

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2017年8月

第三十一期



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

公司新闻

上海德诺产品检测有限公司通过CMA扩项评审..... 5

法规标准

外卖有了行业标准..... 6
日本拟本月底开始实施所有加工食品原产地标示制度..... 7
加拿大确定氟吡菌胺在三种蔬菜中的最大残留限量..... 7
巴西拟制定部分食品中丁硫克百威的最大残留限量..... 8
澳大利亚修订谷物中解毒啞等农药残留限量..... 8

行业资讯

国家食药监总局关于2批次水产制品不合格情况的通告..... 9
乐天集团计划缩减在华业务..... 9
上海成为我国进出口检验检测和检验认证行业龙头区域..... 10
上海首次发布进出口商品检验鉴定和外资认证市场统计数据..... 11
统一企业中国上半年净利润下滑26.5% 饮品业务出现较大落差..... 11

目录 Contents

展会报道

- 带动绿色健康---2017餐饮食材展重拳出击北京..... 12
- 健康生活告急 北京水展直击“双净”科技前沿..... 13

培训信息

- 食品安全体系认证内审员培训..... 14

技术前沿

- 美研究：少吃糖能迅速改善超重者健康状况..... 15
- 新技术可快速清除水中双酚A..... 15
- 青海柴达木肉牛新品种“三元福牛”培育取得新突破..... 16
- 研究：金枪鱼产地不同 污染差36倍..... 17
- 专家研制出酸碱度控释农药 提效20%还能回收..... 17
- 适度饮酒者患痴呆症的可能性更小..... 18

目录 Contents

权威发布

- 国家食药监总局关于2批次水产制品不合格情况的通告..... 19
- 国务院通知：10月1日起“环评”不允许收费！..... 20
- 环保部通过《农用地土壤环境管理办法》..... 20
- 食药监总局连发15条监管动态 3省市抽检全部合格 21

预警通报

- 德国鸡蛋受沙门氏菌污染 已被销往奥地利..... 22
- 加拿大召回受大肠杆菌O26污染的西兰花 22
- 美国召回受大肠杆菌污染的冰激凌..... 23
- 欧盟“毒鸡蛋”已被销往12个国家或地区..... 23
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第29周） 24

关注德诺

上海德诺产品检测有限公司 通过CMA扩项评审

2017年8月5日，上海德诺产品检测有限公司顺利通过了CMA检验检测机构认定扩项评审（即CMA_F食品检验机构资质认定复评审）。在此次评审中，共有613项产品，3284项参数通过现场评审。

在评审期间，评审组对我公司实验室的检测能力进行了全面的审查确认，通过谈话、观察、调阅资料等多种方式进行评审，现场试验考核了462项参数，考核形式包括盲样考核、人员比对、仪器比对、样品复测、报告验证、现场演示。

评审组对实验室的硬件、软件及质量管理、精神面貌等方面给予了充分肯定，一致认同实验室的管理水平和检测技能有了很大提高。同时，评审组也对评审中发现的问题提出了整改意见，下一步，我公司将以此次评审为契机，不断完善管理体系建设，进一步提升管理水平，推动检测能力再上一个新的台阶。



法规标准

外卖有了行业标准

中国贸促会商业分会和百度外卖共同起草的《外卖配送服务规范》团体标准8月5日在北京发布，该标准将于今年9月1日起正式实施。

中国互联网络信息中心近日发布了第40次《中国互联网络发展状况统计报告》。报告显示，截至今年6月，中国网上外卖用户规模达到2.95亿。外卖热，俨然成为人们喜闻乐见的一种生活方式。

“我每天都点外卖。”在北京地铁一号线大望路站，来自湖北武汉的上班族陆小姐对笔者说：“我既不会做饭，家里也不能开火。点外卖是最方便的。”打开手机外卖APP，选择自己中意的食物，下单等候片刻，就能足不出户享受到配送员送来的美味餐食。

走在北京市朝阳北路上，随处可见骑着电动车、穿着工作服的外卖配送员们。他们在大街穿行的身影，印证了当今外卖行业的火热。然而，外卖配送服务市场迅猛发展，也催生出不少问题。

在配送服务机构方面，新标准规定外卖配送机构应具备企业法人资质，配送箱、配送车和头盔等也应符合相关规定；在服务人员方面，要求配送人员年满18周岁，且应对配送人员进行身份审核。

人性化服务受肯定

“每天出门之前要对保温箱进行消毒；要熟悉自己路线；一分钟内必须接单……”笔者刚走进北京市美团外卖王府井网点办公室，便看到一位工作人员正在对3名统一身着黄色上衣、黑色长裤的配送员不停叮嘱。他们是新来的员工，刚做完身份信息的录入，正学习工作要点。

“配送人员每天都要开会讨论当天的注意事项。”美团外卖王府井站站长薛佳佳说，“同时，我们也和公安部门合作，进行员工身份验证。有犯罪记录或者曾被多次投诉的人，我们坚决不录用。”

