

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年7月

第二十六期



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

- 卫计委发布33个食品添加剂新品种..... 5
- 欧盟拟修订环唑醇在豆类、大麦、燕麦中的最大残留限量..... 6
- 日本拟扩大食品添加剂亚氯酸钠的使用范围..... 6
- 欧盟拟修订甲霜灵在部分果蔬中的最大残留限量..... 7
- 欧盟食品安全局发布新版食品分类与描述系统..... 7

行业资讯

- 猪价下跌“猪周期”已见顶凸显产业链缺陷..... 8
- 达能百亿美元收购美国WhiteWave有望改写全球乳业格局..... 8
- 味全半年上市五款新品创公司纪录..... 9
- 江崎格力高拟扩大东南亚冰淇淋业务规模..... 10
- 南澳海鲜公司借道大连开拓香港韩国市场..... 10

目录 Contents

展会报道

- 2016上海食品饮料展将于10月在沪举行..... 11
- 2016年第四届中国（泸州）西南商品博览会将于9月8日开幕..... 12

培训信息

- 国内外最新农残法规，检测技术以及如何优化工作流程提高效率..... 13

技术前沿

- 北京海淀农科所新品种鲜食水果玉米上市..... 14
- 研究发现一种海洋细菌分泌抗生素保护养殖藻类..... 14
- 日本研究者发现一种抗体专攻肠内“坏细菌”..... 15
- 意大利面洗去“坏名声”不仅不发胖还塑身..... 16
- 罐装食品关联人体内双酚A含量..... 17
- 新研究颠覆“一天8杯水”原则..... 17

目录 Contents

权威发布

- 全国人大常委会：关于检查食品安全法实施情况报告..... 18
- 国家食药监总局关于4批次肉制品不合格情况的通告..... 19
- 国务院办公厅关于加快推进“五证合一、一照一码”登记制度改革的通知..... 19
- 六部委印发《方案》农产品流通探索京津冀三地检测结果互认..... 20

预警通报

- 美国对我国两家企业的产品实施自动扣留..... 21
- 健达巧克力被指含致癌物..... 21
- 加拿大召回疑染肉毒杆菌的烟熏鱼..... 22
- 美国佐治亚州养殖白虾患疫病..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报(2016年第26周)..... 23

法规标准

卫计委发布33个食品添加剂新品种

- 1、海藻酸钙（又名褐藻酸钙）
- 2、皂树皮提取物
- 3、磷酸（湿法）
- 4、酒石酸铁
- 5、茶黄素
- 6、2(4)-乙基-4(2),6-二甲基二氢-1,3,5-二噻嗪
- 7、3-庚基二氢-5-甲基-2(3H)-咪喃酮
- 8、香兰醇
- 9、6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸
- 10、葡萄糖基甜菊糖苷
- 11、L(+)-酒石酸
- 12、二甲基二碳酸盐(又名维果灵)
- 13、二氧化钛
- 14、红曲红
- 15、焦糖色（普通法）
- 16、焦亚硫酸钾
- 17、焦亚硫酸钠
- 18、抗坏血酸棕榈酸酯
- 19、可得然胶
- 20、辣椒红
- 21、辣椒油树脂
- 22、亮蓝及其铝色淀
- 23、木松香甘油酯
- 24、山梨酸钾
- 25、山梨糖醇和山梨糖醇液
- 27、植物炭黑
- 28、不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮（PVPP）
- 29、硅酸钙
- 30、L-苏糖酸镁
- 31、低聚半乳糖
- 32、维生素K2（发酵法）
- 33、左旋肉碱

