

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2017年1月

第二期



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

发布《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等127项食品安全国家标准.....	5
加拿大拟修订着色剂苋菜红的使用规定.....	6
新西兰初级产业部拟修订动物产品公告.....	6
加拿大确定部分食品中硫酰氟的最大残留限量.....	7
新西兰发布婴幼儿配方食品最新要求.....	7

行业资讯

“十三五”食品工业发展意见出炉.....	8
“洋品牌”瓜分我国巧克力高端市场.....	8
朝日啤酒集团将在华出售牛奶业务.....	9
欧盟发布《2016农业森林及渔业统计报告》.....	10
全球乳制品贸易平台指数下跌 3.9%.....	10

目录 Contents

展会报道

- Bakery China 2017展位预订全面启动 11
- 第四届中俄博览会6月15日在哈尔滨举行..... 12

培训信息

- 食品微生物学检验GB 4789-2016系列食品安全国家标准培训班..... 13

技术前沿

- 中科院上海植物生理生态研究所发现植物抗虫调控新机制..... 14
- 肠道微生物影响饮食效果..... 14
- 中科院华南植物园发现肉豆蔻科植物合生雄蕊柱的起源变异大..... 15
- 小小芝麻大大成果..... 16
- 减少盐摄入量每年可拯救数百万人..... 17
- 新型净水滤芯及其龙头式水质处理器通过成果评价..... 17

目录 Contents

权威发布

- 总局关于印发2017年食品安全抽检计划及要求的通知..... 18
- 国家食药监总局：关于“诺如病毒”的风险解析..... 19
- 食药监总局：用科学和法律武器加大对谣言打击力度..... 19
- 上海市食药监局抽检7类食品10批次农药金属残留不合格..... 20

预警通报

- 澳大利亚提醒进口食品注意标识问题..... 21
- 澳大利亚召回含塑料碎片的马铃薯饼..... 21
- 新西兰召回组胺超标的意大利凤尾鱼酱..... 22
- 英国召回未标注两种过敏原的鸡蛋沙拉酱三明治..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第1周）..... 23

法规标准

发布《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等127项食品安全国家标准

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定，经食品安全国家标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）等127项食品安全国家标准。其编号和名称如下：

GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 14884-2016 食品安全国家标准 蜜饯

GB 14932-2016 食品安全国家标准 食品加工用粕类

GB 17399-2016 食品安全国家标准 糖果

GB 19640-2016 食品安全国家标准 冲调谷物

GB 19643-2016 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 20371-2016 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB 31636-2016 食品安全国家标准 花粉

GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31638-2016 食品安全国家标准 酪蛋白

GB 31639-2016 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 31640-2016 食品安全国家标准 食用酒精

GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 8951-2016 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB 8952-2016 食品安全国家标准 啤酒生产卫生规范

GB 8954-2016 食品安全国家标准 食醋生产卫生规范

GB 8955-2016 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

来源：国家卫生和计划生育委员会 2017-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/412132.html>

法规标准

加拿大拟修订着色剂苋菜红的使用规定

据加拿大卫生部消息，1月4日加拿大卫生部发布通告，修订着色剂苋菜红（amaranth）的使用规定。征求意见截止日期为2017年3月18日。

据了解，目前加拿大已批准苋菜红按照最大限量300ppm的水平（单独或与诱惑红、柠檬黄等色素混合），用于面包、浓缩果汁、风味牛奶等食品。

然而该限量通常高于苋菜红的实际用量，而且如果苋菜红使用量增加，暴露风险会增大，鉴于此加拿大卫生部将苋菜红单独拿出，新制定使用规定。诱惑红、柠檬黄等色素的使用规定不变。

来源：食品伙伴网 2017-01-10

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/01/412347.html>

新西兰初级产业部拟修订动物产品公告

2017年1月4日，新西兰初级产业部（MPI）消息，MPI拟修订动物产品公告：乳品机构和人员认证规定，主要修订内容如下：

- 1.根据销售给消费者原奶调控计划认证从事原奶农场乳品评估和负责审核人员的过程；
- 2.更正原公告中的某些技术性错误；
- 3.进一步明确了乳品热处理过程，以及初次申请包括热处理生产过程在内的风险管理计划验证人员能力方面的要求。

