

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

资讯周刊

2017年1月

第三期



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

网络购买商品七日无理由退货暂行办法.....	5
澳新扩大丙酸盐作为防腐剂用于肉类产品的使用范围.....	6
美国修订四氟醚唑的最大残留限量.....	6
欧盟拟修订螺虫乙酯在石榴等商品中的最大残留限量.....	7
加拿大确定氟啶虫酰胺等最大残留限量.....	7

行业资讯

今年农产品价格上涨支撑因素不足下行空间也不大.....	8
数据显示在线外卖呈现全品化、重品牌品质等趋势.....	8
2016方便面行业在转型中实现价值提升.....	9
特医食品产业或迎六千亿春天.....	10
中化集团与中储粮总公司将开展战略合作.....	10

目录 Contents

展会报道

- CBST 2017 即将闪亮登场..... 11
- 第十八届中国绿色食品博览会将于8月在包头市召开..... 12

培训信息

- 食品微生物检验实际操作学习班..... 13

技术前沿

- 我国企业破解猪冻精技术世界性难题..... 14
- 中国农科院植保所揭示水稻程序性细胞死亡新机制..... 14
- 紫花苜蓿航天诱变育种成功..... 15
- 我国科学家发现病原菌全新致病机制..... 16
- “超级细菌”可能正隐蔽传播..... 17
- 湖南成功培育“早熟油菜”..... 17

目录 Contents

权威发布

2016年上海市食品安全白皮书发布.....	18
2016年食品抽检25.7万批合格率96.8%.....	19
总局关于春节食品专项抽检6批次产品不合格情况的通告.....	19
食药监总局通告5批次婴幼儿配方乳粉不合格.....	20

预警通报

美国对中国产玻璃杯实施召回.....	21
澳大利亚召回含塑料碎片的马铃薯饼.....	21
英国乐购召回一款外卖黄油鸡.....	22
日本岐阜高岛屋召回含金黄色葡萄球菌的培根.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第2周）.....	23

法规标准

网络购买商品七日无理由退货暂行办法

第一章 总则

第一条 为保障《消费者权益保护法》七日无理由退货规定的实施，保护消费者合法权益，促进电子商务健康发展，根据《消费者权益保护法》等相关法律、行政法规，制定本办法。

第二条 消费者为生活消费需要通过网络购买商品，自收到商品之日起七日内依照《消费者权益保护法》第二十五条规定退货的，适用本办法。

第三条 网络商品销售者应当依法履行七日无理由退货义务。

网络交易平台提供者应当引导和督促平台上的网络商品销售者履行七日无理由退货义务，进行监督检查，并提供技术保障。

第四条 消费者行使七日无理由退货权利和网络商品销售者履行七日无理由退货义务都应当遵循公平、诚实信用的原则，遵守商业道德。

第五条 鼓励网络商品销售者作出比本办法更有利于消费者的无理由退货承诺。

第二章 不适用退货的商品范围和商品完好标准

第六条 下列商品不适用七日无理由退货规定：

- (一) 消费者定作的商品；
- (二) 鲜活易腐的商品；
- (三) 在线下载或者消费者拆封的音像制品、计算机软件等数字化商品；
- (四) 交付的报纸、期刊。

第七条 下列性质的商品经消费者在购买时确认，可以不适用七日无理由退货规定：

- (一) 拆封后易影响人身安全或者生命健康的商品，或者拆封后易导致商品品质发生改变的商品；
- (二) 一经激活或者试用后价值贬损较大的商品；
- (三) 销售时已明示的临近保质期的商品、有瑕疵的商品。

来源：国家工商总局

2017-01-14

原文：<http://news.foodmate.net/412648.html>

法规标准

澳新扩大丙酸盐作为防腐剂用于肉类产品的使用范围

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，1月13日澳新食品标准局发布消息，扩大丙酸盐作为防腐剂用于肉类产品的使用范围。

