

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2017年12月

第四十八期



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

法规标准

以ISO9001标准换版为契机，推进质量认证体系建设，提升中国制造品质..... 5

美国修订福美锌在榛子等部分食品中的最大残留限量..... 6

韩国食品添加剂新规 明年1月1日起实施..... 6

美国发布《国外食品企业或政府拒绝接受检查》的指导草案..... 7

新加坡简化进口奶粉程序..... 7

行业资讯

2020年我国牛肉产量将达786万吨..... 8

稻米市场“产业病”丛生..... 8

康师傅紧抓“一带一路”机遇 助力中国文化输出..... 9

生猪价格上涨 分析师：春节后或出现下跌..... 10

中国餐饮业规模将突破4万亿，极度分散难题求解..... 10

目录 Contents

展会报道

2017第十九届中国（北京）国际营养健康产业博览会..... 11

2017第十九届（北京）国际有机食品和绿色食品博览会..... 12

培训信息

产品追溯和召回制度..... 13

技术前沿

少量饮酒也会增加患癌症的风险..... 14

多吃豆类食品和十字花科蔬菜有好处..... 14

我科学家探明水稻条纹病毒快速侵染的新机制..... 15

中科院植物所揭示平衡选择对植物进化的作用..... 16

减重有助缓解II型糖尿病..... 16

可以通过“气泡声”来判断香槟的质量吗?..... 17

目录 Contents

权威发布

食药监总局：11批次食品不合格.....	18
食药监总局建议消费者对油条的食用要适量 保持膳食平衡	19
上海市食药监局关于印发《上海市关于规范涉嫌食品药品安全犯罪案件检验评估认定工作的实施意见》	19
上海食药监发布冬季火锅消费提示.....	20

预警通报

美国召回受李斯特菌污染的烟熏鲑鱼.....	21
新西兰4家农场检出牛支原体.....	21
法国通报冷冻鸡肉受沙门氏菌污染.....	22
瑞典召回一批次检出沙门氏菌的碎牛肉.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第48周）	23

法规标准

以ISO9001标准换版为契机，推进质量认证体系建设，提升中国制造品质

党的十九大闭幕不久，国家制造强国建设战略咨询委员会就举办2017中国工业质量品牌建设论坛，具有鲜明的导向性。我们知道，十九大突出强调质量，涉及各行各业、方方面面，但制造业质量、工业产品质量无疑是最基础的。今天围绕“提高供给体系质量，打造‘中国制造’品牌”这个主题进行探讨，确实值得赞赏、值得学习。

党和国家历来高度重视质量。党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央更是把质量摆到前所未有的位置，明确提出“把推动发展的立足点转到质量和效益上来”“以提高发展质量和效益为中心”，党中央、国务院专门印发《关于开展质量提升行动的指导意见》。习近平总书记对质量发展作出一系列重要论述，特别强调推动“三个转变”，指明供给侧结构性改革的主攻方向是提高供给质量，提升供给体系的中心任务是全面提高产品和服务质量；强调品牌是质量的象征、信誉的凝结；要求下最大气力抓全面提高质量，开展质量提升行动，提高质量标准，加强全面质量管理，一个一个行业抓，直到抓出成效；要求放管结合、并重，加强全面质量监管等。

尤其令我们欢欣鼓舞的是，总书记把握国际国内发展大势，在十九大报告中深刻指出，我国经济已由高速增长阶段转向高质量发展阶段，提出坚持质量第一、推动质量变革、增强质量优势、建设质量强国等重大命题。

总书记讲质量，既包括经济社会发展宏观质量，也包括具体的产品和服务质量。这些重要论述全面系统、博大精深，涵盖质量领域方方面面，体现出高瞻远瞩的战略定位、深刻精准的规律把握、全面具体的部署要求、持之以恒的推动落实，构成习近平新时代中国特色社会主义思想的质量思想，为我国质量发展乃至经济社会发展指明了方向、提供了遵循。

十九大作出的一个重大政治判断，就是中国特色社会主义进入了新时代。我国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。习近平总书记在致中国质量(上海)大会贺信中指出，质量体现着人类的劳动创造和智慧结晶，体现着人们对美好生活的向往。我们知道，质量是“一组固有特性满足要求的程度”，人民美好生活需要很大程度上就是对质量的需要。

来源：我要测网

2017-12-08

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/235293>

法规标准

美国修订福美锌在榛子等部分 食品中的最大残留限量

2017年12月8日，美国联邦公报消息，环保署发布一条则规则，修订福美锌在榛子等部分坚果、蔬菜或水果上的最大残留限量。修订规则已于2017年12月8日生效，反对或听证要求按40 CFR § 178的说明在2018年2月6日前提交。

农药	产品（中文/英文）	新残留限量（ppm）
福美锌 (Ziram)	杏仁，榛子，核桃	0.10
	苹果，杏，蓝莓，甜樱桃（Cherry, sweet），酸樱桃（Cherry, tart），葡萄，越橘类（Huckleberry），桃，梨，温柏（Quince），草莓，番茄	7.0

