

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年6月

第二十一期

DENTS

德诺检测

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

《古代经典名方中药复方制剂简化注册审批管理规定》出台.....	5
越南发布预防和控制酒精使用危害法案草案.....	6
澳大利亚发布进口煮熟虾检查规则.....	6
韩国发布《食品添加剂法典》部分修改征求意见稿.....	7
水中油的测定方法或将迎来大变化.....	7

行业资讯

校园周边“五毛食品”揭秘：一袋含十几种添加剂.....	8
菌落总数超标成儿童食品不合格主因.....	8
联合国粮农组织发布报告称：全球茶叶生产消费将持续增长.....	9
刚刚复苏的鸡蛋市场，是否再次“遇冷”.....	10
把好食品安全关，让消费者放心“撸串”.....	10

目录 Contents

展会报道

第三届世界天然提取物中国展.....	11
第九届中国国际健康产品展览会	12

培训信息

IRCA认可的ISO 9001主任审核员培训课程-上海.....	13
----------------------------------	----

技术前沿

常吃坚果或降低心律不齐风险.....	14
吃葡萄可以防龋齿.....	14
袁隆平团队在沙漠种植水稻初获成功.....	15
不含反式脂肪的人造奶油问世.....	16
吃巧克力可防心律不齐.....	16
研究：维生素等常用补充剂可能增加死亡风险.....	17

目录 Contents

权威发布

- 上海市食品药品监督管理局关于组织开展2018年度执法检查的通知..... 18
- 上海市食品药品监督管理局关于进一步加强本市食品生产经营环节食品安全信息追溯管理工作的通知..... 19
- 国家卫健委公开征集检验方法类食品安全国家标准协作成员单位..... 20
- 市场监管总局、海关总署实施年报“多报合一”..... 20

预警通报

- 新西兰扩大两处海湾贝毒预警范围..... 21
- 河北这8批次食品不合格，餐饮食品检出铝含量超标..... 21
- 西班牙通报我国出口糖果色素超标..... 22
- 澳大利亚召回未标注过敏原信息的鸭肝酱..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第21周）..... 23

法规标准

《古代经典名方中药复方制剂简化注册审批管理规定》出台

为贯彻落实《中华人民共和国中医药法》(以下简称《中医药法》)《国务院关于改革药品医疗器械审评审批制度的意见》(国发〔2015〕44号),原食品药品监管总局组织起草了《古代经典名方中药复方制剂注册简化审批管理规定》(以下简称《规定》)。现将起草情况说明如下:

一、起草背景

2008年实施的《中药注册管理补充规定》首次明确了来源于古代经典名方的中药复方(以下简称经典名方)制剂的注册管理要求。国发〔2015〕44号文件进一步明确“简化来源于古代经典名方的复方制剂的审批”。

二、起草经过

国发〔2015〕44号文件印发后,原食品药品监管总局加强了与国家中医药管理局的沟通,以共同加快经典名方制剂相关文件的起草。2017年5月,成立起草工作组,明确起草的思路和分工。2017年10月9日至10月31日,上网公开征求意见。随后,根据收集到的反馈意见对《规定》征求意见稿进行了修改、完善。

三、主要内容和说明

《规定》共22条,内容依次涉及经典名方目录、简化审批的条件、申请人资质、物质基准的申报与发布、经典名方制剂的注册程序及管理要求、各相关方责任等。重点内容说明如下:

(一)关于经典名方物质基准

经典名方在我国有着悠久、丰富的人用历史,但由于其药材不稳定及成份复杂,其质量的批间一致性易受到影响,不利于疗效的稳健发挥。为此,在借鉴日本汉方药管理经验的基础上,引入了物质基准的管理要求,以其作为质量控制的基准。但是,在文字表述上是否沿用“标准汤剂”的叫法,专家提出了不同意见。有的专家认为中药起源于我国,不能照搬日本的表述语汇。又有专家建议使用“标准制剂”“原方制剂”的表述,但由于“制剂”系成药概念,易引起误解,因此未予采用。综合多方因素,最终在征求意见稿中采用“标准煎液”的表述。然而,“标准煎液”的表述仍存异议,一些同志认为不能完全反映散剂、膏剂等临床用药方式。

