

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2016年6月

第二十三期



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

- 上海市场监管引入大数据对食品安全精准执法..... 5
- 欧盟拟放宽氯氨吡啶酸在玉米中的残留限量..... 6
- 韩国发布《食品等的标示标准》部分修改征求意见稿..... 6
- 美国制定氯虫酰胺的最大残留限量要求..... 7
- 日本拟解除疯牛病（BSE）牛监控..... 7

行业资讯

- 中粮集团启动瘦身计划：法人单位减少20%，企业亏损减亏50%以上..... 8
- 食品制造业利润居轻工业之首..... 8
- 星巴克宣布上调在华饮品价格成本上涨为主因..... 9
- 恒天然与天猫开展战略合作在中国市场推出Tip Top冰淇淋..... 9
- 中国西王集团7.4亿收购加拿大营养品供应商寻求向上游发展..... 10

目录 Contents

展会报道

- 中国最大食品饮料展8月17日上海举行..... 11
- 2016北京国际有机食品展11月25日召开..... 12

培训信息

- 检测数据处理及检测质量控制..... 13

技术前沿

- 美研究显示：LED灯照射会加速牛乳变质..... 14
- 中荷畜禽废弃物资源化中心成立..... 14
- 喝高温热饮的习惯致癌风险较高..... 15
- 北京大学发现光与赤霉素协同调控植物发育新机制..... 16
- 断奶仔猪疫苗接种不会减少抗生素的使用..... 17
- 反刍饲料中能量和蛋白质的差异..... 17

目录 Contents

权威发布

- 质检总局召开新闻发布会通报国家检验检测服务业统计信息..... 18
- 质检总局：前5月检出不合格进口食品2.9万吨..... 19
- 食品药品监管总局关于食用农产品市场销售质量安全监督管理有关问题的通知. 19
- 上海1-4月立案查处食品安全违法案件1500余件..... 20

预警通报

- 韩国召回细菌数超标“面条”..... 21
- 澳大利亚召回受沙门氏菌污染的有机绿豆芽..... 21
- 新西兰发布贝类毒素风险警告..... 22
- 宜家日本宣布回收2款巧克力产品..... 22
- 2016年4月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况..... 23

法规标准

上海市市场监管局引入大数据 对食品安全精准执法

10日从上海市工商局以及浦东、长宁等区市场监管局获悉，这些大数据不会尘封在网络上沉睡，而是被引入了市场监管。

今年5月4日，上海长宁区市场监管局连续查处了两家非法加工、出售河豚的餐饮店，而提供线索的就是来自消费者在“大众点评”上的“吐槽”。通过长宁区政府与大众点评针对线下食品安全和线上网络订餐监管，联手展开的创新数据和信息共享，长宁市场监管已查处下架了区内700多家有违法行为的餐饮单位。

长宁市场监管局副局长赖树生说，监管部门充分利用大众点评庞大的后台数据及推送功能，有针对性地展开问题整治，对食品安全进行精准执法。针对大众点评用户的评论特点，制定了“餐饮企业食品安全负面评论关键词搜索清单”，包括“河豚”“罂粟壳”“腹泻”

而监管部门长期积累的企业“赏罚”数据、

信用等级，也可以成为消费者选择店铺时，皇冠、星级之外的另一个评价“利器”。市民张先生最近在“饿了么”订餐时就发现：平台上的一些商户信息中都不约而同地挂着“脸谱”（政府部门对餐厅的信用评价等级），点开“脸谱”，营业执照、餐饮服务许可证和食品安全监督公示信息跃然屏上。这些数据正是由浦东市场监管局与这家网络订餐平台对接并向全社会开放共享的。浦东市场监管局局长陈彦峰介绍，消费者能够更直观地感受到政府信息的价值，通过其理性选择、用脚投票，用市场无形的手“挤出”不符合法律法规、不符合食品安全标准的商户，从而倒逼餐饮行业提高整体水平。

