

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年5月

第十九期



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

上海正修改新的食品安全法相关办法近期或网上征求意见.....	5
美国FDA发布食品安全现代化法预防性控制规则下合格设施的指南草案.....	5
欧洲化学品管理局建议限制消费品使用四种邻苯二甲酸酯.....	6
印度增加部分产品中铅、砷的限量要求.....	6
加拿大拟修订氟吡菌酰胺的最大残留限量.....	7
欧盟拟修订草甘膦的最大残留限量.....	7

行业资讯

伊利首次成为中国消费者购买最多的品牌.....	8
英联食品集团出售中国糖类业务售价或达10亿美元.....	8
沃尔玛第一财季盈利与营收均好于市场预期.....	9
日本吉野家寿司品牌将引入中国市场.....	10
雅士利收购多美滋中国获得特别股东大会全票通过.....	10

目录 Contents

展会报道

- 上海国际淀粉展及薯业展强强联合，推动中国薯业发展..... 11
- 第13届中国北方国际科技博览会将于7月在满洲里启幕..... 12

培训信息

- 产品保质期认知培训..... 13

技术前沿

- 上海交大已研发成功“本地”甜樱桃..... 14
- 香港大学等单位研发混合益生菌或可低成本治疗肝癌..... 14
- 美国气喘与过敏协会专家指出：红色食物减少过敏..... 15
- 山西省农科院棉花研究所破解棉花病虫害百年科学谜题..... 16
- 荷兰大学种“月球和火星蔬菜”..... 17
- 日本发现调节大麦发芽的特定基因..... 17

目录 Contents

权威发布

- 质检总局印发《国家质量技术基础建设服务示范工程行动计划（2016）》..... 18
- 食药监总局通告1批次婴幼儿配方乳粉不合格..... 19
- 《检验检测机构资质认证改革方案》等文件通过审议..... 19
- 食药监总局将严打销售病死猪肉..... 20

预警通报

- 澳大利亚召回受大肠杆菌污染的两品牌酸奶..... 21
- 受美国李斯特菌疫情波及英国好市多召回蔬菜汉堡..... 21
- 加拿大召回3款染沙门氏菌的饮品..... 22
- 日本食品公司不二家因混入硅橡胶碎片召回55万个巧克力产品..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2016年第19周）..... 23

法规标准

上海正修改新的食品安全法 相关办法近期或网上征求意见

新一部地方性的食品生产加工小作坊和食品摊贩的具体管理办法能够帮助解决问题。强化我国食品安全法律规制，提高食品安全法律的系统综合协调性，对食品安全监管至关重要。

国家食药监总局法制司相关负责人日前透露，全国仅内蒙古、陕西、广东、河北、江苏等5个省份已经按照要求制定了相关的地方性法规，上海方面，去年11月市人大常委会立法论证会将《上海市实施〈中华人民共和国食品安全法〉办法》列为2016年度正式立法项目，该办法聚集当前社会关注的食品药品安全热点、难点问题，近期有望网上公开向社会征求意见。

来源：新闻晨报

2016-05-17

原文：<http://news.foodmate.net/379643.html>

美国FDA发布食品安全现代化法预防性控制 规则下合格设施的指南草案

2016年5月13日美国FDA官网消息，FDA当天宣布发布指南草案，帮助合格设施，例如非常小的企业，遵守“FDA食品安全现代化法”（FSMA）下的人类食品或动物饲料的预防性控制规则。

一家符合“合格设施”定义的企业必须遵守预防性控制规则的改进要求，要符合这些改进要求，可以向FDA提交一份表格，证明企业合规的状态，以及正实施预防性控制措施处理与其产品相关的危害，或者其遵守了非联邦的食品安全法律法规。该题为“使用表格FDA 3942a（适用于人类食品）或表格FDA 3942a（适用于动物饲料）进行合格设施证明”的指南草案解释了如何确定一家企业是否符合“合格设施”的定义，以及如何提交FDA表格以证明其作为合格设施的状态。

