

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2016年7月

第二十七期



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

农业部：将重新修订猪肉水分标准严打注水肉.....5

欧盟拟修订调环酸钙在草莓中的最大残留限量.....6

国际法典委员会修订鱼及鱼制品的食品安全标准.....6

欧盟成员国投票通过一系列草甘膦使用限制措施.....7

加拿大拟修订兽药方面相关法规.....7

行业资讯

罐头业2015产销两旺从依重出口转向内外并重.....8

竞争对手“步步紧逼”益达调整品牌战略.....8

中粮集团与中国中纺集团实施战略重组.....9

85度C华北市场扩张陷停滞.....10

麦当劳变革菜单全面换油.....10

目录 Contents

展会报道

- 2017中国国际标签展引领标签印包新潮流..... 11
- 2016中国创新菜品展示交流峰会即将举办..... 12

培训信息

- 新法规下保健食品良好生产管理规范（GMP）与厂房、设施技术要求培训班.. 13

技术前沿

- 西北农林科技大学提出植物碳基营养新概念..... 14
- 研究发现土壤有机体改变植物生长类型..... 14
- 日本发现含有贝壳钙的除菌剂可以防止食物中毒..... 15
- 国产水稻直播机迈入智能化行列..... 16
- 研究发现人造甜味剂或导致肥胖..... 17
- 哥斯达黎加研制出具有抗菌功能的纳米银颗粒..... 17

目录 Contents

权威发布

食药总局发布《网络食品安全违法行为查处办法》	18
农业部办公厅关于2015年度查处兽药违法行为典型案件的通报	19
食药监总局抽检食品7批次样品不合格	19
国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知	20

预警通报

英国乐购召回含橡胶碎片的面食罐头	21
加拿大通报三国水产品质量问题	21
英国发生大肠杆菌疫情感染人数过百	22
日本龟甲万公司召回50万袋面条调味料	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报(2016年第27周)	23

法规标准

农业部：将重新修订猪肉水分标准 严打注水肉

据农业部消息，针对现行猪肉水分含量限定标准不能完全满足肉品质量控制要求的情况，农业部将联合多部门对禽肉水分限量标准和检测方法研究开展研究。同时将组织开展生猪屠宰监管“扫雷行动”，严厉打击注水或注入其他物质等各类屠宰违法行为。

注水肉这么多年禁而不止，除了不法商贩太狡猾，监管部门查出难度越来越大之外，标准也是一个大问题。业内人士直言，现行的肉类水分标准太宽松，就算明明知道是注水肉，一检测，注水肉还是符合国家标准，对于正规企业是很大的打击。

水分含量是猪肉肉品品质的一个重要指标。2001年，原国内贸易局制定《畜禽肉水分限量》（GB 18394-2001），规定猪肉水分限量值是77%。农业部称，该标准的实施，对打击注水肉起

到了一定的作用。但是，近年来，水分标准实施过程中仍存在两方面问题：一是不法屠宰企业或个人注水手段花样百出，注水技术不断更新，现行水分标准不能完全满足肉品质量控制要求；二是畜禽肉水分限量检测方法不适应新的变化。

媒体报道称，已经有人大代表就修订猪肉水分标准提出建议，农业部回应称，我部一方面组织中国动物疫病预防控制中心（农业部屠宰技术中心）、中国肉类协会、中国畜牧兽医学学会及有关科研院所等单位开展畜禽肉水分限量标准和检测方法研究，待进一步复核验证后，《畜禽肉水分限量标准》将提交全国畜禽屠宰加工标准委员会审议；另一方面，组织开展生猪屠宰监管“扫雷行动”，严厉打击注水或注入其他物质等各类屠宰违法行为，切实保障猪肉产品质量安全。

来源：中国经济网

2016-07-13

原文：<http://news.foodmate.net/387272.html>

法规标准

欧盟拟修订调环酸钙在草莓中的 最大残留限量

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，7月11日欧盟食品安全局（EFSA）就修订浆果中调环酸钙（prohexadione-calcium）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，比利时与德国提议修订草莓中调环酸钙的最大残留限量。

