

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年10月

第三十八期



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

《关于聚乙烯等14种食品相关产品新品种的公告》.....	5
黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告.....	6
欧盟不再批准使用活性物质福美双和吡蚜酮.....	6
澳大利亚拟修改鲑鱼产品的进口条件.....	7
欧盟不再批准使用福美双及含有福美双植物保护产品处理过的种子.....	7

行业资讯

国内咖啡市场高速增长 新零售渠道将获得更多机会.....	8
自热食品持续升温 营养健康还需全面升级.....	8
坚果行业发展新趋势 建立原料基地实现全程溯源.....	9
大闸蟹高温难“带热”黄酒.....	10
葡萄酒市场增长势头领跑 强化本土特色突围困境.....	10

目录 Contents

展会报道

- 首届中国国际进口博览会11月5日开幕, 470家青岛企业将亮相上海滩..... 11
- 第三届山西(运城)国际果品交易博览会11月1日启幕..... 12

培训信息

- ISO IEC 17025:2017实验室管理体系内审员培训课程..... 13

技术前沿

- 中国“破译”甘蔗基因组..... 14
- 可变剪接控制植物营养元素吸收和转运..... 14
- 三个植物基因秘密被中国科学家破译..... 15
- 研究发现高营养水稻新型育种材料..... 16
- 过多摄入维生素A可能增加骨折风险..... 16
- 基因编辑使玉米光合作用更高效, 对抗气候变化..... 17

目录 Contents

权威发布

护航食品安全之检验检测机构挑战重重.....	18
国家市场监督管理总局部署加强认证检测市场监管.....	19
上海市食药监局关于公布2018年第39期省级食品安全监督抽检信息的公告... 19	19
国家市场监督管理总局要求加强冷藏冷冻食品经营监管.....	20

预警通报

法国部分意面、鸡蛋感染沙门氏菌被召回.....	21
澳大利亚召回印错保质期的通心粉.....	21
美国召回受李斯特菌污染的多种食品.....	22
西班牙通报我国出口冷冻蜂王浆健康证书不合格.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2018年第38周）.....	23

法规标准

《关于聚乙烯等14种食品相关产品 新品种的公告》

一、聚乙烯

(一) 背景资料。该物质在常温下呈固态。《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》(GB 9685-2016)已批准该物质作为添加剂用于塑料类食品接触材料及制品中。此次申请将其使用范围扩大到食品接触用涂料及涂层中。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均批准该物质用于食品接触用涂料及涂层。

(二) 工艺必要性。该物质作为一种助剂,可以有效的改善涂膜的表面特性,包括提高涂膜的滑度、耐磨抗刮伤性能、防水性等。

二、水合铝酸碳酸镁

(一) 背景资料。该物质在常温下为白色粉末。GB 9685-2016已批准该物质作为添加剂用于塑料类食品接触材料及制品中。此次申请将其使用范围扩大到食品接触用涂料及涂层中。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均批准该物质用于食品接触用涂料及涂层。

(二) 工艺必要性。该物质作为一种热稳定剂使用在涂料系统中,提高其透明性和热稳定性。

三、硬脂酸丁酯

(一) 背景资料。该物质在常温下为淡黄色液体或半固体,熔点27℃,沸点343℃。GB 9685-2016已批准该物质作为添加剂用于丙烯腈-苯乙烯共聚物(AS)等多种塑料,但仅限用于接触非脂肪类食品。此次申请在用于AS中时,在最大使用量为0.25%、使用温度不超过100℃的情况下,用于接触各类食品。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均批准该物质用于食品接触用AS塑料材料及制品。

(二) 工艺必要性。该物质是一种润滑剂及脱模剂,易于扩散至聚合物中以利于加工。

四、对苯二酚

(一) 背景资料。该物质常温下为白色针状结晶体。GB 9685-2016已批准该物质作为添加剂用于粘合剂和塑料材料及制品中,此次申请将其使用范围扩大至涂料及涂层。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许该物质用于食品接触用涂料及涂层。

(二) 工艺必要性。添加了该物质的涂料及涂层具有较好的化学品耐受性、延展性和稳定性。

来源: 中国新闻网

2018-10-02

原文: <http://news.foodmate.net/2018/09/48381>

法规标准

黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告

一、黑果腺肋花楸果

黑果腺肋花楸 (*Aronia melanocarpa* (Michx.) Ell.) 是一种从国外引进的蔷薇科、腺肋花楸属灌木浆果果树，其果实在欧亚及北美等国家具有较长食用历史，主要被用来生产着色剂、糖浆、果汁、果酱及果酒等。我国部分地区自2005年开始引种黑果腺肋花楸，目前已在辽宁、江苏、浙江、吉林等多个省区内种植。

根据《食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》，审评机构组织专家对黑果腺肋花楸果的安全性评估材料审查并通过。新食品原料生产单位应当按照公告内容生产和使用，符合食品安全要求。鉴于黑果腺肋花楸果在婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足，从风险预防原则上述人群不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。该原料的食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中有关水果的规定执行。

