

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

# 资讯周刊

2017年4月

第十五期



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

茶叶稀土标准取消暴露量不构成潜在风险.....	5
美国修订溴氰菊酯在柑橘类产品中的残留限量.....	6
澳大利亚修订《进口食品管理规例》的食品检验部分.....	6
卫计委发布两项食品安全国家标准.....	7
加拿大批准一种凝乳酶B用于部分乳制品.....	7

### 行业资讯

中国规模以上农产品加工企业达8.1万家.....	8
我国茶业面临的三大问题及对策.....	8
两种养殖河鲩有条件解禁.....	9
白酒行业弱复苏 两极分化加剧.....	10
三全食品净利润不足4000万 “三全鲜食”的突围悄然退场.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2017上海高端食品与饮料展..... 11
- 中国国际茶叶博览会..... 12

### 培训信息

- FSMA《人类食品预防性控制》法规标准课程培训..... 13

### 技术前沿

- 水稻孕穗期耐冷基因研究取得新进展..... 14
- 烟草所研究揭示生姜香气特征分子形成机制..... 14
- 马铃薯中式主食加工已扫清技术障碍..... 15
- 上海海洋大学研发出孔雀石绿替代药物制..... 16
- 水比运动饮料更适合年轻运动者..... 17
- 澳大利亚研究：酒类包装广告可影响饮酒习惯..... 17

## 目录 Contents

### 权威发布

- 国办印发今年食品安全重点工作安排..... 18
- 总局关于9批次食品不合格情况的通告..... 19
- 2016年我国农产品质量安全舆情监测与分析报告发布..... 19
- 上海市发布2017年农产品质量安全工作要点..... 20

### 预警通报

- 美国召回染沙门氏菌的芒果味冰激凌..... 21
- 英国莫里森超市召回一款豆类..... 21
- 英国召回一款KITKAT牛奶巧克力..... 22
- 美国一批次薄荷茶使用非法防腐剂..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第15周）..... 23

## 法规标准

### 茶叶稀土标准取消 暴露量不构成潜在风险

4月14日，中国国家卫生和计划生育委员会在其官方网站发布了《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）及《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）解读，规定不再为包含茶叶在内的植物性食品设置稀土限量标准！

这意味着困扰中国茶企，特别是乌龙茶企26年之久的“稀土超标”问题，最终在各方详细论证和努力之下，得到圆满解决，同时也向消费者传递了，可以放心购买国内合格茶叶产品，不用再为“稀土超标”这一伪命题而惶恐！

普通消费者看到这里，一定会惊呼：稀土超标不是对人体有危害吗？取消茶叶稀土标准，是否是对消费者掩耳盗铃式的“食品安全保护”？

根据以陈宗懋院士为代表的中国茶叶科研界诸位专家多年来针对茶叶稀土标准的理论研究和科学实验，茶语网来为你解析一个关于茶叶稀土标准

的26年误读，这甚至可被称为中国茶叶史上最大的冤案！

上世纪80年代，北京有色金属研究总院曾有研究报告表明，人的日容许摄入稀土量为14mg~24mg。到了2005年，按卫生部实施的《食品中污染物限量标准》，却将茶叶中稀土含量限额定为2.0mg/kg。这显然是一个不切合生产实际和茶叶饮用实际的标准。茶叶中所含稀土是不溶于水的，通过泡茶浸出率得到的所谓含有稀土的茶汤，稀土浸出率仅仅26%。也就是说，即便一个人，一天能喝一公斤的茶叶泡制的茶汤，通过浸出的稀土含量，也仅仅是 $2.0\text{mg} \times 26\% = 0.52\text{mg}$ 。远远低于人体日允许摄入稀土量14mg~24mg。

