

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年8月

第三十三期



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

法规标准

新版《质量管理体系认证规则》发布.....	5
澳新修订4种农药的最大残留限量.....	6
澳大利亚发布通报拟修订进口食品相关法规.....	6
新西兰发布进口鲜、冻松露的卫生标准.....	7
美国延长食品安全现代化法配套条例生效日期并发布指南.....	7

行业资讯

食药监总局推出食安查APP通过手机可查食安信息.....	8
雀巢销售增速放缓至2009年以来最低水平.....	8
中国食品辟谣联盟召开理事会.....	9
味千千店计划恐难实现.....	10
澳优1.6亿收购澳洲高端营养品品牌.....	10

目录 Contents

展会报道

- 第八届中国第三方检测实验室发展论坛暨展览会..... 11
- 2016中国食品餐饮博览会举行长沙新闻发布会..... 12

培训信息

- 危机处理培训..... 13

技术前沿

- 山东省农科院玉米、花生宽幅间作实现粮油均衡增产..... 14
- 科学家彻底改写细菌基因组成功减少大肠杆菌遗传密码子..... 14
- 日本开发出以鸡蛋壳为原料的抗菌消臭剂..... 15
- 北京大学等单位发布全球首款纳米“智能标签”..... 16
- 韩国研发出叶黄素强化鸡蛋生产法..... 17
- 牛奶保鲜膜安全又环保..... 17

目录 Contents

权威发布

- 质检总局公布247批次不合格进境产品..... 18
- 泛长三角区域打造认证监管一体化格局..... 19
- 国家食药监总局关于6批次食品不合格情况的通告..... 19
- 食药监总局关于在食品中使用二氧化硫的科学解读..... 20

预警通报

- 新西兰一款罐装婴儿奶粉维生素含量与标识不符..... 21
- 加拿大召回疑受沙门氏菌污染的牡蛎..... 21
- 桂格产品因农药残留超标在韩国被召回..... 22
- 韩国召回2种添加番泻叶成分的食品..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报(2016年第33周)..... 23

法规标准

新版《质量管理体系认证规则》发布

根据质量管理体系认证活动及相应的行政监督检查工作实践，结合2015年换版的质量管理体系国际标准(ISO9001)的新变化，国家认监委对2014年发布的《质量管理体系认证规则》(国家认监委2014年第5号公告，以下简称旧版认证规则)进行了修订，现将修订后的《质量管理体系认证规则》(以下简称新版认证规则)予以公布。新版认证规则于2016年10月1日起正式实施，替代旧版认证规则。

本规则用于规范依据GB/T 19001/ISO 9001《质量管理体系要求》标准在中国境内开展的质量管理体系认证活动。

本规则依据认证认可相关法律法规，结合相关技术标准，对质量管理体系认证实施过程作出具体规定，明确认证机构对认证过程的管理责任，保证质量管理体系认证活动的规范有效。

本规则是认证机构在质量管理体系认证活动中的基本要求，相关机构在该项认证活动中应当

遵守本规则。

认证能力、内部管理和工作体系符合GB/T 27021/ISO/IEC 17021-1《合格评定 管理体系审核认证机构要求》。

建立内部制约、监督和责任机制，实现培训(包括相关增值服务)、审核和作出认证决定等工作环节相互分开，符合认证公正性要求。

鼓励认证机构通过国家认监委确定的认可机构的认可，证明其认证能力、内部管理和工作体系符合GB/T 27021/ISO/IEC 17021-1《合格评定 管理体系审核认证机构要求》。

