

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2017年9月

第三十八期



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

食品真实性和溯源技术是保障食品安全的重要手段.....	5
印度修订《食品安全标准法》水产品法规.....	6
食品药品违法行为举报奖励办法.....	6
欧盟拟放宽日本产食品进口限制.....	7
欧洲议会要求重新研究放宽福岛产品进口限制.....	7

行业资讯

国产葡萄酒做强市场亟须战略突围.....	8
从大闸蟹看生鲜冷链新变局.....	8
结构升级 乳制品市场回暖.....	9
双节临近猪价难见起色 分析师：猪周期或因环保改变.....	9
中国乳企“出海”抢市场 伊利蒙牛竞购澳洲最大乳企.....	10

目录 Contents

展会报道

2017中国甘蔗机械化博览会将于12月举办 11

2017中国（国际）调味品及食品配料博览会..... 12

培训信息

HACCP食品安全管理体系内审员培训..... 13

技术前沿

我国科研人员鉴别发现两种猕猴桃常见病致病菌..... 14

美国研究人员：全球五分之一人口或死于“吃得差” 14

“每天8杯水”不科学..... 15

意大利研究：每周吃炸薯条 早亡增加一倍 16

研究发现常吃紫薯或能预防结肠癌..... 16

辛辣食品或有助减肥？ 17

目录 Contents

权威发布

国务院办公厅关于进一步加强农药兽药管理 保障食品安全的通知..... 18

国务院完善进出口商品质量安全风险预警和快速反应监管体系保护消费者的意见.. 19

国务院食安办：全国食品安全形势稳定向好..... 19

食品行业研讨品牌创新 努力打造“中国品牌”..... 20

预警通报

澳大利亚召回未标注鱼过敏原的肉酱..... 21

加拿大召回未标注多种过敏原的“日旺牌”水产制品..... 21

韩国召回中国产农残超标蒜苔..... 22

韩国召回中国产不合格天然香辛料..... 22

英国、瑞典通报我国2批次花生不合格..... 23

法规标准

食品真实性和溯源技术是保障 食品安全的重要手段

随着市场经济的发展，消费者对食品的需求逐渐多样化，茶叶、蜂蜜、橄榄油、葡萄酒等高价产品的消费需求越来越旺盛。但围绕这些产品的假冒、伪造、以次充好等现象屡禁不止，食品产地、品种、年份、有用成分等的造假问题日益引起重视。为更好的联合行业力量，合力面对食品掺假、欺诈问题，由中国食品发酵工业研究院与中国食品科技学会共同发起的，中国食品科学技术学会食品真实性与溯源技术分会于今日开始进入筹备成立阶段。

食品真实性问题成为继食品安全问题之后另一重大研究课题。同时，随着经济全球化进程的加快，食品全球化生产、流通和消费的趋势已经越来越明显，食品产业链也越来越趋向于国际化。9月20-22日，

“2017年食品真实性与溯源技术国际论坛”在北京举行。来国内外食品行业相关专家、监管部门、企业负责人等针对食品工业届所面临的食品安全、食品真实性、食品标准和法规等问题进行了充分沟通与交流。

工信部消费品司食品处处长邓小丁介绍称，截至今年8月底，食品行业已有780多家生产企业通过诚信管理体系评价并获得证书。

在质量安全追溯体系建设方面，2013年5月工信部发布了《食品质量安全追溯体系试点工作方案》，在多家婴幼儿乳粉企业开展了试点工作，建立了食品质量安全信息追溯公共服务平台，截至今年8月底，已向平台数据库上传4.7亿条产品数据。从试点情况来看，追溯体系建设已经成为企业在树立品牌形象、提升品质管控能力、产品打假等方面的重要手段。

中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国表示，在中国，从法律层面食品真实属于食品安全问题，食品溯源技术和监管体系是食品安全的必要保障，发展相关技术可以对食品生产者起到威慑作用，也可以在出现问题时做到及时解决和事后的分析研判。

对于消费者关系的食品添加剂问题，孙宝国认为，食品添加剂不是食品真实性的问题，按标准使用、标准食品添加剂不违反食品真实性的原则。但是对于个别企业宣称的无添加，是否真的做到仍有待进行监管。

