

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2019年3月

第九期



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

欧盟发布对食品添加剂山梨酸和山梨酸钾重新评估的后续意见.....	5
英国拟修改预包装食品过敏原信息的规定.....	6
巴西拟制定霜脞氰等农药在部分食品中的最大残留限量.....	6
美国批准 γ -亚麻酸红花油作为猫粮添加剂.....	7
食品安全最严问责如何落到实处.....	7

行业资讯

首席大咖说 如何养殖能够实现肉牛效益的最大化?	8
芝加哥农产品期价4日涨跌不一.....	8
2018年中国葡萄酒进口额稳中微增, 澳洲出口保持强势增长	9
开春采茶忙 采茶工市场紧缺.....	10
天气转暖 专家建议多吃茄子萝卜西红柿芹菜四类蔬菜	10

目录 Contents

展会报道

- 2019 第22 届中国冰淇淋产业博览会筹备工作全面启动..... 11
- 关于邀请参加第四届世界厨师艺术节暨2019中国国际餐饮交易博览会的函.... 12

培训信息

- 实验室生物安全专题培训班..... 13

技术前沿

- 海洋变暖减少海产品供应 管理良好的渔业更有弹性..... 14
- 专家谈番茄的好处 15
- 可怕！垃圾食品易导致动脉硬化 还会缩短寿命..... 15
- 羊肚蘑在黑龙江省人工种植成功..... 16
- 酸奶含糖少才健康..... 16
- 咖啡与健康..... 17

目录 Contents

权威发布

山西市场监督管理局2019年第9期食品安全监督抽检信息公告.....	18
黑龙江省市场监督管理局2019年第8期食品安全监督抽检情况公告.....	19
甘肃省卫生健康委关于2019年食品安全重点工作安排的通知.....	19
福建省粮食安全保障办法（福建省人民政府令第209号）.....	20

预警通报

英国召回含未申报过敏原的中国外卖食品.....	21
新西兰召回含未申报过敏原的曲奇饼干.....	21
美国对我国出口罗非鱼等产品实施自动扣留.....	22
韩国加强春季水产品贝类毒素的安全管理.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2019年第9周）.....	23

法规标准

欧盟发布对食品添加剂山梨酸和山梨酸钾重新评估的后续意见

核心提示：2018年3月1日，据欧盟食品安全局（EFSA）消息，应欧盟委员会的要求，欧盟食品添加剂和调味剂小组（FAF）对一项扩展一代生殖毒性研究（EOGRTS）进行评估以确定山梨酸（sorbic acid）（E200）和山梨酸钾（potassium sorbate）（E202）的每日允许摄入量。

食品伙伴网讯2018年3月1日，据欧盟食品安全局（EFSA）消息，应欧盟委员会的要求，欧盟食品添加剂和调味剂小组（FAF）对一项扩展一代生殖毒性研究（EOGRTS）进行评估以确定山梨酸（sorbic acid）（E200）和山梨酸钾（potassium sorbate）（E202）的每日允许摄入量。

根据EOGRTS，FAF小组确定了基准剂量下限（BMDL），即每天1110mg山梨酸/kg体重（bw）。通过应用默认不确定因子100，小组建立了一个ADI组，山梨酸（E200）及其钾盐（E202）为每天1mg山梨酸/Kg体重。

来源：食品伙伴网

2019-03-04

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



法规标准

英国拟修改预包装食品过敏原信息的规定

核心提示：据英国食品标准局消息，近日英国食品标准局发布公告，就修订食品信息立法中关于预包装食品中过敏原信息的规定进行意见征集。

食品伙伴网讯 据英国食品标准局消息，近日英国食品标准局发布公告，就修订食品信息立法中关于预包装食品中过敏原信息的规定进行意见征集。

据了解，本次意见征求有四种政策选择，以改善向消费者提供预包装食品的过敏原信息。

目前，在英国这些食品不需要携带关于过敏原的标签和信息，因为顾客在购买时可以与制造或包装产品的人交谈以获得该信息。

本次意见征求的时间为2019年1月25日- 2019年3月29日。

来源：食品伙伴网 2019-03-04
原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499886>