不得将申请认证的组织(以下简称申请组织)是否获得认证与参与认证审核的审核员及其他人员的薪酬挂钩。

获得国家认监委批准、取得从事质量管理体系认证的资质。

来源：国家认监委网站

2016-08-23

原文：<http://www.woyaoce.cn/199685.html>

法规标准

澳新修订4种农药的最大残留限量

据澳新食品标准局消息，8月23日澳大利亚农兽药管理局发布2016年第17号公报，修订嘧菌酯、啶酰菌胺等4种农药的最大残留限量。

这四种农药分别为：Pyriofenone、嘧菌酯（azoxystrobin）、啶酰菌胺（boscalid）、毒草胺（Propachlor）。

农兽药	产品名称	限量要求 (mg/kg)
Pyriofenone	葡萄干	2
	葡萄	0.5
嘧菌酯	豆类蔬菜	3
	羽扇豆	0.05
	肉（哺乳动物，脂肪内）	0.02
毒草胺	日本茺菁	1
啶酰菌胺	羽扇豆（干）	3

来源：食品伙伴网 2016-08-25

原文：<http://news.foodmate.net/392489.html>

澳大利亚发布通报拟修订进口食品相关法规

8月24日，澳大利亚发布G/SPS/N/AUS/394号通报，拟修订进口食品相关管理规定。这些修订旨在通过加强识别、应对和管理食品安全风险的能力、保证食品安全供应链的记录、延长使用手持订单等，以证明具有较高风险的食品安全危害已经受到食品安全管理系统的预防性控制、确认国外的食品安全监管体系、产品可追溯性，更好地保护澳大利亚消费者的健康。此外，该修订方案与《食品进口控制系统》和《食品安全法典》的原则是一致的，“进口食品将继续满足相同的食品安全标准”指世界卫生组织和联合国粮农组织的《食品安全法典》，《食品进口控制系统》中的程序要求。该通报生效日期为通报之日起6个月。

来源：世贸组织 2016-08-26

原文：<http://news.foodmate.net/392580.html>

法规标准

新西兰发布进口鲜、冻松露的卫生标准

8月22日，新西兰发布G/SPS/N/NZL/539、G/SPS/N/NZL/540通报，发布用于消费的鲜松露和冻松露进口卫生标准，以及用于培养的松露的进口卫生标准，目的是用新发布的《用于消费的鲜、冷冻松露MPI.IHS.FP.TRUFFLES》和《培养用松露MPI.IHS.TUBER》取代原有的指导书《新西兰进口指定的块茎类作物（松露）BNZ-IMP-TUBER》（2003年实施）。

新指导书包括3个部分以及2个附录。内容涵盖：一般要求、特别要求、需要文书、定义和缩写、修订记录等。同时，发布了用于消费和培养的松露的风险管理方案。

该方案是对前卫生标准法案import Health Standard BNZ-IMP-TUBER的修订。包括目的背景、可食用种类、检疫要求、检疫证书、国际环境、国内环境等。

评议期至12月12日。

来源：世贸组织

2016-08-24

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/08/392312.html>

美国延长食品安全现代化法配套条例生效日期并发布指南

8月23日，美国食品药品监督管理局（FDA）消息，美国FDA延长了食品安全现代法案部分配套措施的具体生效日期。原定于2016年9月19日生效的《现行良好生产规范、危害分析以及建立在风险基础上的人类食品预防控制措施》、《现行良好生产规范、危害分析以及建立在风险基础上的动物食品预防控制措施》，分别延长到2017年9月18日生效。如：涉及消费者合规条款内容，将于2018年9月19日生效；涉及存放农产品企业条款内容，将于2018年1月26日生效；涉及到某些农业生产活动条款规定内容，将于2018年1月26日生效；涉及到有关国外供应商确认项目中食品接触材料条款内容，将于2018年5月28日生效。

来源：美国食品药品监督管理局

2016-08-26

原文：<http://news.foodmate.net/392584.html>

行业资讯

食药监总局推出食安查APP 通过手机可查食安信息

国家食药监总局组织开发的食品安全监督抽检信息查询系统客户端——食安查APP正式上线。

食安查APP目前提供通过输入食品名称或品牌、选择食品分类、扫描商品条形码三种方式进行食品安全信息查询。由于食安查APP刚刚上线，数据库、商品条形码信息以及用户使用体验正在逐步更新与完善中，国家食药监总局希望消费者能在使用过程中提出宝贵意见和建议。

