

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2019年8月

第二十九期

**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

饼干国标修改 明确膨松剂非强制使用.....	5
新版《生活饮用水卫生标准》和《室内空气质量标准》有望于2020年出台.....	6
《中国酒类企业社会责任指南团体标准》发布.....	6
《湖南省食品生产加工小作坊许可管理办法》修订意见建议的函.....	7
中国老年医学学会关于《失智老人照护服务规范》等团体标准立项公告.....	7

### 行业资讯

6月水产品市场价格监测简报.....	8
奶粉跨境购重新抬头，冲击隐忧仍存.....	8
全国猪肉价格站上2013年来高峰 专家：未来可能还要继续上涨.....	9
益生菌市场规模超百亿元 产品鱼龙混杂引争议.....	10
进口冻品增幅明显 天津口岸进口量稳居全国首位.....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

2019上海国际餐饮设备及用品展览会.....	11
2019中国（国际）调味品及食品配料博览会.....	12

### 培训信息

GFCEP无麸质认证培训课程.....	13
---------------------	----

### 技术前沿

新研究：多数营养补充剂无任何保健效果.....	14
应对世界粮食危机，小麦育种很关键.....	14
华南理工成功研制低升糖指数蔗糖.....	15
儿童挑食偏食或伤害心血管.....	15

## 目录 Contents

### 权威发布

《保健食品备案产品可用辅料增补名单（一）》公开征求意见的反馈.....	16
关于发布《典型物理场组合干燥果蔬制品》等7项团体标准的公告.....	17
对十三届全国人大二次会议重视果蔬农药残留安全问题的建议答复.....	17
关于加强上海市养殖业抗菌药物使用管理的通知.....	18

### 预警通报

乌克兰非洲猪瘟疫情不断蔓延.....	19
韩国发布《食品添加剂法典》部分修改单.....	19
斯洛伐克境内首次出现非洲猪瘟疫情.....	20
澳新发布《食品标准法典》第186号修正案.....	20
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2019年第30周）.....	21

## 法规标准

### 饼干国标修改 明确膨松剂非强制使用

针对饼干中是否必须使用膨化剂的问题，近日，全国标准化委员会发布了GB/T20980-2007《饼干》国家标准第1号修改单（报批稿），明确了膨松剂并非强制使用的问题。专家表示，当前饼干行业发展日新月异，人们追求健康的需求不断增长，因此明确企业不强制使用膨松剂等食品添加剂具有重要意义。

国标修订是大势所趋

归口单位为全国焙烤制品标准化技术委员会的GB/T20980-2007《饼干》国家标准自2008年实施至今已10年有余，该标准在规范行业、指导生产等方面都发挥了巨大作用。

饼干行业的发展日新月异，新的技术和工艺不断出现。“鉴于此，GB/T20980-2007《饼干》国家标准于2018年底获批立项修订。”中国焙烤食品糖制品工业协会理事长张九魁告诉记者。

据介绍，GB/T20980-2007《饼干》国家标准“第3章术语和定义”规定酥性饼干、韧性饼干、曲奇饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、水泡饼干需要添加膨松剂。“在标准立项修订后，国家标准委和全国焙烤制品标准化技术委员会秘书处分别收到一些关于‘饼干中是否必须添加膨松剂’的公众留言和咨询。

为了及时妥善解决该问题，提出研制该标准的第1号修改单。”张九魁表示。

张九魁解释，修改单针对标准文本中“第3章术语和定义”的相关表述进行修改，将这一部分内容中涉及酥性饼干、韧性饼干、曲奇饼干、威化饼干、蛋圆饼干等定义中的对应内容修改为“添加或不添加其他原料”，如将“3.2酥性饼干”中的“加入膨松剂和其他辅料”修改为“添加或不添加其他原料”。

张九魁表示，此次修改单依据GB7100-2015《食品安全国家标准 饼干》中的定义“以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品”，该定义没有规定食品添加剂的使用，但该标准“3.6.1”明确，食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

