

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2017年4月

第十三期



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

国家标准委解读《贯彻实施<深化标准化工作改革方案>重点任务分工》	5
印度发布2017年即饮式婴儿牛奶替代品相关的食品安全等修正草案.....	6
芬兰发布对于肉类进口要求的规定.....	6
新加坡2017食品（修订）法规4月1日正式实施.....	7
美国更新减免多种食品农产品在特定环境下的进口规定.....	7

行业资讯

三大乳企毛利率均增长.....	8
消费升级调味品行业思破局之策.....	8
联合国粮农组织：全球3月份食品价格出现回落.....	9
百胜中国同店销售止跌.....	10
2017年初中国葡萄酒进口量下降.....	10

目录 Contents

展会报道

- 2017上海食品机械设备展..... 11
- 中国国际乳业大会暨中国国际奶业展览会将在哈尔滨举办..... 12

培训信息

- 国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规..... 13

技术前沿

- 瓜尔豆胶的控血糖功效再被证实..... 14
- 母乳中的糖可以保护新生儿免受感染..... 14
- 研究称适量饮酒可降低患心脏病的风险..... 15
- 美国公司研发可食用维生素环保杯..... 16
- 新型石墨烯氧化物薄膜可更好淡化海水..... 17
- 植物甾醇降低亚洲人心血管疾病..... 17

目录 Contents

权威发布

- 总局关于发布食品生产经营企业建立食品安全追溯体系若干规定的公告..... 18
- 棕榈油能不能吃？食药监局给出权威解析..... 19
- 《农药管理条例》正式公布..... 19
- 国务院修改和废止涉及盐业管理等部分行政法规..... 20

预警通报

- 韩国进口煎锅铬超标..... 21
- 加拿大召回疑染李斯特菌的草莓圣代冰淇淋..... 21
- 美国召回染李斯特菌的墨西哥卷饼..... 22
- 韩国召回黄曲霉毒素超标花生..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第13周）..... 23

法规标准

国家标准委解读

《贯彻实施<深化标准化工作改革方案>重点任务分工（2017—2018年）》度

经国务院标准化协调推进部际联席会议第三次全体会议审议通过，国务院办公厅于3月21日印发了《贯彻实施<深化标准化工作改革方案>重点任务分工(2017-2018年)》。

近日，国家标准委有关负责人接受采访，就《重点任务分工》有关问题，回答了记者的提问。

1. 根据国务院《深化标准化工作改革方案》部署，标准化工作改革分三个阶段实施，2015-2016年是改革的第一阶段，请介绍一下第一阶段改革任务的完成情况。

答：在党中央、国务院的正确领导下，在各部门、各地区的共同努力下，第一阶段各项重点改革任务基本完成，实现了良好开局。

一是强制性标准清理评估工作基本完成。13290项强制性标准和计划进行了整合精简评估，超过50%的强制性标准拟废止或转为推荐性标准。

二是推荐性标准集中复审工作取得阶段性成果。近10万项推荐性国家标准、行业标准和地方标准开展集中复审，有近30%左右需要修订完善。

三是团体标准培育发展起步良好。目前已有515个社会团体制定了814项团体标准，依靠市场配置标准化资源成效初现。

四是企业标准放开搞活成效显著。全面推行企业产品和服务标准自我声明公开和监督制度，逐步取消备案管理，全国已有7万多家企业，公开了30多万项标准，企业创新活力得到极大释放。

五是标准制修订管理不断改进。加快标准立项频次、缩短立项周期，从2016年开始，国家标准立项频次由平均一年2批增至一年4批，立项周期由平均8个月缩短至3-4个月。

六是标准国际化水平不断提升。2016年我国在ISO、IEC提交国际标准提案达160项，同比增长113%。

来源：中国标准化

2017-04-07

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/216472.html> 5

法规标准

印度发布2017年即饮式婴儿牛奶替代品相关的食品安全等修正草案

2017年4月4日，印度发布G/SPS/N/IND/177通报，旨在发布2017年即饮式婴儿牛奶替代品相关的食品安全和标准（食品产品标准和食品添加剂）修正草案。

部分修订内容如下：

根据2.1.9款“婴幼儿营养食品”下，“婴幼儿牛奶替代品”中的2.1条款“奶制品和类似物”中，做如下修改：（i）第一段后，在第37条及其条款后，插入以下条件：进一步规定，在即食式婴儿牛奶替代品中，卵磷脂最多可以添加0.5mg/100mL，苦参酸棕榈酸酯最多可以添加1mg/100mL。评议期至：2017年6月3日