孙宝国认为，食品真实性问题涉及技术、法规、监管等方面，需要社会共治。其中，食品生产者的自律是保障食品真实的基础。

来源：我要测网

2017-09-26

原文：<http://www.woyaoce.c/230017.html>

法规标准

印度修订《食品安全标准法》水产品法规

2017年9月25日，印度食品安全标准局发布对《食品安全标准法》第11次修订结果，并于官方公布之日起生效。

根据9月15日发布的 F. No. 1-10 (8) /Standards/SP (Fish and Fisheries Products) /FSSAI-2013.通报，对《食品安全标准法》(食品标准和食品添加剂) 2.6.1“水产品”条款进行了修订，水产品种类涉及冷冻虾类、冷冻鱼类、冷冻鱼片、水产罐头、冷冻头足类、烟熏水产品、即食咖喱鱼贝软罐头、沙丁鱼油、可食用鱼粉、鱼酱、冷冻碎鱼肉、冷冻干虾、冷冻蛤肉，内容包括定义、品质要求、食品添加剂、卫生、有毒有害物质及残留、包装标签等。

来源：厦门WTO工作站 2017-09-27

原文：<http://news.foodmate.net/245000.html>

食品药品违法行为举报奖励办法

第一条为鼓励社会公众积极举报食品药品违法行为，打击食品药品违法犯罪，推动食品药品安全社会共治，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国药品管理法》及其实施条例、《医疗器械监督管理条例》等法律法规和规章，制定本办法。

第二条 本办法适用于各级食品药品监督管理部门对社会公众举报属于其监管职责范围内的食品、药品、医疗器械、化妆品违法犯罪行为或者违法犯罪线索，经查证属实并立案查处后，予以相应物质奖励的行为。

第三条 负责举报调查处理的食品药品监督管理部门为举报奖励实施部门，负责奖励决定告知、奖励标准审定和奖励发放等工作。

上级食品药品监督管理部门受理的跨地区的举报，最终由两个或者两个以上地区食品药品监督管理部门分别调查处理的，负责调查处理的食品药品监督管理部门分别就本行政区域内的举报查实部分进行奖励。

来源：中国医药报

2017-09-21

原文：<http://shipin.ple.co/5914-29567163.html>

法规标准

欧盟拟放宽日本产食品进口限制

欧盟计划11月下旬放宽自2011年东京电力福岛第1核电站事故后针对日本产食品实施的进口限制。欧盟相关人士9月26日透露了这一消息。除解除对福岛县产大米的限制外，还将把秋田县出产的食品和饲料从限制对象中全面剔除。此外，还将对宫城县和岩手县等8个县的水产品和蘑菇类等部分食品放宽限制。欧盟的执行机构欧盟委员会将于10月底正式确定并公布该决定，20天后在所有欧盟成员国生效。预计11月下旬将解除对福岛产大米的进口限制等。目前日本大米只有福岛产仍受到进口限制。

针对日本的进口产品，目前欧盟以13个县的部分食品和饲料为对象，要求出具日本政府机构发行的放射性物质检测证明。福岛县的产品除大米外，蘑菇类和水产品维持原来的进口限制。

围绕福岛县等生产食品的进口限制，7月在布鲁塞尔举行的日本欧盟首脑会谈上，欧盟委员会主席容克向日本首相安倍晋三承诺，“暑假后将放宽部分限制。

来源：日经中文网

2017-09-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017/69.html>

欧洲议会要求重新研究放宽福岛产品进口限制

13日，欧洲议会召开全体会议，就欧盟计划放宽日本福岛核事故后对福岛县等的农水产品设置的进口限制，通过了要求重新研究的决议。

虽然决议没有法律约束力，但如果欧洲委员会在将于近期启动的最后协调中，为研究决议内容等花费时间，那么做出放宽限制的决定有可能推后。

表决结果是543票赞成，100票反对，43票弃权等。该决议强调“无法确保被放射性物质污染的食品流入”，要求欧洲委员会暂且撤回原方案，在年内制定写入欧盟将切实实施安全检查等内容的新方案。

欧盟委员会主席容克7月在与日本首相安倍晋三的联合记者会上表示，今秋以后将放宽进口限制。欧洲委员会已朝着把福岛县产大米等10县食品的部分或全部排除出限制对象的方向开始了作业。经过本月下旬的主管部门间磋商和之后的欧盟成员国批准等后，将被正式敲定。放宽限制不需要欧洲议会的批准。

7日，欧洲议会的环境委员会也通过了相同的决议。欧盟方面“没有认识到正确的情况”为由，要求日本政府发挥影响力。斋藤“将进行严正交涉”。

来源：中国新闻网

2017-09-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/445169>

行业资讯

国产葡萄酒做强市场亟须战略突围

举杯邀明月，把酒问青天。中秋佳节又至，邀三五好友把酒言欢尽赏明月，该是何等惬意！什么酒与中秋节最配？古人常饮桂花酿，今人更喜葡萄酒。在9月24日举办的第十八届中国秦皇岛国际葡萄酒节上，专家表示，随着葡萄酒文化知识普及越来越广，国人对葡萄酒的接受程度越来越高，中国葡萄酒产业已经到了一个新的发展关口。

