

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年6月

第二十期

DENTS

德诺检测

全国客服热线:

400-966-1221



微信订阅号: DENO_CARE



www.shdenuo.com



marketing@shdenuo.com



目录 Contents

法规标准

看清营养标签中的碳水化合物.....	5
欧盟食品法手册：看欧盟食品安全法规到底有多严.....	6
加拿大批准一种糖化酶作为酶制剂用于食品.....	6
加拿大修订烤肉饼中丙酸钙和山梨酸钾的限量.....	7
全球市场准入信息汇总：美国、马来西亚、韩国、新加坡.....	7

行业资讯

“粽子大战”已经如火如荼，整体涨价5%.....	8
国产奶粉品质和信心都要立起来.....	8
2017年餐饮业收入近4万亿，加快转向质量效益型.....	9
腐烂果蔬流向应公开透明.....	10
蜂蜜行业乱象烦恼多，“甜蜜事业”需消除甜蜜烦恼.....	10

目录 Contents

展会报道

SFEC 2018第十五届上海国际绿色食品及有机食品展览会.....	11
第七届上海国际调味品及食品配料展览会	12

培训信息

HACCP（GB27341含认证补充要求1.0）内审员培训课程-上海.....	13
---	----

技术前沿

我国小麦育种再突破，7个节水小麦品种发布.....	14
西班牙研发出新型不锈钢制品抗菌涂层.....	14
最新发现与创新：吃河豚中毒将有药可救.....	15
多吃柠檬防骨质疏松症.....	16
瑞典研究：每周食用坚果可降低心律不齐风险.....	16
美国研究：健康饮食可减轻环境污染对身体危害.....	17

目录 Contents

权威发布

四部委合发“人才兴粮”实施意见，多提质量、安全、检验.....	18
农业农村部：我国奶业将全面发力迈向高质量.....	19
国家卫健委发布4项食品安全国家标准征求意见.....	20
市场监管总局关于3批次食品不合格情况的通告.....	20

预警通报

加拿大对中国产玻璃马克杯实施召回.....	21
韩国指定“中国产调味油”为命令检查对象.....	21
加拿大召回受大肠杆菌污染的小牛肉.....	22
因消费者发现罐头内存金属碎片 SPAM午餐肉在美召回.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第20周）.....	23

法规标准

看清营养标签中的碳水化合物

一、什么是碳水化合物？

碳水化合物是指糖(单糖和双糖)、寡糖和多糖的总称，是提供能量的重要营养素。

二、为什么要在营养标签中标示碳水化合物的含量？

碳水化合物是人类赖以生存的基本物质，是人类能量的主要来源，也是血糖生成的主要来源。正确标示食品营养标签中的碳水化合物能够使消费者了解食品的营养实际含量，尤其是特殊人群如糖尿病患者可以根据自身体质需求选择食用。

三、营养标签中的标示是否正确？

在检验过程中我们确实发现一些问题，如碳水化合物标示0.5g/100g、10.52g/100g，这些都是错误的。GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中规定碳水化合物“0”界限值为“≤0.5g”，修约间隔为“0.1”，上述营养标签正确的标示应为0g/100g和10.5g/100g。

碳水化合物是核心营养素，当标示其他营养成分时，应使其更加醒目。

四、碳水化合物怎么样检测？

食品中碳水化合物的量可按减法或加法计算获得。

以食品总质量为100：

减法	*可利用碳水化合物=100-蛋白质-脂肪-水分-灰分-膳食纤维
	*总碳水化合物=100-蛋白质-脂肪-水分-灰分
加法	碳水化合物=淀粉+糖

*在标签上均以“碳水化合物”标示。

一般而言，营养标签上所标示出的碳水化合物的含量并不会明确指出是由何种方法计算而得的，这也给能量值带来了一定的争议。因为碳水化合物的能量折算系数一般取17kJ/g，而膳食纤维的能量折算系数一般取8kJ/g，这表明碳水化合物采用不同的计算方法会对最终的能量值会产生一定的影响。

准确可靠的检测数值对于预包装食品营养标签内容十分重要，它将有利的规范企业正确标示营养标签，使消费者能够了解食品的营养特点，正确选择适宜的食品。

来源：我要测网

2018-05-28

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464700>

法规标准

欧盟食品法手册：

看欧盟食品安全法规到底有多严

《欧盟食品法手册》是译者孙娟娟“欧盟食品法译丛三部曲”的第一部，充分强调了从法律到欧盟法律，再到食品法的体系化。本书的核心内容是介绍并分析具有创新性的欧盟食品法，共分为三个部分。第一部分为“前提条件”，论述法律简介、国际食品法、欧盟的基础认知、欧盟的机构、欧盟实体法中有关食品法的规定、食品法的发展与转型等内容。第二部分为“食品法的系统性分析”，包括《通用食品法》、许可要求、污染物和受限物质、微生物危害、卫生与召回过程、食品标识、官方控制与事故管理、消费者相关内容。第三部分为“选择性主题”。其选取了一些须进一步加以分析的话题，包括特殊食品、进口要求、食品接触材料、营养政策、动物饲料、知识产权、食品私法等内容。本书呈现了欧盟层面的食品法在承袭国际范围内的法律规则，成员国法律体系以及食品部门私人规制的规则。