巴西拟制定霜脲氰等农药在部分食品中的最大残留限量

2019年2月15日，巴西卫生监督局发布第609、610、612号公众咨询文件，拟制定霜脲氰（cymoxanil）、多虫菌素（spinetoram）、恶唑菌酮（famoxadone）在部分食品中的最大残留限量，向公众征求意见时间为2019年2月19日至3月20日。部分限量见下表：

农药	产品	最大残留限量 (mg/kg)
霜脲氰 (cymoxanil)	豆瓣菜、生菜、菠菜、花椰菜、甘蓝、芝麻菜	0.01
多虫菌素 (Spinetoram)	腰果	0.3
恶唑菌酮 (famoxadone)	甜菜、豆瓣菜、生菜、黑胡椒、菠菜、芝麻菜	2.0
	南瓜、西葫芦、黄瓜	0.1
	西兰花、甘蓝、花椰菜、卷心菜	0.05

来源：食品伙伴网 2019-03-02
原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499710>

法规标准

美国批准 γ -亚麻酸红花油作为猫粮添加剂

食品伙伴网讯 据美国联邦公报消息,2019年2月28日,美国食品药品监督管理局(FDA)发布2019-03514号条例,修订动物饲料与饮用水中允许使用的食品添加剂条例,批准 γ -亚麻酸红花油作为猫粮添加剂。

据了解,Arcadia Biosciences, Inc.公司提交了本次应用申请。 γ -亚麻酸红花油来自一系列转基因红花,将其添加至猫粮中可作为 ω -6脂肪酸的一种来源。

按照新条例,为确保 γ -亚麻酸红花油的使用安全,产品标签需要体现以下3点:

- 1、名称: γ -亚麻酸红花油(γ -linolenic acid (GLA) safflower oil)
- 2、 γ -亚麻酸的最低含量保证
- 3、产品用于猫粮的使用说明

新条例自2019年2月28日起生效,有关人员可于2019年4月1日之前提交意见。

来源: 食品伙伴网 2019-03-04
原文: <http://news.foodmate.net/2018/12/500029>

食品安全最严问责如何落到实处

近日,中共中央办公厅、国务院办公厅印发《地方党政领导干部食品安全责任制规定》(以下简称《规定》),对地方党政领导干部食品安全职责、考核监督、奖惩等作出明确规定。

2月25日,市场监管总局有关负责人就相关问题回答记者提问时称,《规定》是第一部关于地方党政领导干部食品安全责任的党内法规,对于推动形成“党政同责、一岗双责,权责一致、齐抓共管,失职追责、尽职免责”食品安全工作格局,提高食品安全现代化治理能力和水平,将发挥重大而积极的作用。

中国消费者协会副会长、中国人民大学商法研究所所长刘俊海认为,《规定》是首次对党政领导干部食品安全责任制作出的全面系统的制度设计,党政同责、党政联动、协同治理得到充分体现。

来源: 法制日报 2019-03-04
原文: <http://news.foodmate.net/2018/12/500045>

行业资讯

首席大咖说如何养殖能够实现肉牛效益的最大化?

随着我国对牛肉进口的不断开放，未来的肉牛养殖业必将进入“全球化竞争”时代，我国肉牛养殖业必须要逐渐弥补现在的不足之处，能够在未来的激烈竞争环境中立于不败之地。

那么，养殖户们如何才能将肉牛养殖产业的效益发挥到最大化？养牛该怎样选择好牛的品种，需要掌握哪些养牛致富的小窍门呢？

一起来看中国乡村之声独家专访农业首席科学家特别报道《现代农业促振兴》，专家为大家详细解答。

今日大咖

曹兵海

国家肉牛牦牛产业技术体系首席科学家

中国农业大学教授

来源：央广网

2019-03-05

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

芝加哥农产品期价4日涨跌不一

核心提示：芝加哥期货交易所玉米、小麦和大豆期价4日涨跌不一。

芝加哥期货交易所玉米、小麦和大豆期价4日涨跌不一。

当天，芝加哥期货交易所玉米市场交投最活跃的5月合约收于每蒲式耳3.7475美元，比前一交易日上涨1.75美分，涨幅为0.47%；小麦5月合约收于每蒲式耳4.555美元，比前一交易日下跌1.75美分，跌幅为0.38%；大豆5月合约收于每蒲式耳9.16美元，比前一交易日上涨4.5美分，涨幅为0.49%。