澳新食品标准局经过风险评估后，批准丙酸盐作为防腐剂按照GMP的要求，用于下列肉制品：

加工肉类、禽类与野味产品，切片或切块；
加工肉类、禽类与野味产品，碎肉。

国际食品法典委员会批准丙酸盐用于两种加工肉类食品。美国FDA也批准丙酸及其钠盐作为防腐剂用于肉禽产品，最高限量为0.5%（5000mg/kg）。

来源：食品伙伴网

2017-01-19

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/01/413960.html>

美国修订四氟醚唑的最大残留限量

据美国联邦公报消息，1月10日美国环保署（EPA）发布终期条例，修订四氟醚唑（Tetraconazole）在部分蔬菜产品中的残留限量。

本条例自发布之日起生效，征求意见截止2017年3月13日。

具体限量修订如下：

商品	限量（ppm）
甜菜	0.15
甜菜干浆	0.20
甜菜糖蜜	0.25
瓜类蔬菜	0.15
果实类蔬菜	0.30

来源：食品伙伴网

2017-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/413154.html>

法规标准

欧盟拟修订螺虫乙酯在石榴等商品中的最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，1月11日欧盟食品安全局（EFSA）就修订螺虫乙酯（spirotetramat）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，奥地利收到拜耳作物公司申请，要求修订螺虫乙酯的最大残留限量。

商品	现行限量（以螺虫乙酯及其四种代谢物计，单位ppm）	拟定限量（以螺虫乙酯与螺虫乙酯-烯醇代谢物计，单位ppm）
甜菜	0.1	0.07
胡萝卜	0.1	0.07
芹菜	0.1	0.07
山葵	0.1	0.07
洋姜	0.1	0.07
荷兰芹	0.1	0.07

来源：食品伙伴网

2017-01-19

原文：<http://news.foodmate.net/413886.html>

加拿大确定氟啶虫酰胺等最大残留限量

2017年1月17日，加拿大卫生部发布G/SPS/N/CAN/1063-1065/Add.1号通报，确定氟啶虫酰胺（Flonicamid）、烯草酮（Clethodim）、多杀菌素（Spinosad）最大残留限量，具体见下表：

序号	农残名称	食用作物名称	最大残留限量 (mg/kg)
1	氟啶虫酰胺 (Flonicamid)	矮生浆果 (作物亚组13-07G)	1.5
2	烯草酮 (Clethodim)	干紫苏叶	0.9
		新鲜紫苏叶	0.7
3	多杀菌素 (Spinosad)	叶菜类 (作物组4-13, 除了莴苣叶), 茎和叶柄 (作物组22, 除了芦笋和大头菜)	8.0
		芸苔头茎类蔬菜 (作物组5-13)	2.0
		水果类蔬菜 (作物组8-09)	0.4
		仁果类水果 (作物11-09集团), 核果 (作物组12-09)	0.2

来源：世贸组织

2017-01-19

原文：<http://news.foodmate.net/413964.html>

行业资讯

今年农产品价格上涨支撑因素不足 下行空间也不大

农业部17日举行新闻发布会，农业部市场与经济信息司司长唐珂介绍，从农产品市场总体形势看，2017年在供给总量相对宽松的大背景下，中国农产品市场运行有望保持基本稳定，农产品价格上涨支撑因素不足，下行空间也不大。

2016年随着农产品价格形成机制改革进一步深化，我国农产品价格由供求决定的特征更加明显，外部因素对农业的影响进一步增强，国内外农产品市场融合程度进一步加深，农产品价格波动风险进一步加大。从“农产品批发价格200指数”对2016年的测度和市场供需分析情况看，稻谷、小麦价格稳中有跌，棉油糖等大宗农产品价格国内外联动性增强，玉米及替代品进口减少，畜禽产品进口增幅较大，蔬菜、水果季节性波动特征明显，大蒜等个别品种价格涨幅较大。

来源：中国新闻网

2017-01-17

原文：<http://news.foodmate.net/413402.html>



数据显示在线外卖呈现全品化、 重品牌品质等趋势

在线外卖平台经历过前期的高速扩张已经进入品质发展同步，随着线上外卖消费者在悄然发生变化，外卖平台正呈现出围绕品质与服务的消费升级态势，多样化的外卖品类丰富着消费者订购外卖。近日，饿了么联合第一财经商业数据中心CBNDATA发布《食知有味 2016 在线外卖消费大数据洞察》。

