

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2017年11月

第四十四期



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

标准化法新旧对比：CAL明年全面取消近千家质检中心褪去光环.....	5
欧盟评估海藻酸、海藻酸盐作为食品添加剂的安全性.....	6
新版《饲料卫生标准》.....	6
欧盟12月解除福岛产大米进口限制.....	7
欧盟加大保健食品管理力度	7

行业资讯

首届婴幼儿奶粉创新发展论坛召开 国产奶粉五年实现品质反超	8
维他奶内地扩张管理层不稳	8
自热小火锅火了 它会抢走方便面的市场么?	9
茶饮行业竞争激烈 大量加盟商陷入亏损困境	10
愁人的藕！从最高7元跌至几毛钱.....	10

目录 Contents

展会报道

2017第十九届中国（北京）国际营养健康产业博览会..... 11

2017中国（北京）国际优质农产品展示交易博览会..... 12

培训信息

质量管理体系内审员/质量管理体系管理..... 13

技术前沿

科研实现藻油“定制化”和产品“可控化” 14

新研究表明维生素D有助烧伤伤口愈合..... 14

日本研究说一种梨叶抗氧化能力强 15

“吃辣减盐”有了科学依据 16

科普：母乳喂养两个月 婴儿猝死风险减半..... 16

身体出现这5个现象 你可能缺乏维生素D 17

目录 Contents

权威发布

农业部积极应对动物源细菌耐药问题.....	18
外卖食品要有实体店 线上线下质量要一致.....	19
上海多举措建设食品安全城市.....	19
食药监总局集中整治食品保健食品欺诈和虚假宣传.....	20

预警通报

加拿大召回受李斯特菌污染的法国奶酪.....	21
加拿大通报日本两批次水产品不合格.....	21
英国召回三款未标注过敏原的零食.....	22
挪威通报柬埔寨两批次调味料不合格.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017年第44周)	23

法规标准

标准化法新旧对比：CAL明年全面取消 近千家质检中心褪去光环

2017年11月4日，第十二届全国人民代表大会常务委员会第三十次会议表决通过了新修订的《中华人民共和国标准化法》，国家主席习近平签署第七十八号主席令，予以公布，修订后的《标准化法》自2018年1月1日起实施。

经历了三年多的修订，新版《标准化法》终于发布了，原版《标准化法》中第19条的删除也终于“落槌”。备受检验检测行业关注的国家产品质量监督检验中心（简称：国家质检中心，俗称：国家中心、国检中心）的设立/授权活动失去了上位法支持！

据了解，原国家标准总局（质量监督局）自1983年开始授权国家质检中心，截止目前，全国已经获得授权的国家质检中心已经达到了700余家，涵盖了食品、建工建材、机械汽车、纺织服装、电子电器、软件信息化等国民经济各个领域。1988版《标准化法》发布之后，各省、自治区、直辖市质量技术监督局设立和授权省级产品质量中心。如果再加上省级质检中心，受新版《标准化法》影响的质检中心总数将超过1000家！

原《标准化法》第19条提出“县级以上政府标准化行政主管部门，可以根据需要设置检验机构，或者授权其他单位的检验机构，对产品是否符合标准进行检验”，是县级以上人民政府标准化行政主管部门依法设置和授权检验机构的法律基础，更是国家质检中心设立的法律依据。

此外，原《标准化法》的第19条也是国家认证认可监督管理委员会和各省、自治区、直辖市质量技术监督局行使资质认定（审查认可CAL）的上位法依据。由于审查认可（CAL）是只针对国有检验检测机构的许可和授权，多年来，外资和民营检验检测机构一直无法获得该许可和授权。而质检中心除了享有“国家”或“省级”称号之外，在一些政府招投标项目中，还可以凭借CAL“光环”获得更高的评分，因此外资和民营机构一直诟病CAL可能导致市场不公平竞争。

而今，随着新版《标准化法》实施日期的来临，已经实施了近30年的审查认可CAL制度将在明年面临全面取消，而该制度的取消将意味着1000余家国家质检中心和省级质检中心的CAL“光环”不再！

来源：仪器信息网

2017-11-13

原文：<http://www.fenxi123.com/?p=11982>

法规标准

欧盟评估海藻酸、海藻酸盐 作为食品添加剂的安全性

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，2017年11月10日，欧盟食品安全局就海藻酸、海藻酸盐作为食品添加剂的安全性发布了意见。

海藻酸、海藻酸盐是从海藻中提取的多糖类物质。按照（EC）No 1333/2008条例，海藻酸、海藻酸盐可以作为食品添加剂用于一系列食品。

欧盟食品安全局按照（EU）No 257/2010条例开展了食品添加剂风险评估，结果发现没有必要制定海藻酸、海藻酸盐的每日许可摄入量。

欧盟食品安全局开展的暴露风险评估发现，海藻酸、海藻酸盐作为食品添加剂无安全风险。

欧盟食品安全局认为，婴幼儿对于海藻酸、海藻酸盐的暴露量应该低于发生副作用的治疗剂量。考虑到海藻酸、海藻酸盐用于婴幼儿特殊医学用途食品的情况，欧盟食品安全局指出，基于现有数据，无法开展海藻酸、海藻酸盐用于婴幼儿特殊医学用途食品的安全性评估。

