

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

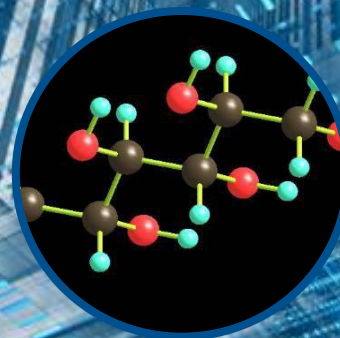
2017年6月

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

食药监总局：各地学校食品安全管理制度基本建立	5
印度发布抗生素等最大限量草案	6
欧盟拟放宽唑嘧菌胺的最大残留限量	6
秘鲁发布转基因食品管理规定	7
巴西卫生部公布降低工业食品钠含量标准	7

行业资讯

大白菜价格上涨近三成	8
近期农产品价格下降	8
多地苹果产区旱情严重 分析师：对行情影响不大	9
上海首个船运鲜活水产口岸启用	10
饮品产业弱增长 标杆品牌“降多增少”	10

目录 Contents

展会报道

- 第十二届成都烘焙展风云再起，联袂各界共同演绎饕餮盛宴..... 11
- 推动南北茶文化交流 2017天津茶博会开幕..... 12

培训信息

- 第57期食品微生物检验实际操作学习班—南京..... 13

技术前沿

- 健身前喝咖啡有助促进脂肪燃烧..... 14
- 美研究显示海藻糖有助治疗动脉粥样硬化..... 14
- 植物转运葡萄糖的“交通工具”被发现..... 15
- 台食药署首创猪油掺假鉴定技术..... 16
- 研究：无麸质食品未必健康..... 16
- 韩方普实实验室小麦赤霉病育种取得重要进展..... 17

目录 Contents

权威发布

- 《上海市食品药品监督管理局2017年政务公开工作要点》的通知..... 18
- 国家食药监总局关于贯彻实施《食品生产许可管理办法》有关问题的通知..... 19
- 食药监总局：食品快速检测不能替代常规食品检验..... 19
- 食药总局关于1批次食用油和1批次糕点不合格情况的通告..... 20

预警通报

- 出口玻璃杯铅超标已销往欧盟五国..... 21
- 卢森堡发生家禽高致病性禽流感疫情..... 21
- 美国召回染李斯特菌的果蔬快餐..... 22
- 澳大利亚召回染李斯特菌的烟熏三文鱼..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第23周）..... 23

法规标准

食药监总局：各地学校食品安全管理制度基本建立

学校食品安全，是学生健康成长、全面发展的前提和基础，也是食品安全监管工作的重点。国家食品药品监督管理总局食监二司副司长范学慧9日说，当前各地学校食品安全管理制度和机制基本建立，食品安全主体责任进一步落实，但也存在部分学校食品安全主体责任落实不到位等问题，学校食品安全形势依然严峻。

范学慧在当天举行的全国儿童食品安全守护行动“食品安全，共同守护”主题论坛上表示，近年来，食药监总局联合教育部等部门印发相关文件，对学校承担校园食品安全主体责任，加强食品安全管理提出明确要求，同时持续加大学校食堂食品安全监管力度，督促落实各方面责任。

范学慧说，从总体看，各地学校食品安全保障水平持续提高，但学校和幼儿园食品安全事件时有发生，学校食品安全形势依然严峻。

范学慧表示，部分地区和有关部门对学校食品安全重视不够，监管工作不到位，工作要求不落实。部分学校食品安全主体责任落实不到位，包括有的学校校长和幼儿园园长没有落实食品安全第一责任人的责任，采购食品原料随意性强，对外承包的食堂缺少有效监督等问题。

来源：新华社

2017-06-10

原文：<http://health.people.com.cn/n1/204.html>



法规标准

印度发布抗生素等最大限量草案

2017年6月12日，印度食品安全标准管理局发布抗生素和药理活性物质最大限量征求意见稿草案。包含氯霉素、氯丙嗪、呋喃唑酮在肉类产品、乳等产品中的使用限制和最大残留限量等，部分最大残留限量见下表：

兽药名称	商品名称	限量标准(mg/kg)
氨苄西林 (Ampicillin)	(一) 所有动物食用组织 (二) 动物油脂 (三) 乳	0.01
氯唑西林 (Cloxacillin)	(一) 所有动物食用组织 (二) 动物油脂 (三) 乳	0.01
氯霉素 (Chloramphenicol)	(一) 所有动物食用组织 (二) 动物油脂 (三) 乳	0.01

来源:厦门WTO工作站

2017-06-15

原文: <http://news.foodmate.net/201577.html>

欧盟拟放宽唑啉菌胺的最大残留限量

欧盟食品安全局消息，6月13日欧盟食品安全局就修订唑啉菌胺的最大残留限量发布意见。

依据欧盟委员会法规No 396/2005第6章，比利时提出申请，要求修订唑啉菌胺的最大残留限量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 (mg/kg)	提议限量 (mg/kg)
雪维菜	0.01	20
韭菜	0.01	20
芹菜叶	0.01	20
欧芹	0.01	20
迷迭香	0.01	20
百里香	0.01	20
月桂叶	0.01	20

