

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2018年 11月

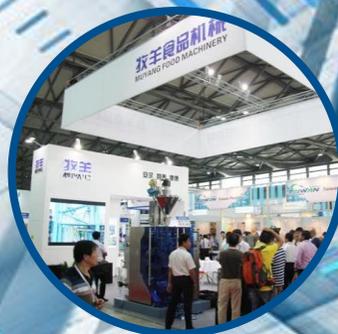
第四十三期

**DENTS**

德诺检测

全国客服热线：

400-966-1221



微信订阅号：DENO\_CARE



[www.shdenuo.com](http://www.shdenuo.com)



[marketing@shdenuo.com](mailto:marketing@shdenuo.com)



## 目录 Contents

### 法规标准

出口食品生产企业备案管理规定.....	5
食品药品免于处罚的立法得失.....	6
欧洲修订了婴幼儿奶嘴安全标准，降低BPA迁移限量.....	6
《进口食品等检查相关规定》部分修改告示.....	7
韩国发布《健康功能食品相关法律实施规则》部分修改意见征求稿.....	7

### 行业资讯

“网红食品”如何红得健康？监管还需形成合力.....	8
进口额连年增长 进博会吸引全球“食力”同台交流竞技.....	8
国际海产巨头们加紧布局中国市场，中国商家将面临更加恶劣的竞争环境.....	9
冬储菜供应充足菜价环比下降6.8%.....	10
稳定“菜篮子”须严防游资炒作.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2019第十六届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会盛大启航..... 11
- 2018第五届南京糖酒食品交易会12月15日开幕..... 12

### 培训信息

- BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程..... 13

### 技术前沿

- 4种松露遗传路径与基因组公布..... 14
- 研究发现南极磷虾对海洋酸化有适应能力..... 14
- 食品保鲜“黑科技”：让冻鱼重新活起来..... 15
- 研究：低碳水饮食有助长期健康保持减肥效果..... 16
- 黄金大米后，大米又有新成员：转基因“虾红大米”富含虾青素..... 16
- 海鲜加工水或可用于食品或水产养殖饲料，或有助于实现循环经济..... 17

## 目录 Contents

### 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..... 18
- 健全标准严肃问责 市场监管总局“四个最严”保障食品安全..... 19
- 上海食药监管局关于公布2018年第44期省级食品安全监督抽检信息的公告.... 19
- 市场监管总局关于加快推进食品经营许可改革工作的通知..... 20

### 预警通报

- 豆豉鲮鱼罐头贴虚假标签 新加坡一公司被罚款9000美元..... 21
- 美国召回受李斯特菌污染的芦笋..... 21
- 法国销毁越南含农残的火龙果..... 22
- 新西兰召回三款存在未申报过敏原的无乳甜点酱..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2018年第43周）..... 23

## 法规标准

### 出口食品生产企业备案管理规定

第一条 为加强出口食品生产企业食品安全卫生管理，规范出口食品生产企业备案管理工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例等有关法律、行政法规的规定，制定本规定。

第二条 实行出口食品生产企业备案管理制度。

第三条 在中华人民共和国境内的出口食品生产企业备案管理工作适用本规定。

第四条 国家质量监督检验检疫总局（以下简称国家质检总局）主管全国出口食品生产企业备案工作。国家认证认可监督管理委员会（以下简称国家认监委）负责统一组织实施全国出口食品生产企业备案管理工作。国家质检总局设在各地的出入境检验检疫部门，具体实施所辖区域内出口食品生产企业备案和监督检查工作。

第五条 出口食品生产企业应当建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系，该体系还应当包括食品防护计划。出口食品生产企业应当保证食品安全卫生控制体系有效运行，确保出口食品生产、加工、储存过程持续符合我国相关法律法规和出口食品生产企业安全卫生要求，以及进口国（地区）相关法律法规要求。

### 第二章 备案程序与要求

第六条 出口食品生产企业未依法履行备案法定义务或经备案审查不符合要求的，其产品不予出口。

第七条 出口食品生产企业申请备案时，应当向所在地检验检疫部门提交以下文件和证明材料，并对其真实性负责：

（一）营业执照、法定代表人或者授权负责人的身份证明；（二）企业承诺符合相关法律法规和要求的自我声明和自查报告；（三）企业生产条件、产品生产加工工艺、食品原辅料和食品添加剂使用以及卫生质量管理人員等基本情况；

（四）建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系的基本情况；

（五）依法应当取得其他相关行政许可的，提供相应许可证照。

第八条 检验检疫部门应当自出口食品生产企业申请备案之日起5日内，对出口食品生产企业提交的备案材料进行初步审查，材料齐全并符合法定形式的，予以受理；材料不齐全或者不符合法定形式的，应当一次性告知出口食品生产企业需要补正的全部内容。

来源：海关总署

2018-11-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48381> 5

## 法规标准

### 食品药品免于处罚的立法得失

我国自2001年始明文规定药品免于处罚，至2015年规定食品免于处罚的情形，又至2017年规定医疗器械免于处罚的情形，食品药品免于处罚的立法和执法实践已过十七年历程，成为食品药品执法领域高度关注的法律适用焦点之一。笔者试图从立法沿革与比较进行辨析，明鉴免于处罚的得失优劣，以有益于立法完善。

