

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

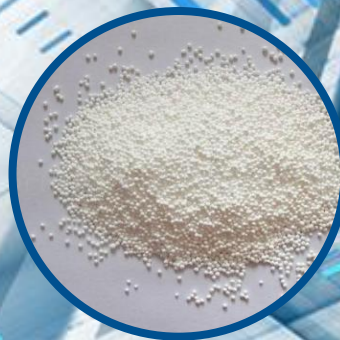
2019年1月

第三期



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

公司新闻

上海市静安区市场监督管理局领导莅临德诺检测工作调研 5

法规标准

俄罗斯发明识别食品和饲料中危险毒素的新方法 6

欧盟批准亚硒酸钠等作为饲料添加剂 7

印度食品安全标准局发布关于水果产品安全方面的事项 7

聚焦“一老一小”强化特殊食品监管 8

欧盟评估苯甲酸作为猪饲料添加剂的安全性和有效性 8

行业资讯

冬季草莓集中上市 价格由高企趋于平稳 9

中国奶制品旺盛需求支撑全球价格 9

白酒业愈加呈现挤压式竞争 高端白酒估值有望继续上扬 10

全国农产品批发市场猪肉平均价格持续下降 11

国内奶牛存栏量连续五年下降 奶价回升奶牛养殖业春天到来? 11

目录 Contents

展会报道

- 健康产业已成为全球热点，义乌电商博览会开启智能养生时代..... 12
- 在中食展看乳品发展..... 13

培训信息

- SA8000®:2014社会责任管理体系内审员培训-深圳、上海、苏州..... 14

技术前沿

- 研究发现海水淡化产生毒物远多于淡水..... 15
- 科学家预测：咖啡将会消失..... 16
- 美国最新研究：青少年膳食纤维摄入量有待提高..... 16
- 科学家研发新型可食用杀菌保鲜膜..... 17
- 稻田秸秆还田温室气体排放量被高估50%..... 17
- 科学家：多吃蔬菜少吃肉健康又环保..... 18

目录 Contents

权威发布

市场监管总局:禁止对保健品评比评优!	19
上海市市场监督管理局2019年第3期省级食品安全监督抽检信息.....	20
市场监管总局:成都盒马鲜生售上海匠鲜皮皮虾镉超标.....	20
中国绿色食品发展中心关于做好春节和2019年绿色食品监督检查工作的通知...	21

预警通报

俄罗斯禁止进口中国19吨受污染苹果.....	22
新西兰召回可能受李斯特菌污染的三文鱼产品.....	22
法国受李斯特菌污染的禽肉产品销往我国香港.....	23
英国召回含未申报过敏原的牛肉产品.....	23
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报 (2019年第2周)	24

公司新闻

上海市静安区市场监督管理局领导 莅临德诺检测工作调研

2019年1月17日，上海市静安区市场监督管理局潘孝国副局长、陈叶伟科长莅临我公司进行工作调研。

会议首先听取了公司质量负责人从公司发展历程、人员结构、资质能力、科研能力、技术输出、公司特色（公司优势）、公司参与各类公益活动情况以及近两年获得各级政府的嘉奖等方面向领导作了公司基本情况介绍汇报。

听取了德诺公司与会团队提出的涉及“许可、监管属地化”、“标准制修订奖励”、“实验室用地搬迁”以及涉及“实验室搬迁”引发的相关问题等事项的咨询。

听取了陈科在市场监管范围内对检验检测机构发展涉及的相关政策的解读。

会议最后，潘局作了总结讲话。潘局对于德诺公司取得的成果予以肯定，对公司提出的相关问题给予政策性的指导和解答。同时，他强调，食品检验检测机构应规范机构管理，守住底线，特别是对婴幼儿食品的检测应更加重视，婴幼儿食品安全与否关乎下一代的健康。

公司总经理、质量负责人、技术负责人、质量主管、产品检测部负责人出席了今天的调研会。



法规标准

俄罗斯发明识别食品和饲料中危险毒素的新方法

据俄罗斯动植物检疫监督局官网消息，2018年12月，全俄国家动物和饲料药品质量和标准化中心（FGUI VGNKI）的研究专家完成了测定食品、饲料和食品原料中危险霉菌毒素和藻毒素的新方法的开发和认证。这些技术将帮助俄罗斯专业实验室更有效地识别数百种天然毒素的名称，并防止可能对人类和动物健康造成的风险。

霉菌毒素是由某些类型的真菌分泌的有毒化合物，因储存不当或者受高温或潮湿环境影响，经常出现在谷物、坚果、咖啡豆、苹果、干果和其他食物中。根据世界卫生组织的报告，霉菌毒素对人类和动物健康可产生不同影响：因急性中毒发病会导致免疫缺陷，严重时可致癌。在俄罗斯和其他国家都制定了相关标准限制食品中的霉菌毒素含量，并且有许多技术可测定这些毒素。然而，这些技术仅涵盖了一小部分的测定范围。

每年，科学家都会发现新的霉菌毒素。VGNKI食品安全部门自2016年以来一直致力于开发一种全新的技术：可以在一个样本中识别出许多不同的真菌毒素，包括新的真菌毒素及最危险的急性霉菌毒素。