来源：厦门WTO工作站

2016-05-18

原文：<http://news.foodmate.net/79842.html>

法规标准

欧洲化学品管理局

建议限制消费品使用四种邻苯二甲酸酯

欧洲化学品管理局（ECHA）提交一项议案，限制4种邻苯二甲酸酯用于消费品（包括进口产品）内，即邻苯二甲酸二（2-乙基己基）酯（DEHP）、邻苯二甲酸丁苄酯（BBP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）以及邻苯二甲酸二异丁酯（DIBP）。

丹麦曾促请欧盟当局广泛禁止邻苯二甲酸酯用于消费品内，以保障人体健康。ECHA分析后发现，这些化学物质的已知风险未能有效控制，必须采取措施加以限制。ECHA建议的限制措施订明，若产品含有上述4种邻苯二甲酸酯（一种或多种），而含量超出有关塑化物料的0.1%，将被禁止投放到欧盟市场。

来源：厦门WTO工作站 2016-05-18

原文：<http://news.foodmate.net/379841.html>

印度增加部分产品中铅、砷的限量要求

印度食品安全与标准管理局（fssai）修订污染物、毒素和残留物法规条例，增加部分产品中铅、砷的限量要求，具体如下：

重金属	产品中文名称	限量要求 (ppm)
铅	芸苔属蔬菜不包括甘蓝；叶菜类蔬菜不包括菠菜	0.3
	鳞茎类蔬菜；果类蔬菜、瓜类；果类蔬菜（除瓜类、包括蘑菇）；根茎和块茎类蔬菜	0.1
	豆类蔬菜；豆类	0.2
	乳类；婴儿配方奶粉	0.02
	酒类	0.2
	天然矿泉水（以mg/L计）	0.01
砷	食用油脂；人造奶油（含天然黄油）；人造奶油；橄榄油（精炼、初榨、油渣）	0.1
	天然矿泉水（以mg/L计）	0.01

来源：厦门WTO工作站 2016-05-18

原文：<http://news.foodmate.net/379839.html>

法规标准

加拿大拟修订氟吡菌酰胺的最大残留限量

2016年5月16日，据加拿大卫生部消息，加拿大卫生部发布PMRL2016-21号通报，有害生物管理局提议修订氟吡菌酰胺（Fluopyram）的最大残留限量。具体如下：

氟吡菌酰胺 (Fluopyram)	食品类别	最大残留限量 (ppm)
	干草本植物（作物亚组19A/干）	400
	鲜草本植物 （作物亚组19A/鲜）； 苜蓿子	70
	啤酒花（干）	60
	多叶类芸苔植物（作物亚组5B）； 鲜韭菜叶	50
	绿叶蔬菜（作物亚组4A）	40
	块茎蔬菜类的叶（作物组2）	30
	叶柄类（作物亚组4B）	20
	柑橘油	8.0
	蔓藤类浆果（作物亚组13-07A）	7.0
	唐棣属植物（作物亚组13-07B）	5.0
	猪肉产品	0.06
禽脂肪	0.05	

来源：厦门WTO工作站 2016-05-18

原文：<http://news.foodmate.net/379838.html>

欧盟拟修订草甘膦的最大残留限量。

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，近日欧盟食品安全局（EFSA）就修订草甘膦的最大残留限量发布意见。

据了解，依据欧盟委员会法规（EC） No 396/2005第6章的规定，英国收到Technology Crops Ltd公司申请，要求修订草甘膦的最大残留限量。

欧盟食品安全局对草甘膦的最大残留限量进行了审查，提议如下：

产品名称	MRL (mg/kg)	MRL (mg/kg)
琉璃苣种子	0.1	10

来源：食品伙伴网

2016-05-13

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/05/379231.html>

行业资讯

伊利首次成为中国消费者购买最多的品牌 全球消费者买最多的依然是可口可乐

凯度消费者指数发布了《2016品牌足迹报告》。报告覆盖全球44个国家与地区，监测食品、饮料、健康与美容和家庭护理类别。排行以消费者触及数（CRP）为测量指标，寻找消费者选择最多的品牌。根据报告显示，中国市场上，中国本土品牌继续跑赢国际品牌，包揽了消费者选择最多的前十位品牌排名。

