

Intertek

Valued Quality. Delivered.

食农快讯

Fresh Agricultural Alert

ISSUE 1. Apr. 2012

Food Agriculture News

INTERTEK中国食品及农产品部

地址：上海市宜山路889号齐来工业城2号楼6层东侧
电话：021-61206060

Intertek

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、摘编或以任何方式发行。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 Kiki Jiang

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

新闻快播 ▲

1. 保健食品监管条例或近期出台膳食类或实现备案制
2. 华英农业承认“死鸭流入市场”公告处理结果
3. 我国将制定食品违法企业“黑名单”制度
4. 雅培已将测试结果及报告结论递交沪粤质监局
5. 卫生部：燕窝亚硝酸盐限值暂定30mg/kg
6. 炒新茶添加“蜡油”已成潜规则？业内称通常从乌桕叶提炼对人体无害

天祥一周播报 ▲

1. 卫生部通报食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值
2. 农残：
日本对我国产花蛤及其加工食品中扑草净实施命令检查
韩国加强对中国进口农产品中氟虫腈项目的检测
韩国对中国产枸杞加强农残检测

国际资讯

国际预警 ▲

1. 2012年3月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(3月汇总)
2. 2012年3月美国FDA自动扣留我国食品情况(3月汇总)
3. 2012年3月中国出口韩国食品违反情况(3月31日更新)
4. 2012年3月份美国FDA拒绝进口我国食品情况(3月汇总)

国际食品及农产品 ▲

1. 粮食安全新问题：农业化学物使用带来隐忧
2. 韩国水产业协同组合中央会长：水产品不应被纳入韩中FTA范围
3. 日本胡瓜鱼被检测出放射性物质含量超标4倍多

法规动态 ▲

1. 国家食药监局关于做好2012年旅游景区餐饮服务食品安全治理工作的通知
2. 2012年3月发布和实施的食品相关法规汇总

展会研讨会信息 ▲

1. 2012莫斯科国际食品展览会
2. 第十一届冷冻与冷藏食品产业大会



新型地沟油流入重庆 由动物的腐败废料熬制而成

信息来源：重庆晚报

方在这起案件当中发现了一种新型的地沟油。

提起地沟油一般说的是饭店泔水经过简单加工提炼出来的油。这种劣质油一旦流向餐桌，对人体危害极大。因此，一直是有关部门监管的重点。

前不久，浙江警方破获了一起制售地沟油案件。与以往不同的是，警

什么是新地沟油？
新型地沟油是指将劣质、过期、腐败了的动物皮、肉、内脏经过简单加工提炼后生产出来的油。它所谓的新，主要是区别于我们以往所了解的用餐厨垃圾所做的地沟油。但是，无论哪种地沟油都会对人体造成很大的危害。

详见链接： <http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/04/202924.html>

中国加力支持油料产业

缓解食用植物油供给矛盾

信息来源：新华网

为缓解中国食用植物油供给矛盾，今年中央财政将加大力度，继续整合和统筹资金支持油茶、核桃、油橄榄等木本油料产业发展。

财政部6日发布了《关于2012年整合和统筹资金支持木本油料产业发展的意见》，明确为支持木本油料产业发展，今年中央财政整合和统筹的资金将涉及现代农业生产发展资金、财政专项扶贫资金、农业综合开发资金、林木良种补贴资金、巩固退耕还林成果专项资金、造林补贴资金、林业科技推广示范资金、国家水土保持重点建设工程补助专项资金、林业贷款中央财政贴息资金、农业保险保费补贴等十项。

同时，全国各地也要采取有效措施，进一步整合和统筹地方可用于木本油料产业发展的资金，与中央财政安排的资金集中使用，形成合力，促进木本油料产业持续稳定发展。

财政部表示，大力发展木本油料产业，是缓解中国食用植物油供给矛

盾，促进农民就业增收、改善生态环境、优化营养结构的重要措施。2011年，中央财政启动了整合和统筹资金支持木本油料产业发展工作，累计整合和统筹现代农业生产发展资金、巩固退耕还林成果专项资金等十项资金共26亿元，同时带动地方财政整合和统筹资金14亿元，有力地支持了木本油料产业发展。