来源：嘉峪检测网

2016-07-08

原文：<http://www.anytesting.com/news/93011.html>

法规标准

欧盟拟修订环唑醇在豆类、大麦、燕麦中的最大残留限量

据了解，依据欧盟委员会法规（EC）No 396/2005第6章的规定，法国收到先正达公司申请，要求修订豆类、大麦与燕麦中环唑醇的最大残留限量。

产品名称	现有限量 (mg/kg)	修订限量 (mg/kg)
豆类	0.05	0.08
大麦	0.1	0.2
燕麦	0.1	0.2

来源：食品伙伴网

2016-07-05

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/07/386293.html>

日本拟扩大食品添加剂亚氯酸钠的使用范围

日本从1963年开始将亚氯酸钠（NaClO₂）（CAS No.7758-19-2）作为漂白剂及消毒剂使用于食品。目前允许使用品种为青鱼卵加工品（干燥品及冷冻品除外）、柑橘类果皮（仅限于使用于点心的部分）、樱桃、生食用蔬菜类、蛋类的蛋壳部分、葡萄、桃等。

日本拟扩大亚氯酸钠的使用对象，即拟使用于食用肉及食用肉制品。使用方法是每公斤水溶液中溶解亚氯酸钠0.50~1.20g,PH值为2.3~2.9的溶液，进行浸泡或喷雾；作用时间限为30秒以内。

该修改案目前争取民众意见当中，相关结果将今年内公布。

来源：食品伙伴网

2016-07-06

原文：<http://news.foodmate.net/386450.html>

法规标准

欧盟拟修订甲霜灵在部分果蔬中的最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，7月5日欧盟食品安全局（EFSA）就修订甲霜灵（metalaxyl）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Industrias Químicas del Valles公司申请，要求修订甲霜灵在橙子、葡萄、草莓等商品中的残留限量。

商品名称	现行最大残留限量 (ppm)	建议最大残留限量 (ppm)
葡萄	0.5	0.7
橙子	0.5	0.7
草莓	0.5	0.6
甘蓝	0.05	0.15
菠菜以及类似叶菜	-	1.5
菠菜	0.05（定量限）	1.5
马齿苋	1.0	1.5
甜菜叶	0.05	1.5

来源：食品伙伴网

2016-07-06

原文：<http://news.foodmate.net/386462.html>

欧盟食品安全局发布新版食品分类与描述系统

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，7月1日欧盟食品安全局发布新版食品分类与描述系统FoodEx2。

FoodEx2是欧盟食品安全局于2011年推出的综合性食品分类与描述系统。本次技术性报告描述了更新维护结果，这包括增加新术语、处理与修订现行术语。

此系统在FoodEx2基础上修订，内容包括新增271个食品专业术语，对3个已有术语进行分类细化并提供别名，取消原有3个术语，不建议使用原有9个术语等，新版本系统还参照欧盟（EC）No 396/2005号法规对茶、植物及水果汁液分类进行改进。

来源：食品伙伴网

2016-07-05

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/07/386307.html>

行业资讯

猪价下跌“猪周期”已见顶 凸显产业链缺陷

一路飞奔的“二师兄”最近停下了脚步，最强“猪周期”戛然而止。究其原因是生猪供应短缺导致今年猪价大幅上涨，进入6月后，供应紧张的局面得到缓解，大猪存栏比例上升，出栏肥猪增加。与此同时，生猪价格高位震荡不仅对养殖户敲响了警钟，也暴露出生猪养殖业的弱势。

生猪预警网首席分析师冯永辉在接受记者采访时表示：“2015年3月生猪价格只有每公斤11.6元，而这也是新一轮上涨通道的起始时间。6月3日，全国瘦肉型猪出栏均价升至每公斤21.21元，创历史新高。随后小幅震荡，但6月13日、6月14日生猪价格连续两天暴跌，至每公斤20.6元。6月30日，全国瘦肉型生猪均价跌至每公斤18.99元，自历史高点下挫10%。”

