

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

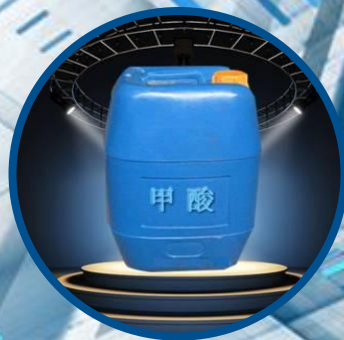
2018年1月

第一期



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

《认证机构管理办法》等两规章于1月1日起正式施行	5
2018年1月即将实施的标准、法规汇总	6
欧盟食品安全局评估饲料添加剂Monimax的安全性	6
美国批准甲酸作为家禽饲料酸化剂	7
印度发布关于营养素的声明修正案	7

行业资讯

“大食品”时代到来！我国食品工业未来将呈现 8 大发展趋势	8
方便面遇冷未必是坏事	8
线下生鲜开战 供应链考验电商大佬	9
盐改一年 超市里食盐品类越来越多	10
元旦效应结束 鸡蛋价格或将震荡走低	10

目录 Contents

展会报道

- 第十一届中国新疆新春年货博览会..... 11
- 首届中国（武汉）进出口消费精品博览会..... 12

培训信息

- ISO22000食品安全管理体系标准内审员培训..... 13

技术前沿

- 研究：常吃香肠腌制肉食品患乳腺癌风险高..... 14
- 新谷物种植技术有望提高粮食产量..... 14
- 饮酒如何致癌？科学家首次揭示酒精会损伤造血干细胞..... 15
- 美国科学家：冷泡咖啡的咖啡因含量更高..... 16
- 蓝莓提取物可辅助宫颈癌放射治疗..... 16
- 新技术有望让水稻实现高锰低镉..... 17

目录 Contents

权威发布

《特殊食品验证评价技术机构工作规范》	18
李克强签署国务院令公布修订后的《食盐专营办法》	19
食药监管总局负责人解读《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》三大亮点...	19
新修订的标准化法开始施行，一起看看有什么不同.....	20

预警通报

我国出口荷兰花生黄曲霉毒素超标.....	21
美国召回受沙门氏菌污染的椰丝.....	21
美国召回受李斯特菌污染的冷冻饼干面团.....	22
加拿大召回受李斯特菌污染的三明治.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第1周）	23

法规标准

《认证机构管理办法》等两规章 于1月1日起正式施行

质检总局第76次局务会议修订通过《出口食品生产企业备案管理规定》《认证机构管理办法》，两规章于2018年1月1日起正式施行。

《出口食品生产企业备案管理规定》

2011年7月26日，质检总局制定发布《出口食品生产企业备案管理规定》(质检总局令第142号，以下简称142号令)，142号令施行以来，在加强出口食品生产企业食品安全卫生管理，规范出口食品生产企业备案管理工作方面发挥了积极的作用。备案企业从开始的70多家发展到目前的13000余家，在硬件条件、卫生安全质量管理水平、生产加工技术、品牌培育等方面与国际先进水平逐步接轨，总体已达到国际中等偏上水平。出口创汇额不断增长，从30多亿美元发展到600多亿美元，实现了我国食品出口在国外“高技术壁垒”条件下的“高增长”。

近年来，针对我国进出口外贸和食品监管工作中的新形势、新问题，国家认监委组织各地检验检疫部门大胆改革，尝试了出口备案监管新模式、新方法。

为将改革措施和成功经验予以固化并推广，进一步深化行政审批制度改革，落实“放管服”改革要求，更好发挥出口食品生产企业备案制度把关、服务的功能，质检总局修订出台新的《出口食品生产企业备案管理规定》(以下简称《管理规定》)。

一、简政放权，使备案回归立法本意

一是改变以往由检验检疫机构文件审核+现场评审的单一模式，在确保安全底线的基础上，强调对第三方认证结果的采信，极大简化备案程序，缩短备案时间。平均办理备案时间由原来的40日缩短为17.3日。