分析人士说，全球供应过剩的消息令美国小麦期价持续走低。出口前景有望改善的消息助推美国玉米和大豆期价走高。

来源：新华网

2019-03-05

原文：<http://news.foodm652/433287.html>

行业资讯

2018年中国葡萄酒进口额稳中微增，澳洲出口保持强势增长

中国葡萄酒与烈酒进出口协会（CAWS）的最新数据显示，2018年中国葡萄酒进口量下跌8.26%至6.875亿升，自2014年来第一次下降；进口额略微上涨2.12%，达28.5亿美元。

就瓶装葡萄酒而言，法国仍是中国最大的进口来源国，但进口量（1.7383亿升）与进口额（10.58亿美元）双双下跌，市场份额为39.7%，领先于澳大利亚的27.1%。

澳大利亚排名第二，追赶势头强劲。2018年中国自澳大利亚进口的红酒金额增长5.41%，达到7.2325亿美元；进口量增长11.83%，涨至1.193亿升。今年1月1日起，中澳自贸协定开始实施第五轮产品降税，澳大利亚对华出口的葡萄酒关税降至零，澳洲对华葡萄酒出口有望进一步增加。

智利排名第三，瓶装葡萄酒进口量为7467万升（增长0.01%），进口额达2.697亿美元（增长0.47%）。智利葡萄酒的价格具有竞争力，又与中国签署自由贸易协定，在中国大陆大力做推广宣传活动，使得智利在中国的市场份额迅速扩大。

意大利排名第四，较上年增长一位。2018年向中国进口价值1.684亿美元葡萄酒，总量达到3603万升。

西班牙的排名从2017年的第四名下滑到2018年的第五名，进口量下跌13.75%至6120万升，进口额1.621亿美元。

西班牙瓶装葡萄酒的平均进口价是所有国家中最低，每升2.65美元。

值得注意的是，中美贸易战爆发后，中国将美国葡萄酒的进口关税提至39%，美国也设置了14%的关税。受此影响，2018年中国自美国进口的红酒较上年下降5.22%，降至7550万美元，但进口量增长到1280万升，连续第二年增长。平均每升葡萄酒进口价下跌14%，至5.01美元。

价格下调在一定程度上抵消了关税上涨对葡萄酒贸易产生的影响。

来源：商务部

2019-03-04

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

行业资讯

开春采茶忙 采茶工市场紧缺

据中国乡村之声《三农中国》报道，进入三月，又到了采春茶的时候。市面上最金贵的茶叶之一，今年却面临采收不上的危险。

受到雨水和气温的影响，今年江浙一带的茶叶提前进入采摘期。

茶叶长好了，但采茶工却迟迟没有到位。仅浙江安吉、长兴两县，采茶工缺口就达到15万。大家知道，普通茶叶可以用机器采收，而名贵的品种，只能用人工。

面对每天两三百元的收入，为什么没有人愿意采茶呢？

这几天在浙江瑞安市高楼镇地赖茶园，天空下着小雨，近八百亩的茶海在大雾的笼罩下宛若仙境。碧绿的茶树上都已经冒出了芽，长势喜人。头戴斗笠、身穿雨衣、背着茶篓的采茶工们分散在各个山头，娴熟的采摘着茶青。

据了解，连日来茶园里每天都有60多名采茶工人在劳作，一天的采摘量达200多斤。

来源：央广网

2019-03-04

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

天气转暖 专家建议多吃茄子萝卜西红柿芹菜 四类蔬菜

上周，烟台市食品药品检验检测中心在红利市场、文化路市场、幸福批发市场、烟大市场、黄务农产品批发市场、芝水市场和部分蔬菜基地设立的蔬菜检测点共检测蔬菜样品3769个，合格3769个；水果样品397个，合格397个。

天气转暖，不少市民问吃点什么蔬菜？市食品药品检验检测中心专家建议市民多吃茄子、萝卜、西红柿、芹菜四类蔬菜。专家说茄子含丰富的维生素E，是为数不多的紫色蔬菜之一，也是餐桌上十分常见的家常蔬菜，它的紫皮中含有丰富的维生素E和维生素P，这是其它蔬菜所不能比的。萝卜含有较多的水分、维生素C和一定量的钙，萝卜性凉味辛甘，可消积滞、化痰热、下气贯中、解毒，用于食积胀满、小便不利等症。可见萝卜对调理脾胃作用非小，对常见的消化不良、风热型感冒、扁桃体炎、咳喘多痰、咽喉痛等疾病也有辅助治疗作用。

