

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年8月

第三十期



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

欧盟更新婴儿维生素D的可耐受最高摄入量.....	5
韩国发布《进口食品安全管理特别法实施规则》部分修改草案.....	6
美国修订家禽等级分类标准中关于烤鸡的相关内容.....	6
韩国修改营养标签相关内容.....	7
别让“菜肴包”成外卖终结者.....	7

行业资讯

创新、健康成关键词,植物蛋白饮料行业待破局.....	8
踏上光明之路,奶业还要拆解内忧外患.....	8
《2018年上半年市场环境形势分析》显示—食品药品市场发展动力强劲.....	9
第三方检测市场规模不断增长 民营机构市场占比将提升.....	10
零食行业打响“品牌战”.....	10

目录 Contents

展会报道

- 第十六届中国国际肉类工业展览会..... 11
- 第七届中国国际养生食品博览会..... 12

培训信息

- FSSC 22000 (V4.1)食品安全体系认证内审员 (食品生产) 培训..... 13

技术前沿

- 研究表明：男性节食减肥效果比女性好..... 14
- 科学家称吃昆虫有益健康..... 14
- 过量饮酒易患痴呆症..... 15
- 一些常见食品添加剂或对儿童健康构成重大威胁..... 16
- 全球变暖致森林土壤吸收温室气体能力下降..... 16
- 科学家发现两种植物含天然甜味分子, 甜度远超蔗糖..... 17

目录 Contents

权威发布

国家市场监督管理总局发布：罐头与美食.....	18
40家国家级食品行业组织联合签署公约.....	19
提高科学素养方能认清“超级食物”	19
市场监管总局关于5批次食品不合格情况的通告.....	20

预警通报

新加坡将暂停进口我国辽宁省的猪肉及其制品.....	21
FDA警告：一款夏威夷产品标签存在错误.....	21
加拿大召回受李斯特菌污染的菠菜.....	22
澳大利亚召回拉芙迪花园有机婴儿米粉.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第30周）	23

法规标准

欧盟更新婴儿维生素D的可耐受 最高摄入量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，应欧盟委员会的要求，欧盟饮食产品、营养和过敏专家组（NDA）修改了2012年设定的婴儿（1岁以下）维生素D的可耐受最高摄入量（UL）。

根据2012年设定的婴儿（1岁以下）维生素D可耐受最高摄入量的文献综述中，专家组得出结论，每日摄入维生素D的现有数据以及不良健康后果的风险（高钙尿症、高钙血症、肾钙盐沉着症和异常生长模式）不能单独用于得出婴儿的维生素D可耐受最高摄入量。该小组对收集的数据进行了meta回归分析，得出了每日维生素D补充摄入量与血清25（OH）D平均浓度之间的剂量-反应关系。考虑到血清25（OH）D的浓度为200 nmol / L或低于200 nmol / L时，不太可能对婴儿造成不良健康结果的风险，该小组估计，在不同的维生素D摄入量下，婴儿可以接受高于这一浓度的百分比。根据整体的数据，专家组对6个月以下婴儿设定的可耐受最高摄入量为25μg/天，6-12个月的婴儿为35μg/天。

专家小组还就最大维生素D含量增加3微克/ 100千卡的婴儿配方食品的安全性提出建议。摄入量评估表明，对于4个月以下的婴儿，食用含有3μg/ 100千卡维生素D的婴儿配方奶粉可能会导致一些婴儿的维生素D的摄入量超过可耐受最高摄入量25μg/天，这只是从配方奶粉中摄取的，没有考虑维生素D的补充摄入。对于4-12个月的婴儿，在不考虑维生素D补充摄入的情况下，配方食品、添加食品或不含维生素D的食物中的维生素D摄入量的第95百分位数（高食用量）估计不超过可耐受最高摄入量。

来源：人民日报

2018-08-08

原文：<https://www.tech-food.com/news/n1396>



法规标准

韩国发布《进口食品安全管理特别法实施规则》部分修改草案

8月3日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了《进口食品安全管理特别法实施规则》部分修改草案，拟修改以下内容：

1. 简化通关证明材料；
2. 以附加条件获得进口申报证明的进口商应将该食品与其他食品分开存放，如果更换存放地点应向主管机关报告；
3. 扩大进口食品检验结果信息公开范围；
4. 增加进口食品履历追溯制度强制适用对象，对于孕产妇食品、特殊医疗用途等食品、体重调节用调制食品进口经营者，拟分阶段推进履历追溯管理登记；
5. 放宽进口食品网购代理业相关设施标准，即使无独立的办公地点也可进行营业；
6. 放宽进口保健食品同一公司同一进口食品的要求。功能性原料或配方比例相同时，将视为同一公司同一进口食品。

