

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年5月

第十七期



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

法规标准

| | |
|--------------------------------|---|
| 我国将对认证机构及其认证结果随机抽查并向社会公布..... | 5 |
| 欧盟拟修订氟啶虫酰胺的最大残留限量..... | 5 |
| 加拿大拟修订吡氟禾草灵在土豆等商品中的最大残留限量..... | 6 |
| 加拿大拟修订吡唑萘菌胺在苹果等商品中的最大残留限量..... | 6 |
| 日本敦促农产品进行GAP安全认证..... | 7 |
| 美国修订阿维菌素的残留限量要求..... | 7 |

行业资讯

| | |
|----------------------------|----|
| 中国茶叶在国际贸易中“逆势上扬”..... | 8 |
| 雀巢推出全新四大系列加码抢夺冰淇淋市场份额..... | 8 |
| 金嗓子转型卖饮料..... | 9 |
| 雅士利拟全资收购多美滋中国..... | 10 |
| 水果巨头抱团整合产业链..... | 10 |

目录 Contents

展会报道

- 亚洲国际食品展8月将在上海举行 11
- 第19届中国（天津）冰淇淋展 12

培训信息

- 关于ISO22000&FSSC22000双内审员培训通知..... 13

技术前沿

- 南方稻田种油菜今后可用垄播机..... 14
- 科学发现新荷尔蒙可抵抗糖尿病和肥胖症..... 14
- 科学家将咖啡渣变成筑路材料..... 15
- 为何喝红酒、吃巧克力会有益于肠道..... 16

目录 Contents

英国金斯顿大学研究发现吃黑巧克力运动耐力好..... 17

食用过多红肉将致健康问题增多加速人体老化..... 17

权威发布

食药监总局近期抽查8批次食品不合格..... 18

认监委将开展2016年度检验检测机构能力验证工作..... 19

国务院发方案谈质量安全盐业改革拉开序幕..... 19

婴幼儿辅食生产许可审查细则草案发布..... 20

预警通报

韩国召回中国产兽残超标“冷冻鲶鱼”..... 21

联合利华宣布自愿召回Blue Ribbon冰淇淋..... 21

全美召回冷冻水果和蔬菜李斯特菌惹祸..... 22

意大利发生高致病性禽流感..... 22

欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第16周）..... 23

法规标准

我国将对认证机构及其认证结果 随机抽查并向社会公布

5月3日，国家认监委对认证机构的监督检查正式启动“双随机一公开”模式，今后我国对认证机构及其认证结果将随机抽查并向社会公布结果。这是为落实国务院关于推广随机抽查规范事中事后监管要求而推出的认证市场准入及监管制度改革的一项举措。

据了解，今后国家认监委将按照国务院和质检总局的部署要求，进一步深化认证市场准入及监管制度改革，对国内检验检测认证市场全面推行“双随机一公开”监管模式，确保认证监管执法活动的公开、公平、公正和科学高效。

来源：中国质量报

2016-05-03

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/190235.html>

欧盟拟修订氟啶虫酰胺的最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，4月27日欧盟食品安全局（EFSA）就修订花草茶中氟啶虫酰胺（flonicamid）的最大残留限量发布意见。

据了解，依据欧盟委员会法规（EC）No 396/2005第6章的规定，德国收到一家公司申请，要求修订花草茶中氟啶虫酰胺的进口限量。

欧盟食品安全局对叶菌唑的最大残留限量进行了审查，提议如下：

| 产品名称 | 现有限量 (mg/kg) | 修订限量 (mg/kg) |
|------|-----------------|-----------------|
| 花草茶 | 0.05 | 6 |

来源：食品伙伴网

2016-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/377357.html>

法规标准

加拿大拟修订吡氟禾草灵在土豆等商品中的最大残留限量

据加拿大卫生部消息，4月26日加拿大卫生部发布PMRL2016-17通报，有害生物管理局提议修订吡氟禾草灵（Fluazifop-butyl）的最大残留限量。征求意见截止7月10日。

| 农药 | 限量 (ppm) | 商品 |
|-------|----------|--------------|
| 吡氟禾草灵 | 1.5 | 甜 |
| | 0.15 | 柠檬油 |
| | 0.03 | 柑橘类水果（作物组10） |

