

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2018年1月

第三期



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

公司新闻

德诺党支部开展“践行十九大 筑梦新征程”参观学习活... 5

法规标准

《水质六价铬测定流动注射-二苯碳酰二肼光度法》等十项国家环境保护标准... 6

加拿大修订《食品污染物与其他掺假物质列表》... 7

澳新修订农兽药法典... 7

日本厚生劳动省发布《食品卫生法》的部分修改草案... 8

澳大利亚修订澳新食品标准法典附录... 8

行业资讯

去年上海口岸进口青蟹1万吨帝王蟹成市场明星... 9

国产方便面的“中年危机”... 9

“网红”食品不可逾越食安红线... 10

我国生鲜乳质量已达发达国家水平... 11

目录 Contents

啤酒业涨价释放拐点信号 质变成色尚待考验市场前景..... 11

展会报道

2018首届普洱国际精品咖啡博览会..... 12

2018武汉进口食品暨特色食材博览会..... 13

培训信息

2018年度特殊食品国标法规与监管政策专题培训..... 14

技术前沿

动物会产生“鸡尾酒”模式毒素..... 15

甜食为何能解压？日本研究团队研究或探明原因..... 15

皮皮虾的“铁拳”或有助于开发航天器新材料..... 16

一款新型智能酒柜研发成功..... 17

科学家证实水有两种液相..... 17

目录 Contents

我国科学家坚守20年首次揭示气候变暖对青藏高原鱼类繁殖物候的影响 18

权威发布

这些年，我国的农产品质量安全发生了哪些变化? 19

建立科学合理的乳品标准治理体系..... 20

农业部决定停止在食品动物中使用喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙胂等3种兽药 ... 20

总局办公厅关于做好食品安全快检便民服务的通知 21

预警通报

法国通报西班牙冷冻鸡肉检出沙门氏菌..... 22

比利时通报丹麦有机牛肉粉不合格..... 22

英国乐购召回未标注坚果过敏原的巧克力蛋糕..... 23

日本查处含有医药品成分的健康功能食品..... 23

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第3周） 24

公司新闻

德诺党支部开展

“践行十九大 筑梦新征程”参观学习活动的

2018年1月18日下午，德诺党支部，在浦公检测党总支的带领下，协同浦公节能、公路/通泰党支部共计62名党员及入党积极分子参加了“践行十九大 筑梦新征程”参观学习活动的。

此次活动地点为浦东新区陆家嘴的上海中心，全体党员和入党积极分子首先参观了“金领驿站”，开始党建主题学习活动。

“金领驿站”是陆家嘴金融贸易区综合党委、总工会、团工委运用信息化手段和互联网思维创建的党群服务阵地。它坚持以党组织为核心、坚持“交流、服务、凝聚、引领”，已经成为具有影响力的党建新品牌。在工作人员的带领下，大家陆续参观了陆家嘴金融贸易区“金领驿站”的宣传展示区、多功能厅、学习充电区、交流联谊区。在宣传展示区，大家听取了工作人员关于“金领驿站”组织架构、承担的职能及如何利用社会和企业资源开展非公党建工作的经验介绍。接下来大家登顶上海之巅，体验上海高度。在118层546米的超高观光厅，360度俯瞰上海的城市风貌，享受了身处“上海之巅”的独特体验。

激发了大家对自己所处城市的热爱与自豪之情，增强了大家积极投身工作事业去创造更美好生活的社会责任感！

最后大家齐聚露台花园咖啡厅，在享受英式下午茶的同时，进行党建工作的探讨。党总支副书记董晓稳首先介绍回顾了2017年党总支工作，接着全体党员和入党积极分子结合参观、联系实际，积极发言，为公司2018年党建工作和质量提升建言献策。

活动最后，党总支林鑫书记肯定了2017年党总支的工作成绩，并对全体党员同志提出发挥党员带头作用，注重科研创新工作，夯实基础，不断学习，增长自身的见识和能力，为公司的发展共同努力。



法规标准

关于发布《水质六价铬的测定 流动注射-二苯碳酰二肼光度法》

等十项国家环境保护标准的公告

为贯彻《中华人民共和国环境保护法》，保护环境，保障人体健康，规范环境监测工作，现批准《水质六价铬的测定流动注射-二苯碳酰二肼光度法》等十项标准为国家环境保护标准，并予发布。

标准名称、编号如下：

一、《水质六价铬的测定 流动注射-二苯碳酰二肼光度法》（HJ 908-2017）；

二、《水质多溴二苯醚的测定 气相色谱-质谱法》（HJ 909-2017）；

三、《环境空气气态汞的测定 金膜富集/冷原子吸收分光光度法》（HJ 910-2017）；

四、《环境空气质量手工监测技术规范》（HJ 194-2017）；

五、《固定污染源废气总烃、甲烷和非甲烷总烃的测定 气相色谱法》（HJ 38-2017）；

六、《固定污染源废气气态总磷的测定 喹钼柠酮容量法》（HJ 545-2017）；

七、《固定污染源废气氯气的测定 碘量法》（HJ 547-2017）；

八、《土壤和沉积物有机物的提取 超声波萃取法》（HJ 911-2017）；

九、《固体废物有机氯农药的测定 气相色谱-质谱法》（HJ 912-2017）；

十、《环境标准样品研复制技术规范》（HJ 173-2017）。

以上标准自2018年4月1日起实施，由中国环境出版社出版，标准内容可在环境保护部网站（kjs.mep.gov.cn/hjbhbz/）查询。

自以上标准实施之日起，原国家环境保护总局1999年8月18日批准发布的《固定污染源排气中非甲烷总烃的测定 气相色谱法》（HJ/T 38-1999），2005年3月24日批准发布的《环境标准样品研复制技术规范》（HJ/T 173-2005），2005年11月9日批准发布的《环境空气质量手工监测技术规范》

