

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年7月

第二十五期

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

德诺检测承办“静安区实验室开放日”活动..... 6

法规标准

专家释疑：为什么各个国家的农药残留限量标准有所不同..... 7

《花生油》《大豆油》《葵花籽油》3项植物油国家标准7月1日正式实施..... 8

韩国发布《食品添加剂法典》部分修改告示..... 8

世界卫生组织首次发布脂肪酸摄入指南草案..... 9

韩国发布《儿童嗜好食品等的营养成分与含有高咖啡因食品的标识标准及方法
相关规定》部分修改征求意见稿..... 9

目录 Contents

行业资讯

乳制品抽检合格率稳定在99%以上..... 10

中小啤酒品牌价格战背后：杀“敌”一千自损八百 10

生鲜电商配送急需“提度”和“保鲜” 11

“互联网+农业”带动更多农产品出村 12

“米其林效应”能持续多久..... 12

展会报道

2018上海国际食盐产品及深加工设备、包装新材料展览会..... 13

2018中国焙烤秋季展览会、中国家庭烘焙用品展览会..... 14

培训信息

TQM全面质量管理-上海..... 15

目录 Contents

技术前沿

罗马尼亚专家研发出可替代亚硝酸盐的天然食品添加剂.....	16
多吃酸味食物缓解焦虑.....	16
科技部：依托七大农作物育种专项实施，推进基因编辑技术.....	17
中科院大连化物所提供食品检测和风险预警新方法.....	18
新研究发现水稻糖分决定害虫翅膀长短.....	18
微生物所发现水稻黄单胞菌效应子调控作物免疫新机制.....	19

权威发布

国务院食品安全办部署强化整治保健食品欺诈和虚假宣传整治时间表.....	20
国家卫健委关于《食品安全国家标准 植物油》等标准的解读.....	21

目录 Contents

国家市场监督管理总局农业农村部国家卫生健康委员会关于加强食用植物油标识管理的公告..... 21

“聚焦奶业振兴发展”系列报道：体系检查 树立“中国式监管”标杆..... 22

预警通报

美国召回一批标签有问题的燕麦葡萄干曲奇..... 23

澳大利亚召回辣烤猪肉..... 23

澳大利亚召回我国产水晶虾饺..... 24

美国召回一款夹心苏打饼干..... 24

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第25周）..... 25

公司新闻

德诺检测承办“静安区实验室开放日”活动

新民晚报讯（记者 江跃中）食品中的微生物、重金属、农产品农药残留、添加剂等，是如何检测的？怎样确保食品安全？带着这些疑问，静安区部分市民代表、人大代表、政协委员、新闻媒体等社会各界人士，今天下午应邀来到上海首家顺利通过全国诚信建设试点现场评审的食品检验检测机构——上海德诺产品检测有限公司，参加由静安区市场监督管理局等联合举办的“实验室开放日”活动，近距离接触食品安全检测知识、方法和作用等。

作为系统内知名的检测实验室，上海德诺产品检测有限公司拥有中国计量认证认可资格以及国家实验室资质认可，是民营第三方检验检测机构中第一家获得上海名牌的检测企业。以“检测保质量，开放促提升”为主题的开放日活动，在该公司位于江场西路的实验室里举行，德诺检测技术人员向大家介绍了食品安全知识、食品接触性材料风险防范、常见有毒有害动植物的辨别、检验检测技术知识等，大家还参观了气相、气质色谱分析室、液相、液质色谱分析室、光谱分析室、ICP-MS、ICP-OES、微生物等专业实验室。

实验室工作人员就社会关注的食品微生物、重金属、农产品农药残留、添加剂、生物危害侵入等热点问题，与市民代表交流互动，现场气氛热烈。

“实验室开放日”活动，是今年静安区“世界认可日”系列活动的一项重要内容。通过开展此项活动，普通市民有机会真正走进实验室，了解各行业质量管理的相关要求和相关知识，有助于增强全社会的质量安全意识，增进消费者对质量安全保障能力的信心，也将促使检验检测机构不断提升自身能力水平，改进服务，以满足社会需求，树立良好形象。



法规标准

专家释疑：为什么各个国家的 农药残留限量标准有所不同

农药残留限量标准是根据农药的毒理、该农药在农产品中的残留量及消费者的膳食结构等数据，进行膳食摄入风险评估而制定的。世界各国都制定了非常严格的农药残留限量标准。

近日，针对为什么各个国家的农药残留限量标准有所不同的问题，中国食品辟谣联盟采访农业农村部农产品质量安全专家组。专家认为，从技术上来说，因不同的国家，农药的使用情况不同，气候与土壤等环境条件有很大差异，同一种农药在同一种农产品中的残留量是不一样的。加上各国的食物结构也有很大不同，因此，各国制定的农药残留限量标准是不相同的。