来源：食品伙伴网

2017-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449629>

新版《饲料卫生标准》

近日，修订后的《饲料卫生标准》正式发布。为深入了解新版《饲料卫生标准》的主要变化和执行措施，全国饲料工业标准化技术委员会负责人就新版标准相关问题答记者问。

问：《饲料卫生标准》的作用是什么？答：对饲料中有毒有害物质制定限量标准，是世界各国的通行做法。强制性国家标准《饲料卫生标准》于1991年7月16日由国家技术监督局首次颁布，2001年进行了第一次修订。《饲料卫生标准》与《饲料标签》标准作为我国饲料行业两个最重要的基础性标准，构成了我国饲料工业标准体系的基石，自1991年发布以来，有效保障了养殖动物、人类消费者和环境的安全，对规范行业科学监管、促进饲料行业健康发展做出了重要贡献。

问：为什么要修订《饲料卫生标准》？答：随着社会经济快速发展，消费者对动物产品安全卫生的要求不断提高，加之资源和环境的约束逐步趋紧，饲料工业和养殖业在保障动物食品安全的同时，还要统筹兼顾绿色、生态和可持续发展等目标，2001版《饲料卫生标准》已不能满足新形势的要求。

来源：澳洲网

2017-11-09

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2017/110>

法规标准

欧盟12月解除福岛产大米进口限制

欧盟（EU）常设执行机构欧盟委员会正式决定，就2011年东京电力公司福岛第一核电站事故后对日本产食品实施的进口限制，解除包括福岛县产大米在内的10县农水产品中的一部分或全部的限制，并刊载在11日的公报上。该规定将于12月1日生效。伴随福岛县产大米的限制解除，出口其他都道府县产大米的企业无需再向欧盟证明不是福岛产大米。

美国也于9月底之前部分放宽了对日本牛奶和乳制品的进口限制。今后，日本产食品主要出口地的亚洲各国和地区如何应对备受瞩目。

关于安全性，欧委会一直以来要求13县附加日本政府部门发行的放射性物质检查证明文件。此次放宽了13县中的福岛、秋田、岩手、宫城、山形、茨城、栃木、群马、千叶和长野10县的进口限制，对象产品不再需要证明文件。

放宽限制的对象产品除福岛县产大米和米制品以外，还有甲壳类、鲷鱼、高体鲷、真鲷、黄带拟鲂、蓝鳍金枪鱼、白腹鲭等海产品以及紫萁等野菜、竹笋。

来源：共同网

2017-11-13

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449295>

欧盟加大保健食品管理力度

近年来欧盟市场出现越来越多的含饮食补充性营养成分的产品，各成员国对这些产品的国家管制规定不尽相同，阻碍了产品的自由流通，形成了不平等的竞争形势，影响了内部市场机能。为规范市场行为，欧洲议会和欧盟理事会于2017年6月颁布《食品补充剂协调指令》，以便于对此类产品进行统一管理。

《食品补充剂协调指令》指出“食品补充剂”是指用于补充日常饮食的食品，是含有浓缩型营养素或其它以单独或组合形式构成的具有营养或生理效果的物质，包括但不限于维生素、矿物质、氨基酸、必需脂肪酸、纤维及各种植物和草本的萃取物。

《指令》中规定了在欧盟食品补充剂生产中可使用的维生素和矿物质及其化合物，为此建立了一个“肯定列表”，并规定未被列入肯定列表中的维生素和矿物质制剂应当将相关资料送交欧洲食品安全局进行紧急评估。《指令》还对食品补充剂的化合物纯度、标签广告、每日最大限量等方面进行了规范。虽然《指令》对相关产品作出了统一的规定，但同时，也为各成员国制定法律法规留有一定的自由空间。

来源：中国新闻网

2017-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449750>

行业资讯

首届婴幼儿奶粉创新发展论坛召开 国产奶粉五年实现品质反超

11月15日，首届婴幼儿配方奶粉创新发展论坛在河北石家庄举办，这是配方注册制实施发布以来举办的首个奶粉行业论坛。农业部畜牧业司司长马有祥、国家食药总局注册司副司长马福祥、中国农业科学院副院长李金祥、中国奶业协会会长高鸿宾、河北省农业厅厅长魏百刚、河北工业和信息化厅厅长龚晓峰、石家庄市政府副市长吕素维等领导专家出席会议，国内外主要婴幼儿配方奶粉企业代表和行业专家就国产奶粉开启新时代展开讨论。

2008年至今，中国奶粉经历了奶粉限购、品牌失控、价格失控三重打击，但这也给了国产奶粉不断提高品质、超越自我、比肩世界的决心和动力。近年来，国家对奶业实行最严厉的全产业链监管，农业、食药、质检等部门直接实施监测，国产奶粉从源头、加工、检测到标准，都获得了长足的进步，不少标准甚至高于欧盟和国际通行的标准。今年6月，食药总局组织抽检婴幼儿配方乳粉217批次，抽样检验项目均为合格。

