

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年6月

第二十二期



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

关注德诺

爱&梦想——德诺员工6月生日会..... 5

法规标准

配方乳粉新政发布乳粉行业供给侧改革提速..... 6

美国修订杀虫剂联氟砷限量标准..... 7

欧盟拟批准葡萄干提取物作为饲料调味物质..... 7

澳新修订5种农兽药最大残留限量..... 8

欧盟修订埃普利诺菌素在反刍动物中的最大残留限量..... 8

行业资讯

肉价坚挺5月CPI或继续保持高位..... 9

餐饮业供给侧改革瞄准产业链..... 9

目录 Contents

中国奶业升级澳乳业技术服务在华面临新机遇.....	10
双汇发展拟收购漯河双汇进出口贸易公司25%股权.....	11
味全今年出现负增长低温乳品行业衰退趋势难改.....	11

展会报道

2016第二届中国国际食品、肉类及水产品展览会.....	12
2016北京国际有机食品展11月25日召开.....	13

培训信息

BRC-IOP 包装及包装材料全球标准第五版内审员培训.....	14
----------------------------------	----

技术前沿

江西杂交水稻育种生产实现新突破.....	15
研究揭示H5N1禽流感流行病学特征.....	15
第二代马铃薯馒头类主食上市.....	16
华东理工大学发现海温调控病原菌毒力信号转导机制.....	17

目录 Contents

厄尔尼诺对全球粮食市场影响将逐步显现..... 18

绿茶或能改善唐氏综合征患者认知能力..... 18

权威发布

食药总局关于2016年粽子专项抽检情况的通告..... 19

食药监总局发布端午节粽子安全消费提示..... 20

国务院印发土壤污染防治计划保障农产品质量安全..... 20

食药总局关于6批次食品不合格情况的通告..... 21

预警通报

加拿大通报台湾一家企业水产品不合格..... 22

日本岩手县召回3100只检出四环素超标的鸡..... 22

新西兰发布贝类毒素风险警告..... 23

加拿大召回染李斯特菌的两款Kashi粗粮条..... 23

2016年5月美国FDA自动扣留我国食品情况..... 24

关注德诺

爱&梦想 —— 德诺员工6月生日会

6月，一个和风细雨的好时节，德诺检测又迎来了公司员工集体生日会。2016年6月6日，寓意着吉祥、顺意的日子里，10多位寿星们及公司各级领导、相关负责人聚集在一起，共同参与了本次生日会。首先，公司领导对6月份生日的寿星们致以最诚挚的生日问候及祝福，祝愿寿星们生日快乐，万事如意；紧接着，每位寿星随机抽取了生日贺卡，向同月的寿星伙伴一一送出了生日祝福；最后，大家在生日蛋糕前共同许下了生日愿望，一起吹灭了生日蜡烛，伴随着生日歌的欢快节奏，品尝着美味的生日蛋糕，享受着这一份属于彼此的快乐和幸福。

在一片热情洋溢、轻松愉快的氛围中，集体生日会缓缓落下了帷幕。可是德诺人的友情却在不断地升华，德诺人的工作热情依旧高涨，德诺的明天也会因为大家的共同努力越来越好，也与大家的梦想一起越飞越高。



法规标准

配方乳粉新政发布 乳粉行业供给侧改革提速

6月8日，食药监总局召开新闻发布会，发布《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（以下简称《办法》）。食药监总局副局长滕佳材表示，当前，在“供给侧结构性改革”的背景下，该《办法》对婴幼儿乳粉配方产品实施注册管理，督促企业科学研究设计配方，加强辅料采购查验、生产过程控制和风险隐患管理，从源头上确保了婴幼儿乳粉质量安全。《办法》将于2016年10月1日起实施。

焦点一：配方管理从“备案制”改为“注册”

参照药品管理《办法》规定，在中华人民共和国境内生产销售和进口的婴幼儿配方乳粉，其产品配方需经过食药监总局注册批准。参照药品管理，明确我国境内生产销售和进口的婴幼儿配方乳粉产品配方均实行注册管理，并严格限定申请人资质条件。

焦点二：限制配方数量 严禁贴牌生产

《办法》要求每个企业原则上不得超过3个配方系列9种产品配方，旨在通过限制企业配方数，减少企业恶性竞争，树立优质国产品牌，让消费者看得清楚，买的明白，真正得到实惠。

