

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

# 资讯周刊

2017年5月

第十七期



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

《巢蜜》等17项食品及食品相关标准于5月1日起实施.....	5
加拿大扩大赤藻糖醇的使用范围.....	6
加拿大拟修订氟吡菌胺的残留限量.....	6
欧盟拟加严杀铃脲在桃与李子中的最大残留限量.....	7
加拿大批准氯化钙作为嫩肉剂用于部分肉制品.....	7

### 行业资讯

5月10日设立为“中国品牌日”.....	8
全国食品工业科技进步与质量工作会议召开.....	8
上海市质量技术监督局首推检验检测机构资质认定证书二维码功能.....	9
有机乳制品受青睐“有机奶”标准全球不统一.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- 中国国际有机食品博览会..... 11
- 2017第七届中国国际保健养生食品展览会..... 12

### 培训信息

- 第七届食品微生物检测与控制技术交流会..... 13

### 技术前沿

- 中国农科院油料所破解油菜子加工难题..... 14
- 功能性饮料比碳酸饮料更“坏”..... 14
- 我科学家克隆“国宝级”小麦雄性不育基因..... 15
- 中国研究人员破译茶树基因组..... 16
- 饮茶可降低骨折风险..... 17
- 研究证实草莓多酚可降低肥胖人群糖尿病风险..... 17

## 目录 Contents

### 权威发布

- 《上海市食品药品监督管理局食品药品抽样检验管理工作暂行规定》发布..... 18
- 国家卫生计生委关于修订新食品原料等行政审批事项相关规定的通知..... 19
- 食药总局关于4批次食品不合格情况的通告..... 19
- 上海市食品药品监督管理局关于餐饮配送环节监管工作指导意见的通知..... 20

### 预警通报

- 日本下架370万瓶法国矿泉水..... 21
- 美国召回染沙门氏菌的有机姜粉..... 21
- 美国夏威夷召回印尼含甲肝病毒金枪鱼..... 22
- 新西兰更新贝类毒素风险预警信息..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第17周）..... 23

## 法规标准

### 《巢蜜》等17项食品及食品相关标准于5月1日起实施

将要实施的11项推荐性国家标准中，新增8项，替代原有标准3项。其中，新增的《巢蜜》国家标准不仅填补了我国《巢蜜》标准的空白，为巢蜜的生产和贸易提供依据，也将大幅提升中国蜂产品在国际上的竞争力。

《巢蜜》国家标准与《食品安全国家标准蜂蜜》相比，新增了与蜂巢相关的内容，理化指标更加严格。该标准增加了水分、羟甲基糠醛、淀粉酶活性等理化要求，并提出了数值要求，指标严于《蜂蜜》行业标准；果糖和葡萄糖含量、蔗糖含量也都严于普通蜂蜜的国家标准。

本次，还新增了《GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》标准，对新鲜水果、蔬菜的包装、预冷、运输装载等都做了明确的规定。

另外，《GB/T 601-2016 化学试剂 标准滴定溶液的制备》代替了《GB/T 601-2002 化学试剂

标准滴定溶液的制备》。规定了化学试剂标准滴定溶液的配制和标定方法。适用于以滴定法测定化学试剂纯度及杂质含量的标准滴定溶液配制和标定。其他领域也可选用。

《GB/T 10531-2016 水处理剂 硫酸亚铁》代替了《GB 10531-2006 水处理剂 硫酸亚铁》。规定了硫酸亚铁水处理剂的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。适用于硫酸亚铁水处理剂。该产品主要作为铁系水处理剂的生产原料使用，也可用于工业用水的处理，其中I类产品指钛白粉生产的副产硫酸亚铁。

食品	用量
固体饮料代餐	0.51% 饮料
营养补充条、营养补充预熟（即食）谷物早餐	0.03%
营养补充固体饮料	0.03% 饮料

来源：食品伙伴网

2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427564.html>

## 法规标准

### 加拿大扩大赤藻糖醇的使用范围

食品伙伴网讯 据加拿大卫生部消息，4月28日加拿大卫生部发布通报，扩大赤藻糖醇的使用范围，自4月28日起生效。

据了解，目前加拿大已批准赤藻糖醇作为甜味剂用于甜味剂、糖果、口香糖、糕点、饼干等食品。加拿大卫生部经食品安全风险评估认为，将赤藻糖醇用于部分食品及不会对人体健康构成影响。鉴于此，更新许可甜味剂列表，批准其用于代餐固体饮料与营养补充剂。

