

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年11月

第四十六期

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

消毒餐具可打电话投诉.....	5
美国修订啞禾灵的最大残留限量.....	6
澳修订《澳新食品标准法典》农残限量.....	6
欧盟修订碱式水杨酸铝在部分动物源食品中的残留限量.....	7
加拿大批准三种成分作为乳化剂用于饮料产品.....	7

行业资讯

出口食品合格率接近满分，内销市场难寻一席之地.....	8
贝因美预亏四亿元凸显转型之痛.....	8
1919斥资20亿加码“海淘”进口酒.....	9
苹果开始大规模分销价格呈现冰火两重天.....	10
维他奶：中国内地成为最大市场，推新品涉足咖啡市场.....	10

目录 Contents

展会报道

- CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展..... 11
- 2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展..... 12

培训信息

- 食品标签及食品营养标签交流会..... 13

技术前沿

- 中科院水利部水保所找出新途径防除恶性杂草列当..... 14
- 中国科学家发现葫芦科果蔬“苦味”秘密..... 14
- 研究发现植物转移糖分免疫机制有望开发无害农药..... 15
- 华南农业大学发现“超超级细菌”..... 16
- 科学家揭开赤霞珠基因组的奥秘..... 17
- 稻米油混着吃可降血压降血糖..... 17

目录 Contents

权威发布

《2016中国食品企业社会责任报告》发布.....	18
总局关于7批次食品不合格情况的通告.....	19
加快标准化创新发展支撑科技强国与质量强国建设.....	19
上海：4批次食品不合格.....	20

预警通报

美国召回2款未标注小麦成分的日本糖果.....	21
我国暂停进口奥地利禽类产品.....	21
美国召回维生素D超标的兔子饲料.....	22
澳大利亚召回2款未标注芝麻过敏原的烘焙食品.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第46周）.....	23

法规标准

消毒餐具可打电话投诉

许多市民下馆子都会把餐具用开水涮一涮、烫一烫，才觉得放心，昨天中国卫生监督协会公布了餐饮具集中消毒行业全国统一投诉电话400-630-1122，消费者如果对餐馆的消毒餐具存疑，可打电话投诉。

消毒餐饮具并不是对外宣称的“封闭清洗、高温烘干、红外杀菌、专业食品膜包装”，此前据媒体报道，有的洗碗公司提供的公共餐具并未消毒，仅用抹布抹了碗筷后直接包装成消毒餐具；有的员工打包、分装餐具都是赤手，遇到没洗干净的污渍就直接用手去抠。北京市餐饮具消毒行业协会2014年公布的数据显示，北京约有餐饮具消毒企业200多家，其中获得卫生许可证的只有88家，不足一半。这些企业集中在朝阳、丰台、通州、大兴等地，配送的消毒餐饮具每日达60万套以上。

业内人士告诉记者，从2004年起，公共餐饮具消毒单位的许可准入被取消，消毒餐具公司注

册时不用事先取得卫生许可证，就能办理营业执照，“准入门槛低，造成市场上的消毒餐具公司良莠不齐。”另外，消毒餐具也应有保质期，一般来说，其消毒效果顶多维持两三天，但目前大多数餐具基本上都没有出厂日期和保质期，还有的包装上的电话和厂址都是假的。

中国卫生监督协会公共餐具消毒学组秘书长吕先铭说，目前全国餐消行业部分规模化企业共同发起了“1122”模式，“1122”是正规餐消企业在全国范围内的品牌联盟，属于行业自律行为，凡是标有1122标志的消毒餐具生产厂家，首先是证件齐全的合法企业；其次有完整规范的生产流水线和厂房；再次有完整的产品质量服务体系，“1122将成为消费者放心使用消毒餐具的重要识别标志，逐步在全国范围内推广。”

国家卫计委综合监督局公共卫生监督处处长赵月朝透露，明年将在全国开展消毒餐饮具抽检，打击违规的生产单位，尽快规范这个行业。

来源：北京晚报

2016-11-29

原文：<http://shipin.people.com.cn/28906296.html> 5

法规标准

美国修订喹禾灵的最大残留限量

据美国联邦公报消息，12月1日美国环保署发布条例，修订喹禾灵（Quizalofop Ethyl）在大米、虾贝类产品中的最大残留限量。征求意见截止2017年1月30日。