中国酒业协会理事长王延才在本届葡萄酒节上表示，经过5年多的沉寂，目前虽不能断定葡萄酒产业已重新进入上升通道，但中国葡萄酒市场和产业发展前景良好，市场蛋糕有望进一步做大。产区、企业若要占得先机，必须在思维、理念、技术、运作模式方面及时调整，能有所作为。

葡萄酒作为舶来品，在我国行业发展迅猛，已经成为世界葡萄酒产业不容忽视的组成部分。2001~2012年，我国葡萄酒行业一度进入高速增长阶段，生产涉及26个省、自治区、直辖市，产区覆盖山东、河北、宁夏、新疆和甘肃等省区，酿酒葡萄栽培面积达100万亩。

来源：中国医药报 2017-09-29

原文：<http://news.foodmate.net/20/445257.html>

从大闸蟹看生鲜冷链新变局

“十蟹九顺丰”的大闸蟹配送市场格局有了更多变数。阳澄湖大闸蟹于日前正式开湖捕捞，天猫、京东等电商平台在开展火热线上销售活动的同时，也开始上演物流速度竞赛。如天猫在今年联合菜鸟、安鲜达、EMS等物流伙伴的供应链资源集体发力，京东物流则针对各大湖区推出包括物流、运营和营销在内的整套定制化冷链物流解决方案。事实上，在各大电商平台争夺大闸蟹配送市场的背后，体现出的是对生鲜冷链配送市场的重视，但长期占据龙头地位的顺丰显然不愿将“宝座”拱手让出。

重阳佳节将至，阳澄湖的大闸蟹也逐步进入销售旺季。伴随消费升级趋势越发明显，大闸蟹作为生鲜类产品之一，消费者对于配送服务的要求也越来越高。但相较于以往顺丰在大闸蟹配送市场一家独大的局面，如今却是有了更多的变数。冷链配送平台安鲜达日前宣布，与中国邮政速递物流（EMS）共建的阳澄湖大闸蟹产地仓正式启动，双方表示，将结合陆运、空运等运输网络资源将大闸蟹送往全国。

来源：北京商报

2017-09-27

原文：<http://news.foo2017/09/444882.html>

行业资讯

结构升级 乳制品市场回暖

2017年以来，乳品消费复苏。婴幼儿奶粉方面，随着配方注册名单的不断公布，前期积压的渠道需求逐渐发力。同时，液态奶销售均价提升，高端白奶、低温酸奶等高端产品销售增长明显。专家指出，消费升级带来乳制品产品结构升级加快。

渠道商补库存

贝因美9月25日公告称，近日签署两份奶粉总承销协议，目标销售金额合计13.8亿元。贝因美婴童食品股份有限公司与纽菲特乳业（成都）有限公司和常州市千家万铺商贸有限公司分别签署了总承销协议。其中，纽菲特合同期间（2018年1月1日-2020年12月31日）销售目标为含税3亿元，千家万铺合同期间（2017年10月1日-2018年12月31日）销售目标为含税10.80亿元，合计含税13.80亿元。自8月份第一批注册配方名单公布以来，贝因美已累计签署逾30亿元承销合同。

上半年，公司大幅亏损。9月25日，恒天然针对贝因美的股权价值减记3500万新西兰元（2600万美元）。不过其表示，所持19%的贝因美股权仍然是公司的战略组成部分，无意出售。

分析人士指出，贝因美尽管第一批获得的配方较多，但公司未来能否恢复发展，还要看渠道和销售改善情况。总体而言，短期内有助于提升渠道信心，加大渠道补库存力度，利好配方注册通过的企业；但长期对行业发展格局影响有限，主流品牌基本都能获得注册制批文，退出市场的主要为贴牌和小企业，外资品牌占主导的格局短期难改变。

产品结构升级

9月24日，在浙江省乳业发展高峰论坛上，浙江省食品药品监督管理局首次发布《有关促进乳制品行业健康发展的若干意见》。同时，贝因美、娃哈哈、伊利、蒙牛等19家企业共同发布品质引领乳业升级的“浙江倡议”，倡议稳定奶源、升级标准、提升品质、珍视品牌、保障消费等，抱团促进乳业发展。

近年来，乳制品产量增速明显放缓，2016年产量为2993.2万吨，同比增长7.7%；2017年上半年产量1454.9万吨，累计增长3.1%。销售量累计为1445万吨，同比增长3.29%。产销率为99.5%，同比去年增长0.4%。