据悉，外卖消费对健康营养、品质的要求也在提高，消费者从最初对价格的关心，转向重品质、重品牌、重好的味道。2016年，饿了么客单价上升了近1/5，品牌连锁餐厅同比增

行业资讯

长5倍，达到15万家，品牌餐厅单店贡献交易额为普通餐厅的2倍。在最受消费者欢迎的品牌餐厅排行榜上，肯德基、麦当劳两大巨头占据头两位，绝味鸭脖、吉祥馄饨等国产品牌也深得人心。同时水果、饮料、甜品、鲜花等增长很快，全品化已经成为在线外卖平台的趋势。饿了么大数据显示，从热门商品看，如可乐、雪碧等饮品，占据了商超销量TOP100 SKU总销量的一半；更为有趣的是，最受中国人欢迎的水果是香蕉，销量高出第二名的哈密瓜近4倍。

而外卖订单的时段也在发生变化，虽然午餐、晚餐依然是占比最大，但下午茶和宵夜的订单在2016年却呈现大幅度增长状态。2016年，饿了么平台非正餐时段的订单占比从19%上升到25%，外卖用户就餐时段分布更加均匀。其中，炸鸡和奶茶等轻食成为用户最爱的下午茶。

来源：中国新闻网 2017-01-19

原文：<http://news.foodmate.net/413949.html>

2016方便面行业在转型中实现价值提升

2016年，是方便面行业的艰难时代，也是一个相对理性和有热度的年份。大环境的包抄和挤压，惊醒了一直血肉拼杀的业内同行。全行业在转型与价值提升中，已经聚集起实现突围的正能量。

2016年，在中国经济严峻的大环境下，“L”型的发展态势依旧延续。对方便面行业的生存与发展而言，这是一个冷酷的冬天。流动性人口减少导致的销量下跌；网络快餐的疯长挤压方便面品类成长的空间。在压力下，龙头企业康师傅从2015-2016年首现下跌，媒体唱衰方便面的音量加大。2016年前三季度全国规模以上食品工业企业累计完成主营业务收入7.9万亿元，同比增长6.1%，实现利润总额5000亿元，同比增长8.2%，增加值占全国规模以上工业比重约9.3%，同比增长6%以上，食品产业经济运营保持了稳中有进的良好态势。

来源：中国食品安全报 2017-01-17

原文：<http://news.foodmate.net/413355.html>

行业资讯

特医食品产业或迎六千亿春天

据悉，特医食品虽然在国内应用已有30多年，但长期以来作为药品管理，且没有得到足够的重视，导致发展缓慢。不过，就在2016年底，国家食品药品监督管理总局已正式发布《特殊医学用途配方食品临床试验质量管理规范（试行）》。有业内预测，一旦特医产业走上正规，或将存在6000亿市场空间。

不过，也有分析认为，要进入这一市场的门槛颇高。据悉，依照2016年8月17日国家食药监总局相关负责人在中国特医食品宣贯大会对特医产品注册管理办法的解读，注册部门将参照药品严格注册、简化许可审批程序、产品注册与生产许可衔接的思路与原则，对特医产品注册设置较高的准入门槛。同时，申请特医食品的企业必须有自建厂房。

来源：南方都市报

2017-01-19

原文：<http://news.foodmate.net/413846.html>

中化集团与中储粮总公司将开展战略合作

中国中化集团公司与中国储备粮管理总公司在北京举行战略合作协议签字仪式，双方在政策性收储、储备轮换粮、现代农业服务等多方面开展广泛合作。

根据协议，中化集团将依托自身全面的农业投入品供应能力、领先的农业生产示范推广能力和农业终端渗透能力，通过下属中化现代农业有限公司为中储粮政策性收储、储备轮换粮、国有农场转型开发等提供订单种植、全程托管、技术托管等服务。同时，双方将在收储设施、粮油销售和人才培养等领域展开合作。

双方战略合作协议的签署，将有利于中化农业通过打通下游出口为规模种植主体及农户解决“卖粮难、卖粮贱”的问题，形成“种植服务+农产品销售服务+金融服务”三位一体的持续稳定的闭环经营模式。

