您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expector

资讯周刊

2017年 11 月

第四十二期

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

上海德诺产品检测有限公司党支部换届选举工作圆满完成.....5

法规标准

欧盟修订麻痹性贝毒检测方法.....6
澳大利亚修订涉及的进口货物管理政策.....7
加拿大修订《食品着色剂列表》 标记人工合成着色剂 7
欧盟拟放宽苹果和梨中灭菌丹的最大残留限量.....8
欧盟建议延长草甘膦许可证有效期至5年.....8

行业资讯

乳企业绩冰火两重天 9家前三季度实现净利56.58亿元.....9
牛奶粉市场洗牌催热羊奶粉仍存进口冲击隐忧.....9
2018全球食品饮料行业五大趋势发布.....10
六个核桃三只松鼠IPO多波折 食品企业上市之路为何变得艰难？ 11
中国内地生意这么好 味全打算扩大产能.....11

目录 Contents

展会报道

CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展.....12
2017第十七届（北京）国际食品及高端饮品展览会.....13

培训信息

国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规.....14

技术前沿

日本调查：年收入越高喝咖啡越多.....15
日本首次在野外试验田收获转基因水稻.....15
科学家繁育出抗病原肉鸡 提高食品安全.....16
研究人员发现：常吃淀粉豆益处多.....17
新食品原料解读系列：改善记忆新原料--顺-15-二十四碳烯酸.....17
大豆蛋白有益心脏健康？科学证据不足.....18

目录 Contents

权威发布

总局关于2017年第三季度食品安全监督抽检情况分析的通告.....19
化学分析方法确认和验证指南2018年4月1日实施.....20
农业部成立农药管理局.....20
上海市食品药品监督管理局关于普通食品配料中含有“雪菊”、“亚麻籽”举报案件的处理意见.....21

预警通报

新西兰发布两处海域贝毒风险预警.....22
美国召回受大肠杆菌O157:H7污染的香菜沙拉.....22
加拿大全食超市召回未标注过敏原的鸡胸产品.....23
我国出口春卷未标注麸质过敏原 销至多国.....23
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第42周）.....24

公司新闻

上海德诺产品检测有限公司
党支部换届选举工作圆满完成

为进一步加强党的基层组织建设，依据《中国共产党章程》和《中国共产党基层组织选举工作暂行条例》的有关规定，按照集团公司党委要求和工作部署，10月31日下午2点，在集团公司三楼一号会议室召开了德诺党支部换届选举大会。大会应到党员17名，实到党员14名，实到党员人数超过应到会党员人数的4/5，符合党章规定。

大会在庄重的《国歌》声中开幕。会议由上一届支部书记肖怡主持。会上，通过了《中共上海德诺产品检测有限公司支部委员会领导班子成员公推直选党员大会选举办法》；宣读了川沙新镇党委关于同意中共上海德诺产品检测有限公司支部委员会新一届领导班子成员正式候选人的批复；确定了监票人、唱票人、计票人名单；并根据委员、副书记正式候选人差额选举、书记正式候选人一般等额选举的原则，由党员无记名投票选举产生了新一届党支部领导班子成员，名单如下：支部书记：邬微；副书记：吴秋燕；支部委员：白瑞、章寅、陈赟。

最后，中共上海德诺产品检测有限公司支部委员会换届选举大会在庄重的《国际歌》声中闭幕。此次换届选举工作的圆满完成，进一步巩固和加强了公司基层组织建设，增添了新鲜血液，增强了党组织的凝聚力、战斗力。

法规标准

欧盟修订麻痹性贝毒检测方法

据欧盟网站消息，11月1日欧盟委员会发布（EU）2017/1980条例，修（EC）No 2074/2005附件 III 中麻痹性贝毒（PSP）的检测方法。

麻痹性贝毒是一种在贝类中积聚的天然毒素，并非由贝类自身产生，而是被其摄食的微藻或菌类所产生。麻痹性贝毒中毒症状为：初期唇舌麻木，发展到四肢麻木，并伴有头晕、恶心等。

据了解，欧盟（EC）No2074/2005附件III规定了海洋生物毒素的检测方法，其中第I章第2点规定：如果结果有异议，那么需参照生物检测方法。

新条例对No 2074/2005附件 III 修订如下：

麻痹性贝毒（PSP）的检测方法

1、贝类可食用部分麻痹性贝毒检测的检测需要参照生物检测方法或者其他国际认可的方法。

2、如果结果有异议，那么参考方法应为AOAC官方方法2005.06（贝类麻痹性贝毒）中的劳伦斯（Lawrence）法。

本条例自发布后第三天起生效，自2019年1月1日起实施。

来源：食品伙伴网　　2017-11-02

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/4483

法规标准

澳大利亚修订涉及的进口货物管理政策

2017年10月30日，澳大利亚农业水利资源部发布通知，修订有关进口货物的“进口申报要求及文件”（MDIDRP）以及“（进口货物包装材料用）非商品信息要求”（NCIRP）。新修订政策将于2017年11月20日正式实施。