（HJ/T 194-2005），环境保护部2009年12月30日批准发布的《固定污染源废气气态总磷的测定 喹钼柠酮容量法（暂行）》（HJ 545-2009）和《固定污染源废气氯气的测定 碘量法（暂行）》（HJ 547-2009）废止。

来源：环境保护部

2018-01-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/4550>

法规标准

加拿大修订

《食品污染物与其他掺假物质列表》

据加拿大卫生部消息，2018年1月17日，加拿大卫生部发布公告，将《食品中化学污染物最大限量列表》当中的苹果汁以及非发酵类苹果酒中棒曲霉素（patulin）最大限量转移至《食品污染物与其他掺假物质列表》。

据了解，2017年8月4日，加拿大卫生部已就上述修订征求意见，期限为75天。然而，截止2018年1月17日，尚未收到任何意见。因此，决定修订《食品污染物与其他掺假物质列表》，将苹果汁以及非发酵类苹果酒中棒曲霉素（patulin）最大限量纳入。

本次修订自2018年1月17日起生效。

来源: 食品伙伴网

2018-01-18

原文: <http://news.foodmate.net/2018/01/45548>



澳新修订农兽药法典

2018年1月11日，澳大利亚新西兰食品标准局发布F2018L00041号法规，修订农兽药法典（最大残留量标准）第4版2018修订版第1版，修订吡唑酰胺类杀菌剂、嘧菌酯、氟唑菌酰胺、氯氟氰菊酯等农兽药在部分食品中的最大残留限量。部分农兽药的最大残留限量见下表：

农兽药名称	食品名称	MRL (mg/kg)
吡唑酰胺类杀菌剂 Pydiflumetofen	芹菜	15
	葡萄干	5
	食用内脏（哺乳动物）、蛋	0.01
嘧菌酯Azoxystrobin	罗勒	70
氟唑菌酰胺Fluxapyroxad	小麦	0.01
氯氟氰菊酯Cyhalothrin	榛子	0.01
氯氟吡氧乙酸Fluroxypyr	洋葱	0.03

来源: 厦门WTO工作站

2017-01-18

原文: <http://news.foodmate.net/2018/01/455441.ht>

法规标准

日本厚生劳动省发布《食品卫生法》 的部分修改草案

1月16日，据日媒报道，日本厚生劳动省发布了《食品卫生法》部分修改草案，其主要修改内容为：营养补充剂等健康食品中含有预先指定的健康风险的成分而出现健康危害事件时，制造商和经销商有义务向政府报告。厚生劳动省将在22日召开的例行国会上提交修改草案。

特定保健食品、营养功能食品和功能标识食品可以宣称保健功能。但法律上未定义的“健康食品”需要加强监控，避免含有特定成分产品的流通、过量摄入而危害健康。

修改草案还制定了制造商自主召回混入异物等有害食品时，义务向政府报告的食品召回制度。厚生劳动省将统一管理食品召回相关信息。

来源：食品伙伴网 2018-01-18
原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/45541>

澳大利亚修订澳新食品标准法典附录

2018年01月11日，澳大利亚新西兰食品标准局发布F2018L00038号法规，修订澳新食品标准法典附录20，修订17种农药在各种食品产品中的最大残留限量。

17种农药包括氯虫苯甲酰胺（Chlorantraniliprole）、吡唑醚菌酯（Pyraclostrobin）、啞菌酯（Azoxystrobin）、氟丙啞草酯（Butafenacil）、氯虫苯甲酰胺（Chlorantraniliprole）、麦草畏（Dicamba）、乙螨唑（Etoxazole）、咯菌腈（Fludioxonil）、百草枯（Paraquat）、吡唑醚菌酯（Pyraclostrobin）、苯啞磺草胺（Saflufenacil）、氟啞虫胺腈（Sulfoxaflor）、戊唑醇（Tebuconazole）、氯虫苯甲酰胺（Chlorantraniliprole）、氟啞菌苯胺（Penflufen）、苯啞磺草胺（Saflufenacil）、肟菌酯（Trifloxystrobin）。

来源：国家质检总局 2018-01-17
原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455359>

