

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年4月

第十四期



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

专业·传承·突破——记检测实训课第一期..... 6

法规标准

《关于规范保健食品功能声称标识的公告》..... 7

扶持深夜食堂，让城市多些温暖的存在..... 8

新西兰拟修订鲜南瓜等商品进口卫生标准..... 8

国家认监委办公室关于组织申报2018年第一批认证认可行业标准制（修）订项目的通知 9

上海市食药监局关于2018年度食品安全“守信超市”建设和“放心肉菜示范超市”创建工作的通知..... 9

目录 Contents

行业资讯

欲冲前三泸州老窖动刀经销商	10
重庆啤酒2017年净利润同比增超八成	10
为挽救下滑的运动饮料业绩53岁的佳得乐推出了无糖版G Zero.....	11
可口可乐进军日本汽水酒市场推出三款柠檬口味酒饮料	12
南宁糖业一季度预亏损1.9亿元	12

展会报道

2018上海精品果蔬与果蔬科技博览会	13
2018上海国际食品饮料及餐饮设备展览会	14

目录 Contents

培训信息

餐饮业相关的法律法规理解培训..... 15

技术前沿

一周饮用18杯酒精饮料 将缩短4-5年寿命..... 16

在青岛即墨，海鲜不仅能吃还能穿..... 16

奇特鸡蛋形似葫芦蛋黄蛋清都不少食用没问题 17

生食蔬果可提升积极情绪和生活满意度 17

超强“吃”塑料酶能加速降解饮料瓶..... 18

吃饭快比吃得油更易胖..... 18

目录 Contents

权威发布

- 关于组织申报2018年第一批认证认可行业标准制（修）订项目的通知..... 19
- 关于公布2018年第15期省级食品安全监督抽检信息的公告..... 20
- 《上海市食品药品监督管理局食品安全事故现场处置标准化操作规程》 ... 20
- 国家药品监督管理局关于鸿茅药酒有关事宜的通知 21

预警通报

- 韩国召回美国产甲醇超标食品添加剂..... 22
- 美国召回逾2亿枚鸡蛋因沙门氏菌污染 22
- 韩国召回放射性铯超标果蔬加工品..... 23
- 韩国召回印尼产农残超标红茶..... 23
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第14周）..... 24

公司新闻

专业·传承·突破 ----记检测实训课第一期

专业 2018年4月17日公司受上海震旦职业学院委托，开展了检测专业学生的实训课，此次课程从理化操作和仪器操作着手，以现场教学的方式开拓学生思维，让学生真实感受检测的规范要求。德诺检测作为一家专业的检测机构，多年来以专业的角度为食品安全保障提供各项技术服务，检测分析是我们的专业，也是我们的实力。

传承 参与此次教学任务的导师，均来自德诺自己培养的优秀检测员，更是技术研发的尖端人员。他们虽然非正式的老师，但抱着对检测的执着，对工作的一丝不苟，通过教学的方式，传承了检测技术，无保留的耐心讲解、演示。虽然他们年轻，但传承的力量在此不断涌现。

突破 我们德诺勇于进取，我们德诺勇于新尝试，所以德诺人不仅能够出色的完成检测任务，还能突破自我，以授课的模式提升自我。德诺的工匠精神不仅在老一辈中体现，我们的年轻人也是工匠，这样的一支队伍将继续成长并突破。

目前德诺检测共开设技能类、体系类和特色类等三大类，近9门培训课程，欢迎有培训需求的客户积极与我们联系，我们将秉承技术交流的态度，诚挚为您服务。

联系我们

培训项目组 上海德诺产品检测有限公司

地址：上海市静安区江场西路1550号3号楼（200436）

电话：021-36322102

网址：www.shdenuo.com



法规标准

《关于规范保健食品功能声称标识的公告》

2018年2月13日，原食品药品监管总局发布了《关于规范保健食品功能声称标识的公告》（2018年第23号），明确了保健食品功能声称标识的有关事项。一是未经人群食用评价的保健食品，其标签说明书载明的保健功能声称前增加“本品经动物实验评价”的字样；二是此前批准上市的保健食品生产企业，应当在其重新印制标签说明书时，按上述要求修改标签说明书。至2020年底前，所有保健食品标签说明书均需按此要求修改；三是自2021年1月1日起，未按上述要求修改标签说明书的，按《中华人民共和国食品安全法》有关规定查处。为进一步明确保健食品功能声称标识规范，现就公告解读如下：

