

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年6月

第二十三期

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

DNTS实验室开放日 为莘莘学子解锁食品检测分析室..... 5

法规标准

辣条不是零食是主食，安全标准将提高..... 6

韩国发布《农水产品质量管理法》部分修订案..... 7

韩国发布《食品卫生法实施令》部分修改草案..... 7

加拿大修订啤酒成分标准..... 8

欧盟修订有机生产及有机产品标签法规..... 8

行业资讯

网售私房粽游走法律边缘..... 9

食品药品安全普法走进四方台..... 9

深化农业供给侧结构性改革：夏粮生产绿色优质亮点..... 10

“山寨店”背后是顽固的“山寨思维” 11

中国乳业改革开放40年：消费量增长近40倍，质量与国际同等..... 11

目录 Contents

展会报道

- 2018第十三届上海国际渔业博览会..... 12
- 2018中国（上海）调味酱料产品及包装技术展览会..... 13

培训信息

- 国内外食品接触材料卫生标准培训-上海..... 14

技术前沿

- 长期吃柠檬防骨质疏松..... 15
- 每周三把坚果降低房颤风险..... 15
- 全球小麦病虫害遥感监测报告发布..... 16
- 新型种衣剂防治玉米根腐病效果好..... 17
- 美科学家成功分离出未知抗稻瘟病基因..... 17
- 以蔬果废料给蔬果保鲜的喷雾，要解决全球食物浪费问题..... 18

目录 Contents

权威发布

工业和信息化部办公厅关于印发2018年消费品工业“三品”专项行动重点工作安排的通知	19
市场监管总局、认监委发布改革调整强制性产品认证目录及实施方式公告....	20
上海市酒专局运用区块链技术加强酒类监管.....	20
工信部：鼓励婴幼儿配方乳企质量安全追溯体系建设.....	21

预警通报

英国召回未标注坚果过敏原的一款零食.....	22
加拿大通报韩国一家企业水产品含违规添加剂.....	22
芬兰通报我国出口有机大豆饲料检出沙门氏菌.....	23
澳大利亚召回受沙门氏菌污染的芽菜.....	23
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第23周）	24

公司新闻

DNTS实验室开放日

为莘莘学子解锁食品检测分析室

6月22日，德诺检测接受华东理工大学委托，开放实验室，让食品专业近130名大一学生进入检测机构的认知参观。

德诺检测的实验室负责人白瑞等分别带领学生们参观了理化实验室、微生物实验室等，运行的各色分析仪器、忙碌的实验操作人员等让他们直观感受了检测科技的严谨，感慨食品安全保障的不易。

德诺检测多年来聚焦以满足客户需求为核心的服务宗旨，除举办“实验室开放日”相关活动外，还有走进街道科普活动。通过让社会民众、学生等“走近实验室”，观摩食品检测过程和检测的真实环境，增强社会各界对我国食品安全的信心。虽然这些走出去请进来的科普工作占用了大量人力物力，但DNTS仍将一如既往为食品安全的公众普及尽一份绵薄之力，为建设市民满意的食品安全城市贡献一份力量。

DNTS实验室开放日将针对在校学生、社会团队等开放，如需联系活动事宜，请致电：021-3632 2102-852（罗女士）



法规标准

辣条不是零食是主食，安全标准将提高

方便食品家族有方便面、方便米饭，可能要多一位新成员——“网红食品”辣条。近日，国家卫生健康委员会在其官网发布《食品安全国家标准调味面制品（征求意见稿）》，就调味面制品（也就是消费者熟悉的辣条）的生产标准面向社会征求意见。而原国家食药监总局已将调味面制品列为方便食品类。这就意味着，我们此前当作休闲零食食用的辣条，将成为主食的一类。

就全国范围而言，辣条的生产标准近年来一直有南派和北派之争，前者以湖南企业为主，后者以河南企业为主。此次征求意见到7月10日截止。记者在采访中了解到，这一标准的最终确定，将涉及湖南众多辣条生产企业的利益，在行业中引发较大冲击。但从行业的整体发展来看，以一个标准统一生产，意味着企业将有更大的市场空间。对于消费者而言，国标将明确辣条的性质，在添加剂使用、产品保质期等方面要求更高，食品安全更有保障。

食品添加剂使用将严格受限

说到辣条，我们消费者很少将它当饭吃，主要是作为一种休闲零食来消费。许多营养学家甚至不建议将辣条作为孩子的零食，原因是其使用的食品添加剂比较多。

翻天薯条味和卫龙大面筋是记者在超市看到的两款辣条。除了小麦粉、饮用水、植物油、食用盐、白砂糖、香辛料之外，前者还添加了22种原料，后者也添加了17种。像这两款商品，每100克食物中，前者的钠含量达到2759毫克，后者达到2740毫克。

