

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2017年9月

第三十七期



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

欧盟制定菠萝酶的最大残留限量规定 5

英国食品标准局：确保肉类安全生产 6

加拿大拟批准Nisin作为防腐剂用于部分食品..... 6

最严苛的监管规则 保障舌尖上的安全 7

立陶宛农业部称跨国食品公司实行双重标准..... 7

行业资讯

“二孩”带旺燕窝消费 即食燕窝市场争夺激烈面临洗牌..... 8

餐盒环保标准渐成焦点 8

从“蒜你狠”到“蒜你惨”种蒜咋变成了“赌博”游戏？ 9

呼和浩特整治“两节”食品市场 9

互联网挟快餐呼啸而至 外卖“吃掉”方便面..... 10

目录 Contents

展会报道

2017第十四届上海餐饮食材展览会..... 11

2017上海国际品牌大米、杂粮交易会..... 12

培训信息

2017年度乳制品专题培训 13

技术前沿

科学家发现“坏”脂肪转化方法可助治肥胖..... 14

新材料可“抓获”有机肥中重金属..... 14

科学家改良光合效率制造超级作物十五年后至少可增产20%..... 15

研究称低收入者更易患心脏病..... 16

不像宣传的那样美 研究显示无糖汽水影响味蕾 16

英媒：过量摄入甜味剂易患糖尿病..... 17

目录 Contents

权威发布

9月17日起这三项食品安全新国标开始实施.....	18
农业部公布新版《限制使用农药名录》.....	19
六部委联合印发《“十三五”挥发性有机物污染防治工作方案》多行业或受影响..	19
我国新版标准认可转换工作基本完成.....	20

预警通报

日本召回14万4288瓶土耳其进口矿泉水.....	21
英国召回未标注花生过敏原的零食条.....	21
新西兰召回埃及蒟蒻草茶.....	22
加拿大召回未标注乳成分的“日旺牌”香肠.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第37周）.....	23

法规标准

欧盟制定菠萝酶的最大残留限量规定

据欧盟网站消息，9月15日欧盟发布（EU）2017/1558 条例，修订（EU） No 37/2010 条例中关于菠萝酶的最大残留限量（MRL）规定。

欧盟（EU）No 37/2010 条例表1规定了动物源食品中药理活性物质的最大残留限量以及分类。然而，表中并未涉及菠萝酶的相关规定。

欧盟医药管理局（EMA）收到一份请求制定猪中菠萝酶最大残留限量的申请。欧盟医药管理局兽药常务委员会对该申请进行了评估并发布意见。

根据意见，欧盟医药管理局建议，没有必要为保护人体健康制定猪中菠萝酶的最大残留限量。欧盟医药管理局还认为，由于缺少数据，将“无需MRL”的分类由猪扩展至其他动物不合适。

根据以上理由，（EU）No 37/2010 条例表1 将增加以下内容：

药理活性物质	标示残留物	动物品种	MRL	目标组织	其他条款 (参照 (EC) No 470/2009 的14(7))	分类
菠萝酶	不适用	猪	无需 MRL	不适用	无	止泻药

来源：食品伙伴网
原文：<http://news.foodmate.net/2017/089.html>

2017-09-19

法规标准

英国食品标准局：确保肉类安全生产

据英国食品标准局消息，针对媒体关于人食用肉类感染戊肝的报道，英国食品标准局日前发布声明，向民众阐述了该局在确保肉类安全方面所扮演的角色。

英国食品标准局指出，不会让受污染的肉类进入食品产业链。该局工作人员在英格兰、威尔士、北爱尔兰的300多家屠宰场提供服务，确保消费者所购买和食用的肉类安全、可靠。

英国肉类卫生检查人员和兽医会检查每一份红肉与禽肉的外观污染问题，其中有99.5%的产品会通过检查。不合格的产品则被退回食品厂，以便纠正存在的问题。

英国食品标准局指出，工厂在审核时出了问题，并不意味着该厂出产的肉类不安全，食品标准局会保证肉类合格标签的可靠性，不会给问题肉类加注合格标签。近日，英格兰公共卫生局发布一项研究结果称，过去几年中，当地许多人可能因食用一家大型超市中被污染的猪肉制品后感染戊型肝炎。

来源：食品伙伴网 2017-09-21

原文：<http://news.foodmate.net/2014371.html>

加拿大拟批准Nisin作为防腐剂用于部分食品

据了解，加拿大卫生部收到两份请求将Nisin作为防腐剂使用的申请。加拿大卫生部经过评估认为，Nisin用于部分食品不会对人体健康构成影响，因此提议修订《许可防腐剂列表》，批准其作为防腐剂用于以下食品。