来源：中国科学报

2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/413607.html>

展会报道

CBST 2017 即将闪亮登场

2017新年伊始，万象更新，又一个生机勃勃的春天向我们走来。CBST2017第八届中国饮料工业科技展的各项筹备工作正如火如荼地进行着。作为中国饮料工业领域规模最大、国际化程度最高、专业性最强、最具权威性的行业盛会，众多参展企业跃跃试，积极筹备在CBST的舞台上一展身手；行业专业人士也期待着CBST2017闪亮登场。

近年来，越来越多的参展企业将CBST视为其展示企业高精尖产品与高质量服务的第一平台。首次参展即预定800平米展位的国际企业康美包（SIG），目前已经开始积极谋划在展会上惊艳亮相，他们计划以全新的方式展示其无菌纸包装灌装设备及新型包装材料；同为首次参展的全球电子电气工程领域的领先企业西门子表示，将借助CBST这一中国饮料工业领域最权威的展会，推出西门子最新的全集成自动化解决方案；此外，众多国内企业也纷纷表示将在展会推出其最新技术和产品，无菌冷灌装生产线、应用航空新材料的回转式吹灌旋一体机、产存一体化液体食品智能工厂、外部液位检测定量灌装机、针对包装企业的柔性化生产流水线。

截止目前，已有近150家连续参展的企业报名参展CBST2017并已签约，众多企业增大展位面积，合计增大近30%。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/2017/01/413203.html>



展会报道



第十八届中国绿色食品博览会将于8月在包头市召开

日前，第十八届中国绿色食品博览会筹备工作对接会在北京召开。包头市经过三年努力，成功申请成为“2017年第十八届中国绿色食品博览会”举办地，并顺利通过中国绿色食品发展中心的综合考评。大会预定于2017年8月18日-22日在包头市会展中心隆重召开。

中国绿色食品博览会创办于1990年，旨在宣传展示绿色食品发展成果，是我国安全、优质、精品农产品和加工食品的展示贸易平台。大会已先后在北京、上海、广州、昆明、福州、烟台、青岛、西安等国内大中城市成功举办17届。

本届绿博会将秉承“展示成果、促进贸易、推动发展”的宗旨，以“绿色生态、绿色生产、绿色消费、守望相助、同创共赢”为主题，以“精品、开放、务实”为原则，发挥展示、洽谈、销售三大功能，全面展示优质绿色食品，扩大市场影响力，提升品牌知名度，全方位打造最具权威的绿色农畜产品贸易平台。

来源：包头日报

2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/2017/01/413782.html>

培训信息

食品微生物检验实际操作学习班

起止日期	2017-03-25 至 2017-03-28
培训分类	技术培训
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、食品企业质控部门从事微生物检测人员。2、食品安全监管部门及相关院校微生物检测人员。 3、其他从事或学习并了解食品微生物检验的相关人员等。
培训周期	4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	南京市
详细地址	具体地址会前一周给通知
授课教师	主讲老师：出入境检验检疫局高级工程师
课程内容	<p>◆理论学习</p> <p>微生物检验的基本技术、食品微生物常规项目检测方法和检测原理介绍、食品微生物检测样品的采集和处理技术、菌种保藏技术、现代微生物检测技术、微生物实验室安全、食品实验室建设和质量控制等。</p> <p>◆实际操作培训</p> <p>依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准GB4789，进行实际操作培训。</p>
联系方式	<p>联系人：苏老师</p> <p>电 话：18153528983 传 真：0535-2129828</p> <p>邮 箱：meeting@foodmate.net</p> <p>Q Q：446616377</p>

来源：食品伙伴网

2017-01-18

原文：<http://train.foodmate.net/show-3424.html>

技术前沿

我国企业破解猪冻精技术世界性难题

技术人员从零下196度的液氮罐里取出一支1ml细管，里面装着黄色的猪冻精，将它解冻后放在显微镜下观察并测算精子活力。两分钟后大屏幕上显示结果，精子前进式活力86.10%。