具体使用范围与使用量如下：

食品	用量
固体饮料代餐	0.51% 饮料
营养补充条、营养补充预熟（即食）谷物早餐	0.03%
营养补充固体饮料	0.03% 饮料

来源：食品伙伴网

2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427564.html>

### 加拿大拟修订氟吡菌胺的残留限量

据加拿大卫生部消息，5月4日加拿大卫生部发布PMRL2017-11号通报，有害生物管理局提议修订氟吡菌胺（Fluopicolide）的最大残留限量。

本次征求意见期限从2017年5月4日至2017年7月18日。

具体修订限量如下：

通用名	限量 (ppm)	商品
氟吡菌胺	18	绿叶甘蓝 (作物亚组5B)
	0.15	马铃薯片
	0.08	块茎、球茎类蔬菜 (作物亚组1C)

来源：食品伙伴网

2017-05-05

原文：<http://news.foodmate.net/427770.html>

## 法规标准

### 欧盟拟加严杀铃脲在桃与李子中的最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，3月27日欧盟食品安全局就审查杀铃脲（triflumuron）的最大残留限量发布意见，拟加严杀铃脲在桃与李子中的最大残留限量。

根据欧盟（EC）No 396/2005的第12章的规定，欧盟食品安全局审查了杀铃脲（triflumuron）的最大残留限量。为了解杀铃脲在植物、加工商品、轮作农作物以及牲畜中的最大残留限量，欧盟食品安全局参考了91/414/EEC号指令当中的结论以及成员国的限量规定。在现有数据基础之上，EFSA得出最大残留限量提案并开展了消费者风险评估。

代码	商品名称	现行限量 (mg/kg)	建议限量标准 (mg/kg)
140030	桃	1	0.4
140040	李子	1	0.1

来源：食品伙伴网 2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/2017/05/427623.html>

### 加拿大批准氯化钙作为嫩肉剂用于部分肉制品

据加拿大卫生部消息，5月3日加拿大卫生部发布通报，批准氯化钙作为嫩肉剂用于部分肉制品。自5月3日起生效。

据了解，目前加拿大已批准氯化钙作为食品添加剂用于一系列食品，然而尚未批准其用于肉制品。

加拿大卫生部经食品安全风险评估认为，将氯化钙用于肉制品及不会对人体健康构成影响。鉴于此，更新食品添加剂列表，批准其用于肉制品。

商品	用途	用量
带有可食用肠衣的香肠	稳定可食用肠衣	良好操作规范
预制肉品	嫩肉剂	良好操作规范需满足以下条件：熟制品肉蛋白含量不低于12%、生制品肉蛋白不低于10%（骨、可视脂肪不算在内）

来源：食品伙伴网 2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427678.html>

## 行业资讯

### 5月10日设立为“中国品牌日”

据悉，品牌是企业乃至国家竞争力的综合体现，代表着供给结构和需求结构的升级方向。当前，我国品牌发展严重滞后于经济发展，产品质量不高、创新能力不强、企业诚信意识淡薄等问题比较突出。根据联合国经发组织的统计，全球共有8.5万个品牌，其中著名品牌所占比例不到3%，却拥有世界40%以上的市场份额，名牌产品的销售额占了全球销售额的50%。当前，在500多种主要工业品中，中国有220多种产量居世界第一；但在世界品牌百强中，中国只有华为、联想两个品牌入围。

为更好发挥品牌引领作用、推动供给结构和需求结构升级，经国务院同意，2016年6月10日，国务院办公厅专门印发了《关于发挥品牌引领作用推动供需结构升级的意见》，提出要实施3项重大工程，围绕品牌影响因素。

来源：中国质量报                      2017-05-04

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/218752.html>



### 全国食品工业科技进步与 质量工作会议召开

近日，由中国食品工业协会主办的全国食品工业科技进步与质量工作会议在京召开。会议由中国食品工业协会副秘书长马勇主持，中国食品工业协会常务副会长刘治、副会长兼秘书长沈麓出席会议并做主题报告，国家食品安全风险评估中心、中国标准化研究院有关部门领导以及相关地方食品协会领导出席会议。来自全国各地骨干企业、科研院所、高等院校代表约130人参加了会议。

