

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

资讯周刊

2016年7月

第二十八期



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

上海市强制性地方标准整合精简目录清单.....	5
日本食品行业新指南-加工食品的赏味期限以月为单位标记.....	6
欧盟批准新食品原料反式白藜芦醇.....	6
欧盟批准铁维持婴幼儿免疫系统正常功能的健康声称.....	7
新西兰修订部分食品中农残限量.....	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
奶牛养殖商行至变革路口.....	8
国际全脂奶粉交易价格略涨.....	9
奶粉卖不动合生元急攻保健品.....	10
五粮液混改方案获推进.....	10

目录 Contents

展会报道

- 2016第十四届北京国家级进口食品博览会招展正式启动..... 11
- 长春农博会8月12日启幕..... 12

培训信息

- 餐饮企业5S管理法的应用培训..... 13

技术前沿

- 韩国研究发现：苦菜有缓解糖尿病口腔干燥症的效果..... 14
- 新研究显示食用红肉或加大肾衰竭风险..... 14
- 西北农林科技大学综述禾谷类作物锈菌转主寄主研究进展..... 15
- “功能食品设计及制造关键技术与产品”课题验收会在北京召开..... 16
- 肠癌患者多吃Omega-3 脂肪酸含量高的鱼类可降死亡率..... 17
- 研究发现人对垃圾食品的抵抗力在晚上最弱..... 17

目录 Contents

权威发布

- 食药总局关于进一步加强食品添加剂生产监管工作的通知..... 18
- 国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知..... 19
- 沪3批次水产制品不合格 邵万生醉蟹细菌超标..... 19
- 质检总局发《“一带一路”计量合作愿景与行动》公告..... 20

预警通报

- 日本召回2560吨含化学合成成分的有机化肥..... 21
- 韩国召回“产气荚膜梭菌”致病菌超标“辣椒粉”..... 21
- 韩国召回苯并芘超标“香油”及“调味油”..... 22
- 英国召回疑染肉毒杆菌的鸡肉制品..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报(2016年第28周)..... 23

法规标准

上海市强制性地方标准整合精简目录清单

根据《国务院办公厅关于印发强制性标准整合精简工作方案的通知》，我局已组织上海市有关部门和技术机构完成强制性地方标准整合精简工作，并将整合结果上报国标委批准，现将经国家标准化工作联席会议批准的强制性地方标准目录对社会公示，公示期为60天。

序号	标准号	标准名称	原归口单位	整合精简责任单位	整合精简结论
1	DB31 190-2002	豆制品	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
2	DB31 207-2000	非碳酸饮料	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
3	DB31 279-2002	水稻品种	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
4	DB31 280-2002	油菜品种	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
5	DB31 281-2002	玉米品种	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
6	DB31 282-2013	西甜瓜品种	上海市人民政府	上海市人民政府	废止

7	DB31 410-2008	餐饮业即食食品环节表面卫生要求	上海市人民政府	上海市人民政府	转化为推荐性标准
8	DB31 442-2009	湿制粉类制成品卫生要求	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
9	DB31 443-2009	湿制粉类制成品生产技术规范	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
10	DB31 448-2009	食用畜禽血产品质量安全标准	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
11	DB31 449-2009	白切羊肉价格小作坊加工卫生规范	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
12	DB31 48-2012	啤酒单位产品能源消耗限额	上海市人民政府	上海市人民政府	废止
13	DB31 488-2010	地理标志产品 奉贤黄桃	上海市人民政府	上海市人民政府	转化为推荐性标准
14	DB31 546-2011	地理标志产品 仓桥水晶梨	上海市人民政府	上海市人民政府	转化为推荐性标准
15	DB31 601-2012	地理标志产品 金山蟠桃	上海市人民政府	上海市人民政府	转化为推荐性标准
16	DB31 612-2012	餐饮具集中消毒单位卫生规范	上海市人民政府	上海市人民政府	转化为推荐性标准
17	DB31 655-2012	食品包装纸板单位产品能源消耗限额	上海市人民政府	上海市人民政府	例外-修订
18	DB31 734-2013	淀粉糖单位产品能源消耗限额	上海市人民政府	上海市人民政府	例外-修订

