

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年6月

第二十四期

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

喜报 公司在彭浦镇运动会中取得佳绩.....	6
上海首家食品领域检验检测机构顺利通过全国检验检测机构诚信建设试点现场 评审.....	7

法规标准

ISO 22000:2018发布.....	9
认监委关于输美食品企业应对FSMA相关法规的公告.....	10
澳新食品标准局调整椰子汁的类别.....	10
食用调和油有了国家标准，要求明确标明食用油配比比例.....	11
欧盟：重新评估氯化亚锡作为食品添加剂的安全性.....	11

目录 Contents

行业资讯

代餐食品走俏，监管不能怠工.....	12
打击“舌尖上的谣言”需科学共治.....	12
“共享厨房”在沪首获经营许可.....	13
网购“高端”冷饮需谨慎.....	14
世界杯带火了小龙虾啤酒等消费.....	14

展会报道

2018第九届上海国际餐饮连锁加盟及数字化管理展览会.....	15
SFEC2018第十三届上海国际优质大米、精品粮油及设备展览会.....	16

培训信息

现代厨房管理及安全卫生控制培训-上海.....	17
-------------------------	----

目录 Contents

技术前沿

研究揭示土壤中新型抗生素来源.....	18
科学新发现：少量饮酒能降低患癌风险.....	18
揭示盐碱对植物早期生长的影响.....	19
美国制造出会做汉堡包的机器人：降低食物被污染风险.....	20
蜂蜜减轻动脉硬化.....	20
咖啡有助于降低患肝脏疾病的风险.....	21

权威发布

国家卫健委规定婴幼儿谷类辅食中镉临时限量值.....	22
2020年我国将建成700个国家重点实验室.....	23
拟规定中医养生保健机构及人员不得从医.....	23
积极应对粮食生产领域的变化和 challenge，以增强生产能力确保国家粮食安全...	24

目录 Contents

预警通报

美国召回涨罐鸡肉汁.....	25
英国多家超市召回含玻璃碎片的进口酱油.....	25
韩国召回以禁止进口鱿鱼嘴为原料生产的调味鱼干.....	26
美国：129吨猪油产品因缺乏检验而被召回.....	26
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第24周）.....	27

公司新闻

喜报 公司在彭浦镇运动会中取得佳绩

喜报1

2018年6月9日下午,由上海市静安区彭浦镇社区发展办公室主办的“2018年静安区彭浦镇社区运动会开赛式暨社区扑克(80分)项目比赛”在静安区彭浦镇社区文化活动中心举行,来自镇各社区、学校、企业的近百名人员参加了此次大赛。我公司的茅震峰和顾丹君从众多支参赛队伍中脱颖而出,最终荣获优胜奖。

喜报2

2018年6月23日,由上海市静安区彭浦镇社区发展办公室主办的“2018年彭浦镇运动会篮球项目比赛”在彭浦镇社区公共体育场举行。我公司由林思旸、赵逸沁、吴逸翔等代表组队出征,并荣获优胜奖。

本次竞技比赛,丰富了公司职工业余生活,提升了员工团队协作能力,增强了员工凝聚力。公司领导对此类运动和比赛给与了高度支持,并对参赛队员们表示祝贺并进行了表彰,希望其他员工也积极参与、永葆激情,在工作中及工作之余的其他活动中,争创佳绩。



公司新闻

上海首家食品领域检验检测机构顺利通过 全国检验检测机构诚信建设试点现场评审

2018年6月23日-24日，全国社会信用标准化技术委员检验检测诚信工作组诚信建设评审专家一行4人对上海德诺产品检测有限公司进行了为期2天的现场评审。上海德诺产品检测有限公司是一家独立的第三方食品检验检测机构，成立于2004年，先后通过了中国合格评定国家认可委员会实验室认可和检验检测机构资质认定。据悉，上海德诺产品检测有限公司是上海静安区国家检验检测认证公共服务平台示范区创建单位之一，本次评审也是全国社会信用标准化技术委员检验检测诚信工作组上海联络处服务静安区国家检验检测认证公共服务平台示范区，推动静安区检验检测机构诚信建设水平的重要举措，也是全面推动静安区检验检测机构诚信建设试点工作，对静安区检验检测机构建立诚信档案，实施分类监管的重要体现。

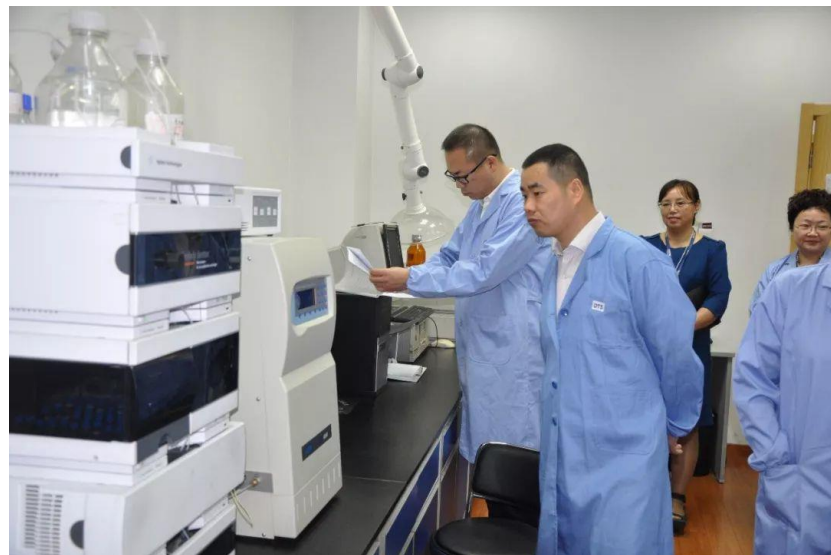
为进一步提升检验检测数据的公信力、服务质量，加强《检验检测机构诚信基本要求》国家标准的宣贯实施，落实《检验检测机构资质认定管理办法》163号令和国家认监委《检验检测机构资质认定评审准则》有关诚信的要求。

