

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018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.shdeno.com



marketing@shdeno.com



目录 Contents

法规标准

新版《餐饮服务食品安全操作规范》	5
《生食三文鱼》团体标准发布	6
美国拟修改加工蔬菜分级标准	6
欧盟批准1-氯甲基烟酰胺和吡咯喹啉醌钠盐作为新型食品	7
尼日利亚发布发布《茶叶条例2017》法规草案	7

行业资讯

速冻食品二线品牌集体遭遇“中年危机”	8
30多种“老口味”蔬菜重回北京市场	8
猪肉价格上涨不会明显推高CPI	9
原料奶价格长期低迷,中国奶业持续发展还要闯三关	10
“苹什么”来了,年底1斤苹果要上10元	10

目录 Contents

展会报道

- 茶博会来了300家知名茶企泉城斗茗..... 11
- 2018第七届广州国际特色食品饮料展会..... 12

培训信息

- SPC在食品行业中的运用..... 13

技术前沿

- 日本研究：吃甜食要在白天,可以预防肥胖..... 14
- 多吃辣椒能预防糖尿病..... 14
- 食用甘蓝和花椰菜有助于预防结肠癌..... 15
- 美学者研究称吃蟋蟀可改善人体微生物菌群..... 16
- 高纤维食物可减压..... 16
- 功能饮料和酒混着喝容易使人产生暴力倾向..... 17

目录 Contents

权威发布

上海食药监《上海市“放心肉菜示范超市”审核评价表2018版》的通知.....	18
上海市食品药品监督管理局关于不合格食品风险控制情况的通告.....	19
《市场监管总局三定方案》.....	19
药监局、卫健委三定方案同时出炉.....	20

预警通报

澳大利亚召回一款受大肠杆菌污染的奶酪.....	21
进口风险提示：美国一批次非结球莴苣重金属镉含量超标.....	21
新西兰发布新的贝类毒素警报.....	22
各国沙门氏菌污染事件频发提防食物中毒.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第31周）.....	23

法规标准

新版《餐饮服务食品安全操作规范》

甘肃省食药监局转发《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》。为指导餐饮服务提供者规范经营行为，落实食品安全法律、法规、规章和规范性文件要求，市场监管总局修订了《餐饮服务食品安全操作规范》。其内容涉及餐饮服务场所、食品处理、清洁操作、餐用具保洁以及外卖配送等餐饮服务各个环节的标准和基本规范，并将于今年10月1日起施行。

鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平。鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减油、减盐、糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食，同时降低一次性餐饮具的使用量，提示消费者开展光盘行动、减少浪费。

对于当前飞速发展的网络餐饮及外卖服务，《规范》进一步明确了相关规范，其中要求网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证，入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。

对于外卖行业，《规范》要求送餐人员应保持个人卫生，外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒；应使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品；配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放；宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用；宜对食品盛放容器或者包装进行封签；使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。同时明确，烧熟后2小时食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。

对于此前饱受争议的现榨果蔬汁，《规范》也予以了明确：现榨果蔬汁是指以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

来源：兰州晚报

2018-08-14

原文：<https://www.tech-food.com/news/n1396>

法规标准

《生食三文鱼》团体标准发布

《生食三文鱼》团体标准的制定源于市场需求，三文鱼是全球重要的高经济价值鱼类，因其营养丰富，肉质鲜嫩，深受国内外消费者亲睐，是水产品国际贸易的重要品种，近年来，中国市场三文鱼消费量持续增加，但因目前标准缺失，引起了不必要的分歧及安全隐忧的担忧，对产业和市场造成了不良影响，对此中国水产流通与加工协会会同三文鱼分会成员单位青海民泽龙羊峡生态水产有限公司、上海荷裕冷冻食品有限公司、大连瑞驰企业集团有限公司、爱乐水产（青岛）有限公司、上海费澳德食品有限公司、北京北欧玛生物科技有限公司、上海盒成食品有限公司、甘肃文祥生态渔业股份有限公司、青海凯特威德生态渔业有限公司、十堰格瑞农业科技有限公司、山东东方海洋科技股份有限公司、本溪艾格莫林实业有限公司、重庆市城口县任河水产养殖有限公司十三家单位迅速成立标准起草组，经过充分调研和征求意见，严格把握关键控制点，结合专家科学支撑与企业实践状况，顺利通过标准审定。

来源：海关总署

2018-08-10

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

美国拟修改加工蔬菜分级标准

2018年8月16日，据香港贸发局网站消息，美国将修改青豆罐头、蘑菇罐头、泡菜和绿橄榄的自愿性分级标准，相关方可于10月12日前提交意见。分级标准是贸易商间的通用工具，可用作农产品市场测定价值的手段。

