

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

# 资讯周刊

2017年2月

第五期



全国客服热线：

400-966-1221



微信订阅号：DENO\_CARE



[www.shdenuo.com](http://www.shdenuo.com)



[marketing@shdenuo.com](mailto:marketing@shdenuo.com)



## 目录 Contents

### 法规标准

婴幼儿辅食提高门槛：不得分装生产.....	5
欧盟修订唑啉类杀虫剂fluralaner在禽类产品中的残留限量.....	6
韩国发布《进口食品等检查相关规定》部分修改草案.....	6
澳新修订氟啶虫酰胺等多项农兽药的最大残留限量.....	7
美国修订霜霉威在土豆中的最大残留限量.....	7

### 行业资讯

食品企业应了解的五大包装趋势.....	8
春节食品大数据：坚果最畅销 生鲜猛增长.....	8
海关数据显示澳洲酒对华出口日渐强势.....	9
奶业振兴行动获部署推进现代奶业建设.....	10
康师傅接手阿华田麦芽营养即饮乳品系列.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2017上海食品安全展览会..... 11
- 2017 HHE北京酒店展倾情打造酒店餐饮业精品盛会..... 12

### 培训信息

- 2017保健食品、特医食品注册备案与原料管理高级研修班..... 13

### 技术前沿

- 配方乳粉蛋白质升级可降低婴儿肥胖风险..... 14
- 我国科学家破解“西红柿咋没了从前味道”谜题..... 14
- 首个藜麦高质量参照基因组公布..... 15
- 我国基因技术抗击水稻“癌症”取得重大突破..... 16
- 美国研究人员发现可污染贝类致人患病的新菌株..... 17
- 欧盟开发出创新型肉类产品保质保鲜技术..... 17

## 目录 Contents

### 权威发布

- 农业部部署安排2017年畜牧业重点工作..... 18
- “十三五”国家食品和药品安全规划..... 19
- 总局关于4批次食品不合格情况的通告..... 19
- 国家食药监总局关于2016年第四季度食品安全监督抽检情况分析的通告..... 20

### 预警通报

- 美国召回一款中国产膳食补充剂..... 21
- 新西兰召回疑含诺瓦克病毒的牡蛎..... 21
- 美国召回我国未标注亚硫酸盐的金针菜..... 22
- 日本丘比自主召回21万瓶沙拉汁..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第5周）..... 23

## 法规标准

### 婴幼儿辅食提高门槛：不得分装生产

日前，国家食药监总局官网发布的《婴幼儿辅助食品生产许可审查细则(2017版)》所指的婴幼儿辅助食品，是指供给6月~36月龄婴幼儿食用的婴幼儿谷类辅助食品等，不适用于婴幼儿配方食品。在生产方式上，细则指出，不得以分装方式生产婴幼儿辅助食品，生产婴幼儿辅助食品大包装产品且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。

与婴幼儿奶粉生产许可审查细则相仿，企业的研发和检验能力都被特别强调，细则要求企业建立产品研发管理制度，应有自主研发机构并有独立的场所、设备、设施及资金保证，配备专职研发人员，其具体指出：“研发机构应能够研发新的产品、跟踪评价产品的营养和安全，确定产品保质期，研究生产过程中存在的风险因素及提出防范措施。”此外，企业对新产品的研发，应包括对产品配方、生产工艺、质量安全和营养方面的综合论证，应保留完整的配方设计、论证文

件等资料；企业应对产品配方及维生素、微量元素等营养素的均匀性、稳定性、安全性进行跟踪评价。

该细则还提出，不应使用危害婴幼儿营养及健康的物质，对原辅材料中可能出现的有害物质进行必要的检测，含乳原料应对三聚氰胺等项目进行检验或查验合格报告。食用植物油应符合相应的国家标准规定，不得使用氢化油脂。

在此番审查细则中，还要求企业制定原辅料的采购管理制度，主要原辅料供应商应相对固定并签订质量协议，在协议中应明确双方所承担的质量责任。其提到应定期对大米、小米、小麦粉、果蔬、畜禽肉、水产、维生素及微量元素等主要原辅料生产商或者供应商的质量体系进行现场审核评估；采用进口原辅料的生产企业，应审核进口原辅料供应商、贸易商的资质证明文件、质量标准、每批原辅料出入境检验检疫部门出具的相关合格证明。

