

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2017年5月

第二十一期



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

国家卫生计生委关于修改《新消毒产品和新涉水产品卫生行政许可管理规定》...	5
欧盟拟修订甲基毒死蜱的最大残留限量 .....	6
韩国儿童嗜好食品中致敏原标示标准及方法于5月30日起实施.....	6
欧盟发布动物源性食品中药理活性物质MRLs扩展应用条例 .....	7
美国发布扁豆标准 .....	7

### 行业资讯

第三方医学检验市场规模“井喷” .....	8
百事10亿美元洽购唯他可可.....	8
食品安全检测进入全自动智能操控时代.....	9
国产婴幼儿奶粉品质获国际认可.....	10
今年第十二期国家医疗器械质量公告发布.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- Cipfe中国国际进口食品博览会..... 11
- 第十九届亚洲食品配料、健康天然原料中国展..... 12

### 培训信息

- 第一届食品相关产品质量安全控制与管理实训班..... 13

### 技术前沿

- 科学家找到头发变白基因..... 14
- 科学家研制出加速牛类生长的食品添加剂..... 14
- “带开关”水稻可抗多种疾病 可控免疫系统有望使农作物增收..... 15
- 研究表明：儿时吃高脂食物 长大了也难改..... 16
- 中科院上海植物生理生态所揭示水稻油菜素甾醇信号调控新机..... 16
- 添加有益性状未必高产..... 17

## 目录 Contents

### 权威发布

- 关于加强“三考”期间餐饮服务食品安全监管工作的通知..... 18
- 国家认监委关于发布2017年第二批认证认可行业标准的通知..... 19
- 上海市食品药品监督管理局2017年第21期省级食品安全监督抽检信息的公告..... 19
- 国家卫生计生委食品司关于做好食品安全标准跟踪评价工作的通知..... 20

### 预警通报

- 刚果发生H5高致病性禽流感疫情..... 21
- “脱欧病毒”流入英国 夏季“撸串儿”需谨慎..... 21
- 日本杂种河鲀增多 毒素分布位置不明需谨慎..... 22
- 韩国召回农残超标的“干菜”产品..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第21周）..... 23

## 法规标准

### 国家卫生计生委关于修改《新消毒产品和新涉水产品卫生行政许可管理规定》

一、《新消毒产品和新涉水产品卫生行政许可管理规定》（一）将第四条、第十条、第十一条和第十八条中的“卫生监督中心”修改为：“疾病预防控制中心”。

（二）将第十二条修改为：“在技术评审过程中评审委员会认为需要对检验结果和检验方法（或评价方法）进行验证试验的，由评审委员会确定产品的验证检验项目、检验方法、检验样品要求以及是否采样封样。验证试验应当由审批部门委托取得资质认定的检验机构进行。”

（三）将第十四条修改为：“承担验证试验的检验机构接收样品为封样产品时，应当对样品、封条及采样单等进行检查核对，封条破损的样品不予接收。

检验机构出具的检验报告应当附产品彩色照片、检验申请表、检验受理通知书、产品说明书、采样单，所有材料均需逐页加盖检验专用章。”

（四）将附件1《新消毒产品申报受理规定》第二条的“卫生监督中心网上申报系统”修改为：“国家卫生计生委卫生行政许可网上申报系统”。

（五）、第十条（三）和第十一条（二）中的“中文译文应经中国公证机关公证”。将附件2《新涉水产品申报受理规定》第二条的“卫生监督中心网上申报系统”修改为：“国家卫生计生委卫生行政许可网上申报系统”。删除附件2《新涉水产品申报受理规定》第十条（五）、第十一条（三）、第十二条（二）中的“中文译文应经中国公证机关公证”。

二、《消毒产品生产企业卫生规范（2009年版）》（卫监督发〔2009〕53号）

将第四十六条第一款修改为：“企业应当严格按照国家有关标准，加强直接从事消毒产品生产的操作人员的健康管理。”

来源：国家卫生和计划生育委员会 2017-05-21

原文：<http://www.foodmate/shipin/191392.html>

## 法规标准

### 欧盟食品安全局审查溴敌隆最大残留限量

据欧盟食品安全局消息，5月30日欧盟食品安全局（EFSA）就修订日本柿子与石榴中甲基毒死蜱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，西班牙收到陶氏益农公司Dow AgroSciences申请，请求修订日本柿子与石榴中甲基毒死蜱的最大残留限量。

依据欧盟委员会（EC）No 396/2005第8章的规定，西班牙起草了一份评估报告，并提交至欧委会，之后转至欧盟食品安全局。

欧盟食品安全局对评估报告进行评审后，做出如下决定：

商品	现行限量	拟定限量
日本柿子	0.05	0.5
石榴	0.05	0.3

来源：食品伙伴网 2017-05-31

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

### 韩国儿童嗜好食品中致敏原标示

#### 标准及方法于5月30日起实施

2017年5月29日，韩国食药部（KFDA）发布通知，韩国《儿童嗜好食品中致敏原标示标准及方法》于2017年5月30日开始实施，连锁店在100家以上的儿童嗜好食品企业的产品必须标示致敏原材料名称。根据告示，经营糕点、面包类、冰淇淋类、汉堡、披萨等食品营业者中，包含直营店和加盟店店铺数量在100家时，使用含有蛋类（仅限家禽类）、牛奶、荞麦、花生、大豆、小麦、鲭鱼、蟹、虾、猪肉、桃子、西红柿、亚硫酸盐残留量超过10mg/kg时（以SO<sub>2</sub>计）、核桃、鸡肉、牛肉、鱿鱼、贝类（牡蛎、鲍鱼、海虹等）等类似致敏食品时，与用量或含量无关均要标识致敏原材料名称。