来源：世贸组织

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424523.html>

芬兰发布对于肉类进口要求的规定

芬兰农林部4月6日发布G/SPS/N/FIN/2号规定，规定对肉类的进口要求，主要内容包括：爬行动物肉和肉沫只能从第（EC）206/2010号条例附件二第1部分提及的第三国和领土或其部分进口；原产地证明必须由原产地的兽医机关控制，屠宰场和生产场所必须由原籍国主管当局批准和管理；爬行类肉类和肉类的生产，加工和分销必须符合“欧共体”第852/2004号和第853/2004号条例规定的有关卫生要求；进口的爬行动物肉和切碎的肉必须在-12°C或更低温度下冷冻至少5天（以杀死Spirometra寄生虫）；根据委员会关于食品微生物学标准的第2073/2005号条例（EC）第2073/2005号法规，必须对肉进行沙门氏菌检查，并且必须在进口批次中附上检验证明。

来源：世贸组织

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424586.html>

法规标准

新加坡2017食品（修订）法规 4月1日正式实施

新加坡2017食品（修订）法规将于2017年4月1日正式实施，新修订的法规内容包括：

1. 将新的食品添加剂和配料纳入食品法规，并且补充了现有食品添加剂的用途，其中包括允许大麦β葡聚糖的健康声称。

2. 为了更好地保护消费者的健康，在婴幼儿配方奶粉中铅的最大残留限量已经降低到0.01ppm，在白米中设立无机砷最大残留限量为0.2ppm；

3. 其他的变化包括11种农药不再使用在国际上的最大残留限量，允许预包装大米产品净含量使用克或公斤标注（如果适用），同时修订了芝麻油和葵花籽油的质量标准；

5. 从2017年4月1日起，所有的交易者在新加坡进口、制造和销售的食物产品使用的食品添加剂，配料和健康声称必须符合食品法规中的新规定。

来源：质检总局

2017-04-01

原文：<http://news.foodmate.net/424085.html>

美国更新减免多种食品农产品在特定 环境下的进口规定

美国农业部3月31日在美国联邦公报发布通知，根据1995年“减少文书工作法”，美国农业部下属的农业营销服务局（AMS）将减免多种食品农产品的进口手续。

根据美国1937年《农业营销协议法》第8e节规定，美国农业部在任何时间对橄榄、爱尔兰土豆、洋葱、番茄、榛子等食品发布等级、大小、质量等要求或进行具体法规修订时，都必须对进口的食品发布相同或类似的规定，而进口规定在国内相关法规或规定生效时有效。如果进口的产品用于加工、慈善救济事业、动物饲料或用作种子，则免除8e条规定。此次更新内容包括专门用来申报进口食品农产品免除8e条规定的SC-6表格和相关的网络录入程序，以及违反8e条规定的民事处罚等。

来源：国家质检总局

2017-04-06

原文：<http://news.foodmate.net/24319.html>

行业资讯

三大乳企毛利率均增长

在全球乳品消费低迷的环境下，伊利、蒙牛、光明等三大乳企巨头的毛利率却比上年均有所增长，主要得益于消费升级及原奶价格下跌。

伊利股份的2016年年报显示，公司实现营业收入606.09亿元，同比增长0.41%；实现净利润56.6亿元，同比增长22.24%。排名乳企第二位的蒙牛，也在不断加快追赶伊利的步伐，两家公司的营收差距明显缩小。年报显示，蒙牛2016年实现销售收入537.8亿元，同比增长9.7%，远超行业平均增速，重回乳企“500亿元俱乐部”。光明乳业2016年的净利润增幅是三者最大的。光明乳业年报显示，2016年实现营业收入202.07亿元，同比增长4.3%；实现利润5.63亿元，同比增长34.63%。