商品	限量 (ppm)
大米	0.05
虾贝类	0.04

来源：食品伙伴网 2016-12-02

原文：<http://news.foodmate.net/406325.html>



澳修订《澳新食品标准法典》农残限量

近日，澳大利亚农兽药管理局相继发布2016年第22、23号公报，拟修订《澳新食品标准法典》表20最大残留限量标准，取消了叶菜类中霜霉威，葡萄干、果类蔬菜（瓜类蔬菜除外）中氟啶虫胺腈，绿豆等豆类中戊唑醇农残限量，增加嘧菌酯、氟吡菌胺、霜霉威、丙环唑、氯氟菊酯、嘧菌环胺、二硫代氨基甲酸盐类、啶酰菌胺等8种农残限量。

澳大利亚是食品进出口大国，非常重视食品的安全问题。通常情况下，澳大利亚检验检疫局对进口食品采取抽检的方式进行检验。如果检测结果显示进口食品不符合澳大利亚现行的食品安全法规或标准。澳大利亚检验检疫局将根据进口食品控制法对该类别食品发出裁决令，对裁决令涉及的进口食品进行100%检验。

来源：中国国门时报 2016-12-01

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

法规标准

欧盟修订碱式水杨酸铝在部分动物源食品中的残留限量

据欧盟网站消息，11月26日欧盟委员会发布条例（EU）2016/2074，修订法规（EU）No 37/2010中有关碱式水杨酸铝（substance aluminium salicylate, basic）在部分动物源食品中的残留限量要求。

商品	限量	用途
牛肌肉	200 ug/kg	止泻与抗肠炎
山羊脂肪	500 ug/kg	
马肝脏	1500 ug/kg	
兔肾脏	1500 ug/kg	
牛、山羊、马乳	9 µg/kg	外用
牛、山羊、马、兔及鱼类之外的所有产肉动物	--	

来源：食品伙伴网

2016-11-29

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

加拿大批准三种成分作为乳化剂用于饮料产品

据加拿大卫生部消息，2016年11月29日加拿大卫生部发布通告，批准蔗糖月桂酸单酯、蔗糖棕榈酸单酯、蔗糖硬脂酸单酯作为乳化剂用于非标准化饮料产品。

这些饮料产品包括：非标准化饮料及其浓缩物，以及非标准化固体饮料。

蔗糖月桂酸单酯、蔗糖棕榈酸单酯、蔗糖硬脂酸单酯的最大使用限量为饮料的0.0145%。

2016年6月17日加拿大卫生部发布了相关提案并征求意见。

加拿大卫生部经过评估认为，以上三种成分用于饮料产品是安全的。新规定自11月29日起生效。

来源：食品伙伴网

2016-12-01

原文：<http://news.foodmate.net/406147.html>

行业资讯

出口食品合格率接近满分 内销市场难寻一席之地

经过上个世纪80年代初30多年改革开放，中国已经发展出一批外向型的以出口为导向的食品和农产品食品加工企业，这些企业有2万家，他们的出口合格率保持在99.9%以上。合格率虽有小幅下降，但与高规格的出口食品合格率也算相差无几。不过，账面上数据看起来的确不错，普通民众对于食品安全的观感却与之大相径庭。

国家质检总局通关司副巡视员康玉燕同样表示，我国企业缺少自主的品牌，在国内包括在国外很难去进入一些中高端市场。不过，截止目前，国家质检总局已经对268个生态原产地产品实施了保护，各行业产品都不同程度的获得了品牌的议价效应，包括产品的附加值和知名度，包括在政府采购招标，对外贸易，APEC绿色供应链对接，政府奖励政策等方面得到了诸多的好处。

来源：华夏时报

2016-12-01

原文：<http://news.foodmate.net/406063.html>



贝因美预亏四亿元凸显转型之痛

近日，国内知名品牌奶粉企业贝因美婴童食品股份有限公司发布的一则业绩修正预告引起了业内的高度关注：今年前三季度净利润预计亏损3.9亿元到4.2亿元。《经济参考报》记者综合研读贝因美近几年财报发现，从2014年出现业绩拐点后，扣除政府补助已实际处于亏损状态的贝因美正在遭遇转型之痛，未来业绩如何走向仍存在较大的不确定性。

