

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2018年7月

第二十六期

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

| | |
|------------------------------------|---|
| 解读日趋严苛的欧盟有机产品认证新法规..... | 5 |
| 中国食品原料判定依据及方法..... | 6 |
| 欧盟农药残留限量法规最新修订单(EU)2018/832解析..... | 6 |
| 澳新拟批准一种乳糖酶作为加工助剂..... | 7 |
| 植物调和油必须标明配方比例..... | 7 |

行业资讯

| | |
|------------------------------------|----|
| 无惧蛋价过山车蛋企“借期生益”成绩斐然..... | 8 |
| 无水源地背书纯净水市场遇冷..... | 8 |
| 火锅瓶颈已现海底捞借烧烤再闯外卖市场..... | 9 |
| 中国奶粉市场外资品牌占半壁江山 区域乳企寻找空白市场求出路..... | 10 |
| 猪肉价格结束三个月下滑小幅反弹..... | 10 |

目录 Contents

展会报道

| | |
|---------------------------|----|
| 第九届上海国际餐饮食材展览会..... | 11 |
| 第六届中国—亚欧博览会农产品及精制食品展..... | 12 |

培训信息

| | |
|-------------------|----|
| 食品企业异物控制方法培训..... | 13 |
|-------------------|----|

技术前沿

| | |
|------------------------------|----|
| 英国推出食物浪费计算器..... | 14 |
| 最新研究：枸杞中化合物可治疗两种致命寄生虫疾病..... | 14 |
| 绿色科技助力双季超级稻生产..... | 15 |
| 研究称尽早添加辅食有助改善婴儿睡眠..... | 16 |
| 绿茶和红酒中成分有望治疗遗传代谢疾病..... | 16 |
| 低剂量维C或可把癌细胞“变好”..... | 17 |

目录 Contents

权威发布

| | |
|-------------------------------------|----|
| 论食品质量安全监管中的“疏”与“堵” | 18 |
| 市场监管总局等八部门印发关于实施企业标准“领跑者”制度的意见..... | 19 |
| 顶层设计护航乳品质量安全 中国奶业踏上“补钙”之路..... | 19 |
| 关于印发《上海市食品安全风险研判和风险预警工作制度》的通知..... | 20 |

预警通报

| | |
|---|----|
| 法国蜂蜜发现草甘膦 检察院开启调查..... | 21 |
| 澳大利亚召回椰子巧克力黄油..... | 21 |
| 日本火腿公司自主召回部分维也纳香肠..... | 22 |
| 加拿大召回标签有问题的鱼豆腐..... | 22 |
| 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第26周）..... | 23 |

法规标准

解读日趋严苛的欧盟有机产品认证新法规

2018年6月14日，欧盟委员会发布（EU）2018/848，新的有机产品和有机产品标签法规，将于2021年1月1日实施，届时（EC）No 834/2007将被废止。本法规主要内容包括：有机生产一般原则；适用于农业活动和水产养殖的具体原则；适用于有机食品加工的具体原则；禁止使用转基因生物；加工食品生产原则；葡萄酒生产原则；用作食品或饲料的酵母生产原则；产品收集、包装、运输和贮存；强制标识的信息；欧盟有机生产标志；有机产品出口相关规定；有机和有机产品进口；主管当局、控制当局和控制机构信息；贬损、授权和报告等。

食品伙伴网主要针对欧盟有机产品法规中加严的内容进行解读，希望对出口有机产品至欧盟国家的企业提供指导。

拒绝“水培”

新法规要求有机农作物（除了自然生长在水中的农作物）应生长在土壤中。而水培生产（Hydroponic production）是一种仅在营养液或添加营养液的情性介质中生根的非自然生长的方法。

但是，以下的有机产品的生产可以进行水培：

- （1）发芽种子的生产；
- （2）以盆栽的形式销售给消费者的观赏植物和草药的生产；
- （3）为了促进植物早期生长阶段的有机生产，也应允许在容器中种植幼苗或移植。

避免化学农药或合成肥料的污染

新法规将预防措施（preventive and precautionary measures）引入到了控制农药或肥料对有机产品的污染中，新法规对农药或合成肥料的污染的要求更加统一。新法规规定农民和食品供应链中的其他经营者将有义务采取一系列新措施来避免污染；如果怀疑存在未经授权的农药或肥料，则最终产品在进一步调查之前不应携带有机标签；如果污染是故意的或者操作员未能采取预防措施，产品将失去其有机地位。

来源：食品伙伴网

2018-07-08

原文：<https://www.tech-food.com/news/n1396175>

法规标准

中国食品原料判定依据及方法

一、食品原料判定方法

首先，我们了解一下食品原料，食品原料具备食品的特性，符合应当有的营养要求，且无毒、无害，对人体健康不造成任何急性、亚急性、慢性或者其他潜在危害。目前我国可以用作食品原料的物质主要包括普通食品原料（包括可食用的农副产品、取得SC的加工食品）、新食品原料、按照传统既是食品又是中药材物质（简称药食同源物质）、保健食品原料、可用于食品的菌种、食品添加剂、营养强化剂等。