来源：国家质检总局
原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451377>

2017-12-15

韩国食品添加剂新规 明年1月1日起实施

2018年1月1日起，韩国将执行新的《食品添加剂公典》，取消以往的合成添加剂及天然添加剂分类体系。检验检疫部门提醒，韩国是我市食品的主要出口目的地，相关输韩食品企业须高度重视添加剂问题。

根据新规，韩国在修改食品添加剂分类体系的同时，还增加了各品种的分子式、国际分类号、异名等基本信息。每种添加剂还注明主要用途和使用标准。规范了食品添加剂的外来语标记方式。

目前，宁波对韩国出口的食品农产品主要有水产制品、速冻蔬菜、水果罐头等。据检验检疫部门统计，今年1月至11月，宁波对韩国出口食品农产品318批次，货值3448.87万美元。检验检疫部门提醒我市输韩食品企业，要密切关注韩国《食品添加剂公典》，确保输韩食品符合最新的添加剂使用标准。同时，积极探索食品添加剂安全使用办法，严把原料验收关，从生产、加工、检测等环节入手，完善质量管理体系，有针对性地排查风险和隐患。此外，要加强和韩国进口商的沟通，严格按照韩方要求进行生产、加工，以避免不必要的损失。

来源：厦门WTO工作站
原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451367>

2017-12-15

法规标准

美国发布《国外食品企业或政府 拒绝接受检查》的指导草案

据美国联邦公报消息，12月12日美国食品药品监督管理局发布《国外食品企业或政府拒绝接受检查》的指导草案，并开始征求意见，有关人员可于2018年2月26日之前提交意见。

据了解，近年来，美国开始实施最为严格的《食品安全现代化法》（FSMA），加大了对海外食品的检查力度并委托第三方进行审核。

FSMA引入了第三方审核机构的体系，FDA将依靠第三方机构来确保国外食品生产商符合美国的要求。第三方审核机构可以对食品企业进行咨询性审核和法规性审核。根据FSMA要求，第三方审核机构对企业的审核并不预先通知。

按照要求，高风险的食品企业将首先被检查，且还需遵守额外的记录保持要求。在FDA官员提出检查要求时，包括输美食品链上的相关企业，须在24小时内或美方与企业约定的时间内作出答复。如果不及时答复或者不允许其检查，都将被视作拒绝检查，该企业生产、加工、储存、运输的食品，将被拒绝进入美国。

来源：食品伙伴网 2017-12-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/4523>

新加坡简化进口奶粉程序

联合早报12月10日讯，负责推动奶粉进口程序简化事宜的农粮兽医局早前回复《联合早报》时透露，已与海外相关单位接洽，索取一份符合本地食品安全条例、已获当地批准的婴儿奶粉制造商和产品名单。进口程序简化后，进口商可直接进口上述名单上的奶粉，无需提交如卫生证书和品质监管报告给农粮局。在过去，配方奶粉进口商必须申请进口准证，并且为进口的每批奶粉提交证明文件。随着食品销售法令的修正法案最近在国会通过，农粮兽医局日后有权规定奶粉标签上必须或可以呈现哪些资料，也有权规定商家必须在奶粉标签上强调哺乳的重要性。

农粮局监管系统管理署副署长盛佩欣指出，该局希望进一步收紧标签的相关规定，例如禁止商家在包装上声称奶粉有哪些健康益处和某些营养等，或是透过文字或图案将奶粉的饮用理想化等。另一方面，像是钙质有助于强化骨骼的字眼也被视为具误导性，该局希望这类字眼在新规定下被禁用。

来源：国家质检总局

2017-12-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/452403>

行业资讯

2020年我国牛肉产量将达786万吨

2017年12月13日09:30 我国2016年人均牛肉消费量5.2公斤，同期全球第一大牛肉消费国乌拉圭人均牛肉消费量是59.9公斤，世界平均水平也有9.47公斤。中国牛肉消费水平与世界水平的差距，意味着巨大的供需缺口，也意味着巨大的行业机遇。

数据显示，去年中国牛肉总产量为717万吨，美国仍旧是牛肉生产第一大国，全年总产量为1134万吨，巴西以年产933万吨的成绩位居第二。与此同时，我国2016年人均肉类消费量是62公斤，其中牛肉5.2公斤，羊肉3.3公斤。

在“牛人高峰论坛”上，中国牛人俱乐部终身荣誉主席马广胜、中国牛人俱乐部副主席王峰日前表示，随着人民消费水平的转型和消费结构的升级，牛羊肉的需求量正大幅提升，牛羊肉行业将成为一个新的财富金矿。到2020年我国牛肉产量将达到786万吨。为达到目前世界的平均消费水平，大约需要进口558万吨牛肉，2020年中国牛肉进口量将占到目前世界牛肉出口总量的67.7%。

来源：劳动报

2017-12-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/4523>

稻米市场“产业病”丛生

大米是我国最主要的口粮，《经济参考报》记者近期深入江西、黑龙江一南一北两大水稻主产区调研发现，当前在稻米生产、市场销售、国储收购等环节存在一系列“产业病”，一些优质稻品种退化，市场上大米“掺混”“调和”现象普遍，收储政策难体现优质优价。

