

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

资讯周刊

2017年3月

第八期



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“上海市乳与乳制品质量安全第三方检测服务平台建设”
项目顺利通过验收.....5

法规标准

上海：网络订餐遇问题，可直接向平台维权.....6
欧盟确定霜脲氰等残留限量.....7
加拿大批准牛肉产品使用照射处理技术.....7
加拿大继续允许转谷氨酰胺酶在固体切肉中使用.....8
欧盟修订甜菊糖苷在低能量糖果中的限量规定.....8

行业资讯

2016年粮食产量61624万吨比上年减少520万吨.....9
包装饮用水行业：价格战后迎接产业升级.....9
巧克力高端品牌更受市场欢迎.....10
中粮已完成全资收购荷兰农产品巨头尼德拉.....11
呷哺呷哺开卖火锅底料火锅产业链竞争升级.....11

目录 Contents

展会报道

2017上海餐饮食品食材展览会.....	12
2017上海渔博会.....	13

培训信息

G.A.P全球良好农业操作标准培训.....	14
------------------------	----

技术前沿

要想长寿每天要吃10份水果和蔬菜.....	15
塑料奶瓶不含双酚A也未必安全.....	15
缺乏疗效及安全数据：食用保健品需谨慎.....	16
中国学者研究新发现：新型纳米材料可修复土壤重金属污染.....	17
韩国验证泡菜能缓和高血压及肾功能障碍.....	18
素食有损下一代生育能力.....	18

目录 Contents

权威发布

- 质检总局进一步规范和促进出口食品农产品企业内外销“同线同标同质”..... 19
- 水产品禁用药物检查合格率91.5% 20
- 质检总局：稳步推进检验检测认证机构整合改革..... 20
- 上海4家餐饮店查出非法添加物..... 21

预警通报

- 美国召回受李斯特菌污染的两款科尔比干酪..... 22
- 日本三丽鸥召回约2000个巧克力点心..... 22
- 爱尔兰公布2016年食品安全预警统计报告..... 23
- 美国乔氏超市三款苹果酱疑含玻璃碎片被召回..... 23
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第6周）..... 24

关注德诺

德诺检测“上海市乳与乳制品质量安全第三方检测服务平台建设”项目顺利通过验收

2017年3月2日，上海市经济和信息化委员会委托上海市经济和信息化发展研究中心组织专家对上海德诺产品检测有限公司承担的上海市信息化专项发展资金支持项目“上海市乳与乳制品质量安全第三方检测服务平台建设”进行了现场验收。

专家组听取了德诺检测的项目工作情况汇报，观看了系统演示，并审阅了相关文件。经专家组讨论，该项目按上海市信息化专项发展资金项目要求，完成了“上海市乳与乳制品质量安全第三方检测服务平台建设”，验收材料齐全，符合验收要求，同意通过验收。

“上海市乳与乳制品质量安全第三方检测服务平台”包括专业技术服务系统、文献数据共享系统和硬件资源共享系统。平台用户不仅能够查询到相

关业务进展以及乳制品检测方面的信息动态，还能共享德诺检测的仪器设备资源与文献数据。德诺检测也将继续保持乳制品检测方面的领先优势，为客户提供准确、高效、优质的专业检测技术服务。



法规标准

上海：网络订餐遇问题，可直接向平台维权

2017年3月20日，新修订的《上海市食品安全条例》即将施行，社会广泛关注的网络食品、食用农产品等问题都将面临“最严监管”。本周起，上海市食品安全工作联合会会长顾振华解读《条例》中与消费者息息相关的内容。

网上订餐在方便消费者的同时，也暗藏风险。首先，消费者难以验证网络订购食品的供应商的是否具有合法身份，可能会遇上“李鬼”。其次，消费者难以认定网络订购的食品是否符合国家和地方食品安全标准和要求，可能会“鱼目混珠”。而一旦发生食品安全问题，消费者还存在维权问题。如果谁承担法律责任认定不清，就会导致维权难度大、成本高。

因此，挑选具有资质的第三方平台或者网店就很重要了。按照《条例》，在本市注册登记的网络食品交易第三方平台提供者，应当在通信管理部门批准后三十个工作日内，向市食品药品监督管理局备案，取得备案号；在外省市注册登