食品原料看似简单，实际应用的时候却难以判断，下面我们来看一下判定的依据：

1. 普通食品原料：目前判断一种物质是否是食品原料我们可以查找已有食品标准、国家监管部门发布的函、公告以及已有通用限量标准的分类目录中提到的物质；也可以查找该物质是否有传统食用习惯，传统食用习惯也可以作为普通食品原料的判定依据，传统食用习惯是指在省辖区域内有30年以上作为定型或非定型包装食品生产经营的历史，且未载入《中华人民共和国药典》。

来源：食品伙伴网

2018-07-07

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465245>

欧盟农药残留限量法规最新修订单 (EU)2018/832解析

欧盟农药修订单(EU) 2018/832于2018年6月26日正式实施，修订单将农药残留限量法规(EC)2005/396的附录二（确定的MRLs农药名单）、附录三（暂行的MRLs农药名单）中部分农药在农产品中的残留限量做了修订。

本次修订共涉及17种农药，其中溴氰菊酯在部分农产品中的最大残留限量值未改变，仅变更为临时限量。其余16种农药的残留限量值做了修订，具体修订情况见下表1，从表1可看出最大残留限量均放宽了要求。

欧盟在农药残留限量方面的规定一向较为严格和全面，中国在制修订农药最大残留限量时也会借鉴和参考欧盟的法规。食品伙伴网将本次欧盟农药修订单(EU) 2018/832与中国GB 2763-2016进行比对发现：

1、农药种类方面。本次修订的农药中有5种农药在中国GB 2763-2016中没有规定

2、限量要求方面。欧盟修订单(EU) 2018/832与中国GB 2763中出现同种农药用于同种食品的情况不多。

来源：食品伙伴网

2018-07-08

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474142>

法规标准

澳新拟批准一种乳糖酶作为加工助剂

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，7月5日澳新食品标准局公布A1167号申请，拟批准将枯草芽孢杆菌重组菌株中的乳糖酶作为加工助剂。

本次申请由DuPont Australia Pty Ltd公司提交。申请人拟将其作为食品加工助剂，尤其是乳制品加工和低聚半乳糖的生产。

澳新食品标准局将于2019年7月初就相关草案征求意见，公众咨询期限为6周。本申请有望于2019年12月得到全面批准。

来源：食品伙伴网

2018-07-09

原文：<https://www.tech-food.com/newsn1396480>

| | | |
|--|---|--|
| Date received: 19 June 2018 | | |
| Date due for completion of administrative assessment: 3 July 2018 | | |
| Date completed: 2 July 2018 | | |
| Applicant: DuPont Australia Pty Ltd | | Potentially affected standard: Standard 1.3.3, Schedule 18 |
| Brief description of Application: To seek approval for the use of Lactase (β -D-galactoside galactohydrolase EC 3.2.1.23) from a recombinant strain of <i>Bacillus subtilis</i> as a processing aid in foods, specifically in dairy processing and the production of galactooligosaccharide (GOS). | | |
| Procedure: General | Estimated total hours: 350 Reasons why: Seeking permission for a new GM microbial source for permitted enzyme as a processing aid. | Provisional estimated start work: Early March 2019 |

植物调和油必须标明配方比例

备受业界关注的是，与原标准相比，新“国标”增加了对食用植物调和油命名和标识的要求等。对于消费者而言，这意味着进一步捍卫了大众买粮油时的知情权。

本次修订增加了“食用植物调和油产品应以‘食用植物调和油’命名”和“食用植物调和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例”的要求，并鼓励在食用植物调和油标签标识中注明产品中大于2%脂肪酸组成的名称和含量（总脂肪酸的质量分数）。

“以前超市随处可见的橄榄调和油、大豆调和油以后都不能这么标注了，必须统一使用‘食用植物调和油’的名字，然后在配料表中可注明橄榄油、大豆油的比例。”一位行业观察人士告诉记者，乍一看这样会增加消费者的选择时间成本，实际上却可以杜绝大部分的“忽悠”。“配比全部公开，橄榄油占比多少一清二楚，以前只要掺了橄榄油的不管多少都冠之以橄榄调和油以卖高价，这种混淆视听的做法会导致市场良莠不齐，消费者难做到明白消费。”

来源：广州日报

2018-07-10

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473882> 7

行业资讯

无惧蛋价过山车 蛋企“借期生益”成绩斐然

“从2015年底开始，整个蛋鸡养殖产业都处于亏损状态，而2017年蛋价大涨大跌行情更是令行业‘很受伤’。”

经历着行业去产能的阵痛期，养殖户、贸易商只能坐以待毙吗？并非如此。业内人士指出，在2017年这波危机中，鸡蛋期货发挥了重要作用，一些养殖企业、下游蛋品加工企业通过运用期货、“保险+期货”、场外期权等工具，有效对冲了现货市场价格波动，整体效果可圈可点，充分体现了期货市场服务实体经济的功能。

蛋价大涨大跌“很伤人”“去年6月底的时候，我估算了一下整个鸡蛋产业流动资金已蒸发过半，约有200亿。”

2017年鸡蛋市场的大涨大跌行情令张颖印象深刻。“2017年，整体鸡蛋养殖产业呈上半年巨亏、下半年暴利的格局。虽然全年从产业整体看并没有亏损，一些做得好的企业甚至还出现了盈余，但一些小中型养殖户和做的不好企业却已在上半年因巨亏出局。”

