

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2018年4月

第十二期

**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

一批“黑科技”将应用于冬奥会食药监管.....	5
加拿大批准丙酸和丙酸钠作为防腐剂用于部分肉类.....	6
韩国发布《食品及畜产品安全管理认证标准》.....	6
韩国发布《食品法典》部分修改征求意见稿.....	7
国务院公布修改和废止部分行政法规的决定.....	7

### 行业资讯

“红牛”新战局从“宠儿”向“弃子”的演化.....	8
国际葡萄酒市场的现状及前景.....	8
可口可乐涨价，是为寻找市场突破口？.....	9
毛茶价格飞升 厂家持币观望.....	10
蒜苗价格降了一半多 蔬菜价格季节性下降.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

2018（第八届）中国国际大豆食品加工技术及设备展览会..... 11

2018第十四届内蒙古食品博览会..... 12

### 培训信息

ISO 22000:2005食品安全管理体系标准内审员培训..... 13

### 技术前沿

研究显示 餐厅和外卖食物塑化剂含量更高..... 14

补鱼油或助力娃学习 提高阅读、拼写能力和专注力..... 14

平菇功能性食品火热研发中..... 15

科学家：女性应拒绝红肉..... 15

研究表明蝙蝠可能被用作葡萄园天然杀虫剂..... 16

研究显示吃外食易摄入增塑剂..... 16

## 目录 Contents

### 权威发布

- 国家市场监督管理总局公布4批次不合格食品..... 17
- 上海市农业委员会关于印发上海市2018年农业质量年实施方案的通知..... 18
- 上海市农委会关于印发上海市2018年农业转基因生物监管工作方案的通知... 18
- 有机食品须加强认证监管..... 19

### 预警通报

- 日本日清CISCO召回杀菌剂超标的谷类商品..... 20
- 我国出口德国海苔检出沙门氏菌..... 20
- 澳大利亚召回未标注花生过敏原的豆腐..... 21
- 韩国召回铅超标果酱..... 21
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第12周） ..... 22

## 法规标准

### 一批“黑科技”将应用于冬奥会食药监管

冬奥会正式进入“北京时间”以来，市食药监局率先与冬奥组委对接，制定了冬奥会食品药品保障方案。届时将有一批“黑科技”应用于冬奥会食品药品安全保障上，包括可同步检测多种有害物质的快速检测设备，通过完备的信息系统实现食品来源可查、去向可追等。值得一提的是，这些新技术将率先在市民的日常食品安全保障中应用。记者了解到，冬奥会京冀两地三个赛区将实行同一的食品安全保障计划。市食品药品监管局建立了冬奥会食品药品服务保障工作筹备领导小组，制定食品药品安全统一保障工作计划，计划适用于京冀两地北京、延庆、张家口三个赛区所有场馆的食品药品安全保障工作，覆盖运动员、教练员、志愿者、现场观众等各类人群，并研究建立各个环节的应急预案。

一批“黑科技”将应用于冬奥会食药监管上。在食品安全快速检测方面，针对现有快检设备检测能力较为分散、检测项目较少等薄弱环节，将研发可同步检测多种重点有害物质的高灵敏度快速筛查检测技术，并与实验室检测形成有效互补，提高快速筛查检测准确性。

同时，制定追溯管理体系。据悉，结合食品及食品原材料生产加工、物流配送和餐饮服务特点，本市将建立起“从农田到餐桌”跨环节、跨区域、跨监管部门的全过程衔接制度，以新型高科技技术为追溯信息载体，汇集各个环节信息，包括食品产地、生产、包装、检验、物流、存储等所有供应链条上的信息，实现食品及原材料来源可查、去向可追。

值得一提的是，未来市民在点餐的时候可以在菜谱上看到食品过敏原。食品过敏原是指食物中能引起机体免疫系统异常反应的成分，常见的有花生、坚果及其制品，虾、蟹、牡蛎等甲壳类动物食品等等。市食药监局介绍说，近期，在深入推进阳光餐饮工程基础上本市将启动餐饮业品质提升计划，首批建设5000家阳光餐饮示范店。随着餐饮业品质提升计划，首先将在本市示范餐饮单位鼓励推广过敏原标识，并最终应用在2022年北京冬奥会餐饮服务保障工作中。