来源：中证网

2017-09-26

原文：<http://news.foodma 7/09/444780.html>

行业资讯

双节临近猪价难见起色

据中国乡村之声《三农中国》报道，今年春天，猪价曾经历了小幅度的上涨，让价格已经走低一段时间的养殖户看到了一线希望。然而，随着从中央到地方一系列强化环保的政策措施下达，猪养殖业遭遇了一股新的冲击，大量猪场关闭、生猪上市将原本预期中应该继续上涨的猪价再次拉了下去。如今双节临近，猪价依旧难见起色，分析师认为未来我国“猪周期”可能会因环保而改变。

距离十一还剩下最后一周，而这最后一周，也是屠宰场节前备货的最后时间。数据显示，全国外三元均价在14.21元/公斤，相比昨天下跌0.02元。

中国生猪预警网分析师冯永辉介绍，最近一个月，全国生猪价格都在保持下跌态势。

虽然临近国庆、中秋两个节日，但是利好预期并未实现，市场再度呈现“追涨杀跌”的特点。不过，冯永辉认为，猪价进一步下跌的趋势也不明显，短期内猪价的趋势能够保持平稳。

来源：央广网

2017-09-29

原文：<http://news.foodm09/445250.html>

中国乳企“出海”抢市场 伊利蒙牛竞购澳洲最大乳企

近日，关于“伊利竞购澳大利亚最大乳企迈高公司”的消息，成为业界关注的焦点。与此同时，蒙牛方面也确认，蒙牛投资的下属公司富源牧业对迈高参与了非约束性报价。业内专家分析指出，随着国内乳企的快速成长，国际化策略正在发生改变，“出海”的目的也逐渐从抢占资源转向抢占市场。

竞购澳大利亚最大乳企

在宣布8.5亿美元收购美国公司Stonyfield公司失败之后，伊利又盯上了澳大利亚最大的乳品企业迈高公司。据报道称，伊利开出了“天价”——1.2澳元每信托单位。

9月20日，伊利公告表示，有媒体报道的“市场猜测，伊利的要约报价估计为每信托单位1.2澳元，几乎是迈高宣布资产出售前信托股价的一倍”等相关信息存在不实。不过，伊利表示，公司参与了迈高公司战略发展方案事项，并提交了谨慎的非约束性战略发展建议书。在公告中，伊利提醒广大投资者关于该事项的信息以公司公告为准。

来源：南方日报

2017-09-27

原文：<http://news.food17/09/444997.html>

展会报道

2017中国甘蔗机械化博览会将于12月举办

广西糖业发展办公室、来宾市人民政府、中国农业机械化发展研究中心和广西农机化协会承办的“2017中国甘蔗机械化博览会”，定于12月10日-12日在广西来宾市体育馆举办，预计展期时间3天。

今年博览会主题是“搭建交流合作平台，推进甘蔗生产全程机械化”，计划邀请国内外150家以上农机制造企业参展，展览面积预计3万m²，参观人数预计达2万人次。届时，将邀请农业部、自治区政府领导和农业部甘蔗全程机械化专家组部分专家，中国农业大学、华南农业大学、中国农机院、农业部南京农机所等大学、科研单位知名教授学者出席。邀请美国、澳大利亚、巴西、德国、法国、意大利、日本、斐济，以及东盟国家政府部门、行业协会、企业负责人参加，邀请广西、海南、广东、云南等甘蔗主产区农机合作社、种蔗大户，国内外甘蔗机械经销企业、糖厂，相关省(市、区)农机主管部门及农机鉴定、推广部门，有关科研院所、大专院校，广西甘蔗主产市、糖料蔗生产基地县(市、区)政府及农机、糖业部门，自治区有关单位，各大糖业集团等负责人参加。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-09-29

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/445249.html>



展会报道

2017中国（国际）调味品及食品配料博览会

2017中国（国际）调味品及食品配料博览会（以下简称CFE2017）作为行业内唯一品牌展会，为企业宣传品牌、展示新品、投资洽谈、相互交流提供了非常重要的平台，为调味品产业链相关生产企业、经销商、零售商之间建立联系、进行贸易洽谈提供了机会，得到了业内人士的一致好评。也成为了商务部内贸领域引导支持展会、商务部批准的调味品专业展会。

促进产业资源整合、提升企业品牌形象，为满足广大调味品及相关企业的参展需求，经中国调味品协会六届二次理事会讨论通过，决定于2017年在广州中国进出口商品交易会展馆举办CFE2017

1、加强国际渠道的拓展，邀请国际组织、机构、展商、观众到会参展、参观；

2、充分发挥中国调味品经销商会的作用，与全国知名经销商、餐饮公司、批发市场、商超强强合作，加强下游渠道商专业观众邀请力度；

3、继续开展特色专区展示活动，在国际区、政府招商专区、食醋专区、火锅调料专区、酱腌菜专区、腐乳专区、中华老字号专区。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-09-14

