

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年4月

第十五期



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

德诺检测参加“2016 AOAC食品安全检测技术及乳品标准研讨会” 5

法规标准

欧盟批准草甘膦续展登记7年年限..... 6

美国FDA发布一项FSMA最终规则确保食品运输安全 6

欧盟制定木瓜中烯酰吗啉的进口限量要求..... 7

美国修订氟啶胺的最大残留限量..... 7

韩国发布《健康功能食品法典》部分修改告示..... 8

加拿大拟修订唑草酮在啤酒花中的最大残留限量..... 8

行业资讯

能源巨头为何扎堆高端水市场..... 9

光明食品集团零售终端转型提速..... 9

目录 Contents

麦德龙入驻天猫超市与阿里业务合作更进一步..... 10

全国酿酒业去年亏损299家万亿收入目标实现有点难..... 11

贝因美新品瞄准二三线市场..... 11

展会报道

第11届东亚“食博会”6月3日将在烟台开幕..... 12

发酵行业新平台 FPF2016点燃行业发展新动力..... 13

培训信息

餐饮业相关的法律法规理解培训..... 14

技术前沿

每天吃新鲜水果可降低多种慢病风险..... 15

美研究在吃快餐者体内发现有害化学物..... 15

海产品污染物损害人体防御能力..... 16

研究发现牛奶的一种组分能够促进长双歧杆菌生长..... 17

目录 Contents

研究人员从摩擦学角度揭示茶或咖啡发涩原因..... 18

韩国研发出白菜长期储存技术..... 18

权威发布

农业部：进一步加强转基因作物监管工作..... 19

天猫、淘宝再上黑榜销售不合格食品屡次被食药监总局曝光..... 20

5家被通报乳企4家完成整改..... 20

新西兰输华肉类产品清真认证信息将可上网查..... 21

预警通报

台湾地区在大陆出口食品用孜然中检出多菌灵等6种农药残留..... 22

新西兰发布贝类毒素风险警告..... 22

美国召回染李斯特菌的两款鲱鱼..... 23

加拿大出现疑似由冷冻水果引发的甲肝疫情..... 23

欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第14周）..... 24

关注德诺

德诺检测参加“2016 AOAC食品安全检测技术及乳品标准研讨会”

2016年4月21日至22日，由国际公定分析检测学会（AOAC）中国分部主办的“2016 AOAC食品安全检测技术及乳品标准研讨会”在浙江宁波盛大开幕，AOAC INTERNATIONAL主席、AOAC SPIFAN 国际乳品检测标准项目主席、国际食品安全检测专家、国内外有关高校、科研机构、第三方检测实验室等数百名代表参加了研讨会。

本次研讨会，围绕国内外食品检测技术和标准的对比展开，介绍了国内外最新食品安全检测技术，AOAC SPIFAN乳品国际标准项目进展和ACAC标准的验证及评审规则，多位国内外专家据此发表了主题演讲。

德诺检测作为上海市乳品质量监督检验站，全程参与了此次研讨会。德诺检测曾参与多项乳品标准的制、修订，在乳品贸易全球化的大环境下，德诺检测将加快与国际标准接轨的步伐，探索新型、快速、简单、灵敏并且稳定的检测新技术，为乳品企业提供准确高效的检测服务。



法规标准

欧盟批准草甘膦续展登记7年年限 仅限专业人员使用

欧盟委员会近日对是否同意草甘膦欧盟续展登记进行表决，最终以374票支持，225票反对，102票弃权的决议延长草甘膦在欧盟继续登记使用7年，并通过7年的时间寻求草甘膦替代产品。此次决议比原建议的15年减少了8年，并且不允许公众使用，仅限专业人员使用。

据悉，欧盟标准委员会专家5月份将进行投票表决是否同意欧盟委员会的决定，同时，5月份农药残留联席会议（JMPR）的对草甘膦的再评估也会有结果。此前，在主要的欧盟成员国家中，法国对草甘膦的使用表示了反对，而英国和德国则支持该品种的继续登记和使用。

来源：世界农化网 2016-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/374954.html>

美国FDA发布一项FSMA最终规则 确保食品运输安全

2016年4月5日，美国FDA官网消息，FDA已发布一项新的食品安全最终规则，将有助于防止食品运输过程中的污染。该规则要求通过汽车或轨道车辆运输食品和饲料的相关人，遵守公认的卫生运输最佳实务，例如适当冷冻食品，充分清洁车辆，装载量和货物保护的平衡。