来源：人民网

2018-04-03

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

## 法规标准

### 加拿大批准丙酸和丙酸钠作为防腐剂用于部分肉类

据加拿大卫生部消息，近日，加拿大卫生部发布通告，修订《许可防腐剂列表》，批准丙酸和丙酸钠作为防腐剂用于即食肉类和禽肉产品。

据了解，目前在加拿大，丙酸和丙酸钠已被作为防腐剂用于部分食品。加拿大卫生部经过评估认为，丙酸和丙酸钠作为防腐剂用于即食肉类和禽肉不会对人体健康构成影响，因此修订《许可防腐剂列表》，批准其作为防腐剂使用。

来源: 解放日报

2018-04-01

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



### 韩国发布《食品及畜产品安全管理认证标准》

4月2日，韩国食品药品安全处发布了第2018-136号公告，拟修改《食品及畜产品安全管理认证标准》的部分内容，其主要内容如下：

1. 明确规定了HACCP认证企业使用压缩空气相关的评估项目。

2. 制定禽蛋筛选包装业HACCP相关评估表。

2017年10月24日韩国修改《畜产品卫生管理法》增加了禽蛋筛选包装业强制适用HACCP的规定，自2018年4月25日开始实施。因此，需制定、实施该行业的HACCP评估表。

来源: 食品伙伴网

2018-04-08

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



## 法规标准

### 韩国发布《食品法典》部分修改征求意见稿

4月4日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了第2018-140号公告，拟修改《食品法典》的部分内容，其主要内容如下：

1.强化微生物卫生指标菌的标准、明确规定了水产品的致病菌适用对象。

a.增加卫生指标菌的通用标准以便杀菌、灭菌产品可通用；

b.新设婴幼儿谷物辅助食品中灭菌产品的细菌数标准（阴性）；

c.无需加热烹饪的即食水产品可适用致病菌标准；

d.修改调味酱汁类中非杀菌产品的大肠杆菌标准；

2.新设、修改霉菌毒素的标准。

a.总黄曲霉毒素（B1, B2, G1,及 G2之和）及黄曲霉毒素B1的标准扩大至植物性原料及所有加工食品；

b.增加高粱、高粱简单加工品、高粱简单加工品含量在50%以上谷物制品中伏马毒素的标准；

来源：食品伙伴网

2018-04-08

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

### 国务院公布修改和废止部分行政法规的决定

国务院总理李克强日前签署国务院令，公布《国务院关于修改和废止部分行政法规的决定》，自公布之日起施行。

在取消行政审批事项方面，通过修改招标投标法实施条例等16部行政法规的19个条款，取消了中央投资项目招标代理机构资格认定等16项行政审批项目，以进一步激发市场活力和社会创造力。

在优化审批流程、减少审批环节方面，通过修改濒危野生动植物进出口管理条例，取消了相关陆生野生动物或其产品的初审，由国务院林业主管部门直接受理审批，以减轻管理相对人负担，提高行政效率。

在优化营商环境方面，通过修改海关事务担保条例，将可以申请免除担保的主体确定为经海关认定的高级认证企业，充分发挥企业信用的作用，以贯彻落实党中央、国务院关于加强社会信用体系建设以及简化流程、提高效率、优化营商环境的决策部署。

来源：国家质检总局

2018-04-08

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

## 行业资讯

### “红牛”新战局

#### 从“宠儿”向“弃子”的演化

近日，有消息称，泰国天丝药业再度出手，预推出与现红牛包装极度相似的新版红牛“安奈吉”，意欲插足红牛的市场份额。此前，华彬集团也开始着力扶持自家的新品牌“战马”上位，试图另起炉灶，以改善过度依赖红牛单一品牌的不足。

经过连番诉讼，泰国天丝与华彬集团为了红牛品牌各自出招，但在此过程中，红牛却难免受到伤害，而受益的可能是在功能饮料行业中虎视眈眈的对手们。有业内人士指出，两方相争，都一副“宁为玉碎，不为瓦全”的架势，继续僵持下去，红牛离“弃子”越来越近。

有媒体报道，泰国天丝将于4月份在内地推出授权生产的全新红牛“安奈吉”，其外观包装与现红牛包装高度相似，只是将最下排的品名由“红牛维生素功能饮料”变更为“红牛安奈吉饮料”。