德诺检测于2016年9月成为上海首家食品行业全国检验检测机构诚信建设试点单位，2016年12月加入中国检验检测机构诚信联盟，经过近2年的努力，2018年6月正式提出全国检验检测机构诚信建设试点现场评审申请。

评审期间评审组听取了该公司对诚信建设试点工作情况的汇报，围绕法律法规、技术要求、管理要求及责任要求四大维度进行了现场评审，核对了市场监管、税务、消防、环保、质检、司法和人社等部门有关法律法规的遵守情况，结合信用中国和第三方检验检测机构诚信信息公共服务平台有关诚信信息，调阅了检验检测机构从业人员诚信档案，查阅了管理体系运行情况以及人员诚信教育培训情况，并与相关人员进行提问式交谈，结合检验检测机构诚信自我声明，依据《检验检测机构诚信建设评审准则》、《检验检测机构诚信基本要求》及《检验检测机构诚信评价规范》有关要求进行了客观公正的评价。评审组一致认为该公司诚信建设试点工作基本符合《检验检测机构诚信建设评审准则》及相关要求，诚信建设工作取得了良好效果，建议委托方针对评审组提出的改进建议尽快制定整改计划并上报全国社会信用标准化委员会检验检测诚信工作组秘书处。

公司新闻

本次评审是全国社会信用标准化技术委员会检验检测诚信工作组秘书处开展的第13次诚信建设试点现场评审，“自评+在线评审+现场评审+第三方诚信度测评+年度信用报告+社会监督”即“5+1”的评价模式再次得到检验检测机构的一致认可。以提升检验检测机构社会公信力、品牌影响力、市场竞争力和员工凝聚力为目的，防范失信风险和提供增值服务的理念再次得到了试点单位领导和德诺全体员工的一致好评。



法规标准

ISO 22000:2018发布

国际标准组织(ISO)于近日发布了ISO 22000:2018食品安全管理体系标准的最终版本。这标志着获证组织3年过渡期的开始。

该版本是自2005年以来该标准的第一次修订,标准的发布意味着全部修订的完成。ISO 22000:2018现已更新为ISO高阶结构(HLS)并进行了修订,以满足当今食品安全的挑战。获得认证的组织必须在2021年6月19日之前过渡到2018版标准。在此日期之后,2005版标准将被撤销。

关于ISO 22000:2018

ISO 22000的目标是协调全球食品安全管理的要求。该标准有助于确保从农场到餐桌整个食品供应链的食品安全。ISO 22000:2018采用了所有ISO标准所通用的ISO高阶结构(HLS)。由于它遵循与其他广泛应用的ISO标准(如ISO 9001和ISO 14001)相同的结构,因此与其他管理体系的整合更加容易。由于HLS,导致了ISO 22000:2018中的一些变化,但另外还有一些针对食品安全管理和当前商业环境的变化。

ISO 22000: 2018的关键变动
因采用HLS导致的变动

业务环境和相关方:第4.1章外部和内部事项中对于系统性地确定和监测商业环境有新的规定,第4.2章相关方的需求和期望中介绍了可能(潜在)影响管理体系实现预期结果能力的因素的识别和理解需求。

进一步强调领导作用和管理承诺:第5.1章目前包含了积极参与和对管理体系的有效性承担责任的新需求。

风险管理:第6.1章要求公司决定、考虑并在必要时采取行动,以解决可能影响(无论正面还是负面影响)管理体系实现其预期结果的能力的任何风险。

进一步侧重于目标驱动的改进:这些变动包含在第6.2章以及第9.1章的绩效评估中。

与沟通相关的延伸要求:目前第7.4章对沟通“机制”有了更多规定,包括决定沟通的内容、时间和方式。

对食品安全文件的要求放宽:该变动包含在第7.5章中,仍然要求有文件化信息。必须对文件化信息加以控制,确保其受到充分保护(ref.7.5.3)。删除了对文件化程序的明确要求。

来源:我要测网

2018-06-25

原文: <http://www.woyaoce.cn/News/465124>

法规标准

认监委关于输美食品企业 应对FSMA相关法规的公告

2015年开始，美国食品药品监督管理局（以下简称FDA）陆续颁布了《FDA食品安全现代化法》（以下简称FSMA）的配套法规，对在美国境内销售的食物，包括进口食物的境外生产加工企业及其进口商等提出一系列新要求。近期，一些法规将正式生效，为避免我国输美食品企业对美出口业务受到影响，现将应对相关法规的有关事项公告如下：

