

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2016年4月

第十四期



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

泰兴市市场监督管理局领导考察德诺检测..... 5

法规标准

日本冷冻食品协会将强化工厂认证制度..... 6

欧盟发布RAPEX系统的管理指南..... 6

加拿大批准肠系膜状明串珠菌作为防腐剂用于肉禽产品..... 7

美国修订氟啶胺的最大残留限量..... 7

欧盟拟维持氟虫酰胺在大米与咖啡豆中的进口限量..... 8

欧盟拟修订部分商品中叶菌唑的最大残留限量..... 8

行业资讯

食品工业连续5年换挡降速..... 9

味千中国：一季度餐厅业绩下降..... 9

目录 Contents

德克士重返一线城市力推“舒食”快餐概念..... 10

饿了么“站队”完毕融资12.5亿美元“加入”阿里..... 11

麦德龙“从大到小”急拓便利店放开加盟 为电商业务建线下触点..... 11

展会报道

首届TIPI科学日暨有机农业技术创新论坛即将登陆..... 13

2016厦门印刷、包装技术博览会即将举行..... 14

培训信息

HACCP 内审员培训课程..... 15

技术前沿

科学家强调食物病毒应同样得到重视..... 15

植物油替代动物油不能降低心脏病患病风险..... 15

基因技术可延长香蕉保鲜期..... 16

污泥农用致土壤抗性基因污染..... 17 3

目录 Contents

日本神户大学解析植物枯萎机理..... 18

用益生菌治疗抑郁症..... 18

权威发布

质量承诺信息公开查询平台上线网购商品质量将可查..... 19

豫黑两批蜂蜜检出禁用兽药..... 20

农业部转基因发布会：我国批准种植的转基因作物只有棉花和番木瓜..... 20

质检总局成立国家计量战略专家咨询委员会..... 21

预警通报

澳大利亚发布黄瓜绿斑驳花叶病毒有害生物风险分析草案..... 22

水果蔬菜成为美拒绝进口通报主要内容..... 22

加拿大召回一款疑含肉毒杆菌的芥末调味品..... 23

日本兵库县的健康食品中检出医药品成分..... 23

欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第13周）..... 24

关注德诺

泰兴市市场监督管理局领导考察德诺检测

2016年4月12日下午，泰兴市市场监督管理局相关领导来到上海德诺产品检测有限公司进行访问和考察。

泰兴市市场监督管理局领导首先听取了德诺检测董事长对公司概况的介绍，随后，在德诺检测各部门负责人的陪同下参观了实验室，深入了解了德诺检测从样品接收、实验室流转、数据检测、报告出具的各个环节并审阅了德诺检测的资质情况，对德诺检测的软硬件实力给予了充分肯定。最后，双方就未来合作的具体议题深入交换了意见，并且在技术层面探讨了目前食品安全监管过程中存在的具体问题。

此次泰兴市市场监督管理局相关领导的到访考察，为今后德诺检测与泰兴市市场监督管理局在食品安全监管领域的深入合作奠定了良好的基础。



法规标准

日本冷冻食品协会将强化工厂认证制度

4月15日，日媒报道，日本冷冻食品协会于明年4月开始将实施修订版《冷冻食品认证制度》。

该修订版《冷冻食品认证制度》，与以往的认证制度相比增加了更多HACCP相关项目，还增加了食品防御和危机管理相关标准。日本冷冻食品相关责任人称，现行制度保证食品安全方面并无不足之处，但考虑到10年以后的社会需求，有必要强化制度。

原文链接：

<https://news.nissyoku.co.jp/news/detail/?id=HONMIYA20160413045642623&cc=01&ic=020>

