

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年7月

第二十八期

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

婴幼儿谷类辅助食品中镉含量等将纳入食品安全抽检.....	5
葡萄牙为面包设定强制性最大含盐量.....	6
印度发布禁止将血红色素铁作为强化剂的补充说明.....	6
印度拟修订食品中重金属、黄曲霉毒素和霉菌毒素限量标准.....	7
欧盟修订新食品清单.....	7

行业资讯

蒜价持续低迷,后市仍难看好.....	8
夏季乳品价格遭遇“热缩”牛奶价格不如水高.....	8
超市加码布局,鲜食配送是难题.....	9
猪价重返成本线,生猪养殖能否苦尽甘来.....	10
月饼成本上涨,零售价保持稳定.....	10

目录 Contents

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..... 11
- 中国（山西）酒饮食品产业博览会..... 12

培训信息

- 产品或商品抽样检验培训..... 13

技术前沿

- 饮食冲动每晚有两次高峰..... 14
- 美媒称科学家发现植物培育新技术：红瓢苹果即将问世..... 14
- 研究：遵循北欧饮食可降低患老年痴呆风险..... 15
- 研究：吃鱼可将早死几率降低四成..... 16
- 枸杞成分可治血吸虫、肝片吸虫病..... 16
- 以蟹壳和木头为原料，环保薄膜有望替代现有食品保鲜塑料..... 17

目录 Contents

权威发布

上海市食品药品监督管理局关于开展首届中国国际进口博览会全市食品安全监管专项行动暨餐饮环节食品安全风险隐患排查整治工作的通知.....	18
市场监管总局办公厅关于调整2018年食品安全抽检计划中个别检验项目的通知.	19
网络餐饮食品安全不容忽视.....	19
加强收购市场监管防止出现“卖粮难”	20

预警通报

日C饮料本大塚制药自主召回800万瓶奥乐蜜.....	21
爱尔兰召回因包装机故障可能存在腐败菌风险的婴儿食品.....	21
关于受沙门氏菌污染的乳清粉的具体细节.....	22
美国召回受沙门氏菌污染的蛋糕卷和面包.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第28周）	23

法规标准

婴幼儿谷类辅助食品中 镉含量等将纳入食品安全抽检

7月25日，国家市场监督管理总局发布通知，调整2018年食品安全抽检计划中个别检验项目。婴幼儿谷类辅助食品中镉（以Cd计）含量、食糖中二氧化硫残留量等将纳入食品安全抽检。

通知明确，将婴幼儿谷类辅助食品中镉（以Cd计）含量测定纳入2018年食品安全抽检计划。这是依据国家卫生健康委员会此前发布的《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》作出的调整。

通知指出，依据“国家食品安全风险评估中心官网”的食品安全标准勘误板块发布的标准勘误，将食糖中二氧化硫残留量纳入2018年食品安全抽检计划；修改婴幼儿配方食品中叶酸和泛酸的检测方法。

各单位自本通知发布之日起及以后抽取的样品按照勘误后内容进行监督抽检。

通知要求，中国食品药品检定研究院、各食品安全抽检承检机构和各省级局应密切关注食品安全国家标准（含限量值）制修订情况，及时调整食品安全抽检项目，并更新“食品安全抽检监测信息系统”中的国抽和省抽基础表。

来源：中国医药报

2018-07-26

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



法规标准

葡萄牙为面包设定强制性最大含盐量

食品导航网7月23日消息。葡萄牙将对面包中含盐量设定强制性最大限值水平，该措施在未来四年内将逐步得以落实。2019年1月1日前，100克面包含盐量不超过1.3克，2020年1月前不超过1.2克，2021年1月前不超过1.1克，2022年1月前每100克面包中含盐量不超过1克。根据葡萄牙政府方面的数据，面包和烤面包是葡萄牙民众摄取盐分的最大来源。该法律草案将涵盖在葡生产、销售所有类型的面包，无论其制造国是哪里。夹肉和香肠肉的特色面包不受该最大盐含量水平值的约束。该规定是葡萄牙国家健康计划的组成部分，目的是减少主要食品中平均含盐量。

来源：海关总署

2018-07-25

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



印度发布禁止将血红素铁作为强化剂的补充说明

2018年7月23日，印度食品安全标准局（FSSAI）发布禁止将血红素铁作为食品强化剂的补充说明，针对2017年5月31日发布的“禁止将血红素铁作为铁强化剂以任何形式用到任何食品中”（F.No.VIP Reference/Fortification/2017-FSSAI号）的通报补充说明，内容如下：强化食品法规中规定的食品不允许使用血红素铁作为食品强化用途。