#### 法定义务的得失

三者免于处罚的前提条件并非尽然相同，重点是对当事人法定义务的设定存在差异。

食品免于处罚则为有限的法定义务，即须“食品经营者履行了《食品安全法》规定的进货查验等义务”。此将法定义务进行限缩，不必在合法性上确保完全符合，仅限于进货查验义务之履行，法定义务相对宽容。

食品免于处罚的适用情形是“所采购的食品不符合食品安全标准”。此处不符合食品安全标准，意谓食品安全内在品质，抑或包括食品标签外在品质，法条并无规定。

来源：食品伙伴网

2018-11-14

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

### 欧洲修订了婴幼儿奶嘴安全标准，降低BP A迁移限量

2018年9月5日，欧洲标准化委员会（CEN）发布了婴幼儿奶嘴安全标准修订案EN 1400:2013+A2:2018：《儿童用品和护理用品-婴幼儿奶嘴-安全要求和试验方法》。新标准适用于与婴幼儿奶嘴作用相似的产品，规定了奶嘴的材料、结构、性能、包装和产品信息相关的安全要求。

该新标准的修订内容包括：

将婴幼儿奶嘴产品中所含的双酚A（BPA）迁移量由0.125 mg/L降低为0.01 mg/L。

修正了对不同材料的要求和相关测试方法的概述。将“热塑性塑料”划分为两类：“全热塑性塑料”和“聚碳酸酯和聚砜”。

将可溶性元素列表从17扩展为19。

铬的总迁移量分三价铬和六价铬、修改了六价铬的迁移限量，并新增有机锡的条目。

修订了砷，钡和镍的迁移限制，镍的迁移限量缩小了近四倍，同时放宽了砷和钡的迁移限量。

与新标准冲突的其他标准最迟需在2019年3月31日前废除。

来源：食品伙伴网

2018-11-16

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

## 法规标准

### 《进口食品等检查相关规定》 部分修改告示

11月14日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了第2018-90号告示，修改《进口食品等检查的相关规定》的部分内容，其主要内容如下：

1.流通管理对象中排除以与中药材相同检查标准进行检查的115种药食同源农林产品，通过《进口食品安全管理特别法》中经营者应遵守事项进行管理。

2.增加无需申报的食品等。国外展会展示后再进口的国内生产工具设备无需再申报。

3.调整最初精密检查的农药检查项目（58种）。

根据农药不合格情况增加6种需检查的农药，另外，近5年内无不合格情况或检出次数5次以下的6种农药豁免检查。

4.调整检查结果无不合格履历，食品药品安全处认可的已确保安全的食品种类。

来源：食品伙伴网

2018-11-16

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

### 韩国发布《健康功能食品相关法律实施规则》 部分修改意见征求稿

11月13日，韩国食品安全处（MFDS）发布了第2018-467号公告，拟修改《健康功能食品相关法律实施规则》的部分内容，其主要内容如下：

1.明确健康功能食品的营业许可等的变更许可、申报期限为7日以内。

2.简化健康功能食品一般销售从业者临时营业的营业申报：健康功能食品一般销售从业者拟在已申报的营业地址之外的场所进行1个月以内临时营业时，由当前向行政机关营业申报证改为营业申报。

3.修改健康功能食品销售从业者的安全卫生教育认证标准。

4.健康功能食品流通专门销售从业者强制实施追溯管理制度。

5.修改与健康功能食品直接接触的处理设备的标准：处理设备中与产品直接接触的部分应使用不会溶出邻苯二甲酸酯类塑化剂的材质。

来源：WTO工作站

2018-11-15

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

## 行业资讯

### “网红食品”如何红得健康？ 监管还需形成合力

“脏脏茶”“流心蛋糕”“无添加曲奇饼干”从私房甜品到早茶点心，从夜宵小吃到食补偏方，不知从哪天起，社交网络上出现的各种美食突然流行起来。有的被商家赋予“健康食品”的名头，有的自从被传到网上，特别是被明星转发后，迅速席卷各种社交平台，一夜之间成为爆款。这些从网络上流行起来的“网红食品”真的靠谱吗？

这段时间，身边朋友开始流行买一种网红流心蛋糕，而且都是成箱购入。按照朋友给的信息，记者到电商平台搜索发现，这家店铺销售的网红流心蛋糕，月销量超过2.6万单。网友留言也是褒奖声一片，“入口即化的奶香味，绝对是仙女们的标配”“好吃到让人欲罢不能，根本停不下来”。网红食品到底有多火？线上如此，线下更是惊人。今年夏天，风头最劲的网红饮品无疑就是“脏脏茶”。有网友爆料，8月底武汉一家新开业的网红茶饮店，每天排队的人都蜿蜒几十米，“粉丝们”顶着太阳排1个多小时队，就是为了喝上一杯当红的“脏脏茶”。

来源：中国食品报 2018-11-10

原文：<http://2017-06/17/c1121160807.htm>

### 进口额连年增长 进博会吸引全球“食力” 同台交流竞技

近年来，中国食品和农产品进口额不断增长。2016年，中国食品进口总额已接近500亿美元，农产品进口超过1100亿美元。

中国消费者对进口食品、农产品高涨的需求，吸引着世界各地食品企业的目光。11月5日-10日，首届中国国际进口博览会在上海举行。作为全球食品、农产品的展销平台，本届进博会的7.2、8.2馆吸引了大批海外优质“土特产”在展馆集聚，在国际食品巨头和相关地区及行业组织看来，不断开放和飞速发展的中国市场正在成为其全球化布局中的重要一环，企业都想通过进博会平台，展现自身明星产品，试图以此俘获更多的中国“胃口”对早于改革开放来到来到中国的嘉吉公司而言，中国市场在嘉吉的全球布局中站在最前的位置。嘉吉中国动物蛋白业务集团总裁陈冕对经济日报-中国经济网记者表示，中国经济市场的开放程度，给了嘉吉很大的发展空间。过去七年，嘉吉在中国的投资已经翻倍。相关相的产业链建设也在持续完善中。