来源：界面

2017-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/44960>

维他奶内地扩张管理层不稳

10月31日，国家质检总局公布2017年9月未准入境食品名单，维他奶因旗下63批次饮品不合格而位列“黑榜”之首。而在此前，维他柠檬茶、维他苹果味绿茶、维他蒸馏水等也因标签不合格、超范围使用营养素等被拒入境。尽管维他奶方面回应此次问题产品是从非正规授权渠道进口，但仍被业内质疑管理混乱。

同时，维他奶集团多位高层今年以来先后离职，被外界质疑内部存在矛盾。维他奶在内地市场扩张迅速，业绩连续增长，但专家认为，品类的单调性面临市场体量瓶颈，落实产品多元化仍是维他奶需要解决的问题。

饮品多次不合格被拒入境

根据质检总局公布的9月未准入境食品名单，维他奶国际集团旗下的维他柠檬味茶、维他蜂蜜菊花茶、维他港式奶茶、维他果然系冰震柠檬味茶等53批次产品因标签不合格未准入境；另有维他橙汁、维他低糖菊花茶、维他番石榴汁等10批次产品因损坏或缺损未准入境。

来源：新经报

2017-11-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448>

行业资讯

自热小火锅火了 它会抢走方便面的市场么？

把火锅零食化后，方便自热火锅成了火锅界的一颗新星。

中国人爱吃火锅从来就不是什么秘密。口碑发布的《2017年度餐饮大数据白皮书》数据显示，火锅类占到了餐饮行业销售的22%。其中，四川火锅和广东火锅网点分布更多。

而自热火锅，这个最初出现在微商朋友圈的爆款，正在吸引越来越多的餐饮和食品公司。从做火锅底料的到做连锁火锅店的，许多公司做起了自热小火锅生意。就连做零食的良品铺子，最近也在自家天猫旗舰店里卖上了自热火锅。

顾名思义，自热火锅不用火也不插电，由上下两层塑料盒组成，上层是底料和食材，下层为加热包。食用时，给放置加热包的下层塑料盒注入一杯冷水，等15分钟，就能吃到一碗冒着热气的火锅了。除自热火锅外，也被称为“微火锅”“清煮火锅”“自煮火锅”等。

“方便自热火锅2015年问世，2017年春季糖酒会期间迅速爆红。”成都餐饮同业公会秘书长袁小然介绍道。现在去天猫、京东等电商平台搜索“方便自热火锅”，至少会出现32个品牌。

从目前的评论来看，连锁火锅品牌推出的自热火锅更受消费者青睐，比如小龙坎和大龙燚。

2017年1月，成都火锅连锁品牌大龙燚推出自热火锅后，电商部数字迅速呈现增长。“电商部月销售额在20万元左右，增加了自热火锅后，月销售额激增到160万元以上，月增长率超过100%，目前我们的淘宝店和京东店销量仍在持续增长中。”成都大龙燚餐饮有限公司副总经理雷星曾透露。

自热火锅的诞生有着内在驱动力。火锅店是餐饮业态中利润偏薄的一类。中国烹饪协会发布的2015年度中国餐饮百强企业里，平均净利润率为4.8%。其中火锅业态的净利润率垫底，为2.3%，不如团膳（团体用餐服务）和西餐。因此，为了提高利润率，火锅连锁品牌几乎是第一批试水自热火锅的。

把火锅做成零食，是提高利润率的方法之一。拿火锅店最密集的重庆来来说，目前重庆火锅店人均消费50-70元，这一人均消费金额已经维持了多年不变，而不必承人力和房租成本的自热火锅，每盒定价多在35到39元之间。

来源：界面

2017-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/44936>

行业资讯

茶饮行业竞争激烈 大量加盟商陷入亏损困境

茶饮无疑是最近一年最受欢迎的消费升级品类之一，不过对于蜂拥进来的从业者来说，这个行业却在变得越来越艰难。

一方面，喜茶、奈雪の茶在内的新中式茶饮市场融资额已超出13亿元，而中信证券数据预测，新中式茶饮的潜在市场规模在400亿元至500亿元。另一方面，奶茶业可以说进入了“千茶混战”的局面，各种跟想赚快钱的商家和餐饮经验不足、亏损越来越大的加盟者，成了行业常态。

位于深圳的奶茶品牌“王子拉茶”的一位加盟商最近对界面新闻称，他的加盟店亏损十分严重，想转手却没人接盘。据他描述，店铺所在的一条街开了许多家奶茶店，挣钱的都寥寥无几。

这条街不是特例。作为加盟商，投资做奶茶的风险从未想今天这么高。而加盟模式也是在国内发展了20年后最主要的经营模式。“2015年左右，个体品牌的奶茶店基本都关门了，因为如果没有供应链优势的话，开单店的成本会比较高，”饮品行业自媒体咖门的创始人咖Sir介绍道。

