发布消息称，德克萨斯州LSG Sky Chefs公司宣布召回多款三明治，因为产品疑似受李斯特菌污染。

受召回的三明治于11月18日至20日期间，在美国多个州的7-Eleven便利店有售。保质期介于2016年11月19日至21日。

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。孕妇感染后，可能会流产甚至出现胎儿死产。

截至目前，尚未出现食用后患病的报告。

美国FDA称，购买了问题食品的消费者，可以将产品退回7-Eleven便利店获取全额退款。

来源：食品伙伴网

2016-11-25

原文：<http://news.foodmate.net/405223.html>



泰国一批次腌蒜头检出糖精被通报

据台湾地区“食药署”消息，11月22日台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，泰国一批次腌蒜头检出糖精被通报。

一批次腌蒜头的进口商为“佛统企业股份有限公司”，泰国制造厂或出口商名称为EVER TOP INTERNATIONAL CO., LTD.。

不合格产品名称为CAMEL牌腌蒜头，检出糖精0.19 ppm，违反台湾地区不得添加的规定。不合格产品共计为2440公斤，均被退运或销毁处理。

来源：食品伙伴网

2016-11-24

原文：<http://news.foodmate.net/405068.html>

预警通报

美国召回疑含异物的婴儿食品

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，11月18日美国FDA发布召回通报称，德克萨斯州圣安东尼奥的H-E-B公司宣布召回一系列婴儿食品，因为有消费者投诉称，从一罐产品中发现橡胶碎片。

受召回产品为芒果、香蕉、玉米等儿童果蔬产品，规格为4盎司。

截至目前，尚未出现消费者食用后受伤或患病的情况。H-E-B公司称，谨慎起见，下架所有的问题产品。

H-E-B公司已经对本次事件展开了调查，将同生产商密切合作，确保食品安全措施落实到位。

H-E-B公司建议消费者将产品退回就近的商店，获取退款。

来源：食品伙伴网

2016-11-23

原文：<http://news.foodmate.net/404801.html>



泰国一批次绿芦笋农残超标被通报

据台湾地区“食药署”消息，11月15日台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，泰国一批次绿芦笋溴虫腈残留超标被通报。

一批次黄洋葱的进口商为“雄威国际有限公司”，泰国制造厂或出口商名称为KAOLEE ENTERPRISE COMPANY LIMITED。

不合格产品检出农药溴虫腈0.02ppm，超过台湾地区规定的0.01ppm的残留限量。不合格产品共计为398.00公斤，均被退运或销毁处理。

来源：食品伙伴网

2016-11-21

原文：<http://news.foodmate.net/404410.html>

预警通报

表1 欧盟RASFF对华信息通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报

(2016年第45周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)发布了2016年第45周通报。共56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7%。其中，信息通报2项，拒绝入境通报2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>

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

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
2016/11/7	意大利	炒菜锅	2016.1523	含重金属：锰迁移(10.2 mg/kg - ppm)；镍迁移(0.8~142.3 mg/kg - ppm)；锰迁移(1.1~82.6 mg/kg - ppm)。物质迁移：迁移量过高(225 mg/dm ²)。	销售限于通报国/退市
2016/11/10	比利时	维他命D3	2016.1539	兽药残留：未授权的链霉素。	销售限于通报国/产品遣回发货人

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
2016/11/7	意大利	不锈钢烤盘	2016.BLB	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
2016/11/10	意大利	蒸笼	2016.BLT	物质迁移：迁移量过高(31.97 mg/kg - ppm)。	产品在海关加封后运往目的地/海关封存