来源：食品伙伴网
原文：

2016-05-04

<http://news.foodmate.net/2016/05/377325.html>

加拿大拟修订吡啶萘菌胺在苹果等商品中的最大残留限量

据加拿大卫生部消息，4月26日加拿大卫生部发布PMRL2016-20通报，有害生物管理局提议修订吡啶萘菌胺（Cyantraniliprole）在中的最大残留限量。征求意见截止7月10日。

| 农药 | 限量 (ppm) | 商品 |
|-------|----------|----|
| 吡啶萘菌胺 | 2.0 | 干 |
| | 0.7 | 苹果 |
| | 0.01 | 花生 |

来源：食品伙伴网
原文：

2016-05-04

<http://news.foodmate.net/2016/05/377348.html>

法规标准

日本敦促农产品进行GAP安全认证

近日，农林水产省发表消息称，因与海外企业贸易很多要求农产品安全相关的认证制度，为了支持日本农产品的出口，将敦促国内生产者取得认证。

截至2020年，日本政府将农产品的出口额目标定为每年1兆日元。近年来，世界贸易大公司等海外企业以农产品是否取得GAP安全相关的认证作为采购条件的情况不断增加。因此，农林水产省为支持出口，将推广GAP认证制度，敦促国内企业进行GAP认证。

在东京奥运会上，提供给选手的食材有可能需要像GAP一样的安全认证。农林水产省农业环境对策课的课长称，农产品市场日趋全球化，国内贸易的生产者获得GAP认证也很重要。

来源：食品伙伴网

2016-05-06

原文：<http://news.foodmate.net/377868.html>

美国修订阿维菌素的残留限量要求

2016年5月2日，美国环保署发布最终条例，修订部分产品中阿维菌素（Abamectin）的残留限量要求，本条例于发布之日起生效，反对或有听证要求的按40CFR § 178的说明在2016年7月1日前提交。部分限量要求如下：

| 商品中文名称 | 商品英文名称 | (mg/kg) |
|--------------|-------------------------------------------|---------|
| 芹菜根部顶部 | Celeriac, roots tops | 0.05 |
| 韭菜干叶 | Chive, dried leaves | 0.02 |
| 韭菜鲜叶 | Chive, fresh leaves | 0.01 |
| 山羊/绵羊/马脂肪 | Goat/sheep/horse, fat | 0.03 |
| 山羊/绵羊/马肉 | Goat/sheep/horset, meat | 0.02 |
| 山羊/绵羊/马肉副产品 | Goat/sheep/horse, meat byproducts | 0.04 |
| 乳类 | Milk | 0.015 |
| 葫芦类蔬菜（组9） | Vegetable, cucurbit, group 9 | 0.005 |
| 果类蔬菜（组8-10） | Vegetable, fruiting, group8-10 | 0.07 |
| 除芸苔外的叶菜类组4 | Vegetable, leafy, except brassica, group4 | 0.1 |
| 块茎和球茎蔬菜，亚组1C | Vegetable, tuberous and corm, subgroup01C | 0.01 |

来源：国家质检总局

2016-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/377691.html>

行业资讯

中国茶叶在国际贸易中“逆势上扬”

从中国食品土畜进出口商会了解到，去年以来，中国茶叶在严峻的国际贸易形势中量价齐增，逆势上涨。这个有着千年贸易历史的商品有望在“一带一路”战略下再展风采。

据商会有关人士介绍，中国茶叶出口稳步增长，态势良好。2015年，出口32.5万吨，金额13.8亿美元，同比分别增加7.8%和8.6%。今年1至3月，已累计出口7.5万吨，金额3.2亿美元，同比分别增长6.6%和10.1%。