报告显示，伊利成为中国消费者选择最多的品牌。过去一年，88.5%的城市家庭购买伊利品牌7.8次，即消费者购买该品牌超过11亿人次。通过高端常温酸奶等品类拓展，以及在下线城市的迅速扩张，伊利明显提升其消费者规模和购买次数，跃居中国快速消费品榜首。

来源：界面

2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/380198.html>

中国市场CRP前十品牌



2015排名	2014排名	排名变动	品牌	消费者触及数(m)	渗透率%	购买频次	消费者触及数增长%
1	2	↑	伊利	1,109	88.5	7.8	5.4
2	1	↓	康师傅	1,068	86.7	7.7	-13.6
3	3	↔	蒙牛	1,043	87.6	7.4	3.3
4	4	↔	旺旺	587.4	71.5	5.1	-4.7
5	7	↑	光明	506.9	49.3	6.4	2.3
6	5	↓	双汇	478.7	62.9	4.7	-6.3
7	6	↓	统一	460.6	65.7	4.4	-8.4
8	10	↑	海天	457.3	69	4.1	15.9
9	9	↔	立白	412.2	69.5	3.7	3.8
10	8	↓	娃哈哈	357.7	56.6	3.9	-19.7

澳新蜂蜜业王者争霸 康蜜乐欲做麦卢卡第二

5月19日，康蜜乐公司（Capilano Honey Limited, ASX: CZZ）申请停牌，表示将就一项筹资计划发布重要公告。

随后有消息传称，券商 Canaccord Genuity 可能代表康蜜乐发起筹资，募资额预计为1670万澳元，以承销形式进行。定价或为19.5澳元，康蜜乐停牌前最新价21.12澳元。

行业资讯

ACB News《澳华财经在线》报道，市值达1.8亿澳元的康蜜乐公司很少进行股权融资，至少近两年不曾有过。相反，公司一面巩固与蜜农的合作关系，一面连续进行资产收购，扩大供应来源。

2015年，康蜜乐先后并购了维州蜂蜜包装企业Chandlers Honey和澳洲最大的活性麦卢卡蜜（Manuka）生产商KirksBees Honey。后一项交易不但是康蜜乐进军高利润板块的起跳台，也是确保供应链安全的关键举措。

康蜜乐是澳大利亚蜂蜜市场的领航企业，创建于1953年，是一家农业合作社。该公司目前也是全球最大的蜂蜜包装商，出口收入占到集团总收入的20-30%，产品销往全球30多个国家。

来源：澳华财经在线 2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/380268.html>

沃尔玛第一财季盈利与营收 均好于市场预期

沃尔玛公司周四发布财报称，第一财季盈利与营收均好于市场预期，得益于美国销售额的增长。

据新浪财经消息，截至4月29日的财季，该公司净盈利从上年同期的33.4亿美元，合每股1.03美元，降至30.8亿美元，合每股98美分，高于接受FactSet调查的分析师平均预期的88美分。

营收从上年同期的1148亿美元增至1159亿美元，高于分析师平均预期的1132亿美元。全球同店销售额增长1%，其中美国沃尔玛同店销售额增长1%，总销售额达733亿美元。该公司预计第二财季每股盈利95美分至1.08美元。

来源：中国证券网 2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/380201.html>

行业资讯

日本吉野家寿司品牌将引入中国市场

据报道，日本快餐连锁吉野家旗下寿司品牌京樽预计年内进入中国市场，将在中国和越南开设5-10家外带型寿司店。

据悉，京樽品牌此次新的市场计划包括中国和越南市场，就中国市场的进度来看，京樽已经和大连的水产加工企业成立了合资公司，目前已经开始店铺的选址工作。就主打产品来看，中国市场的主营产品则与京樽在日本的产品有所差异，将以握寿司等关东风味的寿司为主，而京樽在日本的门店则是主打散寿司等关西风味寿司。