这是执行FDA食品安全现代化法案（FSMA）的第六个主要最终规则，是FDA在努力保护食品从农场到餐桌方面又迈进的一步。

FDA计划于4月25日举办一场网络讲座，介绍该最终规则的关键部分。

来源：厦门WTO工作站

2016-04-18

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/374792.html>

法规标准

欧盟制定木瓜中 烯酰吗啉的进口限量要求。

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，4月12日欧盟食品安全局就制定木瓜中烯酰吗啉（dimethomorph）的进口限量发布意见。

按照（EC）No 396/2005条例第6章，德国收到巴斯夫公司申请，要求制定巴西进口木瓜中烯酰吗啉的进口限量。德国提议将木瓜中烯酰吗啉的残留限量定为1.5 mg/kg。

欧盟食品安全局经评估后认为，巴西规定木瓜中烯酰吗啉的限量为0.7mg/kg，因此提议将木瓜中烯酰吗啉的进口限量定为0.7mg/kg，该限量不会对人体健康构成风险。

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/375121.html>

2016-04-21

美重构转基因作物监管 并着手改进监督指导工作

4月18日，由美国国家科学、工程和医学院人员组成的委员会为结束相关转基因技术争论召开了第一次会议。该委员会由美国农业部（USDA）和另外两个机构支持成立，被要求预测未来5~10年生物技术产品的发展前景。该委员会计划在今年年底提交报告，以便帮助政策制定者作好准备。相关成果还将通报给USDA一项正在进行的针对其转基因作物评估程序的评定项目。

2月5日，USDA发布4个管理大纲，并接受公众意见直到4月21日。该草案提出“生物技术产品”的定义，这些产品包含基因片段被删除、增加或改变的有机体。国际农业生物技术应用服务组织近日发布年度报告显示，转基因作物的种植面积从1996年的170万公顷上升至2015年的1.797亿公顷。

来源：中国科学报
原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/375105.html>

2016-04-20

法规标准

韩国发布《健康功能食品法典》 部分修改告示

韩国食品和药品安全部（MFDS）发布了《健康功能食品法典》部分修改告示，主要修改内容如下：

a.追加及修改健康功能食品的实验法。

b.对健康功能食品保存及流通标准相关规定进行了修改。

1) 为改善健康功能食品原料、产品分装相关制度，根据上级法律中相关依据的制定，删除了相关规定；

2) 《健康功能食品相关法律实施规则》第12条（营业者遵守事项）（附表4）新增上述相关条款。

来源：食品伙伴网

2016-04-21

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/375243.html>

加拿大拟修订唑草酮 在啤酒花中的最大残留限量

据加拿大卫生部消息，4月19日加拿大卫生部发布PMRL2016-14通报，有害生物管理局提议修订唑草酮（Carfentrazone-ethyl）在部分商品中的最大残留限量。征求意见截止7月3日。

农药	限量	商品
唑草酮	0.1	干



来源：食品伙伴网

2016-04-21

原文：<http://news.foodmate.net/375420.html>

行业资讯

能源巨头为何扎堆高端水市场

继中石油、中石化之后，又一家能源巨头加入了“卖水”的行列。4月18日，山西晋能集团宣布旗下沁园春瓶装矿泉水与桶装水正式上市，瓶装水3.5元左右的价格直指中高端水市场。

能源价格的持续走低，使能源企业多元化发展的需求十分迫切。晋能集团相关负责人表示：“在能源消费结构调整、煤炭行业疲软的经济环境下，晋能集团在做好煤、电、新能源等主业的同时，积极探索非煤领域发展业态。”

中国食品商务研究院研究员朱丹蓬则认为，随着国家对饮用水行业的规范管理，消费者对水的认知不断加深，未来三年后高端水才会处在相对稳定健康的发展阶段。

来源：京华时报

2016-04-19

原文：<http://news.xinhuanet.com/128910575.htm>



光明食品集团零售终端转型提速

近日，光明食品集团与翌恒网络科技（盒马鲜生）签署战略合作协议，携手创新互联网商业模式。

在业内人士看来，双方的战略合作模式，可以将光明食品的全产业链能力与盒马鲜生的消费端能力无缝对接，通过信息共享及产业生产的数据应用，两者能力的优势互补，可以使得双方的毛利结构会越来越好，盈利能力会进一步得到提升。