这是2017年1月16日记者在“百钧达”猪冻精技术全球发布会暨首届猪冻精技术国际论坛上看到的现场演示。百钧达科技发展（北京）有限公司是一家专业从事猪冷冻精液生产与销售的高新技术企业。该公司创始人、董事长周会钧凭借“猪冷冻精液技术”的核心——《冷冻精液稀释液的制备方法》专利，在全国率先实现了冷冻精液配种与鲜精配种同等效果的繁育水平。这一技术堪称破解了猪冻精技术的世界性难题。专家一致认为，此项技术将助力中国的猪产业高效发展，大大提高商品猪群体的遗传价值。

来源：中国科学报 2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/413609.html>



中国农科院植保所揭示水稻程序性细胞死亡新机制

中国农业科学院植物保护研究所王国梁科研团队通过图位克隆方法鉴定到一个负调控水稻程序性细胞死亡的DRP类蛋白（死亡抵抗蛋白），揭示了该蛋白通过调控水稻细胞色素c从线粒体的释放而控制细胞程序性死亡发生的新机制。相关成果于1月12日在线发表在国际期刊《科学公共图书馆—病原学（PLoS Pathogens）》上。

据悉，动植物中普遍存在的程序性细胞死亡（Programmed Cell Death, PCD）是生物体自我调节细胞存亡的典型形式，在生长发育与生物或¹⁴

技术前沿

非生物胁迫过程中起重要作用。植物中假病斑突变是在没有外来病原物侵染情况下细胞自发形成的程序性细胞死亡，这种遗传学上的突变会带来抗性相关基因的诱导表达和植物对病虫害的抗性增强。对假病斑发生与形成机制进行深入研究，对了解植物程序性细胞死亡分子机制、植物抗性机理与信号传导都具有重要的指导作用，同时可为选育植物抗性新材料提供分子依据与遗传材料。进一步的功能分析表明，OsDRP1E的E409V突变影响其鸟苷三磷酸酶活性、线粒体定位的丢失和细胞色素c的不正常释放。

本研究首次在水稻中发现细胞色素c从线粒体释放调控程序性细胞死亡的现象，为进一步深入了解DRP类蛋白参与程序性细胞死亡分子机制与水稻抗病反应信号传导奠定了重要基础。

来源：中国科学报 2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/413603.html>

紫花苜蓿航天诱变育种成功

近日，由中国农业科学院兰州畜牧与兽药研究所（以下简称兰州牧药所）通过神舟飞船搭载的紫花苜蓿太空试管苗试验获得成功，航天育种试验再传佳音。

2016年10月17日，我国发射的神舟十一号飞船搭载着兰州牧药所提供的紫花苜蓿试管苗进入太空，在轨运行33天后，试管苗成功返回地面。

据牧草航天育种课题组主持人杨红善介绍，由太空返回的试管苗，在全控人工气候条件下，经过营养补充、生长节律分析记录和适应性观察等练苗过程，于12月13日移栽于种植土壤。经过两周的适应观察，试管苗相继长出三个复叶，生长状态良好，标志着此次太空试管苗搭载试验取得圆满成功，为我国苜蓿航天诱变新品种选育和航天诱变机理研究提供了宝贵的试验材料。

来源：中国科学报 2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/413600.html>

技术前沿

我国科学家发现病原菌全新致病机制

南京农业大学教授王源超领导的科研团队日前取得一项关于作物疫病发生机制的突破性成果，揭示了病原菌攻击宿主的全新致病机制——“诱饵模式”。这是人类首次在更精准的层面认识这类严重危害植物的病原菌分子机理，为改良农作物的持久抗病性提供了新方向。

13日，国际知名学术杂志《科学》

（《Science》）在线发表了这项成果。病原菌是一类能够入侵宿主引起感染的微生物，包括细菌、真菌和病毒等。目前已发现的病原菌有160多种，是全球粮食、食品和生态安全的重要威胁。由于这类病害发病快、变异快、流行快，防控一直较难。

通过对一种重要的病原菌——疫霉菌的研究，科学家发现，在入侵植物的早期，疫霉菌向细胞外分泌糖基水解酶XEG1攻击植物细胞壁，而植物则利用水解酶抑制子GIP1抑制其活性。在进化过程中，疫霉菌又获得了XEG1的失活突变体XLP1，以诱饵

