

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2017年7月

第二十七期



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

网络订餐出台配送箱消毒标准 .....	5
我国建立食品安全标准体系涵盖1200多个国家标准 .....	6
欧盟修订万寿菊提取物及精油使用规定 .....	6
缅甸将制定15种瓜果的合法认证法规 .....	7
巴西拟修订食品中食品添加剂使用标准 .....	7

### 行业资讯

啤酒促销价格低过矿泉水 旺季来临销量上涨三至五成 .....	8
热带作物“一转身”迈进高端市场 .....	8
中国肉牛产业如何“牛”起来 .....	9
桃李面包上半年净利下滑 .....	10
中牧集团完成产业链布局 乳业“国家队”再添新丁 .....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2017中国国际食品博览会再度启航..... 11
- 第十届辽宁国际农业博览会7月27日开幕..... 12

### 培训信息

- CCAA认可的ISO22000实习审核员..... 13

### 技术前沿

- 基因测序揭示小麦驯化的关键基因突变..... 14
- 科学家用真菌保护巧克力“妈妈”可可树..... 14
- 美国研究发现嗅觉影响体重..... 15
- 美国研究发现孕期饮酒影响后代健康..... 16
- 日本通过基因编程技术提高土豆粘性成分含量..... 16
- 我国科学家攻克韭蛆防治难题..... 17

## 目录 Contents

### 权威发布

- 总局关于3批次特殊膳食食品不合格情况的通告..... 18
- 上海市食品药品监督管理局关于公布2017年第27期省级食品安全监督抽检的公告.. 19
- 关于批准发布《猪肉糜类罐头》等312项国家标准的公告..... 19
- 国家食药监总局发布奶酪的消费提示..... 20

### 预警通报

- 巴西再曝“问题肉” 智利肉制品协会主席吁莫购..... 21
- 韩国对“汉堡病”恐怖持续扩散，各快餐店公布烤制肉饼规..... 21
- 日本札幌啤酒误将装有白水的烧酒样品混入商品出售..... 22
- 加拿大通报缅甸一批次水产品不合格..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第26周）..... 23

## 法规标准

### 网络订餐出台配送箱消毒标准

去年3月15日,《北京青年报》发部分送餐平台送餐箱一年不消毒送餐平台对清洁消毒无具体要求》一文,指出部分送餐箱存在卫生安全问题,而外卖送餐环节没有统一的清洁消毒标准。北京青年报记者获悉,经过一年的酝酿起草,昨日下午,网络订餐首个配送箱消毒标准正式出台,对送餐箱的感官指标、微生物限量指标以及餐饮配送箱(包)清洗消毒方法作了明确规定。

首个送餐箱(包)消毒标准正式发布

近年来,网络餐饮平台发展规模呈急速发展态势,配送环节食品安全越来越受到消费者关注。国家食品药品监督管理总局正在制定《网络订餐监督管理办法》,在今年2月发布的征求意见稿中指出:送餐人员应当保持个人卫生,使用安全、无害的配送容器,并保持容器清洁。一些城市已经开始实施的地方立法中,对送餐容器也做了相关规定。比如《北京市网络食品经营监督管理办法》(试行)中有明确的表述:送餐容器和食品包装应清洁、密闭、完好,送餐设备应定期消毒,符合食品安全标准要求,确保送餐过程食品不受污染。

昨天上午,在北京举行的中国烹饪协会团体标准发布会上,饿了么携手百度外卖作为网络订餐行业配送环节团体标准的起草单位,在中国烹饪协会指导下联合发布了行业内第一个配送箱消毒标准。

消毒后的内环境应比纸巾更干净

标准指出,餐饮配送箱(包)应采用具有防霉效果的材料。餐饮配送箱(包)用于存放餐品不得存放与餐品无关的物品。餐饮配送箱应定期清洗消毒,应采用适合的清洗消毒方法对餐饮配送箱(包)进行清洗消毒。并对洗涤剂、消毒剂以及配制洗涤剂溶液和消毒液所使用的水做出标准,包括感官指标和微生物限量指标。感官方面餐饮配送箱(包)内外表面应干净,无破损不得有附着物,不得有油(汤)渍、泡沫和异味。

送餐箱的微生物限量指标也有了明确规定,比如大肠菌群不得检出,菌落总数小于100 CFU/cm<sup>2</sup>。“这个数量是个什么概念?我国法规规定的纸巾表面菌落总数合格指标的一半。通俗地讲,就是送餐箱消毒后的内环境应该比纸巾更干净。”标准起草人苗虹介绍说。