原文：<http://www.foodm/exhibit/show-2652.html>



培训信息

HACCP食品安全管理体系内审员培训

起止日期	2017-10-23 至 2017-10-25
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	食品行业中负责质量、生产、采购、销售、设备、管理等人员； HACCP小组成员，内审员
培训周期	3天
培训费用	2700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. GB/T27341-2009产生的背景与简介 2. GB/T27341与HACCP(CAC)、FSMS（GB/T 22000）标准之间的区别与关系 3. 《HACCP体系实施规则》 4. 术语和定义 5. 管理职责 6. 实施危害分析的前提条件(GB 14881)
联系方式	联系人：苏老师联系电话：18153528983 邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q：446616377

技术前沿

我国科研人员鉴别发现两种 猕猴桃常见病致病菌

猕猴桃果实营养丰富。记者23日从中国科学院武汉植物园获悉，该所科研人员发现稻黑孢菌株会引起猕猴桃黑斑病及褐斑病，胶孢炭疽病菌为猕猴桃炭疽病的主要致病菌。

近年，猕猴桃叶部病害的问题日益严重，常见病害包括褐斑病、灰斑病、黑斑病、炭疽病及灰霉病等，病害主要危害猕猴桃叶片、枝条和果实，严重时容易导致叶片早落，果实商品价值降低。病害流行年份，成年果园病叶率可达50%—100%，严重制约猕猴桃产业发展。

中科院武汉植物园猕猴桃种质资源与育种学科组钟彩虹研究员团队，对浙江省温州市泰顺县及贵州省六盘水市的猕猴桃病虫害情况进行了调研，发现两地主要周年病害均为细菌性溃疡病，真菌性果实软腐病、灰斑病、褐斑病、炭疽病、黑斑病，不同季节各种病害的感病程度不同。

这一团队的研究分析结果，为猕猴桃后期病害的预测预报及综合防治提供了理论依据。

来源：新华网

2017-09-25

原文：<http://news.foodmate.net/2444693.html>

美国研究人员：全球五分之一人口 或死于“吃得差”

美国华盛顿大学的一项研究显示，2016年全球五分之一死亡人口的死因与“吃得差”存在关联。“吃得差”成为继吸烟之后人类早亡的第二大风险因素。

研究人员说，这里的“吃得差”是指贫困人口营养不足和较富裕人口饮食不健康。数以百万计的人摄入高盐、高饱和脂肪饮食，缺少水果、蔬菜、坚果、欧米茄3脂肪酸和全谷物。研究结果刊载于最新一期《柳叶刀》杂志。研究人员说：“在各种形式的营养不良中，饮食习惯不良，也就是摄入健康食品较少，是死亡的主要风险因素。”

此外，高血糖、高血压、肥胖或超重、胆固醇偏高也在全球人口十大死亡风险之列。这些风险都可能与饮食习惯不良存在关联。

研究还显示，人类寿命在延长。2016年全球女性的平均预期寿命达到75.3岁，男性为69.8岁。

这项研究是正在进行的全球性卫生合作项目“全球疾病负担”的一部分。

来源：新华网

2017-09-20

原文：<http://news.foodmate.net/20444106.html>

技术前沿

“每天8杯水”不科学

身体长期缺水容易引起便秘、尿路感染、肾结石、皮肤病、心脑血管疾病，但“每天要喝8杯水”并不科学，应因人而异。

《中国居民膳食指南（2016）》中指出，成年人每天要喝1500毫升至1700毫升水，这里面既包括直接喝进去的水，也包括摄入食物中所含的水。一般情况下，建议每天喝1500毫升水，大约为小号陶瓷杯4杯水。

水的种类 以白开水、淡茶水为主，不宜饮用生水、冰水，避免刺激肠胃。服用中药期间不要喝茶水，以免影响药物疗效。

喝水时间 提倡每天均匀饮水，尤其是早晨空腹喝一杯水有助于排便。别感到口渴时再喝水，也不能在短时间内连续大量饮水；饭后不宜大量饮水，以免稀释消化液影响消化；睡前不宜大量饮水，以免造成水肿或形成眼袋。