“饿了么”CEO张旭豪说，在接入政府信息的同时，目前“饿了么”还在严控新店注册环节，日均审核商家淘汰率3成；同时还在筹建一级部门“食品安全部”，全面负责平台的食品安全监管，人数将超过400人。

来源：东方网

2016-06-11

原文：<http://news.foodmate.net/383067.html>

法规标准

欧盟拟放宽氯氨吡啶酸 在玉米中的残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，6月13日欧盟食品安全局（EFSA）就修订氯氨吡啶酸（aminopyralid）的最大残留限量发布意见。

据了解，依据欧盟委员会法规（EC）No 396/2005第6章的规定，匈牙利收到Dow AgroSciences Ltd公司申请，要求修订氯氨吡啶酸在玉米中的残留限量。

欧盟食品安全局对氯氨吡啶酸的最大残留限量进行了审查，提议如下：

代码	产品名称	现有限量 (mg/kg)	修订限量 (mg/kg)
0500030	玉米	0.01	0.05

来源：食品伙伴网

2016-06-14

原文：<http://news.foodmate.net/383536.html>

韩国发布《食品等的标示标准》 部分修改征求意见稿

6月16日，据韩媒报道，韩国食品和药品安全部于15日发布了《食品等的标示标准》部分修改告示（案）行政预告。

糖类的每日营养成分标准值规定为100g，并对碳水化合物、脂肪、维生素D、铬等的标准值进行了调整。碳水化合物由330g下调至324g，脂肪由51g上调至54g，维生素D由5 μ g上调至10 μ g，铬由50 μ g减至30 μ g。

另外，为使以婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女等特定人群为对象的食物可以该类人群的推荐摄入量或充分摄入量为标准进行标示，对“韩国人营养素摄取标准表”进行修改。

根据糖类标准值的制定，对于糖类，要标示营养成分标准值相关比例，营养标示表格图案中追加糖类的1日营养成分标准值相关比例（%）。

来源：食品伙伴网

2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/383911.html>

法规标准

美国制定氯虫酰胺的最大残留限量要求

2016年6月14日，美国环保署（EPA）发布最终条例，修订氯虫酰胺（Chlorantraniliprole）在部分产品中的残留限量。本条例于发布之日起生效，反对或听证要求按40 CFR § 178的说明在2016年8月15日前提交。具体限量如下：

产品中文名称	限量要求 (ppm)
朝鲜蓟	2
蛋	1
干啤酒花	40
树坚果14组	0.04
树坚果14-12组	0.02
开心果	0.04

来源：厦门WTO工作站 2016-06-17

原文：<http://news.foodmate.net/384040.html>

日本拟解除疯牛病（BSE）牛监控

日本食品安全委员会朊病毒专家委员会于6月16日做出评估案称，即使解除目前对48个月龄以上的日本产牛所进行的疯牛病（BSE）监控检查，也可以忽略对人体健康造成影响的结论。该评估案由食品安全委员会提交给厚生劳动省，厚生劳动省将在原则上废止牛肉处理过程中的BSE监控检测。

2001年9月，在日本首次发现了BSE感染。2002年1月出生的一头牛，之后的14年中再未发现BSE病例。BSE感染牛11岁之前几乎都能被发现，而且只要坚持对饲料的管制，以肉骨粉为媒介的以往类型的BSE再次发生可能性极低。评估案中还称，将坚持月龄24个月以上，出现步履蹒跚等运动障碍牛的BSE监控。

来源：食品伙伴网 2016-06-17

原文：
<http://news.foodmate.net/2016/06/383983.html>

行业资讯

中粮集团启动瘦身计划：法人单位减少20%，企业亏损减亏50%以上

6月13日，国务院国资委披露，中粮集团明确提出“瘦身健体”计划，以“小总部、大业务”为原则，压缩管理层级，实现三级管控。

此次会议上，国资委企业领导人员管理局局长宋亚晨代表国资委党委讲话指出，中粮集团应加强管理体制机制创新，加快重组并购企业业务深入整合和文化深度融合，扎实做好提质增效工作。2015年，中粮营业收入4054.4亿元人民币，同比增长约58%；净利润为13.2亿元人民币，约合2亿美元。虽然在营业收入上仅次于嘉吉（Cargill）和ADM两大国际粮商，但是在企业运营和利润上，仍与四大粮商有很大差距。通过这次业务整合，中粮希望缩小与四大粮商的运营管理水平。

