

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expert

资讯周刊

2016年7月

第二十九期



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

关注德诺

上海市食品药品监督管理局执法总队成功举办“2016年食物中毒处置技能演练”. 5

法规标准

农业部关于开展食用农产品合格证管理试点工作的通知..... 6

欧盟批准紫外线处理牛奶作为新资源食品..... 7

爱尔兰发布新的特殊膳食食品法规..... 7

欧盟批准大肠杆菌产苏氨酸作为动物饲料添加剂..... 8

加拿大拟修订戊唑醇、乙磷铝等四种农药的最大残留限量..... 8

行业资讯

家乐福上半年利润大幅下滑受外汇因素影响..... 9

进口啤酒价格越来越亲民国产啤酒新品越来越高端..... 9

欧盟新共同农业政策努力寻找新出口市场..... 10

金龙鱼推出国内首款高含量荞麦挂面..... 11

亿滋国际旗下巧克力品牌妙卡进入中国巧克力市场..... 11

目录 Contents

展会报道

- 2016中国（国际）调味品及食品配料博览会11月底在沪举行..... 12
- 内蒙古第四届绿色农畜产品博览会8月6日举行..... 13

培训信息

- 国内外食品添加剂使用卫生标准培训..... 14

技术前沿

- 中科院水生所揭示高原鳅属鱼类起源及进化机制..... 15
- 研究表明：多吃水果蔬菜能提升人类幸福感..... 15
- 日本育出“无毒”可食用土豆日本育出“无毒”可食用土豆..... 16
- 中科院青藏高原所揭示青藏高原雪冰中“糖”含量影响因素..... 17
- 韩国企业开发出无公害无酒精溶水性蜂胶制造技术..... 18
- 美研究学者发现：难挡美食诱惑是“大脑的错”..... 18

目录 Contents

权威发布

- 中荷奶业发展中心发布《中国奶业白皮书（2015）》..... 19
- 国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知..... 20
- 沪3批次水产制品不合格 邵万生醉蟹细菌超标..... 20
- 质检总局发布2016年6月进境不合格食品、化妆品信息..... 21

预警通报

- 日本自卫队因感染阿尔伯特埃希氏杆菌引起集体食物中毒..... 22
- 2016年7月美国FDA自动扣留我国食品情况..... 22
- 韩国企业开发出无公害无酒精溶水性蜂胶制造技术..... 23
- 韩国召回13种金属异物超标辣木产品..... 23
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报(2016年第29周)..... 24

关注德诺

上海市食品药品监督管理局执法总队成功举办 “2016年食物中毒处置技能演练”

为提高总队应急队伍各类疑似食物中毒的调查处置能力，熟练掌握各类有毒动植物及化学物质的毒性机理、症状表现、诊治要点及快检技术，不断积累应急处置经验，于2016年7月22日举办了“2016年食物中毒处置技能演练”。演练由上海市食品药品监督管理局执法总队主办，上海德诺产品检测有限公司承办。上海市食品药品监督管理局机动支队、餐饮支队全体人员及一、二支队共30人参加了演练，执法总队邱从乾副总队长到场致辞。

本次演练由上海德诺产品检测有限公司组织专业技术人员对30类常见有毒动植物及化学物质的毒性机理、症状表现、诊治要点结合实物标本进行了详细讲解，并演示了瘦肉精残留、农药残留等6个项目的快检技术。

本次演练取得了圆满成功，进一步夯实了食物中毒应急处置的基础，全面提升了食品安全监管队伍应急处置的能力，为做好应急管理工作提供了坚实保障。愿我们严格落实“四个最严”和“四有两责”精神，积极承担保障食品安全的社会责任，共同撑起食品安全的蓝天。



法规标准

农业部关于开展食用农产品合格证管理 试点工作的通知

根据《农产品质量安全法》及《农业部和食品药品监管总局关于加强食用农产品质量安全监督管理工作的意见》的有关要求，进一步加快建立以食用农产品质量合格为核心内容的产地准出管理与市场准入管理衔接机制，农业部决定在部分省先行开展主要食用农产品合格证管理试点工作。现就有关事项通知如下。

(一) 推动生产经营者规范开具和使用合格证。试点省农业(含畜牧兽医、渔业,下同)部门要推动各类生产经营者按照《食用农产品合格证管理办法(试行)》的要求,规范开具和使用食用农产品合格证,分批组织合格证管理业务培训,加大宣传动员力度,必要时进行现场指导。合格证开具主体应是食用农产品生产经营者,而不是政府相关部门,要坚持“谁开具、谁负责”的原则,强化食用农产品生产经营者的主体责任,对其生产经营食用农产品的质量安全负责。

