

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年6月

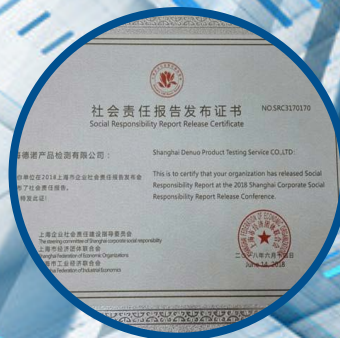
第二十二期

DENTS

德诺检测

全国客服热线：

400-966-1221



微信订阅号：DENO_CARE



www.shdenuo.com



marketing@shdenuo.com



目 录 Contents

公 司 新 闻

热烈祝贺2018上海市企业社会责任报告发布会取得圆满成功—德诺检测上榜了. 5

法 规 标 准

在过期食品上修改 生产日期应怎样处罚..... 6

《家用果蔬净洗电器产品净洗性能评价技术规范》团体标准审查会召开..... 7

ECHA发布REACH法规PAHs指南..... 7

中国包装联合会关于征求《液体食品无菌包装用复合袋》国家标准意见的函... 8

餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范发布，五类食品须在专间制作..... 8

行 业 资 讯

突出抓好粮食生产，为乡村振兴打牢基础..... 9

益生菌乳饮品低糖化成趋势..... 9

“奶业振兴”志在民族品牌复兴 10

国内早餐市场规模达万亿 行业内想做巨头先有规模..... 11

端午节将至粽子市场刮起“节俭风” 11

目录 Contents

展会报道

2018第26届上海国际连锁加盟展览会..... 12

2018中国（贵阳）国际肉类工业展览会..... 13

培训信息

ISO 22000:2005食品安全管理体系标准内审员培训-上海..... 14

技术前沿

维生素D有助降低患肝癌等风险..... 15

英媒：研究称孤独症可能与食物过敏有关..... 15

小麦基因组测序为第三代育种绘制“高清地图”..... 16

茶是骨质疏松药克星..... 17

花青素有益肺部健康..... 17

研究：吃“酸”增加冒险行为..... 18

目 录 Contents

权威发布

国家市场监管总局:要求网络交易平台经营者强化"第一责任人"意识 19

市场监管总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知..... 20

市农委扎实推进农产品质量安全监管..... 20

国务院发布推进奶业振兴保障乳品质量安全意见..... 21

预警通报

韩国召回美国产检出禁用物质的健康功能食品..... 22

美国召回受沙门氏菌污染的瓜果..... 22

我国出口竹制餐具甲醛超标，已被销往多个国..... 23

吉林两期抽检通报4批次不合格食品，酸菜检出二氧化硫残留量超标..... 23

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第22周）..... 24

公司新闻

热烈祝贺2018上海市企业社会责任报告发布会取得圆满成功——德诺检测上榜了

2018年6月14日下午，由上海市工业经济联合会主办的“2018上海市企业社会责任报告发布会”在花园坊上汽安悦大楼会议中心举行。会上，253家企事业单位和社会团体发表了2017年度社会责任报告，并有8家单位作了现场发布。

在党的十九大提出我国经济转向高质量发展阶段的大背景下，履行社会责任是塑造企业可持续竞争力，实现高质量发展的必要条件。德诺检测自成立以来，在狠抓经营管理的同时，注重履行社会责任，把社会责任的履行确定为企业的发展目标之一，并已连续四年发布社会责任报告，在未来也将继续坚持“科学、公正、准确、高效、服务”的质量方针，着力创新管理，聚焦以满足客户需求为核心的服务宗旨，服务于政府、企业和消费者，致力于为政府、企业和广大消费者及时提供准确、公正的检测数据，为践行持之以恒的遵守职业道德，信守让老百姓吃的放心、安心的服务承诺，为建设使命满意的食品安全城市贡献一份力量。



法规标准

在过期食品上修改 生产日期应怎样处罚

一句话点评

食品的生产经营应严格遵照生产日期进行，生产销售过期食品会危害消费者的身体健康，也会影响企业自身的形象，必将受到法律的制裁。

法律条文

第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。

第一百二十四条 违反本法规定，有下列情形之一的，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：

（二）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂。

案例解读

某公司是一家经营肉制品加工的公司。2017年2月，当地工商部门接到群众举报，称该公司将过期火腿重新打印生产日期后再次销售。执法人员立即到该公司进行突击检查。到了该公司的生产车间后，执法人员发现在另一个非常隐蔽的库房内，堆满了各种火腿肠、腊肉等包装食品，工人正在擦拭商品上的生产日期，然后用打码机、封装机等包装设备进行再次包装。据该公司的工人交代，这些商品包装上的生产日期早已过期，为了节省成本，他们就将库存的产品拿出来，撕掉外包装，用打码机在空白食品袋上打上新的生产日期，进行重新包装。最后，工商部门将所有涉嫌违反《食品安全法》的肉制食品查扣，并将对这些肉制食品的流向做进一步调查。该公司应受到怎样的处罚？