来源：21世纪经济报 2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/383770.html>



食品制造业利润居轻工业之首

中国轻工业联合会15日发布《中国轻工行业竞争力报告（2015）》显示，2015年我国轻工工业累计实现利润总额1.49万亿元，同比增长7.57%。其中，食品制造业利润超过1800亿元，占轻工业利润总额的16%。

除了食品制造业，塑料制品业利润也超过1300亿元，占全行业利润总额的11.4%；酿酒行业利润比去年有所上升，超过1000亿元，占全行业利润总额的8.9%。

行业资讯

2015年，我国轻工业主营业务收入占全国工业总量的21%，工业增加值增速6.6%，高于全国工业0.5个百分点。“可以看出，轻工业受国内外经济增长放缓的影响小于其他工业，体现出较强的竞争力。”中国轻工业联合会副会长王世成说。

出口方面，报告数据显示，2015年轻工商品出口额占全国出口总额的26.3%，在国民经济各行业中位居首位。轻工各行业的出口额中，皮革及鞋类制品占比最大，达14.8%。酿酒行业出口增长最快，以33.31%的增速位居轻工各行业之首。另外，陶瓷制品和电池行业的出口增速超过10%，出口竞争力较强。

来源：新华社

2016-06-16

原文：http://news.xinhuanet.com/food/2016-06/16/c_1119050947.htm

星巴克宣布上调在华饮品价格 成本上涨为主因

星巴克中国证实，自2016年6月16日起，星巴克将对中国大陆门店内的部分饮品进行1至2元的价格上调。其相关负责人表示，此次调价不涉及食品、包装咖啡豆、咖啡杯等周边产品、星享卡的价格也不在此次调价范围之内。

对于此次调价的原因，上述负责人向网易财经表示，星巴克在中国的定价策略是长期的，此次调价是在对各种本地营运成本和市场动态进行了认真评估和考量后制定的。

有分析师指出，在星巴克全球多个市场趋于饱和的背景下，中国市场无疑能给星巴克带来稳定增长的营收。“纵观近几年星巴克的在华扩张，其正在不断向中国的二三线城市下沉，受益于此前十多年的耕耘，其在上述中国市场也取得了巨大的成功”。

来源：网易

2016-06-17

原文：<http://news.foodmate.net/383970.html>

行业资讯

恒天然与天猫开展战略合作 在中国市场推出Tip Top冰淇淋

6月15日，恒天然宣布与天猫生鲜达成战略合作，将通过天猫生鲜正式向中国市场推出恒天然旗下Tip Top冰淇淋品牌。

据介绍，冰淇淋是今年天猫生鲜的主推品类。由于冰淇淋的特殊性，对仓储和冷链运输环节的要求都极其严格，可以说是所有生鲜食品中最难管控的品类。冰淇淋入驻天猫对天猫平台的生鲜战略将是重大利好，也会鼓舞更多生鲜食品进驻阿里。

此次率先入驻天猫的是Tip Top两升家庭装冰淇淋。两升家庭装冰淇淋最适合消费者与家人或朋友共同享用，电商渠道销售、全程冷链送货上门的模式将大大缩短Tip Top冰淇淋到中国家庭冰箱的时间和距离。

来源：界面

2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/383846.html>

中国西王集团7.4亿收购加拿大营养品供应商 寻求向上游发展

中国西王食品股份有限公司（Xiwang Foodstuffs Company Ltd.）与加拿大营养品供应商Iovate Health Sciences International Inc.本周一（6月13日）联合宣布，西王将以7.3亿美元的价格收购Iovate公司股份。