欧盟食品安全局对调环酸钙的最大残留限量进行了审查，提议如下：

产品名称	现有限量 (mg/kg)	修订限量 (mg/kg)
草莓	0.01	0.15

来源：食品伙伴网

2016-07-12

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/07/387151.html>



国际法典委员会修订鱼及鱼制品的 食品安全标准

7月11日，美国农业部网站公布于6月27日-7月1日举行的CAC第39届会议取得的一系列成果，包括：通过了7份关于鱼类和鱼制品的食品安全和质量标准，非伤寒沙门氏菌和食源性寄生虫的控制准则、分析和抽样办法以及营养标签和食品添加剂的通用标准的补充修订。

来源：国家质检总局

2016-07-13

原文：<http://news.foodmate.net/387380.html>

法规标准

欧盟成员国投票通过一系列 草甘膦使用限制措施

7月11日，欧盟成员国投票接受了草甘膦使用的相关限制条件。具体限制条件：

禁止使用POE-牛脂基伯胺作为助剂的产品（如Roundup）。这些助剂为表面活性剂，能促进草甘膦在植物中的吸收。根据BfR（德国联邦风险评估研究所）的意见，“POE-牛脂基伯胺（polyethoxylated alkylamines）比草甘膦活性物质具有更高的毒性。”

加强（不必要的）草甘膦收获前施用审查。农民在收获前的作物中喷洒草甘膦有2种原因：作物促熟以及杀死杂草。如果作物没有完全成熟，那么就很有可能会吸收这种毒性物质。具体可查看草甘膦收获前用途指导。

尽量减少公园和游乐场等特定地点的使用。地方市政使用草甘膦来清除道路和人行道边的杂草，而如果喷洒时期过近，这将对儿童和犬类造成危害。此外，残余草甘膦还有可能进入集水系统。

来源：世界农化网

2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/387722.html>

加拿大拟修订兽药方面相关法规

2016年7月7日，加拿大卫生部发布通报，该法规的提出旨在通过修订食品与药品法规，提高对兽药抗菌素使用的监督管理。该法规要求进口或在加拿大生产销售的兽药药物活性成份应与良好生产规范相符合，对进口、制造、包装、标签或兽药APIs检测等有相关要求的人员应根据颁发的许可证去操作，同时明了严格控制未授权兽药使用的重要性，要求生产商、进口商和兽药用抗菌素制药公司提供各种兽药的销售量信息、推荐替代药品，减少合法进口和销售低风险兽药的繁琐途径，使用兽药健康产品，以减少对抗菌素的需求。

此外，有一个过渡性条款将允许从事制造，包装/标签，检测和进口兽药活性药物成份的有关人员在没有许可证的情况下继续从事相关活动，允许他们在法规生效6个月内提出申请。

来源：厦门WTO工作站

2016-07-09

原文：<http://news.foodmate.net/386933.html>

行业资讯

罐头业2015产销两旺 从依重出口转向内外并重

数据显示，罐头食品行业近年来在出口、内销两方面都保持了稳定增长。对此，中国罐头协会理事长梁仲康认为，随着生活节奏的加快，消费者对安全健康的方便食品的需求也在不断增加。2015年国内市场销售罐头总量969.3万吨，初步呈现产销两旺的局面。全行业也努力实现了从依赖出口逐步向国际、国内两个市场并重发展转移的目标，为行业的未来发展赢得了空间和机会。

据国家统计局数据，2015年我国罐头行业生产总量合计为1212.60万吨，比2010年增长了32%。2015年全行业产品销售收入约为1679.28亿元，比2010年增长了83.33%。另据国家海关总署出口情况统计数据显示，2015年全国罐头出口总额为47.76亿美元，比2010年的34.51亿美元，增长了38.39%。

