

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

资讯周刊

2016年6月

第二十一期



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

- 德诺检测中标江苏省区级市场监督管理局2016年食品安全抽检承检机构库项目.. 5
- 德诺检测举办食品安全讲座..... 6

法规标准

- 多地推地方小吃官方标准标准化旨在引导..... 7
- FDA颁布食品新规：严格规范加工食品含盐量标准..... 7
- 韩国发布《食品法典》部分修改告示，实施食品原材料肯定列表制度..... 8
- 日本GAP协会发布2016年新版JGAP..... 8
- 加拿大拟修订戊唑醇与唑啉菌胺的最大残留限量..... 9
- 欧盟考虑进一步缩短草甘膦续登记有效期..... 9

行业资讯

- 保健品行业管理趋紧..... 10
- 澳洲油桃将入中国市场对华水果出口达五类..... 10

目录 Contents

加拿大奶制品公司拟35亿加元收购巴西奶酪生产企业.....	11
康师傅首季盈利下跌46%.....	12
澳出口商瞄准中国：粮食出口或将超铁矿石.....	12

展会报道

2016亚洲生鲜配送展：冷链全产业链盛会，领“鲜”上演.....	13
ProPak China 2016引领科技创新.....	14

培训信息

BRC全球食品标准第七版外审员培训课程.....	15
--------------------------	----

技术前沿

英国安格利亚鲁斯金大学研究发现垃圾食品伤肾.....	16
研究发现海洋受塑料微粒污染影响鱼类生长.....	16
美国研究：明亮环境中用餐更健康.....	17
远古中国啤酒可能“复活”.....	18

目录 Contents

韩国研究人员开发新型激光装置：预防食物中毒..... 18

研究称经常晚上8点后吃饭腰围将大增..... 18

权威发布

食药监总局通告4批次食品不合格3款蜂蜜检出氯霉素..... 19

食药监总局：专项治理玛咖制品、配制酒等吹牛产品..... 20

国务院发文件清理整合规范认证评估检查检测等中介服务..... 20

食药监总局发布注射用A型肉毒毒素消费警示..... 21

预警通报

日本加强对中国产芋头中毒死蜃的监控检查..... 22

韩国召回中国威海产镉超标“活章鱼”..... 22

美国桂格燕麦公司扩大召回染李斯特菌产品..... 23

澳大利亚召回越南干辣椒酱..... 23

欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第21周）..... 24

关注德诺



热烈祝贺德诺检测中标江苏省区级市场监督管理局2016年食品安全抽检承检机构库项目

2016年5月27日，德诺检测中标江苏省区级市场监督管理局2016年食品安全抽检承检机构库项目。

德诺检测在近年来已承担过上海及其他省市的食品抽检任务，表现出高度的专业性与高效性。这次中标表明德诺检测在食品安全检测方面的能力得到了更广泛的认可，德诺检测也将乘势而上，扬优成势，创造出新的辉煌。

关注德诺

德诺检测举办食品安全讲座

为了宣传、普及食品安全知识，提高公众的饮食安全意识，帮助大家更合理地选购、消费食品，更好地提升健康素质和生活质量，并使人人关心饮食，人人参与食品安全成为一种社会风尚。2016年6月2日，德诺检测为川沙新镇福利院的老人与妙兰社区的居民分别做了一次食品安全讲座，从不同的角度对食品安全相关科普知识进行深入浅出的讲解。

当前食品安全问题逐渐成为社区居民议论和关注的焦点，大家对如何管理好自己的餐桌有着很多的疑问。在讲座中，德诺检测不仅介绍了如何鉴别问题食品的方法，也教授了大家如何科学饮食，让大家能够“买的放心，吃得安心”。其中包括食品安全的定义与如何挑选安全的食品；指导民众科学合理饮食，增强食品安全意识和常识。最后，德诺检测呼吁：关注食品安全是全社会共同的责任，人人参与食品安全监督，共同构筑健康生活。