中国食品土畜进出口商会认为，茶叶的良好贸易表现得益于这些年行业积极的“转方式、调结构”，不断优化现有产品生产的同时，加大新产品、新技术的研发力度；通过茶艺展示和培训，宣传中国茶文化，以文化带动贸易发展；更加注重品牌建设，积极打造国际知名品牌。

广交会一直以来都是茶叶出口企业的重要平

台，第119届广交会有40多家茶叶出口重点企业参展。浙江省茶叶集团股份有限公司现场负责人徐韬说，西北非、中亚、俄罗斯等地区是企业出口的传统市场，量大价低，利润也低。公司近年来加大了对欧美市场的开拓，这些地区销售量不大，但产品档次和价格都更高。

来源：新华网

2016-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/377668.html>

雀巢推出全新四大系列

加码抢夺冰淇淋市场份额

作为全球最具消费潜力的冰淇淋市场，中国正在成为众多企业竞相争夺的市场。全球最大的包装食品公司雀巢近日宣布，即将在全国市场推出全新四大系列产品，以加码冰淇淋市场份额。

据了解，雀巢在冰淇淋业务板块的动作一直不断，截至去年6月，雀巢已经投资过亿元加强冰淇淋生产和冷库设施，该公司天津冰淇淋工厂新生产线在去年6月投产，位于广东的冷库设施8

行业资讯

也已经同期启用。这也是近几年雀巢在华建立长期可持续性冰淇淋业务的重要举措。

在加强硬件设施投入的同时，雀巢也在通过产品线的丰富来抢夺更多市场份额。雀巢大中华区食品及饮料部冰淇淋业务单元副总裁李汉基昨日介绍，在中国南方市场，雀巢和该公司收购的五羊品牌冰淇淋，市场份额达到第一，而在北方市场偏弱，新系列产品会针对儿童、青少年以及白领的不同人群定位，帮助雀巢拓展更多的市场。

在业内人士看来，中国冰淇淋市场的发展具有吸引力。2015年全球冰淇淋市场销售额已经超过680亿美元，其中中国冰淇淋市场发展速度最为迅猛，正在以每年20%-30%的速度不断飙升。

来源：北京商报

2016-05-06

原文：<http://news.foodmate.net/377705.html>

金嗓子转型卖饮料

药企跨界饮料产业正在成为行业大趋势。去年刚刚登陆港交所的金嗓子日前也完成了饮料产业的首秀，系列植物饮料新品在京东完成众筹。金嗓子近期发布的2015年财报也披露了该公司在饮料领域的野心。在大健康概念盛行的当下，药企借助材料和硬件优势，进入饮料产业无可厚非，尤其对于金嗓子而言，饮料更是该公司突破单一产品线的有益尝试，然而饮料行业营销和渠道上的竞争以及对手的成熟程度，也成为药企探索的障碍。

在业内人士看来，药企之所以频频涉足饮料产业，是因为他们拥有着原料优势，金嗓子早在1994年就已推出金嗓子喉片，目前该公司润喉产品占中国润喉片市场的最大市场份额，约为25.8%。为了改变倚重单一产品的发展模式，金嗓子试图通过饮料新品类来破局。

来源：北京商报

2016-05-03

原文：<http://shipin.people.com.cn/28319335.html>

行业资讯

雅士利拟全资收购多美滋中国

中国奶粉企业雅士利将在5月19日在香港举行特别股东大会，就收购多美滋中国进行表决。5月3日，记者从雅士利最新发布的公告获悉，根据收购协议，雅士利将以1.50亿欧元或相当于约12.30亿港元（可予调整的代价）拟收购多美滋中国的全部股权，包括根据商标许可协议、专利许可协议及商标转让协议将向多美滋中国许可或转让的权利。

在交割完成后，雅士利将获得包括干燥塔、包装线在内的奶粉生产基地，同时也会获得多美滋中国的上海研发中心。业内人士认为，目前在雅士利旗下集结几大不同背景、文化的婴儿奶粉品牌，该企业如何将几个品牌文化磨合，重建有效的营销队伍，有待观察。