来源：中国经济网

2016-07-14

原文：<http://news.foodmate.net/387469.html>



竞争对手“步步紧逼” 益达调整品牌战略

近日，玛氏箭牌旗下口香糖品牌益达宣布启动品牌重塑，重振产品品类。

数据显示，目前中国口香糖市场规模已接近130亿元，成为全球第二大口香糖市场，但在糖果市场不景气及实体零售客流减少的影响下，行业增速正逐年放缓。

中国食品商务研究院研究员朱丹蓬指出，益达虽然仍是口香糖的第一大品牌，加上同为箭牌旗下的绿箭，两者已占据国内市场近六成份额，但对手亿滋旗下的炫迈和清至近年发展

行业资讯

势头迅猛，加上众多的国外口香糖产品借助跨境电商蜂拥而至，让益达感受到深深的危机感，因此选择在此时调整品牌战略。

益达品牌市场营销总监Julie O'neil坦承，益达在中国也感受到上述改变带来的巨大压力。“益达在产品系列上虽然仍处于行业的领导地位，但我们要重新回到产品增长的轨道上，找到创新的要素，重塑系列产品，不仅仅是为了产品本身，更是为了应对竞争对手的赶追。”

在朱丹蓬看来，益达这次品牌重塑看到自己在口感上的短板，从品牌、产品到消费者互动上下了很多功夫，“对于企业来说，如何联动线上线下渠道，对产品及口味进行创新，打造粉丝经济是未来竞争的重点。”

来源：21世纪经济报道 2016-07-13

原文：<http://news.foodmate.net/387290.html>

中粮集团与中国中纺集团实施战略重组

国资委副秘书长彭华岗介绍，国有资本投资运营公司试点，中粮集团、国投公司试点工作继续深化，陆续将21项权利归位于或授予企业，在此基础上，选择诚通集团、中国国新开展国有资本运营公司试点。中央企业兼并重组试点，选择中国建材和中材集团、中远集团和中国海运、中电投集团和国家核电等3对重组企业开展了试点。

从国务院国资委获悉，央企集团层面重组步伐不断加快，目前5组10家中央企业重组工作正在积极推进，还有几组重组工作正在酝酿之中，央企户数年内有望整合到100家之内。

国务院国资委副秘书长彭华岗说，央企层面的供给侧结构性改革正加快推进。除了央企重组，化解过剩产能也有积极进展。

来源：中国证券网 2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/387676.html>

行业资讯

85度C华北市场扩张陷停滞

85度C为台湾连锁品牌，提供咖啡、蛋糕、烘焙等产品。目前85度C在全球有900多家门店，在内地市场上海门店数将近120家，江苏门店数量超过100家，福建有七八十家，广州有五六十家，数量占内地门店数的绝大部分。

中国食品产业评论员朱丹蓬表示，85度C在内地主要市场还是华东，但其“烘焙+饮品”的产品组合不论是在全国市场还是在区域市场的同业态中雷同程度都比较高，而内陆城市对其品牌认知度并不高，加之产品定价过高，使其在一些内陆城市受众群比较窄，一旦消费者审美或者消费疲劳，85度C没有太多可持续发展的竞争力，扩张就易受阻，后续针对内陆城市的扩张还应更细致地研究定位定价等问题。

来源：北京商报

2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/387627.html>

麦当劳变革菜单全面换油

“菜单变革”包括自明年起更换食用油，在中国陆续推出更多的蔬果谷物均衡营养菜单。记者注意到，番茄、胡萝卜、紫甘蓝、白甘蓝、苹果等都进入了麦当劳的菜单，基于此，麦当劳新推出美味鲜蔬杯以及含有薏米、红芸豆等食材的麦鲜粥，还有刚刚在北上广深津等城市上市的苹果片等。

上海营养学会副理事长蔡美琴表示：麦当劳“更少盐、更好油、更多蔬果谷物”的菜单变革，与今年公布的最新版《中国居民膳食指南》的饮食建议不谋而合。麦当劳的品牌效应将使更多消费者和餐饮企业关注膳食营养均衡与合理搭配，推动中国餐饮行业的健康发展。