讲座后，听众纷纷表示，讲座内容通俗易懂，通过食品安全讲座的形式，不仅提高了他们对安全食品的鉴别能力，也提高了他们对食品安全的警惕意识，对大家生活质量的提高起到了积极的指导作用。



法规标准

多地推地方小吃官方标准 标准化旨在引导

日前，西安市质监局发布了包括肉夹馍在内等5种西安地方小吃的统一制作标准，引发社会热议。为了提升地方小吃的整体品牌，不只西安，近年来，湖南、四川等地也相继推出地方小吃标准。

于多地政府部门推出地方小吃标准，有评论分析，地方政府扶持和鼓励地方产业的发展是值得肯定的，但这种扶持与鼓励，应该是在卫生、安全等方面做好工作，营造一个良好的市场秩序，而不是在“怎么制作小吃”上下功夫。后者，是厨师的工作；前者，才是政府行政部门的职能。

也有观点认为，从行业的角度看，实行标准化才能形成规模化乃至品牌化，这也是壮大地方特色餐饮的必要前提。就目前来看，各种地方小吃的制作工艺标准，只是指导性操作规范而不是强制性的。

来源：中国新闻网 2016-05-31

原文：<http://shipin.people.com.cn/8386600.html>

FDA颁布食品新规： 严格规范加工食品含盐量标准

据悉，2011年开始实施的现行FDA食品规范对于食品厂商，餐厅和餐饮服务业的降低食品含盐要求是建议性而非强制性的。而美国人平均盐摄入量水平为3400毫克每日，超过专家建议标准的50%之多，大部分摄入来自于加工食品和餐厅食物。高盐饮食习惯被认为与高血压有紧密联系，高血压是引起心脏病和中风的风险因素之一。FDA称新规旨在将美国人平均盐摄入量水平控制在少于2300毫克每日，未来十年中如果能使美国人平均盐摄入量水平降低40%，将能够拯救超过50万人的生命，并减少近1000亿美元的医疗保险开销。

此次新规颁布后有助于美国人更好地自我控制盐摄入量，保持健康饮食习惯。

来源：cnbeta网站

2016-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/382059.html>

法规标准

韩国发布《食品法典》部分修改告示，实施食品原材料肯定列表制度

韩国食品和药品安全部（MFDS）发布了《食品法典》部分修改告示，其主要内容如下：

a. 食品原料管理体系改为食品中可用原料的形式（2016.5.31实施）。

1) 以往食品原料数据库包含食品中可用原料与不可用原料，修改后改为仅包含食品中可用原料的肯定列表系统，原料库中可用原料目录登载入食品法典中，删除不可用原材料目录。

2) 可作为食品原料使用的未公示的食品原料，需经韩国MFDS安全性审查并登载入食品法典后方可作为食品原料使用，目前登记的可作为原料使用的食品共计4894种。

来源：食品伙伴网 2016-06-01

原文：<http://news.foodmate.net/381823.html>

日本GAP协会发布2016年新版JGAP

5月31日，日本JGAP协会发表消息称，为了向国际规范看齐，制定了2016年新版日本良好农业规范（JGAP）。

新版JGAP由“基础”和“追加”两部分组成。“基础”部分完善和追加了以往的内容，收载了作为日本GAP规范必要的事项。“追加”部分收载了比全球食品安全倡议（GFSI）更广泛的、可以更好地对应食品安全相关风险管理或如何确认劳动者雇佣条件等内容。而且“基础”部分中特别注明了只在“追加”部分中要求的内容，与“基础”中的内容组合在一起，可以简单移行到“追加”中的标准。

预计今年9月1日开始，按照新版JGAP基准进行GAP认证审核。按照现行JGAP的认证审核将并行到2017年8月31日，因需要两年更新一次，所以按照旧版认证有效期至2019年。

来源：食品伙伴网 2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382196.html>

法规标准

加拿大拟修订戊唑醇与唑啉菌胺 的最大残留限量

食品伙伴网讯 据加拿大卫生部消息，5月30日加拿大卫生部发布PMRL2016-28、2016-29通报，有害生物管理局提议修订戊唑醇（Tebuconazole）、唑啉菌胺（Ametoctradin）的最大残留限量。征求意见截止8月13日。