来源：界面

2017-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449774>

愁人的藕！从最高7元跌至几毛钱

最近东营的李女士向山东商报记者反映称，他们家在东营市孤岛镇种了200亩的莲藕，去年因为行情不好，赔了几十万，堂哥家500亩烂了200亩，整个家族有2000亩莲藕，损失惨重。而今年的行情看起来也不行，这让李女士愁坏了。

很多藕农表示，今年莲藕更不容乐观，一上市价格就直线下降，如今已经从两块二跌到八九毛，价格已经是去年最低时候的价格了。记者走访调查济南七里堡批发市场，章丘白云湖镇、济宁等地的藕农、藕贩以及专业人士发现，今年莲藕价格不仅低廉，并且已经出现了滞销的情况。前几年莲藕最高的时候批发到7块左右，现在每斤的价格已经几乎成为原来的1/10，令藕农欲哭无泪。

李女士说，“我们一听心都凉了。”三个月内降了一块多藕农慌了。近日，东营的李女士向山东商报记者反映称，他们家在东营市孤岛镇黄河口包了200亩的藕池，莲藕每年十月份左右开始往外出，出到次年五六月份。“如今又到了出藕的季节，大约在20天前，我问了一些藕贩子关于当前的批发价格，他们当时说每斤在一块一毛五左右。”李女士表示，“价格实在是太低了，就一直没出。”

来源：山东商报

2017-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/44>

展会报道

2017第十九届中国（北京）国际 营养健康产业博览会

为了更好贯彻国务院常务会议关于《促进营养健康产业发展》方针，落实习总书记《进一步提高人民群众健康生活水平》的指导思想，根据国家对健康产业的战略规划，进一步推进健康行业的发展。促进国内外企业经济贸易之间交流与合作，提升行业营销水平，推动行业繁荣发展。组委会诚邀您参与支持本届盛会。作为亚洲第一大国际性营养健康产业品牌展会，我们始终致力于“推动营养健康产业技术革新，构筑最佳交流平台”为宗旨，成为印证中国营养健康产业高速发展历程的晴雨表。本届展会将在总结、秉承往届优势之外，从展会规格、规模、效益、影响力几大方面进行全面提升，并组织多项丰富多彩的相关活动！为您的参展带来更大的价值。

参展企业涵盖：36个国家和地区；其中国内涵盖：32个省市和地区；展览采购无缝对接：

参展商约：1200余家。展会总展出面积近25,000平方米。专业采购/代理/经销商：60,000余名。

全球展商地域分析：国外约24%；国内约76%。

来源：食品伙伴网会展中心 2017-11-09

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-271>



展会报道

2017中国（北京）国际优质 农产品展示交易博览会

十年以来，展会秉承专业专注的服务理念，展会规模、规格、参展商家数量、与会创客数量以及现场签约数量均屡创新高，其上届展会规模已突破：25000平方米，展商达528家；上届与会创客人数突破：93600人次，商家签约达1832个；上届签单总额突破：8368万元人民币，意向签单额达1.365亿元人民币；展会创建以来，以树立行业标杆推动行业发展为方向，为中国餐饮业提供了优质的对接服务。

【参展理由】

1、品牌吸引力-在同行和客户间展示形象、提升行业地位、品牌价值度、知名度、荣誉度。2、市场策略-了解市场信息、拓展销售渠道、获取市场订单、维护销售网络。3、建立进口、批发、经销、团购、零售的销售渠道。4、获取产品的忠实粉丝您的品牌很可能被近百家专业及大众媒体关注和跟踪宣传，成为产品中的明星。5、获取市场订单-10年买家采购数据库助你打开全球市场宝藏，获得金钱的同时赢得声誉。

来源：食品伙伴网会展中心

2017-11-15

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2736.html>



培训信息

质量管理体系内审员/质量管理体系管理师

起止日期	2017-11-22至 2017-11-24
培训分类	质量管理
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	企业管理人员 负责组织内部质量管理体系审核组织、策划和管理的人员 致力于组织内部质量管理体系审核的人员 组织内建立或管理ISO 9001:2015体系或从事第二方审核的人员 为加深了解体系、计划进一步改善质量管理体系的人员 有志于从事质量管理工作的人员
培训周期	3天
培训费用	2500
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资深培训讲师
课程内容	<p>熟练应用ISO 9001:2015质量管理体系相关标准，建立符合国际标准的ISO 9001:2015质量管理体系 获得组织内部审核如何组织、策划、实施、报告和改进的知识和技能 熟悉审核方法、流程和技巧，提高企业质量管理水平，协助组织决策层完成组织发展目标 了解有效开展审核应注意的问题，掌握ISO 9001:2015过程方法在审核过程中的应用 帮助企业进行ISO 9001:2015质量管理体系持续改进和提升 为提升自己的能力和有效开展公司内部、外部审核做好必要准备</p>
联系方式	联系人：苏老师 联系电话：18153528983 邮箱：meeting7@foodmate.net QQ：446616377