一、未经人群食用评价的保健食品（营养素补充剂产品除外），应在标签、说明书“保健功能”项下保健功能声称前增加“本品经动物实验评价”的字样。标注为“[保健功能]本品经动物实验评价，具有×××的保健功能”。

二、已批准上市的保健食品，其保健功能均经过人群食用评价的，在新的评价技术要求及标识规定发布实施前，原保健功能声称的标识不变。

涉及多项保健功能声称的保健食品，应根据动物实验评价及人群食用评价情况，按上述要求分别进行标注。例如，保健功能“A”，仅经动物实验评价；保健功能“B”，仅经人群食用评价；保健功能“C”，经动物实验及人群食用评价。标注为“[保健功能]A、B、C（经动物实验评价，具有A的保健功能）”。

三、营养素补充剂产品不涉及动物实验和人群食用评价，保健功能声称标识不变，标注为“[保健功能]补充×××”。

四、申请人应按公告要求自行修改标签、说明书，无需单独针对此项内容提出变更申请。

五、公告中第三条提及的“自2021年1月1日起”，系指未按上述要求修改标签说明书的保健食品的销售截止日期。

来源：国家市场监督管理总局 2018-04-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465163>

法规标准

扶持深夜食堂，让城市多些温暖的存在

夜间下班于很多人而言，庶几成为常态。深夜食堂的存在，就是为这些为生活奔走、劳累了一天的人，提供一个暖胃又暖心的场所。

近日，北京市商务委发布《关于申报2018年度第一批商务发展项目的通知》，满足市民夜间生活消费的“深夜食堂”也在支持范围之内。参与打造“深夜食堂”的餐饮企业将在装修改造和设施设备购置方面获得北京市政府的资金支持，单个“深夜食堂”特色餐饮街区最高支持不超过500万元。

一提到“深夜食堂”，很多人可能想到了日剧《深夜食堂》里的那个小餐馆。虽然食材不多，菜谱有限，但只要顾客的需求老板能办得到，他就一定能为夜归人端上一碗可口的饭菜。有美食，又治愈，这个小餐馆成了很多人的向往之地。

簋街虽是有名的消夜“圣地”，但这样的地方在北京并不多，而且对生活在其他区域的居民来说总归多有不便。所以，打造、扶持符合标准和要求的“深夜食堂”，可以让更多市民便捷消费，满足夜间饮食需求。

来源: 新京报

2018-04-16

原文:<http://www.xinhuanet.com/food/2018-04/16/>

新西兰拟修订鲜南瓜等商品进口卫生标准

2018年4月11日，新西兰初级产业部（MPI）发布了适合人类食用或装饰用途的进口鲜南瓜、笋瓜及白胡桃的进口卫生标准（IHS）草案，该草案规定了适用范围、产品定义、通用和特殊要求，并对植物检疫及证书出具等进行了规定。一并发布的还有该类产品的风险管理建议草案和目前主要贸易国的有害生物清单，现公开征求意见，期限截至2018年6月11日。

来源: 厦门WTO工作站

2018-04-17

原文: <http://news.foodmate.net/2018/04/465167>



法规标准

国家认监委办公室关于组织申报2018年第一批认证认可行业标准制（修）订项目的通知

一、申报范围

本次申报的重点领域包括：

1. 认证认可基础通用标准。

2. 体系认证领域：重点支持推动质量管理体系通用要求与行业特殊要求相结合，打造质量管理体系认证“升级版”，扶持中小微企业提升质量管理水平所需的标准立项；鼓励采用先进的新型质量管理工具，或推动质量管理向全供应链、全产业链、产品全生命周期延伸的标准立项；鼓励创新管理、资产管理、业务连续性管理等新型管理体系认证所需的标准立项。