根据通知，今年中央财政的整合和统筹资金，将重点支持优质种苗培育、基地建设（新造、抚育和低产改造）、新品种和技术推广、龙头企业种植加工以及金融支持等环节。



国家食药监局： 餐馆不公示食品安全等级将曝光

信息来源：
新京报

今后，我国的餐馆、饮品店、食堂等餐饮服务单位将在显著位置公示食品安全等级。对不按要求张贴、悬挂、摆放餐饮服务食品安全等级公示牌的单位，各地食品药品监管部门将在新闻媒体或监管部门网站上予以公布。

根据国家食品药品监督管理局日前发布的通知，我国将对餐饮服务单位的食品安全情况进行量化评级，范围包括餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。大型以上餐馆、学校食堂、供餐人数 500

人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业、集体用餐配送单位、中央厨房、旅游景区餐饮服务单位是这项工作的重点。

量化等级分为动态等级和年度等级。动态等级为监管部门对餐饮服务单位食品安全管理状况每次监督检查结果的评价。动态等级分为优秀、良好、一般三个等级，分别用大笑、微笑和平脸三种卡通形象表示。年度等级为监管部门对餐饮服务食品安全管理状况过去 12 个月期间监督检查结果的综合评价，年度等级分为优秀、良好、一般三个等级，分别用 A、B、C 三个字母表示。

国家食品药品监督管理局要求各地食品药品监管部门统一制作公示牌，并张贴、悬挂、摆放在餐饮服务单位门口、大厅等显著位置，向社会公示餐饮服务单位的食品安全等级。对不按要求张贴、悬挂、摆放或擅自篡改、毁坏餐饮服务食品安全等级公示牌的单位，各地食品药品监管部门应在新闻媒体或监管部门网站上予以公布。



国家食药监局：严禁无证餐饮服务单位进驻旅游景区

信息来源：
中国新闻网

日前，食药监局下发通知，要求做好 2012 年旅游景区餐饮服务食品安全治理工作。通知要求，旅游景区经营者要加强对景区内餐饮服务单位的日常管理，严禁无证餐饮服务单位进驻景区。

通知指出，严格落实旅游景区餐饮服务食品安全责任，旅游景区经营者要加强对景区内餐饮服务单位的日常管理，及时向当地食品药品监管部门、旅游行政管理部门报告景区餐饮服务单位季节性开业或歇业情况，及时公布餐饮服务单位量化分级管理评定结果，严禁无证餐饮服务单位进驻景区；

旅游景区餐饮服务单位要认真落实餐饮服务食品安全主体责任，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》等食品安全管理制度；旅行社要倡导健康饮食习惯，提高广大游客食品安全意识和自我保护能力，引导游客到持有《餐饮服务许可证》、量化等级较高的餐饮服务单位就餐。

通知要求，加快推进旅游景区餐饮服务单位监督量化分级管理，各地食品药品监管部门和旅游行政管理部门要按照属地管理原则，在强化日常监督检查的基础上，加快推进旅游景区餐饮服务单位监督量



化分级管理工作，力争年底前完成红色旅游经典景区餐饮服务单位监督量化分级管理工作。通知要求，积极开展旅游景区餐饮服务食品安全示范工程建设，各地食品药品监管部门和旅游行政管理部门在推进旅游景区餐饮服务单位监督量化分级管理的基础上，遴选旅游景区量化等级较高的餐饮服务单位开展示范工程建设，发挥旅游景区餐饮服务食品安全示范店的引领和辐射作用，带动旅游景区餐饮业健康发展。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/04/203137.html>

卫生部：燕窝亚硝酸盐限值

暂定30mg/kg

信息来源：新京报

食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值为30毫克/千克，自即日起实施。之前，中国没有明确针对燕窝中的亚硝酸盐含量制定安全标准。