来源：央广网 2018-11-12

原文：<http://news.foodm6/433287.html>

## 行业资讯

### 国际海产巨头们加紧布局中国市场，中国商家将面临更加恶劣的竞争环境

在刚刚过去的青岛国际渔业博览会上，多家国际巨头纷纷表示开始布局中国市场，国内海产生产商未来将面临更加恶劣的竞争环境。

展会期间美国海产巨头海神叉表示：未来计划在中国市场推出其优势鱼糜类产品，尽管美国进口到中国的鱼类的关税增加了25%。目前该公司已经在中国零售商永辉超级市场拥有品牌鳕鱼条产品，产品由海神叉位于中国威海的合资工厂生产。该公司表示：已经在中国零售的产品是单冷冻鱼棒，但具有与新品种不同的面包配方和风味。Trident还在展会上再次展示了使用阿拉斯加原料的冷冻皮肤包装系列。该系列包括鳕鱼、鲑鱼等产品。

海神叉是美国海产行业的巨头，对于阿拉斯加狭鳕的原料有着很深的话语权，其鳕鱼类和三文鱼类产品在欧美市场有着很强的竞争力，随着在中国市场业务的不断拓展，中国的消费者可以享用到高品质的鱼糜类产品，同时国内的鱼糜行业也会面临较大竞争的压力。无独有偶另一家海产巨头英国YONG SEAFOOD公司是英国最大的海产加工商，

该公司在青岛渔博会期间也展出了即将在中国销售的产品，不同的是该公司强调“英国制造”的概念，该公司的负责人对媒体表示在中国市场英国制造似乎可以得到更多消费者的信任，这点对于他们来讲非常令人鼓舞，中国市场是一个非常具有挑战性的市场，它和国际上其他的市场有着非常明显的不同，但是公司已经决心进入中国市场，这将是他们明年的重要的工作。

这届展会有着越来越多的国际公司表示加紧布局中国市场，捕捞商和生产商都在面向中国的互联网企业以及终端销售，这一趋势未来会更加明显。这些国际巨头经过长期的积累在整个海产行业的供应链条上有着很大的优势，产品的互补性很强，尤其对于产品在新市场的推广上有很丰富的经验。相比较而言中国的生产商相对单一，积淀不足，尤其对于未来的判断和对互联网等新型工具的应用有限。所以国内的海产企业生产商得加紧企业自身的产品、销售以及市场，特别是对于市场推广的建设。这样才能争取更多的主动权，才能在更恶劣的竞争环境中去生存。

来源：人民日报

2018-11-14

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

## 行业资讯

### 冬储菜供应充足菜价环比下降6.8%

因为秋季菜、冬储菜供应充足，夏季台风影响的部分地区补种的蔬菜也在10月中下旬上市，10月，北京菜价环比下降6.8%。

国家统计局北京调查总队昨天发布北京10月CPI数据。10月份，北京CPI环比上涨0.5%；同比上涨3.0%，涨幅比9月高0.2个百分点；1-10月，北京CPI比上年同期上涨2.5%。

从环比看，菜价、鸡蛋价格下降；鲜瓜果价格出现季节性上涨，肉价也出现了小涨。具体分析原因，菜价环比下降6.8%，是因为秋季菜、冬储菜供应充足，夏季台风影响的部分地区补种的蔬菜也在10月中下旬上市；鸡蛋价格环比下降4.5%，是因为气温转凉后产能提高，中秋国庆后需求有所回落。脐橙、梨和苹果等新果上市，鲜瓜果价格出现了季节性上涨，涨幅为4%；天冷了要吃肉，气温下降后肉类需求上升，猪肉、牛肉和羊肉价格环比分别上涨0.5%、0.6%和1.4%。

从非食品价格的环比变化看，衣服、汽柴油、旅游价格均出现环比上涨。从同比看，10月份，北京食品价格同比上涨4.4%。

来源：每日经济新闻

2018-11-13

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

### 稳定“菜篮子”须严防游资炒作

近一段时间以来，我国鸡蛋的价格上涨较快。农业农村部监测数据显示，8月10日，全国农产品批发市场鸡蛋平均批发价为8.82元/公斤，比7月10日的7.28元/公斤上涨了21.2%。专家表示，鸡蛋价格从去年下半年以来的上涨，从某种意义上可以看作是超跌后的价值回归。不过，北京新发地农副产品批发市场统计部经理刘通认为，近期鸡蛋价格大涨，根源在大资金炒作鸡蛋期货。

鸡蛋价格持续上涨，加剧了“蛋贵伤民”的痛感。从某种意义上说，鸡蛋价格从去年下半年以来的上涨可以看作是超跌后的价值回归。同时，另一个原因则是鸡蛋消费的季节性增长，这时迫切需要各地实施调控举措，将蛋价的上涨幅度控制在预期之内。比如，有的地方推出“限价鸡蛋”，并对“限价鸡蛋”销售点发放政府补贴，便是稳定市场的措施之一。