来源：食品伙伴网

2016-04-15

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/374542.html>

欧盟发布RAPEX系统的管理指南

2016年4月7日，欧盟在官方公报上发布欧洲自由贸易联盟（EFTA）监管决定No 447/14/COL，主要内容包括了>RAPEX系统的管理指南。

本次发布的RAPEX管理指南，系统的归纳了RAPEX系统涵盖的产品范围、采取措施、风险级别、通报类型、应对情况、通报流程等内容。

欧盟非食品类危险消费品快速通报系统（RAPEX）是基于2001/95/EC欧盟通用产品安全指令（GPSD）Article11和12建立的，其主要目标是确保将在一个成员国发现的、非食品类的危险消费品和专业用品的相关信息迅速传达给所有其它国家的监管机构和欧洲委员会，以便采取后续跟进措施。

来源：厦门WTO工作站

2016-04-14

原文：<http://news.foodmate.net/374359.html>

法规标准



加拿大批准肠系膜状明串珠菌 作为防腐剂用于肉禽产品

据加拿大卫生部消息，4月12日加拿大卫生部发布通报，批准肠系膜状明串珠菌（*Leuconostoc carnosum*）4010作为抗菌防腐剂用于肉禽产品，使用量参照良好操作规范。

这些产品包括：真空包装的bologna腊肠、思华力肠、法兰克福香肠、摩泰台拉香肠、wieners肠。肠系膜状明串珠菌4010可产生抑菌素抑制李斯特菌。

来源：新华网
原文：<http://news.foodmate.net/374472.html>

2016-04-15

美国修订氟啶胺的最大残留限量

据美国联邦公报消息，4月8日美国环保署发布终期条例，修订蔬菜中氟啶胺（Fluazinam）的残留限量要求。

产品名称	最大残留限量 (ppm)
卷心菜	3.0
山楂	2.0
多叶芸苔属蔬菜 (组5, 卷心菜除外)	0.01
瓜类蔬菜 (组9)	0.07
块茎和球茎类蔬菜 (亚组1C)	0.02

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/374305.html>

2016-04-14

法规标准

欧盟拟维持氰虫酰胺 在大米与咖啡豆中的进口限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，4月8日欧盟食品安全局就大米与咖啡豆中氰虫酰胺的进口限量发布意见，提议维持两种商品的进口限量。

按照（EC）No 396/2005 条例第6章，法国收到杜邦与先正达公司申请，要求制定大米与咖啡豆中氰虫酰胺的进口限量，以便与巴西、哥伦比亚两国制定的咖啡限量，中国、越南两国制定的大米限量相协调。两家公司提议将咖啡豆中的残留限量定为0.05 mg/kg，大米中的残留限量定为0.01 mg/kg。经过评估，欧盟食品安全局决定维持现有大米0.01 mg/kg，咖啡豆0.03 mg/kg的规定。

来源：食品伙伴网

2016-04-13

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/374007.html>

欧盟拟修订部分商品中 叶菌唑的最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，4月11日欧盟食品安全局（EFSA）就修订叶菌唑（metconazole）的最大残留限量发布意见。

产品名称	现有限量 (mg/kg)	修订限量 (mg/kg)
蓝莓	0.02	0.4
土豆	0.02	0.04
热带根类蔬菜	0.02	0.04
豆类、豌豆、羽扇豆	0.05	0.15
滨豆Lentils、其他豆	0.02	0.15
葵花籽	0.05	0.7

来源：食品伙伴网

2016-04-13

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/374087.html>

行业资讯

食品工业连续5年换挡降速

中国食品工业已连续5年换挡降速，2016年将面临巨大压力和严峻挑战。在食药监总局、质检总局、工信部、农业部等支持下，昨天，由中国食品科学技术学会和国际食品科技联盟主办的第七届中国食品安全大会在京举行。与会专家表示，中国食品工业要持续发展，最难消解的是百姓对中国食品安全的信任危机。

中国食品科学技术学会理事长孟素荷教授介绍，中国食品工业2016年将面临巨大压力和严峻挑战。据统计，2015年全行业累计完成主营业务收入11.35万亿元，同比增长4.6%，增速较上年降低了3.4个百分点，首次低于中国工业经济6.1%的增速。

