

电 址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
话：021-61679264

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE 1. **M**arch. 2014

Food Agriculture News

Intertek 中国食品部

天祥一周播报： 解读最新食品安全事件

中国拟放宽腌菜检测指标 韩媒称助泡
2014年度浙江食品领域十大典型案例公布

陕西省下放部分食品生产许可审批权限
Intertek BRC 食品标准的内审员（第七版）培训班开课啦！

Intertek公共平台

1. 新浪微博：@Intertek食品部

2. 微信号：IntertekFood

请扫一扫微信二维码！关注我们吧！



联系我们：

400 886 9926



Valued Quality. Delivered.



免责声明

本刊为内部交流资料，仅限参考使用，并不取代任何法律、规定、标准或者条例。关于技术性信息的表述，若有不实之处，请以相关标准原文为准，本刊不承担因此造成的任何损失和法律责任。所有文字、图片，未经许可，不得转载、摘编或以其他方式发行。本刊所有文章仅代表作者或访谈者个人观点。任何未经本刊授权，私自摘录、引用、变更、印制本刊或部分内容的行为均视为侵权。本刊作者及受访者保留追究其法律责任的权利。

编辑：Anne Zhang/张佳珍
电话：86 21 61679264
传真：86 21 64954500
邮箱：food.cn@intertek.com
网址：www.intertek.com.cn

国内资讯

天祥一周播报 ▲

- 1.2014年四季度全国食物中毒**26**起死亡**10**人
- 2.研究称鲨鱼肉汞含量超标 鱼油鱼翅吃太多反伤身
- 3.进口猪肉瘦肉精超标 不符合我国食品安全标准

法规动态 ▲

- 1.关于《罐藏食品工业术语》等三项行业标准征求意见的函
- 2.湖北省食品药品监督管理局 省教育厅关于切实加强学校食堂食品安全监督管理工作的通知（鄂食药监文【2015】15号）
- 3.湖南省食药监局发布关于**2014**年食用农产品监督抽检情况的公告（2015年第9号）

国际资讯

国际食品▲

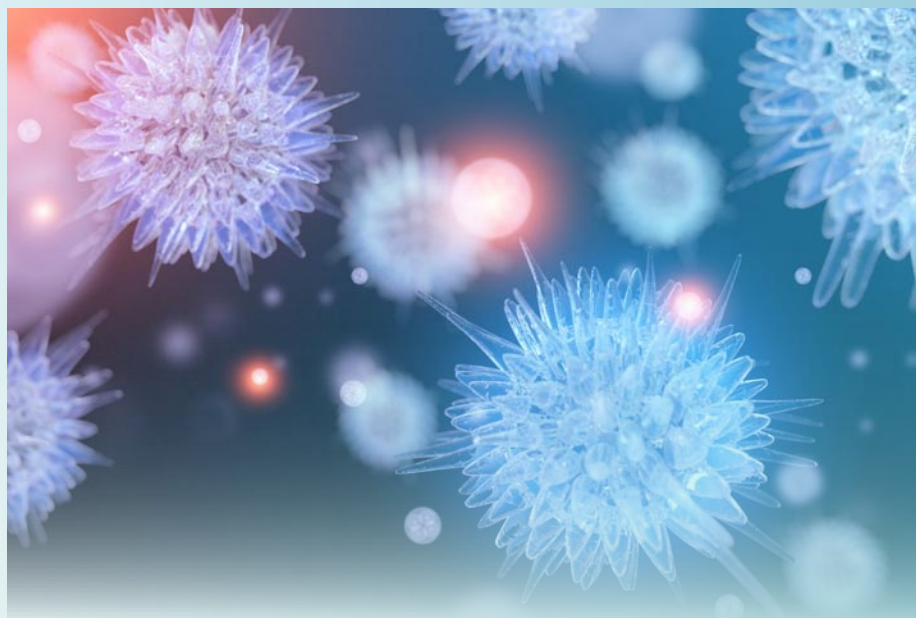
- 1.韩国部分修订《食品添加剂规格基准》
- 2.全球乳品危机一触即发 各国推出不同举措
- 3.英机构研发首款美容巧克力 宣称抗衰老3周见效

新闻快播 ▲

- 1.中国拟放宽腌菜检测指标 韩媒称助泡
- 2.2014年度浙江食品领域十大典型案件公布
- 3.陕西省下放部分食品生产许可审批权限
- 4.专家建议《食品安全法》修订不要急
- 5.台湾地区拟制定食用猪油卫生标准
- 6.济宁将禁止餐饮环节使用亚硝酸盐 捍卫舌尖上的安全