来源：国家质检总局 2017-06-01

原文：<http://news.foodme/2017/06/0935.html>

## 法规标准

### 欧盟发布动物源性食品中药理活性物质条例

2017年5月23日，欧盟委员会发布EU 2017/880号条例并于欧盟官方公报发布后20天生效。扩展应用举例如下：

分类	已有 MRLs	扩展应用到
反刍动物	牛（肉）	除绵羊外的所有其他反刍动物（肉）
	绵羊（肉）	除牛外的所有其他反刍动物（肉）
	牛和绵羊（肉）	所有反刍动物（肉）
	牛奶	所有反刍动物的奶
单胃动物	猪	所有单胃哺乳动物
鸟类	鸡和蛋	禽类和禽蛋
鱼类	鲑鱼	所有有鳍鱼类
其他	牛、绵羊或猪	马、兔
	如果反刍动物和单胃动物有相同的MRL	所有动物
	如果牛（或绵羊）、猪和鸡有相同的MRLs	除鱼类外的所有动物源性食品

来源：国家质检总局 2017-05-26

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

### 美国发布扁豆标准

2017年5月18日，美国农业部（USDA）粮食检查、包装、储存管理局（GIPSA）发布G/TBT/N/USA/1292通报，提出修订美国扁豆标准。

修订内容包括：

- 1.“皱扁豆”规定附加等级系数、定义、等级要求和视觉参考图像；
- 2.“绿扁豆”规定特殊等级、定义、等级要求、名称和视觉参考图像；
- 3.以上修订涉及HS编码为071340的扁豆产品。

草案征求意见截止2017年6月14日。

来源：国家质检总局

2017-06-01

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06.html>

## 行业资讯

### 第三方医学检验市场规模“井喷”

我国第三方检验机构起步较晚，但近两年发展势头很猛。据统计，截至2016年4月，我国已有245家第三方医学检验所，其中的107家都是在两年内新成立的，其市场规模也呈井喷式发展。2010年时，我国独立医学实验室的市场规模仅为10亿元，到2016年，市场规模已达到70亿元。

第三方检验机构的高速发展，很大程度上得益于政策利好。随着医改深化，公立医院降低成本、改变收入结构、降低检验费用占比的压力越来越大，已先后出台多个文件鼓励发展第三方医学检验中心。2016年底，国家卫生计生委印发《医学检验实验室基本标准和管理规范(试行)》，对于医学检验实验室的基本标准和管理规范做出了明确规定，其中提到“鼓励医学检验实验室形成连锁化、集团化，建立规范化、标准化的管理与服务模式。对拟开办集团化、连锁化医学检验实验室的申请主体，可以优先设置审批。”这些政策的出台，大大提振了资本市场对于设立医学检验机构、影像中心等第三方检验机构的信心。

来源：我要测网  
原文：<http://www.woyaoce.cn/News/.html>

2017-05-31



### 百事10亿美元洽购唯他可可

5月30日，有消息称，百事公司正在以近10亿美元的价格洽购唯他可可母公司All Market，此次出售是All Market股东寻求整家公司出售，百事获悉后提出了洽购。据了解，All Market的股东包括与百威英博关联的Verinvest家族、歌手麦当娜、影星马修·麦康纳（Matthew McConaughey）与黛米·摩尔（Demi Moore），以及红牛中国母公司华彬集团等。华彬集团引入唯他可可并不是简单的扩充产品线。多年来，华彬集团在饮料业务上一直坚持只做红牛一个品牌，在精耕细作下，红牛已成为同类饮品的翘楚，但泰国红牛对华彬集团的品牌授权到期，目前续约与否尚不明朗，此举也被业内认为是华彬集团的无奈之举。

来源：北京商报  
原文：<http://news.foodmate.net/2017/07.html>

2017-05-31

## 行业资讯

### 食品安全检测进入全自动智能操控时代

近日，由北京勤邦生物自主研发的食品中小分子物质快速检测仪器--全自动化学发光免疫分析仪研制成功，投入量产，标志着食品安全快速检测正式进入全自动智能化操控时代，可极大降低检测时间和人工操作成本

食品安全是民生之本，国之大计，是党中央、国务院高度重视的大事，食品安全管理是政府现代社会治理能力的重要组成部分。近些年食品安全事件频发，造成了严重的社会恐慌，也损害了食品行业的信誉和政府公信力。食品安全快检测技术具有检测快速、操作简单、成本低廉等优点，可作为大样本初步筛查的检测方案，为食品企业的品控和农业、食药部门的市场监督提供了技术支持，使我国食品安全整体状况取得显著进步。