来源：我要测网

2018-05-28

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464706>

加拿大批准一种糖化酶作为酶制剂用于食品

据加拿大卫生部网站消息，近日，加拿大卫生部发布通告，更新《许可食品酶列表》，批准一种糖化酶作为酶制剂用于食品中。

据了解，本次酶制剂来自黑曲霉41SAM2-54。

此前，加拿大已批准其他类型的黑曲霉菌株产生的糖化酶用于食品，且按生产需要量使用。

加拿大卫生部经过风险评估后认为，黑曲霉41SAM2-54产生的糖化酶使用时无安全风险，因此更新《许可食品酶列表》，批准其使用。

使用范围与用量如下：

酶	使用范围	限量
黑曲霉41SAM2-54	啤酒、黑啤酒、麦芽酒	按需使用
	面包、面粉、全麦面粉	按需使用
	早餐谷物	按需使用
	酿酒麦芽浆Brewers' mash	按需使用
	蒸馏麦芽浆Distillers' mash	按需使用
	婴儿谷物产品	按需使用
	果蔬汁	按需使用
	非标准化烘焙食品	按需使用

来源：食品伙伴网

2018-05-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469999>

法规标准

加拿大修订烤肉饼中 丙酸钙和山梨酸钾的限量

据了解，在此之前，加拿大已批准丙酸钙和山梨酸钾用于烤肉饼roti，最大限量分别为2000ppm和1000ppm。

近期加拿大卫生部收到申请，请求将两种添加剂按照在墨西哥薄饼中的限量要求，用于烤肉饼roti，以提高其货架期。

加拿大卫生部经过评估认为，提高两种添加剂的限量水平，不会对人体健康构成影响，因此修订《许可防腐剂列表》第三部分。

丙酸钙和山梨酸钾的最新限量如下：

食品	添加剂	限量 (ppm)
烤肉饼roti	丙酸钙	4000
	山梨酸钾	5000

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/201805/470147>

2018-05-30

全球市场准入信息汇总： 美国、马来西亚、韩国、新加坡

Lighting Facts项目重启

将不再实行免费政策

美国能源部(DOE) LED Lighting Facts 项目再次重新开放，原先的免费政策现已调整，新申请 DOE LED Lighting Facts 将需收费。

DEKRA 提醒原先已经在列名的产品制造商，需在2018年10月底前对这些产品给出相应的说明：明确产品是否在市场销售，产品是否发生变化等等，若没有变化，仅保持在网站上列名，则不需要额外支付费用；若有变化，需重新递交，收费，没有任何说明的产品将禁止使用 Lighting Facts 标识。

制造商收费如下，根据产品数量，按照年度收费或月度收费。制造商根据自身需要可进行选择：

产品数量按月收费按年收费

来源：我要测网
原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464749>

2018-05-30

行业资讯

“粽子大战”已经如火如荼 整体涨价5%

不足一个月就是传统端午节了，各大商场、超市、酒店已经将粽子摆到了最显眼的位置。记者发现，与去年相比，个别品种涨价十几元，大部分传统品种保持原价。今年商家都加大了市场投入，就像月饼那样，粽子的口味变化多样，水果、鲜花、燕窝粽.....眼花缭乱。

挑花眼：粽子有250种

在华润万家、家乐福、百佳等超市，“粽子大战”已经如火如荼，超市里最显眼、最大面积的位置，都被各式粽子占据了。

记者看到，市民可选的粽子品牌与类别，绝对是五花八门、琳琅满目，据华润万家超市的数据，今年上市的粽子牌子多达14个，品种则多达250种。仅仅肇庆粽和嘉兴粽两大门派就已经占据了货架上近半的位置，咸肉粽、瑶柱粽、枳水粽、豆沙粽等传统品类自然不遑多让，而冰粽、水果粽、燕窝粽、酸奶粽等新派粽子也悄然占据了不少地盘。

