

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2018年5月

第十九期

**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

### 公司新闻

2018年第一期实训培训圆满落幕.....5

### 法规标准

泰国修订营养标签中关于钠含量标识的规定.....6

台湾地区规定食品中不得使用不完全氢化油.....6

韩国发布《进口食品安全管理特别法》部分修改草案.....7

进口食品中文标签不合规，经销商被处罚.....7

哪些水质检测指标会影响水质.....8

### 行业资讯

国产大豆要发挥食用消费优势 今年产量或创10年来新高.....9

上海初步实现肉菜蔬菜等安全追溯系统.....9

进口稳步增长优化了我国农产品供给结构.....10

山东潍坊开展“品质食品示范超市”建设.....11

超半数饮料含糖，儿童日饮量翻番.....11

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2018第二十届亚洲食品配料中国展 ..... 12
- 2018上海国际餐饮博览会 ..... 13

### 培训信息

- 食品行业ISO IEC 17025:2005实验室管理体系内审员培训课程-上海 ..... 14

### 技术前沿

- 医用纳米粒子可为农作物输送营养 ..... 15
- 荷兰研究：多吃水果蔬菜和鱼类有助避免大脑老化..... 15
- 我国培育推广一批节水小麦新品种..... 16
- 新研究称每天吃鸡蛋可能有助降低心血管疾病风险..... 17
- 茶叶提取物可杀死肺癌细胞，有望用于开发新疗法..... 17
- 我国科学家成功研发治污新材料，光照2周可改善水质..... 18

## 目录 Contents

### 权威发布

上海市食品药品监督管理局关于进一步深入推进“放心餐厅”“放心食堂”建设有关工作的通知.....	19
人民日报：完善市场监管和执法体制.....	20
市场监管总局关于4批次食品不合格情况的通告号.....	20
工业和信息化部 财政部关于印发国家新材料产业资源共享平台建设方案的通知 工信部联原〔2018〕78号.....	21

### 预警通报

韩国召回苯并芘超标干鱼片.....	22
韩国召回总黄曲霉毒素超标花生制品.....	22
新西兰霍克斯湾海域贝类受污染.....	23
加拿大召回未标注乳过敏原的泰国拉面.....	23
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第19周）.....	24

## 公司新闻

### 2018年第一期实训培训 圆满落幕

为培养食品检测的专业人才，与上海震旦职业学院营养与检测专业合作开展的实训课在5月22日正式结业。

本次实训课程由德诺检测负责专业的检测技术指导，让学员在理论的基础上，补充了实操技能上的知识点，学员们动手能力加强的同时，对检测行业的了解也得到了加深。经过与院校方教师及学员的交流，对于此次培训导师和培训的课程安排均非常满意，为进一步校企合作奠定了坚实的基础。

小荷才露尖尖角的实训课程，不仅给学员的能力增长，不仅让导师的专业成长，更是企业义不容辞的社会责任。相信在我们德诺人的共同努力下，以职业技能为实训的课程会越来越精彩。

以就业为导向，  
以实际需求为依据，  
以培养学生的职业能力为目标，  
传承检测实际技能的的德诺检测，  
欢迎您的到来



## 法规标准

### 泰国修订营养标签中 关于钠含量标识的规定

2018年5月16日，泰国食品和药物管理局发布G/TBT/N/THA/513号通报，修订营养标签中关于钠含量标识的规定。

主要内容包括：（1）废除泰国卫生部第182号令第28条“有关六岁以上泰国人推荐的营养素清单”以及附录3有关内容以及1998年3月20日公布的BE 2541（1998）公布的营养标签，并被以下规定所替代：

序号	营养素	Thai RDI	单位
28	Sodium	2,000	mg

（2）任何食物在本通知日期前标识的营养标签，钠含量不符合上述推荐的每日钠摄入量，仍可售出，但不超过自通知发布之日起两年。

（3）本通知自政府公报公布之日起施行。

来源：食品伙伴网 2018-05-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469172>

### 台湾地区规定食品中 不得使用不完全氢化油

5月15日，台湾地区“食药署”官网报道，台湾地区“卫福部”为维护国民健康，避免食品中所含人工反式脂肪酸对人体健康的危害，让民众吃的安心，于2016年4月22日发布订定《食用氢化油之使用限制》，规定自2018年7月1日(以制造日期为准)，食品中不得使用不完全氢化油。违反者将依据《食品安全卫生管理法》第48条，经命限期改正，届期不改正者，处新台币3万元以上300万元以下罚款。