三年以来，VGNKI科学家优化了可用于检测数百种化合物的质谱仪的参数设置及在一个样品中针对不同毒素的色谱分离参数；在进行了数千次实验后研究人员已经制定了毒素提取方法，并在食品（包括贝类）、饲料谷物和动物饲料样品中进行了实验。

这些实验方法首先需在联邦进行注册，通过后VGNKI将用于俄罗斯联邦技术监督实验室并推广到全国其他实验室。

来源：食品伙伴网

2019-01-15

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



法规标准

欧盟批准亚硒酸钠等作为饲料添加剂

2019年1月14日，欧盟发布条例（EU）2019/49，批准亚硒酸钠（Sodium selenite）、包衣造粒亚硒酸钠（Coated granulated sodium selenite）和锌-L-硒代蛋氨酸（Zinc-L-selenomethionine）作为饲料添加剂用于所有动物种类，所属添加剂类别为“营养添加剂”，功能组别为“微量元素化合物”。本条例自发布之日起第二十天生效，过渡措施为：

1、按照2019年2月3日前适用的规定在2019年8月3日前生产并贴有标签的亚硒酸钠和含该物质的预混料，可继续投放市场，并使用至现有库存耗尽。

2、按照2019年2月3日前适用的规定在2020年2月3日前生产并贴有标签的含亚硒酸钠的饲料原料和复合饲料，用于食用动物的，可继续投放市场，并使用至现有库存耗尽。

3、按照2019年2月3日前适用的规定在2021年2月3日前生产并贴有标签的含亚硒酸钠的饲料原料和复合饲料，用于非食用动物的，可继续投放市场，并使用至现有库存耗尽。

来源：食品伙伴网

2019-01-17

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

印度食品安全标准局发布关于水果产品安全方面的事项

2019年1月14日，印度食品安全标准局（FSS AI）发布关于水果产品安全方面的一些事项。

芒果、木瓜和香蕉等极易腐烂的水果在成熟后无法储存和长途运输，通常会在水果未成熟时就收获，运送到目的地后再人工成熟。考虑到人工催熟在某些水果供应链中的重要性，印度食品安全标准局决定允许使用乙烯作为催熟剂用于这些水果中。由于乙烯的高成本和复杂的基础设施（气室）的需求，一些商人经常使用不安全和被禁止的催熟剂，如碳化钙或对人体健康有害的气体。最近，印度食品安全标准局已经批准使用乙烯利作为催熟剂。

除催熟剂以外，印度食品安全标准局还发布了关于果蔬农药残留和果汁的酸含量、可溶性固形物含量、色素使用以及新包装规范等方面的内容。

来源：食品伙伴网

2019-01-17

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

法规标准

聚焦“一老一小”强化特殊食品监管

国家市场监督管理总局近日印发《假冒伪劣重点领域治理工作方案（2019—2021）》，提出集中开展农村市场专项治理、食品安全专项治理、电商平台专项治理和认证领域专项治理，逐步整合原工商、质检、食品药品、物价、知识产权等投诉举报渠道，通过“12315”一个电话号码对外、全国一个“12315”平台受理，为企业和社会公众提供便捷高效的投诉举报服务，拓宽案件线索来源渠道。《方案》提出，开展特殊食品监管专项行动。聚焦“一老一小”，加大对保健食品和婴幼儿配方食品的抽检力度。继续对婴幼儿配方奶粉实施月月抽检，覆盖所有在产获证企业及食品安全国家标准规定的检验项目，及时向社会公布监督抽检和不合格食品处罚结果。开展保健食品质量安全提升行动，重点检查保健食品标签标识、宣传材料、广告等未经批准声称保健功能，宣称具有疾病预防或治疗功能、含有虚假宣传功效等违法行为，以及不按照批准内容组织生产、擅自改变生产工艺、非法添加非食用物质（药物）等违法行为，并依法从严处罚。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

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

欧盟评估苯甲酸作为猪饲料添加剂的安全性和有效性

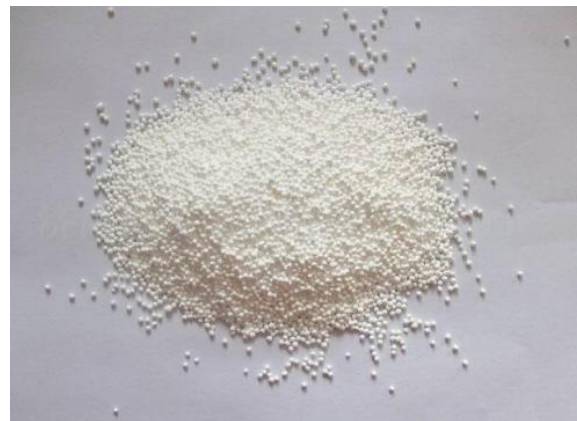
2019年1月16日，欧盟食品安全局（EFSA）发布消息，就苯甲酸（benzoic acid）作为断奶仔猪和猪育肥饲料添加剂的安全性和有效性发表科学意见。

据了解，评估中的添加剂是纯苯甲酸（> 99.8%），拟作为技术添加剂用于断奶仔猪和猪育肥的饲料添加剂（酸度调节剂）。经过评估，欧盟食品安全局得出结论认为苯甲酸最高含量为10000毫克/千克，对消费者来说是安全的。