Nisin使用范围和限量如下：

产品	限量 (ppm)
含蛋烘焙混合产品、熟蛋卤水、 液态蛋、液蛋混合物	15
浓缩果汁、果汁、非标准化果汁 饮料	2.5
肉馅糕、即食肉品、即食禽肉产 品、即食熏鱼、香肠	25
冷冻熟土豆基产品	12.5
非标准化热处理低酸酱	6.25
非标准化加工奶酪产品	30

来源：食品伙伴网 2017-09-21

原文：<http://newmate.net/2017/09/444373.html>

法规标准

最严苛的监管规则 保障舌尖上的安全

近日，欧盟官方公报(OJ)发布与食品接触的塑料制品法规(EU)10/2011的修订法规(EU)2017/752，再次加入6种授权使用物质，新增重金属镍的迁移限制，进一步明确了全面迁移的食品模拟物，并澄清之前法规中的详细要求和修正了一些用词表述。

本次的修订法规(EU)2017/752主要有五个方面的变化：一是修订及新增附录 I 表1的授权物质清单，删除部分物质关于符合性验证的注解“1”，增加了6种授权使用的物质。二是对于新增物质 α -生育酚乙酸酯，增加注解“该物质或其水解产物是允许使用的食品添加剂，应验证其是否满足法规第11条第3点的要求。”三是新增附录II部分镍的迁移限量。规定镍的限值为0.02(mg/kg食品或食品模拟物)。四是修订后进一步明确预期接触各类食物的食品接触制品全面迁移试验指定的食品模拟物。五是(EU)2011/10附件IV符合性声明应包含信息中“食品接触表面积和体积比”改为“经验证的最严苛的食品接触表面积与体积比”。

来源：中国经济网 2017-09-19

原文：<http://news.foodmate.net/44039.html>

立陶宛农业部称跨国食品公司实行双重标准

立陶宛农业部19日说，针对数十种食品的检测结果表明，一些跨国食品公司在立陶宛与在德国销售的同款食品使用了不同标准。

立陶宛农业部在当天发表的一份声明中说，立陶宛国家食品与兽医局调查检测的33款食品中，有23款无论在口味、成分还是颜色及黏稠度方面都存在“内外”差异。

声明援引立陶宛农业部长马尔考斯卡斯的话说，有80%的立陶宛人认为他们在当地购买到的食品质量没法与德国、奥地利等西欧的欧盟成员国相比。

“顾客在购买一款在欧盟家喻户晓的产品时，肯定认为（质量）无论是在维尔纽斯还是在里斯本都应该是一样的。生产厂商应该确保这一点。”马尔考斯卡斯说。

一些生产厂商声称他们改变成分是为了迎合当地口味，但马尔考斯卡斯驳斥说，造成质量差异的原因是厂商试图降低成本以低售价占领市场。为此，他呼吁欧盟出台相关监管条例。

来源：新华网 2017-09-20

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/444226.html>

行业资讯

“二孩”带旺燕窝消费 即食燕窝市场争夺激烈面临洗牌

9月5日，国家质量监督检验检疫总局官网发布《关于进口泰国燕窝产品检验检疫要求的公告》，公告称，根据对泰国燕窝产品风险分析结果，经中泰两国主管部门协商，双方签署了《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局和泰国农业与合作社部关于中国从泰国输入燕窝产品的检验检疫和卫生条件议定书》。即日起，准予符合《进口泰国燕窝产品检验检疫要求》的泰国燕窝产品进口。

2011年发生“毒血燕”亚硝酸盐超标和假冒伪劣事件后，中国曾全面禁止燕窝进口。近些年，燕窝进口陆续恢复。2013年马来西亚成为首个获准输往中国的燕窝出口国，2014年11月，质检总局发布公告，允许印度尼西亚燕窝产品进口。2016年3月，《关于中国从新加坡输入燕窝产品的检验检疫和卫生条件议定书》签订。

来源：南方日报
原文：<http://news.foodmate.net/201444202.html>

餐盒环保标准渐成焦点

随着在线外卖市场的扩张，一次性饭盒使用成为大众关注焦点。最近，有媒体报道称，来自艾媒咨询统计显示，按照每人每天订购一份外卖计算，其中至少分别产生2.56亿个餐盒和塑料袋，而使用过后，每个被废弃的塑料餐盒和塑料袋的降解至少需要几百年。