以上意见征集时间至2018年9月14日。

来源：海关总署

2018-08-08

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465245>

美国修订家禽等级分类标准中关于烤鸡的相关内容

2018年8月6日，美国农业部农产品运销局（AMS）修订家禽标准中关于烤鸡的定义和标准。新修标准降低了烤鸡的鸡龄，删除了“烤鸡”的鸡龄最少在8周以上的标准，同时将即烹食品（RTC）屠体的重量增加到5.5磅以上。这一变化与美国农业部食品安全检验局（FSIS）对烤鸡的定义相符。

来源：厦门WTO工作站

2018-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474142>



法规标准

韩国修改营养标签相关内容

8月3日，韩国食品药品安全处（MFDS）发布了第2018-58号告示，修改《食品等的标示标准》的部分内容，其主要内容如下：

修改背景：

随着家用便利食品的快速增长，因消费者对提供食品中营养成分含量信息的需求在不断增加，营养标示食品的范围正在扩大，但因食品生产加工使用的原料栽培地、收获期等差异，即使是同种产品营养成分含量也会存在差异。

另外，像盒饭等多种类型混合的产品，或因反式脂肪、饱和脂肪、胆固醇等微量元素的营养成分含量偏差较大，现实中很难遵守营养成分允许误差的规定。

修改内容：

修改后，以公认检测机构的检测结果为依据标示营养成分值时，实际测定值即使超出规定的范围不视为超出允许误差。标示公认检测机构事先确认的营养成分值，可提高消费者对营养成分标示值的可信度，并实现对产业的合理管理。

来源：厦门WTO工作站

2018-08-06

原文：<https://www.tech-food.com/newsn1396480>

别让“菜肴包”成外卖终结者

有没有想过，你点的外卖并不是现炒现卖，而是用一个真空菜肴包加热而成的？据报道，几个外卖平台在成都的大量网红外卖店都没有堂食，用的都是菜肴包：有的全部使用，有的则搭配着使用。菜肴包大多保质期三个月到半年。外卖商家表示，使用菜肴包是门店增多后的标准化要求，“便于复制发展，产品安全也更加可控，且效率高”。

对外卖菜肴包的争议，主要集中在两点：首先是质量，这些外卖菜肴包不是饭店而是工厂生产的，不知生产工厂的车间能不能达到“厨房标准”，有没有相关资质，会不会达到要求？如果这个问题不存在，那么这些菜肴包的保质期长到三个月到半年，这么长的保质期有没有经过论证？科学性何在、安全性何在？

倘若品质没有问题，那么接下来的第二个焦点就是告知。有律师认为，根据《消费者权益保护法》规定，知情权包括生产地、日期、质量、规格等，并不包括食物的加工工序。

来源：广州日报

2018-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473882>

行业资讯

创新、健康成关键词 植物蛋白饮料 行业待破局

随着消费市场的升级，“营养+健康”的概念越来越深入人心，对健康营养类产品的需求也在不断增加。植物蛋白饮品、燕麦饮品等粗粮饮品、低糖无糖饮品等高附加值新品不断涌现。有业内人士认为，我国植物蛋白饮料市场前景仍然可观，推陈出新尤为重要。

由于使用的原料不同，各种植物蛋白饮料的营养价值也不同。从功能的角度来讲，核桃汁饮料因含有磷脂而具有健脑作用，杏仁汁则具有润肺作用，椰汁采用椰子为原料，椰肉含蛋白质、膳食纤维等多种营养成分。

GB16322《植物蛋白饮料卫生标准》对植物蛋白饮料的描述是：以植物果仁、果肉及大豆为原料经加工、调配后，再经高压杀菌或无菌包装制得的乳状饮料。

美国坎贝尔博士在《中国健康调查报告》中提到，经过长达10年的中国健康调查发现，摄入更多的蛋白与高大的身材之间确实有显著关系，但是这个效果主要来自植物蛋白。

来源：经济日报

2018-08-06

原文：http://www.xinhuanet.com/food/c_1123065680

踏上光明之路，奶业还要拆解内忧外患

近日，两则关于“奶”的消息，形成了有趣的对比。

国务院办公厅印发的《关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》（以下简称《意见》），强调奶业不仅是“民以食为天”的产业，更是健康中国、强壮民族不可或缺的产业，并提出了“到2025年奶业基本实现现代化”的明确目标。