专家说法

食品上的生产日期是商品在生产线上完成所有工序之后，经过检验并包装成为可以在市场上销售的成品时的日期和时间。

来源：中国医药报

2018-06-11

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2018c85914>

法规标准

《家用果蔬净洗电器产品净洗性能 评价技术规范》团体标准审查会召开

2018年6月8日,《家用果蔬净洗电器产品净洗性能评价技术规范》团体标准审查会在北京召开。审查组由中国家用电器研究院、中国标准化协会电器电子分会、中国质量认证中心、中国农业大学、北京化工大学、中国电子技术标准化研究院、中国标准化研究院等单位的专家组成。标准编制组由中家院(北京)检测认证有限公司、江南大学、宁波方太厨具有限公司、绵阳市产品质量监督检验所、安徽中认倍佳科技有限公司等共计6家单位组成。会议由中国标准化协会电器电子分会亓新副秘书长主持。

中家院(北京)检测认证有限公司曹焱鑫部长和高原主任从项目背景、工作难点、工作概况和标准内容四个方面对《家用果蔬净洗电器产品净洗性能评价技术规范》做了详细介绍。该标准提出了家用果蔬净洗电器产品的农药残留净洗性能的技术要求、试验条件与方法,填补行业空白,是该领域产学研跨界成果的落地。

来源:我要测网

2018-06-13

原文: <http://www.woyaoce.cn/News/464990>

ECHA发布REACH法规PAHs指南

2013年12月,欧盟发布了法规(EU) 1272/2013,将8种多环芳烃(PAH)的限制范围从轮胎扩大至在正常和可预见使用条件下直接并且长期或短期但频繁与人体皮肤或口腔接触的玩具、儿童护理用品和大众消费品中的塑料和橡胶材料。扩宽范围已于2015年12月生效。

2018年3月7日,ECHA发布指南,以帮助消费品行业符合REACH法规附录XVII第50条PAHs的管控范围。该(无法律约束力的)指南提供了一种"循序渐进的方法"来评估某一物品是否在限制范围内,并列出了在限制范围内外的物品和子类别的不完全清单。同时在附件3中列举出了13种在限制范围内的物品或者部件的实例。

根据该指南,多环芳烃可能存在于以下材料中:

作为自然污染物存在于用于生产橡胶和塑料的矿物油、煤基填充油/增塑油中

弹性橡胶中有意添加的用以赋予颜色和弹性等特征的炭黑(煤烟)

含有上述材料的再生轮胎或塑胶材料

油漆、清漆或涂层,如由合成聚合物制成的塑料涂层。

来源:我要测网

2018-06-12

原文: <http://www.woyaoce.cn/News/464964>

法规标准

中国包装联合会关于征求 《液体食品无菌包装用复合袋》 国家标准意见的函

根据国家标准化管理委员会《关于下达2006年第一批制修订国家标准项目计划的通知》（国标委计划[2006]48号）的要求，由全国包装标准化技术委员会提出并归口的《液体食品无菌包装用复合袋》（计划编号：20065028-T-469）国家标准通过起草组专家的认真研讨、仔细修改，形成了征求意见稿，现在中国包装联合会网站上广泛征求意见。

来源：中国包装联合会

2018-6-13

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471673>



餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范发布 五类食品须在专间制作

《规范》规定，餐饮企业相关从业人员每年食品安全培训不少于40学时，取得健康证、考核通过方可上岗。

五大类食品需要在专间进行制作：一是除了仅加工制作植物性冷食和仅对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单处理的，冷食类食品制作；二是生食类食品制作；三是裱花蛋糕制作；四是制售过程有分餐操作的；五是中央厨房内包装。

每天要对就餐区进行一次全面清洗和消毒。台布和餐巾要一餐一换，餐具无口纹、指纹。超过时间摆台未用餐具要再次消毒。在当次就餐前一小时内进行餐具摆台，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的必须回收，经再次消毒后保洁贮存。如向顾客提供非一次性湿毛巾，须采用蒸煮等热力方式消毒。

后厨灶台不得有油垢；各种调料罐、缸必须清洁卫生并加盖；至少3个专用水池用于清洗消毒，清洗食品原料与清洗餐具等非直接入口食品工具的水池要分开。

来源：北京晚报

2018-06-12

原文：<http://www.ce.cn/cysc/sp/info/1165>

行业资讯

突出抓好粮食生产 为乡村振兴打牢基础

今天上午，市委副书记、代市长石光亮到宛州区检查三夏生产和秸秆禁烧时强调，要把突出抓好粮食生产作为乡村产业振兴的基础性工作，超前谋划，科学指导，精心服务，为全年稳定发展、农民持续增收奠定基础。

