

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2019年3月

第十一期

DENTS

德诺检测

全国客服热线：

400-966-1221



微信订阅号：DENO_CARE



www.shdenuo.com



marketing@shdenuo.com



目录 Contents

法规标准

加拿大批准脱金黄杆菌AE-PG蛋白谷氨酰胺酶用于多种产品.....	5
欧盟修订2'-岩藻糖基乳糖作为新食品原料的规格要求.....	6
欧盟拟放宽氟吡菌酰胺在花椰菜中的最大残留限量.....	6
俄罗斯将推出有关葡萄酒信息的移动应用程序.....	7
俄罗斯加强食品标签管理.....	7

行业资讯

宿迁六成鲜菜价格回落 猪肉、水果价格上涨.....	8
羊肉价格下调分析师：后期会趋稳伴随小幅波动.....	8
又到新茶采摘时 普通春茶有点贵.....	9
干辣椒价格暴涨趋势还将持续多久？.....	10
天津2月CPI同比涨1.8% 食品价格16个月来首降.....	10

目录 Contents

展会报道

SIAL China中食展.....	11
2019第22届中国国际焙烤展览会.....	12

培训信息

关于举办质量管理体系国家注册审核员培训班的通知-4月.....	13
---------------------------------	----

技术前沿

科研新进展：纳米复合材料可高敏感测水中重金属铅.....	14
过多饮用含糖饮料增加早死风险.....	15
水稻有记性？研究发现水稻对干旱有“记忆”.....	15
美国最新研究：地中海饮食可降低老年黄斑变性发病率.....	16
台科大研发全自动煮面机 现煮牛肉面只要1分钟.....	16
填补霉菌毒素风险评估研究空白 奶及奶制品品控技术取得突破进展.....	17

目录 Contents

权威发布

- 广西壮族自治区市场监管局关于2019年2月份食品安全监督抽检情况分析的通告.. 18
- 深圳市市场监督管理局2019年食品安全抽样检验情况通报（第十一期）..... 19
- 辽宁省人民政府关于进一步推进“证照分离”改革加强事中事后监管的实施意见. 19
- 国务院关于修改部分行政法规的决定..... 20

预警通报

- 美国对中国产营养盘实施召回..... 21
- 日本山崎召回部分可能混入金属异物饼干产品..... 21
- 俄罗斯对中国产鲟鱼实施强化实验室检测措施..... 22
- 加拿大对中国产汤碗实施召回..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2019年第10周）..... 23

法规标准

加拿大批准胰金黄杆菌AE-PG蛋白谷氨酰胺酶用于多种产品

Health Canada's Food Directorate completed a detailed safety assessment of a food additive submission seeking approval for the use of the enzyme protein-glutaminase from *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG in various standardized and unstandardized foods.

Health Canada published a Notice of Health Canada's Proposal to Enable the Use of Protein-glutaminase from *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG as a Food Enzyme in Various Standardized and Unstandardized Foods [NOP/ADP-0030] on October 10, 2018. The proposal was open to the public for comment for 75 days. No comments were received during this period.

As no safety concerns were raised through Health Canada's assessment, the Department has enabled the use of protein-glutaminase from *C. proteolyticum* AE-PG described in the information document below by modifying the List of Permitted Food Enzymes, effective March 18, 2019.

The purpose of this communication is to publically announce the Department's decision in this regard and to provide the appropriate contact information for any

inquiries or for those wishing to submit any new scientific information relevant to the safety of this food additive.

Information Document

To obtain an electronic copy of the Notice of Modification to the List of Permitted Food Enzymes to Enable the Use of Protein-glutaminase from *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG as a Food Enzyme in Various Standardized and Unstandardized Foods - Reference Number: NOM/ADM-0130, please contact our publications office or send an e-mail to hc.publications-publications.sc@canada.ca with the words "hpfb BCS nom-adm-0130-eng" in the subject line of your e-mail.

Contact Information

Health Canada's Food Directorate is committed to reviewing any new scientific information on the safety in use of any permitted food additive, including protein-glutaminase.