农药	限量 (ppm)	商品
戊唑醇	10	柠檬油
	1.0	橙子（作物亚组10A 修订后）
唑啉菌胺	60	啤酒花（干）

来源：食品伙伴网

2016-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/381962.html>

欧盟考虑进一步缩短草甘膦续登记有效期

世界农化网中文网报道：欧盟成员国将在下周召开会议，试图在草甘膦许可证到期前（2016年6月30日到期）通过一个更短的草甘膦续登记有效期的提案。

最初，欧盟委员会提出15年的草甘膦续展登记有效期，但是后来国际癌症研究机构（IARC）公布报告表示草甘膦“可能”会致癌后，欧盟委员会将有效期减至9年。

该提案由于缺乏成员国足够的支持又受到法国和德国的反对，两次投票表决都被推迟了。关于草甘膦的续登记是否能够以多数票通过还不得而知，德国由于不同政党对于该提案的争论已经表示弃权。

来源：世界农化网

2016-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/82017.html>

行业资讯

保健品行业管理趋紧

据中国经济网报道，近日，国家食药监总局公布了《保健食品生产许可审查细则》，向社会广泛征求意见。据了解，《审查细则》将适用于国内所有保健食品生产许可审查，包括书面审查、现场核查和许可检验等技术审查和行政审批工作，其中将从主体资质审查、委托生产、生产条件审查、品质管理审查、生产过程审查、许可检验、复查等多个方面实行最严格审查。

在此之前，已有《食品安全法》、《广告法》等法案专项对保健品行业乱象予以监管。随着审查细则的公布，意味着在规范保健食品生产，加强保健食品质量安全上，将迎来新一轮的监管。对于大部分保健品企业来说，要想“自证清白”，就必须企业自身“过硬”。

来源：南方日报

2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382134.html>



澳洲油桃将入中国市场 对华水果出口达五类

澳大利亚目前可向中国出口的新鲜水果包括鲜橙、葡萄、芒果与樱桃，随着近日澳中间一项新贸易协定的引入，中国消费者不久将可吃到更多新鲜可口的澳洲油桃。

根据安排，油桃出口到中国前，相关的果园、包装站和出口设施（包括冷藏与熏蒸设施）须经澳农业水利资源部稽核与批准。为做到合规，种植户将须对果园展开监测，保证不存在

行业资讯

协议文件列出的12种虫害。

目前，塔斯马尼亚是澳大利亚唯一享有“无果蝇”认可资格的地区。其它地区，如西澳产的油桃需要在2.1°C以下环境存放21天的冷藏处理，东部州须在3°C以下环境冷藏存放18天。据了解，在本次协议，中国政府还同意任何澳洲园艺产品面临的昆士兰果蝇及次级昆士兰果蝇的冷藏处理温度将提升到3°C。业内将此视作突破性进展。产业游说组织澳洲夏季水果公司（SAL）总裁指出，这对海运水果有着关键意义。以往当集装箱运到赤道附近，水果去霜后温度会超过2.1°C，运抵中国后就会被拒收。另外，中国政府还同意澳方水果使用新型低剂量的溴化甲基熏蒸法，将减少熏蒸对水果的损害风险。

来源：澳华财经在线

2016-06-01

原文：<http://news.foodmate.net/381844.html>

加拿大奶制品公司拟35亿加元收购 巴西奶酪生产企业

6月3日报道，加拿大最大的奶制品企业之一 Saputo Inc管理层近期透漏，公司正在尝试对巴西的奶制品相关产业进行收购，收购计划涉及的金额可能会达到35亿加元以上。

Saputo公司正在计划收购巴西境内的奶酪工坊企业，而此前该公司主要的奶酪产地是位于巴西南边的阿根廷。

Saputo总部设在蒙特利尔，公司成立于1954年，是一间家族企业。现任首席执行官是其创始人Lino Saputo的儿子。对于公司的收购意向，Lino Saputo Jr表示，“巴西有非常完善的奶制品市场，如果我们确定在巴西可以成为集运商的话，我们一定会抓住这个机会进入巴西市场。”不过Lino Saputo Jr.并没有透漏该公司是否已经与巴西方面某些企业进行正式洽谈。