石光亮来到兴隆庄街道一处麦田，详细了解当地农户收入和夏粮收购等方面情况。他要求，各有关部门要切实增强紧迫感和责任感，立足当前，统筹协调，强化农业生产安全措施，切实做好夏收、夏种和夏管工作。要从确保夏粮丰收、维护社会稳定大局的高度，认真履职尽责，科学部署安排，严密监视防控，确保麦收期间防火安全。要科学调度，合理分配，有序引导作业机械流动，规范作业服务，指导农机服务专业合作社等新型农机服务组织和农机维修网点深入乡镇、村户开展检修服务，稳定“三夏”期间配件供应，确保“三夏”机收工作顺利有序进行。要扎实做好夏粮收购准备工作，提前准备收购仓容，让农户“放心”交粮、企业“明白”收粮。

来源：东方圣城网

2018-06-11

原文：<http://www.tech-food.com/news/n1393804>

益生菌乳饮品低糖化成趋势

随着全球消费者健康意识和市场的日趋成熟，益生菌市场不断扩大，益生菌乳饮品生产企业也越来越多。在日前举行的2018（第五届）益生菌国际高峰论坛上，资深乳业专家、原广州市奶业协会会长王丁棉指出，目前生产益生菌乳饮品的企业，90%以上均是出品一些含糖量偏高的产品，而高糖对小孩健康成长不利，会使小孩易坏牙和易肥胖。而益生菌乳饮品低糖化是未来趋势。

低糖化和小瓶装是趋势

目前，我国益生菌乳品生产企业约100家，美乐多、益力多类益生菌含乳饮品市场规模约90亿-100亿元。

“益生菌乳饮品含糖高，这对小孩健康成长不利。”王丁棉表示，益生菌有两个特点，一是怕热、怕酸，对热敏感，不耐高温和高酸；二是对糖亲和，嗜甜，它要从糖中吸收养分。

目前，益生菌乳饮品的单体包装容量越来越大，造成资源和物质（包括物质与营养）的浪费。

来源：南方日报

2018-06-13

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/112297>

行业资讯

“奶业振兴”志在民族品牌复兴

奶业承担着提升人民身体素质的重任，优质奶源及乳制品一定要掌握在自己手里。我国奶业素质明显提高，奶业振兴发展取得了阶段性成效，现在再次发力“奶业振兴”，有助于不断提高奶业发展质量效益和竞争力，有助于消费者恢复和提高对国产奶的消费信心。

日前，国务院办公厅印发《关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》，全面部署加快奶业振兴，保障乳品质量安全工作。《意见》提出，到2020年，奶业供给侧结构性改革取得实质性成效，奶业现代化建设取得明显进展，奶源自给率保持在70%以上；婴幼儿配方乳粉的品质、竞争力和美誉度显著提升，乳品质量安全水平大幅提高，消费信心显著增强。

一杯牛奶，强壮一个民族，奶业发展关乎国民体质，关系民生保障。奶业是健康中国、强壮民族不可或缺的产业，是农业现代化的标志性产业，同时也是食品安全的代表性产业。然而，十年前发生的严重质量事件，不仅让中国奶业遭受重大打击，也伤了中国消费者的心。

痛定思痛，2008年因此成为中国奶粉乃至中国奶业发展史上的转折点。十年来，中国奶牛养殖规模化、标准化、机械化水平显著提高，奶业全产业链质量安全监管体系、法规和政策体系日趋完善。目前，奶业已成为我国现代农业和食品工业中最具活力、增长最快的产业之一。国产奶业实现了质量复兴，同时，我国奶类产量总体规模已位居世界第三位，成为名副其实的“奶业大国”。

来源：北京青年报

2018-06-12

原文：<http://www.xinhuanet.com/1122971185>



行业资讯

国内早餐市场规模达万亿 行业内想做巨头先有规模

早餐，在国人的饮食文化中的重要地位不可撼动，而北京越来越多的消费者发现，早点店无论开在哪、无论卖什么都特别火爆。有调查显示，国内早餐市场已经达到万亿规模，但是比起午餐和晚餐来，还没有出现一家以早餐为代表的餐厅品牌。在政策的支持下，搭载了早餐的便利店、中餐厅和快餐店比比皆是，但是早餐却仍旧是“起早贪黑不挣钱”的买卖。