来源：厦门WTO工作站

2019-03-20

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

法规标准

欧盟修订2'-岩藻糖基乳糖作为新食品原料的规格要求

核心提示：2019年3月12日，欧盟官方公报消息，3月11日欧盟委员会发布欧盟法规（EU）2019/388，对来自大肠杆菌K-12菌株（*Escherichia coli* K-12）的2'-岩藻糖基乳糖（2'-fucosyllactose）作为新食品原料的规格要求进行了修订。

2019年3月12日，欧盟官方公报消息，3月11日欧盟委员会发布欧盟法规（EU）2019/388，对来自大肠杆菌K-12菌株（*Escherichia coli* K-12）的2'-岩藻糖基乳糖（2'-fucosyllactose）作为新食品原料的规格要求进行了修订，在欧盟委员会实施细则（EU）2017/2470建立的授权新食品原料清单的相关条目中，修订了2'-岩藻糖基乳糖纯度、微生物标准等要求。该法规自官方公报发布之日起20日生效。

来源：海关总署
原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499886> 2019-03-19

欧盟拟放宽氟吡菌酰胺在花椰菜中的最大残留限量

核心提示：2019年3月14日，欧洲食品安全局（EFSA）发布消息，拟修订氟吡菌酰胺（Fluopyram）在花椰菜中的现有最大残留限量。

食品伙伴网讯 2019年3月14日，欧洲食品安全局（EFSA）发布消息，拟修订氟吡菌酰胺（Fluopyram）在花椰菜中的现有最大残留限量。

根据法规（EC）No 396/2005第6条，Bayer Hellas AG向希腊国家主管部门提交申请，要求修订氟吡菌酰胺在花椰菜中的最大残留限量。目前氟吡菌酰胺在花椰菜中现有的最大残留限量为0.3 mg/kg，拟议的最大残留限量为0.4mg/kg。

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499710> 2019-03-15

法规标准

俄罗斯将推出有关葡萄酒信息的移动应用程序

核心提示：俄罗斯计划推出一款用于葡萄酒标签的移动应用程序，在扫描标签后可获得有关该产品的所有相关信息

食品伙伴网讯 据俄罗斯RIA新闻3月17日消息，俄罗斯质量体系控制组织Roskoschestvo负责人Maxim Protasov在接受该部门采访时称：他们计划推出一款用于葡萄酒的移动应用程序，在扫描其标签后便可获得该产品的所有相关信息。

Protasov介绍说：他们会将调查汇总的所有有用信息上传到该移动应用程序中，并保持信息的及时更新。例如，某类葡萄酒可与哪些菜肴配合使用，食谱内容是什么等等。

他指出：该项工作是在创建“俄罗斯葡萄酒门户网站”的框架内进行的，今年该部门将计划扩大葡萄酒的研究名单，希望在2019年将500多个品牌纳入葡萄酒指南。

当前大多数俄罗斯葡萄酒的品质都超过了国家标准GOST的要求，该负责人还补充道。

来源：食品伙伴网 2019-03-18

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

俄罗斯加强食品标签管理

食品伙伴网讯 俄联邦通讯社18日消息，近日俄罗斯消费者权益保护和人类福利监督局Rospotrebnadzor计划加强对含有过敏原信息的食品标签管控力度，如标签中含有牛奶、麸质和坚果等内容。

Rospotrebnadzor部门负责人安娜·波波娃称：食品标签上的组成成分必须真实的反映食品所用原料和添加剂的使用情况，但很多时候标签内容中有关含过敏原信息的准确性却令人担忧，这给过敏体质的人群带来了潜在的风险。

该负责人还指出：无论生产商是有意错标过敏原信息还是无意为之，其代价都是很高的，因为它会严重影响购买者的身体健康甚至会危及生命。

该部门将会在以后的工作中加大对食品标签内容的关注力度并采取更严厉的处罚措施打击不法行为。

来源：食品伙伴网 2019-03-18

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

行业资讯

宿迁六成鲜菜价格回落 猪肉、水果价格上涨

3月17日，记者从国家统计局宿迁调查队了解到，进入3月份，宿迁地区天气多晴好，利于蔬菜生长、运输，部分蔬菜价格出现下降，但猪肉与水果紧俏，价格小幅上涨。

3月15日价格监测显示，宿迁调查的33种鲜菜价格呈现“20降9升4平”态势，与上月底价格相比，六成鲜菜价格回落。具体来看，15日蔬菜价格下降明显的有：韭菜均价为每千克5.80元，下降23.2%；菠菜均价为每千克5.35元，下降22.5%；油菜均价为每千克5.20元，下降20.6%；丝瓜均价为每千克11.00元，下降15.4%。

降15.4%。由于生猪出栏价格呈现整体上涨趋势，3月上旬宿迁猪肉消费价格出现小幅上涨。与上月均价相比，15日宿迁后腿肉每千克均价为27.62元，上涨12.5%；五花肉每千克均价为29.20元，上涨9.3%；大排每千克均价为29.03元，上涨2.8%；小排每千克均价为48.05元，上涨4.6%。