另外，尽管各国制定限量标准的主要目的是为了确​​保食品安全，但为了保护本国利益，各国越来越多地将农药残留作为农产品国际贸易的技术壁垒，会根据利益需要，制定本国的农药残留限量标准。专家认为主要体现以下两个方面：

首先，针对本国不生产或不使用的农药，往往制定更严格的残留限量标准。

如杀菌剂克菌丹和高毒农药甲基对硫磷的生产国日本，对其在稻谷中的残留限量分别规定为5毫克/千克和1毫克/千克，而不生产这2种农药的欧盟都规定为0.02毫克/千克，分别相差250倍和50倍。

第二，针对本国没有或主要依靠进口的农产品，制定的农药残留限量标准较严，而对本国生产、特别是出口的农产品，标准则较宽松。如欧盟对新杀虫剂氯虫苯甲酰胺的残留限量，在大米等粮谷和茶叶上分别规定为0.01毫克/千克和0.02毫克/千克，而在葡萄上则为1毫克/千克。对欧洲来说，粮谷和茶叶是主要进口农产品，要求标准严；而葡萄是优势作物，虽可鲜食，但标准要求反而较松。

专家介绍，目前，我国的农药残留限量标准，有的比发达国家低，有的比发达国家高。如我国规定马拉硫磷在柑橘、苹果、菜豆中的残留限量为2毫克/千克，在糙米中为1毫克/千克，在萝卜中为0.5毫克/千克，均严于美国8毫克/千克的限量标准。

专家表示，为了协调和统一标准，国际食品法典委员会（CAC）负责制定农药残留限量国际标准。

来源：新华网

2018-07-03

原文：<https://www.tech-food.com/news/n1396175>

法规标准

《花生油》《大豆油》《葵花籽油》 3项植物油国家标准7月1日正式实施 防过度加工，保留营养

植物油品质是消费者最为关注的，满足消费者需求是成品植物油标准制定的基本要求。在现行植物油产品标准的框架下，植物油产品已经与消费需求形成了较为突出的矛盾。上述3项植物油产品国家标准，正是基于当前植物油市场存在的问题和上述矛盾而修订推出的。

据薛雅琳介绍，目前食用植物油产业普遍存在过度加工现象，导致了植物油营养伴随物中的植物甾醇流失约为35%-40%，生育酚被去除70%，角鲨烯被去除80%。在过度加工过程中不仅会损失营养伴随物，也可能引入或产生新的污染物，如反式脂肪酸、多环芳烃等危害物。

据了解，3项植物油产品国家标准修订从我国油料、油脂的实际情况出发，既考虑了国内油料生产和植物油加工业水平的实际情况，又借鉴国际标准。

来源：我要测网

2018-07-02

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465245>

韩国发布《食品添加剂法典》部分修改告示

6月29日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了第2018-53号告示，修改《食品添加剂法典》的部分内容，其主要内容如下：

1.新设“镍”的标准及规格。

1) 新指定“镍”为食品添加剂，在加工油脂硬化工序中可用作催化剂。

2.删除总则中部分条款、修改“合成香料”的许可物质名单。

3.修改配方乳类等婴幼儿食品的规定以及硫酸铝铵等13种添加剂的使用标准。

1) 配方乳类等婴幼儿食品范围内增加“乳蛋白致敏婴幼儿配方食品”并修改“葡萄糖酸锰”等7种产品的使用标准。

2) 修改“硫酸铝铵”等5种含铝食品添加剂产品的使用范围以及使用标准。

3) 修改L-半胱氨酸盐酸盐的使用标准，可用作香料，并将其登记到合成香料目录中。

4.修改一般检测方法中氮定量法，增加使用蛋白质分析仪检测方法。

来源：食品伙伴网

2018-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474142>

法规标准

世界卫生组织首次发布脂肪酸摄入指南草案

最近，世界卫生组织（WHO）首次发布脂肪酸摄入指南草案（以下简称“指南草案”），并面向公众征求意见，目的是为降低成人和儿童罹患心血管疾病（CVDs）的风险。WHO表示，饮食中饱和脂肪酸和反式脂肪酸高水平的摄入与心血管疾病风险的增加相关。因此指南建议，成人和儿童摄入的饱和脂肪酸所提供的热量应不超过饮食总热量的10%，摄入的反式脂肪酸应不超过1%。

来源：中国医药报

2018-07-05

原文：<https://www.tech-food.com/newsn1396480>



韩国发布《儿童嗜好食品等的营养成分与含有高咖啡因食品的标识标准及方法相关规定》部分修改征求意见稿

6月29日，韩国食品药品安全处发布了第2018-277号公告，拟修改《儿童偏爱食品等的营养成分与含有高咖啡因的食品标识标准及方法相关规定》的部分内容，其主要内容如下。

