

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2019年7月

第二十五期

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

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 《河北省人民政府关于加快推进奶业振兴的实施意见》的政策解读.....   | 5 |
| 中华人民共和国农业农村部公告 第187号.....            | 6 |
| 中华人民共和国农业农村部公告 第186号.....            | 6 |
| 新肥料法规出台！欧盟成全球首个将植物用生物刺激素单独分类的地区..... | 7 |
| 韩国修改《食品法典》的部分内容.....                 | 7 |

### 行业资讯

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 我国成世界最大薯类生产和消费国.....             | 8  |
| 工信部发布首个官方奶粉溯源小程序.....            | 8  |
| 2019年中国米粉行业市场现状及发展前景预测分析.....    | 9  |
| 用“互联网+”守护舌尖安全.....               | 10 |
| 中国住宿餐饮业去年总收入近5万亿元 大众餐饮唱“主角”..... | 10 |

## 目录 Contents

### 展会报道

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 2019广州国际生鲜配送及冷链保鲜技术展览会..... | 11 |
| 一场汇聚全球智慧农业人的盛会来啦.....       | 12 |

### 培训信息

|                              |    |
|------------------------------|----|
| FSSC22000（V5）标准精讲内审员公开课..... | 13 |
|------------------------------|----|

### 技术前沿

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 南京土壤所揭示锑矿区水稻籽粒中砷和锑形态及分布规律..... | 14 |
| 云南勐海：西番莲人工繁育获初步成功.....         | 15 |
| 年轻人过度增肌有饮食失调风险.....            | 15 |
| 我国科学家研制出可快速识别“水中铅污染”的荧光试纸..... | 16 |
| 年培育量世界第一 无菌猪在重庆“茁壮成长” .....    | 16 |
| 基因编辑助大豆在南方丰产.....              | 17 |

## 目录 Contents

### 权威发布

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 啤酒瓶国家标准报批稿公示.....                 | 18 |
| 国家食品专题工作推进会无锡召开.....              | 19 |
| 创新食品安全监管 我国推出“食品企业质量安全官”管理模式..... | 19 |
| 上海食品工业总产值逾千亿元 推进质量安全追溯体系建设.....   | 20 |

### 预警通报

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 菲律宾获澳大利亚未煮熟虾及其产品市场准入.....               | 21 |
| 韩国召回大肠菌群不合格的无盐黄油.....                   | 21 |
| 加拿大召回我国生产的麻辣豆腐调料.....                   | 22 |
| 澳大利亚修改三文鱼和鲑鱼产品的进口条件.....                | 22 |
| 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2019年第25周）..... | 23 |

## 法规标准

### 《河北省人民政府关于加快推进奶业振兴的实施意见》的政策解读

(一) 五项政策支持奶源基地建设。一是外购奶牛，对省外购买奶牛按照基准利率进行全额贴息和50%担保费补助。二是建设智能奶牛场，对存栏300头、500头及1000头以上奶牛场购置信息化设备、应用软件及相关设施，分别补助不超过30万元、50万元和300万元。三是改造提升家庭牧场，存栏在300-1000头左右奶牛家庭牧场改造提升，每场补助30万元。四是配套发展饲草产业，落实国家“粮改饲”政策，对全株玉米、苜蓿等收贮每吨补助60元；苜蓿种植在国家每亩补助600元基础上，省级再补助400元。五是培育高产奶牛核心群，省级对进口种用胚胎每枚补助1.5万元、对奶牛场使用雌性胚胎开展胚胎移植每枚补助2000元、性控冻精每支补贴150元，奶牛场参加生产性能测定，每头奶牛补助70元。

(二) 三项政策支持乳品加工企业。一是扩能补贴，省级对每新增年产1万吨婴幼儿乳粉产能支持4000万元，新增年产500吨奶酪或黄油产能支持2000万元，新增日产50吨巴氏杀菌乳产能支持1000万元。

市县对每新增日处理生鲜乳100吨的高温灭菌乳、低温酸奶等其他乳制品产能支持1000万元。

二是支持乳品企业自建牧场，省级对乳品企业自建奶牛场，按照设计存栏规模，每头牛位补助基本建设费2000元。利用国家现代农业园区扶持政策对现代奶业产业园予以补贴。三是建立乳品市场调节机制。在生鲜乳相对过剩、企业产品销售困难时，对过剩生鲜乳喷粉进行补贴，稳定奶农生鲜乳收购。

(三) 其他方面支持政策。省科技厅设立奶业振兴重大科技创新专项，每年安排2000万元用于新技术、新产品、新工艺等方面的创新研发。对首次获得中国质量奖、提名奖和省政府质量奖等奖项的乳品企业按现有政策予以奖励。对参加省级食品领军品牌和特色品牌评选的获奖企业予以奖励。对宣传河北奶业品牌，举办奶业大会、展览会等公共服务所需资金予以补贴。

来源：河北省人民政府网

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525158>

## 法规标准

### 中华人民共和国农业农村部公告 第187号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准中国农业科学院哈尔滨兽医研究所等41家单位申报的鸡新城疫、传染性支气管炎二联活疫苗（La Sota株+LDT3-A株）等11种兽药产品为新兽药，核发《新兽药注册证书》，发布产品试行规程、质量标准、说明书和标签，自发布之日起执行。