来源：宿迁网 2019-03-19

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

羊肉价格下调 分析师：后期会趋稳伴随小幅波动

据中国乡村之声《三农中国》报道，随着春节的远去，不少农产品、农副产品的价格逐步恢复常态。比如羊肉价格就出现了下调趋稳的态势。分析师表示，这与季节变化和人们一直以来的饮食习惯密切相关。

近日，记者前往贵州省遵义市红花岗区协台坝市场了解到，春节过后，羊肉的价格走低，目前价格基本稳定。经销商周先生告诉记者，因为羊肉的品种不同，价格变化也有细微偏差，但本地羊肉价格变动不大。

在谈到羊肉价格为何趋于平稳时，遵义市红花岗区羊肉粉店老板胡先生有自己的理解。他认为，春节期间，羊肉的需求量显著增加，市场需求明显提高；而养羊的养殖户较少，就出现了供不应求的卖方市场。

胡先生：春节期间，羊肉销量比较大，供应紧张，其他原因，我觉得是因为养羊的人太少。

来源：央广网 2019-03-18

原文：<http://news.foodmate.net/2019/03/509695>

行业资讯

又到新茶采摘时 普通春茶有点贵

据中国乡村之声《三农中国》报道，又是一年新绿时。眼下，气温升高，嫩芽吐露，各地茶区开始进入采摘春茶时间。往年春茶采摘时，一些营销噱头时有出现，不仅吸引了人们的眼球，也带动了春茶的价格，今年，新茶市场似乎静悄悄的，那么，今年新茶的行情会怎样？

云南省墨江县联珠镇有大片的茶园，这几天，茶农们纷纷忙碌着。茶农金波说，2018年，墨江冬季时间较短，冬无严寒，利于茶树生长，因此，相比于往年，今年春茶的采摘时间提前了将近一个月。

金波：茶叶价格比去年更好，赶紧摘，不浪费。

在墨江茶叶交易市场，从多地来的茶叶经销商忙着和茶农们讨价还价，交易市场一片火爆，日成交量也由2月下旬的2、3吨，上升到现在的20多吨。

在苏州东山太湖湖畔，洞庭山碧螺春的产地，茶园里一片生机盎然的景象，茶娘们正在低着头忙着采茶，她们身着盛装，哼着小曲，非常重视春茶的采摘。茶娘们说，当第一缕第一叶碧螺春可以采摘的时候，也就意味着春天真正的到来了。

茶娘：早上5点就起来采茶了。

记者：为什么那么早啊？

茶娘：因为早上的芽比较嫩，得当天采当天炒制。

洞庭山碧螺春是中国十大名茶之一，春茶的品质一定程度上代表了当前春茶的较高品质。

记者：今年的茶品质和往年有不同么？

茶娘：今年因为有果树遮挡，所以碧螺春没有受到寒潮影响，长势非常好，产量也比往年高。

虽然部分地区春茶采摘的时间较早，品质也不错，但总体来看，2019年春茶季的热度已不及往年，除了个别茶商用“金钱”砸出来的天价包采“茶王树”、“茶后”等现象，和部分电商茶企推出春茶的预售外，今年春茶已没什么热度。

从产地春茶的热度来看，在云南，往年春茶季的主角戏“茶山行”热度也不及往年，前往普洱茶原产地三大茶区的外地茶商、茶客还不及往年同时期的三分之一，而且这些人多是前去观看，或在当地购买部分茶样，真正出手收购大量毛茶的茶商很少。

来源：央广网

2019-03-18

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

行业资讯

干辣椒价格暴涨趋势还将持续多久？

据中国乡村之声《三农中国》报道，进入3月份以来，市场上干辣椒的价格又一次出现了“暴涨”。短短十几天，价格就从8元/斤上涨到了11元/斤。

干辣椒涨价，这对一些无辣不欢的朋友来说可不是件好事情。但是，对于种植户和经销商来说，倒是迎来了好时机。目前“辣翻天”的局面到底是怎么造成的？未来走势将如何？

近期，很多消费者反映，今年干辣椒的价格上涨了不止一个台阶。

市民：现在干辣椒11元/斤。

记者：涨价了吗？

市民：对，涨价了！

在广西南宁的一家菜市场，记者看到，调料摊位的干辣椒供应充足且个大饱满，不过标价却在10——13元/斤，一些品质较好的干辣椒甚至卖到了18元/斤。

来源：央广网

2019-03-18

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

天津2月CPI同比涨1.8% 食品价格16个月来首降

国家统计局天津调查总队最新监测数据显示，今年2月份本市CPI同比上涨1.8%。

数据显示，今年2月份本市CPI同比上涨1.8%，涨幅较上月扩大0.1个百分点，总体保持平稳。其中，食品价格下降0.4%，为2017年10月份以来首次下降；鸡蛋、虾蟹类、淡水鱼和猪肉价格分别下降13.8%、15.5%、10.2%和4.8%，降幅较上月均有所扩大，是影响食品价格下降的主要因素。非食品中，教育文化和娱乐、居住、衣着分别上涨3.8%、2.9%和2.6%，涨幅较上月均有所扩大，合计影响CPI上涨约1.36个百分点。