来源:北京青年报

2017-07-12

原文: <http://news.foodmat7/07/435878.html>

## 法规标准

### 我国建立食品安全标准体系 涵盖1200多个国家标准

婴幼儿奶粉营养成分要求是什么？不同种类食品可以使用哪些食品添加剂？食品生产经营过程有哪些卫生要求？随着我国建立起食品安全标准体系，关心的问题，可以有据可查。

记者从国家卫生计生委10日举办的食品安全宣传周活动上获悉的，我国历时7年建立起现行的食品安全标准体系，完成了对5000项食品标准的清理整合，共审查修改1293项标准，发布1224项食品安全国家标准。

这些食品安全标准大致包括8个方面，主要有食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等物质的限量规定；食品添加剂的品种、使用范围、用量规定；食品生产过程的卫生要求；与食品安全有关的食品检验方法和规程等。

“我国的食品安全标准是按照最严谨的要求来建立的，并且在不断地完善中。”我们要对两端都进行严格要求。”

来源：新华社

2017-07-11

原文：<http://shipin.people914-29396899.html>

### 欧盟修订万寿菊提取物及精油使用规定

2017年7月10日，欧盟发G/TBT/N/EU/491通报，修订欧洲议会和理事会关于化妆品的条例（EC）第1223/2009号条例附件二和三，修订内容为：1. 将万寿菊（*Tagetes erecta*）提取液和精油列入附件二中禁用使用物质清单；2. 对印加孔雀草（*tagetes minuta*）、提取物及精油和孔雀草（*Tagetes patula*）提取物及精油使用限量和范围在附件三列表做了规定。本通报拟生效日期在欧盟官方公报刊登20天后。

来源：国家质检总局 2017-07-12

原文：<http://news.foo17/07/435931.html>



## 法规标准

### 缅甸将制定15种瓜果的合法认证法规

2017年7月9日，据缅甸金凤凰中文报消息，从农业、畜牧与灌溉部消息，为了给15种农产品提供GAP（良好农业规范）认证，将制定认证所需的法规及指南。其负责人称，农业部下属相关部门已经制定了GAP Protocol及Guide Line，并于上周提交农业部，目前等待Guide Line的批准。可能还要等一段时间，但这是按照联邦部门的审核程序进行。

据悉，当局计划优先提交GAP认证的包括12类瓜果及农作物共15类。计划申请认证的瓜果及农作物分别为芒果、柚子、火龙果、西瓜、黄瓜、稻谷、豆类、油作物和卷心菜、西红柿、辣椒等。GAP认证标准草案将与省邦瓜果种植销售商进行协商制定。

来源：厦门WTO工作站 2017-07-12

原文：<http://news.fo07/435958.html>



### 巴西拟修订食品中食品添加剂使用标准

2017年7月5日，巴西卫生监督局发布25351.468974/2011-69咨询文件，拟修订食品中食品添加剂使用标准，主要内容包括：

1. 修订了食品中允许使用的食品添加剂目录；
2. 将抗坏血酸钾等食品添加剂在食品中的适用限量修改为按照生产需要适量使用；
3. 规定了肉类产品加工过程和食用肉类产品不允许添加的成分，修订食用肉类产品（肉制品）允许使用食品添加剂的使用限量标准。

来源：厦门WTO工作站 2017-07-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017ml>



## 行业资讯

### 啤酒促销价格低过矿泉水旺季 来临销量上涨三至五成

随着气温大幅度攀升，啤酒、扎啤进入夏季销售旺季。记者走访城区一些大型超市及夜间排档、餐馆发现，品牌啤酒早已占据了显眼的展柜，一些啤酒商家为了抢夺市场份额搞降价促销，部分啤酒单价更是接近矿泉水的价格。

记者在太白路某大型购物广场看到，各品牌啤酒都开展了大力度促销活动。其中，原价每箱130余元的国产知名品牌听装啤酒，打出了“买一赠一”活动。此外，各品牌啤酒也均打出了“会员价”、“促销价”、赠饮等促销活动。

“现在啤酒促销力度还是蛮大的，比如我们这有一款6连装的品牌啤酒，原价是19元一包，促销价9.9元一包，折合下来每听啤酒1.65元，而一些知名品牌的高档矿泉水价格都在三四块钱左右，所以这啤酒卖的还不如水贵。”据超市促销员介绍，最近几天由于气温升高，啤酒销量增长明显，而且选购整箱大包装的顾客也比平时多。

来源：东方圣城网 2017-07-07  
原文：<http://news.foodma7/435478.html>

### 热带作物“一转身”迈进高端市场

近年来，热带作物在我国南方地区实现了大面积种植。随着科技的进步，热带作物的产品质量和附加值有了很大提升。专家建议，要以提高产业质量效益为核心，全面提升热作产业市场竞争力和现代化水平。

热带作物是适于热带地区栽培的各类经济作物总称。人们通常所熟悉的热作有橡胶、荔枝、咖啡、胡椒、香蕉，等等。2016年，我国热带作物种植面积1.48亿亩，总产量2.11亿吨，总产值3507亿元，产品出口总额200亿元以上，产业发展总体上呈稳中有进态势。