来源: 食品伙伴网

2017-06-15

原文: <http://news.foodnet/2017/06/432615.html>

法规标准

秘鲁发布转基因食品管理规定

2017年6月9日，秘鲁发布G/TBT/N/PER/95通报，发布转基因食品管理规定，主要内容包括：

- (1) 适用于国内生产和进口的所有食品；
- (2) 有关转基因食品的术语解释；
- (3) 含有转基因食品成分预包装食品标签标识要求；
- (4) 国家质量学会 - INACAL认可的转基因成分检测方法；
- (5) 合格评定技术标准等。

来源：世贸组织

2017-06-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/4.html>



巴西卫生部公布降低工业食品钠含量标准

巴西卫生部于周二宣布，巴西食品工业将改变产品配方降低钠含量，目标是在2020年之前可以减少2.85万吨的钠，减钠食品包括面包类和方便面类。

卫生部称，这一措施属于巴西食品工业协会签署的未来5年合作计划。第一阶段是2007年到2011年中实施的，去除食品中多出的钠成份，之后是将普通盐替换成低钠盐。下一阶段是修改配方，进一步减少钠含量。

卫生部表示，面包中的钠含量到2020年将减至现在的一半。2011年，仅四片面包中所含的钠就相当于全天成年人钠摄入标准的40%（796毫克），2016年已经降至22%（450毫克），在2020年可以减至20%（400毫克）。

钠对人体非常重要，过多或过少都不可以，它专门用来平衡人体内的水份，提供能量和控制心率。食入钠过多会导致血压升高，肾脏疾病，还有可能导致脑溢血。

来源：南美侨报网

2017-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/432592.html>

行业资讯

大白菜价格上涨近三成

大白菜价格上涨幅度明显。根据新发地市场统计，目前大白菜的批发价是0.3元至0.4元/斤，周环比上涨27.27%。去年同期是0.15元至0.25元/斤，年同比上涨75%。

新发地市场统计部刘通说，今年以来，大白菜的价格一直比较低，山东春季上市的新白菜在冬储大白菜存量充足的情况下，价格也是在低位徘徊；湖北春季大白菜在新发地市场的批发价一般维持在0.2元至0.25元/斤之间，仅仅满足大白菜商品化过程中所发生的费用。

去年5至6月份，固安县的大白菜价格降到低点。所以今年当地大白菜的种植面积有所下降，也使得今年价格比去年有所回升。固安县的大白菜可以一直销售到6月下旬，6月下旬，河北承德围场等地的夏季大白菜就要上市，围场大白菜的种植面积与去年大体相当。所以，在围场大白菜上市之前，固安县的大白菜很难出现回落。昨天，记者在通州果园一便民菜店了解到，大白菜价格为每斤0.53元。市民称，虽然大白菜价格上涨了，但影响不大，毕竟现在可以选择的蔬菜很多。

来源：北京晚报

2017-06-10

原文：<http://nm/food/2017-06/10/119307.htm>

近期农产品价格下降

近期农产品价格下降，国家商务部新闻发言人孙继文近日在回应相关热点时表示，主要原因是供应增加。商务部将积极推动利用农村电子商务平台等多种方式帮助农民扩大销路，解决滞销问题。

今年以来，猪肉、鸡蛋、蔬菜等农产品价格下降较为明显。据国家统计局发布的数据，5月份我国CPI同比上涨了1.5%，但食品价格下降了1.6%。其中，蛋价格下降14.4%，影响CPI下降约0.08个百分点；畜肉类价格下降7.8%，影响CPI下降约0.39个百分点（猪肉价格下降12.8%，影响CPI下降约0.38个百分点）；鲜菜价格下降6.3%，影响CPI下降约0.15个百分点。

商务部的监测数据也显示，上周全国食用农产品市场价格指数同比下降5.5%，创下2015年7月中旬以来最低水平。其中，猪肉平均批发价格同比下降22%；鸡蛋平均批发价格同比下降25%；30种蔬菜平均批发价格同比下降7%。粮食、食用油、牛羊肉等其他农产品价格总体保持平稳。

来源：羊城晚报

2017-06-14

原文：<http://news.xinhuanet.com/foodhtm>

行业资讯

多地苹果产区旱情严重 分析师：对行情影响不大

据中国乡村之声《三农中国》报道，入夏以来，东北及华北降水稀少，辽宁、内蒙古、山东等地出现不同程度的旱情，截至目前，6省（区）农作物受旱面积达到1056万亩。其中，山东、辽宁、河北均为苹果的主要产区。