球状念珠藻 (葛仙米) (*Nostoc sphaeroides*) 为念珠藻科、念珠藻属的淡水藻类，主要分布在我国湖北、湖南、四川等省区。

来源：食品伙伴网

2018-10-02

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483631>

欧盟不再批准使用活性物质福美双和吡蚜酮

2018年10月9日，欧盟委员会发布实施条例 (EU) 2018/1500和 (EU) 2018/1501，根据欧洲议会和理事会关于将植物保护产品投放市场的 (EC) 第1107/2009号条例，不再批准使用活性物质福美双 (thiram) 和吡蚜酮 (pymetrozine)，并禁止使用和销售含有福美双或吡蚜酮植物保护产品处理过的种子，同时修订欧盟委员会实施细则 (EU) 第540/2011号。

委员会实施细则 (EU) 第540/2011号附件A部分，删除第73行关于福美双的内容。成员国最迟应于2019年1月30日前撤销对含有福美双植物保护产品的授权。根据 (EC) 第1107/2009号条例第46条给予的任何宽限期应尽可能缩短，最迟于2019年4月30日到期，用于叶面施用的植物保护产品和其他植物保护产品，包括用于种子处理的产品，最迟于2020年1月30日到期。

委员会实施细则 (EU) 第540/2011号附件A部分，删除第23行关于吡蚜酮的内容。成员国最迟应于2019年4月30日前撤销对含有吡蚜酮植物保护产品的授权。

来源：食品伙伴网

2018-10-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483451>

法规标准

澳大利亚拟修改鲑鱼产品的进口条件

2018年10月10日，澳大利亚农业和水资源部（DAWR）发布140-2018号通知，建议更改所有来自批准进口国家（新西兰除外）的鲑鱼产品入境后的加工要求。

在批准进口国家（不包括新西兰）采购和加工的鲑鱼产品仍然可以单独包装，用塑料套、小袋或其他包装包装，或者用任何重量的纸箱包装成散件，但是鲑鱼产品的形式现在必须在政府证书上注明，有两种选择来描述鲑鱼产品：处于消费者就绪状态，或者非消费者就绪状态。

消费者就绪状态包括：肉排，包括中央骨和外皮，但不包括鳍，每片重量不超过450克；除去腹部皮瓣和除骨针之外的所有骨头的任何重量的去皮鱼片；皮瓣上的鱼片，不包括腹部皮瓣和除了骨针之外的所有骨头，每个鱼片重量不超过450克；切除内脏的无头“秤盘尺寸”鱼，每条鱼的重量不超过450克；进一步加工的鲑鱼产品。

来源：WTO工作站

2018-10-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483385>

欧盟不再批准使用福美双及含有福美双植物保护产品处理过的种子

据欧盟官方公报消息，2018年10月10日，欧盟委员会发布委员会实施条例（EU）2018/1500，根据欧洲议会和理事会关于将植物保护产品投放市场的（EC）第1107 / 2009号条例，不再批准使用活性物质福美双，并禁止使用和销售含有福美双植物保护产品处理过的种子，修订欧盟委员会实施细则（EU）第540/2011号。

委员会实施细则（EU）第540/2011号附件A部分，删除第73行关于福美双的内容。成员国最迟应于2019年1月30日前撤销对含有福美双植物保护产品的授权。根据（EC）第1107 / 2009号条例第46条给予的任何宽限期应尽可能缩短，最迟于2019年4月30日到期，用于叶面施用的植物保护产品和其他植物保护产品，包括用于种子处理的产品，最迟于2020年1月30日到期。

此条例自其在欧盟官方公报上发布之日起第20生效。

来源：WTO工作站

2018-10-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483012>

行业资讯

国内咖啡市场高速增长 新零售渠道将获得更多机会

随着城市化进程加快、消费习惯的改变以及咖啡文化的不断渗透，近些年国内咖啡市场处于高速增长的态势。2007年，国内咖啡馆仅有15906家，到2016年增长到86000家。

另有数据显示，2017年国内咖啡行业市场规模达到了1629亿元，预计在2018年咖啡市场规模将超过2000亿元，并将在2020年达到3000亿元。

近日，研究院分析师通过对2018年上半年国内咖啡市场公开数据的收集整理，并配合用户调研发布相关分析报告指出，在咖啡用户的年龄分布上，26~30岁的人群占比最多，达到了32.4%，31~35岁的人群占比为28.6%。不难看出，以年轻人为主的中产阶级是当前咖啡市场的主要消费者，且这部分人群数量上升非常快。

在近日举办的2018中国国际咖啡展上，上海啡常享精品咖啡生豆集采中心的销售人员也向记者证明了这一趋势。同时，由于年轻一代，尤其是90后消费群体对新生事物的接受度非常高，这也使行业中创新产品越来越多。