现状 家家爆棚 市场规模达万亿

昨天是周一，对于很多白领来说是忙碌一周的开始，而对于众多早餐从业者来说，则迎来一周中最忙碌的早晨。

宋先生在一个写字楼聚集区承租了一家餐厅的早点时段，凌晨4点半他就和伙计们忙活了起来。首先要把制作早餐的家伙什儿运到承租的店中，还要开始将准备售卖的包子、油条等主食做成半成品。早晨6点开门，一个小时后，店里4个人就已经忙不过来了。顾客点餐的队伍排到了门口，做好的早点只能自取。

来源：新浪

2018-06-12

原文：<http://www.tech-food.com/new/n1393982>

端午节将至 粽子市场刮起“节俭风”

临近端午节，上海的粽子销售明显比前段时间更火了。不过，和现货粽子畅销相比，今年的粽子券比较冷门，“黄牛”对粽子券的“热情”也不算高，仅一些大品牌的粽子券仍有销路。一名资深“黄牛”表示，去年虽然在做星巴克粽子券生意上遇到了麻烦，但今年怀着谨慎的心态，还是接着做星巴克粽子券的生意。

据“黄牛”表示，只有去把货提出来，然后给订购的客户发现货，其中才能有点利润空间。

去年，曾有媒体报道过“黄牛”金先生端午节的“糟心事”。

当时，做券20年的金先生夫妇以每张168元的价格买了大量面值198元的星巴克粽子券，结果逾期手里还有未卖出的1624张。按此前有人专门给他们透露号称准确的“消息”计算，粽子季结束后可以以1张券兑换7张-8张中杯咖啡券，那肯定不会亏本，结果当年6月初星巴克公布的逾期兑换标准是1张星冰粽礼盒券可兑换3张星巴克咖啡券，按照这种兑换标准，一下子让金先生的损失高达13万元以上。

来源：中国商报

2018-06-13

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/77540>

展会报道

2018第26届上海国际连锁加盟展览会

2018第26届上海连锁加盟展览会（简称：上海连锁加盟展）深耕行业19年，在很多的连锁加盟展览会中一向以威望性、规范性著称，影响力颇大，历届参展品牌累计超越4000余个，海内外知名品牌均是其常驻参展品牌，历届观赏观众达百万余人，已成为连锁加盟企业拓宽商场、宣扬品牌、招募加盟商，投资人寻觅加盟项目、学习取道运营经验最重要的平台。

上海连锁加盟展会作为国际专业性的加盟展，一直坚持品牌化、市场化运作，围绕中国经济最发达的长三角区域的连锁加盟为先导辐射全国，不仅是国内品牌开拓华东市场的首选平台，也成为众多国际品牌进入中国市场的最佳渠道。上海连锁加盟展览会不仅成为广大投资者寻找加盟项目、决定投资方向的首选，更是各连锁企业扩大品牌影响力、开拓长三角及华东市场最直接zui高效的招商平台，成为华东地区连锁加盟的风向标，中国连锁加盟行业的顶级盛会之一。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-06-11

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2944>



展会报道

2018中国（贵阳）国际肉类工业展览会

中国不仅是世界上肉类生产的大国,更是肉类食品的消费大国,据中国农业部预测,2020年我国肉食需求总量将达到1亿吨,其中大约有1000万吨的进口肉类需求缺口。随着人民生活水平的不断提高,人们对肉类食品的消费也提出了更高的要求,未来中国肉类消费的增长潜力在广大的农村地区。

西南地区是我国肉类消费最多的区域,但由于交通条件及产业竞争条件所限,贵州省肉类人均消费为30公斤,约为全国平均水平的1/2;尤其是牛、羊肉人均消费仅为2公斤,只达到全国平均水平的1/4,近年全省牛、羊肉消费量年均递增率达16%。贵州省肉类市场需求巨大,贵州省内猪、牛、羊出栏供给量仍有很大缺口,为肉类工业带来了广阔的市场空间。

为推动我国肉类行业持续健康发展,引领倡导肉类科学消费,加强和完善肉类食品产业链建设,提升供给保障力、市场竞争力和可持续发展能力。特于2018年7月12-14日在贵阳国际会议展览中心举办“2018中国（贵阳）国际肉类工业展览会”,为肉类及相关食品企业搭建最佳的交流平台!