专家认为，当前迫切需要在产、收、销等多环节拿出有针对性的举措，实施水稻市场化改革，加快水稻供给侧改革，推动大米产业升级，不断满足市场消费需求。“前几年种出来的水稻磨米后，大米有明显的香味，很多消费者认这个味。但最近两年发现，品种还是那个品种，香味却少了。”东北某水稻大县一位大米销售商认为，这就是品种退化现象。

“杂交稻高产，常规稻好吃”，这是农民对杂交稻和常规稻的普遍印象。一些专家介绍，过去我国粮食生产以高产为导向，水稻育种偏向产量稍高的杂交稻，一定程度上加剧了优质常规稻品种退化，成为制约稻米供给侧结构性改革的“绊脚石”。

来源：经济参考报

2017-12-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/452186> 8

行业资讯

康师傅紧抓“一带一路”机遇 助力中国文化输出

由新华社中国经济信息社、新华网联合主办的2017中国企业家博鳌论坛在海南博鳌开幕。会上，康师傅控股有限公司中国区董事长贾先德接受了新华网的专访，就康师傅如何响应国家号召，参与到“一带一路”建设，如何诠释民族品牌做了回应。

贾先德表示，康师傅会紧抓“一带一路”发展机遇，以实际行动积极响应，通过文化和创新诠释民族品牌的国际力量，弘扬中华饮食传统文化，助力中国文化软实力的输出；通过食安质量对接国际社会标准，助力“中国制造”向“中国质造”的转变。

响应“一带一路”倡议 康师傅加强文化交流与贸易合作

贾先德表示，新华社民族品牌工程顺应国家“品牌强国战略”，开创了一条中国民族品牌走向世界的创新道路，很好地将中国的民族品牌与国家主流媒体结合在一起。“一带一路”带来的是“文化交流”和“贸易合作”的双重机遇，而康师傅在这一时代特点下入选民族品牌工程，可谓是顺势而为。

康师傅将借助新华社民族品牌工程的强大资源优势，响应国家“品牌强国”战略，在不断提升自身价值的同时，作为优秀民族品牌代表助力国家在世界舞台上发挥积极影响。

贾先德表示，强大商品出口的背后离不开强大的文化支撑。伴随着中国向世界舞台中心的不断靠近，中国文化对外输出的重要性也越发凸显，饮食文化作为中国优秀传统文化中的重要分支，也承担着促进中国和世界文化交流，民心互通，向世界展现中国文明的重要作用。康师傅作为中国食品饮料领军企业，优秀民族品牌代表，始终以弘扬中华饮食文化为使命，将面食、茶饮作为载体，更快更好地把中华饮食文化的博大精深传递到世界各地。

贾先德指出，“一带一路”建设以政策沟通、设施联通、贸易畅通、资金融通、民心相通为内容，秉持共商、共建、共享原则，沿线国家级地区将通过贸易互补实现经济共赢，符合经济全球化和世界贸易规则。在响应“一带一路”倡议中，康师傅充分发挥了资源和产业链优势，通过原材料采购、“助力三农”等方式，拉动沿线国家及地区的经济增长。

来源：新华网

2017-12-12

原文：<http://news.xinhuanet.com/food/2017>

行业资讯

生猪价格上涨 分析师：春节后或出现下跌

近期，全国生猪价格持续上涨。上涨的价格一扫前一年猪价下跌的阴霾，让养殖户感到欣慰。不过，记者在采访中了解到，生猪价格可能在春节后下跌。同时，由于饲料、环保的压力上涨，养殖户补栏还需要慎重考虑。

近一个月以来生猪价格逐渐出现了较强的反弹态势，而且随着气温的下降，各地区的腌腊活动陆续开始，猪肉需求持续恢复，生猪价格保持涨势。部分地区甚至一度突破了每斤8元的高位。

生猪预警网分析师冯永辉透露，从全国行情来看，生猪的上涨势头并没有延续很久。冯永辉：全国瘦肉型猪，用了十天的时间的每公斤涨了0.8元左右，属于中等偏快，从12月5日、6日开始到现在开始平稳了，并没有延续之前的上涨势头。

进入冬季猪肉消费增加，同时南方进入制作腊肉的时节，带动猪价进一步上涨。环保压力之下生猪存栏减少也对猪价的上涨产生了一定的影响。在生猪预警网分析师冯永辉看来，生猪价格近期虽然进入平稳阶段，但是腊肉制作集中在冬至前后，未来猪价可能还有小幅度的上涨空间。

来源：央广网

2017-12-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/452>

中国餐饮业规模将突破4万亿 极度分散难题求解

从2018中国冰淇淋冷食展暨中国冷冻食品展组委会获悉，今年前十个月，中国冰淇淋市场的总量已接近1200亿元，产销量高达451.42万吨。包括冰淇淋在内的全国冷冻冷藏食品行业的市场规模则高达8000多亿元，在2014年至2017年间，中国人对冰淇淋和冷冻冷藏食品消费量以年均16.27%的速度在增长。冰淇淋在中国的发展经历了相当长一段时期。