来源：晨啸网

2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382201.html>

行业资讯

康师傅首季盈利下跌46%

康师傅近日公告称，截至2016年3月底止第一季盈利5801美元，按年下跌45.79%。期内收益约21亿元，按年减少9.54%。其中，方便面及饮品的收益分别按年下跌15.82%及5.41%。期内主因销售不利致单箱制费上升，整体毛利率则微跌0.23个百分点至31.43%，方便面毛利率跌2.22个百分点至28.59%；饮品毛利率则升0.77个百分点至33.29%。康师傅3月22日发布的2015年业绩报告显示，去年康师傅总营业额91.03亿美元，同比下降11.09%；净利润2.81亿美元，同比下降41.93%。

方便面和饮品是康师傅的两大主要业务，但尼尔森2015年最新数据显示，方便面整体销量下滑6.3%，销售额下降2.6%，这使得康师傅的业绩深受影响。

来源：南方日报

2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382135.html>

澳出口商瞄准中国： 粮食出口或将超铁矿石

澳大利亚从“矿业繁荣到农业繁荣”，将贸易重点聚焦在中国蓬勃发展的中产阶级身上。去年中澳签署自由贸易协定，堪培拉政府于今年4月向中国派遣了迄今为止规模最大的商业代表团以加强贸易。本周，悉尼派出由100人组成的贸易文化代表团前往中国广州。

新南威尔士大学的蒂姆·哈考特说，其他经济领域也将因此获益。哈考特说：“政府表示，由于农业发展，我们将从矿业繁荣转向农产品繁荣，但是我认为涉及的领域远不止于此。我认为专业服务、建筑、基础设施和教育都是新一代中澳贸易关系的一部分。”

来源：参考消息

2016-06-01

原文：<http://news.foodmate.net/381837.html>

展会报道

2016亚洲生鲜配送展：冷链全产业链盛会，领“鲜”上演

2016亚洲生鲜配送展将于6月14-16日在上海新国际博览中心再度拉开帷幕。展会以“递送健康鲜生活”为主旨，打造集冷链配送及检测服务、冷藏冷冻设备、冷库仓储、冷链运输装备、果蔬分选、生鲜加工保鲜及包装等“仓运配”全环节的一站式商贸平台。

本届亚洲生鲜配送展将再度携手全球最大物流展亚洲版——亚洲物流双年展联袂上演，共享十余载展会经验积累与物流服务优势资源，从海陆空交通运输、物流、供应链全产业角度共议生鲜冷链配送，展现一个三百六十度的全产业平台，通过打通上下游，拓宽客户渠道和周边资源，来降低企业成本，创造更多商机。

本届亚洲生鲜配送展将汇聚200余家展商，展示面积达14,000平方米。届时，与同期的亚洲物流双年展联动，预计可吸引35,000名专业观众。从“最先一公里”到“最后一公里”不断链展示生鲜配送行业最新产品与解决方案。

来源：食品伙伴网会展中心 2016-05-31

原文：<http://news.foodmate.net/2016/05/381609.html>



展会报道

ProPak China 2016引领科技创新

第二十二届上海国际加工包装展览会将于今年7月13-15日在上海新国际博览中心盛大开幕。本次展会将汇聚来自海内外的战略合作伙伴、顶级品牌和众多知名企业，为您展示最新的加工包装创新技术和产品。届时来自食品和饮料、化妆品、医药、零售商品制造商将在展会上找寻到包罗万象的各类节约成本的加工和包装技术。

截止目前已有来自22个国家和地区的550多家企业报名参展，展台预销情况稳步发展。参展商将有机会会见18,000位左右来自国内所有行业领先产品制造商的专业买家。来自世界各地的观众也在积极寻求创新加工包装技术，预计将有2,500位来自南美、中东、非洲、欧洲、南亚、北亚、澳大利亚和新西兰的海外专业买家前来参观展会。