去年8月，由浙江省工商局抽检的303个批次“血燕”产品，平均亚硝酸盐含量达4400毫克/千克。燕窝中一般含有微量的亚硝酸盐，专家认为，此次检测出如此大量的亚硝酸盐是不正常的。之后，陆续有媒体报道出抽检的燕窝中亚硝酸盐超标。

据媒体报道，“问题血燕”大部分来自马来西亚，针对燕窝中的亚硝酸盐含量问题，马来西亚颁布了一个屋燕安全标准：没有加工、清洗过的燕窝，要确保亚硝酸盐含量在70毫克/千克以下；加工后可以直接食用的燕窝，则要求在30毫克/千克以下。

卫生部昨日通知称，为确保燕窝食用安全，根据《食品安全法》及其实施条例，卫生部组织开展了食用燕窝亚硝酸盐风险评估，制定了食用燕窝亚硝酸盐的临时管理限量值，食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值为30毫克/

千克。对使用食用燕窝加工燕窝制品的，企业应当使用符合以上规定的燕窝原料，亚硝酸盐含量，按照燕窝制品中食用燕窝的比例折算。

■ 释疑

燕窝中为何含亚硝酸盐？

具有致癌性的亚硝酸盐在环境、食品和水天然存在。亚硝酸盐也是国内外普遍允许使用的食品添加剂。《食品添加剂使用标准》(GB2760)规定，亚硝酸盐仅允许用于肉制品，并规定了具体残留量，但是，禁止亚硝酸盐用于其他食品。

卫生部强调，燕窝生产加工不得添加亚硝酸盐。添加亚硝酸盐属违法行为，应依法予以严惩。卫生部表示，天然燕窝中含有亚硝酸盐，含量与多种因素相关，包括燕子唾液中天然存在亚硝酸盐、引燕屋或洞穴环境中的氨浓度、鸟粪污染燕窝等。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/04/202997.html>



“为图卖相好，在炒茶过程中添加蜡油已成行业潜规则！”在春茶上市的节骨眼上，昨天南京有媒体报道的这则消息可让不少茶友们一惊，这茶究竟还能不能喝了？为了求证消息的真伪，昨天扬子晚报记者专门展开了调查，证实所谓的蜡油实际上就是一种无害的制茶专用油，而它的存在已经有数千年的历史了。

有消息称：炒茶添加“蜡油”危害健康

昨天一则消息令众多茶友们为之揪心，该消息披露称，南京有茶厂在炒新茶的时候竟然添加一种对人体有害的蜡油，而这种蜡油是一种外包装上标注为“制茶专用油”的白色油棒状的东西，根据所谓的业内人士披露，添加该物质的目的就是为了让这种蜡油融化后附着在茶叶的表面，凝固后，可保持茶叶形状好看，使得卖相好之后加价。

该消息强调说，古代也有蜡油，但是都是用天然乌桕叶制成的，而现在这种乌桕油价格高，所以茶叶生产厂家都用不起了，因此就开始暗中使用这种不明蜡油，而这种蜡油对人体有害甚至威胁生命。

详见链接：

<http://www.foodmate.net/news/guonei/2012/04/202888.html>



炒新茶添加“蜡油”已成潜规则？业内称通常从乌桕叶提炼对人体无害

信息来源：扬子晚报



◇ 卫监督函〔2012〕62号：

为确保燕窝食用安全，根据《食品安全法》及其实施条例，我部组织开展了食用燕窝亚硝酸盐风险评估，制定了食用燕窝亚硝酸盐的临时管理限量值，现通报如下：

食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值为 30 毫克 / 千克，自即日起实施。

• INTERTEK 检测能力：

项 目	检测标准	检测周期	价 格
亚硝酸盐	GB 5009.33-2010	5 WD	200 RMB

“ 卫生部通报食用燕窝亚硝酸盐 ” 临时管理限量值

◇ 相关知识：

■ 亚硝酸盐

亚硝酸盐在环境、食品和水天然存在，属于食品污染物。

《食品中污染物限量》(GB2762-2005)规定：食品中亚硝酸盐限量，酱腌菜的限量最高，是 20 毫克 / 千克。

《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)规定：亚硝酸盐仅允许用于肉制品，并规定了具体残留量(除西式火腿 70 毫克 / 千克、肉罐头类 50 毫克 / 千克外，其他均为 30 毫克 / 千克)，禁止亚硝酸盐用于其它食品。因此，燕窝生产加工不得添加亚硝酸盐。

