

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2019年1月

第二期



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

纯生啤酒等2项团体标准实施	6
中国酒业协会关于批准发布T/CBJ7101《无水乙醇》团体标准的通告	7
澳食品标签应对未豁免标注保质期的食品规范标示	7
俄罗斯对含有转基因成分的产品要求强制标识	8
韩国发布《食品添加剂法典》部分修改单	8

行业资讯

我国现制茶饮市场发展空间巨大	9
苹果价格翻番 果农切不可跟风扩种	9
辣产业缘何“辣”么火?	10
猪价整体平稳 南北差异明显	11
政府扶持 中药材产业成脱贫“利器”	11

目录 Contents

展会报道

2019亚洲试食博览会.....	12
2019第六届山西精品年货节.....	13

培训信息

餐饮服务食品安全操作规范结合HACCP原理分析专项培训-上海.....	14
-------------------------------------	----

技术前沿

赞！这些农科项目荣获科技大奖.....	15
新技术实现茎叶类蔬菜生产全程机械化.....	16
多吃绿叶菜 少得脂肪肝.....	16
大麦中发现全新碳水化合物.....	17
澳研究：蓝莓可抑制口腔细菌 降低蛀牙风险.....	17
辣味番茄来了：研究人员将用基因编辑技术唤醒番茄的辣味基因.....	18

目录 Contents

权威发布

- 国家市场监督管理总局：集中治理假冒伪劣重点领域，农村市场首当其中！..... 19
- 市场监管总局关于39批次食品不合格情况的通告..... 20
- 上海抽检12大类341批次食品：这批次蔬菜制品检出重金属超标..... 20
- 市场监管总局：加大保健食品等领域广告监管力度..... 21

预警通报

- 英国召回印有错误保质期的蔬菜汤 22
- 韩国召回3种不合格产品 22
- 新西兰召回含塑料碎片的牛肉肉馅 23
- 意大利含重金属的冷冻蓝鲨鱼片销往希腊..... 23
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2019年第1周） 24

法规标准

纯生啤酒等2项团体标准实施

1月1日，中国酒业协会的《纯生啤酒》和《预调鸡尾酒》团体标准实施，或将对产品质量安全、规范市场有序发展带来积极意义。

纯生啤酒在我国已有20年的历史，从原料到成品均有明确的研究和控制方法，但此前未形成统一标准。

在现行GB/T4927《啤酒》国家标准里只是通过蔗糖转化酶活性来判断是否是纯生啤酒，而《纯生啤酒》团体标准在国标基础上对纯生啤酒的定义进一步明确，对产品质量提出更高、更细致的要求，包括增加了腐败菌的控制标准，收紧了双乙酰和总酸的控制范围，同时还规范了相关检验要求。

中国酒业协会常务副秘书长兼啤酒分会秘书长何勇表示，《纯生啤酒》团体标准为《啤酒》国家标准在纯生啤酒质量管控方面提供了有力的补充，进一步提升了产品和服务的全球竞争力。

《预调鸡尾酒》团体标准同样在1月1日实施。据了解，在技术门槛低、前期投入小、回报利润大的市场状况下，很多预调鸡尾酒生产企业盲目加大投入力度，导致市场处于无序竞争状态。由于无行业标准进行规范，预调鸡尾酒行业假冒伪劣、仿冒名牌等乱象横生。

《预调鸡尾酒》团体标准对预调鸡尾酒的定义作出规定，预调鸡尾酒是以蒸馏酒、发酵酒、配制酒等为酒剂，加入可食用原料（糖果树脂等），或药食两用的原料、辅料、食品添加剂等进行调配混合，含有或不含有二氧化碳的饮料酒。值得注意的是，团体标准规定的蒸馏酒涵盖了中国白酒，并规定鸡尾酒酒精度在0.5~17度之间，显然为白酒参与预调鸡尾酒留下足够的空间。

中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉表示，鸡尾酒专业委员会要推进中国酒的国际化、年轻化，要团结所有具有前瞻性的名酒企业，整合鸡尾酒行业资源，不断开展中国白酒鸡尾酒的探索实践，创造中国白酒鸡尾酒经典产品。

来源：食品伙伴网

2019-01-07

原文：<https://www.woyaoce.cn/News/467553>



法规标准

中国酒业协会关于批准发布T/CBJ7101 《无水乙醇》团体标准的通告

为了规范无水乙醇市场，对促进我国无水乙醇产业正规化发展起到积极的促进作用，根据《中国酒业协会团体标准管理办法（试行）》的规定，现批准T/CBJ7101《无水乙醇》团体标准，并予发布。

该标准自2019年3月1日起实施，由中国标准出版社出版，标准内容可在中国酒业协会网站（www.cada.cc）查询。

特此公告。

来源：食品伙伴网

2019-01-03

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499886>



食品标签应对未豁免标注保质期的食品规范标示

超过保质期的商品将会对消费者带来安全隐患，我国法律禁止销售超过保质期的商品。在无豁免标注保质期情形下，食品标签应对食品保质期进行规范标注，经营者应当销售保质期内的食品。对于超过保质期的食品，经营者主张食品实质上不存在保质期的，应当在出售前对食品进行检测、确认、获得相应许可并正确标注，即证明涉诉食品属于豁免标注保质期的食品。