来源：北京晨报

2017-04-06

原文：<http://news.foodmate.net/424324.html>



消费升级 调味品行业思破局之策

调味品作为日常饮食中不可或缺的元素，一直默默地满足着我们的味蕾。作为第96届(成都)春季全国糖酒会官方活动之一，第八届全国调味品行业高峰论坛在成都举办，众多调味品行业资深专家和行业领军人物，共同探讨行业发展前景和新的市场突破口。“经济增速放缓，是调味品行业升级、创新的最佳时期。2017年，中国调味品行业将迎来新的战略发展机遇期。”与会专家对行业未来表示乐观。

中国博大精深的饮食文化造就了调味品产业丰富多彩的格局。然而时至今日，调味品行

行业资讯

业与其他快消品类相比，除了个别品牌或品类外，普遍呈现出规模小、品牌竞争力弱等特性；同时，调味品市场总体呈现出相对饱和的状况，且普遍面临着人工成本增加、销售利润变薄、新消费场景冲击等严峻挑战。

质量之魂，存于匠心。近年来，无论从国家、行业还是企业层面，都在大力弘扬“大国工匠”精神，恪守职业操守，崇尚精益求精，推动中国经济发展进入“质量时代”。为助力工匠型企业健康成长，此次论坛当日正式启动“寻找全国调味工匠”活动，意在从无数企业的酿造车间中，找到隐身其间，具有高超技能和创新能力的“大国工匠”。期望通过精心搭建平台，进一步放大调味品人身上所具备的工匠精神，来为整个行业树立榜样，主推调味品产业格局健康发展的责任感和使命感。

来源：中国医药报

2017-03-31

原文：<http://shipin.people.com.cn/29182094.html>

联合国粮农组织： 全球3月份食品价格出现回落

粮农组织的最新报告显示，3月份食品价格指数比上月回落2.8%，但仍比上年高13.4%。由于小麦和玉米价格下滑，谷物价格指数较2月份下降1.8%。该指数与2016年3月份水平基本相同。植物油价格指数当月下挫6.2%。由于产量预测有所改善，3月份棕榈油和大豆油报价均出现下跌，而菜籽油和葵花籽油价格也因供应量高于预期而下滑。食糖价指数下调10.9%，降至2016年5月以来的最低水平，原因是进口需求疲弱，以及对巴西收成看好且国内乙醇生产增速放缓造成该国大量食糖进入世界市场的预期。奶类供应充盈导致粮农组织乳品价格当月指数下调2.3%，但仍高于去年同期水平。肉类价格指数因亚洲牛肉和猪肉进口需求强劲而上调0.7%。

来源：中国经济网

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424585.html>

行业资讯

百胜中国同店销售止跌

同店销售持续下滑后，百胜中国2017年初开始扭转颓势。4月6日，百胜中国2017年一季度财报显示，百胜中国同店销售增长1%，其中肯德基同店销售增长1%，必胜客同店销售增长2%。

这是百胜中国同店销售两年来首次全面增长。2015年，在中国市场，百胜中国旗下的必胜客一季度至四季度同店销售分别下降了6%、4%、1%和8%。2016年，必胜客的业绩依然没有好转，四个季度同店销售分别下降了12%、2%、11%和3%，最终导致必胜客2016全年同店销售下降达7%，在肯德基同店业绩增长3%的情况下，百胜中国同店销售与2015年持平。

财报显示，百胜中国整体销售额增长4%，其中肯德基的销售额增长3%，必胜客的销售额增幅达9%。

来源：北京商报

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424563.html>

2017年初中国葡萄酒进口量下降

相比上年，今年1月和2月的中国瓶装葡萄酒进口量同比下降了1.12%，为7,530万升；进口额同比下降了7.81%，仅3.532亿美元（约合人民币24.35亿元）。起泡酒的进口量下降了14.79%，进口额下降14.01%。唯一呈明显上升趋势的是散装酒，进口量为2,100万升，总价值1,760万美元（约合人民币1.2亿元），进口量和进口额分别上涨了39.23%和37.58%。