此次政策调整具体涉及到进口货物使用竹质包装材料申报内容，即竹包装材料需满足非商品生物安全要求（BICON）申报要求。同时也指出，按照批准方法处理过的竹包装材料到达口岸后无需进行专门申报。

2018年6月30日前，现行进口货物包装材料申报方式继续实行；2018年7月1日起，所有进口货物必须同时对包装材料进行说明。

来源:厦门WTO工作站　　2017-11-01

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/448179

加拿大修订《食品着色剂列表》标记人工合成着色剂

据加拿大卫生部消息，近日加拿大卫生部修订《食品着色剂列表》，将人工合成着色剂标出。本次修订不涉及食品着色剂的使用范围和使用量。

据了解，2016年12月14日公布的《加拿大宪报》第二部分对食品着色剂的监管要求进行了修订，根据修订结果，加拿大卫生部决定将人工合成着色剂采取星号（*）标注的方式。

除此之外，为满足法规B.06.061章的部分，加拿大卫生部还采用星号加下划线（*）的方式，将水溶性人工合成着色剂进行了标记。

本次修订自2017年10月26日起生效。

来源：食品伙伴网　　2017-10-31

原文: http://news.foodmate.net/2017/10/447979

法规标准

欧盟拟放宽苹果和梨中灭菌丹的最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，近日欧盟食品安全局（EFSA）就修订苹果和梨中灭菌丹（Folpet）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，法国收到Belchim Crop Protection NV/SA公司申请，请求修订苹果、梨中灭菌丹的最大残留限量。

依据欧盟委员会（EC）No 396/2005第8章的规定，法国起草了一份评估报告，并提交至欧委会，之后转至欧盟食品安全局。

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
苹果	0.03
梨	0.03

来源：食品伙伴网　　2017-10-30
原文：http://news.foodmate.net/2017/10/447900

欧盟建议延长草甘膦许可证有效期至5年

欧盟委员会建议将草甘膦许可证有效期延长至5年，而之前延长至10年的建议未获得足够的支持。

在上周三关于草甘膦许可证延长期限问题的投票以失败告终，这已是10月份的第二次投票，需要在今年年底前采纳的决定再一次被耽搁。

欧盟委员会在一份声明中表示，已向欧盟成员国传达了5年有效期的建议，新的一轮投票有望在11月9日的例行委员会进行。

2015年3月，世界卫生组织癌症中心表示草甘膦有致癌可能性。因此，对于孟山都最畅销的Roundup中的这种关键成分，欧盟在关于如何处理这种化学物质上一直僵持不下。

然而，欧洲化学品管理局在2016年3月的研究表明，没有证据表明草甘膦与癌症有直接联系。因此，在当年的6月份，欧盟给予了草甘膦18个月的延长许可，以便等待进一步的科学研究。

欧洲议会在周二呼吁，在接下来的5年里要逐步淘汰草甘膦，并立刻禁止草甘膦的销售以及在公共区域的使用。

农民组织表示，草甘膦是安全的，若将它淘汰将会使得欧盟的农民处于不利的竞争局面。

来源：世界农化网　　2017-11-03
原文：http://news.foodmate.net/2017/11/448469

行业资讯

乳企业绩冰火两重天 9家前三季度实现净利56.58亿元

今年上市公司三季报已经收官。聚焦A股9家乳业上市公司三季度业绩，可以说是几家欢喜几家愁。9家公司中有6家公司业绩正增长，贝因美虽然净利润同比增长11.2%，但依然没有走出亏损困境。而麦趣尔、三元股份和皇氏集团3家公司净利润同比下滑。

据Choice数据统计显示，9家A股乳企三季报显示，科迪乳业、光明乳业、燕塘乳业、天润乳业、伊利股份和贝因美在报告期内实现了业绩的同比增长，净利润增长率分别为49.82%、24.28%、18.22%、15.65%、12.47%和6.3%。

对于公司营收增长的原因，科迪乳业表示主要系首次公开发行股票募投项目投产，产能释放，合并洛阳巨尔乳业财务报表，收入增加所致。

同样，燕塘乳业对于公司业绩增长的原因归咎于销售卓有成效，业绩稳定增长。根据公司三季报数据显示，在报告期内，公司实现营业收入9.14亿元，同比增长13.00%；净利润为1.06亿元。

来源：第一财经　　2017-10-24
原文：http://news.foodmate.net/2017/10/448

牛奶粉市场洗牌催热羊奶粉 仍存进口冲击隐忧

婴儿配方牛奶粉竞争激烈的格局下，配方注册制正在加剧市场洗牌，而此前一直作为行业配角的羊奶粉产业悄然提速。

在近日举办的“奶粉注册制与羊奶产业发展论坛”上，第一财经记者获悉上述信息。不过，下游市场快速增长的需求也在倒逼上游产业。近期羊乳清粉的采购价格从2万元炒至十几万元。在行业专家看来，目前国内羊奶粉产业增速惊人，但行业还属于初级阶段，但进口冲击隐忧仍存。