记的网络食品交易第三方平台提供者，应当自在本市提供网络食品交易第三方平台服务之日起三十个工作日内，将其在本市实际运营机构的地址、负责人、联系方式等相关信息向市食品药品监督管理局备案；通过自建网站交易的食品生产经营者，应当在通信管理部门批准后三十个工作日内，向所在地的区市场监督管理部门备案，取得备案号。

新修订的《条例》规定了网络食品交易平台的管理制度。网络食品交易第三方平台提供者应当明确入网食品经营者的准入标准和食品安全责任；对平台上的食品经营行为及信息进行检查，并公布检查结果；公示入网食品经营者的食品安全信用状况；及时制止入网食品经营者的食品安全违法行为，并向其所在地的区市场监督管理部门报告；如果消费者遇到食品安全问题的，网络食品交易第三方平台提供者应当实行先行赔偿义务。如果网络食品交易第三方平台提供者没有履行上述法律义务的，其还应当承担民事连带责任。

来源：新闻晨报

2017-02-28

原文：<http://news.foodmate.net/419155.html>

法规标准

欧盟确定霜脲氰等残留限量

2017年2月24日，欧盟发布G/SPS/N/EU/160/Add.1通报，确定部分食品中霜脲氰、磷酸及其盐、复硝酚钠最大残留限量（MRL），该法规已于2016年10月28日实施，部分限量如下（MRL限量单位为mg/kg）：

商品种类名称	霜脲氰	磷酸及其盐	复硝酚钠
坚果类	0.01	0.09（除开心果外的其他坚果）； 开心果0.1；	0.03
根茎类蔬菜	0.01	0.01	0.03
茶叶、咖啡等	0.1	茶叶0.02；咖啡豆0.15；	0.15
肉等组织、乳、禽蛋	0.01	0.01	0.03

来源：世贸组织

2017-02-28

原文：<http://news.foodmate.net/419213.html>

加拿大批准牛肉产品使用照射处理技术

加拿大政府上周宣布，改变食品药品法规要求，允许对牛肉馅采取辐照处理方法。

加拿大卫生部门发现，使用辐照处理牛肉馅，可以保持牛肉的营养价值、口味、纤维和外观，辐照处理的食品没有放射性。加拿大批准这种方法，但并不要求企业必须使用这种方法，对于辐照处理的食品必须具有Radura标识和说明，对于没有包装的辐照处理的产品，要在销售点提供相关信息。

为了辐照处理的安全，加拿大采取了三重保障措施：加拿大食品检验署负责食品辐照处理的实施和合规监管；卫生部放射性保护局负责接触放射性环境的人员的保护，记录辐照剂量；核安全委员会负责核物质的使用管理，制定辐照设施要求。

来源：国家质检总局

2017-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/419369.html>

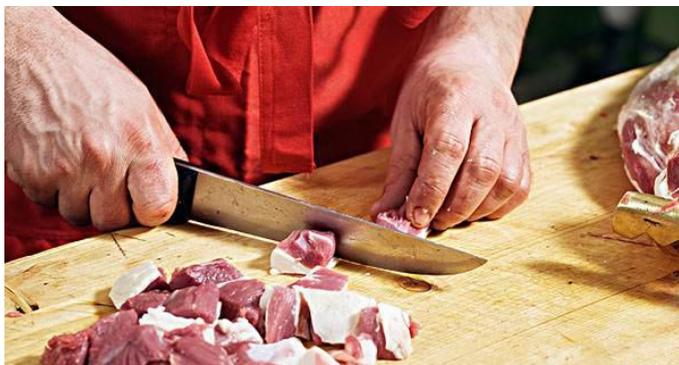
法规标准

加拿大继续允许转谷氨酰胺酶 在固体切肉中使用

2017年2月28日，加拿大卫生部发布G/SPS/N/CAN/1037/Add.1通报。原通报建议固体切肉（添加或不添加磷酸盐）将不允许添加转谷氨酰胺酶，加拿大卫生部的食品局在分析所提交的意见后，将其作为一个单独的项目探索替代策略，如产品标签，以解决某些类型的成形肉制品内部可能存在的微生物污染问题。因此继续允许在固体切肉（添加或不添加磷酸盐）类型的肉制品中使用转谷氨酰胺酶。