环保问题亦引起部分外卖平台关注，记者获悉，目前包括饿了么、美团等知名外卖平台纷纷出台新举措，以期尽量减少污染，而部分相关部门也正研究相关问题，寻求解决之道。

据美团外卖数据显示，其平台每日订单量达1300万份，日交易额突破5亿元。同时，据第三方机构数据显示，2016年在线外卖用户消费频次，每周消费3次以上的用户占比高达63.3%。按照各平台公布的日订单量，“美团外卖”超过1300万单，“饿了么”在900万单左右；“百度外卖”按照市场份额占比来推算，约为200万单。假设每个外卖订单只产生1个一次性餐具，那么仅这3家外卖平台每天就要产生2400万个一次性餐具。实际数量可能更多。

来源：南方日报
原文：<http://news.foodmate.net/2444203.html>

行业资讯

从“蒜你狠”到“蒜你惨” 种蒜咋变成了“赌博”游戏？

从一公顷蒜地一天多卖1万多元到难以保本，从蒜商抢蒜到无人问津，这一年，东北大蒜主产区吉林省农安县的蒜农仿佛坐了过山车，种蒜成了“赌博”游戏。

“蒜你狠”到“蒜你惨”，农产品价格急速变脸的背后谁是推手？又有哪些隐忧？农业供给侧结构性改革背景下，如何防止价格大涨消费者抱怨，大跌愁坏农民？

从抢蒜到僵局 蒜价变脸快

14日一早，农安县高家店镇蒜农张志宝一家杀了一只土鸡，准备酒菜，因为他们“托关系”请到了当地“知名”大蒜经纪人杨守奎来吃午饭。两杯酒下肚，张志宝把话题引到了卖蒜，“我这10万斤大蒜，杨老板帮忙给卖了吧。”

张志宝今年种了3公顷蒜地，自家前后院挂满了刚刚收获正在晾晒的大蒜，空气中弥漫着辣味。“现在老客（外地蒜商）就是一块二三一斤，蒜农不认。”杨守奎说。张志宝赶忙接过话，“我成本每斤一块五，我这蒜好，给本钱就卖。”

“这大蒜是咋了？”张志宝说完喝了一口闷酒。去年这个时节，张志宝的蒜卖到每斤3元，一公顷收入10万元。当时，老客听说谁家卖蒜就去“抢”，一天一个高价，“我侄子比我晚卖一天，一公顷多卖1万多元。”

“咱们蒜主要运往山东做深加工了。”杨守奎每年都要“过手”1000多吨大蒜，他告诉记者，去年蒜价是历史最高一年，农安当地每斤从3元涨到今年春节的5元，老客抢蒜。“往年这个时候蒜应该运走一半以上，现在三分之一都不到。”一位郭姓山东蒜商说，目前山东本地大蒜收购价每斤1.9元，除去运输、保管等成本，农安蒜每斤1.2元已是“天花板”价格。农安蒜农则“死守”每斤1.5元，当地大蒜收购陷入僵局。

从“蒜你狠”到“蒜你惨”，大蒜价格半年就“腰斩”。全国农产品批发市场价格信息系统显示，全国每公斤大蒜价格从今年1月25日至31日的13.55元，降到9月9日至15日的6.19元。记者在相关交易平台发现，被誉为大蒜价格“风向标”的山东金乡目前每斤蒜价在1.7至2.1元。

来源：新华网

2017-09-18

原文：<http://shipin.people.com.cn/85914-29541770.html>

行业资讯

呼和浩特整治“两节”食品市场

中秋、国庆佳节临近，为使广大市民过一个欢乐祥和的节日，呼和浩特食药监局在全市范围内开展食品安全整治，严厉打击销售不合格食品和假冒伪劣食品的违法行为，切实维护“两节”食品市场秩序。

据了解，此次整治将着重围绕与群众节日食品消费密切相关的月饼、肉及肉制品、酒类、粮食及制品、禽蛋及制品、乳及乳制品、食用油、冷冻水饺、调味品、豆制品、饮料、糕点、水产品、桶装水、火锅食品、民俗特产食品、炒货及坚果等食品开展监督检查。其中，重点检查节日期间集中、大量进入呼和浩特的食品，特别是月饼、糕点、类肉及肉制品。加强对食品及食用农产品集中交易市场、食品问题多发区，以及农村、城乡结合部、中小学校园及周边等重点区域食品的监督检查。加强人民群众消费量大，申诉举报集中的食品批发市场、超市、农贸市场、旅游景区、展销促销会和机场、车站、高速公路服务区等人员聚集地的超市、食品店、小摊点等流通环节的监督检查。