化学发光免疫分析仪在医学检测领域已有应用，但医学检测样本简单，以血液和尿液为主，被检物质主要为蛋白质类大分子标志物，医院常规检测项目仅有几项，检测方法分为一步法和两步法，自动化程度较低。

随着物联网和人工智能的快速发展，食品快速检测设备也在更新换代，实现自动化操作和智能化数据处理。勤邦生物凭借在食品安全检测技术开发和应用方面的雄厚科研实力，联合清华大学、农科院、出入境等高校科研院所，在科技部“国家重大科学仪器设备开发专项”项目资助下，通过自主创新和历时近5年的技术攻关，研制出食品安全检测领域首台全自动化学发光免疫分析仪，仪器利用了化学发光免疫技术、纳米磁珠富集分离技术、微光探测技术、精密自动控制技术、在线精密温控技术等最新成果，与传统的酶联免疫方法、色谱质谱技术相比，具有全自动、高通量、高灵敏、痕量快速、随机检测等明显优势，同时通过物联网技术实现了实现数据的共享及在线监测，结果自动预警等功能。

食品安全快速检测仪器要求高通量、智能化、精密化，研发食品安全检测的化学发光免疫分析仪要比医学检验分析仪要求更高，技术难度更大。

来源:食品伙伴网

2017-06-01

原文: <http://news.foodmate./06/431021.html>

## 行业资讯

### 国产婴幼儿奶粉品质获国际认可

“世界食品品质评鉴大会”飞鹤乳业旗下高端婴幼儿奶粉“星飞帆”第三次荣获大会金奖。飞鹤乳业集团董事长冷友斌在接受人民网记者采访时说：“这是中国婴幼儿奶粉第3次摘得世界食品品质评鉴大会金奖。这不仅是飞鹤的骄傲，更是中国婴幼儿乳业的骄傲。”世界食品品质评鉴大会主席表示：“这个奖项是食品界的黄金奖项，代表着欧洲乃至世界最高的行业标准。有九家中国企业进入奖项的评选。说明中国食品企业在走向国际水平”对飞鹤产品连续三年获得金奖，大会评委会主席表示：“飞鹤的表现给我留下了深刻的印象。从他们产品的配方构成，例如维生素、矿物质、蛋白质等方面，体现出飞鹤在追求婴幼儿营养和高品质标准方面做出的巨大努力，这些婴幼儿奶粉大部分指标都达到了欧洲的严格标准。

来源：人民网

2017-05-30

原文：<http://health.people.com.cn/n1.html>

### 今年第十二期国家医疗器械质量公告发布

挪威海产局中国大陆和香港区总监与中国水产流通与加工协会会长崔和共同在北京发布了“2025计划”，旨在大幅提升中国的海产进口量。

挪威渔业部长表示，挪威海产业始终致力于与本土政府及商业伙伴一起提升挪威对中国海产出口量，许多挪威海产公司都期望为中国消费者带来更多健康、可持续的海产品。

今次公布的“2025计划”相关细则包括：计划2025年之前提升挪威对华海产品出口额至100亿元人民币、提升挪威三文鱼消费至15万6千吨、提升挪威北极鳕鱼消费至4万吨，提高包括大比目鱼、鲭鱼、海参斑、雪蟹、帝王蟹等在内的其他海产品品种的消费，确保海参、蓝贻贝、海参斑、北极甜虾等品种能在中国拥有稳定的消费市场。“2025计划”的目标之一就是进一步巩固挪威在中国三文鱼市场的地位；此外我们也希望提升其他顶尖海产品的消费。“鉴于中国良好的市场行情，我们对此充满信心，也希望进一步扩大在中国的业务。

来源：中国新闻网

2017-05-25

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

## 展会报道

### Cipfe中国国际进口食品博览会

2017年7月8-10日，由中国国际商会、振威展览股份主办第六届北京国际进口食品博览会（cipfe 2017）将在北京国家会议中心举行。亮点一：展商全球化覆盖食品业全产业链。亮点二：行业高端买家齐聚 供销精准对接。亮点三：百家合作媒体 地毯式宣传轰炸。亮点四：同期活动丰富。亮点五：主办方实力雄厚 强大品牌背书。除cipfe2017之外，2017年7月8日-10日，由振威展览股份举办的2017北京国际自行车展、3E 2017北京国际服务机器人展览会、第八届北京海外置业及投资移民展、第六届北京国际顶级生活品牌（奢侈品）博览会、第六届北京国际高端健康医疗展览会也将在北京国家会议中心举行，振威打造的涵盖生活、科技、食品、医疗的一站式、体验式、全龄层大消费展会集群，将是广大展商和多行业专业观众一次难得的机会。

展会主办方振威展览股份始创于2000年，2015年于新三板挂牌上市，是中国规模最大的民营展览公司，中国最早加入UFI国际展览业协会的成员之一，中国会展经济研究会副会长单位。振威展览总部位于天津滨海新区，旗下拥有天津、北京、广州、新疆、西安、成都公司以及北京中装润达展览有限公司。2015年，经新疆维吾尔自治区人民政府批准，振威展览与新疆国际博览事务局成立国内首家混合所有制展览公司——新疆亚欧国际博览有限公司。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-05-31