焦点三：规范标签标识 严禁模糊夸张宣传

滕佳材特别表示，《办法》对产品中声称生乳、原料乳粉等原料来源的，要求如实表明具体来源或者来源国，不允许使用“进口奶源”、“源自国外牧场”、“生态牧场”、“进口原料”等模糊信息；不允许在标签和说明书中含有“益智、增加抵抗力或者免疫力、保护肠道”等表述；不允许以“不添加”、“不含有”、“零添加”等字样。

焦点四：明确监管要求与申请人法律责任

按照“四个最严”的要求，细化不予延期注册、撤销注册、注销注册等多种情形和相关罚则，以政策制度倒逼企业提升质量安全保障能力，加强管理，严格落实主体责任，将婴幼儿配方乳粉质量安全的风险隐患降至最低。

来源：新华网

2016-06-08

原文：<http://news.xinhuanet.com/19011117.htm>

法规标准

美国修订杀虫剂联氟砒限量标准

美国环保署（EPA）发布最终条例，修订杀虫剂联氟砒（Fluensulfone）在部分商品中的最大残留限量。本调整自6月1日开始，如有异议，请于2016年8月1日或之前按照40 CFR第178部分提供的说明提交。修订内容如下：

商品名称（中文）	最大残留量（ppm）
低生长浆果类，亚组13-07G	0.3
芸苔属植物头和茎，亚组5A	1.5
绿叶类芸苔属植物，亚组5B	9
马铃薯片	0.6
马铃薯的粒或薄片	0.8
番茄酱	1
瓜类蔬菜，9组	0.5
果类蔬菜，8-10组	0.5
叶菜类蔬菜，除了芸苔属植物，4组	2
根茎类及叶菜类蔬菜，除了甜菜，2组	30
根类蔬菜，除了甜菜，亚组1B	3
块茎和球茎类蔬菜，亚组1C	0.5

来源：国家质检总局

2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382240.html>

欧盟拟批准葡萄干提取物 作为饲料调味物质

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，应欧盟委员会的要求，欧盟食品安全局动物饲料专家组（FEEDAP）就葡萄干提取物作为饲料调味物质的安全性与效能发布意见。

欧盟专家组采用一种酿酒葡萄vinifera的种子与皮进行了研究。目前欧盟批准葡萄提取物等来自食品的调味物质用于食品，且不需要特殊许可。

欧盟专家组认为，葡萄干提取物按照100 mg/kg的添加限量用于所有的动物（除狗）是安全的。狗的安全膳食浓度不能得出。

欧盟食品安全局还认为，按照最大限量使用葡萄干提取物也不会对环境构成威胁。由于该添加剂的主要成分-富含花青素的葡萄籽提取物被认为是一种食品调味物质，因此在饲料中的功能也会类似，因此没必要评估其性能。

来源：食品伙伴网

2016-06-07

原文：<http://news.foodmate.net/382710.html>

法规标准

澳新修订5种农兽药最大残留限量

据澳新农兽药管理局（APVMA）消息，5月31日澳大利亚农药和兽药管理局发布2016年第11号公报，修订《澳新食品标准法典》附录20《最大残留限量（仅适用于澳大利亚）》中关于5种农兽药的最大残留限量，并自公告之日起生效。

农药	商品	限量 (ppm)
嘧菌酯	油菜籽	0.7
噻嗪酮	核桃	0.05
环唑醇	油菜籽	0.7
丙硫菌唑	鹰嘴豆（干）	0.7
	小扁豆（干）	0.7
	干豆（鹰嘴豆、小扁豆除外）	0.1
螺虫乙酯	菠萝	0.1

来源：食品伙伴网

2016-06-03

原文：<http://news.foodmate.net/382273.html>

欧盟修订埃普利诺菌素 在反刍动物中的最大残留限量

据欧盟网站消息，6月4日欧盟委员会发布（EU）2016/885条例，修订（EU）No 37/2010 条例中涉及埃普利诺菌素（Eprinomectin）在反刍动物中的最大残留限量。新条例自发布后第20日起生效。