3. 服务认证领域：重点支持规范健康、教育、体育、金融、电商等领域的标准立项。

4. 产品认证领域：重点支持强制性产品认证的实施，以及绿色有机，机器人、物联网、城市轨道交通装备等高端产品品质认证等领域的标准立项。

来源：国家认监委

2018-04-17

原文：<http://www.cnca.gov.cn/xxgk/gwxx/2018>

上海市食药监局关于进一步做好2018年度食品安全“守信超市”建设和“放心肉菜示范超市”创建工作的通知

根据《国务院食品安全办食品药品监管总局关于印发“放心肉菜示范超市”检查细则的通知》（食安办〔2018〕1号）和市食品药品安全委员会以及市食品药品监督管理局年度工作安排，为进一步落实超市食品安全主体责任，巩固食品安全示范创建工作成果，深化建设市民满意的食品安全城市行动，现就进一步做好2018年度食品安全“守信超市”建设和“放心肉菜示范超市”创建工作的有关事项通知如下：

一、关于2017年度食品安全“守信超市”建设和“放心肉菜示范超市”创建工作

2017年度，市食药安办先后印发了食品安全“守信超市”建设和“放心肉菜示范超市”创建工作方案和审核评价方案。全市16个区食药安办、区市场监管局高度重视，积极组织开展创建工作，督促3051户超市卖场（其中：便利店2015户、标准超市870户、大卖场166户）参与了“守信超市”建设和“放心肉菜示范超市”创建工作。

来源：上海市食药监局

2018-04-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465160.html>

行业资讯

欲冲前三 泸州老窖动刀经销商

泸州老窖暂停总经销商品牌订单的消息引发业界猜测，不少业内人士以经销商认为，此举很可能释放出泸州老窖将启动新一轮经销商品牌淘汰的信号。对这一说法，泸州老窖副总经理王洪波4月17日在接受北京商报记者采访时未做正面回应，但承认公司近几年一直在持续进行清理淘汰。

其实，2017年营收重回百亿阵营让泸州老窖野心勃勃，并强调开始冲击白酒行业三甲，但眼看茅台、五粮液、洋河等企业进入发展快车道，泸州老窖必须跨出更大步伐。不过，部分业内专家认为泸州老窖再次清退经销商品牌计划一旦落实，可能引发市场覆盖减少、经销商权益受损等问题，这家公司能否借助此前经验很好解决还需要进一步观察。另外，与竞争对手相比，泸州老窖在营收和净利等方面存在不小差距，未来能否通过品牌清理以及聚焦大单品等措施实现反超还很难说。

来源:北京商报

2018-04-18

原文:<http://news.foodmate.net/2018/04/465218>

重庆啤酒2017年净利润同比增超八成

近日，重庆啤酒（600132）发布2017年年报，公司去全年完成营业收入31.76亿元，同比微降0.64%；实现净利润3.29亿元，同比大幅增长82.03%。同时，重庆啤酒拟以2017年12月31日总股本4.84亿股为基数，每10股分配现金红利8元（含税），共计为3.87亿元。

2017年重庆啤酒实现啤酒销量88.75万千升，毛利率达到38.86%。从市场区域来看，上市公司重庆地区业务完成营业收入23.87亿元，而四川和湖南地区则分别完成营业收入4.62亿元和2.34亿元。

证券时报 e公司记者了解到，重庆啤酒产品按照零售价区间分为三个档次，即高档（8元以上）代表品牌嘉士伯系列、乐堡纯生、重庆纯生；中档（4元至8元）代表品牌乐堡及重庆国宾系列；低档（4元以下）代表品牌重庆33、山城系列（不含山城1958）。

若按照产品档次来分析，重庆啤酒旗下高档产品营业收入达到4.94亿元，同比增长8.42%；中档产品营业收入为21.6亿元，同比下降1.81%；低档产品则完成4.29亿元的营业收入，较2016年同期下滑2.01%。

来源:证券时报

2018-04-16

原文:<http://news.foodmate.net/2018/04/464927.html>

行业资讯

为挽救下滑的运动饮料业绩

53岁的佳得乐推出了无糖版G Zero

运动饮料在2017年过得并不好。根据Beverage-Digest最近发布的统计，2017年全球运动饮料零售销量下降了3.2%。

运动饮料市场老大、百事公司旗下的佳得乐，独占了70%市场份额，也必然承受着最重的打击。为了让消费者重拾对运动饮料的兴趣，拥有53年历史的佳得乐正式推出无糖版运动饮料G Zero，