来源：水母网

2019-03-04

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

展会报道

2019第22届中国冰淇淋产业博览会筹备工作 全面启动

2019第22届中国冰淇淋产业博览会筹备工作于近日全面启动。该博览会是由中国焙烤食品糖制品工业协会主办的大型冰淇淋冷食业专业展会，每年10月在天津召开，吸引海内外2万多名专业客户，是行业发展的风向标和晴雨表。今年的展会有哪些看点，国内外招商的情况如何，大会组委会近期对外发布相关信息。

产业集中度逐年增强 知名品牌市场占有率加大
据行业权威数据显示，冷食行业2015年规模以上（主营业务收入2000万以上）企业数量187家，产量306.99万吨，销售收入408.67亿元。2016年规模以上企业数量195家，产量331.51万吨，销售收入436.17亿元。

来源：食品伙伴网

2019-03-04

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



展会报道

关于邀请参加第四届世界厨师艺术节暨2019 中国国际餐饮交易博览会的函

第三届世界厨师艺术节暨2018中国国际餐饮交易博览会”经过四年磨砺，由最初的6000m²到2018年的35000m²，汇集380余家全球餐饮产业链上品牌企业，展览展示12000多种餐饮产业链优质产品，60余国际机构、2200余餐饮行业领袖聚集，接待餐饮专业观众近5万余人次，现场达成重要合作9600多项，成交额突破12.8亿元。150+主流媒体+餐饮行业媒体报道此次盛会，诚邀参加第四届世界厨师艺术节暨2019中国国际餐饮交易博览会。

关于邀请参加第四届世界厨师艺术节暨2019中国国际餐饮交易博览会的函

布展时间:2019年6月21-22日

展示时间:2019年6月23-25日

撤展时间:2019年6月25日16:00-20:00

地点:中国北京、中国国际展览中心老馆

来源:食品伙伴网 2019-03-04

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



培训信息

实验室生物安全专题培训班

起止日期	2019-04-25 至 2019-04-26
培训分类	技术培训
培训机构	烟台富美特信息科技股份有限公司（食品伙伴网）
适合对象	实验室生物安全相关管理和技术人员；其他关注培训的相关人员。
培训周期	两天
培训费用	标准费用：2000元/人，3月20日前报名享优惠价1800元/人 团体报名：同一家单位3人及以上报名参会1800元/人
开班省市	上海市
详细地址	具体地址另行通知
授课教师	业内权威专家
课程内容	(一) 生物安全实验室相关法律法规和技术标准； (二) 生物安全实验室建设管理； (三) 生物安全实验室关键设备布局； (四) 生物安全实验室建设合规性基本要求； (五) 生物安全实验室气流组织； (六) 生物安全实验室设计要点及设计参数； (七) 生物安全实验室废弃物处置要求；
联系方式	联系人：张金凤13370917540（微信同号） 邮箱：train03@foodmate.net QQ：3103849236 请详细填写附件报名表，并回复至邮箱train03@foodmate.net；

来源：食品伙伴网

2019-03-02

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

技术前沿

海洋变暖减少海产品供应 管理良好的渔业更有弹性

本报讯 世界各地的海洋鱼类已经感受到气候变化带来的影响——根据对最新趋势的首次大规模分析，一些海鱼的数量正在下降。在过去的80年里，不断上升的海水温度已经使一些渔场的生产力下降了15%到35%，尽管在其他一些海域，由于温暖的海水变得更加适宜，一些鱼类正在蓬勃发展。研究显示，最终的净影响是，世界海洋不能像以前那样生产那么多可持续的海产品，而随着全球变暖加速，这种情况可能进一步恶化。

并未参与这项研究的德国基尔市GEOMAR Helmholtz海洋研究中心海洋生态学家Rainer Froese说，一线希望是，研究表明，管理良好的渔业在气温上升的情况下会更有弹性。“我们必须停止过度捕捞，让基因库存活下来，这样鱼类才能适应气候变化。”他表示，“我们必须让它们休息一下。”