来源：广州日报

2017-02-07

原文：<http://shipin.people.com.cn/29063266.html>

## 法规标准

### 欧盟修订唑啉类杀虫剂fluralaner在禽类产品中的残留限量

据欧盟网站消息，2月6日欧盟发布（EU）2017/201委员会条例，修订新型唑啉类杀虫剂fluralaner在禽类产品中的最大残留限量。

新条例自发布后20日起生效，自2017年4月8日起实施。

具体修订内容如下：

家禽组织	限量 (µg/kg)	治疗类别
肌肉	65	抗寄生虫类药物
天然皮和脂肪	650	
肝脏	650	
肾脏	420	
蛋	1300	

来源：食品伙伴网

2017-02-10

原文：<http://news.foodmate.net/416594.html>

### 韩国发布《进口食品等检查相关规定》部分修改草案

为了明确并帮助经营者理解进口食品等的检查相关详细处理规定，确保进口检查业务的透明性，韩国食品药品安全处发布了第2017-50号公告《进口食品等检查相关规定》部分修改草案。其主要修改内容如下：

1、新设展会等中样品或试吃用等进口食品的进口申报免除依据。

2、明确随机样品检查对象农药检查项目。

3、新设器具或容器、包装的部件再进口的情况下，确定为相同公司的相同食品的可免除检查规定。

4、调整无检查结果不合格记录的食品中食品药品安全处认可的已确保安全的食品的范围。

5、增加大蒜的感官检查项目及判定标准

来源：食品伙伴网

2017-02-06

原文：<http://news.foodmate.net/415829.html>

## 法规标准

### 澳新修订氟啶虫酰胺等多项农兽药的 最大残留限量

2017年2月7日，澳大利亚农兽药管理局（APVMA）发布2017年第3号公报，修订《澳新食品标准法典》表20，增加氟啶虫酰胺、甲氧咪草烟、抗蚜威等在部分商品的**最大残留限量（MRL）**要求。新增限量如下：

农兽药种类	产品中文名称	限量要求（MRL）
氟啶虫酰胺 Flonicamid	除动物源性食品外的其他食品	0.2
甲氧咪草烟（Imazamox）、抗蚜威（Pirimicarb）、丙环唑（Propiconazole）	除动物源性食品外的其他食品	0.05
吡丙醚（Pyriproxyfen）、螺虫乙酯（Spirotetramat）	除动物源性食品外的其他食品	0.1

来源：国家质检总局 2017-02-10

原文：<http://news.foodmate.net/416520.html>

### 美国修订霜霉威在土豆中的 最大残留限量

据美国联邦公报消息，2月7日美国环保署发布终期条例，修订霜霉威（propamocarb）在土豆中的**最大残留限量**。

拜耳作物公司提出了本次限量修订申请。美国环保署经过评估，具体限量修订如下：

产品名称	最大残留限量（ppm）
土豆	0.30

来源：国家质检总局

2017-02-07

原文：<http://news.foodmate.net/416084.html>



## 行业资讯

### 食品企业应了解的五大包装趋势

趋势1:包装结构与品牌宣传相结合;品牌推出别具一格的包装结构,不仅会使产品在货架上脱颖而出,还有利于品牌形象的塑造。

趋势2:线上包装角色感增强;电商的重要性日益凸显,鉴于包装依然是影响人们购物决定的不可或缺的部分,品牌包装必须探索网购带来的机会和挑战。

趋势3:智能包装;尽管这些包装尚无标准定义,但这些智能、互动、聪明甚至能连接手机的包装使产品与消费者之间的联系变得可以计量。

趋势4:包装体验;包装设计不仅要打通与消费者的联系,还要创造丰富的品牌体验。消费者也将越来越希望品牌能吸引甚至取悦他们。

趋势5:品牌延伸;价格是影响消费者购买决定的重要因素,但品牌信誉也至关重要。53%的中国消费者表示对喜欢的品牌十分忠诚。

来源:中国医药报

2017-02-09

原文:<http://news.foodmate.net/416461.html>



### 春节食品大数据: 坚果最畅销 生鲜猛增长

根据商务部、阿里巴巴、京东等数据梳理发现,今年春节消费的重头戏仍然是“吃喝”,如阿里巴巴年货节的食物销售额增长42%,其中坚果零食成为重点消费类目,在网络食品销售额中占比超过53%。根据阿里巴巴的数据显示,80后、90后成为线上囤货的主力,其消费金额占到总量的近80%。

