

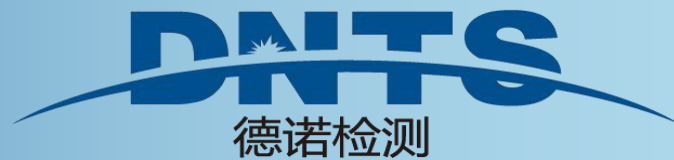
您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

资讯周刊

2017年2月

第七期



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

食安考核不合格，严重的将吊销许可证.....	5
荷兰修订食品接触材料及制品要求.....	6
新西兰发布即食食品中李斯特菌防控指南文件.....	6
澳新拟批准果胶与卡拉胶作为葡萄酒加工助剂.....	7
美国进口牛肉产品新增产志贺毒素大肠杆菌检测项目.....	7

行业资讯

“2017中国食品安全30人论坛年会”在京召开.....	8
低温奶迎来发展契机乳企布局上游争夺奶源.....	8
蔬菜入甜品其势正欣欣.....	9
日本将全面引进利乐佳®包装技术.....	10
实施“五大行动”振兴奶业.....	10

目录 Contents

展会报道

- 2017中国包装容器展..... 11
- 第十届东莞茶博会将于5月举行..... 12

培训信息

- FSSC22000食品安全体系认证内审员培训..... 13

技术前沿

- 食物安全战略亟须结构性调整..... 14
- 科学家发现合成酶调控新机理..... 14
- 糖果中常见添加剂可能影响消化细胞功能..... 15
- 科学家破解藜麦基因组藜麦有望成为“超级作物”..... 16
- 研究发现水草可使海中有害细菌减半..... 17
- 经常吃纳豆可降低脑卒中风险..... 17

目录 Contents

权威发布

- 上海市食药监印发《2017年食品安全监督抽检和风险监测工作计划》..... 18
- 上海2批次无花果干、西梅条被通报..... 19
- 食药监总局通告“大宝山”金骏眉等9批次食品不合格..... 19
- 农业部印发《2017年动物源细菌耐药性监测计划》..... 20

预警通报

- 美国对我国14家企业的食品实施自动扣留..... 21
- 爱尔兰乐购召回疑染李斯特菌的蓝纹奶酪..... 21
- 新西兰MPI更新贝毒风险预警..... 22
- 日本召回145万袋即食酱汤..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第7周）..... 23

法规标准

食安考核不合格，严重的将吊销许可证

2016年上海市食品安全状况报告显示，去年上海报告发生的集体性食物中毒有7起，5起是由生熟容器交叉污染且餐具消毒不严致使菜肴受致病菌污染所致，另外两起分别由隔夜菜肴受到污染且未彻底加热、从业人员带菌操作导致。如果食品生产经营者严格落实了相关食品安全知识的培训，这些问题完全可以避免。

下月就将施行的《条例》规定，食品生产经营者应当自行组织或委托社会培训机构、行业协会，对本单位的从业人员进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，并建立培训档案；市食品药品监管、区市场监管部门将对食品生产经营者的负责人、食品安全管理人员、关键环节操作人员及其他相关从业人员随机进行监督检查考核，考核不合格的食品生产经营者，将被监管部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，甚至会被责令停产停业，直至吊销许可证。

食品安全知识的培训十分必要，然而以前对培训走过场的食品生产经营者，缺少有针对性的监管工具。市食药监局食品生产监管处处长巢强国表示，有了法律法规的支撑，上海将加强对食品生产经营者培训情况的监督检查考核。除了法律法规赋予的惩处手段，上海还将探索分级管理制度，加大对监督检查考核结果较差食品生产经营者的检查力度。

来源：解放日报

2017-02-21

原文：<http://news.foodmate.net/418011.html>



法规标准

荷兰修订食品接触材料及制品要求

日前荷兰商品法对包装和消费品商品法进行了修订，涉及部分食品接触材料及制品的技术指标调整。修订内容于2016年11月3日由荷兰公共卫生、福利和体育部发布，自2017年1月1日起修订部分开始生效。