药物活性物质	标示残留物	动物种类	限量 MRL	目标组织	其他条款	治疗分类
埃普利诺菌素	埃普利诺菌素 Bla	所有哺乳动物	50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 250 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 1500 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 300 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$	鸡肉 脂肪 肝脏 肾脏 乳	无	抗寄生虫药物

来源：食品伙伴网

2016-06-06

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/06/382543.html>

行业资讯

肉价坚挺5月CPI或继续保持高位

据中国经济网报道，近日，国家食药监总局公布了《保健食品生产许可审查细则》，向社会广泛征求意见。据了解，《审查细则》将适用于国内所有保健食品生产许可审查，包括书面审查、现场核查和许可检验等技术审查和行政审批工作，其中将从主体资质审查、委托生产、生产条件审查、品质管理审查、生产过程审查、许可检验、复查等多个方面实行最严格审查。

在此之前，已有《食品安全法》、《广告法》等法案专项对保健品行业乱象予以监管。随着审查细则的公布，意味着在规范保健食品生产，加强保健食品质量安全上，将迎来新一轮的监管。对于大部分保健品企业来说，要想“自证清白”，就必须企业自身“过硬”。

来源：北京商报 2016-06-08

原文：<http://news.foodmate.net/382766.html>



餐饮业供给侧改革瞄准产业链

“2016第十届中国餐饮产业发展大会”日前在福州举办。来自全国各地的餐饮业精英齐聚，围绕“新经济 新结构 新动能 新发展”共同探讨餐饮行业在逐渐实现止跌回增后如何在新常态下抓住新一轮发展机遇，享受供给侧改革以及营改增为企业和行业带来的红利。

会上，国务院发展研究中心市场经济研究所原所长、研究员任兴洲发表题为《供给侧改革重塑中国餐饮经济布局》的演讲。她指出，

行业资讯

强调供给侧结构性改革，表明中国经济面临中长期的、结构性的矛盾，供给侧已经越来越不适应市场需求的变化，亟须加快推进供给侧结构性改革，以矫正供需结构扭曲和要素资源错配，减少无效和低端供给，扩大有效和中高端供给，促进要素流动和优化配置，实现更高水平的供需平衡。她同时强调，供给侧结构性改革不是不要“需求侧管理”，而是要从供给和需求两端发力，推进结构性改革，着力培育壮大“新动能”，下决心提升改造“旧动能”。

“十三五”时期，随着消费结构升级和消费群体结构变化，以及多样化、个性化、定制式、体验式的消费成为主要特征，要求企业把握市场需求变化、细分市场，调整和优化供给结构。

来源：北京商报 2016-06-08

原文：<http://news.foodmate.net/382775.html>

中国奶业升级

澳乳业技术服务在华面临新机遇

据澳贸委6月6日消息，中国奶业展览会是行业交流盛会，从6月2日至4日举行，历时三天。澳大利亚馆将展示基因和繁殖技术、家畜饲养、动物健康和营养、兽医服务、牧场和农场管理方法等。展览会后，该代表团将前往河北省石家庄市一个主要的乳制品生产区，探索向中国出口澳大利亚技术和专业知识的机会。访问期间，澳大利亚奶牛场管理技术协会（ADFMTA）还将建立一个澳中乳业服务中心（Australia-China Dairy Service Hub）以加强两国奶牛场、企业和研究机构之间的交流。

澳大利亚奶牛场管理技术协会主席彼得·贝斯特（Peter Best）表示，澳大利亚公司可以在一系列关键表现指标（KPI）方面提供帮助。中国将澳大利亚视为一个长期理想的农业合作伙伴，希望其帮助提高农业生产力、食品质量、安全。

来源：澳华财经在线 2016-06-07

原文：<http://news.foodmate.net/382663.html>

行业资讯

双汇发展拟收购 漯河双汇进出口贸易公司25%股权

双汇发展6月5日晚间发布公告称，为做大做强外贸业务，经与周峰等23个自然人股东协商，同日公司召开第六届董事会第七次会议审议通过了《关于公司收购漯河双汇进出口贸易有限责任公司少数股权议案》，拟以891.3万元收购周峰等23个自然人股东持有的漯河双汇进出口贸易有限责任公司合计25%的股权。