来源：南方日报

2016-05-04

原文：<http://news.xinhuanet.com/18796112.htm>

水果巨头抱团整合产业链

近日，深圳百果园、佳沃鑫荣懋、北京正大果业、山东佳农集团、海南天地人、本来生活网等共同倡议，在中国优质农产品开发服务协会和中国果品流通协会支持下，有关单位发起成立优质果品产业联盟。

优果联发起人代表、深圳市百果园实业发展有限公司董事长余惠勇表示，水果行业最大的痛点在于生产力落后、附加值低。最大的机会在于中国缺乏世界级的水果品类品牌。“优果联是一个公益性组织，其核心能力在于平台资源整合能力及品类品牌孵化能力。在未来，优果联能够有效快速孵化果品品类品牌，在品牌标准的统领下，实现20年内服务国内外水果基地2000万亩以上。

来源：北京商报

2016-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/377136.html>

展会报道

亚洲国际食品展8月将在上海举行

8月17-19日，在业内享有较高声誉的食品行业盛会-2016第十五届亚洲（上海）国际食品饮料展览会（简称“Cipfc China”）在上海新国际博览中心召开。三天的展会接纳了来自全国各地的观众10万余人次，其中专业观众约5万人次，展会现场实现交易额6.8亿元，签订采购合同10.3亿元，实现意向订单16亿元，预计拉动相关行业产生收益18.6亿元。本届展会突出成果，为广大食品企业开发华东市场提供了优势平台和绝佳契机。

本届国际食品展为广大企业提供了一个难得的宣传契机，利用这一行业的发展良机，各地企业纷纷推出各类促销政策，制定最具吸引力的营销举措，全力抢占华东及周边省份的优势市场，展会的作用将对我省食品行业发展格局起到深远影响，行业市场份额有望得到重新划分。一些新兴企业极力把握这次发展良机，在展会期间投入大量财力、物力及人力，力求取得最佳的效果。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-05-06

原文：<http://news.foodmate.net/2016/05/377770.html>



展会报道

第19届中国（天津）冰淇淋展

第19届中国（天津）冰淇淋展目前25000平米展区80%已经预定，其中上届客户比例占81%。据调查70%以上的老客户都将有新产品在会上推出，传统机械制造商将为客户提供个性化机械解决方案、原料企业也将围绕健康安全的市场新需求带来更多引进或开发的新产品，并将产品设计、技术改进和生产工艺结合，提供企业全方位服务。

中国（天津）冰淇淋展作为亚洲最权威的冷食工业展会，在业界一直以专业、人气和服务受到客户信赖和追捧，尤其是细致周到的服务已经成为展览业首屈一指的标杆。

随着展览市场的开发成长和逐渐成熟，今年组委会将在落实展位-整体布置（装修）-宣传预热-会务接待-现场活动-客户招揽等全方位推出一揽子解决方案，尽可能体现展会高效灵活个性化服务特点，使展商和观众体验轻松便利高效的参会服务。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/2016/05/377662.html>



培训信息

ISO22000&FSSC22000双内审员培训

| | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 起止日期 | 2016-05-23 至 2016-05-25 |
| 培训分类 | 体系认证 |
| 培训机构 | SAI Global 华赛天成 |
| 适合对象 | 食品和食品相关行业中有体系建立要求或满足客户要求的企业代表或相关人员 |
| 培训周期 | 3天 |
| 培训费用 | 2500元/人 |
| 开班省市 | 上海市 |
| 详细地址 | 上海市闸北区恒丰路568号恒汇国际大厦908室 |
| 课程内容 | <ul style="list-style-type: none">• 详细介绍ISO22000/FSSC22000的背景历史以及 GFSI的认可。• 介绍ISO22000/FSSC22000 (ISO22000+ISO22002-1) 之间的区别, 对企业现在有ISO22000基础, 现在有HACCP基础或没有任何基础的情况下如何建立和应用FSSC22000体系, 进行案例讨论;• 详细介绍ISO22002-1 (原PAS220) 标准的每个条款, 确保学员充分了解其要求的精髓; |
| 联系方式 | 联系人: 李老师 电话: 18153529010 QQ: 2848935414 邮箱: meeting7@foodmate.net |