这是记者日前在2017年全国高端热作暨中国国际荔枝产业会上获悉的。

据了解，热带作物对热量条件要求较高，在年绝对低温多年平均值0℃以上、年降水量1000毫米以上地区才能正常生长。“我国是世界热作生产大国，热作资源类型丰富，热作产品经济附加值高，市场需求大，产业发展潜力也是巨大的。”与会专家一致认为。

来源：经济日报 2017-07-13  
原文：<http://news.foodmate.net436041.html>



## 行业资讯

### 中国肉牛产业如何“牛”起来

最近一段时间，中国牛肉市场颇不平静。美国牛肉来袭，在消费者、经营者、生产者心里都掀起了不同程度的波澜，价格、品质、产业冲击等成为热议话题。那么，美国牛肉14年后解禁再入华，会给中国市场和肉牛产业带来什么影响？中国肉牛产业现状如何？面临什么挑战？面对激烈市场竞争，该如何转型升级绿色发展？本报记者进行了追踪采访。

#### 美国进口牛肉冲击有限

数据显示，美国进口牛肉并没有人们预想的那么便宜。从中粮“我买网”“天天果园”等销售平台可以看到，美国牛肉价格并不亲民，一斤至少百元以上。

据国家质检总局公告，中国此次允许进口的美国牛肉需满足多重条件，包括月龄、可追溯养殖记录、不得检出中国法律法规禁止的非天然产生的兽药、促生长剂、饲料添加剂和其他化合物等。再加上各种税及通关代理等费用，价格优势并不突出。此外，首批上线开售的美国牛肉是“冷鲜”而非冷冻的肉品，必须空运加全程冷链才能保证。这些因素都造成美国牛肉质优价更高的现实。

另据业内人士分析，从长期来看，受运输周期和距离影响，美国出口中国的牛肉多数只能以冻肉形式存储，这并不符合中国人偏爱冷鲜肉的消费习惯。并且，重新放开美国牛肉进口，不会贸然提升总进口规模，因此，美国牛肉造成的竞争将主要在澳大利亚、巴西等出口国之间展开。

伴随中国肉牛产业整整走过20年的从业者，内蒙古科尔沁牛业股份有限公司董事长李和认为，放开美国牛肉进口对中国市场冲击并没有想象中那么大。“中国牛肉市场经历过好几个世界级牛肉大国的进口冲击波，无论澳大利亚还是巴西牛肉，都没对中国牛肉产业带来颠覆性影响，美国牛肉的到来也没那么可怕。”

“全球化市场对任何国家都非常重要，没有国家愿意被孤立出这个市场，贸易往来对双方都有好处。”消费者能够买到更便宜或质量更好的产品，同时也都希望自己的产业发展得更好，以便得到进入别国市场的机会。拿进出口牛肉来说，出口国如果国内肉牛产量过剩，出口会改变过剩局面，增加额外收益；进口国则可以改善国内供给，增加消费选择。”

来源：农民日报

2017-07-11

原文：<http://shipin.7/0711/c85914-6900.html>

## 行业资讯

### 桃李面包上半年净利下滑

桃李面包7月10日2017年上半年度业绩快报，今年上半年，桃李面包营收增长24.39%，归属于上市公司股东的净利润下滑3.23%。

对于营收有较大的增长，桃李面包表示，主要原因在于强化了营销渠道和服务，拓展新市场增加了销售终端数量。

桃李面包2016年年报显示，桃李面包一直主要从事以面包及糕点为核心的优质烘焙类产品的生产及销售，以“中央工厂+批发”的模式运营，公司主要产品为“桃李”品牌面包，目前拥有三大系列30余个品种，其中三大系列包括软式面包、起酥面包、调理面包。此外，公司还生产月饼、粽子等产品，主要是针对传统节日开发的节日食品。目前，公司主要通过直营和经销两种模式进行销售：一是针对大型连锁商超（KA客户）和中心城市的中小超市、便利店终端，公司直接与其签署协议销售产品的模式；二是针对外埠市场的便利店、县乡商店、小卖部，公司通过经销商分销的经销模式。

来源：北京商报

2017-07-11

原文：<http://news.foodma7/07/435749.html>

### 中牧集团完成产业链布局 乳业“国家队”再添新丁

中国牧工商（集团）总公司（简称中牧集团）日前宣布已完成对纽瑞滋（上海）公司的战略入股，至此中牧集团已投资数十亿元完成了乳业全产业链布局，央企主导的乳业“国家队”继中粮蒙牛之后，再添新丁中牧纽瑞滋。中牧集团在新西兰投资的5万吨级、占地400亩的奶粉原料工厂，也将在2018年投产，并与伊利、蒙牛（雅士利）等在新西兰投资项目的生产规模、产品结构相当。