阿里巴巴发布的年货大数据报告显示,今年春节中食品依然是仅次于服装的第二大年货,并且在年货消费中占比逐年提升,从2015年的约14%一路攀至2017年的17%。

## 行业资讯

从地域特征来看，广东以最多的订单量，成为年货购买力第一地区，浙江、江苏、上海、山东、北京、福建、湖北、四川紧随其后。

在食品类目中，零食坚果的消费比重进一步增长。2017年货节销售中，零食坚果销售额占食品类目的47.25%，购买数量相当于平均每人6.5件。

在年夜饭食材的采购中，生鲜食品占比逐年提高，新鲜水果和新鲜蔬菜增幅尤其显著。在全网最畅销十类土特产，如大米、海参、橙子、腊肠、燕窝、冻虾、苹果、蜂蜜、枸杞、车厘子中，腌渍食品只占一席，水果却有三种。

京东的数据也表明，在2017年年货商品销售数量中，休闲零食、坚果炒货、白酒也成为畅销产品。在销售数量占比中，坚果炒货占比22%、休闲零食占比31%、白酒占比13%。

来源：新京报

2017-02-07

原文：<http://news.xinhuanet.com/120421349.htm>

## 海关数据显示澳洲酒对华出口日渐强势

据中国海关这周公布的最新数据显示，2016年澳大利亚葡萄酒对华出口总量达6亿4200万瓶，贸易总额高达20亿美元，单瓶进口价约为3.42美元。相比2015年，贸易量和贸易额分别大幅增长22%和17%。

2017年年初，澳洲酒对华出口关税已降至5.6%，将于2019年实现全面零关税。澳大利亚葡萄酒协会表示，对于进驻中国市场，澳大利亚葡萄酒已迎来最佳的市场良机。

相较于2015年，2016年法国葡萄酒的对华出口量增长了2500万公升，法国依然是中国进口葡萄酒市场的主要输出国。目前，法国葡萄酒在中国进口葡萄酒市场的销售量占有率40%，销售额占有率44%，尽管比2011年的顶峰时期（销售量占有率高达49%）有所下滑。

来源：酒斛网

2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/416489.html>

## 行业资讯

### 奶业振兴行动获部署 推进现代奶业建设

2月8日，农业部组织部分省级农牧部门、奶业20强企业及其他奶业企业代表、行业协会和专家，召开专题座谈会，研究部署振兴奶业“五大行动”，加快推进现代奶业建设。

数据显示，2014年我国奶类产量已达到3800万吨，位居世界第三，但人均奶类占有量为33公斤，仅为世界平均水平的1/3。生产成本越来越高，出现原奶价格波动频繁，养殖效益低，乳品进口增加等现象。规划中也提及加快推进产业一体化、打造国产乳品品牌、加强良种繁育及推广、推进奶牛粪污综合利用等奶业重大发展任务。这与此次农业部部署的振兴奶业“五大行动”：“种好草”、“养好牛”、“产好奶”、“创品牌”和“讲好奶业故事”，形成良好协同效果，有望在“十三五”期间重振我国奶业。

来源：第一财经日报 2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/416453.html>

### 康师傅接手阿华田麦芽营养即饮乳品系列

康师傅饮品投资（中国）有限公司近日与上海英联食品饮料有限公司签署合作协议：从2017年5月1日起，康师傅饮品被授权在中国大陆市场独家生产和销售英联食品旗下阿华田麦芽营养即饮乳品系列产品。这是康师傅饮品继百事可乐、星巴克之后又一次与国际知名品牌达成战略合作，也希望基于此次合作将“源于瑞士，百年品质”的阿华田麦芽营养即饮乳品系列产品带给更多的中国消费者。

