您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expector

资讯周刊

2017年8月

第三十三期

DNTS 德诺检测

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

国家优质乳核心标准发布 巴氏鲜奶更营养.....5
饮料行业首项团体标准 《苏打水饮料》正式发布.....6
美国更正果汁和果汁饮料中钙的添加量.....6
欧盟审查多效唑的最大残留限量.....7
加拿大批准刺云实胶用于面包、奶油等食品.....7

行业资讯

饿了么宣布合并百度外卖 联手打造最强本地生活平台.....8
麦当劳将逐渐停止使用抗生素鸡.....8
七月份农业生产和市场价格总体平稳.....9
食用油自给率被曝仅32.2% 油脂多元化扭转依赖进口局面.....9
食药监总局本月密集发布172个获批注册配方 乳业竞争或回归品质.....10

目录 Contents

展会报道

2017第四届中国（上海）国际干燥技术设备展览会.....11
2017第十七届中国（上海）国际高端食品饮料及食品机械展览会.....12

培训信息

检测数据处理及检测质量控制培训.....13

技术前沿

芬兰研发出适用温度范围更大的酵母.....14
加拿大研究人员：均匀膳食可助老人保持肌肉.....14
肥胖率增加和快餐店增多有关系吗？研究显示：并没有.....15
试验表明花生过敏或可治愈.....16
现在改变还不迟 研究称多吃蔬菜能降胆固醇.....16
长期大量服用维生素B可能增加男性肺癌风险.....17

目录 Contents

权威发布

国家食药监总局关于4批次食品不合格情况的通告.....18
农产品合格率连续5年96%以上.....19
上海食药监管局开展2017年秋季中小学校和托幼机构集体用餐专项检查的通知...19
食药举报奖励办法修订 单次举报奖励提高至50万元.....20

预警通报

澳大利亚帕玛拉特召回四款儿童酸奶.....21
加拿大召回未标注乳成分的咖啡糖.....21
美国召回未标注亚硫酸盐过敏原的葡萄干.....22
欧盟三国通报鸡蛋和蛋制品检出氟虫腈问题.....22
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第33周）.....23

法规标准

澳大利亚修订亚洲尖吻鲈进口条件

8月22日，2017第一届中国优质乳工程发展论坛在福州召开。本次论坛发布了《福州宣言》，首次将国家优质乳核心标准明确为天然活性营养。会议指出，牛奶中的天然活性营养只存在于巴氏鲜奶中，未来国内将全面普及巴氏鲜奶，这预示着我国奶业将加速进入巴氏鲜奶时代。

据央广网8月22日消息，本届论坛的主题是“践行国家优质乳工程，引领中国奶业发展方向”。会场上，来自农业部、国家奶业科技创新联盟、中国奶业协会以及福建省农业厅、省奶业协会的领导和奶业专家们，与来自全国各地的乳品企业代表们汇聚一堂，共同探讨践行“国家优质乳工程”的阶段性经验。

“国家优质乳工程是背负着重要的历史使命诞生的”。国家奶业科技创新联盟副理事长、中国奶业协会乳品工业委员会副主任、高级工程师顾佳升介绍，一直以来，我国都是奶业生产和消费大国，但近年来却遭受了进口奶的严重冲击，国内乳品存在严重的消费外溢现象。

2008年来，我国奶业经过九年的励精图治，奶牛养殖标准化、规模化水平得到显著提升;生鲜乳质量指标达国际先进水平;与此同时监管水平大幅提高，乳品整体质量达到历史最好水平。最新的报告显示，国产牛奶2016年抽检合格率99.5%。

在本次论坛的现场，许多业内人士都表达了对“国家优质乳工程”的信心。大家普遍认为，随着“国家优质乳工程”不断深入开展，将解决中国奶业消费信心低迷、竞争力低下、奶业核心营养价值未能得到重视等系列问题，实现中国奶业创新、跨越发展，走向世界前沿的总体目标。

据了解，针对我国奶业当前的困局，“国家优质乳工程”从创建优质乳标识制度、推动奶牛养殖技术升级、全面实施乳制品加工工艺标准化监管三方面入手，以严于欧美的行业标准，从“巴氏鲜奶”品类切入全产业链的角度，在全国、全行业范围内展开。

来源：我要测网　　2017-08-25

原文：http://www.woyaoce.c27523.html

法规标准

饮料行业首项团体标准《苏打水饮料》正式发布

8月18日，中国饮料行业首项团体标准《苏打水饮料》正式发布。该标准由中国饮料工业协会提出，中国饮料工业协会团体标准技术工作委员会归口，将于2018年2月18日正式实施。

随着饮料市场细化、品类多元化发展以及消费者消费习惯养成，风味水饮料，尤其是苏打水饮料发展越来越快。目前市场上以苏打水饮料命名的品牌众多，但产品质量参差不齐，造成消费者对产品认知混乱。