## 行业资讯

会上，刘治副会长在通报2016年及2017年一季度我国食品工业经济运行情况时表示，我国食品工业正处于不断调整优化、转型升级的进程中，食品工业在保障民生，拉动消费，促进经济与社会发展等方面继续发挥重要的支柱产业作用。2016年，规模以上食品工业增加值按可比价格计算同比增长3.3%，低于全国工业增速2.7个百分点，比上年同期回落2.4个百分点。分行业看，农副食品加工业增长6.1%，食品制造业增长8.8%，酒、饮料和精制茶制造业增长8.0%，烟草制品业增长-8.3%，与上年同期相比，增减幅度分别为0.6、1.3、0.3、-11.7个百分点。前三个行业的生产增速均快于工业平均增速，烟草制品业今年出现明显调整，拉低了食品工业整体增长。刘治指出，2016年全国食品工业经济效益整体保持了平稳较快增长。

来源：中国食品安全报      2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427565.html>

## 上海市质量技术监督局首推检验检测机构 资质认定证书二维码功能

上海质量技术监督局日前完成了网上审批系统改造，将利用“互联网+政务”新手段，从5月1日起试行在检验检测机构资质认定证书上加印二维码功能。该功能可以通过手机等设备扫描检验检测机构资质认定证书右下角的二维码，直接链接查询到资质认定证书的基本信息及能力信息，二维码也增强了检验检测机构资质认定证书的防伪功能，方便市民查询核实。上海检验检测机构资质认定证书的信息将同时公示在门户网站上。

这是国内检验检测资质认定领域首次引入二维码功能，也是上海市质量技术监督局进一步降低检验检测机构制度性交易成本，落实检验检测机构资质认定的公开公示要求，满足经济活动和人民群众日益增长的信息查询需要的服务举措。

来源：上海市质监局      2017-05-03

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/218634.html>      9

## 行业资讯

### 有机乳制品受青睐 “有机奶”标准全球不统一

据经济之声《天下财经》报道，随着对生活品质要求的提高，越来越多的人选择饮用有机奶。据中商情报网数据显示，自2011年以来，全球有机乳制品市场产值年均增长率为9.1%；预计今年将达151亿美元。

消费者对有机奶的热情正日渐高涨，市场上有机奶的品牌也越来越多，价格也是非有机奶价格的两倍。但到底什么样的牛奶才算是“有机奶”呢？

奶业专家王丁棉说，目前各个国家的标准并不一样。仅奶牛放养的时间，就有很大差别。“欧盟不少于220天，美国不少于120天，中国也有有机奶，但是没有这个（放养）的条件，是圈养，也叫有机奶。”  
不仅如此，有机奶强调的是“完全天然”和“全程

无污染”。牛奶的生产加工过程中严禁使用化肥、农药、激素、生长调节剂、饲料添加剂、食品添加剂等人工合成的化学物质。目前，欧盟甚至要求饲料中不能包含转基因食物。

而除了对奶源的严格控制之外，包装、贮藏、运输等过程中也都要严格遵照有机食品的相关标准。同时，还要求生产厂必须建立完善的质量跟踪审查体系。所以对广大消费者来说，有机奶可以说是“最安全”的奶制品。

因为“有机奶”迎合了消费者的需求，亚太地区的有机乳品需求量正急速增长，其中，中国已经逐渐成为各大跨国乳企发展的重要市场。王丁棉预计，未来3到5年中国会有200亿的市场发展起来。

来源：和讯网

2017-04-22

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

## 展会报道

### 中国国际有机食品博览会

由中国绿色食品发展中心与纽伦堡国际博览集团共同主办的中国国际有机食品博览会（BIOFACH CHINA）是亚洲最具影响力的有机产品贸易盛会，自2007年以来已成功举办十届。上届展会吸引了来自13个国家和地区的337家参展商参与此次盛会；观众数量达到了16,546名，分别来自于37个国家和地区；展览会得到了农业部、国家认监委、国际有机农业运动联盟（IFOAM）的大力支持。如今，BIOFACH CHINA已形成了一套国际化的运作模式，打造了专业化的博览会品牌，创立了环保、时尚、可持续的博览会文化，并以其迅猛增长的规模和国际影响力，成为了亚洲地区和全球有机食品展示、交易和信息交流的重要平台和风向标。

BIOFACH CHINA以其迅猛增长的规模及国际影响力成为了亚洲有机行业发展风向标，是有机生产商们展示企业品牌、提升品牌形象的绝佳场所。展商们将有机会：参与展会同期高峰论坛，了解全球有机食品市场发展趋势，与业内专家及行业人士探讨行业热点话题，与数百名行业专家交流有机生产技术。展会日期：2017-05-25至2017-05-27。展会地点：上海世博展览馆3号馆。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-05-02