来源：食品伙伴网

2017-11-17

原文：<http://train.foodmate.net/show-3797.html>

技术前沿

身体出现这5个现象你可能缺乏维生素D

维生素D是一种重要营养素，缺乏它可能导致软骨病。英国营养学家金·皮尔森说，有5个迹象可能是缺乏维生素D的信号，需要留意。

第一，经常出现炎症或者感染炎症后不容易好。维生素D对免疫系统的正常运行起着关键作用，如果缺乏，免疫细胞就不能对病菌入侵做出适当反应，导致人体易受病菌侵害。

第二，感觉抑郁，特别是在冬季。“维生素D对维持大脑中的血清素处于正常水平发挥关键作用，血清素是大脑中的神经递质，缺乏血清素与抑郁存在关联，”皮尔森告诉卫生保健信息网站Healthista。

第三，总是觉得累。“维生素D对把食物转化成能量极其重要，缺乏它可能意味着你没有从食物中吸收养分，”皮尔森说。

第四，关节疼痛，四肢软弱无力。按照皮尔森说法，维生素D的基本作用就是维持人体钙磷水平的稳定，这对于关节、肌肉和牙齿的健康具有重要意义。

来源：新华网

2017-11-05

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/44859>

科普：母乳喂养两个月 婴儿猝死风险减半

新一期美国《儿科》杂志刊载的一项研究显示，母乳喂养两个月，婴儿猝死综合征的发生风险能降低约一半。这种益处不只适用于纯母乳喂养的婴儿，也同样适用于混合喂养的婴儿。

美国弗吉尼亚大学等机构研究人员对8项大型国际研究数据展开综合分析，涉及2200多例婴儿猝死综合征病例和未有猝死问题发生的近7000名对照婴儿。

研究结果表明，尽管各国文化习惯不同，但各国数据均显示，只要母乳喂养坚持两个月以上，就能降低婴儿猝死综合征的发生风险。但吃母乳不足两个月的婴儿则体验不到这种保护效果。

至于母乳喂养为什么能降低婴儿猝死风险，研究人员猜测，母乳可能提高了婴儿的免疫能力或者改变了婴儿的睡眠方式。

具体而言，母乳喂养2到4个月，婴儿猝死综合征发生风险降低40%；喂养4到6个月，婴儿猝死风险降低60%；喂养6个月以上，风险降低64%。目前，许多机构建议母乳喂养应坚持至少6个月。

来源：新华网

2017-11-02

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448320> 14

技术前沿

“吃辣减盐”有了科学依据

吃辣能减少盐的摄入？这个问题的答案在陆军军医大学全军高血压代谢病中心主任祝之明面前是肯定的，他所率领的研究团队，刚刚探索出了“吃辣减盐”的科学机制。

“根据我们的前期研究发现，辣椒中的主要成分辣椒素具有轻度降压、减肥及抗动脉粥样斑块等心血管代谢保护作用，这为指导民众健康膳食及心血管代谢病防治提供了科学依据。”祝之明告诉《中国科学报》记者，我国流行病学调查资料也显示，膳食嗜辣的西南地区的冠心病和高血压的患病率普遍低于北方。在此基础上，祝之明研究团队开始了对“食辣能否减少盐的摄入”的探索。

祝之明科研团队大胆假设：“是不是重庆等西南地区居民，因经常食用辣椒食物，影响了人们感知咸味的味觉，导致南北方居民摄盐量的差异？”为证实上述假设，科研团队在全国南北方4个城市（沈阳、济南、成都以及重庆）开展了人群摄盐量及盐味觉的人群调查，证实了喜欢吃辣人群对咸味的敏感性明显增高，摄盐量显著降低（每日减盐量达2.5克）。

到底是什么原因导致吃辣人群摄盐量减低的呢？难道是辣的体验影响了味觉，让人们仿佛感觉到在吃咸味的食物？祝之明团队从人群研究与动物实验两方面着手，进一步研究盐味觉与辣感觉在大脑中枢交互调控的机制。他们发现，受试者的舌头在感受不同浓度盐溶液时，PET/CT扫描显示其大脑的岛叶、眶额叶脑区的代谢活性强度与盐溶液浓度显著相关。而通过在低浓度盐溶液中添加极低浓度的辣椒素时——即并不会产生明显辛辣感，上述脑区的代谢活性强度明显增强，甚至强于高浓度盐溶液的作用。结果提示，辣椒素对盐味觉中枢有显著影响。

“目前全球限盐措施执行效果依从性不好，很难使日常摄盐量达标。我们的研究揭示了在烹饪时添加辣味制品，不仅可增加鲜香感，而且可增强咸味觉，从而减少用盐量。”祝之明说。正是他们从新的角度发现了“独特的”减盐措施，这一研究成果日前已在美国心脏协会的核心期刊《高血压》杂志发表。