二是取消仅由直属检验检疫局办理备案的限制性规定，将出口备案监管工作的主体确定为各级出入境检验检疫部门，极大方便了企业。

三是延长《出口食品生产企业备案证明》(以下简称《备案证明》)有效期，进一步释放改革红利。将《备案证明》的有效期由原来的4年延长为5年。

四是进一步压缩备案各环节时限，减轻企业负担。将专家评审所需时间由30日缩短为20日，将企业换证所需时间由3个月缩短为30日。

来源：我要测网

2018-01-05

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/237419>

法规标准

2018年1月即将实施的标准、法规汇总

《出口食品生产企业备案管理规定》(质检总局令第192号)解读.标准

DBS44/ 008-2017 食品安全地方标准 预包装冷藏、冷冻膳食生产经营卫生规范

JB/T 13267-2017 猪肉新鲜度光学检测装置

JB/T 13266-2017 猪胴体背膘厚度测量装置

JB/T 13265-2017 鲜切蔬菜加工机械技术规范

JB/T 13264-2017 水果农药残留无损检测装置

JB/T 13263-2017 球形棒棒糖生产线

JB/T 13262-2017 牛肉嫩度光学无损检测装置

JB/T 13261-2017 牛肉大理石花纹检测装置

JB/T 13260-2017 净菜加工设备

JB/T 13259-2017 灌肠式饺子机

JB/T 13258-2017 高速果酱糖生产线

JB/T 13257-2017 饼干刷奶水机

JB/T 13256-2017 饼干撒调料机

JB/T 13255-2017 饼干加工机械 奶油搅拌机

JB/T 13254-2017 饼干加工机械 面团铡块机

JB/T 13253-2017 饼干加工机械 面团搅拌机

来源: 我要测网

2018-01-02

原文: <http://www.woyaoce.cn/News/237125.html>

欧盟食品安全局评估饲料添加剂 Monimax的安全性

2017年12月22日, 欧洲食品安全局对火鸡饲料添加剂Monimax的安全性发布意见。Monimax是由莫能星钠(monensin sodium)和尼卡巴嗪混合而成的混合型饲料, 其用于火鸡育肥的最高使用水平为50 mg/kg的莫能星钠和50 mg/kg的尼卡巴嗪。

莫能星钠是一种聚醚类抗生素, 在瘤胃中可抑制某些微生物, 增加瘤胃中丙酸的量, 可提高对粗纤维的消化能力。有促进生长, 提高饲料转化率及控制球虫的作用, 禁止与其他抗生素合用。尼卡巴嗪为二硝基均二苯脲和羟基二甲基嘧啶复合物, 没有抗菌活性。莫能星钠、尼卡巴嗪之间没有显著的交互作用。Monimax在鸡体内的代谢途径与火鸡和大鼠相似。Monimax没有基因毒性, 也无皮肤致敏性。尼卡巴嗪生产中产生的杂质无安全风险。食用Monimax最高建议剂量饲养的火鸡对人类健康并无危害。Monimax可用于控制火鸡育肥的球虫病, 最低浓度为40 mg/kg的莫能星钠和40 mg/kg的尼卡巴嗪。

来源: 厦门WTO工作站

2017-01-03

原文: <http://news.foodmate.net/2018/01/454020> 6

法规标准

美国批准甲酸作为家禽饲料酸化剂

据美国联邦公报消息，1月2日美国食品药品监督管理局发布通报，修订动物饲料和饮用水中允许使用的食品添加剂条例，批准甲酸作为家禽饲料酸化剂。

本次修订申请由巴斯夫公司提出。按照最新条例规定，甲酸添加至猪和家禽饲料中起降低pH的作用，添加量不超过饲料成品的1.2%。

新条例自2018年1月2日起生效。有关人员可于2018年2月1日之前提交意见或者要求听证。

来源：食品伙伴网 2018-01-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/453>



印度发布关于营养素的健康声明修订案

2018年1月2日，印度FSSAI发布关于保健食品健康声明的修订案。根据《食品安全和标准法》第16（5）条，对《食品安全与标准（营养强化食品）》做出如下修订食品安全和标准（强化食品）的规定：

1.可强化微量营养素，如维生素A、维生素D、铁、叶酸等。

2.为了统一要求，提出了以下科学声明如，维生素A有助于夜盲症；维生素D支撑强壮的骨骼等。

3.索赔应符合食品安全标准法的规定，特别是包装和标签规定的食品安全标准下（包装和标签）的规定。

来源：厦门WTO工作站 2018-01-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/454159>



行业资讯

“大食品”时代到来!

我国食品工业未来将呈现8大发展趋势

顺应“大食品”发展趋势，破解人民日益增长的美好饮食需求和行业发展不平衡不充分之间的矛盾，加快实现产业由低端向中高端迈进，这是新时期我国食品工业面临的主要任务。中国食品工业协会常务副会长刘治指出，未来食品工业将呈现出八大发展趋势：

1.大规模：发展最稳定。受益于国家扩大内需政策的推进、城乡居民收入水平持续增加、食品需求刚性以及供给侧结构性改革红利的逐步释放，未来食品工业仍将平稳增长，产业规模稳步扩大，继续在全国工业体系中保持“底盘最大、发展最稳”的基本态势。据估测，规模以上食品工业企业主营业务收入预期年增长7%左右，到2020年，主营业务收入有可能突破15万亿元，在全国工业体系中保持最高占比。2.大业态：融合一体化。第一、第二、第三产业融合发展是食品工业特有的优势，产业链纵向延伸和横向拓展的速度加快，大业态发展趋势日益明显。