来源：厦门WTO工作站 2017-01-11

原文：<http://news.foodmate.net/412607.html>



法规标准

加拿大确定部分食品中硫酰氟的 最大残留限量

2017年1月9日，加拿大卫生部发布通报，确定部分食品中硫酰氟、唑虫酰胺（Tolfenpyrad）和苯酰菌胺（Zoxamide）的最大残留限量。具体限量如下：

通用名	MRL (ppm)	食品类别
硫酰氟	3.0	作物组14-11：树生坚果（杏仁与开心果除外）
	2.0	所有加工类食品
	0.5	花生
	0.2	可可豆
	0.1	作物组15：谷物粮食（甜玉米除外）
唑虫酰胺 (Tolfenpyrad)	70	柑橘油
	3.0	干李子
	30	叶菜类（甘蓝、菠菜除外）；茶（干叶）
苯酰菌胺（Zoxamide）	0.7	洋葱鳞茎

来源：世贸组织 2017-01-12
原文：<http://news.foodmate.net/412800.html>

新西兰发布婴幼儿配方食品最新要求

据新西兰初级产业部（MPI）消息，1月9日新西兰初级产业部发布消息，就一项《动物产品公告：乳基婴儿配方食品与幼儿配方补充剂食品的生产》公告征求意见。

新西兰初级产业部称，制定本次公告的目的在于明确部分婴幼儿配方食品及其配料的生产、评估以及审核要求

这些食品包括乳基婴儿配方食品、乳基幼儿配方补充剂食品，以及这两种婴幼儿食品中的乳基配料（不包括成品中含量低于0.5%的配料）。

本次公告中的有关要求，可作为乳品生产企业有关要求的补充。征求意见截止2月9日。

来源：食品伙伴网 2017-01-06
原文：<http://news.foodmate.net/411964.html>

行业资讯

“十三五”食品工业发展意见出炉

国家发展改革委与工业和信息化部联合发布《关于促进食品工业健康发展的指导意见》，《指导意见》中明确指出，为改善供给结构，提高供给质量，未来将开展食品健康功效评价，加快发展婴幼儿配方食品、老年食品和满足特定人群需求的功能性食品，并开展应用示范。

《指导意见》提出，“十三五”期间将积极推进传统主食及中式菜肴工业化、规模化生产，深入发掘地方特色食品和中华传统食品。支持发展养生保健食品，研究开发功能性蛋白、功能性膳食纤维、功能性糖原、生物活性肽等保健和健康食品，同时一并开展应用示范。

为提升产品品质，《指导意见》中提到，未来将进一步健全标准体系，加快推进食品安全国家标准的清理整合，开展重点品种和领域的标准制（修）订，推动食品标准与国际标准接轨。

来源：新华网

2017-01-12

原文：<http://news.xinhuanet.com/20298319.htm>



“洋品牌”瓜分我国巧克力高端市场

随着生活水平的提高和消费习惯的改变，我国民众对糖果的需求逐步从水果糖和奶糖类转向巧克力类产品。巨大的市场诱惑，使我国成为世界各大巧克力品牌的争夺地，继雀巢、德芙之后，费列罗、亿滋等国际巧克力巨头纷纷来我国建厂。有专业人士指出，中国巨大的人口红利和日益增长的消费需求，使世界巧克力制造商都瞄准了这一市场，中国巧克力市场之争将重新展开，新的市场格局即将形成。