英国联合食品集团川宁阿华田食品事业首席执行官 Robert Edward Tavener也表示：“阿华田看重康师傅在中国快消食品行业的多年积累，在生产管控、渠道运营和销售管理上拥有的丰富经验。希望通过这次合作，能够带给更多中国消费者阿华田产品特有的‘好活力’！”

来源：新华网 2017-02-10

原文：<http://news.foodmate.net/416652.html>

## 展会报道

### 2017上海食品安全展览会

随着《中国食品安全法》实施和改造强制执行，国家对食品安全质量采取更加严格标准。同时食品民生领域安全事件频发，国家对食品监督提到了一个新的高度。政府职能转变对国有检测市场化转变，扶持国产检测仪器发展政策，使食品安全检测装备提供庞大市场需求，商机无限。据有关数据分析，未来10年内食品安全检测以每年30%速度递增。本届展会致力于推广食品安全装备的新技术、新成果、新产品、新装备。上海是中国重要经济贸易中心，也是全国最大食品安全装备生产地和贸易中心，具有优越地理位置和极强经济辐射能力。组织单位通过多渠道的媒体宣传，全方位专业观众邀请，细致周到参展服务，以品牌展示，贸易合作、行业交流为主线，踏踏实实把展会办成专业的国际盛会。

本次展会将于2017年7月19-21日在上海新国际博览中心举行。展览内容包括食品药品安全检测技术：食品药品检测分析仪器、食品药品成分检测仪器、水分和水质检测、金属异物检测设备、转基因成分检测仪器、样品前处理分析仪器、快速检测卡、微生物、农药残留检测、农产品质量检测、农业环境检测、土壤分析、第三方检测认证机构；食品药品安全解决方案；实验室装备；消毒灭菌设备等。

来源：食品商务网

2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/2017/02/416505.html>



## 展会报道

### 2017 中国国际电子商务博览会

据悉，由商务部、工业和信息化部、国家网信办信息化发展局指导，中国国际电子商务中心、中国电子商会和义乌市人民政府共同主办的2017中国国际电子商务博览会将于4月11-13日，在浙江·义乌国际博览中心召开。

从展会规模、展会层次、展会成效等各项指标上表明，每年一届定点定时召开的电商博览会，俨然成为了国内电商行业展会标杆。2017年电商博览会将继续稳固国内电商专业展第一的地位，为展商、参观商提供更加丰富、更加广阔的展示和交流合作平台。

本届博览会主题为“共享经济，连接未来”。展示方面，分为知名电商平台展区、跨境电商展区、电子商务示范城市、示范基地和示范企业展区、电子商务服务企业展区、社区电商/移动互联网展区、互联网+农业展区、智能产品展区、品牌网货展区、电子商务人才服务展区九大展区。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/2017/02/416497.html>



## 培训信息

### 2017保健食品、特医食品注册备案与原料管理高级研修班

起止日期	2017-03-10 至 2017-03-12
培训分类	法律法规
培训机构	中国老年学学会 老年营养与食品专业委员会
适合对象	各制药、保健食品、新资源食品、特医食品、婴配食品生产企业、高等院校、科研院所等负责产品研发、申报备案及注册、质量管理、法务工作负责人及相关人员；相关保健食品特医食品原料、辅料生产单位；
培训周期	3天
培训费用	2800元/人（含会议期间午餐、会议筹备费、资料费、场地费等），住宿统一安排，费用自理。
开班省市	北京市
详细地址	具体地址会前七天通知
授课教师	CFDA保健食品审评中心相关专家 张晶 原国家食品药品监督管理局保健食品审评中心副主任 李可基 北京大学公共卫生学院教授，国家食药总局保健食品评委会委员 叶祖光 中国中医科学院首席研究员，国家食药总局保健食品资深审评专家
课程内容	对保健食品、特医食品注册审评工作细则的理解 保健食品原料管理和安全性评估 保健食品备案材料审核、备案监督管理办法
联系方式	联系人：王老师 联系电话：15318675976      QQ：2093889626 邮箱：fishery@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2017-02-06