另一则，是关于一家从事乳制品生产加工及牧场经营等业务的老牌乳企大庆乳业的消息，该乳企在股市停牌6年之久而再次露面，却称将转型从事火锅等餐饮业务。

“《意见》对奶业发展提出了一揽子要求和解决方案。如果逐一加以落实，中国乳业将迎来蓬勃发展的明天。”北京市畜牧总站副站长、奶牛产业技术体系北京市创新团队首席专家路永强研究员在与科技日报记者的对话中，如此肯定中国奶业前景。

然而，大庆乳业的凋零，折射出乳企目前仍处于较为微妙的转型期，要踏上光明之路，问题仍不可忽视。

来源：科技日报

2018-08-07

原文：<http://www.xinhuanet.com/1123070885>

行业资讯

《2018年上半年市场环境形势分析》 显示——食品药品市场发展动力强劲

8月7日，国家市场监督管理总局发布的《2018年上半年市场环境形势分析》（以下简称《形势分析》）显示：上半年，全国市场监管部门坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指引，认真落实党中央、国务院决策部署，全面深化“放管服”改革，持续推进市场监管创新，着力改善营商环境，维护市场秩序，保护消费者权益，市场准入环境、竞争环境和消费环境稳中向好，为经济健康发展作出了积极贡献。

《形势分析》指出，商事制度改革深入推进，市场准入环境持续优化；强化竞争监管执法，市场竞争环境持续改善；加强市场监管执法，市场消费环境持续向好。其中，食品领域准入改革不断深化，药品和医疗器械准入改革持续推进。根据互联网305万条相关数据分析，上半年网民对药品医疗器械审批许可制度改革的满意度达到83.20%。

食品药品准入改革持续推进

《形势分析》强调，上半年，我国市场准入改革全面展开，逐步向产品准入、药品和医疗器械准入、知识产权准入改革拓展延伸。

其中，围绕食品、药品和医疗器械准入，深化食品生产许可制度改革和特殊食品审评审批制度改革，加快创新药、临床急需用药和进口药品上市。改革进一步消除了市场准入的制度性约束，提高了投资创业的便利化水平，得到社会积极反响和高度评价。

数据显示，食品领域准入改革不断深化。全国半数省份具备电子证书发放条件，今年以来共发放食品生产许可证1.5万张。目前，我国共有食品生产企业14.6万家、食品生产加工小作坊28.6万家。新批准婴幼儿配方乳粉产品配方204个，在审注册保健食品申请数由2016年的1万余件降至目前的8000余件。与此同时，药品和医疗器械准入改革持续推进，创新药、临床急需药品和进口药品上市速度显著加快，九价人乳头状瘤病毒疫苗等7个防治严重危及生命疾病的境外新药上市，取得良好社会反响。目前待审评的药品注册申请已由2015年高峰时的2.2万件降至3200件以内，有118件药品上市许可持有人试点品种上市，41件仿制药制剂通过质量和疗效一致性评价。

来源：中国食品报

2018-08-08

原文：<https://www.tech-food.com//n1394579>

行业资讯

第三方检测市场规模不断增长 民营机构市场占比将提升

从行业发展历程来看，我国第三方检测起步于1989年，标志性事件是《中华人民共和国进出口商品检验法》的出台，经过2002-2013年十多年的发展，目前我国第三方检测行业取得了较大的进展。2013年8月，我国正式取消大部分出口商品法检，迈出了检验检疫体制改革的第一步。

前瞻产业研究院分析认为，未来改革将向着逐渐放开检测牌照，鼓励独立第三方检测机构发展，尤其是民营检测机构，打破牌照壁垒和行政垄断，创建检测行业市场化机制的方向发展，长期利好第三方检验检测行业发展。

据前瞻产业研究院发布的《中国第三方检测行业战略规划和企业战略咨询报告》数据显示，2009-2016年，我国第三方检测行业发展状况较好，市场规模不断增长。从2009年的230.6亿元增长到2016年的761.6亿元，近六年来均保持10%以上的增长速度。2016年，行业增速加快，较上年同比增长21.68%。

来源：中国经济网

2018-08-08

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123076094>

零食行业打响“品牌战”

在消费升级浪潮中，休闲食品企业扎堆闯关上市。继盐津铺子、来伊份、好想你上市后，良品铺子也在近日提交了招股说明书。对良品铺子、三只松鼠、百草味等日渐兴起的零食电商来说，增长空间巨大的休闲食品市场可谓是一座大金矿。与此同时，无论是线上还是线下，休闲食品市场目前处于竞争的白热化状态，而“品牌化”则成为各大企业手中的竞争利器。

良品铺子冲刺IPO

资料显示，良品铺子主要从事休闲食品研发、加工分装、零售服务，目前已覆盖肉类零食、坚果炒货、糖果糕点、果干果铺、素食干珍等多个品类，1000余种的产品组合。

记者获悉，良品铺子此番拟在上海证券交易所上市，公开发行业股票的数量不超过4100万股，募资7.73亿元。募集资金将用于全渠道营销网络建设项目、仓储与物流体系建设项目、信息系统数字化升级项目及食品研发中心与检测中心改造升级项目等。