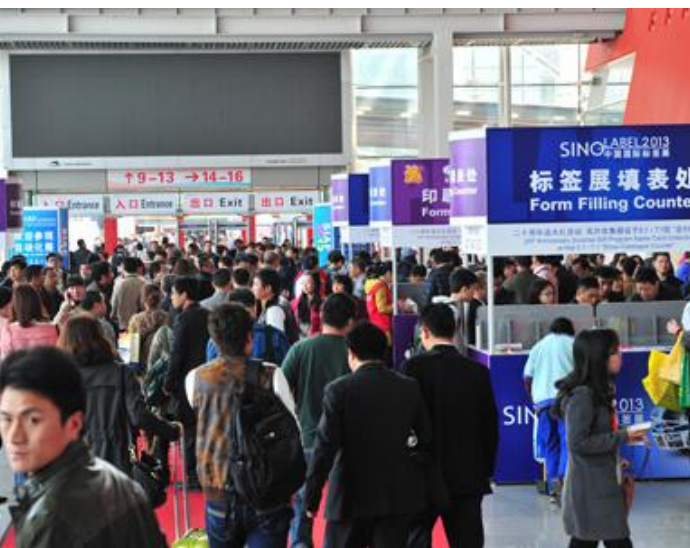
来源：京华时报

2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/387618.html>

展会报道

2017中国国际标签展引领标签印包新潮流



经过十一年的深耕细耘，扎根中国华南印刷市场，伴随标签与包装印刷行业发展、获业内支持及参与的标签印刷大型专业展览会——「中国国际标签印刷技术展览会」(中文简称：「中国国际标签展」，英文简称：Sino-Label)，将于2017年3月1日至3日再次在广州中国进出口商品交易会展馆B区10.2-11.2号展馆隆重举行，集合中外领先设备供应商，专业展示标签印刷领域领先技术及一流成果。

一直以来【中国国际标签展】都致力于为包装印刷市场的供应商打造一个独一无二的推广平台，凭借优良的经验运作和良好的业界口碑，【中国国际标签展】已然成为华南地区最大规模且最精专的标签展览会。同期展出的「华南国际印刷展」、「中国包装工业展」、「包装制品展」，展出规模超90,000平米，展品范围覆盖食品、医药、日化、电子等多行业终端包装应用，为行业买家提供一站式采购平台，是中国唯一有效贯穿标签印刷、包装、制品产业链的国际性展会。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-07-07

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/387227.html>

展会报道

2016中国创新菜品展示交流峰会即将举办

为推动我国餐饮行业健康发展，让更多的新菜品走上餐桌满足消费者需求，同时配合食材供应商宣传与推介新品，我们将在2016上海国际餐饮博览会期间倾情推出餐饮业综合活动“中国创新菜品展示交流峰会”。以“健康、安全、创新”为主题，通过峰会活动，深入挖掘新食材、新食谱，推出一批富有特色的创新菜品，丰富我国餐饮业菜肴供应种类，促进餐饮消费。

活动时间：2016年8月25-27日

活动地点：上海新国际博览中心N3馆

主办单位：中国国际酒店行业委员会

协办单位：上海市餐饮烹饪行业协会

承办单位：上海歌华展览服务有限公司

来源：食品伙伴网会展中心

2016-07-05

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/386350.html>



培训信息

新法规下保健食品良好生产管理规范（GMP）与 厂房、设施技术要求培训班

起止日期	2016-07-29 至 2016-07-31
培训分类	技术培训
培训机构	国家食品行业生产力促进中心
适合对象	保健食品生产企业法规、质控、采购、技术部门管理人员等；
培训周期	3天
培训费用	培训费：现场交费2200元/人，提前汇款2000元/人；在校生持学生证1200元/人；培训费包括：场地、研讨、资料及论文集。食宿统一安排，费用自理
开班省市	上海市
详细地址	具体地点会前一周通知
授课教师	主讲嘉宾为国家食药总局保健食品审评委员/GMP/生产许可审查、现场核查的专家；
课程内容	1、保健食品企业生产许可对厂房布局、设施设备的要求； 2、保健食品企业生产许可对原辅料管理、生产管理的要求； 3、保健食品企业生产许可对人员、品质管理与库房管理的要求； 4、保健食品申报生产许可材料要求； 5、保健食品申报生产许可前的培训与准备；
联系方式	联系人：王老师 联系电话：18153529030 QQ：2093889626 邮箱：meeting@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-06-28