原文：<http://train.foodmate.net/show-3428.html>

## 技术前沿

### 配方乳粉蛋白质升级 可降低婴儿肥胖风险

研究表明，婴儿配方乳粉通常蛋白质含量较高，以确保婴儿接受足够量的氨基酸用于生长和发育。然而，蛋白质技术现已得到改进，已经开发出以乳清蛋白为主的蛋白质，可用于生产低蛋白婴儿配方乳粉（LPF）以及添加其他的活性成分（益生菌、益生元或两者）的LPF（LPFA）。在1.8g蛋白/100kcal时，LPF和LPFA的蛋白质-能量比更接近母乳的蛋白质-能量比，是美国和欧盟婴儿配方乳粉中蛋白质最低监管容许极限。

LPF和LPFA组的评分高于母乳喂养的婴儿，可能是因为母乳喂养婴儿的WAZ相对低于WHO的生长标准。具有较低蛋白质含量的以乳清蛋白为主的婴儿配方乳粉更接近母乳，其喂养的婴儿健康成长与WHO的生长标准相当，并且更接近母乳喂养的婴儿。

来源：中国医药报

2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/416456.html>



### 我国科学家破解“西红柿咋没了从前味道”谜题

日前，中国农业科学院传来好消息，该院深圳农业基因组所黄三文研究员领衔的科研团队在番茄风味品质研究中取得重要突破，首次阐明了番茄风味遗传基础，发现了番茄风味调控机制，为番茄风味改良奠定了重要理论基础。相关研究成果日前在国际顶级学术期刊《科学》上以封面文章的形式发表。

近年来消费者常常抱怨“现在的西红柿越来越没有以前的味儿了”。为了解决这一难题，中国农业科学院深圳农业基因组所黄三文研究员和14

## 技术前沿

美国佛罗里达大学哈里·克利（Harry Klee）教授组成了20人的联合研究团队，历时4年多的协同攻关，终于发现了番茄风味调控机制。

该研究团队组织了一个170人的“品尝小组”，对100多种番茄进行了多次严格的品尝实验，并利用数据模型分析确定了33种影响消费者喜好的主要风味物质，这些物质包括葡萄糖、果糖、柠檬酸、苹果酸和29种挥发性物质，揭示了番茄风味的物质基础。

该研究团队进一步发现，之所以“西红柿没有以前的味道了”，是由于在现代育种过程中过于注重产量、外观等商品品质，导致了控制风味品质的部分基因位点丢失，造成13种风味物质含量在现代番茄品种中显著降低，最终使得番茄口感下降。这项成果则为培育美味番茄提供了切实可行的路线图。

来源：人民网

2017-01-29

原文：<http://shipin.people.com.cn/29052452.html>

## 首个藜麦高质量参照基因组公布

藜麦是一种营养丰富、无麸质、血糖指数低的作物，所含人体必需的氨基酸、纤维、脂肪、碳水化合物、维生素能和矿物质达到出色的平衡，是唯一一种单体植物，可基本满足人体基本营养需求的食物。最重要的是，它能够在各种环境条件下生长。

这种植物其实已经有5000年至7000多年的食用和种植历史。但迄今为止，藜麦仍属于一种利用不足的作物，为了扩大其在全球范围内的生产，还需要通过育种工作改善其农业性状。研究团队在进一步分析中，描述了其基因组数据以识别调控皂素形成的基因，皂素是藜麦籽壳中存在的一种苦味分子，必须在人类吸收之前去除。论文作者认为，他们发现的基因标记将可用于开发皂素含量低的无苦味或甜味藜麦商业品种。

来源：科技日报

2017-02-10

原文：<http://news.foodmate.net/416334.html>

## 技术前沿

### 我国基因技术抗击水稻“癌症”取得重大突破

稻瘟病被称为水稻“癌症”，是影响我国水稻减产的主要病害。中国科学院上海植物生理生态研究所何祖华团队通过发掘新基因位点并解析其功能机制，有效选育广谱抗病新品种，为控制稻瘟病提供了经济有效的方法。该研究成果近日由国际知名期刊《科学》在线发表。