据彭博社报道，“G Zero”将在今年6月摆上美国零售商的货架。计划中推出的口味包括柠檬-青柠、橙子和樱桃味。

新产品扩充了佳得乐现有的产品类型。在G Zero之前，佳得乐已经推出了有机板和低糖版两款健康型产品。

目前，佳得乐面对的竞争压力已经不仅仅来自运动饮料行业内部，还要提防其他饮料产品的动向。例如近年来以用料简单、健康营养形象示人的椰子水。外界对手的强势，导致佳得乐和可口可乐公司的运动饮料Powerade，在2017年都出现的总销量的下降。

但是，运动饮料的整体疲软中，还掺有一线生机。无糖型运动饮料在2017年逆流而上，可口可乐公司在2008年推出的Powerade Zero就在过去一年出现了销量增长。

饮料品牌对甜味剂的依赖可能是让它们丢掉生意的重要原因之一。一瓶32盎司的佳得乐含糖量高达54.4克，而Powerade的32盎司装含糖量是56克，都已经远远超过了人体每天需要摄入的糖分总量。世界卫生组织推荐，每个成年人每天摄入的糖分应该不高于总摄入热量的10%，最好不超过5%。如果每个成年人每天饮食热量2000大卡，那么摄入的糖应该在25克以下。

健康理念正在入侵消费者的衣柜、餐桌和休闲方式。越来越多的人在迈开腿的同时，也在努力管住嘴。当消费者对含糖饮料的畏惧之心逐渐加重的时候，运动饮料必须用更健康清爽的产品消除他们的担忧。

来源：食品伙伴网

2018-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465525.html>

行业资讯

可口可乐进军日本汽水酒市场 推出三款柠檬口味酒饮料

据《朝日新闻》网站报道，可口可乐公司将从5月28日起，在日本发售自己的第一款酒精饮料，柠檬味系列“柠檬堂”。除冲绳县之外的九州地区将限量销售这款酒饮料。现在已委托山口市的水果饮料厂家进行生产。新产品共有三种口味，分别是酒精度3%的微甜口味“蜂蜜柠檬”、酒精度5%的“定番柠檬”和酒精度7%的“盐柠檬”。每罐350ml，不含税价格是150日元（约合人民币8.8元）。

可口可乐在19世纪70~80年代曾运营过红酒的项目，但是还有没有制作低度数酒精饮品的经验。可口可乐公司表示：“为了让企业持续不断的成长，这次尝试性地开发出新产品，以开拓新的顾客群体。”因此，在竞争十分的激烈日本饮料市场，可口可乐这次瞄准了正在不断扩大的汽水酒市场。

据三得利酒品公司统计，日本的汽水酒市场在最近10年中不断扩大，2013年之后每年的增长率都在10%左右。

来源：人民网

2018-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465343>

南宁糖业一季度预亏损1.9亿元

4月14日，南宁糖业股份有限公司（以下简称“南宁糖业”）发布一季度业绩预告显示，归属于上市公司股东的净利润亏损1.93亿-1.94亿元，比上年同期减少6638.38%-6685.81%。

对于亏损原因，南宁糖业表示，产品白砂糖销售量比上年同期减少约37%，当季度白砂糖市场价格比上年同期下跌约1000元/吨，而政府物价部门制定的甘蔗收购价格同比不变，公司白砂糖销售毛利率同比大幅下降。同时，2017年一季度公司取得旧城改造项目土地熟化资金的资金占用费2480万元计入投资收益，而2018年一季度没有取得相关投资收益。

公开资料显示，南宁糖业于1996年7月成立，1999年5月改制上市，主营机制糖、各类文化用纸、生活用纸制品、蔗渣浆、酒精、复合肥等产品的制造和销售。值得注意的是，受2017年四季度食糖价格下跌、销量减少以及对外扩张投资费用增加的影响，南宁糖业2017年也严重亏损。实现营业收入29.06亿元，同比减少19.01%；净利润亏损1.93亿元，较上年同期减少1117.14%。

来源：北京商报

2018-04-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/464914>

展会报道

2018上海精品果蔬与果蔬科技博览会

2018上海精品果蔬与果蔬科技博览会 “万果会”

展会日期: 2018.12.09-11

展会规模: 24000平方米 50+国家地区600+
国际品牌 60000+世界专业买家 8场同期论坛及
赛事活动

展会地点: 上海新国际博览中心SNIEC (上海
浦东新区龙阳路2345号)