原文：<http://news.foodmate.net/2017/05/430830.html>



## 展会报道

### 中国牛羊肉产业前景广阔，上海食材展特设专题馆

据农业部市场预警专家委员会发布《中国农业展望报告（2016-2025）》，虽然未来牛羊肉生产将稳步增长，到2024年，中国牛羊肉供需缺口总额仍将达到80万吨左右，未来几年里，牛羊肉仍将处于供给偏紧状态。

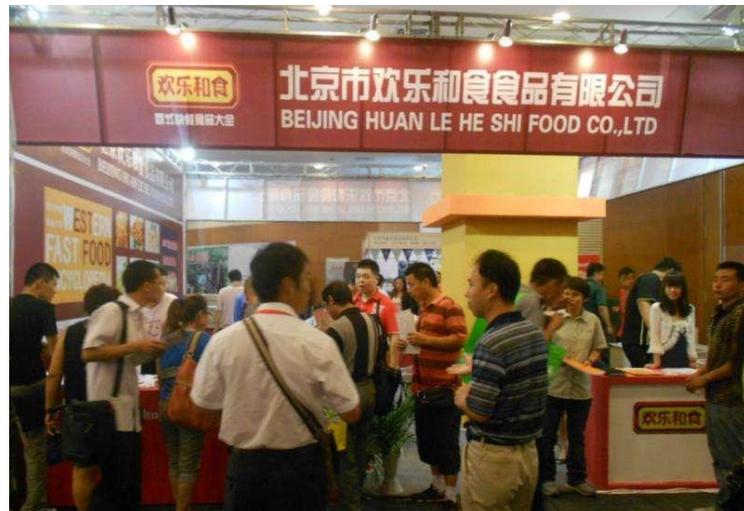
一直以来，我国进口的牛肉一半以上都来自澳洲，但自2016年开始，南美的牛肉开始涌入中国。国际市场的逐步开放，中国牛羊肉产业面临巨大的竞争压力，如何推进产业升级转型，提升市场竞争力，成为国内牛羊肉企业面临的巨大课题。本届展会由ITE集团下属分公司艾特怡

（亚洲）展览有限公司、上海歌华展览策划有限公司、上海艾歌展览服务有限公司主办，8月19日在上海新国际博览中心召开。今年第八届上海食材展特别开设肉类专馆（W5），旨在为日益扩大的牛羊肉消费市场提供更多优质产品。同期举办的进口牛肉论坛会及品鉴会将发布进口牛肉最新行情，打造更适合消费者欢迎的肉类品牌。目前，内蒙古草原鑫河、山东奥华、河北希阳、上海联豪、上海松洋、上海品尚、上海荣誉、福州正点、郑州联邦豫盛、山西胡兰、山西朔美羊、安徽恒盛、河南腾源、江苏饶太公等均已参展，届时，诸多牛羊肉新品将一一展示。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-05-31

原文：<http://news.foodmate.net/2017/05/430809.html>



## 培训信息

### 第一届食品相关产品质量安全控制与管理实训班 食品相关产品监管新制度和新标准解读

起止日期	2017-06-21 至 2017-06-22
培训分类	法律法规
培训机构	中国标准化研究院
适合对象	省、市、县各级食品相关产品监管部门人员；食品相关产品检验检测机构人员；食品相关产品生产经营企业人员；其他相关人员
培训周期	2天
培训费用	2200元/人
开班省市	长沙
详细地址	湖南省长沙市（会前通知详细地址）
授课教师	食品相关产品监管部门领导、国家标准主要起草人、全国知名专家
课程内容	<p>培训内容</p> <p>（一）食品相关产品监管要求</p> <p>1.食品相关产品安全监管工作新举措</p> <p>（二）基础标准解读</p> <p>3.GB 4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》</p> <p>（三）产品标准解读</p> <p>6.GB 4806.6-2016《食品接触用塑料树脂》</p> <p>（四）检测方法标准解读</p> <p>13.GB 5009.156-2016《食品接触材料及制品迁移试验预处理方法通则》</p>
联系方式	<p>联系人：盛晓丽</p> <p>电话：13370912395 QQ:3199735706</p> <p>邮箱：meeting9@foodmate.net</p>

来源：食品伙伴网

2017-05-26

原文：<http://train.foodmate.net/show-3576.html>

## 技术前沿

### 科学家找到头发变白基因

美国得克萨斯大学发表在《基因与发育》杂志上的最新研究发现了白发、脱发的发生机制。

研究人员起初进行了一项关于1型神经纤维瘤病（一种肿瘤原发于神经的遗传病）的研究，目的是揭示该肿瘤生长的机制。然而，在研究过程中确定了发生脱发和白发的过程，这一发现或许能帮助找到一种治疗脱发和白发的新方法。