来源：中华人民共和国海关总署 2018-05-18

原文：<http://www.customs.gov.cn/customs/1849977>



## 法规标准

### 韩国发布《进口食品安全管理特别法》 部分修改草案

5月18日，据韩媒报道，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了《进口食品安全管理特别法》部分修改草案，为了从出口国当地生产阶段加强进口食品的安全管理，对于妨碍或逃避现场审核的企业将停止进口。

当前法规仅能对拒绝现场审核的境外生产企业采取停止进口的措施。修改后，在现场审核过程中，故意破坏部分生产设备或无正当理由使现场审核多次延期等妨碍现场审核的情况，将停止进口。

现行法规规定，仅可对已备案的海外工厂进行现场审核，修改后，在境外工厂备案前也可对其进行现场审核。

来源：食品伙伴网  
原文：<http://news.foodmate.net/469255.html>

2018-05-22

### 进口食品中文标签不合规 经销商被处罚

重庆晨照商贸有限公司经营的进口食品“德国双心深海鱼油软胶囊”中文标签不符合规定，近日被重庆市食品药品监督管理局处以行政罚款7250元。

经重庆市食品药品监督管理局查证，重庆晨照商贸有限公司将4盒退单食品“德国双心深海鱼油软胶囊”，加贴中文标签后，分别于2017年5月14日、9月26日、11月16日销售3位客户，销售所得合计262元。该中文标签未标注进口商名称、地址及联系电话等相关信息，标识标签不符合规定。重庆晨照商贸有限公司于2017年12月30日起主动召回产品3盒。上述产品货值金额共计262元，违法所得共计38.41元。

重庆市食品药品监督管理局认为，重庆晨照商贸有限公司经营中文标签不符合规定的食品的行为，违反了《食品安全法》第九十七条“进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他相关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。

来源：我要测网  
原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464609>

2018-05-24

## 法规标准

### 哪些水质检测指标会影响水质

2007年7月1日，我国颁布了新的《生活饮用水卫生标准》，将检测指标从35项提高到了106项，俗称新国标。新国标主要有三个特点：一是加强了对水质有机物、微生物和水质消毒等方面的要求；二是统一了城镇和农村饮用水卫生标准；三是基本实现了饮用水标准与国际接轨。特别是对砷、铅、铬这些重金属类的指标检测要求更加严格。

不太重要的指标：

**酸碱度pH值：**新标准规定的pH值定为6.5—8.5。pH值标准的制定主要是考虑到管道的影响。pH值过低会腐蚀管道，过高容易结垢。实际上，pH值对人体健康的影响没有太大的直接关系，现在欧盟的标准是6.5—9.5，比我国还宽泛，在这个范围里，都认为对人体健康没有影响。

**硬度：**硬度是指溶于水中的钙、镁等盐类的总量，饮用水的硬度如果过高，烧开水时壶内会结垢，定期清洁水垢即可；硬度过低容易腐蚀管道。

与水的味道有关的指标：

**溶解性总固体，也就是TDS，TDS为 Total Dissolved Solids 的缩写。**是溶解在水里的无机盐和有机物的总称，即溶解于水中的固体的总量，与饮用水的味觉直接有关。

与水质有关的重要指标：

**NTU指散射浊度单位，**是检测水质的一项重要指标，表明仪器在与入射光成90°角的方向上测量散射光强度。水的混浊程度，由水中含有微量不溶性悬浮物质和胶体物质所致，浊度国家规定标准1NTU，浊度越小说明水质越好，浊度越大，说明水质越差。

关乎水质合格与否的重要指标：

真正检测饮用水是否合格的重要指标则是化学物质的最大允许限值。为保障饮用水的安全，确定化学物质在饮用水中的最大允许限值，也就是最大允许浓度是十分必要的，这是自来水公司向公众提供安全饮用水的重要依据。

这主要是依据化学物质的毒性、在饮用水中含有的浓度和检出频率以及是否具有充分依据来确定限值等条件确定的。在我国《生活饮用水卫生标准》中，共选择15项化学物质指标，包括氟化物、氯化物、砷、硒、汞、镉、铬(六价)、铅、银、硝酸盐、氯仿、四氯化碳等。这些物质的限值都是依据毒理学研究和人群流行病学调查所获得的资料而制定的。

来源：我要测网

2018-05-22

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464392>

## 行业资讯

### 国产大豆要发挥食用消费优势 今年产量或创10年来新高

于收购价上涨，加上国家加大补贴力度，我国大豆种植面积连续3年增加，预计今年大豆产量将达到1580万吨，为2006年以来的最高水平。但“卖难”以及低价竞争依然困扰农民和国产大豆产业。国产大豆加工企业需要联合各方力量，打造品牌形象，并拓展食品深加工业务，才能将国产大豆的食用消费优势发挥出来