“像辣条这样的食品，盐含量偏高，食用时如果不注意量，是不利于身体健康的。”湖南省心血管疾病专家赵水平教授说。原国家食药监总局也曾多次发布消费提示，建议不要过量食用辣条，特别是儿童、老人及肠胃不适者，应根据自身身体状况适量食用。

征求意见稿明确，调味面制品中食品添加剂的使用应符合GB 2760中方便米面制品的规定，即甜味剂可适量使用甜蜜素、蔗糖素、纽甜、乳糖醇等，但不包括安赛蜜、糖精钠。着色剂可适量使用辣椒红、胭脂虫红、柑橘黄等。例如，甜蜜素的最大使用量为1.6克/千克。

征求意见稿明确，调味面制品是以小麦粉和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。

来源：长沙晚报

2018-06-15

原文：<http://hy.rednet.cn/news/jiankang/10862>

法规标准

韩国发布《农水产品质量管理法》 部分修订案

6月12日，韩国政府发布《农水产品质量管理法》部分修订案，制定了水产品及其生产环境残留的有害物质的风险评估及实况调查的法律依据，并将于6个月后实施。

水产品生产后在销售、消费时易腐败、变质，所以需要进行彻底、科学的卫生管理。但现行法律中水产品或其生产设施等中残留的新、变种的有害物质相关风险评估和实况调查的法律依据不完善。

法律修改后，韩国食品药品安全处长制定了水产品及其生产环境残留的有害物质的风险评估及实况调查的法律依据，并规定了农水产品安全性检验机构指定的有效期以及重新指定的有效期。

安全性检验机构的指定有效期是自指定日起3年有效，1年内只能延长1次有效期。在指定有效期届满后仍要继续该业务者需在有效期届满前重新被指定。

来源：食品伙伴网

2018-06-15

原文：<http://news.foodmate.net/20186/471954>

韩国发布《食品卫生法实施令》 部分修改草案

6月15日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了第2018-242号公告，拟修改《食品卫生法实施令》的部分内容，其主要内容如下：

1.制定食品卫生监督人员的教育和培训的强制性规定，以加强其专业知识。

2.修改酒类生产商的食品生产加工业营业登记程序。

来源：食品伙伴网

2018-06-19

原文：<http://news.foodmate.net/20186/472168>



法规标准

加拿大修订啤酒成分标准

2018年6月11日加拿大食品检验局（CFIA）就食品和药物法规下的啤酒成分标准提出了修改意见，发起了为期90天的公众咨询，评议期自2018年6月16日至2018年9月14日。主要修订内容包括消除淡啤酒、烈性黑啤酒、黑啤酒和麦芽酒标准的重复，使酿造者更清楚哪些成分可以被使用，并允许工厂在产品开发方面更具创新性，同时保持啤酒的完整性。还包括标签的修订，要求酿酒商识别食物过敏原面筋或添加的亚硫酸盐。

来源：我要测网

2018-06-20

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465076>



欧盟修订有机生产及有机产品标签法规

欧盟官方公报2018年6月14日讯，2018年5月30日，欧盟委员会发布(EU) 2018/848，修订有机生产及有机产品标签法规，本法规规定了有机生产的一般原则、相关条例、有机认证、标签标识及广告宣传等，适用于欧盟进出口农畜产品的生产、加工、标签、销售等，涉及产品包括未加工农产品、用作食品的加工农产品及饲料。本法规主要内容包括：有机生产一般原则；适用于农业活动和水产养殖的具体原则；适用于有机食品加工的具体原则；禁止使用转基因生物；加工食品生产原则；葡萄酒生产原则；用作食品或饲料的酵母生产原则；产品收集、包装、运输和贮存；强制规定；欧盟有机生产标志；有机产品出口相关规定；有机和有机转产品进口；主管当局、控制当局和控制机构信息；贬损、授权和报告等。

来源：我要测网

2018-06-20

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465077>

行业资讯

网售私房粽游走法律边缘

随着端午节的到来，各种品牌的礼盒粽子、抽真空粽子和速冻粽子成为时令主打商品，迎来销售高峰。在人人关注健康的时代，“健康”“养生”是最容易获得认同的“牌”。今年端午节，一些电商平台和微店就出现了号称有“养生”功效的粽子。

此外，粽子还全面进军微信朋友圈，除一部分微商代理礼盒粽外，许多人还把自制的粽子拿到朋友圈叫卖，销量不错。不过记者发现，通过微信卖粽子和卖其他食品一样，大多没有食品流通许可证。

记者在某电商平台搜索“养生粽子”，随机挑选了几款产品，与卖家交流粽子的养生功效。有卖家称，“我们的粽子，是用艾叶汁煮熟的，艾叶可以养胃。平常的粽子都是用灰水（商家称‘灰水是碱水，植物烧灰，柴灰虑水里面含有碱，因颜色而得名’）煮熟，口感不一样。艾叶汁煮熟的粽子，吃起来有艾叶的清香”，并推销道，“粽子都是手工做的，不含有防腐剂，冷冻保存3个月”。