目前苹果正处于集中套袋期，算是生长初期，一场干旱给产区都带来了什么影响？这对今年苹果产新是否不利？

山东栖霞的苹果收购商桑向阳，最近很发愁，正在套袋期的苹果出现了脱水现象，今年秋季苹果产新将会是怎样一番景象，他表示很迷茫。

虽然不知道将来的产量怎么样，但这次干旱对质量肯定有很大影响。套袋期就发现苹果有脱水的现象，一时没有什么好的解决办法。

眼下随着南北方时令水果的大量上市，目前市场上冷库苹果消费已经进入淡季，大概7到8成的客商已经撤出市场，卓创资讯分析师黄晓甜介绍，去年同期冷库库存苹果只有两成半左右，今年的库存压力并不小。

黄晓甜：现在苹果出现了整体的供大于求的局面，果农在交易中的定价权还是比较小的，种植成本的增加对于苹果成本的增加还未可知。

现在苹果产区刚刚结果套袋，属于生产的初期，干旱刚刚表现出来。眼下看到的是它在生产上造成了一定的影响。黄晓甜建议果农们积极抗旱，按时套袋。

黄晓甜：6到8月份若产区旱情得以缓解，预计不会产生非常明显的影响。目前种植户仍应积极抗旱，按时进行套袋工作，并注意套袋后的果园管理。

据了解，在今年下半年，苹果收购的价格还是取决于三方面因素：一是市场的需求，另一个是客商收货的积极性，还有是产量的大小。黄晓甜坦言，今年的市场行情并不好，所以货商存货的积极性不容乐观，但也要考虑上市时，时令水果的产量大小还是市场需求。提醒客商和果农不要盲目压货。

黄晓甜：对于目前库存的苹果来讲，8月份以后是否有投机可能尚不能下定论，但提醒存货质量中等偏下的客商及果农朋友不要盲目压货，后期一般货源很难翻盘。

来源：中国广播网

2017-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/432>

行业资讯

上海首个船运鲜活水产口岸启用

据上海出入境检验检疫局介绍，上海作为全国最大的进境食用水生动物指定口岸，水生动物进口量占全国一半以上，上海及周边长三角地区也是全国重要的水产品消费市场。但由于条件限制，上海口岸多年来一直无法开展船运鲜活水生动物的进口。

以来自俄罗斯远东高纬度深冷海域的鲜活水产品为例，以往进入上海市场需要通过空运或经大连、青岛等渔港口岸中转，再通过车辆运输上海，时间长、成本高、资金周转压力大。

为进一步拓展上海口岸船运鲜活水生动物贸易空间，更好适应国内消费需求，上海出入境检验检疫局指导横沙渔港投资建设了占地2500多平方米的水生动物扣留暂养池，配备了海水循环、控温、增氧设备和相关技术人员，于近期获批指定口岸资质。为确保水生动物的存活率，上海出入境检验检疫局建立起“提前预报检、货到查验、快速放行”的快速通关机制，为进口企业报检和实验室检测开辟“绿色通道”。

来源：北京商报 2017-06-13

原文：<http://news.foodmat06/432230.html>

饮品产业弱增长 标杆品牌“降多增少”

6月10日，《2017年度中国饮品冷饮产业报告》发布。2017年1-4月，中国软饮料的产销增长4%，啤酒产销略有下降，但由于白糖、PET粒子等主要原物料价格上涨，交通整治等导致运费上涨，毛利率出现下降。

报告是由上海市饮品行业协会联合上海市东方世纪消费品发展促进中心共同发布。报告指出了全球饮品行业走弱的趋势，两大饮品巨头可口可乐和百事2016年的销售额同比分别出现5.49%和0.4%的下滑，其中，可口可乐的净利润同比下降11.25%，为62.57亿元。而中国饮品行业也是增长缓慢，2016年，中国软饮料产量1.8亿吨，同比微增1.9%；啤酒行业累计产量4506.4万千升，同期下降4.4%；冷冻饮品产量维持在300万吨左右。19家在主板与新三板上市的中国饮品企业中，2016年仅有7家企业业绩呈现增长，且增幅均低于15%，有12家企业的营收出现下滑。

来源：中国证券网 2017-06-11

原文：<http://news.foodmate.n32039.html>

展会报道

第十二届成都烘焙展，联袂各界共同演绎饕餮盛宴

2017年6月22-24日，第十二届中国（成都）烘焙展暨第五届中国成都咖啡与饮品展览会，于在成都世纪城新国际会展中心盛大举行。今年的成都烘焙展，将吸引来自全国包括原料、包装、设备、咖啡饮品等在内的近200家企业参展，联袂演绎一场行业饕餮盛宴！海名烘焙系列展在“天府之国”成都连续成功举办数届，是西南地区最具价值的烘焙展览会。

