

您身边的食品安全专家
Your Food Safety Expecter

资讯周刊

第四期

价值检测

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

继玉米大豆 爱利思达杀菌剂ZOLERA FX在小麦中的应用获美国环保署登记....	5
2018年有695项食品及相关标准实施 涉及酱油、食醋等食品安全国家标准.....	6
韩国发布《食品及畜产品安全管理认证标准》部分修改征求意见稿	6
印度对保健品包装上的标签缺陷实施检查.....	7
日本修改食品中部分农兽药的残留限量标准.....	7

行业资讯

节前西红柿价格翻倍，新发地外地紧急调运保供应.....	8
节前高端白酒迎来销售旺季.....	8
春节价格战看市场 酒香也怕巷子深.....	9
本周挪威鲑鱼价格回落.....	10
苹果价高卖不动 过了春节可能更难卖.....	10

目录 Contents

展会报道

2019中国国际检验检测技术与装备博览会重磅升级，将于9月在沪举行..... 11

2019上海国际奢侈品包装展，甄选优质展商，缔造灵感之旅..... 12

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..... 13

技术前沿

我科学家成功破译凡纳滨对虾基因组..... 14

鱼骨在太空找到用武之地..... 15

咖啡渣可防治作物青枯病..... 15

我科学家成功破译凡纳滨对虾基因组..... 16

转基因“虾红大米”在中国研制成功，受第二代黄金大米启发..... 16

甲烷排放这个“锅”，其实水稻背不起..... 17

目录 Contents

权威发布

上海2019年第1轮网络餐饮服务监测结果（2019年1月24日）评优.....	18
《国家市场监督管理总局规章制定程序规定（征求意见稿）》发布.....	19
市场监管总局 人力资源社会保障部 商务部 海关总署 税务总局关于推进企业注销 便利化工作的通知.....	19
国家粮食和物资储备局：以法治确保粮食安全.....	20

预警通报

韩国召回亚硝酸盐超标火腿.....	21
日本高岛屋因混入异物自主召回7000多盒海苔礼盒.....	21
美国召回21款含未申报过敏原的方便面.....	22
意大利受李斯特菌污染的冷藏布拉塔销至德国.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2019年第3周）.....	23

法规标准

继玉米大豆 爱利思达杀菌剂ZOLERA FX在小麦中的应用获美国环保署登记

核心提示：爱利思达近日宣布美国环保署已批准其杀菌剂产品ZOLERA FX用于小麦的登记申请。该产品具有内吸性，可高效防治多种真菌病害。

爱利思达近日宣布美国环保署已批准其杀菌剂产品ZOLERA FX用于小麦的登记申请。该产品具有内吸性，可高效防治多种真菌病害。

爱利思达生物解决方案与创新营养业务经理Royce Schulte介绍道：“ZOLERA FX因其在玉米和大豆生产中理想的病害防治功效，已获得了良好的声誉。现在该产品也能用于小麦作物，向种植者提供了作物保护，提高产量的新途径。”

该产品结合了氟嘧菌酯、四氟醚唑，快速发挥作用并具有高度内吸性的甲氧基丙烯酸酯，以及同样具有内吸性的三氟唑。在种植早期和旗叶上应用该产品，可有效防治条锈病、叶锈病、褐斑病、叶斑病、斑枯病、稈枯病等病害。

由于ZOLERA FX易于被植物吸收并可在植物体内大范围转运，一次施用该产品即可借助多重作用机制，强效防治病害，改善作物健康状况。18次重复的除草剂试验显示，在使用除草剂期间应用ZOLERA FX，作物与空白对照组相比每英亩可增产4

蒲式耳，在旗叶期使用，每英亩产量比对照组增加9蒲式耳。

Schulte表示，小麦种植者在植保产品上的投资可换来回报。ZOLERA FX的增产潜力巨大。

来源：食品伙伴网

2019-01-23

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



法规标准

2018年有695项食品及相关标准实施 涉及植物油、白砂糖、酱油、食醋等食品安全国家标准

时光飞逝，2018年已经过去，在过去的一年，实施了很多利于行业健康发展的食品及相关标准。据食品伙伴网不完全统计，2018年有695项食品及相关标准实施，其中有276项国家标准，75项地方标准，339项行业标准，5项团体标准。

按月度分析，12月实施标准最多，有130项，包括51项国家标准、37项地方标准、41项行业标准和1项团体标准。其次是6月份有93项食品及相关实施，9月份有83项食品及相关标准实施。另外，在8月份没有标准实施。