来源：世贸组织 2017-03-02

原文：<http://news.foodmate.net/419564.html>



欧盟修订甜菊糖苷在低能量糖果中的 限量规定

欧盟委员会发布（EU）2017/335号条例，修订（EC）No1333/2008附件II中关于甜菊糖苷的使用规定。

名称	最大限量 (mg/L或mg/kg)	甜菊醇 当量	限制/除外
甜菊糖苷	350	60	仅限无添加糖的仅限低能量的硬糖（糖果和糖果） 仅限低能量的软糖（耐嚼的糖果，水果软糖和泡沫糖制品/棉花糖） 仅限低能量的甘草 仅限低能量的牛轧糖 仅限低能量的杏仁
	670	60	仅限低能量或无添加糖的 咽喉清新锭剂
	2000	60	仅限低能量或无添加糖的 口腔清新微甜食

来源：食品伙伴网 2017-03-02

原文：<http://news.foodmate.net/419582.html>

行业资讯

2016年粮食产量61624万吨 比上年减少520万吨

2月28日，国家统计局发布数据显示，全年粮食种植面积11303万公顷，比上年减少31万公顷。其中，小麦种植面积2419万公顷，增加5万公顷；稻谷种植面积3016万公顷，减少5万公顷；玉米种植面积3676万公顷，减少136万公顷。油料种植面积1412万公顷，增加8万公顷。

全年粮食产量61624万吨，比上年减少520万吨，减产0.8%。其中，夏粮产量13920万吨，减产1.2%；早稻产量3278万吨，减产2.7%；秋粮产量44426万吨，减产0.6%。全年谷物产量56517万吨，比上年减产1.2%。其中，稻谷产量20693万吨，减产0.6%；小麦产量12885万吨，减产1.0%；玉米产量21955万吨，减产2.3%。

来源：千龙网

2017-02-28

原文：<http://news.foodmate.net/419215.html>



包装饮用水行业： 价格战后迎接产业升级

随着人们健康和安全意识的增强，使包括桶装水在内的包装饮用水越来越成为居民生活饮用水的主要来源，市场上升空间巨大。而桶装水市场的乱象也由来已久，同质化、价格战、乱贴牌、假冒水，纷扰不断，质量风险时有发生。近两年，国家食品药品监管总局将瓶（桶）装饮用水作为重点监督抽检产品，加大监管力度，这无疑将倒逼包装饮用水行业进行自我提升和产业升级。

国家食品药品监管总局在官网上发布通告称，近期标称乐百氏（广东）桶装水发展有限

行业资讯

公司武汉分公司生产、由武汉市黄陂区滠口许庙罗英日杂百货店销售的乐百氏饮用天然泉水，溴酸盐检出值为0.014mg/L，比标准规定（不超过0.01mg/L）高出40%。中国饮料工业协会秘书长程毅介绍，溴酸盐超标一般是因为企业在消毒时用的臭氧浓度过高，产生了过多的溴酸盐；或者可能是饮用水密封太快，溴酸盐来不及蒸发。用臭氧来消毒是生产饮用水常规的做法，知名大品牌大企业在实施严格的质量管控制度下，很少会发生这一质量问题。

中国食品产业评论员朱丹蓬表示，这也是一些包装饮用水出现质量问题的原因——水源变了，可是企业的生产标准和工序却不会因此而调整。近年来，饮用水中检出铜绿假单胞菌的事件也时有发生，铜绿假单胞菌污染的主要原因之一就是水源受到污染。

来源：中国医药报

2017-03-03

原文：<http://news.foodmate.net/419781.html>

巧克力高端品牌更受市场欢迎

巧克力近期传来了一些不利消息：曾经活跃的市场日渐式微，金帝停产、德芙连年销量下降、可可期货价格创十年来新低……另一方面，一些高端品牌则出现了相反的情况。北京、上海等一线城市高端巧克力品牌Godiva的零售店遍地开花，去年瑞士巧克力品牌Cailler凯雅进驻京东和天猫。

专门从事代可可脂原料生意的业内人士鄙视，我国用来生产巧克力的代可可脂，用量相当惊人。刻意隐瞒代可可脂成分，夸大可可脂含量，甚至用代可可脂产品假冒可可脂巧克力，这些明目张胆的虚假宣传，给厂家带来了可观的销量。