根据荷兰公共卫生、福利和体育部公告，修订内容主要包括：

1.修订了食品接触用塑料、纸和纸板、金属和涂层的许用物质列表；

2.修订了塑料食品接触材料中部分有机化学品的特殊迁移限量；

3.修订塑料、玻璃及金属食品接触材料中锆化合物的特殊迁移限量；

本次修订还对部分产品的迁移测试条件进行了调整。

来源：食品伙伴网

2017-02-20

原文：<http://news.foodmate.net/417934.html>

新西兰发布即食食品中李斯特菌防控指南文件

新西兰初级产业部发布即食食品中李斯特菌的指导文件，修订了即食食品中李斯特菌的限量标准。

新西兰初级产业部于2008年-2015年间按照《李斯特菌风险管理策略》采取了一系列李斯特菌防控计划。李斯特菌防控策略的主旨是降低食品中李斯特菌的几率，鉴定、实施评估防控措施。

食品	n	c	m
不会发生李斯特菌增殖的即食食品	5	0	100cfu/g
会发生李斯特菌增殖的即食食品	5	0	不得检出/25g

来源：食品伙伴网

2017-02-24

原文：<http://news.foodmate.net/418793.html>

法规标准

澳新拟批准果胶与卡拉胶作为 葡萄酒加工助剂

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2月20日据澳新食品标准局发布06-17公告，拟批准果胶与卡拉胶作为葡萄酒加工助剂。征求意见截止2017年4月3日。

本次申请由澳洲葡萄酒生产商协会提交。该协会申请将果胶与卡拉胶作为葡萄酒加工助剂，用于去除葡萄酒生产过程当中的热不稳定蛋白质，进而起到澄清剂的作用。

目前澳新已批准果胶与卡拉胶作为加工助剂用于部分食品。

澳新食品标准局认为，果胶与卡拉胶用于葡萄酒生产满足技术性要求，不会对人体健康构成威胁，因此没必要进行膳食暴露评估。果胶与卡拉胶的使用价值大于成本。

来源：食品伙伴网

2017-02-22

原文：<http://news.foodmate.net/418410.html>

美国进口牛肉产品新增 产志贺毒素大肠杆菌检测项目

2月22日，美国农业部食品安全检验署（FSIS）发布通告（14-17），所有进口牛肉产品需要抽样检测产志贺毒素大肠杆菌（STEC）项目。通告具体内容如下：包括MT08和MT51类进口抽样样品在内，进口牛肉产品需要同时检测STEC和沙门氏菌项目。

相关检测项目负责人员不需单独增加沙门氏菌类型检查项目（TOI）；由于沙门氏菌项目不是规定检测项目，如检测样品呈阳性结果，相关货物将不会因沙门氏菌阳性原因而被拒绝入境；通报同时解释了样品STEC检测结果阴性、沙门氏菌检测结果阳性情况下，检测结果通报及处理方式。

来源：国家质检总局

2017-02-24

原文：<http://news.foodmate.net/417572.html>

行业资讯

“2017中国食品安全30人论坛年会” 在京召开

“2017中国食品安全30人论坛年会”17日在北京召开，本届年会主题为“中国食品安全迈入新的五年”。多位中国食品安全领域的权威专家以及相关政府部门领导、行业专家、企业家代表出席了本次会议，共同就食品安全“十三五”规划的具体内容进行详细的分析和深入探讨，围绕如何解决食品安全深层次问题进行了政策解读和建言献策。

据了解，中国食品安全30人论坛自2014年成立起，一直承担着食品安全领域的重大课题调研、食品安全舆情研究与舆论引导、食品安全事件的风险评估、快速反应与信息发布及面向公众的食品安全科普公益活动的任务。

来源：人民网-人民健康网

2017-02-20

原文：<http://health.people.com.cn/29093892.html>



低温奶迎来发展契机 乳企布局上游争夺奶源

为了进一步强化对上游原奶的控制力，乳企开始积极布局上游。在增持国内最大原奶供应商现代牧业之后，蒙牛乳业在日前举行的特别股东大会上宣布，准备全额要约收购现代牧业。业内专家分析指出，随着国家出台政策支持低温产业发展，奶源再次得到高度重视。如今，全国性和区域性乳企均在加快布局，抢占低温奶和高端奶市场。