来源：京华时报

2016-04-15

原文：http://news.xinhuanet.com/food/2016-04/15/c_1118626741.htm



味千中国：一季度餐厅业绩下降

味千中国昨日发布一季度未经审核业绩，中国内地同店销售同比下降6.1%，集团快速休闲餐厅业务销售同比下降8.5%。

根据财报，香港同店销售、内地同店销售以及整体休闲餐厅业务全部下滑，而到目前，这已是味千中国内地同店销售以及整体休闲餐厅业务两个指标持续多个季度的下滑。去年一季度，

行业资讯

味千中国内地同店销售下降6%，快速休闲餐厅业务下滑1.6%；二季度，味千中国同店销售同比下降10.1%，整体休闲餐厅业务销售同比下降3.9%；三季度两个指标仍是下降，分别同比下降9.2%和6.4%；四季度两个指标分别同比下降6.6%和7.2%，且到四季度，此前一直坚挺的香港同店销售也出现了负增长。根据味千中国上个月发布的2015年全年业绩公告，全年营业额同比减少5.8%，餐厅业务销售也较上年下降了6%。

来源：北京商报

2016-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/374388.html>



德克士重返一线城市 力推“舒食”快餐概念

4月12日上午，台湾顶新集团旗下的快餐品牌德克士在全国2300余家门店进行暂停4小时营业的内部培训。德克士事业本部总经理邵信谋在媒体沟通会上表示，希望通过停业培训，使整个团队回归产品基本操作面，重申做好产品的决心和用心。

在谈及如何做好“东方舒食文化”的品牌定位，并做到让消费者愿意在餐厅待得更久一点，邵信谋表示，第一是从消费者体验的角度去看待餐厅外观的呈现，德克士目前在整体设计上走向于打造出“家庭客厅”的温馨氛围；第二，在装修素材方面，尽可能多使用如木质材料般的天然素材，使得消费者从进门到用餐能都感受到轻松氛围；第三仍回归产品制造工艺体验方面，让产品与消费者沟通，给顾客身体减负。

来源：新华网

2016-04-13

原文：<http://news.xinhuanet.com/18605831.htm>

行业资讯

饿了么“站队”完毕 融资12.5亿美元“加入”阿里

游离于巨头之间的饿了么最终“站队”完毕。昨天，饿了么宣布与阿里巴巴及蚂蚁金服正式达成战略合作协议，获得12.5亿美元投资。其中，阿里巴巴投资9亿美元，蚂蚁金服投资3.5亿美元。

融资后，饿了么公司仍保持独立的运营和发展。此外，饿了么与阿里巴巴及蚂蚁金服将在多项业务上进行深入的合作，包括云计算、地图、金融、信用等等。其中最为重要的一项是：口碑平台的外卖服务将由饿了么提供运营支撑。，阿里巴巴希望，饿了么继续引领外卖服务市场的发展，同时为阿里用户提供更多的消费场景及服务体验。

来源：新京报 2016-04-14

原文：http://news.xinhuanet.com/food/2016-04/14/c_1118614351.htm

麦德龙“从大到小”急拓便利店 放开加盟 为电商业务建线下触点

中国零售行业的发展将更加注重小型业态，这是麦德龙入华20年后做出的新判断，麦德龙旗下的便利店业态“合麦家”也由此而生。“合麦家的商业及财务模式已经准备就绪，这是非常有潜力的市场。”麦德龙中国区总裁席龙表示，合麦家将通过特许经营模式快速推广，便利店已经被列为麦德龙2020年发展愿景的五大业务之一。

据麦德龙内部人士介绍，麦德龙原有的优势也将体现在合麦家，比如店内会有更多的进口商品、可追溯的生鲜商品以及自有品牌商品，定位会比普通便利店稍微高一些，会选择在高端写字楼附近。

