

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2017年11月

第四十三期



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

标准化法修订案经全国人大常委会表决通过.....	5
冰岛欧盟《贸易优惠协定》将于2018年5月生效.....	6
11月12日起澳大利亚和新西兰大麻食品合法!但是产品禁止宣传致幻性.....	6
欧盟将取消自加纳进口蔬菜的禁令.....	7
欧亚经济联盟制定《饮用水包装的安全技术标准》.....	7

### 行业资讯

保健酒市场欲突破规模 行业标准亟需建立.....	8
恒天然 将新西兰优质牧场“搬”到中国.....	8
中国食品科学技术学会第十四届年会暨第九届中美食品业高层论坛在无锡召开....	9
上海：外卖食品合格率低于总体水平 政府将加强大数据监管.....	10
中国糖果业奋力创新谋求破局.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- SFEC2017第12届上海优质大米精品杂粮及设备展览会..... 11
- 2017第四届（上海）国际糖果及休闲食品展览会..... 12

### 培训信息

- QC七大手法在食品业的运用培训..... 13

### 技术前沿

- 单独吃饭或致腹部脂肪堆积 增加肥胖风险 ..... 14
- 科学家找到控制葡萄藤盐分的基因..... 14
- 中国科学家发现一水稻基因在自然界发生变异，可增产15%..... 15
- 比利时专家发现让葡萄酒更香的酵母基因..... 16
- 科学家找到控制葡萄藤盐分的基因..... 16
- 研究称喝酒对学习外语有帮助酒精可使人减少焦虑..... 17

## 目录 Contents

### 权威发布

质检总局发布《全国专业标准化技术委员会管理办法》 .....	18
政府类质检机构实验室集团化运作后的质量管理体系建设 .....	19
食药总局要求进一步加强小麦粉质量安全监管 .....	19
上海市食药监管局通信管理局印发《上海市网络餐饮服务监督管理办法》 .....	20

### 预警通报

加拿大召回受大肠杆菌O157:H7污染的牛肉 .....	21
加拿大召回受李斯特菌污染的烟熏三文鱼 .....	21
美国召回受李斯特菌污染的有机速冻青豆 .....	22
我国出口一批次有机芝麻糕检出沙门氏菌 .....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017年第42周) .....	23



## 法规标准

### 标准化法修订案经全国人大常委会表决通过

11月4日，十二届全国人大常委会第三十次会议举行了闭幕会，常委会组成人员149人出席，会议以148票赞成、1票反对，表决通过了新修订的标准化法。国家主席习近平签署第七十八号主席令，予以公布，修订后的标准化法自2018年1月1日起施行。

在当日下午全国人大常委会办公厅召开的新修订的标准化法、新修订的反不正当竞争法、公共图书馆法三部法律的专题新闻发布会上，国家质检总局党组成员、国家标准化管理委员会主任田世宏表示，标准是经济社会生活中的一个重要的技术依据，标准化涉及社会经济生活的方方面面，对国计民生来说发挥着非常重要的基础性作用，特别是当前在国家治理体系、治理能力现代化建设中，标准化的基础性作用、引领性作用和战略性作用方面表现突出。

田世宏指出，标准化法是我国标准化工作的一部基本法律，这部法律的修订和实施关系到社会经济生活的各方各面，同时也影响到标准化工作的改革、创新、发展，它的重要意义有以下四个方面：

第一，有利于贯彻以人民为中心的发展思想，因为在现实生活中，标准与老百姓的衣食住行是相关的，标准化法修订从一开始的立法宗旨到各项具体制度的设计，都贯穿标准化工作从群众中来，到群众中去，一切成果由人民共享的基本理念和基本要求。比如说在标准化法的立法宗旨上，首先强调要保障人身健康，生命财产安全；在标准的制定范围上，新修订的标准化法明确农业、工业、服务业以及社会事业的各个领域，需要统一的技术要求，都应当制定标准。这样能够更好地满足人民群众对美好生活的需要，让标准在人民群众的美好生活的向往和追求中来满足他们的需要。再有，在标准的效力上，规定了凡是涉及人身健康、生命财产安全、生态环境安全以及经济社会管理的一些基本需要的技术要求，要制定强制性的国家标准。那么对强制性国家标准的制定，标准化法明确规定要优先立项，及时完成，强制实施。同时在标准的制定上鼓励社会各界广泛参与，同时也支持社会公众对标准的制定工作，组织实施工作开展社会监督。为了便于社会公众了解知晓和应用标准，这次标准化法修订也规定，政府制定的标准应当免费向社会公开，有利于社会公众更好地了解标准、应用标准、支持标准。

来源：我要测网

2017-11-05

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/232718>

## 法规标准

### 冰岛欧盟《贸易优惠协定》 将于2018年5月生效

冰岛《卡嘉宁报》11月2日报道，冰岛与欧盟2015年签署的《贸易优惠协定》将于2018年5月1日生效。根据协定，冰方将免除欧方20个税号产品的关税，降低340个税号产品的关税，欧方也将作出相应调整。届时，除酸奶外的所有加工农产品的关税将被全部免除，而未加工农产品的关税也将被降低。此外，协定还要求双方大幅提高肉类和奶酪等免税产品的进口配额。