环顾全球的冰淇淋及冷冻冷藏食品行业发展现状，美国是世界上冰淇淋及冷冻食品产量大、人均消费量较高的国家，年产量达2400万吨，人均年消费量65千克以上；欧洲冷冻食品的消费仅次于美国，年消费量超过1350万吨，人均年消费量50千克。

相比之下，中国的冰淇淋及冷冻冷藏食品产业起步于1950-1960年代，刚开始主要以冰棍、雪糕、海鲜和肉类为主。进入1980年代之后，速冻米面制品等调制食品逐步被开发出来。1990-2000年代，冰箱大规模进入家庭，该行业开始迅速发展。2010年后，随着消费升级、冷链储运的逐步完善，中国冰淇淋及冷冻食品行业才进入了快速成长阶段。

来源：第一财经

2017-12-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/4523>

展会报道

2017第十九届中国（北京）国际 营养健康产业博览会

为了更好贯彻国务院常务会议关于《促进营养健康产业发展》方针，落实习主席《进一步提高人民群众健康生活水平》的指导思想，根据国家对健康产业的战略规划，进一步推进健康行业的发展。促进国内外企业经济贸易之间交流与合作，提升行业营销水平，推动行业繁荣发展。组委会诚邀您参予支持本届盛会。作为亚洲第一大国际性营养健康产业品牌展会，我们始终致力于“推动营养健康产业技术革新，构筑最佳交流平台”为宗旨，成为印证中国营养健康产业高速发展历程的晴雨表。本届展会将在总结、秉承往届优势之外，从展会规格、规模、效益、影响力几大方面进行全面提升，并组织多项丰富多彩的相关活动！为您的参展带来更大的价值。

政府部门、协会组织、百强工业、品牌工业、健康食品行业领袖企业、百强连锁、主流连锁、药店联盟、优质单店、华东地区连锁药店组团，中国药店管理学院、中国药店发展促进会、中国药店非药品联盟等全国性协会组织高层领导莅临HEC现场。

来源：食品伙伴网网讯 2017-12-09

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/sho>



展会报道

2017第十九届（北京）国际有机食品 和绿色食品博览会

中国国际有机食品和绿色食品博览会作为亚洲地区有机绿色食品行业规模最大、最具影响力的行业盛会，展会每年两届分别在北京、上海举办，至今已成功举办十八届，它涵盖了全球范围系列的有机绿色食品，是有机绿色食品行业精英同仁每年必聚的交流盛会，顺应产品市场需求，致力打造亚洲最佳有机食品和绿色食品一站式采购和技术交流平台，共同助推引领有机绿色食品行业的快速发展。展出面积达25000平方米，参展企业600多家，是国内外有机绿色食品行业专业性贸易展会。

1、有机认证示范县和生态有机农庄基地类：国家级有机产品认证示范县展区、地理特色有机绿色产品展区、大型有机农庄及生态农业基地展区；

2、有机或有机转换食品与绿色食品类：有机大米及杂粮展区、有机果蔬展区、有机生鲜肉类展区、有机饮品果汁展区、有机咖啡展区、有机调味品展区、有机富硒产品展区、有机森林食品展区、有机健康食品展区、有机进口休闲食品展区、生态绿色食品展区；
来源：食品伙伴网会展中心 2017-12-10

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2711>



培训信息

产品追溯和召回制度

起止日期	2017-12-20至 2017-12-20
培训分类	技术培训
培训机构	SGS通标标准技术服务有限公司（上海分公司）
适合对象	食品行业质量体系管理人员
培训周期	1天
培训费用	1600
开班省市	上海
详细地址	上海市徐汇区宜山路889号SGS培训室
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	食品企业建立追溯体系原则 产品追溯和召回的起源 产品追溯和召回的定义与关系 现有追溯和召回体系介绍 模拟回收方法和评估标准 食品安全体系对追溯和召回的要求 企业建立和实施产品追溯和召回体系
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q：2848935414

技术前沿

少量饮酒也会增加患癌症的风险

中国都说“无酒不成宴”，有的朋友也意识到了过量饮酒的危害，但美国《生活科学》不久前发表的这篇研究报告则显示，即使只是少量饮酒也会增加几种常见癌症的发病率。

发表在最近召开的美国临床肿瘤学学会上的这项研究报告称，已经有研究确认，酒精是导致癌症的一个“确定”风险因素。据估计，全球每年约5%的新增癌症病例和6%的癌症死亡案例都与酒精消费直接相关。

这项研究报告援引了世界癌症研究基金会和美国癌症研究学会最近公布的一份报告。该报告指出，有明确证据表明，饮酒是导致乳腺癌、结直肠癌、食道癌、肝癌、口腔癌、咽癌和喉癌这七种癌症产生的原因。

而且2013年的一份研究报告称，与不饮酒者相比，哪怕每天只饮一次酒，就会使罹患乳腺癌、口咽癌和食道癌的风险分别增加5%、17%和30%。研究还发现，那些每天饮酒超过4次的人患食道癌的风险是那些不饮酒的人的5倍，患肝癌的风险是后者的两倍。