此前，中牧集团已经完成对新西兰马陶拉项目和BODCO项目的战略投资并获商务部、发改委备案，其中马陶拉乳业项目是原料工厂，生产婴幼儿配方乳粉基粉、全脂奶粉、脱脂奶粉，BODCO项目是罐装工厂，生产婴儿奶粉、成人奶粉等。在完成对纽瑞滋的增资控股后，已构建完整的乳业产业链。在全产业链模式下，马陶拉项目将为BODCO提供原料支持，纽瑞滋为马陶拉、BODCO提供销售支持。

来源：中国经济网

2017-07-12

原文：<http://news.foodmate7/435858.html>

## 展会报道

### 2017中国国际食品博览会再度启航

由中国商务部批准，中国食品工业协会主办、光明食品（集团）有限公司承办的“2017中国国际食品博览会”将于2017年11月16日至18日在上海展览中心隆重举行。

5月23日，食博会组委会在沪举办了“2017中国国际食品博览会筹备工作会议暨新闻发布会”，向广大展商、媒体介绍2017中国国际食品博览会筹备情况及相关内容，中国食品工业协会、光明食品（集团）有限公司领导出席了发布会。共有来自于各地食品工业协会、各地农垦、农业局、各行业协会、光明食品集团等近百家食品企业参与了本次会议。

2017中国国际食品博览会，以“对话、引领、共生”为主题，将在前三届的基础上，更加注重国际化、专业化和市场化，努力将其打造成为食品产业创新成果的发布平台、中国食品产业跨界合作的贸易平台、引领中国食品产业走向国际市场的传播平台、推广新产品、新业态和新模式的交流平台以及食品产业集团整体形象和综合实力的展示平台。

2017中国国际食品博览会，将共筑多元共生的价值生态圈，用创新引领产业潮流，从品牌营销、前沿科技，产业趋势等角度出发，打造成为面向全球食品生产、全产业链上下游最新发展成果。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-07-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/07/435965.html>



## 展会报道

### 第十届辽宁国际农业博览会7月27日开幕

人民网沈阳7月12日电（孝媛） 本网从沈阳市政府今天召开的新闻发布会上了解到，第十届辽宁国际农业博览会暨第十七届中国沈阳国际农业博览会将于7月27—30日在沈阳国际展览中心举行，同时，已开通的线上展示和交易平台——“农博网”将使农博会真正实现永不落幕。

辽宁国际农业博览会和中国沈阳国际农业博览会每年九月开展，是国家农业部重点支持的中国十大农业展会，也是东北地区影响力最大的农业展示交易盛会，已形成辽沈精品展、有机绿色食品展、国际红酒展、特产展、种业展、农资展、电子商务等七大经典主题展。今年，农博会首次提前两个月开幕，展期为7月27—30日，首日为专业观众日，第二天至第四天是大众观展日。

据了解，本次展会设4个展馆，每个展馆都较往年更具特色。E1馆为综合馆，今年组委会在该馆首次创设馆头，馆内含省内各市及协办单位等24个展区，重点突出沈阳十大农业品牌、电子商务辽宁馆和省内各市农业精品；W1馆为休闲农业馆，首次引用场景化的概念布展，将辽沈地区重点休闲农业项目、特色乡村、锡伯族文化和辽金文化主题展区全新展示在人们面前。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-07-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/07/436026.html>



## 培训信息

### CCAA认可的ISO22000实习审核员

起止日期	2017-08-07 至 2017-08-11
培训分类	体系认证
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	有意向成为FSMS注册审核员的学员；希望深入学习FSMS体系的学员；
培训周期	3天
培训费用	2700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	<p>1.食品安全管理体系标准： a) 食品安全管理体系标准发展概况； b) GB/T22000 标准每项条款的内容和要求； c) GB/T22000 标准中的术语； d) 食品安全管理原理及其运用； e) 用于文件、数据和记录的授权、安全、发放、控制的信息系统和技术； f) 食品安全质量管理工具及其运用（如危害分析、判断树、风险分析、统计过程控制等）</p> <p>2.食品安全领域专业知识： a) 食品安全管理知识： 1) 食品安全管理及其相关术语； 2) HACCP原理、食品安全危害识别及评价技术；</p>
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

2017-03-11

原文：<http://train.foodmate.net/show-3453.html>

## 技术前沿

### 基因测序揭示小麦驯化的关键基因突变

从野草到人类主粮之一，小麦在被驯化的过程中发生了巨大变化。一个国际科研小组对野生小麦进行基因测序，发现了控制穗轴易碎性的两组基因，它们在小麦驯化过程中起着关键作用。这一发现有助于培育更好的小麦品种。