来源：法制日报

2018-06-19

原文：<https://www.tech-food.com/news/n1394572>

食品药品安全普法走进四方台

端午节前夕，市食品药品监督管理局四方台执法队为进一步加强食品药品安全工作，积极开展食品药品安全双月整治行动，对集体聚餐、食用植物油和白酒生产等重点环节和品种进行隐患排查，开展专项整治行动，并通过多种形式加大宣传力度，在四方台区食安办和市食药监局四方台分局共同联动下，分别在四方台各个社区设立了食品安全网格化公示板，设置协管员、宣传员、监督员已发挥各自的作用。

6月14日，执法人员在四方台区商贸市场集中地区开展食品药品安全普法知识宣传活动，在各大商超显著位置设置宣传图版、免费发放宣传资料及宣传品等，共发放食品安全知识书500多册，发放了宣传兜200个，宣传笔500支，并现场对市民进行了食品药品安全法律法规知识讲解，提高市民守法意识，规范了四方台食品药品市场秩序，确保节日市场食品药品安全。

来源：东北网

2018-06-19

原文：<https://www.tech-food.com/news/n1394587>

行业资讯

深化农业供给侧结构性改革： 夏粮生产绿色优质亮点多

“我选种了市场喜欢的优质强筋小麦，今年收成好，收购价格也理想。新麦开秤价格在1.15元左右，种粮很划算。”河北省霸州市东杨庄乡下坊村忙着收麦子的村民杜竹勤很开心。

农业农村部农情调度数据显示，根据各地实打实收进展，目前小麦收割面积近九成，夏粮丰收已成定局。当前，农业生产受到农产品价格“天花板”压顶和生产成本“地板”抬升的双重制约，遇到农产品供求结构失衡、生产成本过高、资源错配及透支利用、天气条件不利等问题，夏粮生产迎来又一个丰收年景，来之不易。

政策支持粮农给力

今年中央一号文件强调，夯实农业生产能力基础。深入实施藏粮于地、藏粮于技战略，严守耕地红线，确保国家粮食安全，把中国人的饭碗牢牢端在自己手中。全面落实永久基本农田特殊保护制度，加快划定和建设粮食生产功能区、重要农产品生产保护区，完善支持政策。大规模推进农村土地整治和高标准农田建设，稳步提升耕地质量，强化监督考核和地方政府责任。

国家发改委等五部门去年底下达2018年小麦的临储价格，给亿万粮农吃了“定心丸”。小麦市场价格保持稳定，农民种麦收入预期稳定。中央财政去冬提前下达农机购置补贴资金和深松作业补助资金。《2018—2020年农机购置补贴实施指导意见》2月发布，明确补贴范围内机具全面实行敞开补贴。

亿万农民在粮食生产中克服重重困难，付出了艰辛努力。山西省运城市盐湖区东郭镇下段村村民葛全有喜悦中有些许遗憾：“今年每亩小麦能产350公斤，3亩一共1000多公斤。产量不如往年多，但只要能丰收，我们就高兴。”运城市农委技术站相关负责人介绍，今年运城市小麦种植面积达410万亩，总产比去年减产3%左右。产量降低主要有两个原因：一是去年秋播时，遭遇秋季雨涝，小麦播期普遍推迟，苗情基础没有打好。二是今年4月初又遭遇倒春寒，全市10%小麦种植区受灾。开春以后，整个气候条件对小麦生长比较有利，稍微弥补了前期欠账。

来源：人民日报

2018-06-19

原文：<https://www.tech-food.com//n1394579>

行业资讯

“山寨店”背后是顽固的“山寨思维”

如今，有很多品牌店因为其商品或服务品质好、有特色，得到消费者的广泛认可，迅速走红。不过，模仿品牌店的“山寨店”也随之而来，扰乱市场秩序。中国青年报近日一项调查显示，81.7%的受访者遇到过山寨店。那么，如何减少山寨店？63.9%的受访者希望进行针对性立法，56.5%的受访者希望提高对山寨店的处罚力度。

现实生活中，很多人都有与山寨店、山寨产品不期而遇的经历。像“屈臣诗”“康师傅”“百事可牛”“加力宝”等山寨品牌，每每在某个街角、小巷，或者是网店，一下子刺人眼眸，令人哭笑不得。

面对山寨，也有不少人习惯“顺势而为”，因为无可逃避所以不再逃避，即便因此而利益受损，往往也只能“算了算了”而已。国人对山寨店、山寨货的宽容令人惊讶，而这也为山寨滋生提供了丰厚的土壤。只要有一个服务品质好、有特色的创新产品走红，山寨店马上就会随之而来，直至把消费者的胃口彻底倒掉，然后，就如群豺一般，游弋着去找寻下一个目标。