今年展会将为观众提供免费专业技术研讨会。包括：上海饮品行业协会和中国（长三角）饮品行业联席会议组织的主题报告研讨会；上海易度文化传播有限公司展示库卡机器人、德沃包装机械案例研究。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/382081.html>



培训信息

BRC全球食品标准第七版外审员培训课程

起止日期	2016-07-14 至 2016-07-17
培训分类	技术培训
培训机构	SAI Global 华赛天成
适合对象	各认证机构第三方审核员及大型食品企业品控管理人员
培训周期	4天
培训费用	7000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
授课教师	具有多年经验的资深主任审核员
课程内容	BRC组织及食品标准的国际背景及范围。 第七版标准条款的讲解和实施要求。 审核员的审核技巧及案例分析。
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮件：meeting@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-05-27

原文：<http://train.foodmate.net/show-3323.html>

技术前沿



英国安格利亚鲁斯金大学研究 发现垃圾食品伤肾

据英国“今日医学信息网”近日报道，英国安格利亚鲁斯金大学生物医学研究者发现：吃太多垃圾食品或高脂饮食，会对肾脏造成伤害。

研究团队给老鼠喂食了5周高脂饲料，或让它们食用8周垃圾食品。研究者评估了这些饮食如何影响啮齿类动物的血糖水平，以及它们如何影响肾脏中的各种葡萄糖转运蛋白。结果表明，高

脂饮食或垃圾食品会导致血糖升高，相当于发生了2型糖尿病，这可能导致糖或葡萄糖在血液中聚积。随着时间的推移，血糖上升会导致糖尿病肾病，肾器官无法再将废物从体内去除。因此，研究者认为，不健康的饮食习惯与2型糖尿病的风险一样高，因为它们都会损害肾功能。

来源：生命时报

2016-05-30

原文：<http://news.foodmate.net/381254.html>

研究发现海洋受塑料微粒污染影响鱼类生长

据外媒报道，《科学》（Science）杂志刊登一项研究发现，海洋遭受塑料微粒严重污染后，会对鱼类的生理和行为造成较大影响。

据报道，6月2日研究人员表示，实验显示欧洲鲈鱼幼崽暴露在海洋塑料微粒环境下，受精卵的孵化受到阻碍，这不利于幼鱼成长，导致鱼活动能力下降，更易遭到掠食，死亡率增高。

技术前沿

瑞典乌普萨拉大学（Uppsala University）海洋生物学家隆恩史泰德（Oona Lonnstedt）表示，对我而言，这项研究的关键发现和最令人讶异的是，幼鱼酷爱塑料微粒，而忽略他们的天然食物来源—动物性浮游生物。

隆恩史泰德表示，科学家日益担心塑料污染对海洋生态系统的构成的影响。本次研究首次审查了塑料微粒对鱼类生长的直接影响。塑料微粒大小不超过5毫米，主要来自大型塑料垃圾分解的小碎片，或者像洗面乳、沐浴乳或牙膏等产品中的柔珠。

隆恩史泰德称，如果塑料微粒确实影响鱼类的生理和行为，那么有必要在全世界范围内呼吁禁止塑料微粒用于护理产品与化妆品。

来源：食品伙伴网 2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382262.html>

美国研究：明亮环境中用餐更健康

外出就餐时面对一众美食难免吃多，耽误减肥大计。但如果你挑选比较明亮的地方用餐，对美食诱惑的抵抗力能强一些，这是美国南佛罗里达大学一项研究的发现。

研究人员在4家餐馆调查了160名顾客的用餐情况，这些顾客中一半在光线充足的环境中就餐，另一半在光线昏暗的环境中就餐。研究人员发现，前一组顾客更爱点鱼、蔬菜等热量相对低的食物。根据销售记录计算，后一组顾客点的食物热量比前一组多39%。研究人员随后让700名大学生在或明或暗的屋子中用餐，同样发现在较暗屋子中用餐容易进食更多热量。研究人员据此得出结论，在明亮环境中用餐更容易做出健康选择，这可能是因为这种环境更能让人保持清醒。