一、相关法规合规要求及合规日期

《人类食物现行良好操作规范，危害分析及基于风险的预防性控制措施（21CFR117）》、《用于人类消费的农产品种植、收获、包装和贮存标准（21CFR112）》、《国外供应商验证计划》、《保护食物防止被故意掺杂的缓解策略》等美国FSMA配套法规针对不同企业类别和企业规模制定了不同的合规日期，详见附件。

二、相关企业、机构做好法规应对工作

来源：国家认监委

2018-06-23

原文：<http://news.foodmate.net/201806472801>

澳新食品标准局调整椰子汁的类别

据澳新食品标准局消息，近日澳新食品标准局发布通告，应澳大利亚食品饮料进口商协会（FBIA）的申请，澳新食品标准局将调整椰子汁的食品添加剂类别，将椰子汁由“非酒精饮料和酿造饮料”类修改为“加工水果和蔬菜”类，并修订食品添加剂在椰子汁中的限量。

来源：食品伙伴网

2018-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018473466>



法规标准

食用调和油有了国家标准 要求明确标明食用油配比比例

市场上各式各样的食用调和油，如今有了国家标准。6月21日，国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局公布《关于发布GB 1886.297-2018〈食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧丙烯甘油醚〉等27项食品安全国家标准的公告》，其中包括GB 2716—2018《食品国家安全标准 食用油》，这个新国标将原来的食品安全国家标准《食用植物油》《食用植物调和油》并在一起，是对《食用植物油卫生标准》《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》的整合修订，可谓四标合一。该项国标是食用油领域最重要的基础性标准，将对国内植物油产业发展产生重大影响。对于消费者来说，比较直观的变化体现在比如新国标增加标签标识要求，要求注明各种食用植物油的比例，将大大有助于了解调和油的品质。该新国标将在12月21日正式实施。

来源：我要测网

2018-06-27

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465189>

欧盟：重新评估氯化亚锡作为 食品添加剂的安全性

应欧盟委员会的要求，欧盟食品安全局食品添加剂和营养源专家组（ANS）重新评估了氯化亚锡和二水氯化亚锡（stannous chloride）作为食品添加剂的安全性。

从监管最高水平暴露评估方案来看，氯化亚锡作为食品添加剂时，所有年龄组的平均每日暴露使用量均低于1.3微克/千克体重，氯化亚锡暴露的第95百分位范围为每天0.0微克/千克体重至成人每天11.2微克/千克体重。通过动物实验发现，胃肠道吸收氯化亚锡的量很低，欧盟专家小组得出结论认为，氯化亚锡在目前的授权使用水平中不存在安全问题。

来源：我要测网

2018-06-26

原文：<http://news.foodmate.net/2018473193>



行业资讯

代餐食品走俏，监管不能怠工

有关部门应加强对“代餐食品”市场的规范化管理和监督，“代餐食品”走俏监管不能“怠工”。应该从源头把好关，对“代餐食品”市场进行一次拉网式排查，绝不能让假冒伪劣“代餐食品”危害公众舌尖安全

打着“天然、营养、低热量、能量持久”旗号，并宣称能够迅速有效减肥的代餐食品，因为迎合了当下一些女性崇尚减肥变美的消费心理，一时间风靡市场，在不断升温的“她经济”领域掀起一股热潮。而近段时间来，一些关于“代餐食品当饭吃，导致身体健康出现问题”的案例被媒体频频披露，再次引发了公众对于代餐产品市场鱼龙混杂、标准不一、过分宣传等现状的担忧。

随着人们的生活水平逐渐提升，生活节奏日益加快，也出现各种各样的问题，其中肥胖引起的并发症以及外在的美观越来越受到重视，越来越多人开始追崇用代餐食品来取代正常的饮食。

来源：北京晨报
2018-06-28
原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123047617>

打击“舌尖上的谣言”需科学共治

翠绿的西瓜、粉嫩的桃子、娇艳欲滴的荔枝、晶莹剔透的葡萄……五颜六色的新鲜水果为夏天增添了别样色彩，但最近有关食品安全的谣言也不时蔓延，像“吃无核葡萄等于避孕药、维生素A伤害宝宝大脑”等，在网络上俯拾皆是。

食品安全谣言之所以泛滥，很大程度上缘于现实中确实存在一些食品安全风险，同时消费者对此又缺乏基本的科学判断，常常抱以“宁可信其有不可信其无”的态度，不假思索地将纯属子虚乌有的谣言在微信、微博等自媒体上转发传播。打击“舌尖上的谣言”要科学共治，共同发力，只有政府部门履职尽责，行业科普及时发声，新闻媒体客观报道，社会各界共同参与，才能推动形成尚德、守法的社会共治格局，提升食品安全总体水平，逐步根除滋生谣言的土壤。

来源：经济日报
2018-06-26
原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123035569>

行业资讯

“共享厨房”在沪首获经营许可

用到的桌椅，只保留厨房，专做外卖，这样的饭店会变成什么样子？

昨天，闵行区市场监管局向上海敏吉餐饮有限公司颁发了上海首张“共享厨房”食品经营许可证，又一种全新的餐饮业态开始试营业。

当天中午，消费者通过外卖平台下了一单韩式牛肉拌饭和煎饺，位于闵行区凯德七宝购物广场内的“共享厨房”立即忙碌起来。和传统饭店不同，厨师不是将餐食递给“跑堂”，而是“走后门”——把不锈钢碗放在托盘内，通过一扇窗口递给守候着的传递员。传递员走过一个十几米的内部通道，把托盘通过窗口送到一个叫“膳食分装间”的地方。在那里，有专门的打包员负责对餐食进行最后的分装和打包。

