

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2017年12月

第四十七期



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

日本对食品添加剂规格基准进行大幅度修改	5
美国修订啮酰菌胺在食荚豆类蔬菜中的最大残留限量	6
欧盟食品中控制丙烯酰胺立法将于2018年初生效	6
印度修订番茄罐头标准	7
82项食品及食品相关标准于12月开始实施	7

行业资讯

前十月中国农产品进口额达1028.6亿美元 同比增长13.9%	8
无证经营铝超标8倍 卖油条的竟成“老油条”	8
中国奶粉注册制引发的蝴蝶效应.	9
中国咖啡消费量每年增长幅度达15%~20%	10
中国人有多爱吃冰淇淋？前十个月产销450多万吨价值超千亿	10

目录 Contents

展会报道

- 2017中国(遂宁) 绿色生活博览会将于12月9日开幕..... 11
- 2018上海食品安全展 强化“一带一路”共筑“食安中国” 12

培训信息

- 食品安全体系认证内审员培训..... 13

技术前沿

- 中国科学家成功构建花粉磁转染系统 转基因新品种育种进程有望大幅提升..... 14
- 油炸油烟形成云朵反射阳光 或为地球降温..... 14
- 中国农业科学院蔬菜花卉研究所揭示番茄紫色果实形成的分子机理 15
- 小麦D基因组完整图谱首绘成功..... 16
- 研究：中链脂肪酸或有助于预防猪流行性腹泻（PED）暴发 16
- 吃海鲜要注意 研究称贻贝生蚝中含大量塑料颗粒 17

目录 Contents

权威发布

产品质量监督抽查或有大调整！承检机构不得参与抽样.....	18
5年内我国将禁用全部高毒农药.....	19
新修订《农药管理条例》贯彻实施顺利推进.....	19
总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方注册标签变更有关事项的公告.....	20

预警通报

新西兰塔拉纳基、怀卡托、奥克兰北陆海岸线受贝毒污染.....	21
美国召回未标注乳过敏原的牛肉味鸡精.....	21
波兰和荷兰通报我国出口花生不合格.....	22
澳大利亚召回含碎骨头的美式热狗.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第47周）.....	23

法规标准

日本对食品添加剂规格基准进行大幅度修改

11月30日，日本厚生劳动省发布告示（生食发1130第1号），对《食品添加剂规格基准（昭和34年厚生劳动省告示370号）》中的添加剂部分进行了大幅度修改，具体内容如下：

1.A通则，单位的标记方法中，将ml改为mL。

2.B一般试验方法中

（1）离子色谱法中，标准溶液配制中所使用水改为离子色谱用精制水。

（2）铅检测法中追加了待测液体和对照液的配制方法。

（3）微生物限量试验中追加了真菌数检测、大肠菌群检测及沙门氏菌检测方法。

（4）砷检测法中删除有毒试剂溴化汞试纸的同时，一并删除了使用该试纸的试验法。

3.C 试剂、试液

（1）伴随添加剂的增补和删除，相应对试剂及试液也进行了增补和删除。

（2）对试液按照JIS命名原则进行修改的同时追加了CAS号。

4.D.添加剂的成分规格及保存基准

（1）新增食品用酶制剂62种及非酵素类添加剂27种。

（2）对纯度试验进行了以下修改：

a.重金属检测相关要求以铅检测来代替。

b.以往砷的含量以As₂₀₃计，改为As计。

5.添加剂生产相关主要修改内容

（1）利用微生物生产酵素类添加剂时，增加了对微生物菌株相关要求。

（2）作为滑石粉的原料，要求使用不含石棉的原料。

6. 1~5之外，为了统一术语及用例等，进行了必要的修改。

上述修改，从公布日期开始适用。但2018年11月29日之前生产、加工、进口的添加剂，仍可适用以往基准。而且粗制海水氯化镁，厚生劳动省大臣另行通知为止使用以往的基准。

来源：食品伙伴网

2017-12-05

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/45148>

法规标准

美国修订啶酰菌胺在食荚豆类蔬菜中的 最大残留限量

据美国联邦公报消息，近日美国环保署发布条例，修订啶酰菌胺（Boscalid）在食荚豆类蔬菜中的最大残留限量。

新条例自2017年11月30日起生效，相关人员需在2018年1月29日之前提交意见。

本次限量申请由美国巴斯夫公司按照《联邦食品、药品与化妆品法案》（FFDCA）提出。

美国环保署对啶酰菌胺开展了风险评估，分别评估了其毒理性、致癌性以及對婴幼儿的影响，最终认为按照以下限量使用是安全的。

商品	限量 (ppm)
食荚豆类蔬菜（亚组6A）	5.0

来源：食品伙伴网

2017-12-04

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451377>

欧盟食品中控制丙烯酰胺立法 将于2018年初生效

2017年11月29日，英国食品标准局（FSA）消息：根据欧盟法规（（EU）2017/2158）要求，从2018年4月开始，所有食品生产经营者均需要在其食品安全管理体系中实施控制食品生产过程中产生丙烯酰胺措施，以便将食品中丙烯酰胺降低到合理水平。