来源：广州日报

2018-05-31

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1122916000>

国产奶粉品质和信心都要立起来

日前，国务院新闻办公室举行“关于加快推进奶业振兴和保障乳品质量安全的意见”政策例行吹风会，农业农村部副部长于康震在会上表示，“当前是乳品质量安全水平最好的时期。”据称，2017年，我国生鲜乳抽检合格率达到99.8%，乳制品抽检合格率达到99.2%，婴幼儿配方乳粉抽检合格率达到99.5%，三聚氰胺等违禁添加物抽检合格率，已经连续9年保持在百分之百。

2008年，“三聚氰胺事件”让国产奶粉元气大伤。

通过一组数据变化，可以想象得到当时国产奶粉的惨状：“三聚氰胺事件”之前，国产奶粉的市场占有率为65%；事件之后暴跌至30%以下，一线城市更是只有15%。除了国产奶粉与进口奶粉在国内奶粉市场的销量差距，更让人五味杂陈的，则是近些年频频见诸媒体的中国消费者在海外抢购奶粉的新闻。

如今，客观地说，国产奶粉的品质已经立起来了，但还面临着消费者信心不足，品牌不强的问题。

来源：南方日报

2018-05-30

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1122909081>

行业资讯

2017年餐饮业收入近4万亿 加快转向质量效益型

目前，餐饮行业由快速回暖步入稳定发展阶段。随着互联网技术成为餐饮业智能化的支柱，以及多元化品类快速发展，餐饮业的规模不断扩大，百姓的消费体验持续提升。总的来说，餐饮业的发展方式正由规模速度型向质量效益型转变，逐步在经营管理、品牌塑造、格式创新、技术应用、现代供应链供给等环节全方位改进——

在近日举办的“2018中国餐饮产业创新峰会”上，中国烹饪协会会长姜俊贤表示，随着信息技术的发展应用及其与餐饮企业不断融合，互联网信息技术将越来越成为餐饮智能化的支柱，有些餐饮企业开始大力向零售跨界经营转变，业务也开始触及时长、外卖、外送加包装品牌全覆盖的经营模式，不仅为餐饮企业带来了更大商机，也为消费者带来了不同的餐饮消费体验。

整体形势稳中向好

随着国民经济运行稳中向好，餐饮行业也由快速回暖步入稳定发展阶段。数据显示，2017年全国餐饮收入39644亿元，同比增长10.7%。这表明，餐饮行业在稳定发展中进入了一个小高潮。

品类发展分化明显

中国第一份基于海量交易数据的全维度餐饮报告——《中国餐饮报告2018》显示，在2017年国民生产总值82.71万亿元中，与“吃”有关的占比为16%，即近14万亿元，这表明未来餐饮新零售进化空间巨大。在保持快速增长的同时，餐饮业也在进入变革期，预计2018年餐饮业全年增速将维持在10%左右。

目前，餐饮业在品类方面最显著的特征是单品餐饮爆发式增长，一道菜带火一家餐厅成为餐饮品类赛道上的新常态。比如，以牛蛙、小龙虾、酸菜鱼等作为招牌的单品餐厅越来越多，而且各个单品品类均出现了代表性的品牌。

可以说，目前餐饮业已经发展到了一个经营多元化，收入多元化的阶段。借助互联网和大数据提升运营效率和营销转化率，餐饮企业已开始呈现出“全零售”属性，即“堂食+外卖+外送+流通食品”多核驱动，通过新技术、新工具探索新的盈利模式。

来源：经济日报

2018-05-31

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/11229>

行业资讯

腐烂果蔬流向应公开透明

据报道，近日北京市食品药品监督管理局组织检查了全市12家批发市场每日清理消纳破损及腐烂果蔬情况。在检查中未发现出售破损及腐烂果蔬的现象，但也存在破损及腐烂果蔬销毁台账信息不健全的问题。

进入夏季，时令性水果蔬菜在存储、运输过程中，容易产生腐烂现象。腐烂果蔬一旦流入市场，混搭一起售卖，不仅会给消费者带来经济损失，也会给其身体健康带来危害。对于腐烂果蔬，除了职能部门加强抽查监管之外，批发市场、超市、菜市场等，也应建立销毁台账，对腐烂水果蔬菜及时清理和处理，确保其流向安全透明。

来源：经济日报

2018-05-29

原文：<http://www.tech-food.com/n1392414.htm>



蜂蜜行业乱象烦恼多

"甜蜜事业"需消除甜蜜烦恼

“甜蜜事业”需要消除甜蜜烦恼

今年5月20日是联合国确定的首个“世界蜜蜂日”。中国蜂产品协会表示，我国目前已成为世界第一养蜂大国，目前我国蜂群总数已达到920万群，成为世界第一养蜂大国。在此基础上，2017年我国蜂蜜产量达到47万吨，蜂胶、蜂花粉、蜂蜡产量分别为600吨、5000吨、1万吨，均位列世界第一。