作为一种冷血动物，鱼类能对自己游泳时的水温作出反应。当水温过高时，它们用于消化和其他功能的酶就会降低效率，影响生长和繁殖。

此外，温水含有较少的氧气，进一步产生了压力。

尽管存在这些众所周知的问题，但迄今为止，还没有人研究过气候变化对全球渔业的影响。

如今，美国加州大学圣巴巴拉分校渔业科学家Chris Free建立了一个关于鱼类种群对温度反应的计算机模型。该模型依赖于一个科学评估鱼群的庞大数据库，这些鱼群约占全球捕鱼量的1/3。Free旨在借此寻找这些鱼类对海面温度变化的反应模式。

简单地说，管理一群鱼就像从一个赚取利息的银行账户中取出现金。每年，渔船可以在不消耗库存的情况下捕捞一定量的鱼，这部分被称为最大可持续产量。

更多产的渔业（比如在水温最适宜、食物最充足的海域）就像利率更高的银行账户，这意味着可以持续捕捞更多的鱼。

来源：中国科学报

2019-03-05

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

技术前沿

专家谈番茄的好处

美国塔夫茨大学专家研究发现，由于番茄中含有类胡萝卜素番茄红素，所以吃番茄可降低脂肪肝、癌症和炎症的患病风险。研究结果发布在MedicalXpress网站上。

实验过程中，专家将可引发肝癌的致癌物质导入小老鼠体中，之后喂以不健康的高脂肪食物。同时，其中部分老鼠摄入富含番茄红素的番茄粉。

专家发现，番茄红素可增加有益菌群的数量和多样性，这首先能够防止与炎症有关的一些细菌的过度生长。此外，还可降低脂肪肝和癌症的患病风险。

此外，研究结果表明，番茄粉比纯番茄素效果更好。专家认为，这是因为完整的番茄中还含有其他有益物质，比如维生素E、维生素C、矿物质、酚类化合物和膳食纤维等。

番茄红素是一种类胡萝卜素，决定某些植物的果实颜色，例如番茄、番石榴和西瓜等。

来源：俄罗斯卫星通讯社 2019-03-05

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

可怕！垃圾食品易导致动脉硬化还会缩短寿命

众所周知，垃圾食品的存在对人类的身体健康构成了极大危害。食用垃圾食品后，人体的细胞会产生什么样的变化呢？据英国《每日邮报》3月1日报道，美国伊利诺伊大学的研究团队采用最先进的扫描技术对这一问题展开了实验。研究发现，垃圾食品会使细胞膜立刻变硬和变厚，容易引发心脏病和中风，甚至还会缩短人的寿命。目前，该研究成果正在美国巴尔的摩市生物物理学会的会议上进行展示。

美国伊利诺伊大学的最新研究发现，汉堡、比萨饼和香肠卷可以在短时间内迅速改变细胞结构，进而引发动脉硬化，即动脉粥样硬化——引发心脏病和中风的主要罪魁祸首。垃圾产品对健康的危害远比我们想象的更可怕。

来源：环球网

2019-03-05

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

技术前沿

羊肚蘑在黑龙江省人工种植成功

羊肚蘑是珍贵食用菌，干货售价高达1600元/公斤。前年四川人工栽培羊肚蘑成功，但黑龙江省还没有人工种植先例。

在亚布力宝山林场，张海林是远近闻名的食用菌生产专业户，他去四川取经，在宝山林场实验近百次，去年在地里成功试种2000平方米羊肚蘑，今年5月地产的羊肚蘑就可以采摘了，预计可上市的羊肚蘑将达到1000公斤。

一位种食用菌高手的“诞生”

59岁的张海林，现任宝山林场食用菌技术员，土生土长的林区人。

上世纪90年代末，张海林开始研究菌袋种植黑木耳菌种，曾多次到外地学习食用菌生产技术，很快掌握了全面技术，从木耳菌菌种的筛选一直到发芽、摘耳、晒干学了个透。

来源：哈尔滨新闻网 2019-03-04

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

酸奶含糖少才健康

一直以来，酸奶都被视为健康食品，不同风味酸奶的出现更是让消费者有了更多选择。喝杯酸奶助消化，喝杯酸奶润肠通便，喝杯酸奶当加餐，感觉热量低又不会胖。有朋友生病，要补充营养，喝牛奶腹泻，喝酸奶更利于消化……上述种种都说明酸奶的好处真不少：既可饱腹，又能增加营养。但需要注意的是，并非所有酸奶都有益健康，没有添加糖或不必要添加剂的，才是真正健康的酸奶。