来源: 食品伙伴网

2016-04-25

原文: <http://train.foodmate.net/show-3258.html>

技术前沿



南方稻田种油菜今后可用垄播机

在湖南省安乡县召开的“南方稻田油菜机械起垄栽培现场会”上，由中国工程院院士、湖南农业大学教授官春云团队研制的一款油菜垄作直播机在该县油菜基地亮相，一次完成翻耕、起垄、施肥、播种等6项作业，解除了油菜因种植密度大不易机械化起垄等困扰。该系列机型的研制成功填补了国内空白，为南方稻田油菜起垄栽培提供了强有力的机具支撑，建议大力推广。

针对南方地区窄垄高密度油菜种植的特点，湖南农业大学油料作物研究所经1年研究与试制，研制出可一次性达到油菜垄作栽培作业要求的2BYL-4型油菜垄作直播联合播种机。该设备对不同土壤具有广适应性，每小时生产率达4至7亩，可提高油菜产量10%以上。

来源：中国科学报

2016-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/376964.html>

科学发现新荷尔蒙可抵抗糖尿病和肥胖症

通过分析患有新生儿型类早衰症（NPS，这种病让患者脂肪过低）的两名患者的基因，得克萨斯州休斯顿美国贝勒医学院Atul Chopra团队发现，这些患者毫无生气，因为他们缺乏一种此前未知的基因，研究人员将该基因命名为asprosin。

小鼠实验表明，这种荷尔蒙在决定血糖水平方面具有重要作用，尤其是在三餐之间。

“Asprosin由脂肪细胞释放，可以抵达肝脏，告 14

技术前沿

诉肝脏立即向血液中释放葡萄糖。”当血糖水平升高后，该荷尔蒙生成过程就会关闭。

因为这两名NPS患者缺乏这种三餐之间提高血液中含糖量的机制，因此他们会感到疲倦无力。“我经常不会感觉到饥饿。”帮助解开这一谜题的Abigail Solomon说，“我吃得很多，而且经常一开始会吃含糖的食物，然后是蛋白质。”

糖尿病研究人员对这一发现非常感兴趣。Asprosin抵达肝脏后会导致葡萄糖过量生产，这是II型糖尿病的一个重要特征。Chopra的团队已经为这种荷尔蒙注册了专利，现在正在检验一种抑制asprosin的抗体。“我们正在治疗糖尿病小鼠，现在看起来可以见效。”他说。该团队希望能够在两三年内开始进行人体临床试验。

来源：中国科学报

2016-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/76961.html>

科学家将咖啡渣变成筑路材料

全球咖啡产业每年产生数百万吨咖啡渣，其中大部分被最终留在了垃圾填埋场。不过，来自澳大利亚墨尔本斯威本科技大学的Arul Arulrajah认为，这种材料不应当被浪费掉。

Arulrajah和同事从当地一家咖啡馆的垃圾箱里收集了咖啡渣，并将它们在50°C的烤箱中烘干。他们将咖啡渣和来自钢铁生产的被称为熔渣的废料以7:3的比例混合在一起，并且加入一种碱性溶液，从而使所有东西粘在一起。随后，他们将最终的混合物压缩成圆柱块。这些圆柱块牢固到足以用作路面下提供地基的道路层。每年来自墨尔本咖啡馆的咖啡渣能被用于建造5公里道路。这将减少垃圾填埋场以及对采石场材料的需求。