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2649.html>



## 展会报道

### 2017第七届中国国际保健养生食品展览会

为了更好地贯彻落实国发（2013）40号文件，继续推进我国健康服务业的行业发展，第七届中国国际健康服务业博览会暨保健养生食品展览会继续于2017年5月11-13日在北京中国国际展览中心隆重举行。作为中国最大健康服务业展会（简称CIHSE）预计展览面积突破30000平方米，1000多家展商，1500个高端服务品牌，预计专业采购商达50000人次。将吸引美国、德国、日本、澳大利亚、新西兰、韩国、台湾、香港国际展团等同台亮相。



#### 【展品范围】

1、保健功能食品：氨基酸、补血剂、脂肪酸、食用纤维等保健产品及滋补、减肥食品、保健酒、保健茶、保健饮料等。

2、中医药养生品：各类名贵保健补品、中药材补品(灵芝虫草等)、参茸礼盒、燕窝、中药饮片、民族特色药物及传统中草药、原料药及提取物等。

3、天然有机食品：有机食品、天然绿色食品、中国地理标志产品、天然有机食品生产设备及技术材料等。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-05-02

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2471.html>

## 培训信息

### 第七届食品微生物检测与控制技术交流会

起止日期	2017-07-13 至 2017-07-15
培训分类	技术培训
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	食品安全监管及检测部门相关人员；第三方检测机构人员；食品生产企业检测相关人员及实验室管理人员；研究机构及高校相关人员；食品检测耗材、器材和设备供应商；其他关注会议的参会人群。
培训周期	3天
培训费用	标准费用：2280元/人。同一家单位2人及以上参会2080元/人
开班省市	上海
详细地址	具体地址会前2周通知
授课教师	-
课程内容	国内外食品微生物快检方法 国内外微生物方法等效性评价方法 食品微生物学检验食品安全国家标准新旧版对比 食品微生物样品抽取、制备及处置
联系方式	杨晓波 18153529013 邮箱：meeting5@foodmate.net QQ：3086743430

来源：食品伙伴网

2017-05-03

原文：<http://train.foodmate.net/show-3550.html>

## 技术前沿

### 科学家揭示造就三七独特药性的成因

近日，我国科学家完成了药用植物三七的参考基因组测序。研究发现三七在经历了一系列基因组进化事件后，造就了其独特的药用特性。该成果已于近日发表在国际植物学期刊《分子植物》上。

研究团队首次获得了三七较高质量的参考基因组序列后发现，三七经历了一系列基因组进化事件后造就了其独特的药用特性。比如，大约2600万年前发生了近期多倍化事件并形成了众多基因簇。基于比较基因组学、转录组学和植物化学比较分析后，科学家进一步证实：快速的基因组功能变异与进化决定了与三七药效息息相关的生物化学成分的多样性。

来源：新华网

2017-05-01

原文：<http://news.foodmate.net/427216.html>



### 科研改变雪域高原青稞传统饮食方式

在雪域高原西藏，藏民族的青稞饮食已有上千年历史，而如今这一饮食方式正经历由传统走向革新的变化。“自去年11月到现在，我们的科研团队已研发了60余种青稞类产品，包括青稞茶、青稞高度白酒、营养麦片、乳酸菌饮品、保健软胶囊、代餐粉、红曲醋等等，涵盖了西藏百姓饮食生活的方方面面。”西藏农科院新技术引进与交流处处长王凤忠向记者介绍说。

以青稞茶为例，这是王凤忠与科研团队于上个月刚研发出的新产品，“生活在千百年前的古人，或许他们很难想像作为主食的青稞能研发成<sup>14</sup>

## 技术前沿

茶饮。研发过程中，我们在特定的温度放入营养液使其萌芽，特定时间终止发芽后，再进行烘炒，复配玫瑰、红枣、决明子等养生配料制成方便冲泡的茶包。”

对于青稞，王凤忠带领的科研团队还有更多的研究想法，比如，青稞生长在高原缺氧的环境中，是不是能提取青稞中的抗缺氧成分来研究航天食品等。“前段时间，中国航天食品研发中心也与我们交流过这个问题，希望能开展这类研发合作。”2016年，西藏自治区科技厅首次设立了特色农产品加工重大专项，以每年800万元的资金支持青稞研究。与此同时，西藏农科院投入1200万元建设西藏青稞精深加工技术创新平台，预计今年6月底建成。西藏农科院申请增设的农产品开发与食品科学研究所也即将获批。