支持单位: 泰国水果贸易会 越南咖啡可可协
会 韩国贸易促进会 西班牙果蔬联合会 德国水果
协会 墨西哥核桃协会 哥伦比亚豆谷物类联合会

秘鲁农产品出口协会 智利水果出口协会 马
来西亚果蔬贸易促进会 澳大利亚茶业大使 德国
种植协会 世界可可种植协会

批准单位: 上海市商务委员会

组委会: 中国蔬菜流通协会安全委员会

来源: 食品伙伴网会展中心 2018-04-20

原文: <http://www.foodmate.net/exhibit/show-2938>



展会报道

2018上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

FHC (Food & Hotel China) 2018 2018上海国际食品饮料及餐饮设备展览会

展会概要

FHC作为优质全进口食品贸易盛会，所有参展商或来自国外企业或是国际品牌在华制造商或代理商。其中超过半数以上的买家来自上海阜外，FHC是真正服务于中国市场的国际性展会。

上届展会吸引了91,301位贸易观众莅临参观，较去年同比增长9%，展会也凸显了对海内外观众的吸引力。观众数据分析表明42%的观众来自上海埠外，9%来自海外。展会共有来自69个国家的2,450家企业，国家展团43个。

日期

2018年11月13日-15日

地点

上海新国际博览中心 上海市龙阳路2345号

来源：食品伙伴网会展中心 2018-04-20

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2960.html>



培训信息

餐饮业相关的法律法规理解培训

起止日期	2018-05-18 至 2018-05-18
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	企业管理者代表、厨房管理人员、卫生管理员、厨师长、餐饮相关部门主管
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	一. 食品安全法的理解与应用 1. 食品安全法的主要意义 2. 食品安全法中有关餐饮业规定的理解与应用 3. 案例分析 二. 餐饮业主要卫生法规理解与应用 1. 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范 2. 餐饮业食品索证管理规定 3. 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定 三. 主要法律责任 1. 行政责任 2. 民事责任 3. 刑事责任
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 Q Q：2848935414 邮箱：meeting7@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2018-04-20

原文：<http://train.foodmate.net/show-4094.html>

技术前沿

一周饮用18杯酒精饮料将缩短4-5年寿命

据国外媒体报道，目前，科学家对60万名饮用者的调查报告显示，每周饮用10-15杯酒精饮料，将缩短饮酒者1-2年寿命。同时，他们警告称，一周饮用18杯酒精饮料的人群，将缩短4-5年寿命。2016年英国健康指南建议人们一周饮酒不要超过14个单位的酒水饮料，这相当于6品啤酒，7杯葡萄酒。

《柳叶刀》杂志研究报告作者表示，这项发现支持最新健康指南，同时，他们并未发现轻度饮酒者出现死亡风险增大。科学家对比了19个国家居民健康状况和饮酒习惯，他们对人们在40岁之后余生仍保持相同生活习惯所出现的死亡率进行了模拟分析。

他们发现人们一周饮用5-10杯酒水，寿命将缩短6个月。同时，研究报告作者发现饮酒行为将增大心血管疾病风险，对于超出健康标准范围，每位饮用12.5个单位酒水的人群将面临着多项健康危机，其中包括：中风概率增大14%；致命性高血压疾病概率增大24%；心脏衰竭概率增大9%；致命主动脉瘤概率增大15%。

饮酒与降低非致命性心脏病的风险有关，但是科学家表示，这些益处被其它形式疾病高风险所抵消。

来源：新浪网

2018-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465439.html>

在青岛即墨，海鲜不仅能吃还能穿

又到了吃螃蟹、虾、蛤蜊贝类等海产品的季节了！可是，你知道吗，螃蟹壳、贝壳、虾壳等不仅能吃，还能“摇身一变”化为纤维，被织成生态环保的面料，做成衣服，畅销市场？创造这一奇迹的是青岛市即墨区的高新技术企业即发集团，其自主研发的甲壳质纤维与保健针织品还获得了国家科技进步二等奖。

这只是即墨区加快新旧动能转换，转变海洋渔业的发展方式的一个缩影。拥有海域2517平方公里、海岸线183公里的即墨区通过“科技+”“资本+”及“服务+”催生海洋渔业发展新动能，靠海吃海，变废蟹壳、废虾壳等为宝，让农民受益。