国家食药监总局表示，目前，定期公布食品监督抽检信息已经成为监管部门的常态工作，为了进一步方便公众和食品生产经营者及时查询抽检信息，提高信息获取的可及性、提升抽检数据的利用效率，食药监总局推出了食安查APP，这是一次积极而有意义的尝试。

来源：人民网

2016-08-20

原文：<http://health.people.com.cn/28650174.html>



雀巢销售增速放缓至2009年以来 最低水平

雀巢公司今天发布了2016年中期业绩，上半年营收为432亿瑞士法郎（约合2964亿元人民币），内部经营销售增长3.5%，不及预期的3.7%，实现净利润41亿瑞郎（约合281亿元人民币），也低于2015年同期的45亿瑞郎（约合309亿元人民币）。

近年来瑞士法郎升值很大程度上影响了雀巢销售额的增长。同时，这家公司还面临中国和欧洲市场销售增幅下降、新一代消费者口味变化、需求改变带来的困扰。

中国是雀巢公司全球第二大市场。雀巢

行业资讯

CEO Paul Bulcke表示，公司在这一市场正面临巨大挑战。

Paul Bulcke此前在采访中透露，中国市场正在发生两大变化：消费者观念的快速迁移，及贸易环境的急速变化。尽管雀巢在中国的速溶咖啡市场仍占据头把交椅，但咖啡馆文化的兴起和消费升级让速溶咖啡整个品类的增长开始放缓。

此外，过去三年雀巢吃下的“银露”、“徐福记”等老牌产品近年来也表现不佳。此次财报中特别提及银露对雀巢业绩增长造成了拖累，对此雀巢表示正在进行产品升级，加快新产品的推出。

据财报显示，业绩增速下滑最为严重的是雀巢营养品部门。奶制品价格下降和竞争加剧在全球普遍出现，但在中国尤其严重。

来源：界面

2016-08-20

原文：<http://news.xinhuanet.com/9242174.htm>

中国食品辟谣联盟召开理事会

近日，由新华网联合食品行业协会、研究机构及行业工作者发起成立的“中国食品辟谣联盟”召开了2016年第一次理事会。

会上，参会联盟副理事长单位对联盟的工作给予了肯定，并提出了建设性的意见。中国奶业协会副秘书长杨秀文说，辟谣联盟的成立很有必要，一年多来的工作卓有成效。今后联盟可进一步加强谣言监测，建立监测系统，与业内进行资源共享，加强科普宣传。

食品辟谣工作任重道远。联盟下一步将围绕举办行业辟谣发布会、食品辟谣数据库建设、农产品科学知识普及、建立辟谣机制等几方面开展工作。希望通过各方努力，将中国食品辟谣联盟打造成食品辟谣的第一平台，成为中国食品品牌发展的推动者和捍卫者。

来源：新华网

2016-08-23

原文：<http://news.xinhuanet.com/119439182.htm>

行业资讯

味千千店计划恐难实现

味千中国发布的上半年财报显示，上半年味千中国实现营收13.95亿元，同比下滑11.1%。值得注意的是，在业绩持续下滑的同时，味千中国在门店增长计划持续放缓之后出现负增长。

味千中国表示，上半年集团将采取更为集中的发展策略，在北京、江苏、浙江、上海等城市市场上继续加大餐厅网络密度。截止到今年6月底，味千中国共有快捷餐厅662家，较上年同期数据减少2家。

味千中国表示，外部经济遭遇挑战，同时不断有竞争者进入餐饮市场，餐饮行业迎来了外卖的全面爆发。但业内人士表示，味千开店速度持续放缓不仅仅是外部环境和餐饮行业的缩影，味千产品老化严重，未来在中国市场破局难度很大。

来源：北京商报

2016-08-25

原文：<http://news.foodmate.net/392359.html>

澳优1.6亿收购澳洲高端营养品品牌

澳优公告称，公司与NutritionCare签订业务销售协议和土地销售合约，以2640万澳元（约人民币1.33亿元）收购NutritionCare的业务和资产；以520万澳元购入NutritionCare位于澳大利亚的物业土地以及现有生产基地及业务。