来源：上海市质量技术监督局 2016-07-22

原文：<http://news.foodmate.net/388523.html>

法规标准

日本食品行业新指南-加工食品的赏味期限以月为单位标记

7月20日，据日媒报道，在日本保存时间较长的加工食品，允许以日或月为单位进行赏味期限的标记，也曾提倡以月为单位进行赏味期限的标记，但未得到真正普及。为此，日本食品行业团体制定新的指南，呼吁调味料、方便食品等赏味期限超过一年的食品要求以月为单位进行有效期的标记。

该食品行业团体制定的新指南中还提到，日本废弃食品增多的原因之一是三分之一规则。即生产日期至赏味期限截止日为止的时间划分为三等分，要求工厂在前三分之一时间段内将产品交货给销售商。日本食品行业团体称，通过这些措施每年有望减少约4万吨废弃食品。

来源：食品伙伴网

2016-07-20

原文：<http://news.foodmate.net/388229.html>



欧盟批准新食品原料反式白藜芦醇

7月21日欧盟发布委员会实施决定（EU）2016/1190，授权新食品原料反式白藜芦醇（trans-resveratrol）上市。欧盟委员会表示，反式白藜芦醇作为新食品原料用于胶囊或者片剂类食品补充剂供成年人服用时，每天的最大剂量为150mg。对于含有反式白藜芦醇的食品补充剂，其标识上应该声明“使用时遵医嘱”。

来源：食品伙伴网

2016-07-22

原文：<http://news.foodmate.net/388538.html>

法规标准

欧盟批准铁维持婴幼儿免疫系统 正常功能的健康声称

据欧盟食品安全局（EFSA）消息，7月19日欧盟食品安全局专家组就铁维持免疫系统正常功能的健康声称发布意见。

Specialised Nutrition Europe公司通过法国提交申请后，欧盟委员会要求欧盟食品安全局就碘维持免疫系统正常功能的健康声称发布意见。

本次申请归于儿童发育与健康相关的健康声称范畴。欧盟专家组认为，铁元素在申请中被充分的描述，它维持免疫系统正常功能是一项有益的生理效应。本次申请当中铁元素的目标人群为3岁以下婴幼儿。

欧盟食品安全局曾经评估过面向总体人群的有关类似健康声称，最后认为相关声称合理。欧盟专家组认为，通过膳食途径，每日摄取铁有助维持婴幼儿免疫系统正常功能。因此认定以下声称有充分依据：

“铁有助维持免疫系统正常功能”。目标人群为3岁以下的婴幼儿。

来源：食品伙伴网 2016-07-21

原文：<http://news.foodmate.net/388406.html>

新西兰修订部分食品中农残限量

2016年7月14日，新西兰初级产业部（MPI）发布G/SPS/N/NZL/537通报，修订部分食品中农残限量。新增以下产品中部分农残限量：大葱中的阿维菌素和噻虫嗪、牛奶的头孢匹林、食用内脏（哺乳动物）的环唑醇、大白菜的茚虫威等。部分限量见下表：

序号	农药名称	产品名称	使用限量 (mg/kg)
1	阿维菌素	葱	0.01
		洋葱	0.02
2	头孢匹林	牛奶	0.06
3	环唑醇	食用内脏 (哺乳动物)	0.5
4	氟吡菌酰胺	果蔬菜 (除瓜类)	1
5	噻虫嗪	葱	0.01
		洋葱	0.2