市场前景甜蜜蜜

据了解，蜂群总数的增加实际上受消费需求刺激，国际市场上流通的25%的蜂蜜和90%的蜂王浆都来自中国，蜂胶、蜂蜡、蜂花粉生产规模不断扩大，产量、出口量一直走在世界前列，中国蜂蜜产业这一“甜蜜的事业”前景广阔。

消费需求的高涨，促使我国蜂产品加工逐渐从小作坊模式转化为工厂化、标准化生产模式，市场开拓能力也明显增强。河南商城县“詹氏蜜蜂园”养蜂历史已有100多年，2004年建厂升级以后，产品逐渐从地方走向世界。类似的养蜂企业在市场上不断涌现，蜂产品花色品种和数量日益丰富。

来源：工人日报

2018-05-30

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/11229>

展会报道

SFEC 2018第十五届

上海国际绿色食品及有机食品展览会

展会概况：

SFEC2018以“绿色、安全、创新、发展”为主题。立足建立覆盖全世界的展销平台，为参展企业快速进入市场搭建最有效的渠道，达成聚焦各种食品企业在同一平台展示。让我们共同努力，打造中国食品的高端国际贸易平台、提升行业优质产品知名度、加强同行业之间交流与合作。SFEC2018预设标准展位1000个，预计展出面积40000平方米，将吸引8万多专业买家参观采购，着力实现买家与商家的无缝对接。

展出概况：

绿色有机食品展区：有机庄园、杂粮、有机农产品、大米、水果、蔬菜、有机富硒杂粮、绿色蜂产品有机茶、有机食用油、面粉、肉类、牛肉、羊肉、猪肉、奶制品、蛋品、水产品、冷冻食品、便利食品、面包、糖果、果酱、健康食品及农副土特产品、菌类产品、民族特色产品、海洋生物制品、农牧产品、有机农业与市场等。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-05-29

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2987>



展会报道

第七届上海国际调味品及食品配料展览会

展会介绍：

近些年来，因居民消费水平的不断提升催生出了餐饮口味的日新月异。在不断细分产品的同时，调味品产业也迎来了高速发展期。

历经五年的精心培育，旨在促进行业贸易对接，上海国际调味品及食品配料展览会与同期举办的上海国际餐饮食材展览会及上海国际渔业博览会多方联手，不仅满足了餐饮、酒店、超市及电商的一站式采购需求，同时拓宽了调味品供应商的业务渠道，促进了产业的联动。

作为专为新兴市场和发展中市场提供B2B展会、大型会议策划和组织服务的领导企业—ITE集团分公司艾特怡（亚洲）展览有限公司成功合资并成立了上海艾歌展览策划有限公司。ITE集团在全球9个国家及地区举办多场的食品行业展会。届时，将于上海市食品协会调味品及食品配料专业委员会和各省市区协会机构一同共促中国调味品市场的新机遇。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-05-29

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2846>



培训信息

HACCP (GB27341含认证补充要求1.0) 内审员培训课程-上海

起止日期	2018-06-27 至 2018-06-29
培训分类	体系认证
培训机构	英国标准协会 (British Standards Institution, 简称BSI)
适合对象	食品链的各级人员, 如: 负责质量、生产、采购、销售、管理等人员、HACCP小组成员、餐饮食堂卫生经理、高级管理人员等
培训周期	3天
培训费用	2500元/人 (含教材、证书、午餐、茶点、6%VAT等费用)
开班省市	上海
详细地址	上海室南京西路388号仙乐斯广场10楼培训室
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	• HACCP的前提计划、GMP及GB14881概述 • 卫生标准操作程序 (SSOP) 介绍 • 食品危害和控制措施 • HACCP基本步骤和原理 • GB27341:2009危害分析和关键控制点标准 • 中国HACCP认证增补要求: 致敏物质的管理 • 内部审核: 内审概论及审核计划 • 审核核查表编制
联系方式	联系人: 李秀明女士 电话: 18153529010 (微信同号) Q Q: 2848935414 报名邮箱: meeting7@foodmate.net

来源: 食品伙伴网

2018-05-28

原文: <http://train.foodmate.net/show-4306.html>

技术前沿

我国小麦育种再突破 7个节水小麦品种发布

业农村部今天（26日）发布，国家小麦良种联合攻关取得显著突破，新发布7个节水小麦品种，标志着我国小麦育种研究在保持产量国际领先基础上，又迈上了高产绿色优质并重的新台阶。

在河北省马兰村，农业农村部小麦专家组对节水小麦品种的性状进行实地考察。率先试种得到好处的农民给大家算了一笔账。

当前，我国农业灌溉用水占总用水量的62%，华北麦区小麦灌溉占农业用水的60%左右，主要依赖地下水。由于长期地下水严重超采，华北地区成为世界上最大的漏斗区。因此，加快培育推广节水抗旱小麦新品种，是小麦良种联合攻关的重要任务。