来源：北京商报 2016-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/374391.html>

展会报道

首届TIPI科学日暨有机农业技术创新论坛即将登陆

“国际有机农业运动联盟技术创新平台TIPI”（以下简称“TIPI”）首届中国科学日暨有机农业技术创新论坛将于5月27日登陆BIOFACH CHINA第十届中国国际有机食品博览会。TIPI是隶属于国际有机农业运动联盟的科研网络。它的成立源自于2013年2月15日在德国纽伦堡举办的国际有机食品博览会，TIPI成员共同参加了该展会。

该研讨会旨在创建有机农业的中国技术创新网络：TIPI中国部以及加强和促进中国与其他国家地区的TIPI成员在科研、开发、创新、技术转让以及推广方面的沟通与合作。研讨会将由有机农业发展的政策与策略、研究与创新、有机农场的技术方法应用等主题组成。将吸引来自全球范围内的有机农场主、农民和农产品生产商、全球范围内的有机农业技术方面的专家和科学家、化肥和农药领域的经销商和企业家、中国境内中央和地方农业相关政府部门领导等。

来源：食品伙伴网会展中心 2016-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/374460.html>



展会报道

2016厦门印刷、包装技术博览会即将举行

2016中国（厦门）印刷、包装技术博览会将于5月11日至1日在厦门国际会展中心举行。

据悉，本届展会将以“专业、高端、创新、技术”为主题，展示印刷包装行业一条龙设备，邀请国内外知名印机供应商参展、交流，帮助印机供应商与印刷企业达成合作共赢。截止目前，展会已通过多种营销媒介宣传吸引多家知名厂家的高度参与。本届展会将重点放在、包装机械设备、全自动智能化设备上、印刷机械设备、将市场最前沿的设备为展示主打产品，以帮助印刷企业提升核心竞争力，在“智造”的市场竞争中永立鳌头！

据展会负责人介绍，届时预计将有2万名印刷包装行业专业买家前来参观、采购。为了体现展会“专业展会，专业服务”的特点，承办方振江国际展览（北京）有限公司将在展会上推出“现场购机”大优惠活动，为印刷企业寻找降本增效途径，以实现展会共赢的真正意义。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/374525.html>



培训信息

HACCP 内审员培训课程

起止日期	2016-09-26 至 2016-09-28
培训分类	体系认证
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	食品行业品质管理人员、企业HACCP小组成员
培训周期	3天
培训费用	2500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	▶ HACCP 的起源 ▶ HACCP与GB/T 27341、GB14881标准架构之间的区别与联系 ▶ HACCP 的前提方案 ▶ HACCP 的预备步骤 1) HACCP小组的建立 2) 产品描述和运输方式 3) 确定产品的预期用途和消费者 4) 制定产品的流程图 5) 验证产品流程图 ▶ HACCP原则
联系方式	联系人：李老师 电 话：0535-2124193/18906388239 传 真：0535-2153063 Q Q：383606633

来源：食品伙伴网

2016-02-01

原文：<http://train.foodmate.net/show-3045.html>

技术前沿



科学家强调食物病毒应同样得到重视

埃博拉、寨卡，这些都是占据新闻头条和人们注意力的病毒。但是美国《大西洋月报》报道称，其他病毒得到的重视却不够高，比如从2009年开始导致罗非鱼死亡的一种病毒。在以色列和厄瓜多尔等国，渔民发现他们的池塘被这种神秘的病毒摧毁，其中一些人损失了30%的产量。

一项新发表于开放获取期刊《分子生物技术》的研究表示，这种病毒对于科学家来说非常陌生，

现在仍不知道它们和其他哪些病毒相关联。

由于人类饲养动物作为食物，它们为新发疾病的暴发创造了良好的条件：如近距离、环境压力以及大量类似的基因。因此，研究人员表示，这些威胁食物的病毒可能会不断蔓延，应引起人们警惕。