食品生产经营者需要从以下几个方面降低丙烯酰胺：充分认识食品中所含丙烯酰胺的危害性，了解食品生产中丙烯酰胺的生成过程；采取必要控制措施减少食品生产中的丙烯酰胺生成量；即时采样分析、监控丙烯酰胺含量，评估生产过程中丙烯酰胺控制措施效果；记录控制丙烯酰胺工作，并保存相关文件记录。

需要实施控制丙烯酰胺措施食品类别有：炸薯条，其他切条（油炸）产品以及脆土豆条；各种土豆小食品，包括使用土豆面团制作小食品；面包；谷物早餐（不包括稀饭）；各种精制烘培食品；咖啡及咖啡替代产品；婴幼儿食用加工谷物食品。

来源：厦门WTO工作站

2017-12-04

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451367>

法规标准

印度修订番茄罐头标准

2017年12月5日，印度食品安全标准局（FSSAI）网站发布消息，FSSAI公告进一步修订《食品安全标准》（食品标准及食品添加剂）法规，经修订后，当局已制定番茄罐头新标准，并修订有关热加工番茄汁、果酱、果冻和果酱的标准。上述规定可能被称为2017年食品安全和标准（食品标准和食品添加剂）第16次修正案，并指示食品经营者（FBO）在2018年7月之前遵守上述规定。新修订标准明确了番茄罐头产品类别、酸化剂等添加剂及其含量等。

来源：国家质检总局

2017-12-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451679>



82项食品及食品相关标准于12月开始实施

12月起有82项食品及食品相关标准开始实施。其中包括19项国家标准，59项行业标准和4项地方标准。

在19项国家标准中，《GB 31641-2016 航空食品卫生规范》、《GB 18524-2016 食品辐照加工卫生规范》等18项相关食品卫生规范的国家标准于12月23日开始实施。而推荐性国家标准《GB/T 33807-2017 玉米中转基因成分的测定 基因芯片法》于12月1日起实施。

值得注意的是，《GB 31641-2016 航空食品卫生规范》是我国首个国家级航空食品安全标准。该标准的实施不仅填补了航空食品监管标准的空白，也使航空食品行业的生产有法可依，同时明确了航空公司应承担航空食品的安全职责，这对保证出入境旅客的健康安全，特别是对航空产业的长远发展有着极其重要的意义。本月起实施的59项行业标准包括26项出入境检验检疫行业标准和33项粮食标准。据悉，这26项出入境检验检疫行业标准于12月1日开始实施，33项粮食标准于12月20日开始实施。

来源：我要测网

2017-12-04

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/234878.html>

行业资讯

前十月中国农产品进口额达1028.6亿美元 同比增长13.9%

今年1月至10月，中国农产品进口额达1028.6亿美元，同比增长13.9%；贸易逆差额达430亿美元，同比增长34.9%。

这是农业部农村经济体制与经营管理司司长张红宇7日在湖南浏阳发布的数据。当天，由国家发展改革委城市和小城镇改革发展中心主办的乡村振兴与城乡融合发展研讨会在浏阳召开。

“中国用全球10%的耕地资源养活了全球20%的人口，提供了占全球总量25%的农产品供给。中国同时又是全球农产品进口大国，这充分表现出中国农业大而不强的窘迫状态。”张红宇说。张红宇认为，中国发展已进入新时代，人民日益增长的美好生活需要，体现在对农业的多元化、差异化、个性化功能的需求。中国农业的功能定位，也正在由粮油、果蔬、畜禽等物质产出向观光旅游休闲、生态环境保护、文化传承等非物质产出延伸，由农林牧渔平面农业向山水林湖立体农业拓展，由有形有界的产业形态向无形无边的产业形态扩张。

来源：中国信息网

2017-12-08

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/45176>

无证经营铝超标8倍 卖油条的竟成“老油条”

传统早点“四大金刚”之一的油条，受到很多市民的青睐。昨天，上海市消保委发布25个品牌油条样品消费体察（注：以消费者身份体验评测）报告，新亚大包油疑似不勤换、麦当劳油条塑化剂逼近限值、成山路“四大金刚”油条铝含量超标8倍多、“网红”霍山路阿文夜市油条无证经营，诸多问题成关注焦点。5家涉嫌无证餐饮店也遭取缔。

今晨麦当劳反馈称，售卖的油条及包装在生产过程中未添加任何塑化剂，正进一步排查油条被测出塑化剂的原因。

煎油条的油，若反复使用，对人体有害的成分上升。体察发现，新亚大包（长阳路店和兴国路店）、夜市大饼油条、沪四爷夜市豆浆油条等9家店油条油脂极性组分较高，超过27%的标准。新亚大包两家店铺油脂极性组分分别达43%和39.6%。上海市营养食品质检站曹琥靓表示：“高到40%以上从未见过。”而新亚大包则辩称，油品一天一换。