国家小麦良种重大科研联合攻关小组首席专家 许为钢：（节水小麦）品种现在是50余个，应用的面积现在是近三千万亩，为我们节约水资源、改善生态环境、抑制地面沉陷等发挥了非常好的作用。

来源：央视新闻客户端

2018-05-26

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469837>

西班牙研发出新型不锈钢制品抗菌涂层

西班牙研究人员日前成功研发出一种新型陶瓷薄膜，它可作为抗菌涂层，有效抑制不锈钢制品表面的致病细菌，有望应用在医疗器械、人体植入材料、公共保健设施、食品加工设备等领域。

不锈钢材料具有良好的刚性、加工成型性以及耐腐蚀性，用途广泛。但不锈钢制品在反复使用和清洗消毒后，表面涂层会产生磨损，易滋生大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等细菌，从而导致感染性疾病。

公报说，利用物理气相沉积技术，研究人员将一层均匀致密的陶瓷薄膜沉积在不锈钢基体表面。这种涂层在保留不锈钢材料原有特性基础上，可防止各类病原体滋生，且尚未发现任何副作用，尤其适用于降低手术器械及假肢导致的细菌感染率。

研究人员说，陶瓷抗菌涂层持久性强且成本不高，适合规模生产。与日常生活密切相关的水槽、餐具、洗衣机滚筒、手术器械、骨科植入物等都有望应用这种新材料。

来源：新华网

2018-05-26

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469840>

技术前沿

最新发现与创新：吃河豚中毒将有药可救

记者28日从南开大学获悉，该校药物化学生物学国家重点实验室率领研究团队，利用猴子单倍体神经干细胞成功“破译”了河豚毒素的两个靶点基因，并通过基因敲除试验，让神经类细胞获得了河豚毒素抗药性，这一研究将使河豚中毒者“有药可救”，相关成果在最新一期干细胞与神经发育领域学术期刊《Development》上在线发表。

河豚美味，然而河豚毒素却奇毒无比，常令误食者瞬间死亡，其作用靶点和毒理机制迄今不为人知。既有研究认为，河豚毒素是一类神经类毒素，其毒理可能为使神经细胞内的钠钾离子通道受阻进而起到毒害作用。那么，能否利用猴子单倍体神经干细胞来筛查河豚毒素对神经系统的“作用点”呢？

率领团队反向出发，借助近年来新兴的单倍体细胞工具培养技术，通过采取初始态多能性培养体系，使猴子单倍体胚胎干细胞具有更好的单倍体维持和体外分化过程中的细胞存活能力，并在世界范围内首次获得了具有体外增殖能力的猴子单倍体神经干细胞。实验中，科研人员随即将所获得的猴子单倍体神经干细胞进行高通量的全基因组随机突变，并将突变后的细胞系进行河豚毒素毒杀实验。

最终，通过生物信息学分析和基因编辑实验证实，河豚毒素的关键靶点基因为B4GALT6和SCN5A。从遗传学的角度，由于直接找到了具体行使毒性功能的功能基因，理论上只要将这些靶点基因敲除，神经类细胞便可获得河豚毒素的抗药性。

据介绍，由于猴子等灵长类动物和人类基因相似度非常高。对于人类而言，找到靶点基因就可以通过服用基因抑制剂起到解毒作用。这也意味着，不久的将来，中了河豚毒的人将不再无药可救。

来源：科技日报

2018-05-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/470082>



技术前沿

多吃柠檬防骨质疏松症

柠檬不仅味道清香，其中富含的维生素C、柠檬酸和柠檬烯等营养成分还具有抗氧化和辅助降压等功效，称得上是水果中的保健品。最近，日本《朝日新闻》报道称，日本广岛大学柠檬健康科学项目组一项新研究表明，长期食用柠檬能够促进钙质吸收，预防骨质疏松症。

日本全国有六成以上的柠檬产自广岛，且新鲜优质，因此广岛县又有“柠檬县”之称。此次，广岛大学研究人员招募40名中老年女性参试者，让她们连续6个月每天饮用含钙的柠檬果汁200毫升。结果显示，参试者骨组织中溶解进入血液的钙离子平均被抑制了14%，3个月后骨密度平均上升了1.32%，此后大体一直保持这一水平。此外，试验开始仅1个月，参试者血压的平均高压就从134.6毫米汞柱降至126.6毫米汞柱。