行业资讯

据了解，盒马鲜生通过线上线下融合的互联网体验店，加上低成本运作及快速送达，实现了线上线下融合的核聚变，线上做流量增长，线下做订单增长及优质服务，保证产品新鲜度、降低流通成本的这种全新的商业模式，得到了消费者的认可。而光明食品有着丰富优质的现代农业、食品制造业、渠道终端、全球集成及国内市场分销平台等资源，市场化、专业化、国际化明显，具有完整的食品全产业链、庞大的生鲜加工及充分的增值营销后台。

对于此次合作，光明食品集团新闻发言人潘建军对《证券日报》记者表示，光明食品集团与盒马生鲜达成战略合作，意味着光明食品集团在零售终端业态转型、商业模式创新，产业链与消费端互补的一次实践。

来源：证券日报

2016-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/374860.html>

麦德龙入驻天猫超市 与阿里业务合作更进一步

4月20日，天猫超市联合麦德龙集团共同宣布，麦德龙集团旗下的商超麦德龙正式入驻天猫超市，为国内的消费者带来全球的优质进口商品，天猫超市则为商品提供“当日达”、“次日达”等一站式服务。值得注意的是，继麦德龙后，德国超市INFERNO、西班牙超市DIA迪亚天天也将在未来三个月内入驻天猫超市，为消费者提供高品质的进口食品。

麦德龙中国总裁席龙表示，今年是麦德龙入华第20年。这20年见证了麦德龙扎根中国到发展壮大的过程，在中国消费升级的背景下，麦德龙不断调整和优化业务线，以制定更适合中国市场的发展战略。相信在未来的20年里，天猫超市等电子商务平台，是麦德龙在中国发展的新动能。

来源：证券时报网

2016-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/375160.html>

行业资讯

全国酿酒业去年亏损299家 万亿收入目标实现有点难

中国酒业协会近期发布了《中国酒业“十三五”发展指导意见》，预计到2020年酿酒产业销售收入达到12938亿元，比2015年9229.17亿元增长40.19%，年均复合增长6.99%。

酒业专家表示，当前我国酒行业仍面临库存高、城镇居民消费饱和、消费群体年轻化等一系列问题，实现酒业“十三五”规划仍存在挑战。不过在资本市场看来，白酒市场未来将出现分化，龙头企业有望实现两位数增长。

中国酒业协会理事长王延才表示，目前酒类行业的发展已经进入“新常态”，即我国城镇居民酒类产品消费量已经达到高点，农村居民消费量目前处于相对稳定状态。未来行业整体消费总量将趋于稳定，增速将自然回落。

来源：新京报

2016-04-19

原文：<http://news.xinhuanet.com/1118661291.htm>

贝因美新品瞄准二三线市场

正处于转型期的贝因美近日推出全新的原装原罐婴幼儿配方乳粉，不同于以往，贝因美此次将新品的渠道定位在二三线市场。业内人士称，贝因美采取的是差异化竞争的手段，通过转换战场、渠道下沉，为自己争取更多的市场份额。

贝因美此次也延续了2013年推出新品的做法，采用爱尔兰原装原罐，且价位定在300元左右。贝因美婴童食品股份有限公司总经理黄焘介绍，此次新品发售区域选在中原地区，是因为该地区儿童缺铁比例较高，而贝因美此次推出的产品也较有针对性。“我们首先与当地母婴店进行合作，在二三级市场推出新品，后期会展开其他区域和线上线下的销售。”黄焘介绍。

来源：北京商报

2016-04-20

原文：<http://shipin.people.com.cn/28289143.html> 11

展会报道

第11届东亚“食博会”6月3日将在烟台开幕

“2016第11届东亚国际食品交易博览会”将于6月3日—6日在烟台国际博览中心召开，同期举办2016亚欧国际进口商品博览会暨韩国名品展。

“2016年第11届东亚国际食品交易博览会”以“绿色、创新、合作、发展”为主题，以推动进口贸易、出口贸易和国内贸易为宗旨，预计届时将有来自日、韩、欧美、中国香港、澳门、台湾及国内27个省市约1000家食品行业企业，20万参观者参与本次展览活动。同期举办诚征经销代理商、国内外合作项目推介、进出口贸易及投融资项目洽谈、大型商超看样订货、广告宣传发布等系列活动。