来源：我要测网

2018-01-03

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/237235.htm>

方便面遇冷未必是坏事

伴随一代人成长的“国民食品”方便面销量竟然出现断崖式下滑，这样的结果实在令人始料未及。对于这种结果不必担忧和伤感，应该看到其背后隐藏的积极因素，乐观理性地看待这种结果。从报道看，导致这一现状的原因是多方面的，一方面，多元化市场供给，让方便面失宠。方便面顾名思义就是以方便而成名，但是如今，这种方便却逐渐被一些其他食品所冲击和取代，比如外卖，只需要在手机上动动手指，就可以品尝到自己喜欢的美味，这样的消费行为不仅快捷方便，而且服务人性化，品种多样，打破了方便面“味道单一”的格局，而且外卖随处可叫，人们可以随时随地随心所欲地下单，这种消费是方便面所不具备的。

另一方面，方便面遇冷背后是公众消费需要的升级，随着生活水平的不断提升，公众的消费理念也逐渐变化，以前人们只注重吃得饱，现在更在意的是吃得好，吃得营养，吃得健康，在这方面，方便面显然是无法与外卖相比的，这何尝不是一种积极的信号，不是一种值得肯定的趋势？

来源：北京晨报

2018-01-04

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/2018>

行业资讯

线下生鲜开战 供应链考验电商大佬

面对盒马鲜生的大肆扩张，7Fresh的开业，预示着京东打响了线下生鲜战场的反击战。1月4日，位于亦庄大族广场的首家7Fresh正式宣布开业，“超市+餐饮”业态的新型门店承载了验证京东无界零售成果的重任，也避免不了与已在京经营半年多的盒马鲜生直接竞争。京东集团副总裁、7Fresh总裁王笑松表示，零售最终比拼的还是供应链，7Fresh会利用京东在供应链方面的资源优势，在验证模式之后快速发展壮大。

7Fresh主打生鲜商品，店内设置餐饮区，服务门店周边5公里，30分钟送达。据王笑松介绍，7Fresh大族店总面积约4000平方米，采用前店后仓模式经营，“前店”的面积约有2400平方米，包括商品零售区、食材加工区以及餐饮堂食区；“后仓”主要用于接收消费者通过手机传达的订单，并对消费者所购买的商品进行分拣、打包和配送。1月4日上午11时左右，一位店内的消费者介绍，她的住所离7Fresh不远，所以试营业时就开始到店买东西。

此前，生鲜果蔬更多是到距离稍远的沃尔玛山姆会员店购买。

整体来看，7Fresh从选品、装修风格和商品陈列方式上来看，更像是一家精品超市。

王笑松表示，在7Fresh门店内，生鲜类商品的占比达到75%。而在餐饮方面，7Fresh大族店内的堂食区域不大，主要分为亚洲美食区和西方美食区。

可以看到，无论是从商品品类还是服务模式来看，京东的7Fresh都与阿里的盒马鲜生有很多相似之处。如同样引进波士顿龙虾等高端进口海鲜作为爆款商品，采用了悬挂式供应链提升店内运营效率，店内提供生食加工服务和堂食区等。

7Fresh尽管“前店”面积有2400多平方米，但餐饮区面积不大，总共约130多个座位，桌椅摆放较密集。这与盒马鲜生的大面积堂食区有所不同。在配送团队的建设上，盒马鲜生以门店员工为主要配送团队，而7Fresh更多依赖的是京东集团内的物流体系，达达配送团队辅助。

来源：北京商报

2018-01-05

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/4542>

行业资讯

盐改一年超市里食盐品类越来越多

“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，盐是百味王，也是三餐必备调味品，备受关注的盐业改革破冰一周年，我国全面开放食盐价格，允许定点生产企业进入流通销售领域。如今，超市货柜上，海晶盐、井矿盐琳琅满目，特色场景盐、口味盐越来越多，不同产区中高端盐涌入市场，引起一股食盐消费热潮。

郝女士在家门口的超市盐品货柜前站了足足有十分钟，她拿了一袋加碘岩盐，售价3元。而她刚刚放下的一款调味竹盐6.5元一袋，低钠竹盐7.6元一袋。“各种功能的盐多了，除了低钠、加碘的差别，我真是不太懂其他的。”