来源：内蒙古晨报 2017-09-22

原文：<http://news.foodmate.net/201751.html>

互联网挟快餐呼啸而至 外卖“吃掉”方便面？

马路上外卖“骑手”们来来往往，送餐小哥穿梭在校园、企业门口。与之形成鲜明对比的是，方便面市场的急剧萎缩。

方便面销量“跳水”

方便面自1958年诞生之日起，便风靡全世界。过去几十年，方便面在我国的辉煌“战绩”可圈可点。世界方便面协会的统计数据显示，中国是全世界方便面消费量第一大国，每年约有400多亿包方便面被国人吃掉，相当于其世界总消费量的一半。

中国女排主教练郎平靠吃方便面解压；里约奥运会乒乓球比赛拿了冠军后，马龙和张继科得到的奖励是教练刘国梁亲手煮的方便面；而阿里巴巴创始人马云及其团队在创业初期，为了节约时间和成本，全员吃方便面，他甚至还专门招聘过一个能变着法儿把方便面煮出50种味道的员工……

方便面的味道，很多人不会忘记。春运神器、加班拍档、创业伴侣、泡网绝配等角色，让方便面辉煌一时。可是，如今的方便面市场江河日下，曾经的国民美食如今已经渐渐丧失了优势地位。

来源：人民网 2017-09-18

原文：<http://shipin./0918/c85914-29541842.html>

展会报道

2017第十四届上海餐饮食材展览会

2017第十四届上海餐饮食材展览会时间为2017-10-20至 2017-10-22上海企顺展览服务有限公司得到上海市相关部门的大力协助,秉承"国际化、专业化、品牌化"的办展模式,隆重举办"2017第十四届(上海)餐饮食材展览会"。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交流与经贸合作,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。

博览会将在专业杂志、网站、以及报纸、商贸杂志、电视台、广播等大众媒体上刊登广告、发布新闻;并长期发布户外广告。利用承办机构的庞大数据库邮寄请柬20万份、发送电子请柬100万份、手机短信300万以上。并对专业买家和采购商在展前展中多次发出参观邀请。

来源: 食品伙伴网会展中心

2017-06-28

原文: <http://www.foodmate.net/exhibit/show-2709.html>



展会报道

2017上海国际品牌大米、杂粮交易会

2017上海国际品牌大米、杂粮交易会随着人民生活水平的不断提高，人们对食品安全问题也越来越重视，绿色、安全、健康已成为人们选择食品的首选标准。同时国家提出加快生态农业建设和农业产业化进程，并加大对大米产业发展扶持力度，使大米产业取得长足的发展。为了展示我国大米、杂粮的新品种、新成果、新技术，加快大米产业品牌建设，加强大米产业对外交流合作。本届展会将汇聚展示、贸易、交流、研讨于一体、届时预计来自20多个国家和地区的500多家知名企业，展出面积20000多平方米，展会将依“绿色、营养、健康”为宗旨，将特别邀请国内外大米、杂粮行业的采购商、贸易商莅临参观、指导

本届展会将汇聚行业专家学者、企业家、媒体、大米杂粮种植、加工销售、食品机械、包装材料、电商、金融、品牌销售、批发商、代理商、经销商等全产业链机构代表及下游分销商、专营机构工程技术人员及国内外贸易组织、酒店餐饮机构、等商超，大型批发专业市场采购系统、研究所和大学、科研机构相关专家学者参加此次展会。

来源：食品伙伴网会展中心 2017-09-21

原文：<http://www.foodmashow-2590.html>



培训信息

2017年度乳制品专题培训

起止日期	2017-10-30 至 2017-10-31
培训分类	法律法规
培训机构	中国检验认证集团上海有限公司
适合对象	食品进出口贸易企业质量控制人员/法规人员/管理人员
培训周期	半天
培训费用	660元/人（含税价，包含会务及茶歇费用） 多人报名可享受优惠价：两人及以上 550元/人（需提前汇款）
开班省市	上海
详细地址	【具体培训地点将根据实际报名人数于培训前一周通知学员】
授课教师	乳制品行业以及相关监管部门的权威专家
课程内容	随着我国国民经济的不断发展，人民生活水平的日益提高，人们对营养健康饮食认识的不加深，家庭膳食结构得到了普遍改善，人们对乳制品消费的观念也在不断发生变化，乳制品的消费需求呈现明显上升趋势。为了帮助进出口贸易企业能够更好地了解乳制品基础知识与生产工艺、学习乳制品相关国标法规、了解进口乳制品相关监管政策，尽可能减少贸易过程中由于对相关国标法规政策不了解而产生的风险，我司特别邀请了乳制品行业以及相关监管部门的权威专家举办此次“2017年度乳制品专题培训”。相信本次培训将为食品企业和业界朋友提供一次业内合作、沟通和交流的平台。
联系方式	联系人：邱老师 联系电话：15853511325 邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q：859857793