来源：中证网

2018-07-09

原文：http://www.xinhuanet.com/food/c_1123065680

无水源地背书 纯净水市场遇冷

纯净水市场遇冷“现在家里都喝矿泉水”，在国展家乐福店，市民于先生推着放着两箱矿泉水的购物车告诉北京商报记者。

北京商报记者在该超市看到，农夫山泉占据三个堆头，货位长度是其他品牌饮用水的2-3倍，摆放着多个品类的天然水、学生水、婴儿水和果味水。其中，550毫升装矿泉水每瓶售价为1.5元、果味水每瓶售价为4元、1升装婴幼儿饮用水售价为7.8元。除农夫山泉外，百岁山的货架长度仅次于农夫山泉。其中，348毫升装每瓶售价为2.1元、570毫升装每瓶售价为2.9元，价格高于农夫山泉。

一位家乐福超市工作人员表示：“进入夏季以来，饮用水销量不断上升，其中农夫山泉卖得最好。”同时，一位物美超市销售人员称，目前农夫山泉、恒大冰泉卖得最好。然而，与矿泉水、天然水热销形成对比的是，纯净水却遭受冷落。在一家物美超市中，原价17元的12瓶装怡宝555毫升纯净水，促销价为10.9元，单瓶售价仅0.9元。而主打纯净水的娃哈哈，目前在市场中的份额也被挤压。

来源：北京商报

2018-07-10

原文：<http://www.xinhuanet.com/1123070885>

行业资讯

火锅瓶颈已现

海底捞借烧烤再闯外卖市场

火锅业务难以高频覆盖外卖市场，且夏季堂食消费有限，海底捞近期悄然上线烧烤外卖业务谋得更高利润空间。事实上，作为火锅品牌的海底捞增长空间受限，此前曾布局产业链上下游、地产、食品、快餐等多领域。业内认为，海底捞已经过了快速增长期，正在通过布局大餐饮，多方寻找和培育新的增长点，而外卖是餐饮业中发展较快的业态之一。但目前来看海底捞外卖项目营收占比不高，发力外卖的同时在站点覆盖、配送人力方面还面临诸多挑战。

试水烧烤外卖

海底捞近日在外送微信号的推送信息中显示，公司新上线外卖烧烤业务，首家店为海底捞外送北京高碑店店，可通过微信公众号、美团外卖、饿了么等平台下单。

据了解，海底捞烧烤外卖由送餐员带着腌制好的烤串食材和电烤炉上门教顾客烧烤。烤制手段和烤炉实现无烟烧烤。海底捞烧烤外卖主要包含两种产品，一种是研制的烤串半成品，另一种是烹饪好的熟食，由锡纸进行包装外送。

北京商报记者从该门店的微信点餐平台了解到，已上线12道烤串菜品，价格在2-10元不等，部分肉串价格在4元左右，素串价格为2元，整体菜品定价水平与行业内同类产品接近。

不过，截至7月10日，上线多日的海底捞外送在微信点餐平台上的销量并不高，除个别菜品有个位数月销量外，大部分产品还未有销售记录，5折的肉食兽烧烤套餐也仅销售11套，而另一家上线烧烤外卖的海底捞圣熙八号店还未有销量。海底捞外送北京高碑店店相关负责人接受采访时表示，目前该店烧烤外卖每天能接到2-3单烧烤外卖，其他外送店的员工还在学习过程中，培训结束后还会有其他门店陆续开通烧烤外送业务。

海底捞聚焦烧烤业务也并非空穴来风。公开资料显示，中国餐饮主流业态排行前三的分别是火锅、中餐、烧烤，烧烤的毛利达63%-65%，是近年来餐饮业态中利润最高、增长最快的品类。烧烤自2005年起以每年56.4%的速度迅猛增长，成为近年来餐饮业中增长速度最快的品类之一。

来源：北京商报

2018-07-12

原文：<https://www.tech-food.com//n1394579>

行业资讯

中国奶粉市场外资品牌占半壁江山 区域乳企寻找空白市场求出路

婴幼儿配方奶粉注册制度实施已经进入了“下半场”，行业竞争开始白热化，就连惠氏、雅培等外资巨头也在试图通过渠道下沉，来继续“开疆扩土”。基于此，原本以小城镇为大本营的国产奶粉，市场压力逐渐增大，若不能“趋利避害”，市场份额将面临着被竞争对手蚕食的风险。为了在强手如林的婴幼儿配方奶粉行业“立足脚跟”，各大奶粉企业都使出了浑身解数，其中之一便是借助具有特色产品实现突围。

国产乳企差异化突围，根据尼尔森公布的数据显示，截至2017年9月，中国本土厂商的市场份额占比虽有上涨，但仍只有28.5%，而外资品牌的比例高达56.2%。海关数据显示，2017年全年我国进口婴幼儿配方奶粉29.6万吨，同比增长33.7%。

西藏高原之宝牦牛乳业股份有限公司宣布旗下婴幼儿牦牛奶配方奶粉正式上市。这是全球首款在华注册的婴幼儿牦牛奶配方奶粉。国内婴幼儿配方奶粉市场进入白热化竞争状态，婴幼儿牦牛奶配方奶粉是一个差异化明显的产品，前景可期。