来源：北京青年报

2017-12-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451612>

多吃豆类食品和十字花科蔬菜有好处

目前的乳腺癌治疗手段多会产生一些副作用，如潮热、盗汗等。这些副作用可能会持续数月甚至数年，严重影响幸存者生活质量。美国乔治敦巴迪综合癌症中心研究人员在最新一期《乳腺癌研究与治疗》杂志上发表论文称，多食用大豆类食品（如豆浆、豆腐）和十字花科蔬菜（如卷心菜、西兰花），可能会降低这些乳腺癌治疗的常见副作用。

该项研究征集了365名乳腺癌幸存者，其中173人为非西班牙裔白人，192人为华裔美国人。研究显示，多食用十字花科蔬菜和豆类食品会降低乳腺癌治疗的副作用，但其效果存在族群差异，对白人乳腺癌患者的效果比对华裔乳腺癌患者更明显。研究人员对此解释称，因为华裔女性更年期症状通常较少，而且她们本来就经常食用十字花科蔬菜和豆类食品，因此很难在这一个亚群中看到显著效果。

此外他们还发现，在食用较多豆类食物的女性中，关节病、头发稀疏、记忆力下降等症状也较少，但这种关联并不具有统计学意义。

来源：科技日报

2017-12-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/452073> 14

技术前沿

我科学家探明水稻条纹病毒 快速侵染的新机制

水稻条纹病毒引起的水稻条纹叶枯病是目前我国以及东亚地区粳稻生产上最严重的病毒病害之一，最近几十年在我国多次暴发流行。中国农科院植物保护研究所所长周雪平教授带领团队在前期对该病毒的生物学、编码蛋白功能及病毒病防控基础上，进一步深入探索了RSV和寄主植物之间的博弈，发现病毒在与植物共进化过程中精巧地调控植物防御蛋白水平从而帮助病毒快速建立侵染。相关成果在线发表于12月9日的国际知名期刊《分子植物》。

病毒侵染植物时，只有穿过植物细胞之间的通道“胞间连丝”才能在植物细胞间移动，实现对植物的侵染。Remorin蛋白是陆地植物特有的蛋白之一，能够特异定位到细胞膜脂筏上，通过影响胼胝体的积累来调控胞间连丝的通透性，相当于把控胞间连丝孔径大小的“大门”。

为鉴定参与调控RSV侵染植物的寄主因子以及了解RSV在细胞水平的侵染过程，周雪平团队首先利用iTRAQ蛋白质组学结合病毒诱导的病毒沉默与CRISPR/Cas9体系成功鉴定了一个负调控RSV侵染的寄主因子NbREM1，NbREM1属于remorin基因家族的Group1亚组。

研究证实NbREM1通过调控细胞胞间连丝孔径大小抑制RSV的细胞间移动。

研究发现，RSV侵染后能够干扰Remorin蛋白的棕榈酰化修饰。深入研究显示，RSV编码的运动蛋白NSvc4能够结合Remorin C端棕榈酰化修饰位点区域，干扰其棕榈酰化修饰，导致Remorin细胞膜定位减弱并在内质网大量聚集，诱导细胞自噬并被降解。RSV侵染导致Remorin的降解，有利于病毒打开胞间连丝快速进行细胞间的移动。

研究中选取了RSV的两种自然寄主，单子叶寄主水稻和双子叶寄主本氏烟，分别鉴定了两种寄主植物对应的Remorin蛋白，并发现RSV采用类似的手段干扰Remorin的棕榈酰化修饰并通过自噬途径降解该蛋白，减弱其对病毒细胞间移动的抑制。本研究揭示了RSV在和寄主博弈中进化的一种抑制寄主防御的新策略。

来源：中国科学报

2017-12-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/45html>

技术前沿

中科院植物所揭示平衡选择对植物进化的作用

记者从中国科学院植物研究所获悉，该所郭亚龙研究组在全球首次开展了全基因组水平上植物平衡选择的研究，揭示长期平衡选择对植物适应性进化中的重要作用。相关成果日前发表在国际学术期刊《基因组生物学》上。

研究人员以模式植物拟南芥及其近缘属芥属为研究对象，发现二者尽管在进化上已经分开了800万年，但仍然有许多古老的平衡选择位点存在。

研究显示，平衡选择的基因同植物响应生物和非生物胁迫以及其他基础生化过程有关，且具有不同单倍型的群体间在生态上有显著的分化，说明受平衡选择的基因与植物的适应性密切相关。该研究为理解进化生物学的基本理论问题提供了重要案例。

据了解，适应性进化的机制是进化生物学的基本科学问题之一。自然选择可表现为正选择、负选择和平衡选择3种类型，其中平衡选择有利于提高物种在变化多端的生态环境中生存繁衍的能力。但前人关于平衡选择的研究仅在人类及大猩猩中开展，没有进行关于植物的类似研究，平衡选择在植物进化中有何功能也尚不清楚。