贝因美称，因公司销量下降、相应收入及毛利也随之下落，故出现较大幅度亏损。贝因美同时认为，报告期内公司营业收入虽季度环

行业资讯

比略有增长但仍远低于预期，同时终端竞争激烈，营销费用投入依然较大，故归属于上市公司股东的累计净利润进一步亏损。

从财务数据不难发现，贝因美最近三年营收和净利润均呈现总体下滑态势，整体业绩在2013年达到最高峰后便出现了拐点，2014年度比2013年度归属净利润大幅下滑90.45%，出现了断崖式下跌。对此，贝因美2014年财报认为，业绩下滑主要受两方面因素影响：一是价格因素，受2013年下半年公司奶粉主要品项标准出厂价下调影响及本期“小贝这厢有礼啦”促销活动影响，毛利率同比下降4.22%；二是成本因素。

更多的业内人士分析指出，行业竞争的加剧给贝因美的转型带来了较大的压力，其转型是否能成功、何时能成功、何时能止住业绩下滑势头等，均存在较大的不确定性。

来源：经济参考报 2016-12-02

原文：<http://news.foodmate.net/406201.html>

1919斥资20亿加码“海淘”进口酒

1919在12月1日晚间对外公告称，1919与江苏苏北商业集团有限公司、山东南菲酒业有限公司签订《合作协议》，约定共同出资设立壹玖壹玖环球采购有限公司。江苏苏北商业集团有限公司表示，将根据目标公司资金需求向其提供总额不超过人民币20亿元的流动资金，用于进口名酒的采购业务。

据协议，1919环球采购公司拟注册资本500万元，其中1919出资255万元，占注册资本比例51%；苏北集团出资175万元，占目注册资本35%；南菲酒业出资70万元，占注册资本的14%。

1919CEO杨陵江：“这20亿资金，将用于新成立的1919环球采购公司开展海外业务，主要包括经营进口酒（烈酒、葡萄酒、啤酒等）的采购和酒庄运作，将加强1919进口酒采购能力，增强进口酒的优势。”

来源：第一财经日报 2016-12-02

原文：<http://news.foodmate.net/406294.html>

行业资讯

苹果开始大规模分销 价格呈现冰火两重天

根据统计，近年来苹果的价格较低，而且处于逐年下滑的态势。今年依然如此。全国多地产区苹果生长时出现了干旱的情况，影响了今年苹果的品质。总量供大于求，再加上质量不佳，双重因素导致今年苹果行情依然低迷。

由于近年来苹果总量较大，所以冷库在收苹果的时候，仅收一、二级苹果，并且提高了储存的费用。种植户担心成本太高，于是存冷库的人越来越少。质量不佳的苹果，也只能低价贱卖。

而品质好的，却是另外一番景象。河北承德八家乡深水河村种了不少的苹果，如今早已过了下树的时节，可是在村里，很多苹果还挂满枝头。村党支部书记王希中说，他们的苹果不愁卖，留在树上是等着被游客采摘。

来源：中国广播网 2016-12-02

原文：<http://news.foodmate.net/406289.html>

维他奶：中国内地成为最大市场，推新品涉足咖啡市场

维他奶国际（345.HK）发布2016/2017财年半年报，显示截至今年9月30日的6个月内，在出售北美洲主流业务及山水品牌业务后，该集团收入减少3%至30.13亿港元。毛利为16.11亿港元，上升1%，毛利率上升至53%。

报告显示，维他奶在中国内地市场的收入增长7%，得益于该集团“执行‘更深更广’业务策略”，中国内地业务已成为该集团最大的市场。但报告同时提到，中国的国内生产总值及饮食零售增长与过去三年相比有所放缓，对众多饮食业生产商的业绩造成负面影响。维他奶还透露，目前其在武汉的新厂房运作顺畅，具有足够规模以备在需要时提高产能，并将借此加快华中及华东地区的销售及溢利增长。