来源：国际金融报

2016-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/386138.html>



达能百亿美元收购美国WhiteWave 有望改写全球乳业格局

全球最大酸奶生产商法国达能将以每股56.25美元，收购美国乳制品生产商WhiteWave Foods，交易价值为125亿美元。

报道称，达能将完全通过债务为收购WhiteWave的交易融资，这笔交易将于年底前完成，预计到2020年收购WhiteWave的息税前协同效应为3亿美元。这是达能十年来最大的一笔并购，也是2014年底Emmanuel Faber担任达能CEO以来的首个重大交易。

行业资讯

味全半年上市五款新品创公司纪录 称今年销售额有望超过20亿元

收购WhiteWave之后，达能将获得乳制品品牌Horizon Organic以及豆奶品牌Silk。WhiteWave主要销售高端乳制品及豆奶等乳制品替代产品，通过专注于有机健康食品领域，过去收获了不错的增长势头。

据路透报道，汤森路透数据显示，2010年以来全球乳制品行业共有876笔并购交易，总价值573亿美元，但该行业仍然非常零散，存在进一步整合的空间。

乳制品市场价值去年达到4460亿美元，富国银行分析师John Baumgartner称，从人均消费方面看，乳制品工业是长期内较有吸引力的增长市场之一。法国达能、Lactalis、瑞士雀巢、蒙牛乳业及伊利股份这全球前五大生产商，仅占有所有乳制品零售市场的18%。

来源：华尔街见闻

2016-07-07

原文：<http://news.foodmate.net/386676.html>

味全半年上市五款新品创公司纪录，仅今年上半年，味全在所有上述五条产品线上均推出了新产品。从3月开始，味全相继推出了低糖版本的活性乳酸菌饮品、含有谷物的风味牛奶“味全燕麦牛奶”、新鲜屋包装的贝纳颂咖啡、口味更浓厚的优酪乳生乳优选系列。而在味全的明星产品线果汁方面，味全借助味全每日C的品牌，新推出“每日身体管理”系列，这是一种混合果汁的概念，包括橙&针叶樱桃、混合莓、红心火龙果混合果汁等多种口味，而味全每日C则升级了产品包装，在外盒上，味全印上了一些元气满满鼓舞人心的标语，希望借此吸引年轻消费者的注意。

在新品开发方面，味全的逻辑仍然是围绕目前已有的冷链产品，未来不排除推出常温产品。

来源：界面

2016-07-06

原文：<http://news.foodmate.net/386457.html>

行业资讯

江崎格力高拟扩大东南亚冰淇淋业务规模

江崎格力高公司日前透露，受经济增长带动，东南亚的冰淇淋市场正在扩大，该公司瞄准该商机力争扩大当地业务规模。

格力高于今年1月27日开始在泰国开展冰淇淋销售业务，目前业务势头良好。这是该公司首次进军海外冰淇淋市场。格力高希望以泰国为起点，打开东南亚各国市场。

目前格力高在泰国的冰淇淋产品制造委托给泰国企业，由格力高的泰国法人供应给当地便利店及超市。为了加大生产力度，格力高考虑在当地建设工厂。对于因当地手续等推迟运转的印尼冰淇淋工厂，江崎格力高社长江崎胜久表示“工厂已基本建成。顺利的话年内有望出货”。

来源：日本通

2016-07-07

原文：<http://news.foodmate.net/386639.html>

南澳海鲜公司借道大连 开拓香港韩国市场

7月4日，澳大利亚净海金枪鱼公司发布公告称，2016财年销售量突破2000吨，超越先前1700吨的预期，并与Beston Global Food在中国大连的全资子公司Beston签订合约，向中国香港地区和韩国销售自产鲜、冻无鳔石首鱼。

净海公司销量迅猛增长全年销量2012吨，同比增长83%。7月4日的公告称，香港和韩国分销网络的拓展有助于建立Clean Seas无鳔石首鱼作为澳大利亚顶级海鲜产品的地位。净海公司和Beston将持续深耕目标市场，利用分销网络和区域市场商业关系，将优质无鳔石首鱼送到中国香港和韩国消费者面前。