牛奶加热后再降到人体温度，就到了酸奶制作的决定性过程——发酵。这种温度是制作酸奶必不可少的乳酸菌（最常见的有保加利亚菌和嗜热链球菌）最适宜的生长温度。随着乳酸菌的生长，牛奶中乳糖开始发酵，变成乳酸，随着酸味加强，牛奶的pH值降低。其中的奥妙都在神奇的化学反应中。

来源：健康报网

2019-03-03

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

技术前沿

咖啡与健康

新研究表明，喝咖啡有助于降低早逝几率，促进长寿。45岁以上的人更适宜喝咖啡。但是，咖啡也容易导致高胆固醇、影响睡眠，孕妇不宜喝咖啡。

喝咖啡降低64%早逝率

研究者对近20000人进行的研究表明，如果某人每天至少喝4杯咖啡，那么他早逝的风险，比从未喝咖啡或很少喝咖啡的人低64%。

如果喝咖啡者年逾45岁，那么咖啡的积极效果就更为明显。这表明，随着年龄的增长，喝咖啡可能更有益处。

这些发现与另一项大型研究的结果吻合。后者的研究发现，喝咖啡会延长人的寿命，不管人们喝的是普通咖啡还是去咖啡因的咖啡（简称脱因咖啡）。

咖啡也被证明可以降低罹患多种疾病的风险，包括2型糖尿病、肝病、结肠癌、老年痴呆症和皮肤癌。

全美咖啡协会发言人乔·阿肯说：“咖啡里含有大量的抗氧化剂。抗氧化剂有些本身就存在于咖啡豆中，而有些则通过化学变化而产生，抗氧化剂对减少重大疾病风险有积极作用。”

美国佐治亚大学医学院预防医学副教授塞蒂亚万说，咖啡中常见的一些化合物，有助于提高胰岛素的敏感性，改善肝功能，减少慢性炎症。

“在近日发表的研究论文《咖啡消费与寿命》里，塞蒂亚万是主要作者。

还有研究指出，每天喝三杯至三杯以上黑咖啡，对身体健康的益处最大。

咖啡虽好还需慎喝

虽然对许多人来说，喝咖啡有益健康，但部分人还是应该谨慎行事。例如，孕妇应该限制咖啡摄入量。

“目前的证据表明，孕妇如果每天摄入的咖啡因不超过200毫克，则不会增加胎儿患病或出生的风险。“约瑟夫·沃尔博士说。他是美国医学会和产科委员会主席，”然而，如果女性每天摄入超过200毫克咖啡因，就会得出截然相反的数据。此外，关于咖啡因是否影响胎儿生长，目前还没有足够的证据做出任何结论。”

来源：南方都市报

2019-03-03

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

权威发布

山西省市场监督管理局2019年第9期食品安全监督抽检信息公告

本期公布201批次监督抽检结果，涉及食用农产品1大类12种产品。其中，不合格样品2批次，合格样品199批次。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。检验项目见附件。

不合格样品2批次，具体为：

1、鸡胸1批次，临汾市尧都区二孛海鲜店销售的标称购自汾西县朝阳食品有限责任公司的鸡胸，购进日期：2018年9月15日。呋喃唑酮代谢物检出值4.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，标准规定不得检出。检验机构为山西出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

2、猪肺1批次，榆次马卫军生肉店销售的标称购自山西泽渝畜牧业开发有限公司的猪肺，购进日期：2018年10月13日。沙丁胺醇检出值5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，标准规定不得检出。检验机构为山西出入境检验检疫局检验检疫技术中心。

合格样品199批次，具体为：食用农产品199批次

包括畜肉、禽肉、畜内脏、禽内脏，检验项目为重金属污染物、兽药残留、违法添加的非食用物质等指标。

备注：

1. 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮为广谱抗菌药，对常见的革兰氏阴性菌和阳性菌有抑制作用。中华人民共和国农业部将呋喃唑酮列为禁止使用的药物，不得在动物性食品中检出，长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生不良影响。

2. 沙丁胺醇

沙丁胺醇是一种肾上腺素受体激动药，“瘦肉精”的一种，能够促进瘦肉生长、抑制肥肉生长的物质。属禁止在畜禽养殖和食用农产品中添加的药物，食用过量对人体危害较大。有些人摄入沙丁胺醇，会出现恶心、头痛、头晕、心悸、手指震颤等副作用。检出沙丁胺醇主要是在畜禽养殖中非法使用。