研究小组确定毛囊含有一种与毛发再生有关的干细胞因子一旦该干细胞因子移至毛囊底部，就会激活一种特定蛋白，影响头发着色。

研究人员去除小鼠体内的干细胞因子之后发现，这些啮齿动物长出了灰白的毛发，这些毛发会随着年龄增长而变白。当生成特定蛋白的细胞被去除之后，小鼠就不会再长出一根毛发。

研究人员表明，异常特定蛋白和干细胞因子，对脱发和长白发起到发挥极为重要的作用，但还需要进一步研究来证实，希望在未来能够研制出一种局部用化合物，或是能够安全地将必需基因传递至毛囊以矫正这些美发问题。

来源：人民网

2017-05-30

原文：<http://health.people.com.cn/n1/20.html>



### 科学家研制出加速牛类生长的食品添加剂

俄罗斯克拉斯诺亚尔斯克州国立农业大学网站发布消息称，该院科学家研制出一种食品添加剂，该添加剂能加速牛类的生长并提高牛奶质量。

俄罗斯科学家在独特的新微生物品种《Bacillus subtilis》的基础上培养出该创新制剂。日常饲料中添加此制剂有助于牛犊体重的增长和增加奶牛的产奶量。该成果已经在牛类身上成功试验。根据所获得的结果，将研制成的制剂添加到牛类日常饮食当中，牛犊日增重达70克，比用传统方式喂养高21%。该添加剂还可以提高牛奶质量。

科学家表示，这项新技术还具有成本低，生产费用不高的优点。

来源：俄罗斯卫星网

2017-05-31

原文：<http://foodmate/2017/05/430863.html>

## 技术前沿

### “带开关”水稻可抗多种疾病 可控免疫系统有望使农作物增收

农民通常会向农田喷洒农药，以抵御病毒、细菌或真菌的侵袭。但农药本身会存在一定的安全隐患。因此，数年来，植物学家一直在寻找摆脱这些化学品，让植物能自然抗病害的方法。但迄今为止，大部分成果仅能抵御单一疾病。不过，美国杜克大学植物生物学家董欣年团队为水稻安上了一种“免疫系统开关”。它能在不影响作物产量的前提下，大大增强植物本身的免疫系统，并同时对抗多种病原体。“自从我进入该领域以来，人们就在绞尽脑汁寻找如何在需要的时间和地点激活一个免疫系统。”英国塞恩斯伯里实验室植物防御机制专家Jonathan Jones说，“这个新研究是我知道的该领域最有希望的成果之一。”

植物的免疫系统与人类的免疫系统不同。植物没有血液循环将免疫细胞送至全身各处以对抗感染。相反，它们的细胞表面有着一些受体存在，当这些受体检测到微生物释放的信号分子时就会启动免疫反应，使植物产生一系列抗微生物的化学物质，以消除感染。

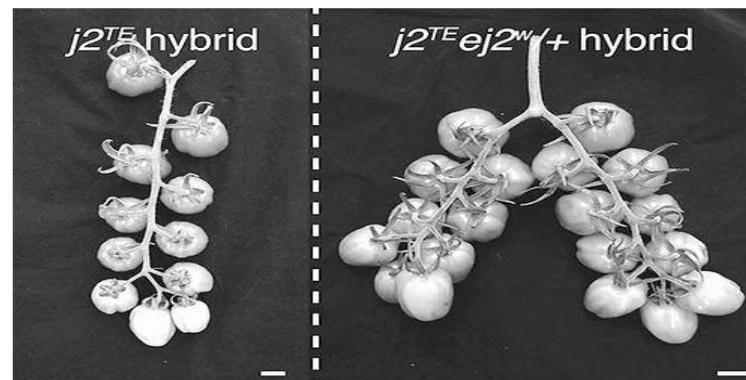
20年来，董欣年一直致力于研究植物防御“主调节器”基因。这个基因名为NPR1，在模式植物拟南芥研究中十分普遍。由于它能启动植物的系统获得性抵抗（广谱免疫力），也被称为植物免疫的“主调节者”

为了能让NPR1发挥作用，研究人员需要给它装上一个更好的开关，使它只有在植物遭受攻击时才“打开”，并在植物正常生长时“关闭”。董欣年团队发现一种叫做TBF1的免疫激活蛋白质会通过复杂过程迅速激活植物的免疫系统响应。但TBF1是如何随时开启免疫系统的？秘密可能在于植物在感受到威胁的情况下，会快速准备好一种编码TBF1的信使RNA，并将这些分子快速转译成TBF1蛋白质，然后启动一系列免疫防御机制。

来源：中国科学报

2017-05-31

原文：<http://news.foodmate.net/2042.html>



## 技术前沿

### 研究表明儿时吃高脂食物长大了难改

都知道高脂食物不利健康。法国研究人员通过老鼠实验发现，儿时吃高脂食物会影响到大脑“奖励系统”的发育，致使长大了也难改这个习惯。波尔多大学研究人员先坚持给雄性老鼠喂食3个月的高脂食物，从它们断奶到成年，然后把实验鼠分为两组，一组先后注射两针盐水，一组先后注射两针安非他命，一种能触发大脑多巴胺系统的兴奋剂。