喝水过多的危害 短时大量喝水虽然会让皮肤变得水嫩，但可能引发严重电解质紊乱、脑水肿，加重心脏和肾脏的负担，造成心功能衰竭。

喝水需注意人群 心血管疾病、肾病患者有明显水肿时应限制水的摄入，终末期肾病患者无尿或少尿进入透析时应根据体重、血压及水的排出量严格限制水的摄入。

做到科学饮水可记住一条顺口溜：尿色变，留心看；勤补充，分时段；弃软饮，弃酒杯；凉白开，最划算。

来源：北京日报

2017-09-29

原文：<http://shipin.people 85914-29567153.html>



技术前沿

意大利研究：每周吃炸薯条 早亡增加一倍

《美国临床营养学杂志》最新发布的一项研究称，吃炸薯条会增加早亡风险。

该研究的首席作者、意大利帕多瓦国家研究委员会科学家尼古拉·瓦诺尼斯称，吃薯条的人越来越多，而且大部分都是油炸过的。

为研究吃炸薯条和早亡风险的关系，研究人员在8年内追踪了4440名45~79岁的人，收集他们每周吃油炸和非油炸土豆的摄入量。观察期间，共有236人死亡。

结果发现，与那些不吃炸薯条的人相比，每周吃两次或者两次以上的人，早亡增加了一倍。

纽约注册营养师斯蒂芬妮·席夫表示，土豆在油炸过程中可能会产生丙烯酰胺，而这种物质对人类身体不利，建议人们要少吃。”

来源：食品伙伴网

2017-09-11

原文：<http://news.foodmate.net/20443133.html>

研究发现常吃紫薯或能预防结肠癌

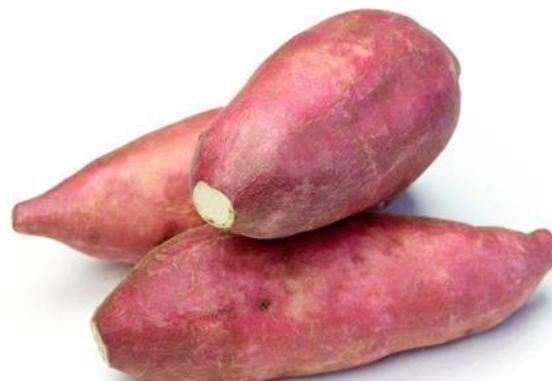
美国宾夕法尼亚州立大学的一项研究显示，经常食用紫薯可能有助降低罹患结肠癌的风险。

研究人员以消化系统与人高度类似的猪作为实验对象，给第一群猪投喂高热量饮食，第二群猪投喂添加有或生或熟紫薯的高热量饮食，第三群猪正常饮食作为对照组。连续干预13周后，研究人员检查猪的结肠组织。结果显示，与对照组相比，高热量饮食组白细胞介素—6水平显著较高，意味着罹患结肠癌和其他疾病的风险较高；而高热量饮食加紫薯组的白细胞介素-6水平明显低于对照组，仅为对照组的1/6。研究表明，饮食中补充紫薯能够预防高热量饮食引起的炎症。紫薯以及其他彩色蔬果所含某些营养成分显著高于白薯等白色“同胞”。

来源：新华网

2017-09-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/44320>.



技术前沿

辛辣食品或有助减肥？

美国亚利桑那州立大学最新研究成果显示，辣椒素类物质会增强人体新陈代谢，因此辛辣食品可能有助减肥。

这项研究由来自中国的研究人员邓越等主导。邓越22日接受记者采访时说，通过比对试验和测量，该研究首次将辣椒素类物质与人体新陈代谢量之间建立直接而可信的关联，而辛辣食品可能有助减肥的原理“并不是这类食品会抑制人的食欲，而是能增加人体的消耗”。

研究人员对40名平均年龄为28岁的健康成人进行了试验。这些参与者没有服用维生素或其他药物，并被要求在试验前4小时禁食，从试验开始前12小时起避免任何中等强度或以上的体力劳动和运动。每人测试两次，一次服用含2毫克辣椒素类物质的补充剂，另一次服用安慰剂。

参与者食用了根据他们静息能量消耗值定制的份餐后，分别在1个小时、2个小时、3个小时后测量了身体代谢消耗量。结果表明，服用辣椒素后平均能量消耗值为每天130卡路里，而服用安慰剂后的只有每天8卡路里。

但研究人员警告说，辣椒素并非减肥的“灵丹妙药”，要实现减肥目标，人们还需要制定“全面的健康管理计划”，包括健康食谱和适当运动。

来源：新华社

2017-09-25

原文：<http://news.foodmate.net/09/444650.html>



权威发布

国务院办公厅关于进一步加强 农药兽药管理保障食品安全的通知

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

近年来，我国农业持续稳定发展，食品安全形势总体稳定向好。但是，一些地方违规生产经营使用农药兽药问题仍然突出，农产品质量安全事件时有发生，各地区、各有关部门要高度重视，采取切实有效措施，进一步加强农药兽药管理，保障食用农产品质量安全和食品安全。经国务院同意，现就有关工作通知如下：

一、加强农药兽药生产经营管理。严禁在农药兽药中添加剧毒高毒成分，严厉打击制售假劣农药兽药行为，所有农药兽药生产企业必须按国家质量安全标准组织生产。严格执行限制使用农药（含高毒农药）定点经营制度，实行专柜销售、实名购买和溯源管理。严禁生产销售国家明令禁止使用的农药。农业部要抓紧制定实施药物饲料添加剂退出计划，尽快淘汰有风险隐患的品种。严禁饲料生产企业在饲料中违规添加抗菌药物。