水稻是最重要的粮食作物之一，多年来科学家一直试图解决水稻高产和抗病的问题。除了使用农药外，抗击稻瘟病公认的有效办法是种植抗病品种。不过，目前被鉴定的抗稻瘟病基因，绝大多数抗谱窄，单个应用价值不大，但是如果把这些抗病基因整合到一个品种以提高抗病性，又往往会降低水稻的产量和品质。

瓶颈如何突破？何祖华团队与育种家合作，广泛筛选抗瘟种质，经过大规模遗传分析，克隆广谱抗稻瘟病基因pigm，并系统解析了它的功能机制。

何祖华介绍，pigm具有持久抗病性，其位点上有2个基因起作用：一个抗病但降低产量，一个不抗病但增加产量。这2个基因在一起可以达到广谱抗病与产量平衡，也使病原菌不能进化而破坏水稻抗病性。

该研究不仅在理论上扩展了植物免疫与抗病性机制的认识，也为作物抗病育种提供了有效的新工具。自发掘以来，pigm被广泛应用于我国水稻抗病育种，已经有新品种参加区试和品种审定。

来源：新华社

2017-02-08

原文：<http://news.xinhuanet.com/120430929.htm>



## 技术前沿

### 美国研究人员发现可污染贝类 致人患病的新菌株

据外媒报道，日前刊登在《临床微生物学杂志》（Journal of Clinical Microbiology）上的一项美国研究发现了可污染贝类的新菌株，该菌株可以使人患病。这可以解释为何有越来越多的人吃贝类后食物中毒。

据报道，美国新罕布什尔大学（University of New Hampshire）研究人员发现了这种肠炎弧菌的新菌株ST631。肠炎弧菌是全球贝类污染的主要元凶，人受感染后出现腹泻、呕吐和腹痛的症状，有人甚至因感染引发致命败血症。

马萨诸塞州水产养殖和弧菌专家斯基拉奇表示，了解了80%的疾病是由于ST36或者ST631菌株造成的之后，可以更好的开展环境监测工作。

来源：食品伙伴网            2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/416469.html>

### 欧盟开发出创新型肉类产品保质保鲜技术

由荷兰、英国、意大利、比利时和希腊的12家肉类产品加工企业组成欧洲PHYTOME研发团队，成功从植物广泛存在的自然化合物中低成本萃取出“生物活性成分”，可显著降低肉类产品加工过程中硝酸盐的使用量。

研发团队已成功筛选出6种不同类型的“高效”植物天然化合物活性成分，针对癌症标示物的研究均证实具有积极正面影响。研发团队还证实了植物化合物对肠道微生物种群无不良影响。

研发团队开发的系列不同肉质产品植物化合物添加剂配比技术，尽可能最小化硝酸盐的使用。技术已完全成熟并申请欧洲发明专利，无需增加肉类产品加工企业额外投资负担，正在欧盟肉类加工业加速商业化推广应用。

来源：科技部                    2017-02-10

原文：<http://news.foodmate.net/416551.html>

## 权威发布

### 农业部部署安排2017年畜牧业重点工作

近日农业部印发《2017年畜牧业工作要点》，对全年畜牧业工作进行了部署安排，要求推动畜牧业在农业现代化进程中率先取得突破。

《要点》指出，2016年畜牧业供给侧结构性改革有序推进，粮改饲、畜禽养殖废弃物资源化利用等政策深入实施，奶业振兴和草原政策成效显著，以稳生猪、促牛羊、兴奶业为重点的畜牧业结构调整迈出坚实步伐，现代畜牧业建设稳步推进，总体呈现稳中有进、稳中向优的良好态势。

《要点》强调，2017年是全面落实“十三五”规划的关键一年，也是推进结构调整、转型升级的关键一年，要以大力推进畜牧业供给侧结构性改革为主线，以绿色发展为导向，以结构调整为重点，培育发展新动能，协调推进保供给、保安全、保生态各项工作，推动畜牧业转型升级。