行业资讯

去年上海口岸进口青蟹1万吨 帝王蟹成市场明星

来自上海出入境检验检疫局的统计显示，2017年，上海口岸进口活海鲜5.29万批，货值达8.1亿美元，分别比2016年上涨9%和19%。

据悉，这些产品主要来自美国、菲律宾、新西兰、英国、马达加斯加等五大洲42个国家或地区，包括青蟹、螯虾、象拔蚌、生蚝、鳕鱼等84个品种。进口量排名前列的国家分别是美国、加拿大、菲律宾、印度尼西亚、新西兰、澳大利亚、泰国和英国。

随着消费者生活水平的提高，进口活海鲜越来越受到欢迎，而生鲜大卖场、网络购物等新零售渠道又缩减了从原产地到终端消费的中间环节，使得一些高品质的活海鲜价格更加亲民，逐渐“游”上老百姓的餐桌。据进口数据分析，去年上海口岸进口青蟹达1万吨，螯虾、珍宝蟹、龙虾和鳕鱼的进口量均超过5000吨，不但满足上海市场的供应，还辐射到长三角周边省市。诸如活龙虾、珍宝蟹、帝王蟹等以“深海、健康、新奇”为卖点的海鲜产品，吸引力超越了价格昂贵的阻力，成为市场上的明星。

来源：新民网

2018-01-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455121>

国产方便面的“中年危机”

自1958年世界上第一包方便面在日本诞生以来，60年间，尽管始终被贴着“非健康食品”的标签，但这却并不妨碍它的身影遍布世界各个角落并且成为全球最受欢迎的速食食品之一。

中国是全球最大的方便面产销国。在国内，方便面曾经长时间被冠以国民食品的称号，它曾是数百万中国打工者的首选方便餐，也以春运神器、加班拍档、创业伴侣等角色出现在普通人的生活中。

相关数据显示，自上世纪90年代以来，中国方便面营业额连续18年递增。2013年，中国内地和香港方便面总销量达462.2亿包，平均每秒打开1465包。然而，最近几年，中国的方便面行业却开始走下坡路。事实上，并非所有国家的方便面销量都在下降。据韩国媒体报道，2017年韩国泡面出口再创新高，对外出口额首次突破3亿美元大关。其中，中国占比达25.9%，位居首位。这也意味着有近三成的泡面都是中国消费者买走的。近几年来高铁动车的迅速普及，极大缩短了人们的出行时间，方便面作为绿皮火车的饮食标配正逐渐走向边缘。

来源：工人日报

2018-01-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455>

行业资讯

“网红”食品不可逾越食安红线

“灯泡糖”形状另类，放入口中长时间不融化有引起吞咽困难、堵塞气道、损伤关节的风险；“自热懒人火锅”温度上升过快，使盒子变形甚至爆开，易造成烫伤；“咔哇潮饮”也因为被曝出含精神类药物而被叫停。近日，“网红”食品频频亮起安全“红灯”，将这类产品的安全问题变为大众关注的焦点。

专家表示，“网红”食品是互联网高速发展的产物，企业要严把产品质量关，对此类产品的监管方式也要谋创新。确保此类产品的质量安全，需要来自生产企业、监管部门等的多方努力。

销量走高。“网红”食品受消费者追捧

“灯泡糖”“脏脏包”“粉色可乐”，随着互联网的高度发展，美食界衍生出一类借助网络进行推广销售的“人气担当”——“网红”食品。该类食品因为概念新奇、形式独特等诸多原因而受到很多消费者的青睐。近来传播相对广泛的“自热火锅”就是其中之一。记者通过搜索淘宝购物平台发现，名为“海底捞”、“魏蜀吴”的多个自热火锅产品月销量均在3万~7万单不等，有的累计评价数量甚至达到十余万条，评价内容也多为“味美价廉，懒人福音”。

一款按照1:1的比例制成灯泡形状的棒棒糖也在近期迅速蹿红。很多淘宝上售卖该类产品的商家都会在商品名称上标注“网红微博同款”等字样，其销量也不低。“真的和灯泡一样大，想尝试放进嘴里”“吃得进去，拿不出来”成为“灯泡糖”评价页面中“得票”较高的内容。

“咔哇潮饮”、三只松鼠坚果、透明奶茶、俄罗斯“海象冰淇淋”和“死神食品”等都曾借网络平台的传播“东风”，成为风靡一时的“网红”食品。“网红”店门前排起百米长队的“盛况”已不鲜见。据媒体报道，在北京“喜茶”和“一点点”等奶茶店门口，甚至出现了排队两三个小时的情况。

“在食品种类日益充盈和丰富的当下，‘猎奇’‘求新’已经成为消费者的集体诉求，各类网红食品在突出‘新奇’特点的同时还能保持物美价廉，是让其能够热销的原因之一。”中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟对“网红”食品如此表示。中国烹饪协会副会长冯恩援也认为，“网红”食品是“新奇”需求拉动市场发展的结果。他表示，处于高速发展的互联网时代，人们的生活水平不断提升，越来越多的年轻人出于猎“奇”心理将目光转向了具有“时尚感”的“网红食品”