来源：茶语网

2017-04-18

原文：<http://www.ifooday.cn/fagui/60896.html>

## 法规标准

### 美国修订溴氰菊酯在柑橘类产品中的 残留限量

据美国联邦公报消息，4月18美国环保署发布终期条例，修订溴氰菊酯（Deltamethrin）在柑橘类产品中的最大残留限量。

拜耳作物公司申请按照联邦食品、药品、化妆品法案（FFDCA）的要求修订溴氰菊酯的最大残留限量。

美国环保署对溴氰菊酯开展了风险评估，分别评估了毒理性、致癌性以及对婴幼儿的影响，最终认为按照以下限量使用是安全的。

商品	限量 (ppm)
柑橘干浆	3.0
柑橘油	50
橙子	0.30

来源：食品伙伴网

2017-04-21

原文：<http://news.foodmate.net/426233.html>

### 澳大利亚修订《进口食品管理规例》的 食品检验部分

4月19日，澳大利亚政府联邦立法公报发布F2017L00443号通报，修订《进口食品管理规例》的食品检验部分。修订内容主要为：1.废除第9条中风险食品的“管制”定义，修改为：澳大利亚新西兰食品标准局根据法令第17条的规定，如果经过咨询，食品有可能对公共卫生造成高度或中度的危险，可以将特定食品归类为风险食品；2.将17（3）（b）条中的“公共卫生”修订为“人体健康”；3.在17（3）条中新增内容：以下情况下，食物的检验率可能会从正常情形降低至下列情况：（a）有合理理由相信该来源的食物是：符合适用标准，并不构成对人体健康的风险的；以及根据第（4）、（5）、（6）款连续批次进行检验而均达标的。

来源：澳大利亚政府联邦立法公报 2017-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/426178.html>

## 法规标准

### 卫计委发布两项食品安全国家标准

4月14日，国家卫计委发布《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品污染物限量》（GB 2762-2017）两项食品安全国家标准。《食品安全国家标准 食品污染物限量》（GB 2762-2017）代替了2012年旧版国标。与旧版相比，新版GB2762主要变化如下：删除了稀土限量要求；修改了应用原则；增加了螺旋藻及其制品中铅限量要求；调整了黄花菜中镉限量要求；增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中污染物限量要求等。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）代替了2011年旧版国标。与旧版相比，新版GB2761主要变化如下：修改了应用原则；增加了葡萄酒和咖啡中赭曲霉毒素A限量要求；增加了特殊医学用途配方食品、孕妇及乳母营养补充食品中真菌毒素限量要求等。

来源：中国医药报

2017-04-20

原文：<http://shipin.people.com.cn/29224318.html>

### 加拿大批准一种凝乳酶B用于部分乳制品

据加拿大卫生部消息，4月19日加拿大卫生部发布通报，批准一种凝乳酶用于部分乳制品，自4月19日起生效。

据了解，这种酶为取自乳酸克鲁维酵母（*Kluyveromyces lactis* CIN）的凝乳酶B（Chymosin B）。加拿大卫生部经食品安全风险评估认为，这种凝乳酶B用于部分食品不会对人体健康构成影响。

鉴于此，更新许可甜味剂列表，批准其用于奶酪、酸奶油、乳基甜点等食品。

具体使用范围与使用量如下：

食品	添加量
车达奶酪、白软干酪、奶油干酪、奶油干酪酱、酸奶油	良好操作规范
非标准化乳基甜点	良好操作规范

来源：厦门WTO工作站

2017-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/425051.html>

## 行业资讯

### 中国规模以上农产品加工企业达8.1万家

中国农业部部长韩长赋17日在郑州表示，2016年，中国规模以上农产品加工企业8.1万家，主营业务收入达到20万亿元人民币，实现利润总额1.3万亿元。

韩长赋同时指出：“但也要看到，当前我国农产品加工业仍然大而不强，与现代农业产业体系建设不相适应，与工业发展转型要求不相适应，与城乡居民不断升级的消费需求不相适应，加快提升农产品加工能力和水平形势紧迫、意义重大。”他分析称，发展农产品加工业是破解农产品卖难滞销、促进农民增收的重要途径。“我国农业是千家万户搞生产、千军万马搞流通，面对的却是千变万化的大市场。由于农产品加工业发展滞后，产后储藏、保鲜、包装、分等分级和商品化处理能力不足，大量农产品都是集中上市，容易造成价格下跌、产品卖难，影响农民增收。”

来源：中国新闻网

2017-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/425750.html>



### 我国茶业面临的三大问题及对策

茶叶是我国重要的经济作物，茶产业是传统优势产业。近年来，我国茶园面积稳步扩大，产量和产值逐年增加，产业规模已稳居世界第一。然而，当前我国茶产业发展仍以规模扩张和数量增长为主要发展方式，面临三个方面的主要问题。

劳动力短缺、生产成本不断攀升。茶业是劳动密集型产业，我国农村劳动力已进入总量过剩与结构性短缺并存阶段，这一现实对茶产业发展提出了严峻挑战。据调查，春茶采收期间平均采工短缺比例为20%以上，预计随着新