首次揭示了摄盐与盐喜好在中枢的代谢关联，通过中枢干预可实现减盐和降压，食物中添加辣味是一种新的、有效的减盐措施，也易推广。

来源：中国科学报

2017-11-03

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448439> 15

技术前沿

日本研究说一种梨叶抗氧化能力强

日本鸟取大学的研究人员说，鸟取县特产的一种梨叶抗氧化能力是一般茶叶的3倍，由此开发出的“梨叶红茶”可能具有一定保健功效。

日本鸟取县特产一种名为“20世纪”的梨，但由于人口老龄化，种植面积在缩小。为了振兴当地梨业经济，鸟取大学的研究人员将目光投向了梨叶。

据《日本农业新闻》网站6日报道，新研究发现，这种梨叶含大量具有抗氧化作用的二咖啡酰奎宁酸、具有美白效果的熊果苷以及有助预防癌症的绿原酸。过去有一些研究认为，抗氧化物质有助抵抗癌症、衰老以及一些疾病。

此前缺少关于梨叶成分的研究。本次研究还比较分析了桃树、枇杷树、柿子树等植物的叶子，发现这种梨叶的抗氧化成分明显更高，过去有研究显示茶叶具有抗氧化作用，而新研究说这种梨叶的抗氧化能力是一般茶叶的3倍。

研究人员开发能够保留这种梨叶有用成分的处理方法，与当地茶叶企业合作，希望能研究出类似红茶的梨香茶，作为当地的新特产。

来源：新华网

2017-11-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448762>

新研究表明维生素D有助烧伤伤口愈合

据英国《每日电讯报》网站11月6日报道，当皮肤接触阳光时，人体内会自然生成维生素D。据信这种维生素有助于烧伤愈合。

此前的研究表明，维生素D补充剂有助于减轻皮肤晒伤后的炎症、发红和肿胀，这可能正是人体会生成这种物质的原因之一。

现在，英国伯明翰大学开展新研究后发现，维生素D可能也有助于应对其他类型的烧伤。

研究人员对38名严重烧伤患者进行了为期一年的观察，记录了他们体内维生素D的水平。

科学家发现，体内维生素D水平最高的患者伤口愈合得更好，且并发症和疤痕都更少。

这项研究首次探究了维生素D在烧伤康复过程中发挥的作用。其结果表明，为重度和轻度烧伤患者提供维生素D补充剂可能是一种能促进伤口愈合的既简单又经济的疗法。

伯明翰大学炎症与衰老研究所的珍妮特·洛德教授说：“体内维生素D水平较低与烧伤患者病情恶化存在关联，所谓的病情恶化包括致命的感染、死亡以及伤口愈合迟缓。”

来源：参考信息网

2017-11-08

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448908> 16

技术前沿

科研实现藻油“定制化”和产品“可控化”

藻油是既可以用作生产生物柴油，也可作为营养品的原料，但其具体用途要看其饱和度，而其饱和度通常难以灵活调控和理性设计。中国科学院青岛生物能源与过程研究所联合相关科研团队，近日攻克这一难题，实现了藻油饱和度的人工理性设计和产品可控化。中国科学院青岛生物能源与过程研究所单细胞中心主任徐健介绍，工业产油微藻可通过光合作用，将二氧化碳和水规模化、直接合成为高能量密度的油脂分子。油脂分子上脂肪酸碳链的饱和度，则决定了藻油的用途和价值。

“藻油中同时含有饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸与多不饱和脂肪酸。如果单不饱和脂肪酸含量高，藻油适合作为优质液体燃料，服务于能源市场；而如果多不饱和脂肪酸含量高，藻油则更适合作为人体保健品，服务于营养品与食品市场。”徐健说，“因此，饱和度是决定藻油的品质、用途与经济价值的最关键因素之一。”

中国科学院青岛生物能源与过程研究所与美国马里兰大学、北京大学、中科院水生生物研究所联合攻关，实现了藻油的油脂分子中三种脂肪酸比重的理性设计，从而生产出了饱和度“定制化”的藻油。这一研究成果将实现藻油品质、用途与价值的高度可控和灵活切换，降低终端产品的成本。

此外，光能自养型微藻具有原料来源充足、养分需求简单、生长快速、营养丰富、采收周期短、碳流与能量自循环等特性，被认为是最适合应用于极端环境下的人类生存支撑系统之一。因此，这项成果为建立定制化、产品灵活可控的“单碳光合多联产平台”，满足人类在极端环境下对生物燃料和各种营养物质的需求，提供了崭新的思路与手段。

据了解，国际植物学著名期刊《分子植物》发布了这一成果。

来源：新华网

2017-11-08

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448906>

权威发布

农业部积极应对动物源细菌耐药问题

近年来，农业部多措并举，综合治理兽用抗生素问题，有效遏制动物源细菌耐药，取得积极成效。坚决淘汰安全隐患品种，已禁止4种人兽共用抗生素用于食品动物，禁止硫酸黏菌素预混剂用于动物促生长；监测生猪、家禽、奶牛等动物饲养场5种主要细菌对16种抗生素的耐药状况，建立了耐药性数据库；实施检打联动，严格管控产品质量，兽用抗生素监督抽检合格率保持在96%以上。