来源：新民晚报

2017-12-06

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2017/12>

行业资讯

中国奶粉注册制引发的蝴蝶效应

南美洲亚马逊河流域热带雨林中的蝴蝶，偶尔扇动几下翅膀，可以在两周以后引起美国德克萨斯州的一场龙卷风。中国推行的婴幼儿配方奶粉注册制，则引发了全球范围内婴幼儿奶粉产业的震动。一方面海外的奶粉工厂成为“香饽饽”，另一方面，海外品牌正在加速进入中国市场，以期享受注册制带来的红利。

一个工厂仅允许注册3个品牌9个配方

根据中国配方奶粉注册制度规定，所有进入到中国市场的进口奶粉，都需要由获得中国认监委认证的工厂提交配方注册，但一个工厂仅允许注册3个品牌9个配方。这也意味着，要想获得在中国市场销售奶粉的资格，必须要先有工厂，因此获得中国认监委认证的海外工厂成为身价翻倍的“香饽饽”。

2017年6月，澳大利亚网红奶粉品牌贝拉米宣布拟通过一家新公司来收购位于墨尔本的Camperdown Power Pty Ltd 90%的股权，该项收购价格为2850万澳元（约合人民币1.5亿元）。

为了能够在配方奶粉注册制度实施以后继续在华销售奶粉，贝拉米“临时抱佛脚”，收购了这家奶粉工厂。

由于没有合适的代工厂愿意提供注册名额，今年3月贝拉米发表公告称，预计无法在2018年1月1日中国开始正式实施婴幼儿配方奶粉注册制前，完成其在中国奶粉产品的注册。这意味着该公司可能面临1600万澳元（折合人民币约为8195万元）的销售损失。公告发出之后贝拉米股价大跌8%左右。

贝拉米收购澳洲公司是进口奶粉抢夺牌照的一个“缩影”。对于严重依赖中国市场的澳大利亚、新西兰乳业而言，此前使用代工模式的进口奶粉品牌，只能拼命抢夺已经获得中国认监委认证许可的海外工厂，才能获得市场准入资格，这也使得海外工厂的收购价格水涨船高。

不只是洋奶粉品牌，中国乳品企业也在抓紧赴海外买厂。“按照奶粉新政，一个工厂只能申请3个系列9个配方，如果企业希望获得更多的品牌和配方，最快最有效的途径就是出国收购工厂。”乳业分析师宋亮表示。

事实上，中国企业海外布局奶粉产业链由来已久，奶粉新政实施则推动中国乳企加快海外买厂的速度。

来源：北京晨报

2017-12-04

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451>

行业资讯

中国咖啡消费量每年增长幅度达15%~20%

世界500强之一的星巴克宣布，海外市场首家咖啡烘焙工坊将在中国上海开门迎客。目前，中国是这家美国连锁咖啡巨头增长最快的市场，而最新财季，星巴克中国的可比同店销售增长8%，为9个季度以来的最高水平。业界预计，咖啡在中国目前属于起步阶段，未来10年会保持两位数的增长。随着星巴克、COAST在中国业务的不断扩大，预计中国咖啡市场的增速将继续保持全球最快速度。

《2017-2021年中国咖啡行业投资分析及前景预测报告》指出，中国咖啡消费量每年增长幅度在15%~20%，远高于全球平均2%的消费增速。目前全球咖啡消费市场规模约为12万亿元人民币，但中国的咖啡消费市场规模仅为700亿元人民币左右，市场潜力巨大。

而欧睿预测，2021年中国即饮咖啡的市场份额将达到149亿元人民币，此数据并不包含咖啡馆的消费量。有业内人士表示：“咖啡在中国目前属于起步阶段，未来10年会保持两位数的增长。”

来源：北京晚报

2017-11-29

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

中国人有多爱吃冰淇淋？ 前十个月产销450多万吨价值超千亿

从2018中国冰淇淋冷食展暨中国冷冻食品展组委会获悉，今年前十个月，中国冰淇淋市场的总量已接近1200亿元，产销量高达451.42万吨。包括冰淇淋在内的全国冷冻冷藏食品行业的市场规模则高达8000多亿元，在2014年至2017年间，中国人对冰淇淋和冷冻冷藏食品消费量以年均16.27%的速度在增长。冰淇淋在中国的发展经历了相当长一段时期。

环顾全球的冰淇淋及冷冻冷藏食品行业发展现状，美国是世界上冰淇淋及冷冻食品产量大、人均消费量较高的国家，年产量达2400万吨，人均年消费量65千克以上；欧洲冷冻食品的消费仅次于美国，年消费量超过1350万吨，人均年消费量50千克。

