

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2018年3月

第十一期

**DENTS**

德诺检测

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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| “舌尖安全”莫忘农村 .....             | 5 |
| 长江刀鱼全面禁捕大势所趋 .....           | 6 |
| 印度发布《食品安全和标准》2018年修订草案 ..... | 6 |
| 加拿大将更新用于加工乳酪原料乳的信息识别要求 ..... | 7 |
| 印度修订了铁强化剂标准 .....            | 7 |

### 行业资讯

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 连跌七周！蛋价重回“3元”时代清明节前有望往上“蹿一蹿” ..... | 8  |
| 乳企业绩集体飘红 .....                     | 8  |
| 业绩大跌怪碳酸饮料？“两乐”喊冤 .....             | 9  |
| 中国草莓总产值逾600亿元将大力推进草莓品牌建设 .....     | 10 |
| 中国食品发布业务调整后首份业绩报告 .....            | 10 |

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2018第十二届江苏春季食品商品展览会..... 11
- 第二届中国（武汉）进出口商品交易会..... 12

### 培训信息

- 食品过敏原管理培训课程..... 13

### 技术前沿

- 香蕉皮提取物助冰激凌减缓融化速度..... 14
- 英国研究人员合成抗生素杀灭“超级细菌”..... 14
- 科研新发现：骨汤纳米颗粒或揭示食物人体相互作用新方式..... 15
- 研究显示：植物脂肪或助延年益寿..... 15
- 每天两杯苏打水心脏病的风险增一倍..... 16
- 新发现可阻止稻瘟病菌扩散..... 16

## 目录 Contents

### 权威发布

- 上海市食品药品监督管理局关于不合格食品风险控制情况的通告..... 17
- 4月1日起 60项食品及食品相关标准将实施..... 18
- 上海食药监管局关于公布2018年第12期省级食品安全监督抽检信息的公告... 18
- 进一步明确《实验室认可规则》实施安排..... 19

### 预警通报

- 日本生活协同组合绿色协会因虚假标识食品添加剂受到行政处罚..... 20
- 澳大利亚召回未标注乳过敏原的冰激凌..... 20
- 韩国召回贝类毒素超标生海虹..... 21
- 加拿大召回受李斯特菌污染的风味烤牛肉..... 21
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第11周）..... 22

## 法规标准

### “舌尖安全”莫忘农村

随着城市食品安全监管力度的加大，一些不法商贩动起了“上山下乡”的歪脑筋，致使一些农村地区成为“消废市场”。捍卫农村“舌尖上的安全”，要考虑农村食品销售“三多三少”的特殊性，还要打通“监管毛细血管”，更要扩大监管“朋友圈”

最近，西部某市发布的一项消费调查报告显示：农村商超假货问题严重。这份调查发现，该市有66%的用户在乡镇线下超市买过假货，其中食品占一半以上。花了买“正品”的钱，买到的却是“杂牌货”，破财生气不说，还有的过期食品翻新登场，或是“三无”食品卫生不达标，严重威胁农村群众的身体健康。

我国食品安全形势不断好转，可是，随着城市食品安全监管力度的加大，一些不法商贩动起了问题食品“上山下乡”的歪脑筋，铤而走险把假酒、假保健品等以低价销售到农村市场，致使一些农村地区成为“消废市场”。在一些农村超市，还出现了大量“山寨”货，比如，冒充“可比克薯片”的“乐比克薯条”、模仿“奥利奥”饼干的“澳丽澳”饼干，出现冒充“大白兔”奶糖的“小白兔”奶糖，可谓五花八门、无奇不有。

农村食品销售有“三多三少”的特殊性：食品经营网点多，流动摊点多，农畜产品多；边远地区规范管理少，证件齐全的少，主动检疫的少。面对“点多面广”的客观现实，食品监管单位人手不足，检测投入大，不同程度存在着成本高、力量弱、处罚难等问题。另外，有些农村地区不少小作坊、小商贩还在进行无生产厂家、无生产日期、无保质期、无食品生产许可、无食品标签的“五无”食品及“山寨食品”的生产和销售。

目前，不少农村群众还没有养成购买食品索要发票或者凭证的习惯。即便遇到食品安全问题，也很少有人主动运用法律武器维护自身合法权益。另外，很多村民购买食品时通常首先考虑价格，贪图便宜，对食品安全和质量关注不够，再加上对问题食品鉴别力差，一定程度上也给假冒伪劣食品提供了生存空间。农村食品安全关系到农民的获得感、幸福感、安全感。在实现乡村振兴的新征程上，不能让假冒伪劣食品成为其中的一块绊脚石。一方面，捍卫农村“舌尖上的安全”，应重点提高基层监管能力，把力量下沉，围绕农民群众反映强烈的突出问题，让监管关口下移。