食品保质期的重要性。食品安全法第一百五十五条规定：“食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。”第二十六条对食品安全标准的具体内容进行了列举式规定，其中第四项关于标签、标志、说明书的要求及第六项关于与食品安全有关的质量要求均涉及食品保质期。食品安全标准是强制性国家标准，是生产者、经营者必须遵守的法律底线。而保质期是消费者判断食品是否符合食品安全标准最直接的依据。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499710>

法规标准

俄罗斯对含有转基因成分的产品 要求强制标识

2018年12月26日，关于对含有转基因成分（GMOs）的产品进行强制标识的决定已在包括俄罗斯在内的欧亚经济联盟（EAEU）生效。

据俄罗斯消费者权益保护及社会福利监督署官网报道，根据关税联盟技术法规《食品中的部分标签使用规则》的要求：如果产品中转基因生物的含量超过0.9%，则应在包装上标明“含转基因生物”。

“这些标准符合欧盟的要求，”有机农业研究所所长Ivan Garayev解释道。

俄罗斯已在2016年颁布法律禁止转基因产品的生产和种植、禁止进口转基因种子，但不排除在食物中可能会含有转基因成分。根据该技术法规，如果将转基因原料出口到俄罗斯，例如玉米或大豆，那么出口商必须对转基因产品进行强制标识。

来源：食品伙伴网

2019-01-07

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/500029>

韩国发布《食品添加剂法典》部分修改单

1月9日，韩国食品安全处（MFDS）发布了第2019-1号公告，修改《食品添加剂法典》的部分内容，其主要内容如下：

1.修改加工助剂等的安全性提交材料部分：

(1) 新设加工助剂的相关定义，放宽新规申请时应提交的安全性材料范围。

(2) 修改香料的新品种申报时应提交的安全性材料。

2.新设食品添加剂相关农药残留标准适用原则。

3.删除面类添加碱剂的生产标准。

4.修改“ α -淀粉酶”和“ β -胡萝卜素”的定义：

(1) 在“ α -淀粉酶”的生产菌株中增加“插入Rhizomucor pusillus的 α -淀粉酶基因的Aspergillus niger”。

(2) 新设“ β -胡萝卜素”的定义和纯度试验中残留溶剂标准。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

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

行业资讯

我国现制茶饮市场发展空间巨大

茶饮市场全面升温 二三线城市空间巨大

据报告显示,2018年,我国茶饮市场全面升温。截至2018年第三季度,全国现制茶饮门店数达到41万家,一年内增长74%。新增长主要来自消费者对常规饮料的替代和消费群体对“健康茶饮”的需求。我国茶饮市场正走向新式茶饮时代。同时,伴随着消费升级的逐步下沉,现制饮品业未来在二、三线城市拥有巨大的市场发展空间。

多品类融合 现磨咖啡潜力大

品类方面,多品类融合发展提升了现制茶饮店的盈利能力。现制茶饮店中甜品、轻食、咖啡等售卖品类融合,品类界线越来越模糊,契合“爆米花效应”,高速成长的行业中会出现周边产品的盈利性机会,也证明了以消费者口味为中心,加快丰富产品线是大势所趋。

另外,作为现制茶饮行业的重要品类,现磨咖啡市场还存在较大的提升空间。全球范围内,现磨咖啡更受咖啡消费人群喜爱,而在我国消费者更偏爱速溶咖啡,国内现磨咖啡还存在潜在的巨大市场空间。

来源:食品伙伴网

2019-01-07

原文:<http://2019-06/17/c1121160807.htm>

苹果价格翻番 果农切不可跟风扩种

2018年春季,在苹果生长的盛花期,甘肃、陕西、山西、河北等苹果主产区出现大面积低温冻害天气,造成了苹果大幅度减产。随之而来的是2018年秋季苹果价格大幅上涨。以直径在80毫米的红富士为例,全国批发均价超过4块6,达到近5年来的高位。3日下午,记者来到遵义市红花岗区协台坝,前来购买水果的消费者络绎不绝。一家水果店的老板母廷会告诉记者,遵义市的苹果大多数来自甘肃、山东等苹果主产区。其中红富士苹果,每斤批发价达到5元左右,个头稍小些的,每斤也维持在4元上下。据苹果经销商陈小琴介绍,随着春节临近,各种水果消费需求也比平时增加不少,这也给苹果价格上涨带来了支撑。

据中国果品流通协会的数据显示,2018年,全国苹果产量3200万吨,比2017年减少了1000多万吨。产量的大幅下降,带来了价格高涨。侯中锋是陕西省渭南市白水县的果农,2018年家里的16亩果园,一共收获3万斤苹果,相比上一年减产了一半还多。不过令他欣慰的是,这些苹果全部卖了出去,而且价格是他20年来卖苹果的最高价。