来源：中国科学报

2016-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/376960.html>

技术前沿

为何喝红酒、吃巧克力会有益于肠道？

来自比利时、荷兰的科学家周四在《科学》上发表了迄今为止最为全面的人类微生物研究成果，认为多样性的食物和红葡萄酒对人们的肠道是有益的。

据《华盛顿邮报》报道，科学家们对数千位参与实验者的粪便进行了分析研究之后发现，人们生活方式的种种因素与人体肠道内的某些细菌之间是有关联的。

一些科学家会使用人体肠道内的微生物来诊断并治疗某些疾病，虽然人们目前尚无法知晓哪些微生物是“最好的”或“平常的”，但目前的最新研究发现则推动人们的认知水准向前迈了一大步，即人体肠道内的微生物可以给人们的生活带来很大的改变。

科学家们发现在比利时啤酒和巧克力是有益于肠道的，而在荷兰则发现乳制品是有利于肠道的，这说明各个地区都有不同的食物可以有益于该地区

民众的肠道。即使饮食习惯稍有改变，也会给人们的肠道带来很大的影响。比如，红酒和咖啡就能够增加肠道的生物多样性。高热量的碳水化合物则起到了相反的作用。

科学家们最终发现有60多种不同的饮食可以影响到人体肠道微生物的多样性，而人体肠道微生物的多样性和人体健康自己是有很好的相关性的，即人体肠道的微生物越多，人们就越健康。

来源：侨报网

2016-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/377033.html>



技术前沿

英国金斯顿大学研究发现 吃黑巧克力运动耐力好

英国金斯顿大学研究人员发现：因为黑巧克力中的可可豆富含儿茶素，该物质能像一氧化氮一样扩张血管，增加肌肉供氧量，提高氧气的使用效率，从而增强体能。

研究人员选取了9名业余自行车运动员，考察了他们匀速骑行20分钟时的氧气消耗量，以及2分钟冲刺骑行的距离。之后骑行者被分别要求每天吃一块40克的黑巧克力和白巧克力，持续两周后再进行监测。分析结果显示：食用黑巧克力后，骑行者运动时所消耗的氧气量更少，2分钟内比没吃巧克力时多骑了240多米，比吃白巧克力时多骑了180多米。

来源：人民网

2016-05-05

原文：<http://shipin.people.com.cn/28327673.html>



食用过多红肉将致健康问题增多 加速人体老化

英国格拉斯哥大学一项研究显示，平日若食用过多红肉，并没有足够的蔬菜和水果，恐加速人体老化，且导致健康问题丛生。该项研究指出，食用红肉会使血清磷增加，若再加上整体饮食不佳，就会使生理年龄增加得更快。

研究人员表示，磷酸盐自然存在于食物中，能强化食物的味道；不过，食用太多磷酸盐使血清磷浓度增加，进而导致肾功能衰退甚至与轻微至中度慢性肾脏病有关。

来源：参考消息

2016-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/377518.html>

权威发布

食药监总局近期抽查8批次食品不合格

据国家食品药品监督管理总局网站消息，近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检肉及肉制品、蔬菜制品、焙烤食品、蛋及蛋制品、罐头和食用油、油脂及其制品等6类食品572批次样品。抽样检验项目合格样品564批次，不合格样品8批次。

总体情况：肉及肉制品93批次，不合格样品2批次，占2.2%；蔬菜制品188批次，不合格样品3批次，占1.6%；焙烤食品41批次，不合格样品2批次，占4.9%；食用油、油脂及其制品78批次，不合格样品1批次，占1.3%；蛋及蛋制品60批次，罐头112批次，均未检出不合格样品。

天猫(网站)张士奎食品旗舰店销售的标称安徽张士奎食品有限公司生产的高公油辣椒，苯甲酸检出值为1.5 g/kg，比标准规定(不超过1.0g/kg)高出50%。

天猫(网站)首席食品专营店销售的标称山东莱芜泰顺斋食品有限公司生产的糖醋蒜，糖精钠(以

糖精计)检出值为0.29g/kg，比标准规定(不超过0.15g/kg)高出93.3%；甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)检出值为2.27g/kg，比标准规定(不超过1.0g/kg)高出1.3倍。