特别地，AMS（农产品销售局）建议青豆罐头、蘑菇罐头、泡菜标准中的术语“midget（小产品）”用“petite（微小产品）”代替，绿橄榄标准则完全删除“midget（小产品）”术语。AMS也建议采用单一术语代替双术语分级体系（双术语命名法），以说明青豆罐头、蘑菇罐头、绿橄榄标准中的质量水平。分级标准也作出文字上的若干修改，以符合其它分级标准作出的修改，从而达到一致性。

来源：厦门WTO工作站

2018-08-16

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

法规标准

欧盟批准1-氯甲基烟酰胺和吡咯喹啉醌钠盐作为新型食品

据欧盟官方公报消息，2018年8月13日，欧盟委员会发布法规（EU）2018/1123和2018/1122，批准1-氯甲基烟酰胺（1-ethylnicotinamide chloride）和吡咯喹啉醌钠盐（pyrroloquinoline quinone disodium salt）作为新型食品。

根据欧盟议会和理事会法规（EU）2015/2283，欧盟委员会修改了实施细则（EU）2017/2470附件，将1-氯甲基烟酰胺和吡咯喹啉醌钠盐用于指令2002/46 / EC中定义的膳食补充剂，目标人群为成年人，但不包括孕妇和哺乳期妇女，1-氯甲基烟酰胺的最大用量为58mg/天，吡咯喹啉醌钠盐最大用量为20mg/天。

两种新型食品仅申请人有权在欧盟市场内出售，1-氯甲基烟酰胺的销售公司为英国Pharmena SA公司，吡咯喹啉醌钠盐的销售公司为日本三菱化学股份有限公司（Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc.）。

来源：厦门WTO工作站 2018-08-16

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

尼日利亚发布发布《茶叶条例2017》法规草案

尼日利亚发布G/TBT/N/NGA/5通报，尼日利亚国家食品药品监督管理局（NAFDAC）发布《茶叶条例2017》法规草案。

该法规草案规定了茶叶的定义和性质。茶叶标签应符合预包装食品标签的规定，标签上做出的任何声明都是清晰准确的，并且可使消费者能够做出明智而有意义的选择。

尼日利亚对茶叶的进口实行“全面进口监管计划”，他们均委托世界上著名的检验机构为其报务，这些机构或其委托的代理人出具的检验证书作为结汇和货物通关的依据。

来源：广州日报

2018-08-15

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



行业资讯

速冻食品二线品牌集体遭遇“中年危机”

如果有人问，速冻米面行业的一线品牌有哪些，大多数人的答案会是三全、思念、湾仔码头；但如果有人问二线品牌有哪些，答案则莫衷一是、众说纷纭。

而这正是我国速冻米面行业面临的现状：一线品牌之外，没有公认的二线强势品牌。其中一些曾被寄予厚望、有望出线的企业，近年来反而纷纷遭遇各种变故，似乎集体陷入了“中年危机”，甚至成为一种行业现象。

格局——哑铃式结构，中型速冻企业断层

自2013年，三全逆袭收购龙凤后，业内人士论断，我国速冻米面行业的格局基本定型，三全、思念、湾仔码头三足鼎立之势已经确定。三家企业的市场占有率合在一起达到60%以上，组成了名副其实的“一线阵营”。

一线阵营中，三全、思念两家是以量取胜的企业，年销售额都在五六十亿元；湾仔码头则算是一家凭质取胜的企业，其树立的高端品牌形象，至今仍是业内标杆。

来源：中国食品报

2018-08-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/08/480519.html>

30多种“老口味”蔬菜重回北京市场

口感脆甜、赛过鸭梨的“花叶心里美”萝卜，味甜、纤维少、开锅即烂的“核桃纹”大白菜，瓢沙、风味浓郁的“苹果青”番茄……你知道吗？这些北京人儿时记忆中的“京味”特色老北京蔬菜都将“重出江湖”。日前，北京青年报记者从市农业局蔬菜处获悉，随着北京“老口味”蔬菜的恢复与示范推广，30多种风味浓郁、口感佳、营养丰富、产品安全的北京“老口味”蔬菜将重新回归北京市场，与180个特色优质品种一起丰富北京市民的餐桌，给北京市民带来口福。

老北京七大传统蔬菜强势回归

如今，蔬菜作为一种鲜活的日常消费品，已经成为体现消费水平的晴雨表。近年来，北京市农业局蔬菜处持续在做的一项工作，就是开展北京“老口味”蔬菜的恢复与示范推广。

“我们开展了‘老口味’品种的示范筛选，制定了《京味蔬菜标准化技术汇编》，推广栽培技术，扩大推广面积，目前各类‘老口味’蔬菜品种的种植面积已经达到了1000亩。”