来源: 商务部

2017-11-06

原文: <http://news.foodmate.net/2017/11/448659>



### 11月12日起澳大利亚和新西兰大麻食品合法! 但是产品禁止宣传致幻性

大麻麦片，大麻冰沙，大麻松饼和大麻蛋糕料将成为澳大利亚最新的超级视频，但却甬指望能够得到热闹的宣传。

从11月12日起，经过大麻产业15年来的游说，在澳大利亚和新西兰消费大麻食品，终于合法了。

然而，这些产品不得携带任何关于大麻有致幻性的说明。

此前，任何种类的大麻都不可以作为食品出售，或者被添加到食品中，因为联邦和各州卫生部厅长担心它们会影响交警对司机进行路边药物检测的结果。

然而，今年4月，部厅长们认为，THC含量低的大麻种子是可以安全食用的。

THC是大麻产生致幻作用的化学成分。

澳大利亚大麻食品协会的首席执行官保罗·本海姆表示，大麻种子“含有异常丰富的健康脂肪，蛋白质和各种矿物质”。

他说：“大麻种子带有一种温和的坚果味，可以为许多食物增添美味和营养。”

来源: 澳洲网

2017-11-06

原文: <http://news.foodmate.net/2017/11/448640>

## 法规标准

### 欧盟将取消自加纳进口蔬菜的禁令

据加纳《每日写真报》11月1日报道，加纳农业部长奥乌苏·阿弗利耶·阿克托日前表示，欧盟六周前派官员对加纳食品生产卫生情况和植物检疫系统进行了巡检，并对加纳食品卫生和植物检疫系统以及相关基础设施建设情况表示满意。阿克托部长表示，加政府对欧盟将在年底前取消自加进口辣椒、茄子、苦瓜、丝瓜、葫芦等五种蔬菜的禁令有信心。

欧盟2015年颁布禁令，禁止从加纳进口辣椒、茄子等五种蔬菜，以防相关病虫害传入欧盟生态系统。受此禁令影响，加纳近三年出口收入损失约为3000万美元。

来源：食品伙伴网

2017-10-30

原文：<http://news.foodmate.net/2017/10/447900>



### 欧亚经济联盟制定

### 《饮用水包装的安全技术标准》

据俄罗斯食品安全网站消息，欧亚经济联盟新的《饮用水含天然矿泉水包装的安全技术标准》将于2019年1月1日开始生效。根据2017年6月23日第45号决定的规定，该技术标准于2019年1月1日生效，但附件1第5项，附件2中表2的第1项和表4、表1第6部分的第17项，附件3中表4和表2第2部分及第1部分的第1项除外，相关款项需经专门的联盟国际标准研究制定包含抽样规则和方法等要求之后才能生效。

新的文件适用于食品级饮用水（天然矿泉水、混合饮用水、加工饮用水、天然饮用水、儿童食品饮用水、人工矿化饮用水）包装的生产、储存、运输、销售和使用过程。制定了海关联盟区域内饮用水包装的流通规范，涉及饮用水包装的安全、生产、储存、运输、销售和使用要求及包装和标签的要求，包括在联盟内市场标注单一产品流通标识。文件还规定了确保饮用水包装符合安全要求的保障及对其符合性的评估，附件中规定了将治疗性餐饮天然矿泉水或治疗性天然矿泉水纳入饮用水包装的标准，并提出了化学、微生物和辐射安全的指标。

来源：厦门WTO工作站

2017-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449006.h>



## 行业资讯

### 保健酒市场欲突破规模 行业标准亟需建立

“相比白酒，保健酒更赋予了保健功能，但我们的市场却没有白酒好，甚至价格还远远低于白酒。这是为什么？我们要进行反思。”

作为白酒的延伸，保健酒在中国有着悠久的历史。民间推崇用药材泡酒，以此满足养生保健需求。然而，保健酒行业发展迄今，全国大大小小1000多家保健酒企，整体规模却仅有200亿元左右，还抵不上一家五粮液（000858.SZ）的规模。随着大健康时代的到来以及全民保健意识的提升，保健酒行业未来的发展前景依旧被市场看好。资本布局保健酒方面，尤其是在今年，步伐有所加快，力度亦有所加大。

目前困扰保健酒行业发展的，问题依旧不少，其中之一就是行业标准建立问题，至今处于空白。有保健酒企人士对第一财经记者表示，保健酒市场规模长期难以获得较大突破，行业标准缺失是重要一面。近日，第一财经记者从中国酒业协会（下称“中酒协”）常务副理事长王琦获悉，由中酒协会牵头成立的保健酒联盟，目前的工作重点就是要推动保健酒行业团体标准建成。