来源: 中国中医药报

2018-06-04

原文: <http://www.cpm010.org.cn/i.php?id=579>

法规标准

越南发布预防和控制酒精使用危害 法案草案

越南发布G/TBT/N/VNM/126通报，发布预防和控制酒精使用危害法案草案。该法律草案规定了预防和控制酒精、啤酒和其它酒精饮料（以下称为“酒精”）危害的措施，包括：减少需求的措施；控制酒精供应的措施和减少酒精使用危害的措施，确保预防和控制酒精使用危害的资源，并促进公共健康。在越南销售和使用的国产和进口酒精必须符合国家酒精标准和酒精基本标准。对于缺少国家酒精技术法规的情况，必须遵守酒精安全条件的规定。酒精生产商和进口商应遵守法规符合性声明或符合食品安全法规的声明；符合国家检验机构对作为酒精的进口食品质量要求的注册和认证；并对酒精适用的国家技术法规、酒精的安全条件负责。卫生部长应颁布国家酒精技术标准，并对无规定的酒精产品规定安全条件。制定合格声明或酒精符合食品安全规定声明公布程序。

来源：海关总署

2018-06-04

原文：<http://news.foodmate.net/470565.html>

澳大利亚发布进口煮熟虾检查规则

2018年5月30日，澳大利亚农业水利资源部（DAWR）通告（44-2018），发布进口煮熟虾检查规则，从2018年6月4日（澳大利亚东部标准时间）起，该部门将对进口煮熟虾实施随机检查（在封签完好情况下），以保证煮熟虾符合现有的进口条件。进口条件要求为：煮熟虾肉中的所有蛋白质都已凝结并且没有生虾肉残留；所有的货物都应附有主管当局颁发的证明上述内容的健康证明。进口商等必须确保提交检查的所有熟虾货物保持“密封完好”，直到检查员提供批准并开封，不符合要求的煮熟虾必须在经批准的设施中销毁或煮熟等。

来源：海关总署

2018-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/470563.html>



法规标准

韩国发布《食品添加剂法典》 部分修改征求意见稿

5月30日，韩国食品药品安全处发布了第2018-232公告，拟修改《食品添加剂的标准及规格》的部分内容，其主要内容如下：

新设定β-淀粉酶、珍珠色色素三种添加剂的规格标准。

β-淀粉酶作为酶制剂、珍珠色色素作为着色剂、酪酸钾（Potassium Caseinate）作为增稠剂稳定剂被认定为临时性标准及规格，以往只允许申请人使用，修改后所有食品生产企业均可使用，以促进多种产品的开发。

修改乳糖酶、蜜蜡等6种添加剂的成分规格。

(1) “乳糖酶”制造菌株增加“插入了Bifidobacterium bifidum乳糖酶基因的Bacillus licheniformis”。

(2) 修改“蜜蜡”的性状及山梨糖醇的分子式。

(3) 增加“胡萝卜素”的INS号。

来源：食品伙伴网 2018-06-05

原文：<http://news.foodmate.net/470754.html>

水中油的测定方法或将迎来大变化

近日，生态环境部发布了关于征求《水质石油类的测定紫外分光光度法（征求意见稿）》、《水质石油类的测定荧光分光光度法（征求意见稿）》、《水质石油类的测定重量法（征求意见稿）》三项国家环境保护标准意见的函。

据了解，我国现行标准《水质石油类和动植物油类的测定红外分光光度法》(HJ 637-2012)是在1996年颁布的《水质石油类和动物油类的测定红外光度法》(GB16488-1996)基础上修订的标准。该方法是目前我国环保行业测定水中油的唯一标准方法，采用四氯化碳作为萃取剂。

2017年12月，《水质石油类和动植物油类的测定红外分光光度法》(HJ 637-2012)进行第二次修订。作为我国环保行业测定水中油的现行唯一标准方法，红外分光光度法灵敏度高，检出限低，测定不受油品的影响，能较全面检测水中油含量，但所使用的萃取剂四氯化碳被蒙特利尔公约列为淘汰物质，我国承诺将尽快停止该项用途的使用。因此修订本标准的核心在于寻找四氯化碳的替代品。

来源：我要测网

2018-06-05

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464846>

行业资讯

校园周边“五毛食品”揭秘： 一袋含十几种添加剂

辣条、素牛肉、麻辣片……一袋5毛，这些被称为“5毛食品”的小零食口味重、价格低、容易引起食欲，引得分辨能力不强的儿童竞相购买。近期全国各地都在清理整顿“五毛食品”。那么，你知道“五毛食品”的危害有多大吗？记者联合西安营养学会专家揭秘，“五毛食品”的危害在哪里。

在校园周边售卖的辣条、肉制品、糖果等小食品，因其售价在0.5元左右而被称为“五毛食品”。它们价格低廉，口感辛辣刺激，色泽艳丽，受到儿童、青少年青睐，但食用后可能存在健康隐患。