有业内人士表示，亿滋将妙卡引入我国，对我国市场来说，意义是多重的。这两年受大环境影响，快消品类食品总体增长速度在逐渐

行业资讯

减缓，而妙卡的进入，将拉动巧克力品类的成长，创造新的销量和市场份额。

来自食品界的一位专家表示，随着国产巧克力“一哥”金帝的出局，我国巧克力高端市场已旁落外企。有分析人士认为，金帝巧克力品牌衰败的原因，一是创新不足，二是营销没有跟上市场变化。金帝食品华北区一位负责人坦言，金帝从2011年开始就连续亏损。营销方面，在进口巧克力大刀阔斧地进军我国市场的时候，金帝却表现得异常低调，相比德芙、费列罗、好时巧克力铺天盖地的广告宣传，人们很少看见金帝巧克力的宣传。雪上加霜的是，在2012年，金帝的营销模式出现了明显问题，却没有引起集团的重视；在创新方面，金帝这几年也没有推出新产品。即使国内其他巧克力企业在积极寻找其他市场发力时，金帝也没有做出改变，老套的营销模式让其日渐式微。

来源：中国医药报 2017-01-12

原文：<http://news.foodmate.net/412783.html>

朝日啤酒集团将在华出售牛奶业务

据多家国外媒体报道，日本朝日啤酒集团已宣布，将撤出中国牛奶市场。据悉，朝日集团将把目前位于中国山东省的两家牛奶、农业公司出售给中国新希望集团。有消息人士透露，朝日牛奶在中国因受困物流等原因一直无法打开销路，业绩低迷。未来朝日集团将把发展重点放在啤酒业务中。

有消息称，2016年底，日本朝日啤酒集团就已和中国新希望集团达成协议，将旗下朝日绿源农业高新技术有限公司和朝日绿源乳业有限公司转让给中国新希望集团。业内人士透露，十年来该项目一直没能扭亏为盈，遂将两家公司出售给了中国新希望集团。后续朝日啤酒集团应该将重点集中在啤酒业务上。为进一步加码啤酒比重，2016年12月，朝日啤酒集团被曝将以73亿欧元的价格收购南非米勒在东欧国家的5个啤酒品牌和工厂。

来源：北京日报 2017-01-12

原文：<http://news.foodmate.net/412673.html>

行业资讯

欧盟发布《2016农业森林及渔业统计报告》

1月6日欧盟发布《2016农业森林及渔业统计报告》。在动物产品生产方面，西班牙年产2840万头生猪、德国年产2770万头生猪排在生猪生产前两位；法国年产肉牛1940万头，英国年产绵羊2310万只，排欧盟肉牛、绵羊生产第1位。在蔬菜生产方面，荷兰、西班牙、意大利是最重要的蔬菜供应国家，按产值计算，上述3个国家所生产蔬菜的产值超过欧盟蔬菜总产值50%；在水果生产方面，西班牙、意大利、法国是欧盟主要的水果供应国家，按产值计算，上述3个国家所生产水果的产值超过欧盟水果总产值60%。

在水产品生产方面，西班牙、英国、丹麦、法国是欧盟4个主要的水产品供应国，分别生产140万吨、100万吨、80万吨、70万吨水产品。

来源：国家质检总局 2017-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/412352.html>

全球乳制品贸易平台指数下跌3.9%

全球乳制品贸易平台最新公布的交易数据显示，在日前结束的最新一次拍卖中，全球乳制品交易价格指数下跌3.9%。

在最新一次拍卖中，具有指标意义的全脂奶粉交易价格为每吨3294美元，较上一次拍卖下跌7.7%。全脂奶粉价格是恒天然等大型乳制品企业决定原奶收购价的重要指标。

新西兰市场分析师认为，此次价格下跌主要受市场缺乏足够流动性影响，不少常规买家由于新年假期没有参与此次拍卖。分析师表示，此次拍卖价格不代表乳制品国际市场价格的发展趋势，长期看乳制品价格依然看涨，在今后几个月中，全脂奶粉价格有望冲击每吨4000美元的高位。

来源：中国食品安全报 2017-01-12

原文：<http://news.foodmate.net/412758.html>

展会报道

Bakery China 2017展位预订全面启动

中国国际焙烤展览会(Bakery China)始创于1997年，2017年将迎来Bakery China的20周年。Bakery China的20年，是中国焙烤行业高速发展的20年，是焙烤行业人辛勤耕耘、奋起直追的20年，也是中国焙烤行业日益融入世界版图、改变世界焙烤产业格局的20年。值此盛时，Bakery China将继续携手来自全球近百个国家和地区的新老客商，为中国乃至世界匠心打造一个全行业商贸、沟通交流、学习的综合平台。