来源：厦门WTO工作站

2018-07-25

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



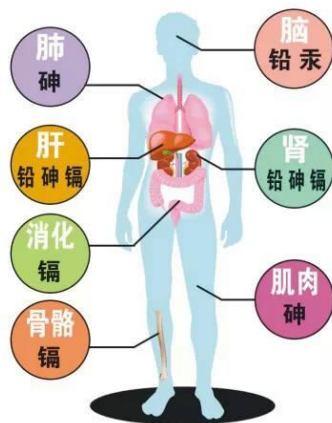
法规标准

印度拟修订食品中重金属、 黄曲霉毒素和霉菌毒素限量标准

2018年7月24日，印度食品安全标准局（FSSAI）网站消息，印度拟修订食品中重金属、黄曲霉毒素和霉菌毒素限量标准，修订内容涉及《食品安全标准》（污染物、毒素和残留物）法规中第2.1条“金属污染物”中铅、铜等以及第2.2条“作物污染物及天然有毒物质”中总黄曲霉毒素、黄曲霉毒素B1等项目限量标准。

来源：厦门WTO工作站 2018-07-25

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



欧盟修订新食品清单

2018年7月24日，据欧盟官方公报消息，欧盟委员会7月23日发布实施条例（EU）2018/1023，修订实施条例（EU）2017/2470《建立新食品清单》，对新食品清单内容主要修订如下：

(1) 根据欧洲议会和理事会关于新食品的法规（EU）2015/2283，修改欧洲议会和理事会法规（EU）No 1169/2011，废除（EC）No 258/97和（EC）No 1852/2001等；

(2) 将来自细胞培养物的紫锥菊提取物等新增至新食品清单条目中；

(3) 修订（EU）2017/2470附件中有关海藻糖的来源规定，以及一些授权新颖食品的规格或使用条件。

来源：广州日报

2018-07-23

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



行业资讯

蒜价持续低迷 后市仍难看好

全国蒜价自去年7月下旬进入下跌通道以来，一直震荡下行。专家认为，价格大幅下滑根本原因在于供过于求。今年新大蒜供货量较充足，储存余货量远多于去年，蒜农货源将集中入市销售，届时国内新干蒜价格仍有下跌风险。

7月22日，北京新发地农副产品批发市场大蒜批发均价为1.5元/斤，比上一年同日的3元/斤大跌50%；蒜苗批发均价为3.15元/斤，比上一年同日的2.5元/斤大涨26%。大蒜价格持续下跌，用大蒜生产的蒜苗价格却大涨。业内专家表示，蒜价持续低迷与蒜苗价格逆势坚挺，完全是供求关系使然。

全国蒜价自去年7月份下旬进入下跌通道以来，一直震荡下行。卓创资讯股份有限公司分析师崔晓娜告诉记者，2018年产新大蒜价格较去年同期大幅下滑的根本原因是供过于求。自2014年以来，我国大蒜价格开启疯狂上涨模式，在2017年上半年达到近10年以来的顶峰。主产地济宁金乡县红皮中混级蒜最高收购价达到9.80元/斤。以2015年秋季种植、2016年夏季产新的大蒜为例，每亩产2000斤计算，每亩净收益可达6860元。

来源：经济日报

2018-07-24

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

夏季乳品价格遭遇“热缩” 牛奶价格不如水高

热胀冷缩是普遍的常识。而在这个火热的夏天，常温奶价格却大幅缩水，各大乳企的促销力度空前，一袋奶的价格甚至不如一瓶矿泉水。

奶价“热缩”，固然有淡季的因素，但更多还有中国乳制品品牌价格大战以及进口产品越来越多，并且打折促销的因素。从整个市场的行情来看，降价促销似乎会成为今年奶制品行业的主旋律。这种不良的竞争对消费端的消费者来说无疑是利好，但长远来看，对产业端来说却不是什么好事。随着价格战的持续，国内的乳制品行业或许会进入一个洗牌期。

跳水 牛奶价格不如矿泉水

7月26日上午，记者来到济南西部一家大型超市，此时赶来买菜的中老年人挤满了超市，他们大多围在生鲜蔬菜区，生肉、海鲜区，以及放着冷藏酸奶、肉制品的区域。形成鲜明对比的是，常温奶区域鲜有人问津。对于接下来的市场行业，朱丹蓬表示，综合各方面的因素，2018年中国乳业促销不会停下来。

来源：舜网

2018-07-27

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

行业资讯

超市加码布局鲜食 配送是难题

如今对鲜食有更多期待的，除了便利店还有超市。沃尔玛中国大卖场首席采购与市场官刘晓恩在接受北京商报记者采访时表示，鲜食是最重要的品类。北京本土的首航超市也将发展方向转移到了主食、便当、炒菜等鲜食日配商品上。不过，鲜食虽然具有明显的消费黏性和商品差异性，但难点在于如何匹配超市的线上线下一体化，使得通过O2O配送到消费者手里仍然能保证店内原有的品质。