本届展会启动以韩国亚洲新闻集团、韩国仁川广域市食品加工业联合会、亚欧国际贸易发展协会等组团参展的模式。截止目前，已有韩国、日本、马来西亚、泰国、俄罗斯、澳大利亚等国60家企业报名参展。

来源：大众网烟台频道 2016-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/374897.html>



展会报道

发酵行业新平台 FPF2016点燃行业发展新动力

2016食品与医药发酵产业联展（FPF2016）将搭乘行业发展的向上趋势，于2016年6月21-23日盛装亮相上海新国际博览中心。同期与国际淀粉衍生物展（Starch）、亚洲食品配料展（FIAC）、国际制药原料展（CPHI）、营养保健品展（HNC），汇聚食品、制药原料，保健品等的全产业链，共计3500余家企业参展，总展出面积达20万平米的超大展出规模。

FPF2016联合食品和医药产业链上下游企业，展品涵盖了发酵原料、发酵制品和发酵设备的全产业领域产品。目前，已确认参展代表企业有阜丰集团、梅花生物、安琪酵母、保龄宝、上海兆光、帝斯曼、杜邦、诺维信、河南金丹、德维透平、镇江东方、江苏科海、梅特勒-托利多、南京汇科、浙江赛特、佳发制粒、科百特、灵奕高科、新和成等企业悉数到场。

距FPF2016开幕仅2个月的时间，展会预登记正在火热进行中。

来源：食品商务网

2016-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/374679.html>



培训信息

餐饮业相关的法律法规理解培训

起止日期	2016-09-29
培训分类	法律法规
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	企业管理者代表、厨房管理人员、卫生管理员、厨师长、餐饮相关部门主管
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. 食品安全法的理解与应用 二. 餐饮业主要卫生法规理解与应用 1. 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范 2. 餐饮业食品索证管理规定 3. 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定 三. 主要法律责任 1. 行政责任 2. 民事责任 3. 刑事责任
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

2016-02-03

原文：<http://train.foodmate.net/show-3139.html>

技术前沿



每天吃新鲜水果可降低多种慢病风险

统计显示，中国约有1亿名糖尿病患者，约占中国成年人总数的1/10。更为严重的是，中国近半数成年人处于糖尿病前期，约为5亿人。这不仅带来罹患2型糖尿病的风险，也带来罹患心血管病等其他疾病的风险。

面对如此严峻的形势，今年4月7日世界卫生日，世卫组织发起“打败糖尿病”行动，并呼吁公众通过健康饮食和增加运动量，来降低患病风

险。

当日，国际顶级医学期刊《新英格兰医学杂志》发表了来自中国慢性病前瞻性研究的一项最新研究成果，研究成果表明，每日吃新鲜水果可能降低中国成年人心血管死亡率达四成。

来源：新华网

2016-04-21

原文：<http://news.foodmate.net/375317.html>

美研究在吃快餐者体内发现有害化学物

据《每日邮报》的报道，美国《环境状况观察》月刊发表的一项研究指出，经常吃大量快餐的人其体内出现了增塑剂邻苯二甲酸酯。

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。

报道称，研究人员分析了8877名参与者在过去7年里参与美国联邦营养调查的资料，包括参

技术前沿

与者在24小时内进食的快餐食物以及尿液样本。研究发现，在采取尿液前24小时内进食较多快餐的人，其尿液内的邻苯二甲酸酯的水平，比其他在同时期没有吃过快餐的人高出40%。

美国的研究还证明，谷物和肉类也容易受到邻苯二甲酸酯的污染。佐塔指出，“此前的很多研究都警告，有必要对邻苯二甲酸酯含量高的食品加以监测，面包、蛋糕、比萨、米饭等含有谷物的食品都更易直接接触到食品外包装材料，一些罐头食品和饮料中也可以找到。

邻苯二甲酸酯是一种环境雌激素，在通过某种机会进入人的体内之后，它能够干扰机体内天然性激素的合成、分泌、转运等生理功能，从而破坏机体正常的生理过程。

来源：法制晚报

2016-04-21

原文：<http://news.foodmate.net/375399.html>

海产品污染物损害人体防御能力

可能污染人类食物的海洋污染物会损害身体应对毒素的能力。此项发现使了解污染物如何起作用变得更加迫切，尤其是它们经常以组合的形式被发现。相关成果日前发表于《科学进展》杂志。