Bakery China 2017将于5月10-13日继续在上海新国际博览中心举办。本届展览会的规模较上年将进一步扩大，首次启用包括E1-7、W1-5、N4-5在内的14个室内展厅，展示面积近17万平方米，容纳上万个标准展位；展示范围将涵盖大中小生产设备，前中后原辅料及（半）成品，包装设计、材料及设备，咖啡、饮料及轻食，和其他各类相关服务，深度覆盖焙烤全产业链的各个环节。Bakery China 2017各展厅按照产品分为：E1-5为原料展区，E6-7为咖啡、饮料和高端食品展区，W1-5为设备展区，N4-5为包装展区，E5为国际原料展区，W3为国际设备展区。预计本届展览会将迎来来自20余个国家和地区的近2000家参展企业和国际展团，和来自近百个国家和地区的超过10万名的专业买家。



来源：食品伙伴网会展中心

2017-01-09

原文：<http://news.foodmate.net/2017/01/412016.html>

展会报道

第四届中俄博览会6月15日在哈尔滨举行

近日，第四届中国——俄罗斯博览会筹备会在哈尔滨召开。记者从会议上获悉，第四届中俄博览会将于今年6月15日至19日在哈尔滨召开，展会设立“三馆十展区”，突出中小企业间的合作。

据了解，本届中俄博览会主题为“激活合作热点，推动创新发展”。合作热点即战略合作、中小企业、跨境电商、智能制造、生态农业。创新发展包括跨境结算、便捷化通关、创新创业等。本届中俄博览会拟举办32项配套活动。包括中俄重点商务活动10项，专项活动12项，文化交流活动8项等。

博览会展览面积8.6万平方米，包括3个室内展厅和1个室外展区，按展览内容划分并设立“三馆十展区”。“三展馆”包括中俄合作馆、国际时尚馆和机电设备馆；“十展区”包括区域振兴展区、绿色建材展区、国际物流展区、跨境电商展区、智能制造展区、生态农业展区、再生能源展区、金融合作展区、文化产业展区和大型机械展区。

来源：华夏经纬网

2017-01-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/01/412722.html>



培训信息

食品微生物学检验GB 4789-2016系列食品安全国家标准培训班

起止日期	2017-03-01 至 2017-03-03
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	1、各食品、饮料、罐头、乳品、水产品、农副产品等生产企业质量管理、微生物检验技术人员等。 2、各级食品安全监管及检测部门等； 3、高校及相关科研院所等从事微生物教学研究等机构； 4、其他相关行业意向本次培训班的机构及个人等
培训周期	3天
培训费用	培训费：1 人参加 2000 元/人；2 人及以上参加 1800 元/人； 费用包括：培训费、资料费、会议期间午餐费、证书费、税等内容。住宿费、交通费自理。
开班省市	上海
详细地址	具体地址会前一周给通知
授课教师	行业权威专家
课程内容	1. 微生物检测标准菌株贮藏与使用 2. 食品微生物检测数据处理及质量控制 3. 培养基质控
联系方式	联系人：杨晓波 电话：18153529013 QQ：3086743430 邮箱：meeting@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2017-01-10

原文：<http://train.foodmate.net/show-3420.html>

技术前沿

中科院上海植物生理生态研究所发现植物 抗虫调控新机制

2017年1月9日，中国科学院上海植物生理生态研究所科研人员在《自然-通讯》（《Nature Communications》）杂志发表了题为“茉莉素响应衰减和植保素积累调控植物抗虫性的动态变化”的研究论文，报道植物抗虫反应的这种时序性变化及调控机制。