来源：科技网

2017-12-12

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/452149>

减重有助缓解Ⅱ型糖尿病

英国知名科研期刊《柳叶刀》12月5日在线发表的一项临床试验结果显示，减轻体重有助缓解这类患者的病情。

Ⅱ型糖尿病也称成人发病型糖尿病。流行病学研究显示，肥胖、高热量饮食、体力活动不足等是导致Ⅱ型糖尿病最主要的环境因素，高血压、血脂异常等也会增加患病风险。

英国格拉斯哥大学和纽卡斯尔大学学者领衔的团队开展了这项名为“糖尿病缓解临床试验”的研究。他们在英国招募了近300名患者参与试验，其中一半接受常规的糖尿病护理，另一半则参加结合体重控制项目的基础护理，这包括持续3至5个月的低热量饮食。

结果显示，一段时间后，那些体重减少15公斤或更多的病患中，86%的Ⅱ型糖尿病症状得到缓解；减少10到15公斤的病患中，57%得到缓解；即便只是减少5到10公斤的人群中，这一比例也达到34%。相比之下，接受常规护理的那一组病患里，这一比例只有4%。

研究人员认为，这表明Ⅱ型糖尿病症状的缓解与体重减轻程度具有密切关系。

来源：新华网

2017-12-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451680> 16

技术前沿

可以通过“气泡声”来判断香槟的质量吗？

通常我们可以通过品尝来判断优质葡萄酒和劣质葡萄酒的区别，但是最近美国德克萨斯大学的科学家们发现，我们也许可以通过“听音”来区分香槟的好坏。

据“科学日报”发表的一篇文章报道，科学家们正在研究香槟的气泡声是否可以用于衡量酒的质量。现在，气泡的数量和大小都已经成为判断香槟质量的指标。量大且绵密的气泡是好香槟的象征。相反，如果香槟气泡又大又稀疏，那它的质量可能就不那么尽如人意了。来自得克萨斯大学应用研究实验室的科学家Kyle S Spratt, Kevin M. Lee和Preston S. Wilson想要研究香槟的气泡声是否与质量有关。他们将在本周举行的美国声学学会第174次会议上发表他们的研究成果。Spratt在评价这个项目时说：

“这个项目的重点在于研究香槟酒气泡的声音，并且从这些声音中判断酒的质量。气泡的声音很大，它们的震动基本上和铃铛的震动一样，其频率取决于气泡的大小。我们都知道起泡酒的质量和其气泡的大小有关，我们正在研究是否可以通过简单的声学测量来判断气泡的大小及分布。”该团队使用水听器测量香槟的气泡声，这是一种用于水下录音的仪器。

然而在气泡饮料中，由于受附着在水听器上气泡的影响，它的检测记录会有些失真。为了防止这种情况发生，科学家们使用了“非常小的水听器”。他们同时发现，承放香槟的不同容器也会对检测结果产生影响。Krug的主席兼首席执行官Maggie Henriquez在最近和香港一家餐饮媒体的记者的谈话中说道：用笛型杯喝香槟就像是带着耳塞听音乐会一样。Krug 香槟被盛在郁金香杯中享用，因为相对于那些“直边”杯，郁金香杯能够更好的保留香气。但是在这个实验中，科学家们测量了容器的材质而不是他们的形状。为了避免这种情况的发生，研究小组从香槟酒窖中选取了不同的容器，其中包括一个由泡沫聚苯乙烯制成的容器。“我们发现气泡在泡沫材质中的形成过程和玻璃材质中的形成过程完全不同。如果你不得不用一个泡沫杯喝香槟，那你会发现完全不同的气泡。”该团队认为他们的发现可以用于判断起泡酒和其他碳酸饮料的质量。他们说可以通过测量气泡声来发现那些仅靠品尝无法发现的缺陷和问题。

来源：酒斛网

2017-12-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/452291>

权威发布

食药监总局：11批次食品不合格

国家食品药品监督管理总局网站消息，近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检食用油、油脂及其制品，薯类和膨化食品，豆制品，蜂产品，食用农产品，茶叶及相关制品，蛋制品，炒货食品及坚果制品和罐头等9类食品686批次样品，抽样检验项目合格样品675批次，不合格样品11批次，

通报称，此次抽检食用油、油脂及其制品96批次，不合格样品2批次。抽检薯类和膨化食品131批次，不合格样品2批次。抽检豆制品54批次，不合格样品1批次。抽检蜂产品40批次，不合格样品1批次。抽检食用农产品84批次，不合格样品5批次。抽检茶叶及相关制品113批次，蛋制品34批次，炒货食品及坚果制品90批次，罐头44批次，均未检出不合格样品。

通报公布不合格产品情况：

1号店特产中国 休宁馆(经营者为黄山市怡兴农产品开发有限公司)在1号店(网站)销售的标称黄山市怡兴农产品开发有限公司委托黄山余香园食品有限公司生产的木榨菜籽油，酸值(KOH)检出值为1.8mg/g，比国家标准规定(不超过0.20mg/g)高出8.0倍；

铅(以Pb计)检出值为0.18mg/kg，比国家标准规定(不超过0.1mg/kg)高出80.0%。检验机构为国家食品质量监督检验中心。深圳沃尔玛百货零售有限公司贵阳人民广场分店销售的标称贵州凤冠集团出品、遵义中土粮油收储有限公司生产(分装)的菜籽油，过氧化值检出值为6.9mmol/kg，比国家标准规定(不超过5.0mmol/kg)高出38.0%。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

