

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年8月

第三十一期



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

关注德诺

新的起点 新的目标----记2016年德诺公司年中工作会议..... 5

法规标准

关于氨基磺酸等食品相关产品新品种的公告..... 6

欧盟拟修订叶用甜菜中唑菌胺酯的最大残留限量..... 7

美国修订营养标签涉及行业相关信息变化的内容..... 7

加拿大拟修订解草啉在茄子等蔬菜中的最大残留限量..... 8

加拿大拟修订螺甲螨酯在多种动植物商品中的残留限量..... 8

行业资讯

全球有机食品产业尴尬：叫好不叫座..... 9

俄罗斯农产品拓展中国市场..... 9

七夕节巧克力热销本土企业仍不敌进口品牌..... 10

东阿阿胶估值仍有提升空间..... 11

方便面饮品业绩一晴一雨 统一急需找明星新品..... 11

目录 Contents

展会报道

- 全球特色产品汇聚南京消博会..... 12
- 2016上海优质大米展..... 13

培训信息

- BRC-IOP 包装及包装材料全球标准第五版内审员培训..... 14

技术前沿

- 黄瓜挥发性物质代谢网络解析取得进展..... 15
- 美国研究发现气候变暖导致水源性食物中毒病例增加..... 15
- UBC大学研发出研究葡萄酒DNA的新技术..... 16
- 玉米帮蚕豆结瘤固氮功在根部..... 17
- 康奈尔大学计划研制食品设施防菌涂料..... 18
- 研究表明：红酒分子或将有助延缓阿尔茨海默病..... 18

目录 Contents

权威发布

- 国务院印发《“十三五”国家科技创新规划》..... 19
- 上海市食品药品监督管理局公布2016年第31期省级食品安全监督抽检信息公告. 20
- 国家食药监总局关于8批次食品不合格情况的通告..... 20
- 国家质检总局产品质量监督司公布2016年食品相关产品国家监督抽查实施细则. 21

预警通报

- 澳大利亚召回未标注过敏原的巧克力蛋白球..... 22
- 韩国召回农残超标进口猕猴桃..... 22
- 英国一公司召回3款冷冻巧克力糕点..... 23
- 韩国召回中国烟台产兽药超标活泥鳅..... 23
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报(2016年第31周)..... 24

关注德诺

新的起点 新的目标 ——记2016年德诺公司年中工作会议

“2016年德诺公司年中工作会议”于2016年8月8日下午在公司本部隆重召开。公司领导和各职能部门及相关人员等30余人参加了此次会议。

会上各职能部门负责人分别就上半年工作情况和下半年工作计划作了汇报。

会议最后，公司总经理作了总结发言：全面回顾了公司上半年的各项工作，客观分析了当前面临的挑战，并对公司下半年的工作做了部署。她强调，下半年的各项工作不仅仅是“从检测到检测”，而是要从专业的角度，进行风险监测和监控，承担更多的社会责任，担负起为百姓的食品安全保驾护航作用。

这次会议的时间是短暂的，但意义将十分深远，他将激励员工同心同德的精神和力量，凝聚员工决战决胜的信心和勇气。我们坚信：在大家的共同努力下，德诺公司的明天一定会更好。



法规标准

关于氨基磺酸等食品相关产品新品种的公告 (2016年 第10号)

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对氨基磺酸等5种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

一、氨基磺酸

工艺必要性。该物质在纸料上网工序之前添加，与加入的次氯酸钠（漂水）发生反应，降低氧化性杀菌剂与氧化需求物质的反应速度和消耗量，通过缓慢释放活性成分有效氯提高氧化性杀菌剂的杀菌性能、改善其与湿端化学品的相容性，降低氧化剂对设备的腐蚀速率。

二、甲基丙烯酸甲酯与丙烯酸乙酯、三羟甲基丙烷三甲基丙烯酸酯的共聚物

工艺必要性。该物质作为抗粘连剂用于线性低密度聚乙烯薄膜（LLDPE）中，可防止薄膜互相粘附。

三、N,N,N-三甲基-3-[(1-氧代-2-丙烯-1-基)氨基]-1-丙基氯化铵均聚物

工艺必要性。该物质作为纸和纸板生产过程中使用的添加剂，在纸张成型前发挥助留剂、脱水剂和污染控制剂的作用，能够降低其他化学品的用量，提高助留、助滤效果，并提高纸张强度。