来源：华夏时报

2018-07-11

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123076094>

猪肉价格结束三个月下滑小幅反弹

国家统计局昨天发布的数据显示，上个月我国居民消费价格指数（CPI）环比下降0.1%，同比上涨1.9%，同比涨幅已经连续第三个月处于“1时代”。目前来看，食品价格偏低依然是影响CPI涨势的主要原因，比如目前的猪肉价格较去年同期下降了一成以上。

国家统计局城市司高级统计师绳国庆分析，当前我国CPI同比涨幅略有扩大，继续保持温和上涨。上个月全国食品价格轻微上涨0.3%，影响CPI上涨约0.05个百分点。其中，鸡蛋、羊肉和鲜菜价格分别上涨17.1%、13.1%和9.3%，成为价格涨幅居前的食品品类。同时，牛肉和禽肉价格也分别上涨了3.1%和6.7%，但猪肉价格则大幅下降12.8%，成为拉低CPI涨幅的重要因素之一。另外，上个月国内鲜果价格也比去年同期下降了5.3%。相对而言，非食品价格同比涨幅较大，达到了2.2%，在上个月CPI同比上涨的1.9个百分点中占据约1.8。其中，医疗保健类价格同比涨幅最大，达到5%，教育服务、交通和通信、居住类价格也都有2%以上的涨幅。

来源：北京青年报

2018-07-11

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/112307876>

展会报道

第九届上海国际餐饮食材展览会

作为餐饮食材行业发展的风向标——上海国际餐饮食材展览会(SHICAI)乃是目前国内规模最大、影响力最强、品质最高的综合性餐饮食材业盛会之一。上届展会总展出面积达到58,000平方米，共吸引到全球1,215家展商与59个国家及地区的51,829观众参加此次盛会。

多方联手共同打造的第九届上海国际餐饮食材展览会将于2018年8月29-31日在上海新国际博览中心再次上演。展会将更加深入引进国际化品牌和企业，同时紧跟当前国内消费趋势和国家战略，借势“互联网+”大潮，集八年之力，开创展会新篇章。

展品范围：肉类食材：冷冻/冰鲜肉、肉卷、肉丸、火腿、调理食品及即食产品；水产海鲜：海鲜冻品、干品、活品、水产调理食品及深加工制品；禽类食品：速冻家禽、分割禽、禽肉调理食品、禽肉深加工食品、蛋品等；蔬菜菌菜：速冻蔬菜、调理菜、酱菜、泡菜、蔬菜制品及各种食用菌菜等；速食食品：速食米饭、速食汤、速食快餐、方便粥、调理包等速食食品；其他食材：豆制品、面制品、杂粮制品、山珍野味及各种新型有机食材；

来源：食品伙伴网会展中心 2018-07-12

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2901>



展会报道

第六届中国—亚欧博览会农产品及精制食品展

展会日程

布展时间: 2018年8月27-29日

开幕时间: 2018年8月30日

展览时间: 2018年8月30日-9月1日

撤展时间: 2018年9月1日

展会概况第六届中国—亚欧博览会以“一带一路共商共建共享”为主题, 设置有农产品及精制食品、纺织品服装等题材展区, 聚力打造一带一路多边贸易合作共赢的新平台。

本届博览会将继续围绕新疆和内地优势农产品和食品, 重点突出绿色、天然无污染和地理标志产品, 打造面向境内外特色农产品营销平台及农产品电商对接平台, 进一步推动农产品食品向国外市场的出口。

展示范围1.企业形象展示2.产品展示: 绿色农产品、有机食品、新资源食品、葡萄酒、各类植物油、健康食品及农副土特产品, 米面制品、豆制品、肉类制品、水产制品、脱水食品、各类罐头制品、蔬果制品、蛋/奶/乳制品、各类沙司、调味品、蜜制品、饮料、饼干、糕点等精加工食品。

来源: 食品伙伴网会展中心

2018-07-12

原文: <http://www.foodmate.net/exhibit/show-3071>



培训信息

食品企业异物控制方法培训

| | |
|------|--|
| 起止日期 | 2018-08-28 至 2018-08-28 |
| 培训分类 | 其他培训 |
| 培训机构 | SGS通标标准技术服务有限公司 |
| 适合对象 | 食品行业质量体系管理人员、生产和品质管理人员 |
| 培训周期 | 1天 |
| 培训费用 | 1600RMB/学员 |
| 开班省市 | 上海 |
| 详细地址 | 详细地址等二次通知 |
| 授课教师 | SGS资深培训讲师 |
| 课程内容 | 食品中异物控制的重要性 异物导致的食品安全事件分享 食品安全管理体系中有关异物控制的相关要求 食品中常见的异物种类及来源 食品中常见的异物种类 异物来源 原辅料及包装材料带入、操作人员带入、环境带入、设备带入 如何控制异物风险 |
| 联系方式 | 联系人：刘雅君 联系电话：18153529030（微信同号） 邮箱：liuyj@foodmate.net QQ：3258703889 |