来源：中国科学报

2016-04-11

原文：<http://news.foodmate.net/373558.html>

植物油替代动物油 不能降低心脏病患病风险

《每日邮报》13日报道，美国国立卫生研究院（NIH）最新研究发现，植物油未必有想象中的那么“健康”。

NIH的科学家们发现，那些吃更多植物油摄取其“健康”脂肪的人，胆固醇会下降，不过血液胆固醇降幅太大，死亡风险反而可能更高。

这项最新研究显示，用植物油取代动物油似乎不会降低心脏病死亡风险。该研究重新分析 15

技术前沿

了20世纪70年代美国明尼苏达州的冠状动脉实验，其9423名测试对象来自该州州立精神病医院和养老院。在实验中，一组人改变了正常饮食，以玉米油以及含多不饱和脂肪的人造黄油替代含饱和脂肪的黄油。

结果显示，从摄取饱和脂肪改为摄取多不饱和脂肪的确有助于降低人体的胆固醇，但是与吃黄油的人相比，这些人患心脏病和死亡的风险并没有降低。更令人吃惊的是，胆固醇降幅太大者，其死亡风险似乎更高。该研究进一步指出，我们其实过高地估计了植物油替代动物油的好处。

此项研究结果刊登在《英国医学期刊》（BMJ），但不少专家对研究结果持不同观点，认为要有进一步研究才能得出结论。

来源：中国日报网

2016-04-14

原文：<http://news.foodmate.net/374333.html>

基因技术可延长香蕉保鲜期

据外媒报道，以色列农业部下属农业研究中心Volcani研究所专家哈亚·弗里德曼日前说，改变特定基因后，香蕉的整个成熟期被拉长，能够保鲜的天数至少能延长一倍。相比之下，同时采摘下来的对照组香蕉，却按照正常的速度快速成熟，很快就变黑腐烂。

据介绍，与香蕉成熟相关的基因大约有80个，弗里德曼等人在此基础上进一步锁定负责“催熟”香蕉的特定基因，并通过基因工程改变基因，干扰正常的成熟进程。这种基因改良香蕉对香蕉种植业以及零售业都有帮助。尤其在很多发展中国家，人们依赖香蕉等新鲜果蔬获取营养，但冷链运输存储等又较难实现，因此延长保鲜期的香蕉无疑更方便运输和储存。

来源：新华社

2016-04-12

原文：<http://news.xinhuanet.com/18598786.htm>

技术前沿

污泥农用致土壤抗性基因污染 或通过食物链最终对人类健康构成威胁

日前，中国科学院城市环境研究所城市土壤和生物地球化学研究组朱永官团队采用高通量荧光定量PCR系统和高通量测序，研究了长期使用污泥和鸡粪对土壤抗生素抗性基因丰度和多样性的影响。研究成果近日发表在《国际环境》杂志上。

抗生素抗性基因（ARGs）污染的两个主要源头是集约化养殖业和城市污水处理系统。未经处理或处理不达标的畜禽粪便和污泥的直接添加，无疑会导致抗性基因在土壤中的传播扩散，并通过食物链最终对人类的健康构成威胁。尽管已有研究表明污泥和畜禽粪便作为有机肥可能导致土壤中抗性基因的积累，但是缺乏较为系统的研究。