原来在超市只能买到一种盐——碘盐，而现在，超市食盐区域的货架最多的有6层，供市民挑选的盐类产品越来越多，海藻碘深井晶盐、低钠钙盐、高纯晶岩盐、红枣碘盐等眼花缭乱。湖盐、海盐、井盐、岛盐，这些不同品类的盐逐渐上市，不同产区的盐出现在同一市场。

来源：北京晚报

2018-01-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/4539>

元旦效应结束 鸡蛋价格或将震荡走低

辽宁省东港市马家店镇，号称当地的“蛋鸡养殖之乡”。然而，去年上半年，养殖户们过得并不轻松。鸡蛋价格在开春之后长达半年的时间里持续低迷，最低收购价一度降到1.7元/斤，原本20~30元/只的蛋鸡利润也锐减至10块左右。

面对价格阵痛，不少养殖户退出了蛋鸡市场，有的则选择改造升级。东港市纳禾蛋鸡养殖专业合作社经理刘纯刚：

刘纯刚：加强鸡舍的改造，建全自动的，减少流感的发生，走无公害的模式，少养、精养能达到一定的效果。马家店镇王岗村个体养殖户孙成普，从2015年开始养殖蛋鸡，现有蛋鸡4000只，年产蛋量可达73万斤，年均收入能达到40万元左右。面对市场寒冬，孙成普也没有轻易放弃。

孙成普：从各方面的信息了解上鸡的情况，鸡苗多少钱，鸡苗贵的情况下就说明上鸡的多了，鸡苗贱的情况下就说明上鸡的少了，也得多少看看市场行情。不能说不干，一边养一边看听着这方面的信息。

来源：央广网

2018-01-02

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/45391>

展会报道

第十一届中国新疆新春年货博览会

春节是中华民族的传统佳节，是老百姓一年当中购买力最旺盛，市场商机最大的黄金消费期，年货商品市场需求广阔。

新春年货会每年举办一届，是政府重点扶持和培育的一个民俗文化、综合商品类大型会展项目，已成功举办过十届，现已发展成为新疆地区规模大、品类全、影响广的知名品牌例会，在消费者心中留下良好的口碑，成为新疆一道不可缺少的年庆风景。

本届新春年货会预计展览面积近3万平方米，预计进场客流量为60万人次。

本届新春年货会目前已吸引了来自国内北京、上海、广东、浙江、山东、安徽、河南、内蒙古、香港、台湾等32个省、市、自治区以及哈萨克斯坦、韩国、丹麦、马来西亚、澳洲等21个国际地区的536家企业参展。结合多年展会宣传经验，精选、整合各种媒体资源，利用电视，电台，报纸，网络，新媒体等线上媒介；公交车横幅、出租车顶灯、户外大屏等线下媒介；打造全方位、立体式、多途径宣传模式。



来源：食品伙伴网网讯

2017-12-20

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2891.htm>

展会报道

首届中国（武汉）进出口消费精品博览会

习近平总书记倡议共建“一带一路”，为21世纪人类发展提供了一条新的宽广路径；这是一条贯通中外之路，“一带一路”开辟了中国与世界各国构建人类命运共同体的美好前景。阳逻集装箱港区已开通直达上海洋山、外高桥等的干线航班，实现了“天天发班”；武汉新港还开通了至宜昌、荆州、岳阳、泸州等地的支线，带动了长江中上游港口集装箱量大幅增长。

将通过各大门户网站、报刊杂志、电台、电视台、户外广告、地铁广告、公交车广告等多种形式进行大规模宣传。行之有效的博览会营销手段并配以多项精彩活动，营造出强烈而广泛的社会关注度，借此吸引全国各地的专业人士来汉寻找商机，激发社会各界名流、精英、成功人士的参观欲望。

博览会汇集国内外消费品行业内品牌企业，届时携精品、新品亮相，为国内外的企业提供商贸配对，洽谈贸易，开拓市场的机会，博览会展会期间，品牌云集，来自国内外的采购商与经销商欢聚一堂，拓展合作，建立供应商、采购商、消费者一站式链接平台，共同促进华中消费品国际大市场的繁荣。

来源：食品伙伴网会展中心 2017-12-19

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



培训信息

ISO22000食品安全管理体系标准内审员培训

起止日期	2018-01-10至 2018-01-12
培训分类	企业管理
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	食品行业食品安全管理体系人员
培训周期	3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	第一节：食品安全管理体系的介绍，食品安全要素 第二节：ISO22000 — 概况及条款 第三节：食品安全危害和控制措施 第四节：ISO 22000 — 第五节：ISO 22000—条款 7， 7.1-7.3 第五节：ISO 22000—条款 7， 7.4-7.6 第五节：ISO 22000—条款 7， 7.7-7.10 第六节：ISO22000— 条款8 第七节：食品安全管理体系的过程方法
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