1.修改营养成分标识单位用语及标识方法相关规定。

1) 按照《食品等的标识标准》中营养成分标识单位的修改，需要整改相关规定。

2) 营养成分标识标准及方法中“营养素标准值”改为“每日营养成分标准值”，“1次提供量”改为“1次参考摄入量”。

2.“网络范围”具体化，明确规定是指“网页、手机APP等”。

以上意见征集时间至2018年7月30日。

来源：食品伙伴网

2018-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473882>

行业资讯

乳制品抽检合格率稳定在99%以上

记者从第九届中国奶业大会暨2018年中国奶业展览会上获悉：我国奶业质量安全水平大幅提升，规模牧场的生鲜乳主要质量指标达到发达国家水平，乳制品抽检合格率稳定在99%以上，持续位居食品行业前列。

奶业生产方式加快转变，2017年奶牛规模化养殖比重达到58.3%，规模养殖成为主力军；奶牛年均单产达7吨，比2008年增加2.2吨，增幅接近50%，乳制品产量达2935万吨，乳品加工主营业务收入达3590.41亿元。农业农村部提出继续实施奶业振兴苜蓿发展行动，引进和繁育良种奶牛，加快散户、小区牧场化改造，支持家庭牧场发展，提高规模牧场养殖机械化、信息化、智能化水平，到2020年，实现100头以上规模养殖比重超过65%，奶源自给率保持在70%以上。

来源：经济日报

2018-07-02

原文：http://www.xinhuanet.com/food/c_1123065680

中小啤酒品牌价格战背后： 杀“敌”一千自损八百

小啤酒企业经营者周先生（化名）最近很苦恼，因为他在新开业的超市做啤酒“买50减30”的活动时，另一个中型品牌居然做起“买100减80”的促销，令他不知道自己是撤场，还是采取更优惠的措施，与对手“争个你死我活”。

世界杯进行得如火如荼，中小啤酒企业的竞争也不断激化，价格战成为最直接和最有“杀伤力”的战略。然而，不顾利润的行为其实是“杀敌一千自损八百”，业内人士称，啤酒巨头已经关闭了收购的窗口期，中小啤酒企业的未来将更为艰难。

小啤酒企业经营者周先生经营的啤酒品牌是区域名牌，在一些地区还没有什么名气。而这一次与他“打擂台”对着干的是一个中型的全国品牌。有业内人士劝周先生撤出超市，原因是直接对抗没有什么胜算，周先生却认为自己进入这个当地最大的超市，就是为了争取好的宣传机会，以作为进入新市场的突破口。

来源：广州日报

2018-07-02

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123070885>

行业资讯

生鲜电商配送急需“提度”和“保鲜”

今年，荔枝大丰收，不少市民选择从原产地订荔枝快递到家。不过如何准时送达和保鲜是生鲜电商配送急需解决的难题。“我订了增城的荔枝，三天才到家。”有广州市民跟记者反映。专家建议，如果我们倾向于在网上买水果，对于市民来讲，在夏天的时候尽量选择本地专业的生鲜平台商家。如果你是买进口的生鲜产品，建议尽量选择大的电商平台。

近日，记者走访越秀区多家快递公司去了解荔枝等生鲜类如何寄送。越秀区五羊邨的顺丰快递小哥说：“我们这边寄荔枝走得是生鲜快递，它需要冰袋、保鲜盒和快递纸箱。今天寄不了荔枝了，因为没有保鲜盒。寄广州市的话，正常我们是24小时能寄到。”

越秀区明月一路的韵达快递小哥周先生告诉记者，他们这边一般不寄生鲜快递，如果客户要寄，例如荔枝他们不建议寄省外，建议寄市区内或者比较近的周边。“广州市寄快递正常一两天就能到，你说的荔枝三天到，有可能是商家需要送的荔枝太多导致没有及时送出去。”

随着消费需求的升级，生鲜电商发展势头迅猛，但物流短板成生鲜电商发展的制约因素，生鲜电商配送急需“提度”和“保鲜”。中国电子商务研究中心监测的数据显示，生鲜电商的平均客单价是150元，其中物流履单成本占了50%。“目前，一般专业生鲜平台使用第三方物流配送，但面临末端配送难问题，无人收货或代收货容易导致商品变质，而多次配送增加了配送成本。”业内人士表示。

来源：人民日报

2018-06-19

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



行业资讯

“互联网+农业”带动更多农产品出村

随着电子商务进农村综合示范和电商扶贫等政策的实施，近年来我国农业农村电子商务发展迅速，呈现东中西部竞相迸发、工业品下行和农产品上行双向流通的格局。“农业电子商务的迅猛发展，有效带动了生产与市场需求的精准匹配、重塑了农产品流通渠道，同时还突破了时空限制，带动了偏远贫困地区优质绿色农产品走出深山、走向市场。”农业农村部副部长屈冬玉说。

在大力发展乡村振兴和脱贫攻坚的背景下，农产品出村成为社会关注的热点。屈冬玉告诉记者，传统的电商是通过互联网把工业品、消费品送到农村，而对乡村振兴大业来说，更重要的是帮助农民把优质特色农产品卖到城市。