国内的老字号和民营企业多数生产以代可可脂为主要原料的巧克力。随着消费升级，国际品牌进入国内市场的脚步加快，产品品质的巨大差异让消费者很快抛弃了大部分的本土品牌。

来源：中国食品安全报

2017-03-02

原文：<http://news.foodmate.net/419613.html>

行业资讯

中粮已完成全资收购 荷兰农产品巨头尼德拉

中粮国际在通过电子邮件发送的公告中称，已经完成了对尼德拉（Nidera）剩余股权的收购。

中粮曾在其官网公告称，美东时间2月16日，中粮集团旗下中粮国际有限公司宣布已取得相关监管部门的批准，收购Cygne公司所持有的全部尼德拉农业剩余股权，中粮国际将持有尼德拉农业100%的股权。

该公告称，此项交易将于2月28日关闭。至此，中粮国际将拥有中粮农业和尼德拉农业两家全球领先农业企业的全部所有权。中粮将通过中粮国际进一步整合中粮农业全球战略性资产和尼德拉农业原产地及贸易优势，推进中粮在农粮领域的全球布局。

来源：新浪网

2017-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/419475.html>

呷哺呷哺开卖火锅底料 火锅产业链竞争升级

呷哺呷哺布局产业链的又一枚棋子落地，呷哺呷哺的底料上市了。业内认为，呷哺呷哺凭借自身的品牌优势，后来者居上不是没有可能。更值得关注的是，火锅企业在火锅业态的红海中搏击，需要找到更多的盈利点，向产业上下游延伸是一个必然选择，火锅产业的竞争将更加激烈。

业内人士表示，呷哺呷哺就是看中了酱料及调味品生产及销售市场的巨大潜力，决定进军火锅底料和调味料市场，更大范围地释放18年来累积的品牌效应，底料的口碑更是植入到每个吃过呷哺呷哺的消费者内心当中。火锅企业间的竞争愈加激烈，这也是作为上市企业的呷哺呷哺突破自己、需找盈利点的重要举措。

来源：北京商报

2017-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/419321.html>

展会报道

2017上海餐饮食品食材展览会

2017第13届上海餐饮食材展览会又来了，2017年6月3--6月5日，上海光大会展中心(漕宝路88号)。展出面积15000多平方米，预计将有500家企业参展，23000名海内外观众前来参观。上海餐饮食材展是食饮食材内销与外贸的渠道、国际食饮食材买家专业采购平台，在行业有着一定的影响力。

展品覆盖冷冻/冰鲜肉、肉卷、即食产品；海鲜冻品、干品、活品、水产调理食品及深加工制品；食用油、酱油、酱料、食盐等、各类罐头、西餐调味品、火锅调味料等、淀粉糖、谷物制品、酵母制品、脱水果蔬及肉类、大豆制品、速溶茶等；速冻家禽、禽肉深加工食品、蛋品等；汤圆、水饺、春卷、麻球、饼类、糕点等；速冻蔬菜、蔬菜制品及各种食用菌菜等周边产品。餐饮食材企业便已纷纷预订展位，这些企业将在展会现场展出最新产品，与您分享最前沿全球美食潮流。

此次参展商既有餐饮食材行业上下游企业参展，又有以互联网为依托的新型服务商也将在本届展会上展示宣传。在互联网+社会不断发展的影响下，进口餐饮食材企业在产品采购、生产、销售上对互联网的作用越来越重视，通过展会体验、线上购买等模式，让国内外生产商、经销商、零售商、专家学者、爱好者和消费者以及相关人士能够与企业进行更好的经销洽谈、商贸合作、经验交流。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-03-03

原文：<http://news.foodmate.net/2017/03/419763.html>



展会报道

2017上海渔博会



中国水产频道报道，作为国内乃至亚洲地区最具权威的专业水产海鲜行业盛会，由ITE集团下属分公司艾特怡（亚洲）展览有限公司、上海歌华展览策划有限公司及上海艾歌展览服务有限公司联合主办的第十二届上海国际渔业博览会暨第十二届上海水产养殖展览会World Seafood Shanghai Exhibition（SIFSE）2017将于2017年8月19日至21日在上海新国际博览中心盛大召开。

专为新兴市场和发展中市场提供B2B展会、大型会议策划和组织服务的领导企业——ITE集团下属分公司艾特怡（亚洲）展览有限公司为展会引入全球知名World Food系列展——World Seafood Shanghai品牌。展会已有幸成功邀请到了来自泰国、马来西亚、韩国、澳大利亚、越南、厄瓜多尔、新西兰、波兰、阿根廷、丹麦、加拿大、西班牙、美国、秘鲁、巴基斯坦、拉脱维亚、爱尔兰等国家的国际展商纷纷预定和参展本届展会。