来源：京华时报 2016-05-30

原文：<http://news.foodmate.net/381446.html>

技术前沿

远古中国啤酒可能“复活”

5月23日，中美研究人员发表的一项研究报告称，他们在西安市米家崖遗址发现了5000年前中国人酿制啤酒的证据，这是迄今在中国发现的最早酿酒证据。这一发现说明，古代中国人可能早在5000年前就开始享受喝啤酒的乐趣。

这项研究发表在新一期美国《国家科学院学报》上。据负责该项研究的斯坦福大学考古专业博士生王佳静介绍，她的导师、斯坦福大学东亚语言与文化系教授刘莉，较早的时候就有关于中国早期酿酒的设想，所以这项研究发现不完全是偶然，可以说是建立在假设之上去寻找材料而得。

去年夏天，看了米家崖遗址的发掘报告后，刘莉认为米家崖两个窖穴坑中的出土器物可能与制酒有关，王佳静一行便前往当地，开始这项研究。美国杨百翰大学教授特·巴尔也参与了这项研究，陕西省考古研究院邢福来是此次发掘工作的领队。

首先，通过对残留物中淀粉粒的观察，他们发现了很多淀粉粒有损伤的迹象。特别是一些淀粉粒的中心出现明显缺坑，一些淀粉粒变形和糊化。这两种损伤与谷物在酿造过程中制麦和糖化时的变化相吻合。她认为，中国古代酿酒可能与社会方方面面的发展都有联系。“制酒与复杂社会的产生、农业起源以及文明的产生与发展可能都有密切的联系。”

来源：京华时报

2016-05-30

原文：<http://news.foodmate.net/381440.html>



技术前沿

韩国研究人员开发新型激光装置： 预防食物中毒

由于食物中毒的案例逐渐增多，韩国开始着手相关解决措施。据了解，韩国科学家开发了一种激光器可发现食物表面的细菌。

研究人员开发了一种红光激光光束，分散于食物表面，如果有细菌分布，激光图案就会相应发生变化。通过超快相机捕捉图案变化，并通过软件分辨出食物上是否有有害细菌。

这听起来显得很复杂，韩国科员人员希望将该技术变得更加可接受。他们希望将带有加密狗的激光器安装在冰箱上，并通过智能手机获取相关检测结果，从而进入日常生活，确保食物安全。目前，该技术可以直接检测蜡样芽孢杆菌和大肠杆菌这两种常见的导致食物中毒的细菌。

来源：OFweek激光网 2016-05-30

原文：<http://news.foodmate.net/381468.html>

研究称经常晚上8点后吃饭腰围将大增

智利自治大学的帕特里夏·洛佩斯-莱加雷在她的研究中分析了近5500名智利人的数据，发现那些很晚才吃饭的人，其平均的身体质量指数（BMI指数）要比那些吃饭较早的人多0.5。这对一个身高约1.63米的女性而言，意味着体重增加2到3磅（约合0.9到1.36公斤）。根据这项研究，前者的腰围也要比后者粗2英寸（约合5厘米），这就意味着前者要穿大两个尺码的衣服。

洛佩斯-莱加雷说：“在晚上吃大餐会造成体重增加。”这是因为我们已经进化到在白天耗尽热量，以便让身体机能夜晚降下来，这就意味着食物代谢率在夜晚减缓了。而在白天，人体生物钟产生的食物酶和激素处于最佳水平。

来源：中国日报网 2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382136.html>

权威发布

食药监总局通告4批次食品 不合格 3款蜂蜜检出氯霉素

国家食药监总局官网5月31日发布消息称，食药监总局近期组织抽检焙烤食品、蜂产品等2类食品154批次样品，抽样检验项目合格样品150批次，不合格样品4批次，其中宝生园、葆春蜂王浆和河南蜜乐源三款蜂蜜检出氯霉素。