来源：中国医药报

2018-01-18

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2018/0>

行业资讯

我国生鲜乳质量已达发达国家水平

近年来，乳业发展状况受到社会多方关注。1月16日，农业部表示，2017年，我国生鲜乳乳蛋白率抽检平均值3.2%，乳脂肪抽检平均值3.8%，分别高出生乳国家标准0.4和0.7个百分点，达到发达国家水平。三聚氰胺等违禁添加物抽检合格率连续9年保持100%，生鲜乳抽检合格率99.8%，质量水平处于历史最好时期。

近年来，为保障生鲜乳质量稳步提升，农业部大力推进优质奶源基地建设，推动奶业转型升级。从产业链前端抓起，扩大高产优质苜蓿种植和粮改饲规模。2012年以来，农业部支持建设优质高产苜蓿基地300万亩，目前可满足200万头中高产奶牛饲喂需求（约占总数的60%）；并深入推进粮改饲，投入资金补贴种植面积达到1300万亩以上，使奶牛全株青贮玉米使用率超过90%；此外，积极推动养殖提质增效绿色发展，累计改造奶牛标准化规模养殖场近7000个。

目前，我国奶业以规模牧场、中高产牛群为主体的生产体系基本形成，规模牧场机械化挤奶率达到100%。

来源：新华网

2018-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/45472>

啤酒业涨价释放拐点信号 质变成色尚待考验市场前景

“近1个月来比茅台还能涨。”这句话正是用来形容价格十年未变的国产啤酒。

2017年底及2018年初，啤酒企业集体涨价、燕京啤酒被举牌等新闻让行业内外人士纷纷感叹，“啤酒的春天终于要回来了”。

但当资本市场与持乐观态度者率先为啤酒行业鼓掌时，仍有一些冷静的声音存在。多位业内人士在接受《每日经济新闻》记者采访时表示，啤酒涨价受成本上涨倒逼作用较大，产品需求是否复苏仍待观察。多位人士认为，此次酒企集体涨价其实是谋升级，将继续积累量变传导为质变的过程。

涨价背后是要利润。啤酒业上一次涨价潮，还得追溯到2008年。随后10年，我国啤酒行业经历市场饱和、容量下滑、恶性竞争、品牌老化、吨价及利率过低等种种难题。

调整到目前，我国啤酒产业无论从竞争格局、产品结构，或是利润水平，均发生了巨大变化。据安信证券数据显示，2006年，中国啤酒市场前五名集中度只有约五成，在中小企业纷纷退出后，2016年这一数字已近75%。

来源：每日经济新闻

2018-01-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/4555>

展会报道

2018首届普洱国际精品咖啡博览会

中国是世界上最大的咖啡新兴消费国之一，经济持续增长，人民生活水平日益增高，生活品位不断提升具备咖啡消费的经济能力，据统计中国咖啡消费年增长率在20%左右，远高于全球2%的增长率，预测10年之内，中国咖啡消费市场可达到万亿元人民币。

2016年中国咖啡总产量16.03万吨，居全球第12位，咖啡出口量11.08万吨，其中咖啡商品豆8.27万吨，占出口量的74.64%，占总产量51.59%，出口量居全球第14位。至2016年，云南省咖啡种植面积185万亩，产量12万吨。其中普洱咖啡种植面积77万亩，产量5.4万吨，普洱咖啡被国际咖啡组织（ICO）认定为一类产品，普洱小粒咖啡在国际上也称为质量最好的咖啡之一同时普洱也被誉为“中国咖啡之都”，预计到2020年普洱咖啡将晋升成为千亿产业。

2018首届普洱国际精品咖啡博览会设10000平方米展览面积，500个展位，将吸引200逾家咖啡产业链优质企业参展，预计接待20000人次观众到会采购交流。博览会将立足云南、面向全国、辐射全球，做实做强“中国咖啡之都”，为云南咖啡香飘世界作出积极贡献。

来源：食品伙伴网网讯

2018-01-15

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2897>



展会报道

2018武汉进口食品暨特色食材博览会

武汉，当今中国最具经济活力的十强城市之一。2016年武汉市GDP达到1.19万亿元，连续第三年在“万亿俱乐部”中占据一席之地，也是中部唯一入围城市，GDP总量在全国城市中排名第九，在15个副省级城市中武汉排名第四，城市竞争力日益提升。

2016年，武汉市城乡居民人均可支配收入35383元，比上年增长8.94%，跑赢了GDP。与此同时，我市居民消费价格去年上涨了2.4%，涨幅比上年扩大1.0个百分点；全年社会消费品零售总额5610.59亿元，比上年增长10.0%，消费能力强大。全力打造成中部地区顶级影响力的进口食品及特色食材行业盛会。集国际化与专业化为一体，为厂商、采购商、消费者搭建专业的交流合作平台。进口食品：快速食品、非油炸食品、薯业食品、冷冻食品、橄榄油、葡萄酒、茶叶、咖啡、果蔬汁及果蔬饮料，特色食品等