“五毛食品为什么在孩子中受欢迎，还是因为有市场，好卖。如果每个人从小养成良好的饮食习惯，都选择健康食品，那么市场上的营养价值较低的食品会越来越少，健康食品则会越来越多。”西安营养学会委员、国家一级营养师张媠指出。

来源：华商网

2018-06-04

原文：<http://www.tech-food.com/news/n1393022>

菌落总数超标成儿童食品不合格主因

针对儿童节，南京、温州等地近期公布儿童常见食品抽检结果显示，有14批次产品不合格，菌落总数超标成不合格主因。国家市场监督管理总局同时提醒消费者，要从正规渠道购买食品并注意儿童饮食安全。

公开资料显示，菌落总数主要用来评价食品清洁度，超标可能跟食品生产加工过程中的卫生条件控制不严、包装容器清洗消毒不到位、产品包装密封不严、储运条件控制不当等因素有关。

针对儿童饮食消费，国家市场监督管理总局提醒家长和儿童要从正规渠道购买包装完好、生产厂家、生产日期、保质期等标签内容齐全的食品，并优先选择如时令水果、坚果等正餐中不容易吃到的较低加工程度的零食，少吃重口味或刺激性零食。

此外，由于儿童吞咽等身体机能发育尚不完善，应在大人照看和指导下食用颗粒状、果冻状和鱼类等食品，切忌在空腹、正餐后、剧烈运动后立即食用冷饮。

来源：新京报

2018-06-05

原文：<http://www.tech-food.com/news/n1393149>

行业资讯

联合国粮农组织发布报告称： 全球茶叶生产消费将持续增长

联合国粮农组织近日发布报告称，在新兴国家强劲需求带动下，全球茶叶生产和消费预计今后10年将进一步增长，将为农村创造更多收入，并改善产茶国家的粮食安全状况。

粮农组织表示，今后10年，世界红茶产量预计将保持2.2%的年增长率，将在2027年达到440万吨，其中主要产量增长将出现在中国、肯尼亚和斯里兰卡。全球绿茶产量预计将以7.5%的年增速增长，将在2027年达到360万吨。中国的绿茶产量预计将从2015年至2017年的150万吨上涨至2027年的330万吨。中国绿茶产量成倍增加将成为推动总体增长的主要因素。

报告表示，全球对茶叶的需求也受益于一个新的客户群体。在中国和印度这样的产茶大国，年轻的城市消费者已经成为增长最快的市场细分客户，他们不仅乐于花大价钱购买特色茶，也愿意了解这种饮品的更多知识——包括茶的质量、发源和对可持续发展的贡献等。

报告指出，世界茶叶消费在过去10年有所增加，但传统的欧洲茶叶进口国中，除德国之外均出现了消费水平下降。

报告警告称，由于茶叶对生长条件的变化高度敏感，因此茶叶只能在为数不多的国家生产，在不少国家将受到气候变化的严重影响。气温和降雨模式的改变可能带来更多洪水和干旱，这将影响茶叶的产量、质量和价格，降低茶农收入，威胁农村生计。预计今后数年气候变化还将加剧，因此茶叶生产国需要采取紧急应对措施。人们越来越认识到，通过减少茶叶生产和加工中的碳排放将有助于缓解气候变化。因此，报告敦促产茶国家将适应和减缓气候变化工作所面临的挑战纳入国家茶叶发展战略。

来源：经济日报

2018-06-05

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1122936>



行业资讯

刚刚复苏的鸡蛋市场是否再次“遇冷”

据中国乡村之声《三农中国》报道，今年第一季度，鸡蛋价格持续低迷，到了四月份，才出现上涨迹象，目前，已上涨一块多钱。随着夏季的到来，鸡蛋市场将进入消费淡季。刚刚复苏的鸡蛋市场会否再次“遇冷”？

近日，记者走访内蒙古扎兰屯市场发现，鸡蛋价格近来持续上涨，且有继续上涨趋势。

卓创资讯提供的数据显示，5月28日，全国鸡蛋均价为3.44元/斤，相比去年同期上涨79.17%。

王爱丽：当前鸡蛋货源供应尚可，养殖单位多顺势出货，货源供应压力不大。近期养殖单位开始陆续淘汰老鸡，但新开蛋鸡数量仍在持续增加，新开产鸡蛋货源相对较充足，大码货源一般。需求方面，当前南北市场出现差异，北方市场受农忙等利好因素提振，内销普遍好转，但外销仍显一般。而南方市场因梅雨天气影响，鸡蛋质量问题愈发严重，各环节多以随进随销为主，均维持少量库存，整体需求不旺。

来源：央广网

2018-06-05

原文：<http://www.tech-food.com/news/n1393185>

把好食品安全关 让消费者放心“撸串”