来源：小食代 2016-11-30

原文：<http://news.foodmate.net/405926.html>

展会报道

CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展

CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展由中国饮料工业协会主办，将于2017年11月22日至24日在上海新国际博览中心N1—N4馆举行。CBST作为中国乃至亚洲饮料工业科技发展的风向标，新技术、新成果在CBST的集中亮相，必将为中国饮料行业的发展提供“新动能”。

随着大数据、云计算、物联网的兴起，将信息技术催生的“智能化”融入饮料设备制造产业成为共识。目前国内饮料生产线主要还处于单机自动化控制状态，实现整线集中控制的较少，饮料行业真正的智能制造时代还未到来，这也是饮料装备业的机会所在。

在与CBST展商的沟通交流中，我们可以深切的感受到饮料设备制造企业已开始注重智能化产品及技术的研发，将最新的网络技术、信息技术、现代化的传感控制技术在饮料装备中的应用。通过努力推动饮料行业全产业链向数字化、智能化、绿色化发展，各参展商纷纷表示将在CBST2017展会期间展示最新的智能化产品及解决方案。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-29

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/405656.html>



展会报道

2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展

全球生物发酵行业翘首以待的年度“大戏”—2017第五届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会（BIO CHINA），于2017年10月25-27日在上海新国际博览中心召开。由中国生物发酵产业协会主办，上海信世展览服务有限公司承办。

BIO CHINA 见证了中国生物发酵行业发展与成长，BIO CHINA已成为全球发酵行业年度盛会，业界有识之士汇聚一堂，新观点新思想荟萃一处。BIO CHINA，中国生物发酵行业再创业征程扬帆起航！为生物发酵行业和相关行业搭建了一个技术交流、促进合作、扩大上下游贸易、提高品牌和企业知名度的平台。为充分利用这一平台，向上下游企业和公众展示生物发酵行业新产品、新技术，赢得市场认知度及经济效益。

同期精彩活动：

2017酵素产业发展高峰论坛

2016-09-012017生物发酵产业节能环保论坛

来源：食品伙伴网会展中心

2016-11-28

原文：<http://news.foodmate.net/2016/11/405466.html>



培训信息

食品标签及食品营养标签交流会

起止日期	2017-01-05 至 2017-01-06
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	食品生产企业品控、质量、体系等相关人员；第三方咨询认证机构；研究机构及高校相关人员；政府事业单位相关审核人员；其他关注会议的参会人群。
培训周期	2天
培训费用	标准收费1200元/人，同一家单位2人及以上报名，1000元/人。
开班省市	上海市
详细地址	具体地点另行通知
授课教师	食品标准法规相关专家、标签审核专家以及检验检疫系统知名专家
课程内容	食品标签相关法规标准及食品标识监督管理案例解析； 食品标签安全及合规性实操解析； 食品生产许可审查细则中食品标识要点讲解； 进出口预包装食品标签检验工作要求及案例分析； 从法律角度看，如何应对“职业打假人”？
联系方式	联系人：杨晓波 手机：18153529013 QQ：3086743430 邮箱：meeting5@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-11-30

原文：<http://train.foodmate.net/show-3390.html>

技术前沿

中科院水利部水保所找出新途径 防除恶性杂草列当

日前，中国科学院水利部水土保持研究所黄土高原土壤侵蚀与旱地农业国家重点实验室教授马永清团队与西北农林科技大学资源环境学院薛泉宏团队合作，经过3年多攻关，通过种子萌发实验，从73株生物防除放线菌和3株生物防除真菌中初步筛选向日葵列当的合适生物防除菌株。相关文章已在《生物防除》杂志（BioControl）上刊发。

研究人员通过培养皿内共培养实验，进一步验证初步筛选出的生物防除菌对向日葵列当种子萌发的抑制作用；并通过盆栽试验，研究筛选出的生物防除菌株在非灭菌土壤条件下对向日葵列当的防除作用。