来源：华夏时报 2018-10-08

原文：http://2017-06/17/c_1121160807.htm

自热食品持续升温 营养健康还需全面升级

近两年来，以自热火锅为代表的自热食品已经成为一种网红食品，但同时也面临各种问题，如存在安全隐患、产品标准缺失、营养均衡性差等。

近日，由中国食品科学技术学会主办的方便自加热食品的标准与创新专题会就如何更好地规范和引导方便自热食品的发展，展开了深入探讨。专家们认为，自热食品在快速发展的同时，必须兼顾营养和安全，只有这样，行业才能得到稳健发展。

有数据显示，2017年自热火锅是天猫所有食品中增速最快的“黑马”，在天猫“双11”购物节中更是呈爆发式增长，当天就卖出了170万份。今年，以自热火锅为代表的自热食品市场依旧保持了快速增长势头。

在淘宝上输入“自热食品”，除了常见的自热米饭、自热火锅外，还出现了自热面条、自热螺蛳粉、自热小龙虾、自热酸菜鱼、抖音爆款自热烧烤等，不仅口味丰富、品牌多样，销量都还不低。

来源：广州日报 2018-10-08

原文：<http://news.foodm6/433287.html>

行业资讯

坚果行业发展新趋势 建立原料基地实现 全程溯源

当前，坚果炒货行业正迎来高速发展的黄金十年。《中国坚果消费现状及趋势》指出，去年我国休闲食品市场规模已达4849亿元，坚果炒货占比整个休闲食品市场的23%。市场研究咨询公司英敏特预测，未来三年内坚果瓜子类零食销售额将保持10.7%的年均复合增长率，2020年有望达3456亿元。

“整个行业可以用新生代、新消费、新零售、新思维四个‘新’来概括。坚果行业增长模式已从人口红利向粉丝质量红利转变，变革就在眼前。”中国食品产业分析师朱丹蓬如是说。

产品同质化严重以及模式、渠道单一等问题仍然桎梏行业发展。随着后竞争时代的来临，三只松鼠等众多品牌借助新零售拓宽市场的同时，也为坚果产业链注入新的活力，倒逼行业进化。在健康化、高端化、多渠道销售赛道上，坚果行业将呈现新的面貌。得新生代者，得天下。在线上坚果类零食消费主体中，18—35岁为坚果消费的主流人群，23—28岁女性为核心人群。作为新生代的宠儿，坚果炒货行业已创产值千亿，行业欣欣向荣，竞争也越发激烈。

人、货、场三大要素，首先要关注的便是消费者观念的转变。天猫快速消费品事业部食品总监月铭表示，伴随90后“佛系养生”概念盛行，健康化已成为消费新趋势。“消费者越来越关注健康、绿色、有机等食品品类的发展，线上购买花胶等品类的90后女生，在过去的一年里增速超过1000%。坚果消费慢慢转向关注低糖无盐等新品类，一些‘一人食’、‘零食代餐’的生活方式受欢迎度越来越高。”月铭表示。

业内人士表示，如今，中产阶级和年轻有孩子的家庭已成为坚果行业两大消费人群，他们也是引导坚果类消费升级非常重要的群体。

天猫线上搜索数据显示，主打营养均衡的每日坚果组合包装产品长期霸占坚果品类搜索的首位，因其符合国人膳食结构“科学配比”而受到消费者追捧。自2015年沃隆推出“每日坚果”单品后，多家企业纷纷跟上，百草味随之推出“90日鲜”，三只松鼠以“3次方”抢占市场，良品铺子则将目光对准白领群体，推出“一代佳仁”，试图将坚果消费延伸至营养早餐、下午茶、健康餐等消费场景。虽然各品牌在产品定位上有所区别，但依旧难逃产品同质化严重的困境。

来源:北京晚报

2018-10-10

原文: <http://2017-06/20/c1121173084.htm>

行业资讯

大闸蟹高温难“带热”黄酒

随着餐饮市场迎来大闸蟹热潮，黄酒也常作为“辅餐”同时出现。然而，今年在大闸蟹上市期间，黄酒在华北市场却有些不温不火。“十一”过后，北京商报记者走访北京多家烟酒店以及商超渠道和餐饮渠道发现，目前在北京市场销售的黄酒主要有3种，分别是浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司（以下简称“古越龙山”）生产的花雕酒、绍兴花雕（坛装/瓶装），以及咸亨酒店、孔乙己等餐饮商家自酿黄酒。其中，餐饮商家自酿黄酒以及精装的绍兴花雕（瓶装）价格相对较高，而古越龙山花雕酒价位在十几元至几十元不等。据某店铺相关负责人介绍，今年黄酒销售情况较为一般，与往年相比并不突出。业内人士指出，黄酒与其他酒类相比，具有很强的地域属性，就当前市场规模来看，在华北地区，黄酒市场规模尚小，且更多集中在低端价位，几乎没有高端黄酒出现。

在终端市场进行调研走访的过程中，北京商报记者发现在北京地区黄酒鲜有进行活动促销或搭配销售，且价格多为十几元至几十元不等。

来源：每日经济新闻 2018-10-10

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123076>

葡萄酒市场增长势头领跑 强化本土特色突围困境

中国市场的增长源于消费者的大量需求，市场规模的扩大主要是因为消费量的不断增加。而在美国和法国等市场，由于消费者的消费习惯相对成熟，葡萄酒消费量反而将有所下降，消费者有转向购买品质更高、价格更贵的葡萄酒的趋势。