目前，农业部正在深入实施《全国遏制动物源细菌耐药行动计划（2017-2020年）》，着力推进“六项行动”：一是实施“退出行动”，推动促生长用抗生素逐步退出。对已批准使用的人兽共用抗生素和药物饲料添加剂分门别类开展风险评估，计划到2020年完成风险评估工作，淘汰存在安全隐患的品种。二是实施“监管行动”，强化兽用抗生素质量监管。各地从重从严查处兽药违法行为，依法吊销违法违规企业的兽药生产许可证、兽药经营许可证，坚决捣毁制售假兽药黑窝点。三是实施“监测行动”，加强动物源细菌耐药性监测。成立全国兽药残留和耐药性控制专家委员，为耐药性监测提供技术支撑。

调整完善动物源细菌耐药年度监测计划，加快构建动物源细菌耐药监测网。四是实施“监控行动”，强化兽用抗生素残留监控。组织实施《畜禽及畜禽产品兽药残留监控计划》，覆盖猪肉、鸡蛋、牛奶等主要畜禽，检测14类70种药物残留，其中包括9类55种抗生素。五是实施“示范行动”，开展兽用抗生素使用减量化示范创建。以龙头养殖企业和养殖大县为重点，开展兽用抗生素使用减量化示范创建，推广使用安全、高效、低残留等兽用抗生素替代产品。六是实施“宣教行动”，加强从业人员培训和公众宣传教育。组织开展“放心兽药进村 科学知识入户”兽药安全使用系列宣传活动。启动“科学使用兽用抗生素”百千万接力公益行动，一年内将覆盖百个县域、千家养殖企业、万名养殖者。

下一步，农业部将完善国家兽药信息数据平台，推动兽药二维码追溯系统建设，强化兽药生产、经营、使用全程可追溯监管；继续开展兽用抗生素减量化示范创建，扩大范围，增加可替代兽药产品；深入实施兽用抗生素专项整治，狠抓兽药残留监控和细菌耐药性监测，加大风险评估力度，切实提高安全用药水平。

来源：农业部

2017-11-16

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/4>

权威发布

外卖食品要有实体店 线上线下质量要一致

国家食药监管总局发布《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》要求入网餐饮服务提供者应具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证，并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动，不得超范围经营。于2018年1月1日起施行。

明确了“线上线下一致”原则。网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致。县级以上地方食品药品监督管理部门查处的入网餐饮服务提供者有严重违法行为的，应当通知网络餐饮服务第三方平台提供者，要求其立即停止对入网餐饮服务提供者提供网络交易平台服务。

在平台和入网餐饮服务提供者义务方面，办法明确，网络餐饮服务第三方平台提供者需要履行建立食品安全相关制度、设置专门的食品安全管理机构、配备专职食品安全管理人员、审查登记并公示入网餐饮服务提供者的许可信息、如实记录网络订餐的订单信息、对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测等义务；入网餐饮服务提供者需要履行公示信息、制定和实施原料控制、严格加工过程控制、定期维护设施设备等义务。

来源：羊城晚报

2017-11-13

原文：<http://news.xinhuanet.com/food/2017-11/13>

上海多举措建设食品安全城市

上海在建设市民满意的食品安全城市方面又向前迈进了一大步，今年1月份至10月份，全市未发生重大食品安全事故，食品安全继续保持有序、可控、稳中向好态势。

上海市各级政府和相关部门认真贯彻落实《上海市食品安全条例》，努力建设市民满意的食品安全城市；坚持依法监管、科学监管、智慧监管和“有温度的”监管相结合，不断推进食品安全监管理念创新、机制创新和技术创新。截至10月底，全市共有食品生产经营主体近20万户，其中食品生产企业1627家，食品流通企业12.8万户，餐饮服务单位7万余户。今年1月份至10月份，全市各级食品安全监管部门监督检查各类食品生产经营主体共计39.6万余户次，查处各类食品安全违法案件4024起。

上海市副市长许昆林介绍，上海建设市民满意的食品安全城市要重点抓好四个方面工作：一是强化依法严管，着力构建食品安全制度体系。二是强化责任落实，着力构建食品安全责任体系。三是强化科技支撑，着力构建食品安全风险防控体系。

来源：经济日报

2017-11-14

原文：<http://news.xinhuanet.com/food/2017-11> 19

权威发布

食药监总局集中整治食品 保健食品欺诈和虚假宣传

从食药监总局获悉，食药监总局办公厅今日发布《关于印发食品、保健食品欺诈和虚假宣传整治工作方案的通知》。《通知》要求，对取得生产许可证或者进口食品准入资格，但涉嫌非法添加、非法声称产品功效的食品、保健食品进行抽检。共抽检1400批次，发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后24小时内，向企业所在地食品药品监管部门报告。

其中，《食品、保健食品欺诈和虚假宣传整治工作方案》要求中明确对取得生产许可证或者进口食品准入资格，但涉嫌非法添加、非法声称产品功效的食品、保健食品进行抽检。保健食品主要抽检虚假宣传改善睡眠类、辅助降血糖类、辅助降血脂类、辅助降血压类、减肥类、缓解体力疲劳类、提高免疫力类的产品(含进口保健食品)；食品主要抽检非法声称上述7类功能的玛咖类、配制酒、阿胶类、压片糖果等其他产品(含进口食品)。《方案》强调，重点抽检虚假宣传或非法声称功效的食品、保健食品中的非食用物质，同时保健食品还需检验农兽药残留、微生物污染、重金属污染、功效成分及标志性成分等项目。