来源：盐城晚报

2018-08-08

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/112307876>

展会报道

第十六届中国国际肉类工业展览会

阳春布德泽，万物生光辉。经中国肉类协会和世界肉类组织精心安排，2018中国国际肉类产业周组织和推广工作在阳春三月全面启动。

据统计，2018中国国际肉类产业周期间有来自全球1000余家企业参展、参会、组织活动；共接待中外肉类行业同仁40000余人，其中企业决策者或CEO占比达到58%，观众参观近60000人次，现场贸易成交再创新高。

看今朝，2018中国国际肉类产业周从头跃。组委会全面总结2018产业周经验，加快产业周升级。产业周期间举办的2018第十六届中国国际肉类工业展览会为全球肉类行业企业构筑最大最专业的交流合作平台，提供最多的贸易商机；2018肉类产业发展大会聚行业翘楚，共商发展大计；中国国际肉类产业商之桥汇行业商机，精准匹配一对一商贸洽谈；全国肉类食品行业职业技能竞赛、餐饮采购对接会、携手好食材·烹饪美食秀、专家坐诊、技术交流讲座、肉类行业专题论坛为全球行业同仁奉献一场技术交流、产品推广、供销对接、答疑解惑、政策解析的饕餮盛宴。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-08-08

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2901>



展会报道

第七届中国国际养生食品博览会

中国国际养生食品博览会是经商务部批准，由商务部直属中国食品土畜进出口商会主办、上海东贸展览服务有限公司承办的唯一以“养生”为主题的国际专业展。该展会为国内外天然生态优质农产品、养生保健品、茶咖酒类、养生水、养生食材生产商、采购经销商、食品专营店和广大消费者搭建了直通桥梁，成为高端食品生产企业展示形象、推介产品和拓展市场的首选平台。

中国国际养生食品博览会创办于2012年，迄今已成功举办了六届，受到了业界的广泛关注和参与。第七届养生食品博览会定于2018年9月20-23日，在上海光大会展中心举办，设置展位650个，展览面积12000平方米，预计观众80000人次，中国食品土畜进出口商会将充分发挥行业优势、资源优势和专业优势，重点扶持培育、顺应消费时势、推动健康养生。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-08-08

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-3071>



培训信息

FSSC 22000 (V4.1)食品安全体系认证内审员（食品生产）培训

起止日期	2018-09-19 至 2018-09-21
培训分类	体系认证
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	已持有FSSC22000（第3版）内审书的企业生产企业管理人员、生产管理人员及与食品安全管理体系相关的人员等
培训周期	3天
培训费用	3200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	标准起草人、行业资深专家
课程内容	<p>1 FSSC 22000体系概括介绍</p> <p>1、 FSSC 22000体系发展与沿革介绍</p> <p>2、 GFSI与FSSC 22000食品安全体系概述</p> <p>3、 FSSC 22000、ISO 22000、ISO/TS 22002-1标准三者之间的关系</p> <p>4、 FSSC22000 V4.1的主要变化</p>
联系方式	<p>联系人：李秀明</p> <p>联系电话：18153529010</p> <p>邮箱：liuyj@foodmate.net</p> <p>QQ：2848935414</p>

来源：食品伙伴网

2018-08-08

原文：<http://train.foodmate.net/show-4334.html>

技术前沿

研究表明：男性节食减肥效果比女性好

丹麦科学家在《Diabetes Obesity and metabolism》杂志上发表研究成果称，男性降低饮食里的卡路里含量后比女性减肥速度快。

丹麦科学家们对2000名肥胖志愿者进行了实验。8个星期内，志愿者们食用卡路里含量最小化的特制食物，每24小时只进食930大卡热量。

志愿者们平均瘦了10.7公斤，且2型糖尿病早期征兆消失。其中男性平均减重11.8公斤，女性减重10公斤。研究结果还指出，女性失去了更多的肌肉和有用的皮下脂肪，比起男性能更好地摆脱有害胆固醇。

丹麦科学家认为，营养师和内分泌学家应为男性和女性分别制定减肥计划。

来源：农民日报

2018-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473856>



科学家称吃昆虫有益健康

美国威斯康星大学麦迪逊分校一个科学家小组在新研究中发现，食用蟋蟀有益于肠道健康。

新研究第一作者瓦莱丽·斯塔尔（Valerie Stull）称：“食用昆虫非常有趣，它是一种长期环保的蛋白质来源。”科学家们还指出，昆虫还含有维他命、矿物质和健康的脂肪。