四、甲基丙烯酸甲酯与丙烯酸甲酯的共聚物

工艺必要性。该物质作为树脂应用于塑料类食品接触容器的生产，可使其具有较高的透明度和机械强度，加工更容易成型。

五、2-甲基-2-丙烯酸环氧乙烷基甲酯与氯乙烯和乙酸乙烯酯的聚合物

(二) 工艺必要性。该物质作为颜料胶结剂用于表面涂层化合物和印刷油墨中，具有较低的玻璃转变温度(Tg)和良好的着色剂润湿功能；该物质与PVC/PVDC等塑料材料有良好相容性。

来源：卫计委

2016-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/390072.html>

法规标准

欧盟拟修订叶用甜菜中唑菌胺酯的 最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，8月5日欧盟食品安全局（EFSA）就修订叶用甜菜中唑菌胺酯（pyraclostrobin）的最大残留限量发布意见。

据了解，依据欧盟委员会法规（EC）No 396/2005第6章的规定，英国收到农业和园艺发展局（Agriculture and Horticulture Development Board）的申请，要求修订唑菌胺酯在叶用甜菜叶中的残留限量。

欧盟食品安全局对评估报告进行评审后，做出如下决定：

产品名称	现有限量 (mg/kg)	修订限量 (mg/kg)
叶用甜菜	0.5	1.5

来源：食品伙伴网

2016-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/390543.html>

美国修订营养标签涉及行业相关 信息变化的内容

美国食品和药物管理局（FDA）对2016年5月开始实施的营养标签规则做出进一步规范，修订营养标签涉及行业相关信息变化的内容。此次修改的信息包括：

1. 规定维生素A、维生素C以及来自脂肪中的热量不再被标注为“膳食成分”，同时允许维生素D、钾和添加糖被标注为“膳食成分”。不再要求“热量”的字体必须比其他成分的字体至少大2号或者以加粗字体表示。
2. 规定带注释或插图的图形最常用的标签格式。
3. 列举高分辨率的标签格式的例子。
4. 对每日每次维生素、矿物质的通常摄入参考量进行最终规定。
5. 对添加糖标签标注进行规范。相关的境外合作院校的关系；保障投资效果。

来源：美国食品药品监督管理局

2016-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/390400.html>

法规标准

加拿大拟修订解草嗪在茄子等蔬菜中的最大残留限量

据加拿大卫生部消息，8月8日加拿大卫生部发布PMRL2016-41通报，有害生物管理局提议修订解草嗪(Benoxacor)在茄子等蔬菜中的最大残留限量。征求意见截止10月22日。

通用名	MRL (ppm)	食品类
解草嗪	0.01	非洲茄子;葫芦类蔬菜(作物9组); 叶柄类蔬菜(作物亚组22B); 食用菜豆; 茄子; 东方萝卜;东方萝卜叶; 牛蒡; 豌豆茄(pea eggplants);全绿茄

来源：食品伙伴网 2016-08-10
原文：<http://news.foodmate.net/390721.html>

欧盟修订部分食品中噻虫啉的最大残留限量

据欧盟网站消息，8月9日欧盟委员会发布(EU) 2016/1355条例，修订(EC) No 396/2005附件II噻虫啉(thiacloprid)在部分食品中的最大残留限量。

序号	食品名称	最大残留限量 (mg/kg)
1	蜂蜜	0.2
2	柑橘类水果	0.01
3	树生坚果	0.02
4	葡萄	0.01
5	大枣	0.01
6	香蕉	0.01

来源：食品伙伴网 2016-08-11
原文：<http://news.foodmate.net/390901.html>

行业资讯

全球有机食品产业尴尬：叫好不叫座

据统计，全球有170多个国家在进行有机食品的生产。2014年，包括处于转换期的土地，全球以有机方式管理的农地面积为4310万公顷，有机食品的销售额达800亿美元。