批准南昌勃林格殷格翰动物保健有限公司等3家单位申报的鸡传染性支气管炎活疫苗（NNA株）等2种兽药产品变更注册，自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1.新兽药注册目录

2.试行规程

3.质量标准

4.说明书和标签

5.阿莫西林和克拉维酸残留检测方法标准（试行）

来源：农业农村部

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525154>

### 中华人民共和国农业农村部公告 第186号

根据《兽药管理条例》和《兽药注册办法》规定，经审查，批准郑州百瑞动物药业有限公司等17家单位申报的双氯芬酸钠注射液等5种兽药产品为新兽药，核发《新兽药注册证书》，发布产品质量标准、说明书和标签，并发布双氯芬酸每日允许摄入量（ADI）和最高残留限量（MRLs）（试行）、双氯芬酸残留检测方法标准（试行）、磺胺氯吡嗪残留检测方法标准（试行），自发布之日起执行。

批准华北制药集团动物保健品有限责任公司等9家单位申报的加米霉素等2种兽药产品变更注册，自发布之日起执行。

特此公告。

附件：1.新兽药注册目录

2.质量标准

3.说明书和标签

4.双氯芬酸每日允许摄入量（ADI）和最高残留限量（MRLs）（试行）

5.双氯芬酸残留检测方法标准（试行）

6.磺胺氯吡嗪残留检测方法标准（试行）

来源：农业农村部

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525155.html>

## 法规标准

### 新肥料法规出台！欧盟成全球首个将植物用生物刺激素单独分类的地区

欧洲各机构在历经三年的协商后，通过了欧盟新的《肥料产品法规》（FPR）（EU）2019/1009，并以欧盟所有官方语言版本登载于2019年6月25日的《欧盟官方公报》上。自此，欧盟成为全球第一个将植物用生物刺激素在农业投入品中单独分类的地区。

欧洲生物刺激剂行业委员会（EBIC）主席Luca Bonini（兼意大利启腾首席执行官）说道：

“欧洲法律对植物用生物刺激素的承认是农业更可持续发展道路上一个重要的里程碑。在外部环境越来越不稳定，消费者需求越来越苛刻的情况下，欧洲农民将有平等的机会获得重要的新产品，帮助他们种植高质量的作物。但是，前面的路还很长。要让生物刺激素在农业生产中得以充分利用，并充分发挥该行业的增长潜力，我们仍面临许多挑战。”新法规将于2019年7月15日生效，成为正式的法律。按照该法律的规定，从这一天起，植物用生物刺激素不再归入植保产品范围内。

来源：世界农化网

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525152>

### 韩国修改《食品法典》的部分内容

7月3日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了第2019-57号告示，修改《食品法典》的部分内容，其主要内容如下：

1. 修改盒饭的生产加工标准：当米饭未冷却至冷藏温度以下时，也可以盛放到容器中。

2. 修改保存及流通标准：增加加工豆腐中的干燥产品可以在室温保存的附加条款。将粉碎肉、粉碎加工肉制品的冷藏保存及流通温度修改为-2?5℃。

3. 明确规定了水产品规格中可食用河豚的名称和学名：修改8种可食用河豚的名称，删除13种未使用的学名，增加5种与韩国国内不同的国外食用河豚学名。

4. 修改食品原料目录：修改“食品中不可使用原料”的定义，“食品中不可使用原料”中不包括临时标准、规格中转换的原料；可使用原料目录中增加欧洲鲈等6种水产品。

来源：食品伙伴网

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525115>

## 行业资讯

### 我国成世界最大薯类生产和消费国

6月27日，2019中国国际薯业博览会在北京开幕。农业农村部国家首席兽医师李金祥出席开幕活动并发表主旨演讲。李金祥指出，中国已经成为世界最大的薯类生产和消费国，马铃薯、甘薯种植面积和总产量均居世界第一位。薯博会搭建了国际交流合作的平台，在推动中国薯业发展和乡村振兴中功不可没。薯博会已连续举办十届，是目前行业内展览规模最大、展出范围最全面、国际化程度最高的专业展会。今年适逢新中国成立70周年，薯博会以“让世界聆听中国薯业声音”为主题，向世界发声、向行业发声、向市场发声，意在凝聚共识、汇聚力，帮助中国薯业铺平开放合作之路、拓宽产业扶贫之路、打通产销对接之路，助力乡村振兴战略。

本届薯博会由中国国际贸促会农业行业分会、农业农村部农业贸易促进中心主办，展览品类涵盖内容丰富，期间举行“中国国际薯业高峰论坛”“中外种业创新科企对话会”等多场活动。来自比利时、荷兰、美国、德国、英国近20个国家的200余家行业展商参展。