天气逐渐热起来，夜市摊、烧烤店的旺季也到了。提起对夜市摊和烧烤店的监管，人们的第一反应都是城管或者环保局等部门，然而，许多人都忽视了一个守卫人们“撸串”安全的群体——食药监管人员。

烧烤店、夜市摊一般都会在傍晚时分开始营业，喝酒、“撸串”也成了很多人喜爱的休闲饮食。记者在走访中发现，郑州市金水区玉凤路上晚上有不少人在路边“撸串”、喝酒。一家叫做“靠谱先生”的烧烤店负责人告诉记者，他们这里的烧烤都是室内的，路边摆的桌子，是因为屋里边坐不下了，应顾客的要求在外边摆放的，这条街上其他的烧烤店差不多也是这种情况。

随后，记者从郑州市食药监局相关负责人那里了解到，目前郑州基本上不允许出现露天夜市摊，在某些特定的区域出现的啤酒广场都走过严格正规的审批程序，是在当地食药监局备案过的摊点，这些摊点的信息也会在自己所在的摊位上显示，在这些地方吃饭会相对安全一些，如果没有相关的登记信息，说明这些摊点是不合法的。

来源：大河网

2018-06-05

原文：<http://www.tech-food.com/newn1393201>

展会报道

第三届世界天然提取物中国展

展会概况：

近年来，在消费者健康意识日渐增强以及消费升级的趋势下，植物提取物行业包括其上下游的整个产业链都进入了前所未有的黄金时期。目前，植物提取物的应用已经从传统药物和食品，扩展至保健食品、食品添加剂、化妆品、饲料添加剂等多重领域。其中食品和饮料的消费在植物提取物行业占最大比例，超过60%。

自2008年世界制药原料展（CPHI China）首次推出世界天然提取物展区以来，依托国际天然提取物产业的蓬勃发展和我国动植物提取领域的资源优势，世界天然提取物展区发展迅猛。经过九年的培育，展会更是在展商数量、展出面积、参观商数量和质量方面都提升显著。“第三届世界天然提取物展（NEX China 2018）”将于2018年6月20-22日在上海新国际博览中心E3-E4馆再次来袭，届时将汇聚国内外优质提取物企业，助力企业开拓医药、食品、饮料、功能性食品、膳食补充剂等领域市场，为处于转型中的植提企业提供多种解决方案。

来源：食品伙伴网会展中心 2018-06-05

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-3019>



展会报道

第九届中国国际健康产品展览会

近年来，在消费者健康意识日渐增强以及消费升级的趋势下，植物提取物行业包括其上下游的整个产业链都进入了前所未有的黄金时期。目前，植物提取物的应用已经从传统药物和食品，扩展至保健食品、食品添加剂、化妆品、饲料添加剂等多重领域。其中食品和饮料的消费在植物提取物行业占最大比例，超过60%。与此同时，中国医药保健进出口商会也发布了第三批植物提取物标准，在规范我国植物提取物进口、提高国际竞争力方面起到了巨大的助推作用。

自2008年世界制药原料展（CPHI China）首次推出世界天然提取物展区以来，依托国际天然提取物产业的蓬勃发展和我国动植物提取领域的资源优势，世界天然提取物展区发展迅猛。经过九年的培育，展会更是在展商数量、展出面积、参观商数量和质量方面都提升显著。“第三届世界天然提取物展（NEX China 2018）”将于2018年6月20-22日在上海新国际博览中心E3-E4馆再次来袭，届时将汇聚国内外优质提取物企业，助力企业开拓医药、食品、饮料、功能性食品、膳食补充剂等领域市场，为处于转型中的植提企业提供多种解决方案。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-06-04

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-3019>



培训信息

IRCA认可的ISO 9001主任审核员培训课程-上海

起止日期	2018-07-09 至 2018-07-13
培训分类	体系认证
培训机构	SGS管理学院
适合对象	质量管理体系中高级管理人员、管理者代表、组织内建立或管理ISO 9001:2015体系的人员 进行内部审核、第二方或与第三方审核有关的人员 需要加深了解体系、审核、计划进一步改善质量管理体系的人员 致力于第三方认证审核工作的人士
培训周期	5天
培训费用	7400RMB/学员
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	<ul style="list-style-type: none"> •ISO 9001:2015标准的诠释 •质量管理体系和ISO 9000系列标准 •基于过程模式的质量管理体系 <ul style="list-style-type: none"> •注册、认证和审核员能力 •审核、定义，原则和类型 <ul style="list-style-type: none"> •审核过程 •制定检查表
联系方式	联系人：李老师 联系电话：18153529010（微信同号） 邮箱：meeting7@foodmate.net QQ：2848935414