来源：中国新闻网

2017-05-01

原文：<http://news.foodmate.net/427211.html>

## 我科学家克隆“国宝级” 小麦雄性不育基因

山东农业大学付道林团队成功克隆了太谷核不育基因，并对其机理进行了探讨，为将来实现小麦等作物的杂交制种创造了条件。4月28日，相关科研成果发表在期刊《自然—通讯》上。

普通小麦属于自花授粉作物，由于遗传基础狭窄，致使高产杂交育种研究的难度非常大。寻找雄性不育遗传资源是攻克这个难关的首要问题。1972年，山西省农业技术员高忠丽在田间发现了一株天然雄性不育小麦，该小麦被视为国宝级种质资源，后被命名为“太谷核不育小麦”，其不育基因被命名为Ta1。研究人员还发现，该基因只在减数分裂时期的败育花药组织表达，其特异的时空表达模式受到一个反转录转座子的调控。

来源：中国科学报

2017-05-02

原文：<http://news.foodmate.net/427279.html>

## 技术前沿

### 中国研究人员破译茶树基因组

中国研究人员在美国《分子植物》杂志上报告说，他们破译了世界三大饮料植物之一茶树的基因组，这将能帮助解释为什么茶是世界上被广泛饮用的饮料，并有望带来新的茶树品种。

中国科学院昆明植物研究所高立志研究员带领的研究团队于2010年首次在国际上启动了茶树基因组计划，联合华南农业大学、云南农业大学等多个机构，历时5年完成了栽培茶树大叶茶种“云抗10号”基因组的测序、组装、注释与分析，获得了世界上第一个较高质量的茶树参考基因组。

最新研究显示，“云抗10号”基因组十分庞大，拥有约30.2亿个碱基对，基因近3.7万个，但其中重复序列含量极高，约占整个基因组的80.9%。茶树近期曾经发生过一次全基因组重复事件，导致与茶叶的香气、风味与品质密切相关的诸如黄酮、萜类等生物合成相关的基因家族显著扩增。

研究人员在一份声明中说：“茶树高质量基因组图谱的成功绘制揭示了决定茶叶适制性、风味和品质以及茶树全球生态适应性的遗传基础，必将大大加速茶树功能基因组学和优异新基因发掘，加快旨在提高茶叶品质和适应性的茶树新品种培育。”

来源：新华网

2017-05-02

原文：<http://news.foodmate.net/427347.html>



## 技术前沿

### 饮茶可降低骨折风险

中国医学科学院的科学家们日前在《营养研究》上发表的研究报告显示，饮茶可增强骨密度（BMD）。这是对16项研究、共138523名参与者的研究资料进行了综合分析后得出的结论。研究人员表示，这是评估茶叶消费与骨质疏松风险之间关系的第一项综合分析研究。

在本次研究中，研究人员整理了16项研究资料进行综合分析，其中4项是剖面研究，3项是饮茶与骨密度之间的关联性研究。结果显示，饮茶可增加骨密度。其余的9项研究调查了饮茶与骨折之间的关联，但没有发现显著的联系。但是当从中去除2个外部研究时，可以发现经常饮茶的人骨折风险降低了23%，具有显著的统计学意义。这两个被排除的异常值被认为是高异质性研质。

来源：中国医药报

2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427643.html>

### 研究证实草莓多酚可降低肥胖人群糖尿病风险

加拿大拉瓦尔大学研究人员日前发现，草莓和蔓越莓多酚类物质可改善超重和肥胖人群胰岛素敏感性，进而降低该类人群患糖尿病的风险。该项研究结果目前已经发表于英国《营养学》杂志上

早期研究显示，日常生活中增加水果和蔬菜的摄入量可降低2型糖尿病的发病率，尤其是浆果类。基于此项研究，研究人员猜想浆果类如草莓和蔓越莓多酚类物质是否会影响胰岛素敏感性、血脂水平、体内炎症和氧化应激标记物等。研究结果显示，和对照组相比，试验组受试者胰岛素敏感性增加。与此同时，30分钟的口服葡萄糖耐量测试显示胰岛素分泌反应在第一阶段降低。