记者注意到，目前“共享厨房”已有两家商户入驻，一家专做盖浇饭、拌饭等主食，另一家则专做咖啡等饮料，他们各自有属于自己的厨房，面积在十几平方米。其他空间都属于“共享厨房”的公共区域，这些公共区域主要用来传菜，以及供内部人员流动。整个“共享厨房”的公共区域内，见不到一张桌椅，体现出专做外卖的“决心”。

“共享厨房”创始人史晓明坦言，堂吃的确还有很大市场，但在快餐行业，堂吃这样的模式有成本高、效率低等“痛点”，转型成专注外卖的模式，更符合现实和未来发展的方向。

对于“共享厨房”这样的全新业态，监管部门这一次表现得并不十分惊讶。

来源：解放日报

2018-06-27

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/12041930>



行业资讯

网购“高端”冷饮需谨慎

连日来，随着气温逐渐升高，网上各类冷饮销量明显攀升。记者采访了解到，很多打着“进口原料”、“纯手工”等旗号的高端冷饮，例如牛奶冰淇淋、雪糕等深受市民欢迎的。有关人士提醒，部分冷饮除了价格比较高以外，实际的“含金量”其实并不高，打着各种旗号的高端冷饮，有些实际上并没有商家宣传的那么好，消费者在购买时应注意甄别，不要盲目相信广告宣传。

“今年已经在网上买了两次冰淇淋了，每次消费都在一百多元。”市民刘女士告诉记者，每年夏季，她都会在网上购买冷饮，一般都会选那些档次比较高的产品，觉得质量比较有保障，口味也比较特别。采访中记者了解到，不少市民与刘女士一样，每到夏季，都会热衷网购“高大上”类的冷饮，一些单价动辄十几元甚至数十元的“高端”冰淇淋、雪糕等冷饮正在成为市场上的“新宠”，受到很多人特别是年轻消费者的欢迎。

来源：光明日报

2018-06-27

原文：<https://www.tech-food.com/news/n139556>

世界杯带火了小龙虾啤酒等消费

世界杯热浪席卷全国。广州日报全媒体记者26日获悉，自俄罗斯世界杯开幕以来，广州市民在线下的餐饮消费比去年同期增长近11%，广州线下夜宵消费总额在全国城市中排名第5。

大数据显示，6月14日至今，全国的夜宵消费中，80后和90后占了85%以上。而广州的夜宵消费中，90后一马当先贡献了57%，80后紧随其后贡献了31%。值得一提的是，从男女比例看，广州女性消费者的夜宵贡献超过1/3。

世界杯开始至今，小龙虾在广州范围内某平台上的消费总金额，环比提升了2%。广州市民平均每笔在小龙虾上的花费高达315元，同比去年提升了40元。

随着世界杯赛事逐场上演，天气升温，啤酒消费也呈现出一飞冲天的态势。大数据显示，以世界杯开启日作为分割点，广州线下啤酒消费比之前暴涨了58%。

来源：广州日报

2018-06-27

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123042999>

展会报道

2018第九届上海国际餐饮连锁加盟 及数字化管理展览会

随着市场竞争的加剧，新的现代化的餐饮企业不断涌现，并且消费口味喜好不断改变也促使餐饮观念的推陈出新。由上海市餐饮烹饪行业协会和上海新迹展览服务有限公司承办的2018上海国际餐饮连锁加盟展览会作为“餐饮行业”专题展会，在这餐饮市场中，餐饮连锁加盟的经营模式深受投资、创业者的追捧。本展会创办至今，始终保持着每年成倍数的快速增长，不仅体现了行业蓬勃的发展潜力并以如下两大特色吸引到各方名企驻足加盟：

1、在上海餐博会大平台下，同期召开5大主题展，打通餐饮上中下游产业链的同时为餐饮加盟投资商提供了一个高实效、高规格的合作平台。

2、上海加盟展紧跟餐饮加盟市场风向，不仅有传统正餐、老字号餐饮、休闲餐饮、时尚餐饮、快餐等中式美食，更有甜品、饮品、咖啡等各类休闲食品。此外，韩国、日本等多个西式餐饮也纷纷借此契机抢占一方市场。全球众多加盟品牌云集，完美的诠释了连锁餐饮的多元化业态及最新投资方向。

来源：食品伙伴网会展中心 2018-06-25

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



展会报道

SFEC2018第十三届上海国际优质大米、 精品粮油及设备展览会

SFEC上海国际优质大米、精品粮油及设备展览会12年风雨兼程

历经十余载，上海国际优质大米、精品粮油及设备展览会已经发展成为华东区域乃至全国的一个行业品牌展会。上海优质大米及精品粮油展览会旨在发展我国大米粮油事业，展商与采购商面对面的交流，增进友谊，推动供需双方合作共赢，为中国大米粮油行业健康发展保驾护航。同时也为众多实力企业打造强势品牌、传播优质形象、塑造良好美誉、推介产品的优质平台。