来源：食品伙伴网

2018-06-04

原文：<http://train.foodmate.net/show-4310.html>

技术前沿

常吃坚果或降低心律不齐风险

瑞典卡罗琳医学院的一项研究显示，经常食用适量坚果关联心律不齐和心脏衰竭风险较低。

研究人员分析超过6.1万名45岁及以上瑞典人的健康数据，随访17年。计入研究对象年龄、性别、生活方式、饮食、糖尿病和心脏病家族史等心脏病风险相关因素后，研究人员发现坚果食用量多关联房颤和心衰风险较低。

房颤是最常见的心律不齐，关联中风风险。研究人员在由《心脏》期刊刊载的论文中写道，越是经常食用坚果的研究对象，罹患房颤的风险越低。一个月食用一次至三次的研究对象，房颤风险降低3%；一周食用一两次，房颤风险低12%；一周食用不少于三次的研究对象，房颤风险降低18%。此外，每周适量食用坚果还关联心衰风险降低20%。研究人员认为，这可能是由于坚果富含健康脂肪、矿物质和抗氧化成分，这些都有益心脏健康。

来源：山西晚报

2018-06-04

原文：<http://shipin.people.com.cn/30033211>

吃葡萄可以防龋齿

葡萄香甜可口，富含多种矿物质、微量元素和果酸等营养素，深受大众青睐。美国《牙科研究》杂志刊登一项新研究发现，经常吃葡萄还有助于预防龋齿，使牙齿更坚固更健康。

美国伊利诺伊大学牙科学院研究员安娜·毕德兰·卢梭博士及其研究小组对葡萄中的各种成分展开了分析，并与牙齿健康展开对比研究。结果发现，葡萄中的天然化学物质有助于坚固牙齿，增强牙填充材料的强度。这一发现对保护牙齿健康和防止牙齿脱落具有重要意义。其关键成分来自葡萄籽。科学家已发现，葡萄籽提取物有益促进血液循环，改善心脏功能。新研究发现，葡萄籽提取物不仅可增强牙本质，坚固牙齿，还可延长复合树脂填充物（牙填充材料，通常只能维持5~7年）的寿命，降低牙齿脱落几率。即便有了龋齿，葡萄籽提取物也有助于增强剩余牙齿结构，使之与填充材料更好地契合，从而延长牙齿修复后的使用寿命。

来源：生命时报

2018-06-04

原文：<http://shipin.people.com.cn/30033451>

技术前沿

袁隆平团队在沙漠种植水稻初获成功

5月31日，记者从中国工程院院士袁隆平带领的青岛海水稻研发中心团队获悉：5月26日，在来自印度、埃及、阿联酋等国专家的参与下，该团队对在迪拜热带沙漠地区实验种植的水稻进行测产，其中一个材料产量超过亩产500公斤，两个材料产量超过400公斤，在沙漠里种植水稻初获成功。迪拜将于6月下旬组织正式收割测产，根据测产结果，将从试种水稻中选取优势水稻材料，研发适合当地气候环境的杂交水稻品种。

据悉，袁隆平海水稻研发团队此次选取了全球范围内包括耐盐碱水稻品种在内的不同类型水稻品种，在迪拜开展了在高温、低湿、地下水盐度高水位高的沙漠条件下进行品种试种实验，目的是初步掌握水稻在沙漠极端环境下的生长规律和水肥施用条件，为大规模、低成本地利用沙漠地下半咸水推广种植水稻做准备。

青岛海水稻研发中心副主任张国栋介绍，迪拜当地种植水稻最大的挑战是沙漠土壤有机质含量低，无法保墒，地下7.5米处多为海水。当地淡水宝贵，主要依靠海水淡化，普通的灌溉方式行不通。

该团队利用其独创的“四维改良法”土地改良技术提供了技术保障。其中，要素物联网模组是最关键的核心技术。

根据规划，袁隆平海水稻研发团队与迪拜双方将在2018年下半年启动100公顷的“海水稻实验农场”，在2019年扩展到100公顷的“海水稻标准农场”，并从2020年开始快速复制扩大种植面积，双方将以10平方公里“人造绿洲”为单元，打造“绿色迪拜”和“生态迪拜”，大幅提升阿联酋粮食自给能力和粮食安全，并有效改善当地生态环境。

来源：人民网

2018-06-02

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470583>



技术前沿

不含反式脂肪的人造奶油问世

据中国农科院最新消息，该院农产品加工研究所王强研究员领衔的油料加工与品质调控创新团队与英国赫尔大学合作，利用花生蛋白研发出不含反式脂肪的新型人造奶油——食品高内相Pickering乳液。相关研究成果在线发表在《德国应用化学》上。