同时亦有市场传闻称，泰国天丝此前受困于在华渠道不畅，因此特地邀请有多年快消经验的人操盘，以此对抗在此领域深耕多年的华彬集团，目前该信息尚未得到证实。

来源：中国网

2018-03-31

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

### 国际葡萄酒市场的现状及前景

国际葡萄酒市场不断变化。传统的欧洲市场的重要性下降，生产商们竞相进入新市场。为了引领这种变化，ProWein决定建立一项行业指标，专门来衡量各个葡萄酒销售市场及葡萄酒产地现在及未来的潜力大小。

ProWein与盖森海姆大学合作，邀请了来自46个国家的近1500名葡萄酒专家，在2017年进行了国际葡萄酒市场、营销趋势和销售渠道的调查。各种不同的观点，有来自生产者的，有来自营销人员的，构成了一张独特的葡萄酒行业晴雨表。

调查应用五种不同的语言，实施了两项独立的在线调查。参与调查的75%的葡萄酒生产商来自法国、意大利、德国和西班牙，这反映了ProWein参展商的构成情况。受访的葡萄酒生产商中，约有70%是小型酒厂；15%是大型酒企，主要从事原酒采购，专注于灌装和营销。大部分的营销人员来自德国，多是专门的葡萄酒零售商。相比之下，大多数国际营销人员都是进口商、出口商或分销商。参与者中，一半是公司的主管或经理，绝大多数的参与者都担任着部门领导职务。

来源：酒斛网

2018-04-04

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

## 行业资讯

### 可口可乐涨价，是为寻找市场突破口？

可口可乐从3月18日起上调所有可口可乐旗下产品供货价，幅度为2-3元/箱。对此，中粮可口可乐饮料（北京）有限公司回应称，价格调整范围仅限于北京餐饮渠道客户的3款易拉罐产品，是就特定销售渠道的个别产品制定的营销策略。但随着消费升级，碳酸饮料市场增长乏力，可口可乐公司的净利润已持续5年下跌。这次提价，究竟是可口可乐面对市场变化无奈之举，还是瞄准市场突破口的战略尝试？

#### 餐饮渠道局部涨价或为试水

虽然市场地位不如往昔稳固，但碳酸饮料依然是可口可乐和其特许经营合作公司的重要收益来源，在这方面的市场开拓自然不可放松。中粮可口可乐饮料（北京）有限公司此次之所以选择对产品价格不太敏感的餐饮渠道，而不是受众更广大、对价格较为敏感的商超、电商等渠道，也被视为在市场上的一次试水。对此，食品产业分析师朱丹蓬表示，餐饮渠道中，可口可乐以及百事可乐的占比大概在35%，可口可乐在这个渠道涨价，是其品牌提升、渠道端寻求利润增长以及整体运营的综合需求。

对可口可乐来说，类似营销策略并不是第一次使用。2015年转型后，可口可乐在北美便尝试过涨价、小瓶装等办法，以提高产品利润。当时的可口可乐CEO穆泰康给出的营销策略是，“让更多的人以更高的频率，多一点点的钱，享用更多的可乐。”

#### 涨价源自饮料领域行情变化

如今，饮料涨价早已不是个别现象，涨价的主要原因，通常是原材料、人工、运输、仓储等方面的成本上涨；另一方面就是营销策略，厂商通过涨价，试图从市场上获得更大的收益。比如今年1月，康师傅、统一两大巨头主要针对低单价、低毛利的畅销老产品实行了涨价。

在大家的印象中，可口可乐似乎多年没有涨价，以常见的塑料瓶装500毫升可口可乐为例，其在商超的价格通常为3元左右，自动售货机或餐饮企业的标价多为5元。

至于此前可口可乐不涨价的原因，也不难理解。快消品行业中，像可口可乐这样的巨头，由于就近建厂生产，销售渠道高度成熟，成本被极大摊薄，能够凭借庞大销量，通过薄利多销方式赢得可观利益。

来源：北京晨报

2018-04-04

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

## 行业资讯

### 毛茶价格飞升 厂家持币观望

普洱茶春茶采摘刚刚启动，毛茶价格已普涨三四成。目前云南勐海产区的毛茶价格混乱，影响茶厂的生产计划，大部分大厂家暂停对毛茶的收购，只有部分游客买家少量进货。去年该地区的毛茶价格与前年比亦上涨了四五成，今年继续攀升，市场人士认为可能会进一步推高部分普洱茶新茶与中期茶价格倒挂的现象。