来源:食品伙伴网

2019-01-07

原文:<http://news.foodm652/433287.html>

行业资讯

辣产业缘何“辣”么火？

最近出炉的元旦消费大数据显示，“辣消费”独占鳌头。自热小火锅消费较2017年增长520%，辣兔头消费增长11倍之多。还有担担面，串串香，小面，红油抄手，毛血旺等美食。以轻时尚的生活美学诠释新时代的麻辣烫，更符合当年轻消费者的审美趋势和消费体验。

《2018全国调味品行业蓝皮书》显示，辣味调味品占有所有调味品的30.88%，全球吃辣人群超过25亿人，辣椒全球交易额超过2873亿元，辣味已经成为全球化的流行趋势。

“全民食辣”成就新时尚产业

当今的食辣人群主要集中在80、90后年轻消费者，因辣椒本身具有美容、减肥的功效，女性消费者正在成为食辣的主力军；另外经科学验证，食辣可以让人产生愉悦感，所以工作压力大也是消费者偏爱吃辣的诱因之一。

冬天，最是吃火锅的好时节。辣椒，赋予了麻辣火锅艳丽的色泽、浓烈的香气和刺激的口感。2万多家火锅餐厅，令重庆成为一座弥漫着麻辣鲜香气味的城市。

懒人经济趋势下，方便火锅异军突起，现在就连火锅行业的大佬们也对方便火锅非常感兴趣。目前海底捞、大龙燚、小龙坎、德庄等多个火锅业界大佬都涉足了这个新兴领域，更有传闻连康师傅、统一也正蓄势待发，方便火锅市场竞争之势已现端倪。根据《中国餐饮报告2018》显示，在小吃快餐赛道上，小吃快餐类订单占整体餐饮订单的63%，麻辣烫异军突起，许多创业者随着行业的大潮加入到了方兴未艾的麻辣烫市场竞争当中。

麻辣烫向来深受大众喜爱，不仅是一个具备快餐属性的品类，又有轻火锅的特性，兼具了晚上休闲餐饮和夜宵的属性。在外卖平台上，麻辣烫是搜索与销售的热点，白领和学生都青睐的美食之王，网络上的搜索指数也一直稳定雄踞餐饮品类第一的位置。

串串店铺2018年初数量为3.2万家，年中为3.6万家，年底为4万家，店铺增长量一度超过鱼火锅，成为了火锅第一大细分品类。因为串串经营的高性价比，创业者投资串串店已经成为热潮，而兼具类火锅形式的麻辣烫、市场新贵麻辣拌和串串，品牌一经面市迅速获得投资者的追捧。

来源：食品伙伴网

2019-01-09

原文：<http://2019-06/20/c1121173084.htm>

行业资讯

猪价整体平稳 南北差异明显

最近一段时间，猪肉的价格开始趋于稳定，但受多重因素影响，价格却呈现南北两重天的态势。在广东等地区，猪肉每公斤逼近40元，而在东北，猪肉价格最低则跌到每公斤7元左右。相关人士认为，在北方尤其是东北地区，因为猪肉价格持续低迷，造成养猪散户亏损，今年一头猪可能净赔近500元。那么，究竟是何原因造成这种情况？

随着南方地区逐渐进入腌腊季，猪肉的市场需求不断增大。在江苏常州凌家塘农副产品批发市场，分析师江红霞告诉记者，近期市场的猪肉价格相对稳定，但生鲜肉价格从去年开始一路看涨，达到如今的21.8元每公斤，并不算便宜。

江苏常州凌家塘农副产品批发市场分析师江红霞：冷鲜肉18元每公斤，鲜白条肉批发价21.8元每公斤，猪肉价格总体来说是稳定的。受节日影响，元旦期间小涨了一些，节后这个星期有小幅回落，本周比上周便宜了0.1元一斤。我们江南地区，冬季是消费的旺季，百姓会腌咸肉或者做一些香肠，需求量是全年比较高的季节，受需求影响，价格一直比较稳定。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

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

政府扶持中药材产业成脱贫“利器”

“由于2018年种黄芪的人特别多，我们冬天也有机会出来打工了，只是清理须根、根头的活儿平均每天就能挣100块钱，一个人一个月就能拿到3000块钱，这相当于之前家里种地的全年收入。”虽然是在零下十几二十度的数九寒天，农民樊大姐在正和堂中药材公司的药材基地上仍干劲十足。

五寨县属于亚高寒气候，平均海拔1450米以上，年均气温5.1℃，日照时间长昼夜温差大，无霜期120天。五寨县的气候使得这里的农作物免遭虫害，是天然的绿色种植基地，在中药材生长方面具有明显的地域和环境优势，县南部山区有200多种野生药用植物。近些年来，随着脱贫攻坚的不断深入，道地中药材种植及加工成为越来越多五寨农民的脱贫“利器”。据了解，作为国家中医药管理局定点帮扶对象，五寨县采用“企业+合作社+基地+贫困户”的模式，大力发展黄芪、党参、苦参、柴胡等道地中药材种植加工，十几家大型中药企业、医院、药材市场在该县建设了中药材种植基地，建立了原材料供应和产品购销合作关系。