2017-12-26

原文：<http://train.foodmate.net/show-3851.html>

技术前沿

研究：常吃香肠腌制肉食品患乳腺癌风险高

英国研究人员发现，对于老年女性来说，吃香肠、火腿等腌制肉食品越多，患乳腺癌的风险越高。

英国格拉斯哥大学研究人员分析26万名中年女性数据之后发现，已绝经女性平均每天食用9克以上腌制肉食品（相当于每周两根香肠或两片火腿）患乳腺癌的几率比完全不吃这类食品的女性高出五分之一。研究还显示，即使不常吃或只食用少量腌制肉食品，女性患乳腺癌的几率也比完全不吃这种食品的同胞高15%。

结合先前涉及4万多例乳腺癌病例、170万女性的10项研究结果，格拉斯哥大学研究人员指出，计入了体重、抽烟、酗酒和饮食等因素后，食用腌制肉食品仍令绝经后女性患乳腺癌的风险提高10%。研究人员指出，尽管这项研究所采用的数据存在不足，但食用腌制肉食品导致乳腺癌风险增加的关系不容置疑。相关研究报告发表于《欧洲癌症杂志》。

来源：新华网

2018-01-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/454088>

新谷物种植技术有望提高粮食产量

澳大利亚昆士兰大学2日宣布，受美国太空小麦种植实验启发，该校研究人员参与研发出一种新的谷物快速种植技术。新技术有望缩短育种周期，加速种植谷物的基因优化，提高粮食产量。

美国航天局此前在太空开展的小麦种植实验已经发现，长时间的光照对谷物具有催熟作用。

受其启发，澳大利亚和英国的研究人员在特殊的温室条件下对农作物提供每天24小时的人造光照，并同时控制温度、基因等要素。其培育的小麦、大麦、鹰嘴豆和豌豆从普通温室环境下的一年两到三熟变成了一年六熟。研究人员种植的油菜也实现了一年四熟。

领导研究的昆士兰大学的希基称，新技术培育出的新型小麦蛋白质含量更高，并解决了困扰澳大利亚小麦种植业多年的成熟期穗发芽问题。

研究成果已发表在英国《自然植物》杂志上。

来源：新华网

2018-01-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/454002>

技术前沿

饮酒如何致癌？科学家首次揭示 酒精会损伤造血干细胞

过量饮酒的代价不光是宿醉和伤身那么简单。剑桥大学的一项最新研究结果显示，饮酒会“损伤”干细胞，从而提高罹患癌症的风险。

在世界卫生组织国际癌症研究中心（IARC）的1类致癌物清单上，酒精位列其中。英国的一项研究指出，该国4%的癌症由酒精引起，也就相当于每年12800人因酒精患癌。然而，饮酒究竟如何致癌，此前并没有明确的分子机制证明两者间的关联。

英国剑桥大学MRC分子生物学实验室Ketan Patel教授及其同事最新的一项研究指出，酒精可以损伤干细胞的DNA，从而增加癌症发生几率。这是科学家首次揭开饮酒和癌症之间的关联，该成果于1月4日凌晨发表在国际顶级学术期刊《自然》（Nature）。

研究描述的“损伤”主要发生在造血干细胞中。研究人员通过染色体分析和DNA测序发现，酒精的初级代谢产物乙醛会导致小鼠造血干细胞DNA双链断裂。此前已有研究证实，在体外细胞培养试验中，乙醛的确会导致癌症。

论文指出，虽然部分DNA断裂随后被修复，但是残留损害仍影响广泛，包括某些区域被删除，染色体重排。而这些遗传变化接下来会被传递到无数源自这些造血干细胞的后代。具有自我更新的能力的造血干细胞能分化为各种血细胞前体细胞，最终生成各种血细胞成分，包括红细胞、白细胞和血小板。

“一些癌症发展的源头就在于DNA损伤，虽然这些损伤通常是偶然发生，但我们的研究可以证明，饮酒会增加DNA损害的风险。”当然，对大多数人来说，乙醛这种代谢产物往往是身体的“过客”，会被乙醛脱氢酶2（Aldh2）氧化为醋酸盐。但研究人员在小鼠实验中进一步发现，对丧失乙醛脱氢酶的小鼠被给予酒精时，其细胞中DNA损伤是正常小鼠的四倍。

上述结论意味着，对人体而言，能否借助乙醛脱氢酶有效清除酒精至关重要。但研究人员指出，部分人群会携带两种突变基因，即Aldh2和Fancd2，这会让他们更易受到酒精影响，最直接的表现则是身体不适。以亚洲人为例，约有5.4亿人口携带一种Aldh2基因突变，导致他们无法降解乙醛。