相比之下，中国的冰淇淋及冷冻冷藏食品产业起步于1950-1960年代，刚开始主要以冰棍、雪糕、海鲜和肉类为主。进入1980年代之后，速冻米面制品等调制食品逐步被开发出来。1990-2000年代，冰箱大规模进入家庭，该行业开始迅速发展。2010年后，随着消费升级、冷链储运的逐步完善，中国冰淇淋及冷冻食品行业才进入了快速成长阶段。

来源：澎湃新闻

2017-12-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451>

展会报道

2017中国(遂宁)绿色生活博览会 将于12月9日开幕

日前，从河东新区管委会获悉，在十九大报告精神的指引下，由四川遂宁市河东新区管委会、四川遂宁市绿色经济发展办公室与国际绿色经济协会联合举办的“2017中国(遂宁)绿色生活博览会暨绿色科技高峰论坛”将于12月9日至11日在遂宁体育中心举行。

此次绿色生活博览会以“绿色引领时尚、科技改变生活”为主题，展示影响绿色生活的绿色科技，引领绿色生活新风尚，深入研讨十九大新时代背景下的绿色发展举措与典范实践，探讨绿色科技与绿色金融、绿色标准融合的新业态、新模式等前沿热点，构建新时代绿色发展的新动力。10多位国家政策与行业专家、20余位绿色金融机构代表、20多家知名媒体、40余位国际代表与近200家中国绿色科技企业、及四川省与遂宁市政府领导、川渝地区相关专家400余人出席活动。

此次绿色博览会设置了绿色制造、绿色纺织印染、绿色出行、绿色人居、绿色农业等功能展区，同时专项设置了国际展区，全球十几个国家的20余家国际展商与中国近200家绿色科技企业参与。

来源：四川新闻网遂宁 2017-12-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12>



展会报道

2018上海食品安全展 强化“一带一路” 共筑“食安中国”

2018上海食品安全展 强化“一带一路” 共筑
“食安中国”

“舌尖上的食品安全”是老百姓最关心的问题，也是每年两会代表委员关注的焦点。网络大数据显示，在食品安全方面，公众对今年两会关注的热点话题排在前3位的是：外卖安全、餐桌安全和食品添加剂问题，这其中四川、广东、北京三个省市的公众对食品安全关注度最高。

3月5日,国务院总理李克强作政府工作报告,着重从九个方面介绍了2017年重点工作任务。在部署今年重点社会建设任务时,他表示,食品药品安全事关人民健康,要坚决把好人民群众饮食用药安全的每一道关口。焦点一:网上订餐网络外卖首先要管好平台,食品的质量、安全与每个人的健康息息相关,食品行业中,最受委员、代表和网民们关注的话题就是食品安全问题。而随着网络经济的发展,网络订餐、网购食品等新型的食品消费形式兴起,为食品质量与安全的监管提出了新的要求。网络外卖市场规模已超千亿。

来源: 食品伙伴网会展中心 2017-12-06

原文: <http://news.foodmate.net/2017/12/451618.html>



培训信息

食品安全体系认证内审员培训

起止日期	2017-12-18至 2017-12-20
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	食品行业质量管理人员，生产管理人员及与食品安全管理体系相关的人员等
培训周期	3天
培训费用	3200
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	FSSC 22000体系概括介绍 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 22000、ISO 22000、ISO/TS 22002-1标准三者之间的关系 4、 FSSC 22000附加条款要求 1 ISO 22000标准条文解读 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
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

2017-11-15

原文：<http://train.foodmate.net/show-3835.html>

技术前沿

中国科学家成功构建花粉磁转染系统 转基因新品种育种进程有望大幅提升

对粮食作物的基因改造为全球日益增长的人口提供了一个特别的技术解决方案。然而在转基因作物的研究上，依然存在很大的困难，由于科学家能够成功修改的植物物种有限，目前主要局限在少数几种作物上，如玉米、大豆、棉花、油菜等。

现在这一情况有望获得改变，一个以中国科学家为主的团队已经宣布了一项名为花粉磁转染的新技术。该技术克服了传统植物转化方法的障碍，该团队预计花粉磁转染几乎可以转化所有作物，将大大促进转基因作物新品种的育种进程。

目前几乎所有的基因修饰方法都需要从组织培养中再生，涉及复杂，长期和艰苦的过程。特别是棉花等许多作物品种难以再生。而中国农业科学院北京研究所的研究人员采取的另一种方法是首先处理花粉DNA，然后使该花粉在植物子房中受精，它可以直接产生转基因种子而不需要再生。在这个系统中，载有外源DNA的磁性纳米颗粒在磁场存在下被传递到花粉中。通过磁转染花粉授粉，转化的种子可以成功地产生转基因植物。