展会培训会研讨会信息 ▲

- 1.Intertek BRC第七版食品标准更新宣讲会
- 2.Intertek BRC 食品标准的内审员（第七版）培训班
- 3.Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训
- 4.Intertek 虫害管理及防治视频培训
- 5.Intertek FSSC22000标准内审员视频培训
- 6.Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训
- 7.Intertek BRC&IFS标准视频培训



“2014年四季度全国食物中毒”
26起死亡10人

◇ 事件

国家卫生计生委近期发布关于 2014 年第四季度全国食物中毒事件情况的通报指出，上季度国家卫计委通过突发公共卫生事件信息系统共收到全国食物中毒类突发公共卫生事件报告 26 起，中毒 1007 人，死亡 10 人。与 2013 年同期相比，报告起数、中毒人数和死亡人数分别减少 3.7%、21.0% 和 50.0%。

◇ 分析

李斯特菌是导致中毒的一种致病菌。

李斯特菌（学名：Listeria monocytogenes），又名单核球增多性李斯特菌、李氏菌，是一种兼性厌氧细菌，为李斯特菌症的病原体。它主要以食物为传染媒介，是最致命的食源性病原体之一，造成二至三成的感染者死亡。李斯特菌在美国每年约引起 2500 份病例、500 人死亡，其中李斯特菌症是导致死亡的主要病因，其致死率甚至高过沙门氏菌及肉毒杆菌。李斯特菌是革兰氏阳性菌，属厚壁菌门，取名自约瑟夫·李斯特。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
李斯特氏菌	GB 4789.30-2010	200	7	50



“研究称鲨鱼肉汞含量超标 鱼油鱼翅吃太多反伤身”

◇ 事件

一项最新研究显示,人类过度食用鲨鱼制品不仅对保护物种不利,还有可能损害健康。据澳洲新快报2月4日报道,刊登在《海洋污染通报》(Marine Pollution Bulletin)上的一项研究显示,对捕于新州海边的30条乌锥齿鲨(dusky shark)、铅色真鲨(sandbar shark)和大白鲨进行的分析发现,它们的体组织内金属含量很高,其中包括汞,而这可能会对人体产生不利的影响。

◇ 分析

汞中毒以甲基汞中毒最为主要,甲基汞主要毒害神经系统。

甲基汞是一种具有神经毒性的环境污染物,主要侵犯中枢神经系统,可造成语言和记忆能力障碍等。其损害的主要部位是大脑的枕叶和小脑,其神经毒性可能与扰乱谷氨酸的重摄取和致使神经细胞基因表达异常除此之外,水产类食品也极易受到铅、甲基汞等重金属的污染,若误食含量超标的产品,同样会对人体造成健康隐患。

◇ Intertek 解决方案

检测项目	检测方法	价格(RMB)	检测周期(working days)	样品量(g)
铅	GB 5009.12-2010	200	5	50
无机砷	GB/T 5009.11-2003	200	5	50
甲基汞	GB/T 5009.17-2003	300	5	50



“ 进口猪肉瘦肉精超标 不符合我国食 品安全标准 ”

◇ 事 件

近期，进口猪肉“瘦肉精”超标情况再度出现，据人民财经统计，2014 年共有 32 个国家和地区 258 批次肉制品被检不合格，中国社科院食品药品中心主任张永健在接受记者采访时表示，瘦肉精在美国等少数国家是允许使用的，不过对用量有严格控制。然而，由于人种差异和国内外的管理标准不一致，使很多国外食材并不能达到我国的食品安全标准。

◇ 分 析

莱克多巴胺是常见的一类促进瘦肉生长、抑制肥肉生长的物质，目前在国际上仍广泛运用于饲料和畜牧生产中。但如果人类食用“瘦肉精”残留量严重超标的畜肉，会出现恶心、头晕、四肢无力、手颤等中毒症状。含“瘦肉精”的食品对心脏病高血压患者、老年人的危害更大。

◇ Intertek 解决方案

测试项目		检测方法	价格 (RMB)	检测周期 (working days)	样品量(g)
瘦肉精	莱克多巴胺	进出口动物源性食品 中克伦特罗，莱克多巴胺，沙丁胺醇，特布他林残留量的检测 —液相色谱—质谱法 SN/T 1924-2011	800	5	100
	克伦特罗		800	5	100
	沙丁胺醇		800	5	100