来源：澎湃新闻

2018-01-05

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/45421> 15

技术前沿

美国科学家：冷泡咖啡的咖啡因含量更高

美国托马斯杰斐逊大学的化学研究人员得出结论称，用冷水冲泡咖啡会使咖啡因浓度升高。相关研究发表在学术期刊《科学报告》上。

科学家对开水和冷水冲泡（用室温水泡制10至24个小时）的四种咖啡进行研究比较，分别使用中焙、深焙、粗磨和中磨咖啡豆。

科学家对四杯咖啡的化学成分进行对比后发现，用冷水冲泡深焙和粗磨咖啡豆，1升咖啡饮料含咖啡因1000毫升，而开水冲泡咖啡因含量不超过800毫升。

此外，化学家还确定，冷泡咖啡静置6至7小时后，咖啡因浓度就可达到这一数值。

美国科学家此前表示，一周至少一杯咖啡可使梗塞和中风几率分别降低7%和8%。

来源：俄罗斯卫星网

2017-12-30

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/453051>



蓝莓提取物可辅助宫颈癌放射治疗

美国一项新研究显示，将蓝莓提取物与放射疗法结合起来，可以提高宫颈癌治疗效果。

放射疗法使用高能X射线和伽马射线等，是治疗宫颈癌的常用疗法之一。放射增敏剂是一种无毒化学物，能使癌细胞对放射疗法更敏感，从而增强对癌细胞的杀伤力。此前有研究显示，红葡萄酒中存在一种叫白藜芦醇的化合物，在治疗前列腺癌时可用作放射增敏剂。蓝莓除了含有白藜芦醇，还含有具有抗氧化、消炎和抗菌等功效的类黄酮。密苏里大学哥伦比亚分校等机构的研究人员在匈牙利《病理学与肿瘤学研究》杂志上报告说，他们将蓝莓提取物用作放射增敏剂，使用人类宫颈癌细胞株来模拟临床放射治疗。结果显示，仅接受放射治疗的癌细胞株减少了约20%，而接受放射治疗并使用蓝莓提取物的癌细胞株减少了约70%。

来源：新华网

2018-01-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/453994.html>



技术前沿

新技术有望让水稻实现高锰低镉

中国农业科学院2日宣布，中国水稻研究所种质创新课题组研究发现了控制水稻籽粒锰积累的主效数量性状位点（QTL），并由此创制了高锰低镉水稻的优良育种材料，使高锰低镉水稻不再是育种家的梦想。相关研究成果新近在线发表于《科学报告》上。

该课题组首席专家钱前研究员介绍，锰作为一种重要的矿物质微量元素，在人类日常饮食中往往摄入不足；而水稻籽粒的锰含量虽然可以通过生物强化作用增加，但有害重金属镉含量也同时上升。这成为水稻育种领域一大难题，迄今未见有高锰低镉籽粒水稻种质材料的报道。

课题组研究人员利用低锰籼稻品种93-11和高锰品种培矮64s为亲本的重组自交系，结合高密度遗传图谱，在水稻第7号染色体短臂上检测到一个代号为qGMN7.1的控制籽粒锰含量的主效数量性状位点。qGMN7.1中包含一个调控锰镉吸收的基因（OsNRAMP5），启动基因表达的序列变异引起了转录水平的表达差异，导致籽粒锰浓度的变化。

该研究表明，OsNRAMP5基因在调控水稻籽粒锰含量方面起了重要作用。以93-11为背景的qGMN7.1染色体片段代换系，其籽粒锰浓度显著上升，镉浓度显著下降，根系的锰吸收能力增强。

该项研究得到国家自然科学基金的资助。中国水稻研究所刘朝雷博士研究生为文章第一作者，钱前研究员和高振宇研究员为共同通讯作者。

来源：科技日报

2018-01-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/453984>



权威发布

《特殊食品验证评价技术机构工作规范》

随着特殊食品产业的快速发展和产品注册备案工作的深入开展，特殊食品验证评价工作需求不断提升。为充分发挥科研院所、检验机构、医疗机构等社会资源优势，满足企业对验证评价工作需求，进一步贯彻落实“放管服”要求，经广泛征求社会各方意见，国家食品药品监督管理总局制定颁布了《特殊食品验证评价技术机构工作规范》(以下简称《规范》)，决定对承担特殊食品注册或备案相关的产品检验、安全与功能验证和临床试验等验证评价工作的技术机构实施备案管理。现将有关问题解读如下。