来源：科技日报

2018-08-16

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

行业资讯

猪肉价格上涨不会明显推高CPI

国家统计局公布数据显示，7月份全国居民消费价格同比上涨2.1%。1-7月份，城镇新增就业880万人，比上年同期增加25万人，完成全年目标的80%。国家统计局新闻发言人刘爱华在国务院新闻办公室发布会上介绍，7月国民经济保持总体平稳、稳中有进、稳中向好发展态势。对于CPI重回“2”时代，刘爱华表示，猪肉价格上涨不会明显推高CPI，物价将保持温和上涨态势。

7月居民消费价格指数略有上升，同比上涨2.1%，比上月略微上升了0.2个百分点。刘爱华表示，从核心价格指数来看，7月份核心价格指数是1.9%，在2%以下，而且与上月是持平的，应该讲总体物价比较稳定，而且属于温和上涨的范围。对于CPI下一步走势，据刘爱华分析农产品的供应比较充足，粮食已经连续5年稳定在1.2万亿斤的水平以上，连续多年的丰收保证了农产品总体供应是充足的。

猪肉价格自从2017年2月份持续18个月同比下降之后，6、7月份连续两个月环比出现了小幅回升，但是同比涨幅来看，1-7月份猪肉的价格同比仍然是下降的。

下降了12.1%，仍然处在低位。它的变动对总体CPI的变化不会产生大的影响。从工业消费品方面来看，目前市场供应比较充足，市场竞争比较充分，工业消费品没有大幅上涨的基础。

不支持物价大幅上涨

从服务方面来看，服务是CPI内部涨幅略高的部分，但是服务的消费一方面因为供给侧结构性改革在持续推进，供给质量在提升，另外本身服务品大部分是属于不可贸易的，受外部冲击相对比较有限。刘爱华认为，总体来讲，服务价格能够保持比较稳定的局面。从政策环境来看，坚持稳健的货币政策也不支持物价出现大幅上涨的态势。

今年以来，基础设施投资从年初两位数增长放缓至1-7月份的5.7%。刘爱华表示，去年全年基础设施投资一直保持在20%以上的快速增长，所以今年在高基数的基础上继续保持快速增长是有一定难度的，下半年基础设施投资有望企稳。

来源：广州日报

2018-08-15

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

行业资讯

原料奶价格长期低迷 中国奶业持续发展还要闯三关

我国奶业质量不断迈上新台阶，越来越多的消费者对我国奶业的信心逐步恢复并且日益增强。但是，中国奶业还面临不少挑战，包括原料奶季节性波动、监管复杂、进口压力持续等。如何推动奶业振兴？本刊将推出系列报道，敬请关注。

我国奶业打了一场翻身仗，各类乳制品琳琅满目，奶业质量不断迈上新台阶。但原料奶价格长期低迷，奶农和乳企利益联结机制依然不强，乳制品进口压力大等仍困扰着奶业发展。

近日，国务院办公厅出台《关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》，提出到2020年奶业现代化建设取得明显进展。奶业是农村一二三产业的支柱性产业，养殖又是奶业的源头，奶牛养殖业如何实现产业振兴，记者进行了采访。

中国奶业迈向规模化标准化，保温饮水槽可维持水温恒定，解决北方冬天饮水结冰、南方夏季水温过高的问题；在引水口设置浮球，平时遮挡落叶等杂物，奶牛饮水时用嘴部轻松移开，保持饮水洁净。

来源：中国经济网

2018-08-14

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

“苹什么”来了，年底1斤苹果要上10元

年初的一场霜冻，让苹果期货走出了令人瞠目结舌的行情，2月份以来涨幅接近翻倍。大量炒作资金的涌入，也让苹果期货行情火上浇油，成了一只“金苹果”。

现在上市的还是去年库存的老苹果，等今年新苹果10月份下树的时候，“苹什么”或许会真正来袭，苹果批发价估计会突破15元/公斤，消费者买到的苹果要20元/公斤左右。在这轮苹果行情中，多头盈利超过100亿，足够买20亿斤苹果。

在杭州建国北路的鲜丰水果店，西瓜、葡萄等时令水果被摆在门口显眼位置，苹果被摆在角落里，很不显眼。“现在是苹果淡季，卖得也很一般。”店员告诉钱江晚报记者，现在店里有三种苹果，最贵的树顶红富士2斤装32.59元，特级红富士2斤装19元，普通的水晶富士3斤装19.8元。这一价格跟5月份的价格相差不大，当时精装高级苹果每斤15元以上，普通苹果基本5.5元~6元一斤。在杭州果品批发市场，苹果也逐渐让位给西瓜、葡萄、黄金瓜等当季水果，批发价6.5元~7元/公斤，同样不温不火。