来源：食品伙伴网

2019-01-17

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



行业资讯

冬季草莓集中上市 价格由高企趋于平稳

水果也是春节里必不可少的年货。近年来，色泽鲜艳，肉嫩多汁，酸甜可口的草莓已经成为冬季里消费者最喜爱的水果，草莓好吃，但在价格上也要高于同期其他水果，记者了解到，目前全国草莓产地平均价格14元/斤左右，相当于苹果、柑桔等大众水果产地价格的5倍左右。

今天冬天，哪种品类的草莓更受市场欢迎呢？临近春节，草莓价格是否还会上涨么？

眼下正值严冬，山西高平市泽州县农民李挪富的草莓大棚里，却是一片欣欣向荣的景象。他种植的草莓果优个大，汁甜味美，迎来了采摘季。走进草莓大棚，清新的果香泥土香扑鼻而来，红彤彤的草莓一串串一片片，整齐得生长在土壤上。

今年冬天，李挪富一共培育了5栋草莓大棚，草莓种植面积将近十亩。种植的草莓是从山西省农科院引进的推广品种，也就是大家在超市里常见的“奶油草莓”。“奶油草莓”不仅果形端正，个大味甜，而且安全无公害，在市场上占有绝对优势。由于管理精细，每栋棚能产出三千至五千斤的草莓，每斤草莓也能卖出38~48元的好价格。

来源：食品伙伴网
原文：<http://2019-06/17/c1121160807.htm>

2019-01-14

中国奶制品旺盛需求支撑全球价格

全球乳制品贸易平台公布的最新数据显示，全球乳制品交易价格指数上涨4.2%，脱脂奶粉交易价格大涨10.3%。恒天然集团首席执行官迈尔斯赫里尔认为，中国在2018年末对全脂和脱脂奶制品的旺盛需求是价格上涨的一个重要原因。

数据显示，具有指标意义的全脂奶粉交易价格为每吨2777美元，上涨3%。全脂奶粉价格是新西兰恒天然等大型乳制品企业决定原奶收购价的重要参考指标。

赫里尔认为，全球乳制品指数上涨好于预期。他还说，脱脂奶粉价格大幅上涨与欧洲产地气温过高导致牛奶产量下降也密切相关。

全球乳制品贸易平台由以恒天然为首的国际乳制品卖家组成，一般每两周组织一次乳制品拍卖，买家遍及全球90多个国家和地区，拍卖价格直接影响全球乳制品定价。

来源：食品伙伴网 2019-01-17

原文：<http://news.foodm652/433287.html>

行业资讯

白酒业愈加呈现挤压式竞争 高端白酒估值有望继续上扬

春节临近，白酒行业有望迎来小阳春。白酒股近期大多走出上升行情，山西汾酒、洋河股份、五粮液、贵州茅台昨日纷纷跑赢大盘。业内人士认为，白酒板块目前估值已经回落至相对低位，长期配置价值已现，建议关注行业龙头。2019年在宏观经济预期下行影响下，白酒行业愈加呈现挤压式竞争。国金证券认为，行业集中度提升将进一步提速，各公司费用率预计趋于上行，一线白酒批价和次高端放量趋势将成为寻找机会时点最重要手段。随着春节临近，部分白酒价格开始接连出现上涨。如茅台一批价提升至1730-1750元，梦之蓝戊戌生肖酒则自元旦起提价10%。虽然根据预计，节前茅台7500吨酒投放后预计一批价会有所缓和，但业内仍普遍看好高端白酒基本面确定性，尤其在当前相对历史中枢较低估值下，此类品种安全边际较高并具备行情的孕育机会。

贵州茅台最新经营数据显示，公司2018年度实现营收约750亿元，同比增长约23%，归母净利润约340亿元，同比增长约25%。据此推算，2019年茅台酒销量整体增长3%-4%，增加直销比例、产品结构升级贡献吨价提升，完成全年目标无忧。

同时，由于去年四季度加大对非标品投入，业绩表现超预期，茅台2019年营收增长目标锚定为14%。市场人士分析，这表明企业产品结构布局完善、营销渠道打通效果良好。结合新营销加速渠道下沉，有望带动销量稳健增长。

以酒鬼酒为例，公司近期发布公告称，拟参与竞拍位于吉首市北郊共计21.84万平方米的土地使用权，合计价款预计不超过9900万元，主要拟用于酿酒生产及配套项目建设用地。

考虑到人均收入稳健提升和长期货币宽松，国金证券认为，高端白酒持续扩容应是大概率事件。经历2019年短暂调整期后，预计高端白酒还会重新进入量价齐升上行周期。该机构分析师于杰指出，茅台量价弹性显著高于五粮液及国窖1573。这是由茅台更强的品牌价值及更好的投资属性所决定的，在未来上行周期中将继续起到拉升作用。未来高端白酒增量市场中，茅台大概率将抢占更多份额，从而带动其在高端白酒中的占比继续提升。另外，国盛证券还认为，目前白酒板块PE(TTM)已经位于历史较低位置，看好增长稳健、估值低位的超高端白酒龙头以及渠道力强健的大众白酒龙头。