根据食药监总局官网通告，不合格产品情况如下：

上海克莉丝汀食品有限公司五莲路店销售的标称上海克莉丝汀食品有限公司委托上海吉元德食品有限公司生产的酥性干点心，酸价检出值为7.6 mg/g，比标准规定（不超过5mg/g）高出52%。

天猫（网站）宝生园食品旗舰店销售的标称广州市宝生园股份有限公司广州宝生园蜂产品厂生产的多花种蜂蜜，氯霉素检出值为0.57 μg/kg，标准规定为不得检出。

武汉市武昌区心馨蜂产品经营部销售的标称武汉市葆春蜂王浆有限责任公司生产的枣花蜂蜜，

氯霉素检出值为1.77 μg/kg，标准规定为不得检出。

郑州丹尼斯百货有限公司郑花分公司销售的标称河南蜜乐源养蜂专业合作社生产的槐花蜂蜜，氯霉素检出值为0.27 μg/kg，标准规定为不得检出。

食药监总局表示，对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地上海、河南、湖北、广东等省（市）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，并分析原因进行整改；查处情况于2016年7月31日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

来源：人民网

2016-06-01

原文：<http://shipin.people.com.cn/28402212.html>



权威发布

食药监总局：专项治理玛咖制品、 配制酒等吹牛产品

近日，食药监总局下发通知，要求全国食药监管部门开展保健食品、配制酒（主要是含中药材成分的配制酒）、玛咖制品等三类食品非法添加、非法宣传功效等专项治理工作。

通知强调，保健食品、配制酒、玛咖制品生产经营企业要按照法律规定和《关于监督食品生产经营者严格落实食品安全主体责任的通告》要求，认真组织开展四方面的自查工作。如下：

一、自查在生产经营过程中存在的非法添加药物、非法宣传功效的行为。

二、自查在产品标签标识、说明书中存在的非法宣传疾病预防或治疗功能，未取得保健食品许可宣传保健功能的行为。

三、自查在广告宣传过程中存在的虚假夸大宣传产品功效、未经审批发布保健食品广告的行为。

四、自查生产经营活动中存在的其他不符合法律法规规定的行为。

通知要求，各地食药监管部门要组织对本行政区域生产经营企业检查。分别为对行政区域内保健食品、配制酒、玛咖制品生产企业进行全面排查；对在检查中发现涉嫌非法添加、非法声称产品功效的产品进行抽样检验。

来源：新华网

2016-06-01

原文：<http://news.xinhuanet.com/18966278.htm>

国务院发文件 清理整合规范认证评估 检查检测等中介服务

2016年是“十三五”规划开局之年，也是推进供给侧结构性改革的攻坚之年。今年推进简政放权、放管结合、优化服务改革的总体要求是：

全面贯彻党的十八大和十八届二中、三中、四中、

权威发布

五中全会精神，认真落实中央经济工作会议和《政府工作报告》部署，按照创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念，紧紧扭住转变政府职能这个“牛鼻子”，在更大范围、更深层次，以更有力举措推进简政放权、放管结合、优化服务改革，使市场在资源配置中起决定性作用和更好发挥政府作用，破除制约企业和群众办事创业的体制机制障碍，着力降低制度性交易成本，优化营商环境，激发市场活力和社会创造力，与大众创业、万众创新和发展壮大新经济紧密结合起来，进一步形成经济增长内生动力，促进经济社会持续健康发展。

各地区各部门要把深化简政放权、放管结合、优化服务改革放在突出位置，主要领导要亲自抓，鼓励地方积极探索创新，一项一项抓好改革任务的落实。

来源：国家认监委

2016-05-24

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/191858.html>

食药监总局发布 注射用A型肉毒毒素消费警示

国家食品药品监督管理总局2日发布消费警示，提醒公众注意不正当使用注射用A型肉毒毒素可能引起的健康风险。

近期，北京、上海、浙江、广东等省（区、市）部分医院陆续收治了一批因注射不明物质而紧急送治的患者，均有神经中毒的特点。

为此，国家食药监总局提醒，不当使用注射用A型肉毒毒素可能会引起肌肉松弛麻痹，严重时可能会引发呼吸衰竭、心力衰竭等症状。食品药品监管部门规定，药品生产和进口企业应指定具有生物制品经营资质的药品批发企业为A型肉毒毒素制剂的经销商；药品批发企业只能将A型肉毒毒素制剂销售给取得《医疗机构执业许可证》的医疗机构或医疗美容机构。