来源：中国科学报

2016-11-29

原文：<http://news.foodmate.net/405624.html>



中国科学家发现葫芦科果蔬“苦味”秘密

国际知名学术期刊《自然·植物》（《Nature Plants》）29日在线发表中国的一个科研小组对植物次生代谢的研究成果。这一成果揭示葫芦科植物有非常相似的苦味性状驯化历史。利用这个特性，育种家将能够“精准”调节蔬菜瓜果中的苦味，从而培育品质和口感更好的新品种。

这项研究是由中国农科院蔬菜研究所的尚轶副研究员和黄三文研究员组织完成的“葫芦科作物苦味性状的趋同驯化与差异进化”。研究人员14

技术前沿

说，次生代谢产物是植物在与外界环境长期相互作用过程中产生的天然化合物，有的具有令人愉悦清香味；有的却具有苦味或毒性，是植物合成的“天然农药”，被用来抵御病虫害等不利环境。

因此，要找回“好吃”的味道，就必须实现对次生代谢产物在作物中的分布进行精准调控——可食用的部位要积累令人愉悦的化合物，但又要避免“天然农药”的产生。

研究人员通过综合运用多种手段，揭示了葫芦科植物具有非常相似的苦味性状驯化历史。利用这一趋同驯化的特点，育种家可实现对西瓜、甜瓜根中和果实中的苦味性状分别进行精确调节。一方面确保果实中不积累苦味物质，保证商品品质；另一方面提高根中的苦味含量用于抵御土壤中的病菌、害虫的侵害。

来源：新华网

2016-11-30

原文：<http://news.foodmate.net/405836.html>

研究发现植物转移糖分免疫机制 有望开发无害农药

细菌入侵时，植物会产生抗菌物质或使局部细胞坏死，防止细菌感染进一步扩散。但最新研究发现了一种新的防御机制，即植物会把细菌赖以生存的食物——糖分藏入细胞内以达到饿死细菌的目的。科学家有望利用此项发现开发出新型的无公害农药。

日本京都大学植物病理学教授高野义孝和他的团队发现油菜的其中一类拟南芥具有该种细菌感染扩散防御机制。入侵植物的细菌依赖糖分增殖，如果吸收不到糖分，细菌就无法增殖。人为地阻止拟南芥体内蛋白质的机能后，细菌以比一般情况快10倍的速度增殖，感染部位大范围扩大。高野教授表示，如果立足于该机制，找到能促进细胞糖分吸收的物质，就能开发出新型农药。

来源：中国网

2016-11-28

原文：<http://news.foodmate.net/405535.html>

技术前沿

华南农业大学发现“超超级细菌”

一个号称让所有抗生素药物都束手无策的“超超级细菌”日前登上了医学领域的热搜榜，成了临床治疗的一项巨大挑战。华南农业大学国家兽医微生物耐药性风险评估实验室科研人员在一只患病宠物猫身上发现一株大肠杆菌，该大肠杆菌携带了一个杂合质粒，可使菌株对碳青霉烯类和粘菌素两种药物同时耐药。“碳青霉烯类抗菌药是临床治疗多重耐药革兰氏阴性菌感染最重要的抗菌药之一，一旦碳青霉烯类药物失效，粘菌素可作为有力补充。”华农兽医学院国家兽医微生物耐药性风险评估实验室孙坚副教授介绍，由于抗菌能力强，粘菌素也一直被视为人类抵抗耐药菌的“最后一道防线”。

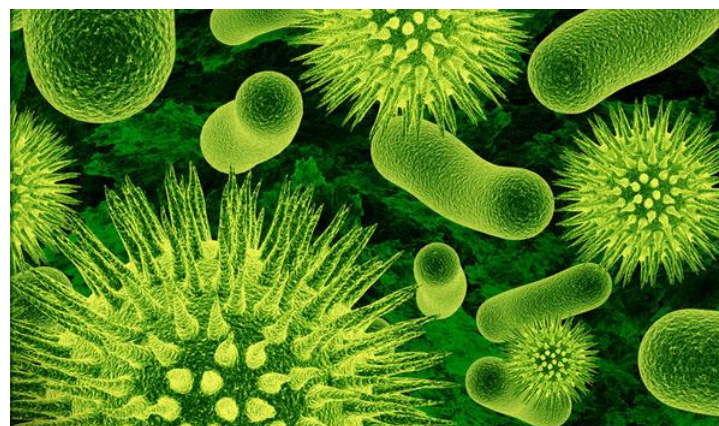
质粒的水平转移是导致耐药性泛滥的一个主要原因。质粒是常见的一种基因转运载体，它可以在不同细菌之间相互传播。“比如一个质粒携带AB两种抗生素的耐药基因，另一个质粒携带CD两种抗生素的耐药基因，两种质粒的杂合便同时对ABCD四