来源：食品伙伴网

2019-01-10

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

行业资讯

全国农产品批发市场猪肉平均价格持续下降

农业农村部发布的数据显示，1月16日，全国农产品批发市场猪肉平均价格为19.16元/公斤，比2018年12月25日的19.49元/公斤下降1.69%。相对于全国均价，北京猪价跌幅较明显。1月16日，北京新发地农副产品批发市场白条猪批发平均价为14.15元/公斤，比2018年12月25日的16.55元/公斤下降了14.5%。

“元旦后猪价开始进入下跌通道。”

分地区看，全国猪价有涨有跌。在猪肉价格方面，北京、东北三省、陕西等省市跌幅较大，月平均跌幅均在3%以上。黑龙江跌幅达9.4%。福建、四川、甘肃等省涨幅较大，月平均涨幅超过9%。在生猪价格方面，北京、吉林、黑龙江、浙江、安徽和陕西等省市跌幅较大。北京生猪月平均价格跌幅最高，为14.1%。福建、四川和甘肃生猪价格涨幅较高，甘肃生猪月平均价格大幅上涨11.4%。

总体看，全国生猪平均价格已经连续3周下跌。从不同省市来看，东北、江西等主产区由于外调受阻，猪价跌幅依然较深；南方主销区广东、福建由于外省调入量增加，跌幅较大。

来源：食品伙伴网

2019-01-18

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

国内奶牛存栏量连续五年下降 奶价回升奶牛养殖业春天到来？

新年伊始，对于走在亏损路上的国内奶牛养殖企业来说，伴随着奶价的不断上涨，是否意味着奶牛养殖业的春天已经来临？

对此，《证券日报》记者采访了国内养殖企业及行业内专家，在他们看来，国内奶价自2018年7月份至今一直保持增长，2019年奶价将保持增长的态势，但是不会出现大幅上涨。相比往年，今年奶牛养殖企业的日子将会好过。

值得一提的是，国内奶牛养殖行业在经历了2016年、2017年低迷后，2018年，又因国家整治环保问题遭受影响较大，特别是南方地区，一些奶牛养殖牧场因环保不达标而关停，因此，国内奶牛养殖的存栏量不断下降。中国农业大学教授、国家奶牛产业技术体系首席科学家李胜利给出的调查数据显示，自2014年至2018年，国内奶牛存栏连续五年持续下降，2017年国内奶牛存栏有773万头，2018年国内奶牛存栏低于700万头。“我国原奶价格从2018年8月份开始进入上升通道，环保压力、热应激、消费旺季等叠加因素，3年来奶价的低迷现象有所扭转。”

来源：食品伙伴网

2019-01-17

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123078> 11

展会报道

健康产业已成为全球热点，义乌电商博览会 开启智能养生时代

随着互联网的快速发展，新零售成为各大电商品牌和零售巨头竞相布局的重点市场。近年来，亚健康状态在中青年群体中不断蔓延，国民健康受到国家的重视。十二五规划指出，营养与保健纳入未来重点发展的产业，中国将成为全球健康产业最大市场!健康产业已成为全球热点，将成为继IT产业之后的全球"财富第五波"。

中国国际电子商务博览会暨数字贸易博览会由中国国际电子商务中心、中国电子商会、浙江省商务厅、义乌市人民政府主办，一年一届，目前已成功举办八届。2019年4月11-13日在义乌国际博览中心举办2019ECFAIR设有数字商务展区、知名电商平台展区跨境电商展区、电子商务示范城市、示范基地和示范企业展区、电子商务服务企业展区、社区电商/移动互联网展区、农村电商展区、品牌网货展区，五个展馆，展览面积50000平方米。2019ECFAIR为中国大健康产业的发展带来了新思路，江西、河南大力发展中医药大健康产业，众多企业抱团参展是本次博览会的一大亮点。

来源：食品伙伴网

2019-01-17

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



展会报道

在中食展看乳品发展

奶酪品类在乳品市场的出现，对传统乳业发展也有着重要的意义，它成为了乳品市场的一个全新亮点，同时也是今后乳业发展的一个方向。目前，我国的奶酪市场尚处于萌芽阶段，奶酪消费水平极低。但近年来奶酪在我国销售量又呈稳步增长的趋势。

餐饮渠道仍为国内奶酪消费主流，再制奶酪占比远超天然奶酪。分析国内奶酪市场的增长驱动因素，可以从目前国内奶酪市场的消费品类以及销售渠道习惯着手。目前从奶酪产品的类型划分，再制奶酪的销售收入占比在 70%左右，天然奶酪占比 30%左右，Mozzarella(马苏里拉)、Cheddar(车达)等为最主要的天然奶酪消费品类。按照销售渠道划分，目前餐饮渠道仍为国内奶酪消费的主流渠道，占国内奶酪消费总量的60%以上，披萨等西式连锁快餐店、面包厂商等是主要的客户来源，零售渠道占比在 40%左右，婴幼儿产品为重要的终端消费品种。