茉莉素是最重要的植物抗虫激素。在正常情况下，茉莉素信号处于静止状态。当植物遭受昆虫袭击时，一类被称为JAZ的蛋白迅速降解，释放茉莉素信号从而激发抗虫反应。研究发现，SPL能够与防御开关蛋白JAZ结合并阻碍其降解，导致抗虫反应弱化。研究人员对拟南芥中的次生代谢物进行分析，结果发现抗虫成分的确随着时间的推移而稳定积累，不断充实持久性抗虫能力。

来源：中国日报网

2017-01-11

原文：<http://news.foodmate.net/412420.html>



肠道微生物影响饮食效果

当你试着在新的一年里改善自己的饮食时，体内的微生物群却可能会“捣乱”。近日，刊登在《细胞—宿主和微生物》期刊上的论文称，研究人员探索了为何小鼠从自由的美式饮食转换到健康低卡路里的植物性饮食后，没有立刻出现效果。他们发现，若想一项新饮食计划取得成功，必须去除某些人体肠道细菌。

“如果我们想开饮食处方改善健康，必须弄清哪些微生物能控制有效成果。”论文资深作者、美国华盛顿大学基因组科学与系统生物学中心主

技术前沿

任Jeffrey Gordon说，“我们已经找到了一种方法挖掘不同人类的肠道微生物群落，以识别有助于促进特定饮食效应的生物体。”

为了研究人类饮食习惯如何影响肠道微生物群，以及从原有饮食方式变成新饮食方式时，微生物群是如何做出反应的。Gordon和合作者首先采集了遵循卡路里限制、植物丰富的饮食者和典型美国饮食者的粪便样品。研究人员发现，前者具有更多样化的微生物群。“我们的肠道微生物群落不是孤立的岛屿，而是群岛的一部分，微生物可以从岛屿移动到岛屿，我们称这个群岛是一个集合群落。”论文第一作者Nicholas Griffin说。

研究人员表示，该结论将有助于指导新策略的发展，以提高健康饮食的处方效率，但他们也强调，需要更多研究确定决定人与人之间微生物交流的因素。

来源：中国科学报

2017-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/412240.html>

中科院华南植物园发现肉豆蔻科植物合生雄蕊柱的起源变异大

中科院华南植物园植物科学研究中心阳桂芳博士生在导师徐凤霞研究员指导下，对肉豆蔻科代表种的合生雄蕊柱发育及结构进行对比，研究发现该科合生雄蕊柱的起源变异大。相关研究日前在线发表于《植物学》。

基部被子植物肉豆蔻科隶属于木兰目，其花单性，雌雄异株。其雄蕊数量变异大，合生成雄蕊柱，雄蕊柱的形态具有很高的多样性，是该科分属的主要依据，对于研究被子植物花特别是雄蕊群的起源和进化也具有重要意义。

研究人员对肉豆蔻科代表种的合生雄蕊柱发育及结构进行对比，发现其起源变异大。或者由花托组织和雄蕊组成，表明合生雄蕊柱在肉豆蔻科不同属、种中的发育是不同的且独立演化的。

来源：中国科学报

2017-01-09

原文：<http://news.foodmate.net/411916.html>

技术前沿

小小芝麻 大大成果

河南省农业科学院芝麻研究中心“十五”以来，在芝麻基因组、重要性状遗传解析、优异种质创制、分子标记辅助育种等芝麻遗传育种研究领域取得了重大突破，创制出一批突破性优异新种质，建立了复合杂交与分子标记选择相结合的聚合育种技术体系，实现了多个优异基因的聚合，选育出一批优质、高产、稳产芝麻新品种，显著提升我国芝麻品种的稳产性、专用性和机械化适应程度，在新疆5.98亩土地上创造出亩产268.8公斤的世界最高纪录！……这些科研成果是芝麻研究中心主任、国家芝麻产业技术体系首席科学家张海洋研究员团队十多年来努力奋斗的结果，也是2016年度国家技术发明二等奖“芝麻优异种质创制与新品种选育技术及应用”的重要组成部分。