来源：食品伙伴网

2018-07-12

原文：<http://train.foodmate.net/show-4334.html>

技术前沿

英国推出食物浪费计算器

打开冰箱和橱柜，因为买太多而腐烂的蔬菜水果只能扔掉，这似乎是很多家庭厨房中经常可见的场景。英国一家食品科技公司新开发出一种在线使用的交互式计算器，可以告诉你因为食物浪费造成的经济损失以及对环境的影响。

这家名为“它是新鲜的！”公司开通了一个网站，消费者登录后首先选择家庭成员人数，然后输入每月最常丢弃的蔬果种类及数量，计算器便可显示出一年的食物浪费总量、价值以及相应的碳排放量，最后还会为使用者的消费行为打分，例如“做得很棒”“还可以”“应该更好”。

以一户四口之家为例，如果平均每月丢掉近20个水果和蔬菜，一年造成的浪费可能超过100英镑，由此产生的二氧化碳排放近似于一辆家用小汽车行驶48公里。

英国政府资助的非营利性组织“废物与资源行动项目”指出，大约一半的食物浪费发生在家中，造成这一现象的主要原因包括消费者对食物标签及贮藏要求缺乏了解、购买过量以及食物包装过大。

来源：新华网

2018-07-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473856>

最新研究：枸杞中化合物可治疗两种致命寄生虫疾病

据英国《每日邮报》7月5日报道，《欧洲医药化学杂志》刊登的一项最新研究发现，枸杞中含有一种叫做7-keto-sempervirol的化合物，能够消灭引起血吸虫病和片形吸虫病的寄生虫，防治这两种疾病。

目前，全球约有6亿人感染血吸虫病，1700万人感染片形吸虫病，每年血吸虫病会造成30万人死亡。此外，同时感染这两种疾病的人也并不少见。

研究人员表示，我们希望这项发现可以带来新的治疗方法，有效治疗血吸虫病和片形吸虫病。来自卡迪夫大学的安德鲁？

韦斯特维尔（Andrew Westwell）教授是此项研究的主要负责人，他表示，“这一发现是振奋人心的。一些贫困地区的人们面临着感染血吸虫病和片形吸虫病的风险，但由于家境贫寒，往往无可奈何。我们希望这项研究可以帮助到他们，不让他们为疾病所困。”

来源：环球网

2018-07-09

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473965>

技术前沿

绿色科技助力双季超级稻生产

作为我国最重要的粮食作物之一，水稻生产近年来面临新形势：一方面，农业生产上资源环境约束趋紧；另一方面，生产成本上涨，效益连续下降；此外，消费者提出新需求——不仅要求“吃得饱”，还要“吃得好”“吃得安全”。

绿色、提质、增效成为了水稻进一步发展的关键词。7月上旬，中国农科院科技创新工程协同创新项目双季超级稻绿色提质增效技术集成示范暨国家农业科技创新联盟双季稻全程机械化绿色增产增效技术集成示范现场会在江西成新农场举行。

记者了解到，这套技术集成模式，在中国农业科学院科技创新工程协同创新项目支持下，由中国水稻研究所牵头的科研团队协同攻关完成，主要针对长江中下游地区双季稻生产机械化程度低、农药化肥用量大、品种与栽培技术不配套等问题。以“良种良法配套、农机农艺融合、增产增效并重、生产生态协调”为指导，围绕品种、育秧、种植、施肥、灌溉、植保等六大环节，科研团队集成的新技术，使双季超级稻提质增效成果显著。

机械化种植是双季稻机械化生产的瓶颈，长江中下游双季稻机械化种植比例不到20%，远远低于全国水稻机械种植45%水平。同时，出苗差、整齐度低、烂芽死苗等，是稻农在水稻机插育秧中常出现的问题。

在位于成新农场的江西省首个现代化智能叠盘育秧中心，应用科研团队研发的叠盘出苗育秧技术，育成的秧苗出苗整齐，根系健壮、长势旺盛。

中国水稻研究所研究员朱德峰告诉《中国科学报》记者，叠盘出苗育秧是一种现代化水稻机插二段育供秧新方法。在专业育秧出苗中心，先完成育秧床土或基质准备、种子浸种消毒、催芽处理、流水线播种、叠盘、保温保湿出苗等步骤。

通过选用优良品种、育秧基质、先进播种装备、智能化出苗室、适宜温湿度控制等，早稻出苗时间可提前2~4天，出苗率提高15%~20%。出苗之后，苗秧将被连盘提供给育秧户，由不同育秧户在炼苗大棚或秧田等不同场所完成后续育秧过程。

该技术应用具有“一好二低三提高”的效果：秧苗质量好；育秧成本和风险降低；育供秧服务能力和供秧范围大幅提高。

来源：中国科学报

2018-07-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473873> 15

技术前沿

研究称尽早添加辅食有助改善婴儿睡眠

给半岁以内的婴儿尽早添加辅食而非仅母乳喂养，可让宝宝的睡眠时间更长，夜醒次数更少。

英国伦敦大学国王学院和伦敦大学圣乔治医学院的研究人员在英格兰和威尔士随机选择了1300多名3个月大的婴儿，将他们分成两组，其中一组半岁前纯母乳喂养，另外一组从3个月大起在母乳喂养的同时添加辅食。