加速鲜食布局。沃尔玛和京东联合举行的88购物节正在进行中，据北京商报记者了解，生鲜将会在今年扮演重要角色。此前，Marketside包含有蛋糕等烘焙类、比萨等熟食类商品，目前Marketside已经进入了果蔬领域，在厦门、深圳等超市内已经有部分包装蔬菜出现Marketside标志。

同时在鲜食布局的还有北京本土的首航超市。首航超市董事长刘意华向北京商报记者表示，首航超市正在构建从生到熟的品类结构，来满足社区居民的一日三餐需求，努力打造社区居民后厨房的概念。日料、炒菜、主食、便当等各式即食类商品会越来越多地出现在首航超市。

实际上，早在首航超市实现80%的生鲜直采后，就于2012年开始逐渐将更多的精力转移到日配商品上。沃尔玛中国对鲜食的重视并不突然。2016年，印度尼西亚知名鲜食连锁超市Super Indo首席执行官Elliot Dickson出任沃尔玛中国高级副总裁兼大卖场首席营运官。当时就有零售行业人士透露，沃尔玛有意将大卖场调整为生鲜超市。

配送体验待解，沃尔玛在全球28个国家有业务，但是中国是全世界采购新鲜食品最多的国家，所以在中国将“赢在鲜食”。为此，沃尔玛进行了很多鲜食促销活动以及提升鲜食品质的活动，但最重要的是，如何使鲜食跟上O2O的节奏。沃尔玛已经明确表示要做一家O2O公司，“除了在京东上的沃尔玛旗舰店，在其他任何渠道，鲜食都是重点”。鲜食是沃尔玛在京东到家上最重要的业务，同时也是沃尔玛在中国市场取得领先的业务。但是线上线下对鲜食的消费习惯并不相同。“预包装菜在线上卖得非常好，线下也提供这样的商品给消费者，但预包装菜线上比线下多三四倍。

来源：北京商报

2018-07-23

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

行业资讯

猪价重返成本线 生猪养殖能否苦尽甘来

“上半年亏损很严重，有一段时间猪价两天内就跌1块，心里很恐慌，都不想再养了，还好最近有点回升，让我们也喘了一口气。”河南驻马店养殖户老罗说道。

孱弱多月之后，5月底全国猪价迎来止跌反弹，近期一些地区更是“破7”，带动养殖行业利润回暖。A股市场上，近期生猪相关农业养殖概念股也呈现活跃态势。

业内人士表示，推动本轮猪价稳步上行的因素在于生猪阶段性供给过剩局面有所改善，市场标猪供应偏紧，导致养殖端挺价情绪渐浓。此外，当前能繁母猪存栏量持续减少，显示当前母猪产能在不断出清，也预示未来生猪供需情况将会改善。

猪价持续回暖

根据农业农村部每周畜产品价格统计来看，最近一波猪价上涨始于第20周（5月16日当周），此后猪价循序渐进，逐渐走出低谷。最新一期（7月11日当周）猪价为11.97元/公斤，较第20周低点10.35元/公斤上涨1.62元，涨幅达15.65%。

来源：中证网

2018-07-25

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

月饼成本上涨 零售价保持稳定

进入7月，月饼市场已开始“硝烟四起”。今年月饼的原料成本呈现整体上涨的趋势，但大多数厂家都不敢贸然在零售终端涨价，大部分维持与去年一样的市场零售价，仅有少部分产品轻微上涨。为争抢市场份额，老字号们都在纷纷求变，推出新口味期望吸引年轻一代，还有月饼厂家祭出新招数，接入外卖平台打通配送“最后一公里”。

小小月饼到底有多少利润？华美酒店顾问机构首席知识官、高级经济师赵焕焱曾表示，星级酒店销售月饼是酒店盈利的一种方式，月饼的成本为50%，也就是200元的月饼能够赚到100元钱。有星级酒店负责人则告诉记者，月饼的毛利率可以高达70%甚至更高。

资料显示，在元祖、克莉丝汀、广州酒家等企业财报中均有表示，中秋月饼占企业销售收入和利润的比重较大，因此行业企业下半年的收入、利润远大于上半年。“商家在零售终端求变，主要原因是近年来本地市场已趋于饱和，如不通过线上手段和快递配送模式，将市场范围延伸，则无法给月饼商家带来更大的增长。”