近日，在青岛悦海湾海洋产业发展有限公司育苗车间里，一个个育苗筐陈列其中，每个筐内附着500至1000只海参宝宝，它们正转着圈享用海藻美食。在隔壁模拟海底世界的漆黑车间里，还有3000多万只海参宝宝正在生长。

来源：科技日报

2018-04-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/464919> 16

技术前沿

奇特鸡蛋形似葫芦 蛋黄蛋清都不少食用没问题

我们平常看到的鸡蛋都是椭圆形的，然而，昨天上午，在南京江北新区长芦街道通江集社区居民邹先生家里，一只母鸡竟然下了一枚形似葫芦的鸡蛋，令人大感奇怪。邹先生将一枚普通鸡蛋和这枚葫芦形鸡蛋打碎进行比较，发现葫芦形鸡蛋里面的蛋黄蛋清一样不少，可就是量特别少。

据介绍，当天早上，邹先生从鸡舍捡鸡蛋，意外发现了这枚形状特别的鸡蛋，外形酷似一枚微小的葫芦，只有中指大小，一头粗一头细，中间还有弧度。据邹先生介绍，这枚形似葫芦的鸡蛋是他家饲养的一只母鸡下的，可这是该母鸡3年来第一次下蛋，没想到第一次竟然下这么个外形特别的小鸡蛋，让他们一家感到意外。邹先生拿起另一枚也只有鹌鹑蛋大小的鸡蛋称，这个袖珍小鸡蛋也是他家母鸡前一段时间下的。

来源：中国新闻网 2018-04-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/464894>

生食蔬果可提升积极情绪和生活满意度

新西兰奥塔戈大学研究人员发现，生食蔬菜水果可能有助预防抑郁，提升积极情绪和生活满意度。

研究人员分析400多名18岁至25岁年轻人的饮食习惯，对比生、烹饪或加工蔬果的摄入量，并评估他们的心理状况。综合研究这些人运动、睡眠、慢性疾病和总体饮食情况后，研究人员发现，摄入生蔬果较多的研究对象，出现抑郁等心理疾病症状较少。

研究人员在由最新一期《心理学前沿》杂志刊载的论文中写道：“我们的研究显示，与经过烹饪、罐装、加工的蔬果相比，食用‘状态未经改变的’蔬果关联更佳心理健康。”研究人员认为，这可能是由于烹饪和加工过程会令蔬果营养成分流失。

研究人员说，当前健康宣传大多关注蔬果摄入量，这项研究显示，食用方式也具有重要意义。他们列出与心理健康关系最密切的十大生蔬果：胡萝卜、香蕉、苹果、菠菜等绿叶蔬菜、西柚、莴苣、柑橘、浆果、黄瓜和猕猴桃。

来源：新华网

2018-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465411>

技术前沿

超强“吃”塑料酶能加速降解饮料瓶

据英国《独立报》16日报道，英国科学家基于一种酶（生物催化剂），造出了一种能“吃”塑料的物质。新物质有助塑料的回收和再利用，帮助解决全球目前面临的塑料污染问题。

这种酶由生活在日本回收中心的细菌产生。2016年，日本研究人员发现了这种食用塑料的细菌。当时，专家和评论人士就表示，这是解决塑料污染的潜在方法。

在最新研究中，朴茨茅斯大学生物学家约翰·麦吉汉教授带领团队，对这种酶的结构中与消化塑料有关的部分做了一些微调，造出了这种酶的“超强”版本，其“消化”塑料的能力远超自然界中发现的物质。研究人员将其取名为“PETase”，因为它能分解用于制造饮料瓶的PET塑料，加速这些塑料的降解过程（通常需要数百年时间）。他们表示，通过将塑料分解成易处理的块状物，新物质可以帮助回收数百万吨塑料瓶。

来源：科技日报

2018-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465260.html>

吃饭快比吃得油更易胖

很多人认为，吃什么和吃多少是决定胖瘦的主要原因，但其实不然。最近，日本冈山大学研究生院和保健管理中心的一项共同研究表明，吃饭速度才是导致发胖不容忽视的因素，并对健康产生极大影响。

研究小组以大学生为对象，就肥胖和进食方式之间的关系进行了为期3年的跟踪调查。结果显示，在热量水平差别不大的情况下，“快餐”（吃饭速度快）者与吃饭速度正常者相比，发胖风险高了4.4倍，吃饭快的男性比女性受影响更大。