## 行业资讯

增茶园投产，未来若干年内采茶工短缺会成为制约产业发展的重要瓶颈。伴随劳动力结构性短缺带来的是茶叶生产的人工成本不断上升，同时茶叶生产的物质投入成本也在不断增长，在售价走弱的情况下，生产成本的高幅提升，将不断压缩经营利润，从而挫伤生产积极性。

质量安全和生态安全压力加大。尽管目前我国茶叶产品质量安全抽查合格率每年都在97%左右，但消费者对茶叶质量安全的要求越来越高。从国内看，消费者对茶叶中农药残留、重金属、环境污染物几乎是“零容忍”；从出口看，进口国的安全限量标准越来越严，环境污染物超标已成为我国茶叶出口受阻的首要原因。

产品结构不尽合理。新世纪以来，全国茶园面积每年增加100多万亩，一方面通过扩大面积来增加产量，另一方面大量夏秋季茶叶未被利用而滞留在树上。

来源：农民日报 2017-04-17

原文：<http://news.xinhuanet.com/20820314.htm>

## 两种养殖河鲢有条件解禁

根据我国农业部和食药监管总局去年联合发布的相关通知，以及今年2月中国水产流通与加工协会公布的相关名单等文件，部分企业养殖、加工的两种河鲢（红鳍东方鲢和暗纹东方鲢）可以有条件地在市场上流通，但上海食品监管部门仍建议消费者谨慎食用。

上海市食药监局相关负责人强调，目前我国获批准的养殖河鲢鱼源基地只有16个，其下游经审核通过的养殖河鲢加工企业只有5家：大连天正实业有限公司曹妃甸加工厂、江苏中洋生态鱼类股份有限公司、荣成市泓泰渔业有限公司、大连富谷食品有限公司和唐山海都水产食品有限公司。同时，餐饮单位采购的河鲢，必须是经宰杀加工的预包装冰鲜或冷冻河鲢（不能供应内脏器官），且河鲢原料包装上附带可追溯二维码。

来源：解放日报 2017-04-18

原文：<http://news.xinhuanet.com/20827152.htm>

## 行业资讯

### 白酒行业弱复苏 两极分化加剧

上市酒企业绩回暖，将白酒行业笼罩在“回暖”的春风中。但经历了近3年的调整期，白酒行业距离全面复苏还为时尚早，两极分化也在不断加剧。

在日前举办的中国酒业协会第五届理事会第五次会议上，中国酒业协会理事长王延才指出，目前白酒行业“弱复苏”迹象明显。“大企业增长，中型企业稳定，小微企业全面下降。某省骨干企业2016年增长近20%，但全省增长仅为百分之零点几，基本持平”。

对于白酒行业的“弱复苏”，王延才认为，一是建立在近2年行业弱势基础上的止跌回升，数字回升只是与上一年度比较。如果从历史角度看，现在的回暖与曾经的两位数增长仍相差甚远。

来源：北京晨报

2017-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/425926.html>

### 三全食品净利润不足4000万 “三全鲜食”的突围悄然退场

三全食品于2017年4月20日晚间发布了2016年完整年度报告，虽然全年净利润获得了13.09%的增长，但其净利润相较于2014年依旧处于腰斩的状况。作为全国速冻行业的龙头企业，三全食品的盈利能力自2013年开始出现下滑，2014年、2015年间呈加速下滑趋势。2016年三全食品寄希望于“三全鲜食”切入白领餐座的垂直电商领域，但从2016年年报展望中悄然消失，“三全鲜食”的亏损进一步加剧。

根据三全食品财务数据显示，2012年至2016年营业收入持续增长，但净利润进入极速下滑期。2012年至2016年净利润分别为1.40亿、1.18亿、0.81亿、0.35亿、0.39亿，2016年净利润虽然呈现增长态势，但是相对依旧低迷。

来源：和讯网

2017-04-22

原文：<http://news.foodmate.net/426387.html>

## 展会报道

### 2017上海高端食品与饮料展

历经近大半年的准备，由上海新迹会展策划有限公司举办的2017中国国际第八届高端进口食品与饮料展览会将于2017年8月19-21日在上海新国际博览中心如期举行。本次博览会是以农副食品业、食品制造业、酒类、饮料、茶、休闲食品、进口食品、面食、冷冻食品、特色食品、食品原料辅料、食品添加剂、食品包装机械、食品检测设备、食品环保节能加工和技术等为主，有来自省内外的近850家企业会出现在展会现场。