在工作措施上，《要点》提出了“三推进三提升”：一是推进结构调整。加大粮改饲试点力度，调整优化生猪区域布局，大力发展现代草牧业，做

大做强优势特色畜牧业。二是推进绿色发展。抓好畜禽粪污处理和资源化利用，深入开展畜牧业绿色发展示范县创建，积极推广种养结合循环发展模式，持续加强草原生态保护建设。三是推进支撑保障体系建设。进一步研究落实草原改革任务，健全完善以绿色生态为导向的政策支持体系，加强畜牧业法制建设，加强政风行风和思想能力建设。四是提升产业竞争力。大力发展畜禽标准化规模养殖，加快奶业振兴发展，促进饲料工业转型发展，建设现代畜禽牧草种业，强化产业科技创新推广，推动一二三产融合发展。五是提升质量安全水平。强化饲料质量安全监管，加强饲料质量安全风险监测，严格生鲜乳质量安全监管，全面推进安全生产。六是提升行业精准管理水平。加强产业监测预警，建立健全草原管理数据体系，加强行业数据管理和共享，加强产业发展跟踪研究。

来源：农业部

2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/416503.html>

## 权威发布

### “十三五”国家食品和药品安全规划

根据国民经济和社会发展第十三个五年规划纲要，会议通过“十三五”国家食品和药品安全两个规划。确定：一是强化全过程监管。落实地方尤其是县级政府保障食品安全责任，加大对校园、小摊贩等重点区域和对象的日常监管，深入开展农药兽药残留等源头治理，重拳整治违法添加等行为，严防发生系统性风险。强化药品临床试验数据真实性监督，加快推进药品生产经营各环节可核查可追溯机制建设，严打制假售假，严防药品安全事件发生。二是强化抽查检验和风险预警。加强检查员队伍专业化能力建设，完善检验检测体系，对所有类别和品种的食品、血液制品和疫苗、基本药物实行全覆盖抽检，提高风险监测评估和应急处置能力。构建权威信息发布机制。三是强化技术支撑。加快食品安全国家标准制修订，实施药品、医疗器械和化妆品标准提高行动。

来源：经济参考报

2017-02-06

原文：<http://news.xinhuanet.com/20418019.htm>

### 总局关于4批次食品不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检水产制品、肉制品、糕点、粮食加工品、饮料、薯类和膨化食品、茶叶及相关制品等7类食品740批次样品，抽样检验项目合格样品736批次，不合格样品4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：水产制品74批次，不合格样品1批次；肉制品99批次，不合格样品1批次；糕点148批次，不合格样品2批次。粮食加工品146批次，饮料95批次，薯类和膨化食品116批次，茶叶及相关制品62批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）标称宁波市梦婕食品有限公司生产、由宁波江东济英食品商店销售的海蜒（水产食品），镉（以Cd计）检出值为0.27 mg/kg。比标准规定（不超过0.17 mg/kg）高出58.8%。检验机构为武汉食品化妆品检验所。

（二）标称哈尔滨义利食品有限公司生产、由哈义利食品旗舰店苏宁（网站）易购销售的香 19

## 权威发布

肚，菌落总数检出值为14000000CFU/g。比标准规定（不超过50000CFU/g）高279倍。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

（三）标称浙江野娇娇商贸有限公司委托杭州思味王食品有限公司生产、由野娇娇旗舰店在天猫（网站）销售的纯绿豆糕，菌落总数检出值为250000CFU/g。比标准规定（1500CFU/g）高165.7倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

（四）标称嘉兴市醉香楼食品有限公司生产、由醉香楼旗舰店在天猫（网站）销售的绿豆冰糕，菌落总数检出值为11000CFU/g。比标准规定（不超过1500CFU/g）高6.3倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

对上述抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地黑龙江、浙江等省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。

来源：国家食药监总局 2017-02-07

原文：<http://news.foodmate.net/416081.html>

## 上海：13批次食品不合格 新欧尚超市、永辉杨浦超市分公司上黑榜

2月8日，上海市食药监局发布2017年第5期食品安全抽检信息，本次抽检信息涉及11大类食品，包括：水果制品、炒货食品及坚果制品、食糖、水产制品、糕点、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、食品添加剂等。抽检样品共计1093批次，其中合格1080批次、不合格13批次，其中新欧尚超市、永辉杨浦超市分店上黑榜，不合格原因多为微生物指标不合格。