来源：第一财经 2017-11-06

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/44864>

### 恒天然 将新西兰优质牧场“搬”到中国

作为全球最大的乳品出口企业，恒天然进入中国市场已40余年，中国也成为了恒天然最大并且最重要的市场。

针对中国乳品消费市场的更迭升级，恒天然为中国消费者提供一系列高品质液奶、奶粉产品，更将新西兰先进的养殖技术及乳制品生产技术带到中国。目前恒天然在河北、山西已建有两个牧场。通过严守品质“红线”，恒天然牧场已成为首家获得全球食品安全倡议组织认证的“优”级中国牧场。恒天然在新西兰建立供应链全程管控体系，并于今年首次把可追溯体系引入中国市场。

凭借从牧场到餐桌的全程质量管控，恒天然的产品销往世界140多个国家和地区。2017财年，恒天然营收增长12%，其高端乳品原料销量增长了9%。奶牛享福利百名技术专家把控奶源

河北玉田县，恒天然在中国建立的首座现代化牧场就落户在这里。在蓝天白云的映衬下，走进玉田牧场，首先映入眼帘的便是宽广整洁的场区、蓝白相间的牛舍、悠闲自得的奶牛和现代化的挤奶设备。

来源：新经报 2017-11-07

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



## 行业资讯

### 中国食品科学技术学会第十四届年会暨 第九届中美食品业高层论坛在无锡召开

11月8日在江苏省无锡市开幕的中国食品科学技术学会第十四届年会暨第九届中美食品业高层论坛上，中外食品科技界人士汇聚一堂，就食品科技发展进行了深入交流和讨论。2017年是“十三五”规划的重要一年。面对国家一系列的重大举措和围绕“健康中国2030”规划纲要的部署，中国食品科技的未来发展将走向何方，有哪些新理念、新研究值得期待？国际食品科技发展的新趋势、新动向在哪里？

本次会议聚集了200余家食品科技院所及百家企业的近2000位代表。中国工程院院士庞国芳、孙宝国、朱蓓薇，百余位中外食品科技界的知名专家、中外科技及企业界代表、以及青年学生云集于无锡这座江南名城，共议食品科技界的使命与创新。本次年会也得到了江南大学、南京农业大学、江苏大学、南京财经大学、江苏省食品科学与技术学会等江苏省食品科技团队的整体支持。

无锡市人民政府刘霞副市长、科技部农村科技司王喆巡视员、国家食品药品监督管理总局特殊食品注册管理司张晋京稽查专员

美国食品科技学会执行副主席 Christie Tarantino-Dean女士，以及江南大学党委书记朱拓出席开幕式并致辞。中国食品科学技术学会理事长孟素荷教授表示，以“食品科技助力健康转型”为主题的本次年会，不仅是食品科技工作者“回家”的日子，是食品科技界与产业界思想碰撞的平台，更为中国食品科技界面对未来5年、面对“健康中国2030”的变革与创新吹响了集结号。

据了解，中国食品科学技术学会年会自2003年恢复举办以来，从当年的第三届年会300人到2014年突破1000人，再到近两年连续近1500人的规模，彰显了我国食品科技队伍的凝聚和强大，更体现了大家对同行交流的渴望与期待。值得一提的是，作为由中国食品科学技术学会（CIFST）和美国食品科技学会（IFT）共同主办的中美食品业高层论坛，自2002年在上海首次举办以来，已连续举办了八届，成为中美食品科技与产业界学术交流与合作的高端平台。

科技支撑健康中国作用凸显--成就食品科技界新使命

来源：食品伙伴网

2017-11-08

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448949>

## 行业资讯

### 上海：外卖食品合格率低于总体水平 政府将加强大数据监管

上海市食药监局在8日举行的新闻发布会上，公布今年以来针对外卖食品的抽检合格率为89.5%，比去年上升6.9个百分点。

与此同时，这一数据和同期上海各类食品安全风险监测97.7%的总体合格率相比，仍有距离。上海食药监管部门表示，将针对性地根据大数据分析的倾向性问题，进行重点监管、督查。

上海市食药监局局长杨劲松表示，近段时间来，通过数据共享、网络订餐的证照公示合格率有了较大比例的提高，目前有许可的合格餐馆占比85%。但网络订餐单位小而散，对监管部门提出了新挑战。

目前外卖食品的抽检主要针对高风险品种，集中在生食、冷食等产品上。今年以来，上海已开展网络订餐平台入网餐饮单位网上监测7800余户次，线下实地核查1570户次。查处网络订餐平台违法案件9起，查处网络订餐相关餐饮单位违法案件128起。

杨劲松表示，会将线上监管、大数据监管、智慧监管作为未来的主要探索方向之一。

来源：新华社

2017-11-09

原文：<http://news.xinhuanet.com/food/2017-1>

### 中国糖果业奋力创新谋求破局

业内专家表示，有数据表明，我国糖果市场发展空间依然很大，但近年来高端市场被外资品牌牢牢占据，本土糖果企业承压颇重。面对实力强劲的竞争对手，国产品牌如何发挥本土优势，寻求“御敌”之策，成为行业生死攸关的命题。