来源：广州日报

2018-07-25

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/112307876> 10

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

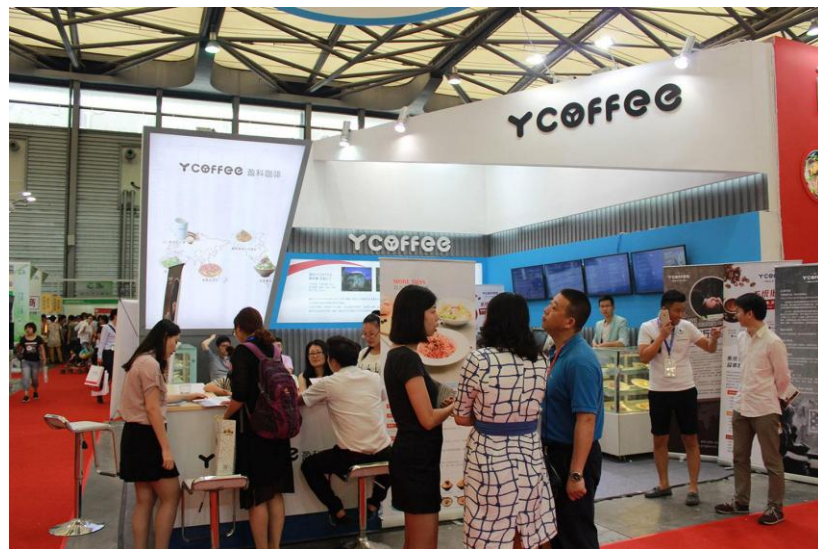
随着市场竞争的加剧，新的现代化的餐饮企业不断涌现，并且消费口味喜好不断改变也促使餐饮观念的推陈出新。由上海市餐饮烹饪行业协会和上海新迹展览服务有限公司承办的2018上海国际餐饮连锁加盟展览会作为“餐饮行业”专题展会，在这餐饮市场中，餐饮连锁加盟的经营模式深受投资、创业者的追捧。本展会创办至今，始终保持着每年成倍数的快速增长，不仅体现了行业蓬勃的发展潜力并以如下两大特色吸引到各方名企驻足加盟：

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 2018-07-23

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



展会报道

中国（山西）酒饮食品产业博览会

一、博览会概况

“中国（山西）酒饮食品产业博览会”，简称“山西糖酒会”始于2006年，已成功举办12届，是糖酒食品行业生产、流通、营销、包装、商务协作全产业链专业展会，具有强大的行业引导和市场促进作用，是山西唯一的酒饮食品招商专业品牌展会，在华北地区乃至中西部地区具有较大的品牌影响力。经过十余年的历练与沉淀，依托博览会迅速成长起来的品牌不胜枚举，众多优秀企业在创造自身价值的同时，也与博览会实现了共同的繁荣。

2018，新常态经济环境下，第十三届山西糖酒会将再次为您搭建高效商务平台，百泰风华会展将继续本着“专注糖酒行业，服务山西市场”为宗旨，以企业目标为己任，打造高品质、大规模、实效性为一体的专业糖酒行业盛会！

中国华北地区的国家级、专业性、全产业链糖酒行业盛会。国内外优秀酒饮食品品牌集中展示与交易的实效平台。山西及周边食品行业年度最大交流交易平台，市场风向标展示。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-07-23

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



培训信息

产品或商品抽样检验培训

起止日期	2018-08-16 至 2018-08-17
培训分类	企业管理
培训机构	SGS管理学院
适合对象	企业质检部门、质量工程师、生产经理、质检人员等
培训周期	2天
培训费用	3200RMB/学员
开班省市	上海
详细地址	详细地址等二次通知
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	<p>一、 检验的基本概念 1.检验的定义2.全检的适用范围3.免检的适用范围4.抽样检验的适用范围</p> <p>二、 抽样检验的基本概念 1.抽样检验的概念2.统计抽样检验</p> <p>三、 统计抽样检验的基本理论 1.抽样检验方案及其接收概率</p>
联系方式	<p>联系人：苏老师 联系电话：18153528983（微信同号） 邮箱：liuyj@foodmate.net QQ：446616377</p>

来源：食品伙伴网

2018-07-22

原文：<http://train.foodmate.net/show-4334.html>

技术前沿

饮食冲动每晚有两次高峰

你是否曾经历过在网络上搜寻比萨外卖服务，以满足深夜对食物的渴望？饥饿的不只你一个人：一项最新研究发现，全世界饥饿的网民均在两个高峰时段——晚上7点和凌晨2点开始搜寻同食物相关的信息。

一个科学家团队想知道他们能否基于谷歌搜索的庞大数据库发现人类行为的一些趋势。为此，他们分析了来自5个国家的每小时同食物相关的查询信息。5个国家包括美国、加拿大、印度、澳大利亚和英国。在两个每次持续一周的时间段内，该团队研究了诸如“比萨外卖”“中国菜外卖”等同食物相关的常规关键词以及特定国家的外卖公司，比如服务于英国和澳大利亚的印度公司Swiggy和Just Eat。