继增持现代牧业股权后，蒙牛又欲要约收购现代牧业。日前，蒙牛乳业和现代牧业联合发布公告称，蒙牛乳业以18.73亿港元增持现

行业资讯

代牧业16.7%股权的交易已经完成，蒙牛乳业及其一致行动人的持股比例增至37.7%。同时，蒙牛乳业向现代牧业发出全面收购要约。

根据收购要约，蒙牛乳业须向现代牧业的其他股东提出有条件的强制性现金要约。不过，现代牧业的总裁高丽娜已向蒙牛乳业书面确认“不能接纳要约”。现代牧业方面表示，“拒绝收购要约是基于对未来的看好。我们与蒙牛乳业有共识，并购后的现代牧业将继续保持上市地位。”

中国奶业协会秘书长谷继承此前指出：“2015年，全国原奶产量达3900万吨，其中低温奶增长迅速，占液态奶的比重已经接近三成。随着低温奶产业发展不断完善，未来低温奶将持续快速增长。”数据显示，目前我国经营低温奶产品的企业数量已经超过了400家，并且区域龙头乳企的低温奶增速达到了20%左右。

来源：南方日报 2017-02-22

原文：<http://news.foodmate.net/418428.html>

蔬菜入甜品 其势正欣欣

甜味和咸味之间的界限如今已不像以前那样分明，蔬菜逐渐被加入到冰淇淋和早餐谷物等甜味品类中。蔬菜不仅可用于制作沙拉和咸味菜肴，其适用性也越来越广泛。

早餐谷物、酸奶和甜点等许多品类通常采用甜的水果风味，但也有一些例外，比如胡萝卜蛋糕和南瓜派一直颇受欢迎。可直到现在，此类产品也很少把蔬菜作为主要原料或口味类型。只有少数甜品，比如南瓜或甜玉米冰淇淋中会使用蔬菜。

同时，果汁也是创新使用蔬菜的一个品类。蕴含蔬菜成分的新果汁产品数量剧增。一般来讲，果汁通常是甜的水果味（胡萝卜汁和番茄汁除外），但随着蔬菜的使用增多，出现了混合果蔬汁或纯蔬菜汁。一些新产品使用菠菜和羽衣甘蓝等超级蔬菜来制作“绿汁”，俨然已成为一种流行的方法。

来源：中国医药报 2017-02-24

原文：<http://news.foodmate.net/418766.html>

行业资讯

日本将全面引进利乐佳®包装技术

2月22日，据日媒报道，在日本利乐公司的主导下，日本将全面引进利乐佳®包装技术，目前正引进填充设备等，预计2018年大量上市应用该利乐佳®包装技术的产品。

2003年利乐公司再一次进行了技术突破，即开发了利乐佳®包装技术。该技术的重点是在保持纸容器所有优点的同时还可进行灌装灭菌等加压热处理。以往的纸容器包装不耐水分、不耐热，不能使用于吹入100~130度蒸汽的加压充填灭菌工序中。因此高温加热、加压的食品只能使用金属罐、玻璃瓶、蒸馏包装袋等容器。利乐佳®包装在纸材外添加了3层耐高温的聚丙烯材料，完全可代替金属罐、玻璃瓶、蒸馏包装袋等容器。目前约50个国家、150多个品牌产品采用了该利乐佳®包装技术。

来源：食品伙伴网

2017-02-24

原文：<http://news.foodmate.net/418787.html>

实施“五大行动”振兴奶业

2月21日，“中国小康牛奶行动”启动仪式在京举行，2017年振兴奶业“五大行动”落下第一子。农业部副部长于康震在致辞时表示，十几亿中国人不能没有自己的民族奶业，我国将实施好“十三五”全国奶业发展规划，在供给侧和需求侧多措并举，加快奶业振兴和建设现代奶业。2017年，农业部将扎实开展好“五大行动”。

于康震说，我国人均乳品消费仅为世界平均水平的1/3、亚洲的1/2，在广大农村地区，特别是贫困地区的群众还很少或没有喝上牛奶，许多长身体的孩子们还没有机会喝到牛奶。各方必须要下大气力，实施好“十三五”全国奶业发展规划，加快奶业振兴和建设现代奶业，努力让所有中国人都能喝上优质安全的牛奶。