中国拟放宽腌菜检测指标 韩媒称助泡菜进军中国

信息来源：中国新闻网 2015-02-26

据韩媒 26 日报道，尽管韩中两国于去年 11 月结束自由贸易协定（FTA）实质性谈判，韩国泡菜的对华出口之路仍不顺畅。但近日，中国政府拟修改食品安全国家标准，放宽有关酱腌菜微生物的检测指标，预计这将为韩国泡菜进入中国市场铺平道路。

中国政府近日拟订《食品安全国家标准－酱腌菜》等 24 项食品安全国家标准，并在征求公众意见。目前中国当局规定从 100 克酱腌菜测出的大肠菌群限量为 30 个。而根据新标准，中国当局将对 5 个酱腌菜样本进行检验，从各样本测出的大肠菌群限量应在 10 个以下，但允许其中最多两个样本的大肠菌群数量为 10-1000 个。

韩媒称，在韩中进行 FTA 谈判过程中，中方以不符合本国卫生标准为由拒绝进口韩国泡菜。韩国政府自 2012 年以来坚持要求中方放宽有关泡菜的卫生标准。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/02/296901.html>

2014年度浙江食品领域十大典型案例公布

信息来源：中国新闻网 2015-02-27

寒冬，正是吃狗肉的好时节。然而，有些不法分子打起了销售“毒死狗肉”牟利的主意。记者 27 日从浙江省食品药品监督管理局获悉，2014 年度食品领域十大典型案例已公布。其中，排在首位的是徐某等人涉嫌生产销售“毒死狗肉”有毒有害食品案。

记者了解到，这起徐某等人涉嫌生产销售“毒死狗肉”有毒有害食品案的立案办理单位是湖州市南浔区市场监督管理局。

该局接到有“社会人员使用飞镖捕杀狗”多起类似情况反映。经过摸底调查，逐渐掌握以江苏籍徐某夫妇为首的“毒狗肉”交易网络。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/02/297106.html>

陕西省下放部分食品生产许可审批权限

信息来源：宝鸡市食药监局 2015-02-27

按照陕西省人民政府《关于取消和调整一批行政审批项目的决定》（陕政发[2015]6号）文件精神，市局在承接 2014 年肉制品和工业加工食品领域已经下放的薯类和膨化食品、糖果制品、蔬菜制品、蜜饯和水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、水产制品、糕点、豆制品、蜂产品 10 个类别生产许可审批后，从 2015 年起又承接饼干、罐头、可可及焙烤咖啡制品、淀粉及淀粉制品、粮食加工品、方便食品等 6 类食品的生产许可审批权。针对下放的行政许可事项，市局将积极做好承接和落实工作，制定操作性强的监管措施和办法，加强许可和日常监管工作，保证审批工作顺利开展。

专家建议《食品安全法》修订不要急

信息来源：新华网 2015-02-26

近日，由中国技术监督情报协会主办，中国法学会食品安全法治研究中心、北京大学法治与发展研究院、中国法学会消费者权益保护法研究会协办，以“提高立法质量，搞好顶层设计”为主题的《食品安全法》研讨会在北京举行。

清华大学法学院王晨光、北京大学法治与发展研究院刘兆彬、北京大学宪法与行政法研究中心湛中乐、对外经济贸易大学产品质量与安全法制研究中心李俊、中国消费者权益保护法研究会河山、中国医药创新促进会宋瑞霖、北京市岳成律师事务所岳运生、北京市英岛律师事务所马维国、北京市天达共和律师事务所康健等专家、学者，就《食品安全法》修改相关问题进行了讨论。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/02/296871.html>

台湾地区拟制定食用猪油卫生标准

信息来源：厦门WT0工作站 2015-02-28

2015年2月16日，台湾地区“卫生福利部”发布部授食字第1041300461号，预告制定“食用猪油卫生标准”，60天内接收公众意见或建议。该草案共计五条，其要点如下：

- 一、该标准法源依据。（第一条）
- 二、食用猪油的原料来源部位等规定。（第二条）
- 三、食用猪油的一般性状规定。（第三条）
- 四、食用猪油的酸价规定，及应符合其他相关标准的规定。（第四条）
- 五、订定施行日期。（第五条）

济宁将禁止餐饮环节使用亚硝酸盐 捍卫舌尖上的安全

信息来源：大众网 2015-02-27

春节的假期刚刚结束，餐饮卫生安全问题成为众多市民关注的焦点，记者从济宁市食品药品监督管理局获悉，春节期间全市已开展春节期间食品安全专项检查，从2015年开始将全面禁止餐饮环节的食品添加剂。