来源：国家质检总局

2016-07-16

原文：<http://news.foodmate.net/387806.html>

行业资讯

天天果园线下店集中关闭 生鲜O2O接连受挫

天天果园相关负责人表示，确实有部分门店因选址等原因，做了优化调整，“目前北京门店已全部关闭，上海等其他地区此前布下的门店已几近关闭”。

不过，天天果园方面表示，并不是在生鲜O2O方面受到重创，而是在策略上相对谨慎一些。

“我们正在通过用户相对集中的区域进行测试，获得好的经验后再做推广”，该负责人坦言，天天果园最初采用的是“门店+前置仓”模式，但门店货物频繁进出影响用户体验。

目前，行业已对生鲜O2O采取更加谨慎的态度。虽然由阿里巴巴投资的易果生鲜在试水，不过这是一个需要谨慎的方向。消费者对于生鲜究竟有多少即时消费需求是决定O2O模式是否合适的关键点。

来源：北京商报

2016-07-22

原文：<http://news.foodmate.net/388491.html>



奶牛养殖商行至变革路口

与KKR和鼎晖的失利对赌让现代牧业付出了沉重代价，但原料奶料峭的市场局面更让养殖企业没有喘息的机会。统计发现，现代牧业、西部牧业、原生态牧业等大型养殖企业生存状况都不够乐观，一季度最高跌幅甚至超过了300%。面对进口廉价大包粉的严重冲击，原料奶无处供应、成本急速上升的窘迫如果得不到缓解，奶牛养殖业或许将成为第二个大豆产业。

现代牧业的巨亏一方面来自管理层在与私募基金KKR、鼎晖之间对赌协议的错误选择，

行业资讯

更为严重的是整个奶牛养殖行业受到进口大包粉、复原乳大量涌入的冲击，奶价回升得到支援，奶农生存空间不断遭到挤压。

宋亮预测，今年国内收奶价格较去年再度下调10%，国内养殖企业利润堪忧。“未来现有牧场还要承担生态成本，预计大型牧场的成本压缩空间非常有限，在这种情况下，国内奶源的竞争劣势会更加明显，在奶源国际化的背景下，会有一批养殖企业退出舞台。”宋亮判断。

解决养殖企业生存难题的办法只有政策的引导。国家层面还需有统一布局，对奶牛养殖行业和乳品加工企业做好科学规划，可建立奶粉原料收储制度，防止乳制品价格过快上涨、过快下跌。

来源：北京商报 2016-07-21

原文：<http://shipin.people.com.cn/8561257.html>

国际全脂奶粉交易价格略涨

全球乳制品贸易平台公布最新交易结果显示，最具指标意义的全脂奶粉交易价格略有上涨。

全球乳制品贸易平台由以新西兰恒天然公司为首的国际乳制品卖家组成，一般每两周组织一次乳制品拍卖，买家遍及全球90多个国家和地区，其拍卖价格直接影响全球乳制品定价。

在最新一次拍卖中，全脂奶粉交易价格为每吨2079美元，相比上一次拍卖上涨1.9%。全脂奶粉价格是恒天然等大型乳制品企业决定原奶收购价的重要指标。而脱脂奶粉、黄油等乳制品价格在此次拍卖中均略有下滑。

新西兰农业经济分析机构认为，欧盟目前已经针对当地陷入经营困境的农场启动了财政补贴政策，短期内对市场供需平衡优化有帮助，但长期来看可能导致国际乳制品市场供过于求。

来源：新华社 2016-07-20

原文：<http://news.xinhuanet.com/119249569.htm> 9

行业资讯

奶粉卖不动 合生元急攻保健品

在尝到保健品业务板块带来的业绩增长甜头后，合生元押宝保健品的心变得更加迫切。继去年拿下澳大利亚保健品公司Swisse Wellness（以下简称“Swisse”）公司83%的股权后，合生元最新宣布将继续收购Swisse 剩余17%的股权，此后合生元将100%完全控股Swisse。在业内人士看来，对于Swisse投入的加大恰恰反映了合生元在老主业奶粉业务板块的吃力，短期内合生元也难改利润下滑的窘境。