来源：新华网

2017-02-21

原文：<http://news.foodmate.net/418195.html>

展会报道

2017中国包装容器展

在即将于4月11开幕的2017中国包装容器展（PACKCON）上将隆重举办“品牌终端用户包装采配对接会”。这是中国包装联合会和励展博览集团在展会期间打造的一档重磅活动，积极推进包装企业和包装用户的行业对接，发挥桥梁作用，共促进商贸。

据悉，主办方根据前期对上百家行业终端用户的需求调研反馈，已将来自星巴克、联合利华、花王、可口可乐、百事亚洲、美加净、海底捞、汇源三得利、不凡帝范梅勒、太太乐、雀巢、统一、纳爱斯、相宜本草、绿伞、葛兰素史克、乐高、3M、1号店、联想等知名包装终端用户的包装需求发布给参展商，还将专门开辟包装终端用户采配对接专区，根据需求精准匹配优质供应商和终端买家，以提高参展者的投资回报率和观展体验，直到达成意向。参加采配会的包装终端用户则可以通过采购对接会遇见实力供应商，了解包装新产品和设计，有助于降低包装成本，提升包装品质，促进商品销量。

2017中国包装容器展是由中国包装联合会和励展博览集团强强联合主办的全品种包装容器专业展示平台，集中展示纸、塑、金属、玻璃等包装材料及容器制品，创新包装设计、包装发展趋势以及整体包装解决方案，致力于打造成包装行业的专业盛会。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-02-23

原文：<http://news.foodmate.net/2017/02/418488.html>



展会报道

第十届东莞茶博会将于5月举行



第十届东莞国际茶业博览会（以下简称“茶博会”）、第二届中华爱茶嘉年华将于5月19日至22日举行。2月22日，由中国国际贸易促进委员会东莞市委员会与东莞市茶文化促进会联合主办的新闻发布会宣布，本届茶博会将从东莞会展酒店移师厚街镇广东现代国际展览中心，首次以“茶与城的故事”为主题，特邀国内十余个茶城组团参展，上演“中华爱茶嘉年华”。

经过多年的发展，茶博会已成为东莞最具规模及影响力的专业茶展之一。本届茶博会将围绕茶叶、茶器、茶城三大主线，致力将东莞打造为全球茶商、茶人集散目的地，将“中华爱茶嘉年华”提升为具备影响力的国际茶业嘉年华节庆品牌。

本届茶博会布展面积将扩展至2万平方米，展位数量约有700个国际标准摊位，设置了中国茶区、国际茶区、“明星主题日”区、舞台区、美食中心区、茶文化博览区、公共品茶区等七大特色区域。

来源：东莞阳光网

2017-02-24

原文：<http://news.foodmate.net/2017/02/418854.html>

培训信息

FSSC22000食品安全体系认证内审员培训

起止日期	2017-06-12 至 2017-06-14
培训分类	体系认证
培训机构	SGS通标标准技术服务有限公司（上海分公司）
适合对象	食品行业质量管理人员，生产管理人员及与食品安全管理体系相关的人员等
培训周期	3天
培训费用	3200元/人
开班省市	上海市
详细地址	上海市徐汇区宜山路889号SGS培训室
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	FSSC 22000体系概括介绍
联系方式	联系人：苏老师 手机：18153528983 Q Q：446616377 邮箱：meeting@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2017-02-18

原文：<http://train.foodmate.net/show-3441.html>

技术前沿

食物安全战略亟须结构性调整

研究表明，随着居民消费结构改变，2015年至2030年，中国玉米进口量将从470万吨增长至3980万吨，自给率从97%下降到85%；大豆的进口量将继续上升，从8170万吨增长至1.245亿万吨，超过九成依赖进口。同时，奶制品、油料作物、糖料作物等进口适当增加。

我国农产品供需平衡所呈现的变动特征和趋势的根源来自食物需求的增长和资源的约束，未来至少在20年内食物需求还将出现刚性的增长，而水、土等资源将是永久的刚性约束。这两种刚性变动都是未来难以改变的趋势。因此，中国未来粮食及主要农产品供给面临的挑战将主要来自于小规模经营、科技创新挑战、劳动力成本上升、水资源短缺与污染、气候变化和城市化等方面。