原文：<http://train.foodmate.net/show-3334.html>

技术前沿

西北农林科技大学提出植物碳基 营养新概念

西北农林科技大学资源环境学院博士刘存寿团队历时20年主持完成的“植物碳基营养机理与天然有机物料高肥效利用技术研究项目”7月10日通过成果鉴定。

项目鉴定委员会专家认为，该项目提出了植物碳基营养新概念，首创了天然有机物“仿生化学法”快速降解新技术，提出了活性有机物与无机物的配位增效理论，研发并在生产中应用碳基营养复合肥生产工艺，取得了提质增效、减施化肥的显著效果，为生物质及矿物质资源的高效利用开辟了新途径。对于实现“肥药两减”、治理农业污染具有重大现实意义和示范作用，建议进一步提高推广应用力度和范围。

来源：中国科学报

2016-07-13

原文：<http://news.foodmate.net/387361.html>

研究发现土壤有机体改变植物生长类型

一项日前发表于《自然—植物学》杂志的研究表明，改变生活在土壤中的有机体或能改变在土壤中生长的植物类型。

在荷兰开展的一项田间试验发现，在退化土地上添加一薄层来自健康生态系统的土壤，会极大加快修复速度。不过，真正令人惊奇的是，这种移入能决定该生态系统向哪个方向发展。

“土壤有机体是决定生态系统将何去何从的‘舵手’。”来自荷兰生态研究所的Jasper Wubs表示。

农民和园丁很早便知道，向土壤中添加特定有机体能促进植物生长并帮助预防疾病。试验也证实，将来自成熟草地的有机体移入土壤，能帮助草地植物在同茁壮生长于其他类型土地的植物的竞争中胜出。

不过，Wubs团队首次在大规模田间试验中证 14

技术前沿

实，向土壤中移入有机体能决定何种类型的生态系统从头开始形成。

他的团队将一薄层不到1厘米厚的土壤连同生活在里面的所有生物覆盖到此前的农田上。还向每块土地中分别添加了来自草地或灌木丛的土壤。

研究发现，移入物的来源决定了哪种植物将茁壮生长。例如，在一块被移入了草地土壤的农田中，6年后，只有不到5%的土地被来自灌木丛的物种覆盖。相反，在被移入了灌木丛土壤的农田中，超过15%的土地被灌木丛物种覆盖。由于添加的土壤非常少，该团队将这种效应归结于土壤生物的变化。他们发现，这种移入同时改变了生活在土壤中的细菌、真菌和蠕虫的丰度及类型，使其更像“捐赠”的生态系统。

来源：中国科学报

2016-07-14

原文：<http://news.foodmate.net/387523.html>

日本发现含有贝壳钙的除菌剂 可以防止食物中毒

7月12日，据日媒报道，日本京大等研究组发表消息称，肉食加工中的生拌用牛肉使用融入贝壳钙的除菌剂可以防止食物中毒。但是，目前日本限制在店铺销售生拌牛肉用生肉，研究组致力于放宽规制，将其实用化。

据研究组称，将生肉块在除菌剂中浸5~10分钟、使用像洗衣机那样的机械高速洗净后，附着在生肉上的病原性大肠菌0157与处理前相比，至少减少至1%以下。

因销售生肉，不断出现食物中毒而死亡的事例，日本不断强化肉食相关的规制。目前，店铺上提供的生拌用牛肉，只能是提供经过一次加热杀菌处理而形成的“削减的肉块”。

来源：食品伙伴网

2016-07-12

原文：<http://news.foodmate.net/387259.html>

技术前沿

国产水稻直播机迈入智能化行列

日前,《中国科学报》记者获悉,农业部南京农业机械化研究所种植机械化团队充分利用已有技术沉淀,成功研制出国内首台33行大型智能化气力集排式水稻直播机,并在江苏省盐城市临海农场四机场进行试验。