有机产业前景广，发展热度高，但是现状却极为尴尬。”国际有机联盟世界理事、亚洲理事会主席周泽江指出，目前经过认证的有机农田却依然不到全球农业用地的1%，有机食品的消费也不到全球食品消费的1%，有机产业呈现出自我封闭和排他的迹象。究其原因，主要是有机产业发展体系不完善，在生产、认证及产品信息等环节不够透明，导致人们对有机食品的认知度不高且还存在担心质量等问题。对此，需要建立多样化的诚信体系，支持和推动透明度很高的参与式保障体系和社区支持农业等各种形式的有机农业的发展。

来源：中国新闻网

2016-08-12

原文：<http://news.foodmate.net/390938.html>



俄罗斯农产品拓展中国市场

俄罗斯农业部宣布，去年7月到今年6月，俄粮食出口达3390万吨，其中，小麦出口量达2460万吨，超过加拿大和美国，首次成为小麦的最大出口国。自遭受欧美制裁以来，俄罗斯大力发展农业，在努力提高农产品自给率的同时积极扩大出口。特别需要指出的是，不少俄罗斯企业通过在北京开设代表处、利用中国电商平台等方式开拓中国市场，这成为俄罗斯农业出口的新亮点。

近年来，中俄间粮食、水产等农产品交易量显著增大。去年1月—11月，俄罗斯向中国

行业资讯

出口总值约12亿美元的各类农产品，出口额同比增长24%。今年7月，中俄两国工作组在圣彼得堡讨论了有关农产品贸易的一系列问题，其中包括扩大俄罗斯有潜力对华出口小麦、玉米、大米、大豆、油菜籽的地区名录。中国国家质量监督检验检疫总局也已启动了进口俄罗斯大麦的程序。

俄罗斯农业部长特卡乔夫曾表示，对华农产品出口有很好的市场前景。俄罗斯农业部今年1月称，俄计划显著增加对中国的粮食出口量，争取在2017年对中国的粮食出口量增加到30万到35万吨，在随后几年将增加到70万至100万吨。俄对华粮食出口潜力最大的地区在西伯利亚的粮食产区，这些地区距离中国更近，物流更加便捷，且粮食出口潜力尚未得到完全开发。

来源：人民网

2016-08-08

原文：<http://shipin.people.com.cn/8617674.html>

七夕节巧克力热销 本土企业仍不敌进口品牌

目前，进口巧克力品牌占据了大部分的份额，尤其是中高端纯脂巧克力市场，几乎被德芙、费列罗、好时、明治等品牌垄断。而国产巧克力品牌包括金帝、怡浓、黑金刚等，主要集中在低端市场。

朱丹蓬向《每日经济新闻》记者分析称，现在国内巧克力市场已经从梯形走向金字塔型，塔基主要是以国产的代可可脂巧克力为主，塔腰主要是好时和德芙，塔尖则是瑞士莲和三角，还包括一些海淘和代购的进口高端品牌，总体来说整个巧克力市场已经成型，未来的发展趋势也是往中高端走。

“国产巧克力的崛起从品牌来说已经没有了可能了，只能更多在市场以及在渠道上发力，市场还是三、四线市场，渠道还是以中低端渠道为主。三、四线市场有很大的市场空间和市场容量，所以国产品牌把这一块站稳，还是有另外一番天地。”

来源：每日经济新闻

2016-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/390641.html>

行业资讯

东阿阿胶估值仍有提升空间

西南证券发布调研报告称，东阿阿胶2016年至2018年净利润复合增速约为18%，阿胶系列产品由于原材料紧缺存在提价预期，且大健康布局能带动收入增长，公司未来业绩提升空间较大，给予公司2017年20倍估值，对应目标股价为68.6元，上调为“买入”评级。

阿胶终端需求稳步增长，终端提价及衍生产品多举措促增长。驴皮供需关系仍未转变，阿胶存在持续提价预期；产品提价终端接受程度较好，同时布局高端市场；大健康领域为新的增长点。持续推进阿胶衍生品开发，预计目前衍生品的收入占比约在5%，主要品种是保健食品桃花姬。后期将向更加广阔的滋补健康品、饮品等领域发展。