消费升级传统糖果产销难掩下滑态势

糖果产业作为我国的两大支柱零食产业之一，一直是我国食品工业中的拉动品类。然而，随着近年来“过节”气氛趋淡，消费者健康意识的提升，糖果等以节庆团购消费为主的休闲食品消费遭到重创，总体销量持续下滑。

中国食品工业协会糖果专业委员会今年6月发布的数据显示，国内糖果业整体发展速度放缓，2016年产量为351.9万吨，同比仅微增0.2%，仅比去年增长了0.5万吨，增速大大减缓，低于食品制造业2.5个百分点。同时，2016年规模糖果亏损企业数量达到38家，比上年增长5家；亏损继续加剧，总额达7亿元，比上年增长86.3%。以徐福记、阿尔卑斯、旺旺、雅客、金丝猴、大白兔等品牌为主的传统糖果企业频频推出新品，并进行团购促销，积极通过并购等方式调整战略，但糖果市场的整体态势仍不容乐观。

来源：中国医药报

2017-11-10

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/4>



## 展会报道

### SFEC2017第12届上海优质大米 精品杂粮及设备展览会

历经十二载，上海优质大米及精品杂粮及设备展览会已经发展成为华东区域乃至全国的一个行业品牌展会。从2006年3000平方米,100多家参展企业,9000多名观众起步,到2016年,22,000平米,来自20个国家和地区的500多家参展企业,以及来自20多个国家和地区的32,000多名专业观众。上海优质大米、精品杂粮及设备展览会旨在发展我国大米事业,展商可以与采购商面对面的交流,增进友谊,推动供需双方合作共赢,为中国大米杂粮行业健康发展保驾护航。同时也为众多实力企业打造强势品牌、传播优质形象、塑造良好美誉、推介产品的优质平台。

1、大米类:有机大米、无公害大米、绿色大米、营养强化米、富硒大米、香米、粳米、籼米、发芽糙米、方便米饭、米制食品、即食淀粉、米粉、米果、大米挂面、快餐米、大米色素、饮品等;

2、杂粮类:各种有机杂粮、糜子、荞麦、燕麦、大麦、黑小麦、高粱、玉米、绿豆、红小豆、芸豆

3、绿色有机大米基地专区展示:全面展示和推介了当地的绿色有机大米资源。

来源:食品伙伴网会展中心

2017-11-09

原文: <http://www.foodmate.net/exhibit/show-2661.html>





## 展会报道

### 2017第四届（上海）国际糖果及休闲食品展览会

近年来，伴随收入的增长，居民消费观念发生了明显的变化，从原来只关注衣食住行等基本需求，向享受型、多元化方向发展。大众休闲类食品领域最近消息连连，不断地冲击着广大零食爱好者的“味蕾”，小零食的崛起，反映了我国消费升级的大趋势，与以往截然不同，当前消费者对小零食的“买买买”已带着一种新诉求——更关注健康、质量和消费体验。随着人们对休闲零食健康养生功能的期待值不断提升，既希望在零食中补充能量，同时也需要满足养生诉求。

本届展会将围绕“休闲滋味、健康生活”为中心，促使诸多具有特色的品牌产品，源源不断进驻上海，融入长三角城市群。为国内外实力企业打造强势品牌、传播企业形象、塑造良好美誉。在为消费者享受舌尖上的美味的同时，也为各大品牌企业创造可观的社会效益和经济效益！

范围：炒货类；果肉果脯类；糖果布丁类；巧克力类；乳制品类；膨化食品类；酱类产品类；豆制品类；休闲肉制品等休闲类产品，原料及配料；加工及包装设备；包装材料及印刷服务；模具及配套设备；自动售货机等

来源：食品伙伴网会展中心 2017-11-08

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



## 培训信息

### QC七大手法在食品业的运用培训

起止日期	2017-11-13至 2017-11-14
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	企业管理者代表、ISO9001内审员、质量负责人、质量管理人员
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、层别法 1、何谓层别法 2、为何要用层别法 3、层别角度和注意事项 二、查检表 1、何谓查检表 2、为何要用查检表 3、查检表分类 4、如何设计查检表 5、如何设计查检表
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮箱：meeting7@foodmate.net QQ：2848935414

来源：食品伙伴网

2017-11-05

原文：<http://train.foodmate.net/show-3799.html>

## 技术前沿

### 单独吃饭或致腹部脂肪堆积 增加肥胖风险

据外媒报道，韩国专家团队发现，单独吃饭会增加代谢综合征的患病风险，导致腹部脂肪堆积。据悉，相关研究情况发布在《肥胖研究与临床实践》杂志（Obesity Research & Clinical Practice）网站上。

据报道，共有7752人参与了此项调查。研究人员将调查结果进行了分析，计算出每位受访者单独吃饭的频率。

根据临床统计，研究人员确定，喜欢单独吃饭的人更易患代谢综合症，导致内脏脂肪增加。

报道称，每天至少两次单独吃饭的男性，比喜欢和别人一起吃饭的人患代谢综合征的概率高出64%，肥胖风险增加45%。而常单独吃饭的女性患综合症的风险，则比喜欢和别人一起吃饭的人高出29%。