研究人员发现，与健康老鼠相比，这些实验鼠长大后会更渴望吃高脂肪食物，吃垃圾食品的快乐会大大增加。那些吃高度加工食品长大的老鼠，在第二次注射安非他命后表现出了快乐的大脑活动。仔细观察老鼠的大脑，研究人员发现腹侧被盖区和伏隔核区域多巴胺细胞的活动激增，多巴胺释放更强，使它们更快乐。

研究人员在神经科学学会旗下刊物《eNeuro》上发表报告说，上述研究结果表明，儿时吃高脂食物会导致大脑腹侧被盖区和伏隔核区域的通路发生变化，从而长期影响大脑的奖赏机制。

来源：新华网

2017-06-01

原文：<http://news.foodmate.net/2017/17.html>

### 中科院上海植物生理生态所揭示水稻油菜素甾醇信号调控新机制

日前，中国药科大学科研人员在《中国野生植物资源》杂志上刊发论文指出，以海南命名的特有植物海南茄有护肝作用，可抑制肝硬化，并有抗氧化、抗慢性炎症和止痛作用。

海南茄为茄科植物海南茄的全株，系茄科茄属的茄亚属，别名细颠茄、金钮头、卜谷雀、衫钮藤（儋州）等，《全国中草药汇编》则记载：海南茄别名为金耳环，耳环锤。民间常用海南茄治疗风湿性关节炎、酒精肝中毒、牙龈出血及虫蛇咬伤。海南茄为灌木，高1-2米，具黄土色基部宽扁的倒钩刺；叶卵形至长圆形；浆果球形；花期在春夏间，果期在秋冬间。

中国药科大学科研人员阮文秀认为，海南茄具有多种多样的药理活性，尤其对肝硬化的抑制作用非常显著。虽然已有文献报道海南茄的明显的药用价值，但是具体发挥此疗效的物质基础还未研究清楚，需要进一步深入研究。另外，建立海南茄的规范的质量标准也有待进一步解决，从而使其成为发挥疗效确切。

来源：海南日报

2017-05-27

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

## 技术前沿

### 添加有益性状未必高产

在植物和动物育种中，通常会涉及到简单的加法。当发现了新的有益性状，如更抗旱或果实更大，就会被人们通过杂交育种的方式添加到现有品种上。不过，偶尔也会发生添加一个有益性状导致净减法的情况。这是由于隐藏在现有基因和新添加性状基因之间的互相作用。

美国冷泉港实验室（CSHL）植物遗传学家团队在《细胞》（Cell）上发表了一篇论文，演示了如何汇集有益性状却产生消极的后果，也展示了如何利用这方面的知识，以从植物上获得未开发的产量潜力。他们通过植物杂交来获得结论。

“研究的第一个例子是，我们知道的一个驯化基因阻碍了作物改良。”冷泉港实验室副教授Zachary Lippman领衔了这项研究，他表示，“这项工作表明了基因‘剂量’是如何被利用来微调和提高主要产量的性状的。”

基因之间的相互作用，不管是好的还是坏的，都称为上位。这项研究还表明通过识别和分析动植物繁殖负面上位的类似案例，人们可以打破农业现有生产力的障碍。

尽管不知道祖先们为什么觉得绿叶帽大了好，但这种性状穿越历史，成为大多数现代番茄品种基因组的一部分。

Lippman团队追踪的第二次基因突变首先出现在20世纪中期一家公司的番茄地里。这次基因突变带来了戏剧性的变化——无缝。新基因改变了花柄离区结构，所谓无缝，意味着没有关节。

其实对战后的工业种植者而言，这是一个绝妙的改变。不是正好可以干净利落地分离果实了吗？摘下放到容器中后，也没有残留的茎穿刺其他番茄。

研究团队认识到古老的“绿帽基因”和现代的“无缝基因”有关系。Lippman表示，“这两个基因在被选中时都被认为是有益的，但放在同一植物上就有负面作用了。”古老的基因让绿帽变大，阻碍了无缝这一基因的利用。

育种者和种植者都不知道为什么无缝植株有太多的枝来开花，这称为花序。“花序越多，开花越多。”Lippman表示，“事实上这只是增加产量的一种方式。如果番茄或其他植物开了太多的花，它有没有足够的资源把这些花变为果实呢？其结果是‘生育率’实际下降了。”

来源：中国科学报

2017-05-31

原文：<http://newsodmate.net/2017/0545.html>

## 权威发布

### 关于加强“三考”期间餐饮服务 食品安全监管工作的通知

一年一度的“高、中、小考”（以下简称“三考”）即将来临，为给广大考生及人民群众创造一个安全放心的饮食环境，确保2017年“三考”顺利进行，现将做好考试期间餐饮服务食品安全监管工作通知如下：

#### 一、提高认识，加强组织领导

“三考”期间正值高温天气，是各类食物中毒和食源性疾病等食品安全事故的高发季节。做好考试期间餐饮服务食品安全工作，对保障广大考生身体健康、维护社会和谐稳定具有重要意义。各级食品药品监督管理部门要高度重视考试期间餐饮服务食品安全工作，切实加强组织领导，制定具体检查方案，严格落实工作责任，确保各项监管措施落到实处。要加强与教育行政部门的沟通协调，密切配合，共同做好“三考”期间餐饮服务食品安全工作，努力实现餐饮服务食品安全“零事故”、“零投诉”。