来源：中国水产频道

2017-02-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017/02/419291.html>

培训信息

G.A.P 全球良好农业操作标准培训

起止日期	2017-03-29 至 2017-03-30
培训分类	技术培训
培训机构	诺安实力可
适合对象	相关农产品质量管理人员等。
培训周期	2天
培训费用	2000元/人（含教材、午餐、茶歇）
开班省市	上海
详细地址	上海市徐汇区华泾路505号华泾镇社区文化活动中心 1号楼507会议室（靠近华泾广场）
授课教师	李云：国际知名食品添加剂公司，从事质量管理15年，高级工程师；13年食品生产企业/农产品种植加工审核、咨询、培训经验；ISO22000/HACCP/ISO9001/ISO14001管理体系高级审核员，GAP/有机产品高级检查员；McD认可MGG检查员。
课程内容	1. GLOBALG. A. P标准简介； 2. GLOBALG. A. P的发展历史； 3. 规范分类 4. 规范介绍
联系方式	盛老师： 手机：13370912395 Q Q：3199735706

来源：食品伙伴网

2017-02-27

原文：<http://train.foodmate.net/show-3451.html>

技术前沿

要想长寿每天要吃10份水果和蔬菜

由英国帝国理工大学所做的研究做了一项计算，如果人们保持健康的饮食习惯，可以每年防止780万人的早亡。与此同时，该研究小组还找出了几种水果和蔬菜，可以减少癌症和心脏病风险。研究人员还说，即使吃少量的果蔬都对健康有利，当然多几份果蔬效果更佳。

但目前，研究人员还不清楚是否吃更多的果蔬可以进一步降低罹患疾病的风险。这方面的证据目前还不多。

此外，研究人员说，人们已经知道果蔬可以降低胆固醇、降血压以及可以改善血管和免疫系统。因为果蔬中含有多种抗氧化剂，它可以帮助减少DNA（脱氧核糖核酸）受损，因此可以降低癌症风险。

来源：海外网

2017-02-24

原文：<http://news.foodmate.net/18807.html>



塑料奶瓶不含双酚A也未必安全

“双酚A有毒性，会导致儿童性早熟等问题，是不是找一种没有这个毒性的替代物质就OK了？我要说的是：不行！它没有这个毒性，可能有其他毒性。不要简单地为了替代而替代！”北京大学城市与环境学院教授胡建英说起她与张照斌副教授等同事28日发表在《自然—通讯》上的研究成果时指出，在用不含双酚A（BPA）商业塑料水瓶（包括婴儿奶瓶）盛装的热水中，他们检测到了作为BPA替代品使用的双酚芬（BHPF）会引起小鼠不良妊娠。

BPA是一种合成聚碳酸酯、环氧树脂等塑料 15

技术前沿

的原料，广泛应用于食品和饮用水的包装材料中，因其会从包装材料中析出并迁移到食物和水中，产生类似雌激素的内分泌干扰效应，因此正在被没有雌激素活性的其他化学物质替代。

研究团队通过细胞实验和小鼠实验证明，作为BPA替代品的BHPF是一种抗雌激素物质，可以通过阻断雌激素与雌激素受体的结合，降低依赖雌激素刺激增殖的小鼠子宫的重量，进而造成不良妊娠结局和初生小鼠幼崽重量降低等问题。

“在100名习惯于使用塑料水瓶盛装热水的学生血样中，我们发现其中7人血液中含有微量BHPF，但因为没有检测他们水瓶中的BHPF含量，因此无法确定学生血液中残留的BHPF的来源。”

胡建英说，BHPF对人体健康的影响取决于它的浓度水平，从机理上其抗雌激素效应会影响女性卵巢发育、导致不孕不育等问题。

来源：科技日报 2017-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/419460.html>

缺乏疗效及安全数据：食用保健品需谨慎

很多保健品虽来自天然，看上去没什么危害，但经过代谢，在体内形成的中间产物或最终产物，都有可能对肝脏中的酶产生抑制作用，从而造成肝损伤。”一位药企研发人员表示。由于不是药品，保健品并非强制要求标明疗效和副作用，一款保健品的诞生，也不必经过临床试验。

消费者仍然容易忽略这些负面信息，在中国，保健品市场日益膨胀。普华永道在2016年10月发布的一份《中国保健食品市场大势解析》预计，未来五年中国保健品市场将从2015年的1216亿元增长至2020年的2341亿元，功能性食品将从2015年的6759亿元增长至13595亿元。其中，保健食品范围包括膳食补充剂、维生素、运动营养品及体重管理营养品。