薛佳佳指了指墙上贴着的《外卖箱清洗流程》，该流程涉及工具要求和消毒步骤等，十分详细。他告诉笔者：“去年就有这个消毒流程了，以后流程会更加细致。”

虽然部分外卖商家已经有了自己的规章制度，但一家一套标准，千差万别，难以维持整个外卖行业的稳定发展。8月5日推出的《外卖配送服务规范》，正好填补了外卖行业管理制度上的空白。

来源：人民网

2017-08-11

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2>

法规标准

日本拟本月底开始实施所有加工食品原产地标示制度

日本消费者厅拟本月底开始实施所有加工食品主要原材料中强制标记原产地的《食品标示基准》。以往日本食品的原产地标示范围局限于生鲜食品和部分特定加工食品，餐饮业没有原产地标示义务。部分特定加工食品是指加工食品中产品品质在主要程度上受其原材料产地影响，而且加工品中农畜水产原材料重量占50%以上的产品，即22种特定食品群。

为了给食品企业适应新制度的时间，2022年的3月为止设定为过渡期。即2022年4月开始，在日本生产的所有加工食品主要原材料中都要进行原产地标记。

通过加工食品原产地标示制度，让消费者易于辨别日本产食品和进口食品，以此扩大日本产食品的销路为其目的。

来源：食品伙伴网 2017-08-07

原文：<http://news.foodmate.net/2011>

加拿大确定氟吡菌胺在三种蔬菜中的最大残留限量

据世贸组织（WTO）消息，世贸组织4日发布G/SPS/N/CAN/1110号文件显示，加拿大已确定氟吡菌胺在甘蓝、土豆片等蔬菜中的最大残留限量。

具体限量如下：

通用名	限量	商品
氟吡菌胺	18	绿叶甘蓝（作物亚组5B）
	0.15	马铃薯片
	0.08	块茎、球茎类蔬菜（作物亚组1C）

氟吡菌胺是一个防治卵菌纲蔬菜病害的高效保护和治疗效果独特的混剂配方。该产品具有优良的系统传导性和较强的薄层穿透力，对病原菌各主要形态均有较好的抑制作用，能够为新叶、茎干、块茎、幼果提供全面和持久保护。

来源：食品伙伴网 2017-08-07

原文：<http://news.foodmate.net/2026.html>

法规标准

巴西拟制定部分食品中 丁硫克百威的最大残留限量

2017年8月4日，据巴西国家卫生监督局网站消息，巴西国家卫生监督局7月19日发布第369咨询文件，拟制订番茄等食品中丁硫克百威（CARBOSSULFANO）的最大残留限量，具体如下：

农药名称	商品名称	拟制订MRL (mg/kg)
丁硫克百威	番茄	0.05
	可可	0.01

来源：厦门WTO工作站 2017-06-21

原文：<http://news.foodmate.net/2017/08/4>

澳大利亚修订谷物中解毒啞等 农药残留限量

2017年8月8日，澳大利亚农兽药管理局（APVMA）发布2017年第16号公报，拟修订《澳新食品标准法典》表20最大残留限量标准，取消了大麦、小麦等中解毒啞（Cloquintocet-mexyl），谷物、大豆中戊唑醇（Tebuconazole）的农残限量。新增的部分限量如下表：

农兽药种类	产品中文名称	产品英文名称	限量要求(ppm)
解毒啞Cloquintocet-mexyl	谷物	Cerealgrains	0.1
敌草快Diquat	藜麦	Quinoa	T5
戊唑醇Tebuconazole	大麦、燕麦	Barley、Oats	1
	谷物（除大麦、燕麦）	Cerealgrains[exceptbarleyandoats]	0.2

来源：国家质检总局 2017-08-11

原文：<http://news.foodmate.net/2017/08/4>

行业资讯

国家食药监总局关于2批次 水产制品不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检水产制品、茶叶及相关制品、速冻食品和调味品等4类食品367批次样品，抽样检验项目合格样品365批次，不合格样品2批次总体情况：水产制品90批次，不合格样品2批次。茶叶及相关制品79批次，速冻食品18批次，调味品180批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

(一) 天猫盛耳旗舰店在天猫(网站)商城销售的标称广州市金梓食品有限公司生产、古田县盛耳食品有限公司监制的鱿鱼，镉(以Cd计)检出值为1.5mg/kg，比国家标准规定高出2倍。

(二) 武汉市江岸区乐客多零食坊销售的标称天喔食品(集团)有限公司委托天喔(武汉)食品有限公司生产的天喔鱼鲜(卤甜味)海鱼干，镉(以Cd计)检出值为0.12mg/kg，比国家标准规定(不超过0.1mg/kg)高出20%。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