科学家们对比了两组参与实验的志愿者的数据统计，其中一组的食物中添加了研磨成粉的蟋蟀。对这组志愿者的分析数据显示，他们体内标志肠道功能健康的代谢酶增加，血液中既影响脂质代谢也影响免疫防御的TNF- α 蛋白减少。此外，“蟋蟀餐”可以增加有益动物双歧杆菌（*Bifidobacterium animalis*）的数量，可以改善胃肠道功能。这项研究的成果论文发表在《科学报告》（Scientific Reports）上。

来源：参考信息网

2018-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/47>

技术前沿

过量饮酒易患痴呆症

近日，法国国立健康与医学研究所的一项研究表明，每周饮酒超过140毫升的中年人患痴呆症的风险显著增加。相关论文发表在《英国医学杂志》上。

研究者选取年龄在35岁至55岁之间的9087名英国公务员为研究对象，将所有参与者分为戒酒者、适度饮酒者（10毫升/周~140毫升/周）、过量饮酒者（大于140毫升/周）三组。随访23年，并且定期对参与者进行酒精消费和酒精依赖评估，最终有397人被诊断为患有痴呆症。

综合考虑了可能影响结果的社会人口学、生活方式和健康相关因素后，研究人员得出的结论是：大于140毫升/周的酒精摄入与大脑海马萎缩以及更快的认知衰退相关，并且每增加70毫升，痴呆风险就会增加17%。

出乎意料的是，研究还发现，与适度饮酒的人相比，戒酒者的痴呆风险竟然增加45%。

对此，研究者认为，戒酒者一般为女性，受教育程度偏低、运动较少、肥胖、心脏代谢疾病风险较高，戒酒会增加14%的心脏代谢疾病发病率，而心脏代谢疾病在痴呆发病中起中介作用。这些均与痴呆风险增加相关。

值得一提的是，研究发现每周摄入10毫升~140毫升的葡萄酒或有益于大脑健康。理由是，葡萄酒含有多酚类化合物，这些化合物与神经退行性和血管通路的神经保护作用有关，并且通过减少炎症，可抑制血小板聚集和改变脂质特征，从而具有保护心脏的作用。

不过，该研究是一项观察性研究，因此无法得出关于因果关系的确切结论，也不能排除某些风险可能是由某些未测量因素造成的。

来源：中国科学报

2018-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/47387>



技术前沿

一些常见食品添加剂或对儿童健康构成重大威胁

据美国“侨报网”8月6日报道，美国儿科学会表示，一些常见的食品添加剂可能对儿童的健康构成重大威胁。

据7月末发布的一份报告称，在食品色素、防腐剂和包装材料中发现的一些化学物质可能会损害儿童的健康。这些添加剂会干扰儿童的荷尔蒙、生长发育，甚至可能增加儿童肥胖的风险。

据悉，有些添加剂会直接添加到食品中，而“间接”添加剂可能包括来自塑料、胶水、染料、纸张、纸板以及用于加工和包装的不同类型的化学物质。此外，越来越多的研究证据指出，最令人担忧的是有些添加剂用于制作硬化塑料容器和金属罐双酚类化合物，如BPA，或者可能增加儿童肥胖并导致心血管疾病的邻苯二甲酸盐。

美国儿科学会称，食品添加剂潜在的有害影响应受到家长的关注，因为儿童对化学物质的接触更敏感，相对于自身体重，他们吃喝进去的东西比重更高，而且仍在生长发育。

来源：环球网

2018-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473904>

全球变暖致森林土壤吸收温室气体能力下降

四川农业大学和纽约市立大学研究人员在美国《国家科学院学报》上发表报告说，森林土壤可以通过土壤中的微生物吸收大气中的甲烷，但他们发现全球多个地区森林土壤的甲烷吸收能力被高估，其中在森林土壤湿度增加的地区，甲烷吸收能力降低得最为明显。

甲烷是一种温室气体，其温室效应比二氧化碳高出20多倍。研究人员认为，气候变化导致降雨增多，降低了森林土壤捕获甲烷的能力。

研究人员测量了1998年11月到2016年12月之间美国马里兰州4个城市和4个农村地区森林土壤的甲烷吸收能力，发现城市森林土壤吸收能力下降62%，农村森林土壤吸收能力下降53%，而同时期这些地方大气中的甲烷浓度增加。

研究人员还分析了317篇经同行评议的相关论文，结果发现，1987年到2015年间，世界各处森林土壤的甲烷吸收能力平均下降了77%，下降最为明显的地区位于北纬0到60度之间，这一区域的降水量因气候变化持续增加。