来源：人民网

2018-03-23

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2018/0323> 5

## 法规标准

### 长江刀鱼全面禁捕大势所趋

春江水暖，一年一度“刀鱼季”又来了。3月1日，长江刀鱼上海段专项捕捞开始，各种规格的刀鱼产品“粉墨登场”。据了解，今年二两以上的大刀鱼每斤收购价超过3500元，三两以上的更是在6000元上下，到了零售市场，价格还要再高出数百元。业内人士表示，“刀鱼全面禁捕”大势所趋，今年“刀价”应是最后的疯狂。

资源有限，渔民难赚钱

3月初，有媒体报道“今年刀鱼销量只有去年一半，平均零售价跌幅超二成”，对此，从事了10多年刀鱼收购的陈亮觉得有些可笑：“事实上，真正的长江刀鱼要到3月20日以后才能有一定数量。提前上市的刀鱼基本上都是‘海刀’，所以价格才会低，懂行的食客也不会在这时候买。”今年刀鱼产量不如前两年，价格持续走高。这些“大刀”主要销往江阴、常州等地，真正进入上海市场的不多。

来源：解放日报

2018-03-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462293>

### 印度发布《食品安全和标准》 2018年修订草案

2018年3月23日，印度食品安全标准局（FSSAI）发布File No. REG/11/27/ BEVO- Labelling/FSSAI-2018文件，发布《食品安全和标准》（包装和标签）2018年修订草案，内容包括：一是在第2.3条第2.3.3条中第二条款，内容替代为“进一步规定，除2.4.2和2.4.4条所要求的标签声明外，在声明中规定使用说明时数字和字母的大小不得小于3mm”；二是在2.4条款2.4.2条款中第11点内容替代为“11 每个含有食用油混合物的包装应在其品牌名称下面紧贴标签声明（即粗制或精炼形式），标签声明”混合食用植物油“的字体大小不得小于5mm。征求意见期为草案通知起30天内或网站公告60天起（以时间较迟者为准）。

来源：国家质检总局

2018-03-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462039>

| 每1包装(平均43克)含有 |            | 营养成分表 |  |
|---------------|------------|-------|--|
| 项目            | 每100克(g)   | NRV%  |  |
| 能量            | 2301千焦(kJ) | 27%   |  |
| 蛋白质           | 6.7克(g)    | 11%   |  |
| 脂肪            | 34.7克(g)   | 58%   |  |
| -饱和脂肪         | 21.8克(g)   | 109%  |  |
| 碳水化合物         | 55.7克(g)   | 19%   |  |
| 钠             | 83毫克(mg)   | 4%    |  |

  

|          |       |
|----------|-------|
| 能量       | 脂肪    |
| 989kJ    | 14.9g |
| 12%      | 25%   |
| % 营养素参考值 |       |

## 法规标准

### 加拿大将更新用于加工 乳酪原料乳的信息识别要求

3月16日，加拿大食品检验署（CFIA）发布更新自动进口参考系统（AIRS）数据库的通告，旨在区分由巴氏杀菌乳和未消毒乳制成的奶酪。从2018年4月3日起，奶酪进口商/代理商将被要求通过选择HS编码来确定奶酪是由巴氏杀菌乳还是未经高温消毒乳制成，从而便于CFIA能够确定检查重点并收集有据可查的数据。AIRS将通过提交电子数据交换（EDI）信息时使用的HS编码将巴氏消毒标记纳入到系统中。目前，进口商必须使用进口声明或相关说明乳酪的原料乳是否经过巴氏消毒或未经高温消毒。

来源：国家质检总局 2018-03-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462298>



### 印度修订了铁强化剂标准

3月23日，印度食品安全标准局（FSSAI）发布了关于食品安全和标准（食品标准和食品添加剂）法规2018年第二次修订案的官方通报，旨在修订作为强化剂的含铁盐的相关规定，具体修订内容为删除了原法规“2.9.30”分规第5款中的部分内容：“5%水溶液的pH值”及相关条款中的有关要求。上述规定自该官方通报发布之日起正式生效。