上届展会现场记者走访上海乡下妹食品、山花牛奶、黄老五、卫辉市龙升面业、长春百瑞葡萄酒厂等企业负责人，他们均对展期的人流量表示满意，对于招商洽谈方面，均表示有5-8个的意向客户。同时主办方也邀请了一些省内外的专业采购商并陪同前往展馆洽谈，促成贸易。除此外，开展前，组委会到广州、江苏、南京等地的专业市场、商超、餐饮店派发DM单、参观券，邀请业界人士到现场采购。本届食博会恰逢上海食材展、餐饮连锁加盟展会同期举办，届时将吸引来自省内外近6万人次的观众，其中将会有近4千人参与2017上海食博会“百姓十大品牌评选”、扫微信送礼品、参观抽奖等活动。

来源：中国农村网

2017-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/2017/04/426054.html>



## 展会报道



### 中国国际茶叶博览会

日前，农业部部长韩长赋在出席全国休闲农业和乡村旅游大会之际，专题听取了中国国际茶叶博览会筹备情况的汇报。副省长孙景淼，省农业厅厅长林健东参加汇报，王建跃副厅长代表组委会办公室汇报了茶叶博览会的总体方案设计、筹备工作进展等情况。

据了解，将于5月18日开幕、会期四天的中国国际茶叶博览会，由农业部、浙江省人民政府主办，杭州市人民政府、浙江省农业厅、浙江省供销社承办。

中国国际茶叶博览会依托浙江、立足全国、放眼全球，以“品茗千年 中国好茶”为主题，以成就展示、贸易洽谈、合作交流为主要内容，广泛面向社会大众，主要目标是全面展示我国茶产业发展成就，培育塑造知名茶叶品牌，促进茶产品营销促销，传承推广茶文化，推动茶产业提质增效和农民增收，合力打造符合“国际化、专业化、品牌化、信息化、市场化”发展方向的国内外最具权威的茶叶品牌展会。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/2017/04/426061.html>

## 培训信息

### FSMA 《人类食品预防性控制》法规标准课程培训

起止日期	2017-05-13 至 2017-05-15
培训分类	法律法规
培训机构	烟台富美特信息科技股份有限公司（食品伙伴网）
适合对象	产品出口到美国的食物或保健食品、配料企业食品安全负责人，品控主管、质量部门负责人、制定食品安全计划文件的具体人员、出口食品企业监管人员、第三方合规性认证人员。
培训周期	3天
培训费用	5000元/人
开班省市	上海
详细地址	上海交通大学闵行校区（东川路800号）
授课教师	周培博士 周博士是上海交通大学农业与生物学院院长、教授、农业部都市农业重点实验室主任、陆伯勋食品安全中心主任。
课程内容	美国食品药品监督管理局(FDA) 于2015年9月颁布了最终版本的《食品安全现代化法案》(FSMA) 配套法规：适用于人类食品的现行良好操作规范 (cGMP)，危害分析和基于风险的预防性控制(21 CFR, Part 117)。该法规要求每个食品或食品原料（包括膳食补充剂原料）生产工厂应配备FSMA预防控制合格人员(Preventive Control Qualified Individual; PCQI)，以建立食品安全计划文件 (Food Safety Plan)，这项要求同样适用于出口食品到美国的境外企业。因此我国的食物出口生产企业，按照要求应配备有资质的PCQI人员。
联系方式	杨筱薇：021-34205768, 13524778945, yxw@sjtu.edu.cn 樊贤贤：021-34205758, 15267157015, xianxian545@163.com