来源：国家食药监 2017-08-08

原文：<http://news.foodmate.n9067.html>

乐天集团计划缩减在华业务

萨德事件的影响持续发酵，乐天集团不得不出手干预。据韩国媒体报道，乐天集团高层表示，乐天玛特在中国停业趋于长期化，目前正在制定缩减卖场规模、减少人力的结构调整方案，具体规模尚未确定。这是萨德事件后乐天集团首次对乐天玛特在华事业做出回应。同时由于中国游客减少，乐天免税店业务销售额大幅减少，之前乐天免税店管理层已经宣布自主退还10%的薪酬。

据韩国金融监督院电子公示系统等在8月3日发布的初步数据，今年二季度，经营乐天百货店和乐天玛特的乐天购物合并营业利润为873亿韩元(约合人民币5.2亿元)，同比减少49%。销售额为6.9228万亿韩元(约合人民币411.3亿元)，减少4.3%，本期净利润为41亿韩元(约合人民币2444万元)，锐减95%。中国门店销售额减少28.6%。在华门店多数遭停业的乐天玛特销售额减少7.9%，营业损失达770亿韩元。

来源：北京商报 2017-08-07

原文：<http://news.foodmate.n8800.html>

行业资讯

上海成为我国进出口检验检测 和检验认证行业龙头区域

上海出入境检验检疫局3日公布，截至2016年底，上海地区从事进出口商品检验鉴定业务的检验检测机构有92家，年营业收入98.6亿元人民币，以占全国总数15.9%的机构数量创造了超过全国三分之一的营业收入。上海已成为全国检验检测行业发展的龙头区域。

据统计，2016年，上海地区服务外贸的92家检验检测机构从业人员首次超过两万名，比上年增长9.3%；98.6亿元的年营业收入，比上年增长9.4%，约占全国总量的近35%，全年共向海内外企业出具各类报告331万份。作为对外贸易的“润滑剂”和“助推器”，检验检测行业为上海口岸对外贸易的稳定发展和进出口商品质量的提升提供了重要保障。

统计显示，在上海地区进出口商品检验鉴定业务领域，外资机构占据优势地位。2016年，上海排名前五位的检验检测机构均为外资机构，五家外资机构营业收入60.7亿元，占上海地区行业年总收入的61.6%。

与检验检测相关，截至2016年底，上海地区的认证机构已达53家，年营业收入35.69亿元。其中，外资认证机构24家，年营业收入12.4亿元，分别占全国外资认证机构总数和所创营业收入总额的55.8%和34.3%。

据介绍，近两年来，国家质检总局以中国（上海）自由贸易试验区为重点，在上海试点深化检验检测机构监管工作改革，完善进出口商品检验鉴定业务事中事后监管体系。通过简政放权、放管结合、优化服务，激发了市场活力，加快了上海检验检测认证高地的建设。

在上海自贸区检验检测机构行政许可领域，下放了审批权限，降低了准入门槛，鼓励自然人投资，缩短审批时限，取消了上海自贸区内设立外商投资认证机构对外方投资者的准入特别管理措施（负面清单）。目前，相关审批制度改革已有七项在全国复制和推广，一项在天津、福建和广东自贸试验区推广，体现了上海自贸区作为“全国改革试验田”的先行先试效应。

来源：我要测网

2017-08-04

原文：<http://www.woya/225994.html>

行业资讯

上海首次发布进出口商品检验鉴定 和外资认证市场统计数据

上海国检首次以新闻发布会的形式，将上海自贸试验区进出口商品检验鉴定和外资认证机构审批制度改革以来，从产业规模、发展动态，从业人员、基础能力和行业监管情况等五大方面的数据信息详细的向社会公众进行发布。

东方网记者徐程8月3日报道：今天，上海检验检疫局首次向社会公开发布上海地区进出口商品检验鉴定和外资认证市场统计数据。这也是上海国检首次以新闻发布会的形式，将上海自贸试验区进出口商品检验鉴定和外资认证机构审批制度改革以来，从产业规模、发展动态，从业人员、基础能力和行业监管情况等五大方面的数据信息详细的向社会公众进行发布。目前，上海地区进出口检验检测和外资认证行业发展迅速。其中，进出口商品检验鉴定和外资认证机构数量分别占全国的15.9%和55.81%，营业收入分别占全国总数的35%和34.27%。

来源：我要测网

2017-08-04

原文：<http://www.woyaoce.cn/N3.html>

统一企业中国上半年净利润下滑26.5% 饮品业务出现较大落差

食品巨头统一企业中国控股有限公司仍在收入增长乏力、主营业务继续下滑的困境中挣扎。8月8日晚间，统一企业中国发布中期业绩公告，上半年收益为108.86亿元下降7.1%，权益持有人应占溢利为5.69亿元，下降26.5%。

统一企业中国上半年收益下跌的主要原因，是进行运营变革的饮料业务与去年同期产生较大落差，较去年同期传统销售模式下的收益下跌11.4%。此外，占总体营收超过三成的方便面业务也持续下滑，较上年同期下滑1.4%。