国产大豆是健康的食用植物油源和优质植物蛋白资源，素有“田中之肉、营养之王”美誉，超过80%的国产大豆被加工成豆制品、调味品。在进口大豆的影响下，国产大豆产业经过多年探索，走出了一条以满足食用消费为主的特色发展道路。但同时，原产地品牌的缺乏也制约了产业发展，亟待打造“中国大豆”品牌，使国产大豆在满足国内需求的同时，不断拓展国际市场。

来源：中国经济网  
原文：<http://www.tech-food.com/n1391458.htm>  
2018-05-21

### 上海初步实现肉菜蔬菜等安全追溯系统

目前，上海已初步实现市食药监局餐饮追溯系统、市商务委肉菜追溯系统、市农委蔬菜追溯系统、市教委阳光午餐追溯系统的对接，实现了信息的互联与查询。同时，已完成《上海市食品及食用农产品信息追溯技术标准（征求意见稿）》的编制，并进行了专家论证。

根据计划，下一步，市食药监局将进一步贯彻落实《上海市食品安全信息追溯管理办法》，对纳入本市追溯品种目录管理的主要食品信息追溯覆盖率达到90%以上。加强对食品和食用农产品的信息追溯管理，统一食品和食用农产品信息追溯技术标准，推进二维码追溯技术应用。

同时，全面督促相关食品生产、流通企业和餐饮单位落实主体责任，落实食品安全信息追溯管理要求，并在日常监督检查中重点检查食品安全追溯信息录入情况；进一步完善本市食品安全信息追溯平台，推进信息追溯平台与各部门、各单位监督检查系统的对接，尽力打通“信息孤岛”，实现平台间信息共享共用。

来源：澎湃新闻  
原文：<http://www.tech-food.com/n1391467.htm>  
2018-05-21

## 行业资讯

### 进口稳步增长优化了我国农产品供给结构

目前，中国已经成为世界上最具活力的农产品市场。近年来中国经济快速发展，中等收入群体不断扩大，对健康食品原料的进口保持旺盛需求。根据中国海关统计，2017年中国的农产品进口总额达到1246.8亿美元，同比增长12.7%。从2008年到2017年的10年间，中国农产品的年均进口复合增长率达8.8%。

扩大农产品进口，保障了中国市场的有效供给。如中国从美国进口的很多农产品，在生活中并不常见，如干的椰子、未去内壳的鲜椰子等，比较常见的只有鲜的葡萄、柑橘、荔枝、龙眼、红毛丹等水果。美国农产品大量进入中国市场，填补了国内市场需求，满足中国消费者对高品质农产品需求。与此同时，中国可以更好地借鉴国外先进经验和科研技术，更好地服务于我国农业产业升级。山东寿光是著名的蔬菜生产基地，近年来引进美国、以色列、荷兰等国家和地区的近千个蔬菜品种和几百项农业技术，推动了蔬菜产业的发展。

中国农产品进口的稳步增长，极大地刺激了全球特别是农产品出口国的农产品生产和贸易的增长，为其发展提供了强有力支撑。

中国食品土畜进出口商会副会长于露认为，随着我国消费结构升级，农产品需求量增加，大豆等大宗农产品的国际供应体系也正在重新构建。近年来，美国、巴西、阿根廷等国的大豆大量进入中国，2017年进口量超过9000万吨。进口大豆的主要用途是提取食用油，剩余的豆粕一般作为养殖业的饲料加工原料。中国大豆进口量剧增，是人民生活、消费水平提升带来的客观结果。现在，中国人已经从过去要求的“吃得饱”向“吃得好”转变，对食用油、肉蛋奶的消费需求增长，而养殖业需要大量优质饲料，从而带动了进口大豆的需求。中国仍是美国最大的大豆出口对象国。与此同时，中国从巴西、阿根廷、俄罗斯等国进口的大豆不断增加。越来越多与中国资源互补，特别是在土地上更具比较优势的国家和地区，都将有更多机会，搭上中国经济高质量发展的快车。

于露表示，中国既要从市场和贸易秩序的改善上不断做内功，同时也要在平等互利共赢的基础上，把全球更多更好的美食进口到中国，满足中国消费者的需求。

来源：经济日报

2018-05-21

原文：<http://www.tech-food.com/n1391460.htm>

## 行业资讯

### 山东潍坊开展“品质食品示范超市”建设

近日，潍坊市食品药品监督管理局组织召开全市流通环节食品安全监管工作暨规范化农贸市场创建培训会议，对“品质食品示范超市”建设、规范化农贸市场创建、透明快检室建设、农村食品市场整治等四项重点工作进行部署。