据了解，自2014年11月26日山东省食品药品监督管理局公告要求全省餐饮服务单位、学校、企业、工地和农村等集体聚餐提供者禁止采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐以来，济宁城区已将餐饮服务环节禁用食品添加剂列入餐饮服务许可告知事项，并要求许可申请人签字承诺，如发现违规行为一律吊销其餐饮服务许可证。

济宁市食品药品监督管理局稽查支队大队长马龙江告诉记者，目前，餐饮服务单位是否采购、贮存、使用亚硝酸盐已经作为食品药品监管部门日常监督检查的必查内容，尤其在学校食堂、学生小饭桌、学生餐配送单位等集体聚餐场所的日常监管中逢检必，不留死角。

在春节期间的食品安全专项检查过程中，任城区食品药品监督管理局餐饮服务监管科科长董卫东介绍说，在随机抽查餐饮服务单位的后厨中，对发现的亚硝酸盐以及来源不明、无标示、外观类似亚硝酸盐而且不能证实是食盐、味精、白糖的都要监督其就地销毁。

据悉，济宁市任城区食品药品监督管理局已于2015年1月1日出台了相关规定全面禁止餐饮服务环节使用食品添加剂。目前，全市食药监部门已加大宣传力度，拟将禁用亚硝酸盐列入餐饮服务从业人员培训教材。





韩国部分修订《食品添加剂规格基准》

信息来源：食品伙伴网 2015-02-25

2月24日韩国KFDA发布食品药品安全处公告第2015-5号，对《食品添加剂规格基准》进行了部分修订。主要修订内容如下：

1. 添加剂中取消了认为有安全隐患的合成着香剂2,5-二甲基-3-乙酰基噻吩（3-acetyl-2,5-dimethylthiophene）。
2. 富马酸亚铁，焦糖着色剂和酵母提取物纯度实验中追加了汞项（要求3.ppm以下），并进一步明确了焦糖着色剂、酵母、硅酸镁、淀粉的定义。
3. 规定了焦亚硫酸钠类（焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、无水亚硫酸、酸性亚硫酸钠、亚硫酸钠、连二亚硫酸钠）对于干燥椰子的使用量（0.20g/kg）。
4. 氢的使用对象中追加了饮料类。
5. 修订了器具等的杀菌消毒剂的规格基准，要求适用于器具的杀菌消毒剂必须含有能起到杀菌消毒作用的有效成分，并符合各品种的成分规格基准。

全球乳品危机一触即发 各国推出不同举措

信息来源：路透网 2015-02-25

较小型的中国企业倒掉牛奶，并出售奶牛
俄罗斯食品禁运减少了对欧盟奶酪的需求
汇率下跌有助于为部分生产商提供庇护

路透2月23日 - 分析师表示，受到供应过剩以及中国需求降温冲击，全球牛奶价格接近腰斩，疲软的全球乳品市场恐难在短期内回温。

中国是全球增长最快的乳品市场之一，但由于稍早较高的乳品价格削弱了国内需求，使得进口奶粉库存过剩。

“可能还要过六个月，（前景）才会改善，”NZX Agri乳品分析师Susan Kilsby指出，欧盟、美国和中国春季时的牛奶产量应该会出现季节性增长。

“我认为（产量增幅）不会太大，因为价格如此之低，没有什么扩产诱因，但…可以肯定的是，供应量足以使价格保持在低位，至少在年中以前都是如此。”

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/02/296710.html>

英机构研发首款美容巧克力 宣称抗衰老3周见效

信息来源：国际在线 2015-02-26

据Odditycentral新闻网2月25日报道，英国剑桥大学一个附属实验室开发出一种名为Esthechoc的巧克力，它被誉为世界上首款美容巧克力。这种黑巧克力，内含2种强大的抗氧化剂，可帮助延缓皮肤自然老化过程。

一块重7.5克的Esthechoc巧克力里所含的黄烷醇相当于其在100克普通巧克力的含量。Esthechoc巧克力所含的虾青素含量更是相当于300克野生鲑鱼的虾青素水平。这些物质据说可帮助改善血液循环、增强肌肤血液供应，让皮肤看起来更健康、更年轻。英国生物医药公司Lycotec已在年龄为50岁到60岁之间的志愿者中测试过这种巧克力，声称仅3周就可看出显著成效。

详细链接：<http://news.foodmate.net/2015/02/296952.html>



关于《罐藏食品工业术语》等三项行业标准征求意见的函

信息来源：全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委 2015-02-28

各单位：

我标委会现已组织完成《罐藏食品工业术语》、《榨菜罐头》、《雪菜罐头》行业标准征求意见稿，面向行业征求意见，征求意见材料详见附件或登录全国食品发酵标准化中心（www.scff.org.cn）网站下载。