在同食物相关的搜索中，上述两个高峰时段出现在所有的国家，并且同关键词、一周的哪一天和季节无关。研究人员在日前出版的英国《皇家学会开放科学》杂志上报告了这一发现。他们表示，两个高峰时段可能代表了搜寻夜间食物的两个不同人群。

来源：中国科学报

2018-07-26

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

美媒称科学家发现

植物培育新技术：红瓢苹果即将问世

美媒称，来自新西兰植物与食品研究所的科学家说，由于采用新的植物培育技术来模仿自然界发生的DNA变异，消费者或许很快就能在超市中看到红瓢苹果和其他奇特的水果品种。

据美国《新闻周刊》网站7月19日报道，这种技术可以让人们轻松控制水果和蔬菜的外观、手感、味道以及营养成分，迅速制造出质量更高的产品。

报道称，举例来说，苹果和马铃薯等植物中的大部分营养成分和维生素都存在于色素中，这些色素集中在水果和蔬菜的外皮上。但通过操纵一类被称为“MYB转录因子”的蛋白质，科学家们可以让整个水果，包括果肉在内，都含有这些健康成分。这可以利用CRISPR/Cas9等基因编辑技术来进行，实质上是允许科学家“复制和粘贴”DNA代码。

报道称，在《植物科学趋势》刊登的一篇文章中，来自新西兰植物与食品研究所的科学家安德鲁·艾伦和理查德·埃斯普利探讨了关于MYB转录因子的研究。艾伦在一份声明中说：“研究显示，花青素和胡萝卜素等色素可以提供健康和饮食方面的益处。

来源：参考信息网

2018-07-25

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473965> 14

技术前沿

研究：遵循北欧饮食可降低患老年痴呆风险

据英国《每日邮报》7月24日报道，一项最新研究表明，遵循北欧饮食习惯，可保护人类认知和思维能力，降低患痴呆症风险。

先前研究表明，地中海主食，如油性鱼类和蔬菜，具有抗炎特性可以防止脑血管损伤而有效预防痴呆症。与地中海饮食相似，北欧人提倡在家烹饪使用少量糖，用菜籽油而非橄榄油。菜籽油与人体内有代谢活性的褐色脂肪有关，褐色脂肪可以加快分解糖分以调节人体内血糖水平，血糖过高易患阿尔茨海默氏症。

来自天津医科大学的研究人员对2223名65岁以上正常状态的老人进行为期六年的追踪调查，进行“精神状态测试”并填写饮食调查问卷，列出98种选项，以确定他们的饮食。按照对北欧饮食的坚持程度，以及他们的身体、心理和社会活动状况，参与者被评为低、中、高三等。

在芝加哥阿尔茨海默氏症协会国际会议上，首席政策研究人员Doug Brown博士称表示，他们研究如何通过饮食来促进人类记忆力和思维能力。

年龄越大越易患痴呆症，但现在可以通过健康饮食和保持身心活跃来降低患病机率。

在此之前，科学家发明了可以预防痴呆的混合饮食。

2017年1月的一项研究发现，地中海式饮食和低脂肪饮食相结合，有利于人类思维、推理和记忆能力。

该研究补充说，在MIND食谱中，要求有规律地摄取9种食物或饮料，每天至少一份绿叶蔬菜，每周两次浆果，甚至每天一杯葡萄酒。

此外，它还鼓励节食者咀嚼糖果和糕点，每周只吃四次。

当认知能力下降的中风幸存者按照MIND饮食坚持长达13年时，他们患痴呆症的风险显著降低，研究人员称这种饮食习惯也能使健康人的大脑受益。

来源：环球网

2018-07-25

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

技术前沿

研究：吃鱼可将早死几率降低四成

研究称，吃大量的三文鱼、鳕鱼和黑线鳕能将女性死于老年痴呆症的几率降低38%，男性死于慢性肝病的几率降低37%。而这要归功于鱼中所含有的omega-3脂肪酸，它有助于减轻炎症。

当研究人员分析实验参与者体中omega-3的摄入量时，他们发现，摄入omega-3量最高的男性和女性会死于心脏疾病的风险分别要低15%和18%。但omega-3只有在将鱼烘制、烤制或清蒸时才能发挥其功效。一旦做成炸鱼，就会产生反式脂肪酸，从而大大增加了饭菜的卡路里和女性患心脏疾病或肝病的风险。

此项研究结果是由来自中国浙江大学的研究人员调查得出的。他们花费了16年的时间研究了240729名男性和180580名女性，并通过问卷调查的形式来评估他们的饮食以及检测他们整体的健康状况。