位于今天中东地区被称作“新月沃地”的区域，是小麦的起源地。大约1万年前，这里的居民开始种植小麦，筛选适合种植和收获的性状，其中之一就是供麦粒附着的穗轴不再易碎。野生小麦的麦粒成熟时，穗轴变脆，容易碎裂，有助于在风力作用下把麦粒散播出去、繁殖下一代。

但这对人类采集麦粒非常不方便，带有使穗轴不变脆的“硬轴”基因突变的小麦受到青睐，并逐渐被人类驯化。现在经过驯化的小麦品种都有硬轴，穗轴在收割时仍保持完整。

研究人员将野生小麦与驯化品种的基因进行对比，发现有两个基因簇在驯化品种中失去了活性，它们可能是穗轴易碎性的关键。通过基因改造技术，恢复其中一个基因簇的活性后，小麦穗轴呈现出上半部分易碎、下半部分不易碎的特征。

来源：新华网

2017-07-10

原文：<http://news.foodmate.net/435727.html>

### 科学家用真菌保护巧克力“妈妈”可可树

巧克力好吃，可可树难栽，它非常容易受病害侵袭。科学家最近发现，健康的成年可可树叶上的真菌，可以增强幼苗对一种重要病菌的抵抗力，帮助提高可可产量、保障巧克力供应。

美国印第安纳大学和巴拿马史密森热带研究所的科学家在英国《皇家学会学报B辑》上报告说，实验表明母树树叶上的真菌可使棕榈疫霉给可可幼苗带来的损伤下降一半。

研究人员对可可种子进行灭菌处理，在无菌室中培养成幼苗，确保它们不携带微生物。然后分成3组，其中一组的种植盆中放上健康可可树的落叶，一组放上森林里取来的多种落叶，另一组不放树叶，幼苗都放置在森林环境中生长一段时间。

随后，研究人员将幼苗移回温室，用棕榈疫霉感染它们。3组幼苗都受到了侵害，其中没放树叶的一组受损最严重，放置健康可可树落叶的幼苗情况最好。微生物培养和基因测序都表明，起保护作用的是可可树叶上的一种常见真菌。

来源：新华网

2017-07-10

原文：<http://news.foodmate.net/35728.html>

## 技术前沿

### 美国研究发现嗅觉影响体重

食品伙伴网讯 据外媒报道,《细胞代谢》(Cell metabolism)杂志刊登一项最新研究发现,实验中的老鼠吃高热量食物变胖后,再移除嗅觉功能,结果体重减掉三分之一。

美国加州大学柏克莱分校(UC Berkeley)分子生物学家安德鲁·迪林(Andrew Dillin)研究团队想搞明白,人发胖关键在于食物,还是感受食物的嗅觉。

实验发现,当摄取高热量食物而变胖的老鼠,大脑里的嗅觉细胞被研究人员移除后,他们的体重降低了三分之一,而且体重减轻确实是来自于脂肪的消失。

迪林对于这个结果表示震惊,因他原以为发胖的老鼠减肥成功是吃得少,很显然并非如此。

研究人员指出,嗅觉关乎许多看来是没有关联的基本功能,像是新陈代谢以及对于压力的反应等等,那些嗅觉不灵敏的老鼠,体内的肾上腺素高于嗅觉正常的,因此嗅觉不灵的老鼠,身体燃烧脂肪更显著。

研究人员称,嗅觉不灵且肾上腺素高的老鼠,极可能是因肾上腺素的作用,影响了整个新陈代谢作用。

然而目前的研究仅限于实验阶段,何时才能展开人体实验,并确定人体的体重增减和嗅觉的关系,有待进一步了解。

来源: 食品伙伴网 2017-07-11

原文: <http://news.foodmate.n35787.html>



## 技术前沿

### 美国研究发现孕期饮酒影响后代健康

食品伙伴网讯 据外媒报道,《大脑皮层》杂志刊登一项美国研究发现,孕妇在孕期饮酒造成的影响,可能波及子孙后代。

加州大学河边分校(UC Riverside)神经科学家与心理学教授霍夫曼主持了这项研究。

霍夫曼表示,以往仅仅知道孕妇饮酒恐影响胎儿日后生长发育,不至于影响后代子孙,但实则不然,影响会代代相传,甚至影响到后代子孙的身体健康。

研究人员利用老鼠进行了这项研究。研究观察了三代老鼠受酒精的影响。

研究发现,受酒精直接影响的第一代实验鼠,发生了基因与大脑新皮质(neocortex)异常的现象,这样的异常也出现在后两代未受酒精直接影响的实验鼠里。

霍夫曼表示,新皮质是大脑的外层,处理复杂的思想、语言和使我们成为独特人类的高级功能。研究显示,怀孕期间饮酒,不只伤害胎儿,更波及子孙后代。

来源:食品伙伴网 2017-07-12

原文:<http://news.foodmate.n07/435968.html>

### 日本通过基因编程技术提高 土豆粘性成分含量

据日媒报道,日本基因编程学会中东京理科大学研究组报告称,通过基因编程技术培育提高了粘性成分含量的土豆。

该研究组在水稻中发现了提高基因编程效率的基因,再结合crispr-cas9基因编程新技术,将植物细胞内的目的基因去除效率比以往提高了7倍。通过该技术,土豆中的直链淀粉含量降低,随之支链淀粉含量增高。土豆在工业中作为工业用粘合剂原料使用,通过基因编程技术改良土豆也更易于作为粘合剂原料使用。