张海洋介绍说，近十年来芝麻研究团队刻苦攻关，取得了一批原创性成果，在芝麻重要性状遗传解析、优异种质创制与鉴定技术、分子育种技术等

方面的突破，为我国进一步选育优质高产高效芝麻新品种奠定了坚实的材料和技术基础，对世界芝麻遗传育种研究也将起到巨大的推动作用。

张海洋表示，“十三五”期间，他们将进一步加强科研和团队建设力度，打造国际一流芝麻科研团队。重点开展芝麻基因组与功能基因组学、重要性状遗传解析与关键基因克隆、优异种质创制、优异基因及基因群聚技术等研究，为进一步开展优质、高产、稳产、高效芝麻新品种选育提供理论、技术及材料支撑。来源：中国科学报 2017-01-09

原文：<http://news.foodmate.net/411147.html>



技术前沿

减少盐摄入量每年可拯救数百万人

据报道,《英国医学期刊(BMJ)》周三刊登一项最新研究称,全球民众只要少吃10%的盐,每年就能有百万条生命被拯救。

研究人员推算,政府可推动公共服务项目,只要每年在每人身上花费10美分,就能大幅降低食盐引发的心脏病与中风有关的死亡率与致残率。

研究人员表示,即便没有健康经费,我们发现一项由政府支持的全国性政策,可在10年内让民众的钠摄入量降低10%,具有成本效益。

研究显示,降低盐类摄取的全国政策,可让高血压与心脏疾病患者人数降低。然而,全球极少国家评估过执行这类计划的成本。研究推论,减少盐量摄取10年,每年可避免约580万个伤残调整生命年,这10年每人平均仅需花费1.13美元。

来源:食品伙伴网

2017-01-11

原文:<http://news.foodmate.net/412656.html>

新型净水滤芯及其龙头式水质处理器 通过成果评价

日前,由台州万物源环保设备科技有限公司自主研发的“一种净水滤芯及其龙头式水质处理器”项目通过了由中国高科技产业化研究会组织的科技成果评价。

目前的净水器一般采用陶瓷滤芯过滤加活性炭吸附龙头水质处理器,但仍达不到饮用水要求,且滤芯的使用寿命较短、成本较高。

此次的新技术通过设置亚硫酸钙颗粒、量子转换材料、麦饭石、纳米银离子等混合材料组成的四个过滤层,实现了多级过滤效果,原水经过处理可直接饮用。同时设有多档位,实现原水与净化水的多种选择,增强滤芯的使用年限,降低损耗。该项目科技成果样机仅为传统水机体积的10—100分之一,使用简单方便。

来源:中国科学报

2017-01-11

原文:<http://news.foodmate.net/412489.html>

权威发布

总局关于印发食品检验工作规范的通知

第一条 为规范食品检验工作,依据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)及其实施条例,特制定本规范。

第二条 本规范适用于依据《食品安全法》及其实施条例的规定开展食品检验工作。

第三条 食品检验机构(以下简称检验机构)及其检验人应当依照有关法律、法规的规定,并按照本规范和食品安全标准对食品进行检验。但是,法律法规另有规定的除外。检验机构及其检验人应当尊重科学,恪守职业道德,保证出具的检验数据和结论客观、公正、准确、可追溯,不得出具虚假检验数据和报告。

第四条 检验机构应当符合《食品检验机构资质认定条件》,并按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后,方可在资质有效期和批准的检验能力范围内开展食品检验工作,法律法规另有规定的除外。承担复检工作的检验机构还应当按照《食品安全法》规定取得食品复检机构资格。

第五条 检验机构应当确保其组织、管理体系、检验能力、人员、环境和设施、设备和标准物质等方面持续符合资质认定条件和要求,并与其所开展的检验工作相适应。

第六条 检验机构及其检验人员应当遵循客观独立、公平公正、诚实信用原则,独立于食品检验工作所涉及的利益相关方,并通过识别诚信要素、实施针对性监控、建立保障制度等措施确保不受任何来自内外部的不正当的商业、财务和其他方面的压力和影响,保证检验工作的独立性、公正性和诚信。