中国市场一直以来都是保健品发展最为活跃的国际市场之一。对于加拿大营养品来说，中国具有极其强大的购买力。而另一方面，中国在医药技术以及新营养品开发上相对仍然落后于欧美国家。所以在技术上，中方企业收购欧美营养品企业除了扩大供应来源之外，还能同时获取西方公司先进的技术专利。

来源：FX168财经网

2016-06-14

原文：<http://news.foodmate.net/383513.html>

展会报道

中国最大食品饮料展8月17日上海举行

2016亚洲（上海）国际食品饮料展8月17-19上海新国际博览中心再次开幕。

本展会依托的华东市场历来是我国食品最大消费市场和贸易集散地，地理位置优越，具有极强经济辐射能力，在全国食品行业经济发展中起着举足轻重的作用。此外，由于食品在加工技术、原材料筛选使用等方面都非常严格，因而产品价格高，是典型的“高端食品”。而华东沿海地区也已形成了大批高端消费群体，他们愿意为更高的生活品质买单。

2016亚洲（上海）国际食品饮料展展览会将以高质量的客商资源支持，为企业提供一个集趋势研讨、信息发布、技术交流、产品展销、品牌塑造、渠道开拓为一体的最佳交流平台，打造专属于高端食品产业盛会。

来源：食品伙伴网会展中心 2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/383843.html>



展会报道



中国最大有机食品展9月广州举行 奏响业界商贸最强音

我国已成为全球第四大有机食品消费国，但有机食品仍只占整个中国食品市场的1%-1.5%。近两年我国有机食品年销售额增长率高达20%左右，去年销售额近300亿元，但总额乃至分摊到人均消费量依旧很低，与发达国家相差甚远。随着消费水平的提高以及食品安全受到更多的关注，越来越多消费者开始选择购买有机产品，促使食品企业们纷纷投身有机产品，我国有机食品未来市场空间广阔。

借行业大好之势，以及人们对于饮食安全、健康的迫切需求，第七届中国(广州)国际天然有机食品展览会将于2016年9月9-11日在广州广交会展馆盛大举行。本届展会规模再创新高，面积将达50000平米，将有来自15个国家和地区的近1200家企业携同约2000个有机健康食品品牌参展，专业采购商预计近60000人次，目前已发展成为中国最大天然有机食品展。本展会依托的华南市场历来是我国食品最大消费市场和贸易集散地，濒临港澳台和东南亚，地理位置优越，具有极强经济辐射能力，在全国食品行业经济发展中起着举足轻重的作用。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/383859.html>

培训信息

检测数据处理及检测质量控制

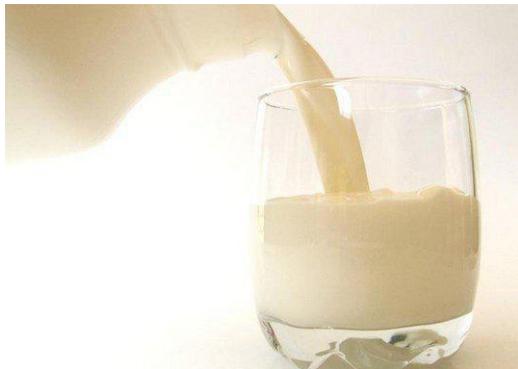
起止日期	2016-12-29 至 2016-12-29
培训分类	质量管理
培训机构	SGS通标标准技术服务有限公司（上海分公司）
适合对象	食品、化妆品、制药及相关行业内部实验室，政府检验机构实验室管理及技术人员
培训周期	1天
培训费用	1500元/人
开班省市	上海市
详细地址	上海市徐汇区宜山路889号SGS培训室
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	检测数据处理 误差及测量不确定度； 有效数字的规范； 异常值判定及处理； 检测数据的控制； 原始数据的记录与控制 计算过程的的数据控制等
联系方式	联系人：苏老师 联系电话：18153528983 邮件：meeting@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-05-10