2018年，该局将在去年创建活动的基础上开展“品质食品示范超市”建设，与“省级放心肉菜示范超市”创建活动和《2018年潍坊市实施乡村振兴战略工作计划》同步进行。

据了解，“品质食品示范超市”提升了标准和要求的，体现了潍坊的特色。原则上食品业务年收入500万元及以上且食品经营面积1000平方米以上的大中型商场超市全部参与建设活动。要求2018年年底以前，全市90%以上的大中型商场超市蔬菜来自规模种植基地，100%的生鲜肉来自定点屠宰企业，40家以上大中型商场超市达到“品质食品示范超市”建设标准。

同时，各县级局积极开展省级规范化农贸市场创建工作，进一步提升食用农产品市场质量安全水平。

来源：中国医药报

2018-05-22

原文：<http://www.tech-food.com/n1391557.htm>

### 超半数饮料含糖 儿童日饮量翻番

近年来，我国含糖饮料的生产和销售不断增长，儿童饮用饮料，包括含糖饮料的行为越来越普遍，含糖饮料的饮用量也显著增加。1998年，我国城市儿童人均每天饮用饮料329毫升，到了2008年，儿童每天饮用饮料增长到715毫升。总体来看，儿童含糖饮料的消费量在不断增加。

研究显示，过多饮用含糖饮料会增加患龋齿、肥胖、2型糖尿病和血脂异常等慢性疾病的风险。儿童处于生长发育的关键时期，均衡的营养是儿童智力和体格正常发育乃至一生健康的基础。2015年，世界卫生组织在《成人和儿童糖摄入量指南》中提出，要在整个生命历程中减少游离糖的摄入量；在2016年发布的《终止儿童肥胖》报告中又指出，要实施综合措施以促进儿童和青少年健康食物的摄入，减少含糖饮料的摄入。

报告同时建议加强多部门合作，创造支持性氛围，建议建立含糖饮料消费监测机制，评估干预效果。

来源：北京晚报

2018-05-22

原文：<http://www.tech-food.com/n1391564.htm>

## 展会报道

### 2018第二十二届亚洲食品配料中国展

作为食品添加剂展的领头盛会,第二十二届亚洲食品配料中国展与第二十二届健康原料、天然原料中国展一直秉承“专业 细分 产业链”的宗旨不断发展壮大。在食品添加剂和原配料领域,FiAC已经成为行业内的标志性展会,汇聚食品配料优质供应商的同时,聚焦于功能性食品配料方向,倡导健康、天然理念。2018年,我们将再次创新突破!

不同以往,我们升级Hi展区为第二十二届健康原料、天然原料中国展(Hi China 2018),并联手同期举办的第十八届世界制药原料中国展、2018世界天然提取物展、第九届中国国际健康产品展览会、2018亚洲天然及营养保健品展,全力打造食品医药健康全产业链盛会,推动食品医药健康产业深度融合发展。

让我们再次相约2018年7月11-13日第二十二届亚洲食品配料中国展!

来源: 食品伙伴网会展中心 2018-05-21

原文: <http://www.foodmate.net/exhibit/show-2982>.



## 展会报道

### 2018上海国际餐饮博览会

上海国际餐饮博览会源于2005年，是我国餐饮行业创办最早的博览会之一，在业内有着深远的影响，对促进上海乃至全国餐饮行业的健康发展发挥了积极的作用。

新起点，新高度。在政府部门及相关协会的支持和参与下，2018上海国际餐饮博览会将于8月29-31日在上海新国际博览中心隆重举行。大会将秉持打造“中国最具专业水准的餐饮业服务交流平台”的发展愿景，深度挖掘行业资源，悉心探索广大餐饮企业的切实需求，并针对性地开展宣传服务工作。

大会坚持“专注行业、持续发展”的办展思路，并顺应大数据和互联网+的时代发展潮流，通过组织机构建立的庞大数据库和尖端的网络科技平台不仅为展商高效匹配意向买家，并且在展后继续创造线上展示机会。。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-05-21

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-3014.html>



## 培训信息

### 食品行业ISO IEC 17025:2005实验室管理体系内审员培训课程-上海

起止日期	2018-06-19 至 2018-06-21
培训分类	法律法规
培训机构	SGS管理学院
适合对象	理工科类高中/中专及以上学历，有一年以上实验室工作背景相关人员，准备自行建立实验室认可管理体系或即将寻求认可的实验室质量或技术负责人，或担任文件编写小组成员，认可实验室的质量负责人或技术负责人，负责实验室检测/校准工作的工程师或技术员、各级管理人员
培训周期	3天
培训费用	4800RMB/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	<ul style="list-style-type: none"><li>•实验室认可相关基本知识</li><li>•ISO/IEC 17025质量管理体系要素理解及在实验室实施方法</li><li>•如何建立实验室质量管理体系</li><li>•如何编写质量管理体系文件</li><li>•实验室审核组织实施与工作程序及内审技巧</li></ul>
联系方式	联系人：苏老师 联系电话：18153528983（微信同号） 邮箱：meeting@foodmate.net QQ：446616377