来源：澳华财经在线

2016-07-07

原文：<http://news.foodmate.net/386638.html>

展会报道

2016上海食品饮料展将于10月在沪举行

据了解，上届展会展出面积达18000平方米，吸引了来自美国、法国、澳大利亚、加拿大、越南、韩国、泰国、马来西亚、香港、台湾等二十余个国家和地区的720家展商。据现场数据统计，三天展会吸引32000多家海内外专业采购商到会参观洽谈及采购，现场达成意向合作和投资贸易总额近1.28亿元。

酒类及食品综合馆：网罗全球优质酒品，打造中国高规格酒类交易平台；多场专业活动同期举办，展与会的结合使您有机会实现全方位、多角度的宣传。

高端饮品综合馆：汇集全球时尚饮品，致力于打造彰显企业价值的直接通道，以及中国最专业的饮品贸易平台。

休闲食品馆：网罗全球休闲食品，打造亚洲最大、最专业的休闲食品贸易平台；巧克力世界活动同期举办，融汇全球高端巧克力品牌，提供个性化的品牌营销服务。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-07-05

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/386350.html>



展会报道

2016年第四届中国（泸州）西南商品博览会将于9月8日开幕

7月6日，2016年第四届中国(泸州)西南商品博览会新闻发布会在成都召开，中国商业联合会会展部部长晏建中、四川省商务厅副厅长李维民、四川博览事务局副局长王冕、泸州市委副书记、市长刘强出席会议。

本次展会由中国商业联合会主办、四川省商务厅、四川省博览事务局重点支持，泸州市人民政府承办，以“商聚天下、智创未来”为主题，将于9月8日至11日在泸州西南商贸城举行，会期共4天。

展会面积达57万平方米，分为主展区、副主展区两大部分。其中，主展区预设1000个国际标准展位，展览面积约5万平方米，设置智能及高新科技商品馆，进口商品馆，东莞城市商品馆，泸州名优特新商品馆，四川及西南名优特新商品馆，场内副展区为场内副展区为商贸城市场互动展区，即市场内7000余家商家参展互动，展出面积47万平方米。

来源：四川在线

2016-07-07

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/386566.html>



培训信息

国内外最新农残法规，检测技术以及如何优化工作流程提高效率

起止日期	2016-07-28 至 2016-07-29
培训分类	技术培训
培训机构	诺安实力可
适合对象	关注农残风险、想要提高工作效率优化流程的企业QA、各级管理层及员工
培训周期	2天
培训费用	2000元/人
开班省市	上海市
详细地址	会前通知详细地址
授课教师	付萌博士 Dr. Fu: 德国奥尔登堡大学化学博士，在第三方食品检测实验室从业近13年。在实验室管理，食品残留检测方面尤其是农残检测方面积累了很多年的实践经验。 焦杰颖 Candy Jiao: 中国海洋大学药物化学研究方向硕士，拥有近七年第三方食品检测行业的工作经验，熟悉食品残留检测技术尤其是在农残检测方面积累了多年的实践经验；了解国内外农残的相关法规和限量标准，并具丰富的培训授课经验。
课程内容	1. SANTE文件介绍 2. 国内外检测理念及技术对比 3. 基本概念解读 4. 实验室前质量控制 5. 实验室中质量控制
联系方式	电 话: 0535-2129195 Q Q: 383606633 邮 箱: train01@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-07-06

原文：<http://train.foodmate.net/show-3337.html>

技术前沿



北京海淀农科所新品种鲜食水果玉米上市

“脆嫩多汁，而且特别甜！”这是近日北京市民在海淀农科所基地品尝刚刚采摘的新品种鲜食水果玉米后的感慨。

据北京市农业技术推广站专家介绍，这种名叫美珍202号的奶香玉米新品种，是全市最早成熟的露地种植鲜食甜玉米。目前海淀区大部分种植园春播水果玉米陆续进入了采摘期，采摘期在10天左右，秋播水果玉米收获期在9月中下旬。