原文：<http://train.foodmate.net/show-3121.html>

技术前沿



美研究显示：LED灯照射会加速牛乳变质

康乃尔大学的研究人员发现即使是受到LED光源照射短短数小时，也会加速牛奶变质速度，甚至比牛奶中随时间增加的微生物还要快造成牛奶变质。研究人员假设，没有受到LED光照射的情况下，牛奶的品质能够维持良好达两周之久。而面对存放较久的牛奶跟仅仅受到LED光照4小时、装在一般透光容器中的牛奶，消费者一面倒的选择前者。随着商人开始在乳制品集送和销售地点使用LED灯等节能光源，他们可能也不知不觉的破坏了乳制品的品质。

牛奶的品质和营养价值与受到阳光和人工光源曝晒的比例呈反比，这一点是可以理解的。核黄素和牛奶中其他对光敏感的成分在受到光线刺激时都会变得活跃，并释放出电子，会造成蛋白质品质下降及脂肪氧化。最后的结果就是一般人形容的橱柜味或者是塑胶味。

来源：LED网

2016-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/383728.html>

研究揭示H5N1禽流感流行病学特征长

近日，由中国农业科学院和荷兰瓦赫宁根大学共同建立的中荷畜禽废弃物资源化中心在中国农科院成立，标志着双方将在优势互补、强强联合的基础上全面升级畜禽废弃物资源化利用方面的合作，将推动中荷两国农业科技合作更上一层楼。

中国农科院副院长李金祥指出，中国可积极借鉴荷兰等畜牧业发达国家在畜禽粪污的储存、

技术前沿

运输、无害化处理和资源利用等方面积累的先进技术和管理经验，积极探索适合中国的粪污处理和资源化利用解决方案。他希望中荷畜禽废弃物资源化中心成为中荷两国在农业废弃物处理领域的技术创新中心、知识信息交流中心和人才培养中心。

据悉，随着我国畜牧业由传统向现代转型加快，养殖规模化程度不断提高，畜禽废弃物成为农业面源污染的主要源头之一，给畜牧业可持续发展带来了严峻挑战。而荷兰在维持高畜禽养殖密度的同时，仍然满足严格的欧洲环境标准，这不仅得益于先进的技术，还得益于政策和全链条式的综合管理，值得我国借鉴。

来源：中国科学报 2016-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/383652.html>

喝高温热饮的习惯致癌风险较高

国际癌症研究机构当天发布的一份新闻公报说，来自10个国家的23位专家日前根据现有流行病学研究报告对高温热饮的致癌风险进行了评估，认为有证据表明人类患食道癌与饮用温度在65摄氏度以上、“非常烫”的热饮之间具有一种“正相关”的关系。

该机构说，在伊朗、中国、土耳其和南美洲一些有喝热饮传统的国家进行的部分研究显示，当地很多居民经常饮用温度在70摄氏度左右的热茶，所喝的茶温度越高，人们患食道癌的风险就越高。此外，针对老鼠进行的类似实验也证明，饮用非常烫的液体可能增加动物体内出现肿瘤的风险。

这家机构的公报显示，食道癌是全球第八大常见癌症，死亡率很高。2012年，全世界共有约40万人死于食道癌，中国属于食道癌高发区。

来源：新华网 2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/383915.html>

技术前沿

北京大学发现光与赤霉素 协同调控植物发育新机制

北京大学邓兴旺/陈浩东团队发现了一种光与赤霉素协同调控植物发育的新机制，相关成果日前发表于《自然—通讯》。研究对理解多种环境与激素信号如何协同调控植物发育具有重要意义。

植物发育同时受到外源环境和内源激素的调控。光和赤霉素分别是极其重要的环境因子和植物激素，它们都调控了植物的多个发育过程。光抑制植物胚轴的伸长，赤霉素却促进其伸长，两者作用相反。