来源：盐城晚报

2018-08-13

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

展会报道

茶博会来了300家知名茶企泉城斗茗

弘扬茶文化、推广茶品牌、引领茶行业，由齐鲁晚报主办、齐鲁晚报天一会展公司承办的第十三届中国北方国际茶业博览交易会将于8月17日-20日在济南舜耕国际会展中心拉开帷幕。本届展会展览面积近2万平方米，汇聚了白沙溪黑茶、东九升白茶、肖鸿茶业、雅安茶厂、凤牌滇红、郑福星茶业、天润茶业、茶马史诗、长心白茶、太姥鼎丰茶业、云程鑫等（排名不分先后）300家知名茶企以及百位茶器工艺师参展，展示内容涵盖传统六大茶系茶品、保健茶、花茶、茶服、紫砂、陶瓷、书画、茶工艺品等茶业全产业链。炎炎夏日，将为泉城市民送上一场清凉的茶文化盛宴。

知名品牌白沙溪助阵本届茶博会，带来正宗安化黑茶臻品。白沙溪山东营销中心总经理唐勤强表示，白沙溪山东营销中心自成立以来，一直致力于白沙溪品牌在山东市场的推广工作。近年来，营销中心通过创办黑茶文化体验馆、茶友会、茶乡探秘之旅等活动，走在了体验式营销的前沿，深受山东茶友喜爱和好评。借助本届茶博会将让更多山东茶友爱上了黑茶、爱上了白沙溪。

来源：食品伙伴网会展中心 2018-08-16

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



展会报道

2018第七届广州国际特色食品饮料展会

2018-09-08 至 2018-09-10 2018第七届广州国际特色食品饮料展会

进口食品专馆：休闲零食、乳制品、酒类、糖果、巧克力、饼干糕点、生鲜、罐头及调料、咖啡、茶及饮品、粮油米面

食材及调味料专馆：冷鲜冷藏冷冻食品、粮油制品、食用油、橄榄油、水产品、肉类及家禽制品、调味品、调香品、食品添加剂、食品配料、食品加工助剂

酒类及饮料类专馆：葡萄酒及汽酒、烈酒、白酒、黄酒、水果酒、啤酒、休闲饮料及果汁、茶叶及茶饮料、乳饮料、有机/保健饮品、矿泉水/饮用水、咖啡豆、咖啡粉、咖啡饮品、咖啡伴侣

烘焙及甜食专馆：烘焙食品、糖果、巧克力食品、点心、面包、糕点、蜜饯干果、烘焙设备

酒店餐饮设备专馆：酒店餐厅厨房设备、厨具及炉具、膳食设备、冷冻/冷藏设备、咖啡机及咖啡配套用具、食品饮料自动贩卖机、餐具及配件、茶具、食品包装

来源：食品伙伴网会展中心 2018-08-15

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



培训信息

SPC在食品行业中的运用

起止日期	2018-09-17 至 2018-09-18
培训分类	企业管理
培训机构	SGS管理学院
适合对象	生产主管、质检员、质量工程师、质量主管领导、技术工程师、技术主管、企业管理层等
培训周期	2天
培训费用	2700元 / 人
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、统计制程管理概述及应用 SPC 的常用术语与管理原理 SPC 在质量管理技术中的地位 SPC 技术与目前的质量检验存在的区别 用 SPC 技术如何改进产品质量 SPC 技术从哪些方面为企业带来的利益 如何选择、利用、应用正确的控制图
联系方式	联系人：李秀明 联系电话：18153529010 邮箱：liuyj@foodmate.net QQ：2848935414

来源：食品伙伴网

2018-08-08

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

技术前沿

日本研究：吃甜食要在白天可以预防肥胖

据日本共同社报道，日本名古屋大学时间营养学副教授小田裕昭带领的研究小组在使用老鼠做实验时发现，如果将糖类放到白天摄入，即使在摄入量不变的情况下，也不容易患脂肪肝以及高血脂症。这一研究成果发表在16日出版的美国科技杂志“PLoS ONE”上。

通常过度摄入糖类是造成代谢综合征的一个原因。世界卫生组织（WHO）发布的指导方针提出，成年人每天白砂糖摄入量应控制在6小勺（约25克）左右。小田裕昭认为，注意不要摄入过量是很重要的，但如果无法减量，那应当在白天摄入，这样可能会预防及改善代谢综合征的症状。

来源：人民网

2018-08-16

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



多吃辣椒能预防糖尿病

糖尿病是常见的内分泌疾病，胰岛素相对和绝对减少为其主要原因。目前，我国有1亿多糖尿病患者，还有大量“后备军”，因此预防工作格外重要。美国哈佛大学的一项新研究表明，吃辛辣菜肴可以减少癌症、缺血性心脏病、呼吸系统疾病造成的早亡风险，若吃一些生辣椒，患2型糖尿病几率也会下降。