来源：中国科学报

2017-02-22

原文：<http://news.foodmate.net/418272.html>



科学家发现合成酶调控新机理

复旦大学生命科学学院余巍课题组研究发现乙酰化修饰对氨酰tRNA合成酶的调控及抑制超氧应激的分子机理。相关研究成果近日发表于美国《国家科学院院报》。

氨酰tRNA合成酶是一个进化上非常保守的酶家族，其经典的功能是作为蛋白质翻译的一部分，催化氨基酸与其对应的tRNA之间的氨酰化反应。许多氨酰tRNA合成酶的某些位点突变可导致神经退行性疾病。研究表明，这些氨酰tRNA合成酶具有特定的“非经典”功能，如酪氨酸氨酰tRNA合成酶（TyrRS）被报道可以作为白藜芦醇的靶点，在应激条件下转移至细胞核，¹⁴

技术前沿

影响DNA损伤修复。但在超氧应激下如何调控TyrRS入核并不清楚。

余巍课题组首次发现了乙酰化修饰在调控TyrRS入核中的意义，证明了在超氧应激下，位于TyrRS核定位序列的K244位点被乙酰转移酶PCAF修饰，进而改变TyrRS构象并促进其转移至细胞核。入核之后的TyrRS激活转录因子E2F1从而上调BRCA1、RAD51等与DNA损伤修复相关的基因转录，并且促进了DNA损伤之后的同源重组修复，这一结果也在斑马鱼模型上得到验证。

同时，SIRT1作为定位在细胞核的去乙酰化酶，对TyrRS K244位点进行去乙酰化，促进其转移至核外。这是首次揭示乙酰化修饰在氨酰tRNA合成酶功能调控中的意义。这项研究不仅加深了对氨酰tRNA合成酶这一古老酶系的认识，而且丰富了SIRT1调控DNA损伤通路的了解。

来源：中国科学报 2017-02-21

原文：<http://news.foodmate.net/418002.html>

糖果中常见添加剂可能影响消化细胞功能

美国一项最新研究说，二氧化钛这种常见的食品添加剂虽然被认为无毒，但长期摄取它也可能会损害人体小肠细胞吸收营养物质和抵抗病菌的能力。

美国宾厄姆顿大学等机构的研究人员在新一期学术刊物《纳米影响》上发表报告说，他们利用实验室中培养的小肠细胞，模拟了直径约30纳米的二氧化钛微粒对肠道的影响。结果发现，急性接触不会引发什么变化，但慢性长期接触会造成小肠细胞表面微绒毛上的凸起物减少，从而损害消化系统的抗菌屏障，降低消化速度，并影响对铁、锌、脂肪酸等营养物质的吸收，此外发炎指征也有所增加。

来源：新华网

2017-02-20

原文：<http://news.foodmate.net/417974.html>

技术前沿

科学家破解藜麦基因组 藜麦有望成为“超级作物”

据外媒报道，一支国际科研团队破解了藜麦的基因组。这意味着这种历史悠久、营养价值丰富的粮食作物有望迅速改进其形状，甚至还有成为“超级作物”的潜力。

藜麦具有相当高的营养价值。它被认为是优质的植物蛋白来源，富含全部9种人体必需氨基酸、各类矿物质以及抗氧化剂。同时，藜麦中还不含麸质--这点尤其令消费者青睐，藜麦的价格也因此而高得叫人咋舌。

藜麦的一大缺陷就是含有味苦的皂苷，这是一种对人体略微有害的物质。因此，在烹煮藜麦前，必须要进行淘洗。

研究人员介绍说，含有皂苷的藜麦能够抵御鸟类等动物的啄食，“而我们现在则找到了这一性状所对应的基因，今后有望培育不含苦味皂苷的藜麦。”

德国基尔大学的科研人员也参与了此次研究。农业与食品科学系的达利（Dr. Nadine Dally）表示，目前已经在考虑在中欧地区种植；为了实现这一目标，还必须要改变藜麦的花期。达利介绍说，藜麦本是一种热带植物，比较适合不太长的日照时长。“但是在欧洲，藜麦必须在夏季的长日照环境中生长。我们现在已经找出了对应的基因，接下去将寻找一种合适的变种。”