来源：光明日报

2018-06-19

原文：http://www.xinhuanet.com/c_1123001581

中国乳业改革开放40年：

消费量增长近40倍 质量与国际同等

最严的监管、最完善的管理政策体系、最高的抽检合格率、最先进的技术装备，这些都汇聚在中国食品领域中最受人瞩目的行业——乳业中。经历40年曲折发展，我国乳制品现已呈现产品品种丰富，结构逐渐趋向合理的趋势。产品从大中城市逐步蔓延向农村和山区，企业从小规模到大规模转型。在行业不懈努力下，我国乳业体量得到数十倍的增长，研发出多种亮点产品，市场的供应几乎达到饱和。

历经三阶段 乳品消费量增长近40倍

从改革开放至2000年，乳制品保持两位数增长的快速增长阶段，到2000年后市场逐渐趋于饱和的稳定发展阶段，再到2008年“三聚氰胺”事件后，奶牛饲养和原料奶的质量水平、加工企业的技术水平、检验手段得到大幅提升的新发展阶段，中国乳业在经历三个发展阶段后，体量增长突飞猛进。

此外，乳品企业的规模在40年的发展中也取得了长足的进步。据记者了解，1978年，中国收奶量最大的企业一年收奶2万吨，而目前我国最大的乳企收购牛奶可达到400多万吨。

来源：中国经济网

2018-06-21

原文：<https://www.techfood.com/news/n1394862> 11

展会报道

2018第十三届上海国际渔业博览会

作为国内最具国际化的展示平台之一——上海国际渔业博览会（World Seafood Shanghai）开办至今历经12年的发展，立足上海、深耕亚洲、面向全球。依托国内强劲增长的消费市场，借助上海的国际知名度和影响力，以前瞻的眼光洞察行业发展，深度演绎“B2B水产贸易”，完美联结生产加工方、经销分销商以及采购消费终端三大群体，为全球水产行业发展提供专业、高端、实效的交流合作商贸平台。

2017年，展会与第八届上海国际餐饮食材展览会同期举行，汇聚了1,215家中外企业参展。来自美国、韩国、澳大利亚、阿根廷、新西兰、挪威、西班牙、丹麦、加拿大、厄瓜多尔、泰国、缅甸、巴基斯坦、冰岛、爱尔兰、苏格兰、威尔士、斯里兰卡等59个国家及地区的共计51,829人次专业观众到会参观洽谈。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-06-19

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2970>



展会报道

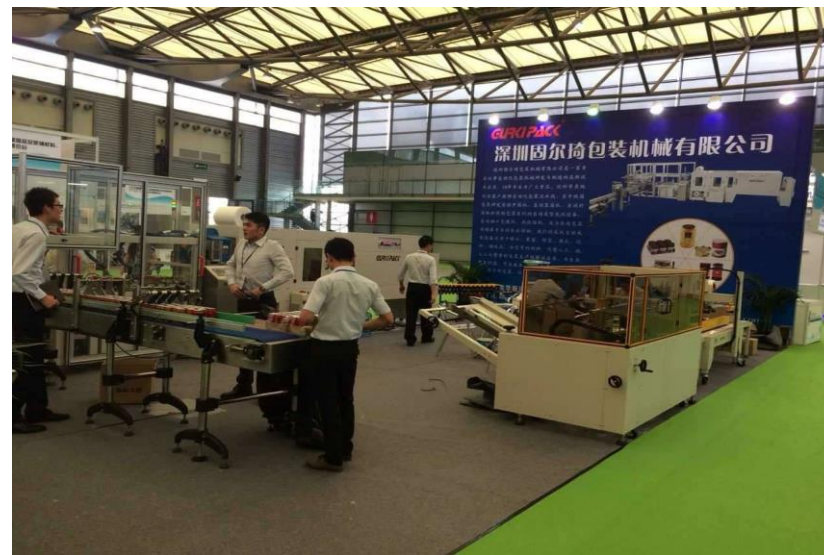
2018中国（上海）调味酱料产品及 包装技术展览会

目前我国城镇居民消费水平已由“温饱型”迈向了“小康型”，饮食结构质量有了显著提高，已不再是仅仅为了温饱的低水平食物消费。改革开放以来，随着城镇居民生活节奏的加快和消费观念的改变，居民对佐餐食品的需求量越来越大，佐餐食品在日常生活中已不仅限于家庭佐餐的使用范围，还成为了酒店、食堂的配菜佳肴及日常休闲食品。我国佐餐消费食品获得了迅猛发展，目前该行业已具备了一定的市场规模。佐餐食品具有餐用和休闲用的特点，但还没有形成有影响力的品牌，当然这也与中国多样化的生活习惯有关系，由于其不是消费者正餐中食用的食品而仿佛被人们遗忘，建立面向并服务于调味酱料行业推广交流平台，有效地整合政府、企业与消费者间各方需求及资源，是我们本次办展的宗旨。