来源: 食品伙伴网会展中心

2018-06-11

原文: <http://www.foodmate.net/exhibit/show-2914>



培训信息

ISO 22000:2005食品安全管理体系标准内审员培训-上海

起止日期	2018-07-25 至 2018-07-27
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	详细地点等二次通知
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	•食品安全管理体系的介绍 •食品安全危害识别和控制措施 •SO 22000：2005标准的诠释 •危害分析的预备步骤及危害分析 •操作性前提方案和HACCP方案的建立 •策划、准备及执行审核 •不符合项的判定，审核结果及审核报告的跟进
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010（微信同号） 邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q：2848935414

来源：食品伙伴网

2018-06-12

原文：<http://train.foodmate.net/show-4283.html>

技术前沿

维生素D有助降低患肝癌等风险

据美国一家专业医学媒体报道，由日本滋贺医科大学等机构组成的国际研究团队以日本成年人为对象开展的一项大型调查发现，人体维持较高的维生素 D 水平，可能有助于降低罹患包括肝癌在内多种癌症的风险。

研究团队分析了日本一项大型公共卫生调查的数据，涉及3.37万名年龄在 40~69 岁之间的男女参与者。在调查之初，这些人提供了病史、饮食习惯、生活方式等个人信息，并提供血液样本用于测量体内维生素 D 的含量。

在为期16年的跟踪调查期间，调查群体中总共新发现 3301 例癌症病例。分析结果显示，在考虑了年龄、体重、体力活动量、吸烟、饮酒和饮食等已知的癌症风险因素之后，调查对象体内的维生素 D 含量较高，其总体患癌的相对风险下降约 20%，在患肝癌的相对风险方面，这种关系体现得尤其明显（下降 30%~50%），男性的这一效应更为突出。不过，在肺癌和前列腺癌方面，并未发现维生素 D 与降低患癌风险存在任何关联。

来源：北京青年报

2018-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471455>

英媒：研究称孤独症可能与食物过敏有关

据英国《每日邮报》网站6月8日报道，对近20万名儿童进行的研究发现，那些被列入孤独症谱系的儿童患有某种食物耐受不良症的可能性是其他儿童的两倍半。这一发现支持了数量日益增加的表明免疫系统机能失调将提高出现孤独症谱系障碍（ASD）风险的证据。

美国艾奥瓦大学的这项研究是少数把目光投向食物过敏——而非皮肤和呼吸道反应——以佐证孤独症与过敏之间存在联系的研究之一。根据自己的新研究结果，论文第一作者、艾奥瓦大学流行病学家鲍伟（音）说：“有可能是免疫混乱在生命的初期就存在进程，这些过程之后影响大脑发育和社交功能，导致了ASD的形成。”

他们发现，在自称被确诊患ASD的儿童中有11.25%的人存在某种食物过敏，这一比例大大高于未列入孤独症谱系的儿童中食物过敏者4.25%的比例。这是纯粹根据调查结果得出的观测性结论，因此鲍伟的研究团队无法确定食物耐受不良是否为孤独症的原因。

来源：参考消息网

2018-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471479>

技术前沿

小麦基因组测序 为第三代育种绘制“高清地图”

不久前，中国科学院遗传与发育生物学研究所发表于国际著名期刊《自然》的论文称，该所研究团队已完成小麦A基因组测序和染色体精细图谱绘制。这是继2013年，该团队成功绘制出小麦A基因组祖先种乌拉尔图小麦基因组草图并发表于《自然》之后，在此领域的又一项重大成果。

中国科学院遗传与发育生物学研究所研究员凌宏清告诉科技日报记者：“世界三大粮食作物中，水稻和玉米基因组测序已相继完成，极大推动了这两大作物的基础和分子育种研究。但是，因小麦基因组的特殊性和复杂性，基因组测序研究进展缓慢，制约了小麦功能基因组学与品种改良研究。”

时下最“时尚”的小麦育种技术

随着全球作物育种技术的不断发展，育种家们已将“一条腿”跨入了第三代育种时代。

根据作物性状进行育种，如传统杂交育种，为第一代。采用这种方法，无需对作物的性状形成机理“知其所以然”，对性状进行直接选择。不过，困于作物性状受环境的影响，此种选择方法是对基因的一种间接选择，效果低，有时无法“幸运”地选择到可控制优良性状的基因。

庞大基因组测序最大难关

小麦是世界上三大粮食作物之一，也是世界上栽培范围最广的作物，年产量超6.2亿吨，是世界上35%以上人口的口粮。它的持续增产和稳产，关系世界粮食安全。

“近十年来，我国与其他主要小麦生产国都出现了小麦单产增长变缓的情况，加之全球气候变化，小麦生产面临严重挑战。亟须在品种改良和育种上加大研究，满足实际生产需要。”中国科学院遗传与发育生物学研究所研究员张爱民说。最能满足这一“亟须”要求的，无疑是基因组育种技术。不过，要想利用它，最难过的是基因组测序关。

全球攻关，测序初告完成

小麦基因组测序能全面阐明小麦的生长、发育、抗病、抗逆和高产的分子机制及相关规律，可极大推动其遗传育种研究，带来育种新变革。目前，在全球生物学家“集体”攻关下，小麦基因组测序已初步完成。