婴儿一周岁前，研究人员要求父母每月完成一次在线调查问卷；1岁至3岁间，父母每3个月完成一次在线调查问卷，最终1225名婴幼儿的父母完成了此项调查。调查问卷内容包括辅食添加频率、母乳喂养频率和持续时间以及睡眠持续时间。

研究人员发现，尽早添加辅食的婴儿睡眠时间更久，夜里也不容易醒。两组婴儿在6个月时差异最大，尽早添加辅食的婴儿每晚平均多睡16.6分钟，夜里醒来的次数从平均超过两次降低到1.74次。

论文共同作者、伦敦大学圣乔治医学院研究人员迈克尔·珀金说，尽管睡眠时间和醒来频率只是略有改善，但婴儿睡眠直接影响父母生活质量，稍许改善可以带来重要好处。

来源：新华网

2018-07-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473904>

绿茶和红酒中成分有望治疗遗传代谢疾病

一个国际研究团队日前发现，绿茶和红酒中的某些成分可以阻止有毒代谢物的形成，未来有望用于治疗苯丙酮尿症等遗传代谢疾病。

苯丙酮尿症是一种遗传性代谢缺陷病，患者体内特定氨基酸等无法正常代谢造成毒性淀粉样蛋白异常沉积，影响大脑及神经系统发育，导致智力严重低下。

以色列特拉维夫大学领导的一个国际研究团队在英国《通讯化学》杂志网络版发表论文说，他们用绿茶中的多酚类活性成分EGCG和红酒中的丹宁酸测试了苯丙酮尿症等遗传代谢疾病中的代谢物，这些代谢物与毒性淀粉样蛋白的形成有关。结果显示，EGCG和丹宁酸都能有效阻断此类蛋白的形成。此前研究显示，上述两种成分还有助于防止一些老年疾病患者脑内的毒性淀粉样蛋白沉积，如阿尔茨海默病、帕金森病等。

研究人员表示，这项研究有助于了解代谢物在代谢性疾病、神经退行性疾病甚至癌症中的作用和重要性，未来有望开发出相关治疗方法帮助这些疾病患者。

来源：新华网

2018-07-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474008>

技术前沿

低剂量维C或可把癌细胞“变好”

维生素C可以防治癌症。从1970年诺贝尔奖获得者、生物化学家鲍林提出这一观点以来，争议一直不断。因为高剂量的维C虽然可用在肿瘤治疗中，但其不稳定性及高剂量带来的毒性，使得维C在肿瘤治疗中的开发与利用停滞不前。

近日，中科院北京基因组研究所慈维敏研究组与北京大学第一医院周利群研究组合作，在正常人体维C水平下，将低剂量维C和其衍生物磷酸酯镁作用于肾癌细胞系，发现可有效提升细胞内5-羟甲基胞嘧啶（5hmC）的水平，并在一定程度上抑制肿瘤细胞的生长与迁移。相关研究成果在线发表于最新一期的《欧洲分子生物学组织报告》杂志。

维C抑制肿瘤细胞生长的机理是：维C通过上调5hmC在透明肾细胞癌中的水平，对癌细胞重新编程，从而降低了肿瘤恶性程度，而且对正常细胞几乎没有任何特异性损伤。

这一实验结果也在裸鼠移植瘤、原代透明肾细胞癌病人细胞中得到了印证。5hmC水平升高，都伴随着肿瘤细胞的恶性减弱。换句话说，5hmC的重新编程模式，使肾癌细胞更加倾向于向正常细胞方向发展。

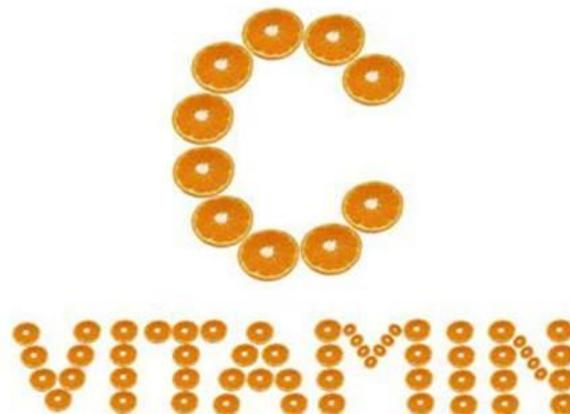
该研究首次在肾癌中证实了维C可以通过促进一种双加氧酶的活性提高5hmC水平，使5hmC重新编程至“正常”状态，从而逆转肾癌细胞的组织结构和细胞形态，发挥抗肿瘤效果。专家指出，这一发现不仅为肾癌的治疗提供了新思路，也为表观遗传学在肿瘤治疗中的重要作用提供了最新依据。

据介绍，目前该项研究成果已申请了专利。同时，维C联合靶向药物治疗透明肾细胞癌的前瞻性研究也已在合作单位展开。

来源：科技日报

2018-07-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474105>



权威发布

论食品质量安全监管中的“疏”与“堵”