膨松剂伴生的铝超标问题。

来源：中国消费网

2019-07-30

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525158>

## 法规标准

### 国家卫健委：新版《生活饮用水卫生标准》和《室内空气质量标准》有望于2020年出台

健康中国行动推进委员会办公室7月24日就健康环境促进专项行动有关情况举行新闻发布会。据介绍，环境污染已成为不容忽视的健康危险因素，与环境污染相关的心血管疾病、呼吸系统疾病和恶性肿瘤等问题日益凸显。

崔钢在发布会上表示，近年来，国家卫健委着力加强对饮用水、空气污染的监测与评价。截至目前，在饮用水监测方面的工作已覆盖全国所有市县；在84个城市设立了164个监测点以加强对雾霾的研究。

“目前生活饮用水的卫生标准是2006年修订的，它是保障安全饮水的基本技术规范。”中国疾病预防控制中心环境所所长施小明指出，国家卫健委正在进行的新标准修订工作，基于近些年来积累的大量监测和科研数据，引入了最新的检验方法。

来源：中国标准化微信号 2019-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525154>

### 《中国酒类企业社会责任指南团体标准》发布

近日，中国酒业协会、中国标准化协会、中国健康管理协会联合发布《中国酒类企业社会责任指南团体标准》。该标准对酒类企业履行社会责任及开展相应管理活动提供了指导，引导酒类企业根据国家法律法规、有关国际公约和其他应遵守的规章制度开展社会责任管理，并从企业社会责任的共性要求及酒类行业的特性要求等方面，提出了对酒类企业组织治理、消费者关系、生产环节、流通环节、消费环节及社会活动等方面开展社会责任工作的指导意见。

为了引导酒类行业前瞻性和系统化地履行社会责任，提高社会公信力，中国酒业协会酒与社会责任促进工作委员会还发布了《中国酒类企业社会责任倡议书》，倡议企业遵守上述团体标准中的各项条款和要求；对消费者、员工、产业、社会负责，用责任构建企业与社会各界的和谐发展关系；宣传健康、适度、理性的饮酒行为，引导消费者理性、适量饮酒等。

来源：中国消费网 2019-07-30

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525155>

## 法规标准

### 《湖南省食品生产加工小作坊许可管理办法》修订意见建议的函

为进一步加强食品生产加工小作坊许可管理，根据《中华人民共和国食品安全法》、《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》等有关法律法规规定，我局组织起草了《湖南省食品生产加工小作坊许可管理办法》（征求意见稿）（见附件）。现公开征求意见，有关单位或个人请于2019年8月30日前，通过以下方式提出修改意见：

一、通过信函将意见建议寄至：湖南省长沙市芙蓉南路二段118号湖南省市场监督管理局食品生产安全监管处（邮编：410004），并在信封上注明“食品生产加工小作坊许可管理办法征求意见稿”字样。

二、通过电子邮件将意见建议发送至：shipinyc@sina.com。

联系人：张春洪，电话：0731-85693087

来源：湖南省市场监督管理局 2019-07-30

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525152>

### 中国老年医学学会关于《失智老人照护服务规范》等团体标准立项公告

各团体会员、有关单位：

根据《中国老年医学学会团体标准管理办法》（老医会【2019】701号）的相关规定，经中国老年医学学会（以下简称：CGSS）标准化专家委员会及相关专家审查，《失智老人照护服务规范》《适老药膳配方食品通则》两项团体标准符合立项条件，准予立项，标准项目归口为CGSS，特此公告。

请标准起草组严把标准质量，广泛听取意见，形成共识，按计划时间递交标准征求意见稿。

如有单位或个人对该标准项目存在异议，请在公告之日起15日内将意见反馈至CGSS标准化管理部。

标准化管理部联系方式

联系人：孙天池13161308666

孙静15801596592

邮箱：cgsbzhglb@163.com

来源：全国团体标准信息平台 2019-07-30

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

## 行业资讯

### 6月水产品市场价格监测简报

#### (一) 海水产品价格情况

6月份，海水产品价格为44.70元/公斤，环比下降0.22%，同比下降0.55%。

海水鱼类价格同比微降，同比微增。据监测，海水鱼类价格同比下降0.03%，环比上涨1.34%。分品种看，海水鱼类中增长幅度较大的品种有：蓝圆鲹本月价格13.03元/公斤，环比上涨8.84%；海鳗本月价格43.62元/公斤，环比上涨3.68%；银鲳本月价格117.58元/公斤，环比上涨1.88%；小黄鱼本月价格77.15元/公斤，环比上涨1.09%；马鲛鱼本月价格39.09元/公斤，环比上涨0.19%。海水鱼类中价格下降的品种有：大黄鱼本月价格35.13元/公斤，环比下跌0.69%；带鱼本月价格29.43元/公斤，环比下跌0.28%。