在进口的瓶装酒中，法国酒进口额下降了12.08%，仅为1.508亿美元（约合人民币10.4亿元），但依旧占据进口市场的主要份额，占比为42.7%。同样占市场份额较高的澳大利亚葡萄酒进口额则同比下降了13.9%，仅为8,670万美元（约合人民币5.98亿元）。法国、澳大利亚和智利三国的葡萄酒占中国葡萄酒市场份额的78%。

来源：红酒世界网

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424598.html>

展会报道

2017上海食品机械设备展

上海，2017年3月——同比增长的国内需求、日益增加的国内消费品、全面结合的安全生产，这一系列因素推动了最新的食品加工技术以及安全的食品包装机械市场的发展。为满足这一需求，国内享有多年良好声誉的第八届上海国际食品机械展览会(FBIC)将以更大阵容于2017年8月19-21日在上海新国际博览中心隆重回归。展会主办单位——上海新迹展览服务有限公司宣布，本届展会将扩至新国际博览中心2大展馆，展览面积达60000平方米。

2017吸引了48,520位专业观众莅临参观。今年，FBIC 2017将一如既往为所有食品加工机械与食品包装机械的制造商和供应商会见国内各行各业的目标客户提供良好贸易平台。FBIC展继续吸引重要品牌的专业买家和系列产品的市场先锋。前来参观FBIC的观众将会见来自各行业协会的代表和会员企业，它们分别是：法国农业产品和技术国际交流发展协会(ADEPTA)；大韩贸易投资振兴公社(KOTRA)和韩国包装机械协会(KPMA)；美国包装机械制造协会(PMMI)。

展会现场丰富多彩的会议及活动安排为经理，工厂工程师以及来自食品、饮料、啤酒、乳制品、等企业合同外包商提供了更多参展理由，这些行业研讨会涵盖了最新行业发展趋势和科技运用，精彩纷呈。

来源：第一食品网

2017-04-01

原文：<http://news.foodmate.net/2017/03/422660.html>



展会报道



中国国际乳业大会暨中国国际奶业展览会将在哈尔滨举办

2017中国国际乳业合作大会暨第十五届中国国际奶业展览会将在4月20至23日在哈尔滨市举办。本届展览会和大会主题为“共担社会责任、同创健康中国”，乳业大会暨奶业展作为著名国际品牌活动，是我国乃至世界奶业行业极具影响力的年度盛会。

本届乳业大会共设主题论坛、专题论坛、信息发布、配套活动4个部分26个子项论坛。大会已邀请国家相关部委和行业协会、学会、有关国家驻华大使、世界乳企前20强CEO、院士专家、国内和省内畜牧、奶业主管部门、奶牛养殖场、乳制品企业、高等院校、科研院所等单位负责人，预计参会嘉宾将超过2000人。主题论坛将举办全国首个围绕《“健康中国2030”规划纲要》的院士论坛。

主题论坛将举办全国首个围绕《“健康中国2030”规划纲要》的院士论坛。此外，还将举办全国首个围绕生命早期1000天主题的高端对话，法国达能等世界前20强乳企核心技术团队与北京中日友好医院等国内顶级儿科医学专家共同热议“生命早期的健康规律”。

来源：中国食品安全报

2017-04-01

原文：<http://news.foodmate.net/2017/04/424077.html>

培训信息

国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规

起止日期	2017-04-20 至 2017-04-21
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	品管、研发、采购、市场、贸易等部门相关人员；对食品营养标签有兴趣多了解者
培训周期	2天
培训费用	2700元/人
开班省市	上海
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	中国相关标准和法令法规（国内、香港、台湾） 国际CAC相关标准和法规 美国、欧盟相关标准和法规 澳大利亚、新西兰相关标准和法规 亚太地区相关标准和法规（日本、韩国、新家坡和马来西亚）
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