京樽寿司以外卖店和中端消费定位切入中国市场确实是较为明智的战略选择，但就寿司单品目前的市场容量来看，前景还不甚明朗。

来源：北京商报

2016-05-19

原文：<http://news.foodmate.net/379984.html>

雅士利收购多美滋中国 获得特别股东大会全票通过

近日，雅士利举行特别股东大会，就全收多美滋中国进行表决，结果以全数赞成通过表决。

在特别股东大会举行前不久，雅士利曾经披露一份独立财务顾问的函件，当中已透露了不少多美滋中国的新安排。例如，在交割后，多美滋中国不再需要再缴纳任何“多美滋”品牌版权费及技术支援费，而这之前该费用的收取比例为8.5%。

事实上，多美滋的收入情况在2015年下半年已在好转。根据此前雅士利的披露，去年后5个月，多美滋中国收入为2.13亿元，约每月4300万元，较前7个月增加了47%；在今年，前3个月的收入合计则达到了1.17亿元。

来源：小食代

2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/380278.html>

展会报道

上海国际淀粉展及薯业展强强联合，推动中国薯业发展

小小马铃薯，蕴含大商机。马铃薯不仅能作为主菜主食，马铃薯的相关产品如马铃薯（变性）淀粉、马铃薯全粉在食品、保健品甚至在医药行业、化学工业等都能大显身手。马铃薯产业发展带来了巨大商机和挑战。随着种植面积扩大，产业链的深度发展，相关产业的发展平台势必越来越大，北方地区包括甘肃、陕西、河北、黑龙江作为中国马铃薯主要的种植基地，如何在全国展现地区特色产品尤显重要。上海作为亚太商品交易中心，为马铃薯产品市场趋势导向的提供了最得天独厚的地理位置。

今年6月，淀粉展和薯业展将迎来新一轮的机遇。展会不仅有主办方中国淀粉工业协会及各大专委会的鼎力支持，在国际上拥有着良好的声誉也受到了亚太马铃薯中心、泰国木薯协会及欧洲作物协会的强力支持和推荐，邀请行业各位同仁参加展会和马铃薯主食化研讨会。

来源：食品伙伴网会展中心 2016-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2016/05/379539.html>



展会报道

第13届中国北方国际科技博览会将于7月在满洲里启幕

由科技部、中国工程院、内蒙古自治区人民政府、蒙古国教育文化科技部、俄罗斯后贝加尔边疆区政府、俄罗斯布里亚特共和国政府共同主办的，以“务实、合作、创新、发展，融入一带一路、促进开发开放”为主题的第十三届中国（满洲里）北方国际科技博览会，将于2016年7月3日至5日在满洲里市国际会展中心举办。满洲里地处东北亚经济圈的中心，是欧亚第一大陆桥的战略节点和最重要、最快捷的国际大通道，承担着中俄贸易65%以上的陆路运输任。近年来，围绕国家“一带一路”建设战略和自治区“8337”发展思路，满洲里开启了国家重点开发开放试验区建设新征程，谱写了经济社会发展和科技强市的新篇章。中国（满洲里）北方国际科技博览会已经成功举办了十二届，取得了丰硕成果，累计参展中外企业9600余家，参展项目31000余项，参观和洽谈的国内外客商43万余人次，签订各类合同和协议近960项，协议金额320亿元。

来源：华龙网

2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/2016/05/380248.html>



培训信息

产品保质期认知培训

起止日期	2016-08-05
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	食品行业研发人员、质量管理人员，生产管理人员等。
培训周期	1天
培训费用	1500元/人
开班省市	上海市
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	保质期的基本知识 基本测试方法 理化分析 微生物分析 感官评定分析 感官评定方法在保质期中的应用 工厂中产品保质期的测试 保藏条件的选择 加速实验系数的计算
联系方式	联系人：李老师 电话：0535-2124193/18906388239 传真：0535-2153063 Q Q: 383606633