征求意见时间为 2015 年 1 月 28 日 - 3 月 28 日。

请于 2015 年 3 月 28 日前把意见反馈表返回秘书处。

秘书处联系方式：

传真：010-53218325

邮箱：cnsccf@263.net

2015 年 1 月 28 日

相关附件下载：

1- 罐藏食品工业术语 .pdf

1- 罐藏食品工业术语标准编制说明 .pdf

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/02/297180.html>

湖北省食品药品监督管理局 省教育厅关于切实加强学校食堂食品安全监督管理工作的通知（鄂食药监文【2015】15号）

信息来源：湖北省教育厅 2015-02-26

各市、州、直管市、神农架林区食品药品监督管理局、教育局，各高等学校：

学校食堂食品安全事关师生身体健康与社会和谐稳定。近年来，全省各地食品药品监督管理、教育行政部门，密切配合，不断强化学校食堂（含托幼机构下同）监督管理，学校食堂食品安全保障水平稳步提升。但是，由于少数学校食堂，特别是农村地区的学校食堂不同程度存在着基础条件薄弱，设施设备不完善，责任落实不到位，管理制度不健全等问题隐患，时有学校食品安全事故发生。为切实做好学校食堂食品安全监督管理工作，严防食物中毒事故发生，确保全省学校师生的身体健康和生命安全，现将有关事项通知如下：

一、始终把学校食堂食品安全管理工作放在突出位置。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/02/296855.html>

湖南省食药监局发布关于2014年食用农产品监督抽检情况的公告（2015年第9号）

信息来源：湖南省食药监局 2015-02-28

为切实加强食用农产品质量安全监管，维护市场经济秩序，保证广大消费者消费安全，自 2014 年 11 月 17 日开始，湖南省食品药品监督管理局对 2014 年入市的食用农产品组织开展监督抽样检验工作，有针对性的对全省 5 个市州的 16 家超市，1 家食杂店进行抽检，总计抽检了 105 批次农产品，合格 88 批次，不合格 17 批次，不合格率 16.19%。抽检的农产品类别主要覆盖蔬菜（番茄、莲藕、辣椒、豇豆、黄瓜、芹菜、普通白菜、大白菜、玉米、生姜、豆芽菜），水果（柑橘、苹果、梨、葡萄、香蕉），食用菌（新鲜），蜂蜜，水产品等 5 大类 19 种农产品，现将抽检情况公告如下：

一、蔬菜抽检情况。共抽检 55 批次。经检验，合格 48 批次，不合格 7 批次。

详细链接+附件：<http://news.foodmate.net/2015/02/297169.html>

Intertek公开课培训会、研讨会信息

The exhibition seminar training information 展会研讨会培训会信息

Intertek **BRC**第七版食品安全标准更新宣讲会

- ◇ 活动日期：1-3月多场次
- ◇ 培训地址：全国巡回
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：<http://www.intertek.com.cn/diypage/course/foodtraining20150119.html>

Intertek BRC食品安全标准的内审员 (第七版) 培训班

- ◇ 培训日期：2015-03-9
- ◇ 培训地址：上海市徐汇区宜山路889号2号楼9楼西侧
食品部培训教室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1259.html

Intertek BRC食品安全标准的内审员 (第七版) 培训班

- ◇ 培训日期：2015-03-19
- ◇ 培训地址：青岛天祥集团会议室
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1324.html

Intertek BRC食品安全标准的内审员 (第七版) 培训班

- ◇ 培训日期：2015-03-17
- ◇ 培训地址：湛江霞山区经济开发区乐山大道60号(近
湛江海关大楼) 经济开发区湛江湛江恒逸国际酒店
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/CourseOnline_17_1_1336.html

欲知更多BRC全球标准食品安全第7版详情，请点击：http://www.intertek.com.cn/news-onlie_15_1_521.html

请扫一扫二维码！

关注Intertek

更多培训计划吧！



Intertek视频培训会信息

Intertek 食品法律法规及预包装食品标签培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/food_label_video_peixun.html

Intertek 虫害管理及防治视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/chonghai_video_peixun.html

Intertek FSSC22000标准内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/FSSC22000_video_peixun.html

Intertek BRC食品标准第六版内审员视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_video_peixun.html

Intertek BRC&IFS标准视频培训

- ◇ 培训日期：账号有效期内的任何时间
- ◇ 培训地址：网络在线
- ◇ 主办单位：Intertek天祥集团

报名链接：http://www.intertek.com.cn/service/training/BRC_IFS_video_peixun.html