部分新茶与中期茶价格出现倒挂。“今年毛茶价格上升很厉害，价格又混乱，很多大的茶厂都不敢动手，想观望看看情况怎么样，导致市场真正的成交很少。”一位茶商告诉记者，不少村寨都开内部会议统一价格，要求茶农不到价格不许出手，目前只有少数游客买家购买少量毛茶，“只买一两公斤的量就不会太在乎价格的高低了。”据了解，普遍毛茶的价格涨幅达到30%~40%，个别涨幅在40%~50%之间。

合和昌茶业董事长钟广林告诉记者，去年的毛茶涨价比前年已经上涨了40%~50%，主要原因是去年的气候影响导致毛茶普遍性减产，幅度在30%以上，个别品种减产50%左右。

来源：广州日报

2018-04-02

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

### 蒜苗价格降了一半多 蔬菜价格季节性下降

蔬菜价格进入季节性下降区间，蒜苗和豇豆的价格骤降，其中蒜苗降幅超过5成。

新发地数据显示，4月6日，新发地市场蒜苗的批发价是0.6至1.5元/斤，周环比下降51.16%，年同比下降77.89%。新发地市场统计部刘通表示，蒜苗价格快速下降的原因是新蒜苗开始大量上市。目前，产自云南、河南、江苏的新蒜苗上市量很大，其中云南新蒜苗到了上市尾期，河南、江苏的新蒜苗刚刚开始进入上市高峰期。今年大蒜的种植面积很大，蒜苗的产量超过去年。由于去年4至5月份一度出现新蒜苗滞销的情形，今年在新蒜苗开始抽薹的时候，农户不敢惜售，随抽随上市，近期新蒜苗的上市量快速增加。新蒜苗的价格也从刚上市时的5元/斤左右快速下降到1.3元/斤左右，后期还会继续下降。

另外一个降得比较狠的蔬菜是豇豆。4月6日，新发地市场豇豆的批发价是2.2至2.8元/斤，周环比下降48.98%，年同比下降47.92%。豇豆的价格快速下降，下降的原因有两个：其一是海南豇豆进入上市高峰期。进入3月份以后，来自海南晚茬的豇豆及早茬补种的豇豆开始进入市场，上市量逐渐加大，价格逐渐下滑。

来源：北京晚报

2018-04-08

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

## 展会报道

### 2018（第八届）中国国际大豆食品加工技术及设备展览会

2018（第八届）中国国际大豆食品加工技术及设备展览会,展会地点：上海光大会展中心西馆一、二层,展会时间：布展时间：2018年4月10日—11日,展览时间：2018年4月12日-14日,撤展时间：2018年4月14日14点。

#### 展览范围

##### 一、大豆食品与加工技术

1、大豆食品：传统大豆食品；新兴大豆食品；其他相关产品。2、大豆食品的新产品开发、代工合作、技术转让、技术支持、连锁加盟等。

##### 二、大豆食品及大豆生产、包装及相关设备

1.大豆预处理设备：大豆筛选机、大豆脱皮机、洗豆机等。2.大豆食品生产加工设备：

传统豆制品设备：（豆腐设备、豆浆/豆奶设备、豆干设备、千张/百叶设备、腐竹设备、豆芽设备等）；新型豆制品设备：大豆分离蛋白设备、大豆浓缩蛋白设备、大豆组织蛋白设备、大豆蛋白肽设备、大豆蛋白成型机、大豆蛋白渣烘干机；发酵豆制品设备：腐乳设备等；

来源：食品伙伴网会展中心 2018-04-03

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



## 展会报道

### 2018第十四届内蒙古食品博览会

第13届内蒙古食品博览会暨第3届内蒙古食品安全大会于2017年4月17日圆满结束。共有429家食品企业参展，成交额高达8.1亿元。内蒙古地区本土企业再次积极参与，带来了以乳制品、肉类、酒类、食材等在内的305种食品。我们秉承“尚德守法、共治共享、绿色北疆、健康中国”的理念，同期召开第三届内蒙古食品安全大会，以多种形式、多条途径普及食品安全知识。如今内蒙古食博会已走过12个年头，越来越受相关专家、食品企业及新闻媒体关注和认可

#### 展品范围

食品区：各种休闲食品、绿色食品、有机食品、进口食品、膨化食品、方便食品、烘焙食品、健康食品、乳制品、海产品、罐头食品、速冻食品、保健食品、清真食品、地理标志食品等；