来源：经济参考报
原文：<http://news.foodmate.net/390921.html>
2016-08-12

方便面饮品业绩一晴一雨 统一急需找明星新品

8月9日，统一企业中国发布2016年半年业绩。今年上半年，统一营收117.13亿元，同比下滑2.4%；毛利下降4.6%至43.25亿元，毛利率由去年同期的37.8%下降0.9个百分点至36.9%。

中报显示，统一面品上半年营收40.1亿元，同比增长9.8%，市场占有率达20.8%，较去年同期增加2.8个百分点。方便面领域的中高端策略可见成效，其中高端品牌“汤达人”录得两位数快速增长。不过，统一饮品业务上半年营收74.48亿元，较去年同期下滑8.2%。细分品类中，茶饮料与果汁产品保持较好的态势，分别贡献37.37亿元和16.7亿元，较去年同期均有增长。奶茶类整体行业下滑明显，统一虽然难以独善其身，但表现仍优于行业水平。

来源：界面
原文：<http://news.foodmate.net/390697.html>
2016-08-10

展会报道

全球特色产品汇聚南京消博会

南京消博会作为南京都市圈时尚精品和进口消费品“第一展”，自2012年成功创办至今，已成长为南京都市圈的时尚消费风向标。第五届消博会以健康食品、品牌服饰、时尚家居为主要展示交易范围，更将在“丝绸之路经济带”和“21世纪海上丝绸之路”上下功夫。

截至目前，南京国际时尚消费品博览会（www.nicge.com）已先后吸引了来自中国内地、美国、意大利、英国、加拿大、保加利亚、捷克、斯洛伐克、斯洛文尼亚、匈牙利、马来西亚、泰国、日本、韩国、南非、香港等20多个国家和地区的参展商。

展会现场特色产品琳琅满目，为了更快捷更方便的购买全球特色产品，让我们一起相约在9月9日-11日（河西）南京国际博览中心7号馆。倾情绽放的第五届南京国际时尚消费品博览会，必将再次为海内外嘉宾奉上一场无以伦比的时尚盛宴！



来源：食品商务网

2016-08-11

原文：<http://news.foodmate.net/2016/08/390779.html>

展会报道

2016上海优质大米展

2016第十一届中国上海优质大米及精品杂粮展览会（简称：SFEC China）将于2016年12月4-6日在上海光大国际会展中心隆重举行，是华东地区是规模最大、产品最多唯一行业招商盛会，促进高端餐饮机构、酒店、采购渠道商、批发市场、经销商、零售商等等乃至更多消费者的高度关注来看，在华东及周边地区，人们不仅仅关注的食品安全和粮食安全问题了，更多是为了自己和家人的健康，为了高品质生活，为了更环保、地球的可持续发展等因素选择消费谷物养生食品。

此届展会集"产品展示、贸易洽谈、技术交流、信息发布"为一体，以此"推动技术进步、促进内外销售、引导市场供求、谋求更大发展"。与往年不同的是，今年参会的大多是农民合作社，现场还将组织一些农民企业家为展会代言，为大米正身等系列活动！

来源：食品伙伴网会展中心

2016-08-12

原文：<http://news.foodmate.net/2016/08/391024.html>



培训信息

BRC-IOP 包装及包装材料全球标准第五版内审员培训

起止日期	2016-09-08 至 2016-09-09
培训分类	体系认证
培训机构	SAI Global 华赛天成
适合对象	食品包装材料企业品质和体系管理人员、食品企业包材供应商管理人员等。
培训周期	2天
培训费用	2000元/人
开班省市	上海市
详细地址	上海市闸北区恒丰路568号恒汇国际大厦908室
授课教师	培训讲师/Instructor：具有多年经验的资深主任审核员
课程内容	<ul style="list-style-type: none">• BRC包装和包装材料全球标准背景介绍和总体要求。• BRC包装和包装材料全球标准第五版相对第四版的主要变化及特点。• BRC包装和包装材料全球标准第五版主要关注方向。• 实际案例分析，加深学员理解。
联系方式	联系人：李老师 手机：18153529010 传真：0535-2129828 Email: meeting7@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-08-08