今年1至2月份，本市CPI平均比上年同期上涨1.7%，涨幅为2010年以来次低水平。从八大类涨幅来看，食品烟酒价格上涨1.2%，为近十年较低水平，教育文化和娱乐、衣着、居住价格涨幅为近十年较高水平。

来源：北方网

2019-03-18

原文：<http://news.foodmate.net/2019/02/506322>

展会报道

SIAL China中食展

第20届SIAL China中国国际食品和饮料展览会（SIAL China中食展）正式定档2019年5月14-16日，20届的成功经验和深入行业的探究，使SIAL China中食展再一次站上新的巅峰，将以上海新国际博览中心17个馆满馆之势，迈上全新的征程！自2000年首次在华成功举办以来，SIAL China中食展屡次刷新行业记录，谱写新章，更将在2019年突破199,500平方米展览面积，覆盖上海新国际博览中心全部17个展馆，成为首屈一指的享誉世界国际食品饮料大展。

除此之外，参展商将首次达到4,300家。

来源：食品伙伴网

2019-03-18

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



展会报道

2019第22届中国国际焙烤展览会

中国国际焙烤展览会创始于1997年，每年5月在上海举办一届，是服务于焙烤行业全产业链的亚太优选国际商贸展览平台。展会为全球烘焙行业领袖、专业人士以及各类烘焙产业从业人员提供创新思维的分享平台，为推动烘焙行业在研发、制造与分销、以及相关服务等领域的发展注入动力，促进中国焙烤糖制品行业的全面发展。2018年第21届中国国际焙烤展览会已于5月9-12日举行，展会吸引了来自近30个国家和地区的2,149家参展企业与来自115个国家和地区的238,263人次参观，并首次与各国家政府合作组织来自德国、美国、意大利、荷兰的官方国家政府展团。Bakery China 2019 将于5月6-9日继续与您相约上海新国际博览中心。

来源：食品伙伴网

2019-03-18

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



培训信息

关于举办质量管理体系国家注册审核员培训班的通知-4月

起止日期	2019-04-10至 2019-04-12
培训分类	职业资格
培训机构	中国质量认证中心
适合对象	质量体系:本科含以上学历应具有至少4年全职经历(其中至少有2年专业工作经历);大专应具有20年全职经历(其中至少有15年专业工作经历),并具有专业中级(含)以上技术职称
培训周期	5天
培训费用	标准A:2580元/人 标准B: 3580元/人2500元/人
开班省市	常州市
详细地址	中国常州检验检测认证产业园 会议中心 (常州市天宁区龙锦路507号)
授课教师	
课程内容	<p>一、报名要求</p> <p>质量体系:本科含以上学历应具有至少4年全职经历(其中至少有2年专业工作经历);大专应具有20年全职经历(其中至少有15年专业工作经历),并具有专业中级(含)以上技术职称。</p> <p>二、培训内容</p> <p>本课程的主要内容包括:标准简介、标准的理解要点、专业基础知识及相关的制度和法律法规;审核的基本概念及概论;审核策划、审核技术、审核实施、组织的状况及管理运作的基本知识、审核员能力要求、审核员的个人素质和注册管理等。</p>
联系方式	联系人: 苏老师 电话: 18153528983 (微信同号) 邮箱: meeting@foodmate.net Q Q: 446616377

来源: 食品伙伴网

2019-03-19

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

技术前沿

科研新进展：纳米复合材料可高敏感测水中重金属铅

记者20日从中国科学院合肥智能机械研究所获悉，该所博士后杨猛利用一种纳米复合材料实现了水中微污染物铅Pb(II)的高灵敏、高选择性检测。

据介绍，该工作对于实际水样中重金属离子的选择性及准确检测具有重要的科学意义，相关成果已发表在Elsevier的AnalyticaChimicaActa杂志上。

利用溶出伏安法检测重金属离子时，由于富集过程中不同的重金属离子之间形成金属间的化合物等多种原因，导致同时检测多种重金属离子时存在严重干扰，无法准确地检测某种特定重金属离子。