来源：人民网

2018-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474008>

技术前沿

科学家发现两种植物含天然甜味分子 甜度远超蔗糖

我国科学家发现两种可食用或药用的甜味植物：翅果藤、毛果鱼藤，从中分离出的化合物甜度为蔗糖的数十倍以上。该系列成果近期相继发表在国际期刊《农业与食物化学杂志》上。

论文通讯作者、中国科学院昆明植物研究所副研究员杜芝芝介绍，当今人群高发的某些疾病，如糖尿病、肥胖、龋齿等与过量摄入蔗糖有关，因此寻找安全、低热量、非营养性天然甜味剂成为各国科学家研究的领域。

中科院昆明植物研究所通过对云南少数民族地区特色食用、药用植物的野外调查，并结合味觉感官评价，发现了多种甜味植物，并对其中两种甜味植物——翅果藤和毛果鱼藤的甜味成分进行了深入研究。

杜芝芝介绍，萝藦科植物翅果藤在云南当地被称作“土甘草”或“大对节生”，其果皮可用于腌制咸菜、根可入药、全株可治肺结核。豆科药用植物毛果鱼藤具有甜味，有时在民族药中被用来替代甘草。

研究者通过对翅果藤的味觉活性追踪分离，发现其果皮中含10个新的甜味甙体糖苷类化合物，甜度为蔗糖的50倍至400倍不等；而其根部发现的7个新的甜味化合物甜度为蔗糖的25倍至400倍不等。

而在毛果鱼藤中，研究者发现了4个新的甜味三萜皂苷类成分，其中有2个化合物甜度是蔗糖的150倍和80倍。杜芝芝说：“我们通过动物急性毒性实验，发现在所测试浓度下这2个化合物未显示毒性，从甜味的角度证实了毛果鱼藤在民间被用作甘草替代物的合理性。”

研究者表示，这些甜味植物及其高效甜味分子的发现为天然甜味剂的开发提供了更广泛的选择。

来源：科技日报

2018-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474105>

权威发布

国家市场监督管理总局发布：罐头与美食

罐头食品是指将符合要求的原料经处理、装罐、密封、杀菌、冷却，或无菌装罐，并达到商业无菌要求，通常无需添加防腐剂便可在常温下长期保存的食品。罐头食品起源于19世纪初，法国拿破仑的军队为确保食物供给的需求，在重金悬赏下，法国人阿培尔发明出一种可以使食品长时间保持不变质的加工工艺，后由军用转民用并逐渐普及延续至今。然而并非装在密封容器的食品都可以称为罐头食品，如瓶装调味酱、蜂蜜、罐装奶粉等均不属于罐头食品。

一、罐头食品无需添加防腐剂，便可实现较长保质期

罐头食品严格按照其加工工艺生产，无需添加防腐剂，即可实现较长的保质期，主要依靠以下三个关键点。

1. 含氧量低。通过加热排气、抽真空或充氮气、氮气和二氧化碳混合气体等，极大地降低食品和容器中氧气的含量，使容器内潜在的微生物生长处于停滞状态。

2. 密封严密。阻断容器外的空气（氧气）或微生物进入容器内的通路。

3. 热力杀菌。使容器内潜在的微生物因受热处理、物理作用或化学作用而死亡。通常，水果类罐头呈酸性，故采用低温（100℃以下）杀菌，蔬菜、畜禽、水产动物类罐头为低酸性食品，故采用高温（100℃以上）杀菌。

二、罐藏食品包装容器的五要点

由于罐头加工工艺的特殊性，罐头食品对产品包装容器的要求甚高，容器必须符合以下五个要点。

1. 安全无毒：由于罐头容器与食品直接接触，必须无毒，以保证食品安全。

2. 耐腐蚀性：由于罐藏食品都有一定的营养成分、盐类、有机物质等，在高温杀菌的过程中易分解，从而加剧对容器的腐蚀，为了保证食品能长期保存，容器必须具有良好的耐腐蚀性能。

3. 密封性好：微生物是促使食品腐败的主要原因，作为食品保藏容器，必须具有可靠的密封性能，使食品杀菌后不再因外界微生物污染而引起变质。

4. 携带方便：外形适宜，应具有一定强度，便于运输。

来源：市场监管局

2018-08-07

原文：<https://www.tech-food.com/n/n1395976>

权威发布

40家国家级食品行业组织联合签署公约

8月2日，在由国务院食品安全办指导、中国营养保健食品协会和新华网主办的“食品行业组织反欺诈和虚假宣传公约”活动上，40家国家级食品行业组织联合签署《食品行业组织反欺诈和虚假宣传公约》，从行业自身规范、对外合作交流等方面作出约定，旨在共同抵制欺诈和虚假宣传违法违规行，鼓励生产经营企业诚信守法，弘扬食品产业正能量。