骨质疏松症是由于钙离子持续不断从骨骼中流失导致的骨组织空疏、骨质脆性增加。研究人员表示，柠檬促进人体钙质吸收是通过柠檬酸的螯合作用实现的，即柠檬酸与体内的钙结合形成螯合钙，达到减少钙质流失、强健骨骼的效果。

来源：生命时报

2018-05-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/470076>

瑞典研究：

每周食用坚果可降低心律不齐风险

瑞典一项历时17年的大型研究发现，经常食用适量坚果的人罹患心律不齐、心脏衰竭和中风的风险可以降低18%。

来自瑞典卡罗林斯卡医学院的研究人员观察了6万多名瑞典成年人17年来食用坚果和心脏健康的情况。研究结果表明，坚果食用量多可能与心脏病发作和中风的风险降低有关。

该研究表明，每周食用坚果不少于三次，房颤风险会降低18%。房颤最常见的症状是心律不齐，心律不齐又是导致中风的主要原因之一。据悉，英国有150万人被诊断出房颤，另有大约50万人存在类似症状，但未被正式得出诊断结论。

此外，每周食用一两次坚果也可以降低心脏衰竭风险。因而，经常食用适量坚果对降低心脏和中风的发病率均有所帮助。

来源：环球网

2018-05-31

原文：<http://shipin.people.com.cn/30025138>

技术前沿

美国研究：

健康饮食可减轻环境污染对身体危害

众所周知，环境污染会危害人体健康，甚至会直接危及人们的生命。但鲜为人知的是，人们可以通过改变饮食方式减少环境污染对健康的损害。法国健康杂志《TOPSANTE》就报道了美国的一项最新研究，揭示了地中海饮食在这方面的神奇作用。

最近，发表在《美国呼吸道与危重护理医学杂志》上的一项研究表明，地中海饮食可以减轻污染对人体健康的损害，因为地中海菜品中富含抗氧化物，这种物质可以对抗导致人体细胞组织受损的自由基。

美国纽约大学医学院的研究者进行的这项研究持续了17年，跟踪调查了平均年龄为62岁的约54.87万名研究对象。根据研究对象坚持地中海饮食的程度和他们长期暴露在细颗粒(PM2.5)、氮氧化物(NO₂)和臭氧(O₃)下的程度，研究者对他们进行了分组调研。

研究结果显示，空气中氧化亚氮含量每增加10ppb，人们的死亡率上升5%，而坚持地中海饮食的研究对象中，这一比例只有2%。

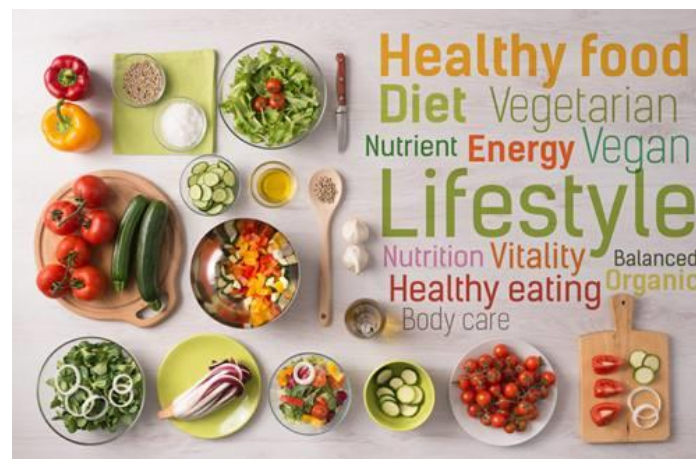
纽约大学医学院环境医学系暴露与人类健康影响评估项目主任乔治·瑟斯顿(George Thurston)表示，“对于臭氧对人体健康造成的影响，地中海饮食作用不大，臭氧可能是通过另外的机制影响人们的心脏健康的。”

还有专家称，“以前就有研究表明，改变饮食方式，尤其是食用含抗氧化物的食物，可以减少短时间内暴露在重度污染空气中的危害。但我们那时不确定的是，如果人们长时间暴露在受污染的环境中，这种方式是否还有效。”

来源：环球网

2018-05-30

原文：<http://shipin.people.com.cn/30022701.html>



权威发布

四部委合发“人才兴粮”实施意见 多提质量、安全、检验

为认真落实党中央、国务院关于实施人才强国战略、深化人才发展体制机制改革的决策部署，在粮食行业造就一支数量充足、结构合理、素质优良的人才队伍，为加快推进农业供给侧结构性改革，大力发展粮食产业经济提供坚实人才支撑，现就实施“人才兴粮”提出如下意见。