备受关注的《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）于2018年12月21日起正式实施。该标准的实施，有望结束原料配比不清、以次充好的行业乱象，促进建立透明规范的消费环境和市场秩序，引领行业高质量发展。

来源：食品伙伴网 2019-01-23

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

韩国发布《食品及畜产品安全管理认证标准》部分修改征求意见稿

核心提示：1月22日，韩国食品药品安全处发布了第2019-038号公告，拟修改《食品及畜产品安全管理认证标准》的部分内容，其主要内容如下。

食品伙伴网讯 1月22日，韩国食品药品安全处发布了第2019-038号公告，拟修改《食品及畜产品安全管理认证标准》的部分内容，其主要内容如下：

1.强制进行HACCP管理的畜产品工厂为遵守标准对所需设施、设备等进行维修，需要一定期间时，为确保该企业稳定的实施及运行HACCP管理，可允许其1年的延长期。

2.对于实施HACCP管理的食品及畜产品企业，制定了突击调查评估其是否遵守HACCP卫生管理制度的法定依据。

以上意见征集时间至2019年2月11日。

来源：食品伙伴网 2019-01-23

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

法规标准

印度对保健品包装上的标签缺陷实施检查

2019年1月22日，印度食品安全标准局（FSSAI）发布No. Stds /Nutra（DCGI/FSSAI-2017号文件，要求各地相关部门对保健品包装上的标签缺陷实施检查。

据报道，具有明胶壳或含有动物成分的营养保健品/健康补充剂在其包装上画有绿色圆点，与植物产品相同。这违反了2011年《食品安全和标准（包装和标签）条例》，该条例要求在预包装食品的标签上使用素食/非素食标识，这些保健品的标签将被视为标签错误和标签缺陷。

印度强食品安全标准局要求各地相关部门对其各自管辖区域内进行检查，并对违法的食品经营者采取适当行动。

来源：食品伙伴网

2019-01-23

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

日本修改食品中部分农兽药的残留限量标准

1月22日，日本厚生劳动省发布生食发0122第2号通知，修改部分农兽药在食品中的残留限量标准，并新增2种物质为豁免物质。

主要内容：

（1）修改赤霉素、二甲噻草胺、氟唑菌酰胺、氟胺氰菊酯、七氯、莫奈太尔在食品中的残留限量标准；新设Fluxametamide作为杀虫剂在食品中的残留限量标准。

（2）新设癸酸甘油酯、甘油柠檬酸脂肪酸酯作为豁免物质。

该公告自发布之日起生效，但部分食品中的农兽药残留限量，自本公告发布之日起6个月内仍可适用以往规定。

来源：食品伙伴网

2019-01-22

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

行业资讯

节前西红柿价格翻倍，新发地外地紧急调运 保供应

尽管今年节前北京菜价普遍偏低，但仍有部分蔬菜进入了“暴涨”区间，比如西红柿和黄瓜。新京报记者从北京新发地了解到，目前新发地市场内西红柿批发价最高已经涨到了4块钱一斤，比去年同期上涨123%。上市量大幅降低是导致西红柿价格翻倍的主要原因，目前北京新发地已动员商户在全国产地大量收购西红柿，并邀请全国其他大型批发市场将西红柿往北京市场调运，保障北京节日期间市场供应。西红柿价格大涨5年平均价仍属中等

据北京新发地市场总经理张月琳介绍，目前新发地市场西红柿的价格是1.8-4元/斤，去年同期是0.8-1.8元/斤，同比价格上涨123.08%。张月琳表示，上市量同比大幅下降导致价格同比大幅上涨。1月23日，西红柿上市量是30万公斤，比去年同期的60万公斤下降50%。

来源：食品伙伴网

2019-01-24

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

节前高端白酒迎来销售旺季

本报讯 白酒历来是春节前市场的一个销售热点，记者近日走访昆明部分商超及白酒专卖店了解到，除了中端白酒销售保持稳定外，平日销量惨淡的高端白酒也迎来了一年中难得的销售旺季。

在位于环城南路的家乐福超市内，商家专门设置了两块临时白酒销售区域，一块专门用来销售高端白酒，另一块则用来销售中低端白酒和葡萄酒。其中，高端白酒有的卖698元/瓶，贵的则卖到了1700元/瓶。从价牌上看，这些白酒本身的降价幅度并不高，基本上都只在100元以内，不过消费者在购买后，还可以额外享受“买酒送140元购物卡”“买一瓶送礼品”等优惠。