来自美国加州大学圣地亚哥分校的Amro Hamdoun、Sascha Nicklisch和同事研究了37种有机污染物及其对P-gp产生的影响。P-gp是一种细胞膜蛋白质，能识别有害分子并将它们“撵走”。

在表达小鼠P-gp蛋白的酵母细胞试验中，有16种污染物使其停止工作。其中10种化学物质在人体内被发现，这意味着它们处于食物链中。有1种污染物是被一项于2001年签订的国际条约禁止的杀虫剂滴滴涕。其他则包括用作工业阻燃剂的化学物质。

来源：中国科学报

2016-04-21

原文：<http://news.foodmate.net/375327.html>

技术前沿

研究发现牛奶的一种组分 能够促进长双歧杆菌生长

对于新生儿来说，母乳是最佳食物。母乳中含有大量的有益成分，包括防止婴儿生病的抗体以及婴儿生长发育所需要的脂肪、蛋白以及必要维生素。母乳中还含有低聚糖碳水化合物，近期研究发现这种物质的作用类似于益生菌，有利于婴儿肠道菌群生长。

婴儿肠道微生物比健康成年人的肠道微生物简单的多。通常，他们的肠道仅由单一微生物主宰，即新生儿长双歧杆菌。“婴儿肠胃内90%以上是这种微生物。”美国加州大学戴维斯分校的David Mills说。如果双歧杆菌达不到应有的数量，那些潜在的有害细菌可能会趁机介入。“例如一种拟杆菌属的微生物就会趁机而入，占据主导地位，从而导致造成食物中毒的大肠杆菌的生长。”

Mills的团队发现，牛奶的一种组分能够促进长

双歧杆菌生长。研究人员利用一种酶将牛奶中的低聚糖和蛋白质分开，尝试在不同的组分上生长这种细菌，长双歧杆菌不能在提取自牛奶的蛋白质中生长，但是在低聚糖组分中却产生了惊人的效果，可以促使这种细菌快速生长。这意味着牛奶甚至是其他动物的乳汁也能够为婴儿食品配方提供类似的益生菌。

来源：中国科学报

2016-04-19

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



技术前沿

研究人员从摩擦学角度 揭示茶或咖啡发涩原因

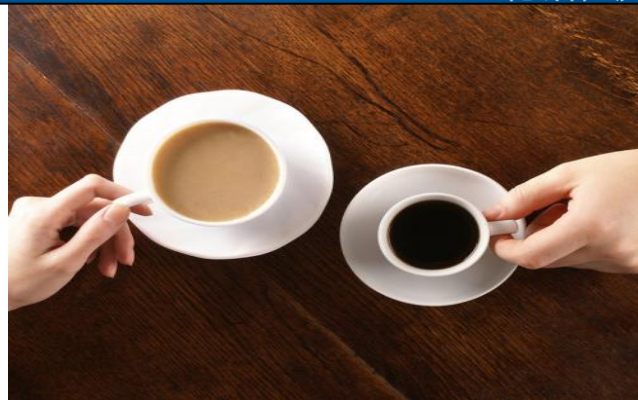
当人们吃水果或者喝茶、咖啡的时候，口腔会有发涩的感觉，这其中的摩擦学原理是什么？中科院兰州化学物理研究所周峰研究员小组发现，水果或茶中的单宁酸等酚类化合物与口腔中的蛋白发生作用，蛋白脱水沉淀，导致口腔发涩。该成果近日发表于《德国应用化学》。

周峰表示，人们喜欢在咖啡里加牛奶，或者在茶中加入牛奶，就是为了中和单宁酸等多酚类化合物，使得口感更佳。研究小组将单宁酸和润滑蛋白作为模型化合物，利用摩擦试验机，通过测量摩擦系数，从摩擦学角度揭示了发涩的原因。研究小组还将唾液蛋白加入柔性水凝胶材料中，制备出模拟舌头感知发涩的人工新材料。