通过进一步调查，研究人员还发现与那些很少吃鱼的男性相比，那些吃鱼很多的男性会死于心脏疾病的几率要低10%，死于癌症的几率低6%，死于肺部疾病的几率低20%。多吃鱼也能将女性死于心脏疾病的风险降低10%。

来源：环球网

2018-07-24

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

枸杞成分可治血吸虫、肝片吸虫病

血吸虫病和肝片吸虫病分别影响全球6亿人和1700万人的健康，前者每年导致的死亡人数多达30万，同时患有这两种病的人也并不少见。该病主要发生于医疗水平较落后的发展中国家，治疗效果受到一定限制，且抗药性问题难以解决。近日，英国科学家的一项新研究发现，枸杞中的成分可有效治疗这两种致命的热带疾病。

英国卡迪夫大学研究员安德鲁·怀斯特威尔教授及其研究团队发现，枸杞中的一种关键化合物“7-酮-半环戊菊酯”能攻击导致血吸虫病和肝片吸虫病感染的寄生虫包衣，将成虫乃至幼虫杀死。

怀斯特威尔教授表示，新发现对两种疾病的“一箭双雕”疗法意义重大，二者往往发生在相同地域。他希望这项研究能为全球最贫困地区的人们带来健康利益。

来源：人民网

2018-07-24

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

技术前沿

以蟹壳和木头为原料

环保薄膜有望替代现有食品保鲜塑料

美国佐治亚理工学院研究人员23日在美国化学协会期刊《ACS可持续化学与工程》上发表研究报告称，他们利用从蟹壳和树木中所提取材料制成一种新型环保薄膜，能够更有效地隔绝氧气，有望成为目前广泛使用的食品保鲜塑料的替代品。

研究人员从蟹壳和树木中所提取的材料分别是甲壳素和纤维素。他们将甲壳素纳米纤维悬浮液和纤维素纳米晶体悬浮液交替喷涂在作为衬底的聚乳酸薄膜上，干燥后即形成一种由甲壳素纳米纤维层和纤维素纳米晶体层复合而成的新型薄膜。

这种薄膜不仅柔韧、透明，还可降解，十分环保。

得益于其中的晶体结构，新型薄膜可以有效地阻止氧气分子穿透，成为一种具有高气密性的屏障材料。

与目前常用于食品包装、以石油为原料的聚乙烯对苯二甲酸酯（PET）相比，新型薄膜的氧气渗透率降低了67%。对于食品保鲜包装来说，有效防止氧气渗透十分重要。

理论上，包装材料的透气性越差，就越容易保持食物新鲜。

因此，这种气密性极佳的新型薄膜是一种很好的食品保鲜包装材料。

研究人员指出，源于植物的纤维素是地球上最常见的天然生物聚合物，而甲壳素则仅次于纤维素，是全球储量第二的生物聚合物，广泛存在于甲壳类动物外壳、昆虫甲壳和真菌的胞壁中。

因此，新型薄膜的原材料来源不是问题。但想要替代目前广泛使用的保鲜塑料，仍有许多工作要做。

一方面，甲壳素工业化生产工艺尚不成熟，需要改进。

另一方面，要降低薄膜生产成本，使之具有竞争力，大规模工业化制造工艺的开发也必不可少。

来源：科技日报

2018-07-25

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

权威发布

上海市食品药品监督管理局关于开展首届中国国际进口博览会全市食品安全监管专项行动暨餐饮环节食品安全风险隐患排查整治工作的通知

为迎接首届中国国际进口博览会，进一步落实国家市场监管总局安全监管工作电视电话会议精神，积极创建国家食品安全示范城市，建设市民满意的食品安全城市，经研究，决定开展首届中国国际进口博览会全市食品安全监管专项行动暨餐饮环节食品安全风险隐患排查整治工作。现将有关工作要求通知如下：

一、进一步加强隐患排查

在分析本市近年食物中毒发生原因和食品安全风险监测结果的基础上，我局梳理出餐饮环节易于发生食品安全事故的风险隐患，请各区市场监管局在餐饮环节监督检查中，进一步加强对以下高风险违法行为的排查：

（一）超范围经营

1、已取得许可证但未取得“集体用餐配送单位”资质，根据机关、企事业单位和其他组织的订购要求，从事膳食集中加工、分装和分送活动。

2、已取得许可证但未取得“专业网络订餐”资质，根据消费者通过网络提出的临时订购要求，从事膳食集中加工、分装和分散配送活动。经营现场不提供就餐场所，或者以外卖经营为主，仅有少量就餐场所。

3、已取得许可证但未取得“冷食类食品制售”、“糕点类食品制售（含冷加工操作或仅冷加工操作）”、“生食类食品制售（即食生食品）”经营项目，超范围制售冷菜、色拉、冷加工糕点、生食海产品等高风险品种。