来源：食品伙伴网

原文：<http://train.foodmate.net/show-3109.html>

技术前沿



上海交大已研发成功“本地”甜樱桃

从上海交通大学农业与生物学院张才喜教授团队获悉，经过数十年的研究，终于破解“北樱南移”的栽培困境。这也意味着上海吃货们将可以大啖本地产的甜樱桃了。

甜樱桃，又名车厘子，是蔷薇科李属樱桃亚属的温带落叶果树，因其需要经历较多低温累积才能完成冬季休眠，故限制了在我国南方区域的大面积栽培。

团队还克服南方区域温度高、雨量多、湿度大、地下水位高、土壤粘重等不利因素，并积极借鉴南方葡萄栽培成功的关键技术——避雨栽培模式，克服南方区域因春季多雨而阻碍授粉环节，让“北樱难移”在上海等南方地区蓬勃发展。

来源：新民网

2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/380210.html>

香港大学等单位研发混合益生菌 或可低成本治疗肝癌

由香港大学生物系副教授Hani El-Nezami博士及Gianni Panagiotou博士领导的科研团队，与该校李嘉诚医学院及东芬兰大学医学系合作，研发出一种对肝癌具有潜在治疗效果的混合益生菌“Prohep”，有望成为治疗肝癌的一种低成本方案。研究成果日前发表于美国《国家科学院院刊》。该团队最近已通过港大技术转移处和港大科桥公司，为Prohep申请国际专利。

技术前沿

El-Nezami认为，Prohep的成分在研究中被证实可以改变胃肠道菌群的内部，以及细菌与宿主间的相互作用。这些相互作用和宿主的代谢、疾病发病风险及病态发展有着紧密联系。因此，该新型混合益生菌有可能为未来的肝癌治疗提供替代或补充治疗方案。过去很多研究表明，服用益生菌有降低肠炎症状及抑制肠癌形成的效果。该团队的研究揭示，益生菌对肝癌的抑制效果与肠道有益菌所产生、能抑制炎症作用的代谢物有关。简单来说，服用益生菌Prohep可以调节胃肠道菌群，进而影响肝癌细胞的发育。

El-Nezami博士说：“这一系列的实验结果，包括发现能抑制癌症发育的有益菌，日后有机会可应用于癌症免疫疗法的药物开发。”

来源：中国科学报 2016-05-17

原文：<http://news.foodmate.net/379656.html>

美国推出国家微生物组计划

美国政府日前发起一项新的努力，研究在人体和整个生态系统中茁壮成长的数量巨大且大部分不可见的微生物组，旨在推进对微生物世界的认知，从而在卫生保健、食品生产和环境恢复等领域有所应用。

人体、植物、土壤、海洋与大气中生活着多种微生物群落，这些微生物群落的总和被称为微生物组。近年来，科学家对于微生物的兴趣可谓有增无减。基因组测序、成像和计算工具等方面的进展已经开始揭示微生物在人类健康、粮食生产和气候变化等领域所产生的影响。白宫声明指出，微生物组失衡与人类慢性疾病、区域性生态破坏、农业生产能力下降以及影响气候变化的大气扰动等相关联。

来源：中国科学报 2016-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/379430.html>

技术前沿

山西省农科院棉花研究所破解 棉花病虫害百年科学谜题

近日，困扰世界100多年的一道科学谜题——棉花红叶茎枯病病因，终于被驻运的省农科院棉花研究所张慧杰团队破解。研究成果以封面文章发表于今年4月份的中国植物病理学顶级刊物——《植物病理学报》，为棉花红叶茎枯病的防治提供了重要的理论依据。

红叶茎枯病是当前我国棉花三大病害之一，是抗虫棉健康生长的一大障碍。自1997年我国政府正式批准商业化种植转基因抗虫棉后，红叶茎枯病由原来的偶然发生转变为常发性流行，发病地区棉花因此减产20%—30%，纤维品质也受到严重影响。