技术前沿

科学家发现“坏”脂肪 转化方法可助治肥胖

美国研究人员19日说，他们发现一种把“坏”脂肪转化为“好”脂肪的方法，有可能让人们更容易减肥。

人体有两种脂肪组织，白色脂肪和棕色脂肪，白色脂肪主要用于储存热量，而棕色脂肪则负责消耗能量来发热。通俗来讲，白色脂肪是导致肥胖的“坏脂肪”，而棕色脂肪是能够减肥的“好脂肪”，如果能将白色脂肪转化为棕色脂肪，肥胖状况便可能大大改善。

圣路易斯华盛顿大学医学院研究人员在新一期美国《细胞报告》杂志上报告说，小鼠试验表明，抑制白色脂肪中一种叫PexRAP的蛋白质的活性，会使这种脂肪朝着介于白色脂肪与棕色脂肪之间的米色脂肪转化，从而导致脂肪细胞升温消耗热量，让小鼠变瘦。

研究人员表示，米色脂肪是白色脂肪与棕色脂肪的中间物，能在两者之间转换，但其功能更类似于棕色脂肪，能预防肥胖。

来源：新华网

2017-09-21

原文：<http://news.foodmate.net/2017/262.html>

新材料可“抓获”有机肥中重金属

记者从中国科学院合肥物质科学研究院获悉，该院技术生物研究所吴正岩研究员课题组，在有机肥重金属治理方面取得重要进展，该研究成果为降低有机肥中重金属的危害提供一种新思路，对于促进禽畜粪便肥料化利用和养殖业可持续发展具有重要意义。相关研究论文日前发表于美国化学会核心期刊

由于饲料中重金属的广泛添加，禽畜粪便通常含有一定量的砷、铜等重金属离子，导致所生产的有机肥中重金属超标，施用后将对环境对人体造成严重危害。这一问题的存在，已经成为制约禽畜粪便资源化利用和养殖业可持续发展的关键瓶颈，迫切需要发展一种修复有机肥中重金属离子的方法。

科研人员利用黏土、生物炭等天然材料制备出一种功能化纳米复合材料，这种材料具有大量活性基团，可以高效抓取有机肥中的砷、铜等重金属离子，有效抑制其活性和毒性，阻止其与作物根系接触，降低在作物中的富集量，提高粮食安全性。

来源：食新华网

2017-09-19

原文：<http://news.foodmate.n09/443992.html>

技术前沿

科学家改良光合效率制造超级作物 十五年后至少可增产20%

用以指导光合作用设计及优化的ePlant 分子系统模型（见Xiao et al., 2017, Quantitative Biology, 5: 260-271; doi:10.1007/s40484-017-0110-9）。ePlant涵盖从分子、细胞器、细胞、叶片、冠层直到光合产物分配等光合作用影响生物量及产量的全过程，是当前开展光合效率设计及改造研究的关键技术平台。

9月18日，澎湃新闻从中国科学院上海植物生理生态研究所获悉，该所与美国伊利诺伊大学等机构合作的RIPE（研究增进光合作用效率方法的计划 Realizing Increased Photosynthetic Efficiency）项目获得比尔-梅琳达盖茨基金会（BMGF）等机构的4500万美元资助。

RIPE项目主要目标是通过工程改良提高主要农作物光合作用光能利用效率，进而提高作物产量潜力。该项目由美国伊利诺伊大学牵头，其项目成员单位包括：美国农业部光合作用研究单位、英国艾斯克斯大学、英国兰卡斯特大学、澳大利亚国立大学、中国科学院上海植物生理生态研究所、澳大利亚联邦科工委、美国加州伯克利大学和美国路易斯安那大学。

2016年，《科学》杂志发表了一份RIPE项目研究团队的工作进展，表明该途径可以有效提高20%作物产量，这与传统育种中每年仅有1-2%的产量增加相比是一个巨大进步。不过，要有效运用到改良的作物中一般需要15年左右的时间。

2017年9月15日，比尔-梅琳达盖茨基金会（BMGF）、美国食品农业研究基金会（FFAR）、英国国际发展司（DFID）在美国伊利诺伊大学共同发表声明，将投资4500万美元资助RIPE，以支持RIPE研究团队继续开展工程改造光合作用、提高作物产量的研究。

RIPE项目主任、伊利诺伊大学哥特威尔讲习教授Steve Long说，“目前，重要粮食作物的产量提高速度很慢，我们亟需发展全新方法，大幅度提高作物产量，以保证在未来为持续增长的、城市化程度日益增加的全球人口提供足够的粮食”。