羊奶产业领先复苏

牛奶奶农还在为原奶价格过低发愁的时候，羊奶率先脱困，原奶价格正在快速回升。记者了解到，2014年羊奶价格曾达到近7元/公斤的高位，但随着行业周期波动，奶价曾一度跌至4.5元/公斤，但目前价格正在快速回升到近6元/公斤，而同期农业部定点监测的牛奶原奶平均价格只有3.48元/公斤，距离几个月前的底部价格3.4元/公斤变化并不大。

来源：第一财经　　2017-10-30
原文：http://news.foodmate.net/2017/10/44

行业资讯

2018全球食品饮料行业五大趋势发布

英敏特全球食品和饮料分析师Jenny Zegler总结：“2018年，英敏特预计制造商和零售商将有机会帮助消费者重新获得对食品饮料的信任，并通过均衡饮食以及令人难忘的饮食体验来减轻消费者的压力。其中，新技术将帮助品牌和零售商与购物者建立更为个性化的关系，而前瞻性企业正在使用科学工程技术来创造令人兴奋的新一代可持续食物。”

近日，英敏特发布了2018年全球食品饮料行业的五大趋势。据悉，这是由60位来自全球十几个国家的英敏特专家共同分析的结果。这些趋势之所以被选中是因为它们会对2018年的欧洲、中东、非洲、亚太和美洲地区的消费者、制造商和零售商产生影响。

消费者需要完全透明度

由于近年来发生的食品饮料产品召回事件、丑闻事件等问题，世界各地的消费者对监管体系、制造商等都产生了不信任。在这种大环境下，制造商需提供透彻和诚实的产品信息，例如食品饮料的原料和产品是在何地、何时以及由谁来生产、收获、制造和销售的。

实现食品饮料生产信息的透明度可以采取不同方法，但是最终都是为了实现同一个目的：帮助消费者了解他们所购买的食品饮料的安全性和纯净度。

对食品饮料的安全性和可靠性需求，导致全球食品饮料行业生产了更多由天然原料制成的产品。据英敏特全球新产品数据库2016年9月至2017年8月期间的统计，全球食品饮料企业发布的产品中天然产品的比例占到29%，高于2006年9月至2007年8月期间发布的17%的天然产品比例。

平衡饮食助力自我保健

现代生活的快速节奏使得许多消费者寻求各种方法来消除生活中的负面影响。每个人解压的方式不尽相同，但消费者越来越注重发展自己独特的健康饮食和生活方式，并且通过平衡饮食和分配时间来获得放松。

持有平衡主义理念的消费者往往愿意根据场合和状态自己定义健康。约有三分之二的加拿大人认为可以通过偶尔吃甜味烘焙食品进行放松，不必过度担心营养成分。同样地，约40%的英国小吃消费者同意不健康的零食（如高糖或高盐）也可被视为平衡饮食的一部分。与此同时，中国消费者对甜品的选择更加多样。

来源：中国医药报　　2017-11-03

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/44845

行业资讯

六个核桃三只松鼠IPO多波折 食品企业上市之路为何变得艰难?

三只松鼠,在IPO中止审核十天之后，三只松鼠再度恢复IPO审核。

10月31日，三只松鼠股份有限公司更新预披露招股书，本次更新意味着公司IPO审核已恢复到正常状态。10月20日，证监会官网公布消息显示，拟于创业板IPO的三只松鼠最新审核进度为“中止审查”，三只松鼠的官方解释是因律师变更而主动中止IPO申请。

食品专家朱丹蓬指出，食品安全问题是拦在三只松鼠上市路上的最大障碍，此外产品和渠道过于单一也是三只松鼠急需要解决的问题。8月15日国家食药监总局官网公布，三只松鼠于2017年1月22日生产的开心果（225g/袋）被检出霉菌不合格，超出国家标准1.8倍，后经查三只松鼠共生产不合格产品115袋，约26公斤，已经全部销售出库。三只松鼠对出现问题的产品进行了召回并做销毁处理，不过食品安全的负面影响并没有因此消退。

来源：北京日报　　2017-11-03

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/448422.

中国内地生意这么好 味全打算扩大产能

除了预计第三季度继续盈利，第一季度才扭亏为盈的台湾上市公司味全还计划在中国内地再多开一些工厂。

本周一，在还未公布今年第三季度财报前，味全召开了一场法人说明会。由于第三季度为饮料销售旺季，味全预计该季度还将继续盈利，今年第一季度，味全扭亏为盈，在那之前，味全已经连续亏了十个季度。

未来五年，味全将在苏州、广州增加二座新厂。其位于北京的工厂也将扩充产能。这项扩产计划预估至少投资10亿元人民币。

目前，味全在中国内地主要销售酸奶、果汁和乳酸菌三大产品。产品主要分布在华东地区和北京。其中，目前果汁在华东市占率达40.2%，乳酸菌在华东与北京市占率约24%。

为了深耕华东市场，味全杭州工厂已经在规划扩产。同时，将要新建的苏州生产线也以果汁和乳品为主，瞄准的同样是以上海为中心辐射的华东地区。苏州工厂最快预计明年第四季度或者2019年年初投产。