来源：中谷食品安全报

2019-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524619>

### 工信部发布首个官方奶粉溯源小程序

7月2日，工业和信息化部（以下简称“工信部”）消费品工业司与腾讯微信签署合作备忘录，正式发布由双方合作开发的“婴配乳粉追溯”小程序，这也是全国首个官方奶粉溯源小程序，将为消费者提供更便捷、权威的婴幼儿配方乳粉产品追溯查询方式。

北京商报记者体验发现，在微信小程序搜索“婴配乳粉追溯”会出现“扫码追溯”和“合格快查”两种功能。其中，“扫码追溯”可以让消费者通过扫码功能一键追溯产品、消费、企业等关键信息；“合格快查”可以让消费者快速获悉包括婴儿配方乳粉在内的国内食品抽检情况以及海关总署对进口食品抽检情况。

目前，小程序可查询伊利、完达山、三元、雅士利、明一、辉山、贝因美、澳优、银桥、圣元、和氏、飞鹤、君乐宝、旗帜、欧氏蒙牛、花冠、百跃优利士17家婴幼儿配方乳粉质量安全追溯体系建设试点企业或品牌的产品追溯数据。

来源：北京商报

2019-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/5248>

## 行业资讯

### 2019年中国米粉行业市场现状及发展前景预测分析

从全球市场来看，中国米粉因具有较好的产品特性、低廉价格和差异化市场空间等优势，广受全球消费者喜爱，米粉出口总量持续攀升。中国出口米粉产品以干米粉和保鲜湿粉为主，干米粉由于较好地解决了保鲜问题，其保质期可达12个月以上，实现了即食即拆。

#### 消费群体不断扩大

米粉国外市场拓展仍处于培育发展阶段，主要消费群体以海外华人及留学生为主，消费客群分布在华人集聚区。近些年，随着国际融合的不断深化和品牌宣传的持续推广，除亚太地区以韩、日、泰、新加坡等地为代表的区域有食用米粉习惯的消费者以外，欧美、澳大利亚、俄罗斯等地区消费者的消费需求也呈持续增长趋势。

#### 米粉出口稳定增长

从米粉出口方面来看，近五年我国米粉出口贸易总量实现平稳增长。2018年我国米粉干出口贸易总量达到6.9万吨，出口总额为7884.5万美元；2018年我国粉丝出口贸易总量达到10.4万吨，出口总额为1.7亿美元。

第一，国家提倡和鼓励发展以米饭为代表的米制食品生产。近年国家先后出台了《粮食行业“十三五”发展规划纲要》、《粮油加工业“十三五”发展规划》提出在“十三五”期间推广大米适度加工，增加优质米、专用粉等新产品供给，支持工业化米粉等主食产业化项目建设，在广西、湖南、广东、江西、云南、四川等省（区、市）发展优质米制主食品产业化示范基地。国家政策对米粉产业的扶持力度加大，为米粉产业的升级发展提供了契机。

第二，米粉是我国人民传统喜爱的食品，市场销售有基础。我国米粉品种繁多，大多数产品都有浓郁的地方特色，都是当地居民喜爱的食品。米粉有粗有细，色泽洁白，润滑爽口，吃法多样，是长江以南地区销量最大，百姓最爱食用的米制食品，销售前景广阔。

第三，未来中国米粉出口前景看好。我国的米粉在港澳、东南亚以及海外华人聚居的地方如美国、欧洲、加拿大等地历来有着良好的销量，市场消费逐步增长。随着我国米粉质量的进一步提高和品种的增多，米粉出口市场前景将会越来越好。

来源：中商情报网

2019-07-01

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524533>

## 行业资讯

### 用“互联网+”守护舌尖安全

当前，互联网食品安全监管的难点不在“无法可依”，而是“鞭长莫及”。不同于电商平台、外卖平台，在微信朋友圈、短视频分享中销售的食物，常规食品安全抽检很难触达。加之食品生产制造的门槛比较低，因此大量“三无”食品通过微信、短视频等平台销售。食品售卖的信息混杂在用户生成的海量内容中，单纯依靠有限的监管力量，很难管到位。

解铃还须系铃人，“互联网+”发展过程中产生的问题还要靠“互联网+”解决。实践中，提供食品销售服务的互联网平台是监管的有力抓手，是解决网络食品安全问题的“牛鼻子”。平台应设定机制把好准入关。根据《网络食品经营监督管理办法》，网络食品经营者应当在网站首页或者经营活动的主页面醒目位置，公示营业执照、许可证件或者备案凭证。平台应承担起监管责任，在互联网平台上产生和存储着大量数据，对其进行分析、追踪是监管的有效手段。短视频平台完全有技术能力筛选出链接销售页面的发布者，抽查推销视频是否依法标明“广告”字样等。

来源：人民日报

2019-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524825>

### 中国住宿餐饮业去年总收入近5万亿元 大众餐饮唱“主角”

3日，中国饭店协会、中工委租赁式公寓创新研究中心等联合发布《2019中国餐饮业年度报告》和《中国长租公寓行业运营情况分析报告》。

根据报告，中国较大规模的餐饮企业整体规模持续扩大，中大型企业仍处于持续扩张阶段，其平均增长率为12.6%，品牌企业影响力不断扩大。

整体而言，餐饮行业的连锁化程度逐渐加强，但呈现出加盟店越多的店越多人加盟的趋势。与此同时，目前餐饮企业为了保证产品质量、维护品牌声誉仍是优先发展直营店。

不同省份企业的门店数量，上海遥遥领先，其次是广东和重庆。而门店数量发展成为餐饮行业效益提升的瓶颈。随着新技术的发展，企业通过网络化和工厂化发展，或可突破门店数量瓶颈，实现更优地规模化发展。