来源：食品伙伴网

2019-01-11

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

展会报道

2019亚洲试食博览会

2019年1月17-20日 东莞 虎门国际会展中心

展会简介Exhibition Profile

东莞人之「识食文化」，绝对不会错过任何品嚐美食的机会。承接「健康试食嘉年华」之空前成功。龙亨展览有限公司及东莞市龙亨展览有限公司将於2019年01月17至20日再度诚意推出「2019亚洲试食博览」予广大市民齐齐试食东莞各类本地及海外美食。同时亦势必为本地食品业界开拓壹创新兼有价值之销售及产品推广平台。

市场优势Market Superiority

以「先试食後购买」作全场活动焦点，绝对性刺激入场人流。

主打推广多元化「高级食材及特色食品」，以配合东莞人之识食文化。

大会将与各大物业管理公司及食品企业携手合作，直接广发超过100万之活动邀请函。对准目标消费群。

为本地食品业界带来庞大商业性收益的销售及推广平台，建立更广客源

来源：食品伙伴网

2019-01-10

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-3251>



展会报道

2019第六届山西精品年货节

2019第六届山西精品年货节将于1月25日-2月1日（腊月二十至腊月廿七9:30-19:00）在中国（太原）煤炭交易中心展览中心举办。“2019第六届山西精品年货节”由中国（太原）煤炭交易中心主办，山西鸿展会展服务有限公司承办，坐拥专业的会展场馆，将节省下的场租费全部投入到煤炭宣传以及“名、优、土、特”展商的补助上，让利于展商，让利于百姓，旨在打造“规模宏大、创意新颖、品类丰富、物美价廉、服务优良”具有浓郁山西特色的“年货盛会”。

三、展会特色

1.将各地市县由山西省名优中心认证的名优特农产品引进本届年货节。2.年货节现场活动精彩纷呈，有晋剧各名角儿演绎的经典折子戏、各大展商促销推介活动以及现场大抽奖。3.本届年货节在前五届的基础上继续扩大宣传渠道，加大宣传投入。提升精品年货节品牌效应。4.本届年货节主办方以社区、村镇为单位，组织专业买家年货节期间现场团购。5.为方便到场观众，组委会提供“两车”服务，即免费中巴车定点接送、现场购物小推车服务。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

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



培训信息

餐饮服务食品安全操作规范结合HACCP原理分析专项培训-上海

起止日期	2019-01-09至 2019-01-11
培训分类	质量管理
培训机构	英国标准协会 (British Standards Institution,简称BSI)
适合对象	餐饮加工各个环节参与人员·餐饮服务各个环节参与人员·连锁餐饮质量管理人员等
培训周期	3天
培训费用	3000元/人
开班省市	上海
详细地址	详细地址等二次通知
授课教师	资深培训讲师
课程内容	了解《餐饮服务食品安全操作规范》的要求 了解HACCP基本步骤和原理 制定合适的HACCP计划和前提性操作方案 餐饮流通环节中HACCP原理案例分析
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

2019-01-10

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

技术前沿

赞！这些农科项目荣获科技大奖

2019年1月8日上午，2018年度国家科学技术奖在京揭晓，共评出285个项目。其中，国家自然科学基金38项，国家技术发明奖67项，国家科学技术进步奖173项。农业科技项目表现亮眼，30多个项目获得科技大奖，涵盖领域广泛，从种植业、林业、畜牧业、渔业以及农产品加工、农业机械等等均有涉及，特别是由农业科技国家队中国农业科学院主持完成的农科项目斩获了8项大奖。我们摘选了几项获奖成果，以飨读者。

把黄瓜的苦味“开关”关上

中国农科院一根瓜藤“结出”两项国家奖

相声大师侯宝林的《改行》有这么一段，封建时代京剧演员被迫改行卖黄瓜，内心郁闷，一声叫板“苦啊”，吓跑了顾客。的确，苦黄瓜谁愿意吃？

现在，市场上黄瓜品种琳琅满目，再找到一根苦黄瓜可是不容易了。因为我国科学家现在研究培育的黄瓜品种具有高产、抗病害、口感好、外形好等等优点，并且苦味“开关”可以关闭。在2018年度国家科学技术奖励大会上，中国农科院蔬菜花卉研究所两项有关黄瓜的研究均获得国家级大奖。