据前瞻产业研究院发布的《葡萄酒行业市场需求预测与投资战略规划分析报告》统计数据显示，2018年6月，我国葡萄酒进口量为54045千升，同比下降30.4%；2018年1-6月，我国葡萄酒进口量为385436千升，同比增长25.8%。在进口金额方面，2018年6月我国葡萄酒进口额为352.7百万美元，同比增长4.9%。2018年1-6月，我国葡萄酒进口金额为1981百万美元，同比增长9.3%。预计到2021年，中国葡萄酒市场规模有望达到230亿美元，取代英国成为仅次于美国的第二大葡萄酒市场。

对于国内中小酒庄来说，由于进口酒的大量涌入，加上自身品牌的缺失，葡萄酒市场销售面临巨大压力，现在只能根据需求的差异化，主攻外地大客户市场，产品也避开每瓶100到200元的热点价格区间。

来源：盐城晚报 2018-10-08

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123078> 10

展会报道

首届中国国际进口博览会11月5日开幕 470家青岛企业将亮相上海滩

首届中国国际进口博览会将于11月5日至10日在国家会展中心（上海）举行。记者从博览会青岛交易团了解到，博览会受到青岛各界广泛关注和踊跃参与，截至目前，青岛注册报名企业和单位总数达到746家，审核通过企业和单位470家，注册报名人员1343人。

为充分利用进口博览会“国家展、企业展和经贸论坛”三大平台，帮助青岛企业寻找商机，千方百计抓进口成交，青岛交易团深入调研，摸清企业进口需求，结合博览会参展商和展品信息，与青岛外贸进口企业海关进口数据进行比对，对筛查出的品类关联度高、业务规模大的进口企业开展重点服务，及时发送博览会展前和展中供需对接会信息，积极组织青岛重点企业参加博览会展前大型专场供需对接会，努力把企业的具体需求转化为成交意向。博览会期间，青岛交易团还将围绕展会主题、目标和定位，组织开展高质量、高水平的现场活动，组织采购商参加博览会政策解读会、新品发布会、贸易洽谈会、产业对接会、采购需求发布会等现场活动，加强与参展商的贸易、投资、技术、人才等合作，着力扩大采购成交规模。

来源：食品伙伴网

2018-10-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483749.html>



展会报道

第三届山西（运城）国际果品交易博览会11月1日 启幕

山西（运城）国际果品交易博览会是建设运城农产品出口平台的重要载体和窗口，2016年11月和2017年11月运城市成功举办了两届果博会。通过果博会确立并打响了“运城苹果”区域公用品牌。

本届果博会在展会设立方面分主副两个会场，主会场共设计了世界精品水果展厅、智慧果业展厅、平台建设成果展厅、新品种新技术新模式展厅等19个展厅，充分体现国际化、特色化、精品化、智慧化的理念。分会场主要展销绿色农资、果园机械、先进苗木和农村工艺文化产品等。展会内容方面，初步确定了12项主要活动。其中的“4大亮点”值得大家期待：

一是发布新华-中国（运城）苹果价格指数。运城市与新华社中国经济信息社合作，历时半年编制出的新华-中国（运城）苹果价格指数，将在果博会上隆重发布，推动运城建设中国苹果定价交易中心。

二是举办首届中国智慧果业高峰论坛。将与农业农村部信息中心共同举办首届中国智慧果业高峰论坛，邀请农业信息化专家进行主旨演讲，通过“河东论道”，向大家呈现智慧果业发展壮美前景。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-10-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483812.html>



培训信息

ISO IEC 17025:2017实验室管理体系内审员培训课程

起止日期	2018-10-17至 2018-10-19
培训分类	技术培训
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	理工科类高中/中专及以上学历，有一年以上实验室工作背景相关人员 准备自行建立实验室认可管理体系或即将寻求认可的实验室质量负责人或技术负责人，或担任文件编写小组成员 认可实验室的质量负责人或技术负责人 负责实验室检测/校准工作的工程师或技术员、各级管理人员
培训周期	3天
培训费用	4800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	ISO/IEC 17025标准讲解及实施，管理要求：组织、管理体系、文件控制、要求、标书和合同的评审、检测和校准的分包、服务和供应品的采购、服务客户、投诉、不符合检测或校准工作的控制、改进、纠正措施、预防措施、记录的控制、内部审核、管理评审
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮箱：meeting7@foodmate.net QQ：2848935414

技术前沿

中国“破译”甘蔗基因组

记者9日从福建农林大学获悉，该校明瑞光教授团队8日在英国《自然·遗传学》期刊在线发表研究论文“甘蔗割手密种同源多倍体基因组”，公布了甘蔗的基因组，这是甘蔗基因组研究的一个重大突破。