（二）生熟交叉污染

1、食品容器、工用具无生熟区分标识，或者有生熟区分标识，但存放中混放，使用中混用的。

2、冷菜、色拉、冷加工糕点的制作和生食海产品（可食部分）的分切在初加工、切配等食品原料加工区域操作的。

3、食品存放中生熟混放，可能导致生熟食接触的（包括通过食品汁水接触）。

4、从业人员手部接触生食品或不洁物品后，未经清洗消毒从事熟食操作的。

来源：上海市食药监局

2018-07-24

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

权威发布

市场监管总局办公厅关于调整2018年食品安全抽检计划中个别检验项目的通知

为进一步规范食品安全监督抽检工作，增强监督抽检工作的科学性、准确性，市场监管总局对上半年食品安全国家标准变化情况进行了梳理，现就2018年食品安全抽检计划中个别项目的调整情况说明如下：

一、依据国家卫生健康委员会6月22日发布的《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》（2018年第7号），将婴幼儿谷类辅助食品中镉（以Cd计）纳入2018年食品安全抽检计划，检测方法为“GB 5009.15、GB 5009.268”。二、依据2018年6月“国家食品安全风险评估中心官网”的食品安全标准勘误板块发布的标准勘误，将食糖中二氧化硫残留量纳入2018年食品安全抽检计划，检测方法为“GB 5009.34”，判定依据为“GB 2760”；将婴幼儿配方食品中叶酸的检测方法修改为“GB 5009.211”，泛酸的检测方法修改为“GB 5009.210第一法”，各单位自本通知发布之日起及以后抽取的样品按照勘误后内容进行监督抽检。

来源：国家市场监督管理总局 2018-07-25
原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465253>

网络餐饮食品安全不容忽视

近日举办的“2018全国食品安全宣传周中国科协主题日”上，随着互联网餐饮新业态层出不穷，在满足消费者多样化消费需求的同时，网络餐饮、网售食品安全保障问题不容忽视。

数据显示，截至2017年底，我国网上外卖用户规模达到34338万人，网上外卖使用率占网民比例44.5%；手机网上外卖用户规模为32229万人，手机网上外卖使用率占手机网民比例42.8%。

“近年来网络订餐市场快速发展，用户规模和使用率较上年持续上升。与此同时，消费者对透明消费和营养健康的需求日益提升。”饿了么副总裁兼首席食品安全官王三虎表示，饿了么和百度外卖联合线下商户开通了明厨亮灶专门频道，将线下商户的后厨摄像头接入平台，让消费者在点餐过程中可以通过后厨直播功能真切体验到餐品加工制作过程，从而消除消费者感知上的风险。

由于产业链条延伸，食品安全的风险因素不断增加，从餐饮企业到网络平台，从包装材料企业到检测技术企业，越来越多的行业都加入到了保障网络食品安全行列。

来源：经济日报

2018-07-23

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474168> 19

权威发布

加强收购市场监管防止出现“卖粮难”

为进一步帮助受灾地区农民减少损失，积极妥善处理超标小麦等问题，避免出现农民“卖粮难”，并建立长效机制，切实保护种粮农民利益。近日，国家发展和改革委员会、国家粮食和物资储备局、财政部、农业农村部、中国银行保险监督管理委员会、中国农业发展银行联合印发通知，要求相关各地区各单位高度重视，及时安排部署，采取有力措施，协调解决收购中出现的矛盾和问题。

针对今年小麦收获期间，长江中下游和淮河流域部分地区遭遇大风、连续阴雨等灾害天气，小麦大面积倒伏，出现穗上萌动、发芽、黑穗等现象，超标小麦数量多，给收购工作带来较大困难，对农民种粮收益造成一定影响的情况，各地要严格执行既定粮食收购政策，坚持问题导向，突出抓好受灾地区超标小麦的收购处置。各地要在前期工作的基础上，结合当地实际尽快出台相关政策，采取引导多元市场主体积极入市收购、国有企业为下游用粮企业代收代储、实行分类整理和销售、加工奖补、地方临时收储等措施，帮助农民售粮变现，千方百计解决好超标小麦的销售出路问题，坚决守住不出现“卖粮难”的底线。

有关费用可从本省粮食风险基金中列支，风险基金不足部分，由省级财政负担并列入省级预算解决。农业发展银行各分支机构要在做好最低收购价收购的同时，简化审批程序，缩短审批时间，强化金融服务，积极支持各类粮食企业开展市场化收购，重点加大对超标小麦转化企业的信贷支持力度。