王强介绍，反式脂肪已被证实具有引发心血管疾病、糖尿病和癌症的风险；世界卫生组织（WHO）2018年5月14日宣布，2023年前将在全球范围内停用人工反式脂肪。目前膳食中反式脂肪主要来源为部分氢化植物油（PHOs），以PHOs为原料的人造奶油制造业将面临前所未有的挑战。因此，寻求零反式脂肪酸的人造奶油替代品，就成为现代食品科学亟待攻克的技术瓶颈。

高内相Pickering乳液是以固体纳（微）米颗粒为乳化剂、内相分数不低于74%的一类高浓缩乳液。近年来以天然蛋白质制备高内相Pickering乳液并探索其在食品领域的应用是本领域研究的前沿和热点。

来源：科技日报

2018-06-06

原文：<http://www.tech-food.com/news/n1393287>

吃巧克力可防心律不齐

巧克力口感细腻、甜美，其浓郁的香气具有镇静作用，味道和口感能刺激大脑中的“快乐中枢”，使人变得开心。美国哈佛大学最新研究表明，吃点巧克力还可防止心律不齐。

研究人员对5.5万名丹麦人进行了长达13年的追踪调查。调查期间，约有3300人得了房颤。

分析结果发现，那些喜欢吃巧克力的人更不容易发生房颤。相比每个月吃巧克力不足28克的，每个月吃28~84克巧克力的人，发生房颤的几率下降10%；每周吃28克巧克力的，房颤发生率下降17%，每周吃56~168克的，房颤发生率下降20%。

巧克力含有高水平的黄酮类化合物，可以改善血管功能。有研究发现，有规律地食用巧克力的人，患糖尿病和高血压的风险也低。但巧克力热量高，吃多了会引起肥胖和代谢方面的问题。因此研究人员建议，要尽量选择黑巧克力，适量食用。

除了吃巧克力，研究作者伊丽莎白·莫斯托夫斯基表示，进行规律的有氧运动也能为心血管健康带来益处。

来源：生命时报

2018-06-05

原文：<http://shipin.people.com.cn/n1c85914>

技术前沿

研究：维生素等常用补充剂 可能增加死亡风险

本报讯 据英国《卫报》5月28日报道，一项国际研究得出结论：购买维生素和矿物质补充剂不仅浪费金钱，实际上，它们在某些情况下可能对身体有害。

加拿大多伦多大学的研究员收集了研究维生素和抗氧化剂等补充剂对患心脏病和中风病风险影响的随机对照试验，并对所有发表的这类试验进行了荟萃分析（meta-analysis，一种对不同研究结果进行收集、合并及统计分析的方法）。

研究人员发现，综合维他命、钙、维生素D和维生素C等人体最常摄入的补充剂并不能始终对预防心血管疾病或中风病提供益处。如果仅摄入叶酸以及摄入含有叶酸的复合维生素B，则显示患中风病的风险确实有所降低。

这项发表于《美国心脏病学会杂志》的研究表明，烟酸（维生素B3）和抗氧化剂（维生素A、维生素C和维生素E）可能会增加死亡风险。

加拿大和法国的科学家们认为，保护心脏最好的方式是从健康的饮食中摄取维生素和矿物质，健康的饮食含有大量水果和蔬菜。

澳大利亚阿德莱德大学医学院的伊恩·马斯格雷夫博士表示，研究结果“既不出人意料，也不令人惊讶”。马斯格雷夫说：“虽然维生素对我们的健康至关重要，而且坏血病等疾病几乎不存在于发达国家，但是人们认为，如果少量维生素对身体有益，那么大量的维生素也会带来更多好处。有证据已经表明后一种观点不正确。”

营养学家和营养师罗斯玛丽·斯坦顿博士称，许多澳大利亚人已经完全相信摄入补充剂有益处，但是最新的研究表明，这不是个好办法。斯坦顿说：“研究得出的结论是，购买维生素和抗氧化剂等补充剂不仅浪费金钱，而且有时候还可能对身体有害。”