来源：国家质检总局

2018-03-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462298>



## 行业资讯

### 连跌七周！蛋价重回“3元”时代 清明节前有望往上“蹿一蹿”

近日，记者探访济宁城区市场了解到，一个多月的时间内，蛋价从5元/斤跌到现在的3.5元/斤。有蛋鸡养殖户表示，春节后养殖企业利润不断被压缩，当前处于“微利”状态。

此外，有业内人士分析认为，天气回暖造成鸡蛋产量提升，但市场需求没有明显增加，从而压低了价格。预计清明节前后，蛋价或将小幅上涨。

市场供大于求，蛋价下跌一块多

“现在鸡蛋价格又便宜了，不久前还4块多一斤呢。”昨日，在城区红星农贸市场买鸡蛋的市民周女士告诉记者，因家里人多，买的鸡蛋也多，与过年那段时间相比，鸡蛋价格便宜了一块多。记者通过探访城区市场了解到，当前城区鸡蛋价格在3.5元/斤左右，部分超市的促销活动价在每斤3.3元左右。

“过年的时候四块八九，现在卖三块五，降了一块多。”城区红星农贸市场鸡蛋销售商王老板说，随着春季气温回暖，蛋鸡产蛋量提高，供货量的增多压低了鸡蛋价格。

来源:东方盛城网

2018-03-28

原文:<http://news.foodmate.net/2018/03/462238>

### 乳企业绩集体飘红

蒙牛乳业发布2017年度业绩公告显示，实现营业收入601.56亿元，同比增长11.9%，净利润达20.48亿元。随着2016年底开始的一系列调整迅速到位，去年下半年，蒙牛收入更创出了15.7%的高增速，远超行业增速。

光明乳业公布的2017年年度报告显示，光明乳业实现营业总收入216.72亿元，同比上升7.25%；实现净利润8.18亿元，同比上升21.15%。

值得关注的是，乳企的全球化布局从上游延伸到销售端，也带动了相关乳企业绩的增长。

澳优乳业公布的2017年全年业绩数据显示，公司销售额较2016年同比增长43.3%至39.27亿元，实现归属于公司股东的净利润同比增长44.9%至3.08亿元。除了澳优以自有品牌羊奶粉佳贝艾特在全球范围内的业务保持高速增长外，澳优在上下游供应链的全球布局也被认为是澳优业绩高速增长的主要原因。除了在全球已有10间工厂，完成了全球黄金奶源地的供应链布局，澳优也在进一步扩大销售服务网络，并逐渐完善公司的全球市场布局。

来源:北京晨报

2018-03-29

原文:<http://news.foodmate.net/2018/03/462071>

## 行业资讯

### 业绩大跌怪碳酸饮料？“两乐”喊冤

可口可乐净利润同比大跌81%，百事可乐净利润同比下滑23%。全球两大碳酸饮料巨头可口可乐和百事公司交出的2017年成绩单让外界唏嘘不已。外界将2017年的业绩下滑主要归因于碳酸饮料的失宠，甚至有声音认为可口可乐将要“崩塌”。对此，可口可乐和百事公司方面均表示有些“冤枉”。

碳酸饮料曾连续两年负增长

财报显示，可口可乐2017年全年实现净收入354.1亿美元，同比下滑15%；归属于上市公司股东的净利润为12.48亿美元，同比下滑81%。而百事公司2017年全年实现净利润48.57亿美元，同比下滑23.26%。

“糖分过多，现在喝可乐的人越来越少，连我这几十年的铁杆粉丝现在都是偶尔才喝”、“就烧可乐鸡翅买点”、“我们90后都开始用枸杞泡茶养生了”……记者注意到，相比于曾经引领潮流的时尚符号，如今的可乐等碳酸饮料已被贴上“不健康”标签而逐渐失宠，不少消费者表示感同身受。

而来自中国饮料工业协会数据显示，近年来，国内市场对“年轻化、健康化、颜值化”等潮流品类和产品的需求增加，2016年我国碳酸饮料产量比2015年同期下降2.35%，已是连续两年负增长。从各品种占饮料总产量的比重来看，2016年碳酸饮料占比9.55%，首次跌破10%。

税改影响成净利大跌主因

碳酸饮料的失宠已成为不争的事实，但是消费者需求并未在2017年发生突变。根据市场调研公司Euromonitor International数据显示，在中国市场，以零售额计算，碳酸饮料行业过去五年的复合增长率为2%，碳酸饮料在2015年和2016年销量出现下滑，而由于2017年夏天气温偏高，国内碳酸饮料销量增长2.4%，百事可乐和可口可乐的销量都有增长。

“现在算是触底了之后的反弹，虽然大家都说汽水不健康或者含糖很多会发胖之类的，但还是有人愿意喝。在健康和好喝之间，消费者有时还是会选择好喝。”