“DECOY”的方式干扰抑制子GIP1，与糖基水解酶XEG1协同攻击植物的抗病性。

“病原菌在侵入宿主的过程中，上演着极其复杂和精确的‘攻击、防御，再攻击、再防御’的‘军备竞赛’。”王源超说，“由于糖基水解酶XEG1在卵菌、真菌和细菌中都广泛存在，因此这一发现为开发能诱导植物广谱抗病性的生物农药提供了重要的理论基础。”

来源：新华网

2017-01-14

原文：<http://news.foodmate.net/412946.html>



技术前沿

“超级细菌”可能正隐蔽传播

美国研究人员警告说，和此前科学界的认知相比，“超级细菌”耐碳青霉烯类肠杆菌科细菌可能正以更广泛的规模、更隐蔽的方式传播。

研究人员当天在新一期美国《国家科学院院刊》报告说，他们分析了从美国4家医院的患者体内找到的约250份耐碳青霉烯类肠杆菌科细菌样本，发现这类细菌的品种和耐药基因极其丰富。这些耐药基因很容易就能从一个菌种转移至另一个菌种，而且这类细菌能够在不引起任何症状的情况下，隐蔽地从一名患者传给另一名患者。

据美国疾病控制和预防中心估计，美国每年约有9300例感染这类“超级细菌”的病例。这项最新研究显示，相关部门有必要进一步加大对耐碳青霉烯类肠杆菌科细菌的监控。

来源：新华网

2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/413591.html>

湖南成功培育“早熟油菜”

由官春云院士领衔的多熟制综合技术集成研究与示范团队成功培育出“早熟油菜”，让头一年10月份播种的油菜到来年4月20日就能成熟，将油菜生长期缩短20天。

这缩短的20天，对湘南的农民来说意义非凡。“晚稻一成熟就能播种油菜，油菜一成熟收割之后立即种植早稻，没耽误一点时间。”湖南农业大学农学院教授陈社员说。

为了让农民经济效益更大化，南方粮油作物协同创新中心由官春云院士领衔的多熟制综合技术集成研究与示范团队，将早熟油菜品种选育作为重要技术攻关目标。团队培育成功的早熟“湘油420”品种已经在湖南6个县分别建成了百亩示范田，实现了农民“多种一季油菜”的目标。

来源：新华网

2017-01-14

原文：<http://news.foodmate.net/412945.html>

权威发布

2016年上海市食品安全白皮书发布

食品安全是民生工程、民心工程。2016年是“十三五”规划开局之年，上海市委、市政府高度重视食品安全工作，各相关部门按照中央关于食品安全“四个最严”的要求，全面贯彻新修订的《食品安全法》；落实食品安全属地监管“四有两责”，全面启动国家食品安全示范城市创建，牵头制定建设市民满意的食品安全城市行动方案；强化全程监管、科学监管，形成了食品安全综合协调、专业监管和基层综合执法组成的监管体系；突出综合治理，开展无证食品生产经营与网络食品经营等重点领域和薄弱环节的专项整治；加强行刑衔接，严厉打击食品安全违法犯罪行为；创新社会治理，形成食品安全社会共治格局。

刚过去的2016年，上海各类食品安全风险监测总体合格率为97.3%，较前一年提高0.3个百分点；共报告发生集体性食物中毒7起，中毒人数229人（无死亡），集体性食物中毒报告发生率为0.95例/10万人口，继续保持在2011年以来集体性食物中毒

报告发生率不高于1例/10万人口的较低水平。这一年，全市未发生重大食品安全事故，食品安全总体状况继续保持有序、可控、稳中向好的态势。

上海就是上述城市类型中的典型：2016年全市食用农产品总消费量2250万吨左右，其中72%要靠外省市供应才能满足；全年消费约330万吨猪肉，也有75%来自外省市。

同时，还有大量食品为“舶来品”。2016年，上海口岸进口食品多达16万批次、重435万吨，批次和重量分别比2015年增加了10.34%和9.73%，比2011年更是分别增加了60.48%和1.13倍。