■ 食用燕窝中的亚硝酸盐

科学研究表明，天然燕窝中含有亚硝酸盐，含量与多种因素相关，包括燕子唾液中天然存在亚硝酸盐、引燕屋或洞穴环境中的氨浓度、鸟粪污染燕窝等。由于亚硝酸盐易溶于水，采用浸泡和清洗等方式，可以显著降低燕窝亚硝酸盐含量，使食用燕窝的亚硝酸盐仅为微量。

生产经营和进口食用燕窝，其亚硝酸盐应当小于等于 30 毫克 / 千克。卫生部 5 日公布了这一临时限量标准，同时规定：对使用食用燕窝加工燕窝制品的，生产经营企业应当使用符合以上规定的食用燕窝原料，亚硝酸盐含量按照燕窝制品中食用燕窝的比例进行折算。

“日韩加强农残检测”

• INTERTEK 检测能力:

◇ 日本：对我国产花蛤及其加工食品中扑草净实施命令检查

日本国内自主检查中中国产花蛤中检出扑草净超标，因此实施命令检查。

扑草净是内吸选择性除草剂，主要防除年生禾本科杂草及阔叶杂草，现有部分水产品养殖者用其防治池塘水草。

扑草净限量：

美国标准 – 每日摄取量为每公斤体重 0.04mg；

日本标准 – 统一为 0.01ppm；

◇ 韩国

4月4日，韩国食药厅发布消息称，根据情报决定从即日起加强对从中国进口农产品中氟虫脞（农残）项目的检测。

4月5日，韩国食药厅发布消息称，由于得到中国产枸杞农残超标的情报，决定从即日起加强对中国产枸杞中啶虫脞项目的监测。

项目	检测标准	检测周期	价格
扑草净	动物肌肉中478种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB/T 19650-2006	5 WD	400 RMB
氟虫脞	水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB/T 19648-2006 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB/T 19649-2006 蜂蜜、果汁和果酒中497种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB/T 19426-2006 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法 GB/T 23204-2008	5 WD	400 RMB
啶虫脞	水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20769-2008	5 WD	400 RMB



2012年3月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(3月汇总)

信息来源：食品伙伴网翻译中心

编号	产品类型	生产商	产品	不合格原因	强制检查日期	最终退货日期	通关数量	包装容器描述
1	非即食	东山新福水产加工有限公司 (3500/02112)	所有产品	净重测定	2010-8-30	2012-3-1	0	---
2	非即食	连云港金水湾食品有限公司 (3200/02002)	所有产品	感官评定	2012-3-1	2012-3-1	0	---
3		大连泰富食品有限公司 (2100/02810)	水产品	水分含量	2012-3-8	2012-3-8	0	---
4	非即食	日照美佳科苑食品有限公司	所有产品	净重测定	2012-3-15	2012-3-15	0	---

2012年3月美国FDA自动扣留我国食品情况 (3月21日)

信息来源：食品伙伴网翻译中心

序号	产地	制造商	产品描述	自动扣留原因	发布日期	进口警报号
1	广东深圳	Kwok Shing Industrial (Shenzhen) Co. LTD	Wolf berries aka Goji berry Lycii berry枸杞	产品疑似含有氰戊菊酯	2012年3月2日	Aug-99
2	广东茂名	Maoming Changxing Foods Co., Ltd. 茂名长兴食品有限公司	Tilapia罗非鱼	产品疑似含有结晶紫	2012年3月7日	16-124
3	山东临沂	Shandong Xinao Food Co.,Ltd 山东新奥食品有限公司	Rice (black) (Dried Wild Rice)米	产品疑似含有稻瘟灵	2012年3月9日	Aug-99
4	海南临高	HAINAN SIYUAN FOODS CO., LTD 海南思远食品有限公司	Tilapia罗非鱼	产品疑似含有沙门氏菌	2012年3月12日	16-81