来源：山西省市场监督管理局 2019-03-05

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

权威发布

黑龙江省市场监督管理局2019年第8期食品安全（省级局分担）监督抽检情况公告

近期，黑龙江省市场监督管理局组织对粮食加工品、餐饮食品等2大类食品264批次样品进行了监督抽检。其中：抽样检验合格样品261批次，不合格样品3批次。根据食品安全国家标准有关规定，个别项目不合格，其样品即判定为不合格。现将具体情况公告如下。

一、总体情况

粮食加工品214批次，均为合格样品；餐饮食品50批次，不合格样品3批次。

二、不合格样品情况

（一）标称哈尔滨市松北区老厨家锅包肉小馆提供的餐具（餐盘），大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。检验机构为黑龙江省食品药品检验检测所。

（二）标称龙沙区爱上午餐快餐店提供的餐具（小碟），大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。检验机构为黑龙江省食品药品检验检测所。

来源：黑龙江省市场监督管理局 2019-03-05

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

甘肃省卫生健康委关于2019年食品安全重点工作安排的通知（甘卫食品函〔2019〕76号）

各市州、甘肃矿区卫生健康委，兰州新区卫计委和食药监局，省卫生健康委综合监督局，省疾控中心：

为贯彻落实党的十九大精神，统筹做好2019年度食品安全标准、风险监测、评估和营养健康工作，按照国家卫生健康委食品司《关于2019年食品安全标准、风险监测、风险评估与营养健康重点工作安排的通知》（国卫食品综便函〔2019〕40号）、省卫生健康委2019年重点工作安排部署要求，现就我省2019年食品安全重点工作做出安排，请各地结合重点任务和各自实际，认真抓好贯彻落实。

一、完善食品安全标准体系，着力保障标准的安全可靠、科学合理。

来源：甘肃省卫生健康委

2019-03-04

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

权威发布

福建省粮食安全保障办法（福建省人民政府令 第209号）

第一章 总则

第一条 为了保障粮食安全，确保粮食有效供给，规范粮食流通秩序，促进粮食产业发展，维护社会安全稳定，根据有关法律、法规，结合本省实际，制定本办法。

第二条 在本省行政区域内从事粮食生产、流通、储备、应急以及监督管理等活动，适用本办法。

本办法所称粮食，是指谷物（稻谷、小麦、玉米和其他谷物）及其成品粮、豆类、薯类。

本办法所称粮食安全，是指粮食生产稳定发展，粮食供求基本平衡，市场粮食价格基本稳定，人民生活和社会生产对粮食的需求基本满足，粮食质量安全符合国家规定。

第三条 县级以上人民政府应当按照粮食安全行政首长责任制的要求，承担保障本行政区域粮食安全的主体责任，增强粮食可持续生产能力、保护种粮积极性、增强粮食储备能力、保障粮食市场供应、确保粮食质量安全。省人民政府应当定期对设区的市人民政府进行粮食安全责任制考核

设区的市人民政府应当定期对县（市、区）人民政府进行粮食安全责任制考核，实行激励与问责机制。

第四条 县级以上人民政府粮食行政管理部门负责粮食收储、产销合作、应急调控、仓储物流设施建设与保护等行政管理和行业指导工作。

县级以上人民政府财政、自然资源、生态环境、交通运输、水利、农业农村、市场监督管理、统计以及其他有关部门按照各自职责，做好本行政区域内粮食安全保障的相关工作。

乡（镇）人民政府、街道办事处应当按照职责做好保护耕地和促进粮食生产等粮食安全保障相关工作。

第五条 鼓励节约粮食，推广节粮减损的新技术、新装备；开展珍惜和节约粮食宣传教育，倡导科学消费，提高全社会粮食安全意识。

粮食经营者应当加强粮食收购、销售、储存、运输、加工等环节的节粮减损，改善储粮条件，提高粮食综合利用率，有效减少粮食损失。

来源：福建省人民政府网部 2019-03-04

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

预警通报

英国召回含未申报过敏原的中国外卖食品

核心提示：据英国食品标准局（FSA）消息，2019年3月1日，英国食品标准局发布通告称，Morrisons正在召回2款中国外卖食品，因为这些产品中存在未申报过敏原-牛奶。