一、总体要求

近年来，全国粮食行业紧密结合粮食流通改革发展实际，扎实推进人才发展，人才队伍建设取得显著成效。

（一）指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大精神，聚焦实施科教兴国、人才强国和创新驱动发展战略，紧紧围绕统筹推进“五位一体”总体布局和协调推进“四个全面”战略布局，坚持党管人才原则，聚天下英才而用之，以保障国家粮食安全为目标，以建设粮食产业强国为重点，深化粮食行业人才发展体制机制改革，健全服务粮食全产业链的人才培养体系，优化人才发展环境，激发人才创新创造活力，为粮食流通改革发展提供人才保障。

（二）基本原则

坚持党管人才、集聚人才。充分发挥党组织总揽全局、协调各方的领导核心作用，加强政治引领和政治吸纳，把各方面人才团结集聚到粮食流通事业中来。

坚持围绕中心、服务大局。把服务粮食流通改革发展、建设粮食产业强国，作为粮食行业人才工作的根本出发点和落脚点，优先保障重大产业、重点项目、重要工作的人才需求，增强人才工作的针对性和实效性，实现人才发展与粮食流通改革发展的深度融合。

坚持问题导向、分类施策。从粮食行业人才突出问题和短板入手，针对不同类型人才，抓住重点和难点，因地制宜、分类施策，以高层次、创新型人才为先导，以技术技能型人才为主体，统筹推进粮食行业人才队伍建设。

坚持创新机制、统筹资源。加快体制机制改革和制度创新，重点破除束缚人才发展的观念和体制机制障碍，向用人主体放权、为人才松绑，统筹各方力量和各类资源，服务粮食行业人才工作。

来源：我要测网

2018-05-25

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464660>

权威发布

农业农村部：我国奶业将全面发力迈向高质量

我国奶业将全面发力迈向高质量

5月25日，国务院新闻办公室就加快推进奶业振兴、保障乳品质量安全的有关情况，举行国务院政策例行吹风会。农业农村部副部长于康震出席吹风会，并就当前我国奶业发展现状、发展存在的问题以及应对措施等话题答记者问。

于康震介绍，当前，我国奶业的规模化、标准化、机械化、组织化水平大幅提升，龙头企业发展壮大，品牌建设持续推进，质量监管不断加强，产业素质日益提高。

数据显示，2017年，全国奶类和乳制品产量分别达到3655万吨和2935万吨，总体规模仅次于印度和美国，居世界第三位。奶业已成为现代农业和食品工业中最具活力、增长最快的产业之一。

“可以说，当前是乳品质量安全水平最好的时期。”于康震介绍，一方面，奶业产品质量显著提升，奶业全产业链质量安全监管体系不断完善，生鲜乳监测计划全面实施，生鲜乳抽检覆盖所有奶站和运输车。2017年，生鲜乳抽检合格率达到99.8%，乳制品抽检合格率达到99.2%，婴幼儿配方乳粉抽检合格率达到99.5%，三聚氰胺等违禁添加物抽检合格率，已经连续9年保持在百分之百。

国际竞争力仍有待提高

我国奶业仍然面临着产品供需结构不平衡、产业竞争力不强、消费培育不足等突出问题。于康震介绍，2017年，我国人均奶类消费量达36.9公斤，平均到每天是100克，相当于世界平均水平的三分之一，远未达到《中国居民膳食指南》推荐的每天300克的标准。此外，国外主要以奶酪、黄油等干乳制品消费为主，而我国这方面消费才刚刚起步。

强化全产业链薄弱环节

5月23日，国务院常务会议审议通过了《关于加快推进奶业振兴和保障乳品质量安全的意见》，并围绕奶源基地建设、乳制品加工流通、乳品质量安全监管以及消费引导等方面作出了全面部署。

于康震表示，农业农村部将全面贯彻落实《意见》的各项要求，按照国务院部门的职责分工，协同奶业产业链上的其他有关部门，持续抓好奶业振兴各项工作。

来源：经济日报

2018-05-26

原文：<http://www.xinhuanet.com/c1122890772>

权威发布

国家卫健委发布

4项食品安全国家标准征求意见

标准1 调味面制品标准

调味面制品是我国近年来逐步发展实现规模化生产的食品产业，具有典型的中国特色和原创特征。

《食品安全国家标准 调味面制品》对调味面制品给予了明确的定义：以小麦粉和 / 或其他谷物粉等为主要原料，添加食用油脂等辅料，经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工而成具有一定韧性的即食食品。

未来，全行业将通过统一标准构筑产业格局、拓展产业视野、打造产业品牌以促进产业发展的意愿和追求。

标准2 食用动物血制品标准

血液是液体状态的肉，肉里面含有的物质，血液里同样都可以测量到，可以让消费者更加放心地享受这一健康食品。食用动物血制品，常常被人们称为“血旺”“血豆腐”，为动物血加盐直接加热凝固而成的食品。