天猫(网站)海玉食品官方旗舰店销售的标称山西海玉食品有限公司生产的红枣糕，防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和检出值为1.46，比标准规定(不超过1)高出46%。

来源：中国新闻网

2016-05-04

原文：<http://shipin.people.com.cn/322875.html>



权威发布

认监委将开展2016年度检验检测机构 能力验证工作

为进一步加强检验检测机构资质认定事中、事后监管力度，规范检验检测市场，不断提升检验检测机构资质认定制度实施的有效性，根据《检验检测机构资质认定管理办法》（总局163号令）和国家认监委《实验室能力验证实施办法》（2006年第9号公告）的有关规定，国家认监委决定在社会重点关注的检验检测领域组织开展2016年度能力验证工作。

对于参加国家认监委能力验证计划（A、B、C类项目）且结果满意的检验检测机构，由国家认监委对社会公布名录（A、B类项目满意机构还将获得认监委颁发的能力验证结果满意证书）。获得满意结果的检验检测机构今后2年内（2018年底前）接受资质认定评审时，相关项目可免于

现场考核。鼓励其他政府部门、社会组织及其他方选择使用能力验证结果满意的检验检测机构提供技术服务。

来源：国家认监委

2016-05-06

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/190329.html>

国务院发方案谈质量安全 盐业改革拉开序幕

中国政府网5日对外公布《盐业体制改革方案》，备受各方关注的盐业体制改革就此拉开序幕，方案明确将从2017年1月1日起放开所有盐产品价格，同时提出完善食盐专业化监管体制，多措并举确保食盐安全。

“这是我国盐业管理体制的一次历史性变革，对于推进盐业管理体制改革、实现盐业资源有效配置、促进行业健康有序发展、确保食盐质量和供应安全必将产生深远影响。”北京大学盐业体制改革课题组有关人士表示。

权威发布

“突出食盐安全、释放市场活力、坚持依法治盐、注重统筹兼顾。”这是方案提出的改革基本原则，前述课题组人士分析说，确保食盐安全是改革核心目标，释放市场活力是改革具体内容，坚持依法治盐是盐业改革出发点，注重统筹兼顾是改革成功的保障和支撑。

方案明确将完善食盐专业化监管体制，由工信部主管全国盐业工作，各级盐业主管机构与公安、司法、卫生计生、工商、质检、食药监等各司其职、密切协作，依法加强食盐安全监管。方案并提出探索推进食盐安全监管体制改革，加快建设食盐电子追溯体系。

“食盐的质量安全和供应安全是盐业工作的首要任务。此番出台的措施有望从根本上解决食盐市场制假贩假问题，确保食盐质量和供应安全。”中盐总公司有关人士分析说。

来源：新华社

2016-05-06

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/190412.html>

婴幼儿辅食生产许可审查细则草案发布

近日，国家食药监总局为加强婴幼儿辅助食品质量安全监管，组织制定《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则（2016版）（意见稿）》公开征求意见。《征求意见稿》显示，婴幼儿辅助食品生产不应以分装方式生产，仅生产婴幼儿辅助食品大包装产品，不生产婴幼儿辅助食品最终销售包装产品的，不予生产许可。

《征求意见稿》指出，针对婴幼儿辅助食品的质量安全管理，生产企业应当按照卫生规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系；同时，生产企业主要负责人应当组织落实食品安全管理制度，对本企业食品安全工作全面负责。婴幼儿辅助食品生产企业应建立产品追溯制度及电子信息化管理系统，产品从原材料采购、出厂检验到出厂销售都应有记录，保障各个环节可有效追溯。

来源：新华网

2016-04-30

原文：<http://news.xinhuanet.com/8946906.htm>

预警通报

韩国召回中国产兽残超标“冷冻鲶鱼”

4月29日，韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国某食品进口销售企业从中国所进口、销售的“冷冻鲶鱼”产品中检出恩诺沙星、环丙沙星超过兽药残留限量标准，命令其召回相关所有产品并做废弃处理。