(二) 统一食用农产品合格证样式。试点省农业部门要按照《食用农产品合格证管理办法(试行)》规定的合格证参考样式,推行统一的食用农产品合格证,并逐步替代原有的产地证明、购货凭证和合格证明文件,便于生产经营者操作。

(三) 加强食用农产品合格证的指导和服务。试点省农业部门要把食用农产品合格证作为对生产经营主体指导和服务的重要内容,督促其规范开具和使用合格证,落实质量安全主体责任。对于具有合格证的监测不合格样品生产经营主体,要加强督促、指导和教育,及时纠正不负责任虚假开具合格证的行为。

(四) 探索食用农产品合格证管理的有效模式。试点省农业部门要结合实际,勇于创新,积极探索食用农产品合格证管理的有效模式,逐步优化部门间协作机制,进一步转变监管方式,全面提升我国农产品质量安全监管能力和水平。

来源:农业部

2016-07-26

原文: <http://news.foodmate.net/388923.html>

法规标准

欧盟批准紫外线处理牛奶作为新资源食品

据欧盟网站消息，7月21日欧盟发布（EU）2016/1189委员会实施决议，批准紫外线处理牛奶作为新资源食品。

在牛奶经巴氏灭菌后利用紫外线处理牛奶，可以将7-脱氢胆固醇转化为维生素D3，进而增加乳品当中的维生素D3含量。

加工工艺要求：紫外线波长200-310 nm，能量输入1 045 J/l。

经过加工后维生素D3含量要求如下：

食品类别	维生素D3
全脂巴氏灭菌乳	5 - 32 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 适用于除婴儿之外的人群
半脱脂巴氏灭菌乳	1 - 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 适用于除婴儿之外的人群

来源：食品伙伴网

2016-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/388889.html>



爱尔兰发布新的特殊膳食食品法规

7月20日，爱尔兰食品安全局发布公告，从7月20日开始，指令2009/39/EC《特殊膳食用途食品》被废除，取而代之的是《特殊群体食品法》。新的法规废除了“疗效食品（dietetic foods）”的概念，同时新的法规还提供了一个新的食品分类框架，该框架根据食品适用的群体来分类。主要分为四大类食品：婴儿配方食品以及较大婴儿配方食品；谷物来源食品和婴儿食品；特殊医学用途食品；用于控制体重的替代食品。

来源：国家质检总局

2016-07-25

原文：<http://news.foodmate.net/388715.html>

法规标准

欧盟批准大肠杆菌产苏氨酸作为动物饲料添加剂

27日欧盟委员会发布 (EU) 2016/1220 实施条例, 批准大肠杆菌产苏氨酸 (L-threonine) 作为动物饲料添加剂。本次新批准的苏氨酸属于“营养添加剂”, 功能分组上属于“氨基酸, 及其盐与类似物”。

按照新规定, 苏氨酸可以作为预混添加剂的一种配料, 饲料经营者应该为使用者制定操作规程, 以及相关措施告知操作者潜在的风险。苏氨酸可用于动物的饮用水中。饲料及其预混物产品标签应该标注“如果用于动物饮用水, 那么需避免蛋白过剩”。

指令批准的苏氨酸以及含苏氨酸的预混物可以在2017年5月16日之前按照有关条例继续在市场销售, 直至库存耗完为止。用于产肉动物的饲料产品可以按照有关条例在2017年8月16日之前继续在市场销售, 直至库存耗完为止。用于非产肉动物的饲料产品可以按照有关条例在2018年8月16日之前继续在市场销售, 直至库存耗完为止。

来源: 食品伙伴网

2016-07-28

原文: <http://news.foodmate.net/389171.html>

加拿大拟修订戊唑醇、乙磷铝等四种农药的最大残留限量

加拿大卫生部发布PMRL2016-34、PMRL2016-35、PMRL2016-36和PMRL2016-37通报, 有害生物管理局提议修订戊唑醇 (Tebuconazole)、二氯吡啶酸 (Clopyralid)、乙磷铝 (Fosetyl-aluminum)、噻螨酮 (Hexythiazox) 在多种产品中的最大残留限量。