2018上海国际佐餐酱料及包装技术展览会将于2018年9月4-6日在上海新国际博览中心盛大召开。

来源：食品伙伴网会展中心 2018-06-19

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-3035>



培训信息

国内外食品接触材料卫生标准培训-上海

起止日期	2018-07-26 至 2018-07-27
培训分类	质量管理
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	食品企业采购、质量管理、生产管理、实验室检测人员，食品接触材料及其制品的研发、生产、品质管理、销售人员
培训周期	2天
培训费用	2700RMB/学员
开班省市	上海
详细地址	详细等二次通知
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	<p>第一部分</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品接触材料标准分类及概念解释 2. 欧盟食品接触材料模拟体系讲解 3. 欧盟及其成员国食品级材料法规 <ol style="list-style-type: none"> 1) 欧盟EU No.1935/2004 2) 欧盟塑料指令 EC No. 10/2011 3) 欧盟 EU No 284/2011 4) 德国LFGB和法国DGCCRF-2004
联系方式	<p>联系人：李老师</p> <p>联系电话：18153529010（微信同号）</p> <p>邮箱：meeting7@foodmate.net</p> <p>QQ：2848935414</p>

来源：食品伙伴网

2018-06-21

原文：<http://train.foodmate.net/show-4282.html>

技术前沿

长期吃柠檬防骨质疏松

最近，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。

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。

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：中国食品安全报

2018-06-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472201>



每周三把坚果降低房颤风险

坚果是具有诸多健康益处的营养食品，瑞典科学家最近就发现，每天食用适量坚果的人出现心律不齐的情况较少，而心律不齐是导致中风的主要原因。

瑞典卡罗琳医学院研究人员在17年中，对6.1万名45岁以上瑞典人的健康数据进行调查分析。在考虑了研究对象的年龄、性别、饮食、生活方式、糖尿病和心脏病家族史等相关因素后，研究人员发现吃坚果与减低房颤和心衰风险相关联。具体而言，每次吃一小把坚果，每月食用1~3次，房颤风险降低3%；每周食用1~2次，房颤风险降低12%；每周食用超过3次，该风险则会降低18%。

研究人员表示，坚果富含健康脂肪、矿物质和抗氧化成分，这些都有益心脏健康，多吃一点可使心跳更规律。不过，美国纽约莱诺克斯希尔医院的心脏病专家蕾切尔·邦德也提醒，别吃加盐的坚果，尤其是那些患有高血压或有心脏家族史的人。

来源：中国食品安全报

2018-06-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472200>

技术前沿

全球小麦病虫害遥感监测报告发布

记者20日从中国科学院空天信息研究院获悉，该院黄文江研究员、董莹莹博士及其研究团队近日完成并发布了中英双语全球小麦病虫害遥感监测报告，这是国际上首个全球小麦病虫害遥感监测报告。

在当前全球气候变化的大背景下，作物病虫害发生范围和流程度有明显的扩大和增强趋势。

遥感相对于传统病虫害田间调查技术手段而言，能够高效、客观地在大尺度上对作物病虫害发生发展状况进行动态监测，对于病虫害及时、高效和科学防控具有重要意义。

据介绍，黄文江研究团队自2012年开始，围绕我国作物病虫害监测、预报和防控体系的构建，开展系列研究工作，通过自主研发的“作物病虫害遥感监测与预测系统”在线发布病虫害专题图和科学报告。

此次监测报告，对2018年4月~5月进入小麦中后期生长阶段的10个主产国——中国、俄罗斯、法国、土耳其、巴基斯坦、美国、德国、伊朗、乌兹别克斯坦和英国的小麦锈病、赤霉病和蚜虫等发生发展状况进行定量监测，提取并分析了其空间分布、危害程度和发生面积。

监测结果表明，小麦病虫害在上述10个国家总体呈轻度发生态势。

根据报告，我国2018年小麦病虫害总体偏轻，条锈病、纹枯病、蚜虫、赤霉病发生面积与往年相比减少19.7%。其中，条锈病发生面积约1561万亩，纹枯病发生面积约9939万亩，蚜虫发生面积约1.1亿亩，赤霉病在安徽、江苏、河南及湖北四省累计发生面积约2105万亩。

来源：中国青年报

2018-06-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472466>



技术前沿

新型种衣剂防治玉米根腐病效果好

玉米根腐病是我国各玉米种植区普遍发生的土壤传播病害，遇到适宜的发病环境条件，发生根腐病严重地块植株死亡率可达80%。近日，在东北地区玉米根腐类病害综合治理技术研究示范现场会上，由吉林省农科院牵头的研发团队展出的新型防治玉米根腐病的种衣剂，对根腐病的防治效果可达88.21%，较以往提高了近40个百分点。