饮品区：各种营养型饮料、茶饮料、乳制品饮料、碳酸饮料、功能饮料、果汁果醋饮料、矿物质水、纯净水、苏打水以及咖啡、奶茶、蜂产品等冲调产品等；

粮油及调味品展区：各种优质粮油、味精、鸡精、食醋、酱类、泡菜、料酒、香油、火锅料、调味包等；

来源：食品伙伴网会展中心

2018-04-05

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



## 培训信息

### ISO 22000:2005食品安全管理体系标准内审员培训

起止日期	2018-04-11至 2018-04-13
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	食品行业企业从业人员，及建立、实施和管理食品安全管理体系的人士，食品安全主管/经理、品质主管/经理，体系工程师等进行内部审核、第二方审核的人士、SQE经理、供应商管理工程师等 加深了解体系、计划进一步改善食品安全管理体系之人士
培训周期	3天
培训费用	2700RMB/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	认识食品安全管理体系标准的重要性，了解审核技巧和方法； 了解和学习ISO 22000食品安全管理体系相关标准，对其难点和重点进行详细剖析； 了解和学习开展内部审核应注意的问题，提高内审技能； 了解和学习ISO 22000过程方法在审核过程中的应用。
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

2018-04-05

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

## 技术前沿

### 研究显示餐厅和外卖食物塑化剂含量更高

《加拿大商报》3月29日刊文称，城市人生活忙碌，往往选择外出用餐。但是，美国乔治华盛顿大学近日的一项研究发现，在餐厅用餐和食用外卖食品，人们摄入的邻苯二甲酸酯的含量，要大幅高出食用家中烹饪的食物。

研究人员利用2005年至2014年，美国全国健康与营养体检调查收集的数据，研究逾1万人的饮食习惯与体内邻苯二甲酸酯水平的关系。研究发现，前一天外出用餐的受访者，体内的邻苯二甲酸酯水平，较在家中进餐的人平均高出35%。曾进食快餐店食物的年轻受访者，水平更超出55%。

邻苯二甲酸酯通常用作生产塑化剂，能增强塑料的弹性、透明度和耐用性。人类过量摄取，会导致哮喘、乳癌、二型糖尿病和不育症。

研究指出，食品制造业、餐厅和连锁快餐店经常使用塑料工具和包装，遇热或储存过久会自然释放邻苯二甲酸酯，污染食品。

研究人员朱莉安表示，孕妇、儿童和处于发育期的青少年，最易受邻苯二甲酸酯影响，应尽量减少外出用餐，降低摄入邻苯二甲酸酯的机会。

来源：中国新闻网

2018-03-31

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

### 补鱼油或助力娃学习 提高阅读、拼写能力和专注力

英国研究人员发现，补充鱼油可能有助孩子学习，提高阅读、拼写能力和专注力。

整合近5年发表的29项随机对照试验所获结果，研究人员发现，给孩子食用富含欧米茄3、欧米茄6等脂肪酸补充剂，有助增强阅读、拼写能力和专注力。患有注意缺陷多动障碍和在校表现不佳的孩子获益最为明显。

研究人员在由最新一期《营养与食品科学杂志》刊载的论文中写道，人体大脑大约60%为脂肪，人体摄入的脂肪种类和数量可能影响大脑功能和表现这一假设因而合乎逻辑。论文作者之一、英国儿童营养学专家埃玛·德比希尔告诉英国《每日邮报》记者：“我们的荟萃分析清晰显示，孩子们增加欧米茄3和欧米茄6脂肪酸摄入量对阅读能力、拼写、行为和专注力有明显积极影响。”

来源：新华网

2018-04-08

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

## 技术前沿

### 平菇功能性食品火热研发中

近日，印度尼西亚科学院向媒体透露，科学院内正研发一种“牛奶伴侣”平菇功能性食品。

“如果按照干重来计算，平菇所含蛋白质含量在19%-35%左右，高于仅为13.2%的小麦，7.3%的大米，且高于25.2%的牛奶，此外，平菇还含有一些活性化合物，可被当做免疫调节，保护免疫系统免于疾病侵害。平菇还含有约72%的脂肪，在内部结构中含有不饱和脂肪酸，可帮助高胆固醇血症和其他脂质代谢紊乱患者的治疗。”据了解，近年来，印度尼西亚食用菌栽培面积不断扩大，政府十分关注食用菌功能食品的研发方面并给予很大期望，食用菌深加工产业发展前景十分光明。