研究人员指出，迄今为止关于肥胖和快餐的关系均为短暂的横向观察，像这样对同一对象进行长年纵向研究尚属全球首次。与喜食油腻、吃太饱等其他进食习惯相比，吃饭过快更影响体重。随着年龄增长，基础代谢率逐步下降，人们越来越容易发胖。专家提示，为防止中年后发胖引起的高血压、糖尿病，从年轻时就应注意改掉吃饭快的不良习惯。

来源：生命时报

2018-04-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/464968>

权威发布

国家认监委办公室关于组织申报2018年第一批认证认可行业标准制（修）订项目的通知

各认证机构、检验检测机构，信息中心、研究所、认可中心、认证认可协会：

为贯彻落实《中共中央 国务院关于开展质量提升行动的指导意见》（中发〔2017〕24号）和《国务院关于加强质量认证体系建设 促进全面质量管理的意见》（国发〔2018〕3号）文件精神，充分发挥技术标准对认证认可事业发展的支撑保障作用，根据2018年认证认可工作要点及委重点工作任务安排，我委拟组织开展2018年第一批认证认可行业标准（以下简称“认标”）制（修）订项目申报工作，现将有关事项通知如下：

一、申报范围

1.认证认可基础通用标准。

2.体系认证领域：重点支持推动质量管理通用要求与行业特殊要求相结合，打造质量管理体系认证“升级版”，扶持中小微企业提升质量管理水平所需的标准立项；

鼓励采用先进的新型质量管理工具，或推动质量管理向全供应链、产品全生命周期延伸的标准立项；鼓励创新管理、资产管理、业务连续性管理等新型管理体系认证所需的标准立项。

3.服务认证领域：重点支持规范健康、教育、体育、金融、电商等领域的标准立项。

4.产品认证领域：重点支持强制性产品认证的实施，以及绿色有机，机器人、物联网、城市轨道交通装备等高端产品品质认证等领域的标准立项。

5.检验检测领域：重点支持提升食品农产品、生物医药、信息安全、智能制造、新能源、碳交易等领域支撑服务能力的标准立项。完善资质认定、实验室认可等制度的标准立项。

6.其他符合认证认可行业标准工作范围的制标需求。

来源：国家认监委时间 2018-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465464>

权威发布

上海市食品药品监督管理局关于公布 2018年第15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：蔬菜制品、炒货食品及坚果制品、食糖、糕点、豆制品等。抽检样品共计425批次，其中合格424批次，不合格1批次。不合格样品为蔬菜制品1批次（不合格项目：水分），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。

特别提醒消费者，如购买或在市场上发现公告所列的不合格食品时，请拨打食品安全投诉举报电话12331进行投诉举报。

来源：上海市食药监局 2018-04-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465309.html>

《上海市食品药品监督管理局食品安全 事故现场处置标准化操作规程》

各区市场监管局、市食药监局执法总队：

为进一步提高本市食品安全事故现场处置能力、规范食品安全事故现场处置流程和工作内容，市食药监局执法总队起草了《上海市食品药品监督管理局食品安全事故现场处置标准化操作规程（2018版）》（以下简称《食品安全事故处置规程（SOP）》）。该《食品安全事故处置规程（SOP）》目的是指导基层一线调查人员掌握“对于食品安全事故需针对开展哪些环节和内容的调查”、调查组长掌握“调查组需要全面调查哪些内容和数据”、负责人掌握“事故总体概况、各调查组调查进度、向上级报告和信息发布的基本要素”。请各区市场监管局在会同相关部门开展食品安全事故现场处置时参照试行。

为便于《食品安全事故处置规程（SOP）（2018版）》日后的修改完善，各区市场监管局在试用过程中，如有意见与建议，请向市局执法总队反馈。

来源：上海市食药监局

2018-04-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465159> 20

权威发布

国家药品监督管理局 关于鸿茅药酒有关事宜的通知

内蒙古自治区食品药品监督管理局：

鉴于医务界、媒体和公众对内蒙古鸿茅药业有限责任公司生产的鸿茅药酒的安全性和有效性提出质疑，请你局按照《中华人民共和国药品管理法》及其有关规定，落实属地监管责任，严格药品广告审批，加大监督检查，督促企业落实主体责任。现将有关事宜通知如下：