#### 二、落实责任，突出重点，全面排查

一）加强日常巡查，营造食品安全环境。及时部署专项检查工作，结合自治区食品药品监督管理局下发的《关于开展2017年学校食堂食品安全季度专项检查的通知》（藏食药监〔2017〕28号）要求，

以学校食堂、学校周边餐饮服务单位和集体用餐配送单位等为重点，开展拉网式检查，突出重点环节，加大执法力度，督促学校食堂及餐饮服务单位严格落实食品安全管理制度，严格落实餐饮服务单位主体责任，建立健全防范措施。针对检查中发现的问题，采取有效措施及时整改，将食品安全隐患消灭在萌芽状态。

（二）加强沟通联系，全面消除隐患。各级食品药品监督管理部门要结合当地考试规模和考点设置情况，以考点学校食堂及周边餐饮服务单位和考生集体用餐配送单位等为重点逐一进行安全隐患排查工作。一是检查考生就餐点内外环境、进货查验和记录、食品加工制作条件和操作过程、健康管理制度、从业人员个人卫生、餐饮用具消毒及保洁、食品留样等是否符合法律法规的要求。二是指导督促学校食堂及周边餐饮单位严格落实《食品安全法》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法规，杜绝采购使用高风险食品、禁止经营的食品等行为；加强关键环节的控制和监管，落实食品添加剂“五专”管理，防止生熟食品交叉污染，必要时进行抽样检验。

来源：西藏食品药品监督管理局2017-05-31

原文：<http://www.foodmate.net/191383.html>

## 权威发布

### 国家认监委关于发布2017年第二批 认证认可行业标准的公告

认证认可协会、研究所，各相关认证机构、检验检测机构：经审查，现将《实验室能力验证标准体系表》等九项认证认可行业标准予以发布。

序号	标准编号	标准名称	实施日期
1	RB/T183-2017	实验室能力验证标准体系表	2017/12/1
2	RB/T158-2017	有机产业成熟度评价技术规范	2017/12/1
3	RB/T159-2017	有机产业区域化管理体系要求	2017/12/1
4	RB/T160-2017	分析化学仪器设备验证与综合评价指南	2017/12/1
5	RB/T161-2017	质量管理体系 保健器械经销服务要求	2017/12/1
6	RB/T162-2017	质量管理体系 集中空调通风系统清洗消毒服务要求	2017/12/1
7	RB/T163-2017	植物检疫核酸标准物质研制规范	2017/12/1
8	RB/T184-2017	实验室能力验证技术要求 植物检疫	2017/12/1
9	RB/T306-2017	汽车维修服务认证技术要求	2017/12/1

来源：国家认监委 2017-05-31

原文：<http://news.foodmate.net/430884.html>

### 上海市食品药品监督管理局2017年第21期省级食品安全监督抽检信息的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》和《上海市食品安全条例》等规定，现将我局开展本市食品安全监督抽检相关信息公布如下：

本次公告的监督抽检信息涉及7大类食品，包括：粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品等。抽检样品共计1059批次，其中合格1056批次、不合格3批次，不合格样品为粮食加工品2批次（不合格项目：脱氧雪腐镰刀菌烯醇、菌落总数），肉制品1批次[不合格项目：过氧化值（以脂肪计）]，样品信息详见附件。

对上述抽检中发现的不合格产品，市食品药品监督管理局已要求相关区市场监督管理局及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理，依法查处，进一步督促企业履行法定义务，并将相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案。查处情况由企业所在地负责案件查办的区市场监督管理局按规定公开。

来源：上海食药监总局 2017-06-01

原文：<http://news.foodmate17/06/431029.html>

## 权威发布

### 国家卫生计生委食品司关于做好食品安全标准跟踪评价工作的通知

为贯彻落实《食品安全法》和国务院工作部署，围绕建立“最严谨的标准”，加强标准制定与执行的有效衔接，经征求有关部门意见，现就进一步做好食品安全标准跟踪评价工作提出如下要求。

#### 一、高度重视，明确任务

食品安全标准跟踪评价是食品安全标准工作的重要环节，各地卫生计生行政部门要认真贯彻落实《食品安全法》有关规定，会同同级食品药品监督管理、质量监督、检验检疫、农业行政等部门（以下统称相关部门）对食品安全标准执行情况进行跟踪评价，并指定专门机构负责标准跟踪评价相关工作。

#### 二、采取措施，抓好落实

（一）广泛收集食品安全标准实施中的问题和意见。国家食品安全风险评估中心建立食品安全国家标准跟踪评价及意见反馈平台（以下简称国家标准跟踪评价平台，广泛收集意见。

（二）以问题和需求为导向，有针对性地开展专项跟踪评价。我司确定了2017年度重点标准专项跟踪评价目录，各地卫生计生行政部门应当会同同级相关部门采取培训会、座谈会、实地调查、网上调查、专家咨询、专题研究等方式