通用名	MRL (ppm)	食品类
戊唑醇	0.05	芦笋
二氯吡啶酸	1.5	牛、山羊、马与绵羊的肾脏
	0.09	牛、山羊、马与绵羊的肉副产品 (肾脏除外)
	0.015	奶
乙磷铝	60	芝麻菜, 阿比西尼亚卷心菜, 独行菜, 汉诺威沙立, 玛咖, 萝卜叶, 海甘蓝卷心菜, 芥菜, 芜菁, 山芥, 水田芥和野生芝麻菜
噻螨酮	24	柑橘油
	9	干啤酒花
	2	李子干; 薄荷上部; 兰香上部
	0.09	多汁带壳豌豆、多汁带壳蚕豆、肉质炮轰豇豆、肉质炮轰利马豆
	0.06	精炼玉米油
	0.02	树坚果 (CG14; 包括开心果)

来源: 食品伙伴网

2016-07-27

原文: <http://news.foodmate.net/389085.html>

行业资讯

家乐福上半年利润大幅下滑 受外汇因素影响

全球第二大零售商家乐福28日发布的财报显示，受外汇因素影响，该公司今年上半年净利润同比下滑逾40%至1.3亿欧元（约合1.43亿美元），略低于市场预期。当季销售收入同比下滑4.1%至205亿欧元，其中98.6亿欧元来自法国本土市场，106亿欧元来自国际业务。

财报显示，第二季度家乐福剔除汽油以外的同店销售增速为2.6%，低于第一季度3.8%的增长水平。不过家乐福表示，考虑到法国和欧洲地区不佳的天气状况和更加艰难的消费环境，当前的销售表现仍然是“有弹性”的。

家乐福高层表示，目前正重组在中国的业务，并希望增加在欧洲地区的非食品销售。此外家乐福还希望降低对超大型混合超市的依赖度，转型为规模更小的便利店。

来源：中国证券报 2016-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/389289.html>



进口啤酒价格越来越亲民 国产啤酒新品越来越高端

现在，越来越多的进口啤酒出现在中国市场。据数据显示，我国进口啤酒从2011年到2014年累计增长426%，2014年同比2013年增长高达86%。2015年1-10月，我国进口啤酒47.313万千升，同比增加62.9%。目前，进口啤酒的消费总量大概占到整个中国啤酒市场的10%左右，而在未来两三年，进口啤酒还将继续保持高增长的态势。

据国家统计局数据显示，2015年国产啤酒行业受经济增速放缓、消费环境整体低迷等因

行业资讯

素影响，产量相对往年有所减少。2015年，全国累计啤酒产量4715.72万千升，同比下降5.06%，减产251.41万千升。目前，国产啤酒巨头的2015年年报纷纷出炉。今年1—4月，中国啤酒行业累计产量为1342.8万千升，与上一年相比减产115.1万千升，同比下降6.3%。

虽然国产啤酒业绩下滑，不过与进口啤酒相比，还是占据了市场主导地位。“以市场份额来说，国产啤酒还是占据了90%左右份额。超市内，国产啤酒的销售业绩基本都是进口啤酒的8-9倍。”价格越来越“亲民”，购买越来越便捷，面对进口啤酒的“异军突起”，国产啤酒也推出了高端产品。针对进口啤酒在超市这一重要零售终端的布局，国产啤酒采取错位营销、推出高端新品等。

来源：温州商报 2016-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/388906.html>

欧盟新共同农业政策努力寻找新出口市场

欧盟农业委员霍根已启动“外交运动”以为欧盟产品寻找新市场，但对外贸易的复杂性以及内部市场的不平衡仍让其面临严峻挑战。

2014—2020新共同农业政策（CAP）面临双重挑战：短期内稳定欧盟农业市场，同时在中期内寻求新的出口渠道。欧委会一方面尽力为欧盟农产品寻找新市场，一方面努力稳定受价格显著下跌拖累的内部市场。农业委员霍根已率多个贸易代表团出访以增进欧盟出口，2月访问了哥伦比亚和墨西哥，4月访问了中国和日本，8月还计划访问印尼和越南，消息人士表示明年的出访正在“积极考虑中”。

霍根表示，现在欧盟农食产品出口每年价值超1200亿欧元，欧盟已是全球食品出口的领先者。目前欧盟28国农食产品出口的前五大目的地分别是美国、中国、瑞士、俄罗斯和日本，中国增长最快。