研究团队负责人、福建农林大学基因组中心主任明瑞光告诉记者，该研究由福建农林大学联合美国、巴西、加拿大、哥伦比亚等国家的研究机构共同完成。研究团队攻克了同源多倍体基因组拼接组装的技术难题，破译了甘蔗野生种“割手密”的基因组，同时还解析了甘蔗“割手密”种的系列生物学问题，特别是揭示了甘蔗属割手密种的基因组演化、抗逆性、糖分转运以及自然群体演化的遗传学基础。来源：食品伙伴网 2018-10-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483504>



可变剪接控制植物营养元素吸收和转运

国际植物学权威期刊The Plant Cell近期在线发表了南京农业大学生命科学学院教授郑录庆课题组的最新研究成果，揭示了可变剪接在植物矿质元素代谢中的调控作用，可以控制植物营养元素的吸收和转运。也就是说，在外界环境发生重大变化时，尤其是当缺少某种植物生长必需的矿质元素时，植物体内部就会自动发起一个响应机制，可变剪接这位“设计师”变身“营养师”，对植物体内的基因进行重新设定，使它们更加适应环境的变化。

丝氨酸精氨酸丰富（SR）蛋白是已被报道的参与前体mRNA剪接的重要RNA结合蛋白，为了证实可变剪接在元素代谢中的调控作用，研究者对SR基因突变体应对营养胁迫及矿质元素的吸收转运进行分析，结果显示多个SR突变体体内Zn、Mn和P含量发生了改变，且其中三个SR蛋白对P的含量改变最大，极可能参与到了P的吸收以及在叶片和地上部的再分配。

来源：中国科学报 2018-10-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48>

技术前沿

三个植物基因秘密被中国科学家破译

“我们这项研究将指导甘蔗育种改良、增加含糖量，让‘甜蜜事业’变得更甜。”福建农林大学明瑞光教授在回答科技日报记者提问时表示。此前，甘蔗品种单一化问题严重，依靠扩大种植面积等传统生产方式难以维系。

国内甘蔗研究“重镇”福建农林大学宣布，该校明瑞光教授团队在国际上首次破译甘蔗基因组，这是全球首个组装到染色体水平的同源多倍体基因组，标志着全球农作物基础生物学研究取得重大突破。该成果于8日在国际顶级学术期刊《自然遗传学》上在线发表。

C4光合途径普遍被认为是高效的光合模式，甘蔗作为全球最重要的糖能作物，近年来，巴西、法国等国都在积极开展甘蔗基因组研究，但由于甘蔗是基因组最为复杂的作物之一，又受到高多倍体和同源异源杂交品种等因素限制，均未获得突破性进展。

该研究在全世界首次破译甘蔗基因组的基础上，从甘蔗的高糖、高光合等生物学遗传特征为着手点，首次在甘蔗野生种“割手密”基因组中发现了富集抗性基因的重组区域，阐明了“割手密”作为甘蔗育种抗原的生物学基础，

为甘蔗分子育种提供理论支持，对全球甘蔗的遗传改良具有里程碑贡献，从而加快甘蔗品种改良和产业发展，将产生显著的经济效益和社会效益。

“神秘基因”可让菊花少吃氮作为中国十大传统名花和世界四大鲜切花之一，起源于中国的菊花遍布世界各地，其栽培面积和产量均位居各种花卉前列。但很多人不知道，根系发达的“喜肥植物”菊花在生长期尤其喜欢“吃氮肥”，由此造成氮肥使用过度，污染土地。有没有新品种可“少用氮肥，就可养活”？

近日，Nature子刊《园艺研究》在线发表了山东农业大学园艺科学与工程学院胡大刚、郑成淑教授和孙翠慧老师的研究成果“菊花MADS-box转录因子CmANR1调控生长素极性运输基因介导菊花根系的发育”，他们在菊花根系中发现了一种之前并不为外界知晓的“神秘基因”，后者对菊花根系吸收氮素具有强力影响，从而为培育菊花新品种提供了理论支撑。

来源：新华网

2018-10-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48289>

技术前沿

研究发现高营养水稻新型育种材料

中科院植物研究所、中国农科院作物科学研究所与澳大利亚联邦科学和工业组织合作，通过半粒种子筛选方法获得了一个糊粉层增厚的水稻品系ta2，使水稻的维生素、微量元素和膳食纤维等营养品质因子得到普遍提升。这是国际上首次发现的一种可用于培育高营养水稻的新型育种材料。

人类70%的粮食来自禾本科作物的胚乳，而胚乳由糊粉层和淀粉胚乳两部分组成。白米来自淀粉胚乳，主要成分为淀粉类碳水化合物，外部糊粉层则富含蛋白质、维生素、膳食纤维和微量元素。尽管两者发育起源相同，但分化命运和营养物质积累迥异。这方面的研究既可以回答植物发育学领域的前沿问题，又可为禾本科作物营养改良和品质提高提供理论和技术支持。