该产品每公斤中检出恩诺沙星、环丙沙星的合计用量为1.6mg，韩国该类产品中恩诺沙星、环丙沙星一并使用时，残留限量标准为0.1mg/kg。



来源：食品伙伴网

2016-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/376967.html>

联合利华宣布自愿召回Blue Ribbon冰淇淋

近日，联合利华宣布自愿召回1.25升和2升装的Blue Ribbon冰淇淋，因为他们发现少数冰淇淋里面含有塑料片。

联合利华认为这些塑料碎片可能会对消费者构成潜在的伤害风险。据悉，这些塑料碎片是在位于联合利华Minto工厂生产Blue Ribbon冰淇淋的生产线上通过机器进入冰淇淋中的。受影响的冰淇淋在包装盒上标注的过期时间从2017年4月28日到2018年4月27日之间，而保质期在之后的产品不受影响。



来源：澳洲网

2016-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/377546.html>

预警通报

全美召回冷冻水果和蔬菜 李斯特菌惹祸

联邦官员表示，因受李氏特菌污染而召回的仍在出售的冷冻蔬菜和水果目前已超过350种产品和42个不同品牌。

美国疾病控制和预防中心（CDC）在一份声明中称，此次疫情始于2013年9月13日报告的、来自美国三个州的八名李氏特菌感染患者，这八人都曾住院治疗，其中来自马里兰州和华盛顿州的两患者不幸去世，但医方并未将感染李氏特菌列为致死原因。该声明还称，传染病研究和实验室目前现有的证据表明，华盛顿州的CRF Frozen Foods of Pasco以及各种品牌下出售的冷冻蔬菜和冷冻食品可能是导致此次疾病爆发的起因。

来源：侨报网

2016-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/377547.html>

意大利发生高致病性禽流感

2016年5月2日，意大利卫生部向OIE紧急报告，4月29日，艾米利亚-罗马涅大区（Emilia-Romagna）的1家农场发生H7N7亚型高致病性禽流感。涉及的易感动物有1.7万只家禽，其中2000只发病，600只死亡，销毁1.64万只。诊断性质为临床诊断和实验室检验。感染来源尚不清楚。意大利上一次发生高致病性禽流感是在2015年1月17日。



来源：国家质检总局

2016-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/377697.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16周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第16周通报。共68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），占本期欧盟通报总数的7%。其中，信息通报1项，拒绝进口通报4项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网
2016-05-02

原文：
<http://www.cacs.gov.cn/cacs/newcommon/details.aspx?articleId=137149>

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 |
|-----------|-----|------|-----------|-----------------------------------------|---------------|
| 2016/4/21 | 捷克 | 玻璃 | 2016.0488 | 含重金属：镉迁移（10.6 mg/item）；铅迁移（109 mg/item） | 尚未发布销售信息/退出市场 |

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 |
|-----------|-----|-------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 2016/4/19 | 西班牙 | 带壳花生 | 2016.AOL | 含真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 9.2；Tot. = 10.3 / B1 = 40.47；Tot. = 47.72 / B1 = .9；Tot. = 6.8 µg/kg - ppb）；温度差或控制不足：温度控制不佳（-9, -10.4, -7.7, -6.2） | 尚未投放市场/拒绝进口 |
| 2016/4/19 | 意大利 | 厨房钢刀具 | 2016.AON | 含重金属：铬迁移（0.3 mg/kg - ppm） | 允许产品在海关加封后运往目的地/海关封存 |
| 2016/4/19 | 荷兰 | 花生 | 2016.AOK | 含真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 4.6；Tot. = 4.6 µg/kg - ppb） | 尚未投放市场/官方扣押 |
| 2016/4/19 | 荷兰 | 带皮花生 | 2016.AOJ | 含真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 24；Tot. = 90 µg/kg - ppb） | 尚未投放市场/官方扣押 |