来源：中国妇女报

2016-06-03

原文：<http://shipin.people.com.cn/409888.html>

预警通报

日本加强对中国产芋头中毒死蜱的监控检查

2016年5月30日，日本厚生劳动省发布生食输发0530第1号：加强对中国芋头中毒死蜱的监控检查。

根据2015年度进口食品等的监控检查计划，按2016年3月31日发布的食安输发0331第3号（最终修正：2016年5月23日发布的食安输发0523第1号），对中国产芋头实施检查时，发现其违反了食品卫生法。因此，将对其毒死蜱的监控检查频率提高到30%。具体如下记：

强化检查日期	国家	检查对象	检查项目
2016年5月30日	中国	芋头（限学名为： <i>Colocasia esculenta</i> ）及其加工品（限简单加工）	残留农药（毒死蜱）

来源：厦门WTO工作站

2016-06-01

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/06/381857.html>

韩国召回中国威海产镉超标“活章鱼”

食品伙伴网讯 6月1日，韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国某进口企业从中国威海（WEIHAI SANGEN INTERNATIONAL TRADING CO.,LTD）所进口、销售的“活章鱼”产品中检出镉超过残留限量标准，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镉7.3mg,韩国该类产品（带有内脏的章鱼）残留限量标准应为3.0mg/kg以下。



来源：食品伙伴网

2016-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/381985.html>

预警通报

美国桂格燕麦公司扩大召回染李斯特菌产品

食品伙伴网讯 据美国FDA消息，6月2日美国FDA发布通报称，6月2日百事可乐下属桂格燕麦公司再次宣布召回两款藜麦片，因为产品可能受李斯特菌污染。

据了解，原料供应商SunOpta所供的葵花籽受到李斯特菌污染。鉴于此，桂格燕麦宣布再召回两款产品。

问题产品可能含李斯特菌。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。

桂格公司其他产品不受影响。

来源：食品伙伴网

2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/382176.html>

澳大利亚召回越南干辣椒酱

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，5月19日澳大利亚一家公司宣布召回一款越南干辣椒酱，因为产品含花生过敏原。

澳大利亚“Skyluck Trading Co Pty Ltd”食品公司发起了本次召回。受召回产品为“Cholimex”牌干辣椒酱，规格为100g,装于玻璃罐内，保质期至2017年6月17日，2017年10月3日，2018年3月7日。

受召回产品在澳大利亚新南威尔士州、昆士兰州与南澳州的亚洲超市Asian Grocery Stores有售。

澳新食品标准局称，由于产品含有花生成分，过敏或者不耐受者食用后会有不良反应，建议消费者将产品退回获取全额退款。

来源：食品伙伴网

2016-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/382069.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21周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第21周通报。共59项，其中，针对中国输欧产品6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10%。其中，信息通报1项，预警通报2项，拒绝入境通报3项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2016-06-02

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/06/382014.html>

表1 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
2016/5/25	挪威	槐花蜂蜜	2016.0671	过敏原：微量牛奶成分 (0.68 mg/kg - ppm)	销售限于通报国/经营者扣留

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	状态/采取措施
2016/5/25	荷兰	带壳花生	2016. A TB	含真菌毒素：黄曲霉毒素 (B1 = 45; Tot. = 52 µg/kg - ppb)	产品尚未投放市场/通知发货方
2016/5/25	德国	带壳花生	2016. A TI	含真菌毒素：黄曲霉毒素 (B1 = 9.4; Tot. = 10.4 µg/kg - ppb)	产品尚未投放市场/产品遣回
2016/5/27	西班牙	干辣椒	2016. A TP	非致病微生物：滋生霉菌	产品尚未投放市场/拒绝进口