海水甲壳类价格同比环比均微增。据监测，海水甲壳类环比上涨1.50%，同比上涨0.19%。分品种看，海水甲壳类中上涨幅度较大的品种有：虾蛄本月价格95.36元/公斤，环比上涨9.54%；青蟹本月价格155.16元/公斤，环比上涨3.36%。

来源：中国水产学会

2019-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524619>

### 奶粉跨境购重新抬头，冲击隐忧仍存

随着市场总量的萎缩，奶粉企业对于市场份额的争夺越加关注，在采访中，有多位国内奶粉企业负责人对跨境渠道奶粉业务的规模表示担忧，在他们看来，随着电子商务法的落地，跨境购再度成为大量海外奶粉进入国内市场的一条通路。

其中一部分未通过配方注册的企业开始利用跨境购进行铺货销售，从而规避配方注册。在2019CBME中国孕婴童展会现场，记者看到，仍然有少数几家尚未通过注册的奶粉产品前来参展，比如目前网红产品贝拉米。

根据配方注册制新政规定，未通过注册的婴幼儿配方奶粉将无法在国内生产和销售，这也让贝拉米损失惨重，今年2月份，贝拉米发布2019财年半年报显示，总营收约为1.3亿新西兰元，同比下降25.9%；税后净利为810万新西兰元，同比下降63.8%。由于尚未通过中国的奶粉配方注册制，贝拉米报告期内中文标签奶粉销量为零，上年同期则为1810万新西兰元。

来源：第一财经

2019-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/5248>



## 行业资讯

### 全国猪肉价格站上2013年来高峰 专家：未来可能还要继续上涨

随着猪肉价格的不断上涨，猪肉价格站上2013年以来的高峰，不少人感叹连“二师兄”都要高攀不起了。农业农村部数据显示，截止7月29日14:00时，全国农产品批发市场猪肉平均价格为24.35元/公斤。北京某超市五花肉价格则已高达27.8元每斤。

猪肉价格连续上涨 销量受影响

据农业农村部近期发布的数据显示，6、7月份，全国生猪价格持续上涨。六月份，猪肉批发市场均价为每公斤21.59元，环比上涨4.7%，同比上涨29.8%。据农业农村部信息中心和卓创资讯联合监测，2019年第30周（即7月22日-7月26日），16省（直辖市）瘦肉型白条猪肉出厂价格总指数的周平均值为每公斤25.34元，同比上涨43.1%。卓创资讯数据显示，目前猪肉价格已经站上2013年以来的高峰。

商超销售的猪肉价格则更为高企。中新经纬客户端在北京海淀区甘家口某超市看到，五花肉价格每斤已达到27.8元，通脊和分割小里脊分别为每斤23.8元和25.8元。据该超市猪肉销售员介绍，猪肉价格从6月开始就一直呈上涨趋势，进入7月，涨幅大概在3元左右。

随着猪肉价格的不断上涨，终端消费量也受到了一定影响。北京白堆子市场的猪肉售卖员说：“猪肉每天都在涨，我们也是随着批发价走，猪肉价格连续上涨，销售量确实没以前好了。”

不过，正在超市买五花肉的李女士则称：“家里买的少，没觉得有太大的影响，但猪肉价格确实是有史以来看见最高的了，希望不要再继续涨了。”

上涨原因：猪瘟致生猪供应减少

夏季一般来说是猪肉销售淡季，但今年却频频上涨，原因为何？卓创资讯猪肉分析师王亚男对中新经纬表示：“猪肉价上涨最主要的原因是生猪供应量减少。非洲猪瘟发生已经将近一年了，部分地区生猪和能繁母猪的产能下降幅度明显，生猪的供应量减少了，猪肉价格自然就上涨了。”