据文章称，“研究结果表明，单独吃饭可能是代谢综合征的一个诱发因素。”

来源：中国新闻网

2017-10-30

原文：<http://news.foodmate.net/2017/10/447886>

### 科学家找到控制葡萄藤盐分的基因

葡萄树土壤中的含盐程度是最终影响葡萄酒咸味的因素——如果土壤中的盐分较高，那么，葡萄酒就会有比较明显的咸味，如果土壤中的盐分不是太高，那么，该酒的咸味就不会太明显。

2016年，澳大利亚联邦科学与工业研究组织的Jake Dunlevy博士拿到葡萄种植和酿造科技创新奖后，利用这笔资金开展了一个新课题，使用遗传学方法控制盐分进入葡萄藤。

澳大利亚联邦科学与工业研究组织是澳大利亚最大的国家级科技研究机构，是通过科学研究和发展，澳大利亚联邦政府提供新的途径，以造福于澳大利亚社会，提高经济效益和社会效益。

目前，该项目已经完成。Jake Dunlevy博士说：“在科技创新奖项目开始之前，我们已经初步确定了一个与钠排除有关的葡萄基因组区域，但这只是基于一个遗传标记，我们没有具体确定基因的具体位置。科技创新奖的资金让我们可以在整个基因组上进行数千个标记，从而帮助我们准确地找到与钠排除相关的位点。”

来源：中外葡萄与葡萄酒

2017-10-31

原文：<http://news.foodmate.net/2017/10/448019> 14



## 技术前沿

### 中国科学家发现一水稻基因在自然界 发生变异，可增产15%

作为地球上最为重要的粮食作物之一，水稻产量直接关系到地球近一半人口的温饱，不断增加水稻产量一直是很多农业科学家毕生的追求。

日前，中国科学家发现水稻的穗发育基因（FRIZZY PANICLE, FZP）在自然界中发生变异，可显著增加水稻每穗的粒数和轻微降低每粒的粒重，使水稻产量增加15%。

北京时间10月31日00:00，上述研究论文在国际学术期刊《自然》的子刊《自然植物》（nature plants）在线发表。该研究来自华中农业大学生命科学技术学院教授邢永忠的研究小组。

邢永忠在接受澎湃新闻（www.thepaper.cn）采访时表示，水稻的穗发育基因（FRIZZY PANICLE, FZP）具有阻止腋芽分生组织形成并建立花分生组织的作用，水稻的产量和其密切相关。

邢永忠称，FZP是一个很重要的发育基因，其编码蛋白是不能改变的，若改变则水稻就无法结种。但是，可以通过控制FZP的表达量来控制水稻的产量。FZP的功能强，水稻粒子就变大，粒子数变少；FZP功能弱，水稻粒子就变小，粒子数就变多。

邢永忠称，每穗粒数、穗数和千粒重三个因素决定了水稻单亩产量，但是增加每穗粒数是增加产量的最有效途径。FZP的表达量变化恰好同时调控每穗粒数和千粒重的变化，如何优化FZP的表达量从而使二者关系最优化，从而使水稻产量最大化，是需要进一步研究的。

邢永忠研究小组就利用粒形差异显著的亲本川7和豪博卡构建的群体通过图位克隆（Map-based cloning，又称定位克隆），在亲本川7的FZP上游5.3kb处，发现一个18bp片段的转录沉默子发生复制，造成拷贝数变异（Copy number variation, CNV），名为CNV-18bp，使得亲本川7里有两个18bp片段串联在一起。

进一步的研究发现，转录抑制子OsBZR1结合CNV-18bp中的CGTG基因序列，从而抑制了FZP的表达。这种有两个18bp片段的FZP表达量比单个拷贝的要低，使得穗分枝时间更长，产生更多的种子，种子略微变小。该团队通过研究发现，有两个18bp片段的水稻千粒重大概减少了10%左右，每穗粒数增加40%-50%，穗数并无显著性差异，但水稻产量要比只有一个18bp片段的高15%。

来源：澎湃新闻

2017-10-31

原文：<http://news.foodmate.net/2017/10/447923> 15

## 技术前沿

### 比利时专家发现让葡萄酒更香的酵母基因

研究表明：让工业酵母菌株产生更理想的风味一直是葡萄酒产业的挑战。生物学家通过杂交选择某些菌株，从而获得特定的风味。但是这个过程耗时、昂贵，并且会导致酵母中其他有害的变化。杂交酵母的性能不太稳定，有的菌株在实验室中有效，但在葡萄酒厂里发酵就不行，生产出的葡萄酒要全部倒掉，这给葡萄酒产业的造成了极大损失。

研究团队进行了很多探索，发现遗传技术比自然繁殖酵母菌株更便宜、更快、更容易。

研究人员利用DNA分析来研究酿酒酵母菌株中的基因。他们发现，TOR1和FAS2的等位基因是影响酵母发酵产物——苯乙基乙酸酯产量的关键。而大量研究已经证明，作为重要的芳香物质，苯乙基乙酸酯能产生玫瑰或蜂蜜的味道，可以显著改善葡萄酒的风味。