来源：中国科学报

2016-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/374919.html>



韩国研发出白菜长期储存技术

韩国食品研究院发表消息称，研发出了将春夏白菜储藏时间延长至3个月的长期储存技术，并通过实例证明了其可能性。

韩国食品研究院称，通过现场实证测试，结果证实：该春夏白菜长期储存技术可将白菜的储藏时间由当前2个月延长至3个月。研究过程中，研究人员将收获后的白菜通过快速冷却处理后，利用等离子、纳米蒸汽加湿及综合环境控制技术，来控制储藏性差的春夏白菜的生理代谢活动与病害。

来源：食品伙伴网

2016-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/374641.html>

权威发布

农业部：进一步加强转基因作物监管工作

转基因是一项高技术、也是一个新产业，具有广阔的发展前景。中央对发展农业转基因提出了明确的要求，在研究上大胆，坚持自主创新；在推广上慎重，做到确保安全；在管理上严格，坚持依法监管。近年来，各级农业行政主管部门高度重视转基因作物监管工作，认真履行职责，严格依法监管，转基因作物监管工作规范有序，但个别违法违规现象仍然存在。为进一步加强转基因作物监管，促进农业转基因作物研究与应用健康发展，现就有关事项通知如下。

(一)加强试验环节监管。严格执行转基因作物中间试验、环境释放和生产性试验依法报告报批制度。按照监管手册全程监管，试验前检查控制措施和制度建设情况，试验中检查安全隔离等措施落实情况，试验结束检查残余物和收获物处理、保存情况，做到监管过程有记录、监管内容有档案、试验材料可溯源。

(二)加强南繁基地监管。加快推进生物育种专区建设，认定一批转基因试验基地。实行准入制度，将转基因试验纳入基地管理，实现对南繁单位检测监测全覆盖。严查在南繁基地私自开展转基因试验和育繁种行为。

(三)加强品种审定环节监管。对申请参加区域试验的玉米、水稻、大豆等品种，申请单位要进行转基因成分检测，试验组织单位要进行转基因成分复检，发现非法含有转基因成分的要立即终止试验。未获得转基因生物安全生产应用证书的品种一律不得进行区域试验和品种审定。

来源：新华网

2016-04-18

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/188925.html>



权威发布



天猫、淘宝再上黑榜 销售不合格食品屡 次被食药监总局曝光

近日，国家食药监总局公布了新一期不合格食品抽检名单。3批次来自天猫、淘宝的不合格产品上黑榜，涉及菜籽油、糕点类食品，违规使用食品添加剂为其不合格主要原因。

梳理发现，天猫、淘宝大众的网购平台，不止一次被国家食药监总局通报。其中，3月15日、22日、29日，国家食药监总局公布的食物抽检名单，京东、天猫等就被屡次点名。名单显示，2批次在天猫销售的标称为福建省厦门盛洲植物油

有限公司委托江苏盛洲粮油工业有限公司生产的菜籽油检出溶剂残留量被通报；河北旺哥食品有限公司生产蛋糕的纳他霉素、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标被通报。1批次由海南省海口国兴大润发商业有限公司销售的壹斤多二两酒，其酒精度检出值高出标准规定的上限值；1批次由沃尔玛(广东)商业零售有限公司销售的台湾进口活力本味青葱饼干因检出柠檬黄被通报。

来源：新华网

2016-04-20

原文：<http://news.xinhuanet.com/118683402.htm>

5家被通报乳企4家完成整改

近日，完达山、欧比佳乳业、双娃乳业、阳光乳业、友谊乳业五家国内乳企被国家食药监总局通报，在该局组织的常规性食品安全审计检查中，发现在设施设备管理、基粉进货检验和出厂检验等方面存在缺陷，其中有企业甚至被发现涉

权威发布

嫌使用过期原料和使用同一配方生产不同品牌婴幼儿奶粉。

食品安全管理制度落实不到位，比如个别批次产品的出厂检验原始记录显示，三聚氰胺检出限量为2mg/kg，不符合规定的检出限量，但出厂检验报告判定产品为合格；硒的执行限量标准有误；能量值内控指标错误。

其中，呼伦贝尔友谊乳业公司部分食品安全管理制度落实不到位，比如2015年检验能力验证报告中缺少铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素M1等检验验证项目；原辅料采购管理中，未对OPO结构油脂和核苷酸的供应商进行现场质量审核。