2017年12月份举办的国际大米杂粮、精品粮油及设备展，展会共吸引来自全国三十多个省市地区近400家大米杂粮、精品粮油及设备优秀供应商前来参展，聚集国内外近万名大米杂粮、精品粮油及设备领域的专业买家参会。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-06-25

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2986>



培训信息

现代厨房管理及安全卫生控制培训-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	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	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：现代厨房管理的相关法规</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 《中华人民共和国食品安全法》相关内容介绍 2. 餐饮业食品安全相关法规介绍 3. 食品安全法与法律责任（餐饮环节） <p>第二部分：现代厨房管理的主要内容</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 厨房组织机构以及设计布局 2. 厨房食品原料管理 3. 厨房设备和器具管理 4. 厨房安全生产管理
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

2018-06-27

原文：<http://train.foodmate.net/show-4279.html>

技术前沿

研究揭示土壤中新型抗生素来源

一项研究表明，土壤中的细菌可能代表了一种有待开发的新型抗生素和其他药用化合物的来源。该成果近日在线发表于《自然》。

美国加州大学伯克利分校的Jillian Banfield及同事绘制了数百个非培养且基本未被研究的微生物基因组草图，这些微生物来自加利福尼亚州北部一片草原的土壤生态系统。他们鉴定出了1000多个生物合成基因簇，推测它们可合成一系列分子，包括各种肽、抗菌毒素和功能不明的其他代谢物。这些基因的表达因土壤样品采集的深度和位置不同而变化，反映了它们对不同环境条件的生物反应。

已知土壤中的微生物会产生多种有用的次级代谢物，包括抗生素、抗真菌剂和免疫抑制剂，但是它们大多数都来源于少数培养的微生物群。这项研究扩大了这些分子的潜在来源范围，甚至还发现了两个以前未知的具有强大生物合成能力的细菌种类。此外，这项研究也提出了土壤微生物使用这种复杂的化学语言相互沟通的可能性。

来源：中国科学报 2018-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/473435>

科学新发现：少量饮酒能降低患癌风险

来自英国的最新调查发现，少量饮酒者罹患癌症与死亡的风险最低，少量是指平均每天1个单位饮酒量，或者说终生饮酒量平均每天少于1个单位，不超过83毫升葡萄酒。

1单位酒精从体积上说相当于10ml，重量等于8克纯酒精，经换算，约等于250毫升普通啤酒（3%-4%酒精度）或者说83毫升葡萄酒（假定为12度，一小杯125ml葡萄酒含1.5单位酒精），如果是烈酒，1单位相当于25ml（假定40度）。

这是由贝尔法斯特女王大学的Andrew Kunzmann与美国国立癌症研究所和美国国立卫生研究院联合进行的研究，主题是考察一生中不同酒精摄入量对癌症及死亡的影响。

研究人员收集了99654位年龄在55-74岁美国成年人的数据，这部分人均参加了前列腺癌、肺癌、结直肠癌和卵巢癌筛查试验。

研究人员对这部分参与者跟踪调查的平均时间为8.9年，在此期间，通过问卷调查收集他们的酒精摄入量。

来源：乐酒客 2018-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/473336>

技术前沿

揭示盐碱对植物早期生长的影响

土壤盐渍化是影响农业生产和环境的世界性问题，全球7%的陆地面积和20%的灌溉土地受到盐渍化的影响。盐渍土根据土壤pH、电导率、钠吸收比或土壤交换性钠百分率被分为盐土、苏打土或碱土、盐碱土。此外，水势、盐含量也是表征土壤盐渍化特征和程度的重要指标。模拟实验研究中通常用溶液摩尔浓度等一到两种参数来表征盐胁迫，研究盐对植物生长的影响，但究竟盐分胁迫的何种参数与植物早期生长最为相关并不清楚。

基于这一问题，近日，中国科学院东北地理与农业生态研究所草地农牧业学科组以豆科牧草紫花苜蓿和禾本科牧草披碱草为对象，研究7种钠盐、共31个不同浓度的溶液处理对两种牧草种子萌发和幼苗生长的影响，测定和计算每种溶液的pH、电导率、水势、钠离子浓度和盐含量。该研究成果在线发表在农学国际期刊《植物和土壤》上，相关工作得到国家重点基础研究发展计划和国家自然科学基金的资助。

研究发现，中性盐硫酸钠（ Na_2SO_4 ）的抑制作用大于氯化钠（ NaCl ），碱性盐碳酸钠（ Na_2CO_3 ）的抑制作用大于碳酸氢钠（ NaHCO_3 ），混合盐中抑制性强的盐类型起的作用更大。

东北地理所副研究员张红香表示，盐含量或钠离子浓度是与早期生长最相关的盐参数，电导率是与两个物种萌发起始时间最相关的参数，而pH和水势不能很好地指示盐对植物早期生长阶段的影响。

这一研究结果可以为制定有效的盐碱地恢复措施及盐碱土地利用提供重要信息，同时表明未来的相关研究应该考虑多盐的胁迫作用，特别是对植物生长抑制性强的盐。无论室内模拟、野外实验还是盐碱地改良，应更加重视盐含量和电导率两个参数。