从数据来看，大众餐饮是市场主体。企业纷纷应用“互联网+新技术”推进餐营业新零售发展，建立互利共享的线上线下一站式服务，吸引新消费群体。

来源：中国新闻网

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525001>

## 展会报道

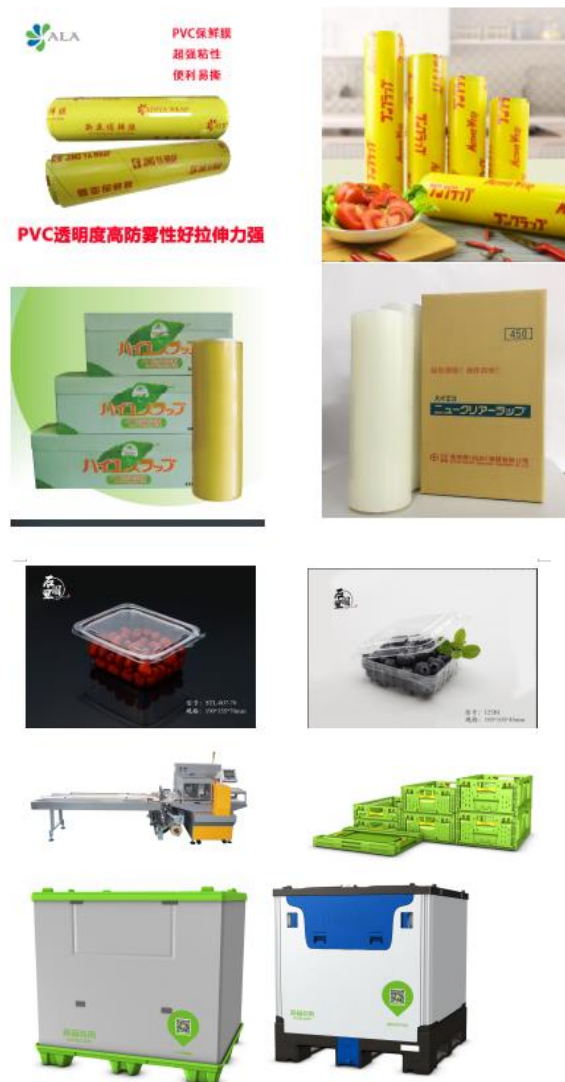
### 2019广州国际生鲜配送及冷链保鲜技术展览会

2019广州国际生鲜配送及冷链保鲜技术展览会/2019广州国际生鲜加工设备及保鲜包装设备展览会将于2019年8月23-25日在中国进出口交易会展馆（广交会展馆）举办。作为南中国最专业的展会，展会秉承“专业化、国际化、市场化”的办展宗旨，致力于搭建国际冷链行业展示交易、贸易洽谈、信息交流的平台，集中展示全球高端产品，发布国际先进技术，宣传全球品牌企业，加强国内外企业间的合作，是全球冷链企业、生鲜食品加工企业、贸易商进入中国市场、扩大国际市场份额的最佳平台。为推动冷链技术与设备的创新与应用，促进冷库建设和冷链行业的快速健康发展，致力于搭建一个国际化的冷链行业集采购交易、产品展示、技术论坛为一体的专业化平台，促进世界先进的冷链技术的应用，促进我国冷链市场的发展。

来源：食品伙伴网

2019-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524715>



## 展会报道

### 一场汇聚全球智慧农业人的盛会来啦

中国（南京）国际智慧农业博览会已成功举办三届，是国内“智慧农业”领域专业性最高的展会之一。第四届中国（南京）国际智慧农业博览会同期将举办智慧农业创新发展高峰论坛。本次论坛主题为“创新引领科技发展 智慧驱动乡村振兴”，围绕农业物联网、农业信息化与大数据、植保信息化、精准农业等议题，特别邀请部省市农业主管领导、农业科研高校和农业领域知名专家、农业产业化龙头企业、智慧农业代表性企业共聚一堂，深度探讨智慧农业助力乡村振兴。

#### 论坛亮点

- 1、聚焦数字农业，打造最具影响力的“智慧农业”国际论坛
- 2、汇聚行业精英，打造全球智慧农业发展风向标
- 3、政企学多方互动，打造智慧农业跨界融合交流展示平台
- 4、首发休闲农业指南和小程序