来源:食品伙伴网 2017-07-10

原文:<http://news.foodmate.ne7/435624.html>





## 技术前沿

### 我国科学家攻克韭蛆防治难题

我科学家经过不懈努力，成功攻克韭蛆防治难题，制服了这个农产品质量安全“头号杀手”。日前，中国农业科学院在山东省寿光市组织召开了“日晒高温覆膜法”防治韭蛆新技术示范现场会，专家组实地考察了示范现场并听取项目组科研示范情况汇报，对该项新技术予以高度评价。

中国农业科学院蔬菜研究所所长孙日飞说，韭蛆是危害韭菜的毁灭性害虫，防治该害虫时不合理使用农药是造成韭菜质量安全问题频发的关键因素。

2013年，在公益性行业（农业）科研专项“作物根蛆类害虫综合防治技术研究与示范”等项目的支持下，中国农科院蔬菜花卉研究所联合国内30多家科研院所、教学单位进行深入攻关，在系统研究韭蛆的生物生态学特性、田间发生危害规律与灾变机制的基础上，发现韭蛆具有极其不耐高温的特点，并在此基础上，发明了“日晒高温覆膜”防治韭蛆的新技术。不仅农户每亩节省生产成本2000元以上，而且韭菜生产不再需要农药防治韭蛆，保证产品绿色化。

专家组认为，该技术是一项绿色、经济、简便、实用的根部害虫防治的革命性新技术，是害虫绿色无害化防控的典范，该技术的应用将有力促进我国韭菜产业的发展。

来源：人民日报

2017-07-10

原文：<http://news.foodmate.net/435656.html>



## 权威发布

### 总局关于3批次特殊膳食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肉制品、食糖、速冻食品、糖果制品、特殊膳食食品和饮料等6类食品412批次样品，抽样检验项目合格样品409批次，不合格样品3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：特殊膳食食品51批次，不合格样品3批次。肉制品44批次，食糖43批次，速冻食品11批次，糖果制品73批次，饮料190批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一) 广州市搜洋岛进出口有限公司销售的标称康泰永信国际贸易(北京)有限公司(原产国：奥地利)经销的纯大米米粉，钠检出值为0.11mg/100kJ，比产品包装标签明示值(0.6mg/100kJ)低81.7%；水分检出值为7.30%，比标准规定(不超过6.0%)高出21.7%。检验机构为武汉食品化妆品检验所。

(二) 西安市雁塔区童可可孕婴童生活馆销售的标称西安市千仕和营养食品有限公司生产的僮畅清清婴幼儿谷物辅助食品，黄曲霉毒素B1检出值为0.8 $\mu$ g/kg，比标准规定(不超过0.5 $\mu$ g/kg)高出60%。检验机构为深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心。

(三) 淘宝妈妈放心宝宝开心在淘宝(网站)销售的标称南昌爱呵实业有限公司生产的营养米粉(淮山多维配方)，钠检出值为0.69mg/100kJ，比产品包装标签明示值(1.73mg/100kJ)低60.1%。检验机构为国家食品安全质量监督检验中心。

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北京、江西、陕西等省(市)食品药品监督管理局责令进口商、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；要求福建、广东、陕西等省食品药品监督管理局责令流通环节有关单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处；要求浙江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、网络食品交易平台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核查处置情况并向社会公布。

来源：国家食药监局

2017-07-11

原文：<http://news.fot/2017/07/435830.html>

## 权威发布

### 上海市食品药品监督管理局关于公布2017年第27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》《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9大类食品，包括：速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及其相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、食用农产品等。抽检样品共计595批次，其中合格591批次、不合格4批次，不合格样品为食用农产品4批次（不合格项目：镉），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：上海食药监局