来源：中国科学报

2018-06-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472865>



技术前沿

美国制造出会做汉堡包的机器人： 降低食物被污染风险

英媒称，总部位于美国加利福尼亚州的初创企业创造者公司（Creator）制造了一台机器，可以在五分钟内完成煎肉饼、烤面包胚、挤酱汁并最终组合成汉堡的一整套动作。

英国《每日邮报》网站6月22日报道，据科技媒体TechCrunch报道，这台汉堡包机器人的研发工作历时八年，它目前已经几乎准备好在创造者公司位于旧金山的首家店面亮相了。

这台14英尺（约合4.3米）长的机器——创造者公司称它是一款“烹饪器具”——总共包含20台计算机、350个传感器和50个传动器。

创造者公司的首家店面预计将于9月向公众开放。

一系列垂直管道中装有泡菜、奶酪、西红柿和洋葱等食材。这个新装置位于餐厅中心，取代了传统的柜台。

据彭博社报道，供每个顾客点菜用的肉馅已经准备好，这些肉馅取自“优质食材”。

来源：参考消息网

2018-06-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472882>

蜂蜜减轻动脉硬化

美国华盛顿大学最新研究表明，蜂蜜中的天然糖分——海藻糖，能减轻动脉硬化，预防心脏病。此研究在英国《自然通讯》杂志发表。

研究人员将罹患动脉硬化的小鼠分为4组，分别注射海藻糖、注射其他糖分、口服海藻糖、不做任何处理。结果发现，注射海藻糖的小鼠血管内斑块直径为0.25毫米，而不做处理的小鼠血管内斑块直径为0.35毫米。口服海藻糖和注射其他糖分的小鼠血管内斑块没有变化。也就是说，注射海藻糖令血管斑块缩小约30%，减轻了血管硬化程度。研究人员认为，海藻糖能激活一种名为TFEB的蛋白质，促使巨噬细胞吞噬斑块。巨噬细胞是人体内的一种免疫细胞。

该研究第一作者巴巴克·拉扎尼表示，动脉硬化过程中，巨噬细胞会试图清理硬化区域来修复动脉损伤，不过炎症性斑块会阻碍清理工作。海藻糖不仅能强化清理机制，还能促进巨噬细胞产生新的清理机制，进而预防心脏病。据了解，蘑菇、龙虾和对虾体内也含有海藻糖。

来源：中国食品安全报

2018-06-26

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/473137>

技术前沿

咖啡有助于降低患肝脏疾病的风险

无论春夏秋冬，清晨或午后一杯咖啡是不少人的好伙伴。而对于咖啡爱好者而言，现在又有了一条好消息，一项新的研究显示，如果每天喝3杯或以上咖啡，患严重肝病风险可能就会降低。

尽管这项研究不能证明其中的因果关系，但这项对近1.4万名美国人进行的26年的跟踪调查发现，每天喝三杯或者更多咖啡的参与者因肝病而住院的降低了21%。

以前已经有一些研究发现，每天喝几杯咖啡有助于减轻肝脏纤维化程度，而这是肝脏发炎引发病变的第一个阶段。

研究人员表示，喜欢喝咖啡的人患肝病的风险可能较低，而该研究结果也显示，低浓度和中等浓度的咖啡对肝脏没有损伤。

美国约翰·霍普金斯大学彭博公共卫生学院的研究人员对一项重大全国心脏病研究所得出的数据进行了分析。参与者填写了一份食物问卷，其中包括关于咖啡摄入量情况的问题，而这些参与者的医疗记录被跟踪了26年。平均而言，参与者每天喝不到两杯8盎司的咖啡。

研究结果显示，在调整了其他因素，像种族、收入、健康问题和个人饮食后，咖啡与健康肝脏之间仍有关联。

研究人员指出，喝咖啡对肝脏有益的概念并不是一个新概念，已经有几项累积超过43万名参与者数据的大型研究发现，喝咖啡与肝硬化发病率的明显减少有关，尤其与过量饮食或饮酒的人群相关。而这项新研究结果则进一步支持了目前的证据，即喝咖啡与恶性肝病发病率降低存在关联。

来源：北京青年报

2018-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/473356>



权威发布

国家卫健委规定婴幼儿谷类辅食中 镉临时限量值

国家卫健委日前发布植物油、酱油、食醋、矿泉水等27项食品安全国家标准，新标准主要以完善术语和定义、删改部分指标、增加命名和标识、增加卫生要求等内容为主。值得注意的是，婴幼儿谷类辅食食品中镉的临时限量值首次明确规定为0.06mg/kg。

据了解，此次公布的27种食品中，包括聚氧丙烯甘油醚等5种食品添加剂、葡萄糖酸镁等11种食品营养强化剂以及植物油等11种其他食品。

值得注意的是，国家卫健委还发布了关于婴幼儿谷类辅食食品中镉的临时限量值的公告。依据婴幼儿谷类辅食食品中镉风险评估结论，制定婴幼儿谷类辅食食品中镉的临时限量值为0.06mg/kg。

相关专家解释称，镉是一种存在于环境中的污染物。食物中的镉通常不会造成急性中毒，但是长期大量摄入可能会造成潜在的慢性损害。根据国际通行做法，我国已制定谷类、肉类、奶类等大宗食品中的镉限量标准，但除欧盟以外，国际食品法典委员会（CAC）、美国、加拿大、澳大利亚、新西兰、日本、韩国等均未对婴幼儿谷类辅食食品中镉限量作出规定。