来源：中国日报网

2017-02-22

原文：<http://news.foodmate.net/417680.html>



技术前沿

研究发现水草可使海中有毒细菌减半

有人给如何让游泳课更健康提出一些建议：粘上海草。其原因是，广泛分布于全世界沿海地区的水下“草原”，能过滤掉大量对人类有害的海中细菌。

为了弄清海草从其周围的环境中阻断细菌的有效性，科学家来到印尼西海岸Spermonde群岛中的4个岛屿上。他们在这些岛屿上发现一种共有肠道细菌（肠球菌）比美国环境保护署提出的岛屿近岸水域建议暴露水平高10倍。但在海床长满稠密海草的水域，肠球菌的水平则仅为1/3。研究人员还发现，随着深度增加，在海草草甸附近，危害人类和水生生物的数十种细菌性病原体数量减半。相关报告近日刊登于《科学》杂志。

一个可能性是它们将富营养沉淀物聚集在海底，从而有效阻断了有害微生物摄取营养。

来源：中国科学报 2017-02-20

原文：<http://news.foodmate.net/417876.html>

经常吃纳豆可降低脑卒中风险

据日媒报道，日本岐阜大学对2万9千人的16年跟踪调查研究结果显示，经常吃纳豆比不吃纳豆人群相比脑卒中风险能降低30%，该研究结果登载在美国临床营养学杂志上。

1992年开始，日本岐阜大学以居住在日本岐阜县高山市的男女2万9千人为对象，调查研究了健康状况和饮食习惯与16年后的生死和死因的相关性。具体方法是根据纳豆的摄取量将人群分为4组，解析了纳豆与脑卒中死亡风险相关关系。调查期间脑卒中原因死亡人数为677人，排除年龄、吸烟、运动等影响因子，经常吃纳豆的人（每日7克左右）的脑卒中风险比不吃纳豆的人相比降低了32%，心肌梗死相关死亡风险也呈现了降低倾向，推测纳豆所含纳豆激酶等防止血管堵塞成分起作用。

来源：食品伙伴网 2017-02-20

原文：<http://news.foodmate.net/417899.html>

权威发布

上海市食品药品监督管理局印发《2017年食品安全监督抽检和风险监测工作计划》

监督抽检应以发现薄弱环节、问题隐患为导向，确定抽检重点食品和领域。以重点区域、重点品种、重点项目和大型企业为核心目标，加强大宗食品、高风险食品抽检，加大对农兽药残留、重金属、环境污染物等风险因素的抽检力度。生产环节要针对食品原料和成品抽检，重点排查超范围超限量使用食品添加剂、非法添加、制假售假以及其他微生物、化学物质污染食品的隐患，特别要加强对企业委托加工、临时性生产、行政许可变更期间生产食品的抽检；流通环节要以外埠企业生产的食品和食用农产品为主，以婴幼儿配方食品、粮油制品、乳制品、肉制品、水产品等消费量大和食品安全风险相对较高的食品为重点品种，以大型批发市场、连锁超市、学校周边、城乡结合部等场所为重点场所开展监督抽检；餐饮服务环节（包括现制现售）要以餐饮单位自制食品、直接入口食品、高风险食品为重点食品，以中央厨房、配送中心、集体用餐配送、学校

食堂和大型餐饮单位为重点场所。

风险监测突出样品的代表性和覆盖面、监测的连续性、食品和监测项目组合的科学性，根据各类食品消费量、消费渠道和食品中各种危害因素对人体健康风险，以食品为主线科学设置监测点、监测频次，开展分类监测，评价本市食品安全状况，发现食品安全问题和隐患，为食品安全风险评估和管理处置以及科学引导食品消费提供科学依据。

要高度重视监督抽检和风险监测发现的风险隐患，加强对风险信息分析，及时动态调整抽检监测任务，及时发现和排除“行业潜规则”。要将抽检监测、隐患排查与日常监管融为一体，对日常监督检查中发现的企业主体责任不落实、信用等级较差的单位要重点进行针对性抽检监测，督促企业落实主体责任，消除食品安全隐患。

来源：上海市食药监局 2017-02-21

原文：<http://news.foodmate.net/417702.html>

权威发布

上海2批次无花果干、西梅条被通报

2月22日，上海市食药监局公布今年第7期省级抽检信息，2批次无花果干、西梅条检出不合格，不合格项目涉及山梨酸和日落黄。

据悉，本次抽检共涉及罐头、冷冻饮品、茶叶及其相关制品、蔬菜制品、水果制品5大类食品，仅水果制品检出不合格。

不合格无花果干为上海好菜集企业管理有限公司天山路分公司销售，生产企业为上海申宏阳光进出口有限公司，山梨酸检出值为0.84g/kg。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中山梨酸在蜜饯凉果中的最大使用量为0.5g/kg。