为了验证该基因的作用，研究团队使用CRISPR/Cas基因编辑技术，将这些等位基因交换到其他酵母菌株中，发现转基因酵母菌株发酵后，苯乙基乙酸酯的产量确实提高了。

来源：酒一搜 2017-11-10

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449193>

### 科学家找到控制葡萄藤盐分的基因

葡萄树土壤中的含盐程度是最终影响葡萄酒咸味的因素——如果土壤中的盐分较高，那么，葡萄酒就会有比较明显的咸味，如果土壤中的盐分不是太高，那么，该酒的咸味就不会太明显。

2016年，澳大利亚联邦科学与工业研究组织的Jake Dunlevy博士拿到葡萄种植和酿造科技创新奖后，利用这笔资金开展了一个新课题，使用遗传学方法控制盐分进入葡萄藤。

澳大利亚联邦科学与工业研究组织是澳大利亚最大的国家级科技研究机构，主要是通过科学研究和发展，为澳大利亚联邦政府提供新的科学途径，以造福于澳大利亚社会，提高经济效益和社会效益。

目前，该项目已经完成。Jake Dunlevy博士说：“在科技创新奖项目开始之前，我们已经初步确定了一个与钠排除有关的葡萄基因组区域，但这只是基于一个遗传标记，我们没有具体确定基因的具体位置。”

来源：中外葡萄与葡萄酒 2017-10-31

原文：<http://news.foodmate.net/2017/10/448019> 16

## 技术前沿

### 研究称喝酒对学习外语有帮助 酒精可使人减少焦虑

美媒称，讲外语经常让人望而却步，尤其是自己语言里没有的发音会很困难。但不用担心——酒精能够帮忙。近期发布的一项研究发现，少量饮酒可以帮助学习第二语言感到困难的人。

据美国《新闻周刊》网站10月19日报道，该研究发表在《神经药理学杂志》上，利物浦大学、伦敦大学国王学院和荷兰的马斯特里赫特大学的研究人员想要知道酒精能否帮助增强语言技巧。他们在实验中邀请50名母语为德语并近期学习了荷兰语的人。研究人员让其中一些参与者饮用含酒精饮品，而对照组则饮用的是不含酒精的饮品。饮用酒精的量根据每个人的体重不同，但基本相当于酒精含量5%的1品脱啤酒。

报道称，在喝完饮品后，所有人都说荷兰语。聊天内容的录音之后由荷兰母语的人进行检验。参与人员也给自己的语言能力打分。

在说荷兰语之前饮酒的人讲外语的分数要更好一些，尤其是在发音方面。但是酒精没有让人认为自己的语言技巧有提高。

报道称，马斯特里赫特大学心理学家杰西卡·韦特曼是该研究的合著者之一，她说酒精能够帮助人学习新语言的原因很可能与“液体勇气”帮你跟心仪对象聊天的原因一样：禁忌变少。但韦特曼称需要谨慎，不能马上就得出什么结论。她在一份声明中说：“一个可能的原理是酒精可以减少焦虑。但需要更多研究来验证这一点。”

报道称，想要在双语学习前来一瓶红酒的人应该注意，一点点酒精可能就足以让我们更好地讲外语。马斯特里赫特大学的心理学家、该研究的合著者之一弗里茨·伦纳在一份声明中说：“本研究的参与者仅饮用少剂量酒精。”

报道称，学习一门新语言可能不容易，但科学显示是值得的。研究显示，会双语的人有更好的认知和感官表现，而这可以帮助整体上的学习能力。根据研究结果，一旦你学会第二门语言，学习第三门语言就会更简单。

来源：参考信息网

2017-10-31

原文：<http://news.foodmate.net/2017/10/44799>



## 权威发布

### 质检总局发布

#### 《全国专业标准化技术委员会管理办法》

为适应近年来标准化事业发展和标准化改革推进对技术委员会管理提出的新要求，近日，国家质检总局发布了正式发布了《全国专业标准化技术委员会管理办法》(简称《管理办法》)，《管理办法》将于2018年1月1日起施行。

业内人士表示，2009年国家标准委曾发布《全国专业标准化技术委员会管理规定》(简称《管理规定》)，属于规范性文件。本次发布的《管理办法》是在2009年《管理规定》基础上制定的，由质检总局发布，属于部门规章，法律效力进一步提升，管理力度进一步加大。

全国专业标准化技术委员会(以下简称技术委员会)是在一定专业领域内，从事标准起草、审查的技术组织，是标准的生产车间，其建设和发展情况直接关系到我国标准化工作的发展水平和整体效果。

自1979年原国家质量技术监督局统一规划和组建技术委员会以来，经过30多年的发展，我国已形成由技术委员会(TC)、分技术委员会(SC)和标准化工作组(SWG)构成的技术委员会体系。