统一企业中国在公告中这样描述，“饮料行业销售回温，方便面市场亦逐渐好转，消费升级仍然持续进行”。

但从中期业绩公告来看，统一企业中国今年上半年过得并不如意。《每日经济新闻》记者梳理中期业绩数据发现，统一企业中国的主营业务饮品业务和方便面业务的收入均出现不同程度下滑。

来源：每日经济新闻

2017-08-10

原文：<http://news.foodmate08/439282.html>

展会报道

带动绿色健康---2017餐饮食材展重拳出击北京

带动绿色健康---2017餐饮食材展重拳出击北京

欢迎参加2017中国北京12月27-29日举办的第十九届国际餐饮食材展览会，本届展会12月再创历届新高，2016年北京餐饮食材展览会刷新了国内展会的多项记录，2017中国（北京）国际餐饮食材展览会再次欢迎您的到来！

作为国内餐饮食材业重要的“风向标”-----2017北京国际餐饮食材展览会，其雄厚的买家资源和丰富的配套活动是引人瞩目的亮点。本届展览会以“安全食材、健康饮食”为主题，全面展示健康餐饮食材，食品配料行业企业的最新产品和品牌形象，加强国内外餐饮食材企业技术与经贸合作，助推餐饮食材产业上下游产业链有效衔接，促进餐饮食材行业健康发展；展览会宗旨是为国内外生产商、经销商、零售商、专家学者、爱好者和消费者以及相关人士能够与企业进行面对面的经销洽谈、商贸合作、经验交流创造一个最直接和有效的平台。使供销一体化，为完善整个营销网络，为企业迅速进入中外市场、更为行业发展起到积极的推动作用。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/2017/08/439322.html>



展会报道

健康生活告急 北京水展直击“双净”科技前沿

2017年7月31日，中共中央政治局常委、国务院副总理张高丽出席在北京召开的京津冀及周边地区大气污染防治协作机制第十次会议上，指示大家要增强“四个意识”，攻坚克难，全力做好秋冬季节大气污染防治工作。

大气污染的同时，饮用水安全问题也不容忽视。近年来，各地屡屡发生居民生活用水被污染的案情，最近闹得沸沸扬扬的兰州自来水苯污染，就是一种典型。环境污染日趋严重，水体安全受到各种因素的威胁，很多家庭除了要面对雾霾等空气问题，得时刻担心家里的生活用水是否受到了严重污染。随着北方环保市场的逐步放开，尤以净水与空气为重，环保企业也越来越多地开始进军北方区域环境治理市场。

经过7年的积淀，WaterEx北京水展已然成为北方地区的标杆性水处理盛会。2017 WaterEx北京水展将于2017年10月12日—14日在北京中国国际展览中心新馆盛大开幕！本届展会规模将有巨大提升：50,000m²超大规模，汇集了来自海内外1,000多家优质展商，预计将吸引35,000名专业观众到场参观，展览规模及水平创下历年新高。展商通过与专业观众现场面对面交流，展示各自先进的技术设备，并为其量身定制水处理解决方案。北京水展携百家之长，致力于打造华北地区规模最大，品质最高的专业顶级展会。

来源：食品伙伴网会展中心 2017-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/2017/08/439322.html>



培训信息

食品安全体系认证内审员培训

起止日期	2017-09-13 至 2017-09-15
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	食品药品、卫生监督管理部门及益生菌检测、分析的机构和相关人员等
培训周期	3天
培训费用	3200元
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资深培训教师
课程内容	<p>FSSC 22000体系概括介绍</p> <ol style="list-style-type: none">1、 FSSC 22000体系发展与沿革介绍2、 GFSI与FSSC 22000食品安全体系概述3、 FSSC ISO 22000标准条文解读 <ol style="list-style-type: none">1、 ISO 22000体系概述2、 ISO 22000体系目标和总要求3、 ISO 22000文件要求4、 ISO 22000管理职责5、 ISO 22000资源管理
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010 邮箱：meeting7@foodmate.net QQ：2848935414

来源：食品伙伴网

2017-08-08

原文：<http://train.foodmate.net/show-3715.html>

技术前沿

美研究：少吃糖能迅速改善超重者健康状况

据报道，从饮食中减少或停止食用果糖，尤其是高果糖玉米糖浆(HFCS)，可避免肥胖、脂肪肝和2型糖尿病。因为果糖会加速糖转化为脂肪的过程，葡萄糖代谢20%发生在肝脏中，80%则在整个身体里，而果糖代谢90%在肝脏，且转化为脂肪的速度比葡萄糖快18.9倍。

果糖是一种简单的糖，极易溶于水，在许多食品中存在，和葡萄糖、半乳糖一起构成了血糖的三种主要成分。蜂蜜、树上的水果、浆果、瓜类、以及一些根类蔬菜如：甜菜，甜土豆，欧洲萝卜，洋葱等，都含有果糖；通常与蔗糖与葡萄糖在一起形成化合物。