中国农科院作物科学研究所刘春明研究组创建了一种半粒种子筛选体系，并利用这一体系筛检了近3万粒种子，从而获得了上述特殊的水稻品系。基因克隆发现，这一表型由一个DNA去甲基化酶基因OsROS1显性负突变体产生，其糊粉层从一般水稻的1层细胞增加到4~10层。

来源：中国科学报

2018-10-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483697>

过多摄入维生素A可能增加骨折风险

维生素A是一种重要维生素，人体自身无法合成维生素A，需通过饮食摄入。一项新研究显示，补充维生素A需谨慎，如果过量摄入维生素A补剂，可能降低骨厚度，增加骨折风险。

动物实验显示，在为期10周的实验期间，研究人员每天让小鼠摄入相当于人类每日建议摄入量4.5倍到13倍的维生素A。结果仅仅8天后，小鼠骨骼就明显变得脆弱。而且随着实验的推进，骨骼变得越来越薄。

据介绍，此前就有研究提示，人们摄入维生素A补剂，可能会增加他们骨骼受损的风险。也有动物实验显示，短期内摄入13倍到142倍人类每日建议摄入量的维生素A，一到两周后实验鼠骨折风险会增加。而在这新的研究中，实验鼠摄入的维生素A剂量相对较低，与那些长期服用保健品的人每日摄入的剂量相当。

这次的研究结果表明，在膳食外额外补充维生素A应当谨慎。乌尔夫·莱纳说，现在越来越多的人每日摄入维生素补剂，维生素A摄入过量问题日益凸显，需要更多的研究。

来源：新华网

2018-10-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/484860> 16

技术前沿

基因编辑使玉米光合作用更高效，对抗气候变化

当地时间10月1日，澳大利亚国立大学（ANU）的研究小组在《自然》杂志子刊《自然-植物》上发表论文表示，可以通过靶向Rubisco酶来提高玉米的光合生产力。

由于动物不能直接利用大气中的二氧化碳（CO₂），因此植物通过光合作用产生的有机物不仅供植物使用，动物也可以通过食用植物而得到有机物。这使得植物的光合生产力显得极为重要。

Rubisco酶，全名核酮糖二磷酸缩化酶，大量存在于植物细胞的叶绿体中，是光合作用中限速步骤的催化剂，也是光合作用中的主要酶，帮助植物在自然界中将碳固定化，即将碳从CO₂的形态转变成葡萄糖等有机物的形态。

玉米则是全球性的重要粮食作物之一，其年种植量比水稻和小麦多。在澳大利亚，玉米是所有大田作物中地理分布最广的作物，也是重要的粮食和生物燃料，但其产量与小麦或水稻相比却并不大。

由于Rubisco酶的转换周期较长，科学家们一直希望能够对此做出改进。而改变Rubisco酶催化特性的一种方法是增加其在四碳植物叶绿体中的丰度，这将会增强Rubisco酶活力，并获得更高的碳同化率。

碳同化是指植物利用光反应中形成的同化力（ATP和NADPH），将CO₂转化为碳水化合物的过程。碳同化率越高，表示该植物光合作用的效率越高。

“玉米中所含的Rubisco酶是最高效的Rubisco活化酶之一，它们可以利用较少的氮完成反应。如果我们增加玉米中的Rubisco酶含量，会对植物有什么作用？我们发现通过促进玉米细胞内Rubisco酶的增加，作物生产力得到了提高。”美国康奈尔大学附属博伊斯汤普森研究所的联合研究员大卫·斯特恩（David Stern）说。

该研究小组通过Rubisco装配伴侣蛋白RAF1对Rubisco酶大亚基抗体（LS）和Rubisco酶小亚基抗体（SS）进行过表达。虽然LS和SS的过表达对Rubisco酶的含量变化没有具体影响，但添加的伴侣蛋白RAF1使得Rubisco酶的含量增加超过30%。通过气体交换，UBI-LSSS-RAF1型转基因玉米的碳同化增加了15%。

“我们认为这将有利于玉米的生长，并提高玉米对极端成长环境的容忍度。”澳国立ARC转化光合作用杰出中心、研究小组组长罗伯特·沙伍德（Robert Sharwood）表示。

来源：食品伙伴网

2018-10-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48293> 17

权威发布

护航食品安全之检验检测机构挑战重重

保卫舌尖上的安全一直是近两年全国两会关注的重点。在现实生活中，人们食用的蔬菜和水果面临农残超标的威胁，摄入的肉类可能会含有各种抗生素，买来的熟食则可能会有地沟油、化学添加剂、不卫生等影响身体健康的不利因素。食品安全防不胜防，普通民众依靠肉眼已经不能有效识别其危害与否。在检验监督食品问题的过程中，各类检验检测机构应运而生。