天猫卧龙食品旗舰店(经营者为湖北湛蓝文化传播有限公司)在天猫商城(网站)销售的标称湖北卧龙神厨食品股份有限公司生产的卧龙锅巴(老灶五香味)，过氧化值(以脂肪计)检出值为0.27g/100g，比国家标准规定(不超过0.25g/100g)高出8.0%。初检机构为哈尔滨市产品质量监督检验院，复检机构为湖北省食品质量监督检验研究院。

1号店自营(经营者为上海智奥一号店信息技术有限公司)在1号店(网站)销售的标称嘉年华(天津)国际有限公司生产的乖乖夹心米果-巧克力味，过氧化值(以脂肪计)检出值为0.47g/100g，比国家标准规定(不超过0.25g/100g)高出88.0%。初检机构为哈尔滨市产品质量监督检验院，复检机构为国家轻工业食品质量监督检测天津站。

来源：中国新闻网

2017-12-09

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2017/1>

权威发布

食药监总局建议消费者对油条的食用要 适量 保持膳食平衡

据国家食品药品监督管理总局网站消息，国家食药监总局日前发布《关于油条的食品安全的消费提示》。相关科研文献报道，市场销售油条的含油率在10%~37%不等。《中国居民膳食指南（2016）》中推荐我国成年居民每日摄入油脂的量为25~30g克，一根市售普通油条的重量约为85克左右，粗略估算，食用一根油条约摄入9~31克的油脂。建议消费者对油条的食用要适量，保持膳食平衡。

膨松剂在油条加工过程中起着至关重要的作用，它决定着油条的质构和品质的好坏。传统的油条加工通常会使用明矾，导致铝的残留。科研结果表明，长期食用铝含量过高的食品会对人体健康产生不利的影响。世界卫生组织在2010年的一项健康指导中指出，铝的最高摄入量为每人每周每千克体重不超过2毫克，这相当于1名60千克重的成年人每周摄入的铝如果不超过120毫克，就不会导致铝的蓄积并引起健康损害。

来源：人民网

2017-12-05

原文：<http://news.xinhuanet.com/food/2017-12>

上海市食药监局关于印发《上海市关于规范 涉嫌食品药品安全犯罪案件检验评估认定工 作的实施意见》

各区食药安办，各中级人民法院、区人民法院，各检察分院、区人民检察院、上海铁路运输检察院，各公安分局、市公安局食品药品犯罪侦查总队，各区司法局，各区农委，各区市场监管局，市食品药品监督管理局执法总队、市药品和医疗器械不良反应监测中心，相关食品、药品、医疗器械、化妆品检验检测机构：

为加大食品、药品、医疗器械、化妆品（以下简称食品药品）安全领域违法犯罪打击力度，切实维护人民群众生命安全和身体健康，进一步规范涉嫌食品药品安全犯罪案件检验、认定工作，根据《中华人民共和国刑法》《中华人民共和国药品管理法》和最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品药品安全刑事案件相关司法解释，以及《食品药品行政执法与刑事司法衔接工作办法》《上海市食品药品行政执法与刑事司法衔接工作实施细则》等规定，结合本市实际，本市相关部门联合制定了《上海市关于规范涉嫌食品药品安全犯罪案件检验评估认定工作的实施意见》，请遵照执行。

来源：农民日报

2017-12-06

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2017>

权威发布

上海食药监发布冬季火锅消费提示

冬季是火锅消费旺季。为确保广大消费者饮食安全，上海市食品药品监督管理局今天发布冬季火锅消费提示，理性食用火锅，注重食品安全，选用火锅食材要新鲜卫生，拒绝“美丽”诱惑。

市食药监局提醒，外出到餐饮单位食用火锅时，应选择证照齐全、内外环境整洁、门口有“笑脸”标识、后厨情况能一目了然的“透明厨房”式餐厅就餐。

就餐时，火锅的选料一定要新鲜、卫生，蔬菜、畜禽肉、水产品等应经妥善处理和彻底煮熟后方可食用，每次添加汤汁后，要待再次煮沸后再继续煮食。慎用四季豆、野蘑菇、鲜黄花菜等食品，严禁购买和使用非食用盐、发芽马铃薯，防止食物中毒事件的发生。

同时，食用时坚持生熟分离，避免在桌上摆放过多食物，防止交叉污染；食物必须彻底烫熟，切勿贪图生嫩，若含有致病微生物或寄生虫未经高温充分杀灭，可能导致感染性疾病；尽量选择分餐方式就餐，提倡使用公筷、公勺，避免用个人使用的餐具在公用的餐盘中夹取食物或为他人夹菜。食药监部门特别提醒，选用火锅食材要拒绝“美丽”诱惑。