“尽管没有任何一种方法可以解决所有问题，我们在工程改造光合作用领域的成功是令人振奋的”。

来源：澎湃新闻

2017-09-18

原文：<http://news.foodmate.ne9/443923.html>

技术前沿

研究称低收入者更易患心脏病

英媒称，一项研究显示，即使穷人能获得富有营养的食品，他们也比其他人更容易患上致命的心脏病。

据英国《每日邮报》网站9月13日报道，美国埃默里大学医学院的这份新报告称，低收入社区的居民更可能罹患心血管疾病，无论他们是否生活在“食物沙漠”中。

但该报告还称，生活在低收入社区的高收入者患心血管疾病的可能性则不像邻居那样高。

研究人员断定，收入——而非能否获得富有营养的食品——同人们患心血管疾病的风险相关。这对在贫困社区建新鲜食品市场的有效性提出了质疑。

专家正在敦促医生们铭记：低收入者患心脏病的风险较大，即使他们坚持食用健康的饮食。默里大学的研究人员希望弄清楚，获得健康食品是否会改变一个低收入社区的成员患心血管疾病的几率。他们的结论是不会。

来源：参考消息

2017-09-15

原文：<http://news.foodmate.net/20143700.html>

不像宣传的那样美 研究显示无糖汽水影响味蕾

德国人类营养研究所的一项研究显示，无糖汽水等含有混合人工甜味剂的食品会“关闭”苦味受体，从而影响之后的进食。

研究人员分析味觉受体对两种常见甜味剂——糖精和甜蜜素各自的反应，以及对其混合物的反应。糖精和甜蜜素是最早混合使用的两种甜味剂，人们在60多年前发现，两者混合比“单用更好”，但其原因一直不清楚。

研究人员确认了糖精和甜蜜素各自激活和抑制的苦味受体以及甜味受体。结果显示，糖精抑制的一种苦味受体会被甜蜜素激活，而甜蜜素抑制的两种苦味受体会被糖精激活。而当摄入糖精和甜蜜素混合物时，受试者25种苦味受体中的一部分立即被“关闭”。

英国《每日邮报》14日援引研究小组牵头人迈克·贝伦斯的话报道，苦味受体被抑制会影响其他苦味食品的进食，比如酒精饮料，令人容易过量饮酒。不过，这也可以是好事，可用来改善药物味道，让口服药不再发苦。

来源：新华网

2017-09-16

原文：<http://news.foodmate.net/201709/443762.html>

技术前沿

英媒：过量摄入甜味剂易患糖尿病

英媒称，科学家发现，摄入大量的甜味剂——常用于低糖饮料、早餐谷物等食品——会改变机体对糖的反应方式。

据英国《每日邮报》网站9月14日报道，对健康人来说，机体在餐后会自然地放慢血液吸收糖分的速度。但专家发现，如果连续两周大量摄入甜味剂——相当于每天喝5罐低糖饮料——就会使控制糖分吸收的能力大大降低。他们警告说，长期这样做的话有可能患上2型糖尿病。

澳大利亚阿德莱德大学的理查德·扬教授带领的研究团队对27名健康的志愿者进行了跟踪调查，一部分志愿者按要求服用三氯蔗糖或者安赛蜜，另一部分志愿者服用了安慰剂。在两周的试验过程中，他们每天三餐前以胶囊形式服用甜味剂或安慰剂，服用的剂量相当于喝1.5升的低糖饮料。

研究团队在欧洲糖尿病研究学会年度会议上展示了他们的研究成果。他们发现，那些服用甜味剂的志愿者对葡萄糖的反应大大增强了。

他们的葡萄糖吸收程度和血糖水平增高，而发挥控制餐后血糖水平作用的肠肽则减少了。

那些服用安慰剂的人则没有出现什么变化。

研究人员得出结论认为，连续两周摄入大量甜味剂足以改变机体对糖分的反应，而这是2型糖尿病的一个重要风险因素。

他们说：“这一研究显示，人工甜味剂能够降低机体对血糖水平的控制能力，并增加无糖甜味剂习惯性摄入者餐后血糖过高的风险，这有可能使他们易患2型糖尿病。”

帝国理工学院的伊内丝·塞博拉博士说：“这一研究针对的是一个非常重要的全球人类健康问题，因为经常摄入人工甜味剂这种食品添加剂的不仅有糖尿病患者，还有希望控制糖分摄入的健康人。”