为了引导和规范苏打水饮料的发展，2016年7月，中国饮料工业协会批准《苏打水饮料》团体标准立项计划。按照《中国饮料工业协会团体标准管理办法》的规定，经过立项、起草、征求意见、审查，该标准于2017年8月完成制定与发布程序。该标准将在保障消费者权益，规范和促进苏打水饮料市场健康有序发展方面发挥积极作用。

来源：中国医药报　　2017-08-24
原文：http://news.foodmate.net/2012.html

美国更正果汁和果汁饮料中钙的添加量

据美国联邦公报消息，8月22日美国食品药品管理局（FDA）发布条例，更正果汁及果汁饮料中钙的添加量。

据了解，7月26日美国食品药品管理局发布相关通报，拟修订果汁及果汁饮料中钙与维生素D3的添加量。

按照原先拟定限量，果汁与果汁饮料生产企业使用钙进行产品强化时，钙添加的绝对量应该分别为330mg与130mg，取代以往的RDI比例数值，同时纳入最新版美国食品化学法典参考值更新维生素D3的规格。

然而，8月22日美国食品药品管理局发布勘误通报指出，更正上述通报中钙的添加量，果汁和果汁饮料中钙的正确添加量分别为330mg与100mg。

来源：食品伙伴网　　2017-08-24
原文: http://news.foodmate. 8/440981.html

法规标准

欧盟审查多效唑的最大残留限量

为了解多效唑在植物、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。经过评估，欧盟食品安全局认为，由于缺少部分数据，消费者风险评估仅被认为是指示性的，部分拟定最大残留限量需要进一步的评估。

欧盟食品安全局提议部分限量如下：

商品	现行限量(mg/kg)	拟定限量(mg/kg)
亚麻籽	0.02	0.01
芝麻	0.02	0.01
油菜籽	0.02	0.01
芥菜籽	0.02	0.01
琉璃苣籽	0.02	0.01
亚麻荠	0.02	0.01

来源：食品伙伴网　　2017-08-22

原文：http://news. et/2017/08/440713.html

加拿大批准刺云实胶用于面包、奶油等食品

加拿大卫生部网站消息，8月23日加拿大卫生部发布通告，提议修订《乳化剂、胶凝剂、稳定剂和增稠剂列表》，拟批准刺云实胶（Tara gum）作为食品添加剂用于部分食品。

刺云实胶也称塔拉胶，来源于秘鲁灌木。以豆科的刺云实种子的胚乳为原料，研磨加工后可制得刺云实胶。

加拿大卫生部经过风险评估认为，按照以下使用范围与使用量，将刺云实胶作为食品添加剂是安全的。

使用范围	使用量
面包、奶油、酸菜等	按生产需要量使用
松软干酪、奶油松软干酪	0.5%
冰激凌配料	0.5%，跟其他稳定剂混用时，总量不超过0.5%
冰奶配料	0.5%，跟其他稳定剂混用时，总量不超过0.5%
低热量人造奶油	0.5%，跟其他稳定剂混用时，总量不超过0.5%

来源：食品伙伴网　　2017-08-24

原文：http://news.foodmate8/441045.html

行业资讯

饿了么宣布合并百度外卖 联手打造最强本地生活平台

今日，饿了么宣布合并百度外卖。合并完成后，百度外卖成为饿了么的全资子公司。百度外卖仍以独立的品牌和运营体系发展，包括管理层在内的人员架构保持不变。

创立3年，百度外卖在高端外卖市场积累了丰富、优质的用户和商户资源。

作为中国最大的本地生活平台，饿了么在交易规模和丰富度、配送运力、融资能力等方面具备优势。在外卖消费品质化、多元化趋势下，饿了么与百度外卖两大平台优势互补，整合各自在交易、配送和新零售等领域的资源，将产生显著协同效应，巩固新平台的领先地位。

据悉，阿里巴巴为此次交易向饿了么提供了融资支持。百度通过换股方式也成为饿了么的股东。两家巨头拥有中国最顶级的互联网产品和技术实力，亦是具全球影响力的战略投资方。阿里巴巴和百度承诺，将给予新平台在流量入口、智能技术、金融保险等领域的全方位、更大力度的支持。

来源：中国新闻网　　2017-08-24
原文:http://news.food/08/441050.html

麦当劳将逐渐停止使用抗生素鸡

公开消息显示，麦当劳要求肉鸡供应商逐步停止使用的，是由世界卫生组织认定的人类药物中“最高优先级的重要抗菌药物”（HPCIA），而此举也是为了防止更多超级细菌的产生。麦当劳在声明中还公示了第一批停用国家名单，即从2018年1月起，欧洲地区、巴西、加拿大、美国、日本、韩国等国家和地区将率先停止使用。声明中还进一步说明，欧洲供应商仍然可以使用粘菌素；紧接着到2019年底，澳大利亚和俄罗斯供应商将停止使用；其他市场供应商全面停止使用抗生素的时间被定在了2027年1月。