自1908年以来，国内外科学家为揭示红叶茎枯病病因曾付出不懈努力，并提出过4种假说，但始终没有达成共识。2007年，省农科院棉花研究所张慧杰研究员率领的团队通过深入研究，推翻了对红叶茎枯病病因认识的棉花缺钾假说。随后，他们突破

传统的植物生理性病害研究方法，把作物栽培学和库源理论融入植物病理学研究，填补了学科之间边缘地带的空白。经过研究，他们最终发现铃叶比失调是红叶茎枯病主要病因，开花期以前棉花代谢源（叶）的生长量决定着病害发生的时间和严重程度。

来源：中国科学报

2016-05-11

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/05/378565.html>



技术前沿

荷兰大学种“月球和火星蔬菜”

法新社报道，瓦赫宁恩大学科研人员利用土质与月球和火星相似的土壤种植番茄、豌豆、水芹等蔬菜，这些土壤均以高价从美国航天局购得。

科研人员说，模拟试验田起初“不愿”吸水，但此后“太空蔬菜”长势喜人。但科研人员也承认，这样种出的“月球和火星蔬菜”有可能会吸收土壤中的重金属成分而对人体有害。为此，必须在种菜前先种植紫罗兰等植物去除土壤中的有害成分。而且在太空种菜，还要考虑温度、重力、气压、微生物和光照条件等多重因素。因此有科研人士指出，如何种菜在人类太空探索进程中并非优先考虑的问题，更重要的是如何在太空中建造能种出类地蔬菜的基础设施。

来源：新华网

2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/380234.html>



日本发现调节大麦发芽的特定基因

日本冈山大等研究组发现了调节大麦种子发芽时间的基因，该发现将可应用于发芽用大麦品种的开发和防止收获前在麦穗上发芽的危害。上述研究成果已于5月18日发表在英科学杂志（Nature Communications）电子版上。

作为啤酒和威士忌原料所使用麦芽，其生产中如何使麦芽同时发芽是一个非常关键的问题。而防止大麦收割前发芽，必须让其保持休眠状态。掌握调节大麦休眠机理，将有助于开发适合各种用途的大麦品种。

来源：食品伙伴网

2016-05-20

原文：<http://news.foodmate.net/380220.html>

权威发布

质检总局印发《国家质量技术基础建设服务示范工程行动计划（2016）》

标准、计量、认证认可、检验检测是国际公认的国家质量技术基础设施，是政府发挥监管和服务职能的有力支撑，是实施国际贸易政策的重要内容，对促进中国从制造大国迈向制造强国具有重要意义。近日，质检总局正式印发《国家质量技术基础建设服务示范工程行动计划（2016）》充分发挥质量技术基础在推进供给侧结构性改革，服务企业提升产品和服务质量，促进经济转型发展等方面的基础引领作用。

行动计划提出了7项主要任务，分别是探索质量技术基础“一站式”服务示范、推动国家质量技术基础设施“走出去”、质量技术基础助推“中国制造2025”、开展国家质量技术基础设施服务信息平台建设研究、开展国家质量技术基础能力指数研究、开展国家质量技术基础理论研究以及国家质量技术基础综合支撑。

行动计划具体任务主要有推动将国家质量技术基础建设服务示范工程纳入国家现代服务业3年行动计划；结合国家重大战略部署和地区发展规划，探索开展国家质量技术基础服务示范工程，推动建设一批标准、计量、认证认可、检验检测等质量技术基础“一站式”服务示范点，促进企业、行业、产业集聚区转型发展，促进质量品牌提升；制定实施“一带一路”计量合作愿景和行动计划，推动与沿线国家质量技术基础的互联互通。