在我国湖南、四川、贵州等不少地方，人们都有吃辣椒的习惯，此次，研究小组以既往无癌症、心脏病、脑卒中病史的30~79岁中国男女约48.7万人为对象进行了前瞻性队列研究。平均历时7.2年的跟踪调查结果表明，即使是少量的辣椒调味，辛辣菜肴的摄入次数和上述疾病风险也呈逆相关，即吃辣次数越多，疾病早亡风险越低。这一点在不饮酒的人身上体现得更明显。此外研究人员还首次发现，与吃干辣椒相比，生辣椒的摄入量多，2型糖尿病患病概率有所下降。

研究人员表示，生辣椒比干辣椒营养更丰富，爱吃辣的人们不妨多吃些生辣椒，不仅可以预防糖尿病，还能减少患多种生活方式病的可能。

来源：生命时报

2018-08-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/47>

技术前沿

食用甘蓝和花椰菜有助于预防结肠癌

据英国《独立报》8月14日报道，研究表明，多吃十字花科类蔬菜可以降低患肠道炎和结肠癌的风险。

伦敦一项新的研究表明，食用甘蓝、卷心菜和花椰菜等蔬菜能够预防结肠癌。Francis Crick研究所在伦敦进行了一项研究，发现这些蔬菜中的某些化学物质可以减少肠道和结肠的炎症，从而降低结肠癌的发病率。

这项研究在医学免疫期刊上发表，说明了食用富含吲哚-3-甲醇（I3C）的食物对身体的益处。十字花科类蔬菜在体内被消化时，就会产生I3C。这类蔬菜包括花椰菜、菜花、抱子甘蓝、卷心菜和无头甘蓝。

研究人员给转基因小白鼠喂食富含I3C的食物，还研究了小鼠肠道器官，这是由干细胞制造的“迷你器官”。他们发现，通过激活一种叫做芳基受体（AhR）的蛋白质，I3C就能够预防肠道炎和结肠癌。AHR能够将信号传递给肠道内的免疫细胞和分泌薄壁细胞，这首先就能阻止肠道发炎，同时意味着小鼠患结肠癌的几率大大降低。

Amina Metidji是弗兰西斯克里克研究所的博士后研究人员，也是该研究的第一作者，他解释道“我们研究了一些体内缺少AhR的转基因小白鼠，它们很容易患有肠道炎，最终发展成结肠癌。而我们给他们喂食富含I3C的食物以后，他们就不会再患上这类疾病。有趣的是，已经发展为癌症的小鼠，喂食了富含I3C的食物以后，他们的肿瘤数量就明显减少了，其中一大部分肿瘤还是良性的。

饮食在预防这类癌症中起着重要的作用。Gitta Stockinger博士是Francis Crick研究所的高级组长，也是这项研究的资深作者，他说“饮食对肠道炎和结肠癌有着很大的影响，我们认为结肠癌是一种由多脂肪少蔬菜饮食造成的疾病。这些发现令人高兴，虽然我们不能改变遗传因素带来的癌症风险，但我们可以通过正确饮食，食用大量的蔬菜来降低风险。”

研究人员希望在未来的人体试验中进一步验证这一结果。

来源：环球网

2018-08-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/47387>

技术前沿

美学者研究称吃蟋蟀可改善人体微生物菌群

一项新的研究表明，吃蟋蟀有助于改善肠道中的微生物菌群，减少体内的炎症。

此次研究的主要负责人是威斯康星大学麦迪逊分校的瓦莱莉·斯特尔（Valerie Stull），是该校可持续和地球环境研究中心的一名研究人员。

她表示，即使是思想最开放的美国人也正在与吃昆虫的想法做斗争，至少一开始是这样的，因为这不是美国人饮食文化的一部分，但是这些昆虫得确是一种潜在的有益物质，含有丰富的营养物质和纤维，这有利于人们的整体健康，尤其是对肠道内的微生物菌群来说。当然了，如果不太想去冒险去吃脆脆的昆虫的话，可以在市场上或者是网上买一些昆虫粉，撒到早餐的松饼里面。

她说，她最初对把昆虫作为食物感兴趣是因为她觉得这有利于环境的可持续发展。昆虫体内富含丰富的蛋白质，与传统牲畜相比，它们生长所需的食物、水更少，而且产生的温室气体更少。但是她并不相信昆虫是解决所有问题的灵丹妙药，斯特尔表示，这只是一次小研究，需要更多的研究来证明吃虫子所带来的影响。

来源：环球网

2018-08-16

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

高纤维食物可减压

压力是一个严重的健康隐患，它通过引发大脑和肠道的重大变化，导致人们的行为产生改变。美国《医学快报》近日报道称，爱尔兰科克大学的研究人员发现，吃高纤维食物可以减少压力对肠道乃至行为的影响。