温斯特指出，若降低或去除体内的HFCS，吸收更多能让身体正常代谢的食品，则饥饿感和对糖的渴望也会降低或消失，患者在不节食或计算卡路里的情况下也将变得更健康。他强调，此次研究发现对于预防严重疾病和帮助恢复健康提供了积极指导。

来源：环球网

2017-08-10

原文：[://shipin.people.com.cn/0810/c-29462215.html](http://shipin.people.com.cn/0810/c-29462215.html)

新技术可快速清除水中双酚A

美国科学家最新发一种技术，可在30分钟内清除水中99%的双酚A (bpa) 污染物，且操作便捷、成本低廉。

双酚A是一种化工原料，用于生产塑料制品。动物实验发现，双酚A会损害神经系统、生殖系统、甲状腺等，还可能增加癌症风险。尽管双酚A对人体的危害尚存争议，一些国家已开始限制使用该物质，如禁止用于生产婴儿奶瓶和水瓶。

美国卡内基-梅隆大学等机构研究人员日前在英国皇家学会刊物《绿色化学》上报告说，他们发明的去除双酚A新技术分为两个步骤，首先往受双酚A污染的水中加入一种称为TAML的催化剂，随后加入过氧化氢。这两种物质会使水中的双酚A迅速凝结成无害的团块，很容易就能被过滤掉。

据介绍，这种技术可方便应用和推广。过氧化氢是化工行业常用物质，而一公斤TAML催化剂能用于处理几万吨水。

来源：新华网

2017-06-19

原文：<http://news.foodma7/06/433005.html>

技术前沿

青海柴达木肉牛新品种“三元福牛” 培育取得新突破

记者从青海省海西蒙古族藏族自治州农牧局了解到，青海省重大科技专项“柴达木肉牛产业化技术集成与示范项目”，近日通过青海省科技厅组织的专家组验收。专家认为，项目应用牦牛远缘杂交技术优化本地畜种，引入肉牛品种基因培育出青藏高原独特的商品牛--“三元福牛”，创新了牦牛传统的生产模式，成果达到国际先进水平。

青海是我国五大草地畜牧业基地之一，有4.74亿亩可利用草场，牦牛存栏近500万头，是我国牦牛头数最多的省份。青海省畜牧兽医科学院院长刘书杰介绍，在面积约占青海省三分之一的柴达木盆地，牦牛、黄牛养殖是畜牧业支柱产业，但受地理环境和生产力发展水平的制约，新品种培育、繁育技术和规模化饲养技术明显滞后，影响农牧民增收。

“在实验过程中，我们首次应用英国的安格斯肉牛与本地牦牛、犏牛杂交，培育出肉牛新品种‘三元福牛’。新品种肉牛出生平均体重达到20公斤，24个月活体平均体重达420公斤，是以往旧品种同龄个体的2-3倍。

海西州畜牧兽医工作站研究人员布仁朝格图说。

据了解，通过“三元福牛”的杂交实验，项目组还首次在高原高寒地区建立了肉牛商品牛生产的远缘配套杂交体系，不仅保护并提纯了本地牛种资源，而且使牦牛人工授精受胎率达到83.33%，创造了牦牛人工授精新纪录。

4年来，“三元福牛”养殖技术示范推广受到了农牧民欢迎。项目示范区成活犊牛10931头，除去成本每头2000元，在收购价为5000元时总产值5165.5万元，养殖户纯收入2186.2万元。

项目评审专家组成员、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所研究员、博士生导师许尚忠说，“三元福牛”产肉量高，养殖效益好，养殖户主动减少牲畜存栏数量，生态效益明显。相关技术成果应进一步推广，以促进我国牦牛产业整体水平再提升。

来源：新华网

2017-08-07

原文：<http://news.foodmate.net/17873.html>

技术前沿

研究：金枪鱼产地不同 污染差36倍

在大西洋和太平洋的工业化区域捕获的黄鳍金枪鱼所含的污染物，比在西太平洋偏远地区所捕获的高36倍，这是美国圣迭戈加州大学斯克里普斯海洋学研究所的最新发现。

这项研究检验了鱼体是否有杀虫剂、冷却剂和阻燃剂的存在。这些都是持久有机污染物，会在体内累积，最终进入食物链。

研究员从鱼体筛选了247种有毒化合物，计算出每一地区的污染物浓度。污染最严重地区的平均污染度是污染最轻微地区的36倍。个别鱼体的污染度差异更大。

研究员尼克利许说，通常污染较多的地区是北半球工业化地带，包括欧洲的大西洋沿岸的海洋地区，以及北美洲的东海岸和西海岸。至于亚洲外海以及太平洋岛屿则相当干净。

报告指出，90%在东北大西洋捕获的金枪鱼以及60%在墨西哥湾捕获的金枪鱼，所含污染物的水平已可引发对一般消费者和危险人群的健康警告，包括孕妇和哺乳中妇女或免疫系统受损的人。