来源：商务部 2016-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/389305.html>

行业资讯

金龙鱼推出国内首款高含量荞麦挂面

7月27日，由中国粮油学会主办的荞麦产业发展论坛在北京举行。来自中国粮油学会、中国营养学会、北京协和医院等业内专家共同探讨了荞麦营养价值、荞麦产业发展现状和技术等热点话题。益海嘉里集团宣布金龙鱼51优+荞麦挂面正式上市，其中荞麦粉含量达51%。

益海嘉里集团通过自主技术创新，在不借助添加剂的前提下，通过对荞麦粉原料标准化，荞麦粉分级加工，荞麦粉添加的科学配伍，攻克了传统的制面工艺无法生产高杂粮含量的技术难题，突破了国外技术垄断，使得荞麦挂面的荞麦粉含量达51%，并且解决了荞麦挂面在生产流通过程中脂肪酸值上升过快的技术难题。专家认为，该款产品是我国杂粮挂面加工领域的一大进步。

来源：新华网

2016-07-28

原文：<http://news.xinhuanet.com/1192968062.htm>

亿滋国际旗下巧克力品牌妙卡进入中国巧克力市场

五粮液发布公告披露了混改的进展。公告指出，公司在7月21日收到中国证券监督管理委员会出具的《中国证监会行政许可申请受理通知书》，对公司提交的《宜宾五粮液股份有限公司主板（含中小企业板）上市公司非公开发行新股核准》行政许可申请材料进行了审查，认为该申请材料齐全，符合法定形式，决定对该行政许可申请予以受理。这也意味着，五粮液以非公开发行股票方式实施员工持股和经销商持股获得推进。

此外，五粮液同时发布公告称，独立董事张力上因个人原因申请辞去公司独立董事及董事会审计委员会、提名委员会相关职务。

来源：北京商报

2016-07-22

原文：<http://news.foodmate.net/388487.html>

展会报道



2016中国（国际）调味品及食品配料博览会11月底在沪举行

由中国调味品协会主办，欧洲调味品协会、韩国酱类同业工会、日本酱油协会、中国烹饪协会、中国连锁经营协会、湖北省调味品协会、江西省调味品协会、重庆市调味品协会协办的2016中国（国际）调味品及食品配料博览会（简称CFE）将于2016年11月30日-12月2日在上海世博展览馆(三号馆)隆重举行。

中国（国际）调味品及食品配料博览会始办于2005年，每年举办一届，是由国家一级行业协会——中国调味品协会主办的目前全国最大的调味品专业展。为商务部内贸领域引导支持展会、商务部批准的调味品专业展会。

中国调味品协会作为主办方，本着“促进产业资源整合，提升企业品牌形象”的办展宗旨，倾力为企业提供一个宣传品牌、展示新品、投资洽谈、相互交流的平台，同时为调味品生产企业与批发商、零售商建立联系和进行贸易洽谈提供机会。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-07-27

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/389048.html>

展会报道

内蒙古第四届绿色农畜产品博览会8月6日举行

第四届中国·内蒙古绿色农畜产品博览会(以下简称绿博会)8月6日~10日在首府呼和浩特举行。届时,除了内蒙古的12个盟市企业参展外,还邀请区外省市展团参展,展会规模更大、展示内容更加丰富。

此次绿博会以展示成就、增进交流、促进贸易、服务生产为宗旨,以精品、开放、务实为原则,促进我区更快的建设成为绿色农畜产品生产加工输出基地。

绿博会通过产品、图片、视频、宣传资料、产业论坛等多种形式宣传展示农牧业发展成就、推介销售绿色农畜产品、促进贸易合作与交流,显着提升我区绿色农畜产品的品牌知名度和影响力,全力推进供给侧改革,助力生产转型发展,为稳定增加农牧民收入、实现农牧业现代化提供有力支撑。

来源: 正北方网-北方新报

2016-07-29

原文: <http://news.foodmate.net/2016/07/389317.html>



培训信息

国内外食品添加剂使用卫生标准培训

起止日期	2016-08-04 至 2016-08-05
培训分类	法律法规
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	主要针对食品和食品添加剂生产，加工，销售企业和零售，超市企业，从事产品研发及品质控制人员及负责食品中的添加剂应用和测试的人员
培训周期	2天
培训费用	2500元/人
开班省市	上海市
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	<ol style="list-style-type: none">1. 认识 食品添加剂2. 欧盟食品添加剂法规介绍3. 美国食品添加剂法规介绍4. 日本食品添加剂法规介绍5. 我国食品添加剂管理6. GB2760介绍7. GB14880介绍8. 滥用食品添加剂和非食用化学物质
联系方式	联系人：张老师 电话：18906388239 传真：0535-2129828 Q Q：1687842135 邮箱：train01@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-02-03