对健康的愈发重视，使得中国消费者对于海外生产的进口维他命等保健品有着庞大的需求。过去五年，维他命和其他膳食补充剂在中国的销售几乎翻了一番。数据显示，Swisse近两年的销售额年复合增长率约为28%，利润率显著改善。

来源：北京商报
原文：<http://news.foodmate.net/388323.html>

2016-07-21

五粮液混改方案获推进

五粮液发布公告披露了混改的进展。公告指出，公司在7月21日收到中国证券监督管理委员会出具的《中国证监会行政许可申请受理通知书》，对公司提交的《宜宾五粮液股份有限公司主板（含中小企业板）上市公司非公开发行新股核准》行政许可申请材料进行了审查，认为该申请材料齐全，符合法定形式，决定对该行政许可申请予以受理。这也意味着，五粮液以非公开发行股票方式实施员工持股和经销商持股获得推进。

此外，五粮液同时发布公告称，独立董事张力上因个人原因申请辞去公司独立董事及董事会审计委员会、提名委员会相关职务。

来源：北京商报
原文：<http://news.foodmate.net/388487.html>

2016-07-22

展会报道

2016第十四届北京国家级进口食品博览会招展正式启动

随着人民消费水平的不断提高，进口食品成为日常消费的一大潮流，北京的各大型超市如家乐福、沃尔玛等，将经营进口食品作为提升档次的一个手段，通过丰富进口食品品类，吸引更多中高端消费顾客。知名电商如天猫国际、京东、1号店等，进口食品更是卖的热火朝天。世界各国的红酒、饮料、饼干、奶制品、小吃、糖果、巧克力等，正在飞入寻常百姓家。据国家统计局研究资料显示，预计2018年我国的进口食品年销售额将达4800亿，市场潜力巨大。

2016年11月18-20日，国家级进口食品展-第14届北京国际进口食品博览会将在中国国际展览中心盛大举办，展会由中国对外贸易经济企业协会、京港展览集团主办。展会经过十三年的发展和壮大，一跃成为中国最具影响力的国家级进口食品博览会。预计本届美国、意大利、西班牙、俄罗斯、澳大利亚、泰国、韩国、土耳其、马来西亚、印度尼西亚等十余个国际展团盛装亮相。

来源：食品伙伴网会展中心

2016-07-22

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/388564.html>



展会报道

长春农博会8月12日启幕 6大板块28项内容供你领略现代农业魅力

7月20日上午，从长春农博会执委会工作会议上获悉，第十五届长春农博会将于8月12日至21日在长春农博园举行。展会共设置6大板块、28项内容，重点突出“展示宣传、示范引领、科普教育、经贸交流、招商引资、文化惠民、观光休闲”等作用。

本届展会以“科技与绿色、交流与发展、文化与经贸、质量与安全”为主题，对名优绿特农产品进行集中展示及推介，长三角地区、台湾以及世界各地的精品农产品也将悉数亮相，大量现代农业机械、设施装备、生产资料以及生产技术等将在展会上展示推广。

目前，农博园内的5座现代化温室、16个种植小区和5个特色种植区均已布置完毕，各类农作物长势喜人，展会的招商招展工作有序推进，11项农业经贸交流活动筹备顺利。

来源：吉林日报

2016-07-21

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/388358.html>



培训信息

餐饮企业5S管理法的应用培训(1天)-上海

起止日期	2016-12-05
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	餐饮酒店的行政总厨等管理人员；餐饮酒店的卫生管理人员；医院、学校等的后勤部工作人员；大型公共食堂的负责人员
培训周期	1天
培训费用	1500元/人
开班省市	上海市
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>5S管理对餐饮安全的重要作用</p> <ol style="list-style-type: none">1. 影响餐饮安全的主要因素2. 什么是5S管理？3. 实施“5S”对降低餐饮安全风险的重要作用
联系方式	联系人：张老师 电话：18906388239 传真：0535-2129828 Q Q：1687842135 邮箱：train01@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2016-02-03