一、请你局责成该企业对近五年来各地监管部门处罚其虚假广告的原因及问题对社会作出解释；对社会关注的药品安全性和有效性情况作出解释；加强不良反应监测，汇总近五年来不良反应发生情况，及时向社会公开，同时向国家药品监督管理局提交报告。

二、请你局严格按照说明书（功能主治）中规定的文字表述审批药品广告，不得超出说明书（功能主治）的文字内容，不得误导消费者。

三、请你局持续加大对该企业日常检查和飞行检查力度，督促企业落实药品安全主体责任。如发现违反药品相关法律法规的问题，将依法严肃处理，直至吊销药品批准文号。

来源：上海市食药监局

2018-04-17

原文：

<http://news.foodmate.net/2018/04/465160>



预警通报

韩国召回美国产甲醇超标食品添加剂

4月18日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，韩国食品进口销售企业Dongbang FoodMaster从美国（RED ARROW PRODUCTS, A KERRY BUSINESS）进口销售的“Smoke, Flavours”（食品添加剂，烟熏香）产品中检出甲醇超标，命令其停止销售并召回相关产品。

该产品中检出甲醇81ppm，在韩国该类产品中甲醇的标准应在50.0ppm以下。

来源：食品伙伴网

2018-04-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465477>



美国召回逾2亿枚鸡蛋因沙门氏菌污染

北京时间16日早间消息，美国食品药品监督管理局（FDA）周日表示，北卡罗来纳州一家农场生产的鸡蛋可能被沙门氏菌污染，已造成至少22人患病。

据美联社报道，目前已从美国9个州的商店和餐厅召回了逾2亿枚鸡蛋。

这些鸡蛋是由总部位于印第安纳州的Rose Acre农场（Rose Acre Farms）旗下的海德县农场生产，在科罗拉多州、佛罗里达州、新泽西州、纽约州、北卡罗来纳州、宾西法尼亚州、南卡罗来纳州、弗吉尼亚州和西弗吉尼亚州分销，涉及的品牌包括Coburn Farms，Country Daybreak，Food Lion，Glenview，Great Value，Nelms，Sunshine Farms。

美国食药局局长Scott Gotlieb在推特（28.76, -0.24, -0.83%）上表示：“购买这些鸡蛋的消费者不要食用它们，把它们扔掉，或者将其退回购买地点，以获得积分或退款。”

来源：新浪网

2018-04-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/464936.html>

预警通报

韩国召回放射性铯超标果蔬加工品

4月18日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，韩国食品进口销售企业德寿贸易从波兰KMD PROJECT.SP.Z.O.O（LTD.CO）公司进口销售的“有机冻干蓝莓粉”（食品类别：果蔬加工品）产品中，检出放射性铯超标，命令其停止销售并召回相关产品。

该产品每公斤检出放射性铯760Bq/kg，在韩国该类产品中放射性铯（ $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$ ）的标准应在100 Bq/kg以下。

来源：食品伙伴网

2018-4-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465475.html>



韩国召回印尼产农残超标红茶

4月17日，韩国食品药品安全处发表消息称，韩国某食品进口销售公司进口、销售的印度尼西亚产“SOSRO CELUP”（食品类别：浸出茶）产品中检出残留农药2,6-DIPN超标，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2,6-DIPN（2,6-Diisopropyl naphthalene）0.21mg，在韩国该类产品中应不得检出2,6-DIPN。

召回对象：保质期至2019年8月22日的“SOSRO CELUP”产品。

来源：食品伙伴网

2018-4-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/465231.html>



预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第14周)

据欧盟官方网站消息，在2018年第14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5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
2018-4-2	西班牙	花生	2018.0877	黄曲霉毒素超标	未许可进口，未在市场销售	拒绝入境通报
2018-4-5	捷克	密胺碗	2018.0911	氟虫腈、咪鲜胺、噻虫嗪、克百威、克螨特	未分销，召回	预警通报
2018-4-5	德国	厨具	2018.0918	检出沙门氏菌	限制进境，召回	信息通报
2018-3-28	芬兰	茶叶	2018.0915	挥发性有机物超标	官方扣留，未在市场销售	拒绝入境通报
2018-4-5	西班牙	不锈钢烧烤器具	2018.0921	进口报关不当	未许可进口，未在市场销售	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2018-04-20

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/464199.html>