然而，必须正视的是，蛋价居高不下，除了上述客观原因之外，游资炒作和菜企串通涨价等因素也不可忽视。事实上，无论是游资炒作还是串通涨价，均是一种违反价格法的不正当市场行为，理应予以坚决制止和查处。

来源：中国食品报

2018-11-15

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

## 展会报道

### 2019第十六届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会盛大启航

展会时间：2019年5月24-26日

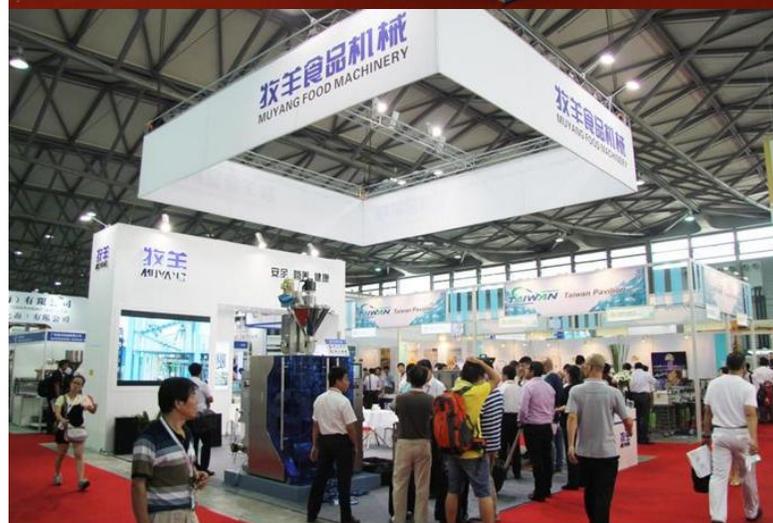
历经十五届发展，由中国食品工业协会、山东省食品工业协会、青岛市食品工业协会主办的中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会（FMNC）已成为北方顶尖的食品加工和包装行业盛会。从食品加工、肉类工业、包装机械、液体加工、称重及计量设备、包装材料，到工业机器人、仓储物流等行业提供了一站式解决方案。座谈会上并讨论决议了2019FMNC展会期间，主办方还会精心策划一系列行业高端会议及现场活动，从行业未来发展着眼，站在全球化的高度，深入解析中国食品加工包装行业国际化发展的新环境、新形势和新目标，通过国内外食品装备行业专家与食品生产企业之间全方位、深层次的交流，为食品行业的商务拓展、技术、研发、工程等专业人士提供重要的行业资讯和战略解决方案。

2018年第十五届中国（青岛）国际食品加工和包装机械展览会7月27-29日在青岛国际会展中心成功举办，这次吸引了来自10多个国家和地区823家参展商现场参展，展出面积达5万平方米，展出规模再次刷新了纪录。

来源：食品伙伴网

2018-11-15

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



## 展会报道

### 2018第五届南京糖酒食品交易会12月15日开幕

2018第五届南京糖酒食品交易会12月15日开幕

2018第五届南京国际糖酒食品交易会由中国酒类流通协会与江苏省商务厅指导，江苏省酒类行业协会、中贸国际经济贸易发展促进中心联合主办，山东中贸江苏国际会展有限公司、安徽中贸展览有限公司、安徽华舜展览有限公司、山东中贸国际会展有限公司共同承办的“2018第五届中国(南京)国际糖酒食品交易会”将于12月15-17日在南京国际展览中心举办。

本次展会设A、B、C共3个馆，展示面积突破3万平方米，将吸引来自26个省市和地区的1000余家参展企业，澳洲、法国、朝鲜、韩国、马来西亚等国家组团而来，来自江苏、山东、上海、福建、浙江、安徽、江西等20多个省市近6万名国内外专业观众和买家，成为助力糖酒行业乃至糖酒事业发展举足轻重的宣传、贸易、学习、交流的综合商务展会平台。南京糖酒会是中贸会展集团项目中的旗舰展，是中贸会展集团联合江苏酒协打造的行业标杆展会，并且选择在历史文化底蕴深厚的六朝古都南京举行，意义更为深远，期待各位业界人士前来参展参观！

来源：食品伙伴网会展中心

2018-11-15

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



## 培训信息

### BRC 第八版食品安全全球标准 内审员培训课程

起止日期	2018-11-29至 2018-11-30
培训分类	体系认证
培训机构	英国标准协会
适合对象	食品企业BRC体系实施人员，食品安全经理、品质经理、体系工程师等。 所有从事或计划从事BRC食品体系管理、二方审核、供应商管理等工作的相关人员。
培训周期	2天
培训费用	2500元/人
开班省市	上海
详细地址	上海南京西路388号仙乐斯广场10楼
授课教师	资深讲师
课程内容	第8版BRC食品安全全球标准——产生背景及主要变化 BRC《食品安全全球标准》标准条款解释 策划、准备、执行内审 不符合项的判定、审核结果的跟进及审核报告编写 案例分析、考试
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q：2848935414