展示内容：休闲食品类：果冻、膨化食品、饼干、糕点、面包、月饼、休闲素食、方便食品、罐头食品、豆制品、蜜饯、蜂产品、休闲鱼（肉）产品、饮料系列等

来源：食品伙伴网会展中心 2018-01-17

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-285>



培训信息

2018年度特殊食品国标法规与监管政策专题培训

起止日期	2018-01-30至 2018-01-30
培训分类	法律法规
培训机构	中国检验认证集团上海有限公司
适合对象	食品企业质量控制人员/法规人员/管理人员
培训周期	1天
培训费用	1380元/人（含税价，包含会务、午餐及茶歇费用）多人报名可享受优惠价：两人及以上 1280元/人（需提前汇款）四人及以上 1080元/人（需提前汇款）
开班省市	上海
详细地址	详细地址培训前具体通知
授课教师	/
课程内容	09:00 - 09:50 保健食品注册备案监管政策解析 1) 保健食品注册与备案管理办法》政策解析 2) 《保健食品注册与备案管理办法》（2017修订版征求意见稿）解读 09:50 - 10:00 茶歇 10:00 - 10:50 《特殊医学用途配方食品注册管理办法》政策解析 10:50 - 11:00 休息 11:00 - 12:00 保健食品卫生学、毒理学技术审评和稳定性研究探讨
联系方式	联系人：邱老师 联系电话：0535-2122280 邮箱：meeting7@foodmate.net QQ：859857793

来源：食品伙伴网

2018-01-12

原文：<http://train.foodmate.net/show-3946.html>

技术前沿

动物会产生“鸡尾酒”模式毒素

已知有一些生物，譬如植物，会用化学毒素保护自己。但英国考文垂大学研究人员在《英国皇家学会学报B》上发表论文称，有毒动物还会产生靶向其猎物的毒素，而其整个毒液变成了一种“鸡尾酒”模式，混合了自己的毒素与针对猎物而产生的毒素。

团队随即调查了这类有毒动物的混合型毒素成分是否固定，或者会否根据不同环境而发生改变。

在试验中他们发现，当蝎子攻击一只作为实验对象的老鼠时，蝎子改变了其毒液的“毒谱”，变得对猎物更加有害。这种可塑性也使得这场“化学战”更加有效率。

研究人员表示，这种模式也便于捕食者自身的生长和繁殖。

来源：科技日报

2018-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455436>

甜食为何能解压？

日本研究团队研究或探明原因

日本自然科学研究机构生理学研究所和琉球大学的研究团队日前发布一项成果称，通过实验鼠锁定了食物所含营养素中脂肪和碳水化合物哪个需要更多相关的神经细胞。该研究所的神经内分泌学教授箕越靖彦期待地表示：“这有助于探明因压力过度食用甜食和肥胖的人喜欢脂肪的原因。”

迄今已知在选择食物时，除了通过味道和外观等要素决定以外，还存在试图积极摄取体内不足的营养素这一机能，但并不知晓详细的机制。该团队着眼于实验鼠仅一天不吃食物，储存于肝脏内的碳水化合物枯竭，下次食用时相比脂肪会选择碳水化合物这一点。发现了在绝食后的实验鼠脑内，糖代谢相关酶的机能变得活跃。经进一步发现在感到压力时反应的神经细胞“CRH神经元”中，这种酶发挥了作用。

在让这种酶运作的实验鼠中，就算不绝食也会更多摄入碳水化合物，摄入脂肪的量减少。而在控制酶运作的实验鼠中，就算绝食后也不会增加碳水化合物的摄入量，摄入脂肪较多。

来源：中国新闻网

2018-01-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455533>

技术前沿

皮皮虾的“铁拳”或有助于 开发航天器新材料

美国研究人员日前发现，中国人的盘中珍馐螳螂虾的独特螯棒结构，可以保护它们在碾碎甲壳类猎物时自身不致受伤，或可为研发航天器所需超硬材料提供新思路。

螳螂虾在中国俗称“皮皮虾”，正式名称为“虾蛄”，属节肢动物门，甲壳亚门，软甲纲，可分为用矛刺结构叉击软体猎物的“穿刺型”虾蛄和用锤形螯棒结构砸碎硬壳猎物的“粉碎型”虾蛄。后者极具攻击性，其螯棒的水下攻击速度可达每秒23米，在动物界堪为翘楚，但这也可能会对捕食者自身产生巨大冲击。

为了弄清粉碎型虾蛄的螯棒为何能抵抗如此强的冲击，美国加利福尼亚大学里弗赛德分校一个团队专门对螯棒的结构进行了研究。

螯棒又被称为“趾棒”，此前已知它是无机甲壳质构成的多层结构，外部是可以防冲击的坚硬外衣，让粉碎型虾蛄可以发起迅猛攻击。趾棒内部又分成两个区域，第一个区域分布着螺旋状纤维物质，可以吸收冲击能量；第二个区域被称为“条纹区”。