来源：食品伙伴网

2017-04-22

原文：<http://train.foodmate.net/show-3527.html>

## 技术前沿

### 水稻孕穗期耐冷基因研究取得新进展

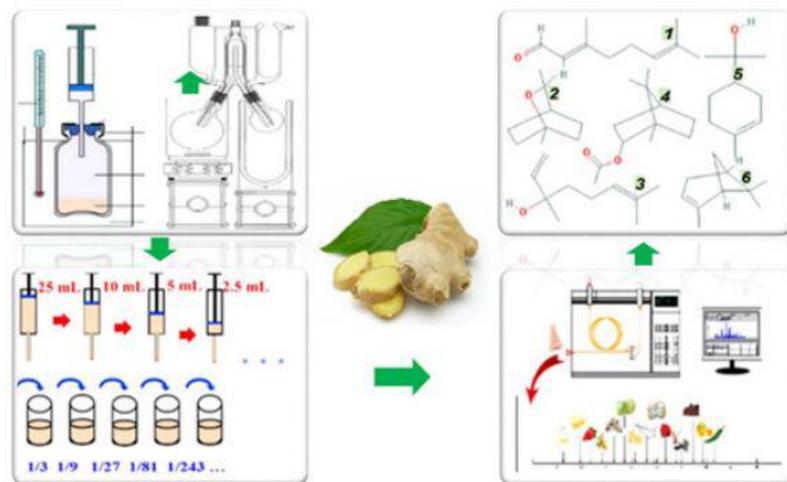
近日，中国农业大学李自超团队在水稻孕穗期耐冷基因克隆与进化研究中取得新进展。他们发现，编码作物中十分保守的蛋白激酶基因CTB4a，能够提高水稻生殖生长期的耐冷性，在低温条件下水稻保持较高花粉育性，从而提高结实率和产量。该研究在《自然通讯》（Nature Communications）上在线全文发表。

李自超课题组与云南农科院合作，利用孕穗期耐冷高原粳稻和冷敏感粳稻为亲本，通过多年杂交和回交构建一系列孕穗期耐冷近等基因系和定位群体，把其中第4号染色体上的耐冷QTL qCTB4-1精细定位在56.8 Kb区间内，结合核苷酸序列分析和表达分析确定CTB4a为候选基因，通过转基因和突变体材料的耐冷性鉴定，最终验证了CTB4a的耐冷功能。

来源：中国科学报

2017-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/425954.html>



### 烟草所研究揭示生姜香气特征分子形成机制

近日，中国农业科学院烟草质量与安全创新团队利用感官组学技术，从分子水平揭示了生姜香气特征的形成机制，为生姜深加工产业的发展提供了重要的理论依据。研究成果于4月10日在线发表于《农业食品化学（Journal of Agricultural and Food Chemistry）》上。

生姜有“菜中之祖”的美誉，是全球范围内长期种植和大量食用的园艺作物，是我国的优势特产调味蔬菜和最具竞争力的出口创汇蔬菜；中国生姜栽培面积占世界生姜栽培面积的48%左右<sup>14</sup>

## 技术前沿

生姜出口量约占世界生姜出口贸易量的77%。在影响生姜品质的众多因素中，生姜风味特征是影响消费者购买行为的最重要评判指标。姜的风味品质主要包括由挥发性的姜精油赋予的特殊芳香味和由非挥发性的姜树脂赋予的辛辣味。生姜辛辣味的研究已有百年历史，但针对生姜香气特征的现有研究仍停留在挥发物质的定性定量阶段，没有从分子水平最终揭示生姜香气特征具体贡献组分的相关报道。

该团队利用分子感官科学（Molecular Sensory Science）手段，结合非破坏性挥发物质组合提取技术，引入挥发组分香气属性和香气阈值的概念，从生姜中众多挥发组分中筛选出生姜香气活性组分。并在此基础上，借助稀释嗅闻技术，最终从香气贡献量化的角度实现生姜关键香气组分的准确鉴定。

来源：中国农业科学院 2017-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/426174.html>

## 马铃薯中式主食加工已扫清技术障碍

据了解，由中国工程院院士孙宝国为组长，中国工程院院士方智远、朱蓓薇为副组长等组成的评价专家组认为，该成果针对性地解决了马铃薯中式主食产品“无可参考的技术评价方法、无可利用的核心关键技术、无可利用的专用设备、无可消费的马铃薯主食产品”的“四无”问题，在马铃薯中式主食加工技术装备与产品方面取得了系列成果，“整体技术达到国际领先水平”。

该成果实现了马铃薯中式主食产品加工从“四无”到“三大创新”的阶跃。据项目总负责人、中国农科院加工所所长戴小枫介绍，项目围绕马铃薯主食产品与加工专用品种评价、加工关键技术、核心装备与生产线、重大产品创制等开展了系统研究开发，主要实现了三大创新。