来源：食品伙伴网

2018-11-15

原文：<http://train.foodmate.net/show-4577.html>

## 技术前沿

### 4种松露遗传路径与基因组公布

英国《自然·生态与演化》杂志14日在线发表的一篇论文中，科学家公布了4个松露物种的遗传路径及基因组。

松露对生长环境的要求极其苛刻，且无法人工培育，产量稀少。它其实是生长在植物根部真菌的长满孢子的子实体，能形成松露的真菌种类，已经独立演化了一百多次，几乎出现在肉质真菌的所有主要类群中。然而，人们对松露生活模式演化的根本疑问仍未得到解答。

法国国家农业研究院南锡研究中心，此次对珍贵的皮埃蒙特白松露、勃艮第松露、沙漠松露和猪松露的基因组进行了测序。他们将这些基因组与佩里戈尔黑松露和无松露形成的真菌基因组进行比较，结果发现，虽然这些松露种从数亿年前分化以来就遵循各自独立的演化路径，但出乎意料的是，它们仍具有遗传相似性。例如，这些松露在与植物共生以及汲取土壤养分的能力方面，就具有相似的基因。

研究团队还发现，由于特定基因有限，松露不擅于分解它们所寄生植物的细胞壁。

来源：科技日报

2018-11-16

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

### 研究发现南极磷虾对海洋酸化有适应能力

在海水逐渐变酸时，成年南极磷虾能够维持体液的酸碱平衡，表现出适应海洋酸化的能力。

海洋酸化指人类活动排放的二氧化碳被海水大量吸收，导致海水酸性增加的现象。海洋酸化已对珊瑚等物种造成不良影响。南极磷虾是一些海洋哺乳动物和海鸟的主要食物，在南极生态系统中有重要作用，如果数量减少可能会导致连锁反应。

澳大利亚塔斯马尼亚大学等机构研究人员他们在实验室水箱中模拟了未来100年至300年间可能出现的不同海水环境，包括严重海洋酸化的情况，然后对其中饲养的南极磷虾进行了观察和检测。结果显示，在海水变酸时，成年南极磷虾仍能维持体液的酸碱平衡，维持正常的生理活动，继续生长。

论文第一作者、塔斯马尼亚大学学者杰西卡·埃里克森说，这说明南极磷虾有适应海洋酸化的能力，相关发现有助于人们加深对南极生态系统的理解。

不过研究人员也指出，生物对环境的适应能力是有限度的，南极磷虾虽然能一定程度上适应海洋酸化，但其生存状况还受到海洋温度变化和冰面积变化等因素的影响。

来源：中国科学报

2018-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/11/493529> 14

## 技术前沿

### 食品保鲜“黑科技”：让冻鱼重新活起来

正在举行的第十九届中国制冷、空调与热泵节能博览会上，记者看到颇为神奇的一幕：一条活蹦乱跳的鲫鱼被放进一种特殊的液体中，数分钟后，鱼儿被冻得硬邦邦的不动了。随后，工作人员将僵硬的鱼儿放进水桶里，几分钟后，鱼儿又游动起来，竟然“复活”了。现场专家解释，奥秘在于使用了生命微冻液。在微冻液内结冻生命体，细胞结构完好无损，营养完全保存，生命便可复活。经微冻液冷冻的一些鱼类，一般7—10天后解冻还能“复活”。

其实，微冻液技术发明有好几年了，为什么很多人没见过没听过？原来它的使用需要极低的温度——零下30度到60度，而制造极低温需要的高能耗，限制了这一技术的广泛应用。

据制冷专家介绍，传统制冷系统的电能转化率较低，特别是在低温领域，电能转化率平均不到20%，凡需要零下20度以下冷能时都需要付出高昂的成本。另一方面，传统冷冻方法把食品细胞都冻裂，破坏了生命结构，导致食品失去活性、营养和鲜美的口味。那么，如何提高制冷能效转化率？本届制冷博览会上，上海瀛利环境科技有限公司推出一款微冻机。

号称可以大幅提高冷能转化效率，让人类获取廉价低温成为可能。

这台机器的制冷系统是该企业研发团队20多年呕心沥血的成果，叫做“满负荷低温制冷压缩系列机”，采用的是一种分级制冷技术，目前正在申报国家专利。据公司创始人徐瀛翔介绍，他的技术突破了制约制冷业发展的瓶颈，解决了一道世界性难题，他甚至“口出狂言”：“用了我们的技术，明年冷博会都不要开了。”

据说，将1吨常温微冻液降到零下30度，目前的常规设备需要将近2小时，而采用瀛利的设备，只需要半小时左右。徐瀛翔是这样算账的：采用传统冷冻技术，冻结1吨食品的耗电量在250-450千瓦；用微冻机只需要40千瓦；用常规冷冻技术冷冻1吨食品成本在200-500元左右，用液氮冷冻1吨食品更是高达2000元左右，而微冻机的成本仅需20元。同时，微冻机的价格只有传统制冷设备的1/10，占地面积也是传统设备的1/10，因此商业应用前景广阔，让更多百姓能花更少的钱、吃到营养丰富、基本相当于刚刚宰杀的畜禽水产、刚刚采摘的蔬菜水果，或许不再是一个梦。