值得注意的是，中国并未出现在麦当劳声明的首批名单之中。对此麦当劳中国公开回应，麦当劳此次发布的政策在中国与在全球其他地区的目标是一致的，并且麦当劳中国也一直与相关部门有着密切合作。麦当劳还进一步表示，在为禽类治病过程中合理使用的抗生素，也会严格遵守中国的相关法律规定。

来源：北京商报　　2017-08-25
原文：http://news.foodmate.n41068.html

行业资讯

七月份农业生产和市场价格总体平稳

7月以来，面临复杂严峻的农业灾害形势，各级农业部门认真贯彻落实党中央、国务院决策部署，科学防灾减灾稳生产，强化市场引导稳物价，农业农村经济呈现出生产稳定、市场供求宽松、产业效益持续向好、新产业新业态投资强劲的良好态势。

早稻产量略有减少，秋粮长势总体正常。据农业部遥感数据分析，受部分区域主动调减、光热条件较好等多重因素影响，今年早稻呈现“面积减少、单产增加、总产略减”的态势，预计减产1%左右。目前，大部分地区土壤墒情适宜、光温水匹配较好，南方晚稻处于分蘖期，中稻正值抽穗至灌浆期，东北春玉米正值灌浆期、粳稻多处于抽穗灌浆期，黄淮海夏玉米正值抽雄吐丝至灌浆期，长势总体正常。

畜禽养殖继续保持平稳，渔业减量增收效果明显。据农业部监测，7月份生猪、能繁母猪存栏环比略降，同比分别下降4.8%和4.2%，受需求放缓影响，市场供求基本平衡。鸡蛋产量连续3个月调减，7月环比减少0.9%，同比减少9.2%，供大于求的局面得到初步改善。

肉牛、肉羊、奶牛生产保持稳定。受近海捕捞产量下降影响，今年水产产量增速首次下降，1-7月水产品产量同比减少0.36%，增幅回落3.3个百分点；另据农业部监测，同期批发市场水产品成交量同比下降0.41%，但成交额上涨4.76%。粮食价格小幅上涨，“菜篮子”产品价格涨跌互现。农产品批发价格200指数为93.8，环比下降0.9%，同比持平；“菜篮子”产品批发价格指数为92.9，环比下降1%，同比持平。其中，稻谷、小麦和玉米三种粮食月均价环比上涨0.9%；玉米价格环比上涨1.7%，连续4个月回升。受前期洪涝灾害影响，蔬菜价格止跌转涨，农业部重点监测的28种蔬菜均价环比上涨7.5%。畜禽产品价格总体上涨，生猪价格终止了5个月的下跌趋势，环比上涨1.3%；鸡蛋价格继续反弹，环比上涨6.9%，但涨幅收窄；多数水产品价格小幅回落，环比下降0.6%；牛肉、羊肉价格保持稳定。

农产品加工业运行良好，企业盈利能力持续提升。受消费需求回暖影响，农产品加工业呈现稳中向好态势。据统计，1-6月，规模以上农产品加工业增加值、主营业务收入、利润总额同比分别增长7.3%、9.4%、9.1%，好于去年同期。

来源：农民日报　　2017-08-21

原文：http://shipm.cn/n914-29483376.html

行业资讯

食用油自给率被曝仅32.2% 油脂多元化扭转依赖进口局面

“五谷食米，民之司命也”，“食者国之宝也”。这个道理众说周知，然而值得注意的是，我国食用油的自给率却越来越低了。

有统计表明，国内人均食用植物油消耗量从2008年的20.7kg上升到2016年的24kg，每年都呈增长态势。与食用植物油需求上升趋势相反的是，中国油料油脂的总产量却不断减少，自给率越来越低。

记者获悉，2015/2016年度，我国食用油的消费总量为3426.5万吨，利用国产油料（扣除大豆、花生、芝麻和葵花籽等4种油料部分直接食用外）的榨油量为1105.5万吨，国产食用油自给率仅占32.2%，这就意味着我国67.8%的食用油需要依赖进口。

在山东鲁花集团董事长兼总裁孙东伟看来，这种情况明显威胁到国家食用油的供给安全，与“坚持以我为主、立足国内、适度进口、科技支撑”的国家粮食安全战略，出现较大偏差。

来源：华夏日报 2017-08-25

原文： http://news.foodmate.net/2014.html

食药监总局本月密集发布172个获批注册配方 乳业竞争或回归品质

奶粉配方注册制获批企业和品牌名单一直备受市场关注。本月初至今，食药监总局已陆续发布了5批名单，共涉及21家企业的约60个品牌、172个奶粉配方。近日，记者从业界获悉，自首批获批名单公布后，生产、销售、终端零售市场立即出现连锁反应，生产企业正在加快生产印有新批号的新品，并拓展新品类奶产品以弥补被削减产品的缺口；流通渠道的经销商们则在快速调整经销产品结构、品牌和品类；而终端市场的促销大战在如火如荼地进行。