为此，日前召开的国务院常务会议提出，要实施“互联网+”农产品出村工程，强化电商企业与小农户、家庭农场、农民合作社等产销对接，加强农村网络宽带、冷链物流等设施建设，推动解决农产品“卖难”问题，实现优质优价带动农民增收。

来源：新华社

2018-07-04

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123076094>

“米其林效应”能持续多久

广州米其林指南发布后的首个周末，南方日报记者走访发现，多家上榜餐厅客流都有显著增长。但热潮过后，“米其林效应”还能持续多久？

事实上，早在去年米其林指南高调宣布入穗之际，就已经争议不断，认为外来眼光难以客观评判本地餐饮水平。如今各奖项落定，有广州食评家指出，本地食客不会太过注重“头衔”，而是更习惯于用自己的舌头作评判，菜如果做得好，就会去吃；如果做得不好，那就贬。同时，也有多位市民告诉南方日报记者，觉得米其林榜单不是特别公正，在广州可能会遭遇“水土不服”，本地食客未必“埋单”。

上榜餐厅客流显著增长

在榜单公布的第一个周六傍晚，南方日报记者来到入选必比登推荐的“靓姐蒲庙生榨米粉”店铺门口，简陋的铺面已经坐满了食客。“以前生意也不错，这几天更好些。”米粉店老板娘靓姐告诉记者。不少市民正是因为榜单慕名而来。来自天河区的小陈趁着周末有空，和朋友一同到此尝鲜。

来源：南方日报

2018-07-04

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123078767>

展会报道

2018上海国际食盐产品及 深加工设备、包装新材料展览会

上海盐博会是中国盐业第一展，作为目前盐业最具影响力的盛会，2017盐博会展示面积近10000平方米，专业观众15000多人，集展示、贸易、体验、交流、研讨于一体，众多知名品牌如中盐榆林、中盐新干、山东盐业集团、湖南盐业、九二、湘衡、湘澧、上海松川、四川盐业、益盐堂、安徽正远、索特圣斯盐业、江苏银宝、新疆盐湖、海南盐业、河南盐业、河南卫群、北京盐业、金桥制盐、云南盐业、长芦汉沽盐场、大连盐化集团、韩国太平盐业、轻咸食疗、昌邑盐化、沧州盐业、政沁盐业、土耳其寇云住盐业、北大方正等100多家企业盛装亮相，汇聚了食品、调味品、食品配料、添加剂、电商、超市等20多个盐业应用领域的采购商、贸易商和食品加工企业，是盐改后新的食盐体制下盐企的一次整体形象宣传和贸易，成功地为食盐、加工设备、包装企业搭建商贸平台，成为市场信息交流、企业展示品牌的舞台，成为不容错过的盐业全产业链的年度交易盛会。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-07-02

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2901>



展会报道

2018中国焙烤秋季展览会、中国家庭 烘焙用品展览会

中国焙烤秋季展览会 (Bakery China Autumn)
(简称“秋季焙烤展”)

由服务于焙烤行业全产业链的“中国国际焙烤展览会 (Bakery China)”主办方为了满足行业客户圣诞、元旦以及春节等烘焙节庆以及婚庆市场采购需求而搭建的行业贸易与交流平台。

历经3年的发展，每年展会规模保持50%的增长速度，夯实“秋季节庆烘焙市场优选平台”地位。

中国家庭烘焙用品展览会 (China Home Baking Show) (简称“家庭烘焙展”)

集贸易、教育、体验为一体，是国内外一流家庭烘焙原辅料、模具用具、家用电器、包装饰品、培训课程、电商平台等综合产品与服务的专业、国际化贸易与交流平台

是全国覆盖家庭烘焙全产业链的相关产品与服务的优选展会平台。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-07-02

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-3071>



培训信息

TQM全面质量管理-上海

起止日期	2018-08-07 至 2018-08-08
培训分类	质量管理
培训机构	SGS管理学院
适合对象	质量、生产、采购供应链等各部门经理及相关主管
培训周期	2天
培训费用	3200RMB/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	• 一、质量意识 • 二、全面质量管理 • 三、如何实施全面质量管理 • 四、质量成本分析 • 五、全面质量管理常用工具
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

技术前沿

罗马尼亚专家研发出可替代亚硝酸盐的天然食品添加剂

日前，罗马尼亚多瑙河下游大学食品科学与工程系的专家在克卢日-纳波卡举办的“Pro Invent 2018”国际研究、创新与发明沙龙上展示了一种不含亚硝酸盐的猪肉香肠。香肠以沙棘粉替代了化学添加剂亚硝酸盐。

沙棘粉系从沙棘中提取植物精油后的副产品，富含蛋白质与纤维，并具有抗氧化、抗菌特性。香肠加入沙棘粉后呈沙棘果的黄色，口感、保质期与传统香肠相差不大，但更为健康。将沙棘粉用于实际生产并不需要改变既有的技术路线，可极大节省产品生产商的成本。