来源：中国科学报 2017-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/425946.html>

## 技术前沿

### 上海海洋大学研发出孔雀石绿替代药物制剂

4月17日，上海海洋大学宣布，由该校与长沙拜特生物科技研究所有限公司合作研制的复方甲霜灵粉（美婷），被农业部核准为四类新兽药。这是我国水产养殖领域第一个化学类新兽药。

孔雀石绿曾经是水产养殖上广泛使用的一种抗水霉特效药物。但由于孔雀石绿具有致畸、致癌、致突变等毒性，部分国家相继发布法规禁止其用于水产养殖。理想的孔雀石绿替代药物制剂，应该具备接近孔雀石绿的高效和廉价，同时又没有任何安全隐患。为此，以上海海洋大学为首的研究团队从万余种物质中，挑选一千多种潜在有效物质，构建药物备选库，进而利用先进的高通量筛选模型进行层层筛选，最终以“万里挑一”的苛刻标准，获得了在安全、药效、价格等方面完全可以替代孔雀石绿的抗水霉活性物质——甲霜灵。此后，在历经16项药理学实验、7项临床试验、8年生产性验证与应用、3年多轮每次20余名行业专家参加的新药评审后，最

终获得了世界上第一个专门用于水霉病治疗的孔雀石绿替代药物制剂。

该药物制剂对水霉病害的预防、治疗效果分别可达70%和60%；减少水霉造成的直接经济损失累计4.3亿元以上，减少间接经济损失5.4亿元以上。“8年来没有发现因美婷的使用所带来的任何安全隐患。”上海海洋大学教授杨先乐对此深感自豪。

来源：中国科学报

2017-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/425945.html>



## 技术前沿

### 水比运动饮料更适合年轻运动者

据合众国际社报道，宾夕法尼亚州健康医疗中心初级保健运动医学主任希尔维斯（Matthew Silvis）博士认为，一些持续或大强度的运动才需要为体内补充额外的糖和含有盐分的运动饮料，但大部分年轻人的运动并未达到这一程度。

“运动饮料可以补充一些你在运动中失去的成分，但必须运动超过45分钟至1个小时后，才有必要考虑饮用，而许多孩子并未做到足够的运动”他说。另外，希尔维斯和他的同事们也注意到，给孩子们喝含有额外糖份的运动饮料会导致肥胖和蛀牙的风险增加。

专家们还指出，一些孩子在喝了运动饮料后还会导致不安或紧张情绪。为此，教练和家长应该为孩子们提供水，确保孩子在运动过程中有充足的水分即可。

来源：侨报网

2017-04-17

原文：<http://news.foodmate.net/425705.html>

### 澳大利亚研究： 酒类包装广告可影响饮酒习惯

多利州癌症协会（Cancer Council Victoria）公布一项研究发现，酒类产品广告可影响饮酒习惯，这能够最有效地刺激饮酒者远离酒精。

在本次研究中，研究人员让定期饮酒者观看了几条酒精广告，并要求他们对每则广告抑制饮酒者饮酒习惯的效果进行评估。

结果显示，一张显示被酒精变异的癌细胞穿过身体的广告图案被评为最佳广告，而一个要求饮酒者用水代替啤酒的广告被认为效果最差。维多利亚州癌症协会首席执行官托德·哈珀（Todd Harper）称，如果人们能够限制自己的酒量，澳洲就可能减少3200多个癌症病例。

来源：食品伙伴网

2017-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/426200.html>

## 权威发布

### 国办印发今年食品安全重点工作安排

国务院办公厅日前印发《2017年食品安全重点工作安排》，强调用“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”，严把从农田到餐桌的每一道防线，着力解决人民群众普遍关心的突出问题，不断提高食品安全保障水平。

《工作安排》提出，要加强食品安全法治建设，完善食品安全标准，严厉打击食品安全违法犯罪。完善办理危害食品安全刑事案件的司法解释，推动掺假造假行为直接入刑。基本完成食品安全法配套规章制修订，落实处罚到人。推动食品安全标准与国际标准对接，强化标准制定、执行和监管的衔接。重拳整治非法添加、超范围超限量使用添加剂、滥用农药兽药等农业投入品、制假售假、私屠滥宰等违法行为，强调所有食品安全违法行为均应追究到人，并向社会公开被处罚人的信息。