来源：21世纪经济报道 2017-03-03

原文：<http://news.foodmate.net/419707.html>

技术前沿

中国学者研究新发现： 新型纳米材料可修复土壤重金属污染

从中科院合肥物质科学研究院获悉，该院科研人员研制成功一种新型纳米复合材料，能够高效修复土壤中的有害重金属离子，且亩均成本不超过30元人民币。这项研究成果近期发表在美国化学会的绿色化学领域核心期刊《美国化学会可持续化学与工程》上。

据介绍，世界上约30%的不冻土都是酸性土壤，不仅造成农业减产，还会激活重金属离子，加剧重金属对人体的危害和对环境的污染，是中国乃至世界农业和环境领域亟待解决的关键问题。

目前，土壤修复常规处理方法有植物修复和化学修复两种，但存在成本高、周期长、效率低等缺陷，且治标不治本。

中科院合肥物质科学研究院技术生物所吴正岩研究员课题组研制出一种复合纳米材料，将黏土、生物炭等天然材料复配，使其由聚集态变为松散态

的网状结构，既能将土壤pH值提升至接近中性，又能够高效地富集和抓取土壤中的有害重金属元素，同时还能将“六价铬”等有害元素转化为安全元素“三价铬”。

据介绍，这种新型的土壤修复材料亩均成本只有10元至30元，修复过程直接融入耕种流程之中，不仅使用便捷，相比传统修复方法效率也大幅提高，并且可以制作成粉剂、液体、颗粒等各种形式。专家表示，该材料应用前景广阔，明年有望实现量产。

来源：中国新闻网

2017-03-02

原文：<http://news.foodmate.net/419550.html>



技术前沿

韩国验证泡菜能缓和高血压及肾功能障碍

通过研究发现辣白菜所含有的钾能促进钠的排泄，缓解高血压及肾功能障碍。

韩国世界泡菜研究所利用达尔盐敏感大鼠，使用盐度为2.57%的辣白菜，调查了辣白菜对高血压及肾功能的影响。结果发现摄取发酵辣白菜组的血压上升幅度下降了12%，由肾功能障碍所导致的蛋白尿也降低了52%。

据日本的相关研究，体内钠含量的升高导致细胞外液中水分含量升高，同时水分将会停留在身体内，而该情况下钾含量增加会促进钠的排泄。即体内钠和钾达到一定平衡，能防止身体的脱水和浮肿。通过本次研究也发现，比食盐的绝对摄取量更重要的是通过什么样的食物摄取。应综合考虑辣白菜的钠和钾的比率、摄取量、盐度变化慎重判断对高血压的影响。

来源：食品伙伴网 2017-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/419497.html>

素食有损下一代生育能力 因摄取蛋白质不足

澳大利亚一项研究显示，男性未成年时摄取蛋白不足可能影响下一代生育能力。

莫纳什大学研究人员将幼年雄性果蝇分为两组，分别以高蛋白饮食和低蛋白饮食饲养。结果显示，蛋白质摄入量高的果蝇成年后免疫能力更强，精子也更有活力，繁殖出的下一代雄性果蝇代谢能力和繁殖能力也更强。

研究人员之一苏珊·萨奇切克说，以高蛋白或低蛋白饮食养大的男性，所产生的雄性下一代会在基因表达上有较大不同，这很可能是他们的精子活力出现差别的原因。

研究报告发表于英国《生物学通讯》。

来源：科技部 2017-02-27

原文：<http://news.foodmate.net/419105.html>

权威发布

质检总局关于进一步规范和促进出口食品农产品企业内外销“同线同标同质”的公告

“同线同标同质”是指出口企业的内外销产品在同一生产线、按相同的标准生产，从而达到相同的质量水平。

“同线”是指出口和内销食品农产品在同一生产链条，就是相同的种养殖基地和生产加工线生产；“同标”是指出口企业的质量安全管理体系和生产加工过程达到出口和发达进口国（地区）技术法规和标准要求，产品标准（包括终产品和原辅料）达到发达进口国（地区）标准，如我国产品标准的具体指标更高更严，按我国标准执行，即产品标准遵循“就高不就低”的原则。