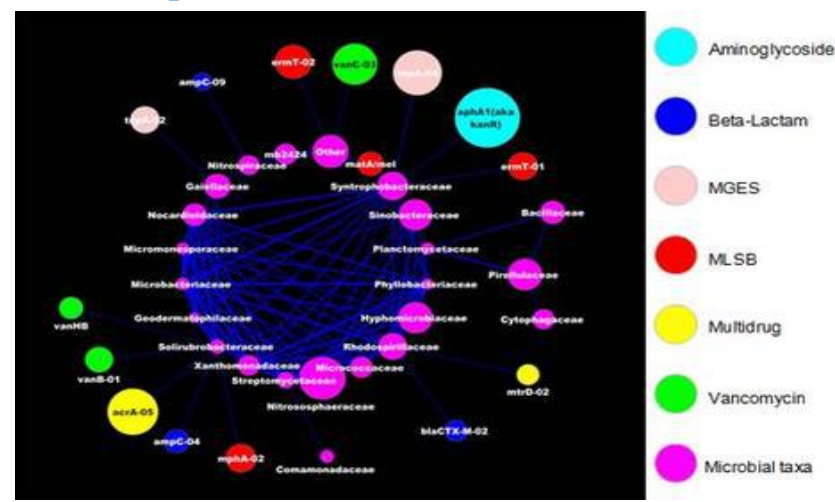
朱永官团队的研究结果表明，土壤中主要的ARGs有 β -内酰胺类、四环素类、多重抗药性基因；长期的污泥和鸡粪的添加显著增加了土壤中ARGs的丰度，单个抗性基因的最高富集倍数达3845倍；移

动遗传元件的增加表明，污泥和鸡粪的添加可能会增加ARGs水平转移的可能性；微生物群落结构的变化是影响ARGs丰度和多样性的主要因素。此外，他们通过网络分析，得出了一些具有指示作用的抗性基因和可能的潜在抗性基因宿主的微生物。。本研究成果为评价城市化和集约化农业活动导致的抗生素抗性基因污染风险提供了理论依据，为我国畜禽养殖粪便以及污泥的资源化和安全利用提供了借鉴。

来源：中国科学报

2016-04-13

原文：<http://news.foodmate.net/374001.html>



技术前沿

日本神户大学解析植物枯萎机理

神户大学农学研究科研究组在试验管内再现了植物在光合作用过程中产生对植物有害的活性氧的产生过程，以此明确了植物枯萎的机理。上述研究成果于3月2日刊登于美国植物生物学专门杂志（PlantPhysiology）上。

该研究组从植物叶中提取叶绿体和叶绿体类囊体，连续照射了短波长的光。其结果显示，光化学系I复合体中吸收光能量的“P700”分子失去其功能，而产生“O₂-”“OH”“O?”3种类活性氧。同时还发现，限制流向PSI的电子流可抑制活性氧的生成。通过明确活性氧的产生和抑制机理，将可贡献于全球温暖化环境下确保粮食供应问题，今后将在分子水平上解析活性氧的产生和抑制机理。

来源：食品伙伴网

2016-04-11

原文：<http://news.foodmate.net/373605.html>



用益生菌治疗抑郁症

中国科学院心理健康重点实验室行为生物学研究组十几年来一直关注肠道微生物与健康的关系，他们通过大鼠慢性束缚应激模型新近发现，慢性束缚应激引起了大鼠肠道菌群的改变，焦虑和抑郁样行为增加，记忆受损，同时伴随有类似于抑郁症的生理生化异常表现。

研究人员为这些大鼠补充瑞士乳杆菌NS8，不仅能够调节肠道菌群，改善焦虑、抑郁和记忆，还能调节生理生化指标，整体效果优于常用抗抑郁药西酞普兰。

来源：中国科学报

2016-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/374470.html>

权威发布

质量承诺信息公开查询平台上线 网购商品质量将可查

4月14日，质检总局在北京召开新闻发布，宣布正式开通质量承诺信息公开查询平台、质检12365投诉举报咨询网。即日起，消费者可以查询到作出质量承诺的全部企业和产品名单，还可以向各地质检部门进行质检业务咨询、投诉和举报。同时在电商平台购物时，可对部分产品质量“边查询边消费”。

据质检总局执法督查司司长严冯敏介绍，质检总局自2014年以来，启动了企业标准管理制度改革，将标准备案改为企业标准自我声明。截至4月13日，全国已有近2.58万家企业作出了标准自我声明，共公开标准8.28万项，涵盖13.89万种产品，全国18个省份全面开展了标准自我声明的整体试点工作。目前，质量承诺的范围涵盖家电、童装、洗涤用品3个行业，共56种产品。