一、为什么要制定《规范》？

验证评价工作是保证特殊食品安全、促进产业发展的重要基础性工作。验证评价技术机构是重要技术支撑。为规范技术机构工作，根据《食品安全法》等有关法律、法规和规定，国家食品药品监督管理总局组织中检院、部分验证评价机构、行业协会、中国法学会食品安全法治研究中心和有关产品检验、安全与功能验证、临床试验、法学等方面的专家起草制定了《规范》。

通过《规范》制定实施，利用特殊食品验证评价技术机构备案信息系统(以下简称备案信息系统)对技术机构进行备案管理并强化工作规范，有利于解决企业与技术机构之间的信息不对称，企业找机构、机构找企业“两头难”的问题，有利于形成包括验证评价在内的产品注册全过程电子化管理，提高工作效率、防范廉政风险，有利于企业通过网络办理产品注册，减轻人员往返、提供纸质材料等负担，有利于验证评价工作向社会公开，方便社会监督。

二、制定《规范》是出于什么样的背景和工作需要？

一是验证评价工作需求不断增加，技术机构管理亟待改革。2016年国内保健食品生产企业2500多家，婴幼儿配方乳粉国内生产企业108家、进口生产企业77家。随着特殊食品注册备案工作深入开展和产品申请数量不断增多，验证评价工作需求数量不断增加，质量要求不断增强。囿于各种原因，仅有少数机构实际参与验证评价工作，比如保健食品安全与功能验证技术机构不到60家。

来源：我要测网

2018-01-04

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/237372>

权威发布

李克强签署国务院令公布修订后的 《食盐专营办法》

根据盐业体制改革方案关于坚持食盐专营制度、改革食盐定价机制和取消食盐产、运、销等环节计划管理的规定,《办法》对食盐专营制度的具体内容作了完善。一是省级盐业主管部门按照统一规划、合理布局的要求,审批确定食盐定点生产、定点批发企业。二是食盐定点生产企业申请经营食盐批发业务的,省级盐业主管部门应当确定其为食盐定点批发企业并颁发食盐定点批发企业证书;食盐定点批发企业在国家规定的范围内销售食盐,任何单位或者个人不得阻止或者限制;食盐价格由经营者自主确定。《办法》强化了食盐质量安全的管控措施,在规定盐业主管部门负责管理食盐专营工作基础上,增加规定国务院食品药品监管部门和县级以上地方人民政府确定的部门负责食盐质量安全监督管理;增加对食盐企业及其董事、监事、高级管理人员的信用管理,建立健全信用信息记录和公示制度的规定;明确禁止销售不符合食品安全标准的食盐,完善了禁止作为食盐销售的产品类别;进一步完善法律责任,加大对违法行为处罚力度。

来源:新华网

2018-01-04

原文: <http://www.xinhuanet.com/politics/2018-0>

食品药品监管总局负责人解读《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》三大亮点

网络餐饮服务平台要对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查,与入网商家签订食品安全责任协议,登记入网商家的名称、地址、法定代表人、负责人及联系方式等信息,确保入网商家具有实体经营门店,确保其许可证载明的经营场所等信息真实可靠,确保其按照许可的主体业态和经营项目从事经营活动,不得超范围经营。

要加强对入网商家经营行为的抽查和监测,确保其经营行为持续合规,确保线上线下餐食服务同标同质,不得委托加工制作。发现严重违法的,要立即停止提供网络交易平台服务。网络餐饮服务第三方平台提供者应当设置专门的安全管理机构,配备专职食品安全管理人员,每年对食品安全管理人员进行培训和考核。网络餐饮服务第三方平台提供者应当建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全事故处置等制度,并在网络平台上公开相关制度。

来源:新华社

2017-01-02

原文: <http://www.xinhuanet.com/food/2018>

权威发布

新修订的标准化法开始施行， 一起来看看有什么不同

11月4日，十二届全国人大常委会第三十次会议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。

《中华人民共和国标准化法》颁布于1988年，已施行近30年。新修订的标准化法全文共六章45条，分为总则、标准的制定、标准的实施、监督管理、法律责任、附则。

三大主要变化

标准化水平的高低，反映了一个国家核心竞争力乃至综合实力的强弱。伴随着经济全球化深入发展，标准化在便利经贸往来、支撑产业发展、促进科技进步、规范社会治理中的作用日益凸显。

新修订的标准化法对标准的制定、实施和监督管理作了全方位、全过程的规定。法律规定，标准包括国家标准、行业标准、地方标准和团体标准、企业标准。国家标准分为强制性标准、推荐性标准，行业标准、地方标准是推荐性标准。强制性标准必须执行。国家鼓励采用推荐性标准。标准的制定方面，法律规定，对保障人身健康和生命财产安全、