业内人士认为，奶粉配方注册制将会是国内婴幼儿奶粉市场一个拐点，随着准入门槛的提升，这些都会使整个行业的竞争环境趋向良性。

记者从多家婴幼儿奶粉生产企业获悉，相关企业目前正在加急积极筹备新品上市。贝因美方面称，已通过审批的配方预计9月中旬上市。雅士利集团事务部副总经理朱国刚预计，国产新品最早10月份上市，国外进口品牌最早是11月上市。

来源：南方日报 2017-08-23

原文： http://shipin.pe85914-29489028.html

展会报道

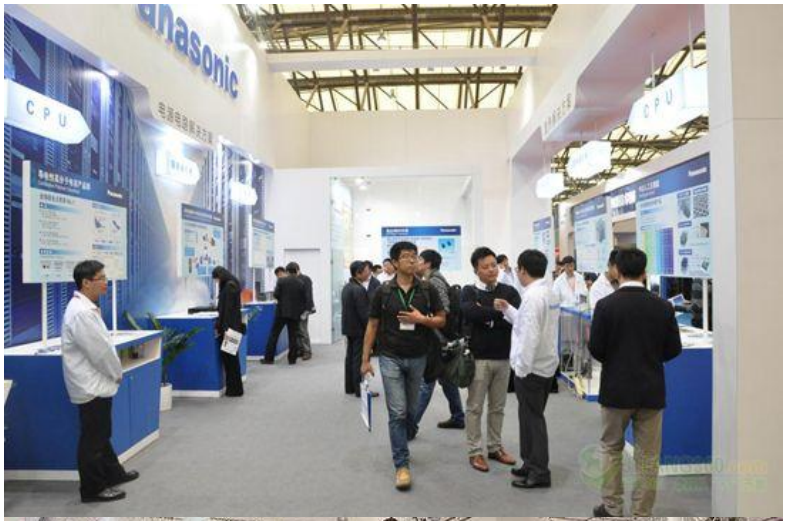
2017第四届中国（上海）国际干燥技术设备展览会

我国干燥作业涉及国民经济的广泛领域，同时也是我国的耗能大户之一，伴随世界环境问题的日益严峻及国家节能环保政策的日益倒逼，更多的行业期待干燥烘干设备制造业按照高品质、低能耗、环保型的要求调整产品结构，高科技含量产品正在催生干燥烘干设备制造业骨干企业的涌现。2016年12月1-3号，第三届中国（上海）国际干燥技术设备展览会在上海新国际博览中心成功举办，现场气氛异常热烈，受到了展商观众和社会、媒体各界的一致好评。大会云集干燥行业如：江苏圣曼、西安航大、山东舜耕、常州豪顺、常州佳发、常州二干、无锡现代、郑州博大、南通华发；烘干行业如：德能热源、威而信实业、九沐象能、广州亿科、中山碧朗、澳亿美节能、科信新能源等知名企业盛装亮相，并取得了圆满的成功。

为进一步促进我国干燥烘干关键技术及重要设备和产品的推广应用、在众多企业的积极参与下和相关行业协会的高度重视下“2017第四届中国（上海）国际干燥技术设备展览会”将于2017年11月28-30日继续在上海新国际博览中心隆重召开。

来源：食品伙伴网会展中心　　2017-04-17

原文：http://www.foodmate.net/exhibit/show-2664.html



展会报道

2017第十七届中国（上海）国际高端食品饮料及食品机械展览会

2017-08-30 至 2017-09-01企业及产品宣传：展览会是一种立体的广告，增进采购商对产品、服务的了解，易于接受。树立企业形象：在同行业和用户领域树立好的企业形象、提升行业地位。加深市场了解：在与采购商交流中了解市场的需求和潜力，2017中国（北京）国际高端食品饮料及食品加工机械展览会；2017中国（上海）国际高端食品饮料及食品加工机械展览会；2017中国（成都）国际高端食品饮料及食品加工机械展览会（简称 "AIFE"），经国家商务部批准，环润展览（上海）有限公司独家承办，上海两大城市，经过近十四年的积累与磨砺，拥有着长久而紧密的行业协会协作关系,广泛稳定的客户网络、及时准确的数据库、成熟稳健的市场销售能力。受到世界各地的展商及买家亲睐，获得了来自几十个国家权威机构专家的高度肯定。顺应市场发展潮流趋势，将为我国进口食品行业树立新的风向标，开启进口食品产业的新里程,本届展会计划在其它相关展会派发、邮寄等方式发出邀请函、入场券、通过本次展会结识来自国内和国外的高质量客户，使产品和企业更准确的走向国际化。

来源：食品伙伴网会展中心　　2016-11-22

原文：http://www.foodmate.net/exhibit/show-2646.html

培训信息

检测数据处理及检测质量控制培训

起止日期	2017-09-20 至 2017-09-20
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	一年以上实验室工作背景技术人员和管理人员　准备筹建实验室或即将寻求认可的实验室技术负责人、检测技术人员、报告签发人员　认可实验室的技术负责人、检测技术人员、授权签字人、质量负责人　企事业单位产品质量检验机构负责人、检测技术人员、质量负责人、报告签发人员。
培训周期	1天
培训费用	1600元
开班省市	上海
详细地址	上海市徐汇区宜山路889号SGS培训室
授课教师	SGS资深培训教师
课程内容	1、 质量保证方式介绍 2、 能力验证介绍 3、 实验室间比对及比对结果判断 4、 定期使用有证标准物质（参考物质） 和/或次级标准物质（参考物质）进行内部质量控制 (SQC) 5、 实例讲解
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q ： 2848935414