不到8分钟的时间里，高端白酒专区内已经有5名消费者前来询价，其中有1人购买了一瓶价值1280元的五粮液白酒。“现在春节快到了，买点好酒备着，请客时再拿出来大家一起喝，面子上也过得去。”这名消费者说，“如果是平时聚餐，没必要也很少买这么贵的酒。”

来源：食品伙伴网

2019-01-24

原文：<http://news.foodm652/433287.html>

行业资讯

春节价格战看市场 酒香也怕巷子深

春节临近，各大品牌开始使出浑身解数来加大销售。笔者通过实地调研发现，白酒品牌的价格战虽然惨烈，但不涉及名酒的主打品牌。而进口葡萄酒的打折销售，则凸显了行业的竞争残酷。

值得注意的是，近年来，进口葡萄酒在国内发展迅猛，产品也是良莠不齐。消费者在面对市场上琳琅满目的葡萄酒品牌时，选择成为一种煎熬。买便宜的酒怕品质差，买贵的酒又不了解此品牌。对消费者来说，选择成为一种难题。其实，在笔者看来，与其购买不熟知的品牌，还不如买国产的长城、张裕葡萄酒，最起码喝着放心。

事实上，酒作为感情交流的载体，在重大节日成为亲朋好友聚会时的必需品。而我国是白酒生产和销售大国，春节也是白酒销售旺季，各大白酒品牌自然不会放过这么重要的节日。通过调查可以看出，不管是白酒还是葡萄酒，行业集中度在不断提升，具有品牌影响力的产品自然不愁卖。一线名酒茅台、五粮液的主打品牌依然是消费者的首选产品，价格也十分的坚挺。53度的飞天茅台市场价格接近2000元/瓶，排队购买依然是一道风景。

从茅台、五粮液以及牛栏山二锅头的市场

表现来看，拥有品牌优势的品牌日子会越来越好，而没有品牌优势的企业未来的日子将更加难过。

经济下行压力仍在，2019年，酒行业的竞争将更加残酷，品牌集中度会越来越高，对于想活下去的企业来说，做品牌将成为它们的必做功课。

来源：食品伙伴网

2019-01-24

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



行业资讯

本周挪威鲑鱼价格回落

年假期结束，大家回到工作岗位，挪威鲑鱼本周供应量增加使其价格回落。尽管捕捞只有三天，但市场价格回落至每公斤6.1美元。

随着圣诞及新年假期结束，大家回到工作岗位，挪威鲑鱼本周供应量增加使其价格回落。尽管捕捞只有三天，但市场价格回落至每公斤6.1美元。

挪威鲑鱼价格走低，令不少出口商表示担忧，挪威鲑鱼出口价格如下：

-3-4公斤重：每公斤6.6美元

-4-5公斤重：每公斤6.8美元

-5-6公斤重：每公斤6.9-7.1美元

另有挪威鲑鱼进口商提出价格如下：

-3-4公斤重：每公斤6.7-6.8美元

-4-5公斤重：每公斤6.9-7.1美元

-5-6公斤重：每公斤7.2-7.3美元

来源：食品伙伴网

2019-01-23

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

苹果价高卖不动 过了春节可能更难卖

核心提示：随着圣诞及新据中国乡村之声《三农中国》报道，2018年，我国苹果主产区遭遇灾害性天气，出现较大幅度减产，加之人为炒作，苹果收购价格出现较大幅度上涨。这不仅导致冷库存储货源成本提高，存储量也大幅下降。

受到同期其他水果价格的影响，近期苹果行情持续低迷，市场出货速度缓慢，多数市场商户对后期经营信心不足，春节过后价格可能继续降低。

近日，在陕西省旬邑县湫坡头镇甘家店村，村民们赶在春节前加紧销售苹果。果农周大哥说，他家有4亩苹果地，2018年虽然产量有所减少，但价格高一些，收入较往年略有下降。

周大哥：受冻害影响，产量统一都不好，但后期市场行情比较好，苹果价格比往年多了1元钱左右，70#以上商品果都在3.5元左右，收入比往年差一点。

受灾害天气影响，2018年陕西省咸阳市苹果产量390万吨，较2017年减产20%。彬州市果业中心副主任景建荣介绍，由于苹果产量减少，2018年果品的价格普遍较高，尤其是好苹果不愁销路，优果优价。