在中国工程院院士、扬州大学教授张洪程看来,随着我国国民经济的快速发展和产业结构的调整,优质劳动力不断转移,管理粗放化严重,加剧了肥、水、药的盲目投入,明显制约了水稻增产增效与可持续发展。

由上述团队研制的新型水稻直播机也处在试验中。该团队首席科学家张文毅研究员介绍,该装备采用折叠式机架,作业幅宽8米,作业速度可达10千米/小时,作业效率75~100亩/小时,播种作业仅由机手一人即可完成,可适应大型农场及其他规模化种植主体作业要求。

在南方多熟制条件下,季节和热量均十分紧张,抢播很关键。张文毅向记者表示,机直播水稻比机插稻生长周期至少延长20天,品种选择上要求是早中熟品种,“可以延长生长周期、增加植株生产量、提高产量。”

目前该团队正在紧锣密鼓地进行跟踪试验,“未来将在智能化控制系统的完善、播种质量提升等方面进一步深入研究,为该技术成果的产业化和大面积示范推广作准备。”张文毅说。

来源:中国科学报

2016-07-13

原文: <http://news.foodmate.net/387359.html>



技术前沿



研究发现人造甜味剂或导致肥胖

据报道，悉尼大学的研究人员使用果蝇进行了一项实验，发现甜味剂可以使果蝇的摄食量增加将近三分之一。

研究人员称，大脑会感受甜味和热量，之后会做出反应调节食欲。如果人们摄取甜味剂并没有搭配相应的热量时，大脑会发出信号增加摄食量来补充热量，所以会导致肥胖。科学家表示，动物试验结果不一定会发生在人身上，另外一旦动物停止摄入甜味剂，身体就会恢复正常。

来源：食品伙伴网

2016-07-14

原文：<http://news.foodmate.net/387541.html>

哥斯达黎加研制出具有抗菌功能的 纳米银颗粒

薄荷叶一般用于治疗感冒或消化功能紊乱等疾病。哥斯达黎加高等技术中心纳米实验室的研究人员利用薄荷叶提取物，成功合成一种具有抗菌功能的纳米银颗粒。

该颗粒直径50纳米，研究发现其可以抑制细菌、真菌等微生物的生长，有效杀死大肠杆菌和金黄色葡萄球菌等对于传统抗生素具有极强抗药性的病菌。新型纳米颗粒将来可替代抗生素，用于治疗呕吐、腹泻和尿路感染等常见临床疾病。

据研究人员称，此颗粒是将硝酸银与不同剂量的薄荷提取物进行混合，在摄氏30度条件下混合24小时而成。在此过程中，薄荷提取物作为还原剂，与其它材料一同产生氧化和还原。

来源：科技部

2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/387648.html>

权威发布

食药总局发布《网络食品安全违法行为查处办法》

《网络食品安全违法行为查处办法》已于2016年3月15日经国家食品药品监督管理总局局务会议审议通过，现予公布，自2016年10月1日起施行。

网络食品交易第三方平台提供者发现存在食品安全违法行为的，应当及时制止，并向所在地县级食品药品监督管理部门报告。

第十五条 网络食品交易第三方平台提供者发现入网食品生产经营者有下列严重违法行为之一的，应当停止向其提供网络交易平台服务：

（一）入网食品生产经营者因涉嫌食品安全犯罪被立案侦查或者提起公诉的；

（二）入网食品生产经营者因食品安全相关犯罪被人民法院判处刑罚的；

（三）入网食品生产经营者因食品安全违法行为被公安机关拘留或者给予其他治安管理处罚的；

（四）入网食品生产经营者被食品药品监督

管理部门依法作出吊销许可证、责令停产停业等处罚的。

第十六条 入网食品生产经营者应当依法取得许可，入网食品生产者应当按照许可的类别范围销售食品，入网食品经营者应当按照许可的经营项目范围从事食品经营。法律、法规规定不需要取得食品生产经营许可的除外。