农业农村部市场与信息化司司长唐珂也曾于近日回应，猪价上涨较快主要是受非洲猪瘟疫情影响。去年10月份，农业农村部监测的400个县能繁母猪存栏同比降幅达到5.9%。

来源：中新经纬

2019-07-31

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524533>

## 行业资讯

### 益生菌市场规模超百亿元 产品鱼龙混杂引争议

随着消费者的健康意识逐渐加强，益生菌产品越来越被消费者所青睐，其市场规模也不断扩大。然而中国商报记者发现，学术界对于益生菌的功效问题仍然存在争议，益生菌市场仍存在虚假宣传等乱象，急需相关部门进行监管。

市场规模已达百亿元

欧睿数据调查显示，2017年全球益生菌产品市场规模约360亿美元（约合人民币2474亿元）。其中，中国的益生菌市场规模约455亿元，预计2022年将增长至896亿元。

根据2014年国际益生菌和益生元科学协会提出的益生菌的最新定义，益生菌是指当施以足够量时可赋予宿主健康益处的活的微生物。目前市面上售卖的含有益生菌的产品包括益生菌饮料、发酵乳制品等，还有如益生菌颗粒、益生菌胶囊等药品或保健食品。

中国高级乳业分析师、新华社特约经济分析师宋亮曾向媒体表示，在消费升级大趋势下，老人和婴幼儿对于益生菌产品的需求量会越来越大。

来源：中国商网

2019-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525152>

### 进口冻品增幅明显 天津口岸进口量稳居全国首位

本报讯 记者日前从天津海关了解到，今年上半年天津口岸进口冻品99.3万吨，同比增长40.2%，进口量继续稳居全国首位。其中，由于受消费需求影响，冷冻白虾等冻甲壳动物进口增势显著，上半年进口量近9万吨，同比增长5.1倍。

天津口岸冻品主要来自欧盟、俄罗斯、巴西和新西兰等多个国家和地区，进口种类包括冻牛羊肉、冻猪肉及猪杂碎、冻甲壳动物等。上半年除了冷冻虾等冻甲壳动物增量突出外，其他冻品进口量也明显增长，如冻猪肉及冻猪杂碎进口46.2万吨，天津口岸进口量约占全国该类商品进口总量的1/3；冻牛羊肉进口34.2万吨，天津口岸进口量约占全国进口总量的四成。

据悉，为更好满足百姓需求，今年以来，天津海关通过一系列改革和优化措施，推动天津口岸进出口整体通关时间持续压缩。

来源：今晚报

2019-07-30

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525001>

## 展会报道

### 2019上海国际餐饮设备及用品展览会

2019上海国际餐饮设备及用品展览会（CEK 2019）在上海新国际博览中心召开，集中展现我国餐厨设备及用品等取得的傲人成果。本届展会与2019上海餐饮展八馆联动，同期展览面积100000平方米，预计专业观众突破65000人次。成为名副其实的年度餐饮行业盛会，

CEK2019将搭建集行业对话、资讯传播、技术交流、合作交易于一体的全球餐饮一站式采购交易平台，依托上海餐饮展丰富的客户资源，凭借多年来积淀的各界社会资源和强大的产业聚合能力，以及独有的宣传推广能力，打造餐饮设备及用品行业新风向标，为餐饮设备企业和贸易商、采购商和专业观众打造一个更加专业、务实、多元和具有创新力的品牌餐饮设备盛会。

来源：食品伙伴网

2019-07-30

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524715>



## 展会报道

### 2019中国（国际）调味品及食品配料博览会

中国（国际）调味品及食品配料博览会（简称CFE）始办于2005年，每年举办一届，展会目前举办了14届，是由中国调味品协会主办的、业内高度认可的大型知名调味品专业展。为商务部内贸领域引导支持展会、商务部批准的调味品专业展会。

中国调味品协会作为主办方，本着“促进产业资源整合，提升企业品牌形象”的办展宗旨，承担起为行业打造唯一品牌展会的重任，倾力为企业提供一个宣传品牌、展示新品、投资洽谈、相互交流的平台，同时为调味品生产企业与批发商、零售商建立联系和进行贸易洽谈提供机会。