来源：中国食品安全报

2018-06-05

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470802>



权威发布

上海市食品药品监督管理局关于组织开展 2018年度执法检查的通知

为不断提高食品药品监管执法机关依法行政水平，确保食品药品安全监管落到实处，全面推进依法行政工作，根据2018年度工作部署，现就专项监督检查的有关事项通知如下：

一、执法检查范围和要求

今年执法检查的范围是：2017年6月1日至2018年5月31日期间办理的食品（食品生产、流通、餐饮）和药品（药品、医疗器械、化妆品）投诉举报案件。具体要求是：

（一）投诉举报办理程序的检查

重点检查投诉举报办理的程序是否符合《食品药品投诉举报管理办法》《上海市市场监督管理投诉举报处理程序规定》规定，是否作出受理通知、是否在办理期限内告知投诉举报人办理结果，延期办理是否告知、办理的主体是否合法，是否以市场监管局的名义告知，告知文书用印是否规范，是否存在市场监管所代章的现象。

（二）投诉举报办理文书的检查

重点检查《投诉举报办理结果告知书》有关投诉举报查明的事实、行为的认定、法律的适用、复议诉讼的救济权利的告知。

（三）投诉举报事实和证据的检查

投诉举报的事实主要检查被投诉举报人的主体名称、住所（地址）、法定代表人、经营范围、许可证的是否查明；被投诉举报产品的注册许可批准情况、检验检测情况；投诉举报事实的时间、地点、情节、后果、违法所得是否清楚并有证据证明；

证据部分主要检查证据与投诉举报办理是否有关联，证据的内容是否能证明办理的正当性；检查证据的形式是否符合法律法规的规定，重点检查笔录类证据中，行政相对人拒绝签名或者不能签名的，是否注明原因，第三人签字证明的，第三人身份是否表述清楚，提供报表、图纸、会计账册、专业技术资料、科技文献等书证的，是否附有说明材料。

（四）投诉举报办理的法律适用

检查投诉举报法律适用是否正确，法律名称表述是否完整，法条适用是否表述至最小单位；检查行政处罚裁量权是否合理并有相关证据证明、是否符合规定；检查权利告知是否完整有无遗漏。

来源：上海市食药监局

2018-06-01

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470556>

权威发布

上海市食品药品监督管理局

关于进一步加强本市食品生产经营环节 食品安全信息追溯管理工作的通知

为贯彻落实《上海市食品安全条例》《上海市食品安全信息追溯管理办法》，以及市食药安办印发的《关于进一步加强本市食品安全信息追溯管理工作的通知》（沪食药安办〔2018〕18号）要求，进一步加强本市食品生产经营环节食品安全信息追溯管理工作，现将有关事项通知如下：

一、指导思想和工作目标

（一）指导思想

全面贯彻落实党的“十九大”精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，积极适应新时代中国特色社会主义主要矛盾变化对食品安全信息追溯管理工作提出的新要求，以市委主要领导关于食品安全的重要批示和市政府主要领导在2018年上海市食品安全工作视频会议上提出的“三个并重”要求为指导，督促食品和食用农产品生产经营企业落实食品安全主体责任，方便市民及时查询食品安全追溯信息，保障消费者知情权，树立消费信心，不断提升市民食品安全的获得感和满意度，巩固深化市民满意的食品安全城市建设。

（二）工作目标

建立统一的信息追溯平台，生产经营者将食品和食用农产品生产、流通以及餐饮服务环节的相关信息上传至平台，利用信息化技术手段实现食品和食用农产品来源可追溯、去向可查证、责任可追究。实施分类管理，聚焦重点品种、环节、企业，对纳入《上海市食品安全信息追溯管理品种目录（2015年版）》的9大类20个品种全面实施追溯，追溯覆盖率要达到100%，信息上传率要达到100%。

二、具体工作

（一）明确职责，加强组织领导

市食药安办已牵头组织成立了由市食药监局、市农委、上海出入境检验检疫局、市商务委、市教委、市粮食局、市发展改革委、市经济信息化委、市财政局和仪电集团组成的市食品安全信息追溯管理推进工作小组及联络组。市食品药品监管部门负责本市食品安全信息追溯工作的组织推进、综合协调，在整合有关食品和食用农产品信息追溯系统的基础上，建设全市统一的食品安全信息追溯平台。

来源：上海市食药监局

2018-06-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/470735>

权威发布

国家卫健委公开征集检验方法类食品安全国家标准协作组成员单位

25日，从有关部门了解到，国家卫生健康委对外公布《关于征集检验方法类食品安全国家标准协作组成员单位的通知》（以下简称《通知》），拟组建检验方法类食品安全国家标准协作组（以下简称协作组），并面向具有食品检验方法标准相应研制和应用能力的机构征集协作组成员单位。

《通知》指出，该项工作是为贯彻落实建立“最严谨的标准”要求，有效调动各方参与食品安全国家标准工作的积极性，不断提升食品安全国家标准研制的科学性、实用性和严谨性。

《通知》同时明确了协作组的主要职责：对检验方法类食品安全国家标准进行研究，对完善标准体系提出意见建议。具体职责包括关注并开展检验方法类食品安全国家标准基础研究；积极提出标准制定修订计划；承担或参与标准制定修订以及标准验证任务；参与标准跟踪评价和标准培训解答工作等。