《工作安排》强调，要坚持源头控制，净化农业生产环境，加强种养环节源头治理。加大对大气、水、土壤污染防治力度，深入开展耕地质量保护与

提升行动。年底前出台农用地土壤环境管理办法，发布农用地土壤环境质量标准。加强农药兽药安全间隔期、休药期管理。深入推进畜禽、水产品质量安全专项整治，集中治理农兽药残留超标问题。

《工作安排》提出，要严格生产经营过程监管，严密防控食品安全风险，促进食品产业转型升级。实施餐饮业质量安全提升工程，落实餐饮单位主体责任，加强对网络订餐的监管。坚持问题导向，在风险分级基础上加强日常监督检查，并以信息公开倒逼生产经营者落实主体责任。加大风险监测评估力度，统筹国家、省、市、县四级抽检计划，对重点产品、重点问题加强监督抽检和风险监测。加强农村食品安全治理，以及校园和周边地区食品安全监管。出台促进食品工业健康发展的指导意见，推进食品工业结构调整和转型升级。

来源：人民网-人民日报 2017-04-15

原文：<http://health.people.cn/29212547.html> 18

## 权威发布

### 总局关于9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食用油、油脂及其制品、酒类、蜂产品、食糖和饮料等11类食品1632批次样品，抽样检验项目合格样品1623批次，不合格样品9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：总体情况：食用油、油脂及其制品356批次，不合格样品2批次；酒类248批次，不合格样品1批次；蜂产品136批次，不合格样品2批次；食糖95批次，不合格样品4批次。炒货食品及坚果制品9批次，豆制品14批次，方便食品44批次，肉制品262批次，乳制品207批次，蔬菜制品21批次，饮料240批次，未检出不合格样品。标称武汉市葆春蜂王浆有限责任公司生产的西西果蜂蜜，嗜渗酵母计数检出值为 $1.6 \times 10^3$ CFU/g。比标准规定（不超过200CFU/g）高出7倍。

来源：国家食药监总局 2017-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/425907.html>

### 2016年我国农产品质量安全舆情监测与分析报告发布

近年来，监测分析与应对引导农产品质量安全舆情，及时回应社会关切，已成为我国农产品质量安全监管的工作之一。中国科学院和国家自然科学基金委员会共同主办的《科学通报》杂志2017年第11期刊发了中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所政策与信息研究室主任李祥洲研究员的舆情监测分析团队撰写的《2016年我国农产品质量安全网络舆情监测与分析》年度报告（以下简称《报告》）。该团队通过对全年农产品质量安全舆情信息的实时监测及风险隐患研判，分析研究了2016年我国农产品质量安全网络舆情发生发展的基本规律特征。《报告》表明，公众高度关注农产品农兽药残留超标问题，对农产品营养功能关注度及相关谣言、科普宣传十分关切。

据了解，《报告》对政策法规措施类、质量安全问题事件类、恶意攻讦类、消费指导类、科技进步类、科学缺陷类及其他共七个大类做出了信息统计，共监测到农产品质量安全相关舆情信

## 权威发布

息1043条。数据显示,2016年,我国农产品质量安全科学监管进入新阶段,网络舆情走势总体平稳向好;农产品质量安全科普解读不断深化,公众对农产品营养功能关注度持续提升;禁限用农兽药的违规使用仍然是媒体及公众关注的焦点,养殖产品抗生素滥用问题舆情走高;“三微一端”进一步主导社会舆论议程,传统权威媒体及其融媒体产物是开展农产品质量安全风险交流的主要阵地。

数据显示,2016年监测到国家或地方出台农产品质量安全相关“政策法规与制度措施”的舆情数量最多,共计260条,较2015年增加了5.48个百分点,增幅显著;负面舆情占比22.44%,占比数连续3年下降,较2015年下降了4.69个百分点。其中,“违禁农兽渔药残留超标”和“制假售假及违法违规加工”类舆情自2013年以来一直是负面舆情的最主要构成。中性舆情中有关农产品及食品质量安全问题的科普宣传、辟谣类舆情信息较2015年显著增多。

来源:中国经济网

2017-04-18

原文:<http://news.foodmate.net/425806.html>

## 上海市发布2017年农产品质量安全 工作要点

(一)加强源头防控。深入实施农业环境保护与治理三年行动计划,大力推广测土配方施肥,科学合理使用农业投入品,实施化肥农药减量化行动。进一步优化种植结构,科学安排作物茬口,推进冬季休耕养地。