我们认为再制奶酪的创新打破了国内消费者对于传统奶酪口感的不适应，而西式饮食习惯的普及以及婴童食品的巨大市场空间能够从需求端拉动国内奶酪业务的快速增长。

来源：食品伙伴网

2019-01-18

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



培训信息

SA8000®:2014社会责任管理体系内审员培训-深圳、上海、苏州

起止日期	2019-01-24至 2019-01-25
培训分类	体系认证
培训机构	SGS管理学院
适合对象	负责企业社会责任管理的高级主管 负责企业社会责任管理导入与实施的管理团队 人事行政主管 健康安全主管 环境管理主管 其他有需要的人士
培训周期	2天
培训费用	2000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	SGS资深讲师
课程内容	SA8000®:2014版换版在即，新的社会责任评价工具Social Fingerprint® 的导入是本次换版的重大变更。SGS 作为被SAAS认可的SA8000®认证机构，基于多年的认证和培训经验，为您提供最新的社会责任趋势资讯培训，更好的帮助组织内部实施SA8000®管理体系。 (原来) 随着经济的全球化，企业社会责任议题日益受到社会的广泛关注。SGS 作为被SAAS认可的S SA8000®认证机构，基于多年的认证和培训经验，通过实施社会责任管理体系管理师培训，将提升企业对社会责任的认识，更好的帮助组织内部实施SA8000®体系。
联系方式	联系人：刘雅君联系电话：18153529030 邮箱：meeting10@foodmate.net QQ：3258703889

来源：食品伙伴网

2019-01-10

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

技术前沿

研究发现海水淡化产生毒物远多于淡水

法媒称，14日公布的对海水淡化行业工业废料的首次全球评估显示，目前全球各地超过1.6万家海水淡化工厂产生的有毒污泥远远多于淡水。

据法新社1月14日报道，研究人员在美国《整体环境科学》杂志上发表报告称，从海水或咸水河流中每抽取一升淡水，就会有一升半的盐水浆被直接倒回海洋或陆地。而淡化过程中使用的化学物质还会使这种超咸物质变得更加有毒。

据他们计算，全世界每年生产的盐水浆——超过500亿立方米——足以覆盖美国佛罗里达州或者英国英格兰和威尔士面积的总和，盐泥层可达30厘米厚。

“全世界生产的淡化水还不如盐水多，”位于加拿大安大略省的联合国大学水、环境与健康研究所科学家、研究报告的联合作者曼苏尔·卡迪尔对法新社说，“几乎所有的盐水都会回归到环境中、主要是海洋里。”

所有这些额外的盐分提高了沿海水域的温度，降低了含氧量，从而产生了“死亡区”。

“水生生物在这种情况下很难呼吸——它们需要氧气来生存。”卡迪尔说。

一半以上的盐水来自4个国家：沙特阿拉伯（22%）、阿拉伯联合酋长国（20.2%）、科威特（6%）和卡塔尔（5.8%）。

北非、中东以及太平洋和其他地区缺水的小岛屿国家也严重依赖海水淡化来提供安全的饮用水，这占到了其消费总量的近三分之二。

据联合国统计，全世界有四分之一的人口每年有部分时间面临水资源短缺，每年有5亿人常年面临水资源短缺。

自2015年以来，世界经济论坛的年度《全球风险报告》一直将“水危机”列为全球面临的主要威胁之一——位列自然灾害、大规模移民和网络攻击之前。

“海水淡化技术使大量民众受益，”卡迪尔说，“但我们不能忽视盐水的产生，这将在未来成为一个更大的问题。”

从20世纪60年代开始，就有了从水中脱盐的工业规模技术。到1990年，全球已经有3000家这样的工厂。

卡迪尔说，按照目前的趋势，到2025年，该行业将至少有1.75万家工厂。

来源：中国科学报

2019-01-118

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

技术前沿

科学家预测：咖啡将会消失

据“科学警报”网站（Science alert）报道，英国皇家植物园——“邱园”（Kew Gardens）的专家得出结论，由于气候变化、疾病传播和大规模的砍伐森林情况，许多种咖啡树都会绝种。

研究人员计算，在已知的124种咖啡中，约有60%濒临灭绝。在世界上的一些地区，形势更为严峻。比如，在马达加斯加和印度洋的其他地区，71%的野生咖啡处于威胁之下。科学家们称，虽然远非所有这些咖啡都被用来制作饮料，但遗传多样性在咖啡的持续存在中起着关键作用。此外，阿拉比卡咖啡（Arabica coffee）占全球咖啡销售量的60-70%，也被列入因森林砍伐和对气候变化的敏感性而濒危的物种名录中。

来源：中国科学报

2019-01-18

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



美国最新研究：青少年膳食纤维摄入量有待提高

膳食纤维对人体具有相当重要的生理作用，有助于调理肠胃，增强饱腹感，维持肠道菌群的平衡，还可以预防肠癌、心脏病、肥胖症以及糖尿病。然而，美国一项调查显示，大部分青少年膳食纤维的摄入量远低于正常所需。

以美国为例，推荐每日摄入纤维量是成年男性38克，女性25克。法国农业与食品部则建议人体每日摄入纤维量不少于25克。然而，据《欧洲临床营养学杂志》近日刊登的一项研究显示，被调查的754名青少年膳食纤维平均每日摄入量仅为10.9克，其中仅有两人的摄入量达到标准。