在澳优此次收购之前，新希望和上海医药已经分别宣布收购澳大利亚营养品企业Australian NaturalCare（ANC）及Vitaco（旗下拥有Healtheries品牌）。而在更早之前，合生元拿下了澳大利亚营养品“头牌”Swisse。中国企业纷纷澳洲出手，有分析师认为，目前国内趋于老龄化，大家都在谈“大健康”概念，对功能性健康产品需求越来越强烈，而婴幼儿配方奶粉市场竞争激烈，中国奶粉企业海外并购，也是希望通过业务转型寻求更多利润增长点。

来源：京华时报

2016-08-26

原文：<http://news.foodmate.net/392528.html>

展会报道

第八届中国第三方检测实验室发展论坛暨展览会

由中国检验检疫科学研究院联合中国检验检疫学会、中国检验认证集团共同举办的"第八届中国第三方检测实验室发展论坛及展览会"开幕在即。

8月30日上午：开幕式、观展、行业管理专场

拟定出席上午活动有：中国检验检疫科学研究院、国家质检总局计量司、国家质检总局科技司、中国检验认证集团、国家认监委、中国合格评定国家认可委员会、中国认证认可协会、四川出入境检验检疫局、四川省质量技术监督局等相关单位和机构的

领导；国内外知名检测机构的总裁、董事长；科研机构、大学专家和学者。

本届论坛设有专业展区，多家商业检测机构和知名仪器公司集中展览展示包括实验室检测服务、分析仪器设备和耗材试剂等多种产品。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-08-22

原文：<http://news.foodmate.net/2016/08/391973.html>



展会报道

2016中国食品餐饮博览会举行长沙新闻发布会

中国食品餐饮博览会是商务部主办的内贸领域申办制展会，由连续举办十届的中国食品博览会和连续举办三届的中国餐饮业博览会合并而成。商务部于2015年底启动了“食餐会”申办工作，经过多轮遴选、专家投票，湖南从10家申办省份中脱颖而出，成功取得了2016-2019食餐会联合主办权。

本届展会展览面积40000平方米，设置国际标准展位约2000个，参展企业800余家，是国内食品餐饮行业规模最大的展会之一。展馆分为全国综合展区、进口展区、湖南综合展区、酒饮及乳制品展区、湖南省州食品展区、餐饮展区、特色食材及调味品配料展区、设备用品及技术展区、咖啡及精品展区、企业服务及功能展区十大展区，展示内容覆盖食品和餐饮行业，其中食品类企业占比约64%，餐饮类企业占比约36%。预计参会嘉宾、参展客商及普通消费者将超过4万人，专业采购商将达到1万人。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-08-26

原文：<http://news.foodmate.net/2016/08/392578.html>



培训信息

危机处理培训

起止日期	2016-10-11 至 2016-10-11
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	食品行业市场、品管、品控、管理部相关人员
培训周期	1天
培训费用	2500元/人
开班省市	上海市
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	<ol style="list-style-type: none">1. 定义2. 危机管理种类3. 透过案例分析讲解危机处理八大原则4. 危机管理体系的建立5. 常见危机种类及案例分析6. 危机处理基础7. 沟通的绝窍8. 练习
联系方式	联系人：张老师 手机：18906388239 传真：0535-2129828 Email: train01@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-08-16

原文：<http://train.foodmate.net/show-3135.html>

技术前沿

山东省农科院玉米/花生宽幅间作 实现粮油均衡增产

2016年全国花生玉米宽幅间作技术观摩与研讨会日前在山东省高唐县举办。与会人员在现场观摩了“花生/玉米宽幅间作高效生态种植模式”的田间生长情况，并针对花生玉米宽幅间作技术进行研讨。

山东农科院自2010年起开始研究推进花生玉米宽幅间作高效生态种植模式技术。研究人员着眼于发挥玉米边际效应和花生生物固氮双重优势，在保障玉米产量基本不减的前提条件下，通过压缩玉米株行距挤出宽带间套作花生，在种植模式、品种筛选、植保技术、农机配套等方面取得重大进展，探索出适于机械化条件下的粮油均衡增产技术模式。