虽然甜味剂一般被认为是安全甚至有益的，但此前就有研究将人工甜味剂摄入与体重增加和葡萄糖耐受不良联系起来，这些都可能使人患上2型糖尿病。

“尽管由于参与人数较少，这一研究的说服力有限，但服用人工甜味剂仅两周血糖反应就有如此大的不同还是令人吃惊。进一步研究这些观察结果背后的潜在机制将是很有意思的。”

来源：参考消息

2017-09-18

原文：<http://news.foodmate.net/2013918.html>

权威发布

9月17日起这三项食品安全新国标开始实施

自9月17日起,《GB 2762-2017食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761-2017食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》两大重要国家标准开始实施。另外,还有一项国家标准《GB 5009.138-2017食品安全国家标准 食品中镍的测定》也于9月17日起实施。

据悉,污染物和真菌毒素这两项标准于2017年3月17日由国家卫计委公开发布,替代原有的《GB 2762-2012食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2761-2011食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》两项标准。

与旧版标准相比,新版的GB2762-2017标准主要变化有:删除了稀土限量的要求;修改了应用原则;增加了螺旋藻及其制品中铅限量要求;调整了黄花菜中镉限量要求;增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中污染物限量要求;更新了检验方法标准号;增加了无机砷限量检验要求的说明;修改了附录A。

要注意的是,这两大标准在实施中需要遵循以下原则:一是食品生产企业应当严格依据法律法规和标准组织生产,符合食品污染物(真菌毒素)限量标准要求。二是对标准未涵盖的其他食品污染物(真菌毒素),或未制定限量管理值或控制水平的,食品生产者应当采取控制措施,使食品中污染物(真菌毒素)含量达到尽可能的最低水平。三是重点做好食品原料污染物(真菌毒素)控制,从食品源头降低和控制食品中污染物(真菌毒素)。四是鼓励生产企业采用严于GB2761、GB2762的控制要求,严格生产过程食品安全管理,降低食品中污染物(真菌毒素)的含量,推动食品产业健康发展。

另外,今日还有一项国家标准《GB 5009.138-2017食品安全国家标准 食品中镍的测定》也要实施,该标准替代了《GB/T 5009.138-2003 食品中镍的测定》。与旧版标准不同的是,该新标准修订了样品前处理部分内容,增加了微波消解法和干法灰化;优化了石墨炉原子吸收光谱法的测定条件,增加了基体改进剂;增加了石墨炉原子吸收光谱法的方法定量限;删除了第二法比色法。

来源:我要测网

2017-09-18

原文: <http://www.woy/News/229294.html>

权威发布

农业部公布新版《限制使用农药名录》

日前，农业部制定了《限制使用农药名录（2017版）》并予以公布。该公告自2017年10月1日起施行，要求列入本名录的农药，标签应当标注“限制使用”字样，并注明使用的特别限制和特殊要求；用于食用农产品的，标签还应当标注安全间隔期。同时要求对此名录中的前22种农药实行定点经营，其他农药实行定点经营的时间由农业部另行规定。

32种限制使用农药为甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、磷化铝、硫丹、氯化苦、灭多威、灭线磷、水胺硫磷、涕灭威、溴甲烷、氧乐果、百草枯、2，4-滴丁酯、C型肉毒梭菌毒素、D型肉毒梭菌毒素、氟鼠灵、敌鼠钠盐、杀鼠灵、杀鼠醚、溴敌隆、溴鼠灵、丁硫克百威、丁酰肼、毒死蜱、氟苯虫酰胺、氟虫腈、乐果、氰戊菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、乙酰甲胺磷

来源：农民日报 2017-09-21

原文：<http://shipin.people.com.cn14-2html>

六部委联合印发《“十三五”挥发性有机物污染防治工作方案》多行业或受影响

近日，环保部等六部委联合印发《“十三五”挥发性有机物污染防治工作方案》(以下简称：方案)，明确主要目标是到2020年，建立健全以改善环境空气质量为核心的VOCs污染防治管理体系，实施重点地区、重点行业VOCs污染减排，排放总量下降10%以上。通过与NO_x等污染物的协同控制，实现环境空气质量持续改善。

方案指出，“十三五”期间将重点治理京津冀及周边、长三角、珠三角等区域，涵盖北京、天津、河北、辽宁等16个省(市)，重点推进石化、化工、包装印刷、工业涂装等重点行业以及机动车、油品储运销等交通源VOCs污染防治，加强芳香烃、烯烃、炔烃、醛类等活性强的VOCs排放控制。

依据方案内容，“十三五”期间明确建立健全VOCs管理体系，包括加快标准体系建设、建立健全监测监控体系、实标施排污许可制度、加强统计与调查、加强监督执法、完善经济政策六个方面的建设。