来源：世界农化网 2017-12-06

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451612>

油炸油烟形成云朵反射阳光 或为地球降温

英国科学家发现，高温油炸食品产生的油烟在大气中滞留时间更长、飘得更远，更易形成云朵反射阳光，间接为地球“降温”。

研究人员利用超声波悬浮技术，固定住烹饪产生的油酸颗粒，让它们飘浮空中并用激光束和X光进行分析。结果发现，其中的脂肪酸分子能够形成一种复杂的三维结构，在大气中悬浮的时间更久，也更易形成云团，进而反射阳光，降低地球温度。“如果为此设置排放标准，那可以假定麦当劳餐厅的脂肪酸分子会飘浮超过一天而不是两小时，”雷丁大学研究人员克里斯蒂安·普弗朗告诉英国广播公司。不过，研究人员并不认为高温油炸可作为地理工程手段为地球降温，称该研究只是为了进一步探索细小颗粒物与气温变化的关系。

细小颗粒物来源广泛，可以是飘浮空中的固体或液体颗粒，包括撒哈拉沙漠的细小尘埃、烟灰或化学反应产生的烟雾。细小颗粒物及其形成的云团据称能反射四分之一的阳光。有研究显示，伦敦上空飘浮的细小颗粒物有10%是脂肪酸分子。

来源：新华网 2017-11-27

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/450606> 14

技术前沿

中国农业科学院蔬菜花卉研究所 揭示番茄紫色果实形成的分子机理

近日，中国农业科学院蔬菜花卉研究所与华南农业大学开展合作研究，揭示了番茄紫色果实形成的分子遗传基础以及果实表皮中花青素生物合成的分子调控网络，为番茄高品质分子设计育种奠定了基础。

花青素是目前所发现的清除人体内自由基最有效的天然抗氧化剂，具有抗衰老、抗辐射、抗过敏、增进视力、改善睡眠、预防癌症、预防心脑血管疾病等功效。花青素广泛存在于植物中。普通栽培番茄植株一般含有一定数量的花青素，然而果实通常不产生花青素。但是某些野生种番茄含有Aft、Abg或atv等遗传位点，其果实与紫色茄子相似，因表皮能产生花青素而呈紫色。国外育种者通过传统育种手段将上述遗传位点转育到普通栽培番茄中，已经培育出高花青素的紫果番茄品种。然而，这些遗传位点具体的分子遗传机制尚不清楚。

蔬菜所科研团队从美国引进的高花青素紫果番茄品种Indigo Rose为试验材料，利用分子遗传学研究手段，将atv位点精细定位到番茄7号染色体上约5.0 kb的区间内。

该区间中只有一个基因，编码R3 MYB转录抑制因子，故将该基因命名为SIMYBATV。在含有atv位点番茄材料中，SIMYBATV基因编码区存在一个4 bp的插入，该插入导致基因移码突变和蛋白翻译提前终止。SIMYBATV突变蛋白丧失了对花青素生物合成的抑制作用，导致果皮中花青素大量合成和积累，从而果实呈现紫色。通过番茄全基因组分析，本研究还发现了一些可能参与阻遏花青素生物合成的MYB抑制因子，包括2个R3 MYB和4个R2R3 MYB抑制因子。基因转录水平分析表明，在番茄SIMYBATV突变体的果实表皮中，由于SIMYBATV突变蛋白失去了抑制功能，花色素苷生物合成途径中的大多数结构基因和部分调控基因上调表达。基于上述结果，本研究提出了一个番茄果实表皮中花青素生物合成的基因调控网络模型。

本研究得到中国农科院科技创新工程、国家大宗蔬菜产业技术体系和广州科技计划重点项目的资助。中国农科院蔬菜所硕士研究生曹雪、华南农业大学邱正坤博士为论文共同第一作者，蔬菜所黄泽军副研究员为通讯作者。

来源：基因农业网

2017-12-04

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451326> 15

技术前沿

小麦D基因组完整图谱首绘成功

小麦是世界最重要农作物之一，基因组巨大且复杂，和其他作物相比转座子含量特别高。这使得小麦基因组测序组装异常困难。粗山羊草是小麦D基因组供体种，对小麦品种改良非常重要。该研究团队在2013年完成了粗山羊草基因组草图的绘制，研究成果在《自然》上发表，4年多来已被引用412次，成为小麦研究领域高被引论文之一

近年来，该团队利用二代、三代等测序技术与最新的组装技术，对D基因组重新测序和组装，将组装质量提高210倍，完成了染色体级别的D基因组精细图谱的绘制。利用高质量的组装结果，准确地进行了基因注释，构建了基因分布图、基因表达图、假基因分布图、重复序列分布图、甲基化分布图、重组率分布图和smallRNA分布图。研究发现，粗山羊草基因组中有一批基因在近期发生了复制。研究还重点分析了TE对基因组结构、基因复制、假基因形成与基因表达的影响，发现有近1/2的基因中携带有TE，是已测序基因组中携带TE基因最多的物种，也是迄今为止报道的假基因数量最多的物种。TE通常还抑制基因的表达。