公告称，漯河双汇进出口贸易有限责任公司，注册资本837万元，其中本公司持有75%股权，周峰等23个自然人股东合计持有25%股权，主营肉类、辅料、设备进出口等业务。本公司收购完成后，本公司在进出口公司的持股比例由75%增至100%。本次交易构成关联交易。

来源：中国证券报 2016-06-06
原文：<http://news.foodmate.net/382404.html>

味全今年出现负增长 低温乳品行业衰退趋势难改

在经历了2015年乳酸菌饮料行业盛宴之后，今年低温乳酸菌饮料的增长已经从去年的5%出现了衰退，这让以味全为代表的低温乳酸菌企业颇为烦恼。更值得一提的是，相较于低温乳酸菌饮料，前两年刚刚兴起的常温乳酸菌饮料则依然风头正劲。市场被同品类“兄弟”不断侵蚀，这也为低温乳酸菌饮料企业提出了更大的生存难题。

业内人士进而指出，相较于常温产品，低温乳酸菌产品的扩张有太多限制因素，这也导致扩张成本高昂，市场培养和监督成本也不低，而这是常温乳酸菌产品所不用担心的。

来源：北京商报 2016-06-07
原文：<http://news.foodmate.net/382581.html>

展会报道

2016第二届中国国际食品、肉类及水产品展览会

由中华人民共和国商务部批准，中国对外贸易经济合作企业协会、全国绿色产业促进工作委员会、中国健康产业联盟、北京千和展览有限公司联合主办的2016第十七届（北京）国际有机食品和绿色食品博览会（简称“CIOE”），将于11月25-27日在（中国北京展览馆）隆重举行。

本届展会将设五大展区：1、有机绿色食品展区：（有机原料和半成品、有机蔬菜和水果、有机肉类、牛奶、海鲜产品、有机茶、有机食用油、有机面粉、有机方便食品、有机冷冻食品）2、有机饮料和酒展区：（有机饮料、有机葡萄酒、蓝莓饮品、有机豆浆、矿泉水、有机蔬果汁）3、有机与绿色调味品展区（有机调味品、有机酱油、有机醋）4、天然化妆品及个人护理产品展区：（有机棉织品、天然纤维）5、生产加工及市场展区：（食品包装加工机械、保鲜、果蔬榨汁机、有机产品零售商）；

来源：食品伙伴网会展中心 2016-06-06

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/382495.html>



展会报道

2016北京国际有机食品展11月25日召开

亚洲地区最大的肉类水产专业展--第二届中国国际食品、肉类及水产品展览会将于2016年6月14在上海新国际博览中心隆重召开。为期三天（6月14日-16日）的FMA CHINA采购交易会共吸引来自德国、法国、西班牙、丹麦、新西兰、巴西等近十个国家数千家进口食品、肉类、水产及乳品等领域优秀供应商前来参展，预计有近五万名国内外食品饮料领域的专业买家亲临现场参观采购。展会总展出面积近三万平方米，涵盖进口食品、肉类、水产品、乳品、葡萄酒及烈酒、中央厨房、冷链物流、餐饮连锁加盟、餐饮食材及旅游餐饮（航空食品、邮轮食品及列车食品）等多个领域。其中参展的国内外知名企业包括：德国通内斯、丹麦皇冠、巴西食品公司、印度阿兰娜集团、双汇集团、正大集团、上海水产集团、蒙牛集团、益海嘉里、中外运普菲斯等企业。展会同时还吸引了众多国际组织支持与参与，海外机构包括：德国联邦农业部、德国家禽业协会、法国畜牧及肉类协会、美国肉类出口协会、澳洲肉类及畜牧业协会等。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-06-06

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/382492.html>



培训信息

BRC-IOP 包装及包装材料全球标准第五版内审员培训

起止日期	2016-06-27 至 2016-06-28
培训分类	体系认证
培训机构	SAI Global 华赛天成
适合对象	食品包装材料企业品质和体系管理人员、食品企业包材供应商管理人员等
培训周期	2天
培训费用	2000元/人
开班省市	上海市
详细地址	上海市闸北区恒丰路568号恒汇国际大厦908室
授课教师	培训讲师/Instructor：具有多年经验的资深主任审核员
课程内容	<p>课程概述：</p> <ul style="list-style-type: none">• BRC包装和包装材料全球标准背景介绍和总体要求。• BRC包装和包装材料全球标准第五版相对第四版的主要变化及特点。• BRC包装和包装材料全球标准第五版主要关注方向。• 实际案例分析，加深学员理解。
联系方式	<p>联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮件：meeting@foodmate.net</p>