据研发团队首席专家李洪连介绍，引起根腐病的病原菌种类较多，发病特点也不尽相同，但病害严重时都会导致植株死亡。自2015年研发团队在国内率先承担起该项农业部公益性行业（农业）科研专项后，已经筛选出了一批抗病品种和有效药剂。这次展出的新技术，是将新型种衣剂对玉米种子进行包衣，有效杀死种子携带的病菌，在不掉药的情况下，玉米苗不发病或发病率极低，能够提高产量约20%。

李洪连介绍，新型防治玉米根腐病的种衣剂即将可以大面积推广，预计可实现增产约20%。

来源：科技日报

2018-06-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472465>

美科学家成功分离出未知抗稻瘟病基因

美国农业部（USDA）近日发布消息，最新一期《自然》杂志刊发了USDA农业研究服务局（ARS）在阿肯色州斯图加特的国家水稻研究中心的植物病理学家的文章，他们发现并成功分离出一个抗稻瘟病的新基因。这一成果将战胜久攻不下的稻瘟病，每年可在全球范围内减少约66亿美元的巨额损失，意义重大。

《自然》文章称，每年由稻瘟病菌导致的稻瘟病减产的水稻总量相当于600亿人口的年粮食需求量。目前，在美国中南部的稻米种植区，用杀真菌剂缓解稻瘟病感染的成本可达到每英亩20美元。美国USDA经济研究服务局的报告称，根据每种水稻品种的易感性和杀真菌剂施用时的感染程度，即便使用了药剂，真菌仍可能导致显著的产量损失。

这次USDA科学家发现的抗病基因Ptr具有以前在植物中未见的结构。这种结构之前已存在于抗稻瘟病水稻品种中，与另一种抗病基因Pi-ta紧密相连，Pi-ta的基因结构在科学文献中有很好的描述。

来源：科技部

2018-06-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472578>

技术前沿

以蔬果废料给蔬果保鲜的喷雾， 要解决全球食物浪费问题

各类蔬果在超市上架之前，大都经过了长时间的运输和存储——那些从中美洲、非洲和东南亚出产的水果，几乎会在集装箱中度过一两个礼拜——最后进到超市往往没几天就因过熟或腐烂而必须丢掉。以牛油果为例，从上架超市到熟透大概也就一周的时间。这个问题除了造成食物浪费之外，也损及零售业的利润。

加州公司 Apeel Sciences 研发了一种可食用又无色无味的天然保鲜剂，能延长蔬果保质期至平常的两倍。

Apeel 创立于 2012 年，创办人 James Rogers 是圣塔芭芭拉大学的材料科学博士班候选人，他将聚物理学应用在食物浪费上，获得来自硅谷顶尖风投公司 Andreessen Horowitz 和比尔及梅琳达·盖茨基金会的投资，至今累积 4000 万美元融资金额。

这款保鲜剂呈粉末状，由植物废料——蔬果皮或茎——制成，使用方式是把植物粉末混一些水，喷在即将采收的蔬果上，干了之后所形成的隐形无味的保护层可以锁住水分、使蔬果免于氧化，延缓其熟成的时间。

这周二开始，美国中西部的 Costco 和区域连锁的 Harps 超市都开始販售使用 Apeel 保鲜剂的牛油果。它的价格和一般牛油果相同。因为延长保鲜期所减少的蔬果浪费可以弥补 Apeel 的使用成本。

蔬果在运送过程中，至少还能靠冷链维持品质，但到了零售门店后，经常是被直接摆在架子上販售。像 Costco 这种在门店中一次性上架大量生鲜蔬果的超市，可以通过使用保鲜剂减少丢弃过熟水果或腐烂蔬菜的频率。

Apeel 也开发了能应用在其他品类的保鲜剂，包括香蕉、莓果、柑橘、桃子和芦笋等食物。它的目标是通过延长蔬果保鲜期来解决全球食物浪费问题。

根据联合国统计，每年全球食物浪费造成 2.6 亿美元的损失，美国零售食物商在物流中心制造 8 百万吨的浪费，而在这些产品抵达超市之前，它们还会再经历四分之一的消耗，最终导致门店损失 180 亿美元的销售额。

过去的作法多是在食物表面打蜡，如超市中那些光滑得发亮的苹果，但总会引起部分注重健康的消费者的疑虑。也有许多农场索性在蔬果未成熟时提前采收，不过这种方法很影响食物的味道和口感。

来源：好奇心日报

2018-06-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472567>

权威发布

工业和信息化部办公厅关于 印发2018年消费品工业“三品”专项行动 重点工作安排的通知

为进一步落实《国务院办公厅关于开展消费品工业“三品”专项行动营造良好市场环境的若干意见》（国办发〔2016〕40号），现就2018年消费品工业“三品”专项行动重点工作安排如下：