来源：中国科学报

2016-08-22

原文：<http://news.foodmate.net/391989.html>

科学家彻底改写细菌基因组 成功减少大肠杆菌遗传密码子

合成生物学家日前报告了迄今为止意义最为深远的一项细菌基因组重写结果。这一进展包括重新利用了大肠杆菌3.8%的碱基对。

研究人员换下了大肠杆菌64个遗传密码子（为氨基酸指定遗传代码的序列）中的7个。他们如今能够通过55个片段（每一个片段的长度为5万个碱基对）中合成脱氧核糖核酸（DNA）从而减少遗传密码子的数量。研究人员还将这些碎片组装到一个有功能的大肠杆菌中。

除此之外，由美国马萨诸塞州波士顿市哈佛医学院科学家率领的研究团队表示，这项研究是推动设计具有新属性的生物体的重要一步，例如抵抗病毒的传染性。

包括该医学院George Church在内的合成生物学家说，这项工作同时也被视为“人类基因组项 14

技术前沿

目——书写”的原型——科学家打算利用该项目人工合成一个人类基因组。

Church的研究团队和其他科学家之前发现，在大肠杆菌中重新编码单个氨基酸是可行的，从而可以使这种细菌包含在自然界中不存在的氨基酸。这样形成的重编程生物体对病毒性感染具有高度抵抗力，这是因为它们不再含有病毒生存所需的所有自然生物体共有的遗传机制。它们的制造同时还可以完全依赖于其食物中的合成氨基酸，从而减少了对重新编码的细菌能够逃出实验室并在野外肆虐的担心。

研究团队如今正在尝试将他们的重编码大肠杆菌的DNA片段缝合到一个连续的基因组中。随后研究人员会测试这个再造的生物体是否具有生命。

来源：中国科学报

2016-08-22

原文：<http://news.foodmate.net/391988.html>

日本开发出以鸡蛋壳为原料的抗菌消臭剂

8月22日，据日媒报道，日本抗菌研究所（青森县八户市）以鸡蛋壳微粉为原料开发了抗菌、消臭剂。鸡蛋壳PH值高，短时间内可起到抗菌、消臭功效。而且将该消臭剂添加到热可塑性树脂中生产的“蛋壳保鲜薄膜”将于今年9月开始销售，可适用于切割蔬菜、鲜肉的保存等。

该抗菌研究所的主力产品为以扇贝壳为原料的氢氧化钙粉末，其特点是碱性强，具有良好的抗菌、消臭功能，同时也可配合到热可塑性树脂中开发多种抗菌消臭产品。

在日本一般家庭和工厂每年将产生约20万吨蛋壳，其中80%将作为废弃物进行处理。因此鸡蛋壳的再利用不但可以活用资源，也可以减轻处理废弃物负担。

来源：食品伙伴网

2016-08-23

原文：<http://news.foodmate.net/392140.html>

技术前沿

北京大学等单位发布全球首款纳米“智能标签”

备受关注的食品药品安全监控问题，将随着一种“智能标签”的问世得到有效解决。在日前举行的2016年中国无菌包装产业发展论坛上，中科院院士、北京大学教授严纯华发布了全球首款纳米“智能标签”。这是我国食品药品监测领域的一项重要发明。

据悉，采用纳米技术的“智能标签”附着于商品的外包装上，通过由绿到红的颜色渐变，消费者、监管部门无须打开包装就能判断产品是否新鲜。这种渐变过程不会因外界环境变化而发生逆转，而且标签一旦被撕毁，任何假冒的标签都无法附着在原标签的位置上，从而杜绝了商家或厂家作弊的可能。