邓兴旺实验室曾发现，赤霉素信号通路中的核心抑制因子DELLA蛋白可通过与能促进胚轴延伸的光信号核心转录因子PIF3相互作用，抑制PIF3结合到下游靶基因的启动子上，从而抑制植物胚轴伸长。然而，DELLA与PIFs蛋白之间是否还存在其他层次的调控机制并不清楚。

此次新研究发现，DELLA蛋白还可通过泛素蛋

白酶体途径促进PIFs蛋白的降解。并且，DELLA调控的PIFs蛋白降解与拟南芥幼苗下胚轴伸长受抑制的程度呈现了很好的相关性。进一步研究表明，DELLA可同时通过结合和蛋白降解两个层次抑制PIFs的活性，两个层次的抑制程度相当。该双重调控机制使得植物可以快速对环境信号作出响应，在昼夜节律生长等过程中发挥重要作用。

来源：中国科学报

2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/383774.html>



技术前沿

断奶仔猪疫苗接种不会减少抗生素的使用

第24届国际猪兽医学大会在爱尔兰首都都柏林的皇家都柏林学会成功举办。在6月8日的分组会议上，来自葡萄牙里斯本大学的Caroline Temtem做了题为“疫苗接种对丹麦猪只抗菌药使用的影响”的主题演讲。

Temtem在大会的会刊中写道：“与不进行疫苗接种的猪群相比，进行猪圆环二型病毒接种的猪群抗菌药的总体用量更高，而且后者还有胃肠道指征。与不进行疫苗接种的猪群相比，进行猪肺炎支原体接种的猪群抗菌药的总体用量要高，有呼吸指征。”总体上，进行猪肺炎支原体接种和猪圆环二型病毒（有时候是胞内劳森氏菌）接种的断奶仔猪猪群与不进行任何接种的猪群相比抗菌药的用量更高。或者换句话说，与没有进行接种的猪群相比，进行常规接种的猪群抗菌药的使用量更高。

来源：国际畜牧网 2016-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/383740.html>

反刍饲料中能量和蛋白质的差异

印度的一个研究团队测定了反刍动物饲料中化学成分和代谢能的含量。反刍饲料的营养价值由其化学成分的浓度以及消化率和消化程度来决定的。饲料分析的最终目标是预测在给动物饲喂某一成分的日粮后所出现的动物生产性能的反应。

结果表明，非豆科饲料中粗蛋白的含量在7.29%（高粱）和9.51%（玉米）之间变化，而豆科饲料中粗蛋白的含量变化更小。除了米末（乙醚萃液12.80%）之外，油籽饼/粕比其他饲料的粗蛋白和乙醚萃液的含量要高。麦杆的纤维组分比其他原料的更高。粮食中代谢能的含量最高（小麦-12.02 Mj/kg），麦杆和其他粗料中代谢能的含量最低。粮食和油籽饼/粕的真正的干物质消化率比饲料和农业产业副产品更高。

来源：国际畜牧网 2016-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/383738.html>

权威发布

质检总局召开新闻发布会通报国家 检验检测服务业统计信息

6月12日下午，质检总局召开新闻发布会，质检总局认监委总工程师许增德通报了国家检验检测服务业统计信息有关情况，以下为具体发布内容：

检验检测是服务国家经济社会发展的重要技术支撑，它与标准、计量、认证认可一起，共同组成了国际公认的国家质量技术基础，对于维护国家和社会公共安全、促进产品和服务质量提升、保护消费者利益、促进产业升级等，具有十分重要的基础作用。

近年来，国家将检验检测服务业定位为生产性服务业、高技术服务业、科技服务业。2011年9月，国务院办公厅转发了《国家统计局关于加强和完善服务业统计工作意见的通知》，明确由国家质检总局负责其中“技术检测服务业”统计工作。质检总局、认监委根据国家统计局批复的《检验检测统计报表制度》，自2013年度开始全