专家们表示，亚硝酸盐作为食品添加剂被广泛应用，但却因其致癌作用而饱受诟病，找到相应替代物无论从国家层面还是国际层面均具有重要意义。

这种沙棘粉已取得专利，并在“Pro Invent 2018”沙龙上获得金奖和摩尔多瓦共和国国家知识产权局颁发的奖章与证书。

来源：科技部

2018-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473856>

多吃酸味食物缓解焦虑

英国科学家发现，食用酸味食物会激励人们尝试新事物并勇敢面对危险，从而帮助焦虑症患者康复。

英国萨塞克斯大学研究人员选取168名参与者，让他们随机抽取并喝下一瓶20毫升溶液，溶液有苦、咸、酸、甜、鲜五种口味。另有喝矿泉水的参与者作为对照组。随后，这些人参加模拟“吹气球冒险游戏”。他们通过模拟装置给气球充气，气球中的空气越多，赢得的钱越多；但如果气球被吹爆了，他们将失去这些奖金。随着奖金数额不断增加，气球有可能随时爆炸，不敢继续充气的人可选择兑现。研究人员以此来测量参与者的冒险程度。试验结果显示，喝了酸味溶液的人给气球的充气量明显高于喝其他溶液的人，他们比喝甜味（蔗糖）、苦味（咖啡因）、咸味（氯化钠）、鲜味（味精）溶液的人分别多充气39%、20.5%、16.03%和40.29%。

研究人员称，无论各人的冒险精神和思维方式如何，酸味溶液对人们承担和挑战风险都有推动作用。

来源：生命时报

2018-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473965>

技术前沿

科技部：依托七大农作物育种专项实施， 推进基因编辑技术

传统常规育种技术为我国粮食增产和安全做出了巨大贡献，但随着科技进步，常规育种在选育品质、抗病虫和抗逆、养分高效利用等性状时效率低、周期长的问题日益突出。以CRISPR/Cas9为代表的新一代基因编辑技术，能够对目标基因进行定点“编辑”，实现对特定DNA片段的敲除、插入、替换等，可颠覆传统农作物育种模式，实现精准化品种改良，有效保障农产品供给和国家粮食安全。针对基因编辑技术这个热点，“十三五”国家重点研发计划“七大农作物育种”重点专项（以下简称“育种专项”）在“主要粮食作物分子设计育种”等两个项目中进行了专门的部署。为进一步加强上述两个项目与上下游开展基因编辑技术应用研究的其他团队的协同创新，育种专项管理团队设立了基因编辑项目群，并于2018年6月8日组织召开“基因编辑技术研讨会暨项目群交流会”。中国科学院陈晓亚院士、美国科学院朱健康院士及来自中国农业大学等18家科研机构基因编辑领域的权威专家、青年学者代表和育种专项基因编辑项目群部分首席、课题主持人以及项目骨干共30余人参加了会议。

农村中心副主任、育种专项主任黄圣彪出席了会议，会议由项目专员主持。

与会专家经过充分讨论形成如下共识：一是提倡基因编辑原创性科学研究，加强顶层设计，跨学科协作，建立基因编辑技术联合攻关平台，集中优势力量突破基因编辑核心技术；二是加快农作物重要性状发掘和基因功能解析研究，重视专利的申请和保护，大规模的发掘可以编辑的基因，实现调控作物有利性状基因的精准编辑；三是结合育种目标，改良当前生产上有缺点的主推品种，锚定靶基因调控元件进行精确编辑，服务于农业生产；四是开发广适性的遗传转化体系，提高遗传转化效率，扩展遗传转化的植物种类，为实现不同植物基因组编辑奠定基础。

此次会议全面总结了基因编辑技术进展、专利申请状况，对未来基因编辑技术的发展趋势进行了研判。此外，会议的召开是育种专项推进青年科学家交流的有益探索，为基因编辑项目群继续开展交流讨论、推进协同创新确定了任务和方向，为撰写基因编辑技术及知识产权问题相关报告确定了主题和框架。

来源：科技部

2018-07-20

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473873> 17

技术前沿

中科院大连化物所提供 食品检测和风险预警新方法

近日，中科院大连化物所研究员许国旺团队在利用液相色谱—高分辨质谱联用技术对食品未知风险筛查的研究中取得新进展，相关结果发表在《分析化学》杂志上。

针对食品中已知风险的靶向分析，已建立了成熟可靠的检测方法和体系，而针对食品中未知或不可预知的风险物质，亟须建立非靶向筛查技术。

研究人员针对非靶向筛查的技术难点——未知风险物锁定，发展了一种潜在风险物质的快速锁定方法。该方法首先采用超高效液相色谱—高分辨质谱技术，采集一级、二级质谱的原始数据，经过峰匹配以及滤噪处理后，将获得的离子数据进行均值偏差倍率计算，同时，建立特征结构碎裂规律的匹配检索，并且通过编写程序实现自动化的数据检索，从而锁定特定种类的风险化合物。