2017年的成都烘焙展以“新”、“变”著称，第12届成都烘焙展直击行业痛点，结合行业趋势，通过做论坛、搞培训、办大赛等多种形式让参展商和专业观众感受到更多的参与度和获得感。2017第十二届成都烘焙展的现场活动全方位升级：西南地区烘焙行业招聘会、烘焙论坛、咖啡大赛、产品制做、样板间品鉴等活动精彩纷呈，还有行业媒体焙友之家现场直播和企业访谈，共话烘焙行业发展趋势。今年论坛主题与时俱进，结合“互联网+”，融合线上经济，瞄准有效利用互联网推广品牌，实现拓客，增收盈利这一大家关心的话题。创客烘焙的袁彬老师为大家带来“如何利用互联网进行店铺管理”，以及齐延虎老师为大家诠释“小店如何做成大店的生意”。此外，台湾著名烘焙品牌营销战略专家黄泰元先生，与各位烘焙朋友共同绘制“烘焙新蓝海”，讲解最新的烘焙动向。另有神秘嘉宾献身论坛现场，大家敬请期待。

来源：食品伙伴网会展中心 2017-06-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/432297.html>



展会报道

推动南北茶文化交流 2017天津茶博会开幕

2017中国·天津茶业及茶文化博览会于今天在天津梅江会展中心隆重开幕。本届展会面积1.3万平方米，展品涵盖了我国6大茶类，展会还将集中展示紫砂、陶瓷等各种茶具，茶家具、茶工艺品、茶食品、茶服等。

展会期间将举办2017中国茶文化发展论坛、京津冀茶文化交流会等多场活动，来自北京、天津、河北地区的商业、茶行业协会、茶城、茶业市场等业界精英代表齐聚天津茶博会现场，进行茶文化交流，探讨北方茶市发展趋势。

在天津茶博会现场，天津市第三届茶艺大赛为参展企业和参观者带来了一场传承创新中华茶文化的高水平、高品质的茶艺大展示。大赛充分体现了茶文化内涵与艺术性表演的相互交融，演绎传达出茶的文化元素和独特魅力。为促进京津冀茶文化协同发展，大赛主办方还邀请了来自北京市、河北省的茶艺人才来到天津与天津茶艺选手共同登台竞技，一展风采。

除此之外，多场知名企业产品推介、发布会也在展会期间举行。十余场无界茶会在天津茶博会与广大茶友先后见面，来自茶叶业界、社会科学、经济学界、民俗文化等社会各界人士为天津茶博会未来的发展建言献策。

来源：食品伙伴网会展中心 2017-06-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/432269.html>



培训信息

第57期食品微生物检验实际操作学习班—南京

起止日期	2017-08-26 至 2017-08-29
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	1、食品企业质控部门从事微生物检测人员。2、食品安全监管部门及相关院校微生物检测人员。3、其他从事或学习并了解食品微生物检验的相关人员等。
培训周期	4天
培训费用	2500元/人
开班省市	南京
详细地址	会前通知
授课教师	主讲老师：出入境检验检疫局高级工程师 助 教：北京陆桥技术有限公司技术支持工程师
课程内容	1.理论学习 2.实际操作培训 3.培训模式:基础操作：培养基配制、灭菌，无菌操作 GB 4789系列标准： (1).GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则；(2).GB4789.2-2016 菌落总数测定；(3).GB4789.3-2016 大肠菌群计数；(4).GB4789.4-2016 沙门氏菌检验；(5).GB4789.7-2013副溶血性弧菌检验；(6).GB4789.10-2016金黄色葡萄球菌检验；(7).GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验；食品微生物快速检测方法 4.技术讲座和专题讨论（时间：16:30-17:30）： 5.结业证书
联系方式	联系人：苏老师 联系电话：18153528983 邮箱：meeting@foodmate.net QQ：446616377

来源：食品伙伴网

2017-06-12

原文：<http://train.foodmate.net/show-3584.html>

技术前沿

健身前喝咖啡有助促进脂肪燃烧

巴西圣保罗大学的一项研究显示，健身前喝点咖啡有助提高运动成绩、增加热量消耗、促进脂肪燃烧。研究人员让志愿者健身前一小时服用400毫克咖啡因胶囊，然后骑自行车。结果显示，平均成绩比未提前服用咖啡因胶囊直接运动提高3.3%。

英国《每日邮报》援引研究人员的话报道，无论这些志愿者是否经常饮用咖啡、红牛、茶等含咖啡因的饮料，咖啡因胶囊都让他们表现更佳。研究人员认为，咖啡因有助肌肉更轻松地燃烧脂肪，增加热量消耗，从而帮助瘦身。

来源：新华网

2017-06-11

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/432041>



美研究显示海藻糖有助治疗动脉粥样硬化

美国华盛顿大学一项研究显示，蜂蜜等食物中的一种天然糖可以缩小动脉斑块，有望用于治疗动脉粥样硬化。

这种糖名为海藻糖，是由两个葡萄糖分子构成的天然糖类，广泛存在于许多食物中，比如蜂蜜、蘑菇、海藻、豆、虾、啤酒及酵母发酵食品。研究人员培养了一群有动脉粥样硬化倾向的小鼠，给一半小鼠注射海藻糖，另一半用作对照组。他们发现，对照组小鼠动脉斑块平均大小为0.35平方毫米，注射海藻糖的小鼠动脉内斑块较小，平均为0.25平方毫米，这意味着动脉斑块缩小了大约30%。这一差异在统计学上具有显著意义。