原文：<http://train.foodmate.net/show-3116.html>

技术前沿

中科院水生所揭示高原鳅属鱼类起源及进化机制

高原鳅属鱼类是青藏高原三大鱼类类群之一。日前，中科院水生所研究员何舜平团队揭示了高原鳅属鱼类起源及其高海拔适应性进化机制，相关成果发布于《科学报告》。

研究表明，高原鳅属鱼类位于条鳅科自成一个单系群，按照分化时间估算显示，高原鳅属鱼类和条鳅科其他鳅在约23.5百万年前发生分歧，这一时间估计和青藏高原中新世早期的隆起时间相一致。此外，选择压分析结果显示，高原鳅属鱼类线粒体基因组中的13个蛋白质编码基因的非同义突变率和同义突变率的比值显著高于非高原鳅属鱼类，这说明高原鳅在线粒体基因组水平上呈现出加速进化趋势。

来源：中国科学报

2016-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/388892.html>

研究表明：多吃水果蔬菜能提升人类幸福感

“你幸福吗？”可能是近几年来最热门的话题之一。衡量一个人幸福与否的因素有很多，大部分人可能会将经济收入与幸福与否直接挂钩。然而俄罗斯媒体近日报道出了不同的答案，英国华威大学实验证明，多食用蔬菜水果能使人获得更强烈的幸福感。

研究人员随机选取了12000名每天都进行饮食记录的民众，并对他们的饮食方式及心理状态进行了研究。参加者们需要告诉研究人员，他们每天的食物类型及分量。研究人员收集整理了2007、2009及2013年有关饮食的数据，与这些数据相对应的还有他们当天的心理状态。考虑到收入及个人资产的变化也会对人的幸福感产生影响，这些因素也被纳入了实验范畴中。

实验证明，水果蔬菜会对一个人的幸福感产 15

技术前沿

生积极影响，每天额外地食用足量份额的水果蔬菜可以促进幸福感的提升，而且这种幸福感可以与通过工作而获得的幸福感相媲美。

针对这种现象，研究人员解释，可能是水果蔬菜中含有的类胡萝卜素影响了人体组织中的氧化还原平衡。而这种氧化还原平衡反过来又会对激素水平产生影响。

研究表明，健康的饮食习惯方式不能带来立竿见影的效果，但是人内心的幸福感却可以借助外力作用得到快速提升。当一个人内心充满幸福感时，他就会开始重新审视自己的饮食习惯。文章中还指出，卫生保健领域的专家们可以利用该实验所得的结论，引导人们养成健康的饮食方式。有关于此实验及结果的文章发表在美国《公共卫生》杂志上。

来源：中国网

2016-07-23

原文：<http://news.foodmate.net/388645.html>

日本育出“无毒”可食用土豆

土豆放久了皮会变青发芽，误食可能会中毒。日本一个研究小组最新开发出一种“无毒”土豆，有望让食用土豆变得更加安全。

来自日本理化学研究所、大阪大学等机构的研究人员最新研究发现，土豆的两个基因PGA1和PGA2分别与 α -茄碱和 α -卡茄碱的生物合成途径有关。利用转基因技术抑制这两个基因作用后，土豆中这两种物质的含量会大大降低，同时植株的生长和块茎的成熟并不受影响。这次的研究还发现，上述两个基因被抑制后，土豆在存储期间也不会发芽。这项研究使得抑制土豆生成毒素乃至控制土豆发芽成为可能，将有助于提高食用土豆的安全性以及存储管理的便利性。相关研究成果已发表在美国学术期刊《植物生理学》网络版上。

来源：科技日报

2016-07-28

原文：<http://news.foodmate.net/389200.html>

技术前沿

中科院青藏高原所揭示青藏高原雪冰中“糖”含量影响因素

日前，中国科学院青藏高原地球科学卓越创新中心、青藏高原研究所姚檀栋院士课题组与合作者一起，在藏东南地区冰川雪冰中左旋葡聚糖的含量分布及其影响因素研究方面获新进展。相关论文发表在《大气科学进展》上。

青藏高原地区冰川雪冰中左旋葡聚糖含量主要受到了生物质燃烧排放源、烟尘气溶胶传输过程中的沉降和降解作用等影响。但是这些过程对雪冰中左旋葡聚糖含量的影响机理并不明确，这使得利用雪冰中左旋葡聚糖含量重建生物质燃烧历史的解释存在疑惑。