目前，我国的食品检测机构主要由卫计委疾控体系、质检总局质检院体系、质检总局检验检疫体系、农业部农产品质检站、第三方食品检测机构和食品药品检测体系构成，已经形成了相对完整的检测体系。近年来，随着第三方检测的兴起，我国的检验检测市场化发展进一步加快。从整体而言，由于起步较晚，我国的食品安全检测体系还需进一步的整合优化，部分产业的技术也面临相对落后的劣势。概而论之，我国食品检测机构面临的挑战主要由以下两个方面构成：内在挑战。所谓的内在挑战指的是从检验机构本身而言，所面临的一些问题和需要改进的地方。从某些方面而言，由于资金、时间等问题，我国的食品安全检测机构虽然发展势头喜人，但依旧存在着不尽如人意的地方。

食品不同于其他物品，在对食品进行检测分析时，除了食品的原材料外、农副产品外，还有各类半成品、添加剂、辅料和产品，种类繁多，成分复杂，且来源不一。不同的种类对应着不同的检测要求，大大增加了检测难度；其次，我国的食品检测技术发展相对滞后。食品安全检测技术对食品质量安全起着重要的“把关”作用。从目前的发展趋势看，我国的食品检测技术正朝着快速化、便捷化和精细化的方向发展，尤其是色谱、光谱、色质联用等为代表的各种高端技术，在食品安全的检测上发挥着越来越重要的作用。但面对国外企业与时俱进的革新力，我国企业在核心技术的掌握上始终不能达到与其同分一杯羹的程度。技术上的不足，也使得我国食品安全检测机构失去了大部分国际市场竞争力除上述两种外，缺乏完整的食品风险评估体系及检测标准，也是我国检测机构亟待解决的问题之一。

食品安全关乎着人类的生存问题，对食品安全检测的关注也显得尤为重要。要想切实加强对食品安全的检测监督，相关机构除了要意识到上述的内在问题外，还需要从统筹全局，从大环境出发，制定有效的发展战略。

来源：国家食药监

2018-10-08

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

权威发布

国家市场监督管理总局部署加强认证 检测市场监管

日前，国家市场监督管理总局发出通知，部署全国市场监管部门以“双随机、一公开”为基本检查方式，对辖区内认证机构、获证企业、检验检测机构开展监督检查，加强认证认可检验检测活动中事后监管。监督检查重点针对未经批准擅自从事认证活动，超出批准范围从事认证活动，增减、遗漏认证规则规定程序的认证机构；对篡改数据和出具虚假检测数据和结果，存在违法违规情况的检验检测机构，依法予以严厉查处。同时，针对社会上反映的“非法认证、买证卖证、关键认证环节走过场，认证人员收红包、索取不合理差旅食宿费用，检验检测机构无资质认定证书检测、超资质认定范围检测”等“认证检测乱象”问题，市场监管部门集中开展专项整治行动。及时公开违法案件信息，集中公布一批认证检测违法违规典型案例，提高监管的影响力和震慑力。

质量认证是市场经济条件下加强质量管理、提高市场效率的基础性制度，是深化“放管服”改革、推动供给侧结构性改革的重要抓手。

来源：市场监管局

2018-10-10

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

上海市食品药品监督管理局关于公布2018年 第39期省级食品安全监督抽检信息的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》等规定，现将上海市食药监局开展本市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12大类食品，包括：速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、酒类、蔬菜制品、蛋制品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品等。抽检样品共计527批次，其中合格524批次、不合格3批次。不合格样品为糕点3批次（不合格项目：霉菌、大肠菌群、菌落总数），样品信息详见附件。

对上述抽检中发现的不合格产品，我局已要求相关区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，请拨打食品安全投诉举报电话12331进行投诉举报。

来源：上海食药监

2018-10-10

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

权威发布

国家市场监督管理总局要求加强冷藏冷冻食品经营监管

近日，国家市场监督管理总局发布《关于加强冷藏冷冻食品经营监督管理的通知》（以下简称《通知》），要求进一步规范冷藏冷冻食品经营秩序，严厉打击违法违规行为，保障冷藏冷冻食品质量安全。

《通知》要求，各地食品药品监管部门要督促冷藏冷冻食品经营者严格落实经营者主体责任，严格按照法律法规要求，依法取得营业执照、食品经营许可证等合法主体资格，严格落实进货查验和记录制度，全面履行主体责任义务，切实提升食品安全保障能力和水平。要加强日常监管和监督抽检。组织开展对冷藏冷冻食品经营场所的现场检查，重点检查冷藏冷冻食品和食用农产品的来源、数量和销售去向，严格核查进货查验记录、冷藏冷冻食品质量安全证明以及批发经营者销售记录等资料。

《通知》明确，各地食药监管部门要严厉打击违法违规行为。强化对冷藏冷冻食品和食用农产品经营、贮存等场所的监督检查。

同时，要强化社会监督。要及时发布食品安全风险预警和消费提示，引导消费者科学购买、安全消费；主动发布本地区冷藏冷冻食品安全监管措施、工作进展及取得成效，加大对典型案例的曝光力度，震慑违法犯罪分子；畅通公众监督和舆论监督渠道等。