原文：<http://train.foodmate.net/show-3145.html>

技术前沿

韩国研究发现：苦菜有缓解糖尿病口腔干燥症的效果

7月20日，据韩媒报道，韩国农村振兴厅与相关院校共同通过动物实验研究发现：苦菜有缓解糖尿病的典型症状口腔干燥症的效果，提高唾液内淀粉酶的活性，增加唾液量、促进唾液分泌。

通过动物实验让引发口腔干燥症6天的白鼠口服10天（每天1次）苦菜提取物后，进行了唾液量测定，结果发现：正常白鼠群的唾液量为660mg，口腔干燥症白鼠群的为450mg，口腔干燥症白鼠群食用苦菜后为590mg，唾液量恢复了66.7%。研究小组解释：这是因糖尿病出现口腔干燥症时唾液相关的口腔功能受到了影响，但通过服用苦菜提取物可促进唾液分泌。目前，该研究成果已获专利，为进行功能产品开发。

来源：食品伙伴网

2016-07-21

原文：<http://news.foodmate.net/388405.html>

新研究显示食用红肉或加大肾衰竭风险

美媒称，一项新研究表明，食用红肉可能与一般人群中肾功能衰竭风险升高有关，而偶尔用其他蛋白质食物来源取代红肉的做法可以显著降低这一风险。这一发现将刊登在即将出版的一期《美国肾病学会杂志》上。

据美国每日科学网站7月14日报道，越来越多的人正患上慢性肾病，许多人甚至进而发展成为终末期肾病，需进行透析或肾脏移植。目前的膳食指南建议限制饮食中的蛋白质摄入量，从而控制慢性肾病，使其延缓发展为终末期肾病。不过，限制蛋白质总摄入量或限制特定蛋白质食物来源的摄入量可延缓一般人群的肾功能衰竭的证据有限。

报道称，为了研究主要蛋白质食物来源的摄入量与肾功能之间的关系，高运培（音）博士率 14

技术前沿

领的一个小组对新加坡华人健康研究项目的数据进行了分析。研究对象是63257名新加坡华人，其红肉摄入量的97%是猪肉。其他蛋白质食物来源包括家禽、鱼/贝类、蛋类、乳制品、大豆和豆类。

经过平均15.5年的随访后，研究人员发现，红肉的摄入量与终末期肾病风险升高有着紧密联系，呈剂量相关性。相比红肉摄入量最少的人群，红肉摄入量最高的人群患终末期肾病的风险高40%。食用家禽、鱼、蛋或奶制品则没有发现有这种联系，而食用大豆和豆科植物似乎还略有保护作用。用其他蛋白质食物来源取代红肉的做法可降低终末期肾病的风险，最大降幅可达62%。

高运培说：“我们开始研究时是想看看应给予慢性肾病患者或担心肾脏健康的普通人群有关蛋白质食物来源的建议。”

来源：参考消息网

2016-07-21

原文：<http://news.foodmate.net/388366.html>

西北农林科技大学综述禾谷类作物 锈菌转主寄主研究进展

近日，西北农林科技大学植物保护学院康振生团队发表题为《禾谷类作物锈菌转主寄主在病害流行和病原菌变异中的作用》综述文章。

据了解，以往学界文献都是引证美国研究团队的结论，即转主寄主在太平洋西北部地区小麦条锈菌的有性生殖与病害流行中不起作用。然而，康振生团队经过多年研究，在国际上首次获得了条锈菌在自然条件下完成有性生殖的直接证据，明确了小麦条锈菌转主寄主小檗的种类及其在我国的地理分布。同时，他们发现，条锈菌有性生殖是我国条锈菌致病性变异的主要途径，并且揭示了我国小麦条锈菌“易变区”的形成原因，为小麦条锈病的持续控制提供了新的策略与途径。