人体肠道中的短链脂肪酸是这一区域细胞的主要营养来源。长时间承受心理压力时，肠道屏障会受损，这意味着，未消化的食物颗粒、细菌和微生物会穿过肠壁进入血液，引发持续性的炎症。科学家发现，短链脂肪酸通过逆转这种肠壁“渗漏”现象，起到减压、抗抑郁作用。

为进一步验证这一观点，研究人员把短链脂肪酸喂食给小鼠，并将它们置于模拟压力环境，观察其消化系统运转情况、焦虑抑郁情绪变化、社会行为及认知能力转变等。结果表明，被喂食短链脂肪酸的小鼠肠壁“渗漏”现象减轻，焦虑和抑郁症状减弱。

研究人员表示，谷物、豆类和蔬菜等食物含有大量纤维，可以刺激短链脂肪酸的生成。

来源：生命时报

2018-08-17

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

技术前沿

功能饮料和酒混着喝容易 使人产生暴力倾向

据英国《每日邮报》8月14日报道，最新研究表明，伏特加兑红牛容易让人产生暴力倾向。与单独饮酒相比，酒精与功能饮料混合饮用容易让人失去自控力，增加夜间外出的风险。酗酒和酒精滥用是英国乃至全世界的一个关键问题。

一项研究发现，当斑马鱼接触到酒精和牛磺酸（功能饮料中的一种关键化学物质）时，它们更爱冒险，不大愿意避开肉食鱼类。

研究报告的作者——来自朴次茅斯大学的马特·帕克博士说：“（功能饮料和酒精）混在一起可能会加剧酗酒的一些负面影响。”“醉酒状态下对社交恐惧和问题的担忧会减少，因而会增加暴力的风险。人们应该意识到，功能饮料与酒精兑着喝可能会损害他们的判断力，因此应该谨慎行事。”

研究人员分析了牛磺酸和酒精对192只斑马鱼行为的影响。之所以选择斑马鱼，是因为它们喜爱群居，人们将其定义为一种行动一致的群体。

帕克博士补充说：“斑马鱼这种高度社会化的物种，对酒精会产生类似的生理和行为反应，这一点使它们成为研究酒精对行为影响的理想物种。”

研究人员分别将这些鱼放在水、牛磺酸、酒精和三者的混合液体中一小时，在前5分钟、30到35分钟以及55到60分钟之间，对其群体行为进行了评估。科学家通过模仿捕食者来确定这些动物的恐惧反应。结果表明，接触了牛磺酸和酒精混合物的斑马鱼之间的群体互动比单独放在酒精或水中的斑马鱼要少。这些动物在捕食者面前待的时间越长，风险就越大。

帕克博士说：“我们发现许多功能饮料中添加的牛磺酸，似乎加剧了斑马鱼的风险，也降低了它们的社会凝聚力。”“综合来看，这些数据倾向于表明酒精和牛磺酸的混合物可能是增加酒精负面影响的一个因素。”帕克博士认为，发表在精神病学研究杂志Journal of Psychiatric Research上的这一发现可能对全球范围内的酗酒现象有借鉴意义。他说：“酗酒和酒精滥用是英国乃至全世界的一个关键问题，据英国国家医疗服务体系统计，每年因醉酒导致的疾病或受伤而住院的人数高达数百万。”“酒精会降低我们的自制力，低剂量的酒精会让人感到放松和兴奋。然而，高剂量的酒精会导致打斗和其他危险行为。”

来源：科技日报

2018-08-16

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

权威发布

上海市食药监局关于印发《上海市“放心肉菜示范超市”审核评价表2018版》的通知

为进一步落实《国务院食品安全办食品药品监管总局关于印发“放心肉菜示范超市”检查细则的通知》（食安办〔2018〕1号）精神，市食药安办、市食药监局经意见征询和座谈讨论，修订形成了《上海市“放心肉菜示范超市”审核评价表（2018版）》。现印发你们，请结合实际认真贯彻执行。

同时，结合年度工作安排，为保障首届中国国际进口博览会食品安全，深入推进国家食品安全示范城市创建和农产品质量安全县创建（以下简称“双安双创”）活动，现就贯彻落实新版审核评价表，继续推进2018年度食品安全“守信超市”建设和“放心肉菜示范超市”创建工作的有关要求通知如下：

一、要进一步充分认识创建工作的重要意义

国务院食品安全办和市食药安办已将建设“守信超市”和创建“放心肉菜示范超市”工作，纳入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评价考核指标体系和年度考核工作方案。