《食品行业组织反欺诈和虚假宣传公约》共有十条内容，对行业组织建立健全行规行为、督促食品保健食品生产经营企业落实主体责任、监测欺诈和虚假宣传、回应社会舆论热点，以及引导消费者科学理性消费等进行了约定。

中国营养保健食品协会会长边振甲表示，食品欺诈和虚假宣传严重损害了消费者利益，扰乱市场秩序，制约产业发展。面对这一顽疾，监管部门须主动作为，行业组织更应主动入位，积极行动。这十条公约，既是行业组织对开展整治行动的支持，也是其践行责任、主动担当的承诺。

来源：国家市场监督管理总局 2018-08-06

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

提高科学素养方能认清“超级食物”

近年来，伴随生活水平提高和生活理念更新，人们对健康的关注与日俱增，这就为不时涌现的“超级食物”培育了生长土壤。据媒体报道，牛油果、奇亚籽、藜麦等食物，在被冠以“超级食物”头衔炒作之后，价格就会翻涨几倍。

不过，正如许多营养学家指出的，“超级食物”在营养学界既没有明确定义，也没有公认入选标准，基本可以认定为商家营造出来的宣传噱头。譬如藜麦，研究显示其蛋白质含量略高于一般谷物，富含多种活性物质，如果仅用一种粮食来满足人体营养需求，它就是各种作物中最好的。但显而易见，普通人不可能只食用一种食物，多样化的食物组合不仅可以更全面地满足人体营养需求，而且也避免了钱包的“无谓牺牲”。

有意思的是，不久前，朋友圈热传多篇以“猪油被BBC列入年度十大营养健康食物”为主题的文章，其实质也和上文的“超级食物”如出一辙：它们都不是严格意义上的“谣言”，榜单排名和数据结论来自正规的科研论文，理论完善、实验扎实。

来源：光明日报

2018-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474168>

权威发布

市场监管总局关于5批次食品 不合格情况的通告

近期，原国家食品药品监督管理总局组织抽检饮料、蜂产品、糕点、冷冻饮品、速冻食品、粮食加工品和食用农产品等7类食品619批次样品，抽样检验项目合格样品614批次，不合格样品5批次，检测项目见附件。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。具体情况通告如下：

一、总体情况：饮料25批次，不合格样品1批次。食用农产品112批次，不合格样品4批次。蜂产品74批次，糕点146批次，冷冻饮品53批次，速冻食品16批次，粮食加工品193批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一) 福建新华都综合百货有限公司福州金山大景城分店销售的标称大连百斯顿环球食品有限公司代理、Aquaessence BMTG Pty.Ltd.生产的火山岩饮用天然泉水（原产国：澳大利亚），亚硝酸盐（以NO₂-计）检出值为0.013mg/L，比国家标准规定（不超过0.005mg/L）高出1.6倍。初检机构为福建省产品质量检验研究院，复检机构为福建出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

(二) 上海康仁乐购超市贸易有限公司分公司销售的草鸡蛋，氟苯尼考检出值为198μg/kg。国家标准规定不得检出。初检机构为深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心，复检机构为中国检验认证集团上海有限公司。

(三) 上海宝山罗店大润发商贸有限公司销售的标称南通天成现代农业科技有限公司生产的翔鹿鲜土鸡蛋，氟苯尼考检出值为125μg/kg。国家标准规定不得检出。初检机构为深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心，复检机构为中国检验认证集团上海有限公司。

(四) 三亚凤凰红亚红超市销售的来自云南省建水石屏批发市场的鲜鸡蛋，氟苯尼考检出值为614μg/kg。国家标准规定不得检出。检验机构为国家糖业质量监督检验中心（广东省制糖产品质量监督检验站）。

(五) 海南升升超市有限公司销售的来自琼海尹丰养鸡农民专业合作社的红蛋（鸡蛋），氟苯尼考检出值为4.26μg/kg。国家标准规定不得检出。检验机构为国家糖业质量监督检验中心（广东省制糖产品质量监督检验站）。

来源：市场监督管理局

2018-08-07

原文：<https://www.tech-food.com/new1396467>

预警通报

新加坡将暂停进口我国辽宁省的猪肉及其制品

据新加坡农粮局（AVA）消息，近日新加坡农粮局发布消息称，将暂停进口我国辽宁省的猪肉及其制品。

2018年8月1日，在我国辽宁省沈阳市沈北新区的一个养猪场爆发了非洲猪瘟（ASF）疫情。2018年8月6日，新加坡农粮局发布消息，通知我国将暂停进口我国辽宁省的猪肉及其制品。在此地区加工过的猪肉符合世界动物卫生组织（OIE）关于ASF病毒灭活的指导原则后，才可以继续将产品出口到新加坡。