原文：<http://train.foodmate.net/show-3343.html>

技术前沿

黄瓜挥发性物质代谢网络解析取得进展

在自然界，植物能够合成多种挥发性化合物，这些挥发性化合物在吸引昆虫授粉、种子传播、抗病原菌及对人类的营养健康等方面发挥重要作用。黄瓜以清香味道闻名，然而人们对于黄瓜挥发性化合物生物合成及调控的分子机制尚不清楚。

中国科学院遗传与发育生物学研究所王国栋研究组系统分析黄瓜测序品种9930的不同组织、不同发育阶段的23个样品的挥发性化合物种类及含量。结果表明：共检测到85个挥发性化合物信号，有多达36种挥发性萜类化合物，且黄瓜挥发性化合物的含量分布呈现出组织特异性。该研究也为进一步明确挥发性化合物在植物-环境互作中的生理功能以及黄瓜改良育种奠定了坚实基础。

来源：中国食品安全报 2016-08-12

原文：<http://news.foodmate.net/389704.html>

美国研究发现气候变暖导致水源性食物中毒病例增加

据外媒报道，美国一项最新研究显示，全球气候变暖导致水源性食物中毒病例增加，尤其是食用生蚝的感染病例，其他感染病例也有所增加。

水源性疾病的传播途径主要有三种，分别是生食海鲜、饮用受污染的水，或是在污水中游泳。

约十多种弧菌会导致人类染病，弧菌也会导致霍乱，然而本次马里兰大学的研究并无特别注重这一点。

美国疾病控制和预防中心（CDC）数据显示，1990年代末期，美国检验确诊的弧菌感染病例，每年平均约390件，近年已增至每年平均1030件。此外，还有很多案例未经检验证实，也没有向官方通报，意味着实际染病人数可能会更高。

这项研究在欧洲及北美洲取样，但大部分追踪案例皆在美国。美国CDC表示，每年平均有100¹⁵

技术前沿

人死于弧菌感染。

本次研究主要作者柯威尔（Rita Colwell）说，因细菌只会在温暖水域中孳生，阿拉斯加过去鲜有此种病例，但近年开始出现因食用带有弧菌的生蚝染病案例。

8日刊登在美国“国家科学院学报”（PNAS）的研究特别强调，在1994、1997、2003、2006及2010年等，热浪侵袭北欧的年份，受弧菌感染的病例数也屡创新高。

来源：食品伙伴网

2016-08-11

原文：<http://news.foodmate.net/390854.html>



UBC大学研发出研究葡萄酒DNA的新技术

英属哥伦比亚大学（简称UBC）的研究人员更进一步的证明了葡萄酒的生物个性。

在最近的一项研究中，UBC的研究人员Dan Durall和Tantikachornkiat研发了一种技术：这种技术使用一系列的流程来全方位证明酵母菌和细菌样品中的DNA，并且是一种可以区别活生物和死生物的技术。

新科学技术发展的重点是利用光敏染料、叠氮溴化丙锭（propidium monoazide）捆绑上已经死去的DNA，并且防止它被发现。这项研究使得科学家能够识别并且集中于一个测试样品的各个相关方面。

研究人员表示：“这项技术能够使我们快速并且准确地检测一个实验，这也就避免了多次的反复实验并且使这方面的研究更快、更便宜和更有效。”

来源：酒一搜

2016-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/390619.html>

技术前沿

玉米帮蚕豆结瘤固氮功在根部

近日，中国农业大学资源与环境学院教授李隆带领的研究团队的最新研究成果揭示了禾本科作物（玉米）促进豆科作物（蚕豆）结瘤固氮的新机制。这项研究成果发表在《美国科学院院刊》上。

大量研究表明，豆科植物之所以能把无机氮转化为有机氮，在于其根部的根瘤菌的作用。然而，在高肥力或高氮肥投入条件下，生物固氮的潜力被显著抑制。换言之，在农业耕作中，如果施用过多氮肥，就会减少或完全抑制根瘤菌与豆科植物的结瘤固氮，出现“氮阻遏”现象。