来源：我要测网

2018-05-29

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464728>

市场监管总局关于3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食用油、油脂及其制品，特殊膳食食品，蜂产品，食糖和肉制品等5类食品215批次样品，抽样检验项目合格样品212批次，不合格样品3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：食用油、油脂及其制品38批次，不合格样品1批次。特殊膳食食品16批次，不合格样品1批次。蜂产品35批次，不合格样品1批次。食糖55批次，肉制品71批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一) 淘宝小王粮油店（经营者为颜士珍）

(二) 天猫雅因乐旗舰店（经营者为江西德上科技药业有限公司）

(三) 哈尔滨市道里区雅罗特维尔食品超市销售的标称绥芬河市爱尔格林经贸有限公司进口的特里普乔卡 椴树蜜（原产国：俄罗斯）

来源：国家市场监督管理总局 2018-05-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/470118>

预警通报

加拿大对中国产玻璃马克杯实施召回

2018年5月25日，加拿大卫生部宣布对中国产玻璃马克杯实施召回。

此次召回产品为Laura Secord节日礼盒中的玻璃马克杯。该节日礼盒中包括了一个红色的玻璃马克杯，上面印有“Laura Secord”的标志及雪花，此外还有热巧克力、棉花糖等。

该产品与热水接触时可能破裂，有造成消费者烫伤或割伤的危险。

此次召回的产品于2017年10月-2018年1月在加拿大销售，售出约9936件。

截止至2018年5月3日，收到25起杯子破裂的包括，包括8起轻微受伤。

加拿大卫生部建议消费者应立即停止使用该产品。

来源：食品伙伴网 2018-05-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469981>

韩国指定“中国产调味油”为命令检查对象

5月24日，据韩媒报道，因“中国产调味油”在苯的检测项目里有较高的不合格率，韩国食品药品安全处（MFDS）将其指定为命令检查对象。检查时间为6月25日至2019年6月24日。

营业者每次进口其产品时，需向进口申报所属的地方食品药品安全厅提交食品专门试验、检测机构或者食品安全处处长指定的海外试验、检测机构所发行的检测报告（苯）。

来源：食品伙伴网

2018-05-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/470065>



预警通报

加拿大召回受大肠杆菌污染的小牛肉

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，近日，加拿大食品检验局发布召回通报称，由于产品受大肠杆菌污染，加拿大Messinger Meats公司宣布召回一款小牛肉。

加拿大食品检验局提醒消费者，留意家中的产品是否在受召回之列，若发现问题产品应该立即丢弃。

受大肠杆菌污染的食物在外观与气味上不明显，但是仍可使人患病。受感染症状包括恶心、呕吐、腹部痉挛、血便。有些病例可能还会出现中风、肾衰竭等症状，严重者甚至会死亡。

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。

来源：食品伙伴网

2018-05-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/470010>

因消费者发现罐头内存金属碎片 SPAM午餐肉在美召回

据报道，消费者称在荷美尔产品中吃到金属物体并导致口腔损伤，荷美尔接到四起投诉后发现这一问题。

美国农业部食品安全和检验局（FSIS）发布新闻稿指出，这家来自内布拉斯加州的公司透露，他们的产品可能受到异物污染，特别是金属碎片。

据《每日邮报》报道，美国卫生官员表示，这批召回的罐装猪肉和鸡肉于2018年2月8日至2月10日期间生产。

FSIS指出，在可能受污染的罐头底部，刻有产品批号“EST. 199N”相关字样。这批产品中的大部分被运往美国各地。

截至目前，FSIS尚未收到其他相关受伤报告，并建议食用了召回午餐肉的民众，如有不适应及时求助医疗机构。

但与此同时，FSIS也担心部分产品可能留在消费者的食品储藏室中。因此也敦促购买了相关产品的消费者扔掉或退回产品。

来源：看法新闻客户端

2018-05-29

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/470012>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第20周）

据欧盟官方网站消息，在2018年第20周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（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
2018-5-14	西班牙	辣椒粉	2018.1321	检出沙门氏菌	未在市场销售，未许可进口	拒绝入境通报
2018-5-16	荷兰	有机小球藻	2018.1347	未标注亚硫酸盐过敏原	销至其他成员国，通知收货方	预警通报
2018-5-17	意大利	尼龙勺	2018.1354	初级芳香胺迁移量超标	产品未在市场销售，销毁	拒绝入境通报
2018-5-17	英国	有机小球藻	2018.1358	未标注亚硫酸盐过敏原	销至其他成员国，召回	预警通报
2018-5-18	西班牙	辣椒粉	2018.1382	检出沙门氏菌	未在市场销售，未许可进口	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2018-05-22

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/469366.html>