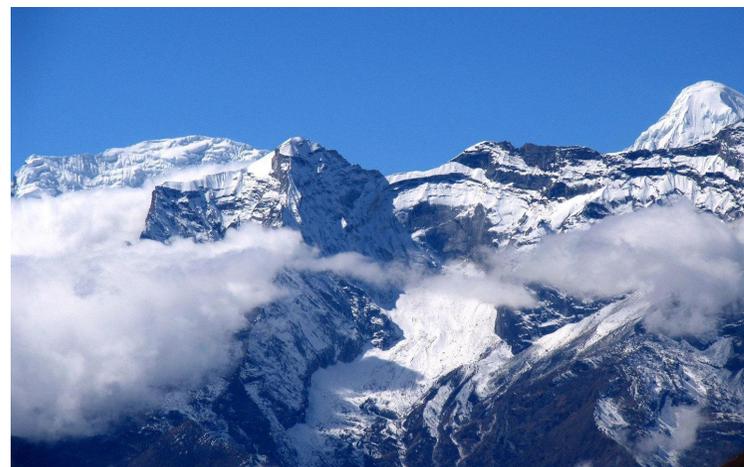
研究人员利用青藏高原东南部地区的作求普冰川和措普沟冰川采集的表雪、雪坑以及粒雪芯样品，分析了雪冰中左旋葡聚糖的含量分布及其影响因素。结果表明：受冰川雪冰消融和烟尘传输高度的影响，雪冰中左旋葡聚糖含量的海拔分布最高值出现在冰

川物质平衡线附近；受局地降水的影响，使得位于上风向的作求普冰川雪冰中左旋葡聚糖含量高于下风向的措普沟冰川；藏东南地区冰川雪冰中左旋葡聚糖和黑碳具有不同的物质来源，但是印度半岛东北部的春季火灾排放能够引起藏东南地区冰川雪冰中黑碳含量剧增；沉降后的融化—再冻结过程能够影响到雪冰中左旋葡聚糖含量的再分布状况，但是在季节和年际尺度上主要反映了原始的火灾燃烧烟尘排放情况。

来源：中国科学报

2016-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/388891.html>



技术前沿



韩国企业开发出无公害无酒精 溶水性蜂胶制造技术

韩国Uniquebiotech公司开发的“无公害无酒精溶水性蜂胶的制造技术”通过农林食品新技术认证。蜂胶是蜜蜂从植物芽孢或树干上采集的树脂，将其混入其上腭腺、蜡腺的分泌物加工而成的一种具有芳香气味的胶状固体物。因其不溶于水，现在市面上的蜂胶多是通过酒精溶解后提取所得。而通过“无公害无酒精溶水性蜂胶的制造技术”制造的蜂胶无任何酒精残留物，有较高的商业效益。

来源：食品伙伴网

2016-07-25

原文：<http://news.foodmate.net/388701.html>

美研究学者发现：难挡美食诱惑是 “大脑的错”

美国伊利诺伊大学用老鼠做实验，训练老鼠知道按动一个操纵杆能得到小糖丸，再训练它们收到一个表示“停止”的信号时不按操纵杆。研究人员发现，老鼠接收到“可以”和“停止”信号时，前额叶中央皮质中的一些神经都会变得活跃。

研究人员用药物抑制前额叶中央皮质的活动后，“停止”信号变得难以对老鼠起作用；而当研究人员用化学遗传学技术增强前额叶中央皮质的活动后，老鼠控制自己不去按操纵杆取糖的能力增强。研究人员之一杰米·罗伊特曼说，如果能设法控制人类前额叶中央皮质的活动，将可更好地控制食物引起的冲动。

来源：新华网

2016-07-28

原文：<http://news.foodmate.net/389166.html>

权威发布

中荷奶业发展中心发布 《中国奶业白皮书（2015）》

近日，中荷奶业发展中心在“第七届中国奶业大会暨2016中国奶业展览会”上发布了《中国奶业白皮书（2015）》，这是中心继2014年6月于西安奶业大会上首次公开发布白皮书之后的又一次行业权威发布。该白皮书的编撰汇集了中荷两国权威专家资源，不仅为国内奶业全产业链的发展与变革提供了有价值的借鉴，同时也成为指导中荷奶业发展中心进一步制定未来工作计划的科学理论与依据。