来源：食品伙伴网

2019-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524717>



## 培训信息

### FSSC22000 (V5) 标准精讲内审员公开课

|      |                                                                                 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 起止日期 | 2019-07-10 至 2019-07-12                                                         |
| 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 | 企业管理人员、企业质量管理人员、企业生产管理人员 国际采购集团质量经理；采购经理；高级管理人员                                 |
| 培训周期 | 3天                                                                              |
| 培训费用 | 2500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 | /                                                                               |
| 课程内容 | 完成培训，学员能够：<br>掌握风险管理方法<br>HACCP原理的引用<br>前提性操作方案管理<br>参与，制定和回顾食品安全管理体系           |
| 联系方式 | 联系人：李秀明<br>电话：18153529010（微信同号）<br>报名邮箱：meeting7@foodmate.net<br>Q Q：2848935414 |

## 技术前沿

### 南京土壤所揭示锑矿区水稻籽粒中砷和锑形态及分布规律

砷(As)和锑(Sb)作为优先控制环境污染物,具有较强的生物毒性。湖南锡矿山有“世界锑都”之称,Sb矿的大量开展导致矿区周边土壤As和Sb污染严重。该区域的污染调查研究较多,但大多数研究关注矿区土壤-作物体系中As和Sb的总量,而作为当地居民主食的水稻,As和Sb在其籽粒中的形态及分布鲜有关关注。中国科学院南京土壤研究所周东美团队研究员王玉军等结合原位同步辐射技术( $\mu$ -XRF、 $\mu$ -XANES)、激光剥蚀等离子体质谱(LA-ICP-MS)等手段,初步揭示了矿区周边水稻籽粒中As和Sb的形态及分布规律。

研究发现尽管当地稻田土壤中Sb的浓度普遍高于As,但是水稻植株及籽粒中As的浓度要大于Sb。砷锑在水稻各部分中浓度由大到小依次为根、茎、谷壳、籽粒(糙米)。HPLC-ICP-MS结果显示二甲基胂(DMA)是籽粒中As的主要形态; $\mu$ -XRF微区成像显示,As主要集中分布在谷壳、糠和胚中,在胚乳中也有均匀分布;利用 $\mu$ -XANES技术结合线性拟合对选定热区(hotspot)中As的形态探究发现,靠近OVT(主要担任无机As(III)

As(V)向籽粒运输通道)的热区累计较多无机As,由韧皮部和OVT共同运输的有机As在其余籽粒热区也有一定分布(图1)。LA-ICP-MS结果显示Sb在籽粒中的分布与As分布类似(图2)。该研究成果对As和Sb共污染区域粮食安全问题提供更深的理解,部分结果发表于Environmental Pollution (2019, 252: 1439-1447)。

尽管根表铁膜对水稻吸收Sb的显著影响已被部分报道,但铁膜对不同形态Sb(Sb(III)、Sb(V))的固定能力及阻控吸收机制研究尚有不足,该团队采用水稻(*Oryza sativa* L.)水培及原位同步辐射技术研究了根表铁膜对水稻Sb吸收的影响。结果显示铁膜能够有效地将Sb固定在水稻根表,尽管铁膜对Sb(III)的固定能力显著大于Sb(V),较多的Sb(III)仍然能够被根部吸收并转运至地上部。研究工作获得国家重点研发计划(2016YFD0800407)、国家自然科学基金(41771276、41422105、41171189)和中科院青年创新促进会(2011226)等的资助。

来源: 中国科学院

2019-07-02

原文: <http://news.foodmate.net/2019/07/524699>

## 技术前沿

### 云南勐海：西番莲人工繁育获初步成功

从中国科学院西双版纳热带植物园获悉，由该园工作人员发现并命名的新种勐海西番莲人工繁育获初步成功。目前，该种幼苗移栽后长势良好，期待将来能顺利在版纳植物园开花和结果。

版纳植物园园林园艺部引种组工作人员于2018年8月开展“西双版纳地区本土植物全覆盖保护计划”调查工作时发现1个西番莲属疑似新种，通过查阅文献和相近种模式标本对比，最终确认该物种为新种，并根据它的发现地将其命名为勐海西番莲。

勐海西番莲的野外分布点人为干扰较严重，已知的个体数极为稀少，因此濒危等级被评定为极危。作为收集和保育滇南地区植物多样性的大本营，开展本土植物调查和濒危植物的保育一直以来都是版纳植物园的重要工作内容之一。在成功采集到该种标本的同时，工作人员也收集到一定数量的成熟果实并交给种苗繁育组相关人员进行了人工扩繁。工作人员共计播种30粒种子，至2019年3月4日观测（历时210天左右），该种种子仅萌发1株。直至2019年5月初，共计萌发10株。在详细观测记录后，工作人员对幼苗进行了移栽和定植。

来源：云南网

2019-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524656>

### 年轻人过度增肌有饮食失调风险

健身应有度。美国研究人员提醒，年轻人在健身时过度增肌可能面临饮食失调风险，严重时甚至可能导致心力衰竭。日前发表在《国际进食障碍杂志》上的这项研究说，一些年轻人为了增肌遵循严格的食谱、避免摄入脂肪和碳水化合物，强迫自己过度训练并极度关注体型，这可能会导致“肌肉导向型饮食失调”。此外，这种失调还与社交障碍及抑郁相关。