来源：中国医药报

2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427649.html>

## 权威发布

### 《上海市食品药品监督管理局食品药品抽样 检验管理工作暂行规定》发布

为进一步规范市食品药品监督管理局抽样检验工作，加强财政预算资金使用管理，提高食品药品抽检质量和效率，根据《政府采购法》《食品安全法》《药品管理法》《化妆品卫生监督条例》《医疗器械监督管理条例》等法律法规，以及国家食品药品监管总局《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》《药品质量抽查检验管理规定》等相关规定，结合本市实际，制定本规定。

#### 第二条（工作原则）

检验机构的遴选和抽检任务政府采购、资金使用管理，应当按照公开、公正、公平的原则，坚持预防为主、全程监管、科学规范、注重绩效。

#### 第三条（适用范围）

本规定适用于市食品药品监督管理局负责开展的食品、化妆品、药品、医疗器械抽检工作，包括检验机构遴选、抽检任务政府采购及合同管理、事

中事后监管等。

#### 第四条（组织领导）

成立上海市食品药品监督管理局食品药品抽检工作监督管理委员会（以下简称局监督管理委员会），主要负责指导检验机构遴选、抽检任务政府采购及合同管理，充分发挥社会第三方组织的作用，加强事中事后监管。局监督管理委员会主任由局主要领导担任，副主任由相关分管局领导担任。下设办公室，由财务处具体承担办公室日常工作。

#### 第五条（部门职责）

协调处负责会同食品各监管处室制定和下达本市食品安全抽检监测总体计划，并牵头实施国家食品药品监管总局委托的食品安全抽检和本市食品安全风险监测任务，配合做好抽检任务的政府采购工作，加强对抽检机构的日常监督管理。

来源：上海市食药监局

2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427669.html>

## 权威发布

### 国家卫生计生委关于修订新食品原料等行政审批事项相关规定的通知

为贯彻落实党中央、国务院关于深化行政审批制度改革，进一步推进简政放权、放管结合、优化服务的部署和要求，现就修订新食品原料、食品添加剂新品种、食品相关产品新品种行政审批相关规定通知如下：

按照《国务院关于第一批清理规范89项国务院部门行政审批中介服务事项的决定》（国发[2015]58号）、《国务院关于第二批清理规范192项国务院部门行政审批中介服务事项的决定》（国发[2016]11号）、《国家卫生计生委关于加强行政审批事中事后监管的意见》（国卫法制发[2015]100号）要求，在涉及新食品原料、食品添加剂新品种、食品相关产品新品种审批的所有规范性文件中，删除需要申请人提供中文译文公证、验证试验的有关条款。

来源：国家卫计委 2017-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/427499.html>

### 食药总局关于4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淀粉及淀粉制品、蔬菜制品、食用油、油脂及其制品、肉制品、蛋制品、蜂产品和罐头等9类食品509批次样品，抽样检验项目合格样品505批次，不合格样品4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：

一、总体情况：淀粉及淀粉制品41批次，不合格样品3批次；蔬菜制品102批次，不合格样品1批次。茶叶及相关制品22批次，蛋制品24批次，蜂产品59批次，罐头37批次，肉制品48批次，食用油、油脂及其制品76批次，调味品100批次，未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）纽海电子商务（上海）有限公司在其网站销售的标称上海卓钦食品有限公司委托苏州市云可食品有限公司生产的小麦淀粉，霉菌检出值为1100 CFU/g。比标准规定（不超过100 CFU/g）高出10倍。

## 权威发布

(二) 天津猫超电子商务有限公司在天猫(网站)商城销售的标称上海裕田农业科技有限公司生产的马铃薯淀粉,大肠菌群检出值为4600 MPN/100g。比标准规定(不超过70MPN/100g)高出64.7倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

(三) 禾煜食品专营店在当当网销售的标称上海裕田农业科技有限公司生产的玉米淀粉,大肠菌群检出值为230 MPN/100g。比标准规定(不超过70MPN/100g)高出2.3倍。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

(四) 小菜一碟食品专营店在飞牛网销售的标称石台县小菜一碟农产品有限公司生产的多味辣萝卜(酱腌菜),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)检出值为2.2g/kg。比标准规定(不超过1.0g/kg)高出1.2倍。检验机构为山东省食品药品检验研究院。对抽检中发现的不合格产品,国家食品药品监督管理总局已要求责令召回不合格产品,并依法予以查处。