取得食品生产许可的食品生产者，通过网络销售其生产的食品，不需要取得食品经营许可。取得食品经营许可的食品经营者通过网络销售其制作加工的食品，不需要取得食品生产许可。

来源：国家食药监总局

2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/387613.html>



权威发布

农业部办公厅关于2015年度查处兽药违法行为典型案件的通报

2015年，各级兽医行政管理部门认真履行兽药监管职责，严格贯彻落实农业部公告第2071号中兽药违法行为从重处罚要求，加大兽药监督执法力度，从重处罚触及红线、底线的违法行为，维护了兽药市场秩序，提高了兽药质量安全水平，保障了动物产品质量安全。我部决定对2015年度兽药违法行为查处工作成绩突出的兽医管理部门予以通报表扬，并公布典型案例（名单见附件）。

2016年，我部将把兽药违法行为案件查处及其信息报送工作纳入全国加强重大动物疫病防控延伸绩效管理指标体系，希望各级兽医管理部门持续提升兽药监督执法能力，从重从严查处兽药违法违规行爲，不断加大兽药案件信息报送和公

开力度，有效震慑违法分子，营造良好市场环境。

来源：农业部

2016-07-13

原文：<http://news.foodmate.net/387275.html>

食药监总局抽检食品 7批次样品不合格知

7月12日，国家食药监总局发布近期对食品进行抽检的结果：在抽检的水产制品、食糖、调味品、粮食及粮食制品、食用油、油脂及其制品、酒类等6类食品618批次样品中，抽样检验项目合格样品611批次，不合格样品7批次。

总体情况显示，此次国家食药监总局抽检的水产制品74批次，不合格样品3批次，占4.1%；食糖54批次，不合格样品3批次，占5.6%；调味品76批次，不合格样品1批次，占1.3%；粮食及粮食制品162批次，食用油、油脂及其制品72批次，酒类180批次，均未检出不合格样品。

权威发布

不合格产品情况如下：

（一）深圳岁宝百货有限公司景田店销售的标称你口四洲（汕头）有限公司生产的四洲紫菜（原味），菌落总数检出值为2800000 CFU/g。比标准规定高出92.3倍。

（二）喵在岛旗舰店在天猫（网站）销售的标称的香辣鳗鱼丝，菌落总数检出值为83000 CFU/g。比标准规定高出1.8倍。

（三）武汉武商量贩连锁有限公司常青花园量贩店销售的武昌鱼，挥发性盐基氮检出值为143 mg/kg。比标准规定高出2.6倍。

（四）谷谷香官方旗舰店在一号店（网站）销售的标称深圳市谷力贸易有限公司委托云南大理市八千方食品厂生产的红冰糖，色值检出值为837IU。比标准规定高出2.1倍。

来源：人民网-健康卫生频道 2016-07-13

原文：<http://health.people.com.cn/28550868.html>

国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知

明确食品安全地方标准涵盖范围。省级卫生计生行政部门对没有食品安全国家标准的地方特色食品制定食品安全地方标准。食品安全地方标准包括地方特色食品的产品标准、生产经营过程的卫生要求、与地方标准配套的检验方法与规程等，不包括食品安全国家标准已经涵盖的食品类别和保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂、食品相关产品等。

做好食品安全地方标准清理和公布。省级卫生计生行政部门要进一步组织开展食品安全地方标准的清理，重点解决食品安全地方标准与国家标准交叉、重复或矛盾等问题，及时废止或修订与国家标准不一致的食品安全地方标准。