来源：京华时报

2016-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/386061.html>

研究发现一种海洋细菌分泌抗生素 保护养殖藻类

它们可能是世界上最小、最古老的园丁。一种海洋细菌通过利用杀虫剂防范其他微生物来照料藻类。弄清楚玫瑰杆菌如何做到这一点，能帮助人们更好地了解拥有丰富的细菌及其微藻类“作物”的全球海洋中的营养素循环。

“在全球营养物循环中，它们是关键角色。”来自丹麦技术大学的Eva Sonnenschein在日前于波士顿举行的美国微生物学会年会上报告了其团队的最新成果。平均而言，玫瑰杆菌占全球细菌多样性的3%，在某些地方甚至高达20%。

Sonnenschein的工作以目前在普林斯顿大学任职的Mohammad Seyedsayamdost于2011年作出的一项发现为基础。Seyedsayamdost发现，在食物充足时，藻类会产生有助于玫瑰杆菌茁壮生长的营养物质。反过来，这种细菌会制造充当杀虫剂的抗

技术前沿

生素，从而保护藻类免受同其竞争的菌株侵害。

细菌和藻类似乎均从这种安排中受益。这令人联想到蚂蚁“养殖”蚜虫。“我怀疑，这是一种互利共生。”来自马里兰大学帕克分校的Rita Colwell表示，“如果不是对双方都有好处，这种现象不会存在。”

如今，Sonnenschein团队研究了细菌用来管理藻类的工具。它们包括保护藻类免受其他细菌侵害的“除草剂”——tropodithietic酸，以及杀死藻类用于收割的物质——roseobactin。研究人员发现，制造TDA的微生物并不总是也能产生杀死藻类的化合物。相反，他们辨别出41个在这些细菌中能制造roseobactin的基因簇。藻类分解产物被认为能引导产生更多roseobactin，从而创建了一个导致更多藻类被杀死的正反馈循环。

来源：中国科学报

2016-07-05

原文：<http://news.foodmate.net/386246.html>

日本研究者发现一种抗体专攻肠内“坏细菌”

日本一个研究小组日前发现一种抗体专门攻击肠道内的“坏细菌”，而不会影响到“好细菌”的作用。

奈良先端科学技术大学院大学7月5日发布的一份公报称，该校生物学教授新藏礼子等人从实验鼠肠道内分离获得了多种IgA抗体，发现其中一种代号为W27的IgA抗体能够与多种肠内细菌结合。

他们给患有肠炎的实验鼠投喂这种抗体后发现，实验鼠的肠内细菌群发生了变化，肠炎症状也得到了缓解。研究人员还发现，这种抗体只会对大肠杆菌等“坏细菌”发起攻击，而不会妨碍乳酸菌等有益细菌的功能。这一研究成果有望用于改善人体肠道菌群结构，将来饮用含有这种抗体的药物可能有助于预防和治疗肠炎等病。相关研究成果7月4日发表在英国《自然·微生物学》月刊网络版上。

来源：中国科学报

2016-07-07

原文：<http://news.foodmate.net/386567.html>

技术前沿

意大利面洗去“坏名声” 不仅不发胖还塑身

西媒称，人们普遍认为，意大利面会导致肥胖。然而，意大利地中海神经病学研究所通过对2.3万人的研究发现，意大利面非但不会导致肥胖，还可以起到相反的效果：降低体脂率。相关研究结果已发表在英国营养和糖尿病杂志网站。

据西班牙《阿贝赛报》7月4日报道，近年来，意大利面被冠上导致肥胖的坏名声。因此很多人在面对这种地中海饮食中的关键元素时，都抱有一种又爱又恨的纠结心情。不过上述研究结果可以让人释怀了。研究结果还显示，意大利面能够降低体脂率，尤其是腹部的脂肪。