最新研究显示，趾棒的条纹区高度整齐地排列着纤维物质，它们紧紧包裹着趾棒，保护趾棒遭受冲击时不会扩张开裂。

“（整齐地）分布着纤维的条纹区，就像拳击手比赛时用来裹紧拳头的条形纱布一样，通过将螯棒压紧，避免其发生致命的破裂。

（内外）三个区域共同构成强度、耐用性和抗冲击性超群的螯棒。”主持研究的加州大学里弗赛德分校教授大卫·凯塞勒斯解释说。

研究还发现，粉碎型虾蛄的古老表亲穿刺型虾蛄也有类似条纹区结构。研究人员认为，这是用来防止又长又细的矛刺刺入猎物时发生变形。

美国空军科研办公室投资750万美元资助了这项研究。相关论文发表在新一期美国《先进材料》杂志上。研究团队希望据此开发下一代复合材料，包括航天器及运动头盔等领域所需的超硬材料。

来源：新华网

2018-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/45538>

技术前沿

一款新型智能酒柜研发成功

大量的葡萄酒收藏是一项艰苦的工作。跟踪每瓶葡萄酒的存储时间，或找到所需要的葡萄酒都需要花费很长时间。现在，一个新开发应用程序可以让这些工作变得更轻松、更快捷。

Caveasy One是一款通过蓝牙连接到移动应用程序上的“智能酒架”。当葡萄酒达到最佳状态时，它会发送手机提醒，还可以监控温度和湿度，以保护这些珍贵的葡萄酒。该智能酒架将从六月份开始供货，价格为449欧元。

Caveasy是2015年巴黎VinoCamp（Vinocamp是国际葡萄酒与烈酒领域的以通过网络媒体促进酒类行业发展为目的的活动）上一群企业家的创意。该创意赢得了评审团奖及公众奖，此后该产品的研发一直得到群众资助。2017年11月，他们完成了目标。

该应用程序使用照片捕捉技术，收藏家只需要拍摄每一款新酒的照片即可将其登录到数字酒窖中。葡萄酒放在智能酒架上，传感器可以知道其存放位置，当在手机上选择该葡萄酒时，LED灯将闪烁以显示其位置。

来源：中外葡萄与葡萄酒

2018-01-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455553>

科学家证实水有两种液相

日本理化学研究所和瑞典斯德哥尔摩大学的研究小组利用日本X射线自由电子激光设施的激光器SACLA，成功捕捉到过冷状态水的结构，验证了水存在液—液相变的临界点，并能在两种液相间转变。

生命离不开水，但人们对水的理解尚不完善。水在温度降低时的密度、热容量、等温压缩率等热力学的特征变化与其他液体呈相反状态，由此引发了对水的热力学特征的长期争论，出现了各种假说。

联合研究小组利用SACLA对过冷状态的水滴进行照射，分析了水的结构。SACLA的脉冲宽度为非常短的飞秒级，可以在冷却水结冰之前对各个时段的变化进行测量。研究小组获得了水在各种温度下的数据，通过分析被水滴散射的X射线得到了水的结构，并调查了水冷却时等温压缩率的上升情况。结果发现，等温压缩率在-44℃时为最大，低于此温度时发生反转；把水中的氢原子（H）置换成重氢原子（D）的重水（D₂O），等温压缩率温度为-40℃。这些发现表明，水存在液—液相变的临界点，这种相转移影响原子核的量子效应。

来源：科技日报

2018-01-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455322>

技术前沿

我国科学家坚守20年首次揭示气候变暖对青藏高原鱼类繁殖物候的影响

我国科学家通过前后20年的深入研究，首次揭示出气候变暖对青藏高原鱼类繁殖物候的影响。

中国科学院水生生物研究所的研究结果显示，从20世纪70年代到2000年，气候变暖导致青藏高原裸鲤的繁殖物候发生了显著变化，幼鱼的生长季节共增加了约17天，增加的速率约为每10年3天。

其中，1970年到1990年期间增加13天，主要通过繁殖季节的提前来实现，而1990年到2000年期间增加4天，主要通过生长季节向冬季延伸得以实现。

据相关专家介绍，气候变化已经对全球生态环境、生物多样性以及人类经济社会发展产生了深刻的影响。青藏高原海拔高、面积广，拥有十分丰富的水资源，也是全球气候变化最为敏感的区域之一。

自20世纪80年代末以来，随着全球水循环的加剧，气候变化对青藏高原水资源和水环境的影响日益明显，主要表现为冰川的加速退缩和湖泊的急剧扩张。但是，由气候变化导致的水环境变化对水生生物和食物网造成的影响，以及高原鱼类对气候变化的响应情况尚不清楚。

中国科学院水生生物研究所陈毅峰团队将树轮年代学的理论和方法应用到鱼类研究，构建了长达40多年的青藏高原特有鱼类的生长指数年表，并对西藏面积最大的高原湖泊色林错的裸鲤繁殖物候进行了深入的研究。

这项研究历经20年，不仅首次量化了我国鱼类的物候变化，而且为研究鱼类以及其他水生生物如何响应气候变化提供了新的途径。研究成果最近已在国际权威期刊《全球变化生物学》在线发表。

来源：新华网

2018-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455386>

权威发布

这些年，我国的农产品质量安全 发生了哪些变化？

农产品质量安全的法律法规和管理制度机制日益完善

据了解，我国的《食品安全法》《农药管理条例》《兽药管理条例》等修订完善，启动《农产品质量安全法》修订工作；最高人民法院、最高人民检察院出台了食品安全刑事案件适用法律的司法解释，把生产销售使用禁用农兽药、收购贩卖病死猪、私设生猪屠宰场等行为纳入刑罚范围。