截至目前，上述五家乳企有四家已完成整改，并经食药监部门验收合格，重新恢复生产。

来源：南方日报

2016-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/374836.html>

新西兰输华肉类产品 清真认证信息将可上网查

4月18日，质检总局副局长、国家认监委主任孙大伟与新西兰初级产业部副部长罗杰在京签署了《关于新西兰输往中华人民共和国肉类清真认证的安排》，双方就新西兰输华牛羊肉的清真认证事项作出了协调安排，将建立产品追溯和信息通报机制，确保肉类清真产品的认证真实性和来源可靠性，便于国内消费者进行辨识，防止未经认证或假冒认证的境外清真食品流入国内市场。

根据协议，新西兰初级产业部将定期向国家认监委通报获得新西兰清真认证的输华肉类产品信息，国家认监委将在官方网站上公布认证信息和境外生产企业注册信息，消费者可以在网站进口注册专栏点击新西兰肉类企业在华注册名单获取相关清真认证信息。

来源：新京报

2016-04-19

原文：<http://news.xinhuanet.com/128911029.htm>

预警通报

台湾地区在大陆出口食品用孜然中检出多菌灵等6种农药残留

2016年4月12日，台湾地区“食药署”在网站公布，检出大陆出口食品用孜然（批号：HYCC-2（SEED OF CUMIN）中残留农药多菌灵（贝芬替，carbendazim）0.36 ppm、丙环唑（普克利，propiconazole）0.3 ppm、噻虫嗪（赛速安，thiamethoxam）0.21 ppm、吡虫啉（益达胺，imidacloprid）0.27 ppm、噻虫胺（可尼丁，clothianidin）0.24 ppm及啉虫脒（亚灭培，acetamiprid）0.31 ppm。农药贝芬替、普克利、赛速安、益达胺、可尼丁及亚灭培的定量极限为0.05 ppm，依据“农药残留容许量标准”，本案不符合食品安全卫生管理法第15条规定。

来源：厦门WTO工作站

2016-04-18

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/374708.html>

新西兰发布贝类毒素风险警告

据新西兰初级产业部（MPI）消息，4月14日新西兰初级产业部（MPI）发布贝类毒素风险警告，建议民众勿食用两个地区的贝类产品。

这两地为霍克斯湾地区，包括莫哈卡河（Mohaka River）与拐子角（Cape Kidnappers）之间的海岸线。第二个地区为马尔堡的整个安德伍德港口。对两地贝类取样检测发现，麻痹性贝类毒素超出0.8毫克/千克的安全限量。

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。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。MPI发出公共健康预警，劝告市民不要食用以上两地贝类。

来源：食品伙伴网

2016-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/2016/04/374699.html>

预警通报

美国召回染李斯特菌的两款鲱鱼

据美国FDA消息，4月14日美国FDA发布通报称，纽约州OLMA-XXI, Inc.公司宣布召回两款鲱鱼，因为产品可能被李斯特菌污染。

据了解，问题鲱鱼的品牌为Norven，批号为530611，有效期至16年10月27日（包装底部），规格有17.6盎司（条形码为856687004196），10.6盎司（条形码为856687004189）。产品被销往加州、纽约州、佛罗里达州等10州销售。

问题产品可能含有李斯特菌。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。孕妇感染后，可能会流产甚至出现胎儿死产。

来源：食品伙伴网

2016-04-21

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



加拿大出现疑似由冷冻水果 引发的甲肝疫情

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，4月15日加拿大食品检验署发布通告称，Nature's Touch公司宣布召回一款冷冻混合水果，因为产品可能含有甲肝病毒，并导致多人感染。

受召回产品在安大略省、魁北克省、新不伦瑞克省、斯高沙省、纽芬兰省、拉布拉多省的好市多超市有售，品牌为“Nature's Touch”，产品为冷冻有机莓子樱桃“Organic Berry Cherry Blend”。

来源：食品伙伴网

2016-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/375135.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14周）

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）发布了2016年第14周通报。本期通报共57项，其中针对中国输欧产品2项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占通报总数的4%。其中拒绝进口通报1项，信息通报1项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网
2016-04-15

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/04/374433.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
2016/4/6	波兰	塑料菜板	2016. AMY	物质迁移：总迁移量过高 (36.2mg/dm ²)	尚未投放市场/边境扣留并销毁

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
2016/4/7	西班牙	糖酸粉	2016. 0405	食品添加剂和调味品：日落黄FCF含量超标 (mg/kg - ppm)	放行入境