出口食品农产品生产企业符合以下三个条件，可证明符合“三同”的要求：一是具有出口食品企业备案（或出口种养殖基地/果园的备案/注册）资格，且有实际的出口业绩；二是企业自我声明按“三同”生产；三是出口食品生产企业获得危害分析与关键控制点（HACCP）认证，出口农产品种

养殖基地/果园获得良好农业规范（GAP）认证，认证要求涵盖企业目标市场的技术法规和标准以及企业自我声明的要求。

为帮助符合“三同”条件的食品、农产品生产企业对接国内市场，在市场供给端和需求端建立和传递信任，提高公共服务供给水平，同时不增加企业负担，国家认监委组织建设了“出口食品企业内外销‘三同’信息公共服务平台，向社会发布和公示”三同“企业和产品信息。登陆信息服务平台的食品农产品生产加工企业应于本公告发布之日起一年内，按照HACCP、GAP认证有关要求，在“三同”产品上加贴HACCP、GAP认证标识。

消费者及相关方如希望准确了解相关企业和产品是否符合“三同”条件，可通过产品包装上出口企业备案编号、企业自我声明或登陆国家认监委信息服务平台查询核实。

来源：国家质检总局 2017-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/419356.html> 19

权威发布

水产品禁用药物检查合格率91.5%

国家食药监总局近日公布了重点水产品违规使用药物情况专项检查结果。此次检查随机抽取了468家水产品经营单位的808批次鲜活水产品，检验项目为孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物、氯霉素等禁用药物，合格样品为739批次，合格率91.5%。

专项检查发现，鲜活水产品养殖过程中违规使用孔雀石绿、硝基呋喃等禁用药物的问题仍然比较突出。69批次不合格样品中，孔雀石绿和硝基呋喃代谢物分别涉及46和21批次。使用禁用药物水产品不仅包括正在集中整治的多宝鱼、黑鱼、鳊鱼，还涉及草鱼、鲈鱼、鲫鱼、明虾、基围虾等多个品种。水产品运输用水和销售暂养用水中使用禁用药物的情况较少，327批次样品中只有1批次不合格。

来源：光明日报

2017-02-27

原文：<http://news.xinhuanet.com/120532782.htm>

质检总局：稳步推进检验检测认证机构整合改革

2017年质检科技工作的总体要求是：认真贯彻党的十八大和十八届三中、四中、五中、六中全会精神，深入学习习近平总书记系列重要讲话特别是关于质量发展、科技创新的重要论述，牢固树立新发展理念，按照全国质检工作会议和全国科技工作会议的部署，全面实施质检科技创新“十三五”规划，不断提高质检科技创新能力，优化科技资源布局，促进科技成果转化，强化技术能力建设，不断完善中国特色质检技术体系，为科技质检建设作出新的贡献，以优异成绩迎接党的十九大胜利召开。

1、深化质检技术体系建设。加强规划重点任务落实，推动计量、标准化、认证认可、进出口商品检验、出入境动植物检疫、出入境卫生检疫、特种设备安全与节能、质量检测与管理、进出口食品安全等领域的科技创新，进一步完善国家计量技术体系、国家标准化技术体系、国家认证认可技术体系和国家检验检测检疫技术体系。

权威发布

2、加强规划组织实施。以目标为导向，加强组织协调，创新科技管理手段，细化工作措施，着力推进科研创新、技术机构建设、科技成果转化、创新基地建设、人才队伍建设等各方面工作，提升参与国际竞争、服务国家发展和质检事业发展的能力。

3、充分发挥科技委作用。发挥科技委的战略咨询、评审评估、人才培养等方面作用，跟踪专业领域国际发展动向，结合质检发展实际，开展战略研究，提出咨询建议。加强协调沟通，围绕质检科技发展的关键性问题和宏观战略问题开展联合攻关。开展学术交流和培训，组织技术服务活动。

4、加强科技合作与交流。加强质检总局与中科院、清华大学、西安交大的科技合作，续签与中科院战略合作协议。推动与“一带一路”沿线国家和地区的国际质检科技合作，积极参加中美、中加科技合作联委会，推进国家质量技术监督基础(NQI)走出去。

来源：我要测网

2017-03-02

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/213926.html>

上海4家餐饮店查出非法添加物

市食药监局公布，决定将俞立新、顾红梅、张凡、李大伟、田改丽、任东运、徐侠、李金春、李磊9人列入本市食品药品严重违法生产经营者与相关责任人员重点监管名单。这些责任人经营的阿凡弟小吃店、大伟饭店、皖北牛肉汤店、金山区欣悦小吃店的汤料、调料等涉及检出罂粟碱、吗啡等非法添加物，目前已被判刑及罚款。