来源：界面　　2017-11-02

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/44

展会报道

CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展

CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展

2017年11月22-24日

上海新国际博览中心N1-N4馆

CBST中国国际饮料工业科技展，是中国唯一以饮料工业科技为主体的专业展会。历经14年七届的快速发展，CBST的专业品质广受好评、国际知名度逐届提高，现已成为中国饮料工业领域规模最大、国际化程度最高、专业性最强、最具权威性的品牌展会。

CBST2017第八届中国国际饮料工业科技展将于2017年11月22-24日在上海新国际博览中心N1-N4馆举办，预计展出面积将突破45,000平米、专业观众将超26,000人次。

满载着荣誉与希冀，诚挚邀请并期待国内外饮料全产业链供应商企业参展，CBST将再次为您呈现饮料行业未来发展的无限可能！

目前，招展工作已经全面开展，在此诚挚邀请贵司参展，有关CBST2017的最新动态请关注www.chinabeverage.org/cbst，也可直接与组委会联系，获取展位价格、最新展位图等详细信息。

来源：食品伙伴网会展中心　　2017-10-22

原文：http://www.foodmate.net/exhibit/show-2428

展会报道

2017第十七届（北京）国际食品及高端饮品展览会

2016年，中国饮料市场全年实现社会消费品零售总额300931亿元，同比增长10.7%，扣除价格因素，实际增长10.6%。消费品市场规模首次突破30万亿元，在较大基数上实现了稳步增长。近年来，我国食品行业总产值也不断增长，据有关媒体预测，我国食品市场规模仍将会以30%以上的速度增长，在2016年会突破万亿元，到2021年将会达到17000亿元。

2017第十七届（北京）国际进口食品及高端饮品展览会将于2017年11月17日-19日在北京·中国国际展览中心（三元桥）举办，本次展会汇聚进出口啤酒、果酒、白酒、烈酒及葡萄酒系列，食用油、橄榄油及粮油制品系列，高端饮品、乳制品、奶制品及蛋制品系列，饮料、果汁、饮用水及速溶饮品系列，进口食品、甜食、巧克力及休闲食品系列，为企业搭建贸易合作、提高企业形象、推广品牌化市场、促进行业技术交流与合作的平台。

组委会携手百度、网易、新浪、天涯、爱奇艺、今日头条等门户网站，各大酒水、饮品、进口食品、食用油等专业网站，北京地区主要电视台、报纸媒体等百家权威媒体对此次展会进行全方位多角度的宣传报道。

来源：食品伙伴网会展中心　2017-10-23

原文：http://www.foodmate.net/exhibit/show

培训信息

国内外食品标签及食品营养标签相关法律法规

起止日期	2017-11-16 至 2017-11-17
培训分类	体系认证
培训机构	中国检验认证集团上海有限公司
适合对象	品管、研发、采购、市场、贸易等部门相关人员；对食品营养标签有兴趣多了解者
培训周期	2天
培训费用	2700
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资深培训讲师
课程内容	一．国内外食品标签及营养标签的概况及应用 中国相关标准和法令法规（国内、香港、台湾） 国际CAC相关标准和法规 美国、欧盟相关标准和法规 澳大利亚、新西兰相关标准和法规 亚太地区相关标准和法规（日本、韩国、新家坡和马来西亚）
联系方式	联系人：苏老师 联系电话：18153528983 邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q ： 446616377

来源：食品伙伴网 2017-11-01
原文： http://train.foodmate.net/show-3463.html

技术前沿

日本调查：年收入越高喝咖啡越多

提供网络调查服务的日本NTT Com公司30日公布了一项与甲南大学经济学部森刚志教授共同实施的有关咖啡饮用习惯的调查结果。调查显示，年收入在1000万日元以上的人，平均每天要喝2杯以上的咖啡。

调查以NTT Com Research的注册用户为对象，共收到了1145人的有效回答。结果显示，被调查者平均每天咖啡饮用量为1.7杯。然而年收入越高的人，咖啡饮用量也越多。年收入不足1000万日元的人每天饮用咖啡1.6-1.9杯，年收入1000-1500万日元的人每天饮用咖啡2杯，年收入1500万日元以上的人每天饮用咖啡2.5杯。特别是年收入1500万日元以上的女性，每天要饮用咖啡2.9杯。该研究团队分析称，这大概是因为年收入越高，工作越忙碌，为了驱散困意才需要饮用更多的咖啡。而关于去咖啡店的频率，有57.3%的人表示从不去咖啡店，34.6%的人表示一周去一次。