来源：食品伙伴网

2019-01-21

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

展会报道

2019中国国际检验检测技术与装备博览会重磅升级，将于9月在沪举行

2019年1月，中国国际检验检测技术与装备博览会组委会办公室传出消息，第四届检博会将于2019年9月3至5日在上海新国际博览中心拉开帷幕。本届检博会将在展会服务、同期论坛、大会宣传等各个方面做出重要升级，汇聚学界、业界知名人士，充分展示国内外检验检测行业最新产品、技术和研发成果，围绕“智创科技，融享未来”主题打造创新引领平台，突出“开放、包容、平等、互惠”的全新品牌形象。

2019中国国际检验检测技术与装备博览会重磅升级，将于9月在沪举行

2019年1月，中国国际检验检测技术与装备博览会组委会办公室传出消息，第四届检博会将于2019年9月3至5日在上海新国际博览中心拉开帷幕。本届检博会将在展会服务、同期论坛、大会宣传等各个方面做出重要升级，汇聚学界、业界知名人士，充分展示国内外检验检测行业最新产品、技术和研发成果，围绕“智创科技，融享未来”主题打造创新引领平台。

来源：食品伙伴网

2019-01-24

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



展会报道

2019上海国际奢侈品包装展，甄选优质展商， 缔造灵感之旅

2019年4月10-11日，第12届上海国际奢侈品包装展将再次向奢侈品品牌决策者展示包装领域最佳制造商。

作为专注于高端包装的精品展览，上海国际奢侈品包装展一直以严格的甄选、非凡的创意以及现场体验而闻名。2019年也将继续呈现精彩！

参观者将近距离接触200家展商的创新包装解决方案和研讨会议程，特展区域将是思想和灵感的源泉，洞察包装创新、设计和趋势的最前沿。展商甄选制度

近200家展商已确认参加上海国际奢侈品包装展，以展示其最新的创新设计和包装技术。

在这里，参观者将探索新的包装解决方案、各种原材料、包装配件、技术、装饰方案、个性化高端包装、设计机构.....

在会晤现有供应商的同时，还可以挖掘潜在客户，了解他们的创新解决方案、业务专长、研发及灵活采购等。

来源：食品伙伴网

2019-01-24

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	2019-02-27至 2019-03-1
培训分类	体系认证
培训机构	英国标准协会 (British Standards Institution, 简称BSI)
适合对象	食品生产、服务相关企业高层管理人员 质量管理人员 生产管理人员 • 国际采购集团质量经理；采购经理；高级管理人员等
培训周期	3天
培训费用	3000 (含教材、证书、午餐、茶点、6%VAT等费用)
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	资深培训讲师
课程内容	ISO22000是指 Food Safety Management System食品安全管理体系。该标准适用于在食品链中所有希望建立保证食品安全体系的组织，无论其规模、类型和其所提供的产品。它适用于农产品生产厂商，动物饲料生产厂商，食品生产厂商，批发商和零售商。它也适用于与食品有关的设备供应厂商，物流供应商，包装材料供应厂商，农业化学品和食品添加剂供应厂商，涉及食品的服务供应商和餐厅。HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) HACCP表示危害分析和关键控制点，识别食品生产过程中可能发生危害的环节并采取适当的控制措施防止危害的发生。通过对加工过程的每一步进行监视和控制，从而降低危害发生的概率。
联系方式	联系人：李老师 电 话：18153529010 (微信同号) 邮 箱：meeting7@foodmate.net Q Q：2848935414

来源：食品伙伴网

2019-01-21

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

技术前沿

扬州大学和农科院家禽研究所有个新发现， 专治沙门氏菌

核心提示：记者刚刚从扬大和中国农业科学院家禽研究所了解到，扬州大学医学院高利增教授课题组和中国农业科学院家禽研究所施寿荣副研究员课题组合作进行科技攻关，成功发现利用纳米氧化铁能够有效起到抑制鸡组织上和细胞内沙门氏菌的作用，从而找到了攻克沙门氏菌“新利器”。

记者刚刚从扬大和中国农业科学院家禽研究所了解到，扬州大学医学院高利增教授课题组和中国农业科学院家禽研究所施寿荣副研究员课题组合作进行科技攻关，成功发现利用纳米氧化铁能够有效起到抑制鸡组织上和细胞内沙门氏菌的作用，从而找到了攻克沙门氏菌“新利器”。