2017-03-11

原文：<http://train.foodmate.net/show-3462.html>

技术前沿

瓜尔豆胶的控血糖功效再被证实

2016年发表在《功能食品》杂志上的一项研究成果中，研究者评估了可溶性膳食纤维对代谢综合征患者的作用，尤其是那些已经出现葡萄糖耐受不良的患者。结果表明，精制可溶性膳食纤维如瓜尔豆胶具有调节血糖的作用。研究使用的是日本太阳铁工公司的Sunfiber产品。

在该研究中，研究者总共征集了12名中年日本志愿者，这些志愿者都有不同程度的超重和肥胖，身体质量指数（BMI）在25.5~29.5之间。志愿者的身体变化如下：餐后血糖水平降低了50%；餐后胰岛素和甘油三酯水平显著降低；低密度脂蛋白胆固醇（坏胆固醇）水平明显降低；高密度脂蛋白胆固醇（好胆固醇）水平显著增加；包括C-反应蛋白在内的炎症因子明显减少；身体质量指数明显降低，腰围明显减小。

来源：中国医药报

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424571.html>



母乳中的糖可以保护新生儿免受感染

研究发现母乳低聚糖有助于新生儿清除感染性病原体，英国的研究人员认为，这特别有助于增强婴儿的免疫系统功能。伦敦帝国理工学院的研究人员发现，乳糖基-N-二岩藻黄素六糖I（LNDFHI）有助于新生儿在出生后几周内清除B族链球菌，B组链球菌是产后新生儿脑膜炎的常见感染原因，也是英国甚至全球的新生儿在出生后最初三个月里感染的主要原因。研究人员希望这些新知识能够有助于开发预防母婴感染的治疗方法。

技术前沿

多项研究表明，母乳能够预防过敏和疾病，研究人员介绍说，母乳中的糖也可以防止其他有害细菌引发的感染，有助于新生儿未发育成熟的免疫系统。低聚糖是在母乳中发现的一种糖，其不会在新生儿肠道中被消化，而是在新生儿肠道内为益生菌提供营养，并作为他们的肠道微生物菌群，肠道微生物菌群可在身体一系列基本功能中发挥作用。

该研究发表在《Clinical and Translational Immunology》杂志上，研究人员招募了183位母亲及其婴儿进行研究，分析了109份初乳样本、61份出生后6天采集的母乳样本和63份出生后3个月采集的母乳样本。对于在研究期间所有时间点均无法提供母乳样本的女性，有33.7%的母亲定殖B族链球菌，其中，52%可将B族链球菌传递给新生儿，导致17.5%新生儿被定殖B族链球菌。

来源：中国医药报 2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424572.html>

研究称适量饮酒可降低患心脏病的风险

最近又多了一个喝酒可养生的医学佐证啦！据《英国医学杂志》（British Medical Journal）刊登的一项最新医学研究显示，适量的饮酒可降低患心脏疾病的风险。

该研究由剑桥大学和伦敦大学学院共同展开，科学家发现，适量的饮酒习惯有助于降低患心脏疾病的风险，然而，禁酒主义者会比理性饮酒者患心脏疾病死亡率高24%

研究人员称该项研究具有最全面的研究价值，以多达两百万人为研究样本，该项目已经实施了接近50年之久，所有的研究均表明适量饮酒有助于避免心脏疾病。

来源：酒斛网

2017-04-06

原文：<http://news.foodmate.net/424453.html>

技术前沿

美国公司研发可食用维生素环保杯

美国餐具公司Loliware推出一种可食用维生素环保杯，可在用完后将其吃掉，或者由生物降解，避免产生垃圾问题。

据估计，每年有800万吨塑料废弃物流入海洋中，对生态环境构成严重威胁。

Loliware公司研发的这款可食用杯，虽具有塑料杯子的外观，但可被食用，避免产生垃圾与污染问题。如果你不想吃掉它的话，也可以让它自然分解，只需60天即可分解完成，或是将它放在热水中，几分钟就会分解掉。

公司创始人塔克（Leigh Ann Tucker）表示，万一这种杯子被随意丢弃在河流或水道中，它也会自然分解，就像香蕉皮一样。相较于其他生物塑料（bioplastics）而言，这已经往前迈进了一大步。而