如：普通海带的颜色是褐绿色或深褐绿色，海带颜色翠绿光亮的不能买；正常蘑菇摸上去有点黏糊糊的，雪白透亮光滑的蘑菇尽量不买；水发食品中一握就碎的或有刺激性异味、颜色非常白、体积肥大的，应避免购买和食用；有怪味的黑木耳可能掺假，不能买；又白又大的毛肚千万别吃，特别白的毛肚有可能是用双氧水、甲醛泡制过的，用手一捏很容易碎，加热后迅速萎缩，应避免食用。

另外，注意科学合理饮食，避免暴饮暴食，吃火锅时间不宜太长，食物食用时不宜太烫。就餐时间太长会使胃液、胆汁、胰液等消化液不停地分泌，导致胃肠功能紊乱；食物温度太高容易烫伤口腔和食道黏膜；饱食后不宜食用凉茶、冰果盘、冰淇淋等，以免引起腹泻。

食药监部门表示，消费者在消费过程中一旦发现身体不适或有腹痛、腹泻、呕吐等明显的食物中毒症状，应及时到正规医院就诊。同时注意保留好消费凭证、剩余食品等相关证据，第一时间拨打12331热线与监管部门联系，以便维护合法权益。

来源：我要测网

2017-12-14

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/235787>

预警通报

美国召回受李斯特菌污染的烟熏鲑鱼

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，近日，美国FDA发布通报称，美国马萨诸塞州Springfield Smoked Fish公司宣布召回一款烟熏鲑鱼，因为该产品被李斯特菌污染。产品在美国罗得岛州、康涅狄格州的零售店有售。

李斯特菌严重威胁儿童、虚弱者、老年人等免疫力低下人群的健康。感染李斯特菌后会出现发热、头疼、恶心、腹痛等症状。孕妇感染后，可能会流产甚至会导致胎儿死亡。

美国FDA在例行抽样检查时发现了产品受李斯特菌污染问题。发现问题后，Springfield Smoked Fish公司已暂停产品的生产。

截止目前，尚未出现食用上述产品染病的报告。

美国FDA建议消费者不要食用上述产品，可以将其丢弃或者退回购买地获取退款。

来源：食品伙伴网

2017-12-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451851>

新西兰4家农场检出牛支原体

据新西兰初级产业部（MPI）消息，2017年12月12日，新西兰初级产业部发布消息称，4家农场检出牛支原体，另有1家农场也疑似受到污染。

在4家受污染的农场中，1家位于哈斯丁区，其余3家位于温顿（Winton），疑受污染的农场临近阿什伯顿。

牛支原体（Mycoplasma bovis）是感染牛的重要病原体，可以引起牛的乳腺炎、肺炎、耳炎、关节炎等病，发病率达到60%-100%，病死率不高。

目前，新西兰初级产业部已对疫区采取限制措施，限制动物和其他风险物品的移动。

牛支原体可经动物长时间密切接触传播，也可经动物的活动进行传播。

新西兰初级产业部表示，已采取防疫措施，防止疫情扩散传播，将于12月20日在哈斯丁召开公开会议讨论有关问题

来源：食品伙伴网

2017-12-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/452306>

预警通报

法国通报冷冻鸡肉受沙门氏菌污染

据欧盟食品饲料类快速预警系统消息，近日，法国通报一批次冷冻鸡肉检出沙门氏菌，已被销往其他国家。沙门氏菌是一类危害人和动物健康的重要致病菌，其菌属型别繁多，抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。沙门氏菌感染症状包括发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等，严重时甚至还会出现动脉感染、心内膜炎、关节炎。

按照欧盟规定，肉制品不得检出沙门氏菌。食品伙伴网提醒出口企业，严格控制加工工艺，规范卫生操作要求，避免食品受到污染。

来源：食品伙伴网 2017-12-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451647>



瑞典召回一批次检出沙门氏菌的碎牛肉

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2017年12月13日，瑞典通报一批次碎牛肉检出沙门氏菌，已采取召回措施。

碎牛肉产自波兰，在荷兰进行加工。

沙门氏菌（Salmonella）是一类危害人和动物健康的重要致病菌，其菌属型别繁多，抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。

沙门氏菌感染症状包括发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等，严重时甚至还会出现动脉感染、心内膜炎、关节炎。

按照欧盟规定，肉制品不得检出沙门氏菌。食品伙伴网提醒出口企业，严格控制加工工艺，规范卫生操作要求，避免食品受到污染。

来源：食品伙伴网 2017-12-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451649.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第48周）

据欧盟官方网站消息，在2017年第48周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有5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
2017-11-30	意大利	食品搅拌机	2017.CEO	总迁移量超标	允许运至目的地，海关密封	拒绝入境通报
2017-11-30	马耳他	大豆	2017.2064	大豆被错误的标注为咸黑豆，未标出大豆过敏原	限制进境，再次标注	信息通报
2017-11-30	德国	铁锅	2017.2060	重金属超标	销售状态未知，扣留	预警通报
2017-11-29	荷兰	干枸杞	2017.2050	克螨特、己唑醇、克百威	销至其他成员国、通知收货人	信息通报
2017-11-29	意大利	厨具	2017.CEE	重金属、初级芳香胺迁移量超标	未上市销售，海关封存	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2017-12-04

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451332.html>