来源：科技日报

2018-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471461>

技术前沿

茶是骨质疏松药克星

浓茶中含有较大量的咖啡因，会抑制钙和阿仑膦酸钠的吸收，从而降低这些药物的使用效果，因此应避免用茶水送服这些药物。特别是阿仑膦酸钠，其说明书的服用方法上就有明确要求：必须是在每天第一次进食、喝饮料或应用其他药物之前的至少半小时，用白温水送服。这是因为，饮料（包括矿泉水）、食物和某些药物都有可能降低阿仑膦酸钠的吸收。同时注意，为尽快将阿仑膦酸钠送至胃部，降低对食道的刺激，服药后至少30分钟之内应避免躺卧，以减少发生食道不良反应的危险。

来源：生命时报

2018-06-12

原文：<http://shipin.people.com.cn/2018/30052446>



花青素有益肺部健康

美国“健康日”网站报道称，美国约翰·霍普金斯大学公共卫生学院的人类营养学家发现，在饮食中多添加葡萄和浆果有益肺部健康。

研究人员从挪威和英国选取463名成年人，进行了为期10年的追踪调查。研究开始时，参试者完成了一次全面的膳食营养调查，十年期间，他们多次接受肺功能测试。分析结果显示，参试者日常饮食中的花青素摄入量与肺部健康之间成正比关系。那些爱吃富含花青素的深色水果和蔬菜者，肺功能随年龄增长的下降速度比花青素摄入量少的人慢，即使考虑了吸烟等其他因素，这种差距也显而易见。

研究人员表示，摄入大量含有花青素食物的中老年人呼吸更加顺畅，可以将肺功能保持在最佳水平，因为花青素通过其抗氧化和抗炎功能起到了保护肺部的作用。值得注意的是，这些深色的水果和蔬菜对从不吸烟和已经戒烟的人最有帮助。

来源：生命时报

2018-06-12

原文：<http://shipin.people.com.cn/2018/30052311>

技术前沿

研究：吃“酸”增加冒险行为

想变得敢于冒险吗？那就喝杯柠檬水吧！据外媒报道，英国萨塞克斯大学一项新研究指出，酸味可能会增加一个人的冒险行为。

研究人员认为，患有焦虑症或抑郁症的人或许可从含酸饮食中受益，增加冒险行为以鼓起勇气和陌生人交谈。但如果以强调安全为守则的职业，如机师，日常饮食中就要试着减少酸性食物的取。

该研究强调，酸味并不会导致人们养成鲁莽的冒险习惯，但确实具有调整冒险行为的独特性质，研究人员尚不清楚大脑内发生了什么导致两者产生关联，但或许能成为鼓励人们创造机会的新管道。

报道指出，冒险可能产生负面效果，也可以形成正面效果，对一些人来说，冒险是他们人生信条，没有冒险的生命索然无味。想要有一番新气象、新作为，大胆冒险之心也是不可或缺的条件。由英国萨塞克斯大学 Sussex Computer Human Interaction (SCHI) 实验室研究人员 Chi Thanh Vi 领导的一项新实验研究表明，无论你这个

人本身爱不爱冒险、思维方式有多不同，酸味都会促进个人冒险行为。

研究中，共有 168 名来自英国与越南的参与者，随机饮用苦味、咸味、酸味、甜味、鲜味（umami）及中性矿泉水溶液。接着所有人参与类风险气球实验一种冒险行为的测量：你手中气球充气越多，赢的钱就越多，但如果气球爆裂你将失去一切，你可以随时中止气球充气并兑换现金，也可以为了更多的奖金而继续撑着。

研究结果发现，饮用酸性柠檬水的参与者以比其他人都还要高的频率为气球打气：比饮用蔗糖水（甜味）的参与者高 39%、比饮用咖啡（苦味）的参与者高 20.5%、比饮用盐水的参与者高 16.03%、比饮用含味精（鲜味）水的参与者高 40.29%，不管个体是属于直觉性格还是分析性格，酸味都会促进冒险行为。

来源：中国新闻网

2018-06-13

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471668>



权威发布

国家市场监督管理总局:要求网络交易平台经营者强化"第一责任人"意识

6月8日,国家市场监督管理总局召开“6·18”网络集中促销活动行政指导座谈会,要求网络交易平台(网站)经营者强化“第一责任人”意识,在平台治理、信息披露、公平竞争、消费者权益保护、广告合规、知识产权保护、食品安全等方面履行网络经营主体责任。

此次召开“6·18”网络集中促销活动行政指导座谈会,旨在了解网络交易平台(网站)开展网络集中促销活动和风险防范等方面的具体情况,交流平台管理的经验和做法,并结合近几年网络集中促销活动中存在的问题重申监管要求,通过行政指导方式强化网络交易平台(网站)责任意识。