来源：食品伙伴网

2019-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524717>



## 培训信息

### GFCP无麸质认证培训课程

起止日期	2019-08-29 至 2019-08-30
培训分类	体系认证
培训机构	青岛格夫认证有限公司
适合对象	管理者代表, QA team, QC team, 质量经理, 生产经理, 食品安全与质量管理体系内审员等
培训周期	1.5天
培训费用	2600RMB含税/每人, 每个公司2人及以上参加 2300RMB/每人。费用包括教材, 无麸质认证培训证书, 午餐。
开班省市	上海
详细地址	上海 (具体培训场所, 会另行通知)
授课教师	实验室认可 (ISO/IEC17025:2017) 内审员课程特约讲师。
课程内容	<p>内容概要</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.介绍课程背景及目标; 无麸质认证项目概述</li><li>2.认识“麸质”</li><li>3.麸质的相关法律要求</li><li>4.无麸质认证项目全球标准</li><li>5.无麸质执行标准要求</li><li>6.GFCP认证过程</li><li>7.总结与回顾</li></ol>
联系方式	联系人: 高老师 电话: 15376602038 (微信同号) 邮箱: ctc@foodmate.net Q Q: 3416988473

来源: 食品伙伴网

2019-07-30

原文: <http://train.foodmate.net/show-5087.html>

## 技术前沿

### 新研究：多数营养补充剂无任何保健效果

新华社北京7月28日电 美国一项新研究显示，几乎所有的维生素、矿物质和其他营养补充剂并无保健效果，但也对人体无害；只有低盐饮食、欧米加-3脂肪酸和叶酸补充剂对部分人群健康有益。

美国约翰斯·霍普金斯医疗中心研究人员共收集了全球近100万受试者的数据，进行了277项临床试验，评估了16种维生素、矿物质等营养补充剂与死亡和心血管疾病之间的相关性。研究者还分析了低脂饮食、低盐饮食、地中海饮食（以丰富蔬果、鱼、谷物、坚果为主）等8种膳食方式对健康的影响。

结果发现，包括复合维生素、硒、维生素A、维生素B6、维生素C、维生素E、维生素D、单纯的钙和铁在内的多数营养补充剂，都不能起到预防心脏病或延长寿命的保健效果，但也对人体无害。只有低盐饮食、欧米加-3脂肪酸（鱼油）和叶酸补充剂对部分人群健康有益，而钙加维生素D的复合补充剂可能会略微增加中风风险。

来源：新华网  
原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524656>

2019-07-28

### 应对世界粮食危机，小麦育种很关键

世界农业种植已占用了全球约40%的土地面积，并产生人类约四分之一的温室气体排放，然而，全球72亿人口中，仍有8.2亿人口生活在饥饿边缘。

“预计全球人口将在2050年增长至98亿，粮食需求将增加56%；相应的耕地需求将增加5.93亿公顷，相当于两个印度的面积；而由农业活动产生的温室气体排放将增至150亿吨，远高出《巴黎协定》目标下的20亿吨。”7月22日—26日，第一届国际小麦大会在加拿大萨斯卡通举行，普林斯顿大学、世界资源研究所研究员蒂莫西·瑟金格在大会主旨报告中指出。

如何在不增加耕地面积，不引发气候灾难的情况下，满足新增粮食需求，养活新增的数十亿人口？瑟金格认为，在改变饮食习惯、减少粮食浪费的同时，必须在全球农业生产方面实现重大转变，对生产技术迅速进行改进，培育新的作物品种，快速适应气候变化的挑战。

作为全球最重要的粮食作物，小麦满足了人类20%的卡路里和蛋白质需求。

来源：科技日报  
原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524910> 14

2019-07-29

## 技术前沿

### 华南理工成功研制低升糖指数蔗糖

28日，在珠海举办的低升糖创新成果发布会暨广东省低升糖健康食品工程技术研究中心揭牌仪式上，华南理工大学的科研团队对外宣布，由该团队成功研制的低升糖指数蔗糖在珠海富山工业园实现量产。今后，各类食品、饮料、医药等企业 在研发生产中，可以选择和应用低升糖指数蔗糖，生产出更多适合消费者特别是糖尿病人的低升糖健康食品。