来源：中国食用菌商务网 2018-04-04

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



### 科学家：女性应拒绝红肉

专家研究发现，女性常吃红肉会增加罹患下行结肠癌的风险。

科学家表示，女性应拒绝红肉。据《国际癌症期刊》（International Journal of Cancer）报道，英国利兹大学专家组过去17年间对3.2万名英国女性进行了研究，对她们的饮食和健康状况进行了比较，结果发现335人患有结肠癌。

对所有信息进行分析后，专家得出结论称，常吃红肉（猪肉、牛肉、羊肉）的女性罹患下行结肠癌的风险更高。

报道称，研究人员并未急于得出结论称，拒绝红肉可预防肠癌。他们表示，为证实这一点，需要进行更加广泛的研究。但专家表示，至于那些有这种疾病遗传倾向的人，则需要考虑拒绝红肉。

来源：俄罗斯卫星网 2018-04-04

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

## 技术前沿

### 研究表明蝙蝠可能被用作葡萄园天然杀虫剂

根据波尔多葡萄酒行业委员会近日发布的一项研究显示，法国葡萄种植者发现蝙蝠会吃葡萄园中的飞蛾，意味它们可能会被用作天然杀虫剂。

研究人员对蝙蝠排泄物进行遗传分析，发现它们确实在吃飞蛾，而不是其他昆虫。波尔多葡萄酒行业委员会表示：“这是第一次以正式的方式显示蝙蝠以葡萄蔓蛾和细卷蛾为食。”

该研究由法国动物保护联盟和鸟类保护联盟以及咨询公司Eliomys和国家农业研究所共同进行。2017年5月至10月期间，研究人员在葡萄种植区吉伦特省观察了23块土地上的蝙蝠活动。

鸟类保护联盟的Yohann Charbonnier表示，22个本地蝙蝠品种中有19个品种喜爱以葡萄蔓蛾为食。他指出，蝙蝠似乎更喜欢在更为自然的环境中捕食，如篱笆中。

目前，遭受飞蛾侵害的葡萄种植者别无选择，只能使用化学药品喷洒葡萄藤。这项研究可以鼓励种植者允许蝙蝠在其葡萄园中存在，减少农药的使用。

来源：中外葡萄与葡萄酒

2018-04-02

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

### 研究显示吃外食易摄入增塑剂

美国一项研究显示，在外用餐或吃外卖可能导致摄入更多俗称增塑剂的有害物质邻苯二甲酸盐。研究人员说，人们不必彻底拒绝外食，但要知道尽可能吃自己烹调的食物。

英国《每日邮报》29日援引美国加利福尼亚大学旧金山分校的研究结果报道，吃外食可能导致比吃自己烹调的食物多摄入35%邻苯二甲酸盐。先前研究发现，这种广泛用于增加塑料制品韧性的化学品可在人体内发挥类似雌激素的作用，干扰内分泌，造成男性生殖障碍，增加女性患乳腺癌风险。

研究团队调查了10253人的饮食情况并检测他们尿液中邻苯二甲酸盐含量，除发现上述吃外食影响，还发现吃外食对青少年影响更大，可导致他们比在家吃饭摄入的邻苯二甲酸盐多55%。

研究人员认为，吃外食与摄入更多邻苯二甲酸盐之间关联可能源于外食会接触更多包括一次性塑料餐盒、手套、食品加工设备在内的塑料制品。

瓦尔哈弗斯基说，“孕妇、儿童、青少年更容易受有干扰荷尔蒙作用化学物质的毒害”，减少他们摄入邻苯二甲酸盐尤其重要。

来源：新华网

2018-03-30

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

## 权威发布

### 国家市场监督管理总局公布4批次不合格食品

原国家食药监总局组织抽检薯类和膨化食品，糕点和食用油、油脂及其制品等3类食品314批次样品。其中，抽样检验项目合格样品310批次，不合格样品4批次。

根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。

苏宁易购中华特色馆宿迁馆（经营者为江苏修实电子商务有限公司）在苏宁易购（网站）销售，标称江苏龙嫂绿色食品有限公司生产的香葱米圈酥（油炸型膨化食品），大肠菌群5次检出值分别为130CFU/g、140CFU/g、110CFU/g、130CFU/g和130CFU/g，不符合国家标准规定的大肠菌群5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过10CFU/g。检验机构为河北省食品检验研究院。