来源：中国科学报

2017-06-19

原文：<http://news.foodmate.net/2032944.html>

专家研制出酸碱度控释农药 提效20%还能回收

记者从中科院合肥物质科学研究院了解到，该院技术生物所专家成功研制出一种可通过感知酸碱度来释放有效成分的控释农药，据测算能够有效提高农药利用率20%，从而减少施药频次，并且还能利用磁场回收残留农药，降低农药引发的面源污染。

该项目由中科院合肥物质科学研究院技术生物所研究员吴正岩课题组完成，相关成果已被国际知名学术期刊《化学工程》接收发表。

当前，我国每年农药使用量高达百万吨，利用率却不足40%，大部分农药通过径流、渗漏等途径流失，不仅造成农残超标，而且引发严重的农业面源污染，直接威胁人畜健康。如何提高农药利用率、降低农药用量已成为我国乃至世界农业和环境领域亟待解决的关键问题。

课题组利用硅藻土、四氧化三铁等制备出一种复合纳米材料，并以此为载体研制出可控释放、可回收的智能农药。该农药对于酸碱度具有较强的敏感性，可通过酸碱度调控农药释放，使释放速度与需求速度同步，同时还能有效提高农药在植物叶面的附着力，从而显著减少流失、提高农药利用率、延长持效期。

来源：新华网

2017-08-07

原文：<http://news.foodmate.n438874.html>

技术前沿

适度饮酒者患痴呆症的可能性更小

根据加州大学圣地亚哥分校 (University of California San Diego) 医学院的一份研究时长达29年的报告显示：与不饮酒的中老年人相比，每天有规律、适度饮酒的中老年人活到85岁的可能性更大，且患老年痴呆症的几率更低。

“这一研究非常独特，因为我们考虑的是中老年人的认知健康。我们发现，饮酒不仅与降低死亡率有关，还与人们在老年时保持认知健康有很大的联系。”加州大学圣地亚哥分校医学院的副教授兼资深作者琳达·麦克伊沃 (Linda McEvoy) 如是说道。

研究者们发现，对于年龄在85或85周岁以上、每周5-7天适量饮酒的老年人来说，其认知能力的健康水平是同齡非饮酒者的两倍。

适度饮酒的标准为成年女性、65及65周岁以上的男性每天最多喝一杯酒精饮料；65岁以下的成年男子每天最多喝两杯酒精饮料。重度饮酒的标准为成年女性、65及65周岁以上的男性每天的酒饮摄入量超过3杯；65岁以下成年男子的酒饮摄入量达4杯。

在这29年的研究过程中，参与者们的认知健康每四年就会被评估一次。评估采用被称为“简短精神状态量表 (Mini Mental State Examination)”的标准痴呆症筛查测试进行。“需要重点指出的是，在我们的研究中，很少有研究对象会过度饮酒，所以我们的研究结果并没有显示过度饮酒或狂欢式饮酒可能会对寿命或认知健康造成影响。”麦克伊沃说道，并指出长期的过度饮酒会造成酒精性痴呆。

尽管研究结果显示适度饮酒者患老年痴呆症的可能性更小，但研究人员强调，这项研究并没有暗示饮酒能够增长寿命及提高认知健康。因为饮酒，特别是饮用葡萄酒，也与更高的收入和教育水平有联系，当然，这与更低的吸烟率以及能够获得更好的医疗服务也存在一定联系。”99%的参与者为至少接受过大学教育的白种人，他们的认知健康状况在1984年-2013年这29年的时间内被研究者们追踪。

来源：红酒世界网

2017-08-07

原文：<http://news.foodmate8/438927.html>

权威发布

国家食药监总局关于2批次水产制品 不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检水产制品、茶叶及相关制品、速冻食品和调味品等4类食品367批次样品，抽样检验项目合格样品365批次，不合格样品2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：水产制品90批次，不合格样品2批次。茶叶及相关制品79批次，速冻食品18批次，调味品180批次，均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下：

（一）天猫盛耳旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称广州市金梓食品有限公司生产、古田县盛耳食品有限公司监制的鱿鱼，镉（以Cd计）检出值为1.5mg/kg，比国家标准规定（不超过0.5mg/kg）高出2倍。初检机构为上海市食品药品检验所，复检机构为国家糖业质量监督检验中心。

（二）武汉市江岸区乐客多零食坊销售的标称天喔食品（集团）有限公司委托天喔（武汉）食品有限公司生产的天喔鱼鲜（卤甜味）海鱼干。

镉（以Cd计）检出值为0.12mg/kg，比国家标准规定（不超过0.1mg/kg）高出20%。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