黄三文带领团队开展的黄瓜基因组和重要农艺性状基因研究获得2018年度国家自然科学奖二等奖。

他们首次利用新一代基因组测序技术，破解了第一个蔬菜作物——黄瓜的基因组遗传密码，发现了导致果实变大且基本失去苦味等性状改变的基因，推动黄瓜育种进入分子设计时代，带动我国蔬菜基因组学科进入国际领先行列；发现了控制黄瓜苦味物质合成的9个基因及其精准调控机制，并培育了“蔬研”系列黄瓜品种，成功解决了华南黄瓜品种变苦而丧失商品价值的生产难题，累计推广约100万亩，创造约80亿元的经济价值，取得了显著的社会效益。

无独有偶，顾兴芳研究员带领的团队在研究黄瓜优质多抗种质资源创制与新品种选育时也发现苦味基因和光泽基因，该团队侧重点放在成果落地、造福百姓方面，率先创制出聚合多个优质基因和抗病基因的新品种，条直把短、色泽光亮、口感好、产量高、抗病虫，解决了密刺型黄瓜不抗黑星病、水果型黄瓜不抗病毒等难题，能大幅减少化肥农药使用量，极大推动了黄瓜育种技术创新和产业发展，育成的设施品种在我国北方5省市占50%；露地品种在南方7省区占30%，新品种累计推广1187.9万亩，新增社会效益91.61亿元，获得2018年度国家科技进步二等奖。

来源：中国科学报

2019-01-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48289> 14

技术前沿

新技术实现茎叶类蔬菜生产全程机械化

近日，由农业农村部南京农业机械化研究所果蔬茶类收获机械创新团队完成的“6种茎叶类蔬菜机械化生产关键技术与装备的研究开发”在江苏南京通过成果评价。

该成果首次提出适宜茎叶类蔬菜机械化生产的栽培模式，研制了配套的蔬菜耕种复式作业装备；创制有序收获装备，有效解决蔬菜收获散乱的难题，收获的茎叶类蔬菜商品性好，机械作业效率是人工的20~30倍；

创制跨行高地隙通用型动力平台及模块化割台，通过更换割台或关键部件可收获小白菜、甘蓝、芦蒿、芹菜、苋菜、菠菜、空心菜等多种蔬菜，机具利用率提高了7~10倍，实现了茎叶类蔬菜生产全程机械化，综合效益提高30%。

该成果获得授权专利54项，相关技术与装备已在蔬菜生产基地应用推广。

来源：中国科学报

2019-01-08

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

多吃绿叶菜 少得脂肪肝

众所周知，多吃果蔬，特别是绿叶蔬菜有益健康。《美国科学院院报》刊登瑞典一项最新研究发现，多吃绿叶蔬菜对预防脂肪肝至关重要。

瑞典卡罗林斯卡研究所研究员马蒂亚斯·卡尔斯特罗姆博士及其研究小组给一组小鼠喂食高脂肪高糖食物，使其脂肪肝风险增大。之后给部分小鼠补充硝酸盐（绿叶蔬菜中含有大量硝酸盐），结果发现，这些小鼠发生脂肪肝的风险显著降低。研究人员还对两种不同人体肝脏细胞展开了培养研究，验证了小鼠实验的结果。此外，研究者还发现，补充硝酸盐后，2型糖尿病小鼠的血压降低，胰岛素水平改善。之前有研究显示，来自蔬菜的硝酸盐有助改善线粒体功能，提高身体耐力。

研究者表示，体重超标和饮酒过量是导致脂肪肝的两大主因，治疗脂肪肝目前尚无有效药物。这项新研究表明，多吃绿叶蔬菜，增加硝酸盐的摄入，有助于减少肝脏中的脂肪堆积，可降低脂肪肝、心脏病和糖尿病等疾病风险。

来源：中国科学报

2019-01-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/11/49352>

技术前沿

大麦中发现全新碳水化合物

澳大利亚阿德莱德大学科学家在大麦中发现了一种新型复合碳水化合物，是一种多糖。这也是科学家首次发现此种碳水化合物，有望应用于食品、医药等领域。

最新研究作者、阿德莱德大学资深科学家阿兰·利特说，新发现的这种多糖有望应用于食品、医药、化妆品和其他诸多领域。“对这种新多糖的了解将为我们打开新的窗口，让我们进一步确定其在植物中扮演何种角色。我们现在知道，可以在大麦根部发现它，这表明它可能在促进植物生长或抵抗外部压力（盐度或疾病）中发挥作用。通过观察不同谷类作物中这种多糖的自然变异，我们将确定其与重要农业特性之间的关联。”

目前，多糖主要被用于改善某些食物中营养素的质量。一旦研究人员更多地了解这种新化合物，其潜在应用将变得更加清晰。利特说：“我们可以操纵新多糖的性质，满足人们的需求，增加其潜在用途。”