黑龙江远大群力购物中心有限公司销售，标称北京润恒鹏飞贸易有限公司代理的美西阳光玉米片（餐厅口味，膨化食品，原产国：美国），过氧化值（以脂肪计）检出值为1.4g/100g，比国家标准规定（不超过0.25g/100g）高出4.6倍。检验机构为哈尔滨市产品质量监督检验院。

黑龙江远大购物中心有限公司销售，标称上海仲景养生坊食品有限公司代理的范塔士番茄橄榄味手切薯片，过氧化值（以脂肪计）检出值为0.94g/100g，比国家标准规定（不超过0.25g/100g）高出2.76倍。初检机构为哈尔滨市产品质量监督检验院，复检机构为上海市食品药品检验所。

天猫醇厚食品专营店在天猫销售，标称仁寿县华特食品有限公司生产的龙须酥，菌落总数5次检出值分别为 $8.8 \times 10^3$ CFU/g、 $7.6 \times 10^4$ CFU/g、 $6.4 \times 10^4$ CFU/g、 $3.3 \times 10^4$ CFU/g和 $5.0 \times 10^4$ CFU/g，不符合国家标准规定的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。检验机构为深圳市计量质量检测研究院。

针对抽检中不合格产品，原国家食药监总局已通报相关省份依法予以查处，并要求北京、上海、江苏、四川等省（市）食药监督局责令食品生产企业、进口商查清产品流向、召回不合格产品、分析原因进行整改；要求黑龙江、江苏、四川等省食品药品监督管理局责令食品经营环节有关单位立即采取下架等措施控制风险。

来源：新华网

2018-04-04

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

## 权威发布

### 上海市农业委员会关于印发上海市2018年 农业质量年实施方案的通知

为贯彻落实中央农村工作会议精神，深化农业供给侧结构性改革，坚定不移走质量兴农之路，根据《农业部关于启动2018年农业质量年工作的通知》和《上海市委、市人民政府印发开展质量提升行动的实施方案的通知》要求，结合本市实际，制定本实施方案。

一、指导思想。全面贯彻党的十九大精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚守农产品质量安全底线，落实高质量发展的要求，以推进农业供给侧结构性改革为主线，以优化产能和增加农民收入为目标，以质量为导向，全面提升农业绿色化、优质化、特色化、品牌化水平，更好满足人民日益增长的美好生活需要，促进农民增收，提升农业竞争力。

二、基本原则（一）坚持高质量发展。坚持“质量是上海的生命”的理念，发挥质量在农业供给侧结构性改革中的战略性、基础性、支撑性作用，全面构建现代农业产业体系、生产体系、经营体系，加快推进农业转型升级。

来源：中国上海

2018-04-04

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

### 上海市农业委员会关于印发上海市2018年 农业转基因生物监管工作方案的通知

为切实做好农业转基因监管工作，履行好《农业转基因生物安全管理条例》赋予的职责，确保农业转基因生物研究、试验、生产、经营、进口和加工等活动规范有序，根据农业部《关于印发2018年农业转基因生物监管工作方案的通知》结合本市实际，制定本方案。

一、总体要求以党中央、国务院提出的“积极研究、慎重推广、依法监管”的转基因工作要求为指导，贯彻农业部转基因生物监管工作要求，认真落实转基因生物监管职责。依法规范农业转基因生物研究、试验、生产、经营、进口和加工等活动，广泛开展科普宣传，促进监管工作制度化、规范化、常态化，保障农业转基因生物产业健康有序发展。

研究方面，国家支持农业转基因生物技术研究开发，但研究活动有一系列的安全管理规定，监管重点是研究单位安全管理制度措施落实情况，以及试验审批制度报批情况，确保依法依规开展试验研究。

来源：中国上海

2018-04-04

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

## 权威发布

### 有机食品须加强认证监管

“有机大米”“有机蔬菜”“有机猪肉”近年来，有机食品以安全、健康、营养的形象赢得广大消费者的心，越来越多的“有机食品”出现在各大超市和电商平台，且价格不菲。对此现象，有业内人士指出，普通消费者很难从外观上辨认出产品是否真为有机食品。许多超市所谓的有机食品是否真能达到有机产品标准，还是得打个问号。

何谓有机产品？根据我国《有机产品》国家标准规定，有机产品是指生产、加工、销售过程符合该标准的供人类消费、动物食用的产品。《有机产品》国家标准规定，有机产品生产过程中不得使用化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂，以及基因工程生物及其产物。