来源：我要测网

2017-09-19

原文：<http://www.woyaoce.cn229505.html>

权威发布

我国新版标准认可转换工作基本完成

近日，记者从中国合格评定国家认可委员会(CNAS)获悉，我国已基本完成获认可认证机构的质量管理体系转换工作。截至9月初，获得认可的质量管理体系认证机构(QMS)已有105家完成新版标准认可转换，占全部获认可QMS认证机构的96.3%;获得认可的环境管理体系(EMS)认证机构已有96家完成新版标准认可转换，占全部获认可EMS认证机构的95%。

据介绍，国际标准化组织发布的新版质量管理体系标准将于2018年9月15日结束转换期，如果在截止日期(2018年9月15日)前仍未完成新版标准转换工作，相应QMS或EMS认证机构的认可资格将被撤销，相应获证组织的原认证证书将自动作废。为做好标准换版转换工作，CNAS在2015年10月就发布了标准换版的转换政策及转换评审安排，从2015年12月起，全面开始了认可转换工作。

近日，在距离最新版ISO9001质量管理体系标准转换期结束还有一年之际，国际认可论坛(IAF)主席肖建华和国际标准化组织合格评定委员会(ISO/CASCO)主席弗兰克·玛卡莫发布联合倡议，敦促获证组织尽快安排新版标准转换。两位主席在联合倡议中指出，ISO9001:2015和ISO14001:2015在旧版标准的基础上进行了非常合理的改进。采用和实施新版标准并持续获得认证，有利于组织满足法律法规要求，进一步开拓国内和国际市场，并带来一系列积极的成果。请未完成认证标准换版审核的获证组织尽快安排新版标准转换，获得世界领先的两个管理体系标准带来的效益。

据了解，CNAS还积极引导获证组织全面升级质量管理体系，通过向获认可认证机构发出倡议，号召认证机构尽快完成获证组织质量管理体系认可转换工作

来源：我要测网

2017-09-21

原文：<http://www.woyaoce.cn/N9765.html>

预警通报

日本召回14万4288瓶土耳其进口矿泉水

9月15日，据日媒报道，日本冈山县大黑天物产从土耳其进口的瓶装矿泉水（ideal?spring mineral water）中因被霉菌污染，自主召回14万4288瓶相关所有产品（净含量为500毫升）。

召回对象：7月24日-9月14日在日本22个府县131个分店中销售的保质期至2019年6月6日的产品。

来源：食品伙伴网 2017-09-22

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/4441>



英国召回未标注花生过敏原的零食条

据英国食品局消息，9月19日英国食品标准局发布产品召回公告称，英国9Nine品牌食品公司宣布召回一款零食条，因为该产品含有花生成分，但标签未作说明。

这款产品的名称为“9NINE 超级籽早餐杏仁&草莓条”（9NINE Super Seeds Breakfast Apricot & Strawberry Bar），规格为50g，保质期至2018年5月23日，批号为C2 206。

来源：食品伙伴网 2017-09-20

原文：<http://news.foodmate.net/20171.html>



预警通报

新西兰召回埃及莳萝草茶

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，9月15日新西兰初级产业部发布召回通报称，Skazka Delicatessen 宣布召回一款Leis 牌莳萝草茶，因为该产品受到沙门氏菌与大肠杆菌污染。

来源：食品伙伴网 2017-09-19

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/41>



加拿大召回未标注 乳成分的“日旺牌”香肠

加拿大食品检验署（CFIA）消息，9月15日加拿大食品检验署发布产品召回通报称，Canda Six Fortune Enterprise Co. Ltd公司正在召回3款香肠，因为这些产品的标签未标注乳成分。

来源：食品伙伴网 2017-09-18

原文：<http://news.foodmate.net/2017/32.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37周）

据欧盟官方网站消息，在2017年第37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
2017-8-29	德国	纸质烘焙模具	2017.1304	3-氯-1,2-丙二醇超标	分销至其他成员国；召回	信息通报
2017-8-30	荷兰	花生	2017.BOQ	黄曲霉毒素超标	未在市场销售，再次派送	拒绝入境通报
2017-8-31	荷兰	花生	2017.BOR	黄曲霉毒素超标	未在市场销售，官方扣留	拒绝入境通报
2017-9-1	西班牙	花生	2017.BPB	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售；未许可进口	拒绝入境通报
2017-9-1	荷兰	花生	2017.BOW	黄曲霉毒素超标	产品未在市场销售；理化处理	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2017-09-18

原文：<http://news.foodmate.net/2017/09/443937.html>