来源：食品伙伴网

2016-05-10

原文：<http://train.foodmate.net/show-3307.html>

技术前沿



江西杂交水稻育种生产实现新突破

“水稻种质资源开发与超级稻创制”项目由江西农业大学牵头，联合省农科院水稻所、赣州市农科所、江西现代种业、江西科源种业等单位共同承担。项目总经费1000万元，设置东乡野生稻有利基因的挖掘和育种利用、水稻病虫害抗性基因资源的开发与育种利用、水稻高产优质分子设计育种与种质创制、高光效高水肥利用率水稻

种质材料的创制与育种、超级稻品种的培育与示范推广、水稻轻型高效制繁种技术研究与示范推广等子课题6个。

该项目提升了江西水稻育种的整体水平，壮大了江西种子企业并提升了其核心竞争力，在农业“提质增效、农民增收”上效果显著。

来源：中国江西网

2016-06-06

原文：<http://news.foodmate.net/382527.html>

研究揭示H5N1禽流感流行病学特征长

中国疾控中心余宏杰课题组通过系统收集长达18年的全球人感染H5N1禽流感个案数据，首次呈现了1997年至2015年全球人感染H5N1禽流感的流行病学特征，并且阐明了自2014年11月以来埃及上升疫情的流行病学特征及相关危险因素变化。相关成果日前在线发表于《柳叶刀—传染病》杂志。

技术前沿

研究发现，人禽流感H5N1疫情主要发生在东亚、东南亚和北非国家，并在2003年至2008年逐渐从东亚扩散到东南亚、西亚和非洲。全球人禽流感H5N1总病死率为53.5%，但各地区有所差异。从全球范围看，67.2%的病例发生在12月至次年3月，而且2015年报告了最多的病例。病例的年龄中位数为19岁，同时80%的病例在35岁以下，但埃及死亡病例的年龄中位数高于东亚和东南亚死亡病例。

研究还表明，人感染H5N1禽流感病毒clade 1、2.1和2.3的病死率高于clade 0和2.2。尽管2014年11月至2015年4月埃及的人禽流感H5N1疫情有所上升，但与之前相比，患者病死率、禽类暴露史、发病至住院的时间等没有显著性差异。

来源：中国科学报 2016-06-07

原文：<http://news.foodmate.net/382587.html>

第二代马铃薯馒头类主食上市

日前，由中国农业科学院农产品加工研究所和北京市海乐达食品有限公司产学研合作开发的第二代马铃薯馒头类主食正式上市。

加工所薯类加工研究团队通过配方优化、工艺参数改良以及设备改造等手段，突破了高占比马铃薯馒头黏度大、成型难、易破损等技术难题，成功研发出含55%马铃薯全粉的馒头产品，并完成了小试与中试实验，实现了马铃薯全粉占比55%的第二代马铃薯馒头类主食产业化生产。

此前，含30%马铃薯全粉的第一代马铃薯主食馒头已经在市面销售，广受消费者欢迎。据了解，与第一代马铃薯馒头及小麦馒头相比，第二代马铃薯馒头马铃薯特有的香甜风味更为浓郁，营养更丰富、更均衡、更健康。

来源：中国科学报 2016-06-08

原文：<http://news.foodmate.net/382832.html>

技术前沿

华东理工大学发现海温调控 病原菌毒力信号转导机制

华东理工大学生物反应器工程国家重点实验室在一项最新研究中，发现了温度调控毒力表达信号转导机制。该研究为探讨温度影响病原菌的致病能力以及制定相应防治策略奠定了理论基础。相关研究成果已在线发表于《公共科学图书馆—病原学》。

全球气候变暖、夏季高温和反常气候现象（如厄尔尼诺现象）等导致海水表面温度升高，引起海洋生物大规模死亡，为海洋生态系统、海水养殖业和人类健康带来极大危害和损失。

研究发现，溶藻弧菌非常“聪明”地利用环境温度升高信号，激活可替换sigma因子RpoE蛋白相关信号转导通路，并以不依赖细菌细胞密度的机制直接结合到群体感应中枢调控元件LuxR的启动子上介导温度调控其毒力产生。研究人员进一步发现，RpoE蛋白在不同温度条件下，通过与不同启动子的