据了解，目前中国糖尿病患病者达1.14亿人，居全球首位，约占全世界30%，近4亿人处于糖尿病前期。

“这一成果的问世，为人类今后更好的利用甘蔗的营养价值奠定了基础，也为消费者更健康、更营养的吃糖带来了全新的选择。”华南理工大学国家特色健康食品国际科技合作基地主任、研发团队首席科学家扶雄表示，低升糖指数蔗糖富含甘蔗活性物质，能延缓小肠对糖的消化吸收，从而起到稳定血糖的功效；同时可增强胰岛素敏感性和修复受损胰腺组织，提高人体糖耐量。

来源：中国新闻网

2019-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524589>

### 儿童挑食偏食或伤害心血管

芬兰国立卫生和福利研究所、赫尔辛基大学和爱沙尼亚塔尔图大学开展的一项研究发现，挑食偏食会导致饮食质量下降，增加患心血管疾病和II型糖尿病的风险。

研究人员对芬兰4000名年龄为25~74岁的受试者进行了为期7年的随访。结果发现，挑食偏食的人膳食纤维、蛋白质和单不饱和脂肪酸摄入不足，饱和脂肪和盐的摄入量却较大。这会提高人体的炎症反应，进而增加患慢病的风险。挑食偏食行为也会遗传，且在儿童和老年人中尤为常见。

芬兰国立卫生和福利研究所教授马库斯·佩罗拉强调说：“多样化的健康饮食，对于健康起着关键作用，如果我们能干预一些不正常的饮食行为，比如儿童偏食挑食，将有助于在早期预防潜在的健康问题。”

来源：海东时报

2019-07-30

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525003>

## 权威发布

### 《保健食品备案产品可用辅料增补名单（一）》 公开征求意见的反馈

次征求意见共收到电子邮件10封，收集建议共69条。其中，涉及本次增补的辅料名单意见16条，其他意见53条。经组织有关专家和行业协会，对征求的意见进行核实及研讨，拟采纳意见3条，拟不予采纳意见13条。

#### 一、拟采纳意见共3条

同意麦芽糊精增加GB 15203《淀粉糖》标准和食用甘薯淀粉增加GB 31637《食用淀粉》标准，增加的上述两个标准中涵盖了辅料的标准要求。同意删除甘油GB/T 13206的标准，该标准不适用于食品用甘油。

#### 二、拟不予采纳的意见共13条

（一）建议三氯蔗糖的标准中明确冲调稀释的产品可按稀释倍数计。

不予采纳的理由为：涉及此类“建议明确冲调稀释的产品可按稀释倍数计”的辅料，在已发布的《保健食品备案产品可用辅料及其使用规定（试行）》中涉及多个辅料。为统一对此类辅料标准进行调整，本次暂不单独对三氯蔗糖进行修订。

#### （二）建议增加浓缩大豆磷脂等5种磷脂标准

不予采纳的理由为：建议增加的GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》标准适用于大豆、葵花籽等植物油籽料或其加工副产物为主要原料，经过脱水、脱杂、脱色或脱脂等工序制成的食品添加剂磷脂。该磷脂与本次拟增加的来源于大豆原油的大豆磷脂（浓缩大豆磷脂、粉末大豆磷脂、分提大豆磷脂、透明大豆磷脂、大豆磷脂）生产工艺不同，属于不同的物质。

#### （三）建议删除姜黄粉的使用限量

不予采纳的理由为：本次纳入姜黄粉仅做为着色剂使用，因此参照GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的用途和用量限定了使用最大量。此外，由于姜黄粉作为功能性原料已有批准注册产品，因此本次将姜黄粉纳入辅料应设定最大使用量。

来源：国家市场监督管理总局 2019-07-30

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524843>



## 权威发布

### 关于发布《典型物理场组合干燥果蔬制品》 等7项团体标准的公告

经立项公示、专家审议和征求用户意见，《典型物理场组合干燥果蔬制品》等7项团体标准于7月20日发布。

7项团体标准由江南大学、西北农林科技大学、河南科技大学、江苏省农业科学院、国家蔬菜加工技术研发分中心、海通食品集团有限公司、兴化市联富食品有限公司、南通科技职业学院等单位起草编制，名称和编号分别为《典型物理场组合干燥果蔬制品》（标准编号：T/NTJGXH 055—2019）、《射频组合干燥果蔬制品》（标准编号：T/NTJGXH056-2019）、《红外组合干燥果蔬制品》（标准编号：T/NTJGXH057-2019）、《葡萄脆粒压差组合干燥技术规程》（标准编号：T/NTJGXH058-2019）