“智能标签”技术由北京大学稀土材料化学及应用国家重点实验室与香港中文大学合作发明，并获国家发明专利授权。北京大学参股企业——镧彩

科技有限公司执行副总裁李伟认为，“智能标签”的市场化应用，将为生产方、物流方、销售方、消费者全程提供良好可靠的服务和保障，为产品品质保驾护航。中国包装联合会副会长兼秘书长王跃中则表示，加强科技研发，采用高新科技实现包装智能化，是推动我国包装业技术升级的重要手段。

来源：中国科学报

2016-08-22

原文：<http://news.foodmate.net/391990.html>



技术前沿

韩国研发出叶黄素强化鸡蛋生产法

8月23日，据韩媒报道，农村振兴厅称，将菠菜副产品制成饲料添加剂让鸡食用，可生产出营养、品质良好的“叶黄素强化鸡蛋”。菠菜中含有的黄色叶黄素类胡萝卜素色素具有较强的抗氧化作用。食用普通饲料的鸡产出的鸡蛋，叶黄素含量约为0.16mg，与此相比，食用菠菜添加剂的鸡产出的1个鸡蛋中就含约0.54mg的叶黄素，并且蛋黄更深、光泽度也好、蛋壳强度也高。

制造该饲料添加剂时，首先要将菠菜副产品用烘干机干燥24-48小时，然后粉碎成粉末，再在该菠菜粉末中以1:0.3比例混入植物油，最后再加入0.2~0.5%的有乳化剂作用的卵磷脂即可。如此完成的菠菜副产品饲料添加剂给鸡喂食时，每1kg普通饲料掺入25g左右即可。

来源：食品伙伴网

2016-08-25

原文：<http://news.foodmate.net/392482.html>

牛奶保鲜膜 安全又环保

塑料保鲜膜的安全性备受争议，大量使用还危害环境。美国研究人员正在研制的一种用牛奶蛋白质制成的食物保鲜膜则安全、环保，甚至可以食用，有望3年内上市。

美国农业部研究人员佩吉·汤玛索拉介绍，这种新型保鲜膜的原料是牛奶中沉淀出来的酪蛋白，延展性不如塑料保鲜膜，但隔绝氧气的能力是塑料保鲜膜的500倍。另一名研究人员莉蒂希娅·邦纳莉说，目前正尝试用酪蛋白做特定食物的包装材料。例如奶酪棒，这种需要独立包装的产品目前需要耗费大量塑料包装。研究人员说，用酪蛋白制造食品包装材料时，还可以在其中添加有益健康的维生素等营养成分。相关研究成果在21日举行的美国化学学会全国会议和展览上展出。

来源：新华社

2016-08-23

原文：<http://news.xinhuanet.com/119434875.htm> 17

权威发布

质检总局公布247批次不合格进境产品 桂格、欧倍麦片屡登黑榜

8月25日，质检总局公布7月不合格进境食品化妆品名单，包括247批次不合格食品、12批次不合格化妆品。公布的不合格进境食品中，15批次由佳格食品股份有限公司生产的麦片产品因水份超标而被依法销毁处理，涉及产品21.2吨；另有26批次、近172.3吨的俄罗斯蛋糕产品因菌落总数超标而被阻国门外。

桂格燕麦片屡登进境不合格食品的黑榜。在2014年9-12月、2015年的9-10月和今年的2月、5月进境不合格食品信息名单中，桂格燕麦片均榜上有名，不合格的原因都是水分超标。水分超标极易发生霉变，使燕麦片的保存时间缩短，加速陈化，还可能产生对人体有害的物质，食用后将严重危害人的身体健康。

同样被检出水分超标的还有来自澳大利亚的1批次果类麦片早餐、瑞士风味麦片早餐、不加麸质早餐，1920公斤相关产品已做退货处理。

不合格进境食品名单中，26批次俄罗斯蜂蜜牌奶油蛋糕、提拉米苏被检出菌落总数超标。在质检总局公布的不合格产品信息中，这些不合格产品的制造商名称及注册号栏目显示空白。记者查询部分网络购物平台发现，标注为来自俄罗斯生产的蛋糕制品颇受网友欢迎，但多数产品描述中的制造企业信息不全，存在安全隐患。