产品必须经过权威机构的认证，才能被冠以“有机产品”。但是，一些商家为了逐利，打起了“概念牌”，导致了市场上一些声称有机的杂粮、蔬菜等农产品，没有经过认证；或者种植基地经过了有机认证，但包装、加工等环节没有获得认证。这样，就很难成为真正的“有机产品”。认证，要实地考察食品是否按照认证体系生产，产地、生产、加工、仓储、运输、贸易等是不是合乎认证要求，

还要进行实地检查评估，必要时派检查员对土壤、产品抽样，由申请人将样品送指定的质检机构检测。据业内人士透露，目前有机认证由第三方认证公司收费执行，企业规模是认证的重要因素，认证过程带有利益纠葛，这就妨碍了认证的公正与客观。而网上广泛存在“有机食品认证服务”，宣称可以代理认证，并承诺可确保“一次通过”，也让人对认证的公信力产生怀疑。甚至，少数企业只是很少一部分产品得到了认证，所有产品也都跟着贴上了有机牌。

有机产品认证，需要监管部门给力。一方面，落实标准要严，对有机产品生产企业进行动态管控，对不符合《有机产品认证目录》进行生产的，坚决予以退出。另一方面，建立有机产品的监管联动机制。有机食品进入市场后，农业、质检等相关职能部门需通力合作，加强市场动态监管，严厉查处企业违法违规行为，尤其是对流通领域、销售领域，更应不定期进行风险监测。另外，必须建立相关的责任追究制度，明确认证第三方和生产企业的责任。

来源：人民网 2018-04-04

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

## 预警通报

### 日本日清CISCO召回杀菌剂超标的谷类商品

4月3日，据日媒报道，伊藤忠商事会社于去年8月从澳大利亚进口了约85吨的大麦，其中一部分被检测出杀菌剂嘧菌酯超过规定标准值5倍。其中约40吨大麦已被制成商品流入市场。

日清集团旗下的日清CISCO发表消息称，因这些大麦为原料制成的部分谷物商品也被检测出杀菌剂超标，召回31万5千袋商品。召回对象：保质期从2018年7月13日到10月14日的“4种多彩水果”和保质期从2018年8月24日到10月15日“3种全大豆”。公司方面尽管认为食用该食品也不会对健康有不良影响，但呼吁购买该食品的人不要食用。

另外，农林水产省已对违反法律进口食品的伊藤忠商社进行处分，将停止米麦的进口业务。

来源：食品伙伴网

2018-04-08

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

### 我国出口德国海苔检出沙门氏菌

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，德国通报我国一批次海苔检出沙门氏菌，目前已采取召回措施。

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，海苔中不得检出沙门氏菌。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

2018-04-08

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

## 预警通报

### 澳大利亚召回未标注花生过敏原的豆腐

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，沃尔沃斯超市宣布召回一款豆腐，因为该产品含有花生成分，标签却未标注。

受召回产品的信息如下：

产品名称：沃尔沃斯 Macro 中国蜂蜜豆味豆腐，规格为200g，保质期至2018年6月12日。

销售点：产品自2018年3月16日在澳大利亚全国范围的沃尔沃斯和麦德龙超市有售。

原产地：澳大利亚

本次召回产品的原因为，产品标签未标注花生成分。

澳新食品标准局称，对花生过敏的消费者请不要食用以上产品，建议将产品退回获取全额退款。

来源：食品伙伴网 2018-4-03

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

### 韩国召回铅超标果酱

3月30日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，韩国某食品生产加工企业所生产加工的蓝莓果酱产品中检出铅超过残留限量标准，命令其停止销售并召回相关所有产品。

该产品中每公斤检出铅1.2mg，在韩国该类产品中铅的标准为1.0 mg/kg 以下。

召回对象：保质期至2019年2月11日的蓝莓酱产品。

来源：食品伙伴网 2018-4-03

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12周)

据欧盟官方网站消息，在2018年第12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
2018-3-19	荷兰	婴儿配方奶粉	2018.0744	阪崎肠杆菌	销往其他国家	预警通报
2018-3-20	立陶宛	南瓜籽	2018.0754	感官性状不良	销至其他成员国， 销毁	信息通报
2018-3-22	西班牙	蜂蜜	2018.0787	检出乳蛋白过敏原	限制进入通报国， 官方扣留	信息通报

来源：食品伙伴网

2018-04-06

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