沙门氏菌是一种全球性的重要的食源性人畜共患病致病菌。沙门氏菌病是指由各种类型沙门氏菌所引起的对人类、家畜以及野生禽兽不同形式的总称。感染沙门氏菌的人或带菌者的粪便污染食品，便可使人发生食物中毒。据统计，在世界各国的种类细菌性食物中毒中，沙门氏菌引起的食物中毒常列榜首，我国内陆地区也以沙门氏菌为首位。但目前能够消除细胞内沙门氏菌的有效方法仍然非常有限。

“沙门氏菌作为一种兼性胞内菌，它能够侵入宿主细胞内存活，逃逸宿主免疫系统和大部分抗生素的杀菌作用，引起抗生素耐药。我们联合科研团队以沙门氏菌感染的主要来源，鸡为试验动物，从体外抑菌、细胞实验、体内实验三个层次发现了纳米氧化铁对沙门氏菌的抑制作用。这将为清除隐藏在宿主细胞内逃避宿主免疫系统和抗菌药物治疗的顽固性细菌感染，提供一种新的防治策略。”高利增教授介绍说。

据介绍，这项研究揭示了纳米氧化铁抑制胞内沙门氏菌的作用机制：沙门氏菌感染引起自噬，同时纳米氧化铁能够进入自噬泡内并借用自噬泡内的酸性环境，发挥类过氧化物酶活性，提高胞内活性氧水平，与溶酶体共同作用清除胞内沙门氏菌，从而起到了抑制沙门氏菌增殖的作用。

目前，这一相关研究成果已发表在生物医学权威学术期刊《Theranostics》上。

来源：扬州网

2019-01-23

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

技术前沿

鱼骨在太空找到用武之地

俄罗斯科学院西伯利亚分院克拉斯诺亚尔斯克科学中心新闻处发布消息称，该中心科学家研发出加工鱼废料用作太空用途的技术。

根据研究，可将鱼骨、鱼鳞和内脏加工成植物营养液。科学家在实验过程中使用了鲫鱼废料，未来计划在加工过程中使用包装和卫生材料。

据悉，这一技术将成为未来太空闭合生命保障系统的一环。科学家表示，他们提出的废料处理系统可使未来的月球基地或火星基地更加自主，成本更加低廉。

这项工作是在2013至2020年国家科学院基础科学研究计划下的国家任务框架内进行的。研究结果发表在科学期刊《空间研究中的生命科学》（Life Sciences in Space Research）上。

来源：俄罗斯卫星通讯社 2019-01-23

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

咖啡渣可防治作物青枯病

核心提示：在番茄产地，土壤中的青枯病菌引起的青枯病成为急需解决的问题。感染这种病菌后，整个植株会迅速枯萎，造成产量锐减。此次开发的技术，能使用废弃的咖啡渣和铁盐制造具有高附加值和杀菌作用的材料。由于羟基自由基的杀菌反应在土壤中进行，能瞬间带走电子并稳定下来，不会产生有害物质，保证作业人员安全且环境负荷小。

在番茄产地，土壤中的青枯病菌引起的青枯病成为急需解决的问题。感染这种病菌后，整个植株会迅速枯萎，造成产量锐减。目前针对土壤传染病青枯病菌的有效药物只有三氯硝基甲烷，但三氯硝基甲烷为剧毒物，因此需要开发一种环保而且农户负担轻的土壤消毒法。

来源：科技日报 2019-01-24

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

技术前沿

我科学家成功破译凡纳滨对虾基因组

中国科学院海洋研究所研究员相建海和李富花课题组主导，与国内外多家单位共同合作，历时十年成功破译了凡纳滨对虾基因组，获得了世界上首个高质量的对虾基因组参考图谱，研究成果1月21日在《自然·通讯》在线发表，为甲壳动物研究及对虾基因组育种和分子改良提供了重要理论支撑。

甲壳动物和昆虫是节肢动物门中的两大门类，已有超过6万种甲壳动物被报道。十足目甲壳动物囊括了大量重要的水产经济物种，如虾、蟹、龙虾等，而凡纳滨对虾作为四大养殖虾类之首，其年产量达416万吨，具有非常重要的经济价值。然而，由于种质资源匮乏，我国对虾养殖单位每年需从国外引进大量亲虾。我国自主的对虾分子遗传育种工作迫在眉睫，但是受限于没有良好的参考基因组，其进展一直相对缓慢。