德克萨斯州健康科学中心大学博士指出，青少年膳食纤维摄入量不足，因为他们食用过多加工食品，而没有食用足够的谷物、蔬菜和水果。

膳食纤维分为两大类，可溶性和不可溶性膳食纤维，前者的主要来源包括豆类、燕麦、大麦、和鳄梨，后者则主要来自包括谷物、坚果、水果和蔬菜。研究结果显示，提高这两种纤维的摄入量有助于降低血压、血糖和胰岛素抵抗。

来源：中国科学报

2019-01-16

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

技术前沿

科学家研发新型可食用杀菌保鲜膜

近期，研发了一种新型透明抗菌薄膜，可以与其所覆盖的海产品一起食用，有望用于海鲜保鲜。此前美国农业部在研发一种以牛奶为原料的杀菌薄膜，新加坡国立大学也在用甲壳类动物壳中发现的一种化合物制作可食用杀菌薄膜。

与先前研究不同的是这一国际科学家团队打造的薄膜一开始是一种透明的明胶—木薯淀粉和一种可降解聚合物聚己二酸/对苯二甲酸丁二酯（PBAT）组成，之后往其中加入了抗菌药物Nisin Z和LAE。该薄膜保鲜策略是先将海产品浸入到上述制备的凝胶中，在干燥之后形成一层柔性薄膜，然后它们会被真空包装起来并冷冻，在储存期间，抗菌药物会慢慢地杀死可能存在的任何微生物。在实验室测试中，大眼鲷和老虎虾片被刻意接种了大肠杆菌和两种沙门氏菌，然后被涂上薄膜进行真空包装。随后，它们被冷冻到4℃的环境下一个月时间或冰冻90天时间，最后经过分析科学家们发现海鲜里的细菌数量大大减少。目前，该团队正在探索这项技术商业化的方法。

来源：中国科学报

2019-01-15

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

稻田秸秆还田温室气体排放量被高估50%

中国农科院作科所作作物耕作与生态创新团队，揭示了稻田秸秆长期还田对全球第二大温室气体甲烷（CH₄）排放的影响及其机制，发现秸秆对甲烷的增排效应随还田年限延长而呈极显著减弱趋势，联合国政府间气候变化专门委员会（IPCC）对秸秆还田的甲烷排放量高估了近50%。相关研究成果17日凌晨在线发表于《科学进展》。

该团队首席、中国农科院作科所研究员张卫建介绍，我国每年生产8亿多吨作物秸秆，其养分含量相当于500多万吨尿素，1000多万吨过磷酸钙，1000多万吨硫酸钾。秸秆还田可以显著减少农田化肥施用量，既是保障土壤健康和化肥“零增长”甚至“负增长”的重要措施，也是避免秸秆焚烧污染空气的有效途径。但是稻田秸秆也是土壤甲烷产生的主要来源之一，学界和公众非常担心稻田秸秆还田会显著增加甲烷排放。IPCC此前认为，稻田秸秆还田对甲烷排放的促进效应仅与还田量有关，与还田年限无关。但是，该团队通过15年长期定位试验，揭示了秸秆对甲烷排放的影响随还田年份延长而呈显著降低趋势。

来源：中国科学报

2019-01-18

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

技术前沿

科学家：多吃蔬菜少吃肉健康又环保

据《澳大利亚人报》1月17日报道，科学家公布了有利于地球和人类健康的理想饮食食谱——将坚果、水果、蔬菜和豆类的摄入量增加一倍，并将肉类和糖类的摄入量减半。该健康饮食食谱是健康杂志《柳叶刀》进行为期三年研究的成果，来自16个国家的37名专家参与了这项研究。

研究人员表示，如果全世界的人类都遵循这一食谱，每年将会有1100万例过早死亡案例得以避免，同时温室气体排放量也将减少，更多的土地、水和生物多样性得到保护。

领导这项研究的英国伦敦大学教授蒂姆·朗（Tim Lang）表示：“我们的食物及生产食物的方式决定了人类和地球的健康状况。然而目前我们的饮食习惯和生产食物的方式却很不健康。如果不改变人类的饮食习惯，改善粮食生产方式和减少食物浪费，到2050年想要通过提供健康和可持续的饮食来养活不断增长的100亿人口将是一件不可能实现的事情。因此我们需要做出重大改变，需要进行前所未有的大规模的全球粮食体系重大改革。”

研究人员表示，许多危及生命的慢性病包括肥胖、糖尿病、营养不良和一些癌症都与不良饮食有关。目前，在全世界因不健康的饮食所造成的疾病和死亡案例数量，要比危险性行为、酒精、毒品和吸烟导致的疾病和死亡案例的总和还多。

根据这项研究，全球红肉和糖等食品的平均消费量应减少50%，而坚果、水果、蔬菜和豆类的消费量应增加一倍。这意味着全球个别地区的饮食习惯可能需要进行大幅度调整。例如，北美人的红肉食用量几乎是红肉建议食用量的6.5倍，而南亚人的红肉食用量仅为红肉建议食用量的一半。在撒哈拉以南非洲地区，人们的土豆和木薯等淀粉类蔬菜的平均食用量是建议食用量的7.5倍。