研究人员以14891名年龄在11岁至18岁的美国青少年为对象，进行了为期7年的跟踪调查。结果发现，大约22%的男性和5%的女性表现出这种饮食失调现象。这些人为了增肌，大量或非正常饮食，或服用膳食补充剂、合成代谢类固醇等。

研究第一作者、加利福尼亚大学旧金山分校青少年和年轻人医学部博士贾森·永田说，膳食补充剂是监管的盲区，极端情形下可能造成肝肾损伤，而合成代谢类固醇等激素在短期和长期都会导致健康问题。增肌的人多以增进健康为目的，因此增肌导致的饮食失调不像神经性厌食症等那么容易被发现。

来源：北京日报

2019-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524910>

## 技术前沿

### 我国科学家研制出可快速识别“水中铅污染” 的荧光试纸

近期，中国科学院合肥智能机械研究所设计制备出一种高效的比色荧光纳米探针，用其制成荧光试纸，根据试纸颜色变化即可对水中的铅离子含量快速形成初步判断。国际化学领域核心期刊《分析化学》日前发表了该成果。据了解，传统的检测方法可对水中铅离子的含量进行灵敏度和选择性分析，但仪器昂贵、检测周期长且需要专业人员操作，限制了在现场检测方面的应用。

近期，中国科学院合肥智能机械研究所智能微纳器件研究团队通过合适的比例混合蓝色和红色碳点，研制出一种新型比色荧光探针。用其制成荧光试纸对液体进行检测，当存在铅离子时，蓝色碳点荧光将熄灭而红色荧光不变，在紫外灯照射下，可观察到明显的由蓝到红的颜色变化。将试纸的颜色值与颜色识别卡或手机中的颜色识别软件进行对比，即可现场实现对铅离子含量的可视、实时、半定量化检测。

来源：新华网

2019-07-01

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524589>

### 年培育量世界第一 无菌猪在重庆“茁壮成长”

重庆市畜牧科学院生物工程研究所所长葛良鹏介绍，无菌猪是一种不含任何微生物的特殊模式动物，是目前研究肠道微生物与生老病死的金标模式动物。其研究结果可用于儿童疫苗、婴幼儿奶粉质量评价、特殊病人膳食产品开发，以及早产儿的健康研究等。“无菌猪的培育需要一直保持无菌环境，培育难度大，规模化培育难度更大。”葛鹏表示，他们经过多年的技术攻关，成功突破无菌猪培育的核心关键技术，建立了国内目前唯一的无菌猪繁育平台，自主研发了无菌猪饲养隔离器，在国内首次培育获得无菌猪。去年，他们实现规模化建厂，培育基地面积有1200平方米左右，培育存活率达80%，大大高于国外水平，平台单批次最高可提供80头无菌猪，年可提供300头无菌猪。目前，无菌猪已为中科院、301医院、香港大学等15家单位和6个国家重点项目实施提供了平台支撑。

来源：科技日报

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525003>

## 技术前沿

### 基因编辑助大豆在南方丰产

据中国农科院最新消息，该院作物科学研究所植物转基因技术研究中心、大豆育种技术创新与新品种选育创新团队，利用CRISPR/Cas9基因组编辑技术定点敲除大豆开花调控关键基因GmFT2a和GmFT5a，创制出更适合低纬度地区种植的突变体材料；同时系统解析了GmFT2a和GmFT5a基因在大豆花期调控中的遗传效应，为大豆品种的区域适应性改良提供了新技术、新材料。相关研究成果新近在线发表于《植物生物技术杂志（Plant Biotechnology Journal）》。

团队首席、中国农科院作科所研究员韩天富介绍，大豆对光周期反应敏感，绝大多数品种只有在日照长度缩短到一定限度后，才能从营养生长转入生殖生长，进而开花结荚；导致大豆品种北移种植时往往晚花晚熟、生长期延长，甚至不能开花或正常成熟；南移种植时则一般表现为过早开花、生长期缩短，产量降低甚至不能正常生长。这种光周期反应特性使得大豆品种适宜种植区域普遍比较狭小。已有研究表明，GmFT2a和GmFT5a基因是大豆的重要开花促进因子。

团队通过构建GmFT2a和GmFT5a基因的过表达植株，并利用CRISPR/Cas9基因组编辑技术对GmFT2a和GmFT5a进行定点敲除，结合杂交手段，创制出单基因和双基因突变体材料。研究表明，GmFT2a和GmFT5a虽然在大豆的花期调控中存在功能互补，但在长、短日照条件下的开花促进效应差异较大。在短日照条件下，GmFT2a的开花促进效应比GmFT5a强，而GmFT5a在长日照条件下的开花促进效应更强。临界光周期对GmFT5a参与的大豆花期调控影响很大，超过品种临界光周期日长的条件下，GmFT5a基因是主要的开花促进基因，是使大豆能够适应长日照环境的关键基因。研究还发现，创制的双基因突变体在短日照条件下平均57.4天开花，比野生型晚花约31.3天，株高和节数较野生型显著提高，单株荚数和粒数也显著增加，这为适合低纬度地区种植的大豆品种改良提供了新的基础材料。