为此，各区要结合首届进博会和“双安双创”等近期重点工作，服务“上海购物”品牌打造，切实加强超市食品安全治理工作，进一步营造食品放心消费的良好环境。

二、要坚持高标准开展创建工作

目前，市食药安办、市食药监局修订的《上海市“放心肉菜示范超市”评价细则（2018版）》，主要依据为国务院食品安全办、原国家食药监总局的食安办〔2018〕1号文，修订所涉内容为“放心肉菜示范超市”审核评价表，原“守信超市”审核评价表保持不变。各区要认真对照审核评价要求，认真查找短板，高质量完成创建任务。要严格按照评价程序开展区级初评工作。对2017年已获得授牌的超市，各区要按一定比例开展抽查复评，持续开展跟踪评价，防止出现工作滑坡。今年，市食药安办、市食药监局将对2017年已获授牌超市按不低于10%的比例进行抽查复评，对复评不符合要求或发生重大食品安全问题的，予以撤销并向社会公示，确保评出“守信超市”和“放心肉菜示范超市”符合审核评价要求，得到社会认可。

来源：上海食药监

2018-08-15

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

权威发布

上海市食品药品监督管理局关于不合格食品 风险控制情况的通告

国家市场监督管理总局发布的《关于5批次食品不合格情况的通告》（2018年第22号），涉及本市2家食品经营企业2批次不合格食品。现将不合格食品风险控制情况通告如下：

一、上海康仁乐购超市贸易有限公司分公司销售的草鸡蛋

（一）食品名称：草鸡蛋；商标：/；规格型号：/；生产日期：2018年3月1日；质量等级：/；标称生产企业：/；不合格项目：氟苯尼考。

（二）经普陀区市场监督管理局调查，上海康仁乐购超市贸易有限公司分公司销售上述草鸡蛋的情况为：购入172公斤，销售172公斤，无库存。

（三）普陀区市场监督管理局已责令上海康仁乐购超市贸易有限公司分公司对上述不合格食品立即停售、下架和召回，并对上海康仁乐购超市贸易有限公司分公司进行立案调查。

二、上海宝山路店大润发商贸有限公司销售的翔鹿鲜土鸡蛋

来源：上海食药监

2018-08-16

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

《市场监管总局三定方案》

第一条

根据党的十九届三中全会审议通过的《中共中央关于深化党和国家机构改革的决定》、《深化党和国家机构改革方案》和第十三届全国人民代表大会第一次会议批准的《国务院机构改革方案》制定本规定。

第二条

国家市场监督管理总局是国务院直属机构，为正部级。对外保留国家认证认可监督管理委员会、国家标准化管理委员会牌子。

第三条

国家市场监督管理总局贯彻落实党中央关于市场监督管理工作的方针政策和决策部署，在履行职责过程中坚持和加强党对市场监督管理工作的集中统一领导。主要职责是：

（一）负责市场综合监督管理。起草市场监督管理有关法律法规草案，制定有关规章、政策、标准，组织实施质量强国战略、食品安全战略和标准化战略，拟订并组织实施有关规划，规范和维护市场秩序，营造诚实守信、公平竞争的市场环境。

来源：国家市场监督管理总局

2018-08-14

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

权威发布

药监局、卫健委三定方案同时出炉

国家药监局负责药品、医疗器械、化妆品的安全监督管理，研究拟订鼓励药品、医疗器械新技术新产品的管理与服务政策。负责执业药师资格准入管理。

“职责转变”一栏强调深入推进简政放权，减少具体行政审批事项，逐步将药品和医疗器械广告、药物临床试验机构等审批事项取消或者改为备案；强调事中事后监管，完善药品和医疗器械全生命周期管理制度，强化全过程质量安全风险管理；建立上市许可持有人制度，优化流程、提高效率；全面落实监管责任，按照“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”要求，完善审评、检查、检验、监测等体系；加快仿制药质量与疗效一致性评价，推进追溯体系建设，落实企业主体责任。

与国家市场监督管理总局的有关职责分工为：国家药监局负责制定药品、医疗器械监管制度，负责药品、医疗器械研制环节的许可、检查和处罚。省级药品监督管理部门负责药品、医疗器械生产环节的许可、检查和处罚，以及药品批发许可、零售连锁总部许可、互联网销售第三方平台备案及检查和处罚。

国家药监局与国家卫生健康委员会组织国家药典委员会并制定国家药典，建立重大药品不良反应和医疗器械不良事件相互通报机制和联合处置机制。

商务部负责拟订药品流通发展规划和政策，国家药监局在药品监督管理工作中配合执行该发展规划和政策。商务部发放药品类易制毒化学品进口许可前，应当征得国家药监局同意。

公安部负责组织指导药品、医疗器械犯罪案件侦查工作，国家药监局与公安部建立行政执法和刑事司法工作衔接机制。

国家药监局要参与制定国家基本药物目录，配合实施国家基本药物制度。由下设的药品注册管理司负责参与制定国家基本药物目录，配合实施国家基本药物制度。

国家药监局下设综合和规划财务司、政策法规司、药品注册管理司(中药民族药监督管理局)、药品监督管理局、医疗器械注册管理司、医疗器械监督管理局、化妆品监督管理局、科技和国际合作司(港澳台办公室)、人事司。