来源：食品伙伴网

2018-05-21

原文：<http://train.foodmate.net/show-4231.html>

## 技术前沿

### 医用纳米粒子可为农作物输送营养

根据英国《自然》杂志旗下《科学报告》近日发表的一项纳米科学研究，除了人体外，用于递送药物的医用纳米粒子也可以帮助治疗农作物的营养缺乏症，其将在农业生产领域帮助大幅提高作物产量。

在过去几十年中，脂质体作为一种先进的纳米药物传递系统，其优势已经被越来越多的人所承认。实际上，脂质体是指将药物包封于类脂质双分子层内而形成的微型泡囊体，这种纳米粒子可以穿过生物屏障，将填充在其内部的药物或其他物质递送至目标组织。它们已被证明可以有效地递送用来治疗癌症等疾病的药物。

研究人员表示，纳米粒子会遍布植株的叶子和根部，之后被植株细胞摄取，并在那里释放出营养物质。该研究结果表明，纳米粒子不但改变了许多疾病诊断、治疗和预防方法，将纳米技术应用用于农业生产，同样有望提高作物产量。

来源：科技日报

2018-05-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469159>

### 荷兰研究：

### 多吃水果蔬菜和鱼类有助避免大脑老化

伊拉斯姆斯大学研究人员找来4213名平均年龄66岁的研究参与者，扫描得知他们的大脑容量，并给他们填写饮食习惯问卷，要他们勾选过去1个月内吃了哪些种类的食物，选项有蔬菜、水果、全谷物、豆类、坚果、乳制品、鱼、茶、脂肪、肉类、含糖饮料、酒精和盐。

研究人员将他们的饮食习惯与大脑容量配对，并从0至14分排名，发现脑容量最大、获得14分的人们，均大量食用蔬菜、鱼类、坚果、全谷物、奶制品，且低摄入含糖饮料，他们的大脑容量较平均值大出2毫升。

研究指出，正常人的大脑会逐年老化，脑容量每年平均下降3.6毫升，研究作者沃努易拓博士对此表示，有其他研究显示，脑容量越大的人，认知能力越好，所以提高饮食质量可能有益于老年人保护脑力，但需要更多研究来证实饮食与脑力的关联性。

来源：中国新闻网

2018-05-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468967>

## 技术前沿

### 我国培育推广一批节水小麦新品种

国家小麦良种重大科研联合攻关开展以来，已培育推广出一批平均节水超过30%的节水小麦新品种，实现了小麦丰产不减产，破解了华北漏斗区地下水超采的难题。

这是记者21日从此间召开的国家小麦良种重大科研联合攻关推进暨华北麦区节水品种现场交流会上了解到的情况。

针对华北地下水漏斗区水资源紧缺和黄淮南片赤霉病危害加剧的问题，国家小麦良种重大科研联合攻关组相继对节水材料和赤霉病抗性材料进行鉴定选育，评选出石麦15、石麦22、衡观35等7个小麦节水品种，西农511、郑麦9023、宁麦26等9个较抗赤霉病品种。

节水品种在足墒播种、春浇一水条件下，可实现亩产1000斤以上。赤霉病抗性较好的绿色小麦品种可有效控制和减轻赤霉病危害。这些新品种的培育推广，标志着我国小麦育种研究在保持产量国际领先水平的基础上又迈上了高产绿色优质并重的新台阶。

农业农村部种子管理局局长张延秋表示，节水抗旱小麦品种的推广破解了华北地下水漏斗区超采难题，促进了地下水位回升，平均亩经济效益增加100元以上，推广节水抗旱品种成为华北麦区可持续发展的根本出路。小麦赤霉病是世界性的病害，不仅造成小麦减产，而且大大降低品质、影响食品安全，较抗赤霉病小麦新品种的推广大幅减少了农药用量，稳定了小麦产量，提升了小麦品质。