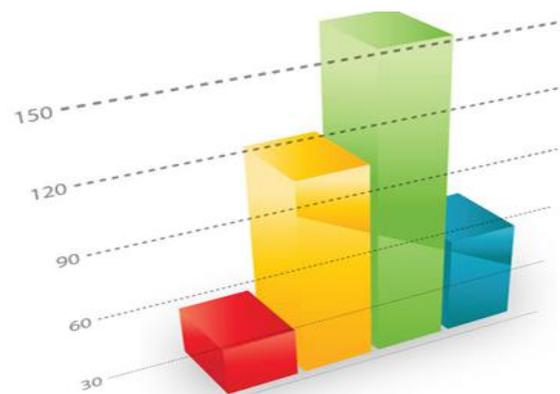
国检验检测服务业统计工作，至今已在全国范围内连续开展3个年度的统计工作。

从机构属性来看，企业类型的检验检测机构18665家，占机构总量59.97%；事业单位类型11853家，占机构总量38.09%；其他法人类型604家，占机构总量1.94%。近三年来，事业单位制检验检测机构的比重分别为42.5%、40.6%、38.1%，呈现逐年下降趋势，与近年来我国加快推动事业单位分类改革、检验检测认证机构转企改制的趋势一致。

来源：质检总局

2016-06-13

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/193319.html>



权威发布

质检总局：前5月检出不合格 进口食品2.9万吨

在近日举行的第八届中国食品安全论坛上，农业部、国家质量监督检验检疫总局、国家食品药品监督管理总局分别发布了今年1至5月对农产品、进口食品、食品抽检的监测检查结果。

农业部农产品质量安全监管局巡视员广德福介绍，前5月全国农产品监测样品总体合格率为97.2%。其中，蔬菜、水果、茶叶、畜禽产品和水产品监测合格率分别为96.8%、92.9%、99.7%、99.3%和96.3%，畜产品瘦肉精监测合格率99.9%。

国家质量监督检验检疫总局进出口食品安全局局长林伟表示，今年1至5月，全国出入境检验检疫机构对来自174个国家和地区的49.8万批、1618.6万吨进口食品实施检验，共检出不合格进

口食品1311批，2.9万吨，涉及23类产品，主要有糕点、饮料、粮谷及制品等，涉及14类不合格原因，主要为食品添加剂超量或超范围使用、微生物污染以及品质不合格等。

对于上述检出的不合格进口食品，出入境检验检疫机构均按照有关规定做了退运或销毁处理，未进入国内市场。今年，质检总局将着力打造进口食品放心工程，密切与其他监管部门的沟通与协作。

来源：网易

2016-06-16

原文：<http://news.foodmate.net/383765.html>

食品药品监管总局关于食用农产品市场 销售质量安全监督管理有关问题的通知

由于食用农产品所特有的自然属性，使其具有不同于其他食品的特点，消费者在购买时应对产品进行外观的基本辨识，购买后需经挑拣、清洗或加热等再加工处理后方可食用。因此，凡是19

权威发布

通过挑拣、清洗等方式，能够有效剔除不可食用部分，保证食用安全的食用农产品，像果蔬类产品带泥、带沙、带虫、部分枯败等和水产品带水、带泥、带沙等，均不属于腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常等情形。

市、县级食品药品监管部门，对本行政区域集中交易市场开办者、销售者、贮存服务提供者等食用农产品市场主体分类建立信用信息档案，如实记录对各个市场主体的日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新。加强信息采集，建立食品安全信用信息采集制度，明确采集责任，制定采集规范。要加强信息公开，建立食品安全信息公开制度，明确公开权限、程序和责任，依法公开食品安全信用信息。

来源：国家食药监总局

2016-06-14

原文：<http://news.foodmate.net/383478.html>

上海1-4月立案查处食品安全违法案件 1500余件

上海市食药安委副主任、市食药安办主任阎祖强13日披露，今年1-4月，上海食品药品监管部门共开展食品安全监督检查14.3万户次，立案查处违法案件1567件，罚没款1600万元人民币。