因此，探索纳米材料的物性与重金属离子的灵敏、选择性检测一直是电分析化学中具有挑战性且有意义的工作。

MoS₂作为一种典型的二维过渡金属硫族化合物材料被广泛研究，然而由于其缺乏与重金属反应的活性位点而极少被用于电化学检测之中。

研究人员探究了MoS₂/RGO纳米复合物构筑的电化学敏感界面对重金属离子检测的阳极溶出伏安行为。

研究表明，所提出的分析方法能够实现Pb(II)的高灵敏、高选择性及高抗干扰检测。吸附实验表明不同重金属离子在MoS₂/RGO纳米复合物表面吸附的容量有很大的差异，MoS₂/RGO纳米复合物对Pb(II)的吸附量远大于其他几种离子。科研人员进一步利用X-射线光电子能谱研究了MoS₂/RGO纳米复合物与Pb(II)之间的相互作用，研究表明MoS₂/RGO纳米复合物对Pb(II)具有较大的吸附容量，并显示出高灵敏及高选择性检测。

所提出的方法用来检测污水处理厂进水口水样中的Pb(II)，并获得准确的检测结果与满意的回收率，表明该分析方法具有检测实际水样中污染物Pb(II)的应用潜力。

来源：中国新闻网

2019-03-20

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

技术前沿

过多饮用含糖饮料增加早死风险

美国人爱吃甜食，尤其喜爱含糖饮料。哈佛大学研究人员对这种饮食习惯提出了警告：他们进行的一项针对美国人的大型长期研究显示，人们消耗的含糖饮料越多，其过早死亡的风险就越大。相关研究成果18日发表在《循环》杂志上。

糖分摄入过多不利于身体健康。已有研究发现，含糖饮料摄入量与体重增加存在关联，饮用过多会增加2型糖尿病、心脏病和中风的风险。但很少有人研究含糖饮料摄入量与死亡率之间的关系。

此次，哈佛大学公共卫生学院研究人员对涉及80000多名美国女性和37000多名美国男性长期生活方式和健康状况的调查数据进行了分析。他们发现，一个人喝的含糖饮料越多，其早死风险就越大。与每月喝含糖饮料少于1次的人相比，每月饮用1—4次含糖饮料者，早死风险增加1%；每周饮用2—6次者，早死风险增加6%；而每天喝1—2次含糖饮料者，早死风险则会增加14%。

来源：科技日报

2019-03-20

原文：<http://news.foodmate.net/2019/01/504378>

水稻有记性？研究发现水稻对于干旱有“记忆”

人有不愉快的记忆，水稻也有，特别是对干旱的记忆。我国科学家的这一发现于近日发表在国际期刊《遗传学前沿》上。

论文通讯作者、中科院昆明植物研究所研究员刘莉介绍，植物在自然生长中会经历多次环境胁迫，为了维持正常生长，它们在逆境中不会越来越蔫，反倒能“越挫越勇”，一步步“磨炼”出抗逆能力，这说明植物对逆境是有“记忆”的。

“水稻是我国主要的粮食作物之一，其生长过程需水量极大，它对‘干旱’这一灭顶之灾是否有‘记忆’，这让我们很好奇。”刘莉说。

团队通过多年研究，不仅找到了水稻的干旱“记忆”基因，还找到了调控水稻干旱“记忆”响应的网络。

研究人员首先对水稻样品进行了多次干旱复水（重新吸回水分）处理，然后用链特异性转录组测序法，得到了大量与水稻干旱“记忆”相关的候选差异表达基因。

来源：新华网

2019-03-19

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

技术前沿

美国最新研究：地中海饮食可降低老年黄斑变性发病率

老年性黄斑变性（即年龄相关性黄斑变性）会导致视力下降，影响阅读以及面孔识别，甚至导致失明。据美国眼科学会网站公布的最新研究，以鱼类、蔬菜、橄榄油以及适当肉类为主的地中海饮食，可以有效降低老年性黄斑变性的发病率。

据报道，多项研究指出了地中海饮食与老年性黄斑变性之间的关系。因为鱼类和坚果所富含的某些营养物质（如omega-3脂肪酸）是组成视网膜结构的重要物质。同样，某些蔬果富含的抗氧化剂（如叶黄素和玉米黄素）可减轻蓝色光线对眼睛的伤害。

一名参与该研究的技术人员称，“多数研究表明，上述营养物质可降低老年性黄斑变性的发病率。但我们想从整个饮食系统层面做更深入的研究，而不是局限于对个别营养物质的分析”。