三、对抽检中发现的不合格产品，国家食品药品监督管理总局已通报相关省份依法予以查处，并要求湖北、广东等省食品药品监督管理局责令生产企业查清产品流向、召回不合格产品、分析原因进行整改；要求福建、湖北等省食品药品监督管理局责令流通环节有关单位立即采取下架等措施控制风险；要求浙江省食品药品监督管理局责令网络食品交易平台对不合格产品立即采取下架等措施控制风险、查清入网经营者信息并及时通报相关食品药品监管部门。不合格食品生产经营者、网络食品交易平台所在地省级食品药品监管部门自通告发布之日起7日内向社会公布风险防控措施，3个月内向国家食品药品监督管理总局报告核查处置情况并向社会公布。

来源：国家食药监总局 2017-08-08

原文：<http://news.foodmate.9067.html>

权威发布

国务院通知：10月1日起“环评”不许收费！

国务院发布《国务院关于修改〈建设项目环境保护管理条例〉的决定》，自2017年10月1日起施行。《决定》明确“审核、审批建设项目环境影响报告书、环境影响报告表及备案环境影响登记表，不得收取任何费用。”

《国务院关于修改〈建设项目环境保护管理条例〉的决定》已经2017年6月21日国务院第177次常务会议通过，现予公布，自2017年10月1日起施行。

国务院决定对《建设项目环境保护管理条例》作如下修改：

一、删去第六条第二款。

二、将第七条第二款修改为：“建设项目环境影响评价分类管理名录，由国务院环境保护行政主管部门在组织专家进行论证和征求有关部门、行业协会、企事业单位、公众等意见的基础上制定并公布。”

三、删去第八条第二款。

来源：我要测网

2017-08-07

原文：<http://www.woyaoce.cn/6106.html>

环保部通过《农用地土壤环境管理办法》

环境保护部部长李干杰近日在京主持召开环境保护部2017年第3次部务会议，审议并原则通过《农用地土壤环境管理办法(试行)(草案)》(以下简称《办法》)。会议指出，良好的土壤环境是农产品安全的重要保障，是人居环境安全的重要基础。制定《办法》是《土壤污染防治行动计划》(以下简称《土十条》)的明确要求，对于加强农用地土壤环境保护监督管理、保护农用地土壤环境、管控农用地土壤环境风险、保障农产品安全具有重要意义。一是做好与《土十条》和已完成全国人大常委会一审程序的土壤污染防治法衔接。二是要加强与农业等部门的分工合作，形成推进农用地土壤环境保护工作合力。三是要强化宣传培训，对《办法》内容进行广泛宣传和准确解读，组织好相关人员培训，增强守法用法意识。四要加快《土十条》落实工作进度，抓紧与地方签订土壤污染防治目标责任书，加快推进全国土壤污染状况详查，加快土壤环境质量等标准制定，继续推进土壤污染治理与修复技术应用试点和综合防治先行区建设。

来源：我要测网

2017-08-01

原文：<http://www.woyaoce.cn/N670.html>

权威发布

食药监总局连发15条监管动态 3省市抽检全部合格

国家食品药品监督管理总局连续发布了15条各地食药安全监管动态，涉及河北、甘肃、山西、广东、等十余个省市。

经中国经济网记者梳理，15条信息中，涉及食品安全监督抽检的共9条；药品企业认证、违规动态共5条；化妆品检验情况共1条。

涉及食品安全监督抽检不合格的包括：江苏省2批次猪肉脯，吉林省1批次枣糕，山西省2批次饮用水、1批次调味品，河北省1批次鸡蛋。涉及药企违规生产的包括四川禾邦旭东制药有限公司、吉林省鑫辉药业有限公司生产的藿香正气水和杭州普济医药技术开发有限公司生产的猪源纤维蛋白粘合剂。对上述违法违规的生产企业，各地食药监管部门均已做出相应处罚措施。

与此同时，中国经济网记者注意到，此次食药监总局发布的监管动态中，除了检出多项不合格项目外

黑龙江、天津两省市食药监管机构所抽样品全部为合格产品。另外，吉林省食药监局在对罐头、酒类、水产制品3类食品的抽检行动中也未出现不合格项目。

具体来看，天津市市场和质量监督管理委员会共抽检炒货食品及坚果制品、豆制品、糕点、乳制品、食用农产品、水果制品、饮料等7大类食品，共69批次样品，全部合格。其中炒货食品及坚果制品4批次、豆制品1批次、糕点14批次、乳制品1批次、食用农产品16批次、水果制品2批次、饮料31批次。

黑龙江省食品药品监督管理局对辖区内的食用农产品进行了监督抽检，共抽检样品200批次，包括肉、蛋、鱼、蔬果类等。经实验室检测，所抽样品全部为合格产品。

吉林省食品药品监督管理局组织抽检罐头、酒类、水产制品3类食品89批次，其中，罐头3批次，酒类59批次，水产制品27批次。样品全部合格。

来源：中国经济网

2017-08-08

原文：<http://news.foodmate./439049.html>

预警通报

德国鸡蛋受沙门氏菌污染 已被销往奥地利

预警系统通报本国鸡蛋受沙门氏菌污染事件，问题鸡蛋已被销往奥地利。

具体通报内容如下表：

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌。沙门氏菌感染者或带菌者的粪便污染食品，可使人发生食物中毒。据统计，在世界各国细菌性食物中毒中，沙门氏菌引起的食物中毒常列榜首。