通知指出，各地要采取多种形式，广泛宣传、深入解读收购政策和农业保险理赔政策，及时回应各方关切，主动化解矛盾和问题，继续加强舆情监测分析，妥善做好舆情处置应对。要密切跟踪市场变化，及时收集、整理和发布粮食生产、质量、价格和收购进度等信息，正确引导市场预期。要建立超标小麦收购情况报告制度，及时报告收购进展情况。要按照预案规定，加强收购市场监督管理，严厉查处压级压价、抬级抬价、拒收农民交售符合标准的粮食、拖欠农民售粮款、买卖“人情粮”、骗取收购资金和补贴、以高息为诱饵“打白条”等各类坑农害农、损害国家利益和破坏市场秩序的违规违法行为，防止不符合食品安全指标的小麦流入口粮市场。

来源：农民日报

2018-07-24

原文：<https://www.tech-food.com/new1396467>

预警通报

日C饮料本大塚制药自主召回800万瓶 奥乐蜜

据日媒7月20日报道，日本大塚制药在当日发出通知：因为接到反馈“其产品打开时瓶盖会迅速弹起，打到脸上”，自主召回800万瓶“奥乐蜜C饮料”和“奥乐蜜C皇家警察”碳酸饮料。此次召回为奥乐蜜C自1965年发售以来进行的第一次自主召回。

召回对象：赏味期限为2018年12月12日至2019年6月19日，2019年6月24日至26日的奥乐蜜C饮料；赏味期限为2019年5月10日的奥乐蜜C皇家警察。该标签的生产地址标记为“OFK”，瓶底的生产标记为“T1”。

召回原因：经调查，大塚食品钏路工厂生产的一部分商品可能出现了问题。

来源：欧洲时报网
原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473>

2018-07-23

爱尔兰召回因包装机故障可能存在 腐败菌风险的婴儿食品

据爱尔兰食品安全局消息，7月23日爱尔兰食品安全局发布2018.25预警通报，Babease有限公司正在召回因包装机故障可能存在腐败菌风险的婴儿食品。

这款婴儿食品中含有的配料主要为西蓝花、欧防风，洋葱，小扁豆、蕃茄、藜麦、茴香、菜籽油和草药。产品批号为02.06.2019-1,02.06.2019-2和02.06.2019-3，保质期为2019年2月6日。

爱尔兰食品安全局建议消费者不要食用购买的以上产品。

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472219>

2018-07-24



预警通报

关于受沙门氏菌污染的乳清粉的具体细节

据外媒消息，近日，美国多家公司召回不同品牌的食品，这些食品中含有受沙门氏菌污染的乳清粉。

目前尚不清楚有多少食品公司在其产品中使用了受污染的乳清粉，召回的乳清粉重量和有多少食品会因为这种乳清粉而被召回也不清楚。

美国食品药品监督管理局（FDA）以及美国农业部食品安全检验局（FSIS）报告说，乳清粉的生产商是Associated Milk Producers Inc.（AMPI）。

这家总部位于明尼苏达州的奶粉成分生产公司发言人昨日表示，不会公布其客户名单，包括将产品销售给其他企业的第三方分销商，并称AMPI员工亲自联系了每个受影响的客户组织。

虽然AMPI公司不会向公众发布其客户名单，但该公司于昨日发布了召回产品的具体细节。

召回的干乳清粉用50磅和25公斤的袋子包装；生产日期为在5月2日-5月5日，5月24日-5月29日，6月2日-6月5日和6月7日-6月14日；生产地为威斯康星州的cooperative's Blair干乳清粉工厂。

来源：食品伙伴网 2018-07-25

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

美国召回受沙门氏菌污染的蛋糕卷和面包

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，近日，美国FDA发布召回公告称，Flowers Foods公司自愿召回多款蛋糕卷和面包，因为这些食品中含有的乳清粉受到沙门氏菌污染。

此次召回是由第三方乳清粉制造商和供应商发起的，召回的产品销售至了阿拉巴马州、佛罗里达州、佐治亚州、北卡罗来纳州和南卡罗来纳州。

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。

目前尚无与召回产品有关的疾病报告，美国FDA建议购买以上产品的消费者不要食用，应该将这些产品丢弃或退回购买地点以获得全额退款。

来源：食品伙伴网 2018-07-25

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28周)

据欧盟官方网站消息,在2018年第28周通报中,欧盟RASFF通报我国食品相关产品(不包括港澳台)有4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
2018-7-9	意大利	米粉	2018-1912	缺少健康证书	海关密封运至目的地/ 海关封存	拒绝入境通报
2018-7-9	意大利	玻璃罐	2018-1905	铬迁移量超标	海关密封运至目的地/ 海关封存	拒绝入境通报
2018-7-10	荷兰	饲料原料 (干水蝇)	2018-1935	重金属砷含量超 标	未在通知国分销/用于 饲料	信息通报
2018-7-13	西班牙	花生仁	2018-1990	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售/官 方扣留	拒绝入境通报

来源: 食品伙伴网

2018-07-16

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