二、加强农药兽药使用管理和指导。严格落实农药兽药使用管理相关制度。

所有食用农产品生产企业和农民专业合作社经济组织都要按照相关法律记录如实、及时记录使用农药兽药的时间、品种和数量，记录留存不少于两年。各地要制定实施农药兽药使用培训计划，普及法律法规和种养技术，指导农产品生产经营者对症选药、科学用药。规范农药兽药使用行为，禁止使用的坚决不用，限制使用的严格按照规定范围和剂量使用，允许使用的严格执行安全间隔期、休药期等规定。

三、加强农药兽药残留抽检监测。各地要严格落实食品生产企业和食用农产品批发市场的农药兽药残留检验责任。所有生产经营者必须对其生产销售的食用农产品质量安全和食品安全承担法律责任，确保其生产销售的产品农药兽药残留符合国家规定的限量标准。各级农业部门要加强对农产品生产经营者的监督检查，食品药品监管部门要加强对市场销售的粮食、蔬菜、瓜果、畜禽肉、鲜蛋、奶、茶叶及其他食品农药兽药残留的抽样检验，发现非法使用农药兽药或残留超标的，要及时监督生产经营者采取下架、召回、销毁等措施控制风险，并追查源头和流向，依法追究法律责任。

来源：中国政府网

2017-09-23

原文：<http://nodmate.7/09/444590.html>

权威发布

国务院完善进出口商品质量安全风险预警和快速反应监管体系保护消费者的意见

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构：

进出口商品质量安全事关人民群众切身利益、国门安全和对外贸易可持续发展，是实现质量强国的重要组成部分。科学预防和有效控制质量安全风险，是加强全面质量管理、促进质量提升、增强人民群众获得感的重要途径，是深化简政放权、放管结合、优化服务改革的重要内容，对加快新旧动能接续转换，推进供给侧结构性改革、质量安全治理体系和治理能力现代化具有重要意义。经过不断探索实践，我国基本建立起进出口商品质量安全风险预警和快速反应监管体系(以下简称质量安全风险预警监管体系)并初具成效，但还存在信息采集渠道有限、评估能力不足、预警制度不健全、处置机制不完善、社会共治有待加强等问题。现就进一步完善质量安全风险预警监管体系、切实保护消费者权益提出以下意见。

来源：我要测网

2017-09-28

原文：<http://www.woyaoce.cn/N30264.html>

国务院食安办：全国食品安全形势稳定向好

国务院食品安全委员会办公室有关负责人22日表示，国务院食品安全委员会在全国开展的食品安全督查已于近期结束，从督查情况看，各地食品安全保障水平提高，形势稳定向好，但问题不容忽视。

该负责人表示，地方党委、政府高度重视食品安全工作，认真落实党中央、国务院决策部署，工作力度加大，监管措施加强，食品安全保障水平提高，形势稳定向好。但食品安全仍然存在风险隐患，与人民群众的期待还存在差距。一些地方企业主体责任、部门监管责任、地方属地管理责任有待进一步落实，特别是食品安全基础薄弱、基层监管能力不足等问题需要引起高度重视并切实加以解决。

国务院食安委自8月下旬以来，陆续派出14个督查组，历时三周时间，对全国31个省区市和新疆生产建设兵团食品安全工作开展督查。据了解，此次督查采用听取汇报、核查资料、随机选点、明察暗访、实地检查等方式，了解实情，听取民意。就督查中发现的问题，督查组向各省区市人民政府进行了如实反馈，并提出了整改建议。

来源：新华社

2017-09-24

原文：<http://shipin.pe914-29555251.html>

权威发布

食品行业研讨品牌创新 努力打造“中国品牌”

人民网弥勒9月28日电 由中国食品工业协会品牌战略工作委员会主办的2017年食品行业品牌创新发展峰会暨《品牌培育管理体系实施指南 食品行业》标准研讨会于9月25日至28日在云南弥勒举办。此次峰会旨在促进食品行业品牌创新发展、提升食品企业品牌培育管理能力，探讨如何培养品牌管理人才、如何提升食品质量品牌效应，同时总结和部署食品行业品牌建设工作。中国食品工业协会副会长、上海光明集团原总裁曹树民，弥勒市委书记、市长包旭，中国食品工业协会品牌战略委员会常务副会长兼秘书长曾黔，工信部品牌培育专家组成员、品牌标准项目负责人孟鹏，加多宝集团党委书记庞振国，光明乳业股份有限公司市场总监龚群，益海嘉里集团公共事务部专业副总监王宏伟，以及恒顺香醋、盼盼食品集团、旺旺食品集团、绝味食品等会员单位代表约90人参加了此次峰会。