来源：上海市药监局

2018-10-12

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



预警通报

法国部分意面、鸡蛋感染沙门氏菌被召回

据《巴黎人报》10月8日报道，法国农业部通告称，潘扎尼牌（PANZANI）食品集团生产的部分意面产品因有沙门氏菌痕迹，集团宣布召回相关产品。小母鸡牌（Les Poulettes）的一批鸡蛋因证实被沙门氏菌污染，公司宣布召回相关的鸡蛋。

据农业部通报，潘扎尼集团宣布召回一批意式螺丝面或通心面。这些意面“可能会有臭味或泥土味”。其包装盒上注明的有效期是2021年8月1日。家里仍有这些产品的消费者可把产品送回商店退钱。另外农业部还通报称，Les Poulettes公司生产的一批鸡蛋证实被沙门氏菌污染，宣布召回。9月20日，Tarascon-sur-Ariège市Pradelet小学的34名学生因吃了这些鸡蛋而集体食物中毒。

这些鸡蛋的包装为6枚、12枚或30枚盒装。9月1日起上市销售。保质期至2018年10月24日。鸡蛋上的标记为1 FR NAF01。

卫生当局建议仍存有这些鸡蛋的人不要食用，倘若吃了之后出现急性肠胃炎症状（腹泻、呕吐、发烧等），应去看医生。幼儿和免疫力变弱的老年人，这些症状更明显。

来源：食品伙伴网

2018-10-09

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

澳大利亚召回印错保质期的通心粉

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2018年10月10日，澳新食品标准局发布召回通报，召回一款通心粉，因为该产品印错了产品保质期。

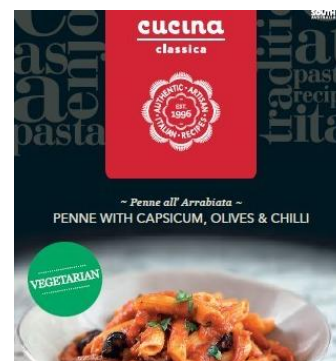
原产国：澳大利亚，批号为242697，保质期为2019年3月13日。该产品在新南威尔士州的Foodland Broken Hill出售，并在南澳的Woolworths, Coles, Foodland, IGA Drakes和Ro meos也有售。

澳新食品标准局称，购买以上产品的消费者不应该在2018年10月11日之后（按保质期使用）食用该产品，并应将其退回购买地点以获得全额现金退款。

来源：食品伙伴网

2018-10-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/4847>



预警通报

美国召回受李斯特菌污染的多种食品

2018年10月4日和5日，美国食品药品监督管理局（FDA）相继发布召回通告，召回的商品有冰激凌，即食火腿和火腿卷，因为这些食品可能受到了李斯特菌的污染。

婴幼儿、老年人以及其他免疫系统较弱的人容易感染李斯特菌，感染严重甚至会危及生命。感染后的症状主要包括发烧，头痛，恶心，腹痛和腹泻，还会导致孕妇流产和死产。

美国食品药品监督管理局建议消费者不要食用以上产品，应将这些产品退回购买地点或扔掉。

来源：食品伙伴网

2018-10-09

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



西班牙通报我国出口冷冻蜂王浆健康证书不合格

2018年10月8日，欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）发布2018-2809号通报，西班牙通报我国冷冻蜂王浆的健康证书具有欺诈性，此次通报类型为拒绝入境通报，产品未在市场销售，未被授权进口。

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，注意产品的证书是否符合要求，规避出口风险。

来源：食品伙伴网

2018-10-09

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38周)

据欧盟官方网站消息, 在2018年第38周通报中, 欧盟RASFF通报我国食品相关产品 (不包括港澳台) 有9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
2018-9-21	波兰	小球藻粉	2018-2650	工业污染物: 苯并(a)芘、多环芳烃	分销局限于通知国/退出市场	注意信息通报
2018-9-21	英国	DNP	2018-2647	工业污染物: 2,4-二硝基苯酚 (DNP)	产品在网上交易/通知当局	注意信息通报
2018-9-21	英国	DNP	2018-2642	工业污染物: 2,4-二硝基苯酚 (DNP)	产品在网上交易/--	注意信息通报
2018-9-21	波兰	尼龙汤勺	2018-2645	初级芳香胺迁移量超标	分销至其他成员国/通知当局	预警通报
2018-9-20	捷克	塑料盘子套装	2018-2632	甲醛、三聚氰胺迁移量超标	通知国未分销/退出市场	预警通报
2018-9-19	葡萄牙	冷冻鱿鱼圈 (阿根廷滑柔鱼)	2018-2625	未许可运营	产品未在市场销售/未被许可进口	拒绝入境通报
2018-9-19	意大利	厨房机器人	2018-2624	整体迁移量过高	产品未在市场销售/未被许可进口	拒绝入境通报
2018-9-18	芬兰	绿茶提取物	2018-2614	农残: 未被授权物质呋虫胺	产品未在市场销售/官方扣留	拒绝入境通报
2018-9-17	葡萄牙	冷冻鱿鱼圈 (阿根廷滑柔鱼)	2018-2599	未许可运营	产品未在商场销售/重新派送	拒绝入境通报

来源: 食品伙伴网

2018-10-10

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