来源：中国科学报

2016-07-19

原文：<http://news.foodmate.net/388115.html>

技术前沿

“十二五”国家科技支撑计划项目“功能食品 设计及制造关键技术与产品” 课题验收会在北京召开

根据国家科技支撑计划管理办法，近日，科技部农村司、农村中心在北京组织召开“十二五”国家科技支撑项目“功能食品设计及制造关键技术与产品”课题验收会。

会上，专家组认真听取了“功能食品资源优化及评价共性关键技术研究”、“功能食品质量安全保障关键技术研究”、“食源性功能肽生物制备技术研究”等11个课题任务和财务执行情况汇报，并进行了质询和讨论。根据课题验收材料的审议评价，以及课题汇报、答辩情况，专家组认为该项目的所有课题均完成了任务书规定的研究内容，达到约束性和预期性考核指标要求，同意通过验收。

本项目通过技术攻关首次建立了“增强免疫功能”、“代谢综合征防治”、“改善胃肠道功能”等多项功能因子制备关键技术；探明了“膳食纤维”

维”、“顺式构型番茄红素”、“海洋极性脂”等功能因子代谢与动力学规律，完善或构建功能评价方法；建立了“谷胱甘肽”、“全氟类化合物”、“2-烷基环丁酮”等多项功能成分鉴别技术，在功能因子制备及其应用关键技术研发上取得了突破性进展，并通过产业化生产进行技术验证，形成我国功能食品发展的基本思路和发展模式，获得一大批具有自主知识产权的功能因子制备及其应用关键技术，将为未来功能食品产业科技创新提供重要支撑。

来源：科技部

2016-07-15

原文：<http://news.foodmate.net/387646.html>



技术前沿



肠癌患者多吃Omega-3脂肪酸含量高的鱼类可降死亡率

《消化道》杂志刊登一项最新研究指出，肠癌患者若每周食用足量富含Omega-3脂肪酸的高油脂鱼类，存活率可大大提高。

研究人员花费十年以上的时间，审查了美国超过17万人的就医资料，其中1659名患肠癌，在这些人中561人在研究期间死亡，其中169人死于癌症。相较每天食用低于0.1克Omega-3脂肪酸的病患，这些每天摄取至少0.3克的患者经过诊断，他们因肠癌死亡的风险降低高达41%。

来源：食品伙伴网 2016-07-20

原文：<http://news.foodmate.net/388250.html>

研究发现人对垃圾食品的抵抗力在晚上最弱

据外媒报道，《食物品质和偏好》(Food Quality and Preference)杂志刊登一项研究指出，人在一天当中，对垃圾食品的抵抗力会随时间的推移慢慢变弱，早上觉得不健康的食品，到了下午可能就觉得吃一点也无妨。

澳大利亚福林德斯大学(Flinders University)和英国利物浦大学(Liverpool University)研究人员以304名17至25岁女性为受试对象，进行“内隐联想测验”。这份研究指出，上午很少有人会喝酒，烟也可能晚上才抽，所以人常把不健康的食物，和一天中较晚的时间画上等号。此外，身体和心理在一天早上都会下定决心要吃健康一点，但随着时间接近晚上，抵抗力会越来越薄弱。

来源：食品伙伴网 2016-07-21

原文：<http://news.foodmate.net/388454.html>

权威发布

食药总局关于进一步加强食品添加剂生产监管工作的通知

食品添加剂是食品工业的重要组成部分，直接关系到食品安全。近年来，各级食品药品监管部门一直将食品添加剂生产企业作为监管重点，不断加大监管力度，食品添加剂质量安全水平逐步提高，但近期发生的一些事件表明食品添加剂质量安全风险依然存在，监管工作须臾不可放松。为加强食品添加剂生产监管，严格落实“四个最严”和“四有两责”的要求，督促食品添加剂生产企业落实食品安全主体责任，切实保障食品添加剂产品质量安全，现就加强食品添加剂生产监管工作要求通知如下：

一、督促企业依法依规生产，严格落实主体责任。各地食品药品监管部门要督促食品添加剂生产企业严格按照法律法规、食品安全标准和生产许可条件组织生产，严格落实食品安全主体责任。要督促食品添加剂生产企业建立健全食品安全自查制度，并将企业的自查记录以及生产条件发生变化和存在食品安全事故潜在风险的情况作为日常监督检查重点。