各类“舶来品”中，肉类、食用植物油、乳制品是2016年上海口岸进口量最大的三类食品，分别进口了113.58万吨、69万吨和67万吨，相比2015年分别增加了55.13%、29.5%和6.28%。

来源：解放日报

2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/413525.html>

权威发布

2016年食品抽检25.7万批 合格率96.8%

1月16日，食药监总局2016年食品安全监督抽检新闻发布会在京举行。食药监总局副局长郭文奇表示，2016年食药监总局在全国范围内组织抽检25.7万批次食品样品，总体抽检合格率为96.8%，与2015年持平，比2014年提高2.1个百分点。

数据显示，从2014至2016年的抽检情况看，调味品、饮料、水果制品、蛋制品、水产制品、淀粉及淀粉制品、豆制品、保健食品和食品添加剂等9类的抽检合格率逐年升高。一些社会关注度较高的品种和指标，如乳制品和婴幼儿配方食品中的三聚氰胺、小麦粉中的黄曲霉毒素B1、蛋制品中的苏丹红等，三年抽检样品均全部合格；花生油中的黄曲霉毒素B1、水果干制品中的菌落总数、餐饮自制发酵面制品中的甜蜜素等抽检合格率逐年提高。

来源：新华网

2017-01-16

原文：<http://news.xinhuanet.com/120319993.htm>

总局关于春节食品专项抽检 6批次产品不合格情况的通告

春节临近，为保障节日期间食品安全，国家食品药品监督管理总局组织了节日热销食品专项抽检。共抽检食用油、油脂及其制品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、速冻食品、糕点、糖果制品、水果制品、酒类和炒货食品及坚果制品等11类食品1398批次样品。抽样检验项目合格样品1392批次，不合格样品6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：肉制品183批次，不合格样品1批次；水果制品107批次，不合格样品2批次；糕点146批次，不合格样品2批次；酒类169批次，不合格样品1批次。方便食品100批次、糖果制品241批次、食用油、油脂及其制品82批次、乳制品75批次、饮料106批次、速冻食品78批次和炒货食品及坚果制品111批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一)北京物美流通技术有限公司华天店销售的标称北京京味坊食品有限责任公司经销、天

权威发布

市柳园食品制造有限公司生产的甘草杏，菌落总数检出值为14000CFU/g。比标准规定（不超过1000CFU/g）高13倍。

（二）哈尔滨市道外区阿利食品批发部销售的标称哈尔滨阿利食品股份有限公司生产的九制情人梅，二氧化硫残留量检出值为0.78 g/kg。比标准规定（不超过0.35g/kg）高1.2倍。

（三）广西贵港市华隆超市有限公司荷花店销售的标称香港普天国际食品集团有限公司监制、玉林市盛天食品有限公司生产的普天金标生抽腊肠，胭脂红检出值为0.0022g/kg，标准规定为不得使用；日落黄检出值为0.00085g/kg，标准规定为不得使用。

（四）北京金源润德商贸有限公司销售的标称山西大寨农产品加工有限公司生产的大寨黄金饼（原味）和大寨黄金饼（葱香味），过氧化值检出值分别为0.36g/100g和0.75g/100g。

来源：国家食药监总局 2017-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/413133.html>

食药监总局通告5批次婴幼儿配方乳粉不合格

据国家食药监总局13日通告，食药监总局2016年12月组织对237批次婴幼儿配方乳粉进行抽检，发现不合格样品5批次。

厦门市集美区菲贝贝婴幼儿用品店销售的标称恒信乐健（厦门）生物技术有限公司生产的婴儿配方奶粉（1段），阪崎肠杆菌检出值不符合标准规定。

庆阳百诚家福乐商贸有限公司和庆阳市西峰区黄金辉综合批零部销售的标称合水县古象奶业有限责任公司生产的1批次宝乐慧较大婴儿配方乳粉2段和2批次宝乐慧幼儿配方乳粉3段，亚油酸检出值不符合产品包装标签明示值要求，比产品包装标签明示值要求分别低33.3%、33.3%和26.7%；1批次金贝聪幼儿配方乳粉3段，亚油酸检出值不符合产品包装标签明示值要求，比产品包装标签明示值要求低37.5%。