来源：食品伙伴网　　2017-07-24
原文：http://train.foodmate.net/show-3691.html

技术前沿

芬兰研发出适用温度范围更大的酵母

芬兰国家技术研究中心近日发布消息说，该中心已培养出适用温度范围更大的酵母菌株，特别是其耐低温特性有利于酿造葡萄酒和苹果酒，降低酿酒过程中可能的污染风险。

这些新型酵母菌株由葡萄酒酵母和耐低温野生酵母杂交产生，可耐受温度介于10至37摄氏度，范围大于通常用于葡萄酒和苹果酒发酵的20至30摄氏度。

研究人员说，新型酵母菌株有多方面优点。首先，它使得酿造葡萄酒的过程可在更低的温度下进行，这有助降低酿酒过程中被污染的风险。另一方面，其相对耐高温的性质则有利于大量生产活性干酵母。此外，由于耐受温度范围扩大，人们还可通过改变发酵温度来微调果酒香气。

此前，研究人员已成功利用这种杂交技术培养出可用于酿造啤酒的酵母菌株。由于烘焙面包等食品所用酵母需在冷冻面团中长期存活，研究人员还在评估这种杂交技术能否产生用于烘焙行业的酵母菌株。

来源：新华网　　2017-08-22

原文：http://news.foodmate.net/710.html

加拿大研究：均匀膳食可助老人保持肌肉

很多人知道老年人需要摄入蛋白质来保持肌肉强健，那怎么吃效果更佳？加拿大麦基尔大学一项研究显示，一日三餐均匀摄入蛋白质或许更有助老人保持肌肉力量。

这项研究基于魁北克地区一项为期三年的营养与老化调查数据。调查涉及1700多名67岁至84岁相对健康的老人。其间，调查对象自行报告两次一日三餐具体内容，并且每年接受一次手部、臂部和腿部肌肉力量测试，以及起立、行走等移动能力评估。研究人员发现，三年下来，老人无论男女，总体体能下降，肌肉力量衰退比移动能力下降更明显。研究人员还发现，那些一天三顿均匀摄入蛋白质的研究对象，在肌肉力量测试中的得分高于那些只在晚餐时食用蛋白质的老人。

美国健康生活新闻网援引研究人员的话报道，只观察到蛋白质摄入分布与肌肉力量之间存在关联，但并非直接的因果关系，“换句话说，我们并不能得出结论说，老年人每顿饭均匀摄入蛋白质，力量一定会更强”。

来源：新华网　　2017-08-20

原文：http://news.foodmate.net/201714.html

技术前沿

肥胖率增加和快餐店增多有关系吗？研究显示：并没有

人们正在变得越来越胖，这已是不争的事实，高肥胖率还会带来严重的并发症和昂贵的医疗费用，但什么是导致肥胖率激增的原因始终是争论的焦点。争论的原因是，体重增加是由于能量的摄入大于能量支出导致的能量盈余引发的，而多种情况都有可能导致总能量的盈余。有些研究将能量盈余主要归咎于体能活动的减少，也有一些研究将其归咎于能量摄入的增加。而“饮食环境”的改变，例如容易获得的低价、高热量、低营养的快餐，通常被认为是导致能量摄入增加的重要因素之一。另有学者认为，倾向选择低营养的快餐食物可能与缺乏教育和贫困有关。

据中国科学院遗传与发育生物学研究所发布的消息，为确切地了解饮食环境是否以及如何影响体重，该所约翰·斯皮克曼研究组分析了全美肥胖发生率与快餐店和全服务式餐馆分布密度之间的关系，结果表明二者之间缺乏关联。该结果发表在2017年8月的《美国临床营养学杂志》上。

研究人员假设，餐馆密度即使只是与肥胖率部分相关，则可以预测，快餐店分布密度高的地区（按当地人口计算）居民的肥胖率就高。此外，如果贫穷和教育程度低与肥胖率有关，则可以预测，如果用贫穷人口比例和平均受教育程度两个变量进行校正之后，快餐店分布密度与肥胖率之间的相关性就会消失。为验证该假设，作者采用美国疾控中心发布的2012年肥胖率数据和美国农业部发布的快餐店和全餐店分布密度数据进行了分析。结果与假设相反，餐馆数量越多的县，肥胖率反而更低，主要是因为如果某县居民收入更高和受教育水平更高，就会有更多的餐馆，高收入和高受教育水平是低肥胖率的典型特征。事实上，如果采用收入水平和受教育水平进行校正后，餐馆密度与肥胖率之间的相关性就不存在了。