他透露，此间警方共侦破食品安全犯罪案件92起，抓获犯罪嫌疑人179人。上海同期受理食品安全投诉举报27428件；食品安全风险监测总体合格率97.3%。以“尚德守法 共治共享食品安全”为主题的上海市2016年食品安全宣传周活动正式启动。上海公布了首批50名食品安全社会监督员名单。同时，“上海市餐饮服务食品安全等级查询”正式上线。

据统计，今年以来，上海各区县共查处整治无证无照食品生产经营1.3万余户次，其中取缔、关停、歇业7903户次，行政处罚1733户次。

来源：中国新闻网

2016-06-13

原文：<http://news.foodmate.net/383353.html>

预警通报

韩国召回细菌数超标“面条”

6月13日，韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国松鹤食品公司所制造、销售的“筋面”（食品类型：面条）产品中检出“细菌数”超标，命令其停止销售并召回相关所有产品。

该产品中检出“细菌数”为110,000,000/g，韩国该类产品的“细菌数”标准应为1,000,000/g以下。

召回对象：保质期至2016年7月17日的产品。



来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/383443.html>

2016-06-14

澳大利亚召回受沙门氏菌污染的有机绿豆芽

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，6月9日澳大利亚Forest Gate Organics宣布召回一款绿豆芽，因为产品受到沙门氏菌污染。

受召回产品的名称为：Forest Gate Organics绿豆芽包装形式与规格：透明塑料桶包装，规格为200g，保质期至16年6月10日。

产品在澳大利亚新南威尔士州、昆士兰州、维多利亚州的果蔬店与健康食品店有售。

澳新食品标准局称，由于产品受到沙门氏菌污染，食用后会患病，消费者可将产品退回获取全额退款。如有问题，可以与Forest Gate Organics公司联系。

来源：食品伙伴网
2016-06-14

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/383538.html>

预警通报

新西兰扩大贝类毒素污染海域预警范围

6月10日新西兰初级产业部（MPI）再次发布贝毒预警，扩大预警海域范围。

新的预警范围从Whangaparaoa半岛南部的Toroa点向北直达卡沃岛北部的Takatu岛。涉及区域包括Mahurangi港、卡沃岛和附近其他较小的近海岛屿。

在对Whangaparaoa海域贝类样品进行检测发现，该区域的麻痹性贝类毒素高达1.5mg/kg，超出0.8mg/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。如果食用后出现不适需尽快就医。

来源：食品伙伴网

2016-06-13

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/383315.html>



宜家日本宣布回收2款巧克力产品

据日本媒体报道，宜家日本公司6月14日宣布，将回收在日本国内8家门店销售的两款巧克力产品“黑巧克力”和“70%可可纯黑巧克力”。

一名9岁男孩食用了在大阪市内门店购买的巧克力产品后，因奶过敏而引发休克症状。宜家表示原材料中不含奶成分，但可能是在西班牙的代加工工厂中混入。

这两款巧克力产品从2014年7月至2016年5月底，累计销量达约72万个。顾客可持商品或小票至宜家门店接受退款。

来源：日本通

2016-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/383705.html>

预警通报

2016年4月我国食品违反澳大利亚进口食品控制法情况

本资料来自澳大利亚农渔林业部（DAFF）官方网站，由食品伙伴网翻译整理。

具体情况如下：

序号	违规日期	产品描述	厂家	违规类型	检测结果
1	2016-4-21	干海带	Fousen Co Ltd	碘含量	4200 mg/kg
2	2016-3-7	干红枣	Xinzheng Xinxing Dates Co Ltd	多菌灵	2 mg/kg
3	2016-4-1	干红枣	Xinzheng Xinxing Dates Co Ltd	戊唑醇	0.4 mg/kg
4	2016-4-19	干黑枣	Canton Foods International Ltd	2-羟基联苯	0.081 mg/kg
5	2016-4-20	干枣	O New Heuang Foodstuffs Co. Ltd	高效氯氟氰菊酯、氯 氰菊酯、炔螨特	0.0290.185 mg/kg0.075

来源：食品伙伴网

2016-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/2016/06/383708.html>