来源:国家食品药品监督管理局 2017-05-02

原文:<http://news.foodmate.net/427355.html>

## 上海市食品药品监督管理局关于餐饮配送环节监管工作指导意见的通知

开展餐饮配送环节监督检查时,应重点检查和调查以下几方面:

(一) 从事餐饮配送服务的主体。提供餐饮配送服务的主体目前主要包括餐饮单位、网络订餐第三方平台和专业送餐物流企业(如达达配送)三种情形,检查时可根据送餐人员的询问情况,结合其所使用的送餐物流平台(手机APP)、送餐信息记录单据和穿着的工作服等信息进行认定。

(二) 送餐人员是否取得健康证明。可以检查健康证明及其复印件或照片,也可以身份证号或健康证号在健康证专用网站([www.jkz.sh.cn](http://www.jkz.sh.cn))查询。

(三) 配送膳食的箱(包)是否清洁、专用。膳食不得与有毒有害物品、待加工食品、食品原料存放于同一配送箱(包)内。

来源:上海市食药监局 2017-05-04

原文:<http://news.foodmate.net/427629.html>

## 预警通报

### 日本下架370万瓶法国矿泉水

日本麒麟（Kirin Beverage）公司宣布，进口自法国的部分矿泉水可能混入了塑料碎片，因此将下架370万瓶。

据了解，本次下架的矿泉水品牌为“富维克”（Volvic），规格为500ml装于PET瓶，有效期至2019年10月，大约370万瓶。

截止目前，麒麟公司尚未获得有消费者出现健康问题的报告。

受召回产品在日本除九州与冲绳之外的全境销售。今年3月以后，消费者投诉称，矿泉水内有黑色的异物。

麒麟饮料在调查法国的工厂之后，发现填充机器的塑料零件破损，这些碎片可能有混入商品。消费者如果没注意就喝进口，可能会受伤。

来源：食品伙伴网 2017-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/427445.html>



### 美国召回染沙门氏菌的有机姜粉

据美国食品药品监督管理局消息，4月27日美国FDA发布召回公告称，LORDS ORGANICS公司宣布召回1款姜粉，因为产品疑受沙门氏菌污染。

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。

受召回产品的名称为有机Veda's姜粉，批号A324DGRP，生产日期2015年8月，保质期至2017年7月，规格为16盎司，装于带红色盖子的玻璃罐内。

来源：食品伙伴网 2017-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/427508.html>

## 预警通报

### 美国夏威夷召回印尼含甲肝病毒金枪鱼

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，5月3日美国食品药品监督管理局发布消息称，夏威夷卫生局宣布召回一款印尼金枪鱼，因为产品检出甲肝病毒。

该批次金枪鱼由夏威夷瓦胡岛热带鱼有限公司（Tropic Fish Hawaii, LLC）经销，于4月27日至5月1日在食品经营单位包装销售。

产品在夏威夷时代超市、适玛超市、GP夏威夷食品餐饮公司等有售。由于感染甲肝病毒后，通常需要2周才能表现出症状，疫苗或者免疫球蛋白可以为上周的感染者提供一定的防护。

甲肝是一种肝脏疾病，可以导致严重的胃痛、黄疸和疲劳等症状。免疫力低下人群可能会引起肝功能衰竭而死亡。典型的甲肝感染者通常是吃了受病毒携带者粪便污染的食品，其症状可能会在感染后2-6周后显现。

来源：食品伙伴网 2017-05-04

原文：<http://news.foodmate.net/427718.html>



### 新西兰更新贝类毒素风险预警信息

新西兰初级产业部发布通告称，民众不要食用产自怀卡托西海岸区域的贝类。

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、三角斧蛤、双带蛤蜊（toheroa）、鸟蛤、扇贝、猫眼以及所有其它的双壳贝类。

来源：食品伙伴网

2017-05-03

原文：<http://news.foodmate.net/427531.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17周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第17周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有4例。

来源：食品伙伴网  
2017-05-02

原文：

<http://news.foodmate.net/2017/05/427316.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
2017-4-24	英国	儿童果冻	2017.ASP	含卡拉胶	官方扣留，未在市场销售
2017-4-25	荷兰	冷冻牛肉	2017.0522	李斯特菌	销毁，被分销至他国
2017-4-27	德国	什锦水果	2017.0537	检出转基因番木瓜	召回，销售信息未知
2017-4-28	英国	软糖	2017.ATJ	含卡拉胶	再次派送，未在市场销售