一、不断创新丰富消费品品种

（一）指导中国轻工业联合会编制发布2批《升级和创新消费品指南（轻工）》，组织纺织产品开发中心评选发布2018年纺织十大类创新产品，积极引导消费。培育一批纺织服装创意设计园区（平台），提高创意设计水平。（部消费品工业司，相关行业协会，地方工业和信息化主管部门）

（二）指导地方培育小品种药（短缺药）集中生产基地。新增10个小品种药，稳定生产供应。支持部分地方和行业传承发展一批民族特色工艺品和传统特色食品。引导企业推出一批营养与健康食品、智能节能消费品和冰雪运动产品。（部消费品工业司，相关行业协会，地方工业和信息化主管部门）

（三）支持智慧健康养老产品及服务推广。（部电子信息司，地方工业和信息化主管部门）

二、促进“品质革命”和精品制造

（四）在服装、制鞋、家具等行业推行个性化定制模式，在印染、再生化学纤维、铅蓄电池等行业推行绿色制造模式，在家用电器等行业推行服务型制造模式，总结企业典型案例并在行业内广泛推广。（部消费品工业司、节能与综合利用司、产业政策司按职责分工负责，相关行业协会，地方工业和信息化主管部门）

（五）总结交流消费品工业智能制造的经验做法，加快企业智能化改造步伐。促进家电业智能制造创新战略联盟推广先进制造模式，支持中国服装智能制造技术创新战略联盟组织攻关缝制单元自动化技术。（部消费品工业司、装备工业司按职责分工负责，相关行业协会）

（六）开展婴幼儿推车、儿童汽车安全座椅、纸尿裤等重点产品与国外产品质量及性能实物对比，引导企业参照国际先进质量标准组织生产。

（部消费品工业司，相关行业协会）

（七）支持医药企业开展仿制药质量和疗效一致性评价，全面提升仿制药质量水平。

来源：我要测网

2018-06-19

原文：<http://news.foodmate.net/20186/472179>

权威发布

市场监管总局、认监委发布改革调整 强制性产品认证目录及实施方式公告

为深化强制性产品认证制度改革，强化市场主体责任，进一步降低制度性交易成本，根据《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），现对强制性产品认证目录及实施方式做出如下改革调整：

一、对部分产品不再实施强制性产品认证管理

自本公告发布之日起，对部分产品不再实施强制性产品认证管理，其指定认证机构应注销已出具的强制性产品认证证书。

国家认监委注销相关认证机构和实验室所涉及的强制性产品认证指定业务范围。

二、对部分产品增加自我声明评价方式

自2018年10月1日起，对部分产品增加自我声明评价方式。相关企业可选择由指定认证机构按既有方式进行认证，也可依据《强制性产品认证自我声明实施规则》，采用自我声明方式证明产品能够持续符合强制性产品认证要求，并完成产品符合性信息报送。

来源：我要测网

2018-06-15

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465037>

上海市酒专局运用区块链技术 加强酒类监管

6月7日，上海酒类区块链联盟宣告正式成立。上海市商务委员会、上海市酒类专卖管理局正积极推动将区块链技术应用到全市酒类的追溯管理。“上海市场进口中高端葡萄酒有望应用区块链技术开展追溯管理，消费者只要认准上海酒类区块链联盟标识，就能买到放心酒。”上海酒类专卖管理局局长奚其龙介绍。

进口葡萄酒因信息不公开、不透明，产品类别及质量没有统一标准，普通消费者无法准确鉴别产品的真伪，很容易上当受骗。尽管上海酒类监管部门一直探索酒类管理新模式，积极解决酒类企业经营中的难点、痛点、堵点，但是酒类企业通过扫码获知产品相关信息、进行溯源并开展防伪的目前技术仍可造假。

区块链技术为破解酒类追溯领域的痛点提供了可能。目前区块链技术已经开始试水食品领域。

来源：中国食品安全报

2018-06-21

原文：<https://www.tech-food.com//n1394858>

权威发布

工信部：鼓励婴幼儿配方乳企 质量安全追溯体系建设

中新网6月19日电 据工业和信息化部网站消息，工业和信息化部办公厅近日印发《2018年消费品工业“三品”专项行动重点工作安排》，提出支持医药企业开展仿制药质量和疗效一致性评价，全面提升仿制药质量水平；鼓励婴幼儿配方乳粉企业开展质量安全追溯体系建设。

《工作安排》提出，不断创新丰富消费品品种。

一是指导中国轻工业联合会编制发布2批《升级和创新消费品指南(轻工)》，组织纺织产品开发中心评选发布2018年纺织十大类创新产品，积极引导消费。培育一批纺织服装创意设计园区(平台)，提高创意设计水平。