那么，禾本科作物促进豆科作物结瘤固氮有没有新的机制呢？以蚕豆和玉米间作体系为研究对象，李隆及其研究团队根据多年田间观察和室内模拟研究，在田间条件下采用根系分隔的方法，发现当两种作物根系交叉在一起时，蚕豆的结瘤和固氮效果，对照两者根系分隔时有大幅度增加，证明根系相互作用在结瘤及固氮中具有重要作用。

在室内模拟水培条件下，当两种作物种在一起时，根系分泌物中一种黄酮类物质——染料木素的浓度会大幅度增加。而染料木素恰恰是豆科作物和根瘤菌“对话”的关键信号物质。

研究团队将收集的玉米根系分泌物添加到蚕豆的培养介质中，发现蚕豆结瘤和固氮作用发生显著增强、与固氮相关的一些基因大幅度上调。他们由此证实玉米根系分泌物在强化豆科作物结瘤固氮中具有重要作用。

来源：中国科学报

2016-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/390689.html>



技术前沿

康奈尔大学计划研制食品设施防菌涂料

防止食源性疾​​病和食品变质而产生浪费的重要一环就是确保在下次定期清洗之前食品生产设施表面保持不受污染的状态。

为此，在近日美国食品技术研究所（IFT）举行的研讨会上，康奈尔大学介绍了一款创新的涂料产品，据其介绍，相比目前用于与食品接触表面的涂料，该产品对细菌和其他微生物更具防御能力。

这种涂料除应用于食品生产设备外，还可用于食品厂的门把手、空调通风口和排水管，这些部位都有可能成为微生物滋生的场所，从而对食品产生污染并对人体健康产生危害，此外，这种涂料还可用于水果和蔬菜的收割和加工设备。

来源：中国涂料在线

2016-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/389396.html>

研究表明：红酒分子或将有助延缓阿尔茨海默病

根据乔治城大学医学中心的实验报告，葡萄酒中一种名叫白藜芦醇（Resveratrol）的化合物或将有助于延缓阿尔茨海默病的恶化。阿尔茨海默病病人的大脑很容易受神经组织炎症的影响而加速恶化，进而影响神经元和认知能力。引发这种炎症的部分原因是身体产生的有害免疫分子分泌物透过破损的血脑屏障（Blood-brain Barriers）侵入了大脑。研究员们经研究发现，白藜芦醇似乎具有修复破损的血脑屏障的功能，进而阻止了有害的免疫细胞侵袭大脑，因此白藜芦醇还将有助于减缓阿尔茨海默病认知障碍的进一步病变。

该研究中心的实验结论不仅在阿尔茨海默病联合会国际会议上公之于众，还在《神经学》（Neurology）杂志上发表了出来。

来源：红酒世界网

2016-08-12

原文：<http://news.foodmate.net/390443.html>

权威发布

国务院印发《“十三五”国家科技创新规划》

国务院近日正式发布《“十三五”国家科技创新规划》。“规划”中指出，“十三五”期间，研究与试验发展经费投入强度达到2.5%，基础研究占全社会研发投入比例大幅提高，规模以上工业企业研发经费支出与主营业务收入之比达到1.1%。

“十三五”期间将加强平台建设系统布局，形成涵盖科研仪器、科研设施、科学数据、科技文献、实验材料等的科技资源共享服务平台体系，强化对前沿科学研究、企业技术创新、大众创新创业等的支撑，着力解决科技资源缺乏整体布局、重复建设和闲置浪费等问题。

1、科研仪器共享服务平台。完善科研仪器国家网络管理平台建设，对国家财政购置的各类科研仪器设备进行集约式管理，积极推动面向科研院所、企业及全社会开放共享，为科学研究和创新创业提供支撑保障。