来源：科技日报

2019-01-23

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

转基因“虾红大米”在中国研制成功，受第二代黄金大米启发

虾青素（又称虾红素）是一种红色的酮类胡萝卜素。天然的虾青素是世界上最强的天然抗氧化剂之一，能够维持机体平衡和减少衰老细胞的堆积。然而，虾青素在大多数高等植物中无法产生，只是一些藻类和酵母产生。因此在平时的膳食中，人们获取抗氧化性较强的虾青素的途径非常少。

华南农业大学通过转基因技术，将虾青素与常见的粮食作物水稻相结合，研制出了富含虾青素的“虾红大米”。该成果于2018年11月发表在期刊《分子植物》上。

《分子植物》（Molecular Plant）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（OUP）合作出版，也是美国细胞出版社在亚洲的第一本合作期刊。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。

来源：澎湃新闻

2019-01-23

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

技术前沿

甲烷排放这个“锅”，其实水稻背不起

说到温室气体，公众都知道二氧化碳，而仅次于它的第二大温室气体正是甲烷（CH₄）。虽然甲烷总量少，但升温效应高，是二氧化碳的25~28倍。

农业产生的甲烷占人类活动排放甲烷的40%左右，其中稻田约占农业甲烷排放的30%。我国是世界上最大的水稻生产和消费国，稻田甲烷排放问题一直受到国际广泛关注。因此，也产生了一些科学争议。

中国农业科学院作物科学研究所研究员张卫建领衔的作物耕作与生态创新团队，近年来在《科学—进展》《全球变化生物学》上发表研究成果，揭示水稻与甲烷排放关系及其生物学机制。《中国科学报》对此采访发现，甲烷这个“黑锅”，其实水稻背不起。

水稻品种越高产，甲烷越多？

水稻是世界第二大口粮作物。张卫建介绍，水稻高产途径有两条：提高生物学产量；提高收获指数，即收获物中稻谷与稻草之比。而这两种途径对稻田甲烷排放的影响，迄今尚无定论。

适度提高植株生物量和增强茎秆及根系，是突破水稻单产徘徊不前的育种与栽培新途径。但

由于水稻当季光合产物也是稻田甲烷产生菌的重要碳源，因此，国内外普遍认为水稻高产新品种将进一步增加稻田甲烷排放。

该团队研究发现，水稻高产新品种不仅可以通通过根系分泌物和凋落物的形式为稻田甲烷产生菌提供更多的碳源，促进甲烷产生过程；同时也可以通通过强大的通气组织（根系）为稻田甲烷氧化菌提供更多氧气，促进甲烷氧化过程。

团队成员、中国农科院作物科学研究所张俊博士解释道：“当土壤贫瘠时，甲烷产生的碳源主要来自当季光合产物，高产品种可以显著促进甲烷产生进而增加排放。当土壤比较肥沃时，土壤有机碳源充足，但氧气不足，高产品种根际泌氧强，可以促进甲烷氧化进而减少排放。”

“水稻品种对稻田甲烷排放的调控，是通过植株影响土壤碳源和氧源及微生物群落状况，进而调控甲烷的产生和氧化过程，是作物—土壤系统的地上地下互作过程。”张卫建说。

来源：中国科学报

2019-01-22

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

权威发布

上海2019年第1轮网络餐饮服务监测结果 (2019年1月24日) 评优

根据《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《上海市网络餐饮服务监督管理办法》有关规定，市市场监管局组织开展了网络餐饮服务监测，现公布本市2019年第1轮网络餐饮服务监测结果。

本轮共监测饿了么、饿了么星选、美团外卖三家主要网络餐饮服务第三方平台（以下简称第三方平台）入网食品经营者1050户次，监测发现14户次无有效《食品经营许可证》或《便民饮食临时备案公示卡》（其中3户次《食品经营许可证》过期），16户次持许可证或公示卡的经营者存在严重超范围经营行为，6户次持许可证或公示卡的经营者在平台公示的许可信息不符合要求。监测同时发现，部分问题食品经营者同时在多家第三方平台入网经营，平台网上公示的部分地址现场查无该店，网上公示的部分许可证为套证；部分入网食品经营者未按要求在网上公示菜品主要原料和从业人员健康证明。