食品伙伴网讯 据英国食品标准局（FSA）消息，2019年3月1日，英国食品标准局发布通告称，Morrisons正在召回2款中国外卖食品，因为这些产品中存在未申报过敏原-牛奶。

具体召回产品信息如下：

产品名称	重量	保质期
Morrisons Chinese Takeaway Chicken Curry & Sweet & Sour Chicken	1245g	2019年3月4日，2019年3月5日和2019年3月6日
Morrisons Chinese Takeaway Chicken in Black Bean Sauce & Sweet & Sour Chicken	1245g	2019年3月4日，2019年3月5日和2019年3月6日

来源：食品伙伴网 2019-03-04

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

新西兰召回含未申报过敏原的曲奇饼干

核心提示：据新西兰食品安全局（NZFSA）消息，2019年3月1日，The Lactation Station Ltd正在召回所有批次和所有保质期的The Lactation Station牌椰子粗乳曲奇饼干，因为这些产品含有未申报的过敏原---牛奶。

食品伙伴网讯 据新西兰食品安全局（NZFSA）消息，2019年3月1日，The Lactation Station Ltd正在召回所有批次和所有保质期的The Lactation Station牌椰子粗乳曲奇饼干，因为这些产品含有未申报的过敏原---牛奶。

产品名称为Coconut Rough Lactation cookies。本次召回不影响The Lactation Station品牌其他产品。

新西兰食品安全局建议对牛奶过敏的消费者不要食用召回产品，可将其退回零售商处以获得全额退款。

来源：食品伙伴网 2019-03-05

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

预警通报

美国对我国出口罗非鱼等产品实施自动扣留

近日，美国FDA网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国3家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：食品伙伴网提醒出口企业，对于出口产品要严格按照出口国的要求进行产品出口，不使用农残兽残的食品原料，保证食品的安全性，规避出口产品被扣留的风险。

来源：食品伙伴网

2019-03-01

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499887>

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
45-02	2019-2-26	上海	AJISHIMAFOODS(SHANGHAI)CO.,Ltd	米饭调味料	未申报色素 日落黄等
16-124	2019-2-26	福建厦门	XiamenHuisonFoods	罗非鱼	磺胺嘧啶
16-131	2019-2-27	广东湛江	Zhanjiang Regal Integrated Marine Resources Co. Ltd	虾	龙胆紫、孔雀石绿

韩国加强春季水产品贝类毒素的安全管理

食品伙伴网讯 3月4日，据韩媒报道，因近期气候变化，自3月4日至6月，韩国食品药品安全处和海洋水产部将强化海虹、蛤蜊、柄海鞘等水产品的抽检和可能产生贝类毒素海域的安全性调查。

韩国食品药品安全处将联合17个地方自治团体对韩国国内流通的贝类（海虹、蛤蜊、赤贝等）、被囊类（海鞘、柄海鞘、皱瘤海鞘）等进行抽检，若超过标准（麻痹性贝毒0.8mg/kg，腹泻性贝毒0.16mg/kg），将命令其停止销售并召回、销毁相关产品。

海洋水产部（国立水产科学院）将生产海域调查地点由50个扩大至102个，调查周期由每月1次扩大至每月1~2次，禁止在贝类毒素超标的海域采集贝类，加强生产阶段的贝类毒素安全管理。

来源：食品伙伴网

2019-03-04

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9周)

据欧盟官方网站消息，在2019年第9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
2019-3-1	意大利	蘑菇	2019.0811	镉	允许产品在海关封志状态下送往目的地/重新派送	拒绝入境通报
2019-3-1	西班牙	绿茶	2019.0810	未授权物质蒽醌	产品未在市场销售/ --	拒绝入境通报
2019-2-28	立陶宛	80%维生素B2	2019.0793	未经授权转基因	分销至其他成员国/从收件人处撤回	后续信息通报
2019-2-28	英国	食品补充剂DNP	2019.0796	2,4-二硝基苯酚	产品在线交易/通知当局	注意信息通报
2019-2-28	英国	DNP (2,4-二硝基苯酚)	2019.0785	2,4-二硝基苯酚 (DNP)	产品在线交易/通知当局	注意信息通报
2019-2-27	荷兰	去皮花生仁	2019.0762	黄曲霉毒素	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

2019-03-04

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