来源：羊城晚报

2018-03-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462159>

## 行业资讯

### 中国草莓总产值逾600亿元将大力推进

中国优质农产品开发服务协会会长朱保成24日在中国首届国际草莓品牌大会上说，中国是世界上最大的草莓生产国，据统计，2017年中国草莓种植面积230多万亩、产量400多万吨，总产值达600亿元人民币以上。中国将大力推进草莓品牌建设。

首届国际草莓品牌大会24日在南京溧水举行。朱保成在大会上作主旨演讲说，中国在草莓生产逐步扩大的同时，草莓新品种、新技术、新产品、新模式的推广应用得到普及，种植布局也趋于优化，涌现出一批知名产区。草莓已经成为中国水果产业中发展最快的领域，经济和社会效益显著提升，不但为促进农民增收、脱贫致富发挥了积极的推动作用，而且适宜农业旅游、观光采摘，促进了一二三产业的融合发展。

朱保成同时表示，中国草莓产业经过多年发展，与世界先进水平和绿色发展要求相比，还存在一些不容忽视、亟待解决的困难和问题。如自育品种市场占有率低。当前中国栽培的草莓品种98%引自国外。

来源：中国新闻网

2018-03-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/461851>

### 中国食品发布业务调整后首份业绩报告

3月27日，中国食品（00506.HK）发布截至2017年12月31日的全年业绩报告，报告期内，集团持续经营业务实现全年总营收154.61亿港元，增幅37%，全年净利润22.7亿港元，增幅达205%，创该公司上市以来历史新高。其中持续经营业务净利润为18.3亿港元，增幅232%。这也是母公司中粮集团启动混改重组之后，中国食品交出的首份财报。有业内人士称，从中国食品本次公布的业绩表现来看，为中粮集团2017年整体业绩破百亿的目标贡献不菲。

据悉，中粮集团去年启动了业务的专业化重组与整合，组建了包括中国食品在内的18家专业化公司平台。重组后的中国食品剥离了小包装油、酒品类等全部非饮料业务，成为中粮旗下唯一的专业化饮料业务平台。有业内人士表示，剥离非饮料业务的中国食品核心业务进一步清晰，能够更专注发展市场增长潜力更大的中国饮料市场。

目前，中国食品的核心业务主要包括在占中国领土面81%的19个省/市/自治区，生产、营销及分销包括汽水、果汁、瓶装水、果奶、即饮咖啡、能量饮料、即饮茶、功能水等8大品类近20个品牌的产品。

来源：光明网

2018-03-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462343> 10

## 展会报道

### 2018第十二届江苏春季食品商品展览会

江苏省是全国经济、科技、文化大省，南京作为江苏省的省会城市，她独特的经济、贸易地位，繁荣的市场，发达的交通，对山东、安徽、浙江等周边省市具有强劲的辐射和带动作用。

“第十二届江苏春季食品商品展览会”是一个旨在帮助外地食品企业开拓华东市场、培育品牌、增强产品竞争力，帮助华东地区食品企业寻觅全国各地采购经销商，进而把本地区产品推向全国而构筑的食品生产企业与食品采购经销商贸易洽谈的高效的交流平台。“第十二届江苏春季食品商品展览会”将定于2018年4月27—5月2日在南京国际展览中心举行。本届展会将集洽谈订货、信息交流、产品展示销售于一体，广泛邀请国内外食品生产企业、供应商、采购经销商前来参展、参观，通过电视、报纸、网络等多种方式对展会进行全方位的综合宣传，使展会既成为参展企业拓展市场、寻求项目合作的最佳机遇，也成为采购经销商拓宽采购渠道、提高采购效率、降低采购成本的最佳途径。

来源：食品伙伴网会展中心 2018-03-23

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2862>



## 展会报道

### 第二届中国（武汉）进出口商品交易会

经济和消费增长：据资料统计：近几年，全国消费品市场步伐加快，品牌消费成为时尚，居民人均消费首次突破一万元。继超越欧洲后，中国又超过日本、美国，成为全球高端消费品第一大市场。随着“中部崛起”和“8+1武汉城市圈”战略的展开，武汉市统计局、国家统计局武汉调查队发布2017年度武汉市经济运行情况：初步核算，去年我市国内生产总值（GDP）1.34万亿元，比上年增长10%。在全国已有12个城市GDP过万亿元的激烈竞争中，武汉排名全国第8位，奠定了武汉“东方芝加哥”的中部经济龙头城市地位孕育了广阔的消费空间。本次展会是一个非常专业的展会，主办方在会期前就将参展商的详细资料给我们，让我们可以有针对性的了解并与其洽谈，提高效率。

本届博览会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。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-03-25