市场监管部门已责令第三方平台立即下线本轮监测发现的未取得许可证或公示卡的入网食品经营者，并要求第三方平台提示入网经营者按照

规定开展信息公示，同时对平台内商户全面开展自查整改。对于监测发现的第三方平台和入网食品经营者违法行为，将依法从严查处。对于监测发现的无证入网食品经营者，市场监管部门已予以取缔。查实第三方平台工作人员伪造、变造、套用许可证的，将列入不诚信从业人员“黑名单”，实行行业禁入。

2019年，市市场监管局将继续发布网络餐饮服务监测结果。市场监管部门提醒广大消费者，在网上订购餐食时，首先应查看平台公示的食品经营许可证或临时备案公示卡，选择具有合法资质的商家。发现第三方平台或入网食品经营者涉嫌存在违法行为的，可以拨打12345、12331、12315投诉。

来源：食品伙伴网

2019-01-24

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

权威发布

《国家市场监督管理总局规章制定程序规定 (征求意见稿)》发布

第一章 总 则

第一条 为了规范国家市场监督管理总局（以下简称市场监管总局）规章制定程序，保证规章质量，根据《中华人民共和国立法法》《规章制定程序条例》《法规规章备案条例》等法律、行政法规，制定本规定。

第二条 市场监管总局可以根据法律、行政法规和国务院的决定、命令，在职责和权限范围内制定规章。市场监管总局规章的立项、起草、审查、决定、公布、备案、解释和翻译等，适用本规定。

第三条 制定市场监管总局规章应当坚持党的领导，贯彻落实党中央的路线方针政策和决策部署，遵循立法法确定的立法原则，符合宪法、法律、行政法规的规定。

制定市场监管总局规章应当切实保障公民、法人和其他组织的合法权益，在规定其应当履行的义务的同时，应当规定其相应的权利和保障权利实现的途径。

来源：我要测网

2019-01-22

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

市场监管总局 人力资源社会保障部 商务部 海关总署 税务总局关于推进企业注销便利化 工作的通知

为全面贯彻落实党中央、国务院关于深化“放管服”改革、转变政府职能的决策部署，进一步推进商事制度改革，解决企业“注销难”问题，为企业退出市场提供更加便利化服务，经国务院同意，现就有关事项通知如下：

一、总体要求和工作目标

总体要求。聚焦企业注销中的“难点”“痛点”“堵点”，以问题为导向，在保障市场秩序和交易安全的基础上，进一步推进企业注销便利化，提高行政服务效率，强化企业退出的主体责任，增强企业办事的透明度和可预期性，提升企业办事体验，促进企业“新陈代谢”、结构优化。

来源：国家市场监督管理总局 2019-01-23

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

权威发布

国家粮食和物资储备局：以法治确保粮食安全

近日，国家粮食和物资储备局局长张务锋表示，将适时推动制定《粮食储备管理条例》，加强物资储备、能源储备等法规建设的研究论证。支持各地制定和修订相关地方性法规和政府规章，为做好粮食和物资储备工作提供强有力法律支撑。

据介绍，中央连续两年对粮食安全保障立法提出明确要求。粮食安全保障法已列入十三届全国人大常委会立法规划一类项目，全国人大农委、法工委和国家发展改革委、国家粮食和物资储备局扎实推进立法工作，目前已形成草案初稿；《粮食流通管理条例》修订送审稿已经司法部二次征求意见。

张务锋表示，我国粮食生产连获丰收，供给总体宽松，但结构性矛盾较为突出。稻谷连续多年产大于需，阶段性过剩特征明显；小麦产需基本平衡，但优质专用品种供给不足；玉米种植结构连年调整，且加工消费快速增长；大豆产需存在缺口，进口量仍然较高。

张务锋强调，正视结构性矛盾，推动高质量发展，要聚焦实施乡村振兴战略，适应深化农业供给侧结构性改革的新形势，加快由增产导向转向提质导向，优化粮食供给结构，满足消费升级需求。

要聚焦建设粮食产业强国，构建现代化粮食产业体系，提高整体实力和综合效益，进一步夯实国家粮食安全的基础。

将把今年确定为全系统“加快推进深化改革转型发展年”，深化改革增强动力、转型发展增添活力，加快推进观念、职能、方式“三个转变”，突出重点、打造亮点，更好发挥粮食和物资储备“压舱石”和“稳定器”作用。

来源：中国食品报网

2019-01-21

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

预警通报

韩国召回亚硝酸盐超标火腿

1月22日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称：近期对京畿道市面上销售的肉制品进行了检查，结果发现：韩国青山食品（位于京畿道安城市）生产销售的“加入咸草的烟熏五花肉”（食品类别：火腿）中检出亚硝酸盐超标，命令其停止销售并召回该产品。