研究人员承认，让全世界的每个人都采用该健康饮食食谱是非常困难的，尤其是在人们于食物获取方面存在严重不平等的背景下。哈佛大学的沃尔特·威利特（Walter Willett）称：“全球超过8亿人缺乏食物，还有更多的人因不健康的饮食导致过早死亡和疾病。”

来源：中国科学报

2019-01-18

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

权威发布

市场监管总局:禁止对保健品评比评优

国家市场监督管理总局等13个部门8日召开联合部署整治“保健”市场乱象百日行动电视电话会议。国家市场监督管理总局局长张茅在会上表示,禁止各地市场监管部门对保健品进行评比、评优等活动,违者坚决依法追责。

“要拿出切实管用的措施,防止死灰复燃。”张茅说,近段时间,“保健”市场暴露出虚假宣传、违法广告、消费欺诈、制假售假等一系列问题,严重侵害了消费者合法权益,扰乱了市场秩序。社会舆论反映强烈,人民群众迫切要求整治保健市场乱象。要强化企业的主体责任,不搞运动式执法,要建立健全长效监管机制。

参加“百日行动”的13个部门还包括:工信部、民政部、农业农村部、商务部、卫健委、文化和旅游部、公安部、住建部等。各部门在会上对“百日行动”作出部署。工信部门表示,建立健全24小时机制,及时处置网络违法活动,严查利用骚扰电话进行保健品推销。民政部门将重点对养老服务场所和设施进行排查,严禁假借养老服务场所进行保健品推销。商务部门将严格直销行业市场准入,整治直销市场秩序。旅游部门将重点查处利用低价旅游推销保健品的行为。

卫生部门将严厉查处各种假借健康讲座进行免费体检、以中医预防保健名义进行非法诊疗、无证行医等行为。张茅说,13个部门联合部署整治“保健”市场乱象“百日行动”,涉及行业领域广、商品类别多、违法行为复杂,涉及各级政府、多个部门的职责,必须强化协同联动,以最大的力度、最有效的措施形成齐抓共管的整治格局。为此,要加强部门之间的沟通协作,在线索摸排、调查取证、案件移送、信息共享、宣传报道等方面建立顺畅有效的工作协调机制。建立整治信息报送制度,强化上下联动、形成“全国一盘棋”。深入动员社会各方面力量共同参与“百日行动”,畅通投诉举报渠道,完善举报奖励制度,鼓励群众积极提供线索、维护自身权益。1月8日天津发布了有奖举报通告,举报保健品违法行为最高奖励人民币两万元。持续开展打击清理整顿保健品乱象专项整治行动以来,天津已对涉嫌会销及虚假宣传的51家保健品经营单位立案查处。为进一步规范保健品市场秩序,治理保健品乱象,维护消费者合法权益,天津市自今年1月2日至3月31日在全市开展打击清理整顿保健品乱象专项整治行动。

来源: 食品伙伴网

2019-01-10

原文: <http://news.foodmate.net/2018/12/4995> 19

权威发布

上海市市场监督管理局2019年第3期省级食品安全监督抽检信息

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：

本次监督抽检信息涉及7大类食品，包括：粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，食用农产品等。抽检样品共计945批次，其中合格944批次、不合格1批次。不合格样品为调味品1批次[不合格项目：谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮（以N计）]，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附件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：上海监督管理局 2019-01-16

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

市场监管总局：成都盒马鲜生售上海匠鲜皮皮虾镉超标

人民网北京1月16日（董童）15日，国家市场监督管理总局于官网发布《关于23批次食品不合格情况的通告》（以下简称《通告》）称，市场监管总局近期组织抽检食用油、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1973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1950批次、不合格样品23批次，不合格产品涉及微生物、农药残留、重金属等指标。不合格样品中，成都盒马鲜生网络科技有限公司钻石广场分公司销售的来自上海匠鲜网络科技有限公司的皮皮虾，镉（以Cd计）含量为1.5mg/kg，高于国家标准值要求的 ≤ 0.5 mg/kg，不符合食品安全国家标准规定。

上海市青浦区青浦镇城东农贸市场（经营者：张兵）销售的来自上海市沈巷蔬菜批发市场的豇豆，克百威不符合食品安全国家标准规定。检测机构为浙江方圆检测集团股份有限公司。

来源：人民网

2019-01-17

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

权威发布

中国绿色食品发展中心关于做好春节期间和 2019年绿色食品监督检查工作的通知

按照农业农村部关于加强农村假冒伪劣食品治理和做好元旦、春节期间农产品质量安全保障工作部署和中心工作计划安排，现就做好春节期间和2019年绿色食品监督检查重点工作及要求通知如下。

一、各级绿色食品工作机构要高度重视，进一步增强责任意识和风险意识，采取有效措施，加大春节期间绿色食品质量监测和监督检查力度，确保节日期间消费安全。

二、各地绿色食品工作机构要按照国家有关部门的部署与要求，配合本地农村假冒伪劣食品专项治理各项工作安排，主动开展绿色食品知识普及宣传、企业检查指导和市场监管清理工作。同时鼓励企业积极参与有关部门推进优质食品下乡行动，组织绿色食品产品进入农村食品营销流通渠道。