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2919.html>



## 培训信息

### 食品过敏原管理培训课程

|      |  |
|------|--|
| 起止日期 | 2018-04-11至 2018-04-11   |
| 培训分类 | 技术培训   |
| 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 | 食品生产企业品质品管人员、品控人员、后勤人员、保安部门人员及与体系和质量管控相关的部门人员、实验室人员等   |
| 培训周期 | 1天   |
| 培训费用 | 1600RMB/学员   |
| 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 | <p>食物过敏反应，在医学上称食物变态反应，是指食物被人体摄入以后，机体对食物发生了异常的免疫反应，导致机体的生理功能紊乱，并可能伴随组织损伤，从而引起了一系列的临床症状。常见的过敏原包括牛奶、豆类、坚果、麸质等等。鉴于过敏反应可能引起的严重后果，多个国家和地区都出台了关于过敏原相关的法规。而食品安全管理体系，也对过敏原的安全管理提出严格要求。</p> <p>SGS食品过敏原控制课程正是针对食品过敏原可能会对食品生产、包装、运输、销售企业造成的风险而量身定做的专业培训课程，实践证明通过这一专业有效的培训，企业能够制订出适合本企业的过敏原管理方案和措施，以保证食品的安全性。从而提高企业的市场竞争力。</p> |
| 联系方式 | <p>联系人：李老师联系电话：18153529010<br/>         邮箱：meeting7@foodmate.net<br/>         QQ：2848935414</p>  |

来源：食品伙伴网

2018-03-25

原文：<http://train.foodmate.net/show-4013.html>

## 技术前沿

### 香蕉皮提取物助冰激凌减缓融化速度

炎炎夏日，不少人喜欢吃冰激凌。可是，如果动作太慢，冰激凌会融化。加拿大研究人员从香蕉皮中提取纤维素纳米纤丝，加入冰激凌，减缓冰激凌的融化速度。

加拿大古尔弗大学研究人员在美国新奥尔良参加美国化学学会第255届全国会议和博览会时报告上述研究成果。香蕉皮里的纤维素纳米纤丝十分微小，是人体头发丝直径的几千分之一。英国《每日邮报》27日援引古尔弗大学罗宾·苏卢阿·加·加列戈博士的话报道，他们在100克冰激凌中分别加入从零到0.3克不等的纤维素纳米纤丝，借助分析设备评估冰激凌融化速度，结果发现，加入纤维素纳米纤丝，冰激凌不仅融化得更慢，而且口感更顺滑、更美味。

研究人员说，下一步将分析不同类型的脂肪，如椰子油和乳脂，是否会对冰激凌添加纤维素纳米纤丝的效果产生不同影响。

来源：新华网

2018-03-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/461949>

### 英国研究人员合成抗生素杀灭“超级细菌”

英国林肯大学研究人员合成一种抗生素，能够杀灭“超级细菌”，治愈实验鼠的细菌感染。研究论文刊载于最新一期《医学化学杂志》。

这种抗生素名为Teixobactin，由美国科学家2015年在土壤中发现，是近30年来第一种新型抗生素，可以杀死耐甲氧西林金黄色葡萄球菌（MRSA）和耐万古霉素肠球菌（VRE）等致命性超级细菌，还不会诱发细菌产生耐药性。一些研究小组致力于化学合成Teixobactin，希望开发新一代抗生素药物。

林肯大学研究人员取代Teixobactin结构中特定点的关键氨基酸，使它便于复制。研究人员发现，简化合成版Teixobactin在试管中能够高度有效应对超级细菌。随后，新加坡眼科研究所用这种合成抗生素成功治愈实验鼠的细菌感染。这种合成抗生素不仅能治愈感染，还能最大限度地减轻感染症状，对照组药物莫西沙星则没有这种效用。

来源：新华网

2018-03-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462081>

## 技术前沿

### 科研新发现：骨汤纳米颗粒或揭示食物 人体相互作用新方式

得益于“香醇、营养、精心熬制”等得天独厚的优势，骨汤在中华饮食文化中已传承千年。随着近年来“胶原蛋白”概念大热，骨汤也在世界范围内流行起来。近日，中国食品科学技术学会青年委员会委员柯李晶在《npj-Science of Food》发表了《骨头汤中的纳米颗粒，可能更有营养》，从纳米颗粒的角度揭示了骨汤营养方面的答案。