详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/04/202938.html>

2012年3月中国出口韩国食品违反情况 (3月31日更新)

信息来源: 食品伙伴网

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/ 出口公司	违反内容	基准	结果
2012.3.30	光州厅	农林畜水产品	冷冻辣椒	냉동고추 (FROZEN RED CHILLI)	QINGDAO RENHONG INTL TRADE CO LTD	感官检验		腐败, 长霉的辣椒大量检出 33.40%
2012.3.29	京仁厅	香味油	黎红花椒油	이홍화초유 (LIHONG PRICKLY ASH OIL)	SICHUAN NG FUNG LIHONG FOOD CO.,LTD	苯并芘	2 ug/kg以下	6.7 ug/kg
2012.3.29	京仁厅	工具容器包装	手动搅拌机	기타주방용전동기기(핸드블랜더) (HAND BLENDER)	ARTREAL(HULYANG) MANUFACTURING LTD	橡胶制: 锌	15 mg/l 以下	75 mg/l

详见链接: [http://www.foodmate.net/news/yujing/203127.html](http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/04/203127.html)



2012年3月份美国FDA拒绝进口我国食品情况 (3月汇总)

信息来源：食品伙伴网翻译中心

序号	产地	制造商	产品描述	拒绝进口原因	拒绝进口日期	FDA是否取样检测	FDA是否收到过第三方检测报告	FDA辖区
1	广东化州	Huazhou Xinhai Aquatic Products CO.,LTD 化州市新海水产有限公司	FROZEN TILAPIA FILLETS SKINLESS, BONELESS (3-5 OZ) 冻罗非鱼片	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合于食用的物质	01-03-2012	否	否	纽约
2	广东化州	Huazhou Xinhai Aquatic Products CO.,LTD 化州市新海水产有限公司	FROZEN TILAPIA FILLETS SKINLESS, BONELESS (5-7 OZ) 冻罗非鱼片	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合于食用的物质	01-03-2012	否	否	纽约
3	广东化州	Huazhou Xinhai Aquatic Products CO.,LTD 化州市新海水产有限公司	FROZEN TILAPIA FILLETS SKINLESS, BONELESS (7-9 OZ) 冻罗非鱼片	全部或部分含有污秽的、腐烂的、分解的物质或其它不适合于食用的物质	01-03-2012	是	否	纽约

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/yujing/2012/04/203181.html>





信息来源：路透中文网

科学家、环保人士及农业倡导者提出这一问题：使用越来越多农业化学物所带来的回报，是否值得冒这一风险。

在过去几周，关于这一问题的讨论变得激烈，一系列声音呼吁，政府应对此采取相关措施。甚至美国环境保护

局因此被起诉。

批评人士称，他们担心，推动全球粮食产量增加或为健康和环境增添风险。

随着一些地区农业化学物使用量的增加，化学物残留已出现在美国农垦区的水和空气系统中。

重点关切集中在两

粮食安全新问题：

农业化学物使用带来隐忧

大交汇趋势：

第一，全球对于粮食、燃料和饲料需求的上升，正促使大量农民对作物使用更多除草剂、杀虫剂以及化肥，以便增产。

第二，某些过去流行的科技开始属领先技术，一些农民发现，必须使用更多化学物以清除野草和害虫。

美国净水协会（National Association of Clean Water Agencies）立法主任 Pat Sinicropi 称：“产量在上升，农业所面临的愈发加大的压力，迫使其在相同土地上尽可能多产，从而导致化学物使用越来越多。”