来源：新华网

2018-05-22

原文：<http://news.foodmate.net/469224.html>



## 技术前沿

### 新研究称每天吃鸡蛋 可能有助降低心血管疾病风险

《英国医学杂志·心脏》期刊21日刊登的一项新研究显示，与不吃或很少吃鸡蛋相比，健康成年人平均每天吃一个鸡蛋，可能有助于降低罹患心血管疾病的风险。

一直以来，有些人认为鸡蛋胆固醇含量高，会增加冠心病或中风的发生风险，而不敢食用。但事实上，鸡蛋还含有高质量蛋白质、多种维生素以及磷脂和类胡萝卜素等生物活性物质。

初步分析发现，与不吃或很少吃鸡蛋的人相比，每天吃一个鸡蛋的人罹患出血性中风（脑出血）的风险下降26%，因心血管疾病死亡的风险则下降18%。

研究人员表示，这表明适量吃鸡蛋与心血管疾病风险降低显著相关，这为推荐健康成年人摄入鸡蛋量的饮食指南提供了科学依据。但研究人员也强调，这项研究属观察性研究，因此并不能得出明确的因果关系结论。

来源：新华网

2018-05-23

原文：<http://news.foodmate.net/469402.html>

### 茶叶提取物可杀死肺癌细胞 有望用于开发新疗法

中英国和印度研究人员发现，源于茶叶的纳米粒能够抑制肺癌细胞生长，最多能杀死80%的癌细胞，有望用于开发癌症新疗法。

英国斯旺西大学牵头的研究小组用茶叶提取物混合硫酸镉和硫化钠，然后培育溶液，形成量子点，再作用于肺癌细胞。结果显示，茶叶提取物制成的量子点能够抑制肺癌细胞生长，渗透进癌细胞，最多杀死80%的癌细胞。

量子点是一种微小粒子，直径小于10纳米。人体头发丝直径为大约4万纳米。量子点新近引起关注，应用前景看好，可用于计算机、太阳能电池、肿瘤显像、癌症治疗等领域。这种微粒可以化学方法制取，而传统方法工序复杂、成本高、有毒副作用。

研究人员在由最新一期《应用纳米材料》期刊刊载的论文中写道，这项研究显示，用茶叶提取物经由化学方法制取量子点无毒副作用。研究人员打算下一步扩大实验规模，探究量子点和癌细胞之间的相互作用，创建“量子点工厂”，开发量子点的应用。

来源：新华网

2018-05-24

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469582>

## 技术前沿

### 我国科学家成功研发治污新材料 光照2周可改善水质

中科院上海硅酸盐研究所首席研究员黄富强带领的团队近日成功研发出治污新材料，光照2周内，可明显改善水质，帮助污水变清。相关成果今年初获“国家自然科学基金”二等奖，现已在上海、安徽、江苏等地成功示范。

黄富强介绍，新材料由三维石墨烯管和黑色二氧化钛混合而成，其原理是“物理吸附+光化学催化降解”。三维石墨烯管负责牢牢“抓住”有毒有机物，黑色二氧化钛作为光催化剂，可吸收高达95%的全太阳光谱，把有毒有机物降解为二氧化碳和水。

过去一个月，团队在上海、安徽、江苏等地共铺设新材料光降解吸附网3000多张，覆盖水域近4万平方米。

在上海天山公园和中山公园，周围居民反映，湖底淤泥深厚，气味腥臭，湖面常有死鱼漂浮。将涂覆有新材料的光降解吸附网铺在湖面后，不动水底淤泥，吸附网就能将有机物分解为二氧化碳和水，进而提高水体含氧量，增强水体自净化和生态修复能力。

上海轻工业环境保护技术研究所检测中心和江苏省环境科学研究院环境工程重点实验室的检测结果显示，治理仅7天后，化学需氧量、氨氮、总磷等代表性指标均从劣五类水改善至五类水以上。

在安徽省合肥市肥东县，团队对定光河污染较严重的中上游河段进行了治理。肥东县环保局水环境管理科主任薛铁成说，定光河是典型的复合污染河道，这次治理后，各项水质指标提升60%以上。

据介绍，新材料还可降解印染废水、制革废水等工业污水，高效吸附其中有毒重金属，添加1克多孔新材料可吸附1.476克铅离子，简单酸化处理后，可被加工成高附加值材料。目前该成果已走出实验室，实现规模化制备，获得发明专利50多项。

来源：新华网

2018-05-23

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/466666>



## 权威发布

### 上海市食品药品监督管理局关于 进一步深入推进“放心餐厅”“放心食堂” 建设有关工作的通知

根据2018年市委市政府重点工作部署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，为进一步落实餐饮服务单位食品安全主体责任，深化建设市民满意的食品安全城市行动，现就进一步深入推进“放心餐厅”“放心食堂”建设的有关工作通知如下：