报道称，此前有研究显示，地中海饮食是最健康的饮食体系之一，有助于控制体重。然而，很少有人了解作为地中海饮食关键元素的意大利面具有如此功效。此项研究结果帮助意大利面洗去了坏名声。研究结果表明，在健康的地中海饮食体系当中，

意大利面是一个不容忽视的组成部分。如果能够有节制地适量摄入食物，并且保证饮食多样化，地中海饮食将对我们的身体健康大有裨益。

研究人员承认此项研究结果存在一些局限，例如调查数据还不够精确等。然而，迄今为止还没有研究结果显示，意大利面会导致居住地中海地区的人群肥胖率上升。不过还有一点值得注意，那就是此项研究仅针对意大利面本身，而没有涉及酱料。

来源：参考消息

2016-07-06

原文：<http://news.foodmate.net/386446.html>



技术前沿

罐装食品关联人体内双酚A含量 确定双酚A为内分泌干扰素

美国斯坦福大学和约翰斯·霍普金斯大学研究人员联手，借助对较大数量跨年龄、跨地域和跨社会群体样本的比对，确认罐装食品关联人体内双酚A含量。斯坦福大学所在加利福尼亚州的监管部门已经确定双酚A为内分泌干扰素。

这项研究以7669人为样本，个体年龄在6岁以上，借助尿样检测确定人体内双酚A的含量，形成与他们接受检测前24小时内罐装食品食用量的关联，结果由最新一期美国《环境研究》杂志刊载。

美国食品和药物管理局一方面已经着手限制这种化合物在奶瓶、儿童水杯和婴幼儿配方奶粉罐等产品中的使用。参与这项研究的人员因而建议，监管机构不仅需要给双酚A定性，同样应该检验作为双酚A替代物的其他化学物质是否安全。

来源：经济参考报 2016-07-08

原文：<http://news.foodmate.net/386756.html>

新研究颠覆“一天8杯水”原则

据美国《纽约时报》网站7月6日报道，但是现在，一种新的“饮料水分指数”为如何最有效地补水提供了以事实为依据的建议。这一指数是根据英国去年12月公布的一项研究开发出来的。这项研究追踪了喝下13种常见饮料后，它们在身体里停留的时长。

新的补水指数的指导原则是，有些液体比其他液体在身体里留存的时间更长，补水效果更好。毕竟，如果你喝了一杯水，然后很快通过尿液排出一半水分，那么你其实没有补充8盎司水，而是只补了4盎司。结果表明，有四种饮料的补水指数比水高得多，它们分别是口服补水溶液，比如电解质液体；脱脂牛奶；全脂牛奶和橙汁。前三种的补水指数在1.5左右，橙汁的指数略高于水，为1.1。

来源：参考消息 2016-07-08

原文：<http://news.foodmate.net/386800.html>

权威发布

全国人大常委会：关于检查食品安全法 实施情况报告

近日，全国人大常委会委员长张德江代表全国人大常委会执法检查组，向常委会作关于检查食品安全法实施情况的报告。

报告指出，2015年，食品抽样合格率为96.8%，比2014年提高2.1个百分点。2016年1月，国务院专题研究部署了“十三五”期间食品安全标准体系建设工作，加快既有标准的清理整合的同时，加快了新标准的制定公布。已制定公布683项食品安全国家标准，还有450项食品安全国家标准即将公布，制定农药残留限量标准4140项、兽药残留限量标准1584项，清理了413项农残检测方法标准。

2015年，食品药品监管总局挂牌督办重大违法案件364件；对涉嫌犯罪案件，与高检院联合督办13件，与公安部联合督办266件。各级食品药品监管部门共查处食品安全领域违法案件24.78万件，罚没款金额11.65亿元，责令停产停业9731户，吊