该产品中检出亚硝酸盐0.08g/kg，在韩国，该类产品中的标准应为0.07g/kg。

召回对象：生产日期为2019年1月8日，保质期至2019年2月26日的“加入咸草的烟熏五花肉”。

来源：食品伙伴网

2019-01-23

原文：<http://news.foodmet/2018/12/499886>



日本高岛屋因混入异物自主召回7000多盒海苔礼盒

1月19日，据日媒报道，日本高岛屋于19日发布公告自主召回2018年5~8月销售的“佐贺县产海苔极上盒装”礼盒，共计7622套。

食品伙伴网讯 1月19日，据日媒报道，日本高岛屋于19日发布公告自主召回2018年5~8月销售的“佐贺县产海苔极上盒装”礼盒，共计7622套。

召回对象：商品标记号码为「TB-50」、「TB-50B」、「TB-100」、「TB-51Y」、「TB-81Y」及「TB-101Y」，且赏味期限为2019年9月的商品。

召回原因：受到一位来自大阪府的女性顾客投诉，该顾客在食用此食品时，有长约4cm的缝衣针混入导致轻微口部受伤。目前公司正在调查生产承包商，原因尚未查明。

来源：食品伙伴网

2019-01-22

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

预警通报

美国召回21款含未申报过敏原的方便面

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2019年1月18日，美国FDA发布召回通报称，Ottogi America, Inc.正在召回21款方便面产品，因为这些产品中含有未申报过敏原-鸡蛋。

食品伙伴网讯 据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2019年1月18日，美国FDA发布召回通报称，Ottogi America, Inc.正在召回21款方便面产品，因为这些产品中含有未申报过敏原-鸡蛋。据加拿大食品检验局（CFIA）的测试结果，这些产品中的含有鸡蛋，并已在加拿大召回。此次召回产品的保质期为2019年1月15日-2019年11月21日之间，产品已在美国全国零售店内销售。

到目前为止，还没有关于食用这些产品的疾病报告。

美国FDA建议已购买该产品的消费者不要食用，可以将该产品丢弃或退回购买点。

来源：食品伙伴网

2019-01-21

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

意大利受李斯特菌污染的冷藏布拉塔销至德国

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2019年1月18日，德国通过RASFF通报原产于意大利的冷藏布拉塔不合格，因为这些产品受到了李斯特菌的污染。

据了解，布拉塔（Burrata）奶酪是一种传统的意大利奶酪，源自意大利南部的阿普利亚大区，是新鲜奶酪的一种，其外皮由新鲜柔软的mozzarella奶酪制成，外形有点类似于中国的包子，中间是由细腻香浓的奶油芝士制成的馅料，切开时，会有半液体的奶油随之流出。

根据本次通报，产品未销至其他成员国，预计不会再在市场销售。

食品伙伴网提醒出口企业，要规范食品加工操作，保证加工及包装等环节的卫生条件符合规定，确保食品的安全性，规避出口风险。

来源：食品伙伴网

2019-01-21

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3周)

据欧盟官方网站消息, 在2019年第3周通报中, 欧盟RASFF通报我国食品相关产品 (不包括港澳台) 有7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
2019-1-18	德国	竹杯	2019.0202	甲醛迁移量超标	尚未获得分销信息/ 从消费者处召回	后续信息通报
2019-1-18	英国	DNP (食品补充剂)	2019.0205	工业污染物: 2,4-二硝基苯酚	产品在线交易/--	注意信息通报
2019-1-18	英国	DNP (食品补充剂)	2019.0194	工业污染物: 2,4-二硝基苯酚	产品在线交易/--	注意信息通报
2019-1-18	奥地利	调味罐	2019.0200	铅迁移量超标	仅在通知国分销/退出市场	注意信息通报
2019-1-18	英国	DNP (食品补充剂)	2019.0198	工业污染物: 2,4-二硝基苯酚	产品在线交易/通知当局	注意信息通报
2019-1-18	匈牙利	银杏叶粉	2019.0197	多环芳烃	未分销至其他成员国/退出市场	预警通报
2019-1-16	希腊	花生	2019.0182	腐败	产品未在市场销售/ 重新派送	拒绝入境通报

来源: 食品伙伴网

2019-01-21

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