来源：科技日报

2018-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48289> 15

## 技术前沿

### 研究：低碳水饮食有助长期健康 保持减肥效果

一项新研究显示，与节食减肥相比，降低饮食中碳水化合物的比例，能够帮助身体燃烧更多热量，从而帮助肥胖人群长期健康保持减肥效果。

人们往往认为，不吃或少吃就能瘦。但是，此前有多项研究显示，从长期来看，依靠这种减少热量摄入的方法来减肥，最终效果会逐渐减弱，原因是身体的新陈代谢会放慢来存储能量，从而导致减重变得更加困难。此外，碳水化合物是维持生命活动所需能量的重要来源之一，因此一些较为极端的高脂肪、零碳水化合物的饮食模式，也并不推荐。在新研究中，美国波士顿儿童医院等机构的研究人员通过调整饮食中碳水化合物与脂肪的比例，来帮助肥胖人群巩固减肥效果。

研究人员选取了234名体重超重的成年人，并让他们首先接受为期10周的减肥饮食。然后，研究人员选取了其中达到了初期减肥目标的成年人，并将他们随机分成3组--包含60%碳水化合物的高碳水饮食组、包含40%碳水化合物的中碳水饮食组和20%碳水化合物的低碳水饮食组。

来源：中国科学报

2018-11-15

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

### 黄金大米后，大米又有新成员： 转基因“虾红大米”富含虾青素

《分子植物》创刊于2008年，是一本植物学领域专业杂志，由Molecular Plant上海编辑部与英国牛津大学出版社合作出版，也是美国细胞出版社在亚洲的第一本合作期刊。目前已被SCI、Medline、CA、BA和FSTA等10多种数据库收录。2017年《分子植物》的SCI影响因子为9.326，在全球植物科学领域研究类期刊中排名第二。

转基因是指利用现代生物技术，将某个生物的优良基因人工分离后导入另一个生物体的基因组中，从而改善生物的原有性状或赋予其新的优良性状。

类胡萝卜素是具有抗氧化特性的重要植物营养素，并且广泛用于食品和饲料中作为营养补充。虾青素是一种红色的酮类胡萝卜素，具有很强的抗氧化活性，有益于人体健康。然而，虾青素在大多数高等植物中无法产生。

研究结果证明，引入最少四种转基因能够在水稻胚乳中从头生物合成虾青素，为植物合成生物学和作物生物强化提供了范例。研究认为培育的生物强化大米产品可作为促进健康的食品消费，并加工生产膳食补充剂。

来源：北京青年报

2018-11-13

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

## 技术前沿

### 海鲜加工水或可用于食品或水产养殖饲料， 或有助于实现循环经济

目前，瑞典查尔姆斯理工大学的一项研究项目显示了用于海鲜加工后的用水一般都含有宝贵的营养成分，实验也证明了这些营养素的确有回收收到食物链中的潜力，可用于食品或水产养殖饲料，但目前，这些工艺用水被视为废物。相关引用信息如下：

在鲑鱼，虾和贻贝的制备过程中，会产生大量的工艺用水，例如，当煮沸虾或贻贝时，或者当鲑鱼切片腌制时的使用水，据统计，每年用于制备腌制鲑鱼片的大约需要7000-8000升水，而每吨去皮虾或每吨生虾处理则需要惊人的50,000升水。这些工业用水若不加以处理，不仅浪费还会污染环境。

由查尔姆斯理工大学生物学和生物工程系的Ingrid Undeland教授负责的北美研究项目Novaqua表明，这些海鲜加工水富含蛋白质，肽，脂肪和微量营养素等，它们可以通过食品加工业回收利用，例如，作为饲料中的营养成分或用于种植微藻等。事实上，虾类加工废水基本上就是现成可再利用的资源库存。

研究小组测量过程水的成分时，发现了它们含有高达7%的蛋白质和2.5%的脂肪。而在虾的加工水中，还存在较高含量的虾青素，一种常用作膳食补充剂的红色素和抗氧化剂。而且实验计算表明，在鲑鱼的初级加工厂中，多达15%的鲑鱼蛋白流失在加工用水里被视为废物排出。

研究小组在寻求循环方式的过程中，通过两步法，成功回收了该类废水中98%的蛋白质和99%的富含 $\omega$ -3脂肪酸的脂肪，也产生半固体生物质和营养丰富的液体。

另外经处理后的虾类加工废水的生物质显示含有66%的蛋白质和25%的脂肪。与哥德堡大学和Skretting ARC一起进行了两项测试，就是使用这种新的生物质作为鲑鱼饲料的成分，结果令人惊喜。

而提取出来的营养液用于冷冻鱼保藏，有保护其免于腐臭的作用。事实证明它比水更具有保护性，实验还测试了该营养液体用于微藻的培养，显示出了增强两种藻类的生长，而人工养殖的藻类生又可用作食品或饲料的来源，形成循环。

来源：食品伙伴网

2018-11-15

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

## 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33批次食品不合格情况的通告》（2018年第39号），涉及上海市5家食品经营企业6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、1号店（经营者为上海京东才奥电子商务有限公司）在1号店（网站）销售的林道斯哈尔滨风味红肠

（一）食品名称：林道斯哈尔滨风味红肠；商标：林道斯；规格型号：150g/袋；生产日期：2018-07-26；标称生产企业：佳木斯市哈尔香食品有限公司；不合格项目：菌落总数。

（二）经上海市食品药品监督管理局执法总队调查，该批次不合格食品的实际销售者为天津瑞佳讯贸易有限公司（注册地为天津），现已将案件移交天津市市场和质量管理委员会办理。同时责令上海京东才奥电子商务有限公司停售、下架和召回不合格食品并限期提供整改报告。