2015版中国奶业白皮书主要围绕中国奶业产业链的整体情况及其发展趋势进行了全面而深入的分析，主要内容包括，中国奶牛养殖业的发展现状及未来趋势，中国乳制品加工业的布局，以及对中国乳制品消费市场的变化分析等。

关键词一：“规模化养殖”、“种养结合”

根据白皮书数据显示，100头奶牛以上的规模养殖比例呈现明显上升趋势，2013年，该数据为41.07%，2014年超过45%，2015年达到49%。

关键词二：原料奶品质、奶业振兴

与奶牛养殖规模化程度和养殖水平不断提高相对应的是，原料奶品质的不断提高。

关键词三：低迷

再来看看我国的乳品加工领域，到了2015年，液态奶、干乳制品产量都恢复了增长，只有奶粉产量仍在下降。根据国家统计局数据显示，2015年，规模乳品企业共生产液态奶2,521.00万吨，同比增长4.72%；干乳制品261.53万吨，同比增长3.46%，其中奶粉141.95万吨，下降4.50%。

关键词四：产业布局、国际合作

以乳制品加工业为例，重新产业布局成为重要战略举措，而产业布局与两大因素脱不开关系：原料容易获取、靠近主消费区。随着伊利、蒙牛等大型乳品企业面向全国布局，乳品加工业布局也发生了变化，即，向主消费区扩展。

关键词五：恢复性增长，进口偏好

来源：光明网

2016-07-27

原文：<http://news.foodmate.net/389100.html>

权威发布

《上海市食品药品安全“十三五”规划》

近日，上海市人民政府印发《上海市食品药品安全“十三五”规划》（以下简称《规划》）。

《规划》对“十二五”时期本市食品药品安全情况进行了总结与回顾，对今后5年上海食品药品安全工作的主要目标和主要任务进行了确立和部署，是“十三五”时期本市食品药品安全工作的总蓝图。

在战略目标的定位上，着重体现中央的要求与本市需要贯彻落实的具体情况相结合。《规划》在目标定位上，认真贯彻落实中央关于“实施食品安全战略，形成严密高效、社会共治的食品安全治理体系，让人民群众吃得放心”的要求，紧紧围绕到2020年基本建成社会主义现代化国际大都市的国家战略，建立与之相符合的特大型现代

化大都市食品药品安全现代治理体系，提出了食品药品安全“十三五”规划的目标和指标；在发展思路上，牢牢守住城市安全底线，将安全的理念和更高的安全标准作为规划实施的基本原则。

来源：上海政府门户网 2016-07-25

原文：<http://www.shanghai.gov.cn/1146710.html>

国家食药监总局关于3批次食品 不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检蜂产品、炒货食品及坚果制品、酒类、粮食及粮食制品、饮料等5类食品396批次样品，抽样检验项目合格样品393批次，不合格样品3批次。现通告如下：

一、总体情况：蜂产品31批次，不合格样品1批次，占3.2%；炒货食品及坚果制品43批次，不合格样品1批次，占2.3%；酒类76批次，不合格样品1批次，占1.3%；粮食及粮食制品97批次，饮料149批次，均未检出不合格样品。

权威发布

二、不合格产品情况如下：

(一) 成都家乐福超市有限公司华阳店销售的标称成都市山妹子蜂业有限公司生产的洋槐蜂蜜，氯霉素检出值为 $0.35 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。标准规定为不得检出。

(二) 艾精隆旗舰店在天猫(网站)销售的标称南昌艾精隆食品发展有限公司生产的原味葵花籽，过氧化值检出值为 $2.77 \text{g}/100\text{g}$ 。比标准规定(不超过 $0.80 \text{g}/100\text{g}$)高出2.5倍。

(三) 酒仙网电子商务(天津)有限公司在酒仙网销售的标称亳州市皖品酒厂生产的龍韵貢酒3年，酒精度检出值为 $48.2\% \text{vol}$ ，比产品标签标识规定($49.8\% \text{vol}$ — $51.8\% \text{vol}$)下限值低3.2%。

上述生产企业所在地安食品药品监管部门已责令企业查清产品流向，召回不合格产品
来源：国家食药监总局 2016-07-27

原文：<http://news.foodmate.net//388951.html>

质检总局发布2016年6月进境不合格食品、化妆品信息

近日，国家质量监督检验检疫总局发布了2016年6月进境不合格食品、化妆品信息，240公斤来自新西兰的塔库牌麦卢卡蜂蜜登上不合格名单，不合格主要原因为碳-4植物糖含量不符合国家标准要求。