报道称，黄斑变性根据临床表现不同分为萎缩型和渗出型两种。80%老年性黄斑变性属于前者，会导致中心视力轻度损害。

来源：环球网

2019-03-20

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

台科大研发全自动煮面机 现煮牛肉面只要1分钟

据台湾“中央社”报道，台湾科技大学（简称台科大）团队研发了一款全自动煮面机，从取料、煮面、装汤、备小菜，全程由机器自动完成，只需1分钟就能完成美味的牛肉面，维持餐点质量一致性且节省人力成本。

据报道，19日，台科大举行机器人技术科普讲座，展示台科大机械工程系教授林其禹团队研发的全自动煮面机，并邀请公馆国小学童一起体验，近距离观摩先进的自动化烹饪技术。

长期投入智慧机器人研究的林其禹经常旅游各国，发现很难在国外吃到美味的中式料理，为了让中餐更普及，将前瞻智能型机器人技术引进到无人化烹饪设备，通过菜肴烹调程序参数化，让机器不需要厨师就可做出美味料理，还能维持餐点质量的一致性，并节省成本且卫生。

团队研发的全自动煮面机包含碗盘供应系统、煮面系统、高汤及小菜供应系统，全程无需厨师协助，机器会根据客人点单内容，选取不同粗细的面条烹煮。

来源：中国新闻网

2019-03-19

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

技术前沿

填补霉菌毒素风险评估研究空白 奶及奶制品 品控技术取得突破进展

本报讯 奶及奶制品中霉菌毒素检测灵敏度和通量低的技术难题一直困扰奶业的发展，中国农业科学院郑楠科研团队完成的“奶及奶制品中霉菌毒素防控关键技术及应用”研究成果针对奶及奶制品中霉菌毒素风险评估研究空白，即霉菌毒素污染水平、发生规律掌握不清的难题，经过了8年的系统研究，建立了以“检测技术—风险评估—过程控制”为主线的奶及奶制品霉菌毒素防控技术体系，取得了突破性进展，在产业中发挥了巨大的作用。该研究成果获得了2018年长城食品安全科学技术奖一等奖。

据了解，为促进我国食品安全科学技术事业以及食品行业可持续健康发展，不断提高人民健康水平，奖励在食品安全领域技术进步活动中作出突出贡献的集体和个人，充分调动广大食品科技工作者的积极性和创造性，根据《国家科学技术奖励条例》和科学技术部《关于进一步鼓励和规范社会力量设立科学技术奖的指导意见》精神，2017年，中国食品报社承办了“长城食品安全科学技术奖”，并获得国家科学技术奖励工作办公室备案认可。

据介绍，郑楠科研团队这一成果研发出了黄曲霉毒素B1核酸适配体传感器检测方法，开发出多种霉菌毒素同步通量快速检测方法，实现了奶及奶制品霉菌毒素检测技术高灵敏与通量检测。该研究构建了黄曲霉毒素B1和黄曲霉毒素M1等霉菌毒素核酸适配体传感器方法平台，使得我国奶及奶制品霉菌毒素高灵敏检测技术达到国际前沿水平。同时，该研究开发了奶及奶制品中14种霉菌毒素同步检测技术，在全国奶产品质量安全风险专项中广泛应用，提升了我国奶及奶制品霉菌毒素检测技术的整体水平，为后期霉菌毒素的风险评估及防控提供了有力的技术支持。

这一成果构建了我国奶及奶制品霉菌毒素的数据库，探明我国奶及奶制品霉菌毒素的发生规律，揭示牛奶中多种风险因子共存的潜在危害，为制定霉菌毒素的安全生产规程提供了科学依据。

来源：中国食品报网

2019-03-19

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

权威发布

广西壮族自治区市场监管局关于2019年2月份 食品安全监督抽检情况分析的通告

根据广西壮族自治区市场监督管理局的食品安全监督抽检工作部署和计划安排，2019年1月21日至2019年2月20日，全区共抽检粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及其相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、食糖、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、保健食品、餐饮食品、食用农产品等25类1809批次食品样品，所检项目合格的样品1775批次，不合格样品34批次，所检项目样品合格率为98.12%。

在25类抽检食品样品中，所检项目全部合格的食品品种有15类：调味品108批次，肉制品21批次，乳制品26批次，方便食品10批次，饼干10批次，罐头2批次，速冻食品1批次，糖果制品10批次，水果制品2批次，炒货食品及坚果制品4批次，食糖19批次，淀粉及淀粉制品5批次，豆制品34批次，蜂产品1批次，保健食品47批次。