另一批次不合格西梅条为上海鲲翔实业有限公司分公司销售，生产企业为上海喜曼多食品有限公司，日落黄检出值为0.15g/kg。在GB2760-2014中日落黄在蜜饯凉果中的最大使用量为0.1g/kg。

来源：食品伙伴网 2017-02-22

原文：<http://news.foodmate.net/418423.html>

食药监总局通告“大宝山”金骏眉等 9批次食品不合格

国家食品药品监督管理总局日前发布通告称，食药监总局近期组织抽检水果制品、糕点、茶叶及相关制品、粮食加工品、乳制品、罐头、冷冻饮品、速冻食品、蛋制品、豆制品共10类食品834批次样品，发现9批次样品不合格。不合格产品已被责令下架、召回。

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。根据通告，不合格产品情况如下：

标称莆田市华南副食品有限公司委托莆田市兴华食品有限公司分装、上海青林食品有限公司经销、由厦门永辉民生超市有限公司同安新景舜弘现代城店销售的芒果干，乙二胺四乙酸二钠检出值为0.80g/kg。标准规定为不得使用。

标称农夫山庄食品工业有限公司生产、由华润万家有限公司宝安店销售的香草榄，乙二胺四乙酸二钠检出值为0.38g/kg。标准规定为不得使用。

标称甘肃新一代食品有限公司生产、由庆阳文化特产专营店在苏宁（网站）易购销售的甘草

权威发布

杏，二氧化硫残留量检出值为1.60g/kg。比标准规定高3.6倍。

标称福建省大宝山茶业有限责任公司分装、由大宝山茶业旗舰店在飞牛网销售的金骏眉，柠檬黄检出值为0.37g/kg、日落黄检出值为0.0076g/kg、胭脂红检出值为0.020g/kg。标准规定为不得使用。

标称杭州千岛湖野娇娇食品有限公司生产、由野娇娇旗舰店在天猫（网站）销售的黑芝麻花生片和白芝麻酥条，大肠菌群检出值均为2400MPN/100g。比标准规定高79倍。

标称杭州千岛湖野娇娇食品有限公司生产、由野娇娇旗舰店在天猫（网站）销售的黑芝麻薄片，菌落总数检出值为7800CFU/g，比标准规定高4.2倍；大肠菌群检出值为4600MPN/100g，比标准规定高152.3倍。

标称龙海市维嘉食品有限公司生产、由笑林食品旗舰店在天猫销售的海味曲奇，菌落总数检出值为14000CFU/g。比标准规定高8.3倍。

来源：新华社

2017-02-23

原文：<http://news.xinhuanet.com/20513236.htm>

农业部八项措施全面强化H7N9防控工作

一是及时部署防控工作。近期，连续下发文件，对H7N9防控工作进行系统安排部署，指导各地进一步细化实化防控措施。

二是不断强化分析研判。组织全国动物防疫专家委员会多次召开研讨会，深入分析研判防控形势，研究防控措施。

三是全面推进监测剔除。针对个别地区检出H7N9变异病毒，印发了紧急监测方案，组织各地尽快开展紧急监测，及时发现和消除隐患。

四是切实加强活禽市场防控措施落实。指导各地畜牧兽医部门按照职责分工，配合有关部门加强活禽市场监管，推动建立活禽市场一日一清洗、一周一消毒、一月一休市、过夜零存栏制度，努力降低病毒由活禽市场向养禽场传播的风险。