公司另一创始人布里甘地（Chelsea Briganti）表示，每年有无数个塑料杯子进了垃圾场。即便该公

司的可食用杯子能取代一小部分塑料杯子，那也会有显著的影响。

这种杯子由海藻和有机糖精所制成，内含各种维生素，而且具有樱桃、抹茶等口味，也有多种颜色可供选择，其味道吃起来像水果色纸糖（Fruit Roll Up）。

来源：食品伙伴网

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424545.html>



技术前沿

新型石墨烯氧化物薄膜可更好淡化海水

英国曼彻斯特大学研究人员4月3日在《自然—纳米技术》发表报告说，他们开发的一种新型石墨烯氧化物薄膜能更高效地过滤海水中的盐，未来在海水淡化产业中有非常好的应用前景。

氧化石墨烯薄膜在气体分离和水处理方面已经展示了很大的应用潜力，但现有的这类薄膜还无法适应海水淡化工艺要求。曼彻斯特大学此前的研究就发现，如果将这类薄膜浸泡在水中，它会轻微膨胀，微小的盐离子会随着水流渗透薄膜，无法完成对盐的过滤。

为解决这个问题，研究团队利用环氧树脂涂层在薄膜两边形成“阻隔墙”，有效控制薄膜在水中的膨胀程度。这一方法能够更精确地控制薄膜上微空隙的大小，不让它因薄膜膨胀而变得过大，从而实现对细小盐离子的过滤。

来源：新华网

2017-04-05

原文：<http://news.foodmate.net/424266.html>

植物甾醇降低亚洲人心血管疾病

近日，在中国食品添加剂和配料展览会（FIC）上，由Newtrition亚洲研究基金研制的植物甾醇强化型豆奶粉首次亮相。巴斯夫营养与健康业务部亚太区业务管理副总裁Tina Low表示，植物甾醇可显著提升中国老龄群体的健康水平，之前已有大量证据表明植物甾醇有助于降低心血管疾病风险，本次研究则证实了它对亚洲人群的有效性。

首都医科大学副教授余焕玲进行了利用植物甾醇降低心血管疾病风险因子的干预研究，参与实验者的胆固醇水平均呈轻度到中高度偏高状态，每人每天食入含有2克植物甾醇的30克豆奶或安慰剂。六月后，植物甾醇组的总胆固醇水平降低了9.3%，低密度脂蛋白胆固醇水平降低11.4%，高密度脂蛋白胆固醇水平未受影响。

来源：中国医药报

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424574.html>

权威发布

总局关于发布食品生产经营企业建立 食品安全追溯体系若干规定的公告

本规定适用食品生产经营企业建立食品安全追溯体系及食品药品监管部门的指导和监督。所指食品生产经营企业，包括食品生产企业，食品、食用农产品销售企业，餐饮企业，食品、食用农产品运输、贮存企业等食品药品监管部门应当依法监管的企业。本规定不包括《中华人民共和国食品安全法》确定的特殊食品生产经营企业；不适用食品、食用农产品销售企业销售自制食品；不适用餐饮企业销售非预包装食品。不适用的食品生产经营主体和行为，可参照本规定建立食品安全追溯体系。

食品生产经营企业通过建立食品安全追溯体系，客观、有效、真实地记录和保存食品质量安全信息，实现食品质量安全顺向可追踪、逆向可溯源、风险可管控，发生质量安全问题时产品可召回、原因可查清、责任可追究，切实落实质量安全主体责任，保障食品质量安全。