实验结果表明，该方法对无阴性对照的食品样品潜在风险物质的非靶向筛查，具有快速锁定潜在风险物质并准确定性的优点，为食品安全的检测和风险预警提供了一种技术手段。

来源：中国科学报

2018-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473904>

新研究发现水稻糖分决定害虫翅膀长短

发表在最新一期美国《国家科学院学报》上的这项研究称，水稻糖分和氨基酸的比例决定了这一亚洲地区主要水稻害虫的翅膀长短。

来自美国华盛顿州立大学和中国计量大学的研究人员说，水稻生长过程中，糖分和氨基酸比例不断发生变化，幼苗期葡萄糖水平较低，褐飞虱无需远程迁徙即可获得足够的营养，于是它们长出短翅膀，雌性长出较大的卵巢。

研究发现，植物变老后，葡萄糖水平会增加，这会让褐飞虱长出长翅膀，雌性长出较小的卵巢，它们准备迁徙以寻找新的食物源。

论文作者之一、华盛顿州立大学昆虫学教授劳拉·拉文说，这是一次性的选择，要是选择错误，褐飞虱就麻烦了：需要迁徙时却长了短翅，就面临被饿死的危险；有短翅就足以生存时却长了长翅，不方便觅食。

研究人员说，未来科学家可以让害虫长出错误的身体形态，有望让它们在成虫前死亡。

来源：新华网

2018-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474008>

技术前沿

微生物所发现水稻黄单胞菌效应子 调控作物免疫新机制

黄单胞菌是一类能够侵染水稻、小麦、番茄以及十字花科等多种单子叶和双子叶植物的病原细菌。水稻黄单胞菌侵染水稻造成的白叶枯病是水稻最主要的细菌性病害之一，给农业生产带来了巨大的损失。

病原细菌通过三型分泌系统分泌许多效应子进入植物细胞内，操控植物细胞内的免疫信号传导以及其他多种细胞生物学过程（如干扰植物蛋白功能、操纵植物激素改变等），来帮助病原微生物致病。水稻白叶枯病菌的三型分泌系统效应子包括两大类：转录激活子样（transcription activator-like/TAL）和非转录激活子样（non-TAL）效应子。TAL效应子通过自身的重复序列直接识别并结合靶基因启动子来调控宿主基因表达；然而对non-TAL效应子致病机理的了解却十分匮乏。

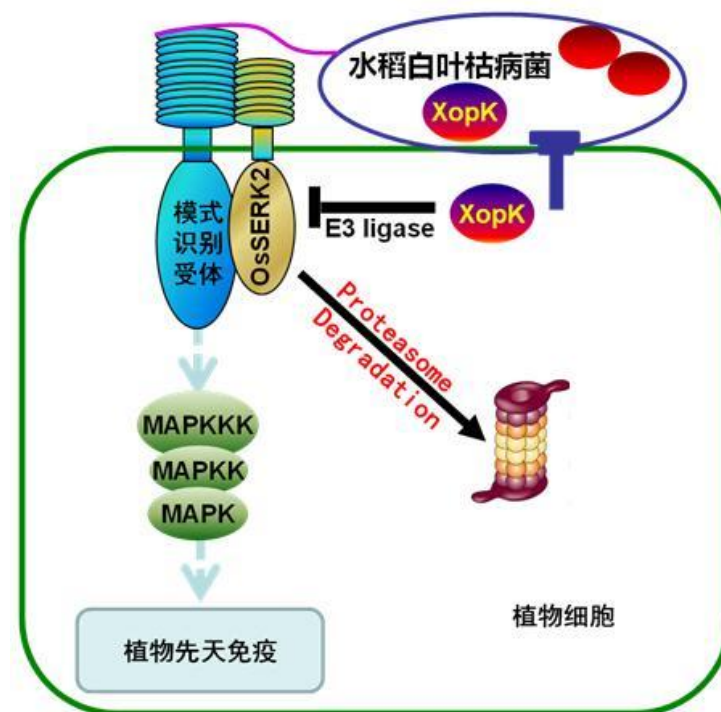
中国科学院微生物研究所张杰课题组对水稻白叶枯病菌16个non-TAL效应子的功能进行了系统分析，分离了在水稻黄单胞菌致病性中发挥关键作用的效应子XopK。

研究发现XopK具有E3泛素连接酶活性，通过直接泛素化修饰水稻重要免疫受体激酶OsSERK2并介导其降解，抑制植物免疫反应从而促进病菌致病性。该研究揭示了水稻白叶枯病non-TAL效应子XopK的生化活性，阐明了其操控植物免疫的机理和在病菌致病过程中的功能。