来源：中国妇女报 2017-01-16

原文：<http://shipin.people.com.cn/91426179.html> 20

预警通报

美国对中国产玻璃杯实施召回

2017年1月10日，美国消费者安全委员会（CPSC）和Dunkin' Brands, Inc.联合宣布对中国产玻璃杯实施自愿性召回。

此次召回产品为Dunkin' Donuts玻璃杯，售有三种款式。容量为16盎司，可存放冷热饮。尺寸约8英寸高，直径为3英寸。第一款杯子透明杯盖和杯身之间粉色塑料相连。第二款杯子透明杯盖和杯身之间橘色塑料相连。第三款杯子，黑色杯盖，黑色硅胶握把。

此次召回的产品于2016年9月~2016年11月在美国境内的Dunkin' Donuts店售出约8,300件。单价在13美元~15美元。召回原因为玻璃杯可能会裂缝或破裂，有造成割伤或烫伤的危险。截至目前，Dunkin Donuts收到19起有关玻璃杯裂缝或破裂的报告。

来源：厦门WTO工作站 2017-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/412998.html>



澳大利亚召回未标注乳过敏原的花生产品

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，1月17日澳新食品标准局发布最新召回信息称，澳大利亚花生有限公司宣布召回一款花生产品，因为产品未标注乳过敏原。

该产品在新南威尔士州、昆士兰、维州、西澳州的IGA、酒馆、沃尔沃斯加油站以及其他非连锁店出售。

澳新食品标准局称，由于产品含有乳成分，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 2017-01-20

原文：<http://news.foodmate.net/414034.html>

预警通报

英国乐购召回一款外卖黄油鸡

据英国食品标准局消息，1月16日英国食品标准局发布产品召回公告称，乐购（Tesco）宣布召回一款外卖黄油鸡，因为产品含有坚果（腰果），但标签未做说明。

据了解，由于产品生产过程出错，2批次产品使用了错误的酱汁，导致本次事故发生。

受召回产品的名称为：乐购黄油鸡外卖，规格为385g,有效期至2017年1月24日至1月25日。批号 L014K、L015K。

乐购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，产品含有坚果成分，标签却未声明，会对过敏人群构成健康风险。

英国食品标准局建议消费者将产品退回，或者与乐购超市方面联系。

来源：食品伙伴网 2017-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/413777.html>



日本岐阜高岛屋召回含金黄色葡萄球菌的培根

食品伙伴网讯1月17日，据日媒报道，日本岐阜高岛屋发表消息称，从镰仓火腿石井商会制造的培根肉检出大量金黄色葡萄球菌，岐阜高岛屋自主召回13~14日销售的镰仓熟成腊肉。

金黄色葡萄球菌是呕吐等食物中毒的原因之一，岐阜高岛屋公司在抽样检查中检出该菌，报告给岐阜市保健所，该公司称，店铺的管理体制没有问题，目前，正和厂家调查原因。

来源：食品伙伴网 2017-01-20

原文：<http://news.foodmate.net/414190.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2周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第2周通报中，欧盟RASFF通报我国产品（不包括港澳台）有7例。

来源：食品伙伴网
2017-01-16

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/01/413072.html>

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施
2017-1-13	意大利	不粘锅	2017.ABL	锰迁移量超标	产品召回
2017-1-13	英国	米线与玉米棒	2017.ABG	缺少卫生证书	销毁，未在市场销售
2017-1-12	德国	无糖滴剂	2017.0057	检出金属	撤回，分销至其他成员国
2017-1-12	比利时	尼龙意大利面用具	2017.0053	初级芳香胺超标	警告，分销至其他成员国
2017-1-11	爱尔兰	牡蛎	2017.0051	检出诺瓦克病毒	召回，分销至其他成员国
2017-1-11	保加利亚	花生	2017.ABA	黄曲霉毒素超标	通知当局，未在市场销售
2017-1-9	西班牙	米线	2017.AAS	进口声称不合理，掺假	不批准进口，撤出市场