中国食品工业协会副会长、上海光明集团原总裁曹树民在会上说，提升食品品牌战略，是我国食品工业健康持续发展的重大课题。

按照工信部、国家质检总局、国家食药监总局有关要求，中国食品工业协会品牌战略工作委员会积极发挥引领作用，围绕如何加强食品行业品牌建设和创新工作、提升食品企业品牌竞争力、推动食品产品向食品品牌转变做了大量卓有成效的工作，他希望中国食品工业协会品牌战略工作委员会继续坚定“品牌带动、质量强企”的决心，坚持以“品牌战略”为引领，创新服务举措，积极探索，力争打造一批知名食品品牌。

弥勒市委书记、市长包旭在致欢迎辞时表示，弥勒市将大力发展食品工业，目前，经过一年多的建设，云南省两个主打食品工业园之一的弥勒食品工业园区项目已初见规模。弥勒市凭借良好的区位优势、优美的自然环境、特色的优势资源和良好的优惠政策鼓励企业投资入驻，通过整合区域优势、打造弥勒品牌，形成“最云南”特色。

研讨会上，与会者就食品行业品牌建设经验作了交流。大家一致认为，随着人民生活水平的不断提高，大众对品牌的意识也得到提升，逐步与国际接轨，因此培育品牌对中国食品企业来说显得尤为重要。

来源：人民网

2017-09-28

原文：<http://ship8/c85914-29564726.html>

预警通报

澳大利亚召回未标注鱼过敏原的肉酱

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，10月23日澳新食品标准局发布召回通报称，澳大利亚Pure Foods Tasmania no.1公司宣布召回1款肉酱，因为该款产品含有鱼过敏原。

受召回产品的信息如下： 产品名称：经典原味肉酱（Single Selection Classic Original Pate），规格为125g，有效期至2017年10月23日，批号为53；销售点：在新南威尔士州、维多利亚州、西澳州的IGA's、Ritchies等超市有售；

来源：食品伙伴网 2017-09-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/445181>



加拿大召回未标注多种过敏原的“日旺牌”水产制品

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，因过敏原问题召回“日旺牌”香肠事件发生后，9月21日加拿大Canda Six Fortune Enterprise Co. Ltd公司再次宣布召回12款鱼丸、虾丸等水产制品，因为这些产品的标签未标注乳、蛋、大豆成分。

本次受召回产品涉及“日旺牌”脆滑鱼豆腐、灌汤虾丸、龙虾球、墨鱼丸、百花鱼豆腐，规格有255g、2.27kg。

截止目前，尚未出现因食用以上产品出现不良反应的报告。加拿大食品检验署称，这些产品未声称含乳、蛋、大豆成分，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。

目前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。

来源：食品伙伴网 2017-09-22

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/444553.html>

预警通报

韩国召回中国产农残超标蒜苔

9月25日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布消息称，韩国某食品进口企业从中国泗水圆月食品有限公司（SISHUI MOON FOOD CO., LTD）进口、销售的蒜苔中，检出农药异菌脲超过残留限量标准，命令其召回相关所有产品并销毁处理。

该产品每公斤中检出异菌脲0.70mg，在韩国该类产品中异菌脲的残留限量标准为0.05mg/kg。

召回对象：2017年9月11日进口的相关产品。

来源：食品伙伴网 2017-09-26

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/44tml>



韩国召回中国产不合格天然香辛料

9月22日，韩国食品药品安全处发布消息称，韩国进口食品企业幸运贸易公司因走私流通、销售检出金属性异物的不合格辣椒籽粉产品，特命令其召回相关所有产品。

产品为中国（DANDONG HAIYUN FOOD CO.,LTD）所生产。

召回对象：生产日期为2017年8月5日（保质期至2018年8月4日）的产品。

来源：食品伙伴网 2017-09-26

原文：<http://news.foodmate.net/201744828.html>



预警通报

英国、瑞典通报我国2批次花生不合格

按照欧盟限量，供人直接食用或者用作食品配料的花生及其他油籽、坚果及其制品（不包括巴旦木、开心果、杏仁、榛子和巴西坚果）黄曲霉毒素B1限量为2.0µg/kg，总黄曲霉毒素B1+B2+G1+G2 限量为4.0µg/kg。

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
2017-9-27	英国	花生	2017.BSR	黄曲霉毒素超标	未在市场销售；用作饲料	拒绝入境通报
2017-9-27	瑞典	花生	2017.BST	黄曲霉毒素超标	未在市场销售；未许可进口	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2017-09-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/445153.html>