二、上海市嘉定区江桥镇施正威水产品经营部销售的黑鱼，（一）食品名称：黑鱼；商标：/；规格型号：散装；生产日期：2018-07-31；

标称生产企业：/；不合格项目：孔雀石绿。

（二）经上海市食品药品监督管理局执法总队调查，上海市嘉定区江桥镇施正威水产品经营部销售上述黑鱼的情况为：进货2公斤，销售2公斤，库存0公斤。

（三）上海市食品药品监督管理局执法总队已责令上海市嘉定区江桥镇施正威水产品经营部对上述不合格食品立即停售、下架和召回，并对上海市嘉定区江桥镇施正威水产品经营部进行立案调查。

三、上海惠多超市有限公司销售的乡村土鸡蛋

（一）食品名称：乡村土鸡蛋；商标：喜中缘；规格型号：12枚/袋；生产日期：2018-07-20；标称生产企业：江苏兴化市忠诚禽蛋；不合格项目：氟苯尼考。

（二）经上海市食品药品监督管理局执法总队调查，上海惠多超市有限公司销售上述乡村土鸡蛋的情况为：进货10袋，销售10袋，库存0袋。

（三）上海市食品药品监督管理局执法总队已责令上海惠多超市有限公司对上述不合格食品立即停售、下架和召回，并对上海惠多超市有限公司进行立案调查。

来源：上海食药监

2018-11-15

原文：<https://www.tech-food.com/n/n1395976> 18

## 权威发布

### 健全标准严肃问责 市场监管总局“四个最严” 保障食品安全

首届中国国际进口博览会上，国家市场监督管理总局和中国人民对外友好协会共同主办的“一带一路”生态农业与食品安全论坛在上海举行。

国家市场监督管理总局局长张茅在致辞中表示，保障食品安全是市场监管的首要责任，是国家市场监督管理总局的第一要务，市场监管总局要通过改革创新，把借鉴国际经验，健全最严谨的标准；创新监管方式，实施最严格的监管；完善基础制度，实行最严厉的处罚；落实监管责任，坚持最严肃的问责这“四个最严”落到实处，确保广大人民群众“舌尖上的安全”。

今年正值中国改革开放40周年，中国政府正在推动新一轮高水平的对外开放，着力改善营商环境，提高监管效能，为农产品和食品贸易便利化创造条件。“欢迎包括‘一带一路’沿线国在内的世界各国农业和食品企业抓住新的历史机遇，为中国消费者提供更多高品质的农产品和食品。市场监管总局愿与‘一带一路’沿线各国各界同仁共同努力、携手共治，为保障人类健康作出更大贡献。”

来源：市场监管局

2018-11-08

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44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，现将我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11大类食品，包括：肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及其相关制品等。抽检样品共计851批次，其中合格844批次、不合格7批次。不合格样品为肉制品2批次（不合格项目：山梨酸、胭脂红），饮料3批次[不合格项目：亚硝酸盐（以NO<sub>2</sub>计）]，方便食品1批次（不合格项目：菌落总数），罐头1批次[不合格项目：铬（以Cr计）]。

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。

来源：上海食药监

2018-11-14

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

## 权威发布

### 市场监管总局关于加快推进食品经营许可改革工作的通知

各省、自治区、直辖市市场监督管理局、食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：为贯彻全国深化“放管服”改革转变政府职能电视电话会议精神，根据《国务院关于在全国推开“证照分离”改革的通知》（国发〔2018〕35号）要求，营造更优营商环境，现就加快推进食品经营许可改革工作相关事宜通知如下。

#### 一、主要目标

深入贯彻落实国务院“放管服”改革要求，在保障食品安全的前提下，进一步优化食品经营许可条件、简化许可流程、缩短许可时限，加快推行电子化审批，不断完善许可工作体系，持续提升食品经营许可工作便利化、智能化水平。

#### 二、主要任务

（一）试点推行“告知承诺制”。告知承诺，是指申请人提出食品经营许可申请，监管部门一次性告知其审批条件和需要提交的材料，申请人在规定时间内提交的申请材料齐全、符合法定形式，且书面承诺申请材料与实际一致的，监管部门可以当场作出书面行政许可决定的方式。各地对新申请食品经营许可（限仅从事预包装食品销售）

申请变更许可（限经营条件未发生变化）、申请延续许可（限经营条件未发生变化）的，试点推行“告知承诺制”。各地可结合实际，在保障食品安全的前提下，扩大推行告知承诺制的范围。

（二）优化许可事项。对餐饮服务经营者申请在就餐场所销售饮料等预包装食品，不需在食品经营许可证上标注销售类经营项目。

（三）缩短许可时限。许可部门作出行政许可决定的时限缩短至自受理申请之日起12个工作日内，因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长6个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。许可部门自作出行政许可决定之日起6个工作日内颁发食品经营许可证。鼓励有条件的省（区、市）根据地方实际，进一步缩短许可审查和发证时限。（四）全面推行许可信息化。各地要全面推行许可申请、受理、审查、发证、查询等网上办理，切实提高网上办理时效。加快推进食品经营许可电子证书的发放和使用。不断完善食品经营许可数据库，并及时向社会公开，供公众查询。推进食品经营许可数据库与相关市场主体数据库信息互通共享，在线获取核验营业执照、法定代表人或负责人身份证明等材料，不断提高许可效率。