新加坡农粮局表示，为方便审批加工猪肉产品的许可证，在加工猪肉产品所附的兽医诊所健康证明书内，须包括下列额外证明：

a) 肉类在密封容器中受到热处理，F0值为3.00以上；

b) 整块肉在70℃以上至少经过30分钟的热处理。

来源：欧洲时报网

2018-08-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473>

FDA警告：一款夏威夷产品标签存在错误

据外媒消息，美国食品药品监督管理局（FDA）检查员在确定对公司产品标签，产品手册和网站声称其产品为药品的声明后，对一家夏威夷制造商发出了警告信。

最近几天，美国FDA公布了2018年7月18日的警告信，美国FDA的工作人员于2017年8月15日至21日对Hawaiah Organic Noni 公司的所在地Anahola, HI 进行了视察。今年5月和7月，美国FDA也审查了该公司的网站。

美国FDA报告说，该产品的标签存在错误，因为它们未能为其预期用途提供充分的指导。

警告信中写到，“公司应该立即采取行动，纠正该封信中所提到的违规行为。如果不这样做，可能导致FDA在没有进一步通知的情况下采取监管行动，包括但不限于查封和禁令。”

该食品公司被给予15个工作日的时间来回复FDA的警告信。

来源：食品伙伴网

2018-08-07

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472219>

预警通报

加拿大召回受李斯特菌污染的菠菜

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，2018年8月8日，多尔新鲜蔬菜公司（Dole Fresh Vegetables Inc.）正在召回市场上可能受单核细胞增生李斯特菌污染的多尔品牌菠菜。

以上产品在加拿大新不伦瑞克，纽芬兰与拉布拉多，新斯科舍，安大略和爱德华王子岛等地有售。

加拿大食品检验局建议购买以上食品的消费者不要食用，应将其丢弃或退回到购买商店，并且提醒消费者，受单核细胞增生李斯特菌污染的食物味道和外观不会有异常。感染症状主要有呕吐，恶心，持续发烧，肌肉酸痛，严重头痛和颈部僵硬。孕妇，老年人和免疫系统较弱的人容易感染。感染严重甚至会导致死亡。

目前加拿大食品检验局正在对此次食品安全事件进行调查，以后有可能扩大召回规模。如有其他高风险产品的召回，CFIA将通过更新食品召回警告通知公众。

来源：食品伙伴网

2018-08-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474002>

澳大利亚召回拉芙迪花园有机婴儿米粉

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日，澳新食品标准局发布召回通报称，拉芙迪花园（Rafferty's Garden）正在召回一款有机婴儿米粉，因为有机香蕉粥被错误的包装进了该款产品中。

受召回产品的信息如下：

产品名称：拉芙迪花园婴儿米粉（Rafferty's Garden Baby Rice Cereal），规格为80克，原产国：澳大利亚，有效期至2019年5月17日。

该款产品已在澳大利亚的科尔斯（Coles），Big W和一些药店销售，此次召回不涉及拉芙迪花园的其他产品。

来源：食品伙伴网

2018-08-02

原文：<http://news.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 (2018年第30周)

据欧盟官方网站消息,在2018年第30周通报中,欧盟RASFF通报我国食品相关产品(不包括港澳台)有8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
2018-7-24	芬兰	无乳糖奶粉	2018-2097	异物(金属线)	销至其他成员国/退回收货方	预警通报
2018-7-24	德国	有机葵花饼 (饲料原料)	2018-2094	检出沙门氏菌姆班达卡 与汤普森	销至其他成员国/扣留	信息通报
2018-7-25	西班牙	花生	2018-2111	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售/进口未被 授权	拒绝入境通报
2018-7-26	意大利	蔬菜汁	2018-2126	过敏原(牛奶)	销至其他成员国/召回	预警通报
2018-7-26	斯洛文尼亚	儿童竹杯	2018-2124	三聚氰胺迁移量超标	销至其他成员国/退出市场	预警通报
2018-7-26	斯洛文尼亚	竹杯	2018-2122	三聚氰胺迁移量超标	未在通知国分销/退出市场	预警通报
2018-7-26	荷兰	尼龙铲	2018-2127	芳香伯胺迁移量超标	产品未在市场销售/退回发货 者	拒绝入境通报
2018-7-27	西班牙	花生	2018-2141	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售/进口未被 授权	拒绝入境通报

来源: 食品伙伴网

2018-08-08

原文: <http://news.foodmate.net/2018/06/472913.html>