2、科研设施共享服务平台。充分发挥国家重大科研基础设施、大型科学装置和科研设施、野外科

观测研究站等重要公共科技资源的优势，推动面向科技界开放共享，为相关学科发展提供支撑保障。

为提升提升科研条件保障能力，“十三五”期间将以提升原始创新能力和支撑重大科技突破为目标，加强大型科学仪器设备、实验动物、科研试剂、创新方法等保障研究开发的科研条件建设，夯实科技创新的物质和条件基础，提升科研条件保障能力。强化重大科研仪器设备、核心技术和关键部件研制与开发，推动科学仪器设备工程化和产业化技术研究；强化国家质量技术基础研究，支持计量、标准、检验检测、认证认可等技术研发，加强技术性贸易措施研究；加强实验动物品种培育、模型创制及相关设备的研发，全面推进实验动物标准化和质量控制体系建设；加强国产科研用试剂研发、应用与示范，研发一批填补国际空白、具有自主知识产权的原创性科研用试剂。

来源：仪器信息网

2016-08-09

原文：<http://www.woyaoce.cn/198656.html>

权威发布

上海市食品药品监督管理局公布2016年 第31期省级食品安全监督抽检信息

根据《中华人民共和国食品安全法》及其《实施条例》等规定，现将我局开展省级食品安全监督抽检相关信息公布如下：

本次公告的监督抽检信息涉及8大类食品，包括：粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干等。抽检样品共计1158批次，其中合格1145批次、不合格13批次，不合格样品分别为粮食加工品5批次（不合格项目：大肠菌群、菌落总数、二氧化硫残留量）、食用油、油脂及其制品1批次（不合格项目：苯并(a)芘）、肉制品5批次（不合格项目：莱克多巴胺、菌落总数、沙门氏菌）、方便食品2批次（不合格项目：大肠菌群、霉菌）。

对上述抽检中发现的不合格产品，市食品药品监督管理局已要求相关区县市场监督管理局及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理，依法查处。进一步督促企业履行法定义务，并将

相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案，查处情况由企业所在地负责案件查办的区县市场监督管理局按规定公开。

特别提醒消费者，如购买或在市场上发现公告所列的不合格食品时，请拨打12331进行投诉举报。

来源：上海市食药监局 2016-08-11

原文：<http://news.foodmate.net/390902.html>

国家食药监总局关于8批次食品 不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检蔬菜制品、食糖、豆制品、乳制品、罐头、冷冻饮品、蛋及蛋制品等7类食品544批次样品，抽样检验项目合格样品536批次，不合格样品8批次。现通告如下：

总体情况：蔬菜制品56批次，不合格样品3批次，占5.4%；食糖41批次，不合格样品1批次，占2.4%；豆制品121批次，不合格样品4批次，占3.3%。乳制品食品129批次，罐头80批次， 20

权威发布

冷冻饮品57批次，蛋及蛋制品60批次，均未检出不合格样品。

不合格产品情况如下：

宜家食品专营店在天猫（网站）商城销售的标称岳阳市天怡实业有限公司生产的兰花萝卜（腌制脱水菜），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检出值为3.5 g/kg，比标准规定（不超过1.0g/kg）高出2.5倍；山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检出值为1.6 g/kg，比标准规定（不超过1.0g/kg）高出60%。

大妃娘娘旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称大连精和食品有限公司生产的1批次酱糖蒜（盐水渍菜）和1批次大根条，糖精钠（以糖精计）检出值分别为0.20 g/kg和0.33 g/kg。比标准规定（不超过0.15g/kg）分别高出33.3%和1.2倍。

来源：国家食药监总局 2016-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/390636.html>



国家质检总局产品质量监督司公布 2016年食品相关产品国家监督抽查实施细则

质检总局产品质量监督司现开展2016年食品相关产品国家监督抽查工作，对塑料材质-接触乳制品的包装材料和容器、纸材质-接触食品的包装材料和容器、橡胶材质-接触食品的密封件、输送胶管、接触食品的消毒剂、玻璃材质-接触食品的容器、金属材质-接触烘焙食品的生产设备等6类产品进行抽查。前期对以上六类产品进行了抽查方案评审工作，现将产品实施细则公布。