2015年初，骨汤（或肉汤）成为纽约和芝加哥等美国大都市的时尚健康食品。通常来说，经过厨师长时间精心熬制的骨汤含有胶原蛋白，而钠和脂肪的含量较低。

《骨头汤中的纳米颗粒，可能更有营养》一文中提到，柯李晶博士及其同事希望从不同的角度揭示“骨汤为何具有营养价值以及如何实现的”这一问题的答案。他们没有测定猪骨汤成分的经典型量效关系，而是仔细研究了在几小时温和的烹饪过程中，由天然骨成分自动生成的胶质纳米颗粒。

来源：中国经济网

2018-03-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/46>

### 研究显示：植物脂肪或助延年益寿

美国哈佛大学陈曾熙公共卫生学院一项研究显示，常吃来源于植物的单元不饱和脂肪酸关联较低全因死亡风险。

研究人员分析两项大型研究所获数据，合计涉及9.3万余人，平均随访时间跨度超过22年。依据研究对象的饮食信息、死亡人数和死因，研究人员在由最新一期《循环》月刊发表的论文摘要中说，摄入植物性单元不饱和脂肪酸较多的研究对象，随访期间全因死亡风险比摄入这种脂肪酸较少者低16%；如果把饮食中的动物性单元不饱和脂肪酸替换成植物性单元不饱和脂肪酸，死于心脏病和其他疾病的风险降低24%至26%。不过，这只是一项观察分析，只能确认两者关联，不能证明植物性单元不饱和脂肪酸降低早逝风险。

研究项目牵头人玛尔塔·瓜施—费雷告诉今日医学新闻网站记者：“我们的结果强调食物中单元不饱和脂肪酸来源和质量的重要性，我们应该多摄入植物性单元不饱和脂肪酸，少食用动物性单元不饱和脂肪酸。”

来源：新华网

2018-03-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/46>

## 技术前沿

### 每天两杯苏打水 心脏病的风险增一倍

一项新的研究警告说，每天至少喝两罐汽水的人死于心脏病的可能性是普通人的两倍。然而，研究人员并没有发现其他含糖食物有相关风险。

他们认为这与含糖饮料使身体充满糖分有关，而在食物中，脂肪和蛋白质会减缓糖分的释放。

埃默里大学助理教授Jean Welsh博士及其团队对这两种疑问开展了研究。研究中，Welsh博士领导的人员分析了17,930名年龄在45岁以上的黑人和白人成年人的数据，根据进食频率来估计受试者食物和饮料的消耗量，追踪时间大约6年。

其中，含糖饮料包括预加糖饮料，如苏打水和果汁饮料；含糖食物包括甜点、糖果和加糖的早餐食品以及含卡路里的甜味剂的食物。

研究发现，特别是那些每天消耗24盎司——相当于两罐苏打或更多含糖饮料的人死于心脏病的几率是消耗不到1盎司的人的两倍。

调查结果考量到了多种社会因素，研究人员也控制了已知心脏疾病患者的风险因素，如总卡路里消耗，高血压和体重等，结果仍然一致。

来源：健康时报网

2018-03-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462088>

### 新发现可阻止稻瘟病菌扩散

稻瘟病是水稻的主要病害之一。国际研究人员最新发现，抑制稻瘟病菌的一种特定蛋白质活动，可阻止病菌在水稻细胞间传染。

稻瘟病由真菌感染导致，可使稻株萎缩或枯死。每年全球因稻瘟病损失的水稻产量多达30%，相当于6000万人的口粮。新发现将帮助深入理解稻瘟病的机制，开发实用的抗病手段。

稻瘟病菌通过菌丝侵袭水稻细胞，在细胞内复制出更多菌丝，然后通过细胞之间细微的连接通道胞间连丝隐蔽地传染其他细胞，且不会被水稻的免疫系统攻击。研究人员发现，用化学遗传学手段抑制稻瘟病菌PMK1蛋白质的活动，就能将病菌束缚在细胞内部，阻止其传染其他细胞。研究发现，PMK1蛋白质调控着一系列基因的表达，这些基因有的能抑制水稻免疫系统，防止它识别和攻击稻瘟病菌；还有的会使病菌菌丝具备“缩骨功”，能缩得很小以便在胞间连丝的管道里穿行。

这是一个重大发现，但目前还不能应用于实际。他们希望在此基础上能找到PMK1蛋白质的作用目标，弄清稻瘟病的分子机制。

来源：新华网

2018-03-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/46>

## 权威发布

### 上海市食品药品监督管理局关于 不合格食品风险控制情况的通告

国家食品药品监管总局发布的《关于6批次食品不合格情况的通告》（2018年第61号），涉及本市1家食品经营企业。现将不合格食品风险控制情况通告如下：

上海富田贸易有限公司销售的丸岛牌减盐酱油（酿造酱油）和丸岛牌酿造酱油（蘸生鱼片系列）

（一）食品名称：丸岛牌减盐酱油（酿造酱油）；商标：丸岛；规格型号：150mL/瓶；生产日期：2017-03-14；质量等级：特级；标称生产企业：丸岛酱油株式会社；不合格项目：氨基酸态氮（以氮计）。