（三）认真组织专家研究，科学评价各方意见与建议。国家食品安全风险评估中心负责及时汇总分析食品安全国家标准跟踪评价情况，适时组织食品安全国家标准审评委员会相关专业委员会、有关行业协会和技术机构等相关领域的专家，对收集的问题、意见予以研究，按照标准制修订工作程序提出具体建议。

（四）加大标准宣传与交流力度，指导正确理解和使用标准。国家食品安全风险评估中心要逐步完善重点食品安全国家标准问答资料，方便食品监管部门、行业协会（学会）、生产经营者和社会公众及时了解食品安全国家标准相关规定，推进食品安全标准的执行。地方各级卫生计生行政部门要通过食品安全宣传活动，采取形式多样的宣传培训手段，大力开展食品安全标准宣传教育和培训交流，推进食品安全标准实施工作。

来源：国家卫生和计划生育委员会 2017-05-27

原文：<http://news.foodmate.net/2652.html>

## 预警通报

### 刚果发生H5高致病性禽流感疫情

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，5月26日刚果农业部向OIE通报称，4月25日刚果发生3起H5型高致病性禽流感疫情。

本次疫情事发地位于刚果伊图里河的三个村庄内。

本次疫情当中有20936只家禽疑似受到影响，其中15785只发病，死亡12756只。

品种	数量	病例	杀灭与销毁
家禽	20936	15785	12767

刚果已采取限制活动范围、监控疫区、追溯、检疫等措施，还将采取监控污染地、标记、消毒等措施。目前疫情仍在继续，刚果将及时发布最新进展报告。

来源：食品伙伴网

2017-05-31

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

### “脱欧病毒”流入英国 夏季“撸串儿”需谨慎

英国多地本周气温明显上升，仿佛夏天提前来临，一些家庭开始为周末户外烧烤作准备。这是英国常见的休闲方式。不过，健康专家提醒，“撸串儿”前需对产自欧洲大陆的培根、香肠、猪肉派等肉制品留个心眼儿，这类肉制品可能已被“脱欧病毒”污染。“脱欧病毒”其实是一种戊型肝炎病毒新变种，据英国《泰晤士报》报道，这种病毒在法国、荷兰、德国和丹麦的养猪场传播扩散，每年约有6万多名英国人被感染。埃克塞特大学肠胃病学专家多尔顿博士因此把这种病毒称为“脱欧病毒”。多尔顿不久前在一场会议上强调了戊型肝炎的危害：“它会攻击人体的肝脏、神经，疾病高发期是5月。对那些接受过器官移植或患有癌症的人来说，这种病毒尤其危险，能够抑制免疫系统。”他建议人们不要食用“粉红色的猪肉”。戊型肝炎病毒对高温敏感，把肉煮熟、烧透可以消灭其活性。“脱欧病毒”经媒体报道后，英国食品标准局发布了烹饪猪肉、猪肉制品及内脏的建议。

来源：广州日报

2017-05-27

原文：<http://health/n1/2017/0527/c14739-832.html>

## 预警通报

### 日本河鲀增多毒素分布位置不明需谨慎

日本一所水产大学的调查研究显示，受全球气候变暖、海水温度升高影响，近年日本沿海杂种河鲀数量增多。杂种河鲀外形与纯种差别不大，非专业人士很难区分。与纯种河鲀不同，杂种河鲀毒素分布位置尚不明确，一旦流入市场可能导致意外发生。日本专家指出，杂种河鲀数量持续增多将增加其误入市场的可能性，建议早日开发科学手段区分纯种与杂种河鲀。

目前日本渔民通过河鲀身上的纹样进行人工分拣。不过，由于杂种河鲀在外形上与纯种河鲀极为相似，即使依据厚生劳动省的方法也很难辨别。高桥指出，在根据外形判断为纯种的河鲀中，有4条经过基因检测后被证实为杂种。纯种河鲀味道鲜美，但内脏、皮肤等部位有毒。在日本，只有具备资格的厨师才可以料理河鲀。高桥建议，为避免杂种河鲀流入消费者手中，日本应尽早开发科学的甄别方法。

来源：新华网 2017-05-29

原文：<http://news.foodmate.net/232.html>



### 韩国召回农残超标的“干菜”产品

食品伙伴网讯5月26日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，韩国企业包装、销售的韩国国产“济州干菜”（食品类型：农产品）产品中检出羟菌唑超过农药残留限量标准，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羟菌唑1.65mg，韩国该类产品中羟菌唑的残留限量标准应为0.38mg/kg以下。召回对象：包装日期为2017年4月5日的产品

来源：食品伙伴网 2017-05-30

原文：<http://news.net/2017/05/430772.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21周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第21周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有2例。

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	通报类型
2017-5-23	西班牙	去壳花生	2017.AXO	黄曲霉毒素超标	不许可进口，未在市场销售	拒绝入境通报
2017-5-26	捷克	瓷餐具	2017.0726	镉迁出量超标	市场上召回，未在通报国销售	预警通报

来源：食品伙伴网

2017-05-31

原文：<http://news.foodmate.net/2017/05/430793.html>