来源：科技日报

2017-11-22

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/450164>

研究：中链脂肪酸或有助于预防猪流行性腹泻（PED）暴发

堪萨斯州大学新近发布的报告摘要称，中链脂肪酸易于被人体吸收，多种此类型的脂肪酸被认为是人类健康所必需的。

堪萨斯州大学的研究人员总结称，这些中链脂肪酸不仅能够影响饲料效率和猪的生长，从而为生产商提供经济层面的机遇，而且还能帮助预防猪流行性腹泻病毒对猪场的影响。

堪萨斯州大学动物科学院的副教授Jason Woodworth说：“这样的研究发现意义重大，因为现在养猪行业可以通过使用单一的饲料添加剂，实现病毒传播风险最小化的同时提高动物的生产性能。”

研究发现，猪只的平均日增重和采食量都有增加。堪萨斯州大学的一名博士生Jordan Gebhart在大学隔离的早期断奶场进行了为期35天的试验，

研究的过程包括在饲料中添加合成级脂肪酸，目前，生产商的饲养方案中还不包括这种脂肪酸。鉴于研究有如此重大意义，研究人员正在寻求方法，以便能在商业化的产品中复制研究的成果。

来源：国际畜牧网

2017-11-22

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/450264> 16

技术前沿

吃海鲜要注意！研究称贻贝生蚝中 含大量塑料颗粒

据香港《文汇报》4日报道，海鲜是不少人的心头好，但比利时与英国研究人员发现，经常出现在海鲜菜式上的青口（又称贻贝），平均一份约20只，便含有约90颗塑料微粒。而一份6只生蚝，也含有约50颗塑料微粒。若一周吃两份青口加一份生蚝，意味一年可能吞下1.1万颗塑料微粒。

比利时根特大学进行相关研究后，警告海鲜中的海洋塑料微粒，可能对食品安全构成威胁。英国埃克塞特大学团队所做的研究则指出，海鲜隐藏的食物安全危机可能更严重。

埃克塞特大学团队在实验室检验数以百计的青口，发现几乎每只都含有疑似塑料纤维。研究人员将微型的荧光聚氯乙烯（PVC）碎片放入水中，模拟青口在海中接触垃圾的情景，发现青口会进食塑料，如同进食浮游生物一般，而每只青口平均会找到4.5颗塑料纤维。

领导研究的海洋科学家波特表示，在累计一名普通食用海鲜人士一年内会吃下的塑料量，情况令人震惊。参与研究的加洛韦博士解释说，塑料纤维会停留在青口的内脏里，虽然微小浮游生物吃进的塑料不多

但食物链上游的大鱼能一口吞下大量浮游生物，最终吃进更多塑料。

波特也指出，人们食用青口时，很多时不会把内脏清理干净，意味大部分塑料都在内脏里。但食用鱼类可能更令人担忧，“我们食用整条鱼时，即是吃下那条鱼吃过的东西。”至于塑料是否能在食用后通过消化系统进入身体组织，研究团队表示目前尚未清楚，还需获取更多证据，才能证实会否对人体健康构成威胁。

来源：中国新闻网

2017-12-04

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451341>



权威发布

产品质量监督抽查或有大调整 承检机构不得参与抽样

产品质量监督抽查管理办法

第一条【依据】为规范产品质量监督抽查(以下简称监督抽查)工作,根据《中华人民共和国产品质量法》等法律法规,制定本办法。

第二条【定义】本办法所称监督抽查是指产品质量监督部门为监督产品质量,对在中华人民共和国境内生产、销售的产品进行有计划的随机抽样、检验,并对抽查结果公布和处理的活动。

第三条【分类】监督抽查分为由国家质量监督检验检疫总局(以下简称质检总局)组织的国家监督抽查和县级以上地方产品质量监督部门组织的地方监督抽查。

第四条【原则】监督抽查应当遵循科学统筹、公正公开原则,突出质量问题导向和民生导向。

第五条【统筹管理】产品质量监督抽查应当统一抽查计划、统一产品代码、统一抽查规范、统一工作程序、统一归集信息、统一结果处理。

第六条【分工】质检总局负责统筹、协调、管理全国监督抽查工作,组织开展国家监督抽查工作。省级产品质量监督部门统一管理、组织实施本行政区域内的地方监督抽查工作。

按照质检总局的要求,负责组织开展本行政区域国家监督抽查抽样工作,向质检总局报送监督抽查信息。

市、县级产品质量监督部门组织实施本行政区域内的地方监督抽查工作。按照上级产品质量监督部门的要求,承担国家和地方监督抽查抽样工作。负责本行政区域内产品质量不合格企业的处理及其他相关工作。

第七条【抽查产品】监督抽查的产品主要是涉及人体健康和人身、财产安全的产品,影响国计民生的重要工业产品以及消费者、有关组织反映质量问题比较集中的产品。

第八条【抽查费用】监督抽查不得向被抽查企业收取费用。国家监督抽查和地方监督抽查所需费用由同级财政部门安排专项经费解决。

第九条【企业义务】对依法进行的监督抽查,企业应当予以配合、协助,不得以任何形式阻碍、拒绝监督抽查工作

第十条【不得重复抽查】凡经上级部门监督抽查产品质量合格的,自抽样之日起6个月内,下级部门对该企业的该产品不得重复进行监督抽查,依据规定为突发事件开展的监督抽查除外。