还有多批次不合格进境食品被检出超范围使用食品添加剂。来自匈牙利的12批次微笑牌铜锣烧超限量使用防腐剂山梨酸，问题产品共计432公斤。来自台湾地区的3批次维大力汽水被检出L-天门冬酸钠，涉及产品18.2吨。另外，来自西班牙的1批次福帝思混合果味饮料超范围使用乙酸异丁酸蔗糖酯，来自意大利的1批次乐芙娜西西里柠檬汁超范围使用苯甲酸。

质检总局公告显示，这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

来源：新华网

2016-08-26

原文：<http://news.foodmate.net/392545.html>

权威发布

泛长三角区域打造认证监管一体化格局

日前，以“深化合作、深度融合”为主题的泛长三角检验检疫认证监管区域一体化联席会议在江苏省召开，来自上海、江苏、浙江、宁波、安徽、福建、厦门、江西、湖北、湖南10个检验检疫局共同签署了《深化泛长区域认证监管业务一体化暨“两学一做”合作共建备忘录》，标志着泛长合作一体化机制建设从单一的认证行政执法逐步迈向包括认证行政执法、卫生注册评审员队伍建设、“同线同标同质”工程、强制性认证产品监管以及基层党建等内容的全方位合作。认证认可是市场准入制度的主要内容和国家质量技术基础(NQI)的重要组成部分，也是我国提升产品质量、服务质量、管理水平和环境保护的重要举措。近年来，泛长三角检验检疫部门围绕外贸发展战略，着力推动实现认证监管货物通报、通检和通放，认证监管信息互换、结果互认和执法互助，形成了“一处认证，处处认可”“十局如一局”的深度合作机制与平台。

据介绍，泛长十局建立了CCC执法信息共享

和目录外产品界定结果互认机制，基本实现CCC产品进口互联互通，实现了CCC目录外产品界定申请、确认、通关的无纸化。自泛长合作机制建立以来，泛长十局在出口食品企业备案评审员队伍建设和企业内审员考核培训工作中积极开展区域合作，组织交流培训活动近30次，有效提升了认证认可工作的规范化、科学化水平。

来源：新华报业网

2016-08-24

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/199788.html>

国家食药监总局关于6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水产制品、蜂产品、调味品、食糖、蔬菜制品、食用油、油脂及其制品、乳制品等7类食品430批次样品，抽样检验项目合格样品424批次，不合格样品6批次。现通告如下：

总体情况：蜂产品57批次，不合格样品1批次，占1.8%；水产制品21批次，不合格样品1批次，占4.8%；调味品79批次，不合格样品1批次，占1.3%；食糖42批次，不合格样品2批次，占4.8%；19

权威发布

蔬菜制品22批次，不合格样品1批次，占4.5%。
食用油、油脂及其制品120批次，乳制品89批次，
均未检出不合格样品。

南京市鼓楼区食安万家百货超市店销售的
标称江苏日高峰产品有限公司生产的蜂花粉
(油菜)，铅检出值为2.1 mg/kg。比标准规定
(不超过0.5 mg/kg) 高出3.2倍。

轩记旗舰店在天猫(网站)销售的标称连
云港珍仙食品有限公司生产的轩记海带，铅
(以Pb计)检出值为2.3 mg/kg。比标准规定
(不超过1.0 mg/kg (干重计)) 高出1.3倍。

京东商城自营店在其网站销售的标称北京
开元益通商贸有限公司望都分公司生产的田人
单晶体冰糖，二氧化硫检出值为46.3 mg/kg。
比标准规定(不超过20 mg/kg) 高出1.3倍。

来源：国家食药监总局 2016-08-23

原文：<http://news.foodmate.net/392197.html>

食药监总局关于在食品中使用 二氧化硫的科学解读

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，在食品工业中发挥着护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。比如在水果、蔬菜干制，蜜饯、凉果生产，白砂糖加工及鲜食用菌和藻类在贮藏和加工过程中可以防止氧化褐变或微生物污染。利用二氧化硫气体熏蒸果蔬原料，可抑制原料中氧化酶的活性，使制品色泽明亮美观。在白砂糖加工中，二氧化硫能与有色物质结合达到漂白的效果。