国家安全、生态环境安全以及满足经济社会管理基本需要的技术要求，应当制定强制性国家标准。法律还提出，强制性标准文本应当免费向社会公开。国家推动免费向社会公开推荐性标准文本。

在标准的实施方面，法律规定，不符合强制性标准的产品、服务，不得生产、销售、进口或者提供。国家实行团体标准、企业标准自我声明公开和监督制度。法律还规定，标准的复审周期一般不超过五年。经过复审，对不适应经济社会发展需要和技术进步的应当及时修订或者废止。

具体说来新标准化法的重大突破

扩大标准范围

现行法规定的标准范围主要限于工业领域。新法则将标准范围扩大到农业、工业、服务业以及社会事业等领域需要统一的技术要求。

建立标准化协调机制

新法首次将标准化协调机制制度化、法制化，规定国务院建立标准化协调机制，设区的市级以上地方人民政府可以根据工作需要建立标准化协调机制，统筹协调标准化工作重大事项。

来源：我要测网

2018-01-03

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/237248.htm>

预警通报

我国出口荷兰花生黄曲霉毒素超标

据欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 消息, 近日, 荷兰通过RASFF通报我国一批次出口花生不合格。该批次产品不合格的原因为, 黄曲霉毒素超标。

根据通报, 以上花生检出黄曲霉毒素B1为5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$, 总黄曲霉毒素B1+B2+G1+G2 限量为4.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

食品伙伴网提醒花生出口企业, 从花生原料选择、原料验收、脱壳、加工、贮藏、运输等环节严格控制产品中的黄曲霉毒素, 避免出现超标的情况。

来源: 食品伙伴网 2018-01-05

原文: <http://news.foodmate.net/2017/12/4530>



美国召回受沙门氏菌污染的椰丝

据美国食品药品监督管理局 (FDA) 消息, 近日美国FDA发布召回公告称, Evershing International Trading Company 公司宣布召回一款椰丝, 因为这款产品受沙门氏菌污染。

沙门氏菌会导致婴幼儿、体弱者、老年人及免疫系统受损人群出现严重症状甚至死亡。健康人群感染沙门氏菌也会出现发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等症状, 严重时甚至还会出现动脉感染、心内膜炎、关节炎。

受召回椰丝的品牌为椰子树, 项目码 331223、批号SE07A1、条形码 05216-44081。产品在俄亥俄州、马萨诸塞州、华盛顿州、加利福尼亚州、奥克拉荷马州、伊利诺斯州、密歇根州、新泽西州、纽约州、宾夕法尼亚州、俄勒冈州、佛罗里达州和德克萨斯州有售。

截止目前, 尚未出现因食用这款产品患病的报告。

美国FDA称, 顾客在2017年1月3日至2018年1月3日期间, 如果购买了以上产品, 建议将产品退回获取退款。

来源: 食品伙伴网 2018-01-05

原文: <http://news.foodmate.net/2018/01/454266>

预警通报

美国召回受李斯特菌污染的冷冻饼干面团

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，近日美国FDA发布通报称，美国T. Marzetti Company公司宣布召回多个品牌的冷冻饼干面团，因为这些产品被李斯特菌污染。

受召回的饼干面团有FOOD CLUB、LAURA LYNN、FOOD LION等品牌，每包装12个或者20个，在美国亚拉巴马州、佛罗里达州、格鲁吉亚州、印第安娜州、肯塔基州、路易斯安那州、北卡罗莱纳州、宾夕法尼亚州、南卡罗来纳州、田纳西州、德克萨斯州有售。

据了解，尽管以上饼干面团为非即食产品，且附带烘焙说明，但如果操作不当，仍有引起李斯特菌感染的风险。

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。

截止目前，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

2018-01-05

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/45420>

加拿大召回受李斯特菌污染的三明治

据加拿大卫生部消息，近日加拿大食品检验局（CFIA）发布召回通报称，HQ Fine Foods宣布召回6个品牌的三明治，因为该产品受到李斯特菌污染。

本次受召回三明治的6个品牌为：Best Value、Fresh and Local、Hygaard、Made To Go、Quality Fast Foods、The Snack. Co。产品有效期至2018年2月1日。在加拿大全境的零售店销售。

截至目前，尚未出现消费者因食用这款三明治而患病的报告。

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

2018-01-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/454134>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第1周)

据欧盟官方网站消息, 在2018年第1周通报中, 欧盟RASFF通报我国食品相关产品 (不包括港澳台) 有1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
2017-12-27	意大利	鱼零食	2017.2243	非法进口	销售信息不明	信息通报

来源: 食品伙伴网

2018-01-02

原文: <http://news.foodmate.net/2018/01/453936.html>