来源：人民网　　2017-10-31

原文：http://news.foodmate.net/2017/10/44801

日本首次在野外试验田收获转基因水稻

日本国立农业和食品业技术综合研究机构（简称农研机构）日前在一块野外隔离试验田里收获了转基因水稻，这是日本首次收获室外种植的转基因作物。

这些转基因水稻今年5月种在茨城县一块约1000平方米的隔离水田里，日本农研机构于10月31日收获了稻谷。研究人员利用被称为“基因剪刀”的基因编辑技术对水稻基因组进行编辑，但没有引入其他作物的基因。

此前日本曾在实验室内试种过转基因作物，这是首次在野外试验田种植和收获转基因作物。为防止人工修改过的水稻基因扩散，研究人员采取了严格的隔离措施，防止花粉飞散和鸟虫入侵试验田。

此次共收获了“日本晴”等6个品种的水稻。研究人员将对水稻生长发育情况及米粒大小等进行分析，并优选适当的品种继续种植，目标是开发出产量能提高两成的新品种水稻。

目前日本严格禁止商业种植转基因作物，此次收获的水稻只用于研究，不会流通到市场。

来源：新华网　　2017-11-02

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/44836

技术前沿

科学家繁育出抗病原肉鸡 提高食品安全

美国农业部农业研究局（ARS）在德克萨斯州大学城的科学家最新进行的一次试验成果可以让繁育抗病原的肉鸡变得更加容易。

该试验确定了血液中含有天然细胞因子和趋化因子这两种关键化学成分的公鸡。美国农业部农业研究局食品和饲料安全研究单元的微生物学家Christi Swaggerty说，这些化学成分可以调动鸡只本身的免疫应答。

商品家禽育种商可以通过这个试验单独挑选出具有高水平免疫应答特性的公鸡，利用他们选择性地繁育出更加强健的鸡只。这样的抗病能力，尤其是在鸡的第一周龄，可以降低和动物福利以及食品安全相关的成本。

Swaggerty指出，鸡的抗病保护措施包括卫生措施、疫苗接种、生物安全和使用抗生素以及其他药物等。但有些鸡有特别强大、高效的免疫应答能力，可以抵抗病原体的侵袭。

研究人员通过试验成果选择了特定的公鸡，繁育出一个具备抗病原能力的肉鸡品系。然后研究人员让这种肉鸡接触了一些病原体。

他们把具备抗病能力的一组实验对象和一组由细胞因子和趋化因子水平较低的公鸡繁育出的易感肉鸡进行了比较。

发表的研究结果显示，与具备抗病能力的鸡只相比，易感组的鸡体内含有更多的病原体，感染迹象更加明显。Swaggerty强调说，这样的抗病原能力可以让处于加工阶段的禽只体内病原菌数量更少，进而提高消费者安全的程度。

Swaggerty和她的同事主要研究鸡只抵抗食源性致病菌（比如沙门氏菌和弯曲杆菌等）的遗传特性。沙门氏菌和弯曲杆菌每年在美国消费者当中造成200万-300万的病例，其中450-500人因病死亡。

球虫病是另外的一种常见的家禽疾病，这种疾病是由一种叫作艾美球虫的单细胞寄生虫引起的。在美国，鸡球虫病每年给家禽生产造成8亿美元的损失，使得这种肠道疾病给美国近9亿只的存栏肉鸡造成重大威胁。

来源：国际畜牧网　　2017-11-03

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/448481

技术前沿

研究人员发现：常吃淀粉豆益处多

吃蔬果有利健康，这个说法大家一点不觉得新鲜。而让很多人比较感兴趣的是，吃豆类食物有益降低心脑血管疾病死亡风险，包括心肌梗死、中风等，还能降低非心脑血管疾病的死亡风险。并且，统计分析结果显示，吃豆类食物对降低死亡风险的效果居然比吃蔬菜还要大！

这项研究表明，在其它饮食、运动、生活因素相同，甚至经济文化水平都一样的前提下，每天吃50克（指烹饪前干豆重量）淀粉豆的人，和每个月吃不到50克的人相比，死亡风险会降低26%。

所谓淀粉豆，也叫做主食豆，在我国叫作杂豆。所谓“杂”，是和“正宗”的大豆相区别。

吃淀粉豆等豆类的益处

笔者汇总了41项有关豆类和血糖的研究，发现在11项研究当中，添加淀粉豆的饮食降低了空腹血糖值，也同时降低了胰岛素水平，这说明它有效提升了胰岛素敏感性。

来源：中国医药报　　2017-11-02

原文：http://shipin.people.com.cn/n1/2017/1102

新食品原料解读系列：改善记忆新原料--顺-15-二十四碳烯酸

今年5月底，国家卫计委批准顺-15-二十四碳烯酸（神经酸）作为新食品原料，该原料有助于改善记忆，具有预防和治疗脑病的作用。因此，开发利用神经酸作为预防脑病的保健食品具有十分深远的意义。