来源：北京日报　　2017-08-23

原文：http://news.foodmate.ne7.html

试验表明花生过敏或可治愈

澳大利亚默多克儿童研究所日前发布声明说，临床试验表明，该所开发的一种治疗花生过敏的疗法长期有效，治愈花生过敏有望成为现实。

花生是常见的食物过敏原，可引发面部和喉咙肿胀等过敏反应，严重时可致死亡。花生过敏常在儿童时期引发，并伴随终生。

为使更多人不再受花生“折磨”，默多克儿童研究所的研究人员将益生菌与花生蛋白相结合，开发出一种名为“益生菌和花生口服免疫治疗”的疗法。

为期18周并于2013年结束的初期临床试验结果显示，接受这种疗法治疗后，82%原本对花生过敏的儿童对花生产生了耐受性，可以正常食用花生。

研究人员说，调查结果表明，“益生菌和花生口服免疫治疗”可有效诱导长期的耐受性，治愈花生过敏已成为可能。同时，这也意味着可以通过增加人们的耐受性来治疗食物过敏。

来源：新华网 2017-08-21

原文; http://news.foodmate.net440554.html

现在改变还不迟 研究称多吃蔬菜能降胆固醇

最新一期美国《营养学评论》刊载的一篇论文说，多吃蔬菜确实与血液中胆固醇水平低存在关联，这意味着罹患心脑血管疾病的风险较低。

日本和美国研究人员综合分析了近50项观察性研究和临床试验结果后得出上述结论。美国今日医学新闻网站22日援引论文联合作者之一、美国医师医药责任协会营养教育负责人苏珊·莱文的话报道，研究小组分析了素食对血脂水平的长期影响，结果发现，素食与血液中总胆固醇水平显著较低存在关联。这里的“素食”是指平均一个月食用肉类不到一次。

对于普通人而言，不一定要做到这种程度的“素食”，注意多摄入蔬菜、水果和坚果就可以。蔬果和坚果中饱和脂肪含量低，但富含水溶性纤维、大豆蛋白和植物甾醇，都有助降低胆固醇水平。莱文建议，尽早关注营养问题，改变饮食结构，增加蔬果摄入量，“早改变饮食结构比60岁或者75岁时再改变要容易得多，不过，不管如何，任何时候采取健康生活方式都不迟”。

来源:新华网 2017-08-24

原文: http://news.foodm017/08/440907.html

技术前沿

长期大量服用维生素 B 可能增加男性肺癌风险

美国《临床肿瘤学杂志》22日刊载一项新研究显示，长期大剂量服用维生素B6与B12补充剂的男性罹患肺癌的风险将显着增加，吸烟者的风险尤为严重。

长期以来，维生素B6与B12被认为能增加能量，促进代谢，并减少癌症风险。但美国俄亥俄州立大学等机构的研究人员在对约7.7万名美国成年人追踪了10多年后发现，如果大量服用维生素B6与B12补充剂，效果有可能恰恰相反。

研究发现，如果男性每天服用维生素B6补充剂超过20毫克，或者维生素B12超过55微克，那么他们10年后罹患肺癌的风险会增加一倍。如果他们还抽烟，那么他们的风险比一般人高出3到4倍。

目前，美国有关机构建议男性维生素B6每日最大摄入量为1.5毫克，而维生素B12为2.4微克。

负责研究的俄亥俄州立大学的西奥多·布拉斯基指出，目前市场上销售的每份维生素B补充剂中的剂量远远超出建议使用剂量。

实际上人们能够通过食用肉类、豆类和谷类食物摄取足够的维生素B,所以许多人没有必要大量服用维生素B补充剂，也没有必要常年使用。

来源：新华网　　2017-08-23

原文：http://news.foodmate.net/20809.html

权威发布

国家食药监总局关于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蔬菜制品、水果制品、粮食加工品、肉制品、调味品和饮料等6类食品456批次样品，抽样检验项目合格样品452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：蔬菜制品60批次，不合格样品1批次。水果制品113批次，不合格样品3批次。粮食加工品97批次，肉制品92批次，调味品27批次，饮料67批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）1号店商城内发从食品专营店在1号店（网站）商城销售的标称丹东大同江食品有限公司生产的糖醋蒜米，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检出值为1.6g/kg，比国家标准规定（不超过1.0g/kg）高出60%。检验机构为河北省食品检验研究院。

（二）天猫思宏旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称沧州思宏枣业有限公司生产的芝麻枣，霉菌检出值为3.1×102cfu/g，比国家标准规定（不超过50cfu/g）高出5.2倍。检验机构为深圳市计量质量检测研究院。

（三）天猫憨豆熊旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称安徽省憨豆熊电子商务有限公司生产的圣女果，二氧化硫残留量检出值为0.90g/kg，比国家标准规定（不超过0.35g/kg）高出1.57倍。检验机构为深圳市计量质量检测研究院。