上述标准自2019年10月20日起正式实施。

来源：南通市农副产品加工技术协会 2019-07-29

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524713>

### 对十三届全国人大二次会议重视果蔬农药残留安全问题的建议答复

刘建明代表：

您提出的关于重视果蔬农药残留安全问题的建议收悉，经我部认真研究，现答复如下。

农产品质量安全关系人民群众身体健康和生命安全，党中央、国务院高度重视农产品质量安全工作。党的十八大以来，我部坚决贯彻习近平总书记关于加强食品安全“四个最严”的重要指示精神，始终坚持“产”“管”并举，农产品质量安全工作取得明显的进展和成效。国家农产品质量安全标准体系、检测体系和监管体系逐步建立健全，主要农产品例行监测合格率连续六年稳定在96%以上，2018年监测合格率达到97.5%，未发生重大农产品质量安全事件。与此同时，农产品质量安全问题隐患仍然存在，种植业产品农药残留超标是其中之一。究其原因，主要是由于生产经营者主体责任未落实，违规使用禁限用农药、常规农药超范围超剂量使用、违反农药安全间隔期等，都有可能造成农产品中农药残留超标。

来源：农业农村部

2019-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524567>

## 权威发布

### 关于加强上海市养殖业抗菌药物使用管理的 通知

各区农业农村委、市相关企业：

为贯彻落实《上海市水污染防治行动计划实施方案》（沪府发〔2015〕74号）和《上海市都市现代绿色农业发展三年行动计划（2018-2020年）》（沪府办发〔2018〕21号），加强本市畜禽和水产养殖环节抗菌药物管理，保障畜禽产品和水产品质量及生态环境安全，提升养殖业精细化、规范化管理水平，现将有关事项通知如下：

#### 一、充分认识加强抗菌药物使用管理的重要意义

发展健康养殖是推进农业绿色发展、加快农业现代化和促进农业可持续发展的重要内容。抗菌药物是养殖业重要的物质基础，不仅关系到健康养殖，还直接影响畜禽产品和水产品质量安全以及水土环境质量，尤其在水源保护区等环境敏感区域及其周边区域，养殖业抗菌药物残留对水源地水质的潜在影响需要引起足够的重视。健全农业投入品减量使用制度，规范限量使用饲料添加剂，科学合理使用抗菌药物，对于控制农业面源污染、保障饮用水安全和人体健康、提供更多优质绿色农产品具有重要意义。

各区、市相关企业要高度重视，切实制定行之有效的工作方案，加强组织领导和经费保障，确保各项工作任务落到实处。

#### 二、严格规范养殖业抗菌药物使用

根据《兽药管理条例》、《饲料和饲料添加剂管理条例》等法规规章，我委制定了《上海市养殖业抗菌药物使用规范（试行）》，用于指导严格和重点管理类抗菌药物的采购、使用和废弃物处置。各区、市相关企业应结合本辖区实际情况，制定养殖业抗菌药物规范使用和健康生态养殖培训计划，加大对养殖单位和养殖户的宣传和技术培训，提高从业者对食品安全和环境保护的意识，规范使用抗菌药物。

#### 三、切实加强抗菌药物使用的监管

1. 各区、市相关企业应制定本区域养殖业抗菌药物经营、采购和使用监管年度计划，并对经营网点进货台账、销售台账、使用者采购台账、用药记录台账和废弃物处置台账规范性、完整性进行抽查，三年累计完成一次全覆盖检查，并进行统计核准。