研究人员还发现，当注射海藻糖改为口服或者注射其他糖类、甚至结构近似的糖类时，消除动脉斑块的作用消失了。

研究人员在由英国《自然 通讯》发表的论文中写道，海藻糖能够增强免疫系统中巨噬细胞“料理家务”的能力，让它们变成“超级巨噬细胞”，清理动脉斑块。巨噬细胞负责清理各种细胞垃圾，包括畸形的蛋白质、多余的脂肪滴、丧失功能的细胞器等。

来源：新华网

2017-06-11

原文：<http://news.foodmate.net/2032044.html>

技术前沿

植物转运葡萄糖的“交通工具”被发现

中科院上海植物生理生态研究所王二涛研究组首次发现，在丛枝菌根真菌与植物的共生过程中，脂肪酸是植物传递给菌根真菌的主要碳源形式。他们还发现，脂肪酸作为碳源营养在植物—白粉病互作中起着重要作用。《科学》杂志日前在线发表了此项研究成果。

菌根共生是植物与菌根真菌建立的互惠互利的同盟，也是自然界最为广泛的共生形式。植物可通过与菌根真菌共生，高效率地从土壤中获得磷和氮等营养。与此同时，植物把20%左右的光合作用产物传递给菌根真菌供其生长。每年约有50亿吨的光合作用产物通过菌根真菌被固定在土壤中，对整个生态系统的碳氮平衡具有重要作用。

“传统理论认为，糖是植物为菌根真菌提供碳源营养的主要形式。然而，植物转运葡萄糖的‘交通工具’始终未被发现。”王二涛介绍说。

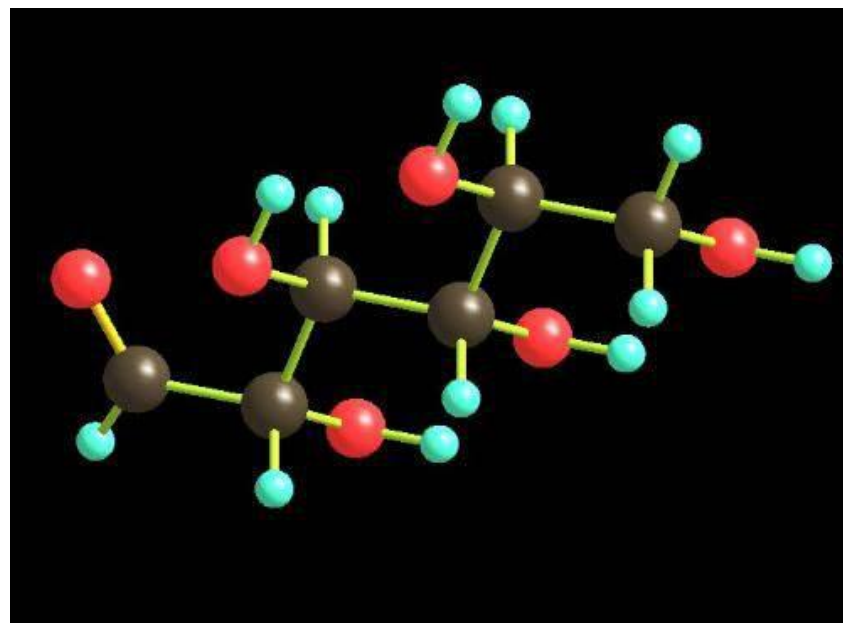
通过稳定同位素标定实验，王二涛团队首次否定了糖是植物传递给菌根真菌的主要碳源形式。他们发现，脂肪酸才是植物传递给菌根真菌的主要碳源。研究人员找到了负责运输脂肪酸的转运蛋白，从而有力地推翻了传统认识。

研究还发现，在植物病原真菌的相互作用中，病原真菌和寄主植物争夺脂肪酸作为其生长的碳源，进而侵染植物，造成作物的减产。因此，通过降低植物病原真菌相互作用中脂肪酸的转运，能有效抑制病原真菌的致病性。

来源：中国科学报

2017-06-13

原文：<http://news.food17/06/432281.html>



技术前沿

台食药署首创猪油掺假鉴定技术

3年前台湾地区有不法商户以猪油混掺废食用油，引发劣油风波。食药署耗时1年研发油品鉴定新技术，可即时检测猪油中是否混掺植物成分，研究成果今年3月刊登于《食品控制》(Food Control)。

台食药署表示，猪油是台湾料理中常见用油，但3年前却爆发地下油行业者郭烈成收购使用过的废食用油，经地下油厂精炼后，再卖给强冠公司制造成全统香猪油等产品，但过去却没有有效的鉴别方法。

据悉，台食药署花费1年时间研发出全新的鉴别技术，可检验猪油中是否含植物固醇，作为是否混掺非法油品依据，研究成果今年3月刊登在国际期刊《食品控制》。

什么是植物固醇？廖家鼎解释，植物固醇存在所有植物中，类似动物体内的胆固醇，一般油脂一旦烹煮过蔬菜等植物食材，产生的废食用油通常就会含有大量植物固醇，即便油脂经过精制程序仍不易去除。