（四）南宁市展福便利店销售的标称广西贺州市芬芳果蔬食品有限公司生产的皇家梅，二氧化硫残留量检出值为0.80g/kg，比国家标准规定（不超过0.35g/kg）高出1.29倍。检验机构为广东产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通报相关省份依法予以查处，并要求河北、辽宁、安徽、广西等省（区）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；要求河北、辽宁、安徽、广西等省（区）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；要求上海、浙江等省（市）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、查清入网经营者信息并及时通报相关食品药品监管部门。

来源：国家食药监总局　　2017-08-22

原文：http://news.foodmate. 440682.html

权威发布

农产品合格率连续5年96%以上

目前我国农产品质量安全保持平稳向好的发展态势，连续5年监测合格率稳定在96%以上，今年上半年合格率达到97.6%。

标准先行品牌增效。制定农兽药残留限量标准6000多项、农业行业标准5000余项，农产品质量安全基本实现有标可依。开展标准化生产创建活动，创建“三园两场”1.8万多个，“菜篮子”大县龙头企业、合作社和家庭农场基本实现按标生产。

专项整治严打重惩。持续开展禁限用农药、“瘦肉精”、生鲜乳违禁物质等专项整治行动，始终保持高压严打态势。近5年，共检查生产企业1370万家次，查处问题23.8万起，为农民挽回经济损失38.3亿元。三聚氰胺连续8年监测全部合格，“瘦肉精”监测合格率处于历史最好水平，地下生产经营链条基本打掉，高毒农药和禁用兽药问题基本解决。

健全体系强化能力。截至目前，全国所有省（区、市）、88%的地市、75%的县（区、市）、97%的乡镇建立了农产品质量安全监管机构，落实监管人员11.7万人。

来源：人民网　　2017-08-18

原文：http://shipin.people.com.cn/n1/2017/08

上海市食品药品监督管理局关于组织开展2017年秋季中小学校和托幼机构集体用餐专项检查的通知

为保障2017年秋季开学期间本市学生集体用餐安全，现决定在全市范围内开展学生集体用餐安全专项检查，具体要求如下：

一、工作目标

以预防和控制学生集体食物中毒为工作目标，通过组织学生集体供餐单位自查与市场监管部门监督检查等手段，督促学生集体供餐单位落实食品安全措施，提高学生集体用餐安全管理水平，保障学生用餐安全。

二、时间安排

本次检查时间为2017年8月22日～9月21日，分三个阶段进行：第一阶段（8月22日～8月30日），自查阶段；第二阶段（8月31日～9月14日），全面监督检查阶段；第三阶段（9月15日～9月21日），跟踪复查总结阶段。

三、检查对象

各级各类中小学校和托幼机构食堂、学校食堂配送中心、学生盒饭生产单位。

来源：上海食药监　　2017-08-22

原文：http://news.foodmate08/440577.html

权威发布

食药举报奖励办法修订
单次举报奖励提高至50万元

新华网北京8月23日电（李楠）近日，国家食药监总局会同财政部印发新修订的《食品药品违法行为举报奖励办法》（以下简称《办法》）。《办法》将各等次举报奖励的最低额提升到原来的两倍，同时根据各地举报奖励实施情况，将单次举报奖励限额从原先的30万元提高到50万元，进一步鼓励群众举报，增强举报积极性。

《办法》规定，对于“举报涉及系统性、区域性食品药品安全风险”等4类有重大社会影响且举报人有特别重大贡献的举报，奖励金额不少于30万元，鼓励群众举报重大违法行为。

针对匿名举报奖励的领取方式和程序，《办法》规定规定，匿名举报人可在举报的同时提供能够辨识其身份的信息作为身份代码，并与食品药品监督管理部门专人约定举报密码、举报处理结果和奖励权利的告知方式，举报查证属实的，可凭借身份代码、举报密码等信息，申领举报奖励。

《办法》还整合原国务院食品安全办颁布的《关于建立食品安全有奖举报制度的指导意见》和原国家食药监总局、财政部联合印发的《食品药品违法行为举报奖励办法》，将适用范围从保健食品、药品、化妆品、医疗器械扩展到“四品一械”全领域，实现全覆盖。

为鼓励生产经营单位内部人员举报，《办法》规定，研制、生产、经营、使用环节内部人员举报的，可在奖励标准上追加奖励金额。同时，明确各级食品药品监管部门要依法保护举报人的合法权益，严禁泄露举报人的相关信息。此外还明确，举报人对奖励等级、奖励金额有异议的，可向实施举报奖励的食品药品监督管理部门提出复核请求。

《办法》还细化了奖励条件，完善奖励程序，并授权各省级食品药品监督管理部门、财政部门对奖励决定、审批、发放程序等作出具体规定。

据了解，《办法》共六章二十八条，分总则、奖励条件、奖励标准、奖励程序、监督管理和附则，突出社会关注热点，《办法》自发布之日起施行。

来源：新华网　　2017-08-23

原文：http://2017-08/23/c_1121524253.htm

预警通报

澳大利亚帕玛拉特召回四款儿童酸奶

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日澳新食品标准局发布最新召回信息称，澳大利亚帕玛拉特公司（Parmalat Australia Ltd）宣布召回四款酸奶饮料，因为儿童在食用后存在窒息的风险。