2017-07-12

原文：<http://news.foodmate.net/7/435966.html>

### 关于批准发布《猪肉糜类罐头》等312项国家标准的公告

国家质量监督检验检疫总局、国家标准化管理委员会批准《开槽平端紧定螺钉》等312项国家标准，现予以公布食品伙伴网备注：

序号	标准号	标准名称	代替标准号	实施日期
1	GB/T 13213-2017	猪肉糜类罐头	GB/T 13213-2006	2018-2-1
2	GB/T 19541-2017	饲料原料 豆粕	GB/T 19541-2004	2018-2-1
3	GB/T 22731-2017	日用香精	GB/T 22731-2008	2018-2-1
4	GB/T 33914-2017	饲料原料 喷雾干燥猪血浆蛋白粉		2018-2-1
5	GB/T 33915-2017	农产品追溯要求 茶叶		2018-2-1
6	GB/T 33916-2017	动植物油脂 常规单位体积质量（每升在空气中的重量）的测定		2018-2-1
7	GB/T 33917-2017	精油 手性毛细管柱气相色谱分析通用法		2018-2-1
8	GB/T 33918-2017	香料 过氧化值的测定		2018-2-1

来源：国家标准化管理委员会

2017-07-12

原文：<http://news.foodm7/435981.html>

## 权威发布

### 国家食药监总局发布奶酪的消费提示

奶酪是指乳在发酵剂与凝乳酶作用下发生凝固并经成熟而制成的固态乳制品，也称作干酪、乳酪或芝士。奶酪是牛乳的精华，一般10斤乳可制作1斤奶酪。奶酪富含蛋白质、钙、磷、维生素等营养成分，尤其是蛋白质含量高且容易吸收；奶酪中的钙含量是牛奶的6~8倍，具有合适的钙磷比，并含有维生素D，大大提高了钙吸收率，适合需要补充钙质的孕妇和老年人食用。此外，经过乳酸菌等微生物及酶的作用，奶酪中不含乳糖，适合患有乳糖不耐症的消费者食用。

一、奶酪种类繁多，购买时注意产品标识

市面上琳琅满目的奶酪种类众多，按照加工工艺可分为天然奶酪和再制奶酪。

天然奶酪是牛乳经凝乳并排出乳清而制成的产品，天然奶酪按水分含量不同又可分为软质、半硬质、硬质或特硬质奶酪。再制奶酪是以天然奶酪为主要原料，加入柠檬酸盐等乳化盐，经加热、乳化等工艺制成的产品。

两者在营养成分、感官品质方面有一定区别：天然奶酪中的蛋白质、钙含量较高，钠含量较低；

再制奶酪口感顺滑，保质期长，便于携带，可添加不同调味料，口味更加丰富。

消费者选购时，可以从以下方面区分这两种奶酪：一是看产品名称标识，再制奶酪在包装上会明确注明“再制奶酪”字样；二是看产品配料表，一般情况下，配料表的第一位置标注为乳或牛乳的产品为天然奶酪，标注为奶酪或干酪的产品为再制奶酪。

二、奶酪吃法多样，注意不同产品保存方法

奶酪吃法多样，切片奶酪可采用面包片夹着食用，也可与蔬菜、煎鸡蛋组合食用；奶油奶酪可用于涂抹面包或拌沙拉；马苏里拉奶酪可做菜（如焗蘑菇、洋葱等蔬菜）及披萨饼；也可将奶酪切丝、切块与红酒相伴直接食用等。

由于奶酪营养丰富，容易发生质量劣变，应关注所购产品的保存条件与保质期。新鲜软质奶酪水分含量较高，应密封冷藏并尽快食用；半硬质奶酪可密封冷藏于冰箱。硬质奶酪应在磨碎后放入密封的容器中冷藏，如需储存较长时间则须冷冻。香气浓郁的奶酪则需密封包装，避免其味道扩散。

来源：国家食药监总局

2017-07-11

原文：<http://news.food017/07/435777.html>

## 预警通报

### 巴西再曝“问题肉” 智利肉制品 协会主席吁莫购买

近日，随着巴西肉制品安全问题再次爆发，智利肉制品协会主席卡洛斯·冈萨雷斯呼吁市民尽量不要购买从巴西进口的肉类。

智利新闻网站7月1日报道，今年3月，有媒体曝出巴西当局因为官商勾结及贿赂行为，使大量过期肉制品依然在市场售卖。随后，智利暂停进口巴西肉类，迫于舆论及政治压力，巴西随后也中止了进口智利水果。两国在次月恢复了暂停的双边贸易。

近日，巴西再次被爆出肉制品安全问题。其中巴西最大肉制品进口国美国已于6月22日暂停进口巴西肉类。与此同时，智利肉制品协会主席冈萨雷斯也呼吁，近期不要购买巴西肉制品。他解释，“目前，巴西肉类存在安全隐患，已经从中检测出含有口蹄疫病菌，尽管这种病菌暂时不会对人体造成危害，但有可能对动物产生严重威胁，因为智利从未在动物身上出现过这类病菌。”