来源:我要测网

2017-12-01

原文: <http://www.woyaoce.cn/News/234848>

权威发布

5年内我国将禁用全部高毒农药

我国正在使用的12种高毒农药，依据风险大小和替代产品生产使用情况，将加快淘汰进程，力争5年内全部禁用，以降低农产品的质量安全风险。从农业部了解到，今年农业部对硫丹、溴甲烷2种高毒农药发布了公告，确定将于2019年全面禁用。同时，涕灭威、甲拌磷、水胺硫磷将于2018年退出；灭线磷、氧乐果、甲基异构柳磷、磷化铝将力争于2020年前退出；氯化苦、克百威和灭多威将力争于2022年前退出。

据农业部种植业管理司司长曾衍德介绍，高毒农药在防治地下害虫等方面的效果很好，目前现有的其他农药还不能起到同样效果。既要防控高毒农药风险，又要选择适用的农药，这是一对矛盾。解决这一问题，一是要在现有农药中筛选一批可替代高毒农药的产品，二是鼓励生产企业和科研机构开展低毒高效化学农药研发。

在使用方面，农业部门对现有的高毒农药实施定点经营，要求专柜销售、实名购买、购销台账、溯源管理，实现从生产、流通到使用的全程监管。同时，禁止通过互联网经营销售高毒农药。

来源：新华网

2017-12-05

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1/2017/12>

新修订《农药管理条例》贯彻实施顺利推进

今年，国务院审议通过了新修订的《农药管理条例》已于6月1日实施。12月4日，农业部在北京召开新闻通气会，对相关进展情况进行了通报。农业部种植业管理司负责人介绍说，半年来，农业部门以担当的气魄、务实的作风、有力的措施，扎实推进《条例》的贯彻实施，各项工作进展顺利，开启依法治药、依法建农的新征程。

一是配套规章落实到位。农业部相继颁布了《农药登记管理办法》《农药生产许可管理办法》《农药经营许可管理办法》等5个配套规章，对农药登记、生产许可、经营许可、标签标注、登记试验等，进行了进一步的规范和细化。同时，还发布了《农药登记资料要求》等6个规范性文件，为指导各地依法行政明确了具体要求。

二是职能调整对接到位。加强与相关部门和单位沟通，衔接农药生产许可、经营许可等职能，确保平稳过渡。同时加强与各省农业部门对接。明确生产许可管理的职责和要求，落实机构、落实人员、落实设施，让企业知道在什么地方办、谁来办。此外，压实经营许可的责任。各级地方农业部门都相应地明确了相应的责任，各项工作正有序推进。

来源：农民日报

2017-12-06

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

权威发布

总局关于婴幼儿配方乳粉产品配方 注册标签变更有关事项的公告

依据《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第26号,以下简称《办法》)规定,标签和说明书涉及婴幼儿配方乳粉产品配方的,应当与获得注册的产品配方内容一致。为做好标签变更工作,现就有关事项公告如下:

一、需要申请标签变更的情形

婴幼儿配方乳粉产品配方注册证书有效期内,需要变更标签中下列内容的,应当按照法定程序向国家食品药品监督管理总局提出变更申请:

- (一)产品名称变化的;
- (二)企业名称、生产地址名称变化的;
- (三)配料表、营养成分表变化的;
- (四)食品安全国家标准允许的含量声称变化的;
- (五)注册商标、图形、产品标准代号、认证项目发生变化的;
- (六)其他涉及产品配方注册一致性内容变化的。

二、不需申请标签变更的情形

婴幼儿配方乳粉产品配方注册证书有效期内,标签中的下列事项发生变化,可自行修改,不需提交变更申请

(一)生产日期、保质期、使用方法、食用量、贮存条件、注意事项,以及产品追溯、提醒或警示、产品售后服务的信息变化的;

(二)生乳、原料乳粉等原料来源地、来源国的声称变化的;

(三)主要展示版面除商标和产品名称外内容的位置,以及非主要展示版面内容的位置变化

(四)商标持有人、代理商、生产许可证编号(境外生产企业注册编号)、联系方式(二维码、电话等)变化的;

(五)认证标志、标签色彩变化的;

(六)产品规格(净含量)变化的;