来源：国家食药监总局 2016-08-23

原文：<http://news.foodmate.net/392202.html>

预警通报

新西兰一款罐装婴儿奶粉 维生素含量与标识不符

香港食安中心8月22日公布，中心透过日常的食物监察计划，从香港九龙城1零售点抽取的婴儿奶粉样本检出维生素E含量为每100克配方产品含6.5毫克α-生育酚当量，与其营养标签上的标示值每100克配方产品含10.8毫克α-生育酚当量不符。涉及的奶粉名称为900克装“Bibere Gold Infant Formula 1”，生产商为“Alpha Laboratories (NZ) Limited”，原产地是新西兰，最佳食用日期为2017年11月2日之前。中心已派员巡查本地主要零售点，暂没有发现受影响产品出售。中心会通知业界有关事件，呼吁他们停止出售有关产品。

来源：星岛头条网

2016-08-24

原文：<http://news.foodmate.net/392314.html>



加拿大召回疑受沙门氏菌污染的牡蛎

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，8月22日加拿大Five Star Shellfish Inc.公司宣布召回2款牡蛎，因为产品疑似染沙门氏菌。

加拿大食品检验署称，产品受沙门氏菌污染后，通过外观很难辨别是否变质。儿童、孕妇、老年人以及免疫力低下者很容易受到感染。健康者在受感染后会出现发热、头痛、呕吐、恶心、腹泻与腹部痉挛等症状。

截至目前尚未出现相关的患病报告。

来源：食品伙伴网

2016-08-26

原文：<http://news.foodmate.net/392597.html>

预警通报

桂格产品因农药残留超标在韩国被召回

8月23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美国桂格燕麦公司（The Quaker Oats, Co.）所进口、销售的QUAKER OAT产品（食品类型：谷物加工品）中检出农药（草甘膦）超过残留限量标准，命令其停止销售并召回相关所有产品。

韩国该类产品中草甘膦的农药残留标准应为0.05mg/kg以下。

召回对象：流通期限至2017年7月26日及2017年7月15日的产品。

另外，不合格产品确认过程中，存在进口企业名称、净含量错误标识的情况，因此，是否存在违法行为还在进一步确认中。

来源：食品伙伴网

2016-08-24

原文：<http://news.foodmate.net/2016/08/392266.html>



韩国召回2种添加番泻叶成分的食品

韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国两食品制造加工企业因分别在其所制造、销售的“wellbing pills”、“肠健康”产品中添加了食品中禁用的番泻叶成份。番泻叶通常作为医药用途用于便秘治疗剂的原料，滥用会引发肠胃功能障碍、呕吐、腹泻，而长期服用会产生胃痉挛、慢性便秘、肠功能低下等副作用。召回对象：流通期限为2017年7月31日至12月6日之间的“wellbing pills”产品以及生产日期为2016年1月5日至7月12日之间的“肠健康”产品。

来源：食品伙伴网

2016-08-20

原文：<http://news.foodmate.net/391824.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33周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第33周通报。共59项，其中，针对中国输欧产品6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10%。其中，信息通报3项，拒绝入境通报3项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2016-08-25

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/08/392398.html>

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
2016/8/18	荷兰	食品补充剂	2016.1129	含重金属：铅含量过高（11 mg/kg - ppm）。	销售限于通报国/退回接收方
2016/8/18	捷克	塑料装饰浅板	2016.1131	物质迁移：甲醛迁移（33.1 mg/kg - ppm）。	销售限于通报国/退市
2016/8/18	荷兰	食品补充剂	2016.1129	含重金属：铅含量过高（11 mg/kg - ppm）。	销售限于通报国/退回接收方

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
2016/8/17	英国	有机红曲米	2016.BC T	转基因/新颖食品：未经批准的转基因（Cry1Ab-gene, SYBR Green 法检测）。	产品尚未投放市场/拒绝进口