二是指导地方培育小品种药(短缺药)集中生产基地。新增10个小品种药，稳定生产供应。支持部分地方和行业传承发展一批民族特色工艺品和传统特色食品。引导企业推出一批营养与健康食品、智能节能消费品和冰雪运动产品。

三是支持智慧健康养老产品及服务推广。丰富智慧健康养老产品及服务供给，制定智慧健康养老产品及服务推广目录，推动优秀智慧健康养老产品及服务推广应用。

《工作安排》要求，促进“品质革命”和精品制造。一是在服装、制鞋、家具等行业推行个性化定制模式，在印染、再生化学纤维、铅蓄电池等行业推行绿色制造模式，在家用电器等行业推行服务型制造模式，总结企业典型案例并在行业内广泛推广。

二是总结交流消费品工业智能制造的经验做法，加快企业智能化改造步伐。促进家电业智能制造创新战略联盟推广先进制造模式，支持中国服装智能制造技术创新战略联盟组织攻关缝制单元自动化技术。

三是开展婴幼儿推车、儿童汽车安全座椅、纸尿裤等重点产品与国外产品质量及性能实物对比，引导企业参照国际先进质量标准组织生产。

四是支持医药企业开展仿制药质量和疗效一致性评价，全面提升仿制药质量水平。指导食品生产企业加强质量安全检测能力建设。鼓励婴幼儿配方乳粉企业开展质量安全追溯体系建设。

五是组织制定一批绿色设计产品标准，评价发布一批绿色设计产品目录。与主要电商平台开展绿色设计产品公益性推广，促进绿色消费。

来源：中新网

2018-06-19

原文：<https://www.tech-food.com/news606>

预警通报

英国召回未标注坚果过敏原的一款零食

据英国食品标准局消息，近日，英国食品标准局发布产品召回公告称，英国Sainsbury's超市宣布召回一款零食，因为该产品含有坚果成分，但标签未作说明。

这款产品的名称为“水果蜂蜜什锦籽”（Fruit and Honey Seed Mix），有效期至2018年9月。Sainsbury's公司其他产品不受影响。

该公司在零售点发布了召回公告，告知消费者召回事项。

英国食品标准局称，产品中含有坚果成分，标签中却未声明，会对过敏人群构成健康风险，建议消费者将产品退回，或者和Sainsbury's超市取得联系。

来源：食品伙伴网 2018-06-21

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472547>



加拿大通报韩国一家企业水产品含违规添加剂

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，近日加拿大食品检验局更新强制检查清单列表，通报韩国一家企业的水产品不合格。不合格原因为，含违规添加剂。

据了解，本次被通报的企业为韩国DonGSIK CO LTD（BRN 410-81-74391）（RN 200111-0160732）。

食品伙伴网提醒出口企业，严格按照加拿大标准进行生产，规范水产原料的使用，严格检测其中的兽药残留量，另外确保水产品运输途中的新鲜程度，防止出现腐烂变质。

来源：食品伙伴网 2018-06-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472219>

预警通报

芬兰通报我国出口有机大豆饲料 检出沙门氏菌

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，芬兰通报我国一批次有机大豆饲料不合格，原因为检出沙门氏菌。

沙门氏菌（Salmonella）是一类危害人和动物健康的重要致病菌，其菌属型别繁多，抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。

沙门氏菌感染症状包括发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等，严重时甚至还会出现动脉感染、心内膜炎、关节炎。

按照欧盟规定，饲料中不得检出沙门氏菌。食品伙伴网提醒出口企业，严格控制加工工艺，规范卫生操作要求，避免饲料受到污染。

来源：食品伙伴网 2018-06-22
原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472765>

澳大利亚召回受沙门氏菌污染的芽菜

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日，澳新食品标准局发布召回通报称，澳大利亚南澳芽菜公司宣布召回多款芽菜，因为该产品受沙门氏菌污染。

受召回芽菜共计9款，包括新鲜苜蓿芽菜产品、什锦沙拉芽菜产品，规格不一，保质期至2018年6月28日。

销售点：澳大利亚南澳州的IGA、Drakes Foodland和蔬菜店有售。

原产地：澳大利亚

本次召回产品的原因为，受沙门氏菌污染。

澳新食品标准局称，建议购买以上产品的消费者将产品退回获取退款，如果担心健康问题，那么可以就医。

来源：食品伙伴网 2018-06-22
原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472764>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第23周)

据欧盟官方网站消息,在2018年第23周通报中,欧盟RASFF通报我国食品相关产品(不包括港澳台)有3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
2018-6-6	挪威	ω -3脂肪酸油	2018.1560	非法进口	产品未在市场销售, 官方扣留	拒绝入境 通报
2018-6-7	德国	竹制餐具	2018.1577	甲醛迁移量超标	销至其他成员国,召回	预警通报
2018-6-8	波兰	餐厨具	2018.1587	初级芳香胺迁移 量超标	产品未在市场销售, 退回发货商	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>