来源：科技日报

2019-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524787>

## 权威发布

### 啤酒瓶国家标准报批稿公示

从2001年国家标准委下发“修订任务”算起，《啤酒瓶》国家标准的修订工作已经延续了18年之久。6月14日，工信部官网公示了《啤酒瓶》等4项消费品领域强制性国家标准的报批稿，预示着这场旷日持久的标准修订“战役”即将终结。而与之一同终结的，可能还有频频伤人的啤酒瓶“爆瓶”事故。

#### “爆瓶”的3个追问

近些年来，每逢推杯换盏的夏日，便会时不时地“蹦出”啤酒爆瓶伤人的事故，甚至还出现过消费者因啤酒瓶爆炸划破颈部而殒命的悲剧。

啤酒瓶为什么会“爆”？“超期服役”一直是解释这一问题的“金科玉律”。在现行的《啤酒瓶》国家标准GB4544-1996中，有着这样的规定：即啤酒瓶采用专用标记“B”，同时，建议回收使用年限为两年。不过，现实中，超过两年并继续使用的啤酒瓶比比皆是，被媒体曝光的案件也不在少数。

“超期服役”为什么存在，就成了下一个追问的焦点。有关业内专家对中国质量报记者表示，现行标准对啤酒瓶的质量安全而言，近乎没有任何有效约束。其一“使用年限为两年”的规定写在标准的附录中，不能引起生产企业的足够重视。

其二“建议”一词的含糊表述，让规定本身只有参考作用没有约束作用。

与此同时，也有专家认为“两年”的规定并不科学，如中国酒业协会啤酒分会秘书长何勇就曾在接受中国质量报记者采访时说，简单将可回收的啤酒瓶使用年限定为两年并不科学，只要检验合格，啤酒瓶就应继续使用。

既然现行标准受到了如此多的质疑，那么第3个追问也出现了：为什么这一问世于1996年的国家标准迟迟没有修订呢？2017年5月25日，本报头版头条以《啤酒瓶标准“碰”了15年 终于“干杯”——未来“可回收瓶”和“一次性瓶”可能共同出现在标准中》为题，深度报道了导致《啤酒瓶》国家标准搁置多年背后的行业纠葛。

文章指出，主导《啤酒瓶》国家标准修订的啤酒行业和日用玻璃行业因意见不统一，导致标准搁置多时。其中啤酒行业希望酒瓶坚固耐用，可以循环使用，以达到保障消费安全同时降低成本的目的

来源：中国质量报

2019-07-03

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524843>

## 权威发布

### 国家食品专题工作推进会无锡召开

日前，面向2035年国家中长期科技发展规划战略研究食品专题工作推进会在江苏省无锡市召开。科技部农村司副司长蒋丹平，食品专题组长、江南大学校长陈坚院士，科技部农村司综合协调处处长陈其针，中国科学技术发展战略研究院科技预测与评价研究所所长王革，中国农村技术开发中心综合处处长张辉，以及食品专题战略咨询组成员、总体组成员、子专题负责人和总体报告执笔组成员出席了会议。

食品专题9个子专题的负责人分别进行了工作进展汇报，从前期调研工作、发展趋势研判以及重点任务等方面进行了简要介绍。食品专题秘书、中国农业科学院农产品加工研究所副所长张德权介绍了战略研究总报告的框架，并就报告的主要内容进行了讲解。随后，战略咨询组、总体组专家针对各子专题工作报告、专题报告框架进行了点评，有针对性地提出了意见和建议。

陈坚作了总结发言并部署下一步重点工作。他强调，要全面梳理食品科技发展规律和重点领域，加强跨组织间的合作交流。

来源：中国食品报网

2019-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524713>

### 创新食品安全监管 我国推出“食品企业质量安全官”管理模式

6月30日是全国食品安全宣传周市场监管总局主题日，由市场监督管理总局指导，中国质量报刊社主办，中国乳制品工业协会、中国酒业协会协办的首届“食品企业质量安全官”论坛在京举办。市场监管总局副局长、党组成员秦宜智出席论坛。

本次论坛是2019年全国食品安全宣传周的主题活动之一，以“食品企业质量安全官在食品安全中的关键作用”为主题，来自市场监管总局产品质量安全监督管理局、食品生产安全监督协调司、食品生产安全监督管理局、新闻宣传司等相关业务司局负责人，地方市场监管部门、行业协会、食品质量检测机构、企业界和新闻媒体的200名代表参会。

、为了把主体责任落到实处，食品企业会设立专门岗位落实质量安全管理责任，确保生产经营过程持续合规、产品符合食品安全标准。这些岗位的工作人员是食品企业管理队伍中的一个重要群体，他们负责和从事质量安全管理，在保障企业食品安全过程中发挥着重要作用。本次论坛上，他们被赋予共同的名字“食安官”。

来源：中国经济网

2019-07-01

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524567>

## 权威发布

### 上海食品工业总产值逾千亿元 推进质量安全追溯体系建设

2018年末，上海市食品工业规模以上企业368家，实现工业总产值（可比价）1006.7亿元（人民币，下同），产值在消费品行业中占比18%，上海正推进质量安全追溯体系建设。