来源：国家质检总局 2016-08-11

原文：<http://news.foodmate.net/390887.html>

预警通报

澳大利亚召回未标注过敏原的 巧克力蛋白球

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，7月28日澳大利亚Health Lab公司宣布召回2款巧克力蛋白球，因为产品含腰果过敏原但未声明。

受召回巧克力的信息如下：

名称：Energise Choc Protein Balls，有效期：
09/03/2017, 23/03/2017, 04/04/2017

名称：Refresh Choc Mint Protein Balls，有
效期：13/03/2017, 05/04/2017, 17/04/2017

包装形式：塑料包装，规格为40g。

受召回产品在澳大利亚新南威尔士州、昆士兰、维州、西澳的Caltex有售。

澳新食品标准局称，由于产品含有腰果成分，过敏或者不耐受者食用后会有不良反应，建议消费者将产品退回获取全额退款。

来源：食品伙伴网 2016-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/390623.html>



韩国召回农残超标进口猕猴桃

8月10日，韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国某食品进口企业从智利（COMERCIAL SM EXPORT LTDA）所进口、销售的猕猴桃中检出农药（异菌脲）超过残留限量标准，命令其召回相关所有产品并做废弃处理。

该猕猴桃每公斤中检出农药（异菌脲）6.2mg，韩国该类产品中异菌脲的农药残留标准应为5.0mg/kg以下。

召回对象：进口日期为2016年7月21日的产品。

来源：食品伙伴网 2016-08-11

原文：<http://news.foodmate.net/390808.html>

预警通报

英国一公司召回3款冷冻巧克力糕点

据英国食品标准局消息，8月4日英国食品标准局发布召回公告称，Bakkavor宣布召回3款冷冻巧克力糕点，因为产品可能含有金属碎片。

品牌	产品	有效期	规格
Sainsbury's	Sainsbury's 4比利时巧克力松糕	2016年8月8日，2016年8月9日	4 x 35g
Sainsbury's	Sainsbury's 12比利时巧克力泡芙	2016年8月8日	280g
Morrisons	Morrisons 蛋糕店4奶油巧克力松糕	2016年8月7日	--

英国食品标准局称，产品含有金属碎片，建议消费者不要食用，而应将其退回商场获取退款。

来源：食品伙伴网

2016-08-08

原文：<http://news.foodmate.net//390439.html>



韩国召回中国烟台产兽药超标活泥鳅

8月8日，韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国某食品进口企业从中国烟台绿岛食品公司（YANTAI GREEN ISLAND FOOD COMPANY）所进口、销售的活泥鳅产品中检出兽药（恩诺沙星/环丙沙星）超过残留限量标准，命令其召回相关所有产品并做废弃处理。

该产品每公斤中检出兽药（恩诺沙星/环丙沙星）0.3mg，韩国该类产品中兽药残留限量标准（恩诺沙星与环丙沙星之和）应为0.1mg/kg以下。

来源：食品伙伴网

2016-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/390529.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速 预警系统 (RASFF) 通报 (2016年第31周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第31周通报。共50项，其中，针对中国输欧产品4项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的8%。其中，信息通报3项，拒绝入境通报1项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2016-08-10

原文：

<http://www.shandongbusiness.gov.cn/public/oufei/news.php?sid=377974>

表1 欧盟RASFF对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/8/1	瑞典	狗咬胶	201 6.1 031	非致病性微生物：肠杆菌科细菌计数高。	销售限于通报国/销毁
2016/8/3	斯洛文尼亚	密胺碗	201 6.1 035	物质迁移：甲醛迁移 (15.6; 43.3; 51.2 mg/kg - ppm)	尚未在通报国销售/退市
2016/8/3	西班牙	狗咬胶	201 6.1 036	非致病性微生物：肠杆菌科细菌计数过高 (80; 230 CFU/g)。	销售限于通报国/没收

表2 欧盟RASFF对华拒绝入境通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/8/4	英国	带壳花生	201 6.B BP	含真菌毒素：黄曲霉毒素 (B1 = 11.7; Tot. = 12.6 µg/kg - ppb)	产品尚未投放市场/用作其他目的而非食品