亲和力差异实现调控毒力并响应温度应激。

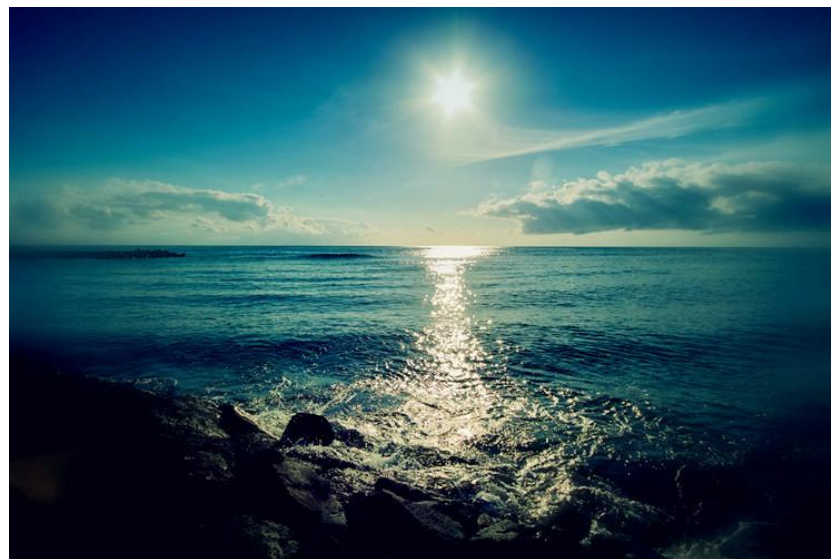
据悉，该文第一作者为华东理工大学博士研究生顾丹，青年教授王启要为论文的通讯作者。

来源：中国科学报

2016-06-07

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/06/382589.html>



技术前沿

厄尔尼诺对全球粮食市场影响将逐步显现

据国家气象中心专家预测，2016年印度小麦产区气象条件明显差于上一年，旱情突出，将导致小麦面积和单产连续下降。综合气象、卫星遥感资料和作物产量预测模型分析，预计今年印度小麦平均单产、种植面积和总产均较上年减少，其中小麦总产为近5年来最低。同样受厄尔尼诺影响，巴西东北部发生干旱，可能导致巴西玉米减产。综合分析，预计2016年巴西玉米单产和总产与上一年（2015年）相比有所下降，约分别下降1.8%和0.9%。

专家表示，印度小麦减产可能会导致印度国内小麦供应不足，需要从国际市场进口小麦，进而影响全球小麦供应及价格。而巴西目前已成为仅次于美国的世界第二大玉米出口国，若玉米大幅减产也会导致全球玉米市场供求关系变化。

来源：人民日报 2016-06-07

原文：<http://news.foodmate.net/382700.html>

绿茶或能改善唐氏综合征患者认知能力

研究组在期刊《柳叶刀神经学》发表的报告说，经过为期一年的临床测试后，研究人员发现，绿茶中的儿茶素（epigallocatechin gallate）可以改善唐氏综合征（Down's syndrome）患者的记忆和行为。

脑部扫描显示，绿茶中的儿茶素改变了脑内神经原（neuron）的连结方式。在测试结束后六个月，绿茶对患者认知能力的正面影响仍旧存在。研究员、西班牙巴塞罗那基因调控中心的玛拉·狄尔森说：“这是首次有研究发现，唐氏综合征患者的认知能力能通过治疗而改善。”但她强调，尽管功效显著，研究结果不应解读为儿茶素具“治愈”功效。她说：“这也许能成为一种改善患者生活质量的工具。”

来源：中国新闻网 2016-06-08

原文：<http://news.foodmate.net/382895.html>

权威发布

食药总局关于2016年粽子专项抽检情况的 通告（2016年第95号）

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检粽子302批次，抽样检验项目合格296批次，不合格样品6批次，样品检验合格率为98%

不合格产品情况如下：

（一）洛阳喜汇西城商贸有限公司销售的标称周口市久源食品有限公司生产的蜜枣粽，乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）检出值为0.12g/kg。标准规定为不得使用。