神经酸是各国科学家公认的世界第一个，也是唯一能修复疏通受损大脑神经通络--神经纤维，并促使神经细胞再生的双效神奇物质。

神经酸（nervonic acid），化学名称为顺-15-二十四碳烯酸，是一种ω-9型长链单烯脂肪酸，天然存在于菜籽油和花生油中。神经酸是人体大脑发育的必需营养物质，有利于提高神经细胞的活跃性并延缓衰老。神经酸是神经细胞、特别是脑细胞、视神经细胞、周围神经细胞生长、再发育和功能维持的必需高级营养素，为胎儿及婴儿脑部和视觉功能发育所必须的营养成分，同时对提高神经的活跃性、防止神经衰老具有显著的作用。人体自身很难合成神经酸，必须靠食物摄取补充。

来源：食品伙伴网　　2017-11-02

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/44836

技术前沿

大豆蛋白有益心脏健康？科学证据不足

大豆因为不含胆固醇、饱和脂肪含量较低被营养学家大加赞赏。曾经，美国的食品包装上甚至可以标注“大豆蛋白可以减少心脏病”的标识。不过最近，这项营养声称或将被取消。

对此，科信食品与营养信息交流中心副主任、中国食品安全30人论坛专家钟凯博士表示，大豆等植物蛋白是膳食结构中重要的组成部分，但是否有利于心脏健康，目前科学证据不一致，美国食药监取消相关营养声称主要是避免消费者被误导。

美国曾有很多研究结果显示，每天吃25克大豆蛋白就足以降低胆固醇。1999年，美国食药监批准了一项“营养声称”，食品企业可以在产品上标注“大豆蛋白可以减少心脏病”。

钟凯表示，在那之后，围绕大豆蛋白和心脏病的研究并未停止，而且结论并不一致，而且也从来没有可靠的临床证据表明吃大豆有益心脏健康。

“相反，越来越多的研究证据表明，降低胆固醇未必真的能带来健康益处，有时甚至是有害的。”

2008年美国心脏协会发表声明指出，没有足够的证据表明大豆蛋白和降低冠心病风险之间有明显的关系。最近美国食药监下属的食品安全和应用营养中心也表示，未来可能会取消有关大豆蛋白和心脏病的声称。

钟凯提到，美国食药监在最新的声明中表示，尽管依然有科学证据表明大豆蛋白和降低心脏病风险之间有关，但考虑到近20年出现的新证据，这种相关性值得重新审视。

因此总体上科学证据还不足以支持在食品包装上标注“大豆蛋白减少心脏病”。

来源： 中国经济网 2017-11-03
原文： http://news.foodmate.net/2017/11/44841

权威发布

总局关于2017年第三季度食品安全监督抽检情况分析的通告

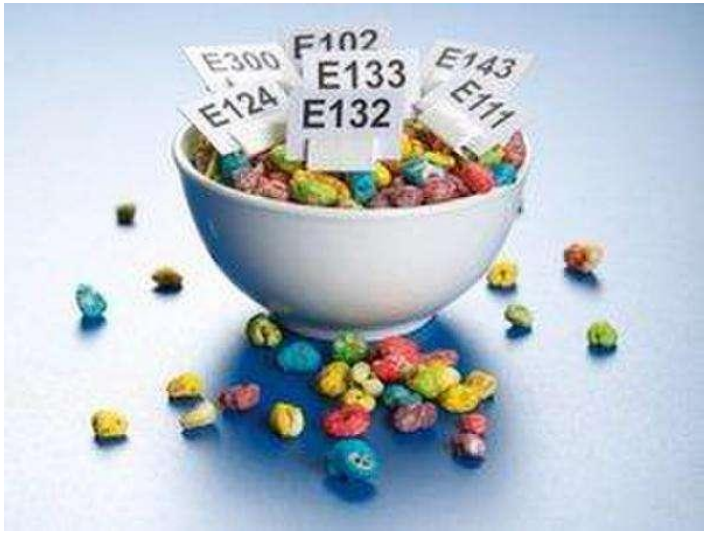
2017年第三季度，全国共完成并公布624423批次食品（含保健食品和食品添加剂）样品监督抽检结果，检验项目合格的样品609480批次，不合格样品14943批次，样品总体合格率为97.6%，比2017年二季度低0.2个百分点。其中，粮、油、肉、蛋、乳等大宗日常消费品的样品合格率均接近或高于样品总体合格率。各类食品监督抽检结果见附件。

抽检发现的主要问题有：一是食品中微生物污染问题占不合格总数的30.4%，比二季度高7.9个百分点；二是食品中超范围、超限量使用食品添加剂问题占不合格总数的24.0%，比二季度低4.9个百分点；三是食品中农兽药残留指标不合格问题占不合格总数的21.9%，比二季度低0.1个百分点；四是食品中质量指标不符合标准问题占不合格总数的11.2%，比二季度低1.7个百分点；五是食品中重金属等元素污染问题占不合格总数的3.9%，比二季度高0.9个百分点；六是食品中检出非食用物质问题占不合格总数的1.9%，比二季度低1.2个百分点；七是食品中生物毒素污染问题占不合格总数的1.0%，比二季度高0.1个百分点。