食品名称：丸岛牌酿造酱油（蘸生鱼片系列）；商标：丸岛；规格型号：360mL/瓶；生产日期：2017-01-20；质量等级：特级；标称生产企业：丸岛酱油株式会社；不合格项目：氨基酸态氮（以氮计）。

（二）经浦东新区市场监督管理局调查，上海富田贸易有限公司经营上述两个产品的情况分别为：

丸岛牌减盐酱油（酿造酱油）：购入3168瓶（475.2公斤），货值26326.96元，已全部使用或销售完，无剩余库存。

丸岛牌酿造酱油（蘸生鱼片系列）：购入660瓶（237.6公斤），货值4775.38元，已使用或售出650瓶（234公斤），剩余10瓶（3.6公斤）产品已封存。

（三）浦东新区市场监督管理局已责令上海富田贸易有限公司对上述不合格食品立即停售、下架、召回，并对上海富田贸易有限公司进行立案调查。

来源：上海食药监总局

2018-03-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462>



## 权威发布

### 4月1日起 60项食品及食品相关标准将实施

25项国家推荐性标准和35项行业推荐性标准。

25项国家推荐性标准中，有4项为代替原有标准继续实施，包括：《特香型白酒》、《散装乳冷藏罐》、《水处理剂 阴离子和非离子型聚丙烯酰胺》、《饲料原料显微镜检查方法》。其余21项国家推荐性标准为新标准。

《GB/T 20823-2007 特香型白酒》代替了原来的GB/T 20823-2007，其主要变化有：增加了红褚条石和酸酯总量术语和定义；修改了特香型白酒定义；修改了分类要求；理化指标项目及要求进行相应增减、调整；增加了附录A（规范性附录）“白酒中酸酯总量的测定方法”。

35项行业推荐性标准则包括了11项出入境检验检疫行业推荐性标准、2项包装类行业推荐标准、13项轻工推荐标准、3项卫生推荐标准、4项化工行业推荐标准和2项机械行业推荐标准。

其中有9项为代替原有标准继续实施，包括：《液态奶共挤包装膜、袋》、《枇杷罐头》、《榨菜类罐头》、《果汁类罐头》、《果酱类罐头》。其余26项行业推荐性标准为新标准。

来源：我要测网

2018-03-30

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/242474.html>

### 上海市食品药品监督管理局关于公布2018年 第12期省级食品安全监督抽检信息的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》等规定，现将我局开展本市食品安全监督抽检相关信息公布如下：

本次公告的监督抽检信息涉及5大类食品，包括：豆制品、特殊膳食食品、婴幼儿配方食品、保健食品、食用农产品等。抽检样品共计519批次，其中合格517批次、不合格2批次。不合格样品为食用农产品2批次（不合格项目：恩诺沙星+环丙沙星、毒死蜱），样品信息详见附件。

对上述抽检中发现的不合格产品，我局已要求相关区市场监督管理局及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理，依法查处，进一步督促企业履行法定义务，并将相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案。查处情况由企业所在地负责案件查办的区市场监督管理局按规定公开。

来源：上海食药监总局

2018-03-28

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/242478>

## 权威发布

### 进一步明确《实验室认可规则》实施安排

关于CNAS-RC01:2018《认证机构认可规则》等两份认可规范文件网上公示征求意见的通知

由于ISO/IEC17011:2017于2017年正式发布，为满足国际标准要求，完善相关认可规范文件的可操作性，中国合格评定国家认可委员会(CNAS)秘书处组织对CNAS-RC01《认证机构认可规则》和CNAS-SC23《森林认证机构认可方案》两份认可规范文件进行了修订。

1.1 为确保CNAS对认证机构认可工作的公正、有效，满足国家有关法律法规、相关国际标准和相关国际组织的要求，特制定本文件。

1.2 本文件规定了对认证机构认可的通用政策和程序以及特定认可制度的政策和程序，适用于对管理体系认证机构、产品认证机构、人员认证机构、软件过程及能力成熟度评估机构等认证机构的认可。除CNAS在特定认可制度相关的认可规范中另有规定外，按本文件执行。