AMAR VALLEY DAIRY KIDS YOGHURT 110g POUCHES，有三种风味：草莓味、香草味、热带风味

CALCIYUM YOGHURT 70G POUCHES，有三种风味：香蕉味、香草味、草莓味

WOOLWORTHS YOGHURT 70G POUCHES，有三种风味：香草味、香蕉味、草莓味

ALDI BROOKLEA YOGURT SQUISHY SUPER SIZE 150G POUCHES，有三种风味：草莓味、香草味、热带风味

以上受召回产品在澳大利亚全国范围的沃尔沃斯、阿尔迪、Metcash/IGA等超市有售。

来源：食品伙伴网　　2017-08-23

原文：http://news.foodmate.net/2800.html

加拿大召回未标注乳成分的咖啡糖

加拿大食品检验署（CFIA）消息，8月18日加拿大食品检验署发布产品召回通报称，D.J. Distributing公司正在召回一款咖啡糖，因为该产品的标签未标注乳成分。

本次受召回产品的信息如下：

品牌为“Lucky 7”，名称为“二合一咖啡糖”，规格为288g，条形码为8936015 504283，生产日期为2016年5月20日，有效期至2018年5月19日。

该产品通过零售渠道销售，目前已被销往安大略省、魁北克省。

截止目前，尚未出现食用后过敏的报告。加拿大食品检验署称，该产品未声称含乳成分，会对过敏消费者的健康构成威胁，建议过敏者将产品退回获取退款。

加拿大食品检验署正在开展食品安全调查，后续可能会有更多产品被召回。如果还有其他更多产品被召回，加拿大食品检验署将会及时通知消费者。

加拿大食品检验署建议消费者若发现受召回产品，应该丢弃或者选择退货。

来源：食品伙伴网　　2017-08-22

原文：http://news.foodmate.net/201677.html

预警通报

美国召回未标注亚硫酸盐过敏原的葡萄干

据美国食品药品管理局（FDA）消息，8月17日美国FDA发布召回公告称，美国伊利诺伊州United Trading Inc公司宣布召回一款葡萄干，因为该产品未标注亚硫酸盐过敏原。

受召回产品的品牌为“Gazab”，名称为“Gazab牌绿葡萄干（中国）”，规格有7盎司（条形码 841970015218）与14盎司（条形码841970015225），装于透明塑料袋内。

该产品在美国伊利诺伊州、明尼苏达州、佛罗里达州、印第安纳州、威斯康星州、德克萨斯州有售。

由于该产品未声明亚硫酸盐过敏原，过敏者或者不耐受者食用后可能会出现严重甚至致命的过敏反应。

截止目前，尚未出现过敏报告。

美国FDA称，对亚硫酸盐过敏或者不耐受的消费者不要食用该款问题产品，可将其退回购买地获取退款。

来源：食品伙伴网　　2017-08-21

原文：http://news.foodmate.net/201564.html

欧盟三国通报鸡蛋和蛋制品检出氟虫腈问题

据欧盟食品饲料类快速预警系统消息，8月22日欧盟地区荷兰、匈牙利、挪威三国分别通过RASFF通报鸡蛋和蛋制品检出氟虫腈问题。

氟虫腈是一种有效的杀虫剂，广泛用于作物与宠物，然而欧盟禁止其用于产肉动物。氟虫腈在欧盟地区属于限制类物质，因此对于氟虫腈含量超过0.005mg/kg的鸡蛋以及蛋制品需要做下架处理。

通报时间	通报国	通报产品	来源国
2017-8-22	荷兰	鸡蛋	波兰
2017-8-22	匈牙利	鸡蛋	匈牙利
2017-8-22	挪威	蛋黄粉	德国

来源：食品伙伴网　　2017-08-23

原文：http://news.fo2017/08/440805.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33周）

据欧盟官方网站消息，在2017年第33周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有6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
2017-8-18	芬兰	欧米伽3胶囊	2017.1242	苯并芘和多环芳羟超标	销售至其他成员国；召回	预警通报
2017-8-18	英国	果冻	2017.BNE	含魔芋	未在市场销售；销毁	拒绝入境通报
2017-8-17	意大利	不锈钢倒酒器	2017.BNB	锰迁移量超标	未在市场销售；再次派送	拒绝入境通报
2017-8-17	英国	杏仁	2017.1235	氢氰酸超标	限制销售；召回	信息通报
2017-8-14	德国	鲈鱼片	2017.BMR	腐烂变质	未在市场销售；理化处理	拒绝入境通报
2017-8-14	德国	鲈鱼片	2017.BMQ	腐烂变质	未在市场销售；理化处理	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网　　2017-08-22

原文：http://news.foodmate.net/2017/08/440715.html