《方案》明确，共抽检1400批次，保健食品与食品抽检数量比例原则上为1:1。食药监总局本级抽检200批次；省级局抽检1200批次，其中西藏、新疆各抽检20批次，其他省(区、市)各抽检40批次。各省级局在抽检保健食品时，虚假宣传7类功能的产品抽样量原则上不少于80%，其余可以结合实际抽检其他功能类产品。

《方案》要求，严格工作时限。各承检机构应严格按照规定时限完成全部的抽样检验并按要求报送数据，发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后24小时内，向企业所在地食品药品监管部门报告。

《方案》指出，依法核查处置。各级食品药品监管部门收到不合格或问题检验报告后，应根据总局相关规定，及时启动对生产经营者的核查处置，依法严肃处理，并将核查处置情况及时填报信息系统中对应模块。监督抽检结论表明可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，食品药品监管部门应在24小时内将检验结论送达，启动核查处置工作，并依法从严查处。

来源：中国经济网

2017-11-14

原文：<http://news.xinhuanet.com/food/2017>

预警通报

加拿大召回受李斯特菌污染的法国奶酪

据加拿大卫生部消息，近日加拿大食品检验局（CFIA）发布召回通报称，Agropur Cooperative宣布召回一款法国奶酪，因为该产品受到李斯特菌污染。产品进口和包装自法国，在加拿大全国范围内有售。

截至目前，尚未出现消费者因食用这款奶酪而患病的报告。

加拿大食品检验局称，产品受李斯特菌污染后，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。

人体感染后会出现发热、头痛、呕吐、恶心、等症状，严重时会导致死亡。孕妇感染后，症状可能较轻，但要注意的是，感染可能会造成流产甚至胎儿死亡。若受感染情况较重，病人可能死亡。

目前加拿大食品检验局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。加拿大食品检验局将核实商家从市场上召回产品。

来源：食品伙伴网 2017-11-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449406>

加拿大通报日本两批次水产品不合格

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，近日加拿大食品检验局更新进口水产品风险预警信息，通报日本两批次水产品不合格。

日本两批次水产品的信息如下：

类型	生产商	不合格项目	强制检查日期	最近一次退货日期
非即食	NUMAZU KAISANB UTSU KYODO KUM IAI	净含量	2017-11-3	2017-11-3
*	SHINSUI CO. LTD.	组胺	2017-11-7	2017-11-7

组胺常见于鲭科鱼类，由细菌性腐败产生。进食含大剂量组胺的鱼可引起中毒反应。组胺的中毒症状表现为刺痛、口腔有灼热感、面色潮红、出汗、恶心、呕吐、头痛、心悸、晕眩及出疹。中毒症状会在进食后几个小时出现，并通常在十二个小时内消失，无长期影响。

食品伙伴网提醒水产品出口企业，一般来讲，如果鱼类存放期间的温度控制不良，容易产生组胺，因此应严格控制生产工艺以及产品的贮藏、运输条件，确保出口水产品符合要求。

来源：食品伙伴网 2017-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11>

预警通报

英国召回三款未标注过敏原的零食

据英国食品标准局（FSA）消息，近日英国食品标准局发布产品召回公告称，英国Lidl超市宣布召回三款零食，因为该产品无英文标签，其中的坚果、二氧化硫/亚硫酸盐成分会对过敏人群构成风险。

Lidl超市其他Alesto系列产品不受影响。

Lidl超市在零售点发布了召回公告，告知消费者召回事项。

英国食品标准局称，产品中含有坚果、亚硫酸盐成分，标签中却未声明，会对过敏人群构成健康风险，建议消费者将产品退回，或者和Lidl超市取得联系。

来源：食品伙伴网

2017-11-14

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/44950>



挪威通报柬埔寨两批次调味料不合格

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2017年11月14日，挪威通报柬埔寨出口两批次调味料不合格，不合格原因为大肠杆菌超标。

尽管大多数大肠杆菌无害，然而仍有少部分会使人患病。人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，有些人仍可出现溶血性尿毒症综合征，这可导致肾衰竭甚至死亡。

食品伙伴网提醒出口企业，严格控制食品原料的卫生状况，同时严格控制产品生产工艺环节，防止出现交叉感染现象，避免致病菌污染食品。

来源：食品伙伴网

2017-11-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/449557>



预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2017年第44周)

据欧盟官方网站消息，在2017年第44周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有4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
2017-11-3	波兰	花生	2017.BYG	缺卫生证书	未在市场销售，再次派送	拒绝入境通报
2017-11-3	西班牙	花生	2017.BYF	黄曲霉毒素超标	海关封存至目的地，未许可进口	拒绝入境通报
2017-11-1	捷克	玻璃杯	2017.1820	重金属迁移超标	未经通报国销售，召回	预警通报
2017-10-30	丹麦	春卷	2017.1802	未标注麸质过敏原	销至其他成员国，召回	预警通报

来源：食品伙伴网

2017-11-06

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/448649.html>