当天，上海市经信委、上海市食品药品安全委员会共同举办“食品工业企业诚信管理体系建设和质量安全追溯体系建设”成果交流主题日活动。

今年，上海市经济和信息化委员会和上海市市场监督管理局共同印发了《上海市食品工业发展三年行动计划（2019—2021）》，其中指出，要实现令消费者满意的食品安全。

据悉，上海将大力运用先进高效的食品安全技术，全面推进食品工业食品安全追溯制度，基本建立比较完善的食品安全监管体系。

比如，上海一家乳品企业使用物联网、QR二维码技术，实现婴幼儿配方乳粉生产全过程信息可记录、可追溯、可召回等。

上海计划到2021年进一步提升食品工业主营业务收入比重，提升食品安全，将从四方面“下功夫”。一是做好肉制品、乳制品、浓缩果蔬汁、糖精等行业的政策审核工作，把好食品安全入门关；二是鼓励食品生产企业制定并执行严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，积极参与地方标准、团体标准的制订和修订。三是推动食品工业企业加强技术改造，开展信息化项目建设，提升装备水平、提高质量安全管控能力。四是围绕消费品“提品质、增品种、创品牌”的国家战略，以创新设计为引领，以提升产品品质为基础，以提高品种的丰富度为要求，支持和培育一批国际、国内知名的上海食品品牌工业企业，提高食品安全各项能力，提振食品行业形象，增强消费者信心，进一步提升市民对食品的安全感、获得感和幸福感。

来源：中国新闻网

2019-07-05

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525179>

## 预警通报

### 菲律宾获澳大利亚未煮熟虾及其产品市场准入

2019年7月3日，澳大利亚农业部发布109-2019号通知，将菲律宾加入到未煮熟虾及其产品允许进口国家名单中。

据通知，截至2019年7月3日，从菲律宾出口虾和虾产品的贸易可以恢复。菲律宾主管当局已向澳大利亚农业部进行了书面确认，澳表示菲律宾满足澳大利亚增强的未煮熟虾及其产品进口条件。

目前澳大利亚未煮熟虾及其产品进口国家有菲律宾、阿根廷、孟加拉国、文莱、中国、丹麦、厄瓜多尔、印度、印度尼西亚、马达加斯加、马来西亚、秘鲁、沙特阿拉伯、泰国、美国和越南。澳大利亚农业部已致函加拿大、法国、日本、墨西哥和新加坡的主管当局，表示继续与这些国家和其他贸易伙伴合作，确保与其他国家的贸易安全。

来源：食品伙伴网 2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/>

### 韩国召回大肠菌群不合格的无盐黄油

7月4日，据韩媒报道，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称：韩国Homeplus进口、销售的低脂无盐黄油（食品类型：黄油）大肠菌群不合格，命令其停止销售并召回相关产品。

召回对象：保质期至2019年9月10日的产品。

来源：食品伙伴网

2019-07-04

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/525119>



## 预警通报

### 加拿大召回我国生产的麻辣豆腐调料

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，2019年6月27日，加拿大食品检验局发布召通告称，Clover Trading Co. Ltd.正在召回一款我国生产的麻辣豆腐调料，因为该款产品含有未申报过敏原（芝麻和小麦）。目前加拿大食品检验局正对该起食品安全事件进行调查，以后有可能会扩大召回规模。同时加拿大食品检验局建议对芝麻和小麦过敏的消费者不要食用该款产品，检查家中是否存在受召回的产品，若有则应该将这些产品丢弃或退回到购买商店。

来源：食品伙伴网

2019-07-01

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524582>



### 澳大利亚修改三文鱼和鲑鱼产品的进口条件

据通知，自2019年9月1日起，2019年9月1日或之后进口到澳大利亚的所有鲑鱼产品必须符合新的进口条件：鲑鱼运输必须附有最新的健康证明；非即食进口鲑鱼，或未经批准热处理的进口鲑鱼，将按照澳大利亚批准的进口鲑鱼产品加工安排进行加工；三文鱼要加工成生物安全建议2019-A04中定义的即食形式。不符合进口条件的产品将被要求重新出口或销毁。

来源：食品伙伴网

2019-07-02

原文：<http://news.foodmate.net/2019/07/524754>



## 预警通报

### 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2019年第25周)

据欧盟官方网站消息, 在2019年第25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2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       |
|-----------|-----|---------|------------|---------------------------------------------------|----------------------|------------|
| 2019-6-19 | 法国  | 儿童竹纤维餐具 | 2019. 2217 | 甲醛迁移 (251mg/kg - ppm)<br>三聚氰胺迁移 (5.6 mg/kg - ppm) | 分销至其他成员国/<br>从消费者处召回 | 警告通报       |
| 2019-6-21 | 西班牙 | 花生      | 2019.2255  | 黄曲霉毒素 (B1 = 4.5 µg/kg-ppb; Tot. = 5.3 µg/kg-ppb)  | 产品未在市场销售/<br>--      | 拒绝入境<br>通报 |

来源: 食品伙伴网

2019-06-24

原文: <http://news.foodmate.net/2019/06/523534.html>