来源：国家市场监督管理总局 2018-11-14

原文：<https://www.tech-food.com/new1396467> 20

## 预警通报

### 豆豉鲮鱼罐头贴虚假标签 新加坡一公司被罚 款9000美元

2018年11月14日，新加坡农粮兽医局（AVA）发布消息，Skytime HupKee Foodstuff Pte公司因销售假冒标签的豆豉鲮鱼罐头被罚款9000美元。

2017年12月，新加坡农粮兽医局收到消息称，SkyTime HubKee食品公司涉嫌出售带有虚假标签的豆豉鲮鱼罐头，这些罐头被贴上了名为“LRB”的虚假标签。随后的调查显示，自2015年起，SkyTime Hukee食品公司就用“LRB”标签代替另一种品牌的豆豉鲮鱼罐头标签。新加坡AVA还发现标签包含不准确的信息，包括成分列表和制造商的详细信息。

新加坡对待食品标签有严格要求。在新加坡销售的所有预包装食品必须按照新加坡食品条例的要求贴标签。准确的标签可以确保在发生食品安全问题时，能够快速追溯食品的来源。根据新加坡卫生肉类和鱼类法令，违法者首次定罪最高可被罚款5万美元或监禁2年。如果是第二次或随后定罪，犯罪者最高可被罚款10万美元或最高3年监禁。

来源：食品伙伴网

2018-11-15

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

### 美国召回受李斯特菌污染的芦笋

近日，美国FDA发布召回通报称，Pictsweet公司召回了1872箱受李斯特菌污染的芦笋。具体召回信息如下：产品名称：Pictsweet Farms Steam'ables Asparagus Spears，规格：8盎司，UPC：0 70 560 97799 9，生产代码以下列六位数字开头：213 8XD，保质期：2020年8月1日。

此次召回仅影响以上所述产品。产品分销的州如下：阿拉巴马州，阿肯色州，康涅狄格州，特拉华州，佛罗里达州，佐治亚州，伊利诺伊州，印第安纳州，爱荷华州，肯塔基州，路易斯安那州，缅因州，马里兰州，马萨诸塞州，密歇根州，明尼苏达州，密西西比州，密苏里州，新罕布什尔州，新泽西州，新墨西哥州，纽约州，北卡罗来纳州，俄亥俄州，俄克拉荷马州，宾夕法尼亚州，罗德岛州，南卡罗来纳州，田纳西州，德克萨斯州，佛蒙特州，弗吉尼亚州，西弗吉尼亚州，威斯康星州和波多黎各联邦。

李斯特菌会对孕妇、胎儿、新生儿以及老年人等免疫力低下人群构成风险，到目前为止，还没有关于食用这些产品的疾病报告。

来源：食品伙伴网

2018-11-14

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/4847> 21

## 预警通报

### 法国销毁越南含农残的火龙果

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，法国通过RASFF通报越南出口火龙果存在农药残留。

据了解，此次通报的类型为拒绝入境通报，经过检测，这批火龙果中存在的农药残留为克百威，检测结果为0.025mg / kg - ppm。该批产品未在市场销售，目前已经采取了销毁措施。

克百威，又名呋喃丹是一种氨基甲酸酯类杀虫剂和杀线虫剂。

我国农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。

《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，克百威在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。

在此，食品伙伴网提醒出口企业，严格控制火龙果中的农药，不使用禁用农药，同时要控制农药残留限量，保证出口顺利进行。

来源：食品伙伴网

2018-11-14

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

### 新西兰召回三款存在未申报过敏原的无乳甜点酱

2018年11月10日，新西兰食品安全局（NZ FSA）发布召回公告称，Bluerock Ltd正在召回三款无乳甜点酱，因为这些产品含有未申报的过敏原---牛奶。

以上产品在商店Countdown、New World、Pak'n Save和Fresh Choice售卖。本次召回不影响任何其他Veeseey品牌产品。

新西兰食品安全局建议对牛奶过敏的消费者不要食用以上产品，可将其退回购买地获取全额退款。

来源：食品伙伴网

2018-11-13

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43周)

据欧盟官方网站消息，在2018年第43周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有8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
2018-10-24	马耳他	花生	2018-3001	黄曲霉毒素	产品未在市场销售/官方扣留	拒绝入境通报
2018-10-24	捷克	儿童竹餐具	2018-3011	甲醛、三聚氰胺迁移量超标	分销至其他成员国/退出市场	预警通报
2018-10-24	意大利	腌榨菜叶	2018-2995	食品添加剂和调味料：E-200山梨酸未授权、未申报	产品未在市场销售/海关封存	拒绝入境通报
2018-10-23	德国	干烤海藻	2018-2985	碘含量过高	通知国未分销/退出市场	预警通报
2018-10-23	葡萄牙	花生	2018-2982	黄曲霉毒素	产品未在市场销售/重新派送	拒绝入境通报
2018-10-22	波兰	脱水大蒜粒	2018-2966	工业污染物：苯并a芘，多环芳烃	分销至其他成员国/操作员扣留	预警通报
2018-10-22	意大利	食品搅拌机	2018-2974	镍迁移量超标	允许产品在海关封志状态下送往目的地/施加海关封志	拒绝入境通报
2018-10-22	葡萄牙	花生果	2018-2971	黄曲霉毒素	允许产品在海关封志状态下送往目的地/重新派送	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2018-11-14

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