来源：国家质检总局

2016-05-19

原文：<http://news.foodmate.net/2016/05/380158.html>



权威发布



食药监总局通告1批次 婴幼儿配方乳粉不合格

国家食品药品监督管理总局17日发布消息称，2016年4月，食药监总局组织抽检婴幼儿配方乳粉229批次，抽样检验项目合格的样品228批次，不符合食品安全国家标准、存在食品安全风险的不合格样品1批次。

不符合食品安全国家标准、存在食品安全风险的样品1批次涉及的标称生产企业、产品不合格指标为：加比力（湖南）食品有限公司生产的金牌小贝婴儿配方奶粉（1）中氯的检出值为

8.6mg/100kJ，食品安全国家标准为12-38mg/100kJ，比食品安全国家标准值下限低3.4mg/100kJ。

对上述检出不合格样品的生产企业，食药监总局已在第一时间通知湖南省食品药品监管部门按照《中华人民共和国食品安全法》的规定，责令生产企业及时采取停止销售、召回不合格产品等措施，彻查问题原因，全面整改，并对相关企业依法进行调查处理。

来源：国家食药监总局

2016-05-18

原文：<http://news.xinhuanet.com/18883645.htm>

《检验检测机构资质认证改革方案》 等文件通过审议

近日，质检总局召开全面深化改革领导小组第六次全体会议，传达学习中央关于深化改革的部署要求，进一步明确改革方向。质检总局局长、党组书记、全面深化改革领导小组组长支树平主持会议，全面深化改革领导小组成员出席会议。¹⁹

权威发布

会议审议并原则通过了《质检总局关于加强基层质监工作的指导意见》《实行工业产品生产许可证管理目录调整方案》《机动车安检机构改革方案》《检验检测机构资质认证改革方案》《关于进一步取消中央指定地方实施的行政许可事宜》《进出口货物检验检疫平均放行时间测算工作方案》《关于代码改革有关情况的报告》等文件。

会议指出，全系统紧紧围绕中央要求和质检总局部署的改革任务，坚持放字当头，主动出击，改革态度坚决、推进有力，各项具体改革任务能够服从大局、有序推进，各项行政审批权限能够瘦身成功，迈出较大步伐，取得阶段性、突破性成果。下一步，要继续坚决贯彻中央关于深化改革的决策部署，积极稳妥地推进质检体制机制改革。

来源：中国国门时报

2016-05-17

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/191109.html>

食药监总局将严打销售病死猪肉

由于市场供求关系变化，猪肉价格高企，跨区域非法销售病死猪肉、未经检验检疫猪肉等问题屡有发生。为此，国家食药监总局在最新表态中强调，将部署各地有针对性地深入开展执法检查，严厉打击经销病死猪肉等违法行为。

国家食药监总局相关负责人介绍，接下来，将全面深入开展执法检查，切实规范猪肉生产经营行为。开展猪肉生产加工环节、经营环节整治，重点对猪肉加工小作坊、生产企业及批发市场、集贸市场、商场、超市、肉食店、餐饮服务单位等重点场所进行全面检查。从快、从严查处购进、销售、使用无合法来源、无‘两证两章’和腐败变质猪肉、病死猪肉等违法行为。

来源：北京商报

2016-05-16

原文：<http://shipin.people.com.cn/28352116.html>

预警通报

澳大利亚召回受大肠杆菌污染的两品牌酸奶

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，5月18日澳大利亚一家公司宣布召回两个品牌的酸奶，因为产品受到大肠杆菌污染。

澳大利亚“V&S importS AND EXPORTS PTY LTD”公司发起了本次召回。

受召回产品的品牌为Yayla与Try Me，包装形式为白色塑料杯，Yayla：1kg、2kg，Try Me：1kg、2kg、5kg。

产品在澳大利亚维多利亚州的非连锁超市有售。澳新食品标准局称，由于产品受到大肠杆菌污染，食用后会患病，消费者可将产品退回获取全额退款。

来源：食品伙伴网

2016-05-18

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/05/379960.html>

受美国李斯特菌疫情波及英国好市多召回蔬菜汉堡

据英国食品标准局（FSA）消息，5月16日英国食品标准局发布消息称，好市多公司（Costco Wholesale）将召回4批次蔬菜汉堡，因为产品受李斯特菌污染，食用后会引起食物中毒。