（二）郑州市惠济区信基冻品水产大世界合家欢副食商行销售的标称河南省久念食品有限公司生产的蜜枣粽子，乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）检出值为0.031 g/kg。标准规定为不得使用。

（三）北京东单菜市场有限公司销售的标称北京月盛斋清真食品有限公司委托北京康惠食品有限公司生产的粽福粽子礼盒，检出为商业无菌不达标。标准规定为商业无菌。

（四）北京东单菜市场有限公司销售的标称北京

月盛斋清真食品有限公司委托北京康惠食品有限公司生产的佳香粽粽子礼盒，检出为商业无菌不达标。标准规定为商业无菌。

（五）上海爱莲超市有限公司销售的标称上海华榕食品有限公司生产的桂花豆沙粽(真空包装.熟制)，检出为商业无菌不达标。标准规定为商业无菌。

（六）湖南高桥大市场伟隆基业食品商行销售的标称浏阳市溪江乡竹叶香食品厂生产的五谷杂粮粽，糖精钠检出值为0.058 g/kg。标准规定为不得使用。

来源：国家食品药品监督管理局 2016-06-04

原文：<http://news.foodmate.net/382320.html>



权威发布

食药监总局发布端午节粽子安全消费提示

一年一度的端午节即将来临，也是人们食用粽子的高峰时期，食药监总局提示消费者在选购、贮存、烹煮和食用粽子时，应当注意以下方面：

一、通过正规可靠渠道购买并保存相应购物凭证，要看清外包装上的相关标识，如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品添加剂、食品生产许可证编号等标识是否齐全；查看包装是否完整或真空包装是否漏气涨袋、散装粽子有没有变质；不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品，不要购买超过保质期的产品。

二、对于真空包装类和速冻类粽子，购买后按照标签所示方式保存，并按照标示食用方法加工食用。散装粽子注意适量买入，最好是现吃现

买，避免粽子变质。生熟粽子分开贮存，打开的粽子放在室温下不得超过2小时。

三、食用前应洗净双手，冷藏或冷冻过的粽子，要彻底加热，吃剩的粽子不要反复加热，不要食用馅料已发酸、发苦或口味不正的粽子。

食药监总局提示消费者如果发现购买的粽子和生产经营粽子的单位存在食品安全问题，可拨打当地食药监管部门投诉举报电话12331。

来源：新华网

2016-06-06

原文：<http://news.xinhuanet.com/118994340.htm>

国务院印发土壤污染防治计划 保障农产品质量安全

国务院日前印发《土壤污染防治行动计划》(以下简称《行动计划》)。这是当前和今后一个时期全国土壤污染防治工作的行动纲领。

权威发布

党中央、国务院高度重视土壤环境保护工作。《行动计划》立足我国国情和发展阶段，着眼经济社会发展全局，以改善土壤环境质量为核心，以保障农产品质量和人居环境安全为出发点，坚持预防为主、保护优先、风险管控，突出重点区域、行业和污染物，实施分类别、分用途、分阶段治理，严控新增污染、逐步减少存量，形成政府主导、企业担责、公众参与、社会监督的土壤污染防治体系。

《行动计划》提出，到2020年，全国土壤污染加重趋势得到初步遏制，土壤环境质量总体保持稳定，农用地和建设用土壤环境安全得到基本保障，土壤环境风险得到基本管控。到2030年，全国土壤环境质量稳中向好，农用地和建设用土壤环境安全得到有效保障，土壤环境风险得到全面管控。

来源：中国食品安全报 2016-06-07

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/193065.html>

食药总局关于6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、调味品、豆类及豆制品等3类食品301批次样品，抽样检验项目合格样品295批次，不合格样品6批次。现通告如下：

总体情况：水产制品42批次，不合格样品3批次，占7.1%；调味品182批次，不合格样品2批次，占1.1%；豆类及豆制品77批次，不合格样品1批次，占1.3%。对抽检中发现的不合格产品，生产企业所在地辽宁、上海、福建、山东、四川等省（市）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；经营单位所在地北京、浙江、福建等省（市）食品药品监管部门已要求有关单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处。

来源：国家食品药品监督管理局 2016-06-07

原文：<http://news.foodmate.net/6382754.html>

预警通报

加拿大通报台湾一家企业水产品不合格

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，近日加拿大CFIA更新水产品强制检查列表，通报台湾一家企业水产品不合格，具体如下：