对此，农业部还制修订《饲料质量安全规范》《农产品质量安全监测管理办法》等多个部门规章，浙江、江苏、安徽、辽宁等全国大部分省份都出台农产品质量安全地方法规，各省份都把农产品质量安全纳入政府年度绩效考核内容，建立问责机制。以国家法律法规为主体、地方法规为补充、部门规章相配套的法律法规体系不断完善。

农产品质量安全专项整治卓有成效 为农民挽回直接经济损失43亿元农业部集中力量实施农药、“瘦肉精”、生鲜乳、兽用抗菌药、水产品、生猪屠宰、农资打假等专项治理行动。5年来，全国各级农业部门共查处各类问题17万余起，查处案件6.8万件，为农民挽回直接经济损失43亿元。

农业部相关人士透露，三聚氰胺连续8年监测全部合格；“瘦肉精”监测合格率处于历史最好水平，基本打掉地下“黑窝点”和生产经营链条；高毒农药和禁用兽药得到较好控制，区域性、行业性问题得到有效遏制。

此外，农业部还对风险高、隐患大的农产品，在重点环节、重点时段和重点区域加大执法抽检频次，定期曝光典型案例，有效形成执法监管的震慑力。

农业标准化深入推进 制定发布农业行业标准5704项

据了解，农业部积极编制农药残留标准体系5年工作方案，并制定农药残留限量标准5450项，兽药残留限量标准2087项，基本覆盖我国常用农兽药品种和主要食用农产品，制定发布农业行业标准5704项。

此外，农业部还支持开展标准化生产示范创建工作，创建蔬菜水果茶叶标准园、热作标准化生产示范园、畜禽标准化示范场和水产健康养殖场示范场11280个，创建标准化示范县185个，“菜篮子”大县龙头企业、合作社和家庭农场基本实现按标生产。

来源：新华网

2018-01-17

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

权威发布

建立科学合理的乳品标准治理体系

乳制品产品质量优劣该如何评价？在今日举行的首届中国乳业质量年会及中乳协第六届理事会二次会议上，卫生计生委食品安全标准与监测评估司副司长张志强表示，要建立一套科学合理的乳品标准治理体系，而并非只靠单一标准。

为防止类似三聚氰胺事件的发生，从2010年，卫计委对当时60多项乳品标准进行了清理，从标准上进一步提高食品安全标准。“对标准的学习、标准正确的贯彻实施，不仅仅是企业，也是我们监管部门，也是我们社会各界必须要高度重视的一项工作。”张志强表示，国家卫生计生委专门建立了食品安全标准的追踪制度，并建议企业提出对标准的困惑。因为乳品质量标准的科学性和合理性，不仅仅是作为我们国家政府职能部门在组织标准修订过程中要考虑的事情，也是企业应当考虑的事情。

张志强提到，在国民营养计划的六项行动中，每一项行动都跟乳业有关系。希望能够在国民营养计划这项工作中，推广发挥行业巨大的作用，也希望产业与健康大融合，能够让健康的理念、健康的需求能够尽快尽早的体现在产业发展下一步考虑中。

来源：中国经济网

2018-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455465>

农业部决定停止在食品动物中使用喹乙醇、 氨苯胂酸、洛克沙胂等3种兽药

为保障动物产品质量安全，维护公共卫生安全和生态安全，我部组织对喹乙醇预混剂、氨苯胂酸预混剂、洛克沙胂预混剂3种兽药产品开展了风险评估和安全再评价。评价认为喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙胂等3种兽药的原料药及各种制剂可能对动物产品质量安全、公共卫生安全和生态安全存在风险隐患。根据《兽药管理条例》第六十九条规定，我部决定停止在食品动物中使用喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙胂等3种兽药。现将有关事项公告如下。

一、自本公告发布之日起，我部停止受理喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙胂等3种兽药的原料药及各种制剂兽药产品批准文号的申请。

二、自2018年5月1日起，停止生产喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙胂等3种兽药的原料药及各种制剂，相关企业的兽药产品批准文号同时注销。2018年4月30日前生产的产品，可在2019年4月30日前流通使用。三、自2019年5月1日起，停止经营、使用喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙胂等3种兽药的原料药及各种制剂。

来源：农业部

2017-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/454620> 20

权威发布

总局办公厅关于做好食品安全 快检便民服务的通知

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，
新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

近年来，一些地方探索在大型商超、批发市场设置快检室，以及配备流动快检车等措施，帮助群众进行一些特定农兽药残留的快速检验，对保障食品安全发挥了一定的作用。但有的地方企业主体责任不明确，设备维护不够，人员执守缺失，快速检验形同虚设，应当引起各地高度重视。为切实做好便民服务，把实事办好、好事办实，现就进一步做好有关工作通知如下：