滥用农业化学物危害健康及环境这一观点，很少有人会表示异议，近期的讨论则集中在何时会越过底线。

行业人士表示，美国当局的监管严密，足以保证安全。

杜邦公司（DuPont）执行副总裁 Jim Borel 说：“任何一项技术都有风险。”杜邦预计其杀虫剂、除草剂及其他农药产品的销量将强势增长。

Borel 在采访中说：“人们往往过分关注于问题，或者是对可能出现的问题的担忧。”

“但是，如果我们要在未来 40 年养活 100 亿人口，就必须将农业产出翻番。我们所有人都

需要合作，也需要密切注视挑战与风险。”

持相反观点的人表示，赞同增加粮食产量是必要的这一说法。

联合国粮食及农业组织北美办公室发言人 Teresa Buerkle 称：“为满足日益庞大的世界人口的粮食需求，我们需要增加粮食产量，但我们不能以牺牲自然资源基础为代价。”



详见链接：<http://www.foodmate.net/news/guoji/2012/04/202859.html>

韩国水产业协同组合中央会长： 水产品**不应被**纳入韩中FTA范围

信息来源：韩联社（韩国）

水产业协同组合中央会提出，应将水产品排除在韩中自贸协定降税谈判对象之外。

水协中央会会长李钟九在水协成立 50 周年纪念日前一天的 1 日，接受韩联社的采访时表示，要保护处于困境的国内水产业，在韩中自贸协定谈判时，应保留水产品关税条款。

我国（韩国）从美国和智利进口冷冻水产品，但是从中国进口大批活鱼，这与我国鱼种相似，因此可能导致我国水产业遭到极大的损失。

目前，我国对中国出口水产品金额年均高达 2.8 亿美元，而进口金额则为 10.7 亿美元，因此每年出现约达 8 亿美元的逆差。中国养殖水产品产量占世界 63%，水产业持续高速发展。

对中国渔船非法捕捞，李钟九提出了加大刑事处罚力度，扣留捕捞物。李钟九说，中国沿岸水产资源已经枯竭。2004 年朝鲜和中国签订了《朝中

共同渔路协议》后，中国在朝鲜水域把所有的鱿鱼都捕捞，从而捕捞量大减少。

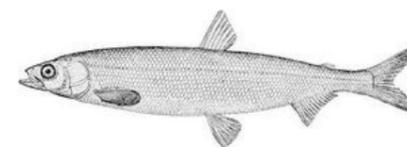
他还说，迎接水协成立 50 周年，首尔露梁津水产市场将焕然一新，11 月将对市场进行整修，并引进食品卫生重点管理标准 (HACCP)。

他强调，从今年起，禁止向海洋排放污水，明年将禁止排放饮食和废水。除此之外，还应禁止向海洋排放产业废水和粪尿。



日本胡瓜鱼被检测出放射性物质 含量超标**4**倍多

信息来源：国际在线



在日本群马县出现了首例食品含有放射性物质超标的案例。位于前桥市（Maebashi）的大沼湖（Lake Onuma）以盛产胡瓜鱼（smelt）而闻名。不过据日本富士电视台 4 日报道，该湖中的胡瓜鱼被检测出每公斤含有放射性物质 426 贝克勒尔，已经超过了最新标准每公斤最高含量 100 贝克勒尔的 4 倍还多。

前桥市政府表示，如今胡瓜鱼的捕鱼期已经结束，目前禁止捕猎胡瓜鱼。

日本卫生部表示，除胡瓜鱼外，日本宫城县（Miyagi）的香菇（Shiitake）千叶县（Chiba）的竹笋等食物也都被检测出放射性物质含量超过最新标准。据富士电视台报道，宫城县的香菇含有放射性物质 350 贝克勒尔，千叶县的木更津（Kisarazu）和市原市（Ichihara）的竹笋其放射性物质的含量为 120 贝克勒尔。