他还强调，有一些不法商人往过期冷冻肉中注射化学药剂，以此去除过期肉质的腐臭味，但这种药剂可以对人体造成致癌的危险。

来源：食南美侨报网

2017-07-10

原文：<http://news.foodmate435711.html>

### 韩国对“汉堡病”恐怖持续扩散 各快餐店公布烤制肉饼规程

韩国一位母亲起诉麦当劳，称自己原本很健康的4岁孩子在韩国京畿道一家麦当劳店食用汉堡之后患上溶血性尿毒症综合征，近九成肾脏功能受损。

吃汉堡为什么会患上溶血性尿毒症综合征？汉堡能不能放心食用？由于汉堡中的肉饼没有熟透，1982年美国曾出现过集体食物中毒，汉堡肉饼中的致病性大肠杆菌是其元凶。感染致病性大肠杆菌之一的肠管出血性大肠杆菌，最初出现腹痛、泻痢、便血等症状，通常幼儿和高龄人群进一步发展成溶血性尿毒症综合征。

麦当劳相关人员还称，所有汉堡肉饼按照规定烤制规程在专用设备中烤制，该设备的最上端托盘温度设定为218.5摄氏度，最下端托盘温度设定为176.8摄氏度，一次能烤制8~9张肉饼。而且为了防止交叉感染，拿取烤制前和烤制后肉饼时所使用手套区分颜色使用，这些手套都是一次性使用产品。

为了让消费者安心食用汉堡，除了麦当劳之外肯德基、乐天、汉堡王等销售汉堡的餐饮企业纷纷公布了烤制汉堡肉饼操作规程。

来源：食品伙伴网

2017-07-12

原文：<http://news.foodmate.net35912.html>

## 预警通报



### 日本札幌啤酒误将装有白水的烧酒样品混入商品出售

日本札幌啤酒10日宣布，误出售了装有白水的样品“红薯烧酒”。该款红薯烧酒为札幌啤酒于今年3月推出的新品，6月有顾客购买后表示“喝起来像水”，这才使厂家发现了样品混入商品出售的情况。

厂家共准备了48瓶样品，其中18瓶可能已混入商品中出售。札幌啤酒表示，样品内装的是白水，即使不慎饮用也不会对身体造成伤害。目前札幌啤酒正在加急回收误出售的样品酒。

来源：人民网 2017-07-12

原文：<http://news.foodmate>

### 加拿大通报缅甸一批次水产品不合格

食品伙伴网讯 据加拿大食品检验署（CFIA）消息，近日加拿大食品检验署更新强制检查清单列表，通报缅甸1批次水产品质量问题。

据了解，1批次水产品来自环球冷藏（仰光）实业有限公司

国家	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期
缅甸	非即食	环球冷藏（仰光）实业有限公司	水产品	感官指标不合格	2017-7-7	2017-7-7
国家	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期

来源：食品伙伴网

2017-07-10

原文：<http://news.foodmate./435671.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27周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第27周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有7例。

来源：厦门WTO工作站 2017-07-10

原文：<http://gpj.mofce/zuixindt/201707/20170702607002.shtml>

日期	通报国	通报号	通报类型	产品类别	通报产品	危害分类	通报原因	通报基础	采取措施	销售情况
05/07/2017	德国	2017.0966	警告通报	头足类动物及其产品	冷冻煮章鱼片	重金属	铅含量过高 (0.48至0.64mg/kg-ppm)	禁止入境-发布寄售	通知有关部门	在其他成员国销售
07/07/2017	斯洛文尼亚	2017.099	信息通报	食品接触材料	硅胶烘焙模具	迁移	挥发性有机成分含量高 (1.27%)	官方对市场进行监控	撤出市场	尚未在通报国销售
07/07/2017	斯洛文尼亚	2017.0991	信息通报	食品接触材料	硅胶烘蛋圈	迁移	挥发性有机成分含量高 (1.35%)	官方对市场进行监控	撤出市场	尚未在通报国销售
07/07/2017	斯洛文尼亚	2017.0993	信息通报	食品接触材料	硅胶烘焙模具	迁移	挥发性有机成分含量高 (0.96%)	官方对市场进行监控	撤出市场	尚未在通报国销售
04/07/2017	意大利	2017.BGA	禁止入境产品通报	食品接触材料	陶瓷碗	重金属	镉 (1.83mg/l), 铅 (10.3mg/l) 迁移	禁止入境-托运扣押	海关扣押	尚未投放市场
04/07/2017	德国	2017.BGB	禁止入境产品通报	食品接触材料	三聚氰胺菜板	迁移	甲醛 (157.8mg/kg-ppm) 迁移	禁止入境-托运扣押	拒绝进口	尚未投放市场
04/07/2017	英国	2017.BGC	禁止入境产品通报	饲料原料	花生仁	霉菌毒素	黄曲霉毒素 (B1=44.1μg/kg-	禁止入境-托运扣押	物理/化学处理	尚未投放市场