各级食品药品监管部门公布的具体抽检信息可在其政府网站或通过其他有效途径查询。其中，国家食品药品监督管理总局本级和各省级食品药品监管部门公布的抽检信息可在国家食品药品监督管理总局政府网站“食品抽检信息”专栏（http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL1689/）查询。

来源：我要测网　　2017-10-26

原文：http://www.woyaoce.cn/News/23199



权威发布

化学分析方法确认和验证指南 2018年4月1日实施

近日，中国质检总局和中国国家标准委员会发布了推荐性国家标准GB/T《合格评定 化学分析方法确认和验证指南》，标准号：GB/T 27417-2017，并将于2018年4月1日实施。

随着科学技术的进步和国际贸易的发展，国内外对实验室化学分析方法和检测数据的质量提出了更高要求。目前，国外已经发布了一些关于化学分析方法的确认规范，但我国尚未发布关于化学分析实验室方法确认和验证的标准和指南性文件，在实验室的实际检测工作中，经常遇到现行的检测标准无法与快速发展的检测手段相适应的情况。为了提供更准确、高效率的检测服务，实验室往往需要采用自己制定或改进的检测方法，特别在化学分析领域，越来越多的实验室使用标准以外的检测方法，但如何确保这些检测方法的适宜性和可靠性，一直存在争议。

笔者对该规范进行了初步总结，以帮助大家快速阅读和了解该《化学分析方法确认和验证指南》，以下是该标准的精简介绍和分析。

来源：我要测网 2017-11-01

原文： http://www.woyaoce.cn/News/232473

农业部成立农药管理局

农业部种植业管理司加挂“农药管理局”牌子，加强统筹协调，全力抓好农药管理各项工作。据悉，农药管理局将主要承担农药产业规划、行业指导、行政许可、监督管理、行政处罚等工作。下一步，各级农业部门将完善农药管理配套规章，严格履行行政许可审批职责，加强农药指导服务，强化农药市场监管，健全农药管理体系，推进农药管理信息化。据了解，新修订的《农药管理条例》已于今年6月1日正式实施。《条例》规定，将工信部、质检总局承担的农药生产企业定点核准、生产批准证书、生产许可的职能划归农业部门。

来源：人民网 2017-10-30

原文： http://shipin.people.com.cn/n1/2017/1

权威发布

上海市食品药品监督管理局关于普通食品配料中含有“雪菊”、“亚麻籽”举报案件的处理意见

各区市场监管局、市食药监局执法总队：

近期，本市食品药品监管部门陆续收到举报，反映生产经营的普通食品配料中含有“雪菊”、“亚麻籽”，认为该行为违法。为妥善处理该类举报案件，市食药监局组织召开了专题会议，经认真研究，提出如下处理意见：

一、严格贯彻执行国家食药监总局相关复函要求

2017年1月20日，国家食药监总局办公厅下发了《关于雪菊可否作为普通食品原料的复函》（食药监办食监一函〔2017〕39号），规定雪菊与菊花不同，如需开发为新食品原料，应当按照《新食品原料安全性审查管理办法》规定进行安全性评估。2017年8月9日，国家食药监总局办公厅下发了《关于石榴子、亚麻籽有关问题的复函》（食药监办食监一函〔2017〕538号），规定亚麻籽在我国主要用于榨油，国家卫生计生委未开展亚麻籽作为新食品原料的安全性审查工作。

自以上复函之日起，本市食品生产经营者应当停止生产经营配料中含有“雪菊”、“亚麻籽”的普通食品，对正在销售的产品应当及时召回，召回的产品不得作为食品原料生产普通食品。

食品生产经营者如需开发“雪菊”、“亚麻籽”用于普通食品的生产经营，应当按照《新食品原料安全性审查管理办法》的规定申报批准。

二、根据违法情形，依法处理举报案件

收到生产经营的普通食品配料中含有“雪菊”、“亚麻籽”举报的，各单位应当依法立案。对违法行为发生在以上复函发布前的举报案件，可结合生产经营者是否依法履行相关进货查验要求、是否停止生产经营相关食品、是否主动召回相关食品、是否依法处置召回的相关食品等情形，依据《中华人民共和国行政处罚法》第二十七条相关规定，依法从轻、减轻或不予行政处罚；对违法行为发生在以上复函发布后的举报案件，食品生产经营者明知相关复函且生产经营的普通食品配料中依旧含有“雪菊”、“亚麻籽”的，应当依法查处。

来源：上海食药监　　2017-10-31

原文：http://news.foodmate.net/2017/10

预警通报

新西兰发布两处海域贝毒风险预警

据新西兰初级产业部（MPI）消息，11月1日新西兰初级产业部发布通报称，两处海域贝类检出贝毒超标，希望民众不要食用这两处海域的贝类。

两处海域分别为奥克拉（Oakura）北到拉格兰港口（Raglan Harbour）之间塔拉纳基/怀卡托海岸线（Taranaki/Waikato coastline）、罗杰斯路（Rogers Road）到Opape之间的丰盛湾海岸线（Bay of Plenty）。