三、按照《绿色食品企业年度检查工作规范》和《全国绿色食品原料标准化生产基地建设与管理办法（试行）》，制定、落实本地年度实施计划，做好企业年检实地检查和基地年度检查工作。中心将组织专家对黑龙江省、

黑龙江农垦、新疆自治区、新疆兵团、湖北省、重庆市、云南省和广西壮族自治区等8个省级机构的企业年检工作和江西省、吉林省等2个省级机构的基地年度检查工作进行检查。

四、加强协调、加大力度，认真开展产品抽检工作。中心全年计划抽检2300个绿色食品产品，200个中绿华夏认证有机农产品，请各地绿办（中心）协助做好相关工作。各地自行安排的抽检，应按照中心年度抽检计划下达的各项抽检指标和项目进行。抽检结果于2019年12月10日前报中心标识管理处。蔬菜原料基地产品种类必须全部进行抽检，其它基地的抽检数量不低于辖区基地总量的30%。

五、按照《绿色食品标志市场监管实施办法》的要求，在3—6月按时完成产品采样、录入上传、核查等一系列标志市场监管工作。同时对于假冒的绿色食品、中绿华夏有机农产品以及不规范用标行为，坚决按相关规定及时做出处理。按照有关制度规定，持续开展好标志监管员培训、换证登记注册和年度考核工作。

来源：食品伙伴网

2019-01-15

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

预警通报

俄罗斯禁止进口中国19吨受污染苹果

据俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局消息，2019年1月15日，贝加尔边疆兽医和植物检疫局办事处在对来自中国的逾19吨新鲜苹果进行检查时发现被隔离的物种 - 东方果蛾（*Grapholitha molesta* Busck）

全俄植物检疫中心贝加尔分部专家对该批次苹果进行检测后证实了检疫隔离对象东方果蛾活体的存在。

根据俄罗斯联邦和欧盟经济委员会在植物检疫领域的立法，为了防止检疫物在俄罗斯境内扩散，禁止进口整批产品。

在过去的一年里，该部门的官员查处了8起中国进口污染水果（东方果蛾、桃蛾）的案件。受污染和未经授权的产品总重量超过60吨。

来源：食品伙伴网 2019-01-17
原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499712>

新西兰召回可能受李斯特菌污染的三文鱼产品

2019年1月17日，新西兰食品安全局（NZFSA）发布召回公告称，The New Zealand King Salmon Co. Ltd正在召回特定批次的Southern Ocean牌和Regal Marlborough牌的三文鱼产品，因为这些产品可能受到了李斯特菌的污染。

召回产品具体信息如下：产品名称分别为Regal Marlborough King Salmon brand Cold Smoked Salmon和Southern Ocean brand New Zealand King Salmon Smoked Pieces，以200g和500g真空包装出售，受影响批次代码为M362D 或 M362N。产品在新西兰全国范围内的超市和零售店有售，还出口至了澳大利亚。香港、新加坡和泰国已收到该产品的变体。Regal Marlborough牌和 Southern Ocean牌的其他产品不受影响。

来源：食品伙伴网 2019-01-17
原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/500500>

预警通报

法国受李斯特菌污染的禽肉产品销往我国香港

据欧盟食品和饲料快速预警系统 (RASFF) 消息, 2019年1月16日, 法国通过RASFF通报本国的冷藏陈皮鸭肉冻不合格, 因为该产品受到了李斯特菌的污染。

据了解, 不合格产品除了在法国销售之外, 还分销至了比利时、西班牙和中国香港。以上产品的检测结果为550CFU/g。

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, 感染症状包括: 恶心、呕吐、腹泻等轻微类似感冒症状, 严重时会出现脑膜炎以及其他致命综合症。

食品伙伴网在此提醒各位网友, 李斯特菌经常存在于乳制品、蔬菜沙拉、雪糕、牛肉等食品中, 一般人们感染李斯特菌的主要途径是通过食物感染。大家在享用各类美食的同时, 要注意妥当的保存食物, 冰箱里的生肉与蔬菜、熟食等即食食品要分开存放, 不要食用未彻底加热的冷餐肉类熟食, 防止感染李斯特菌。

来源: 食品伙伴网 2019-01-17

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

英国召回含未申报过敏原的牛肉产品

2019年1月15日, 英国食品标准局发布召回通报称, Cook Trading Ltd正在召回一批牛肉产品, 因为该产品中含未申报的过敏原-鸡蛋和小麦。

产品名称为Cook Sticky Soy & Ginger Beef, 重量为265g, 批次代码为000008, 保质期为2019年9月14日。Cook Trading 公司其他产品不受此次召回影响。

英国食品标准局建议消费者, 任何对鸡蛋和小麦过敏的人食用该产品都有可能存在健康风险, 应该将产品退回获取退

来源: 食品伙伴网

2019-01-14

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2周)

据欧盟官方网站消息，在2019年第2周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有2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
2019-1-10	西班牙	年糕	2019.0101	缺少认证分析报告和健康证书	产品未在市场销售/--	拒绝入境通报
2019-1-8	葡萄牙	绿茶	2019.0075	啮虫酰胺	产品未在市场销售/--	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2019-01-14

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