来源：中国科学报

2019-01-11

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

澳研究：蓝莓可抑制口腔细菌降低蛀牙风险

澳大利亚研究人员表示，蔓越莓和蓝莓能极大降低蛀牙风险。英国口腔健康基金发布一项报告，称每天吃一把莓类水果能减少口腔健康问题。

澳洲昆士兰大学的研究员检测了蔓越莓、蓝莓和草莓提取成分对口腔细菌的影响。这一研究表明：莓类水果富含抗氧化剂多酚，可以使牙齿免受自由基侵袭、抗击致牙菌斑的细菌、降低口腔内细菌活动，从而降低蛀牙风险。除此外，蓝莓和蔓越莓富含纤维素和营养物质，还可以预防心脏疾病和癌症。

口腔健康基金首席执行官Dr Nigel Carter也称，“莓类水果提取物完全无糖，这意味着可以将这些自然提取物添加到口腔护理产品。多酚停留在唾液中，即便我们将其吞咽下去，也会持续有利于口腔，并呼吁在漱口水等牙科产品中添加蓝莓提取物。”

那我们应该怎样食用莓类水果呢？专家称，莓类水果富含自然糖分，最好在早餐或晚餐后食用，而不是当零食吃。蔓越莓味道偏酸，蓝莓可以和早餐麦片或酸奶一起生吃。

来源：中国科学报

2019-01-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/498909>

技术前沿

辣味番茄来了：研究人员将用基因编辑技术 唤醒番茄的辣味基因

来自巴西和爱尔兰的研究人员称，他们正在使用CRISPR/Cas9基因编辑技术制造辣味番茄，这些番茄可以用来制作辣椒喷雾、麻醉剂和减肥药等。

大约1900万年前，辣椒和番茄同属于一个祖先，两者体内都藏有辣味基因。后来番茄中的辣味基因渐渐休眠，番茄也进化成如今的酸甜口味。

番茄和辣椒同属一个祖先。

巴西维索萨联邦大学的阿古斯丁·泽斯哥恩（Agustin Zs?g?n）和他的团队在近期出版的《植物科学趋势》中表示，像CRISPR/Cas9这样的基因编辑技术可以“唤醒”番茄中休眠的辣味基因。他们在努力进行制造辣味番茄的工作，希望在今年年底之前有一些好消息。

为什么要大费周章地制造辣味番茄？研究人员称，此举主要是为了获取辣椒素。辣椒素是辣椒的活性成分，正是这种化合物让我们吃辣椒时产生“火辣辣”的灼烧感。番茄比辣椒易种植且产量高，辣味番茄的出现将为人们提供获取辣椒素的新来源。

烤番茄。辣椒素具有相当的实用价值，可以作为食品添加剂，也有镇痛、麻醉等功效，还可用作海洋防污涂料，作为海洋生物的驱赶剂。2017年，香港中文大学的研究人员还发现，辣椒和胡椒中的辣椒素能够起到降血压和血胆固醇的功效，进而在很大程度上预防心脏病。

泽斯哥恩介绍，“产生辣椒素的所有基因都存在于番茄中，只是它们不活跃，使用CRISPR/Cas9基因编辑技术可以重新启动这些基因”。他们的这项研究是为了“证明基因技术是一种有用的工具，也希望能够帮助人们接受这项技术”。

CRISPR/Cas9是一种由RNA指导的Cas9核酸酶对靶向基因进行编辑的技术，这种技术能够精确定位并修改基因，也被称为“基因手术刀”。传统的育种方式通常需要很多年才能培育出品种更优的作物，而CRISPR等基因编辑技术能够缩短培育时间。CRISPR/Cas9还被用来进行人体胚胎编辑。

这并不是科学家第一次使用基因编辑技术开发具有不寻常特征的食物。之前，还有科学家尝试过更甜的草莓、更美味的樱桃和不会褐化的蘑菇。

来源：中国科学报

2019-01-10

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

权威发布

国家市场监督管理总局：集中治理假冒伪劣重点领域，农村市场首当其中！

国家市场监督管理总局网站印发《假冒伪劣重点领域治理工作方案（2019-2021）》（以下简称《方案》）。《方案》中把农村市场列为整治假冒伪劣第一个重点领域，提出要“集中开展农村市场专项治理，助力乡村振兴战略实施”。整治范围涉及生产、生活等方方面面，多年来隐蔽在乡村侵害农村消费者的制假售假行为将受到更严厉地打击。

集中开展农村市场专项治理是《方案》的重要内容之一

1、对农村市场监管治理尤其重视

《方案》指出，完善以随机抽查为重点的日常监督检查制度，以食品、小家电、洗化用品、五金电料等日用消费品为重点，加强对农村市场和城乡结合部等假冒伪劣高发多发区域的监管。

对于检查中发现的假冒伪劣商品、“三无”产品要追踪溯源，深挖违法活动的组织者、实施者，铲除销售网络，清理生产源头，依法查处无证照生产经营的“黑作坊”“黑窝点”，发现不属于市场监管部门查处职责的无证经营行为，及时通报有关部门查处，净化农村市场环境。