要求网络交易平台(网站)经营者切实做到以下几点:

自觉遵守《网络交易管理办法》《网络商品和服务集中促销活动管理暂行规定》等相关规定;自觉落实促销信息事先公示、平台进入把关、促销信息记录和保存义务;禁止通过协议等方式限制、排斥促销经营者参加其他平台组织的促销活动。

监督促销经营者自觉履行促销活动义务,遵守《网络购买商品七日无理由退货暂行办法》等相关规定,不得利用格式条款侵害消费者合法权益,不得因促销降低商品质量,借机以次充好,以假充真;自觉遵守促销信息规范和促销广告规范,不得对商品和服务作引人误解的虚假宣传和表示,不得发布虚假广告,不得先涨价再打折,不得虚报特价揽客,实施有价无货的欺诈行为;禁止采用虚构交易、成交量或者虚假用户评价等虚抬商誉的方式进行促销。

采取必要的技术手段保障平台正常运行,自觉加强售后服务队伍管理,及时处理消费者投诉和商标权利人投诉,制定促销活动物流配送应急预案,多向消费者提供质量优、价格实、服务好的商品和服务;禁止违背合法、正当、必要的原则,收集、使用、泄露、出售消费者和经营者个人信息。

来源: 国家市场监督管理总局 2018-06-11

原文: <http://www.chinacaixin.com/news=61127>

权威发布

市场监管总局办公厅关于 加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知

近年来，现制现售奶茶、果蔬汁等饮品店发展迅速，“网红奶茶”“网红果汁”等饮品吸引广大消费者购买饮用。但检查发现，部分饮品店使用过期原料、卫生条件差、虚假宣传等问题较为突出，存在食品安全隐患。为加强现制现售奶茶、果蔬汁监督管理，保证食品安全，现就有关要求通知如下：

一、严格落实经营者主体责任

各地要督促饮品店严格按照《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》要求，规范饮品制售行为。从业人员要取得健康证明，穿戴清洁的工作衣、帽等，保持个人卫生和手部清洁。采购的鲜奶、奶粉、植脂末、茶粉、茶包、水果、蔬菜、果酱、糖浆、食品添加剂、一次性杯具和吸管等原辅料要符合国家食品安全标准。贮存、运输和盛放原料的容器应安全、无害，使用前应洗净、消毒，保持清洁。购进使用的洗涤剂、消毒剂应对人体安全、无害。制作食用冰、奶茶、果蔬汁的水，应为符合国家标准规定的生活饮用水。

来源：国家市场监督管理总局 2018-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471552>

市农委扎实推进农产品质量安全监管

围绕乡村振兴战略，扎实开展质量兴农、绿色兴农、品牌强农，重点抓好三项工作：

一、抓重点，全力抓好农产品质量安全工作

1.建立健全执法体系。严格落实《食品安全法》、《农产品质量安全法》和辽宁省《农产品质量安全管理条例》等法律法规，坚持“产出来”和“管出来”两手抓，制定农产品质量监测计划，大力推进农产品质量安全监管、检测、执法、认证体系建设，确保有机构、有人员、有经费，确保不发生重大农产品质量安全事件。

2.全面提升监管能力。针对农业生产主体多、链条长特点，以桓仁县申报我省第二批农产品质量安全示范县创建为契机，加强业务培训，提升监管人员能力，明确职责分工，把监管重心下沉，关口前移。

3.突出重点、难点。把节假日的监管作为重中之重。开展重点区域、重点品种、重要时间节点监管工作。

来源：本溪日报 2018-06-12

原文：<http://www.tech-food.com/news/139>

权威发布

国务院发布推进奶业振兴 保障乳品质量安全意见

奶业是健康中国、强壮民族不可或缺的产业，是食品安全的代表性产业，是农业现代化的标志性产业和一二三产业协调发展的战略性新兴产业。近年来，我国奶业规模化、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，为保障乳品供给、促进奶农增收作出了积极贡献，但也存在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。为推进奶业振兴，保障乳品质量安全，提振广大群众对国产乳制品信心，进一步提升奶业竞争力，经国务院同意，现提出以下意见。

（一）指导思想。全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中全会精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真落实党中央、国务院决策部署，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，坚定不移贯彻新发展理念，按照高质量发展的要求，以实施乡村振兴战略为引领，以优质安全、绿色发展为目标，以推进供给侧结构性改革为主线，以降成本、优结构、提质量、创品牌、增活力为着力点。

强化标准规范、科技创新、政策扶持、执法监督和消费培育，加快构建现代奶业产业体系、生产体系、经营体系和质量安全体系，不断提高奶业发展质量效益和竞争力，大力推进奶业现代化，做大做强民族奶业，为决胜全面建成小康社会提供有力支撑。