为更加方便广大消费者查询企业产品质量承

诺信息，质检总局执法督查司与阿里巴巴、京东、苏宁、1号店、唯品会等5家电商平台签订了合作协议，将质检总局执法司质量承诺平台与电商平台对接，实现向电商平台推送企业产品质量承诺信息，具体内容包括：承诺企业名单、承诺的产品质量标准 and 具体质量指标、执法检查结果。

来源：新华网

2016-04-14

原文：http://news.xinhuanet.com/food/2016-04/14/c_128895047.htm



权威发布



豫黑两批蜂蜜检出禁用兽药

4月12日，国家食药监总局公布新一期不合格食品样品抽检名单。其中，河南乐源养蜂合作社的“槐花蜂蜜”、黑龙江夏林蜂业的“黑蜂山花蜜”检出禁用兽药氯霉素，山东古贝春集团有限公司生产的古贝春酒仙洞藏酒检出甜蜜素。

上述2批次不合格蜂产品，分别标注为河南省郑州市中原区莎莎蜂产品商店销售的标称河南

蜜乐源养蜂专业合作社生产的槐花蜂蜜、黑龙江省绿色食品营销有限公司销售的标称牡丹江市夏林蜂业有限公司生产的黑蜂山花蜜。

据了解，氯霉素是一种抑菌性抗生素，对造血系统有不良影响。根据我国《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）规定氯霉素被禁止用在食品领域。

来源：新华网

2016-04-13

原文：http://news.xinhuanet.com/food/2016-04/13/c_1118606542.htm

农业部转基因发布会：我国批准种植的转基因作物只有棉花和番木瓜

从农业部新闻发布会上了解，到2015年全球种植转基因作物作物的国家已经增加到29个，年种植面积超过27亿亩。目前，我国批准种植的转基因作物只有棉花和番木瓜，2015年转基因棉花推广种植5000万亩，番木瓜种植15万亩。

权威发布

农业部科教司廖西元司长在4月13日的新闻发布会上表示，全球转基因研发发展势头强劲。1996年全球转基因作物开始商业化种植，研发对象目前更加广泛，已涵盖了至少35个科，200多个种，涉及大豆、玉米、棉花、油菜、水稻和小麦等重要农作物，以及蔬菜、瓜果、牧草、花卉、林木及特用植物等。研究目标更加多样，由抗虫和抗除草剂等传统性状向抗逆、抗病、品质改良、营养保健拓展。

中央对转基因工作要求是明确的，也是一贯的，即研究上要大胆，坚持自主创新；推广上要慎重，做到确保安全；管理上要严格，坚持依法监管。“十三五”期间，我国转基因产业将实行以经济作物和原料作物为主的产业化战略，推进新型转基因抗虫棉、抗虫玉米等重大产品的产业化进程。

来源：新华社

2016-04-14

原文：<http://news.xinhuanet.com/18614438.htm>

质检总局成立国家计量战略专家咨询委员会

4月8日，国家计量战略专家咨询委员会成立暨委员会第一次全体会议在京召开。质检总局局长支树平到会致辞，并为委员会委员颁发聘书。质检总局副局长吴清海主持会议。质检总局党组成员李元平、总工程师韩毅出席会议。中国工程院院士、清华大学精密仪器与机械学系教授金国藩受聘为主任委员，中国政法大学终身教授应松年、全国人大环境和资源委员会委员蒲长城受聘为副主任委员。

。专家咨询委员会的成立能够更好地从经济、科技、法制、国防等多个维度和角度提供咨政建言，发挥好我国计量事业“领头雁”的作用，当好我国计量服务经济社会发展的“领航员”，并在建设质量强国中担当国家的“智囊团”。