信息来源：国家食药监局

部门、旅游行政管理部门报告景区餐饮服务单位季节性开业或歇业情况，及时公布餐饮服务单位量化分级管理评定结果，严禁无证餐饮服务单位进驻景区；旅游景区餐饮服务单位要认真落实餐饮服务食品安全主体责任，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》等食品安全管理制度；旅行社要倡导健康饮食习惯，提高广大游客食品安全意识和自我保护能力，引导游客到持有《餐饮服务许可证》、量化等级较高的餐饮服务单位就餐。

二、加快推进旅游景区餐饮服务单位监督量化分级管理

各地食品药品监管部门和旅游行政管理部门要认真落实《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》（国食药监食〔2012〕5号）的要求，按照属地管理原则，在强化日常监督检查的基础上，加快推进旅游景区餐饮服务单位监督量化分级管理工作，力争年底前完成红色旅游经典景区餐饮服务单位监督量化分级管理工作。

详见链接：<http://www.foodmate.net/news/quanwei/2012/04/203106.html>



各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团食品药品监督管理局、旅游局（委），北京市卫生局、福建省卫生厅：

为贯彻落实国家食品药品监督管理局和国家旅游局《关于进一步加强旅游景区餐饮服务食品安全监管工作的意见》（国食药监食〔2010〕353号）要求，全面加强旅游景区餐饮服务安全监管与治理，不断提升旅游景区餐饮服务食品安全水平，现将做好2012年旅游景区餐饮服务食品安全治理有关工作通知如下：

一、严格落实旅游景区餐饮服务食品安全责任

各地食品药品监管部门和旅游行政管理部门要在地方政府的统一领导下，密切沟通协作，加强对旅游景区餐饮服务单位监督检查，督促旅游景区餐饮服务单位、景区经营者落实食品安全责任。旅游景区经营者要加强对景区内餐饮服务单位的日常管理，及时向当地食品药品监管

2012年3月发布和实施的食品相关法规汇总

信息来源：食品伙伴网

三月份发布，即日起实施：

关于食品添加剂生产有关问题的复函

卫生部办公厅关于印发2012年卫生监督重点检查计划的通知

关于实施新版《有机产品认证实施规则》和新版《有机产品》国家标准的通知

2012年流通环节食品安全治理整顿工作方案

2012年餐饮服务食品安全重点工作安排

关于进一步明确保健食品有关辅料替代工作要求的通知

关于加强输韩干辣椒检验检疫的通知

保健食品命名规定和命名指南

关于实施保健食品命名规定和命名指南有关问题的通知

农业部办公厅关于组织开展2012年兽药残留检测能力验证工作的通知

关于进一步抓好食品农产品认证信息数据质量的通知

三月份发布，将来实施：

市场采购出口商品检验监督管理办法（试行）（实施日期2012年4月1日）

农业植物品种命名规定（实施日期2012年4月15日）



第12届韩国大邱国际食品产业展

- ◇ 展会日期：2012-06-07 至 2012-06-10
- ◇ 展出地址：大邱国际会展中心
- ◇ 主办单位：大邱广域市、庆尚北道、岭南日报
- ◇ 承办单位：EXCO(大邱国际会展中心)
韩国食品外食发展协会

第十届中国（厦门）国际食品交易博览会

- ◇ 展会日期：2012-06-29 至 2012-07-01
- ◇ 展出地址：厦门国际会议展览中心
- ◇ 主办单位：中国食品土畜进出口商会 厦门市商务局
- ◇ 承办单位：厦门市食品行业协会 厦门市凤凰创意会展服务有限公司

◇ 业务发展：

农产品：

- 张茜 021-61194014 13585957375
- 杨阳 021-61194001 15821325047
- 周婧岚 021-60913062 13482058620

餐 饮：

- 郭继 021-61194007 13651886273
- 周莉佳 021-60913063 13817889613

宠物食品：

- 周航 021-60913073 13611634640

◇ 地 区：

华 东：

- 张茜 0571-87688026 13758206409

华 南：

- 文珏 020-32102200 13758206409

华 北：

- 蔡苍 010-51956581 15810335411

华 中：

- 彭兰 027-85743337 13995617449