（二）基本原则。

创新驱动，绿色发展。强化科技创新，推动管理制度改革，推进节本增效，提高奶业综合生产能力。因地制宜，合理布局，种养结合，草畜配套，促进养殖废弃物资源化利用，推动奶业生产与生态协同发展。

利益联结，共享共赢。坚持产业一体化发展方向，延伸产业链，建立奶农和乳品企业之间稳定的利益联结机制，推进形成风险共担、利益共享的产业格局，增强奶农抵御市场风险的能力，实现一二三产业协调发展。

问题导向，重点攻关。针对当前奶业发展不平衡不充分的问题，以关键环节和重点难点为突破口，着力提高奶业供给体系的质量和效率。

来源：我要测网

2018-06-12

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464961>

预警通报

韩国召回美国产检出禁用物质的健康功能食品

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DeoVenia进口、销售的健康功能食品能量王（Eneray King）（维生素C，烟酸补充食品）检出他打拉菲勃起功能障碍治疗剂，韩国食品药品安全处（MFDS）命里其停止销售并召回相关所有产品。

该产品中检出他打拉菲78mg/kg，在韩国此产品不得检出他打拉菲。

来源：食品伙伴网

2018-05-02

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/466756.html>



美国召回受沙门氏菌污染的瓜果

美国食品药品监督管理局消息，近日美国FDA发布召回公告称，Caito Foods公司宣布召回多种瓜果，因为这些产品受沙门氏菌污染。

沙门氏菌会导致婴幼儿、体弱者、老年人及免疫系统受损人群出现严重症状甚至死亡。健康人群感染沙门氏菌也会出现发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等症状，严重时甚至还会出现动脉感染、心内膜炎、关节炎。

问题瓜果包括哈密瓜、西瓜、果盘等，规格有16盎司、10盎司、5盎司、20盎司不一，日期信息：2018年4月27日至2018年6月16日，已被销往沃尔玛、克罗格（Kroger）、好市多（Costco）、高登食品（Gordon Food Service）等多家客户。

目前有58起病例与本次瓜果受污染相关联。Caito Foods公司已停止问题瓜果的生产和销售，正配合FDA对本次事件展开调查。

美国FDA建议购买以上瓜果的零售商和消费者将产品退回或者丢弃。。

来源：食品伙伴网

2018-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471550>

预警通报

我国出口竹制餐具甲醛超标 已被销往多个国家

据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，日前德国通报我国出口一款竹制餐具不合格。不合格原因为，甲醛迁移量超标。

具体通报内容如下：

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
2018/6/7	德国	竹制餐具	2018.158	甲醛迁移量 超标	销至其他成 员国，召回	预警通报

食品伙伴网提醒出口企业，严格控制食品接触材料中的甲醛、初级芳香胺等有害物的迁移量，按照出口国有关标准进行生产加工，规避出口风险。

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471502>

2018-06-12

吉林两期抽检通报4批次不合格食品 酸菜检出二氧化硫残留量超标

在本次国家食品安全监督抽检信息中，吉林省食品药品监督管理局抽检食用油、油脂及其制品、调味品、蔬菜制品、糕点（粽子）等4类106批次样品，不合格样品3批次。

其中，德惠市胜利街吉地良田生鲜食品超市销售的标称吉林省鑫源调味品加工厂生产的笑源酸菜（盐水渍菜）和农安县农安镇物尔美食品超市宝塔店销售的标称洮南向阳蔬菜专业合作社生产的白菜酸菜检出二氧化硫残留量超标，检出值分别为0.64g/kg、0.21g/kg。

二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠等是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《GB 2760-2014 食品添加剂使用标准》中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量应不超过0.1g/kg。

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/471505>

2018-06-12

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第22周）

据欧盟官方网站消息，在2018年第22周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有6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
2018-5-28	荷兰	有机小球藻 (粉状或片状)	2018.1469	未声明亚硫酸盐 过敏原	未分销，退回发货者	预警通报
2018-5-28	德国	有机豆饼	2018.1472	检出沙门氏菌	销至其他成员国，通 知接收方	信息通报
2018-5-29	葡萄牙	带壳花生	2018.1481	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售， 再次派送	拒绝入境 通报
2018-5-30	西班牙	冰冻鳕鱼	2018.1491	温控不良	产品未在市场销售， 未许可进口	拒绝入境 通报
2018-5-30	西班牙	糖果	2018.1497	日落黄色素超标	产品未在市场销售， 销毁	拒绝入境 通报
2018-6-1	意大利	大米制品	2018.1522	检出转基因成分	产品未在市场销售， 海关封存	拒绝入境 通报

来源：食品伙伴网

2018-06-05

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470835.html>