来源：食品伙伴网

2017-06-14

原文：<http://news.foodmate.n6/432506.html>

研究：无麸质食品未必健康

健康专家表示，很多无麸质食品中麸质的替代品含有更多的热量、饱和脂肪和碳水化合物，但蛋白质含量较低。

欧洲一项针对1300多种食品的研究发现，大多数无麸质替代品的热量明显高于含麸质的食物，可能导致人出现肥胖，尤其是儿童。

无麸质的产品，特别是面包、比萨饼、面粉和零食，不仅通常含有更多的热量，而且还含有更多的饱和脂肪和碳水化合物。

欧洲社会儿科胃肠病学肝脏病与营养研究项目首席研究员莱尔马 (Joaquim Calvo Lerma) 博士称，随着越来越多的人尝试无麸质饮食来有效应对乳糜泻 (coeliac disease)，必须重新制定作为替代品的食品，以确保其具有相似的营养价值。

墨尔本营养师布雷丝韦特 (Melinda Braithwaite) 表示，无麸质并不总是健康的选择。她认为，确实需要小心无麸质食品，因为它们往往可能含有更多的脂肪和糖

来源：食品伙伴网

2017-06-13

原文：<http://news.foodm7/06/432295.html>

技术前沿

韩方普实验室小麦赤霉病育种取得重要进展

小麦赤霉病是全世界非常严重的病害，在小麦开花时温暖、潮湿的地区均有发病报道。历史上报道长江中下游冬麦区是我国小麦赤霉病传统的流行和高发主要地区湖北、黑龙江及新疆均有大流行发生，严重年份颗粒无收。近年来由于气候变化和耕作制度的改变。小麦赤霉病由镰刀菌侵害引起，染病小麦不仅大幅减产甚至绝收，还会产生以脱氧雪腐镰刀菌烯醇为主的真菌毒素。食用病麦制成的面粉会发生眩晕、发烧、恶心、腹泻等急性中毒症状，严重时会引起出血，影响免疫力和生育力等健康损害。

DON毒素作为国际公认的第三类致癌物，各国都严格限制其在食品中的含量。目前生产上推广的商业品种大部分高感赤霉病，江苏省早年育成的苏麦三号是全世界赤霉病抗性最强的小麦品种，可是由于它的亲本均是感病品种，育种家和遗传学家通过长期不懈的努力，尚未选育成功含有苏麦三号良好抗性的新品种。韩方普实验室长期从事小麦远缘杂交与染色体工程研究，利用野生基因进行小麦改良，对多倍体形成及染色体稳定、着丝粒功能进行了系统的研究，并建立染色体研究技术体系

实系统进行小麦远缘杂交和抗性资源筛选工作2001年以早年创制的六倍体小偃麦为研究材料发现高抗赤霉病的新基因位于二倍体长穗偃麦草的第七同源群的染色体臂上。从2011年开始，实验室全体成员齐心协力，连续5年采用花粉辐射技术建立近1000个易位系，从中发现81份高抗小麦赤霉病的易位系，经过回交转育和接种鉴定，获得27份稳定的抗性新材料，经过产量及品比实验后，于2017年在安徽省种植表现为田间赤霉病抗性稳定。这些农艺形状优良、赤霉病抗性达到和超过苏麦三号的新品系有望对我国及全世界小麦育种发挥重要作用。在2017年6月12日中国科学院遗传与发育生物学研究所召开的主要作物染色体工程育种讨论会上，韩方普研究员向参加会议的曹晓风院士王永红研究员等“主要作物染色体工程育种”项目专家组成员，以及主要从事作物染色体细胞工程育种工作的科研人员详细介绍了这项重要研究进展。实验室利用从国外引进的小麦野生基因资源。

来源：科学网

2017-06-15

原文：<http://news.mlnews/2017/6/379513.shtm>

权威发布

《上海市食品药品监督管理局2017年政务公开工作要点》的通知

2017年，上海市食品药品监督管理局认真贯彻市委、市政府关于全面推进政务公开工作的部署及要求，全面落实《2017年上海市政务公开工作要点》和国家食药监总局《2017年政务公开工作实施方案》提出的各项任务，结合本市食品药品监管工作实际，继续加大食品药品监管公开力度，建立健全政务公开制度体系，推进食品药品监管工作决策、执行、管理、服务、结果公开，加强解读回应，扩大公众参与。

一、推进食品药品监管重点领域政务公开

1.做好重大工作落实情况公开。加大本市食品药品监管领域重大决策、重要改革和重点工作落实情况公开力度，加大对市委、市政府和国务院食安办、国家食药监总局决策部署贯彻落实结果的公开力度。重点公开服务自贸试验区和科创中心建设两项国家战略、“放管服”改革、《上海市食品药品安全“十三五”规划》《上海市食品安全条例》《上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案》，以及本市药品医疗器械审评审批制度改革等各项工作的推进落实情况。