沙门氏菌引起的症状主要有恶心、呕吐、腹痛、头痛、畏寒和腹泻等，此外还常伴有乏力、肌肉酸痛、视觉模糊、中等程度发热、躁动不安和嗜睡。

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
2017-8-9	德国	鸡蛋	2017.1185	沙门氏菌	分销至其他成员国，召回	预警通报

来源：食品伙伴网

2017-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/2017/0html>

加拿大召回受大肠杆菌O₂₆污染的西兰花

8月4日加拿大食品检验署发布召回通报称，由于西兰花受大肠杆菌O₂₆污染，加拿大好多市多公司宣布召回一款西兰花。受召回西兰花的品牌为Gold Coast，规格为907g，日期代码为2017年8月12日，条形码为7 35844 00033 5。

加拿大食品检验局提醒消费者，留意家中的产品是否在受召回之列，若发现问题产品应该立即丢弃。

受大肠杆菌O₂₆污染的食物在外观与气味上不明显，但是仍可使人患病。受感染症状包括恶心、呕吐、腹部痉挛、血便。有些病例可能还会出现中风、肾衰竭等症状，严重者甚至会死亡。

目前加拿大CFIA正对该起食品安全事件进行调查，以后有可能扩大召回规模。加拿大食品检验署将核实商家从市场上召回产品。

来源：食品伙伴网

2017-08-07

原文：<http://news.foodmate.net/2042.html>

预警通报

美国召回受大肠杆菌污染的冰激凌

感染大肠杆菌通常会出现腹泻、脱水的症状。尽管大多数成年人可在5-7天内恢复，有些人可出现溶血性尿毒症综合征，这可导致肾衰竭甚至死亡。

据了解，7月19日The Comfy Cow公司接到的通知称，该公司有几款冰激凌检出大肠杆菌或者大肠菌群超标。截止目前，尚未出现患病的报告。

产品的销售日期介于2017年6月13日至7月21日之间。产品装于塑料杯内，仅在肯塔基、密苏里、印第安娜和田纳西州的零售店有售。

美国FDA建议购买以上问题产品的消费者将产品退回获取退款，或者将产品丢弃。

来源：食品伙伴网 2017-08-10

原文：<http://news.foodmate.net/2tml>

欧盟“毒鸡蛋”已被销往12个国家或地区

食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，7月20日比利时通过RASFF通报鸡蛋检出氟虫腈事件。截止目前统计，问题鸡蛋已被销往12个国家或地区。

受波及的12个国家或地区分别为：奥地利、比利时、丹麦、法国、德国、中国香港、意大利、荷兰、瑞典、罗马尼亚、瑞士、英国。

根据通报，检测结果显示，鸡蛋中氟虫腈的含量在0.0031mg/kg至1.2mg/kg之间。氟虫腈能有效杀死跳蚤、虱子等生物，大剂量食用可导致肝功能、甲状腺和肾脏损伤。根据欧盟法律，氟虫腈不应作为农兽药用于畜禽养殖。

据报道，问题鸡蛋产自荷兰，氟虫腈被不恰当的用于养鸡场的清洁物品当中，造成鸡蛋被检出残留物。

目前，英国、德国、荷兰、比利时、瑞典、瑞士已对问题鸡蛋实施下架。香港食安中心也已采取预防性措施，对所有荷兰进口的禽蛋实施扣检，待化验结果满意才予放行及供市场出售。

来源：澳华财经在线 2017-08-09

原文：<http://news.foo2017/08/439209.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31周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第31周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有7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
2017-7-31	荷兰	花生	2017.1126	黄曲霉毒素超标	未在市场销售，通知收货方	信息通报
2017-7-31	英国	黑米面条	2017.BKG	检出转基因	未在市场销售，销毁	拒绝入境通报
2017-8-3	英国	小龙虾	2017.BKY	温控不良	未在市场销售，未许可进口	拒绝入境通报
2017-8-1	丹麦	密胺盘	2017.BKV	甲醛迁出超标	未在市场销售，销毁	拒绝入境通报
2017-8-2	捷克	塑料餐具	2017.1145	甲醛迁出超标	未在通报国销售，召回	信息通报
2017-8-3	捷克	塑料碗	2017.1153	甲醛迁出超标	未在通报国销售，召回	信息通报
2017-8-4	德国	玛芬蛋糕	2017.1168	检出污染物	销售至其他成员国，召回	信息通报

来源：食品伙伴网

2017-08-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/08/438804.html>