销许可证235件，捣毁制假售假窝点779个，移送司法机关1618件。新食品安全法实施以来，公安部门共侦破食品安全犯罪案件1.5万起，抓获犯罪嫌疑人2.6万余名，成功侦破了涉及11个省份、案值高达3亿元的重庆“10.29”制售地沟油系列案件和涉及7个省份的上海“9.10”假冒品牌婴幼儿配方乳粉案等一大批跨区域、系列性大案要案。

来源：中国食品科技网

2016-07-01

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/195253.html>



权威发布

食药监总局发食品抽检信息 5批次样品不合格

国家食药监总局发布食品抽检信息，近期组织抽检的水果及其制品、炒货食品及坚果制品、饮料、薯类及膨化食品等4类食品449批次样品中，抽样检验项目合格样品444批次，不合格样品5批次。

抽检的总体情况为：水果及其制品19批次，不合格样品3批次，占15.8%；炒货食品及坚果制品182批次，不合格样品2批次，占1.1%；饮料109批次，薯类及膨化食品139批次，均未检出不合格样品。

北京华联综合超市股份有限公司江西第二分公司销售的的盐津长提子，霉菌检出值为800 cfu/g。比标准规定（不超过50 cfu/g）高出15倍。

保山市大尔多商贸有限公司销售的标称腾冲县四馨坊食品有限责任公司生产的八珍杨梅/Eight Jane Waxberry，铅（以Pb计）检出值为3.14 mg/kg。比标准规定（不超过1.0 mg/kg）高出2.1倍。

北京易初莲花连锁超市有限公司朝阳路店销售的标称上海百味林实业有限公司嘉定分公司生产的五香豆，二氧化硫检出值为0.383g/kg。标准规定为不得使用。

来源：人民网-健康卫生频道 2016-07-06

原文：<http://health.people.com.cn/28529502.html>

国务院办公厅关于加快推进“五证合一、一照一码”登记制度改革的通知

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

在全面实施工商营业执照、组织机构代码证、税务登记证“三证合一”登记制度改革的基础上，19

权威发布

再整合社会保险登记证和统计登记证，实现“五证合一、一照一码”，是继续深化商事制度改革、优化营商环境、推动大众创业万众创新的重要举措。

贯彻落实国务院关于深化简政放权、放管结合、优化服务改革的部署要求，统筹协调推进，精心组织实施，从2016年10月1日起正式实施“五证合一、一照一码”，在更大范围、更深层次实现信息共享和业务协同，巩固和扩大“三证合一”登记制度改革成果，进一步为企业开办和成长提供便利化服务，降低创业准入的制度性成本，优化营商环境，激发企业活力，推进大众创业、万众创新，促进就业增加和经济社会持续健康发展。

来源：国务院办公厅

2016-07-07

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/195605.html>

六部委印发《方案》农产品流通探索京津冀三地检测结果互认

开展京津冀农产品流通体系创新是贯彻落实京津冀协同发展战略的一项重要任务，有利于推动三地农产品产供销一体化，拓展深化区域合作，为京津冀协同发展注入新活力；有利于提高农产品流通效率和服务质量，保障市场供应和食品安全；有利于发挥大都市消费的引领作用，使农民持续增收，为全国农产品流通体系创新提供示范借鉴。

按照京津冀协同发展战略总体部署，深入贯彻落实“创新、协调、绿色、开放、共享”发展理念，坚持以消费者为主导，统筹优化三地资源配置，补齐软硬件设施短板，积极发展流通新业态新模式，促进农产品流通产业提质增效，有效保障农产品供应和质量安全，更好地满足居民日益多样化的消费需求，促进京津冀协同发展。

来源：发改委

2016-07-05

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/195390.html>

预警通报

美国对我国两家企业的产品实施自动扣留

据美国FDA网站消息，7份美国FDA更新了自动扣留列表，对我国2家企业的相关产品实施自动扣留。

具体情况如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
16-105	2016-7-6	辽宁大连	Dalian Far Eastern Shores Seafood Co. Ltd.	扇贝肉	腐烂和/或组胺
99-08	2016-7-1	湖北荆门	Hubei Shanyuan Shanzhen Food	枸杞	毒死蜱、硫丹等农药