2、集中开展农资及农产品专项执法

在春耕、秋种等重要时点集中开展“农资打假下乡”行动，以化肥、农机及其配件等产品为重点，严厉查处不符合标准、虚假标识及无证生产等质量违法行为。依法打击生产不符合国家强制性标准或明示标准的产品、以次充好、以不合格产品冒充合格产品等违法行为。加强对农产品商标和地理标志的保护，依法查处商标侵权、傍名牌及冒用、伪造地理标志等违法行为，切实维护权利人合法权益。

3、大力加强“山寨食品”治理

从生产源头、流通渠道、消费终端入手，全面治理农村“山寨食品”。加强对食品产业集中地区、农村集贸市场、小作坊、小商铺以及获得认证企业和认证食品的监管，重点检查食品名称、包装、标识、商标等相同或近似的食品，督促生产经营者严格落实食品安全主体责任。

加强反不正当竞争执法，强化食品商标保护，严厉查处市场混淆、虚假宣传等不正当竞争行为，对违法生产经营者以及为其提供商标、广告、认证、包装等服务的经营者，依法进行全链条查处。

来源：央广网

2019-01-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/4995> 18

权威发布

市场监管总局关于39批次食品不合格情况的通告

近期，市场监管总局组织抽检食用油、油脂及其制品，肉制品，粮食加工品，乳制品和食用农产品等5类食品2111批次样品。根据食品安全国家标准检验和判定，其中抽样检验项目合格样品2072批次、不合格样品39批次（见附件），涉及微生物、农兽药残留、重金属等指标。具体情况通告如下：

一、南京建邺金鹰购物中心有限公司销售的标称北京金地绿原国际贸易有限公司出品、安徽省康龙农业开发有限公司生产的山茶油，过氧化值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为宁波出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

二、南宁百货大楼股份有限公司销售的标称南宁长生花生油有限责任公司（分装）生产的花生油，过氧化值不符合食品安全国家标准规定。检验机构为湖南省食品质量监督检验研究院。

三、上海联家超市有限公司新里城店销售的标称上海欣元食品有限公司生产的肴蹄（猪蹄膀），菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为浙江方圆检测集团股份有限公司。

来源：国家市场监督管理总局 2019-01-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499839>

上海抽检12大类341批次食品：这批次蔬菜制品检出重金属超标

1月9日，上海市市场监督管理局发布最新一期食品安全抽检信息，本次监督抽检信息涉及12大类食品。抽检样品共计341批次，其中合格340批次、不合格1批次。

不合格产品为1批次蔬菜制品检出重金属超标，具体为：上海大山合菌物科技股份有限公司生产的真姬菇，规格为：150克/袋，生产日期为：2018-09-01，检出总砷超标。

一些种类的食用菌对重金属的富集能力较强，培养食用菌的环境、基质中含有较高的重金属是食用菌重金属超标的主要原因；另外，野生环境中生长的食用菌，因为长期裸露在外，容易受到大气、汽车尾气等影响，也可能造成重金属超标。

对上述抽检中发现的不合格产品，上海市市场监督管理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。

来源：食品伙伴网

2019-01-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/500045>

权威发布

市场监管总局：加大保健食品等领域广告监管力度

国家市场监督管理总局日前印发《假冒伪劣重点领域治理工作方案（2019-2021）》（下称方案）。方案明确，严厉查处虚假违法广告，强化广告导向监管，加大医疗、药品、食品、保健食品、金融投资等领域广告监管力度。

明确工作目标：通过稳步有序开展专项治理，查办一批假冒伪劣大案要案，净化生产源头和流通网络，有效遏制假冒伪劣高发多发势头。到2021年，市场监管综合执法能力和监管现代化水平明显提升，工作机制更加完善，营商环境进一步优化，老百姓买得更加放心，用得更加放心，吃得更加放心。

集中开展农村市场专项治理，助力乡村振兴战略实施。一是加大农村市场监管力度。完善以随机抽查为重点的日常监督检查制度，以食品、小家电、洗化用品、五金电料等日用消费品为重点，加强对农村市场和城乡结合部等假冒伪劣高发多发区域的监管，督促经营者建立完善购销台账和索证索票制度。检查中发现的假冒伪劣商品、“三无”产品要追踪溯源，深挖违法活动的组织者、实施者，铲除销售网络，清理生产源头。

二是集中开展农资及农产品专项执法。在春耕、秋种等重要时点集中开展“农资打假下乡”行动，以化肥、农机及其配件等产品为重点，严厉查处不符合标准、虚假标识及无证生产等质量违法行为。加强对农产品商标和地理标志的保护，依法查处商标侵权、傍名牌及冒用、伪造地理标志等违法行为，切实维护权利人合法权益。

三是大力加强“山寨食品”治理。从生产源头、流通渠道、消费终端入手，全面治理农村“山寨食品”。加强对食品产业集中地区、农村集贸市场、小作坊、小商铺以及获得认证企业和认证食品的监管，重点检查食品名称、包装、标识、商标等相同或近似的食品，督促生产经营者严格落实食品安全主体责任。加强反不正当竞争执法，强化食品商标保护，严厉查处市场混淆、虚假宣传等不正当竞争行为。