近年来，我国婴幼儿谷类辅助食品需求增加。为了更好地保护婴幼儿健康，满足监管和生产需要，特制定我国婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值为0.06mg/kg。该临时限量值是以联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）提出的健康指导值（暂定每月耐受摄入量25 μ g/kg BW）为依据，利用我国近年来风险监测数据进行了相关研究确定的。婴幼儿谷类辅助食品每公斤镉含量不超过0.06毫克就是安全的。食品安全监管部门将依据此临时限量值进行监督管理，并依法采取相关措施。

来源：我要测网

2018-06-26

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465148>



权威发布

2020年我国将建成700个国家重点实验室

国家重点实验室是国家组织开展基础研究和应用基础研究、聚集和培养优秀科技人才、开展高水平学术交流、具备先进科研装备的重要科技创新基地，是国家创新体系的重要组成部分。经过30多年的建设发展，已成为孕育重大原始创新、推动学科发展和解决国家战略重大科学技术问题的重要力量。但与全面加强基础科学研究建设世界科技强国的要求相比，还存在重大原创性成果缺乏、世界一流领军科学家不足、管理体制机制亟待深化等问题。为进一步加强国家重点实验室建设发展，依据《关于深化中央财政科技计划(专项、基金等)管理改革的方案》(国发〔2014〕64号)、《国务院关于全面加强基础科学研究的若干意见》(国发〔2018〕4号)和《国家科技创新基地优化整合方案》(国科发基〔2017〕250号)，现提出以下意见。

坚持系统布局。按照建设高水平科学与工程研究类国家科技创新基地的要求，加强顶层设计，构建国家重点实验室发展体系，明确各类国家重点实验室功能定位、目标任务。

来源：我要测网

2018-06-27

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465181>

拟规定中医养生保健机构及人员不得从医

“中医养生保健机构及其人员不得从事医疗活动；不得使用针刺、瘢痕灸、发泡灸、牵引、扳法、中医微创类技术、中药灌洗肠以及其他具有创伤性、侵入性或者危险性的技术方法；不得开具药品处方宣传治疗作用。”国家中医药管理局日前发布《中医养生保健服务规范(试行)》(征求意见稿)，向社会公开征求意见。

根据《中医药法》规定，国家中医药管理局组织起草了该规范，旨在促进和规范中医养生保健服务发展。该规范仅适用于非医疗机构及其人员提供的中医养生保健服务。该规范所称中医养生保健机构，是指社会非医疗性中医养生保健机构。

《规范》明确了中医养生保健机构可以提供中医健康状态辨识与评估、中医健康咨询指导、中医健康干预调理、中医健康教育等服务，并明确了中医养生保健服务项目负面清单。

来源：新浪

2018-06-27

原文：<https://www.techfood.com/news1395609>

权威发布

积极应对粮食生产领域的变化和挑战 以增强生产能力确保国家粮食安全

习近平同志在党的十九大报告中强调：“确保国家粮食安全，把中国人的饭碗牢牢端在自己手中。”2017年底召开的中央农村工作会议要求，夯实农业生产能力基础，确保国家粮食安全。粮食安全始终是关系我国经济发展、社会稳定、国家安全的重大战略问题。确保国家粮食安全，必须针对粮食生产存在的突出问题，加快转变农业发展方式，不断增强粮食生产能力。

近些年，我国粮食产量连年增长，但粮食生产仍面临一系列突出问题和挑战。一是耕地质量下降。中低产田所占比重大，耕地退化面积较大。在城镇化过程中，被占耕地多是城市周边、交通沿线的优质耕地，补充耕地的质量大多低于被占耕地。二是农业基础设施薄弱，农田有效灌溉面积占耕地总面积的比重偏低。三是粮食生产成本快速上升，国际竞争压力增大。四是资源环境约束趋紧，农业可持续发展形势严峻。五是农业科技薄弱，高素质农业劳动力缺乏。面对粮食生产领域的诸多变化和挑战，必须加快转变农业发展方式，以增强生产能力确保国家粮食安全。

加强耕地保护和农业基础设施建设，坚持“藏粮于地”。耕地是粮食生产的基础，是增强粮食生产能力的根本保障。要实行最严格的耕地保护制度，全面划定基本农田，保证粮食作物的播种面积；严格执行土地总体规划，严禁建设项目占用基本农田，加强对耕地资源的宏观管理；实施全国高标准农田建设总体规划，提升耕地质量，加强耕作层土壤的剥离再利用；建设高产稳产商品粮基地，打造粮食生产功能区。加强农业基础设施建设，重点是加强水利设施建设，加大对小型农田水利设施的投入力度，加强节水技术的推广应用。

充分发挥科技创新对粮食生产的驱动作用，坚持“藏粮于技”。转变农业发展方式、增强粮食生产能力归根结底要依靠科技进步。要重视发挥企业的作用，建立以企业为主体的创新体系，加强对科研人员的激励，建立农业科技交易中心；加强农业科研资源整合，建立农业科技协同创新联盟，搭建农业科技融资、信息、品牌服务平台。