本次召回与美国冷冻果蔬引发的大范围李斯特菌疫情相关联。

李斯特菌会对孕妇、胎儿、新生儿以及老年人等免疫力低下人群构成风险。李斯特菌感染的症状与感冒相近，这包括高烧、肌肉疼痛、怕冷、虚弱、腹泻等。严重的情况可引起脑膜炎。

英国食品标准局称，该公司已对问题产品发起召回，并在商场内打出召回公告，及时将召回事项通知消费者。

来源：食品伙伴网

2016-05-18

原文：<http://news.foodmate.net/379952.html>

预警通报

加拿大召回3款染沙门氏菌的饮品

据加拿大食品检验署（CFIA）消息，5月18日加拿大New Moon Tea Co. 公司宣布召回3款饮品，因为产品疑似染沙门氏菌。

受召回饮品的品牌为New Moon Tea Co.，两款茶叶，另一款为Turmeric Tonic饮料，茶叶的销售日期为2015年1月至2016年5月18日，Turmeric Tonic饮料的销售日期为2015年10月至2016年5月18日。

加拿大食品检验署称，产品受沙门氏菌污染后，通过外观很难辨别是否变质。儿童、孕妇、老年人以及免疫力低下者很容易受到感染。健康者在受感染后会出现发热、头痛、呕吐、恶心、腹泻与腹部痉挛等症状。

截至目前尚未出现相关的患病报告。加拿大食品检验署已开始对本次感染事件展开调查。

来源：食品伙伴网

2016-05-19

原文：<http://news.foodmate.net/2016/05/380153.html>



日本食品公司不二家因混入硅橡胶碎片 召回55万个巧克力产品

日本百年老字号食品商“不二家”17日宣布回收55.368万个“岩盐香草味烤巧克力”产品，原因是其中混入了生产设备的硅橡胶零件碎片。

据悉，硅橡胶零件碎片在人体内不会消化而是直接排出，因此即使食用也不会危害健康。该商品本月10日起在日本的超市和便利店等开始销售。目前已全部下架，尚未有再次销售的计划。顾客以到付形式将商品邮寄到该公司可获得退款。

来源：共同社

2016-05-18

原文：<http://news.foodmate.net/379791.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速 预警系统 (RASFF) 通报 (2016年第19周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第19周通报。共73项，其中，针对中国输欧产品10项（不包括对香港地区和台湾地区的通报），占本期欧盟通报总数的14%。其中，预警通报1项，拒绝入境通报9项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网
2016-05-18

原文：
<http://news.foodmate.net/2016/05/379830.html>

表1 欧盟RASFF对华拒绝进口通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/5/10	芬兰	聚四氟乙烯 烧烤垫	2016.059	异物：塑料碎片（纤维）	在其他成员国销售/召回

表2 欧盟RASFF对华信息通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/5/9	意大利	绿甜椒	2016.AQT	农药残留：腐霉利 (0.31 mg/kg - ppm)	产品尚未投放市场/官方扣押
2016/5/10	意大利	烧烤网	2016.ARC	含重金属：镍迁移 (0.44 mg/l)； 锰迁移：(0.5 mg/l)	产品尚未投放市场/经营者扣留
2016/5/11	荷兰	去皮花生仁	2016.ARH	含真菌毒素：黄曲霉毒素 (B1 = 5.7； Tot. = 21 µg/kg - ppb)	产品尚未投放市场/官方扣押
2016/5/11	西班牙	去皮花生仁	2016.ARL	含真菌毒素：黄曲霉毒素 (B1 = 8.1； Tot. = 9.5 µg/kg - ppb)	产品尚未投放市场/产品召回
2016/5/13	英国	沙拉碗	2016.ART	物质迁移：甲醛迁移 (150 mg/kg - ppm)	尚未投放市场/官方扣押