(二)加快标准制修订。实施农业标准化战略,突出优质安全绿色导向,进一步完善具有本市特色的农产品质量安全标准体系。推进对家庭农场、农民专业合作社、农业产业化龙头企业主体制定质量安全内控制,实施严于国家标准的企业标准。

(三)推进按标生产。继续推进园艺作物标准园、畜禽标准化示范场、标准化水产养殖场建设,发挥设施标准和技术规范的示范作用;将建成的标准化园、场与“三品一标”证后监管紧密结合,实现按标生产。

来源:上海农业网

2017-04-21

原文:<http://www.woyaoce.cn/217761.html>

## 预警通报

### 美国召回染沙门氏菌的芒果味冰激凌

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，4月18日美国FDA发布召回公告称，美国乔治亚州La Granja INC宣布召回4000件芒果味冰激凌，因为产品可能受到沙门氏菌污染。

沙门氏菌会导致婴幼儿、体弱者、老年人及免疫系统受损人群出现严重症状甚至死亡，健康人感染沙门氏菌也会出现发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等症状。

受召回的冰激凌通过零售渠道被销往乔治亚州、阿拉巴马州、北卡罗来纳州、南卡罗莱纳州。

本次受召回产品的有效期截止2018年2月21日。截止目前，尚未出现染病的报告。乔治亚州农业部门在对产品例行抽样检测时发现了这个问题。目前美国FDA正联合该公司对本次产品染菌事件展开调查。

来源：食品伙伴网

2017-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/426160.html>



### 英国莫里森超市召回一款豆类

据英国食品标准局消息，4月20日英国食品标准局发布召回公告称，莫里森超市宣布召回一款豆类，因为产品可能含有金属碎片。

受召回产品的名称为切豆，规格为170g，货架期至2017年4月22日、2017年4月23日、2017年4月24日。莫里森超市其他产品不受影响。

由于生产出问题，产品可能含有金属碎片。消费者食用这款产品后，可能受伤。

该公司正从消费者手上召回产品，并且还将在零售店发布产品召回信息。

英国食品标准局称，消费者若购买这款问题豆类，可将产品退回获取退款。

来源：食品伙伴网

2017-04-21

原文：<http://news.foodmate.net/426333.html>

## 预警通报

### 英国召回一款KITKAT牛奶巧克力

据英国食品标准局消息，4月14日英国食品标准局发布消息称，由于包装错误，雀巢宣布召回一款KITKAT牛奶巧克力。

据了解，在生产过程中，KITKAT花生块被错误的包装成牛奶巧克力，这意味着产品标签未注明花生与坚果过敏原。

受召回产品的信息如下：

产品：KITKAT原味牛奶巧克力

规格：104g 批号：70720457V2

保质期：2017年12月

雀巢在零售店发布了产品召回公告，还将与过敏援助机构取得联系，及时通知机构成员。

英国食品标准局称，产品含有花生与坚果成分，标签却未声明，会对过敏人群构成健康风险，建议消费者将产品退回，或者与雀巢方面联系。

来源：食品伙伴网 2017-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/425815.html>



### 美国一批次薄荷茶使用非法防腐剂

4月19日台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，美国一批次薄荷茶不合格。不合格原因为检出违规防腐剂-水杨酸。通报显示，美国制造厂或出口商名称为MIGHTY LEAF TEA COMPANY。台湾地区进口商为尚达有限公司。

不合格产品检出0.05 g/kg。依据台湾地区《食品添加物使用范围及限量暨规格标准》，水杨酸非表列准用的食品添加物，不符合食品安全卫生管理法第18条规定。

来源：食品伙伴网 2017-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/426106.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15周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第15周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有6例。

来源：食品伙伴网

2017-04-17

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/04/425637.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
2017-4-11	捷克	绿茶	2017.AQG	扑虱灵超标、检出呋虫胺	官方扣留，未在市场销售
2017-4-13	法国	烤花生	2017.AQV	黄曲霉毒素超标	再次派送，未在市场销售
2017-4-13	法国	带壳花生	2017.AQT	黄曲霉毒素超标	退回，未在市场销售
2017-4-13	意大利	烤花生	2017.AQY	黄曲霉毒素超标	再次派送，未在市场销售
2017-4-14	荷兰	刺黄盖鲽	2017.AQZ	温控不良	销毁，未在市场销售
2017-4-14	荷兰	大马哈鱼	2017.ARA	温控不良	销毁，未在市场销售