食品安全风险是一个全球性的重大公共卫生问题。防范食品安全风险在世界各国的社会治理中均具有重要地位。其重要性体现在两个方面：一是食品质量安全风险具有普遍性，人类工业文明史同时也是一部人类不断防范食品安全风险的历史。有关研究显示，发达国家的食品安全风险演进大致经历三个阶段，从早期掺假作假发展为20世纪的技术性风险，再到21世纪以突发性事件威胁为主。比如1776-1853年美国北方工业经济迅速发展，牛奶供应不足，因而出现了1858年的“泔水毒奶”事件，而到了上世纪中叶各种添加在诸如美国等发达国家也极为盛行，同时各类食品欺诈事件也频现于媒体报道。1906年罗斯福总统颁布《纯真食品与药品法》揭开了美国食品安全斗争的开始，直到今日美国政府依然在对其食品安全法进行修订。如2011年奥巴马总统签署了《FDA食品安全现代化法案》。而英国则早在1202年便颁布了世界上第一个食品卫生安全法规，即《面包法》。

今天中国的食品安全风险问题则与发达国家第一阶段极为类似，以食品掺假与欺诈为主；

二是食品质量安全问题的影响深远，因为食品质量安全问题影响人们的身心健康乃至生命安全。如1985年由于美国食品审查企业控制不严，导致52人死于食用李斯特菌污染干酪。2011年美国香瓜受李斯特菌污染波及28州，再次导致30人死亡。2008年中国的“毒牛奶”事件同样影响着千千万万中国人的身心健康。最早记载的食品安全事件为古罗马帝国“铅糖”事件，到中世纪食品安全事件在欧洲频发，直至19世纪末期，欧洲依然是食品安全事件的重灾区。而从20世纪初期到中后期，美国则成了食品安全事件的是非地。进入21世纪后，中国、印度和巴西等后发国家则成为食品安全事件的重灾区。这说明食品质量安全风险问题除了道德与法律属性之外，背后还隐含着重要的经济学规律。

中国对食品安全问题逐渐重视。自2007年起，历年中央一号文件都阐述了食品安全的风险治理。2007年提出“加强农产品质量安全监管和市场服务”；2008年提出“加强农业标准化和农产品质量安全工作”；2009年提出“严格农产品质量安全全程监控”。

来源：我要测网

2018-07-05

原文：<https://www.tech-food.com/n/n1395976>

权威发布

市场监管总局等八部门印发关于实施企业标准“领跑者”制度的意见

近日，经国务院同意，市场监管总局、发展改革委、科技部、工业和信息化部、财政部、生态环境部、交通运输部、人民银行等八部门联合印发《关于实施企业标准“领跑者”制度的意见》(国市监标准〔2018〕84号)(以下简称《意见》)。

企业标准“领跑者”制度是通过高水平标准引领，增加中高端产品和服务有效供给，支撑高质量发展的系列鼓励性政策。该制度以企业产品和服务标准自我声明公开为基础，通过发挥市场的主导作用，调动标准化技术机构、行业协会、产业联盟、平台型企业等第三方评估机构开展企业标准水平评估，确定企业标准“领跑者”，营造“生产看领跑、消费选领跑”的市场氛围，从而以标准领跑促进产品和服务质量不断提升，引导市场资源逐步向领跑者企业倾斜。《意见》明确了实施企业标准“领跑者”制度的指导思想和基本原则，提出到2020年我国在主要消费品、装备制造、生产性和生活性服务以及新兴产业领域企业标准“领跑者”培育目标。

来源：我要测网

2018-07-09

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465253>

顶层设计护航乳品质量安全 中国奶业踏上“补钙”之路

奶业，是关系健康中国、强壮民族不可或缺的产业，也是食品安全领域代表性产业、农业现代化标志性产业和一二三产业协调发展的战略性产业。为提振广大群众对国产乳制品信心，进一步提升奶业竞争力，国务院办公厅近期出台了《关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见》(以下简称《意见》)。

“《意见》根据我国奶业现状基础，从奶源基地建设、乳制品加工和流通体系、乳品质量安全监管等五大方面，对奶业发展提出了一揽子要求和解决方案。如果管理部门、科研机构、服务保障机构、技术推广机构、生产经营者、市场服务者都能从自身在产业中承担的作用出发，逐一加以落实，中国乳业将会迎来蓬勃发展的明天。”7月9日，北京市畜牧总站副站长、奶牛产业技术体系北京市创新团队首席专家路永强研究员如是告诉科技日报记者。

伴随《意见》的出台，经历过严重信任危机的中国奶业，正极力浴火重生。消费者亟待重振信心，奶制品质量安全迎来最好时期。

来源：我要测网

2018-07-12

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474168> 19

权威发布

关于印发《上海市食品安全风险研判和 risk 预警工作制度》的通知

第一条（目的和依据）

为规范食品安全风险研判与 risk 预警工作，加强食品安全风险管理，提高本市食品安全 risk 防控能力，有效应对食品安全突发事件，依据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》等法律法规，结合本市工作实际，制定本制度。

第二条（工作原则）

食品安全 risk 研判和 risk 预警工作坚持“预防为主、风险管理、全程控制、属地监管、部门协作、社会共治”的原则，遵循“科学、严谨、规范、及时、高效”的要求。

第三条（适用范围）

本制度适用于市食品药品监督管理局办公室（以下简称“市食药安办”）组织市食品药品监督管理局（以下简称“市食药安委”）各成员单位和区食品药品监督管理局办公室（以下简称“区食药安办”）等开展的本市食品安全 risk 研判和 risk 预警工作。