编号	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期	通关数量	包装容器描述
1	即食食品	TAIWAN TOM-LI SELL CORPORATION	水产品	包装完整性	2016-6-3	2016-6-3	0	玻璃罐

来源：食品伙伴网
原文：

<http://news.foodmate.net/2016/06/382874.html>

2016-06-08

日本岩手县召回3100只检出四环素超标的鸡

6月6日，据日媒报道，岩手县日冷集团鸡肉加工公司的鸡肉中被检出四环素超标。因违反了《食品卫生法》，岩手县对该公司下达了命令，召回了问题鸡肉和从同一养鸡场采购的大约3100只鸡。

据说，2016年5月30日，对该公司进行了现场检查从县内养鸡场采购进行食用处理的鸡肉中检出预防疾病和治疗所使用的0.41ppm四环素，大约超标2倍。

据岩手县消息称，食用超标的鸡肉后，不会立即对健康产生不好的影响。日冷公司称，大部分问题鸡肉都被运送到关东地方的超市，公司和超市协商后，号召从消费者手中召回。

来源：食品伙伴网

2016-06-06

原文：<http://news.foodmate.net/382517.html>

预警通报

新西兰发布贝类毒素风险警告

据新西兰初级产业部（MPI）消息，6月3日新西兰初级产业部（MPI）发布贝类毒素风险警告，建议民众勿食用旺阿帕劳阿半岛（Whangaparaoa Peninsula）南部海域附近贝类。

受影响海域位于旺阿帕劳阿半岛南部Toroa点与马胡朗吉港入口（Mahurangi Harbour）Cudlip点之间。对该海域贝类取样检测发现，麻痹性贝类毒素达到1.0 mg/kg，超出0.8 mg/kg的安全限量。

受影响的贝类包括贻贝、牡蛎、蛤、扇贝、海胆和所有其他双壳贝类产品。MPI提醒，通过烹饪不会杀灭贝毒。MPI发出公共健康预警，劝告民众不要食用以上海域贝类。

来源：食品伙伴网

2016-06-07

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/382667.html>

加拿大召回染李斯特菌的两款Kashi粗粮条

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，6月3日加拿大Kashi Company公司宣布召回一款粗粮条，因为产品受李斯特菌污染。

加拿大食品检验署称，产品受李斯特菌污染后，通过外观很难辨别是否变质。儿童、孕妇、老年人以及免疫力低下者很容易受到感染。人体在受感染后会出现发热、头痛、呕吐、恶心、等症状，严重时会导致死亡。

孕妇在受到感染后，症状可能较轻，但要注意的是，感染可能会造成流产甚至胎儿死产。若受感染情况较重，病人可能死亡。

加拿大食品检验署已开始对本次受污染事件展开调查。

来源：食品伙伴网

2016-06-06

原文：<http://news.foodmate.net/382418.html>

预警通报

2016年5月美国FDA自动扣留我国食品情况

据美国FDA网站消息，5份美国FDA更新了自动扣留列表，对我国7家企业的相关产品实施自动扣留。

具体情况如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	疑似不合格项目
45-02	2016-5-6	上海	Oishi(China) Food Co	玉米脆片、虾条、 虾味饼干	栀子黄色素
16-127	2016-5-11	广东湛江	Zhanjiang Regal Integrated Marine Resources Co. Ltd.	虾	氯霉素
99-05	2016-5-11	河北晋州	Hebei Jinzhou Great Wall Economy Trade Co. Ltd.	鸭梨	毒死蜱
99-08	2016-5-13	山东临沂	Linyi Dalin Foodstuffs Co.	黑莓	多菌灵
99-08	2016-5-9	陕西西安	Shaanxi Jiahe Phytochem Co., Ltd.	绿茶提取物	吡虫啉
16-81	2016-5-31	山东威海	RonGCHENG MINGYUAN AQUATIC FOODSTUFF CO., LTD.	冷冻鱿鱼	沙门氏菌
99-08	2016-5-26	福建厦门	XIAMEN FUBERK FOODS CO.,LTD.	蘑菇	多菌灵

来源：食品伙伴网

2016-06-06

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/382446.html>