2016年4月28日，金山区市场监督管理局执法人员对位于金山区亭林镇亭东村六塔8008号的“大伟饭店”（无证经营）进行监督检查，查获罂粟壳一袋，该店烹制的汤料经检验，含有吗啡等成分。

2016年3月1日，金山区市场监督管理局执法人员对位于金山区山阳镇卫昌路182号的“皖北牛肉汤店”。

来源：新闻晨报

2017-02-28

原文：<http://news.foodmate.net/419157.html>

预警通报

美国召回受李斯特菌污染的 两款科尔比干酪

2月28日美国FDA发布通报称，美国Yoke's Fresh Market 公司宣布召回2款科尔比干酪，因为产品可能被李斯特菌污染。

受召回的两款奶酪分别为Jk 长角牛科尔比干酪、长角牛科尔比干酪，规格均为16盎司。产品在美国华盛顿州的Yoke's Fresh Market 店有售。

问题产品的销售日期为2016年9月1日至17年1月27日。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。

美国FDA称，购买了问题奶酪的消费者，可以将产品退回购买地获取全额退款，有问题可以致电该公司联系。

来源：食品伙伴网

2017-03-02

原文：<http://news.foodmate.net/419678.html>



日本三丽鸥召回约2000个巧克力点心

2月27日，据日媒报道，日本发表消息称，因制造巧克力时，部分粘合剂渗透到包装膜，自主召回约2000个巧克力点心。目前，尚无健康危害的报告。

对象产品为2016年12月~2017年2月在超市情人特设卖场等销售的产品。

来源：食品伙伴网

2017-02-28

原文：<http://news.foodmate.net/419214.html>

预警通报

爱尔兰公布2016年食品安全预警统计报告

爱尔兰食品安全局（FSAI）公布了2016年食品安全预警统计报告。报告显示，2016年共发布67起食品安全预警通报，数量与去年持平。

本次报告涉及的食品安全预警通报分为两类，一类为面向食品检验人员、食品企业与其他食品机构的普通食品安全通报，涉及生物、理化指标、食品接触材料等的食品安全风险；另一类为面向消费者的过敏原预警通报。

在2016年食品安全预警通报中，39起为普通预警通报，为十年来最多，28起为过敏原引起的预警事件。2015年同期两方面的预警通报分别为31起和36起。2016年爱尔兰食品安全局共处理554起食物安全事故，67起普通食品安全警报和食物过敏原警报。食品安全事故可导致食品被下架或从消费者手上召回。

来源：食品伙伴网 2017-03-03

原文：<http://news.foodmate.net/419780.html>



爱尔兰乐购召回组胺超标的鲭鱼片

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2月25日美国FDA发布召回公告称，曼扎纳制品有限公司（Manzana Products Co., Inc）宣布召回三款苹果酱，因为产品可能含有玻璃碎片。

乔氏超市纯天然无糖苹果酱、乔氏超市有机苹果酱、乔氏超市初恋无糖苹果酱。以上三款产品的规格为24盎司，装于玻璃罐内，顾客可以从盖子顶部找到保质期。

美国FDA表示，已经购买以上3款产品的消费者可以将其退回乔氏超市，获取退款。

来源：食品伙伴网 2017-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/419415.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8周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第8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
2017-02-28

原文：
<http://news.foodmate.net/2017/02/419202.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
2017-2-21	西班牙	冷冻鱿鱼	2017.AFL	非法进口，操作未经许可	进口未经许可，未在市场销售
2017-2-21	西班牙	去壳花生	2017.AIE	黄曲霉毒素超标	未获批准进口，未在市场销售
2017-2-23	西班牙	冷冻鱿鱼	2017.AIJ	非法进口，未获批准的经营	未获批准进口，未在市场销售
2017-2-23	西班牙	坚果	2017.AIK	黄曲霉毒素超标	未获准进口，未在市场销售
2017-2-24	意大利	不锈钢过滤器	2017.AJB	锰迁移超标	再次派送，海关密封发送至目的地
2017-2-24	荷兰	杨桃	2017.0233	灭多虫残留超标	销毁，市场已无产品
2017-2-24	西班牙	花生	2017.AIQ	黄曲霉毒素残留超标	未获准进口，未在市场销售