来源：我要测网

2018-06-04

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464835>

市场监管总局、海关总署实施 年报“多报合一”

为贯彻落实党中央、国务院关于推进“放管服”改革部署，进一步减轻企业负担，优化营商环境，国家市场监督管理总局、海关总署日前发布公告，自2017年度年报起，实施“多报合一”改革。

一、在海关注册登记或者备案的报关单位（进出口货物收发货人、报关企业）、加工生产企业（含个体工商户、农民专业合作社）和减免税进口货物处于监管年限内的企业（以下简称“海关管理企业”）统一通过国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn，以下简称“公示系统”）报送年报。

其中，减免税进口货物处于监管年限内的企业2017年度暂不通过公示系统报送减免税进口货物使用状况信息，继续通过中国电子口岸QP预录入客户端减免税申报系统向海关提交《减免税货物使用状况报告书》。自2018年度起，统一通过公示系统报送年报（年报内容另行发布）。

来源：我要测网

2018-06-05

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464843>

预警通报

新西兰扩大两处海湾贝毒预警范围

据新西兰初级产业部（MPI）消息，近日，新西兰初级产业部发布通报，提醒民众注意两处海湾的贝类受到污染，需谨慎食用。

按照最新通报，受污染的海域包括罗盘湾（Pelorus Sound）、霍克湾（Hawke's Bay）。罗盘湾受影响的区域延伸到从帕帕罗河（Paparoa）到福塞斯（Forsyth）岛北端的Culdaff。霍克湾受影响的区域从波朗阿豪（Porangahau）向北延伸到托拉加贝（Tolaga Bay）的北端。

新西兰初级产业部称，该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 2018-06-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470714>

河北这8批次食品不合格 餐饮食品检出铝含量超标

油条、油饼等4批次餐饮食品铝含量超标

不合格名单显示，4批次餐饮食品检出铝的残留量超标，包括：霸州市妙膳园餐饮服务有限公司经营的自制鸡蛋果子、邱县玉梅小吃店经营的油条、河北汇文大酒店有限责任公司经营的油条、邯郸市丛台区国顺小吃店经营的油饼。其中，铝的残留量检出值最高为404.1mg/kg，最低也有215mg/kg。

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。《GB 2760-2014 食品添加剂使用标准》中规定，硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）含铝食品添加剂在油炸面制品中应按生产需要适量使用，最终铝的残留量应不超过100mg/kg（干样品，以Al计）。

铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

来源：食品伙伴网 2018-06-04

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470665>

预警通报

西班牙通报我国出口糖果色素超标

据欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，西班牙通过RASFF通报我国出口糖果不合格。不合格原因为，日落黄色素超标。

日落黄，又名夕阳黄、橘黄、晚霞黄，为水溶性偶氮类着色剂。化学名称1-（4'-磺基-1'-苯偶氮）-2-萘酚-6-磺酸二钠盐，是一种常用的人工食用色素，性质稳定和价格较低，广泛用于食品和药物的着色。

来源：食品伙伴网

2018-06-05

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470762>



澳大利亚召回未标注过敏原信息的鸭肝酱

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，澳大利亚Open Si de Investments Pty Ltd公司宣布召回一款鸭肝酱，因为这些产品未标注过敏原信息。

受召回产品的信息如下：

产品名称：法国风味野蘑菇、胡椒鸭肝酱，规格为150g，有效期至2018年7月24日、2018年7月26日。

以上产品的标签未标注乳、豆过敏原。产品在澳大利亚新南威尔士州、昆士兰州的科尔斯、沃尔沃斯超市以及首都地区的沃尔沃斯超市有售。

澳新食品标准局称，过敏的消费者勿食用相关问题产品，建议消费者将产品退回获取全额退款。如果有疑问，可以致电该公司联系。

来源：食品伙伴网

2018-06-05

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/470840>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第21周)

据欧盟官方网站消息, 在2018年第21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
2018-5-22	西班牙	辣椒粉	2018.1398	检出沙门氏菌	产品未在市场销售	拒绝入境通报
2018-5-22	英国	饲料	2018.1386	检出沙门氏菌	销至其他成员国	信息通报
2018-5-24	西班牙	花生	2018.1440	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
2018-5-25	保加利亚	花生	2018.1455	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

来源: 食品伙伴网

2018-05-29

原文: <http://news.foodmate.net/2018/05/470063.html>