一、各级食品药品监管部门要对辖区内设置的食品安全快检室等便民服务站运行情况进行检查。对于不能有效运行的，要研究解决办法，落实资金、人员、设备等保障措施。对于管理制度、工作责任落实不到位的，要进行全面整改，提高资源利用效率。二、充分发挥经营者主体作用，督促商超、批发市场开办者落实食品安全主体责任，严格履行进货查验、抽样检验、索证索票等法定义务，确保所经营的食品质量安全。

对设在商超的便民服务站，商超主办方要加强设备维护和日常管理。

让便民服务成为提高质量安全管理水平、打造放心商超的重要手段。

三、加大抽检监测工作力度。地方各级食品药品监管部门要落实食品安全检查检验的责任，加强检验检测能力建设。要充分利用大专院校、科研院所等社会资源，整合政府各部门检验力量，围绕群众最关心的肉、蛋、奶、蔬菜、水果、食用油等重点食品，突出农兽药、添加剂、掺杂使假等重点问题的检验。

对抽检发现的不合格食品，要加强核查处置，消除风险隐患，及时公布抽检信息，提高人民群众食品安全感。

四、各级食品药品监管部门要与农业等相关部门协作配合，完善食用农产品市场准入准出和追溯体系，落实“从农田到餐桌”的全链条监管制度，切实守护好人民群众“舌尖上的安全”。

来源：国家食药监总局

2018-01-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455292>

预警通报

法国通报西班牙冷冻鸡肉检出沙门氏菌

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，法国通报西班牙一批次冷冻鸡肉检出沙门氏菌。

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。

按照欧盟规定，肉制品不得检出沙门氏菌。食品伙伴网提醒出口企业，严格控制加工工艺，规范卫生操作要求，避免食品受到污染。

来源：食品伙伴网 2018-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455269>

比利时通报丹麦有机牛肉粉不合格

据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，比利时通报丹麦出口一批次有机牛肉粉不合格。不合格原因为，亚硫酸盐还原梭状芽胞杆菌超标。根据本次通报，除比利时外，丹麦牛肉粉还被销往瑞典、英国。

亚硫酸盐还原梭状芽胞杆菌是梭状芽胞杆菌属的一群细菌，而不是一个生物学分类单位。多指厌氧芽胞杆菌，代表性菌株是致黑梭状芽胞杆菌，其他常见的还有产气荚膜梭菌、肉毒梭菌、破伤风梭菌等。此类细菌的主要特征是将亚硫酸盐还原为硫化物，多为有动力的革兰氏阳性菌，可形成芽胞，厌氧生长。

来源：食品伙伴网

2018-01-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/45517>



预警通报

英国乐购召回未标注坚果 过敏原的巧克力蛋糕

据英国食品标准局消息，近日，英国食品标准局发布产品召回公告称，英国乐购（Tesco）宣布召回一款巧克力蛋糕，因为该产品含有坚果（核桃）成分，但标签未作说明。这款产品的名称为“乐购优质巧克力蛋糕”（Tesco cookie & Cream Biscuits），规格：每包6份，保质期：2018年1月17日，批号：D32/18003。

乐购公司其他产品不受影响。乐购超市在零售店发布了该产品召回公告，还将和过敏援助机构取得联系，及时通知机构成员。英国食品标准局称，产品中含有坚果成分，标签中却未声明，会对过敏人群构成健康风险，建议消费者将产品退回，或者和乐购超市取得联系。

来源：食品伙伴网 2018-01-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455110>



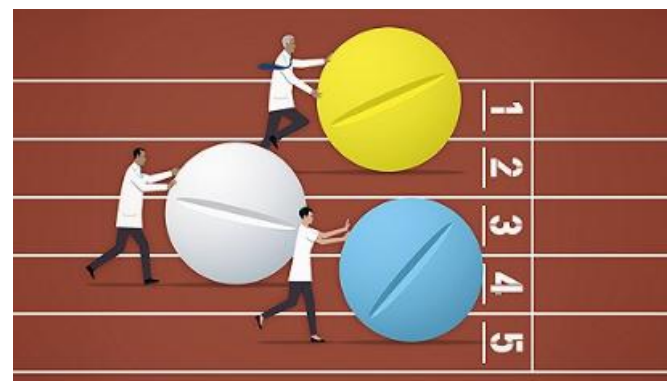
日本查处含有医药品成分的健康功能食品

1月12日，据日媒报道，日本福祉保健局对东京都内所销售健康功能食品的例行检查中查出5种健康功能食品含有医药品成分。含有医药品成分的健康功能食品视为医药品，而作为医药品这些产品又没有获得医药品的生产、经营许可，因此不符合《医药品、医疗器械等的质量、有效性及安全性确保相关法律》（医药品、医疗器械相关法律）的相关规定。东京都要求相关产品销售者立即停止销售并召回已销售产品，同时要求消费者立即停止相关产品的使用，发现健康危害立即就诊。

来源：食品伙伴网

2018-01-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455419>



预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第3周)

据欧盟官方网站消息，在2018年第3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
2018-1-8	西班牙	食品补充剂	2018.0060	西地那非	销售状况不明，召回	预警通报
2018-1-10	德国	厨具	2018.0069	初级芳香胺迁移量超标	未在市场销售，销毁	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2018-01-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/455107.html>