(七)其他不涉及产品配方注册一致性的内容变化的。三、申请标签变更的具体程序按照《办法》第二十六条相关规定办理。

四、申请变更和自行修改的标签均应当符合法律、法规、规章和食品安全国家标准等规定的内容和形式要求。

五、产品配方注册时提交的说明书样稿内容需要变更的,可自行修改,不需提交变更申请,但应当符合法律、法规、规章和食品安全国家标准等规定的内容和形式要求。

来源:我要测网

2017-12-06

原文: <http://www.woyaoce.cn/News/235160>

预警通报

新西兰塔拉纳基、怀卡托、奥克兰 北陆海岸线受贝毒污染

据新西兰初级产业部消息，近日新西兰初级产业部发布通报称，塔拉纳基、怀卡托、奥克兰、北陆海岸线受贝毒污染，民众勿食用该海域的贝类。

按照最新通报，受污染海域的范围为奥卡拉南部Lower Kina Road往北至Tauroa礁。

以上海域受检贝类样本毒素含量超出0.8mg/kg的安全限量，存在食用风险。新西兰初级产业部建议不要食用近期产自该海域的贝类。

受影响的贝类包括贻贝、牡蛎、双壳贝、三角斧蛤、双带蛤蜊、鸟蛤、扇贝、猫眼、小海胆以及所有其它的双壳贝类。

新西兰初级产业部称，通过烹饪不会杀灭贝毒。如果龙虾、蟹子、鲍鱼的内脏被去除，那么仍可食用，因为毒素集中在内脏。贝毒中毒症状包括：头痛、腹泻、呼吸与吞咽困难、恶心、麻木，严重者甚至会死亡。

新西兰初级产业部表示，消费者如果出现中毒症状，应该拨打健康热线或者就医。目前新西兰初级产业部正密切监控各海域中贝毒的含量。

来源：食品伙伴网

2017-12-08

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451851.html>

美国召回未标注乳过敏原的牛肉味鸡精

据美国食品药品监督管理局消息，近日，美国FDA发布召回公告称，美国宣布召回一款鸡精，因为该产品未标注乳过敏原。受召回产品的品牌为“HERB-OX”，名称为牛肉味鸡精，规格为4盎司罐装，保质期至2020年9月、2020年10月。

该产品被美国零售商和经销商销售。该产品未声明乳过敏原，过敏者或者不耐受者食用后可能会出现严重甚至致命的过敏反应。截止目前，尚未出现过敏报告。“HERB-OX”牌其他产品不在召回之列。美国FDA称，对乳过敏或者不耐受的消费者不要食用该款问题产品，可将其退回购买地获取退款。

来源：食品伙伴网

2017-12-08

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451785>



预警通报

波兰和荷兰通报我国出口花生不合格

据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，12月5日波兰和荷兰通过RASFF通报我国2批次出口花生不合格。该批次产品不合格的原因为，黄曲霉毒素超标。

食用黄曲霉毒素超标的产品会面临健康风险。人体黄曲霉毒素中毒后，轻则可能出现发热、腹痛、呕吐、食欲减退等症状，重则可能出现肝区疼痛、下肢浮肿、肝功能异常等症状。

按照欧盟限量，供人直接食用或者用作食品配料的花生及其他油籽、坚果及其制品（不包括巴旦木、开心果、杏仁、榛子和巴西坚果）黄曲霉毒素B1限量为 $2.0\mu\text{g}/\text{kg}$ ，总黄曲霉毒素B1+B2+G1+G2限量为 $4.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

食品伙伴网提醒花生出口企业，从花生原料选择、原料验收、脱壳、加工、贮藏、运输等环节严格控制产品中的黄曲霉毒素，避免出现超标的情况。

来源：食品伙伴网

2017-12-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451647>

澳大利亚召回含碎骨头的美式热狗

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日澳新食品标准局发布召回通报称，ALDI超市宣布召回一款美式热狗，因为该款产品含碎骨头。

产品名称：美式热狗，规格为375g，保质期至2018年1月28日。

销售点：澳大利亚全境的ALDI超市。

原产地：澳大利亚

本次召回的原因为，产品含有碎骨头，人食用后可能会受伤。

澳新食品标准局称，消费者请不要食用以上产品，建议将产品退回获取全额退款。如果有疑问，可以致电ALDI超市联系。

来源：食品伙伴网

2017-12-07

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451649.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47周）

据欧盟官方网站消息，在2017年第47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
2017-11-22	荷兰	枸杞	2017.2015	农残	销往其他成员国、通知收货人	预警通报
2017-11-22	葡萄牙	鲣鱼片	2017.CDA	缺少标签和卫生标志	未在市场销售，再次分销	拒绝入境通报
2017-11-22	荷兰	猪肠衣	2017.CCV	温控不良、虫害	产品未在市场销售，拒绝进口	拒绝入境通报
2017-11-21	英国	花生、花生酱	2017.CCO	缺检测报告	产品未在市场销售，再次派送	拒绝入境通报
2017-11-21	英国	米线	2017.CCM	缺检测报告	产品未在市场销售，销毁	拒绝入境通报
2017-11-20	瑞典	白茶	2017. CBX	农残	产品未在市场销售，再次派送	拒绝入境通报
2017-11-20	西班牙	干辣椒	2017.CBW	检出沙门氏菌	海关封存至目的地	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2017-11-27

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/450675.html>