一、2017年度“放心餐厅”“放心食堂”建设工作完成情况

在市、区两级监管部门以及教育主管部门、总工会等各方的共同努力下，截止2017年底，全市共有6750家餐饮单位（占全市连锁餐饮企业及中型以上公共餐饮服务单位65.9%）、3207家中小学校以及托幼机构食堂（占总数的80%）、710家职工食堂（占大型职工食堂总数88.4%），通过网络等渠道公开承诺并申报建设“放心餐厅”“放心食堂”。通过全面建设“放心餐厅”“放心食堂”，提升了本市餐饮业食品安全整体水平。

二、2018年度“放心餐厅”“放心食堂”建设工作目标任务

2018年，“放心餐厅”“放心食堂”建设工作继续列为市委市政府和市食品药品监督管理局的重点工作。市政府每季度对该工作进度进行督办考核。2018年度的“放心餐厅”“放心食堂”建设工作的目标是：到2018年底，全市70%的中型以上餐饮单位及连锁餐饮符合“放心餐厅”标准，90%中小学校食堂符合“放心学校食堂”标准，70%大型职工食堂符合“放心职工食堂”标准。

三、关于“放心餐厅”“放心食堂”的建设标准

四、关于“放心餐厅”“放心食堂”的申报

五、关于评估结果的公示

六、关于抽查复评工作

市食药监局已委托市食品安全联合会牵头组织开展“放心餐饮”“放心食堂”的抽查复评工作。具体方案另行制定。

七、关于公示名单的动态维护

各区市场监管局应对公示的“放心餐饮”“放心食堂”名单进行动态维护。公示名单内的餐饮服务单位存在以下情况的，应将其从“放心餐饮”“放心食堂”公示名单中剔除

来源：上海市食药监局

2018-05-20

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/469093>

## 权威发布

### 人民日报：完善市场监管和执法体制

党的十九届三中全会作出深化党和国家机构改革重大决定，把完善市场监管和执法体制作为改革的重要内容。其中，改革和理顺市场监管体制、整合监管职能，深化行政执法体制改革、统筹配置行政处罚职能和执法资源，都是重要的改革目标。要通过改革形成市场监管合力，相对集中行政处罚权，整合精简执法队伍；减少执法层级，推动执法力量下沉；完善执法程序，严格执法责任，加强执法监督，做到严格规范公正文明执法。

#### 完善市场监管和执法体制势在必行

市场监管和执法是推动高质量发展、建设现代化经济体系的重要制度保证，必须进行体制机制创新，不断规范和完善。优化协同高效的市场监管和执法体制，是促进市场主体发挥作用的重要力量。

#### 完善市场监管和执法体制的主要任务

完善市场监管和执法体制，应整合相关监管主体，推进市场监管综合执法，通过机构重塑、队伍整合、职责重定、力量集聚来实现市场统一监管。加强产品质量安全监管，让人民群众买得放心、用得放心、吃得放心。着力提高监管效率，加强监管协同，形成监管合力。

#### 扎实推进市场监管和执法体制改革

用习近平新时代中国特色社会主义思想指导完善市场监管和执法体制改革。习近平同志在党的十九大报告中作出的“加快完善社会主义市场经济体制”“深化依法治国实践”“完善市场监管体制”“建设法治政府，推进依法行政，严格规范公正文明执法”等重要论述，是完善市场监管和执法体制的基本遵循。完善市场监管和执法体制，必须牢固树立“四个意识”、坚定“四个自信”，把坚决维护以习近平同志为核心的党中央权威和集中统一领导作为根本要求，把习近平新时代中国特色社会主义思想作为根本指引，把坚持和加强党的领导作为根本保证，把握方向，联系实际，统一行动，与其他各项改革相互促进、相得益彰，形成总体效应。

来源：我要测网

2018-05-23

原文：<http://www.woyaoce.cn/464514.html>

## 权威发布

### 市场监管总局关于 4批次食品不合格情况的通告

近期，原国家食品药品监督管理总局组织抽检特殊膳食食品、方便食品和婴幼儿配方食品等3类食品313批次样品，抽样检验项目合格样品309批次，不合格样品4批次，检测项目见附件。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。具体情况通告如下：

一、总体情况：特殊膳食食品58批次，不合格样品4批次。方便食品17批次，婴幼儿配方食品238批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一)哈尔滨市道里区王府井贯日漂亮宝贝孕婴用品生活馆销售的标称台湾帝祥生物科技有限公司出品、深圳帝祥商贸有限公司代理的五谷蔬果营养米精华（原产地：台湾），钠检出值为4.80mg/100kJ，比产品包装标签明示值（14.3mg/100kJ）低66.4%。初检机构为黑龙江省质量监督检测研究院，复检机构为深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心。