第四条（工作职责）

市食药安办负责本市食品安全 risk 研判和 risk 预警的组织管理工作，建立食品安全 risk 研判和 risk 预警工作领导小组，由市食药安办分管领导任组长，市卫生计生委、市食品药品监督管理局、市质量技监局和市农委等相关处室负责人为副组长，市食药安委其他相关成员单位相关处室负责人为组员。

市食药安委各成员单位负责本部门职能范围内食品安全信息收集核实、评估研判、risk 预警及相关风险管理措施落实，明确专职人员，开展食品安全 risk 研判和 risk 预警工作。

第五条（风险信息收集核实）

食品安全风险信息收集是开展 risk 研判和 risk 预警工作的基础，市食药安委成员单位应及时对本部门工作中获取的 risk 信息进行收集。风险信息来源主要包括但不限于：risk 监测、risk 评估、食品安全监督抽检和日常监管工作信息，投诉举报和舆情监测信息，有关部门通报、行业企业和主要食品生产区域反映信息，国际组织、其他国家（地区）和境外相关机构通报，突发事件和科技文献等。

来源：中国医药报

2018-07-12

原文：<https://www.tech-food.com/new1396467>

预警通报

法国蜂蜜发现草甘膦 检察院开启调查

此前法国北部埃纳省 (Aisne) 养蜂农民工会状告德国化工集团拜耳公司 (Bayer) 后, 里昂检察院对蜂蜜中的“有毒物质”开启初步调查。

埃纳省的养蜂人欧贝利在自家蜂蜜中发现草甘膦后, 他所在的当地养蜂农民工会在6月初, 将拜耳公司告上法庭。后者刚刚收购争议颇大的美国农业跨国公司孟山都。拜耳在法国的总部位于里昂, 因此里昂检察院负责调查事宜。

目前调查处于初级阶段, 并没有特别针对拜耳公司。在该案件中, 里昂检察院和马赛大审法庭的公共安全部协同调查。

欧贝利回应说, “对我和其他人来说, 这都是个好消息。现在应该行动起来, 很多蜂巢都不能用了。”养蜂农民工会负责人同样表示, 工会对此特别欣慰, 觉得大家开始严肃对待法国的蜂蜜问题了。“这不仅关系到蜜蜂的健康, 同样关系到人类的健康”, 他承认如此调查, 在法国还是头一次。此前欧贝利将自己的蜂蜜卖给法国著名蜂蜜品牌Michaud Apiculteurs后, 该公司在他提供的蜂蜜中发现除草剂。

来源: 欧洲时报网

2018-07-09

原文: <http://news.foodmate.net/2018/07/473992>

澳大利亚召回椰子巧克力黄油

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, 召回Loving Earth公司的椰子巧克力黄油, 因为该产品中的坚果含量高于正常水平。

受召回产品的信息如下:

产品名称为: 椰子巧克力黄油 (Coconut Chocolate Butter)。规格为175g。保质期: 2019年9月15日。原产地: 澳大利亚。在澳大利亚和新西兰的健康食品, 有机食品、杂货店以及网上有销售。

来源: 食品伙伴网

2018-07-09

原文: <http://news.foodmate.net/2018/06/472219>



预警通报

日本火腿公司自主召回部分维也纳香肠

据日媒7月9日讯，日本火腿株式会社于8日发表声明：由于部分维也纳香肠中混入了塑料碎片，对其进行自主召回处理。

召回对象：小型SCHAU ESSEN85g（两捆装）大约6500件。对象商品为上月25日在山形县酒田市的工厂制造，且主要在关东地区贩卖的商品。

召回原因：本月2号到4号，收到3次消费者反馈“有异物混入”。经过调查，保存原料的塑料制托盘碎片可能混入其中。

来源：食品伙伴网 2018-07-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474002>



加拿大召回标签有问题的鱼豆腐

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，近日，加拿大AJ International Trading正在召回一款鱼豆腐，因为该产品在标签上未标注鸡蛋和芝麻过敏原。

以上产品在加拿大安大略的零售店有售。

加拿大食品检验局提醒消费者，对鸡蛋或芝麻过敏，请勿食用以上的产品，留意家中的产品是否在受召回之列，若发现问题产品应该立即丢弃货退回到购买商店。

目前加拿大食品检验局已开始对本次事件展开调查，以后有可能扩大召回规模。如有其他高风险产品的召回，CFIA将通过更新食品召回警告通知公众。

来源：食品伙伴网 2018-07-11

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474165>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第26周)

据欧盟官方网站消息, 在2018年第26周通报中, 欧盟RASFF通报我国食品相关产品 (不包括港澳台) 有2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 |
|-----------|-----|-------|-----------|-------|-------------------|--------|
| 2018-6-25 | 荷兰 | 大米 | 2018.1766 | 检出转基因 | 产品未在市场销售, 官方扣留 | 拒绝入境通报 |
| 2018-6-27 | 希腊 | 膳食补充剂 | 2018.1793 | 未经批准 | 产品未在市场销售, 官方扣留 | 拒绝入境通报 |

来源: 食品伙伴网

2018-07-03

原文: <http://news.foodmate.net/2018/06/472913.html>