新西兰初级产业部称，该海域受检贝类样本毒素含量超出0.8mg/kg的安全限量，存在食用风险。不要食用近期产自该海域的贝类。

新西兰初级产业部称，通过烹饪不会杀灭贝毒。如果龙虾、蟹子、鲍鱼的内脏被去除，那么仍可食用，因为毒素集中在内脏。贝毒中毒症状包括：头痛、腹泻、呼吸与吞咽困难、恶心、麻木，严重者甚至会死亡。

新西兰初级产业部表示，消费者如果出现中毒症状，应该拨打健康热线或者就医。目前新西兰初级产业部正密切监控贝类中毒素的含量。

来源：食品伙伴网　　2017-11-02

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/448

美国召回受大肠杆菌O157:H7污染的香菜沙拉

据美国食品药品管理局（FDA）消息，10月20日美国FDA发布召回公告称，美国加州Haig's Delicacies公司宣布召回受大肠杆菌O157:H7污染的香菜沙拉（Taboule Salad）。

据了解，本次受召回的香菜沙拉在加州的零售店有售，批号为17298，有效期至2017年11月16日，规格有10盎司（条形码7-08756-77055-9）、3连包（条形码7-08756-37055-1）、6磅袋装（条形码7-08756-77077-1）。

Haig's Delicacies公司在例行检测时发现以上产品受大肠杆菌污染。

人感染大肠杆菌O157:H7通常会出现腹泻甚至血便的症状。尽管大多数成年人可在一周内恢复，有些人仍可出现溶血性尿毒症综合征，这种症状多见于儿童和老人，可导致肾衰竭甚至死亡。

截止目前，尚未出现消费者患病的报告。美国FDA建议消费者将产品退回获取退款。

来源：食品伙伴网　　2017-11-01

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/44822

预警通报

加拿大全食超市召回未标注过敏原的鸡胸产品

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，10月27日加拿大食品检验局发布产品召回通报称，全食超市公司正在召回一款鸡胸产品，因为该产品标签未标注核桃过敏原成分。

截止目前，已出现一例食用后过敏的报告。加拿大食品检验局称，该产品未声称含核桃成分，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局正在开展食品安全调查，后续可能会有更多产品被召回，加拿大食品检验局将会及时通知消费者。

加拿大食品检验局建议消费者，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　　2017-10-26

原文：http://news.foodmate.net/2017/10/44741

品牌	名称	代码	条形码
全食超市	菠菜菲达奶酪鸡胸	包装日期：2017年10月8日至2017年10月26日	以0290292开头

我国出口春卷未标注麸质过敏原 销至多国

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，10月30日丹麦通过RASFF通报我国出口一批次春卷未标注麸质过敏原。

具体通报内容如下：

除丹麦外，以上春卷还被销往奥地利、德国、匈牙利、罗马尼亚、瑞典、美国、拉脱维亚、立陶宛。

食品过敏原是指普通食品中正常存在的天然或人工添加物质，被过敏体质人群食用后能够诱发过敏反应。

食品过敏原产生的过敏反应包括呼吸系统、肠胃系统、中枢神经系统、皮肤、肌肉和骨骼等不同形式的临床症状，有时可能产生过敏性休克（Anaphylactic Shock），甚至危及生命。

常见的过敏原包括谷物、鱼类、蛋类、花生、大豆等。按照欧盟规定，含有麸质的谷类需在食品标签上标注过敏原信息。

来源：食品伙伴网　　2017-11-01

原文：http://news.foodmate.net/2017/11/448171

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第42周）

据欧盟官方网站消息，在2017年第41周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有2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
2017-10-16	斯洛文尼亚	食品补充剂	2017.BVP	西布曲明	未在市场销售；官方扣留	拒绝入境通报
2017-10-16	法国	花生	2017.BVO	黄曲霉毒素超标	未在市场销售；遣回	拒绝入境通报
2017-10-17	斯洛伐克	竹纤维碗	2017.1674	甲醛迁移量超标	未在通报国销售，召回	信息通报
2017-10-17	芬兰	陶瓷杯	2017.BVW	铅迁移量超标	未在市场销售，官方扣留	拒绝入境通报
2017-10-18	荷兰	花生	2017.BWD	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售，通知收货人	拒绝入境通报
2017-10-18	德国	尼龙漏勺	2017.1686	初级芳香胺迁移量超标	销至其他成员国，召回	预警通报
2017-10-20	西班牙	米果	2017.BWO	缺少卫生证书	未在市场销售；未许可进口	拒绝入境通报
2017-10-20	匈牙利	食品补充剂	2017.1718	硫代西地那非类似物	产品限制进入通报国，召回	信息通报

来源：食品伙伴网　　2017-10-23

原文：http://news.foodmate.net/2017/10/447049.html