种抗生素耐药。”华南农大刘雅红教授团队通过进一步的分子生物学研究发现，在分离出的这株大肠杆菌中不仅同时携带blaNDM-5和mcr-1两个耐药基因，且两个基因同时位于一个可接合转移的杂合质粒中。基于此，研究团队提出了杂合质粒形成的模型。这种杂合的方式尚属首次发现，为后续进一步研究相似的杂合质粒提供了可行的范本。

来源：广州日报

2016-11-29

原文：<http://news.foodmate.net/405798.html>



技术前沿

科学家揭开赤霞珠基因组的奥秘

赤霞珠是世界上最受欢迎的酿酒葡萄品种，科学家们利用复杂的软件对其进行了基因测序。由于葡萄酒产区受到气候变化的影响，该研究结果有利于找到培育顶级葡萄品种的方法。

该软件称为FALCON-unzip，是太平洋生物科学公司（Pacific Biosciences）结合新的DNA测序技术开发的。研究人员用这种方法获得了三种生物体的基因组，其中包括赤霞珠，软件的详细介绍及测序结果发表在10月份的《Nature Methods》杂志上。Cantu认为，该技术最大的应用潜力是帮助种植者应对气候变化对葡萄的影响。他说：

“现有的葡萄栽培区可能很快变得不太适合葡萄生长，如果人们希望继续种出好葡萄来酿造高品质葡萄酒，这些品种应该可以更加适应高温、干旱，甚至盐度。”

来源：中外葡萄与葡萄酒 2016-11-28

原文：<http://news.foodmate.net/405506.html>



稻米油混着吃可降血压降血糖

近日，《美国医学期刊》及《美国临床血脂期刊》刊登了一项来自日本福冈大学与印度医学研究委员会合作的研究成果。

该研究显示，将稻米油和芝麻油混着吃，有助于中轻度糖尿病、高血压患者降血压血糖，原因是这种混合油里含有天然的抗氧化剂：如稻米油中含有丰富的谷维素、植物甾醇和维生素E；芝麻油中含有芝麻素、芝麻酚、芝麻酚林。同时这两种植物油都含有不饱和脂肪酸，有益心脏健康。此研究一出，引起了各国医学界和糖尿病、高血压患者的关注。

来源：京华时报 2016-11-29

原文：<http://news.foodmate.net/405732.html>

权威发布

《2016中国食品企业社会责任报告》发布 聚焦责任驱动成长

由中国轻工业联合会食品综合部、中国副食流通协会、中国保护消费者基金会、中国搜索、中国食品报社联合主办，以“责任驱动成长”为主题的第二届中国食品企业社会责任年会暨首届中国食品学院联盟高峰论坛在北京召开，《2016中国食品企业社会责任报告》同步发布。

据悉，《2016中国食品企业社会责任报告》由北京理工大学社会责任研究中心完成，以我国首个食品行业《食品企业社会责任评价标准》为依据，对200家优秀企业在2015—2016年度履行社会责任情况进行了深入分析。

该报告指出，在社会责任治理方面，有54.76%的企业经常发布企业社会责任报告书，偶尔发布的有33.33%，没有发布过的有11.90%。92.50%的企业制定了社会责任目标、指标和管理方案，85.71%公司有专门负责企业社会责任的部门或人员。企业对“责任决策”“责任沟通”以及“责任治理”的关

注度普遍较高，执行力度也较大。

当天，论坛还发布了“2016中国食品企业社会责任百强企业”，“2016年度中国食品企业社会责任榜样”及“2016中国食品企业社会责任优秀案例”。伊利集团、茅台集团、蒙牛乳业、九三粮油、飞鹤乳业、金种子酒业获得2016中国食品企业社会责任金鼎奖。双汇集团董事长万隆、新希望六和董事长刘畅等5人获誉中国食品企业社会责任领袖。