食品生产经营企业建立食品安全追溯体系以及

食品药品监管部门指导和监督，应当遵循以下基本原则。

一是企业建立。食品生产经营企业是第一责任人，应当作为食品安全追溯体系建设的责任主体，结合企业实际，建立食品安全追溯体系，履行追溯责任。

二是部门指导。食品药品监管部门根据有关法律、法规与标准等规定，指导和监督食品生产经营企业建立食品安全追溯体系。

三是分类实施。食品生产经营企业数量多、工艺差别大、规模水平参差不齐，既要坚持基本原则，也要注重结合食品行业发展实际，分类实施，逐步推进，讲究实效。

四是统筹协调。按照属地管理原则，在地方政府统一领导下，各相关部门做好统筹、协调、推进工作。

来源：国家食药监总局

2017-04-02

原文：<http://news.foodmate.net/424129.html>

权威发布

棕榈油能不能吃？食药监局给出权威解析

总局指出，目前关于3-氯丙醇酯和缩水甘油酯毒理学研究尚不系统。香港食品安全中心依据饼干、植物油、糕点等食品中3-氯丙醇酯的含量对人群暴露量进行评估，结果认为通过上述食品摄入的3-氯丙醇酯对健康的风险不需要特别关注。

德国风险评估研究所对欧洲人群经植物油摄入缩水甘油酯的风险进行了评估，认为一般人群经植物油摄入的缩水甘油酯对健康不存在安全风险。我国目前公开发表的研究资料也认为，一般人群在通过植物油等食品摄入的缩水甘油酯对人体健康造成危害的风险较低。

针对3-氯丙醇酯可能在体内水解为3-氯丙醇，2012年联合国粮食及农业组织（FAO）/世界卫生组织（WHO）食品添加剂联合专家委员会（JECFA）制定了3-氯丙醇暂定每日最大耐受量（PMTDI）为每公斤体重 $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

来源：国家食药监总局 2017-04-05

原文：<http://shipin.people.com.cn/89591.html>

《农药管理条例》正式公布

多方翘首期盼、十年磨一剑的新修订版《农药管理条例》正式公布，今年6月1日起正式施行，令业界为之振奋。农药与粮食安全、农产品质量和生态环境息息相关，管好农药，既是三农工作的一件大事，也是社会公众高度关注的焦点。新版《条例》对农药管理制度、体制、措施进行了深刻调整，不仅意味着我国农药管理工作迎来重大变革，对重塑农药行业生态、保障农产品质量和推进绿色农业发展都将产生积极而深远的影响。

近年来，我国农药管理服务农业大局，严格把控产品效果和安全风险，加强市场监管，为保障农业生产稳定发展发挥了重要作用，但面对当前的新形势、新要求，农药行业存在一些问题亟待解决——生产管理分散、重复审批，多部门共治存在管理间隙；临时登记门槛低，农药产品同质化严重、低水平供给多；农药企业数量多、规模小、创新力弱；市场经营秩序较乱、对制假售假缺乏有效的产品追溯手段和惩处措施；农药使用中存在擅自加量、超范围使用及不按安全间隔 19

权威发布

期采收农产品的现象。

针对这些痼疾和痛点，新版《条例》找准症结直击要害，明晰监管责任，强化全程监管和源头监管，提高农药行业准入门槛，加大违法行为惩处力度，推进合规使用农药，激励创新引导行业优化升级，可谓亮点纷呈。

将原来多部门负责的农药生产管理职责统一划归农业部门，是新《条例》最大的亮点之一。它破解了“多龙治水”都管都不管的体制困局，解决了重复监管、监管盲区并存的问题，让农业部门真正“有职有权”。同时，将农药登记、生产、销售、监管和推广应用统一归口农业部门管理，环环相扣、步步把关、层层监管，有利于农药产销用全程一体化管理，提高行政效率，也可降低企业运行成本。在促进农药产品有效供给方面，新《条例》充分发挥登记管理的杠杆作用，取消临时登记，允许登记资料转让，利于调优结构兼并重组做大做强。

来源：农民日报

2017-04-05

原文：<http://news.xinhuanet.com/120750249.htm>

国务院修改和废止涉及盐业管理等 部分行政法规

近日，国务院总理李克强签署第676号国务院令，公布了《国务院关于修改和废止部分行政法规的决定》（以下简称《决定》），自公布之日起施行。

其中，根据《国务院关于第二批取消152项中央指定地方实施行政审批事项的决定》、《国务院关于第三批取消中央指定地方实施行政许可事项的决定》关于取消“食盐中添加营养强化剂或药物许可”的要求，《决定》将《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》第二十条第一款修改为：“为防治疾病，在碘盐中同时添加其他营养强化剂的，应当符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，并标明销售范围”，删除了“须经省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门、盐业主管机构批准”的规定。