截至目前，我国已成立技术委员会537个，分技术委员会737个，标准化工作组11个，共计1285个技术委员会的建设有效支撑了我国标准化工作的稳步发展。

现行技术委员会管理机制运行以来，发挥了重要作用，但仍存在管理职责不够明确，委员构成缺少具体要求，缺少考核评估及退出制度的规定，工作范围交叉、界限不清等问题。

中共中央、国务院《关于开展质量提升行动的指导意见》明确提出“加强标准化技术委员会管理”。国务院《深化标准化工作改革方案》明确要求“加强标准化技术委员会管理，提高广泛性、代表性，保证标准制定的科学性、公正性”。

国家质检总局有关负责人表示，《管理办法》是规范技术委员会管理的重要制度文件，它的制定和出台对全面提升我国标准化技术委员会工作水平十分必要。

据介绍，《管理办法》分为总则，组织机构，组建、换届、调整，监督管理和附则等五章，共五十六条，进一步规范了技术委员会的管理要求，力求做到把该管的管住管好，把该放的放到位，以更好地发挥技术委员会作用。

来源：我要测网

2017-11-08

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/23293>

## 权威发布

### 政府类质检机构实验室集团化 运作后的质量管理体系建设

2014年2月21日，国务院办公厅转发了中央编办、质检总局《关于整合检验检测认证机构的实施意见》，明确提出：要对事关国计民生、分属于不同部门的相同相近产品的检验检测认证业务和职能进行整合，推进跨地区整合，组建综合性混合所有制检验检测集团，以优化资源配置，避免重复建设。在此政策背景下，国家、省、市等各有关政府部门及检验检测机构深入开展调研，依据实验室内部资源的权属特点，多地点实验室一般分为紧密型和松散型两类。前者是指实验室的人、财、物等资源均集中在同一法人主体，实验室为了覆盖不同的检测项目，多采用多点布局手段满足检测发展的需要，这种情况多见于大型企业集团的实验室。松散型多地点实验室的人、财、物等资源是分属不同的下级法人，再统一于上级法人，多见于政府类质检机构实验室。

来源：我要测网

2017-11-07

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/23286>

### 食药总局要求进一步加强 小麦粉质量安全监管

为规范生产行为，加强小麦粉质量安全监管，现将有关事项公告如下：

一、取得“小麦粉（通用）”生产许可的企业，不得在小麦粉中添加任何食品辅料。

二、取得“小麦粉（专用）”生产许可的企业，生产专用小麦粉时，应按照《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637）、《食品安全国家标准食品加工用植物蛋白》（GB 20371）、《谷朊粉》（GB/T 21924）等相应的标准，添加食用淀粉、大豆蛋白、谷朊粉等食品辅料，并制定相应的企业标准，报省级卫生行政部门备案。

三、小麦粉生产企业应当按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）、《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050）等相关法律、法规和标准要求如实标注，不得虚假标注产品成分，不得虚假标注执行标准，不得生产无标识、标识不全或标识信息不真实的小麦粉。

来源：我要测网

2017-11-09

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/233053> 19

## 权威发布

### 上海市食品药品监督管理局上海市通信管理局关于印发《上海市网络餐饮服务监督管理办法》的通知

第一条（目的依据）为了规范网络餐饮服务行为，加强网络餐饮服务监督管理，保障公众饮食安全和身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《上海市食品安全条例》、《网络食品安全违法行为查处办法》等法律、法规、规章及有关的规定，制定本办法。

第二条（适用范围）在本市行政区域内从事网络餐饮服务活动及其监督管理，应当遵守相关法律、法规、规章和本办法的规定。

第三条（定义）本办法所称网络餐饮服务，是指餐饮服务提供者通过互联网发布餐饮服务信息或者接受订购需求后制作并配送供应膳食的食品经营活动，以及网络第三方平台提供者作为餐饮服务交易双方提供网络食品交易平台或者信息发布服务的活动。

本办法所称的网络餐饮服务提供者，是指自行在互联网（含移动互联网、移动客户端）设立订餐网站或者在第三方平台上开设网上店铺从事餐饮服务活动的食品经营者。

本办法所称网络食品交易第三方平台提供者（以下简称第三方平台），是指在网络食品交易活动中为交易双方或者多方提供网页空间、虚拟经营场所、交易规则、交易撮合、信息发布等服务，供交易双方或者多方独立开展交易活动的信息网络系统的提供者。

第四条（部门职责）市食品药品监督管理局负责本市网络餐饮服务的食品安全监督管理工作。

市通信管理局负责本市网络餐饮服务相关电信与信息服务的监督管理工作。

区市场监督管理局负责其管辖范围内网络餐饮服务的食品安全监督管理工作。

第五条（主体责任）本市网络餐饮服务提供者和第三方平台应当依照法律、法规、规章、食品安全标准及有关的规定从事网络餐饮服务，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