2.做好监督检查信息公开。落实食品药品安全监管“双随机、一公开”制度，随机抽取食品药品生产经营者、检查人员名单，做好食品药品生产经营企业监督检查信息公开工作，做到检查结果及查处结果及时向社会公开。（政策法规处牵头，食品药品各处室配合）推进食品药品召回、虚假宣传/违法广告查处、不良反应（事件）年度报告等信息公开力度。及时公开药品认证公告信息及证书收回注销信息。推进医药代表登记备案信息公开工作。

3.做好行政处罚信息公开。推进食品药品安全违法行为处罚信息公开，按照国家食药监总局部署，进一步规范食品药品行政处罚决定书制作，探索行政处罚决定书全文公开，在市局政务网站公开严重违法企业与责任人“黑名单”。

4.做好监督抽检信息公开。强化食品安全抽检信息每周公开机制与药品监督抽验质量公告每月发布机制，定期发布医疗器械、化妆品产品抽检质量公告，公布抽检总体情况、发现的主要问题和不合格食品药品核查处置情况。

来源：上海食药监督管局 2017-06-13

原文：<http://www.foohanghai/191495.html>

权威发布

国家食药监总局关于贯彻实施《食品生产许可管理办法》有关问题的通知

《食品生产许可管理办法》已于2015年10月1日实施。制度实施以来，各地积极转变观念，加强制度宣传，深入贯彻总局改革思路 and 措施，多措并举推动食品生产许可改革工作落实，有效保证了食品生产许可改革工作顺利过渡。但由于此次制度修订变革事项较多，各地在实施过程中有政策把握不准、工作标准不统一的问题。为强化食品生产许可工作指导，统一工作规范，现就贯彻实施《办法》有关事项重申和明确如下：

一、许可审批有关问题

(一) 关于产业政策的执行。食品生产许可申请人应当遵守国家产业政策，执行《国务院关于发布实施〈促进产业结构调整暂行规定〉的决定》、《国务院关于实行市场准入负面清单制度的意见》、国家发展改革委关于《产业结构调整指导目录》有关规定以及质检总局、国家发展改革委《关于工业产品生产许可工作中严格执行国家产业政策有关问题的通知》

来源：国家食药监总局

2017-06-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/066.html>

食药监总局：食品快速检测不能替代常规食品检验

食药监总局近日印发关于规范食品快速检测方法的意见。食品快检不能替代食品检验机构利用常规实验室仪器设备开展的食物检验活动，不能用于食品安全监管工作中的食物抽样检验。

食物快检是指利用快速检测设施设备按照食物药品监管总局或国务院其他有关部门规定的快检方法，对食物进行某种特定物质或指标的定性检测的行为。食物快检主要适用于需要短时间内显示结果的禁限用农兽药、在饲料及动物饮用水中的禁用药物、非法添加物质、生物毒素等的定性检测，检测主要针对食用农产品、散装食物、餐饮食物、现场制售食物，对于预包装食品原则上以常规实验室检验为主。

监管人员应当严格按照快检方法使用要求规范操作，详细记录检测食物品种和名称、数量、检测项目、检测日期、检测方法、检测人员姓名、检测结果以及所使用的快检产品生产企业、产品型号批号等信息。食物药品监管部门和监管人员对所检食物的快检项目结果负责。

来源：中国新闻网

2017-06-09

原文：<http://news.foodmat431942.html>

权威发布

食药总局关于1批次食用油和 1批次糕点不合格情况的通告

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、糕点、饼干、方便食品和茶叶及相关制品等5类食品416批次样品，抽样检验项目合格样品414批次，不合格样品2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：食用油、油脂及其制品112批次，不合格样品1批次；糕点99批次，不合格样品1批次。饼干44批次，方便食品53批次，茶叶及相关制品108批次，未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一) 晟麦旗舰店在天猫（网站）销售的标称辽宁晟麦实业股份有限公司生产的有机大豆油，溶剂残留量检出值为14.1mg/kg，国家标准规定为不得检出。初检机构为国家食品质量安全监督检验中心，复检机构为大连市食品检验所。

(二) 贝夫食品旗舰店在天猫（网站）销售的标称南安联华食品有限公司生产的绿豆糕，过氧化值（以脂肪计）检出值为0.61g/100g，比国家标准规定不超过0.25g/100g高出1.44倍。检验机构为湖南省食品质量监督检验研究院。

三、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辽宁、福建等省食品药品监督管理局责令生产企业查清产品流向，召回不合格产品，分析原因进行整改，并依法予以查处；要求浙江等省食品药品监督管理局责令网络食品交易平台对不合格产品立即采取下架等措施，控制风险，依法予以查处，立即查清入网经营者信息，并将入网经营者信息及时通报相关食品药品监管部门。不合格食品生产经营者所在地省级食品药品监管部门自通告发布之日起7日内向社会公布风险防控措施，3个月内向国家食品药品监督管理总局报告查处情况并向社会公布。