抽检结果不合格的食品品种有10类：粮食加工品70批次，不合格2批次，合格率为97.15%；食用油、油脂及其制品55批次，不合格4批次，合格率为92.73%；饮料156批次，不合格1批次，合格率为99.36%；薯类和膨化食品11批次，不合格1批次，合格率为90.91%；茶叶及相关制品79批次，不合格3批次，合格率为96.20%；酒类90批次，不合格2批次，合格率为97.78%；蔬菜制品14批次，不合格1批次，合格率为92.86%；糕点173批次，不合格3批次，合格率为98.27%；餐饮食品162批次，不合格3批次，合格率98.15%；食用农产品69批次，不合格14批次，合格率为98.00%。

抽检发现的主要问题：

一是检出超范围、超限量使用食品添加剂不合格样品10批次，占不合格样品总数的29.41%。

二是检出农药残留不合格样品9批次，占不合格样品总数的26.47%。

来源：广西壮族自治区市场监管局2019-03-20

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499>

权威发布

深圳市市场监督管理局2019年食品安全抽样 检验情况通报（第十一期）

为保障深圳市食品消费安全，根据年度抽检计划、监管实际以及食品安全热点舆情应对需要，深圳市市场监督管理局组织对我市餐饮环节的食品开展了抽样检验工作。

一、总体情况

本次共抽检餐饮环节食品537批次，涉及餐饮环节经营主体537家次，共检测食品指标2750项次。其中检出不合格样品11批次，涉及不合格食品类别有餐饮食品1批次，粮食加工品1批次，食用农产品5批次，食用油、油脂及其制品1批次，蔬菜制品2批次，调味品1批次；涉及不合格项目类别为兽药残留、农药残留、食品添加剂、品质指标。

二、各类食品情况

1.共抽检餐饮食品106批次，检出不合格样品1批次，涉及不合格项目为山梨酸钾及其钾盐。

2.共抽检茶叶及相关制品12批次，未检出不合格样品。

3.共抽检蛋制品10批次，未检出不合格样品。

来源：深圳市市场监督管理局 2019-03-19

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

辽宁省人民政府关于进一步推进“证照分离” 改革加强事中事后监管的实施意见

各市人民政府，省政府各厅委、各直属机构：为贯彻落实《国务院关于在全国推开“证照分离”改革的通知》（国发〔2018〕35号）精神，实现以“证照分离”改革为切入点，降低市场准入门槛、加强事中事后监管的工作目标，结合我省实际，现提出如下实施意见。

一、持续深化涉企证照改革

（一）全面推进涉企证照改革。对“证照分离”改革直接取消审批的事项，市场主体办理营业执照后即可开展相关经营活动；对“证照分离”改革审批改为备案的事项，市场主体办理营业执照、报送材料后即可开展相关经营活动，有关部门不再进行审批；对“证照分离”改革实行告知承诺的事项，一次性告知申请人审批条件和所需材料，对申请人承诺符合审批条件并提交有关材料的，当场办理审批。

来源：辽宁省人民政府网

2019-03-19

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

权威发布

国务院关于修改部分行政法规的决定

为了全面落实党的十九届三中全会审议通过的《中共中央关于深化党和国家机构改革的决定》、《深化党和国家机构改革方案》和十三届全国人大一次会议批准的《国务院机构改革方案》，确保行政机关依法履行职责；进一步推进简政放权、放管结合、优化服务改革，更大程度激发市场、社会的创新创造活力，国务院对机构改革、政府职能转变和“放管服”改革涉及的有关行政法规进行了清理。经过清理，国务院决定：对49部行政法规的部分条款予以修改。

一、删去《中华人民共和国国境卫生检疫法实施细则》第十条第三款、第十二条第二款。

第十一条修改为：“入境、出境的微生物、人体组织、生物制品、血液及其制品等特殊物品的携带人、托运人或者邮递人，必须向卫生检疫机关申报并接受卫生检疫，凭卫生检疫机关签发的特殊物品审批单办理通关手续。未经卫生检疫机关许可，不准入境、出境。”

第十四条、第二十一条第二款、第一百零二条第三款、第一百一十二条中的“国务院卫生行政部门”修改为“海关总署”。

第十八条中的“由国务院卫生行政部门决定”修改为“按照有关规定执行”。

第十九条第八项修改为：“（八）执行海关总署、国务院卫生行政部门指定的其他工作”。

第二十二条款第二款修改为：“检疫锚地由港务监督机关和卫生检疫机关会商确定，报国务院交通运输主管部门和海关总署备案。”

删去第一百一十三条。

二、删去《外国民用航空器飞行管理规则》第三十八条中的“检疫”。

三、将《中华人民共和国国境口岸卫生监督办法》第十七条修改为：“供应国境口岸和交通工具上的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》的规定和食品安全标准。”