来源：工信部

2017-04-01

原文：<http://news.foodmate.net/424103.html>

预警通报

韩国进口煎锅铬超标

近日，大连铜鑫有色进出口有限公司向国家质检总局提交了一份召回计划，内容是召回部分从韩国进口的ALTENBACH品牌煎锅，据了解，其表面涂层中重金属元素铬含量超标。专家解释，煎锅中重金属元素铬含量超标在使用过程中可能会导致人体摄入铬过量，对人体健康造成危害。

根据我国《食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准》（GB 11678-1989）的相关要求，食品容器内壁涂料中铬含量必须 ≤ 0.01 mg/L，经检验，本次召回所涉及的煎锅超过该限量值。据了解，该批煎锅型号为ALTENBACH ROMANESQUE，生产日期在2015年10月期间，该公司统计，中国大陆地区受影响的产品数量共计100件。

来源：新华网

2017-04-05

原文：<http://news.xinhuanet.com/120752215.htm>



加拿大召回疑染李斯特菌的 草莓圣代冰淇淋

据加拿大卫生部消息，4月4日加拿大卫生部发布召回通报称，Central Smith Creamery宣布召回一款圣代冰激凌，因为产品受李斯特菌污染。

受召回产品的信息如下：

品牌	通用名称	规格	产品代码	条形码
健康农场 (Wholesome Farms)	圣代杯	115 ml	03204	无
健康农场 (Wholesome Farms)	草莓圣代冰激凌杯（箱）	48 x 115ml	7382200018 0320422/1/1 7	00074865915038

来源：食品伙伴网

2017-04-07

原文：<http://news.foodmate.net/424573.html>

预警通报

美国召回染李斯特菌的墨西哥卷饼

据美国FDA消息，3月31日美国FDA发布通报称，美国Sigma Alimentos Congelados公司宣布召回201箱墨西哥卷饼，因为产品被李斯特菌污染。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。

受召回卷饼的信息如下：

品种	品牌	条形码	产品描述	包装	批次
冷冻	Menu Del Sol	45230-05601	豆与奶酪	2磅	C3018

美国FDA称，购买了问题卷饼的消费者，可以将产品退回购买地获取全额退款，有问题可以致电Sigma Alimentos Congelados公司联系。

来源：食品伙伴网 2017-04-05

原文：<http://news.foodmate.net/424264.html>



韩国召回黄曲霉毒素超标花生

4月5日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，韩国某食品分装企业分装、销售的花生产品（类型：花生或坚果类加工品）中检出总黄曲霉毒素与黄曲霉毒素B1超标，命令其停止销售并召回相关所有产品。

该产品每公斤中检出总黄曲霉毒素与黄曲霉毒素B1分别为46.0 μ g、38.0 μ g，韩国该类产品的总黄曲霉毒素标准应为15.0 μ g/kg以下，黄曲霉毒素B1应为10.0 μ g/kg以下。

来源：食品伙伴网 2017-04-06

原文：<http://news.foodmate.net/424358.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13周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第13周通报中，欧盟RASFF通报我国产品（不包括港澳台）有6例。

来源：食品伙伴网

2017-04-05

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/04/424241.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
2017-3-27	丹麦	三聚氰胺寿司盘	2017.ANK	甲醛迁出量超标	销毁，未在市场销售
2017-3-29	希腊	花生	2017.ANW	黄曲霉毒素超标	再次派送，产品未在市场销售
2017-3-30	英国	花生	2017.AOB	黄曲霉毒素超标	未许可进口，产品未在市场销售
2017-3-31	意大利	烧烤架	2017.AOE	镍迁出量超标	官方扣留，未在市场销售
2017-3-31	西班牙	密胺果盘	2017.AOJ	缺分析报告，甲醛超标	未许可进口，产品未在市场销售
2017-3-31	意大利	蛋糕模具	2017.0412	总迁移量超标	召回，已分销至其他成员国