来源：国家食药监管局 2017-06-13

原文：<http://news.foodmate.net/2074.html>

预警通报

出口玻璃杯铅超标 已销往欧盟五国

食品伙伴网讯 欧盟食品饲料类快速预警系统显示，6月6日波兰通过RASFF通报我国一批次出口玻璃杯不合格。不合格原因为，铅迁出超标。据了解，不合格玻璃杯已被销往捷克、法国、波兰、英国、斯洛伐克，检出铅3.84、3.99、3.5、3.88mg/项。

食品伙伴网提醒出口企业，出口带装饰玻璃杯时应关注杯口边缘的重金属溶出量，同时应加强对欧盟法律法规的了解，并按照进口国的要求加强对产品的检测，确保产品符合进口国的要求

来源：食品伙伴网 2017-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/7.html>



卢森堡发生家禽高致病性禽流感疫情

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织消息，6月9日卢森堡向OIE报告称，自5月30日起，卢森堡4个农场发生高致病性H5N8禽流感疫情。本次疫情事发农场位于卡佩伦、迪基希、梅尔施、卢森堡。

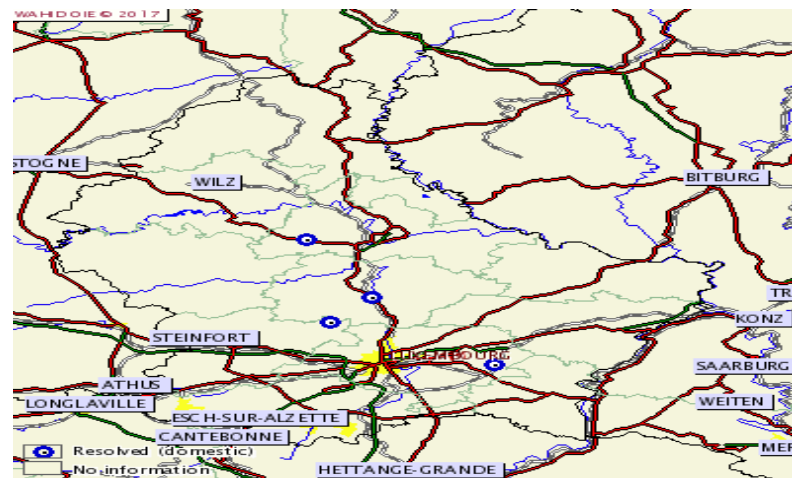
本次疫情或由引进新动物引发。

为控制疫情，目前卢森堡已采取选择性销毁、消毒等措施。

疫情仍在继续，卢森堡将及时发布最新进展。

来源：食品伙伴网 2017-06-12

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



预警通报

美国召回染李斯特菌的果蔬快餐

美国发布通报称，美国Club Chef LLC宣布召回10快餐，因为产品可能被李斯特菌污染。

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。

受召回产品为果蔬快餐，品牌有2个，分别为Fresh Selections by Kroger、Club Chef LLC，保质期至2017年6月11日、6月12日。

美国Club Chef LLC公司建议购买相关食品的消费者将产品丢弃，不要食用。

来源：食品伙伴网 2017-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/3.html>



澳大利亚召回染李斯特菌的烟熏三文鱼

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，5月30日澳新食品标准局发布最新召回信息称，澳大利亚Mures Fishing Pty Ltd公司宣布召回一款烟熏三文鱼，因为产品可能受李斯特菌污染。

受召回产品的名称为Mures Hot 烟熏三文鱼，规格不一，有效期至2017年6月9日。产品在澳大利亚塔斯马尼亚的零售店有售。召回原因为，疑受李斯特菌污染。

澳新食品标准局表示，李斯特菌会引起孕妇、胎儿、老年人、免疫力低下人群感染。

来源：食品伙伴网 2017-06-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/0.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23周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第23周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有8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
2017-6-6	西班牙	花生	2017.AZU	黄曲霉毒素	通知当局，产品未在市场销售	拒接进口通报
2017-6-7	意大利	剪刀	2017.BAI	铬迁出量超标	再次派送，海关密封运至目的地	拒绝进口通报
2017-6-7	意大利	不锈钢锅	2017.BAG	总迁移量超标	海关密封，未在市场销售	拒绝进口通报
2017-6-8	荷兰	罗非鱼	2017.0817	兽药残留超标	销售状况不明	信息通报
2017-6-6	波兰	玻璃杯	2017.0787	铅迁出超标	市场召回，分销至其他成员国	预警通报
2017-6-8	捷克	塑料餐具	2017.0814	甲醛迁出超标	市场召回，未分销	信息通报
2017-6-9	芬兰	绿茶	2017.BAX	检出呋虫胺	官方扣留，未在市场销售	拒绝进口通报
2017-6-7	西班牙	花生	2017.0811	黄曲霉毒素超标	召回，分销至其他成员国	信息通报

来源：食品伙伴网

2017-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/432121.html>