来源：我要测网

2018-08-14

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

预警通报

澳大利亚召回一款受大肠杆菌污染的 奶酪

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，Provedore Group宣布召回一款奶酪，因为该产品受到了大肠杆菌污染。

产品名称：Mamma Lucia Greek Style Fetta Cheese，规格为2Kg，原产国：澳大利亚，有效期至2018年12月18日。

澳新食品标准局称，购买以上产品的消费者不要食用，建议消费者将产品退回获取全额退款。

来源：欧洲时报网

2018-08-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473>



进口风险提示：美国一批次非结球莴苣重 金属镉含量超标

8月14日，台湾食药署发布边境查验不合格食品名单显示，美国一批次非结球莴苣重金属镉含量超标。

通报显示，美国制造厂或出口商名称为GREEN PRODUCE。台湾地区进口商为富登事业有限公司。

根据卫生福利部103.08.25部授食字第1031901169号公告修正《重金属检测方法总则》“从此批次商品中检测出镉0.3 ppm。”

依据台湾地区《蔬果植物类重金属限量标准》，镉的限量为0.2 ppm以下，本案不符合食品安全卫生管理法第17条规定。

不合格产品共计840公斤，均被退运或销毁处理。

食品伙伴网提醒国内进口企业密切关注相应信息，避免进口不合格产品。

来源：食品伙伴网

2018-08-16

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

预警通报

新西兰发布新的贝类毒素警报

8月13日，新西兰第一产业部（MPI）发布了一项公共卫生警告，禁止在整个岛屿湾收集贝类，范围从维基角到布雷特角。

MPI还扩大了对在Taranaki、Waikato、Wanganui、Manawatu和Horowhenua地区北岛西海岸收集贝类的公共卫生警告。现在警报从怀卡托港向南延伸到福克斯顿海滩的马纳瓦图河。警报还包括Aotea和Kawhia港口，但不包括怀卡托港。

对从群岛湾地区采集的贝类样本进行的常规测试显示，麻痹性贝类中毒（PSP）毒素水平超过了MPI规定的0.8毫克/公斤的安全限度。任何食用该地区贝类的人都有可能患病。

来源：食品伙伴网

2018-08-14

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



各国沙门氏菌污染事件频发 提防食物中毒

8月13日，欧盟食品和饲料快速预警系统（RASFF）发布了四则警示通报，其中三则涉及产品疑含沙门氏菌。产品为法国的山羊奶酪和冷冻鸡肉，比利时的冷冻牛肉。

自6月份以来，各国报道的食品中含沙门氏菌的事件屡见不鲜。6月5日，加拿大召回加拿大召回受沙门氏菌污染的鸡肉汉堡，6月14日，美国家乐氏公司宣布召回约130万份受沙门氏菌污染的蜂蜜口味麦片，6月22日，澳大利亚召回受沙门氏菌污染的芽菜。我国也不例外，7月份，在香港和澳门均有沙门氏菌污染食品事件发生。

沙门氏菌感染可分为肠炎型、伤寒型、败血症型和局部化脓性感染四类型。最常见的为肠炎型，人感染沙门氏菌后会出现有发热、气胀、恶心、呕吐、腹痛腹泻等症状，严重时会导致死亡。

据小编统计，自2018年3月份以来，欧盟食品和饲料快速预警系统共发布了11则有关我国产品沙门氏菌感染的警示通报，涉及产品有辣椒粉、松子仁、饲料原料等。

来源：食品伙伴网

2018-08-15

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31周)

据欧盟官方网站消息, 在2018年第31周通报中, 欧盟RASFF通报我国食品相关产品 (不包括港澳台) 有7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
2018-7-30	波兰	葡萄干	2018-2165	含有赭曲霉素A	产品未在市场销售/再次派送	拒绝入境通报
2018-7-31	英国	带壳花生	2018-2177	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售/进口未被授权	拒绝入境通报
2018-7-31	英国	花生	2018-2182	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售/查封	拒绝入境通报
2018-7-31	西班牙	密胺托盘	2018-2190	甲醛迁移量超标	产品未在市场销售/进口未被授权	拒绝入境通报
2018-8-2	意大利	方便面	2018-2203	非法进口	产品未在市场销售/查封	后续信息通报
2018-8-3	意大利	方便面	2018-2218	非法进口	产品未在市场销售/-	信息通报
2018-8-3	波兰	塑料厨房用品	2018-2224	总体迁移水平过高	产品未在市场销售/进口未被授权	拒绝入境通报

来源: 食品伙伴网

2018-08-15

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