来源：中国科学院

2018-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474105>



权威发布

国务院食品安全办部署强化整治 保健食品欺诈和虚假宣传整治时间表

记者从国家市场监管总局获悉，国务院食品安全委员会办公室（简称国务院食品安全办）日前就继续做好食品保健食品欺诈和虚假宣传整治工作发出通知（以下简称《通知》），该通知称，2017年7月以来，各地各有关部门按照《国务院食品安全委员会办公室等9部门关于印发食品、保健食品欺诈和虚假宣传整治方案的通知》要求，积极推进整治工作，取得阶段性成效。为进一步巩固整治成果，更好净化消费环境，现将整治工作延至2018年底，分为持续推进（6—8月）、抽查检查（9—10月）、总结评议（11月）三个阶段。各地各有关部门要在前期整治工作上，及时对实施方案作相应调整，确保各项任务要求予以落实。

现将有关事项通知如下：

一、突出整治重点。要坚持问题导向，突出整治重点、难点、热点问题和反复出现的问题。要严厉查处虚假标识标签和虚假广告，以及以健康养生讲座、专家热线等形式进行虚假宣传等违法违规行为。要重点治理利用网络、会议、电视、广播、电话和报刊等方式违法违规营销问题。

要加大对第三方平台的监管力度，督促第三方平台经营者严格落实审查、登记、检查、报告等管理责任。要加大对涉嫌非法添加、非法声称功效产品的抽样检验，及时依法核查处置。要认真梳理总结整治工作经验，创新监管方式方法，研究探索建立综合治理食品保健食品欺诈和虚假宣传的长效机制。要加大信用监管，探索完善失信企业信息共享机制，加强协同监管和联合惩戒，推动从根本上解决问题。

二、强化案件查办。要全面畅通信息收集渠道，提升案件线索发现能力。要集中力量查办案件，做到证据确凿、程序合法、处罚到位，着力查处一批有影响的案件，严格依法处罚到人。要及时采取有效措施控制涉案食品并依法处置，监督企业依法停止销售、及时召回，防止再次流入市场。要追溯涉案食品生产源头，查清销售流向，涉及其他地区要及时通报，进行全链条打击。

三、深化宣传引导。要将信息公开与整治各项工作同筹划、同部署、同推进，检查、抽检、处罚、案件等信息要及时向社会公开。

来源：我要测网

2018-07-01

原文：<https://www.tech-food.com/n/n1395976>

权威发布

国家卫健委关于《食品安全国家标准 植物油》等标准的解读

《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)是对《食用植物油卫生标准》(GB 2716-2005)和《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》(GB 7102.1-2003)的整合修订。与原标准相比,主要变化是完善了术语和定义、删除了煎炸过程中植物油的羰基价指标、修改了酸价和溶剂残留指标、增加了对食用植物调和油命名和标识的要求等。

根据不同品种植物油的特点,参照国际食品法典委员会(CAC)相关标准,结合我国实际情况,修订后的标准对米糠油、棕榈(仁)油、玉米油、橄榄油、棉籽油、椰子油等不同植物原油的酸价分别进行了规定。对于溶剂残留指标,为确保食品安全,综合考虑植物油的实际食用情况、现代加工工艺及有关检测数据,将浸出工艺生产的食用植物油(包括调和油)的溶剂残留量下调为 ≤ 20 mg/kg,并增加“压榨油溶剂残留量不得检出”要求,不再对植物原油要求溶剂残留指标。

来源:我要测网

2018-07-03

原文: <http://www.woyaoce.cn/News/465253>

国家市场监督管理总局农业农村部 国家卫生健康委员会关于 加强食用植物油标识管理的公告

为保障食用植物油行业健康发展,规范食用植物油特别是食用植物调和油标签标识,坚决遏制虚假标识误导消费者的违法违规行为,根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规,现将有关事项公告如下:

一、食用植物油的标签、说明书应当按照《中华人民共和国食品安全法》《食品标识管理规定》以及相关食品安全国家标准的规定标注。食用植物油标签、说明书不得含有虚假内容,生产经营者对其提供的标签、说明书内容负责。

二、食用植物油的名称应当反映食用植物油的真实属性。单一品种食用植物油应当使用该种食用植物油的规范名称,不得掺有其他品种油脂。采用两种或两种以上食用植物油调配制成的食用油脂,产品名称应当依据《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716—2018)的规定,标注为“食用植物调和油”,并在标签上注明各种食用植物油的比例。

来源:国家市场监督管理总局

2018-07-04

原文: <http://news.foodmate.net/2018/07/474168>

权威发布

“聚焦奶业振兴发展”系列报道： 体系检查树立“中国式监管”标杆

国务院办公厅6月11日发布的《关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》明确提出：“按照‘双随机、一公开’要求，持续开展食品安全生产规范体系检查，对检查发现的问题要从严处理”。体系检查缘何发起？检查达到了怎样的效果？在“3年全覆盖”体系检查初步收官之际，本报记者对此进行了深入采访。