鼓励网络餐饮服务提供者和第三方平台引入社会第三方机构，协助其建立健全食品安全管理制度和网络餐饮服务食品安全质量管理体系，开展相关食品安全管理工作。

来源：上海食药监 2017-11-09

原文：<http://www.foodmate.net/law/shanghai> 20



## 预警通报

### 加拿大召回受大肠杆菌O157:H7污染的牛肉

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，11月8日加拿大食品检验局发布召回通报称，由于牛肉受大肠杆菌O157:H7污染，加拿大Vantage Foods（ON）Inc.公司宣布召回一款牛肉。

受召回牛肉在安大略省Food Basics超市有售。

加拿大食品检验局提醒消费者，留意家中的产品是否在受召回之列，若发现问题产品应该立即丢弃。

受大肠杆菌O157:H7污染的食物在外观与气味上不明显，但是仍可使人患病。受感染症状包括恶心、呕吐、腹部痉挛、血便。有些病例可能还会出现中风、肾衰竭等症状，严重者甚至会死亡。

目前加拿大食品检验局正对该起食品安全事件进行调查，以后有可能扩大召回规模。加拿大食品检验局将核实商家从市场上召回产品。

来源：食品伙伴网

2017-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449096>

### 加拿大召回受李斯特菌污染的烟熏三文鱼

据加拿大卫生部消息，近日加拿大食品检验局（CFIA）发布召回通报，True North Salmon Co. Ltd.宣布召回一款烟熏三文鱼，因为该产品受到李斯特菌污染。

以上产品在加拿大新不伦瑞克、新斯科舍、安大略省有售，也可能已被分销至加拿大全境。

截至目前，尚未出现消费者因食用这款烟熏三文鱼产品而患病的报告。

加拿大食品检验局称，产品受李斯特菌污染后，通过外观很难辨别是否变质。儿童、孕妇、老年人以及免疫力低下者很容易受到感染。人体感染后会出现发热、头痛、呕吐、恶心、等症状，严重时会导致死亡。孕妇感染后，症状可能较轻，但要注意的是，感染可能会造成流产甚至胎儿死亡。若受感染情况较重，病人可能死亡。

目前加拿大食品检验局正对该起食品安全事件进行调查，以后有可能扩大召回规模。加拿大食品检验局将核实商家从市场上召回产品。

来源：食品伙伴网

2017-11-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448781>

## 预警通报

### 美国召回受李斯特菌污染的有机速冻青豆

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，11月7日美国FDA发布通报称，美国Nature's Touch Frozen Foods LLC.公司宣布召回一款有机速冻青豆，因为该产品被李斯特菌污染。

经美国3家零售商销售，这3家零售商分别位于康涅狄格州、特拉华州、缅因州、马萨诸塞州、马里兰州、新罕布什尔州、新泽西州、纽约州、宾夕法尼亚州、罗德岛、佛蒙特州、维吉尼亚州。

李斯特菌严重威胁儿童、虚弱者、老年人等免疫力低下人群的健康。感染李斯特菌后会出现发热、头疼、恶心、腹痛等症状。孕妇感染后，可能会流产甚至会导致胎儿死亡。

Nature's Touch Frozen Foods LLC.公司在例行检查时发现了产品受李斯特菌污染问题。发现问题后，已暂停该款产品的生产和销售。截止目前，尚未出现食用上述产品染病的报告。

美国FDA建议消费者不要食用上述产品，可以将其丢弃或者退回购买地获取退款。

来源：食品伙伴网

2017-11-08

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448980>

### 我国出口一批次有机芝麻糕检出沙门氏菌

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，11月8日德国通过RASFF通报我国出口一批次有机芝麻糕检出沙门氏菌。

沙门氏菌（Salmonella）是一类危害人和动物健康的重要致病菌，其菌属型别繁多，抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。

感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。沙门氏菌感染症状包括发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等，严重时甚至还会出现动脉感染、心内膜炎、关节炎。

据了解，除德国外，以上有机芝麻糕还被销往荷兰。食品伙伴网提醒出口企业，采用合格原材料进行生产，严格控制产品生产过程中的卫生状况，避免出现交叉感染、腐烂变质等情况，确保出口顺利进行。

来源：食品伙伴网

2017-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449050>

## 预警通报

### 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017年第43周)

据欧盟官方网站消息, 在2017年第43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。

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
2017-10-27	马耳他	奶糖	2017.1783	未声明乳成分	未经通报国销售, 查扣	预警通报
2017-10-27	荷兰	枸杞	2017.1776	克螨特	销售状况不明, 召回	信息通报
2017-10-27	英国	花生	2017.BXL	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售, 遣回	拒绝入境通报
2017-10-25	法国	花生	2017.BXG	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售, 遣回	拒绝入境通报
2017-10-25	意大利	杯子	2017.1764	甲醛迁移量超标	销售状况不明, 通知当局	拒绝入境通报
2017-10-24	匈牙利	食品补充剂	2017.1739	检出淫羊藿	限制进入通报国, 召回	信息通报
2017-10-24	法国	花生	2017.BXF	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售, 遣回	预警通报

来源: 食品伙伴网

2017-10-30

原文: <http://news.foodmate.net/2017/10/447836.html>