#### 2规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。以下引用的文件，注明日期的，仅引用的版本适用；未注明日期的，引用文件的最新版本(包括任何修订)适用。

#### 3.1 认可规范

CNAS实施认可活动的政策、程序、准则及其说明和应用指南，包括认可规则、认可准则、认可指南和认可方案等文件。

1) 认可规则(R及RC系列)是CNAS根据国家有关法律法规和国际组织等的相关要求制定的实施认可活动的政策和程序，是认可机构运作以及认可对象获得和保持认可资格应满足的强制性要求。认可规则包括通用规则(如CNAS-R01)和专用规则(如CNAS-RC02)等文件。

2) 认可准则(CC系列)是CNAS为规范认可对象的合格评定活动制定的要求，是认可对象获得和保持认可资格应满足的强制性要求。认可准则包括等同采用相关ISO/IEC标准、IAF发布的对相关ISO/IEC标准的强制性应用文件和CNAS针对特定认证活动制定的基本准则(如CNAS-CC01)和专用准则(如CNAS-CC11)等文件。

3) 认可指南(GC系列)是CNAS为认可对象提供的，能够满足或达到认可规则、认可准则等要求的建议或指导性文件。

来源：我要测网

2018-03-28

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/239256>

## 预警通报

### 日本生活协同组合绿色协会因虚假标识食品 添加剂受到行政处罚

3月27日，据日媒报道，日本生活协同组合绿色协会对添加剂进行虚假标识，违反了竞争商品标识法，日本消费者厅对其进行了行政处罚。

据日本公平贸易委员会和消费者厅称，绿色协会从2016年6月至2017年3月销售的猪肉香肠，在商品目录标识不使用添加剂。实际上，为了使猪肉容易灌装至肠衣，该产品在生产过程中使用了添加剂磷酸三钠。

消费者厅对绿色协会下达指示，要求其制定纠正措施，通知员工等。绿色协会的负责人称：为了消费者的利益，将防止此类事件再次发生。

来源：食品伙伴网

2018-03-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462059.ht>



### 澳大利亚召回未标注乳过敏原的冰激凌

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日，澳新食品标准局发布召回通报称，Home Ice Cream Pty Ltd公司宣布召回一款冰激凌，因为该产品未标注乳过敏原。

受召回冰激凌的信息如下：

产品名称：芒果香草椰子冰激凌，规格为每箱15包

保质期：2020年1月25日

召回原因：未标注乳过敏原

销售范围：新南威尔士州、首都地区、昆士兰州、维多利亚州的Home Ice Cream店有售。

澳新食品标准局表示，对乳制品过敏或不耐受的消费者食用该产品可能会产生过敏反应，建议将产品退回获取退款

来源：食品伙伴网

2018-03-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/461835>

## 预警通报

### 韩国召回贝类毒素超标生海虹

3月26日，韩国食品药品安全处（MFDS）及海洋水产部发表消息称，韩国金津水产包装、销售的2批韩国产“生海虹”产品中检出麻痹性贝类毒素超过残留限量标准，命令其停止销售并召回相关产品。

1批海虹产品中每公斤检出麻痹性贝类毒素1.44mg,另一批海虹每公斤检出麻痹性贝类毒素1.1mg,在韩国该类产品中其标准为0.8mg/kg。

该海虹产量为23.1吨，目前已有约9.1吨包装产品在市面流通。

召回对象：包装日期为2018年3月20日及2018年3月18日的生海虹产品。

来源：食品伙伴网

2018-3-26

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462216>



### 加拿大召回受李斯特菌污染的风味烤牛肉

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，Erie Meat Products Ltd.宣布召回一款风味烤牛肉，因为该产品受到李斯特菌污染。

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。

加拿大食品检验局表示，如果顾客已购买以上产品，建议勿食用，可退回购买点获取退款。

来源：食品伙伴网

2018-3-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/03/462216>

## 预警通报

### 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第11周）

据欧盟官方网站消息，在2018年第11周通报中，欧盟RASFF通报中国食品及相关产品（不包括港澳台）有3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       |
|-----------|-----|-------|-----------|-------------------|-----------------|------------|
| 2018-3-14 | 意大利 | 糯米团   | 2018.0688 | 检出转基因成分 p35S、tNOS | 未在市场销售，<br>海关封存 | 拒绝入境<br>通报 |
| 2018-3-13 | 英国  | 食品补充剂 | 2018.0669 | 检出2,4-二硝基酚        | 网上销售            | 信息通报       |
| 2018-3-14 | 希腊  | 花生    | 2018.0674 | 黄曲霉毒素超标           | 产品未在市场销售，再次派送   | 拒绝入境<br>通报 |

来源：食品伙伴网

2018-03-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/01/456452.html>