目前这批不合格产品已做出退货处理，并未在国内市场销售。这2批次产品均由义乌龙行进出口有限公司进口，制造商皆为Distribution Box Ltd。据行业资深人士介绍，在国家的强制标准中，碳-4植物糖含量是蜂蜜真实性的要求，碳-4植物糖超标则意味着蜂蜜掺杂使假。按照国家蜂蜜行业强制性标准，蜂蜜中碳4-植物糖含量超过7%就是不合格产品，数值越大，说明真蜂蜜的成份越少。

来源：千龙网 2016-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/389328.html>

预警通报

日本自卫队因感染阿尔伯特埃希氏杆菌引起集体食物中毒

7月27日，据日媒报道，在日本静冈县御殿场市，陆上自卫队在野营训练途中发生了食物中毒，150多人出现食物中毒症状，48人已经入院。

经过调查，从部分队员中检出类似大肠菌的阿尔伯特埃希氏杆菌（*Escherichia albertii*），保健所判定为集体食物中毒，目前尚不清楚中毒的食物。根据保健所称，该菌种是2003年被报告的新菌种，今年5月冲绳县260多名高校生在休学旅行中，出现食物中毒症状也检出该菌种。

阿尔伯特埃希氏杆菌（*Escherichia albertii*）是2003年在孟加拉国首次被报告的细菌，与大肠杆菌一样属于肠内细菌科。

来源：食品伙伴网

2016-07-19

原文：<http://news.foodmate.net/389275.html>

2016年7月美国FDA自动扣留我国食品情况

据美国FDA网站消息，7份美国FDA更新了自动扣留列表，对我国4家企业的相关产品实施自动扣留。

发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
2016-7-6	辽宁大连	Dalian Far Eastern Shores Seafood Co. Ltd.	扇贝肉	腐烂和/或组胺
2016-7-1	湖北荆门	Hubei Shanyuan Shanzhen Food	枸杞	毒死蜱、硫丹等农药
2016-7-8	辽宁丹东	DonGGANG FUXING FOOD CO., LTD	蛤	沙门氏菌
2016-7-8	江苏苏州	Suzhou Houssy Drinks Co., Ltd	芦荟饮料（番石榴味）	色素

来源：食品伙伴网

2016-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/389334.html>

预警通报

韩国召回中国产镉超标冷冻虾蛄肉

7月28日，韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国某食品进口企业从中国乳山明海水产有限公司所进口、销售的6366kg冷冻虾蛄肉产品中检出镉超过残留限量标准，命令其召回相关所有产品并作废弃处理。

该产品每公斤中检出镉3.2mg，韩国该类产品的残留限量标准应为1.0mg/kg以下。

召回对象：生产日期为2014年10月5日的产品。



来源：食品伙伴网

2016-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/389321.html>



韩国召回13种金属异物超标辣木产品

7月28日，据韩媒报道，近期，因辣木产品相关举报电话不断增加，韩国食品和药品安全部（MFDS）对17个粉末、丸状辣木产品进行了抽检，结果显示：15个产品中检出金属异物超标，并对市售的13个产品（食品类型：其他加工品）采取了停止销售并召回的措施。

辣木（drumstick-tree，学名：moringa oleifera Lam）被收录在韩国《食品法典》中，是主要分布在印度、印度尼西亚等地区的多年生植物。

来源：食品伙伴网

2016-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/389323.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速 预警系统 (RASFF) 通报 (2016年第29周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第29周通报。共45项，其中，针对中国输欧产品2项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的4%。其中，预警通报1项，拒绝入境通报1项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2016-07-28

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/07/389222.html>

表1 欧盟RASFF对华预警通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/7/21	德国	筷子	2016.0968	物质迁移：甲醛迁移 (65mg/kg - ppm)	在其他成员国销售/退市

表2 欧盟RASFF对华拒绝入境通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/7/20	西班牙	龙虾片	2016.BAG	食品添加剂和调味剂： 未申报以下色素，柠檬黄色素 (9.6 mg/kg - ppm)；日落黄色素 (12.8 mg/kg - ppm)；胭脂红/胭脂虫红 (2.16 mg/kg - ppm)；诱惑红色素 (<1 mg/kg - ppm)；孔雀蓝色素 (<1 mg/kg - ppm)。	产品尚未投放市场/拒绝进口