五是切实抓好防控技术研发。根据病毒变异状况，组织国家禽流感参考实验室等单位及时建立新型病原学检测方法。

来源：农业部

2017-02-18

原文：<http://www.gov.cn/5169042.htm>

预警通报

美国对我国14家企业的食品实施自动扣留

发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
2017-2-10	湖北荆州	Hubei Golden Carp Food Co., Ltd.	鲤鱼	HACCP: 生产、加工包装环境
2017-2-10	浙江温州	ZHEJIANG XIANGHAI FOOD CO., LTD.	带鱼	HACCP: 生产、加工包装环境
2017-2-8	辽宁大连	DALIAN JINHUI MARINE PRODUCT CO.,LTD	凤尾鱼	生产、包装、贮藏条件
2017-2-3	山东济宁	Jining Meiya Foods, Ltd.	姜	乐果
2017-2-10	辽宁大连	DALIAN SHENGHUA SEAFOOD CO.,LTD.	蟹肉棒	过敏原标识
2017-2-15	广东广州	Eagle Coin Enterprises Group	鲮鱼罐头	HACCP: 生产、加工包装环境

来源：食品伙伴网

2017-02-22

原文：<http://news.foodmate.net/418348.html>



爱尔兰乐购召回疑染李斯特菌的蓝纹奶酪

据爱尔兰食品安全局（FSAI）消息，2月20日爱尔兰食品安全局发布2017.04通报称，爱尔兰乐购宣布召回一款蓝纹奶酪，因为产品可能受到李斯特菌污染。

受召回产品的名称为：爱尔兰乐购蓝纹奶酪（Tesco Cheeses of Ireland Wicklow Blue），规格102g, 许可号 IE 1089 EC，有效期至2017年2月23日与2月25日。产地为爱尔兰。

乐购已对以上问题产品实施召回。

来源：食品伙伴网

2017-02-21

原文：<http://news.foodmate.net/418151.html>

预警通报

新西兰MPI更新贝毒风险预警

据新西兰初级产业部（MPI）消息，2月23日新西兰初级产业部发布通告称，民众不要食用产自瓦卡塔尼（Whakatane）到怀奥伊卡河（Waioeka River）海岸线之间的贝类，同时也包括ohiwa港。因为该海域贝类体内毒素含量较高。

新西兰初级产业部称，该海域受检贝类样本毒素含量超出0.8mg/kg的安全限量，存在食用风险。不要食用近期产自该海域的贝类。

受影响的贝类包括贻贝、牡蛎、双壳贝（tuatua）、三角斧蛤（pipi）、双带蛤蜊（toheroa）、鸟蛤（cockles）、扇贝（scallops）、猫眼（catseyes）、小海胆（kina）以及所有其它的双壳贝类。

新西兰初级产业部称，通过烹饪不会杀灭贝毒。如果龙虾、蟹子、鲍鱼的内脏被去除，那么仍可食用，因为毒素集中在内脏。

来源：食品伙伴网 2017-02-24

原文：<http://news.foodmate.net/418699.html>



日本召回145万袋即食酱汤

2月20日，据日媒报道，长野市Marukome公司发表消息称，因混入硅橡胶制吸盘，自主召回145万袋即食酱汤。

据说，在装酱和配料的包装内，混入生产过程中使用的乳白色硅橡胶制吸盘，目前尚无健康危害的报告。

对象产品：保质期为2017年12月24日～2018年2月4日的出口用的两种酱汤，其他保质期为2017年6月24日～2017年8月12日的酱汤产品。

来源：食品伙伴网 2017-02-14

原文：<http://news.foodmate.net/416979.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7周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第7周通报中，欧盟RASFF通报我国产品（不包括港澳台）有8例。

来源：食品伙伴网
2017-02-20

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/02/417852.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
2017-2-13	意大利	红曲米粉	2017. AGS	产品标签未标注辐照处理	遣回，未在市场销售
2017-2-13	意大利	餐刀	2017. 0187	铬迁出量超标	市场召回，限制销售
2017-2-15	德国	坚果	2017. AGY	黄曲霉毒素超标	未获批准进口，未在市场销售
2017-2-15	西班牙	金枪鱼	2017. AHH	非法进口，未获批准的经营者	未获批准进口，未在市场销售
2017-2-15	西班牙	花生	2017. AHB	黄曲霉毒素超标	海关封存，未在市场销售
2017-2-16	意大利	意大利面	2017. AHN	检出转基因CRYI Ab/Ac, p35S, tNOS	海关查封，未在市场销售
2017-2-16	西班牙	坚果	2017. AHK	霉菌	未获批准进口，未在市场销售
2017-2-16	西班牙	冷冻鱿鱼	2017. AHL	非法进口，操作未经许可	未获批准进口，未在市场销售