来源：卫计委 2016-07-12

原文：<http://news.foodmate.net/387114.html>

预警通报

英国乐购召回含橡胶碎片的面食罐头

据英国食品标准局消息，7月12日英国食品标准局发布产品召回公告称，乐购与Sainsbury's公司正在召回面食罐头，因为产品当中可能含有橡胶碎片。

据了解，两家公司的受召回产品均产自比利时Noliko N.V公司。乐购受召回产品有2款，均为400g的牛肉馄饨（Beef Ravioli）；Sainsbury's公司受召回产品有一款牛肉馄饨（400g）、一款奶酪意面（410g）。

英国食品标准局称，产品可能含有橡胶碎片，建议消费者不要食用，而应将产品退回购买地获取退款。

两家公司在销售终端发布了产品召回公告，通知消费者召回事项。

来源：食品伙伴网

2016-07-13

原文：<http://news.foodmate.net/387422.html>

加拿大通报三国水产品质量问题

本资料来自加拿大官方网站，由食品伙伴网翻译整理。

国别	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最近一次退货日期	通关数量	包装容器描述
希腊	非即食	KALLONI S. A. (EU APPROVAL # 37 A 23)	所有产品	净含量	2016-7-	2016-7-7	0	---
缅甸	---	MEF INTERNATIOn AL CO. LTD.		硝基呋喃	2016-7-6	2016-7-6	0	---
美国	---	TAMPA MAID FOODS INC.	水产品	硝基呋喃	---	---	0	---

来源：法制晚报

2016-07-14

原文：<http://news.foodmate.net/387610.html>

预警通报

英国发生大肠杆菌疫情 感染人数过百

目前英格兰公共卫生局正在对本次疫情展开调查，截止7月5日已感染109人。政府表示，全国范围内已加强监测。在获知的感染病例中，有102人住在英格兰，6人住在威尔士，还有一个在苏格兰，英格兰西南部是受影响最严重的地区。

英格兰公共卫生局表示，目前已确认有几个患者在发病前食用了什锦蔬菜沙拉，其中包括芝麻菜。

卫生间还表示，尚未确认感染源头，有待进一步调查，提醒人们保持良好的卫生习惯，注意做饭卫生，防止感染。

大肠杆菌O157感染可引发腹泻、腹痛等症状。如果不注意卫生，可引起其他人感染。

来源：食品伙伴网

2016-07-11

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/387023.html>



日本龟甲万公司召回50万袋面条调味料

7月14日，日本龟甲万酱油发表消息称，因调味料中混入蜘蛛，自主召回约50万袋面条调味料。

有客户投诉调味料中混入了一只疾行异足蛛，体长约7厘米，经过调查，尚未弄清楚混入路径，也没有其他的混入报告，为确保安全，龟甲万公司决定自主召回。召回对象产品为赏味期限2016年12月15日~2017年5月26日的商品。

来源：食品伙伴网

2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/387699.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27周）

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）发布了2016年第27周通报。共65项，其中，针对中国输欧产品4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6%。其中，拒绝入境通报4项。现将RASFF对华通报摘译如下：

来源：中国贸易救济信息网

2016-07-12

原文：

<http://news.foodmate.net/2016/07/387240.html>

表1 欧盟RASFF对华拒绝入境通报

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	状态/采取措施
2016/7/4	比利时	炒花生	2016. AYE	含真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 78; Tot. = 98,9 µg/kg - ppb）	产品尚未投放市场/拒绝进口
2016/7/7	塞浦路斯	食品补充剂（保健品）	2016. AYQ	成分：未经授权物质西地那非（0.38mg/item）；未经授权物质酚酞（0.28 mg/item）	产品尚未投放市场/官方扣押
2016/7/7	塞浦路斯	食品补充剂胶囊	2016. AYU	成分：未经授权物质西布曲明（0.053 mg/item）；未经授权物质酚酞（5.1 mg/item）	产品尚未投放市场/官方扣押
2016/7/7	英国	带壳花生	2016. AYN	含真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 4.3; Tot. = 5.4 µg/kg - ppb）	产品尚未投放市场/物理、化学处理