二、依法行政，严格食品添加剂生产许可。一是按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产许可管理办法》（食品药品监管总局令第16号）以及食品安全国家标准等规定，严格食品添加剂生产许可工作。

三、以问题为导向，加强重点环节监督检查。各地食品药品监管部门要依据《食品生产经营日常监督管理办法》（食品药品监管总局令第23号）和《食品药品监管总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》（食药监食监一〔2016〕58号）的规定，加强食品添加剂生产企业的日常监督检查，切实加强原料采购和生产配料等重点环节的监督检查。

四、加大抽检监测力度，保障食品添加剂质量安全。各地要加强监督抽检信息的公布及相互之间情况的通报。

五、指导食品添加剂生产企业建立追溯体系。

来源：国家食药监总局

2016-07-21

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/196967.html> 18

权威发布

国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知

《目录》旨在为监管部门和食品生产经营者对从业人员进行健康管理提供依据，包含两部分内容：一是有碍食品安全的疾病。这些疾病可通过患病者污染食品，并能通过食物传播，患病者不宜从事接触直接入口食品的工作。二是我委将根据食品安全需要、相关疾病预防控制情况等，对本目录进行调整。

(一) 用于食品生产经营者开展健康管理。食品生产经营者通过对患者的暂停或调离从事接触直接入口食品的工作，可有效预防食源性疾病的传播，确保食品安全，体现食品生产经营者是食品安全第一责任人的管理理念。

(二) 用于相关部门开展食品安全监管。为食品

安全执法监管部门的工作人员在实施日常或例行现场监督检查时提供依据和技术支撑，提高执法效能。

(三) 用于食品从业人员自身健康管理。食品从业人员提高食品安全素养，加强自身健康管理，树立良好的个人卫生习惯。

来源：卫计委 2016-07-20

原文：<http://news.foodmate.net/388272.html>

沪3批次水产制品不合格 邵万生醉蟹细菌超标

日前，上海市食药监局公布了包含盐渍水产品、生食水产品、干制水产品等100批次水产制品的抽检结果。其中上海邵万生食品公司邵万生食品厂的醉蟹不合格，涉及不合格项目为菌落总数；漕宝路干货市场（进货）及东台市四方缘食品厂的开洋2批次不合格，涉及的不合格项目为二氧化硫。

权威发布

据了解，本次抽检的水产制品主要包括生盐渍水产品、生食水产品、干制水产品等。抽检依据为《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760)、《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB2762)、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB29921)、《动物性水产干制品卫生标准》(GB10144)等标准及产品明示标准和指标的要求。抽检项目包括铅、甲基汞、无机砷等重金属、二氧化硫、山梨酸等食品添加剂、多氯联苯等污染物指标和菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等微生物、土霉素、四环素、恩诺沙星、环丙沙星、氟霉素、硝基呋喃类代谢物、孔雀石绿等药物残留共15个指标。

来源：东方网

2016-07-21

原文：http://www.sh.xinhuanet.com/2016-07/21/c_135529932.htm

质检总局发《“一带一路”计量合作愿景与行动》公告

两千多年前，我们的祖先共同开辟了贯通亚欧的陆上和海上丝绸之路，架起了东西方友好往来的桥梁，成为沟通东方与西方之间经济、政治、文化和思想的大动脉。

千百年来，古老的丝绸之路这条历史纽带，镌刻着沿线各国人民风雨同舟、守望相助的不朽记忆；承载着“和平合作、开放包容、互学互鉴、互利共赢”的丝路精神，是沿线各国人民的共同精神财富。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局愿与沿线各国一道，以共建“一带一路”为契机，不断充实完善计量领域合作内容和方式，共同推动沿线国家发展，让沿线各国人民共享“一带一路”共建成果。