来源：人民日报

2018-06-25

原文：<https://www.tech-food.com/newsn1395250>

预警通报

美国召回涨罐鸡肉汁

据美国农业部食品安全和检验局（FSIS）消息，近日美国农业部食品安全和检验局发布召回通知，Aunt Kitty's Foods有限公司因涨罐召回约1.08万磅罐装鸡肉汁。

由于罐装鸡肉汁的保质期比较长，这些产品可能会从消费者家中被召回，这批罐装鸡肉汁的生产日期是2018年4月4日。

产品名称	保质期	产品批号
10.5盎司canned “Western Beef Chicken GRAVY”	Jun-21	1809515, 1809525, 1809535, 1809545
10.5盎司canned “ShopRite Chicken GRAVY”	Jun-21	1809515, 1809525, 1809535, 1809545
10.5盎司canned “Price Rite Chicken GRAVY”	Jun-21	1809515, 1809525, 1809535, 1809545

目前还没有关于食用这批产品而造成不良反应的确认报告，对于食用后有不良反应的人应及时联系医务人员。奉劝已经购买这些产品的消费者不要食用这些产品，这些产品应该扔掉或退回到购买地点。

来源：食品伙伴网

2018-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/473400>

英国多家超市召回含玻璃碎片的进口酱油

据英国食品标准局（FSA）消息，近日，英国食品标准局发布通告称，目前多家超市正在召回多款进口酱油，因为产品中含有玻璃碎片。

产品	规格 (ml)
阿尔迪亚洲特色生抽	150
阿尔迪亚洲特色老抽	150
阿斯达老抽	150
阿斯达生抽	150
乐购老抽	150
乐购生抽	150
乐购低盐酱油	150
Waitrose烹饪生抽	250
Waitrose烹饪老抽	250

由于产品含有玻璃碎片，以上几家超市宣布召回以上产品，并且还将在零售点发布通告，告知消费者召回事项。

英国食品标准局建议消费者将产品退回获取退款，而不要食用。

来源：食品伙伴网

2018-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/473509>

预警通报

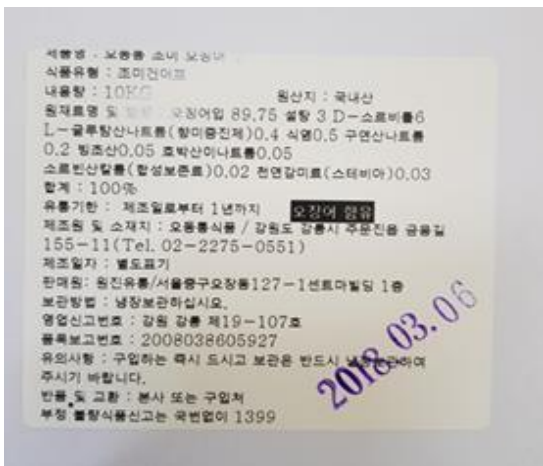
韩国召回以禁止进口 鱿鱼嘴为原料生产的调味鱼干

6月21日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，韩国某食品加工企业使用不能按食品原料进口的鱿鱼嘴（进口水产副产品）为原料生产、加工“调味鱿鱼嘴”（食品类型：调味鱼干），韩国食品药品安全处（MFDS）命令其停止销售并召回相关所有产品。

召回对象：标示的生产日期为2018年3月6日的“调味鱿鱼嘴”。

来源：食品伙伴网 2018-06-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472939>



美国：129吨猪油产品因缺乏检验而被召回

据美国农业部食品安全和检验局（FSIS）的统计，总部位于伊利诺伊州斯科基的奎伊公司正在召回大约117吨猪肉产品，这些产品是在没有联邦检查的情况下生产。

该问题猪油产品生产于2016年7月29日至2018年6月22日。

受召回产品的信息如下：规格为28盎司装于密封塑料杯内，销售日期从2017年1月29日至2018年12月22日。

在收到该产品未经检查标签就销售的信息后，FSIS工作人员访问了该企业并发现了这一问题。被召回的产品标有USDA标志，编号为“EST. 174 45”，这些物品将被运到德克萨斯州的零售店。

目前还没有关于食用这批产品而造成不良反应的确认报告，对于食用后有不良反应的人应及时联系医务人员。奉劝已经购买这些产品的消费者不要食用这些产品，这些产品应该扔掉或返回到购买地点。

来源：食品伙伴网 2018-06-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472922>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第24周)

据欧盟官方网站消息, 在2018年第24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
2018-6-15	意大利	酒嘴	2018.1690	铬迁移量超标	海关封存至目的地, 再次派送	拒绝入境通报
2018-6-14	法国	牡蛎	2018.1657	受大肠杆菌污染	销至其他国家, 召回	预警通报
2018-6-14	芬兰	陶瓷杯	2018.1673	镉、铅迁移量超标	未分销	预警通报
2018-6-12	捷克	玻璃餐具	2018.1633	铅、镉迁移量超标	销售状况不明, 召回	信息通报
2018-6-11	爱尔兰	烹饪锅铲	2018.1617	初级芳香胺迁移量超标	未分销, 召回	预警通报

来源: 食品伙伴网

2018-06-19

原文: <http://news.foodmate.net/2018/06/472247.html>