第七条 食品检验实行检验机构与检验人负责制。检验机构和检验人对出具的食品检验数据和报告及检验工作行为负责。

第八条 检验机构应当履行社会责任,主动参与食品安全社会共治。

来源:食药监总局

2017-01-12

原文: <http://www.sda.gov.cn/168286.html>

权威发布

国家食药监总局：关于“诺如病毒”的风险解析

诺如病毒（Norovirus, NV）是一组形态相似、抗原性略有不同的病毒颗粒，主要污染贝类、水果、蔬菜和饮用水，能够引起人类急性胃肠炎。所有年龄段的人群对诺如病毒普遍易感，儿童、老年人及免疫缺陷者属高危人群。

诺如病毒引起的感染性腹泻具有明显的季节性，全年均可发生，寒冷季节呈现高发，其潜伏期较短，通常为1-2天，主要症状为恶心、呕吐、胃痛、腹痛、腹泻等，症状持续时间平均为2-3天，常被称为“冬季呕吐病”，是一类自限性疾病。

牡蛎等贝类海产品和生食的蔬果类是引起诺如病毒感染暴发的常见食品。目前，诺如病毒感染的治疗暂无特效药物，以对症或支持治疗为主，大多数人一周内可以康复，易脱水人群如幼儿、老人需格外关注。

来源：国家食药监总局

2017-01-07

原文：<http://news.foodmate.net/411809.html>

食药监总局：用科学和法律武器 加大对谣言打击力度

在近日举行的“食药类事实查证与应对沙龙”活动上，食药监总局新闻宣传司司长颜江瑛表示，食品药品谣言不仅损害国家形象、阻碍产业发展，还扰乱经济秩序、影响社会稳定。对食品药品谣言，要拿起科学和法律的武器进行打击，让食品药品谣言无处遁形。

统计显示，根据知微和中山大学对1000余条社交媒体谣言样本的分析，发现九成以上的谣言围绕食品安全、人身安全、疾病、健康养生。互联网监测发现，80%的谣言持续了两年以上，有些甚至最早从2007年就在网络上传播，尽管有大量相关辟谣内容，但谣言仍然广为传播。2016年9月微信官方公布微信用户为7.68亿，中国社会科学院《2016新媒体蓝皮书》调查数据发现，2015年通过微博和微信传播网络谣言一共占比近六成，而2016年仅微信谣言就达到60.6%。

颜江瑛说，谣言传播的背后是网站通过造谣来吸引眼球，增加点击率，获取更多流量，提高网站的广告收益。日前英国《卫报》就指出：新

权威发布

媒体最大的问题在于病毒式传播速度太快，辟谣的难度太大。

针对如何治理食品药品谣言，颜江瑛表示，食药监总局主要开展三方面的工作。

第一，食药监总局及时发布食品药品信息。信息公开既是维护公众的知情权、监督权，对违法企业的极大震慑。食药监总局对监管信息执行“五公开”，即决策公开、执行公开、管理公开、服务公开、结果公开。

第二，食品药品安全不仅具有社会性、更具有科学性。媒体要科学准确报道食品药品信息。针对调查中发现的问题，提出食品药品新闻报道需要遵循的五项原则，即以负责任的理性态度为统领，科学思维方法和通俗表达方式为两翼、人文关怀的理念和遵守法律底线为基础，准确报道食品药品新闻。

来源：新华网

2017-01-09

原文：<http://news.xinhuanet.com/120274862.htm>

上海市食药监局抽检7类食品10批次 农药金属残留不合格

上海市食药监局近日公布了本市食品安全监督抽检相关信息，本次监督抽检信息涉及7大类食品，包括：豆制品、保健食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品、食用农产品、食品添加剂、其他食品等。抽检样品共计680批次，其中合格670批次、不合格10批次，涉及的多为农兽药、金属残留超标。

不合格样品中，食用农产品8批次，包括标称上海七宝商城农副产品综合交易市场经营管理有限公司9月5日生产的散装青菜，不合格项目为克百威超标；标称上海乐购物流有限公司闵行分公司9月7日生产的散装菠菜，不合格项目为毒死蜱超标；标称上海江杨农产品市场经营管理有限公司9月8日生产的散装青菜，不合格项目为氟虫腈超标；标称上海怡泽商贸有限公司9月9日生产的花鲢鱼、鳊鱼，不合格项目为恩诺沙星超标等。