来源：上海市农业农村委员会

2019-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525179> 18

## 预警通报

### 乌克兰非洲猪瘟疫情不断蔓延

食品伙伴网讯 据世界动物卫生组织（OIE）消息，2019年7月25日，乌克兰环境、食品与农村事务部向OIE通报称，乌克兰又有两个地区发生了非洲猪瘟疫情。

两次疫情发生地分别为捷尔诺波尔州大别列佐维齐亚镇和日托米尔州奥列夫斯克市比洛科罗维奇村。经实验室检测发现，共有3只野猪和一只猪发病死亡。

自2019年起乌克兰发生26起家猪和8起野猪共34起非洲猪瘟疫情。据商务部数据，今年1月至5月，乌克兰出口了767吨猪肉，总价值为170万美元，但却进口了4400吨猪肉，乌克兰的猪肉价格也随之暴涨，非洲猪瘟疫情的不断爆发是导致这些问题的主要因素。

目前乌克兰非洲猪瘟疫情仍在继续，乌克兰将每周提交疫情后续报告。

来源：食品伙伴网 2019-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/>

### 韩国发布《食品添加剂法典》部分修改单

食品伙伴网讯7月25日，韩国食品安全处（MFDS）发布了第2019-63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. 增加蔗糖脂肪酸酯的别名和INS号。
2. 扩大天然香料的生产方法：修改天然香料的定义，天然香料生产中可以使用发酵、酶处理的方法。
3. 增加114种合成香料物质。
4. 修改金箔等10种添加剂的使用标准：金箔可用于表面装饰或糖衣，扩大食品使用范围。蛋黄酱中可以使用山梨酸和山梨酸盐。增加语句明确焦亚硫酸钠等6种亚硫酸盐类食品添加剂的使用标准。

来源：食品伙伴网

2019-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/525119>

## 预警通报

### 斯洛伐克境内首次出现非洲猪瘟疫情

据斯洛伐克通讯社7月25日报道，斯洛伐克国家兽医与食品管理局当日首次检测到在斯洛伐克境内发生的非洲猪瘟疫情。

疫情发生地位于斯洛伐克科希策州特雷比绍夫市（Trebisov）下辖的Strazne镇，该镇位于斯洛伐克与匈牙利边境交接地带，近几日，共发现5头家猪不明原因死亡；斯洛伐克兽医专家赴事发地采集了病猪样本，经实验室检测证实了其死亡原因为感染非洲猪瘟。

目前，为防止疫情传播，斯洛伐克特雷比绍夫市兽医与食品管理局已下令对疫情发生地周边饲养的家猪进行扑杀，并建立起3公里的保护区和10公里的监测区。

斯洛伐克农业和食品业商会发布消息称，此次发现非洲猪瘟的地区无大型养猪场。

来源：商务部

2019-07-27

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524582>

### 澳新发布《食品标准法典》第186号修正案

食品伙伴网讯 2019年7月25日，澳新食品标准局（FSANZ）发布了关于澳新食品标准法典第186号修正案的官方公报，主要修订内容如下：

1、申请A1102，本申请的目的是允许销售各种食品类别的左旋肉碱，包括乳制品（不包括黄油和黄油脂肪）、糖果、谷物和谷类产品、特殊营养用途的食品、非酒精饮料和凝胶。

2、申请A1168，本申请的目的是允许使用来自黑曲霉转基因菌株的葡糖淀粉酶作为加工助剂。

3、意见M1016，修改部分农药最大残留限量（2018），包括噻虫胺（clothianidin）、对甲抑菌灵（tolylfluanid）、喹螨醚（fenazaquin）、氟啶虫胺睛（sulfoxaflor）、溴氰菊酯（deltamethrin）等。

来源：食品伙伴网

2019-07-26

原文：<http://news.foodmate.net/2019/08/524754>

## 预警通报

### 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2019年第30周)

据欧盟官方网站消息, 在2019年第30周通报中, 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有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
2019-7-22	比利时	塑料杯	2019.2650	三聚氰胺迁移 (2.81; 3.02mg / kg)	通知国未分销/从消费者处召回	预警通报
2019-7-23	保加利亚	竹制餐具	2019.2660	甲醛迁移 (108.54; 187.54; 121.12mg/kg) ; 三聚氰胺迁移 (5.09; 7.78; 8.4 mg /kg)	分销至其他成员国/公开警告-新闻稿	预警通报

来源: 食品伙伴网

2019-07-29

原文: <http://news.foodmate.net/2019/07/527232.html>