上海易买得超市有限公司曲阳店销售的上海喜德旺食品有限公司分公司生产的葡萄干（规格250克/袋生产日期2016-06-24）新疆金百岁农庄食品有限公司上海分公司生产的金桔干（生产日期2016-09-27），检出霉菌超标。九亭批发市场的鳊鱼（生产日期2016/10/12），检出恩诺沙星+环丙沙星超标。

来源：食品伙伴网 2017-02-08

原文：<http://news.foodmate.net/416272.html>

## 预警通报

### 美国召回一款中国产膳食补充剂

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2月7日美国FDA发布产品召回通报称，纽约州金威贸易有限公司（Kingsway Trading Inc.）宣布召回一款膳食补充剂，因为产品含违禁成分麻黄碱。

受召回膳食补充剂的品牌为“宜康”，规格为1.06盎司（30g），批号为No. 130401、No. 150201。产品装于棕色塑料瓶内，盖子为白色，每瓶100片，每片300mg。

人服用含麻黄碱的膳食补充剂可出现一系列不良反应，这包括心脏疼痛、中风甚至死亡。

截止目前，尚未出现服用后患病的报道。美国FDA在检查时，发现产品含有麻黄碱。目前金威贸易有限公司已停止产品的生产与销售。

美国FDA建议已购买产品的消费者将其退回获取退款。

来源：食品伙伴网

2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/416375.html>



### 新西兰召回疑含诺瓦克病毒的牡蛎

据新西兰初级产业部（MPI）消息，2月3日新西兰初级产业部发布通告，告诫民众不要食用奥克兰北部玛杭伦基河港口出产的牡蛎，因为这些牡蛎可能含有诺瓦克病毒。

新西兰初级产业部食品合规服务组经理桑多称，由于牡蛎的保质期非常短，因此问题牡蛎的数量应该不多。然而人们可能已经将牡蛎放进冰箱冷冻，所以他们冰箱里也许还有生蚝，消费者立刻将其丢弃。本次事件可能是局部污染所造成，比如船只泄漏或化粪池泄漏导致的污染。

来源：食品伙伴网

2017-02-10

原文：<http://news.foodmate.net/416563.html>

## 预警通报

### 美国召回我国未标注亚硫酸盐的金针菜

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2月7日美国FDA发布召回公告称，美国纽约州Starway Incorporated公司宣布召回一款金针菜，因为产品未标注亚硫酸盐过敏原。

受召回产品的品牌为“牡丹”，规格为6盎司（170g），条形码为686529131632，装于未编码的塑料袋中。产品在美国全国范围销售。

美国纽约州农业与市场局食品检查人员在例行检查时发现了这一标识问题，随后产品被召回。

由于产品未声明亚硫酸盐过敏原，10毫克的亚硫酸盐足以让过敏者或者不耐受者出现严重甚至致命的过敏反应。

截止目前，尚未出现过敏的报告。

美国FDA称，过敏或者不耐受亚硫酸盐的消费者不要食用问题产品，可将产品退回购买地获取退款。

来源：食品伙伴网 2017-02-09

原文：<http://news.foodmate.net/416435.html>



### 日本丘比自主召回21万瓶沙拉汁

2月7日，日本丘比发表消息称，因沙拉汁中混入金属纤维，自主召回约21万瓶沙拉汁。

召回对象产品为神户工厂制造保质期为2017年8月22日~27日的商品。

据说，2月6日，在工厂定期点检时发现投原料的蛇管内侧金属和合成树脂出现破损，认为金属纤维可能混入沙拉汁中，自主召回21万瓶沙拉汁。

来源：食品伙伴网 2017-02-08

原文：<http://news.foodmate.net/416149.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5周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第5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  
2017-02-06

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/02/415810.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
2017-2-3	英国	螺蛳粉	2017.AEW	缺少卫生证明	销毁，未在市场销售
2017-1-31	英国	调味水	2017.AEJ	含未获批准的乙二胺四乙酸二钠钙、乙二胺四乙酸二钠	销毁，未在市场销售
2017-1-31	意大利	不锈钢压力锅	2017.AEG	镍迁出量超标	扣留，未在市场销售
2017-1-31	英国	花生	2017.AEH	缺少卫生证书	不批准进口，未在市场销售