6月29日，国家市场监管总局发布雅士利、飞鹤等9家企业食品安全生产规范体系检查（以下简称“体系检查”）情况的函。至此，为期3年的婴幼儿配方乳粉企业体系检查工作基本完成，国内108家婴幼儿配方乳粉企业全部接受了检查，并向社会公布了检查结果。其中，被责令立即停止生产经营的企业有21家，受行政处罚的企业有11家。

前所未有的方式

体系检查这一工作最早的时间节点要追溯到2014年。

2013年12月，原国家食品药品监管总局发布了《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2013版）》，对产品配方、产品研发、质量管理等设定了更加严格的要求。

随后，国家监管部门启动了对全国婴幼儿配方乳粉生产企业的换证审查和再审核。截至2014年5月底，全国共有82家婴幼儿配方乳粉生产企业获得重新许可，未通过审查、申请延期审查和申请注销的企业有51家。

查阅2014年婴幼儿配方乳粉监督抽检情况可知，当年抽检乳粉共1565批次，检出不合格样品48批次，合格率为96.9%。这并不是一个令人满意的数字。为何重新获证的企业还会出现质量问题？是否因为企业获证后未能保持换证时的许可条件？带着这些疑虑，2014年9月，监管部门启动了对获证企业的再审查工作，并在2015年5月将这一工作正式升格为“体系检查”，成为一项对企业生产许可条件保持情况、食品安全管理制度落实情况及检验能力的全面检查。

体系检查作为落实“四个最严”的重要举措和全新监管手段，在国内食品安全监管领域是首次实施。

来源：中国医药报

2018-07-05

原文：<https://www.tech-food.com/news/n1396467>

预警通报

美国召回一批标签有问题的燕麦葡萄干曲奇

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息称，美国Whole Foods Market公司自愿召回产品标签有问题的燕麦葡萄干曲奇。

该产品含有豆粉，但是这一原料并未列入产品标签中，对大豆过敏或严重过敏的人，如果食用这些产品，可能会有严重过敏反应，甚至危及生命。

这批受影响的曲奇在伊利诺伊州、印第安纳州、爱荷华州、密歇根州、明尼苏达州、密苏里州等地方均有销售，该产品的销售日期为2018年6月4日至7月8日。目前该产品已经下架，还没有关于食用这批产品的疾病报告。

在超市购买这些产品的顾客可以带着有效的收据获得全额退款。有其他问题的消费者可以拨打1-844-936-8255，时间为周一至周五上午7点至晚上10点，周六至周日上午8点至下午6点。

来源：食品伙伴网 2018-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473992>

澳大利亚召回辣烤猪肉

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，Han Ga Wee Pty Ltd公司宣布召回一款辣烤猪肉，因为该产品未标注贝类过敏原。

产品名称为：辣烤猪肉（Pork BBQ Spicy）。规格为500g。保质期至2019年6月7日。在西澳的亚洲超市有售。本产品是澳大利亚猪肉加韩国腌料，包装于澳大利亚。

澳新食品标准局称，对贝类过敏的消费者请不要食用以上产品，建议将产品退回，获得全额退款。

来源：食品伙伴网

2018-06-19

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



预警通报

澳大利亚召回我国产水晶虾饺

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，SHIN MI AUSTRALIA PTY LTD公司宣布召回我国产的水晶虾饺，因为该产品未标注贝类过敏原。

受召回虾饺的信息如下：

产品名称为：水晶虾饺。规格为680g。保质期至2022年1月15日。在新南威尔士州的tongli超市和亚洲杂货店有售。

澳新食品标准局称，对贝类过敏的消费者请不要食用以上产品，建议将产品退回。

来源：食品伙伴网 2018-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474002>



美国召回一款夹心苏打饼干

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息称，美国May Flower International公司正在召回含有未申报过敏原的一款夹心苏打饼干。

该产品中含有未申报的过敏原为牛奶，对牛奶过敏或严重过敏的人，如果食用这些产品，可能会有严重过敏反应，甚至危及生命。

这批受影响的夹心苏打饼干被分销到美国全国范围内的零售店，该产品的包装为4.4盎司的黄色塑料，未经编码。目前还没有关于食用该产品的疾病报告。

美国FDA建议购买该产品的顾客要其退回到购买地点，获得全额退款。有疑问的消费者可致电1-718-366-8668与该公司联系。

来源：食品伙伴网 2018-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474165>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第25周）

据欧盟官方网站消息，在2018年第25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
2018-6-21	英国	烟熏鳕鱼	2018.1733	含异物	产品未在市场销售， 再次派送	拒绝入境通报
2018-6-21	芬兰	有机大豆	2018.1730	检出沙门氏菌	产品未在市场销售， 扣留	拒绝入境通报
2018-6-21	波兰	密胺盘	2018.1729	甲醛迁移量超标	产品未在市场销售， 再次派送	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2018-06-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472913.html>