原文：

http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_CN.html

来源：食品伙伴网

2016-07-07

原文：<http://news.foodmate.net/386681.html>

健达巧克力被指含致癌物

据德国新闻网站“The local”日前报道，德国食物监察组织Foodwatch在抽查当地市场20多款零食后发现，健达巧克力条（Kinder Reigel）等3款食品含有可致癌物芳香烃矿物油，呼吁供货商召回。其中，健达巧克力条中的矿物油芳香烃含量最高，达到1.2mg/kg。

报道称，芳香烃矿物油是炼油期间产生的副产品，当一些载有含油墨水的循环再造纸张制成食物包装纸时，这种化学物质便有可能渗入食物内，人体食用后会在体内积存，对器官造成长期伤害，对儿童影响则更深。

对此，健达巧克力所属的费列罗公司表示，将会通过技术研究出台相关的解决方案，尽可能地让这些无所不在的物质，尽量少地出现或者转移到我们生产的食物当中。

来源：法制晚报

2016-07-08

原文：<http://news.foodmate.net/386749.html>

预警通报

加拿大召回疑染肉毒杆菌的烟熏鱼

据加拿大食品检验局消息，7月5日加拿大食品检验署发布消息称，A & E Distribution Inc.公司正在召回四款烟熏鱼，因为产品疑含肉毒杆菌。

受召回产品的品牌为“Fjord Laks”，烟熏三文鱼的规格为100g,烟熏虹鳟鱼的规格为125g,保质期至2016年7月16日与7月18日。产品在加拿大新不伦瑞克省有售，也可能已被销往加拿大全境。

受肉毒杆菌污染的食品看起来或闻起来无异常，但仍可致病。中毒症状包括恶心、呕吐、乏力、头晕、视力模糊或复视、口干、呼吸衰竭及瘫痪等。

截止目前，尚未出现有人染病的报告。加拿大食品检验局表示，如果顾客已购买这些产品，建议勿食用，可退回购买商店获取退款。

来源：食品伙伴网

2016-07-06

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/386468.html>



美国佐治亚州养殖白虾患疫病

近日，美国佐治亚州自然资源管理局渔业部官员透露，该地区有奖金40%的养殖白虾感染了黑鳃病。此次疫病感染范围广，发病根源还在调查中。

黑鳃病是虾鳃受到寄生虫感染，腮腺为抵抗病菌而产生黑色素，导致虾鳃变成黑色。不过尽管患病白虾外观不好看，但是不影响人类食用。

来源：智闻网

2016-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/386105.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速 预警系统 (RASFF) 通报 (2016年第26周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第26周通报。共71项，其中，针对中国输欧产品5项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的7%。其中，预警通报1项，信息通报3项，拒绝入境通报1项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网
2016-07-05

原文：
<http://news.foodmate.net/2016/07/386322.html>

表1 欧盟RASFF对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/6/28	瑞士	干海带片	2016.0840	成分：碘含量高（2900 mg/kg - ppm）。	销售限于通报国/退市
2016/6/28	瑞典	巧克力棒	2016.0841	过敏原：未申报的榛子；未申报的牛奶成分（标签上所标的过敏原不在成分表里）。	在其他成员国销售/从消费者手中召回
2016/6/30	意大利	冷冻鳕鱼片（无须鳕鱼产品）	2016.0865	标签缺失/不完整/不正确：标签不正确。	销售限于通报国/退市

表2 欧盟RASFF对华拒绝入境通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/6/30	德国	不锈钢叉子	2016. AXM	物质迁移：迁移量过高（34.6 mg/dm ² ）。	产品尚未投放市场/产品召回