来源：我要测网

2016-04-11

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/188336.html>

预警通报

澳大利亚发布黄瓜绿斑驳花叶病毒 有害生物风险分析草案

2016年4月8日，澳大利亚政府农业与水资源部发布G/SPS/N/AUS/384号通报，通过对用于播种的种传种子，包括西瓜，香瓜，黄瓜，笋瓜，南瓜，西葫芦，小葫芦，葫芦科及其它这些品种杂交系列的黄瓜绿斑驳花叶病毒（CGMMV）所采取的应急性措施进行科学回顾，提出了有害生物风险分析草案，该草案提出的应急措施有望作为CGMMV宿主种子进口条件的标准。

来源：厦门WTO工作站

2016-04-14

原文：<http://news.foodmate.net/374358.html>



水果蔬菜成为美拒绝进口通报主要内容

据食品安全新闻网消息，美国农业部经济研究局最新研究报告显示：水果、蔬菜相关的问题已经成为近年（2005年至2013年）拒绝进口（IR）通报的主要内容，紧随其后的是水产品/海产品、调味品等。

单独产品拒绝入境具体占比情况依次如下：水产品类占拒绝进口总数的20.5%；蔬菜及其制品占16.1%；水果及其制品占进口10.5%；调味品及其盐类占7.5%；糖果（不含巧克力成份）及口香糖类占7.2%。

其中，污染异物问题是水产品、果蔬制品拒绝入境的首要问题；蔬菜类主要问题是农药残留；调味品主要问题是沙门氏菌污染；糖果类主要问题是色素添加剂。

来源：厦门WTO工作站

2016-04-11

原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/373622.html>

预警通报

加拿大召回一款疑含肉毒杆菌的芥末调味品

据加拿大食品检验局消息，4月13日加拿大食品检验署发布消息称，HardyWares Preserves公司正在召回一款芥末酱，因为产品疑含肉毒杆菌。

受召回产品的品牌为“HardyWares”，为一款芥末调味品，规格为250ml,2015年12月3日包装，无条形码。

受肉毒杆菌污染的食品看起来或闻起来无异常，但仍可致病。中毒症状包括恶心、呕吐、乏力、头晕、视力模糊或复视、口干、呼吸衰竭及瘫痪等。

截止目前，尚未出现有人染病的报告。加拿大食品检验局表示，如果顾客已购买这些产品，建议勿食用，可退回购买商店获取退款。

来源：食品伙伴网

2016-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/374515.html>



日本兵库县的健康食品中检出医药品成分

4月14日，兵库县发表消息称从西脇市健康食品销售公司销售的健康食品“HSA gold”中检测出不允许添加的医药品成分“他达拉非”，因违反了《医药品医疗器械法》，兵库县对该公司下达了停止销售和召回的指示。目前还没有健康危害的报告。

根据兵库县，从2014年11月开始在药店和网上销售“HSA gold”，到目前为止，约有2万盒流入市场。“他达拉非”有可能引起头痛和消化不良等健康危害。

来源：食品伙伴网

2016-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/374532.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13周）

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）发布了2016年第13周通报，共28项，其中，针对中国输欧产品5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17.9%。其中，拒绝进口通报3项，信息通报2项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2016-04-12

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/373730.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
2016/03/31	西班牙	带壳花生	2016. AMG	含有真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 5.1；Tot. = 7.8 µg/kg - ppb）	尚未投放市场/拒绝进口
2016/03/31	法国	花生酱	2016. AMH	非正规健康证书/掺假/欺诈	目的地海关封存/产品遣回
2016/04/01	法国	去皮花生仁	2016. AMJ	含有真菌毒素：黄曲霉毒素（Tot. = 5.2 µg/kg - ppb）	尚未投放市场/产品遣回

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
2016/3/31	奥地利	有机大豆饼肥料	2016. 0381	含致癌微生物：基夫沙门氏菌（present//25g）	尚在通报国销售/物理/化学处理
2016/03/30	英国	饼干、零食和糖果	2016. 0378	管理差或管控不足：生产操作不规范	在其他成员国销售/召回