来源：国家市场监督管理总局 2018-05-22

原文：<http://news.foodmate.net/469367.html>

### 工业和信息化部 财政部关于印发国家新材料产业资源共享平台建设方案的通知

国家新材料产业资源共享平台建设方案为全面提升我国新材料产业资源共享服务水平，按照国家新材料产业发展领导小组总体部署和国务院同意的《工业和信息化部 财政部关于开展新材料产业重点平台建设工作的报告》，特制订本方案。

一、必要性和紧迫性

二、总体要求

(一)总体思路

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，以国家战略和新材料产业发展需求为导向，建立和完善新材料领域资源开放共享机制，联合龙头企业、用户单位、科研院所、互联网机构等各方面力量，整合政府、行业、企业和社会资源，同时紧密结合政务信息系统平台建设工作，充分利用国家数据共享交换平台体系和现有基础设施资源，加强与各部门现有政务信息服务平台及商业化平台的对接和协同。

来源：我要测网 2018-05-24

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464606>

## 预警通报

### 韩国召回苯并芘超标干鱼片

5月17日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，韩国bukang食品加工企业生产、另一企业销售的“bukang鲑鱼”（食品类别：干鱼片）产品中检出苯并芘超过残留限量标准，命令相关企业召回该产品。

该产品每公斤检出苯并芘14.0 $\mu$ g，在韩国，该类产品的苯并芘应在10.0 $\mu$ g/kg以下。

召回对象：保质期至2019年2月12日的“bukang鲑鱼”产品。

来源：食品伙伴网

2018-05-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469121.html>



### 韩国召回总黄曲霉毒素超标花生制品

5月18日，韩国食品药品安全处发表消息称，韩国食品生产加工企业WOONONG食品生产销售的Rice Peanut（食品类别：花生制品）产品中检出总黄曲霉毒素超标，命令其停止销售并召回相关产品。

该产品每公斤检出总黄曲霉毒素62.8 $\mu$ g，在韩国，该类产品中总黄曲霉毒素应在15.0 $\mu$ g/kg以下。

召回对象：标示的保质期至2018年12月26日的Rice Peanut（包装单位400g）产品；WOONONG生产并由GS Retail销售的Rice Peanut（包装单位80g）产品。

来源：食品伙伴网

2018-05-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469124>



## 预警通报

### 新西兰霍克斯湾海域贝类受污染

据新西兰初级产业部（MPI）消息，近日，新西兰初级产业部发布通报称，霍克斯湾海域贝类受污染，提醒民众不要食用该海域的贝类。

按照最新通报，本次受污染海域为马希亚昂加海滩至普朗加豪海滩南端。新西兰初级产业部称，该海域受检贝类样本毒素含量超出0.8mg/kg的安全限量，存在食用风险。

受影响的贝类包括贻贝、牡蛎、双壳贝、三角斧蛤、双带蛤蜊、鸟蛤、扇贝、猫眼、小海胆以及所有其它的双壳贝类。

新西兰初级产业部称，通过烹饪不会杀灭贝毒。如果龙虾、蟹子、鲍鱼的内脏被去除，那么仍可食用，因为毒素集中在内脏。贝毒中毒症状包括：头痛、腹泻、呼吸与吞咽困难、恶心、麻木，严重者甚至会死亡。

新西兰初级产业部表示，消费者如果出现中毒症状，应该拨打健康热线或者就医。目前新西兰初级产业部正密切监控各海域中贝毒的含量。

来源：食品伙伴网 2018-05-21

原文：<http://news.foodmate.net/469193.html>

### 加拿大召回未标注乳过敏原的泰国拉面

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，近日，加拿大食品检验局发布产品召回通报，召回一款泡菜味拉面，因为该产品的标签未标注乳过敏原。

该产品产自泰国，在阿尔伯塔、不列颠哥伦比亚、马尼托巴、安大略省的零售店有售。

截止目前，尚未出现食用后过敏的报告。加拿大食品检验局称，该产品未声称含乳成分，会对过敏消费者的健康构成威胁，建议过敏者将产品退回获取退款。

目前加拿大食品检验局正在开展食品安全调查，后续可能会有更多产品被召回，加拿大食品检验局将会及时通知消费者。

加拿大食品检验局建议消费者，若发现受召回产品，应该丢弃或者选择退货。

来源：食品伙伴网 2018-05-23

原文：<http://news.foodmate.net/469488.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19周）

据欧盟官方网站消息，在2018年第19周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有1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
2018-5-7	德国	小米饲料	2018.1245	含大量豚草种子	销至其他国家，召回	预警通报

来源：食品伙伴网

2018-05-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/04/468307.html>