年会还分别从“责任传播”、“节能环保”、“产品质量管控”、“食品安全”、“公益慈善”、“科技创新”、“消费者权益保护”、“关爱员工”、“精准扶贫”、“供应链伙伴关系”等十个方面对有关食品企业进行了评价与表彰。

来源：中国经济网

2016-11-29

原文：<http://news.foodmate.net/05754.html>

权威发布

总局关于7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水果及其制品、保健食品、食用油、油脂及其制品、乳制品、豆制品等5类食品459批次样品，抽样检验项目合格样品452批次，不合格样品7批次。检测项目见附件。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、总体情况：水果及其制品48批次，不合格样品3批次；保健食品109批次，不合格样品4批次。食用油、油脂及其制品87批次，乳制品102批次，豆制品113批次均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一) 潮之选专营店在苏宁易购(网站)销售的标称潮州市潮安凉果厂生产的丁香榄，乙二胺四乙酸二钠检出值为0.30 g/kg。

(二) 亚历蒂斯食品专营店在京东(网站)销售的标称杭州哎哟咪食品有限公司生产的无核绿葡萄干，柠檬黄检出值为0.0016 g/kg。

来源：国家食药监总局 2016-11-29

原文：<http://news.foodmate.net/405796.html>

加快标准化创新发展 支撑科技强国与质量强国建设

日前，《质检“十三五”科技创新规划》(以下简称《规划》)正式印发，明确提出要“提升标准国际化水平”“建设标准验证检验检测点”“建设国家技术标准创新基地”“提升国家质量技术基础(NQI)水平”等重要任务。标准化工作作为国家质量技术基础(NQI)的重要组成部分，在推动质检科技成果转化、打造质检发展新动能、推动科技强国与质量强国战略实施等方面发挥着基础战略性作用。《规划》对标准化工作提出的任务和要求，应当深刻领会，抓住关键，认真落实。

一、推动标准化创新发展，深化与科技互动支撑

“十三五”期间，编制实施《“十三五”技术标准科技创新规划》和《关于在国家科技计划专项实施中加强技术标准工作的指导意见》，将进一步完善技术标准与科技创新互动支撑发展机制 19

权威发布

开展科技成果转化技术标准试点，切实发挥标准化促进科技成果转化的桥梁与纽带作用。到2020年，支撑推动质检科技成果转化率达40%以上。

二、提升标准国际化水平，实现与国际“并跑”

围绕《国家创新驱动发展战略纲要》要求，进一步完善以企业为主体参与国际标准化活动的工作机制，推动我国自主技术标准上升为国际标准。同时，围绕“一带一路”战略规划及三年滚动计划，制定标准化工作实施方案，推动中国标准“走出去”。

到2020年，我国参与和主导制定的国际标准数占年度国际标准制修订总数的比例达50%以上，重点领域技术标准总体水平实现与国际“并跑”，部分领域实现“领跑”。

来源：中国质量新闻网

2016-12-01

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/207479.html>

上海：4批次食品不合格

11月30日，上海市食药监局发布《上海市食品药品监督管理局关于公布2016年第46期省级食品安全监督抽检信息的公告》，通报了4批次食品不合格，其中上海闸北南区大润发销售的鱿鱼大烤菌落总数超标。

据了解，本次公告的监督抽检信息涉及6大类食品，包括：水果制品、蛋制品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点等。抽检样品共计340批次，其中合格336批次、不合格4批次。

上海农工商川沙超市有限公司川沙店销售的上海惠浦食品有限公司生产的惠浦牌地瓜干（规格/生产日期350克/袋/2016-03-07），检出乙二胺四乙酸二钠超标。

上海闸北南区大润发商贸有限公司销售的上海芝城食品有限公司分公司生产的七仔香牌鱿鱼大烤，检出菌落总数超标。

来源：中国质量新闻

2016-12-01

原文：<http://news.foodmate.net/405916.html>

预警通报

美国召回2款未标注小麦成分的日本糖果

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，11月23日美国FDA发布召回公告称，加州JFC国际公司宣布召回2款日本糖果，因为产品含有小麦成分，但未在标签上注明。