来源：新闻晨报

2017-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/412211.html>

预警通报

澳大利亚提醒进口食品注意标识问题

1月11日澳大利亚农业与水资源部发布消息，提醒进口商关于进口食品标签不合格的问题。

据了解，澳大利亚按照进口食品检查法（IFIS）的要求对进口食品进行检查，统计发现在所有的不合格项目中，标签不合格的情况约占75%。

去年上半年，在开展的17464次标签检查当中，出现366次标签问题。

澳大利亚农业与水资源部统计了以下最常见的标签问题：

营养素详细信息缺少、不完整、不正确（25.3%）；

进口商详细资料缺失或不完整（24.7%）；

配料表缺失或者不完整（14.5%）；

不符合原产地标识规定（11.1%）。

来源：食品伙伴网

2017-01-12

原文：<http://news.foodmate.net/412771.html>



澳大利亚召回含塑料碎片的马铃薯饼

据澳新食品标准局消息，1月6日澳大利亚一家公司宣布召回一款马铃薯饼，因为产品中可能含有塑料碎片，人在食用后可能会受伤。

澳大利亚“Simplot Australia Pty Ltd”食品公司发起了本次召回。受召回产品的名称为“Birds Eye Golden Crunch”马铃薯饼，规格为800g，保质期至2018年7月1日。

澳新食品标准局称，由于产品含有蓝色塑料碎片，食用后会对人体造成伤害，建议消费者将产品退回获取全额退款。

来源：食品伙伴网

2017-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/412199.html>

预警通报

新西兰召回组胺超标的意大利凤尾鱼酱

据新西兰初级产业部（MPI）消息，新西兰初级产业部1月5日发布消息称，地中海食品公司宣布召回一款意大利凤尾鱼酱，因为产品组胺含量超标。

产品品牌为L' Isola D'Oro Conserve Ittiche，产品为La Pasta di Acciughe（凤尾鱼酱），规格为60g。保质期至2017年7月11日。产品装于60g纸盒内。

产品进口自意大利，在克莱斯特彻奇（Christchurch）与朗伊奥拉（Rangiora）的地中海食品公司零售店有售。

目前，尚未出现食用后患病的报道。

新西兰初级产业部称，消费者应该检查所购产品的日期代码。如果购买了问题产品，请不要食用，而可以选择退货。

来源：食品伙伴网 2017-01-11

原文：<http://news.foodmate.net/412642.html>



英国召回未标注两种过敏原的鸡蛋沙拉酱三明治

据英国食品标准局消息，1月3日英国食品标准局发布产品召回公告称，Booths公司宣布召回一款鸡蛋沙拉酱三明治，因为产品含鸡蛋与芥末成分，但标签未做说明。

产品名称为：Booths散养鸡蛋沙拉酱三明治，食用有效期至2017年1月5日。

阿斯达超市在零售店发布了产品召回公告，还将与过敏援助机构取得联系，及时通知机构成员。英国食品标准局称，产品含有鸡蛋与芥末成分，标签却未声明，会对过敏人群构成健康风险。

来源：食品伙伴网 2017-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/412224.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017年第1周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第1周通报中，欧盟RASFF通报我国产品（不包括港澳台）有4例。

来源：食品伙伴网

2017-01-09

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/01/412095.html>

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取的措施
2017-1-6	荷兰	花生	2017.AAP	黄曲霉毒素B1超标	通知发货人，未在市场销售
2017-1-6	比利时	汤匙	2017.0026	初级芳香胺迁移量超标	撤出市场，分销至其他成员国
2017-1-5	英国	米粉	2017.AAO	缺少卫生证书	销毁，未在市场销售
2017-1-3	希腊	脱皮花生	2017.AAC	黄曲霉毒素B1超标	官方扣留，未在市场销售