第二十一条中的“国境口岸卫生检疫机关在当地人民政府的领导下，对国境口岸和交通工具进行卫生监督”修改为“国境口岸卫生检疫机关对国境口岸和交通工具进行卫生监督”。

来源：中央人民政府网

2019-03-19

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

预警通报

美国对中国产营养盘实施召回

2018年3月14日，美国消费者安全委员会（CPSC）宣布对中国产营养板实施召回。

此次召回产品为WIC营养盘，该盘子用于说明推荐的食物食用量。盘子有隔板，用标签及彩色图片展示蛋白质、谷物、蔬菜、水果、奶制品的分量。盘子尺寸长12英寸，宽9英寸。盘子背面有安全标签、Brush Art网站及LOGO、7-18的日期码、生产地点。

该产品被贴上了“微波安全”的标签，但实际上产品中含有铝，如放入微波炉则有造成火灾的危险。

此次召回的产品于2018年8月-2018年11月由印第安纳州的WIC作为免费促销品发放。此次召回数约为98000个。

截止至目前，已收到2起盘子放入微波炉后着火的报告，1起盘子熔化的报告，未有人员伤亡的报告。

美国CPSC建议消费者立即停止使用该产品，并将产品退回至WIC以获得免费更换。

来源：食品伙伴网 2019-03-15

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

日本山崎召回部分可能混入金属异物饼干产品

食品伙伴网讯 3月19日，日本山崎饼干公司发布公告称：因原料中可能混入不锈钢金属片，公司自主召回“Noir”等部分饼干产品。

召回对象：

1.“Noir”18枚装（9枚*2袋）：赏味期限为2020年1月，生产编号为C05A107~414，C06A107~413及C11A107~415。

来源：食品伙伴网

2019-03-20

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



预警通报

俄罗斯对中国产鲟鱼实施强化实验室检测措施

核心提示：2019年3月7日，俄罗斯联邦兽医及植物卫生监督局发布№ ΦС-AP-7/2817-7指令，从发布之日起，对我国1家企业的相关产品实施强化实验室检测措施。

2019年3月7日，俄罗斯联邦兽医及植物卫生监督局发布№ ΦС-AP-7/2817-7指令，从发布之日起，对我国1家企业的相关产品实施强化实验室检测措施，详情如下：

发布日期	企业代码及名称	产品类型	强化检测项目
2019-03-07	N93300/02109 QuzhouXunlong AquaticFood Sci-tech Development Co., Ltd	冷冻鲟鱼	砷

来源：厦门WTO工作站 2019-03-20
原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499887>

加拿大对中国产汤碗实施召回

2019年3月18日，加拿大卫生部宣布对中国C haozhou Yangguang Ceramics Co. Ltd.产汤碗实施召回。

此次召回产品为27盎司的汤碗，成对出售，SKU号为10557793。

该产品的手柄可能断裂，有造成使用者或旁观者烫伤的危险。

此次召回的产品于2018年8月-2019年1月在加拿大销售，此次召回涉及产品约5609件。

截止至2019年3月15日，收到加拿大1起汤碗把手断裂的报告，未有人员伤亡的报告。

加拿大卫生部建议立即停止使用该产品，并将产品退回至购买点以获得全额退款。

来源：厦门WTO工作站 2019-03-20
原文：<http://netws.foodmate.net/2018/474165>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2019年第10周)

据欧盟官方网站消息,在2019年第10周通报中,欧盟食品和饲料类快速预警系统通报中国食品及相关产品有10例(不含港澳台地区)。

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
2019-3-8	英国	食品补充剂 DNP	2019.0923	2,4-二硝基苯酚、 网上出售	产品在线交易/通知当局	注意信息通报
2019-3-7	英国	软饮料:不含酒精饮料	2019.0901	未授权物质E385-乙二胺四乙酸二钠钙	产品未在市场销售/--	拒绝入境通报
2019-3-7	挪威	儿童竹瓶和餐具	2019.0897	甲醛迁移量超标	产品未在市场销售/官方扣留	拒绝入境通报
2019-3-6	意大利	不锈钢过滤器组	2019.0890	锰迁移量超标和整体迁移水平过高	产品未在市场销售/施加海关封志	拒绝入境通报
2019-3-6	英国	猪肉制品	2019.0885	网上出售	产品在线交易/通知当局	注意信息通报
2019-3-5	德国	长柄勺	2019.0874	初级芳香胺迁移量超标	产品未在市场销售/退出市场	注意信息通报
2019-3-5	立陶宛	花生	019.0873	黄曲霉毒素	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2019-3-4	荷兰	白米	019.0863	未授权转基因	产品未在市场销售/官方扣留	拒绝入境通报

来源: 食品伙伴网

2019-03-11

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