产品	规格	代码	日期代码	包装
You-ka Fresh Ramune	3.87盎司	4 902486 308594	保质期至 2017.11.15 或 之前	粉色
You-ka Punch Ramune	3.87盎司	4 902486 111064	保质期至 2017.11.15 或 之前	蓝色

截止目前，尚未出现患病的报告。

美国FDA表示，由于产品内含有小麦成分但未注明，因此会对过敏者的健康构成威胁。已购买问题产品的消费者可以将产品退回获取退款。

来源：食品伙伴网

2016-11-30

原文：<http://news.foodmate.net/405953.html>



我国暂停进口奥地利禽类产品

据国家质检总局消息，11月28日国家质检总局发布质检办动函（2016）1440号公告，通报部分国家的禽流感疫情。

国家质检总局表示，近期荷兰北布拉班特省的1家农场出现H5亚型低致病性禽流感，因此自11月28日起，暂停受理该省禽类产品的进境动物检疫许可申请，已经签发的许可立即中止。

奥地利、匈牙利等国野禽中出现H5N8亚型高致病性禽流感。鉴于此，自11月28日起暂停奥地利禽类产品的进境动物检疫许可申请，已经签发的许可立即中止。

来源：食品伙伴网

2016-11-29

原文：<http://news.foodmate.net/405607.html>

预警通报

美国召回维生素D超标的兔子饲料

据美国食品药品监督管理局消息，11月30日美国食品药品监督管理局发布消息称，犹他州IFA公司宣布召回一款兔子饲料，因为产品中的维生素D含量超标。

这款产品的生产日期介于2016年3月14日至9月15日之间，被销往IFA乡村商店以及犹他州、科罗拉多州、新墨西哥州、内华达州、爱达荷州的商店。

产品规格为50磅，批号为#1220，日期代码介于03/15/16与09/15/16之间，位于蓝色标签的一边。

当兔子食用了这款维生素D超标的饲料后会出现临床高钙血症，症状包括口渴、多尿、虚弱、食欲不振甚至死亡。

来源：食品伙伴网 2016-12-02

原文：<http://news.foodmate.net/406305.html>



澳大利亚召回2款未标注芝麻 过敏原的烘焙食品

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，11月29日澳大利亚Bakery Lievito公司宣布召回2款烘焙产品，因为产品含芝麻但未声明。

产品名称分别为：

手工制作面包圈（Artisan Handcrafted White Bagels），包装规格4 X 80g。

手工制作土耳其卷（Artisan Handcrafted Turkish Rolls），包装规格4 X 130g。

受召回产品在澳大利亚维多利亚州的果蔬店以及非连锁店有售。

来源：食品伙伴网 2016-12-01

原文：<http://news.foodmate.net/406058.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46周)

在46周欧盟RASFF通报中，通报产品总数61例，其中我国（不包括港澳台）有8例，约13.1%。

来源：厦门WTO工作站
2016-11-25

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/11/405174.html>

日期	通报国	通报号	通报类型	产品类别	通报产品	危害分类	通报原因
17/11/2016	瑞士	2016.1574	警告通报	水果和蔬菜	干藻类	组分	碘含量过高 (4400mg/kg-ppm)
15/11/2016	瑞典	2016.1558	信息通报	宠物	狗咬胶	病原微生物	沙门氏菌 (/25g)
16/11/2016	捷克	2016.1563	信息通报	食品接触材料	带装饰塑料碗	迁移；工业污染物	甲醛 (23.4mg/kg-ppm) 和三聚氰胺 (4.2mg/kg-ppm) 迁移
16/11/2016	爱尔兰	2016.1568	信息通报	坚果、坚果产品和种子	南瓜籽	异物	昆虫
14/11/2016	西班牙	2016.BLZ	禁止入境产品通报	坚果、坚果产品和种子	花生	霉菌毒素	黄曲霉毒素 (B1=7.4; Tot.=8.7μg/kg-ppb)