四是严厉查处虚假违法广告。强化广告导向监管，加大医疗、药品、食品、保健食品、金融投资等领域广告监管力度。突出重点传统媒体、重要互联网媒介广告抽查监测，配合专项整治工作开展专项监测，围绕重大活动、重要节日开展重点监测，发现线索，快速处置。

来源：食品伙伴网

2019-01-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/49982>

预警通报

英国召回印有错误保质期的蔬菜汤

2019年1月9日，英国食品标准局发布召回通报称，Yorkshire Provender正在召回一款摩洛哥塔基蔬菜汤（Moroccan Vegetable Tagine Soup），因为该产品印有错误的保质期。

受召回产品的信息如下：

重量为600g；错误保质期为2019年10月15日。该产品应该标有的保质期为2019年1月15日。

Yorkshire Provender的其他产品不受影响。

英国食品标准局建议购买以上产品的消费者要在正确的保质期（2019年1月15日）之前食用，也可以将产品退回获取退款。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499712>



韩国召回3种不合格产品

1月10日，据韩媒报道，韩国SEWON FERESH生产的“调味猪肉汤”（食品类别：调味酱类）细菌数不符合标准要求，韩国正韩食品生产的“大海故事”（食品类别：水产加工品）大肠杆菌不符合标准要求，韩国New Pharm生产的健康功能食品“奶油曲奇味咀嚼乳酸菌”益生菌数不合格，韩国食品药品安全处（MFDS）命令上述企业停止销售并召回相关产品。

召回对象：生产日期为2018年12月7日（保质期为6个月）的SEWON FERESH“调味猪肉汤”，保质期至2019年5月31日的“大海故事”和保质期至2019年6月11日的“奶油曲奇味咀嚼乳酸菌”。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/500500>



预警通报

新西兰召回含塑料碎片的牛肉肉馅

2019年1月7日，新西兰食品安全局（NZFSA）发布召回公告称，Pak'n Save Cameron Road正在召回特定批次Pak'n Save Cameron Road牌的新西兰牛肉肉馅，因为该产品可能含有异物-黑色塑料碎片。

产品的包装日期为2019年1月5日，保质期为2019年1月8日，本次召回不影响任何其他Pak'n Save品牌产品。

新西兰食品安全局建议消费者不要食用问题产品，可将其退回购买地获取全额退款。”

来源：食品伙伴网 2019-01-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499887>



意大利含重金属的冷冻蓝鲨鱼片销往希腊

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2019年1月8日，意大利通过RASFF通报本国出口的冷冻蓝鲨鱼片不合格，因为这些产品中含重金属汞。

据了解不合格产品已不仅在意大利销售，还出口至了希腊。目前产品已采取退出市场的措施。

据了解，在自然界中，汞能够利用食物链富集，继而对人体、动物体产生危害。有科学家们发现大型的掠食鱼类，比如说剑鱼、鲨鱼、部分金枪鱼，由于它们会因为食物链的上端，体内富集的汞含量比较高。我们经常食用的海鲜中，很多种类的汞的含量都超出了所谓的安全标准。美国的环保局，就基于人类健康给出了甲基汞摄入的参考量，是每天每千克体重不超过0.4μg，也就是一个体重为60公斤的成人，每天吃鱼一般不超过170g。

食品伙伴网提醒广大消费者要预防食用水产品引起的汞中毒，应尽量去食用动物链中低级的生物和生长周期短鱼类，并且尽可能的不要长期地、过量地食用水产品。

来源：食品伙伴网 2019-01-09

原文：<http://netws.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 (2019年第1周)

据欧盟官方网站消息，在2019年第1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
2019-1-4	西班牙	花生	2019.0042	黄曲霉毒素	产品未在市场销售/--	拒绝入境通报
2019-1-4	意大利	钢微波烤架	2019.0039	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
2019-1-3	法国	正山小种茶	2019.0030	未授权物质蒽醌	分销至非成员国/从消费者处召回	后续信息通报
2019-1-3	法国	干枸杞	2019.0029	未授权物质克百威	分销至非成员国/从消费者处召回	预警通报
2019-1-2	英国	食品补充剂	2019.0005	2,4-二硝基苯酚 (DNP)	产品在线交易/通知当局	注意信息通报
2019-1-2	立陶宛	水瓶	2019.0003	感官特性恶化	通知国未分销/退回收货人	后续信息通报
2019-1-2	德国	密胺餐具	2019.0013	甲醛迁移量超标	产品未在市场销售/重新派送	拒绝入境通报
2019-1-2	德国	厨房用具	2019.0012	甲醛迁移量超标	产品未在市场销售/重新派送	拒绝入境通报
2018-12-31	荷兰	玻璃瓶装风味鸡油辣椒的瓶盖	2018.3811	环氧大豆油(ESBO)迁移量超标	销至其他成员国/通知收货人	后续信息通报

来源：食品伙伴网

2019-01-07

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/497569.html>