来源：质检总局

2016-07-18

原文：<http://www.woyaoce.cn/news/196411.html>

预警通报

日本召回2560吨含化学合成成分的 有机化肥

据日媒报道，宫城县和山形县等6个县的有机大米生产者因有机肥料中被检出含有化学合成成分而不能制造和销售有机大米，对黄金兴产（gold kousan）化肥制造公司进行了起诉。

根据申诉，黄金兴产公司将化学合成的尿素和粉末消防药剂（主要成分为磷酸三铵）的多种肥料，制造成法律上未承认的有机农业用堆肥。2015年6月，农林水产省根据《肥料取缔法》，指示黄金兴产公司召回部分肥料，并通知使用该肥料的农户1年间停止作为有机农产品销售，并支付给有机农业者一定的补助金。

农户称，大米的等级下降，客户拒绝购买，不得不召回，因此遭受巨大的损失。根据农林水产省称，召回的肥料至少制造了2560吨。

来源：食品伙伴网

2016-07-19

原文：<http://news.foodmate.net/388167.html>

韩国召回“产气荚膜梭菌”致病菌 超标“辣椒粉”

7月14日，韩国食品和药品安全部（MFDS）发表消息称，韩国某食品制造加工企业所制造、销售的“辣椒粉”产品中检出“产气荚膜梭菌”致病菌超过限量标准，命令其停止销售并召回相关所有产品。

该辣椒粉中检出“产气荚膜梭菌”380/g，韩国产气荚膜梭菌的限量标准应为100/g以下。



来源：食品伙伴网

2016-07-18

原文：<http://news.foodmate.net/387888.html>

预警通报

韩国召回苯并芘超标“香油”及“调味油”

据韩媒报道，韩国某食品企业所生产、销售的“香油”及另一企业生产、销售的“调味油”产品中检出“苯并芘”超过残留限量标准，韩国食品和药物安全部（MFDS）命令其停止销售并召回相关产品。

其中，“香油”每公斤检出苯并芘 $2.2\mu\text{g}$ ，“调味油”每公斤检出苯并芘 $2.1\mu\text{g}$ ，韩国该类产品中苯并芘的残留限量标准应为 $2.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下。

召回对象：保质期至2017年12月5日的“香油”以及保质期至2017年6月26日的“调味油”产品。

来源：食品伙伴网

2016-07-20

原文：<http://news.foodmate.net/2016/07/388204.html>



英国召回疑染肉毒杆菌的鸡肉制品

据英国食品标准局消息，利瑟姆食品（Lytham Foods）宣布召回2款鸡肉制品，因为产品可能受肉毒杆菌污染。

该公司的鸡肉产品在生产过程中处理不当，有受肉毒杆菌污染的风险。肉毒杆菌可产生肉毒毒素，严重时可致命。作为预防，该公司从B&M超市召回：鸡肉熏肉蛋黄酱、咖喱鸡肉。

来源：食品伙伴网

2016-07-21

原文：<http://news.foodmate.net/388478.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28周)

日前，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 发布了2016年第28周通报。共55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7%。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
2016-07-19

原文：
<http://news.foodmate.net/2016/07/388156.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
2016/7/12	波兰	冷冻黄鳍金枪鱼片	2016.AZ L	造假：假的健康证书	产品尚未投放市场/产品遣回
2016/7/14	意大利	不锈钢烧烤架	2016.AZ R	含重金属：镍迁移（高达0.5 mg/kg - ppm）；物质迁移：迁移量过高（45 mg/dm ² ）	允许产品在海关加封后运往目的地/官方遣回
2016/7/15	英国	带壳花生	2016.AZ S	含真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 17.6；Tot. = 21.1 μg/kg - ppb）	产品尚未投放市场/拒绝进口
2016/7/15	英国	带壳花生	2016.AZ V	含真菌毒素：黄曲霉毒素（B1 = 7.0；Tot. = 7.9 μg/kg - ppb）	产品尚未投放市场/拒绝进口